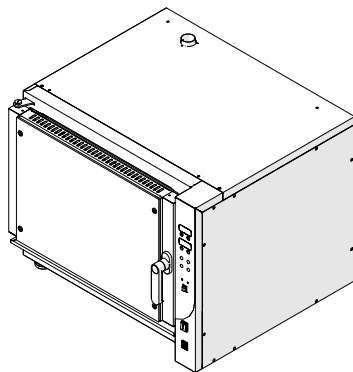
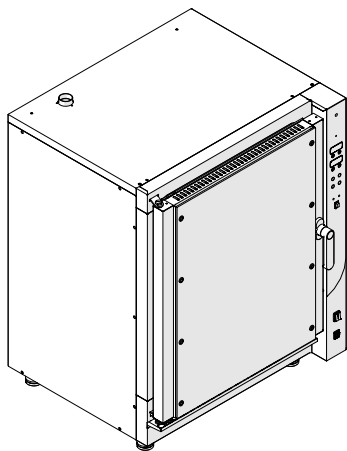


FOURS À CONVECTION

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES



CL



Révision 00 - 03/2021

FR MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

SOMMAIRE

SOMMAIRE	3	6.2.1. Raccordement de l'alimentation en eau	24
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (FAC-SIMILÉ)	4	6.2.2. Raccordement des produits de lavage.....	25
FICHES TECHNIQUES	5	7. PANNEAU DE COMMANDE	26
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN ..	9	7.1. Panneau de commande	26
1. INFORMATIONS PRÉALABLES GÉNÉRALES	10	8. UTILISATION	28
1.1. Objectif du document	10	8.1. Première utilisation	28
1.2. Fourniture et conservation	10	8.2. Allumage	28
1.3. Symboles utilisés dans le manuel	10	8.2.1. Sélection de la lange.....	29
1.4. Directives de référence	11	8.3. Chargement du produit et cuisson.....	30
1.5. Garantie	11	8.3.1. Chargement du produit	30
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	12	8.3.2. Configuration du mode de cuisson à convection	31
2.1. Obligations et interdictions	13	8.3.3. Configuration du mode de cuisson mixte (convection/vapeur)	31
2.1.1. Obligations	13	8.3.4. Configuration du mode de cuisson à vapeur	32
2.1.2. Interdictions	13	8.3.5. Configuration du mode de cuisson avec sonde à cœur et $\Delta^{\circ}\text{T}$	33
3. DESCRIPTION ET IDENTIFICATION ...	14	8.3.6. Démarrage de la cuisson	34
3.1. Identification de l'appareil	14	8.3.7. Démarrage de la cuisson avec recette	35
3.2. Utilisation prévue	14	8.3.8. Création d'une nouvelle recette.....	36
3.3. Description	15	8.4. Autres fonctions.....	37
3.3.1. Types de cuisson et de fours	15	8.5. Arrêt.....	37
3.4. Composants principaux	16	9. NETTOYAGE	38
4. RÉCEPTION ET MANUTENTION	17	9.1. Consignes de sécurité pour le Nettoyage...38	
4.1. Réception de l'appareil.....	17	9.2. Nettoyage automatique de la chambre de cuisson.....	39
4.1.1. Retrait de l'emballage et contrôle.....	17	9.3. Nettoyage de la vitre	40
4.1.2. Élimination de l'emballage.....	17	9.4. Nettoyage du ventilateur	40
4.2. Manutention	18	10. MAINTENANCE	41
5. INSTALLATION	19	10.1. Maintenance ordinaire	41
5.1. Local d'installation.....	19	10.1.1. Contrôles et vérifications.....	41
5.1.1. Caractéristiques du local d'installation.....	19	10.2. Maintenance Extraordinaire	41
5.1.2. Distances minimales de sécurité.....	20	10.2.1. Démontage de la porte du four.....	42
5.2. Positionnement sur une structure de support..	20	10.2.2. Remplacement du Joint d'étanchéité de la porte .	43
5.3. Évacuation des fumées - installation de la hotte	21	10.2.3. Démontage / Remplacement de la vitre interne.	44
6. RACCORDEMENTS	22	10.2.4. Démontage des supports des plateaux.....	45
6.1. Branchement électrique	22	10.2.5. Remplacement de la lampe	46
6.1.1. Branchement de l'alimentation électrique.....	22	11. DIAGNOSTIC	47
6.1.2. Branchement de la borne équipotentielle.....	23	11.1. Liste des alarmes.....	47
6.1.3. Branchement du câble d'alimentation	23	11.2. Solution des problèmes	48
6.2. Raccordement hydraulique	24	12. MISE HORS SERVICE ET ÉLIMINATION .	49
		12.1. Longues périodes d'inactivité	49
		12.2. Élimination	49

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (FAC-SIMILÉ)

IT	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	
GB-IE-ME	DECLARATION OF CONFORMITY	
FR-BE-LU	DECLARATION DE CONFORMITE'	
DE-AT	KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	

IT **IL SOTTOSCRITTO DESIGNATO DICHIARA CHE IL PRODOTTO SOTTOELENCATO FABBRICATI DA:**
 GB-IE-ME **THE UNDERSIGNED DECLARE THAT THE PRODUCT LISTED BELOW HAVE BEEN MANUFACTURED BY:**
 FR-BE-LU **JE SOUSSIGNÉ, NOMMÉ, DÉCLARE QUE LE PRODUIT ÉNUMÉRÉS CI-DESSOUS ONT ÉTÉ FABRIQUÉS PAR:**
 DE-AT **DER UNTERZEICHNETE ERNANNT ERKLÄRT, DASS DIE UNTEN AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE HERGESTELLT VON:**

////////////////////////////////////

Descrizione - Description - Beschreibung ////////////////////////////////////

Modello Model - Modèle - Modell	////////////////////////////////////	ID	////////////////////////////////////
------------------------------------	--------------------------------------	----	--------------------------------------

IT **SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI DIRETTIVE E NORME:**
 GB-IE-ME **ARE IN COMPLIANCE WITH THE FOLLOWING DIRECTIVE:**
 FR-BE-LU **SONT CONFORMES AUX DIRECTIVES ET REGLES SUIVANTES:**
 DE-AT **MIT DEN VORSCHRIFTEN KONFORM SIND, DIE IN DE FOLGENDEN RICHTLINNIEN:**

DIRETTIVE - DIRECTIVE - DIRECTIVES - RICHTLINNIEN	EUROPA - EUROPE	MONDO - WORLD - MONDE - WELT
////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////

Schemi di valutazione della conformità - Conformity Assessment Schemes
 Systèmes d'évaluation de la conformité - Konformitätsbewertung ////////////////////////////////////

IT **Tale dichiarazione riguarda esclusivamente il prodotto di riferimento nello stato in cui viene immesso sul mercato, in applicazione delle direttive e' stato predisposto un fascicolo tecnico custodito presso la nostra sede:**
 GB-IE-ME **This declaration includes only the product of reference in the state in which the market is immediately applied in the application of the directives and it has been provided a technical document custody at our office:**
 FR-BE-LU **Cette déclaration inclut seulement le produit de référence dans l'état dans lequel le marché est immédiatement appliqué à l'application des directives et il a été fourni un document technique custodie à notre bureau.**
 DE-AT **Diese erklärung ist nur das produkt der referenz im staat, in denen der markt in der anwendung der richtlinien sofort geliefert wurde, dass ein technisches dokument in unserem büro angeführt wurde:**

PLACE AND DATE PLACE AND DATE LIEU ET DATE PLATZ UND DATUM Vigodarzere (PD) - ITALY ////// j ////// j //////	LEGALE RAPPRESENTANTE LEGAL REPRESENTATIVE REPRESENTANT JURIDIQUE RECHTLICHES REPRÄSENTATIVES Domiziano Giacomini
--	--

✂

La presente dichiarazione deve essere conservata integra in luogo sicuro, durante tutto il ciclo di vita del prodotto.
This declaration must be kept intact in a safe place, throughout the life cycle of the product.
Cette déclaration doit être conservée intacte en lieu sûr, pendant la durée de vie du produit.
Diese Erklärung muss während des gesamten Lebenszyklus des Produkts an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.



Se reporter à la Déclaration de Conformité fournie avec le produit

FICHES TECHNIQUES



05 plateaux/grilles

Four numérique à convection, avec et sans injection d'eau
capacité 5 plateaux ou grilles 600x400 mm ou GN 1/1



PORTE DRAPEAU GAUCHE



FONCTIONS



CONVECTION



INVERSION DE
MARCHE



DELTA T°



RECETTES



SONDE À CŒUR



LUMIÈRE



H₂O

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Numérique
Capacité plateaux	5 - 600x400 / 5 - GN 1/1
Distance entre plateaux	75 mm
Dimensions de la chambre	L 660 x P 450 x H 440 mm
Dimensions externes	L 920 x P 840 x H 770 mm
Puissance électrique totale	6,45 kW
Tension	220-240 V / 380-415 V 3/3 +N 50/60 Hz
Dimensions emballage	L 966 x P 830 x H 900 mm
Poids net	89 kg
Poids brut avec emballage	112 kg

10 plateaux/grilles

Four numérique à convection, avec et sans injection d'eau
capacité **10** plateaux ou grilles **600x400** mm ou **GN 1/1**



PORTE DRAPEAU GAUCHE



FONCTIONS



CONVECTION



INVERSION DE
MARCHE



DELTA T°



RECETTES



SONDE À CŒUR



LUMIÈRE



H₂O

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Numérique
Capacité plateaux	10 - 600x400 / 10 - GN 1/1
Distance entre plateaux	75 mm
Dimensions de la chambre	L 660 x P 455 x H 840 mm
Dimensions externes	L 920 x P 840 x H 1170 mm
Puissance électrique totale	12,7 kW
Tension	220-240 V / 380-415 V 3/3 +N 50/60 Hz
Dimensions emballage	L 960 x P 880 x H 1300 mm
Poids net	130 kg
Poids brut avec emballage	153 kg

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

1. INFORMATIONS PRÉALABLES GÉNÉRALES

Nous vous remercions d'avoir acheté l'un de nos produits.

Lire attentivement ce manuel avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien et/ou avant d'utiliser l'appareil.

Ce manuel accompagne toutes les versions de l'appareil **CL**.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les ruptures, accidents ou inconvénients dus au non-respect et à la non-application des instructions contenues dans de ce manuel.

1.1. OBJECTIF DU DOCUMENT

Le présent **Manuel d'Utilisation et d'Entretien** représente le document de référence, rédigé par le Fabricant de l'appareil, il s'adresse aux opérateurs et au personnel spécialisé qui utiliseront l'appareil en question pendant tout son cycle de vie.

L'objectif de ce document est de fournir les informations pour utiliser correctement l'appareil, à partir de son installation jusqu'à son élimination, il attire l'attention sur les dangers pouvant découler d'une mauvaise utilisation et en tenant compte du comportement inapproprié raisonnablement prévisible de l'opérateur.

1.2. FOURNITURE ET CONSERVATION




Le manuel est fourni au **format papier et électronique**.

Ce manuel est partie intégrante de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit accessible à tous les utilisateurs pour toute consultation future. En cas de cession ou de vente de l'appareil, ce manuel doit être remis au nouvel utilisateur afin de l'informer sur la procédure d'installation, l'utilisation et les consignes de sécurité.

1.3. SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL

Dans ce manuel, des symboles ont été utilisés pour mettre en évidence les informations importantes. Ci-dessous, les symboles utilisés :

SYMBOLE	TYPE	DESCRIPTION
	ATTENTION	Symbole utilisé pour identifier les consignes de sécurité importantes pour la sécurité de l'opérateur et/ou de l'appareil.
	INTERDICTION	Symbole utilisé pour identifier des opérations à ne pas effectuer ou des comportements à ne pas adopter car ils pourraient provoquer des blessures corporelles ou des dommages à la machine.
	OBLIGATION	Symbole utilisé pour identifier des informations particulièrement importantes dans le manuel. Les informations concernent également la sécurité du personnel impliqué dans l'utilisation de l'appareil.

1.4. DIRECTIVES DE RÉFÉRENCE

L'appareil a été conçu selon les Directives suivantes :

DIRECTIVES	
2006/42/CE	DIRECTIVE MACHINES
2014/30/CE	DIRECTIVE POUR LA COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE
2014/35/UE	DIRECTIVE BASSE TENSION
2011/65/UE	DIRECTIVE ROHS
2012/19/UE	DIRECTIVE DEEE

Et que les normes harmonisées sont les suivantes :

- EN 55014-1/A2
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
- EN 61000-3-11
- EN 60335-1
- EN 60335-2-89
- EN 378-1

1.5. GARANTIE

Les conditions de garantie prévues par la loi sont applicables. Si le produit est défectueux, contacter le Centre d'Assistance Agréé le plus proche ou le Revendeur.

Pour la réparation de l'appareil, il faut envoyer la documentation suivante ;

- une copie de la facture indiquant la date d'achat du produit ;
- la description de la panne.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens dus au non-respect des consignes suscitées ou résultant d'une seule pièce de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non d'origine.



N'approcher aucun matériau inflammable et/ou source de chaleur près du four (distance min. de sécurité de 0,6 m latéralement).



Cet équipement professionnel ne peut être utilisé et nettoyé que par des personnes ayant atteint la majorité (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par la réglementation locale) ayant des conditions psychophysiques normales et ayant reçu une formation adéquate en matière de protection de la santé et sécurité sur le lieu de travail.



Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude peut se dégager du four. Risque de brûlures !



Pendant le fonctionnement, la chambre de cuisson peut atteindre des températures élevées. Ne pas toucher les parties internes du four. Utiliser toujours des gants à four pour extraire ou introduire les plateaux. Risque de brûlures par contact !



Toutes les opérations de maintenance et de remplacement des pièces doivent être effectuées par du personnel technique qualifié.



Avant d'effectuer les opérations de maintenance et/ou de contrôle et de nettoyage, couper l'alimentation électrique.



Il est strictement interdit d'apporter toute modification à l'appareil.



Ne pas mettre l'appareil en marche avec les mains humides ou en cas de contact avec de l'eau.



Remplacer tout éventuel composant en panne ou défectueux uniquement par des pièces de rechange d'origine

2.1. OBLIGATIONS ET INTERDICTIONS

2.1.1. OBLIGATIONS

- Pour l'installation de l'appareil, suivre les instructions présentes au **chapitre « INSTALLATION »**. L'installation ne doit être effectuée que par du personnel technique qualifié.
- S'assurer qu'il n'y ait aucun câble électrique d'autres appareils utilisés près du four et qu'aucun câble ne touche les parties chaudes.
- Éloigner les enfants et les animaux domestiques pendant le fonctionnement et le refroidissement de l'appareil. La température des parties accessibles est élevée.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, n'utiliser que des plateaux adaptés à l'usage.

2.1.2. INTERDICTIONS

- Ne pas installer l'appareil si des dommages ont été constatés lors de la réception.
- Les enfant ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil comme plan de travail ou comme surface de support.
- Ne pas déposer ou mettre des liquides ou des matériaux inflammables, ni d'objets facilement inflammables sur l'appareil, ou à l'intérieur ou à proximité immédiate.
- Ne pas placer le four à proximité de murs, de cloisons, de décorations, de laminés en plastique ou de mastic car les parois du four pourraient être chaudes et donc endommager ces matériaux (formation de bulles, déformation de la surface ou détachement du revêtement).
- Ne pas utiliser des plateaux avec des bords plus hauts que nécessaire. Les bords sont des barrières pour la circulation de l'air.
- Ne pas soulever le four en le prenant par la poignée ou par la vitre avant mais en le prenant par les côtés.
- Ne pas placer le four directement exposé au soleil et à toute autre forme de rayonnement thermique.
- Ne pas placer le produit dans un local avec une humidité relative élevée (possible formation de condensation).
- Ne pas placer l'appareil dans une niche fermée ou contre le mur.
- Ne pas conserver des liquides ou des gaz inflammables près du four ; si l'appareil est mis en marche accidentellement, ils pourraient provoquer des incendies.
- Ne pas obstruer les prises d'air du four.
- Ne pas utiliser le four dans une position encastrée
- Ne poser aucun type de matériel, de cartons ou autres sur le four, en laissant tout son périmètre libre de façon à garantir la circulation d'air. De plus, en règle générale, toute la zone autour de l'appareil doit être dégagée et propre.
- Ne pas déposer d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium, des récipients en plastique ou des chiffons sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne pas déposer sur le four de matériaux chauds tels que des récipients, des grilles et/ou des plateaux.
- Ne pas déposer d'objets lourds sur la porte du four ouverte pour ne pas l'endommager.
- Ne pas utiliser le plan de cuisson comme base d'appui ou comme surface de travail.
- N'accrocher aucun poids à la poignée de la porte du four.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces quand l'appareil est en marche. Risque de brûlures !
- Ne pas utiliser de plateaux endommagés, de taille inappropriée et/ou mal placés.
- Ne pas chauffer les plateaux vides.
- Ne pas modifier et altérer, en aucune façon, l'appareil.
- Ne pas déposer d'objets sensibles à la chaleur ou inflammables (ex. maniques, rideaux, bouteilles d'alcool, etc.) à l'intérieur de la chambre de cuisson.

3. DESCRIPTION ET IDENTIFICATION

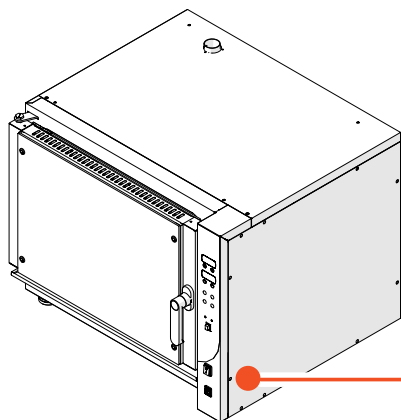
3.1. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Sur le côté de l'appareil il y a une plaque d'identification indiquant :

- le numéro de série,
- les caractéristiques typologiques/fonctionnelles,
- les données de la certification et du marquage.



Il est strictement interdit d'enlever la plaque d'identification et/ou de la remplacer par d'autres plaques. Si la plaque est accidentellement endommagée ou retirée, le client doit obligatoirement en informer le Fabricant.



Data produzione Production date	Matricola Serial Number	Modello Model
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
FORNO Elettrico Electric OVEN		
Potenza Elettrica Totale Total Electric Power		
<input type="text"/>		
Tensione Alimentazione Power Supply	Fase Phase	Frequenza Frequency
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
VIA ISONZO 3-5 - 35010 VIGODARZERE (PD) - ITALY		

3.2. UTILISATION PRÉVUE

L'appareil faisant l'objet du présent manuel est un **FOUR À CONVECTION / VAPEUR** à usage professionnel appartenant à la ligne **CL**. Il a été conçu et fabriqué pour la cuisson d'aliments tels que les brioches et/ou le pain.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les utilisations autres que celles indiquées.



Ne pas utiliser cet appareil pour le chauffage des locaux.

3.3. DESCRIPTION


L'appareil faisant l'objet de ce manuel est **FOURS À CONVECTION / VAPEUR** à usage professionnel, **pour usage interne**, à utiliser **pour la cuisson des aliments et non pour le maintien**, dans les versions avec alimentation électrique.

3.3.1. TYPES DE CUISSON ET DE FOURS





CUISSON À CONVECTION

ICÔNE	TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
	CUISSON À CONVECTION PLUS RÉSISTANCE DES VENTILATEURS	Le four est équipé d'une ventilation mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson

CUISSON AVEC DELTA T

ICÔNE	TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
	CUISSON AVEC DELTA T	Cuisson qui maintient la différence de température constante entre la chambre du four et la température de la sonde à cœur.

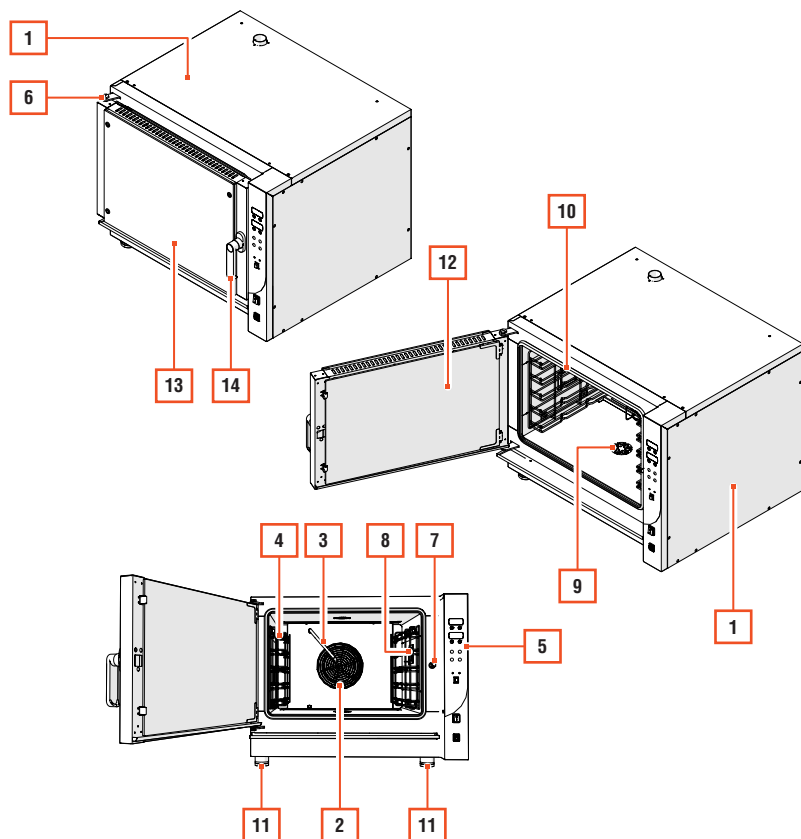
CUISSON AVEC FONCTIONS (versions avec résistance dans la chambre de cuisson)

ICÔNE	TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
	VAPEUR H₂O	Injection d'eau dans la chambre de cuisson en mode manuel ou automatique.
	CUISSON AVEC SONDE À CŒUR ET Δ °T	Cuisson qui maintient la différence de température constante entre la chambre du four et la température de la sonde à cœur.
	SEULEMENT VENTILATION (REFROIDISSEMENT)	
	CUISSON PLUS RÉSISTANCE DES VENTILATEURS	Le four est équipé d'une ventilation mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson

RÉGÉNÉRATION

ICÔNE	TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
-	RÉGÉNÉRATION	Réchauffement et régénération optimale d'aliments cuisinés à l'avance ou réfrigérés.

3.4. COMPOSANTS PRINCIPAUX



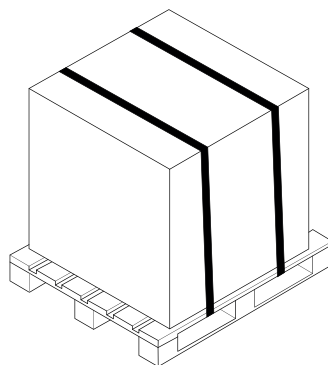
POS.	ÉLÉMENT
1	STRUCTURE DU FOUR
2	VENTILATEUR
3	TUYAU DE VAPEUR
4	SUPPORT DES PLATEAUX/GRILLES
5	PANNEAU DE COMMANDE
6	PORTE D'OUVERTURE DU FOUR
7	MICRORUPTEUR DE SÉCURITÉ DE LA PORTE
8	LAMPE
9	TROU D'ÉVACUATION DE L'EAU DE LAVAGE
10	GARNITURE DE PORTE
11	PIEDS
12	VITRE INTERNE
13	VITRE EXTERNE
14	POIGNÉE D'OUVERTURE DE LA PORTE

4. RÉCEPTION ET MANUTENTION

4.1. RÉCEPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est livré sur une palette et emballé dans un carton cerclé.

Lors de la livraison, vérifier que l'emballage est intact et qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.



4.1.1. RETRAIT DE L'EMBALLAGE ET CONTRÔLE

Lors de la réception de l'appareil, procéder à son déballage :

ÉTAPE	ACTION
1	Retirer les feuillets
2	Retirer le carton d'emballage.
3	Soulever le four des deux mains pour le retirer de la palette et le placer sur une structure de support. Remarque : au moins 2 personnes sont nécessaires pour déplacer le four manuellement.
4	Retirer les films de protection et le mode d'emploi qui se trouve dans la chambre de cuisson.

Après avoir enlevé tous les matériaux d'emballage, contrôler la présence de toute éventuelle anomalie.

En cas d'anomalies, ne pas effectuer les opérations d'installation et contacter le Fabricant dans les 8 jours à compter de la date d'achat en communiquant les données reportées sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil et les problèmes rencontrés.

4.1.2. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les matériaux utilisés pour l'emballage sont recyclables et ils doivent être collectés selon les règles de la collecte sélective.



Séparer les divers matériaux constituant l'emballage conformément à la réglementation en vigueur dans le Pays d'installation.

4.2. MANUTENTION

Avant d'effectuer toute opération de manutention de l'appareil, lire attentivement les instructions.



**L'appareil doit toujours et uniquement être transporté en position horizontale.
Ne pas incliner le produit !**

Au moins 2 opérateurs sont nécessaires pour le levage / la manutention.

Pour déplacer l'appareil, il faut le soulever des deux mains en le prenant sous la base.



Lors de la manutention, veiller à ne pas endommager l'appareil. les personnes, les animaux et les choses situés à proximité immédiate.



Ne pas tirer l'appareil par la poignée d'ouverture de la porte pour le déplacer.

5. INSTALLATION



L'installation et toutes les interventions sur l'appareil décrites dans ce manuel d'instructions doivent être effectuées par du personnel technique qualifié et conformément aux réglementations en vigueur.



L'appareil ne doit pas être installé dans un environnement où il existe un risque d'incendie. En présence de sources de chaleur, maintenir une distance latérale et arrière de 0,6 m. S'il n'y a pas de sources de chaleur, une distance de 0,1 m suffit.



L'appareil doit être installé sur une structure de support construite en matériau ininflammable et en mesure de supporter son poids. La structure doit être solide afin d'éviter l'affaissement, la chute ou le renversement de l'appareil. De plus, elle doit être plus large que l'appareil d'au moins 0,3 m de tous les côtés.

5.1. LOCAL D'INSTALLATION



L'appareil ne peut pas être placé, installé et mis en marche dans une zone ATEX dans laquelle l'atmosphère peut devenir explosive, le dépôt de poussières ou d'autres substances doit être éliminé avec un nettoyage approprié afin d'éviter toute source d'inflammation pouvant provoquer des incendies/explosions avec des surfaces chaudes.

5.1.1. CARACTÉRISTIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION



L'appareil n'a pas été conçu pour un fonctionnement en extérieur. L'appareil ne doit pas être installé à l'extérieur et directement exposé aux agents atmosphériques.

L'appareil doit être placé à l'intérieur, dans un local aéré et adapté à l'usage (ex. la cuisine).

Il ne peut pas être utilisé en dehors des conditions d'utilisation et de fonctionnement autorisées.

CONDITIONS AMBIANTES ADMISES

Température ambiante	min. 15°C / max. 30°C
Humidité de l'air	max. 90%

5.1.2. DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ

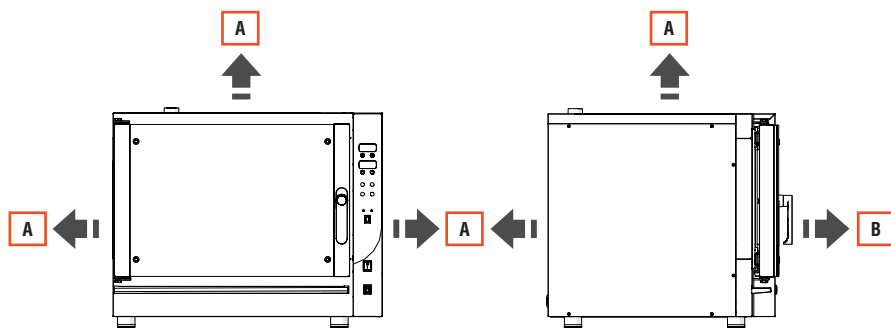
Afin de permettre une bonne performance de l'appareil, respecter les distances minimales de sécurité des parois latérales, des autres appareils et/ou des sources de chaleur.



Maintenir une distance minimale de sécurité de 0,6 m des autres sources de chaleur. S'il n'y a pas d'autres sources de chaleur, 0,1 m suffit.

DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ

A	Latérale avec la présence d'autres sources de chaleur à proximité	0,6 mm min.
	Latérale / supérieure sans d'autres sources de chaleur à proximité	0,1 mm min.
B	Frontale	0,9 mm min.



5.2. POSITIONNEMENT SUR UNE STRUCTURE DE SUPPORT

La base de la structure doit être construite en matériau ininflammable, en mesure de supporter son poids avec une structure solide afin d'éviter l'affaissement, la chute ou le renversement de l'appareil.

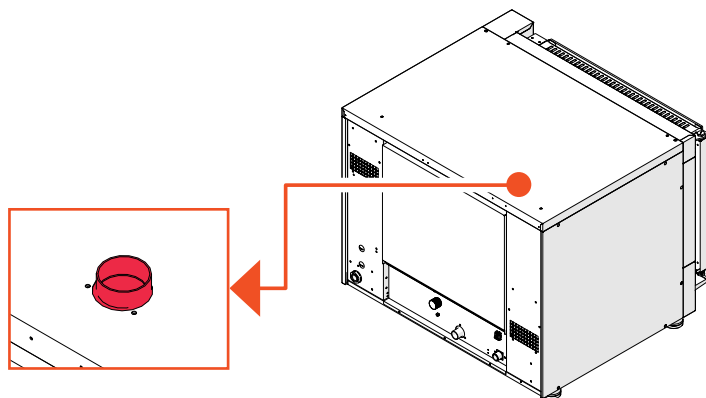
Pour le **positionnement de l'appareil** sur la structure de support, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Mettre l'appareil sur la structure de support dans une position parfaitement verticale.
2	Si nécessaire, régler les pieds à vis de l'appareil.
3	Vérifier la planéité à l'aide d'un niveau à bulle.

5.3. ÉVACUATION DES FUMÉES - INSTALLATION DE LA HOTTE

L'appareil doit être utilisé avec une hotte d'aspiration.

Le conduit d'évacuation des fumées est situé dans la partie supérieure du four.



Ne pas couvrir le conduit d'évacuation des fumées !

L'utilisateur devra installer une hotte au-dessus du four et garantir un taux de ventilation élevé de l'environnement dans lequel l'appareil est installé.

Pour l'installation de la hotte, consulter les instructions de montage de la hotte indiquant la distance à respecter.



Il est interdit de raccorder les tuyaux directement au tuyau de sortie de vapeur.

6. RACCORDEMENTS

6.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

6.1.1. BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



Le branchement électrique doit être effectué par un technicien qualifié.

Pour **effectuer correctement le branchement électrique**, il faut :

- avant de brancher le four, effectuer un nettoyage approfondi à l'aide de détergents neutres et non agressifs à l'eau tiède, rincer et essuyer toutes les parties avec un chiffon doux.
- installer un interrupteur magnétothermique différentiel de type A à 0,03A et vérifier que la fréquence / tension de ligne corresponde à celle indiquée sur la plaque d'identification du produit.
- vérifier la tension d'alimentation au point de raccordement et au point nominal $\pm 10\%$ lors de l'allumage.
- Installer un interrupteur en amont avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de surtension III, conformément aux règles d'installation.
- La section du câble d'alimentation doit être adaptée à la puissance absorbée par le four.
- La loi exige la mise à la terre de l'installation, il est donc nécessaire de le raccorder à une installation de mise à la terre efficace.



**La fiche électrique du four doit toujours être branchée à une prise fixe.
Il est interdit de brancher la fiche électrique du four à une rallonge et/ou à un réducteur.**

SECTIONS MINIMALES DU CÂBLE D'ALIMENTATION :

5 Plateaux	Ø 2,5 mm ²	Longueur max 3 m
10 Plateaux	Ø 4,0 mm ²	Longueur max 3 m

TYPE DE CÂBLE D'ALIMENTATION :

CÂBLE EN NÉOPRÈNE	H07RN-F 5G4
----------------------	-------------



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Fabricant, par un technicien autorisé ou par une personne qualifiée afin d'éviter toute situation dangereuse.



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de branchements incorrects, non effectués selon les règles de l'art ou effectués par des personnes qui ne sont pas professionnellement qualifiées.

6.1.2. BRANCHEMENT DE LA BORNE ÉQUIPOTENTIELLE

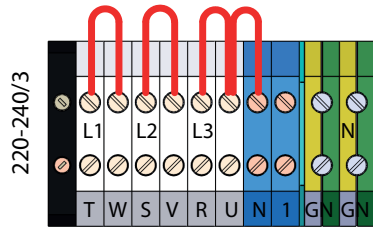
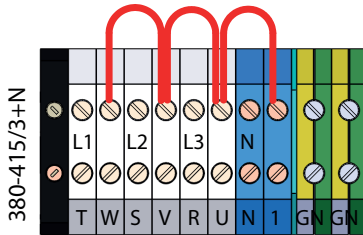


Brancher le four à l'installation de mise à la terre et l'insérer dans le circuit équipotentiel. La borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière du four et elle est identifiée par le symbole international indiqué dans la figure.

6.1.3. BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Dévisser les vis qui fixent le panneau latéral droit et le retirer.
2	Dévisser les 4 vis qui fixent le couvercle du compartiment du tableau électrique et l'ouvrir.
3	Passer le câble d'alimentation dans le presse-étoupe situé sur la partie arrière du four et le serrer.
4	Passer le câble d'alimentation à travers le passage du tableau électrique.
5	Brancher le cordon d'alimentation aux bornes N-L1-L2-L3-PE.



6.2. RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

6.2.1. RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION EN EAU



La pression de l'eau d'alimentation doit être comprise entre 150 et 250 kPa / 1,5 et 2,5 bars.



Il est conseillé d'utiliser un système d'adoucissement de l'eau à l'entrée pour maintenir la dureté de l'eau inférieure à 3 °F.

La calcification des composants due à la non- utilisation d'un système de détartrage implique des interventions techniques non incluses dans la garantie du four.



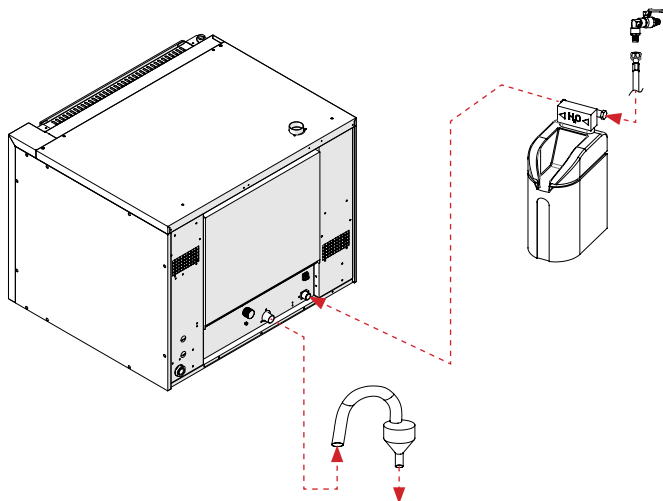
Le raccordement au réseau d'eau doit toujours passer par un robinet d'arrêt.

Procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Raccorder le four au réseau d'eau (eau potable) en utilisant les tubes et les raccords flexibles avec des raccords 3/4.
2	Appliquer un siphon Ø 30 mm à la conduite d'évacuation du four
3	Relier le siphon au système d'évacuation des eaux usées en utilisant des tuyaux et des raccords flexibles Ø 30 mm.



Ne pas réduire le diamètre du conduit d'évacuation au-dessous de Ø 30 mm



6.2.2. RACCORDEMENT DES PRODUITS DE LAVAGE

Le four est équipé d'un système de lavage automatique de la chambre de cuisson.









Pour alimenter ce système, le four doit être relié, non seulement à l'alimentation en eau propre, mais aussi aux récipients des détergents utilisés dans le cycle de lavage, et notamment :

- détergent compatible avec les denrées alimentaires ;
- additif de rinçage



Pour connaître les caractéristiques des produits à utiliser dans le cycle de lavage, contacter le Fabricant.

Ces produits, à la charge du Client, doivent être introduits dans le système de lavage du four, comme décrit ci-dessous :

PAS	ACTION
1	Introduire le tube plongeur n°1 (tube rouge) dans le récipient du détergent.
2	Introduire le tube plongeur n°2 (tube vert) dans le récipient du produit de rinçage.
3	Appuyer en même temps sur les touches  et  .
	Remarque : l'afficheur normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson affichera « Cari ».
4	Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner l'opération à effectuer dans le système de lavage du four, en choisissant entre : <ul style="list-style-type: none"> ▪ det = permet le chargement du détergent ; ▪ bri = permet le chargement du produit de rinçage ; ▪ risc = permet le rinçage du système.
5	Appuyer sur la touche  pour lancer le chargement du produit dans le système de lavage du four. Remarque : l'afficheur normalement utilisé pour la configuration de la température de cuisson affiche le compte à rebours pour la fin de la phase de chargement du produit.
6	Effectuer la même procédure de chargement pour les deux produits.
7	Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner le mode de rinçage.
8	Appuyer sur la touche  pour lancer le rinçage du système.



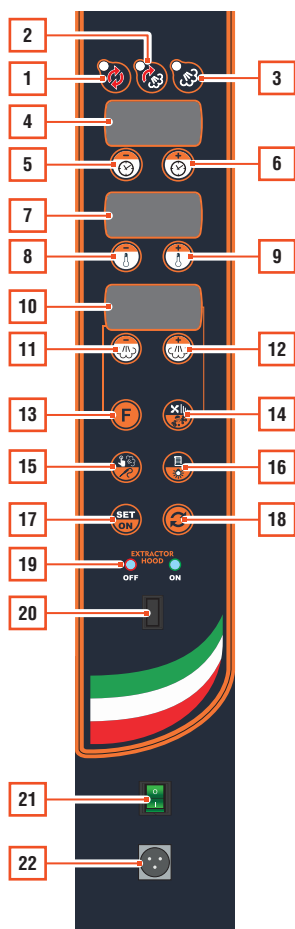
Le cycle de rinçage à la fin du chargement des produits est obligatoire avant de pouvoir effectuer la cuisson d'un produit.

7. PANNEAU DE COMMANDE

7.1. PANNEAU DE COMMANDE

Ci-dessous, la description des commandes présentes sur le panneau de commande.

Certaines touches peuvent avoir des fonctions secondaires déterminées par leur pression avec d'autres touches et/ou par le temps de pression.



POS.	ICÔNE	ÉLÉMENT
1		TOUCHE « CUISSON À CONVECTION »
2		TOUCHE « CUISSON MIXTE (CONVECTION / VAPEUR) »
3		TOUCHE « CUISSON À VAPEUR »
4	-	AFFICHEUR « TEMPS DE CUISSON / TEMPÉRATURE À CŒUR »
5		TOUCHE « DIMINUTION DU TEMPS DE CUISSON »
6		TOUCHE « AUGMENTATION DU TEMPS DE CUISSON »
7	-	AFFICHEUR « TEMPÉRATURE DE CUISSON / CONFIGURATION $\Delta^{\circ}T$ »
8		TOUCHE « DIMINUTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON »
9		TOUCHE « AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON »
10	-	AFFICHEUR « HUMIDITÉ DE CUISSON »
11		TOUCHE « DIMINUTION DE L'HUMIDITÉ DE CUISSON »
12		TOUCHE « AUGMENTATION DE L'HUMIDITÉ DE CUISSON »
13		TOUCHE «PHASE DE CUISSON»
14		TOUCHE « RÉGLAGE DE LA VITESSE DU VENTILATEUR / LAVAGE AUTOMATIQUE »
15		TOUCHE « INJECTION MANUELLE DE VAPEUR / MODE TEMPÉRATURE À CŒUR »
16		TOUCHE « RECETTES / FONCTIONNEMENT LAMPE INTERNE »
17		TOUCHE « SET / ON »
18		TOUCHE « DÉMARRAGE PRÉCHAUFFAGE / CUISSON »
19		VOYANTS « HOTTE D'ASPIRATION DÉSACTIVÉE / ACTIVÉE »
20	-	TOUCHE « ACTIVER / DÉSACTIVER LE FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE D'ASPIRATION »
21	-	INTERRUPTEUR GÉNÉRAL O / I
22	-	FIXATION DE SONDE À CŒUR

8. UTILISATION



Avant l'utilisation, il faut contrôler que le four soit en parfaites conditions. En cas d'anomalies, mettre l'appareil hors service et contacter le Service d'Assistance Technique.

8.1. PREMIÈRE UTILISATION



Avant de procéder à la première utilisation, il est conseillé de nettoyer avec soin l'appareil et ses composants comme indiqué au paragraphe « NETTOYAGE ».



Lors de la première utilisation, il est conseillé d'effectuer un cycle de fonctionnement à vide (chauffer le four à plus de 200 °C) afin d'éliminer les impuretés laissées sur les matériaux de fabrication.



Avant d'allumer le four, contrôler :

- de ne pas avoir les mains humides ou mouillées ;
- que les surfaces du four et le sol sont secs ;
- que la porte du four est fermée.

Après avoir effectué les contrôles susmentionnés, il sera possible d'allumer le four.



8.2. ALLUMAGE



Ne pas mettre l'appareil en marche avec les mains humides ou en cas de contact avec de l'eau.

Avant l'allumage, vérifier que la porte du four est fermée. Si la porte est ouverte, le micro-interrupteur de sécurité se déclenche en bloquant l'allumage/fonctionnement du four. Il se remettra en marche lorsque la porte sera fermée.

Pour effectuer l'**allumage du four**, procéder comme suit :

PAS	ACTION	IMAGE
1	Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur général O/I. Remarque : lors de l'allumage, les trois afficheurs clignotent et ensuite les deux premiers afficheurs indiquent « Stand by (En veille) » .	
2	Appuyez sur le bouton  pour allumer le four.	

8.2.1. SELECTION DE LA LANGUE

Pour modifier la langue d'affichage, procédez comme suit :

PAS	ACTION
1	Appuyer simultanément sur les touches  et  à partir du mode "stand-by". Remarque : l'écriture "SIC" apparaît sur l'écran normalement utilisé pour régler le temps de cuisson.
2	Appuyer sur la touche  Remarque : l'écriture "PAS" apparaît sur l'écran normalement utilisé pour régler la température de cuisson.
3	Appuyer sur les touches  ou  jusqu'à ce que l'écriture "H01" apparaisse sur l'écran.
4	Appuyer sur la touche  Remarque : l'écran normalement utilisé pour régler l'humidité de cuisson affichera un chiffre.
5	Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner la langue désirée : 3 = Italien 4 = Anglais 5 = Français
6	Appuyer sur la touche  pour définir la langue désirée
7	Appuyez deux fois sur le bouton sur la touche  jusqu'à ce que vous reveniez en mode "stand-by".

8.3. CHARGEMENT DU PRODUIT ET CUISSON



Ne pas laisser le four allumé sans récipients ou avec des récipients vides.



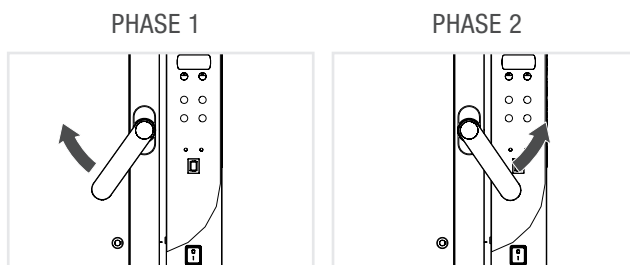
Si le four est utilisé pendant plus de 10 min, il se mettra automatiquement en mode « Stand by ».



Faire très attention pendant l'ouverture de la porte lorsque le four est en marche car la vapeur générée à l'intérieur de la chambre de cuisson pourrait causer des brûlures à l'opérateur.

Pour éviter que la vapeur puisse sortir lors de l'ouverture de la porte, le four est équipé d'un système d'ouverture de sécurité qui permet l'ouverture de la porte en deux phases :

- Phase 1 - Ouverture partielle avec verrouillage de sécurité en tournant la poignée à gauche, avec la sortie de la vapeur sur les côtés de la porte.
- Phase 2 - Ouverture complète de la porte en tournant la poignée à gauche (ouverture minimale) et ensuite à droite.



8.3.1. CHARGEMENT DU PRODUIT

Pour les opérations de cuisson, placer le plateau contenant le produit à l'intérieur la chambre de cuisson, en l'introduisant dans les supports qui se trouvent sur les côtés.

N'utiliser que des plateaux et des accessoires expressément conçus pour cet usage, réalisés avec des matériaux résistants aux températures élevées et adaptés aux contacts avec les denrées alimentaires.

Laisser une distance adéquate entre chaque niveau de manière à ce que l'air chaud puisse circuler directement au-dessus et au-dessous des aliments à cuire.

Le produit à cuisiner ne doit pas déborder des plaques ou des récipients.










Utiliser toujours des gants à four adaptés aux températures élevées.



Si la hauteur du four dépasse 1,60 m, risque de renversement des plaques pendant la phase de chargement/déchargement.










8.3.2. CONFIGURATION DU MODE DE CUISSON À CONVECTION

Pour **configurer le mode de cuisson à convection**, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Appuyer sur la touche  pour activer le mode de cuisson à convection.
2	Appuyer sur les touches  ou  pour régler le temps de cuisson. Remarque : en diminuant le temps en dessous de zéro, l'écran affiche « Inf » qui indique que le four continuera la cuisson jusqu'à l'arrêt manuel effectué par l'opérateur.
3	Appuyer sur les touches  ou  pour régler la température de cuisson. Remarque : dans ce mode de cuisson, la température peut être réglée de 30 °C à 280 °C.
4	Appuyer sur la touche  pour régler la vitesse des ventilateurs. Remarque : à chaque pression, un symbole  sera ajouté cycliquement sur l'afficheur normalement utilisé pour la gestion de l'humidité de cuisson, jusqu'à un maximum de 4.

8.3.3. CONFIGURATION DU MODE DE CUISSON MIXTE (CONVECTION/VAPEUR)

Pour **configurer le mode de cuisson mixte (convection/vapeur)**, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Appuyer sur la touche  pour activer le mode de cuisson mixte (convection/vapeur)..
2	Appuyer sur les touches  ou  pour régler le temps de cuisson. Remarque : en diminuant le temps en dessous de zéro, l'écran affiche « Inf » qui indique que le four continuera la cuisson jusqu'à l'arrêt manuel effectué par l'opérateur.
3	Appuyer sur les touches  ou  pour régler la température de cuisson. Remarque : dans ce mode de cuisson, la température peut être réglée de 30 °C à 260 °C.
4	Appuyer sur les touches  ou  pour régler l'humidité de cuisson. Remarque : dans ce mode de cuisson, l'humidité peut être réglée de 0 % à 90 %.
5	Appuyer sur la touche  pour régler la vitesse des ventilateurs. Remarque : à chaque pression, un symbole  sera ajouté cycliquement sur l'afficheur normalement utilisé pour la gestion de l'humidité de cuisson, jusqu'à un maximum de 4.

Voir la vidéo explicative












8.3.4. CONFIGURATION DU MODE DE CUISSON À VAPEUR



Le poids maximum de chaque plateau, pour les cuissons à vapeur, est de 3,5 kg, éventuellement réparti uniformément sur toute la surface du plateau.

Pour **configurer le mode de cuisson à vapeur**, procéder comme suit :











PAS	ACTION
1	Appuyer sur la touche  pour activer le mode de cuisson à vapeur.
2	Appuyer sur les touches  ou  pour régler le temps de cuisson. Remarque : en diminuant le temps en dessous de zéro, l'écran affiche « Inf » qui indique que le four continuera la cuisson jusqu'à l'arrêt manuel effectué par l'opérateur.
3	Appuyer sur les touches  ou  pour régler la température de cuisson. Remarque : dans ce mode de cuisson, la température peut être réglée de 90 °C à 105 °C.
4	Appuyer sur les touches  ou  pour régler l'humidité de cuisson. Remarque : dans ce mode de cuisson, l'humidité peut être réglée de 90 % à 100 %.
5	Appuyer sur la touche  pour régler la vitesse des ventilateurs. Remarque : à chaque pression, un symbole  sera ajouté cycliquement sur l'afficheur normalement utilisé pour la gestion de l'humidité de cuisson, jusqu'à un maximum de 4.

8.3.5. CONFIGURATION DU MODE DE CUISSON AVEC SONDE À CŒUR ET $\Delta^{\circ}\text{T}$



Ces fonctions ne peuvent pas être configurées au cours de la phase de préchauffe ou de cuisson.

Pour configurer le mode de cuisson avec sonde à cœur et $\Delta^{\circ}\text{T}$, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Sélectionner l'un des modes de cuisson du four (convection, mixte, à vapeur), comme indiqué aux paragraphes précédents.
2	Appuyer sur la touche  pour activer la fonction de cuisson avec sonde à cœur. Remarque : l'afficheur normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson affichera la lettre « C ».
3	Appuyer sur les touches  ou  pour régler la température à cœur du produit que l'on souhaite atteindre. Remarque : lorsque cette température sera atteinte, la cuisson s'arrêtera automatiquement.
4	Si nécessaire, appuyer à nouveau sur la touche  pour activer la fonction de cuisson avec $\Delta^{\circ}\text{T}$. Remarque : l'afficheur normalement utilisé pour la configuration de la température de cuisson affichera la lettre « d ».
5	Si la fonction de cuisson avec $\Delta^{\circ}\text{T}$ a été configurée, appuyer sur les touches  ou  pour régler la différence de température qui doit être maintenue entre la chambre de cuisson et le cœur du produit. Remarque : dans ce mode de cuisson, la température peut être réglée de 90 °C à 105 °C.
6	Appuyer sur les touches  ou  pour régler l'humidité de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> ▪ dans le mode de cuisson mixte, l'humidité peut être réglée de 0 % à 90 % ; ▪ dans le mode de cuisson à vapeur, l'humidité peut être réglée de 90 % à 100 % ; ▪ dans le mode de cuisson à convection, le réglage de ce paramètre est désactivé.
7	Appuyer sur la touche  pour régler la vitesse des ventilateurs. Remarque : à chaque pression, un symbole  sera ajouté cycliquement sur l'afficheur normalement utilisé pour la gestion de l'humidité de cuisson, jusqu'à un maximum de 4.

Voir la vidéo explicative







8.3.6. DÉMARRAGE DE LA CUISSON



Faire très attention pendant l'ouverture de la porte lorsque le four est en marche car la vapeur générée à l'intérieur de la chambre de cuisson pourrait causer des brûlures à l'opérateur.

Suivre la procédure décrite au paragraphe « Chargement du produit et cuisson ».

Pour **démarrer la cuisson**, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Configurer un mode de cuisson, suivant les procédures décrites aux paragraphes précédents.
	Appuyer sur la touche  pour lancer la phase de préchauffe de la chambre de cuisson.
2	Remarque : un signal sonore indiquera que la phase de préchauffe est terminée. Remarque : la phase de préchauffe pourra être évitée à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche  et lancer la cuisson.
3	Lorsque la phase de préchauffe est terminée, ouvrir la porte du four et introduire le plateau contenant le produit.
4	Fermer la porte du four.
	Appuyer sur la touche  pour lancer la cuisson.
5	Remarque : si le temps de cuisson ou la température à cœur ont été configurés, lorsque ce paramètre est atteint, la cuisson s'arrête automatiquement en émettant un signal sonore.
6	Maintenir enfoncée la touche  pendant la cuisson pour l'arrêter et revenir à la phase de configuration.










Pendant la phase de préchauffe ou de cuisson, il est possible de modifier les paramètres configurés précédemment en appuyant sur les touches correspondantes.

Le four se remettra en phase de préchauffe ou de cuisson 5 secondes après la dernière pression sur l'une des touches situées sur le panneau, en appliquant les nouveaux paramètres configurés.

8.3.7. DÉMARRAGE DE LA CUISSON AVEC RECETTE

Pour **démarrer la cuisson en utilisant une recette prédéfinie**, procéder comme suit :











PAS	ACTION
	À partir du mode « Stand by » (Veille), appuyer sur la touche 
1	Remarque : sur l'afficheur normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson, la lettre « r » apparaît suivie du numéro de la recette (ex 001) ; de plus, les paramètres configurés pour la recette sélectionnée s'afficheront par intermittence.
2	Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner la recette que l'on souhaite utiliser.
	Appuyer sur la touche  pour lancer la phase de préchauffe de la chambre de cuisson.
3	Remarque : un signal sonore indiquera que la phase de préchauffe est terminée. Remarque : la phase de préchauffe pourra être évitée à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche , et lancer la cuisson.
4	Lorsque la phase de préchauffe est terminée, ouvrir la porte du four et introduire le plateau contenant le produit.
5	Fermer la porte du four.
	Appuyer sur la touche  pour lancer la cuisson.
6	Remarque : si le temps de cuisson ou la température à cœur du produit ont été configurés, lorsque ce paramètre est atteint, la cuisson s'arrêtera automatiquement en émettant un signal sonore. Remarque : à tout moment, il est possible de passer à la phase de cuisson suivante de la recette, appuyer sur la touche  .
7	Maintenir enfoncée la touche  pendant la cuisson pour l'arrêter et revenir à la phase de configuration.

8.3.8. CRÉATION D'UNE NOUVELLE RECETTE




**Un maximum de 10 recettes peuvent être mémorisées dans le four.
Chaque recette saisie peut être constituée de 5 phases de cuisson différentes maximum.**

Pour **créer une nouvelle recette**, procéder comme suit :


PAS	ACTION
	Avec le four allumé, appuyer sur la touche  .
1	Remarque : sur l'afficheur normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson, la lettre « r » apparaît suivie du numéro de la recette (ex 001) ; de plus, les paramètres configurés pour la recette sélectionnée s'afficheront par intermittence.
2	Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner la recette à configurer.
3	Appuyer sur la touche  pour entrer dans la phase de réglage de la première phase de cuisson de la recette sélectionnée. Remarque : sur l'afficheur normalement utilisé pour la configuration de l'humidité de cuisson, un numéro jaune clignote qui identifie la phase dans laquelle configurer les paramètres.
4	Configurer le mode de cuisson que l'on souhaite utiliser dans la première phase de la recette, en appuyant sur l'une des touches ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> ▪  pour configurer la cuisson à convection ; ▪  pour configurer la cuisson mixte ; ▪  pour configurer la cuisson à vapeur.
5	Configurer les paramètres de la première phase de la recette, en suivant les procédures décrites aux paragraphes précédents, en fonction du mode de cuisson choisi/souhaité.
6	Si l'on souhaite configurer plusieurs phases de cuisson, appuyer sur la touche  pour passer à la configuration de la phase suivante. Remarque : sur l'afficheur normalement utilisé pour la configuration de l'humidité de cuisson, un numéro jaune clignote qui identifie la phase dans laquelle configurer les paramètres.
7	Mémoriser la recette en maintenant enfoncée la touche  . Remarque : sur l'afficheur normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson apparaît « done » pour confirmer que la recette a été mémorisée.
8	Appuyer sur  pour quitter le mode recettes.

8.4. AUTRES FONCTIONS

Allumage / Arrêt de l'éclairage de la chambre de cuisson

- Pendant la cuisson, la pression de la touche  permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage dans la chambre de cuisson ; lors du démarrage de la phase de cuisson, l'éclairage est toujours activé.

Fonction Humidité Manuelle

- Pendant la cuisson, si nécessaire, il est possible d'utiliser la fonction « Humidité ». Appuyer sur la touche  pour donner une impulsion aux buses situées dans le four (uniquement si le mode de cuisson est mixte ou à vapeur).

Activation / Désactivation du fonctionnement de la hotte d'aspiration

- Appuyer sur la touche (voir paragraphe «Panneau de commande») pour activer / désactiver le fonctionnement de la hotte installée au-dessus du four (non comprise dans cette fourniture).

8.5. ARRÊT

Pour effectuer l'**arrêt du four**, procéder comme suit :

PAS	ACTION	IMAGE
1	Appuyer sur l'interrupteur général O/I. Remarque : le bouton n'est plus vert et les afficheurs s'éteignent.	

9. NETTOYAGE

9.1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE



Débrancher l'alimentation électrique avant chaque opération de nettoyage. Éteindre l'interrupteur de proximité.



Attendre que le four soit froid avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Il est recommandé que le premier nettoyage, au moins, soit effectué par du personnel spécialisé.
- Nettoyer l'appareil régulièrement afin d'éviter la détérioration des matériaux qui composent sa surface.
- Ne pas utiliser de jet d'eau ni de lances à haute pression pour laver les parties internes et externes du four car cela pourrait endommager les composants électriques. Risque de chocs électriques !
- A la fin de chaque cycle de cuisson, extraire les grilles ou les plateaux, nettoyer et essuyer les parties internes et externes du four en utilisant uniquement de l'eau tiède avec des produits nettoyants non agressifs et en ayant soin, ensuite, d'essuyer toutes les parties humides avec un chiffon doux.



Effectuer les opérations de nettoyage en utilisant des gants de travail.



Ne pas utiliser des produits contenant du chlore ou leurs solutions diluées, de la soude caustique, des produits nettoyants abrasifs, de l'acide muriatique, de la javel ou d'autres produits qui peuvent rayer ou abîmer les parties du four.





9.2. NETTOYAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Après chaque processus de cuisson, en fonction de l'utilisation du four, la chambre de cuisson doit être nettoyée pour éliminer les résidus alimentaires et les dépôts de graisse.

Le four est doté de 4 cycles de lavage automatique :

CYCLE	DESCRIPTION
SOFT	NETTOYAGE POUR LA SALETÉ LÉGÈRE
NORMAL	NETTOYAGE POUR LA SALETÉ LÉGÈRE / INTENSE
FULL	NETTOYAGE POUR LA SALETÉ INTENSE
RINÇAGE	NETTOYAGE UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU (FOUR CHAUD)

Pour effectuer le **cycle automatique de lavage de la chambre de cuisson**, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	<p>Dans le mode « Stand by » (Veille), maintenir enfoncée la touche  pendant quelques instants.</p> <p>Remarque : l'afficheur normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson affichera « CLEA ».</p>
2	<p>Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner le mode de lavage en choisissant entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Soft. ▪ Normal ▪ Full. ▪ Rinçage.
3	<p>Appuyer sur la touche  pour lancer le cycle de lavage.</p> <p>Remarque : l'afficheur normalement utilisé pour la configuration de la température de cuisson affiche le compte à rebours du processus de lavage.</p>
4	<p>Un signal sonore indiquera que le cycle de lavage automatique du four est terminé.</p>



Si le cycle de lavage est interrompu pendant son exécution, il devra, de toute façon, être achevé avant la cuisson d'un produit.

Voir la vidéo explicative



9.3. NETTOYAGE DE LA VITRE

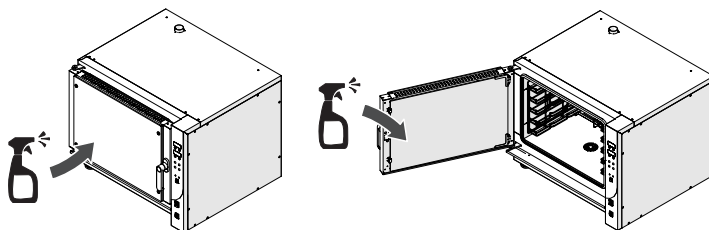


Le nettoyage de la vitre ne doit être effectué que lorsque celle-ci est complètement froide.



Ne pas utiliser de matériaux abrasifs tels que les tampons à récurer, les éponges métalliques ou d'autres matériaux qui pourraient compromettre la transparence de la vitre et/ou la casser.

Pour le nettoyage de la vitre (à l'intérieur et à l'extérieur), utiliser un produit dégraissant, en suivant les indications, le mode d'emploi et les consignes de sécurité. Rincer avec une éponge imbibée d'eau.



9.4. NETTOYAGE DU VENTILATEUR

Vérifier périodiquement l'état de propreté du ventilateur, en s'assurant, qu'avec le temps, il n'y a pas de dépôt de graisse sur les pales.

Utiliser un produit spécifique pour l'acier.

Pour un nettoyage plus approfondi du ventilateur, il faut le démonter et procéder comme décrit au paragraphe « Remplacement du ventilateur ».

10. MAINTENANCE



Couper l'alimentation électrique avant chaque opération de maintenance. Éteindre l'interrupteur de proximité.



Attendre que le four soit froid avant d'effectuer les opérations de maintenance.



Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel technique qualifié.

10.1. MAINTENANCE ORDINAIRE

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil au fil du temps, il faut effectuer des contrôles et des maintenances périodiques/préventives.

10.1.1. CONTRÔLES ET VÉRIFICATIONS

Le tableau ci-dessous énumère une série de contrôles et d'interventions à effectuer selon un calendrier recommandé.

OPÉRATION	FRÉQUENCE			
	HEBDOMADAIRE	MENSUELLE	TOUS LES 6 MOIS	ANNUELLE
Vérifier que la porte se ferme correctement.			■	
Vérifier le bon état du joint d'étanchéité de la porte.			■	
Contrôler le bon fonctionnement des ventilateurs.			■	
Contrôler le bon fonctionnement des lampes.				
Contrôler l'intégrité de l'installation électrique.			■	
Contrôler le bon fonctionnement du ventilateur.			■	

10.2. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

La **maintenance extraordinaire** comprend les opérations de révision, de réparation, de rétablissement des conditions normales de fonctionnement ou le remplacement d'un composant en panne, défectueux ou usé.

10.2.1. DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



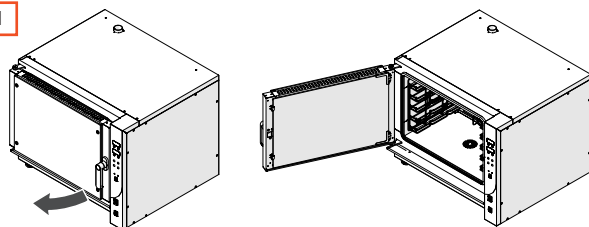
Faire attention lors du retrait de la porte de l'appareil. La porte est lourde !

La porte du four peut être démontée pour permettre d'effectuer plus facilement certaines opérations de maintenance. Après avoir enlevé la porte, la déposer délicatement sur une surface plane.

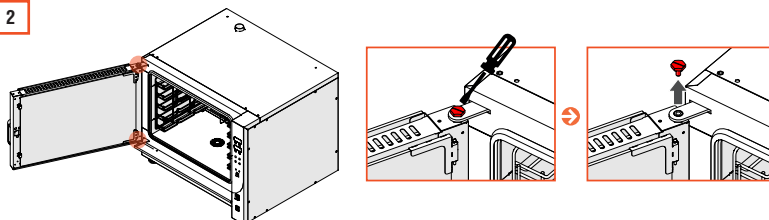
Pour le **démontage de la porte**, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Ouvrir la porte complètement.
2	Dévisser les vis de sécurité supérieure et inférieure de la charnière du four à l'aide d'un tournevis plat, en soutenant la porte libre de toute sécurité.
3	Extraire la porte en faisant très attention.
4	Pour réinstaller la porte, effectuer cette procédure dans le sens inverse.

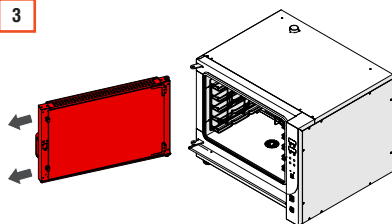
1



2



3

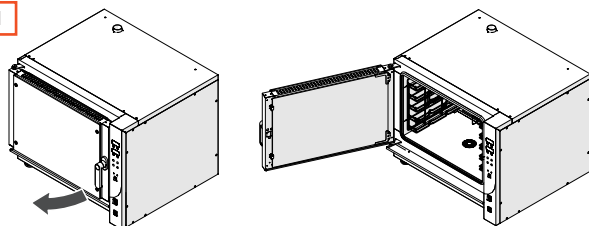


10.2.2. REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE

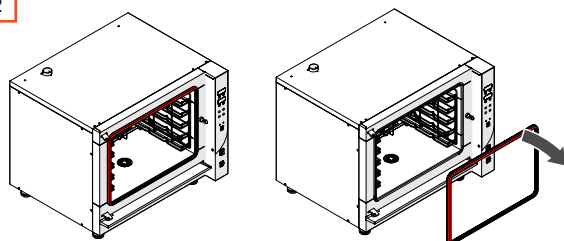
Pour effectuer le **remplacement du joint d'étanchéité** de la porte, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Ouvrir la porte complètement.
2	Tirer délicatement, vers l'extérieur, un angle du joint d'étanchéité et le retirer de son logement.
3	Remplacer le joint d'étanchéité par un joint ayant les mêmes caractéristiques.
4	Réinstaller la porte du four (comme indiqué au paragraphe « DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR »).

1



2



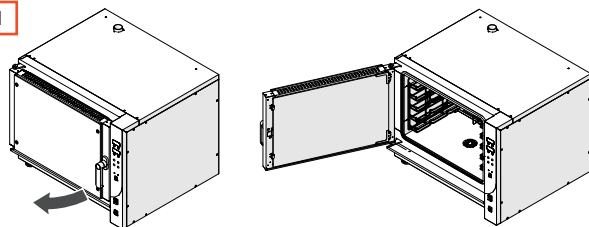
10.2.3. DÉMONTAGE / REMPLACEMENT DE LA VITRE INTERNE

La vitre interne peut être retirée pour faciliter les opérations de nettoyage ou en cas de dommages. En cas de dommages, récupérer les débris de verre mais ne pas les jeter dans l'environnement. Effectuer ces opérations avec prudence pour éviter de se couper.

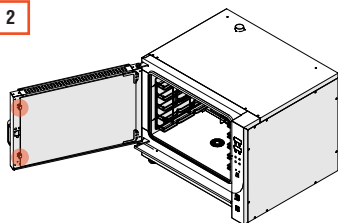
Pour effectuer le **démontage / remplacement de la vitre interne**, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Ouvrir la porte complètement.
2	Décrocher les deux arrêts à ressort de la vitre interne.
3	Ouvrir la vitre interne latéralement par rapport à la porte.
4	Dévisser les deux vis de support de la charnière de la vitre interne à l'aide d'une clé Allen de 3 mm et d'une clé hexagonale de 7 mm en soutenant la vitre libre de tout support.
5	Extraire la vitre interne lentement et la nettoyer et/ou la remplacer avec une vitre ayant les mêmes caractéristiques.
6	Pour réinstaller la vitre interne, effectuer cette procédure dans le sens inverse.

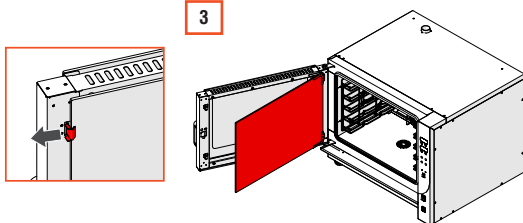
1



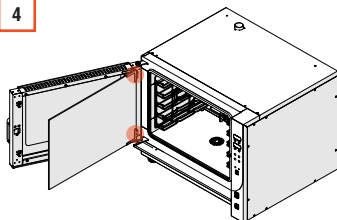
2



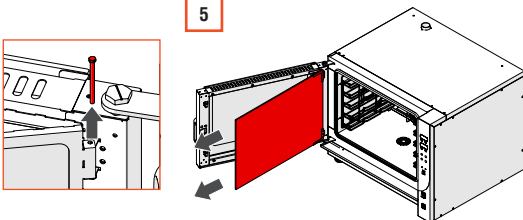
3



4



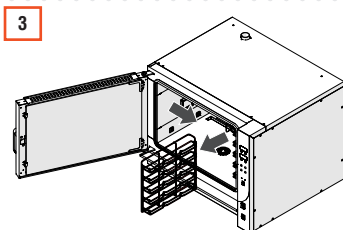
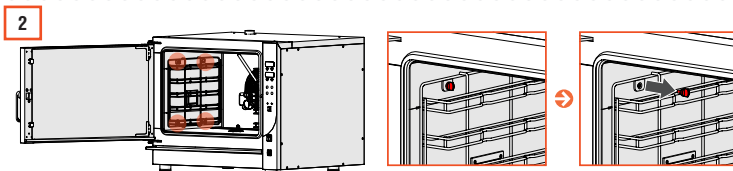
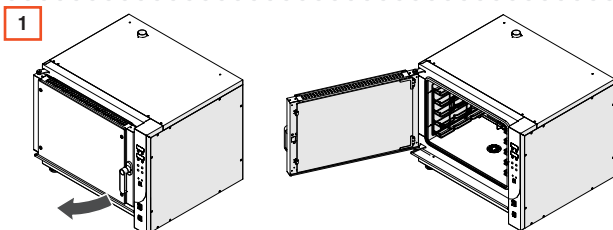
5



10.2.4. DÉMONTAGE DES SUPPORTS DES PLATEAUX

Pour effectuer le **démontage des supports de plateaux**, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Ouvrir la porte complètement.
2	Desserrer les 4 vis de fixation du support.
3	Extraire le support de la chambre de cuisson.
4	Si nécessaire, effectuer la même opération pour le support opposé.
5	Pour réinstaller le support, effectuer cette procédure dans le sens inverse.



10.2.5. REMPLACEMENT DE LA LAMPE

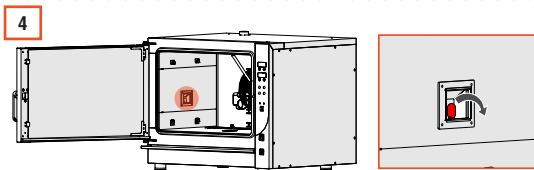
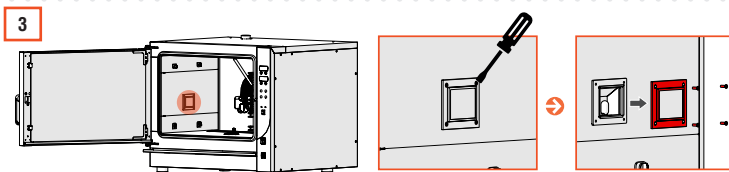
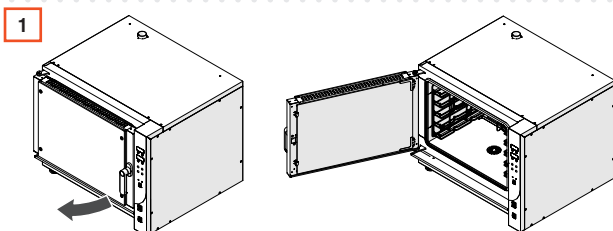


Ne pas démarrer le four sans avoir remis en place le cache-ampoule. Risque de chocs électriques et de brûlures !

Utiliser uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications techniques. Mettre un chiffon sur la partie basse du four afin de protéger l'ampoule en cas de chute.

Pour effectuer le **remplacement de la lampe**, procéder comme suit :

PAS	ACTION
1	Ouvrir la porte complètement.
2	Démontez le support des plateaux du côté de la lampe à remplacer (comme indiqué au paragraphe « DÉMONTAGE DES SUPPORTS DES PLATEAUX »).
3	Retirer le cache-ampoule en verre en dévissant les 4 vis de fixation à l'aide d'un tournevis cruciforme.
4	Décrocher l'ampoule et la retirer.
5	Remplacer l'ampoule par une nouvelle ampoule ayant les mêmes caractéristiques.
	Remarque : l'ampoule doit être adaptée à des températures élevées.
6	Pour réinstaller la lampe, effectuer cette procédure dans le sens inverse.



11. DIAGNOSTIC

11.1. LISTE DES ALARMES

CODAGE	ALARME	DESCRIPTION / SOLUTION
PR1	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement de la sonde de température de la chambre de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre et rallumer le four. Contacteur le centre d'Assistance.
PR2	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement ou manque de connexion de la sonde aiguille 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre et rallumer le four. Contacteur le centre d'Assistance.
PR3	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement ou bien rupture de la carte électronique. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre et rallumer le four. Contacteur le centre d'Assistance.
PR4	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement de la deuxième sonde de température de la chambre de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre et rallumer le four. Contacteur le centre d'Assistance.
H2O	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'air à l'entrée. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la présence d'eau. Vérifier si le tuyau est raccordé. Vérifier si le filtre à l'entrée est propre.
FAN	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement du moteur de ventilation de la chambre de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si le ventilateur est bloqué. Contacteur le centre d'Assistance.
HEAT	<ul style="list-style-type: none"> Surchauffe du circuit électrique ou de la carte. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le bon fonctionnement des ventilateurs arrière. Positionner correctement le four.
ESPE	<ul style="list-style-type: none"> Absence de communication entre les cartes électroniques. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacteur le centre d'Assistance.
SAFE	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'alimentation électrique de la carte. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le thermostat de surchauffe. Contacteur le centre d'Assistance.
HOOD FILT	<ul style="list-style-type: none"> Filtres sales. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer les filtres et réinitialiser l'alarme. En état de veille, appuyez simultanément sur les boutons « Température + » et « Temps + » pendant 10 secondes.
HOOD FAN	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement du moteur de la spirale d'aspiration. Spirale sale. Filtres sales. Dysfonctionnement du condensateur du moteur. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer les filtres. Contacteur le centre d'Assistance.
HOOD PRD	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement de la sonde de température de la hotte. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacteur le centre d'Assistance.

HOOD COON	<ul style="list-style-type: none"> Absence de connexion du câble série entre le four et la hotte. Absence d'alimentation électrique de la hotte. Carte de la hotte en panne. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacter le centre d'Assistance.
HOOD H2O	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'eau dans l'installation. Dysfonctionnement de l'électrovanne de l'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'entrée de l'eau. Contacter le centre d'Assistance.
HOOD HOT	<ul style="list-style-type: none"> Température trop élevée à l'intérieur de la hotte. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacter le centre d'Assistance.

11.2. SOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Problème d'alimentation électrique. La porte est ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si la fiche est connectée correctement et si le four est alimenté. Vérifier la fermeture de la porte.
Le four ne fait pas de vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'alimentation de l'eau. Nettoyer le filtre à l'entrée.
Le four n'évacue pas l'eau	<ul style="list-style-type: none"> Évacuation bouchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le système d'évacuation.
Vibrations excessives	<ul style="list-style-type: none"> Pieds mal posés. 	<ul style="list-style-type: none"> Positionner correctement le four.
Le ventilateur ne tourne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Porte ouverte 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la fermeture de la porte.
Le lavage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'alimentation de l'eau. Nettoyer le filtre à l'entrée.
Le four ne se lave pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Absence de détergents. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la présence du détergent et de l'additif de rinçage (produit de rinçage).

12. MISE HORS SERVICE ET ÉLIMINATION

12.1. LONGUES PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée (plus de 2-3 semaines), procédez comme suit :

PAS	ACTION
1	Déconnecter l'alimentation électrique.
2	Effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil (voir le chapitre « NETTOYAGE »)
3	Couvrir le four avec une bâche.

12.2. ÉLIMINATION



Les équipements électriques et électroniques qui composent l'appareil, tels que les lampes, les commandes électroniques, les interrupteurs électriques, les moteurs électriques et tout autre matériel électrique, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément des déchets urbains, conformément aux procédures des réglementations en vigueur chaque pays. Éviter de jeter les matériaux dans l'environnement. De plus, tous les matériaux qui composent le produit, tels que la tôle, le plastique, le caoutchouc, le verre et autre, doivent être recyclés et/ou éliminés, conformément aux procédures des réglementations en vigueur en la matière.

L'élimination illégale ou incorrecte de l'appareil implique l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

Se conformer aux réglementations en vigueur dans le Pays d'installation. Rendre inutilisable l'appareil destiné à l'élimination en retirant les câbles de l'alimentation électrique.