



F6PSCO30**
F7DSCO30**
F7MSCO24**
F7MSCO30**

STEAM OVEN

FOUR A VAPEUR

EN INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Care And Maintenance	3
2 - First Use	5
Using the flat grill	5
Using the perforated tray	5
3 - Respect for the Environment	6
4 - The Control Panel	7
Keypad	7
Control panel	7
5 - General Oven Information	8
Error codes	8
Beeps	8
Default Settings	8
F Failure Number Codes	8
Preheat	8
Locking the keyboard	8
Timer	8
Preheating the Oven	9
Operational Suggestions	9
High Altitude Baking	9
6 - General Oven Tips	9
7 - Getting Started	10
Instructions for initial switch-on	10
8 - User Settings	11
Language	11
Temperature & Weight	11
Time	11
Date	12
Brightness	12
Volume	12
9 - System Setting	13
Event Log	13
Demo	13
10 - Starting Your Oven	14
Switching the oven on and off	14
Selecting the cooking mode	14
Cooking Mode Tables	15
11 - Traditional Cooking	16
Changing the cooking mode	16
Changing temperature	16
Cooking mode quick menu	16
Pre-heating phase	16

TABLE OF CONTENTS	PAGE
12 - Steam Cooking	17
Steam operation	17
Steam Cooking	17
Combined Steam and Convection Cooking	18
Steam Assist Function	18
13 - Using Oven Lights	19
14 - Time Oven Mode Operation	20
Cook Time	20
Stop Time	20
15 - Setting the Meat Probe (if present)	21
How use the food probe	22
16 - Recipes	23
17 - Oven Care and Cleaning	25
Air Fry Tips and Techniques (if present)	25
Oven Clean	26
Circuit Clean	26
Circuit discharge	26
18 - Replacing the oven Lamp	27
19 - Installation instructions	28
Introduction	28
Tools you will need	28
Packaging	28
Power requirements	28
Choosing oven location	28
Steps for installation	28
Dimensions and Cabinet Requirements	29
Electrical connections	34
3-Wire branch circuit (for US only)	34
4-Wire branch circuit (for US and CANADA)	34
20 - Solving Traditional Baking Problems	35
21 - Solving Operational Problems	36
22 - Assistance or Service	37
Service Data Record	37



IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS



Read carefully and keep for future use

Dear Customer,

We would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.

THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

DO NOT PLACE ALUMINIUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE OVEN FOR COOKING.

THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE.

WARNING: DON'T TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.



ATTENTION:

- If the door or the gasket seals of the door are damaged, the oven may not be used until it is repaired by a qualified service technician;
- This appliance and its internal components, especially electrified parts, may only be repaired, modified or customized by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons. Incompetent repairs can cause serious accidents, damage to the appliance and its surroundings and malfunctions.
- Remember that even the replacement of the lamp inside the oven must be performed by qualified personnel who will first disconnect the appliance from the mains.
- If the appliance fails to operate or requires repair, contact our service department.
- Use only original replacement part.



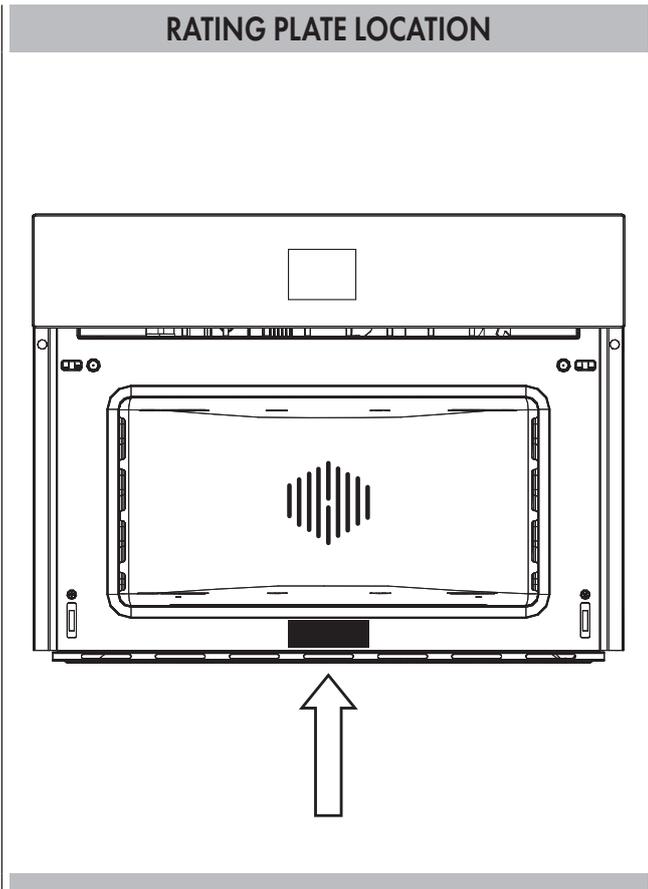
IMPORTANT:

- As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the outlet or remove the appliance's power cord.
- In addition, avoid using acid or alkaline substances (such as lemon, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning painted parts.

- Although the cooking chamber is made of high-quality steel, incorrect maintenance can cause corrosion;
- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed;
- Do not clean the oven immediately after the dish has been removed because the residual drops of steam are still very hot (danger of burns); check that the display shows a low residual temperature or none.
- Take care when opening the door when the oven is on because the exiting steam can cause burns.
- If the electricity is interrupted, when it comes back on, the oven requires you to empty the circuit even though there shouldn't be any water in it.
- Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- During cleaning, take care that no water enters the appliance.
- Use only slightly damp rags.
- Never spray water inside or outside of the appliance.
- Do not use steam devices for cleaning because water that penetrates could cause damage.
- Do not use the appliance for heating or humidifying the room.
- The appliance must be installed and used in an ambient temperature between 5 °C and 35 °C.
- If there is a risk of frost, the residual water in the pumps could freeze and damage them.
- Use only the thermal probe recommended for this oven.
- The food probe is an accessory available only in some versions of the product
- The set of 6 Gastronorm trays is an accessory available on request
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.
- Do not store flammable materials in or near the oven.
- Do not extinguish a grease fire using water. Smother fire or use a dry chemical or foam -type extinguisher.
- Do not block any vent openings.
- For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.
- Do not touch elements or interior surfaces of oven.
- The heating elements may be hot even if they are dark in color. The interior surface of an oven become hot enough to cause burns.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are (identification of surface - for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- Take care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact the hot heating elements.
- Use only pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Be careful to prevent aluminum foils and meat probes from contacting the heater elements.
- Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.

⚠ IMPORTANT

The oven's identification plate is even accessible when the appliance is installed. This identification plate, which is visible when you open the door, shows all the information you will need when requesting replacement parts for the appliance.

RATING PLATE LOCATION

NOTE: Alternatively, the rating label can be placed in the upper corner of the control panel.

The oven should be thoroughly cleaned with soap and water and carefully rinsed.

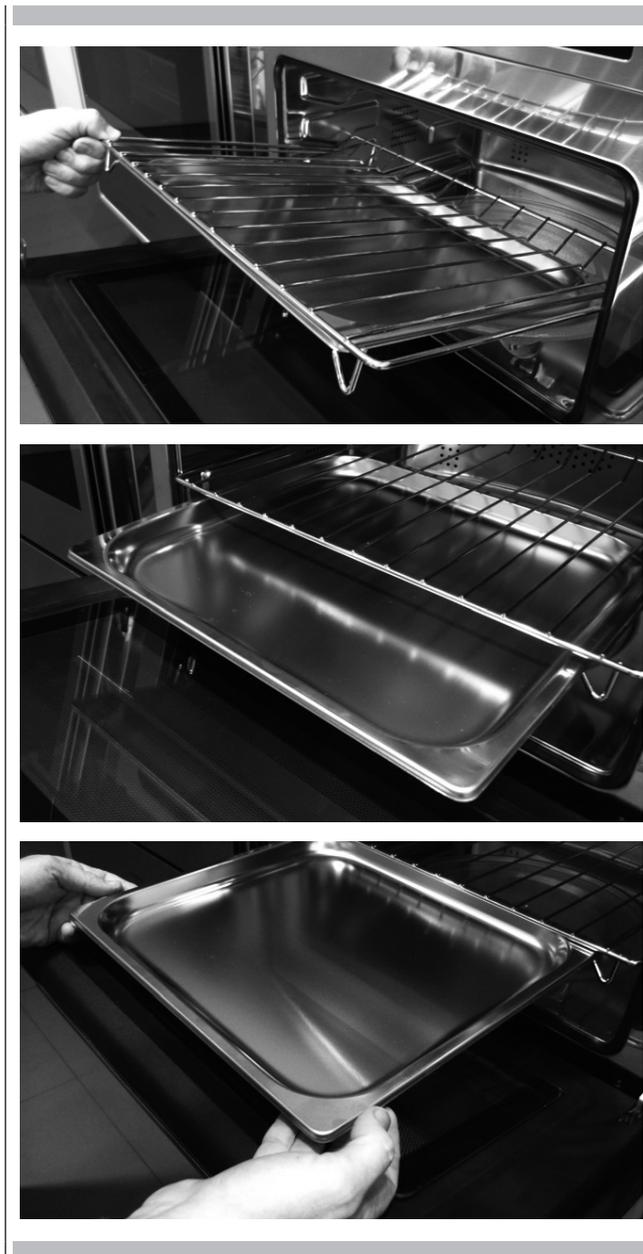
Heat the oven for about 30 minutes at the maximum temperature; this eliminates all the residual manufacturing oils that could cause unpleasant odours during cooking. Use the circular plus fan function without accessories in the oven.

Before using the accessories for the first time, clean them carefully with a very hot alkaline washing solution and a soft cloth.

Using the flat grill

To remove the flat grill, pull the grill towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out.

To insert the flat grill, slide it in at an angle of 45° until it locks and then lower it horizontally and push it all the way in.



If the flat grill has a low drip tray, to remove it lift it slightly and slide it towards you. To reinsert it, slide it back until it is correctly seated.

Using the perforated tray

This tray is used for steam cooking and is positioned on the flat grill together with its support.



NOTE: the set of 6 Gastronorm trays is an accessory available on request.

We recommend also using it in combination with the drip tray to catch everything the drips from the food during cooking.

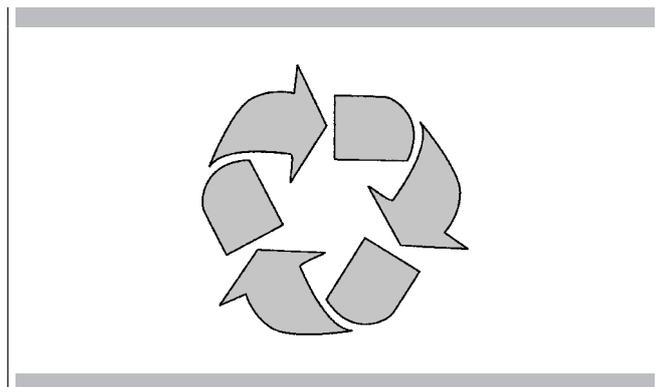
The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment.

The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.

Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol.

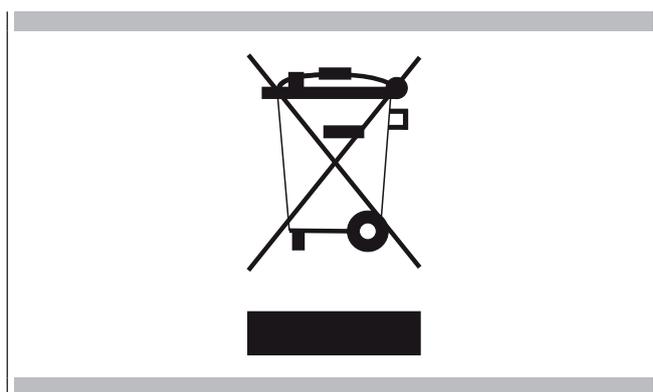
Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous.



THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

DISPOSAL MUST BE MADE in conformity with local laws on waste disposal.

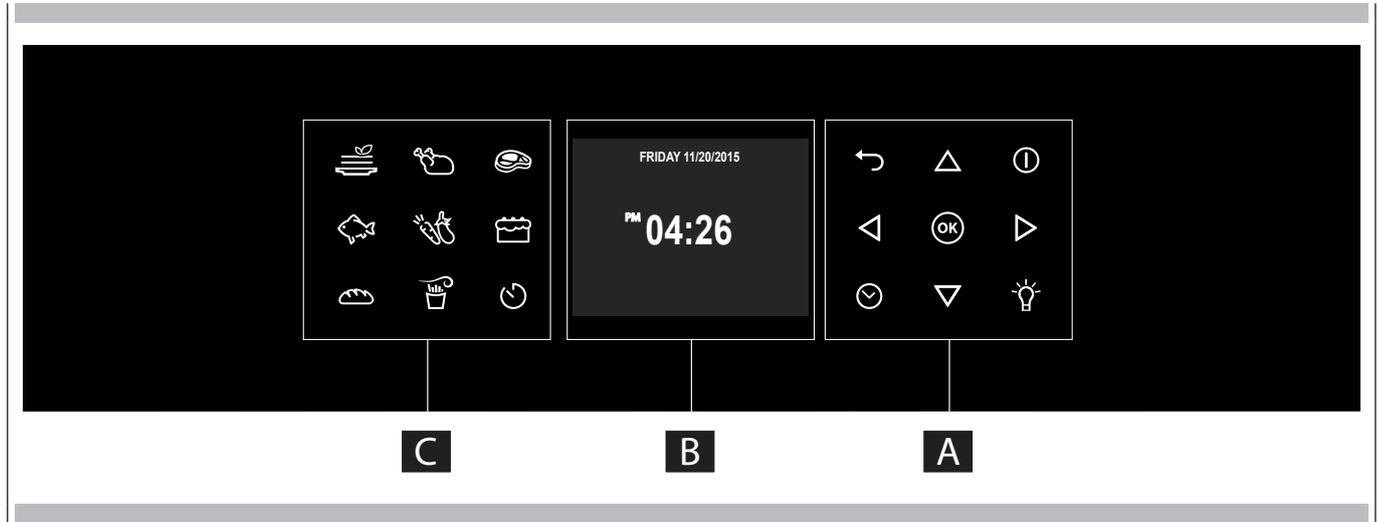
FOR ADDITIONAL INFORMATION about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased.



BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

- A** - Function keypad
- B** - Display screen
- C** - Shortcut keypad



Keypad

To operate the key, press gently. The keypad will not work if more than one key is pressed at the same time.

	- Movement arrows
	- To set the timer. - Enter the functions menu during cooking.
	- Switches the inner oven light on and off. The light cannot be switched on during the self-cleaning cycle.
	- Switches the oven on and off.
	- Confirms the settings and starts cooking operations. When pressed during a cooking operation, the function is placed in pause. Press again to restart.
	- Return to previous display page. Keep pressed to return to Home page

Control panel

	Cooking mode quick menu
	AIRFRY or KEYLOCK (depends on model)
	Timer

Before using your oven for the first time remove all packing and foreign materials from the oven(s). Any material of this sort left inside may melt or burn when the appliance is used.

Error codes

This code appears in the event of the electronic control indicating a fault. When the error appears, the current function is blocked. If the type of error is related to a safety function, the oven becomes unusable and every time a start attempt is made, the same error appears (in which case call in the after-sales service), while if the error relates to a minor fault, after being restarted the oven can be used for the functions that do not involve the faulty part (e.g., a heating element).

Beeps

Confirms that the command has been received after a key has been pressed.

It also indicates that a time function has been completed (e.g. Timer or Timed Cooking). During the execution of a recipe, an acoustic signal warns the user that the oven is waiting for operation by the user (e.g., insert the dish or turn it over).

Beeps also signal an oven fault.

Default Settings

The cooking modes automatically select a suitable temperature when the cooking mode is selected, these can be changed when a different one is needed.

F Failure Number Codes

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics.

The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so he/she can understand the possible cause of the problem in advance.

Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon.

As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the current temperature value disappears.

Locking the keyboard

Hold the  key for 3 seconds. Commands are now locked and a "Key icon" will be displayed.

Repeat the same operation for 3 seconds to unlock the keyboard.

NOTE: The power off operation is always available.

Timer



WARNING

The timer on your oven does not turn the appliance on or off, its only purpose is to alert you through the buzzer. When you want to turn off the oven automatically, use the end-of-cooking or delayed cooking function.

NOTE: Pressing the OFF button does not reset or stop the timer.

1. Press the button  and set the desired time using the arrows   and confirm with the button . To switch the selection between hours and minutes use the arrows  .
2. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the bottom status bar until the time expires or is reset.
3. To change or cancel the time set, you must reset the timer by pressing and holding the button  for a few seconds.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the button  is pressed.

Preheating the Oven

- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- During preheating, the selected cooking temperature is always displayed.
- A beep will confirm that the oven is preheated and the "detected temperature" will turn off.

Operational Suggestions

- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

High Altitude Baking

- When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard.

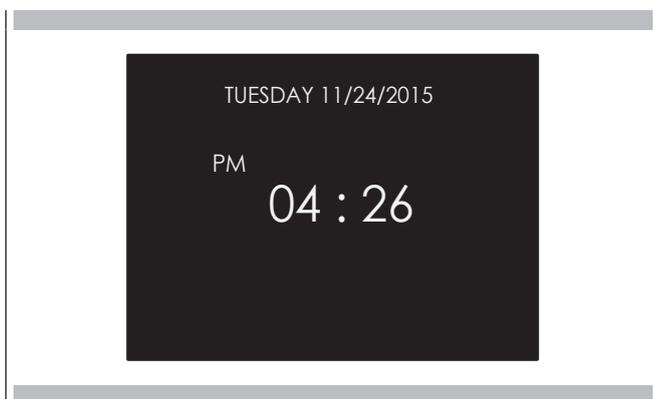
Instructions for initial switch-on

Once the oven has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date

Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

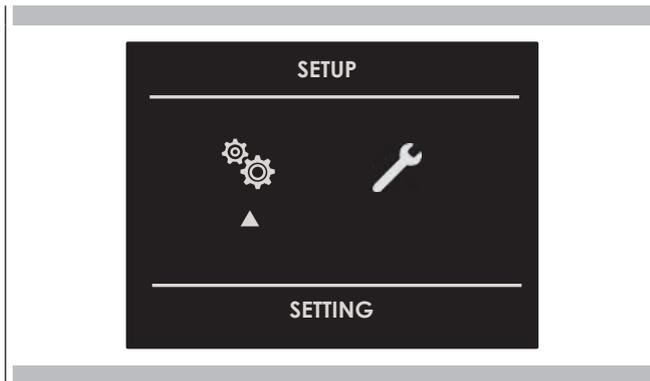
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

NOTE: The Setting menù can never be set if any time function is already set: first delete all the active time functions.

1. Press the keys   to select the sub menu and confirm by means of the  key.



2. Use this menu to change the following settings:
Press the keys   or   to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of the  key.



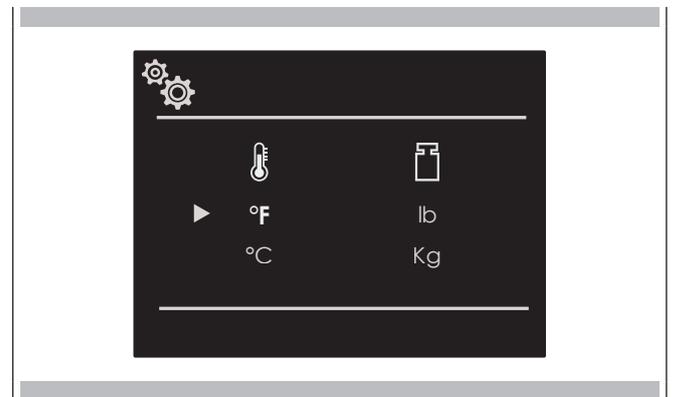
Language

Press the arrow key   to select a language from among those available, and confirm with the  key.



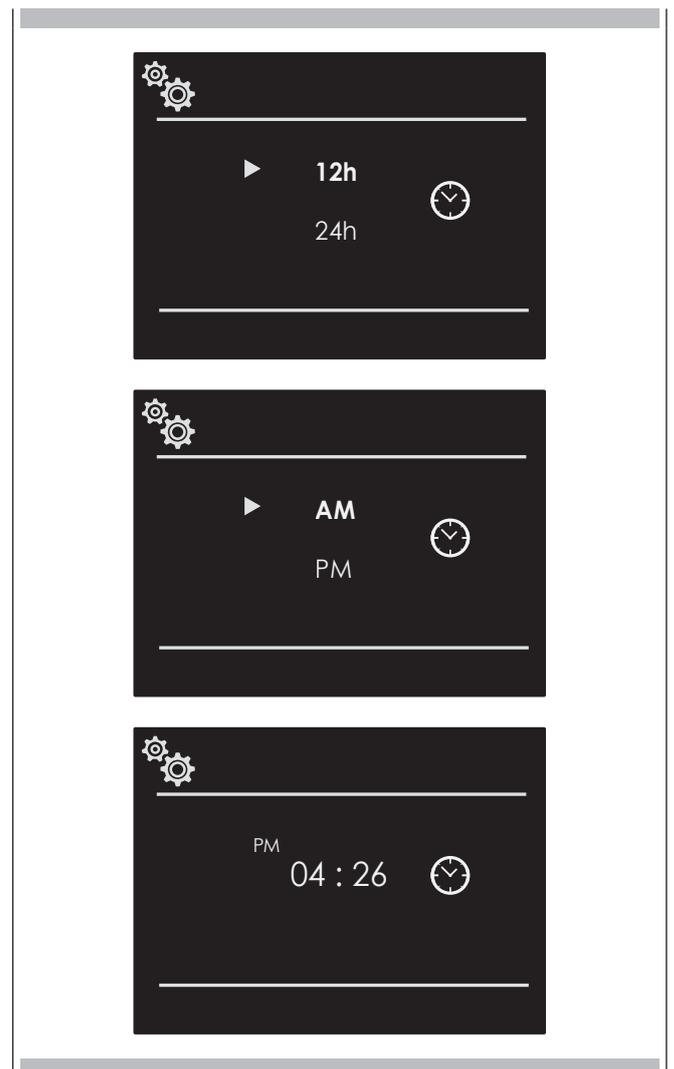
Temperature & Weight

Press the arrow key   and   to select one of the two temperature options "°C/°F" or weight options Kg/lb and confirm with the  key.



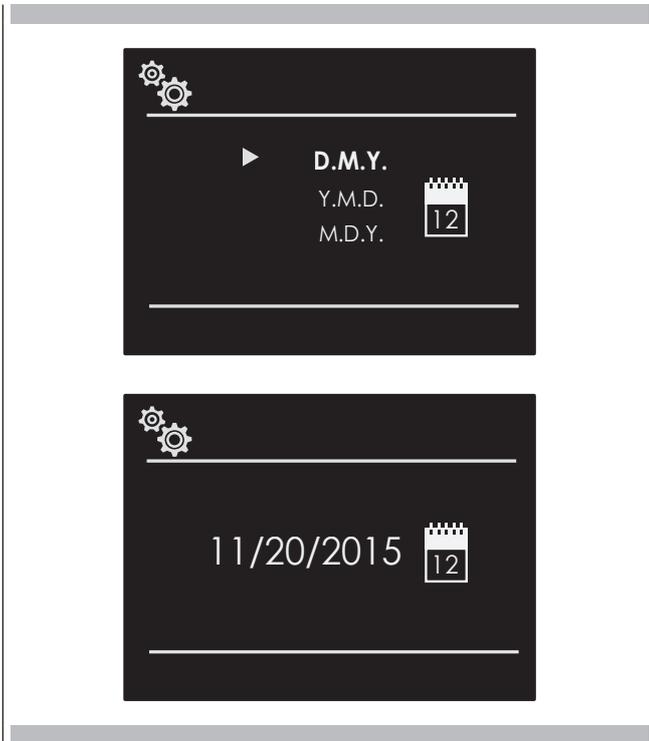
Time

Press the arrow key   to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm with the  key. Subsequently, set the time using the arrows   and confirm with the  key.



Date

Press the arrow key $\Delta \nabla$ to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm with the OK key. Subsequently set the value using the arrows $\Delta \nabla$ and confirm with the OK key.



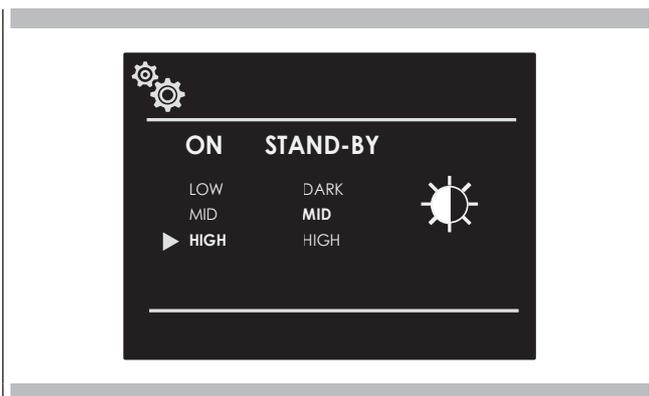
Volume

Press the arrow $\Delta \nabla$ to select the desired volume level and confirm by pressing the OK key.



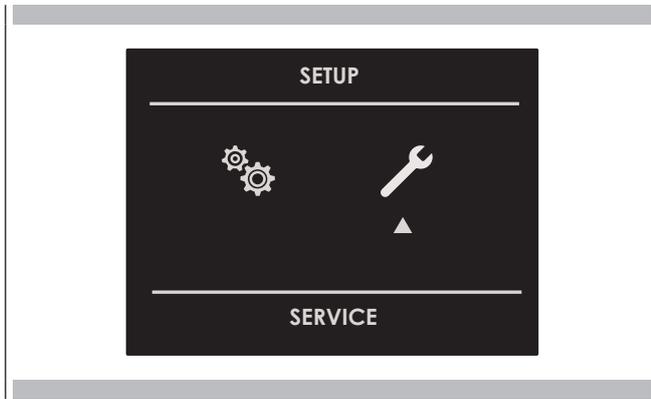
Brightness

Press the arrow key $\triangleleft \triangleright$ to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows $\Delta \nabla$ select the required degree of luminosity and confirm with the OK key.

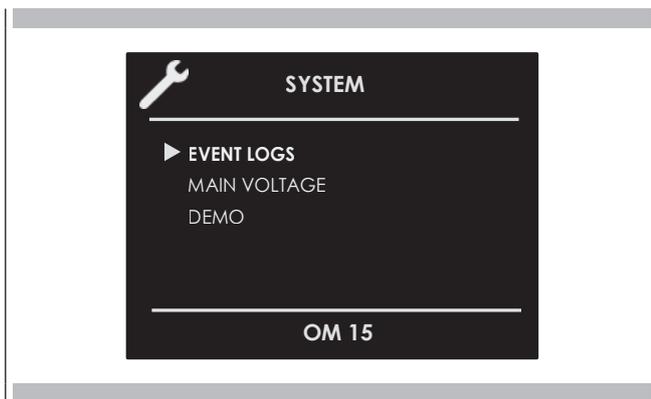


With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the keys   to select the sub menu and confirm with the  key.



2. Use this menu to change the following settings:
Press the keys   to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with the  key.



Demo

The purpose of this function is to set the DEMO mode, which makes the oven useless for cooking but automatically performs a demonstration of functions.

1. Press the keys   to select the item ON.
2. Confirm with the  key.
3. Press the  key.

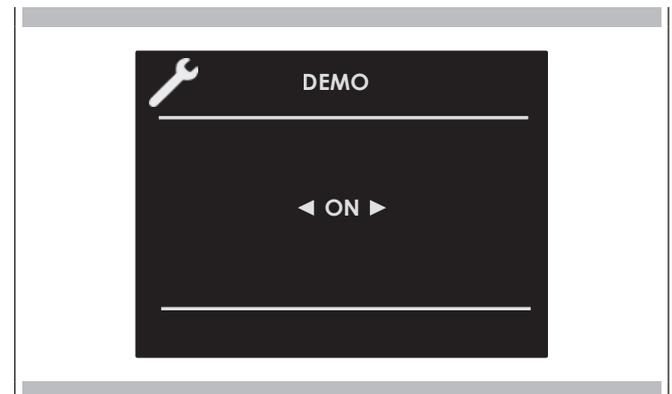
After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

To temporarily stop the DEMO function, simply keep any key pressed for a few seconds until the oven switches to standby.

To start it again, press the  key.

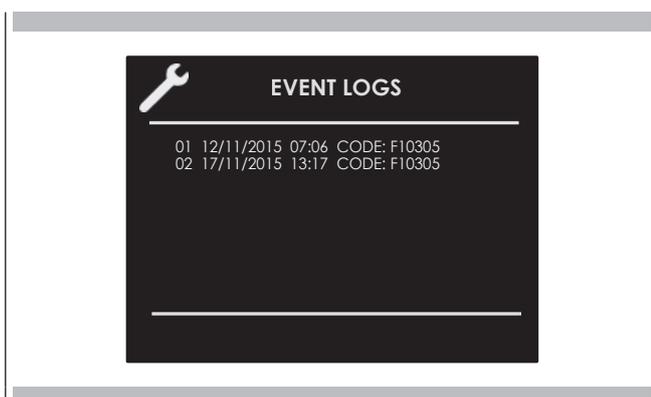
To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm using the  key.

NOTE: Once set, the function remains enabled even if the oven is disconnected from the power mains.



Event Log

The menu permits checking any recorded errors. These codes can be notified to the after-sales service.



Switching the oven on and off

IMPORTANT

- The **OK** key does not stop the function.
- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.

Press **1** to switch the oven on and press again to switch it off. The oven returns to standby mode.

Selecting the cooking mode

Traditional Cooking	
	FAN HEAT
	FAN HEAT & GRILL
	TURBO CONVECTIONAL HEAT
	ECO GRILL
	AIRFRY (dedicated key)
Steam Cooking	
	STEAM 100
	STEAM 130
	STEAM & FAN HEAT
	CLEAN STEAM OVEN
	CLEAN STEAM CIRCUIT

1. Select the icon  and press the key **OK**. Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the arrows  and  confirm with the key **OK**.
2. On this display page, it is still possible to change the cooking mode by using the   keys.
3. If the proposed temperature is correct, confirm with the **OK** key to start cooking, otherwise, if the **OK** key is not pressed within 10 seconds, the oven switches to automatic mode and the cooking mode icon becomes animated.

Cooking Mode Tables

COOKING MODE	ICON	TEMPERATURE		
		Min.	Preset	Max.
FAN HEAT		120°F (50°C)	330°F (165°C)	445°F (230°C)
FAN HEAT & GRILL		120°F (50°C)	410°F (210°C)	445°F (230°C)
TURBO CONVECTIONAL HEAT		120°F (50°C)	330°F (165°C)	445°F (230°C)
ECO GRILL		120°F (50°C)	445°F (230°C)	445°F (230°C)
AIRFRY (if present)		300°F (150°C)	350°F (180°C)	445°F (230°C)
STEAM 100		105°F (40°C)	210°F (100°C)	210°F (100°C)
STEAM 130		160°F (70°C)	265°F (130°C)	265°F (130°C)
STEAM & FAN HEAT		120°F (50°C)	330°F (165°C)	445°F (230°C)
CLEAN MODE	ICON	Min.	Preset	Max.
CLEAN STEAM OVEN		-	210°F (100°C)	-
CLEAN STEAM CIRCUIT		-	-	-

Changing the cooking mode

1. During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing the **OK** key. All the settings of the suspended cooking operation remain stored and can be reactivated by pressing the same key again.
2. To change the cooking mode while the oven is working, press the **OK** key and then the **↶**, key. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the arrows **◀▶**.

Changing temperature

! IMPORTANT

- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.

1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows **△▽** subsequently confirming by means of the **OK** key.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows **△▽**.

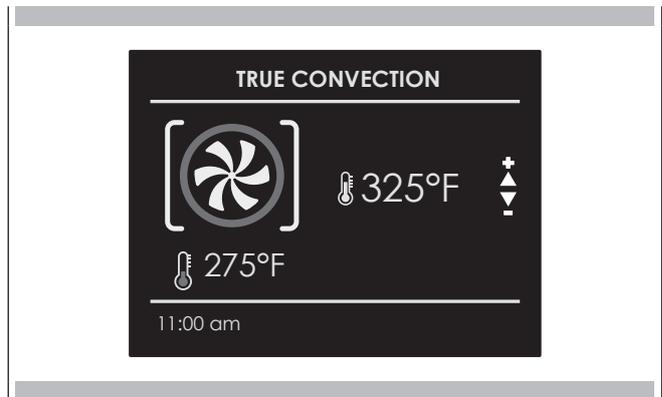
Cooking mode quick menu

The quick menu function allows you to rapidly select the most suitable cooking modes for the type of dish you want to cook.

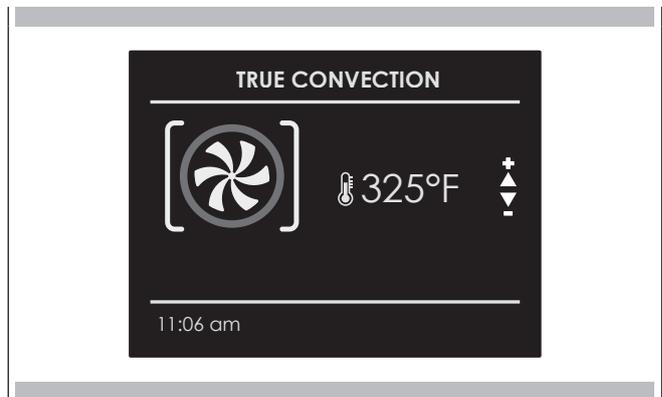
	MAIN COURSES			
	POULTRY			
	MEAT			
	FISH			
	VEGETABLES			
	DESSERTS			
	BREAD/PIZZA			

Pre-heating phase

While the oven is in pre-heating phase, the instantaneous temperature is displayed underneath the cooking mode icon.



Just as soon as the set temperature is reached, an acoustic signal is heard and the instantaneous temperature indication disappears.



NOTE: it is essential to carefully read the instructions and warnings to ensure correct use.

Steam operation

Steam cooking is used most for oriental cuisine but it is certainly very useful for our own.

It is fat free and has the advantage of preserving the original flavour of the food.

In this case, the food is not cooked with water but with water vapour.

Steam cooking is different than boiling. In fact, the water vapour works on the inside of the cells, which is fundamentally different from the effect of boiling water.

In fact, steam also cooks the food completely but, except for the fat, nothing else comes out of the food.

The cell walls and tendons gradually soften, the protein coagulates without coming out, the starches swell and combine and the sugars and minerals remain unchanged.

The same goes for odours, which are reduced to a minimum, or coloured substances.

Only the fat liquefies due to the heat and, for this reason, it is almost never a good idea to steam cook large cuts of meat or fish. Vitamins are another story because heat generally tends to destroy them; however, depending on the cooking time, some of them are only slightly altered. So, the foods that lend themselves to this cooking method are, generally, those with no fat such as, for example, fish, some types of meat, legumes, potatoes, cereals, eggs, pudding, vegetables, etc. It is not good for vegetables with tough fibres or fruits in general.

Useful tips

When using the steam oven, always start with the oven cold. Using steam in a hot oven (immediately after traditional cooking) is not recommended because the benefits of cooking with steam will be cancelled out.

For steam cooking try to use the perforated stainless steel tray together with the lower stainless steel drip tray as much as possible.

The first, resting with its support on the flat grill, allows the steam to fully cook the food while draining everything released by the food during cooking through the holes.

The second, lower tray, slid under the grill on its guides, will collect the drippings and keep the oven chamber cleaner.

When done cooking, the support of the perforated tray can be used as a support to keep the hot tray off of the counter while you remove the food you just cooked.

ATTENTION

Before using any steam functions, the water container must be filled. If while the oven is on, the message CHECK WATER CONTAINER appears on the display (acoustic signal will sound), open the door, watching out for the hot steam that will be released, extract the container and refill it. When the door is closed, the oven will go into PAUSE mode. Press the key  to continue cooking.

NOTE: The steam functions will not start until the door is closed. If the door is open, the message CLOSE THE DOOR will be shown on the display. If the door is opened while the oven is on, the oven will go into pause mode. To restart the function, the door needs to be closed.

Select the desired function and confirm using the key , at this point the circuit will be filled. As soon as the water reaches the right temperature, the steam generated by the boiler will enter the cavity.

The function can be paused at any time using the key , when it is pressed again  the function restarts.

Steam Cooking

Steam 100

By way of radial ventilation, the steam is distributed to ensure the food is evenly heated and cooked.

This holds the advantage of being able to cook on the three different levels at the same time, taking care to insert the more "full-bodied" food on the higher level, and less dense foods such as vegetables on the lower levels (from the first to the third).

NOTE: during steam cooking, always place the lower stainless steel tray underneath the perforated cooking container, to collect any food scraps or condensate that may eventually fall.

Steam 130

During regeneration, the cooking chamber is heated with steam and warm air, which allows rapid and consistent heating of the food without drying it.

Based on the type of food being reheated, this programme offers the possibility to modify the temperature inside the oven so as to manage this function as you please. This type of function is therefore particularly suitable for:

- Heating pre-cooked food from 160°F (70°C) to 265°F (130°C);
- Preparing ready and semi-ready meals, frozen foods from 160°F (70°C) to 265°F (130°C).

NOTE: for these types of meals, remember to insert suitable dishes in the oven (not made from synthetic or similar materials) and to position them above the grill, making sure to remove any lids.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

[🌀] Combined Steam and Convection Cooking

This type of cooking is called “professional cooking” because the food being cooked is placed into a cold chamber that has not been preheated.

After starting the oven, the food is initially exposed to steam (or “steamed”). After a short period of exposure to the steam, depending on the filling volume and therefore on the size of the food being cooked, the appliance automatically moves on to the second warm air phase.

This type of function is particularly suited to large meat and seafood dishes for example; large sized bread loaves made from white or wholemeal flour, with yeast or yeast dough at 375°F (190°C) until 410°F (210°C), as well as filled and hollow puff pastry, whether fresh or frozen from 375°F (190°C) to 410°F (210°C).

NOTE: For best results when running two consecutive “professional cooking” programmes, the oven must be cooled before inserting the second dish.



ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

[🌀] Steam Assist Function

This particular function can only be used with traditional oven functions.



Once the oven has been turned on, the steam assist function will only become available once the internal oven temperature has exceeded 210°F (100°C). Only from that moment on will the symbol appear on the lower part of the display.

NOTE: THIS FUNCTION IS NOT ENABLED DURING STEAM COOKING.

To inject steam inside the cavity, press the key select the icon using the arrows and and confirm using the key .



The steam assist function will be enabled and the change in status can be seen on the animated display. The steam assist function will continue for 5 minutes, humidifying the food so that it doesn't dry out during cooking. Ideal for roasts in general, large meat/seafood dishes and softer cooking.

After 5 minutes, the oven returns to the previously set cooking function.

A single light key activates the lights.

Touch  to turn lights on or off.

Oven lights turn on automatically when the door is opened.

When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.

Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

NOTE: Once switched on, the lights go off automatically after 3 minutes. To switch them back on, press the key or open the door.

Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time. The timed mode turns off the oven at the end of the cook time.

CAUTION

Never leave food in the oven for more than one hour before and after cooking. This could deteriorate the properties of the food itself.

NOTE: The time functions cannot be used if the meat probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

Cook Time

Use the "Cook Time" function to operate the oven for a determinate period of time. The oven starts immediately and switches off automatically once the time has expired.

To Set a Timed Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function.
 - a) Select  to set the duration and press **OK**.
 - b) Select  to set the stop time and press **OK**.
3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the arrows $\Delta \nabla$ and confirm with the **OK** key.
4. After pressing the **OK** key, cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.
 - Cooking mode
 - Temperature
 - Cooking time
 - End of cooking time



- 5 After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

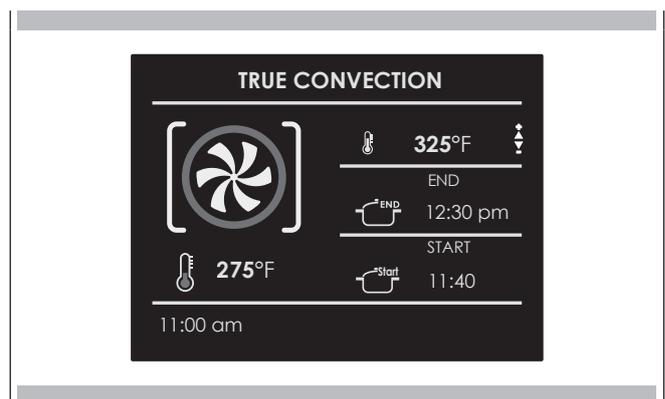
To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the  key and enter the new cooking time before pressing the **OK** key again.

Stop Time

Use the "Stop Time" function to delay the start of timed cooking. Enter the cooking stop time and the oven will automatically calculate the start time. The oven switches on and off automatically.

To Delay the Start of a Timed Mode

- 1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.
- 2 Select  to set the stop time and press **OK**.
- 3 Set the cooking stop time by means the arrows $\Delta \nabla$ and confirm by means of the **OK** key.
- 4 After pressing the **OK** key, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.
 - Cooking mode
 - Temperature
 - Cooking stop time
 - Cooking start time



- 5 After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

To change the cooking time and stop time when the oven is already operating, simply press the key  and enter the new cooking time or cooking stop time and press the key **OK** again.

When roasts, steaks or poultry are being cooked, this is the best way to tell when the food is correctly cooked.

This oven is optionally provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.

When the probe is used, the oven automatically checks the cooking time.

NOTE: the food probe is an accessory available only in some versions of the product.

Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.

For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.

Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view. To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

- Do not defrost food at room temperature, always in the

fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.

- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick, to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.
- The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the "warm" temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165°C.



IMPORTANT

Use only the meat probe supplied with the appliance.

In any case, we recommend that you consult the following table taken from the National Food Safety Database (USA).

Food	Minimum internal temperature
Mince	
Hamburger	160° F (71° C)
Beef, veal, lamb, pork	165° F (74° C)
Chicken, turkey	165° F (74° C)
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	145° F (63° C)
Medium	160° F (71° C)
Well done	170° F (77° C)
Pork	
Chops, roasts, ribs:	
Medium	160° F (71° C)
Well done	170° F (77° C)
Fresh ham	160° F (71° C)
Fresh sausages	160° F (71° C)
Poultry	
Whole chicken or chicken pieces	180° F (82° C)
Duck	180° F (82° C)
Whole turkey (not stuffed)	180° F (82° C)
Turkey breast	170° F (77° C)

⚠ WARNING

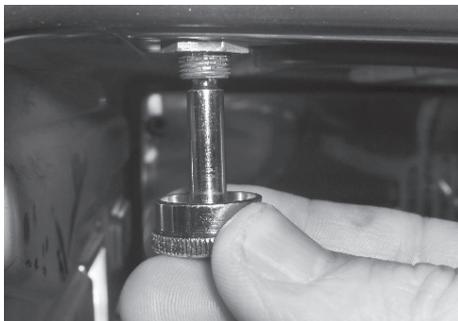
- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

NOTE: - The meat probe is not enabled for all functions (meat probe function not available also for Recipes).
If it is fitted during one of these functions, a probe removal message appears on the screen.

- If the meat probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen.
- The temperature of the probe can be set between 104°F and 212°F (40°C - 100°C).
- The oven stores the last temperature set by the user.

How use the food probe

As you can see from Figure, the probe socket is located in the upper left corner of the oven chamber, protected by a metal cover with plug. Remove the cover and insert the plug of the probe all the way (you will hear a slight confirming click).



Insert the probe in the food without touching fatty parts or bones.



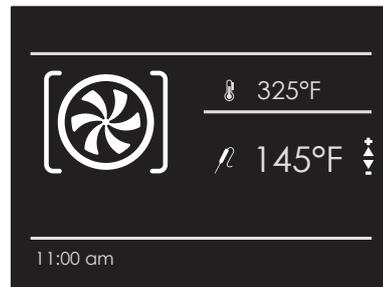
⚠ WARNING

Remember that the probe will not work if it is connected when the oven is already switched on!

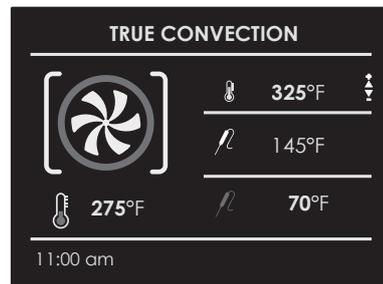
Insert the tip of the probe in the central and thickest part of the meat. Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.

The meat probe is automatically recognised when it is inserted and the icon appears  on the screen.

When a cooking mode is started with the probe inserted, the display page for setting the function appears automatically.



1. Set the required probe temperature by means of the arrows   and confirm with the  key.



2. After pressing the  key, cooking starts and all probe cooking details appear on the screen.

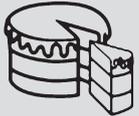
- Cooking mode
- Oven temperature
- Set probe temperature
- Instantaneous probe temperature

Once the set probe temperature is reached, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

NOTE: After cooking has started, the oven temperature can in any case be changed at any time by means of the arrows  .

To change the probe temperature, press the  key and then the  key and finally, the  key again.

The Recipe function of your oven gives you the chance to cook food without having to set the oven manually every time. By selecting a "SET" recipe, the cooking mode, the temperature and the time are automatically set according to the recipe selected from the menu.

Recipe List	Type of Food	Food condition	Recipes List	Information displayed
PRESET OR PERSONAL		FRESH	BREAD PIZZA FIRST	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION FOOD WEIGHT COOKING TIME PREHEAT REQUIRED (YES/NO)
		FROZEN		
		WHOLE	MEAT	
		IN PEICES		
		WHOLE	POULTRY	
		IN PEICES		
		WHOLE	FISH	
		IN PEICES		
		-	VEGETABLES	
		-		
		-	PIES	
		-		

Select an already-set recipe:

1. Switch the oven, select the icon  and press the button .
2. Using the arrows \triangle ∇ select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the  key.
3. Choose the type of food to be cooked using the arrows \triangle ∇ and the arrows \triangleleft \triangleright and confirm by means of the  key.
4. Using the arrows \triangle ∇ choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PEICES" and confirm with the  key.
5. Select the required recipe by means of the arrows \triangle ∇ and confirm using the  key.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:

ROASTED TURKEY	
	RECTANGULAR GRID
	LEVEL 1
	WEIGHT 3800g
	COOKING TIME 03:00
	PREHEAT YES
START	SAVE

7. To start the recipe, confirm with the **OK** key.

During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.

8. Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

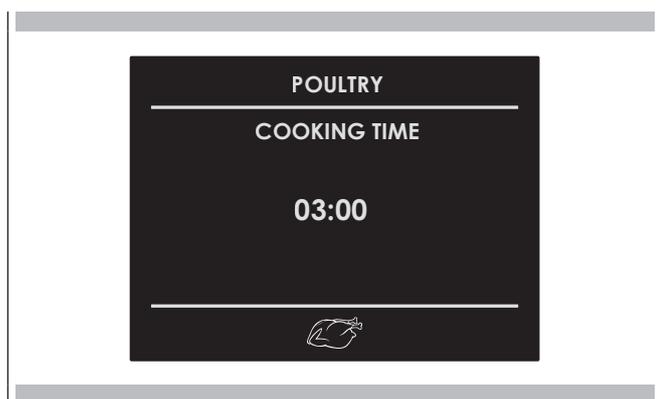
Saving a personalized recipe:

Once a recipe has been selected, the "Time" and "Weight" setting can be changed and the recipe can be saved among the "PERSONAL" ones.

1. Once a recipe has been selected, press the key **△** and confirm by means of the **OK** key.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows **△** **▽** and confirm by means of the **OK** key.



3. The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the arrows **△** **▽** and confirm again by means of the **OK** key.



4. At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the **OK** key.



NOTE: If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

5. To start the recipe press the **OK** key.

Cancelling a Personalized recipe:

1. To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
2. Press the key **◀** and select the choice and confirm with the **OK** key.

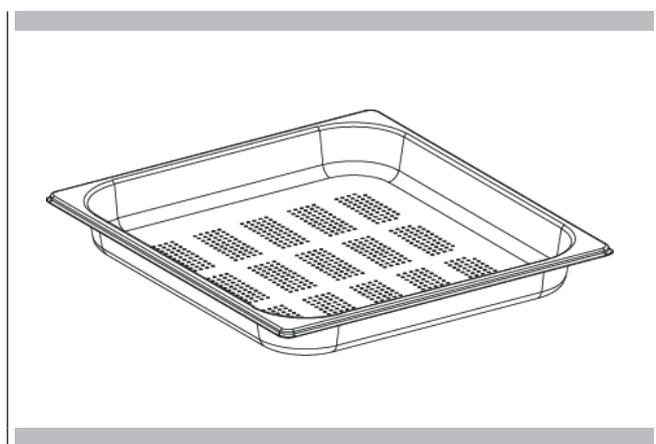


Air Fry Tips and Techniques (if present)

Air Fry is a unique cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select Air Fry, then set the desired temperature and press Start. The temperature can be set between 300° F (150° C) and 445° F (230° C).

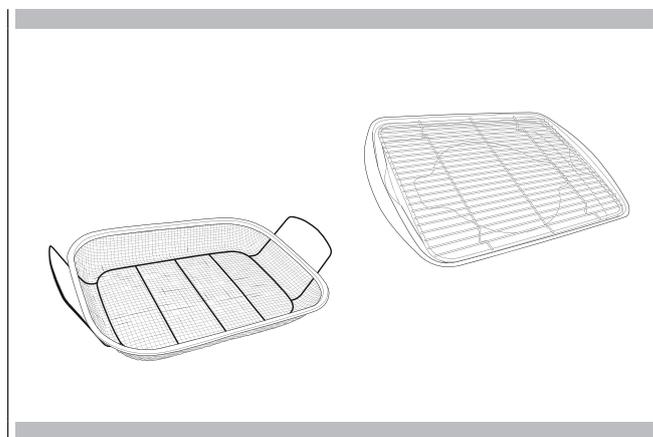
Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.



Primary recommended cookware

- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used with oven preheating.
- Rack position 3 is recommended for most foods.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking.
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.



Alternate cookware options

Oven Clean

This function performs a cleaning cycle by injecting steam into the cavity for 15 minutes. At the end of the cycle, any crusting that may have formed due to high-temperature cooking inside the oven cavity, will be softened and become much easier to remove.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Circuit Clean

This function performs a cleaning cycle of the circuit, to keep it clean and efficient over time.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

This oven is one of its kind insofar as it does not require any descalers to keep the steam generation system running efficiently.

Circuit discharge

At the end of any steam function, when the oven is turned off using the key  a circuit discharge is requested.

The following message will appear on the display: NEED TO DISCHARGE / OPEN THE DOOR.

Open the door, watching out for the hot steam that will be released. A new message will appear on the display with an animated icon, requesting the user to extract the container until the symbol indicated on the same. Press the key  to start the steam circuit discharge.



At the end of the procedure, the message DISCHARGE ENDED / REMOVE AND EMPTY THE TANK will appear on the display, confirming that the discharge was successful. If you do not wish to immediately repeat a new steam cooking cycle, it is recommended to empty the container and replace it in its housing, then close the door. The oven is now ready for a new cooking cycle.

**IMPORTANT**

The oven lamp must have precise characteristics:

- a) Structure suitable for high temperatures (up to 300 °C);
- b) Power supply: see the V/Hz value on the serial number plate;
- c) power 25 W;
- d) Type G9 connector.

Attention: make sure the appliance is off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- To avoid damage, spread a tea towel for pots and pans inside the oven;
- Remove the screws holding the steel frame;
- Remove the old lamp by sliding it out of its seat and taking care not to break it;
- Insert the new bulb taking care not to touch it with your hands (we recommend using a disposable latex glove);
- Replace the stainless steel frame taking care not to pinch the silicone gasket seal;
- Screw in the stainless steel screws you previously removed
- Connect the appliance to the power line.



**WARNING**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

Introduction

Please read these instruction **COMPLETELY AND CAREFULLY**. They will save you time and effort and help to ensure optimum oven performance. Be sure to observe all **WARNINGS**.

These installations are intended for use by a qualified installer.

In addition to these instructions, the oven shall be installed:

- In the United States, in accordance with the National Electric Code/State and Municipal codes and/or local codes.
- In Canada, in accordance with Canadian Electric Code C22.1- latest edition/Provincial and Municipal codes and/or local codes.

These shall be carefully followed at all times.

NOTE: IF INSTALLING YOUR OVEN IN CANADA PLEASE CHECK TO MAKE SURE THAT YOU HAVE A MODEL WITH THE CANADIAN LISTING

**MARK, AS SHOWN ABOVE:**

Mark as shown above means the oven complies with both US and CANADIAN Standards.

Tools you will need

The following tools are needed to install your new oven:

- Tape measure and straight edge or rules
- Pencil
- Phillips screwdriver
- Level
- Wire cutters and wire stripper
- Hand or saber saw
- 1" (2,5 cm) Hole saw
- Drill and drill bit
- Safety gloves and goggles
- Volt meter (0-250VAC)
-

Packaging

Remove all tape and packaging before using the oven.

Destroy the packaging after unpacking the oven following the rules in force in your town. Never allow children to play with packaging material.

Power requirements

The oven must be supplied with the proper voltage and frequency. The oven is manufactured to be connected to a three-wire, single phase, 120/240V, 60 Hz or a 120/208 Volt, 60Hz electrical supply on a separate circuit fused in both sides of the line. A circuit breaker or time delay fuse sized not to exceed the circuit rating of the appliance specified on the rating plate located on the frame behind the door of the oven is recommended.

The oven must be supplied with copper or aluminum wires.

If aluminum wire is provided to connect oven to branch circuit, UL listed connectors for joining copper and aluminum must be used. Follow instructions provided with connectors.

It is recommended that you have the electrical wiring and hook-up of your oven performed by a qualified electrician.

After installation is complete have the electrician show you where the main disconnect is and which of the circuit breakers/fuses are for the oven.

Choosing oven location

Carefully select the location where the oven will be placed.

The oven should be located for convenient use in the kitchen, but away from strong drafts.

Strong drafts may be caused by open doors or windows, or by heating and/or air conditioning vents or fans. Make sure that electrical power can be provided to the location selected.

Steps for installation

The following pages provided the necessary information for proper installation of the oven and are arranged as follows:

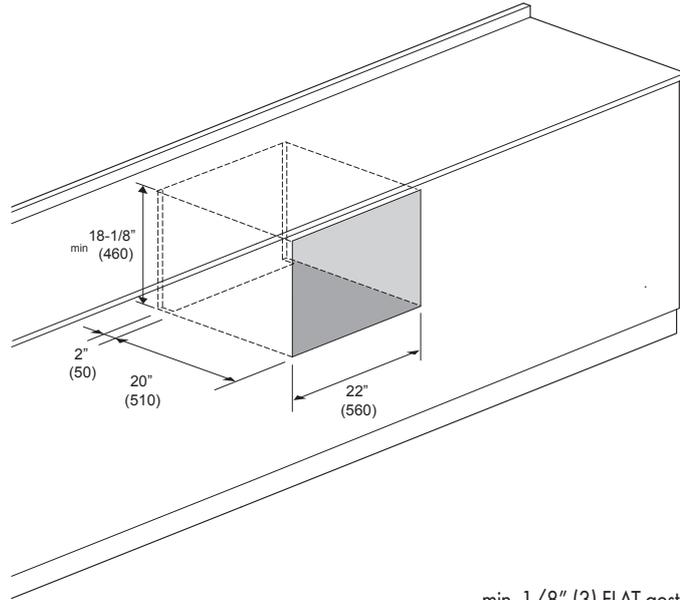
- Technical Data
- Installation Cutout Dimensions, Required Clearances and Mounting instructions for:
 - Under counter installation, Single Oven
 - Wall installation, Single Oven

Dimensions and Cabinet Requirements

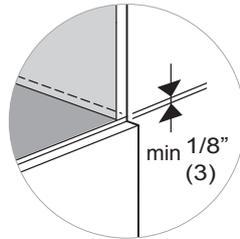
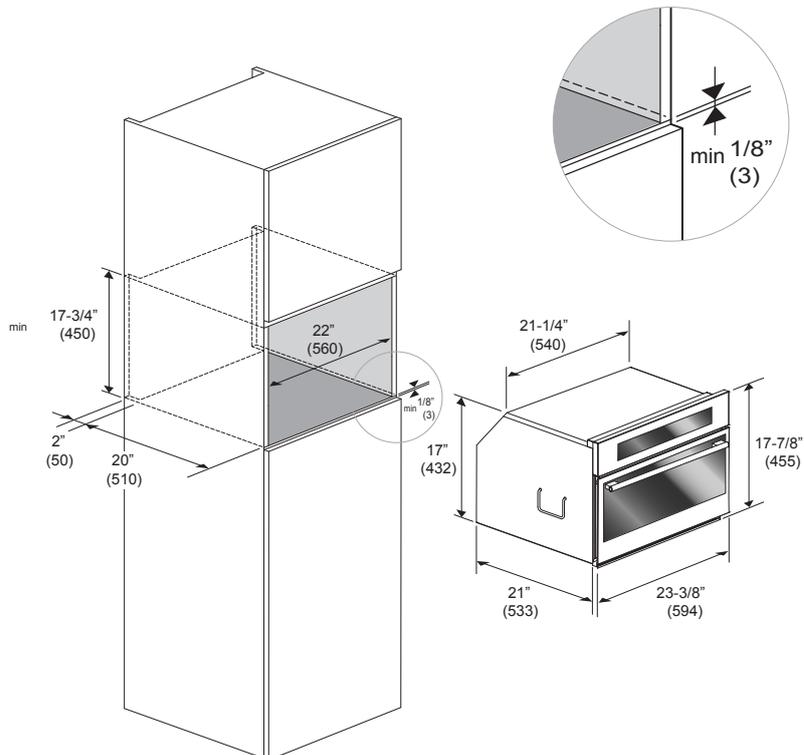
The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions.

Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws provided.

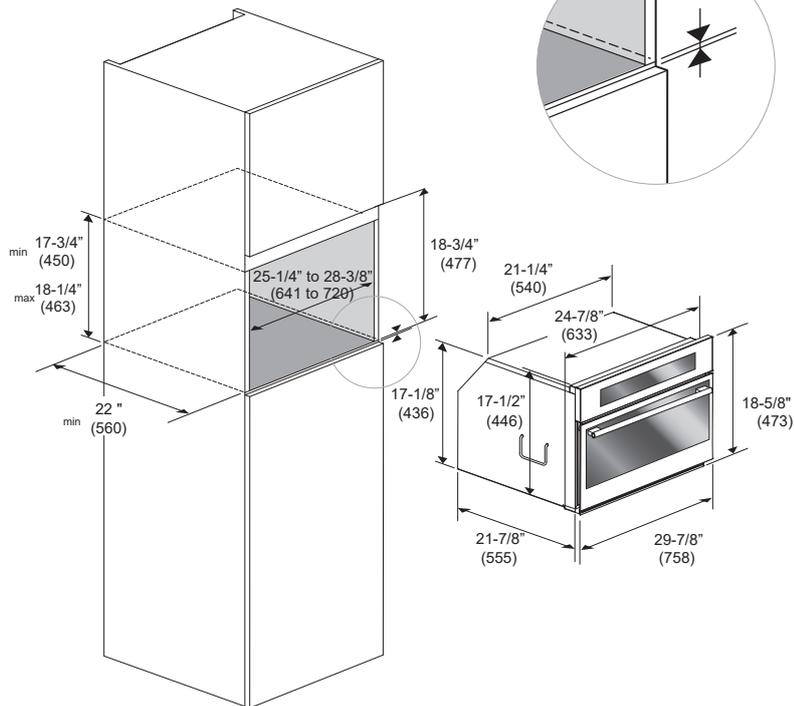
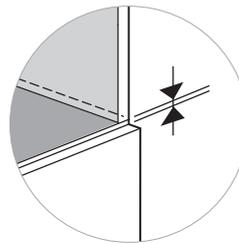
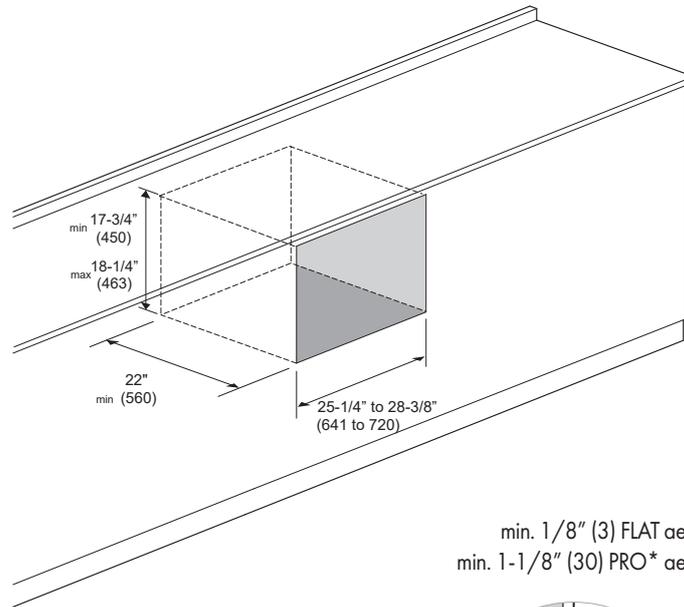
CUTOUT 24" (60cm)



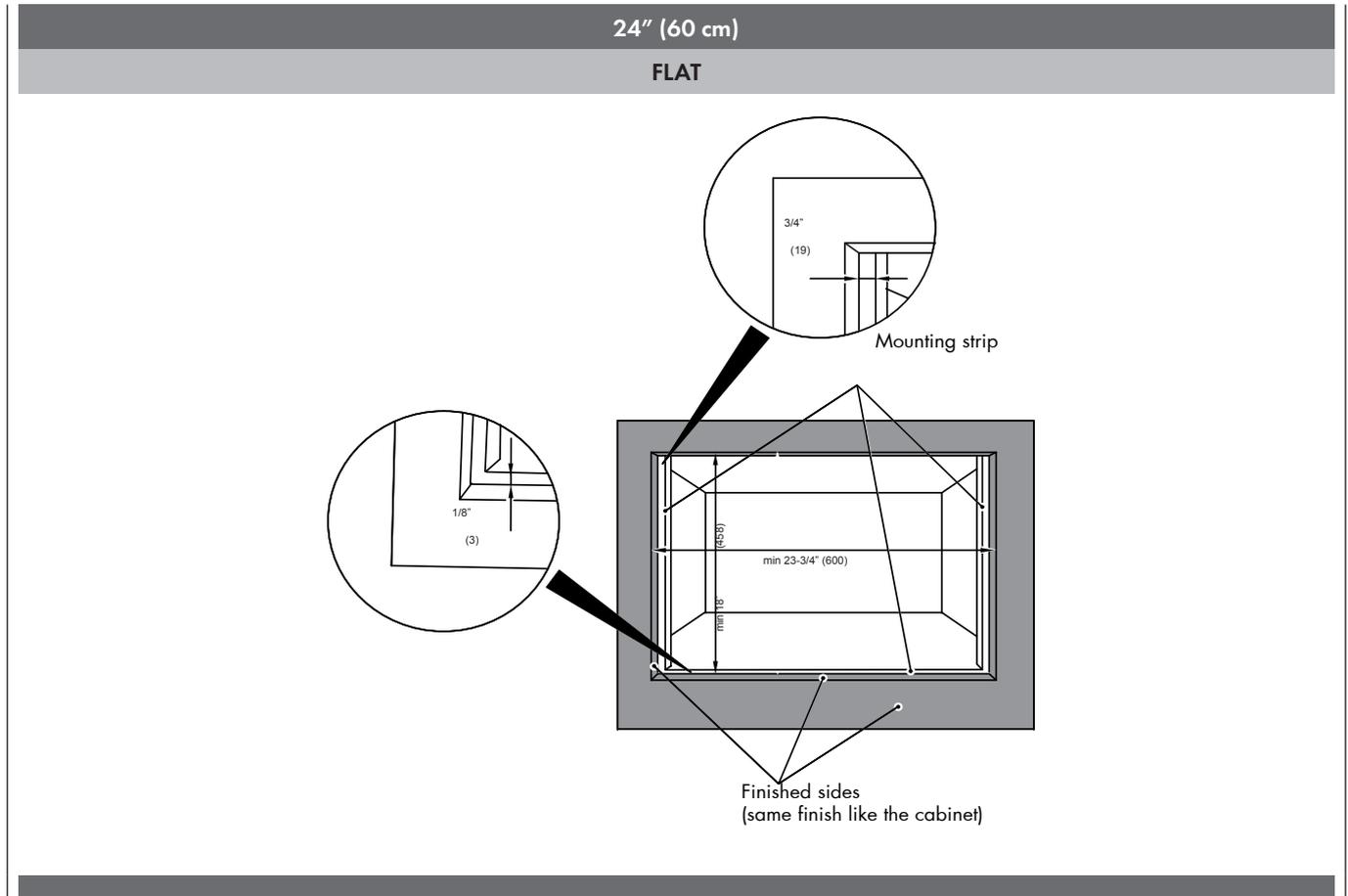
min. 1/8" (3) FLAT aesthetics
 min. 1-1/8" (30) PRO* aesthetics



CUTOUT 30" (75 cm)



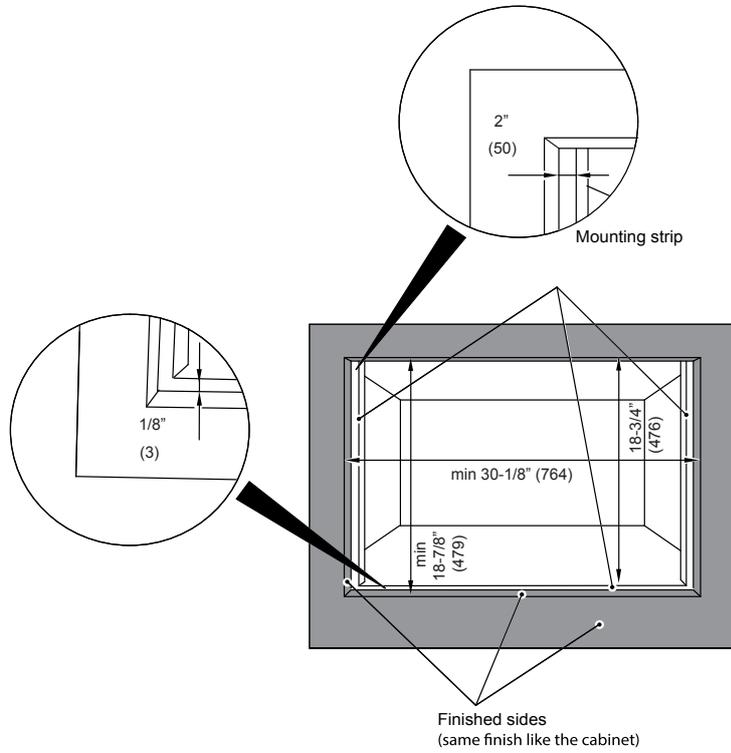
FLUSHMOUNT INSTALLATION



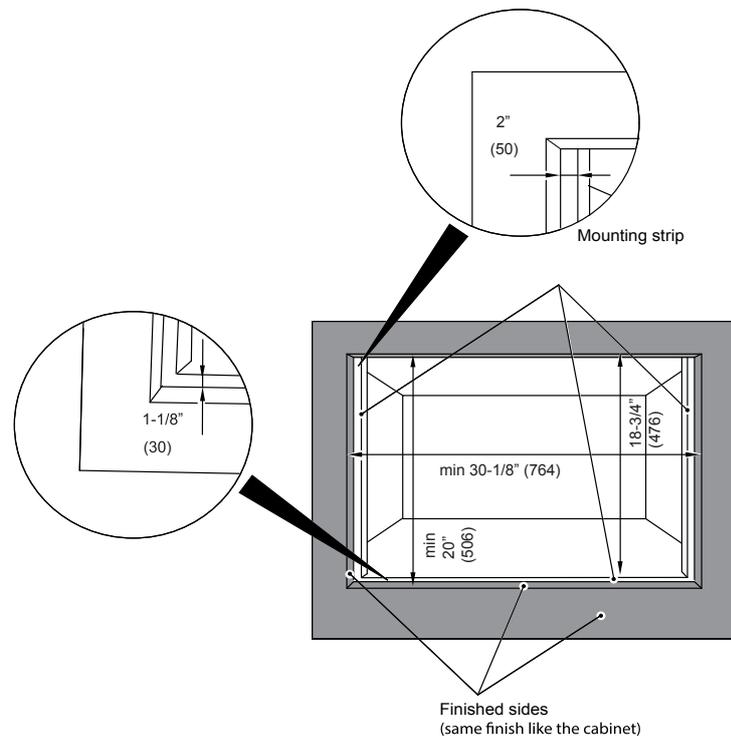
FLUSHMOUNT INSTALLATION

30" (75 cm)

FLAT

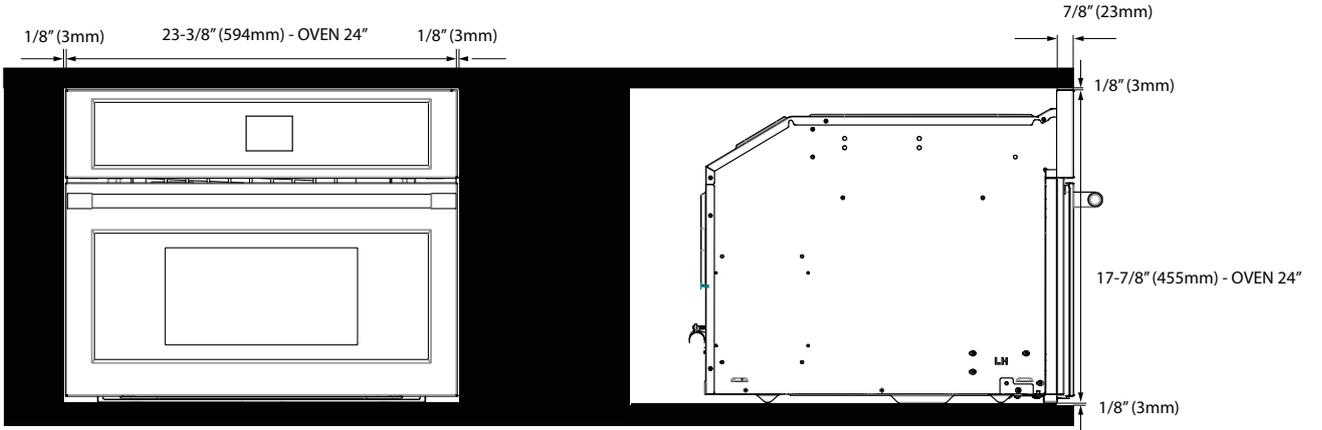


PRO



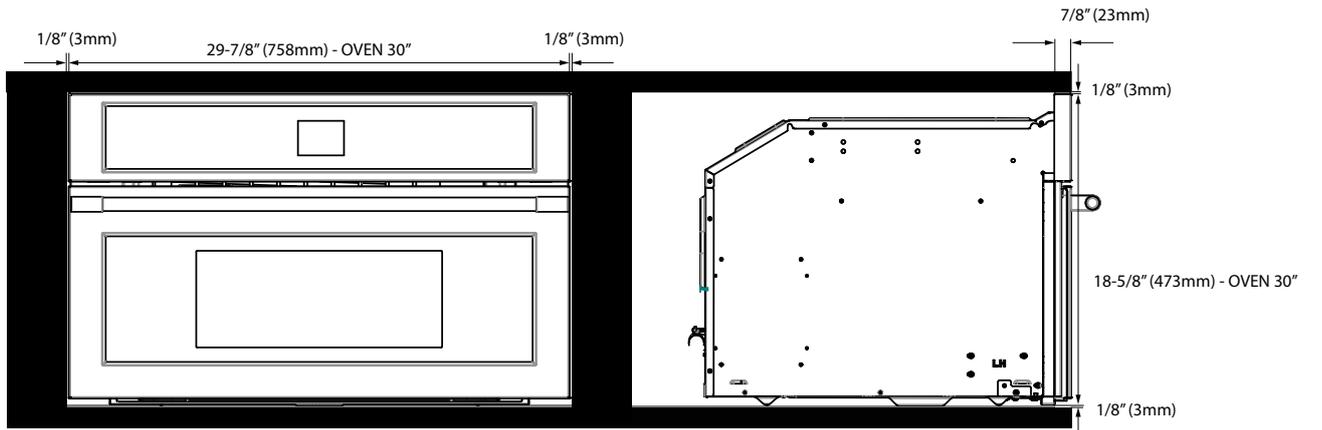
24" (60 cm)

FLAT

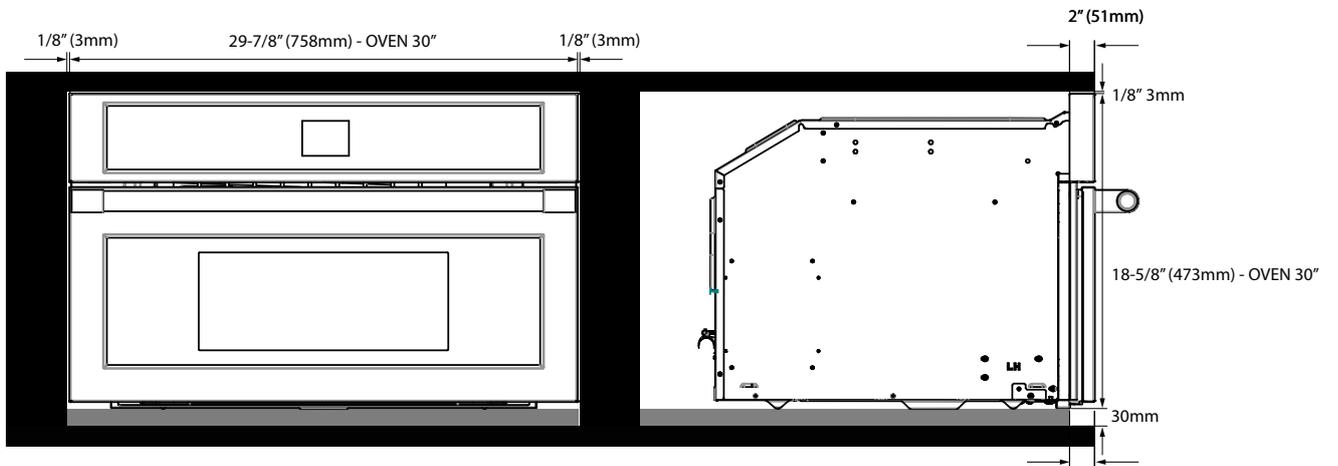


30" (75 cm)

FLAT



PRO



Electrical connections

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. Ask your dealer to recommend a qualified technician or an authorized repair service.

This appliance is manufactured with a green GROUND wire connected to the oven body. After making sure that the power has been turned off, connect the flexible conduit from the oven to the junction box using a U.L. listed conduit connector. Figures A and B and the instructions provided below present the most common way of connecting the ovens.

Your local codes and ordinance, of course, take precedence over these instructions. Complete electrical connections according to local codes and ordinance.



WARNING

Risk of Electric Shock, frame grounded to neutral of appliance through a connection.

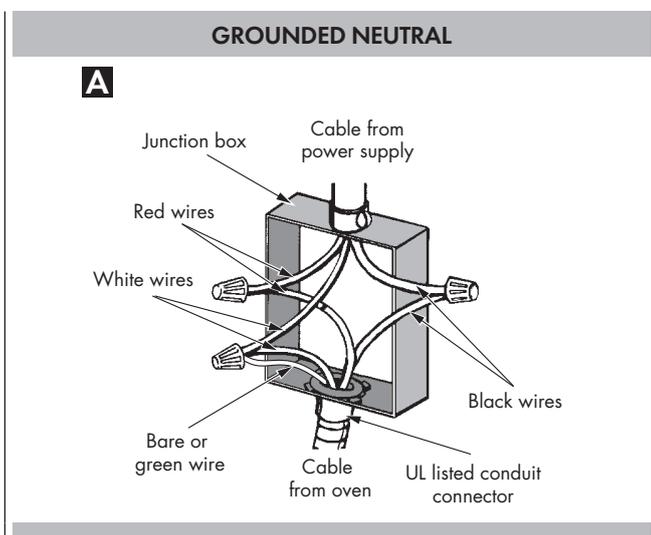
Ground through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installation (1996 NEC); mobile homes; and recreation vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral conductor. For installations where grounding through the neutral conductor is prohibited:

- Disconnect the ground from the neutral at free end of conduit;
- Use grounding terminal or lead to ground unit; and usual procedure.

3-Wire branch circuit (for US only)

Refer to Figure A, where local codes allow the connection of GROUND wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire):

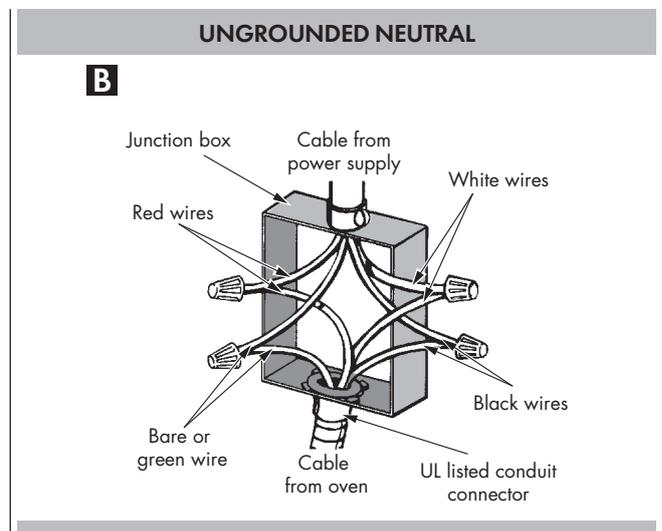
- If local codes permit, connect the green GROUND wire from the oven and the white wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.



4-Wire branch circuit (for US and CANADA)

Refer to Figure B:

- Connect the green GROUND wire from the oven to the GROUND wire in the junction box (bare or green colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.
- Connect the white wire from the oven to the NEUTRAL (gray or white) wire in the junction box.



With either Bake or Convection Bake, poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

Baking Problem	Cause
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> - Oven not preheated - Aluminum foil on oven rack or oven bottom - Baking utensil too large for recipe - Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> - Oven not preheated - Using glass, dull or darkened metal pans - Incorrect rack position - Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Food is baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust	<ul style="list-style-type: none"> - Baking time not long enough - Using shiny steel pans - Incorrect rack position - Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too low - Incorrect baking time - Cake tested too soon - Oven door opened too often - Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> - Baking temperature too high - Baking time too long - Pans touching each other or oven walls - Incorrect rack position - Pan size too small
Pie crust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too high - Edges of crust too thin

Before contacting service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven Problem	Problem Solving Steps
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 27. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven.

Before contacting service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call.

If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance.

This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For serial tag location see Page 4. Now is a good time to write this information in the space provided below.

Keep your invoice for warranty validation.

Service Data Record	
Model Number	_____
Serial Number	_____
Date of Installation or Occupancy	_____

TABLE DES MATIERES	PAGE
1 - Entretien et maintenance	3
2 - Première utilisation	5
Utiliser le grill plat	5
Utiliser la plaque perforée	5
3 - Respect de l'environnement	6
4 - Tableau de commande	7
Clavier	7
Panneau de commande	7
5 - Généralités concernant le four	8
Codes d'erreur	8
Bips sonores	8
Réglages par défaut	8
F Codes numériques d'erreur	8
Préchauffage	8
Verrouillage du clavier	8
Minuterie	8
Préchauffage du four	9
Suggestions d'utilisation	9
Cuisson à haute altitude	9
6 - Conseils Généraux Sur le Four	9
7 - Démarrage	10
Instructions à suivre lors du premier allumage	10
8 - Réglages utilisateur	11
Langue	11
Température et poids	11
Heure	11
Date	12
Luminosité	12
Volume	12
9 - Réglage du système	13
Journal d'événements	13
Démonstration	13
10 - Mise en marche du four	14
Allumage et arrêt du four	14
Sélection du mode de cuisson	14
Tableaux des modes de cuisson	15
11 - Cuisson traditionnelle	16
Modification du mode de cuisson	16
Modification de la température	16
Menu choix rapide cuissons	16
Phase de préchauffage	16

TABLE DES MATIERES	PAGE
12 - Cuisson à la vapeur	17
Fonctionnement avec la vapeur	17
Cuisson à la vapeur	17
Cuisson combinée vapeur et convection	18
Fonction SteamAssist	18
13 - Utilisation des lumières du four	19
14 - Fonctionnement du mode temporisé	20
Temps de cuisson	20
Temps d'arrêt	20
15 - Réglage de la sonde thermique (le cas échéant)	21
Comment utiliser la sonde thermique	22
16 - Recettes	23
17 - Entretien du four et nettoyage	25
Conseils et techniques AirFry (si présent)	25
Nettoyage du four	26
Nettoyage du circuit	26
Purge du circuit	26
18 - Remplacement d'une ampoule du four	27
19 - Pour l'installateur	28
Introduction	28
Outils nécessaires	28
Conditionnement	28
Exigences de raccordement électrique	28
Choix de la position du four	28
Étapes d'installation	28
Encastrement du four	29
Connexions électriques	34
Connexion 3 fils (Pour US seulement)	34
Connexion 4 fils (Pour des US ou CANADA)	34
20 - Résolutions des problèmes de cuisson	35
21 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement	36
22 - Assistance ou Service Après-Vente	37
Enregistrement des données d'entretien	37



INSTRUCTIONS IMPORTANTES ET CONSIGNES DE SECURITE



Lire attentivement et conserver pour un usage futur

Cher Client,

Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.

Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE LESIONS CORPORELLES OU DE DOMMAGE AUX BIENS DE PROPRIETE DERIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UNE UTILISATION INCORRECTE, ERRONEE OU INAPPROPRIEE.

L'APPAREIL NE DOIT PAS ETRE UTILISE PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AYANT DES HANDICAPS PHYSIQUES, SENSORIELS OU MENTAUX OU PAR DES PERSONNES NE POSSEDANT PAS L'EXPERIENCE OU LES CONNAISSANCES NECESSAIRES, SAUF SI CELLES-CI SONT SURVEILLEES OU FORMEES A L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SECURITE.

LES ENFANTS DOIVENT ETRE SURVEILLES POUR GARANTIR QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

NE PAS METTRE DE FEUILLES D'ALUMINIUM, DE PLATS OU OBJETS SIMILAIRES EN CONTACT AVEC LA BASE A L'INTERIEUR DU FOUR, POUR LA CUISSON.

L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD PENDANT L'UTILISATION.

AVERTISSEMENT: NE PAS TOUCHER LES RESISTANCES SE TROUVANT DANS LE FOUR.



ATTENTION :

- Si la porte ou les joints d'étanchéité de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien d'assistance qualifié.
- Cet appareil et ses composants internes, et tout particulièrement les pièces sous tension, ne peuvent être réparés, modifiés ou personnalisés que par le fabricant, son service assistance ou des personnes similaires qualifiées. Des réparations incorrectes peuvent causer de graves accidents, endommager l'appareil et son environnement et provoquer des pannes.
- Il convient de se rappeler que même le remplacement de l'ampoule à l'intérieur du four doit être effectué par du personnel qualifié qui, en premier lieu, débranchera l'appareil du secteur.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou qu'il nécessite des réparations, contacter notre service assistance.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales.



IMPORTANT :

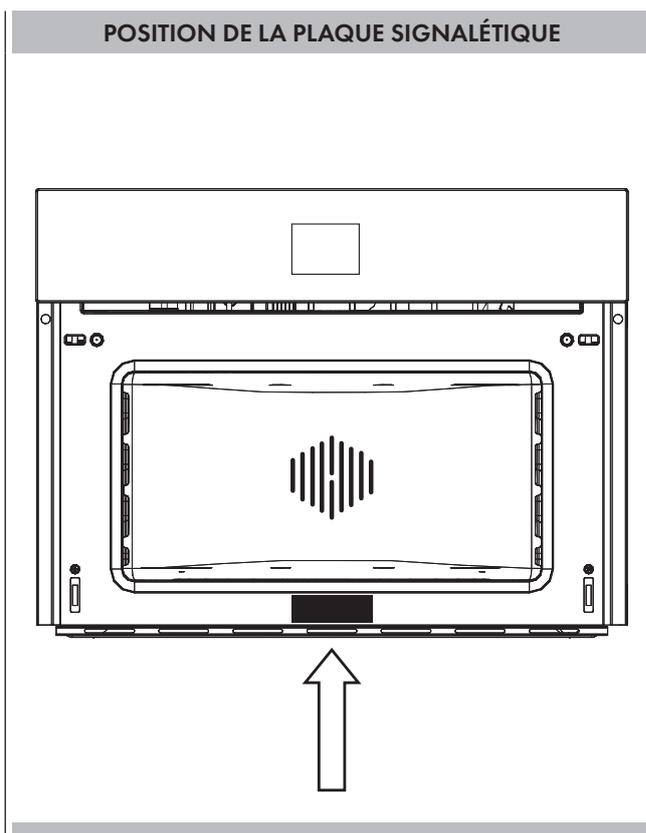
- Par mesure de précaution, avant de nettoyer le four, toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou retirer le cordon électrique de l'appareil.
- De plus, éviter d'utiliser des substances acides ou alcalines (telles que citron, vinaigre, sel, tomates etc.) Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore, des acides ou des produits abrasifs, notamment pour nettoyer les parties peintes.

- Bien que la chambre de cuisson soit réalisée avec un acier de très grande qualité, une maintenance incorrecte peut provoquer de la corrosion.
- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus de nourriture doivent être éliminés.
- Ne pas nettoyer le four immédiatement après avoir retiré le plat car les gouttes de vapeur résiduelle sont toujours très chauds (risque de brûlures). Vérifier que l'écran indique une température résiduelle basse ou l'absence de chaleur.
- Faire attention quand on ouvre la porte si le four est en marche car la vapeur active peut provoquer des brûlures.
- En cas de coupure d'électricité, quand le courant est rétabli, le four nécessite de vider le circuit, même s'il ne devait pas y avoir d'eau dedans.
- Ne pas utiliser des brosses à récurer abrasives ou métalliques acérées pour nettoyer la vitre de la porte du four car elles rayeraient la vitre avec le risque de la briser.
- Pendant le nettoyage, faire attention à ce que l'eau n'entre pas dans l'appareil.
- Utiliser uniquement des chiffons légèrement imbibés.
- Ne jamais vaporiser d'eau à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser de dispositifs à vapeur pour le nettoyage car l'eau qui pénètre dans le four peut l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer ou humidifier la pièce.
- L'appareil doit être installé et utilisé avec une température ambiante se situant entre 5°C et 35°C.
- S'il existe un risque de gel, l'eau résiduelle présente dans les pompes pourrait geler et les endommager.
- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- La sonde thermique est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.
- Le jeu de 6 plaques Gastronorm est un accessoire disponible sur demande.
- Cet appareil doit être convenablement installé et connecté à la terre par un électricien qualifié.
- S'il arrivait que vos vêtements prennent feu, JETEZ-VOUS PAR TERRE ET ROULEZ-VOUS pour éteindre les flammes.
- Ne permettez pas l'utilisation de l'appareil par des enfants sans la supervision d'un adulte. Ne pas laisser les enfants ou les animaux seuls ou sans surveillance pendant l'utilisation de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur le four.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans le four ou dans son voisinage. Ne pas essayer d'éteindre un feu de graisse. Étouffez le feu ou utilisez un extincteur chimique à sec ou à mousse.
- Ne pas bloquer les ouvertures d'aération.
- Pour votre sécurité personnel, portez des vêtements appropriés. Ne mettez jamais des vêtements larges aux manches amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne touchez pas les éléments ou les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. La surface intérieure du four se réchauffe assez pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants du four ou les surfaces intérieures, ne pas permettre le contact avec des matériaux inflammables tant qu'ils ne se seront pas suffisamment refroidis. D'autres surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures – ces surfaces sont, par exemple (identification des surfaces: ouvertures de ventilation du four, surfaces proches de ces ouvertures, portes du four, verres des portes du four).
- Faites attention quand vous ouvrez la porte. Ouvrez la porte doucement pour permettre à l'air chaud et à la vapeur de sortir avant d'extraire ou d'introduire les aliments.
- Ne pas réchauffer des récipients contenant des aliments sans les ouvrir. L'augmentation de la pression pourrait provoquer l'explosion du récipient et provoquer des blessures.
- Toujours veiller à ce que le four soit froid quand on souhaite positionner les grilles à l'intérieur. Si vous devez déplacer la grille alors que le four est chaud, ne laissez pas que le gant de cuisine touche les éléments qui sont en train de se chauffer.
- Utilisez uniquement des gants de cuisine. Si vos gants de cuisine sont humides ou mouillés, le contact avec des surfaces chaudes pourrait provoquer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas que le gant de cuisine touche les éléments qui sont en train de se chauffer. Ne vous servez pas de serviettes ou de torchons.

- Faire attention à ce que les feuilles d'aluminium et les sondes viande ne touchent pas les éléments chauffants.
- Ne pas laisser le papier aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.

IMPORTANT

La plaque d'identification du four est encore accessible après que l'appareil a été installé. Cette plaque d'identification qui est visible quand on ouvre la porte du four, indique toutes les informations nécessaires quand on demande une pièce de rechange pour l'appareil.



REMARQUE: Alternativement, l'étiquette signalétique peut être placée dans le coin supérieur du panneau de commande

Le four doit être parfaitement nettoyé au savon et à l'eau et être soigneusement rincé.

Chauffer le four pendant environ 30 minutes, à la température maximale. Ceci permet d'éliminer toutes les huiles résiduelles dérivant de la production. Celles-ci pourraient provoquer des odeurs désagréables pendant la cuisson. Utiliser la fonction "Circular plus Fan" (circulaire plus ventilateur) sans les accessoires dans le four. Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, les nettoyer avec soin avec une solution alcaline très chaude et un chiffon doux.

Utiliser le grill plat

Pour retirer le grill plat, tirer le grill vers soi jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis le soulever en tirant vers le haut, jusqu'à ce qu'il se dégage complètement.

Pour enfiler le grill plat, le glisser à un angle de 45° jusqu'à ce qu'il se bloque puis l'abaisser horizontalement et le pousser sur toute la profondeur du four.



Si ce grill plat à un lèche-frites bas, le retirer, le relever légèrement et le faire glisser faire vous. Pour le remettre en place, le faire glisser de nouveau jusqu'à ce qu'il soit correctement en place.

Utiliser la plaque perforée

Cette plaque est utilisée pour la cuisson à la vapeur et elle est placée sur le grill plat avec son support.



REMARQUE : Le jeu de 6 plaques Gastronorm est un accessoire disponible sur demande.

Nous recommandons aussi de l'utiliser associé au lèche-frites pour récupérer tout ce qui s'égoutte des aliments pendant la cuisson.

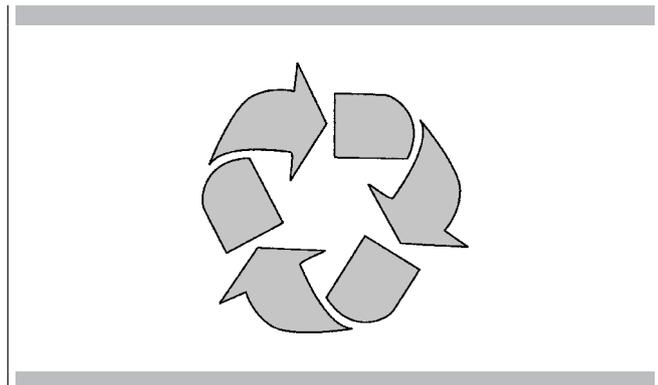
La documentation relative à cet appareil est réalisée avec du papier blanchi, sans chlore, ou du papier recyclé, dans le but de contribuer à la protection de l'environnement.

Les emballages sont conçus de manière à ne pas polluer la nature ; il s'agit de produits écologiques qui peuvent être récupérés ou recyclés.

En recyclant l'emballage, on contribue à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets industriels et ménagers.

LE MATERIEL D'EMBALLAGE est recyclable à 100% et est marqué par le symbole du recyclage.

Pour l'élimination, suivre les réglementations locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger.



LE SYMBOLE sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis auprès du centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

LA MISE AU REBUT DOIT ETRE EFFECTUEE en conformité avec les lois locales sur l'élimination des déchets.

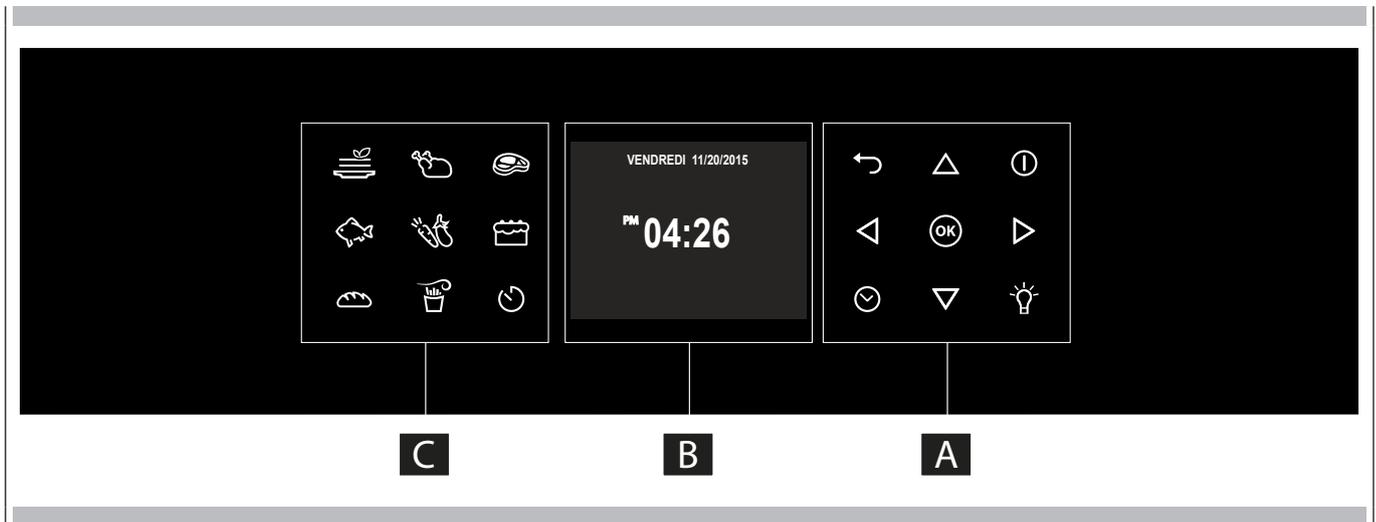
POUR PLUS D'INFORMATIONS sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter l'organisme local compétent, le service de ramassage des déchets domestiques ou le magasin où le produit a été acheté.



AVANT LA MISE AU REBUT, rendre le produit inutilisable en coupant le cordon électrique.

Votre appareil peut présenter des petites différences par rapport à l'illustration ci-dessous.

- A** - Clavier fonctions
- B** - Ecran
- C** - Clavier choix rapide



Clavier

Pour utiliser les touches, appuyer dessus, légèrement. Le clavier ne fonctionnera pas si on enfonce plus d'une touche à la fois.

	- Flèches de déplacement
	- Pour configurer la minuterie. - Accéder au menu Fonctions pendant la cuisson.
	- Allumage et arrêt de la lumière du four. La lumière ne peut pas être allumée pendant un cycle d'auto-nettoyage.
	- Allumage et arrêt du four
	- Confirme les paramètres et démarre les opérations de cuisson. Quand la touche est enfoncée pendant une opération de cuisson, la fonction est mise en pause. Appuyer de nouveau pour faire remettre en marche.
	- Retour à la page-écran précédente. la pression continue permet de retourner à la page d'accueil.

Panneau de commande

	Menu choix rapide cuissons
	AIRFRY ou KEYLOCK (dépend du modèle)
	Minuterie

Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et autres. En effet, tous ces matériaux pourraient fondre ou brûler une fois l'appareil allumé.

Codes d'erreur

Ce code s'affiche quand la commande électrique indique une défaillance. Quand une erreur s'affiche, la fonction en cours est bloquée. Si le type d'erreur est lié à une fonction de sécurité, le four devient inutilisable et l'erreur se représente à chaque redémarrage (dans ce cas, appeler le service d'assistance); si, en revanche, l'erreur correspond à une défaillance d'importance secondaire, le four pourra encore être utilisé au redémarrage dans les fonctions n'impliquant pas la partie défaillante (par exemple un élément thermique).

Bips sonores

Valide la réception de la commande après la pression d'une touche. Il signale également qu'une fonction temporisée s'est achevée (ex. horloge ou cuisson temporisée). Pendant l'exécution d'une recette, le signal sonore prévient l'utilisateur que le four attend une opération de sa part (par ex. introduire le plat ou le retourner).

Les bips sonores indiquent aussi une défaillance du four.

Réglages par défaut

Dès la sélection d'un mode de cuisson, celui-ci sélectionne automatiquement une température adaptée, qui peut cependant être modifiée au besoin.

F Codes numériques d'erreur

Ces codes s'affichent quand l'unité de commande électronique détecte un problème au niveau du four ou de l'électronique de contrôle.

Le code d'erreur est enregistré dans le journal des erreurs du menu Setup. Cette erreur peut être communiquée au technicien du service d'assistance pour qu'il comprenne à l'avance la cause possible d'erreur.

Préchauffage

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, le préchauffage démarre ; pendant ce temps, la température instantanée s'affiche avec l'icône du thermomètre.

Dès que la valeur 100% de la température est atteinte, un signal sonore indique la fin du préchauffage et la valeur de température actuelle disparaît

Verrouillage du clavier

Tenir la touche  pressée pendant 3 secondes. Les commandes sont maintenant verrouillées et une icône représentant une clé s'affiche. Répéter l'opération pendant 3 secondes pour déverrouiller le clavier.

NOTE: Il est toujours possible d'éteindre le dispositif.

Minuterie



AVERTISSEMENT

La minuterie du four n'allume pas et n'éteint pas le four ; elle sert uniquement à vous avertir avec l'avertisseur sonore. Quand on souhaite éteindre le four automatiquement, il est nécessaire d'utiliser la fonction Fin de cuisson et la fonction de cuisson retardée.

REMARQUE : Enfoncer le bouton OFF ne réinitialise pas et n'arrête pas non plus la minuterie.

1. Enfoncer le bouton  et régler le temps souhaité à l'aide des flèches   puis confirmer avec le bouton . Pour faire basculer la sélection entre les heures et les minutes, utiliser les flèches  .
2. Il est possible de paramétrer le temps de 1 minutes à 12 heures et 59 minutes et, quand celui-ci est paramétré, le temps restant est toujours visible dans la barre d'état du bas jusqu'à ce que ce temps se soit écoulé ou que la minuterie soit réinitialisée.
3. Pour modifier ou annuler le temps paramétré, il est nécessaire de remettre la minuterie à zéro et de maintenir le bouton  enfoncé pendant quelques secondes.
4. Le format de la minuterie est généralement HR:MIN, puis il passe en MIN:SEC pendant la dernière minute.
5. Quand le temps est écoulé, l'écran affiche 00:00 et l'avertisseur sonore sonne pendant une minute ou jusqu'à ce que le bouton  soit enfoncé.

Préchauffage du four

- Sélectionnez une température plus élevée ne réduit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour de bons résultats lorsque vous cuisinez des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.
- Le préchauffage aidera à saisir les rôtis et à garder la viande juteuse.
- Places les grilles de four dans leur position appropriée avant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson choisie est toujours affichée.
- Un signal va confirmer que le four est préchauffé et l'écriture "température détectée" s'éteindra.

Suggestions d'utilisation

- Ne posez pas les plats sur la porte ouverte.
- Utilisez la lumière intérieure du four pour voir la nourriture à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

Cuisson à haute altitude

- Lorsque vous cuisinez à haute altitude, les recettes et les durées de cuisson varient de la norme.

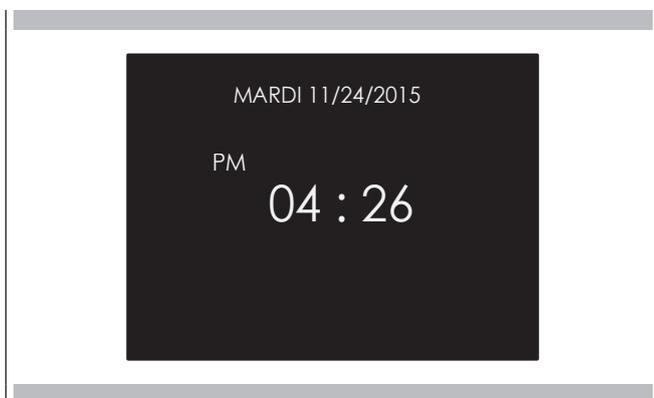
Instructions à suivre lors du premier allumage

Une fois le four branché pour la première fois à l'alimentation électrique, l'unité de contrôle se prépare automatiquement à la mise au point de certains paramètres utilisateur qui seront gardés en mémoire à chaque allumage successif.

- Langue
- Température et poids
- Heure
- Date

Pour les instructions de mise au point, consulter le paragraphe USER SETTING.

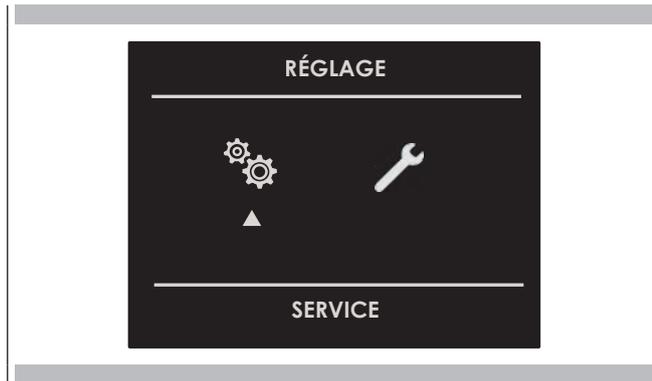
Après avoir mis au point les paramètres utilisateur, l'unité de contrôle se porte automatiquement à la page « Stand-by ».



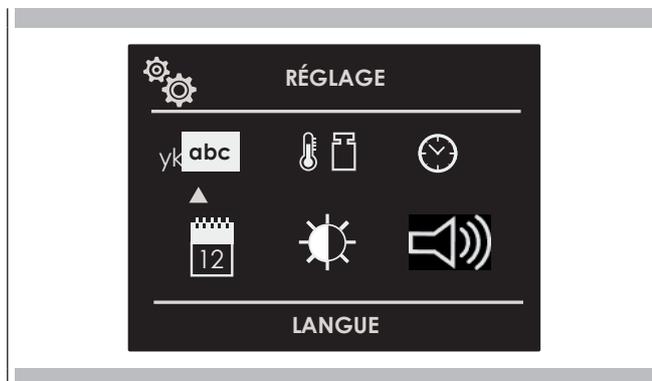
Quand le four est allumé, sélectionner l'icône  puis confirmer avec la touche  pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de personnaliser les paramètres du four. Pour pouvoir accéder, vérifier qu'il n'y a pas de cuisson active ni de fonction temporisée activée.

REMARQUE: Le menu Paramètres ne peut jamais être paramétré si une fonction temporisée quelconque est déjà activée. Il convient donc, tout d'abord, de supprimer toutes les fonctions temporisées activées.

1. Enfoncer les touches   pour sélectionner le sous-menu et confirmer avec la touche .



2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants:
Enfoncer les touches   ou   pour sélectionner la paramètre ou changer un sous-menu parmi les six disponibles, puis confirmer avec la touche .



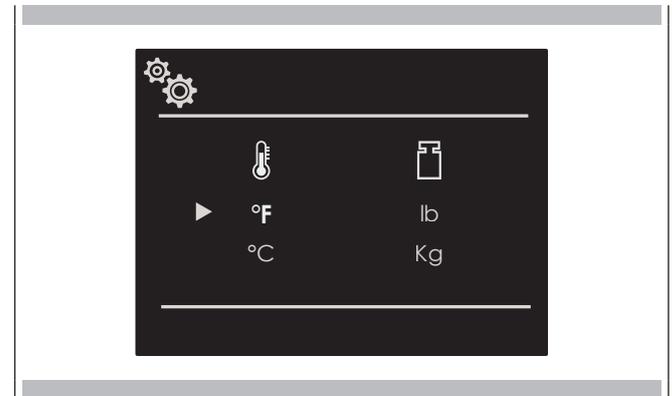
Langue

Enfoncer la touche flèche   pour sélectionner une langue parmi celles disponibles puis confirmer avec la touche .



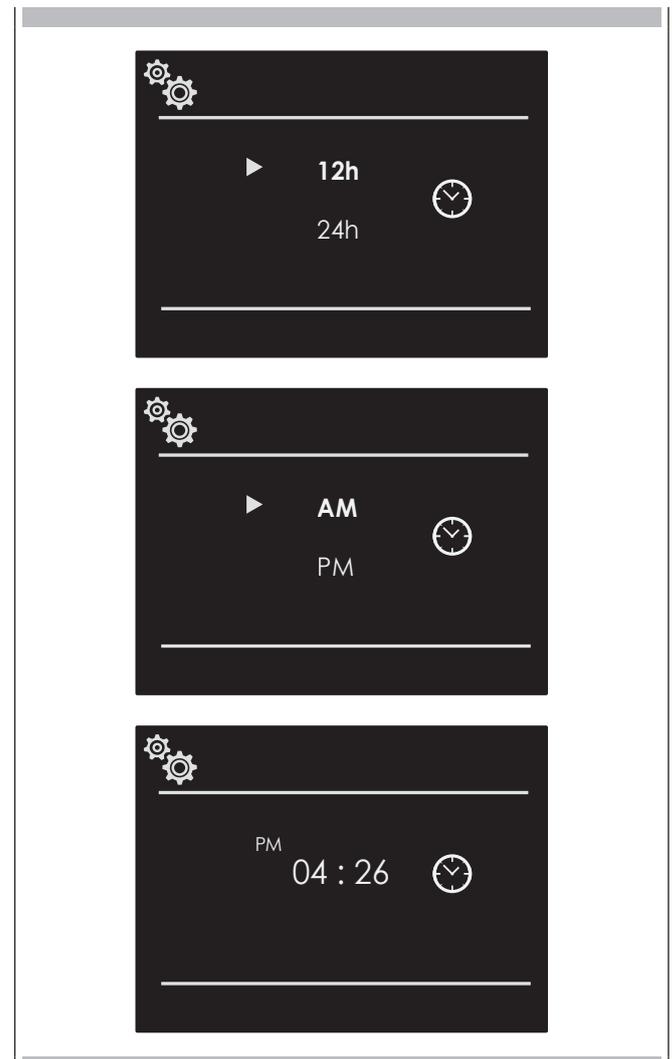
Température et poids

Enfoncer la touche flèche   et   pour sélectionner une des deux options de température "°C/°F" ou l'une des options de poids Kg/lb puis confirmer avec la touche .



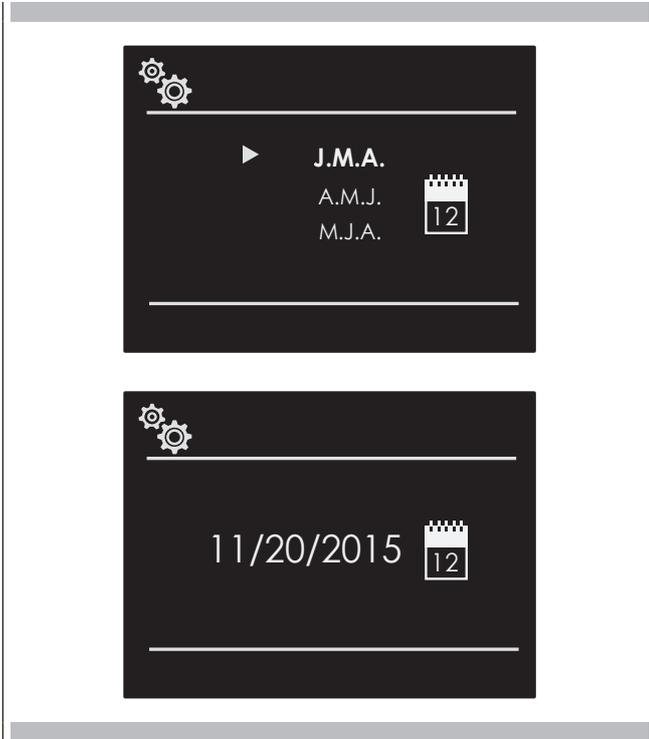
Heure

Enfoncer la touche flèche   pour sélectionner le format de l'heure : " 12h AM/PM ou 24h", puis confirmer avec la touche . Ensuite, paramétrer l'heure avec les flèches   puis confirmer avec la touche .



Date

Enfoncer la touche flèche $\Delta \nabla$ pour sélectionner le format de la date parmi les options disponibles : "J.M.A. – A.M.J. – M.J.A.", puis confirmer avec la touche OK . Ensuite, paramétrer la valeur avec les flèches $\Delta \nabla$ puis confirmer avec la touche OK .



Volume

Appuyer sur la flèche $\Delta \nabla$ pour sélectionner le degré de volume requis et confirmer avec la touche OK .



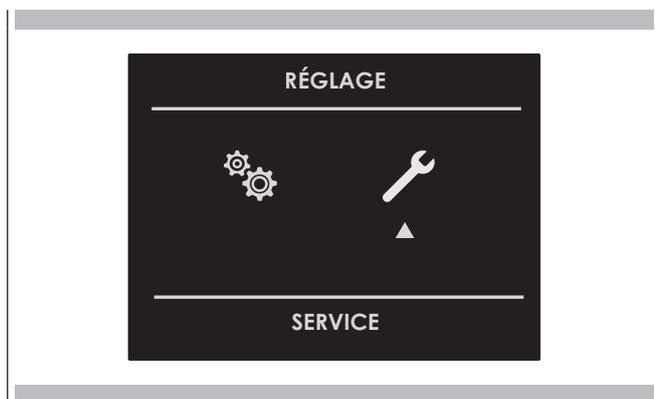
Luminosité

Enfoncer la touche flèche $\triangleleft \triangleright$ pour choisir le paramétrage de luminosité à changer entre ON ou STANDBY puis, avec les touches flèches $\Delta \nabla$ sélectionner le degré de luminosité souhaité et confirmer avec la touche OK .



Quand le four est allumé, sélectionner l'icône  puis confirmer avec la touche **OK** pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de configurer certains paramètres ou des fonctions spéciales. Il permet également d'accéder à la liste des erreurs.

1. Cliquer sur les touches  pour sélectionner le sous-menu, puis confirmer avec la touche **OK**.



2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants:
Cliquer sur les touches  pour sélectionner l'élément à paramétrer ou à afficher parmi les trois disponibles, puis confirmer avec la touche **OK**.



Démo

Cette fonction sert à activer le mode DEMO, qui rend le four inutilisable pour les cuissons mais effectue automatiquement une démonstration des fonctions.

1. Cliquer sur les touches  pour sélectionner "ON"
2. Confirmer avec la touche **OK**.
3. Cliquer sur la touche .

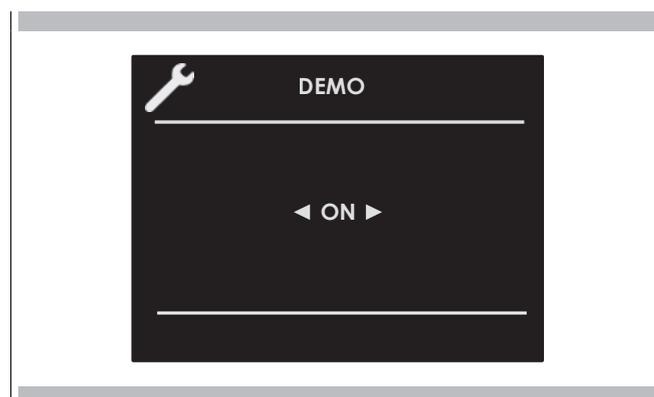
Après 30 secondes environ, le four se met à fonctionner dans cette modalité.

Pour suspendre momentanément la fonction DEMO, il suffit de maintenir enfoncée quelques secondes une touche quelconque jusqu'à ce que le four se mette en veille ;

pour le redémarrer, cliquer sur la touche .

Pour désactiver cette fonction, accéder à la page DEMO et choisir l'option OFF. Confirmer avec la touche **OK**.

REMARQUE : Si elle est sélectionnée, la fonction reste active même si le four est débranché de la prise de courant du secteur.



Journal d'événements

Ce menu permet de vérifier les erreurs enregistrées. Ces codes peuvent être communiqués au service après-vente,



Allumage et arrêt du four

 IMPORTANT

- La touche  n'arrête pas la fonction.
- Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement pourrait continuer à fonctionner jusqu'à ce que les parties internes du four se soient refroidies.

Cliquer sur  pour allumer le four puis appuyer une nouvelle fois pour l'éteindre. Le four retourne en mode de veille.

Sélection du mode de cuisson

Cuisson traditionnelle	
	CHALEUR VENTILÉE
	CHALEUR VENTILÉE ET GRIL
	CHALEUR CONVECTION TURBO
	GRILL ÉCO
	AIRFRY (clé dédiée)
Cuisson à la vapeur	
	VAPEUR 100
	VAPEUR 130
	CHALEUR À VAPEUR ET VENTILATEUR
	NETTOYAGE FOUR VAPEUR
	NETTOYAGE CIRCUIT VAPEUR

1. Sélectionner l'icône  puis cliquer sur la touche . Sélectionner le mode de cuisson approprié en fonction des aliments à cuire, à l'aide des flèches   puis   confirmer avec la touche .
2. Sur cette page, il est possible de modifier le mode de cuisson en utilisant les touches  .
3. Si la température proposée est correcte, validez avec la touche  pour démarrer la cuisson ; autrement, en l'absence de pression sur la touche , elle s'active automatiquement au bout de 10 secondes et l'icône du mode de cuisson devient animée.

Tableaux des modes de cuisson

MODE DE CUISSON	ICÔNE	TEMPÉRATURE		
		Min.	Prédéfinie	Max.
CHALEUR VENTILÉE		120°F (50°C)	330°F (165°C)	445°F (230°C)
CHALEUR VENTILÉE ET GRIL		120°F (50°C)	410°F (210°C)	445°F (230°C)
CHALEUR CONVECTION TURBO		120°F (50°C)	330°F (165°C)	445°F (230°C)
GRILL ÉCO		120°F (50°C)	445°F (230°C)	445°F (230°C)
AIRFRY (si présent)		300°F (150°C)	350°F (180°C)	445°F (230°C)
VAPEUR 100		105°F (40°C)	210°F (100°C)	210°F (100°C)
VAPEUR 130		160°F (70°C)	265°F (130°C)	265°F (130°C)
CHALEUR À VAPEUR ET VENTILATEUR		120°F (50°C)	330°F (165°C)	445°F (230°C)
MODE NETTOYAGE	ICÔNE	Min.	Prédéfinie	Max.
NETTOYAGE FOUR VAPEUR		-	210°F (100°C)	-
NETTOYAGE CIRCUIT VAPEUR		-	-	-

Modification du mode de cuisson

1. Pour mettre en pause la marche du four pendant une cuisson non temporisée, cliquer sur la touche **OK**. Tous les paramètres de la cuisson interrompue restent mémorisés ; pour redémarrer, appuyez à nouveau sur cette touche.
2. Pour changer le mode de cuisson quand le four est en marche, cliquer sur la touche **OK** puis sur la touche **↩**. Il est alors possible de choisir un autre mode de cuisson parmi ceux disponibles dans le groupe, à l'aide des flèches **◀▶**.

Modification de la température

IMPORTANT

- À la fin d'une fonction, l'afficheur montre, la température de chaleur résiduelle de la cavité à la page de stand-by

1. Il est possible de modifier la température à la page d'aperçu du mode de cuisson avec les flèches **△▽** puis en confirmant avec la touche **OK**.
2. Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de changer la température à n'importe quel moment, avec les flèches **△▽**.

Menu choix rapide cuissons

La fonction Menu choix rapide donne la possibilité de sélectionner rapidement les modes de cuisson les plus appropriés au type d'aliments que vous voulez cuisiner.

	PLATS DE PÂTES			
	VOLAILLE			
	VIANDE			
	POISSON			
	LÉGUMES			
	DESSERTS			
	PAIN/PIZZA			

Phase de préchauffage

Pendant que le four est en préchauffage, la température instantanée s'affiche sous l'icône du mode de cuisson.



Dès que la température de consigne est atteinte, le four émet un signal sonore et l'indication de la température instantanée disparaît.



REMARQUE : il est essentiel de lire attentivement les instructions et les mises en garde afin de garantir une utilisation correcte.

Fonctionnement avec la vapeur

La cuisson à la vapeur est utilisée principalement dans la cuisine orientale mais elle est certainement très utile pour votre cuisine.

Elle est sans graisse et à l'avantage de conserver la saveur originelle des aliments.

Dans ce cas, l'aliment n'est pas cuit avec de l'eau dans avec de la vapeur d'eau. La cuisson à la vapeur est différente de la cuisson au bouillon. En effet, la vapeur d'eau fonctionne à l'intérieur des cellules, ce qui est la différence fondamentale avec l'effet de la cuisson à l'eau bouillante.

La vapeur cuit aussi les aliments complètement mais, à l'exception de la graisse, rien ne "s'échappe" des aliments.

Les parois des cellules et les tendons s'attendrissent progressivement, la protéine se coagule sans sortie, les féculents gonflent et se regroupent et les sucres et les minéraux restent inaltérés.

Il en est de même pour les odeurs qui sont réduites au minimum ou pour les substances colorées.

Seule la graisse se liquéfie à cause de la chaleur et, pour cette raison, ce n'est jamais une bonne idée de cuire à la vapeur des trop grosses pièces de viande ou de poisson. Les vitamines sont une autre histoire car la chaleur tend généralement à les détruire. Cependant, en fonction du temps de cuisson, certaines sont seulement légèrement altérées. Ainsi, les aliments qui se prêtent le mieux à la cuisson à la vapeur sont, généralement, ceux ne contenant pas de graisse comme, par exemple, poisson, certains types de viande, légumes, pommes de terre, céréales, œufs, pudding, légumes secs etc.

Généralement, ce type de cuisson ne convient pas aux légumes à fibres dures ni aux fruits.

Conseils utiles

Quand on utilise le four à vapeur, toujours commencer avec le four froid. Utiliser la vapeur dans un four chaud (immédiatement après une cuisson traditionnelle) est déconseillé car les avantages de la cuisine à vapeur seraient annulés.

Pour la cuisine à vapeur, essayer d'utiliser la plaque en acier inoxydable perforées avec le lèche-frites en acier inoxydable inférieur, le plus possible.

La première, posée sur son support sur le gril plat, permet à la vapeur de cuire complètement les aliments tout en drainant tout ce qui est relâché par la nourriture pendant la cuisson, à travers les trous.

Le second, le lèche-frites, glissé en dessous du gril plat, sur ses guides, récupérera ce qui s'est écoulé des aliments et maintiendra la chambre de cuisson plus propre.

Une fois que la cuisson est terminée, il est possible d'utiliser le support de la plaque perforée comme support pour maintenir la plaque chaude hors de la niche pendant qu'on retire les aliments qu'on vient de cuire.



ATTENTION

Avant d'utiliser toute fonction à vapeur, il est nécessaire de remplir le récipient d'eau.

Si, pendant que le four est allumé, le message VERIFIER RECIPIENT EAU s'affiche à l'écran (un signal acoustique sera émis), ouvrir la porte, en faisant attention à la vapeur chaude qui sera relâchée, et extraire le récipient pour le remplir. Quand la porte est fermée, le four se met en mode PAUSE. Cliquer sur la touche **OK** pour continuer la cuisson.

REMARQUE : Les fonctions vapeur démarreront uniquement une fois que la porte sera fermée. Si la porte est ouverte, le message FERMER LA PORTE s'affichera à l'écran. Si on ouvre la porte pendant que le four est en marche, le four se met en mode pause. Pour

redémarrer la fonction, il est nécessaire de refermer la porte.

Sélectionner la fonction souhaitée et confirmer avec la touche **OK** ; à ce moment-là, le circuit sera rempli. Dès que l'eau atteint la bonne température, la vapeur générée par la chaudière pénétrera dans la chambre de cuisson.

La fonction peut être mise sur pause à tout moment à l'aide de la touche **OK** ; il suffit de cliquer de nouveau sur **OK** pour redémarrer la fonction.

Cuisson à la vapeur

Vapeur 100

Grâce à la ventilation radiale, la vapeur est distribuée de manière à garantir que les aliments sont chauffés et cuits de manière homogène.

Ceci a l'avantage de pouvoir cuire sur trois niveaux différents simultanément, en faisant attention à introduire l'aliment le plus dense sur le niveau le plus haut et les aliments moins denses tels que les légumes, sur le niveau le plus bas (du premier au troisième),

REMARQUE : pendant la cuisson à la vapeur, toujours mettre la plaque en acier inox inférieure en dessous de la plaque de cuisson perforée de manière à récupérer tout résidu des aliments et la condensation qui pourrait éventuellement s'écouler.

Vapeur 130

Pendant la régénération, la chambre de cuisson est chauffée avec de la vapeur et de l'air tiède ce qui permet une cuisson rapide et homogène des aliments, sans les sécher.

En fonction du type d'aliments réchauffés, ce programme offre la possibilité de modifier la température dans la four de manière à gérer cette fonction comme on le souhaite. Ce type de fonction est donc particulièrement indiqué pour :

- Chauffer des aliments précuits de 160°F (70°C) à 265°F (130°C) ;
- Préparer des repas déjà prêts ou demi-prêts et des aliments surgelés, de 160°F (70°C) à 265°F (130°C).

REMARQUE : pour ce type de repas, il convient de se rappeler d'introduire des plats compatibles avec ce four (qui ne soient pas réalisés avec des matériaux synthétiques ou similaires) et de les placer sur le grill en s'assurant d'avoir retiré les couvercles.



ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

[🌀] Cuisson combinée vapeur et convection

Ce type de cuisson est appelé "cuisson professionnelle" car les aliments qui sont cuits sont placés dans une chambre froide qui n'a pas été préchauffée.

Après avoir démarré le four, l'aliment est initialement exposé à la vapeur. Après une courte période d'exposition à la vapeur, en fonction du volume rempli et donc de la taille de l'aliment devant être cuit, l'appareil continue automatiquement avec la seconde phase d'air chaud.

Ce type de fonction est particulièrement adapté à des plats de viande et de poisson importants comme par exemple : grosses miches de pain réalisées avec de la farine blanche ou complète, avec de la levure ou de la pâte levée, de 375°F (190°C) jusqu'à 410°F (210°C), ainsi que de la pâte feuilletée garnie ou creuse, fraîche ou congelée, de 375°F (190°C) à 410°F (210°C).

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats quand on effectue deux programmes de "cuisson professionnelle" de suite, le four doit avoir refroidi avant d'introduire le second plat.

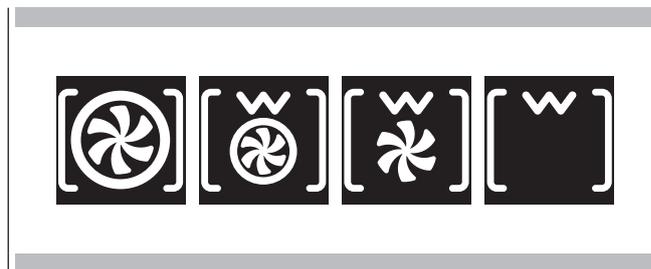


ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

[🌀] Fonction SteamAssist

Cette fonction particulière peut être utilisée avec les fonctions traditionnelles du four.



Une fois que le four a été allumé, la fonction SteamAssist ne sera disponible qu'une fois que la température interne du four aura dépassé 100°C. Uniquement à partir de ce moment, le symbole 🌀 s'affichera en bas de l'écran.

REMARQUE : CETTE FONCTION N'EST PAS ACTIVEE PENDANT LA CUISSON A LA VAPEUR.

Pour injecter de la vapeur dans la chambre de cuisson, cliquer sur la touche ⏸ sélectionner l'icône 🌀 avec les flèches ◀ et ▶ puis confirmer avec la touche OK.



La fonction Steam Assist sera activée et changera le statut affiché à l'écran. La fonction Steam Assist continue pendant 5 minutes pour humidifier les aliments de manière à ce qu'ils ne sèchent pas pendant la cuisson. Cette fonction est idéale pour les plats importants de viande/poisson et fruits de mer et pour une cuisson plus tendre.

Après 5 minutes, le four revient à la fonction de cuisson établie précédemment.

Un seul bouton lumineux active les lampes des fours.

Toucher  pour allumer ou éteindre les lumières.

L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

Quand un four est en service, les lampes du four s'allument automatiquement lors de l'activation d'un mode de fonctionnement.

Les lampes du four s'éteignent automatiquement à la désactivation du mode de fonctionnement.

REMARQUE: Une fois allumées, les lumières s'éteignent automatiquement après 3 minutes. Pour les rallumer, cliquer sur la touche ou ouvrir la porte.

Assurez-vous que l'horloge en temps réel affiche l'heure correcte.
Dans le mode temporisé, le four s'éteint à la fin du temps de cuisson programmé.

MISE EN GARDE

Ne jamais laisser les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant et après la cuisson. Ceci pourrait compromettre les propriétés des aliments.

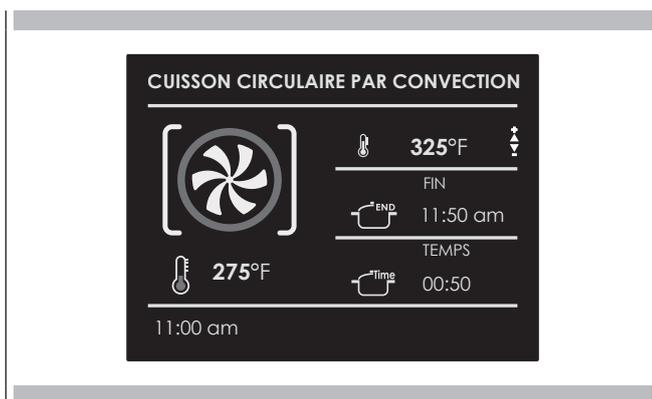
REMARQUE: Il n'est pas possible d'utiliser les fonctions temporisées si la sonde de température est activée. Le temps maximum programmable pour une cuisson est de 12h.

Temps de cuisson

Utilisez la fonction « Cook Time » pour faire fonctionner le four pendant une période de temps déterminée. Le four démarre immédiatement et s'éteint automatiquement quand le temps a expiré.

Régler un mode temporisé

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Il existe deux manières de paramétrer la fonction.
 - Sélectionner  pour régler la durée puis cliquer sur .
 - Sélectionner  pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur .
- Après avoir sélectionné une des deux options ci-dessus, régler la valeur de temps à l'aide des flèches   puis confirmer avec la touche .
- Après avoir enfoncé la touche , la cuisson démarre et les informations de la cuisson temporisée s'affichent..
 - Mode cuisson
 - Température
 - Temps de cuisson
 - Heure de fin de cuisson



- Une fois la cuisson terminée, le four s'éteint et un signal acoustique avertit que la cuisson est finie.

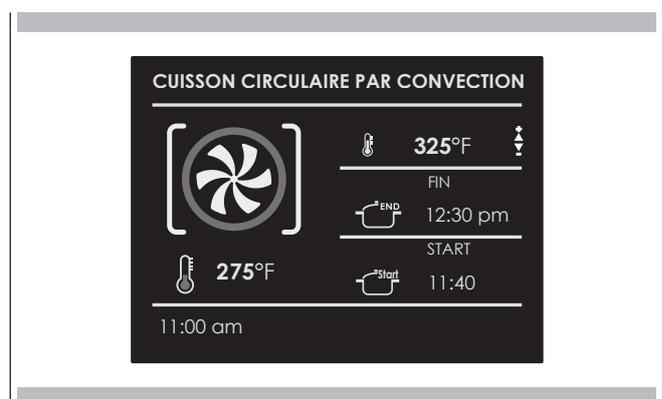
Pour modifier le temps de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche  puis de saisir le nouveau temps de cuisson en cliquant de nouveau sur la touche .

Temps d'arrêt

Utilisez la fonction « Stop Time » pour retarder le démarrage de la cuisson temporisée. Réglez le temps de fin de cuisson et le four calculera automatiquement l'heure de démarrage. Le four démarre et s'éteint automatiquement.

Pour retarder le démarrage d'un mode temporisé

- En premier lieu, régler la cuisson temporisée comme indiqué au paragraphe « COOK TIME » (temps de cuisson).
 - Sélectionner  pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur .
 - Régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des flèches   puis conformer avec la touche .
- Après avoir enfoncé la touche , la fonction se met en attente et les informations de cuisson retardée s'affichent à l'écran.
 - Mode cuisson
 - Température
 - Heure de fin de cuisson
 - Heure de début de cuisson



À la fin le four s'éteint et un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

Pour modifier le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche  et d'entrer le nouveau temps de cuisson ou la nouvelle heure d'arrêt de cuisson puis de cliquer de nouveau sur la touche .

Quand vous cuisinez des biftecks ou de la volaille, c'est la meilleure manière pour savoir quand les aliments sont cuits correctement.

Ce four peut être doté, en option, de la sonde de température qui détecte la température à l'intérieur des aliments et arrête la cuisson dès que la valeur de consigne est atteinte.

Quand la sonde est utilisée, le four contrôle automatiquement le temps de cuisson.

REMARQUE : la sonde thermique est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.

La tendreté, l'arôme et la saveur sont le résultat d'un contrôle précis et fonctionnel.

La sonde des aliments est un thermomètre qui, en étant inséré dans le plat, permet de contrôler sa température interne et de l'utiliser pour déterminer la fin de la cuisson.

En effet, il peut arriver par exemple que la viande paraisse bien cuite mais qu'elle soit encore saignante à l'intérieur!

La température atteinte par l'aliment pendant la cuisson est étroitement liée aux problèmes liés à la santé et à l'hygiène. La viande, la volaille, le poisson ainsi que les œufs crus peuvent contenir des bactéries.

Certaines bactéries font tourner les aliments tandis que d'autres, comme la Salmonelle, le Campylobacter jejuni, la Listeria monocytogenes, l'Escherichia coli ou le Staphylocoque doré, peuvent nuire – parfois très gravement – à la santé. Les bactéries se multiplient très rapidement au-dessus de 4.4°C et jusqu'à 60°C. La viande hachée présente tout particulièrement des risques de ce point de vue.

- ne pas décongeler les aliments à température ambiante, mais au réfrigérateur ou encore au four, à l'aide de la fonction prévue à cet effet. Dans ce dernier cas, cuire l'aliment tout de suite après.
- Farcir la volaille juste avant de la manger. Ne jamais acheter de la volaille farcie sous emballage et n'acheter une volaille farcie déjà cuite que si vous comptez la manger dans les 2 heures.
- faire mariner la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- utiliser une sonde des aliments pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille si ces derniers ont une épaisseur supérieure à 5 cm, de manière à s'assurer que les températures minimales de cuisson sont atteintes.
- Les plus grands risques proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse en raison de la Salmonellose.
- Eviter d'interrompre le processus de cuisson, c'est-à-dire de cuire les aliments seulement partiellement, de la conserver puis de terminer le processus de cuisson plus tard. Cette séquence favorise la prolifération des bactéries en raison des températures "chaudes" atteintes dans les aliments.
- rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165°C.

IMPORTANT

Utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil.

Quoiqu'il en soit, il est recommandé de consulter le tableau suivant extrait de la National Food Safety Database (USA).

Afin d'éviter la prolifération des bactéries, il est nécessaire de:

Aliment	Température interne minimum
Hachis	
Hamburger	160° F (71° C)
Bœuf. Veau. Agneau. Porc	165° F (74° C)
Poulet. Dinde	165° F (74° C)
Bœuf. Veau. Agneau	
Rôtis et Biftecks:	
viande saignante	La température pour la cuisson au bleu n'est pas indiquée par la NFSD car elle n'est pas sûre du point de vue sanitaire
saignant	145° F (63° C)
à point	160° F (71° C)
bien cuit	170° F (77° C)
Porc	
Côtes. Rôtis. Côtelettes:	
à point	160° F (71° C)
bien cuit	170° F (77° C)
Jambon frais	160° F (71° C)
Saucisses fraîches	160° F (71° C)
Volaille	
Poulet entier ou en morceaux	180° F (82° C)
Canard	180° F (82° C)
Dinde entière (non farcie)	180° F (82° C)
Poitrine de dinde	170° F (77° C)

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter de vous brûler, utilisez un gant de cuisine pour mettre et retirer la sonde de température quand le four est chaud.
- Toujours retirer la sonde par la poignée. Si elle est retirée en tirant sur le cordon, elle risque d'être endommagée.
- Toujours s'assurer que les aliments sont complètement décongelés avant d'introduire la sonde. Autrement elle pourrait s'abîmer.

REMARQUE : La sonde thermique ne peut pas être utilisée pour toutes les fonctions (la fonction sonde thermique n'est pas disponible non plus pour la fonction Recettes)

Si vous l'introduisez pendant l'exécution d'une de ces fonctions, un message invitant à extraire la sonde s'affiche.

- Si la sonde de température est enlevée par inadvertance pendant le fonctionnement, un message d'avertissement s'affiche.
- La température programmable pour la sonde va de 104°F à 212°F (40°C à 100°C).
- Le four garde en mémoire la dernière valeur de température programmée par l'utilisateur.

Comment utiliser la sonde thermique

Comme on peut le voir sur la figure, la prise de la sonde se trouve en haut à gauche de la chambre de cuisson, protégée par un couvercle métallique avec une fiche.

Retirer le couvercle et introduire la fiche de la sonde sur toute la profondeur (un léger clic confirmera la mise en place correcte).



Introduire la sonde dans l'aliment sans toucher les parties grasses ni les os.



⚠ AVERTISSEMENT

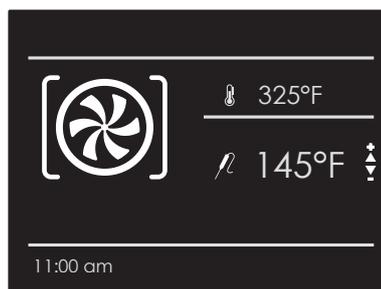
Tenez bien compte du fait que la sonde des aliments ne fonctionnera pas si elle est connectée à un four déjà allumé!

introduire la pointe de la sonde dans la partie centrale et plus épaisse de la viande.

S'assurer que la sonde n'est pas en contact avec la graisse, les os, des parties du four ou les plats.

La sonde thermique est reconnue automatiquement dès son introduction et l'icône  s'affiche à l'écran.

Quand un mode de cuisson est mis en marche avec la sonde déjà en place, la page de configuration de la fonction s'affiche automatiquement.



1. Sélectionner la température de sonde souhaitée à l'aide des flèches   puis confirmer avec la touche .



2. Après avoir enfoncé la touche , la cuisson démarre et les informations de la cuisson avec sonde s'affichent.

- Mode cuisson
- Température du four
- Température programmée de la sonde
- Température instantanée de la sonde

Une fois la température de consigne atteinte, le four s'éteint et un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

REMARQUE : Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de modifier la température à n'importe quel moment avec les flèches  .

Pour modifier la température de la sonde, cliquer sur la touche  puis sur la touche  et enfin de nouveau sur la touche .

La fonction Recettes de votre four vous permet de cuisiner sans avoir à programmer manuellement le four à chaque fois. Quand vous sélectionnez une recette « PROGRAMMÉE », le mode de cuisson et la température sont réglés automatiquement en fonction de la recette choisie dans le menu.

Liste de recettes	Type d'aliments	Conditions des aliments	Liste de recettes	Informations affichées
PRECONFIGUREES OU PERSONNELLES		FRAICHES	PAIN PIZZA ENTREES	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION NIVEAU POIDS DES ALIMENTS TEMPS DE CUISSON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE (OUI/NON)
		SURGELE		
		ENTIER	VIANDE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	VOLAILLE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	POISSON	
		EN MORCEAUX		
		-	LEGUMES	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Sélectionner une recette déjà programmée :

- Allumer le four, sélectionner l'icône  et enfoncer le bouton .
- A l'aide des flèches   sélectionner la liste entre "PRESET" (PRECONFIGUREE) et "PERSONAL" (PERSONNELLE) et confirmer avec la touche .
- Sélectionner le type d'aliment à cuire, à l'aide des flèches   et des flèches   puis confirmer avec la touche .
- A l'aide des flèches   choisir entre "FRESH" (FRAIS) ou "FROZEN" (CONGELE) ou, dans d'autres cas, entre "WHOLE" (ENTIER) ou "IN PEICES" (EN MORCEAUX) puis confirmer avec la touche .
- Sélectionner la recette souhaitée avec les flèches   puis confirmer avec la touche .
- Quand la recette est sélectionnée, la page-écran suivante s'affiche :

DINDE FARCIE



GRILLE RECTANGULAIRE

NIVEAU 1

POIDS 3800g

TEMPS DE CUISSON 03:00

PRECHAUFFAGE OUI

START
SAUVER

- Pour démarrer la recette, valider avec la touche **OK**.
Au cours de la réalisation d'une recette, des signaux sonores et visuels demandent d'effectuer quelques opérations. Simplement suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.
- À la fin le four s'éteint et un signal sonore et visuel (à l'écran) indique que la recette est terminée.

Sauvegarder une recette personnalisée :

Une fois une recette sélectionnée, il est possible de changer les paramètres de Temps et de Poids en sauvegardant la recette parmi les recettes PERSONNELLES.

- Une fois qu'une recette a été sélectionnée, cliquer sur la touche **△** puis confirmer avec la touche **OK**.
- Pour modifier le poids, entrer le poids souhaité à l'aide des flèches **△ ▽** puis confirmer avec la touche **OK**.



- Le système passe automatiquement à la page du temps de cuisson. Pour modifier le temps, utiliser les flèches **△ ▽** puis confirmer de nouveau avec la touche **OK**.



- Il est alors possible d'enregistrer la recette dans la liste des recettes "PERSONAL" (PERSONNELLES) en sélectionnant "SAVE" (ENREGISTRER), puis confirmer avec la touche **OK**.



REMARQUE : Si vous modifiez les valeurs de temps ou de poids mais ne les sauvegardez pas tout de suite, un message vous demandant si vous souhaitez l'enregistrer va s'afficher à la fin de la recette.

- Pour faire partir la recette, cliquer sur la touche **OK**.

Effacer une recette personnalisée :

- Pour éliminer une recette de la liste des personnalisées, sélectionnez-la.
- Cliquer sur la touche **◀**, puis sélectionner le choix et confirmer avec la touche **OK**.

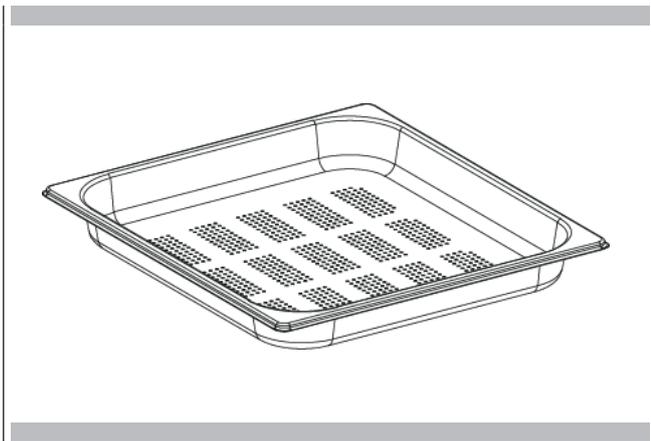


Conseils et techniques AirFry (si présent)

Air Fry est un mode de cuisson unique conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez Air Fry, puis réglez la température souhaitée et appuyez sur Démarrer. La température peut être réglée entre 300° F (150° C) and 445° F (230° C).

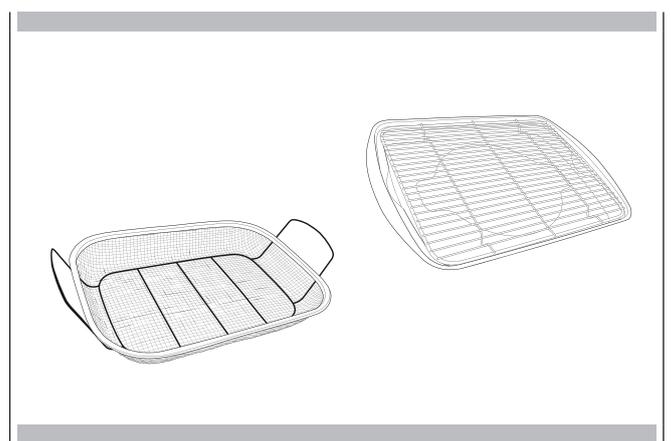
Directives pour les ustensiles de cuisine Air Fry

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine sans danger pour le gril lorsque vous utilisez le mode Air Fry.
- Des paniers de cuisson au four et des grilles de cuisson peuvent également être utilisés. Une plaque à pâtisserie doit être placée sur la grille sous les aliments pour récupérer les gouttes lors de l'utilisation d'un panier de cuisson.
- Une plaque à pâtisserie sombre est recommandée. Une poêle foncée favorise un meilleur brunissement et un meilleur croustillant.



Primary recommended cookware

- Le mode Air Fry est conçu pour cuisiner sur une seule grille.
- Le mode Air Fry est conçu pour être utilisé avec le préchauffage du four.
- La position de grille 3 est recommandée pour la plupart des aliments.
- Lorsque vous faites frire des aliments avec de la sauce, il est recommandé d'appliquer la sauce en fin de cuisson.
- Si les aliments dorent trop rapidement, essayez une position de grille plus basse ou une température de réglage du four plus basse.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnel pour régler la température et le temps de cuisson prévu.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la poêle, ne surchargez pas la poêle.



Alternate cookware options

Nettoyage du four

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de nettoyage en injectant de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant 15 minutes. Une fois le cycle terminé, les incrustations qui ont pu se former en raison de la cuisson à haute température dans la chambre de cuisson, seront ramollies et donc plus faciles à éliminer.

ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

Nettoyage du circuit

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de nettoyage du circuit afin de le maintenir propre et performant au fil du temps.

ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

Ce four est unique en son genre car il ne nécessite aucun détartrage pour maintenir le bon fonctionnement du système de génération de vapeur.

Purge du circuit

Une fois que le cycle de la fonction vapeur est terminé, quand le four est éteint, demander une purge du circuit avec la touche .

Le message suivant s'affichera à l'écran. PURGE NECESSAIRE / OUVRIR LA PORTE

Ouvrir la porte en faisant attention à la vapeur chaude qui sera libérée. Un nouveau message s'affichera à l'écran avec une icône animée demandant à l'utilisateur d'extraire le récipient jusqu'au symbole indiqué sur ce dernier. Appuyer sur la touche  pour démarrer la purge du circuit.



Une fois que la procédure est terminée, le message PURGE TERMINEE / RETIRER ET VIDER LE RECIPIENT s'affichera à l'écran pour confirmer que la purge est été effectuée correctement. Si on ne souhaite pas répéter immédiatement un nouveau cycle de cuisson à la vapeur, il est recommandé de vider le récipient et de le remettre en place dans son logement et de fermer la porte. Le four est maintenant prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

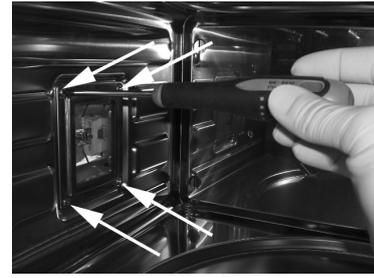
**IMPORTANT**

L'ampoule du four doit avoir des caractéristiques précises :

- a) Structure supportant des températures élevées (jusqu'à 300 °C) ;
- b) Alimentation électrique : voir la valeur V/Hz indiquée sur la plaque du numéro de série ;
- c) Puissance 25 W ;
- d) Connecteur G9.

Attention : s'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe, afin d'éviter le risque d'électrocution.

- Pour éviter tout dommage, poser un torchon pour plats et casseroles, dans le four ;
- Retirer les vis qui retiennent le cadre en acier ;
- Retirer l'ampoule usée en la faisant glisser de son siège et en faisant attention de ne pas la casser ;
- Mettre en place la nouvelle ampoule en faisant attention de ne pas la toucher avec les mains (il est recommandé d'utiliser des gants en latex jetables) ;
- Remettre en place le cadre en acier inoxydable en faisant attention à ne pas poncer le joint d'étanchéité en silicone.
- Visser les vis en acier inoxydables retirées précédemment,
- Brancher l'appareil au secteur.



**AVERTISSEMENT**

Le respect minutieux des indications fournies dans ce manuel est indispensable pour éviter le risque de feu ou d'explosion susceptible d'endommager les biens et de provoquer des blessures, voire même la mort.

Introduction

Lire ces instructions ATTENTIVEMENT et de façon COMPLÈTE. Elles vous feront économiser du temps et des efforts et vous permettront de profiter de votre four au maximum de ses prestations.

Veillez à suivre tous les AVERTISSEMENTS. Ces instructions sont destinées à un installateur qualifié.

Outre le respect de ces instructions, l'installation du four doit tenir compte :

- aux États-Unis, des dispositions en matière électrique nationales, de l'État, municipales ou locales,
- au Canada, des dispositions en matière électrique du Canadian Electric Code C22.1 – dernière édition, provinciales, municipales ou locales,

Le respect minutieux de ces dispositions est de rigueur à tout moment.

REMARQUE : SI VOUS INSTALLEZ VOTRE FOUR AU CANADA, ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE MODÈLE EST POURVU DU LISTAGE CANADIEN

**SIGNE INDIQUÉ CI-DESSUS :**

Le signe reproduit ci-dessus indique la conformité du four aux normes US et CANADIENNES.

Outils nécessaires

Pour l'installation de votre nouveau four, vous aurez à vous servir des outils suivants :

- mètre ruban, équerre ou règle
- crayon
- tournevis Philips
- niveau à bulle
- pinces coupantes et pince à dénuder
- scie manuelle ou sauteuse
- Scie emporte-pièce 1" (2,5 cm)
- perceuse et mèche de forage
- gants et chaussures de protection
- voltmètre (0-250VAC)

Conditionnement

Avant d'utiliser le four, enlever tous les emballages et les rubans adhésifs. Éliminez le matériel d'emballage du four conformément aux dispositions en vigueur dans votre ville. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

Exigences de raccordement électrique

Le four doit avoir une tension et une fréquence d'alimentation appropriées.

Le four est conçu pour être raccordé à une alimentation électrique à trois fils, monophasée, 120/240V, 60Hz AC ou un circuit 120V/208V, 60 Hz. sur un circuit séparé doté de fusibles sur les deux côtés de la ligne. Il est recommandé de prévoir un sectionneur ou un fusible temporisé apte à assurer que la capacité du circuit de l'appareil, indiquée sur la plaque de données sur le cadre derrière la porte du four, n'est pas dépassée.

Le four doit être pourvu de câbles en cuivre ou en aluminium.

Si le fil pour raccorder le four au circuit de dérivation est en aluminium, voir la liste UL des connecteurs pour la jonction cuivre-aluminium. Suivre les instructions fournies avec les connecteurs.

Nous vous recommandons de faire effectuer le câblage électrique et le branchement de votre four par un électricien qualifié. Une fois l'installation terminée, faites-vous expliquer par l'électricien la position du sectionneur principal et identifier les coupe-circuits et les fusibles correspondants au four.

Choix de la position du four

Choisissez attentivement la position du four.

Le four doit être placé dans une position assurant une utilisation pratique dans la cuisine, mais loin des courants d'air forts.

Une porte ou une fenêtre ouverte, l'air mis en mouvement par les ventilateurs de chauffage/climatisation peuvent causer des courants d'air forts. Assurez-vous que l'alimentation électrique peut être portée jusqu'à la position choisie.

Étapes d'installation

Vous trouverez dans les pages qui suivent les informations

nécessaires pour une installation correcte du four, organisées de la manière suivante:

- Données techniques
- Dimensions découpe, espaces requis et instructions de montage pour:
 - Installation encastré, un four
 - Installation au mur, un four

Encastrement du four

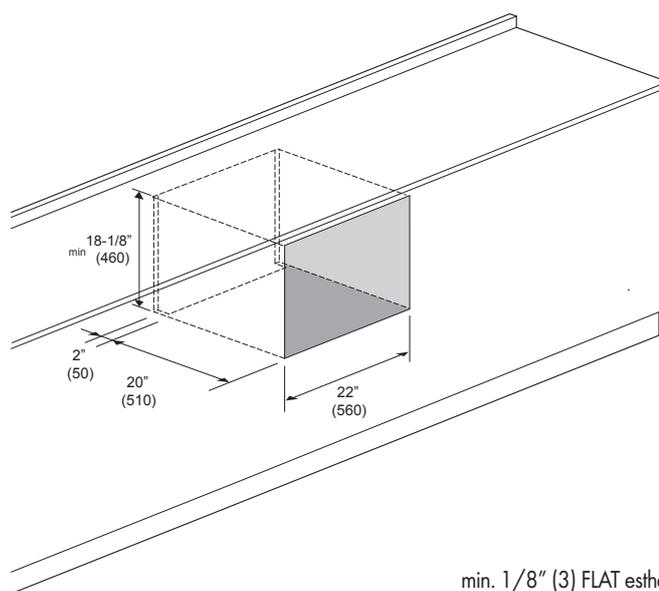
Le four peut être installé sous un plan de cuisson ou dans une colonne.

Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles qui sont indiquées sur la figure.

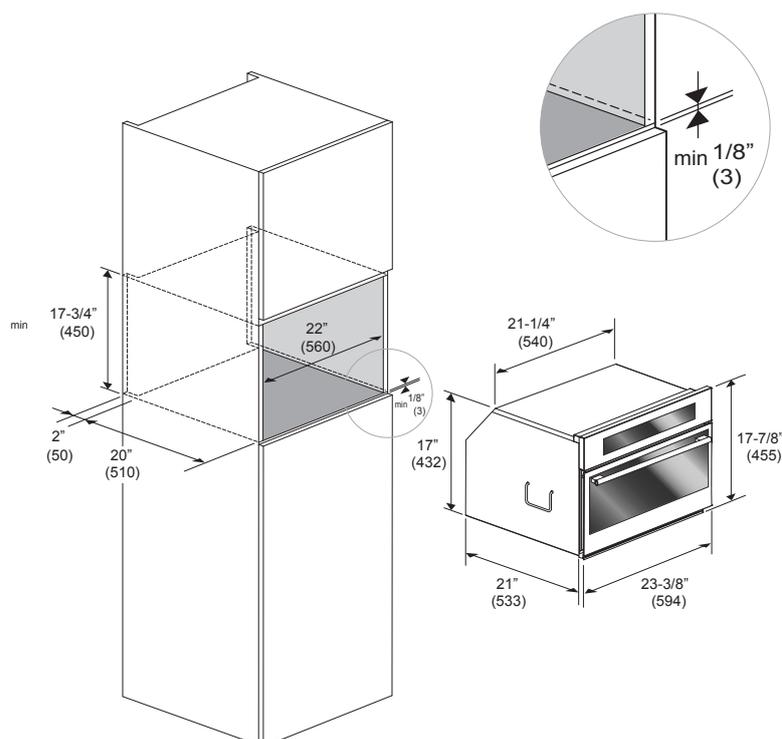
Le matériau avec lequel le meuble est réalisé doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies à cet effet.

Pour associer le four avec les plans de cuisson polyvalents à gaz et combinés électriques, voir les instructions jointes.

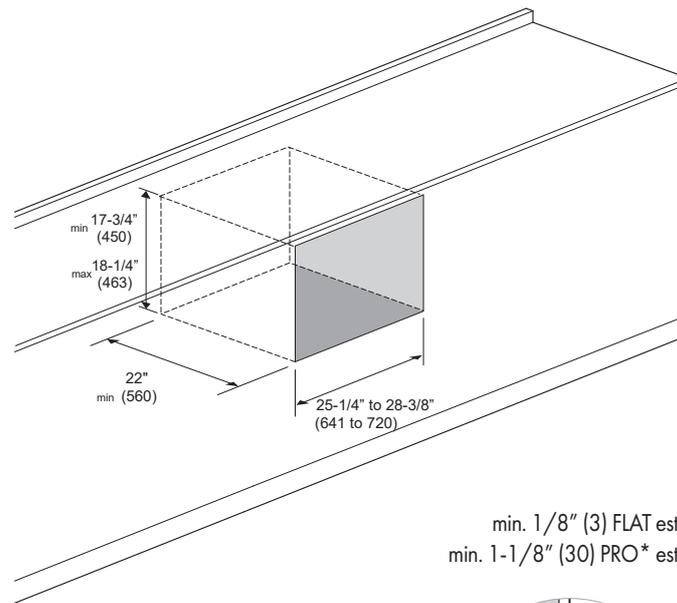
DÉCOUPE 24" (60CM)



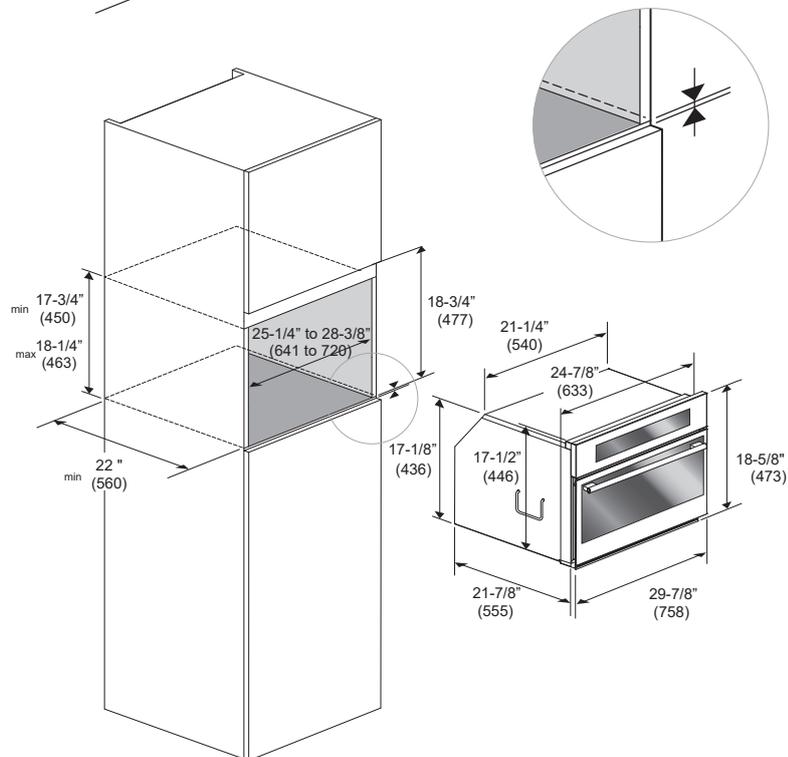
min. 1/8" (3) FLAT esthétique
min. 1-1/8" (30) PRO* esthétique



DÉCOUPE 30" (75 cm)



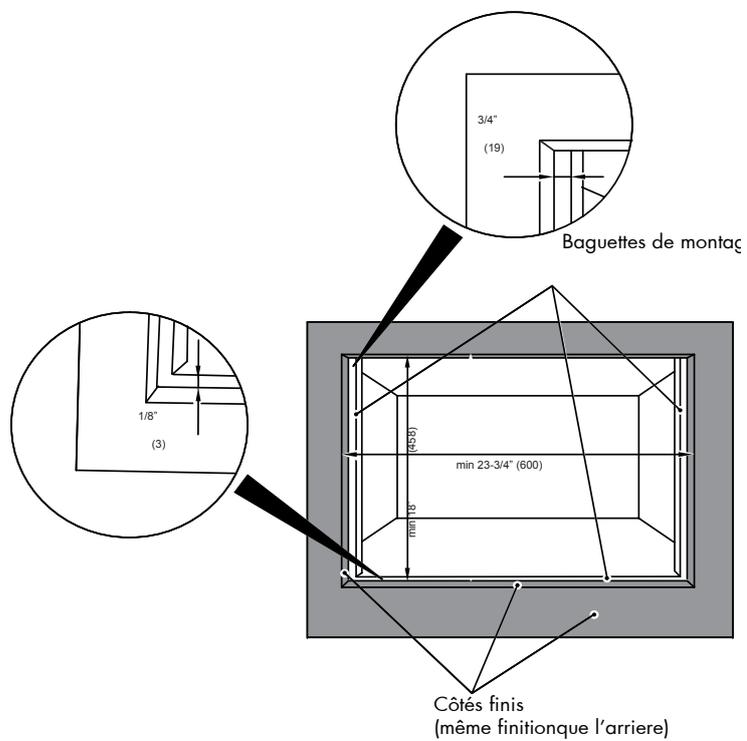
min. 1/8" (3) FLAT esthétique
min. 1-1/8" (30) PRO* esthétique



INSTALLATION DE MONTAGE ENCASTRÉ

24" (60 cm)

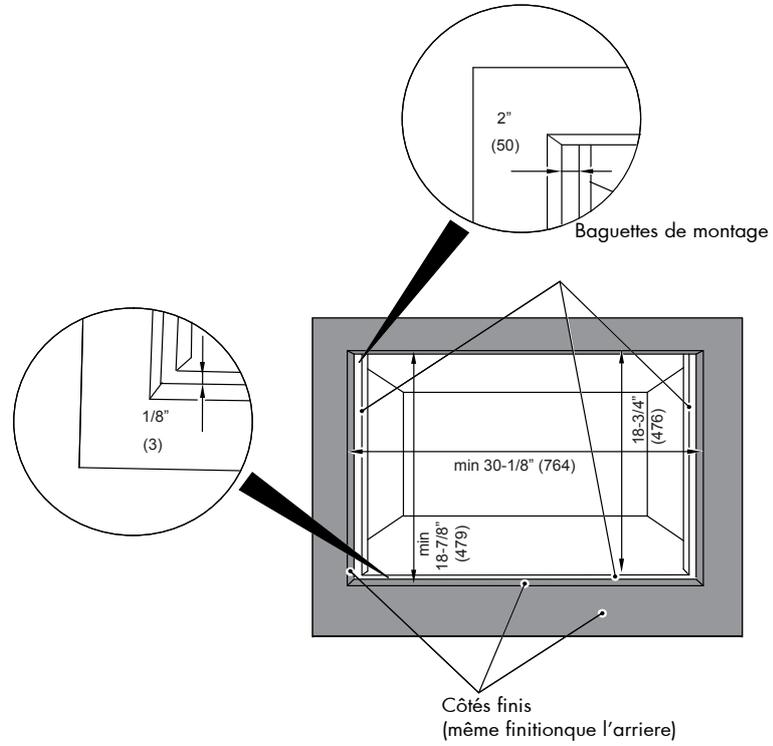
FLAT



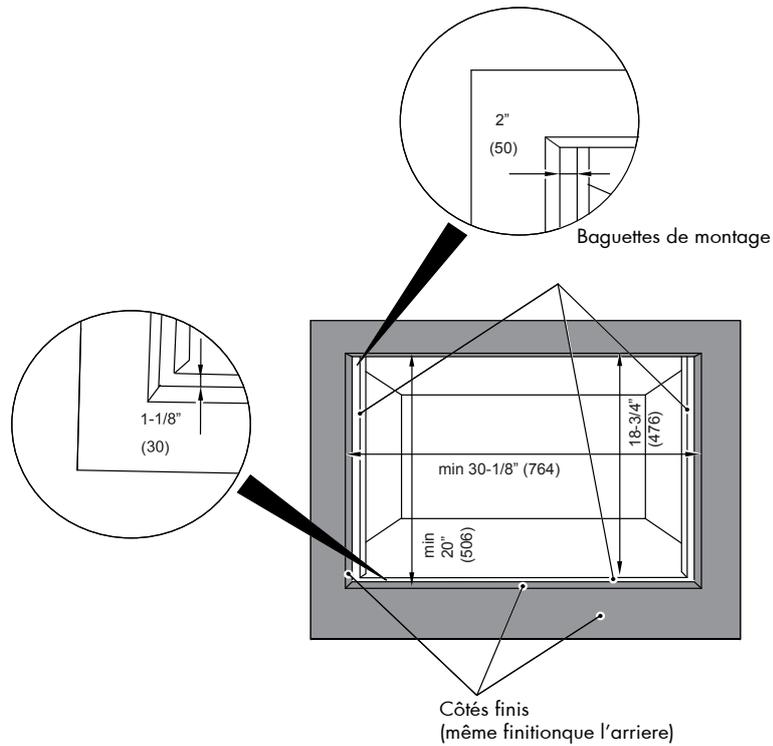
INSTALLATION DE MONTAGE ENCASTRÉ

30" (75 cm)

FLAT

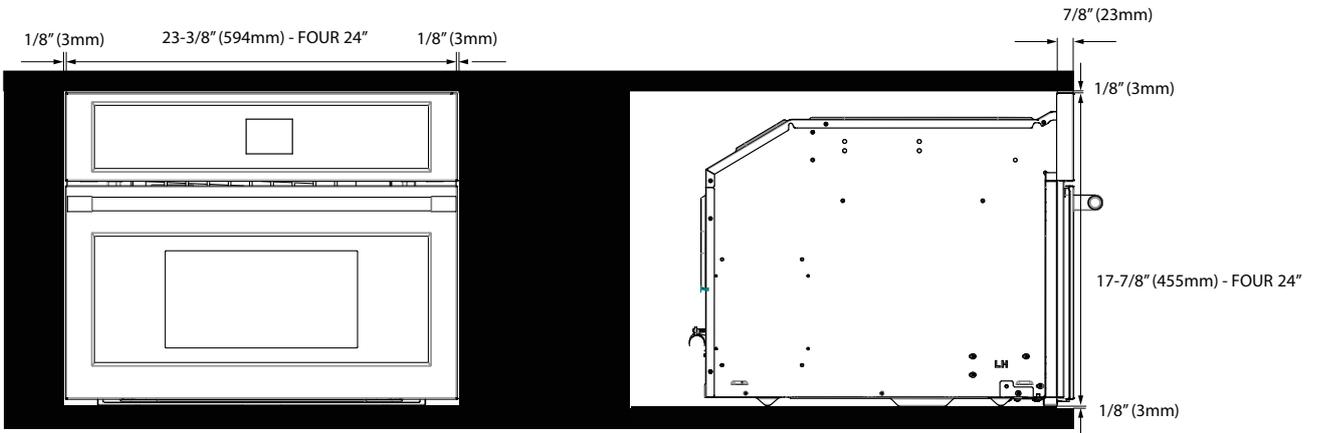


PRO



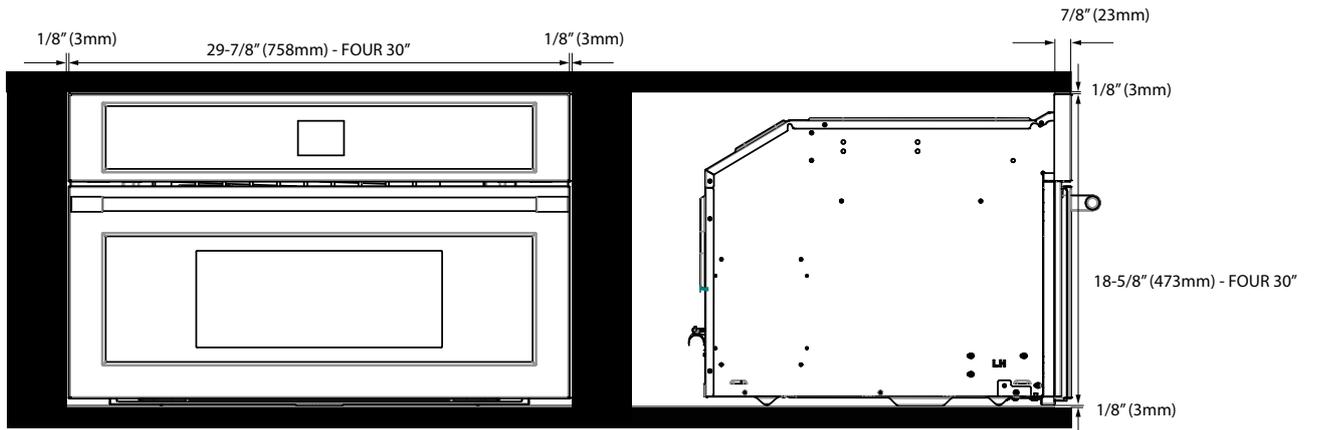
24" (60 cm)

FLAT

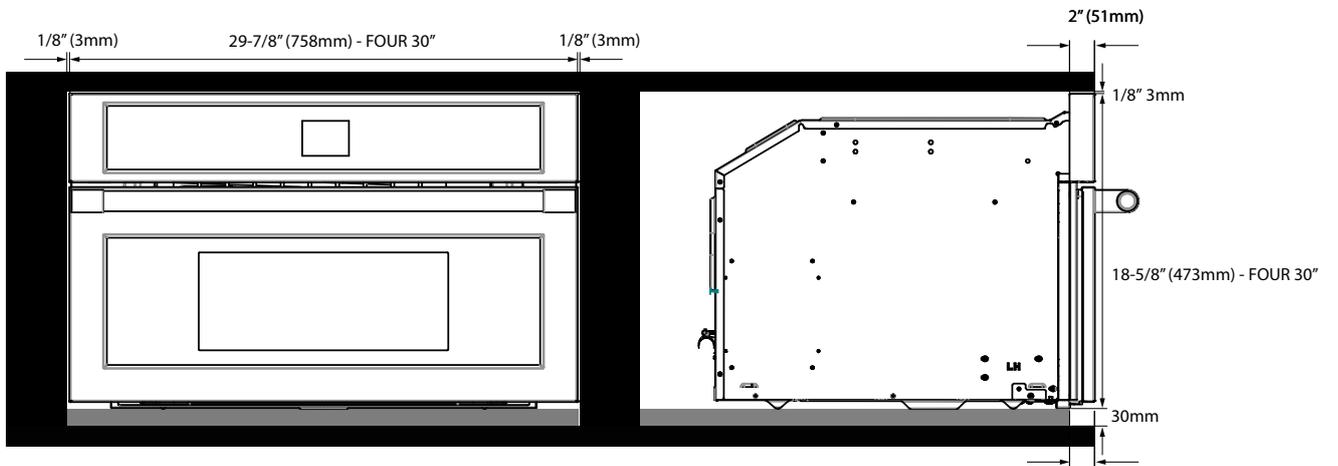


30" (75 cm)

FLAT



PRO



Connexions électriques

Votre appareil doit être convenablement installé et connecté à la terre par un électricien qualifié. Demandez à votre revendeur de vous conseiller un technicien qualifié ou un centre de réparation agréé. Cet appareil est fabriqué avec un câble de TERRE vert fourni avec le bâti du four. Après avoir vérifié que l'appareil est éteint, brancher le conduit flexible allant du four à la boîte de fonction à l'aide du connecteur conduit présent dans la liste U.L. Les figures A et B et les instructions fournies ci-dessous présentent la manière la plus courante de raccordement des fours. Bien sûr, les normes et réglementations locales prévalent sur ces instructions. Connexions électriques complètes selon les normes et réglementations locales.



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique, bâti mis à la terre connecté au neutre de l'appareil à travers un lien.

Il est interdit d'effectuer la mise à la terre à travers le conducteur neutre pour l'installation d'un circuit de dérivation neuf (1996 NEC); les maisons mobiles et les véhicules de loisirs, ou dans une zone dans laquelle la mise à la terre à travers le conducteur neutre est interdite. Pour installations avec mise à la terre à travers le conducteur neutre.

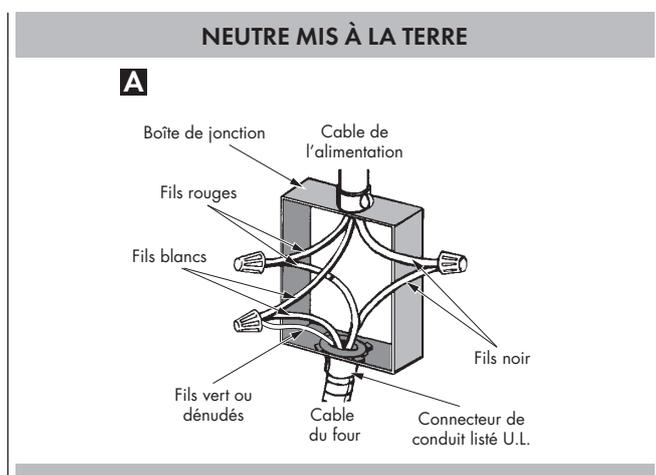
Pour installations dans lesquelles la mise à la terre à travers le conducteur neutre est interdite :

- Déconnecter la terre du neutre à l'extrémité libre du circuit.
- Utiliser le terminal de mise à la terre ou les porter jusqu'à l'unité de mise à la terre en procédant comme d'habitude.

Connexion 3 fils (Pour US seulement)

Selon la Figure A, où les codes locaux permettent la connexion du conducteur de terre du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc):

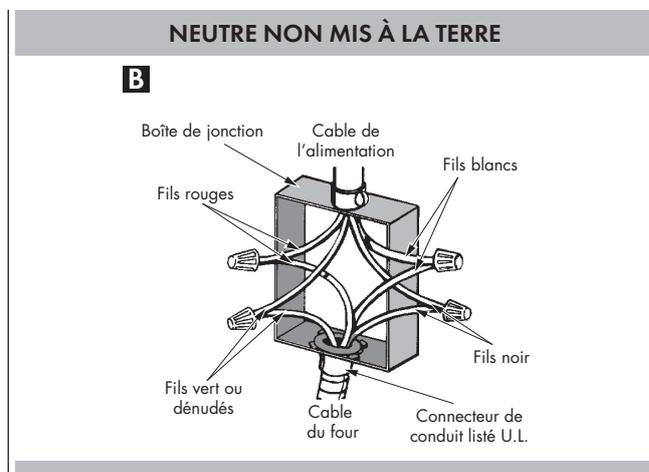
- Si les codes locaux le permettent, connectez le conducteur de terre vert du four et le fil blanc du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc).
- Connectez les broches de raccordement du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.



Connexion 4 fils (Pour des US ou CANADA)

Selon la Figure B :

- Connectez le conducteur de terre vert du four au conducteur de terre dans le boîtier de raccordement (fil nu ou coloré vert).
- Connectez les broches de raccordement rouge et noir du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.
- Connectez le fil vert du four au fil neutre (gris ou blanc) dans le boîtier de raccordement.



Avec la cuisson comme la cuisson à convection, des problèmes de cuisson peuvent arriver pour de nombreuses raisons autre qu'un mauvais fonctionnement du four. Vérifiez le tableau ci-dessous qui répond à la plupart des problèmes communs. Etant donné que la taille, la forme et le matériel de cuisson affectent les résultats de la cuisson, la meilleure solution est de remplacer les vieux plats qui sont devenus sombres et qui se sont voilés avec le temps et leur utilisation.

Problème de cuisson	Cause
Aliment brunissant de façon hétérogène	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou au fond du four - Plat de cuisson trop grand pour la recette - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment trop brun au fond	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Utilisation de plat en verre, mat ou foncé - Position de grille incorrecte - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop grand
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuite	<ul style="list-style-type: none"> - Temps de cuisson pas assez long - Utilisation de plat en acier brillant - Position de grille incorrecte - Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson incorrect - Gâteau vérifié trop tôt - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus.	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four - Position de grille incorrecte - Plat trop grand
Bords de croûte de tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

Avant d'appeler un dépannage, vérifiez ce qui suit pour éviter des charges de dépannage non nécessaires.

Problème de four	Solution des problèmes par étape
Autre erreur F__ figurant à l'affichage	Eteignez le four et le rallumez après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Le display du four ne s'éteint pas	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Remettez le disjoncteur. Si le problème persiste, téléphonez au centre de service agréé.
Ventilateur de refroidissement continuant à fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte de fusibles de votre habitation. Assurez-vous que le four est bien branché. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Voir Page 27. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché.

Avant de contacter l'assistance, merci de vérifier la section "Diagnostic de pannes". Cela pourrait vous épargner le coût d'un appel d'assistance.

Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Quand vous appelez, merci d'indiquer la date d'achat et le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil.

Ces informations nous aident à mieux répondre à votre demande.

Enregistrement des données d'entretien

Pour l'emplacement de la plaquette d'identification, voir Page 4. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous.

Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Enregistrement des données d'entretien	
Numéro de modèle	_____
Numéro de série	_____
Date d'installation ou de prise de possession	_____

FULGOR
MILANO

— SINCE 1949 —