02/2023

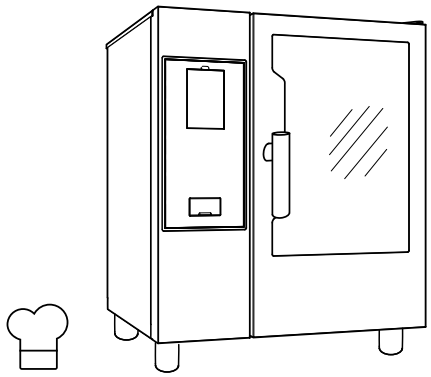
Mod: SDE/XC-22

Production code: 228965-SPECIALE

Diamond

Four mixte électrique et au gaz

Combi TOUCH



FR Mode d'emploi

0595402L00- 2022.02

Préambule

Lire attentivement les instructions suivantes, y compris les conditions de garantie, avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Enregistrer le produit

Recevoir des trucs et astuces sur le produit et des informations sur l'entretien et la réparation

---

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 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 l'appareil 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 l'appareil 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 l'appareil ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer régulièrement 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 l'appareil.

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 devront toujours être appliquées en cours d'utilisation de l'appareil. 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 ;
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de l'appareil, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Table des matières

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ 5
A.1 Informations générales 5
A.2 Équipements de protection individuelle 6
A.3 Sécurité générale 6
A.4 Protections installées sur l'appareil 7
A.5 Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité 8
A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible 8
A.7 Risques résiduels 9
A.8 Entretien de l'appareil 10
A.9 Entretien préventif 10
A.10 Pièces et accessoires 10
A.11 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien 10
A.12 Entretien de l'appareil 11
B GARANTIE 11
B.1 Conditions de garantie et exclusions de la garantie 11
C INFORMATIONS GÉNÉRALES 11
C.1 Introduction 11
C.2 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation 11
C.3 Essai et inspection 12
C.4 Droits d'auteur 12
C.5 Conservation du Manuel 12
C.6 Destinataires du Manuel 12
C.7 Définitions 12
C.8 Responsabilités 12
D UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE 13
D.1 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil 13
D.2 Consignes d'utilisation de base de l'appareil 13
E DESCRIPTION DU PRODUIT 13
E.1 Utilisation – Introduction 13
E.2 Vue d'ensemble de l'appareil 14
E.3 Ouverture et fermeture de la porte du four 14
E.4 Panneau de contrôle 15
F FONCTIONNEMENT 15
F.1 Mise en marche du four 15
F.2 Menu principal 16
F.3 Commandes sur écran tactile / messages d'information et d'affichage 17
F.4 Zone des menus à tiroir 17
F.5 Mode Manuel 19
F.6 Mode Automatique 28
F.6.1 Cycles+ / Cycles spéciaux 29
F.7 Mode Programmes 34
F.8 Mode favoris SkyHub (Page d'accueil) 37
F.9 Mode Aide 38
F.10 Mode Agenda (Calendrier - Mon Organiseur) 38
F.11 Mode USB 41
F.12 Mode Plan&Save/Cooking Optimizer (Planifier et Enregistrer/Optimiseur de Cuisson 42
F.13 Mode SkyDuo/Match (en fonction du modèle - option) 44
F.14 Gestion de la hotte 46
F.15 Mode nettoyage 46
F.15.1 Maintenance du boiler 51
F.16 Réglages 51
G ENTRETIEN DU FOUR 56
G.1 Informations concernant l'entretien 56
G.2 Entretien de l'appareil 56
G.3 Chambre de cuisson 56
G.4 Surchauffeur ou générateur de vapeur (uniquement pour les modèles qui en sont équipés) 56
G.5 Filtre de la chambre de cuisson 56
G.6 Filtre à air 56
G.7 Joint de porte 57
G.8 Vitre intérieure, extérieure et de la chambre de cuisson 57
G.9 Zone de la porte 58
G.10 Contrôle de l'efficacité du système d'évacuation 58
G.11 Bac de collecte des condensats 58
G.12 Sonde alimentaire 59
G.13 Autres surfaces 59
G.14 Périodes d'inutilisation 59
G.15 Remplacement des composants d'usure 59
G.16 Réparation et entretien exceptionnel 59
G.17 Intervalles d'entretien 59
G.18 Contacts maintenance (Australie uniquement) 61
H RECHERCHE DES PANNES 61
H.1 Introduction 61

H.2 Tableau des anomalies 61
I INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES 71
I.1 Fonctions ergonomiques 71
I.1.1 Certification 71
I.1.2 Recommandations générales 72
J MISE AU REBUT DE LA MACHINE 74
J.1 Procédure relative à l'élimination de l'appareil 74

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.



IMPORTANT
Instructions ou informations importantes concernant le produit



Équipotentialité



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.
- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications commerciales et collectives, comme des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc., pas pour la production alimentaire de masse en continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- 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.
- Par mesure de sécurité, ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres matériaux inflammables, liquides ou gazeux, à côté de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans cet appareil.
- Se référer aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil pour tous contacts avec le fabricant (par exemple, demande de pièces détachées, etc.).
- Au moment de la démolition de l'appareil, le marquage CE devra être détruit.
- Conserver cette notice en lieu sûr pour toute consultation future.

A.2 Équipements de protection individuelle

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

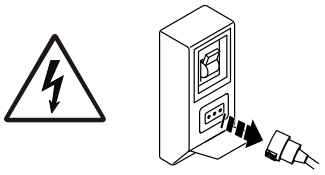
Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Casque 
Transport		●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Montage	—	●	●[1]	—	—
Emploi courant	●	●	●[2]	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	●[1–3]	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	●[1–3]	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	**EPI PRÉVU**				
○	**EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE**				
—	**EPI NON PRÉVU**				

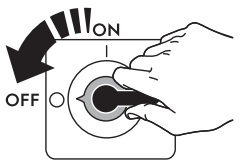
1. Pendant ces opérations, porter des gants résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
2. Pendant ces opérations, porter des gants résistants 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 la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
3. Pendant ces opérations, porter des gants adaptés au contact avec les substances chimiques utilisées (se référer à la fiche de données de sécurité des substances utilisées pour les informations concernant les EPI requis). À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer 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.
- Plusieurs illustrations du présent manuel représentent l'appareil ou certaines de ses parties, sans protections ou avec des protections retirées. Ceci dans le seul but de

simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser l'appareil sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.





Avant toute procédure d'installation, de montage, de nettoyage ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les marquages CE, les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'instruction présents sur l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- 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.
- Éviter d'exposer l'équipement à l'ozone - ne pas utiliser des ozoniseurs dans les locaux dans lesquels l'équipement est installé.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Il est interdit d'introduire dans le four des liquides inflammables par exemple de l'alcool, durant le fonctionnement.
- 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.

  L'appareil doit exclusivement être installé sous une hotte de ventilation.
- Une ventilation incorrecte peut présenter un danger pour la santé de l'opérateur et donner lieu à des problèmes de fonctionnement, des résultats de cuisson non satisfaisants et l'endommagement éventuel de l'équipement. Toute détérioration résultant directement d'une ventilation incorrecte du FOUR ne sera en aucun cas couverte par la garantie du fabricant.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Les opérations suivantes doivent être confiées exclusivement au personnel spécialisé autorisé ou aux techniciens du SAV, munis de tous les équipements de protection individuelle (A.2 *Équipements de protection individuelle*), des outils, des matériels et des moyens auxiliaires appropriés et qui peuvent demander au fabricant un Manuel de service :
  – Installation et montage
  – Mise en place
  – Branchement électrique
  – Nettoyage, réparation et entretien exceptionnel de l'appareil
  – Élimination de l'appareil
  – Intervention sur les équipements électriques

A.4 Protections installées sur l'appareil

Protections

L'appareil est équipé :

- de protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à l'appareil 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'outils ; c'est pourquoi l'utilisateur ne peut pas retirer ou toucher à ces dispositifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

- des protections mobiles verrouillées (porte) pour accéder à l'intérieur de l'appareil ;
- des volets d'accès à l'équipement électrique de l'appareil, réalisés à l'aide de panneaux à charnières, qu'il est possible d'ouvrir avec des outils. Il est interdit d'ouvrir la porte lorsque l'appareil est branché sur secteur.

A.5 Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité

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

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

A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de l'appareil, 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 l'appareil. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de l'appareil ;
- 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 l'appareil ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à l'appareil ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- l'utilisation de l'appareil pour se hisser plus haut ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle l'appareil est conçu ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.

AVERTISSEMENT
Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !

A.7 Risques résiduels

L'appareil présente des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés par la conception ou 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 l'appareil. Pour réduire les risques, prévoir suffisamment d'espace pour installer l'unité.

Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de l'appareil 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 présentés par l'appareil sont énoncés ci-après : ces comportements sont considérés comme incorrects et formellement interdits.

Risque résiduel	**Description d'une situation dangereuse**
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau, de liquide ou de saleté sur le sol
Brûlure/abrasions (par exemple, résistances, plaque froide, lamelles et tuyaux du circuit de refroidissement)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de l'appareil sans se munir de 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
Chute de l'opérateur	L'opérateur intervient sur l'appareil en utilisant des systèmes non adaptés pour accéder à la partie supérieure (par exemple, échelle, ou en montant directement sur l'appareil)
Écrasement ou lésion	Il se peut que le personnel spécialisé n'ait pas fixé correctement la console de commande permettant d'accéder au compartiment technique. Celui-ci risque alors de se refermer subitement.
Basculement des charges	En cas de manutention de l'appareil ou de retrait de son emballage à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré
Chimique	Contact avec des substances chimiques (par ex., détergent, produit de rinçage, détartrant, etc.) sans recourir aux mesures de sécurité qui s'imposent. Veiller à toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.
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 brusquement et volontairement la porte/les tiroirs (le cas échéant, selon le type d'appareil) : • porte/s

A.8 Entretien de l’appareil

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

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Utiliser une échelle à crinoline pour les interventions sur les appareils très hauts.
- Avant de procéder au nettoyage, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.
- Ne pas asperger d'eau ni utiliser de jets d'eau, des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs vapeur.

A.9 Entretien préventif

Pour garantir la sécurité et la performance de l'équipement, il est recommandé de demander aux techniciens agrées de procéder à son entretien tous les 12 mois, conformément aux manuels d'entretien . Pour plus de détails, merci de contacter votre SAV local.

A.10 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 l'appareil risque de ne plus être conforme à la norme de sécurité.

A.11 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'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.
- Les éventuelles anomalies sont signalées sur l'affichage situé sur le bandeau de commande.
- Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; 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.
- 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.

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 l'appareil et débrancher toutes les arrivées (électricité, gaz, eau).

Avant toute intervention sur l'appareil, toujours consulter le Manuel qui indique les procédures correctes et fournit des consignes importantes de sécurité.

A.12 Entretien 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 l'appareil pour minimiser toutes interruptions de service.
- Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes fournies dans le Manuel.

B GARANTIE

B.1 Conditions de garantie et exclusions de la garantie

Si le produit acheté est couvert par une garantie, cette garantie sera conforme aux réglementations locales, sous réserve que le produit soit installé et utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et selon les modalités décrites dans la documentation appropriée de l'équipement.

La garantie ne s'applique que si le client a utilisé des pièces détachées d'origine et procédé aux entretiens conformément à la documentation en matière d'utilisation et d'entretien mise à disposition sous format imprimé ou électronique par le fournisseur.

Le fournisseur recommande vivement d'utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés afin d'obtenir des résultats optimum et maintenir le produit à son niveau d'efficacité maximum au fil du temps.

La garantie ne couvre pas :

- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;
- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;

  – capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;

  – inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque appareil) ;

  – pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;

  – négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;

  – procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;

  – Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;

  – conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, surchauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;

  – insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;

  – accidents ou force majeure ;

  – transport et manipulation, y compris rayures, bosses, éclats et/ou autres dégâts de la finition du produit, sauf spécifications contraires, si ces dégâts résultent de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison ;
- produit dont le numéro de série a été supprimé, modifié ou n'est plus facilement lisible ;
- remplacement d'ampoules, filtres et autres consommables ;
- accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés.

La garantie ne couvre aucune activité de maintenance programmée (y compris les pièces nécessaires à cet effet), ni la fourniture de détergents, sauf spécifications contraires prévues par un quelconque accord local, en vertu de conditions locales.

Pour la liste des SAV agréés, consulter le site Web.

C INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

C.1 Introduction

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 les synthétisent. Ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de l'appareil.

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

C.2 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.

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

C.3 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.

IMPORTANT
Pour les modèles à 20 grilles uniquement : le four doit être utilisé avec le chariot fourni ou avec les chariots appropriés repris dans le catalogue des accessoires.

L'appareil est livré prêt à l'emploi.

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

C.4 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.

C.5 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de l'appareil, 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 l'appareil.

C.6 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 l'appareil et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de l'appareil ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

C.7 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 l'appareil.
Fabricant	tout SAV agréé.
Opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de l'appareil.
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	Personne qui a acheté l'appareil et/ou qui le gère et l'utilise (par ex., société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

C.8 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 l'appareil 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 l'appareil ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de l'appareil par du personnel qui n'a pas été informé et/ou formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

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

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

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

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

D UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE

D.1 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de l'appareil a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises.

L'opérateur doit :

- lire et comprendre le Manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité ;
- avoir reçu une formation spécifique à l'utilisation correcte de l'appareil.

IMPORTANT
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 l'appareil.

D.2 Consignes d'utilisation de base de l'appareil

- Connaissance suffisante de la technologie et expérience spécifique dans l'utilisation de l'appareil.
- Culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ; y compris capacité à interpréter correctement les schémas, la signalisation et les pictogrammes.
- Connaissances techniques suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

E DESCRIPTION DU PRODUIT

E.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.

IMPORTANT
Sur les modèles à 20 grilles, n'exécuter les cycles de nettoyage qu'avec le chariot à l'intérieur du four. Ce qui permettra une fermeture étanche des ouvertures du fond, 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 à 6, 10 et 20 grilles (installation superposée comprise), vérifier à quelle hauteur les plateaux supérieurs sont placés dans le four. Coller au besoin l'autocollant suivant (fourni) à l'avant du four et ***à une hauteur de 1,60 m ou plus au-dessus du sol***.



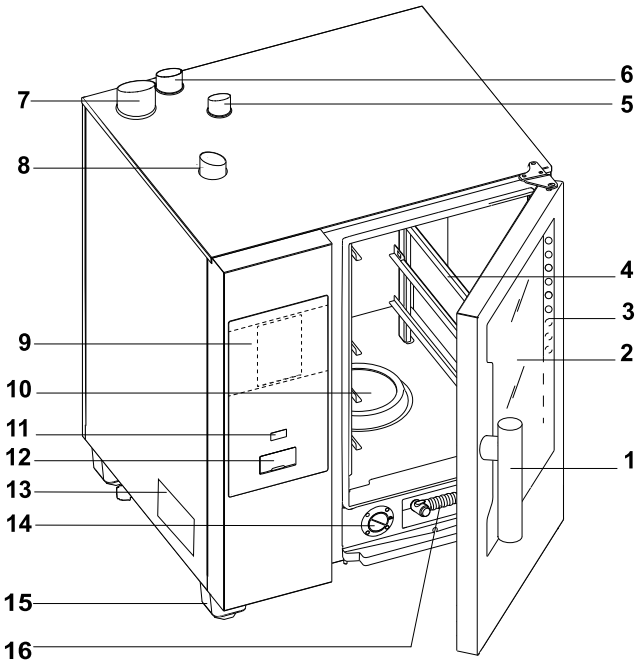
ATTENTION
Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients contenant des liquides (ou des produits qui se liquéfient sous l'effet de la cuisson) sur les gradins situés à plus de 1,6 m au-dessus du sol. Et ce, afin d'éviter tout renversement pendant la manipulation des récipients.

Placement des aliments dans le four

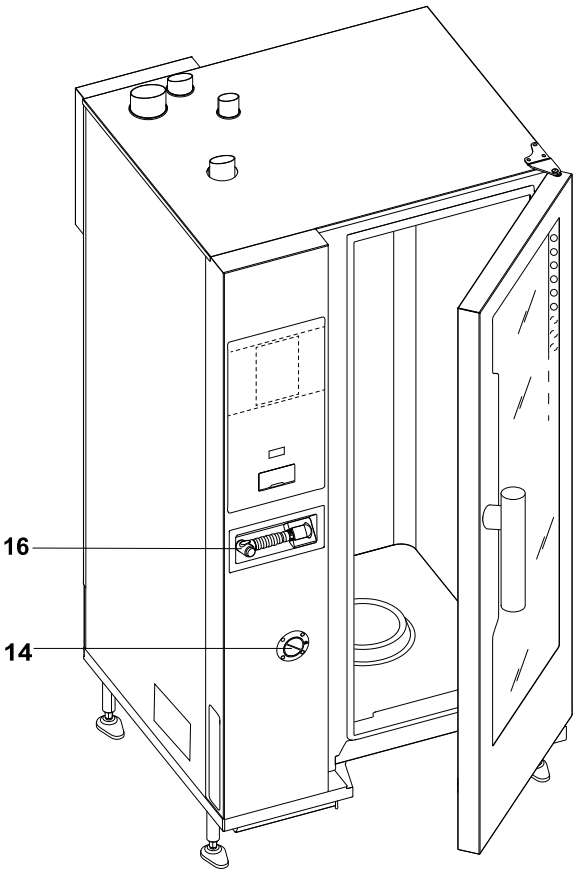
Nbre de grilles		MODÈLES					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Charge maximale du four	kg	30	60	50	100	100	200
Charge maximale des plaques/ plateaux	kg	15	30	15	30	15	30

E.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 ON/OFF
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)

NOTE!
La pulvérisation manuelle ne fonctionne que si le four est en marche.

E.3 Ouverture et fermeture de la porte du four

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

Modèles 6 GN et 10 GN



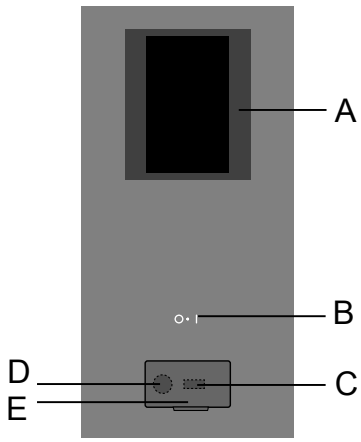
1. Tourner la poignée de porte à fond dans le sens horaire ou dans le sens anti-horaire pour ouvrir complètement la porte du four. S'il est en cours, le cycle de cuisson est interrompu.
2. Pour fermer la porte, la plaquer suffisamment contre le four pour la verrouiller.

Modèle 20 GN



1. Tourner la poignée de 90°C dans le sens anti-horaire pour ouvrir complètement la porte. S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.
2. Pour fermer la porte, 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.4 Panneau de contrôle



A. Affichage - écran tactile
B. Bouton ON/OFF
C. Entrée/sortie de clé USB
D. Raccordement de l'accessoire
E. Couvercle ouvrable

F FONCTIONNEMENT

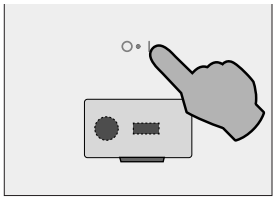
F.1 Mise en marche du four

Appuyer sur le côté “I“ du bouton “O – I“ pour mettre le four en marche.

Appuyer sur le côté “O“ du bouton pour arrêter le four.

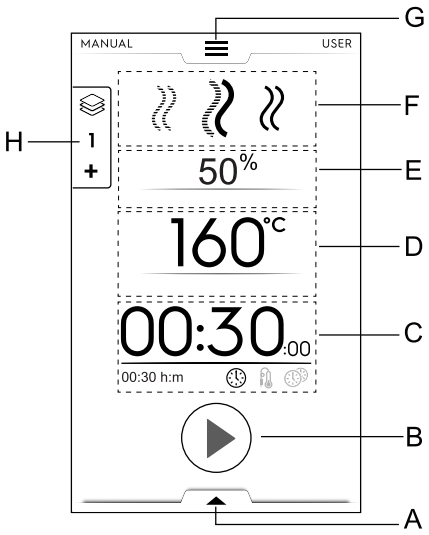
IMPORTANT
Pour les modèles au gaz uniquement : attendre 5 minutes avant de le rallumer.

NOTE!
Après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut rester actif pour des raisons de sécurité.



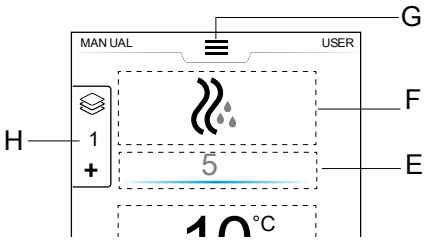
L’afficheur s’allume, charge le logiciel et, après quelques instants, affiche par défaut la page suivante en mode MANUEL.

Modèles avec boiler



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

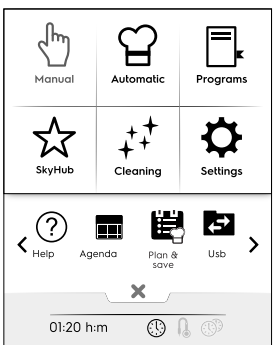
Modèles sans boiler



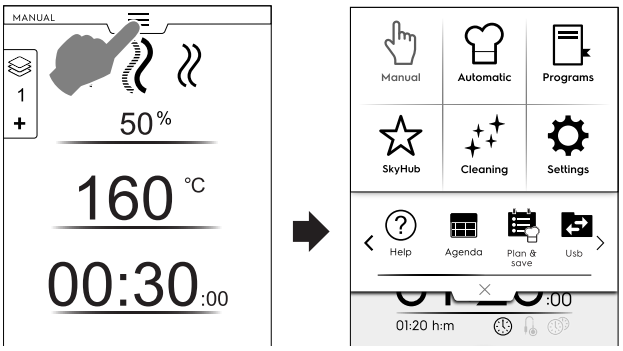
F.2 Menu principal

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

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



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



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

Modes de cuisson

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

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

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

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

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

Autres modes

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

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

< Options ZONE DE DÉFILEMENT >

Aide

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

AGENDA (MyPlanner/Calendrier)

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

PLAN-N-SAVE/OPTIMISEUR DE CUISSON

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

SKYDUO/MATCH (option)

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

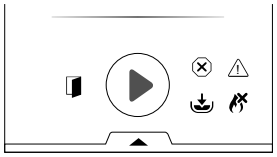
Cette fonction peut être activée à la demande et fonctionne en combinaison avec des dispositifs de connectivité, à installer par le personnel spécialisé. Elle permet de raccorder le four à une cellule de refroidissement (voir le chapitre F.13 *Mode SkyDuo/Match (en fonction du modèle - option)*).

USB

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

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

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



Commandes de l'écran tactile

Effleurer cette icône pour confirmer et/ou enregistrer la sélection

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

Effleurer cette icône pour revenir au menu précédent

Effleurer cette icône pour démarrer un cycle

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

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

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

Information de signalisation

Icône d'avertissement d'ouverture de la porte

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

Niveau de vitesse du ventilateur

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

Température trop élevée du boiler
Pas disponible sur les modèles sans boiler

Modèles au gaz uniquement :
Brûleur à gaz[1] bloqué.
Pour réinitialiser l'allumage du boiler, appuyer sur l'icône de flamme verte .

Injection d'eau

Puissance réduite

Alarme de blocage

Afficher messages

Avertissements

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

Icône de signalisation des alarmes

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

Informations

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

F.4 Zone des menus à tiroir

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

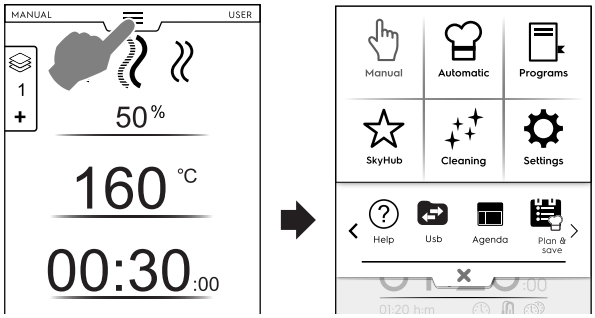


TIROIR SUPÉRIEUR

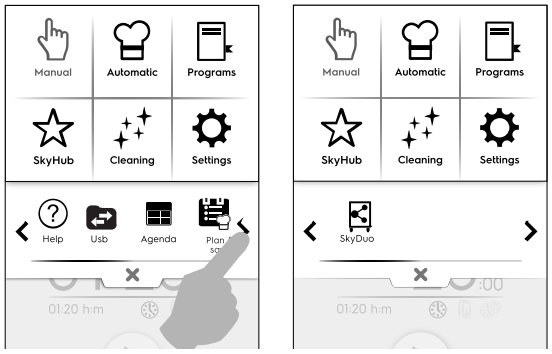
- Ce tiroir permet de naviguer dans le menu principal.

1. Il peut s'agir du brûleur du haut ou du bas de la cavité ou du brûleur du boiler

– Ouverture du menu à tiroir supérieur :



– Déplacement entre les pages :



Effleurer les flèches dans la zone de défilement ;

– Fermeture du menu à tiroir supérieur :

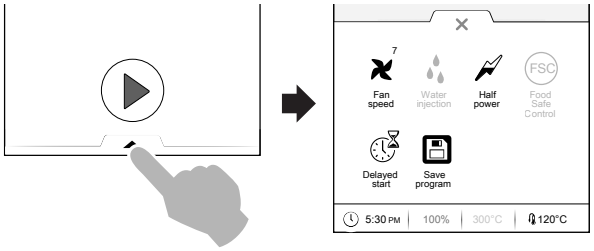


Appuyer sur le bouton ✕ pour clore le tiroir.

TIROIR INFÉRIEUR

- Ce tiroir permet d'accéder à d'autres options, accessoires et fonctions avancées.

  – Ouverture du menu à tiroir inférieur :



  – Fermeture du menu à tiroir inférieur

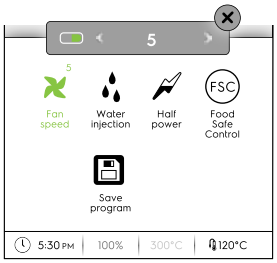


Fonctions du TIROIR INFÉRIEUR – Utilitaires

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

Vitesse du ventilateur

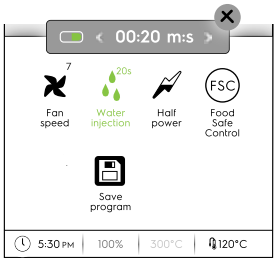
- Effleurer cette icône pour régler la vitesse du ventilateur des niveaux 1 à 7.
- Effleurer l'icône ✕ pour clore et activer le réglage.
- Pour désactiver cette fonction, utiliser les icônes ▭ / ▭.



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

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

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



Puissance réduite

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

Contrôle de sécurité alimentaire (FSC)

Pour activer cette fonction, voir le paragraphe *FSC Safety Control (FSC)* au chapitre F.16 *Réglages*.

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

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

  L'icône correspondante sur le tiroir inférieur (FSC) change en conséquence (FSC+).



Départ différé

Cette option permet de différer le démarrage d'un cycle à un moment plus opportun.

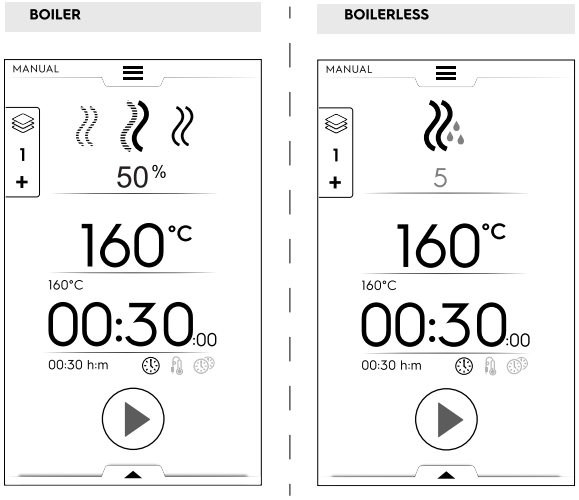
Après avoir réglé le départ différé et appuyé sur le bouton ▶, l'icône correspondante et le délai sélectionné s'affichent. L'appareil lance le compte à rebours.

Enregistrer programme

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

F.5 Mode Manuel

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



Pour afficher la page d'accueil avec des informations plus détaillées, voir le chapitre F.16 *Réglages* (Manuel ⇨ Généralités, ⇨ Afficher valeurs réelles et réglées).

/

CYCLES DE CUISSON

Modèles avec boiler

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

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

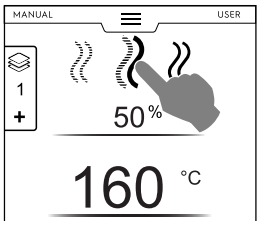
Cycle VAPEUR
Idéal pour cuire à l'eau (température automatiquement fixée à 100°C ;
Vapeur à basse température pour les cuissons délicates d'aliments en sachets sous vide et pour décongeler (température entre 25°C et 99°C) ;
Vapeur surchauffée (température 101°C – 130°C).

Modèles sans boiler

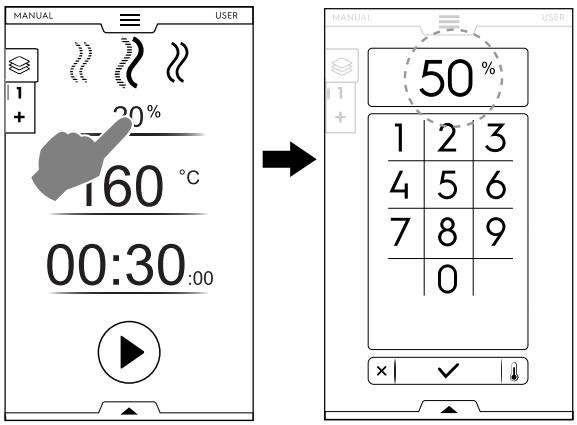
Cycle CONVECTION
Température maximale jusqu'à 300 °C.
Pour rôtir et gratiner ; température maximale jusqu'à 300 °C.

Réglage d'un cycle de cuisson

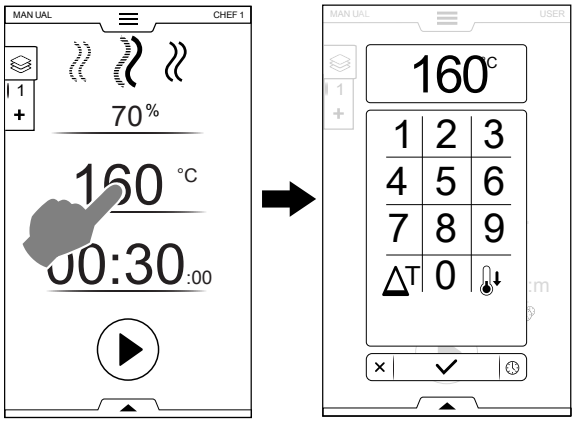
1. Sélectionner un cycle, par exemple, COMBI (MIXTE) ;



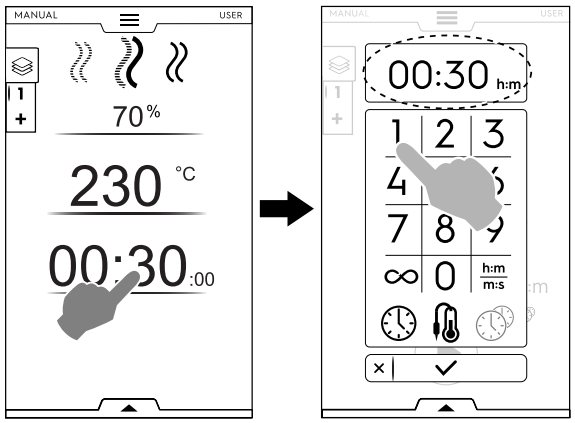
2. Si nécessaire, régler l'HUMIDITÉ requise ;
   - Appuyer sur la ligne de la valeur d'humidité ;
   - Entrer la nouvelle valeur sur le pavé numérique qui apparaît à l'écran.



3. Régler la TEMPÉRATURE requise[2]
   - Appuyer sur la ligne de la valeur de la température ; entrer sur le pavé numérique la nouvelle valeur qui apparaît à l'écran.



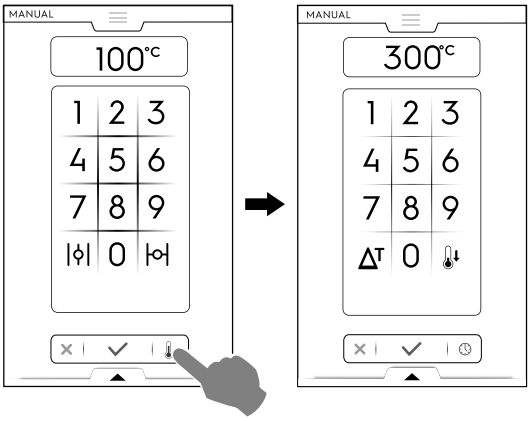
4. Régler la DURÉE
   - Appuyer sur la ligne de la valeur de temps ; entrer la nouvelle valeur sur le pavé numérique.



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

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

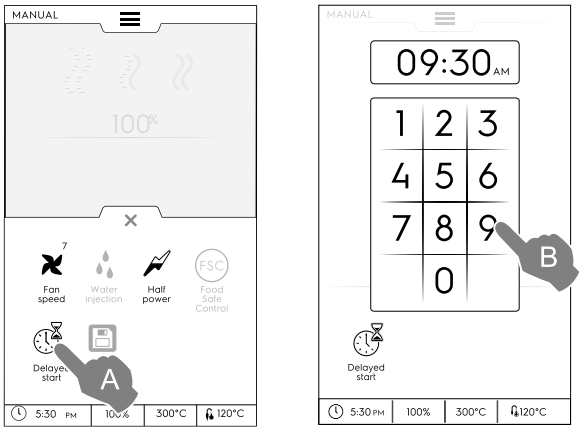
- Appuyer sur le bouton illustré sur la figure pour accéder au réglage des options de température et de temps ;



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

Réglage du départ différé avant d'appuyer sur le bouton de démarrage

A. Ouvrir le menu à tiroir inférieur et appuyer sur l'icône correspondante ("A") ;
B. Régler l'heure de départ sur le clavier qui apparaît alors ("B") et appuyer sur ✕ pour fermer ;

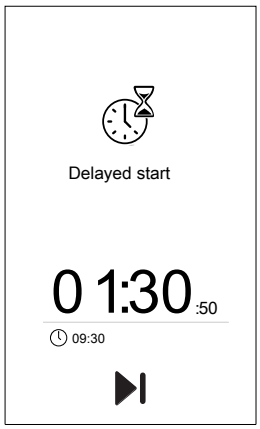


NOTE!
Pour annuler le départ différé, rouvrir le menu à tiroir inférieur et appuyer sur l'icône verte de départ différé. La couleur verte doit devenir blanche.

2. En mode de fonctionnement continu, après 30 minutes, la température de la cavité est limitée à 260°C par mesure d'économie d'énergie. La température réglée est rétablie automatiquement lorsque les aliments sont enfournés.

C. Le cycle de cuisson réglé s'affiche alors avec le départ différé. Appuyer sur le bouton ⏵ pour confirmer (“C“).





- Pour procéder au préchauffage du four en cycle départ différé, voir le chapitre F.16 *Réglages* (Manuel ⇨ Généralités, ⇨) et activer la fonction “Préchauffage départ différé“ (/).
  Dans ce cas, le four demande de procéder à la phase de préparation (préchauffage) pour le cycle qui doit démarrer à l'heure réglée.

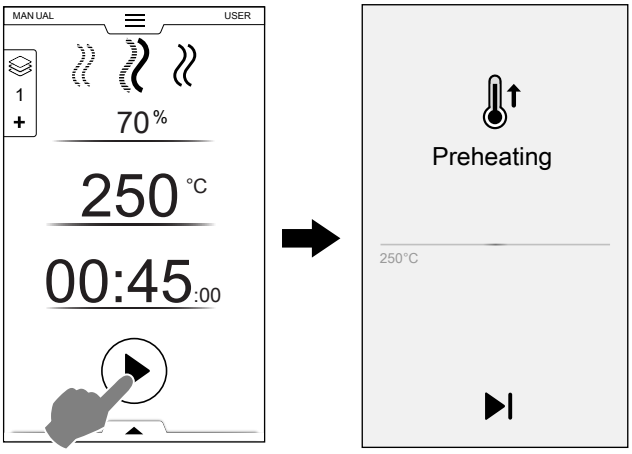


L'appareil lance le compte à rebours. L'écran affiche l'icône de départ différé, le temps restant et l'heure de départ réglée.
Il est toujours possible d'annuler le départ différé et de démarrer immédiatement le cycle. Dans ce cas, le four démarre la phase de préchauffage.

Options de démarrage

AUTOSTART (DÉMARRAGE AUTOMATIQUE)
Le cycle démarre à la fermeture de la porte. Le bouton de démarrage n’est pas visible à l’écran.
Le Pour activer le démarrage automatique dans tous les modes, voir le chapitre F.16 *Réglages* (Démarrage automatique).

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



NOTE!
Si la température de la cavité est trop élevée, un message demande d'ouvrir la porte pour faciliter son refroidissement.

⏵| Sauter Préchauffage/Pré-refroidissement

Effleurer l’icône ⏵| pour sauter cette phase et passer immédiatement au cycle principal.

NOTE!
Cette phase peut être activée ou désactivée comme indiqué au chapitre F.16 *Réglages* (Manuel ⇨ Généralités, ⇨ Préchauffage cuisson).

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

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



Arrêter le cycle

- Maintenir le bouton ⏹ enfoncé pour arrêter le cycle.



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

Appuyer sur le bouton ✓ pour clore la fenêtre contextuelle ;



L'appareil démarre en mode Maintien à température.

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

OPTIONS DE TEMPÉRATURE

(pour tous les modes de cuisson)

ECO-DELTA Δ^T

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

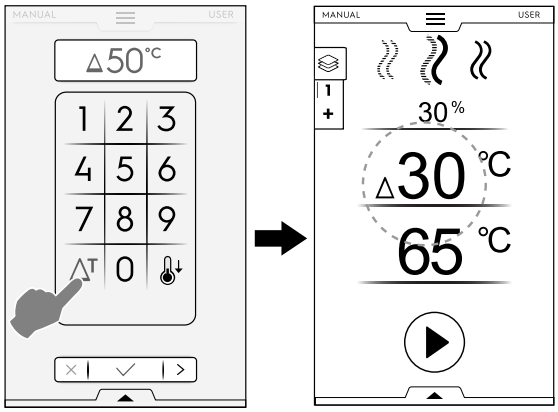
Delta température

Valeurs à régler :	de 5 à 120°C

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

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

1. Pendant le réglage de la température, effleurer l'icône Δ^T;
2. Entrer la valeur delta désirée au pavé numérique ;
   appuyer sur le bouton ✓ pour confirmer ;



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

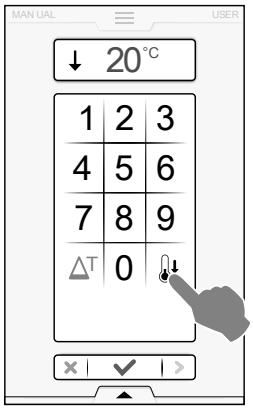
NOTE!
Pour supprimer la fonction ECO-DELTA, effleurer de nouveau l'icône Δ^T.
Avec la fonction ECO-DELTA activée, le mode "Temps de cuisson" passe automatiquement en mode "Sonde à cœur" qui détecte la température à l'intérieur de l'aliment (65°C).

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

REFROIDISSEMENT

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

1. Appuyer sur le bouton ;



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

OPTIONS D'HUMIDITÉ

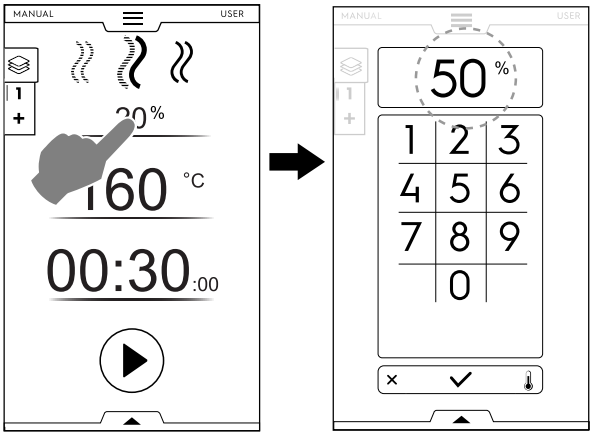
Cycle VAPEUR

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

Cycle COMBI - NIVEAU d'humidité EN POURCENTAGE

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

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



Cycle de CONVECTION - VANNE D'ÉVENT

Vanne d'évent FERMÉE pour la cuisson à haute humidité (réglage par défaut)

Modèles avec boiler

01 %

Vanne d'évent RÉGLABLE pour cuisson avec humidité réglable de 1 à 99 %, permet l'évacuation de l'humidité lorsque la valeur programmée est dépassée.

Modèles sans surchauffeur uniquement :

01% – 100%

Clapet de ventilation RÉGLABLE

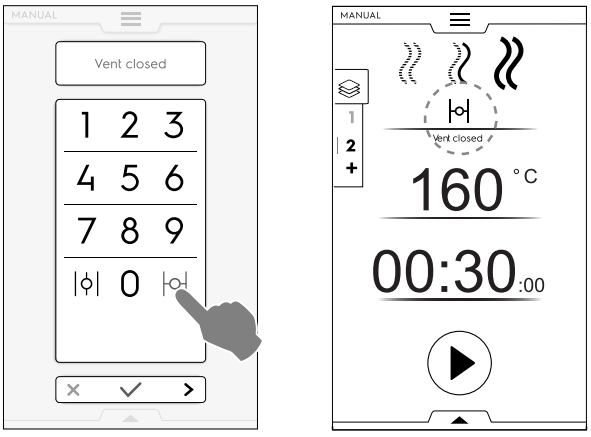
NOTE!
Quel que soit le nombre saisi, les valeurs affichées sont toujours arrondies au multiple de dix le plus proche (10, 20, 30, 40... jusqu'à 100).

Valeurs saisies	Valeurs de sortie
De 0 à 4	0
De 5 à 14	10
De 15 à 24...	20...
De 85 à 94	90
De 95 à 100	100

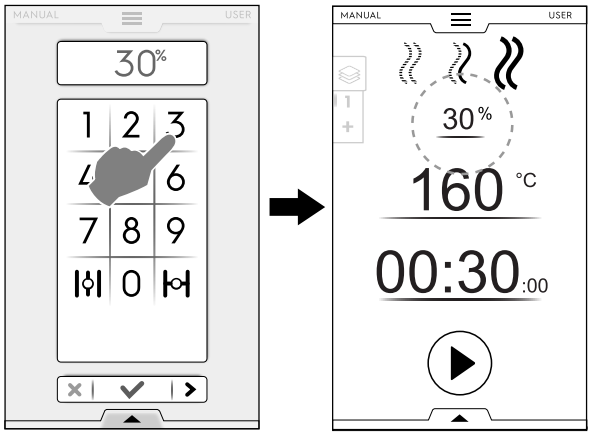
Vanne d'évent ouverte pour la cuisson à sec, permettant au besoin l'élimination de l'humidité. (Température max. jusqu'à 300 °C)

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

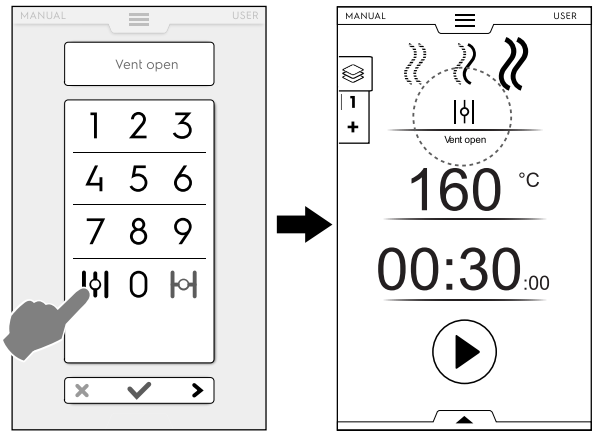
- Appuyer sur l'option ÉVENT FERMÉ



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



- Appuyer sur l'option ÉVENT OUVERT

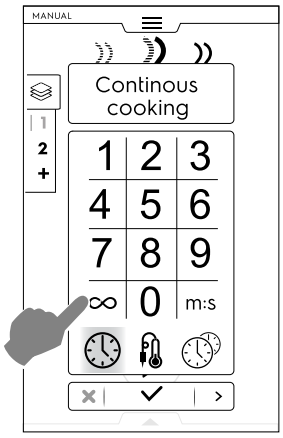


RÉGLAGE DE L'HEURE OU DE LA SONDE

OPTION DE TEMPS

CUISSON EN CONTINU

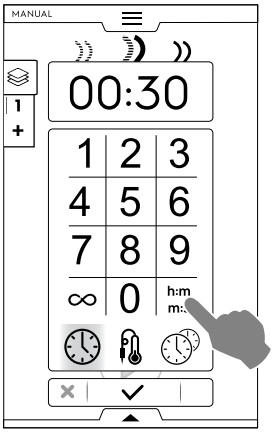
- Si cette option est activée, le cycle de cuisson est infini.



Lorsque les aliments sont cuits, maintenir le bouton enfoncé.

TEMPS AFFICHÉ

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



OPTION SONDE À CŒUR ALIMENTAIRE

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

Température de la sonde

Valeurs à régler :	de 15 à 290°C

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

Types de sondes

SONDE réglable conçue pour mesurer la température à cœur du produit

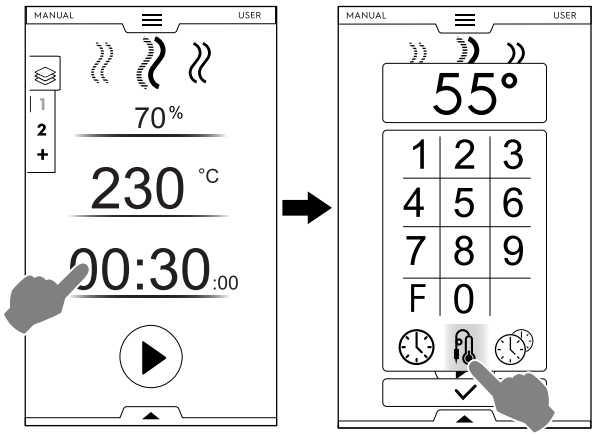
SONDE réglable pour la transmission de données sur clé USB.

Sonde à piquer MULTIPOINT à 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 (avec certains modèles UNIQUEMENT).

Selon les modèles, les fours sont équipés d'une sonde à piquer MULTIPOINT ou d'une sonde à piquer À POINT UNIQUE. Sonde à piquer MULTIPOINT à 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.

Comment utiliser une sonde

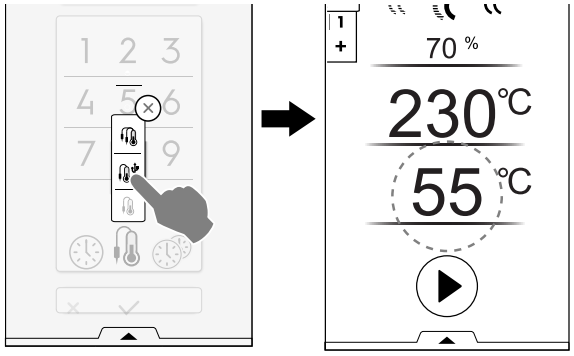
1. Appuyer sur l'heure et sélectionner l'option SONDE À CŒUR ;



Facteur de pasteurisation (si activé)

F Effleurer "F" pour saisir la valeur du facteur à atteindre à la fin du cycle de cuisson.

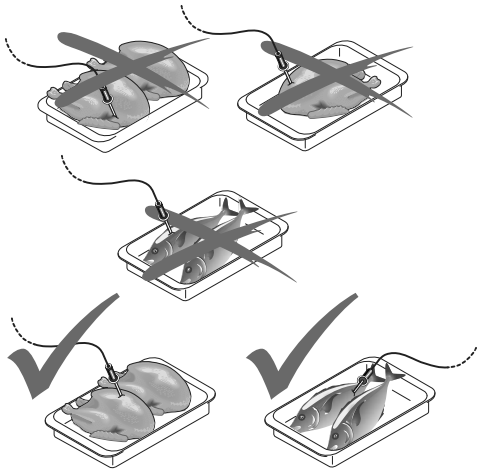
2. Sélectionner la sonde la plus adaptée et entrer la température de la sonde à cœur sur le pavé numérique (par ex., 55 °C).



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

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

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



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

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 affiche la durée du cycle de cuisson ;

Désactivation du cycle SONDE

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

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

OPTION MULTIMER

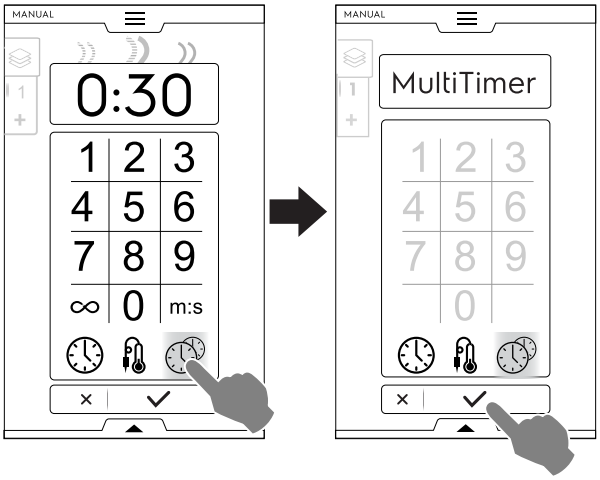
Le système MultiTimer permet de régler un temps différent pour chaque recette (poulet, pommes de terre, etc.) ou pour chaque plaque placée sur les différents niveaux (niveau 1 pour la plaque supérieure, niveaux suivants pour les plaques inférieures).

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

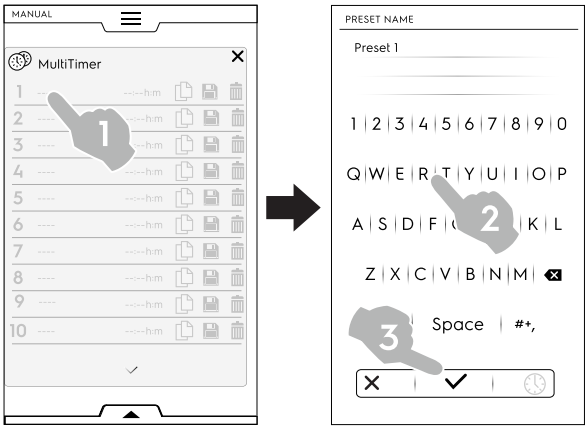
NOTE!
Il est impossible de sélectionner cette fonction dans un cycle multiphase.

Réglage d'une option MultiTimer

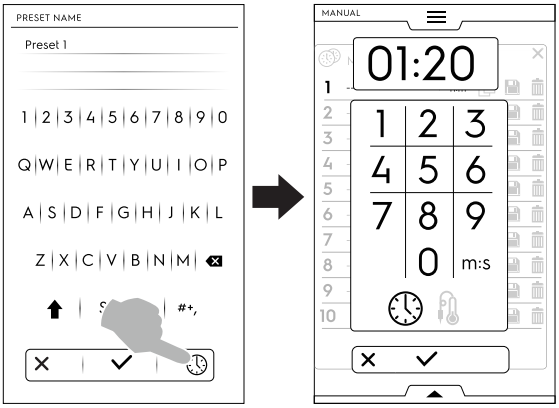
1. Pendant le réglage d'un programme manuel, sélectionner l'option MultiTimer et confirmer ;



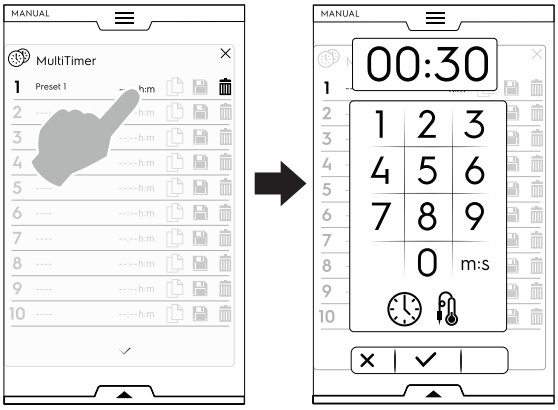
2. Une fenêtre contextuelle s'ouvre. Appuyer sur la partie gauche d'une ligne pour créer un nouveau préréglage, taper le nouveau nom au clavier et confirmer.



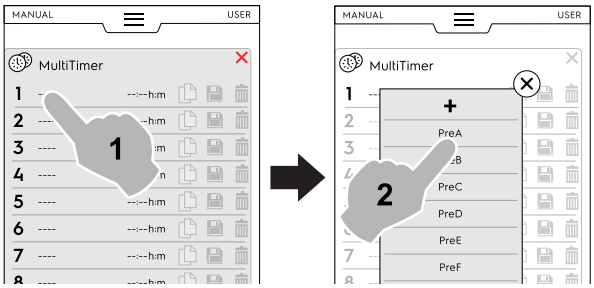
3. Régler la durée préréglée ou la température à cœur des aliments. Il y a deux façons de procéder :
   - Effleurer l'icône de l'heure sur le pavé pour accéder à la page de modification ;



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

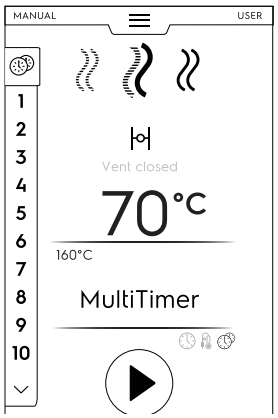


- L'appareil affiche les préréglages les plus similaires ou les préréglages compatibles avec le préréglage venant d'être réglé. Effleurer la partie gauche de chaque ligne pour les rappeler et sélectionner celle qui convient.



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

Il est possible d'ajouter jusqu'à 60 préréglages.



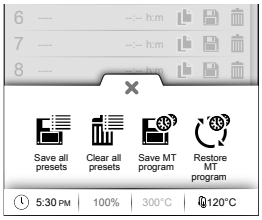
- Après avoir réglé les préréglages souhaités, les icônes de droite deviennent disponibles.



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

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

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



Enregistrer tous les préréglages

Enregistrer tous les préréglages au lieu de les enregistrer un par un.

Supprimer tous les préréglages

Supprimer tous les préréglages au lieu de les supprimer un par un.

Enregistrer le programme MT

Enregistrer tous les préréglages comme programme MultiTimer.

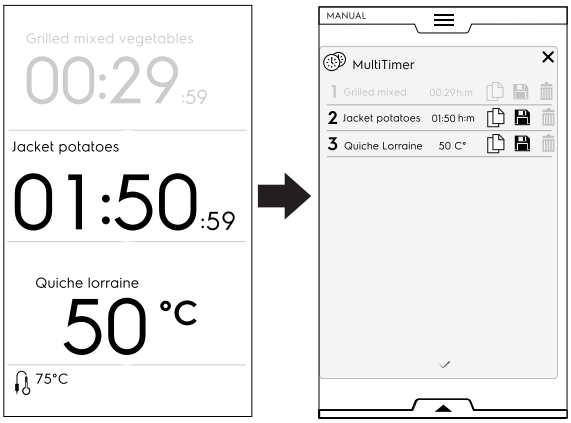
Recharger les préréglages

Disponible uniquement dans un programme MultiTimer ; permet de restaurer les préréglages supprimés d'un programme MT.

Charger les programmes MT

Permet de recharger un programme MT.

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



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

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

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

TIROIR MULTIPHASE

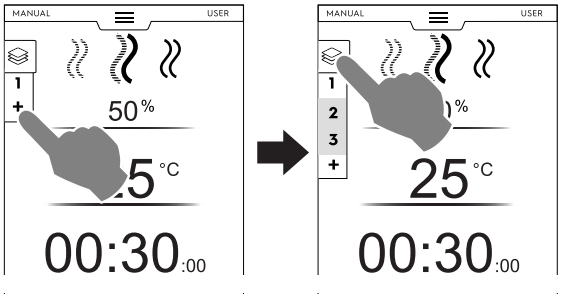
La cuisson d'un aliment peut s'effectuer selon différents modes durant son cycle et donc en différentes phases.

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

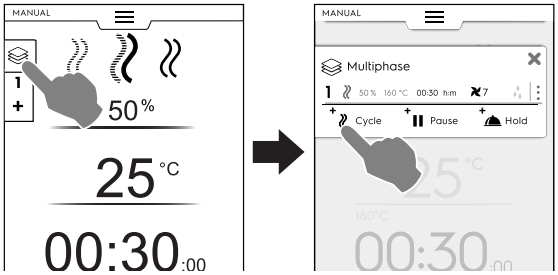
Pendant un programme, le passage d'une phase à l'autre s'effectue automatiquement. Le programme s'arrête automatiquement dès que toutes les phases sont terminées.

Comment régler le programme Multiphase

1. Commencer par régler un cycle de cuisson (voir le paragraphe F.5 *Mode Manuel*) ;
2. Ajouter une nouvelle phase ;
   Il y a deux façons d'ajouter une phase :
   - Effleurer l'icône "+" dans le tiroir Multiphase ;



   L'appareil ajoute des phases supplémentaires. Appuyer sur le tiroir Multiphase pour vérifier la liste des phases.
   Appuyer sur chaque ligne de phase pour attribuer de nouveaux paramètres.
   - Ouvrir le tiroir multiphase et effleurer l'icône "Ajouter cycle".



Ajouter cycle

Effleurer cette icône pour ajouter une nouvelle phase.

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

Ajouter Pause

Effleurer cette icône pour ajouter la phase Pause.

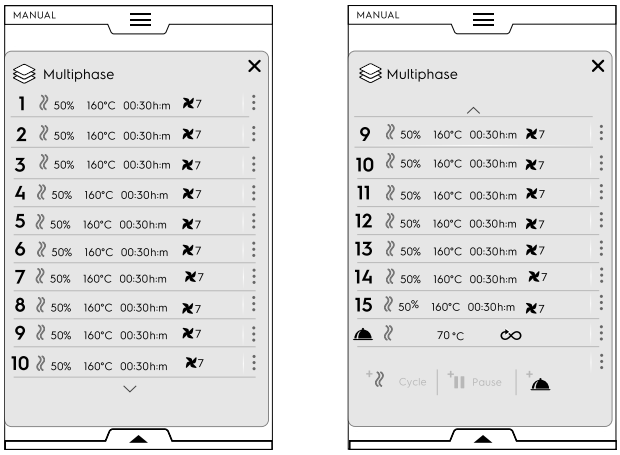
Ajouter Maintien à température

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

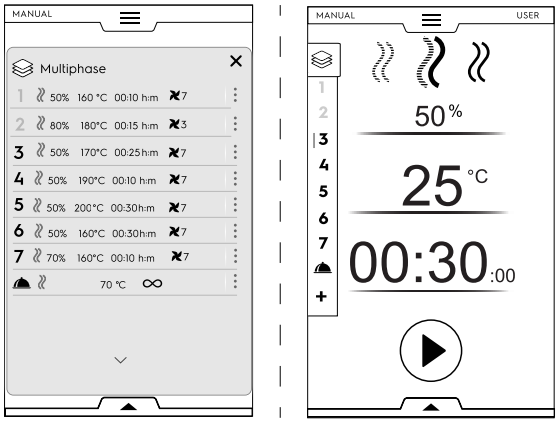
La température de la phase de maintien est de 70 °C, appuyer au besoin sur la rangée correspondante pour la modifier.

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

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



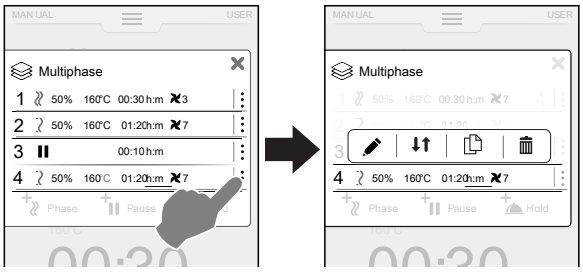
3. Régler les paramètres des nouveaux cycles ajoutés et effleurer la touche ⏵ pour démarrer le cycle.



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

Gestion des phases :

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



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

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

Rédiger un texte

Effleurer cette icône pour rédiger le texte à afficher en début de phase.

Déplacer la phase

Effleurer cette icône pour modifier la position de la phase.

Les autres numéros de phase commencent à clignoter.

Effleurer le numéro de phase désiré pour sélectionner la nouvelle position.

Supprimer la phase

Effleurer cette icône pour supprimer immédiatement la phase. Effleurer cette icône pour supprimer également immédiatement le départ différé.

Dupliquer la phase

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

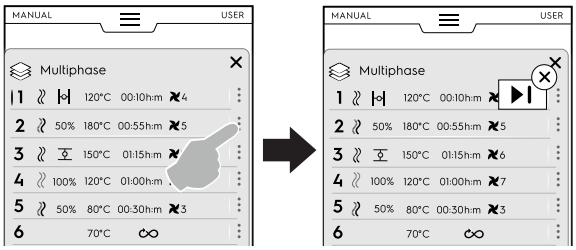
IMPORTANT
Pour conserver les changements décrits ci-dessus, il convient d'enregistrer le programme et de l'écraser (tiroir inférieur).

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

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

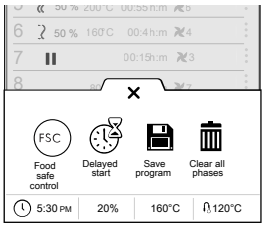
NOTE!
La fenêtre contextuelle ne s'ouvre que si le cycle a déjà démarré.

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



Fonctions du tiroir inférieur :

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



Enregistrer le programme

Cette icône permet d'enregistrer et de mémoriser des cycles personnalisés en mode Programmes. Taper un nom sur le pavé numérique à attribuer.

Effleurer cette icône pour enregistrer les changements apportés à un programme existant.

Effacer toutes les phases

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

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

Départ différé

Effleurer cette icône pour différer le démarrage d'un programme.

Saisir le délai sur le pavé numérique.

FSC Food Safe Control

Effleurer cette icône pour activer le contrôle de l'état de sécurité microbiologique de l'aliment pendant un programme.

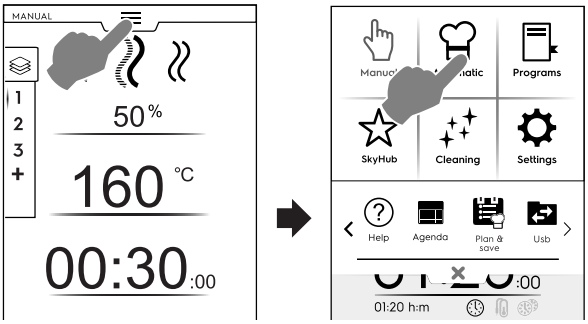
F.6 Mode Automatique

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

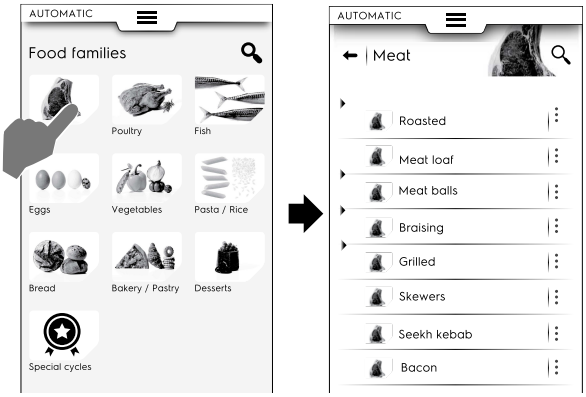
La cuisson en "mode Automatique" signifie qu'il n'est pas nécessaire de connaître les valeurs des paramètres de cuisson (température, temps et humidité) mais obtenir d'excellents résultats de cuisson pour chaque type d'aliment.

Comment régler un cycle de cuisson

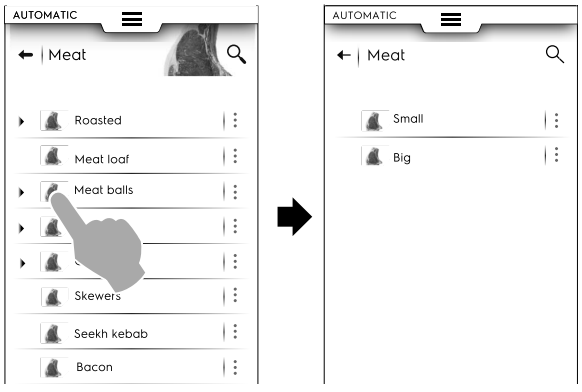
1. Ouvrir le tiroir supérieur et sélectionner le mode Automatique



2. Sélectionner une famille d'aliments ;

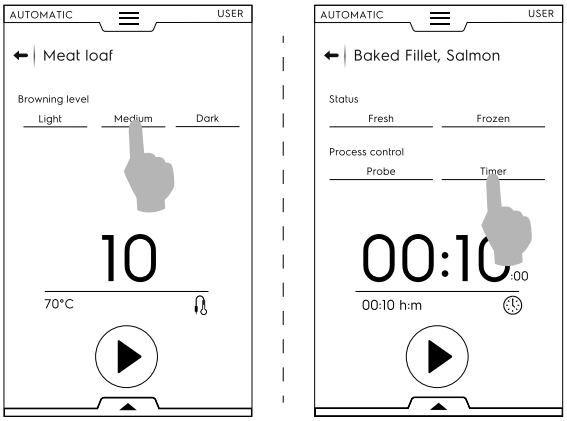


3. Sélectionner la catégorie d'aliments et le préréglage associé requis ;



Chaque catégorie peut être associée à plusieurs préréglages.

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

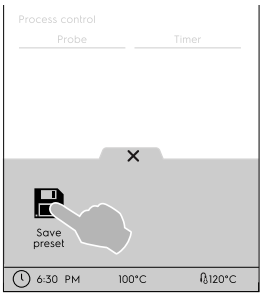


Certains préréglages sont entièrement automatiques.
L'afficheur indique qu'aucun paramètre ne peut être réglé.

D'autres préréglages permettent de modifier certains paramètres :

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

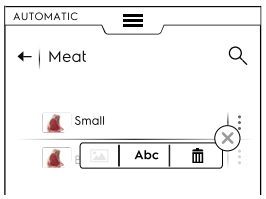
- Dès que le cycle a été modifié avec les nouveaux paramètres, il est possible de l'enregistrer comme préréglage ;



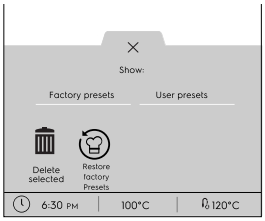
  – Appuyer sur l'icône pour enregistrer le préréglage ;
  – Une fenêtre contextuelle apparaît avec un message signalant que le préréglage va être écrasé ;
  – Effleurer l'icône ✓ pour confirmer ou l'icône ✕ pour enregistrer un nouveau préréglage.

Gestion des préréglages

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



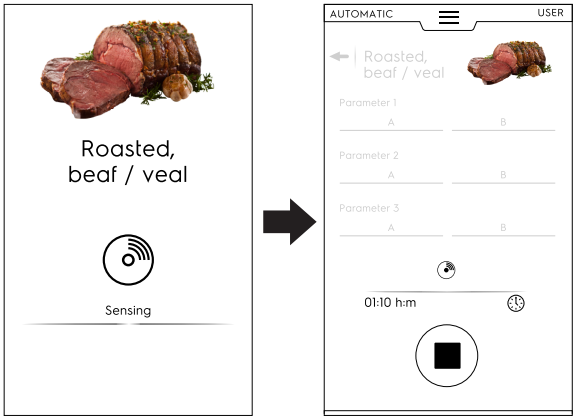
- D'autres actions sont disponibles dans le tiroir inférieur. L'ouvrir pour :

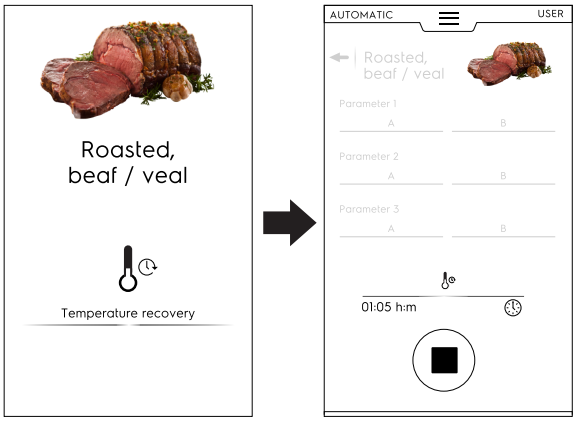


- voir les Préréglages d'usine ou les Préréglages utilisateur
- effacer les préréglages sélectionnés (sélectionner un ou plusieurs préréglages affichés à l'écran et confirmer)
- restaurer les préréglages d'usine ;

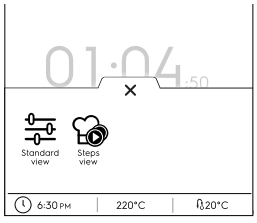
5. Appuyer sur ⏵ pour démarrer le cycle ;
   La phase de préchauffage (ou de pré-refroidissement) commence.

   NOTE!
   Pendant la préparation de la cavité, il est encore possible d'apporter cerrtaines modifications aux paramètres.
6. Lorsque la phase de préchauffage est terminée, introduire les aliments dans la cavité ;
7. À la fin du pré-refroidissement/préchauffage, introduire les aliments dans le four, la sonde à cœur dans le produit (si nécessaire) et fermer la porte pour démarrer le cycle.
8. Les fonctions de détection/récupération de température démarrent.
   Ces fonctions analysent l'état de la cavité pour optimiser le cycle selon le type et la charge d'aliments.





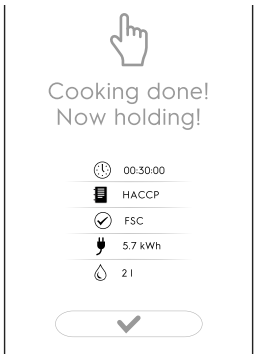
9. Une fois les phases de détection/récupération de la température terminées, un économiseur d'écran apparaît pendant le cycle.
   Il est possible de personnaliser son affichage au moyen du tiroir inférieur. L'ouvrir et choisir celui qui convient le mieux.



Vue standard

Vue par étapes

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



Consommation de temps en heures : minutes : secondes

HACCP
(données de recette enregistrées dans le journal HACCP)

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

Consommation électrique en kWh

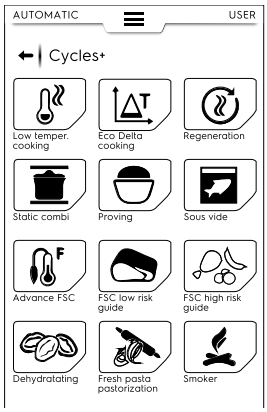
Consommation d'eau en litres

F.6.1 Cycles+ / Cycles spéciaux

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

Cycles spéciaux/Cycles+

Effleurer cette icône pour entrer dans la liste des cycles :



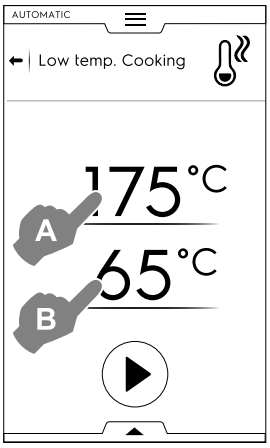
CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

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

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

Le programme se compose des principales phases suivantes :

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

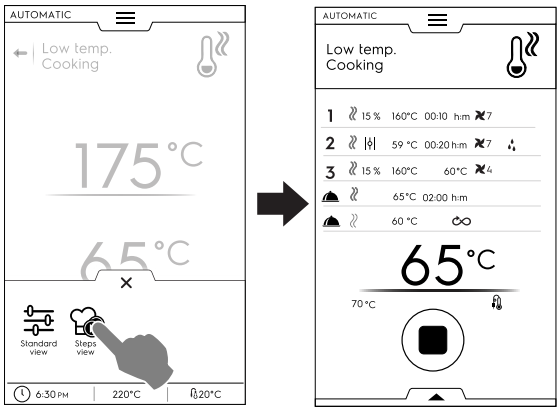


1. Régler la température de SAISIE “A“ ;
2. Régler la température finale de la SONDE “B“
3. Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.

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

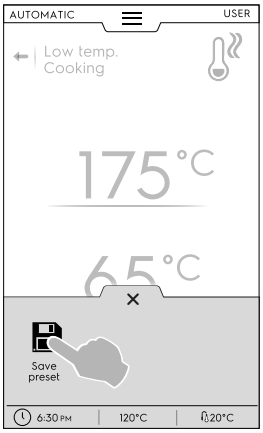
Affichage du cycle

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



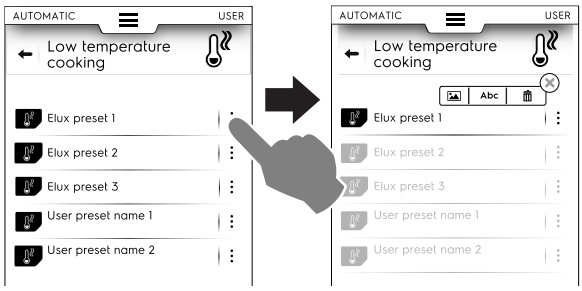
Sauvegarde des préréglages

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



Gestion des préréglages

- Si les préréglages de Cuisson à basse température ont déjà été sauvegardés, ils apparaissent sous forme de liste.
  Appuyer sur trois points pour changer d'image, renommer ou supprimer les préréglages (voir la même procédure au paragraphe *IMAGE, NOM, ATTRIBUTION CATÉGORIE ET SUPPRESSION DES PROGRAMMES ENREGISTRÉS* du chapitre F.7 *Mode Programmes*).



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

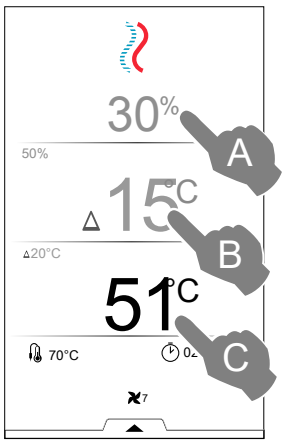
À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l’afficheur sous forme de message de rappel.

ΔT CUISSON ECO-DELTA

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

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

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



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

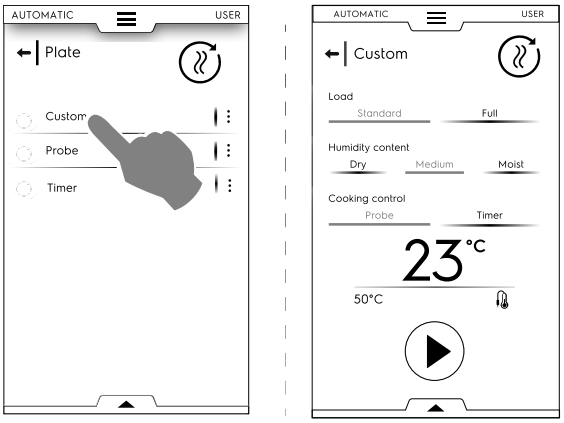
À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l’afficheur sous forme de message de rappel.

RÉGÉNÉRATION

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

Pour lancer un cycle de régénération, procéder comme suit :

1. Accéder au cycle ;



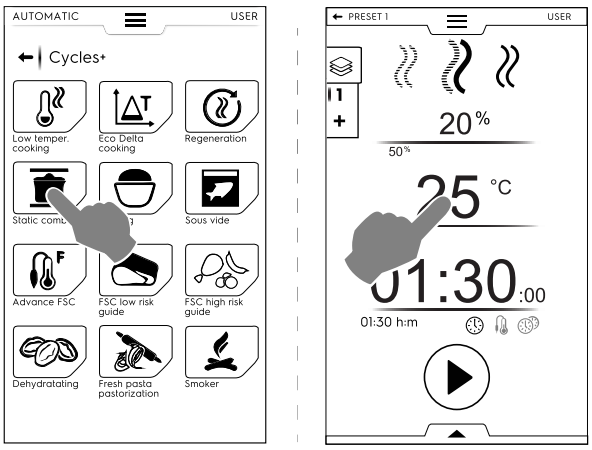
2. Régler les paramètres définissant l'état de l'aliment à régénérer ;
3. Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.

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

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

MIXTE STATIQUE

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



Pour démarrer un cycle mixte statique, procéder comme suit :

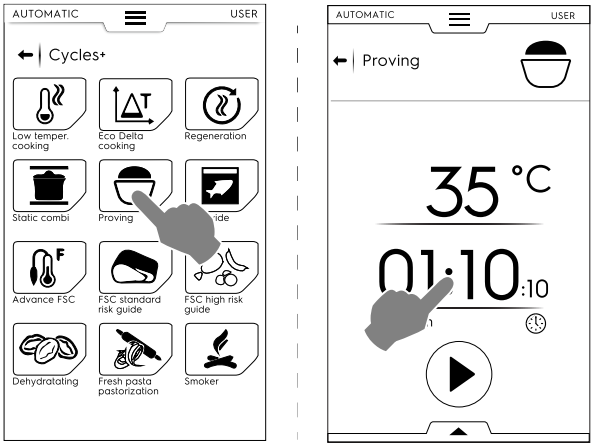
1. Sélectionner un préréglage, s'il a été créé ;
2. Fermer la porte et appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle.
   Si la température de la cavité est inférieure ou supérieure à la température réglée, le four commence une phase de refroidissement ou de préchauffage.
3. Lorsque le four a atteint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

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

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

FERMENTATION

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



Pour lancer un cycle de régénération, procéder comme suit :

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

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

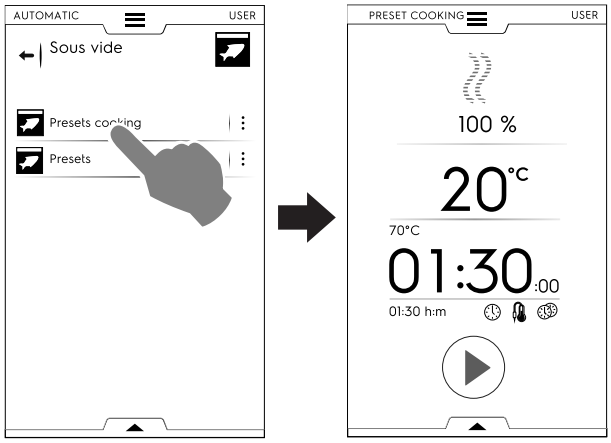
Il est possible d'enregistrer et de mémoriser les préréglages effectués ; voir comment les gérer au paragraphe *Gestion des préréglages* de ce chapitre.

SOUS VIDE

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

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

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

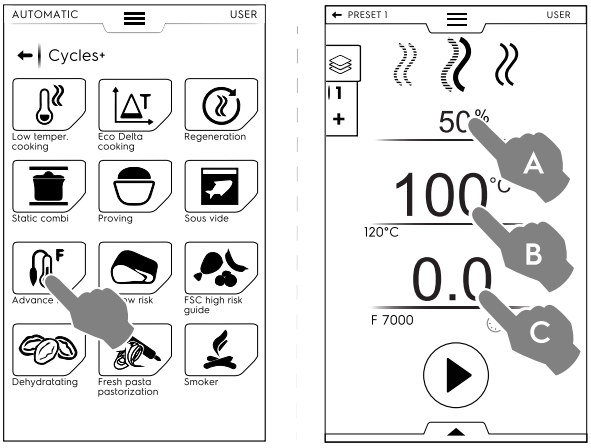


À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l'afficheur sous forme de message de rappel.

FSC AVANCÉ

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

Ce cycle se déroule comme un cycle manuel.



Pour lancer un cycle FSC Avancé, procéder comme suit :

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

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

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

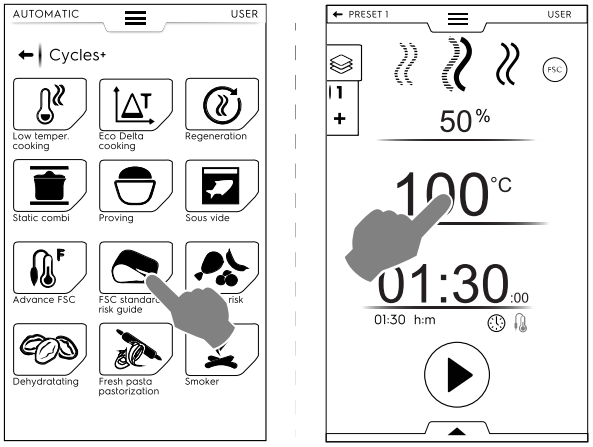
RISQUE STANDARD FSC

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

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

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

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



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

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



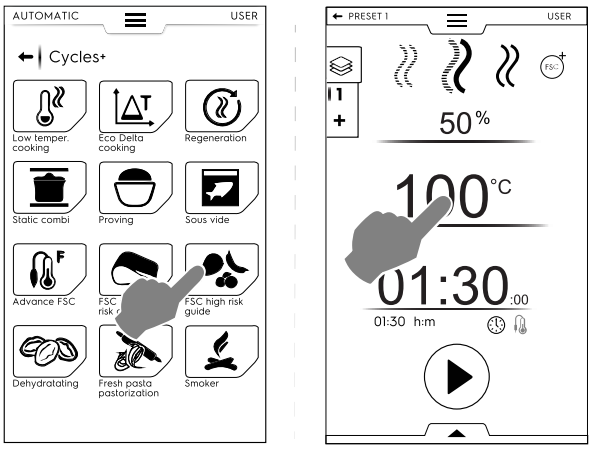
  – Si le paramètre FSC n'est PAS satisfait, un message avertit de la nécessité de prolonger le cycle jusqu'à ce que l'aliment soit dans des conditions sûres pour sa consommation.

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

RISQUE ÉLEVÉ FSC

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

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



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

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

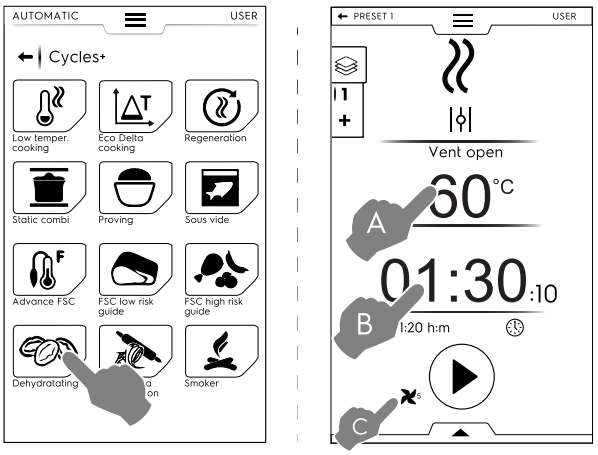


  – Si le paramètre FSC n'est PAS satisfait, un message avertit de la nécessité de prolonger le cycle jusqu'à ce que l'aliment soit dans des conditions sûres pour sa consommation.

DÉSHYDRATATION

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

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



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

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

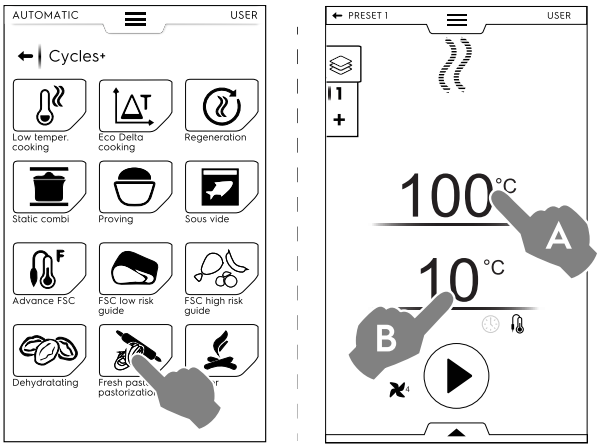
À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l'afficheur sous forme de message de rappel.

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

PASTEURISATION DES PÂTES ALIMENTAIRES

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

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



Procéder de la façon suivante pour régler le cycle :

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

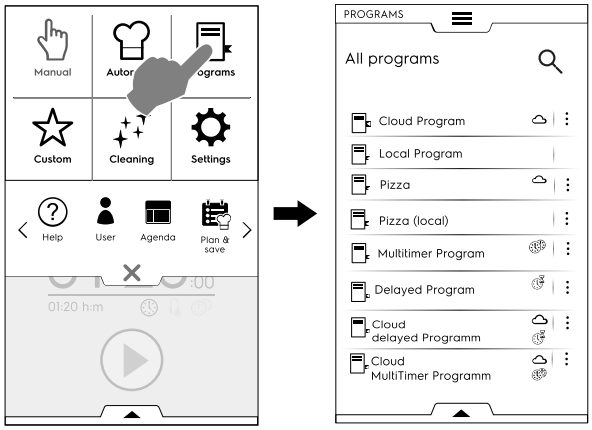
À la fin du cycle, les consommations (si disponibles) apparaissent sur l'afficheur sous forme de message de rappel.

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

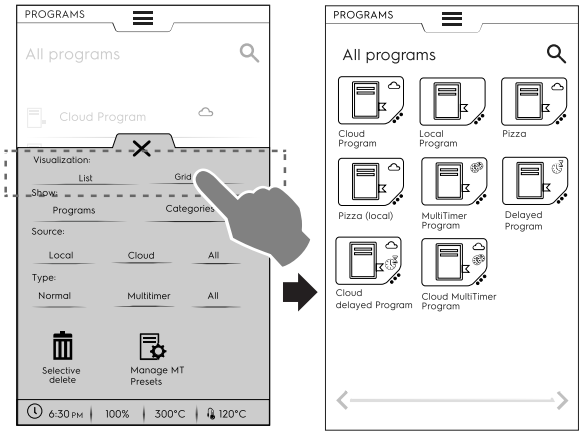
F.7 Mode Programmes

La touche “Mode Programmes“ permet de rappeler des recettes de programmes déjà mémorisées ou téléchargées du cloud et/ou d'en créer ou enregistrer de nouvelles.

1. Sélectionner le mode Programmes. L'écran affiche tous les programmes enregistrés.



Pour changer l'affichage des programmes de liste en grille, ouvrir le menu à tiroir inférieur et sélectionner l'affichage grille :



Lorsque les programmes sont affichés, le four fournit des informations générales sur le type de programme et sa source :

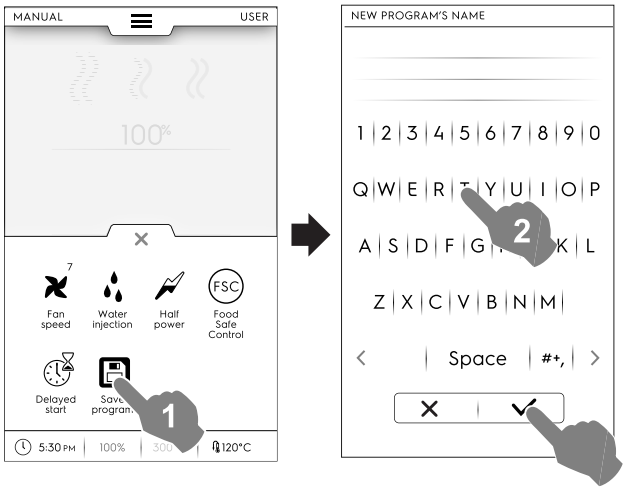
☁	Programme téléchargé du cloud
☁	Programme MultiTimer téléchargé du cloud
☁	Programme à départ différé téléchargé du cloud

2. Appuyer sur le programme requis ;
   Le four charge le programme en mode Manuel prêt à être lancé.

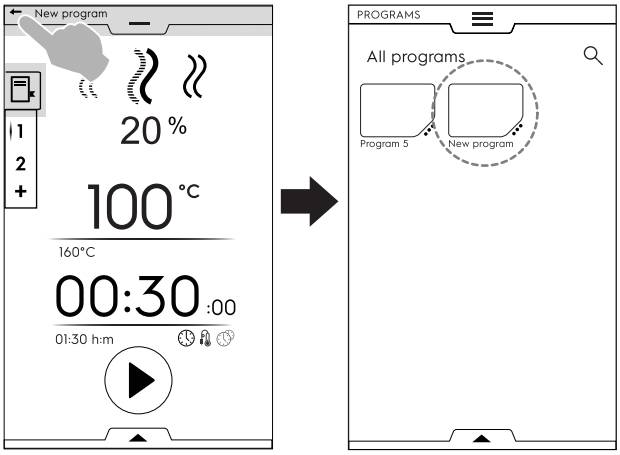
NOTE!
Pour rechercher un programme, appuyer sur l'icône 🔍 et saisir le nom sur le clavier qui s'affiche. L'écran affiche les programmes correspondant à l'objet de la recherche.

Comment créer et sauvegarder un programme

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

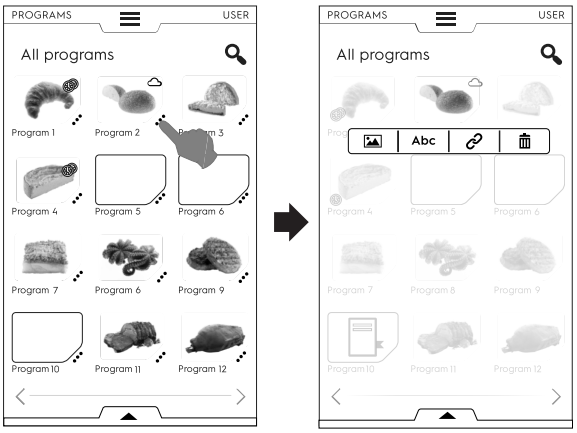


Le nouveau programme est enregistré en mode Programmes.



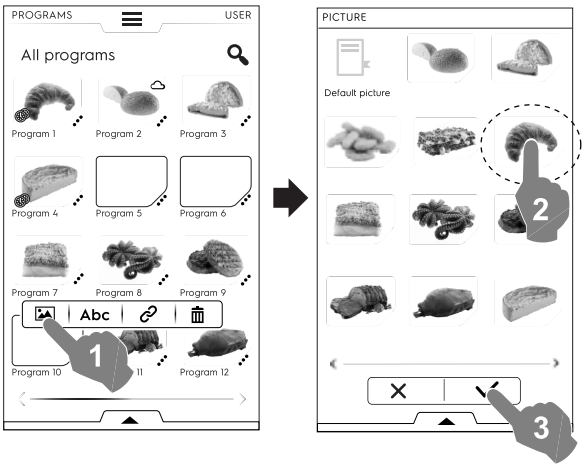
IMAGE, NOM, ATTRIBUTION CATÉGORIE ET SUPPRESSION DES PROGRAMMES ENREGISTRÉS

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



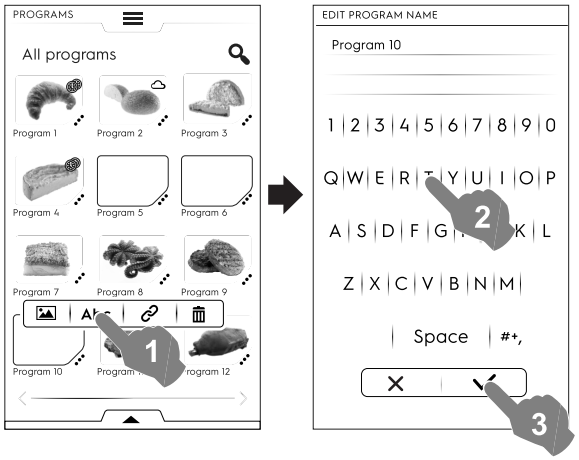
🖼	CHANGE IMAGE (CHANGER IMAGE)

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



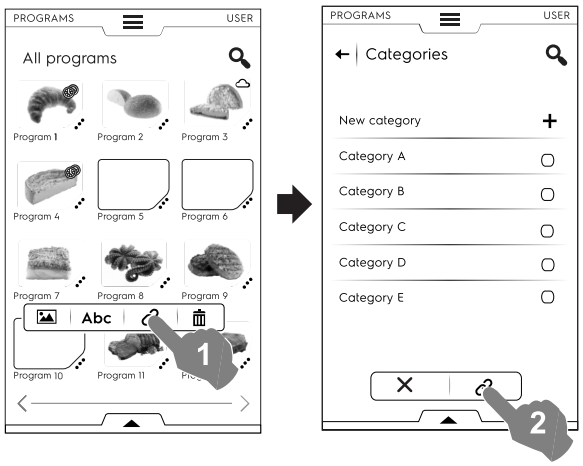
Abc | EIDT NAME (MODIFIER NOM)

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



LINK TO CATEGORY (LIEN VERS LA CATÉGORIE)

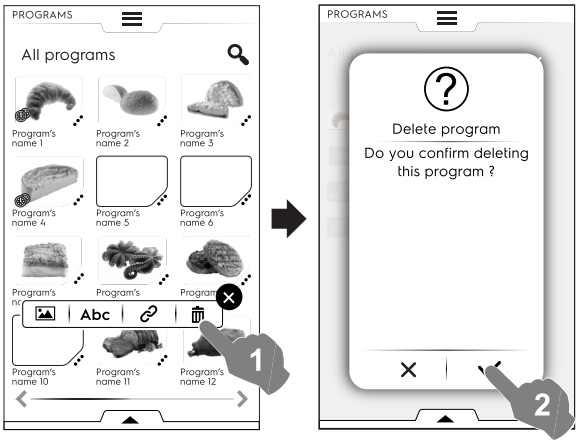
- Effleurer l'icône du lien pour associer le programme à une catégorie ;



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

DELETE PROGRAM (SUPPRIMER PROGRAMME)

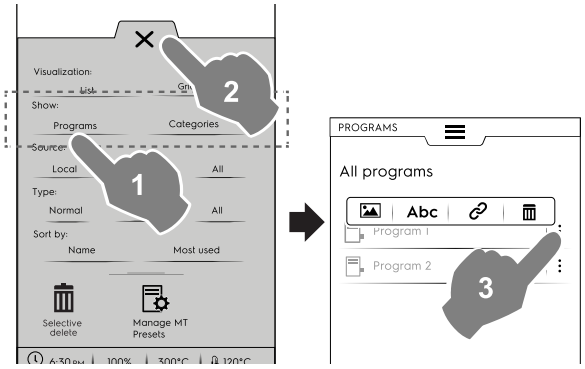
- Effleurer l'icône de la corbeille pour supprimer un programme ;
  Confirmer pour supprimer.



Gestion des programmes à l'aide du menu à tiroir inférieur

Ouvrir le menu à tiroir inférieur et :

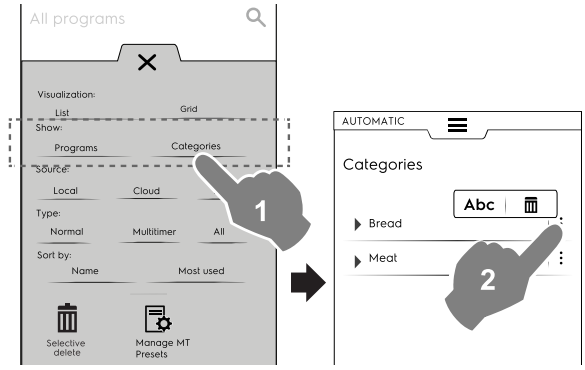
- sélectionner “Programmes“ pour voir la liste de tous les programmes ;



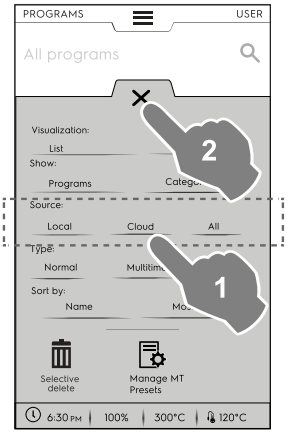
NOTE!
Pour tous les programmes qui s'affichent, les trois points verticaux à droite du programme sélectionné ouvrent une fenêtre contextuelle avec des fonctions d'ajout d'une image, de modification de son nom, d'affectation à une catégorie et de suppression.

Toujours appuyer sur ✕ pour fermer le menu à tiroir.

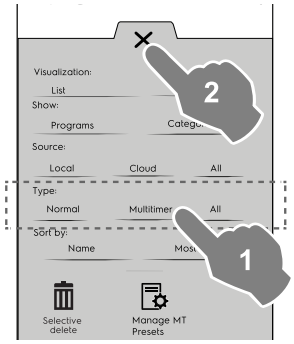
- sélectionner “Catégories“ pour voir la liste de toutes les catégories ;
  Chaque catégorie se développe en montrant les programmes liés.



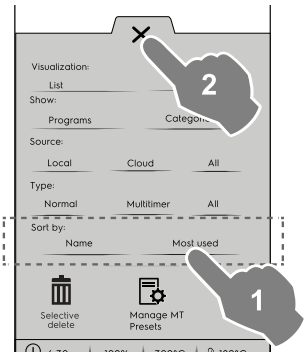
- sélectionner “Local“, “Cloud“ ou “Tous“ pour afficher les programmes par source ou pour afficher tous les programmes ;



- sélectionner “Normal“, “MultiTimer“ ou “Tous“ pour afficher les programmes par type ;

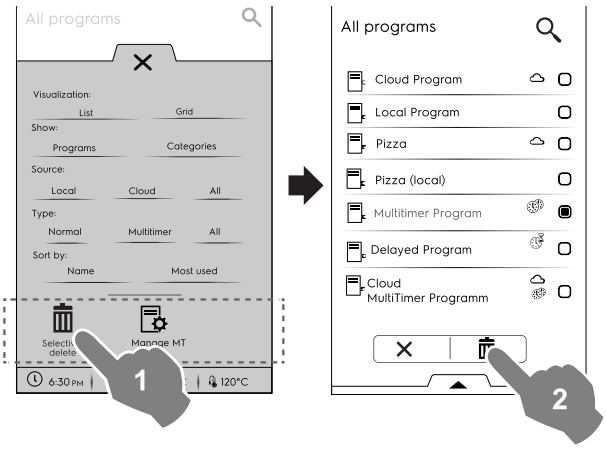


- sélectionner “Nom“ ou “Plus fréquent“ pour trier les programmes requis ;



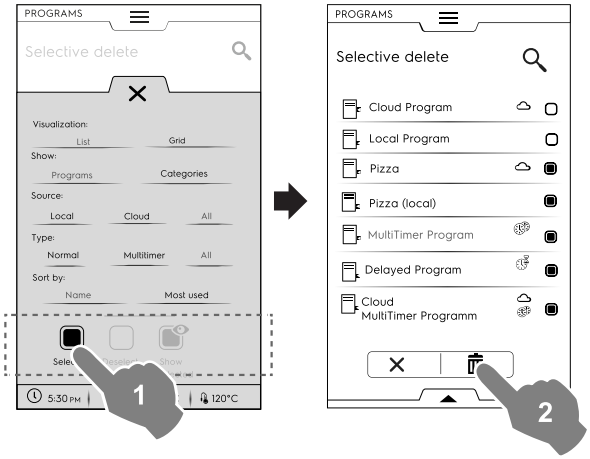
Fonction de suppression sélective

- Ouvrir le menu à tiroir pour sélectionner les programmes à supprimer. La liste des programmes s'affiche.



- Sélectionner les programmes à supprimer ou rouvrir le menu à tiroir et le sélectionner :

■ pour sélectionner tous les programmes ;



Ou pour sélectionner une des options suivantes :

▢ pour désélectionner tous les programmes ;

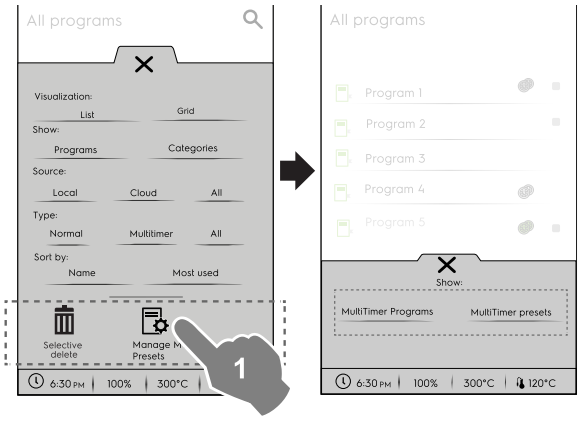
pour afficher uniquement les programmes sélectionnés ;

Toujours fermer le menu à tiroir pour afficher la sélection appliquée.

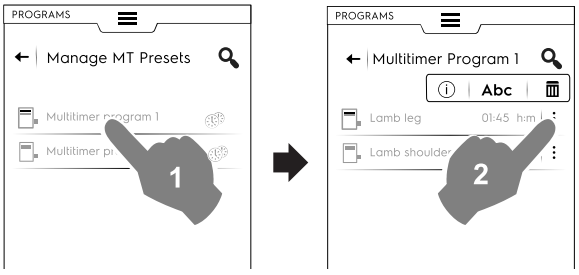
Gestion des préréglages MT

Il est possible de renommer/supprimer des préréglages et d'afficher les informations associées au programme qui les contient.

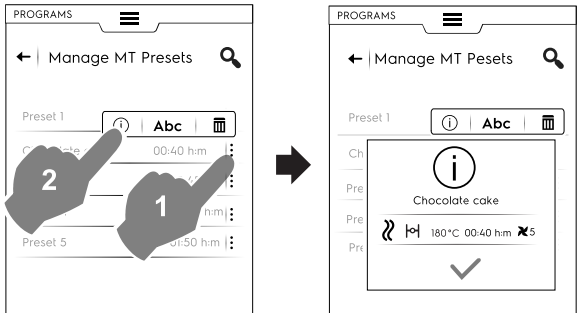
- Appuyer sur l'icône correspondante.



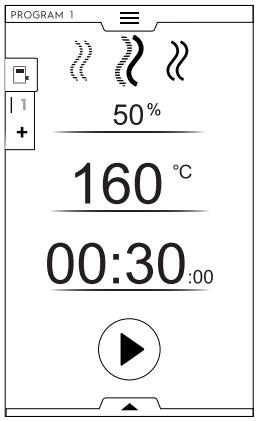
- Sélectionner **Programmes MultiTimer** pour afficher les programmes MultiTimer contenant les préréglages.



- Sélectionner **Préréglages MultiTimer** pour afficher la liste de tous les préréglages enregistrés et présents dans les programmes MultiTimer.



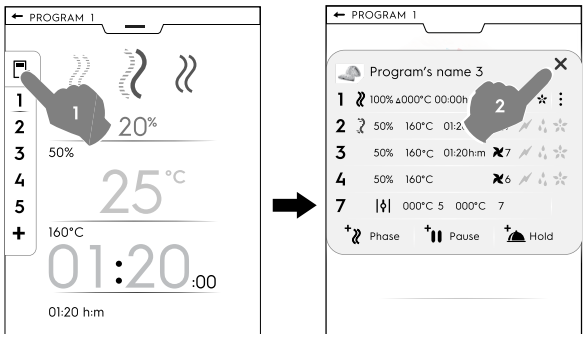
2. Sélectionner un programme de la liste et appuyer sur le bouton ⏵ pour le démarrer ;



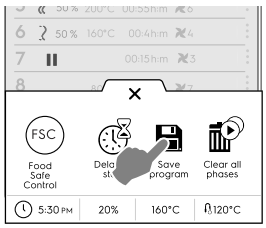
NOTE!
Une fois le programme rappelé, il est encore possible de le modifier en ajoutant d'autres **phases** ou d'autres **préréglages**.

Ajout de phases à un programme

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



- Ouvrir le tiroir inférieur et enregistrer le programme :



– Modifier le même nom de programme sur le clavier qui apparaît pour écraser le nom existant ;

– Saisir un nouveau nom pour enregistrer le programme avec la phase qui vient d'être ajoutée.

Ajout de préréglages à un programme MultiTimer

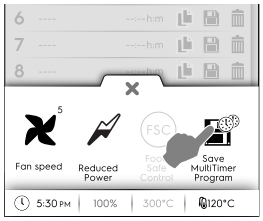
- Appuyer sur le tiroir MultiTimer pour afficher tous les préréglages liés à un programme ;
- Ajouter d'autres préréglages (voir le paragraphe *Réglage d'une option MultiTimer*) ;
- Effleurer l'icône ✕ pour clore la fenêtre EDIT (MODIFIER) ;



- Ouvrir le tiroir inférieur pour :

– sauvegarder tous les préréglages pour enregistrer le dernier cycle ajouté ;

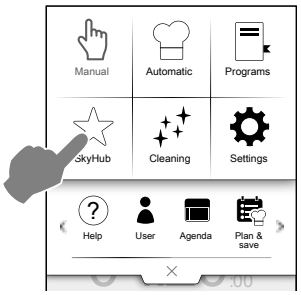
– enregistrer le programme MT. Si le nom est le même que celui du programme qui vient d'être modifié, un message vous demande d'écraser le programme existant.



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

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

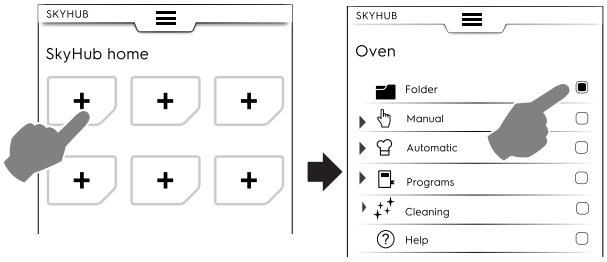
- Sélectionner le mode SkyHub ;



- Au premier accès au menu, tous les éléments sont vides. Il est possible de créer un dossier contenant les fonctions les plus utilisées ou un lien direct vers les fonctions favorites. Effleurer "+" pour ajouter un dossier ou la fonction souhaitée ;

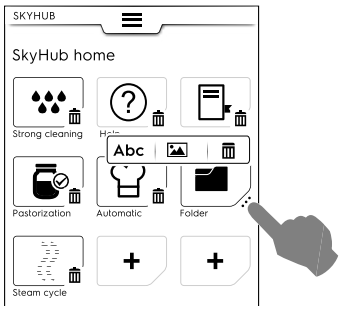
Création d'un dossier

– Effleurer "+" et sélectionner 🗀 ;



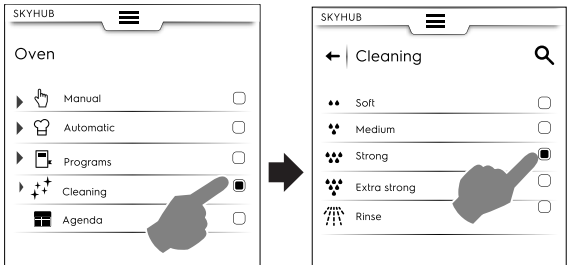
– nommer le dossier et sélectionner une image parmi celles qui sont proposées.

Il est possible à tout moment de renommer un dossier, de lui associer une nouvelle image ou de le supprimer.

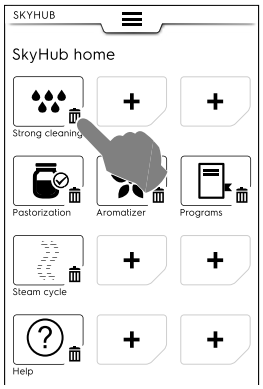


Ajout d'un lien

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

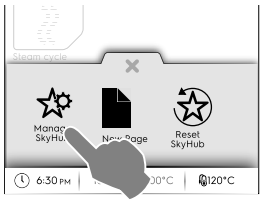


– Pour supprimer une fonction, effleurer l'icône dans le coin inférieur.



- Pour enregistrer vos favoris, ouvrir le tiroir inférieur et effleurer l'icône « Gérer SkyHub ».

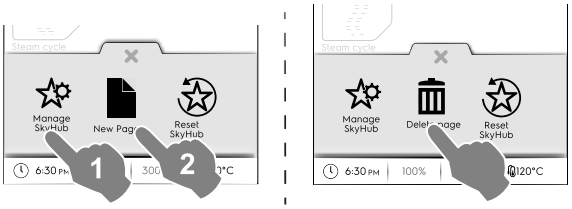
  L'icône verte devient blanche. L'affichage sort du menu EDIT (MODIFIER) et retourne à la liste des favoris.



Autres fonctions

- Pour créer des pages supplémentaires :

  – Effleurer les icônes , puis .



– Pour enregistrer la nouvelle page, effleurer à nouveau l'icône . L'icône devient blanche.

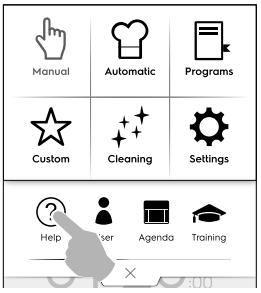
– Pour supprimer une nouvelle page, effleurer l'icône correspondante.

- Pour supprimer tous les liens, dossiers et pages, effleurer l'icône .

F.9 Mode Aide

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

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



3. L'afficheur affiche le code QR ;

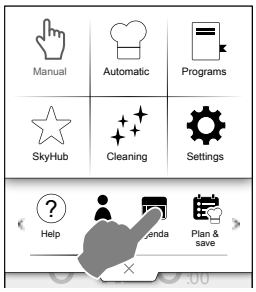


4. Scanner le code QR ;
5. Consulter les documents requis ;

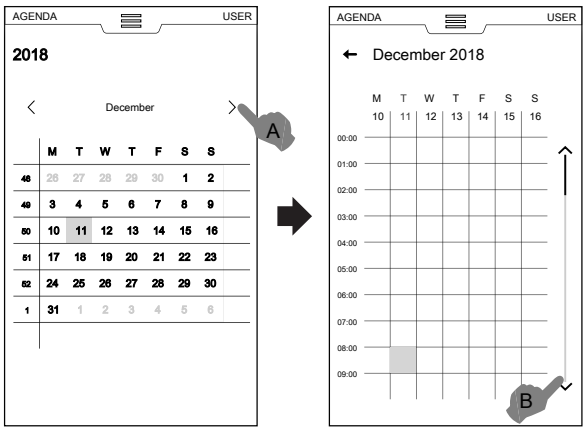
F.10 Mode Agenda (Calendrier - Mon Organiseur)

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

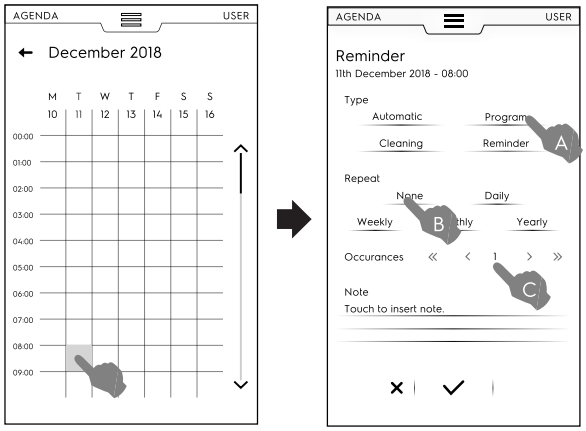
1. Sélectionner la fonction agenda dans le tiroir supérieur ;



2. Sélectionner une date et une heure ;



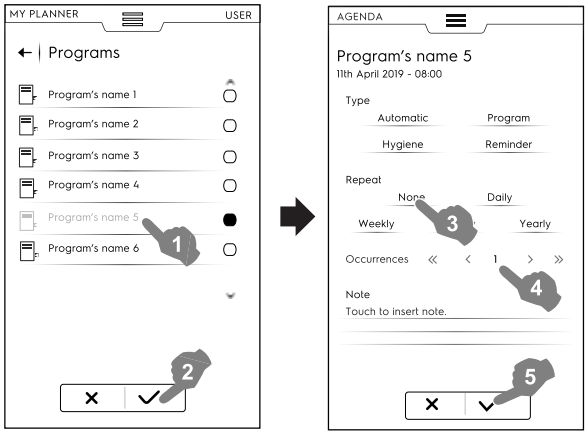
a. Effleurer pour faire défiler les mois ;
b. Effleurer pour faire défiler l'heure vers le bas ;
3. Effleurer l'heure désirée ;



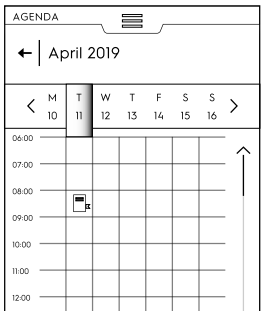
a. Sélectionner le type d'événement ;
b. Sélectionner la fréquence ;
c. Sélectionner le numéro de l'événement.

Réglage des programmes

- Sélectionner la date et l'heure ;
- Sélectionner le type d'événement - programmes dans ce cas ;
  L'écran affiche la liste des programmes mémorisés. Sélectionner le programme souhaité parmi ceux disponibles ;

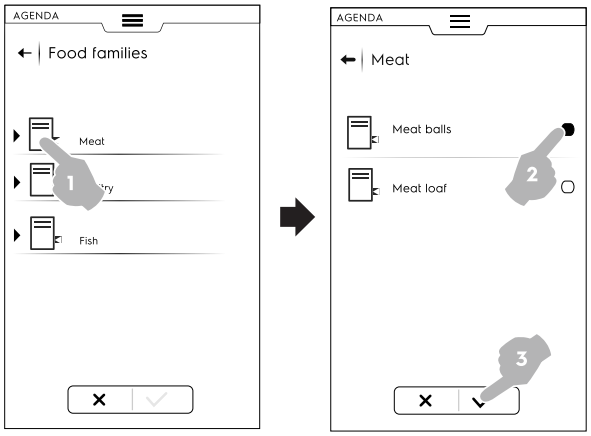


- Sélectionner la fréquence et l'occurrence ;
- Appuyer sur ✓ pour confirmer ;
  L'écran affiche dans le calendrier le programme sélectionné à l'heure désirée ;



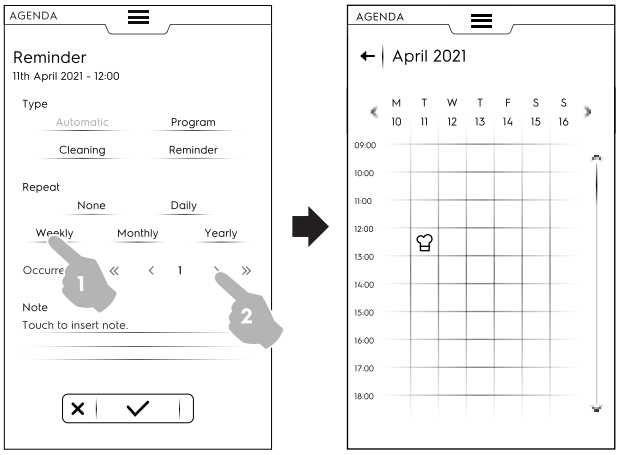
Événement de programme automatique

- Sélectionner la date et l'heure ;
- Sélectionner le type d'événement -Automatique dans ce cas ;
  L'écran affiche la liste de toutes les familles d'aliments mémorisés ;
- Sélectionner la famille d'aliments désirée et le préréglage.
  L'écran affiche les détails du programme automatique.



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

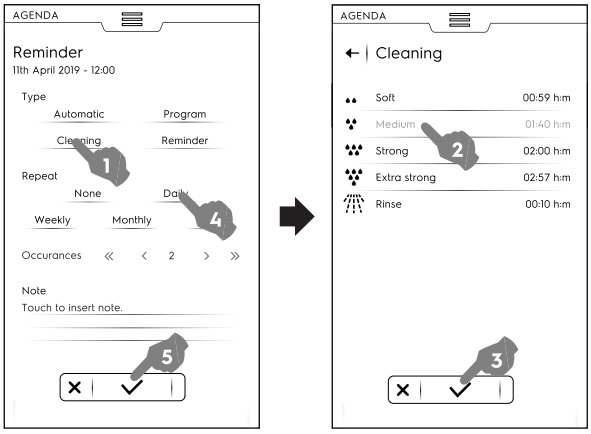
L'écran affiche dans le calendrier le programme automatique à l'heure désirée ;



Réglage du nettoyage

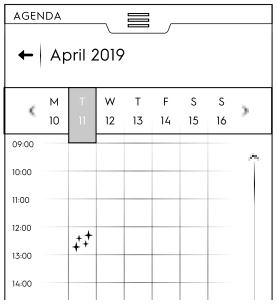
- Sélectionner la date et l'heure ;
- Sélectionner le type d'événement - Nettoyage dans ce cas ;
  L'écran affiche la liste de tous les cycles.

- Sélectionner le cycle de nettoyage requis parmi ceux disponibles ;
  L'écran affiche les détails du programme automatique.



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

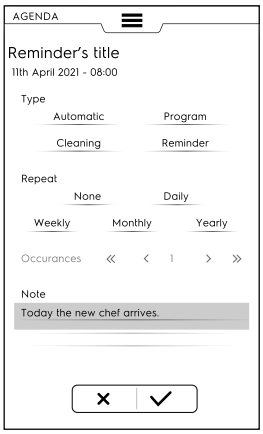
L'écran affiche dans le calendrier l'événement sélectionné à l'heure requise ;



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

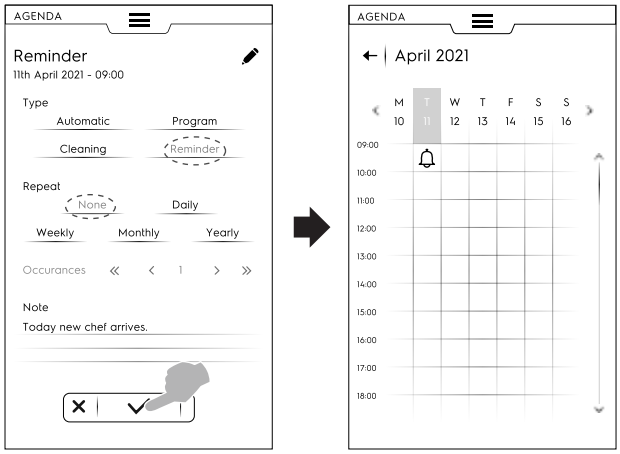
Réglage du rappel

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

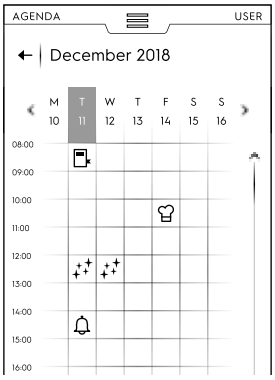


- Sélectionner la fréquence et le numéro de rappel et confirmer ;
- Appuyer sur ✓ pour confirmer ;

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

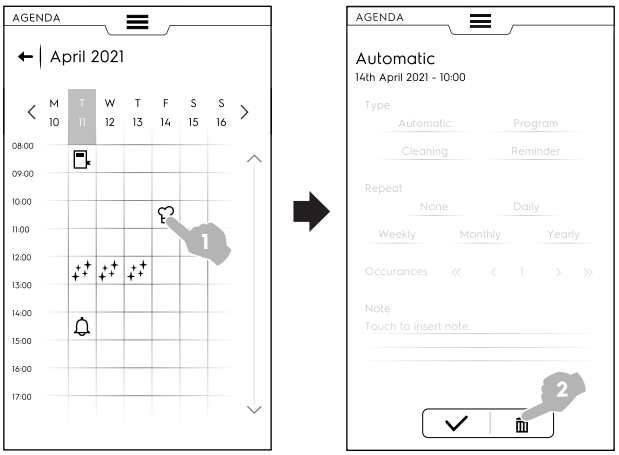


Si d'autres événements sont planifiés dans le calendrier, ils s'affichent à l'écran :

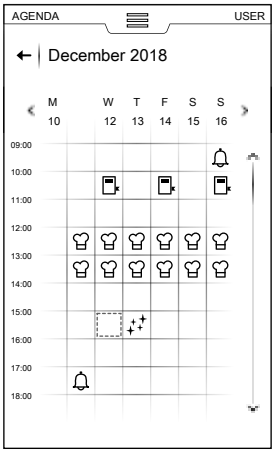


Annulation d'un événement

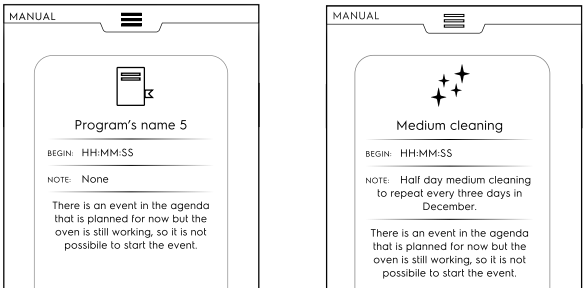
- Sélectionner un événement et effleurer l'icône 🗑 pour le supprimer ;



Le calendrier affiche la suppression de l'événement :



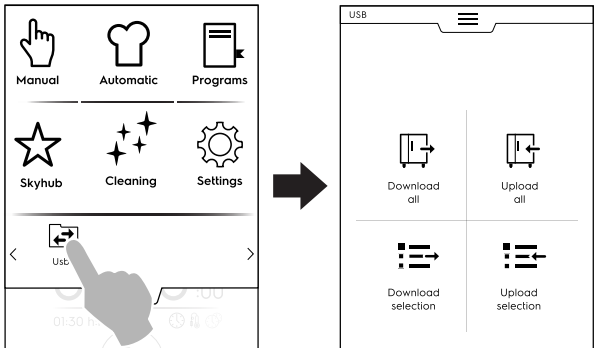
- Si un événement prévu pendant que le four est encore en marche est planifié, l'appareil indique que l'événement ne peut pas démarrer. Il est nécessaire de planifier un nouvel événement.



F.11 Mode USB

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

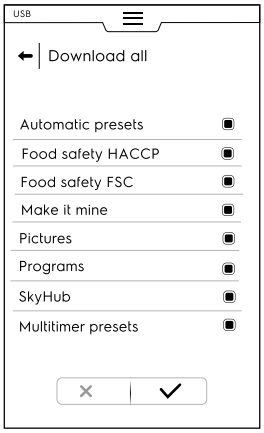
1. Sélectionner USB dans le tiroir supérieur.



2. Choisir la fonction souhaitée.

Tout télécharger

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

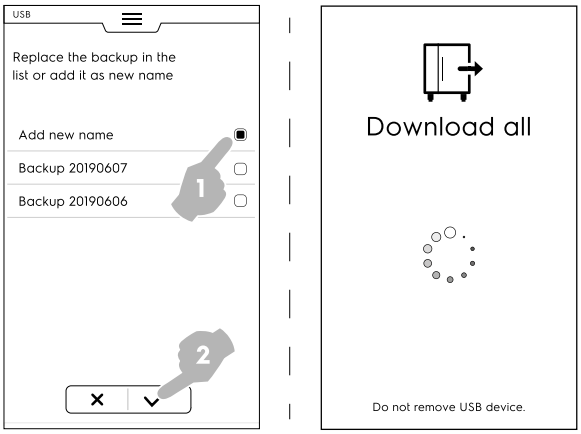


- Le téléchargement peut :
  – remplacer une sauvegarde dans la liste ;
  – être enregistré sous un nouveau nom.

  Effleurer ✓ pour confirmer.

- En sélectionnant une sauvegarde existante, le four écrase celle courante.

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

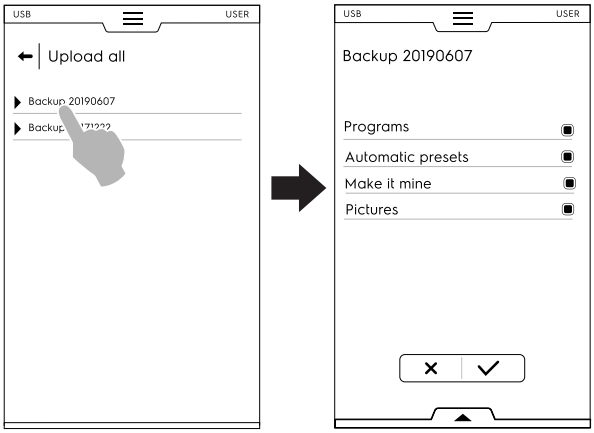


Le téléchargement démarre.

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

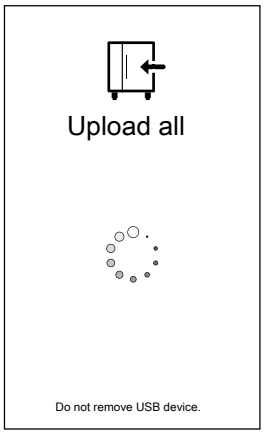
Tout transférer

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



IMPORTANT
En cas de chargement de programmes, les programmes présents dans l’appareil seront perdus.

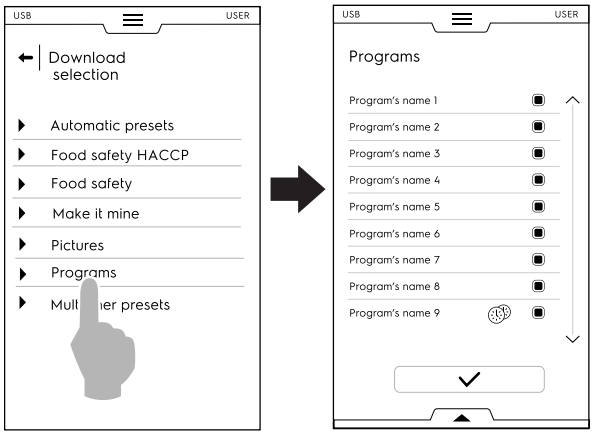
- Confirmer la sélection. Le chargement démarre.



Télécharger la sélection

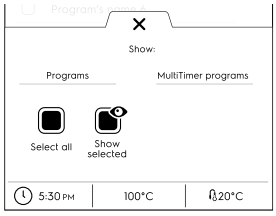
- Sélectionner « Download selection » (Télécharger la sélection).

- Développer les options. Tous les fichiers associés sont sélectionnés.



- Désélectionner les fichiers requis et toucher ✓ pour confirmer.

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

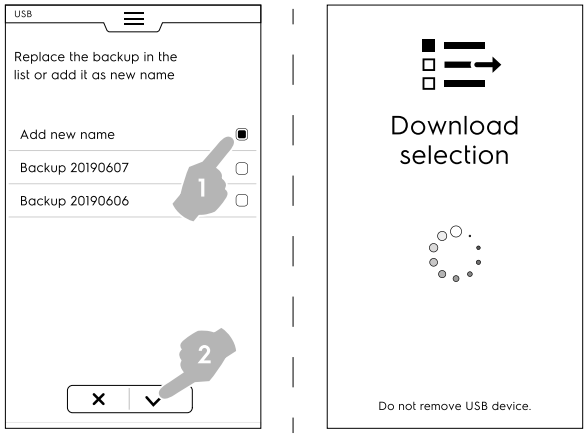


Sélectionner tout

Afficher sélectionnés

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

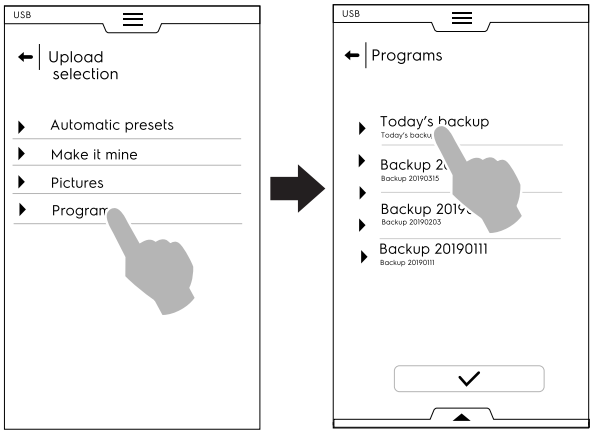
- La sauvegarde qui vient d'être créée peut remplacer une sauvegarde existante ou être mémorisée sous un nouveau nom.
  Si le nouveau nom existe déjà, une fenêtre contextuelle signale que le nom doit être modifié.



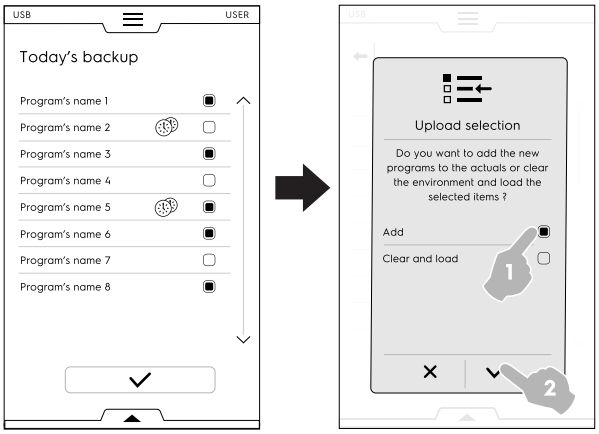
Le téléchargement commence.

Transférer la sélection

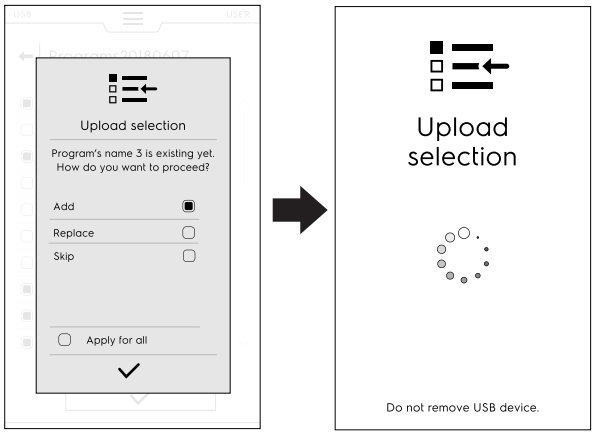
- Sélectionner « Upload selection » (Transférer la sélection) ;
- Développer les options. Les sauvegardes associées sont affichées ;
- Sélectionner la sauvegarde requise dans la liste.



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



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

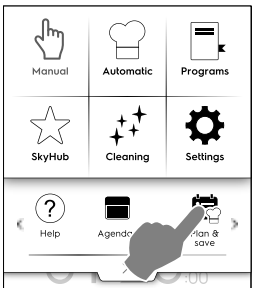


Confirmer la sélection ; le transfert démarre.

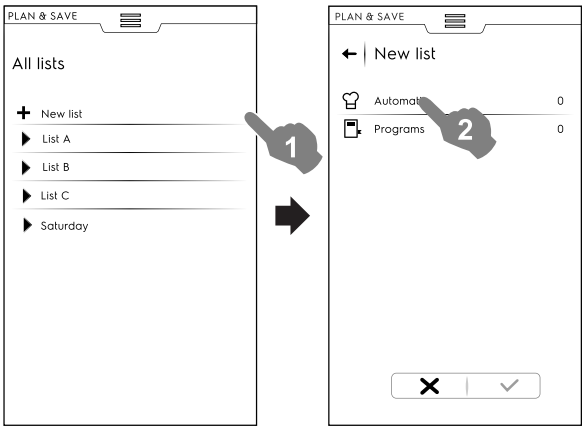
F.12 Mode Plan&Save/Cooking Optimizer (Planifier et Enregistrer/Optimiseur de Cuisson

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

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



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



Créer une nouvelle liste

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

Sélection d'un préréglage automatique

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



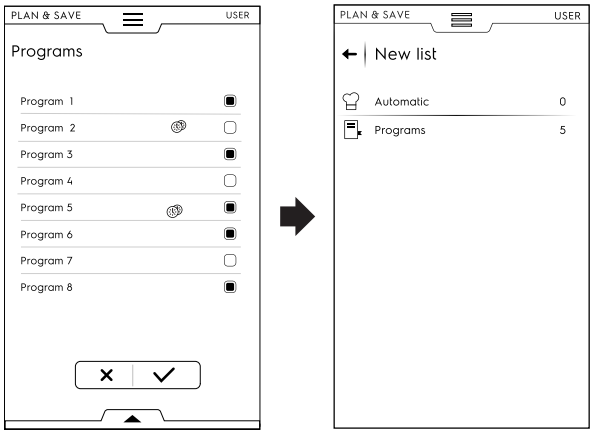
- Effleurer l’icône ✓ pour confirmer ;



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

Sélection d'un programme

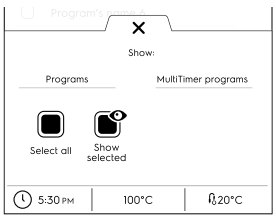
- Effleurer PROGRAMMES : tous les programmes disponibles sont affichés ;
- Sélectionner le(s) programmes souhaité(s) ;
- Effleurer l’icône ✓ pour confirmer ;



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

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

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

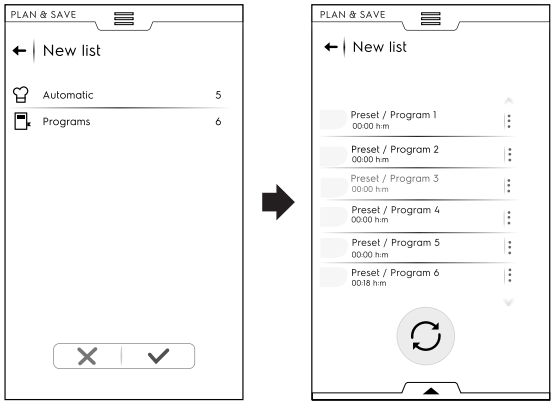


Sélectionner tout

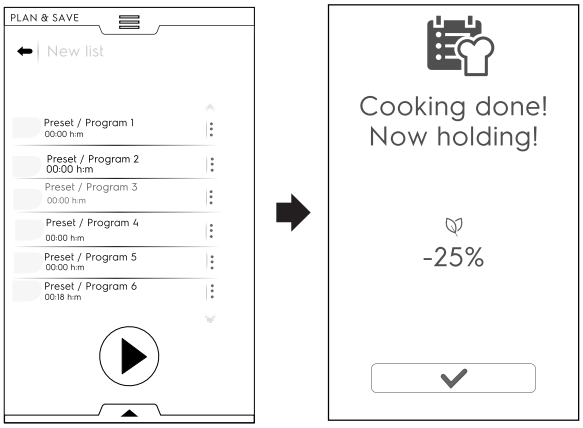
Afficher sélectionnés

3. Une fois une série de processus de cuisson sélectionnée :
   - Effleurer l’icône ✓ pour les confirmer ; la liste des processus de cuisson sélectionnés s'affiche ;

- Effleurer l'icône pour démarrer l'optimisation ;



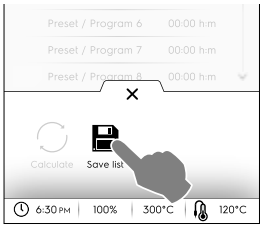
4. Lorsque le four a optimisé la séquence, appuyer sur la touche pour lancer l'exécution ;



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

Enregistrer une liste

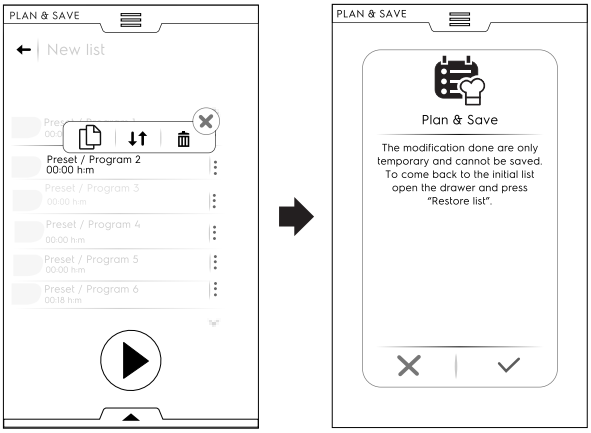
- Ouvrir le tiroir inférieur ;
- Sélectionner Enregistrer liste ;
- Saisir le nouveau nom ;



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

Modifier l'ordre d'une liste

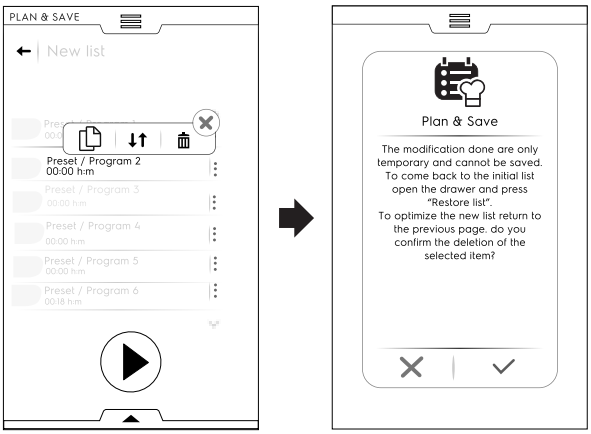
- Effleurer les trois points de la ligne correspondant à la cuisson à déplacer ;
- Appuyer sur pour déplacer l'élément ;
  Un message contextuel informe que cette modification ne peut pas être sauvegardée.



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

Supprimer une liste d'éléments

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



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

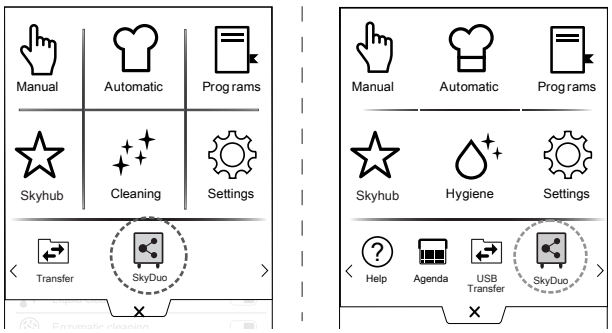
- La liste ne peut plus être optimisée. Effleurer la touche pour démarrer l'exécution ;

F.13 Mode SkyDuo/Match (en fonction du modèle - option)

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

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

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



Il est possible de combiner SkyDuo/Match en modes à la fois Automatique et Programmes.

Pour désactiver (ou activer) SkyDuo/Match, appuyer sur l'icône verte, puis sur l'icône ▬ / ▬ à l'écran afin de modifier le statut de SkyDuo/Match.

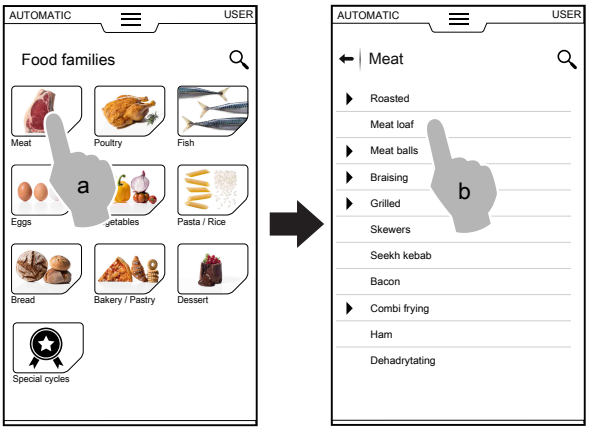
Le processus de synchronisation peut être démarré depuis l'un ou l'autre appareil.

Mode Automatique :

1. Sélectionner, par exemple, un cycle de cuisson en mode Automatique du four ;

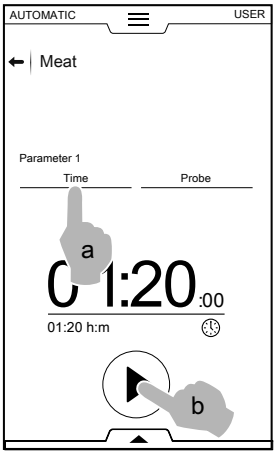
a. Sélectionner la famille d'aliments (par exemple « Meat » (Viande))

b. Sélectionner le type d'aliments (par exemple « Meat loaf » (Pain de viande))



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

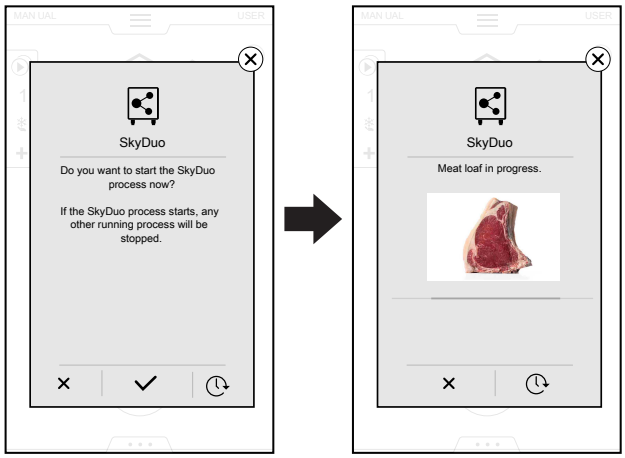
d. Démarrer le cycle ;



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



3. Appuyer sur la ✓ pour confirmer la synchronisation sur l'écran de la cellule de refroidissement.
Une fenêtre contextuelle s'ouvre avec l'image du cycle qui va être exécuté.



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

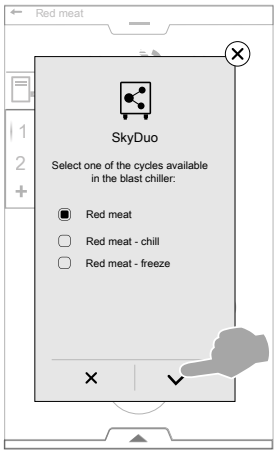
Appuyer sur la ✕ pour interrompre le processus.

Appuyer sur l'icône ◷ pour différer la connexion avec le four.

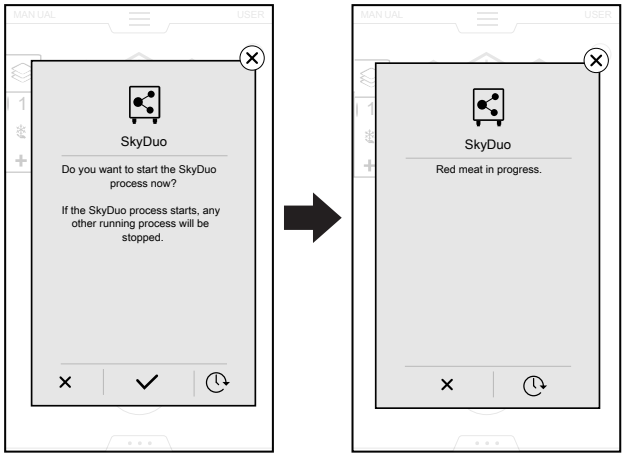
La fenêtre contextuelle avec la demande de synchronisation apparaîtra quelques minutes avant la fin du cycle de cuisson du four.

Mode Programmes :

1. Sélectionner un cycle de cuisson en mode Programmes du four (par exemple Viande rouge) ;
2. Démarrer le cycle ;
3. Le four propose tous les cycles ayant un nom similaire dans la cellule de refroidissement (la recherche passe en revue tous les programmes contenant au moins tous les caractères présents dans le nom des programmes du four) ;
Choisir le cycle souhaité et confirmer la sélection ;



4. Confirmer la synchronisation sur l'écran de la cellule de refroidissement ;
   Une fenêtre contextuelle s'ouvre avec l'image du cycle qui va être exécuté.



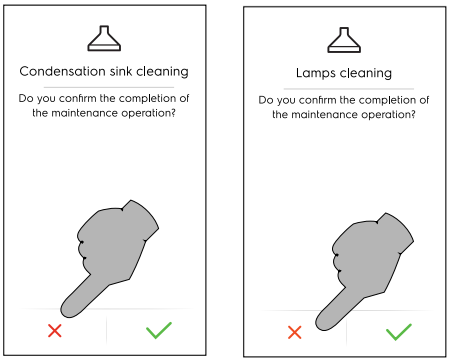
5. Quelques minutes avant la fin du cycle du four, le cycle de pré-refroidissement commence à préparer la cavité de la cellule de refroidissement pour les aliments qui viennent de cuire.

F.14 Gestion de la hotte

Dès que la hotte est installée sur le four et activée, l'écran du four affiche quelques fenêtres contextuelles pour rappeler que l'entretien de la hotte doit être effectué après une certaine période de travail.

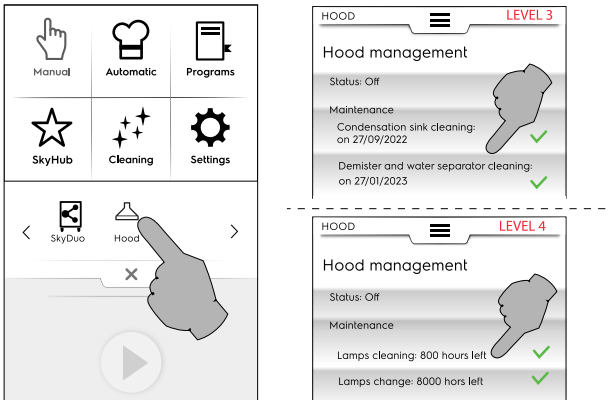
Ce rappel peut être ignoré ou confirmé, si l'entretien a été effectué par le SAV.

- Pour ignorer la fenêtre contextuelle, appuyer sur ✕.



Les rappels apparaissent uniquement lorsque l'appareil est allumé (ou après 7 jours de fonctionnement continu). Si un rappel est ignoré, il réapparaîtra à la prochaine mise en marche.

- Il est possible de vérifier le temps restant avant l'entretien de la hotte :

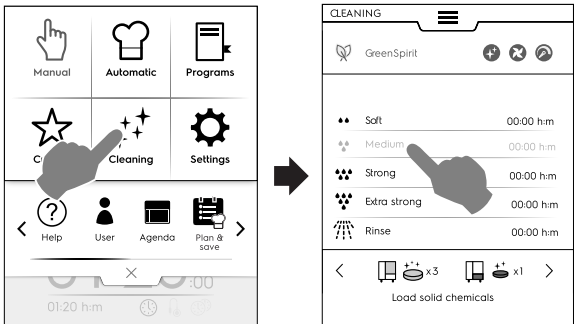


F.15 Mode nettoyage

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

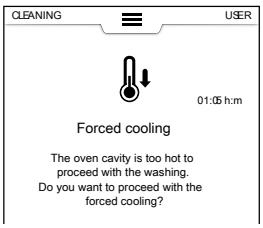
IMPORTANT
Pour éviter tous dommages matériels, blessures ou accidents mortels, éliminer tous les objets (plateaux, accessoires, ...) sauf le chariot de la cavité du four avant de lancer le cycle de lavage.

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

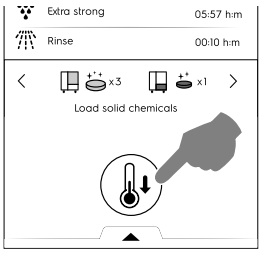


REFROIDISSEMENT FORCÉ

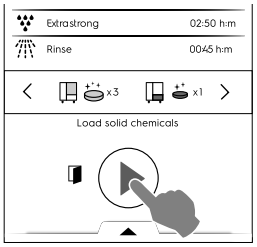
- Si la température de la cavité est trop élevée, le four demande un refroidissement forcé avant de démarrer un cycle de nettoyage.



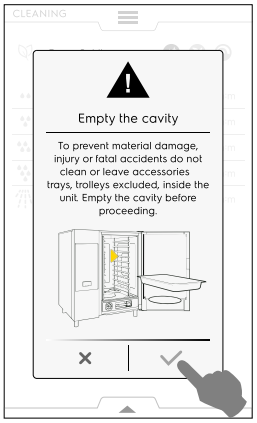
  Appuyer sur le bouton ✓ pour confirmer le refroidissement.
- Sans confirmation, les cycles de nettoyage ne sont pas disponibles. Appuyer sur la touche illustrée pour procéder au refroidissement.



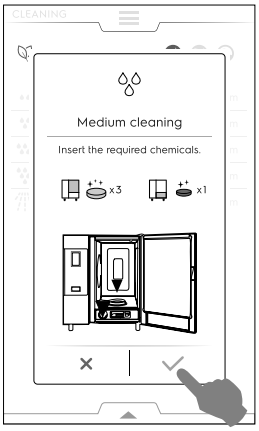
2. Appuyer sur le bouton ⏵ pour démarrer le cycle ;



3. Un message s'affiche pour rappeler à l'utilisateur de RETIRER TOUS LES OBJETS de la cavité (casseroles, plateaux, accessoires, autres !!!) et les accessoires connectés au four. Ouvrir la porte et **RETIRER TOUS LES OBJETS de la cavité**.



4. Appuyer sur ✓ pour confirmer que la cavité est vide.
5. Un message s'affiche pour demander à l'utilisateur de charger les divers produits chimiques dans les emplacements prévus, en fonction du cycle sélectionné ; placer les détergents au milieu au fond de la cavité ou dans le tiroir réservé à cet effet (l'emplacement varie d'un modèle à l'autre).



NOTE!
Pour la quantité, se référer aux indications affichées.

6. Appuyer sur ✓ pour confirmer que les produits chimiques ont été ajoutés.

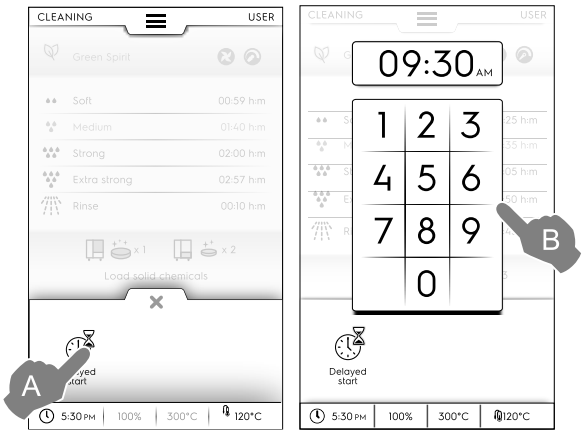
IMPORTANT
Si la température de la cavité est supérieure à 40 °C [104 °F], le four force le refroidissement avant de procéder à un cycle de nettoyage. **Ne verser le détergent qu'après refroidissement complet, étant donné que la température élevée pourrait déclencher une réaction chimique !**

7. Fermer la porte ; le programme de nettoyage démarre.

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

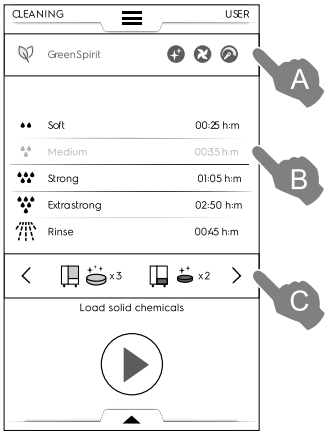
Réglage du départ différé

- Avant d'appuyer sur le bouton ⏵, ouvrir le menu à tiroir inférieur et sélectionner l'icône de départ différé.



- Régler le départ différé au clavier. Appuyer sur ⏵ pour démarrer le programme. Ouvrir la porte, retirer les objets de la cavité et placer le détergent requis. Toujours appuyer sur ✓ pour confirmer les actions réalisées. Le démarrage différé s'active.

L'écran est divisé en plusieurs zones :



LÉGENDE

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

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

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

Activer cette fonction pour exclure l'utilisation de produit de rinçage et de détartrant ;

Sauter Rinçage et Détartrage boiler**(pour les modèles dotés d'un boiler**). Tenir compte du fait que des traces de tartre peuvent rester dans la chambre et dans le boiler.

Sauter Rinçage (**sur les modèles sans boiler - et dans les modèles avec nettoyage liquide**).

Tenir compte du fait qu'il peut rester des traces de tartre dans la chambre.

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

Activer cette fonction pour sauter la phase de séchage ; - Sauter Phase de séchage

Ouvrir la porte après le nettoyage pour permettre au four de ventiler.

Activer cette fonction pour réduire l'utilisation de produits chimiques ; - Gain de temps

Tenir compte du fait que le délai sera prolongé afin d'optimiser l'efficacité du nettoyage avec des consommations réduites.

Esprit vert/réglage économiseur

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



B - zone CYCLES DE NETTOYAGE

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

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

C - zone DÉTERGENTS

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

IMPORTANT
Pour garantir les meilleurs résultats de nettoyage possibles et pour protéger le four grâce aux programmes de nettoyage, utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional, déjà conformes aux fluides de catégorie 3 aux termes des réglementations et lois actuellement en vigueur.

IMPORTANT
Utiliser uniquement des produits d'entretien/ détergents originaux ou recommandés. Les détergents autres que les détergents originaux ou non recommandés par Electrolux Professional peuvent endommager gravement l'appareil.
Les dégâts résultant de l'utilisation de détergents et produits d'entretien autres que ceux recommandés par le fabricant ne sont pas couverts par la garantie.
Les détergents non conformes peuvent laisser des résidus chimiques dans la chambre de cuisson et/ou créer des réactions chimiques susceptibles d'avoir de graves conséquences dans la cavité, voire même provoquer une explosion dans le pire des cas.

DÉTERGENTS

Configuration standard

x1

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 Electrolux Professional : Tablette de détergent C22 (si disponible) ou détergent en poudre C23.

Configuration alternative

x 3

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 Electrolux Professional : Poudre enzymatique C24 (non disponible au Royaume-Uni).

Détergent LIQUIDE en flacons (accessoire, sur demande)

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

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

PRODUIT DE RINÇAGE

Configuration standard

x1

Produit de rinçage et détartrant SOLIDE en tablettes

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

Effet de détartrage disponible uniquement sur les modèles avec boiler.

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

Configuration alternative

LIQUIDE de rinçage en flacons (accessoire, sur demande)

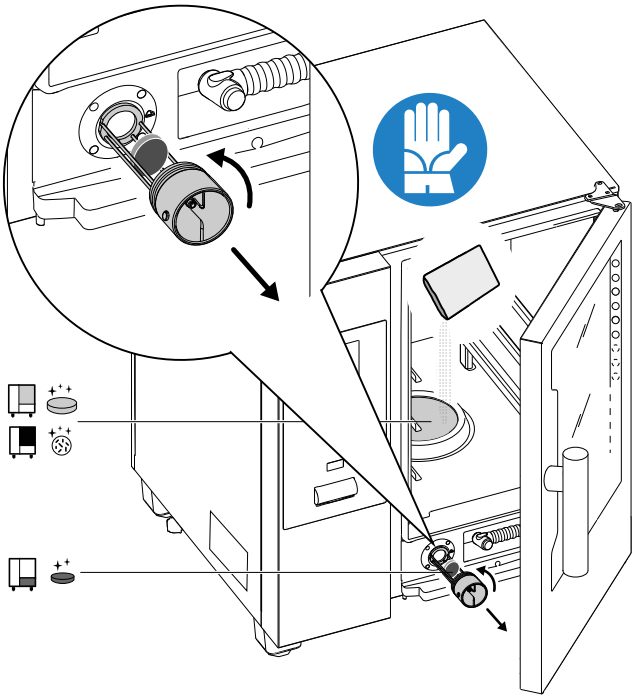
L'accessoire en option KIT DE RACCORDEMENT EXTERNE POUR DÉTERGENT/PRODUIT DE RINÇAGE est nécessaire (sur demande) ; le four utilisera automatiquement la quantité correcte de produits chimiques en fonction du cycle sélectionné.

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

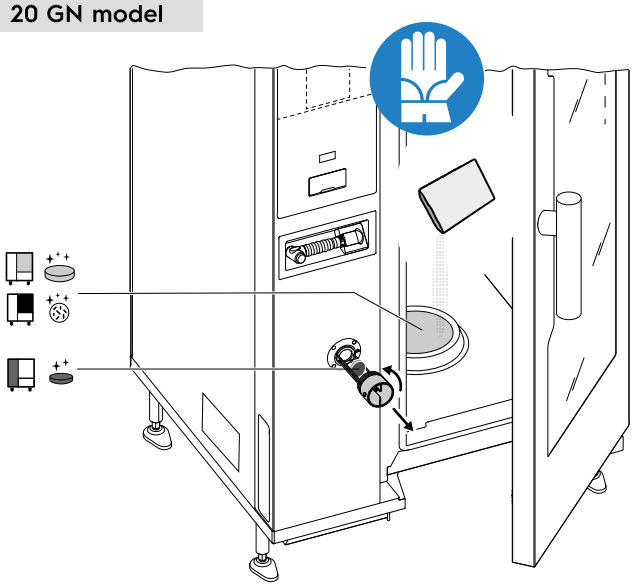
NOTE!
Le produit chimique par défaut affiché peut être modifié en fonction du type de détergent utilisé. Le réglage peut être modifié en mode Réglages => zone "Service".

Alimentation en détergent

6 - 10 GN model



20 GN model



IMPORTANT
Sur les modèles à 20 grilles, n'exécuter les cycles de nettoyage qu'avec le chariot à l'intérieur du four. Ce qui permettra une fermeture étanche des ouvertures du fond, entre la cavité et la porte.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tous dommages matériels, blessures ou accidents mortels, ne pas laver ou laisser les accessoires/plateaux, (sauf le chariot) à l'intérieur de l'unité. Vider la cavité avant de continuer.

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.

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

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

AVERTISSEMENT

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

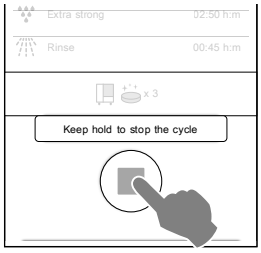
Conditions particulières - État de l'affichage

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



- **l’arrêt du cycle**

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



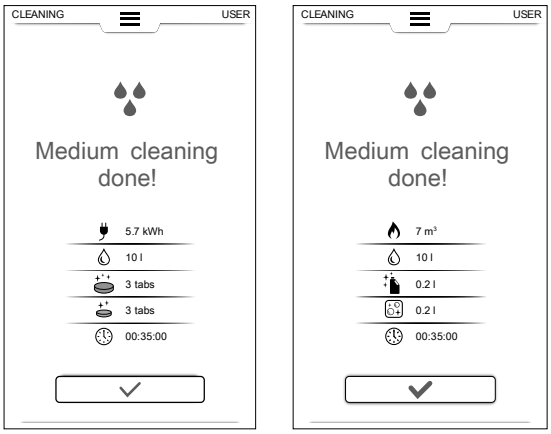
- **Rinçage forcé**
  Si un cycle de nettoyage a été arrêté, l'appareil peut procéder à un rinçage forcé pour éliminer tous les produits chimiques de la cavité.



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

Fin du cycle

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



  Un message peut s'afficher concernant une anomalie au niveau du chargement des produits chimiques pendant le cycle de nettoyage. Dans ce cas :
  – vérifier la présence éventuelle de tablettes non dissoutes dans le tiroir de nettoyage ;
  – si c'est le cas, les enlever avant d'utiliser le four.

Légende

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

F.15.1 Maintenance du boiler

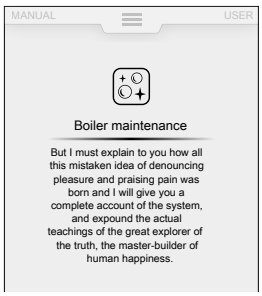
Pendant le cycle de lavage normal avec des produits chimiques solides (tablettes bleues de produit de rinçage et de détartrant), le boiler ne s'entartre pas. Toutefois, en cas d'entartrage excessif du boiler, un message peut s'afficher avec le code d'erreur “dESC“ pour signaler qu'il faut procéder à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

- Lancer un programme de nettoyage avec cycle de rinçage et de détartrage et utiliser seulement 2 tablettes “C25“ pour les modèles à 6-10 grilles et 3 tablettes pour les modèles à 20 grilles à la place de la quantité habituelle.

IMPORTANT
Durant le cycle de nettoyage avec 2 tablettes (ou 3 en fonction du modèle) de “C25“, ne pas activer la fonction GREEN SPIRIT - ECONOMIZER (ESPRIT ÉCOLOGIQUE - ÉCONOMISEUR).

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

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



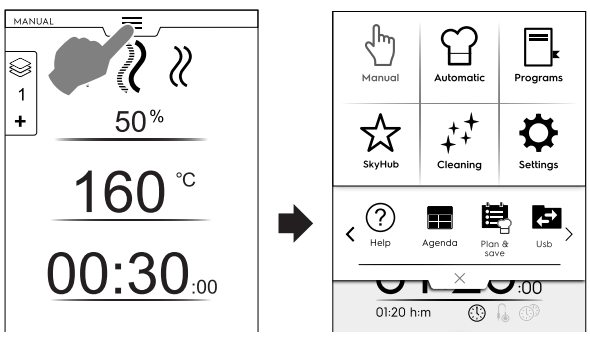
Des techniciens spécialisés détartreront le boiler en effectuant un cycle dédié.

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

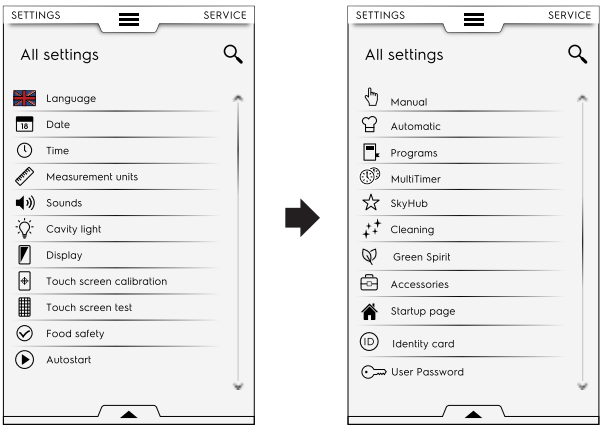
F.16 Réglages

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

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



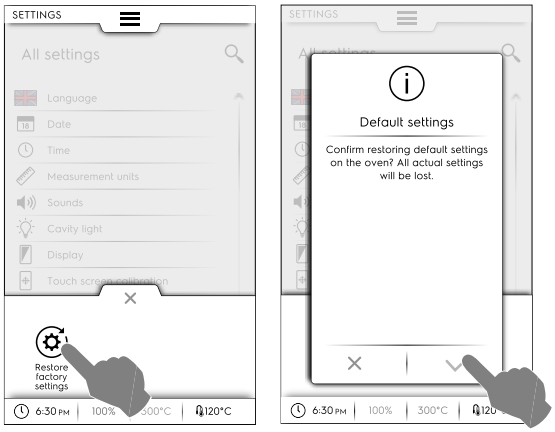
2. L'écran affiche le menu principal avec TOUS LES RÉGLAGES ;



Réglage par défaut

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

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



2. Confirmer la restauration pour clore la fenêtre contextuelle.

Liste des réglages

Langue

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

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

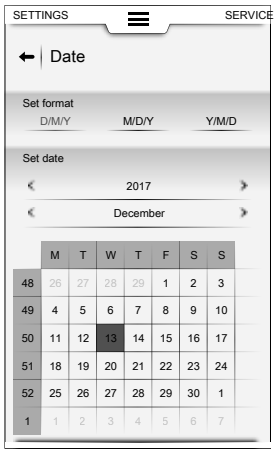


Date

Ce réglage permet de définir la date du jour.

- Régler le format de date (D/M/Y, D/M/Y, Y/M/D)

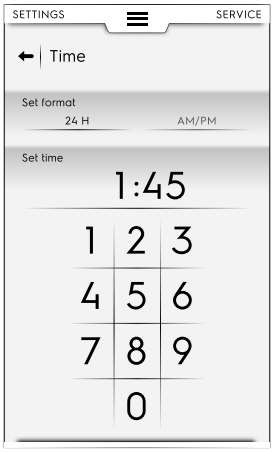
- Saisir la date : appuyer sur “<“ /“>“ pour sélectionner le mois et l'année et appuyer sur le numéro correspondant dans le calendrier pour sélectionner le jour.



Heure

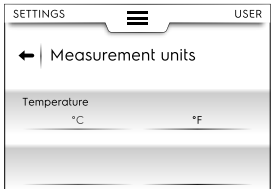
Ce réglage permet de définir l'heure.

- Régler le format d'heure (24H ou AM/PM)
- Régler l'heure : appuyer sur les chiffres correspondants du clavier.



Unités de mesure

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



Son

Ce paramètre permet de :

- régler le niveau de volume de “0“ à “5“ ;
- activer/désactiver le son de fin de cuisson (/) ;
- choisir le jingle de “cuisson terminée“.

Éclairage intérieur

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

- Régler la luminosité de 0 à 100 % ;
- Activer/désactiver le voyant clignotant de fin de cuisson ;
- Activer/désactiver le voyant clignotant de l'alarme ;
- Activer/désactiver le voyant clignotant du préchauffage.

Afficheur

Ce paramètre permet de :

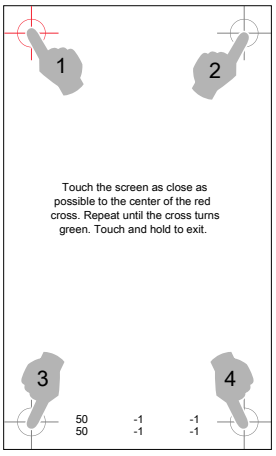
- régler la luminosité de l'écran de “0“ à “100“%
- régler la valeur du temps d'attente en veille (minutes/ secondes).



Calibrage de l'écran tactile

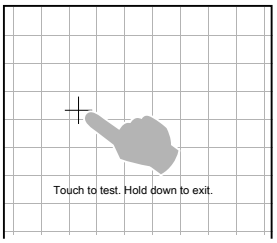
Ce réglage permet de régler le calibrage de l'écran.

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



Test de l'écran tactile

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



Sécurité Alimentaire

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



FSC Safety Control (FSC)

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

- Activer/désactiver l'affichage du facteur “F“ ;
- Activer/désactiver la demande de FSC réglé au démarrage.

HACCP

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

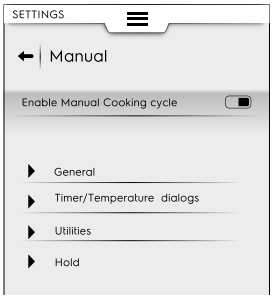
Démarrage automatique

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



Manuel

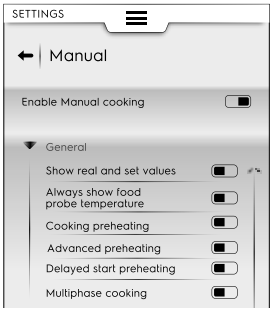
Ce paramètre permet d'activer/désactiver (/) le mode cuisson Manuel et ses options :



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

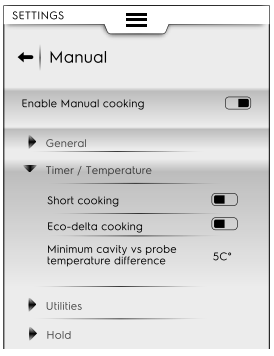
Généralités

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



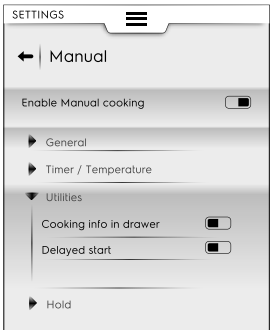
Boîtes de dialogue minuterie/température

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



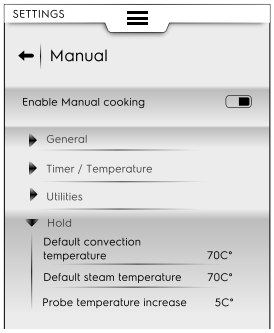
Utilitaires

- Informations sur la cuisson dans le tiroir en option. La fonction permet d'afficher des informations dans le menu à tiroir.
- Départ différé. Cette fonction permet de reporter le démarrage du cycle à un moment plus opportun.



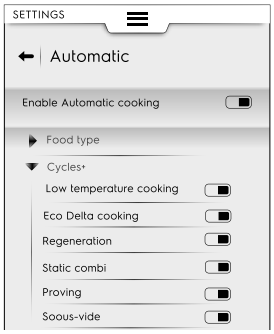
Maintien

- Température de convection par défaut 70°. Appuyer sur la valeur pour régler la température requise sur le clavier qui apparaît.
- Température de vapeur par défaut 70°. Appuyer sur la valeur pour régler la température par défaut sur le clavier qui apparaît.
- Augmentation de la température de la sonde 5°. Appuyer sur la valeur pour régler la température de la sonde sur le clavier qui apparaît.



Automatique

Ce paramètre permet d'activer/désactiver (/) le mode cuisson Automatique et les cycles qui y sont associés.



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

Types d'aliments

- Ce paramètre permet à un seul type d'aliment de s'afficher à l'écran.

Cycles spéciaux+

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

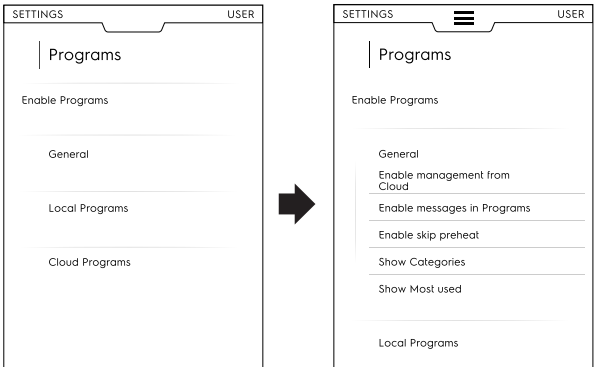
Programmes

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

Les fonctions se divisent en Général, Programmes locaux et Programmes cloud :

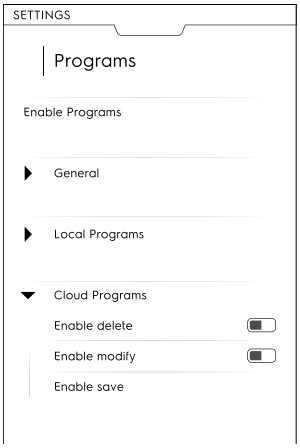
Généralités

- Activer la gestion depuis le cloud. Permet de télécharger/gérer les programmes depuis le cloud.
- Activer les messages dans les programmes. Permet d'afficher les messages pendant un cycle.
- Activer sauter préchauffage. Permet de sauter la phase de préchauffage.
- Afficher les catégories. Cette activation permet à des catégories d'aliments de s'afficher sur l'écran.
- Afficher les plus utilisés. Permet à la plupart des programmes utilisés de s'afficher sur l'écran.



Programmes locaux

- Effacer programmes. Active la fonction de "suppression des programmes".
- Activer modification des programmes. Permet de "modifier des programmes".
- Activer enregistrement des programmes. Permet d'"enregistrer des programmes".
- Écrasement des programmes Au moment d'enregistrer, permet d'écraser les programmes du même nom.



Programmes cloud

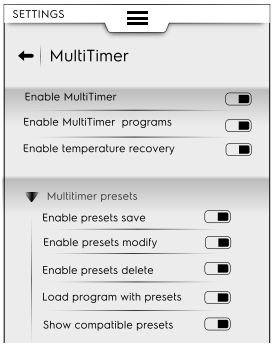
- Effacer programmes. Active la fonction de "suppression des programmes".
- Activer modification des programmes. Permet de "modifier des programmes cloud".
- Activer enregistrement des programmes. Permet d'"enregistrer des programmes cloud".

Multi-Timer

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

Une fois activé, il est possible :

- d'activer/désactiver les programmes MultiTimer à l'écran ;
- d'activer/désactiver le rétablissement de la température à l'intérieur de la cavité.



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

- Activer Enregistrer préréglages. Active la fonction “d’enregistrement des préréglages“.
- Activer Modifier préréglages. Active la fonction “de modification des préréglages“.
- Activer effacer Préréglages. Active la fonction “d’effacement des préréglages“.
- Charger les préréglages dans les programmes. Lors du rappel d’un programme MT, tous les préréglages qui y sont associés sont automatiquement chargés.
- Afficher les préréglages compatibles. Lors de la sélection des préréglages d’un programme, tous les préréglages compatibles sont affichés.

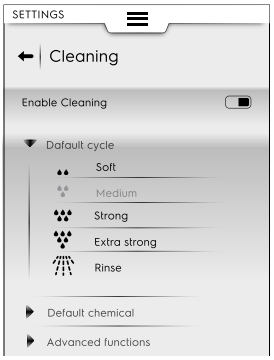
Mode favoris SkyHub (Page d'accueil/SoloMio)

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



Quelques définitions au sujet du nettoyage

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



Cycle par défaut

- Ce paramètre permet de régler le cycle par défaut lors de la sélection du mode de nettoyage dans le menu à tiroir supérieur ;

Produit chimique par défaut

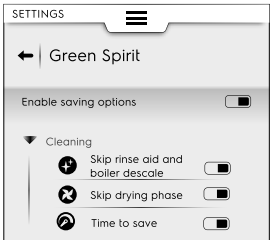
- Cette fonction permet de sélectionner le type de détergent :
  - Solide
  - Liquide
  - Poudre

Fonctions avancées

- Nettoyage forcé après H: M... Cette fonction permet d'activer/désactiver un nettoyage forcé après un certain temps.
- Temps de cuisson avant de forcer le nettoyage. Sur le clavier qui apparaît, régler la durée pendant laquelle la cuisson peut se poursuivre avant de procéder à un nettoyage forcé.

Esprit écologique/Économiseur

Ce réglage permet d'activer/désactiver (▬/▭) les “options d’économies“ :



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

Accessoires

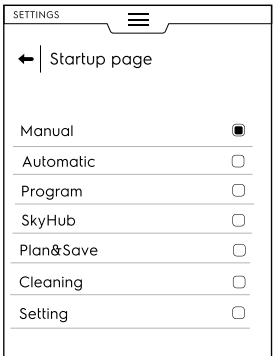
Ce réglage permet d'activer/désactiver (▬/▭) les fonctions/options suivantes :

SkyDuo/ Match	Si disponible sur le modèle
	Sonde alimentaire USB
	Nettoyage avec des produits chimiques liquides

Page d'accueil

Quand le four est en marche, la page d'accueil par défaut est Mode manuel.

- Ce réglage permet de régler un environnement différent pour la page d'accueil. Sélectionner l'environnement souhaité.

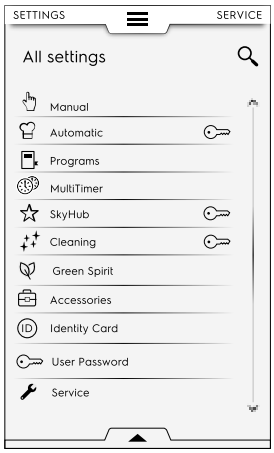


Carte d'identité

- Affiche la dernière version de logiciel téléchargée.

Mot de passe utilisateur

- Ce paramètre permet de configurer un mot de passe pour accéder à des environnements, des fonctions et des options spécifiques afin d'empêcher des changements de réglage.



En cas d'oubli du mot de passe, contacter le SAV.

Service

- L'autorisation d'accès à cet environnement est accordée uniquement à un technicien agréé.

G ENTRETIEN DU FOUR

AVERTISSEMENT

Voir “*AVERTISSEMENT et consignes de sécurité*“.

G.1 Informations concernant l'entretien

Les opérations d'entretien relèvent de la responsabilité du propriétaire et/ou de l'utilisateur de l'appareil.

IMPORTANT
Les problèmes résultant d'un entretien incorrect ou de l'absence d'entretien tel que décrit ci-après annuleront tout recours en garantie.

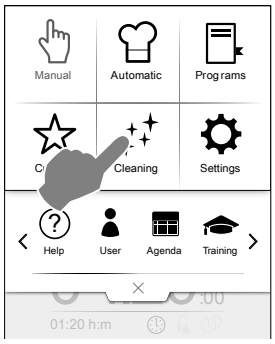
G.2 Entretien de l’appareil

Le four s'encrasse chaque fois qu'il est utilisé pour cuire des aliments : le type de salissure et l'endroit où elle se dépose dans le four dépendent de nombreux facteurs. Ci-dessous, quelques informations sur l'emplacement des parties à nettoyer et la fréquence à laquelle il convient de les nettoyer.

G.3 Chambre de cuisson

Il est conseillé de la nettoyer au moins une fois par jour en cas d'utilisation quotidienne : selon les types particuliers de cuisson, il faudra peut-être même nettoyer plusieurs fois par jour.

Pour nettoyer la chambre de cuisson, utiliser le programme approprié, comme décrit au paragraphe F.15 *Mode nettoyage*.



G.4 Surchauffeur ou générateur de vapeur (uniquement pour les modèles qui en sont équipés)

Il est conseillé de le détartrer tous les jours en cas d'utilisation quotidienne.

Le cycle de détartrage fait partie des programmes de nettoyage réservés à la chambre de cuisson, sauf le programme de rinçage. Veiller à ajouter la tablette spécifique, comme expliqué au paragraphe F.15 *Mode nettoyage*.

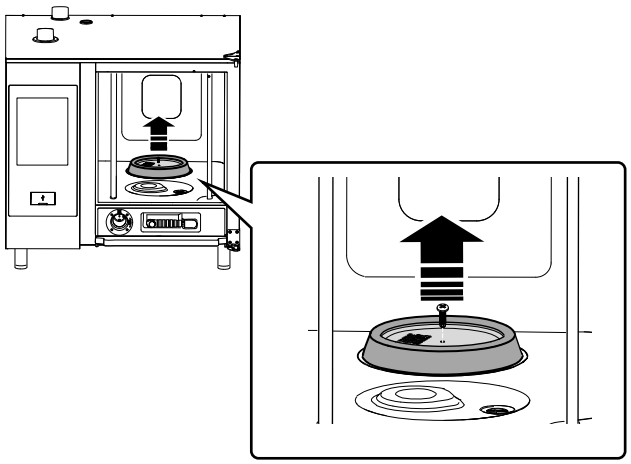
La fonction écologique “Green Spirit/Economizer“ exclut le détartrage du générateur de vapeur, ce qui peut provoquer l'accumulation de tartre au fil du temps. Quand le four affiche le message “dESC“, procéder au détartrage comme décrit dans les instructions de la section F.15.1 *Maintenance du boiler* dans le paragraphe ci-dessus.

G.5 Filtre de la chambre de cuisson

Le filtre est clairement visible au milieu dans le fond de la chambre de cuisson et empêche d'endommager la pompe de lavage et/ou les obstructions dans le circuit de nettoyage.

Une fois par semaine :

1. Desserrer la vis depuis le centre du filtre ;



2. Sortir le filtre de son boîtier ;
3. Laver le filtre en lave-vaisselle sur un programme délicat ; le filtre peut également être nettoyé à la main avec un produit vaisselle neutre, puis rincé soigneusement ;
4. Remettre le filtre à sa place et visser la vis centrale.

G.6 Filtre à air

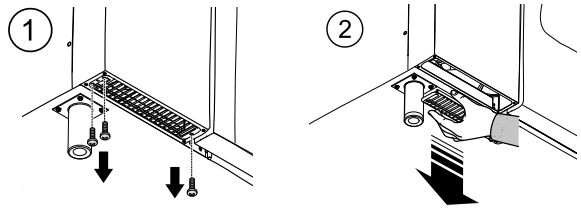
Il s'agit d'une éponge en polyuréthane fixée dans un support doté de fentes pour permettre l'entrée de l'air de refroidissement des composants du four (voir la figure pour les modèles “sur plan de travail“, par exemple).

Cela empêche ainsi que les impuretés présentes dans la cuisine (huiles, graisses, farines, poudres,...) ne s'infiltrent dans les composants internes au risque de provoquer des anomalies.

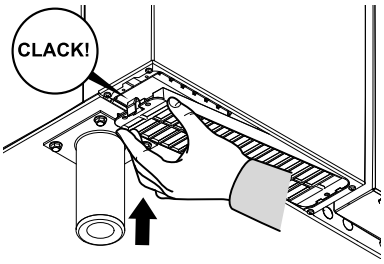
Une fois par mois :

1. Déverrouiller le support de filtre en dévissant les vis et le retirer ;

Exemple Modèle 6-10 GN



2. Retirer le filtre et le dégraisser en le lavant avec une produit vaisselle ;
3. Sécher le filtre et le remettre dans le support ;
4. Remettre les support en place. Selon le modèle, fixer au besoin à l'aide de vis.



IMPORTANT
Par mesure de sécurité, le four est équipé d'un mécanisme qui détecte la présence du support de filtre. Si le filtre n'est pas remonté, un message apparaît pour signaler que le filtre doit être remis en place. Après 8 heures de fonctionnement sans filtre, le four s'arrête jusqu'à ce que le support soit réinstallé.

G.7 Joint de porte

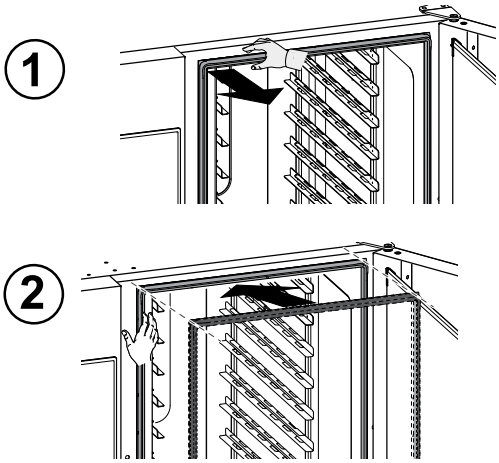
Le joint en silicone qui entoure la façade du meuble est essentiel pour obtenir les résultats de cuisson souhaités et pour empêcher toute fuite d'air, d'eau ou de vapeur pendant le fonctionnement du four. Le joint est l'élément le plus sollicité du four, car il est soumis à de nombreux types de contraintes : thermiques, chimiques, physiques.

Au moins **une fois par jour** (de préférence après le cycle de enttoyage de la chambre de cuisson), nettoyer soigneusement la façade et le joint à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau.

IMPORTANT
Nettoyer le joint plusieurs fois par jour, en particulier en cas de cuisson à des températures supérieures à 220 °C. Le nettoyage du joint avec un chiffon humide pendant la cuisson au gril augmente considérablement la durée de vie du joint. Ne jamais utiliser de produits abrasifs pour nettoyer le joint. Ne pas laisser tourner le four à températures élevées, à vide.

Remplacer le joint de façade tous les six (6) mois.

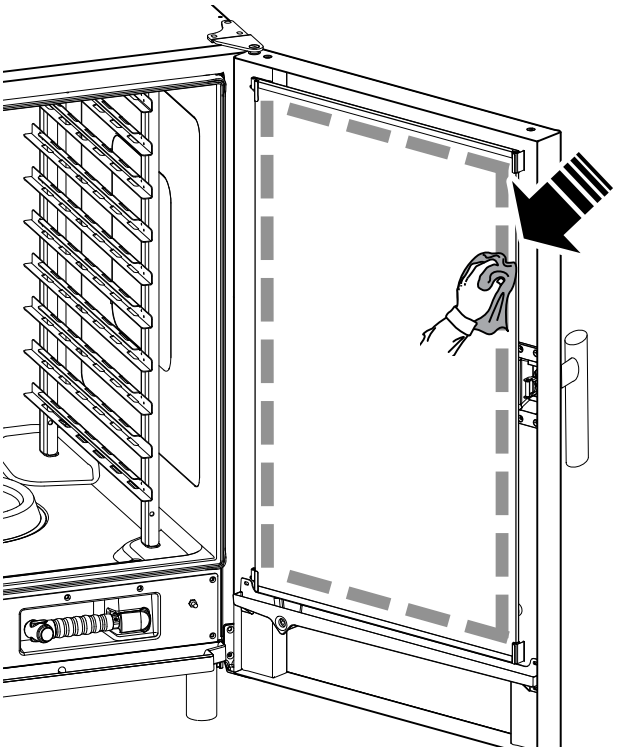
Pour le remplacer, procéder comme suit :
1. Sortir le joint de son logement ;
2. En éliminer toutes traces de saletés ;
3. Insérer le nouveau joint tout le long du boîtier.



G.8 Vitre intérieure, extérieure et de la chambre de cuisson

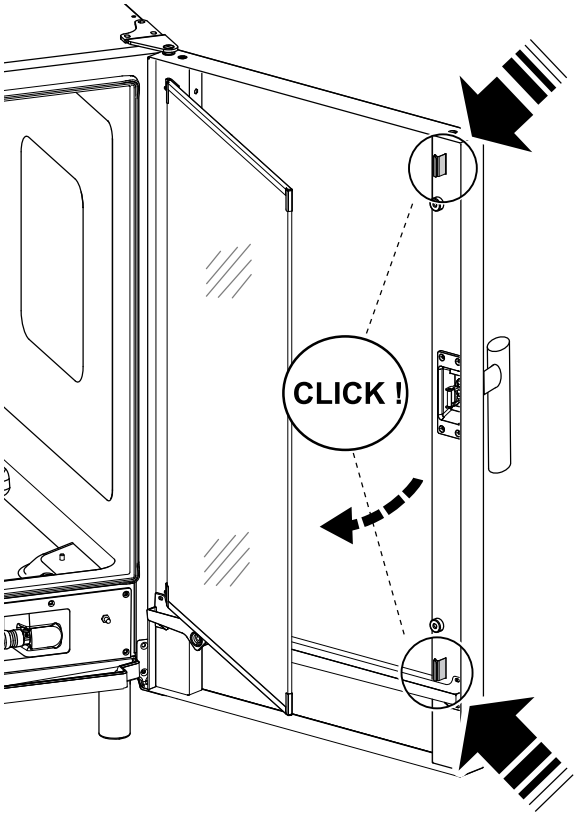
Il est important de garder la porte du four propre, ce en raison de leur double fonction : protéger l'utilisateur des températures qui se développent dans la cavité de cuisson et permettre de voir à l'intérieur pour contrôler la cuisson.

Après chaque cycle de nettoyage de la chambre de cuisson :
1. Nettoyer le bord de la vitre intérieure. Voir la figure ci-dessous ;

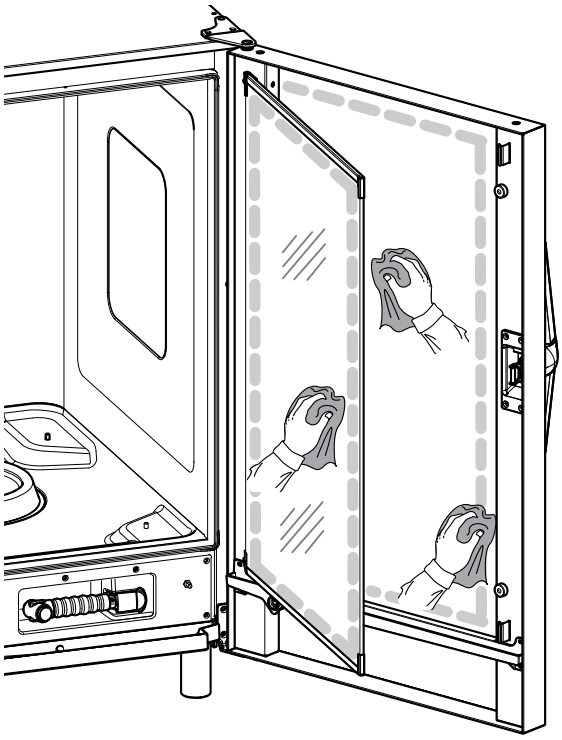


2. Avec la porte ouverte, appuyer sur les deux clips de fixation supérieur et inférieur, comme illustré, pour pouvoir passer la main entre la vitre intérieure et la vitre extérieure ;

   Nettoyer l'extérieure de la porte vitrée intérieure à l'aide d'un produit pour vitres ;



3. Nettoyer ensuite les surfaces entre les portes.
4. Remettre la vitre intérieure en place dans les clips et fermer la porte du four.



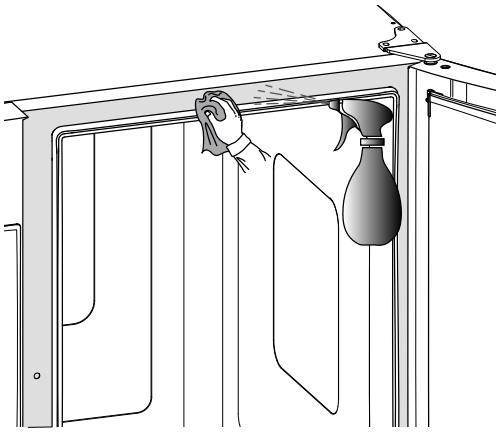
G.9 Zone de la porte

IMPORTANT
Il est vivement recommandé de nettoyer **tous les jours** la zone sur tout le pourtour de la porte, le joint en caoutchouc et la vitre intérieure, en particulier près du bord.

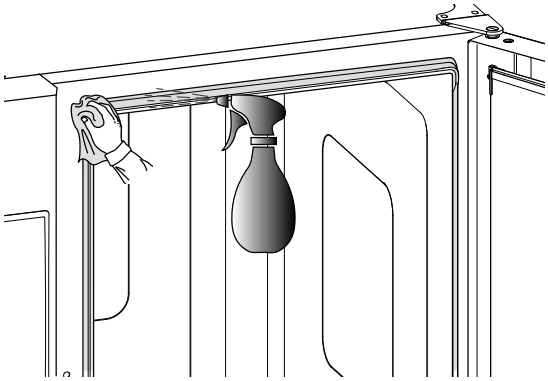
Après le cycle de cuisson, la porte du four, sa vitre interne, le joint et la zone autour du périmètre de la porte s'encrassent facilement sous l'effet des vapeurs graisseuses qui sortent du four.

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 ;



G.10 Contrôle de l'efficacité du système d'évacuation

Malgré un nettoyage régulier de la chambre de cuisson, les résidus de cuisson peuvent s'incruster sur le tuyau d'évacuation extérieur. C'est pourquoi il est essentiel de vérifier l'efficacité du tuyau d'évacuation et de nettoyer le tuyau externe dès que des signes d'obstruction apparaissent. Nettoyer le tuya de vidange au moins **une fois pas an**.

G.11 Bac de collecte des condensats

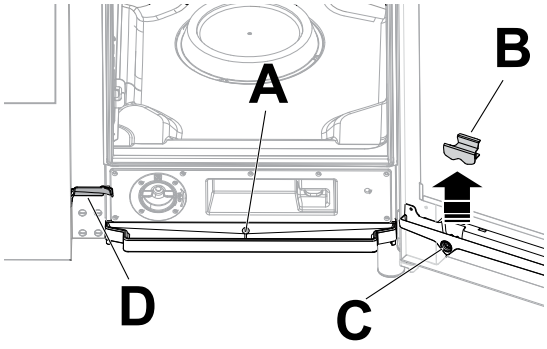
Le collecteur en plastique installé dans le fond de la façade de la chambre de cuisson récolte et évacue les vapeurs qui se condensent à l'ouverture de la porte.

Par mesure d'hygiène, le nettoyer de la manière suivante :

1. Utiliser de l'eau pour nettoyer régulièrement le tuyau de vidange (“A“) du bac de collecte ;

   Si l'évacuation n'est pas homogène, asperger une solution détergente neutre et laisser les incrustations se désagréger avant de nettoyer au jet d'eau.

2. Retirer le couvercle métallique (“B“) et utiliser le même système pour nettoyer le clapet anti-retour (“C“) ;



3. Utiliser régulièrement la brosse à poils en nylon (fourni avec l'appareil, en fonction du modèle) pour nettoyer la petite gouttière (“D“).

G.12 Sonde alimentaire

Malgré un nettoyage régulier de la chambre de cuisson, les résidus de cuisson peuvent s'incruster sur la sonde alimentaire et altérer la détection de la température.

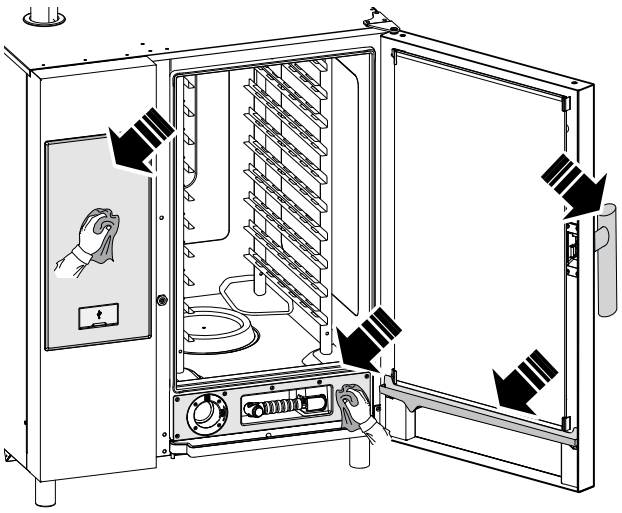
Pour garantir le fonctionnement optimal du four avec la sonde alimentaire, il est recommandé de nettoyer la sonde alimentaire **tous les jours** à la main, à l'aide d'eau tiède additionnée de détergent neutre, en évitant d'accrocher le câble de la sonde et de le rincer à l'eau.

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.

G.13 Autres surfaces

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

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



- Nettoyer les surfaces en acier inoxydable tous les jours à l’eau tiède additionnée de savon neutre ;
  Rincer abondamment à l’eau et sécher soigneusement.
- Éviter de nettoyer l’acier inoxydable avec de la paille de fer, une brosse ou un racloir en acier car ils peuvent déposer des particules de fer qui, en s’oxydant, provoquent des points et des débuts de rouille ;

G.14 Périodes d'inutilisation

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- fermer le(s) robinets d'arrivée d'eau (si présents) ;
- fermer les vannes de gaz ;
- débrancher l'appareil ou retirer la fiche de la prise de courant ;
- passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer une fine couche de protection ;
- Aérer périodiquement les locaux.

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

G.15 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.

G.16 Réparation et entretien exceptionnel

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

G.17 Intervalles d'entretien

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

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

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

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

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

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire • Nettoyage général de la machine et de la zone environnante.	Tous les jours	Opérateur
Protections mécaniques • Contrôler l'état de conservation, vérifier l'absence de déformations, desserrages ou altérations.	Tous les ans	Service
Contrôle • Contrôler la partie mécanique pour s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état.	Tous les ans	Service
Structure de la machine • Serrer les boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil.	Tous les ans	Service
Signalisation de sécurité • Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	Tous les ans	Service
Armoire de commande électrique • Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine.	Tous les ans	Service
Câble de branchement électrique et prise à fiche • Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche.	Tous les ans	Service
Entretien préventif • Éliminer les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.	Tous les 6 mois[1]	Service
Contrôle • Vérifier l'état des parties internes.	Tous les 6 mois[1]	Service
Contrôle • examiner et nettoyer le système d'évacuation.	Tous les 6 mois[1]	Service
Révision générale de l'appareil • vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, etc.	Tous les 10 ans[2]	Service

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

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

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

Mise hors service

- 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 les opérations de mise hors service et de manutention des différentes pièces, la hauteur minimale par rapport au sol doit être maintenue.

H RECHERCHE DES PANNES

H.1 Introduction

Certaines anomalies peuvent survenir pendant l'utilisation normale de l'appareil. Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certains défauts, en suivant les instructions ci-dessous.

Un message d'avertissement ou une alarme décrivant le défaut survenu s'affiche à l'écran (si présent).

⚠	Icône d'avertissement
⊗	Icône de signalisation des alarmes

Si le problème persiste, appeler le SAV :

1. débrancher l'appareil de l'alimentation principale ;
2. couper le disjoncteur de protection en amont de l'appareil ;
3. fermer le(s) robinet(s) de gaz et d'eau (si présents) ;
4. Sans oublier de préciser :
   - le type d'anomalie
   - le PNC (code produit) de l'appareil
   - le Ser. No. (numéro de série de l'appareil).

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

H.2 Tableau des anomalies

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.
ACUP	Arrête le four	Détection d'une erreur de protocole de communication	L'ACU n'a pas été programmée correctement. La carte SD de l'UI est peut-être corrompue et ne parvient pas à mettre à jour l'ACU avec le logiciel temporairement chargé dessus.	• Mettre le four à l'arrêt/en marche ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
ACSS	Bloque le four ; erreur fatale	Version de logiciel ACS (dans la carte ACU) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI	Téléchargement du mauvais logiciel (exemple : après remplacement de la carte ACU, le logiciel n'est pas téléchargé)	Version de logiciel ACS (dans la carte ACU) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI. Appeler le SAV
ACUS	Bloque le four ; erreur fatale	Version de logiciel ACU (uC principale) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI	Téléchargement du mauvais logiciel (exemple : après remplacement de la carte ACU, le logiciel n'est pas téléchargé)	Version de logiciel ACU (uC principale) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI. 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.
bAtt	Avertissement	Batterie faible	Vieillissement	Appeler le SAV pour remplacer la batterie.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
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 surchauffeur	Le four a détecté une faible performance du surchauffeur.	• 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 surchauffeur)	Expiration du temps de remplissage d'eau dans le surchauffeur	• 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 surchauffeur. Si le problème persiste, appeler le SAV.
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.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
BSOt	Arrête le cycle de cuisson	Température excessive SSR NTC (NTC4) du surchauffeur	• 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 surchauffeur. • 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.
butn	Arrête le four	Un ou plusieurs boutons du panneau sont bloqués en permanence	Le panneau a été heurté ou endommagé accidentellement.	Appuyer sur toutes les touches pour éventuellement débloquer la (les) touche(s) bloquée(s). Les touches bloquées en permanence sont éclairées pendant l'affichage de l'erreur.
Cdo	Arrête le nettoyage Avertissement pendant la cuisson	Couvercle du tiroir de nettoyage absent	• Le couvercle du tiroir de nettoyage n'est pas détecté ; il n'est pas possible de TERMINER un cycle de cuisson ou de nettoyage.	Le four peut poursuivre la cuisson, mais le cycle de nettoyage pourrait être interrompu jusqu'à la mise en place du couvercle du tiroir ; • Visser correctement le couvercle du tiroir de nettoyage à l'avant du four ; • Si l'erreur persiste, faire tourner le couvercle de 180° et le revisser. 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
CLdr	Avertissement	Couvercle du tiroir de nettoyage manquant avant le début d'un cycle de cuisson ou de nettoyage	• Le couvercle du tiroir de nettoyage n'est pas détecté. Il n'est pas possible de DÉMARRER un cycle de cuisson ou de nettoyage.	• Visser correctement le couvercle du tiroir de nettoyage à l'avant du four ; • Si l'erreur persiste, faire tourner le couvercle de 180° et le revisser. Appeler le SAV.
CntC	Arrête la cuisson	Défaillance SSR NTC (NTC3) de la cavité	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur NTC ; • Défaillance du ACU ;	• Redémarrer le four ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
CPUA	Arrête le four	Pas de communication du microprocesseur ACS	Défaillance de l'ACU.	• Redémarrer le four ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
CPUt	Arrête le four	Pas de communication du microprocesseur TC	Défaillance de l'ACU.	• Redémarrer le four ; • Si l'erreur persiste, appeler le SAV.
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.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
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	Avertissement	Détartrer le surchauffeur	Paramètre bSCt atteint.	Lancer un programme de nettoyage avec cycle de rinçage et de détartrage et utiliser seulement 2 tablettes C25 pour les modèles à 6-10 grilles et 3 tablettes pour les modèles à 20 grilles (en suivant la procédure décrite dans le Manuel d'utilisation).
EbOL	Arrête le cycle/préchauffage	Défaillance du thermocouple du surchauffeur	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance de l'ACU.	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 de l'ACU.	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 de l'ACU.	Le four peut continuer à fonctionner uniquement avec un cycle vapeur 100°C. Appeler le SAV.
ECEu	Arrête le cycle	Défaillance du thermocouple supérieur de la cavité	• Défaillance du connecteur ; • Défaillance du capteur TC ; • Défaillance de l'ACU.	Le four peut continuer à fonctionner uniquement avec un cycle vapeur 100°C. Appeler le SAV.
ECLt	Arrête le four	Tableau de nettoyage non présent pour le MODÈLE et le TYPE DE DÉTERGENT utilisé	Logiciel manquant	Tableau de nettoyage non présent pour le MODÈLE et le TYPE DE DÉTERGENT utilisé. Appeler le SAV.
EGA0	Arrête le four	Aucun tableau des GAZ valide présent dans le four	Logiciel manquant	Aucun tableau des GAZ valide présent dans le four. Appeler le SAV.
EGAd	Arrête le four	Données incorrectes du tableau des GAZ	Logiciel manquant	Données incorrectes du tableau des GAZ. Appeler le SAV.
EGAt	Arrête le four	Tableau des GAZ de ce modèle d'appareil non trouvé	Logiciel manquant	Tableau des GAZ de ce modèle d'appareil non trouvé. 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 ℃	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 ℃ • 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 de l'ACU.	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 fraîche sur le filtre de la cavité inférieure en veillant à ne pas projeter de l'eau froide sur la cavité chaude, car cela pourrait endommager la machine. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
Eprb1	Arrête uniquement les cycles de la sonde alimentaire	Défaillance de la sonde à cœur monopoint	• Utilisation incorrecte de la sonde alimentaire (par exemple, fil tiré ou coincé) ; • Défaillance du connecteur ; • Défaillance de la sonde ; • Défaillance de l'ACU.	Il est possible de lancer des cycles sur la base de la durée (sans sonde alimentaire) ; • Si l'on en dispose, utiliser l'accessoire de sonde alimentaire USB ; • Appeler le SAV et demander de rétablir le bon fonctionnement.
Epr6	Arrête uniquement les cycles de la sonde alimentaire	Défaillance de la sonde à cœur à six points	• Utilisation incorrecte de la sonde alimentaire (par exemple, fil tiré ou coincé) ; • Défaillance du connecteur ; • Défaillance de la sonde ; • Défaillance de l'ACU.	Il est possible de lancer des cycles sur la base de la durée (sans sonde alimentaire) ; • Si l'on en dispose, utiliser l'accessoire de sonde alimentaire USB ; • Appeler le SAV et demander de rétablir le bon fonctionnement.
Ertc	Avertissement	Problème d'horloge interne	Problème 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 de l'ACU	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 surchauffeur	Température excessive du surchauffeur	• Manque d'eau dans le surchauffeur (appareils à chauffage électrique uniquement) ; • Accumulation de calcaire dans le surchauffeur ; • Le paramètre BOT est réglé sur une valeur trop basse.	• Attendre que la température du surchauffeur redescende (l'alarme ETUB va disparaître) • Lancer un cycle de nettoyage, y compris un cycle de rinçage et de détartrage, et utiliser la quantité de tablettes C25 indiquée dans la procédure F.15.1 *Maintenance du boiler* de ce Manuel) : • Si l'alarme réapparaît, détartrer de nouveau le surchauffeur. • 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
FCt	Arrête le four		L'interface utilisateur n'est pas programmée avec le logiciel	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.
FLA1	Arrête le four ; erreur fatale	Le FLASH EPROM ID n'est pas conforme aux attentes		Communication impossible avec la mémoire SPI-FLASH externe. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FLA2	Arrête le four ; erreur fatale	Canal de communication entre le FRAM et le microcontrôleur défectueux ou bloqué		Appareil de mémoire SPI-FLASH inconnu. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FLEE	Arrête le four	Erreur effacement de bloc de mémoire SPI-FLASH (bloc 4kb)		Erreur pendant l'effacement de bloc de mémoire SPI-FLASH. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FLrE	Arrête le four	Erreur de lecture de la mémoire SPI-FLASH		Erreur pendant la lecture de la mémoire SPI-FLASH. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
FLUE	Arrête le four	Erreur d'écriture de la mémoire SPI-FLASH		Erreur pendant l'écriture de la mémoire SPI-FLASH. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FrA1	Arrête le four ; erreur fatale	Le FRAM ID n'est pas conforme aux attentes		Communication impossible avec la mémoire FRAM. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FrA2	Arrête le four ; erreur fatale	Les données de défaut d'alimentation FRAM calculées MD5 diffèrent des données enregistrées		Appareil de mémoire FRAM inconnu. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FrMC	Arrête le four ; erreur fatale	Les données de défaut d'alimentation FRAM calculées MD5 diffèrent des données enregistrées		Erreur de logiciel : données invalides sur la mémoire FRAM. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FrrE	Arrête le four	Erreur de lecture de la mémoire FRAM		Erreur pendant la lecture de la mémoire FRAM. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FrUE	Arrête le four	Erreur d'écriture de la mémoire FRAM		Erreur pendant l'écriture de la mémoire FRAM. • Arrêter et redémarrer le four. Si le problème persiste, appeler le SAV.
FSnr	Avertissement	Problème de ventilateur de refroidissement	• Filtre à air d'admission encrassé • Défaillance du ventilateur de refroidissement • Filtre non présent	• 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.
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

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
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 principale 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 principale 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.
H2OC	Avertissement	Contrôle H2O. Le four réessaie le contrôle de l'eau 3 fois toutes les 10 minutes. Le message EH2O s'affiche ensuite	• Robinet d'eau fermé • Débit d'eau inférieur à 1 l/min • Pas de retour de signal du débitmètre	• Vérifier que le robinet est ouvert • Vérifier que la pression d'eau est correcte • Si le problème persiste pendant 30 minutes et que EH2O augmente, appeler le SAV
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.
HdPP	Arrête le nettoyage liquide	Activation des vannes/pompes (retour ACS)		• Arrêter et redémarrer le four. Si l'erreur persiste, nettoyer manuellement la cavité du four et appeler le SAV.
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 pourrait être 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 fraîche sur le filtre de la cavité inférieure en veillant à ne pas projeter de l'eau froide sur la cavité chaude, car cela pourrait endommager la machine. • Attendre que l'alarme s'éteigne ; • Si le problème persiste, appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
InuS	Arrête le four	Version de logiciel du convertisseur (carte YODA) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI	Téléchargement du mauvais logiciel (exemple : après remplacement de la carte ACU)	Version de logiciel du convertisseur (carte YODA) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI. Appeler le SAV
LPIn	Arrête le cycle	Problème de capteur de niveau du surchauffeur	• Court-circuit des capteurs de niveau du surchauffeur provoqué par du calcaire humide. • Problèmes d'isolation des capteurs de niveau du surchauffeur	Le four peut continuer à fonctionner en mode convection ou en mode ISG. • Problème de niveau d'eau dans le surchauffeur : 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 / Fd13	Arrête le four	Problème de communication du convertisseur inférieur	• Problème de convertisseur du moteur ; • Problème de connexion ou électrique.	Erreur de communication avec le convertisseur du moteur inférieur de la cavité. • Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
MCtM / FU13	Arrête le four	Problème de communication du convertisseur supérieur	• Problème de convertisseur du moteur ; • Problème de connexion ou électrique,	Erreur de communication avec le convertisseur du moteur supérieur de la cavité. • Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
nIUS	Avertissement Arrête uniquement la connectivité	La version de logiciel NIU est incompatible avec la version de logiciel UI.	Après installation du NIU, il a été reconnu comme version de logiciel incompatible du NIU	• Appeler le SAV
nIUH	Avertissement Arrête uniquement la connectivité	NIU inconnu	-	-
nIUC	Avertissement Arrête uniquement la connectivité	Configuration NIU non valide	-	-
nIUP	Avertissement Arrête uniquement la connectivité	Pas de PNC et SN valides trouvés		
PCE1	Arrête le four	Paramètre configuré incorrectement : Appareil avec surchauffeur mais sans sonde lambda		Paramètre configuré incorrectement : Appareil avec surchauffeur mais sans sonde lambda.
PdEF	Arrête le four	Paramètres par défaut mémorisés corrompus	Panne de la mémoire physique	Mémoire des paramètres corrompue ; • Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
PFOr		Un ou plusieurs paramètres usine sont hors plage	Un ou plusieurs paramètres usine sont hors plage	• Appeler le SAV
PUOr		Un ou plusieurs paramètres utilisateur sont hors plage	Un ou plusieurs paramètres utilisateur sont hors plage	• Appeler le SAV
PUSr		Les paramètres utilisateur calculés diffèrent des paramètres enregistrés	Données invalides sur les paramètres utilisateur	• Appeler le SAV

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
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.
rtc1	Avertissement Le HACCP ne fonctionne pas	La communication entre le RTC et le microcontrôleur est bloquée		Communication impossible avec l'horloge interne. • 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.
SCbL	Arrête le nettoyage	L'appareil est allumé, mais l'interrupteur ON/OFF transmet toujours un feedback OFF	• Raccordement du câblage desserré	L'appareil est allumé, mais l'interrupteur ON/ OFF affiche toujours OFF. Cuisson toujours possible. Nettoyage bloqué par mesure de sécurité. • Essayer de mettre le four à l'arrêt/en marche. Si l'alarme persiste, il est toujours possible de continuer à cuisiner, mais il est recommandé de ne pas lancer de cycle de nettoyage tant que le SAV n'a pas résolu le problème. • Nettoyer le four manuellement et appeler le SAV.
tCMS	Arrête le four ; erreur fatale	Version de logiciel TC (dans la carte ACU) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI	Téléchargement du mauvais logiciel (exemple : après remplacement de la carte ACU)	Version de logiciel TC (dans la carte ACU) incompatible avec la version actuelle du logiciel de l'UI. • Appeler le SAV
Hod0	Niveau hotte 2 Four électrique : Avertissement Niveau hotte 2 Four au gaz : arrête le four Niveau hotte 3 (Four électrique uniquement) : Avertissement Niveau hotte 4 (Four électrique uniquement) : arrête le four	Niveau 2, 3, 4 : Dysfonctionnement du régulateur du moteur de la hotte	Alimentation électrique du four coupée • Surtempérature au thermostat de sécurité du ventilateur de hotte • Détérioration du contrôleur automatique • Câble d'interface hotte/ four débranché ou endommagé	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.

Anomalie	Type d'anomalie	Description	Causes possibles	Actions
hod1	Avertissement	Niveau 4 uniquement : Compartiment des lampes UV de la hotte ouvert	La cassette des lampes UV-C n'est pas en position correcte	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
Hod2	Avertissement	Niveau 4 uniquement : Compartiment des lampes UV de la hotte ouvert	Le panneau de couvercle du compartiment technique central (UV-C) n'est pas en position correcte ou pas fermé correctement	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
Hod3	Avertissement	Niveau 4 uniquement : Filtre séparateur d'eau de la hotte manquant	Le filtre désembueur et de séparation d'eau n'est pas en position correcte	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
hod5	Avertissement	Niveau 4 uniquement : Lampe 1 de hotte absente ou ne fonctionne pas	Les lampes UV-C 1 et/ou 2 de la hotte sont absentes ou ne fonctionnent pas	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
hod6	Avertissement	Niveau 4 uniquement : Lampe 2 de hotte absente ou ne fonctionne pas	Les lampes UV-C 3 et/ou 4 de la hotte sont absentes ou ne fonctionnent pas	Redémarrer le four. Si les causes persistent, l'erreur réapparaîtra, appeler le SAV.
UPrb	Arrête le four	Sonde alimentaire USB manquante ou retirée pendant la cuisson	Sonde alimentaire USB pas enfichée correctement	Vérifier que la sonde alimentaire USB est enfichée correctement. Appeler le SAV.
Urt2	Arrête le four	Le drapeau d'arrêt RTC est activé, même après la procédure du rétablissement de l'alimentation		Horloge interne bloquée en permanence. Appeler le SAV.
Urt3	Arrête le four	Dysfonctionnement de l'oscillateur interne du RTC		Défaillance de l'oscillateur de l'horloge. Appeler le SAV.
USdC	Arrête le four	Erreur pendant la création d'un répertoire sur la clé USB		Erreur pendant la création d'un répertoire sur la clé USB. • Essayer avec une autre clé USB.
USFC	Arrête le four	Erreur pendant la fermeture d'un fichier sur la clé USB		Erreur pendant la fermeture d'un fichier sur la clé USB. • Essayer avec une autre clé USB.
USFO	Arrête le four	Erreur pendant la création/ouverture d'un fichier sur la clé USB		Erreur pendant la création/ouverture d'un fichier sur la clé USB. • Essayer avec une autre clé USB.
USFU	Arrête le four	Impossible d'écrire sur la clé USB : Clé USB pleine		Impossible d'écrire sur la clé USB : Clé USB pleine. • Essayer avec une autre clé USB.
USrE	Arrête le four	Erreur pendant la lecture d'un fichier sur la clé USB		Erreur pendant la lecture d'un fichier sur la clé USB. • Essayer avec une autre clé USB.
USUE	Arrête le four	Erreur pendant l'écriture d'un fichier sur la clé USB		Erreur pendant l'écriture d'un fichier sur la clé USB. • Essayer avec une autre clé USB.

I INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

I.1 Fonctions ergonomiques

I.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.

I.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.

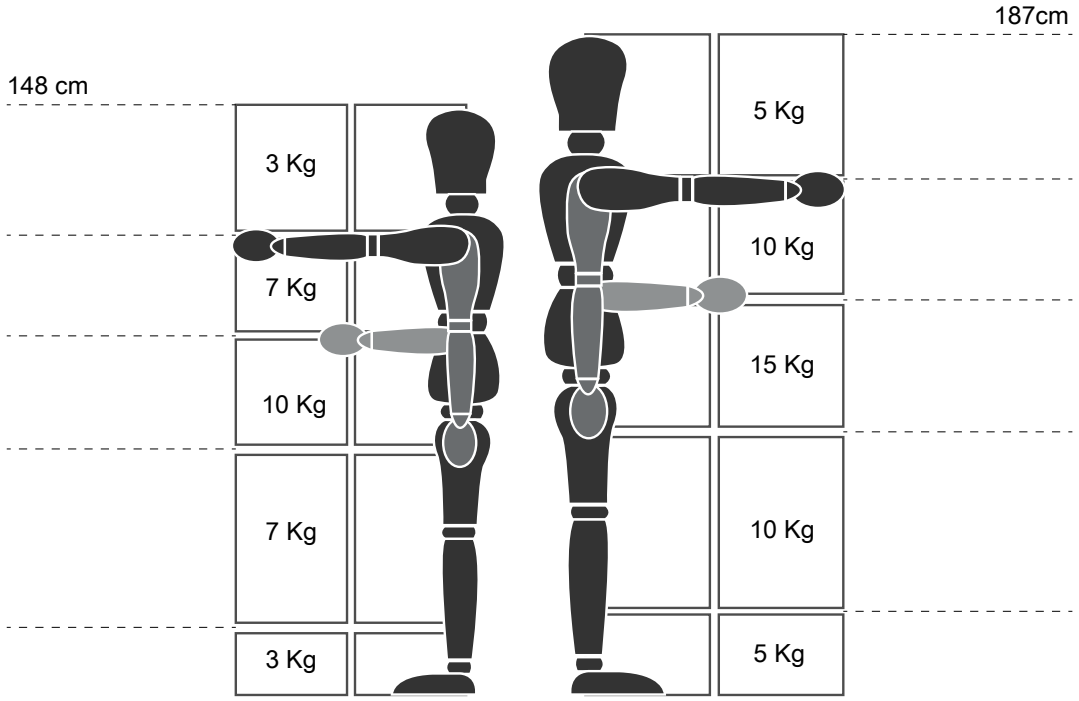
Le chargement et déchargement des plateaux et l'interaction avec le produit peuvent donner lieu à des postures incongrues et à la manipulation d'objets lourds – des caractéristiques de l'activité quotidienne que nous essayons de soulager.

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

I.1.2.1 Recommandations 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.**

J MISE AU REBUT DE LA MACHINE

J.1 Procédure relative à l'élimination de l'appareil

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme.

Les différents pays de destination ont des législations qui leur sont propres ; par conséquent, il convient de respecter les dispositions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu l'élimination de l'appareil.

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.).

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 démontage.

Selon le modèle, les portes devront être retirées avant de démonter l'appareil.



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 du démontage de l'appareil, les marquages, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.