

FOURS ÉLECTRIQUES À CONVECTION/VAPEUR

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

Sommaire	Page
- Schémas d'installation.....	4
- Identification du propre appareil.....	91
I. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES	92
1. Description Appareil.....	92
2. Tableau 1 : Caractéristiques techniques	92
3. Avertissements généraux	93
3.1 Dispositif de protection individuelle	93
3.2 Risques résiduels	93
3.3 Plaquette Caractéristiques Techniques	94
4. Écologie et environnement.....	94
4.1 Emballage.....	94
4.2 Utilisation	94
4.3 Nettoyage	94
4.4 Élimination	94
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	94
1. Lieu d'installation	94
1.1 Normes de référence	94
2. Mise en place	94
3. Branchement électrique.....	95
3.1 Installation du câble d'alimentation.....	95
4. Raccordement au réseau hydrique.....	95
4.1 Caractéristiques de l'eau d'alimentation	95
4.2 Installation d'évacuation de l'eau.....	97
5. Dispositif de sécurité	97
6. Vérification du fonctionnement.....	97
7. Entretien	97
8. Certains dysfonctionnements et leurs causes	97
9. Positionnement des principaux éléments.....	97
III. CONSIGNES D'UTILISATION	98
1. Ouverture de la porte du four	98
1.1 Modèle 6 et 10 grilles	98
1.2 Modèle 20 grilles	98
2. Fermeture de la porte du four.....	98
2.1 Modèles 6 et 10 grilles.....	98
2.2 Modèles 20 grilles.....	98
3. Description du bandeau de commande	99
3.2 Symboles et fonctions principales	99
UTILISATION DU FOUR	102
4. Utilisation du bandeau de commande	102
4.1 Allumage du four.....	102
4.2 Extinction du four.....	102
4.3 Choix des commandes (MILIEUX)	102
4.4 Manuel.....	103
4.5 Automatique.....	108
4.6 Programmes	110
4.7 Programmes MT	112
4.8 Lavage.....	113
4.9 Réglages	114
5. Extinction en cas de panne	115
6. Entretien et nettoyage.....	116
6.1 Entretien périodique générateur de vapeur	117
6.2 Remplacement pièces sujettes à usure.....	117
6.3 Nettoyage pièces.....	118

IDENTIFICATION DU PROPRE APPAREIL

plaquette "Caractéristiques Techniques"

2. TABLEAU 1 : CARACTÉRISTIQUES TECH.

6 GN 1/1		
○	○	○
**	**	**
	230	

I. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1. DESCRIPTION APPAREIL

Cette notice concerne les différents modèles d'appareils. Pour de plus amples détails relatifs au propre modèle, se référer au tableau des "Caractéristiques Techniques".

Les caractéristiques de l'appareil sont les suivantes :

- Indication numérique de la température.
- Sonde thermostatique pour relever la température "au cœur" du produit (sonde à piquer).
- Monitoring continu des paramètres de cuisson durant toute la durée du cycle.
- Vidage périodique et lavage automatique successif du générateur de vapeur pour prévenir une accumulation excessive de calcaire (selon les modèles).
- Signalisation du besoin d'entretien périodique de la chaudière, voir le paragraphe correspondant (selon les modèles).

- Dispositif d'évacuation rapide des vapeurs cellule pour grater, s'activant automatiquement.
- Dispositif d'évacuation anti-refoulement AIR-BREAK (intervalle d'air) pour éviter les refoulements du réseau d'égout à l'intérieur du four (selon les modèles).
- Ampoules d'éclairage cellule.
- Mécanisme de **sécurité** d'ouverture porte à double action pour éviter les brûlures (selon les modèles).
- Porte à double vitrage : plus de confort en cuisine et basses températures superficielles.
- Cycle pour le nettoyage quotidien de la cellule de cuisson (CLEANING SYSTEM) (selon les modèles).
- Autodiagnostic pour éventuels dysfonctionnements par signalisations avec codes d'identification (voir paragraphe).

2. TABLEAU 1 : CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

N° GRILLES Poids du four (kg)	6GN1/1 132			10GN1/1 156			10 GN 2/1 202			20GN1/1 253,3			20 GN 2/1 344,25		
CONVECTEUR ° GÉNÉRATEUR VAPEUR °°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	°	
TENSION D'ALIMENTATION (VOLTS)	400 3 N~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	200 3 ~	400 3 N~	200 3 ~	400 3 N~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	200 3 ~
FREQUENCE (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance électrique maximum absorbée (Kw)	10,1	10,1	10,1	17,5	17,5	17,5	25	25	34,5	34,5	34,5	50	50	50	50
Fusibles de ligne (3 x 500V)	25	32	40	32	50	63	63	100	63	125	125	100	160	100	160
Section câble alimentation (mm ²)	5x2,5	4x4	4x4	5x4	4x10	4x10	5x10	5x16	5x10	4x25	4x25	5x16	4x25		
Puissance électrique motoventilateur (Kw)	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,75	0,75	0,38	0,38	0,38	1,5	1,5		
Puissance électrique groupe vapeur (Kw)	9	9	9	17	17	17	24	24	24	20	20	48	48		
Puissance électrique groupe convecteur (Kw)	9,6	9,6	9,6	17	17	17	24	24	34	34	34	48	48		
Charge maximum d'aliments (Kg)	30	30	30	50	50	50	100	100	100	100	100	200	200		
Charge maxi. par plaque / bac (kg)	15	15	15	15	15	15	30	30	15	15	15	30	30		

Informations sur les émissions acoustiques : Les composants fonctionnels des appareils en objet ont une émission sonore inférieure à 70 dB(A).

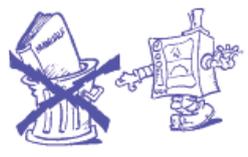
3. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Afin de distinguer et de permettre de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel :

-  **ATTENTION !**
DANGER POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DES PERSONNES PRÉPOSÉES.
-  **ATTENTION !**
DANGER D'ÉLECTROCUTION – TENSION DANGEREUSE
-  **ATTENTION !**
RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DE LA MACHINE.



- Avant l'installation et la mise en marche de l'appareil, lire attentivement cette notice car elle fournit des indications importantes sur la sécurité d'installation, l'emploi et l'entretien.



- Conserver cette notice avec soin pour d'autres consultations de la part des opérateurs ou lorsque l'appareil est vendu.

Attention : l'installation, l'entretien et l'éventuelle adaptation à d'autres types de gaz de l'appareil doivent être réalisés exclusivement par du personnel professionnellement qualifié et agréé par le fabricant.

- Cet appareil est destiné à un usage collectif et a été spécialement conçu pour la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

L'utilisation de l'appareil doit être réservée à du personnel spécialement formé.

- Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- **Pour l'éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.**

Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et l'annulation de toute garantie.



- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.

- Ne pas utiliser de produits contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) pour nettoyer l'acier, même si dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple, acide muriatique) pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Pour plus de détails, se référer au chapitre "**Nettoyage et entretien**".

3.1 DISPOSITIF DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Nous fournissons ci-dessous un tableau récapitulatif des Dispositifs de Protection Individuelle (DPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X	X				
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X					
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

Legenda:

- X DPI PREVISTO
- DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO
- DPI NON PREVISTO

(*) durant l'utilisation courante, les gants doivent être de type athermique pour protéger les mains des plaques chaudes lorsqu'elles sont retirées de l'appareil.

Nous rappelons que le non-emploi des dispositifs de protection individuelle de la part des opérateurs, des techniciens spécialisés ou des préposés à l'utilisation de l'appareil, peut engendrer un risque chimique et d'éventuels problèmes de santé.

3.2 RISQUES RESIDUELS

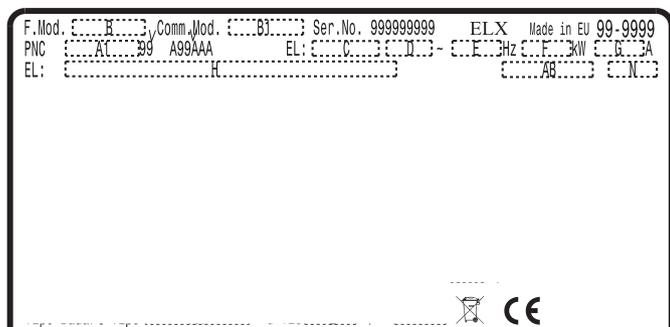
La machine comporte des risques qui n'ont pu être complètement éliminés en phase d'élaboration ou par l'installation de protections appropriées.

Afin de fournir au Client une information complète, nous énonçons ci-après les risques résiduels qui subsistent sur la machine: ces comportements sont considérés comme incorrects et sont, par conséquent, rigoureusement interdits.

RISQUE RÉSIDUEL	DESCRIPTION D'UNE SITUATION DE DANGER
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol.
Brûlures	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de la machine ou la vaisselle en sortie, sans se munir de gants ou sans attendre que la machine soit froide.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension. L'opérateur intervient (à l'aide d'un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine), couché au sol, sur une surface mouillée.
Chute	L'opérateur intervient sur la machine en utilisant des systèmes d'accès à la partie supérieure de celle-ci non appropriés (ex. : échelle, ou monte directement sur la machine).
Basculement des charges	Au cours de la maintenance de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré. Durant l'utilisation de plaques contenant des aliments.

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.
----------	--

3.3 PLAQUETTE CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Significations des champs présents sur la plaquette :

F.Mod. description de fabrication du produit
 Comm. Modèledescription commerciale
 N° série numéro de série
 ELX Fabricant: Electrolux Professional spa
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone (Italy)
 Made in EU lieu de fabrication
 99-9999 mois-année de fabrication
 PNC code de production
 EL : [C] tension d'alimentation, [D] phase
 Hz fréquence d'alimentation
 kW puissance maximum absorbée
 A courant absorbé
 EL : [H] prédisposition électrique
 CE marquage CE

4. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

4.1 EMBALLAGE

• Tous les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou brûlés dans un incinérateur de déchets. Les éléments en plastique recyclable portent l'un des marquages suivants :



PE

polyéthylène : film extérieur de l'emballage, sachet contenant cette notice, sachet contenant les buses de gaz.



pp

polypropylène : panneaux de dessus de l'emballage, feuillards



PS

polystyrène expansé : cornières de protection

4.2 UTILISATION

• Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours de tests de laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. Pour réduire les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est conseillé d'éviter l'utilisation prolongée de l'appareil à vide ou dans des conditions compromettant son rendement optimal (ex. porte ouverte). Dans la mesure du possible, préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

4.3 NETTOYAGE

• Pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'environnement, il est conseillé de nettoyer l'appareil (à l'extérieur et, si nécessaire, à l'intérieur) avec des produits biodégradables à plus de 90%.

4.4 ÉLIMINATION

• À la fin du cycle de vie du produit, éviter que l'appareil soit éliminé dans l'environnement.
 • Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée etc.) dans un pourcentage supérieur à 90% et il est donc possible de les recycler, par le biais des structures traditionnelles de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays respectif.
 • Rendre l'appareil inutilisable lors de sa mise au rebut en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents) afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

Le symbole  indique que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère, mais qu'il doit être jeté en prenant certaines précautions particulières pour éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine. Pour le recyclage de ce produit, veuillez contacter son vendeur ou concessionnaire, le S.A.V. ou le service de collecte des déchets.

II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION



Attention : pour effectuer les opérations décrites dans ce chapitre, les panneaux extérieurs doivent être enlevés. Étant donné que pour certains réglages, la machine doit être en marche, il est nécessaire de faire très attention aux pièces sous tension.



Attention : l'entretien de la partie supérieure de l'appareil requiert l'emploi d'échelles avec protection (garde-corps).

1. LIEU D'INSTALLATION

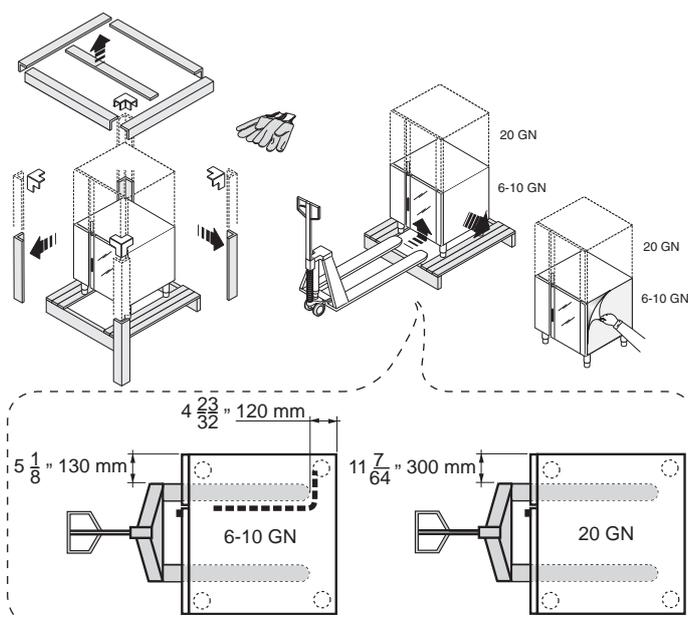
• **Toujours installer l'appareil dans un local suffisamment aéré.**

1.1 NORMES DE RÉFÉRENCE

• Installer l'appareil conformément aux normes nationales et locales en vigueur.

2. MISE EN PLACE

• Déballez l'appareil, enlever lentement la pellicule de protection des panneaux extérieurs en faisant attention à éliminer tous les résidus de colle. Si nécessaire, les enlever en utilisant un solvant approprié. Enfiler des gants de protection avant de commencer à déballez. Soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur, retirer l'embase et la poser sur le sol à l'endroit choisi. Enlever la pellicule de protection et vérifier que le matériau d'emballage n'est pas éliminé dans la nature mais conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation du produit.



• Pour l'élimination de l'emballage, voir le chapitre précédent "Écologie et environnement"

- Pour l'espace nécessaire ainsi que pour les dimensions du raccordement, se reporter aux schémas d'installation présents dans les premières pages de ce livret d'instructions.
- La surface latérale gauche de l'appareil doit se trouver à au moins **50 cm** des autres surfaces pour permettre les interventions d'entretien alors que celle de droite et celle arrière doivent se trouver à une distance de **10 cm** de toute autre surface.
- Positionner l'appareil sur une surface plane et éventuellement régler la hauteur du plan de travail en agissant sur les pieds réglables.
- L'appareil n'est pas approprié à être encastré.



Attention :
contrôler que la vapeur provenant de l'évacuation du four ou des appareils voisins n'atteigne pas les ouvertures d'aération pour le refroidissement des composants intérieurs, situées sur le fond de l'appareil.

3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- **Le branchement au secteur doit être effectué conformément aux normes nationales et locales en vigueur.**
 - Avant de procéder au branchement, vérifier que la tension et la fréquence correspondent à ce qui est indiqué sur la plaquette.
 - L'appareil doit être raccordé en permanence au secteur. Le branchement doit être effectué avec un cordon de type H05 RN-F. Le cordon d'alimentation doit être installé dans un tube métallique ou en plastique rigide ne présentant pas de parties coupantes.
 - Un interrupteur omnipolaire, de capacité appropriée, doit être installé en amont de l'appareil et la distance d'ouverture des contacts doit être d'au moins 3 mm. Cet interrupteur doit être présent dans l'installation électrique permanente de l'établissement, et dans le voisinage immédiat de l'appareil.
 - Un dispositif (fiche interbloquée, interrupteur verrouillable ou dispositifs similaires) doit être installé en amont de l'appareil et doit pouvoir être bloqué en position ouverte durant l'entretien.
 - Le courant de dispersion maximum de l'appareil est de 5 mA.
 - L'appareil doit être relié à la ligne de terre efficace. À cet effet, une borne portant le symbole  se trouve dans le bornier, à laquelle le conducteur de terre doit être relié.
- En outre, l'appareil doit être installé dans un circuit équipotentiel. Ce branchement est effectué avec la vis d'arrêt marquée , qui se trouve à l'extérieur près de l'entrée du cordon d'alimentation. Le fil équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm².

3.1 INSTALLATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour brancher le câble d'alimentation à l'appareil, procéder de la manière suivante :

Mod. 6 - 10 - 20 GN

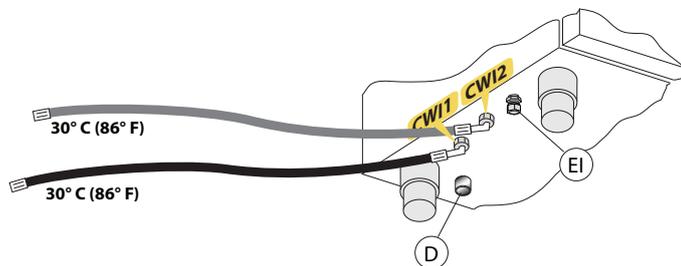
- Enlever le panneau latéral gauche.
- Relier le câble au bornier comme représenté dans le schéma électrique annexé à l'appareil et le bloquer avec l'embout spécial. **Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes nationales et locales en vigueur et des normes en matière de protection contre les accidents.**

4. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

(Voir les schémas d'installation au début de cette notice)

Lorsqu'on relie l'appareil au réseau hydrique avec des tuyaux souples, ces derniers doivent être neufs.

Le four dispose de deux arrivées d'eau séparées ("CW11" et "CW12") pour l'eau d'alimentation.



D - Collecteur de vidange

CW11 - Branchement à l'alimentation en eau d'injection.

CW12 - Branchement à l'eau de condensation des brumes et système de lavage

EI - Entrée du câble électrique

Les conduites d'alimentation des deux arrivées d'eau doivent être munies d'un filtre mécanique et d'un robinet d'interception. Avant d'installer les filtres, il est conseillé de laisser couler une certaine quantité d'eau pour nettoyer la conduite et éliminer les éventuelles particules solides.

4.1 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ALIMENTATION

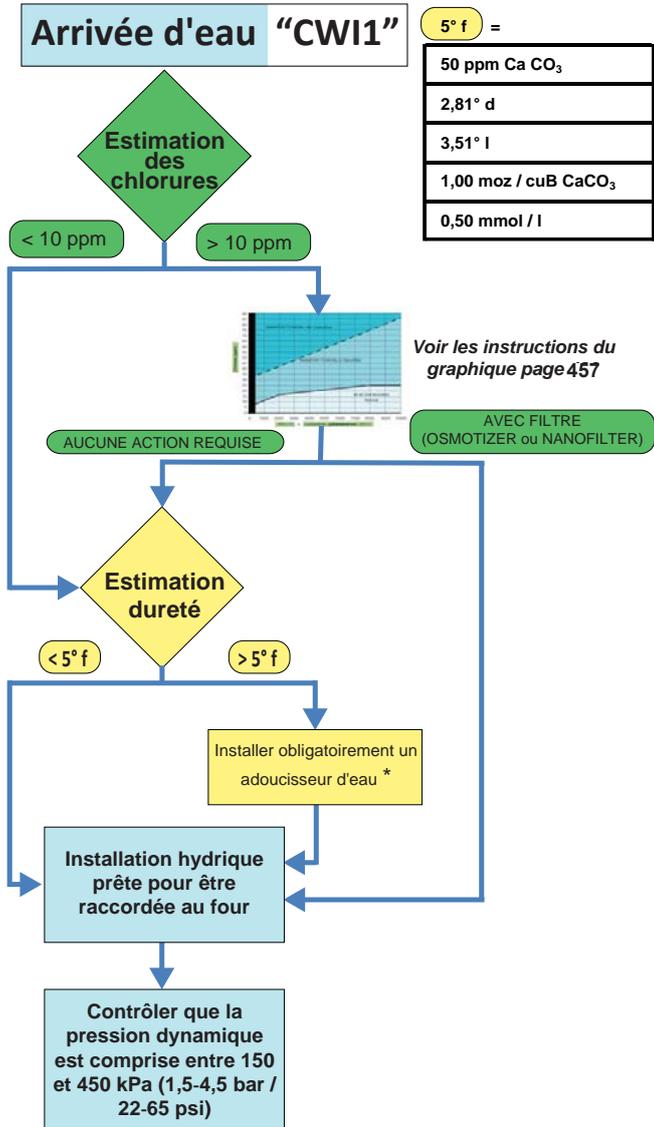
L'appareil doit être alimenté avec de l'eau adaptée à la consommation humaine, présentant les caractéristiques spécifiques rapportées dans ce paragraphe.

Pour estimer le caractère approprié de l'eau d'alimentation, il est nécessaire de relever les caractéristiques suivantes :

- Dureté totale
- Conductibilité
- Chlorures Cl⁻
- pH

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU DE L'ARRIVÉE "CW12"

Afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il peut s'avérer nécessaire d'installer plusieurs systèmes de traitement de l'eau. À cet effet, voir les instructions du diagramme suivant :



* L'installateur peut, à sa discrétion, remplacer l'adoucisseur par un NANOFILTRE.

ATTENTION :

- Pour que le système de contrôle du niveau d'eau du chauffe-eau fonctionne de façon optimale, la conductibilité doit être supérieure à 50 µS/cm.
- Il est important de vérifier régulièrement le fonctionnement du filtre conformément aux instructions du fabricant pour éviter toute anomalie de fonctionnement et tout risque de corrosion de l'appareil.
- Afin de maintenir les adoucisseurs et les filtres en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de procéder régulièrement à leur entretien.

Remarque : L'adoucisseur (Automatic Water Softener) avec régénération automatique dispose d'un kit (Resin Sterilizer) pour la stérilisation des résines (disponible sur demande).

- Afin de ne pas endommager l'appareil, lors de chaque régénération périodique, effectuez un cycle de lavage du filtre sans introduire d'eau dans le four.

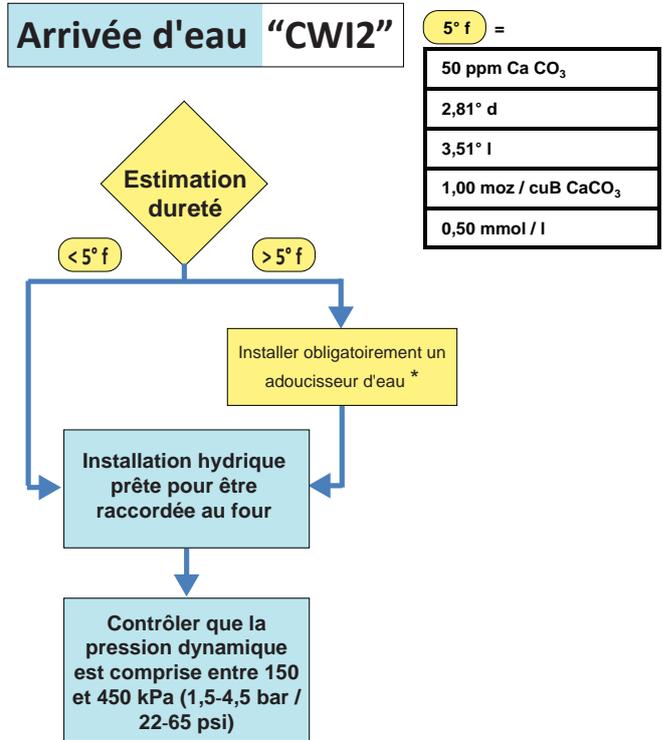
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un entretien incorrect de l'appareil.



Attention : Les dispositifs de dosage de substances destinées à éviter les incrustations dans les conduites (par exemple : doseurs Polyphosphates) sont à proscrire, car ils sont susceptibles de compromettre le bon fonctionnement de la machine.

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU DE L'ARRIVÉE "N"

Afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il peut s'avérer nécessaire d'installer plusieurs systèmes de traitement de l'eau. À cet effet, voir les instructions du diagramme suivant :

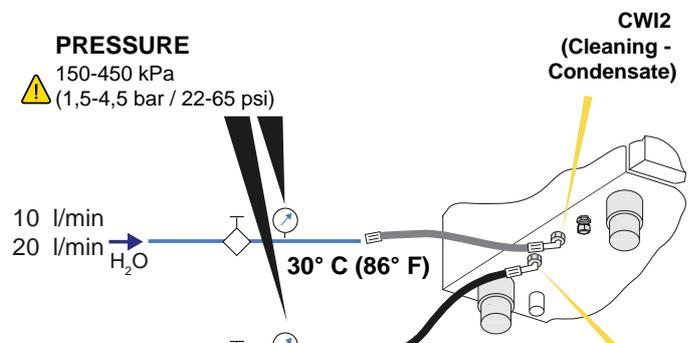


* L'installateur peut, à sa discrétion, remplacer l'adoucisseur par un NANOFILTRE, à condition que le débit minimal de l'eau pour le cycle de lavage du four soit respecté.

Remarque : L'adoucisseur (Automatic Water Softener) avec régénération automatique dispose d'un kit (Resin Sterilizer) pour la stérilisation des résines (disponible sur demande).

CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DES ARRIVÉES D'EAU "CW11" ET "CW12"

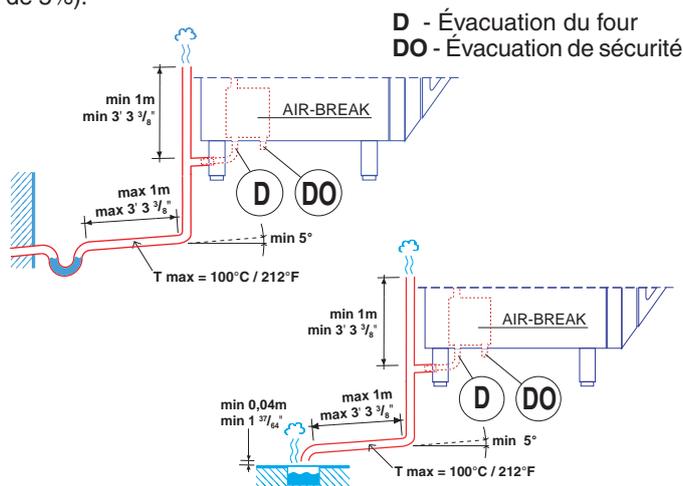
La pression mesurée en amont du four (et en aval d'éventuels systèmes de filtration de l'eau "WATER FILTRATION SYSTEM" installés) doit être comprise entre **150 et 450 kPa (1,5 - 4,5 bar / 22-65 psi)**, et doit être mesurée en conditions dynamiques, à savoir pendant la phase de lavage.



Attention (arrivée d'eau CW12)
Si les tuyaux d'alimentation fournis avec l'appareil ne sont pas suffisamment longs, utilisez des tuyaux de longueur suffisante dont le **diamètre intérieur est d'au moins ø 20 mm** et exempts de raccords coudés.

4.2 INSTALLATION D'ÉVACUATION DE L'EAU

Le four est équipé, à l'intérieur, d'un système anti-refoulement dénommé AIR-BREAK (intervalle d'air) pour éviter que les éventuels refoulements d'égouts puissent atteindre les conduites internes et l'enceinte de cuisson. Ceci permet de relier le tuyau d'évacuation directement à l'installation de réseau ou bien d'évacuer directement dans une grille au sol. Le tuyau d'évacuation rigide ou souple peut être installé sur le côté ou à l'arrière si le four n'est pas adossé à un mur, en excluant la zone avant concernée par la structure de support grilles. Son diamètre intérieur ne doit pas être inférieur à celui de la conduite d'évacuation du four (1" 1/4) et sa longueur **ne doit pas dépasser un mètre** ; il doit résister à une température d'au moins 100°C. Éviter les étranglements sur les conduits souples ou les coudes pour les conduits métalliques le long de tout le parcours d'évacuation. En outre, éviter les tronçons horizontaux qui provoquent la stagnation d'eau (pente minimum de 5%).



Attention :

- Ne pas obstruer l'évacuation de sécurité **DO**.
- Ne pas brancher l'évacuation de sécurité **DO** au réseau d'égout.

Remarque :

Si l'on constate une fuite d'eau de l'AIR-BREAK (évacuation de sécurité C1), cela signifie que l'évacuation C est obstruée. L'éventuelle élimination de l'obstruction **doit être effectuée par du personnel technique spécialisé**.

5. DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé des sécurités suivantes :

- **Fusibles** de protection, voir schéma électrique, situés au dos du bandeau de commande.

Pour les remplacer, dévisser le bouchon et remplacer le composant abîmé avec un autre de même capacité ; cette valeur est indiquée sur la plaquette située à la hauteur de ce dernier.

- **Thermostat de sécurité cellule** à réarmement manuel, situé derrière le bandeau de commande, qui se déclenche en excluant l'alimentation de gaz au brûleur du convecteur.

- **Thermostat de sécurité générateur de vapeur** à rétablissement manuel, situé derrière le bandeau de commande, qui se déclenche en excluant l'alimentation de gaz au brûleur du générateur précité.

Les opérations de réarmement doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé après avoir éliminé les causes de l'interruption.

- **Dispositif thermique** à réarmement automatique interne au **motoréducteur** qui intervient en cas de surchauffe de ce dernier, en protégeant le fonctionnement de l'appareil ; il intervient en excluant l'alimentation électrique de l'appareil.

6. VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- Mettre l'appareil en marche comme décrit dans le chapitre "Mode d'emploi" ;
- Expliquer à l'utilisateur le fonctionnement et les opérations d'entretien courant et de nettoyage de l'appareil à l'aide de cette notice.



Attention :

- Durant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface extérieure.
- Ne pas couvrir les évacuations présentes sur la partie supérieure de l'appareil.

- Vérifier le bon fonctionnement du mécanisme de fermeture de la porte lorsque le four est chaud. Régler éventuellement la fermeture en intervenant sur la position du mentonnet.

7. ENTRETIEN

Les éléments ayant besoin d'entretien courants sont accessibles en ouvrant le bandeau de commande, le panneau latéral gauche et celui arrière.

8. CERTAINS DYSFONCTIONNEMENTS ET LEURS CAUSES

Des dysfonctionnements peuvent se produire même pendant l'utilisation régulière de l'appareil.

Le chauffage de la chambre de cuisson ne s'enclenche pas ou est inefficace. Causes possibles :

- Déclenchement du limiteur de température de la chambre de cuisson
- Déterioration des éléments chauffants
- Déterioration de la bobine des contacteurs relatifs aux éléments chauffants
- Déterioration de la sonde thermostatique, avec configuration erreur EPt1
- Le contrôleur est déterioré
- Déclenchement du fusible F2, voir schéma électrique.

Le chauffage du générateur de vapeur ne s'enclenche pas ou la production de vapeur est insuffisante. Causes possibles :

- Déterioration des éléments chauffants
- Déterioration de la bobine des contacteurs relatifs aux éléments chauffants
- Le contrôleur est déterioré
- Déclenchement du fusible F2
- Manque d'eau dans le réseau
- Panne du dispositif de fermeture de la vidange de la chaudière
- Déterioration des électrovannes d'arrivée d'eau (ne s'ouvrent pas).

La thermostatation de la température de la chambre est erronée. Causes possibles :

- Le dispositif de contrôle électronique est défectueux.
- La sonde mesurant la température de la cavité est défectueuse ou interrompue, voir configuration d'erreur EPt1.

Le four s'éteint. Causes possibles :

- Déclenchement du fusible F2 suite au dysfonctionnement de certains éléments du circuit auxiliaire.

Lampe de la cavité endommagée

ATTENTION : Avant de changer les lampes de la cavité, il faut éteindre l'appareil.

9. POSITIONNEMENT DES PRINCIPAUX ÉLÉMENTS.

(Toute opération à l'intérieur de l'appareil doit être effectuée exclusivement par un installateur autorisé par le fabricant)

En ouvrant le bandeau de commande, on a accès aux composants suivants :

- Cartes électroniques.
- Thermostat limiteur température cellule.
- Fusibles.
- Micro-interrupteur sécurité porte.
- Motoréducteur commande papillon évent cellule.

En enlevant le panneau latéral gauche de l'appareil, on a accès à tous les autres éléments.

III. CONSIGNES D'UTILISATION

Avant de mettre l'appareil en marche, lire attentivement cette notice. Les instructions y étant contenues représentent une information importante pour un emploi correct et optimal du four. Si vous avez besoin d'autres indications sur ses caractéristiques de fonctionnement et de cuisson, adressez-vous au revendeur.

- Ne pas poser de plats ou ustensiles sur le four pour éviter d'obstruer les conduites d'évacuation des fumées et des vapeurs.
- Ne pas introduire d'objets (par exemple : plats) sous le fond du four pour ne pas obstruer les orifices d'entrée ou de sortie de l'air de refroidissement.
- Effectuer périodiquement un contrôle complet de l'appareil (au moins une fois par an). Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.
- 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 piquer endommagées à cause d'un usage impropre.**
- Durant le cycle de cuisson **mixte**, il est conseillé de ne pas dépasser la température 200-210°C. Des valeurs supérieures peuvent réduire l'efficacité des joints d'étanchéité de la cellule.
- Lorsque l'on introduit des aliments dans la chambre de cuisson, laisser un espace d'au moins 40 mm entre un bac et l'autre pour une meilleure circulation de l'air chaud.
- Lorsque le four est installé à proximité d'appareils émanant des vapeurs grasses (friteuse par exemple), il est recommandé d'utiliser le **filtre à air** (non fourni), à placer sous le **bandeau de commande** afin de protéger les composants électroniques internes.
- Pendant le **préchauffage** du four 20 GN 1/1 ou 2/1, introduire le chariot (sans aliments) ou bien l'accessoire spécial (non fourni) pour fermer l'ouverture inférieure entre l'encainte et la porte. Ceci évite à la vapeur de sortir et d'envahir le bandeau de commande, ce qui est susceptible d'endommager la carte électronique.
- **Éviter de saler les aliments dans la cellule de cuisson, en particulier lors des cycles humides.**
- **Il est interdit d'introduire dans la cellule de cuisson des liquides inflammables par exemple de l'alcool, durant le fonctionnement.**



Les bacs du four sont installés à une hauteur maximale de 1,6 m. Ceci uniquement si le four est installé selon les indications et en utilisant les accessoires d'origine (à l'exclusion des fours superposés).

En cas de fours superposés ou dans tout autre cas où la hauteur susdite est dépassée, il faut obligatoirement apposer de façon visible, sur la partie avant du four, l'adhésif suivant fourni, à une hauteur de 1,6 m du sol.



ATTENTION : Pour éviter les brûlures, n'utilisez pas de récipients contenant des liquides (ou des produits qui se liquéfient sous l'effet de la cuisson) sur les gradins situés au-dessus de ceux dont la visibilité est la meilleure. Et ce, afin d'éviter tout renversement pendant le déplacement des récipients.

1. OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

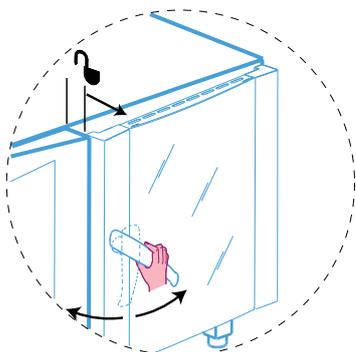
1.1 MODÈLE 6 ET 10 GRILLES



Attention ! Risque de brûlures. Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte en faisant attention.

a) Tourner la poignée de la porte dans un sens ou dans l'autre (indifféremment) jusqu'à son arrêt pour obtenir l'ouverture complète de la porte du four.

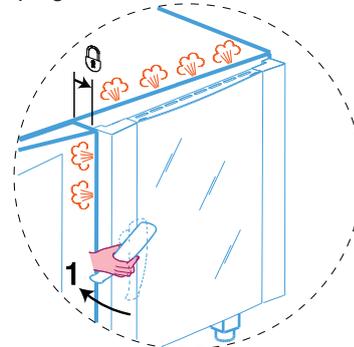
S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.



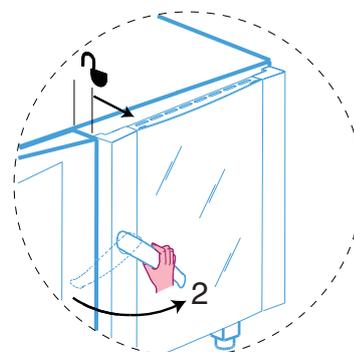
MODÈLES avec SYSTÈME DE DOUBLE OUVERTURE (sur demande)
Le four possède un **système de double ouverture** pour éviter d'être investis par la vapeur lorsque l'on ouvre complètement la porte ; par conséquent, respecter les opérations ci-après :

a) Tourner la poignée de la porte dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt.

La porte s'ouvre légèrement en s'accrochant au **blocage d'ouverture**. S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.



b) Tourner la poignée de la porte dans un sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt pour obtenir l'ouverture complète de la porte du four.



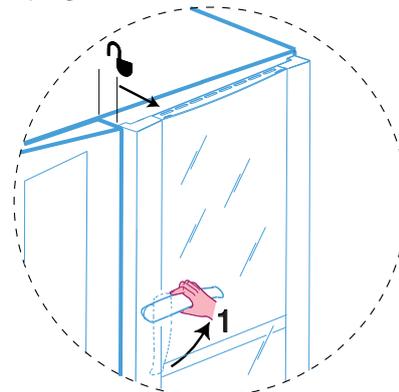
1.2 MODÈLE 20 GRILLES



Attention ! Risque de brûlures. Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte en faisant attention.

a) Tourner la poignée de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir complètement la porte.

S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.



2. FERMETURE DE LA PORTE DU FOUR

2.1 MODÈLES 6 ET 10 GRILLES

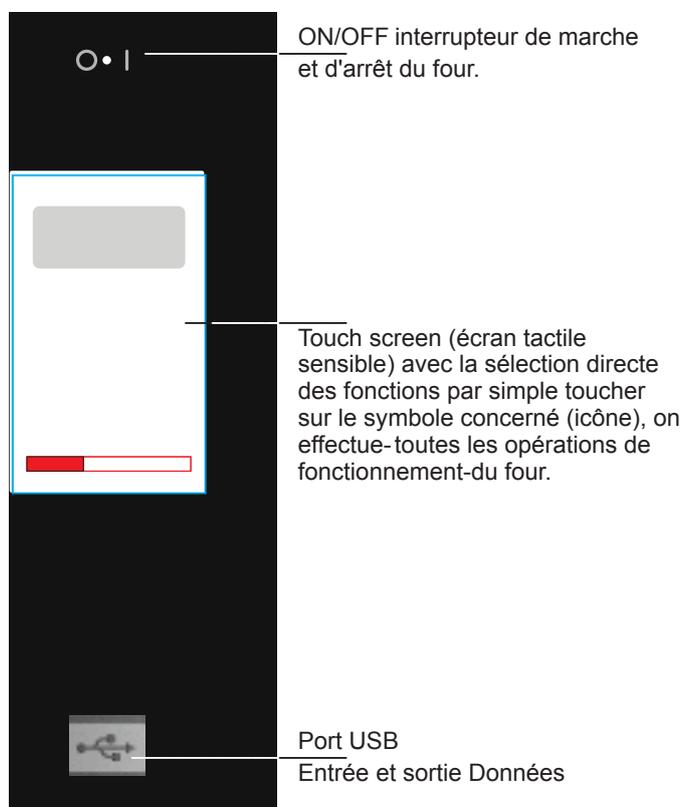
La fermeture s'obtient en approchant la porte du four suffisamment fort pour en déterminer le blocage.

2.2 MODÈLES 20 GRILLES

a) Tourner la poignée de la porte dans un sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt et approcher la porte en butée du four.
b) En maintenant la porte appuyée contre le four, mettre la poignée en position verticale pour en compléter le blocage.

3. DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

Le panneau comprend les commandes suivantes :



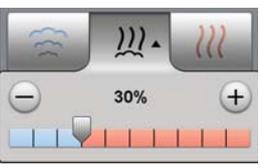
3.2 SYMBOLES ET FONCTIONS PRINCIPALES

MANUEL

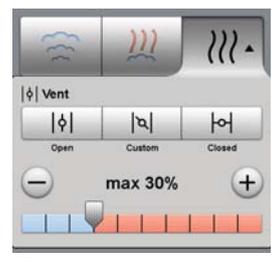
Cycle à air chaud : pour rôti et gratiner avec température maximum 300°C.

Cycle mixte : vapeur surchauffée. Utilise simultanément les deux réchauffeurs de la cellule et du générateur de vapeur en maintenant les aliments tendres (température maximum 250°C).

Cycle à vapeur : idéal pour cuire à l'eau (température fixée automatiquement à 100°C). Il est possible de programmer la **vapeur à basse température** pour les cuissons délicates d'aliments en sachets sous vide et pour décongeler (température entre 25°C et 99°); **vapeur surchauffée** (température de 101° à 130°C).



Réglage électronique de l'humidité : permet de régler le degré d'humidité désiré dans le **Cycle Mixte**.



Programmation et réglage de l'humidité : permet d'insérer ou d'exclure l'humidité ou d'en régler le degré désiré dans le **Cycle Air chaud**.



Cycle à air chaud avec événement cellule ouvert : pour les cuissons très sèches, permet l'évacuation de l'humidité lorsque cela est nécessaire (température maximum de 300°C).



Cycle à air chaud avec événement cellule réglable : pour cuissons avec humidité réglable de 1 à 99 %, permet l'évacuation de l'humidité lorsqu'elle dépasse la valeur programmée.



Cycle à air chaud avec événement cellule fermé : pour cuissons avec beaucoup d'humidité. (programmation prédéfinie)



Thermostat numérique pour le contrôle de la température en cellule.



Temporisateur pour le contrôle du temps de cuisson. La lettre S près du numéro signifie cuisson brève, voir le symbole MM:SS.

ou bien



Thermomètre / Thermostat numérique pour le contrôle de la température au cœur du produit.

Cuisson avec ECO-DELTA : pour la cuisson de gros morceaux d'aliment (à partir de 5 kg, par exemple, dindon entier, cuisse de porc, etc.). Dans ce mode de cuisson, une température comprise entre 1°C et 120°C est choisie.



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

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

Exemple :

CUISSON :	DÉBUT	FIN
ECO-DELTA =	80°... 80...80...	80...	80°C (programmé)
SONDE À PIQUER=	10°... 11...12...	40...	60°C (programmé)
CELLULE =	90°... 91...92...	120...	140°C (résultat)



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



Attention ! Risque de brûlures. Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte en faisant attention.



Cuisson en continu : le temps de cuisson est à l'infini, il est nécessaire d'appuyer sur STOP lorsque l'aliment est cuit.



MM:MINUTES et **SS:SECONDES** pour cuissons brèves. Convertit les minutes en secondes et dans la barre du temps, la lettre S apparaît près du numéro comme indicateur.

INFORMATIONS - AVIS - ATTENTION



Zone informations

Zone dans laquelle sont visualisées certaines informations de Condition, Erreur, Avis et Utilitaires en acte.



Voyant indiquant la porte du four ouverte.



Voyant calcaire : quand ce témoin est présent, il est nécessaire d'effectuer le détartrage du générateur de vapeur. Se conformer aux indications rapportées dans le paragraphe 6.1.

Voyant indiquant l'état du générateur de vapeur :



- générateur en phase de **remplissage** ou manque d'eau. **Vérifier que l'eau arrive au four !**



- générateur en phase de **préchauffage**.



- générateur **prêt** (voyant absent).



Erreur



Attention



Informations



Questions

UTILITAIRES



Cycle à vitesse réduite (ventilateur) : pour cuissons délicates comme la pâtisserie légère. Il peut être associé à tous les cycles.



Cycle à vitesse pulsée (ventilateur) : pour les cuissons en basse température, idéal pour le maintien des produits cuits, la déshydratation ou le séchage pour garnitures ou finition des plats. Il peut être associé à tous les cycles.



Cycle à vitesse normale (ventilateur) : pour cuissons normales. Idéal pour rôtir, gratiner et cuire (cuissons les plus classiques). Il peut être associé à tous les cycles. (programmation prédéfinie)



Injection manuelle d'eau en cellule : elle permet d'augmenter instantanément le degré d'humidité pendant un cycle de cuisson. Avec les touches + et -, on règle la durée en secondes de l'injection (intervalles de 10 s).



Cycle à puissance réduite (chauffage) : pour cuissons délicates comme la pâtisserie légère. Il peut être associé à tous les cycles.



FSC-Cuissons à risque STANDARD: pour les aliments caractérisés par un niveau réduit de contamination.



FSC-Cuissons à HAUT risque: pour les aliments caractérisés par un niveau élevé de contamination.



FSC- II FOODSAFE CONTROL est positif, la cuisson a eu lieu dans des conditions de sécurité



Sauvegarder Programme



Démarrage programmé : permet de retarder le départ du cycle de cuisson en programmant l'horaire désiré.



Multitimer : permet de régler la cuisson des aliments à la même température mais à différents moments (14 temps maximum).

MULTIPHASES



Cuisson avec phases en séquence : elles permettent de régler des programmes de cuisson à plusieurs phases, en séquence automatique (15 phases maximum).



Phase de pause active.



Ajouter phase de pause : en réglant un temps dans ce mode, il est possible d'obtenir des départs retardés des programmes de cuisson ou bien des pauses entre deux cycles (ex. levage).



Phase du Cycle de maintien active.



Ajouter Cycle de maintien (70°C) : pour les cuissons lentes et prolongées, typiques des viandes (gros morceaux). Il s'active en fin de cuisson. Il peut être associé à tous les cycles.

CYCLES SPÉCIAUX



Cycle de régénération : produit une humidité optimale pour le chauffage rapide de produits à régénérer. Cycle idéal pour réchauffer et régénérer des menus complets, des portions individuelles ou multiples (type banquets) sur des plaques ou de simples assiettes. Également idéal pour régénérer le pain sec.



Low Temperature: cycle de cuisson à basse température pour obtenir des aliments cuits uniformément avec une consistance tendre.



Levage: cycle idéal pour le levage des produits de boulangerie, galettes, pizzas et autres pâtons.

FONCTIONS DIVERSES ET COMMUNES



Évacuation manuelle de l'eau du générateur de vapeur : en appuyant sur le bouton, on décharge l'eau du générateur de vapeur (Voir 6.1 ENTRETIEN PÉRIODIQUE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR).



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

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



Préchauffage cellule : indique que le four est en train de préchauffer la cellule (attendez SVP). Cette phase peut être sautée (SKIP) dans le mode MANUEL mais pas dans le mode AUTOMATIQUES.



Sauter PHASE (SKIP) : pour des cuissons particulières, il est possible de sauter la phase suivante prévue.

- Préchauffage cellule (sauf AUTOMATIQUES)
- Phases du Low temperature (PREHEAT, SEARING)



Sauter PHASES (SKIP) dans le Multiphases : durant la cuisson avec le Multiphases, il est possible de sauter une ou plusieurs phases.



Confirmer



Retourner à la page précédente



Effacer espace (Backspace)



Chercher Programme



Habitude



Charger les données dans le four à partir du port USB



Décharger les données du four sur le port USB



Rétablissement de la configuration du four aux valeurs par défaut (Reset)



Tiroir

Le tiroir est une extension qui se trouve à l'intérieur de certains environnements du menu et contient des options utiles dans certaines fonctions.



Assistance technique

UTILISATION DU FOUR

4. UTILISATION DU BANDEAU DE COMMANDE

Préambule :

durant la sélection de certaines fonctions, si l'on appuie sur aucune touche dans les 15 secondes (environ), on retourne à la condition initiale.

4.1 ALLUMAGE DU FOUR

Avant d'utiliser le four, vérifier que :

- l'interrupteur électrique extérieur de sécurité est inséré ;
- les robinets d'arrêt de l'eau sont ouverts ;
- les évacuations du four ne sont pas obstruées.

Allumer le four en appuyant sur le bouton I (O - I) de l'interrupteur suivant :



on aura la page de démarrage durant laquelle la carte électronique effectuera certains contrôles.



Touch screen

Le TOUCH (écran tactile) permet, d'un simple toucher du symbole, de sélectionner directement les fonctions du four en programmant et en modifiant les valeurs correspondantes. En outre, il présente un menu de fonctions de base pour en simplifier l'emploi et il peut être personnalisé selon les propres exigences, en ajoutant ou en éliminant certaines fonctions.

Le TOUCH a un emploi similaire à celui du téléphone portable ou de l'ordinateur, avec un menu déroulant et un clavier pour saisir des valeurs.

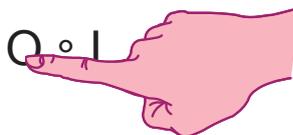
Dans certains cas, en touchant le symbole désiré, on entre dans une page relative à l'argument représenté par ce dernier, dans d'autres on sélectionne uniquement cette fonction.

TOUCHER l'afficheur sur la partie intéressée pour effectuer n'importe quelle opération comme :

- sélectionner
- confirmer
- changer de page

4.2 EXTINCTION DU FOUR

On éteint le four en appuyant sur le bouton O (O - I) de l'interrupteur suivant :



4.3 CHOIX DES COMMANDES (MILIEUX)

Les commandes sont principalement divisées en 6 milieux différents de gestion des différentes fonctions. On les sélectionne depuis le MENU COMMANDES dans le menu déroulant de la première ligne du mode MANUEL.

Manuel	= mode de cuisson manuelle (traditionnel).
Automatique	= système de cuisson automatique.
Programmes	= utilisation des programmes (ou recettes) existants et mémorisation des nouveaux.
Programmes MT	= Programmes MultiTimer (cuisson à durée différenciée).
Lavage	= programmes de lavage de la cellule du four.
Réglages	= variation et configuration des fonctions.

4.4 MANUEL

Après l'ALLUMAGE DU FOUR, on a la page suivante de la cuisson en mode MANUEL :

Menu déroulant "MENU COMMANDES" :

- Manual ✓ = Manuel
- Automatic = Automatique
- Programs = Programmes
- MT Programs = Programmes MultiTimer
- Cleaning = Lavage
- Settings = Réglages

Menu déroulant du "TIROIR" avec les Utilitaires dans certains postes du MENU COMMANDES

Pour programmer un cycle de cuisson, sélectionner le CYCLE désiré :

-  AIR CHAUD (toucher)
-  MIXTE (toucher)
-  VAPEUR (toucher)

- et programmer :
- HUMIDITÉ (sauf cycle VAPEUR) (toucher CYCLE)
 - TEMPÉRATURE (toucher la barre )
 - DURÉE (toucher la barre )
 - ou SONDE À PIQUER (toucher la barre  puis )

De cette façon, un Cycle de cuisson a été réglé ; à présent, il suffit de fermer la porte et d'appuyer sur START pour démarrer le cycle. La phase de PRÉCHAUFFAGE démarre ; au terme de celle-ci, le message "CHARGER" s'affiche, indiquant que vous pouvez insérer l'aliment dans le four. La cuisson démarre dès que vous avez fermé la porte. En cas de DÉMARRAGE AUTOMATIQUE, il suffit de fermer la porte pour démarrer le cycle automatiquement.

Au bout de 10 minutes, la page-écran suivante, relative à la Cuisson en cours, s'affiche :

* Dans le monde PROGRAMMÉ, le mot "Combi" sera remplacé par le nom du Programme ou de la Recette en cours (ex. : Poulet)

Dans cette figure (pour information) presque tous les cas possibles sont affichés, dans la réalité seulement ceux qui intéressent seront présents.

En touchant cette page, on retourne aux Réglages de la commande MANUELLE.

On peut modifier chaque réglage déjà effectué ou bien bloquer le Cycle de cuisson en touchant pendant quelques secondes STOP.

En outre, on a l'affichage de la fonction SAUTER PRÉCHAUFFAGE CELLULE avec le symbole correspondant  près de la touche STOP lorsque l'on ne veut pas utiliser la fonction de préchauffage pour des cuissons particulières.



Dans la description précédente, on a appris à programmer un Cycle de cuisson ; ceci permettra d'en programmer d'autres de manière plus complexe. Il suffira d'y ajouter les autres fonctions mises à disposition.

Les fonctions de la cuisson MANUELLE sont les suivantes :

cycle AIR CHAUD		HUMIDITÉ	TEMPÉRATURE	DURÉE	SONDE À PIQUER
	réglable	x (évent	x	x (maxi. 8 heures)	x (de 10° à 99°)
	évent ouvert cellule	x	-	-	-
	évent fermé cellule	x	-	-	-
	Eco Delta *	-	x (de 1° à 120°)	-	-
	infini	-	-	x	-
	MM:SS (cuissons rapides)	-	-	maxi. 59' et 59"	-
cycle MIXTE		HUMIDITÉ	TEMPÉRATURE	DURÉE	SONDE À PIQUER
	réglable	x (%)	x	x (maxi. 8 heures)	x (de 10° à 99°)
	Eco Delta *	-	x (de 1° à 120°)	-	-
	infini	-	-	x	-
	MM:SS (cuissons rapides)	-	-	maxi. 59' et 59"	-
cycle VAPEUR		HUMIDITÉ	TEMPÉRATURE	DURÉE	SONDE À PIQUER
	réglable	-	x	x (maxi. 8 heures)	x (de 10° à 99°)
	Eco Delta *	-	x (de 1° à 120°)	-	-
	infini	-	-	x	-
	MM:SS (cuissons rapides)	-	-	maxi. 59' et 59"	-

* Eco Delta : en programmant l'intervalle de température, on aura l'apparition d'un petit triangle comme indice de référence à côté de la valeur ; en outre la barre du temps passe à celle de la sonde à piquer pour la programmation correspondante.

Ex. : Dans le cycle AIR CHAUD, comme indiqué dans le tableau précédent, on peut intervenir sur l'Humidité, la Température, la Durée et la Sonde à piquer, sur la Température avec Eco Delta, le refroidissement de la cellule, la Durée à l'infini pour les Cuissons en continu (cuisson traditionnelle) et les Cuissons Rapides (MM:SS).

Pour introduire les données des différentes fonctions, on utilise un clavier comme celui ci-dessous :



pour mettre la valeur à peine saisie à zéro, toucher le 0 du clavier.

Si l'on a programmé une fonction sur le clavier (ex. Eco Delta), pour la désinsérer toucher à nouveau la même touche.

Pour retourner à la programmation initiale, sélectionner un autre cycle puis y retourner.

Refroidissement : on peut programmer une température de refroidissement à atteindre dans la cellule, qui sera indiquée en petit avec le symbole correspondant dans la page de la cuisson en cours.

Le refroidissement de la cellule a donc lieu manuellement et s'effectue en dehors du cycle de cuisson.

Si l'on veut ensuite ajouter d'autres fonctions, on peut utiliser les UTILITAIRES qui se trouvent dans le TIROIR et se sélectionnent comme des variables du cycle de cuisson.



TIROIR ouvert

UTILITAIRES

INFORMATIONS
données en cours

UTILITAIRES (voir page 19)

cycle	AIR CHAUD	MIXTE	VAPEUR
Vitesse ventilateur *	x	x	x
Injection eaux en cellule x (de 10" à 120")	-	-	-
Puissance réduite	x	x	x
Démarrage programmé	x	x	x
FSC (Food Save Control)	x	x	x
Mémorise programmes	x	x	x

* La vitesse prédéfinie (par défaut) est celle maximum et elle n'apparaît jamais dans le champ des informations ; au contraire, les autres (demie ou pulsée) apparaîtront, si elles sont sélectionnées.

INFORMATIONS (données en cours)

- 23% humidité
- 175° température cellule (C°)
- 28° température sonde à piquer (C°)
- 01:58 horaire (1 heure : 58 minutes)

Attention
Lorsque le four est allumé, après quelques heures d'inactivité, attendre 20 secondes pour une lecture correcte de l'HUMIDITÉ (temps nécessaire à la stabilisation de la sonde LAMBDA).

4.4.1 MULTIPHASE

La cuisson d'un aliment peut s'effectuer selon différents modes durant son cycle et donc en différentes phases. Le four permet l'exécution de programmes comprenant plusieurs phases séquentielles, jusqu'à un maximum de 15 phases. Durant la cuisson, le passage d'une phase à l'autre a lieu automatiquement jusqu'à l'arrêt automatique du programme, avec l'achèvement de la dernière phase programmée. La programmation d'un cycle à plusieurs phases se réalise en exécutant les opérations suivantes :

- 1) allumer le four ;
- 2) Définir pour la PHASE 1 :
 - mode de cuisson (éventuelle humidité) ;
 - température cellule ;
 - durée de cuisson (ou en alternative la température de la sonde à piquer).
- 3) Appuyer sur la touche "Phase" et ensuite sur celle "Ajouter nouvelle phase".
- 4) Pour la PHASE 2 et les suivantes, procéder comme pour la PHASE 1. Lorsqu'il y a plusieurs phases, elles sont énumérées en indiquant les programmations correspondantes (une flèche déroulera les suivantes non affichées).

La figure montre la phase 1 avec les programmations suivantes :

- 1 numéro phase
- cycle mixte
- 50% humidité
- 160° température (C°)
- 0:30 durée de la phase de cuisson (0 heure : 30 minutes)

En outre, durant la cuisson, il est possible de sauter une ou plusieurs phases, en appuyant sur le symbole près de la phase 3 (ex. sur la figure) on passera à celle-ci.



Le Multiphase est également doté de phases particulières comme :

- Pause où il est possible de régler un intervalle de temps entre une cuisson et l'autre.
- Cycle de maintien avec la possibilité de régler une température pour l'aliment qui se maintient indéfiniment constante ∞.

4.4.2 MULTITIMER

Dans le système MultiTimer, on peut régler un temps différent pour chaque recette (poulet, pommes de terre, etc.) ou pour chaque plaque placée sur les différents niveaux ; on pourrait envisager, par exemple, de commencer par le niveau 1 plus en haut et de descendre ensuite pour les suivants au 2, 3 etc. Cette fonction permet en outre d'utiliser le four dans un menu "à la carte" (au choix) où les aliments peuvent être introduits dans le four au moment voulu.

Effectuer les opérations suivantes pour configurer le Multitimer :

- 1) ouvrir le tiroir dans le mode Manuel et appuyer sur le bouton correspondant



Appuyer ensuite sur les boutons suivants :

- 2) MultiTimer pour régler les temps.

- 3) Timer1 et entrer le nom de la recette (poulet, pommes de terre, etc.).
- 4) --:-- et saisir la date au clavier. Pour éliminer un nom déjà programmé, attribuer un temps 0.

Pour le Nom2 et les suivants, configurer comme pour le Nom1.

- 5) START (Demarrage)

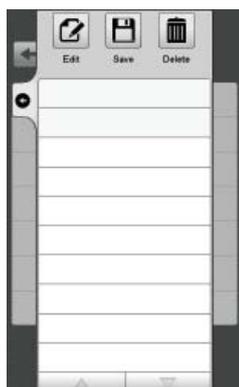
Pour démarrer le cycle de cuisson, ouvrir la porte du four, introduire les aliments et la refermer. Le MultiTimer commencera le compte à rebours par la position qui aura le réglage de temps inférieur.

À la fin de chaque temps de cuisson réglé, le four émet un signal sonore (bip) pour indiquer le type d'aliment cuit ; ouvrir ensuite la porte et sortir le produit prêt à être servi.

4.4.3 MULTITIMER ÉVOLUÉ

La fonction Multitimer Évolué est identique à celle du Multitimer bien qu'elle dispose des fonctions supplémentaires suivantes :

- Modifier (Edit)
- Sauvegarder (Save) les préréglages Multitimer
- Effacer (Delete) les préréglages Multitimer
- Liste des préréglages compatibles pour cuissons aux caractéristiques identiques (température, cycle, humidité, ventilateur)
- Cuisson avec aiguillon à la place du temps
- Sauvegarder programme MultiTimer



liste des préréglages

Modifier (Edit)

Pour programmer le MultiTimer Évolué, procéder aux mêmes opérations que celles du MultiTimer (voir parag. 4.4.2) et appuyer également sur le bouton Modifier (Edit) au point 3) pour saisir le nom, passer au point 4) pour saisir la durée ou la température de l'aiguillon.

Sauvegarder (Save)

Pour sauvegarder le préréglage qui vient d'être défini, appuyer sur Sauvegarder (Save).

Pour sauvegarder en une seule opération tous les préréglages non mémorisés (identifiés par*), appuyer sur le bouton « Sauvegarder tous les préréglages » de l'onglet MultiTimer Évolué.

Onglet MultiTimer Évolué



L'onglet MultiTimer Évolué permet d'utiliser d'autres fonctions, telles que :

- Sauvegarder tous les préréglages (expliquée au point « Sauvegarder (Save) »)
- Restaurer le programme
Permet de revenir au programme d'origine en cas de modification d'un Programme MultiTimer.
- Sauvegarder programme MultiTimer
Possibilité de sauvegarder un programme MultiTimer (défini avec plusieurs préréglages) en appuyant sur le bouton « Sauvegarder Programme » de l'onglet Manuel ou MultiTimer.
Un programme MultiTimer mémorisé s'affiche dans la liste des programmes alors que la liste des préréglages (figure précédente) présente les préréglages correspondants téléchargés AUTOMATIQUEMENT sur la page du MultiTimer. Pour choisir quelques-uns ou tous les préréglages en les téléchargeant MANUELLEMENT, désactiver la fonction « Télécharger préréglages » dans le menu Réglages, avant ou après le début de la cuisson.
- Remettre à zéro tous les préréglages
Permet de remettre à zéro tous les préréglages en une seule opération.

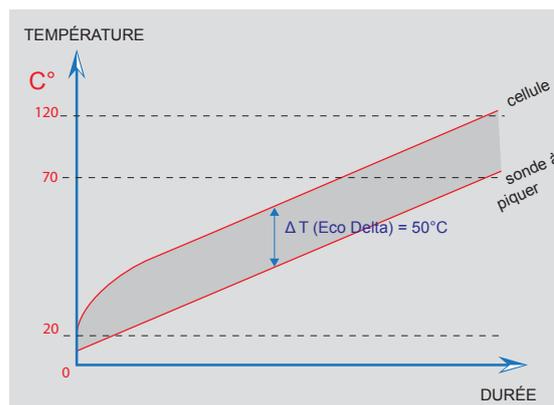
4.4.4 ECODELTA

La fonction ECO DELTA permet d'effectuer une cuisson sans agresser les aliments avec des températures élevées ; on améliore ainsi l'homogénéité de cuisson, les aliments restent tendres et leur perte de poids diminue.

Il s'agit d'une méthode de cuisson avancée sur la base de laquelle la température de la cellule varie proportionnellement à la température

au cœur de l'aliment à cuire.

L'opérateur peut sélectionner une valeur Delta comprise entre 1°C et 120°C ; il est conseillé de programmer une valeur entre 20°C et 70°C, alors que pour la sonde à piquer une valeur entre 10°C et 99°C. La température de la cellule est réglée automatiquement de manière à être toujours supérieure par rapport à la température au cœur du produit de la valeur programmée.



Le graphique montre un exemple avec un Delta programmé de 50°C où la température de la cellule augmente en maintenant toujours constante cette différence de 50°C par rapport à la sonde à piquer.

Cette cuisson est plus lente que la méthode de cuisson traditionnelle mais elle présente l'avantage d'obtenir des résultats et une qualité meilleurs du produit.

Ce type de cuisson est idéal pour les gros morceaux de viande.

4.4.5 ZONE INFORMATIONS



La zone informations est la zone sur le tiroir qui visualise avec des icônes l'état de fonctionnement du four ; elles sont regroupées par arguments.

Sur la figure ci-dessus, en commençant par la gauche, les arguments suivants sont indiqués comme par exemple :

- ☐ porte ouverte
- ⊗ erreur x
- 🧼 détartrage,
- 🔥 préchauffage chaudière
- 🌀 vitesse ventilateur,
- ⚡ puissance réduite

4.4.6 FSC (Food Safe Control)



Le FOOD SAFE CONTROL (FSC) est un dispositif qui permet de contrôler l'atteinte de la condition de SÉCURITÉ microbiologique des aliments pendant la cuisson.

En fonction du choix effectué par l'utilisateur de la catégorie d'appartenance de l'aliment (à HAUT risque ou à risque STANDARD), l'FSC reconnaît durant la cuisson l'instant auquel l'aliment atteint un niveau de purification acceptable pour être consommé en toute SÉCURITÉ.

Les résultats des cuissons sont affichés sur l'ÉCRAN.

Le processus nécessite le respect scrupuleux des bonnes pratiques de traitement des aliments selon les normes hygiéniques correctes tant dans la phase qui précède la cuisson que dans celle qui la suit. La cuisson avec l'FSC ne purifie pas un aliment pourri ou abîmé qui reste tel même après la cuisson.

Pour utiliser l'FSC, programmer un cycle de cuisson comme indiqué dans les paragraphes précédents.

Insérer toujours la SONDE À PIQUER également avec les cuissons TEMPORISÉES.

Le FSC est composé de 2 catégories:



FSC-Cuissons à risque STANDARD: pour les aliments caractérisés par un niveau réduit de contamination (Ex. : morceaux entiers de viande bovine)



FSC-Cuissons à HAUT risque: pour les aliments caractérisés par un niveau élevé de contamination (Ex. : paupiettes, viande hachée, poulet, viande de porc, poisson)

Programmer la catégorie de risque HAUT ou STANDARD dans le tiroir des UTILITAIRES et lancer en appuyant sur le bouton "START".

La cuisson avec l'FSC commence ; si pendant le cycle on atteint la condition de sécurité, une confirmation apparaît à côté du symbole FSC :



F : 0.0

Le facteur de pasteurisation F apparaîtra également (si réglé) avec la valeur atteinte.

Au contraire, si la cuisson ne se termine pas en sécurité, l'FSC le communique avec une fenêtre de dialogue et demande si l'on veut terminer le cycle automatiquement ou en mode manuel. Une fois le cycle terminé, d'une manière ou d'une autre, on a :

FSC ✓ pour résultat positif
FSC x pour résultat négatif

4.4.7 EMPLOI DE LA SONDE À PIQUER



(CONTRÔLE TEMPÉRATURE AU CŒUR DU PRODUIT)

La sonde à piquer permet de contrôler de manière précise la température au cœur du produit à cuire. Ceci permet de programmer la valeur désirée (de 10°C à 99°C) et d'arrêter automatiquement la cuisson lorsque cette dernière est atteinte.



Attention : 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 piquer endommagées à cause d'un usage impropre.

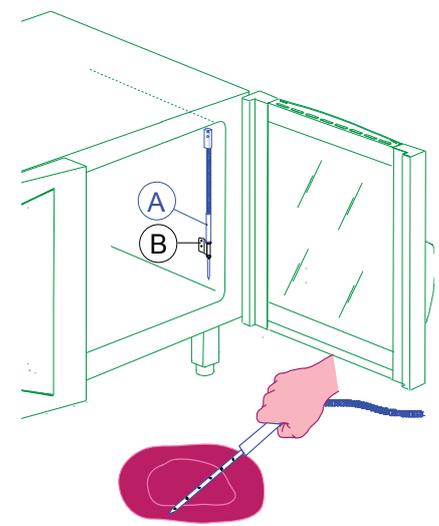
Après avoir sélectionné l'icône durée, sélectionner celle de la sonde à piquer et lancer le cycle en appuyant sur **START**.

- Attendre que le champ température cellule indique que le préchauffage a été atteint (le message CHARGER apparaît).
- Ouvrir la porte et introduire l'aliment à cuire.



Attention ! Risque de brûlures. Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte en faisant attention.

- 1) Extraire la sonde à piquer "A" de son logement "B" et l'introduire dans le produit sans trop forcer, en vérifiant que la pointe (partie sensible) est positionnée à proximité du centre de l'aliment.



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

- Fermer la porte et appuyer sur le bouton **START**.

- 2) **Arrêt du cycle.** Lorsque la température demandée au cœur du produit est atteinte, le four s'arrête automatiquement et le temps écoulé du cycle de cuisson apparaît.

- 3) **Désactivation modalité sonde à piquer.** Programmer un temps de cuisson sur le Temporisateur. Cette action exclut automatiquement la sonde à piquer ; le contraire se produit lorsque la durée est programmée.

La désactivation de la modalité sonde à piquer a également lieu avec l'extinction du four.

REMARQUE !

Dans le cas d'aliments emballés sous vide, il est nécessaire d'utiliser la sonde à piquer extérieure spéciale (accessoire fourni sur demande) et de la brancher dans la prise USB. Pour connaître le mode d'utilisation de la sonde, voir les instructions relatives jointes à l'accessoire.

4.4.8 FIN CUISSON

À la fin du temps programmé, le cycle de cuisson s'arrête automatiquement et la sonnerie du four s'active de manière ininterrompue. L'afficheur montrera :

✓
CUISSON TERMINÉE !

En outre, certains paramètres seront visualisés comme :

- temps total
- FSC si programmé, une barre avec le résultat correspondant apparaîtra.

Ouvrir la porte et extraire le produit.



Attention ! Risque de brûlures. Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte en faisant attention.

Remarques :

- la sonnerie peut être interrompue à l'avance en effectuant une action quelconque sur le bandeau de commande ou bien en ouvrant la porte.
- Le cycle de cuisson peut être arrêté manuellement en maintenant le bouton de STOP appuyé pendant quelques secondes.
- Il est possible de répéter un cycle identique à celui à peine terminé en appuyant à nouveau sur START.

4.5 AUTOMATIQUE

Le mode de commande AUTOMATIQUES permet d'effectuer la cuisson de l'aliment automatiquement, en programmant certaines fonctions simplifiées. Ceci **évite** à l'opérateur de connaître les valeurs des paramètres de cuisson (température, temps, humidité) et rend les cuissons identiques.

Sélectionner AUTOMATIC dans le menu principal.

Les fonctions à programmer sont les suivantes :

- 1) **TYPE** d'aliment
- 2) **MODE** de cuisson
- 3) **CUISSON** prédéfinie

Certains paramètres, différents selon le Mode de cuisson utilisé, sont à confirmer ou modifier comme :

- Forme de l'aliment (entier ou en morceaux)
- Système de cuisson (temporisé ou à sonde à piquer)
- Niveau de Dorage de l'aliment (bas, moyen, élevé)
- Niveau de cuisson de l'aliment (peu cuit, cuit, bien cuit)

1) TYPE d'aliment

- Viande rouge
- Viande hachée
- Volaille
- Poisson
- Légumes
- Garnitures
- Boulangerie
- Pâtisserie



Sur la même page, on peut également avoir les Cycles Spéciaux.

2) MODE de cuisson

(exemple)

- Rôti, au four
- À la vapeur
- Grillé
- Gratiné



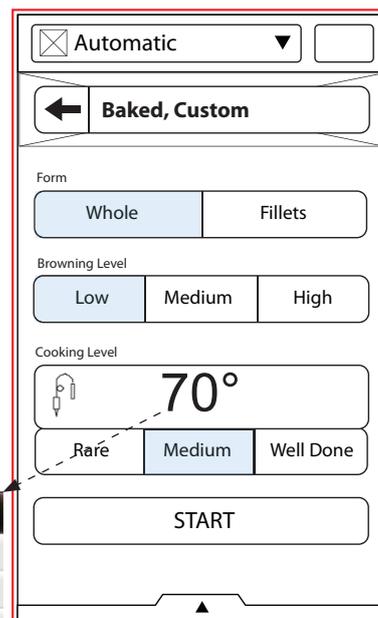
Il existe des Modes de cuisson entièrement automatiques pour lesquels aucun paramètre ne peut être programmé (ex. Viande Rouge \ Vapeur).

3) CUISSON prédéfinie (exemple sur la figure)

▼ À la vapeur

- Habitude (Custom)
- Seiche (Cuttlefish)
- Salade de fruits de mer (Seafood salad)
- Filet de morue (Codfish fillet)
- Poulpe (Octopus)

En sélectionnant l'une des CUISSONS prédéfinies, on entre dans la page suivante d'exemple (rôti de viande) où se trouvent les paramètres du MODE de cuisson avec les choix prédéfinis (par défaut) indiqués, que l'on peut éventuellement modifier.



Forme de l'aliment

- Entier
- en morceaux

Niveau de Dorage

- Clair
- Moyen
- Foncé

Niveau de Cuisson

- Peu cuit
- Cuit (70°)
- Bien cuit



clavier pour régler la température de la sonde à piquer

Après avoir modifié les paramètres prédéfinis, il est possible de les sauvegarder comme Préréglages en appuyant sur le bouton Sauvegarder Préréglages (Save Preset) sur l'onglet.



Il existe 2 types de Préréglages, ceux d'usine (prédéfinis sur le four) et ceux de l'utilisateur (choisis par le client). Les deux peuvent être gérés de la même façon, selon les explications ci-après.

GESTION PRÉRÉGLAGES



La Gestion des préréglages permet de télécharger les valeurs de préréglage (à partir ou sur une clé USB), de les supprimer ou de rétablir les valeurs par défaut. Il est possible de modifier la gestion des préréglages en fonction des propres exigences en allant sur Réglages>Automatique>Gestion des préréglages.



Appuyer sur ce bouton de l'onglet pour entrer dans la Gestion des Préréglages.



Utiliser les boutons sous la liste pour afficher les rubriques d'intérêt pour mieux gérer les Préréglages.

Pour télécharger ou supprimer les Préréglages, ouvrir l'onglet et appuyer sur le bouton correspondant :



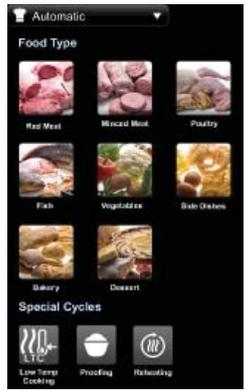
MULTITIMER



En sélectionnant la modalité MultiTimer, il est possible d'effectuer une cuisson Automatique en plusieurs phases avec les Préréglages du MODE de cuisson sélectionné (par ex. : Poisson >Vapeur). Pour le fonctionnement et les informations relatives au Multi-Timer, consulter le paragraphe analogue 4.4 MANUEL > 4.4.2 MULTITIMER.

CYCLES SPÉCIAUX

Les cycles spéciaux apparaissent sur la page principale du mode AUTOMATIQUE et sont les suivants :



- Low Temperature Cooking
- Proofing
- Reheating

LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)



La cuisson à basse température est un mode de cuisson spécial particulièrement indiqué pour la viande de bœuf, comme l'entrecôte, le gîte, le filet, mais aussi pour les autres types de viande comme le veau, l'agneau, le cerf, la dinde, le canard, le porc, etc. Les morceaux de viande peuvent être : faux-filet, épaule, cuisse, selle, bifteck avec os, rumsteck, filet, côtelettes, etc. L'EFS-LTC est un programme prédéfini, entièrement automatique permettant d'obtenir des **aliments cuits uniformément et d'une consistance tendre**.

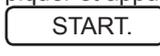
Le programme se compose de 4 phases principales : PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD.

Sélectionner le poste AUTOMATIC



Appuyer sur la touche

Saisir le programme en introduisant la température de SEARING, passer à l'introduction de la température finale de la sonde à piquer et appuyer sur



Pendant la phase de Preheating, il est conseillé de sortir la sonde à piquer de la cellule.

Après la phase PREHEAT (modifier éventuellement la température déjà programmée de la cellule) INTRODUIRE l'aliment dans le four et y piquer la sonde MULTIPOINT à 6 capteurs (modifier éventuellement la température déjà programmée de la sonde). Fermer la porte et lancer le cycle de cuisson. La phase SEARING commence (fermeture thermique à sec des aliments), suivie par le refroidissement rapide du four (CoolDown) pour pouvoir effectuer ensuite une cuisson lente avec la phase MATURE (servant à attendrir la viande). Vient ensuite la phase HOLD de maintien au chaud des aliments.

Tout le cycle EFS-LTC peut durer quelques heures. Il est possible de sauter une ou plusieurs phases en passant à la suivante ; ceci est utile par exemple lorsqu'une cuisson a déjà commencé (phase SEARING) avec un autre appareil (ex. : frytop) et on veut la compléter avec le four (phase MATURE et HOLD). Il n'est pas possible de sauter la phase MATURE.

Principaux avantages :

- Excellente qualité des aliments.
- La procédure standard LTC garantit des résultats pouvant être répétés d'année en année.
- Arôme typique du rôti ; aliments succulents, du milieu aux bords.
- Couleur uniforme et parfaite uniformité de cuisson.

- Processus de maturation rapide, gain de temps et possibilité d'utiliser des morceaux de viande fraîche.
- Perte de poids réduite, 5-8 % (selon la qualité des aliments et la température réglée pour la sonde à piquer).
- Gain sensible de portions pour la vente.
- Sensibles économies d'énergie grâce au programme intelligent EFS-LTC.

LEVAGE



Le levage s'effectue comme un cycle normal en programmant le temps et la température.
En outre, il est possible d'utiliser certaines "utility" comme la vitesse du ventilateur et le démarrage programmé.



possibilités : démarrage retardé.

RÉGÉNÉRATION

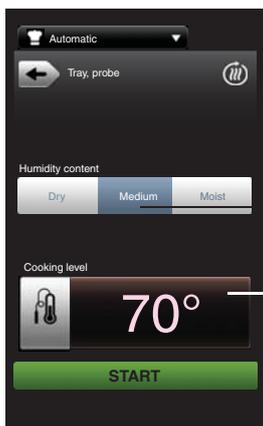


Une fois programmé, le programme de régénération fonctionne comme un cycle normal en automatique.
Sélectionner d'un des postes suivants :

- ▼ Plat
 - Custom
 - Minuterie
 - Sonde à piquer
- ▼ Assiette
 - Custom
 - Minuterie
 - Sonde à piquer

Pain > (Minuterie)

Par exemple, en sélectionnant Plat puis Sonde à piquer, on a la figure suivante :



Sélectionné moyen

Température sonde à piquer (modifiable)

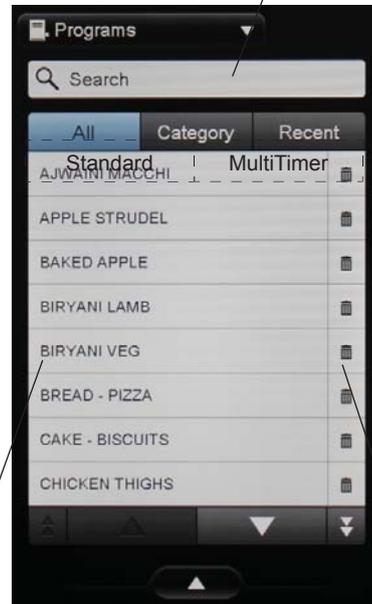
Enfin appuyer sur START pour lancer le cycle.

4.6 PROGRAMMES



La commande PROGRAMS permet d'effectuer les programmes (ou recettes) déjà mémorisés, d'en sauvegarder de nouveaux et de les gérer dans une liste.

recherche programmes



liste des programmes (exemple)

bouton effacer programme (poubelle)

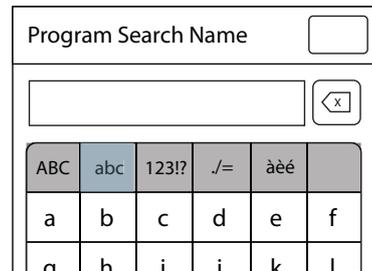
(All) Tous = Affiche la liste complète des Programmes mémorisés sur le four.

(Category) Catégories = Affiche la liste des programmes organisée par catégories mémorisées sur le four. Voir plus bas le paragraphe sur l'utilisation des catégories.

(Recent) Récents = Affiche la liste des 20 derniers Programmes utilisés.

4.6.1 CHERCHER PROGRAMME

Il est possible de chercher un programme en insérant avec le clavier le nom puis en appuyant sur OK. Le programme ayant le nom le plus similaire à celui cherché sera affiché sur la liste.



- ABC = Lettres Majuscules
- abc = Lettres Minuscules
- 123 = Chiffres
- ./ = Symboles
- àèé = Autres caractères

4.6.2 DÉMARRAGE PROGRAMME

En appuyant sur le bouton du Nom du programme dans la Liste Programmes, on entre dans la page du Démarrage où, si on le désire il est possible de changer les paramètres de cuisson ou bien de lancer le programme.

4.6.3 SAUVEGARDE PROGRAMME

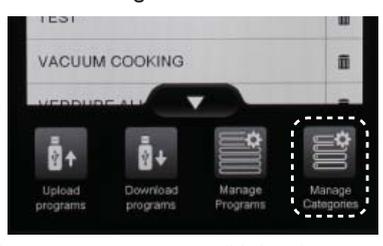
En appuyant sur ce bouton, on entre dans la page pour sauvegarder le programme (ou recette) ; elle ressemble à celle de la recherche précédente où on insère un nom et on confirme avec OK.



ONGLET PROGRAMMES



L'onglet Programmes contient les fonctions relatives aux Programmes et aux Catégories.



Le bouton Charger programmes (Upload programs) permet de sauvegarder tous les programmes présents sur le four sur une clé USB.

Le bouton Télécharger programmes (Download programs) permet d'effectuer l'opération dans l'autre sens. Les programmes téléchargés viennent s'ajouter à ceux qui sont déjà présents sur le four. Suivent ci-après les opérations à effectuer.

CHARGER / ENREGISTRER PROGRAMMES



CHARGER recettes / programmes dans le Four à partir de la clé USB :

- 1) Insérer la clé USB.
- 2) Entrer dans le menu Programmes
- 3) Ouvrir le tiroir et sélectionner le symbole



(charger à partir de la clé USB)

- 4) Sélectionner le fichier désiré (ex. : UI40_01.prg)
Attendre la fin du processus de chargement.
Attention : les recettes / programmes avec le même nom seront superposés.

- 5) Appuyer sur OK et retirer la clé.

ENREGISTRER recettes / programmes du Four sur le port USB :

- 1) Insérer la clé USB.
- 2) Entrer dans le menu Programmes
- 3) Ouvrir le tiroir et sélectionner le symbole



(enregistrer sur la clé USB)
Attendre la fin du processus d'enregistrement.

- 4) Appuyer sur OK et retirer la clé.

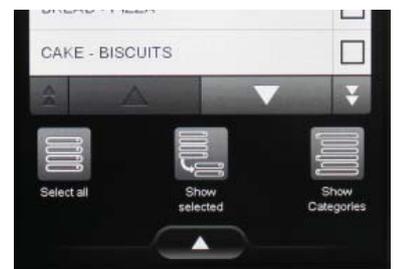
Pour les boutons Gérer Programmes (Manage Programs) et Gérer Catégories (Manage Categories), consulter les paragraphes suivants.

GÉRER PROGRAMMES



Cette fonction permet de gérer les programmes à travers les boutons suivants :

- Select All = Sélectionner Tous, permet de sélectionner tous les programmes de toutes les catégories.
- Show Selected = Montrer sélectionnés, pour sélectionner uniquement les programmes d'intérêt.
- Show Categories = Montrer Catégories, pour sélectionner les catégories avec les programmes préalablement sélectionnés.



Ouvrir l'onglet pour charger, sauvegarder, supprimer et associer les Programmes aux Catégories, pour cette dernière fonction, lire le paragraphe ci-après Gérer Catégories.

Les boutons « Charger depuis USB » (Upload USB) et « Enregistrer sur USB » (Download USB) fonctionnent comme ceux des programmes Standard (voir paragraphe précédent « Charger / Enregistrer PROGRAMMES ») avec la possibilité de ne sauvegarder que les programmes nécessaires en les sélectionnant à partir de la liste.



GÉRER CATÉGORIES



La fonction Catégories permet de créer une association entre les programmes qui peuvent être utilisés ensemble. Par exemple, il est possible de Créer la Catégorie « Noël » et y associer tous les programmes qui feront partie du menu de Noël. Un programme peut appartenir à plusieurs catégories.

Après avoir créé la Catégorie en appuyant sur le bouton « Nouvelle Catégorie » (New Category), il est possible d'associer les programmes en entrant dans « Gérer Programmes » sur l'onglet (voir ci-après).



Associer/Dissocier les Programmes des Catégories

- 1) Accéder à l'onglet et appuyer sur Gérer Programmes.
- 2) Sélectionner les programmes à Associer/Dissocier des catégories.
- 3) Ouvrir le nouvel onglet et appuyer sur « Associer/Dissocier » (Link/Unlink) à la Catégorie.
- 4) Sélectionner la/les catégorie/es à laquelle/auxquelles Associer/Dissocier les programmes.

ATTENTION : cette page affiche les catégories déjà cochées pour ce programme.

En désélectionnant les catégories, le programme sera dissocié.
5) Appuyer sur « Sauvegarder » (disquette) pour confirmer l'association/dissociation.



6) Le message « Opération réussie » s'affiche, appuyer sur OK.

REMARQUE : Il est également possible de supprimer un programme directement à partir d'une Catégorie en accédant à « Catégorie » puis, tout en gardant le doigt sur l'icône du panier (catégorie sélectionnée), appuyer sur SUPPRIMER pour le dissocier de la catégorie ou EFFACER pour l'éliminer complètement.

4.7 PROGRAMMES MT

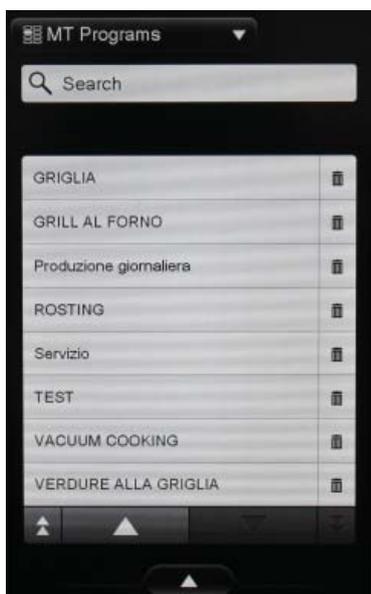


(MT = MultiTimer)

Permet d'afficher et de rappeler les programmes MultiTimer sauvegardés en mode Manuel.

Ces programmes disposent des mêmes options que les Programmes standard (par ex, chercher, démarrer, sauvegarder et télécharger) et se gèrent de la même manière.

Pour sauvegarder un Programme MultiTimer, consulter le paragraphe analogue 4.4 MANUEL > 4.4.2 MULTITIMER.



ONGLET PROGRAMMES



L'onglet Programmes contient les fonctions relatives aux Programmes et aux Préréglages.



Les boutons Charger programmes (Upload programs) et Télécharger programmes (Download programs) fonctionnent comme les programmes Standard (voir pages précédentes le paragraphe « Charger / Télécharger PROGRAMMES »)

Pour les boutons Gérer Programmes (Manage Programs) et Gérer Préréglages (Manage Preset), consulter les paragraphes suivants.

GÉRER PROGRAMMES

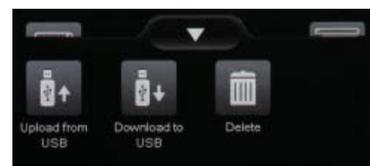


Cette fonction permet de gérer les programmes à travers les boutons suivants :

- Select All = Sélectionner Tous, permet de sélectionner tous les programmes de toutes les catégories.
- Show Selected = Montrer sélectionnés, pour sélectionner uniquement les programmes d'intérêt.
- Show Preset = Montrer Préréglages, pour sélectionner les Préréglages d'un seul programme préalablement sélectionné.



Les boutons « Charger depuis USB » (Upload USB) et « Enregistrer sur USB » (Download USB) fonctionnent comme les programmes Standard (voir pages précédentes le paragraphe « Charger / Télécharger PROGRAMMES »).



GÉRER PRÉRÉGLAGES



Cette fonction permet de gérer les préréglages à travers les boutons suivants :

- Select All = Sélectionner Tous, permet de sélectionner tous les Préréglages de tous les Programmes.
- Show Selected = Montrer sélectionnés, pour sélectionner uniquement les préréglages d'intérêt.
- Show Program = Montrer Programmes, pour sélectionner les Préréglages à l'intérieur des différents Programmes.



Il est possible d'éliminer les Préréglages des programmes après les avoir sélectionnés en appuyant sur l'icône du panier (unlink/effacer) puis sur SUPPRIMER pour les dissocier des programmes ou sur EFFACER pour les éliminer.

4.8 LAVAGE



CLEANING SYSTEM

Il s'agit d'un système de nettoyage qui effectue le lavage automatique de la cellule avec des détergents appropriés sur la base de la quantité de saleté relevée ; 4 cycles ont donc été prévus :

- CLEAN Soft (léger)**
Pour de la saleté venant de se déposer, dérivant de cuissons peu grasses (ex. cycle VAPEUR)
- CLEAN Medium (normal)**
Pour une saleté normale, dérivant de cuissons grasses.
- CLEAN Strong (fort)**
Pour une forte saleté, dérivant de cuissons très grasses (ex. poulet rôti, saucisses).
- CLEAN Extra Strong (extra fort)**
Pour une saleté très importante, dérivant de cuissons très grasses (ex. poulet rôti, saucisses) avec des résidus secs (incrustations).

Pour utiliser ces programmes pré-mémorisés, suivre les indications ci-après :

Note 1 :

Avant de laver l'enceinte avec le CLEANING SYSTEM, enlever l'éventuel filtre à graisses.
Le cycle CLEANING SYSTEM **commencera** lorsque la température aura atteint automatiquement la valeur de **70°C en enceinte**.
Avant d'effectuer un cycle **CLEANING SYSTEM**, vérifier la présence des détergents dans les récipients (situés sous le bandeau de commande dans les mod. 6-10GN1/1 ou indépendants dans les mod. 20GN1/1-2/1) et qu'ils correspondent au type demandé, voir le paragraphe 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

Attention :

En cas de vidange complète des bacs de détergent et/ou du liquide de rinçage ou de vidange des tuyaux d'alimentation, effectuer le cycle CLEAN1, le cycle CLEANING SYSTEM, puis les autres cycles. Cette opération permet de remplir de nouveau les conduits de liquides adéquats et d'effectuer correctement les cycles de nettoyage.

Si le CLEANING SYSTEM n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, il est nécessaire de démarrer, au début et à la fin de ces périodes, un cycle de lavage (CLEAN 1) avec de l'eau à la place du détergent et du liquide de rinçage pour rincer les pompes d'alimentation.

- Sélectionner un cycle de lavage (la sélection Medium est prédéfinie).

Cleaning [dropdown]

Green Spirit [dropdown]

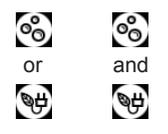
Soft 0:45

Medium 1:00

Strong 1:30

Extra Strong 2:30

Green Spirit / Economizer



	0:35	0:25
	0:45	0:35
	1:15	1:05
	2:10	2:00

Durée cycle
2 heure
30 minutes

- Sélectionner éventuellement l'une des fonctions **Green Spirit**.

Green Spirit [dropdown] / Economizer [dropdown]

Skip Rinse Aid

Skip Drying Phase

Reduce Water Consumption



La fonction "Green Spirit" permet d'utiliser les programmes de lavage dans le respect de l'environnement.

Si on a sélectionné "Sauter liquide de rinçage", se rappeler que les traces de calcaire pourraient rester dans la cellule après le nettoyage.

Pour "Sauter la phase de séchage", il est nécessaire d'ouvrir la porte après le nettoyage pour aérer le four.

Et pour "Réduire la consommation d'eau", il est nécessaire de disposer d'un système de ventilation efficace installé. La réduction a lieu en désactivant l'élimination des fumées.

- Appuyer sur START pour lancer le cycle. S'il est nécessaire d'interrompre le cycle de lavage, appuyer pendant quelques secondes sur STOP.

Remarque 2 :

La configuration des fonctions « Green Spirit / Economizer » est MOMENTANÉE sur cette page. Pour obtenir une configuration PERMANENTE, sélectionner les mêmes fonctions au paragraphe « 4.8 CONFIGURATIONS », sous la rubrique GREEN SPIRIT / Lavage.

4.9 RÉGLAGES



Sélectionner d'un des postes suivants :



LANGUE

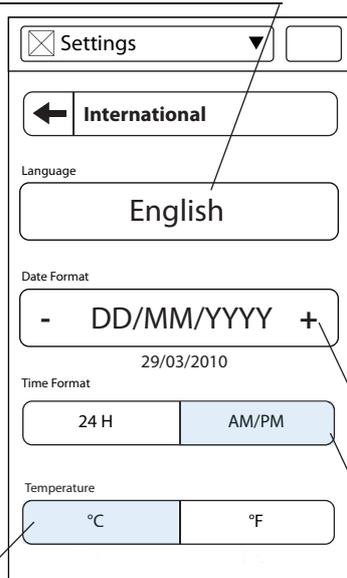


sélectionner la langue

déroulement liste langues

INTERNATIONAL

Régler la langue



sélectionner l'unité de mesure pour la température (°C Celsius ou Fahrenheit °F)

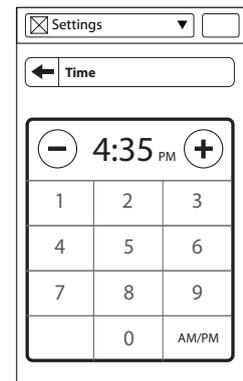
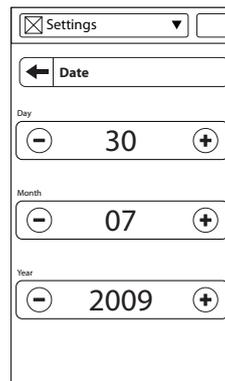
sélectionner le format désiré de l'heure

sélectionner le format désiré de la date (+/-)

DATE

HORAIRE

Avec le signe +/- (ou avec le clavier), introduire la date et l'heure.

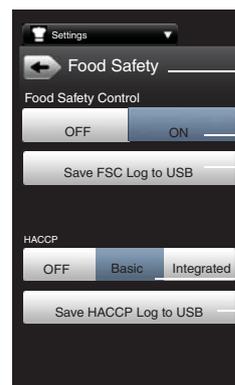


Les réglages d'exemple sur les 2 figures sont :

Date
30 juillet 2009

Horaire
4 heures 35 de l'après-midi (PM : Post Meridian)

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Sécurité Alimentaire

FSC (Food Safe Control)

sélectionné ON

sauvegarde des données FSC sur USB

(avec FSC actif)

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

sélectionné Basic

enregistre les données HACCP Basic

sur USB

- FSC : voir paragraphe 4.4.4

- HACCP : en fonction du système requis, il est possible d'enregistrer les données de cuisson sur clé USB (Basic) ou bien sur PC (Integrated)

GREEN SPIRIT

Général

- Four en veille après 0:30
- Pas de préchauffage chaudière

Éteindre les lampes

- Après (x) qd pas de cuisson

Nettoyage

- Rinçage
- Passer phase de séchage
- Réduire consommation d'eau

SONS

- Tonalité des touches
- Volume du buzzer standard
- Volume du buzzer fort
- Sonnerie de fin de cuisson : 1

MANUEL

Activer Manuel

Général

- Montrer la valeur réelle
- Cuisson Multiphase
- Départ différé

Minuteur/ température

- Cuisson courte
- Cuisson MultiTimer
- Cuisson Eco-Delta

Utilities

- FSC
- Montre valeur F pdt la cuisson
- Demandez Réglage FSC départ
- Infos cuisson dans le menu
- Montre l'aiguillon et cuisson temporisée

Maintenance

Réglage de base T° convection
 Réglage de base T° vapour 70°
 Sonde augmentation de T° Δ5°

Cycle par défaut >

AUTOMATIQUE

- Activer en automatique
 - Valider gestion pré-réglages
- Gestion des pré-réglages
- Valider sauvegarde
 - Valider modifications
 - Val. superp. valeur par défaut
 - Valider effacement
 - Valider effac. valeur par défaut
 - Valider chargement depuis USB
 - Valider enregistrement sur USB
 - Valider MultiTimer
- Cycles spéciaux
- Cuisson basse Temperature
 - Fermentation
 - Régénération

PROGRAMMES

- Activer les programmes
- Valider fonctions évoluées
- Valider sauvegarde Programmes
- Valider modification Programmes

MULTITIMER

- Valider MultiTimer
 - Valider MultiTimer évolué
 - Valider Programmes
 - Val. récupération de température
- Programmes
- Valider sauvegarde Programmes
 - Valider modification Programmes
 - Valider effac. Programmes
 - Télécharger les pré-réglages
- Pré-réglages Multitimer
- Valider sauvegarde Pré-réglages
 - Valider modification Pré-réglages
 - Valider effacement Pré-réglages

NETTOYAGE

- Activer le nettoyage
 - Force après 0:00 de la cuisson
- Cycle par défaut
- Faible
 - Moyen
 - Fort
 - Extra Fort

MOT DE PASSE

Définir un mot de passe

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

- Activer "Autostart"

CHARGER / ENREGISTRER CONFIGURATION

ENREGISTRER Configuration du Four sur LA CLÉ USB :

- 1) Insérer la clé USB.
- 2) Entrer dans le menu Paramètres
- 3) Ouvrir le tiroir et sélectionner le symbole



(décharger sur la clé USB)

Attendre la fin du processus de déchargement.

- 4) Appuyer sur OK et retirer la clé.

CHARGER Configuration du Four à partir de la clé USB :

- 1) Insérer la clé USB.
- 2) Entrer dans le menu Paramètres
- 3) Ouvrir le tiroir et sélectionner le symbole



(charger à partir de la clé USB)

- 4) Sélectionner le fichier désiré (ex. : UI40_01.zip)

Attendre la fin du processus de chargement.

Attention : les recettes / programmes avec le même nom seront superposés.

- 5) Appuyer sur OK et retirer la clé.

4.8.1 ENTRETIEN

VIDANGE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR



Évacuation manuelle de l'eau du générateur de vapeur : en appuyant sur le bouton, on décharge l'eau du générateur de vapeur (Voir 6.1 ENTRETIEN PÉRIODIQUE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR).



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

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

DÉTARTRAGE GUIDÉ



Le détartrage guidé du générateur de vapeur (boiler) avec du VINAIGRE pur aide l'opérateur lors des opérations d'élimination du calcaire.

Pour son utilisation, voir le paragraphe 6.1 ENTRETIEN PÉRIODIQUE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR.

ASSISTANCE TECHNIQUE



Assistance technique

En appuyant sur ce bouton, le mot de passe d'accès à la zone réservée au personnel technique est demandé pour pouvoir intervenir sur les différents paramètres de fonctionnement du four.

5. EXTINCTION EN CAS DE PANNE

En cas de panne, désactiver l'appareil :

- Désenclencher l'interrupteur automatique d'alimentation électrique en amont de l'appareil et fermer les robinets d'eau.
- S'adresser à un centre d'assistance technique avec personnel formé et autorisé par le fabricant.

IMPORTANT !

Avec cycle de cuisson en cours, la signalisation d'un code d'erreur est accompagnée par le fonctionnement continu de la sonnerie et par l'arrêt du cycle.

Dans ce cas, l'appareil peut être utilisé dans des modalités qui n'impliquent pas les conditions pour lesquelles l'erreur est engendrée. À cet effet, il suffit de programmer le four pour un cycle qui n'utilise pas le composant endommagé. Le service d'assistance technique doit être informé sur le code d'alarme qui apparaît sur l'afficheur.

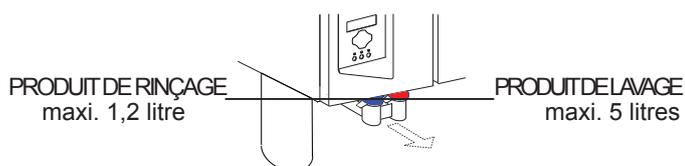
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Désenclencher l'interrupteur automatique d'alimentation électrique en amont de l'appareil et fermer les robinets d'eau.
- À la fin de chaque journée, nettoyer l'enceinte du four en utilisant des produits appropriés, en se conformant aux consignes du fournisseur.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.
- Ne pas utiliser de produits contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) pour nettoyer l'acier, même si dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple, acide muriatique) pour nettoyer le sol sous l'appareil.

ENTRETIENS, VÉRIFICATIONS, CONTRÔLES ET NETTOYAGE	PÉRIODICITÉ
Nettoyage courant	Quotidienne
Nettoyage général de la machine et de la zone environnante.	
Protections mécaniques	Mensuelle
Contrôle de l'état de conservation, contrôle de l'absence de déformations, desserrements ou altérations.	
Commande et Structure de la machine	Annuelle
Contrôle de la partie mécanique, de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis. Vérification de la lisibilité et de l'état intact des inscriptions, des autocollants et des symboles; les remplacer le cas échéant.	
Câble de branchement électrique et prise à fiche	Annuelle
Vérification de l'état du câble de branchement (éventuellement le remplacer) et de la prise à fiche.	

L'appareil (sauf certains modèles), dispose d'un programme automatique de nettoyage de l'enceinte dénommé CLEANING SYSTEM; pour l'utiliser voir le paragraphe 4.7 LAVAGE.

Le programme CLEANING SYSTEM a besoin de produits détergents par conséquent, remplir le récipient du DÉTERGENT - maxi. 5 litres (à DROITE avec bouchon ROUGE) et celui du PRODUIT DE RINÇAGE - maxi. 1,2 litre (à GAUCHE avec bouchon BLEU) situés sous le bandeau de commande :



Dans les mod. 20GN1/1-2/1 raccorder les tubes (fournis) sur le côté gauche du four (raccord de droite symbole ROUGE pour le PRODUIT DE LAVAGE, raccord de gauche symbole BLEU pour le PRODUIT DE RINÇAGE) et insérer les autres extrémités dans les bidons (non fournis) remplis l'un de produit de lavage et l'autre de produit de rinçage.

Afin d'optimiser les résultats de lavage et protéger le four avec CLEANING SYSTEM intégré, il convient d'utiliser les détergents suivants :

ELECTROLUX "ExtraStrong Clean for Oven" - Détergent (Code 0S1192)

ELECTROLUX "ExtraStrong Rinse for Oven" - Liquide de rinçage (Code 0S1193)

N'utilisez pas de détergents ou de liquides de rinçage en poudre dissouts dans de l'eau, ou en gel et contenant du chlore.

ATTENTION :

La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'utilisation de détergents et de liquides de rinçage non conformes aux caractéristiques énumérées ci-dessus.

- Les bidons de détergent et de liquide de rinçage, indépendants du four, **ne devront pas être placés** plus hauts que le plan d'appui de l'appareil (au contraire, pour le mod. 6 GN, ils devront être placés en bas par rapport au plan d'appui du four).



ATTENTION !

Le contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, produit de rinçage, détartrant, etc.) sans prendre les mesures de sécurité qui s'imposent (par ex. : dispositifs de protection individuelle), peut comporter l'exposition à un risque chimique et nuire éventuellement à la santé. Par conséquent, il est recommandé de toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.

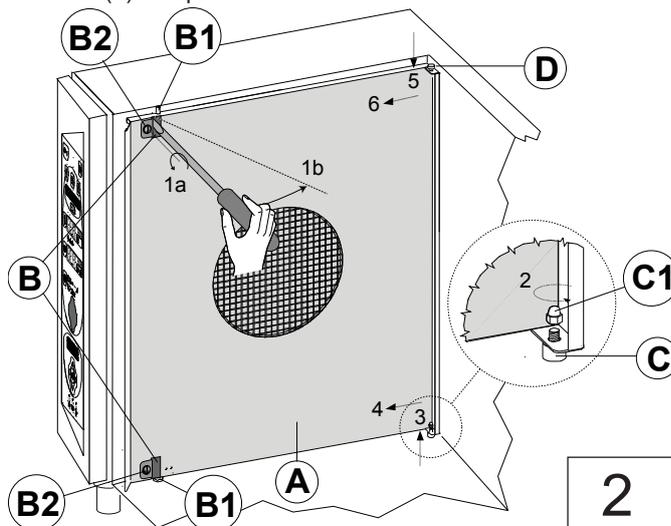
Pour faciliter le nettoyage de la chambre de cuisson, enlever les guides de la structure sur chariot situés au fond de l'enceinte de cuisson et ouvrir la paroi d'aspiration.

• Pour ouvrir la **paroi d'aspiration A** (Fig. 2) de l'enceinte de cuisson, procéder ainsi :

- éteindre le four et débrancher l'appareil ;
- dévisser (1a) complètement avec un tournevis la vis B2,
- insérer la pointe d'un tournevis dans la fente B et en faisant levier (1b) vers l'intérieur du four, ouvrir la paroi en la décrochant des tétons situés au dos B1.

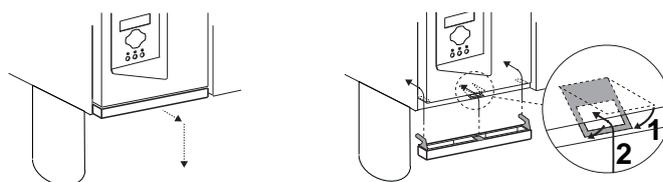
Si l'on veut **enlever complètement** la paroi d'aspiration :

- dévisser (2) avec une clé hexagonale l'écrou C1.
- soulever (3) la paroi d'aspiration et la dégager (4) du pivot inférieur C de la chambre du four ;
- abaisser (5) la paroi pour la faire sortir du pivot supérieur D et l'enlever (6) complètement.



Pour remonter la paroi, répéter les phases dans le sens contraire et revisser l'écrou C1.

- Nettoyer l'éventuel **filtre à graisses** (non fourni) de l'enceinte du four au moins tous les trois cycles de cuisson.
- Nettoyer éventuellement le filtre à air avec de l'eau et un produit vaisselle ou un détergent pour surfaces au moins une fois par mois en le sortant de son logement sous le panneau de commande..



Dépose

Filtre à air

Montage

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

- Nettoyer tous les jours les pièces en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, puis rincer abondamment à l'eau et essuyer avec soin.

- Éviter de nettoyer l'acier inox avec une paille de fer, brosse ou racloir en acier car ils peuvent déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, provoquent des points et des débuts de rouille.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes :
 - Débrancher l'alimentation électrique et fermer les robinets d'eau ;
 - Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection ;
 - Aérer périodiquement les locaux.

6.1 ENTRETIEN PÉRIODIQUE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

- Une incrustation excessive de calcaire dans le générateur de vapeur est signalée par l'allumage du témoin suivant



qui indique le besoin d'effectuer le détartrage.

Le fabricant décline toute responsabilité lorsque ces prescriptions ne sont pas respectées ; en outre, la garantie ne couvre pas la réparation ni le remplacement de pièces endommagées par la chaleur lorsque les caractéristiques demandées pour l'eau d'alimentation ne sont pas respectées (voir paragraphe correspondant).

Le détartrage peut être effectué en utilisant deux méthodes :

- avec du vinaigre en concentration 100% ;
- avec un produit chimique de détartrage (en respectant scrupuleusement les instructions décrites ci-dessous).

Pour ces opérations, la machine doit être allumée.

6.1.2 MÉTHODE AVEC VINAIGRE À 100%

La méthode utilisant du VINAIGRE s'effectue à l'aide du DÉTARTRAGE GUIDÉ.

Sélectionner "Paramètres" dans le menu et appuyer sur le bouton :



Détartrage guidé

Suivre les opérations indiquées sur l'afficheur du four et énumérées ci-après :

- 1/5) S'assurer que l'enceinte du four est vide
- 2/5) Préparation du générateur de vapeur (vidange) : attendre
- 3/5) Remplissage : remplir le générateur de vapeur en versant du vinaigre pur par le bouchon supérieur jusqu'à ce que retentisse un signal sonore (bip) indiquant la quantité atteinte. Les quantités indicatives de vinaigre (en litres) nécessaires pour chaque modèle de four sont reportées ci-dessous :

	6-1/1	10-1/1	20-1/1	6-2/1	10-2/1	20-2/1
à gaz	5	9	9	6	9	23
électr.	5	5	8	7	8	15

- 4/5) Détartrage : attendre (le temps résiduel est indiqué, rinçage compris).

- 5/5) Rinçage : attendre (le générateur de vapeur et l'enceinte sont rincés avec de l'eau et de la vapeur) ; cette phase NE PEUT PAS être bloquée.

En cas de coupure de courant ou d'extinction du four pendant les phases 3 et 4 du détartrage, on passera à la phase 5 de rinçage. Même si cela se produit dans cette dernière phase, le rinçage s'effectuera au prochain allumage du four.

6.1.3 MÉTHODE AVEC PRODUIT CHIMIQUE DE DÉTARTRAGE

Le détartrage avec des produits chimiques doit être effectué sur la base des instructions du fournisseur (les sociétés qui fournissent également les produits détergents).

Par exemple, en utilisant le détartrant ECOLAB type "STRIP-A-WAY", il faut procéder comme suit :

- 1) Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
- 2) Vider complètement le générateur de vapeur en appuyant sur le bouton suivant



- 3) Après une minute, refermer l'évacuation du générateur de vapeur (appuyer sur le bouton susmentionné).

- 4) Enlever le bouchon en plastique du tuyau d'accès au générateur et introduire la quantité de liquide suivante :

- 2 litres de liquide détartrant plus 6 litres d'eau (6-10gn)
- 4,5 litres de liquide détartrant plus 11,5 litres d'eau (20gn)

- 5) Ouvrir le robinet de l'eau.
- 6) Mettre le four en marche en cycle VAPEUR pendant 12 minutes.

- 7) Éteindre et attendre 40 minutes.

- 8) Remettre le four en marche pendant 2 autres minutes.

- 9) Éteindre et attendre 60 minutes.

- 10) Avec le robinet de l'eau ouvert, rouvrir la vanne de vidange du générateur (appuyer sur le bouton susmentionné).

- 11) Éteindre le four.

- 12) Rincer ensuite l'intérieur du générateur en utilisant une conduite en caoutchouc insérée dans le tuyau jusqu'à ce que de l'eau propre sorte de l'évacuation.

- 13) Remonter le bouchon et refermer l'évacuation du générateur de vapeur (appuyer sur le bouton susmentionné).

IMPORTANT -1

Rincer soigneusement l'intérieur du générateur en utilisant une conduite en caoutchouc insérée dans le tuyau d'accès au générateur afin d'éliminer tout résidu éventuel de produit de détartrage.

- Remonter le bouchon et refermer l'évacuation du générateur de vapeur (bouton ou levier).

Après ces procédures, il est conseillé de faire fonctionner le four à vide pendant 30 minutes en cycle VAPEUR.

IMPORTANT - 2

si le robinet d'alimentation de l'eau est difficile à atteindre, pour vider la chaudière agir de la manière suivante :

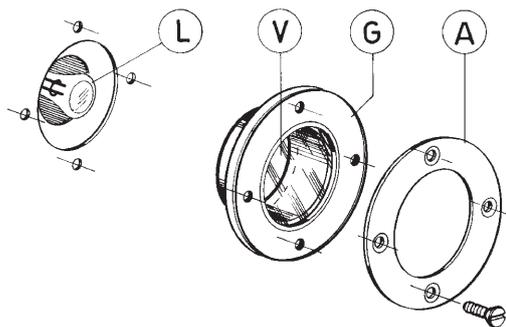
- 1) Ouvrir la vanne de vidange chaudière avec le bouton spécial.
- 2) Attendre 2 minutes et éteindre le four, la vanne de vidange se refermera automatiquement.

6.2 REMPLACEMENT PIÈCES SUJETTES À USURE

Remplacement ampoule éclairage cellule (Fig. 3)

Pour remplacer l'ampoule d'éclairage cellule, si elle est brûlée, procéder comme suit :

- Débrancher l'appareil du secteur.
- Dévisser les quatre vis qui fixent la bague "A" du point d'éclairage et extraire le verre "V" avec le joint d'étanchéité "G".
- Extraire l'ampoule halogène "L" et la remplacer avec une autre ayant les mêmes caractéristiques (12V - 10W - 300°C), en utilisant du papier ou un chiffon propre afin d'éviter le contact direct avec les doigts.
- Remonter le verre de protection, correctement inséré dans le joint, dans le logement ampoule et fixer la bague en revissant les 4 vis, après avoir graissé le joint avec de la graisse de silicone pour usage alimentaire.



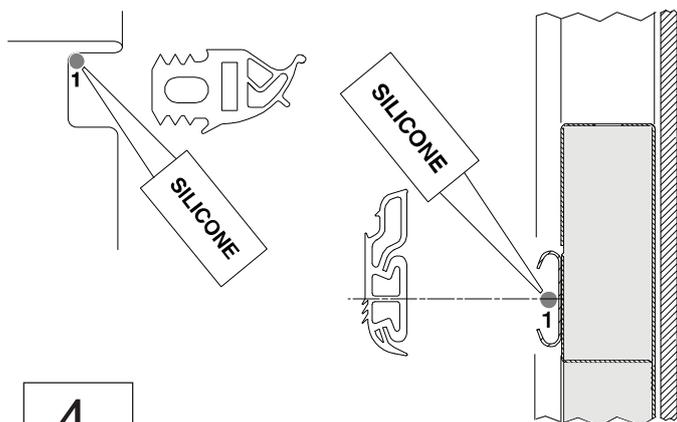
3

Remplacement des joints de la porte (Fig. 4)

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

Pour le remplacer, procéder comme suit :

- Enlever le joint de son logement et nettoyer toute trace éventuelle de silicone.
- appliquer un filet de colle de silicone au point 1 le long du cadre intérieur du logement du joint.
- insérer le nouveau joint tout le long de son logement.



4

6.3 NETTOYAGE PIÈCES

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

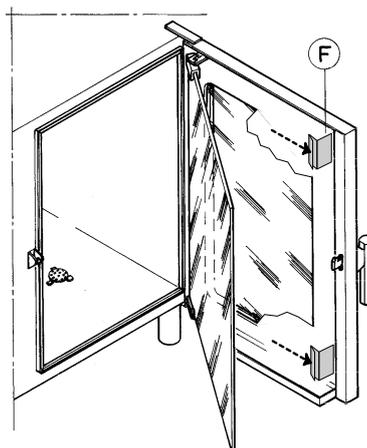
Exécuter périodiquement le nettoyage du tuyau de vidange en vérifiant l'absence d'obstructions dans le passage de l'eau.

Nettoyage des surfaces intérieures des vitres de la porte (Fig. 5)

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

L'accès aux surfaces à l'intérieur du double vitrage a lieu avec l'ouverture de la vitre en charnière sur la porte.

- Avec la porte ouverte, appuyer sur les deux ressorts de blocage F supérieur et inférieur et ouvrir la vitre intérieure.



5

Après le nettoyage, refermer la vitre intérieure en butée sur les caoutchoucs.

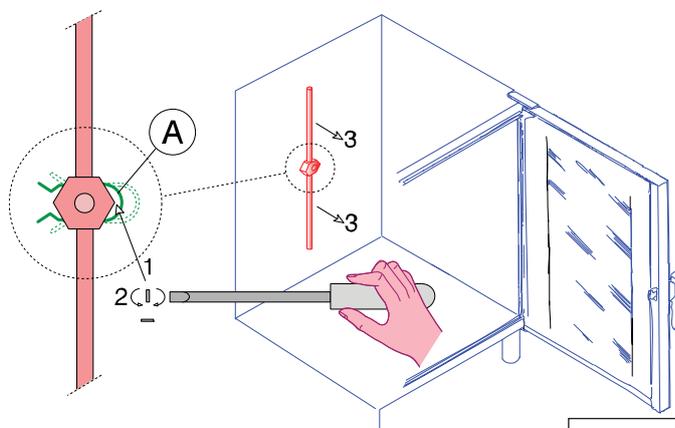
Nettoyage gicleur rotatif du CLEANING SYSTEM (Fig. 6)

Il est conseillé d'effectuer le nettoyage du gicleur en cas de :

- longue période d'inutilisation du CLEANING SYSTEM
- difficulté de rotation du bras de lavage (obstruction probable des buses)
- utilisation d'eau très dure.

En cas d'obstruction complète des buses, utiliser la pointe d'un couteau pour enlever le tartre.

- Extraire (sans l'enlever) le ressort de blocage A du bloc central du gicleur. Pour cette opération, insérer la pointe d'un tournevis au point indiqué par la flèche et la tourner de la position verticale à la position horizontale comme indiqué sur la figure.
- Enlever le gicleur du pivot de rotation.



6

- Immerger le gicleur rotatif dans une cuvette contenant du liquide de détartrage pour calcaire, laisser agir toute une nuit et rincer abondamment sous l'eau.
- Remonter le gicleur en l'insérant sur le pivot de rotation et en poussant le ressort de blocage dans sa position d'origine.