10/2019

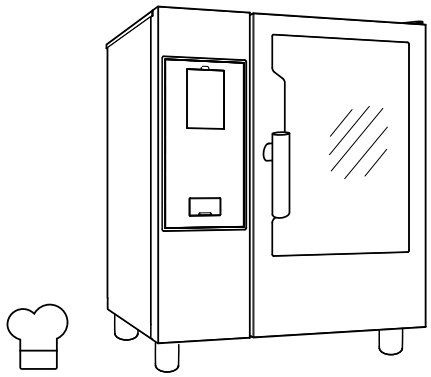
Mod: SBGT/XC-10

Production code: 228732

Diamond

Four mixte électrique et au gaz

Combi TOUCH



FR Mode d'emploi

0595402L00- 2019.06

Préambule

Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé le « Manuel ») fournit à l'utilisateur des informations utiles pour utiliser correctement et en toute sécurité la machine (ou l'"appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce Manuel avant de procéder aux différentes opérations et ce, afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer périodiquement l'utilisateur sur les consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur la machine.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation doivent toujours être respectées à toutes les phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.

IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
  - contacter le concessionnaire ou le service clientèle ;
  - téléchargement du dernier manuel mis à jour sur le site internet ;
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de la machine, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de la machine doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Table des matières

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4
A.1 Informations générales 4
A.2 Équipements de protection individuelle 5
A.3 Sécurité générale 5
A.4 Consignes de sécurité générales 6
A.5 Panneaux de sécurité à placer près de l'appareil 8
A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible 8
A.7 Nettoyage et entretien de l'appareil 9
B INFORMATIONS GÉNÉRALES 10
B.1 Introduction 10
B.2 Indications supplémentaires 10
B.3 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation 10
B.4 Essai et inspection 10
B.5 Droits d'auteur 10
B.6 Conservation du Manuel 10
B.7 Destinataires du Manuel 10
B.8 Définitions 10
B.9 Responsabilités 11
C UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE 11
C.1 Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine 11
C.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine 11
C.3 Opérateur chargé de l'utilisation courante 11
D DESCRIPTION DU PRODUIT 11
D.1 Utilisation – Introduction 11
D.2 Vue d'ensemble de l'appareil 12
D.3 Ouverture et fermeture de la porte du four 12
D.4 Panneau de contrôle 13
E FONCTIONNEMENT 13
E.1 Mise en marche du four 13
E.2 Menu principal 14
E.3 Commandes sur écran tactile / messages d'information et d'affichage 15
E.4 Zone des menus à tiroir 15
E.5 Mode Manuel 17
E.6 Mode Automatique 24
E.6.1 Cycles+ / Cycles spéciaux 26
E.7 Mode Programmes 31
E.8 Mode favoris SkyHub (Page d'accueil) 33
E.9 Mode Aide 33
E.10 Mode Agenda (Calendrier - Mon Organiseur) 34
E.11 Mode USB 36
E.12 Mode Plan&Save/Cooking Optimizer (Planifier et Enregistrer/Optimiseur de Cuisson 38
E.13 Mode SkyDuo (option) 40
E.14 Mode nettoyage 41
E.15 Réglages 44
F NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL 47
F.1 Entretien courant 47
F.1.1 Informations concernant l'entretien 47
F.1.2 Entretien de l'appareil 48
F.1.3 Maintenance du boiler 49
F.1.4 Nettoyage particulier 49
F.1.5 Remplacement des composants d'usure 51
F.2 Réparation et entretien exceptionnel 51
F.3 Intervalles d'entretien 51
G RECHERCHE DES PANNES 52
G.1 Tableau des anomalies 52
H INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES 60
H.1 Fonctions ergonomiques 60
H.1.1 Certification 60
H.1.2 Recommandations générales 60
I MISE AU REBUT DE LA MACHINE 62
I.1 Stockage des déchets 62
I.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil 62

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :

AVERTISSEMENT
Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs

AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution - tension dangereuse.

ATTENTION
Risque de détérioration de l'appareil ou du produit traité.

IMPORTANT
Instructions ou informations importantes concernant le produit

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil

Détails et explications

- L’installation, l’entretien, la maintenance, le nettoyage incorrects ou des modifications de l’unité peuvent provoquer des dommages, des lésions corporelles, voire la mort.
- Cet appareil est destiné à un usage commercial et collectif, pas pour la production massive d'aliments en continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance de son fonctionnement.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans ou près de cet appareil.
- Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage “CE“ de la machine.
- Se référer aux données figurant sur le marquage “CE“ de la plaque signalétique de la machine pour les relations avec le fabricant (par exemple, pour une demande de pièces détachées, etc.).
- Au moment de la démolition de la machine, le marquage “CE“ devra être détruit.

A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Casque
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Montage	—	●	○	—	—
Emploi courant	●	●	●[1]	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	●[1]	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	●[1]	○	—
Maintenance	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	**EPI PRÉVU**				
○	**EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE**				
—	**EPI NON PRÉVU**				

1. En usage normal, utiliser des gants résistant à la chaleur pour protéger les mains contre tout contact avec des aliments chauds ou des pièces chaudes de l'appareil et/ou pour en retirer des éléments chauds. À noter que l'absence d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des opérateurs chargés de l'utilisation de l'appareil peut exposer à un risque chimique et à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Certaines illustrations du présent Manuel représentent la machine ou des parties de celui-ci, démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.
- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur la machine.
- Avant d'entreprendre une maintenance, couper l'alimentation au disjoncteur général et placer une étiquette rouge pour signaler qu'un travail est en cours sur ce circuit.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).

- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.
- Ne pas asperger d'eau ni utiliser de jets d'eau ou de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas emmagasiner ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou éléments inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Pour contrôler la présence éventuelle de fuites, ne jamais se servir d'une flamme vive.
- Installer l'appareil dans un endroit bien aéré, afin de garantir un renouvellement approprié de l'air toutes les heures. Vérifier que le système de ventilation, quel qu'il soit, reste toujours opérationnel et efficace pendant toute la durée d'utilisation de l'équipement.

A.4 Consignes de sécurité générales

Protections installées sur la machine

- Sur la machine, les dispositifs de protection sont représentés par :

  des protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à la machine et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'ustensiles ou d'outils. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

Instructions d'utilisation et d'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur l'appareil. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
  - soit directement en adoptant des solutions appropriées.
  - soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Au cours de l'entretien, à réaliser exclusivement par le personnel qualifié, il subsiste certains risques impossibles à éliminer ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis de cette interdiction par des avis parfaitement visibles.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de la machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent Manuel.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.
- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, portant les équipements de protection individuelle nécessaires et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Avant toute intervention sur la machine, toujours consulter le Manuel qui indique les procédures correctes et fournit des consignes importantes de sécurité.

Risques résiduels

- L'appareil met en évidence des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés lors de la conception ou de l'installation de protections appropriées. Quoi qu'il en soit, l'opérateur

a été informé de ces risques dans le présent Manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine. Pour réduire les risques, prévoir suffisamment d'espace pour installer l'unité.

Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours :

– être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
– être propres et sèches ;
– être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur la machine sont énoncés ci-après : ces situations sont considérées comme incorrectes et formellement interdites.

Risque résiduel	**Description d'une situation dangereuse**
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol.
Brûlures/abrasions (par ex. résistances)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de la machine sans se munir des gants de protection
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Fermeture brusque du couvercle/de la porte/de la porte du four (le cas échéant, selon le type d'appareil)	L'opérateur chargé de l'utilisation courante pourrait fermer soudainement et volontairement le couvercle/la porte/la porte du four (le cas échéant, selon le type d'appareil)
Chute de hauteur	L'opérateur intervient sur la machine en utilisant des systèmes d'accès à la partie supérieure de celle-ci non appropriés (par ex., échelle, ou en montant directement sur la machine)
Basculement des charges	En cas de manutention de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré
Chimique	Contact avec des substances chimiques (par ex., détergent, produit de rinçage, détartrant, etc.) sans recourir aux mesures de sécurité qui s'imposent. Veiller à toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.

Caractéristiques mécaniques de sécurité, risques

- L'appareil ne présente aucune arête coupante, ni d'éléments en saillie. Les dispositifs de protection des organes en mouvement ou des pièces sous tension sont fixés au meuble avec des vis pour empêcher tout accès accidentel.

ATTENTION

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles sortant du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, odeur de gaz signalant une fuite éventuelle, etc.), l'opérateur est tenu de respecter les consignes suivantes :
désactiver immédiatement la machine.

A.5 Panneaux de sécurité à placer près de l'appareil

Interdiction	Signification
	Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)
	Veiller à ce que la zone autour de l'appareil soit dégagée, et sans matériaux combustibles à proximité. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil
	Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce

Danger	Signification
	Prudence, surface chaude
	risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)

Non-utilisation

- Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en déconnectant les câbles d'alimentation du réseau électrique.

A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent Manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de la machine, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner, en général, des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager la machine. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de la machine ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex., l'utilisation d'équipements ou d'échelles non adaptés) ;

- l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de la machine ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à la machine ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- monter sur la machine ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle la machine est conçue ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.

Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !

A.7 Nettoyage et entretien de l'appareil

IMPORTANT
Pour garantir la performance et la sécurité du four, il convient de l'entretenir et de le nettoyer régulièrement.

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension. Pour plus de détails, voir le paragraphe Raccordement électrique, dans le Manuel d'installation.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser une échelle à crinoline pour pouvoir intervenir sur les appareils par le haut.
- Utiliser des équipements de protection individuelle appropriés.
- Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de l'appareil doivent être réalisées exclusivement par le personnel spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle, outils et moyens auxiliaires appropriés.
- Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par le personnel spécialisé ou par le SAV.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre la machine hors tension.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.

Entretien courant

- Pour l'entretien courant manuel, débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
  Pour plus de détails, voir le paragraphe Raccordement électrique, dans le Manuel d'installation.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.

Maintenance préventive

- La maintenance préventive, telle qu'elle est réalisée par le personnel formé à cet effet, agissant dans le respect des recommandations Diamond, permet de conserver la machine dans son état optimal de performance et de disponibilité, ainsi que de maintenir la validité de la garantie.

Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée

- La garantie ne couvre pas les dégâts provoqués par la formation de glace dans les tuyaux de l'appareil.

Réparation et entretien exceptionnel

- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité pour toutes défaillances et tous dégâts dus à l'intervention de membres du personnel non autorisés par le fabricant. Les interventions réalisées par le personnel non autorisé annulent la garantie originale du fabricant.

Pièces et accessoires

- Utiliser exclusivement des accessoires et/ou des pièces détachées d'origine. L'utilisation d'accessoires et/ou de pièces non d'origine invalidera la garantie originale du fabricant outre le fait que la machine risque de ne plus être conforme à la norme de sécurité.

B INFORMATIONS GÉNÉRALES

AVERTISSEMENT
Voir "*AVERTISSEMENT et consignes de sécurité*"

B.1 Introduction

Ci-dessous, quelques informations sur l'usage auquel cet appareil est destiné, les essais effectués, les symboles utilisés (qui distinguent et permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le manuel et des informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

B.2 Indications supplémentaires

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et constituent une synthèse de celles-ci ; ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de la machine fournie.

Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres et/ou en pouces.

B.3 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Cet appareil a été conçu pour la cuisson de denrées alimentaires. Il est destiné à un usage collectif.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

ATTENTION
l'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).

NOTE!
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils différente de celle prévue.

B.4 Essai et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours d'essais en laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés.

L'appareil est livré prêt à l'emploi.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique - essai fonctionnel).

B.5 Droits d'auteur

Le présent Manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation d'Electrolux Professional SPA.

B.6 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa démolition. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel devra toujours accompagner la machine.

B.7 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

B.8 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de la machine.
Fabricant	Diamond Professional SPA ou tout SAV agréé par Diamond Professional SPA.
Opérateur préposé à l'emploi courant de la machine	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.
SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.

Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	La personne qui a acheté l'appareil ou qui le gère et l'utilise (par exemple, société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

B.9 Responsabilités

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions contenues dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie originale du fabricant) ;
- des opérations réalisées par des membres non spécialisés du personnel ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;
- de l'absence de maintenance, ou d'une maintenance insuffisante ou inappropriée ;
- de l'utilisation impropre de la machine ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de l'appareil par du personnel qui n'a pas été informé et/ou formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection de équipements de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs relève de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui se sont éventuellement glissées dans le Manuel, suite à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

C UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE

C.1 Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de la machine a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises pour accomplir les tâches confiées, en tenant compte de sa propre sécurité et de celle d'autrui.

Le client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions données et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de la machine.

C.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine

Il incombe au client de s'assurer que les opérateurs chargés de différentes tâches ont :

- lire et comprendre le Manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin de les exécuter en toute sécurité ;
- avoir reçu une formation spécifique pour l'utilisation correcte de la machine.

C.3 Opérateur chargé de l'utilisation courante

Cet opérateur doit au moins :

- connaître la technologie et avoir une expérience spécifique du fonctionnement de la machine ;
- avoir une culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ; y compris pouvoir interpréter correctement les croquis, la signalisation et les pictogrammes ;
- avoir des connaissances suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel ;
- connaître les normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil est tenu de respecter les consignes suivantes :

- désactiver immédiatement la machine.

D DESCRIPTION DU PRODUIT

D.1 Utilisation – Introduction

Ce Manuel fournit des instructions et des informations importantes pour un emploi correct et optimal du four. Pour d'autres indications sur ses caractéristiques de fonctionnement et de cuisson, contacter le revendeur.

- Ne pas poser de plats ou ustensiles sur le four pour ne pas obstruer les conduites d'évacuation des fumées et des vapeurs.
- Ne pas poser des objets (par exemple des plats) sous le fond du four pour ne pas obstruer les éventuels trous d'entrée ou de sortie de l'air de refroidissement.
- **Sur les modèles 20 GN 1/1 et 2/1, toujours insérer le chariot pendant la cuisson et le nettoyage, afin d'obturer l'ouverture inférieure entre la cavité et la porte.**
- Éviter de saler les aliments dans le four, en particulier lors des cycles humides.
- Il est interdit d'introduire dans le four des liquides inflammables par exemple de l'alcool, durant le fonctionnement.

IMPORTANT
Après avoir installé des fours superposés, vérifier à quelle hauteur les plateaux supérieurs sont placé dans le four. Si la distance par rapport au sol est de 1,6 m ou plus, coller l'étiquette suivante (fournie) de façon bien visible à l'avant du four.

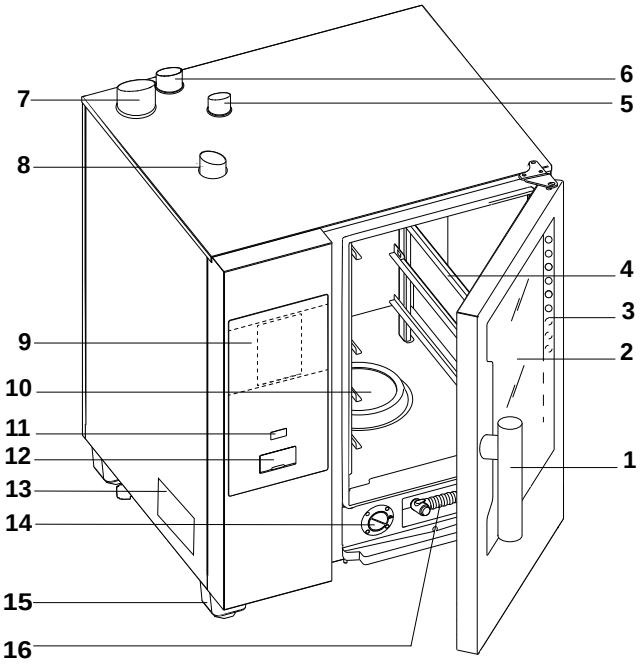
ATTENTION
Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients contenant des liquides (ou des produits qui se liquéfient sous l'effet de la cuisson) sur les gradins moins bien visibles. Et ce, afin d'éviter tout renversement pendant la manipulation des récipients.

Placement des aliments dans le four

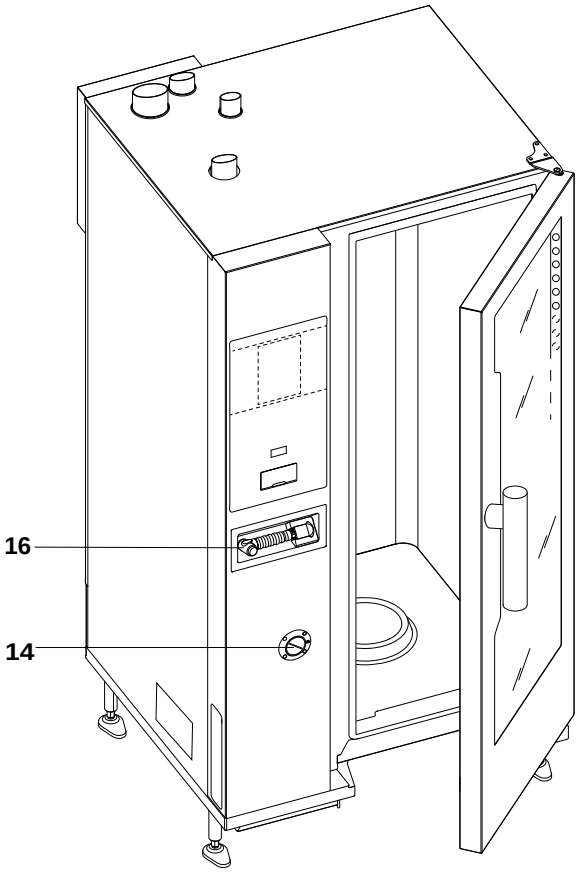
Nbre de grilles		MODÈLES					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Charge maximale du four	kg	30	60	50	100	100	200
Charge maximale des plaques/ plateaux	kg	15	30	15	30	15	30

D.2 Vue d'ensemble de l'appareil

6 - 10 GN model



20 GN model



1. Poignée de porte (la forme dépend du modèle)
2. Porte en verre
3. Barre LED pour éclairer la cavité
4. Support de grilles
5. Échangeur de chaleur de la cavité pour l'évacuation du gaz (tous les modèles au gaz)
6. Évacuation de la vapeur (modèles électriques et au gaz)
7. Évacuation du gaz du générateur de vapeur (modèles au gaz avec boiler)
8. Arrivées d'air (modèles électriques et au gaz)
9. Panneau de contrôle
10. Filtre de la cavité – logements pour les tablettes de détergent (lavage de la cavité)
11. Bouton Marche/Arrêt
12. Emplacement de la clé USB
13. Plaquette des caractéristiques
14. Tiroir de détartrant/produit de rinçage
15. Pieds
16. Système de nettoyage manuel par pulvérisation (selon le modèle)

D.3 Ouverture et fermeture de la porte du four

Voici les instructions de fermeture et d'ouverture de la porte du four, modèle par modèle.

Modèles 6 GN et 10 GN

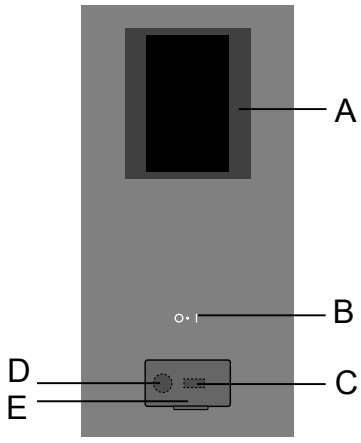
1. Tourner la poignée de porte à fond dans le sens horaire ou dans le sens anti-horaire pour ouvrir complètement la porte du four. S'il est en cours, le cycle de cuisson est interrompu.
2. Pour fermer la porte, la plaquer suffisamment contre le four pour la verrouiller.

Modèle 20 GN

1. Tourner la poignée de 90°C dans le sens anti-horaire pour ouvrir complètement la porte. S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.
2. Pour fermer la porter, tourner la poignée de 90°C dans le sens anti-horaire jusqu'en butée et plaquer la porte contre le four.
3. Tout en maintenant la porte plaquée contre le four, remettre la poignée en position verticale pour verrouiller totalement la porte.

D.4 Panneau de contrôle

AVERTISSEMENT
Voir "*AVERTISSEMENT et consignes de sécurité*".

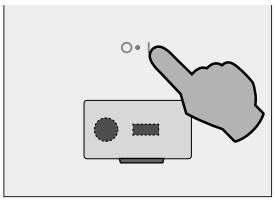


A. Affichage - écran tactile
B. Bouton Marche/Arrêt
C. Entrée/sortie de clé USB
D. Connexion pour les accessoires/récupération des données
E. Couvercle ouvrable

E FONCTIONNEMENT

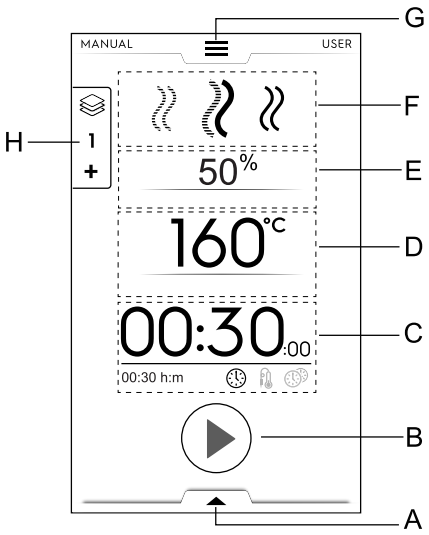
E.1 Mise en marche du four

Appuyer sur le bouton de marche/arrêt pour mettre le four en marche.



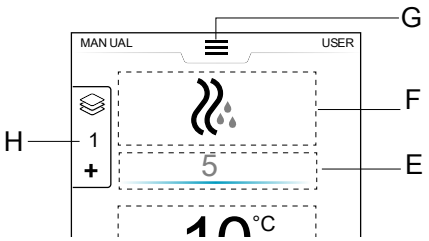
L'afficheur s'allume, charge le logiciel et, après quelques instants, affiche par défaut la page suivante en mode MANUEL.

Modèles avec boiler



A. Tiroir inférieur - Fonctions supplémentaires (utilitaires)
B. Zone des boutons de démarrage
C. Zone Temps / Sonde alimentaire / MultiTimer
D. Zone Température de la cavité
E. Zone Humidification de la cavité
F. Zone Cycle(s) de cuisson
G. Tiroir supérieur - Menu principal
H. Tiroir multiphase

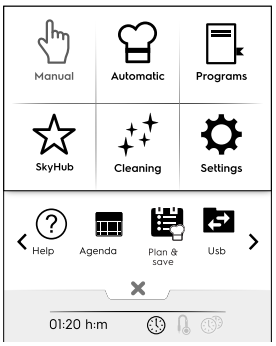
Modèles sans boiler



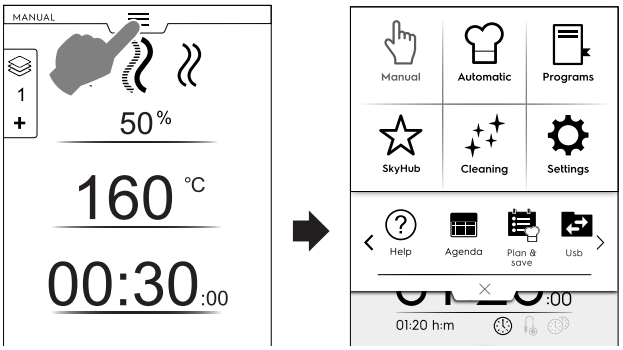
E.2 Menu principal

Le four permet de cuisiner de différents modes de cuisson en fonction de votre type d'aliment et de vos besoins, de créer et mémoriser des recettes, des programmes, de les rappeler, de planifier des cuissons ou d'effectuer un nettoyage automatique.

Le menu principal de la page d'accueil est composé de plusieurs modes correspondant aux différentes fonctions du four.



NOTE!
Pour naviguer dans le menu principal, toujours appuyer sur le menu à tiroir supérieur.



Appuyer sur l'icône souhaitée du menu principal pour accéder aux différents modes.

Modes de cuisson

Mode Manuel
Le mode"manuel" personnalise les cycles de cuisson en choisissant entre les cycles Convention, Combi et Vapeur et en réglant le taux d'humidité, le temps et la température (voir le chapitre E.5 *Mode Manuel*).

Mode Automatique
Le mode"automatique" permet de cuire des aliments d'une manière rapide et facile, en choisissant simplement les aliments nécessaires et la façon de les cuire.

Les paramètres réglés vous permettent d'obtenir d'excellents résultats de cuisson reproductibles quand vous le souhaitez (voir le chapitre E.6 *Mode Automatique*).

Mode Programmes
Le mode"Programmes" rappelle les recettes préalablement sauvegardées et restaure rapidement les paramètres et les réglages de chaque cycle de cuisson en évitant d'avoir à les affecter à nouveau (voir le chapitre E.7 *Mode Programmes*).

Mode Page d'accueil (SkyHub/SoloMio)
Le"Mode Page d'accueil" permet de mémoriser vos recettes en les gérant dans un espace personnalisé (voir le chapitre E.7 *Mode Programmes*).

Autres modes

Mode nettoyage
Avec le "mode Nettoyage" , il est possible d'effectuer le nettoyage de la cavité et le cycle de détartrage du boiler, si disponible dans votre modèle.

Mode Réglages
Le mode "Réglages" permet de personnaliser les fonctions du four pour améliorer son utilisation.

< Options ZONE DE DÉFILEMENT >

Aide

Cette fonction fournit les codes QR permettant d'afficher le manuel d'utilisation sur votre dispositif (téléphone portable, tablette ou ordinateur portable). Voir le chapitre E.9 *Mode Aide*).

AGENDA (MyPlanner/Agenda)

Cette fonction permet de planifier les activités du four, les programmes de cuisson ou de nettoyage, ou de mettre des rappels, en fonction de votre agenda (voir le chapitre E.10 *Mode Agenda (Calendrier - Mon Organiseur)*).

PLAN-N-SAVE/OPTIMISEUR DE CUISSON

Cette fonction permet d'optimiser les processus de cuisson consécutifs afin de réduire la consommation d'énergie et d'eau des phases de transition (voir le chapitre E.12 *Mode Plan&Save/Cooking Optimizer (Planifier et Enregistrer/ Optimiseur de Cuisson*).

SKYDUO

NOTE!
Disponible en option uniquement sur des modèles spécifiques combinés à un accessoire adéquat.

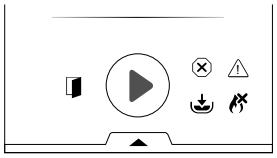
Cette fonction peut être activée à la demande et fonctionne en combinaison avec des dispositifs de connectivité, à installer par le personnel spécialisé. Elle permet de raccorder le four à une cellule de refroidissement (voir le chapitre E.13 *Mode SkyDuo (option)*).

USB

Le mode USB permet de télécharger depuis et vers l'appareil, des programmes ou autres données à l'aide de la clé USB. Voir le chapitre E.11 *Mode USB*.

E.3 Commandes sur écran tactile / messages d'information et d'affichage

Les icônes de cette zone permettent une interaction avec le four ou donnent simplement des informations sur l'état du four ou les accessoires raccordés.



Commandes de l'écran tactile

Effleurer cette icône pour confirmer et/ou enregistrer la sélection

Effleurer cette icône pour annuler la sélection ou fermer une fenêtre contextuelle

Effleurer cette icône pour revenir au menu précédent

Effleurer cette icône pour démarrer un cycle

Maintenir ce bouton enfoncé pendant quelques secondes pour arrêter un cycle en cours

Effleurer cette icône pour entre les pages (défilement horizontal) ou augmenter/diminuer une valeur

Effleurer ces icônes pour se déplacer d'une page à l'autre (défilement vertical)

Information de signalisation

Icône d'avertissement d'ouverture de la porte

L'icône apparaît lorsque la porte est ouverte ou pas correctement fermée

Niveau de vitesse du ventilateur

Boiler en phase de remplissage ou de chauffage
Indisponible sur les modèles sans boiler

Température trop élevée du boiler
Indisponible sur les modèles sans boiler

Brûleur à gaz bloqué

Injection d'eau

Mi-puissance

Alarme de blocage

Afficher messages

Avertissements

Une fenêtre contextuelle s'affiche automatiquement pour indiquer l'avertissement en cours.

Icône de signalisation des alarmes

Une fenêtre contextuelle s'affiche automatiquement pour indiquer l'alarme en cours. L'icône reste affichée jusqu'à ce que le problème soit résolu.

Informations

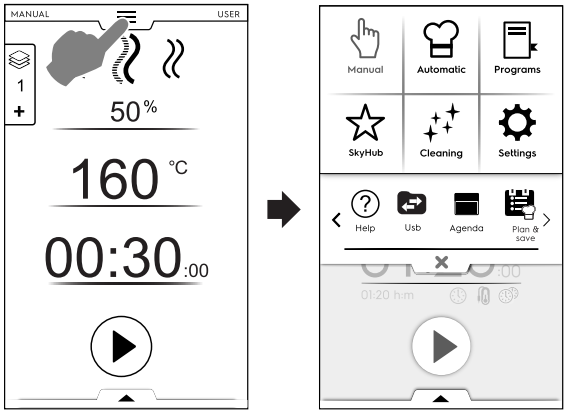
Un message d'information signalent s'il y a un problème, si une procédure est terminée ou doit être répétée, etc.

E.4 Zone des menus à tiroir

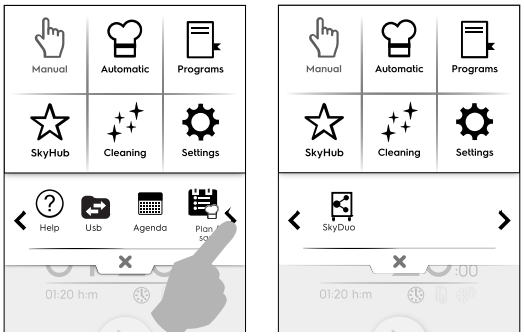
Les menus à tiroir sont une extension qui se trouve à l'intérieur de certains environnements du menu et contiennent des options et fonctions.

TIROIR SUPÉRIEUR

- Ce tiroir permet de naviguer dans le menu principal.
  – Ouverture du menu à tiroir supérieur :



  – Déplacement entre les pages :



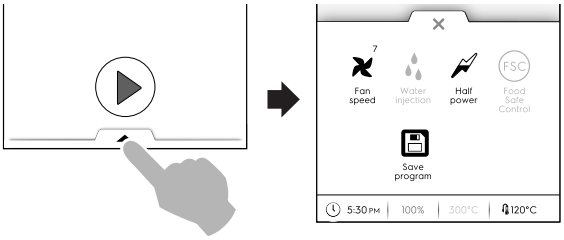
Effleurer les flèches dans la zone de défilement ;

  – Fermeture du menu à tiroir supérieur :

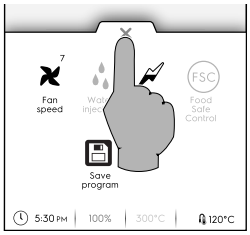
Appuyer sur le bouton ✕ pour clore le tiroir.

TIROIR INFÉRIEUR

- Ce tiroir permet d'accéder à d'autres options, accessoires et fonctions avancées.
  – Ouverture du menu à tiroir inférieur :



  – Fermeture du menu à tiroir inférieur

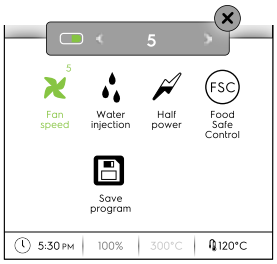


Fonctions du TIROIR INFÉRIEUR – Utilitaires

Ce tiroir contient d'autres réglages, la gestion des accessoires et des fonctions avancées. Sa composition dépend des paramètres de réglage et du cycle de phase.

Vitesse du ventilateur

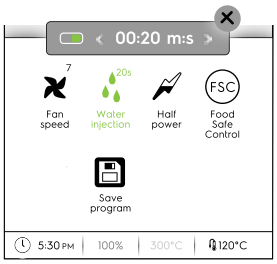
- Effleurer cette icône pour régler la vitesse du ventilateur des niveaux 1 à 7.
- Effleurer l'icône ✕ pour clore et activer le réglage.
- Pour désactiver cette fonction, utiliser les icônes ▭ / ▭.



Injection d'eau dans la cavité **(disponible uniquement pour le cycle de cuisson à convection**)

Effleurer cette icône pour augmenter le taux d'humidité dans la cavité au début de la phase de cuisson.

- Régler la durée de l'injection d'eau (de 10 secondes à 30 minutes).
- Effleurer l'icône ✕ pour clore et activer le réglage.
- Pour désactiver cette fonction, utiliser les icônes ▭ / ▭.



Mi-puissance

Effleurer cette icône pour limiter le pic de puissance à la moitié de la puissance installée. Disponible pour chaque cycle de cuisson. Lorsqu'elle est sélectionnée, l'icône devient verte.

Contrôle de sécurité alimentaire (FSC)

Pour activer cette fonction, voir le paragraphe *FSC Safety Control (FSC)* au chapitre E.15 *Réglages*.

Cette fonction permet de contrôler l'état microbiologique des aliments pendant la cuisson (voir le paragraphe *FSC Safety Control (FSC)*)

- Effleurer cette icône. Un message contextuel demande de sélectionner le niveau de risque entre standard ou élevé
- Définir l'icône de l'aliment requis pour modifier le risque.

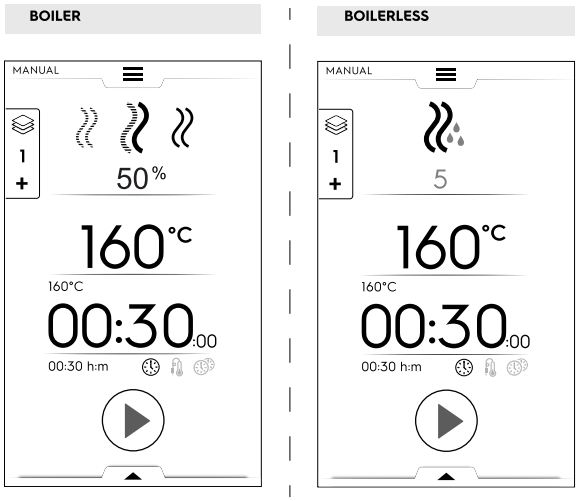
L'icône correspondante sur le tiroir inférieur change en conséquence .

Enregistrer programme

Effleurer cette icône pour enregistrer et mémoriser les cycles de cuisson personnalisés. Voir le paragraphe *Comment créer et sauvegarder un programme* au chapitre E.7 *Mode Programmes*.

E.5 Mode Manuel

Le mode manuel affiche la **première page**suivante :



Pour afficher la page d'accueil avec des informations plus détaillées, voir le chapitre E.15 *Réglages* (Manuel ⇨ Généralités, ⇨ Afficher valeurs réelles et réglées).

CYCLES DE CUISSON

Modèles avec boiler

Cycle CONVECTION
Pour rôtir et gratiner :
Température maximale jusqu'à 300 °C.

Cycle MIXTE
Il utilise simultanément les réchauffeurs du compartiment et du générateur de vapeur en maintenant les aliments tendres ;
Température maximale jusqu'à 300 °C.

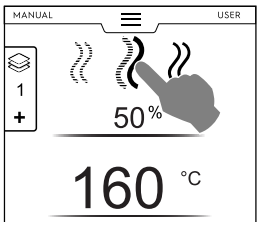
Cycle VAPEUR
Idéal pour cuire à l'eau (température automatiquement fixée à 100°C ;
Vapeur à basse température pour les cuissons délicates d'aliments en sachets sous vide et pour décongeler (température entre 25°C et 99°C) ;
Vapeur surchauffée (température 101°C – 130°C).

Modèles sans boiler

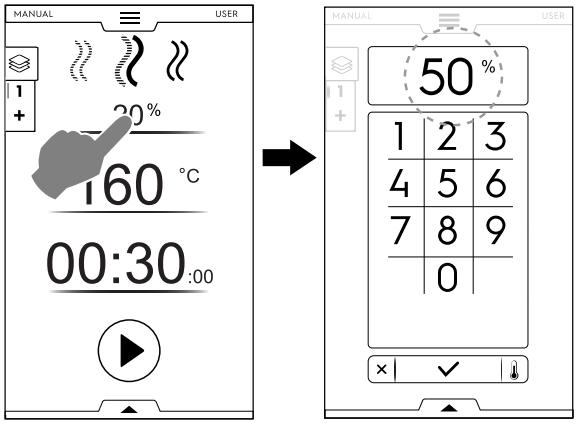
Cycle CONVECTION
Température maximale jusqu'à 300 °C.
Pour rôtir et gratiner ; température maximale jusqu'à 300 °C.

Réglage d'un cycle de cuisson

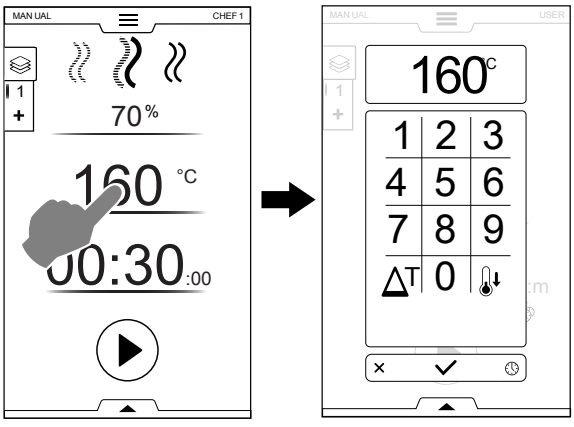
1. Sélectionner un cycle, par exemple, COMBI (MIXTE) ;



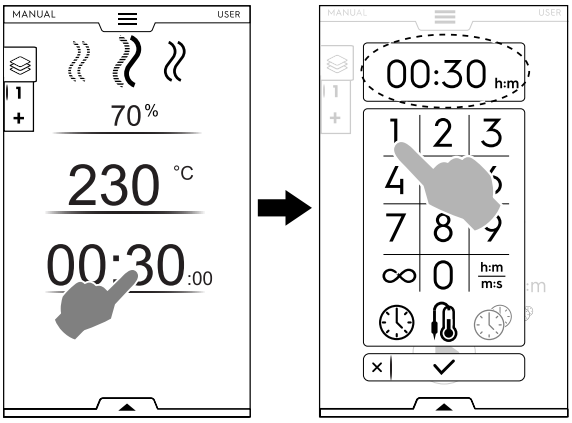
2. Si nécessaire, régler l'HUMIDITÉ requise ;
   - Appuyer sur la ligne de la valeur d'humidité ;
   - Entrer la nouvelle valeur sur le pavé numérique qui apparaît à l'écran.



3. Régler la TEMPÉRATURE requise
   - Appuyer sur la ligne de la valeur de la température ; entrer sur le pavé numérique la nouvelle valeur qui apparaît à l'écran.



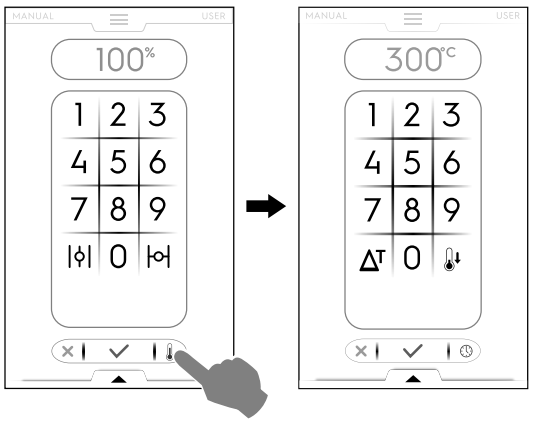
4. Régler la DURÉE
   - Appuyer sur la ligne de la valeur de temps ; entrer la nouvelle valeur sur le pavé numérique.



∞	Temps de cuisson continu
h:m / m:s	Temps affiché
	Sonde alimentaire
	MultiTimer

IMPORTANT
Le pavé numérique permet de régler d'autres options du cycle sans revenir à la première page du mode Manuel.

- Appuyer sur le bouton illustré sur la figure pour accéder au réglage des options de température et de temps ;

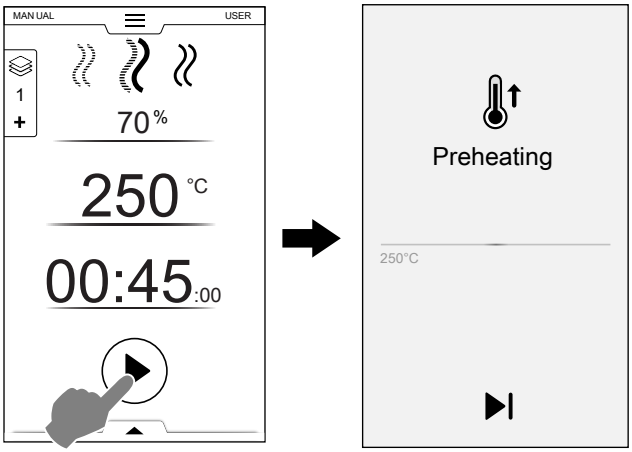


5. Effleurer le bouton ⏵ pour démarrer le cycle de cuisson réglé.

Options de démarrage

AUTOSTART (DÉMARRAGE AUTOMATIQUE)
Le cycle démarre à la fermeture de la porte. Le bouton de démarrage n'est pas visible à l'écran.
Le Pour activer le démarrage automatique dans tous les modes, voir le chapitre E.15 *Réglages* (Démarrage automatique).

6. La phase de préchauffage (ou de pré-refroidissement) commence. La fonction de préchauffage ou de pré-refroidissement prépare la température de la cavité avant le début du cycle sélectionné.



⏭	Sauter Préchauffage/Pré-refroidissement

Effleurer l'icône ⏭ pour sauter cette phase et passer immédiatement au cycle principal.

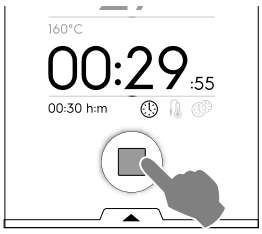
NOTE!
Cette phase peut être activée ou désactivée comme indiqué au chapitre E.15 *Réglages* (Manuel ⇨ Généralités, ⇨ Préchauffage cuisson).

7. À la fin du Préchauffage, des signaux sonores retentissent et le voyant de la porte clignote.
   Une fenêtre contextuelle s'ouvre pour signaler que le cycle peut démarrer.

1. Si TIME CYCLE (CYCLE TEMPS) est sélectionné : Introduire les aliments dans l'appareil et fermer la porte pour démarrer le cycle) ;
2. Si PROBE CYCLE (CYCLE SONDE) est sélectionné : introduire les aliments dans l'appareil, la sonde alimentaire dans le produit et fermer la porte pour démarrer le cycle ;

Arrêter le cycle

- Maintenir le bouton ⏹ enfoncé pour arrêter le cycle.



3. À la fin du cycle, un signal sonore retentit Une fenêtre contextuelle s'ouvre, affichant le résumé de la consommation, du cycle de temps et de l'utilitaire utilisé.

Appuyer sur le bouton ✓ pour clore la fenêtre contextuelle ;

L'appareil démarre en mode Maintien à température.

	Consommation électrique en kWh
	Consommation de temps en heures : minutes : secondes
	Utilitaire utilisé : FSC Food Safe Control La vérification finale par le FSC a abouti.
	Utilitaire utilisé : FSC Food Safe Control La vérification finale par le FSC a échoué.

OPTIONS DE TEMPÉRATURE

(pour tous les modes de cuisson)

ECO-DELTA ΔT

- Il s'agit d'une méthode de cuisson évoluée selon laquelle la température du compartiment varie proportionnellement à la température au cœur de l'aliment à cuire. La température de la cavité est réglée automatiquement en fonction de celle à l'intérieur de l'aliment (SONDE À CŒUR), en maintenant une différence constante "ECO-DELTA" entre l'une et l'autre, du début à la fin de la cuisson.

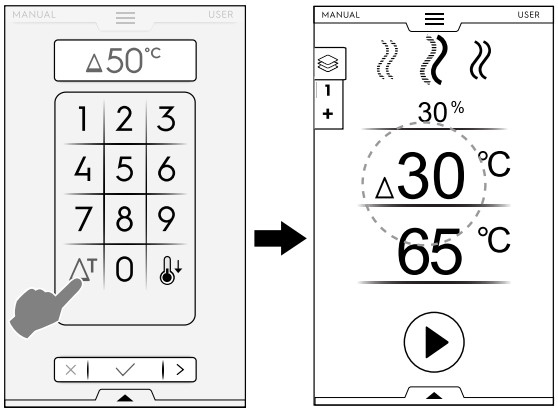
Delta température

Valeurs à régler :	de 5 à 120°C

Cette fonction permet d'effectuer une cuisson sans agresser les aliments avec des températures élevées ; on améliore ainsi l'homogénéité de cuisson, les aliments restent tendres et perdent moins de poids.

La fonction ECO-DELTA n'est possible qu'avec la sonde à cœur insérée.

1. Pendant le réglage de la température, effleurer l'icône ΔT;
2. Entrer la valeur delta désirée au pavé numérique ;
   appuyer sur le bouton ✓ pour confirmer ;



3. Effleurer l'icône de la sonde et entrer la valeur désirée ;
4. Insérer la sonde dans l'aliment (voir le fonctionnement de la sonde au paragraphe *Comment utiliser une sonde*).
5. Fermer la porte et appuyer sur le bouton ⏵.

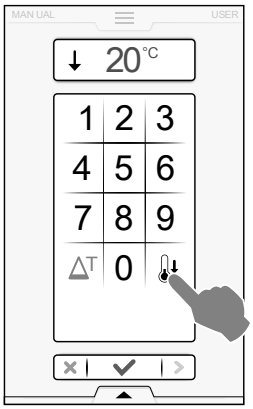
NOTE!
Pour supprimer la fonction ECO-DELTA, effleurer de nouveau l'icône ΔT.
Avec la fonction ECO-DELTA activée, le mode "Temps de cuisson" passe automatiquement en mode "Sonde à cœur" qui détecte la température à l'intérieur de l'aliment (65°C).

Cette fonction convient particulièrement pour la cuisson de gros morceaux d'aliment (à partir de 5 kg, par exemple, dinde entière, cuisse de porc, etc.).

REFROIDISSEMENT

- Refroidissement rapide de la cavité utile pour passer d'une cuisson à une autre à une température inférieure ;
  Cela permet la rotation du ventilateur et l'injection automatique d'eau même avec la porte ouverte. (Cette option n'est pas disponible si la température est supérieure à 180°C dans la cavité.

1. Appuyer sur le bouton ;



2. Entrer la valeur de température que le four doit atteindre pour la prochaine cuisson.
3. Appuyer sur le bouton ✓ pour confirmer.

OPTIONS D'HUMIDITÉ

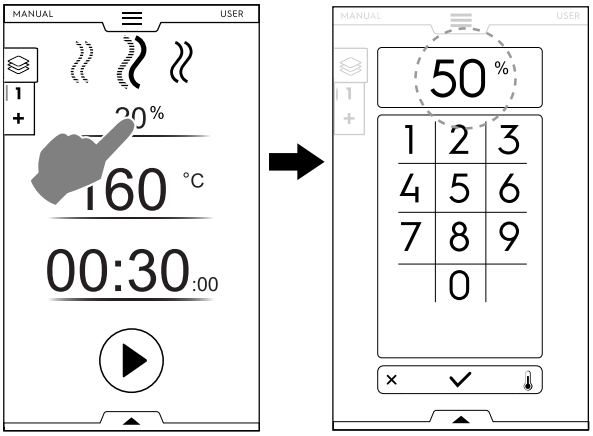
Cycle VAPEUR

- La valeur d'humidité - 100°C est fixe et non réglable.

Cycle COMBI - NIVEAU d'humidité EN POURCENTAGE

01 %	Il permet d'ajuster le niveau d'humidité requis dans la cavité pendant la cuisson.

- Appuyer sur la ligne d'humidité. Entrer la nouvelle valeur sur le pavé numérique (par ex., 50).
  Le four atteindra et maintiendra l'humidité réglée pendant tout le cycle de cuisson.

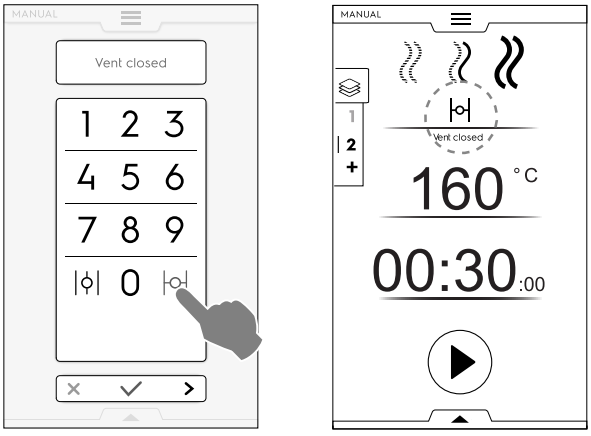


Cycle de CONVECTION - VANNE D'ÉVENT

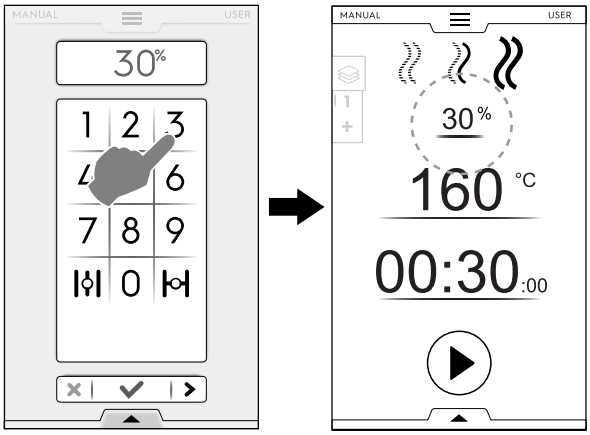
	Vanne d'évent FERMÉE pour la cuisson à haute humidité (réglage par défaut)
01 %	Vanne d'évent RÉGLABLE pour cuisson avec humidité réglable de 1 à 99 %, permet l'évacuation de l'humidité lorsque la valeur programmée est dépassée.
	Vanne d'évent ouverte pour la cuisson à sec, permettant au besoin l'élimination de l'humidité. (Température max. jusqu'à 300 °C)

Réglage de l'évent (uniquement pour le cycle CONVECTION)

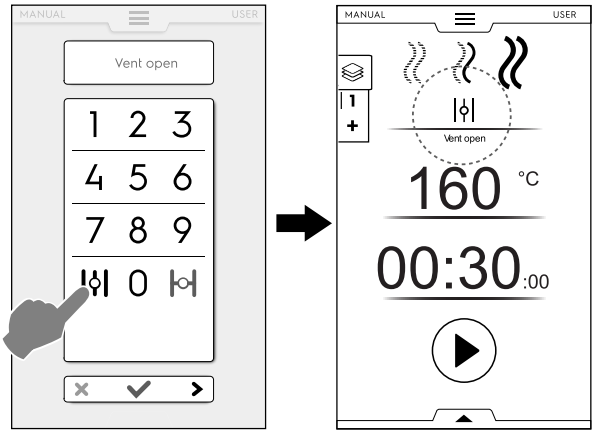
- Appuyer sur l'option ÉVENT FERMÉ



- Contrôle du TAUX D'HUMIDITÉ
  Entrer une valeur sur le pavé numérique (par ex., 30). L'évent est fermé pour les 30 % d'humidité correspondants.



- Appuyer sur l'option ÉVENT OUVERT

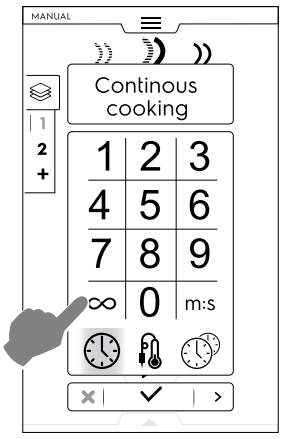


RÉGLAGE DE L'HEURE OU DE LA SONDE

OPTION DE TEMPS

CUISSON EN CONTINU

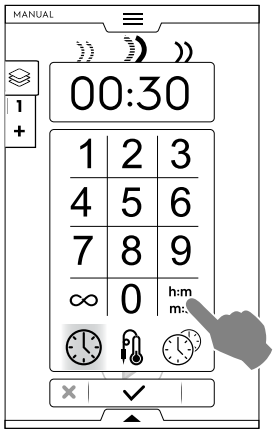
- Si cette option est activée, le cycle de cuisson est infini.



Lorsque les aliments sont cuits, maintenir le bouton ◉ enfoncé.

TEMPS AFFICHÉ

- Si cette option est activée, le temps affiché en heures/minutes est converti en minutes/secondes et vice-versa.



OPTION SONDE À CŒUR ALIMENTAIRE

La sonde à cœur permet de contrôler de manière précise la température au cœur du produit à cuire. Cette fonction exclut le réglage de la durée de cuisson.

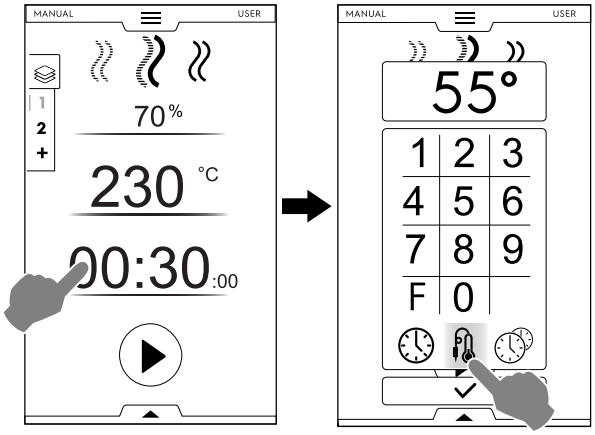
Température de la sonde

Valeurs à régler :	de 10 à 290°C

Dès que la valeur réglée est atteinte, le four s'arrête automatiquement.

Comment utiliser une sonde

1. Appuyer sur l'heure et sélectionner l'option SONDE À CŒUR ;

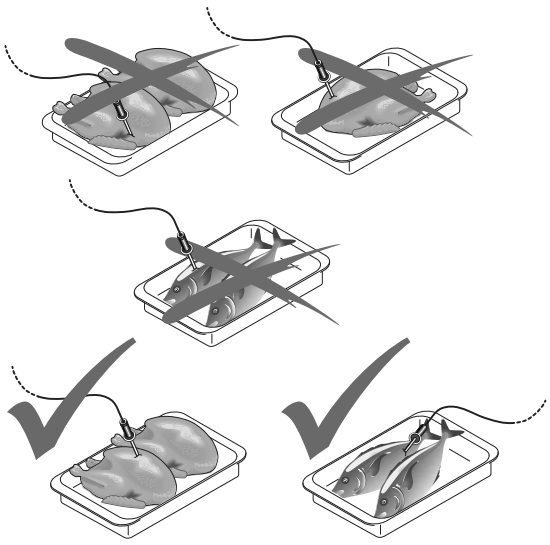


F — Facteur de pasteurisation (si activé)
Effleurer "F" pour saisir la valeur du facteur à atteindre à la fin du cycle de cuisson.

2. Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.
   Attendre que l'affichage indique que la phase de pré-chauffage (ou de pré-refroidissement) est terminée.
3. Ouvrir la porte, introduire les aliments dans la cavité ;

AVERTISSEMENT
Risque de brûlure. Lorsque le four est chaud, toujours ouvrir la porte en faisant attention.

4. Retirer la sonde à cœur de son logement et l'insérer dans le produit sans forcer ;
   Veiller à insérer la pointe (partie sensible) près du centre du produit.
   Pour ce faire, il est important que la sonde à cœur soit bien en place, à savoir près du produit, en veillant à ce que la pointe ne sorte pas du produit et ne touche en aucun cas la plaque.



IMPORTANT
La sonde à piquer est un composant de précision. Éviter les chocs, ne pas forcer en introduisant ou tirant le cordon souple (en particulier lorsque l'on utilise des structures sur roues).
La garantie ne couvre pas le remplacement des sondes à cœur endommagées suite à un usage impropre.

5. Fermer la porte du four.
   Le cycle SONDE se poursuit.

Fin du cycle SONDE

- Dès que la température à cœur requise est atteinte, le four s'arrête automatiquement. L'écran affiche la durée du cycle de cuisson ;

Désactivation du cycle SONDE

- Pour désactiver le cycle SONDE, il suffit d'appuyer sur le bouton TEMPS et de régler un temps de cuisson. Cette action désactive automatiquement la sonde à cœur et vice versa.
  L'option de sonde à cœur se désactive dès que le four est arrêté.

NOTE!
Dans le cas d'aliments emballés sous vide, il faut utiliser la sonde à cœur extérieure spéciale (accessoire fourni sur demande) et la brancher à la clé USB. Pour connaître le mode d'utilisation de la sonde, voir les instructions fournies avec l'accessoire.

OPTION MULTIMER

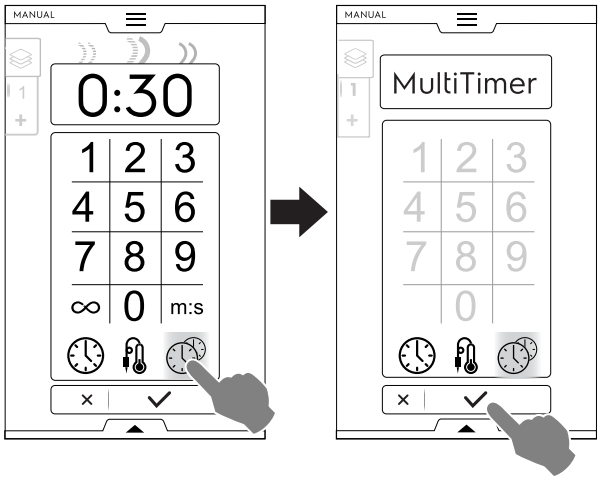
Le système MultiTimer permet de régler un temps différent pour chaque recette (poulet, pommes de terre, etc.) ou pour chaque plaque placée sur les différents niveaux (niveau 1 pour la plaque supérieure, niveaux suivants pour les plaques inférieures).

Cette fonction permet également d'utiliser le four avec un menu « à la carte » où les aliments peuvent être introduits dans le four au moment voulu pendant le même cycle.

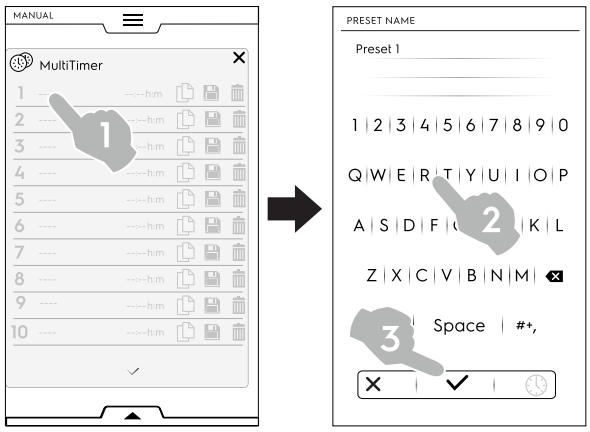
NOTE!
Il est impossible de sélectionner cette fonction dans un cycle multiphase.

Réglage d'une option MultiTimer

1. Pendant le réglage d'un programme manuel, sélectionner l'option MultiTimer et confirmer ;

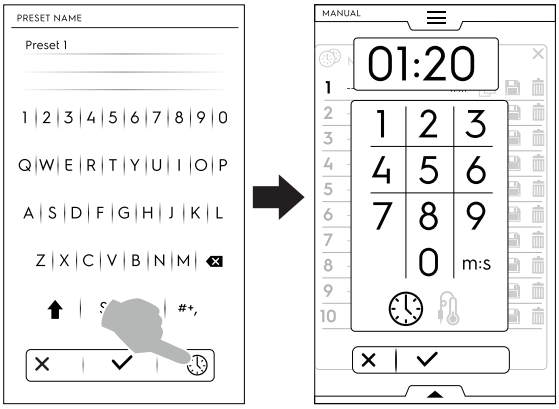


2. Une fenêtre contextuelle s'ouvre. Appuyer sur la partie gauche d'une ligne pour créer un nouveau préréglage, taper le nouveau nom au clavier et confirmer.

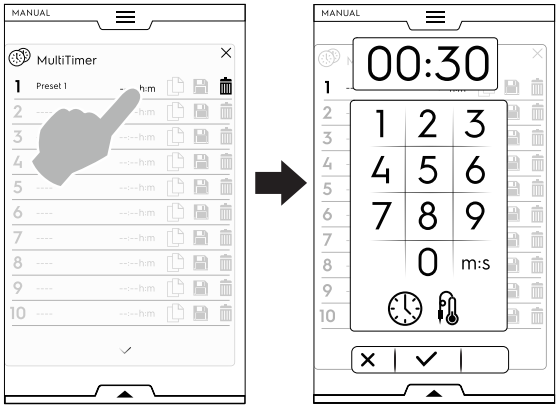


3. Régler la durée préréglée ou la température à cœur des aliments. Il y a deux façons de procéder :

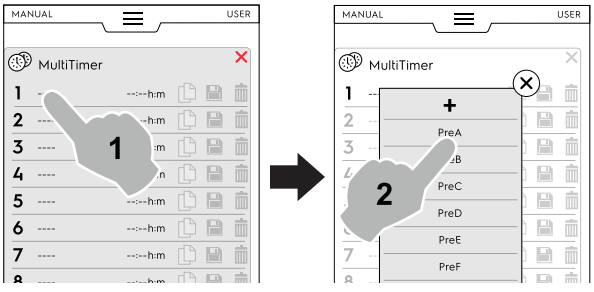
- Effleurer l'icône de l'heure sur le pavé pour accéder à la page de modification ;



- Effleurer la zone de temps sur la partie droite de la ligne ;

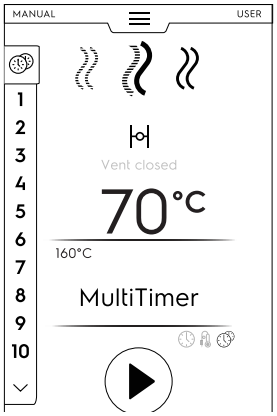


- L'appareil affiche les préréglages les plus similaires ou les préréglages compatibles avec le préréglage venant d'être réglé. Effleurer la partie gauche de chaque ligne pour les rappeler et sélectionner celle qui convient.

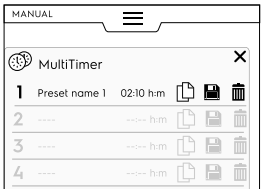


- Appuyer sur “+“ pour créer et ajouter un nouveau préréglage. Taper le nouveau nom au pavé et confirmer.

Il est possible d'ajouter jusqu'à 20 préréglages.



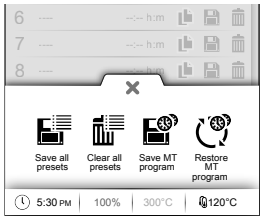
- Après avoir réglé les préréglages souhaités, les icônes de droite deviennent disponibles.



Comme pour les préréglages de gestion, il est possible de :

	Dupliquer le préréglage
	Enregistrer le préréglage (disponible uniquement pour les nouveaux préréglages)
	Supprimer le Préréglage

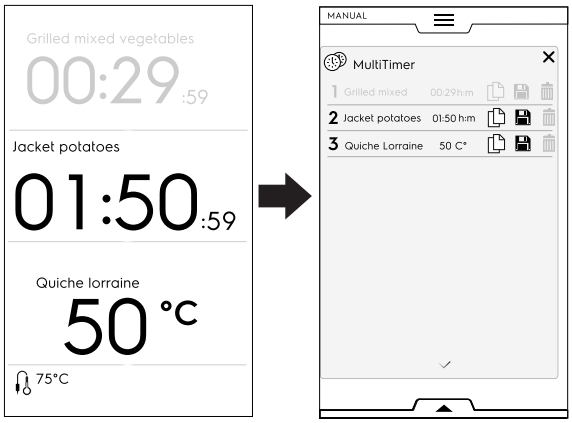
- D'autres actions sur le programme peuvent être effectuées par le tiroir inférieur. Ouvrir le tiroir inférieur pour :



	Enregistrer tous les préréglages Enregistrer tous les préréglages au lieu de les enregistrer un par un.
	Supprimer tous les préréglages Supprimer tous les préréglages au lieu de les supprimer un par un.
	Enregistrer le programme MT Enregistrer tous les préréglages comme programme MultiTimer.
	Recharger les préréglages Disponible uniquement dans un programme MultiTimer ; permet de restaurer les préréglages supprimés d'un programme MT.
	Recharger les programmes MT Permet de recharger un programme MT.

4. Appuyer sur le bouton pour démarrer le cycle. Le préchauffage démarre.

5. Introduire les aliments dans le four, la sonde à cœur dans le produit (si nécessaire) et fermer la porte pour démarrer le cycle.
   L'économiseur d'écran affiche jusqu'à trois préréglages : le temps restant (ou la température à cœur actuelle des aliments) et le nom, le cas échéant. Les préréglages sont ordonnés de haut en bas en fonction du temps minimum et maximum qui reste.



6. Lorsqu'un préréglage se termine, des signaux sonores retentissent. L'écran affiche la liste des pages du Multi-Timer avec le préréglage terminé clignotant en vert. Ouvrir la porte et extraire les aliments.
   Après la fermeture de la porte, le préréglage terminé disparaît de l'affichage.

NOTE!
Pendant un préréglage, il est possible d'ajouter d'autres préréglages. Le numéro de référence du préréglage clignote pendant que la porte est ouverte, de manière à pouvoir charger les aliments dans l'appareil. Quand la porte est refermée, le numéro de référence du préréglage s'arrête de clignoter.

7. Lorsque le dernier préréglage se termine et que la nourriture est retirée, maintenir enfoncé le bouton ◉ pour arrêter le cycle de préréglage.

TIROIR MULTIPHASE

La cuisson d'un aliment peut s'effectuer selon différents modes durant son cycle et donc en différentes phases.

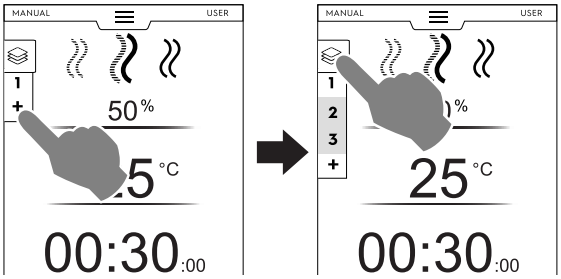
Le four permet l'exécution de programmes comprenant plusieurs phases séquentielles (jusqu'à 16 phases maximum).

Pendant un programme, le passage d'une phase à l'autre s'effectue automatiquement. Le programme s'arrête automatiquement dès que toutes les phases sont terminées.

Comment régler le programme Multiphase

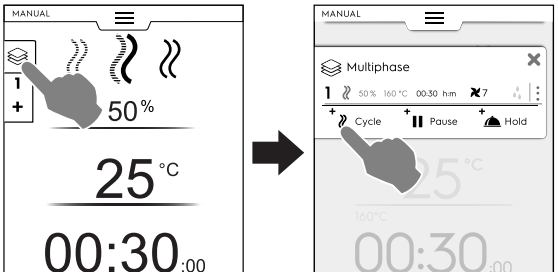
1. Commencer par régler un cycle de cuisson (voir le paragraphe E.5 *Mode Manuel*) ;
2. Ajouter une nouvelle phase ;
   Il y a deux façons d'ajouter une phase :

- Effleurer l'icône "+" dans le tiroir Multiphase ;



L'appareil ajoute des phases supplémentaires. Appuyer sur le tiroir Multiphase pour vérifier la liste des phases.
Appuyer sur chaque ligne de phase pour attribuer de nouveaux paramètres.

- Ouvrir le tiroir multiphase et effleurer l'icône "Ajouter cycle".



Ajouter cycle
Effleurer cette icône pour ajouter une nouvelle phase.

Le four ajoute des phases par défaut. Appuyer sur la ligne de la phase pour attribuer de nouveaux paramètres.

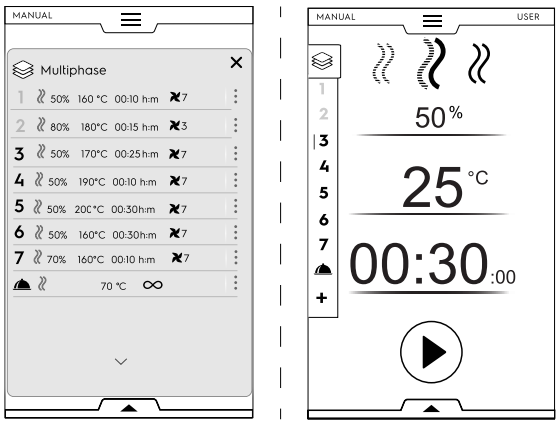
Ajouter Pause
Effleurer cette icône pour ajouter la phase Pause.

Ajouter Maintien à température
Effleurer cette icône pour ajouter la phase de Maintien à température.

NOTE!
La phase HOLD apparaît toujours à la fin de la liste et ne peut pas être déplacée et copiée.

Il est possible d'ajouter un maximum de 16 phases + phase de Maintien à température.

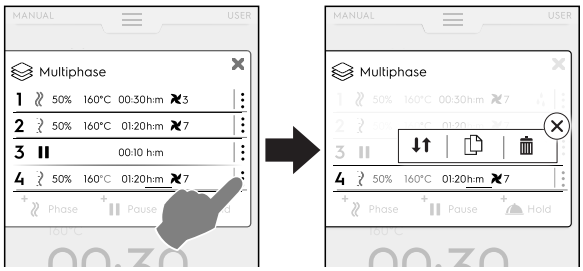
3. Régler les paramètres des nouveaux cycles ajoutés et effleurer la touche ⏵ pour démarrer le cycle.



La phase en cours est mise en surbrillance en vert. Les phases de la liste qui apparaissent en gris ont déjà été réalisées.

Gestion des phases :

- Appuyer sur les 3 points à droite pour ouvrir une mini fenêtre contextuelle avec les actions Déplacer, Dupliquer et Supprimer.



NOTE!
La fenêtre contextuelle ne s'ouvre que si le cycle n'a pas encore commencé.

- Effleurer l'icône ✕ en rouge pour clore la mini fenêtre contextuelle.

Déplacer la phase

Appuyer sur cette icône pour modifier la position de la phase.

Les autres numéros de phases se mettent à clignoter.

Appuyer sur le numéro de phase requise pour sélectionner la nouvelle position.

Supprimer la phase

Appuyer sur cette icône pour supprimer immédiatement la phase.

Dupliquer la phase

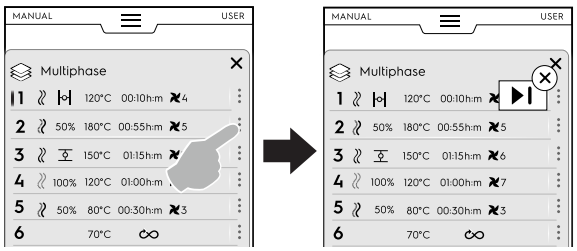
S'il n'y a qu'une seule phase, il n'est pas possible de déplacer ou de supprimer une phase, seulement de la dupliquer.

Option SKIP (disponible uniquement pendant un programme en cours d'exécution) :

1. Appuyer sur les trois points à droite de **la phase sélectionnée** pour ouvrir la mini fenêtre contextuelle avec la fonction Sauter.

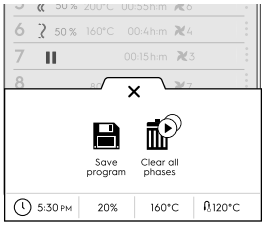
NOTE!
La fenêtre contextuelle ne s'ouvre que si le cycle a déjà démarré.

2. Effleurer l'icône Sauter pour quitter la phase en cours et démarrer immédiatement la phase sélectionnée.



Fonctions du tiroir inférieur :

- D'autres actions peuvent être effectuées au moyen du tiroir inférieur :



Enregistrer le programme

Appuyer sur cette option pour enregistrer et mémoriser des cycles personnalisés dans le mode Programmes. Taper un nom à attribuer sur le clavier numérique.

Supprimer toutes les phases

Appuyer sur cette icône pour supprimer toutes les phases du menu à tiroir Multiphase et redémarrer à partir de la phase 1.

Avant de supprimer les phases dans le menu à tiroir, une fenêtre contextuelle apparaît et demande confirmation.

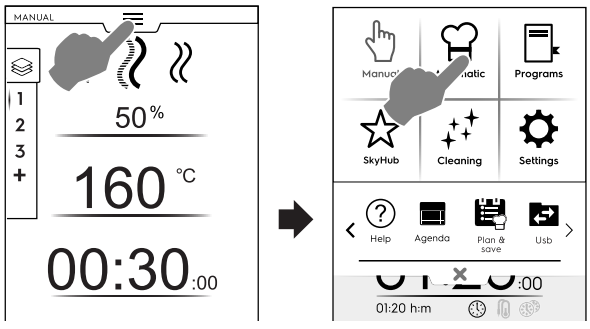
E.6 Mode Automatique

Le " mode Automatique" permet de faire cuire automatiquement des aliments, en réglant quelques fonctions simples.

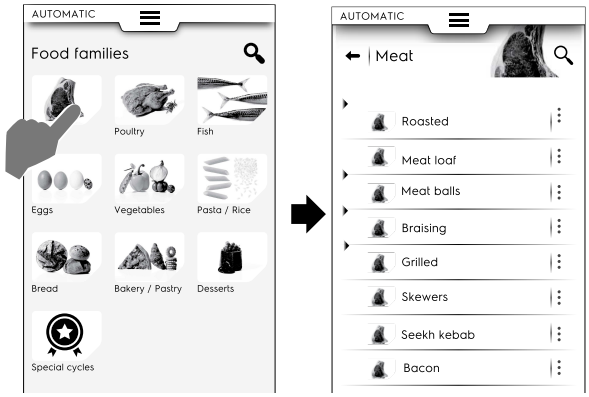
La cuisson en "mode Automatique" signifie qu'il n'est pas nécessaire de connaître les valeurs des paramètres de cuisson (température, temps et humidité) mais obtenir d'excellents résultats de cuisson pour chaque type d'aliment.

Comment régler un cycle de cuisson

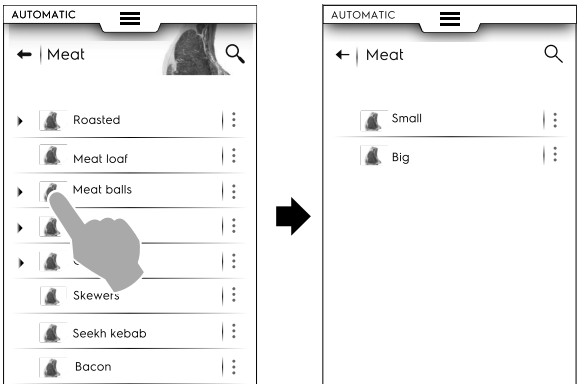
1. Ouvrir le tiroir supérieur et sélectionner le mode Automatique



2. Sélectionner une famille d'aliments ;

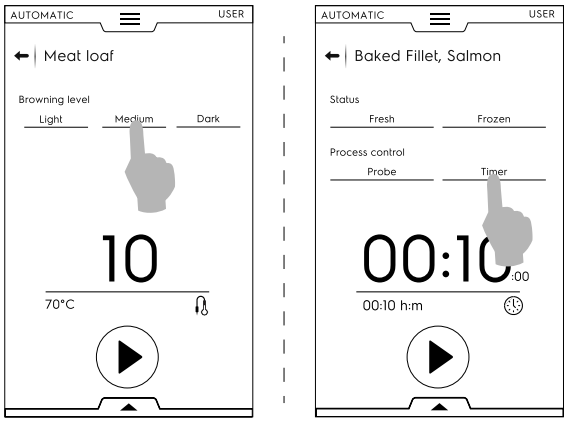


3. Sélectionner la catégorie d'aliments et le préréglage associé requis ;



Chaque catégorie peut être associée à plusieurs préréglages.

4. Sélectionner le préréglage requis et, si nécessaire, configurer les paramètres.
   Si nécessaire, modifier la température et/ou la commande de cuisson ;

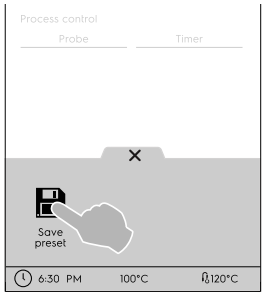


Certains préréglages sont entièrement automatiques.
L'afficheur indique qu'aucun paramètre ne peut être réglé.

D'autres préréglages permettent de modifier certains paramètres :

- Niveau de Dorage
- Contrôle de la cuisson (temps/sonde).
- État des aliments

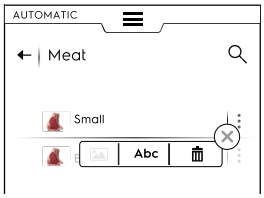
- Dès que le cycle a été modifié avec les nouveaux paramètres, il est possible de l'enregistrer comme préréglage ;



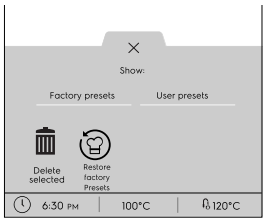
  – Appuyer sur l'icône pour enregistrer le préréglage ;
  – Une fenêtre contextuelle apparaît avec un message signalant que le préréglage va être écrasé ;
  – Effleurer l'icône ✓ pour confirmer ou l'icône ✕ pour enregistrer un nouveau préréglage.

Gestion des préréglages

- Effleurer les 3 points pour renommer ou supprimer les préréglages.



- D'autres actions sont disponibles dans le tiroir inférieur. L'ouvrir pour :



- voir les Préréglages d'usine ou les Préréglages utilisateur
- effacer les préréglages sélectionnés (sélectionner un ou plusieurs préréglages affichés à l'écran et confirmer)
- restaurer les préréglages d'usine ;

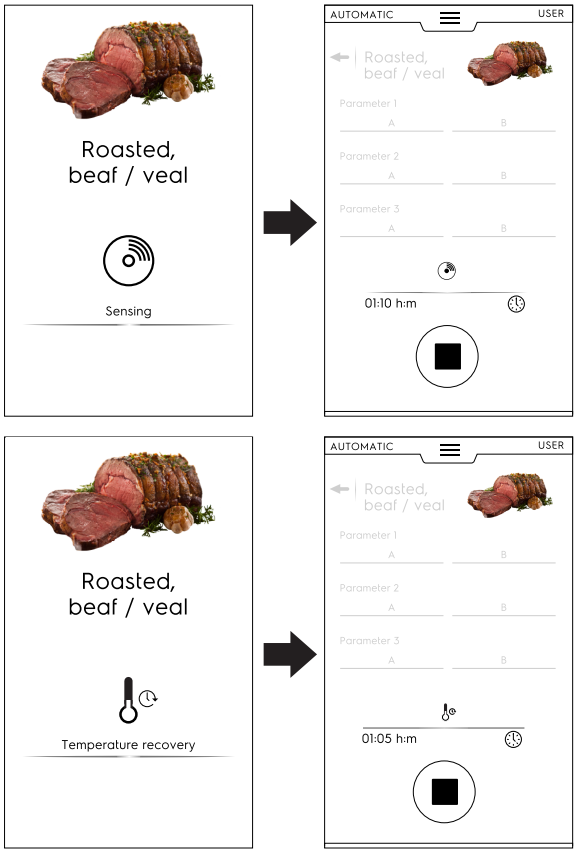
5. Appuyer sur ⏵ pour démarrer le cycle ;
   La phase de préchauffage (ou de pré-refroidissement) commence.

   NOTE!
   Pendant la préparation de la cavité, il est encore possible d'apporter cerrtaines modifications aux paramètres.

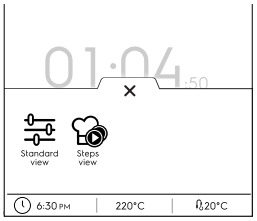
6. Lorsque la phase de préchauffage est terminée, introduire les aliments dans la cavité ;

7. À la fin du pré-refroidissement/préchauffage, introduire les aliments dans le four, la sonde à cœur dans le produit (si nécessaire) et fermer la porte pour démarrer le cycle.

8. Les fonctions de détection/récupération de température démarrent.
   Ces fonctions analysent l'état de la cavité pour optimiser le cycle selon le type et la charge d'aliments.



9. Une fois les phases de détection/récupération de la température terminées, un économiseur d'écran apparaît pendant le cycle.
   Il est possible de personnaliser son affichage au moyen du tiroir inférieur. L'ouvrir et choisir celui qui convient le mieux.



Vue standard

Vue par étapes

10. À la fin du cycle, les informations suivantes s'affichent :

Consommation de temps en heures : minutes : secondes

HACCP
(données de recette enregistrées dans le journal HACCP)

Norme de référence utilisée (si activée)
Le contrôle indique si le guide standard a réussi.

Consommation électrique en kWh

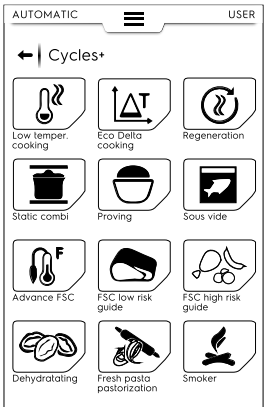
Consommation d'eau en litres

E.6.1 Cycles+ / Cycles spéciaux

Ce mode contient des approches de cuisson spéciales conçues pour obtenir des résultats spécifiques.

Cycles spéciaux/Cycles+

Effleurer cette icône pour entrer dans la liste des cycles :



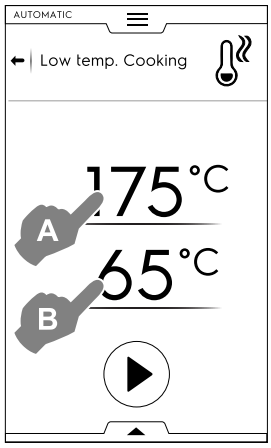
CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson à basse température est un programme automatique prédéfini pour les aliments cuits uniformément avec une texture molle.

La phase de maintien conserve les aliments en toute sécurité conformément aux normes HACCP pendant une durée maximale de 24 heures.

Le programme se compose des principales phases suivantes :

- Préchauffage
- Saisir : saisie à sec des aliments
- Refroidissement
- Maturité : cuisson lente
- Maintien à température : maintenir les aliments à la température voulue

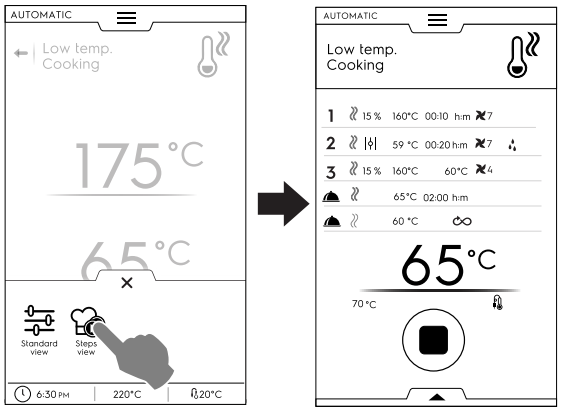


1. Régler la température de SAISIE “A“ ;
2. Régler la température finale de la SONDE “B“
3. Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.

IMPORTANT
Pendant la phase de Préchauffage, il est conseillé de sortir la sonde de la cavité.

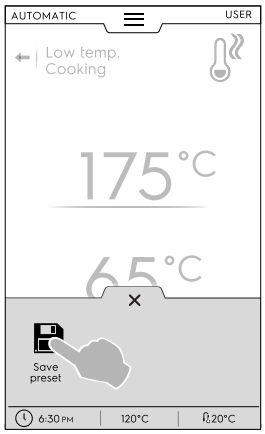
Affichage du cycle

- L’affichage du cycle peut être personnalisé en vue standard ou étapes. Ouvrir le tiroir inférieur et effleurer l'icône concernée :



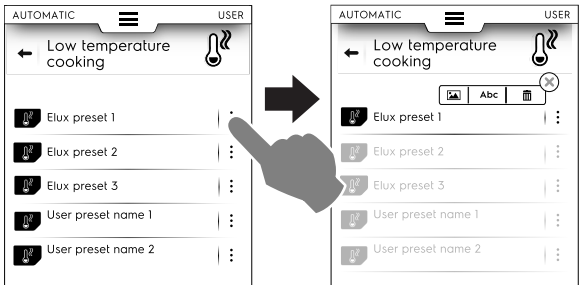
Sauvegarde des préréglages

- Une fois le cycle réglé, il est possible de l’enregistrer comme préréglage ;
  Ouvrir le tiroir inférieur et sélectionner l'icône correspondante.



Gestion des préréglages

- Si les préréglages de Cuisson à basse température ont déjà été sauvegardés, ils apparaissent sous forme de liste.
  Appuyer sur trois points pour changer d'image, renommer ou supprimer les préréglages (voir la même procédure au paragraphe *Comment gérer les programmes mémorisés* du chapitre E.7 *Mode Programmes*).



- D'autres actions peuvent être effectuées au moyen du tiroir inférieur.
  Voir les fonctions disponibles avec les préréglages au moyen du tiroir inférieur au paragraphe *Gestion des préréglages* de ce chapitre.

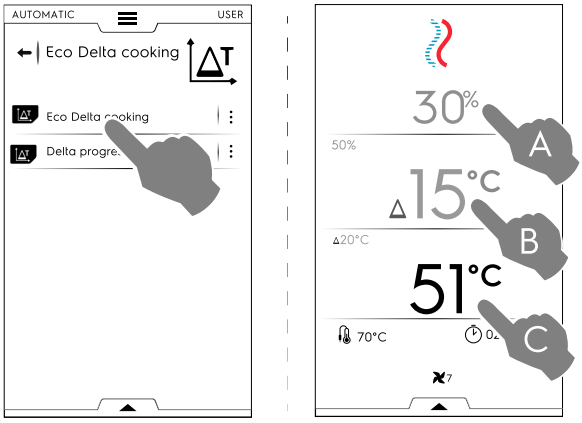
À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l’afficheur sous forme de message de rappel.

ΔT CUISSON ECO-DELTA

Ce cycle spécial ajuste la température de la cavité pour maintenir une différence constante (delta) avec la sonde à cœur alimentaire.

- Régler la valeur d’humidité ;
- Régler la valeur delta de la température de la cavité ;
- Régler ensuite la température de la sonde à cœur ;
  L'écran indique la valeur d'humidité réglée (A), pour la température de la cavité, la valeur delta réglée (B) et pour la sonde, la valeur actuelle et la valeur cible (C) ;

NOTE!
Si l'on crée plusieurs phases, au moins l'une d'entre elles doit être commandée par une sonde avec la température de la cavité réglée comme un delta à partir de la valeur de la sonde de température à cœur. Sinon, le bouton START (DÉMARRAGE) est désactivé et le message « Programme de cuisson Eco delta invalide » s'affiche.



- Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.
- Une fois la température de la cavité atteinte, charger le four et insérer la sonde alimentaire dans le produit.

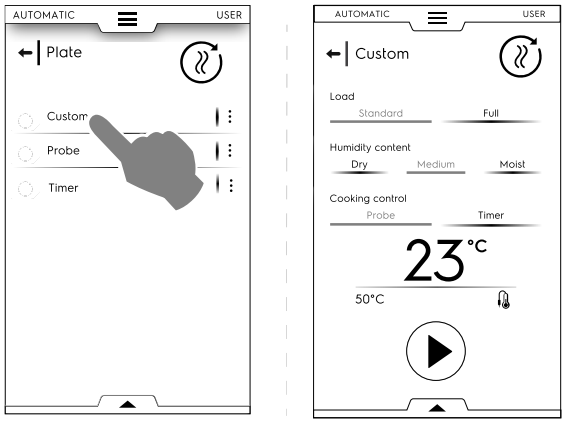
À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l’afficheur sous forme de message de rappel.

RÉGÉNÉRATION

Ce cycle est un ensemble de catégories et de cycles de cuisson pour réchauffer les aliments réfrigérés en maintenant l'humidité contrôlée. Il fonctionne comme un cycle automatique standard.

Pour lancer un cycle de régénération, procéder comme suit :

1. Accéder au cycle ;



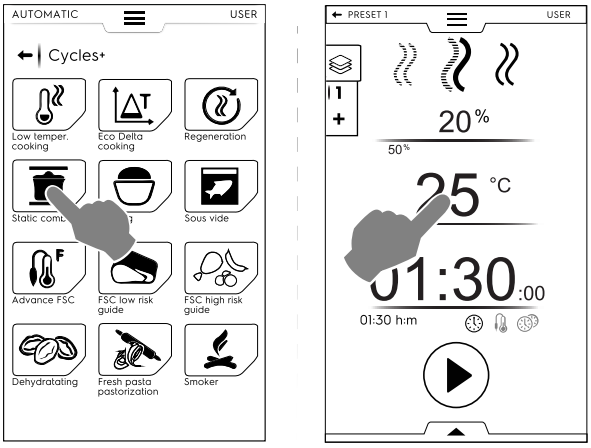
2. Régler les paramètres définissant l'état de l'aliment à régénérer ;
3. Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.

ATTENTION
Les aliments froids ne doivent pas être ajoutés dans la cavité pour y être régénérés pendant que la phase de maintien à température (HOLD) est en cours.

À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l'afficheur sous forme de message de rappel.

MIXTE STATIQUE

Ce cycle simule une cuisson statique utilisant une répartition de l'air plus douce. Le four exécute le cycle en mode manuel sans réglage du ventilateur.



Pour démarrer un cycle mixte statique, procéder comme suit :

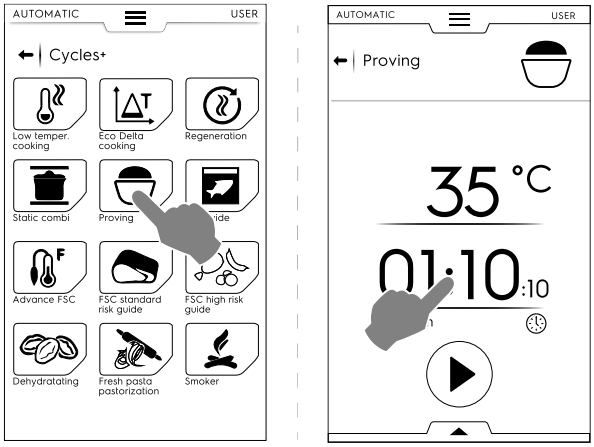
1. Sélectionner un préréglage, s'il a été créé ;
2. Fermer la porte et appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.
   Si la température de la cavité est inférieure ou supérieure à la température réglée, le four commence une phase de refroidissement ou de préchauffage.
3. Lorsque le four a atteint la température de cuisson, charger le four et, si nécessaire, insérer la sonde alimentaire dans le produit.
   La vitesse du ventilateur n'est pas réglable.

À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l'afficheur sous forme de message de rappel.

Il est possible d'enregistrer et de mémoriser les préréglages effectués ; voir comment les gérer au paragraphe *Gestion des préréglages* de ce chapitre.

FERMENTATION

Humidité contrôlée grâce au capteur lambda unique, et la température permet au four de fonctionner comme une chambre de fermentation, afin de faire lever toutes sortes de produits de pâtisserie ou de boulangerie.



Pour lancer un cycle de régénération, procéder comme suit :

1. Régler la température de 25 à 50 °C;
2. Régler l'heure ;
3. Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.
   Si la température de la cavité est inférieure ou supérieure à la température réglée, le four commence une phase de refroidissement ou de préchauffage.
4. Une fois que la température de la cavité est atteinte, enfourner les aliments.

À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l'afficheur sous forme de message de rappel.

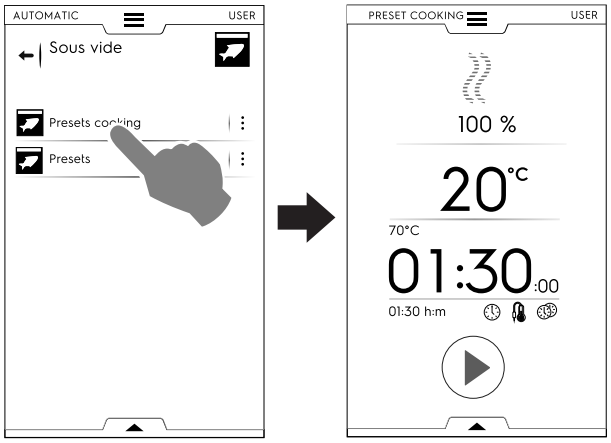
Il est possible d'enregistrer et de mémoriser les préréglages effectués ; voir comment les gérer au paragraphe *Gestion des préréglages* de ce chapitre.

SOUS VIDE

Il s'agit d'un cycle à vapeur adapté à la cuisson d'aliments préalablement emballés sous vide dans un sachet en plastique. Ce cycle spécial permet de cuire ou de régénérer les aliments.

Le four fonctionne en mode manuel avec le seul cycle VAPEUR disponible ;

- Si nécessaire, modifier la température de la cavité ;
- Régler l'heure ou
- régler la température de la sonde à cœur (si seule la « sonde à cœur aliments sous vide USB » est disponible pour l'appareil).
- Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.

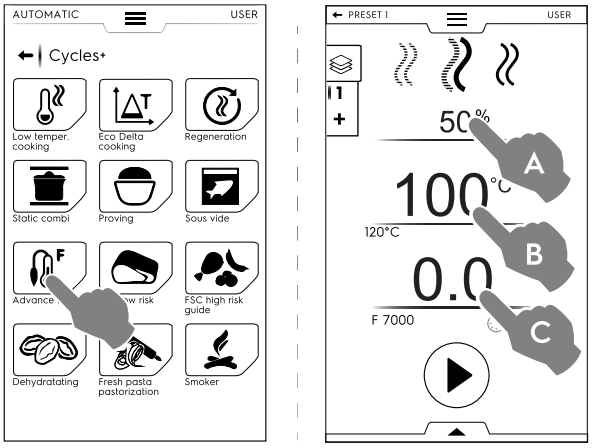


À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l'afficheur sous forme de message de rappel.

FSC AVANCÉ

Ce cycle associe le facteur de pasteurisation à la fin du cycle de cuisson.

Ce cycle se déroule comme un cycle manuel.



Pour lancer un cycle FSC Avancé, procéder comme suit :

1. Régler l'humidité (A) ;
2. Régler la température (B) ;
3. Régler le facteur de Pasteurisation (C) ;
4. Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.
   Si la température de la cavité est inférieure ou supérieure à la température réglée, le four commence une phase de refroidissement ou de préchauffage.
5. Une fois la température de la cavité atteinte, enfourner et introduire la sonde à cœur dans le produit.
   Lorsque le paramètre "F" est atteint, le cycle se termine.

À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l'afficheur sous forme de message de rappel.

Il est possible d'enregistrer et de mémoriser les préréglages effectués ; voir comment les gérer au paragraphe *Gestion des préréglages* de ce chapitre.

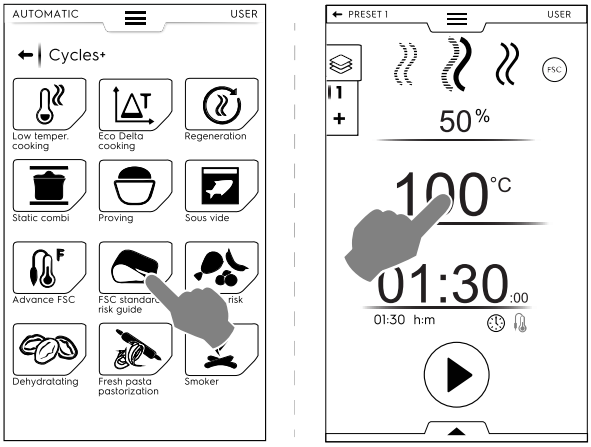
RISQUE STANDARD FSC

Le FOOD SAFE CONTROL (FSC) (CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS est un dispositif permettant de contrôler l'état de SÉCURITÉ microbiologique de l'aliment à cuire. Cette option reconnaît le moment où l'aliment atteint un niveau de stérilisation acceptable pour sa consommation en toute SÉCURITÉ.

Le processus nécessite le respect scrupuleux des bonnes pratiques de traitement des aliments selon les normes d'hygiène, avant et après la cuisson.

NOTE!
La cuisson avec le FSC ne stérilise pas un aliment pourri ou abîmé, qui reste tel même après la cuisson.

Le cycle est effectué avec des préréglages en mode MANUEL avec l'option FSC activée.



Pour définir le cycle de risque standard FSC, procéder comme suit :

- Régler l'humidité, la température et la durée du cycle ;
- Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle ;
  Si la température de la cavité est inférieure ou supérieure à la température réglée, le four commence une phase de refroidissement ou de préchauffage.
- Une fois la température de la cavité atteinte, enfourner et introduire la sonde à cœur dans le produit.
- À la fin du cycle, le four vérifie si les aliments ont atteint le niveau de stérilisation requis :
  – Si le paramètre FSC est satisfait, un message de rappel signale que le cycle s'est achevé positivement ;

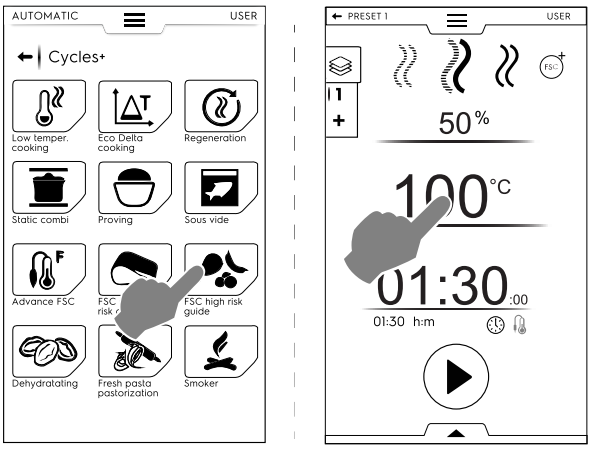
  – Si le paramètre FSC n'est PAS satisfait, un message avertit de la nécessité de prolonger le cycle jusqu'à ce que l'aliment soit dans des conditions sûres pour sa consommation.

Il est possible d'enregistrer et de mémoriser les préréglages effectués ; voir comment les gérer au paragraphe *Gestion des préréglages* de ce chapitre.

RISQUE ÉLEVÉ FSC

Pour les aliments ayant un niveau de contamination élevé. (par ex., paupiettes, viande hachée, poulet, viande de porc, poisson)

Le cycle est effectué avec des préréglages en mode MANUEL avec l'option activée.



Pour définir le cycle de risque élevé FSC, procéder comme suit :

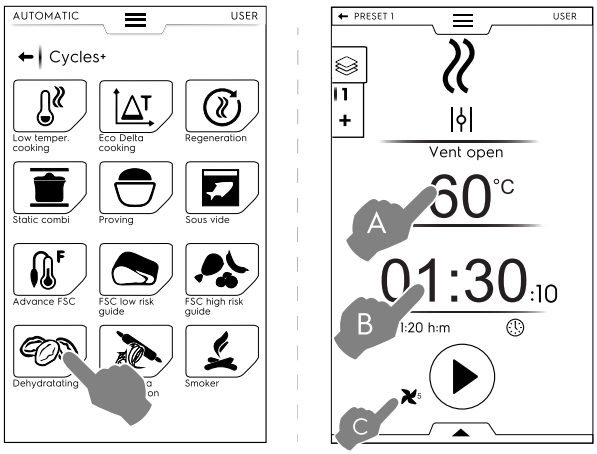
- Régler l'humidité, la température et la durée du cycle ;
- Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle ;
  Si la température de la cavité est inférieure ou supérieure à la température réglée, le four commence une phase de refroidissement ou de préchauffage.
- Une fois la température de la cavité atteinte, enfourner et introduire la sonde à cœur dans le produit.
- À la fin du cycle, le four vérifie si les aliments ont atteint le niveau de stérilisation requis :
  – Si le paramètre FSC est satisfait, un message de rappel indiquant la fin du cycle s'affiche ;

  – Si le paramètre FSC n'est PAS satisfait, un message avertit de la nécessité de prolonger le cycle jusqu'à ce que l'aliment soit dans des conditions sûres pour sa consommation.

DÉSHYDRATATION

Ce cycle déshydrate rapidement des fruits, des légumes, de la viande et du poisson. Il élimine les liquides des ingrédients en séchant la chambre du four grâce au flux d'évacuation d'air le plus élevé (jusqu'à 90 m³/h).

Le four fonctionne en mode manuel avec le seul cycle CONVECTION disponible et l'évent OUVERT.



Procéder de la façon suivante pour régler le cycle de Déshydratation :

- Régler la température (A), le temps (B) et la vitesse du ventilateur (C) ;
- Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle ;
  Si la température de la cavité est inférieure ou supérieure à la température réglée, le four commence une phase de refroidissement ou de préchauffage.
- Une fois que la température de la cavité est atteinte, enfourner les aliments.

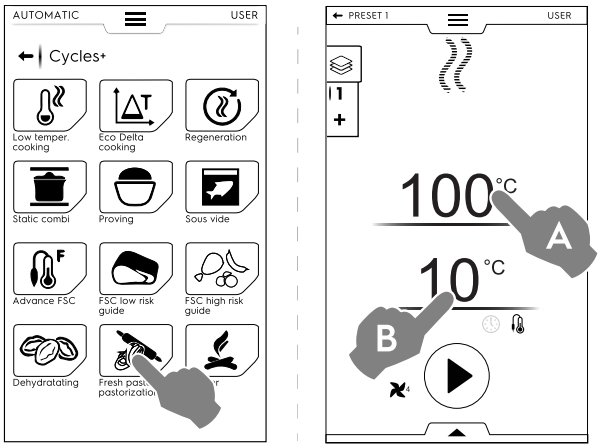
À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l'afficheur sous forme de message de rappel.

Il est possible d'enregistrer et de mémoriser les préréglages effectués ; voir comment les gérer au paragraphe *Gestion des préréglages* de ce chapitre.

PASTEURISATION DES PÂTES ALIMENTAIRES

Ce cycle est un préréglage spécial pour la pasteurisation des pâtes fraîches.

Le four fonctionne en mode manuel avec seulement le cycle VAPEUR disponible.



Procéder de la façon suivante pour régler le cycle :

- Régler la température de la cavité (A) ;
- Régler la température à cœur de la sonde ou le temps (B) ;
- Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle ;
  Si la température de la cavité est inférieure ou supérieure à la température réglée, le four commence une phase de refroidissement ou de préchauffage.
- Une fois la température de la cavité atteinte, enfourner et introduire la sonde à cœur dans le produit.

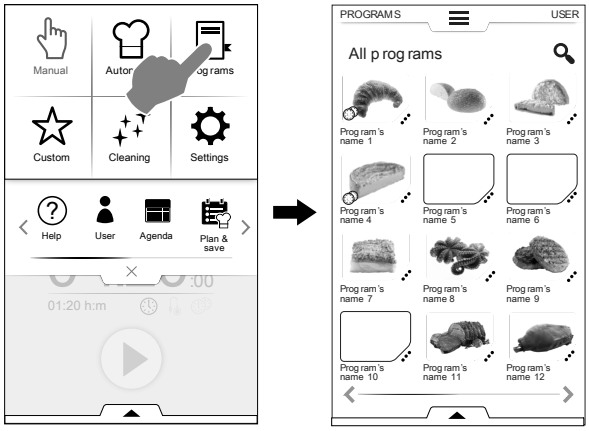
À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l'afficheur sous forme de message de rappel.

Il est possible d'enregistrer et de mémoriser les préréglages effectués ; voir comment les gérer au paragraphe *Gestion des préréglages* de ce chapitre.

E.7 Mode Programmes

Le bouton “Mode Programmes“ permet de rappeler des recettes de programmes déjà mémorisés et d’en enregistrer de nouveaux.

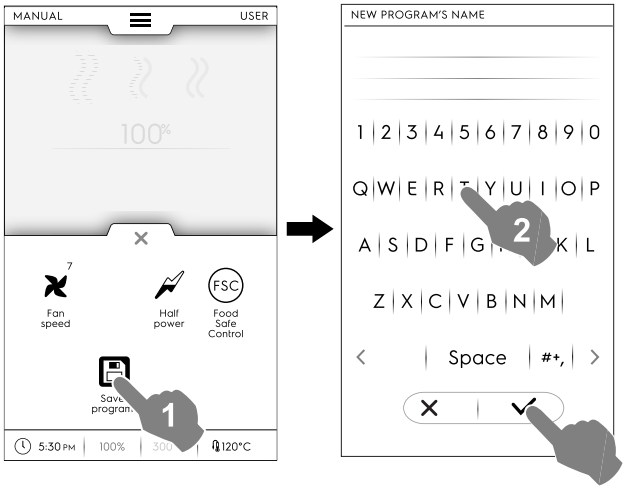
1. Sélectionner le mode Programmes. L'écran affiche tous les programmes mémorisés.
   (Pour modifier l'affichage des programmes, voir le chapitre E.15 *Réglages* ⇨ Mode Programme ⇨ Affichage de la grille).
2. Effleurer le programme souhaité ;



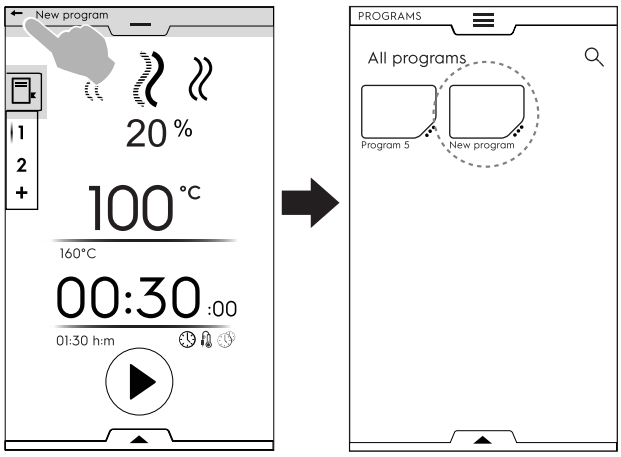
Le four charge le programme en mode Manuel prêt à être lancé.

Comment créer et sauvegarder un programme

- Sélectionner un cycle en mode Manuel (voir le chapitre E.5 *Mode Manuel*) ;
- Si nécessaire, modifier les paramètres de cuisson en fonction de vos besoins ;
- Ouvrir le tiroir inférieur et effleurer l'icône correspondante pour enregistrer le programme ;
- Modifier le nom du programme sur le pavé qui s’affiche et confirmer.

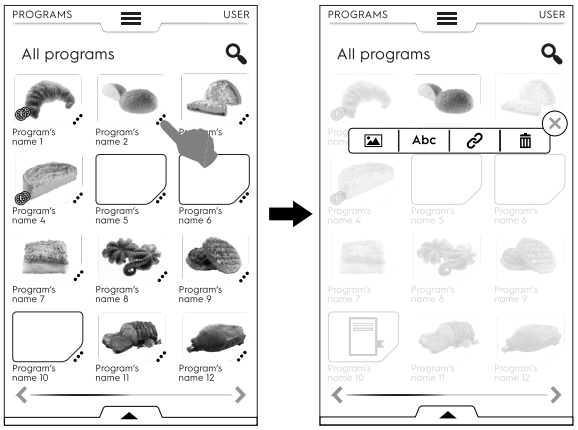


Le nouveau programme est enregistré en mode Programmes.



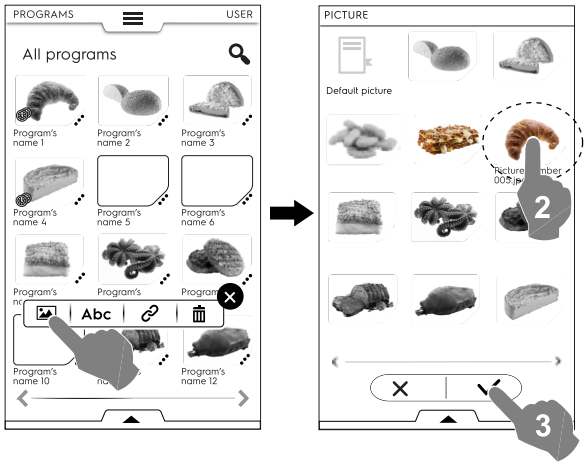
Comment gérer les programmes mémorisés

1. Appuyer sur les 3 points près de l'icône des programmes pour accéder au menu de “gestion des fonctions“ ;



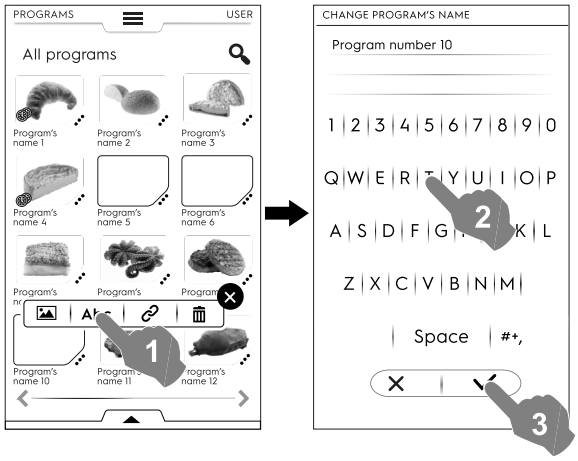
	CHANGE IMAGE (CHANGER IMAGE)

- Effleurer l'icône de l'image pour modifier l'image par défaut ; Choisir l'image souhaitée et la confirmer.



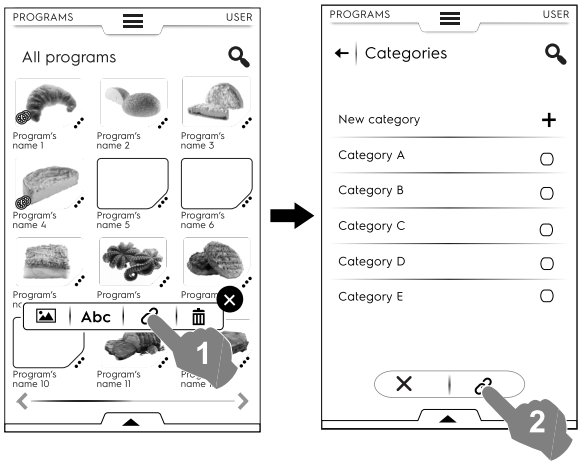
Abc	EIDT NAME (MODIFIER NOM)

- Effleurer l'icône “abc“ pour modifier le nom du programme ; Saisir le nouveau nom et le confirmer.



LINK TO CATEGORY (LIEN VERS LA CATÉGORIE)

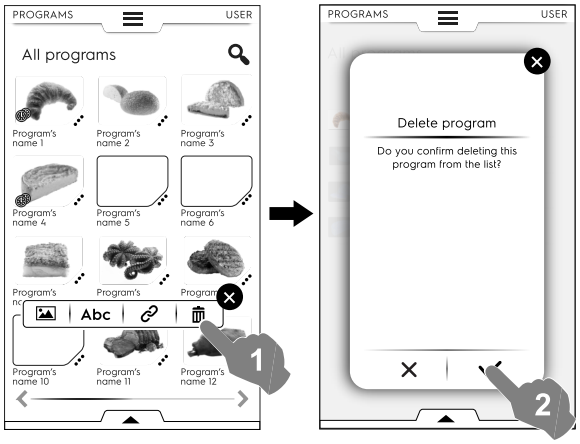
- Effleurer l'icône du lien pour associer le programme à une catégorie ;



Une fois qu'une catégorie est sélectionnée, appuyer sur le bouton lien.

DELETE PROGRAM (SUPPRIMER PROGRAMME)

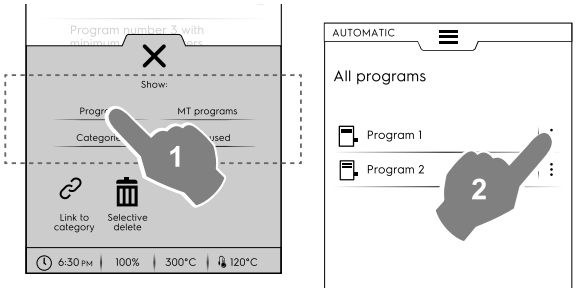
- Effleurer l'icône de la corbeille pour supprimer un programme ;
  Confirmer pour supprimer.



Menu de gestion des fonctions

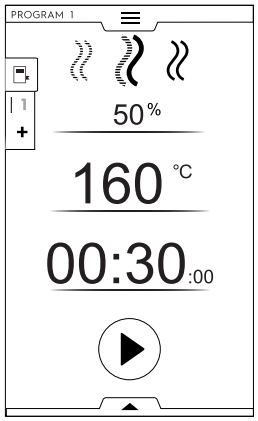
Il est également possible d'accéder au menu de gestion des fonctions par le menu à tiroir inférieur ;

- Ouvrir le tiroir inférieur pour :



  – **voir la liste de tous les programmes (Programmes)**
  Les trois points verticaux à droite des programmes affichés ouvrent une fenêtre contextuelle avec des fonctions de modification et de suppression de programmes.
  – **voir uniquement la liste des programmes MultiTimer (programmes MT)**
  (fenêtre contextuelle avec fonctions de gestion des programmes).
  – **voir la liste de toutes les catégories (Catégories)**
  Chaque catégorie se développe en montrant les programmes liés.
  (fenêtre contextuelle avec fonctions de gestion des catégories).

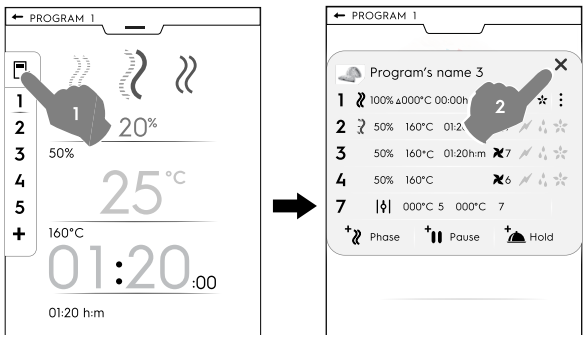
2. Sélectionner un programme de la liste et appuyer sur le bouton ⏵ pour le démarrer ;



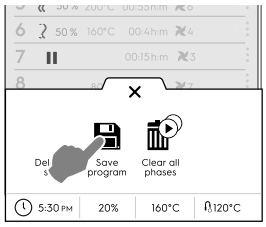
NOTE!
Lorsque le programme est rappelé, il est toujours possible de le modifier en ajoutant des phases ou des préréglages.

Ajout de phases à un programme

- Appuyer sur le menu à tiroir Multiphase pour afficher toutes les phases qui composent l'ensemble du cycle ;
- Ajouter d'autres phases (voir le paragraphe *Comment régler le programme Multiphase*) ;
- Effleurer l'icône ✕ pour clore la fenêtre EDIT (MODIFIER) ;



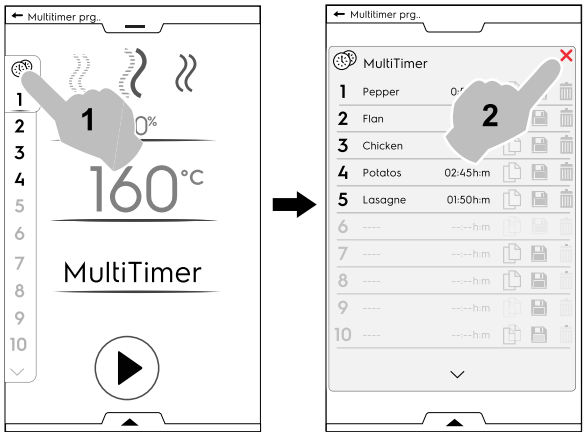
- Ouvrir le tiroir inférieur et enregistrer le programme :



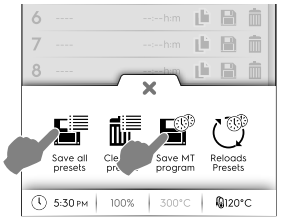
  – Modifier le même nom de programme sur le clavier qui apparaît pour écraser le nom existant ;
  – Saisir un nouveau nom pour enregistrer le programme avec la phase qui vient d'être ajoutée.

Ajout de préréglages à un programme MultiTimer

- Appuyer sur le tiroir MultiTimer pour afficher tous les préréglages liés à un programme ;
- Ajouter d'autres préréglages (voir le paragraphe *Réglage d'une option MultiTimer*) ;
- Effleurer l'icône ✕ pour clore la fenêtre EDIT (MODIFIER) ;



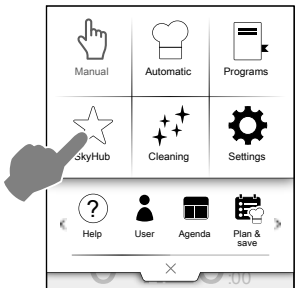
- Ouvrir le tiroir inférieur pour :
  – sauvegarder tous les préréglages pour enregistrer le dernier cycle ajouté ;
  – enregistrer le programme MT. L'afficheur demande d'écraser le programme existant.



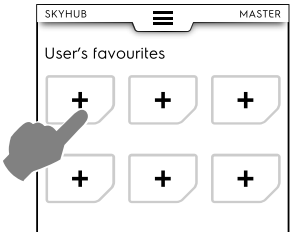
E.8 Mode favoris SkyHub (Page d'accueil)

Ce mode est une page de liens vers les fonctionnalités les plus utilisées du four et permet de personnaliser le menu d'affichage en fonction de vos besoins.

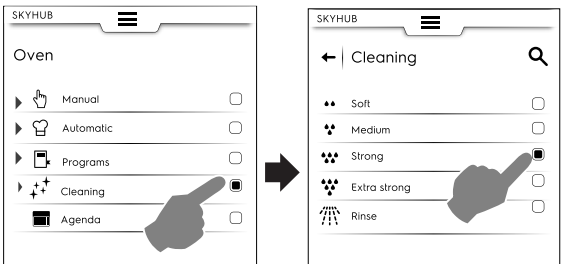
1. Sélectionner le mode SkyHub ;



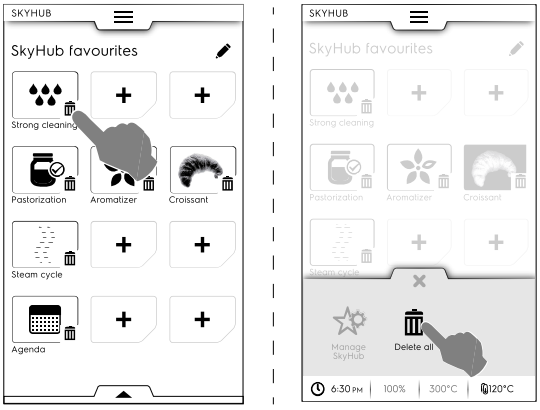
2. Au premier accès au menu, tous les favoris sont vides. Appuyer sur "+" afin d'ajouter de Nouveaux favoris ;



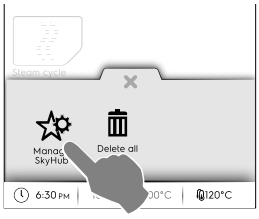
3. Sélectionner la fonction désirée (par exemple, Cycle Fort en mode Nettoyage) ;



4. À ce stade, s'il est nécessaire de supprimer une fonction :
   - appuyer dessus une à une
   - ou ouvrir le tiroir inférieur et sélectionner 🗑 (Supprimer tous)



5. Pour enregistrer vos favoris, ouvrir le tiroir inférieur et effleurer l'icône « Gérer SkyHub ».
   L'icône verte devient blanche. L'affichage sort du menu EDIT (MODIFIER) et retourne à la liste des favoris.

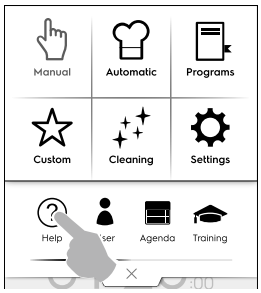


E.9 Mode Aide

Cette fonction fournit les codes QR permettant d'afficher le manuel d'utilisation sur votre dispositif (téléphone portable, tablette ou ordinateur portable).

1. Vérifier que l'application pour la lecture des codes QR est bien présente sur le dispositif et qu'une connexion Internet est disponible ;

2. Sélectionner le mode aide ;



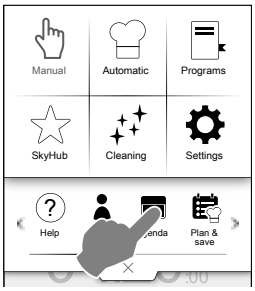
3. L'afficheur affiche le code QR ;

4. Scanner le code QR ;
5. Consulter les documents requis ;

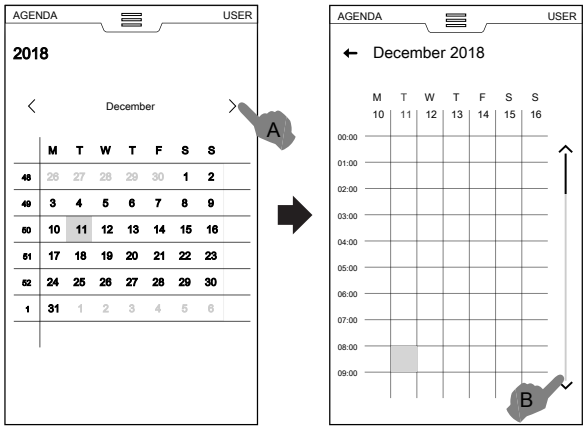
E.10 Mode Agenda (Calendrier - Mon Organiseur)

Cette fonction permet de planifier les activités du four, les programmes de cuisson ou de nettoyage, ou de configurer des rappels en fonction du planning.

1. Sélectionner la fonction agenda dans le tiroir supérieur ;

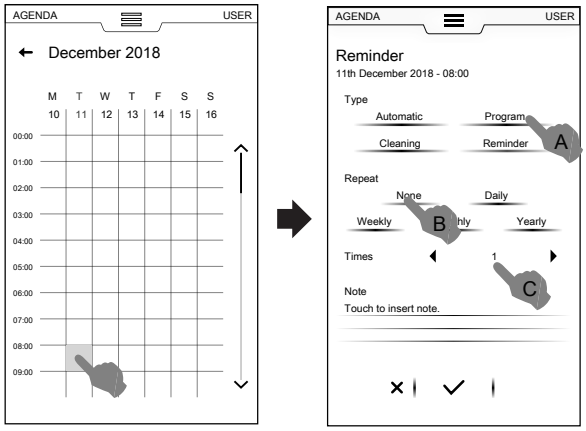


2. Sélectionner une date et une heure ;



a. Effleurer pour faire défiler les mois ;
b. Effleurer pour faire défiler l'heure vers le bas ;

3. Effleurer l'heure désirée ;

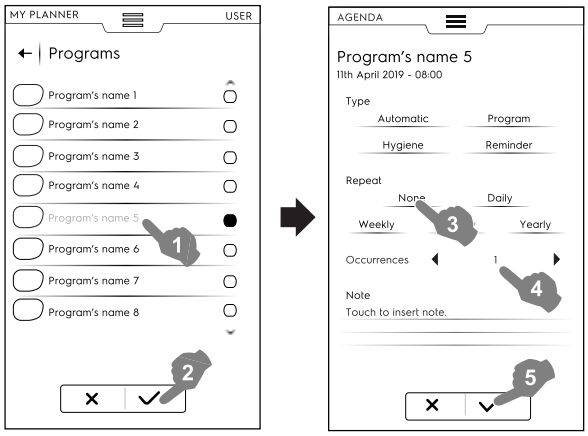


a. Sélectionner le type d'événement ;
b. Sélectionner la fréquence ;
c. Sélectionner le numéro de l'événement.

Réglage des programmes

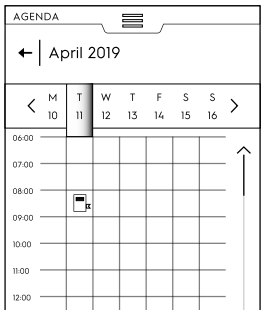
- Sélectionner la date et l'heure ;
- Sélectionner le type d'événement - programmes dans ce cas ;

  L'écran affiche la liste des programmes mémorisés. Sélectionner le programme souhaité parmi ceux disponibles ;



- Sélectionner la fréquence et l'occurrence ;
- Appuyer sur ✓ pour confirmer ;

  L'écran affiche dans le calendrier le programme sélectionné à l'heure désirée ;

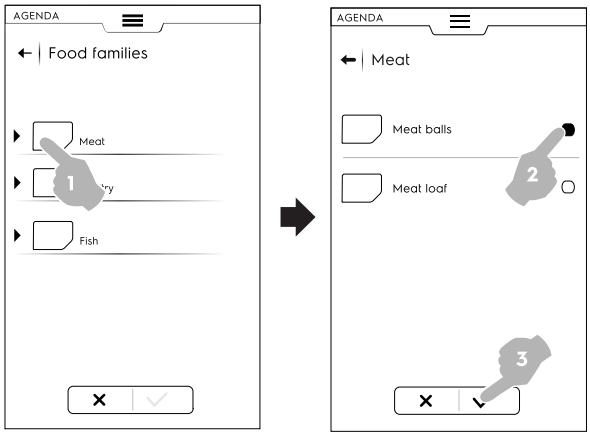


Événement de programme automatique

- Sélectionner la date et l'heure ;
- Sélectionner le type d'événement -Automatique dans ce cas ;

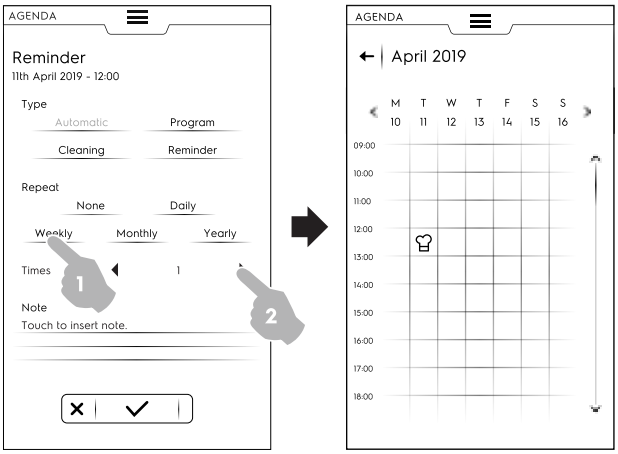
  L'écran affiche la liste de toutes les familles d'aliments mémorisés ;

- Sélectionner la famille d'aliments désirée et le préréglage.
  L'écran affiche les détails du programme automatique.



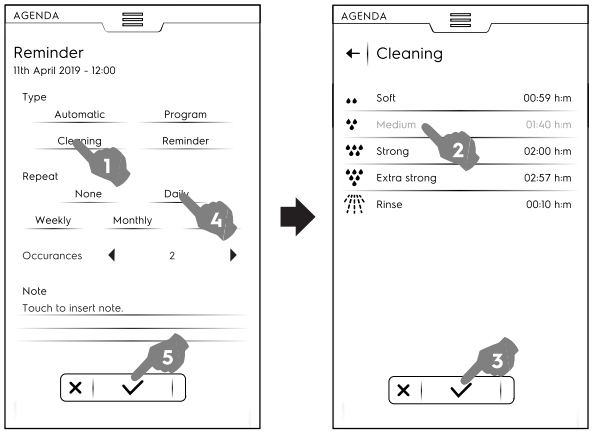
- Sélectionner la fréquence et l'occurrence ;
- Appuyer sur ✓ pour confirmer ;

L'écran affiche dans le calendrier le programme automatique à l'heure désirée ;



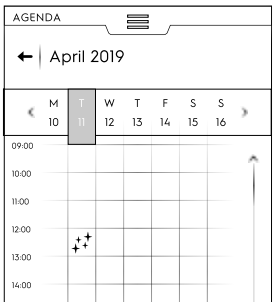
Réglage du nettoyage

- Sélectionner la date et l'heure ;
- Sélectionner le type d'événement - Nettoyage dans ce cas ;
  L'écran affiche la liste de tous les cycles.
- Sélectionner le cycle de nettoyage requis parmi ceux disponibles ;
  L'écran affiche les détails du programme automatique.



- Régler la fréquence et le nombre de cycles de nettoyage ;
- Appuyer sur ✓ pour confirmer ;

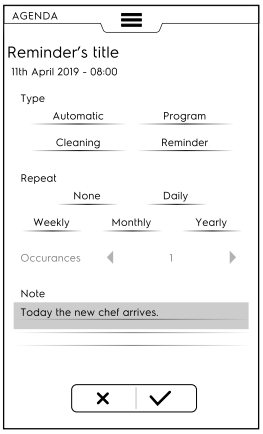
L'écran affiche dans le calendrier l'événement sélectionné à l'heure requise ;



L'écran affiche dans le calendrier le cycle de nettoyage sélectionné à l'heure désirée ;

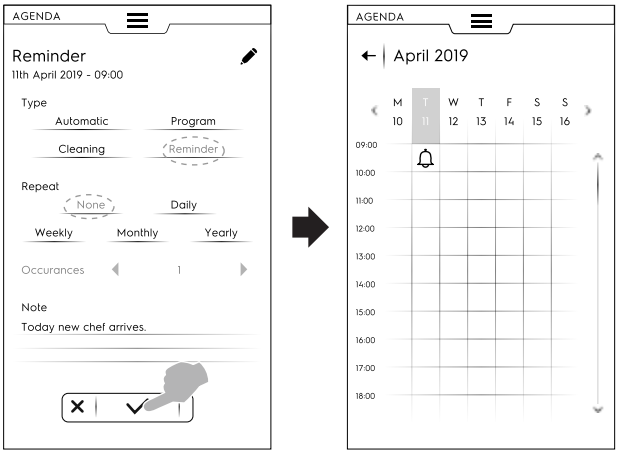
Réglage du rappel

- Sélectionner la date et l'heure ;
- Sélectionner le type d'événement - Rappel dans ce cas ;
- Taper le titre du rappel sur le clavier et appuyer sur ✓ pour confirmer ;
- Saisir le texte de rappel dans le champ note et confirmer ;

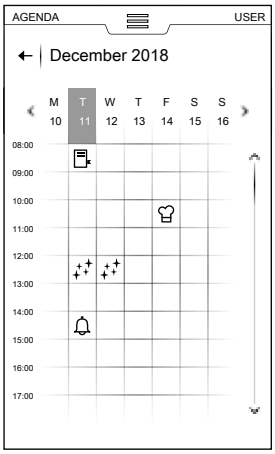


- Sélectionner la fréquence et le numéro de rappel et confirmer ;
- Appuyer sur ✓ pour confirmer ;

L'écran affiche dans le calendrier l'événement sélectionné à l'heure requise ;

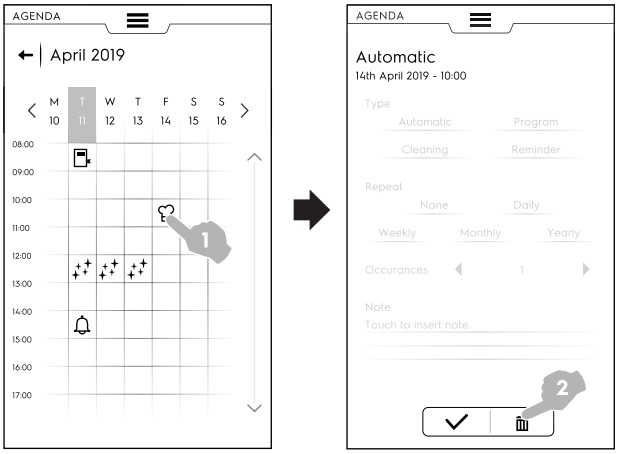


Si d'autres événements sont planifiés dans le calendrier, ils s'affichent à l'écran :

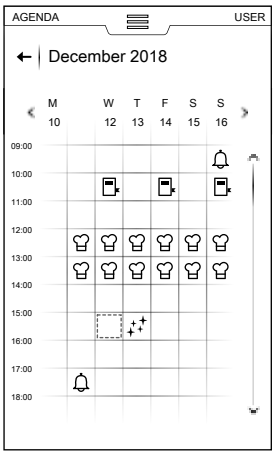


Annulation d'un événement

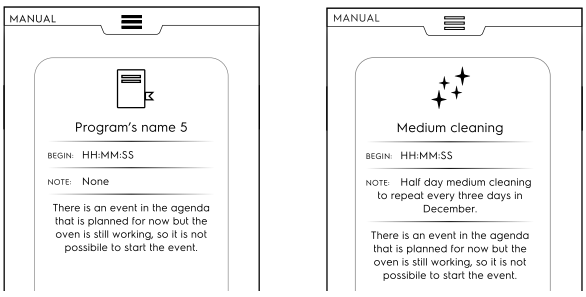
- Sélectionner un événement et effleurer l'icône 🗑 pour le supprimer ;



Le calendrier affiche la suppression de l'événement :



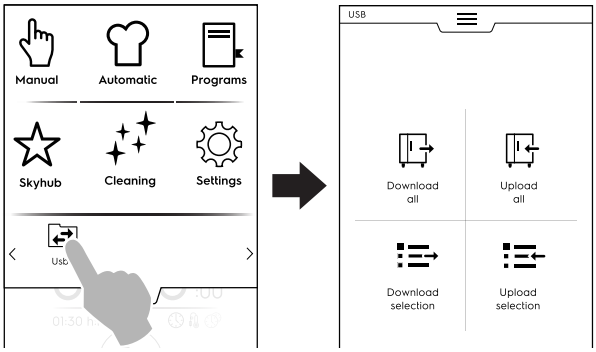
- Si un événement prévu pendant que le four est encore en marche est planifié, l'appareil indique que l'événement ne peut pas démarrer. Il est nécessaire de planifier un nouvel événement.



E.11 Mode USB

Le mode “USB“ permet de charger/télécharger, depuis et vers l’appareil, des programmes ou d’autres données à l’aide de la clé USB.

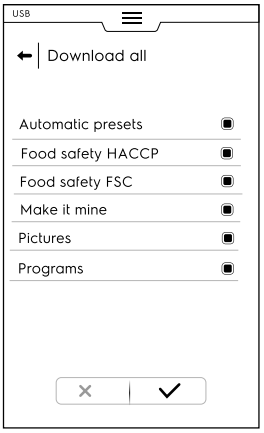
1. Sélectionner USB dans le tiroir supérieur.



2. Choisir la fonction souhaitée.

Tout télécharger

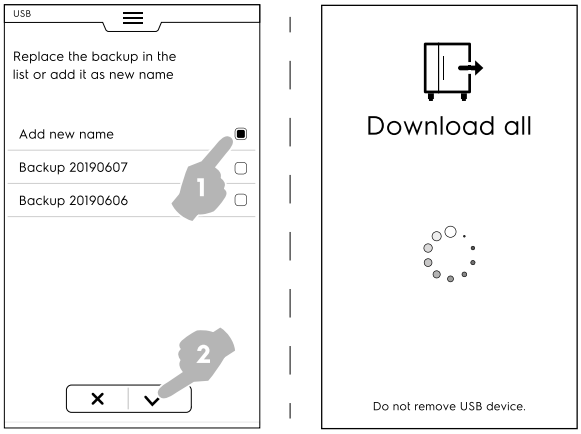
- Sélectionner « Download all » (Tout télécharger).
- Sélectionner les options souhaitées et confirmer.



- Le téléchargement peut :
  – remplacer une sauvegarde dans la liste ;
  – être enregistré sous un nouveau nom.

  Effleurer ✓ pour confirmer.
- En sélectionnant une sauvegarde existante, le four écrase celle courante.

  En sélectionnant Ajouter nouveau nom, le saisir sur le clavier qui apparaît. Si le nouveau nom existe déjà, une fenêtre contextuelle signale que le nom doit être modifié.

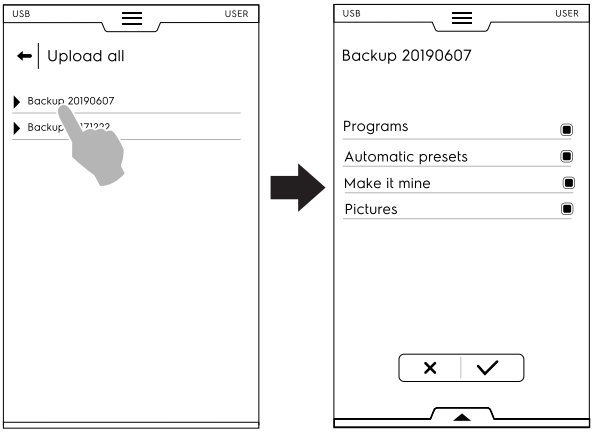


Le téléchargement démarre.

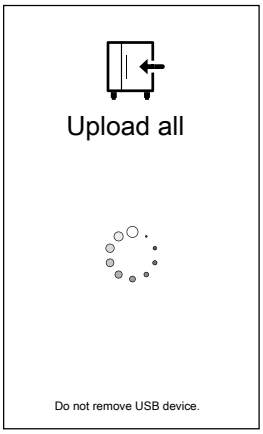
NOTE!
Ne pas retirer la clé USB pendant le téléchargement.

Tout transférer

- Sélectionner « Upload all » (Tout transférer).
- Sélectionner une des sauvegardes suivantes. Sélectionner ensuite les options associées à la sauvegarde sélectionnée.

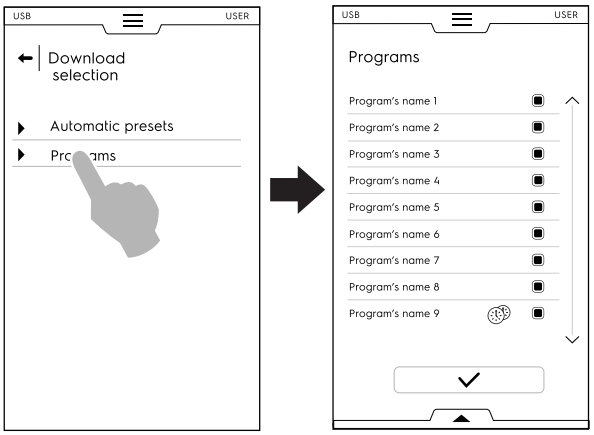


- Confirmer la sélection. Le chargement démarre.



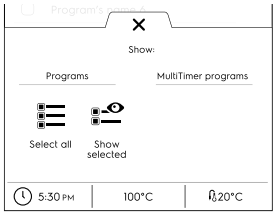
Télécharger la sélection

- Sélectionner « Download selection » (Télécharger la sélection).
- Développer les options. Tous les fichiers associés sont sélectionnés.



- Désélectionner les fichiers requis et toucher ✓ pour confirmer.

il est également possible de sélectionner tous les fichiers ou de vérifier ceux sélectionnés dans le **tiroir inférieur** :



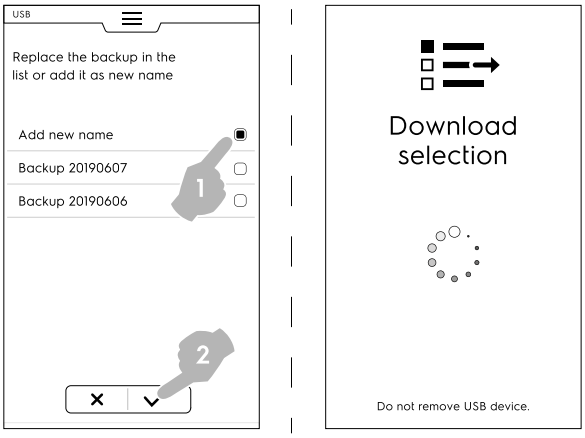
Tout sélectionner

Afficher sélectionnés

Effleurer Programmes et/ou programmes MultiTimer. Lorsque les énoncés deviennent verts, tous les programmes associés sont affichés à l'écran.

- La sauvegarde qui vient d'être créée peut remplacer une sauvegarde existante ou être mémorisée sous un nouveau nom.

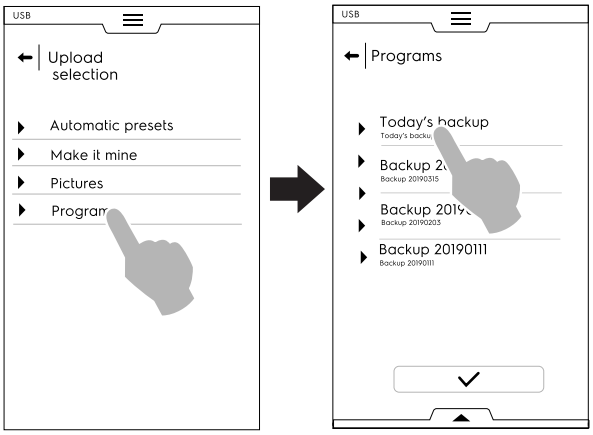
  Si le nouveau nom existe déjà, une fenêtre contextuelle signale que le nom doit être modifié.



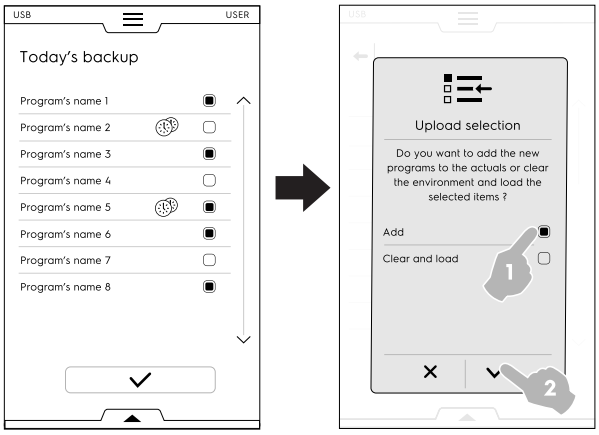
Le téléchargement commence.

Transférer la sélection

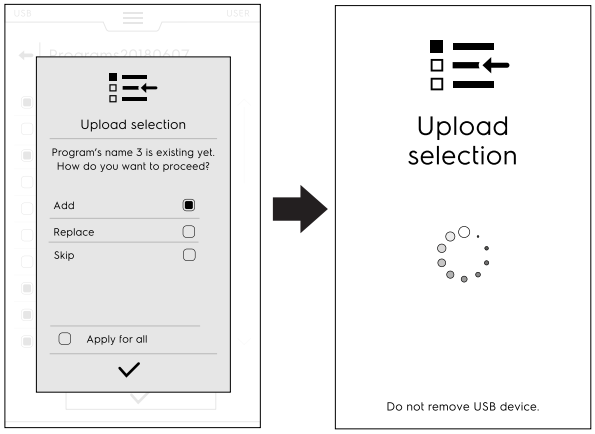
- Sélectionner « Upload selection » (Transférer la sélection) ;
- Développer les options. Les sauvegardes associées sont affichées ;
- Sélectionner la sauvegarde requise dans la liste.



- Tous les fichiers associés sont sélectionnés. Désélectionner les fichiers nécessaires et appuyer sur ✓ pour confirmer.
  En ce qui concerne les fichiers sélectionnés, le four demande de choisir :
  – les ajouter aux fichiers actuels ;
  – en éliminant ceux existants et en chargeant les options sélectionnées ;



- En cas de sélection de “add (ajouter)“ et si un nom de fichier existe déjà, une fenêtre contextuelle demande comment procéder :
  – Rename (Renommer)
  – Replace (Remplacer)
  – Skip (Sauter)

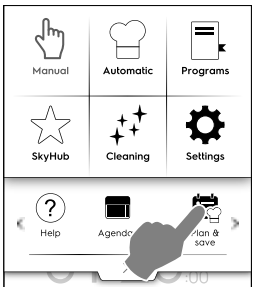


Confirmer la sélection ; le transfert démarre.

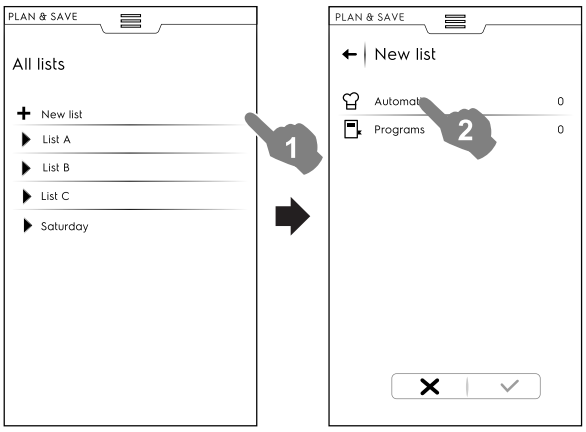
E.12 Mode Plan&Save/Cooking Optimizer (Planifier et Enregistrer/Optimiseur de Cuisson

Cette fonction permet d’optimiser une série de processus de cuisson consécutifs afin de réduire la consommation d’énergie et d’eau des phases de transition.

1. Sélectionner la fonction Plan & Save (Planifier et Enregistrer) dans le tiroir supérieur ;



2. Sélectionner une liste existante ou en créer une nouvelle ;



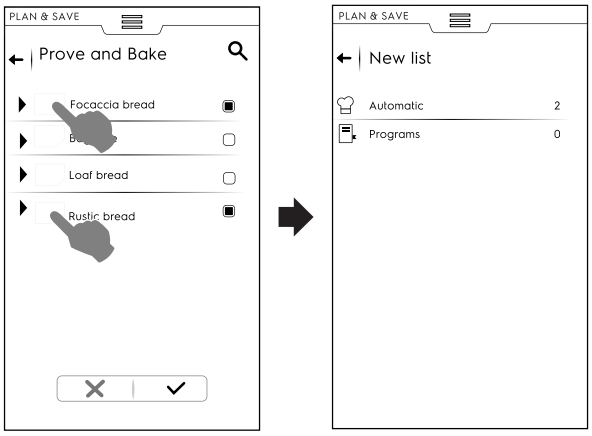
Créer une nouvelle liste

a. Appuyer sur “+“ pour créer une nouvelle liste ;
b. Appuyer sur une ligne pour sélectionner un préréglage automatique ou un programme ;

Sélection d'un préréglage automatique

- Sélectionner AUTOMATIQUE : tous les types d'aliments sont affichés ; développer le type d'aliment souhaité ;
- Développer les options associées pour trouver le (s) préréglage(s) requis ;

- Effleurer l’icône ✓ pour confirmer ;

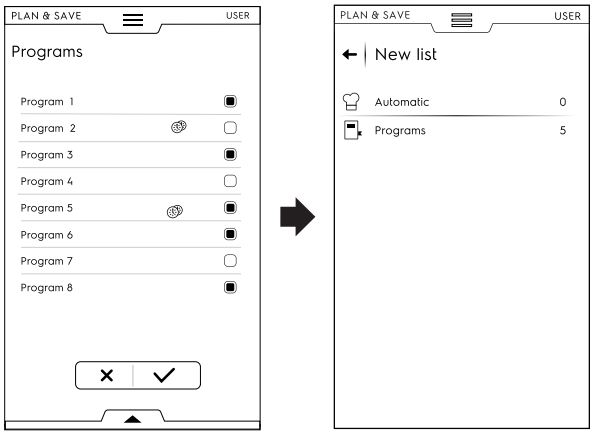


L'écran affiche une page de rappel indiquant la quantité de préréglages **automatiques** sélectionnés.

Sélection d'un programme

- Effleurer PROGRAMMES : tous les programmes disponibles sont affichés ;
- Sélectionner le(s) programmes souhaité(s) ;

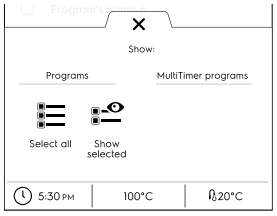
- Effleurer l'icône ✓ pour confirmer ;



L'écran affiche une page de rappel indiquant la quantité de **programmes** sélectionnés.

Il est possible de sélectionner tous les programmes ou de vérifier le programme sélectionné à l'aide du tiroir inférieur :

- Ouvrir le tiroir inférieur ;
- Sélectionner la fonction souhaitée ;



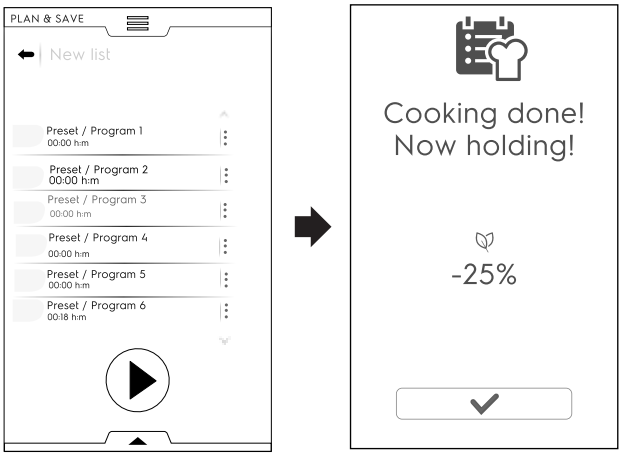
Sélectionner tout

Afficher sélectionnés

3. Une fois une série de processus de cuisson sélectionnée :

- Effleurer l'icône ✓ pour les confirmer ; la liste des processus de cuisson sélectionnés s'affiche ;
- Effleurer l'icône pour démarrer l'optimisation ;

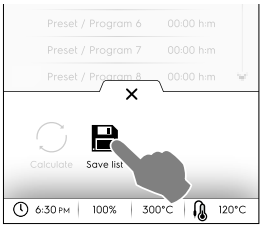
4. Lorsque le four a optimisé la séquence, appuyer sur la touche pour lancer l'exécution ;



Le four démarre le préchauffage. Lorsque la dernière cuisson est effectuée, une estimation de la réduction de consommation est affichée.

Enregistrer une liste

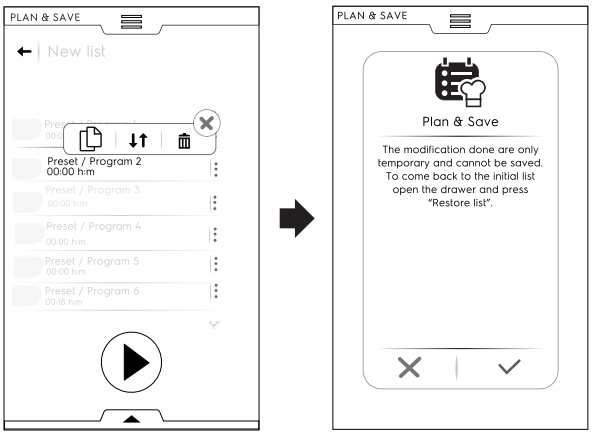
- Ouvrir le tiroir inférieur ;
- Sélectionner Enregistrer liste ;
- Saisir le nouveau nom ;



Si le nom de la nouvelle liste existe déjà, une fenêtre contextuelle apparaît pour demander de l'écraser ou de la renommer.

Modifier l'ordre d'une liste

- Effleurer les trois points de la ligne correspondant à la cuisson à déplacer ;
- Appuyer sur pour déplacer l'élément ;
  Un message contextuel informe que cette modification ne peut pas être sauvegardée.

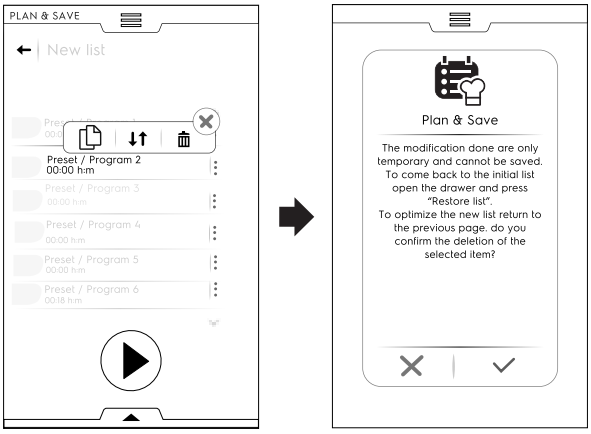


- Toutes les lignes restantes apparaissent en surbrillance. Effleurer la position de la rangée où il faut déplacer la cuisson.
- Pour récupérer la liste initiale, ouvrir le tiroir inférieur et effleurer Restaurer liste.

Supprimer une liste d'éléments

- Effleurer les trois points de la ligne correspondant à la cuisson à supprimer ;
  Un message contextuel informe que cette modification ne peut pas être sauvegardée.

- Effleurer l'icône pour supprimer l'option ;



Pour récupérer la liste initiale, ouvrir le tiroir inférieur et effleurer (Restaurer liste).

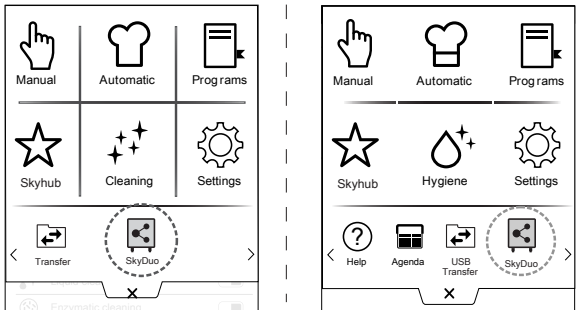
- La liste ne peut plus être optimisée. Effleurer la touche pour démarrer l'exécution ;

E.13 Mode SkyDuo (option)

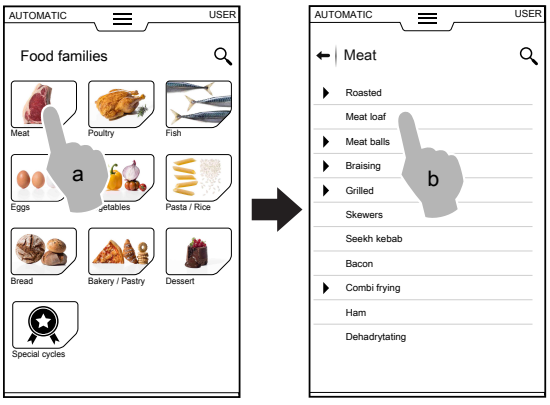
Cette option peut être activée sur demande. Elle fonctionne avec une connexion Wi-Fi installée par un technicien agréé et permet de connecter le four et une cellule de refroidissement.

IMPORTANT
S'assurer que l'option SkyDuo est activée dans les deux appareils. Seul un technicien agréé peut installer et activer l'option SkyDuo.

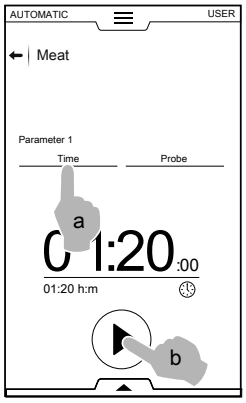
1. Lorsque les icônes Skyduo deviennent vertes dans les deux appareils (voir la figure ci-dessous), la connexion fonctionne correctement.



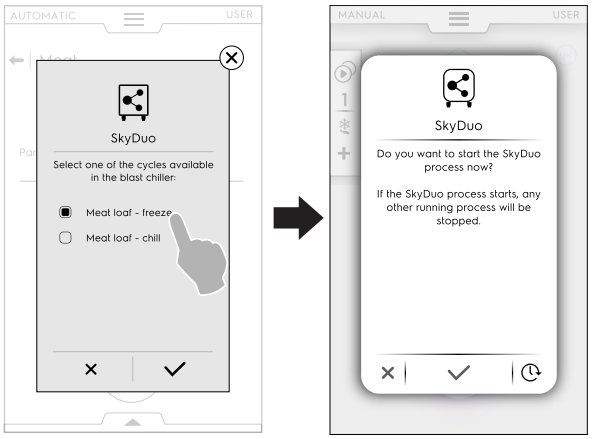
2. Sélectionner un cycle de cuisson dans le mode Automatique du four ;
   a. Sélectionner la famille d'aliments (par exemple « Meat » (Viande))
   b. Sélectionner le type d'aliments (par exemple « Meat loaf » (Pain de viande))



   c. Sélectionner les paramètres de cuisson ;
   Sélectionner « Time » (Temps) ou « Probe » (sonde) (par exemple « Time »).
   d. Démarrer le cycle ;

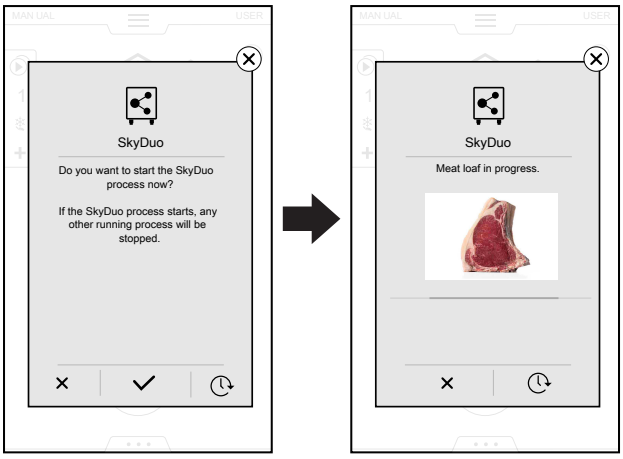


3. Le four a trouvé un cycle similaire dans la cellule de refroidissement ;
   Sélectionner le cycle souhaité (par exemple X-freeze (X-congeler)) et confirmer ;



Confirmer la synchronisation à l'écran de la cellule de refroidissement ;

- Une fenêtre contextuelle s'ouvre avec l'image du cycle qui va être exécuté.



NOTE!
Si le processus SkyDuo démarre, tout autre processus en cours sera interrompu.

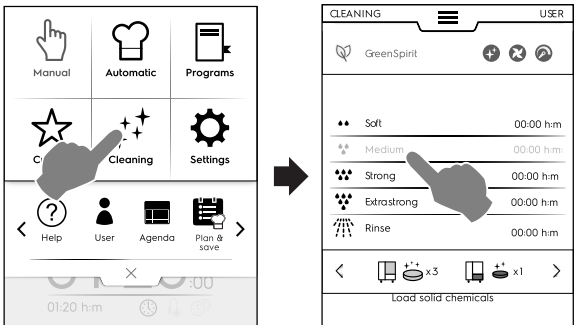
- Appuyer sur l'icône pour différer la connexion avec le four.
  La fenêtre contextuelle avec la demande de synchronisation apparaîtra quelques minutes avant la fin du cycle de cuisson du four.

4. Quelques minutes avant la fin du cycle du four, le cycle de pré-refroidissement commence à préparer la cavité de la cellule de refroidissement pour les aliments qui viennent de cuire.

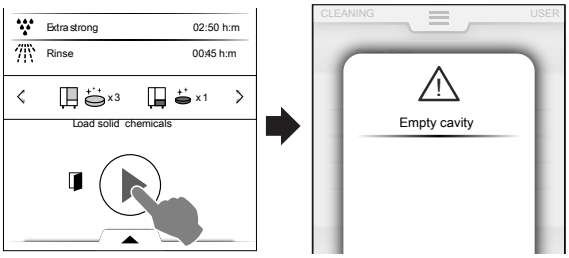
E.14 Mode nettoyage

La fonction “Nettoyage“ permet de nettoyer automatiquement la cavité du four en sélectionnant le programme le mieux adapté.

1. Appuyer sur l’icône de nettoyage et sélectionner le cycle requis ;



2. Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle ;
   Si le cycle de démarrage a été réglé avec la fermeture de la porte, l’icône de démarrage n’apparaît pas à l’écran.

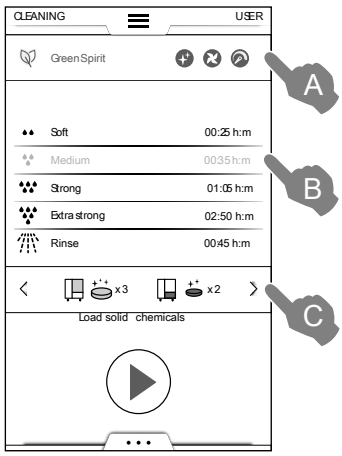


NOTE!
Si la température est élevée, le bouton de démarrage reste désactivé jusqu’au refroidissement complet et le retour à la température correcte dans le four.

   L'afficheur rappelle qu'il faut retirer les éléments de la cavité ou tout accessoire relié au four.
3. Ouvrir la porte ;
4. Placer les nettoyants dans le fond au centre de la cavité ou dans le tiroir frontal sous la cavité du four, en fonction du cycle.
5. Fermer la porte ;
   Le programme de nettoyage démarre.

IMPORTANT
Ne pas ouvrir la porte pendant le programme de nettoyage !

L'écran est divisé en plusieurs zones :



LÉGENDE

A	Espace GREEN SPIRIT - ECONOMIZER (ESPRIT ÉCOLOGIQUE - ÉCONOMISEUR)
B	Zone CYCLES DE NETTOYAGE
C	Zone DÉTERGENTS

A - Espace GREEN SPIRIT - ECONOMIZER (ESPRIT ÉCOLOGIQUE - ÉCONOMISEUR) (cette fonction peut ne pas apparaître à l'écran)

Les fonctions suivantes permettent de réduire la consommation d'énergie et l'impact chimique sur l'environnement.

Activer cette fonction pour exclure l'utilisation de produit de rinçage et de détartrant ;
Sauter Rinçage et Détartrage boiler**(pour les modèles dotés d’un boiler**). Tenir compte du fait que des traces de tartre peuvent rester dans la chambre et dans le boiler.
Sauter Rinçage (**sur les modèles sans boiler - et dans les modèles avec nettoyage liquide**).
Tenir compte du fait qu'il peut rester des traces de tartre dans la chambre.

Activer cette fonction pour sauter la phase de séchage ; - Sauter Phase de séchage
Ouvrir la porte après le nettoyage pour permettre au four de ventiler.

Activer cette fonction pour réduire l'utilisation de produits chimiques ; - Gain de temps
Tenir compte du fait que le délai sera prolongé afin d’optimiser l'efficacité du nettoyage avec des consommations réduites.

Esprit vert/réglage économiseur

Activer la fonction désirée comme indiqué dans l’exemple illustré :

B - zone CYCLES DE NETTOYAGE

Soft	Nettoyage en cas de niveau de salissure faible, c’est-à-dire cuisson vapeur, cuisson au four ou charges uniques avec des températures de cuisson inférieures à 200°C
Medium	Nettoyage en cas de niveau de salissure moyen, c’est-à-dire cuisson vapeur, cuisson au four ou charges uniques avec des températures de cuisson inférieures à 200°C
Strong	Nettoyage en cas de niveau de salissure moyen à élevé, avec des dépôts d’aliments rôtis et grillés
Extra Strong	Nettoyage en cas de niveau de salissure élevé, avec des dépôts d’aliments rôtis et grillés de plusieurs charges
Rinse	Rinçage à l’eau froide

La durée du nettoyage peut varier entre 10 minutes et environ 3 heures en fonction de la complexité du cycle et de la taille du four. Le four affiche la durée de chaque cycle.

C - zone DÉTERGENTS

Appuyer sur “<“ ou “>“ (avant / arrière) pour sélectionner le type de détergent.

Pour garantir les meilleurs résultats de nettoyage possibles et pour protéger le four grâce aux programmes de nettoyage, utiliser les détergents, les produits de rinçage et les détartrants recommandés par Diamond Professional.

La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l’utilisation de produits chimiques non approuvés explicitement par le fabricant.

DÉTERGENTS

Configuration standard

Détergent SOLIDE

Ouvrir et vider le nombre de sachets indiqué à l’écran dans le filtre de vidange dans le fond au centre de la cavité ;

IMPORTANT
Nettoyant approuvé par Diamond Professional : Poudre de nettoyage C23 ou tablette de nettoyage C22 (uniquement si disponible).

Configuration alternative

Détergent enzymatique SOLIDE en sachets

Ouvrir et vider le nombre de sachets indiqué à l’écran dans le filtre de vidange dans le fond au centre de la cavité ;

IMPORTANT
Nettoyant approuvé par Diamond Professional : Poudre enzymatique C24 (non disponible au Royaume-Uni).

Détergent LIQUIDE en flacons (accessoire, sur demande)

L'accessoire en option KIT DE RACCORDEMENT EXTERNE POUR DÉTERGENT/ PRODUIT DE RINÇAGE est nécessaire (sur demande) ; le four utilisera automatiquement la quantité correcte de produits chimiques en fonction du cycle sélectionné.

IMPORTANT
Nettoyant approuvé par Diamond Professional : Détergent ultra fort C20 (Vérifier la disponibilité locale).

PRODUIT DE RINÇAGE

Configuration standard

Produit de rinçage et détartrant SOLIDE en tablettes

Ouvrir et vider le nombre de tablettes indiqué à l’écran dans le tiroir frontal sous la cavité du four.

Effet de détartrage disponible uniquement sur les modèles avec boiler.

IMPORTANT
Utiliser uniquement les tablettes de produit de rinçage et de détartrant C25 d’Electrolux Professional.

C - zone DÉTERGENTS (suite)

Configuration alternative

LIQUIDE de rinçage en flacons (accessoire, sur demande)

L'accessoire en option KIT DE RACCORDEMENT EXTERNE POUR DÉTERGENT/ PRODUIT DE RINÇAGE est nécessaire (sur demande) ; le four utilisera automatiquement la quantité correcte de produits chimiques en fonction du cycle sélectionné.

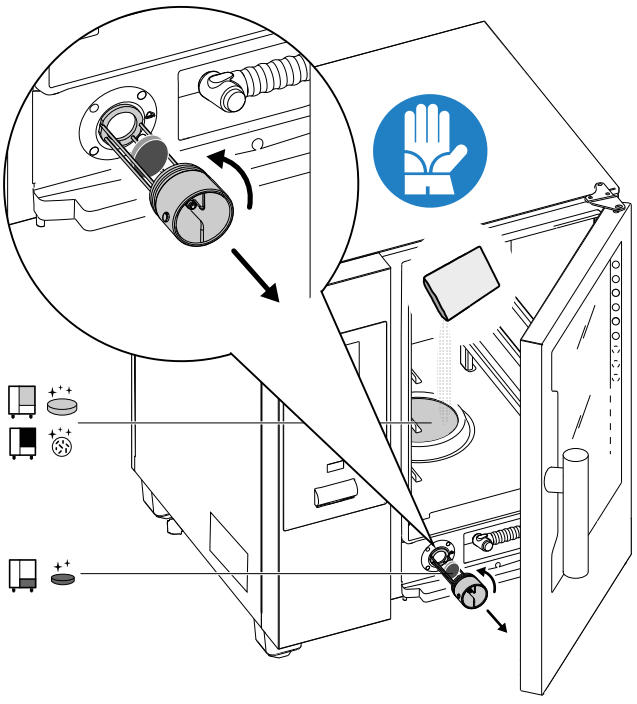
IMPORTANT
Produit de rinçage approuvé par Diamond Professional : Produit de rinçage ultra fort C21 (vérifier la disponibilité locale).

IMPORTANT
Le cycle de lavage normal avec des produits chimiques solides (tablettes bleues de produit de rinçage et détartrant) permet d’évier l’entartrage du boiler.
Toutefois, en cas d’entartrage excessif du boiler, un message peut s’afficher avec le code d’erreur “dESC“ pour signaler qu’il faut procéder au détartrage.
Lancer un programme de nettoyage avec cycle de rinçage et de détartrage et utiliser seulement 2 tablettes “C25“ au lieu de la quantité habituelle. Dans ce cas, ne pas activer la fonction GREEN SPIRIT - ECONOMIZER.

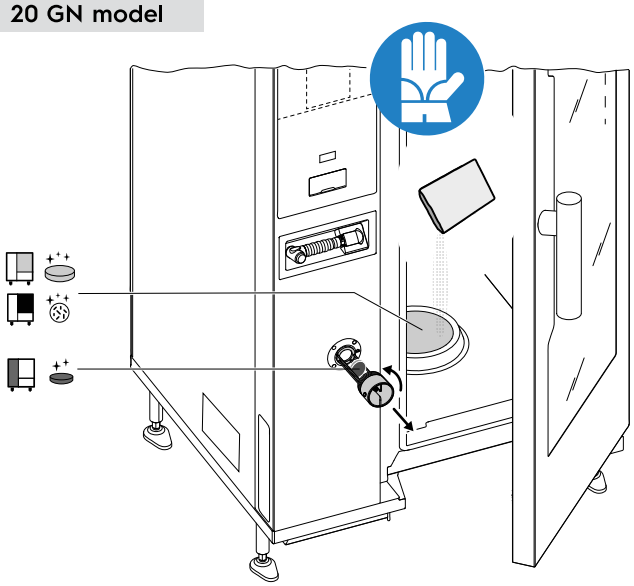
IMPORTANT
Le fait de toujours sauter la phase de Rinçage et de Détartrage du boiler peut entraîner l'accumulation de calcaire dans le boiler. Après un certain temps, le four désactive cette fonction et demande un programme de nettoyage complet avec un produit chimique solide afin de détartrer le boiler.

Alimentation en détergent

6 - 10 GN model



20 GN model



IMPORTANT
Avec le modèle 20GN, effectuer le nettoyage uniquement avec le chariot porte-assiettes à l'intérieur.

AVERTISSEMENT
Ne pas ouvrir la porte de la cavité pendant le cycle de nettoyage.

IMPORTANT
Ne pas utiliser de détergents ou de produits de rinçage en poudre dissouts dans de l'eau, ou en gel et/ou contenant du chlore.

NOTE!
Pour garantir les meilleurs résultats de nettoyage possibles et pour protéger le four grâce aux programmes de nettoyage, utiliser les détergents, les produits de rinçage et les détartrants recommandés par Diamond Professional. Vérifier en tous les cas que le fournisseur de produits chimi-ques garantit que les détergents et les produits de rinçage rentrent dans la catégorie de fluidité 3.

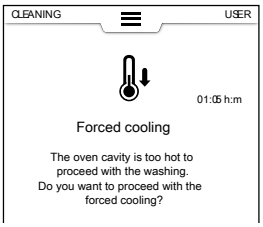
AVERTISSEMENT
Des substances chimiques et de la vapeur chaude peuvent s'échapper de la cavité, ce qui représente un risque de se brûler ou s'ébouillanter. Utiliser des gants.
Toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.

AVERTISSEMENT
Ne pas démarrer le cycle de cuisson tant que le cycle de nettoyage n'est pas terminé et/ou après la fin du cycle de nettoyage s'il subsiste des résidus de détergent.

AVERTISSEMENT
Si de la vapeur s'échappe de la porte de la cavité et/ou en cas d'usure ou de dommage visible du joint de la porte de la cavité, ne pas démarrer le cycle de nettoyage.
Appeler le SAV.

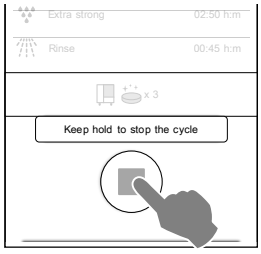
Conditions particulières - État de l'affichage

- Avant de commencer un cycle de lavage, si la cavité est trop chaude, le four procède à un refroidissement forcé :



- **Cycle actif**
  Pendant le cycle, l'écran affiche :
  – le temps restant
  – la durée du cycle réglé

- **l'arrêt du cycle**
  Maintenir le bouton ⏹ enfoncé pour arrêter le cycle ;
  Le bouton Stop ne sera disponible que lorsque le programme est en cours d'exécution. Après la sélection, l'afficheur indique le temps restant pour le rinçage de la cavité et du boiler.

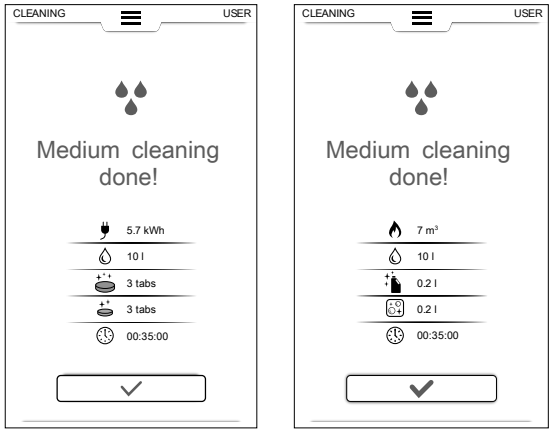


- **Rinçage forcé**
  Si un cycle de nettoyage a été arrêté, l'appareil peut procéder à un rinçage forcé pour éliminer tous les produits chimiques de la cavité.

Pendant ce temps, la porte ne peut pas être ouverte.

Fin du cycle

- **Nettoyage effectué : informations sur les consommations**
  Modèles électriques et à gaz



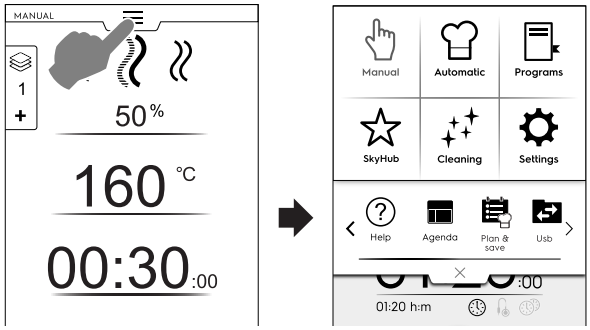
Légende

	Consommation électrique en kWh
	Consommation de gaz en m³
	Consommation d'eau en litres
	Consommation de détergent en tablettes
	Consommation de produits de rinçage en tablettes
	Consommation de détergent en litres
	Consommation de détartrant
	Consommation de temps en heures : minutes : secondes

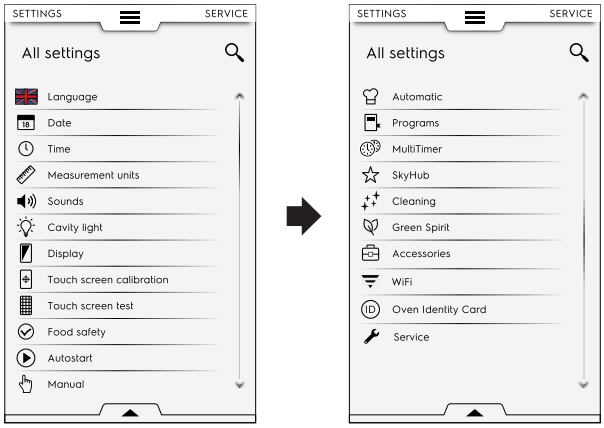
E.15 Réglages

Le mode“Réglages“ permet de modifier certains paramètres d'utilisation du four.

1. Ouvrir le tiroir supérieur et sélectionner le mode Réglages ;



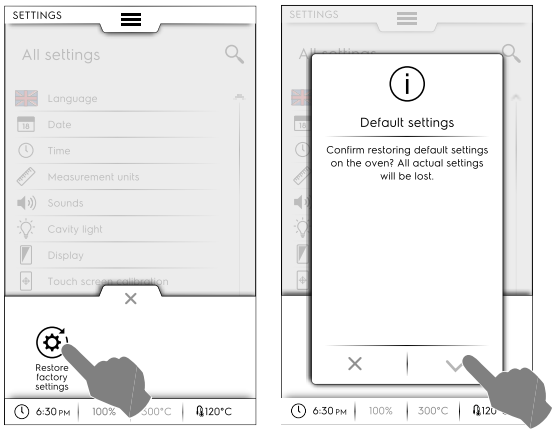
2. L'écran affiche le menu principal avec TOUS LES RÉGLAGES ;



Réglage par défaut

Procéder de la façon suivante pour rétablir les réglages d'usine :

1. Ouvrir le tiroir inférieur et sélectionner l'icône correspondante ;



2. Confirmer la restauration pour clore la fenêtre contextuelle.

Liste des réglages

	Langue

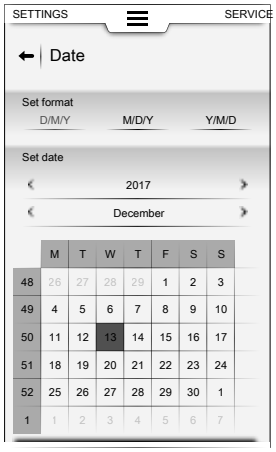
Ce paramètre permet de personnaliser tous les menus dans la langue sélectionnée.

- Appuyer sur l'icône de drapeau ;
- L'écran affiche tous les réglages dans la langue requise.

Date

Ce réglage permet de définir la date du jour.

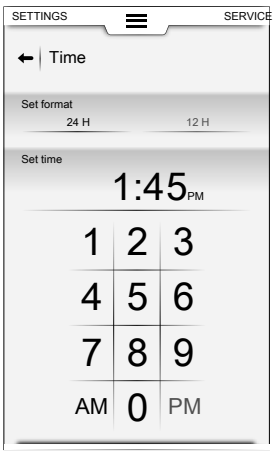
- Régler le format de date (D/M/Y, D/M/Y, Y/M/D)
- Saisir la date : appuyer sur “<“ /“>“ pour sélectionner le mois et l'année et appuyer sur le numéro correspondant dans le calendrier pour sélectionner le jour.



Heure

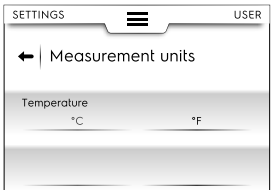
Ce réglage permet de définir l'heure.

- Régler le format d'heure (24H ou 12H AM/PM)
- Saisir l'heure : appuyer sur le numéro correspondant sur le clavier et, si nécessaire, régler également AM ou PM.



Unités de mesure

- Ce réglage permet de régler l'unité de mesure de la température (°C ou°F).



Son

Ce réglage permet de régler le niveau de volume de 0 à 10 et aussi :

- d’activer/de désactiver le signal sonore de fin de cuisson (/) et de régler le jingle Cuisson terminée.

Éclairage intérieur

Ce réglage permet d'activer/de désactiver l’éclairage de la cavité (/)

- Régler la luminosité de 0 à 100 %
- Activer/désactiver le clignotement de Fin de cuisson (/)
- Activer/désactiver le clignotement de l’Alarme (/)
- Activer/désactiver le voyant clignotant du Préchauffage (/)

Afficheur

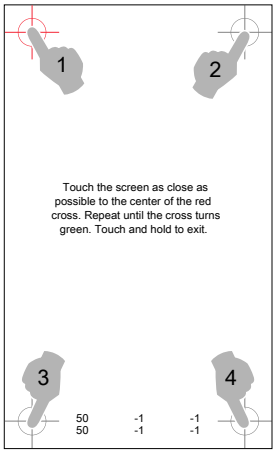
Ce réglage permet de régler la luminosité de l'écran de 0 à 100 %.

- Régler la valeur du temps d'attente en veille (minutes/ secondes).

Calibrage de l'écran tactile

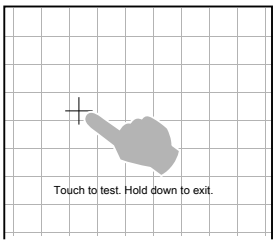
Ce réglage permet d'étalonner l'écran.

1. Appuyer sur l'écran aussi près que possible du centre de la croix rouge ;
2. Répéter jusqu'à ce que la croix devienne verte ;
3. Appuyer dessus et la maintenir enfoncée pour quitter ;



Test de l'écran tactile

- Appuyer sur les points requis pour tester l'écran.
- Appuyer dessus et maintenir enfoncé pour quitter.



Sécurité Alimentaire

Ce réglage permet d'activer/désactiver (▣ / ▢) les paramètres suivants :

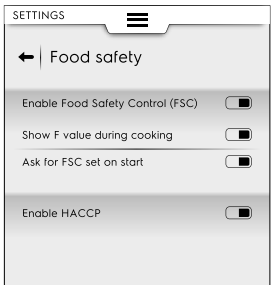
FSC Safety Control (FSC)

La fonction FSC garantit la sécurité microbiologique des aliments. Si la fonction FSC est activée, il sera possible

- d'activer/désactiver l'affichage du facteur "F" (▣ / ▢)
- Activer/désactiver la demande de FSC réglé au démarrage (▣ / ▢)

HACCP

- La fonction HACCP permet de mémoriser toutes les valeurs réglées identifiant un processus de cuisson, leur variation, la température de la cavité et, lorsqu'elle est utilisée, la température à cœur des aliments à des intervalles spécifiques.



Démarrage automatique

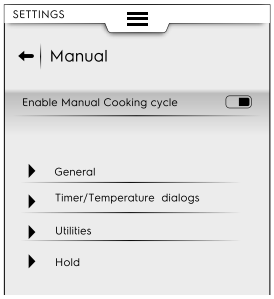
Ce réglage permet d'activer/désactiver (▣/▢) le démarrage automatique dans tous les modes.

Si activé, le cycle est démarré en fermant la porte du four.

Manuel

Ce paramètre permet d'activer/désactiver (▣ / ▢) le mode cuisson Manuel et de modifier ses options :

NOTE!
Si un mode est désactivé, il n'est pas visible dans le menu à tiroir supérieur.



Généralités

- Afficher les valeurs réelles et réglées. L'activation permet d'afficher le cycle avec des informations plus détaillées : l'humidité, la température et le temps sont affichés sous forme de valeurs actuelles et réglées.
- Toujours afficher la température de la sonde. Elle permet d'afficher les valeurs de température de la sonde.
- Préchauffage. Il permet au four d'effectuer la phase de préchauffage/pré-refroidissement.
- Préchauffage avancé. Cette activation permet de régler une température à atteindre en phase de préchauffage/pré-refroidissement. Effleurer la ligne de température et régler la valeur désirée.
- Cuisson Multi-phase. Il permet au four d'effectuer un cycle de cuisson Multi-phase.

Boîtes de dialogue minuterie/température

- Cuisson courte. L'activation permet la fonction de cuisson courte qui apparaît.
- Cuisson Eco-delta. L'activation permet la fonction de cuisson Eco delta qui apparaît.
- Différence de température minimale entre la sonde et la cavité. Appuyer pour régler la valeur minimale sur le pavé tactile qui apparaît (par ex. 5°C.

Utilitaires

- Informations sur la cuisson dans le tiroir en option.
- Montre les consommations en fin de cuisson. L'activation permet d'afficher un message de rappel à la fin du cycle.

Maintien

- Température de convection par défaut 70°. Effleurer la valeur pour régler la température par défaut.
- Température de vapeur par défaut 70°. Effleurer la valeur pour régler la température par défaut.
- Augmentation de la température de la sonde 5°. Appuyer sur la valeur pour régler la température de la sonde.

Cycle programmé par défaut

Ce réglage permet de définir le cycle de cuisson par défaut avec les paramètres par défaut en mode manuel. Régler le cycle et les paramètres de cuisson et l'enregistrer.

Automatique

NOTE!
Si un mode est désactivé, il n'est pas visible dans le menu à tiroir supérieur.

Ce réglage permet d'activer/désactiver (▣/▢) la cuisson automatique.

Une fois activé, il est possible d'activer/désactiver (▣ /) ▢ :

Familles d'aliments

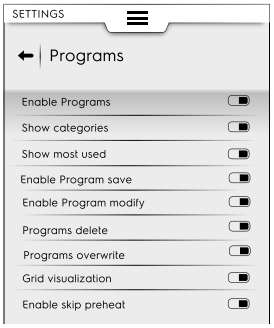
- Ce paramètre permet à une seule famille d'aliments de s'afficher à l'écran.

Cycles spéciaux

- Ce réglage permet d'afficher un cycle spécial à l'écran.

Programmes

Ce paramètre permet d'activer/désactiver (▣/▢) le mode Programmes et les fonctions respectives.



- Afficher les catégories. Cette activation permet à des catégories d'aliments de s'afficher sur l'écran.
- Afficher les plus utilisés. Permet à la plupart des programmes utilisés de s'afficher sur l'écran.
- Activer Enregistrer programmes. Permet d'afficher à l'écran la fonction "enregistrer programme".
- Activer modifier programmes. Permet d'afficher à l'écran la fonction "Modifier programme" .
- Effacer programmes. Permet d'afficher à l'écran la fonction "effacer programmes".
- Superposer programmes. Permet d'afficher à l'écran la fonction "superposer programmes".
- Visualisation de la grille. Une fois activée, elle permet d'afficher tous les programmes mémorisés sous forme de grille. Si désactivée, l'afficheur les affiche sous forme de liste.
- Activer sauter préchauffage. Permet de sauter la phase de préchauffage.

Multi-Timer

Ce réglage permet d'activer/désactiver (⊟/⊟) la fonction MultiTimer.

Une fois activé, il est possible :

- d'activer/désactiver les programmes MultiTimer de s'afficher à l'écran (⊟ / ⊟).
- d'activer/désactiver la récupération de la température à l'intérieur de la cavité (⊟ / ⊟).

Ce réglage permet d'activer/désactiver les fonctions des préréglages MultiTimer :

- Activer enregistrer Préréglages. Permet d'afficher à l'écran la fonction "Enregistrer préréglages"(⊟ / ⊟).
- Activer modifier préréglages. Permet d'afficher à l'écran la fonction "Modifier préréglage"(⊟ / ⊟).
- Activer effacer Préréglages. Permet d'afficher à l'écran la fonction "Supprimer préréglage" (⊟ / ⊟).

Mode favoris SkyHub (Page d'accueil/SoloMio)

Ce réglage permet d'activer/désactiver (⊟/⊟) le mode page d'accueil (SkyHub).

Quelques définitions au sujet du nettoyage

Ce réglage permet d'activer/désactiver (⊟ / ⊟) les paramètres suivants :

Cycle par défaut

- Cette activation permet à chaque catégorie d'aliments de s'afficher sur l'écran.

Produit chimique par défaut

- Cette activation permet de choisir entre détergent solide ou en poudre.

Fonctions avancées

- Nettoyage forcé après 00:00 (H: M) de cuisson. Cette activation permet au four d'effectuer un nettoyage forcé après un certain temps. Régler le temps nécessaire

Esprit écologique/Économiseur

Ce réglage permet d'activer/désactiver (⊟/⊟) les "options d'économies" :

Nettoyage

- Sauter le rinçage et le détartrage du boiler. Il permet de sauter la phase de rinçage et de détartrage du boiler.
- Sauter la phase de séchage. Permet de sauter la phase de séchage.
- Gain de temps. Permet de raccourcir le temps de nettoyage.

Accessoires

Ce réglage permet d'activer/désactiver (⊟/⊟) les fonctions/options suivantes :

Sonde alimentaire Usb

Nettoyage avec des produits chimiques liquides

Carte d'identité

Affiche la dernière version de logiciel téléchargée.

Service

Ces réglages sont réservés à un technicien autorisé.

F NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Voir "*AVERTISSEMENT et consignes de sécurité*".

F.1 Entretien courant

F.1.1 Informations concernant l'entretien

L'entretien courant peut être effectué par du personnel non spécialisé, à condition de suivre scrupuleusement les consignes ci-après.

NOTE!
Le fabricant décline toute responsabilité si ces consignes ne sont pas respectées.

IMPORTANT
Veiller à bien choisir et utiliser les produits de nettoyage pour conserver l'appareil en bon état de fonctionnement et de sécurité.

F.1.2 Entretien de l'appareil

NETTOYAGE COURANT

L'appareil comporte des programmes spéciaux pour le nettoyage de la cavité du four et pour le détartrage de la cavité et du boiler avec des détergents et détartrants spéciaux. Seuls les produits Diamond sont approuvés pour ces programmes de nettoyage. L'utilisation d'autres produits annule toute garantie utilisateur prévue par Diamond.

Cavité

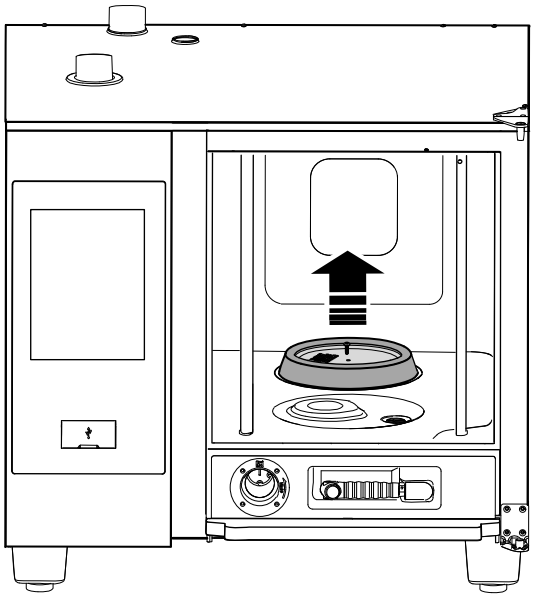
- Pour le nettoyage de la cavité, voir paragraphe E.14 *Mode nettoyage*.

Filtre de la cavité

Le filtre installé dans le fond de la cavité aide à empêcher l'endommagement de la pompe et/ou le colmatage du système de nettoyage.

Il est recommandé de le nettoyer régulièrement.

1. Desserrer la vis depuis le centre du filtre ;



2. Retirer le filtre ;
3. Le nettoyer à l'aide de détergent vaisselle et rincer abondamment à l'eau courante ;

Le mettre au besoin au lave-vaisselle, sur un programme délicat.

4. Remettre le filtre à sa place et visser la vis centrale.

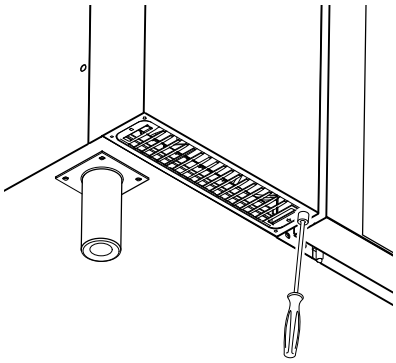
Filtre à air

Nettoyer le filtre à air, situé sous le panneau de contrôle, au moins **une fois par mois**.

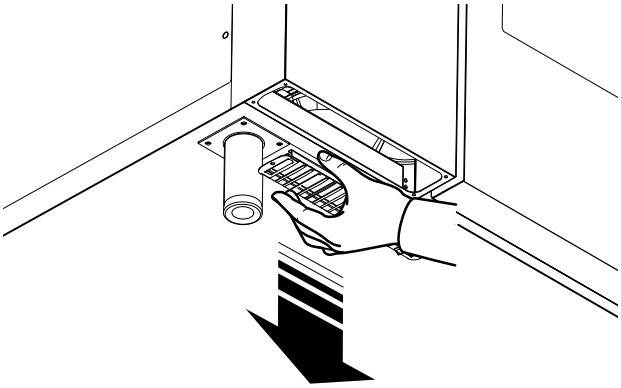
Lorsque l'armoire de commande affiche l'icône d'alarme ⚠, il est nécessaire de la nettoyer.

Procédez comme suit :

1. Dévisser la vis de fixation du filtre à air ;



2. Extraire le filtre ;



3. Le nettoyer à l'eau et au détergent vaisselle ou pour surfaces.
4. Le remettre en place en fixant les vis.

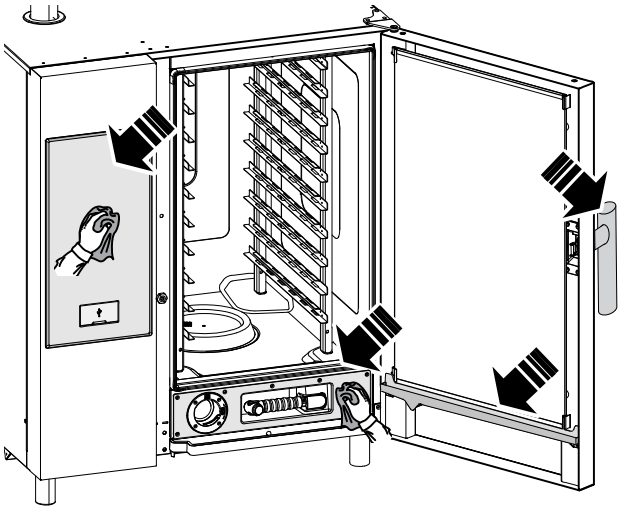
NOTE!
Il est impératif de le remettre en place pour des raisons de sécurité. En l'absence du filtre, l'appareil s'arrête de fonctionner.

En cas de non-respect de cette instruction, le filtre perd son efficacité et produit des effets anormaux pendant la cuisson.

Autres surfaces

- Nettoyer les parties en verre, en métal et en plastique uniquement avec des détergents non agressifs. Arrêter immédiatement l'usage de ces produits si des changements caractéristiques ou visuels des surfaces surviennent et rincer abondamment à l'eau (exemples : verre mat/rayé/autres, décoloration/fusion du plastique/autres, ou apparition de traces de rouille/taches/rayures sur le métal). Sécher soigneusement après rinçage.

IMPORTANT
Ne pas utiliser de détergents contenant de l'hypochlorite de soude pour nettoyer la poignée en plastique.



- Nettoyer les surfaces en acier inoxydable tous les jours à l'eau tiède additionnée de savon neutre ;

  Rincer abondamment à l'eau et sécher soigneusement.
- Éviter de nettoyer l'acier inoxydable avec de la paille de fer, une brosse ou un racloir en acier car ils peuvent déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, provoquent des points et des débuts de rouille ;
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée :
  - Couper l'alimentation. Fermer les robinets d'eau et de gaz ;
  - Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection ;
  - Aérer périodiquement les locaux.

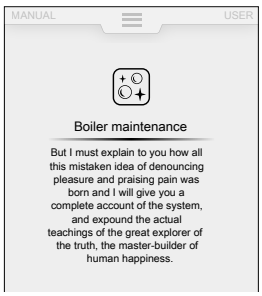
F.1.3 Maintenance du boiler

Pendant le cycle de lavage normal avec des produits chimiques solides (tablettes bleues de produit de rinçage et de détartrant), le boiler ne s'entartre pas. Toutefois, en cas d'entartrage excessif du boiler, un message s'affiche pour signaler qu'il faut procéder au détartrage. Un message avec code d'erreur "dESC" s'affiche.

- Lancer un programme de nettoyage avec cycle de rinçage et de détartrage et utiliser seulement 2 tablettes "C25".

IMPORTANT
Durant le cycle de nettoyage avec 2 comprimés de "C25" , ne pas activer la fonction GREEN SPIRIT - ECONOMIZER (ESPRIT ÉCOLOGIQUE - ÉCONOMISEUR).

- Après avoir effectué le cycle de nettoyage, si l'écran affiche un message concernant l'entretien du boiler, appeler le service après-vente.



Des techniciens spécialisés détartreront le boiler en effectuant un cycle dédié.

IMPORTANT
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces prescriptions ;
La garantie ne couvre pas la réparation ou le remplacement de composants détériorés par le calcaire, si les spécifications de l'eau d'alimentation ne sont pas respectées.

F.1.4 Nettoyage particulier

Nettoyage et contrôle de l'efficacité de l'installation de vidange

1. Nettoyer régulièrement le tuyau de vidange en vérifiant l'absence d'obstructions dans le passage de l'eau.

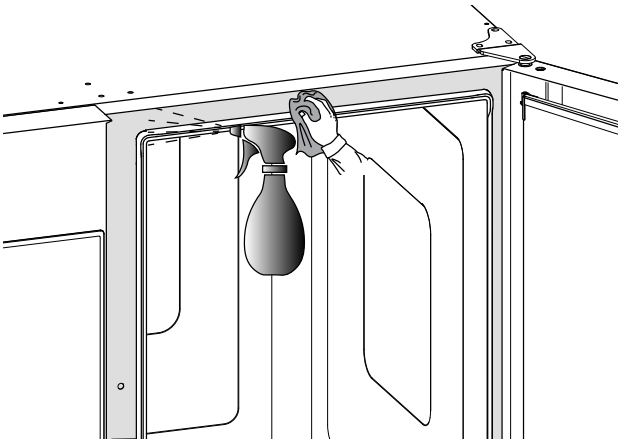
Nettoyage courant de la zone de la porte

IMPORTANT
Il est vivement recommandé de nettoyer **régulièrement** la zone sur tout le pourtour de la porte, le joint en caoutchouc et le verre intérieur, en particulier près du bord.

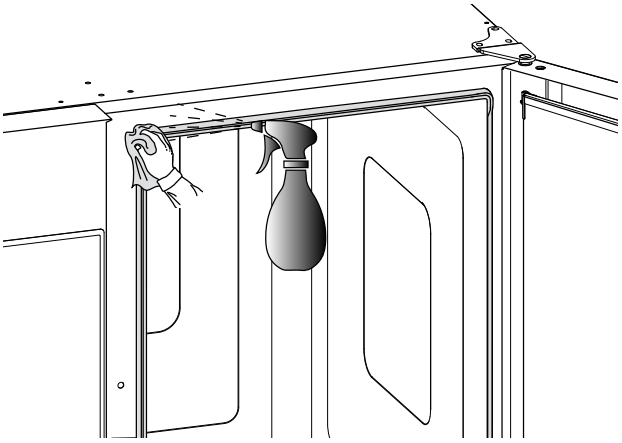
Après le cycle de cuisson, la porte du four, sa vitre interne, le joint et la zone autour du périmètre de la porte s'encrassent facilement sous l'effet des vapeurs graisseuses qui sortent du four.

Ces opérations doivent être effectuées lorsque la vitre de la porte est froide, sans utiliser de chiffons ou détergents abrasifs.

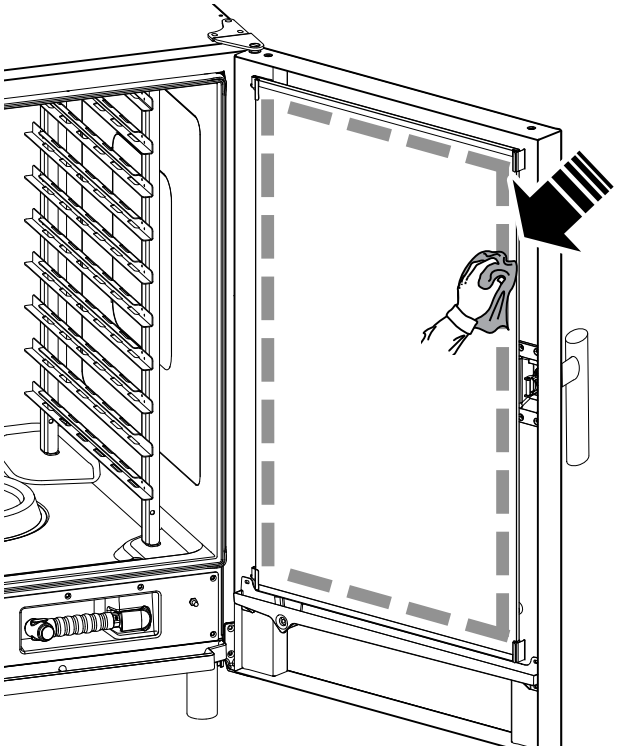
1. Nettoyer soigneusement la zone du four sur tout le périmètre de la porte, comme illustré dans la figure suivante :



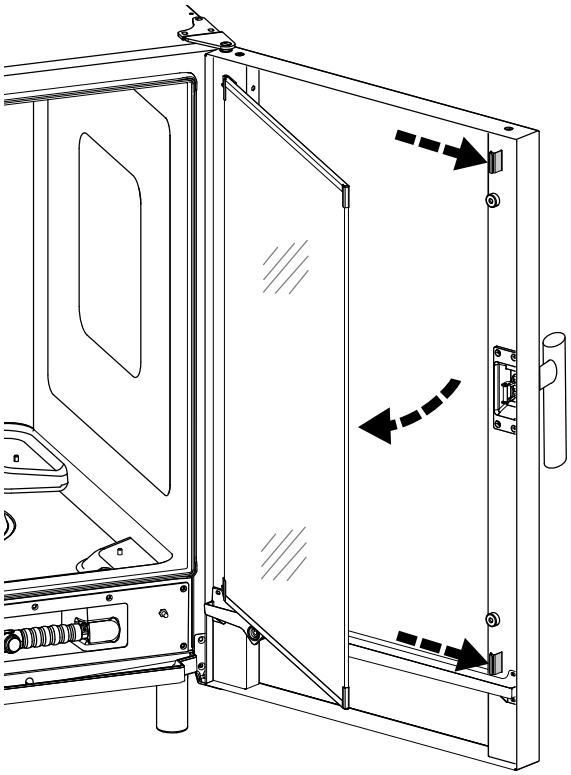
2. Nettoyer le long du joint en caoutchouc ;



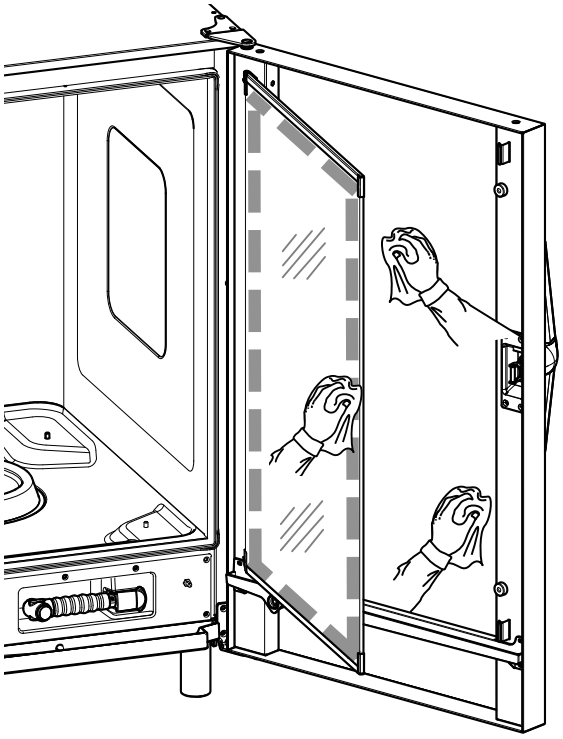
3. Nettoyer la vitre intérieure, en particulier près du bord. Voir la figure ci-dessous ;



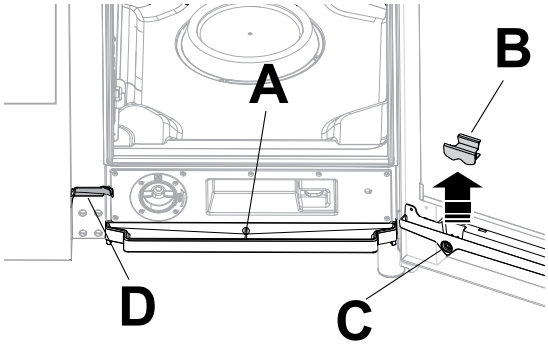
4. Avec la porte ouverte, appuyer sur les deux clips de fixation supérieur et inférieur, comme illustré ;



5. Nettoyer l'autre côté de la vitre et l'interstice entre les deux portes.



6. Remettre la vitre intérieure en place dans les clips et fermer la porte du four.
7. Nettoyer régulièrement le tuyau de vidange du bac de collecte ("A") à l'aide d'un jet d'eau sous pression ;
   De temps en temps, asperger une solution détergente à l'intérieur du tuyau de vidange avant de le nettoyer au jet d'eau.
8. Retirer le couvercle métallique ("B") et nettoyer régulièrement la valve de retenue ("C") à l'aide d'un jet d'eau sous pression ;
   De temps en temps, asperger une solution détergente sur la valve de retenue avant de la nettoyer au jet d'eau.



9. Nettoyer régulièrement la petite gouttière ("D") à l'aide de la brosse fournie avec l'appareil ;

Sonde alimentaire

Pour tirer le meilleur parti de la sonde alimentaire, il est conseillé de la nettoyer régulièrement. La sonde doit être nettoyée à la main, avec de l'eau tiède et un savon neutre ; rincer ensuite abondamment à l'eau claire.

IMPORTANT
Veiller à toujours manipuler la sonde avec prudence, car il s'agit d'un objet pointu, et en particulier également pendant l'opération de nettoyage.

F.1.5 Remplacement des composants d'usure

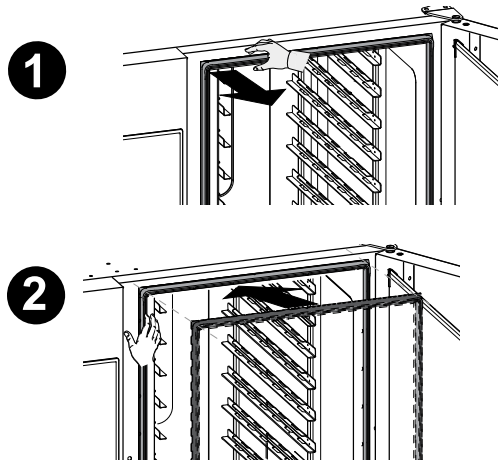
Il s'agit de pièces qui se détériorent sous l'effet de l'utilisation normale au fil du temps et qui ne sont pas couvertes par la garantie du fabricant.

Remplacement du joint de la porte

Le joint de la porte est un composant qui peut s'abîmer au fil du temps. Il est conseillé de le remplacer lorsque l'on constate des durcissements ou sa rupture.

Pour le remplacer, procéder comme suit :

1. Sortir le joint de son logement ;
2. En éliminer toutes traces de saletés ;
3. Insérer le nouveau joint à fond.



F.2 Réparation et entretien exceptionnel

NOTE!
Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé, qui peut demander au fabricant un Manuel de service.

F.3 Intervalles d'entretien

Tous les éléments ayant besoin d'un entretien sont accessibles depuis l'avant ou l'arrière de l'appareil.

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis.

Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de la machine pour minimiser toutes interruptions de service.

Afin de garantir une efficacité constante de la machine, il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

IMPORTANT
Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un technicien spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés ;
Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le SAV.

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire • Nettoyage général de la machine et de la zone environnante.	Tous les jours	Opérateur
Protections mécaniques • Contrôler l'état de conservation, vérifier l'absence de déformations, desserrages ou altérations.	Tous les ans	Service
Contrôle • Contrôler la partie mécanique pour s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état.	Tous les ans	Service
Structure de la machine • Serrer les boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil.	Tous les ans	Service
Signalisation de sécurité • Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	Tous les ans	Service

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Armoire de commande électrique • Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine.	Tous les ans	Service
Câble de branchement électrique et prise à fiche • Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche.	Tous les ans	Service
Entretien préventif • Vérifier tous les éléments gaz (le cas échéant).	Tous les ans	Service
Entretien préventif • Éliminer les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.	Tous les 6 mois[1]	Service
Contrôle • Vérifier l'état des parties internes.	Tous les 6 mois[1]	Service
Contrôle • examiner et nettoyer le système d'évacuation.	Tous les 6 mois[1]	Service
Révision générale de l'appareil • vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, etc.	Tous les 10 ans[2]	Service

1. Dans des conditions ambiantes particulières (par ex., utilisation intensive de l'appareil, milieu ambiant saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence d'entretien préventif.
2. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de 10 ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.

- Vérifier la présence d'éventuelles pièces ou composants électriques oxydés ; les remplacer éventuellement et rétablir les conditions initiales ;
- Vérifier la structure, notamment des joints soudés ;
- Vérifier et remplacer les boulons et/ou vis, en effectuant également un contrôle des éventuelles pièces desserrées ;
- Vérifier l'installation électrique, électronique ;
- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité ;
- Vérifier l'état général des protections et écrans.

NOTE!
Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.

Démontage

- Toutes les opérations de démolition doivent être effectuées lorsque la machine est arrêtée, froide et débranchée de l'alimentation électrique ;
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées à un électricien qualifié ;
- Pour effectuer ces opérations, il faut obligatoirement se munir de : combinaison de travail, chaussures de sécurité et gants ;
- Durant ces opérations de démontage et de manutention des différentes pièces, la hauteur minimale par rapport au sol doit être maintenue.

G RECHERCHE DES PANNES

G.1 Tableau des anomalies

En cas d'anomalie, le four affiche toujours un message d'avertissement ou une alarme décrivant le défaut survenu. L'icône correspondante reste affichée jusqu'à ce que le problème soit résolu.

⚠	Icône d'avertissement
⊗	Icône de signalisation des alarmes

Suivre les indications fournies par l'appareil et contacter au besoin le SAV, sans oublier de :

1. débrancher l'appareil de l'alimentation principale ;
2. couper le disjoncteur de protection en amont de l'appareil ;
3. fermer les robinets de gaz (sur les modèles au gaz) et d'eau ;

Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certains défauts, en suivant les instructions de ce guide de dépannage :

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
ACF	Avertissement	Filtre à air absent	• Filtre non détecté ; • Endommagement possible des composants électriques et électroniques internes en raison de l'absence de filtre à air.	• Remettre le filtre en place ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
ACUM	Arrête le four	Carte électronique principale non identifiée	Problème de communication avec la carte électronique principale.	• Mettre le four à l'arrêt/en marche ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
ASCH	Avertissement	Avertissement température du compartiment des composants	• Filtre encrassé ; • Température ambiante trop élevée.	• Vérifier la température ambiante en tenant compte du fait que le four a besoin d'air frais pour refroidir le compartiment électronique. • Nettoyer le filtre ; • Laisser refroidir le four avant de cuisiner ; • Si le problème persiste, appeler le SAV
BEtc	Arrête le nettoyage	Erreur, durée excessive lors de la fermeture pendant le nettoyage	Problème mécanique ou électrique de la vanne d'évent.	Appeler le SAV
BEto	Arrête le nettoyage	Erreur, durée excessive lors de l'ouverture pendant le nettoyage	Problème mécanique ou électrique de la vanne d'évent.	Appeler le SAV
BEtr	Avertissement	Durée excessive de montée en température du boiler	Le four a détecté une faible performance du boiler.	• Il est possible de cuisiner. Vérifier les résultats de la cuisson. • Si l'avertissement persiste, appeler le SAV.
Bhtc	Avertissement	Avertissement durée excessive lors de la fermeture	• Défaillance du motoréducteur ou du microrupteur du clapet (vanne d'évent). • Obstruction dans l'entrée de la vanne d'évent.	Il est possible de continuer à utiliser le four. Les résultats de la cuisson ne seront peut-être pas comme d'habitude. • Four à l'arrêt et froid, vérifier la présence éventuelle d'une obstruction dans la cheminée de ventilation au-dessus du four : éliminer l'obstruction éventuelle ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
Bhto	Avertissement	Avertissement durée excessive lors de l'ouverture	• Défaillance du motoréducteur ou du microrupteur du clapet (vanne d'évent). • Obstruction dans l'entrée de la vanne d'évent.	Il est possible de continuer à utiliser le four. Les résultats de la cuisson ne seront peut-être pas comme d'habitude. • Four à l'arrêt et froid, vérifier la présence éventuelle d'une obstruction dans la cheminée de ventilation au-dessus du four : éliminer l'obstruction éventuelle ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
bntC	Arrête le boiler	Défaillance SSR NTC (NTC4) du boiler	Problème du capteur de température.	Le four a détecté un problème de fonctionnement du boiler. • Vérifier les résultats de la cuisson. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
BoLt	Arrête le cycle (si le cycle a besoin du boiler)	Expiration du temps de remplissage d'eau dans le boiler	• Alimentation en eau (pression/qualité de l'eau). • Problème d'isolation électrique avec les capteurs de niveau d'eau.	• Vérifier si l'arrivée d'eau est ouverte ; • Vérifier si la pression d'eau n'est pas trop basse ; • Vérifier si le filtre à eau est colmaté. Le nettoyer ou le remplacer ; • Problème mécanique de fonctionnement du boiler. Si le problème persiste, appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
BSHt	Avertissement	Température élevée du boiler SSR NTC (NTC4)	• Filtre à air d'admission encrassé ; • Défaillance du ventilateur de refroidissement ; • Aspiration d'air tiède/chaud dans l'admission d'air de refroidissement ; • Four installé près d'une machine chaude ; • Fuite de vapeur/chaleur dans le compartiment ;	• Ne pas éteindre le four ; • Attendre que la température diminue ; • Nettoyer le filtre à air d'admission ; • À l'aide d'une fine bande de papier, vérifier si l'on détecte un débit d'air constant à l'admission d'air de refroidissement : si ce n'est pas le cas, appeler le SAV ; • Vérifier si l'admission d'air de refroidissement peut être affectée par la chaleur générée dans la cuisine (si le four est placé à côté d'appareils chauds, les éteindre et contacter le SAV) ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
BSOt	Arrête le cycle de cuisson	Température excessive SSR NTC (NTC4) du boiler	• Filtre à air d'admission encrassé ; • Défaillance du ventilateur de refroidissement ; • Aspiration d'air tiède/chaud dans l'admission d'air de refroidissement ; • Four installé près d'une machine chaude, • Fuite de vapeur/chaleur dans le compartiment.	Le four peut continuer à fonctionner en mode reprise : les cycles de cuisson n'utiliseront pas le boiler. • Ne pas éteindre le four ; • Attendre que la température diminue ; • Nettoyer le filtre à air d'admission ; • À l'aide d'une fine bande de papier, vérifier si l'on détecte un débit d'air constant à l'admission d'air de refroidissement : si ce n'est pas le cas, appeler le SAV ; • Vérifier si l'admission d'air de refroidissement peut être affectée par la chaleur générée dans la cuisine (si le four est placé à côté d'appareils chauds, les éteindre et contacter le SAV) ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
Cdo	Arrête le nettoyage	Tiroir de nettoyage absent	• Le tiroir de nettoyage n'est pas inséré ou est mal inséré dans son logement ; • Problème des dispositifs de détection (aimant/interrupteur magnétique).	Le four peut poursuivre la cuisson, mais le cycle de nettoyage pourrait être interrompu jusqu'à la mise en place du tiroir ; • Vérifier que le tiroir de nettoyage est inséré correctement dans son logement de manière à déclencher les appareils de détection ; • Si l'erreur persiste, nettoyer le four manuellement et appeler le SAV.
CFbL	Avertissement	Défaillance du ventilateur de refroidissement	• Surcharge du moteur du ventilateur de refroidissement due à l'encrassement ou à l'oxydation • Autre problème électrique/mécanique	Le four continue à fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques atteignent la température critique. Appeler le SAV
CntC	Arrête la cuisson	Défaillance SSR NTC (NTC3) de la cavité	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur NTC ; • Défaillance du PCB ;	• Redémarrer le four ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
CPUA	Arrête le four	Pas de communication du micro ACS	Défaillance du PCB.	• Redémarrer le four ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
CPUt	Arrête le four	Pas de communication du micro TC	Défaillance du PCB.	• Redémarrer le four ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
CSHt	Avertissement	Température élevée SSR NTC (NTC3) dans la cavité	• Filtre à air d'admission encrassé ; • Défaillance du ventilateur de refroidissement, • Aspiration d'air tiède/chaud dans l'admission d'air de refroidissement ; • Four installé près d'une machine chaude ; • Fuite de vapeur/chaleur dans le compartiment ;	• Ne pas éteindre le four ; • Attendre que la température diminue ; • Nettoyer le filtre à air d'admission ; • À l'aide d'une fine bande de papier, vérifier si l'on détecte un débit d'air constant à l'admission d'air de refroidissement : si ce n'est pas le cas, appeler le SAV ; • Vérifier si l'admission d'air de refroidissement peut être affectée par la chaleur générée dans la cuisine (si le four est placé à côté d'appareils chauds, les éteindre et contacter le SAV) ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
CSOt	Arrête le cycle de cuisson	Température excessive SSR NTC (NTC3) dans la cavité	• Filtre à air d'admission encrassé ; • Défaillance du ventilateur de refroidissement ; • Aspiration d'air tiède/chaud dans l'admission d'air de refroidissement ; • Four installé près d'une machine chaude ; • Fuite de vapeur/chaleur dans le compartiment ;	Le four peut continuer à fonctionner en mode reprise : les cycles de cuisson n'utiliseront pas le boiler. • Ne pas éteindre le four ; • Attendre que la température diminue ; • Nettoyer le filtre à air d'admission ; • À l'aide d'une fine bande de papier, vérifier si l'on détecte un débit d'air constant à l'admission d'air de refroidissement : si ce n'est pas le cas, appeler le SAV ; • Vérifier si l'admission d'air de refroidissement peut être affectée par la chaleur générée dans la cuisine (si le four est placé à côté d'appareils chauds, les éteindre et contacter le SAV) ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
dESC	Arrête le boiler	Nettoyer le boiler	Présence de calcaire dans le boiler	Lancer un programme de nettoyage avec cycle de rinçage et de détartrage et utiliser seulement 2 tablettes C25. (Suivre la procédure décrite dans le Manuel d'utilisation)
EbOL	Arrête le cycle/préchauffage	Défaillance du thermocouple du boiler	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance du PCB.	Le four peut continuer à fonctionner sans préchauffage (vérifier les résultats de la cuisson). • Informer le SAV de la défaillance.
EbYP	Avertissement	Défaillance du capteur de température d'évacuation de la vapeur.	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance du PCB.	Le four peut continuer à fonctionner, mais il est possible d'observer une augmentation de la consommation d'eau. Appeler le SAV.
ECEd	Arrête le cycle	Défaillance du thermocouple inférieur de la cavité	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance du PCB.	Le four peut continuer à fonctionner uniquement avec un cycle 100°C. Appeler le SAV.
ECEu	Arrête le cycle	Défaillance du thermocouple inférieur de la cavité	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance du PCB.	Le four peut continuer à fonctionner uniquement avec un cycle 100°C. Appeler le SAV.
EH2O	Arrête le four	Mesure de l'eau incohérente avec l'état des vannes	• Vanne d'arrivée d'eau totalement ou partiellement fermée ; • Manque temporaire de pression d'alimentation en eau ; • Défaillance du débitmètre ; • Problème du système de distribution d'eau.	Le four peut continuer à fonctionner (vérifier les résultats de la cuisson). • Vérifier si le robinet d'arrivée d'eau est ouvert ; • Vérifier que la pression d'eau est > 1,5 bar ; • Si le problème, persiste appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
ELMb	Arrête la cuisson avec de la vapeur à plus de 100 °C	Problème du capteur d'oxygène détecté	• Défaillance de la sonde Lambda.	Il est possible de continuer à utiliser le four avec de la vapeur à moins de 100 °C • En mode vapeur, les résultats de cuisson peuvent être différents que d'habitude. • Appeler le SAV si les résultats de la cuisson restent insatisfaisants.
EntC	Arrête le four	Défaillance NTC (NTC1) du compartiment des composants	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance du PCB.	Capteur de température de la carte électronique endommagé. • Cuisson impossible. • Appeler le SAV.
Eotd	Avertissement	Température élevée de l'évacuation de l'eau	Manque possible d'eau dans le système de vidange.	• Vérifier que le four est alimenté en eau ; • Verser un peu d'eau dans le filtre inférieur de la cavité ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
Eprb	Arrête le four en mode sonde alimentaire	Défaillance de la sonde à cœur	• Utilisation incorrecte de la sonde alimentaire (par exemple, fil tiré ou coincé) ; • Défaillance du connecteur ; • Défaillance de la sonde ; • Défaillance du PCB.	Il est possible de lancer des cycles sur la base de la durée (sans sonde alimentaire) ; • Si l'on en dispose, utiliser l'accessoire USB de sonde alimentaire ; • Appeler le SAV et demander de rétablir le bon fonctionnement de la sonde alimentaire.
Ertc	Avertissement	Problème d'horloge interne	Problème de logiciel ou de matériel (par exemple pile de l'horloge déchargée).	Il est possible que certaines fonctions ne fonctionnent pas (par exemple HCCP). • Appeler le SAV.
ESCH	Arrête le four	Température excessive dans le compartiment des composants	• Filtre encrassé ; • Température ambiante trop élevée	• Vérifier la température ambiante en tenant compte du fait que le four a besoin d'air frais pour refroidir le compartiment électronique ; • Nettoyer le filtre ; • Laisser refroidir le four avant de cuisiner ; • Si le problème se reproduit, appeler le SAV.
EStd	Avertissement	Défaillance NTC évacuation de l'eau	• Défaillance du connecteur • Défaillance du capteur NTC • Défaillance du PCB	Le four continue à fonctionner. • Appeler le SAV pour remédier au problème
Etb	Arrête le cycle/ boiler	Déclenchement du thermostat de sécurité du boiler. Température excessive dans le boiler.	• Manque d'eau dans le boiler ; • Accumulation de calcaire dans le boiler ; • Capteur TC mal inséré ; • Boule ou capillaire du thermostat de sécurité endommagé ; • Fuite de chaleur dans la zone du corps du thermostat de sécurité ; • Le paramètre BOT est réglé sur une valeur trop élevée ; • Température ambiante <5°C.	Le four n'est pas capable de produire de la vapeur avec le boiler. Un autre appareil sera utilisé, mais la performance sera réduite ; • Appeler le SAV et demander de rétablir le bon fonctionnement du boiler.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
EtC	Arrête le four	Déclenchement du thermostat de sécurité de la cavité. Température excessive dans la cavité	• Cavité encrassée ; • Le paramètre COT est réglé sur une valeur trop élevée ; • Boule ou capillaire du thermostat de sécurité endommagé ; • Le ventilateur du moteur est bloqué alors que la chaleur est toujours présente ; • Mesures erratiques fournies par le capteur de température TC • Fuite de chaleur dans la zone du corps du thermostat de sécurité. • Température ambiante <5°C.	Nettoyer la cavité du four manuellement et appeler le SAV.
EtUb	Arrête les cycles de boiler	Température excessive du boiler	• Manque d'eau dans le boiler (appareils à chauffage électrique uniquement) ; • Accumulation de calcaire dans le boiler ; • Le paramètre BOT est réglé sur une valeur trop basse.	• Attendre que la température du boiler redescende (l'alarme ETUB va disparaître) • Lancer un programme de nettoyage avec cycle de rinçage et de détartrage et utiliser seulement 2 tablettes C25. (Suivre la procédure décrite dans le Manuel d'utilisation) • Si l'alarme réapparaît, détartrer de nouveau le boiler. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
EtUC	Arrête le four	Température excessive dans la cavité	• Cavité encrassée ; • Le paramètre COT est réglé sur une valeur trop basse.	• Lancer un cycle de refroidissement ; si ce n'est pas possible, ouvrir la porte et laisser le four refroidir ; nettoyer la cavité. • Dès que la température diminue, il est possible de lancer un nouveau cycle de cuisson. • Si l'erreur réapparaît, appeler le SAV.
FA8H	Arrête la cuisson après la fin du cycle de cuisson	Fonctionnement du four pendant 8 heures sans filtre d'admission d'air	Mauvaise utilisation	Réparer le filtre d'admission d'air en vérifiant sa propreté avant de le remettre en place. En cas de perte du filtre, appeler le SAV
FDXX (XX = 00 - 17)	Arrête le four	Défaillance du moteur inférieur de la cavité	Affichage du diagnostic en fonction du nombre d'erreurs (entre 00 et 17).	Mettre le four à l'arrêt/en marche ; Si l'erreur persiste, nettoyer le four manuellement et appeler le SAV.
FILS	Arrête les cycles de boiler	Niveau dans le boiler pas atteint à temps	• Vanne d'arrivée d'eau totalement ou partiellement fermée ; • Manque temporaire de pression d'alimentation en eau ; • Défaillance du capteur de niveau d'eau du boiler ; • Fuite par le boiler : vanne de vidage ou rupture.	• Vérifier que la vanne d'arrivée d'eau est totalement ouverte et qu'il n'y a pas d'obstructions dans le filtre à eau (nettoyer au besoin). • Le four peut continuer à fonctionner en mode convection • Sauf en cas de coupure de l'eau de distribution, le four peut continuer à fonctionner en mode reprise. • Appeler le SAV et demander de rétablir le bon fonctionnement du boiler.
FSnr	Avertissement	Problème de ventilateur de refroidissement	• Filtre à air d'admission encrassé • Défaillance du ventilateur de refroidissement	• Nettoyer le filtre à air d'admission ; • À l'aide d'une fine bande de papier, vérifier si l'on détecte un débit d'air constant à l'admission d'air de refroidissement : si ce n'est pas le cas, appeler le SAV.
FUXX (XX = 00 - 17)	Arrête le four	Défaillance du moteur supérieur de la cavité	Affichage du diagnostic en fonction du nombre d'erreurs (entre 00 et 17).	Mettre le four à l'arrêt/en marche ; Si l'erreur persiste, nettoyer le four manuellement et appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
GbbU	Arrête le boiler	Brûleur gaz du boiler bloqué	• Présence d'air dans l'arrivée de gaz ; • Arrivée de gaz fermée ; • Problème d'alimentation électrique du système de brûleur ; • Défaillance interne du système de brûleur ;	Le four peut continuer à fonctionner en mode convection et en mode ISG. Pour rétablir totalement le bon fonctionnement du boiler : • Mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si l'erreur survient en début de cycle, appeler le SAV. • Si l'erreur survient après 5 tentatives d'allumage : 1. Vérifier que la vanne d'arrivée de gaz est ouverte 2. Réinitialiser l'erreur et essayer un nouveau cycle 3. Si l'erreur persiste, mettre le four à l'arrêt/en marche et réessayer un nouveau cycle ; 4. Si l'erreur persiste, appeler le SAV
GbCd	Cycle interrompu	Brûleur inférieur de la cavité bloqué	• Présence d'air dans l'arrivée de gaz ; • Arrivée de gaz fermée ; • Problème d'alimentation électrique du système de brûleur ; • Défaillance interne du système de brûleur ;	Le four ne fonctionnera pas tant que le bon fonctionnement du brûleur n'aura pas été rétabli. Pour rétablir le bon fonctionnement : • Mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si l'erreur survient en début de cycle, appeler le SAV. • Si l'erreur survient après 5 tentatives d'allumage : 1. Vérifier que la vanne d'arrivée de gaz est ouverte 2. Réinitialiser l'erreur et essayer un nouveau cycle 3. Si l'erreur persiste, mettre le four à l'arrêt/en marche et réessayer un nouveau cycle ; 4. Si l'erreur persiste, appeler le SAV
GbCU	Cycle interrompu	Brûleur supérieur de la cavité bloqué	• Présence d'air dans l'arrivée de gaz ; • Arrivée de gaz fermée ; • Problème d'alimentation électrique du système de brûleur ; • Défaillance interne du système de brûleur ;	Le four ne fonctionnera pas tant que le bon fonctionnement du brûleur n'aura pas été rétabli. Pour rétablir le bon fonctionnement : • Mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si l'erreur survient en début de cycle, appeler le SAV. • Si l'erreur survient après 5 tentatives d'allumage : 1. Vérifier que la vanne d'arrivée de gaz est ouverte 2. Réinitialiser l'erreur et essayer un nouveau cycle 3. Si l'erreur persiste, mettre le four à l'arrêt/en marche et réessayer un nouveau cycle ; 4. Si l'erreur persiste, appeler le SAV
GrCo	Arrête le cycle de nettoyage	Vanne du collecteur de graisse ouverte	Mauvaise utilisation	Veiller à fermer la vanne de vidage du collecteur de graisse avant de redémarrer le cycle de nettoyage.
HdXX (XX = 01-26)	Arrête le four	Activations des vannes/pompes	Affichage du diagnostic en fonction du nombre d'erreurs (entre 01 et 26).	Mettre le four à l'arrêt/en marche ; Si l'erreur persiste, suivre les instructions affichées. Si l'erreur persiste, nettoyer le four manuellement et appeler le SAV.
HFnI	Avertissement	Dysfonctionnement de l'humidificateur	• Manque d'eau ; • Obstruction du circuit ISG.	Le four a détecté un problème au niveau de l'humidificateur. Vérifier que la vanne d'arrivée d'eau est totalement ouverte et qu'il n'y a pas d'obstructions dans le filtre à eau. Nettoyer au besoin. Si le problème persiste, appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
HFnI	Arrête l'humidificateur	Dysfonctionnement de l'humidificateur	• Manque d'eau ; • Obstruction du circuit ISG.	Le four a détecté un problème au niveau de l'humidificateur (ISG). La cuisson est uniquement possible en mode convection. Vérifier que la vanne d'arrivée d'eau est totalement ouverte et qu'il n'y a pas d'obstructions dans le filtre à eau. Nettoyer au besoin. Si le problème persiste, appeler le SAV.
Htd	Arrête le four	Température de vidange supérieure à la limite de sécurité	Manque possible d'eau dans le système de vidange.	• Vérifier que le four est alimenté en eau ; • Verser un peu d'eau dans le filtre inférieur de la cavité ; • Attendre que l'alarme s'éteigne ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
LPIn	Arrête le cycle	Problème de capteur de niveau du boiler	• Court-circuit des capteurs de niveau du boiler provoqué par du calcaire humide. • Problèmes d'isolation des capteurs de niveau du boiler	Le four peut continuer à fonctionner en mode convection ou en mode ISG. • Problème de niveau d'eau dans le boiler : lancer un programme de nettoyage avec cycle de rinçage et de détartrage et utiliser seulement 2 tablettes C25. (Suivre la procédure décrite dans le Manuel d'utilisation) ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.
MCbM	Arrête le four	Problème de communication de l'inverseur inférieur	• Problème d'inverseur du moteur ; • Problème de connexion ou électrique	Erreur de communication avec l'inverseur du moteur inférieur de la cavité. • Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
MCtM	Arrête le four	Problème de communication de l'inverseur supérieur	• Problème d'inverseur du moteur ; • Problème de connexion ou électrique,	Erreur de communication avec l'inverseur du moteur supérieur de la cavité. • Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
PFAC	Arrête le four	Carte des paramètres d'usine corrompue	Problème de logiciel ou de matériel	• Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
SbbU	Arrête l'arrivée de gaz du boiler	Problème de vitesse du ventilateur du boiler	• Surcharge du moteur du ventilateur de brûleur due à l'encrassement ou à l'oxydation • Autre problème électrique/mécanique	Le ventilateur de brûleur n'atteint pas la vitesse souhaitée. Appeler le SAV.
SbCd	Arrête le cycle Arrête le cycle/ convection	Problème de vitesse du ventilateur de brûleur gaz inférieur	• Surcharge du moteur du ventilateur de brûleur due à l'encrassement ou à l'oxydation ; • Autre problème électrique/mécanique.	Le ventilateur de brûleur n'atteint pas la vitesse souhaitée. Appeler le SAV.
SbCU	Arrête le cycle/ convection	Problème de vitesse du ventilateur de brûleur gaz supérieur	• Surcharge du moteur du ventilateur de brûleur due à l'encrassement ou à l'oxydation ; • Autre problème électrique/mécanique.	Le ventilateur de brûleur n'atteint pas la vitesse souhaitée. Les fours avec boiler peuvent fonctionner en mode vapeur à 100°C. Pour rétablir le bon fonctionnement du four, appeler le SAV.
SLUS	Arrête les cycles de boiler	Niveau dans le boiler pas atteint à temps	• Vanne d'arrivée d'eau totalement ou partiellement fermée ; • Manque temporaire de pression d'alimentation en eau ; • Défaillance du capteur de niveau d'eau du boiler ; • Fuite par le boiler : vanne de vidage ou rupture.	• Vérifier que la vanne d'arrivée d'eau est totalement ouverte et qu'il n'y a pas d'obstructions dans le filtre à eau. Nettoyer au besoin ; • Le four peut continuer à fonctionner en mode convection ; • Sauf en cas de coupure de l'eau de distribution, le four peut continuer à fonctionner en mode reprise • Appeler le SAV et demander de rétablir le bon fonctionnement du boiler.

Après avoir effectué les contrôles préalablement décrits, si le défaut persiste, s'adresser au SAV en mentionnant :

A. la nature de l'anomalie ;
B. le PNC (code de production) de l'appareil ;
C. le Ser. No. (numéro de série de l'appareil).

NOTE!
Le code PNC et le numéro de série sont indispensables pour l'identification du type d'appareil et de sa date de fabrication.

H INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

H.1 Fonctions ergonomiques

H.1.1 Certification

Les fonctions ergonomiques du produit, susceptibles d'influencer l'interaction physique et ergonomique entre ce produit et l'utilisateur, ont été évaluées et certifiées.

Un produit possédant des fonctions ergonomiques doit satisfaire aux exigences ergonomiques spécifiques relevant de trois domaines différents : polytechnique, biomédical et psychosocial (utilité et satisfaction).

Des tests spécifiques ont été effectués avec de vrais utilisateurs dans chacun de ces domaines. Le produit a été certifié conforme avec les critères d'acceptabilité ergonomique exigés par les normes applicables.

H.1.2 Recommandations générales

Le four ou la cellule de refroidissement utilisé a été spécialement conçu et testé pour minimiser tous problèmes physiques liés aux interactions avec le produit.

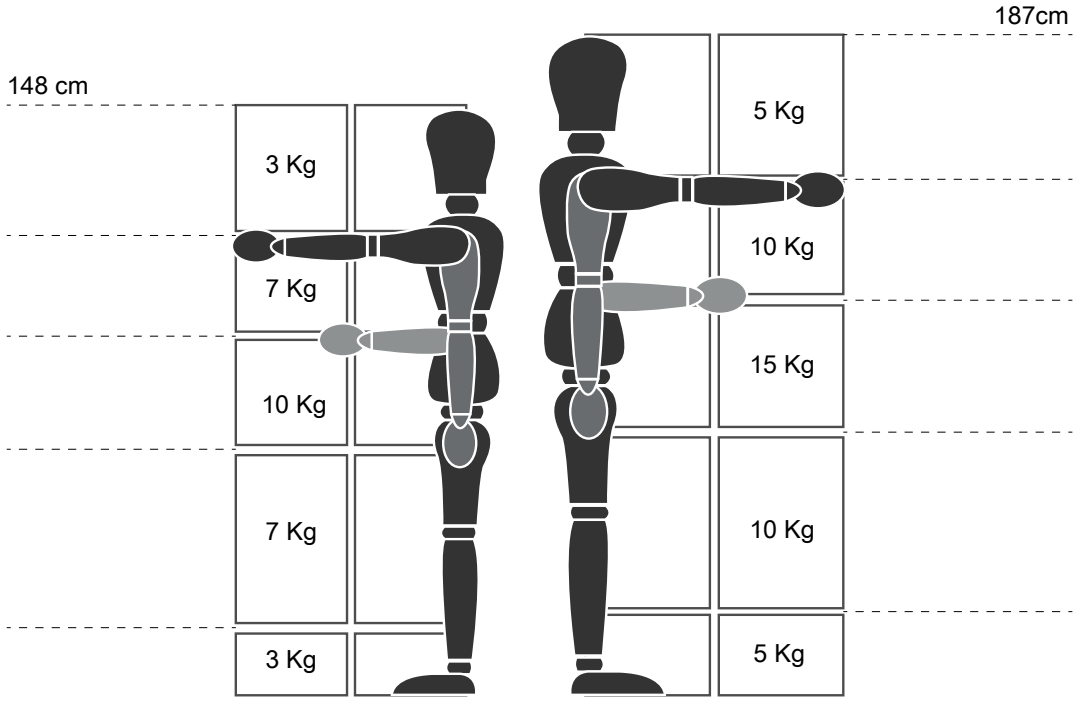
Le chargement et déchargement des plateaux et l'interaction avec le produit peuvent donner lieu à des postures incongrues et à la manipulation d'objets lourds – des caractéristiques de l'activité quotidienne que nous essayons de soulager.

Nous recommandons dans tous les cas d'adopter les quelques procédures d'utilisation suivantes :

- Manipuler le plateau en équilibre, en essayant de ne pas courber le dos pendant le chargement/déchargement.
- Si possible, fléchir les jambes et ne pas se pencher vers l'avant pendant la mise en place des plateaux sur les gradins inférieurs et la manipulation d'outils ou objets dans le bas.
- Si possible, essayer de placer les plateaux dans les cavités en tenant compte de leurs poids, comme illustré dans les images ci-dessous.
- Si possible, pousser le chariot de plateaux et le tirer pour réduire les distances.
- Maintenir le système à une distance permettant de voir et comprendre les informations affichées à l'écran ou de voir l'objet dans la cavité, en réduisant autant que possible le temps passé avec les yeux tournés vers le haut (extensions du cou).

Mouvement recommandé des plateaux en fonction de leurs poids

Essayer de placer les plateaux dans les cavités en tenant compte de leurs poids, comme illustré dans les images ci-dessous.



Poids maximum suggérés - « Réglementations concernant les opérations de manutention manuelles » - Health and Safety Executive (HSE, UK, 2016)

Voici quelques exemples d'installations courantes et les poids maximum suggérés par plateau

1	Blast Chiller 50Kg	Oven 10G + Base

2	Blast Chiller 100Kg	Oven 20G

3	Blast Chiller 30Kg + Oven 6G	Oven 6G + Oven 10G

H.1.2.1Recommandations concernant les accessoires

- **Pour installer une cellule de refroidissement de 180 kg, il est suggéré de prédisposer le plancher isolé de manière à épargner à l'opérateur de l'armoire Mobile GastroNorm toute source d'effort supplémentaire.**
- **Pour l'installation murale du modèle 10GN, il est suggéré d'utiliser l'accessoire de rehausseur à maximum 700 mm de hauteur pour faciliter le chargement**.
- **En installation superposée 6GN + 6GN, il est suggéré d'utiliser l'accessoire de pieds réglables 230-290 mm (code 922745) et de les régler à la hauteur maximale de 290 mm pour faciliter le chargement.**
- **En configuration 6GN + 6GN sur l'accessoire de rehausseur, il est recommandé de charger des plateaux d'un pois inférieur à 3 kg sur le gradin supérieur.**

I MISE AU REBUT DE LA MACHINE

I.1 Stockage des déchets

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme. Les portes devront être démontées avant de mettre l'appareil au rebut.

Un stockage provisoire des déchets SPÉCIAUX est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif. Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

I.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil

Avant de mettre l'appareil au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler si des pièces de la structure présentent des signes éventuels d'affaissements ou de ruptures en phase de démolition.

Il faudra procéder à l'élimination des pièces constituant l'appareil de manière différenciée, en tenant compte de leur nature (par exemple, métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.).

Les différents pays de destination ont des législations qui leur sont propres ; par conséquent, il faut respecter les dispositions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu la démolition

En règle générale, il faut remettre le réfrigérateur à des centres spécialisés de collecte/démolition.

Démonter l'appareil en regroupant les différents éléments selon leur nature chimique et en se rappelant qu'il y a de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène dans le compresseur, qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables à ceux urbains.

Le symbole présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

NOTE!
Au moment de la démolition de l'appareil, les marquages, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.