



## **MOD: FPE-10/T**

**Production code : T ANEMOS 10 E/MC TOUCH**

**04/2026**



**FPE-6/T**



**FPE- /T**

**Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien** ■

# INDEX

<b>1.</b>	<b>PRESENTATION .....</b>	<b>5</b>
<b>2.</b>	<b>COMMENT UTILISER CE MANUEL.....</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>CARACTERISTIQUES.....</b>	<b>8</b>
3.1.	Identification du produit.....	8
3.2.	Conformité aux directives.....	8
3.3.	Utilisation prévue .....	8
3.4.	Spécifications techniques.....	8
<b>4.</b>	<b>INSTALLATION .....</b>	<b>9</b>
4.1.	Contrôle à la livraison .....	9
4.2.	Choix du lieu d'installation.....	9
4.3.	Mouvement du module .....	10
4.4.	Branchement électrique .....	11
4.5.	Branchement de l'évacuation vapeurs .....	12
4.6.	Raccordements hydriques .....	12
4.6.1.	<i>Arrivée d'eau.....</i>	<i>12</i>
4.6.2.	<i>Sortie de l'eau.....</i>	<i>14</i>
4.6.3.	<i>Eau de lavage.....</i>	<i>15</i>
4.7.	Contrôle avant la mise en route .....	16
<b>5.</b>	<b>FONCTIONNEMENT.....</b>	<b>17</b>
5.1.	Tableau de commandes.....	17
5.2.	Réglages.....	18
5.2.1.	<i>Horloge/jour/date .....</i>	<i>18</i>
5.2.2.	<i>États internes.....</i>	<i>18</i>
5.2.3.	<i>Langues.....</i>	<i>18</i>
5.3.	Cuissons manuelles.....	19
5.3.1.	<i>Types de cuisson.....</i>	<i>20</i>
5.3.2.	<i>Régler le préchauffage.....</i>	<i>21</i>
5.3.3.	<i>Régler la température de cuisson .....</i>	<i>22</i>
5.3.4.	<i>Régler la durée de la cuisson.....</i>	<i>22</i>
5.3.5.	<i>Régler l'humidification dans la chambre.....</i>	<i>24</i>
5.3.6.	<i>Régler la position de la vanne.....</i>	<i>24</i>
5.3.7.	<i>Régler la vitesse des ventilateurs.....</i>	<i>25</i>
5.3.8.	<i>Ajouter ou éliminer des phases supplémentaires de cuisson (step) .....</i>	<i>26</i>
5.3.9.	<i>Démarrer immédiatement la cuisson ou sauvegarder la recette programmée.....</i>	<i>26</i>
5.3.10.	<i>Fin de cuisson.....</i>	<i>27</i>
5.4.	Cuisson avec recette .....	28
5.4.1.	<i>Sauvegarder d'une recette.....</i>	<i>29</i>
5.4.2.	<i>Démarrer une recette mémorisée .....</i>	<i>29</i>
5.4.3.	<i>Élimination d'une recette.....</i>	<i>30</i>
5.5.	Cycles spéciaux.....	31
5.5.1.	<i>Multilevel mix .....</i>	<i>31</i>

5.5.2.	<i>Régénération à cœur/en temps</i> .....	34
5.5.3.	<i>Levage en temps</i> .....	34
5.5.4.	<i>Refroidissement chambre</i> .....	35
5.5.5.	<i>Lavages et rinçage automatique de la chambre de cuisson</i> 35	
5.6.	Allumage programmé (pour lavage ou cuisson).....	37
5.7.	Extinction.....	38
5.8.	Alarmes .....	38
<b>6.</b>	<b>UTILISATION</b> .....	<b>40</b>
6.1.	Préparation à l'utilisation.....	40
6.2.	Allumage du panneau de contrôle .....	40
6.3.	Réglages .....	40
6.4.	Début de la cuisson .....	40
6.5.	Enfournement.....	41
6.6.	Indications générales pour une bonne cuisson .....	41
6.7.	Extinction.....	42
6.8.	Nettoyage .....	42
<b>7.</b>	<b>NETTOYAGE</b> .....	<b>43</b>
7.1.	Nettoyage des chambres de cuisson des fours .....	43
7.2.	Nettoyage des superficies externes.....	43
<b>8.</b>	<b>MANUTENTION</b> .....	<b>45</b>
8.1.	Interventions pour manutention ordinaire.....	45
8.1.1.	<i>Substitution lampe</i> .....	45
8.1.2.	<i>Réglage porte</i> .....	46
8.2.	Dysfonctionnements : que faire? .....	46
8.3.	Signalisation d'erreur .....	47
8.4.	Adaptation à différentes tensions d'alimentation.....	47
8.4.1.	<i>Application de la nouvelle étiquette</i> .....	48
<b>9.</b>	<b>MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION</b> .....	<b>49</b>

## ANNEXES TECHNIQUES

- A. Caractéristiques techniques
- B. Branchements
- C. Schémas électriques
- D. Vues éclatées et liste des pièces de rechange

## 1. PRESENTATION

Le four à convection de la série Teorema Ànemos a été étudié pour les laboratoires ayant peu d'espace disponible.

La disposition des plaques superposées dans un espace uniformément aéré garantit l'excellente cuisson des produits de la pâtisserie, pain et gastronomie en utilisant un encombrement minimum.

Les résistances sont blindées, étant insérées au centre de tubes en acier avec interposition de matériel en céramique, elles présentent donc de grandes qualités de résistance mécanique et d'isolation des contacts directs avec les agents externes, en garantissant ainsi une durée quasi illimitée et la sécurité de l'isolation électrique.

**La cuisson se fait grâce à un flux d'air chaud réchauffé par des résistances, et conduit dans la chambre de cuisson. L'homogénéité du flux d'air permet une distribution constante de la chaleur permettant au produit d'avoir une cuisson régulière et homogène.**

Les fours peuvent être fournis avec des chambres dont les dimensions permettent de contenir 6 ou 10 plaques de 60x40 cm.

La construction a été particulièrement soignée et l'utilisation de l'acier inoxydable aussi bien pour la structure extérieure que pour la chambre de cuisson garantit une grande facilité pour le nettoyage et une longue durée des fours même si des cuissons d'aliments contenant un pourcentage élevé de sel, d'humidité, ou autres, sont effectuées.

**La Société Constructrice vous remercie pour la confiance que vous lui avez témoignée en choisissant ce produit. Elle vous assure de l'excellent choix que vous avez fait, puisque la société possède une expérience de plusieurs décennies dans la fabrication de produits de haute qualité, sans aucune restrictions inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.**

## 2. COMMENT UTILISER CE MANUEL

⚠ Il est recommandé de garder soigneusement ce manuel d'installation, d'utilisation et de manutention dans un lieu proche de l'appareil, de manière à pouvoir le consulter facilement et rapidement en cas de besoin. Le présent manuel doit accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, car il ne peut être considéré complet et fiable sans ce dernier.

Notez le code et la révision indiqués au verso du manuel, pour pouvoir en demander la copie en cas de perte ou de destruction.

⚠ Ce manuel est divisé en différents chapitres. Ils devraient tous être lus par les installateurs, par le personnel préposé à l'entretien et par l'utilisateur final, aussi bien pour la **sécurité dans l'utilisation** que pour obtenir les meilleurs résultats de ce produit.

Malgré cela, vous trouverez ci-dessous quelques indications utiles pour une consultation plus rapide des différents chapitres.

⚠ Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité. Ils doivent tous être lus par les installateurs, par l'utilisateur final et les collaborateurs qui utiliseront cet appareil. La Société constructrice n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non respect des normes indiquées dans ces paragraphes.

⊘ Les paragraphes précédés par ce symbole contiennent des informations importantes afin d'éviter les actions qui pourraient endommager l'appareil. Il est donc vivement conseillé à l'utilisateur de lire attentivement ces paragraphes.

Le chapitre 3 indique le champ d'utilisation de l'appareil et fournit les caractéristiques et tous les numéros qui pourraient être utiles pour le choix, l'installation et l'utilisation. Il doit être pris comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et, si nécessaire, connaître la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil.

Le chapitre 4 contient toutes les informations pour l'installation du four. Il s'adresse principalement à un personnel spécialisé, mais il devrait être lu préalablement par l'utilisateur final qui devra prédisposer les locaux et les installations nécessaires pour le bon fonctionnement du four.

**Les chapitres 5 et 6 sont indiqués à l'utilisateur qui doit apprendre à utiliser la machine.** Ils le guider dans les opérations indispensables pour allumer, utiliser et éteindre l'appareil en toute sécurité.

Le chapitre 7 fournit toutes les informations nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, c'est-à-dire toutes les opérations qui doivent être effectuées par l'utilisateur afin de garantir le fonctionnement en toute sécurité (surtout en ce qui concerne l'hygiène), et donc pour toujours obtenir les meilleurs résultats de l'appareil.

Le chapitre 8 fournit les informations nécessaires pour les opérations de manutention périodique ou extraordinaire, comme par exemple les réparations ou les substitutions des pièces de l'appareil.


 **Ces opérations de manutention doivent être effectuées par un personnel spécialisé.**

Le chapitre 9 donne des informations en cas de mise hors service du four.

**Les annexes techniques** présentent toutes les caractéristiques du modèle spécifique de four ainsi que toutes les valeurs nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation.

Il doit être pris comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et, si nécessaire, connaître la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil.

Ce chapitre fournit également une description de l'équipement électrique qui est fourni avec la machine et une série de vues éclatées de l'appareil pour faciliter la commande et la substitution d'éventuelles pièces endommagées.

 Le Constructeur se réserve le droit d'ajourner la production et les notices, sans devoir mettre à jour la production et les notices précédents, sauf cas exceptionnel.

## **3. CARACTERISTIQUES**

### **3.1. Identification du produit**

Ce manuel se réfère aux modules de cuisson Teorema Ànemos 6-10 électriques dans la version avec commandes Touchscreen.

### **3.2. Conformité aux directives**

Les modules de cuisson Teorema Ànemos sont pourvus de la marque obligatoire **CE** qui garantit la conformité aux directives européennes suivantes:

2014/35/CE Directive Basse Tension

2014/30/CE Directive Compatibilité Electromagnétique

2006/42/CE Directive Machines

2011/65/CE Directive Rohs 2

1935/2004/CE Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec des Produits Alimentaires.

### **3.3. Utilisation prévue**

Les modules de cuisson Teorema Ànemos ont été conçus pour la cuisson de la pâtisserie fine et des gâteaux. Ils sont destinés à l'utilisation professionnelle dans la restauration (restaurants, pâtisseries, etc..) exclusivement de la part d'un personnel qualifié.

Les opérations prévues lors de l'utilisation habituelle sont : l'ouverture et la fermeture des portes, le chargement et le déchargement des produits sur la plaque, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage de l'appareil.

### **3.4. Spécifications techniques**

Pour les spécifications techniques se reporter aux annexes techniques suivantes à la fin de ce notice:


A. Caractéristiques techniques

B. Branchements

C. Schémas électriques

D. Vues éclatées et liste des pièces de rechange

## 4. INSTALLATION

 **ATTENTION:** Les instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et la manutention de l'appareil électrique. L'installation par un personnel non qualifié peut causer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou aux objets.

De plus, s'il est nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux systèmes électriques de l'édifice où l'appareil sera installé, la personne qui effectue ces modifications devra certifier que les travaux ont été réalisés conformément aux normes en vigueur du pays d'installation.

 **En cas de dommages n'essayez pas d'utiliser l'appareil et adressez-vous à un personnel professionnellement qualifié.**

### 4.1. Contrôle à la livraison

Sauf accords différents, les produits sont soigneusement emballés dans une structure en bois robuste et dans une feuille de nylon à bulles pour les protéger contre les chocs et contre l'humidité durant le transport. Ils sont donc livrés au transporteur dans les meilleures conditions.

Nous vous conseillons toutefois de contrôler l'emballage au moment de la livraison, afin de vérifier si l'appareil a subi des dommages. S'il en a subi, faites le écrire sur le reçu qui doit être signé par le conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé.

Contrôlez aussi que toutes les pièces démontées soient incluses. En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours qui suivent la livraison, et que la société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages sur ses produits pendant le transport. Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance en cas de réclamation.

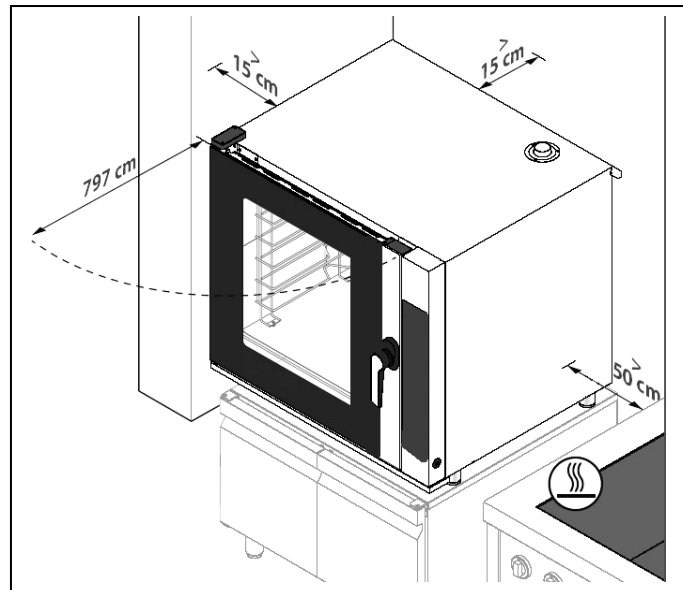
### 4.2. Choix du lieu d'installation

Le fonctionnement durable et sûr de l'appareil dépend aussi du lieu où il est installé. Pour cela, il est conseillé d'évaluer soigneusement où l'installer avant la livraison.

## 4. INSTALLATION

Installez l'appareil dans un lieu sec et facilement accessible aussi bien pour l'utilisation que pour le nettoyage et la manutention. La zone autour de l'appareil doit être libre. Il faut éviter en particulier d'obstruer les prises d'air de refroidissement. Il doit être installé à au moins 15 cm des murs du local ou des autres appareils.


⊘ La position à proximité d'autres appareils atteignant des températures élevées est déconseillée. Au besoin, prévoir un espace d'au moins 50 cm sur les côtés et 70 cm derrière, ou insérer une paroi isolante.



⚠ Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative du local où il doit être installé ne dépassent jamais les valeurs maximales et minimales indiquées dans les caractéristiques (voir fiche technique joint A). L'excès, en particulier de la température ou de l'humidité relative maximale peut facilement, et de façon imprévisible, mettre hors service ou endommager les appareils électriques, en provoquant des situations dangereuses.

Pour choisir le lieu d'installation des modules de cuisson, il faut considérer qu'ils peuvent être complétés avec d'autres modules de la série (Hotte, cellule,.....).

⚠ Pour des raisons de sécurité, ne pas positionner la plaque la plus haute à une hauteur supérieure à 160 cm. Si cela était nécessaire,

appliquer obligatoirement l'autocollant  "risque de brûlures" fourni avec l'appareil.

### 4.3. Mouvement du module

Pour décharger et transporter le module encore emballé, il faut utiliser un chariot élévateur ou un transpalette d'une portée au moins égale au poids du module, en enfilant les fourches dans l'espace prévu sur la partie inférieure de l'emballage.

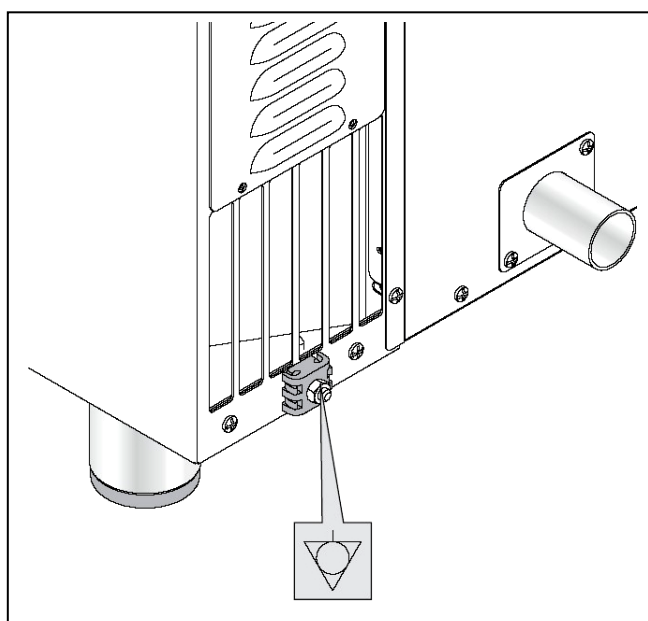
⚠ Pour éviter des mouvements imprévus, considérer la position du barycentre.

⊘ De plus, pour éviter les dommages au module, insérer un matériel protectif entre les fourches et l'appareil.

#### 4.4. Branchement électrique

⚠ Les appareils sont fournis avec un câble de branchement électrique doté d'une prise de terre. **Il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune-verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée et doit respecter les normes de sécurité en vigueur.**

La figure suivante montre un symbole d'identification et la position du raccord équipotentiel sur le four:



⚠ Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir fiche technique joint A).

En ce qui concerne la position exacte de sortie du câble d'alimentation sur l'appareil, voir fiche technique joint B.

Le câble d'alimentation doit être pourvu d'une fiche qui sera insérée dans un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'un interrupteur magnétothermique différentiel.

Le couple prise-fiche doit être tel que la prise de terre doit être branchée en premier et débranchée en dernier et il doit être adapté pour le courant nominal (voir fiche technique joint A). Les prises et les fiches à usage industriel de type CEE17 ou conformes à la norme européenne EN 60309 sont appropriées.

Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique doit être taré au courant instantané maximal (pour les fours, il est légèrement supérieur à celui nominal, pour les machines il correspond à l'appel de courant du moteur plus puissant), alors que le dispositif différentiel doit être taré au courant de 30 mA. (voir fiche technique joint A).

**⚠ La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des normes indiquées ci-dessus.**

### 4.5. Branchement de l'évacuation vapeurs

Durant la cuisson, des fumées chaudes et des odeurs sortent de la cheminée qui se trouve sur la partie supérieure de l'appareil.

Les fumées doivent être conduites à l'extérieur selon la solution prévue sur le lieu de l'installation:

- four sans hotte aspirante: à installer sous la hotte reliée à un système d'évacuation des vapeurs avec un tirage approprié;
- four avec hotte aspirante (400 m<sup>3</sup>/h): tube Ø200 mm à raccorder à un système d'évacuation des vapeurs avec tirage approprié;
- four avec hotte aspirante (600 m<sup>3</sup>/h): tube Ø135 mm à raccorder à un système d'évacuation des vapeurs avec tirage approprié.

⊘ Eviter les parcours horizontaux trop longs, car ils pourraient causer une accumulation de condensation et donc la possibilité de quelque chose qui goutte.

⊘ Ne pas brancher d'aspirateurs, ils pourraient créer une dépression trop élevée qui finirait par soustraire la chaleur aux chambres de cuisson même si la vanne est complètement fermée.

Pour la position exacte du branchement voir fiche technique joint B.

### 4.6. Raccordements hydriques

#### 4.6.1. Arrivée d'eau

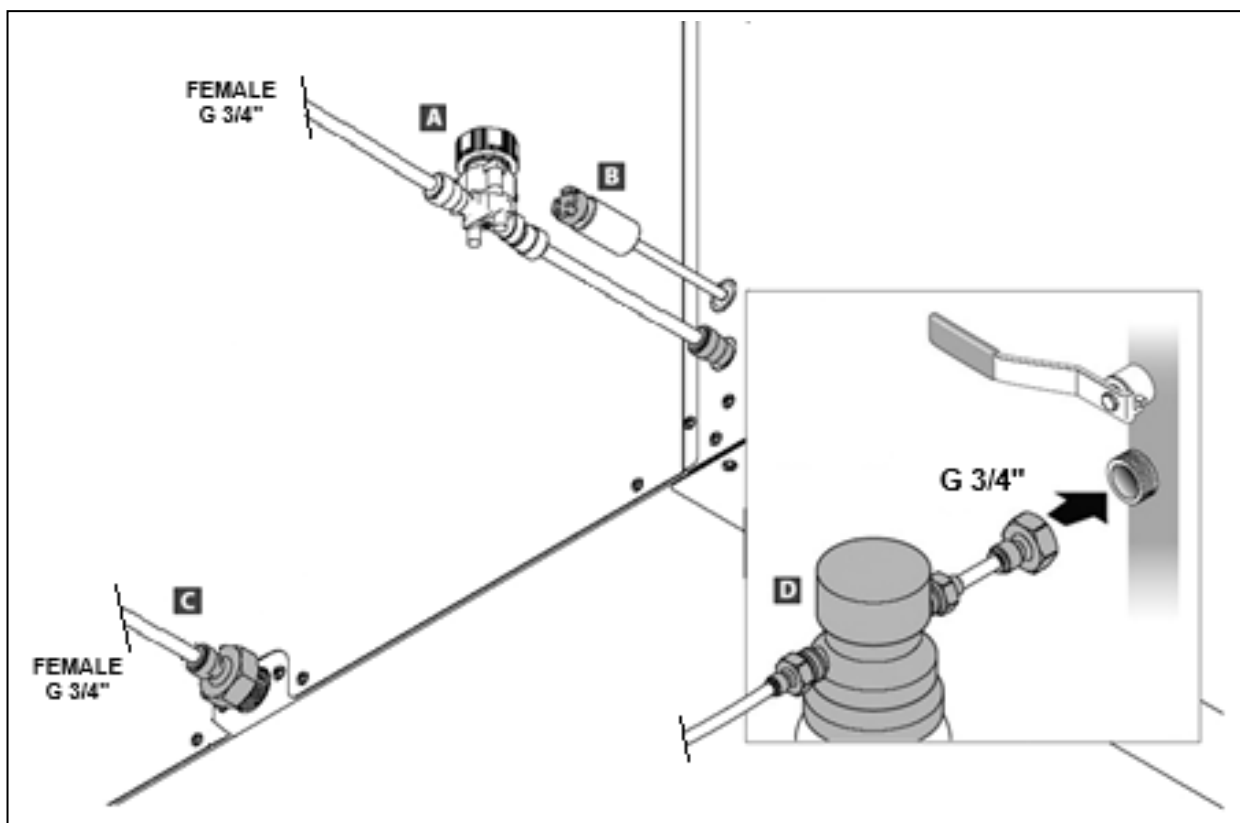
L'appareil est équipé d'une entrée ø 8 mm avec filtre. De plus, un tube de 1,5 m est fourni avec des raccords G3/4", comme requis par les normes en vigueur, à monter lors de l'installation.

⚠ Pour le raccordement, utiliser uniquement le matériel fourni, ne pas utiliser ou réutiliser d'autres tubes.

⚠ Avant de brancher le tube à l'appareil, faire écouler de l'eau pour éliminer d'éventuelles impuretés présentes dans le conduit.

⚠ Prévoir une vanne à passage direct pour la fermeture au besoin de l'arrivée d'eau.

Pour la position exacte du branchement voir fiche technique joint B.



- A: Filtre;
- B: Tube d'aspiration de détergent;
- C: Raccord arrivée d'eau  $\varnothing 8$ ;
- D: Cartouche filtrante eau (NON FOURNIE).

### CARACTERISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE.

L'eau entrante doit avoir les caractéristiques suivantes:

- température maximale de 30°C (86°F);
- dureté maximale de 5°f (degrés français) pour éviter l'accumulation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson;
- être potable;
- valeurs de pression comprise entre 150 kPa (1,5 bar) et 200 kPa (2 bars);
- l'eau en entrée doit être sans chloramine ou avec un niveau qui ne dépasse pas 0,1 ppm (Ng/l). Attention! Les éventuels dommages causés par les chloramines en excès ne sont pas couverts par la garantie.

**Pression inférieure à 150 kPa (1,5 bar):** l'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement.

**Pression supérieure à 200 kPa (2 bars):** installer un réducteur de pression réglé à 200 kPa (2 bars).

**Eau excessivement dure (> 5°F):** utiliser des déminéralisateurs; une dureté excessive de l'eau pourrait provoquer des accumulations de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson et endommager les tubes internes, les éléments chauffants, la ventilation et les électrovannes.

### 4.6.2. Sortie de l'eau

Relier l'évacuation à un tube flexible qui ne soit PAS métallique, pouvant supporter des températures élevées (supérieures à 90°C).

L'évacuation doit posséder les caractéristiques suivantes:

-être de type siphonné (LE SIPHON N'EST PAS FOURNI);

-avoir une longueur maximale d'un mètre;

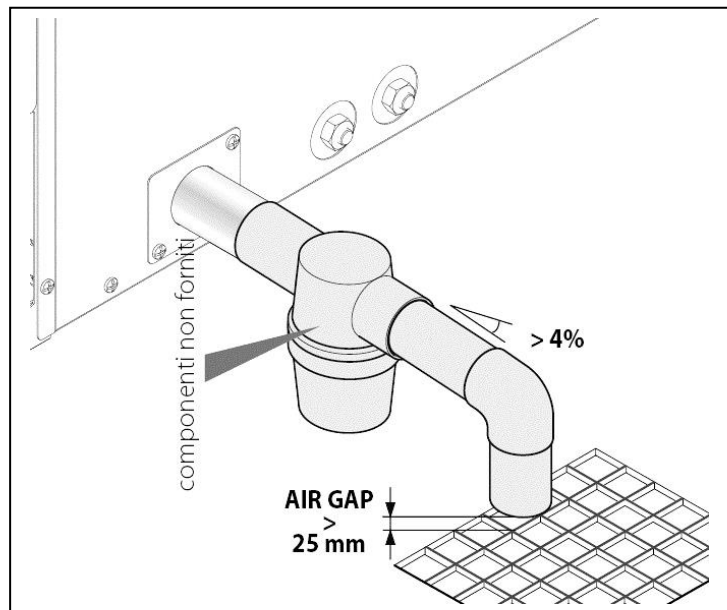
-avoir une pente minimale de 4%;

-ne pas avoir de goulot d'étranglement;

-avoir un "air gap" d'au moins 25 mm;

-avoir un diamètre qui ne soit pas inférieur à celui du raccord d'évacuation.

⚠ Si de grandes quantités d'aliments gras sont cuisinées (ex. volaille), ne pas utiliser le siphon et ajouter un séparateur de graisses ou évacuer directement dans une grille. Dans les deux cas, maintenir l'"air gap" indiqué.



### Remplissage du siphon.

Une fois l'installation effectuée, verser au moins 1 litre d'eau (0,264 gal.) dans l'évacuation qui se trouve dans la chambre de cuisson du four pour remplir le siphon.

Par "air gap" nous entendons la distance libre entre le tube d'évacuation et la zone d'évacuation (grille ou autre tube receveur). Le respect de cette norme empêche aux bactéries potentiellement dangereuses de remonter le tube d'évacuation et de contaminer les aliments.

Pour la position exacte du branchement voir fiche technique joint B.

### 4.6.3. Eau de lavage

Insérer le petit tube à l'intérieur du bidon de détergent. Il est recommandé d'utiliser les détergents et les produits de rinçage du Constructeur: cela pour garantir les meilleurs résultats de lavage, le maintien et le parfait état de l'appareil.

⚠ Mettre le tube du détergent loin du tube d'évacuation car il pourrait s'endommager.

⚠ Le bidon du détergent ne doit jamais être positionné au dessus de l'appareil ou sur des plans chauds.

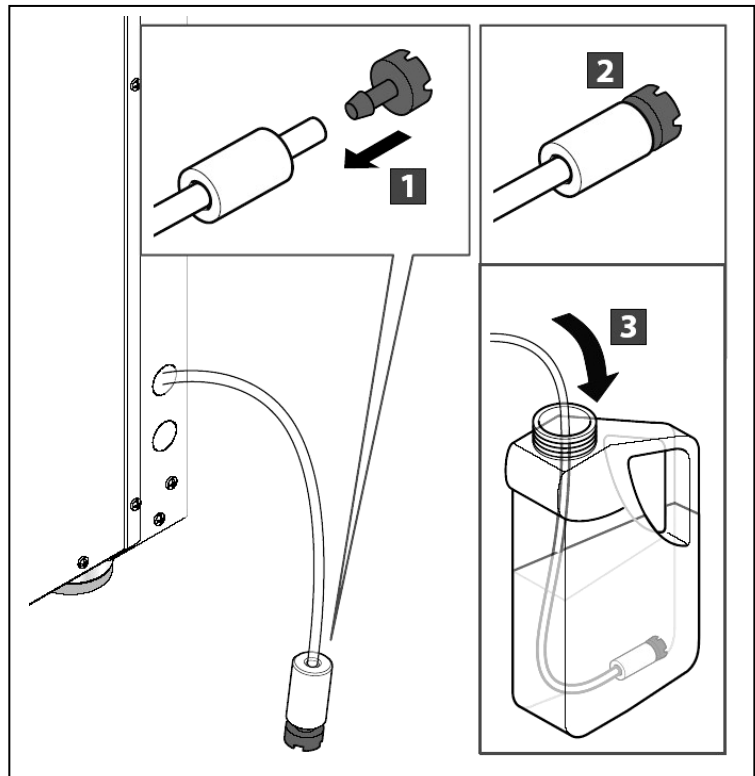
⚠ Le bidon de détergent doit toujours être soulevé de terre et jamais posé directement sur le sol.

⚠ Durant les opérations de montage du bidon de détergent, utiliser des dispositifs de protection individuelle. Ne pas toucher le détergent avec les mains nues. En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincer abondamment avec de l'eau courante et contacter immédiatement un médecin.

⚠ Après la substitution du bidon détergent, toujours mettre en route un cycle d'aspiration détergent suivi du programme de rinçage.

N.B.: En ce qui concerne le détergent, utiliser celui conseillé par le Constructeur.

La fiche de données de sécurité et la composition chimique du détergent sont disponibles chez le Constructeur. Il est conseillé de les demander et de les conserver dans un lieu accessible aux opérateurs.



## **4.7. Contrôle avant la mise en route**

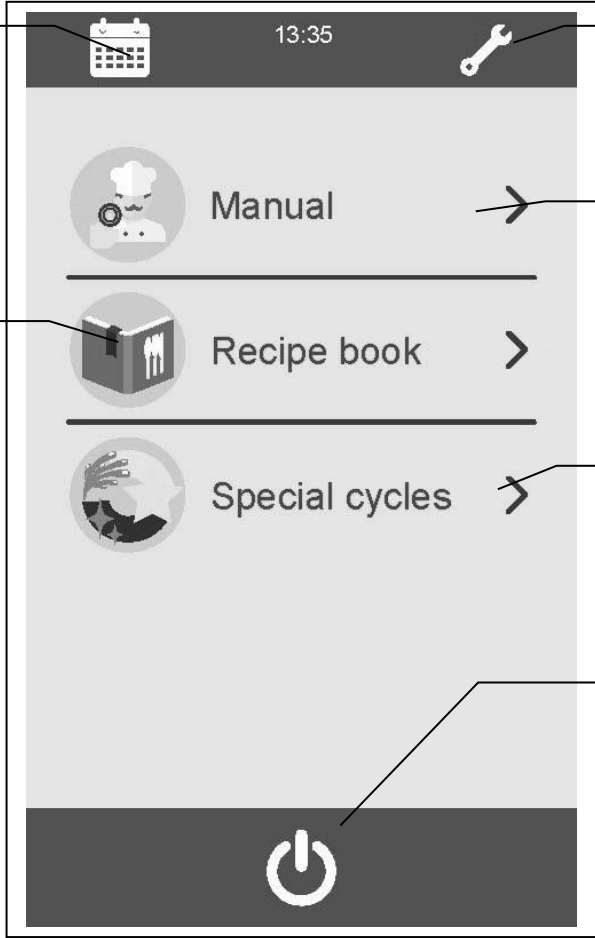
Après l'installation du module de cuisson, les contrôles finaux suivants sont nécessaires:

- montage des parties éventuellement démontées.
- Contrôle du câblage électrique.
- Contrôle de la fonctionnalité du panneau de commandes.
- Contrôle et mise en conformité des prises d'air pour la ventilation et pour l'aération de la pièce.
- Contrôle du fonctionnement de la hotte d'aspiration, si elle est prévue.

## 5. FONCTIONNEMENT

### 5.1. Tableau de commandes

L'appareil est doté d'un grand tableau de commande tactile et d'un bouton encodeur. Pour la navigation et le réglage des paramètres, utiliser uniquement les doigts secs et propres en évitant l'utilisation d'ustensiles comme les fourchettes, les louches, etc.

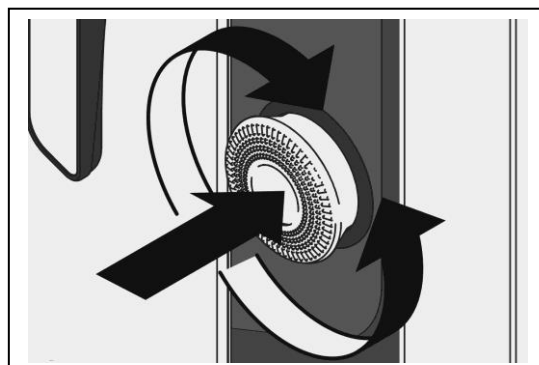


The diagram shows a vertical touch screen interface with a dark top bar containing a calendar icon, the time 13:35, and a wrench icon. Below the bar are three main menu items: 'Manual' with a chef icon, 'Recipe book' with a book icon, and 'Special cycles' with a hand icon. At the bottom of the screen is a power button icon. Five callout boxes provide detailed information about these elements:

- Programmation allumage programmé:** l'utilisateur peut accéder à l'allumage programmé hebdomadaire par cette icône.
- Réglages:** l'utilisateur peut effectuer quelques réglages (ex. choix de la langue)
- Cuissons manuelles:** l'utilisateur règle les paramètres de cuisson désirés et peut créer de nouvelles recettes.
- Cycles spéciaux:** l'accès à 5 cycles spéciaux de l'appareil est possible.
- Extinction:** en touchant cette touche, l'utilisateur peut passer en mode stand-by et successivement, en appuyant pendant quelques secondes sur l'encodeur, il sera possible d'éteindre l'appareil.

**Cuisson avec recette:** des recettes prédéfinies par le Constructeur ou mémorisées en précédente par l'utilisateur sont utilisées. L'appareil peut contenir jusqu'à 147 recettes (72 déjà présentes, 75 mémorisables par l'utilisateur) divisées en plusieurs catégories.

Sous l'écran se trouve le bouton encodeur, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, il sélectionne les paramètres, en appuyant dessus, les choix effectués sont confirmés.



## 5.2. Réglages

Au premier allumage, une procédure guidée aide à régler la langue, la date et l'heure correcte:

- si l'écran est éteint, appuyer sur le bouton encodeur pendant 3 secondes.
- si l'écran est allumé, suivre les instructions.

De la page d'accueil, il est possible d'accéder à ce menu en touchant le symbole de la clé en haut à droite (Fig.26).

### 5.2.1. Horloge/jour/date

Pour modifier une valeur, toucher sur l'espace correspondant (Fig.27):

1-la valeur apparaîtra d'une couleur différente pour signaler que cette dernière est modifiable.

2-Utiliser à ce moment la barre dans le bas pour augmenter ou diminuer à son gré et toucher de nouveau sur la valeur pour confirmer le changement.

3-Toucher l'icône de sauvegarde dans le bas.

### 5.2.2. États internes

Sur cette fenêtre, seuls les états principaux de la machines sont visualisés (Fig.28). Pour accéder à la visualisation de tous les états internes, il est nécessaire d'insérer sur la fenêtre SERVICE le mot de passe (à usage exclusif du Constructeur).

### 5.2.3. Langues

Sur cette fenêtre, les langues avec lesquelles il est possible d'utiliser le dispositif sont visualisées (Fig.29).

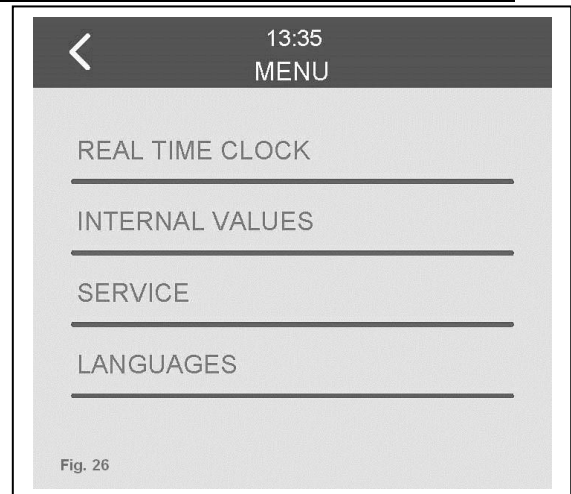


Fig. 26

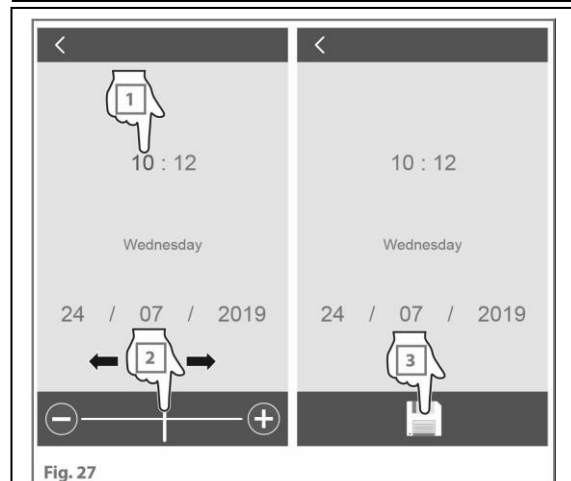


Fig. 27



Fig. 28

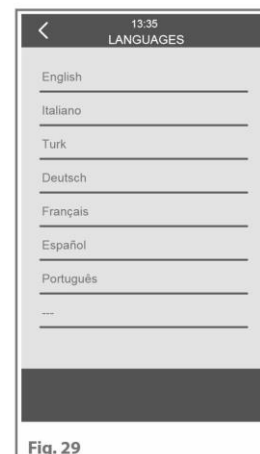


Fig. 29

### 5.3. Cuissons manuelles

Pour les cuissons manuelles, l'utilisateur, en fonction de son expérience, règle la typologie de cuisson en choisissant parmi les fonctions prédéfinies **convection**, **vapeur** et **mixte**; il choisira ensuite les paramètres de cuisson désirés pour une ou plusieurs phases de cuisson:

- durée de cuisson en temps ou avec la sonde à cœur;
- température dans la chambre;
- réglage de l'humidité (facultatif);
- vitesse du ventilateur (facultatif);
- réglage de la cheminée (pour les modèles où elle est disponible).

Si la durée de la cuisson a été réglée:

- en temps (ex. 1:40 heures:minutes) elle terminera au terme de ce dernier (0.00);
- avec la sonde à cœur, elle terminera quand la sonde indiquera que la température au cœur de l'aliment a atteint la valeur programmée par l'utilisateur (ex. 85°C).
- en utilisant la fonction Delta T, la cuisson terminera quand la température à cœur programmée par l'utilisateur sera atteinte.

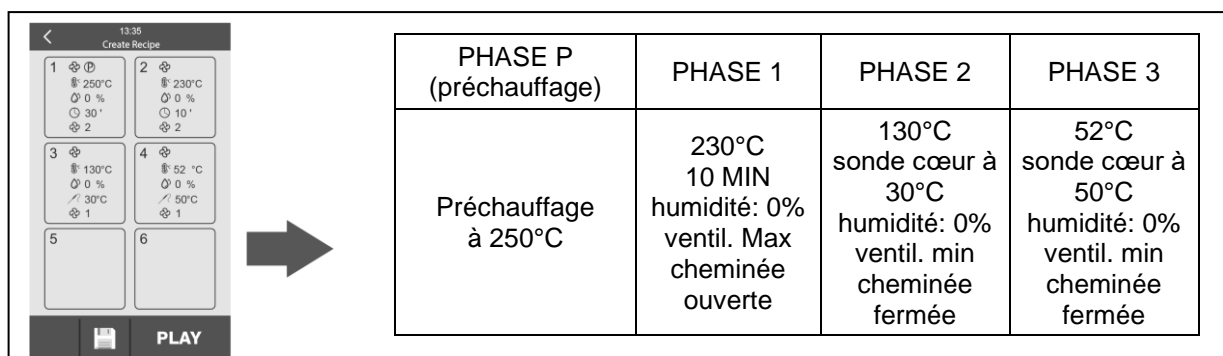
Après avoir réglé les paramètres de cuisson (durée, température, etc.) il est possible de:

- commencer directement la cuisson: uniquement à la fin de la cuisson, les paramètres réglés resteront mémorisés pour donner la possibilité d'ajouter des minutes supplémentaires de cuisson sans devoir régler de nouveau tous les paramètres.

**N.B.** si le cycle s'interrompt avant la fin, les paramètres réglés ne seront pas sauvegardés;

- sauvegarder la recette programmée pour pouvoir la refaire quand vous le désirez en garantissant chaque fois un excellent résultat de cuisson, et afin de standardiser la qualité.

Une cuisson peut être composée d'un minimum d'une phase à un maximum de 6 phases de cuisson, chacune caractérisée par des paramètres différents + le préchauffage (P); une fois une phase conclue, le dispositif passe automatiquement à la successive.



### 5.3.1. Types de cuisson



**Cuisson à convection:** la cuisson des aliments se fait grâce à un flux d'air réchauffé envoyé dans la chambre par le ventilateur. L'homogénéité du flux d'air, grâce aussi à l'inverseur automatique de rotation du ventilateur, permet une distribution constante de la chaleur, et une cuisson du produit régulière et homogène.

Avec ce type de cuisson il est possible:

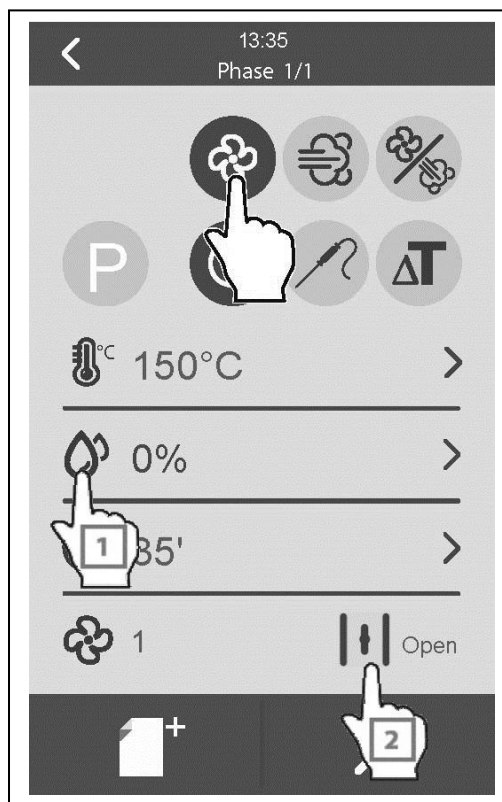
1-de saisir manuellement l'humidité dans la chambre en appuyant sur le symbole "humidité" pour le temps désiré;

2-ouvrir la vanne d'évacuation afin de permettre l'évacuation de l'humidité générée par les aliments durant la cuisson.

N.B.: durant cette modalité de cuisson il n'est pas possible de vaporiser automatiquement, seulement manuellement.

Setpoint de travail minimum sonde chambre de cuisson: 30°C;

Setpoint de travail maximum sonde chambre de cuisson: 260°C.



**Cuisson à la vapeur:** les aliments cuisent grâce à la vapeur émise dans la chambre. Pour garantir d'excellents résultats, il faut que la valeur de l'humidité soit réglée à 100% (voir 5.3.5). La cuisson à la vapeur est idéale pour tous les plats qui nécessitent des cuissons délicates ou pour la pasteurisation des crèmes.

Setpoint de travail minimum sonde chambre de cuisson: 30°C

Setpoint de travail maximum sonde chambre de cuisson: 130°C



**Cuisson mixte:** les aliments cuisent grâce à la température élevée générée par les résistances associée à un petit pourcentage de vapeur automatiquement émis dans la chambre (voir 5.3.5).

Setpoint de travail minimum sonde chambre de cuisson: 30°C

Setpoint de travail maximum sonde chambre de cuisson: 230°C

Setpoint de travail minimum sonde à cœur: 5°C

Setpoint de travail Default sonde à cœur: 50°C

Setpoint de travail maximum sonde à cœur: 100°C

Setpoint de travail minimum delta T: 1°C

Setpoint de travail Default delta T: 5°C

Setpoint de travail maximum delta T: 100°C.

### 5.3.2. Régler le préchauffage

Chaque cycle de cuisson peut être précédé par un préchauffage si l'utilisateur le sélectionne durant le réglage du cycle, à condition que la cuisson à Delta T n'ait pas été programmée car cette dernière ne prévoit pas de préchauffage. Le préchauffage est facultatif mais conseillé pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson (sauf pour les cuissons particulières qui doivent commencer "à froid"). **Le préchauffage doit être effectué quand l'appareil est VIDE.** Il est possible de l'effectuer à chaque mise en route d'un cycle manuel ou d'un programme.

#### Réglage préchauffage:

1-Appuyer sur "P" (Fig.10).

Il est possible de choisir entre 3 valeurs de préchauffage en fonction du chargement à effectuer: appuyer sur le symbole "P" autant de fois que nécessaire pour régler la valeur désirée.

**P.** 1\3= chargement minimum

**P..** 2\3= chargement moyen

**P...** 3\3= chargement complet

2-Régler les valeurs de cuisson de la première phase, puis continuer avec la flèche en bas à droite pour confirmer, et appuyer sur "PLAY" pour commencer.

Quand la température relevée par la sonde chambre atteint le setpoint de préchauffage automatique, la sonnerie et le clignotement du led signalent la fin de l'action, appuyer sur "STOP" ou sur le bouton encodeur pour éteindre la sonnerie. L'ouverture et la fermeture de la porte permettent le passage à la première phase du cycle de cuisson.

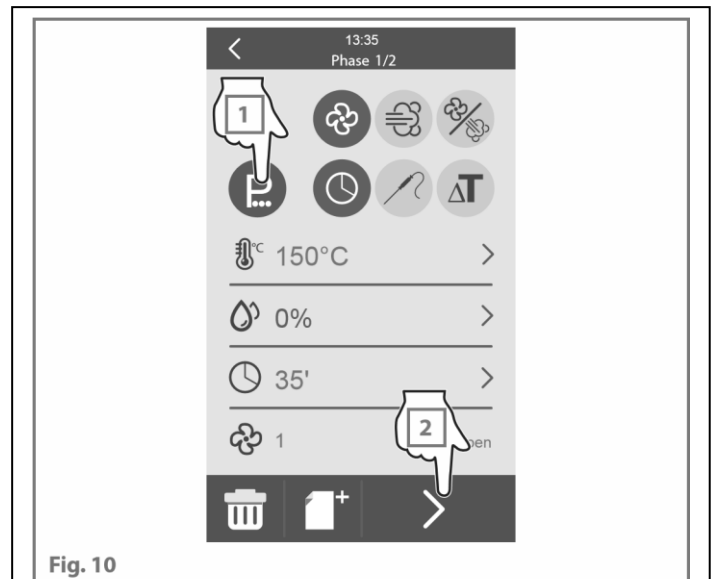


Fig. 10



### 5.3.3. Régler la température de cuisson

1-Appuyer sur l'icône "thermomètre" (Fig.11).

2-Appuyer sur "+" ou "-" (augmentation d'une unité à la fois), faire glisser le curseur ou tourner l'encodeur pour régler la valeur désirée.

3-Appuyer sur la touche encodeur pour confirmer la valeur choisie.

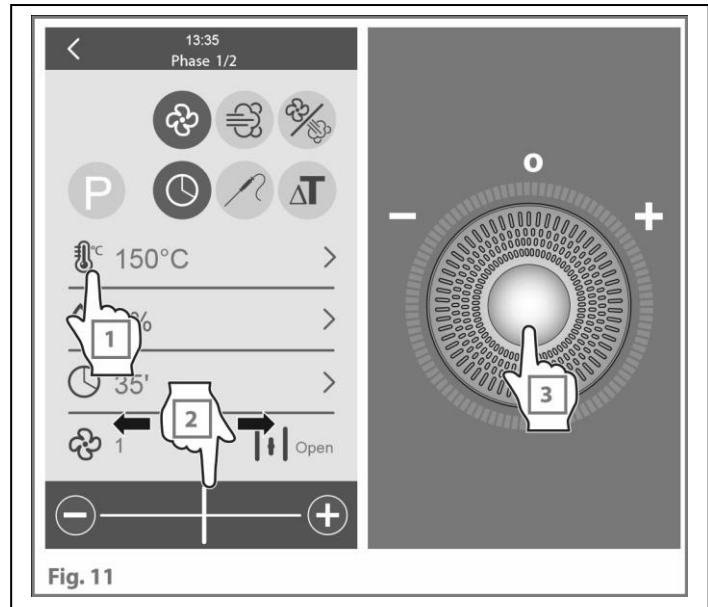


Fig. 11

### 5.3.4. Régler la durée de la cuisson

En sélectionnant une des trois typologies de cuisson, l'appareil rend inactifs les champs qui ne doivent pas être programmés; en sélectionnant par exemple la sonde à cœur, le champ "temps" est inactif (Fig.12).

La durée de la cuisson peut être réglée:

-en insérant une durée de cuisson: la cuisson finit à l'expiration du temps programmé par l'utilisateur;

-en utilisant la sonde à cœur: la cuisson finit lorsque la température à cœur programmée par l'utilisateur est atteinte.

-en utilisant la fonction Delta T: la cuisson finit lorsque la température à cœur programmée par l'utilisateur est atteinte.

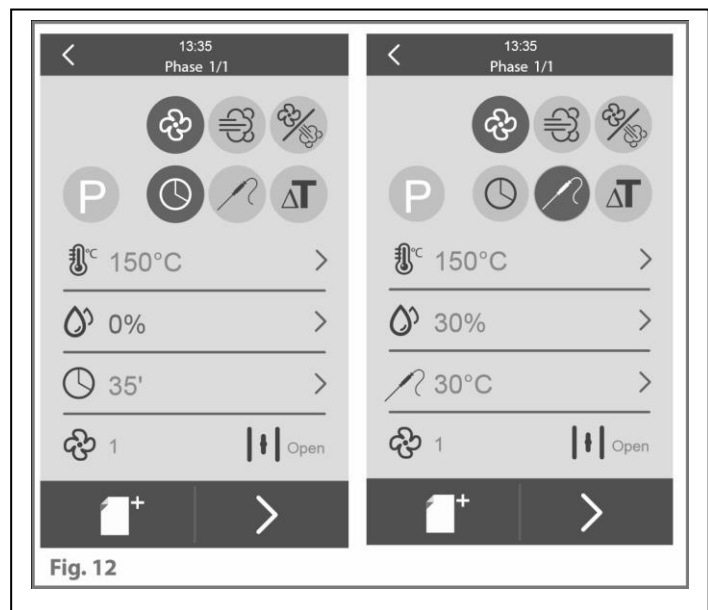


Fig. 12

#### N.B.: Cuissons Delta T

Par définition, Delta T est la différence entre la température à cœur du produit et celle de la chambre de cuisson. Le four, grâce à des technologies à l'avant-garde, maintient constante la différence de température entre la chambre et le cœur de l'aliment (Delta T programmé) jusqu'à ce que la température à cœur programmée ne soit atteinte.

Ce type de cuisson n'agresse pas le produit avec des températures trop élevées; plus delta a une valeur élevée, plus la cuisson est rapide; vice-versa, plus la valeur delta est basse et plus le temps de cuisson est long.

**Réglage en temps** (Fig.13)

1-Appuyer sur l'icône "temps de cuisson".

2-Appuyer sur l'icône "temps".

3-Appuyer sur "+" ou "-" (augmentation d'une unité à la fois), ou tourner l'encodeur pour régler la valeur désirée d'1' (une minute) à 999' (neuf cent quatre-vingt-dix-neuf minutes): si l'on désire que l'appareil fonctionne continuellement, faire glisser le curseur complètement à gauche jusqu'à ce que le symbole de l'infini : "∞" apparaisse.

4-Appuyer sur le bouton encodeur pour confirmer le choix.

**Réglage avec sonde à cœur**

(Fig. 14)

1-Appuyer sur l'icône "sonde à cœur".

2-Appuyer sur l'icône "température aiguille".

3-Appuyer sur "+" ou "-" (augmentation d'une unité à la fois) ou tourner l'encodeur pour régler la température à cœur désirée (5 - 100°C).

4-Appuyer sur le bouton encodeur pour confirmer le choix.

**Réglage avec fonction Delta T** (Fig.15)

Les paramètres qui seront réglés pour cuire avec cette fonction sont:  
-la température de la sonde à aiguille (une fois atteinte, la cuisson est terminée);

-le Delta T que l'appareil doit maintenir (Delta T= différence entre température de la chambre relevée par une sonde et la température relevée par la sonde à aiguille).

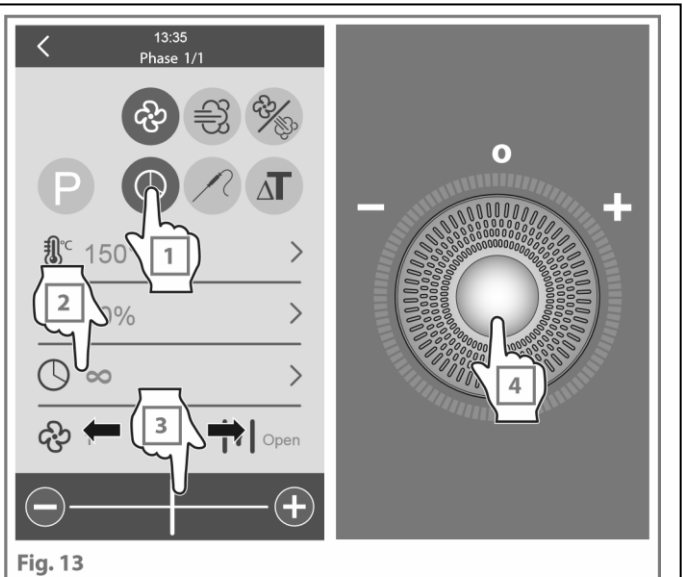


Fig. 13

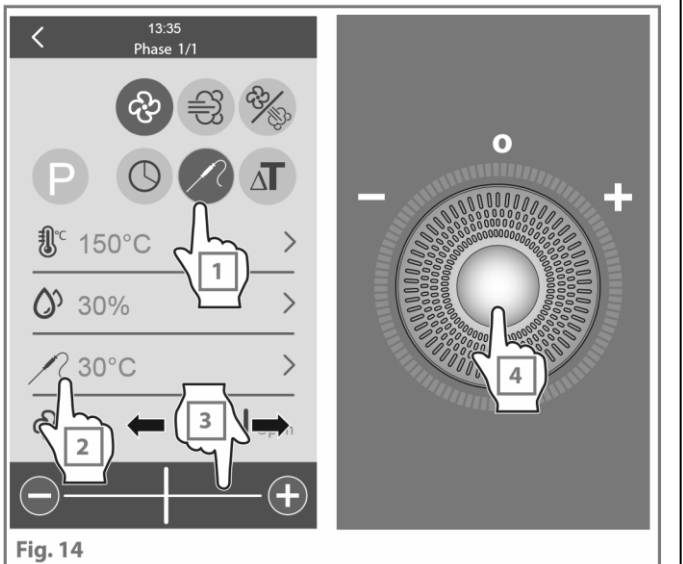


Fig. 14

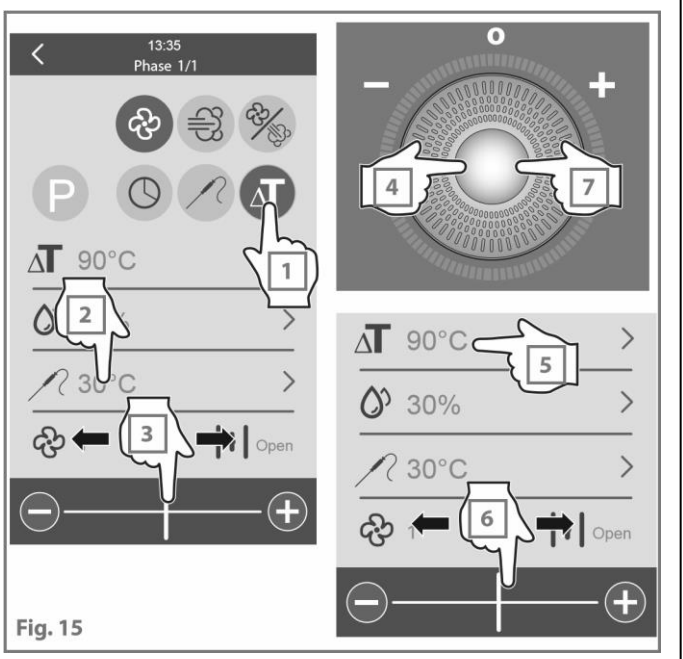


Fig. 15

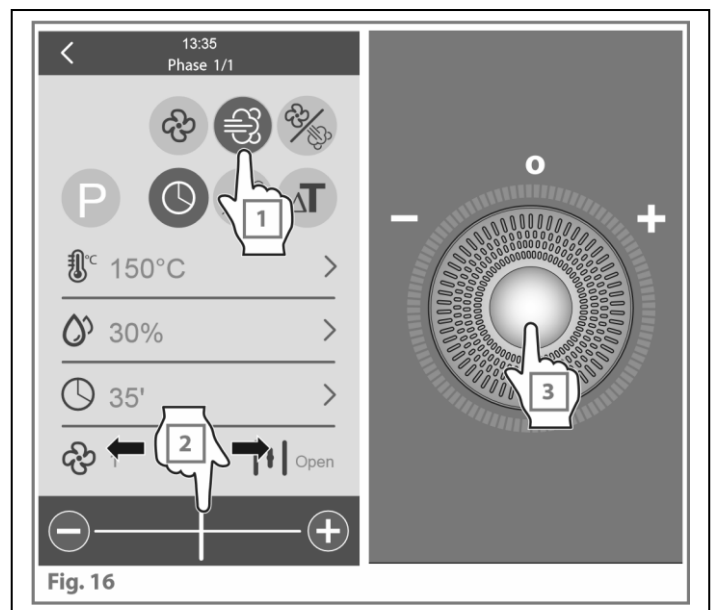
- 1-Appuyer sur l'icône "Delta T".
- 2-Appuyer sur l'icône "température aiguille".
- 3-Appuyer sur "+" ou "-" (augmentation d'une unité à la fois) ou tourner l'encodeur pour régler la température à cœur désirée (5 - 100°C).
- 4-Appuyer sur le bouton encodeur pour confirmer le choix.
- 5-Appuyer sur l'icône "Delta température".
- 6-Appuyer sur "+" ou "-" (augmentation d'une unité à la fois) ou tourner l'encodeur pour régler le Delta désiré (1 - 100°C).
- 7-Appuyer sur le bouton encodeur pour confirmer le choix.

### 5.3.5. Régler l'humidification dans la chambre

- 1-Appuyer sur l'icône "humidité" (Fig.16).
- 2-Appuyer sur "+" ou "-" (augmentation de 10 unités à la fois) ou tourner l'encodeur pour régler la valeur désirée.  
Il est possible de choisir entre les valeurs qui vont de 10 à 100%;
- 3-Appuyer sur le bouton encodeur pour confirmer le choix.

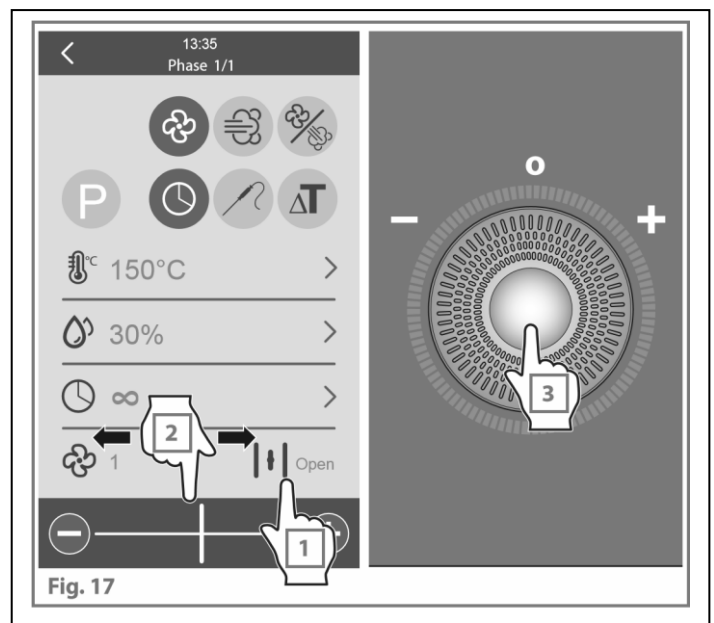
Valeurs programmables:

- Cuisson à la vapeur: de 50 à 100%;
- Cuisson mixte: de 10 à 100%.



### 5.3.6. Régler la position de la vanne

- 1-Appuyer sur l'icône "cheminée" (Fig.17).
- 2-Appuyer sur "+" ou "-" ou tourner l'encodeur pour régler la modalité désirée:  
| | | cheminée complètement fermée  
| | | | | cheminée complètement ouverte
- 3-Appuyer sur le bouton encodeur pour confirmer le choix.



### Durée de l'ouverture automatique de la vanne (Fig.18).

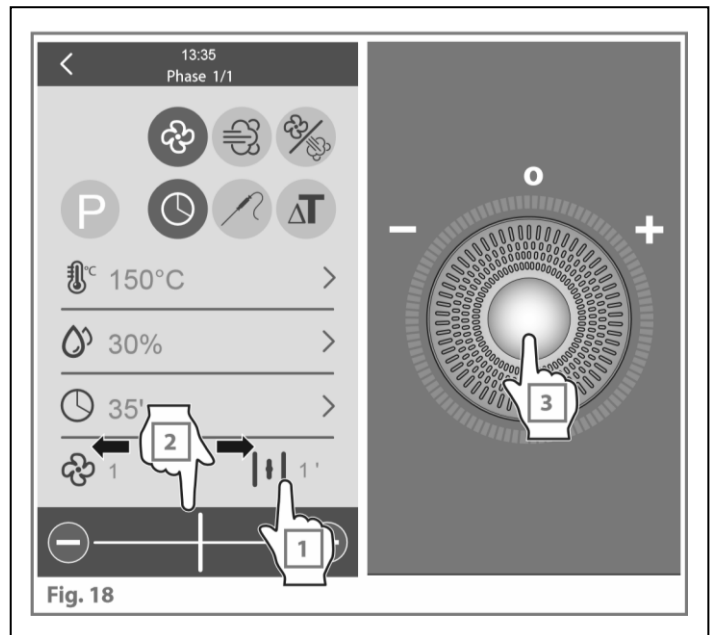
Pour programmer l'ouverture /fermeture de la vanne, s'assurer de ne pas le faire durant une cuisson et que sur la fenêtre TEMPS la modalité INFINI se soit pas présente, puis agir selon les modalités suivantes:

1-Appuyer sur l'icône "cheminée"; en appuyant sur "+" ou "-" ou en tournant l'encodeur, il est possible de visualiser à côté de cette icône une durée en minutes qui représente le délai anticipation ouverture vanne avant la fin de la phase.

2-Régler la durée désirée en appuyant sur "+" ou "-" ou en tournant l'encodeur.

Il est possible de régler une durée maximale équivalente à la durée de la phase de cuisson.

3-Appuyer sur le bouton encodeur pour confirmer le choix.

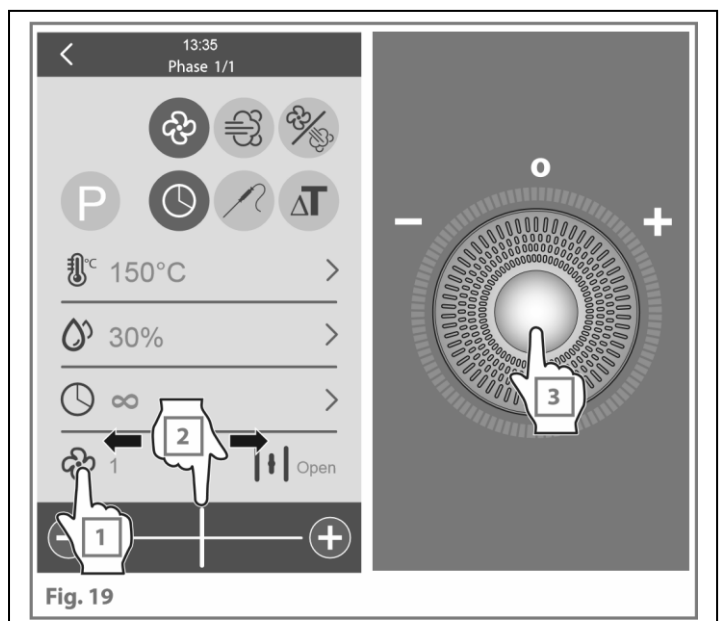


### 5.3.7. Régler la vitesse des ventilateurs

1-Appuyer sur l'icône "ventilateurs" (Fig.19).

2-Appuyer sur "+" ou "-" ou tourner l'encodeur pour régler la valeur désirée. (min, ou max.)

3-Appuyer sur le bouton encodeur pour confirmer le choix.



### 5.3.8. Ajouter ou éliminer des phases supplémentaires de cuisson (step)

Après avoir réglé la phase de cuisson "1" comme indiqué dans les chapitres précédents, il est possible de régler des phases supplémentaires de cuisson (Fig.20).

1-Appuyer sur l'icône "add step": une fenêtre qui donnera les paramètres de cuisson de la phase "1" apparaîtra, régler les paramètres de la phase "2" de la même manière.

2A-Appuyer sur l'icône "add step" pour régler la phase de cuisson "3", et ainsi de suite jusqu'à la phase de cuisson "6".

2B-Appuyer sur la flèche en bas à droite pour confirmer les réglages et terminer la programmation de la recette.

Pour éliminer la dernière phase de cuisson réglée ou les phases intermédiaires, sélectionner la phase en touchant les icônes des flèches situées sur la barre supérieure à droite et à gauche, puis toucher l'icône de la corbeille qui apparaîtra à partir de la phase 2.

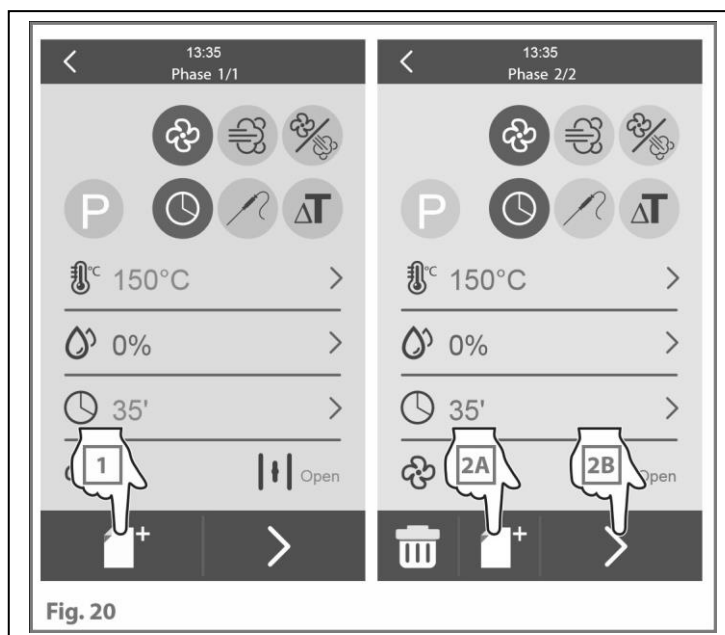


Fig. 20

### 5.3.9. Démarrer immédiatement la cuisson ou sauvegarder la recette programmée

Après avoir réglé les phases avec les différents paramètres de cuisson (durée, température, etc.) il est possible de:

- Démarrer immédiatement la cuisson;
- Sauvegarder et nommer la recette programmée: il sera possible de la commencer immédiatement après ou dans un deuxième temps. Ayant sauvegardé les paramètres, il sera possible de réutiliser la recette à tout moment sans devoir régler de nouveau les paramètres. Pour rappeler la recette sauvegardée, accéder à la section "Recettes" voir 5.4.

Dans les deux cas, après avoir appuyé sur "PLAY" la cuisson commence immédiatement avec les paramètres programmés ou, si un préchauffage est prévu, les fenêtres opportunes apparaissent; dans ce dernier cas, attendre la fin du préchauffage avant d'enfourner les plats.

Pour plus d'informations sur le préchauffage, lire 5.3.2.

Durant la cuisson, il est toujours possible de modifier les paramètres de la recette ou d'ajouter manuellement de l'humidité: cependant ces modifications sont temporaires et ne seront pas mémorisées.

### 5.3.10. Fin de cuisson

Si la cuisson a été programmée:  
 -en insérant un **temps de cuisson**, elle finira à l'expiration du temps programmé par l'utilisateur;  
 -en utilisant la **sonde à cœur**, elle finira quand la température à cœur programmée par l'utilisateur sera atteinte;  
 -en utilisant la **fonction Delta T**, elle finira quand la température à cœur programmée par l'utilisateur sera atteinte, voir 5.3.4.

La fin de la cuisson peut être anticipée en appuyant sur "STOP" pendant au moins deux secondes (Fig.22).

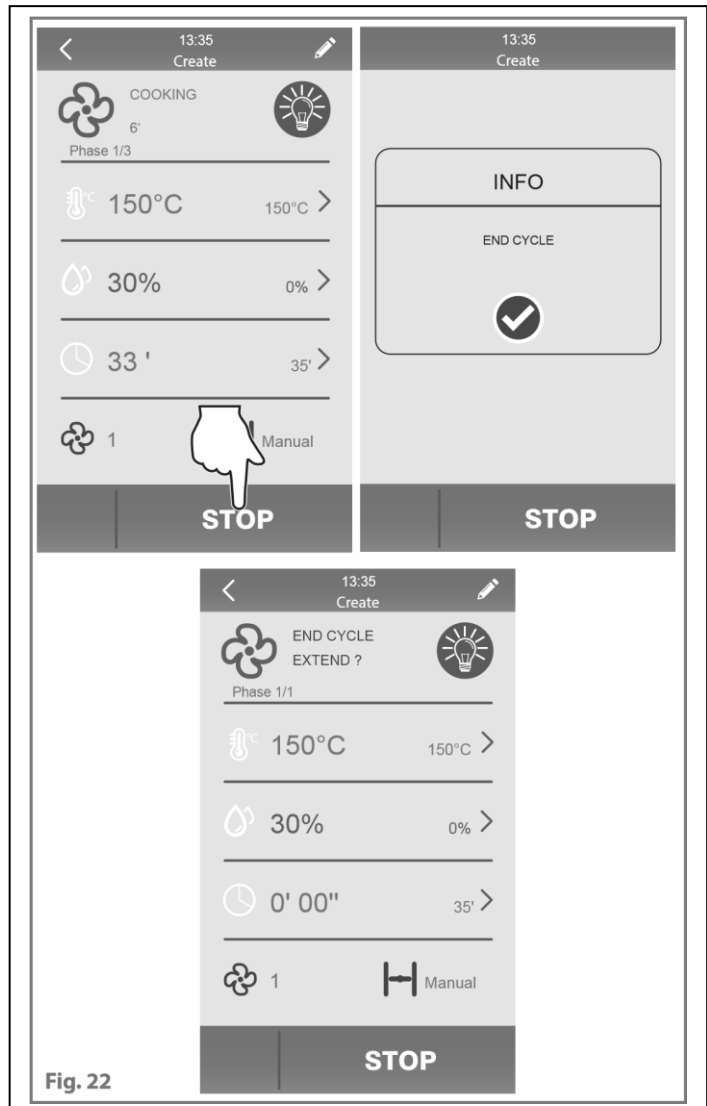
Dans ce cas, l'écran affichera de nouveau le menu principal.

La fin de la cuisson est signalée par un signal acoustique et un led clignotant sur le côté de l'écran. La fenêtre successive donne la possibilité de prolonger

la recette à peine conclue en réglant une nouvelle valeur à la minuterie, ou de retourner à la page d'Accueil en appuyant sur "STOP".

⚠ Pour bouger des récipients, accessoires ou autres objets dans la chambre de cuisson, toujours endosser des équipements thermiques de protection (DPI) appropriés (ex. gants thermiques).

⚠ **Durant la cuisson et jusqu'au refroidissement, les parties externes et internes de l'appareil pourraient être très chaudes (température supérieure à 60°C / 140°F). Pour éviter les risques de brûlures, il est conseillé de ne pas toucher ces zones. Faire très attention en sortant les plaques de la chambre de cuisson, surtout si elles contiennent des liquides.**

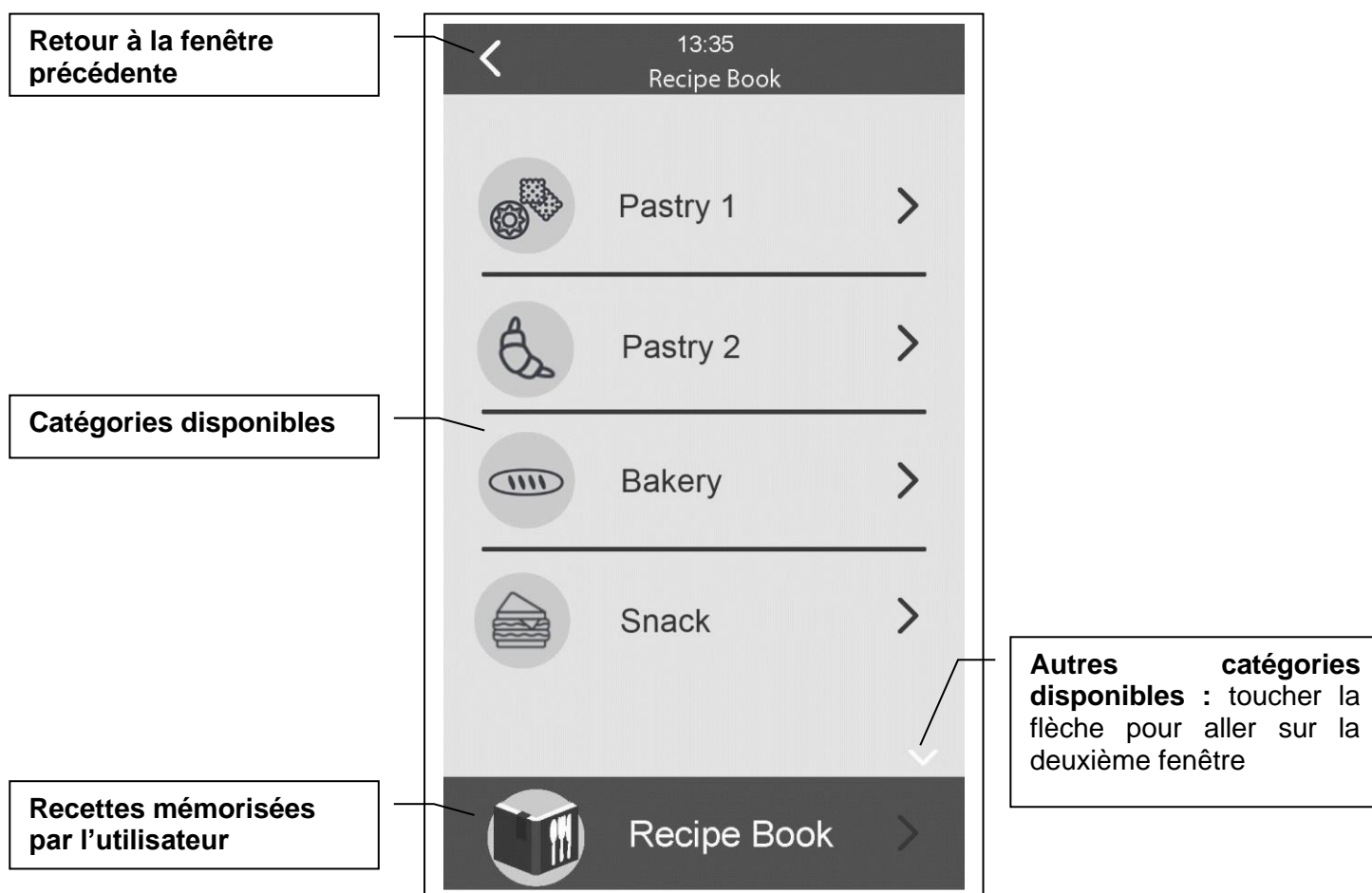


Si l'on désire effectuer une autre cuisson qui prévoit des températures en chambre inférieures, la fonction "Refroidissement chambre" est disponible, voir 5.5.4.

Si l'on désire allumer/éteindre la lumière durant la cuisson, toucher le symbole de la lampe en haut à droite.

### 5.4. Cuisson avec recette

Dans cette section, nous pouvons voir comment utiliser et créer des recettes prédéfinies par le Constructeur, ou mémorisées en précédence par l'utilisateur en sauvegardant les cuissons manuelles programmées. L'appareil peut contenir jusqu'à 147 recettes (72 déjà présentes, 75 mémorisables par l'utilisateur) divisées en plusieurs catégories.



### 5.4.1. Sauvegarder d'une recette

Pour créer une recette personnelle, agir de cette manière :

Après avoir réglé le cycle de cuisson, comme indiqué au chapitre précédent, accéder à la fenêtre de synthèse des paramètres de cuisson.

1-Une fois que les paramètres désirés sont réglés, toucher l'icône de sauvegarde, Fig.23;

2-Choisir le slot de sauvegarde : il est possible de choisir un slot libre ou en utiliser un déjà occupé;

3-Confirmer l'intention de sauvegarder cette recette;

4-Grâce au clavier alphabétique qui apparaîtra, nommer la recette et toucher la coche ✓ en bas à droite pour confirmer.

### 5.4.2. Démarrer une recette

#### mémorisée

1-Dans le menu des recettes toucher le dernier élément en bas concernant les recettes mémorisées (Fig.24).

2-Toucher brièvement le nom de la recette: une fenêtre de synthèse des paramètres de cuisson apparaît.

3-Si les paramètres de la recette satisfont les propres exigences, démarrer la recette avec la touche "PLAY" la cuisson part immédiatement selon les paramètres programmés.

4-Si les paramètres de cuisson de la recette NE satisfont PAS les propres exigences, il est possible de les modifier et d'insérer de nouvelles valeurs : cela signifie que la recette originale en mémoire sera substituée par celle modifiée sans la possibilité d'être récupérée.

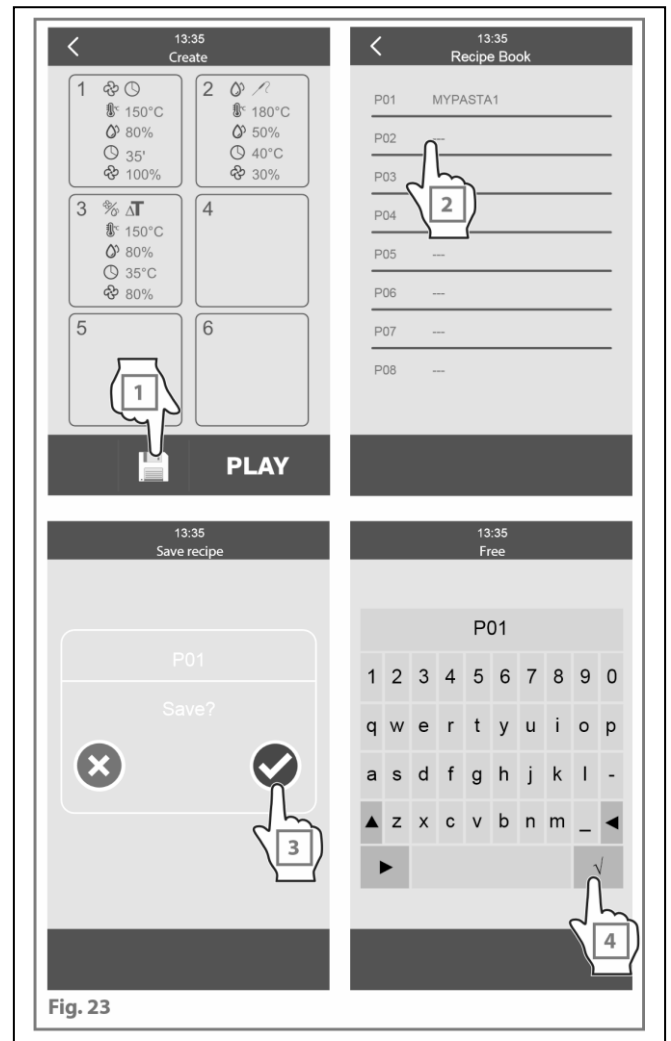


Fig. 23

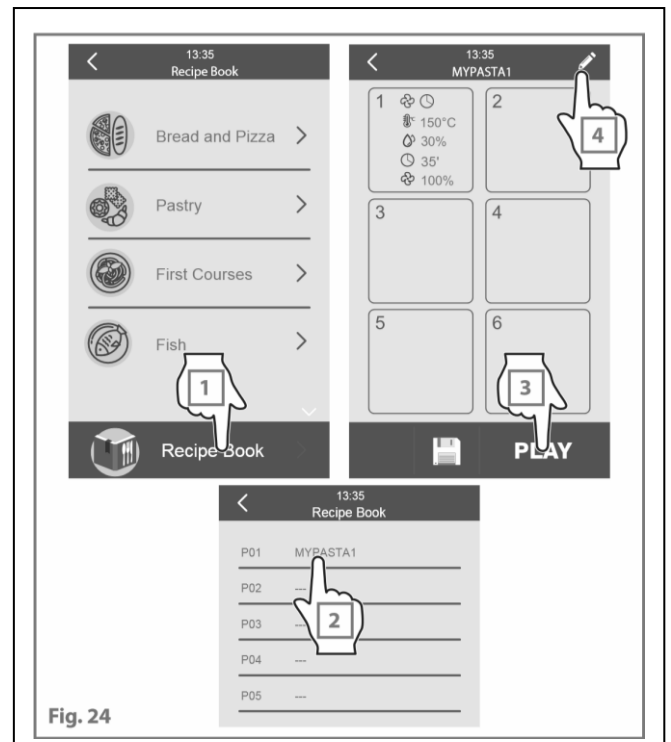


Fig. 24

### 5.4.3. Élimination d'une recette

Pour éliminer une recette sauvegardée précédemment, agir de cette manière:

1-Sélectionner la recette que l'on désire éliminer de la liste des recettes sauvegardées en précédente (Fig.25).

2-Toucher l'icône de la corbeille en bas à gauche sur la fenêtre de synthèse des paramètres de cuisson.

3-Confirmer l'intention d'éliminer cette recette.

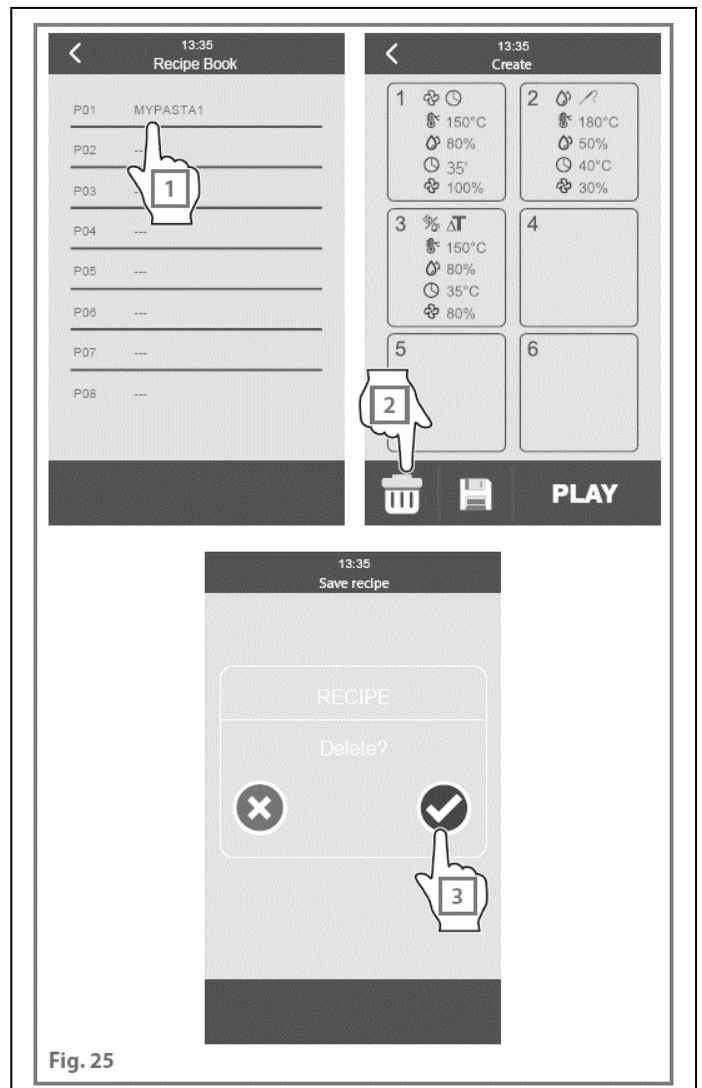
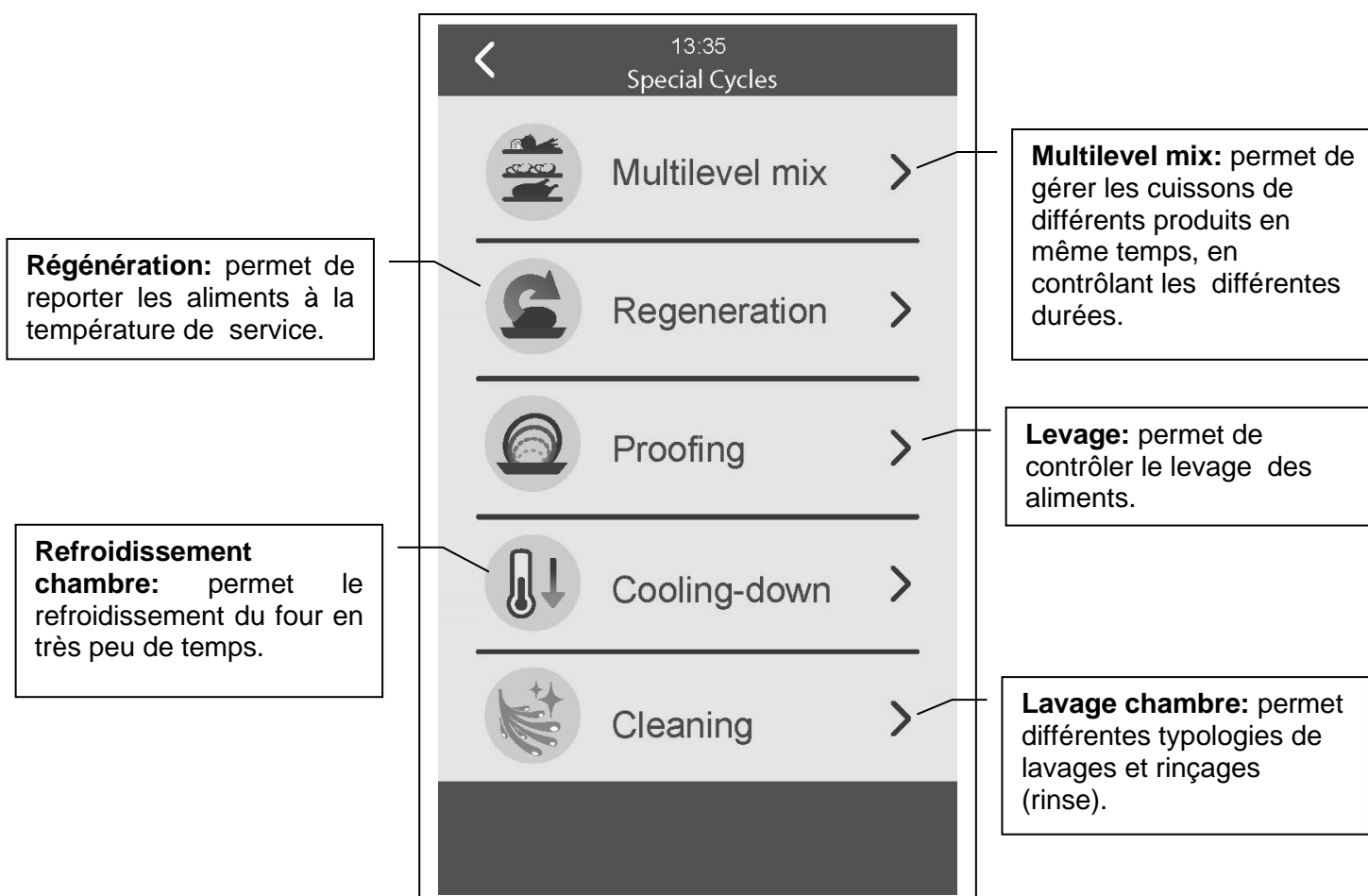


Fig. 25

## 5.5. Cycles spéciaux

Les cycles spéciaux sont des cycles de travail prédéfinis qui permettent d'effectuer facilement différentes actions, comme par exemple:

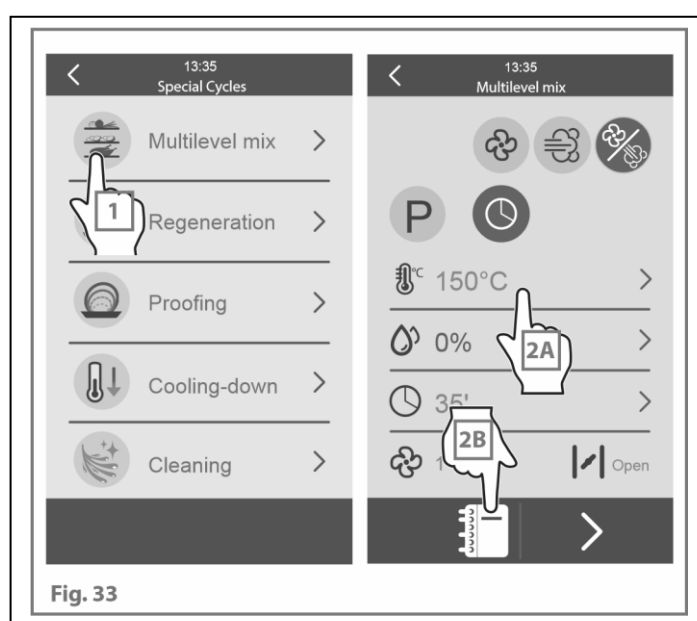


### 5.5.1. Multilevel mix

Grâce à cette fonction il est possible de cuire en même temps plusieurs recettes compatibles\*, pour créer le menu du jour. Les cycles de cuisson peuvent être de deux typologies, **EXTRACTION TEMPORISÉE DES PLAQUES** et **INTRODUCTION TEMPORISÉE DES PLAQUES**:

\*recettes compatibles: recettes qui ont les mêmes paramètres de cuisson (température de cuisson, humidité, etc.)

1-Sélectionner la fonction Multilevel mix (Fig.33).



2A-Régler les paramètres d'une recette manuelle ou 2B-choisir une recette parmi d'autres, qui sera la recette "guide" pour tout le cycle EXTRACTION TEMPORISÉE DES PLAQUES ou INTRODUCTION TEMPORISÉE DES PLAQUES.



## EXTRACTION TEMPORISÉE DES PLAQUES

Cette fonction est conseillée pour les cuissons mixtes, les régénérations rapides, ou pour des moments de service où normalement le four est utilisé à une température standard et les produits se régénèrent un à la fois (à la carte). Ce programme permet de contrôler les temps de cuisson des différents produits et aide le chef à ne pas laisser les plats dans le four plus qu'il ne faut en risquant de les brûler ou de compromettre la qualité finale.

EXTRACTION TEMPORISÉE DES PLAQUES permet d'insérer tous les plats au même moment (après le préchauffage si prévu) et grâce à un signal sonore, il avise le chef et lui indique quelle plaque (ou nom de la recette) est arrivée à la fin de la cuisson et doit être extraite du four.

Quand tous les plats sont cuits le four donne la possibilité d'insérer d'autres durées (ou recettes) et il maintient la température programmée jusqu'à ce que le four ne soit éteint manuellement grâce à la touche "STOP".

1-Sélectionner la fonction Multilevel mix (Fig.34).

2A-Régler les paramètres d'une recette manuelle ou 2B choisir une recette dans la liste.

3-Toucher la fonction EXTRACTION TEMPORISÉE DES PLAQUES.

4-Insérer les plaques au même temps, en choisissant le temps de cuisson pour chacune d'entre elles.

N.B.: D'autres plaques avec d'autres aliments, toujours avec des durées de cuisson différentes, peuvent être ajoutées successivement.

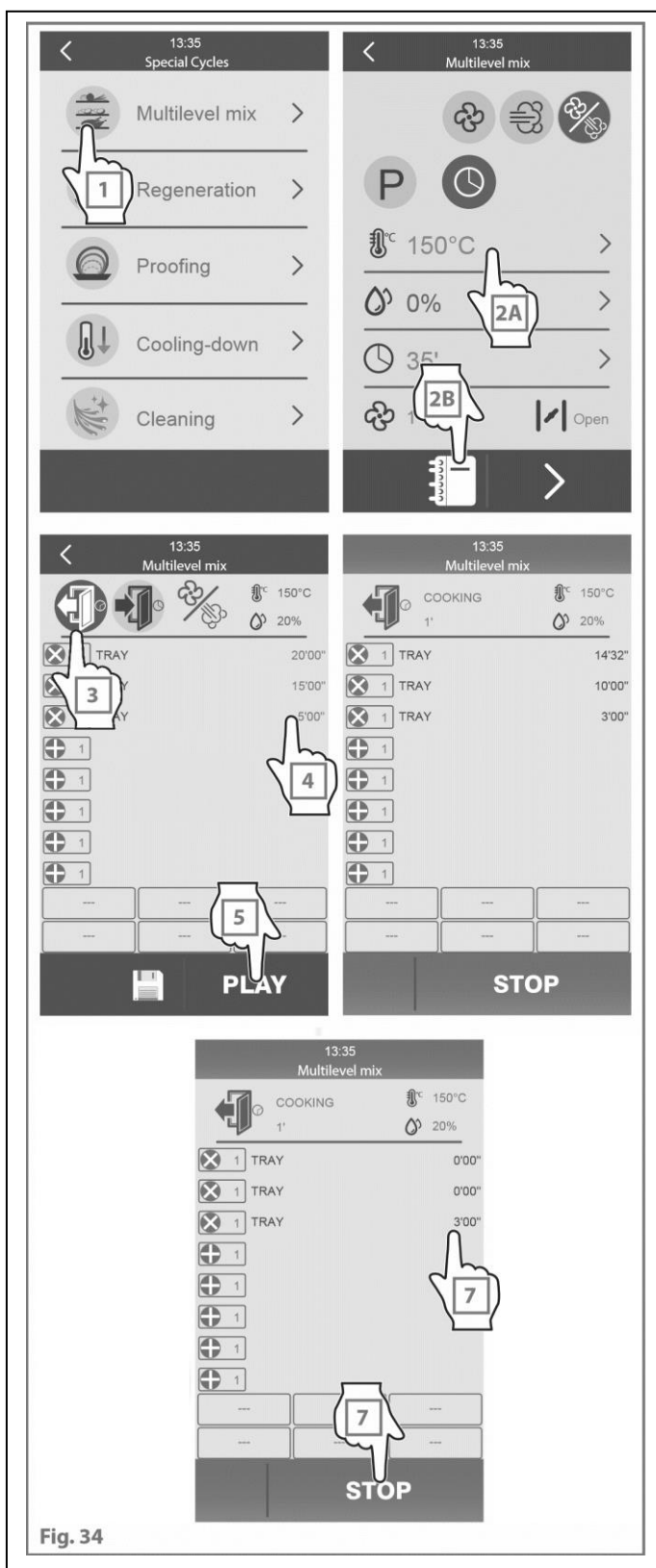


Fig. 34

5-Toucher "Play" pour commencer la cuisson.

6-l'écran signalera aussi bien de façon visuelle que par la sonnerie la minuterie de la plaque qui a complété la cuisson de manière à aviser l'utilisateur celle qui est prête à être extraite.

7-Une fois que toutes les plaques sont extraites, le four restera à la même température, et il sera possible d'ajouter du temps aux différentes plaques ou en continuant à appuyer sur "STOP", terminer manuellement la cuisson et retourner à la page d'accueil des cycles spéciaux.



## INTRODUCTION

### TEMPORISÉE DES PLAQUES

Cette fonction est conseillée pour les cuissons de produits mixtes durant la préparation avant le service ou par exemple pour les cuissons des produits de buffet (légumes divers à la vapeur, différents types de croissants ...).

INTRODUCTION TEMPORISÉE DES PLAQUES reconnaît la recette ayant la durée la plus longue et commencera par celle-là (après le préchauffage si prévu), puis grâce à un signal sonore il rappelle chaque fois quand et quelle plaque (ou nom de la recette) il faut enfourner. Le four avertira 30 secondes avant de devoir mettre la plaque de manière à avoir le temps de se préparer.

A la fin tous les produits seront cuits et chauds exactement au même moment et prêts pour le service ou à être mis dans l'assiette.

Une fois le cycle de cuisson terminé, le four bloque la cuisson, reste sur la fenêtre de fonction.

Pour sortir, appuyer sur "STOP" pendant quelques secondes.

1-Sélectionner la fonction Multilevel mix (Fig.35).

2A-Régler les paramètres d'une recette manuelle ou 2B choisir une recette dans la liste.

3-Toucher la fonction INTRODUCTION

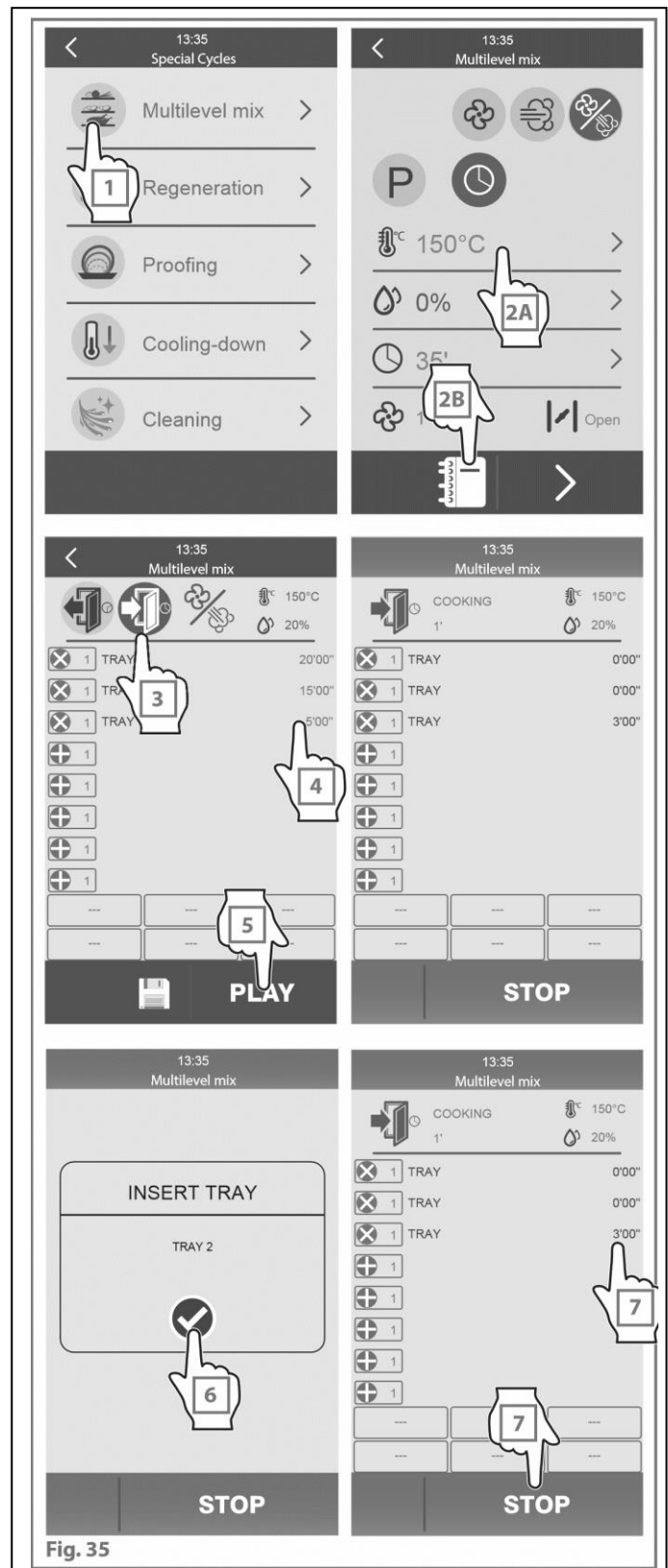


Fig. 35

**TEMPORISÉE DES PLAQUES.**

4-Insérer les plaques à des moments différents, en choisissant le temps de cuisson pour chacune d'entre elles.

N.B.: D'autres plaques avec d'autres aliments, toujours avec des durées de cuisson différentes, peuvent être ajoutées successivement.

5-Toucher "Play" pour commencer la cuisson.

6-l'écran signalera aussi bien de façon visuelle que par la sonnerie quelle plaque enfourner au fur et à mesure que la plaque avec la cuisson la plus longue devra être cuite.

De cette manière toutes les cuissons des plaques prévues par le cycle de cuisson termineront en même temps.

7-Une fois toutes les plaques extraites, maintenir appuyé sur "STOP" pour terminer manuellement la cuisson et retourner à la page d'accueil des cycles spéciaux.

**5.5.2. Régénération à cœur/en temps**

La régénération par sonde à cœur est spécifique pour les produits délicats: grâce à la précision de cette dernière, il est très simple de vérifier à tout moment la température atteinte de l'aliment et de choisir celle idéale pour le service.

La régénération en temps est spécifique pour les produits de petite taille où il serait impossible d'utiliser la sonde à cœur.

1-Sélectionner la fonction régénération (Fig.36).

2A- Sélectionner la régénération en temps ou 2B à cœur.

3-Après avoir réglé les informations de travail, toucher "Play" pour commencer.



Fig. 36

**5.5.3. Levage en temps**

Le levage en temps est une fonction spécifique pour la panification et la pâtisserie.

1-Sélectionner la fonction levage (Fig.37).

2-Après avoir réglé le set-point de travail, toucher "Play" pour commencer.

3-De plus il est possible de régler une deuxième phase.

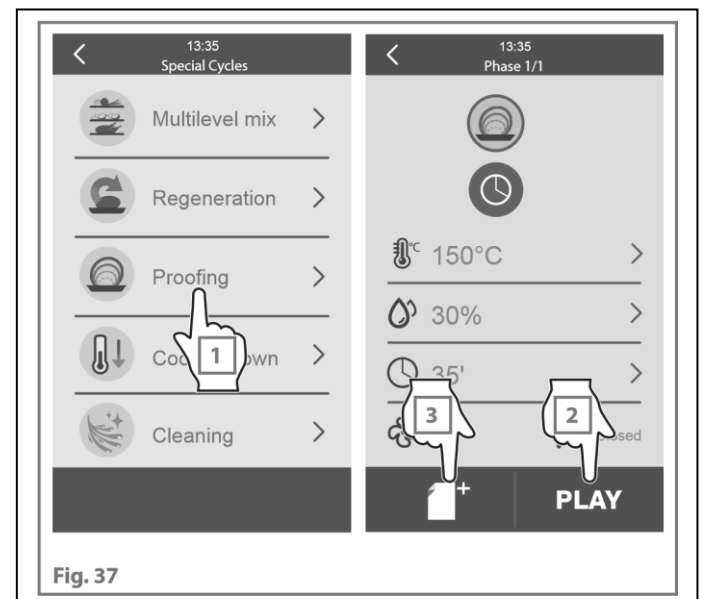


Fig. 37

### 5.5.4. Refroidissement chambre

Cette fonction abaisse automatiquement la température du four en très peu de temps.

Cela est utile si, à la fin d'une cuisson on désire en effectuer une autre qui prévoit des températures en chambre inférieures, ou s'il est nécessaire de nettoyer la chambre du four manuellement ou en utilisant les programmes automatiques.

1-Sélectionner la fonction refroidissement chambre (Fig.38).

2-Régler la température que l'on désire atteindre.

3-Toucher "Play" pour commencer.

Pour la mise en route de la fonction il est essentiel que la porte du four soit OUVERTE: dans le cas contraire une fenêtre d'avertissement demandera de l'ouvrir.

Durant la phase de refroidissement il est toujours possible de modifier la température programmée (ex. Passer de 100 à 120°C) en retournant sur la fenêtre.

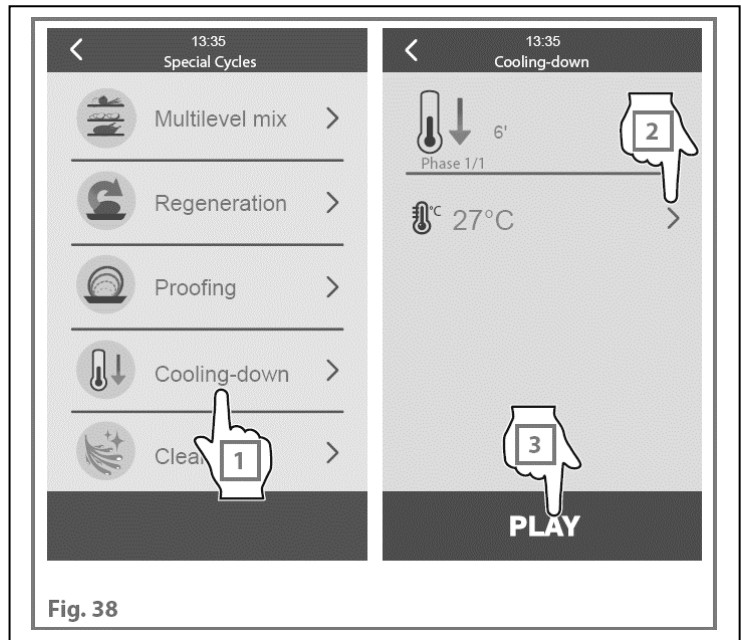


Fig. 38

### 5.5.5. Lavages et rinçage automatique de la chambre de cuisson

#### Rinçage (Rinse)

Grâce à cette fonction automatique, il est possible de rincer rapidement uniquement avec de l'eau la chambre de cuisson pour passer d'une cuisson à l'autre sans que des résidus de la préparation précédente finissent sur le produit qui sera enfourné (Fig.39).

1-Sélectionner "lavage" dans le menu cycles spéciaux

2-Sélectionner la fonction rinçage

3-Toucher "Play" pour commencer.



Fig. 39

## Lavages

Grâce à cette fonction automatique il est possible de laver avec un détergent spécifique la chambre de cuisson pour avoir l'appareil toujours parfaitement propre. Il est possible de choisir entre un cycle "Standard", et "Complete" de durée différente (Fig.40).

Outre aux trois programmes de lavage, il y a le programme "recharge détergent" qui doit être effectué dans les cas suivants:

- au premier allumage de l'appareil après l'installation;
- chaque fois que le bidon du détergent est substitué;
- après une longue période d'inactivité.

⚠ Il est recommandé de toujours rincer après le cycle de recharge.

### ⚠ Précautions importantes à prendre pour les lavages!

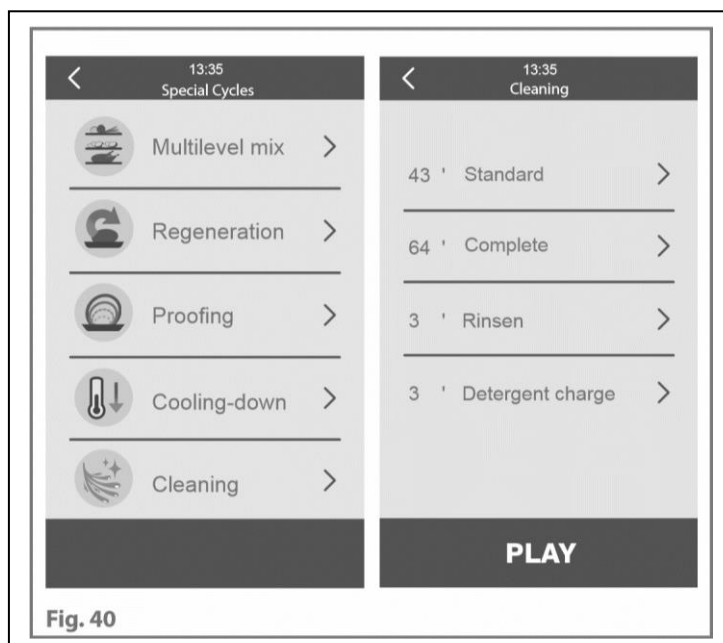
- Avant de mettre en route un des quatre programmes, s'assurer qu'il n'y ait aucun plat à l'intérieur de l'appareil.
- Avant de faire partir un cycle de lavage, s'assurer que l'évacuation de l'eau sur le fond de la chambre de cuisson soit libre pour éviter l'inondation de la chambre.
- Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lire attentivement la fiche de données de sécurité du produit.

⚠ **Durant le lavage ne pas ouvrir la porte de l'appareil pour éviter tout risque de lésions aux yeux, muqueuses et peau causées par le contact avec les détergents chimiques pulvérisés par la roue dans la chambre de cuisson, et mis en mouvement par de forts courants d'air.**

-A la fin de chaque lavage, contrôler qu'il n'y ait aucun résidu de détergent dans la chambre de cuisson. Enlever les éventuels résidus en rinçant manuellement ou avec le programme de rinçage la chambre de cuisson.

-L'utilisation de détergents approuvés par le Constructeur est recommandé: l'utilisation d'un détergent qui n'est pas approprié pourrait causer des dommages au système de lavage et à l'intégrité de la chambre de cuisson en annulant la garantie du produit.

-Pour un fonctionnement parfait du système de lavage du four, s'assurer avant la mise en route d'un programme de lavage que la température de la chambre de cuisson est inférieure à 100°C; En cas de températures supérieures la fonction "Refroidissement chambre", partira automatiquement voir 5.5.4.



## 5.6. Allumage programmé (pour lavage ou cuisson)

De la page d'Accueil, il est possible d'accéder à ce menu en touchant le symbole de l'agenda en haut à gauche (Fig.31).

### Planification allumage programmé:

Pour planifier un allumage programmé il est faut:

1- Compléter les champs:

- Jour de la semaine;
- Type de recette ou lavage;
- Heure d'activation;

2- Confirmer avec le bouton encodeur chaque champ programmé;

3- il est possible d'ajouter et de mémoriser des allumages programmés supplémentaires en touchant le symbole de la page en bas de l'écran.

**N.B.:** Si le programme sélectionné prévoit un préchauffage, le four restera en préchauffage jusqu'à ce que les plaques ne soient enfournées.

Si le programme sélectionné ne prévoit pas de préchauffage, le four effectuera directement le cycle de cuisson sélectionné.

### Activation allumage programmé:

Pour activer un allumage programmé il faut s'assurer qu'au moins un allumage soit programmé, que le dispositif soit allumé et qu'il n'y ait aucune procédure en cours.

1- Retourner à la page d'Accueil et appuyer sur la touche stand-by pendant 3 secondes (Fig.32).

2- Sélectionner l'allumage programmé désiré et toucher la coche en bas à droite pour confirmer l'activation (ou la touche stand-by

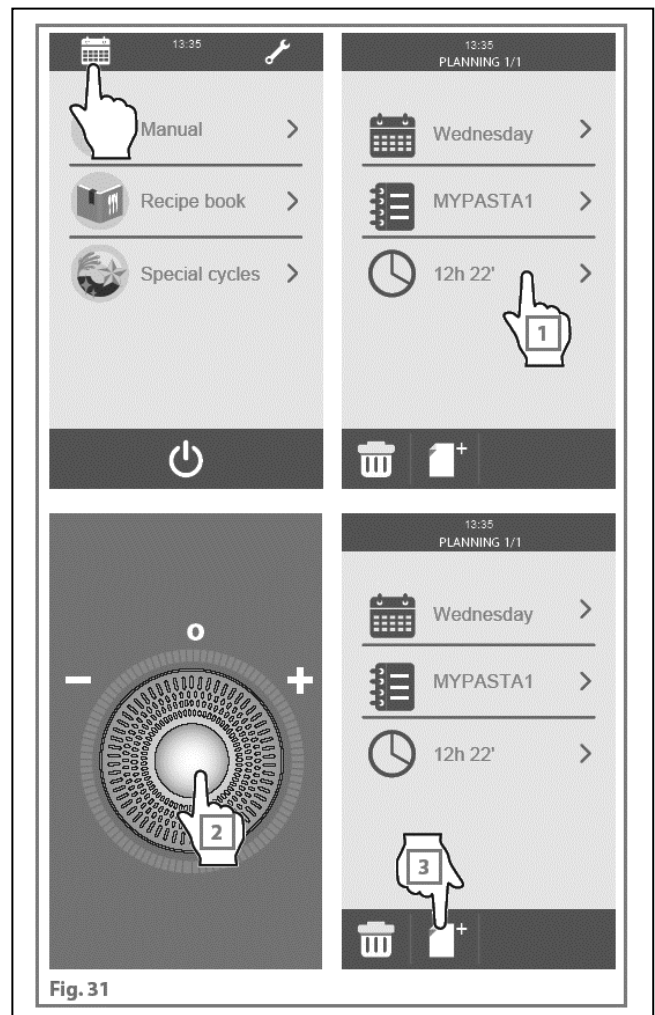


Fig. 31

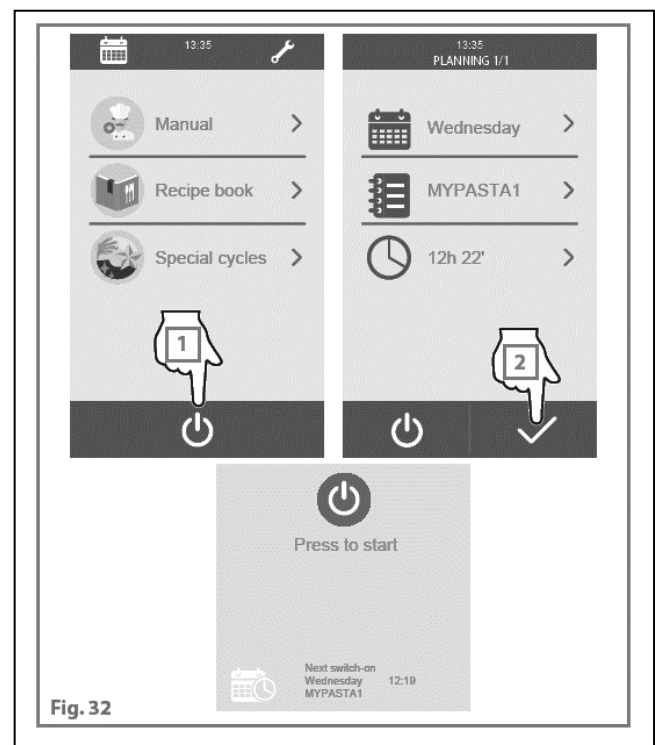


Fig. 32

pour l'extinction).

Une fois l'activation de l'allumage programmé confirmé, la page-écran en en bas Fig. 32 apparaîtra.

## 5.7. Extinction

En touchant cette touche, Fig.41 passage 1, pendant quelques secondes, l'utilisateur peut passer à la fenêtre de stand-by et successivement, en appuyant pendant quelques secondes sur l'encodeur, Fig.41 passage 2, il sera possible d'éteindre l'appareil.

Confirmer avec le bouton encodeur chaque champ programmé.

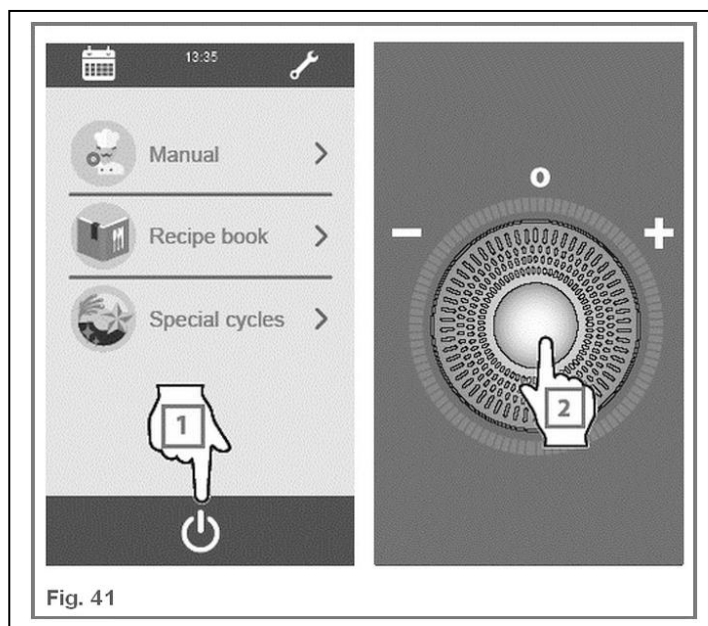




Fig. 41

## 5.8. Alarmes

Si une alarme se manifeste, la sonnerie est activée, l'écran affiche l'icône , et un pop-up avec un code d'alarme; toucher l'écran près du centre pour éteindre la sonnerie et rétablir la visualisation normale. Le tableau suivant illustre la signification des codes d'alarme du dispositif.

CODE D'ALARME	SIGNIFICATION
ALARME sonde chambre	<p><b>alarme sonde chambre solutions:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-vérifier le type de sonde; voir le paramètre P0</li> <li>- vérifier le branchement dispositif-sonde</li> <li>- vérifier la température de la chambre</li> </ul> <p><b>Principales conséquences:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-si l'alarme se manifeste quand le dispositif est allumé, il ne sera pas possible de mettre en route des cycles de cuisson ou de lavage</li> <li>- si l'alarme se manifeste durant un cycle de cuisson, le cycle sera interrompu</li> <li>-la sortie pour le réglage de la température sera éteinte</li> </ul>
ALLARME Sonde aiguille	<p><b>alarme sonde aiguille solutions:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-les mêmes que pour le cas précédent mais concernant la sonde à aiguille</li> </ul> <p><b>Principales conséquences:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si l'alarme se manifeste quand le dispositif est allumé, il ne sera pas possible de mettre en route un cycle de cuisson à Delta T et un cycle de cuisson à cœur</li> <li>- si l'alarme se manifeste durant un cycle de cuisson à Delta T ou un cycle de cuisson à cœur, le cycle sera interrompu</li> </ul>
ALARME absence alimentation	<p><b>alarme interruption de l'alimentation solutions:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vérifier le branchement dispositif-alimentation</li> </ul> <p><b>Principales conséquences:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si l'alarme se manifeste quand le dispositif est allumé ou éteint, au rétablissement de l'alimentation le dispositif s'éteindra</li> <li>- si l'alarme se manifeste durant un cycle de cuisson et la durée de l'interruption est inférieure au temps établi par le paramètre r12, au rétablissement de l'alimentation le -</li> </ul>

	- cycle sera proposé de nouveau au début de la phase durant laquelle l'interruption se sera manifestée (si vice versa la durée de l'interruption est supérieure au temps établi par le paramètre r12, au rétablissement de l'alimentation le cycle sera interrompu)
<b>CODE D'ALARME</b>	<b>SIGNIFICATION</b>
ALARME communication module contrôle	<b>alarme communication interface utilisateur-module de contrôle solutions:</b> -vérifier le branchement interface utilisateur-module de contrôle <b>Principales conséquences:</b> - si l'alarme se manifeste quand le dispositif est allumé, il ne sera pas possible de mettre en route un cycle de cuisson - si l'alarme se manifeste durant un cycle de cuisson, aucune conséquence
ALARME temp. élevée module contrôle	<b>alarme de température d'utilisation solutions:</b> -vérifier la température d'utilisation du module de contrôle ; voir le paramètre A4 <b>Principales conséquences:</b> - si l'alarme se manifeste quand le dispositif est allumé, il ne sera pas possible de mettre en route un cycle de cuisson - si l'alarme se manifeste durant un cycle de cuisson, le cycle sera interrompu -l'évacuation sera ouverte, le ventilateur de l'espace technique sera allumé et les sorties restantes seront fermées -si la fiche est éteinte alors que l'alarme est active, la sonnerie d'alarme se mettra en route
	<b>Alarme entrée micro porte solutions:</b> -vérifier les causes qui ont provoqué l'activation de l'entrée ; voir le paramètre i0 <b>Principales conséquences:</b> - si l'alarme se manifeste durant un cycle de cuisson, la sortie pour le réglage de la température, le ventilateur et la sortie pour l'injection de la vapeur seront éteints et l'évacuation sera ouverte
ALARME protection thermique vent.	<b>alarme entrée protection thermique ventilateur solutions:</b> -vérifier les causes qui ont provoqué l'activation de l'entrée; voir les paramètres i1 <b>Principales conséquences:</b> - si l'alarme se manifeste durant un cycle de cuisson, la sortie pour le réglage de la température et le ventilateur seront éteints
ALARME Absorption électrique	<b>alarme entrée absorption électrique solutions:</b> -vérifier les causes qui ont provoqué l'activation de l'entrée ; voir le paramètre i4 <b>Principales conséquences:</b> - si l'alarme se manifeste durant un cycle de cuisson, les sorties seront fermées
ALARME compat. module contrôle	<b>alarme compatibilité interface utilisateur-module de contrôle solutions:</b> - vérifier que l'interface utilisateur et le module de contrôle soient compatibles. <b>Principales conséquences:</b> -le cycle en cours sera interrompu
ALARME protection thermique	<b>alarme entrée thermostat sécurité solutions:</b> -vérifier les causes qui ont provoqué l'activation de l'entrée; voir le paramètre i3 <b>Principales conséquences:</b> - si l'alarme se manifeste durant un cycle de cuisson, le cycle en cours sera interrompu
ALARME sonde module contrôle	<b>alarme panne sonde module de contrôle solutions:</b> -allumer et éteindre le dispositif -contrôler la température de l'espace technique <b>Principales conséquences:</b> -le ventilateur de l'espace technique reste actif
ALARME rtc	<b>Alarme horloge solutions:</b> -Régler la date et l'heure

## 6. UTILISATION

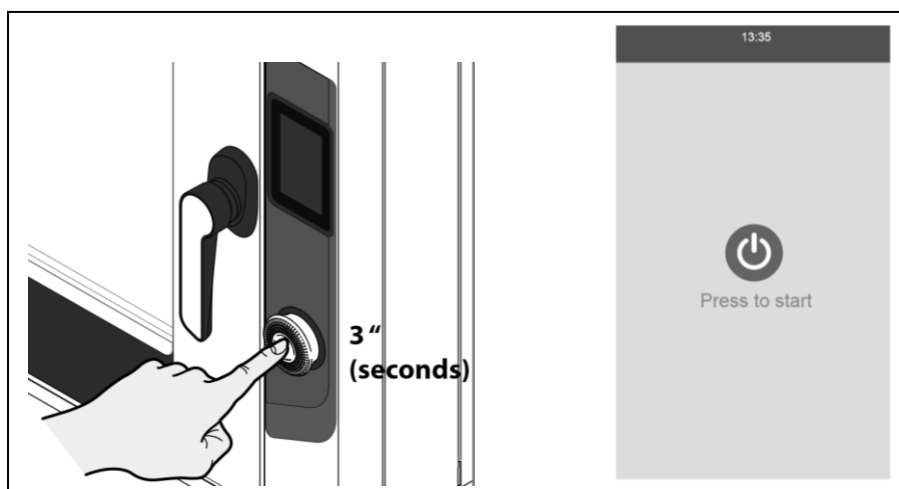
### 6.1. Préparation à l'utilisation

⚠ Si l'appareil vient d'être installé ou s'il n'a pas été utilisé pendant plusieurs jours, avant de l'utiliser, il est nécessaire de le nettoyer complètement comme indiqué au chapitre 7, pour éliminer les restes de fabrication, les accumulations de poussière ou autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

### 6.2. Allumage du panneau de contrôle

Allumer l'interrupteur général sur le tableau électrique, appuyer pendant 3 secondes sur le bouton encodeur, l'écran s'active et en touchant "Press to start" le panneau de commande s'allume.

N.B. Au premier allumage, une procédure guidée aide à régler la langue et la date/heure. Ensuite, si des variations dans les réglages sont nécessaires, suivre ce qui est indiquée au paragraphe 5.2.



### 6.3. Réglages

Effectuer tous les réglages nécessaires pour programmer un cycle de cuisson (ex: cuisson manuelle ou cuisson avec recette, etc...voir 5.3 ou 5.4 ou 5.5).

### 6.4. Début de la cuisson

A ce moment, en appuyant sur la touche "PLAY" la cuisson part immédiatement selon les paramètres réglés, ou si le préchauffage est

prévu, les fenêtres correspondantes apparaissent; dans ce dernier cas, attendre la fin du préchauffage avant d'enfourner les plats.

## 6.5. Enfournement



**Attention, quand la chambre est à température la vitre, les parties en métal de la porte et quelques parties à proximité, atteignent des températures dangereuses pour le corps humain. Faire attention!**

## 6.6. Indications générales pour une bonne cuisson

En générale, il n'est pas possible d'indiquer une température et un temps de cuisson précis pour les produits alimentaires, vu la grande variété des caractéristiques dont ils sont objets.

Il est donc conseillé de faire au moins quelques essais (spécialement si vous n'avez jamais travaillé en précédence avec ce modèle de four) en tenant compte des points suivants:


1. il est normal que juste après d'enfournement du produit la température baisse même de 20-30°C. Ce n'est pas à considérer une limite du four, mais une indication utile qui indique qu'au début de la cuisson l'évaporation de l'eau présente dans le produit cru enlève une grande quantité de chaleur. Pour remédier à cette baisse de température, nous vous conseillons de régler une température plus élevée qui s'ajustera à la valeur désirée lors de l'enfournement. En tous les cas, si le four ne dépasse pas sa capacité maximale, vers la fin de la cuisson la température recommencera à augmenter.
2. Le four a une capacité productive maximale exprimée en Kg de produit par heure. Si cette capacité productive maximale est dépassée, la température de la chambre de cuisson diminuera, et ira même en-dessous de 20-30°C. Dans ce cas, il faut enlever la quantité en excès et attendre que la température soit de nouveau stabilisée avant l'enfournement successif.
3. éviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela ne peut être évité, nettoyer dans les plus brefs délais l'appareil.
4. disposer uniformément les aliments sur les plaques en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques (en ce qui concerne la capacité maximale, voir annexe A). Distribuer les plaques de manière uniforme sur toute la hauteur de la chambre de cuisson en respectant le nombre maximal indiqué pour chaque appareil. Toujours respecter les indications sur le chargement de votre appareil.

5. en cas de cuissons sur grilles d'aliments particulièrement gras (par exemple rôtis ou volailles), utiliser sur le fond de la chambre de cuisson une plaque avec des bords hauts pour recueillir la graisse qui coulera des aliments.
6. pour d'excellents résultats, ouvrir la porte le moins possible durant la cuisson.
7. utiliser l'appareil à une température ambiante comprise entre +5°C et +45°C (+41°F et +113°F).


N.B.: l'uniformité de la cuisson est garantie par l'inversion du sens de rotation du ventilateur qui se fait à intervalles réguliers (1,40 min. dans un sens, 20 sec. de pause et 1,40 min. dans l'autre). Cette fonction permet une diffusion uniforme de l'air chaud dans la chambre de cuisson.

### 6.7. Extinction

A la fin de chaque journée de travail, éteindre le four (voir 5.7).


 Pendant les périodes d'inactivité plus longues (par exemple fermeture pendant les vacances) il est conseillé d'éteindre l'interrupteur général sur le cadran d'alimentation électrique et de fermer les robinets d'alimentation d'eau.

### 6.8. Nettoyage

 A la fin de chaque journée de travail (ou plus souvent), il est nécessaire de nettoyer soigneusement le plan de cuisson et toutes les parties du four qui ont été en contact avec les produits travaillés, pour éviter que les substances alimentaires se dégradent et contaminent les produits qui seront successivement cuits.

Pour un correct nettoyage, voir le chapitre 7.

## 7. NETTOYAGE

 Le nettoyage est effectué quand l'appareil est éteint, à température ambiante, et après avoir coupé l'alimentation électrique, en agissant sur l'interrupteur situé sur le cadran d'alimentation.


### 7.1. Nettoyage des chambres de cuisson des fours


Nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé et pour préserver dans le temps la brillance de l'acier et les prestations de l'appareil.

Le nettoyage est toujours effectué quand la chambre est froide: successivement utiliser un des programmes de lavage illustré au chap. "Lavages et rinçage automatique" (voir 5.5.5) ou si nécessaire, un lavage manuel, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude et terminer en la rinçant et en la séchant.


Les lavages sont effectués sans plaques dans la chambre de cuisson. Les supports porte-plaques internes sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

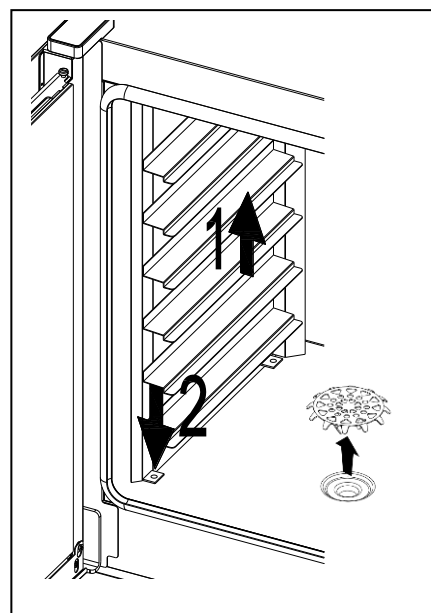
S'il y a des dépôts consistants de gras, les enlever d'abord délicatement avec une spatule.

 Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils rendraient l'acier inox opaque, enlèveraient en peu de temps la couche protectrice de l'acier.

 Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l'endommager, avec des risques de fulguration et/ou de mises en route inopportunes.

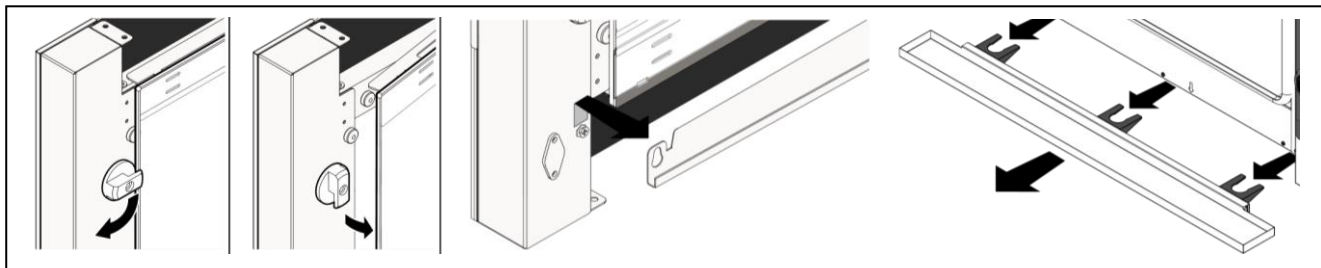
### 7.2. Nettoyage des superficies externes


 Les vitres sont particulièrement sensibles à de soudaines variations de température qui peuvent provoquer leur rupture en de minuscules fragments.




**Ne pas manipuler les vitres et ne pas les mettre à contact avec l'eau tant qu'ils ne sont pas à température ambiante.**


Pour le nettoyage des surfaces externes en acier inox et/ou en tôle laquée, et pour les panneaux de commandes, utiliser une éponge douce et humide et éventuellement un détergent léger et non abrasif.




 De plus, il est déconseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives ou similaires) car à la longue, ils rendent opaques les parties en acier inox et les parties en verre.

 Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l'endommager avec des risques de fulguration et/ou de mises en route inopportunes.

## 8. MANUTENTION


 **ATTENTION:** ces instructions pour l'entretien s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques. L'entretien par un personnel non qualifié peut provoquer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou aux choses.

 Pour effectuer des réparations et des contrôles, il est généralement nécessaire de retirer les protections fixes, afin d'accéder aux conducteurs sous tension. **Avant d'effectuer toutes opérations de manutention, s'assurer que la fiche d'alimentation électrique de l'appareil soit débranchée du cadran. Déposer la prise dans un lieu visible à l'opérateur afin qu'il puisse facilement s'assurer qu'elle soit débranchée durant toutes les opérations effectuées sans les protections fixes.**

### 8.1. Interventions pour manutention ordinaire

#### 8.1.1. Substitution lampe

Débrancher la prise du cadran d'alimentation.

 La zone où se trouve la lampe est un endroit du four sans isolement. Cela signifie que la poignée de fermeture externe de cette zone atteint des températures élevées durant le fonctionnement du four.

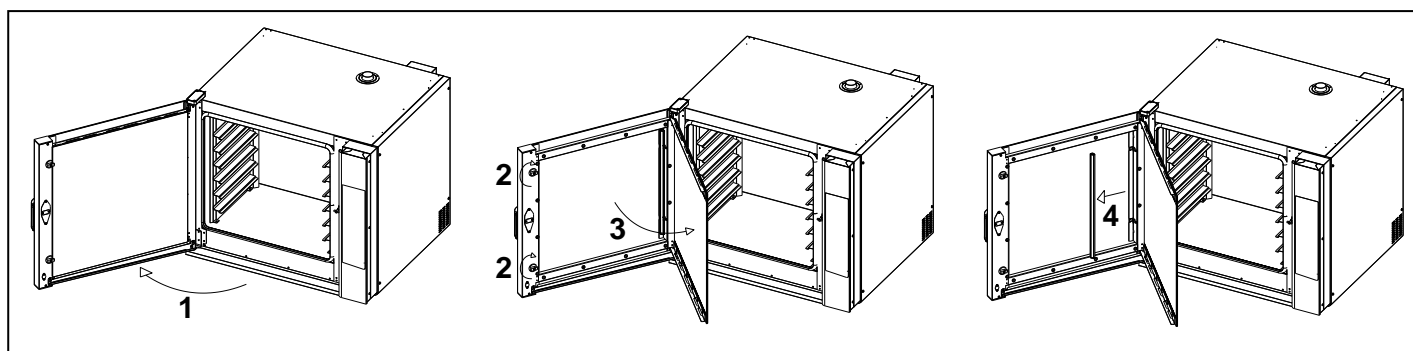
La substitution de la lampe doit donc être effectuée seulement quand le four est froid, ou à l'aide de gants de protection.

Ouvrir la porte du four (1).

Tourner les loquets en plastique (2) de fixation de la vitre interne et l'ouvrir comme un livre (3).

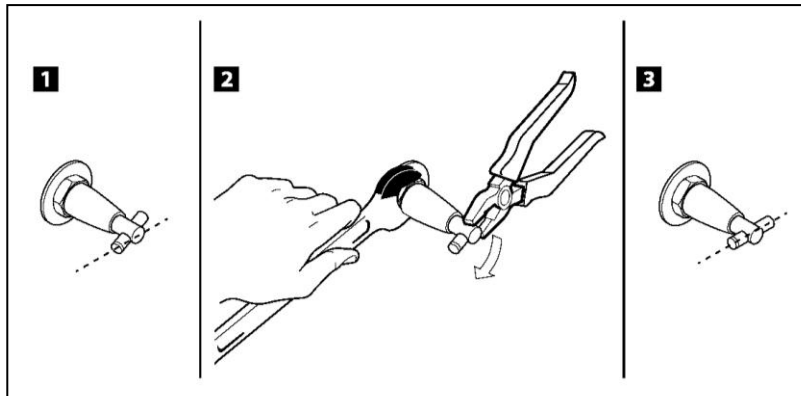
Décrocher la barre led des supports en plastique (4). Faire attention à ne pas arracher les fils électriques. La lampe doit être substituée par une autre possédant les mêmes caractéristiques.

Remonter le tout selon la séquence contraire à celle indiquée ci-dessus.



### 8.1.2. Réglage porte

Si la porte est difficile à fermer, il est possible d'agir sur l'ergot en le tournant avec une pince ou une clé jusqu'à ce que la position parfaitement horizontale soit obtenue.



### 8.2. Dysfonctionnements : que faire?


Consulter le tableau ci-dessous : si le problème persiste, voir chap. 8.3.

Problème	Description	Résolution
sur START l'appareil ne part pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte ouverte;</li> <li>• Micro interrupteur ne signale pas la porte fermée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la fermeture de la porte;</li> <li>• S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).</li> </ul>
Lumière chambre éteinte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampe mal vissée;</li> <li>• Lampe grillée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insérer correctement la lampe dans la douille;</li> <li>• Substituer la lampe.</li> </ul>
L'appareil ne cuisine pas de manière uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ventilateur n'effectue plus l'inversion de marche;</li> <li>• Un des ventilateurs ne fonctionne pas;</li> <li>• Une des résistances est cassée;</li> <li>• Joint de la porte mal mis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).</li> <li>• S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).</li> <li>• S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).</li> <li>• Repositionner correctement le joint de la porte de l'appareil.</li> </ul>
L'appareil est complètement éteint.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence de tension du réseau;</li> <li>• Branchement au réseau électrique incorrect;</li> <li>• Intervention thermostat sécurité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rétablir la tension d'alimentation;</li> <li>• Vérifier le branchement au réseau électrique;</li> <li>• S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).</li> </ul>
L'eau ne sort pas des tubes d'humidification	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrivée d'eau fermée;</li> <li>• raccordement hydrique incorrect;</li> <li>• Filtres arrivée d'eau obstrués par des impuretés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrir d'arrivée d'eau;</li> <li>• Vérifier le raccordement hydrique;</li> <li>• Nettoyer les filtres.</li> </ul>
Avec la porte fermée, de l'eau sort du joint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Joint sale;</li> <li>• Joint endommagé,</li> <li>• Problème au mécanisme de fermeture de la porte;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer le joint avec un chiffon humide;</li> <li>• S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).</li> <li>• S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).</li> </ul>
Le ventilateur s'arrête durant le fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervention thermostat sécurité moteur;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteindre l'appareil et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement. Si le problème se pose de nouveau s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rupture d'un condensateur moteur;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le respect des distances de sécurité de l'appareil.</li> <li>• S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).</li> </ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 8.3. Signalisation d'erreur

Le contrôle électronique est en mesure de reconnaître certaines défaillances, pour les détails voir paragraphe 5.8.


1) Si une alarme se met en route, la sonnerie retentit, l'écran affiche l'icône  et un pop-up avec un code d'alarme; toucher l'écran près du centre pour éteindre la sonnerie et rétablir la visualisation normale. Voir chap. 5.8.

2) Contrôler s'il y a des messages d'erreur sur l'écran.

3) Relever les informations concernant le four (plaque signalétique), la date et le numéro de la facture d'achat de l'appareil.


4) Appeler un Centre d'Assistance Autorisé et communiquer les informations à peine relevées.

5) Au cas où il faudrait changer des pièces endommagées, les conserver et les donner à l'installateur chargé de leur substitution afin qu'il les envoie au Constructeur pour des contrôles.

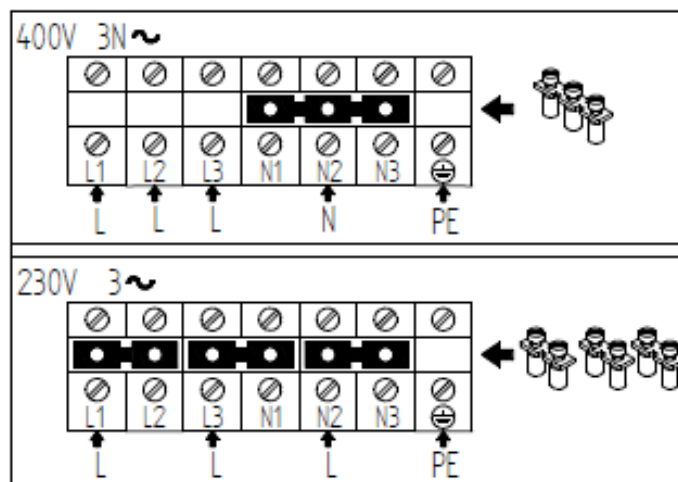
 Dans ce cas utiliser un emballage approprié en ayant soin qu'il soit fait de manière à ce que l'appareil ne subisse pas d'ultérieurs dommages durant le transport; il est conseillé d'écrire "FRAGILE - NE PAS RENVERSER" à l'extérieur de l'emballage.

N.B.: Quand la cause qui a provoqué l'erreur disparaît, le dispositif rétablit le normal fonctionnement.

### 8.4. Adaptation à différentes tensions d'alimentation

 Attention! Pour adapter l'appareil au fonctionnement avec des tensions d'alimentation différentes de celle indiquée sur l'étiquette de la prédisposition initiale, se référer à l'image ci-dessous qui indique comment positionner les cavaliers sur le bornier en fonction du type de voltage disponible.

Eventail des tensions prévues: 380-415V 3N et 220-240V 3.



Pour effectuer les branchements, utiliser seulement les cavaliers fournis avec le four.

#### **8.4.1. Application de la nouvelle étiquette**

Enlever la vieille étiquette de la plaque sur la partie postérieure de l'appareil, nettoyer la zone avec un chiffon humide d'alcool et appliquer la nouvelle étiquette.

## 9. MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION

Avant de procéder à la mise hors d'usage, débrancher toutes les connexions électriques et autres, puis déplacer le four en utilisant les moyens appropriés comme les chariots élévateurs, les palans, etc... Les fours sont composés des matériaux suivants : acier inox, tôle laquée, verre, céramique, laine de roche et parties électriques. Pour cela, en cas de démantèlement, il faut effectuer la collecte différenciée selon les normes en vigueur du lieu où se fait le démantèlement. Ne déverser en aucun cas dans l'environnement.



**Collecte différenciée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Selon les normes locales, les services pour la collecte différenciée peuvent être disponibles dans chaque points de collecte municipaux.**

**⚠ ATTENTION:** s'abstenir toujours aux normes en vigueur du pays pour l'élimination des matériaux ou l'éventuelle déclaration de l'élimination