10/2019

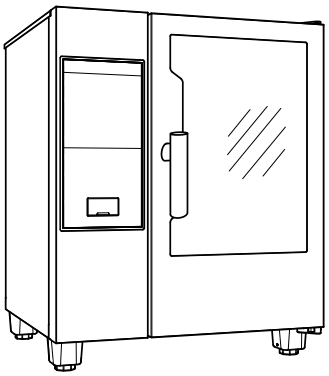
Mod: SDE/XC-10

Production code: 228922

Diamond

Four mixte électrique et au gaz

DIGITAL



FR Mode d'emploi

0595402M00- 2019.04

Préambule

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

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

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

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

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

IMPORTANT

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

Table des matières

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4
A.1 Informations générales 4
A.2 Équipements de protection individuelle 5
A.3 Sécurité générale 5
A.4 Consignes de sécurité générales 6
A.5 Panneaux de sécurité à placer près de l'appareil 8
A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible 8
A.7 Nettoyage et entretien de l'appareil 9
B INFORMATIONS GÉNÉRALES 10
B.1 Introduction 10
B.2 Indications supplémentaires 10
B.3 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation 10
B.4 Essai et inspection 10
B.5 Droits d'auteur 10
B.6 Conservation du Manuel 10
B.7 Destinataires du Manuel 10
B.8 Définitions 10
B.9 Responsabilités 11
C UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE 11
C.1 Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation ordinaire de la machine 11
C.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine 11
C.3 Opérateur chargé de l'utilisation courante 11
D DESCRIPTION DU PRODUIT 11
D.1 Utilisation – Introduction 11
D.2 Vue d'ensemble de l'appareil 12
D.3 Panneau de contrôle 13
D.4 Ouverture et fermeture de la porte du four 13
E FONCTIONNEMENT 13
E.1 Mise en marche du four 13
E.2 Description des écrans et commandes 14
E.3 Réglage du cycle de cuisson 15
E.4 Programmes 18
E.5 Voyants 18
E.6 Fonctions spéciales 19
F NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL 21
F.1 Informations concernant l'entretien 21
F.2 Entretien de l'appareil 21
F.3 Maintenance du boiler 22
F.4 Remplacement des composants d'usure 22
F.5 Nettoyage particulier 23
F.6 Intervalles d'entretien 24
G DÉPANNAGE 25
G.1 Tableau des anomalies 25
H INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES 33
H.1 Fonctions ergonomiques 33
H.1.1 Certification 33
H.1.2 Recommandations générales 33
I MISE AU REBUT DE LA MACHINE 35
I.1 Stockage des déchets 35
I.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil 35

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

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



AVERTISSEMENT
Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution - tension dangereuse.



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



IMPORTANT
Instructions ou informations importantes concernant le produit



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



Détails et explications

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

A.2 Équipements de protection individuelle

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

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

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

A.3 Sécurité générale

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

- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.
- Ne pas asperger d'eau ni utiliser de jets d'eau ou de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas emmagasiner ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou éléments inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Pour contrôler la présence éventuelle de fuites, ne jamais se servir d'une flamme vive.
- Installer l'appareil dans un endroit bien aéré, afin de garantir un renouvellement approprié de l'air toutes les heures. Vérifier que le système de ventilation, quel qu'il soit, reste toujours opérationnel et efficace pendant toute la durée d'utilisation de l'équipement.

A.4 Consignes de sécurité générales

Protections installées sur la machine

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

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

Instructions d'utilisation et d'entretien

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

Risques résiduels

- L'appareil met en évidence des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés lors de la conception ou de l'installation de protections appropriées. Quoi qu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent Manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine. Pour réduire les risques, prévoir suffisamment d'espace pour installer l'unité.

  Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours :
  – être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
  – être propres et sèches ;
  – être parfaitement éclairées.

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

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

Caractéristiques mécaniques de sécurité, risques

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

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

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

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

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

Non-utilisation

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

A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

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

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de la machine ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;

- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex., l'utilisation d'équipements ou d'échelles non adaptés) ;
- l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de la machine ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à la machine ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- monter sur la machine ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle la machine est conçue ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.

Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !

A.7 Nettoyage et entretien de l'appareil

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

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

Entretien courant

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

Maintenance préventive

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

Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée

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

Réparation et entretien exceptionnel

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

Pièces et accessoires

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

B INFORMATIONS GÉNÉRALES

AVERTISSEMENT
Voir "*AVERTISSEMENT et consignes de sécurité*"

B.1 Introduction

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

B.2 Indications supplémentaires

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

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

B.3 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

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

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

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

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

B.4 Essai et inspection

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

L'appareil est livré prêt à l'emploi.

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

B.5 Droits d'auteur

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

B.6 Conservation du Manuel

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

B.7 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

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

B.8 Définitions

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

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de la machine.
Fabricant	Diamond Professional SPA ou tout SAV agréé par Diamond Professional SPA.
Opérateur préposé à l'emploi courant de la machine	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.

SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	La personne qui a acheté l'appareil ou qui le gère et l'utilise (par exemple, société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

B.9 Responsabilités

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

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

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

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

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

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

C UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE

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

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

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

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

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

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

C.3 Opérateur chargé de l'utilisation courante

Cet opérateur doit au moins :

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

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

- désactiver immédiatement la machine.

D DESCRIPTION DU PRODUIT

D.1 Utilisation – Introduction

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

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

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



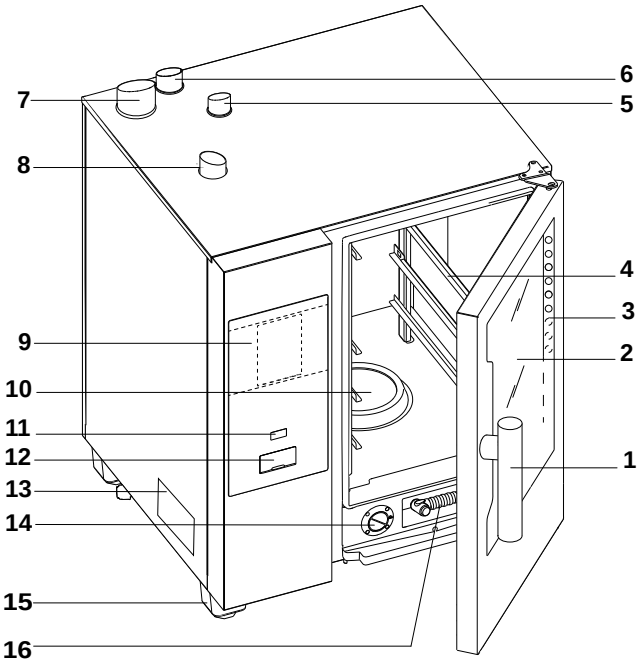
ATTENTION
Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients contenant des liquides (ou des produits qui se liquéfient sous l'effet de la cuisson) sur les gradins moins bien visibles. Et ce, afin d'éviter tout renversement pendant la manipulation des récipients.

Placement des aliments dans le four

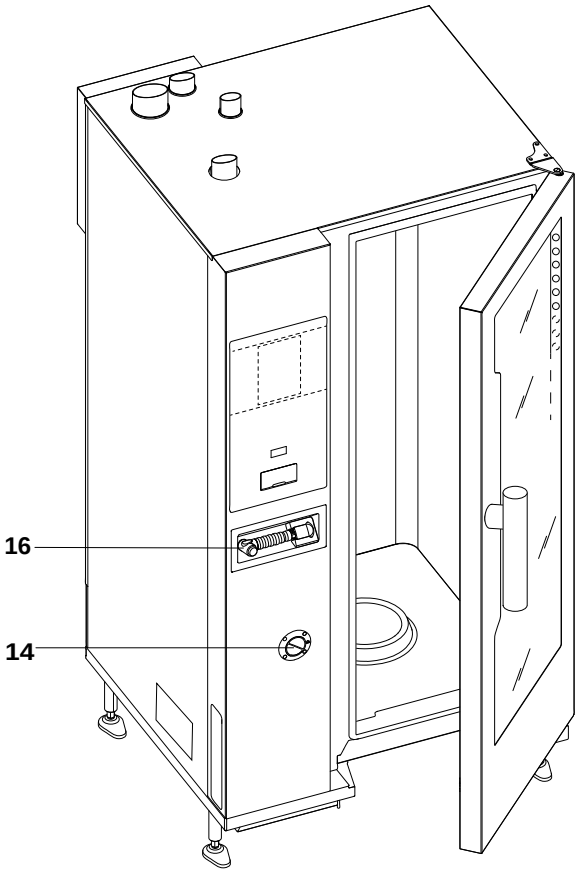
Nbre de grilles		MODÈLES					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Charge maximale du four	kg	30	60	50	100	100	200
Charge maximale des plaques/ plateaux	kg	15	30	15	30	15	30

D.2 Vue d'ensemble de l'appareil

6 - 10 GN model



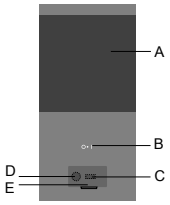
20 GN model



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

D.3 Panneau de contrôle

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



A. Panneau digital
B. Bouton Marche/Arrêt
C. Entrée/sortie de clé USB
D. Impression
E. Couvercle ouvrable

D.4 Ouverture et fermeture de la porte du four

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

Modèles 6 GN et 10 GN



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

Modèle 20 GN

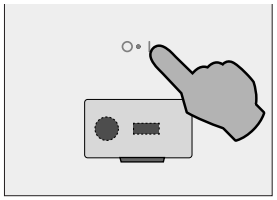


1. Tourner la poignée de 90°C dans le sens anti-horaire pour ouvrir complètement la porte. S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.
2. Pour fermer la porter, tourner la poignée de 90°C dans le sens anti-horaire jusqu'en butée et plaquer la porte contre le four.
3. Tout en maintenant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

E FONCTIONNEMENT

E.1 Mise en marche du four

Appuyer sur le bouton "I" (O – I) pour mettre le four en marche.



- le bouton correspondant O - I s'allume ;
- le panneau de contrôle s'allume ;

L'écran du temps est allumé :

- appuyer à plusieurs reprises sur le bouton du temps pour régler l'année, le mois, le jour, les heures et les minutes ; sur le clavier, appuyer sur les boutons "">" ou "<" pour avancer ou reculer et régler la valeur requise ;
- (Exemple dans la figure ci-dessous 12:05)



NOTE!
L'horloge doit être réglée une seule fois, à la première mise en marche du four. Il n'est plus nécessaire de la régler par la suite.

Statut des lampes :

- luminosité maximale = boutons actifs
- luminosité minimale = boutons inactifs
- absence de luminosité = boutons non disponibles
- clignotement = demande ou avertissement

Statut des écrans :

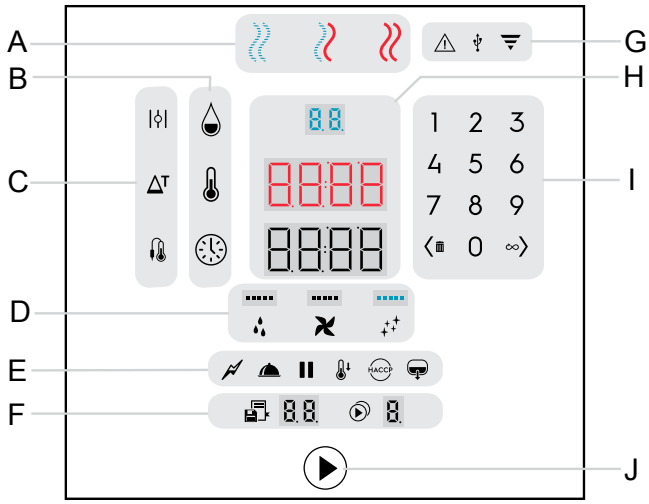
Les écrans indiquent généralement les valeurs d'humidité, de température, de temps, les programmes et le multiphase. Ils peuvent également afficher d'autres valeurs de fonctions pour signaler les avertissements ou les actions à exécuter.

E.2 Description des écrans et commandes

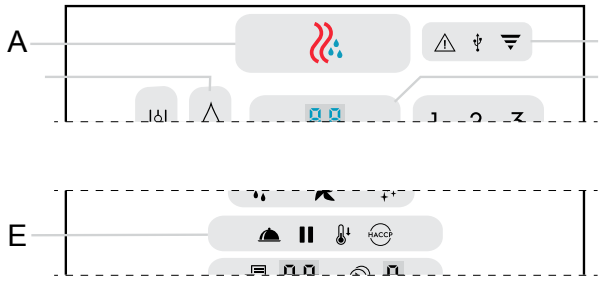
Le four permet de cuire dans différents modes de cuisson en fonction du type d'aliments et des exigences de l'utilisateur.

Il est possible de régler divers modes à l'écran, en appuyant sur l'icône correspondante.

Modèle niveau B



Modèle niveau C (sans boiler)



A. Cycles de cuisson
B. Paramètres de cuisson
C. Options de cuisson
D. Fonctions spéciales
E. Utilitaires
F. Programmes et Multiphase
G. Voyants
H. Écrans à chiffres
I. Clavier
J. Bouton de mise en marche

A - Cycles de cuisson

Cycle CONVECTION
Pour rôtir et gratiner
Température maximale jusqu'à 300°C.
(La deuxième icône concerne le modèle sans boiler)

Cycle MIXTE (pas sur les modèles sans boiler)
Vapeur surchauffée.
Utilise simultanément les deux réchauffeurs de la cellule et du générateur de vapeur en maintenant les aliments tendres
Température maximale jusqu'à 300°C.

Cycle VAPEUR (pas sur les modèles sans boiler)
Idéal pour cuire à la vapeur (température de service fixée automatiquement à 100°C.
Vapeur à basse température pour les cuissons délicates d'aliments en sachets sous vide et pour décongeler (température entre 25°C et 99°C) ;
Vapeur surchauffée (température 101°C – 130°C).

B - Paramètres de cuisson

Humidité
Permet de régler :
- le degré d'humidité désiré dans le cycle Mixte.
- le degré d'humidité désiré dans le cycle Convection.
- l'humidité entre les niveaux 1 et 10 sur les modèles sans boiler.

Température
Thermostat digital pour la température de la cavité.

Temps
Temps de cuisson.

C - Options de cuisson

Ventilation
Cycle d'air chaud avec ventilation de la cavité ouverte : pour la cuisson à sec, pour éliminer au besoin l'humidité (température max. 300°C).

Eco Delta
La fonction ECO DELTA permet d'effectuer une cuisson sans agresser les aliments avec des températures élevées ; on améliore ainsi l'homogénéité de cuisson, les aliments restent tendres et leur perte de poids diminue.
Il s'agit d'une méthode de cuisson évoluée selon laquelle la température de la cavité varie proportionnellement à la température au cœur de l'aliment à cuire.

Sonde à piquer
La sonde à cœur permet de contrôler de manière précise la température au cœur du produit à cuire.

D - Fonctions spéciales

Injection d'eau
Injection d'eau manuelle dans la cavité : elle permet d'augmenter instantanément le degré d'humidité pendant un cycle de cuisson.

Ventilateur
Permet de régler la vitesse du ventilateur

Cycle de nettoyage
Cette fonction permet de nettoyer automatiquement la cavité du four.

E - Utilitaires

Mi-puissance (pas sur les modèles sans boiler
)
Pour les cuissons délicates comme la pâtisserie légère. Il peut être associé à tous les cycles.

Maintien
Pour les cuissons lentes et prolongées, typiques des viandes (gros morceaux). Il s'active en fin de cuisson. Il peut être associé à tous les cycles.

Pause
Pour prévoir une pause entre une cuisson et l'autre.

Refroidissement
Refroidissement rapide de la cavité : utile pour passer d'une cuisson à une autre à température inférieure.
Permet la rotation du ventilateur et l'injection d'eau automatique (TS < 180°C°) même avec la porte ouverte.

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

HACCP
(analyse des risques et points de contrôle critiques) : selon le système requis, les données de cuisson peuvent être enregistrées sur clé USB.

Vidange du boiler (pas sur les modèles sans boiler)
Vidange manuelle de l'eau du générateur de vapeur : appuyer sur ce bouton pour évacuer l'eau du générateur de vapeur.

IMPORTANT
Afin d'éviter une accumulation excessive de calcaire dans le générateur de vapeur, il est nécessaire de :

- respecter les paramètres de l'alimentation en eau – voir les instructions d'installation ;
- toujours vidanger le générateur en fin de journée.

F - Programmes et Multiphase

Programmes
Programmes (ou recettes) existants et mémorisation des nouveaux. (Max. 99 programmes)

Multiphase
Cuisson par phases : cette fonction permet de régler des programmes de cuisson avec plusieurs phases dans une séquence automatique (maximum 4 phases).

G - Voyants

Attention
Indique un dysfonctionnement du four (erreur).

USB
Entrée/sortie de clé USB

Wi-Fi
Indique la réussite de la connexion à un réseau Wi-Fi.

H - Zone des écrans digitaux



Écran digital d'humidité

— Bouton de réglage électronique de l'humidité permettant de régler le degré d'humidité souhaité pour le cycle Mixte.



Écran digital de température

— Bouton de thermostat digital pour régler la température souhaitée de la cavité.

Δ^T — Bouton de thermostat digital pour régler la température ECO DELTA de la cavité.



Écran digital de temps/sonde

— Bouton de temporisateur pour régler le temps de cuisson.

— Bouton de thermomètre/thermostat digital pour régler la température au cœur du produit.

I - Clavier



Permet de régler les données des diverses fonctions.

Bouton <

- Appuyer dessus pour diminuer la valeur affichée (<) ;
- Appuyer sur ce même bouton pour effacer la valeur ( ).

Bouton >

- Appuyer dessus pour augmenter la valeur affichée (>)
- Appuyer sur ce même bouton pour sélectionner l'infinité ( ) lors du réglage du temps.

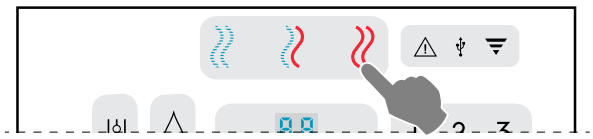
NOTE!
Les boutons "<" et ">" ne sont pas utilisés pour augmenter ou diminuer les valeurs des paramètres de cuisson (humidité, température et temps).

E.3 Réglage du cycle de cuisson

Exemple de réglage du cycle de cuisson.

Réglage du mode de cuisson

1. Sélectionner le cycle CONVECTION
   Modèle avec boiler

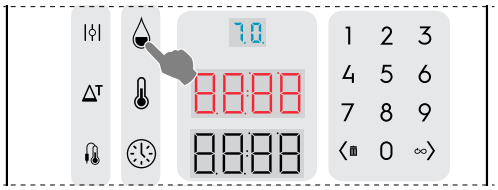


Modèle sans boiler



Réglage de l'humidité

2. Régler l'HUMIDITÉ
   - Appuyer sur le bouton d'humidité. Régler la valeur (par exemple 70%) au clavier numérique. La valeur saisie apparaît à l'écran à chiffres.
     En mode convection, l'humidité est réglée par défaut sur 50%.

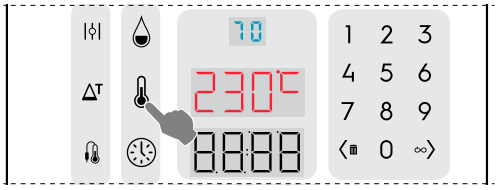


Condition d'humidité :

- Lorsque l'écran est éteint, l'humidité de la cavité est maximale. La ventilation est fermée (en modes de cuissons Convection ou Vapeur, par exemple).
  Régler la valeur "0" (zéro) pour désactiver l'écran (écran éteint).
  En cas de sélection du mode Vapeur, l'humidité est de 100% et non réglable.
- Appuyer sur le bouton Humidité pour régler l'humidité maximale au clavier, avec réglage de la ventilation (modes de cuisson Convection et Mixte).
- Si le bouton est enfoncé, l'humidité n'est pas réglable. La ventilation est ouverte (mode de cuisson Convection).

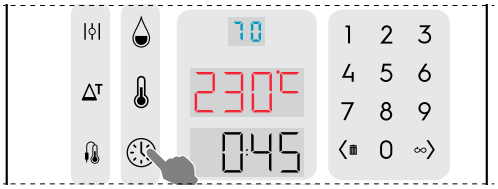
Réglage de la température

3. Régler la TEMPÉRATURE
   - Appuyer sur le bouton de température.
     Régler la valeur (par exemple 230°C) au clavier numérique. La valeur saisie apparaît à l'écran à chiffres.



Réglage du temps

4. Régler la DURÉE
   - Appuyer sur le bouton de temps.
     Régler la valeur (par exemple 45 minutes) au clavier numérique. La valeur saisie apparaît à l'écran à chiffres.



Démarrage du cycle

DÉMARRGE
Appuyer sur ce bouton pour démarrer le cycle de cuisson.
(Si l'option de démarrage du cycle à la fermeture de la porte est activée, ne pas appuyer sur le bouton de démarrage.)

5. **Phase de préchauffage**
   La fonction de préchauffage prépare la température de la cavité avant le début du cycle sélectionné.
   L'écran de la température affiche la température réglée ; l'écran du temps affiche le message "PrEH" ; le bouton de démarrage s'allume en vert.
   Appuyer sur ce bouton pour démarrer le cycle.
   - Si la porte est ouverte, le préchauffage est interrompu ; l'écran du temps affiche le message "door" (porte).
   - Le préchauffage redémarre dès que la porte est fermée.

   Passer le préchauffage
   - Maintenir le bouton de démarrage enfoncé pour passer cette phase et passer immédiatement au cycle principal.
6. Dès que le préchauffage est terminé, le message "LOAd" se met à clignoter à l'écran du temps ; le bouton de démarrage reste rouge.
   Charger les aliments dans l'appareil et fermer la porte pour démarrer le cycle.

Arrêter le cycle

- Maintenir le bouton de démarrage enfoncé pour arrêter le cycle.

Fin du cycle

7. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le cycle de cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme de l'appareil émet un bip continu. Ouvrir la porte et extraire le produit.
   L'alarme sonore peut être interrompue en effectuant une action quelconque sur le panneau de contrôle ou bien en ouvrant la porte. Pour arrêter manuellement le cycle de cuisson, appuyer sur le bouton de démarrage pendant quelques secondes.
   Pour répéter le dernier cycle de cuisson avec des paramètres identiques, appuyer de nouveau sur le bouton de démarrage.

OPTIONS DE CUISSON

Option d'humidité (cycle à convection uniquement)

	Vanne d'évent ouverte pour la cuisson à sec, permettant au besoin l'élimination de l'humidité. (Température max. jusqu'à 300°C)

Options de température (pour tous les modes de cuisson)

- ECO-DELTA

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

  Il s'agit d'une méthode de cuisson évoluée selon laquelle la température du compartiment varie proportionnellement à la température au cœur de l'aliment à cuire.

  1. Appuyer sur le bouton ECO-DELTA Δ^T pour sélectionner cette fonction.
  2. Appuyer de nouveau sur ce bouton pour insérer la valeur requise au clavier, par exemple 30°C.
  3. Appuyer sur le bouton SONDE . Régler la température à cœur requise.
  4. Insérer la sonde dans l'aliment (voir paragraphe *Option de sonde*).

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

L'utilisateur peut saisir une valeur de différence de température comprise entre 1 et 120°C.

Dans ce cas, la cuisson est modérée et longue parce que température de la cavité est réglée automatiquement en fonction de celle à l'intérieur de l'aliment (SONDE À CŒUR), en maintenant une différence constante (ECO-DELTA) entre l'une et l'autre, du début à la fin de la cuisson.

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

NOTE!
Fonction ECO-DELTA activée, le mode "Temps de cuisson" passe automatiquement en mode "Sonde à cœur" qui détecte la température à l'intérieur de l'aliment.

- REFROIDISSEMENT

  Refroidissement rapide de la cavité

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

  1. Appuyer sur le bouton REFROIDISSEMENT
  2. Entrer la valeur de température que le four doit atteindre pour la prochaine cuisson.
  3. Appuyer sur le bouton de démarrage pour atteindre la température de refroidissement.

Option de temps

- CUISSON EN CONTINU

  Le temps de cuisson est infini.

  1. Appuyer sur le bouton avec le symbole de l'infini >. L'écran du temps affiche "cont".
  2. Appuyer sur le bouton de démarrage pour démarrer la cuisson des aliments.
  3. Dès que l'aliment est cuit, appuyer sur le bouton de démarrage et le maintenir enfoncé pour ARRÊTER le cycle de CUISSON EN CONTINU.

Option de sonde

SONDE réglable conçue pour mesurer la température à cœur du produit. Cette fonction exclut le réglage de la durée de cuisson.

1. Appuyer sur le bouton SONDE ;

   Régler la température de la sonde à cœur au clavier numérique (par exemple, 55) ; l'écran du temps affiche la valeur saisie.



   NOTE!
   La sonde à cœur permet de contrôler de manière précise la température au cœur du produit à cuire.

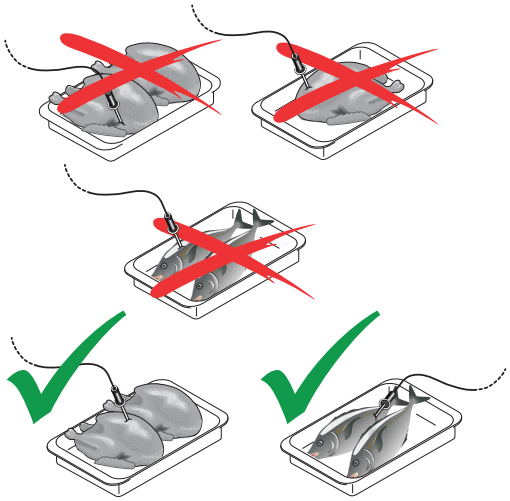
   L'utilisateur peut régler la température de sonde entre 10 et 290°C. Dès que la valeur réglée est atteinte, le four s'arrête automatiquement.

2. Fermer la porte du four et appuyer sur le bouton de démarrage pour démarrer le cycle de SONDE.
   Attendre que l'écran de température signale la fin de la phase de préchauffage. Le message LOAD s'affiche.
3. Ouvrir la porte, introduire les aliments dans la cavité, puis la SONDE.

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

4. Retirer la sonde à piquer de son logement ;
5. L'insérer dans le produit, sans exercer de force excessive ;

   Veiller à insérer la pointe (partie sensible) près du centre du produit.



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

Le four est équipé d'une sonde à piquer MULTIPOINT avec 6 capteurs le long de la tige qui permettent de relever correctement la température au cœur du produit, même si sa pointe n'est pas complètement centrée.

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

Fin du cycle SONDE

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

Désactivation du cycle SONDE

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

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

MULTIPHASE

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

Le four permet l'exécution de programmes comprenant plusieurs phases séquentielles (jusqu'à un maximum de 4 phases).

Pendant la cuisson, le passage entre phases s'effectue automatiquement. Le programme s'arrête automatiquement dès que toutes les phases sont terminées.

1. Sélection MULTIPHASE



   Pour régler un cycle de cuisson multiphase :
   a. commencer par régler un cycle de cuisson (voir E.3 *Réglage du cycle de cuisson* paragraphe) ;
   b. appuyer de nouveau sur le bouton de phase pour ajouter la phase 2 ;
2. Réglage de la PHASE 2
   - Il est possible de déterminer ici les paramètres de la nouvelle phase.
   - Répéter la séquence pour toutes les phases à régler.
   - Appuyer ensuite sur le bouton de démarrage pour démarrer le cycle de cuisson.

NOTE!
Pour supprimer une phase, appuyer de nouveau sur le bouton pour sélectionner la phase requise et maintenir l'icône de poubelle enfoncée ;

Ne pas oublier que la suppression d'une phase intermédiaire annule également automatiquement les phases suivantes.

Pour passer d'une phase à l'autre, appuyer sur les boutons de défilement < / > .

UTILITAIRES

Les utilitaires sont des fonctions qui peuvent être ajoutées au cycle de cuisson et peuvent également exécuter certains services. Pour les activer, il suffit d'appuyer sur le bouton correspondant.

Pour découvrir leur fonction, voir le point *E - Utilitaires*.

Pause

- Appuyer sur le bouton de pause de l'écran multiphase pour ajouter cette phase.
- En phase Pause, utiliser le clavier pour régler la durée à afficher à l'écran du temps.

Maintien

- Appuyer sur le bouton de maintien à l'écran multiphase pour ajouter cette phase avec la lettre H, comme dernière phase.
- En cas de cuisson minutée, la température de maintien est de + 65°C, mais en mode sonde, elle est 5°C supérieure à la température réglée.

Vidange du boiler

- Le boiler ne peut pas être vidangé pendant un cycle.

Refroidissement

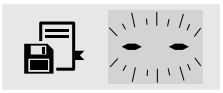
- Le refroidissement ne peut pas être activé pendant un cycle.
- La température par défaut est de 25°C, mais il est possible de la modifier en la réglant au clavier.
- Pour afficher la température de la cavité, appuyer sur le bouton de température et le maintenir enfoncé pendant plus de 2 secondes.

E.4 Programmes

Le bouton Programmes permet de rappeler des programmes et recettes enregistrés et d'en créer et enregistrer de nouveaux.

Réglage des programmes

- Appuyer sur le bouton des programmes. Deux tirets clignotants s'affichent.



  Le terme PROg (Programme) s'affiche à l'écran du temps.
  Le clavier s'active.
- Sélectionner le numéro de programme souhaité (01–99) au clavier.
- L'écran des programmes continue à clignoter pendant 15 secondes. Le programme est ensuite créé à l'expiration de cette durée ou en cas de sélection d'une autre fonction.
- Appuyer sur le bouton de démarrage pour démarrer le programme.

Pour annuler un programme après l'avoir appelé, appuyer sur le bouton < (Supprimer) et le maintenir enfoncé 2 secondes.

Enregistrement des programmes

- Appuyer sur le bouton des programmes et le maintenir enfoncé 3 secondes. Le premier programme libre (01–99) s'affiche en clignotant pendant 7 secondes.
  Le programme est ensuite sélectionné à l'expiration de cette durée ou en cas de sélection d'une autre fonction.
- Pendant ce temps, l'écran du temps affiche le mot SAUE (Enregistrer) et le clavier s'allume.
- Appuyer de nouveau sur le bouton des programmes pour confirmer l'enregistrement du programme.

Mise à jour des programmes

- Appuyer sur le bouton des programmes pour modifier un programme déjà enregistré.
  Le programme est ensuite créé à l'expiration de cette durée ou en cas de sélection d'une autre fonction.
- Pendant ce temps, l'écran du temps affiche le mot Updt (Mettre à jour) et le clavier s'allume.
- L'utilisateur peut maintenant modifier les paramètres de cuisson du programme comme l'humidité, la durée, la température et d'autres fonctions activées.
- Appuyer ensuite de nouveau sur le bouton des programmes pour confirmer la mise à jour du programme.

E.5 Voyants

Les voyants ne sont pas des boutons, ils indiquent simplement une fonction ou mettent en garde.

MISES EN GARDE ⚠

Le voyant clignote pour indiquer la présence d'une ou plusieurs alarmes ou avertir d'un dysfonctionnement du four.

USB

Ce voyant indique qu'une clé USB est insérée. Au début, il clignote, puis il reste allumé en continu dès qu'il est reconnu.

La prise USB (pos. C ; panneau de contrôle D.3) permet d'insérer une clé pour transférer / télécharger des programmes ou des données HACCP.

- Programmes
  1. Insérer la clé USB dans la prise.
  2. Pour transférer ou télécharger des programmes, appuyer sur le bouton correspondant.
  3. Le terme Prog apparaît à l'écran de la température. Le terme OUt apparaît à l'écran du temps.
  4. Appuyer sur le bouton de défilement de gauche clignotant (>) pour afficher le terme In (commande de transfert) à l'écran du temps, ou sélectionner celui de droite (<) pour afficher le terme Out (commande de téléchargement).
  5. Appuyer sur le bouton des programmes pendant qu'il clignote pour télécharger les données.
  6. L'opération de téléchargement est signalée à l'écran du temps par 4 tirets qui s'allument successivement jusqu'à la fin.
  7. Le terme donE (Terminé) s'affiche à la fin pour confirmer que l'opération est terminée.
- HACCP
  1. Insérer la clé USB dans la prise.
  2. Pour télécharger les données, appuyer sur le bouton HACCP.
  3. Le terme HACC apparaît à l'écran de la température. Le terme OUt apparaît à l'écran du temps.
  4. Appuyer sur le bouton HACCP pendant qu'il clignote pour télécharger les données.
  5. L'opération de téléchargement est signalée à l'écran du temps par 4 tirets qui s'allument successivement jusqu'à la fin.
  6. Le terme donE (Terminé) s'affiche à la fin pour confirmer que l'opération est terminée.

NOTE!
Pendant le téléchargement, le nom du fichier comporte : code du modèle / date / heure.

Wi-Fi

Ce voyant indique la connexion au Wi-Fi et le réseau avec le système de connectivité installé.

E.6 Fonctions spéciales

Les fonctions spéciales permettent d'améliorer l'utilisation du four et peuvent être utilisées avec plus ou moins d'intensité.

INJECTION D'EAU

- Pendant un cycle de cuisson, il est possible d'augmenter l'humidité dans la cavité pour certains types de cuisson.



Utiliser ces boutons autant de fois que nécessaire pour régler la durée d'injection en secondes (chaque tiret = intervalles de 10 s).

Dans la figure ci-dessus (par exemple), les 3 tirets correspondent à 30 secondes d'injection d'eau.

AVERTISSEMENT
Ouvrir délicatement la porte, le ventilateur est aspergé d'eau.

VENTILATEUR

- Cette fonction permet de régler la vitesse du ventilateur pour certains types de cuisson, comme les cuissons les plus délicates.



Appuyer autant de fois que nécessaire sur le bouton ci-dessus pour régler les 5 niveaux de vitesse.

Dans la figure ci-dessus (par exemple), 4 traits correspondent à une vitesse élevée.

CYCLE DE NETTOYAGE

La fonction "Nettoyage" permet de nettoyer automatiquement la cavité du four en sélectionnant le programme le mieux adapté (5 cycles).



1. Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton ci-dessus pour régler un des 5 cycles de cuisson.
   Dans la figure ci-dessus (par exemple), 2 traits correspondent à un nettoyage moyen (CLn2).

Cycles de nettoyage disponibles

CLn1	= Cycle de nettoyage doux Nettoyage en cas de niveau de salissure faible, c'est-à-dire cuisson vapeur, cuisson au four ou charges uniques avec des températures de cuisson inférieures à 200°C
CLn2	= Cycle de nettoyage moyen Nettoyage en cas de niveau de salissure moyen, c'est-à-dire rôtissage ou cuisson au four avec des températures de cuisson inférieures à 200°C
CLn3	= Cycle de nettoyage puissant Nettoyage en cas de niveau de salissure moyen à élevé, avec des dépôts d'aliments rôtis et grillés
CLn4	= Cycle de nettoyage intensif Nettoyage en cas de niveau de salissure élevé, avec des dépôts d'aliments rôtis et grillés de plusieurs charges
CLn5	= Cycle de rinçage Rinçage à l'eau froide

2. Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle ;
   Vérifier qu'il n'y a pas d'élément ou d'accessoire branché au four dans la cavité.
3. Ouvrir la porte ;
4. Placer les nettoyants dans le fond au centre de la cavité et/ou dans le tiroir frontal sous la cavité du four, en fonction du cycle.

DÉTERGENTS

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

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

Configuration standard

Détergent SOLIDE

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

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

A

Configuration alternative

Détergent enzymatique SOLIDE en sachets

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

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

PRODUIT DE RINÇAGE

Configuration standard

Produit de rinçage et détartrant SOLIDE en tablettes

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

B

Effet de détartrage disponible uniquement sur les modèles avec boiler.

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

Détartrant pour boiler (dESC)

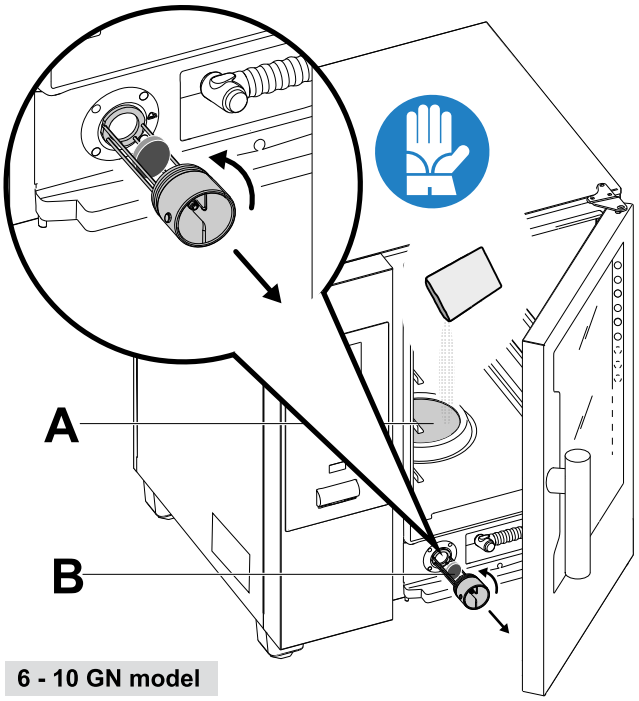
- Pendant le cycle de lavage normal avec des produits chimiques solides (tablettes bleues de produit de rinçage et de détartrant), le boiler ne s'entartre pas. Toutefois, en cas d'entartrage excessif du boiler, un message peut s'afficher avec le code d'erreur "dESC" pour signaler qu'il faut procéder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

  Lancer un programme de nettoyage (CLn1 à CLn4) avec cycle de rinçage et de détartrage et utiliser seulement 2 tablettes "C25" au lieu de la quantité habituelle.
- Si le code d'erreur "dESC" s'affiche de nouveau après le cycle de nettoyage, appeler le SAV.

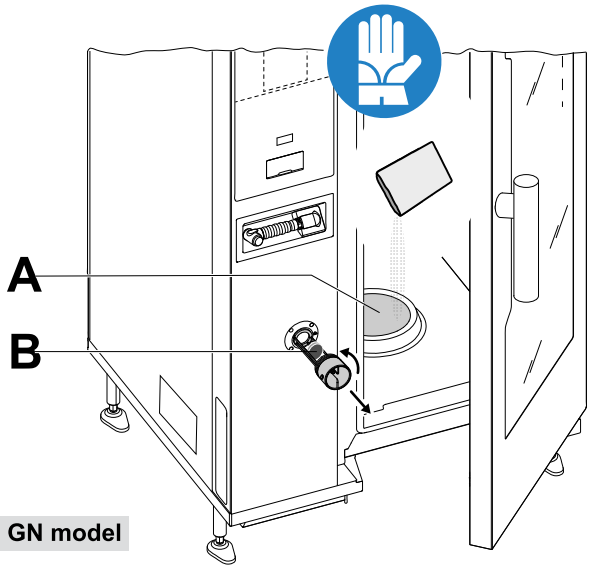
Chargement des produits chimiques

Modèle 6–10 GN			
Cycle de nettoyage	**A** Détergent	**B** Produit de rinçage / Détartrant	**dESC** Détartrant
	Quantité	Quantité	Quantité
CLn1	1	1	2
CLn2	2	1	2
CLn3	3	1	2
CLn4	4	1	2
CLn5	0	0	0

Modèle 20 GN			
Cycle de nettoyage	**A** Détergent	**B** Produit de rinçage / Détartrant	**dESC** Détartrant
	Quantité	Quantité	Quantité
CLn1			
CLn2			
CLn3			
CLn4			
CLn5			



6 - 10 GN model



20 GN model

AVERTISSEMENT

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

Écrans de nettoyage

Les divers écrans affichent le texte suivant :

Cycle démarré :

- Écran de la température = CLn2 (exemple ci-dessus).
- Écran du temps = durée du cycle.

Cycle en cours :

- Écran de la température = CLn2 (exemple ci-dessus).
- Écran du temps = compte à rebours.

F NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Voir "*AVERTISSEMENT et consignes de sécurité*".

F.1 Informations concernant l'entretien

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

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

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

F.2 Entretien de l'appareil

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

Nettoyage de la cavité

- Pour le nettoyage de la cavité, voir paragraphe *CYCLE DE NETTOYAGE*.

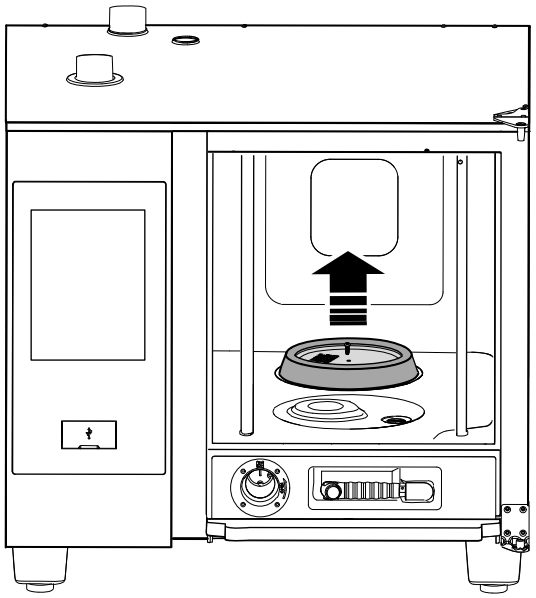


Nettoyage du filtre de la cavité

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

Il est recommandé de le nettoyer régulièrement.

1. Desserrer la vis depuis le centre du filtre ;



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

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

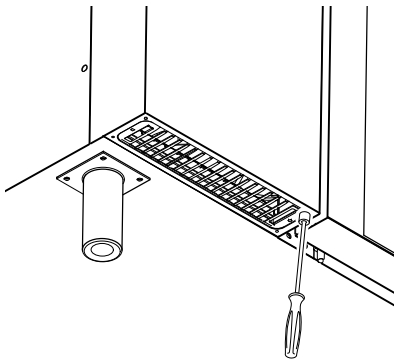
4. Remettre le filtre à sa place et visser la vis centrale.

Filtre à air

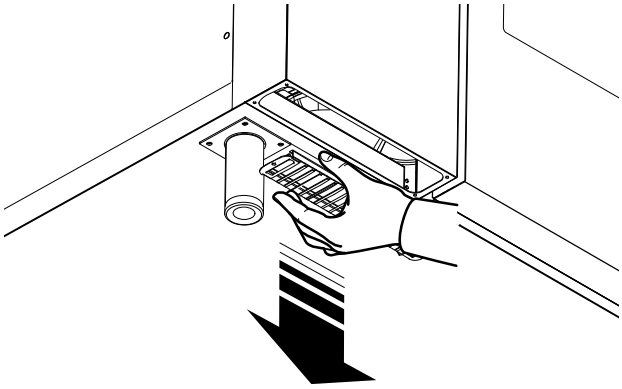
Nettoyer le filtre à air, situé sous le panneau de contrôle, au moins **une fois par mois**.

Procédez comme suit :

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



2. Extraire le filtre ;



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

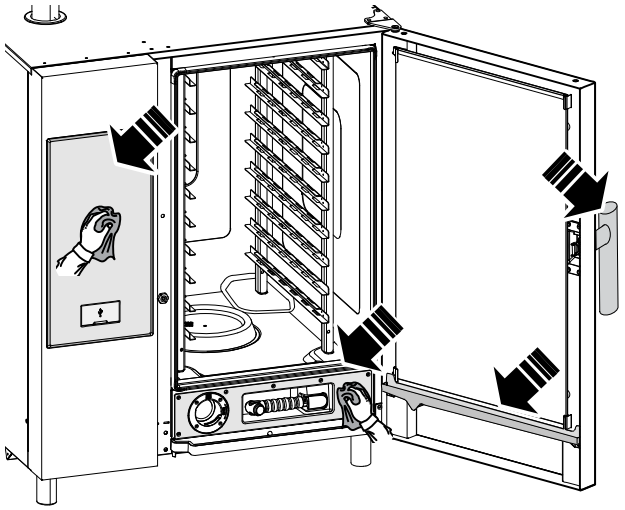
NOTE!
Il est impératif de le remettre en place pour des raisons de sécurité. En l'absence du filtre, l'appareil s'arrête de fonctionner.

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

Autres surfaces

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

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



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

F.3 Maintenance du boiler

En cas d'entartrage excessif du boiler, un message s'affiche pour signaler qu'il faut procéder au détartrage.

- Pour le détartrage du boiler, voir paragraphe *Détartrant pour boiler (dESC)*.

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

F.4 Remplacement des composants d'usure

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

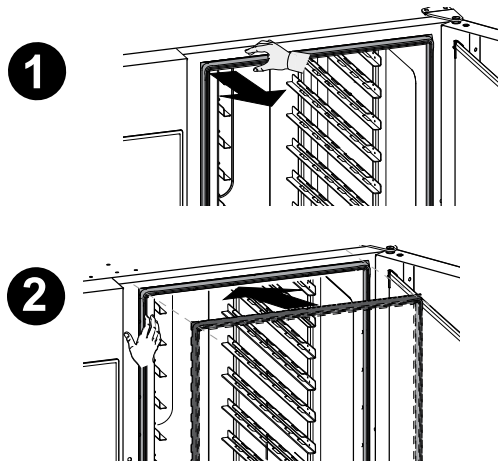
Remplacement du joint de la porte

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

Pour le remplacer, procéder comme suit :

1. Sortir le joint de son logement ;
2. En éliminer toutes traces de saletés ;

3. Insérer le nouveau joint à fond.



F.5 Nettoyage particulier

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

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

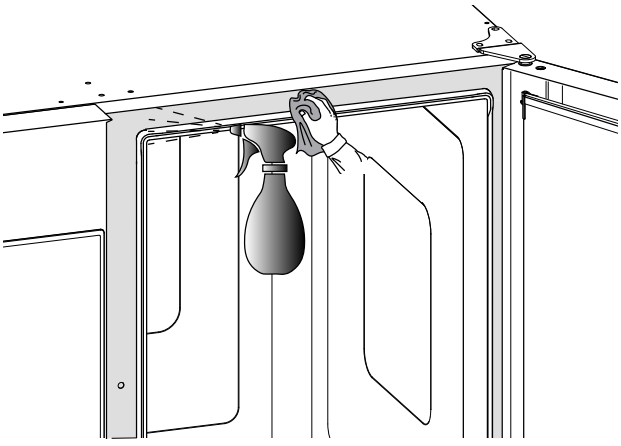
Nettoyage courant de la zone de la porte

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

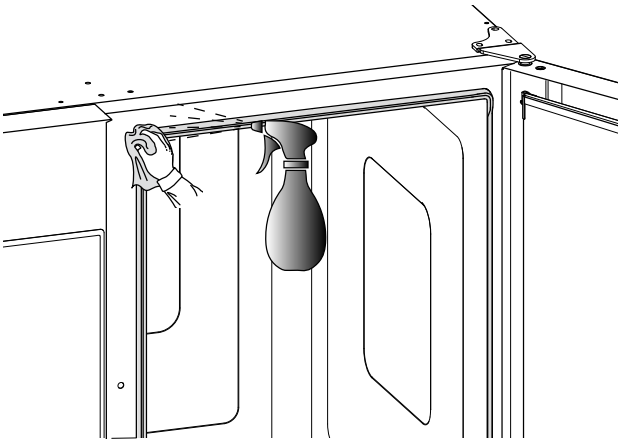
Après le cycle de cuisson, la porte du four, sa vitre interne, le joint et la zone autour du périmètre de la porte s'encrassent facilement sous l'effet des vapeurs graisseuses qui sortent du four.

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

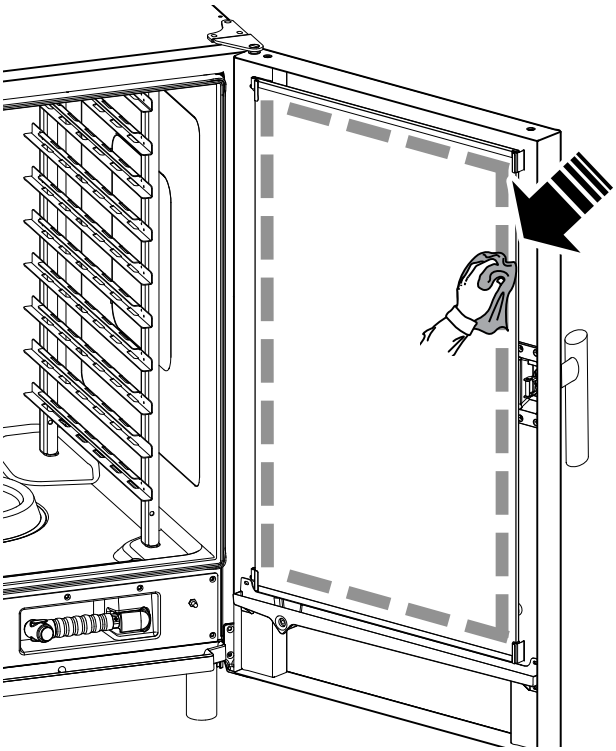
1. Nettoyer soigneusement la zone du four sur tout le périmètre de la porte, comme illustré dans la figure suivante :



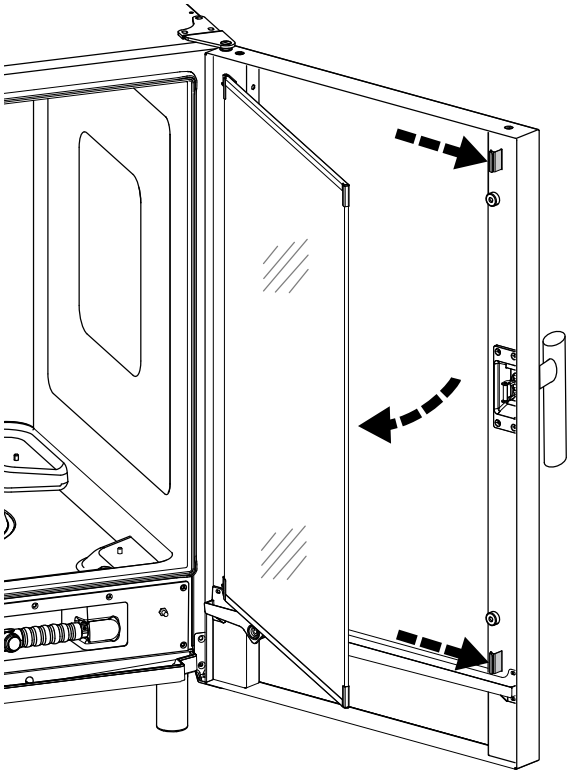
2. Nettoyer le long du joint en caoutchouc ;



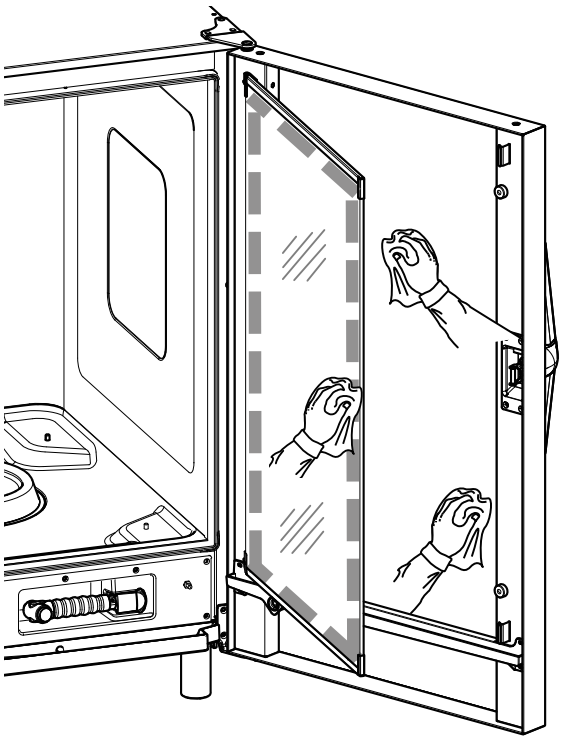
3. Nettoyer la vitre intérieure, en particulier près du bord. Voir la figure ci-dessous ;



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



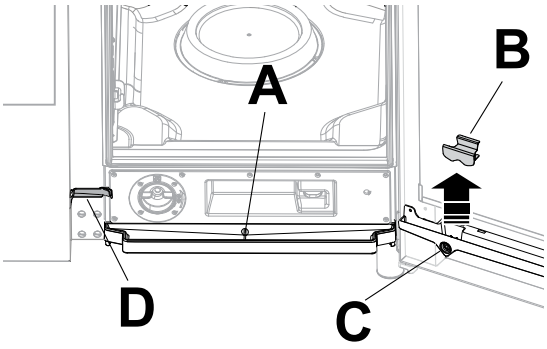
5. Nettoyer l'autre côté de la vitre et l'interstice entre les deux portes.



6. Remettre la vitre intérieure en place dans les clips et fermer la porte du four.
7. Nettoyer régulièrement le tuyau de vidange du bac de collecte ("A") à l'aide d'un jet d'eau sous pression ;

   De temps en temps, asperger une solution détergente à l'intérieur du tuyau de vidange avant de le nettoyer au jet d'eau.
8. Retirer le couvercle métallique ("B") et nettoyer régulièrement la valve de retenue ("C") à l'aide d'un jet d'eau sous pression ;

   De temps en temps, asperger une solution détergente sur la valve de retenue avant de la nettoyer au jet d'eau.



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

Sonde alimentaire

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

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

F.6 Intervalles d'entretien

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

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

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

Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un technicien spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés ;

Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le SAV ;

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

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire • Nettoyage général de la machine et de la zone environnante.	Tous les jours	Opérateur
Protections mécaniques • Contrôler l'état de conservation, vérifier l'absence de déformations, desserrages ou altérations.	Tous les ans	Service
• Contrôle Contrôler la partie mécanique pour s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état.	Tous les ans	Service
Structure de la machine • Serrer les boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil.	Tous les ans	Service
• Signalisation de sécurité Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	Tous les ans	Service
• Armoire de commande électrique Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine.	Tous les ans	Service
• Câble de branchement électrique et prise à fiche Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche.	Tous les ans	Service
• Entretien exceptionnel de l'appareil Vérifier tous les éléments gaz (le cas échéant).	Tous les ans	Service
Révision générale de l'appareil • vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, etc.	Tous les 10 ans[1]	Service

1. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de 10 ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.

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



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

Démontage

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

G DÉPANNAGE

G.1 Tableau des anomalies

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

Lors de tout contact avec le SAV, ne pas oublier de préciser :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

H INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

H.1 Fonctions ergonomiques

H.1.1 Certification

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

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

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

H.1.2 Recommandations générales

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

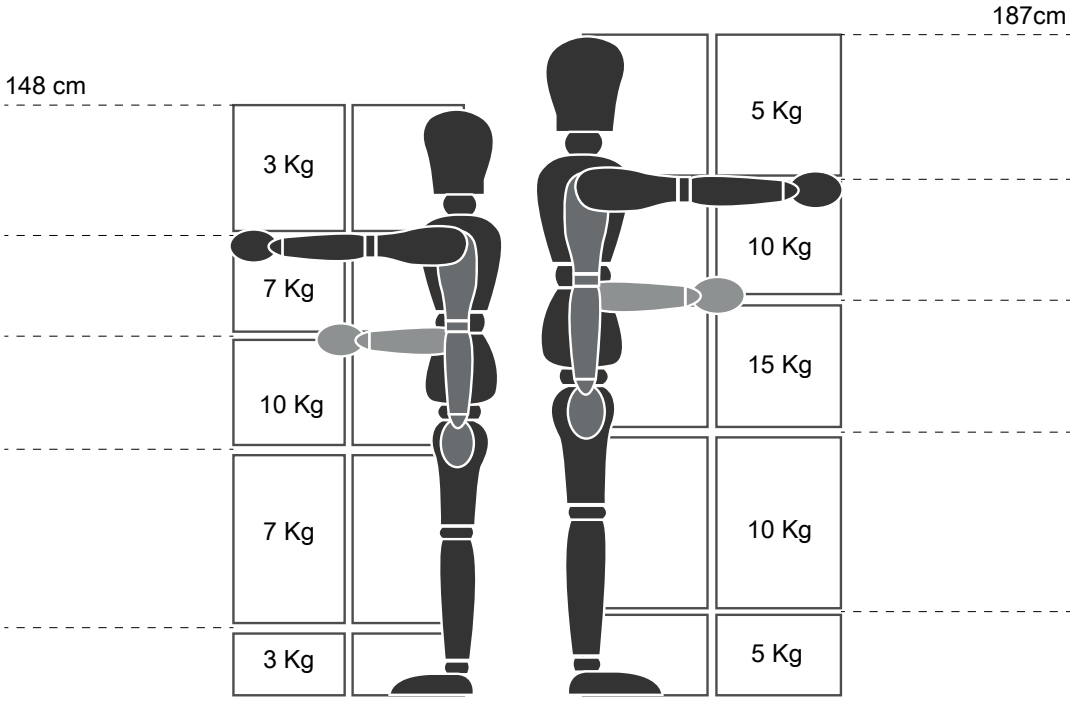
Le chargement et déchargement des plateaux et l'interaction avec le produit peuvent donner lieu à des postures incongrues et à la manipulation d'objets lourds – des caractéristiques de l'activité quotidienne que nous essayons de soulager.

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

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

Mouvement recommandé des plateaux en fonction de leurs poids

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



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

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



1	Blast Chiller 50Kg	Oven 10G + Base



2	Blast Chiller 100Kg	Oven 20G



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

H.1.2.1Recommandations concernant les accessoires

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

I MISE AU REBUT DE LA MACHINE

I.1 Stockage des déchets

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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