

**MOD : LKS/XC**

**Production code : CR1697810**

Manuel d'installation et d'utilisation

*Four ultra rapide*



MODEL : LKS/XC

**ATTENTION:** Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

# SOMMAIRE

MISES EN GARDE GÉNÉRALES	6
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	10
CONSEILS POUR LA CUISSON	12
CONSEILS D'UTILISATION	13
CARACTÉRISTIQUES	14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	16
NOTIONS DE BASE	19
MISE EN MARCHÉ DE ORACLE	19
ICONES PRINCIPALES	20
SÉLECTION DU MODE DE CUISSON	21
MODE HSO	22
MODE COMBI	25
PROGRAMMATION	28
MY NABOOK	30
CONFIGURATION ACCÈS AU CLOUD	32
UTILISATION DU CLOUD	38
AVANT DE CONTACTER LE SERVICE CLIENT	42
GESTION DES DÉCHETS ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	42
PROGRAMMATIONS	43

## Conformité

La conformité des appareils se réfère à l'appareil complet au moment de la livraison.

En cas d'extension, de modification ou de raccordement de fonctions supplémentaires, l'exploitant est responsable de la conformité de l'appareil tel que modifié.

Respecter les normes et réglementations locales et nationales concernant l'installation et le fonctionnement des appareils de cuisson commerciaux.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans les pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Il se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, sans préjudice de leurs caractéristiques essentielles.

La reproduction, même partielle, par tout moyen, y compris la photocopie, d'images ou de textes contenus dans le présent manuel est interdite, sauf autorisation préalable écrite du Constructeur.

Droits d'auteur  
La transmission d'informations spécifiques à un produit à des tiers n'est pas autorisée. Tous les droits, y compris les droits de traduction et de reproduction, sont réservés.


- TRADUCTION DE INSTRUCTIONS ORIGINALES -

## MISES EN GARDE GÉNÉRALES


**Les interventions qui deviendraient nécessaires au fil du temps, et la maintenance extraordinaire du four doivent uniquement être effectuées par un personnel autorisé du fabricant ou par le service d'assistance technique agréé.**

- **Lisez attentivement** les recommandations contenues dans le présent manuel, car elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
- **Conservez avec soin ce manuel d'installation !**
- Cet appareil devra **uniquement être destiné à l'usage pour lequel il a expressément été conçu** : la cuisson des aliments. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse.
- Seul le personnel de service, spécialement formé, peut agir sur l'appareil.
- Cet appareil peut être destiné à être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissance, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été formés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Le fonctionnement du four requiert une surveillance.
- Le niveau de pression sonore équivalent (A-weighted) est inférieur à 70dB(A).

## MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- Durant le fonctionnement, les surfaces du four sont chaudes.  
**Faire attention !**
- **ATTENTION** : Durant l'utilisation, les surfaces du four sont chaudes, comme l'indiquent les pictogrammes avec le symbole international IEC60417 - 5041 . Prendre le maximum de précautions !
- **ATTENTION** : A l'ouverture de la porte, de la vapeur chaude pourrait sortir.  
Se munir d'EPI anti-chaleur pour utiliser l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou par le service d'assistance technique, ou dans tous les cas par une personne ayant une qualification similaire, de sorte à prévenir tout risque.
- En cas de pannes ou d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement le four !
- **ATTENTION** : Déconnecter l'alimentation électrique de l'appareil durant les opérations de nettoyage, d'entretien et de remplacement des composants.
- **ATTENTION** : À proximité de l'appareil, le sol pourrait être glissant !
- Il ne faut pas intervenir sur le four avec des systèmes non adéquats pour accéder à la partie supérieure (avec une échelle ou en escaladant)

## MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- **Traitement des substances chimiques :**  
Appliquer les mesures de sécurité adéquates. Il faut toujours consulter les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé.
- Utiliser les équipements de protection individuelle recommandés dans les fiches de sécurité.
- Si une intervention de l'assistance technique s'avère nécessaire, toutes les informations figurant sur la plaque des caractéristiques doivent être fournies ainsi que **les informations détaillées sur le défaut**, afin que l'assistance puisse comprendre la panne.
- La ligne d'alimentation du four doit être pourvue d'interrupteur général omnipolaire ayant une distance minimale d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm par pôle.
- Le four doit être pourvu de système équipotentiel. Ce branchement s'effectue en connectant la borne prévue (située sur la partie postérieure du four et marquée par le symbole international CEI60417-5021 ) à un conducteur ayant une section nominale allant jusqu'à 10 mm<sup>2</sup>.  
Tous les appareils adjacents placés dans le local doivent être branchés au circuit de distribution de l'établissement.
- Ce manuel, ainsi que le manuel d'utilisation, peuvent être téléchargés en plusieurs langues à l'aide des QR code présents sur la plaque des caractéristiques.

### Sécurité électrique et conseils pour une protection électrique supplémentaire

- Les cuisines et les espaces de restauration commerciaux sont des environnements où les appareils électriques peuvent être placés à proximité de liquides, fonctionner dans des conditions d'humidité ou où il existe une limitation évidente des mouvements pour l'installation et l'assistance.
- L'installation et l'inspection périodique des appareils ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié, expérimenté et compétent ; les appareils doivent par ailleurs être branchés à une alimentation électrique adaptée à la charge, indiquée sur l'étiquette contenant les données de l'appareil.
- L'installation et les branchements électriques doivent répondre aux exigences nécessaires, conformément aux normes locales en matière de câblage électrique et aux lignes directrices pour la sécurité électrique.
- **Il est recommandé :**
  - Garantir une protection électrique supplémentaire avec l'utilisation d'interrupteur différentiel (RCD).
  - S'assurer que les appareils à câblage fixe comprennent un sectionneur local auquel se connecter et qu'il est facilement accessible pour un arrêt et isolement sûrs. Le sectionneur doit être conforme aux exigences spécifiées dans la norme CEI 60947.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

 **RECONNAÎTRE CE SYMBOLE COMME UN MESSAGE DE SÉCURITÉ.**

## **ATTENTION**

Lorsque vous utilisez un équipement électrique, des règles de sécurité de base doivent être suivies pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie ou de blessures sur les personnes, dont ce qui suit.

1. LISEZ toutes les instructions avant d'utiliser l'équipement.
2. LISEZ ET SUIVEZ les « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DU MICRO-ONDES » spécifiques sur cette page.
3. Installer ou implanter cet équipement **UNIQUEMENT** en conformité avec les instructions de ce manuel.
4. Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
5. Les œufs en coquille ou durs ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes car ils peuvent éclater même après que la cuisson est terminée.
6. Un four sale pourrait conduire à une détérioration de la surface qui pourrait porter atteinte à la durée de vie de l'appareil et éventuellement aboutir à une situation dangereuse ;
7. Voir les instructions de nettoyage de la porte à la 81 de ce manuel de sécurité du produit.
8. Ne pas chauffer les biberons au four. Les petits pots pour bébé doivent être ouverts lorsqu'ils sont chauffés et leur contenu agité ou secoué avant leur consommation afin d'éviter les brûlures.
9. Ne pas utiliser cet appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou abandonné.
10. Cet équipement, y compris le cordon d'alimentation, doit être réparé **UNIQUEMENT** par du personnel technique qualifié. Des outils spéciaux sont nécessaires pour réparer l'équipement. Contacter le centre de réparation autorisé le plus proche pour toute inspection, réparation ou réglage.
11. **NE PAS** couvrir ou bloquer les fentes d'aération ou toute autre ouverture de l'équipement.
12. **NE PAS** conserver cet équipement à l'extérieur. **NE PAS** utiliser ce produit près de l'eau – par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide, une piscine ou un endroit similaire.
13. **NE PAS** immerger le cordon ou le brancher dans l'eau.
14. Garder le cordon **LOIN** des surfaces **CHAUDES**.
15. **NE PAS** laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.

## **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DU MICRO-ONDES**

1. **NE JAMAIS** essayer de faire fonctionner le four avec la porte ouverte car l'ouverture de la porte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.  
Il est important de ne pas modifier ou altérer le verrouillage de sécurité.
2. **NE PAS** placer le moindre objet entre la face avant du four et la porte qui permettrait l'accumulation de résidu du sol ou de nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.
3. **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au niveau de :
  1. la porte (déformation)
  2. des charnières et loquets (brisés ou desserrés)
  3. des joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- D. Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel technique dûment qualifié.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## ATTENTION

Pour éviter tout risque d'incendie dans la cavité du four :

- a. Ne pas faire trop cuire les aliments. Surveiller avec soin le four lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible est placé dans le four en raison des risques d'inflammation.
- b. Enlever les attaches de fil métallique des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- c. Si l'intérieur du four prend feu, laissez la porte du four FERMÉE, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant du tableau de fusibles ou du disjoncteur.
- d. Ne pas utiliser la cavité du four pour le stockage. NE PAS laisser des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture dans la cavité quand le four n'est pas en fonctionnement.
- e. La cuisson avec ajout d'alcool est interdite !

## ATTENTION

Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître en ébullition en raison de la tension superficielle du liquide. Il n'y a pas toujours d'effervescence ou de bouillonnement visibles lorsque le récipient est retiré du four. **IL POURRAIT EN RÉSULTER UN BOUILLONNEMENT SOUDAIN DE LIQUIDE TRÈS CHAUD LORSQU'UNE CUILLÈRE OU TOUT AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessures aux personnes :

- i. Ne pas surchauffer les liquides.
- ii. Remuer les liquides avant ainsi qu'en cours de cuisson.
- iii. Ne pas utiliser de récipients longs et étroits.
- iv. Après le chauffage, laisser le récipient reposer dans le four micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
- v. Faire très attention en introduisant une cuillère ou tout autre ustensile dans le récipient.

## ATTENTION

Pour éviter les dommages corporels ou matériels, respecter les points suivants :

1. Ne pas faire frire à haute température dans le four. Les matières grasses peuvent surchauffer et s'avérer dangereuses à manipuler.
2. Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs en coquille ou avec un jaune d'œuf intact en utilisant l'énergie du micro-ondes. La pression peut s'accumuler et exploser. Percer les jaunes d'œuf avec une fourchette ou un couteau avant la cuisson.
3. Percer la peau des pommes de terre, tomates et autres aliments similaires avant la cuisson avec l'énergie du micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe uniformément.
4. Ne pas utiliser l'appareil sans charge ou aliments dans la cavité du four.
5. Le pop-corn à micro-ondes ne doit pas être cuit directement dans le four.
6. Ne pas utiliser pas de thermomètre de cuisson normal dans le four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure qui peut provoquer un arc électrique, des dysfonctionnements ou endommager le four.
7. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal dans le four.
8. Ne pas utiliser de papier aluminium dans le four
9. Ne jamais utilisez de papier, plastique ou autre matériau combustible qui n'est pas conçu pour la cuisson.
10. Lors de la cuisson avec du papier, plastique ou autre matériau combustible, suivre les recommandations du fabricant sur l'utilisation du produit.
11. Ne pas utiliser de serviettes en papier qui contiennent du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Les matières synthétiques chauffées pourraient fondre et provoquer l'inflammation du papier.
12. Ne pas chauffer des récipients hermétiques ou des sacs en plastique dans le four. Les aliments ou liquides pourraient se dilater rapidement et provoquer la rupture du récipient ou du sac. Percer ou ouvrir le récipient ou le sac avant le chauffage.
13. Pour éviter un mauvais fonctionnement de votre stimulateur cardiaque, consulter le médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque sur les effets des micro-ondes sur le stimulateur cardiaque.
14. Un réparateur agréé DOIT inspecter l'équipement chaque année. Noter toutes les inspections et les réparations pour une utilisation ultérieure.

# CONSEILS POUR LA CUISSON

1. Éviter l'utilisation de casseroles et accessoires en silicone.
2. Utiliser les accessoires fournis ou disponibles sur le catalogue.
3. Recouvrir la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé pour pouvoir retirer facilement les aliments une fois qu'ils sont cuits et nettoyer la plaque.
4. Les moules à muffins sont utiles pour les gâteaux individuels ou les brownies. Vaporiser la plaque avec un peu d'huile de cuisson pour pouvoir retirer facilement les aliments une fois qu'ils sont cuits.
5. Le nettoyage fréquent empêche les dépôts pouvant affecter la performance du four.
6. Utiliser le détergent conseillé par le fabricant ou un autre détergent qui NE contient PAS d'ammoniac, de phosphates, de chlore, d'hydroxyde de sodium ou d'hydroxyde de potassium, car il pourrait endommager les composants de base du four et invalider la garantie sur ces composants. Pour des résultats optimaux, utiliser la protection interne de la porte OWDC et la Oracle Washable Box ; les remplacer en cas de délaminage excessif ou d'usure.
7. Les éléments seront chauds une fois la cuisson terminée. Utiliser toujours des gants de cuisine, des pinces ou une pelle à pizza pour retirer les plats du four.

## Quand utiliser la cuisson en plusieurs étapes ?

La cuisson en plusieurs étapes permet d'utiliser jusqu'à quatre cycles de cuisson différents ou étapes consécutives, sans intervention répétée de l'utilisateur. Les étapes de cuisson peuvent être réglées pour décongeler les aliments au départ, puis faire cuire et ensuite garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir.

**Remarque :** Le temps de cuisson total pour toutes les étapes combinées ne doit pas dépasser 99 h 99 (100 minutes et 39 secondes).

**Exemple :**

### PIZZA (CONGELÉS)

Temps de cuisson total : 2:00

Température : 270 °C (520 °F)

	Étape 1	Étape 2	Étape 3
Temps	50"	50"	20"
Micro-ondes	80%	30%	0%
Ventilateur	100%	100%	100%

# CONSEILS D'UTILISATION

## Réglages au premier allumage

Avant la première utilisation d'un nouveau four :

retirer la Oracle Washable Box et la protection interne de la porte OWDC (éventuellement fournies ou achetées à part), nettoyer le four en utilisant le détergent OSOCL avec un chiffon humide et rincer ; pulvériser le produit de protection de four OSOPR sur un chiffon humide et frotter toutes les surfaces internes. Ne pas éliminer le produit de produit du four OSPPR. Monter la Oracle Washable Box, la plaque de cuisson et la protection interne de la porte OWDC.

Amener le four à sa température maximale pendant 30 minutes en mode convection, de manière à éliminer toutes les odeurs normalement présentes dans les nouveaux fours. Ne pas activer la fonction micro-ondes.

Au premier allumage, l'écran affiche une fenêtre qui demande de sélectionner la langue.

Parcourir la fenêtre et sélectionner la langue souhaitée (la langue par défaut est l'anglais).

Après avoir sélectionné la langue, cocher « ne plus montrer ce message ». Au prochain allumage, la sélection de la langue ne sera plus demandée.

Sur l'écran d'accueil, deux icônes apparaissent sous celle de l'allumage. Celle de droite renvoie au manuel d'utilisation (qui peut être téléchargé à l'aide du QR code présent sur la plaque des caractéristiques), celle de gauche aux réglages.

Pour les phases suivantes, il est recommandé de lire le manuel d'utilisation.

## Extinction du four

À la fin de la journée, éteindre le four en appuyant sur l'icône verte présente sur l'écran. Le four commencera à se refroidir.

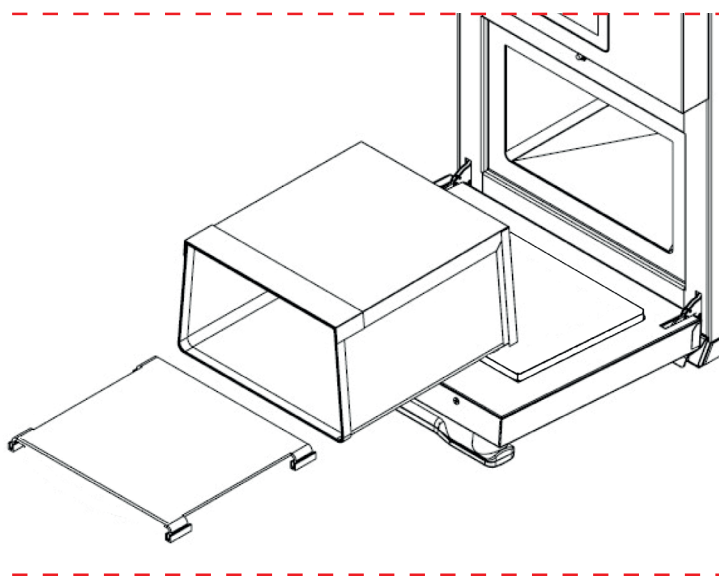
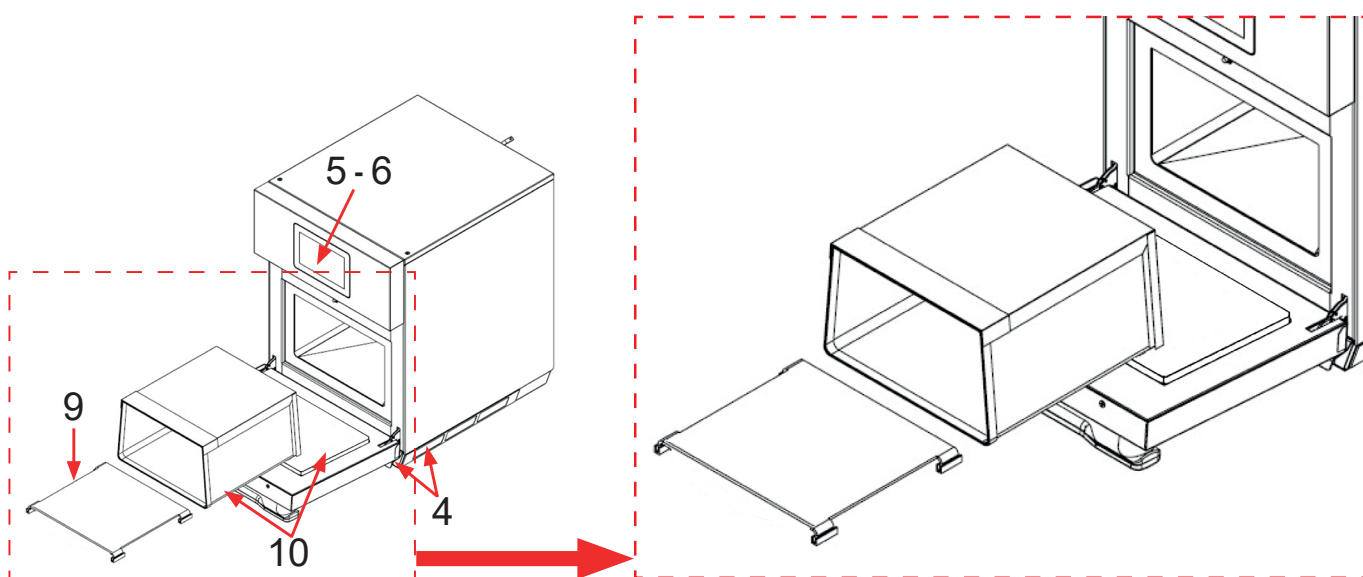
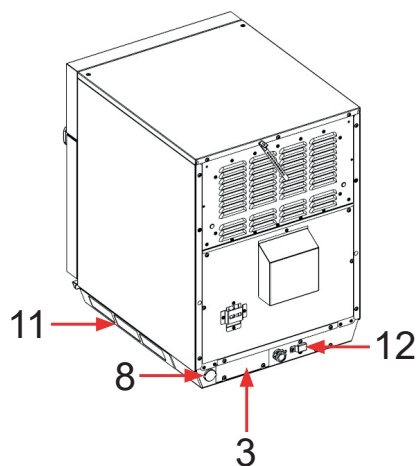
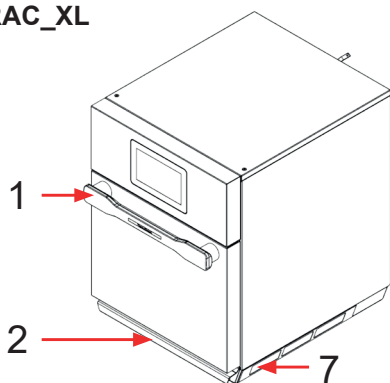
Le ventilateur du four continuera à tourner pour refroidir le four.

« Refroidissement » apparaîtra à l'écran et restera présent tant que la température du four ne sera pas inférieure à 60°C (140 °F)

**AVERTISSEMENT** : Pour éviter d'endommager le moteur de convection, ne pas couper l'alimentation en débranchant l'unité ou en éteignant l'interrupteur d'alimentation tant que le ventilateur ne sera pas arrêté.

# CARACTÉRISTIQUES

ORAC\_ / ORAC\_XL



## 1. Poignée de la porte

Design ergonomique pour opérations avec une seule main. Ne pas utiliser pour lever ou déplacer le four. Ne pas charger de poids sur la porte ouverte.

## 2. Poignée pour lever ou déplacer le four

## 3. Plaque des caractéristiques et numéro de série située au dos du four

## 4. Filtres à air

Le four est doté de 3 filtres à air magnétiques : deux situés sur les côtés inférieurs du four et un sous la porte

## 5. Écran tactile

L'écran est doté d'une interface utilisateur. Utiliser pour définir le temps, programmer et utiliser le four.

## 6. Bouton ON/OFF présent sur l'écran

Utiliser pour allumer le four.

## 7. Port USB

Le four est doté d'un port USB, situé au dos du filtre magnétique sur le côté droit du four. Utiliser avec

une clé USB standard.

## 8. Port Ethernet

Le four est doté d'un port Ethernet, situé au dos du four.

## 9. Accessoire plaque de cuisson lisse

Le four est doté d'une plaque de cuisson lisse amovible qui contribue à faire dorer et à faire griller le pain, les pizzas et autres aliments.

## 10. OWB et OWDC

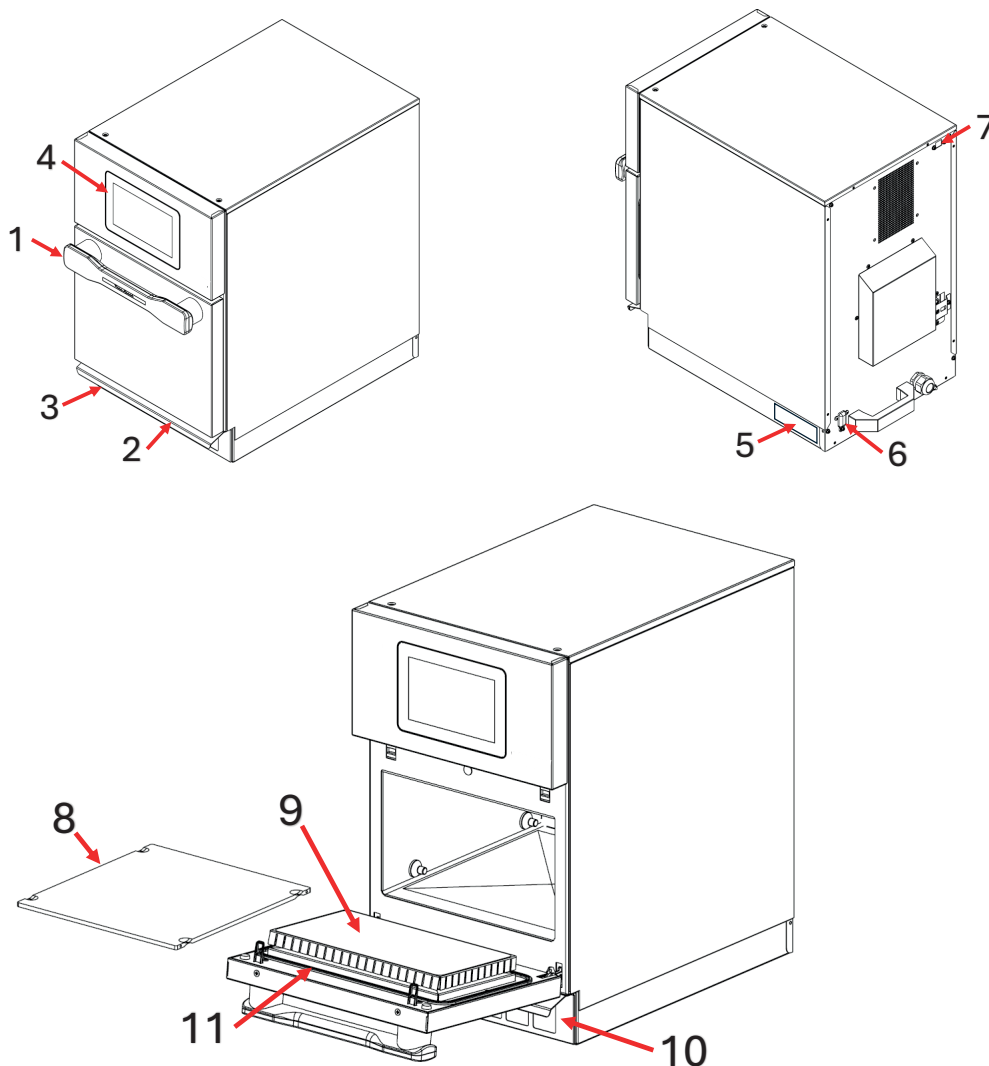
Le four peut être doté d'une « ORACLE WASHABLE BOX » et d'une protection interne de la porte OWDC, amovibles et lavables, utiles pour améliorer la propreté du four, à remplacer en cas de délaminage excessif ou d'usure. Veuillez vous référer au manuel spécifique dédié.

## 11. Joint hygiénique antidérapant appliqué sur le fond.

## 12. Bouton de réarmement du disjoncteur thermique de sécurité

# CARACTÉRISTIQUES

ORXS\_



**1. Poignée de la porte**

Design ergonomique pour opérations avec une seule main. Ne pas utiliser pour lever ou déplacer le four. Ne pas charger de poids sur la porte ouverte.

**2. Poignée pour lever ou déplacer le four**

**3. Port USB**

Le four est doté d'un port USB, situé au dos du filtre magnétique sur le côté droit du four. Utiliser avec une clé USB standard.

**4. Écran tactile**

L'écran est doté d'une interface utilisateur. Utiliser pour définir le temps, programmer et utiliser le four.

**5. Plaque des caractéristiques et numéro de série située au dos du four**

**6. Bouton de réarmement du disjoncteur thermique de sécurité**

**7. Port Ethernet (optionnelle)**

Le four est doté d'un port Ethernet, situé au dos du four.

**8. Plaque de support lisse**

Le four est doté d'une plaque de support lisse amovible qui contribue à faire dorer et à faire griller le pain, les pizzas et autres aliments.

**9. Revêtement adhésif antiadhésif**

Le four est équipé de OKRIS, une feuille adhésive antiadhésive facilitant le nettoyage de la porte.

**10. Filtre d'admission d'air**

Le four est équipé d'un filtre d'air magnétique situé sous la porte.


**11. Joint de porte**

Le four est équipé d'un joint de porte amovible.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Procédures recommandées:

Suivre les recommandations ci-dessous et sur la page suivante pour un entretien optimal du four ORACLE.

 L'utilisation de produits de nettoyage corrosifs, ou qui contiennent de l'ammoniaque, des phosphates, du chlore, de l'hydroxyde de sodium ou de potassium (soude caustique) peut endommager des pièces importantes du four.

**AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser de systèmes de nettoyage à pression ou à vapeur.

**L'utilisation de produits de nettoyage non approuvés entraînera l'annulation de la garantie.**

## Produits de nettoyage recommandés :

Chiffon humide, éponge à récurer en plastique, nettoyant four OSOCL, agent de protection four OSOPR, liquide vaisselle délicat, gants en caoutchouc, lunettes de protection, chiffon en microfibre

La **Oracle Washable Box OWB** et la protection interne de la porte **OWDC** éventuellement utilisées doivent être lavées quotidiennement en suivant les instructions:

- Retirer les plus gros résidus de nourriture et de graisse avec un chiffon humide.
- Laver à l'eau tiède et à l'aide d'un détergent non corrosif et qui ne contient pas d'ammoniac, de phosphates, de chlore, de potassium ou d'hydroxyde de sodium (soude caustique). Ne pas utiliser d'outils coupants.
- Laisser sécher à température ambiante.
- La **Oracle Washable Box OWB** et la protection interne de la porte **OWDC** doivent être remplacées en cas de signes de délaminage ou d'usure importante. Veuillez vous référer au manuel spécifique dédié.

Si le four est monté sur des pieds, il faut régulièrement nettoyer le plan d'appui sous le four.

## Procédures conseillées :

- Nettoyer le four tous les jours ou dès que c'est nécessaire.
- Effectuer le nettoyage avec le four froid
- Effectuer le nettoyage avec des outils et accessoires froids.
- Utiliser un détergent non corrosif.
- Porter des gants et des lunettes de protection durant le nettoyage.
- Toujours utiliser les produits de nettoyage conseillés : chiffon humide, éponge abrasive, détergent four OSOCL et protection four OSOPR.
- Retirer la nourriture et ses résidus du four à la fin du cycle de cuisson, ne pas gratter ou rayer les surfaces internes du four et ne pas endommager les plaques latérales internes du four.
- Utiliser exclusivement des accessoires adaptés aux fours à haute température et à micro-ondes.
- Laver la plaque de cuisson à l'eau savonneuse tiède et laisser sécher à l'air (lavable au lave-vaisselle, le lavage et l'utilisation peut entraîner un changement de couleur)
- Laver la Oracle Washable Box et la protection interne de la porte OWDC avec de l'eau tiède savonneuse et laisser sécher à l'air (lavable au lave-vaisselle, le lavage et l'utilisation peuvent entraîner un changement de couleur).
- Placer les plats au centre de la grille, sans contact avec les parois du four.
- Nettoyer la porte et les autres surfaces avec un chiffon propre, une éponge ou une éponge nylon, en utilisant une solution d'eau tiède et de détergent délicat.
- Nettoyer l'écran avec un chiffon en microfibre sec ou humide.
- Une fois par semaine ou au besoin, retirer les 3 filtres à air magnétiques situés le long de la base sur la partie avant et sur les côtés du four. Laver les filtres dans une solution d'eau chaude et de détergent délicat (ils peuvent être lavés au lave-vaisselle).
- Rincer abondamment et avec soin. Placer les filtres propres sur la base et les côtés du four.

## ATTENTION

Porter des gants et des lunettes de protection lors du nettoyage du four.

Pour éviter les brûlures, manipulez les ustensiles, accessoires et la porte prudemment. Laisser le four, les ustensiles et les accessoires refroidir avant de les nettoyer. Le four, les ustensiles et accessoires chauffent lorsque le four est en fonctionnement.

Si le four n'est pas maintenu dans un état de propreté, cela pourrait conduire à une détérioration de la surface pouvant nuire à la durée de vie de l'appareil et présenter un danger.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Procédures conseillées

NE PAS utiliser de produits chimiques agressifs.

NE PAS pulvériser de liquides sur l'écran.

NE PAS accélérer le refroidissement du four en utilisant de l'eau ou de la glace.

NE PAS utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou contenant de l'ammoniac, des phosphates, du chlore, de l'hydroxyde de potassium ou du sodium (soude caustique).

NE PAS utiliser de systèmes de nettoyage à pression.

NE PAS pulvériser le détergent dans les trous.

NE PAS utiliser les éponges abrasives pour nettoyer le revêtement de la surface supérieure du compartiment de cuisson

NE PAS cuire d'aliments placés dans des enveloppes en plastique.

NE PAS utiliser le four si les filtres à air ne sont pas montés.

NE PAS mettre le four en marche sans charge (à vide) en mode micro-ondes.

NE PAS poser de poids supérieurs à 5 kg ou s'appuyer sur la porte ouverte. Risque d'endommagement du four et de renversement du four.

### • Voici le tableau du plan d'entretien programmé et préventif.

COMPOSANT	FRÉQUENCE	ACTION
Four et accessoires	Tous les jours	Laver le four et les accessoires selon les instructions du manuel tous les jours ou au besoin.
Filtres à air entrée	Une fois par semaine	nettoyer les filtres à air magnétiques avec de l'eau et du détergent neutre
Couvercles pour guides d'ondes	Tous les jours	Nettoyer quotidiennement ou selon les besoins conformément aux instructions figurant dans le manuel.
Couvercles pour guides d'ondes	Une fois par semaine	Remplacer par de nouvelles couvertures, après avoir nettoyé leur emplacement.
Tuyaux d'évacuation de vapeur	100.000 cycles	Retirer la protection et procéder au nettoyage à l'aide d'un cure-pipe.
Télérupteur électrique	100 000 cycles	Remplacer le composant par des pièces de rechange d'origine. Le four contient un compteur interne qui mémorise le nombre d'actionnements ; à la fin des cycles conseillés, il conseillera l'entretien.
Intérieur du four	100.000 cycles	Nettoyez la grille d'évacuation d'air à l'arrière du four. Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer la poussière et/ou les résidus alimentaires.
Magnetron	200.000 cycles	Remplacer. Vérifier les fuites du micro-ondes.
Microinterrupteur de sécurité	200.000 cycles	Remplacer. Vérifier les fuites du micro-ondes.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## NETTOYAGE QUOTIDIEN :

1. PRÉPARER LE FOUR	<p>1. Arrêter le four en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT. Le ventilateur continuera à fonctionner quelques minutes pour refroidir l'intérieur du four plus rapidement. Attendre que l'intérieur du four arrive à température ambiante avant de le nettoyer.</p> <p><b>Remarque :</b> Pour accélérer le temps de refroidissement du four, introduire une plaque remplie de glaçons dans le four après l'avoir éteint.</p> <p>2. Lorsqu'il est refroidi, retirer la plaque de cuisson et les autres accessoires de l'intérieur du four.</p>	
2. NETTOYER L'INTÉRIEUR DU FOUR	<p><b>POUR LES FOURS AVEC REVÊTEMENTS ANTI-ADHÉSIFS</b></p> <p>1. À l'aide d'un chiffon propre, chaud et humide, essuyer l'intérieur du four. Rincer et essorer le chiffon jusqu'à ce qu'il soit sec. Répéter 2 à 3 fois pour enlever le reste des particules du four.</p> <p>2. <b>POUR LES SALETÉS TENACES</b>, utiliser le nettoyant OSOCL :</p> <p>a. Porter des gants en caoutchouc et des lunettes de sécurité. Vaporiser la porte et l'intérieur du four avec l'OSOCL. Éviter de vaporiser dans les perforations. Laisser le nettoyant agir pendant 2 minutes.</p> <p><b>⚠ Il NE faut PAS pulvériser de liquide de nettoyage dans les trous.</b></p> <p>b. <b>ESSUYER L'INTÉRIEUR DU FOUR.</b> À l'aide d'un chiffon propre et humide, essuyer l'intérieur du four, puis rincer et essorer l'éponge. Répéter 2 ou 3 fois pour enlever les résidus de nettoyant et de particules du four.</p>	<p><b>POUR LES FOURS SANS REVÊTEMENTS ANTI-ADHÉSIFS</b></p> <p>1. Porter des gants en caoutchouc et des lunettes de sécurité.</p> <p>2. <b>NETTOYER L'INTÉRIEUR DU FOUR :</b> vaporiser la porte et l'intérieur du four avec le nettoyant OSOCL. <b>⚠ Il NE faut PAS pulvériser de liquide de nettoyage dans les trous.</b> Laisser le nettoyant agir pendant 2 minutes.</p> <p>a. Nettoyer les parties métalliques du four à l'aide d'une éponge à récurer en plastique.</p> <p>b. Nettoyer le haut de l'intérieur du four avec un chiffon humide imbibé de nettoyant et appuyer légèrement pour mieux nettoyer.</p> <p>c. Nettoyer la zone perforée à l'aide d'un chiffon humide imbibé de nettoyant.</p> <p>3. <b>NETTOYER L'INTÉRIEUR DU FOUR.</b> À l'aide d'un chiffon propre et humide, essuyer l'intérieur du four, puis rincer et essorer le chiffon. Répéter 2 ou 3 fois pour enlever les résidus de nettoyant et de particules du four.</p> <p>4. <b>APPLIQUER LE PRODUIT OVEN SHIELD.</b> Quand le four est propre, vaporiser le produit de protection four OSOPR sur toutes les surfaces intérieures. Il ne faut pas enlever le produit de protection OSOPR.</p>
	3. NETTOYER LES ACCESSOIRES	<p>1. <b>NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON :</b> Laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer.</p> <p>a. Nettoyer la plaque de cuisson avec un détergent liquide et une éponge non abrasive ou brosse à poils doux.</p> <p>b. <b>POUR LA SALETÉ TENACE</b>, laisser tremper la plaque de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes. Les aliments brûlés devraient se détacher après le trempage de la plaque. Nettoyer avec le produit nettoyant et une éponge à récurer en plastique, en veillant à bien rincer.</p> <p><b>⚠ Ne pas utiliser de nettoyants à base de soude (hydroxyde de sodium, par exemple) car ils réagissent avec l'aluminium et endommageront la surface</b></p> <p>2. Pour autres accessoires, consulter la notice livrée dans l'emballage d'origine.</p>
4. NETTOYER L'EXTÉRIEUR DU FOUR	<p>1. <b>NETTOYER L'EXTÉRIEUR DE LA PORTE</b> et les autres surfaces à l'aide d'un chiffon, d'une éponge ou d'un tampon en nylon propres, ainsi que d'une solution composée d'un détergent doux et d'eau tiède.</p> <p>2. <b>NETTOYER L'ÉCRAN TACTILE</b> avec un chiffon en microfibre sec ou humide. <b>⚠ NE PAS utiliser de produits chimiques agressifs. NE PAS pulvériser de liquides sur l'écran.</b></p>	
<b>NETTOYAGE HEBDOMADAIRE</b>		
1. NETTOYAGE DES FILTRES À AIR	<p>1. Enlever les 3 filtres à air magnétiques situés à la base, à l'avant et sur les côtés du four. <b>⚠ ATTENTION : NE JAMAIS faire fonctionner le four sans les filtres à air.</b></p> <p>2. Nettoyer les filtres à l'aide d'une solution composée d'un détergent doux et d'eau tiède.</p> <p>3. Rincer et sécher soigneusement.</p> <p>4. Remplacer les filtres propres à la base, à l'avant et sur les côtés du four.</p>	

## NOTIONS DE BASE

Il est possible d'interagir avec Oracle à l'aide des doigts pour toucher, faire glisser et faire défiler les objets sur l'écran tactile.

Contrôler l'écran tactile avec les actions suivantes :

- **Toucher**

Toucher une fois pour sélectionner ou lancer une recette.

- **Maintenir enfoncé**

Appuyer sur un élément pendant plus de 2 secondes pour sélectionner l'une des options disponibles.

- **Défilement**

Faire glisser vers le haut ou vers le bas pour faire défiler.

Sur certaines pages, il est également possible faire défiler l'écran d'un côté à l'autre.

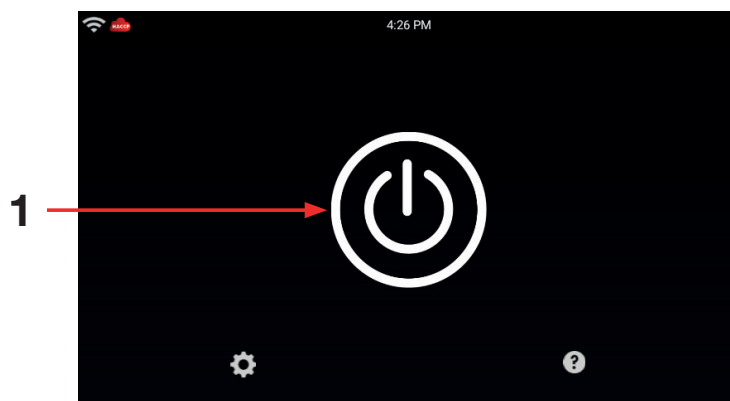
En faisant glisser à l'aide des doigts, il est possible de visualiser le contenu de l'écran sans sélectionner ni activer d'autres fonctions.

- **Faire glisser**

Toucher un élément et le déplacer jusqu'à une nouvelle position.

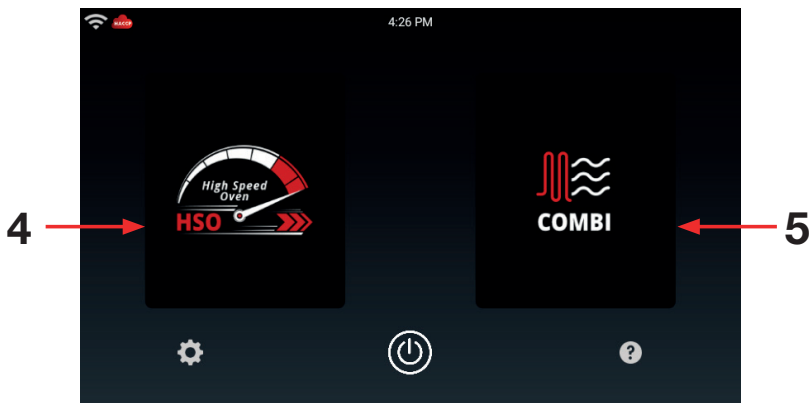
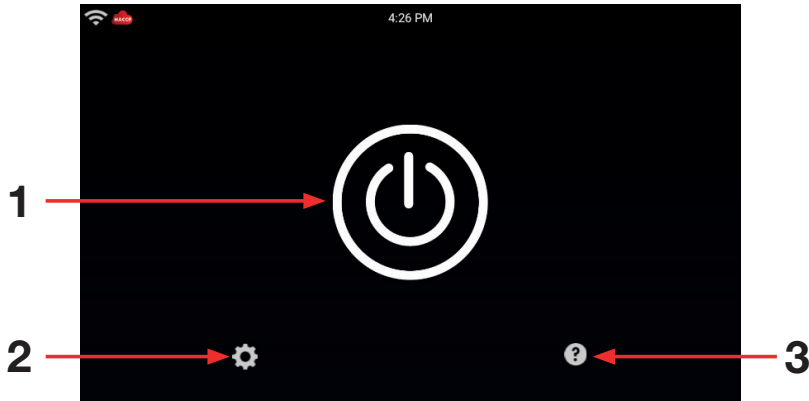
## MISE EN MARCHÉ DE ORACLE

Lorsque l'appareil est alimenté électriquement, l'écran affiche la page suivante.



Pour démarrer Oracle, appuyer sur la touche (1), puis sélectionner le mode de cuisson souhaité.

# ICONES PRINCIPALES



- 1 - Touche marche/arrêt
- 2 - Programmations
- 3 - Manuel d'emploi
- 4 - Mode de cuisson HSO
- 5 - Mode de cuisson COMBI
- 6 - Cuisson automatique FCS
- 7 - Dossier cuissons
- 8 - Cuisson automatique MCS
- 9 - Mode manuel
- 10 - Préchauffage
- 11 - Mode programmation
- 12 - My Nabook  
Archives recettes présentes dans Oracle
- 13 - Cloud

## SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

Le four Oracle peut fonctionner selon deux modes : HSO (High Speed Oven) et COMBI.



- En mode HSO, le four avec l'action combinée du micro-ondes et de l'air chaud vous permet de proposer à vos clients des plats cuisinés en quelques secondes.



- En mode COMBI, le four vous permet d'utiliser les modes de cuisson convection, micro-ondes ou combiné convection + micro-ondes pour une flexibilité maximale dans la mise en place.

## MODE HSO

### CUISSON AUTOMATIQUE FCS



Sélectionner l'icône **FCS** pour lancer la cuisson "one touch" en partant de paramètres prédéfinis.

Oracle doit être mis en marche et, une fois la température définie atteinte, un pop-up indiquant d'introduire le produit.



Appuyer sur « INFO » pour afficher des informations supplémentaires sur la recette (contexte, ingrédients, procédure, accessoires et présentation).



Appuyer sur « Tableau » pour afficher toutes les étapes de la cuisson.

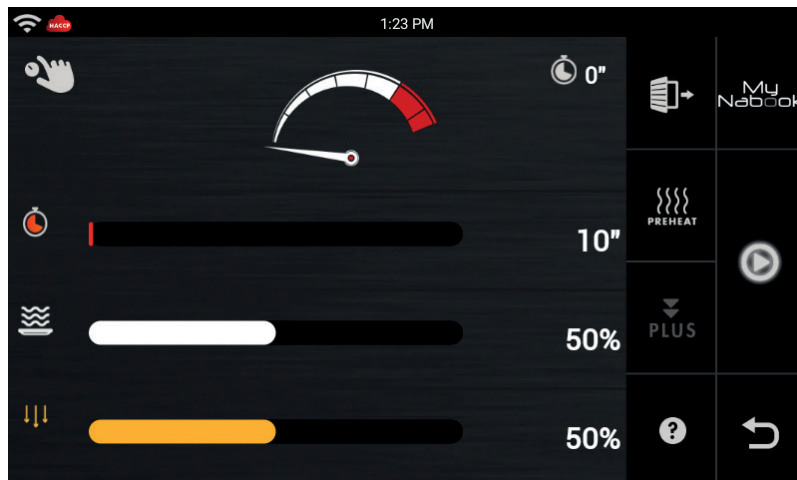
Un signal acoustique et un pop-up avertissent que la cuisson est terminée à la fin de la cuisson.

## MODE HSO

### PROGRAMMATION D'UNE CUISSON MANUELLE HSO

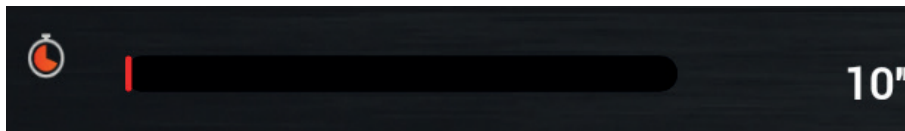


En mode HSO, appuyer sur l'icône pour définir une cuisson manuelle.



Il sera possible de personnaliser les paramètres de cuisson :

- Temps

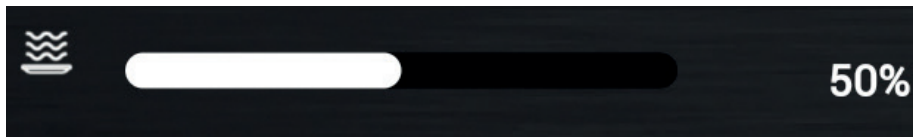


Se configure à travers l'Ecran tactile. En faisant défiler vers la droite, la valeur augmente, vers la gauche, elle diminue. Pour un réglage précis, appuyer sur [+] pour augmenter la valeur d'une unité ou sur [-] pour la diminuer d'une unité.

## MODALITA' HSO

### PROGRAMMATION D'UNE CUISSON MANUELLE HSO

- Micro-ondes



Se configure à travers l'Ecran tactile. En faisant défiler vers la droite, la valeur augmente, vers la gauche, elle diminue. Pour un réglage précis, appuyer sur [+] pour augmenter la valeur d'une unité ou sur [-] pour la diminuer d'une unité.

- Chaleur pulsée



Se configure à travers l'Ecran tactile. En faisant défiler vers la droite, la valeur augmente, vers la gauche, elle diminue. Pour un réglage précis, appuyer sur [+] pour augmenter la valeur d'une unité ou sur [-] pour la diminuer d'une unité.



Une fois que les valeurs souhaitées ont été réglées, appuyer sur le bouton **PLAY** pour démarrer la cuisson.

Un signal acoustique et un pop-up avertissent que la cuisson est terminée à la fin de la cuisson.

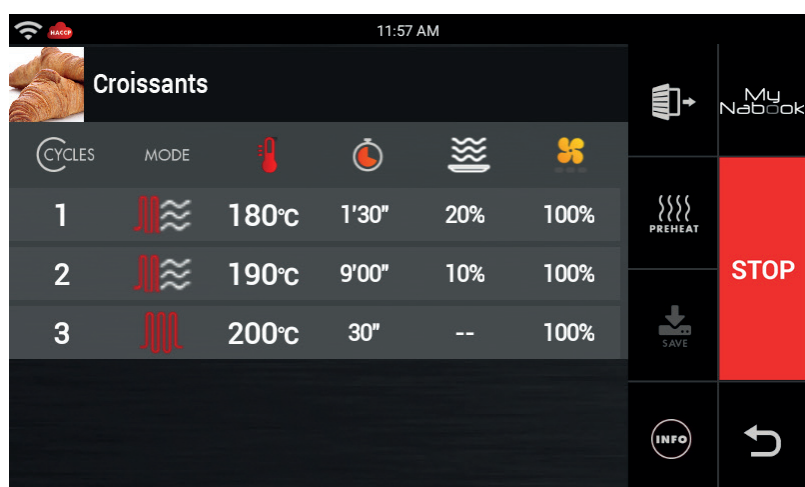
## MODE COMBI

### CUISSON AUTOMATIQUE MCS



Sélectionner l'icône **MCS** pour lancer la cuisson "one touch" en partant de paramètres prédéfinis.

Oracle doit être mis en marche et, une fois la température définie atteinte, un pop-up indiquant d'introduire le produit.



Appuyer sur « **INFO** » pour afficher des informations supplémentaires sur la recette (contexte, ingrédients, procédure, accessoires et présentation).

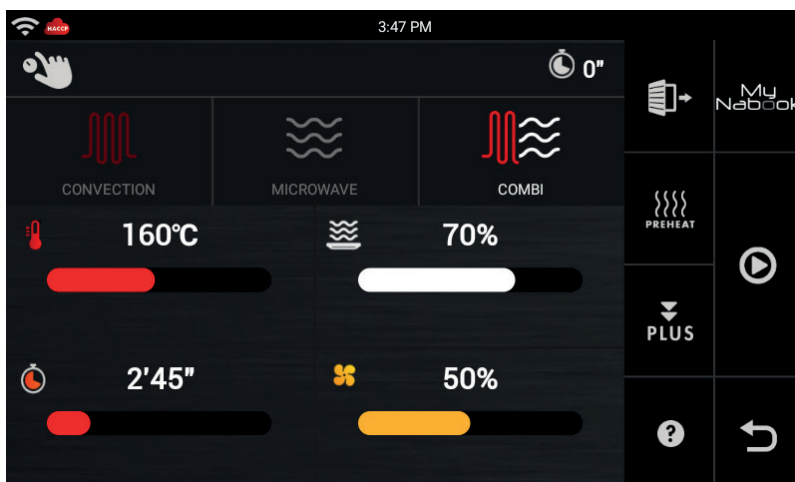
Un signal acoustique et un pop-up avertissent que la cuisson est terminée à la fin de la cuisson.

## MODE COMBI

### PROGRAMMATION D'UNE CUISSON MANUELLE COMBI

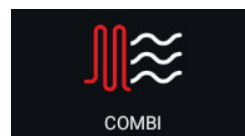
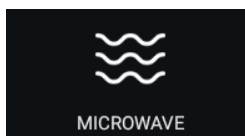
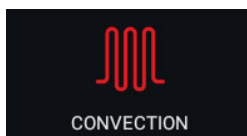


En mode COMBI, appuyer sur l'icône pour définir une cuisson manuelle.



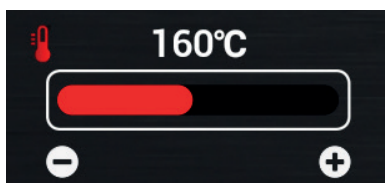
**Sélectionner un mode de cuisson.**

Les modes de cuisson sont : Convection, Micro-ondes et COMBI (Convection + micro-ondes).



Une fois le mode de cuisson réglé, il sera possible de personnaliser les paramètres de cuisson, en fonction du mode choisi :

- **Température**

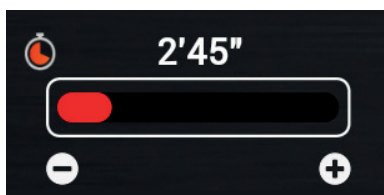


Se configure à travers l'Ecran tactile. En faisant défiler vers la droite, la valeur augmente, vers la gauche, elle diminue. Pour un réglage précis, appuyer sur [+] pour augmenter la valeur d'une unité ou sur [-] pour la diminuer d'une unité.

## MODE COMBI

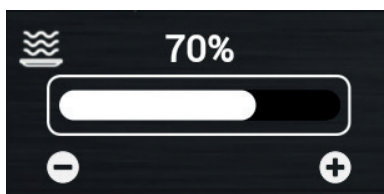
### PROGRAMMATION D'UNE CUISSON MANUELLE COMBI

- Temps



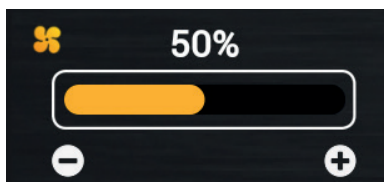
Se configure à travers l'Ecran tactile. En faisant défiler vers la droite, la valeur augmente, vers la gauche, elle diminue. Pour un réglage précis, appuyer sur [+] pour augmenter la valeur d'une unité ou sur [-] pour la diminuer d'une unité.

- Micro-ondes



Se configure à travers l'Ecran tactile. En faisant défiler vers la droite, la valeur augmente, vers la gauche, elle diminue. Pour un réglage précis, appuyer sur [+] pour augmenter la valeur d'une unité ou sur [-] pour la diminuer d'une unité.

- Ventilation



Se configure à travers l'Ecran tactile. En faisant défiler vers la droite, la valeur augmente, vers la gauche, elle diminue. Pour un réglage précis, appuyer sur [+] pour augmenter la valeur d'une unité ou sur [-] pour la diminuer d'une unité.



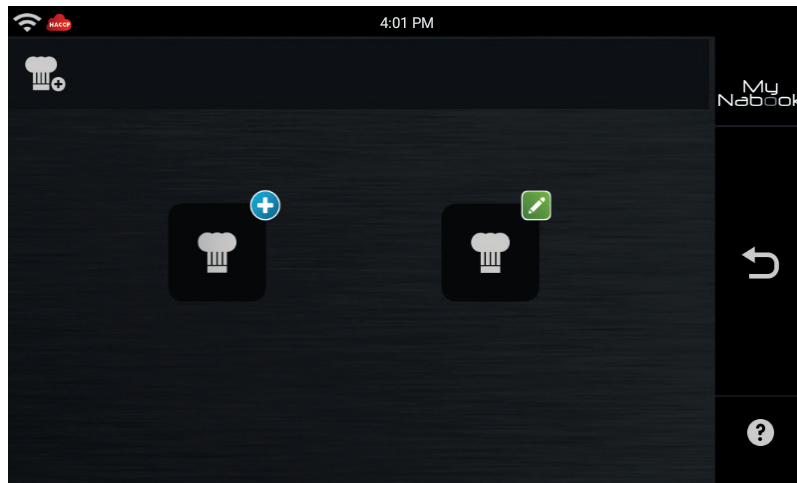
Une fois que les valeurs souhaitées ont été réglées, appuyer sur le bouton **PLAY** pour démarrer la cuisson.

**Un signal acoustique et un pop-up avertissent que la cuisson est terminée à la fin de la cuisson.**

# PROGRAMMATION



Appuyer sur l'icône pour créer un nouveau Programme Manuel ou modifier un programme existant.



## CONFIGURATION D'UN PROGRAMME MANUEL



Appuyer sur l'icône pour créer un nouveau Programme Manuel.

Procéder de la même manière que pour la configuration d'une cuisson Manuelle.



Pour ajouter un cycle, appuyer sur “ + ” et paramétrer l'un après l'autre les cycles qui composeront le programme, comme pour une cuisson manuelle.

## MODIFICATION D'UN PROGRAMME EXISTANT



Appuyer sur l'icône pour modifier un programme existant.

Rechercher le programme à modifier en saisissant au moins une partie du nom du programme.



Sélectionner l'un des résultats pour procéder à la modification.

# PROGRAMMATION

## SAUVEGARDE D'UN PROGRAMME



Appuyer sur l'icône pour accéder à la page de sauvegarde du programme.

- Définir le nom du programme (3 caractères minimum)



- Définir l'icône du programme en appuyant sur l'icône, et en sélectionner une parmi celles proposées.

- Définir les informations supplémentaires :

- **Contexte** : Informations concernant la description de la recette, la saisonnalité, la provenance, l'histoire du plat.
- **Ingrédients** : Les ingrédients et les quantités énumérées en détail.
- **Procédé** : L'exposition en détail de la manière de réaliser la recette, étape par étape.
- **Accessoires** : L'exposition en détail de la manière de réaliser la recette, étape par étape.
- **Présentation** : L'image de présentation du plat terminé.

The screenshot shows a dark-themed interface with several sections. At the top, 'Context' is expanded with an upward arrow. Below it, 'Ingredients' is collapsed with a downward arrow. A large grey rectangular area is visible under 'Ingredients', containing the text 'Ingredients...'. At the bottom, 'Instructions', 'Accessories', and 'Presentation' are listed, each with an upward arrow indicating they are collapsed.



- Appuyer sur l'icône "**SAUVEGARDER**" pour sauvegarder le programme.

# MY NABOOK



Appuyer sur l'icône pour accéder à **My Nabook**.



**My Nabook est l'archive de tous les programmes de cuisson Oracle.**

A partir de **My Nabook** il est possible de gérer tous les programmes contenus dans Oracle.

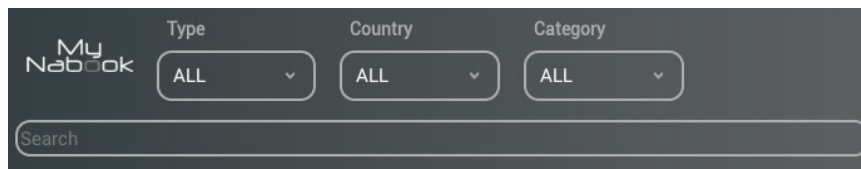
En sélectionnant un programme, il est possible de voir toutes les informations concernant le programme et les phases de cuisson relatives.

**Exemple :**

PHASES					
CYCLES	MODE				
1	☞☞☞	--	1'00"	100%	100%
2	☞☞☞	--	30"	50%	100%
3	☞☞☞	--	40"	0%	100%

# MY NABOOK

## RECHERCHE DES PROGRAMMES



Dans **My Nabook** je peux rechercher les programmes par :

- **Nom:** en saisissant le texte à rechercher dans le champs prévu à cet effet.
- **Type:** en choisissant parmi les valeurs disponibles (exemple : Pâtes, Viandes, Légumes, Poissons, Smokegrill, Cuissons Nocturnes, Pâtisseries, etc.).
- **Pays:** en choisissant parmi les valeurs disponibles (exemple : International, Italie, Allemagne, Autriche, France, Russie, etc.).
- **Catégorie:** en choisissant parmi les valeurs disponibles (exemple : Cuissons rapides, Cuissons au grill, Finger Food, Fast Food, Happy Hour, etc.).
- **Multi-niveau:** appuyer sur l'icône "**ONLY ML**" pour visualiser uniquement les programmes Multi-niveau.

## AJOUTER DES PROGRAMMES A LA PAGE D'ACCUEIL



Pour ajouter un programme à la page principale de Oracle, faire glisser le programme sur l'icône "**HOME**".

Le programme sera dorénavant disponible dans la page principale de Oracle.

### NOTE :

En supprimant un programme de la page principale de Oracle, il est également supprimé dans **My Nabook**.

Tous les programmes dans la page principale de Oracle sont des liens vers les programmes de **My Nabook**.

# CONFIGURATION ACCES AU CLOUD

## INTRODUCTION:

Les conditions pour accéder aux fonctions de **Cloud de Oracle** sont les suivantes:

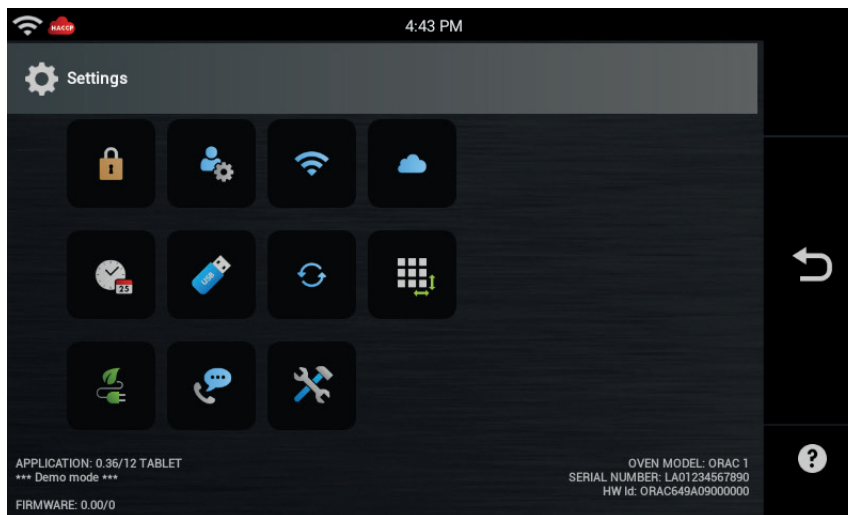
Connexion Wi-Fi avec accès à Internet

Enregistrement d'un account pour accéder au Cloud.

## VÉRIFICATION DE LA VERSION DU LOGICIEL



Appuyer sur l'icône pour accéder aux configurations de Oracle.

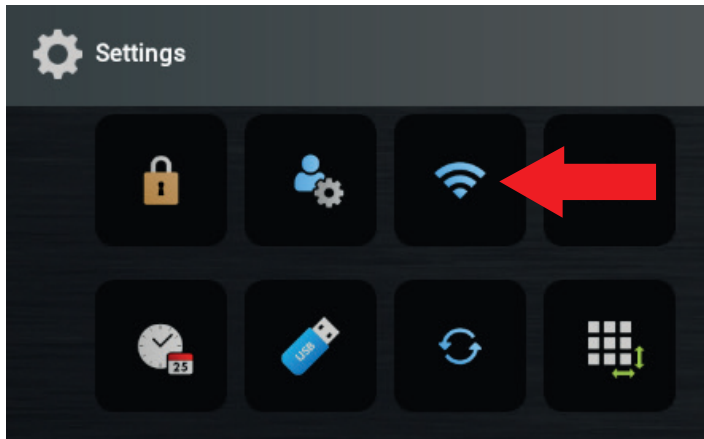


# CONFIGURATION ACCES AU CLOUD

## ACTIVATION DU LOGIN WI-FI



Appuyer sur l'icône pour accéder aux configurations de Oracle.



Appuyer sur l'icône "Configurations Wi-Fi" pour contrôler l'activation et la disponibilité de la connexion Wi-Fi.



Appuyer sur l'icône (1) en la configurant sur **ON** pour activer la connexion Wi-Fi de Oracle

Sélectionner un des réseaux Wi-Fi (2) visualisés sur l'écran.

Avec plusieurs réseaux analogues sélectionner celui ayant le signal meilleur.

Saisir le mot de passe du Wi-Fi si demandé.

Appuyer sur l'icône (3) pour tester la connexion et en vérifier le bon fonctionnement.

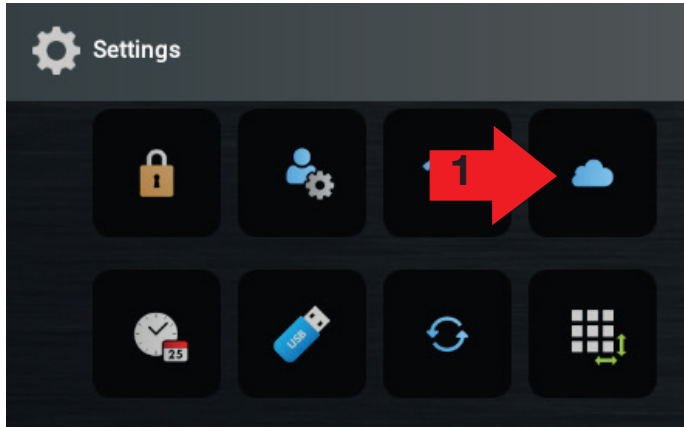
Après avoir sélectionné le réseau Wi-Fi appuyer sur l'icône back (4).

# CONFIGURATION ACCES AU CLOUD

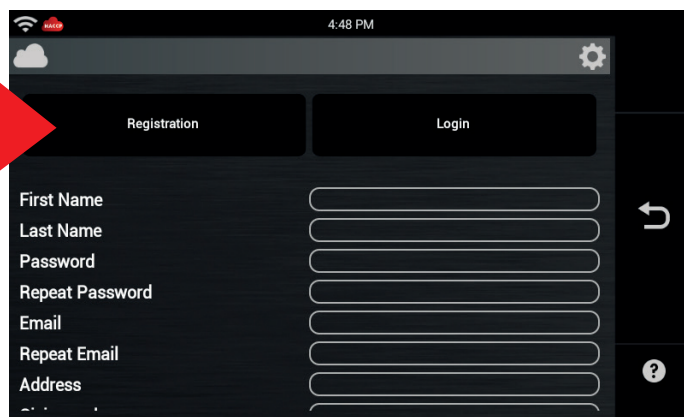
## ENREGISTREMENT DE L'ACCOUNT CLOUD



Appuyer sur l'icône pour accéder aux configurations de Oracle.



Appuyer sur l'icône "Configurations Cloud" (1) pour accéder à la page-écran d'enregistrement / Login au Cloud de Oracle.



Sélectionner l'icône "Enregistrement" (2) et introduire les informations demandées:

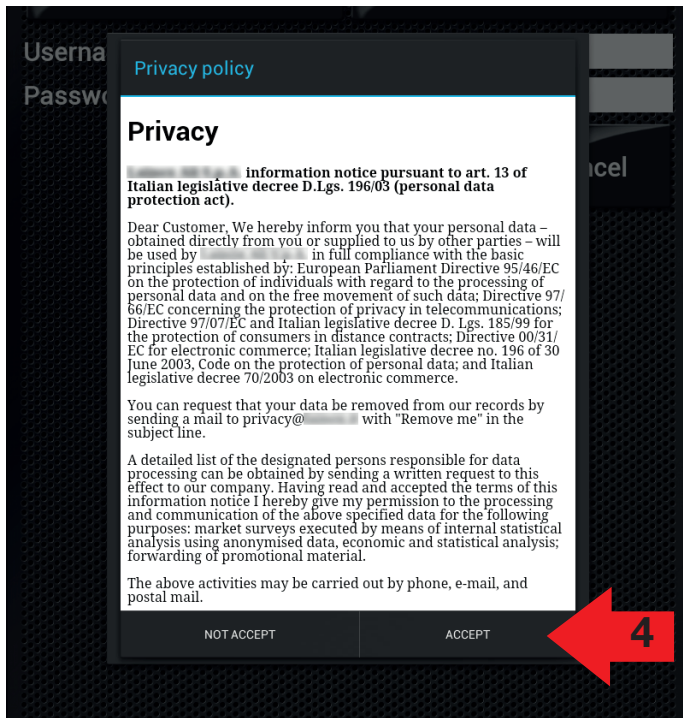
Prénom  
Nom  
Identifiant  
Mot de passe  
Répétez le mot de passe  
E-mail  
Répétez L'e-mail  
Ville  
Nation  
Adresse  
CP  
Téléphone

Après avoir saisi toutes les données demandées appuyer sur OK (3).

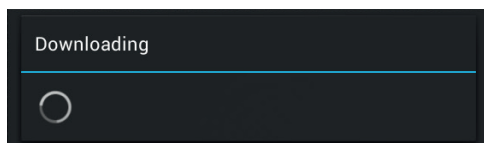
### REMARQUES:

- Le prénom et le nom doivent comporter au moins 2 caractères.
- Le nom d'utilisateur doit comporter au moins 6 caractères.
- Le mot de passe doit comporter au moins 6 caractères, une majuscule et un caractère spécial.

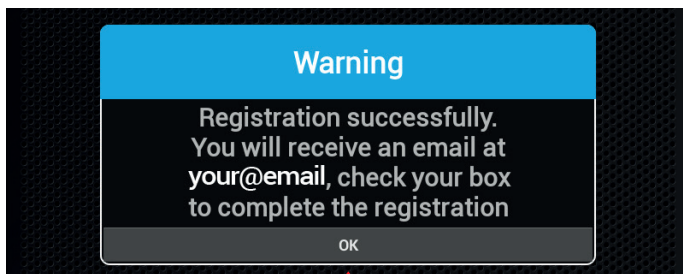
# CONFIGURATION ACCES AU CLOUD



Lire attentivement les indications sur la confidentialité et sélectionner l'icône "ACCEPTER" (4) pour continuer avec l'enregistrement.



Attendre quelques secondes pour voir cette fenêtre apparaître.



Sur l'écran apparaîtra un message qui indique l'enregistrement advenu. Appuyer sur OK (5).

Vous recevrez une e-mail à l'adresse indiquée lors de la phase d'enregistrement, contenant le link pour compléter l'enregistrement.

# CONFIGURATION ACCES AU CLOUD

Cliquer sur le link indiqué dans l'e-mail (6) pour compléter l'enregistrement.

## Verify email



o No Reply Nabookplus

A: o [redacted]

Someone has created a Nabookstag account with this email address. If this was you, click the link below to verify your email address

[Link to e-mail address verification](#)



This link will expire within 5 minutes.

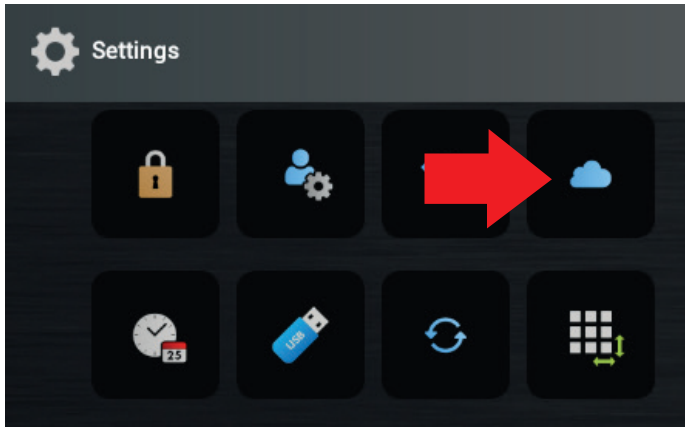
If you didn't create this account, just ignore this message.

# CONFIGURATION ACCES AU CLOUD

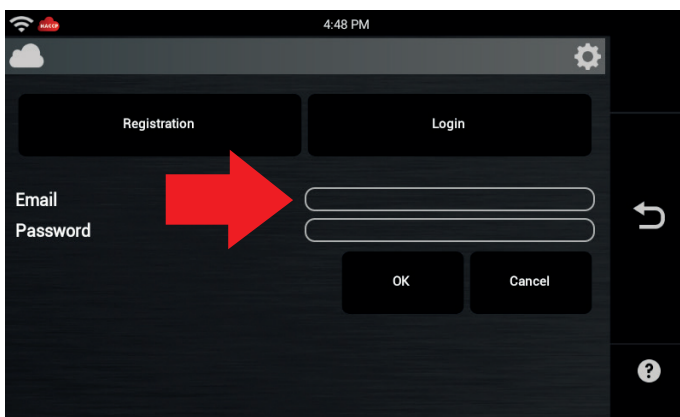
## LOGIN À L'ACCOUNT CLOUD



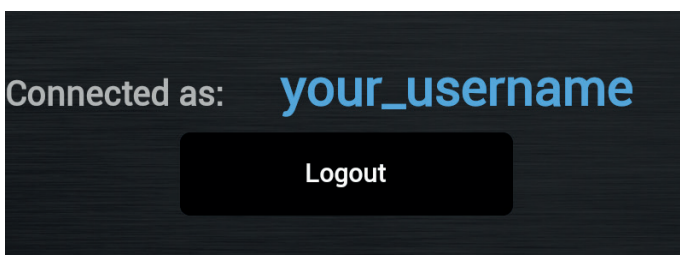
Appuyer sur l'icône pour accéder aux configurations de Oracle.



Appuyer sur l'icône "Configurations Cloud" pour accéder à la page-écran d'enregistrement/Login au Cloud de Oracle.



Saisir l' "Identifiant" et le "Mot de passe" indiqués lors de l'enregistrement et appuyer sur OK.



Après quelques secondes apparaîtra la page-écran suivante indiquant la connexion advenue au Cloud de Oracle.

# UTILISATION DU CLOUD

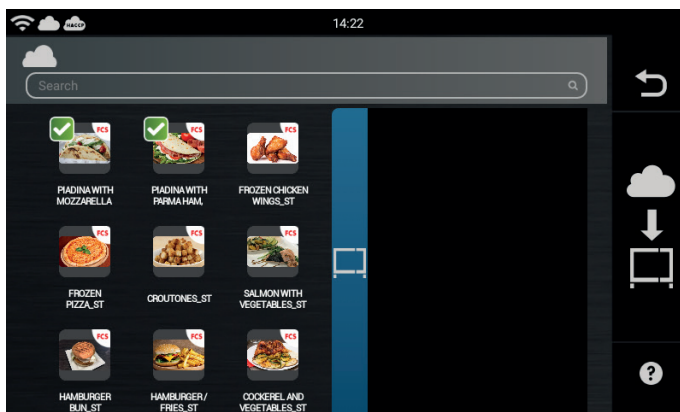
## DOWNLOAD RECETTES



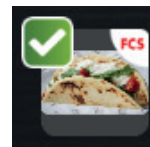
Assurez-vous que les symboles indiquant la connexion wi-fi et le branchement au CLOUD soient présents en haut à droite



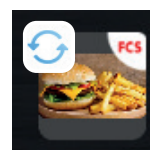
Appuyer sur la touche CLOUD



Sur l'écran apparaîtront les recettes disponibles dans le CLOUD.



Les recettes montrées en vert sont déjà présentes dans votre Oracle.



Les recettes avec deux flèches bleu-ciel qui tournent, sont les plus récentes par rapport à celles présentes dans Oracle.

Cliquer sur la recette pour visualiser les différentes informations relatives au mode de cuisson, temps, etc.

# UTILISATION DU CLOUD



Pour importer les recettes dans Oracle, sélectionner les recettes à télécharger et traîner l'icône de la recette dans la zone dédiée.

Appuyer sur l'icône "Download dans Oracle" pour lancer le download des recettes.

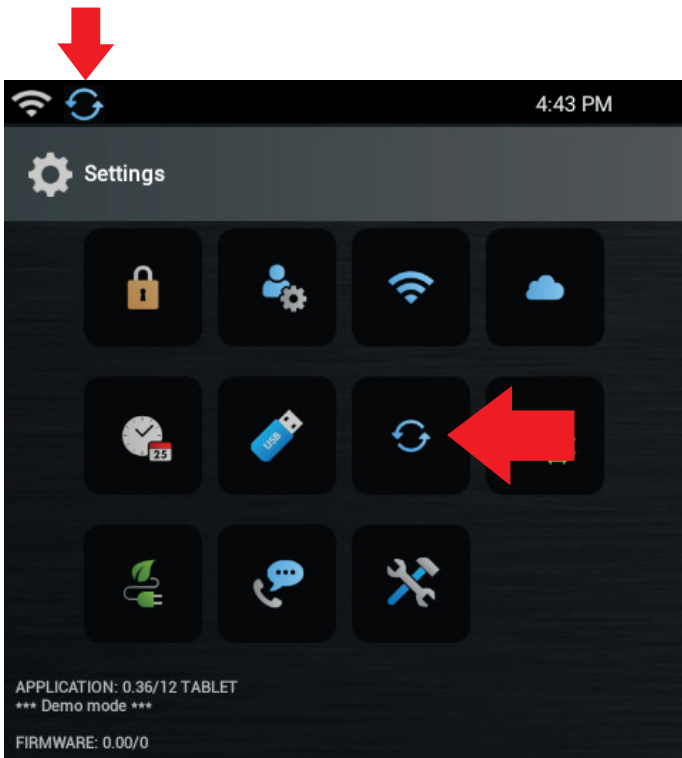
# UTILISATION DU CLOUD

## MISE À JOUR DU LOGICIEL

Oracle peut être constamment mis à jour à la dernière version de Logiciel disponible.



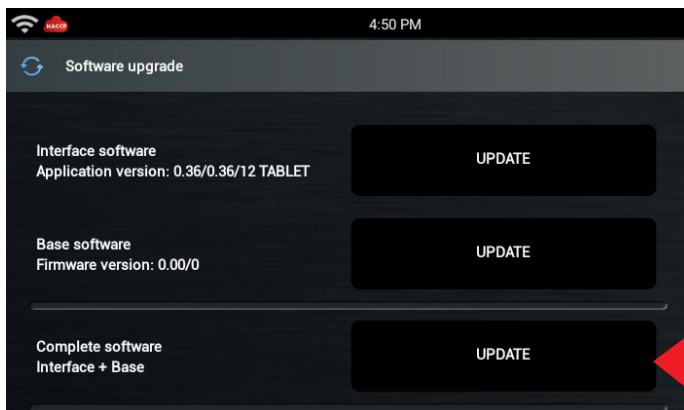
Appuyer sur l'icône pour accéder aux configurations de Oracle.



La disponibilité d'une mise à jour du Logiciel sera mise en évidence avec une icône dans la zone des notifications, en haut à gauche.

Appuyer sur l'icône "**Mise à jour du Logiciel**" pour accéder à la page-écran de mise à jour.

# UTILISATION DU CLOUD



Uniquement pour  
la mise à jour  
avec USB

Sélectionner "Vérification des mises à jour"



Oracle cherchera automatiquement les éventuelles mises à jour dans le Cloud.



Si disponible appuyer sur l'icône de mise à jour



Si aucune mise à jour n'est disponible appuyer sur l'icône "Back" pour revenir à la Home.

## AVANT DE CONTACTER LE SERVICE CLIENT

### ATTENTION

Afin d'éviter un choc électrique pouvant entraîner des blessures graves ou la mort, il ne faut jamais enlever le boîtier extérieur. Seul un technicien agréé doit enlever le boîtier extérieur.

Cet appareil est un produit de classe A. Dans un environnement domestique, il peut causer des interférences radio. Dans un tel cas, l'utilisateur peut être tenu de prendre les mesures appropriées.

## GESTION DES DÉCHETS ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



- Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU sur les équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent des substances polluantes (pouvant avoir des conséquences négatives sur l'environnement) mais aussi des composants de base (qui peuvent être réutilisés).
  - Il est important que les DEEE soient soumis à des traitements spécifiques pour éliminer correctement tous les polluants et récupérer tous les matériaux. Les personnes peuvent jouer un rôle important pour assurer que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles de base :
- Les DEEE ne devraient pas être traités comme des déchets ménagers ;
  - Les DEEE doivent être apportés aux points de collecte dédiés gérés par la municipalité ou par des sociétés enregistrées.
  - Pour les DEEE de grandes dimensions, un service d'enlèvement à domicile pourrait exister. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien doit être pris en charge gratuitement par le revendeur, à condition de l'apporter et que l'appareil soit équivalent ou qu'il ait les mêmes fonctions que l'appareil acheté

# PROGRAMMATIONS



Frapper sur l'icône pour accéder aux programmations de Oracle.

- Il est possible dans ce menu de modifier les programmations relatives à :



Programmations Blocage



Mise à jour du logiciel



Programmations Utilisateur  
Luminosité et Économie  
d'Énergie, Audio, Langue



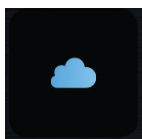
Programmation grandeur  
icônes Home



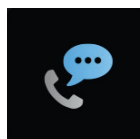
Programmations Wi-Fi



Energy Monitor



Programmations Cloud



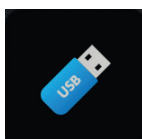
Assistance clients



Programmation Date et Heure



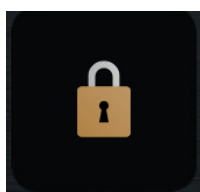
Menu SERVICE



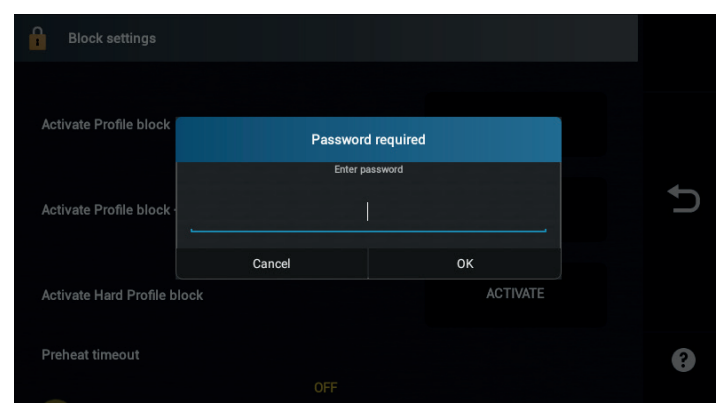
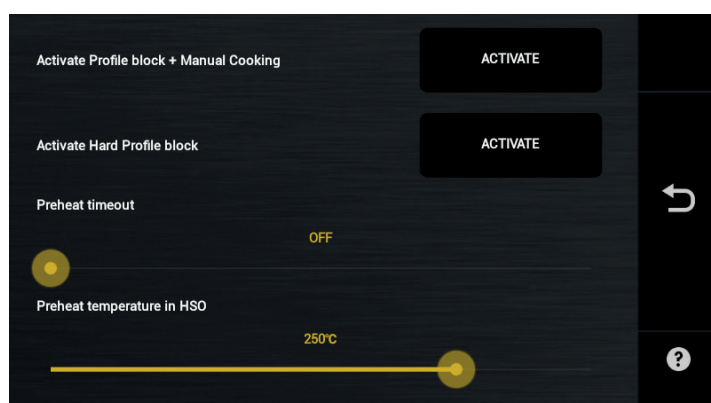
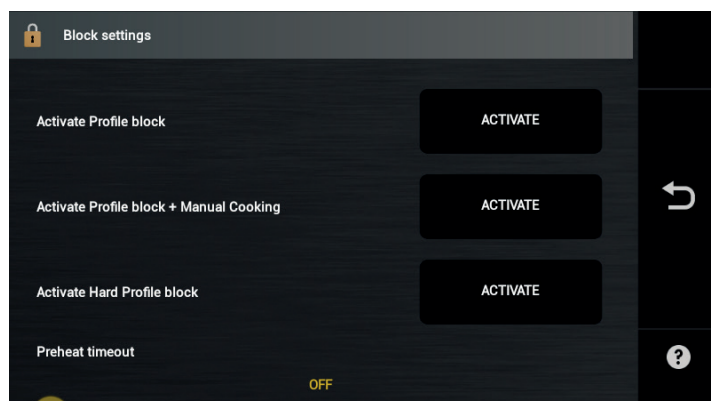
Programmations USB  
HACCP, INFO, Backup

# PROGRAMMATIONS

## PROGRAMMATIONS BLOPAGE



Frapper sur l'icône pour accéder aux programmations de blocage



### Blocages possibles :

- **Actionne le blocage profil**

1er niveau (on ne peut pas effacer/enregistrer des recettes)

- **Actionne blocage profil + cuissons manuelles**

2ème niveau (seulement recettes et modalité manuelle)

- **Actionne blocage profil complet**

3ème niveau (seulement recettes)

- **TimeOut préchauffage**

Cette fonction permet de réduire la consommation d'énergie et de diminuer l'usure des composants.

Il est possible de fixer un TimeOut de 1 à 10 minutes.

Une fois la température de préchauffage atteinte, si la porte n'est pas ouverte pour insérer le plat dans le temps imparti, la recette est annulée et l'écran revient à la page initiale. Un message avertit l'utilisateur que le temps limite est atteint et qu'il faut recommencer la recette.

- **Température de préchauffage**

La température peut être sélectionnée à l'aide de la barre de défilement ; le point de consigne sera sauvegardé automatiquement. Cette opération est protégée par un mot de passe choisi par l'utilisateur.

**Pour actionner le blocage** choisi, appuyer sur « **ACTIONNER** », renseigner le mot de passe deux fois pour le confirmer.

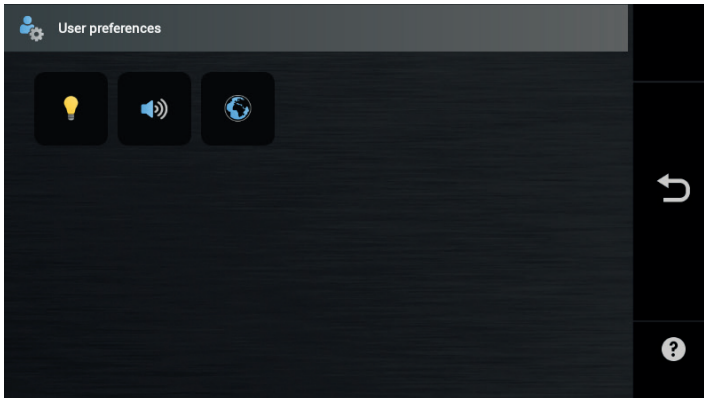
Pour exclure le blocage, frapper sur « **EXCLURE** », et renseigner le mot de passe.

# PROGRAMMATIONS

## PROGRAMMATIONS UTILISATEUR



Frapper sur l'icône pour accéder aux programmations Utilisateur



**Luminosité et Économie d'énergie :**  
Programmations Luminosité, clignotement fin de cuisson et Économie d'énergie

**Audio :**  
Programmation Volume et configuration sonneries

**Langue :**  
Programmation langue, unité de mesure et choix/configuration clavier

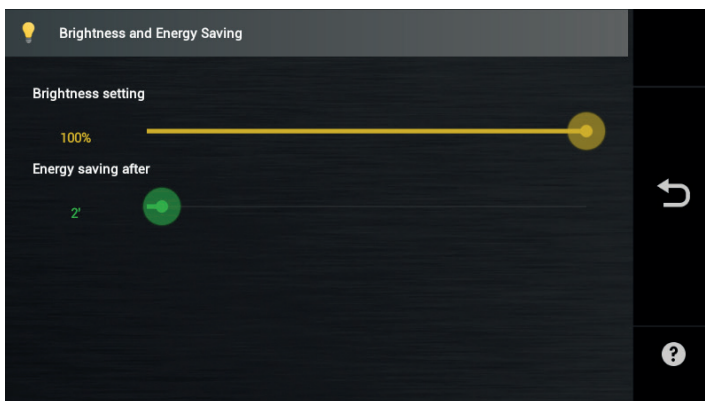
# PROGRAMMATIONS

## PROGRAMMATIONS UTILISATEUR

### LUMINOSITÉ ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Frapper sur l'icône pour accéder aux programmations Luminosité et Économie d'énergie



#### **Réglage de la luminosité :**

Faire glisser le curseur pour augmenter ou diminuer la luminosité de l'afficheur

#### **Économie d'énergie après :**

Faire glisser le curseur pour programmer le temps après lequel la modalité Économie d'énergie démarre.

Faire glisser le curseur à gauche pour exclure la fonction.

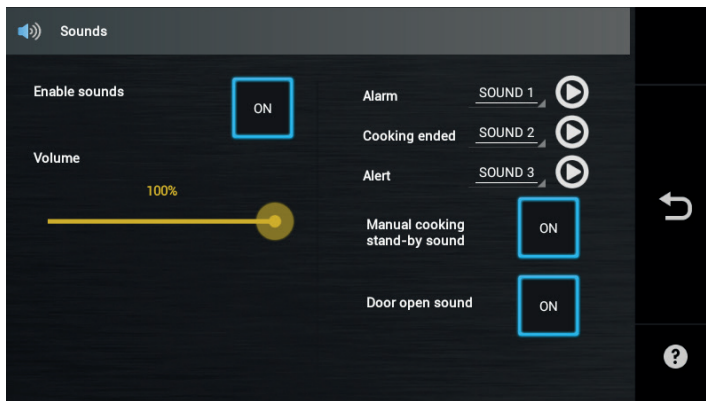
# PROGRAMMATIONS

## PROGRAMMATIONS UTILISATEUR

### AUDIO



Frapper sur l'icône pour accéder aux programmations Audio



#### **Valider audio :**

Programmer sur ON pour valider les sons

#### **Programmation Volume :**

Faire glisser le curseur pour augmenter ou diminuer le volume

**Alarme :** Sélectionner le son pour les alarmes

**Fin de la cuisson :** Sélectionner le son pour la fin de la cuisson

**Avertissement :** Sélectionner le son pour les messages/avertissements

**Sonnerie Stand-by cuisson manuelle :** Programmer sur ON pour actionner le son en stand-by cuisson manuelle

#### **Son Ouverture Porte :**

Régler sur ON pour activer le son à l'ouverture de la porte

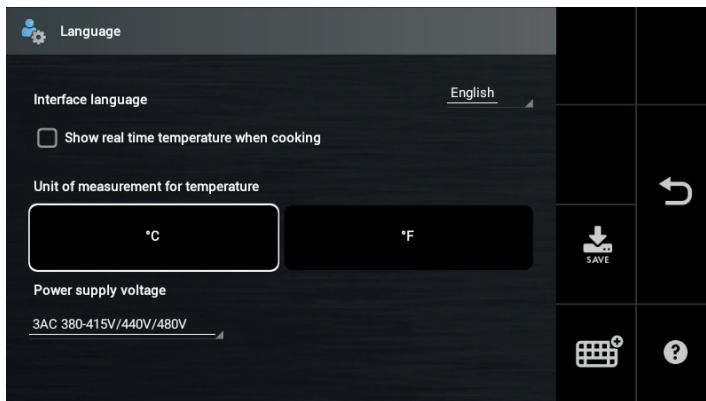
# PROGRAMMATIONS

## PROGRAMMATIONS UTILISATEUR

### LANGUE



Frapper sur l'icône pour accéder aux Langues et aux Unités de mesure



#### **Programmation Langue interface :**

Sélectionner la langue dans le menu déroulant

#### **Afficher la température interne de la chambre durant les cuissons :**

Cocher la case de contrôle pour valider la fonction

#### **Unité de mesure pour la température :**

Cliquer sur l'unité de mesure désirée (°Centigrades ou °Farhenheit)

**Appuyer sur le bouton SAVE pour acquérir les choix programmés**

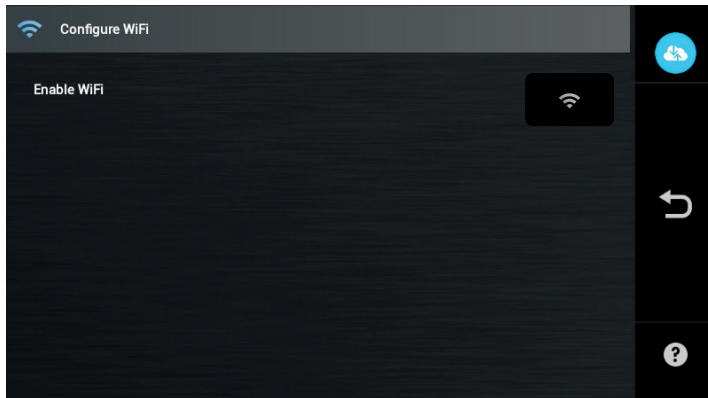
**Par ailleurs, il est possible de charger le plugin pour les claviers spéciaux comme le coréen, le chinois, etc., en sélectionnant les icônes clavier.**

# PROGRAMMATIONS

## CONFIGURER WI-FI



Frapper sur l'icône pour accéder à la configuration WI-FI



Frapper sur l'icône « **Valider WI-FI** » pour accéder aux réseaux Wi-Fi disponibles.

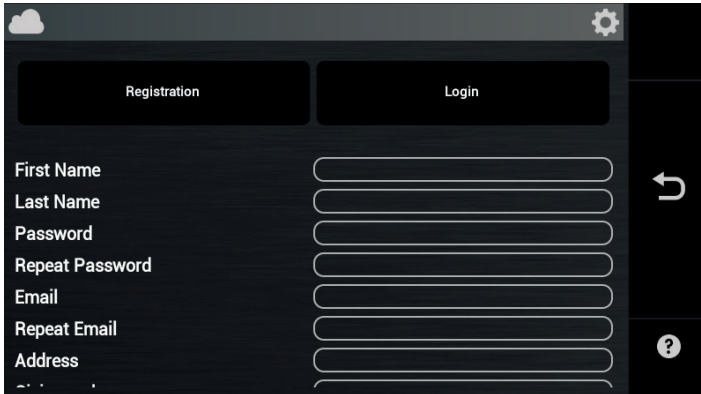
Cf. page 29.

# PROGRAMMATIONS

## PROGRAMMATIONS CLOUD



Frapper sur l'icône pour accéder au Cloud



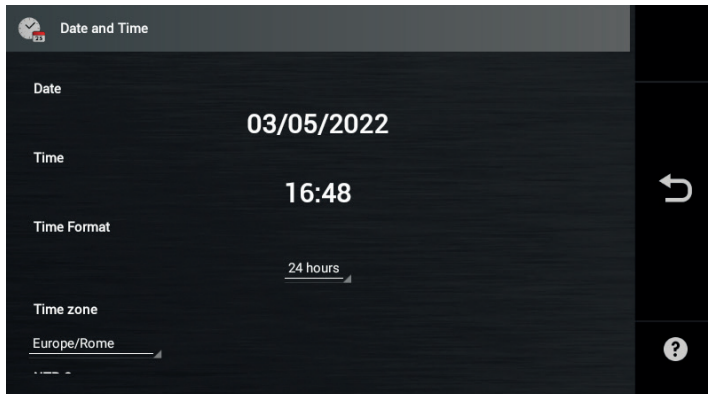
Cf. page 30.

# PROGRAMMATIONS

## DATE ET HEURE



Frapper sur l'icône pour accéder aux programmations Date et Heure



### **Programmation Date :**

Cliquer sur date et la programmer en la sélectionnant sur le calendrier

### **Programmation Heure :**

Cliquer sur Heure et la programmer en déplaçant les lances.

### **Fuseau horaire :**

Sélectionner dans le menu déroulant le fuseau horaire correspondant à la zone d'appartenance.

### **Format heure :**

Sélectionner dans le menu déroulant le format heure désiré.

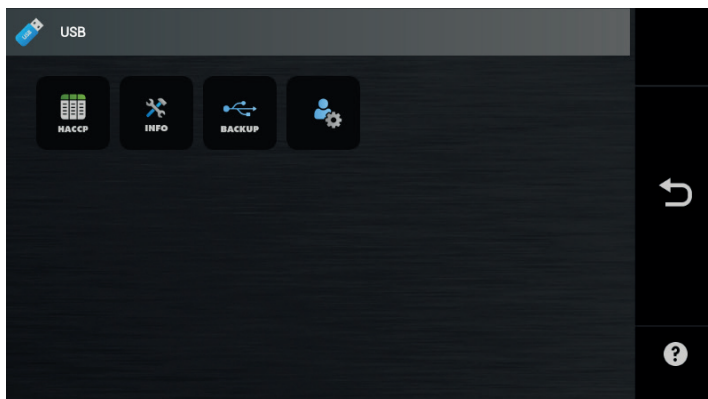
**Appuyer sur le bouton SAVE pour acquérir les choix programmés**

# PROGRAMMATIONS

## USB



Frapper sur l'icône pour accéder au menu USB



### **HACCP :**

Permet de télécharger le log HACCP référencé à une période de temps précise.

### **INFO :**

Effectue le backup des données techniques.

### **Backup :**

Permet de créer ou d'importer le backup de recettes et/ou de programmations.

### **Backup préférences utilisateur :**

Permet de créer ou d'importer le backup des préférences de l'utilisateur.

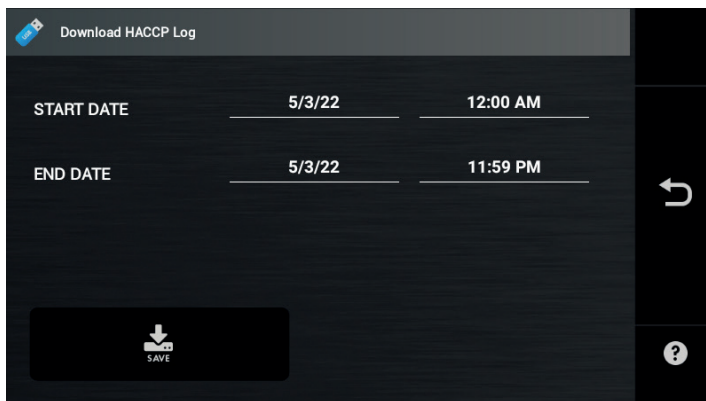
# PROGRAMMATIONS

USB

HACCP



Frapper sur l'icône pour télécharger le log HACCP

The screenshot shows a dark-themed mobile application interface. At the top, there is a title bar with a USB icon and the text "Download HACCP Log". Below this, there are two rows of input fields. The first row is labeled "START DATE" and contains two fields: "5/3/22" and "12:00 AM". The second row is labeled "END DATE" and contains two fields: "5/3/22" and "11:59 PM". To the right of these fields is a white back arrow icon. At the bottom left, there is a large black button with a white download icon and the word "SAVE" below it. At the bottom right, there is a white question mark icon.

Sélectionner la période pendant laquelle on veut télécharger le log HACCP :

Programmer la date et l'heure de début.

Programmer la date et l'heure de fin.

Introduire une clé USB et frapper le bouton SAVE.

Un menu déroulant indique que l'opération a été effectuée avec succès.

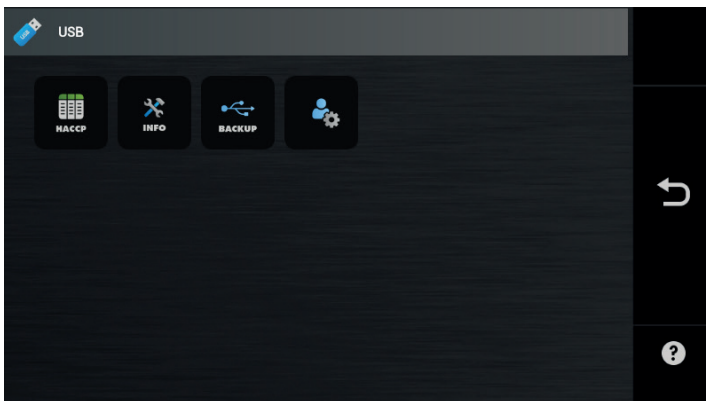
# PROGRAMMATIONS

USB

INFO



Frapper sur l'icône pour télécharger les informations techniques de service du Four



Permet de télécharger les log des informations techniques de service du Four

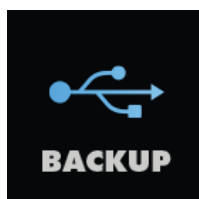
Introduire une clé USB et frapper le bouton INFO

Un menu déroulant s'affiche pour indiquer l'exportation des données sur la clé USB.

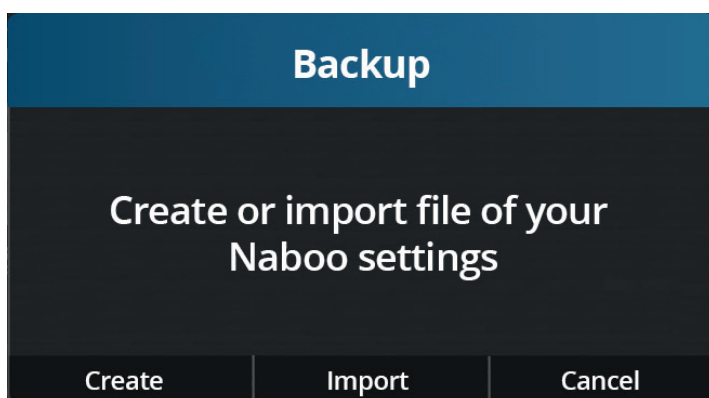
# PROGRAMMATIONS

USB

BACKUP



Frapper sur l'icône pour créer ou importer le backup de recettes et/ou de programmations.



Introduire la clé USB.

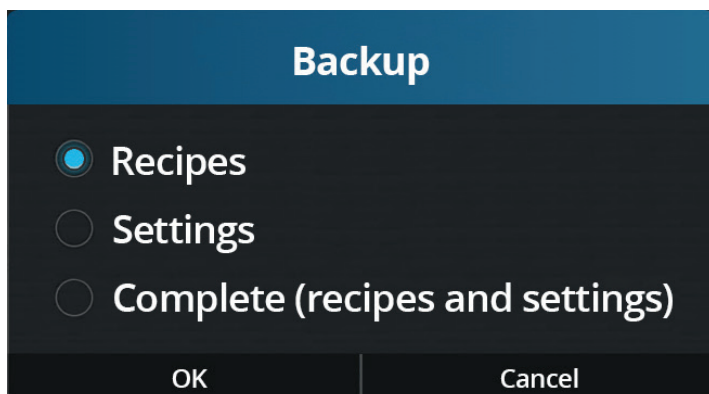
Sélectionner « **Créer** » pour effectuer la sauvegarde.

Sélectionner le type de backup que l'on veut effectuer :

**Recettes** : Enregistrer sur USB seulement les recettes

**Programmations** : Enregistrer sur USB seulement les Programmations

**Complète** : Enregistrer sur USB les recettes et les programmations



Ou sélectionner « **Importer** » pour importer le Backup depuis la clé USB.

Sélectionner le backup pour l'importer.

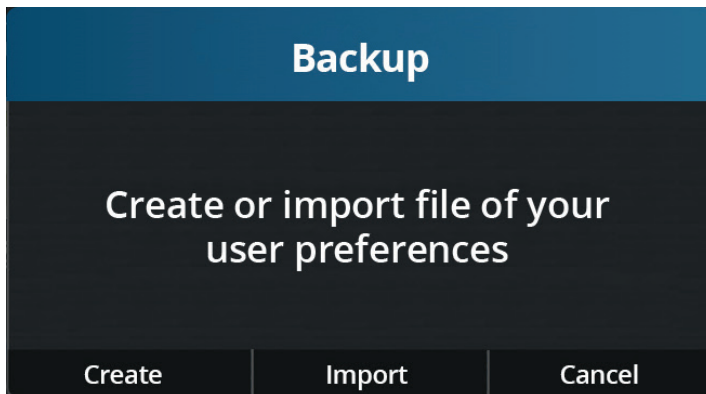
# PROGRAMMATIONS

USB

BACKUP PRÉFÉRENCES UTILISATEUR



Appuyer sur l'icône pour créer ou importer le backup des préférences de l'utilisateur.



Introduire la clé USB.

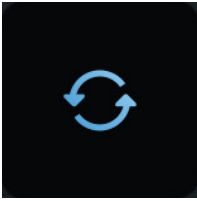
Sélectionner « Créer » pour effectuer le backup des préférences de l'utilisateur.

Ou sélectionner « Importer » pour importer le Backup depuis la clé USB.

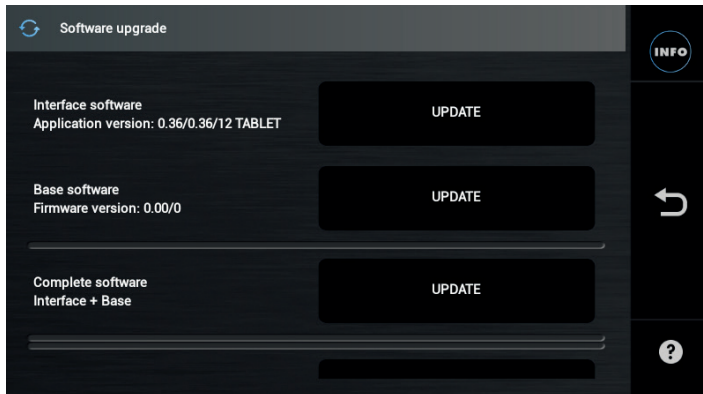
Sélectionner le backup pour l'importer.

# PROGRAMMATIONS

## MISE À JOUR LOGICIEL



Fraper sur l'icône pour accéder à la Mise à jour du logiciel.



Sélectionner le type de mise à jour que l'on veut effectuer :

### À partir de la clé USB :

- Interface
- Base
- Complète (Interface + base)

### À partir du Cloud :

- Complète (Interface + base)

**Cf. instructions en page 47**

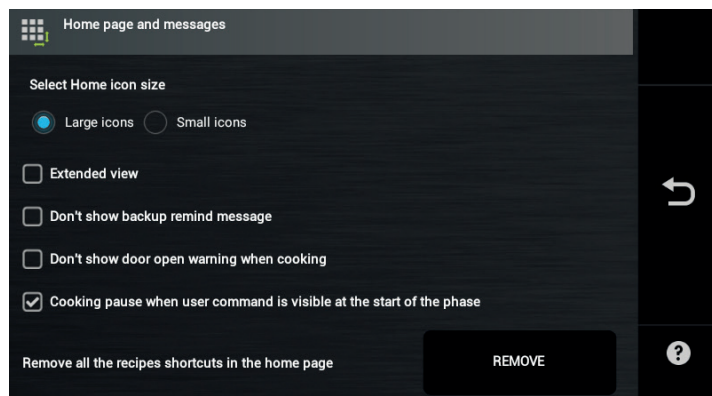
**Il est conseillé d'effectuer toujours la mise à jour complète**

# PROGRAMMATIONS

## PAGE PRINCIPALE ET MESSAGES



Appuyer sur l'icône pour accéder aux paramètres de la page principale et des messages.



### Sélectionner la grandeur des icônes de la page d'accueil :

Permet de sélectionner la grandeur des icônes sur la page principale.

**Petites icônes :** permet d'afficher 20 icônes sur la page principale

**Grandes icônes :** permet d'afficher 12 icônes sur la page principale

### Plein écran :

Si cette option est sélectionnée, la page d'accueil s'affiche à plein écran, sans les touches de menu. Appuyer sur la flèche rouge pour faire apparaître les touches de menu.

### Ne pas afficher le message pour la sauvegarde des données :

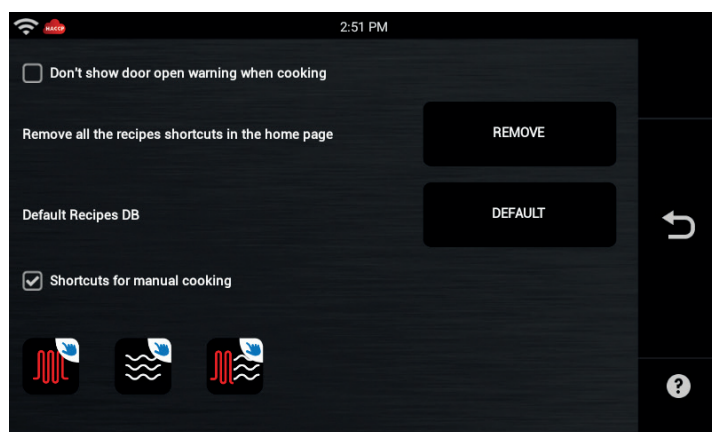
Si sélectionné, le message pour effectuer la sauvegarde des données ne s'affiche pas.

### Ne pas afficher le message de porte ouverte durant la cuisson :

Si sélectionné, le message de porte ouverte durant la cuisson ne s'affiche pas.

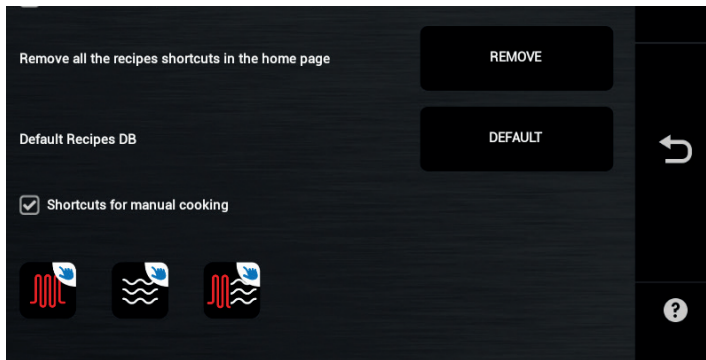
### Pause entre les étapes de la cuisson

Si des commandes sélectionnées et préréglées ont été définies, le four attend la confirmation de l'utilisateur pour passer d'une étape de la recette à l'autre. Pendant la période d'attente, la température de la phase en cours est maintenue.



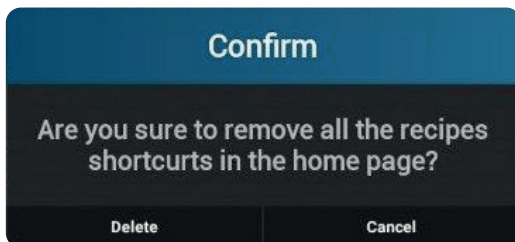
# PROGRAMMATIONS

## PAGE PRINCIPALE ET MESSAGES



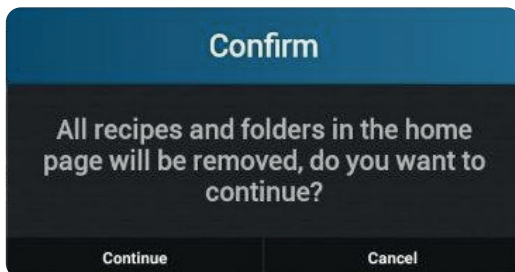
### Enlever tous les liens des recettes dans la page principale :

Appuyer sur la touche « SUPPRIMER » pour éliminer tous les liens des recettes de la page principale.



Une fenêtre contextuelle de confirmation de la suppression de tous les liens de la page principale s'affiche.

Confirmer en appuyant sur « Effacer » ou sur « Annuler » pour faire disparaître la page contextuelle.

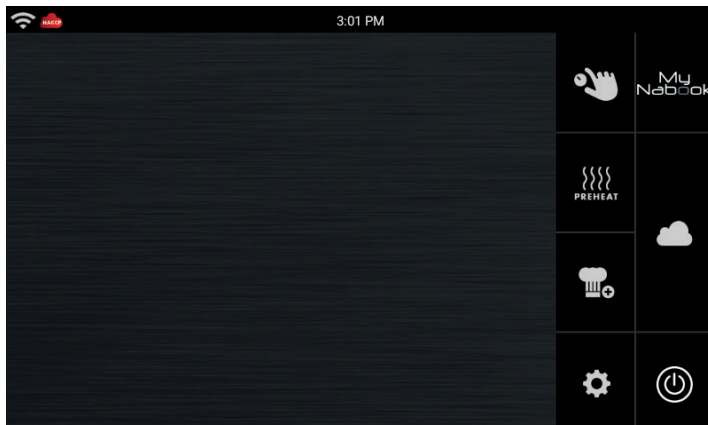


En sélectionnant « Effacer » une autre fenêtre contextuelle de confirmation de la suppression de toutes les recettes et des dossiers de la page principale s'affiche.

Confirmer en appuyant sur « Continuer » ou sur « Annuler » pour faire disparaître la page contextuelle.

# PROGRAMMATIONS

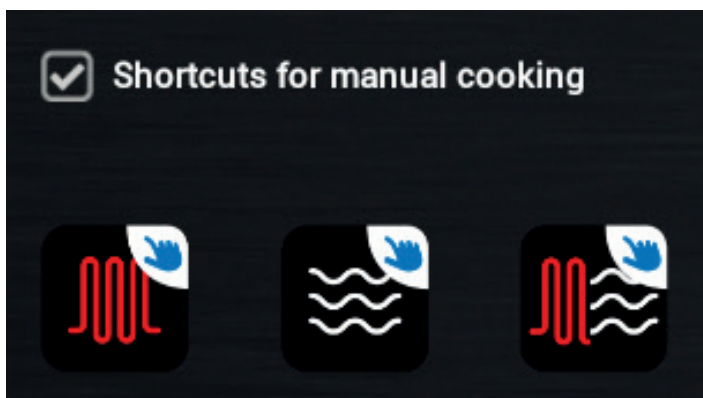
## PAGE PRINCIPALE ET MESSAGES



En appuyant sur « Continuer » la page principale sera vide.

Pour ajouter des recettes à la page principale, il est possible de :

- Créer de nouvelles recettes
- Importer des recettes du My Nabook
- Importer des recettes du Cloud



### Raccourcis pour la cuisson manuelle :

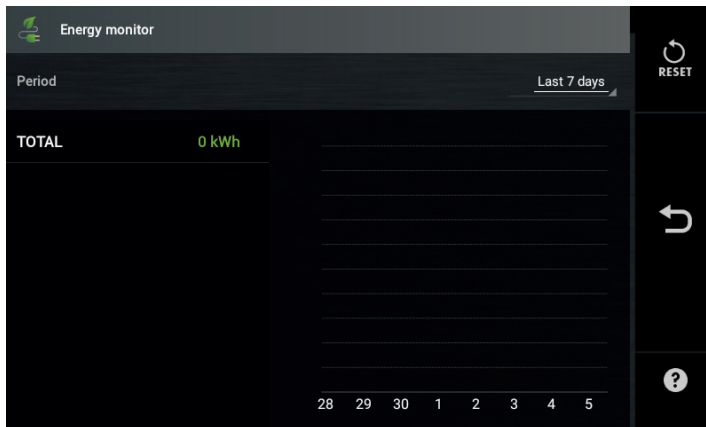
Si sélectionnée, les raccourcis pour la cuisson manuelle et la régénération s'affichent sur la page principale.

# PROGRAMMATIONS

## ÉCRAN DES CONSOMMATIONS



Frapper sur l'icône pour accéder à l'Écran des consommations du four.



**L'Energy Monitor permet d'afficher les informations relatives aux consommations du four dans une période précise.**

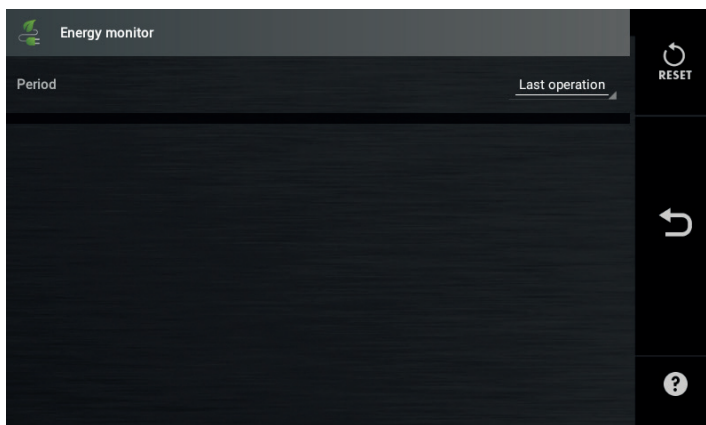
### **Période :**

Sélectionner la période pour laquelle on désire analyser les données de consommation parmi :

- Dernière opération
- Dernières 24 heures
- 7 derniers jours
- 30 derniers jours
- 12 derniers mois
- Recherche par date (pour analyser un laps de temps spécifique)

L'écran affiche le schéma graphique et le tableau des consommations relatives à la période sélectionnée.

La sélection d'une valeur dans le tableau permet de passer à la vue détaillée.

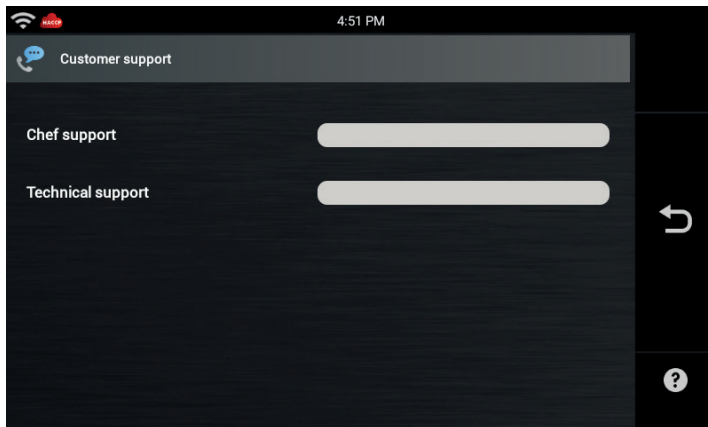


# PROGRAMMATIONS

## ASSISTANCE CLIENTS



Frapper sur l'icône pour accéder au menu Assistance Clients



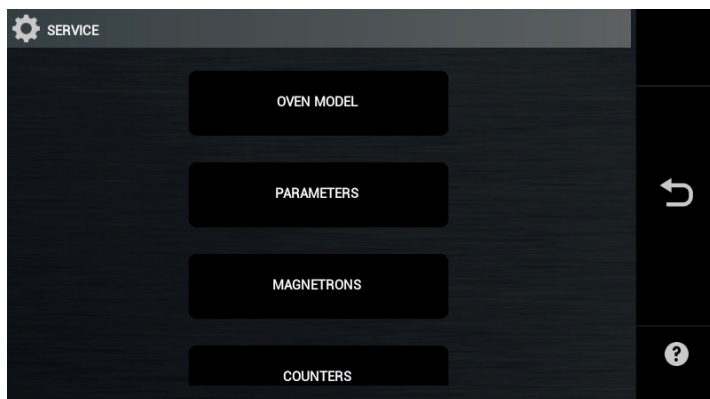
**Permet de programmer et d'afficher les numéros d'assistance clients : Chef Support et Technical support.**

# PROGRAMMATIONS

## PROGRAMMATIONS SERVICE



Frapper sur l'icône pour accéder aux programmations de Service.



### RÉSERVÉ AU PERSONNEL TECHNIQUE AUTORISÉ

Frapper sur l'icône "**Programmations SERVICE**" pour accéder aux Programmations du Four.

Renseigner le mot de passe de service pour accéder à la fonction.