



Virtus®
THE PURSUIT OF EXCELLENCE

SERVICE



Manuel d'instruction

AIA0001



RÉSUMÉ

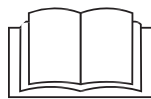
AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.....	5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR.....	7
2.1 ÉTIQUETTE DE DONNÉES.....	7
2.2 TRANSPORT D'ÉQUIPEMENT.....	8
2.3 POSITIONNEMENT.....	8
2.3.1 APPUI SUR UNE TABLE / ARMOIRE.....	10
2.3.2 APPUI SUR UN LEVAIN.....	10
2.3.3 APPUI SUR UN STAND.....	11
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	11
3.1 COMMENT FAIRE LA CONNEXION.....	12
3.2 REMPLACEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION.....	13
RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE D'EAU.....	13
4.1 EAU D'ENTRÉE.....	13
4.1.1 CARACTÉRISTIQUES EAU D'ENTRÉE.....	14
ÉVACUATION DU FLUX D'AIR.....	15
RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR.....	15
6.1 AVERTISSEMENTS POUR LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE.....	15
6.1.1 RETRAIT DU FILM.....	16
6.2 AVERTISSEMENTS POUR LA CUISSON.....	16
PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE ÉCRAN LCD 2,4".....	17
7.1 ÉCRAN D'ACCUEIL.....	18
7.2 ASSISTANT POUR MONTRER UNE CUISSON MANUEL.....	18
7.2.1 RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE CUISSON.....	19
7.2.2 RÉGLER LES MINUTERIES DE CUISSON.....	19
7.2.3 RÉGULATION VAPEUR/HUMIDITÉ (<i>cas échéant</i>).....	20
7.2.4 RÉGLER LA QUESTION DE LA SÉCHERESSE (<i>cas échéant</i>).....	20
7.2.6 CRÉATION DE RECETTE EN PLUSIEURS ÉTAPES.....	21
7.2.5 RÉGLER LA CHEMINÉE (<i>uniquement pour les modèles avec cheminée motorisée</i>).....	21
7.2.7 PHASE DE PRÉCHAUFFAG.....	22
MENU MODIFIER LA RECETTE.....	23
8.1 ENREGISTRER UNE RECETTE.....	23
8.2 COPIER UNE RECETTE.....	24
8.3 RENOMMER UNE RECETTE.....	25
8.4 SUPPRIMER UNE RECETTE.....	25

8.5	ASSOCIER UNE RECETTE À UNE IMAGE.....	26
8.6	DÉSASSIGNATION D'UNE RECETTE À UNE IMAGE.....	27
8.7	MODIFICATION RAPIDE D'UNE RECETTE (SERVEUR WEB).....	27
8.8	RÉGLAGE D'UNE RECETTE AVEC DÉPART DIFFÉRÉ.....	28
	MENU LISTE.....	29
	MENU LISTE DE RECETTES.....	29
	MENU OPÉRATIONNEL.....	30
11.1	ENTRETIEN.....	30
11.2	ENTRETIEN DES INSTALLATIONS.....	30
11.3	% CHAUFFAGE SUPÉRIEUR/CHAUFFAGE INFÉRIEUR - T CHAUFFAGE SUPÉRIEUR/CHAUFFAGE INFÉRIEUR.....	31
11.4	PYROLYSE.....	33
	DERNIÈRES RECETTES MENU.....	33
	MENU DE SERVICE.....	34
13.1	ACCÈS AUX PARAMÈTRES.....	34
13.2	FONCTIONS USB.....	36
13.2.1	MISE À JOUR DU MICROLOGICIEL À PARTIR D'UN PORT USB.....	37
13.2.2	MISE À JOUR DES LANGUES À PARTIR D'UNE CLÉ USB.....	37
13.2.3	EXPORTATION HACCP VERS USB.....	38
13.2.4	EXPORTATION DE RECETTES VERS UNE CLÉ USB.....	39
13.2.5	IMPORTATION DE RECETTES SUR USB.....	40
13.2.6	IMPORTATION DE PARAMÈTRES À PARTIR D'UNE CLÉ USB.....	41
13.2.7	IMPORTATION D'IMAGES À PARTIR D'UNE CLÉ USB.....	42
13.2.8	IMPORTATION DE RECETTES ET D'IMAGES À PARTIR D'UNE CLÉ USB.....	43
13.2.9	COMPLÉTER LA MISE À JOUR DU FIRMWARE À PARTIR DE USB.....	43
13.3	CONNEXION DIRECTE AU SMARTPHONE.....	44
13.4	CONNEXION AU RÉSEAU WI-FI ET AUX SERVEURS CLOUD.....	45
13.5	INFORMATIONS SUR LA MACHINE.....	47
13.6	PARAMÈTRE DE LANGUE.....	48
13.7	RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE.....	48
13.8	EFFACEMENT D'IMAGES.....	49

SÉLECTION D'UNE RECETTE AVEC DES TOUCHES PRÉFÉRÉES...	50
14.1 MODIFICATION TEMPORAIRE D'UNE RECETTE.....	50
14.2 DÉMARRER, INTERROMPRE OU INTERROMPRE UNE RECETTE.....	50
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	51
15.1 INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE NETTOYAGE.....	51
15.3 LE NETTOYAGE ORDINAIRE ET MANUEL DE LA CUISINE....	51
15.4 NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES.....	52
AVERTISSEMENTS ET ALARME.....	53
16.1 DÉFAUT DE LA SONDE D'AMBIANCE.....	53
16.2 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ.....	53
LES ACTIVITÉS PÉRIODIQUES À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR....	54
PÉRIODE D'INACTIVITÉ.....	54
ÉLIMINATION EN FIN DE VIE.....	55
19.1 MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS.....	55
19.2 INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION (UE).....	55



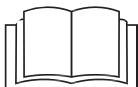
AVERTISSEMENTS de SÉCURITÉ



Le non-respect du guide suivant peut entraîner des dommages et même des blessures mortelles, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité. Avant d'installer, d'utiliser et d'entretenir l'appareil, lisez attentivement le présent manuel et conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si vous ne comprenez pas entièrement le contenu de ce livret, contactez le fabricant. En cas de perte ou de détérioration de la documentation, demander au fabricant de la remplacer.



Danger! Danger immédiat ou situation dangereuse pouvant entraîner des blessures ou la mort.



Lisez le manuel d'instructions.



Symbole de mise à la terre.



Symbole équipotentiel.

- Avant l'utilisation et l'entretien ordinaire de l'équipement lire attentivement ce livret et le conserver avec soin pour toute consultation ultérieure par les différents opérateurs. Si certaines pièces ne sont pas compréhensibles, contactez le constructeur.
- En cas de cession de l'appareil, faire parvenir ce livret au nouvel utilisateur.
- Une utilisation, un nettoyage et un entretien autres que ceux indiqués dans ce livret sont considérés comme impropres et peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels, ils annulent la garantie et dégagent le Constructeur de toute responsabilité.
- Le nettoyage et l'entretien destinés à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson des aliments dans les cuisines professionnelles par un personnel qualifié : tout autre usage n'est pas conforme à l'usage prévu et donc dangereux.
- Il est recommandé de surveiller l'équipement pendant tout son fonctionnement.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers inhérents à celui-ci. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, déconnectez-le de l'alimentation en eau et en électricité et contactez un centre de service agréé par le constructeur sans tenter de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de cette prescription annule la Garantie.
- Il est recommandé, pour s'assurer que l'appareil est en parfait état d'utilisation et de sécurité, de le soumettre au moins une fois par an à la maintenance et au contrôle par un centre de service agréé.
- Ne pas obstruer toute entrée d'air présente sur l'appareil. L'utilisateur doit effectuer uniquement des opérations de nettoyage de routine. Pour les interventions d'inspection, d'entretien extraordinaire et de remplacement de composants défectueux, contactez un centre de service agréé pour l'envoi d'un technicien spécialisé et correctement formé.
- Avant tout nettoyage, il est nécessaire de couper l'alimentation électrique de l'appareil et de porter des instruments de protection individuelle appropriés (par ex. gants, etc...).
- Si l'appareil est équipé de roues ou est placé sur un meuble à roues, sa liberté de mouvement doit être limitée par des dispositifs anti-mouvement (par ex. des chaînes) afin que, pendant les déplacements, il ne puisse en aucune manière endommager les câbles électriques et les conduites d'eau et de drainage.

INSTRUCTIONS pour L'INSTALLATEUR

- Toutes les opérations d'installation et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié et autorisé par le constructeur, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et en respectant les normes relatives aux installations et à la sécurité au travail.
- Avant d'installer l'équipement, vérifier la conformité des installations aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation et à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique.
- L'équipement doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute installation ou maintenance.
- Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas ce qui est indiqué dans ce manuel annuleront la garantie. Une installation ou un entretien autres que ceux indiqués dans le présent livret peut causer des blessures ou des accidents mortels à l'installateur et à l'utilisateur et causer des dommages aux structures du lieu d'installation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation ne doit être effectué que par un technicien qualifié et agréé. Le câble ne peut être remplacé que par un câble de caractéristiques similaires : la plaque signalétique indique toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le fil de terre doit toujours être jaune vert.

2.1 ÉTIQUETTE DE DONNÉES

La plaque technique fournit des informations techniques importantes qui sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'équipement : il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.

Your code/Name:

A — Art.:
B — Model.:
C — Ref.: 9000000426153
D — Ser. N.: 
00J1408466

E — TYPE:

F —

IPX3	kPa: 150-200
------	--------------

G —

3.5 kW	220-240 V~	50 Hz
--------	------------	-------

H — KG: 36 Ord: 22/735 7







%O2200735001

A - ARTICLE
B - MODÈLE
C - RÉFÉRENCE
D - NUMÉRO DE SÉRIE
E - PRESSION D'UTILISATION (EAU)
F - DEGRÉ DE PROTECTION
G - DONNÉES ÉLECTRIQUES
H - POIDS DE L'ÉQUIPEMENT

2.2 TRANSPORT D'ÉQUIPEMENT

En portant l'équipement de protection individuelle, apportez l'équipement dans la pièce d'installation à l'aide d'un chariot à fourche.



ATTENTION!



L'équipement ne doit jamais être renversé,
ou renversées!

Pendant la manutention, il est interdit de passer par des personnes non affectées à proximité de la zone de travail ou d'y rester. Le matériel d'emballage, parce qu'il est potentiellement dangereux, doit être tenu hors de portée des enfants ou des animaux et correctement éliminé conformément à la réglementation locale.

2.3 POSITIONNEMENT

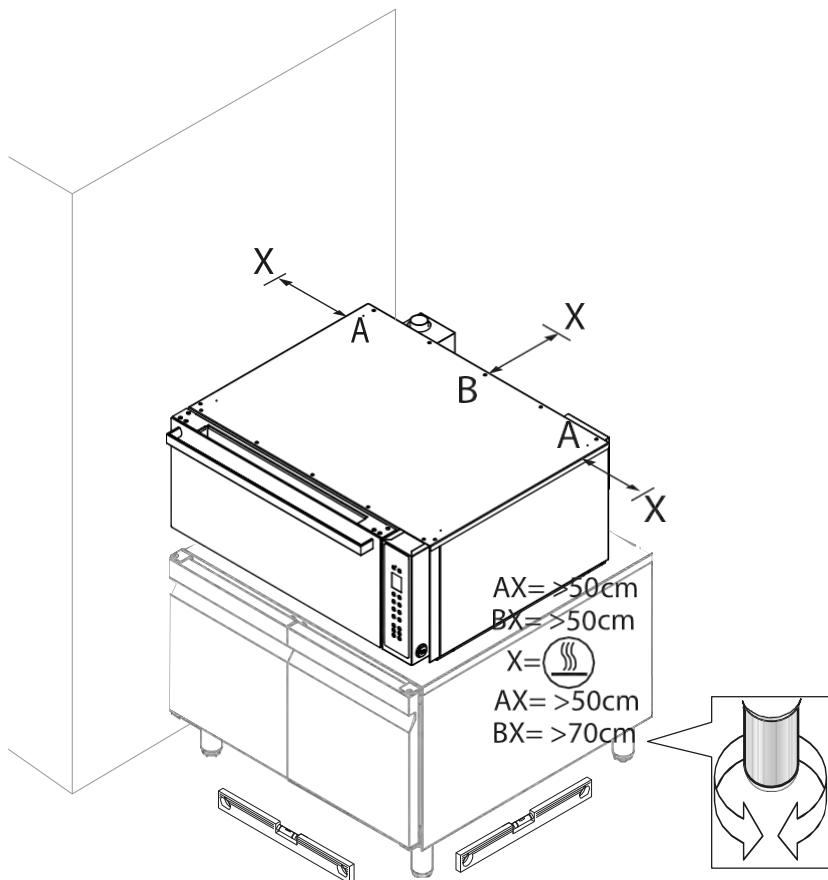
Lors du choix de la salle de placement, tenir compte du fait que l'équipement doit être facilement transportable pour toute maintenance extraordinaire : veillez à ce que les travaux de maçonnerie ultérieurs à l'installation (par ex. construction de murs, remplacement des portes par d'autres plus étroites, rénovations, etc...) ne gênent pas les déplacements.

Le local de positionnement doit:

- Être bien ventilé et ne pas être exposé aux intempéries;
- Avoir une température comprise entre +5°C et +45°C (+41°F et +113°F) et une humidité inférieure à 70%;
- Disposer d'un sol exempt d'aspérités, parfaitement nivelé et supportant l'équipement à pleine charge;
- Respecter la réglementation en vigueur en matière de sécurité du travail et des équipements;
- Être dédié à la préparation des aliments;

L'équipement doit être installé:

- Sous une hotte aspirante de puissance appropriée (lire attentivement le paragraphe consacré à l'évacuation des fumées);
- de manière à avoir accès aux raccordements;
- Loin des matériaux inflammables et/ou potentiellement explosifs;
- Compte tenu de la possibilité d'ouvrir complètement la porte de l'équipement.



IL N'EST PAS RECOMMANDÉ DE LE PLACER À PROXIMITÉ D'AUTRES ÉQUIPEMENTS QUI ATTEIGNENT DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.

Au cas où il serait nécessaire de prévoir un espace d'au moins 50cm latéraux et 70cm arrière de ceux-ci ou interposer une paroi isolante.

NE PLACEZ PAS L'ÉQUIPEMENT À PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX OU DE CONTENEURS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES (par ex. cloisons, bouteilles de gaz, etc...) EN RAISON DU RISQUE D'INCENDIE.

Recouvrir les murs éventuels de matériau thermique non inflammable.

L'ÉQUIPEMENT NE CONVIENT PAS À L'ENCASTREMENT.

L'APPUI DIRECT AU SOL DE L'ÉQUIPEMENT N'EST PAS AUTORISÉ.

Ils sont disponibles auprès du Fabricant et/ou Revendeur des supports à placer sous elle pour obtenir la hauteur au sol souhaitée.

N'installez pas l'équipement sans pieds.

L'équipement peut être placé:

- Au-dessus d'une table ou d'une armoire en matériau ininflammable;
- Au-dessus d'un levain compatible;
- Au-dessus d'un four compatible ou d'un abatteur compatible;
- Au-dessus d'une structure du constructeur (stand).

2.3.1 APPUI SUR UNE TABLE / ARMOIRE

Si l'équipement est placé au-dessus d'une table de travail ou d'une armoire neutre, celle-ci doit être parfaitement à niveau et stable, doit supporter l'équipement à pleine charge et la surface d'appui doit être ignifuge et résistante aux hautes températures. Éventuellement, agir sur les broches de l'équipement pour ajuster la bulle.

2.3.2 APPUI SUR UN LEVAIN

Si l'équipement est placé sur un lève-personnes de la même série, il suffit de le poser sur ce dernier, en s'assurant que les pieds sont stables et qu'ils s'insèrent dans les broches de la structure inférieure.

2.3.3 APPUI SUR UN STAND

Si l'appareil est placé sur un support, insérez la base de ses pieds dans les broches de la structure inférieure. Vous pouvez toujours compléter votre composition, en ajoutant ou en remplaçant des accessoires et des équipements complémentaires, de cette façon, vous pouvez répondre à toutes les exigences de cuisson ou d'espace. Visitez notre site ou contactez-nous pour toute information à ce sujet.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



ATTENTION!



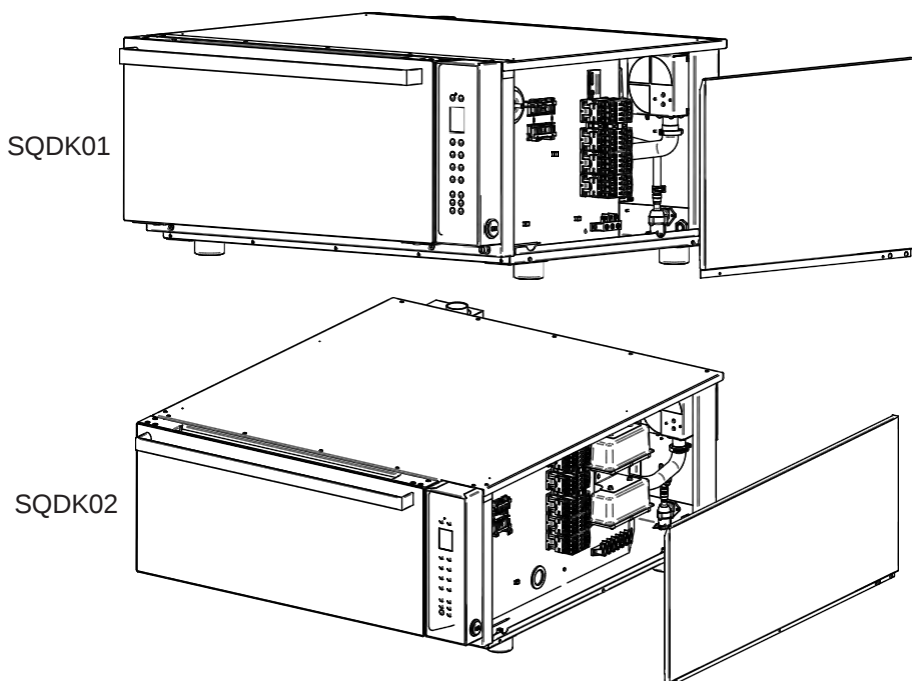
Avant de procéder au raccordement électrique, lire attentivement les avertissements de sécurité dans les premières pages de ce manuel et toujours comparer les données de l'installation avec celles figurant sur la plaque signalétique.

La connexion au réseau d'alimentation électrique doit répondre aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation de l'équipement et doit être effectuée par un personnel qualifié et autorisé par le constructeur. Le non-respect de ces règles peut entraîner des dommages et des blessures, met fin à la garantie et décharge le constructeur de toute responsabilité.

Lorsque l'appareil est en fonctionnement, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de +/- 10% de la valeur indiquée dans les données techniques.

La connexion illustrée et les couleurs des câbles sont indicatives, veuillez vous référer **UNIQUEMENT** au schéma figurant sur l'équipement. Pour la connexion directe au réseau d'alimentation, il est nécessaire d'interposer entre l'équipement et le réseau lui-même, un dispositif, dimensionné en fonction de la charge, qui en assure la déconnexion et dont les contacts ont une distance d'ouverture permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III. Une bonne mise à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit être interrompu en aucun cas hasard. Lorsqu'il y a plusieurs appareils dans la même pièce, il est obligatoire de prévoir une connexion équipotentielle à l'aide de la pince spéciale marquée par le symbole situé dans le dos inférieur de l'appareil. Cette pince permet de connecter un câble de terre selon les prescriptions légales en vigueur. Sur l'appareil, il y a un autocollant qui indique comment se connecter au bornier en fonction du type de tension disponible.

3.1 COMMENT FAIRE LA CONNEXION



- Ouvrez le côté de l'équipement et repérez le bornier.
- Desserrez le passe-câble et insérez le cordon d'alimentation à travers lui. L'étiquette apposée sur le côté indique toujours le type de câble à utiliser et sa section, ils dépendent de la tension et de l'absorption de l'équipement (ex. câble : 5x10 mm² H07RNF).
- Connectez les conducteurs du câble en suivant le schéma indiqué sur l'étiquette adhésive externe : effectuez **UNIQUEMENT** les connexions indiquées sans les modifier. Le conducteur de terre jaune/vert doit mesurer au moins 3 cm de plus que les autres conducteurs.
 - PE (jaune/vert): conducteur de protection au sol
 - N (bleu): conducteur neutre
 - L1/2/3 (marron/gris/noir): conducteurs de phase



ATTENTION!



Une mauvaise connexion peut provoquer un incendie.

- Vérifier l'absence de fuite électrique entre les phases et la terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse extérieure et le fil de terre du réseau. Il est recommandé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.
- Fermez le côté avec les vis et serrez le câble en vissant l'écrou du passe-câble.

3.2 REMPLACEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

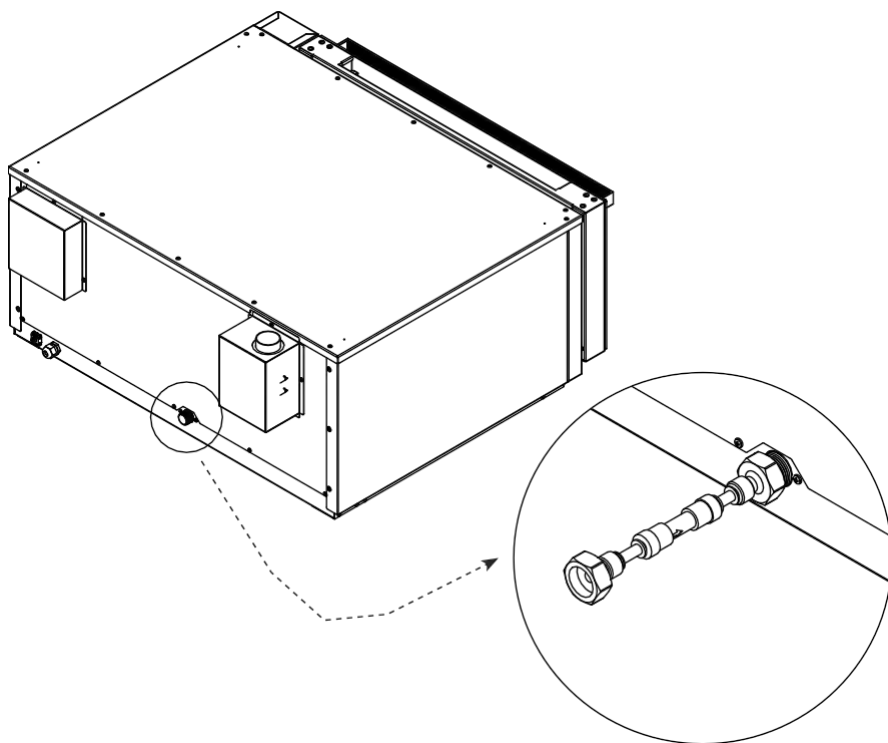
Cette opération doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé. Le câble ne peut être remplacé que par un câble de caractéristiques similaires : la plaque signalétique indique toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le fil de terre doit toujours être jaune vert.



RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE D'EAU



(cas échéant)



4.1 EAU D'ENTRÉE

L'appareil est équipé d'une entrée d'eau principale pour l'humidification avec un raccord de 3/4".

Pour le raccordement, utiliser uniquement le matériau fourni, ne pas utiliser ou réutiliser d'autres tuyaux.

Avant de raccorder le tuyau à l'appareil, évacuer l'eau pour éliminer les impuretés présentes dans la canalisation d'eau. Prévoir une vanne à vanne pour la fermeture de l'alimentation en eau au besoin. Pour effectuer correctement le raccordement d'eau, toujours se conformer à la réglementation en vigueur.

4.1.1 CARACTÉRISTIQUES EAU D'ENTRÉE

L'eau entrante doit présenter les caractéristiques suivantes:

- Température maximale de 30°C (86°F);
- Dureté maximale de 5°f (degrés français) pour éviter la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson;
- Être potable;
- Valeurs de pression comprises entre 150 kPa (1,5 bar) et 200 kPa (2 bar).

Pression inférieure à 150 kPa (1,5 bar): l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

Pression supérieure à 200 kPa (2 bar): installer un réducteur de pression réglé à 200 kPa (2 bar).

La dureté de l'eau indique la teneur en ions magnésium, en calcium et en métaux lourds dans l'eau. Elle est mesurée à l'aide de kits disponibles dans le commerce. La dureté est exprimée en degrés français (°f) ou en degrés allemands (dH) (1°dH degrés allemands = 1,8 °f degrés français - 1°f = 10 mg de carbonate de calcium (CaCO₃) par litre d'eau).

- CLASSIFICATION EAU

L'eau entrante doit présenter les caractéristiques suivantes:

- Très doux jusqu'à 7 °f
- Sucré de 7 °f à 14 °f
- Moyennement dur de 14 °f à 22 °f
- Assez dur de 22 °f à 32 °f
- Dure de 32 °f à 54 °f
- Très durs au-delà de 54 °f

En cas d'eau trop dure (> 5°F), utilisez des dispositifs de déminéralisation (disponibles auprès du fabricant/détaillant) ; une dureté excessive de l'eau peut entraîner une accumulation de calcaire à l'intérieur de l'enceinte de cuisson et endommager la tuyauterie interne, les éléments chauffants, les ventilateurs et les électrovannes.

ÉVACUATION DU FLUX D'AIR

Pendant la cuisson, des fumées chaudes et des odeurs se dégagent, qui sont évacuées par la cheminée d'évacuation des fumées située en haut de l'appareil. Ceux-ci doivent être placés sous une hotte aspirante d'une capacité et d'une taille adaptées au type d'appareil. Le fabricant recommande l'installation de ses propres hottes ; se référer aux instructions contenues dans l'emballage des hottes pour leur montage. La hotte doit rester allumée pendant toute la durée de fonctionnement de l'appareil. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets et/ou de matériaux au-dessus de la sortie des fumées qui pourraient obstruer le flux des fumées ou être endommagés par la température ou les fumées elles-mêmes.

Ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité du tuyau d'échappement.

RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

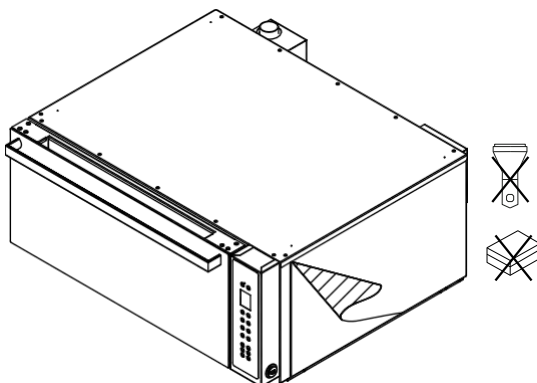
6.1 AVERTISSEMENTS POUR LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

L'utilisation de votre appareil est simple et intuitive. Dans les pages suivantes, nous vous guidons pas à pas dans l'utilisation de l'appareil, ce qui vous donne la certitude de toujours obtenir des résultats conformes à vos attentes et d'assurer à votre appareil des performances optimales et une longue durée de vie.

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyer soigneusement l'intérieur de la chambre en la lavant.
- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets non conformes (livrets d'instructions, sacs en plastique ou autres) à l'intérieur de la chambre de l'appareil.
- Assurez-vous que la sortie des fumées n'est pas obstruée et qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité.

6.1.1 RETRAIT DU FILM

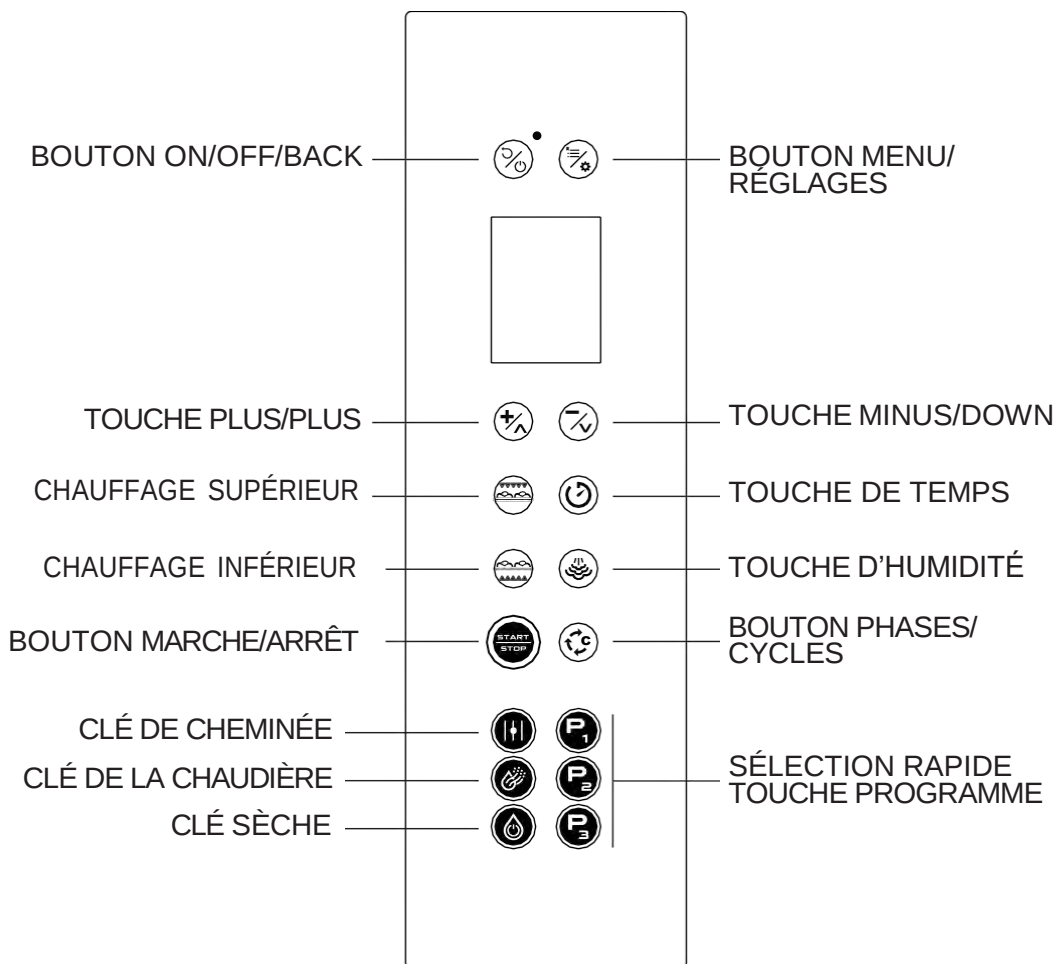
Enlever toute la pellicule de protection de l'appareil et éviter d'utiliser des substances abrasives/agressives ou des objets métalliques (p. ex. grattoirs). S'il reste des résidus de colle, essuyer avec un chiffon doux imbibé d'un produit de nettoyage à base d'huile adapté aux surfaces en acier inoxydable, qui n'est ni agressif ni abrasif. Éviter d'utiliser des grattoirs, des outils abrasifs ou tranchants.



6.2 AVERTISSEMENTS POUR LA CUISSON

- Attention à ouvrir la porte lorsque le four est chaud.
- Eviter le salage des aliments dans la chambre de cuisson. Si cela n'est pas évitable, nettoyez l'appareil le plus rapidement possible.
- Pour de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- Pour déplacer des récipients, des accessoires et d'autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements de protection thermique (EPI) adaptés à cette utilisation (ex. gants thermiques).
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, les parties externes et internes de l'équipement peuvent être très chaudes (température supérieure à 60 centimes C / 140 centimes F). Pour éviter le risque de brûlure, il est recommandé de ne pas toucher les zones marquées de ce symbole.
- Ne pas utiliser pendant la cuisson des aliments ou des liquides facilement inflammables (par ex. alcool).
- Gardez toujours la chambre de cuisson propre, en effectuant un nettoyage quotidien : les graisses ou les résidus alimentaires s'ils ne sont pas retirés de l'intérieur peuvent s'enflammer!

PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE ECRAN LCD 2,4"



7.1 ÉCRAN D'ACCUEIL

Une simple pression sur le bouton ON/OFF active l'état ON de la carte.



Si, au contraire, la platine est déjà en état de marche, une pression prolongée sur le bouton ON/OFF la fait passer à l'état de veille.

Si la platine reste dans l'état ON pendant un temps d'inactivité défini par paramètre, elle revient automatiquement à l'état stand-by.

La page de démarrage affiche l'écran par défaut pour la cuisson manuelle. Dans la partie inférieure de l'écran, il y a quelques icônes d'état et dans le champ central, la température actuelle de la chambre est toujours affichée lorsque nous ne cuisinons pas, tandis que lorsque nous cuisinons, nous avons l'heure actuelle.

Les icônes d'état gérées sont:

- Symbole indiquant un chauffage actif (éléments chauffants allumés).
- Signal de présence WiFi.
- Triangle d'alarme.
- Symbole d'humidification.
- Symbole de l'éclairage de la chambre.
- Signe de pause / lecture, indiquant l'état de la cuisson lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte.

7.2 ASSISTANT POUR MONTRER UNE CUISSON MANUEL

Lorsque l'on appuie sur la touche ON/OFF, le four se met en marche et charge un programme de cuisson manuel avec les valeurs par défaut.

Il est possible d'enregistrer sur la carte jusqu'à 100 programmes comportant chacun jusqu'à quatre étapes et de régler les paramètres de cuisson suivants pour chaque étape :

- Régler la température
- Durée réglée
- Humidité (uniquement pour les modèles avec chaudière)

7.2.1 RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Appuyez sur la
touche température



Régler la valeur de
la température à
l'aide des touches
PLUS et MOINS



Appuyez sur la
touche température
pour confirmer

7.2.2 RÉGLER LES MINUTERIES DE CUISSON



Appuyer sur le
bouton de l'heure



Régler la valeur
du temps à l'aide
des boutons
PLUS et MOINS



Appuyez sur le
bouton de l'heure
pour confirmer

Il est possible de régler jusqu'à quatre minuteriers.



ATTENTION!



Lorsque la minuterie simple arrive à son terme, un signal sonore retentit, il n'indique pas la fin de la cuisson, appuyez donc sur la touche ON/OFF/BACK pour la mettre en sourdine.

7.2.3 RÉGULATION VAPEUR/HUMIDITÉ (cas échéant)



Appuyez sur la touche CHAUDIÈRE.

Le bouton d'allumage de la chaudière permet de préchauffer la chaudière.



Appuyez sur la touche HUMIDITE

Le bouton d'humidité est utilisé pour alimenter la chaudière en eau afin de fournir de l'humidité à la chambre.



En appuyant successivement sur la touche HUMIDITE, la valeur souhaitée peut être réglée.

La valeur réglée correspond à la durée en secondes de l'entrée de vapeur dans la chambre.

Attendez 2 secondes pour confirmer la valeur.



ATTENTION!



L'humidité ne sera pas délivrée tant que la température de la chambre n'aura pas atteint 120°C.

7.2.4 RÉGLER LA QUESTION DE LA SÉCHERESSE (cas échéant)



Appuyer sur la touche de séchage



Régler la valeur à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Appuyer sur la touche de séchage pour confirmer

La fonction Séchage permet d'éliminer la vapeur de l'enceinte de cuisson en introduisant de l'air extérieur dans l'enceinte.

7.2.5 RÉGLER LA CHEMINÉE *(uniquement pour les modèles avec cheminée motorisée)*

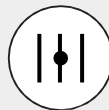
La fonction cheminée (désactivée par défaut) permet à la vapeur de s'échapper de la chambre de cuisson. Pour activer ou désactiver la cheminée:



Appuyez sur la
touche cheminée



Activer la fonction
avec les boutons
PLUS et MOINS



Appuyez sur la
touche cheminée
pour confirmer

7.2.6 CRÉATION DE RECETTE EN PLUSIEURS ÉTAPES

Chaque programme comprend une phase de préchauffage réglable et jusqu'à 3 phases de cuisson.

Pour créer une recette en plusieurs étapes :

- Entrez dans le menu de la liste des recettes et sélectionnez "Nouveau programme".
- Appuyez sur la touche PHASES pour passer à la deuxième phase ou appuyez sur la touche MARCHE/ARRET pour lancer la cuisson.



- Régler les paramètres souhaités pour la deuxième phase.
- Appuyer sur la touche PHASES pour passer à la troisième phase ou appuyer sur la touche MARCHE/ARRET pour démarrer la cuisson.
- Réglez les paramètres souhaités pour la troisième phase ou appuyez sur la touche MARCHE/ARRET pour lancer la cuisson.
- Pour effacer une phase, il est nécessaire de mettre le temps de réglage de la phase à zéro.

ATTENTION!

- Vous ne pouvez pas définir le temps 0 pour la première étape.
- Si, à une étape quelconque, le temps défini est infini, il ne sera pas possible de définir un temps pour les étapes suivantes.

- Il n'est pas possible de régler le temps infini sur une phase si l'une des phases suivantes est activée;
- Il n'est pas possible de supprimer une étape si la suivante est une étape active, et inversement, il n'est possible de désactiver que la dernière étape active);
- Pendant un cycle de cuisson, vous pouvez forcer le passage à l'étape suivante avant la fin du temps de la phase en cours, en réglant le temps de cuisson de la phase en cours à zéro.

7.2.7 PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Chaque programme peut prévoir sa propre phase de préchauffage.

Pour activer la phase de préchauffage, en appuyant sur la touche , sélectionnez la phase de préchauffage (P), en appuyant sur la touche , vous pouvez activer ou désactiver la phase préchauffage.

- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez l'étape "P" en appuyant sur la touche .
- Régler la température souhaitée
- Appuyez sur la touche  pour revenir à la première étape de cuisson.

Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le buzzer est activé et la lumière clignote. La température de préchauffage est maintenue dans la chambre de cuisson jusqu'à ce que la porte soit ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, la première étape du cycle de cuisson démarre automatiquement. Le buzzer signalant que la température de préchauffage est atteinte est désactivé lorsque vous ouvrez la porte ou appuyez sur une touche quelconque. Si pendant la phase de préchauffage et Avant d'atteindre la température de préchauffage, la porte du four est ouverte, la phase de préchauffage est interrompue.

MENU MODIFIER LA RECETTE

Au moyen de ce menu, il est possible:

- Enregistrer - Enregistrer une nouvelle recette
- Copier - Copier une recette
- Renommer - Renommer une recette
- Effacer - Effacer une recette définitivement
- Associer - Associer une recette à une image
- Dissociation - Dissocier une recette à une image
- Modification rapide - Modification d'une recette via une connexion directe à Smartphone
- Départ différé - Définir une recette avec démarrage différé

8.1 ENREGISTRER UNE RECETTE

Pour enregistrer une nouvelle recette ou les modifications apportées à une recette:



Appuyer sur la
touche menu et la
maintenir enfoncée



Sélectionnez
"Enregistrer" à
l'aide des boutons
PLUS et MOINS.



Confirmer avec la
touche START/STOP

Réglez le nom de la recette sur un maximum de 20 caractères:

- Vous pouvez faire défiler les lettres à l'aide des touches PLUS et MOINS
- Confirmez la lettre sélectionnée et passez à la suivante en appuyant sur la touche MENU
- Insérer d'éventuels espaces entre les lettres en appuyant sur la touche TEMPS
- Supprimer des lettres en appuyant sur la touche TEMPÉRATURE



Sélectionnez ensuite la catégorie à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la page d'accueil et afficher la recette

Pour quitter la recette enregistrée, revenez à la liste des recettes et sélectionnez Manuel.

8.2 COPIER UNE RECETTE

Pour copier une recette:



Appuyer longuement sur la touche de menu de la recette enregistrée



Sélectionnez "Copier" à l'aide des boutons PLUS et MOINS.



Confirmer avec la touche START/STOP

Le nom de la recette doit comporter un maximum de 20 caractères:

- Vous pouvez faire défiler les lettres à l'aide des touches PLUS et MOINS
- Confirmez la lettre sélectionnée et passez à la suivante en appuyant sur la touche MENU



Sélectionnez ensuite la catégorie à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la page d'accueil et afficher la recette

8.3 RENOMMER UNE RECETTE

Pour renommer une recette:



Appuyer longuement
sur la touche de
menu de la recette
enregistrée



Sélectionnez
"Renommer" à
l'aide des touches
PLUS et MOINS



Confirmer avec la
touche START/STOP



Sélectionnez ensuite
la catégorie à
l'aide des boutons
PLUS et MOINS



Confirmer avec la
touche MENU



Appuyez plusieurs
fois sur la touche
ON/OFF pour revenir
à la page d'accueil
et afficher la recette

8.4 SUPPRIMER UNE RECETTE

Pour supprimer un programme existant:



Appuyer longuement
sur la touche de
menu de la recette
enregistrée



Sélectionnez
"Supprimer" à
l'aide des boutons
PLUS et MOINS



Confirmer avec la
touche MENU

8.5 ASSOCIER UNE RECETTE À UNE IMAGE

Pour associer une image à un programme:



Appuyer longuement
sur la touche de
menu de la recette
enregistrée



Sélectionnez
“Associer” à l’aide
des boutons
PLUS et MOINS



Confirmer avec la
touche START/STOP



Sélectionnez ensuite
l’image à associer à
l’aide des boutons
PLUS et MOINS



Confirmer avec la
touche MENU

Dans le cas d’une clé USB contenant des images stockées dans le dossier approprié, la liste des images de la clé USB commence à défiler après la dernière image de l’archive locale.

8.6 DÉASSIGNATION D'UNE RECETTE À UNE IMAGE

Pour dissocier une image d'un programme:



Appuyer longuement sur la touche de menu de la recette enregistrée



Sélectionnez l'élément "Dissocier" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche START/STOP

8.7 MODIFICATION RAPIDE D'UNE RECETTE (SERVEUR WEB)

La fonction d'édition rapide permet de modifier une recette au moyen d'une connexion directe avec un smartphone.



Appuyez sur le bouton ON/OFF lorsque le four est allumé et scannez le premier QRCode "Connect" affiché à l'écran à l'aide d'un Smartphone.

- Accepter la connexion réseau sur l'écran du Smartphone.



Lorsque la connexion est établie, scannez le deuxième QRCode en appuyant deux fois sur la touche MINUS, à l'aide du Smartphone utilisé précédemment, et confirmez l'accès au site web proposé.

- Un écran apparaît sur le Smartphone permettant d'accéder au livre de recettes de l'équipement, puis appuyez sur le bouton "Aller au livre de recettes".

En appuyant sur "Go to cookbook", vous pouvez accéder au livre de cuisine du four, puis sélectionner la recette souhaitée et régler les paramètres, enregistrer, associer des images ou supprimer la recette à l'aide du Smartphone.



ATTENTION!



Pour utiliser ce mode, l'affichage doit toujours rester dans cet écran. Si vous appuyez sur ON/OFF et revenez à la page d'accueil, vous perdrez votre connexion internet.

8.8 RÉGLAGE D'UNE RECETTE AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

Pour démarrer une recette avec un départ différé:



Appuyer sur la touche MENU de la recette enregistrée et la maintenir enfoncée



Sélectionnez la rubrique "Démarrage différé" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU



Sélectionnez la période de démarrage en appuyant sur les touches PLUS et MOINS parmi les valeurs possibles:

- Aujourd'hui
- +24h
- +48h



Confirmer avec la touche MENU



Régler l'heure de démarrage souhaitée

ATTENTION
Format 24 heures
[hh]:[mm]



Approuver ensuite à l'aide de la touche MENU



ATTENTION!



Le réglage d'un programme de démarrage différé ne permet pas l'exécution d'autres cycles. Pour annuler le réglage d'un départ différé, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF.

MENU LISTE

En appuyant plusieurs fois sur la touche MENU (lorsqu'aucun cycle de cuisson n'est en cours), vous pouvez faire défiler la liste des menus:



- Menu liste de recettes
- Menu opérationnel
- Menu 10 derniers programmes utilisés
- Menu service

Une pression prolongée sur la touche MENU (lorsqu'il n'y a pas de cycle de cuisson en cours) au sein d'un nouveau programme ou d'une recette déjà enregistrée permet d'accéder au menu d'édition de la recette.

MENU LISTE DE RECETTES

Le livre de recettes est divisé en six catégories, dans lesquelles il est possible d'enregistrer jusqu'à 100 recettes au total.

Chaque programme peut être sauvegardé avec un maximum de 3 étapes + préchauffage. L'utilisation de programmes permet de standardiser les processus de cuisson et de garantir la même qualité de résultat à chaque fois.

Pour lancer un programme à partir du livre de cuisine:



Sélectionnez la catégorie souhaitée en appuyant sur les boutons PLUS et MOINS



Confirmez votre choix en appuyant sur la touche MENU



Sélectionner le programme à l'aide des touches PLUS et MINUS

MENU OPÉRATIONNEL

Ce menu permet d'accéder à des cycles spéciaux:



- Entretien
- Entretien des installations
- T Chauffage supérieur/Chauffage inférieur - % Chauffage supérieur/Chauffage inférieur
- Pyrolyse

11.1 ENTRETIEN

Cette fonction permet de maintenir le four à température même si aucune recette n'est en cours. Si le maintien est activé à la fin d'un programme par étapes, il est activé automatiquement.

Pour activer le maintien:



Sélectionnez le menu d'exploitation en appuyant de manière répétée sur la touche MENU



Sélectionner "démarrer l'entretien" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Pour activer la fonction, appuyez sur MENU

Pour désactiver la fonction, il faut sélectionner "Arrêter le maintien" dans le menu de fonctionnement et confirmer avec la touche menu.

11.2 ENTRETIEN DES INSTALLATIONS

Pour modifier les paramètres de la fonction de maintenance:



Sélectionnez le menu d'exploitation en appuyant de manière répétée sur la touche MENU



Sélectionnez "configuration de l'entretien" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Sélectionner le bouton de chauffage supérieur ou inférieur



Modifier les paramètres avec PLUS et MOINS



Confirmer à l'aide des touches de chauffage supérieures ou inférieures respectives



Appuyez sur ON/OFF/BACK pour revenir

11.3 % CHAUFFAGE SUPÉRIEUR/CHAUFFAGE INFÉRIEUR - T CHAUFFAGE SUPÉRIEUR/CHAUFFAGE INFÉRIEUR

Vous pouvez choisir entre deux modes de cuisson : % Chauffage supérieur/ Chauffage inférieur ou T Chauffage supérieur/Chauffage inférieur. Ces deux fonctions vous permettent de régler séparément la température de l'élément chauffant supérieur et inférieur ou le pourcentage de puissance. Dans la première fonction, l'écran affiche le pourcentage de puissance à délivrer à l'élément chauffant supérieur, la température de l'enceinte de cuisson, le pourcentage de puissance à délivrer à l'élément chauffant inférieur et la minuterie.



Pour modifier les paramètres % Chauffage supérieur/Chauffage inférieur:

  Appuyer sur le bouton de chauffage supérieur ou inférieur	  Modifier les paramètres à l'aide des boutons PLUS et MOINS	  Pour confirmer, appuyez sur le bouton de chauffage supérieur ou inférieur
--	---	--

- un clic permet de modifier le pourcentage de puissance des éléments chauffants.

- deux clics pour modifier la température de la chambre de cuisson.

- trois clics permettent de revenir à l'écran principal.

Dans la deuxième fonction, l'écran affiche la température de la sonde chauffante supérieure, la température de la sonde chauffante inférieure et la minuterie.



Pour modifier les paramètres T Chauffage supérieur/Chauffage inférieur:

  Appuyer sur le bouton de chauffage supérieur ou inférieur	  Modifier les paramètres à l'aide des boutons PLUS et MOINS	  Pour confirmer, appuyez sur le bouton de chauffage supérieur ou inférieur
--	---	--

11.4 PYROLYSE

Le programme de pyrolyse porte le four à une température élevée, ce qui garantit la désinfection/stérilisation du four. Les éléments chauffants sont allumés à la puissance maximale et, une fois cette température atteinte, ils s'éteignent, laissant le four refroidir naturellement. Une fois le refroidissement terminé, il est nécessaire d'éliminer les résidus carbonisés à l'aide d'une brosse spéciale.

Pour activer le programme:



Sélectionnez le menu d'exploitation en appuyant de manière répétée sur la touche MENU



Sélectionnez "Pyrolyse" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Pour activer la fonction, appuyez sur MENU

Pour désactiver la fonction, il faut sélectionner "START/STOP".

DERNIÈRES RECETTES MENU

Ce menu permet d'afficher les 10 dernières recettes utilisées. Ce menu permet d'accéder au livre de recettes.



En défilant à l'aide des touches PLUS et MOINS, vous pouvez choisir l'un des programmes de la liste



Une pression sur la touche START/STOP confirme la recette



Une nouvelle pression sur la touche START/STOP permet de lancer la recette sélectionnée

MENU DE SERVICE

Dans ce menu, vous pouvez accéder aux fonctions suivantes de la machine:

- Paramètres
- Fonction USB
- Connexion Wi Fi - webserver / Info connexion
- Informations de la machine
- Langue
- Date et heure
- Effacer les images des programmes

13.1 ACCÈS AUX PARAMÈTRES

Pour accéder au menu des paramètres:



Sélectionnez le menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "Paramètres" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU

Un mot de passe de connexion est requis pour cette section.



Entrez le mot de passe avec les touches PLUS et MOINS (le mot de passe de l'utilisateur est : 30)



Confirmer avec la touche MENU

- Si le mot de passe saisi est incorrect, le contrôle se repositionne sur le menu principal.
- En appuyant sur les touches PLUS et MOINS, vous pouvez faire défiler la liste des paramètres:



Sélectionnez le paramètre à modifier



Définir la valeur du paramètre dans des limites prédéfinies en appuyant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU

Quitter le menu des paramètres en appuyant sur la touche ON/OFF, sinon la sortie du menu se fait automatiquement après 2 minutes d'inactivité.

Tous les paramètres modifiables sont énumérés ci-dessous:

PARAMÈTRES	DESCRIPTION	VALEUR	LIMITES	UNITÉ DE MESURE
P01	Unités de température : 0=°C, 1=°F	0	0 ÷ 1	Flag
P06	Point de consigne de la pièce par défaut / chauffage supérieur (*)	280	30 ÷ 450	°C
P07	Puissance de la résistance chauffante supérieure réglée par défaut (*)	100	0 ÷ 100	°C
P08	Point de consigne de chauffage inférieur par défaut (*)	100	0 ÷ 100	°C
P09	Point de consigne de chauffage inférieur par défaut (*)	280	30 ÷ 450	°C
P10	Position de l'évent par défaut	0	0 ÷ 1	Flag
P12	Minuterie par défaut 1 programme manuel	120	0 ÷ 32400	Secondes
P13	Minuterie par défaut 2 programme manuel	120	0 ÷ 32400	Secondes
P14	Minuterie par défaut 3 programme manuel	120	0 ÷ 32400	Secondes
P15	Minuterie par défaut 4 programme manuel	120	0 ÷ 32400	Secondes
P18	% de résistances de réduction de puissance en mode Eco	50	0 ÷ 100	%
P21	DELTA T ou DELTA % pour le préchauffage	25	0 ÷ 100	% / °C
P50	Point de consigne ambiant par défaut / maintien du chauffage supérieur (*)	250	30 ÷ 450	°C
P51	Maintien par défaut de la puissance de la résistance du chauffage supérieur (*)	50	0 ÷ 100	°C
P52	Maintien du point de consigne inférieur du chauffage par défaut (*)	250	30 ÷ 450	°C
P53	Réglage par défaut de la puissance de maintien de la résistance chauffante inférieure (*)	50	0 ÷ 100	°C
P92	Pourcentage de réduction des secondes d'injection d'eau par rapport aux secondes entrées dans le réglage de l'humidification (par exemple, si 50% est réglé, j'entre 20s d'humidification -> 10s d'injection d'eau).	50	0 ÷ 100%	Nombre

P120	Mode d'éclairage du four en marche : 0=sur pression d'une touche, 1=toujours allumé en cours de cuisson, 2= toujours allumé en ON 3=toujours allumé en cuisson, s'il est éteint mais que j'appuie sur une touche, il s'allume pendant un certain temps P122	3	0 ÷ 3	Flag
P121	Durée d'activation de la lumière (pour P120=0)	45	0 ÷ 120	Secondes
P122	Durée de la lumière en veille lors de l'appui sur la touche	30	0 ÷ 100	Secondes
P139	Permettre l'affichage de la température ambiante / du chauffage supérieur sur la barre inférieure au lieu de l'horloge en état d'arrêt	1	0 ÷ 1	Flag
P142	Entretien automatique au démarrage	0	0 ÷ 1	Flag
P220	Numéro de programme associé à la touche P1 - 0 = aucun programme associé	1	0 ÷ 100	Nombre
P221	Numéro de programme associé au bouton P2 - 0 = aucun programme associé	2	0 ÷ 100	Nombre
P222	Numéro de programme associé à la touche P3 - 0 = aucun programme associé	3	0 ÷ 100	Nombre
P223	Numéro de programme associé à la touche P4 - 0 = aucun programme associé	4	0 ÷ 100	Nombre
P224	Numéro de programme associé à la touche P5 - 0 = aucun programme associé	5	0 ÷ 100	Nombre
P225	Numéro de programme associé à la touche P6 - 0 = aucun programme associé	6	0 ÷ 100	Nombre
P500	Temps de journal pour HACCP - 0 = log HACCP désactivé	5	0 ÷ 10	Procès-verbal
P501	Température delta pour le protocole HACCP (*)	5	0 ÷ 30	°C

13.2 FONCTIONS USB

Le menu USB permet d'effectuer les opérations suivantes:

- Mise à jour du firmware (n'apparaît que si un fichier compatible est détecté).
- Mise à jour des langues (n'apparaît que si un fichier compatible est détecté).
- Exporter HACCP.
- Importer des recettes (n'apparaît que si un fichier compatible est détecté).
- Importer des paramètres (n'apparaît que si un fichier compatible est détecté).
- Importer des images (n'apparaît que si le fichier .jpg est détecté dans le sous-dossier approprié).
- Importer les recettes + les images.
- Mise à jour complète (n'apparaît que si un groupe de fichiers compatibles a été détecté).

Si vous essayez d'accéder à ce menu sans clé USB insérée, un message s'affiche pour vous avertir que la clé est manquante.

13.2.1 MISE À JOUR DU MICROLOGICIEL À PARTIR D'UN PORT USB

Pour lancer une mise à jour:

- Chargez les fichiers de mise à jour sur une clé USB. Utiliser uniquement et exclusivement les versions publiées par le fabricant.



Sélectionnez le menu de service en appuyant de manière répétée sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "USB" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU

Après confirmation, la première phase de la mise à jour du micrologiciel démarre, ce qui peut prendre plusieurs minutes.



A la fin de la première phase de mise à jour, une pression sur la touche START/STOP lance la deuxième et dernière phase de mise à jour, qui peut durer plusieurs minutes. À la fin du processus, le contrôle passe en mode veille.

13.2.2 MISE À JOUR DES LANGUES À PARTIR D'UNE CLÉ USB

Pour lancer une mise à jour:



Sélectionnez le menu de service en appuyant de manière répétée sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "USB" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Sélectionnez l'élément "Mise à jour de la langue" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec la
touche MENU

- Après confirmation, la mise à jour démarre, ce qui peut prendre quelques minutes.
- Une fois la mise à jour terminée, un message de notification est envoyé.



Appuyez plusieurs
fois sur la touche
ON/OFF pour
revenir à l'état initial



ATTENTION!



La procédure de mise à jour des langues supprime de manière irréversible la base de données existante et peut prendre plusieurs minutes.

13.2.3 EXPORTATION HACCP VERS USB

Pour exporter le journal HACCP:



Sélectionnez le
menu de service
en appuyant de
manière répétée sur
la touche MENU



Sélectionnez
l'élément "USB" à
l'aide des touches
PLUS et MOINS



Sélectionnez
l'élément "Export
HACCP" à l'aide
des boutons
PLUS et MOINS



Confirmer avec la
touche MENU



Confirmez à
nouveau avec la
touche MENU pour
lancer le processus



A la fin du processus, un message de notification s'affiche. Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la page d'accueil.

La procédure d'exportation HACCP permet de sauvegarder sur la clé USB les données d'exploitation stockées dans le contrôle. Un fichier est exporté pour chaque jour d'utilisation avec un nom tel que aa_mm_jj et l'extension ".csv". Chaque fichier journal est accompagné d'un fichier de nom identique, mais d'extension .md5, ce qui permet d'en vérifier l'intégrité.

Les données d'exploitation exportées identifient une série possible d'événements:

- L'événement de démarrage
- L'événement de changement de phase
- L'événement d'arrêt ou de fin de cycle
- Toute condition d'alarme
- Un enregistrement toutes les 5 minutes de:
 - Température
 - Point de consigne
 - Temps avant la fin de la phase
 - Durée de la phase
- Un enregistrement tous les 5 degrés de variation de température dans la chambre.

13.2.4 EXPORTATION DE RECETTES VERS UNE CLÉ USB

Pour exporter toutes les recettes:

- Insérer la clé USB contenant le fichier UTRIC*.cvs:



Sélectionnez le menu de service en appuyant de manière répétée sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "Exportation de la recette" à l'aide des boutons PLUS et MOINS (le mot de passe de l'utilisateur est: 30)



Retournez au menu service et sélectionnez "USB" puis "Exporter la recette"



Confirmer avec la
touche MENU



Confirmez à
nouveau avec la
touche MENU pour
lancer le processus



À la fin du processus, une fenêtre contextuelle de fin
de processus s'affiche. Appuyez plusieurs fois sur la
touche ON/OFF pour revenir à la page d'accueil.

13.2.5 IMPORTATION DE RECETTES SUR USB

Pour importer toutes les recettes:

- Insérer la clé USB contenant le fichier UTRIC*.cvs:



Sélectionnez le
menu de service
en appuyant de
manière répétée sur
la touche MENU



Sélectionnez l'élément
"Importer une recette" à
l'aide des boutons PLUS et
MOINS (le mot de passe
de l'utilisateur est: 30.



Retournez au
menu service et
sélectionnez "USB"
puis "Importer
une recette"



Retournez au
menu service et
sélectionnez "USB"
puis "Importer
une recette"



Confirmez à
nouveau avec la
touche MENU pour
lancer le processus



À la fin du processus, une fenêtre contextuelle de fin de processus s'affiche. Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la page d'accueil.

13.2.6 IMPORTATION DE PARAMÈTRES À PARTIR D'UNE CLÉ USB



ATTENTION!



L'importation incorrecte de paramètres peut entraîner un dysfonctionnement irréversible de l'équipement.

Pour importer des paramètres:

- Chargez les fichiers de mise à jour sur une clé USB. Utiliser uniquement et exclusivement les produits diffusés par le fabricant



Sélectionnez le menu de service en appuyant de manière répétée sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "USB" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Sélectionnez la rubrique "Paramètres d'importation" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU

- Après confirmation, la mise à jour de la base de données démarre, ce qui peut prendre plusieurs minutes.
- À la fin du processus, un message de notification s'affiche.



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à l'état initial

13.2.7 IMPORTATION D'IMAGES À PARTIR D'UNE CLÉ USB

La procédure permet d'importer une série d'images (sous réserve de la disponibilité d'un espace suffisant dans la mémoire de contrôle) à associer aux recettes. Les fichiers images à importer doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- Elles doivent être situées dans un dossier nommé "jpg".
- Elles doivent avoir le format et l'extension ".jpeg". Une résolution de 300x160 pixels est recommandée
- Ils doivent avoir une taille maximale de 64 Ko.

Pour importer des images:

- Insérez une clé USB contenant un seul dossier nommé "jpg" contenant toutes les images à importer.



Sélectionnez le menu de service en appuyant de manière répétée sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "USB" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Sélectionnez l'élément "Importer des images" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU

- Après confirmation, la mise à jour de la base de données démarre, ce qui peut prendre plusieurs minutes.

- À la fin du processus, un message de notification s'affiche



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à l'état initial

ATTENTION!

Cette opération supprime de manière irréversible toutes les images précédemment chargées de la mémoire du contrôle de la base de données.

13.2.8 IMPORTATION DE RECETTES ET D'IMAGES À PARTIR D'UNE CLÉ USB

Cette fonction permet d'importer les recettes et les images associées en une seule procédure.

Pour importer des recettes et des images associées:

- Insérez une clé USB contenant:
 - un dossier unique nommé "jpg" contenant toutes les images à importer
 - Le fichier de recette préparé de manière appropriée.



Sélectionnez le menu de service en appuyant de manière répétée sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "USB" à l'aide des touches PLUS et MOINS



Sélectionnez la rubrique "Importer recettes + images" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU

- Après confirmation, la mise à jour de la base de données démarre, ce qui peut prendre plusieurs minutes.
- À la fin du processus, un message de notification s'affiche.



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à l'état initial

13.2.9 COMPLÉTER LA MISE À JOUR DU FIRMWARE À PARTIR DE USB

Pour lancer une mise à jour:

- Chargez les fichiers de mise à jour sur une clé USB. Utiliser uniquement et exclusivement les versions publiées par le fabricant.



Sélectionnez le menu de service en appuyant de manière répétée sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "USB" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Sélectionnez l'élément "Mise à jour en masse" à l'aide des boutons PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU

- Après confirmation du processus, la première phase de la mise à jour du micrologiciel est lancée, ce qui peut prendre plusieurs minutes.
- A la fin de la première phase de mise à jour, une pression sur la touche START/STOP lance la deuxième et dernière phase de mise à jour qui peut durer quelques minutes.
- À la fin du processus, l'unité de contrôle passe en mode veille.



ATTENTION!



Cette procédure permet de mettre à jour simultanément tous les fichiers de la fonction de contrôle. Si la clé USB ne contient pas tous les fichiers nécessaires, la fonction n'est pas disponible dans le menu de sélection.

13.3 CONNEXION DIRECTE AU SMARTPHONE

Il est possible de créer une connexion directe entre smartphone et l'équipement. La connexion directe permet d'accéder localement (dans un rayon d'environ 6 mètres de l'appareil) au livre de cuisine via smartphone et/ou d'effectuer les opérations nécessaires à la connexion à un réseau WI-Fi.

Pour connecter directement l'appareil à un smartphone:

- Allumez l'appareil.



Appuyez sur la
touche ON/OFF

- Scannez le PREMIER qrcode “Connect” qui s’affiche à l’écran à l’aide d’un Smartphone équipé d’une connexion Internet.
- Accepter la connexion au réseau sur l’écran du Smartphone.
- Attendez que la connexion entre votre Smartphone et l’équipement soit établie.



Appuyez sur la
touche MOINS pour
la connexion et le
SECOND qrcode

- Scannez le SECOND qrcode qui s’affiche à l’écran à l’aide du Smartphone utilisé précédemment.
- Confirmer l’accès au site WEB proposé sur l’écran du Smartphone
- Un écran est affiché sur le Smartphone qui vous permet d’accéder au livre de recettes de l’appareil puis appuyez sur la touche “Aller au livre de recettes”



Appuyez sur ON/OFF
pour interrompre
la connexion au
Smartphone

- La structure du livre de recettes s’affiche sur votre smartphone où vous pouvez consulter, créer, modifier, enregistrer, associer des images ou supprimer des recettes.

13.4 CONNEXION AU RÉSEAU WI-FI ET AUX SERVEURS CLOUD

Pour connecter l’équipement au Serveur Cloud:

- Allumer l’équipement



Appuyez sur la
touche ON/OFF

- Scannez le PREMIER qrcode “Connect” qui s’affiche à l’écran à l’aide d’un Smartphone équipé d’une connexion Internet.
- Accepter la connexion au réseau sur l’écran du Smartphone.
- Attendez que la connexion entre votre Smartphone et l’équipement soit établie.



Appuyez sur la
touche MOINS pour
la connexion et le
SECOND qrcode

- Scannez le SECOND qrcode qui s’affiche à l’écran à l’aide du Smartphone utilisé précédemment.
- Confirmer l’accès au site WEB proposé sur l’écran du Smartphone
- Un écran est affiché sur l’écran du Smartphone qui permet de connecter l’équipement à un réseau Wi-Fi. puis appuyez sur la touche “Connecter le four”.



Appuyez sur ON/OFF
pour interrompre
la connexion au
Smartphone

- Sélectionnez l’un des réseaux proposés auxquels vous souhaitez accéder (si aucun réseau n’est disponible, appuyez automatiquement sur la touche “Scanner les réseaux”). Entrez le mot de passe du réseau Wi-Fi et appuyez sur le bouton “Connecter”.
- Attendez que le champ vert “En ligne” s’affiche. Déconnectez votre appareil via le menu de gestion des connexions Wi-Fi de votre smartphone.



Appuyez sur la touche ON/OFF pour interrompre la connexion au Smartphone; attendez 30 secondes et appuyez deux fois sur la touche ON/OFF de l’appareil



Appuyez MOINS quatre fois jusqu'à ce que le qrcode "Chefcloudconnect" apparaisse à l'écran

- Scannez le qrcode qui s'affiche à l'écran à l'aide du Smartphone.
- Appuyez sur le bouton "Copier le texte" affiché sur votre Smartphone
- Ouvrez une page Navigateur et collez le texte.
- Suivez les instructions de la page Web pour configurer votre connexion au CLOUD.



ATTENTION!



Pour plus d'informations, veuillez consulter le manuel d'utilisation.

13.5 INFORMATIONS SUR LA MACHINE

Pour accéder aux informations de l'appareil:



Sélectionnez le menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "Info" en agissant sur les touches PLUS ET MOINS



Confirmer avec la touche MENU

Les informations suivantes s'affichent à l'écran:

- La version du firmware
- La date de sortie du firmware
- Numéro de série ou numéro de série.



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la home

13.6 PARAMÈTRE DE LANGUE

Pour changer la langue de votre appareil:



Sélectionnez le menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "Langue" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU

Sélectionnez la nationalité de la langue souhaitée.



Confirmer avec la touche MENU



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la home

13.7 RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE

Pour changer la date et l'heure de votre appareil:



Sélectionnez le menu de service en appuyant plusieurs fois sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément souhaité en appuyant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmer avec la touche MENU



Confirmer avec la
touche MENU



Appuyez plusieurs
fois sur la touche
ON/OFF pour
revenir à la home



ATTENTION!



Si l'équipement est connecté à un réseau Wi-Fi, la section de réglage de la date et de l'heure ne sera pas disponible. Les informations nécessaires sont automatiquement définies via le réseau.

13.8 EFFACEMENT D'IMAGES

Pour supprimer des images de la bibliothèque:



Sélectionnez le
menu de service
en appuyant
plusieurs fois sur
la touche MENU



Sélectionnez
"effacer les images"
en agissant sur
les touches PLUS
ET MOINS



Confirmer avec la
touche MENU



Sélectionnez
l'image à supprimer
en appuyant sur
les touches PLUS
et MOINS



Confirmer avec la
touche MENU



Appuyez plusieurs
fois sur la touche
ON/OFF pour
revenir à la home

SÉLECTION D'UNE RECETTE AVEC DES TOUCHES PRÉFÉRÉES

Vous pouvez sélectionner une recette rapidement en appuyant sur l'une de vos touches préférées P1-P3 (uniquement si aucun autre cycle n'est exécuté). La recette correspondante s'affiche et est prête à démarrer. La pression sur l'un des boutons rapides auxquels aucune recette n'a été associée provoquera un signal d'erreur sonore. Aucune recette n'est sélectionnée.

Appuyez longuement sur l'une des touches P1-P3 préférées pour afficher l'image associée à la recette correspondante.

Pour associer un programme à l'un de vos boutons favoris:

- Accéder au menu "Liste des recettes"



Sélectionnez
la recette avec
PLUS et MOINS



- Appuyez sur la touche Favoris que vous souhaitez associer à la recette.

- Un message de confirmation s'affiche alors.



Confirmez
ensuite avec la
touche MENU

14.1 MODIFICATION TEMPORAIRE D'UNE RECETTE

Vous pouvez modifier temporairement les paramètres d'une recette avant et pendant l'exécution. Ces modifications sont temporaires et ne sont pas enregistrées dans la mémoire de l'équipement.

14.2 DÉMARRER, INTERROMPRE OU INTERROMPRE UNE RECETTE

Pour démarrer une recette sélectionnée, appuyez simplement sur la touche START/STOP.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

15.1 INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE NETTOYAGE

- Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, il convient de couper l'alimentation électrique de l'appareil et de porter un équipement de protection individuelle approprié (par exemple, des gants, etc.).
- L'utilisateur ne doit effectuer que des opérations de nettoyage ordinaires. Pour les travaux d'inspection, d'entretien extraordinaire et de remplacement des composants défectueux, il convient de s'adresser à un centre d'assistance agréé qui enverra un technicien spécialisé et dûment formé.
- Le fabricant ne reconnaît pas sous garantie les dommages résultant d'un manque d'entretien ou d'un nettoyage incorrect (par exemple, l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés).
- Avant tout nettoyage, attendez que la chambre de cuisson soit froide (température ne dépassant pas 50°C).

Ne PAS utiliser pour nettoyer une partie quelconque de l'équipement ou de l'accessoire:

- Détergents abrasifs ou en poudre ;
- Agents de nettoyage agressifs ou corrosifs (par exemple, acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.)). Attention! N'utilisez pas non plus ces substances pour nettoyer la sous-structure/le sol sous l'équipement ;
- Outils abrasifs ou tranchants (par exemple, éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc ;))
- de la vapeur ou des jets d'eau sous pression.

15.3 LE NETTOYAGE ORDINAIRE ET MANUEL DE LA CUISINE

À la fin d'une journée de travail, l'appareil doit être nettoyé, à la fois pour des raisons d'hygiène et pour éviter tout dysfonctionnement. Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De même, les tampons de nettoyage en fer, les brosses ou les grattoirs en acier ordinaire ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil.



ATTENTION!



Les graisses et résidus alimentaires présents dans l'enceinte de cuisson peuvent s'enflammer pendant l'utilisation du four, il est donc conseillé de les enlever rapidement.

- Attendre que la chambre de cuisson refroidisse.
- Éliminez les résidus qui peuvent être enlevés manuellement.
- Nettoyez la chambre de cuisson avec de l'eau tiède et du savon.
- Ensuite, toutes les surfaces doivent être soigneusement rincées, en veillant à ne pas laisser de résidus de détergent.
- Pour nettoyer l'extérieur du four, utilisez un chiffon humide et un détergent doux.



ATTENTION!



Ne pas utiliser de détergents sur la surface réfractaire.

Il est strictement interdit de laver l'enceinte de cuisson à des températures supérieures à 50°C (158°F). Risque de brûlure.

15.4 NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Le nettoyage quotidien du revêtement de la chambre de cuisson du four doit être effectué à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif afin d'en garantir le bon fonctionnement.

En cas de résidus secs, utilisez des poils en plastique ou une éponge imbibée de vinaigre et d'eau chaude.

Utilisez uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable. Ne pas utiliser de produits acides ou ammoniacués.



ATTENTION!



Il est recommandé de ne jamais nettoyer l'appareil avec de l'eau sous pression ou des jets de vapeur.

AVERTISSEMENTS ET ALARMES

16.1 DÉFAUT DE LA SONDÉ D'AMBIANCE

Cette alarme apparaît si la sonde est:

- Court-circuit
- Interrompu
- Hors de la plage de mesure

Cette alarme est à réarmement automatique, c'est-à-dire que si la cause du défaut est supprimée, l'alarme se réinitialise automatiquement. Cette alarme est une alarme grave qui interrompt tout processus de cuisson en cours. L'avertisseur sonore retentit en permanence et peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche. La touche ON/OFF permet de quitter l'écran d'erreur, mais si la condition d'alarme n'est pas résolue, la prochaine fois qu'un processus de cuisson est tenté, l'écran d'alarme réapparaît et l'avertisseur sonore retentit à nouveau.

16.2 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Cette alarme apparaît si la température de la chambre dépasse la limite de sécurité fixée par le fabricant. Le thermostat de sécurité interrompt l'alimentation des éléments chauffants et du système de ventilation en activant un avertissement sur l'écran suivi d'un signal sonore.

Pour réinitialiser le thermostat:

- Retirez le capuchon du thermostat situé à l'avant du four, sous le tableau de bord.
- Ouvrez la porte et attendez que le four refroidisse.
- Appuyez sur le bouton pour le réinitialiser.
- Si le problème persiste, contactez un technicien spécialisé (service après-vente).



ATTENTION!



Si l'alarme se répète plusieurs fois, attendez une intervention technique avant de procéder à d'autres réinitialisations manuelles afin d'éviter d'endommager l'équipement.

LES ACTIVITÉS PÉRIODIQUES À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR

Le tableau ci-dessous présente les procédures d'entretien général qui peuvent être effectuées périodiquement par l'utilisateur. Le non-respect de ces procédures peut entraîner un dysfonctionnement ou une rupture de l'équipement.

DESCRIPTION	FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS			
	Quotidiennement	Hebdomadaire	Mensuel	Annuel
Inspection visuelle générale	X			
Nettoyage de la chambre	X			
Nettoyage du filtre d'entrée d'eau		X		
Vérification du fonctionnement de l'adoucisseur			X	
Nettoyage des composants électriques				X
Vérification du serrage des bornes électriques				X
Contrôle fonctionnel général		X		

PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Pendant les périodes d'inactivité, coupez l'alimentation en électricité et en eau, retirez le bidon de détergent et refermez-le soigneusement. Protégez les parties extérieures en acier de l'appareil en les essuyant avec un chiffon doux imbibé d'huile de vaseline. Laissez la porte entrouverte pour assurer un bon échange d'air.

Lors de la restauration, avant l'utilisation:

- Procéder à un nettoyage complet de l'équipement et des accessoires ;
- Reconnecter l'équipement à l'alimentation électrique, à l'alimentation en eau ;
- Faire vérifier l'équipement avant de l'utiliser à nouveau ;

Pour que l'appareil soit en parfait état d'utilisation et de sécurité, il est recommandé de le faire réviser et contrôler au moins une fois par an par un centre de service agréé.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

Avant de mettre l'appareil au rebut, évitez toute utilisation non autorisée et les risques qui en découlent:

- S'assurer qu'il ne peut plus être utilisé : pour ce faire, le câble d'alimentation doit être coupé ou retiré (l'appareil étant débranché du réseau électrique).
- Veillez à ce qu'aucun enfant ne puisse se retrouver accidentellement à l'intérieur de la chambre de cuisson pour jouer ; pour ce faire, bloquez l'ouverture de la porte (par exemple à l'aide de ruban adhésif ou de clips).

19.1 MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS

Conformément à l'article 13 du décret législatif n° 49 de 2014 “ Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques “ La marque de la poubelle à roulettes barrée d'une croix indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile, il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets, mais qu'il doit être éliminé séparément. Tous les équipements sont fabriqués à partir de matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) à plus de 90 % de leur poids. Il convient de prêter attention à la gestion de ce produit en fin de vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité des ressources, en appliquant les principes du “pollueur-payeur”, de la prévention, de la préparation à la réutilisation, du recyclage et de la récupération. Veuillez noter que l'élimination non autorisée ou incorrecte du produit entraînera l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

19.2 INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION (UE)

La directive DEEE de l'UE a été transposée différemment dans chaque pays. Si vous souhaitez vous débarrasser de cet équipement, nous vous conseillons de contacter les autorités locales ou votre revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.

