

Four à cuisson accélérée

GourmeXpress
GourmeXpress+

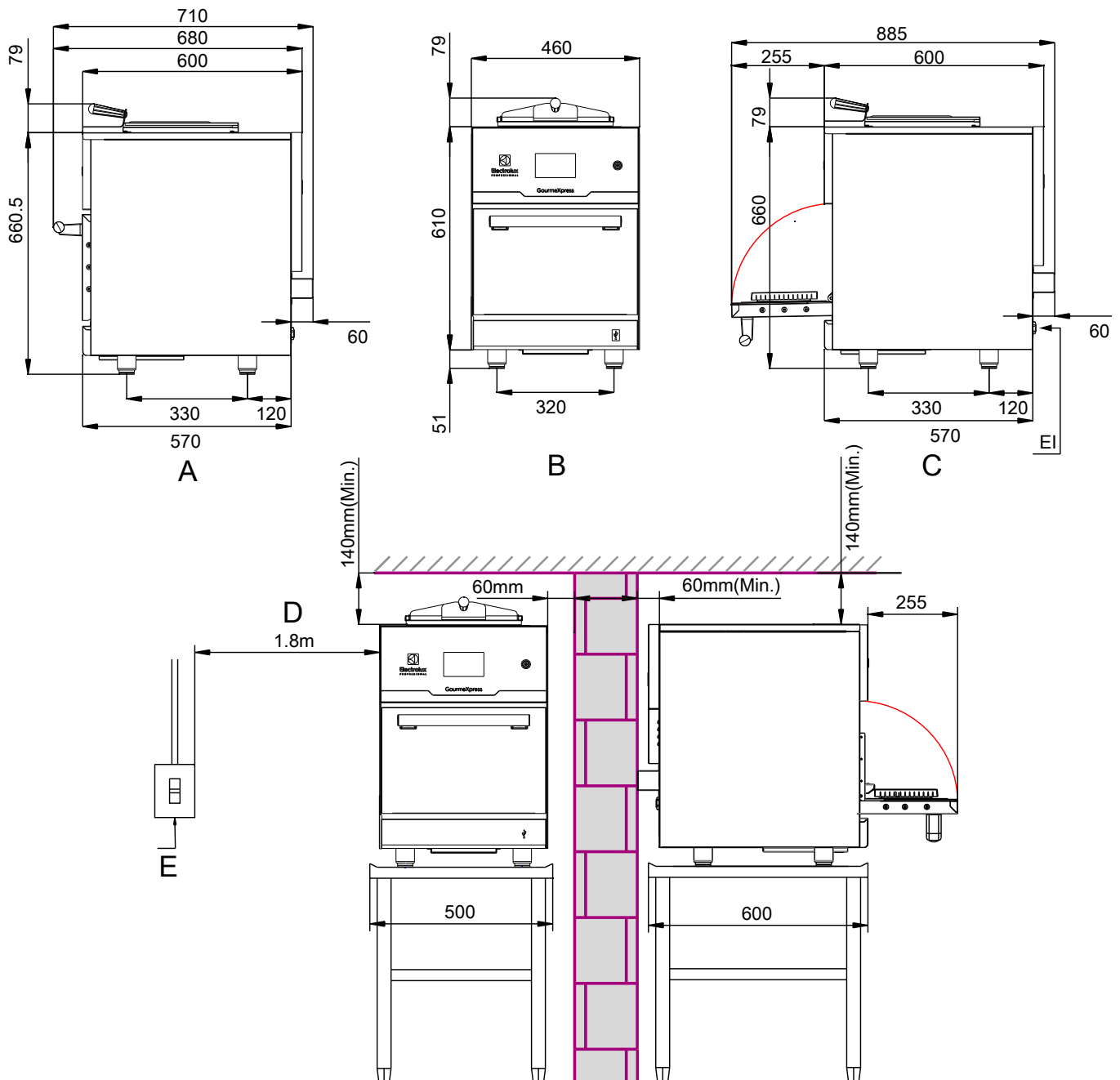


FR Instructions pour l'installation et l'utilisation



EPR-HSO- 2024.07


Schéma d'installation




El = Entrée électrique
EQ = Vis équipotentielle
A = Vue de côté
B = Vue de face


C = Côté avec vue de la porte ouverte
D = Longueur du câble d'alimentation max. 1,8 m
E = Disjoncteur

Préambule

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

Visiter notre site Web www.electroluxprofessional.com et ouvrir la section Support pour :

 Enregistrer le produit

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

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

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

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

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

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



IMPORTANT

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

QR Code

Repérer l'autocollant d'identification du code QR sur la première page du présent guide ou sur l'appareil afin d'accéder au site Web et aux données/fichiers disponibles (Code PNC/numéro de série, vidéo, documentation etc.).

Veiller à disposer de l'application pour la lecture des QR codes et d'une connexion Internet ;

Scanner le QR code pour consulter les documents disponibles pour cet appareil.

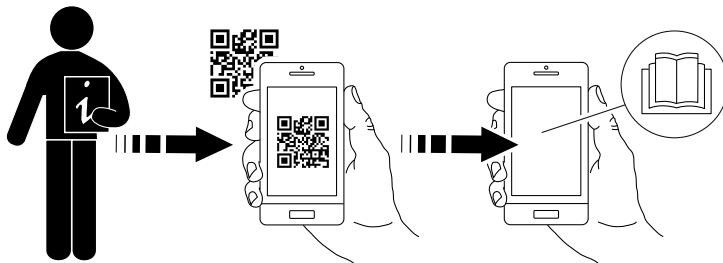


Table des matières

A	AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7
A.1	Informations générales	7
A.2	Équipements de protection individuelle	7
A.3	Sécurité générale	8
A.4	Protections installées sur l'appareil	8
A.5	Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité	9
A.6	Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible	9
A.7	Risques résiduels	9
A.8	Transport, manutention et stockage	10
A.9	Installation et montage	10
A.10	Branchement électrique	10
A.11	Raccordement électrique des appareils sans fiche	10
A.12	Utilisation : Avertissements	11
A.13	Mise en place	12
A.14	Limites d'encombrement de l'appareil	12
A.15	Entretien de l'appareil	12
A.16	Entretien préventif	12
A.17	Pièces et accessoires	12
A.18	Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien	12
A.19	Entretien de l'appareil	12
A.20	Service	13
A.21	RF, informations sur les interférences	13
A.22	Élimination de l'appareil	13
B	CONDITIONS DE GARANTIE ET EXCLUSIONS DE LA GARANTIE	13
C	INFORMATIONS GÉNÉRALES	14
C.1	Introduction	14
C.2	Utilisation prévue et contraintes d'utilisation	14
C.3	Essai et inspection	14
C.4	Droits d'auteur	14
C.5	Conservation du Manuel	14
C.6	Destinataires du Manuel	14
C.7	Définitions	14
C.8	Responsabilités	14
C.9	Contrôles de l'emballage par le client	15
C.10	Stockage	15
D	INSTALLATION ET MONTAGE	15
D.1	Introduction	15
D.2	Responsabilités du client	15
D.3	Instructions de déballage	15
D.4	Déballage	16
D.5	Élimination de l'emballage	16
D.6	Mise en place	16
D.7	Installation des pieds	17
D.8	Installation des entretoises noires	17
D.9	Encombrement de l'appareil	17
D.10	Branchement électrique	17
	D.10.1 INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	17
E	UTILISATION NORMALE DE L'APPAREIL	18
E.1	PRÉCAUTIONS À PRENDRE AFIN D'ÉVITER TOUTE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE	18
E.2	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil	18
E.3	Consignes d'utilisation de base de l'appareil	18
E.4	Aliments appropriés	18
E.5	Outils adaptés	18
F	DESCRIPTION DU PRODUIT	19
F.1	Introduction	19
F.2	Position de la plaquette signalétique	19
F.3	Données d'identification de la machine et du fabricant	19
F.4	Vue d'ensemble de l'appareil	19
	F.4.1 Port USB	20
	F.4.2 Accessoires fournis	20
F.5	Panneau de contrôle	20
F.6	Écran tactile	20
G	CONFIGURATION DE L'APPAREIL	21
G.1	Accès au menu Settings (Réglages)	21
G.2	Paramètres de l'interface utilisateur	21
	G.2.1 Informations système	21
	G.2.2 Réglage de la langue	21
	G.2.3 Réglage de la date	21
	G.2.4 Réglage de l'heure	21
	G.2.5 Réglage du démarrage automatique	22
	G.2.6 Réglage du code système	22

	G.2.7	Mode Économie d'énergie.....	22
G.3		Réglages du menu Service.....	22
G.4		Réglage du menu "Appliance" (Appareil).....	22
	G.4.1	Copie des données de l'appareil de/vers la clé USB.....	23
	G.4.2	Intensité lumineuse de l'écran.....	23
	G.4.3	Volume de l'avertisseur sonore.....	23
	G.4.4	Son de l'alarme.....	23
	G.4.5	Unité de température.....	24
	G.4.6	Modification de l'image de la recette.....	24
	G.4.7	Code recette.....	24
	G.4.8	Code appareil.....	24
	G.4.9	Mode démonstration.....	24
	G.4.10	Rétablissement des paramètres d'usine par défaut.....	24
	G.4.11	Mise à jour du logiciel.....	25
	G.4.12	Durée d'atténuation du rétro-éclairage.....	25
	G.4.13	Affichage des détails de la recette.....	25
	G.4.14	Expiration d'utilisation.....	25
	G.4.15	Activation du code-barres de la recette.....	25
	G.4.16	Type d'alarme.....	25
	G.4.17	Vitesse de ventilateur basse en préchauffage.....	25
	G.4.18	Vitesse de ventilateur élevée en préchauffage.....	26
	G.4.19	Vitesse de ventilateur en refroidissement.....	26
G.5		Réglage de la recette.....	26
	G.5.1	Création d'une nouvelle recette.....	26
	G.5.2	Création d'une nouvelle recette à partir d'une recette existante.....	27
H		MISE EN SERVICE.....	28
	H.1	MISE EN MARCHÉ.....	28
		H.1.1 Modification d'une valeur de température de préchauffage.....	28
	H.2	Usage quotidien.....	28
		H.2.1 Messages d'avertissement courants.....	29
I		NETTOYAGE DE L'APPAREIL.....	29
	I.1	Introduction au nettoyage.....	30
	I.2	Entretien de l'appareil.....	30
	I.3	Nettoyage de l'extérieur.....	30
	I.4	Nettoyage quotidien.....	30
		I.4.1 Plaque inférieure amovible.....	32
		I.4.2 Nettoyage des tablettes anti-adhésives.....	33
		I.4.3 Nettoyage de la pelle pour four.....	33
		I.4.4 Nettoyage de la plaque de pelle.....	33
		I.4.5 Nettoyage du filtre d'admission d'air inférieur.....	34
	I.5	Remplacement des filtres catalytiques.....	34
J		MAINTENANCE.....	34
	J.1	Informations concernant l'entretien.....	34
	J.2	Intervalles d'entretien.....	34
K		DÉPANNAGE.....	35
	K.1	Introduction.....	35
	K.2	Pannes communes.....	36
L		ÉLIMINATION DE L'APPAREIL.....	36
	L.1	Procédure relative à l'élimination de l'appareil.....	36

A AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

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



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit.



IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Équipotentialité



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








Détails et explications

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

A.2 Équipements de protection individuelle

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

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Casque
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	●	●	○	—	—
Déballage	○	●	○	—	—
Installation	○	●	● ¹	—	—
Emploi courant	○	●	○	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	● ^{1→2}	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	● ^{1→2}	○	—

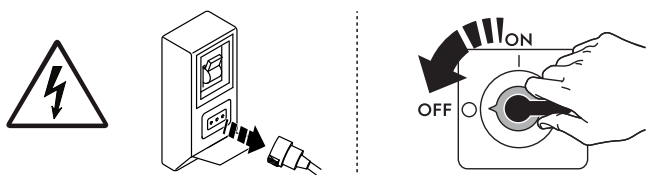
Phase	Vêtements de protection	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Casque
					
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	EPI PRÉVU				
○	EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE				
—	EPI NON PRÉVU				

1. Pendant ces opérations, porter des gants résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

2. Pendant ces opérations, porter des gants adaptés au contact avec les substances chimiques utilisées (se référer à la fiche de données de sécurité des substances utilisées pour les informations concernant les EPI requis). À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Plusieurs illustrations du présent manuel représentent l'appareil ou certaines de ses parties, sans protections ou avec des protections retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser l'appareil sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.



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

- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les marquages CE, les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'instruction présents sur l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).¹
- Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.
- Éviter d'exposer l'équipement à l'ozone - ne pas utiliser des ozoniseurs dans les locaux dans lesquels l'équipement est installé.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Les opérations suivantes doivent être confiées exclusivement au personnel spécialisé autorisé ou aux techniciens du SAV, munis de tous les équipements de protection individuelle (A.2 *Équipements de protection individuelle*), des outils, des matériels et des moyens auxiliaires appropriés et qui peuvent demander au fabricant un Manuel de service :
 - Installation et montage
 - Mise en place
 - Branchement électrique
 - Nettoyage, réparation et entretien exceptionnel de l'appareil
 - Élimination de l'appareil
 - Intervention sur les équipements électriques
- Avant d'entreprendre une maintenance, couper l'alimentation au disjoncteur général et placer une étiquette rouge pour signaler qu'un travail est en cours sur ce circuit.

A.4 Protections installées sur l'appareil




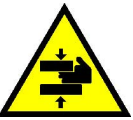


Protections

L'appareil est équipé :

- de protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à l'appareil et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'outils ; c'est pourquoi l'utilisateur ne peut pas retirer ou toucher à ces dispositifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.
- des protections mobiles verrouillées (porte) pour accéder à l'intérieur de l'appareil ;
- des panneaux ou portes d'accès à l'équipement électrique de l'appareil, réalisés à l'aide de panneaux à charnières, à ouvrir avec des outils. Il est interdit d'ouvrir le panneau ou la porte lorsque l'appareil est branché sur secteur.

1. Les valeurs d'émissions sonores sont conformes à la norme EN ISO 11204. La valeur pourrait augmenter en fonction du lieu de travail où celle-ci est mesurée.

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

Interdiction	Signification
	Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)
	Veiller à ce que la zone autour de l'appareil soit dégagée, et sans matériaux combustibles à proximité. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil
Danger	Signification
	risque d'écrasement des mains
	prudence, surface chaude
	Risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)

A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

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

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de l'appareil ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex., l'utilisation d'équipements ou d'échelles non adaptés) ;
- l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de l'appareil ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à l'appareil ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- l'utilisation de l'appareil pour se hisser plus haut ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle l'appareil est conçu ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.

A.7 Risques résiduels

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

Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de l'appareil doivent toujours :

- être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
- être propres et sèches ;
- être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels présentés par l'appareil sont énoncés ci-après : ces comportements sont considérés comme incorrects et formellement interdits.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau, de liquide ou de saleté sur le sol
Brûlure/abrasions (par exemple, résistances, plaque froide, lamelles et tuyaux du circuit de refroidissement)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de l'appareil sans se munir de gants de protection.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Écrasement ou cisaillement	Risque possible de lésion des membres supérieurs pendant la fermeture de la porte de l'appareil.
Basculement des charges	En cas de manutention de l'appareil ou de retrait de son emballage à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré
Chimique	Contact avec des substances chimiques (par ex., détergent, produit de rinçage, détartrant, etc.) sans recourir aux mesures de sécurité qui s'imposent. Veiller à toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.
Fermeture brusque	L'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil pourrait fermer brusquement et délibérément le couvercle/la porte/la porte du four (selon l'équipement de l'appareil).

A.8 Transport, manutention et stockage

- Le transport (transfert de l'appareil d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.
- Pour les possibilités d'empilement lors du transport, de la manutention et du stockage, voir les indications figurant sur l'emballage.
- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de se tenir sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne suffit pas pour le maintenir immobile.
- Pour manipuler l'appareil, ne pas le lever ou l'arrimer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pour le déplacer, car il pourrait se renverser. Utiliser un outillage approprié pour soulever l'appareil.
- Pour les opérations de déchargement et de stockage de l'appareil, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.
- Le personnel chargé du transport, de la manutention, du déplacement et du stockage de l'appareil doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation en toute sécurité des systèmes de levage et au port des équipements de protection individuelle appropriés au type d'opération à effectuer.
- Au moment de l'enlèvement des systèmes d'ancrage, vérifier que la stabilité des pièces qui composent l'appareil ne dépend pas de l'ancrage et que cette opération ne provoque donc pas la chute de la charge du véhicule. Avant de décharger les composants de l'appareil, s'assurer que tous les systèmes d'ancrage ont été retirés.

A.9 Installation et montage

- Les opérations décrites doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La fiche (le cas échéant) doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil.
- Les appareils ne sont pas prévus pour être installés à l'extérieur et/ou dans des endroits exposés aux agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).

A.10 Branchement électrique

- Le système d'alimentation doit être adapté au courant nominal de l'appareil connecté ; le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Les informations relatives à la tension et la fréquence d'alimentation de l'appareil sont présentes sur la plaque signalétique.
- Entre le câble d'alimentation et la ligne électrique, prévoir un interrupteur différentiel magnétothermique correctement dimensionné en fonction de l'absorption spécifiée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conforme aux normes en vigueur.
- Tout câble d'alimentation détérioré ou trop court doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents dérivant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- Le cas échéant, brancher l'appareil à un circuit de compensation de potentiel ∇ .


A.11 Raccordement électrique des appareils sans fiche

- Le point de branchement dispose d'un contact de terre efficace et la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles figurant sur la plaque signalétique. En cas de doute sur l'efficacité du fil de terre, faire contrôler l'installation électrique par un professionnel qualifié.
- L'appareil est branché en permanence au secteur en respectant les polarités comme indiqué ci-après :
 - marron/noir/gris: phase

- jaune/vert : terre
- bleu : neutre
- L'interrupteur magnétothermique différentiel doit pouvoir être bloqué en position ouverte.

A.12 Utilisation : Avertissements

Pour réduire le risque de brûlures, de décharges électriques, d'incendie, de lésions corporelles ou une exposition excessive à de l'énergie micro-onde

1. Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
 2. Lire et observer les instructions du paragraphe spécifique E.1 **PRÉCAUTIONS À PRENDRE AFIN D'ÉVITER TOUTE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE** au chapitre correspondant.
 3. Ne pas utiliser l'appareil sans aucune denrée alimentaire.
 4. Cet appareil doit être mis à la terre. Le brancher uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" au chapitre D.10 *Branchement électrique*.
 5. Installer ou positionner cet appareil en respectant strictement les instructions d'installation fournies.
 6. Certains produits comme les œufs entiers et les récipients hermétiques - par exemple, des pots en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans cet appareil.
-  **IMPORTANT** Veiller à exposer les informations suivantes dans un endroit bien visible et à proximité de l'appareil : "Avertissement : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques susceptibles d'exploser."
7. Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ni de vapeurs dans cet appareil. Ce type d'appareil est spécialement conçu pour cuire ou chauffer des aliments. Il n'est pas destiné à un usage en laboratoire.
 8. Cet appareil est uniquement destiné à un usage professionnel, pas à un usage domestique.
 9. Comme tout appareil professionnel, il ne peut être utilisé par des personnes non qualifiées ou par des enfants.
 10. Ne pas utiliser cet appareil si son cordon ou sa fiche sont détériorés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
 11. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que la porte ne soit pas endommagée.
 12. Avant chaque utilisation, il relève de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier l'état général et la propreté de l'appareil et de l'arrêter ou de cesser de l'utiliser en cas de saleté, de dommages ou de pièces manquantes.
 13. L'entretien de cet appareil doit être effectué uniquement par des techniciens spécialisés. Contacter le service après-vente agréé le plus proche pour toute inspection, réparation ou réglage.
L'entretien de cet appareil doit être effectué uniquement par des techniciens spécialisés. Contacter le service après-vente agréé le plus proche pour toute inspection, réparation ou réglage (appeler le numéro 888-845-2322).
 14. L'appareil est équipé d'un système de refroidissement interne à air (à l'arrière et dans le fond). Veiller à ne pas boucher les fentes d'admission et d'évacuation de l'air de l'appareil avec des objets ou des torchons ; en effet, l'appareil chaufferait excessivement et risquerait d'être endommagé. Ne pas couvrir les évacuations présentes à l'arrière de l'appareil.
 15. Ne pas entreposer cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
 16. Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau.
 17. Garder le cordon électrique à l'écart de toute surface chaude de l'appareil.
 18. Ne pas laisser le cordon électrique pendre d'une table ou d'un comptoir.
 19. Ne pas mettre les biberons ou les petits pots pour bébé dans le four pour réchauffer le contenu.
 20. Avant de chauffer des aliments liquides, les mélanger pour éviter de les amener trop brusquement à ébullition.
 21. Si les aliments liquides sont portés au-delà du point d'ébullition, la surface du liquide ne bout pas nécessairement. Secouer le récipient ou placer une cuiller dans le liquide peut amener le liquide à bouillir violemment et à déborder. Une situation qui peut très aisément provoquer des brûlures.
 22. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité de chauffage :
 - a. L'appareil est conçu pour chauffer/cuire directement pratiquement tous les aliments. Pour plus d'informations sur les aliments non compatibles, voir E.4 *Aliments appropriés*.
Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
 - b. Ne pas trop cuire les aliments.
 - c. Ne pas réchauffer du vin, du brandy, du rhum ou tous autres aliments contenant de l'alcool, afin d'éviter le risque de surchauffe et d'incendie.
 - d. Ne pas placer des matières plastiques ou autres matériaux combustibles, des ustensiles de cuisine ou autres objets (quel que soit le matériau dans lequel ils sont réalisés) à l'intérieur de l'appareil. Placer **UNIQUEMENT** des sandwiches avec le papier sulfurisé spécial (pour les modèles qui en sont dotés).
 - e. Ne pas laisser des objets sur l'appareil.
 - f. Ne pas laisser d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
 - g. Ne pas utiliser la cavité du four comme rangement.
 - h. Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer des aliments dans des récipients, des poêles, des plaques, des ustensiles en métal.
 - i. Nettoyer régulièrement la cavité du four et l'intérieur de la porte, en éliminant tous les débris. Un dépôt de carbone peut chauffer les sandwiches de façon excessive et les micro-ondes peuvent brûler la graisse et les dépôts brûlés.
 - j. Si des matériaux prennent feu à l'intérieur de l'appareil, l'éteindre et débrancher le cordon d'alimentation.
 - k. En présence de fumée :
 - arrêter l'appareil ;
 - débrancher le câble d'alimentation ;
 - maintenir la porte fermée pour étouffer les flammes.

23. Durant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface extérieure. Les zones de cuisson restent chaudes, même si l'appareil est éteint.
24. Comme pour tout appareil à micro-ondes, des étincelles peuvent se produire à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ces étincelles ne nuisent en aucun cas à la sécurité de l'utilisateur, ni à l'appareil, ni à la qualité des aliments. Si les étincelles laissent une trace noire sur les parties en métal, les nettoyer avec un chiffon humide.
25. Nettoyer régulièrement l'appareil en éliminant toutes les traces d'aliments ; s'il n'est pas maintenu en état de propreté, ses surfaces peuvent se détériorer.
26. Effectuer périodiquement un contrôle complet de l'appareil (au moins une fois par an). Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
27. Toute réparation ou opération d'entretien nécessitant la dépose de n'importe quel couvercle de protection contre l'exposition à l'énergie de micro-ondes effectuée par une personne non compétente est dangereuse.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CETTE NOTICE POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE PAR LES DIVERS OPÉRATEURS

A.13 Mise en place

- Installer les appareils en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.

A.14 Limites d'encombrement de l'appareil

- Pour l'espacement adéquat à prévoir autour de l'appareil, voir "Schéma d'installation".

A.15 Entretien de l'appareil

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

A.16 Entretien préventif

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

A.17 Pièces et accessoires

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

A.18 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur l'appareil. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
 - soit directement en adoptant des solutions appropriées ;
 - soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Les éventuelles anomalies sont signalées sur l'affichage situé sur le bandeau de commande.
- Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis de cette interdiction par des avis parfaitement visibles.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.

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

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

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

A.19 Entretien de l'appareil

- Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de l'appareil pour minimiser toutes interruptions de service.
- Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes fournies dans le Manuel.

A.20 Service

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVANT ET PENDANT L'ENTRETIEN AFIN D'ÉVITER TOUTE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DE MICRO-ONDES

- Ne pas utiliser ni autoriser quiconque à utiliser l'appareil avec sa porte ouverte.
- Effectuer les contrôles de sécurité suivants sur tous les appareils à entretenir avant d'activer le magnétron ou toute autre source de micro-ondes et effectuer les réparations éventuellement nécessaires :
 1. opération de verrouillage
 2. fermeture correcte de la porte
 3. joints et surfaces d'étanchéité (formation d'arc, usure et autres dégâts)
 4. détérioration ou desserrage des charnières et verrous
 5. chute ou utilisation abusive attestée
- Avant de rétablir le courant de micro-ondes pour n'importe quel test ou inspection de service dans les compartiments générant des micro-ondes, examiner le magnétron, la guide d'onde ou la ligne de transmission, ainsi que la cavité pour assurer un alignement correct, l'intégrité et la connexion.
- Tous les composants défectueux ou dérégés dans le système de verrouillage, le moniteur, le joint de porte et les systèmes de génération et de transmission de micro-ondes devront être réparés, remplacés ou réglés conformément aux procédures décrites dans ce manuel avant de remettre l'appareil à son propriétaire.
- Un contrôle de fuite de micro-ondes doit être effectué sur chaque four avant de le remettre à son propriétaire, afin de vérifier la conformité avec la norme de performance fédérale.
- Seules les pièces de rechange d'origine peuvent garantir la sécurité de l'appareil.

A.21 RF, informations sur les interférences

Ce four génère des signaux de radiofréquence.

Cet appareil a été testé et jugé conforme aux sections applicables de la partie 18 des règles FCC concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique au moment de la production.

Cet appareil a été testé et jugé conforme aux exigences en matière de protection de la directive CEE du Conseil 2014/30/EU concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique au moment de la production.

Certains équipements sensibles aux signaux inférieurs à ces limites peuvent toutefois subir des interférences.

Si l'équipement subit des interférences :

- Augmenter la séparation physique entre ce four et l'équipement sensible.
- Si l'appareil sensible peut être mis à la masse, procéder à cette opération selon les pratiques acceptées en la matière.
- Si des microphones sur piles sont affectés, vérifier que les piles sont totalement chargées.
- Maintenir si possible les équipements sensibles sur des circuits électriques séparés.
- Acheminer les câbles d'intercommunication, du microphone, des haut-parleurs, etc. à l'écart du four.

A.22 Élimination de l'appareil

- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

B CONDITIONS DE GARANTIE ET EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

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

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

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

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

- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;
 - capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;
 - inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque appareil) ;
 - pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;
 - négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;
 - procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;
 - Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;
 - conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, surchauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;
 - insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;
 - accidents ou force majeure ;

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

Toute modification du produit ou de son matériel/son logiciel/sa programmation entraînerait l'annulation de la garantie Electrolux Professional et le fabricant déclinerait toute responsabilité pour les dommages en résultant.

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

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

C INFORMATIONS GÉNÉRALES

C.1 Introduction

Ce Manuel fournit des informations concernant plusieurs appareils. Les images du produit ne sont fournies qu'à titre d'exemple.

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et les synthétisent. Ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de l'appareil.

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

C.2 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Cet appareil est conçu pour réchauffer/cuire des snacks.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.



NOTE!

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

C.3 Essai et inspection

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

L'appareil est livré prêt à l'emploi.

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

C.4 Droits d'auteur

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

C.5 Conservation du Manuel

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

C.6 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

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

C.7 Définitions

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

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

C.8 Responsabilités

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

- du non-respect des instructions contenues dans le présent Manuel ;

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

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

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

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

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

C.9 Contrôles de l'emballage par le client

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés.
- Si la marchandise est endommagée ou la livraison incomplète, le signaler sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages cachés ou de pièces manquantes visibles uniquement après le déballage.

Après les contrôles de l'emballage

1. Enlever l'emballage.
En déballant et en manipulant l'appareil, veiller à ne provoquer aucun choc.
2. Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

C.10 Stockage

L'appareil et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre -10°C [14°F] et 50°C [122°F].

L'appareil doit être entreposé dans un endroit :

- capable de supporter le poids de l'appareil,
- comportant un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de l'appareil ou tout endommagement des pieds de soutien.

D INSTALLATION ET MONTAGE

D.1 Introduction



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ".

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes fournies dans ce chapitre.

Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.



ATTENTION

Les ouvertures de ventilation dans le bâti de l'appareil ou la structure dans laquelle l'appareil sera encastré doivent rester dégagées.

D.2 Responsabilités du client

Tâches et interventions incombant au Client :

- contrôle de la planéité de la surface d'appui de l'appareil ;
- installation d'une prise de courant avec contact de terre d'une capacité adaptée à l'intensité absorbée indiquée sur la plaque signalétique ;



NOTE!

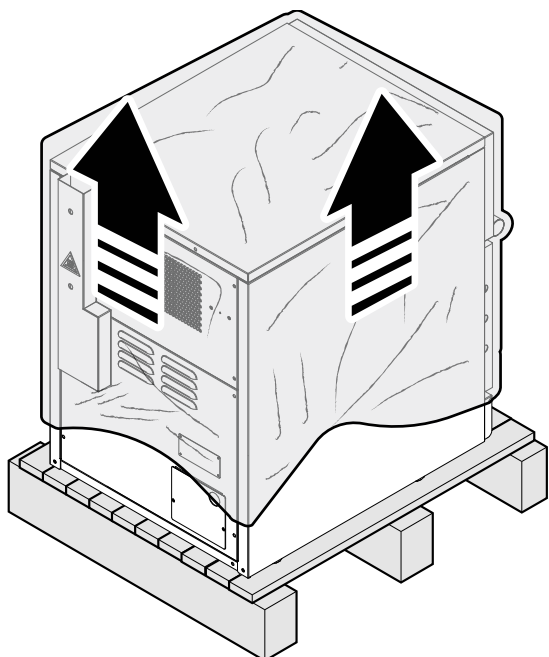
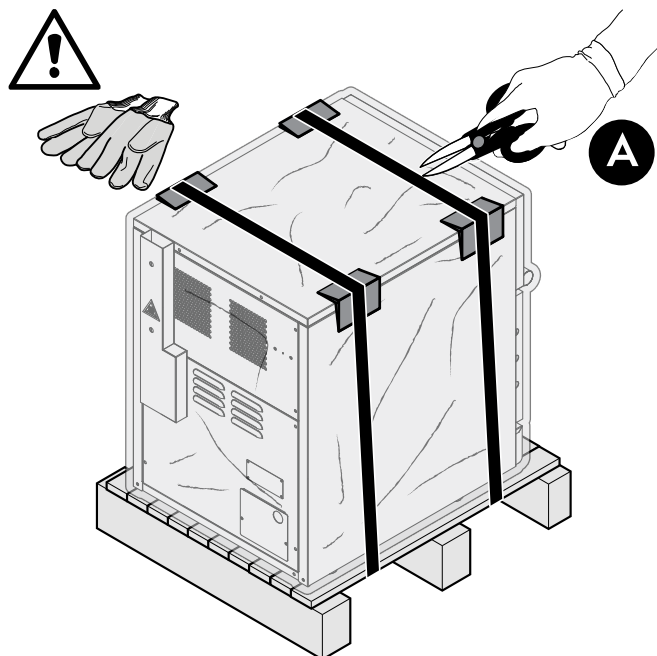
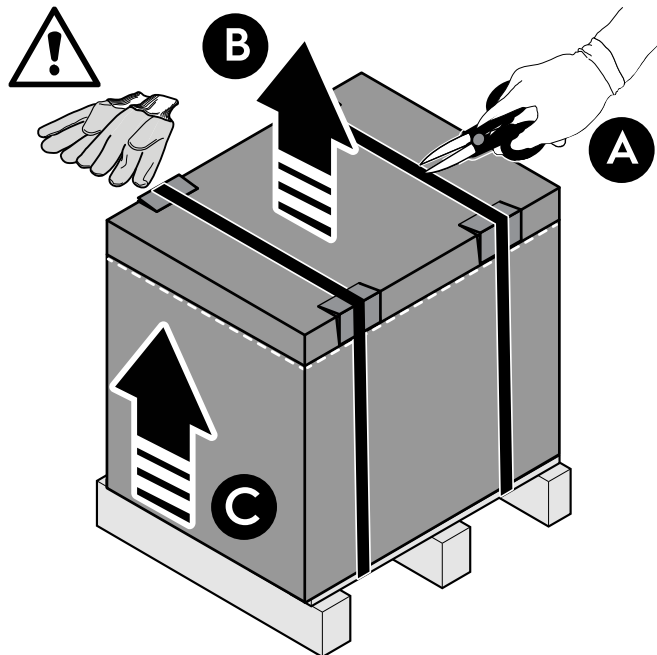
Pour plus d'informations sur le branchement électrique, voir "A.10 Branchement électrique".

D.3 Instructions de déballage

Pour déballer l'appareil, procéder de la manière suivante :

- le cas échéant, couper les sangles et retirer la pellicule de protection en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou lames utilisés ;
- le cas échéant, retirer le couvercle en carton, les cornières en polystyrène et les protections verticales ;
- pour les appareils avec des surfaces en acier inox, enlever très lentement la pellicule de protection sans la déchirer pour éviter que de la colle ne reste dessus ;
- le cas échéant, enlever les résidus de colle avec un solvant non corrosif, puis rincer et sécher soigneusement ;
- il est conseillé de passer sur toutes les surfaces en acier inoxydable un chiffon enduit de vaseline pour former une pellicule de protection.

D.4 Déballage



D.5 Élimination de l'emballage

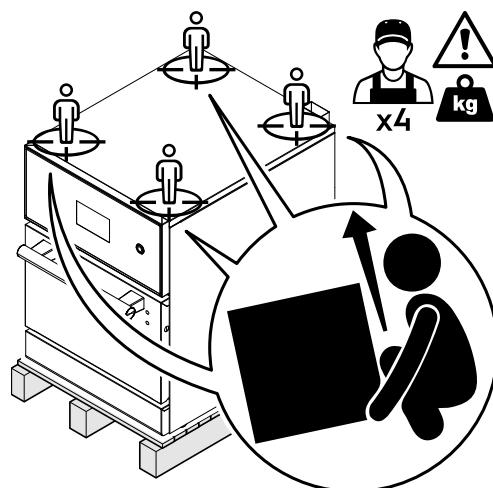
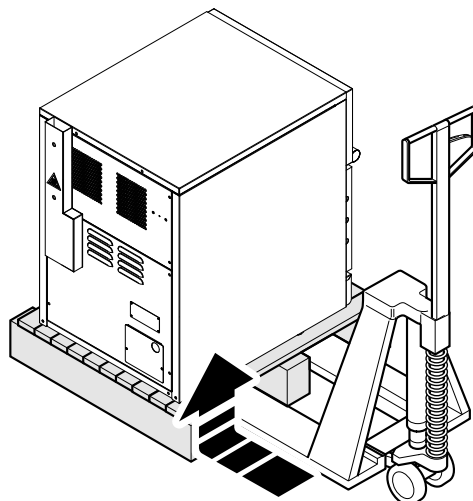
Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement.

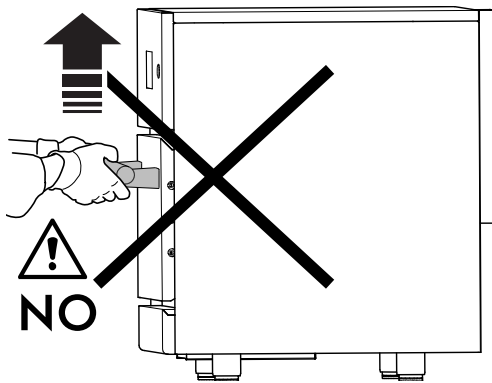
Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :

	Compostable • Emballage extérieur
	Polyéthylène • Sangles
	Mousse de polyéthylène • Emballage d'accessoires

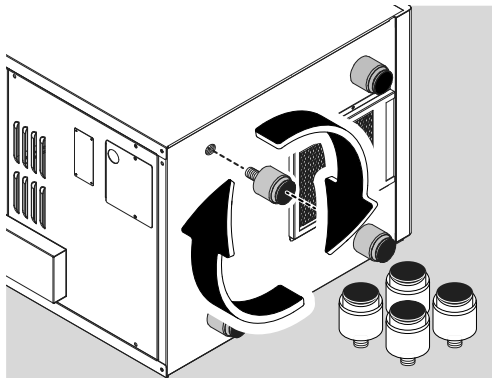
Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

D.6 Mise en place

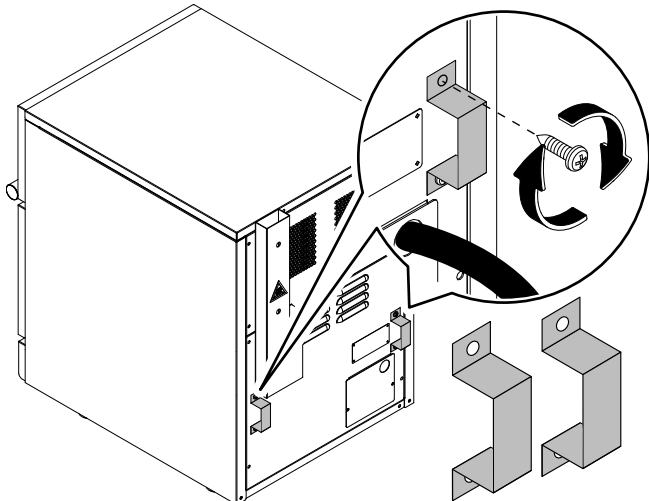




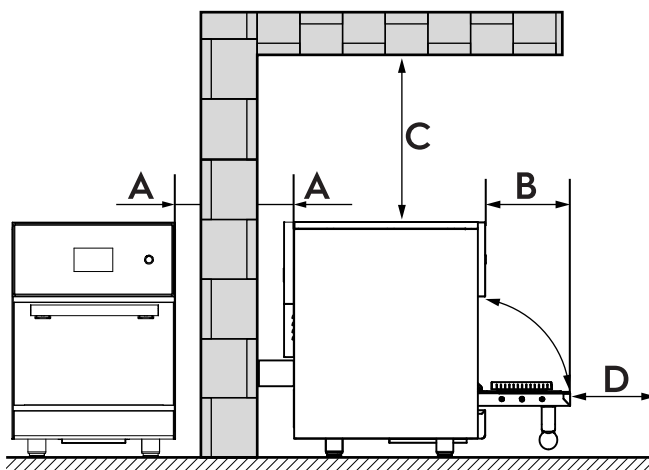
D.7 Installation des pieds



D.8 Installation des entretoises noires



D.9 Encombrement de l'appareil



A	mm	60
B	mm	255

C	mm	140
D	mm	500 ¹

1. Distance min. pour permettre le passage du personnel qui doit intervenir sur l'appareil.

D.10 Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Voir "A.10 Branchement électrique".



IMPORTANT

- Le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Les interventions de réparation et d'entretien doivent être réalisées exclusivement par des professionnels qualifiés et agréés directement par le fabricant ou par des centres SAV agréés.
- Contrôler que l'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que la tension d'alimentation de l'appareil figurant sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Veiller à ce que le contact de terre de la prise soit fonctionnel.
- Veiller à installer un interrupteur général avec disjoncteur magnéto-thermique en amont de l'appareil pour pouvoir l'isoler du reste du système. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur.
- Brancher la fiche électrique à la prise de courant seulement à la fin de l'installation.
- Utiliser toujours une prise aux normes contre le risque d'électrocution correctement installée.
- La fiche doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil. Veillez à ce que la fiche ne soit pas écrasée par l'appareil. Un cordon d'alimentation détérioré pourrait surchauffer et prendre feu ou provoquer un court-circuit.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs multiprise ni de rallonges.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirer toujours la fiche.
- Ne pas toucher le cordon électrique ou la fiche avec les mains mouillées.
- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, consulter un agent du SAV et le faire remplacer par des pièces de rechange d'origine.
- L'appareil doit également être inclus dans un système équipotentiel dont la connexion est réalisée à travers la vis "EQ" (voir le paragraphe "Schéma d'installation") identifiée par le symbole ∇ . Le conducteur d'équipotentialité doit avoir une section minimum de 10 mm².

D.10.1 INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



AVERTISSEMENT

- Une utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner un risque de décharges électriques.
- La mise à la terre est obligatoire et doit être effectuée avec un conducteur vert/jaune.

Cet appareil doit être mis à la terre.

En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil d'évacuation pour le courant électrique.

Cet appareil est doté d'un câble avec un fil de terre et, selon le modèle, avec fiche de terre.

La fiche doit être branchée dans une prise installée et mise à la terre correctement.

Ne pas utiliser de rallonge si le câble d'alimentation est trop court, demander à un électricien ou un technicien d'entretien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.



NOTE!

Consulter un électricien ou un technicien d'entretien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas claires ou si un doute subsiste quant au fait de savoir si l'appareil est mis à la terre correctement.

E UTILISATION NORMALE DE L'APPAREIL

E.1 PRÉCAUTIONS À PRENDRE AFIN D'ÉVITER TOUTE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

- Ne pas tenter d'utiliser ce four avec la porte ouverte, pour éviter de s'exposer à l'énergie de micro-ondes. Il est important de ne pas manipuler ou trafiquer les verrouillages de sécurité.
- Ne placer aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne pas laisser de résidus d'aliments ou de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucune trace de détérioration au niveau des éléments suivants :
 - a. porte (pliée)
 - b. charnières et verrous (cassés ou desserrés)
 - c. joints et surfaces d'étanchéité de la porte
- Le four ne doit être réglé ou réparé que par des techniciens SAV spécialisés.

E.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil

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

L'opérateur doit :

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



IMPORTANT

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

E.3 Consignes d'utilisation de base de l'appareil

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

E.4 Aliments appropriés

Tous les aliments conviennent SAUF :

- "Aliments classés protéines brutes grasses" (y compris pilons de poulets, poulet avec la peau, viande de hamburger crue, bacon cru, saucisses crues) ;
- œufs entiers ;
- aliments contenant de l'alcool

E.5 Ustensiles adaptés



IMPORTANT

Vérifier soigneusement la liste ci-dessous avant d'utiliser le four.

Récipients résistants à la chaleur	
Verre trempé	✓
Vitrocéramique	✓
Poterie (émail, poterie, céramique)	✓

ATTENTION
Ne pas utiliser de récipients avec des décorations métalliques.

Accessoires dédiés en aluminium recouvert de PTFE	
Plaque en aluminium (aucun autre récipient métallique ne peut être utilisé).	✓

ATTENTION
Ne pas cuire les aliments directement sur la sole du four ou sur une plaque inférieure amovible (F.4 *Vue d'ensemble de l'appareil*).

Récipients en plastique	
Récipients en plastique spécial pour fours à micro-ondes. ¹	✓


1. Vérifier soigneusement si le récipient en plastique peut résister à une température moyenne/élevée

Vaisselle	
Ne pas utiliser : <ul style="list-style-type: none"> • récipient inflammable ; • Papier aluminium. 	✗

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie.

Autres instruments	
Bande d'étanchéité, étiquette	✗
Vaisselle	✗

Autres instruments	
Capteur de température	✕

Autres instruments	
	ATTENTION Ne laisser aucun ustensile de cuisson dans le four pendant son utilisation.

F DESCRIPTION DU PRODUIT

F.1 Introduction

En comparaison avec les fours traditionnels, cet appareil réduit considérablement le temps de cuisson, sans compromettre la qualité.

Il est très facile de régler les paramètres des recettes et de les enregistrer. Il est possible d'enregistrer jusqu'à 1024 recettes.

Pour chaque recette, il est possible de régler jusqu'à 15 étapes de cuisson.

Pour chaque étape, il est possible de régler la durée, la température, la vitesse du ventilateur et la puissance de micro-ondes et de fusionner différentes étapes pour obtenir des résultats de cuisson optimum.

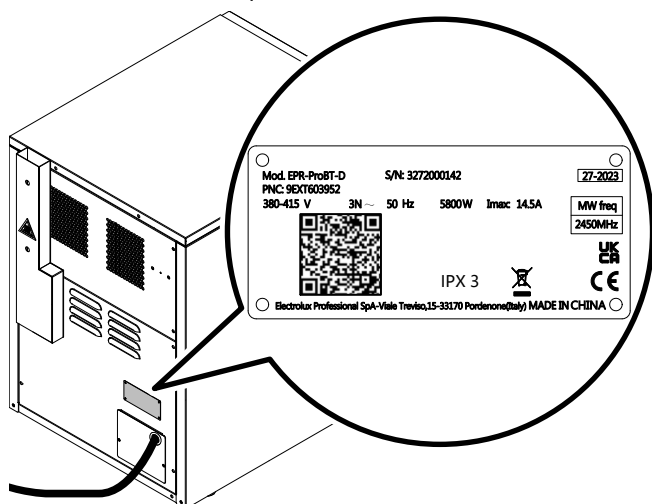
F.2 Position de la plaquette signalétique

La plaque signalétique est située à l'arrière de l'équipement.



IMPORTANT

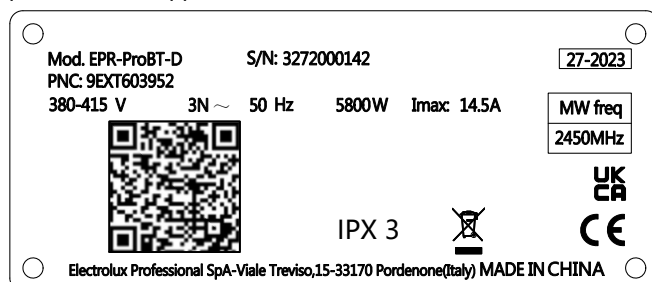
Se référer aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil pour tous contacts avec le Service Après-vente ou le fabricant.



F.3 Données d'identification de la machine et du fabricant


La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil.

Ci-dessous, exemple de marquage ou de plaque signalétique présents sur l'appareil :

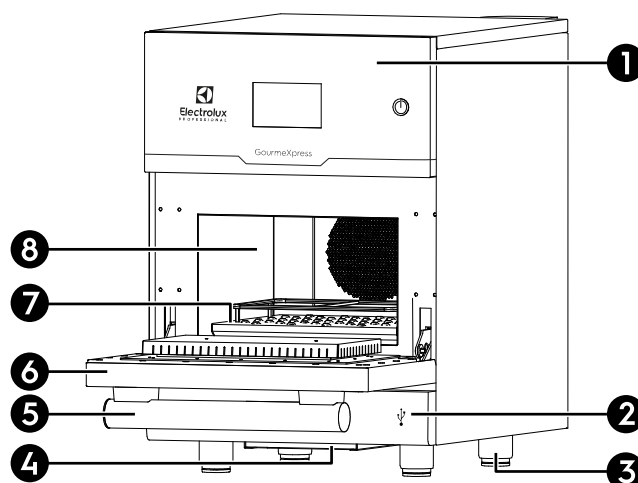



La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

Mod.	description commerciale
PNC	code de production
S/N	numéro de série
V	Tension d'alimentation

Hz	Fréquence d'alimentation
kW	Puissance maximale absorbée
A	courant absorbé
MW freq	Fréquences micro-ondes
	Symbole WEEE
IPX3	Degré de protection à la poussière et à l'eau

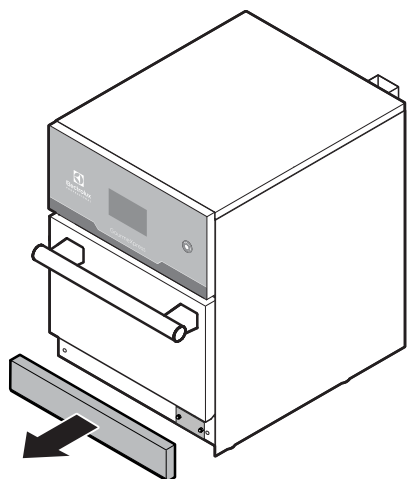
F.4 Vue d'ensemble de l'appareil



1	Panneau de contrôle
2	USB , port
	NOTE! Retirer le panneau inférieur pour accéder au port USB.
3	Pieds réglables
4	Admission du filtre à air
5	Poignée de porte
6	Porte
7	Plaquette inférieure amovible
8	Cavité du four

F.4.1 Port USB

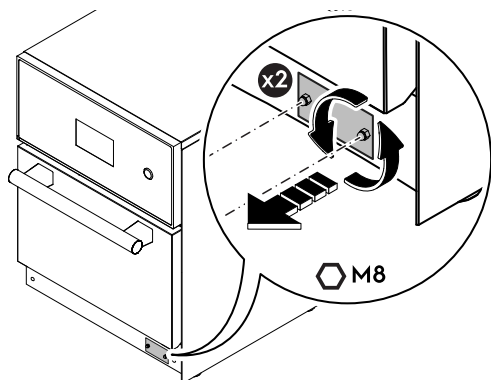
1. Retirer le panneau avant USB de la partie inférieure de l'appareil.



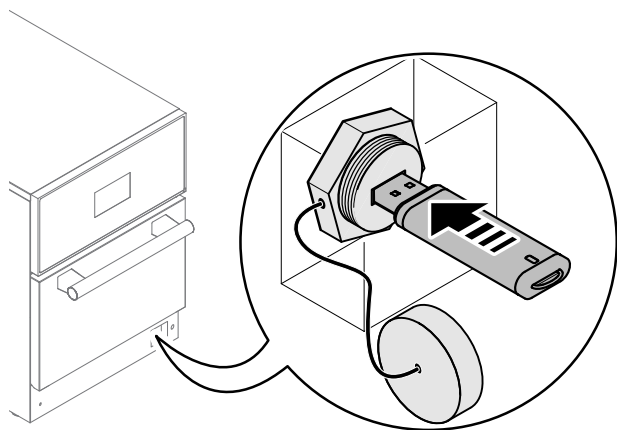
NOTE!

Le panneau est bloqué par des aimants et des goupilles.

2. Dévisser les deux écrous borgnes pour retirer le panneau de protection.



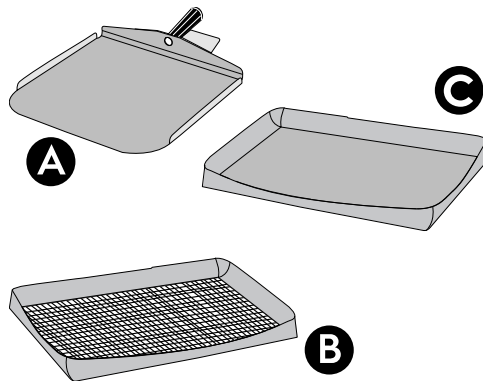
3. Retirer le capuchon anti-poussière USB. Faire tourner le capuchon vers la gauche ou la droite pour l'ouvrir. Insérer la clé USB.



IMPORTANT

Veiller à formater la clé USB en FAT32.

F.4.2 Accessoires fournis



Pelle pour four¹



IMPORTANT

Veiller à installer le support pour pelle sur le haut de l'appareil.



Tablette grillagée anti-adhésive¹



Tablette anti-adhésive¹

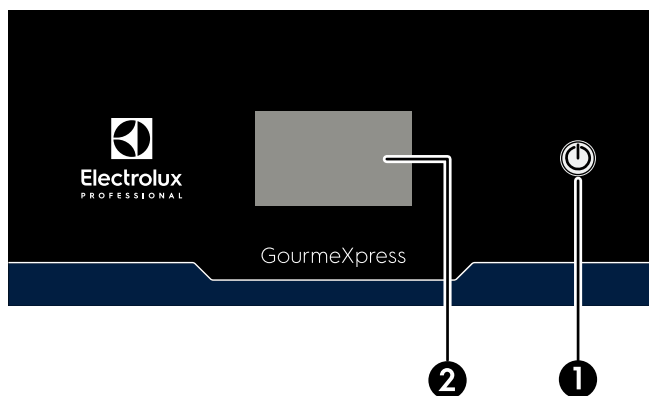
1. Non lavable en lave-vaisselle



IMPORTANT

La pelle pour four et la plaque inférieure amovible ne doivent pas entrer en contact direct avec les aliments.

F.5 Panneau de contrôle



Touche ON/OFF

Appuyer sur la touche pour mettre l'appareil en marche ou à l'arrêt



Écran tactile

F.6 Écran tactile

Cet appareil est commandé à l'aide d'un écran tactile à icônes tactiles.

Appuyer sur les icônes de l'écran pour activer les opérations requises ou afficher les informations relatives à l'appareil, le cycle de cuisson ou les dysfonctionnements.



NOTE!

Ce type d'écran tactile permet de démarrer, arrêter ou modifier certains réglages dans toutes les conditions d'utilisation normales :

- mains avec gants ;
- doigts mouillés ou sales.

Principales icônes de l'écran tactile



icône de démarrage/arrêt



icône de démarrage de la cuisson



icône d'interruption de la cuisson

Principales icônes de l'écran tactile (suite)

	icône d'arrêt de la cuisson
	icône de refroidissement
	icône de chauffage
	icône de température de cavité (le four a atteint la température réglée)
	icône de personnalisation de programme
	icône de réglages
	icône de flèche gauche

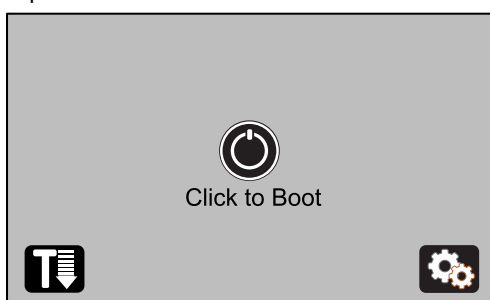
Principales icônes de l'écran tactile (suite)

	icône de flèche droite
	icône de retour en arrière
	icône de micro-ondes
	icône de vitesse de ventilateur [<i>impingement</i>]
	icône d'annulation
	icône de confirmation
	icône de message important

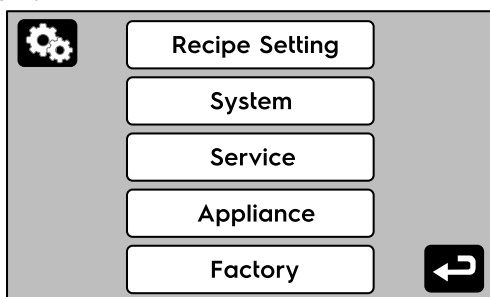
G CONFIGURATION DE L'APPAREIL

G.1 Accès au menu Settings (Réglages)

Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'appareil. Attendre que l'écran ci-dessous s'affiche.



Appuyer sur l'icône pour accéder au menu Settings (Réglages).

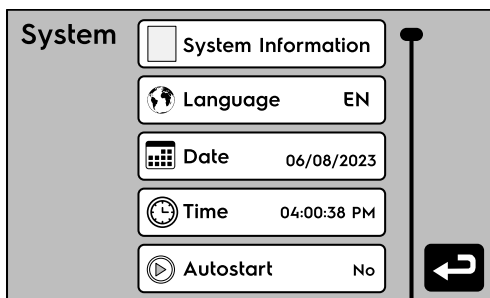


G.2 Paramètres de l'interface utilisateur

Appuyer sur la touche "System" (Système) pour régler l'interface utilisateur.



Le menu ci-dessous s'affiche.



Informations système	Détails techniques et numéro de série de l'appareil.
Langue	Liste de toutes les langues disponibles
Date	Réglage de la date

Heure	Réglage de l'heure
Démarrage automatique	Réglage de l'heure de démarrage automatique du four
Code système	Réglage du code d'accès au menu "System" (Système)
Mode Économie d'énergie	Réglage de la durée après laquelle l'appareil passe en mode Économie d'énergie

G.2.1 Informations système

NOTE!
Informations détaillées concernant l'appareil et le logiciel installé par le technicien SAV pour identifier l'appareil de manière unique.

G.2.2 Réglage de la langue

Appuyer sur la touche "Language" (Langue) pour régler la langue correcte.



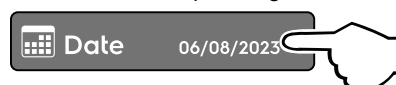
Langues disponibles : EN-ZH-ES-FR-DE-PL-NL-RU-IT.

Appuyer sur cette touche à plusieurs reprises pour modifier l'abréviation de la langue.

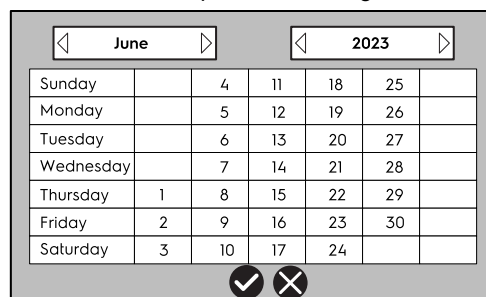
Le nouveau réglage s'affiche immédiatement.

G.2.3 Réglage de la date

Appuyer sur la touche "Date" pour régler la date.



Le jour, le mois et l'année peuvent être réglés à l'écran suivant.



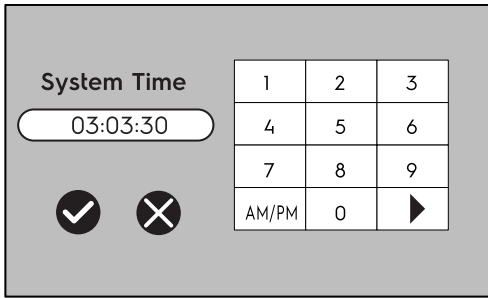
Confirmer le choix avec l'icône "Confirmation" ou appuyer sur l'icône "Annulation" pour quitter sans enregistrer.

G.2.4 Réglage de l'heure

Appuyer sur la touche "Heure" pour régler l'heure.



Les heures, les minutes et les secondes peuvent être réglées à l'écran suivant.



Confirmer le choix avec l'icône "Confirmation" ✓ ou appuyer sur l'icône "Annulation" ✗ pour quitter sans enregistrer.

G.2.5 Réglage du démarrage automatique



IMPORTANT

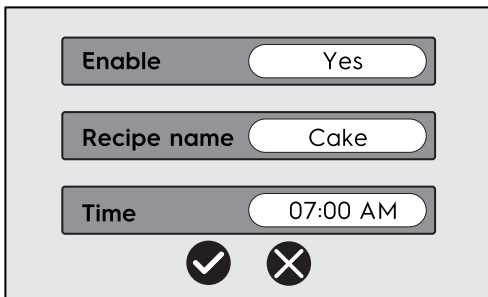
Veiller à régler l'heure correcte pour pouvoir utiliser la fonction "Auto Start" (Démarrage automatique).

Appuyer sur la touche "Auto Start" (Démarrage automatique) pour activer cette fonction.



Il est possible de programmer l'appareil pour qu'il s'allume à l'heure souhaitée, à la température réglée selon la recette présélectionnée.

Il est nécessaire de laisser l'appareil en mode Veille, de régler l'heure de démarrage de l'appareil et de choisir une recette de la liste.



Confirmer le choix avec l'icône "Confirmation" ✓ ou appuyer sur l'icône "Annulation" ✗ pour quitter sans enregistrer.

G.2.6 Réglage du code système

Appuyer sur la touche "System Passcode" (Code système) pour définir un code d'accès au menu "System" (Système).



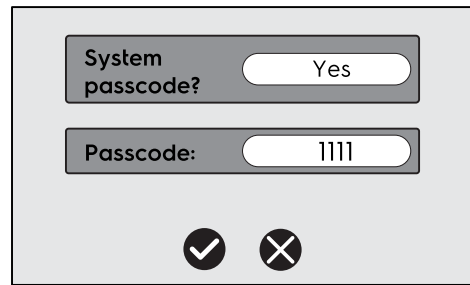
Sélectionner "YES" (OUI) pour activer cette fonction et introduire le code :

- min. 1 caractère ;
- max. 6 caractères.



IMPORTANT

Ne pas commencer le code par "0".



Confirmer le choix avec l'icône "Confirmation" ✓ ou appuyer sur l'icône "Annulation" ✗ pour quitter sans enregistrer.

G.2.7 Mode Économie d'énergie

Appuyer sur la touche "Energy Save Mode" (Mode Économie d'énergie) pour régler la durée après laquelle l'appareil doit passer en mode Économie d'énergie.



NOTE!

Le compte à rebours commence au dernier appui sur l'écran tactile, pas lorsque la température réglée est atteinte.

Appuyer sur cette touche à plusieurs reprises pour modifier la minuterie du mode Économie d'énergie.



Lorsque le mode Économie d'énergie est activé :

- la luminosité de l'écran diminue ;



NOTE!

La luminosité de l'écran ne diminue pas si la valeur réglée dans "Backlight Dim Time" (Durée d'atténuation du rétro-éclairage) dans le menu "Appliance" (Appareil) est réglée sur "00.00.00".

- la température de la cavité revient à la température de préchauffage réglée (voir H.1.1 *Modification d'une valeur de température de préchauffage*) ;
- le ventilateur de la cavité démarre en fonction du paramètre réglé dans "Preheat Hi Fan Speed" (Vitesse de ventilateur élevée en préchauffage) (voir G.4.18 *Vitesse de ventilateur élevée en préchauffage*).

Valeurs réglées :

00	fonction pas active
05	valeur min.
30 ¹	valeur max.

1. Chaque étape augmente de 05 minutes

G.3 Réglages du menu Service

Le personnel spécialisé est seul autorisé à explorer et modifier les réglages du menu "Service".

Pour plus de détails, voir le Manuel d'entretien.

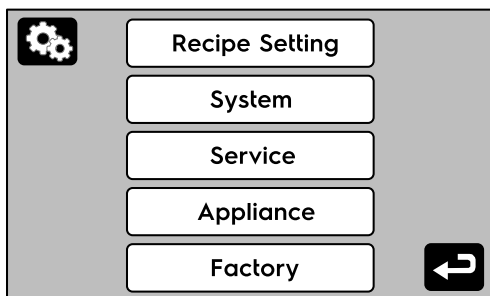


NOTE!

L'accès non autorisé à ce menu est protégé par un code.

G.4 Réglage du menu "Appliance" (Appareil)

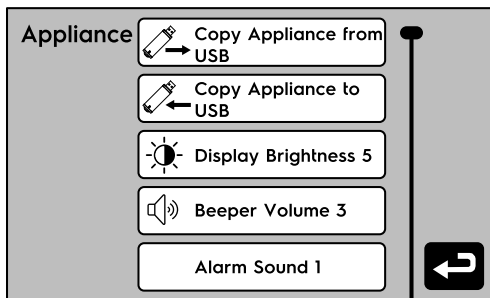
Appuyer sur l'icône noire  pour revenir au menu principal "Settings" (Réglages).



Appuyer sur la touche "Appliance" (Appareil) pour définir les réglages de l'appareil.



Le menu ci-dessous s'affiche.



Faire défiler la barre de navigation pour voir toutes les fonctions disponibles.

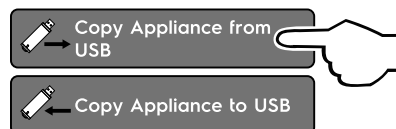
G.4.1 Copie des données de l'appareil de/vers la clé USB	Copie des données de l'appareil de la clé USB dans le four
G.4.1 Copie des données de l'appareil de/vers la clé USB	Copie des données de l'appareil du four sur la clé USB
G.4.2 Intensité lumineuse de l'écran	Réglage de la luminosité de l'écran
G.4.3 Volume de l'avertisseur sonore	Réglage du volume du signal sonore
G.4.4 Son de l'alarme	Réglage de la tonalité du signal sonore
G.4.5 Unité de température	Réglage de °C ou °F
G.4.6 Modification de l'image de la recette	Modification, ajout ou suppression de l'image de la recette
G.4.8 Code appareil	Réglage du code numérique pour accéder au menu "Appliance" (Appareil)
G.4.9 Mode démonstration	Réglage du mode Démonstration pour exposer l'appareil
G.4.10 Rétablissement des paramètres d'usine par défaut	Rétablissement des réglages usine par défaut de l'appareil
G.4.11 Mise à jour du logiciel	Mise à jour du logiciel REMARQUE ! Réserve au personnel spécialisé
G.4.12 Durée d'atténuation du rétro-éclairage	Réglage de la durée d'atténuation du rétro-éclairage
G.4.13 Affichage des détails de la recette	Affichage ou masquage des détails de la cuisson pendant le cycle de cuisson
G.4.14 Expiration d'utilisation	Réglage de la date d'expiration d'utilisation. Lorsque la date expire, régler le code pour passer à l'interface principale.

G.4.15 Activation du code-barres de la recette	Réglage du lecteur de code-barres pour rappeler les recettes.
G.4.16 Type d'alarme	Réglage de l'affichage du message d'alarme pendant le cycle de cuisson.
G.4.17 Vitesse de ventilateur basse en préchauffage	Réglage de la vitesse du ventilateur pendant le temps d'inactivité de l'appareil.
G.4.18 Vitesse de ventilateur élevée en préchauffage	Réglage de la vitesse du ventilateur pendant la phase de préchauffage.
G.4.19 Vitesse de ventilateur en refroidissement	Réglage de la vitesse du ventilateur pendant la phase de refroidissement.

G.4.1 Copie des données de l'appareil de/vers la clé USB

Insérer la clé USB dans le port USB. Pour les instructions, voir F.4.1 Port USB.

Appuyer sur la touche correspondante. Attendre que l'écran signale la fin de l'opération.



Il n'est pas possible de télécharger ou de transférer tous les réglages du menu "Appliance" (Menu).

G.4.2 Intensité lumineuse de l'écran

Appuyer sur la touche "Display Brightness" (Intensité lumineuse de l'écran) pour régler la luminosité de l'écran.



Appuyer sur cette touche à plusieurs reprises pour augmenter la luminosité de l'écran.

Le nouveau réglage s'affiche immédiatement.

Dès que la valeur maximale est atteinte, le réglage recommence par la valeur la plus faible.

- 1 = min.
- 6 = max.

G.4.3 Volume de l'avertisseur sonore

Appuyer sur la touche "Beeper Volume" (Volume de l'avertisseur sonore) pour régler le volume du signal sonore.



Appuyer sur cette touche à plusieurs reprises pour augmenter le volume du signal sonore.

Le signal sonore retentit immédiatement au nouveau volume.

Dès que la valeur maximale est atteinte, le réglage recommence par la valeur la plus faible.

- 1 = min.
- 7 = max.

G.4.4 Son de l'alarme

Appuyer sur la touche "Alarm Sound" (Son de l'alarme) pour régler le nouveau son des événements d'alarme.



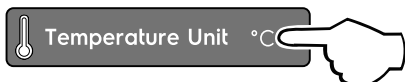
Appuyer sur cette touche à plusieurs reprises pour modifier le type de son pour les événements d'alarme.

Dès que le dernier son est atteint, le réglage recommence par le premier son.

- 1 = premier
- 13 = dernier

G.4.5 Unité de température

Appuyer sur la touche "Temperature Unit" (Unité de température) pour régler les unités °C (Celsius) ou °F (Fahrenheit).



G.4.6 Modification de l'image de la recette

Appuyer sur la touche "Edit Recipe Image" (Modification de l'image de la recette) pour ajouter ou supprimer des images de recettes.



NOTE!

L'image est en format de fichier "PNG". Les dimensions suggérées de l'image sont 113 pixels horizontalement et 84 pixels verticalement. Les dimensions de l'image ne doivent pas dépasser 100 kB.



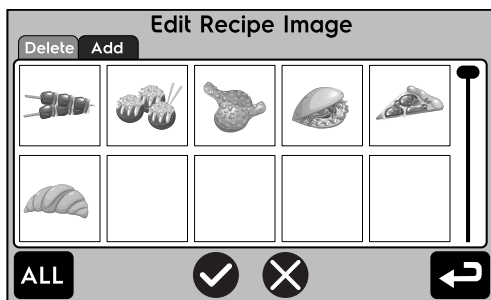
IMPORTANT

Les nouvelles images doivent être enregistrées sur une clé USB vierge.

Veiller à renommer le fichier, sans utiliser de caractères spéciaux et d'espaces.



L'écran ci-dessous s'affiche.



Touche de suppression

- appuyer sur le cadre de l'image pour la sélectionner ou appuyer sur "ALL" (TOUTES) pour sélectionner toutes les images enregistrées ;
- dès qu'une image est sélectionnée, son cadre devient vert ;
- confirmer le choix avec l'icône "Confirmation" (✓) ou appuyer sur l'icône "Annulation" (✗) pour quitter sans enregistrer.

Touche d'ajout

- Insérer la clé USB avec les nouvelles images dans le port USB (F.4.1 Port USB). Appuyer sur la touche "Add" (Ajout) à l'écran "Edit Recipe Image" (Modification de l'image de la recette).
- Attendre que l'écran signale la fin de l'opération.

G.4.7 Code recette

Appuyer sur la touche "Recipe Passcode" (Code recette) pour définir un code d'accès au menu "Recipe Setting" (Réglage des recettes).



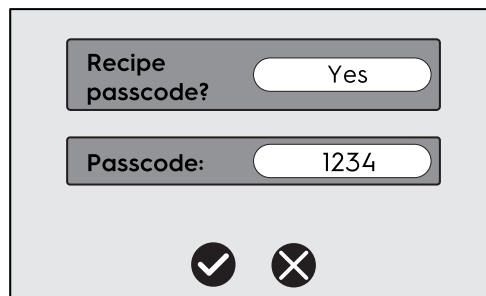
Sélectionner "YES" (OUI) pour activer cette fonction et introduire le code :

- min. 1 caractère ;
- max. 6 caractères.



IMPORTANT

Ne pas commencer le code par "0".



confirmer le choix avec l'icône "Confirmation" (✓) ou appuyer sur l'icône "Annulation" (✗) pour quitter sans enregistrer.

G.4.8 Code appareil

Appuyer sur la touche "Appliance Passcode" (Code appareil) pour définir un code pour accéder au menu "Appliance" (Appareil).

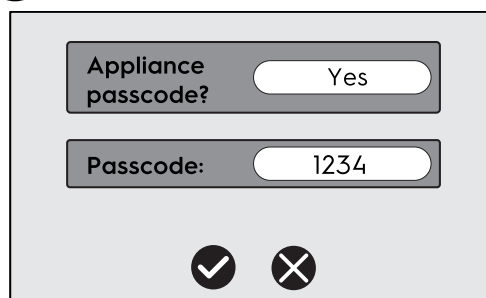


- Sélectionner "YES" (OUI) pour activer cette fonction ;
- Insérer le code ;
 - min. 1 caractère ;
 - max. 6 caractères.



IMPORTANT

Ne pas commencer le code par "0".



confirmer le choix avec l'icône "Confirmation" (✓) ou appuyer sur l'icône "Annulation" (✗) pour quitter sans enregistrer.

G.4.9 Mode démonstration

Appuyer sur la touche "Demo Mode" (Mode démonstration) pour activer cette fonction.

Appuyer de nouveau sur cette touche pour la désactiver.



Lorsque "Demo mode" (Mode démonstration) est activé, il est possible de simuler l'utilisation standard de l'appareil (réglages, cycle de cuisson, etc.), mais les résistances et les ventilateurs sont éteints.



ATTENTION

En "Demo Mode" (Mode démonstration), le réglage de l'appareil peut être modifié ou réinitialisé (y compris code, recettes, compteurs).

G.4.10 Rétablissement des paramètres d'usine par défaut

Appuyer sur la touche "Restore Factory Default" (Rétablissement des paramètres d'usine par défaut) pour rétablir les paramètres d'usine.



IMPORTANT

Cette opération est réservée au personnel spécialisé. Des étapes incorrectes peuvent compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

**NOTE!**

Pour plus de détails, voir le Manuel d'entretien.

G.4.11 Mise à jour du logiciel

Appuyer sur la touche "Update Firmware" (Mise à jour du logiciel) pour mettre à jour le logiciel de l'appareil.

**IMPORTANT**

Cette opération est réservée au personnel spécialisé.

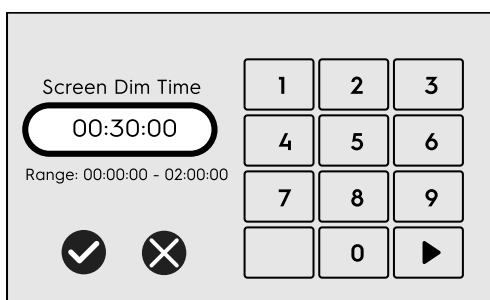
Des étapes incorrectes peuvent compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

**NOTE!**

Pour plus de détails, voir le Manuel d'entretien.

G.4.12 Durée d'atténuation du rétro-éclairage

Appuyer sur la touche "Backlight Dim Time" (Durée d'atténuation du rétro-éclairage) pour régler le nombre de minutes après laquelle la luminosité de l'écran diminue.



Saisir la valeur souhaitée.

Confirmer le choix avec l'icône "Confirmation" ou appuyer sur l'icône "Annulation" pour quitter sans enregistrer.

G.4.13 Affichage des détails de la recette

Appuyer sur la touche "Show Recipe Details" (Affichage des détails de la recette) pour activer ou désactiver la possibilité de visualiser ou éventuellement modifier les détails de la recette au début d'un cycle de cuisson.



Les détails suivants peuvent être visualisés :

- temps total ;
- température de cuisson ;
- pourcentages de micro-ondes et d'impigment pour chaque étape de cuisson.

**NOTE!**

Avant de démarrer le cycle de cuisson, il est possible de modifier les réglages du programme et de lancer le programme avec de nouvelles valeurs, si l'option "Show Recipe Details" (Affichage des détails de la recette) est active dans "Appliance Setting" (Réglage de l'appareil).

Veiller à ne pas écraser les nouveaux réglages de la recette dans la recette d'origine !

Appuyer sur l'icône de capteur de température pour vérifier la température instantanée de la cavité.

G.4.14 Expiration d'utilisation

Appuyer sur la touche "Use Expiration" (Expiration d'utilisation) pour configurer la durée d'utilisation de l'appareil. Une fois le délai expiré, il faut saisir un code pour déverrouiller l'appareil.

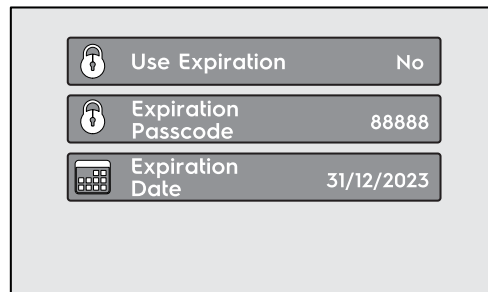


- Sélectionner "YES" (OUI) pour activer cette fonction ;
- Insérer le code ;
 - min. 1 caractère ;
 - max. 6 caractères.

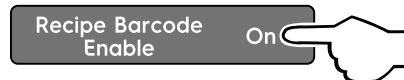
**IMPORTANT**

Ne pas commencer le code par "0".

- régler le dernier jour d'utilisation de l'appareil.

**G.4.15 Activation du code-barres de la recette**

Appuyer sur la touche "Recipe Barcode Enable" (Activation du code-barres de la recette) pour activer ou désactiver la possibilité de rappeler la recette en lisant le codes-barres avec un scanner de codes-barres.

**IMPORTANT**

- Lors de la création d'une nouvelle recette dans le menu "Recipe Setting" (Réglage de la recette), elle doit être enregistrée avec le champ du code-barres.
- La claviers de l'appareil à l'écran et le code-barres sont sensibles à la casse.
- Pour activer cette fonction, insérer la clé USB Bluetooth dans le scanner de codes-barres dans le port USB. Pour les instructions, voir F.4.1 *Port USB*.

G.4.16 Type d'alarme

Appuyer sur la touche "Alarm Type" (Type d'alarme) pour pouvoir définir une alerte contextuelle à la fin de :

- chaque étape de cuisson ("Stage" (Étape) ;
- durée pré-réglée ("Time" (Durée)).

Voir G.5 *Réglage de la recette*.

**G.4.17 Vitesse de ventilateur basse en préchauffage**

Appuyer sur la touche "Preheat Low Fan Speed" (Vitesse de ventilateur basse en préchauffage) pour régler la durée du ventilateur en périodes d'inactivité de l'appareil.



Appuyer sur cette touche à plusieurs reprises pour augmenter la vitesse du ventilateur.

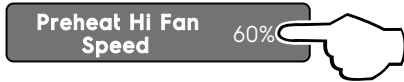
Le nouveau réglage s'affiche immédiatement.

Dès que la valeur maximale est atteinte, le réglage recommence par la valeur la plus faible.

- 10%= min.
- 100% = max.

G.4.18 Vitesse de ventilateur élevée en préchauffage

Appuyer sur la touche "Preheat Hi Fan Speed" (Vitesse de ventilateur élevée en préchauffage) pour régler la durée du ventilateur pendant la phase de préchauffage.



Appuyer sur cette touche à plusieurs reprises pour augmenter la vitesse du ventilateur.

Le nouveau réglage s'affiche immédiatement.

Dès que la valeur maximale est atteinte, le réglage recommence par la valeur la plus faible.

- 10% = min.
- 100% = max.

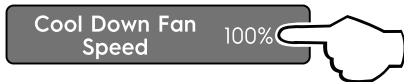


NOTE!

Lorsque le mode Économie d'énergie est activé, le ventilateur de la cavité démarre en fonction de la valeur de paramètre réglée dans "Vitesse de ventilateur élevée en préchauffage".

G.4.19 Vitesse de ventilateur en refroidissement

Appuyer sur la touche "Cool Down Fan Speed" (Vitesse de ventilateur en refroidissement) pour régler la vitesse du ventilateur pendant la phase de refroidissement.



Appuyer sur cette touche à plusieurs reprises pour augmenter la vitesse du ventilateur.

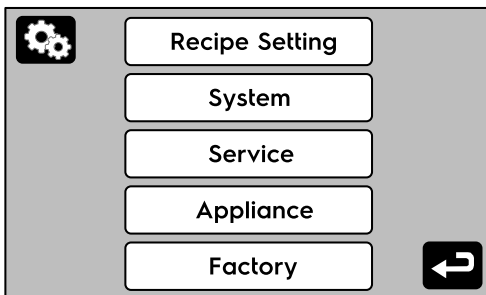
Le nouveau réglage s'affiche immédiatement.

Dès que la valeur maximale est atteinte, le réglage recommence par la valeur la plus faible.

- 10% = min.
- 100% = max.

G.5 Réglage de la recette

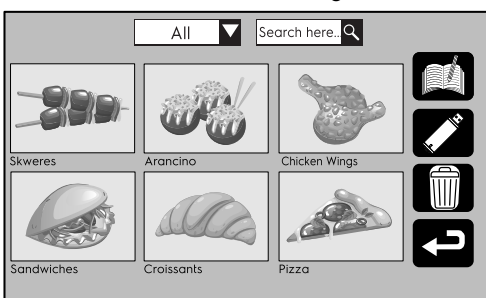
Appuyer sur l'icône noire  pour revenir au menu principal "Settings" (Réglages).




Appuyer sur la touche "Recipe Setting" (Réglage de la recette) pour définir les réglages de la recette.




L'écran affiche toutes les recettes enregistrées dans l'appareil.



ALL  Appuyer sur cette icône pour ouvrir un menu déroulant avec une liste des catégories. Utiliser cette liste déroulante pour retrouver facilement les recettes enregistrées.

Catégories :


- Breakfast (Petit-déjeuner)
- Lunch (Lunch)
- Dinner (Déjeuner)
- Snacks
- Toutes


Search here...  Icône de recherche. Elle permet de trouver facilement des recettes enregistrées en saisissant le nom de la recette.





NOTE!

Le système d'exploitation du four reconnaît les majuscules/minuscules.


 Appuyer sur cette icône pour régler de nouvelles recettes.

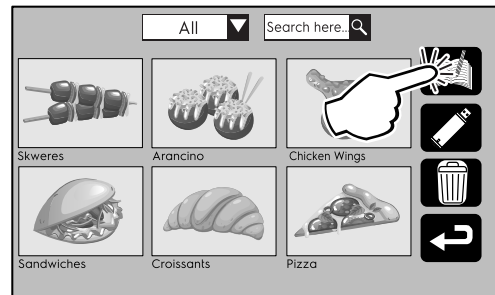
 Appuyer sur l'icône USB pour télécharger ou transférer des recettes. Pour des instructions supplémentaires, voir F.4.1 Port USB.

 Appuyer sur cette icône pour supprimer des recettes.

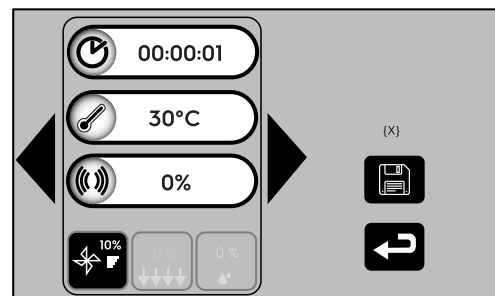
 L'icône de retour en arrière permet de revenir à l'écran précédent.

G.5.1 Création d'une nouvelle recette

Dans le menu "Recipe Setting" (Réglage de la recette), appuyer sur l'icône "Cookbook" (Livre de cuisine)  pour créer une nouvelle recette.




Le menu ci-dessous s'affiche.



Il est maintenant possible d'insérer les réglages de la recette pour la première étape de cuisson.



- temps de cuisson de l'étape actuelle (jusqu'à 20 minutes) ;
- température de cuisson de l'étape actuelle (de 30°C à 280°C) ;
- pourcentage de micro-ondes (de 0% à 100% - chaque étape augmente de 10%).
- pourcentage d'impingement (de 10% à 100% - chaque étape augmente de 10%).


Appuyer sur les flèches vers la droite  pour créer une nouvelle étape de la recette actuelle.



NOTE!

Il est possible de créer jusqu'à 15 étapes.

Pour se déplacer dans les étapes de cuisson, appuyer sur les flèches vers la droite  ou la gauche .

Appuyer sur l'icône  pour enregistrer les réglages. Le menu ci-dessous s'affiche.

1. Appuyer ici pour saisir le nom de la recette.



NOTE!

Le système d'exploitation du four reconnaît les majuscules/minuscules. Veiller à saisir le nom de la recette toujours de la même manière.

2. Appuyer ici pour saisir le code-barres de la recette.

Pour l'activation du champ de code-barres, voir G.4.15 *Activation du code-barres de la recette.*



NOTE!

Le système d'exploitation du four reconnaît les majuscules/minuscules. Veiller à saisir le nom de la recette toujours de la même manière.

3. Appuyer ici pour explorer les images archivées et sélectionner celle qui correspond à la recette.

Pour l'ajout d'images, voir G.4.6 *Modification de l'image de la recette.*

4. Appuyer ici pour attribuer une catégorie spécifique à la recette.

Appuyer sur cette touche à plusieurs reprises pour modifier le type de catégories de recettes.

Sélectionner une catégorie dans la liste ci-dessous :

- Breakfast (Petit-déjeuner)
- Lunch (Lunch)
- Dinner (Déjeuner)
- Snacks

5. Appuyer ici pour attribuer une alarme à une étape de cuisson ou à une durée prédéfinie.

Pour choisir entre attribuer une alarme à une étape de cuisson ou à une durée prédéfinie, voir G.4.16 *Type d'alarme.*

Il est possible de programmer jusqu'à 3 temps d'alarme différents pendant le processus de cuisson, afin de recevoir une alerte à l'écran pour indiquer que le point de contrôle spécifique est atteint.

La cuisson n'est pas interrompue par ces alarmes. La machine continue à cuire, même si l'alarme est toujours affichée.

Le réglage de "Time" (Temps) dans le menu "Appliance Setting" (Réglage de l'appareil) permet de choisir entre :

- temps ;
- mode snooze (automatique ou manuel) ;
- nom d'alarme personnalisé ;
- jusqu'à 5 sons d'alarmes différents ;



NOTE!


Le temps d'alarme réglé fait toujours référence au début du cycle de cuisson.

Le réglage de "Stage" (Étape) dans le menu "Appliance Setting" (Réglage de l'appareil) permet de choisir entre :

- index des étapes ;
- mode snooze (automatique ou manuel) ;
- nom d'alarme personnalisé ;
- jusqu'à 5 sons d'alarmes différents ;

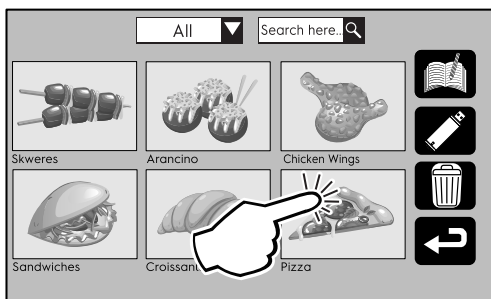


NOTE!

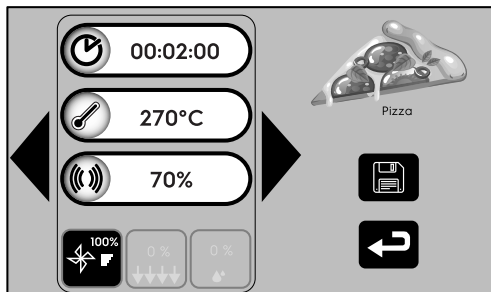
- Manual Snooze (Snooze manuel) = il est nécessaire d'appuyer sur l'icône d'annulation  pour fermer le message d'alarme.
- Auto Snooze (Snooze automatique) = le message d'alarme disparaît automatiquement après un certain temps.


G.5.2 Création d'une nouvelle recette à partir d'une recette existante

Dans le menu "Recipe Setting" (Réglage de la recette), appuyer sur l'image correspondante pour explorer les réglages d'une recette existante.




Le menu ci-dessous s'affiche.

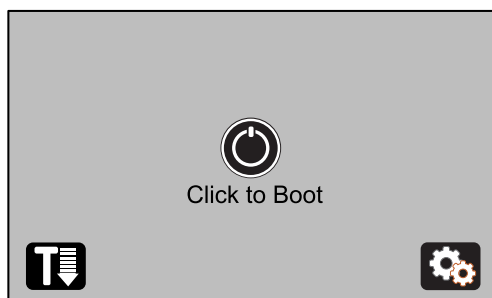



Modifier le réglage selon les besoins, appuyer sur l'icône  pour écraser la recette actuelle ou l'enregistrer sous une nouvelle recette pour en créer une autre, voir G.5.1 *Création d'une nouvelle recette*.

H MISE EN SERVICE


H.1 MISE EN MARCHÉ

- Vérifier que les composants suivants sont dans la bonne position.
 - “plaque inférieure amovible” ;
 - “admission du filtre à air” ;
 - “panneau de couvercle perforé” des filtres catalytiques.
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt  sur le panneau de contrôle.
- Le témoin intégré de la touche Marche/Arrêt s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension. Une barre de témoins animés s'affiche dans le bas de l'écran. L'appareil transfère le système d'exploitation.
- Lorsque l'écran ci-dessous apparaît, cela signifie que l'appareil est prêt à être utilisé.






- Appuyer sur l'icône “Cliquer pour démarrer” , l'écran principal apparaît.



- La phase de préchauffage démarre pour amener l'appareil à la température de préchauffage réglée. L'icône de température de préchauffage affiche une flèche animée. À la fin de cette phase, la flèche animée disparaît et cette icône  reste.

H.1.1 Modification d'une valeur de température de préchauffage

Appuyer sur l'icône de préchauffage  et insérer la valeur de température souhaitée.

Confirmer le choix avec l'icône “Confirmation”  ou appuyer sur l'icône “Annulation”  pour quitter sans enregistrer.

H.2 Usage quotidien



IMPORTANT

Voir le chapitre H.1 *MISE EN MARCHÉ* avant d'utiliser l'appareil.


Ouvrir la porte.

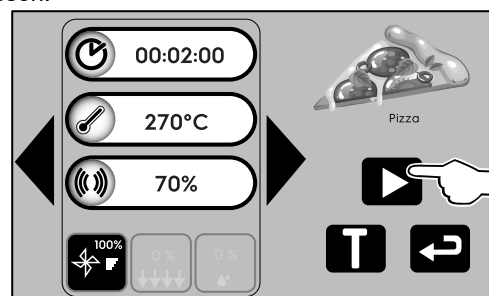
Introduire les aliments prêts à la cuisson sur la tablette anti-adhésive.

Insérer la tablette, avec la pelle de four, sur la plaque inférieure.

Fermer la porte et sélectionner la recette dans la liste.



Appuyer sur l'icône de démarrage  pour démarrer le cycle de cuisson.



**NOTE!**

Avant de démarrer le cycle de cuisson, il est possible de modifier les réglages du programme et de lancer le programme avec de nouvelles valeurs, si l'option "Show Recipe Details" (Affichage des détails de la recette) est active dans "Appliance Setting" (Réglage de l'appareil) (voir G.4.13 Affichage des détails de la recette).

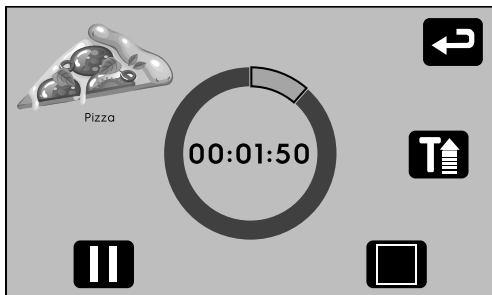
Veiller à ne pas écraser les nouveaux réglages de la recette dans la recette d'origine !

Un message d'alarme apparaît pour indiquer que la cavité du four n'est pas vide.



Confirmer le choix avec l'icône "Confirmation" pour continuer le cycle de cuisson ou appuyer sur Confirmer le choix avec l'icône "Annulation" pour quitter.

Une barre ronde animée commence le compte à rebours du temps de cuisson restant.

**NOTE!**

Si l'icône "Préchauffage" se met à s'animer, cela signifie que les résistances fonctionnent pour atteindre ou maintenir la température de cuisson souhaitée.

Appuyer sur l'icône "Pause" pour interrompre momentanément le cycle de cuisson.

Appuyer sur l'icône "Stop" pour annuler le cycle de cuisson actuel.

Appuyer sur l'icône "Retour" pour revenir au menu précédent avec la liste des recettes.

Ce message s'affiche à la fin de la phase de cuisson.



Il est possible d'allonger la phase de cuisson. L'appareil propose par défaut une prolongation de 10 secondes. Il est possible d'ajouter du temps en appuyant sur l'icône **+10**.

Appuyer sur l'icône de confirmation pour allonger le cycle de cuisson ou sur l'icône d'annulation pour quitter.

H.2.1 Messages d'avertissement courants**Porte ouverte**

- Si la porte est ouverte pendant la phase de cuisson ou de préchauffage, l'écran suivant s'affiche.



- Fermer la porte pour faire disparaître le message.

**IMPORTANT**

Le même message apparaît également si la fermeture de la porte est entravée par un objet ou de la saleté.

Veiller à éliminer tout obstacle ou à nettoyer la zone encrassée.

Température du four pas atteinte

- Si la température de la cavité n'atteint pas la température réglée dans la recette, l'écran suivant s'affiche.



- Confirmer le choix avec l'icône "Confirmation" pour continuer quand même ou appuyer sur l'icône "Annulation" pour quitter et revenir à l'affichage initial de la recette.

I NETTOYAGE DE L'APPAREIL**AVERTISSEMENT**

Voir "AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ".

I.1 Introduction au nettoyage



AVERTISSEMENT

Utiliser des gants résistants à la chaleur pour manipuler des pièces chaudes.

Afin de réduire l'impact de substances polluantes sur l'environnement, il est recommandé de nettoyer l'intérieur de l'appareil avec le produit S02 Degreaser² contenant des surfactants facilement biodégradables.



ATTENTION

- Ne pas utiliser de produits détergents à base de solvants (trichloréthylène) ou de poudres abrasives.
- Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs, comme de l'hypochlorite de sodium (eau de javel), de l'acide chlorhydrique (acide muriatique) ou d'autres acides pour nettoyer les surfaces de l'appareil.
Ne jamais utiliser ces produits, même pour nettoyer les zones limitrophes pour éviter que les vapeurs dégagées n'endommagent l'acier.
- Ne pas utiliser de brosses métalliques, de paille d'acier, de chiffons en fils de cuivre, de produits à base de sable ou produits similaires pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de lames de rasoir ou d'outil en métal sur les plateaux et la plaque supérieure d'impingement, car cela pourrait les endommager.



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation de produits chimiques, respecter les consignes de sécurité et les dosages recommandés imprimés sur l'emballage. Consulter le chapitre A.2 *Équipements de protection individuelle* pour la manipulation de produits chimiques.



IMPORTANT

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, des dépôts de graisse et de carbone peuvent être brûlés par les micro-ondes ; éliminer tous les débris de la zone de cuisson, risque qu'ils ne s'enflamment !
- Ne jamais plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau.

I.2 Entretien de l'appareil

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

I.3 Nettoyage de l'extérieur



NOTE!

Pour nettoyer facilement l'appareil, éliminer la saleté lorsqu'elle vient juste de se produire.

Utiliser de l'eau chaude, un chiffon doux ou une éponge et un détergent doux pour nettoyer les surfaces extérieures et un savon neutre pour la poignée.

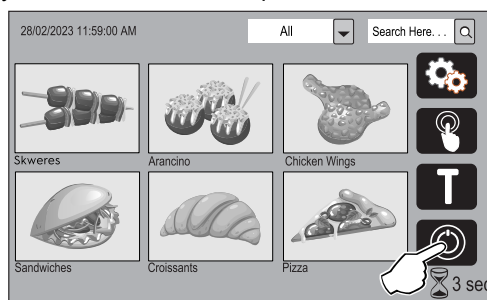
I.4 Nettoyage quotidien



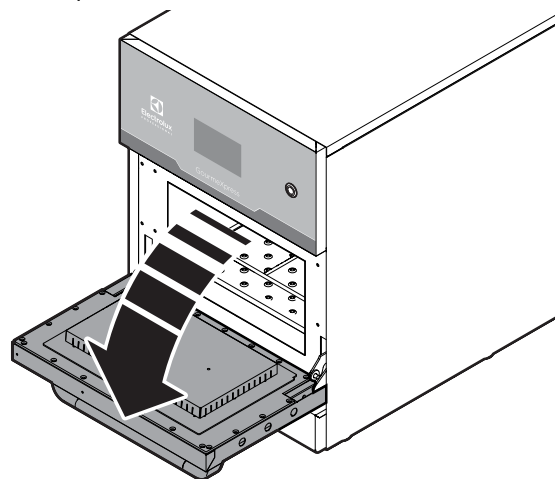
AVERTISSEMENT

Voir "*Équipements de protection individuelle*".

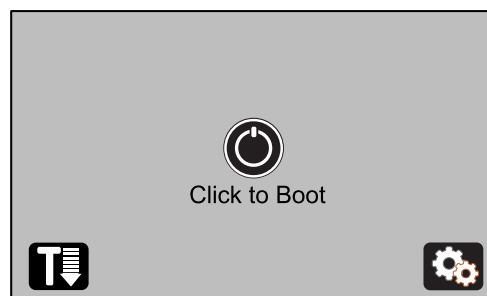
1. Maintenir le four en état d'inactivité.
2. Appuyer sur l'icône "Arrêt" pendant 3 secondes.



- L'appareil lance une phase de refroidissement rapide.
3. Ouvrir la porte du four.



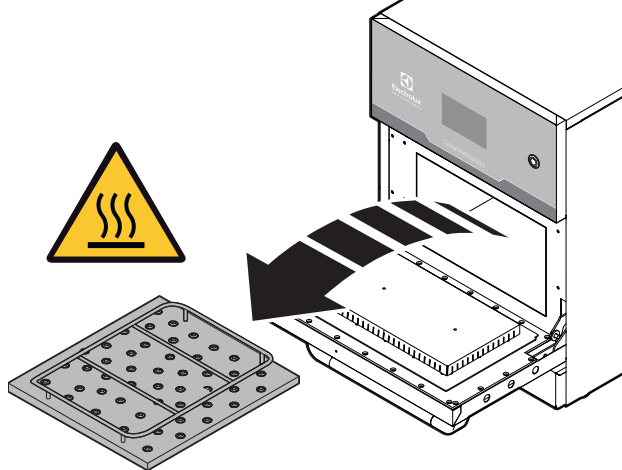
- Attendre environ 15 minutes que la phase de refroidissement se termine.
- Dès que la température de 70°C est atteinte, l'écran suivant s'affiche automatiquement.



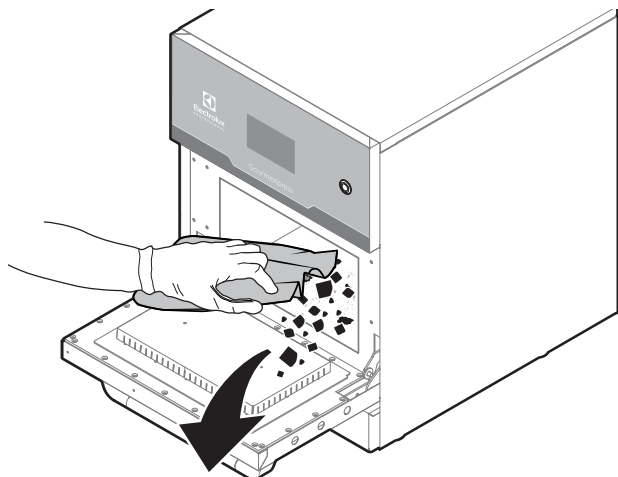
4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour arrêter l'appareil (voir F.5 *Panneau de contrôle*).
5. Mettre l'appareil hors tension et débrancher délicatement le cordon électrique, le cas échéant.

2. Il peut être commandé sous la référence 0S2882.

6. Retirer la plaque inférieure amovible.



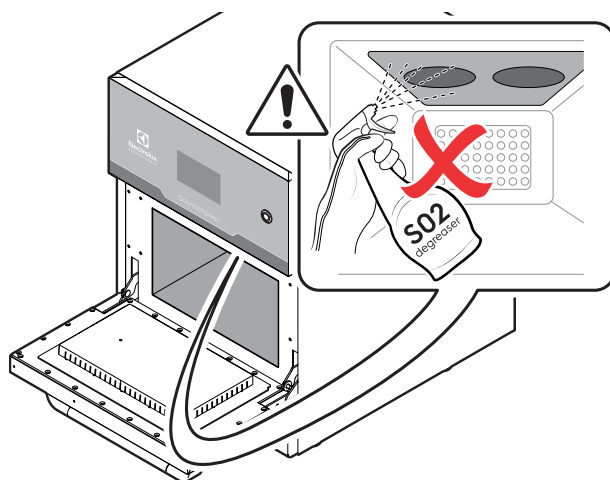
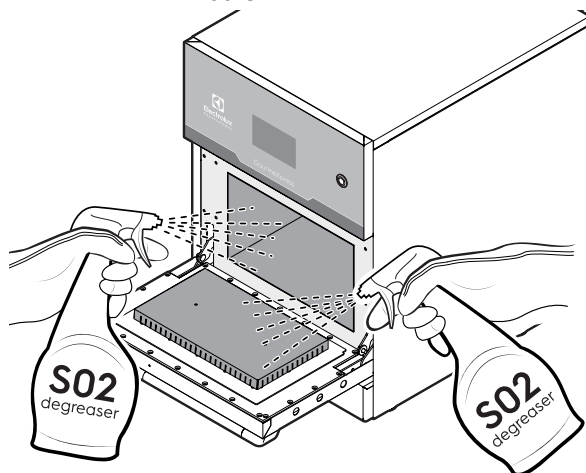
7. Éliminer tous les débris dans la zone de cuisson.



8. Vaporiser du dégraissant S02 à l'intérieur de la cavité du four et l'intérieur de la porte.

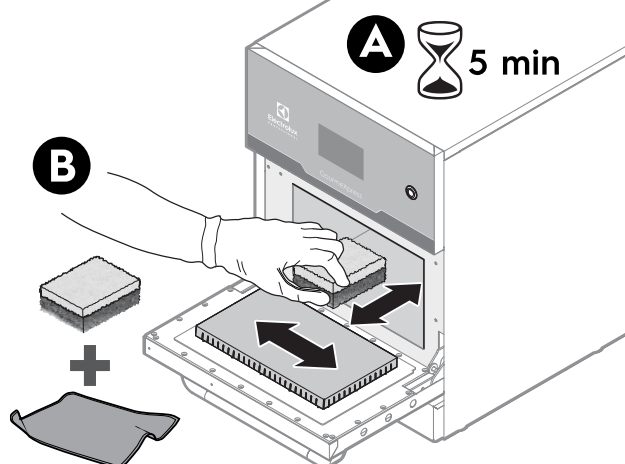


NOTE!
Pour obtenir des résultats de nettoyage maximum, vaporiser le dégraissant avec l'appareil à environ 50°C.



ATTENTION
Ne jamais vaporiser le nettoyant S02 directement sur la plaque d'impingement supérieure.

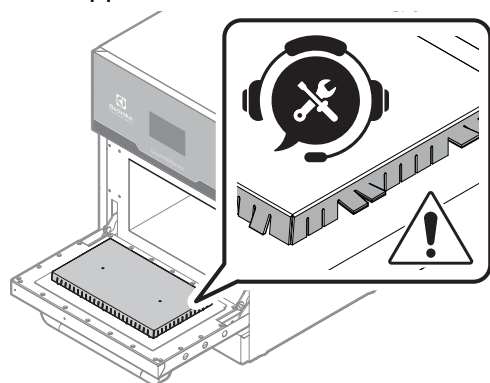
9. Laisser également tremper 5 minutes et frotter la surface en acier inoxydable avec une éponge abrasive.



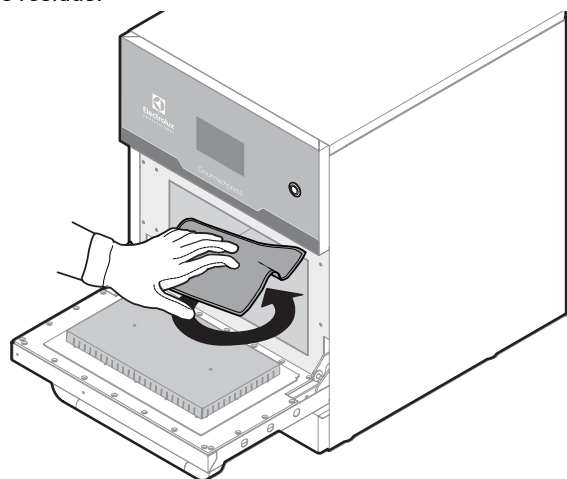
ATTENTION

Ne pas déformer les ailettes de choke de la partie intérieure de la porte.

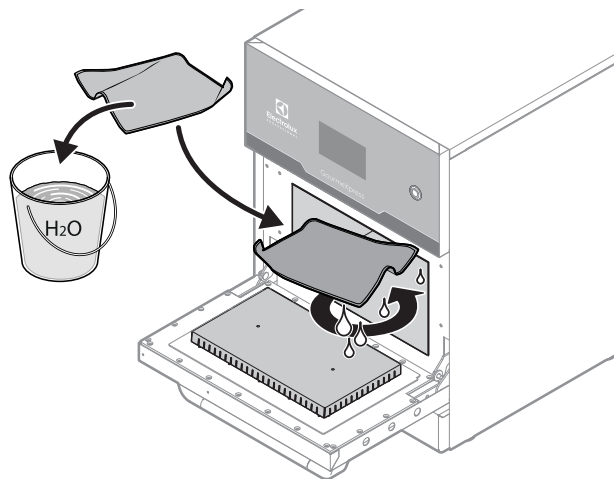
En cas de déformation, ne plus utiliser l'appareil et contacter le SAV.



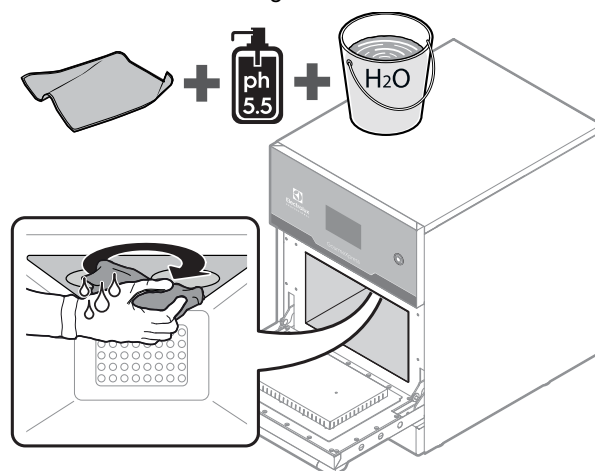
10. Essuyer avec un chiffon humide pour éliminer le produit et les résidus.



11. Rincer à l'aide d'un chiffon humide et de l'eau fraîche.

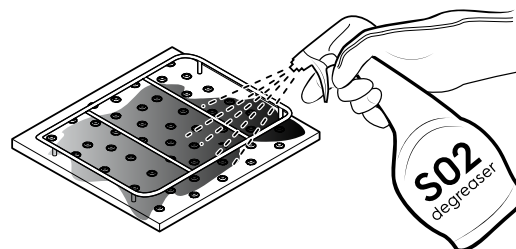


12. Nettoyer la plaque d'impingement uniquement avec un chiffon humide et du détergent neutre.

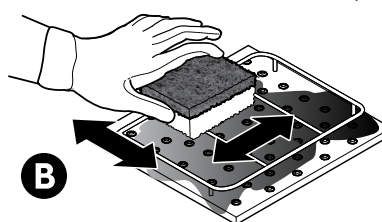
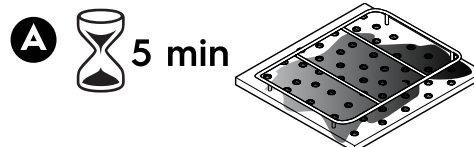


I.4.1 Plaque inférieure amovible

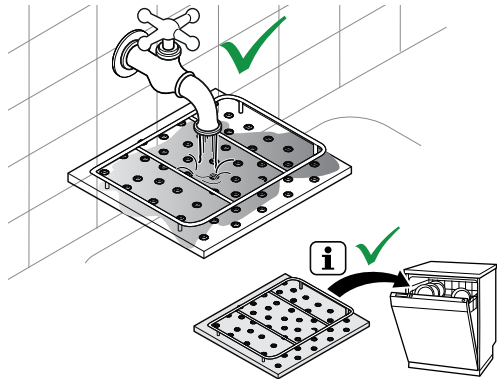
1. Vaporiser du dégraissant sur la plaque inférieure amovible.



2. Laisser également tremper 5 minutes et frotter la surface en acier inoxydable avec une éponge abrasive.



3. Rincer à l'eau fraîche.



NOTE!
La plaque inférieure amovible est lavable en lave-vaisselle.

I.4.2 Nettoyage des tablettes anti-adhésives



IMPORTANT

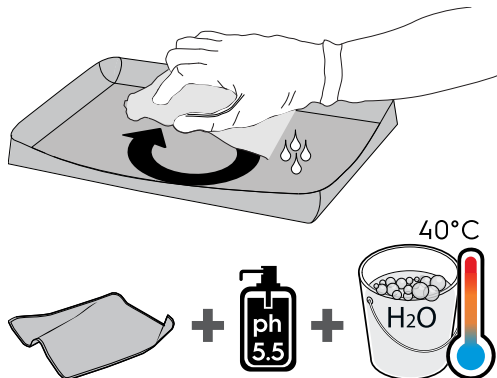
Le matériau de revêtement des plateaux se nettoie facilement mais la durée de vie du plateau dépend grandement de l'usage qui est en fait et du soin qui lui est apporté.

1. Essuyer les plateaux à l'aide d'un chiffon en coton humide et doux (ou un torchon), d'un détergent neutre et d'eau chaude.



ATTENTION

Ne pas utiliser de tampons abrasifs, de racloirs ou de brosses dures pour éliminer la graisse et les dépôts carbonisés.



2. Égoutter le plateau et le laisser sécher à plat.

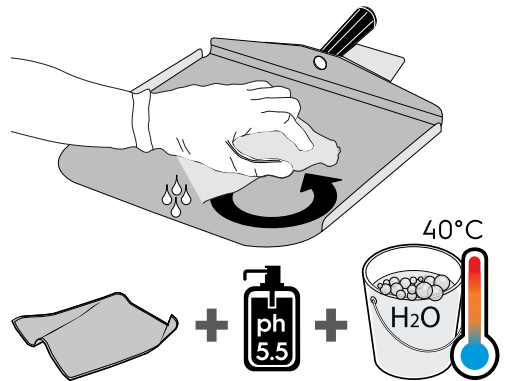


ATTENTION

- Ne pas mettre les plateaux en lave-vaisselle.
- Ne pas immerger les plateaux sous l'eau et ne pas le laisser tremper dans l'eau.
- Ne jamais couper ou utiliser des ustensiles métalliques tranchants sur la surface du plateau.
- Ne jamais racler le revêtement spécial des plateaux.
- Ne pas déformer les plateaux.

I.4.3 Nettoyage de la pelle pour four

1. Essuyer la pelle en aluminium à l'aide d'un chiffon en coton humide et doux (ou un torchon), d'un détergent neutre et d'eau chaude.



2. Égoutter le plateau et le laisser sécher à plat.

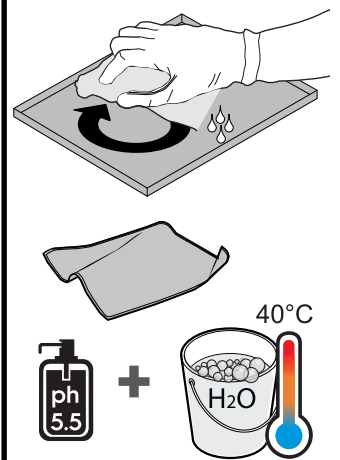
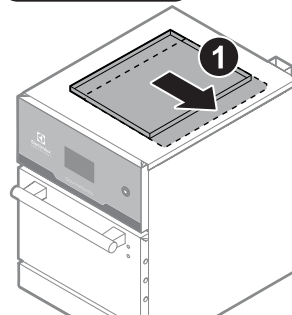


ATTENTION

- Ne pas utiliser de tampons abrasifs, de racloirs ou de brosses dures pour éliminer la graisse et les dépôts carbonisés.
- La pelle en aluminium n'est pas lavable en lave-vaisselle.

I.4.4 Nettoyage de la plaque de pelle

1. Déverrouiller la plaque de pelle des trois petites goupilles sur le haut de l'appareil.
2. Essuyer la plaque de pelle à l'aide d'un chiffon en coton humide et doux (ou un torchon), d'un détergent neutre et d'eau chaude.

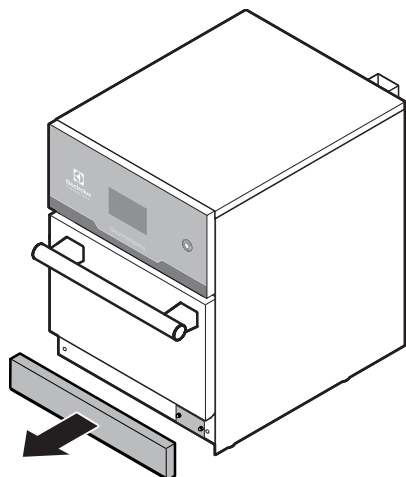


NOTE!

La plaque de pelle est lavable en lave-vaisselle.

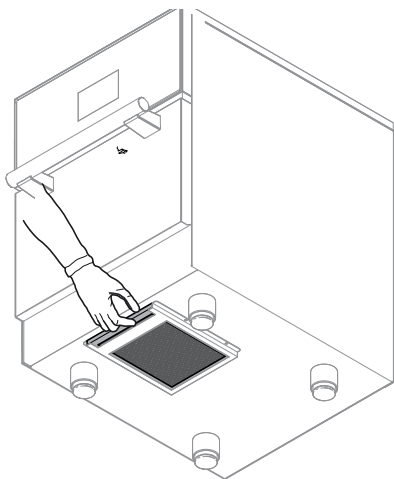
I.4.5 Nettoyage du filtre d'admission d'air inférieur

1. Enlever le panneau frontal du port USB.

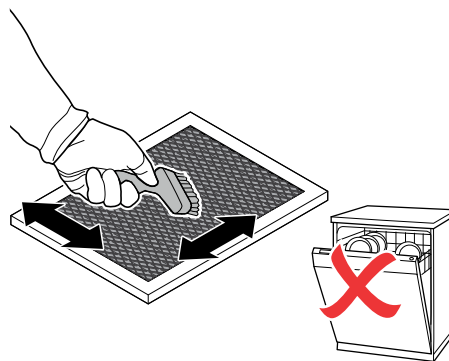


NOTE!
Le panneau est bloqué par des aimants et des goupilles.

2. Extraire le filtre d'admission d'air.



3. Nettoyer le filtre à air avec une brosse douce.



ATTENTION

Ne pas mettre le filtre en lave-vaisselle.



IMPORTANT

- Avant d'utiliser l'appareil, veiller à réinstaller correctement la plaque inférieure amovible et le filtre d'admission d'air inférieur.
- Vérifier qu'il ne reste plus rien (chiffon, éponge, essuie-tout, ...) à l'intérieur de la cavité de four.

I.5 Remplacement des filtres catalytiques



IMPORTANT

Toujours contacter le SAV pour le remplacement des filtres catalytiques.



ATTENTION

Remplacer uniquement les filtres catalytiques. Il n'est pas possible de les nettoyer.



PRENEZ SOIN DE L'ENVIRONNEMENT !

Les filtres catalytiques sont considérés comme des déchets non-recyclables et doivent être évacués conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

J MAINTENANCE



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ".



IMPORTANT

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

J.1 Informations concernant l'entretien

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

J.2 Intervalles d'entretien

Il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire • Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante	• Tous les jours	• Opérateur
Protections mécaniques • Vérifier l'état de conservation, contrôler l'absence de déformations, desserrages ou altérations	• Tous les mois	• SAV

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Contrôle <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les pièces mécaniques ne présentent pas de fissures ou de déformations, serrage des vis : vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre en état le cas échéant 	<ul style="list-style-type: none"> Tous les ans 	<ul style="list-style-type: none"> SAV
Structure de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> Serrage des boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> Tous les ans 	<ul style="list-style-type: none"> SAV
Signalisation de sécurité <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> Tous les ans 	<ul style="list-style-type: none"> SAV
Armoire de commande électrique <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> Tous les ans 	<ul style="list-style-type: none"> SAV
Câble de branchement électrique et fiche <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la fiche. 	<ul style="list-style-type: none"> Tous les ans 	<ul style="list-style-type: none"> SAV
Révision générale de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> Vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, etc. 	Tous les 10 ans ¹	<ul style="list-style-type: none"> SAV
Entretien préventif <ul style="list-style-type: none"> Éliminer les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil. 	Tous les 6 mois ²	<ul style="list-style-type: none"> SAV
Contrôle <ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état des parties internes. examiner et nettoyer le système d'évacuation. 	Tous les 6 mois ²	<ul style="list-style-type: none"> Service

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

2. Dans des conditions ambiantes particulières (par exemple, utilisation intensive de l'appareil, milieu ambiant saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence d'entretien préventif.

K DÉPANNAGE

K.1 Introduction

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

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

Certaines anomalies sont signalées par des signaux sonores.

Si le problème persiste, appeler le SAV :

- Débrancher l'appareil de l'alimentation principale ;

- Couper le disjoncteur de protection en amont de l'appareil ;
- Sans oublier de préciser :
 - le type d'anomalie
 - le PNC (code produit) de l'appareil
 - le Ser. No. (numéro de série de l'appareil).



IMPORTANT

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

K.2 Pannes communes

Anomalie	Type d'anomalie	Causes possibles	Actions
L'appareil ne démarre pas.	Blocage	L'appareil n'est pas branché correctement à l'alimentation électrique.	Vérifier que l'interrupteur général de l'appareil est allumé.
		La fiche n'est pas insérée correctement dans la prise.	Vérifier que la fiche est introduite correctement dans la prise de courant. Vérifier que le courant arrive à la prise.
		Thermostat de sécurité déclenché.	Localiser le thermostat à l'arrière du four, réinitialiser et redémarrer le four.
L'appareil ne chauffe pas.	Perte de performance.	La porte est ouverte.	Fermer la porte.
		L'appareil est éteint.	Mettre l'appareil en marche.
Les messages d'erreur s'affichent à l'écran de l'appareil : "Door open" (Porte ouverte).	Perte de performance.	Porte pas correctement fermée.	Éliminer les objets éventuels et veiller à fermer la porte correctement.
		Micro-rupteur de porte défectueux.	Contacter le SAV.
Résultats de cuisson insatisfaisants.	Perte de performance.	Cavité du four encrassée.	Voir le chapitre I <i>NETTOYAGE DE L'APPAREIL</i> .
		Programme ou menu incorrect sélectionné.	Vérifier la liste des programmes ou menus et sélectionner le programme ou menu correct.
		État initial inapproprié des aliments (congelés ou réfrigérés)	Veiller à introduire dans la cavité du four uniquement des aliments dans l'état recommandé.
		Spécifications incorrectes des aliments.	Vérifier que le poids et la taille des produits sont adaptés.
Affichage d'une température incorrecte.	Perte de performance.	Sonde de température défectueuse.	Contacter le SAV.
Température de cuisson trop basse.	Perte de performance.	Procédure de nettoyage pas exécutée correctement.	Voir le chapitre I <i>NETTOYAGE DE L'APPAREIL</i> .
		L'appareil ne chauffe pas totalement.	Faire chauffer l'appareil jusqu'à la température réglée, puis laisser fonctionner en l'état pendant 5 minutes.
		Éléments chauffants défectueux.	Contacter le SAV.
Surchauffe du magnétron.	Perte de performance.	Filtre à air encrassé ou obstrué.	Éliminer tous les obstacles éventuels de l'admission d'air du filtre. Nettoyer le filtre à air.
Surchauffe du ventilateur du moteur.	Perte de performance.	Filtre à air encrassé ou obstrué.	Éliminer tous les obstacles éventuels de l'admission d'air du filtre. Nettoyer le filtre à air.

L ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Voir "AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ".

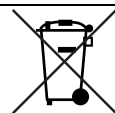
L.1 Procédure relative à l'élimination de l'appareil

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

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

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

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



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



NOTE!

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

CE