

Cellules de refroidissement/de congélation

Lengthwise




FR Mode d'emploi





595R 362 00- 2023.09

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 ;
 - Téléchargement du dernier manuel mis à jour sur le site Internet 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.

Table des matières

A	AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
A.1	Informations générales	4
A.2	Équipements de protection individuelle	4
A.3	Sécurité générale	5
A.4	Consignes de sécurité générales	5
A.5	Chargement et déchargement du produit	7
A.6	Nettoyage et entretien de l'appareil	7
B	CONDITIONS DE GARANTIE ET EXCLUSIONS DE LA GARANTIE	9
C	INFORMATIONS GÉNÉRALES	9
C.1	Introduction	9
C.2	Utilisation prévue et contraintes d'utilisation	9
C.3	Essai et inspection	9
C.4	Identification de l'appareil	9
C.5	Droits d'auteur	10
C.6	Conservation du Manuel	10
C.7	Destinataires du Manuel	10
C.8	Définitions	10
C.9	Responsabilités	10
D	UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE	10
D.1	Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil	10
D.2	Consignes d'utilisation de base de l'appareil	11
E	FONCTIONNEMENT	12
E.1	Fonctions de l'appareil	12
E.2	Panneau de contrôle	12
E.3	Page de démarrage	12
E.4	Icônes principales de l'écran tactile	12
E.5	Cycles principaux de l'appareil	13
E.6	Connectivité de l'appareil	13
E.7	Zone des menus à tiroir	13
E.7.1	Départ différé	15
E.8	Mode Manuel	16
E.8.1	Réglage du cycle	16
E.8.2	Menu à tiroir multiphase	21
E.9	Mode Automatique	23
E.9.1	Cycles+/Cycles spéciaux	25
E.10	Mode Programmes	28
E.11	Mode Page d'accueil (SkyHub/SoloMio)	32
E.12	Mode Hygiène	32
E.13	Mode Réglages	33
E.14	Mode Aide	37
E.15	Mode Agenda (MyPlanner/Calendrier)	38
E.16	Mode USB	40
E.17	Mode Graphiques	42
E.18	MODE SKYDUO/MATCH (en fonction du modèle - option)	42
F	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL	45
F.1	Entretien courant	45
F.1.1	Informations concernant l'entretien	45
F.1.2	Nettoyage de l'appareil	45
F.1.3	Nettoyage de l'intérieur et des accessoires	45
F.1.4	Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée	46
F.2	Réparation et entretien exceptionnel	46
G	DÉPANNAGE	46
G.1	Tableau des anomalies	46
G.2	Problèmes de connectivité de l'appareil (en fonction de la version du logiciel)	51
H	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	52
H.1	Fonctions ergonomiques	52
H.1.1	Certification	52
H.1.2	Recommandations générales	52

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

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



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit.



IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Équipotentialité



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



Détails et explications

Fabricant






Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italie






www.electroluxprofessional.com

- Ces appareils sont conçus pour être utilisés dans des applications commerciales, comme des cuisines, des restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc. mais pas pour la production alimentaire de masse en continu.
- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et aux compétences insuffisantes si elles sont surveillées ou si elles ont été instruites sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
 - Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
 - Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
 - Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
- Pour votre sécurité, il ne faut pas emmagasiner ou utiliser d'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.
- Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage de la machine.
- 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	●	●	● ²	—	—
Réglages	○	●	—	—	—

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Casque 
Nettoyage normal	○	●	● ¹⁻³	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	● ¹⁻³	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	EPI PRÉVU				
○	EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE				
—	EPI NON PRÉVU				

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

2. Pendant ces opérations, porter des gants permettant de protéger les mains des plaques froides lorsqu'elles sont retirées de l'appareil. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

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

A.3 Sécurité générale



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



A.4 Consignes de sécurité générales

Protections installées sur la machine

- Sur la machine, les protections sont représentées par :
 - des protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à la machine et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'ustensiles ou d'outils. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.
 - des protections mobiles verrouillées (porte) pour l'accès à l'intérieur de la machine ;
 - des volets d'accès à l'équipement électrique de la machine, réalisés à l'aide de panneaux à charnières, qu'il est possible d'ouvrir avec des outils. L'ouverture de la porte n'est pas permise lorsque la machine est branchée au secteur.

Pictogrammes de sécurité devant figurer sur la machine ou à proximité de cette dernière

Interdiction	Signification
	Ne pas retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)

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

Non-utilisation

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

Mises en garde lors de l'utilisation et de l'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur la machine. 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 par des avis parfaitement visibles.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de la machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent manuel.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.
- Les opérations d'entretien de l'appareil sont réservées exclusivement au personnel spécialisé portant les équipements de protection individuelle nécessaires et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.
- Il est interdit de faire fonctionner la machine après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.

Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

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

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

Risques résiduels

- La machine met en évidence des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés lors de la conception ou de l'installation de protections appropriées. Quoi qu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent Manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine. Pendant les phases de l'installation, des espaces suffisants sont prévus autour de la machine en vue de limiter ces risques.

Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours :

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

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur la machine sont énoncés ci-après : ces 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 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 la machine sans se munir des gants de protection
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Chute de l'opérateur	L'opérateur intervient sur la machine en utilisant des systèmes d'accès à la partie supérieure de celle-ci non appropriés (par ex., échelle, ou en montant directement sur la machine).
Basculement des charges	Au cours de la manutention de l'appareil ou du retrait de l'emballage contenant l'appareil à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré
Chimique (gaz réfrigérant)	Inhalation de gaz réfrigérant. Toujours consulter les étiquettes présentes sur l'appareil
Lésions de la vue, de la peau	Exposition à des rayons UV pour les appareils équipés de lampe germicide, en cas de panne au blocage de la porte

Utilisation normale de la machine

- Si l'appareil contient un émetteur UV, NE PAS regarder vers la source lumineuse.
- 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 doit désactiver immédiatement la machine.

A.5 Chargement et déchargement du produit

- Couvrir ou emballer les aliments avant de les placer dans l'appareil.
- Se munir de gants de protection pour effectuer les opérations de chargement et de déchargement des aliments.
- En ce qui concerne la charge maximale de chaque appareil et de chaque plateau, respecter les indications figurant dans le tableau ci-dessous :

Modèles	Charge maximale de l'appareil (kg)	Charge maximale du plateau (kg)
SKCH30 (30 kg)	30	40 (88,18 lb)
SKCH50 (50 kg)	50	40 (88,18 lb)
SKCH70 (70 kg)	100	40 (88,18 lb)
SKCH100 (100 kg)	100	Voir les spécifications du chariot ¹
SKCH150 (150 kg)	150	Voir les spécifications du chariot ¹
SKCH200 (200 kg)	200	Voir les spécifications du chariot ¹

1. Le chariot est un accessoire disponible en option. Voir les spécifications correspondantes.

A.6 Nettoyage et entretien de l'appareil

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

Entretien courant

- Couper le courant avant de nettoyer l'appareil.
Pour plus de détails, voir le paragraphe Raccordement électrique, dans le Manuel d'installation.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau ou des nettoyeurs vapeur.

Nettoyage du meuble et des accessoires

- Veiller à bien choisir et utiliser les produits de nettoyage pour conserver l'appareil en bon état de fonctionnement et de sécurité.
- Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère) ; après quoi, rincer et sécher soigneusement. Mettre les éléments dans un lave-vaisselle, le cas échéant.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.), de poudres ou d'agents abrasifs, de pailles de fer ou d'éponges susceptibles d'endommager les surfaces. Éviter d'utiliser des solvants organiques et des huiles essentielles. Ces substances pourraient endommager les éléments en matière synthétique de l'appareil.

- Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Veiller à toujours manipuler la sonde avec prudence, car il s'agit d'un objet pointu. Faire par conséquent particulièrement attention pendant l'opération de nettoyage.

Entretien préventif

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

Réparation et entretien exceptionnel

- Les réparations et les entretiens exceptionnels doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de défaillance ou de dégât résultant de l'intervention d'un technicien non autorisé par le fabricant, auquel cas la garantie originale du fabricant sera invalidée.

Pièces et accessoires

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

Intervalle d'entretien

- 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. Quoiqu'il en soit, il est recommandé de procéder à un entretien régulier et particulièrement soigné de l'appareil afin de réduire au maximum les arrêts machine.
- Il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire • Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante.	Quotidienne	Opérateur
Protections mécaniques • Vérifier l'état de conservation, contrôler l'absence de déformations, desserrages ou altérations	Tous les 6 mois	Service
Contrôle • Contrôler la partie mécanique servant à s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état.	Annuelle	Service
Structure de l'appareil • Vérifier le serrage des boulons (vis, systèmes de fixation, etc.) de la machine.	Annuelle	Service
Signalisation de sécurité • Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	Annuelle	Service
Armoire de commande électrique • Contrôler l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Contrôler les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine.	Annuelle	Service
Câble de connexion électrique • vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer au besoin)	Tous les ans	Service
Révision générale de l'appareil • Vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, ...	Tous les 10 ans ¹	Service

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

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

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



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

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 a été conçu pour le refroidissement et/ou la congélation à air pulsé et la conservation des aliments (il abaisse rapidement la température des aliments cuits pour préserver leurs qualités initiales pendant un certain temps et garantit leur durabilité pendant plusieurs jours), ainsi que pour le réchauffement des aliments.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.



ATTENTION

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



NOTE!

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

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 Identification de l'appareil

Ce Manuel concerne les différents modèles de Lengthwise. Pour de plus amples détails relatifs au modèle concerné, se référer à la "Fiche technique".

C.5 Droits d'auteur

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

C.6 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.7 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

- 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.8 Définitions

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

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de l'appareil.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout SAV agréé par Electrolux Professional SPA.
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.9 Responsabilités

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

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

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

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

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

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

D UTILISATION NORMALE DE LA MACHINE

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

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

L'opérateur doit :

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

- avoir reçu une formation spécifique à l'utilisation correcte de l'appareil.



IMPORTANT

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

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

- Connaissance suffisante de la technologie et expérience spécifique dans l'utilisation de l'appareil.
- Culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu

du Manuel ; y compris capacité à interpréter correctement les schémas, la signalisation et les pictogrammes.

- Connaissances techniques suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

E FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

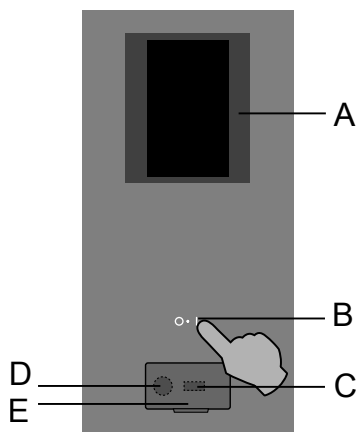
Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

E.1 Fonctions de l'appareil

L'appareil permet de refroidir, congeler et préserver les aliments.

Il abaisse rapidement la température des aliments cuits en conservant la qualité du produit intacte et en le maintenant en bon état pendant plusieurs jours.

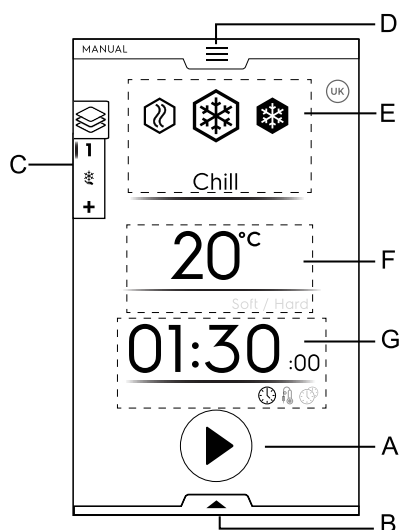
E.2 Panneau de contrôle



- A. Écran d'affichage tactile
- B. Bouton ON/OFF
- C. Entrée/sortie de clé USB
- D. Connexion pour les accessoires / récupération des données
- E. Couvercle ouvrable

E.3 Page de démarrage

Lorsque l'appareil est en marche, l'afficheur s'allume, charge le logiciel et, après quelques instants, affiche par défaut la page de démarrage en mode MANUEL.



- A. Bouton de mise en marche
- B. Menu à tiroir des utilitaires (menu à tiroir inférieur)
- C. Menu à tiroir multiphase
- D. Menu à tiroir principal (menu à tiroir supérieur)
- E. Cycles principaux
- F. Température de la cavité
- G. Zone Temps / Sonde alimentaire / Multitimer

E.4 Icônes principales de l'écran tactile

Zone Température

20°C Température actuelle

Zone Temps / Sonde alimentaire / Multitimer

01:30 Temps de réfrigération



Icône de signalisation de l'heure



Icône de signalisation de la sonde



Icône d'estimation du temps restant



Icône de signalisation du multitimer

Zone du menu à tiroir multiphase



Icône du menu à tiroir multiphase

Les aliments peuvent être réfrigérés, congelés ou cuits en différentes phases.

L'appareil propose des programmes se composant de plusieurs phases séquentielles.

Icônes d'information



Niveau de vitesse du ventilateur

(disponible uniquement sur les modèles 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Appuyer sur l'icône pour régler la vitesse du ventilateur de la cavité.



Icône d'avertissement d'ouverture de la porte

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



Icône de signalisation compresseur en marche

L'icône apparaît lorsque le compresseur commence à fonctionner par impulsions.

Elle reste affichée jusqu'à l'arrêt de fonctionnement du compresseur.

Appuyer sur l'icône pour ouvrir la fenêtre contextuelle d'information.



Icône de signalisation de cycle de dégivrage activé

L'icône apparaît lorsque le dégivrage est en cours.

L'icône reste affichée jusqu'à la fin du dégivrage.

Appuyer sur l'icône pour ouvrir la fenêtre contextuelle d'information.







Maintenir l'icône enfoncée pendant quelques secondes pour passer le dégivrage.

(Uniquement si l'icône est blanche dans l'économiseur d'écran.)


Commandes de l'écran tactile



Confirmation et enregistrement de la sélection


-  Annulation de la sélection ou fermeture de la fenêtre contextuelle
-  Retour à l'écran précédent
-  Icône de démarrage
-  Icône d'arrêt
(Maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes)
-  Déplacement entre les pages (défilement horizontal) ou augmentation/diminution d'une valeur
-  Déplacement entre les pages (défilement vertical)

Icônes de signalisation


-  Icône de signalisation des alarmes

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

L'icône reste affichée jusqu'à ce que le problème soit résolu.


-  Avertissements

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

-  Informations

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


E.5 Cycles principaux de l'appareil

-  Cycle de réfrigération
(plage de température : +10°C ; -41°C)¹

À noter que le cycle de refroidissement positif est prévu pour les aliments destinés à être consommés dans les jours qui suivent. Il est possible de choisir entre deux pré-réglages de température dans la fenêtre contextuelle de température.

- Léger : recommandé pour les aliments comme les légumes ou les aliments peu épais.
Les valeurs par défaut du refroidissement léger sont 0°C et 1:30 minutes. Si le réglage change, les valeurs changent aussi.
- Poussé : recommandé pour les aliments plus gros.
Les valeurs par défaut du refroidissement poussé sont 20°C et 1:30 minutes. Si le réglage change, les valeurs changent aussi.

1. En fonction du modèle

-  Cycle de congélation¹
(plage de température : +10°C ; -41°C)


La congélation permet de conserver les aliments pendant des périodes plus longues (semaines ou mois).

La congélation rapide consiste à atteindre une température négative (-18°C / -0,4°F) au cœur du produit en un laps de temps le plus court possible.

Les valeurs par défaut de la congélation sont -41°C et 4:00 h:m. Si le réglage change, les valeurs changent aussi.

Ce procédé permet de ne pas abîmer les tissus du produit au moment de la décongélation, et de conserver intacts son aspect et ses principes nutritifs. Dans ce cycle, la température des aliments oscille entre -20°C (-4°F) et -18°C (-0,4°F) après la congélation.

1. Disponible en fonction du modèle.

-  Réchauffage léger
(plage de température : +40°C ; -18°C)

Le cycle Réchauffage léger permet de réchauffer les aliments pour des fonctions de cuisson limitées jusqu'à +40°C (levage, décongélation).

Si l'on sélectionne le cycle Réchauffage léger ou un cycle multiphase avec des phases mixtes (Refroidissement-Congélation-Réchauffage léger), les normes sont désactivées automatiquement.

Si la dernière phase est Réchauffage léger, la phase de maintien à température automatique n'est pas disponible.

E.6 Connectivité de l'appareil

Si l'appareil est connecté à distance au Cloud, différentes icônes indiquant l'état de la connexion s'affichent.

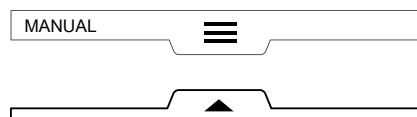


Icônes d'état de la connexion

-  Appareil connecté au Cloud via WiFi. Le signal WiFi est **bon**.
-  Appareil connecté au Cloud via WiFi. Le signal WiFi est **moyen**.
-  Appareil connecté au Cloud via WiFi. Le signal WiFi est **insuffisant**.
-  Appareil connecté au Cloud via Ethernet.

En cas de problèmes de connexion, voir le paragraphe G.2 *Problèmes de connectivité de l'appareil (en fonction de la version du logiciel)*.

E.7 Zone des menus à tiroir



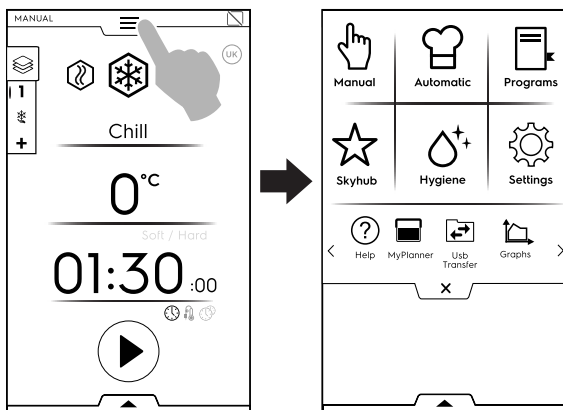
Les menus à tiroir sont une extension qui se trouve à l'intérieur de certains environnements du menu et contiennent des options et fonctions.

La composition des menus à tiroir dépend des paramètres de réglage (voir le chapitre E.13 *Mode Réglages*).

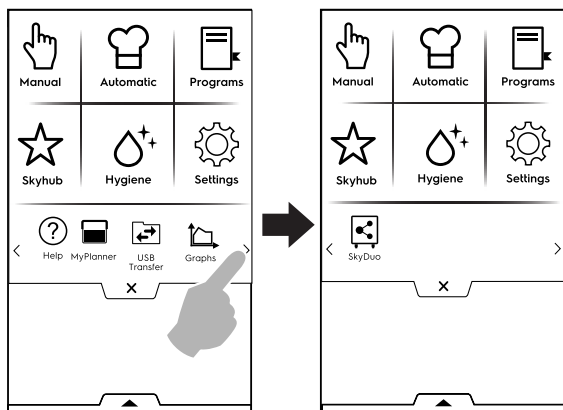
• MENU À TIROIR SUPÉRIEUR

Il permet de naviguer dans le menu principal.

- Ouverture du menu à tiroir supérieur :



- Déplacement entre les pages :



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

- Fermeture du menu à tiroir supérieur :

Appuyer sur **X** pour le fermer.

Menu à tiroir supérieur principal



Mode Manuel

Le mode "Manuel" permet de personnaliser les cycles, en choisissant les cycles Réchauffage léger – Refroidissement – Congélation X et en réglant la durée et la température.

(voir le chapitre E.8 *Mode Manuel*)



Mode Automatique

Le mode "Automatique" permet l'activation automatique de la cellule de refroidissement sur le cycle le plus approprié en fonction des aliments, en réglant quelques simples fonctions.

(voir chapitre E.9 *Mode Automatique*)



Mode Programmes

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

(voir chapitre E.10 *Mode Programmes*)



Mode Page d'accueil (SkyHub/SoloMio)

Le mode "Page d'accueil" permet de personnaliser le menu d'affichage en fonction des besoins.

(voir le chapitre E.11 *Mode Page d'accueil (SkyHub/SoloMio)*)



Mode Hygiène

Le mode "Hygiène" permet de nettoyer automatiquement la cavité de l'appareil en sélectionnant le programme le mieux adapté.

(voir le chapitre E.12 *Mode Hygiène*)



Mode Réglages

Le mode "Réglages" permet de personnaliser les fonctions de l'appareil pour en améliorer l'utilisation.

Il permet d'activer ou désactiver les divers environnements et de modifier leurs options.

(voir le chapitre E.13 *Mode Réglages*)

< Zone de défilement >



Aide

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

(voir le chapitre E.14 *Mode Aide*)



Agenda (MyPlanner/Calendrier)

Cette fonction permet de planifier les activités de l'appareil, les cycles de refroidissement – congélation – réchauffage, les programmes d'hygiène ou de mettre des rappels, en fonction de l'agenda.

(voir le chapitre E.15 *Mode Agenda (MyPlanner/Calendrier)*)



Transfert USB

Le mode "USB" permet de télécharger depuis et vers l'appareil, des programmes ou autres données à l'aide de la clé USB.

(voir le chapitre E.16 *Mode USB*)



Graphiques

Le mode "Graphiques" permet d'afficher le comportement graphique des cycles de réfrigération, manuels et automatiques.

(voir le chapitre E.17 *Mode Graphiques*)



SkyDuo (Match)



NOTE!

Disponible en option uniquement sur des modèles spécifiques combinés à un accès approprié.

Cette fonction peut être activée à la demande et fonctionne en combinaison avec des dispositifs de connectivité, à installer par le personnel spécialisé.

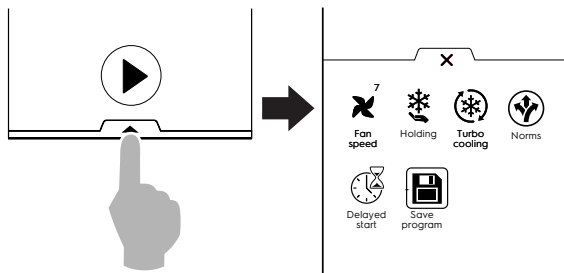
Elle permet de connecter le four à une cellule de refroidissement.

(voir le chapitre E.18 *MODE SKYDUO/MATCH (en fonction du modèle - option)*)

• MENU À TIROIR INFÉRIEUR

Il permet d'accéder à certaines options et à des fonctions spéciales.

- Ouverture du menu à tiroir inférieur :



- Fermeture du menu à tiroir inférieur :
Appuyer sur X pour le fermer.

Fonctions du menu à tiroir inférieur – Utilitaires

vitesse de ventilation



(disponible uniquement sur les modèles 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Appuyer sur l'icône pour régler la vitesse du ventilateur de la cavité.



NOTE!

Les modèles 20GN 1/1 - 2/1 et 2x20 1/1 passent en mode ventilateur cavité simple uniquement dans certaines conditions et avec des fonctions spécifiques, pour une meilleure efficacité énergétique.



Cycle de maintien à température

Le cycle de maintien à température conserve les aliments à une température sélectionnée pour qu'ils ne s'altèrent pas au fil du temps.

Il est possible de choisir entre un cycle de maintien à température positif (3°C) et un cycle de maintien à température négatif (-22°C).

Il démarre automatiquement à la fin des cycles de refroidissement ou de congélation.

Le cycle de maintien à température étant un cycle continu, il est nécessaire d'agir sur le programme pour l'interrompre.



Cycle de refroidissement turbo

L'appareil fonctionne en continu à la température souhaitée ; idéal pour la production continue.



Départ différé

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

(voir paragraphe E.7.1 *Départ différé*)



Enregistrer le programme

Cette fonction permet d'enregistrer et de mémoriser des cycles personnalisés dans le mode Programmes.

(voir le paragraphe *Comment créer et enregistrer un programme* dans le chapitre E.10 *Mode Programmes*)



Normes (standards de référence)

La machine peut être programmée selon 4 catégories de standards :

- NF (français)
- UK (anglais)
- NFS
- CUSTOM (définis par l'utilisateur)



NOTE!

Les limites de temps et de température de fin de cycle correctes imposées par les standards NF, UK, NFS sont fixes et non modifiables par l'utilisateur ; les standards CUSTOM peuvent être en revanche configurés.

Par exemple, si l'on travaille avec le mode NF, un refroidissement positif avec sonde à piquer se termine correctement si une température de 10°C (50°F) est atteinte dans un laps de temps de 110 minutes. Ainsi, le refroidissement est terminé et la machine commute automatiquement en maintien positif.

REFROIDISSEMENT 'SOFT' / 'HARD'

Directives	Température de début de refroidissement	Température de fin de refroidissement	Temps de refroidissement
NF	+63°C (145,4°F)	+10°C (50°F)	110 minutes
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37,4°F)	90 minutes
NFS	+135°F (+57°C)	+40°F (+4°C)	240 minutes
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCtl minutes

CONGÉLATION

Directives	Température de début de congélation	Température de fin de congélation	Durée de congélation
NF	+63°C (145,4°F)	-18°C (64,4°F)	270 minutes
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0,4°F)	240 minutes
NFS	+57°C (135°F)	-18°C (-0,4°F)	360 minutes
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl minutes

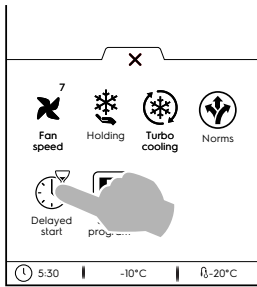
En fin de cycle, si le « temps de refroidissement/congélation » est supérieur à la « durée de refroidissement/congélation », une « Alarme de dépassement de temps » se déclenche et est enregistrée dans les alarmes HACCP.

L'écran affiche les résultats du contrôle normatif en fin de cycle, soit avec une coche soit avec une croix à côté de l'icône de directive.

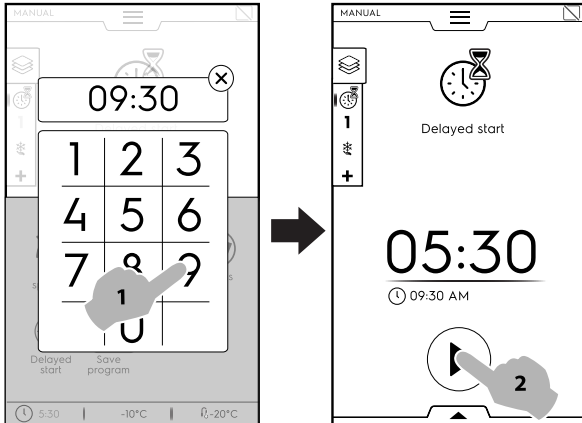
E.7.1 Départ différé

Le départ différé n'est visible dans le menu à tiroir inférieur que s'il est activé dans le mode Réglages (voir le chapitre E.13 *Mode Réglages* (Réglages ⇒ Manuel ⇒ Utilitaires ⇒ Départ différé)).

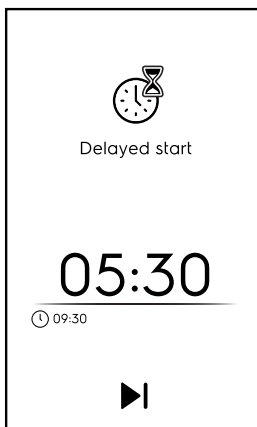
1. Ouvrir le tiroir inférieur et appuyer sur l'icône Départ différé.



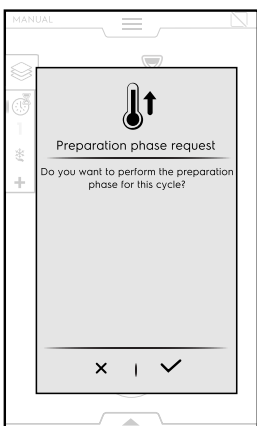
2. Régler le départ différé sur le pavé numérique et démarrer le cycle.



3. Le compte à rebours du temps restant jusqu'à l'heure de démarrage s'affiche.



4. Pour procéder à la phase de préparation de votre appareil en cycle départ différé, voir le chapitre E.13 *Mode Réglages* (Manuel ⇒ Généralités, ⇒) et activer la fonction "Pré-refroidissement départ différé" (☐ / ☐). Dans ce cas, l'appareil demande à procéder à la phase de préparation (pré-refroidissement/préchauffage) pour le cycle qui doit démarrer à l'heure réglée.



Appuyer sur ✓ pour exécuter la phase de préparation ou sur ✕ pour la désactiver.

L'appareil lance le compte à rebours. L'écran affiche l'icône de départ différé, le temps restant et l'heure de départ réglée.

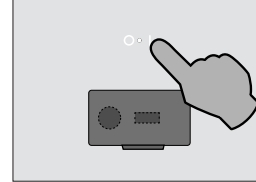
Il est toujours possible d'annuler le départ différé et de démarrer immédiatement le cycle. Dans ce cas, l'appareil démarre la phase de préparation.

▶ Ignorer le départ différé

E.8 Mode Manuel

E.8.1 Réglage du cycle

1. Appuyer sur le bouton de marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.



L'afficheur s'allume et affiche, par défaut, l'écran principal du mode MANUEL.

2. Sélectionner un cycle (par exemple, cycle de refroidissement).



3. Si les paramètres par défaut sont adaptés aux aliments, appuyer sur le bouton ▶ pour démarrer le cycle.

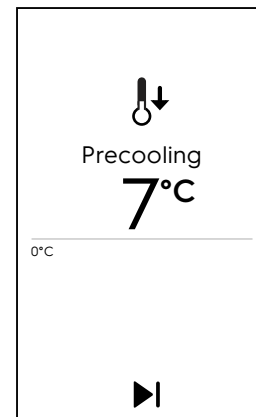
S'il faut arrêter le cycle, maintenir le bouton ◼ enfoncé.

4. Le pré-refroidissement (ou préchauffage) démarre.



NOTE!

Cette phase peut être activée ou désactivée dans le chapitre E.13 *Mode Réglages* (Manuel ⇒ Généralités ⇒ Pré-refroidissement).



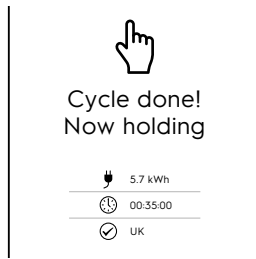
Les fonctions de pré-refroidissement et de préchauffage préparent la température de la cavité avant le début du cycle sélectionné.

▶ Passer le pré-refroidissement/préchauffage

Passer la préparation et passer immédiatement au cycle principal.

5. À la fin du pré-refroidissement/préchauffage :
 - a. Introduire les aliments dans l'appareil et fermer la porte pour démarrer le cycle (CYCLE TEMPS) ;
 - b. Introduire les aliments dans l'appareil, la sonde alimentaire dans le produit et fermer la porte pour démarrer le cycle (CYCLE SONDE) ;

En fin de cycle, un signal acoustique se déclenche et une fenêtre contextuelle apparaît avec le message suivant :



- Consommation d'énergie en kWh
- Durée en heures : minutes : secondes
- Standard de référence utilisé (par exemple standard anglais)
Le contrôle du standard est réussi
- Standard de référence utilisé (par exemple standard anglais)
Le contrôle du standard a échoué

Appuyer sur **X** pour fermer la fenêtre.

6. L'appareil reste en mode Maintien à température. (uniquement si le cycle permet la phase de maintien)

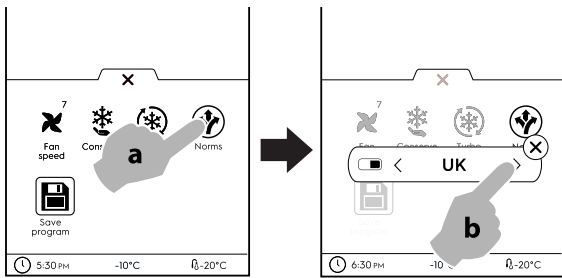
Procéder de la façon suivante s'il faut modifier certains paramètres par défaut du cycle :

• Modifier ou désactiver les standards (normes) de référence

Si un standard de référence change, les valeurs de temps et de température changent aussi.

Procéder de la façon suivante pour changer le standard de référence :

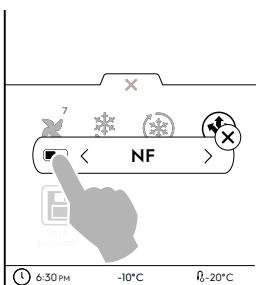
- Ouvrir le menu à tiroir inférieur ;
- Sélectionner l'icône des normes et choisir le standard de référence à l'aide des flèches ;



- Appuyer sur **X** pour confirmer et fermer la fenêtre contextuelle.

Il y a deux façons de désactiver les normes :

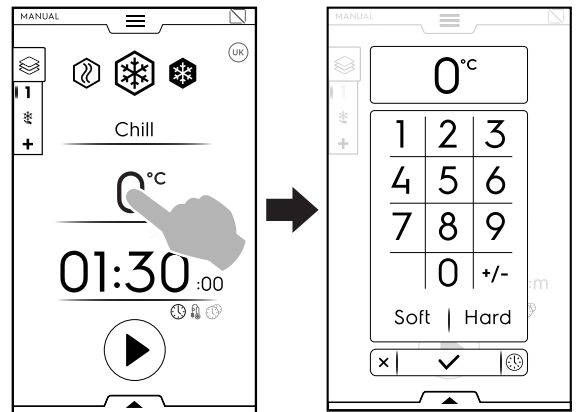
- a. depuis le menu à tiroir inférieur



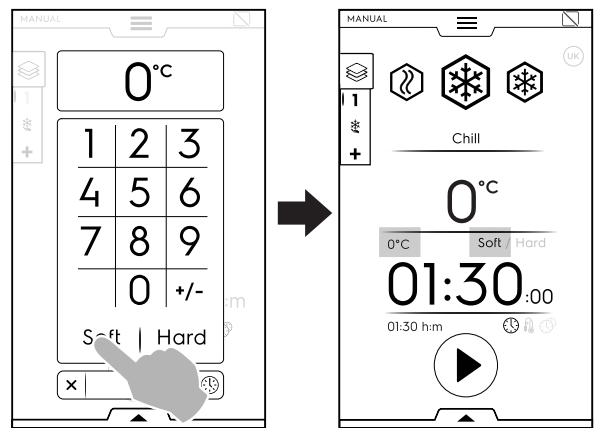
- b. depuis le mode Réglages (voir le chapitre E.13 Mode Réglages).

• Modifier/Régler la TEMPÉRATURE

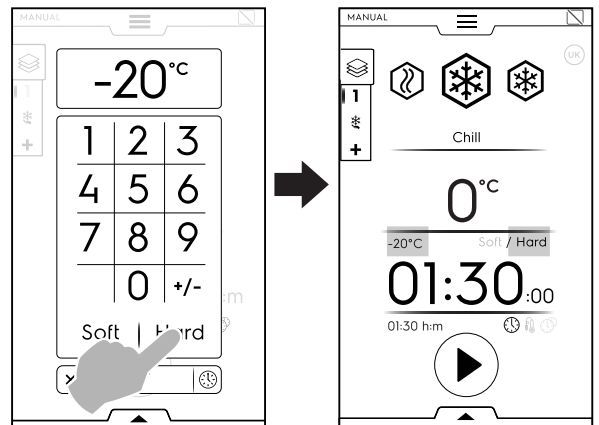
- Appuyer sur la ligne de la valeur de température ; sélectionner la température requise sur le clavier numérique, en choisissant entre les options Soft et Hard.



- a. Option Soft



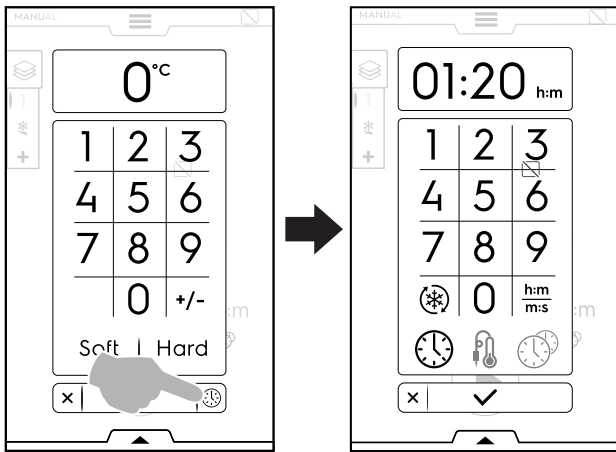
- b. Option Hard



NOTE!

Le clavier numérique permet de passer directement aux options de temps, sans revenir à la première page du mode Manuel.

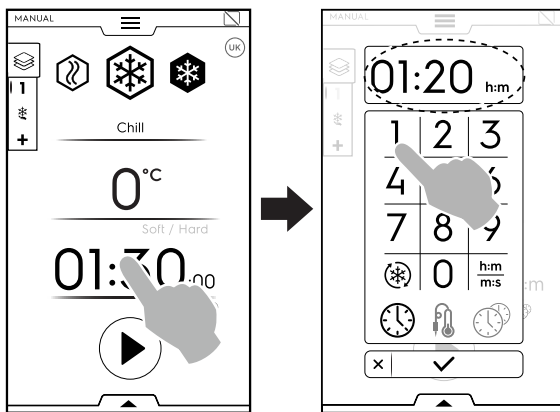
Appuyer sur le bouton , comme illustré, pour accéder aux options de temps :





• Modifier/Régler le TEMPS

- Appuyer sur la ligne de la valeur de temps ; régler la nouvelle valeur au clavier numérique.

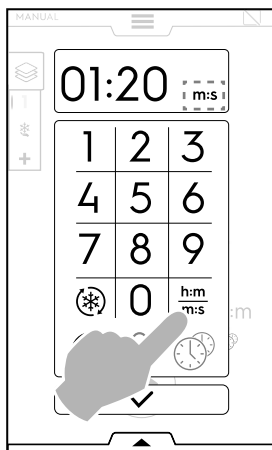
Le temps est affiché par défaut en heures et minutes (h: m).



-  Cycle de refroidissement turbo
-  Temps affiché
-  Cycle de sonde
-  MultiTimer

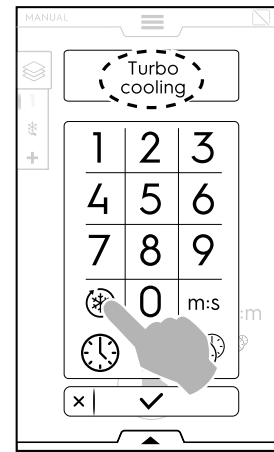
TEMPS AFFICHÉ

Convertit les minutes en secondes.



REFROIDISSEMENT TURBO

L'icône s'affiche pendant les cycles de refroidissement et de congélation et représente un raccourci vers le cycle de refroidissement turbo.




L'appareil fonctionne avec un temps infini.

Quand le cycle est actif, il est possible de le désactiver en appuyant de nouveau sur l'icône.

Le cycle de refroidissement turbo peut également être activé depuis le menu à tiroir inférieur. (voir le paragraphe **MENU À TIROIR INFÉRIEUR** dans le chapitre E.7 *Zone des menus à tiroir*).

Dans les cycles Chaud et Maintien à température, la fenêtre

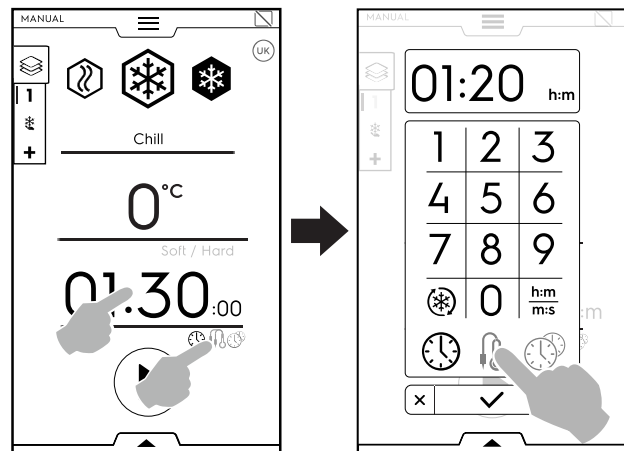
contextuelle affiche l'icône de l'infini  au lieu de l'icône de refroidissement turbo.

CYCLE DE SONDE

La sonde à cœur permet de mesurer de manière précise la température au cœur du produit pendant un cycle. Cette option exclut le réglage du cycle temps.

Procéder de la façon suivante pour régler un cycle de sonde :


- Appuyer sur l'icône de temps ou de sonde dans la page principale et sélectionner l'option SONDE À CŒUR ;



Si un standard de référence est sélectionné, il n'est pas possible de modifier les paramètres de température.

Le réglage de fin de cycle est nécessaire aux standards de référence ; pour le modifier, désactiver les normes.

Dans le cas d'un cycle multiphase, la norme de référence s'applique uniquement à la dernière phase. Les phases intermédiaires peuvent être modifiées.

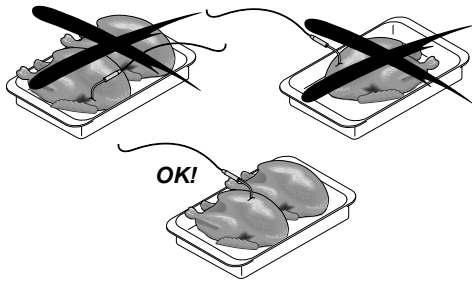
- Appuyer sur le bouton .
- Le pré-refroidissement (ou préchauffage) démarre.
- En fin de pré-refroidissement (ou de préchauffage), ouvrir la porte et retirer la sonde de son logement.



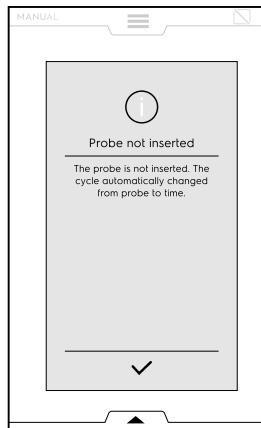
NOTE!

Avant de l'insérer dans le produit, vérifier que la sonde à cœur est propre et stérilisée.

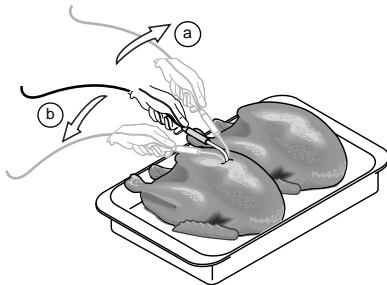
- Insérer la sonde à cœur dans le produit sans exercer de force excessive et fermer la porte pour démarrer le cycle. Veiller à bien positionner la pointe (partie sensible). Il est important que la sonde soit bien en place, à savoir proche du milieu du produit, en veillant à ce que la pointe ne sorte pas du produit et ne touche pas la plaque.



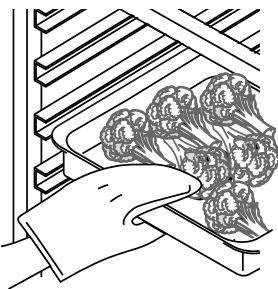
Si la sonde à cœur n'est pas insérée ou est mal insérée, une fenêtre contextuelle s'affiche au bout de quelques minutes, avec un message indiquant que le cycle va passer de Sonde à Temps afin de ne pas corrompre le processus.



- En fin de cycle, ouvrir la porte, retirer la sonde à cœur et la remettre dans sa position d'origine.



- i** NOTE!
Attention : prévoir l'utilisation de gants car, à ce moment, les plaques sont froides



CHARGEMENT DES ALIMENTS

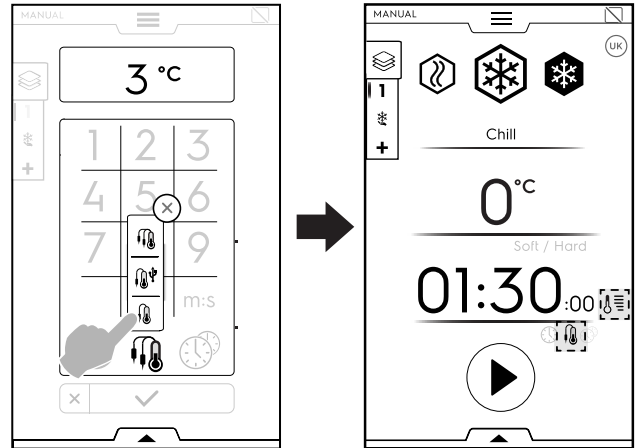
Il est conseillé de couvrir les aliments pendant le cycle afin de favoriser le refroidissement. Une répartition uniforme du produit à l'intérieur de la cellule permet une bonne circulation de l'air et donc une meilleure conservation du produit. Ne jamais laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire pendant le prélèvement ou l'introduction des aliments.

Il est conseillé d'utiliser des plateaux peu profonds pour permettre une bonne circulation de l'air autour du produit

(plus la surface de produit exposée à l'air est grande, plus la durée de refroidissement sera courte). Pour éviter toute contamination des aliments, il est conseillé de nettoyer soigneusement les récipients et leurs surfaces d'appui. Il est également conseillé de placer les aliments dans le refroidisseur avec le plateau utilisé pour la cuisson.

- i** NOTE!
L'appareil peut fonctionner avec l'accessoire MULTISONDE (jusqu'à trois sondes indépendantes) ou avec l'accessoire sonde USB. Pour activer les accessoires, voir le chapitre E.13 *Mode Réglages*.

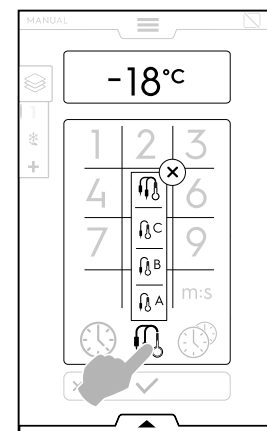
Sélectionner la sonde la plus adaptée et entrer la température de la sonde à cœur sur le pavé numérique ;



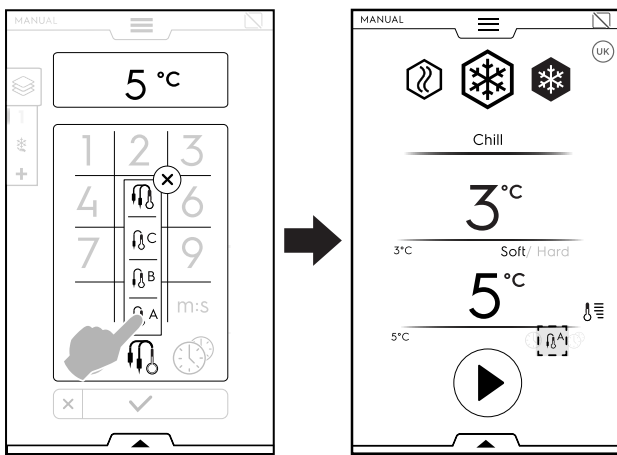
- SONDE** réglable conçue pour mesurer la température à cœur du produit
- SONDE** réglable pour la transmission de données sur clé USB (accessoire)
Pour activer l'accessoire sonde USB, voir le chapitre E.13 *Mode Réglages*.
- MULTISONDE** (accessoire)
Pour activer l'accessoire MULTISONDE, voir le chapitre E.13 *Mode Réglages*.

Utilisation de l'accessoire MULTISONDE

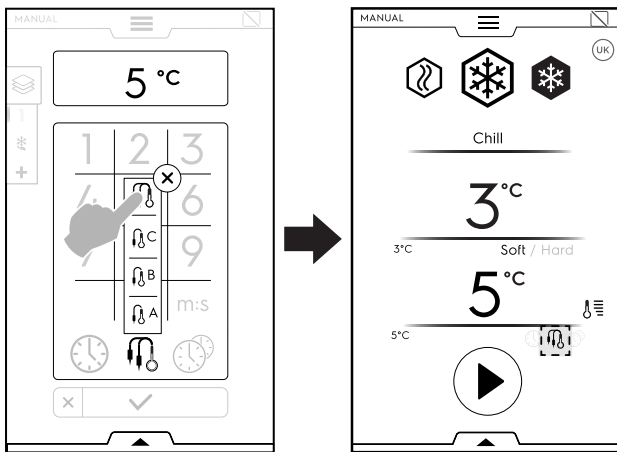
- Appuyer sur l'icône de sonde. Une fenêtre s'affiche avec la liste de toutes les sondes disponibles.



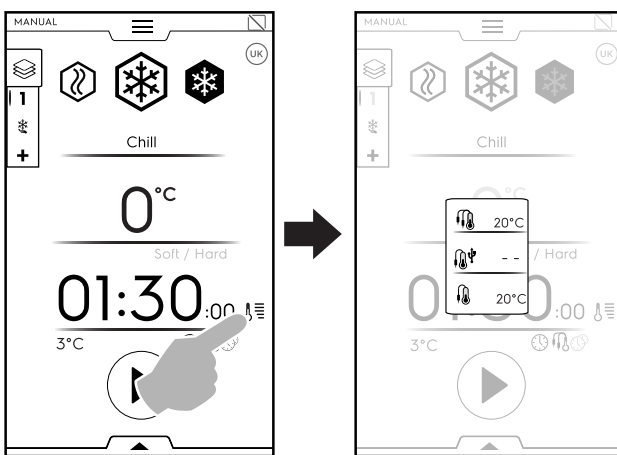
- Sélectionner la sonde requise (par exemple sonde A),



ou l'icône multisonde pour utiliser toutes les sondes à cœur disponibles.



Pendant le cycle, il est possible de visualiser la température de la sonde en appuyant sur l'icône ;



Le cycle se termine lorsque toutes les sondes atteignent la valeur.

MULTITIMER

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

Cette fonction permet en outre d'utiliser la cellule de refroidissement dans un menu « à la carte » où les aliments peuvent être introduits dans l'appareil au moment voulu pendant le même cycle.

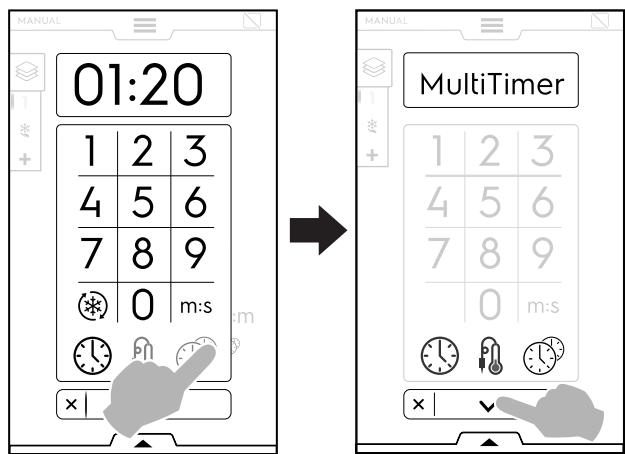


NOTE!

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

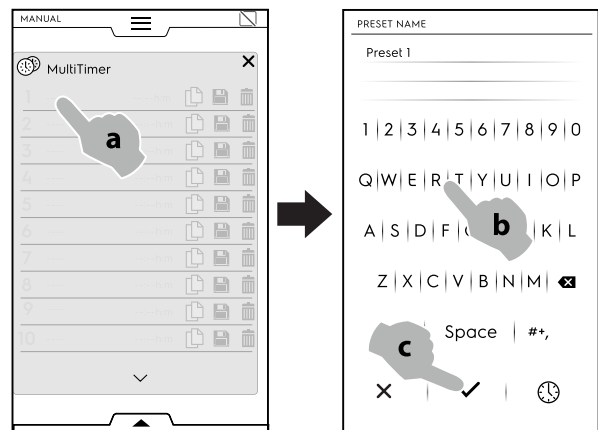
Procéder de la façon suivante pour régler le MultiTimer :

- Sélectionner MultiTimer et confirmer.



- Une fenêtre contextuelle apparaît.

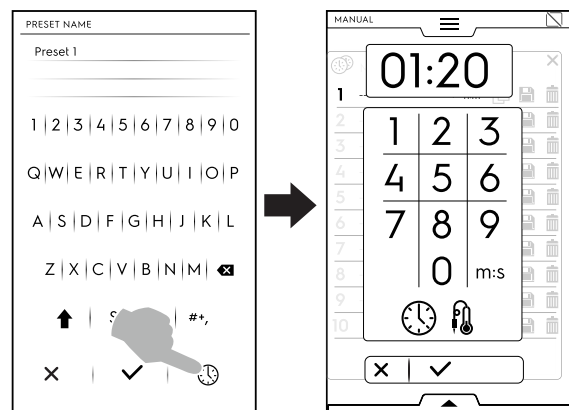
Appuyer sur la partie gauche d'un rang pour créer un nouveau pré-réglage, taper le nouveau nom sur le clavier et confirmer.



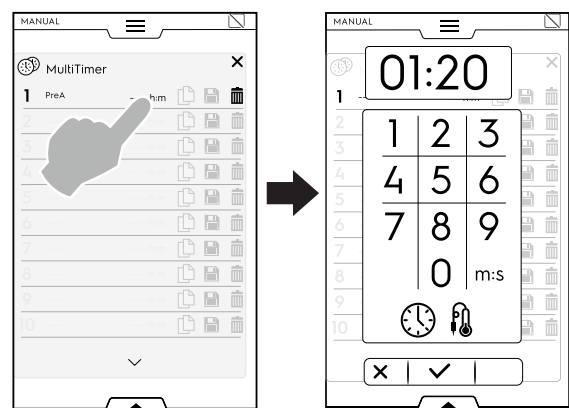
- Régler la durée de pré-réglage ou la température à cœur des aliments.

Il y a deux façons de procéder :

- Appuyer sur l'icône de temps sur le clavier ;

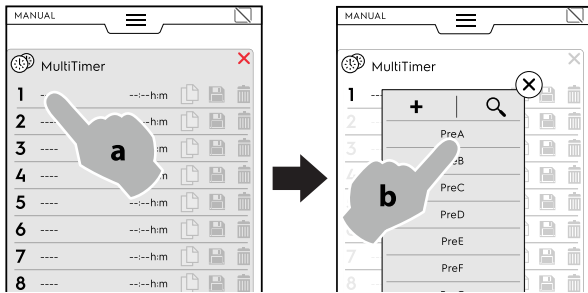


- Appuyer dans la zone du temps sur la partie gauche d'un rang ;



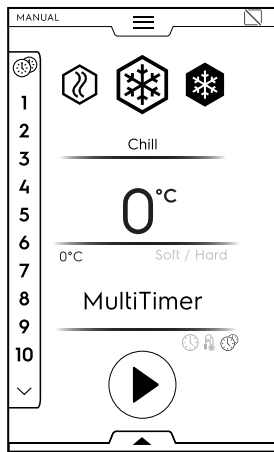
- L'appareil affiche les préréglages les plus similaires ou les préréglages compatibles avec le préréglage qui vient d'être paramétré.

Appuyer sur la partie gauche de chaque rang pour les rappeler et sélectionner le préréglage requis.

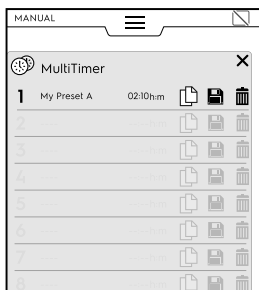


- Appuyer sur "+" pour créer et ajouter un nouveau préréglage.

Il est possible d'ajouter jusqu'à 20 préréglages.



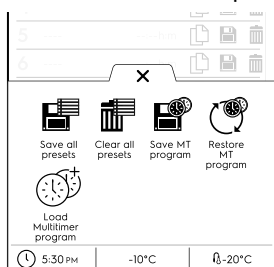
- Après avoir ajouté les préréglages paramétrés, les icônes sur la droite sont disponibles.



Il est maintenant possible de :

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

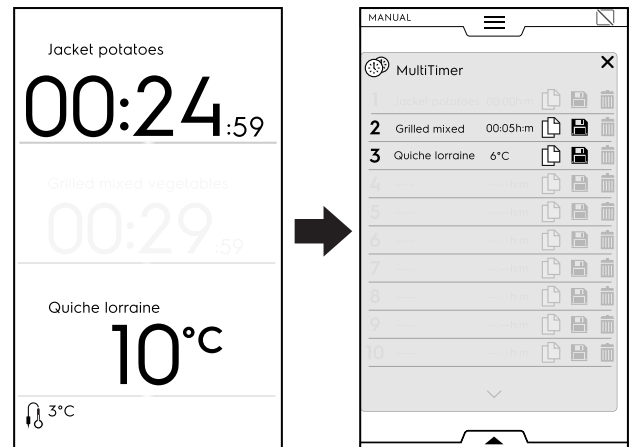
D'autres actions sur le programme peuvent être effectuées par le tiroir inférieur. Ouvrir le tiroir inférieur pour :



- Enregistrer tous les préréglages (enregistrer tous les préréglages au lieu de les enregistrer un à un)
- Supprimer tous les préréglages (supprimer tous les préréglages au lieu de les supprimer un à un)
- Enregistrer le programme MT (enregistrer tous les préréglages comme programme MultiTimer)
- Rétablir les programmes MT (disponible uniquement dans un programme Multi-Timer. Permet de restaurer les préréglages supprimés d'un programme MT)
- Charger le programme MultiTimer (Disponible uniquement dans un programme Multi-Timer. Permet de charger un programme MultiTimer depuis le mode Programme.)

- Appuyer sur le bouton pour démarrer le cycle.
- Le pré-refroidissement (ou préchauffage) démarre.
- À la fin de la préparation de la cavité, introduire les aliments dans l'appareil, la sonde à cœur dans le produit (si nécessaire) et fermer la porte pour démarrer le cycle.

L'écran affiche jusqu'à trois préréglages : le temps restant (ou la température à cœur actuelle des aliments) et le nom, le cas échéant. Les préréglages sont classés de haut en bas en fonction du temps restant minimum et maximum.



- Lorsqu'un préréglage se termine, des signaux sonores retentissent. L'écran affiche la liste de la page du MultiTimer avec le préréglage terminé qui clignote en vert.
- Ouvrir la porte et extraire les aliments. Après avoir fermé la porte, le préréglage terminé disparaît de l'écran.

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

- À la fin du dernier préréglage, après avoir retiré les aliments, appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pour terminer le cycle de préréglage.

E.8.2 Menu à tiroir multiphase

Les aliments peuvent être réfrigérés, congelés ou cuits en différentes phases.

L'appareil propose des programmes se composant de plusieurs phases séquentielles.

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

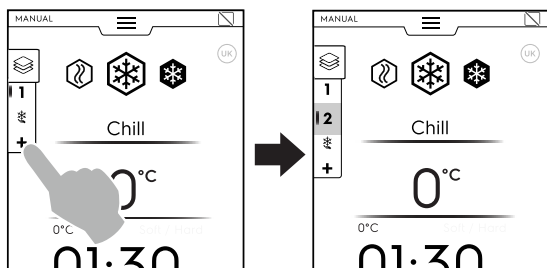
Effectuer les opérations suivantes pour configurer le Multi-Timer :

1. Commencer par régler un cycle (voir E.8 *Mode Manuel* le paragraphe) ;

2. Ajouter une nouvelle phase ;

Il y a deux façons d'ajouter une phase :

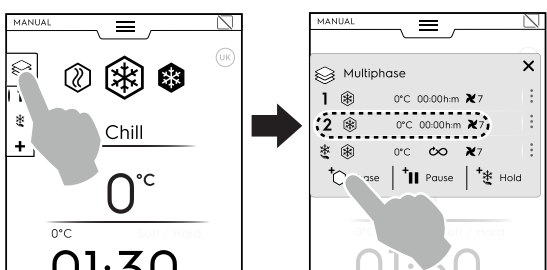
a. Appuyer sur l'icône "+" dans le tiroir Multiphase.



L'appareil ajoute les phases par défaut. Appuyer sur le menu à tiroir Multiphase pour vérifier la liste des phases.

Appuyer sur chaque rang de phase pour attribuer de nouveaux paramètres.

b. Ouvrir le menu à tiroir Multiphase et appuyer sur l'icône "Ajouter une phase".



Appuyer sur le rang de phase pour définir les paramètres du nouveau cycle ajouté.

+|| Ajouter une pause

Appuyer sur l'icône pour ajouter une phase de pause.

+* Ajouter un maintien à température

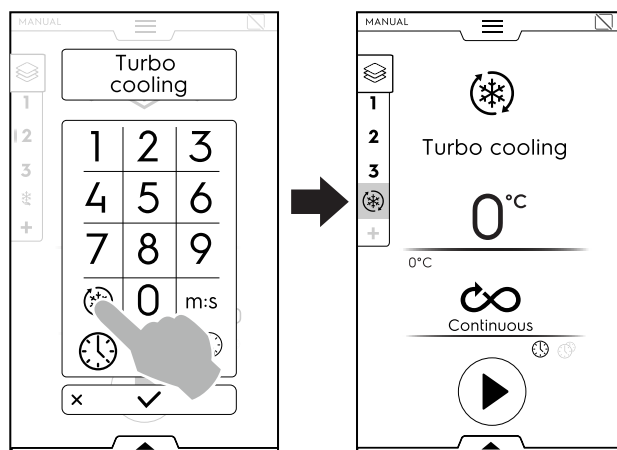
Appuyer sur l'icône pour ajouter une phase de maintien à température.

Dans ce cas, la phase de maintien à température est positive et dure 1 heure.

Il n'est possible d'ajouter un **cycle de refroidissement turbo** qu'à la dernière phase.

Quand le cycle de refroidissement turbo est ajouté, le cycle de maintien à température automatique disparaît et il n'est pas possible d'ajouter d'autres phases.

Sélectionner l'icône de "refroidissement turbo" sur le clavier pour ajouter une phase de refroidissement turbo.

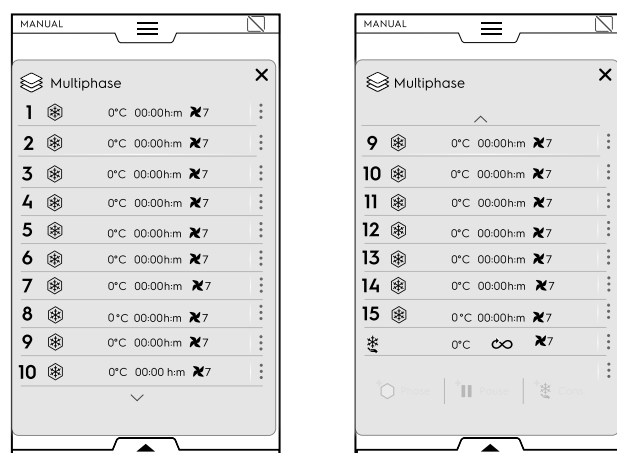


Il est possible d'ajouter au maximum 15 phases + phase de maintien à température.

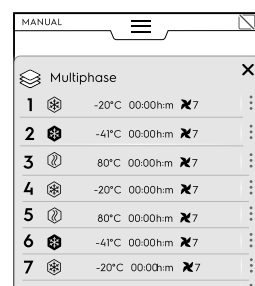


NOTE!

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



3. Régler les paramètres des nouveaux cycles ajoutés et démarrer.



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

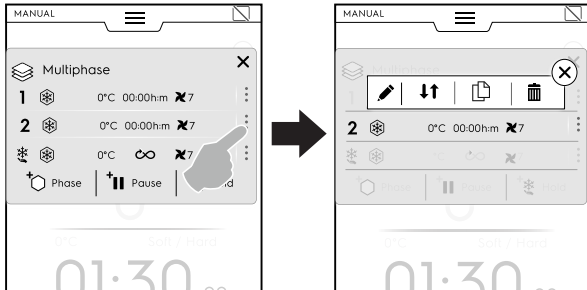


**NOTE!**

Si un cycle de réchauffage léger est introduit comme dernière phase, le cycle de maintien à température est automatiquement désactivé. Il est possible d'activer manuellement le cycle de maintien à température.

Gestion des phases :

- Appuyer sur les 3 points sur la droite pour ouvrir la mini-fenêtre avec les fonctions de message, déplacement, duplication et suppression.

**NOTE!**

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

- Appuyer sur la croix rouge pour fermer la mini-fenêtre.

**Messages**

Appuyer sur cette icône pour rédiger des messages entre les phases.

**Déplacer la phase**

Appuyer sur cette icône pour modifier la position de la phase.

Les autres numéros de phases se mettent à clignoter.

Appuyer sur le numéro de phase requise pour sélectionner la nouvelle position.

**Supprimer la phase**

Appuyer sur cette icône pour supprimer immédiatement la phase.

**Dupliquer la phase**

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

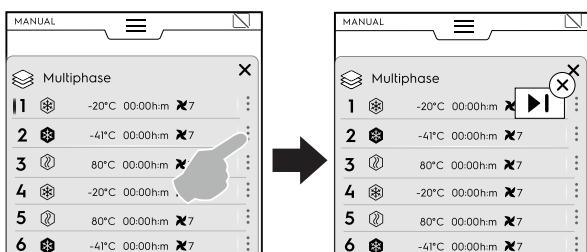
FONCTION DE SAUT DE PHASE (disponible uniquement pendant qu'un programme est en cours) :

- Appuyer sur les trois points à droite de la **phase sélectionnée** pour ouvrir la mini-fenêtre avec la fonction de saut de phase.

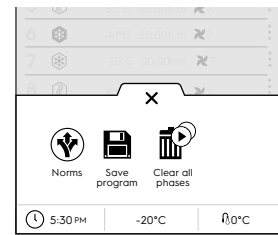
**NOTE!**

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

- Appuyer sur l'icône de saut de phase pour quitter la phase en cours et démarrer immédiatement la phase sélectionnée.

**Fonctions du menu à tiroir inférieur**

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

**Normes**

(dans un cycle multiphase avec différentes phases, les réglementations ne sont pas appliquées)

**Enregistrer le programme**

Appuyer sur cette option pour enregistrer et mémoriser des cycles personnalisés dans le mode Programmes. Taper un nom à attribuer sur le clavier numérique.

**Supprimer toutes les phases**

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

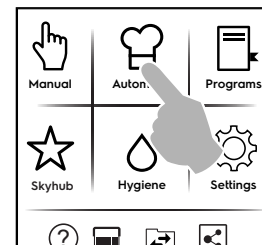
Avant de supprimer les phases dans le menu à tiroir, une fenêtre contextuelle apparaît et demande confirmation.

E.9 Mode Automatique

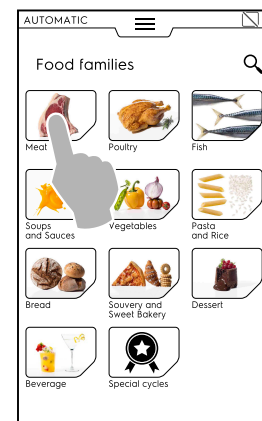
Le mode « Automatique » est un moyen rapide et facile de choisir le processus automatique parfait de refroidissement, congélation et réchauffage léger, en réglant quelques simples fonctions.

Comment régler un cycle automatique

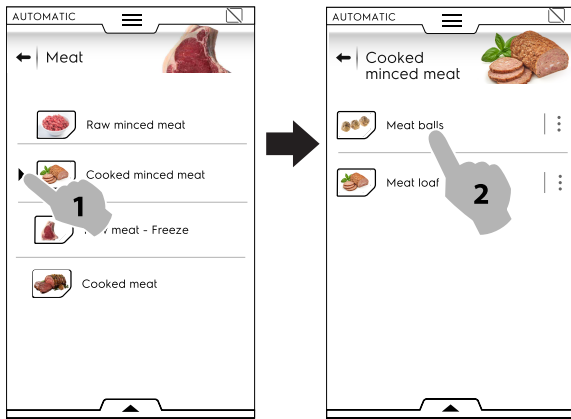
- Ouvrir le menu à tiroir supérieur et sélectionner le mode Automatique.



- Sélectionner une famille d'aliments.

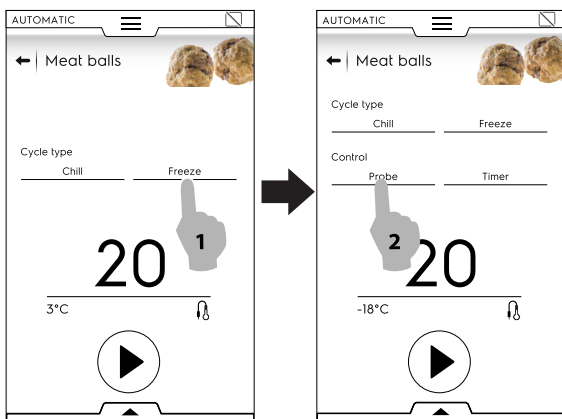


3. Sélectionner la catégorie d'aliments et le pré-réglage associé requis ;



Plusieurs pré-réglages peuvent être associés à chaque catégorie.

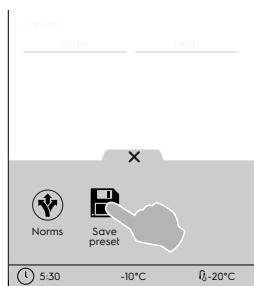
4. Sélectionner le pré-réglage requis et définir au besoin les paramètres.



Régler au besoin la température ou le temps en appuyant dans la zone température et temps.

Certains cycles sont entièrement automatiques. L'écran indique qu'aucun paramètres ne peut être défini.

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



- Appuyer sur l'icône pour enregistrer le pré-réglage ;
- Une fenêtre contextuelle apparaît avec un message signalant que le pré-réglage va être écrasé ;
- Appuyer sur ✓ pour confirmer ou appuyer sur ✕ pour enregistrer un nouveau pré-réglage.

6. Appuyer sur le bouton correspondant pour démarrer le cycle.

7. Le pré-refroidissement/préchauffage démarre.



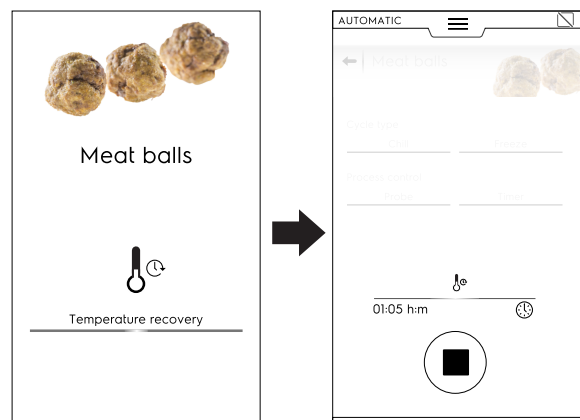
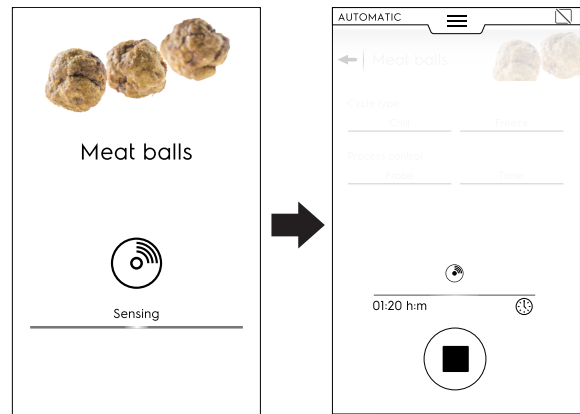
NOTE!
Pendant la préparation de la cavité, il est toujours possible d'apporter d'autres modifications aux paramètres.

8. À la fin du pré-refroidissement/préchauffage, introduire les aliments dans la cavité, la sonde à cœur dans le

produit (si nécessaire) et fermer la porte pour démarrer le cycle.

9. La fonction de détection/rétablissement de la température démarre.

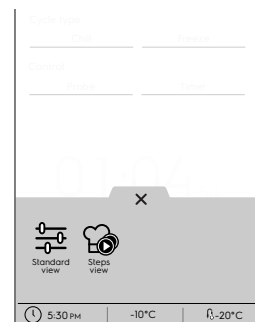
Ces fonctions analysent l'état de la cavité de l'appareil afin d'optimiser le cycle en fonction du type et de la charge des aliments.



10. À la fin des phases de détection/rétablissement de la température, un économiseur d'écran lié à l'approche du cycle (temps ou température à cœur des aliments) apparaît durant le cycle.

Il est en tous les cas possible de personnaliser la vue de l'écran à l'aide du menu à tiroir inférieur.

L'ouvrir et choisir la vue la plus adaptée.

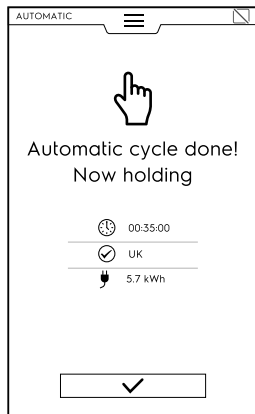


Vue standard



Vue par étapes

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



🕒 Durée en heures : minutes : secondes

✅ Standard de référence utilisé (s'il est activé)
Le contrôle indique si le standard est réussi.

❌ Standard de référence utilisé (par exemple standard anglais)
Le contrôle du standard a échoué

⚡ Consommation d'énergie en kWh

E.9.1 Cycles+/Cycles spéciaux

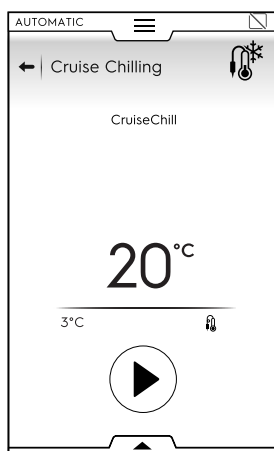
Cette section concerne les cycles spéciaux destinés à obtenir des résultats spécifiques.

Appuyer sur l'icône pour visualiser une liste des cycles spéciaux.

Refroidissement Cruise

Le cycle Cruise adapte automatiquement (à l'aide d'un algorithme) le cycle de refroidissement en fonction de la taille des aliments, tout en surveillant le processus, du début à la fin. Le refroidissement est contrôlé automatiquement du début à la fin, afin de garantir une qualité, une texture et un aspect parfaits des aliments.

Le seul mode de cycle disponible est un cycle de refroidissement avec sonde à cœur ;



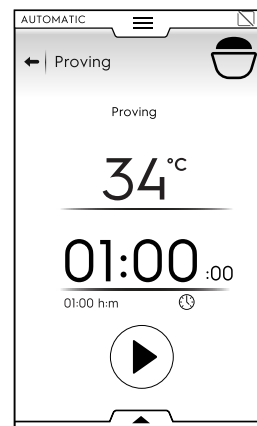
Les paramètres de la sonde ne peuvent être définis que si les standards sont désactivés.

Fermentation

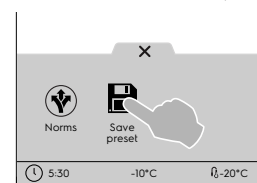
L'appareil fonctionne comme une chambre de fermentation pour toute pâtisserie ou produit de boulangerie.

Procéder de la façon suivante pour démarrer le cycle :

1. Sélectionner le cycle de fermentation « Proving » ;
Ce cycle est exécuté comme cycle de réchauffage léger.



2. Au besoin, définir les paramètres ;
Il est possible de mémoriser et d'enregistrer les pré-réglages dans le menu à tiroir inférieur ;



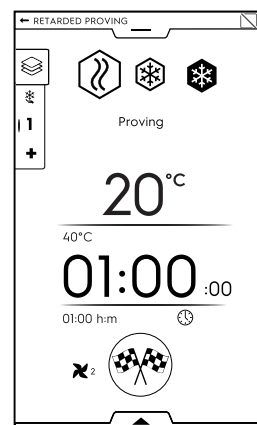
3. Appuyer sur le bouton de démarrage ;
4. Quand la préparation de la cavité est terminée, introduire les aliments dans la cavité, fermer la porte et le cycle démarre.
5. À la fin du cycle, l'écran affiche les consommations (si disponibles) sous forme de message récapitulatif.

Fermentation différée


L'appareil fonctionne comme une chambre de fermentation pour différer la fermentation de toute pâtisserie ou produit de boulangerie.

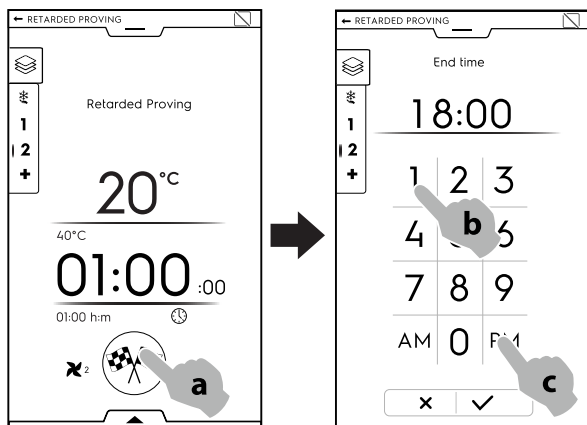
Procéder de la façon suivante pour démarrer le cycle :

1. Sélectionner le cycle de fermentation différée « Retarded Proving » ;



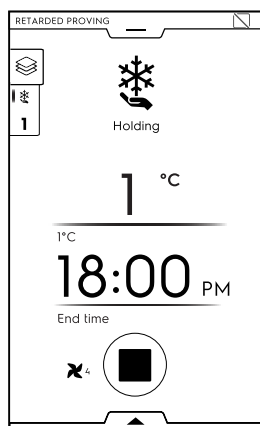
2. Au besoin, définir les paramètres ;

3. Appuyer sur le bouton .
L'écran affiche une page d'édition pour régler l'heure à laquelle le produit doit avoir totalement levé (par exemple à 18h00)

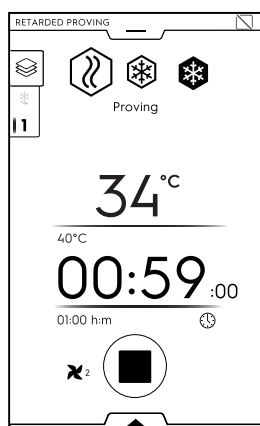


4. Confirmer le réglage.
5. Le cycle démarre par la phase de maintien à température ;

i NOTE!
La durée de la phase de maintien à température est calculée automatiquement par l'appareil.



6. À la fin de phase de maintien à température, le cycle de fermentation démarre ;



7. À la fin du cycle, l'écran affiche les consommations (si disponibles) sous forme de message récapitulatif.

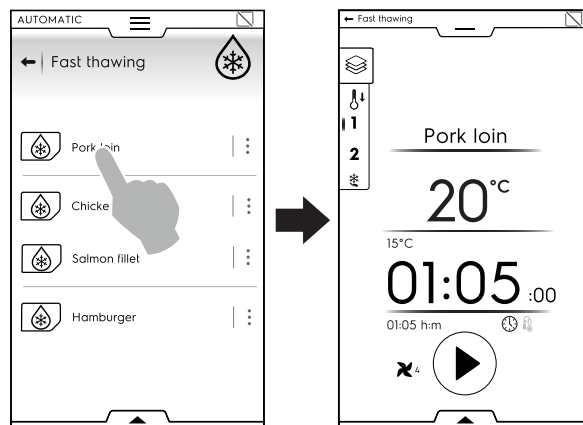
Décongélation rapide

Le cycle de décongélation rapide garantit une décongélation totale des aliments congelés pour qu'ils soient prêts à être cuisinés.

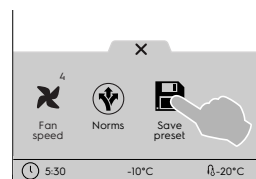
Procéder de la façon suivante pour démarrer le cycle :

1. Sélectionner le cycle de décongélation rapide « Fast thawing » ;

2. Sélectionner le pré-réglage souhaité ;
Ce cycle est exécuté comme un cycle multiphase.



3. Au besoin, définir les paramètres ;
Il est possible de mémoriser et d'enregistrer les pré-réglages dans le menu à tiroir inférieur ;



4. Appuyer sur le bouton de démarrage ;
5. Quand la préparation de la cavité est terminée, introduire les aliments dans la cavité, la sonde à cœur dans le produit (si c'était un cycle avec sonde), fermer la porte et le cycle démarre.
6. À la fin du cycle, l'écran affiche les consommations (si disponibles) sous forme de message récapitulatif.
7. L'appareil reste en mode Maintien à température.

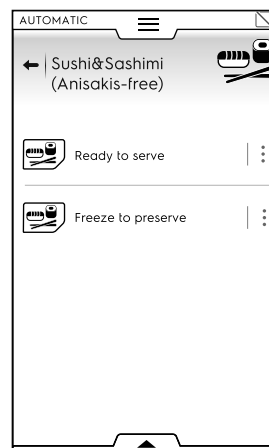
Sushi et sashimi

Ce cycle permet de congeler du poisson à -24°C pendant 24 heures (la cavité fonctionne à -40°C). Ce qui tue l'anisakis.

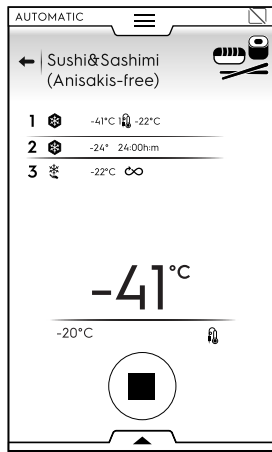
Ce cycle est exécuté comme un cycle multiphase, disponible uniquement avec sonde à cœur.

Il est possible de choisir entre deux pré-réglages d'usine :

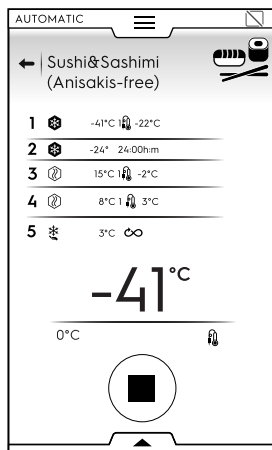
- Freeze to preservation (congélation pour la préservation) ;
- Ready to serve (prêt à servir) ;



Le pré-réglage Congélation pour la préservation se compose de 3 phases : congélation – Stérilisation – Maintien à température (négative).



Le pré réglage Prêt à servir se compose de 5 phases : Congélation – Stérilisation – Décongélation – Décongélation – Maintien à température (positive).



Procéder de la façon suivante pour démarrer le cycle :

1. Sélectionner le cycle Sushi&Sashimi ;
2. Sélectionner le pré réglage souhaité ;
3. Appuyer sur le bouton de démarrage ;
4. Quand la préparation de la cavité est terminée, introduire les aliments dans la cavité, la sonde à cœur dans le produit, fermer la porte et le cycle démarre.
5. À la fin du cycle, l'écran affiche les consommations (si disponibles) sous forme de message récapitulatif.
6. L'appareil reste en mode Maintien à température.



IMPORTANT

Si la sonde à cœur n'est pas insérée, le cycle passe automatiquement de Sonde à Temps. Dans ce cas, la désinfection ne peut être garantie.



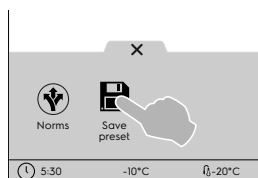
Refroidissement sous-vide

Ce cycle est spécialement conçu pour refroidir les aliments cuits au préalable sous vide.

Ce cycle est exécuté comme un cycle de refroidissement.

Procéder de la façon suivante pour démarrer le cycle :

1. Sélectionner le cycle de refroidissement sous vide « Sous-vide chilling » ;
2. Au besoin, définir les paramètres ;
Il est possible de mémoriser et d'enregistrer les pré-réglages dans le menu à tiroir inférieur ;



3. Appuyer sur le bouton de démarrage ;

4. Quand la préparation de la cavité est terminée, introduire les aliments dans la cavité, fermer la porte et le cycle démarre.
5. À la fin du cycle, l'écran affiche les consommations (si disponibles) sous forme de message récapitulatif.
6. L'appareil reste en mode Maintien à température.



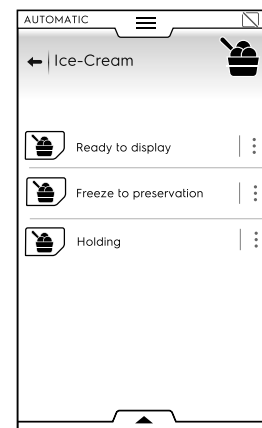
Glace

Ce cycle permet de préserver la glace qui vient d'être fabriquée et de préparer la glace à afficher.

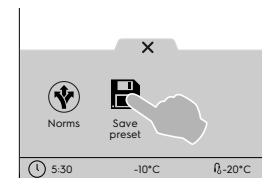
Ce cycle est exécuté comme un cycle de congélation avec sonde à cœur.

Procéder de la façon suivante pour démarrer le cycle :

1. Sélectionner le cycle de glace « Ice-cream » ;
2. Sélectionner le pré réglage souhaité ;
Il est possible de choisir entre trois pré réglages d'usine :
 - Freeze to Holding (Congélation à Maintien à température)
 - Holding (Maintien à température)
 - Ready to display (Prêt à afficher)



3. Au besoin, définir les paramètres de la sonde ;
Il est possible de mémoriser et d'enregistrer les pré-réglages dans le menu à tiroir inférieur ;



4. Appuyer sur le bouton de démarrage ;
5. Quand la préparation de la cavité est terminée, introduire les aliments dans la cavité, la sonde à cœur dans le produit, fermer la porte et le cycle démarre.
6. À la fin du cycle, l'écran affiche les consommations (si disponibles) sous forme de message récapitulatif.
7. L'appareil reste en mode Maintien à température.



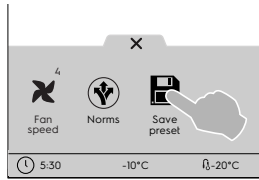
Yogourt

Ce cycle permet de préparer jusqu'à 6 kg de yogourt, à partir d'un récipient de 100 grammes.

Procéder de la façon suivante pour démarrer le cycle :

1. Sélectionner le cycle de yogourt « Yogurt » ;
Ce cycle est exécuté comme un cycle multiphase (Réchauffage léger – Refroidissement – Maintien à température)

2. Au besoin, définir les paramètres ;
Il est possible de mémoriser et d'enregistrer les pré-réglages dans le menu à tiroir inférieur ;



3. Appuyer sur le bouton de démarrage ;
4. Quand la préparation de la cavité est terminée, introduire les aliments dans la cavité, fermer la porte et le cycle démarre.
5. À la fin du cycle, l'écran affiche les consommations (si disponibles) sous forme de message récapitulatif.
6. L'appareil reste en mode Maintien à température.

Chocolat

Ce cycle permet de préparer du chocolat parfaitement fondu ou cristallisé.

Procéder de la façon suivante pour démarrer le cycle :

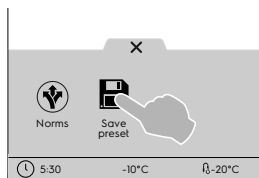
1. Sélectionner le cycle de chocolat « Chocolate » ;
2. Sélectionner le pré-réglage souhaité ;

Il est possible de choisir entre plusieurs pré-réglages d'usine exécutés avec différents cycles :

- Crystallisation bars et ganaches (Cristallisation de barres et ganaches) ;
- Crystallisation shells (Cristallisation de coques) ;
- Freeze (Congélation) ;
- Holding (Maintien à température) ;
- Melting (Fusion) ;



3. Au besoin, définir les paramètres ;
Il est possible de mémoriser et d'enregistrer les pré-réglages dans le menu à tiroir inférieur ;



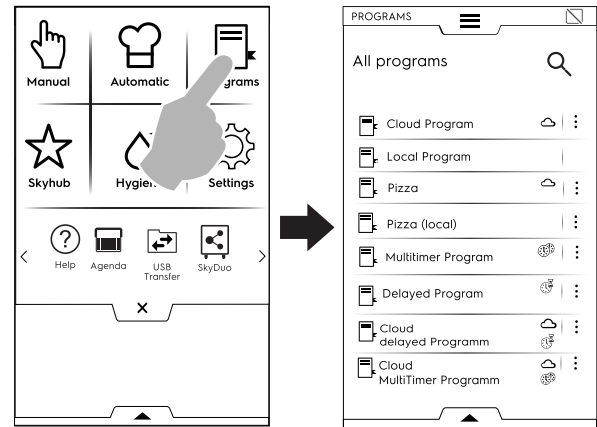
4. Appuyer sur le bouton de démarrage ;
5. Quand la préparation de la cavité est terminée, introduire les aliments dans la cavité, fermer la porte et le cycle démarre ;
6. À la fin du cycle, l'écran affiche les consommations (si disponibles) sous forme de message récapitulatif ;
7. L'appareil reste en mode Maintien à température.

E.10 Mode Programmes

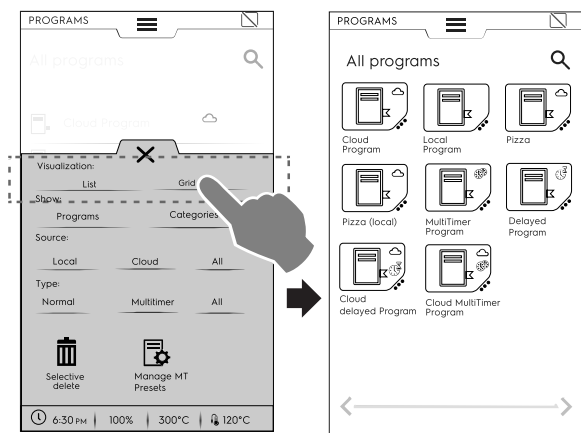
La touche "Mode Programmes" permet de rappeler des recettes de programmes déjà mémorisées ou téléchargées du cloud et/ou d'en créer ou enregistrer de nouvelles.

Réglage d'un cycle de programme

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



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



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

Programme téléchargé du cloud
(disponible uniquement avec les appareils connectés, installés par le personnel spécialisé)

Programme MultiTimer

Programme à départ différé

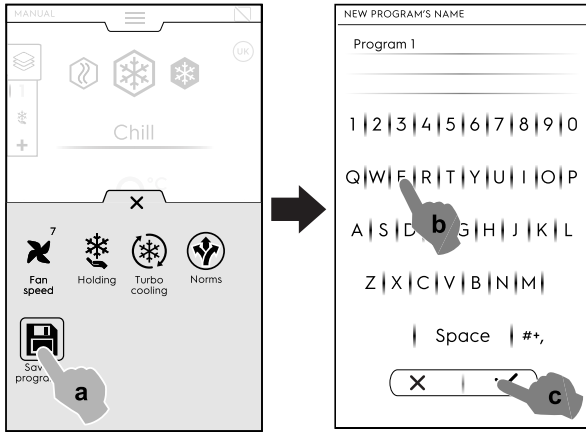
2. Appuyer sur le programme requis ;
L'appareil charge le programme en mode Manuel, prêt à être lancé.

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

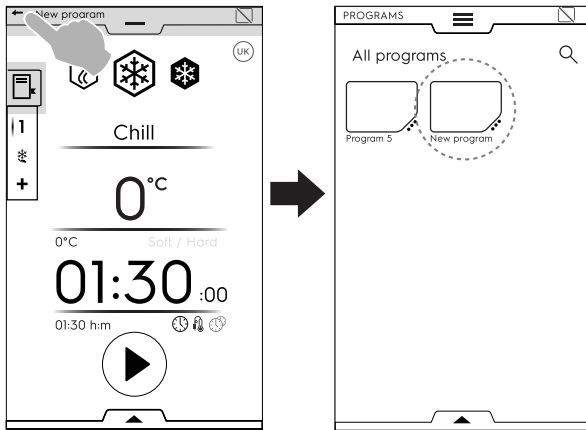
Comment créer et enregistrer un programme

- Sélectionner un cycle en mode Manuel et, au besoin, définir les paramètres (voir le chapitre E.8 *Mode Manuel*).
- Ouvrir le menu à tiroir inférieur et appuyer sur l'icône d'enregistrement du programme "Save program".

- Modifier le nom du programme sur le clavier et confirmer.

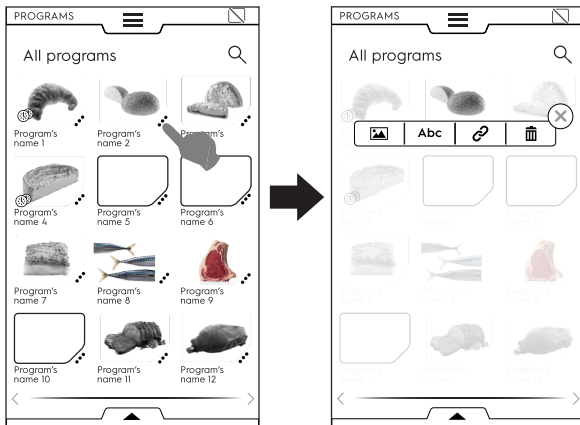


- Le nouveau programme est enregistré en mode Programmes.



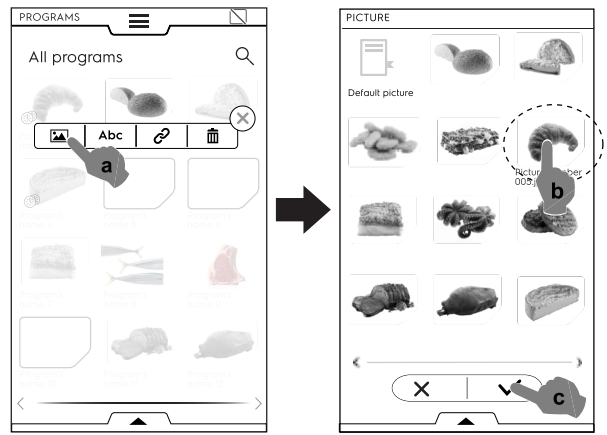
IMAGE, NOM, ATTRIBUTION CATÉGORIE ET SUPPRESSION DES PROGRAMMES ENREGISTRÉS

1. Appuyer sur les 3 points près de l'icône de programme pour accéder au menu de gestion des fonctions "Features management" ;



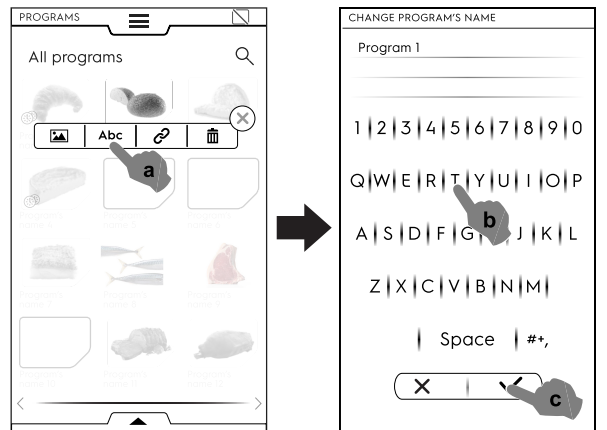
CHANGE IMAGE (CHANGER IMAGE)

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



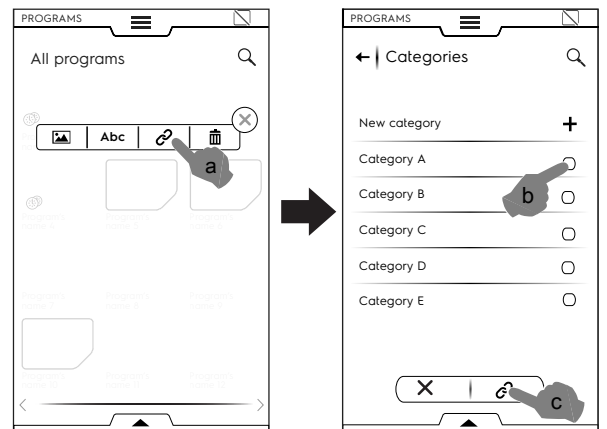
abc MODIFICATION DU NOM

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



🔗 LIEN AVEC LA CATÉGORIE

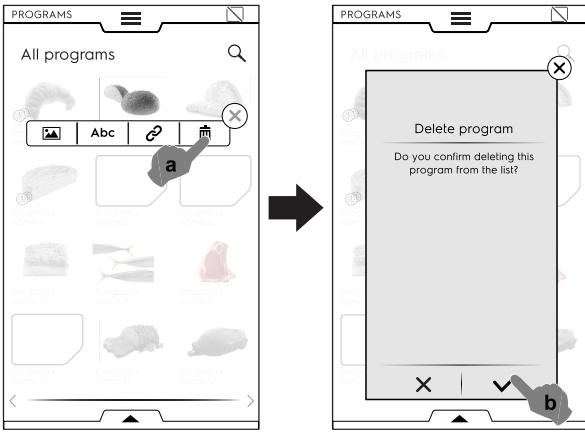
- Effleurer l'icône du lien pour associer le programme à une catégorie ;



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

🗑️ SUPPRIMER LE PROGRAMME

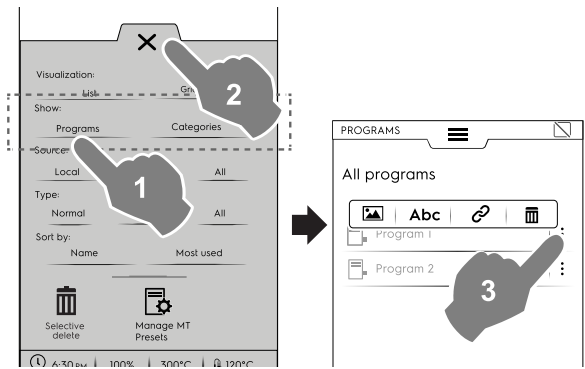
- Appuyer sur l'icône de poubelle de recyclage pour supprimer un programme et confirmer ;



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

Ouvrir le menu à tiroir inférieur et :

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

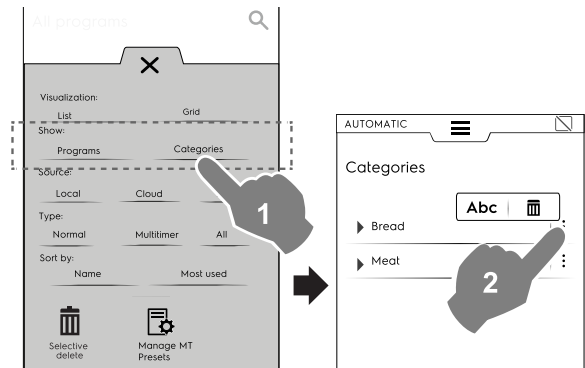


NOTE!

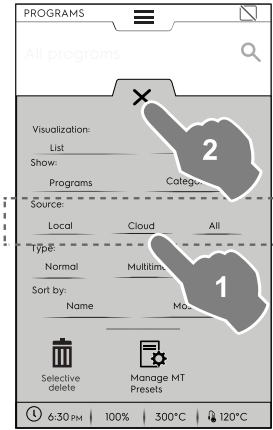
Pour tous les programmes qui s'affichent, les trois points verticaux à droite du programme sélectionné ouvrent une fenêtre contextuelle avec des fonctions d'ajout d'une image, de modification de son nom, d'affectation à une catégorie et de suppression.

Toujours appuyer sur X pour fermer le menu à tiroir.

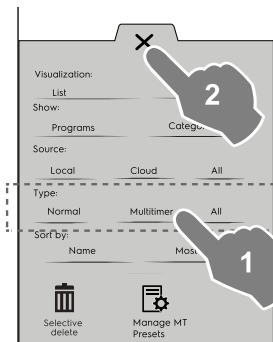
- sélectionner "Catégories" pour voir la liste de toutes les catégories ;
Chaque catégorie se développe en montrant les programmes liés.



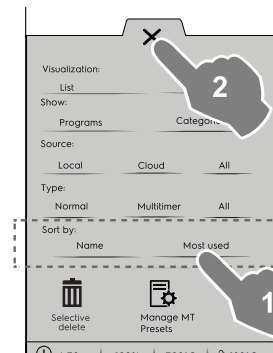
- sélectionner "Local", "Cloud" (disponible uniquement avec les appareils connectés, installés par le personnel spécialisé) ou "Tous" pour afficher les programmes par source ou pour afficher tous les programmes ;



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

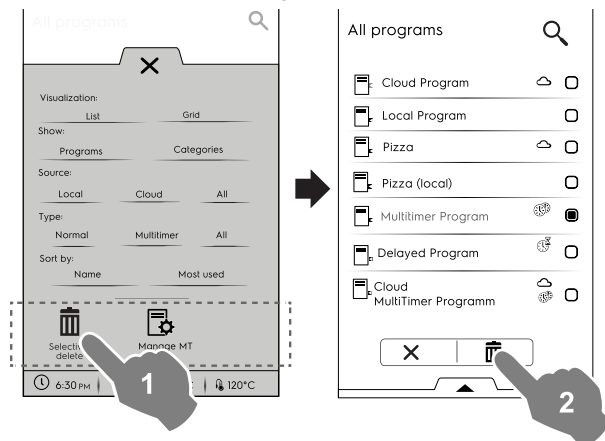


- sélectionner "Nom" ou "Plus fréquent" pour trier les programmes requis ;



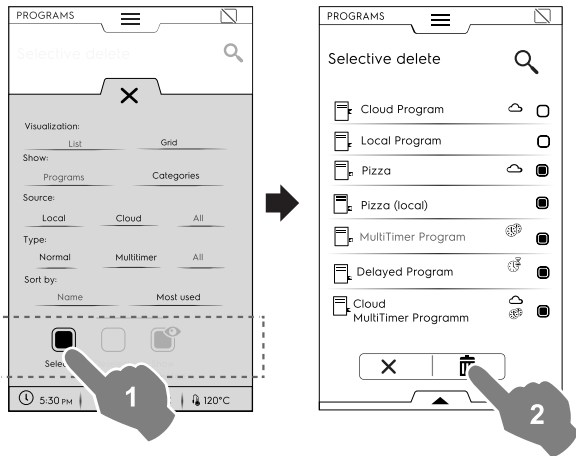
Fonction de suppression sélective

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



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

pour sélectionner tous les programmes ;



Ou pour sélectionner une des options suivantes :

pour désélectionner tous les programmes ;

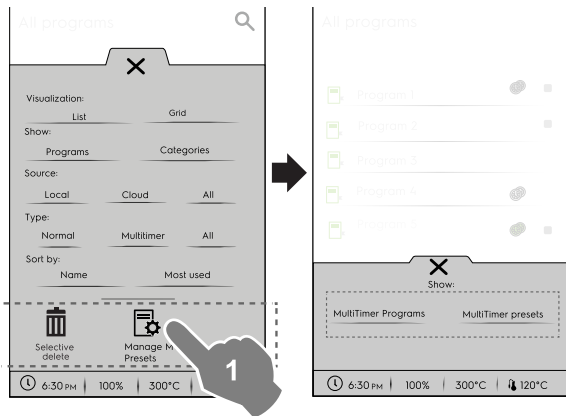
pour afficher uniquement les programmes sélectionnés ;

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

Gestion des préreglages MT

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

- Appuyer sur l'icône correspondante.



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

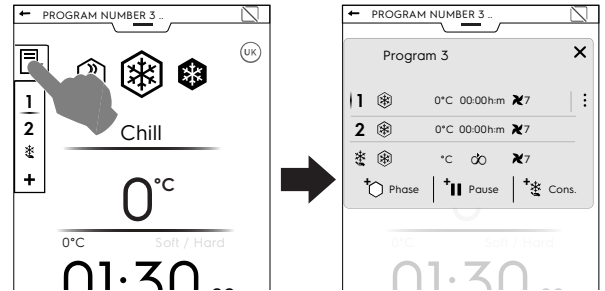


NOTE!

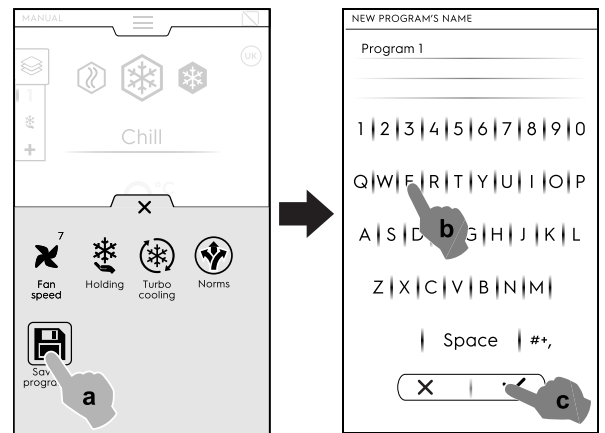
Lorsque le programme est rappelé, il est toujours possible de le modifier en ajoutant des phases ou des préreglages.

Ajout de phases à un programme

- Appuyer sur le menu à tiroir Multiphase pour afficher toutes les phases qui composent l'ensemble du cycle ;
- Ajouter des phases (voir le paragraphe E.8.2 *Menu à tiroir multiphase*) ;

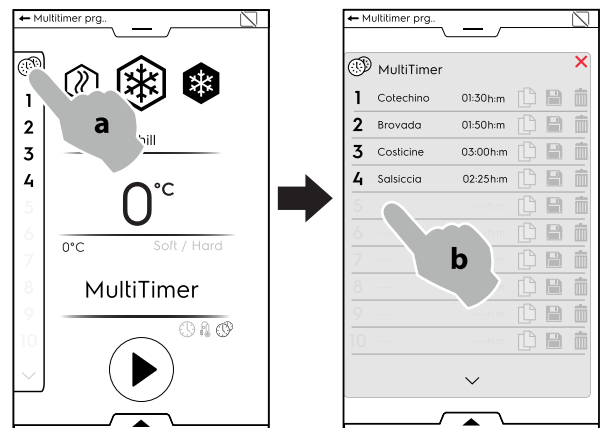


- Ouvrir le menu à tiroir inférieur et enregistrer le programme ;

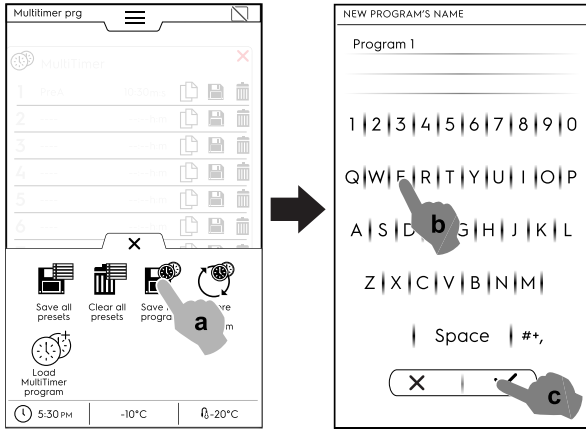


Ajout de préreglages à un programme MultiTimer

- Appuyer sur le menu à tiroir MultiTimer pour afficher tous les préreglages liés à un programme ;
- Ajouter des préreglages (voir le paragraphe "MultiTimer" dans le chapitre E.8 *Mode Manuel*) ;



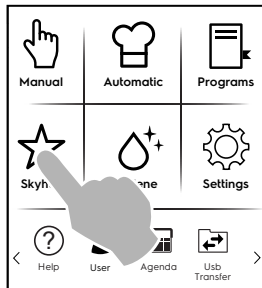
- Ouvrir le menu à tiroir inférieur et enregistrer le programme.



E.11 Mode Page d'accueil (SkyHub/SoloMio)


Ce mode est un répertoire de liens avec les fonctions les plus utilisées de l'appareil et permet de personnaliser le menu d'affichage en fonction des besoins de l'utilisateur.

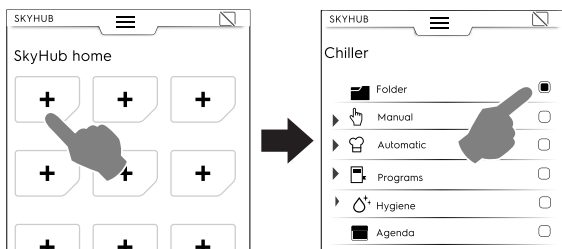
- Sélectionner le mode SkyHub ;



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

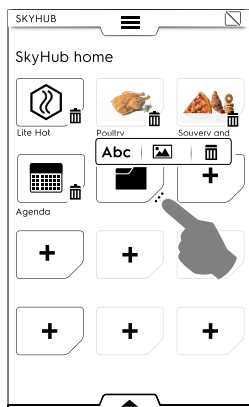
Création d'un dossier

- Effleurer "+" et sélectionner  ;



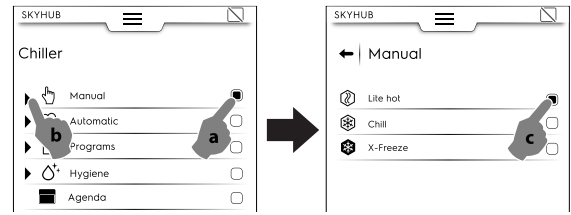
- nommer le dossier et sélectionner une image parmi celles qui sont proposées.


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

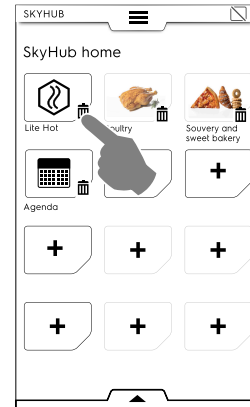


Ajout d'un lien

- Sélectionner la fonction requise (par exemple, le cycle de réchauffage léger en mode Manuel) ;

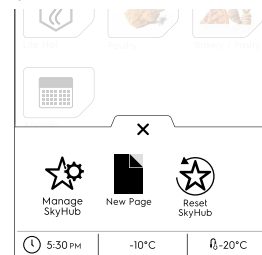


- Pour supprimer une fonction, appuyer sur l'icône  dans le coin inférieur.



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

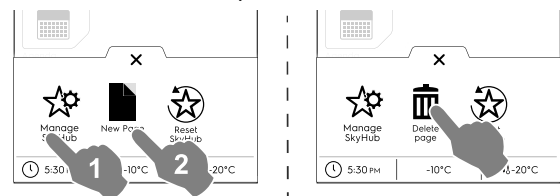
L'icône verte devient blanche. L'affichage sort du menu EDIT (MODIFIER) et retourne à la liste des favoris.





Autres fonctions


- Pour créer des pages supplémentaires :

- Effleurer les icônes , puis .



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

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

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

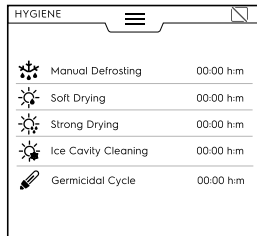
E.12 Mode Hygiène

La fonction Hygiène permet de désinfecter automatiquement la cavité de l'appareil en sélectionnant le programme le mieux adapté.

1. Sélectionner le cycle Hygiène dans le menu à tiroir supérieur ;



2. Sélectionner le cycle requis dans la liste affichée :



❄️ Dégivrage manuel

L'appareil comporte un dégivrage automatique, mais il est possible de sélectionner un dégivrage manuel selon les besoins.

☀️ Séchage léger

Cette fonction permet de sécher légèrement la condensation de la cavité.

☀️ Séchage complet

Cette fonction permet de sécher totalement la condensation de la cavité.

☀️ Nettoyage de la cavité à glaçons

Cette fonction permet d'éliminer rapidement de grandes quantités de glaçons de la cavité qui se sont formés en utilisant l'appareil à très basse température.

🖋️ Cycle germicide

Disponible en option ou uniquement sur des modèles spécifiques combinés à un accessoire spécial.

Il permet de désinfecter les surfaces et l'air à l'intérieur de la cellule de l'appareil. Il peut être utilisé pour des ustensiles, comme des couteaux, des fourchettes à découper, etc.

Si la température interne est inférieure à +15°C, le cycle ne démarre pas.

Ne pas utiliser cette fonction s'il y a des aliments dans la cellule.

Il est conseillé d'exécuter un cycle germicide en début de journée avant d'utiliser l'appareil et en fin de journée après avoir nettoyé la cellule.



NOTE!

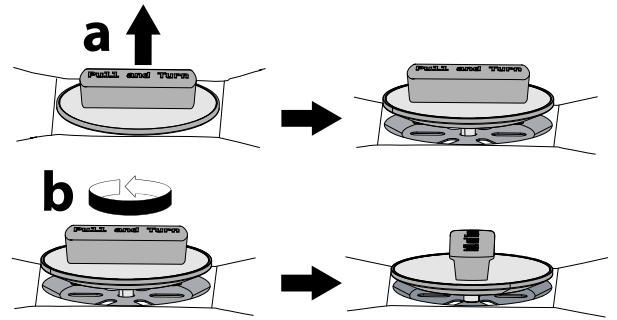
Pour maintenir une efficacité maximale du cycle germicide, il est conseillé de remplacer la lampe UV-C tous les 10 ans.

L'appareil est muni d'un dispositif de sécurité qui éteint les lampes lors de l'ouverture de la porte.

Cette sécurité est prévue, car l'exposition aux rayons UV-C émis par les lampes est nocive et peut provoquer des lésions oculaires.

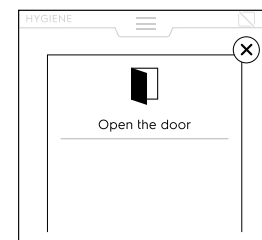
3. Ouvrir la porte ;

4. Ouvrir le bouchon de vidange ;

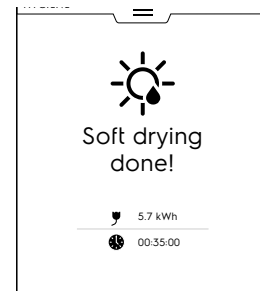


Si un dégivrage manuel ou un séchage léger/total est sélectionné, maintenir la porte ouverte avec l'arrêteur de porte jusqu'à la fin du cycle.

5. Appuyer sur le bouton pour démarrer le cycle ; Au début du cycle, si la porte est fermée, une fenêtre contextuelle s'ouvre avec le message de demande d'ouverture de la porte.



7. Dès que le cycle est terminé, une fenêtre contextuelle s'affiche avec le message suivant :



🔌 Consommation électrique en kWh

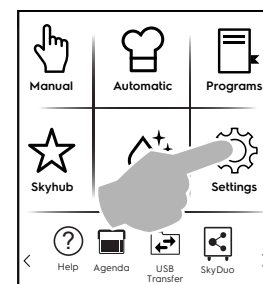
🕒 Consommation de temps en heures : minutes : secondes

8. Fermer le bouchon de vidange dès que le nettoyage est terminé.

E.13 Mode Réglages

Le mode "Réglages" permet de modifier certains paramètres d'utilisation de l'appareil.

1. Ouvrir le menu à tiroir supérieur et sélectionner l'icône de réglage « Settings » ;



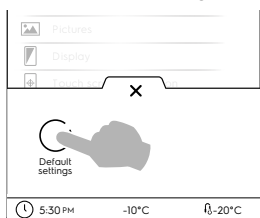
2. L'écran affiche le menu principal avec TOUS LES RÉGLAGES ;



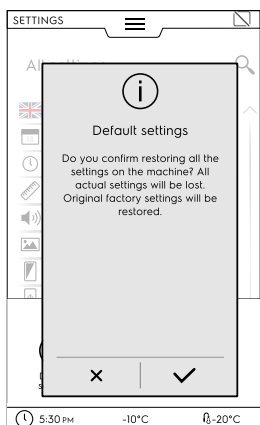
Réglage par défaut

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

1. Ouvrir le menu à tiroir inférieur et sélectionner l'icône des réglages par défaut « Default settings » ;



2. Confirmer le rétablissement des valeurs par défaut pour fermer la fenêtre contextuelle.



LISTE DES RÉGLAGES

Langue

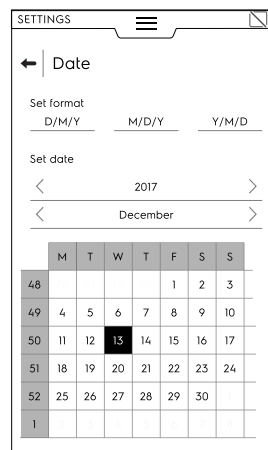
Ce paramètre permet de personnaliser tous les menus dans la langue sélectionnée.

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

DATE

Ce réglage permet de définir la date du jour.

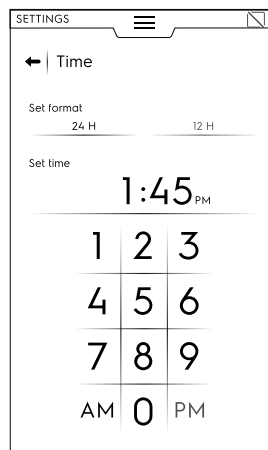
- Régler le format de date (D/M/Y, D/M/Y, Y/M/D)
- Saisir la date : appuyer sur "<" / ">" pour sélectionner le mois et l'année et appuyer sur le numéro correspondant dans le calendrier pour sélectionner le jour.



Heure

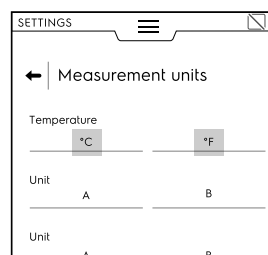
Ce réglage permet de définir l'heure.

- Régler le format d'heure (24H ou 12H AM/PM)
- Saisir l'heure : appuyer sur le numéro correspondant sur le clavier et, si nécessaire, régler également AM ou PM.



Unités de mesure

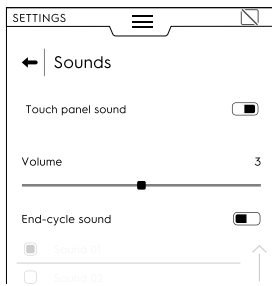
Ce réglage permet de définir les unités de mesure de la température °C ou °F.



Volume sonore

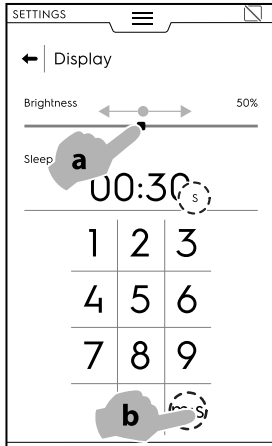
Ce réglage permet de :

- Activer / désactiver le bruit d'appui sur les touches de l'écran tactile (☐ / ☐)
- Régler le volume sonore
- Activer / désactiver le son de fin de cycle (☐ / ☐)
- Régler les sons de fin de cycle



Écran

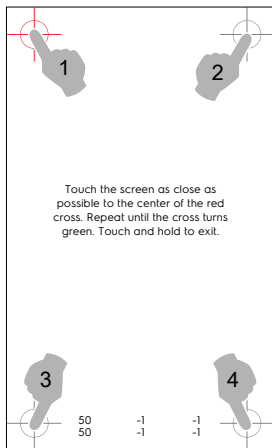
Ce réglage permet de régler la luminosité de l'écran.



Étalonnage de l'écran tactile

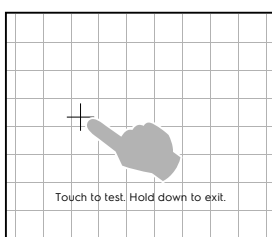
Ce réglage permet de régler le calibrage de l'écran.

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



Test de l'écran tactile

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

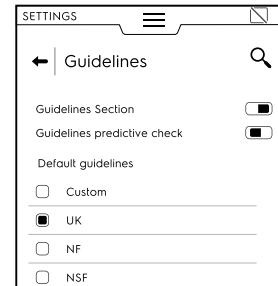


Contrôle de sécurité alimentaire (HACCP)

Normes

Ce réglage permet d'activer/désactiver la section Normes (☑/☐) :

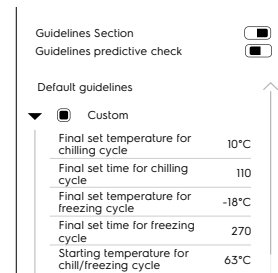
- Custom
- GB
- NF
- NSF



Quand elle est activée, la fonction "Guidelines predictive check" (Directives concernant les contrôles prédictifs) permet de prédire les résultats des contrôles normatifs déjà pendant la première partie du cycle, ce grâce à l'algorithme d'estimation de l'heure de fin.

Les paramètres UK-NF-NSF ne sont pas modifiables. Seuls les paramètres personnalisés « Custom » peuvent être modifiés.

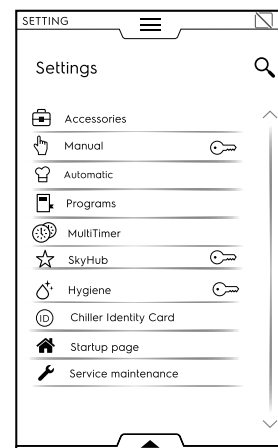
Sélectionner « Custom » et ouvrir la liste déroulante pour modifier les paramètres suivants :



- Température de fin du cycle de refroidissement réglée
- Heure de fin du cycle de refroidissement réglée
- Température de fin du cycle de congélation réglée
- Heure de fin du cycle de congélation réglée
- Température de départ du cycle de refroidissement/congélation

Mot de passe utilisateur

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



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

Accessoires

Permet d'activer/désactiver (☐ / ☐) les accessoires suivants :

- SkyDuo (Match)
- Sonde alimentaire USB
- Sélection de la sonde multiple

Manuel

Permet d'activer/désactiver le mode Manuel (☐ / ☐) et de modifier ses options :



NOTE!

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

Généralités

- Afficher les valeurs réelles et réglées (l'activation permet d'afficher le cycle avec des informations plus détaillées).
- Pré-refroidissement (l'activation permet à l'appareil d'exécuter la phase de pré-refroidissement).
- Advanced precooling (Pré-refroidissement avancé) (Son activation permet à l'appareil de visualiser et d'exécuter une phase de pré-refroidissement à partir du menu à tiroir Multiphase).
- Pré-refroidissement en départ différé (permet à l'appareil d'effectuer la phase de préparation avant le démarrage du cycle).
- Refroidissement multiphase (l'activation permet à l'appareil d'exécuter un cycle de refroidissement multiphase).

Boîtes de dialogue minuterie/température

- Cycle court (mm:ss)
L'activation active la fonction d'affichage du cycle court.
- Différence de température minimale entre la sonde et la cavité.

Utilitaires

- Informations sur le refroidissement dans le menu à tiroir
- Départ différé
Permet d'activer/désactiver l'option "Delayed Start" (Départ différé).
Si cette option est activée, l'icône de départ différé s'affiche dans le menu à tiroir inférieur.

Maintien à température

- Température de maintien à température positive 3°C (Appuyer sur la valeur pour régler la température par défaut).
- Température de maintien à température négative -22°C (Appuyer sur la valeur pour régler la température par défaut).

Température de réchauffage léger par défaut 40°C

Appuyer sur la valeur pour régler la température par défaut.

Température de refroidissement léger par défaut 0°C

Appuyer sur la valeur pour régler la température par défaut.

Température de refroidissement intensif par défaut -20°C

Appuyer sur la valeur pour régler la température par défaut.

Automatique

Ce réglage permet d'activer/désactiver le mode Automatique (☐ / ☐) et de modifier ses options :



NOTE!

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

Gestion des pré-réglages :

Types d'aliments

Ce réglage permet d'afficher les familles d'aliments à l'écran.

Cycles+

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



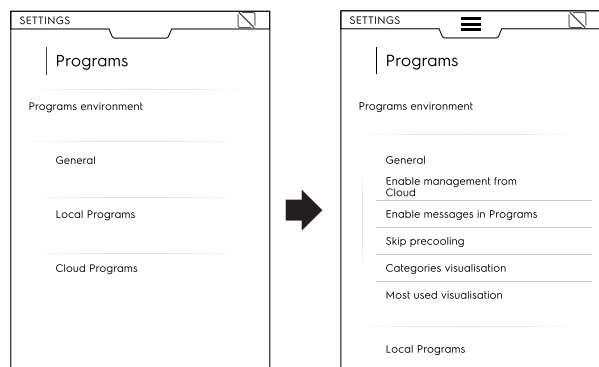
Programmes

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

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

Généralités

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

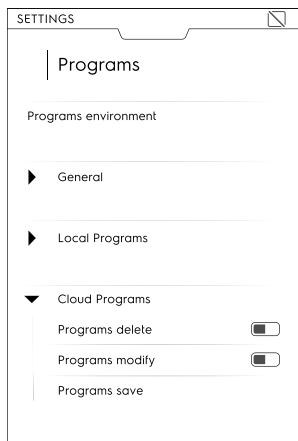


Programmes locaux



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

Programmes cloud ☁

- Effacer programmes. Active la fonction de "suppression des programmes".
- Modification des programmes. Permet de "modifier des programmes cloud".
- Enregistrement des programmes. Permet d'"enregistrer des programmes cloud".



MultiTimer

Ce réglage permet d'activer/désactiver ( / ) la fonction MultiTimer et ses options :



Options MultiTimer :

- MT avancé
Cette activation permet d'afficher la fonction avancée MultiTimer à l'écran.
- Programmes MT
Cette activation permet d'afficher les programmes Multi-Timer à l'écran.
- Rétablissement de la température MT

Préréglages MT :

- Enregistrement des préréglages
Cette activation permet d'afficher la fonction d'enregistrement des préréglages "save preset".
- Modification des préréglages
Cette activation permet d'afficher la fonction de modification des préréglages "modify preset".
- Suppression des préréglages
Cette activation permet d'afficher la fonction de suppression des préréglages "delete preset".



Mode Page d'accueil (SkyHub/SoloMio)

Ce réglage permet d'activer/désactiver le mode Page d'accueil ( / ) (SkyHub/SoloMio) et l'option "Manage SkyHub" (Gérer SkyHub).



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

Hygiène

Permet d'activer ou désactiver ( / ) le mode Hygiène et de modifier ses options :

Durée du cycle de séchage léger

Durée du cycle de séchage complet

Permet de modifier

Cycle par défaut

- Dégivrage manuel
- Séchage léger
- Séchage complet



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

Carte d'identité

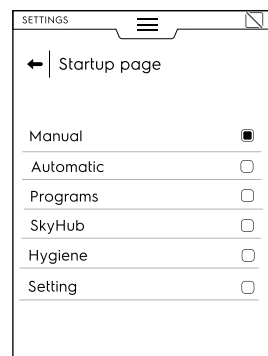
Affiche la dernière version de logiciel téléchargée.



Page d'accueil

Quand l'appareil est en marche, la page d'accueil par défaut est Mode manuel.

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



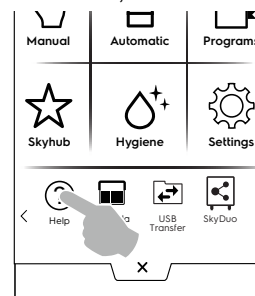
Service

Ces réglages sont réservés à un technicien autorisé.

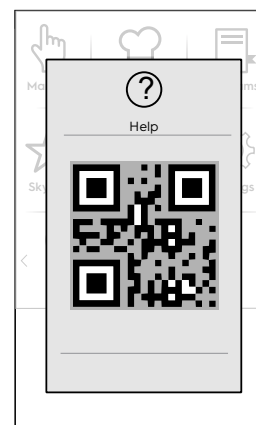
E.14 Mode Aide

Cette fonction fournit les codes QR permettant d'afficher le Manuel d'utilisation sur votre appareil (smartphone, tablette ou ordinateur portable).

1. Vérifier que l'on dispose de l'application pour la lecture des codes QR sur son appareil et d'une connexion Internet ;
2. Sélectionner le mode Aide ;



3. L'écran affiche le code QR ;

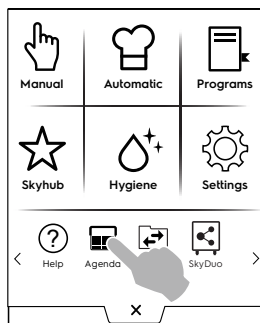


4. Scanner le code QR ;
5. Consulter les documents requis ;

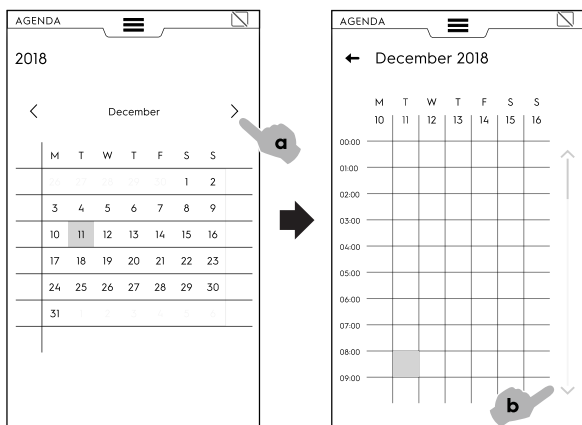
E.15 Mode Agenda (MyPlanner/Calendrier)

Cette fonction permet de planifier les activités de l'appareil, les cycles de refroidissement – congélation – réchauffage, les programmes d'hygiène ou de mettre des rappels, en fonction de l'agenda.

1. Sélectionner la fonction d'agenda dans le menu à tiroir supérieur ;

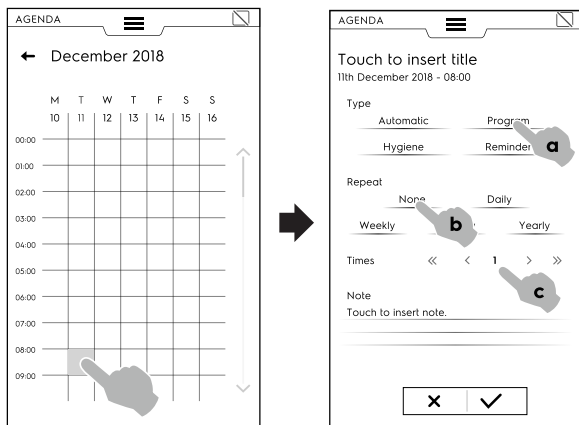


2. Sélectionner la date et l'heure :



- a. Appuyer pour faire défiler les mois ;
- b. Appuyer pour faire défiler l'heure ;

3. Appuyer sur l'heure requise :



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

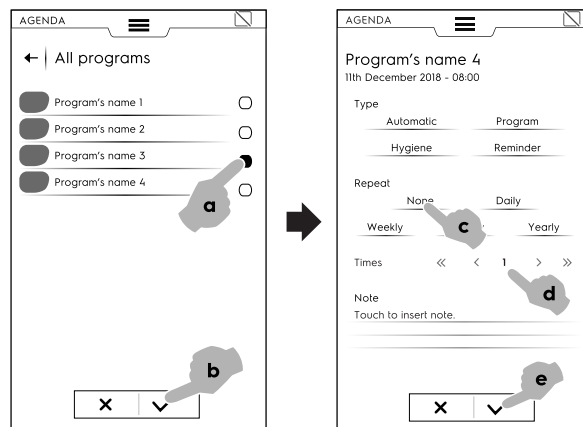
EXEMPLES de programmation :

Réglage "Programmes"

- Sélectionner la date et l'heure ;

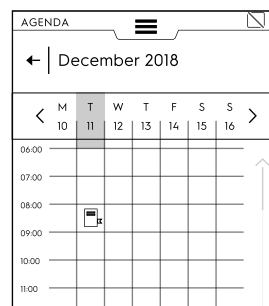
- Sélectionner le type d'événement (par exemple Programmes) ;

L'écran donne la liste des programmes enregistrés. Sélectionner le programme souhaité parmi les programmes disponibles.



- Sélectionner la fréquence et le numéro de l'événement et confirmer ;

L'écran affiche dans le calendrier le programme sélectionné à l'heure requise.

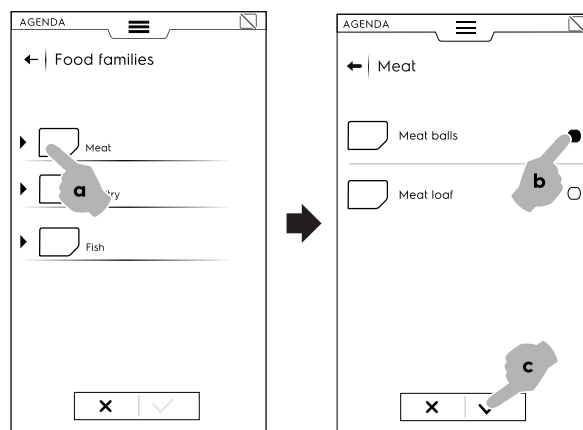


Réglage "Automatique"

- Sélectionner la date et l'heure ;
- Sélectionner le type d'événement (par exemple Automatique) ;

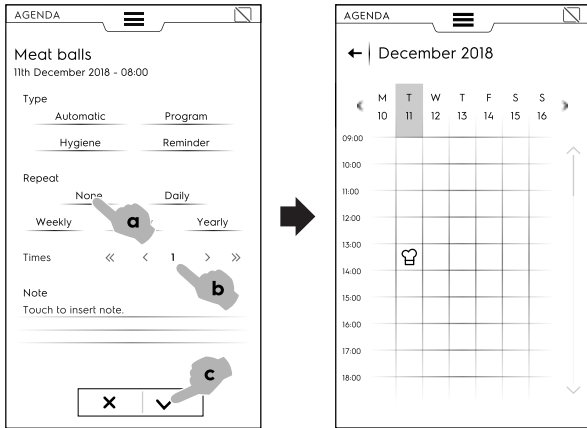
L'écran donne la liste de toutes les familles d'aliments enregistrées ;

- Sélectionner la famille d'aliments requises dans la liste, le pré-réglage et confirmer ;

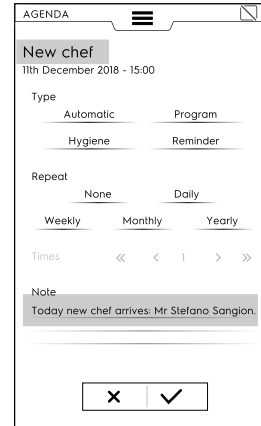


- Sélectionner la fréquence et le numéro de l'événement et confirmer ;

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

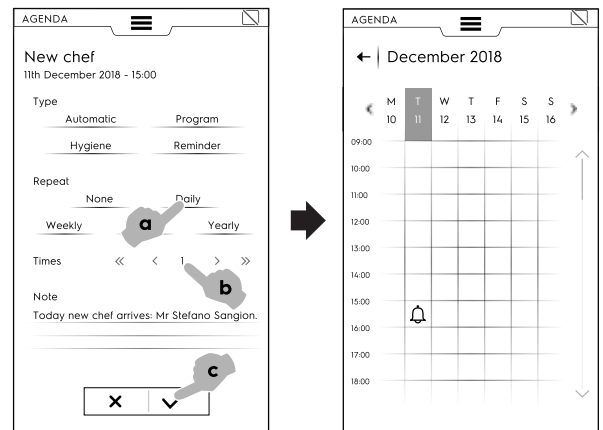


- Taper le texte du rappel dans la note et confirmer ;



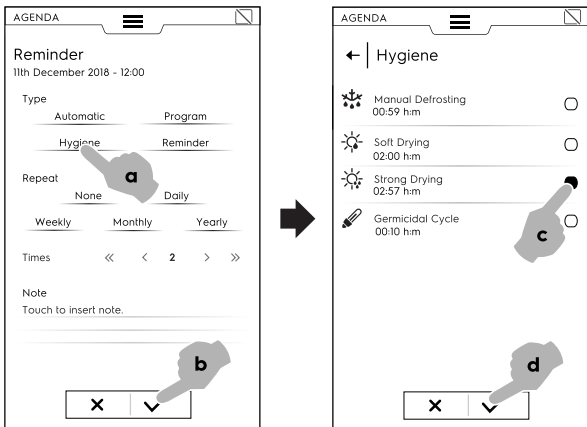
- Sélectionner la fréquence et le numéro du rappel et confirmer ;

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

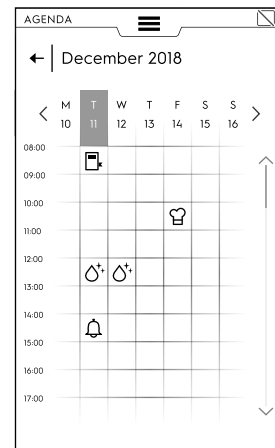


Réglage "Hygiène"

- Sélectionner la date et l'heure ;
- Sélectionner le type d'événement (par exemple Hygiène) ;
- Sélectionner le cycle requis dans la liste et confirmer ;

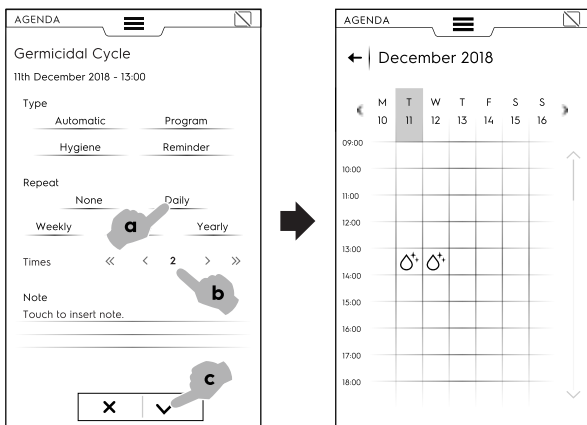


Si d'autres événements sont planifiés dans le calendrier, ils s'affichent à l'écran :



- Sélectionner la fréquence et le numéro de l'événement et confirmer ;

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

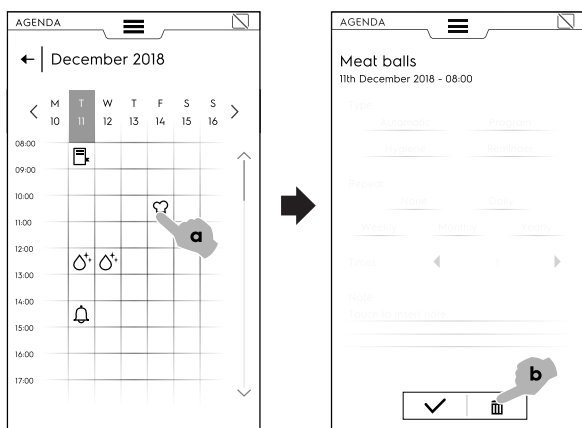


Configuration d'un "rappel"

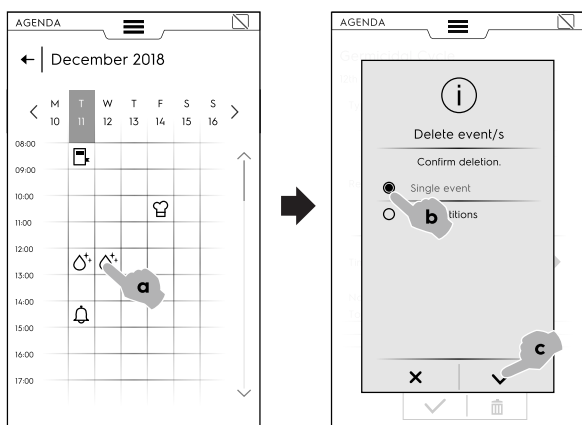
- Sélectionner la date et l'heure ;
- Sélectionner le type d'événement (par exemple, « Rappel » (Rappel)) ;
- Taper le titre du rappel sur le clavier et confirmer ;

Annulation d'un événement

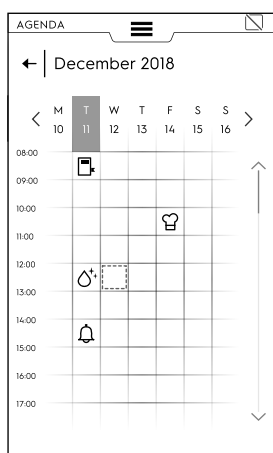
1. Sélectionner un événement et appuyer sur l'icône 



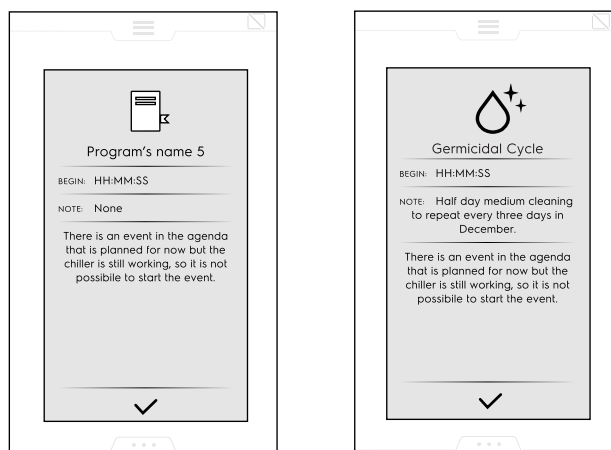
2. S'il s'agit d'un événement répété, un message demande de définir le type de suppression, événement unique ou toutes les répétitions. Choisir le type de suppression ;



Le calendrier affiche la suppression de l'événement :



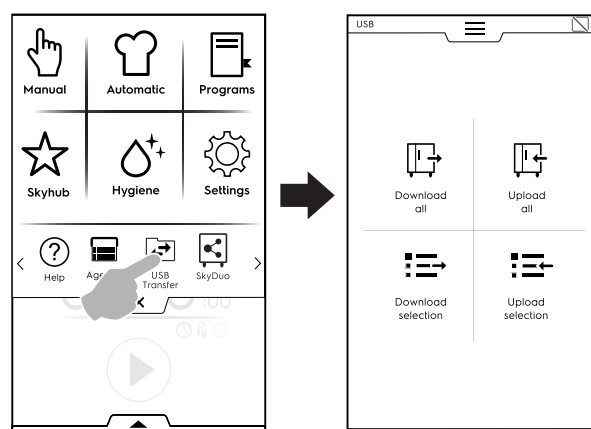
Si un événement est planifié à l'agenda alors que la cellule de refroidissement est toujours en service, l'appareil signale que l'événement ne peut pas démarrer. Il faut planifier un nouvel événement.



E.16 Mode USB

Le mode "USB" permet de télécharger depuis et vers l'appareil, des programmes ou autres données à l'aide de la clé USB.

1. Sélectionner USB dans le menu à tiroir supérieur.




2. Choisir la fonction souhaitée.

Tout télécharger

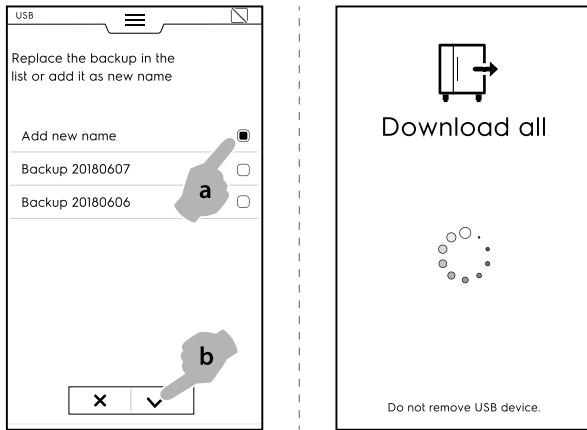
- Sélectionner « Download all » (Tout télécharger).
- Sélectionner l'option souhaitée et confirmer.



- Remplacer un backup dans la liste ou sélectionner « Add new name » (Ajouter un nouveau nom). Appuyer sur  pour confirmer.

- En cas de sélection d'un backup existant, l'appareil écrase le backup actuel.

En cas d'ajout d'un nouveau nom, le taper sur le clavier qui apparaît. Si un fichier portant le même nom existe déjà, une fenêtre contextuelle signale qu'il faut modifier le nom.



Le téléchargement démarre.



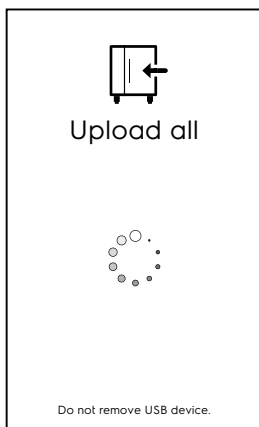
NOTE!
Ne pas retirer la clé USB pendant le téléchargement.

Tout transférer

- Sélectionner « Upload all » (Tout transférer).
- Sélectionner l'un des backups suivants. Sélectionner ensuite l'option associée au backup sélectionné.



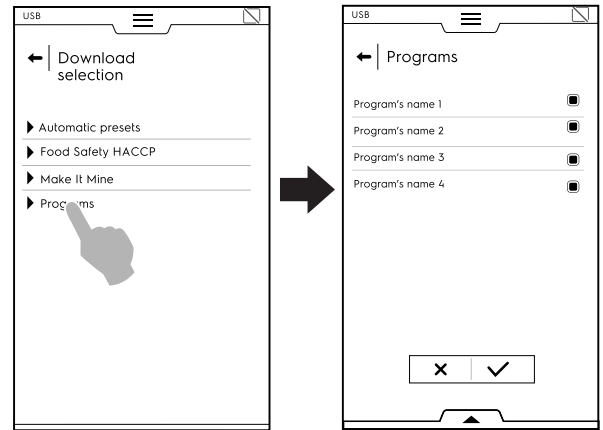
- Confirmer la sélection. Le transfert démarre.



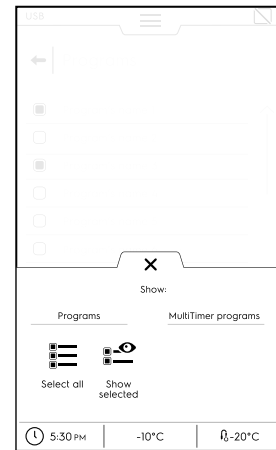
Télécharger la sélection

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

- Agrandir l'option requise. Tous les fichiers sont sélectionnés.



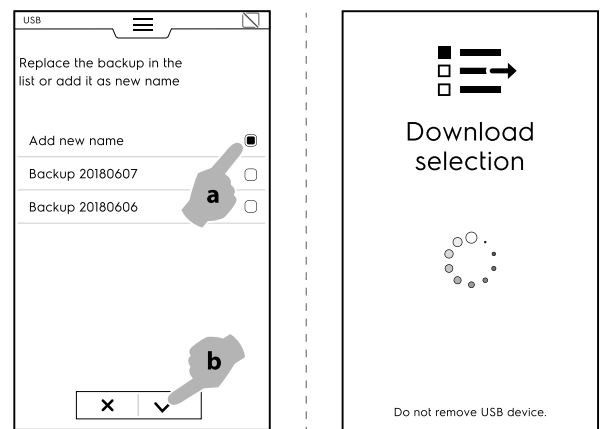
- Désélectionner les fichiers requis et confirmer. Il est possible de sélectionner tous les fichiers ou de vérifier les fichiers sélectionnés via le **menu à tiroir inférieur** :



☰ Tout sélectionner

☰ Afficher la sélection

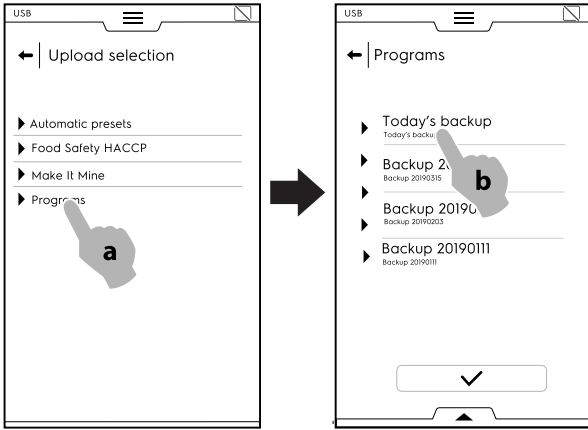
- Le backup qui vient d'être créé peut remplacer un backup existant ou être enregistré sous un nouveau nom. Si un fichier portant le même nom existe déjà, une fenêtre contextuelle signale qu'il faut modifier le nom. Le téléchargement démarre.



Transférer la sélection

- Sélectionner « Upload selection » (Transférer la sélection) ;
- Agrandir l'option requise ;

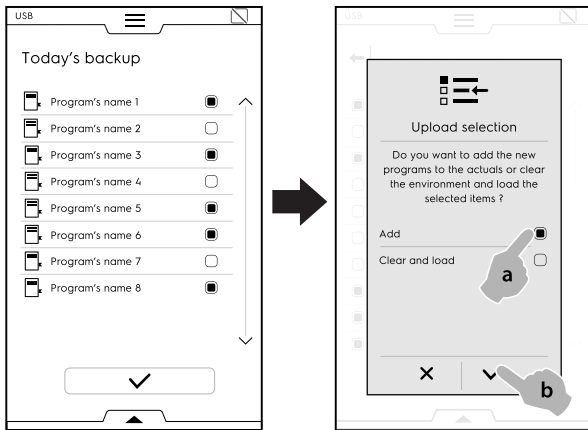
- Sélectionner et agrandir le backup requis de la liste.



- Tous les fichiers sont sélectionnés. Désélectionner les fichiers inutiles et confirmer.

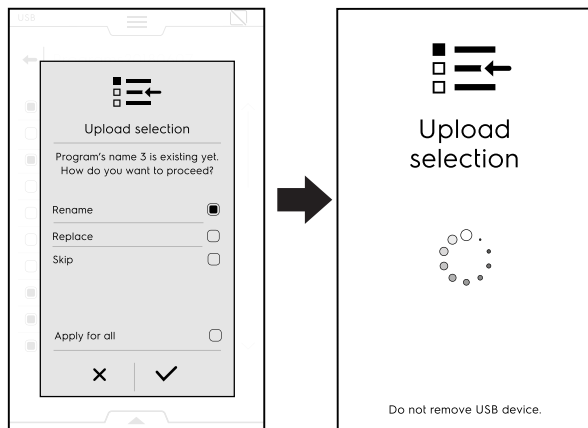
Concernant les fichiers sélectionnés, l'appareil propose plusieurs choix :

- les ajouter aux fichiers actuels ;
- supprimer les fichiers existants et transférer les fichiers sélectionnés ;



- Si l'on choisit de les ajouter aux fichiers actuels en cliquant sur "Add" et qu'un nom de fichier existe déjà, une fenêtre contextuelle demande comment poursuivre :

- Rename (Renommer)
- Replace (Remplacer)
- Skip (Sauter)



Confirmer la sélection ; le transfert démarre.

E.17 Mode Graphiques

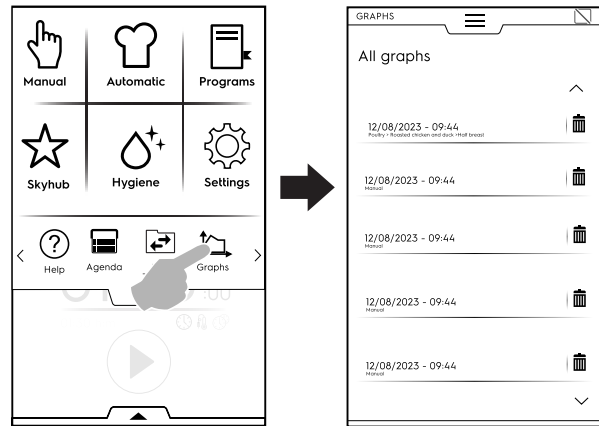
Le mode "Graphiques" permet d'afficher le comportement graphique des cycles de réfrigération, manuels et automatiques.

Ce mode est disponible uniquement lorsque l'appareil n'exécute aucun cycle, de quelque type que ce soit.

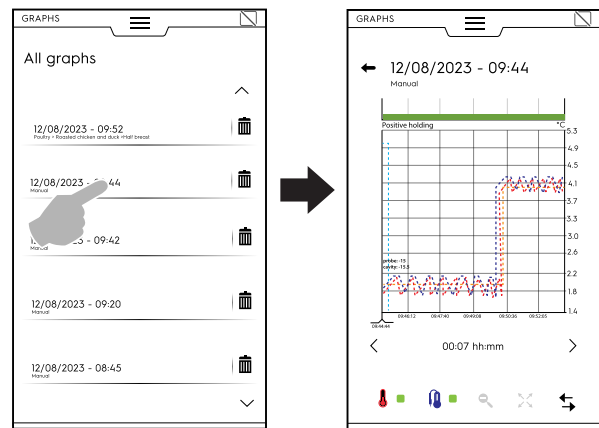
Chaque cycle est enregistré automatiquement dans l'interface utilisateur. Les enregistrements de moins d'une minute sont

supprimés automatiquement de la mémoire à la fin du cycle de réfrigération (manuel ou automatique). Chaque enregistrement est conservé dans la mémoire de la machine pendant 180 jours, après quoi il est supprimé automatiquement.

1.



2.




E.18 MODE SKYDUO/MATCH (en fonction du modèle - option)

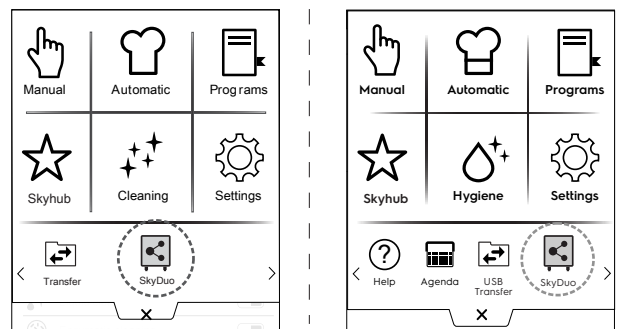
Cette option peut être activée sur demande. Elle fonctionne avec une connexion Wi-Fi ou Ethernet installée par un technicien agréé et permet de connecter le four et une cellule de refroidissement.





IMPORTANT

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

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



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

Le processus de synchronisation peut être démarré depuis l'un ou l'autre appareil (appelant et appelé).

La recherche d'un programme similaire entre les deux appareils tient compte de tous les programmes qui

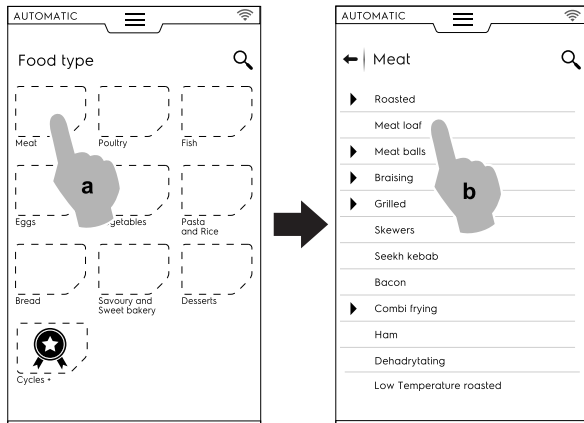
contiennent au moins **un mot** présent dans le nom du programme appelant. L'appareil appelé propose tous les cycles qui répondent à ces critères.

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

MODE AUTOMATIQUE

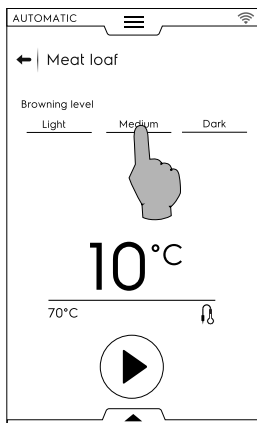
1. Sélectionner, par exemple, un cycle de cuisson en mode Automatique du FOUR ;

A. Sélectionner le type d'aliments (par exemple, Viande)



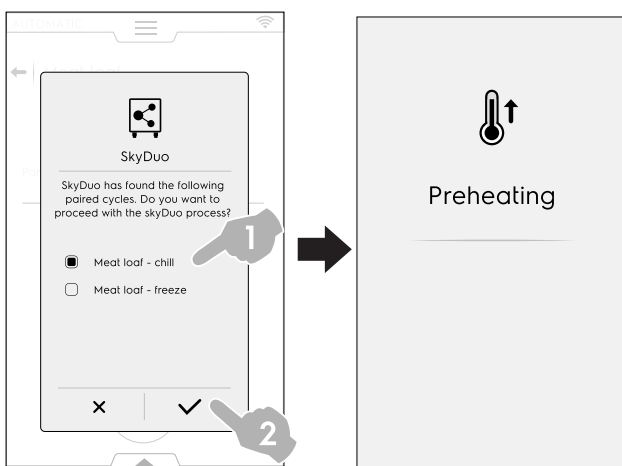
B. Sélectionner la cuisson requise (par exemple, Pain de viande)

C. Sélectionner les paramètres de cuisson, si présents ; Dans ce cas, sélectionner le niveau de brunissage et la température de la sonde.



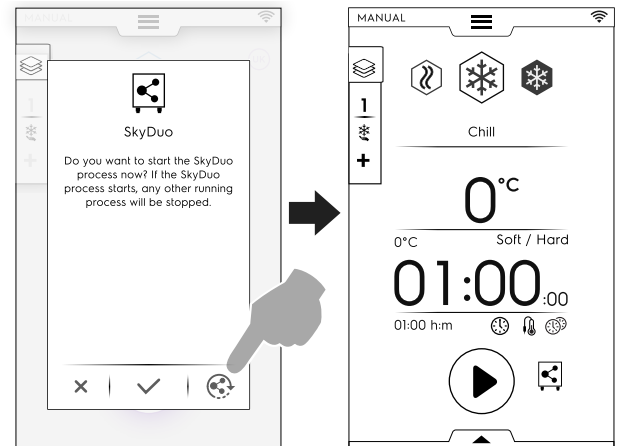
D. Démarrer le cycle ;

2. Le FOUR, connecté à la cellule de refroidissement, a trouvé un cycle jumelé dans la cellule de refroidissement ; Sélectionner le cycle requis (par exemple X-chill) et confirmer ;

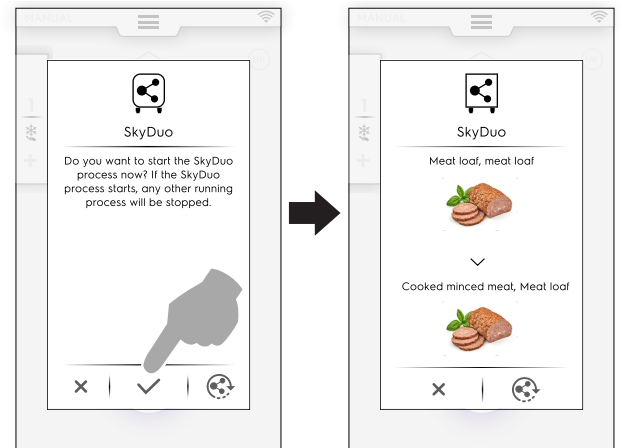


3. La CELLULE DE REFROIDISSEMENT demande comment poursuivre ; il est possible de :

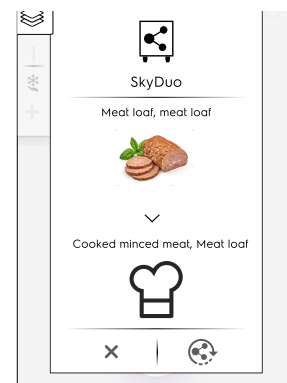
- Interrompre le processus : appuyer sur **X** pour arrêter le processus.
- Différer le processus de synchronisation : appuyer sur l'icône pour différer la connexion avec le four.



- Confirmer la synchronisation : appuyer sur l'icône pour démarrer immédiatement le processus SkyDuo dans la cellule de refroidissement. Tous les autres processus en cours seront arrêtés.



NOTE!
Si un cycle automatique n'a pas de graphique associé dans un des appareils, il est remplacé par l'icône .



4. Quelques minutes avant la fin du cycle du FOUR, le cycle de pré-refroidissement de la cellule de refroidissement commence à préparer la cavité pour les aliments qui viennent de cuire. Si le processus SkyDuo avait été différé, quelques minutes avant la fin du cycle de cuisson du four, un nouveau message s'affiche avec la demande de synchronisation.


Il est toujours possible de confirmer ou de différer de nouveau le processus.

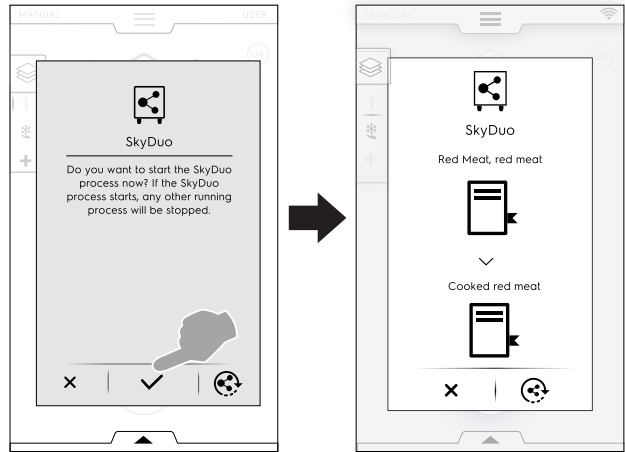
MODE PROGRAMMES

1. Sélectionner un cycle de cuisson en mode Programmes du FOUR (par exemple, Viande rouge) ;
2. Démarrer le cycle ;
3. Le four, connecté avec la cellule de refroidissement, propose tous les cycles qui contiennent au moins **un mot** présent dans les noms des programmes de la cellule de refroidissement ;
Choisir le cycle souhaité et confirmer la sélection ;




4. Dans la CELLULE DE REFROIDISSEMENT, il est possible de :
 - Arrêter le processus en appuyant sur **X**.

- Confirmer la synchronisation.
- Différer le processus de synchronisation en appuyant sur l'icône .



NOTE!

Si un programme n'a pas de graphique associé dans un des appareils, il est remplacé par l'icône .

5. Quelques minutes avant la fin du cycle du FOUR, le cycle de pré-refroidissement de la CELLULE DE REFROIDISSEMENT commence à préparer la cavité pour les aliments qui viennent de cuire.
Si le processus SkyDuo avait été différé, quelques minutes avant la fin du cycle de cuisson du four, un nouveau message s'affiche avec la demande de synchronisation.

F NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Voir "Avertissement et consignes de sécurité".

F.1 Entretien courant

F.1.1 Informations concernant l'entretien

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



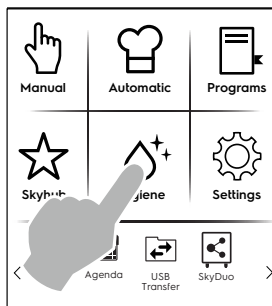
IMPORTANT

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

F.1.2 Nettoyage de l'appareil

Il est recommandé de nettoyer la cellule toutes les semaines ou chaque fois que l'appareil reste inactif pendant plus de 12 heures ; augmenter la fréquence de nettoyage en fonction de l'utilisation de l'appareil.

L'appareil contient un cycle d'hygiène. Voir le paragraphe E.12 *Mode Hygiène* de ce guide.



F.1.3 Nettoyage de l'intérieur et des accessoires

Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires à l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère) ; après quoi, rincer et sécher soigneusement.



ATTENTION

Ne pas utiliser de paille de fer ou tout autre matériau similaire pour nettoyer les surfaces inoxydables. Ne pas utiliser de produits détergents contenant du chlore, de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.) ou de poudres abrasives.



• Sonde à cœur



IMPORTANT

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

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



ATTENTION

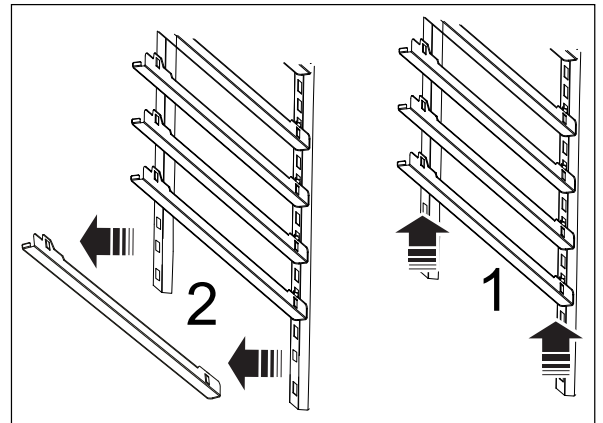
Ne pas utiliser d'eau bouillante pour nettoyer la sonde.

• Supports de plateaux et structure interne

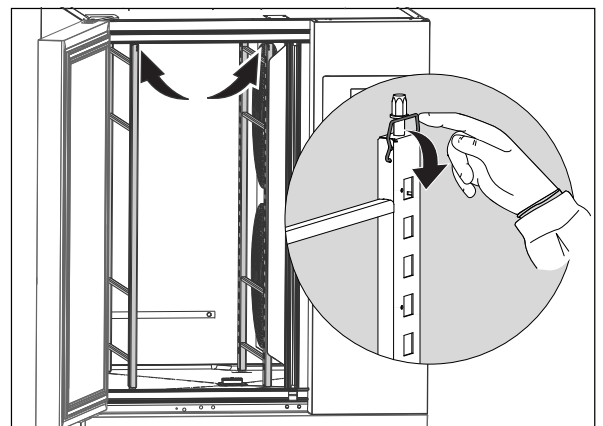
Les supports de plateaux et la structure interne sont amovibles et lavables au lave-vaisselle.

Pour les retirer, procéder comme illustré :

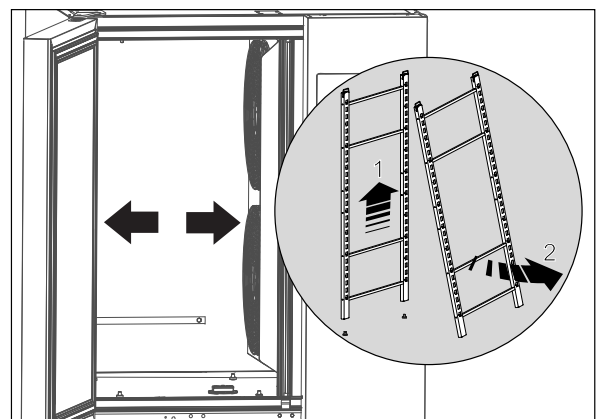
1.



2.

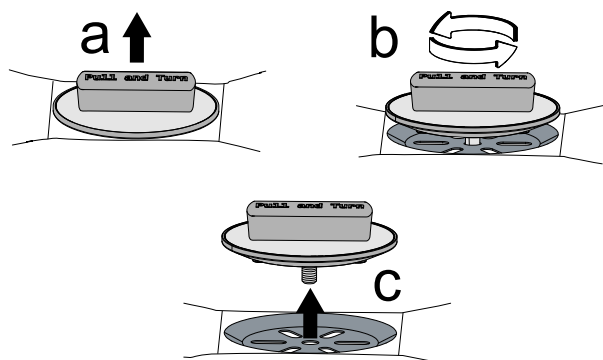


3.



• **Bouchon de vidange**

Pour nettoyer le bouchon de vidange, procéder comme illustré ci-dessous :



Nettoyer avec de l'eau tiède et un savon neutre ; rincer ensuite abondamment à l'eau claire.

• **Autres surfaces**

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

F.1.4 Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée

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

- débrancher l'appareil ;
- enlever tous les aliments se trouvant dans la cellule et nettoyer l'intérieur et les accessoires ;
- passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer une fine couche de protection ;
- laisser la porte ou les tiroirs ouverts pour favoriser la circulation de l'air à l'intérieur afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs ;
- Aérer périodiquement les locaux.

Une fois les opérations d'entretien terminées, vérifier que l'appareil est en mesure de fonctionner en toute sécurité et, en particulier, que les dispositifs de protection et de sécurité fonctionnent parfaitement.

F.2 Réparation et entretien exceptionnel



NOTE!

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

G DÉPANNAGE

G.1 Tableau des anomalies

En cas d'anomalie, l'appareil affiche toujours un message d'avertissement ou une alarme décrivant le défaut survenu. L'icône correspondante reste affichée jusqu'à ce que le problème soit résolu.



icône d'avertissement



icône de signalisation des alarmes

Suivre les indications fournies par l'appareil et contacter au besoin le SAV, sans oublier de :

1. débrancher l'appareil de l'alimentation principale ;
2. couper le disjoncteur de protection en amont de l'appareil ;

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

CODE	TYPE D'ANOMALIE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	Actions
swcTTm	INFO	Fournit des informations sur le passage du mode Sonde au mode Temps	Sonde alimentaire non insérée dans l'aliment	Dans le cas des cycles basés sur la température de l'aliment, insérer la sonde dans l'aliment, à défaut de quoi le cycle passera automatiquement sur « Time » (Temps)
ECoM	ALARME Arrête la machine	Erreur de communication entre cartes	<ul style="list-style-type: none"> • Erreur interne – Cartes électroniques débranchées • Défaillance de la carte électronique 	<ul style="list-style-type: none"> • Essayer de mettre l'appareil à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
PFAC	ALARME Arrête la machine	Paramètres mémorisés corrompus.	Corruption du logiciel	<ul style="list-style-type: none"> • Essayer de mettre l'appareil à l'arrêt/en marche. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
PdEF	ALARME Réinitialisation de la machine	Paramètres par défaut mémorisés corrompus	Corruption du logiciel	<ul style="list-style-type: none"> • Perte de personnalisation de la machine. La machine peut continuer à fonctionner. • Si le problème réapparaît, appeler le SAV.

CODE	TYPE D'ANOMALIE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	Actions
EFnt	ALARME Arrête la machine sur les modèles 6GN 1/1. Diminution de la performance sur les autres modèles	Panne du ventilateur de l'évaporateur supérieur	<ul style="list-style-type: none"> Réglage de paramètre incorrect Connecteur du ventilateur mal branché Panne du ventilateur 	<ul style="list-style-type: none"> APPELER LE SAV Modèles 6GN 1/1 (1 ventilateur de l'évaporateur) : l'unité s'arrête et ne peut pas redémarrer tant que le problème n'est pas résolu Autres modèles (plus d'1 ventilateur de l'évaporateur) : l'unité continue à fonctionner à performance réduite (cycle en cours : le cycle se poursuit jusqu'à la fin si au moins un ventilateur fonctionne. Le cycle s'arrête si aucun ventilateur ne fonctionne). En mode veille « STANDBY » : l'alarme ne peut pas se déclencher.
EFnb	ALARME Diminution de la performance jusqu'à ce qu'un autre ventilateur fonctionne	Panne du ventilateur de l'évaporateur inférieur.	<ul style="list-style-type: none"> Réglage de paramètre incorrect Connecteur du ventilateur mal branché Panne du ventilateur 	<ul style="list-style-type: none"> APPELER LE SAV L'unité continue à fonctionner à performance réduite jusqu'à ce qu'au moins un autre ventilateur fonctionne (cycle en cours : le cycle se poursuit jusqu'à la fin si au moins un ventilateur fonctionne. Le cycle s'arrête si aucun ventilateur ne fonctionne). En mode veille « STANDBY » : l'alarme ne peut pas se déclencher.
EFnc	ALARME Diminution de la performance jusqu'à ce qu'un autre ventilateur fonctionne	Panne du ventilateur de l'évaporateur central	<ul style="list-style-type: none"> Connecteur du ventilateur mal branché Panne du ventilateur 	<ul style="list-style-type: none"> APPELER LE SAV L'unité continue à fonctionner à performance réduite jusqu'à ce qu'au moins un autre ventilateur fonctionne (cycle en cours : le cycle se poursuit jusqu'à la fin si au moins un ventilateur fonctionne. Le cycle s'arrête si aucun ventilateur ne fonctionne). En mode veille « STANDBY » : l'alarme ne peut pas se déclencher.
E1	AVERTISSEMENT	Température basse dans la cavité (cycles de maintien à température seulement : positif ou négatif)	<ul style="list-style-type: none"> Durée réglée trop courte Delta de température réglé trop serré Gel de l'évaporateur 	<ul style="list-style-type: none"> La température de la cavité est inférieure à la température de consigne du cycle de maintien à température pendant une durée plus longue que celle réglée (durée par défaut = 1 heure). Le cycle se poursuit jusqu'à l'arrêt. Ouvrir la porte pour augmenter la température à l'intérieur de la cavité : vérifier après quelques minutes. Lancer un cycle de dégivrage manuel. Si le problème se reproduit, appeler le SAV.
E3	ALARME Arrête la machine	Panne de la sonde de la cavité	<ul style="list-style-type: none"> Connecteur débranché Sonde et/ou fil de sonde détérioré 	<ul style="list-style-type: none"> La cellule continue à fonctionner jusqu'à la fin du cycle. Impossible de démarrer un autre cycle tant que le SAV n'a pas remplacé la sonde. APPELER LE SAV
E4	AVERTISSEMENT	Panne de la sonde de l'évaporateur	<ul style="list-style-type: none"> Connecteur débranché Sonde et/ou fil de sonde détérioré 	<ul style="list-style-type: none"> La cellule de refroidissement continue à fonctionner : le réglage du dégivrage se base sur la durée. Appeler le SAV et lui communiquer le message affiché.
E14	AVERTISSEMENT	Panne de la sonde de l'évaporateur	<ul style="list-style-type: none"> Connecteur débranché Sonde et/ou fil de sonde détérioré 	<ul style="list-style-type: none"> La cellule de refroidissement continue à fonctionner. Appeler le SAV et lui communiquer le message affiché.

CODE	TYPE D'ANOMALIE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	Actions
E15	ALARME Arrête la machine	Panne de la sonde du condensateur	<ul style="list-style-type: none"> Connecteur débranché Sonde et/ou fil de sonde détérioré 	<ul style="list-style-type: none"> APPELER LE SAV Cette défaillance bloque également le cycle en cours. Retirer rapidement la charge de la cavité pour empêcher le gaspillage des aliments.
E16	ALARME Arrête la machine	Haute température du condensateur	<ul style="list-style-type: none"> Position incorrecte de la sonde du condensateur Le condensateur de ventilateur ne fonctionne pas Le condensateur est encrassé ou les trous de la grille sont colmatés L'unité n'évacue pas l'air chaud parce qu'elle est trop proche du mur 	<p>Cette défaillance bloque également le cycle en cours.</p> <ul style="list-style-type: none"> Retirer rapidement la charge de la cavité pour empêcher le gaspillage des aliments. Éliminer les poussières/saletés de la grille d'entrée d'air du condensateur à l'aide d'un aspirateur. Si l'alarme persiste, appeler le SAV.
Eprb1	ALARME Arrête les cycles de la sonde alimentaire	Défaillance du capteur de sonde à cœur n° 1	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation incorrecte de la sonde à cœur (par exemple, fil tiré ou coincé) Défaillance du connecteur Défaillance de la sonde Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> Cycle en cours : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle se poursuit en mode Sonde jusqu'à ce qu'au moins un des 6 points de la sonde alimentaire fonctionne. b) le cycle passe en mode Temps si aucun des 6 points de la sonde alimentaire ne fonctionne. En mode VEILLE : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle peut être démarré jusqu'à ce qu'au moins un point fonctionne. b) le cycle peut être démarré en mode Temps si tous les points sont défectueux. Pour rétablir la pleine fonctionnalité, appeler le SAV.
Eprb2	ALARME Arrête les cycles de la sonde alimentaire uniquement si tout le capteur est défectueux	Défaillance du capteur de sonde à cœur n° 2	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation incorrecte de la sonde à cœur (par exemple, fil tiré ou coincé) Défaillance du connecteur Défaillance de la sonde Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> Cycle en cours : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle se poursuit en mode Sonde jusqu'à ce qu'au moins un des 6 points de la sonde alimentaire fonctionne. b) le cycle passe en mode Temps si aucun des 6 points de la sonde alimentaire ne fonctionne. En mode VEILLE : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle peut être démarré jusqu'à ce qu'au moins un point fonctionne. b) le cycle peut être démarré en mode Temps si tous les points sont défectueux. Pour rétablir la pleine fonctionnalité, appeler le SAV.
Eprb3	ALARME Arrête les cycles de la sonde alimentaire uniquement si tout le capteur est défectueux	Défaillance du capteur de sonde à cœur n° 3	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation incorrecte de la sonde à cœur (par exemple, fil tiré ou coincé) Défaillance du connecteur Défaillance de la sonde Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> Cycle en cours : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle se poursuit en mode Sonde jusqu'à ce qu'au moins un des 6 points de la sonde alimentaire fonctionne. b) le cycle passe en mode Temps si aucun des 6 points de la sonde alimentaire ne fonctionne. En mode VEILLE : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle peut être démarré jusqu'à ce qu'au moins un point fonctionne. b) le cycle peut être démarré en mode Temps si tous les points sont défectueux. Pour rétablir la pleine fonctionnalité, appeler le SAV.

CODE	TYPE D'ANOMALIE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	Actions
Eprb4	ALARME Arrête les cycles de la sonde alimentaire uniquement si tout le capteur est défectueux	Défaillance du capteur de sonde à cœur n° 4	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation incorrecte de la sonde à cœur (par exemple, fil tiré ou coincé) Défaillance du connecteur Défaillance de la sonde Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> Cycle en cours : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle se poursuit en mode Sonde jusqu'à ce qu'au moins un des 6 points de la sonde alimentaire fonctionne. b) le cycle passe en mode Temps si aucun des 6 points de la sonde alimentaire ne fonctionne. En mode VEILLE : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle peut être démarré jusqu'à ce qu'au moins un point fonctionne. b) le cycle peut être démarré en mode Temps si tous les points sont défaillants. Pour rétablir la pleine fonctionnalité, appeler le SAV.
Eprb5	ALARME Arrête les cycles de la sonde alimentaire uniquement si tout le capteur est défectueux	Défaillance du capteur de sonde à cœur n° 5	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation incorrecte de la sonde à cœur (par exemple, fil tiré ou coincé) Défaillance du connecteur Défaillance de la sonde Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> Cycle en cours : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle se poursuit en mode Sonde jusqu'à ce qu'au moins un des 6 points de la sonde alimentaire fonctionne. b) le cycle passe en mode Temps si aucun des 6 points de la sonde alimentaire ne fonctionne. En mode VEILLE : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle peut être démarré jusqu'à ce qu'au moins un point fonctionne. b) le cycle peut être démarré en mode Temps si tous les points sont défaillants. Pour rétablir la pleine fonctionnalité, appeler le SAV.
Eprb6	ALARME Arrête les cycles de la sonde alimentaire uniquement si tout le capteur est défectueux	Défaillance du capteur de sonde à cœur n° 6	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation incorrecte de la sonde à cœur (par exemple, fil tiré ou coincé) Défaillance du connecteur Défaillance de la sonde Défaillance du PCB 	<ul style="list-style-type: none"> Cycle en cours : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle se poursuit en mode Sonde jusqu'à ce qu'au moins un des 6 points de la sonde alimentaire fonctionne. b) le cycle passe en mode Temps si aucun des 6 points de la sonde alimentaire ne fonctionne. En mode VEILLE : <ul style="list-style-type: none"> a) le cycle peut être démarré jusqu'à ce qu'au moins un point fonctionne. b) le cycle peut être démarré en mode Temps si tous les points sont défaillants. Pour rétablir la pleine fonctionnalité, appeler le SAV.
B4	ALARME Arrête la machine	Coupure de l'alimentation électrique	<ul style="list-style-type: none"> Coupure de l'alimentation électrique Panne du système électrique Autres problèmes électriques (par exemple dispersions de courant) 	<ul style="list-style-type: none"> Cycle en cours : le cycle redémarre automatiquement lors du rétablissement du courant. La machine n'a pas fonctionné pendant un certain temps : vérifier l'heure de début et de fin. Vérifier la fiche ou le panneau de commande électrique général. Si l'alarme se reproduit, appeler le SAV.
Ertc	AVERTISSEMENT	Charge de batterie faible	<ul style="list-style-type: none"> Charge de batterie de l'interface utilisateur faible Défaillance de la carte électronique 	<p>Problème de batterie de l'horloge interne.</p> <p>Les fonctions liées à l'horloge ne fonctionnent pas (exemple : enregistrement incorrect de l'événement HACCP).</p> <p>APPELER LE SAV</p>

CODE	TYPE D'ANOMALIE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	Actions
ECHt	AVERTISSEMENT	Haute température de la cavité	<ul style="list-style-type: none"> Porte laissée ouverte Aliments trop chauds dans la cavité Problème de paramètre ady et/ou de mesure de température 	<ul style="list-style-type: none"> La température de la cavité a dépassé la limite réglée, en plus du délai de retard du signal. Cycle en cours : le cycle se poursuit. Si l'alarme persiste même si la température de la cavité est basse, appeler le SAV.
E11	ALARME Arrête la machine	Défaillance du compresseur	<ul style="list-style-type: none"> Surcharge du condensateur de ventilateur (exemple : température ambiante trop élevée) Problème électrique (exemple : connecteur débranché) Fuite de gaz Détérioration du compresseur 	<ul style="list-style-type: none"> La cellule de refroidissement est bloquée et seul le condensateur du ventilateur fonctionne. Vérifier la présence éventuelle d'une obstruction dans le condensateur d'air d'aspiration. APPELER LE SAV
B2	ERREUR Arrête le cycle	Porte ouverte	<ul style="list-style-type: none"> La porte est restée ouverte au-delà de la limite de temps réglée avec le cycle actif Panne du système de détection de fermeture de porte 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la porte de la cellule de refroidissement est fermée et qu'aucune obstruction physique n'empêche la fermeture de la porte. Démarrer le nouveau cycle : si un nouveau cycle ne démarre pas ou si l'alarme persiste même avec la porte fermée, appeler le SAV.
ACUP	ALARME Arrête la machine	Erreur de protocole ACU	<ul style="list-style-type: none"> Carte ACU pas programmée ou programmée avec une version de logiciel incompatible Cartes électroniques débranchées 	<ul style="list-style-type: none"> Détection d'une erreur de protocole de communication. Si le problème persiste, appeler le SAV.
SdEr	AVERTISSEMENT	Carte SD défectueuse	Carte micro SD mémoire cassée ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> Carte SD défectueuse. Perte des images ou programmes enregistrés sur la carte SD. La cellule de refroidissement peut continuer à fonctionner. Pour rétablir la pleine fonctionnalité, appeler le SAV.
		L'écran est éteint, alors que l'interrupteur général est allumé.	Connecteur de l'écran débranché.	<ul style="list-style-type: none"> Mettre l'unité à l'arrêt/en marche. Si le problème persiste, appeler le SAV.
		L'écran est bloqué sur l'économiseur et ne réagit pas.	Problème de logiciel.	<ul style="list-style-type: none"> Mettre l'unité à l'arrêt/en marche. Si le problème persiste, appeler le SAV.
		Condensation à l'intérieur de l'écran.	Infiltration d'eau pendant le nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Aucune action requise dans ce cas. Il est possible de continuer à utiliser l'unité. En cas de problème de fonctionnement de l'unité, appeler le SAV.
		Le bouton de marche/arrêt ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Problème d'alimentation électrique. Problème de matériel. Problème de câblage. 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre l'unité à l'arrêt/en marche. Si le problème persiste, appeler le SAV.
		Bruit externe/vibrations avec le cycle en marche.	<ul style="list-style-type: none"> Unité pas de niveau. Bac d'eau du condensateur et guide endommagés. Panneau du condensateur pas fixé correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre l'unité de niveau à l'aide des pieds réglables. Régler le guide ou retirer le bac d'eau du condensateur. Vérifier si le panneau du condensateur est fixé correctement. Si le problème persiste, appeler le SAV.

CODE	TYPE D'ANOMALIE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	Actions
		Bruit interne/vibrations avec le cycle en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Supports de plateaux pas alignés. • Le plateau intérieur n'est pas bien positionné. • Obstruction du ventilateur de la cavité. • Ventilateur de l'évaporateur du carter/défecteur pas fixé correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si les supports de droite/ gauche sont positionnés correctement. • Vérifier si le plateau interne est fixé correctement, au-dessus et au-dessous. • Vérifier si le ventilateur de la cavité fonctionne correctement sans obstructions. • Vérifier si l'évaporateur du carter est fixé à l'aide de vis. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
		Il faut trop de temps à l'appareil pour atteindre la température requise.	<ul style="list-style-type: none"> • Quantité excessive d'aliments chargés dans la cavité. • Fuite de gaz réfrigérant. • Le ventilateur de la cavité avec 3 phases tourne dans le mauvais sens ou n'est pas connecté. • Vanne thermostatique pas réglée. • Vanne du compresseur endommagée. • Relais de la résistance grippé. • Isolation manquante ou détériorée des tuyaux et fils à l'arrière. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire la quantité d'aliments dans la cavité. • Si le problème persiste, appeler le SAV.
		Défaillance du compresseur	<ul style="list-style-type: none"> • Le compresseur ne démarre pas. • Le compresseur oscille de manière discontinue ou continue. • Baisse d'efficacité du compresseur. • Compresseur bruyant. 	APPELER LE SAV

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

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



NOTE!

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

G.2 Problèmes de connectivité de l'appareil (en fonction de la version du logiciel)

Si l'appareil ne parvient pas à établir une connexion à distance à Internet, différentes icônes s'affichent pour indiquer le problème de connexion. Voir la signification des icônes ci-dessous :

Erreurs de connexion



Appareil pas connecté au module de connectivité



Pas connecté au hub LAN (connecté au module NIU PROE ou IoT, mais pas au hub)



Pas connecté au hub WiFi (connecté au module de connectivité)



Connecté au hub via LAN mais pas au cloud



Connecté au hub via WiFi mais pas au cloud

H INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

H.1 Fonctions ergonomiques

H.1.1 Certification

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

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

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

H.1.2 Recommandations générales

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

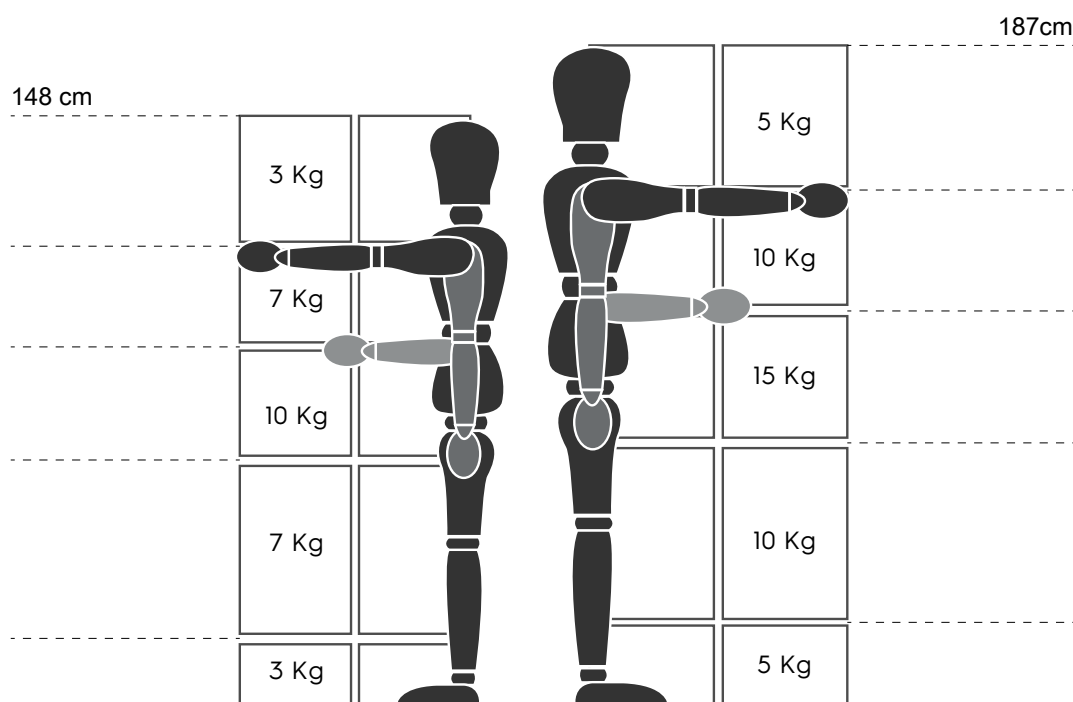
Le chargement et déchargement des plateaux et l'interaction avec le produit peuvent donner lieu à des postures incongrues et à la manipulation d'objets lourds – des caractéristiques de l'activité quotidienne que nous essayons de soulager.

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

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

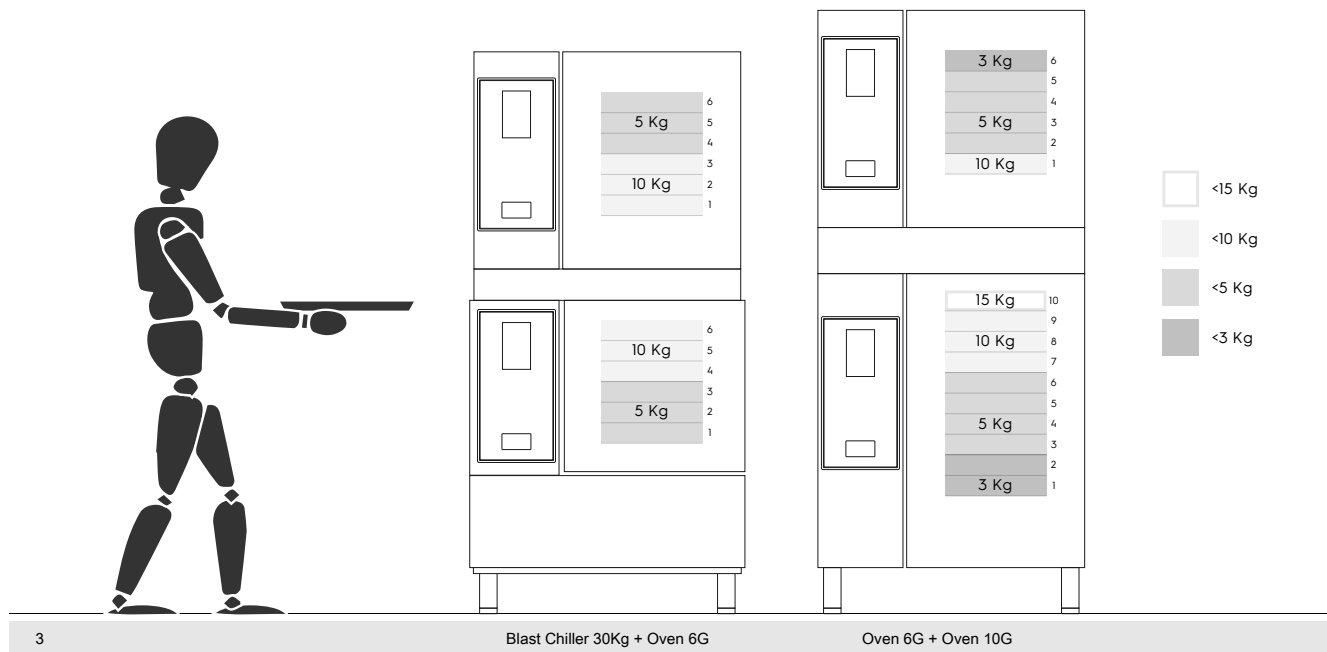
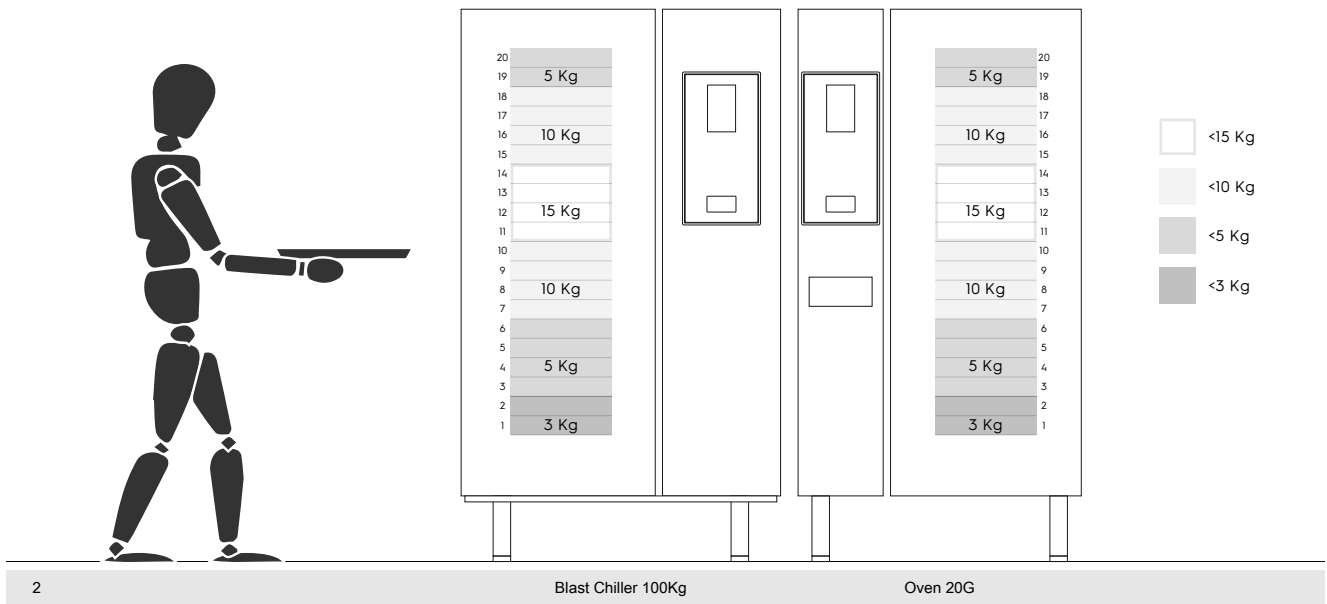
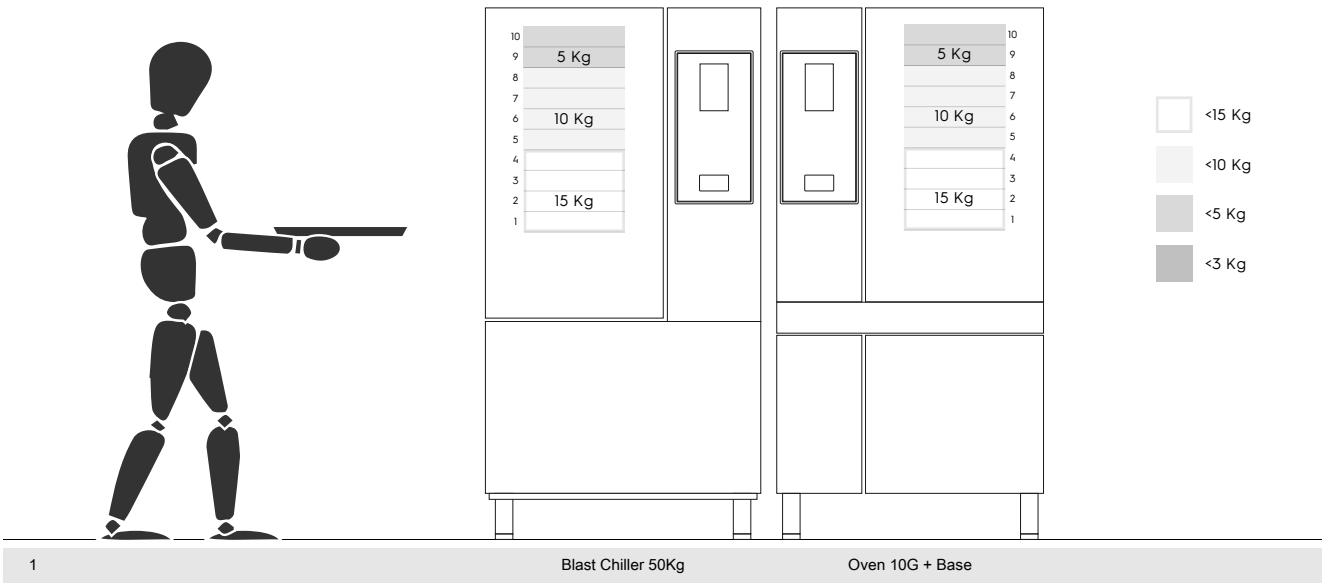
Mouvement recommandé des plateaux en fonction de leurs poids

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



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

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



H.1.2.1 Recommandations concernant les accessoires

- Pour installer une cellule de refroidissement de 20GN 2/1, il est suggéré de prédisposer le plancher isolé de manière à épargner à l'opérateur de l'armoire Mobile GastroNorm toute source d'effort supplémentaire.
- Pour l'installation murale du modèle 10GN, il est suggéré d'utiliser l'accessoire de rehausseur à maximum 700 mm de hauteur pour faciliter le chargement.
- En installation superposée 6GN + 6GN, il est suggéré d'utiliser l'accessoire de pieds réglables 230-290 mm (code 922745) et de les régler à la hauteur maximale de 290 mm pour faciliter le chargement.
- En configuration 6GN + 6GN sur l'accessoire de rehausseur, il est recommandé de charger des plateaux d'un poids inférieur à 3 kg sur le gradin supérieur.

CE