



---

## TRADUCTION DU MODE D'EMPLOI ORIGINAL FOURS ÉLECTRONIQUES BLACK MASK

CHF 464 DGT- CHF 511 DGT - CHF 611 DGT-COMPACT - CHF 623 DGT-  
COMPACT - CHF 664 DGT – CHF 621 DGT – CHF 711 DGT - CHF 1011  
DGT-COMPACT - CHF 1064 DGT – CHF 1111 DGT - CHF 1021 DGT – CHF  
1664 DGT – CHF 2011 DGT



## INDEX

1. SERVICE TECHNIQUE	8
2. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	9
2.1 Panneau de commandes	9
2.2 Fonctionnement de la commande « BLACK MASK »	9
2.3 Allumage	10
2.4 Mode STAND-BY	10
2.5 Configurations DATE et HEURE	10
2.6 Paramètres de fonctionnement	14
2.7 Fonctionnement MANUEL	14
2.7.1 Informations générales	14
2.7.2 Configuration PRÉCHAUFFAGE	14
2.7.3 Configuration TEMPS de cuisson	14
2.7.4 Configuration des PHASES de cuisson	15
2.7.5 Configuration TEMPÉRATURE de cuisson	15
2.7.6 Configuration TEMPÉRATURE au CŒUR	15
2.7.7 Configurer VALEUR $\Delta T$	15
2.7.8 Configuration HUMIDITÉ/VAPEUR	17
2.7.9 Configuration VITESSE DES VENTILATEURS	17
2.7.10 Configuration cuisson SEMI-STATIQUE	17
2.7.11 Configuration DÉPART DIFFÉRÉ	17
2.7.12 Configuration MAINTIEN	18
2.7.13 MARCHE/ARRÊT du cycle de cuisson	18
2.8 Recueil de recettes	18
2.9 Enregistrement d'une nouvelle recette (recueil de recettes « CHEF »)	19
2.10 Écraser la recette du recueil de recettes « CHEF »	19
2.11 Suppression de recettes du recueil de recettes « CHEF »	20
2.12 « Télécharger/Exporter » à l'aide d'une « clé USB » (le recueil de recettes « CHEF »)	20
2.12.1 « Télécharger » les recettes (programmes enregistrés)	20
2.12.2 « Exporter » les recettes (programmes enregistrés)	20
2.13 Configuration REFROIDISSEMENT	20
2.14 Fonction HACCP	21
2.15 Accessoires (en option)	22
2.15.1 LAVAGE AUTOMATIQUE (pour les fours prévus à cet effet)	22
2.16 LEVUREUR/MAINTENEUR (le cas échéant)	
2.17 Modèles mobiles (modèles CHF1664DGT - CHF2011DGT)	
3. NETTOYAGE	24
3.1 Informations générales	24
3.2 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson	25
3.3 Nettoyage semi-automatique de la chambre de cuisson	25
3.4 Nettoyage automatique de la chambre de cuisson (en option)	25
3.5 Nettoyage des ventilateurs	26
3.6 Nettoyage du joint de la porte	26
3.7 Nettoyage de la porte	26
3.8 Nettoyage de l'enveloppe extérieure	26
3.9 Période d'inactivité	26
4. PANNES POSSIBLES	26
5. ALARMES POSSIBLES	27
6. ASSISTANCE TECHNIQUE	29
7. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL	29
8. GARANTIE CONVENTIONNELLE	29
9. DISPONIBILITÉ ET FOURNITURE DES PIÈCES DE RECHANGE	30
10. LOI APPLICABLE ET TRIBUNAL COMPÉTENT	30

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Il est très important que ce mode d'emploi soit conservé avec l'appareil pour de futures consultations ; en cas de perte, en demander une copie directement au fabricant.  
Ces informations ont été rédigées pour votre sécurité et pour celle des autres.

Nous vous prions de les lire avec attention avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Si, lors de la réception de la marchandise, l'emballage n'est pas complet ou s'il est endommagé, apposer la mention suivante : « SOUS RÉSERVE DE CONTRÔLE DES MARCHANDISES », avec le détail du dommage et la contresignature du chauffeur ; dans un délai de 4 jours calendaires (jours non ouvrés) à compter de la date de livraison, effectuer une réclamation écrite auprès du vendeur, après quoi aucune réclamation n'est acceptée.

Pour les contrôles périodiques d'entretien et les travaux de réparation, contacter le Centre d'Assistance Technique le plus proche et n'utiliser que des pièces de rechange originales. Le non-respect de cette directive annule la garantie.

La plaque « données techniques » est positionnée sur le panneau latéral de l'appareil.

Un contrôle périodique (au moins une fois par an) de l'appareil contribue à prolonger sa durée de vie et garantit une bonne fonctionnalité.

Toute intervention inhérente à l'entretien de l'appareil ne doit être faite que par du personnel technique qualifié et formé aux opérations à effectuer.

Avant d'effectuer tout travail d'entretien sur l'appareil, il faut couper l'alimentation électrique (agir sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont de l'appareil) et le laisser refroidir.


Les composants pouvant requérir un entretien sont tous accessibles en enlevant le côté gauche et le panneau arrière de l'appareil.

**Une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil annulera toute responsabilité et tout droit de garantie de la part du Fabricant.**



## RISQUE DE BRÛLURES ET DE BLESSURES

- La température des surfaces externes de l'appareil peut dépasser 60 °C, ne toucher que les éléments de commande. Risque de brûlures !
- Faire attention au déplacement des plats pendant et après la cuisson : leurs températures peuvent être élevées. Pour éviter de se brûler, porter des vêtements de protection thermique appropriés.
- Pendant le fonctionnement, avec la porte ouverte, ne pas enlever le carter protège-ventilateurs ; ne pas toucher les ventilateurs en mouvement et les résistances encore chaudes.
- **La hauteur de travail maximum, référée au niveau du plan le plus haut, doit être de 160 centimètres du**

**sol. Après avoir installé l'appareil, appliquer le symbole adhésif approprié  (fourni) à une hauteur de 160 centimètres.**

- Pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou d'aliments pouvant se liquéfier avec la chaleur, en quantités supérieures à celles pouvant facilement être tenues sous contrôle. Pour cette raison, utiliser seulement les plateaux qui permettent de voir à l'intérieur du récipient. Lorsque l'on extrait la plaque contenant le liquide chaud, faire attention à ce que le liquide ne sorte pas.
- Avant de retirer l'aliment du four après une cuisson avec la sonde thermique en forme d'épingle (sonde au cœur), extraire délicatement la sonde encore chaude de l'aliment cuit, en veillant à ne pas la laisser pendre hors de la chambre de cuisson.
- Ne pas ouvrir la porte durant les opérations de lavage car des substances chimiques (corrosives) utilisées pour le nettoyage et des exhalations chaudes pourraient s'échapper.



## RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Avant d'effectuer tout type de nettoyage sur l'appareil, couper l'alimentation électrique (appuyer sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité) et l'alimentation hydrique (fermer le robinet de l'eau). Le laisser refroidir complètement.
- Toute modification, éventuellement nécessaire, au circuit électrique pour installer l'appareil ne devra être effectuée que par du personnel compétent.
- Le circuit d'alimentation électrique doit être équipé d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes en vigueur.
- Lors du raccordement permanent au réseau, entre l'appareil et le réseau, il faut interposer un interrupteur unipolaire de protection ayant une ouverture minimum entre les contacts de la catégorie de surtension III (4000 V), dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (interrupteur magnétothermique automatique).
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique, ou de toute façon par une personne ayant une qualification similaire, de façon à prévenir tout risque.
- L'appareil contient également des composants électriques, pour des raisons de sécurité, il est défendu de le laver avec des jets d'eau ou de vapeur, spécialement s'ils sont dirigés vers les ouvertures d'aération présentes sur les surfaces métalliques de son enveloppe extérieure.



## RISQUE D'INCENDIE

- Il ne faut pas faire cuire d'aliments contenant des substances facilement inflammables, comme par exemple des aliments à base d'alcool ; il pourrait se produire des phénomènes de combustion spontanée, et donc des incendies et des explosions dans la chambre de cuisson.
- Avant d'utiliser l'appareil, il faut vérifier qu'à l'intérieur de la chambre de cuisson, il n'y a pas d'objets non conformes (ex. Manuels d'utilisation, sachets en plastique ou tout autre objet inflammable) ou des résidus de détergent.
- Maintenir la chambre de cuisson de l'appareil toujours propre. Les liquides de cuisson (graisses) ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu !

## SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

- L'appareil est destiné à un usage professionnel dans des cuisines industrielles et professionnelles, et il ne doit être utilisé que par un personnel qualifié et formé à l'utilisation correcte de celui-ci. Pour des raisons de sécurité, l'appareil doit être surveillé pendant qu'il fonctionne.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants et/ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien avec un manque d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité, ou possédant les instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, éteindre l'appareil, fermer le robinet de l'alimentation hydrique, couper l'alimentation électrique et s'adresser au Centre d'Assistance Technique agréé.
- Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'utilisation pour laquelle il a été spécialement conçu, c'est-à-dire qu'il peut être utilisé pour toutes les cuissons au four de produits de pâtisserie, de boulangerie et de gastronomie : frais et congelés ; pour le reconditionnement d'aliments réfrigérés et congelés, pour la cuisson à la vapeur de viandes, de poissons et de légumes.
- Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée.
- Le niveau sonore de l'appareil en marche est inférieur à 70 dB (A).

## INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR

- Lors de la première utilisation de l'appareil, il est conseillé de le faire fonctionner à vide pendant 40/50 minutes à une température de 220/230 °C. De cette façon, sont éliminées d'éventuelles odeurs désagréables (tout à fait normales) dues au chauffage de l'isolant thermique qui entoure la chambre de cuisson et au chauffage de la silicone utilisée pour son étanchéité externe.
- Éviter également de laisser longtemps sur les surfaces en acier des aliments contenant des substances acides (jus de citron, vinaigre, sel, etc.) qui sont la cause de détériorations de type corrosif.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement, même tous les jours (en utilisant le lavage automatique, si disponible), afin de garantir la meilleure fonctionnalité et pour prolonger sa durée de vie.
- En cas d'utilisation de détergents (dégraissants) spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox, s'assurer qu'ils ne contiennent pas de substances acides corrosives (aucune présence de chlore, même dilué) ni de substances abrasives. Suivre attentivement les indications et les mises en garde du fabricant du détergent, et se protéger en utilisant des gants en caoutchouc adéquats.
- Il faut absolument éviter d'utiliser des tampons à récurer en inox, de la laine d'acier et des grattoirs lesquels peuvent abîmer les surfaces traitées.
- Pour ne pas endommager irrémédiablement la sonde thermique en forme d'épingle (sonde au cœur), éviter de l'utiliser pour des cuissons à hautes températures (PLUS DE 230 °C) ; éviter aussi que le câble de la sonde soit en contact avec les surfaces métalliques chaudes à l'intérieur de la chambre de cuisson.

## CONSEILS DE CUISSON

- En disposant les aliments dans la chambre de cuisson, maintenir un espace d'au moins 40 mm entre deux plats à four pour ne pas trop gêner la circulation de l'air.
- Ne pas utiliser de plats à four ayant des bords plus hauts que nécessaire : les bords constituent des barrières qui empêchent la circulation de l'air chaud.
- Préchauffer le four avant chaque cuisson pour obtenir le meilleur rendement.
- Pour une cuisson la plus homogène possible, répartir les aliments de manière uniforme dans chaque plat à four en tenant compte de leur taille, couche ou épaisseur.
- Éviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.
- Pour contrôler le bon déroulement du cycle de cuisson, utiliser l'éclairage intérieur de la chambre : éviter d'ouvrir inutilement la porte, qui gaspille de l'énergie et allonge les temps de cuisson.

## RISQUES RÉSIDUELS

- Après une cuisson, ouvrir la porte avec précaution, pour éviter la sortie violente de chaleur qui pourrait causer des brûlures.
- Pendant le fonctionnement du four, faire attention aux zones chaudes (signalées sur l'appareil) de ses surfaces externes.
- Ne pas utiliser la poignée de la porte pour déplacer l'appareil (rupture possible de la vitre).
- Le banc d'appui et le support doivent être en mesure de supporter le poids de la machine et de la loger correctement.
- L'appareil est doté de parties électriques, il ne doit donc jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur.
- L'appareil est raccordé électriquement : avant d'effectuer n'importe quel type de nettoyage, couper l'alimentation électrique.
- Pour éviter des raccords erronés de l'appareil, les connexions électriques/hydrauliques sont signalées sur l'appareil par des plaques d'identification opportunes.

### Uniquement pour les modèles avec chariots (CHF1664DGT – CHF2011DGT)

- Lorsque, après une phase de « préchauffage » de la chambre de cuisson, l'on intervient sur le dispositif de déblocage pour activer le coulissement (vers le haut) de la vitre interne de la porte (position d'insertion du chariot porte-plats), il faut le faire avec des vêtements de protection thermique adéquats, **risque de brûlures !**
- Lorsque, après un cycle de cuisson, on intervient sur la vitre interne de la porte pour la faire glisser vers le bas (position lavage/préchauffage de la chambre de cuisson), il faut mettre des vêtements de protection thermique adéquats, **risque de brûlures !**
- Lorsque, après un cycle de cuisson, on extrait du four le chariot porte-plats, il faut le manipuler avec des équipements de protection thermique adéquats, **risque de brûlures !**
- S'assurer que le chariot porte-plats puisse être déplacé facilement, sans aucun type d'obstacle pouvant gêner les opérations d'insertion et d'extraction du four : d'éventuels chocs peuvent provoquer la sortie de liquides ou d'aliments chauds, **risque de brûlures !**
- Fermer les plats à four contenant des liquides afin que ceux-ci ne puissent pas sortir lorsqu'ils sont chauds, **risque de brûlures !**
- Lorsque le chariot porte-plats est inséré dans le four, avant de fermer la porte, il faut s'assurer que le dispositif de déblocage pour le coulissement de la vitre interne (porte) a été activé et que la vitre est positionnée complètement en haut : tout éventuel choc du chariot contre la vitre peut la casser, **risque de blessures !**
- Le chariot est doté d'une tige appropriée pour le blocage des plats à four. La tige doit toujours être insérée lorsque le chariot est déplacé pendant l'utilisation : les plats à four peuvent tomber, **risque de blessures !**
- Si le chariot porte-plats n'est pas déplacé, il faut activer le frein de stationnement des roues : le chariot peut se déplacer en présence de sols irréguliers, **risque de blessures !**
- Pendant la phase de chargement et de déchargement du chariot porte-plats, activer le frein de stationnement des roues : le chariot peut se déplacer, **risque de blessures !**
- Le chariot porte-plats, monté sur roues, peut se renverser s'il est déplacé sur des sols irréguliers, **risque de blessures !**
- En introduisant ou en retirant le chariot porte-plats du four, **faire très attention à ne pas endommager accidentellement le joint de la vitre interne** de la porte : lors des opérations de déplacement du chariot, il est recommandé d'ouvrir complètement la porte du four.

## 1. SERVICE TECHNIQUE

- Il est très important que ce mode d'emploi soit conservé avec l'appareil pour de futures consultations ; en cas de perte, en demander une copie directement au fabricant.
- Ces informations ont été rédigées pour Votre sécurité et pour celle des autres. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
- Pour les contrôles périodiques d'entretien et les travaux de réparation, contacter le Centre d'Assistance Technique le plus proche et n'utiliser que des pièces de rechange originales. Le non-respect de cette directive annule la garantie.
- Toutes les opérations d'installation et de mise en œuvre doivent être effectuées exclusivement par des installateurs techniques qualifiés, conformément aux instructions du constructeur et dans le respect des normes nationales en vigueur.
- La plaque « données techniques » est positionnée sur le panneau latéral de l'appareil.

**N.B. : L'utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil, et le non-respect des normes d'installation annuleront toute responsabilité du Fabricant.**



## 2. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### 2.1 Panneau de commandes

#### Écran tactile 7"

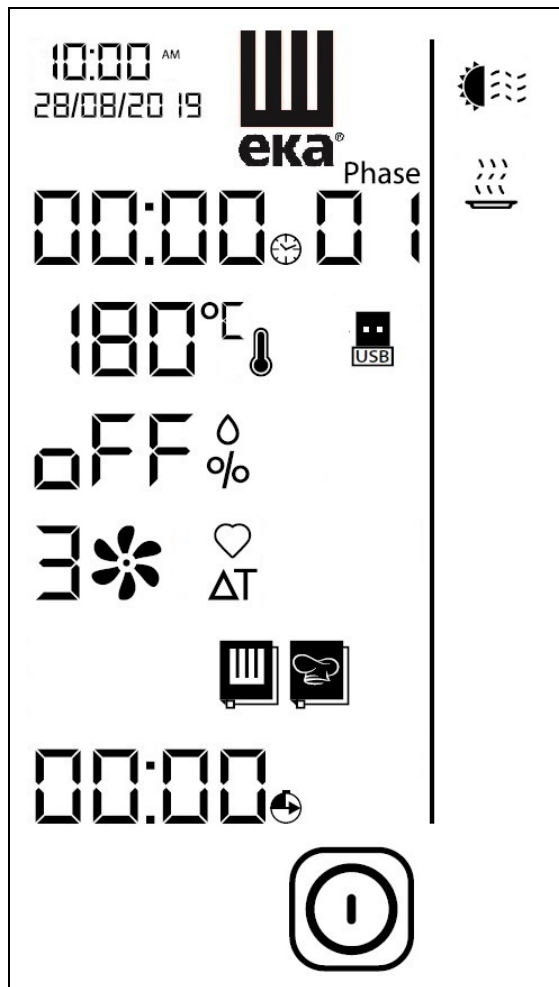


Fig.1




### 2.2 Fonctionnement de la commande « BLACK MASK »

La commande « BLACK MASK » s'active en touchant du doigt le « **symbole** » de la fonction et/ou le « **chiffre** » du paramètre affiché à l'écran (utiliser exclusivement les doigts et pas d'autres outils tels que des couteaux, des fourchettes ou tout autre objet en général). La fonction souhaitée est ainsi activée et/ou il est possible de configurer la valeur du paramètre de fonctionnement.

Pour faciliter l'utilisation du panneau de commandes, seuls les « **symboles** » de la fonction et/ou le « **chiffre** » du paramètre de fonctionnement qui peuvent être activés restent en surbrillance (lumineux).

Le « toucher » sur le « **symboles** » et/ou sur le « **chiffre** » du paramètre de fonctionnement est confirmé par un signal sonore (« bip »).

Le « toucher » sur le « **chiffre** » du paramètre de fonctionnement affiche la PAGE-ÉCRAN DU PARAMÈTRE avec la valeur du paramètre du cycle de cuisson.

En touchant les symboles  ou  (n° 8 ou n° 9 Fig.2) la valeur du paramètre augmente ou diminue. En maintenant le doigt sur les mêmes symboles, la valeur du paramètre augmente ou diminue rapidement. La valeur configurée du paramètre de fonctionnement est confirmée en touchant à nouveau le « **chiffre** » du paramètre ou le symbole  (n°10 Fig.2).

Dans les 5 secondes qui suivent le « toucher » sur le « **chiffre** » des paramètres de fonctionnement : « TEMPS », « TEMPÉRATURE », « HUMIDITÉ », « VITESSE DU VENTILATEUR », la valeur souhaitée doit être configurée ; sinon, l'écran revient automatiquement à la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE (affichant toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson) avec la valeur du paramètre encore à configurer.



## 2.3 Allumage

Le four est équipé d'un bouton « ON/OFF » (Marche/Arrêt) pour mettre la carte électronique de commande sous tension et activer son fonctionnement (Fig. 1a).

La touche (A) n'est pas directement visible car elle se trouve sous la base du four, dans le sens du capteur porte : une plaque d'identification (B) placée sur le côté signale sa présence).

Pour activer le fonctionnement du four, il faut placer la touche sur « ON ».

Pendant les 10 premières secondes, l'écran affiche les « codes informatiques » de l'électronique qui gère le four, puis les données suivantes passent en surbrillance (couleur bleue) : la « **Date et l'heure** », le logo

« **EKA** » et le symbole  (n°11 Fig.2). Le fait de toucher le symbole  éclipse (couleur blanche) les « **symboles** » et les « **chiffres** » des paramètres de fonctionnement (Fig.1).

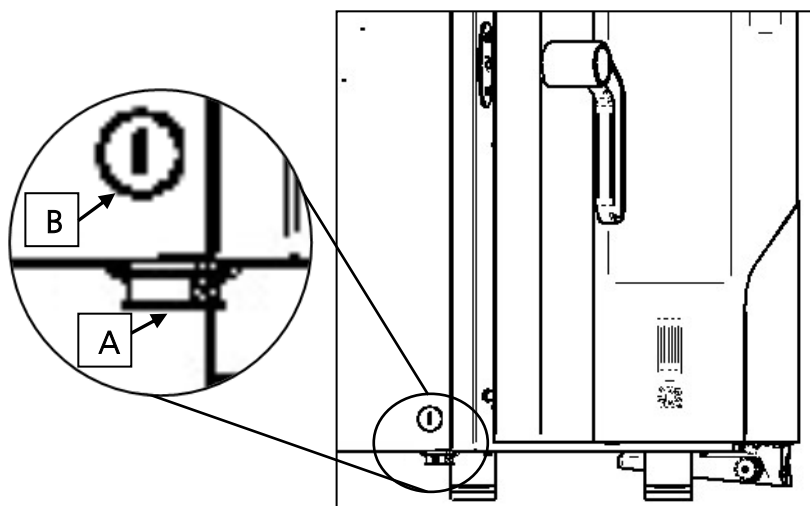






Fig. 1a

## 2.4 Mode STAND-BY

Si le four n'est pas utilisé (il n'exécute aucune fonction), après 10 minutes un signal sonore (« bip ») retentit et le mode « STAND-BY » s'active automatiquement. Dans cette configuration l'écran affiche en surbrillance (couleur bleue) : la « **Date et l'heure** », le logo « **EKA** » et le symbole .







Après 10 minutes sans fonctions activées, seul le symbole reste lumineux à l'écran .

Pour réactiver le mode de fonctionnement du four, toucher le symbole , et les « **symboles** » et les « **chiffres** » des paramètres de fonctionnement liés à « l'allumage » redeviennent lumineux à l'écran (Fig. 1).


Si le four n'est pas utilisé, le mode « STAND-BY » peut être activé à tout moment en touchant le symbole pendant quelques secondes .

## 2.5 Configurations DATE et HEURE

Ces configurations ne peuvent être effectuées qu'en mode « STAND-BY ».

Toucher l'écran pour afficher les chiffres relatifs à la « **Date et Heure** » (n° 30 Fig.2). Dans le bas de l'écran s'affichent les symboles   , tandis que dans le haut s'affichent les 2 premiers « chiffres » relatifs à la valeur de l'heure, qui sont prêts à être modifiés en touchant les symboles  et . Toucher le symbole  pour confirmer la valeur configurée et la valeur suivante à modifier s'affiche automatiquement.

Il est possible de configurer de la même manière les valeurs souhaitées ci-dessous de : « **Minutes** » - « **Jour** » - « **Mois** » - « **Année** ».

Pour quitter le mode de configuration, toucher à nouveau les chiffres relatifs à « **Date et heure** », et l'écran revient en mode « STAND-BY ». Toucher le symbole pour activer le mode de fonctionnement du four .

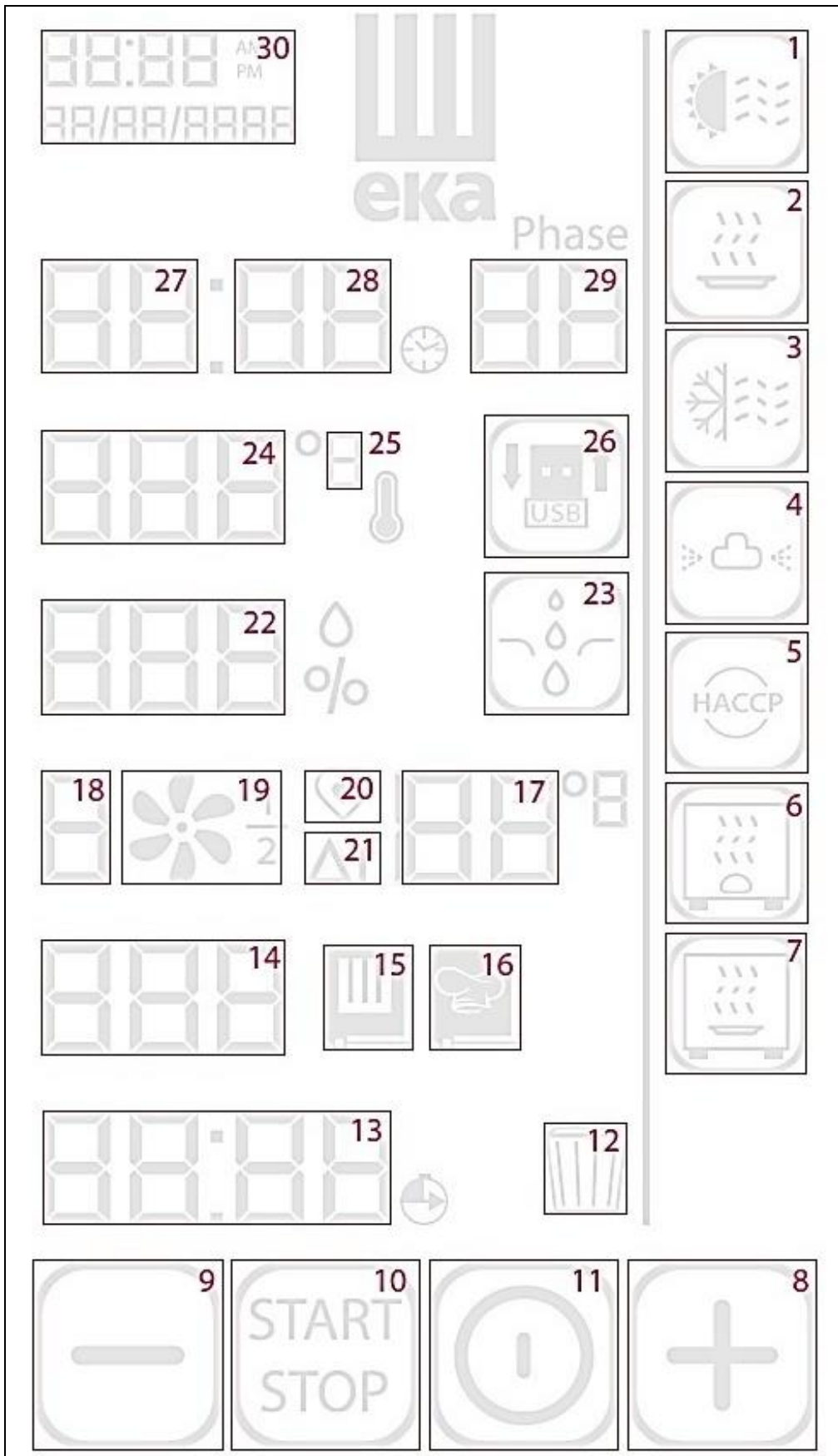







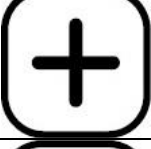
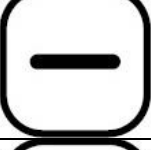

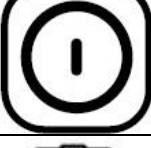

















Fig. 2

Explications des symboles/chiffres : (Fig.2)

1		PRÉCHAUFFAGE
2		MAINTIEN
3		REFROIDISSEMENT RAPIDE
4		LAVAGE (en option)
5		FONCTION HACCP
6		LEVUREUR (accessoire)
7		MAINTENEUR (accessoire)
8		AUGMENTER LA VALEUR
9		DIMINUER LA VALEUR
10		MARCHE/ARRÊT
11		ON/OFF
12		ÉLIMINER
13		DÉPART DIFFÉRÉ
14		NUMÉRO DE LA RECETTE



15		RECUEIL DE RECETTES « EKA »
16		RECUEIL DE RECETTES « CHEF »
17	50	TEMPÉRATURE AU CŒUR/ $\Delta T$
18	3	VITESSE DU VENTILATEUR
19		ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA FONCTION SEMI-STATIQUE
20		CUISSON AVEC SONDE AU CŒUR
21	$\Delta T$	CUISSON AVEC SONDE AU CŒUR ET « DELTA T »
22	OFF	%HUMIDITÉ/CODE ERREUR
23		HUMIDIFICATION MANUELLE
24	180	TEMPÉRATURE (°C/°F)
25	°C	°C / °F
26		TÉLÉCHARGER / EXPORTER CLÉ « USB »
27	00:00	HEURES
28		MINUTES
29	Phase	NUMÉRO DE PHASES
30	00:00 00/00/0000	DATE ET HEURE

## 2.6 Paramètres de fonctionnement





	TEMPS DE CUISSON		de 1 minute à 11 heures et 59 minutes ou temps « INFINI » (InF)
	TEMPÉRATURE CUISSON	DE	de 30°C à 270°C (86°F à 518°F)
	TEMPÉRATURE AU CŒUR		de 01°C à 99°C (33°F à 210°F)
	TEMPÉRATURE $\Delta T$		de 01°C à 99°C (33°F à 210°F)
	HUMIDITÉ		de OFF à 100% avec des paliers de 10%
	VITESSE VENTILATEURS	DES	de 0 à 3

## 2.7 Fonctionnement MANUEL

### 2.7.1 Informations générales

- Lorsque des anomalies se produisent pendant le fonctionnement du four, empêchant le cycle de cuisson ou le cycle de lavage automatique de continuer, des alarmes s'affichent à l'écran avec un signal sonore relatif. Les alarmes sont mises en évidence (de différente couleur) par la lettre « E » suivie par le **numéro** identifiant l'anomalie. Pour réinitialiser l'alarme, toucher le symbole  : le mode « STAND-BY » s'affiche en surbrillance à l'écran (paragraphe 2.4).
- Pour réactiver le mode de fonctionnement du four, toucher à nouveau le symbole .
- Les différents types d'alarmes sont décrits dans le paragraphe 5 correspondant.



### 2.7.2 Configuration PRÉCHAUFFAGE


La fonction PRÉCHAUFFAGE peut être activée ou désactivée en touchant le symbole  (n° 1 Fig.2). Lorsque la fonction est activée, le symbole devient . La valeur de la température de PRÉCHAUFFAGE est préconfigurée à 40°C ; cependant, en touchant les symboles  et , il est possible de modifier cette valeur de 10°C à 150°C (par paliers de 10°C), selon les différentes exigences de cuisson. Par exemple, si une température de cuisson de 180 °C (« phase 1 ») et une température de PRÉCHAUFFAGE de 50 °C sont configurées, une valeur de température de 230 °C sera atteinte à l'intérieur de la chambre de cuisson. Un signal sonore ( bip ») signale que cette température est atteinte et maintenue tant que la porte du four reste fermée. Ouvrir la porte (le signal sonore est désactivé) et placer le produit à cuire dans le four. Fermer la porte : le cycle de cuisson démarre automatiquement.

#### Important

La fonction de PRÉCHAUFFAGE peut aussi être utilisée en même temps que le départ différé. La température de PRÉCHAUFFAGE ne peut pas dépasser 270 °C.


### 2.7.3 Configuration TEMPS de cuisson

Toucher les 2 « chiffres » qui indiquent les « Heures » (n°27 Fig. 2), puis configurer la valeur souhaitée en touchant les symboles  et . Confirmer la valeur configurée en touchant les 2 « chiffres » du

paramètre ou en touchant le symbole . De la même manière, toucher les **2 « chiffres »** qui indiquent les « Minutes » (n°28 Fig. 2), puis configurer la valeur souhaitée. Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche alternativement : 4 secondes la valeur du temps configurée pour la phase active, et 4 secondes la valeur du temps total restant (« compte à rebours ») pour le reste des autres phases. Si « temps INFINI » est configuré, l'écran affiche alternativement : 4 secondes la valeur « **INF** », et 4 secondes la valeur du temps écoulé. La valeur du paramètre TEMPS (« Heures/Minutes ») peut être modifiée même lorsque le cycle de cuisson est activé.

#### 2.7.4 Configuration des PHASES de cuisson




Chaque cycle de cuisson peut être composé jusqu'à un maximum de 10 PHASES (palier). Pour chaque phase, il est possible de définir les paramètres de fonctionnement et leurs valeurs souhaitées (paragraphe 2.2).

Après avoir configuré les paramètres et leurs valeurs pour la **première phase** (« Phase 01 »), les suivantes (« Phase 02 », « Phase 03 » ...) peuvent être configurées en touchant les **2 « chiffres »** indiquant le **numéro** des PHASES (n°29 Fig.2), et en touchant le symbole .

Les valeurs des paramètres de fonctionnement souhaitées doivent être définies pour chaque phase.

Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement : 4 secondes le numéro de la phase activée, et 4 secondes le nombre maximum des phases configurées.





#### 2.7.5 Configuration TEMPÉRATURE de cuisson

Toucher les **3 « chiffres »** qui indiquent la TEMPÉRATURE (n°24 Fig.2), puis configurer la valeur souhaitée en touchant les symboles  et . Confirmer la valeur configurée en touchant les **3 « chiffres »** du paramètre ou en touchant le symbole .

Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche alternativement : 4 secondes la valeur de la température configurée pour la phase activée, et 4 secondes la valeur de la température mesurée à l'intérieur de la chambre de cuisson.

La valeur du paramètre TEMPÉRATURE peut être modifiée même lorsque le cycle de cuisson est activé.

#### 2.7.6 Configuration TEMPÉRATURE au CŒUR

Toucher le symbole  (n°20 Fig.2) : l'ÉCRAN DU PARAMÈTRE s'affiche avec la valeur de la température préconfigurée à 50°C. Toucher les symboles  et  configurer une valeur différente souhaitée (n°17 Fig.2). Confirmer la valeur configurée en touchant le symbole .








Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement : 4 secondes la valeur de la « température au cœur » configurée pour la phase activée, et 4 secondes la valeur de la température mesurée « au cœur » de l'aliment en cours de cuisson.

La valeur du paramètre TEMPÉRATURE au CŒUR peut être modifiée même lorsque le cycle de cuisson est activé.


#### Mise en garde

La valeur du paramètre TEMPÉRATURE au CŒUR, une fois confirmée, exclut le paramètre TEMPS.

#### 2.7.7 Configurer VALEUR $\Delta T$

Toucher le symbole  $\Delta T$  (n°21 Fig.2) : la PAGE-ÉCRAN DU PARAMÈTRE avec le symbole  $\Delta T$  et la valeur de la température préconfigurée à 50°C s'affiche. Toucher les symboles  et  configurer une valeur différente souhaitée (n°17 Fig.2). Confirmer la valeur configurée en touchant le symbole . Ci-dessous s'affiche la PAGE-ÉCRAN DU PARAMÈTRE avec le symbole  et la valeur de la « température au cœur » préconfigurée à 50°C. Toucher les symboles  et  configurer une valeur différente souhaitée (n°17 Fig.2). Confirmer la valeur configurée en touchant le symbole .

Pendant la cuisson, l'écran affiche la valeur de la température mesurée « au cœur » de l'aliment en cours de cuisson.

L'écran peut afficher pendant 5 secondes la valeur configurée de la « température au cœur » ou la valeur configurée pour le  $\Delta T$  : en touchant respectivement le symbole  ou le symbole  $\Delta T$ .

Les valeurs des paramètres  $\Delta T$  et de la TEMPÉRATURE au CŒUR peuvent être modifiées même lorsque le cycle de cuisson est activé.

### Mise en garde

Les valeurs des paramètres  $\Delta T$  et de la TEMPÉRATURE au CŒUR une fois confirmées excluent les paramètres TEMPS et TEMPÉRATURE de cuisson.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES :

##### • CUISSON AVEC SONDE « AU CŒUR »

Pour la cuisson avec sonde « au cœur », les paramètres à configurer sont deux : **température au cœur** et **température de cuisson**. Le temps de cuisson n'est plus un paramètre de contrôle et, par conséquent, il n'apparaît pas dans la « page-écran de synthèse ».

Si le cycle de cuisson se compose d'une seule phase, le four fonctionne jusqu'à ce que la valeur de température détectée par la sonde « au cœur » atteigne la valeur de température. Si le cycle de cuisson se compose de plusieurs phases et que dans l'une d'elles est activée la cuisson avec la sonde « au cœur », après avoir atteint la valeur de température détectée par la sonde « au cœur », le four continue à fonctionner en passant à la phase suivante.

Si durant un cycle de cuisson avec la sonde thermique en forme d'épingle (sonde « au cœur »), la sonde n'est pas connectée correctement, sur l'écran apparaît une indication de l'erreur avec l'alarme sonore correspondante.

##### *IMPORTANT*

*La sonde thermique en forme d'épingle (sonde « au cœur ») doit être enfilée au centre de l'aliment, dans la zone la plus épaisse, en évitant le contact avec d'éventuelles parties osseuses.*

*Si un cycle de cuisson est activé avec la sonde « au cœur », la sonde thermique en forme d'épingle doit déjà être connectée à la prise prévue à cet effet qui se trouve sur la partie inférieure du four ; autrement, sur l'écran apparaît l'alarme correspondante.*

*Avec la porte fermée, le câble de la sonde thermique en forme d'épingle doit passer entre le joint de la porte (zone inférieure) et la porte même.*

##### • CUISSON AVEC TEMPÉRATURE « $\Delta T$ »

Pour la cuisson avec température «  $\Delta T$  » les paramètres à configurer sont deux : la **température au cœur** et la **température «  $\Delta T$  »**. Le temps de cuisson n'est plus un paramètre de contrôle et, par conséquent, il n'apparaît pas dans la « page-écran de synthèse ».




Le paramètre de la température «  $\Delta T$  » permet de maintenir constante, durant toute la phase de cuisson, la différence entre la température à l'intérieur de l'aliment (température détectée par la sonde thermique en forme d'épingle) et la température à l'intérieur de la chambre de cuisson (température de cuisson). De cette manière, la valeur de la température dans la chambre de cuisson devient la somme entre la valeur de la température à l'intérieur de l'aliment et la valeur de la température «  $\Delta T$  » configurée. Pratiquement, la température dans la chambre de cuisson augmente lentement : l'aliment est soumis à un processus de cuisson prolongé et délicat.

Si le cycle de cuisson se compose d'une seule phase, le four fonctionne jusqu'à ce que la valeur de température détectée par la sonde « au cœur » atteigne la valeur de température. Si le cycle de cuisson se compose de plusieurs phases et que dans l'une d'entre elles la cuisson est activée avec la température «  $\Delta T$  », après avoir atteint la valeur de température détectée par la sonde « au cœur », le four continue à fonctionner en passant à la phase suivante.

Si durant un cycle de cuisson avec température «  $\Delta T$  » et sonde thermique en forme d'épingle (sonde « au cœur »), la sonde n'est pas connectée correctement, l'écran affiche une indication de l'erreur avec l'alarme sonore correspondante.






## 2.7.8 Configuration HUMIDITÉ/VAPEUR

Toucher "« **OFF** »/«**chiffres** » (n°22 Fig.2) et configurer la valeur souhaitée en touchant les symboles  et . Confirmer la valeur configurée en ajustant les «**chiffres** » du paramètre ou en touchant le symbole .

La valeur du paramètre HUMIDITÉ/VAPEUR peut être modifiée même lorsque le cycle de cuisson est activé.



## 2.7.9 Configuration VITESSE DES VENTILATEURS

Toucher le **chiffre « 3 »** (n°18 Fig.2) et configurer la valeur souhaitée en touchant les symboles  et . Confirmer la valeur configurée en touchant à nouveau le « **chiffre** » du paramètre ou en touchant le symbole .

**La configuration de la valeur « 0 » active la fonction « ARRÊTER LES MOTEURS »** : les moteurs (ventilateurs) sont bloqués, les résistances de réchauffage et la régulation de l'humidité/vapeur sont désactivées. C'est pourquoi la fonction, opportunément insérée dans un programme, peut être utilisée comme pause pendant le cycle (levage de l'aliment dans la chambre de cuisson).

La valeur du paramètre VITESSE DES VENTILATEURS peut être modifiée même lorsque le cycle de cuisson est activé.

## 2.7.10 Configuration cuisson SEMI-STATIQUE




Toucher le symbole  (n°19 Fig.2) : la fonction active est affichée à l'écran par le symbole  qui disparaît toutes les deux secondes et réapparaît systématiquement ; tandis que la valeur de la vitesse relative configurée reste « fixe » et peut même être modifiée pendant le cycle de cuisson.


Le paramètre cuisson SEMI-STATIQUE peut également être désactivé lorsque le cycle de cuisson est activé.




La cuisson « semi-statique » est un mode de cuisson qui permet d'activer les moteurs (ventilateurs) seulement si les éléments chauffants sont fonctionnent.

Les ventilateurs sont activés pendant quelques secondes, afin de répartir uniformément la chaleur produite par les éléments chauffants à l'intérieur de la chambre de cuisson. De cette façon, un fonctionnement similaire au four statique est reproduit.

## 2.7.11 Configuration DÉPART DIFFÉRÉ



Toucher les 2 « **chiffres** » qui indiquent les « **Heures** » (n°13 Fig. 2), et configurer la valeur souhaitée en touchant les symboles  et . Confirmer la valeur configurée en touchant le symbole  : les 2 « **chiffres** des « **Minutes** » s'affichent. Leur valeur peut être configurée et confirmée de la même manière que pour les « **Heures** ».



Pour confirmer la fonction, toucher le symbole  : l'écran revient automatiquement à la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE (affiche toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson) avec la valeur du paramètre (« temps de pause ») configurée.

Toucher le symbole  pendant quelques secondes pour annuler la fonction (le TEMPS de cuisson est également annulé s'il est configuré) ; sinon, toucher le symbole  si le DÉPART DIFFÉRÉ est activé et que l'écran affiche uniquement le « compte à rebours » du temps avant le début du cycle de cuisson. Le « compte à rebours » peut être interrompu en touchant le symbole  : l'écran revient automatiquement à la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE (affiche toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson) avec la valeur du paramètre (« temps de pause ») remise à zéro.


Le DÉPART DIFFÉRÉ peut être configuré pour une durée maximale de **23 heures 59 minutes**.

## 2.7.12 Configuration MAINTIEN

La fonction MAINTIEN peut être activée ou désactivée en touchant le symbole  (n° 2 Fig.2). Lorsque la fonction est activée (le symbole devient ) dans un cycle de cuisson à plusieurs étapes, elle devient opérationnelle **dans la dernière phase**, et consiste à maintenir une température constante à l'intérieur de la chambre de cuisson.


La valeur de cette température peut être réglée en touchant les symboles  et , entre 65°C et 100°C (par des paliers de 1°C). Pendant la fonction MAINTIEN, il est également possible de configurer une valeur d'humidification (de OFF à 50%).


Pendant la fonction MAINTIEN, le four passe automatiquement en mode SEMI-STATIQUE avec la vitesse de ventilateurs plus basse (« 1 »). Toutefois, si la température dans la chambre de cuisson est supérieure à la température configurée pour le MAINTIEN, le four fonctionne avec les ventilateurs à la vitesse « 2 » jusqu'à atteindre la température configurée, puis il passe automatiquement en mode SEMI-STATIQUE.


La fonction est interrompue à tout moment en touchant le symbole .


La fonction de MAINTIEN permet de maintenir au chaud les plats à la fin de la cuisson, pendant tout le temps nécessaire.

## 2.7.13 MARCHE/ARRÊT du cycle de cuisson

Après avoir configuré les paramètres et leurs valeurs souhaitées pour la cuisson, il suffit de toucher le symbole  pour lancer le cycle.

Avant d'activer un cycle de cuisson avec une ou plusieurs phases, toutes les valeurs des paramètres de fonctionnement configurés peuvent être annulées en touchant pendant quelques secondes le symbole  (n°12 Fig.2) : l'écran affiche la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE de la **première phase** (« Phase 01 ») avec les valeurs des paramètres restant à configurer.

Pour interrompre le cycle de cuisson à tout moment, toucher le symbole .






Lorsqu'un cycle de cuisson se termine (en mode « manuel » ou en mode « programmé »), un signal sonore (« bip ») s'active pendant 15 minutes, et en même temps, à l'écran la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE clignote et affiche en vert les valeurs des paramètres (à l'exclusion du paramètre TEMPS) du cycle de cuisson terminé. En touchant le symbole  ou en ouvrant la porte du four, l'écran revient à la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE qui affiche en blanc toutes les valeurs des paramètres configurés pour le cycle de cuisson terminé.

Si au cours d'un cycle de cuisson une « panne de courant » se produit pendant moins d'une minute, lors du rétablissement de l'alimentation électrique, le four redémarre automatiquement et le cycle de cuisson recommence à partir du moment où il a été interrompu.

Par contre, si la « panne de courant » se produit pendant plus d'une minute, lors du rétablissement de l'alimentation électrique, le four ne redémarre pas automatiquement, mais l'écran présente la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE qui affiche en rouge les valeurs des paramètres configurés avec le temps restant pour arriver à la fin de la cuisson. De plus, les « 4 chiffres » (n°13 Fig. 2) concernant le DÉPART DIFFÉRÉ, affichent le code d'erreur « E18 ».


## 2.8 Recueil de recettes

Le fabricant a inclus dans le four un livre de recettes qui comprend des recettes (programmes) élaborées par ses chefs. La recette choisie peut également être « personnalisée » avant d'être exécutée en modifiant les valeurs des paramètres de cuisson.

Les recettes se trouvent à l'intérieur du **recueil de recettes « EKA »**, auquel l'on accède en touchant le symbole  (n°15 Fig.2) : la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE s'ouvre et affiche les valeurs des paramètres de fonctionnement de la **première recette** enregistrée. Toucher les symboles  et  pour choisir le numéro de la recette souhaitée (voir le tableaux 1). Confirmer la recette sélectionnée en touchant le symbole , puis lancer le cycle de cuisson en touchant le symbole .





TABLEAUX 1

1	Lasagna	24	Morue En Ragoût
2	Cannelloni	25	Crevettes Grillées
3	Riz Cuit À La Vapeur	26	Pétoncles Gratinés
4	Riz Pilaf	27	Épinards À La Vapeur
5	T-Bone Steak	28	Pommes De Terre Cuites À La Vapeur
6	Rôti De Boeuf	29	Brocoli Cuit À La Vapeur
7	Bœuf Braisé	30	Courgettes Grillées
8	Carré D'agneau	31	Pommes De Terre Rôties
9	Jointure De Porc	32	Pommes De Terre Duchesse
10	Côtes Levées	33	Caponata
11	Poulet Rôti À La Broche	34	Flan De Légumes
12	Suprême De Poulet Pané	35	Crème Caramel
13	Poitrine De Dinde Farcie	36	Gâteau Éponge
14	Lapin Cuit	37	Base Pour La Tarte De Shortcrust
15	Brochettes	38	Pâte Feuilletée
16	Magret De Canard	39	Croissants
17	Caille Farcie Rôti	40	Petits Gâteaux
18	Homard Cuit À La Vapeur	41	Pain Commun
19	Saumon À La Vapeur	42	Pain Brioché
20	Pieuvre Cuite À La Vapeur	43	Gressins
21	Moules Cuites À La Vapeur	44	Pizza
22	Bar Avec Du Sel	45	Focaccia
23	Brème De Mer Cuite		

Le four comprend également un deuxième recueil de recettes : le **recueil de recettes « CHEF »** dans lequel il est possible d'enregistrer jusqu'à **100 nouvelles recettes**. Pour accéder au recueil de recettes, il suffit de toucher le symbole  (n°16 Fig.2) : la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE s'ouvre et affiche en bleu clair les valeurs des paramètres de fonctionnement de la recette à configurer et à enregistrer. Après avoir configuré et enregistré les recettes, pour les exécuter il faut suivre le même mode de fonctionnement que celui utilisé pour exécuter les recettes du recueil de recettes « EKA ».

## 2.9 Enregistrement d'une nouvelle recette (recueil de recettes « CHEF »)





Par la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE qui affiche en blanc toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson, configurer les valeurs souhaitées pour la nouvelle recette à enregistrer (paragraphe 2.2).

Toucher le symbole  : la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE s'ouvre et affiche en blanc toutes les valeurs des paramètres configurés. Toucher les symboles  et  sélectionner le « numéro de recette » du recueil de recettes auquel associer la nouvelle recette. Si la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE affiche les valeurs des paramètres en blanc, cela signifie qu'il y a déjà une recette enregistrée avec ce « numéro de recette ». Si la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE affiche les valeurs des paramètres en bleu clair, cela signifie que le « numéro de recette » est vide et peut être occupé par la nouvelle recette. L'enregistrement de la nouvelle recette s'effectue en touchant, pendant au moins 5 secondes, le symbole  : un signal sonore (« bip ») de confirmation s'active et la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE revient en affichant les valeurs des paramètres en blanc.

## 2.10 Écraser la recette du recueil de recettes « CHEF »

Il est impossible d'écraser une recette, il faut l'éliminer et l'enregistrer à nouveau.



## 2.11 Suppression de recettes du recueil de recettes « CHEF »

Toucher le symbole  : la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE affiche en blanc toutes les valeurs des paramètres configurés pour la **première recette** enregistrée. Toucher les symboles  et  sélectionner le « numéro de recette » du recueil de recettes que l'on souhaite éliminer. La recette est éliminée en touchant le symbole  pendant au moins 5 secondes : un signal sonore s'active (« bip ») qui confirme que la recette a été éliminée.


## 2.12 « Télécharger/Exporter » à l'aide d'une « clé USB » (le recueil de recettes « CHEF »)

Grâce au « port USB » se trouvant dans la charnière inférieure de la porte, il est possible de « **Télécharger** » dans le « **recueil de recettes CHEF** », ou « **d'Exporter** » à partir de ce recueil de recettes les recettes qui y sont enregistrées, en utilisant une « clé USB ».







### 2.12.1 « Télécharger » les recettes (programmes enregistrés)

Après avoir connecté la « clé USB » (avec les nouvelles recettes) au « port USB » correspondant, toucher au moins pendant 2 secondes le symbole  (n°26 Fig.2) : un signal sonore (« bip ») s'active pour confirmer le succès, « téléchargement » (le symbole devient ) , de toutes les nouvelles recettes dans le recueil de recettes « CHEF », dans les premiers « numéros de recette » libres de programmes (recettes) enregistrés.


#### Important

Si la « clé USB » n'est pas connectée ou détectée, le symbole  ne s'affiche pas.




### 2.12.2 « Exporter » les recettes (programmes enregistrés)


Après avoir connecté la « clé USB » (« vide ») à son « port USB », en touchant les symboles  et  sélectionner dans le recueil de recettes « CHEF » le « numéro de recette » que l'on souhaite télécharger sur la « clé USB ». Il est également possible d'exporter toutes les recettes du recueil de recettes en même temps : toucher les symboles  et  jusqu'à ce que s'affiche « **ALL** » à la place des « **3 chiffres** » qui composent le « numéro de recette ». Dans les deux cas, pour confirmer la réussite de l'« exportation » (le symbole devient ) , toucher le symbole  pendant au moins 5 secondes : un signal sonore « bip » de confirmation s'active.


#### Important

Si la « clé USB » n'est pas connectée ou détectée, le symbole  ne s'affiche pas.

## 2.13 Configuration REFROIDISSEMENT

La fonction REFROIDISSEMENT peut être activée en touchant le symbole  (n°3 Fig.2) et le symbole , en ouvrant la porte du four après avoir terminé un cycle de cuisson. Pendant le refroidissement (le symbole devient ) , les « **3 chiffres** » qui s'affichent à l'écran indiquent le paramètre de la température, en indiquent en temps réel la valeur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

La fonction REFROIDISSEMENT ne peut être activée (le symbole  s'affiche à l'écran) que lorsqu'il y a au moins 50°C à l'intérieur de la chambre de cuisson.


La fonction peut être désactivée en touchant à nouveau le symbole  ; sinon, elle se désactive automatiquement lorsque la température, à l'intérieur de la chambre de cuisson, descend à 40 °C.

#### Mise en garde



Pendant le fonctionnement avec la porte ouverte, ne pas ôter le carter protège-ventilateurs ; ne pas toucher les ventilateurs en mouvement ni les résistances encore chaudes.

## 2.14 Fonction HACCP


La fonction HACCP a pour objectif d'enregistrer les données de fonctionnement des cuissons effectuées, en surveillant constamment le déroulement.

Les données HACCP sont enregistrées sur une « clé USB » qui doit être connectée au « port USB » du four : l'écran affiche le symbole  (n°5 Fig.2) .

### 2.14.1 Activation de la fonction HACCP

Après avoir connecté la « clé USB » au « port USB » du four, toucher le symbole  pour activer la fonction (le symbole devient  ) : les paramètres de fonctionnement du cycle de cuisson (manuel ou programmé) sont enregistrés dans un « fichier » sur la « clé USB ».

### 2.14.2 Affichage (sur ordinateur) des données HACCP

Pour afficher les paramètres de fonctionnement d'un cycle de cuisson terminé sur un ordinateur, il suffit de retirer la « clé USB » du « port USB » du four (le symbole  disparaît à l'écran) et de l'insérer dans le « port USB » de l'ordinateur.

Les « fichiers » HACCP à l'intérieur de la « clé USB », peuvent être « ouverts » et affichés en procédant de la même que celle utilisée pour n'importe quel type de « fichiers ».

### Important

Toutes les données relatives aux cuissons effectuées dans la même journée sont contenues dans un seul « fichier » HACCP.



Si plusieurs cuissons sont effectuées, mais à des jours différents, elles sont enregistrées dans différents « fichiers » HACCP : identifiés par la date du jour où la cuisson a été effectuée.

## 2.15 Accessoires (en option)

Le four est prévu pour être raccordé aux accessoires suivants (en option) :

- LAVAGE AUTOMATIQUE
- LEVUREUR/MAINTENEUR

### 2.15.1 LAVAGE AUTOMATIQUE (pour les fours prévus à cet effet)

Toucher le symbole  (n°4 Fig. 2) : l'écran affiche la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRES concernant le « nombre de phases » où, à la place des « 2 chiffres », en touchant les symboles et il est possible de sélectionner (dans les 5 secondes) le programme de lavage souhaité : le « temps de lavage » correspondant est également affiché. Pour le confirmer toucher (dans les 5 secondes) le symbole (le symbole devient ) , puis pour l'activer toucher à nouveau le symbole . À l'écran, le paramètre « temps de lavage » (heures/minutes) s'active en mode « compte à rebours ».

Les programmes de lavage suivants peuvent être sélectionnés :



- L1 Lavage Eco (44 minutes)
- L2 Lavage Normal (1h18 minutes)
- L3 Lavage Intensif (1h 52 minutes)
- L4 Rinçage (11 minutes)
- CP Chargement des pompes (2 minutes)

Lorsque le programme de lavage se termine normalement, un signal sonore (« bip ») s'active pendant 10 secondes et à l'écran la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRES clignote et affiche en vert les paramètres relatifs au programme de lavage terminé.

Si un programme de lavage (« L1 »/« L2 »/« L3 ») est volontairement interrompu en touchant le symbole , le programme de « Rinçage » (« L4 ») est automatiquement activé et ne peut être interrompu, mais se termine normalement. La même chose se produit en cas de « panne de courant » pendant le cycle de lavage. Lorsque le four est de nouveau sous tension, il effectue automatiquement le cycle de rinçage.

Le programme « Chargement Pompes » (« CP »), une fois activé, ne peut pas être interrompu et se termine normalement.

Le programme de « Rinçage » (« L4 ») peut être interrompu à tout moment en touchant le symbole .

- Lorsque la température dans la chambre de cuisson est supérieure à 90°C, le lavage ne peut pas être activé et l'alarme « E 10 » s'affiche en orange à l'écran. Pour réinitialiser l'alarme, toucher le symbole  : le mode « Stand-by » s'affiche en surbrillance à l'écran (paragraphe 2.4). Pour réactiver le mode de fonctionnement du four, toucher à nouveau le symbole .

#### Important

Lors de la première utilisation du lavage automatique et toutes les fois que l'on change le bidon de détergent, il est recommandé d'utiliser le programme « CP ». De cette façon, l'air présent à l'intérieur de la pompe péristaltique et des tuyaux de raccordement est éliminé, garantissant le bon fonctionnement du système.

Si le programme « CP » est répété 2 fois de suite, un programme de « Rinçage court » est automatiquement activé pour éliminer toute trace résiduelle de détergent.



Le nettoyage terminé, laisser la porte du four légèrement ouverte.







#### Mises en garde

Ne pas ouvrir la porte du four pendant les opérations de lavage, car des substances chimiques utilisées pour le nettoyage et des exhalations chaudes pourraient s'échapper. **Risque de corrosion et de brûlures !**

Avant de commencer une cuisson, s'assurer qu'il n'y a pas de résidus de détergent dans la chambre qui vient d'être lavée. Les résidus éventuels doivent être éliminés à l'aide d'un chiffon humide et la chambre de cuisson doit être rincée à fond en utilisant des protections adaptées pour les mains, les yeux et la bouche.

## 2.16 LEVUREUR/MAINTENEUR (le cas échéant)




Le symbole  et/ou le symbole  ne s'affichent à l'écran que si le LEVUREUR et/ou le MAINTENEUR sont connectés électriquement au four.


En touchant le symbole  l'on active la fonction LEVUREUR (le symbole devient ) , alors qu'en touchant le symbole  l'on active la fonction MAINTENEUR (le symbole devient ). Toucher à nouveau les symboles  et/ou  pour désactiver la fonction LEVUREUR et/ou MAINTENEUR.

Dans les deux cas la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE s'ouvre à l'écran du four et affiche en violet toutes les valeurs des paramètres du cycle de levage/maintien avec la valeur du paramètre restant à configurer.

Pour configurer les valeurs des paramètres de fonctionnement du cycle de levage/maintien, agir sur l'écran du four de la même manière que pour la configuration des valeurs pour les paramètres de fonctionnement du cycle de cuisson.

### 2.16.1 Paramètres de fonctionnement

	LEVUREUR	MAINTENEUR
 TEMPS LEVAGE/MAINTIEN	de 1 minute à 11 heures et 59 minutes ou INFINI (InF)	
 TEMPÉRATURE LEVAGE/MAINTIEN	de 30°C à 60°C (de 86°F à 140°F)	de 45°C à 85°C (de 113°F à 185°F)
 HUMIDITÉ	de 01 à 05	/

Lorsqu'un cycle de levage/maintien s'active, un signal sonore (« bip ») s'active pendant 5 minutes et en même temps la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE clignote à l'écran et affiche en violet les valeurs des paramètres (à l'exclusion du paramètre TEMPS) du cycle de cuisson terminé. En touchant le symbole  l'écran revient à la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE qui affiche en violet toutes les valeurs des paramètres configurés pour le cycle de levage/maintien.

Toucher à nouveau les symboles  et/ou  pour désactiver la fonction LEVUREUR et/ou MAINTENEUR.

### 2.17 Modèles mobiles (modèles CHF1664DGT CHF2011DGT)

Ces modèles sont dotés d'un système de mobilité particulier (breveté) de la **vitre interne** de la porte.

Le système permet de faire « glisser » la **vitre interne** vers le **bas** ou vers le **haut**, selon les besoins d'utilisation.

#### Vitre « en bas » (utilisation sans chariot)

Pour obtenir cette position, il faut ouvrir complètement la porte du four et, en exerçant une pression adéquate, faire « glisser » la vitre interne de la porte vers le bas jusqu'à l'activation du dispositif mécanique de « blocage » : on entend le « clic » de fermeture (Fig.3).

Cette position de la vitre interne de la porte permet de fermer hermétiquement la chambre de cuisson sans la présence du chariot porte-plats à four inséré ou sans devoir utiliser une paroi de fermeture appropriée.

Le four peut être utilisé pour la fonction de « **PRÉCHAUFFAGE** » (paragraphe 2.7.2), pour la fonction de **NETTOYAGE SEMI-AUTOMATIQUE** (paragraphe 3.2) ou pour la fonction de **NETTOYAGE AUTOMATIQUE** de la chambre de cuisson (paragraphe 3.3)



Fig. 3

### Vitre « en haut » (utilisation avec chariot)

Pour obtenir cette position, il faut ouvrir (même partiellement) la porte du four et, en actionnant le « levier » prévu à cet effet, présent dans la zone inférieure (côté droit) de la porte, derrière la vitre externe, activer le dispositif de « déblocage » pour permettre à la vitre interne de « glisser » automatiquement vers le haut. Cette position de la porte de la vitre interne de la porte permet d'utiliser le four pour le normal cycle de cuisson avec le chariot porte-plats inséré correctement.

### Important

Si l'opération de « déblocage » de la vitre interne est faite avant d'utiliser le four (chambre de cuisson encore froide), il est conseillé d'ouvrir complètement la porte et d'actionner le « levier » prévu à cet effet, du côté interne de la porte (Fig. 4). Si l'opération de « déblocage » de la vitre interne est faite après l'utilisation du four (chambre de cuisson chaude), il est conseillé d'ouvrir partiellement la porte, en laissant s'échapper la bouffée d'air chaud, et d'actionner le « levier » prévu à cet effet, du côté externe de la porte, en utilisant des vêtements de protection thermique adéquats (Fig. 5).

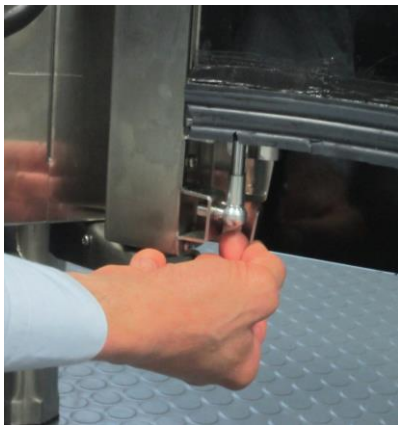


Fig. 4



Fig. 5

### Vitre « en haut » et porte fermée sans chariot porte-plats inséré

Sans le chariot porte-plats inséré l'écran affiche l'alarme orange « E14 ». Une alarme sonore (« bip ») répétée par intermittence s'active. Cette position de la vitre interne, sans le chariot porte-plats inséré, **ne permet aucun type d'utilisation du four**. En déplaçant la vitre vers le bas, l'alarme est désactivée et le four fonctionne correctement : la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE s'ouvre à l'écran et affiche en blanc toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson.

### Vitre « en bas » et porte ouverte avec chariot porte-plats inséré

Lorsque le chariot porte-plats est inséré, l'écran affiche l'alarme « E15 » en orange. Une alarme sonore (« bip ») répétée par intermittence s'active. Cette position de la vitre interne, avec le chariot porte-plats inséré, **ne permet pas la fermeture de la porte. En heurtant le chariot, la vitre peut se casser : risque de blessures !**

En déplaçant la vitre vers le haut, l'alarme est désactivée et le four fonctionne correctement : la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE s'ouvre à l'écran et affiche en blanc toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson.

## 3. NETTOYAGE

### 3.1 Informations générales

Avant d'effectuer tout type de nettoyage sur l'appareil, couper l'alimentation électrique (appuyer sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité) et l'alimentation hydrique (fermer le robinet de l'eau). Le laisser refroidir complètement.

L'appareil doit être nettoyé avec une fréquence régulière, même journalière, pour garantir la meilleure opérationnalité et prolonger sa durée de vie.

Des composants électriques se trouvent à l'intérieur de l'appareil et pour des raisons de sécurité, **il est interdit de le laver à l'aide de jets d'eau ou de vapeur.**

En cas d'utilisation de détergents (dégraissants) spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox, s'assurer qu'ils ne contiennent pas de substances acides corrosives (aucune présence de chlore, même dilué) ni de substances abrasives. Suivre attentivement les indications et les mises en garde du fabricant du détergent, et se protéger en utilisant des gants en caoutchouc adéquats.



Il faut absolument éviter d'utiliser des tampons à récurer en inox, de la laine d'acier et des grattoirs lesquels peuvent abîmer les surfaces traitées.

Éviter également de laisser longtemps sur les surfaces en acier des aliments contenant des substances acides (jus de citron, vinaigre, sel, etc.) qui sont la cause de détériorations de type corrosif.

### 3.2 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson

Pour des raisons d'hygiène, il est bon de nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson, à la fin de chaque journée d'utilisation du four. Un bon nettoyage empêche également la formation de phénomènes corrosifs à l'intérieur de la chambre, ainsi que le risque de combustions accidentelles, à cause de la présence éventuelle de graisses et de résidus d'aliments accumulés dans le temps.

Pour faciliter le nettoyage, enlever les grilles latérales. Les détergents de nettoyage ne doivent pas contenir de substances abrasives ni de substances de nature acide/corrosive. En absence de détergents appropriés, il suffit de nettoyer la chambre de cuisson avec une éponge imbibée d'eau tiède savonneuse ou d'eau tiède et d'un peu de vinaigre. Rincer abondamment (utiliser une douchette appropriée, si disponible) et bien essuyer avec un chiffon doux. Les grilles latérales doivent être nettoyées à part et remontées. Le nettoyage terminé, laisser la porte du four légèrement ouverte.

### 3.3 Nettoyage semi-automatique de la chambre de cuisson

Pulvériser du dégraissant spécial acier inox sur les parois internes de la chambre de cuisson, sur les grilles latérales, sur le carter protège-ventilateurs (ne pas pulvériser à travers la grille sur les ventilateurs) et sur la vitre interne de la porte.

Laisser agir le produit pendant environ 20 minutes avec la porte fermée ;

Allumer le four en réglant la température à 70-80°C.

Effectuer un cycle avec la vapeur au maximum (100%) pendant environ 15 minutes.

Le cycle terminé, éteindre le four, laisser refroidir la chambre de cuisson et la rincer abondamment (utiliser la douchette appropriée, si disponible).

Sécher en effectuant un cycle de chauffage, en réglant la température à 150 - 160°C pendant environ 10 minutes (si nécessaire, répéter le cycle).

Le nettoyage terminé, laisser la porte du four légèrement ouverte.

### Mise en garde

Seulement pour mod. CHF1664DGT et mod. CHF2011DGT (modèles mobiles) effectuer le cycle de nettoyage semi-automatique avec la vitre interne de la porte dans la position : « vitre en bas ».

### 3.4 Nettoyage automatique de la chambre de cuisson (en option)

Pour effectuer l'un des programmes prévus par le système de lavage automatique, **suivre attentivement les instructions figurant au paragraphe 2.15.1**, en respectant les informations suivantes :

- Avant d'exécuter un cycle de lavage, s'assurer que l'évacuation de la chambre de cuisson est dégagée, afin d'éviter son éventuelle inondation.
- Les programmes de lavage et leur fréquence d'utilisation dépendent du type de produits cuits dans le four.
- Pour maintenir des niveaux d'hygiène adéquats et pour éviter que l'acier inox de la chambre de cuisson s'abîme, le Fabricant conseille d'exécuter un cycle de lavage « L3 » (« lavage intensif ») au moins une fois par jour.
- En cas de formation de saleté incrustée, il faut l'ôter en effectuant un nettoyage manuel.

### Mise en garde

À la fin du nettoyage avec le système de lavage automatique, vérifier qu'il n'y a pas de résidus de détergent à l'intérieur de la chambre de cuisson. Les résidus éventuels doivent être retirés et la chambre de cuisson doit être soigneusement rincée.

### 3.5 Nettoyage des ventilateurs

Les ventilateurs doivent être nettoyés périodiquement avec des produits appropriés, ayant une action anticalcaire. Le nettoyage doit être fait avec soin dans chaque partie, en éliminant d'éventuelles incrustations de calcaire. Pour accéder aux ventilateurs, il faut enlever le carter protège-ventilateurs. Le nettoyage terminé, remonter le carter en opérant de façon inverse.

### 3.6 Nettoyage du joint de la porte

Pour des raisons d'hygiène et fonctionnelles, il est bon de nettoyer le joint de la porte à la fin de chaque journée d'utilisation du four. Il doit être lavé soigneusement avec de l'eau tiède savonneuse. Il doit être rincé et essuyé avec un chiffon doux. D'éventuelles incrustations ou résidus de nourriture doivent être très délicatement éliminés, sans outils métalliques coupants qui pourraient endommager le joint de façon irréparable.

### 3.7 Nettoyage de la porte

La vitre de la porte interne de la chambre de cuisson peut être nettoyée avec le même type de dégraissant employé pour nettoyer manuellement la chambre de cuisson ; sinon, on peut utiliser un produit normal (non toxique) pour le nettoyage des vitres. Un détergent ordinaire pour vitres peut également être employé pour nettoyer la vitre de la porte tournée vers l'extérieur. En tout cas, on peut utiliser simplement de l'eau tiède savonneuse. Après le rinçage, bien essuyer la surface en verre avec un chiffon doux.

S'il se forme des opacités entre les deux vitres de la porte, on peut les éliminer car les deux vitres peuvent être inspectées.

### 3.8 Nettoyage de l'enveloppe extérieure

Les surfaces extérieures en acier doivent être nettoyées avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse ou mélangée avec un peu de vinaigre, elles doivent être bien rincées et essuyées avec un chiffon doux.

Si l'on veut utiliser des produits spécifiques en vente dans le commerce, ils devront répondre aux exigences concernant le nettoyage, indiquées dans le paragraphe « Informations générales » (paragraphe 3.1).

Il est utile de rappeler qu'il ne faut pas nettoyer le banc d'appui de l'appareil ni le sol à proximité de l'appareil avec des substances acides corrosives (par exemple, acide muriatique), car les vapeurs qui s'en dégagent peuvent également attaquer et détériorer l'enveloppe extérieure en acier et endommager de façon irréparable les composants électriques internes de l'appareil.

### 3.9 Période d'inactivité

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, il est bon de le débrancher de l'alimentation électrique (agir sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont de l'appareil) et de l'alimentation hydrique. Il est conseillé de le nettoyer avec soin à l'intérieur (chambre de cuisson) et à l'extérieur, en faisant très attention d'éliminer d'éventuels résidus de sel qui, si présents sur les surfaces en acier, sont la cause de corrosions.

Il est également conseillé de protéger l'appareil avec des produits spray à base oléagineuse (par exemple, l'huile de vaseline) qui forment une pellicule protectrice efficace sur les surfaces en acier.

Laisser la porte de la chambre de cuisson légèrement ouverte.

Une protection adéquate de l'appareil permet enfin de le préserver de la poussière.


## 4. PANNES POSSIBLES

Type de panne	Cause de la panne	Action corrective
Tableau de commande entièrement éteint (Le four ne fonctionne pas)	Raccordement au réseau électrique non conforme	Contrôler le raccordement au réseau
	Tension de réseau absente	Rétablir la tension d'alimentation
	Fusible de protection de la carte électronique (avec microprocesseur) coupé	S'adresser à un technicien qualifié
Cycle de cuisson activé : le four ne fonctionne pas	Porte ouverte ou entrouverte	Fermer correctement la porte
	Capteur magnétique endommagé	S'adresser à un technicien qualifié

Type de panne	Cause de la panne	Action corrective
Cycle d'humidité/vapeur activé : il n'y a pas de production d'humidité/vapeur dans la chambre de cuisson	Raccordement au réseau hydrique non conforme	Contrôler le raccordement au réseau hydrique
	Robinet d'arrêt fermé	Contrôler le robinet
	Filtre d'entrée d'eau encrassé	Nettoyer le filtre
	Électrovanne d'entrée d'eau endommagée	S'adresser à un technicien qualifié
Porte fermée : de la vapeur sort par le joint	Montage du joint non conforme	Contrôler le montage du joint
	Joint endommagé	S'adresser à un technicien qualifié
	« Manette » de la poignée desserrée	S'adresser à un technicien qualifié
Le four ne cuit pas de façon uniforme	Un des moteurs est bloqué ou tourne à basse vitesse	S'adresser à un technicien qualifié
	Les moteurs n'effectuent pas l'inversion de marche	S'adresser à un technicien qualifié

## 5. ALARMES POSSIBLES

Type d'alarme	Description alarme	Cause alarme	Effet	Action corrective
<b>E1</b> (En rouge)	Sonde de température de la chambre de cuisson non détectée	Rupture de la connexion entre la sonde de la chambre de cuisson et la carte micro puissance	Impossible de démarrer la cuisson	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E2</b> (En orange)	Sonde au cœur non détectée	Précarité de la connexion « fiche – prise » de la sonde au cœur	Il est impossible d'activer un cycle de cuisson avec le paramètre de la « température au cœur »	Vérifier la bonne connexion « fiche-prise » de la sonde au cœur
		Sonde au cœur en forme d'épingle cassée/endommagée		S'adresser à un technicien qualifié
<b>E3</b> (En rouge)	Thermostat de sécurité activé	Dépassement de la température maximale admissible dans la chambre de cuisson	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E4</b> (En rouge)	Sonde thermique de sécurité du moteur	Moteur surchauffé	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E8</b> (En rouge)	Surchauffe de la carte de l'écran	Surchauffe supérieure à 70 °C sur la carte de l'écran	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E9</b> (En rouge)	Surchauffe carte micro puissance	Surchauffe supérieure à 70 °C sur la carte micro puissance	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié

<b>E 10</b> (En orange)	Cycle de lavage automatique pas activable	La température dans la chambre de cuisson est supérieure à 90°C	Le cycle de lavage automatique ne fonctionne pas	Faire refroidir la chambre de cuisson : ouvrir la porte et toucher le symbole  (pour activer le refroidissement automatique).
<b>E 11</b> (En rouge)	Hotte à condensation fonctionnant pas	La connexion du câble d'alimentation de la hotte au réseau électrique est absente	Fonctionnement du four désactivé. Si une cuisson est en cours, elle se termine.	Vérifier le branchement correct de la hotte sur le réseau électrique
<b>E 12</b> (En rouge)	Sonde de température de chambre de condensation de la hotte, fonctionnant pas	Interruption de la connexion entre la sonde de température de la chambre de condensation et la carte électronique	Fonctionnement du four désactivé. Si une cuisson est en cours, elle se termine.	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E 13</b> (En violet)	Sonde de température levureur pas détectée	Rupture de la connexion entre la sonde de la chambre de levage et la carte micro puissance	Impossible de démarrer le cycle de levage	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E 14</b> (En violet)	Sonde de Température du mainteneur détectée	Rupture de la connexion entre la sonde de la chambre de maintien et la carte micro puissance	Impossible de démarrer le cycle de maintien	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E 15</b> (En orange)	La vitre est placée en haut	Position erronée de la vitre	Fonctionnement du four désactivé	Positionner la vitre en bas
<b>E 16</b> (En rouge)	La vitre est placée en bas	Position erronée de la vitre	Fonctionnement du four désactivé	Positionner la vitre en haut
<b>E 18</b> (En rouge)	Panne de courant	Interruption de l'alimentation électrique du réseau pendant plus d'une minute	Fonctionnement du four désactivé. Lorsque l'alimentation électrique est rétablie, l'écran affiche la page-écran du programme de cuisson en cours	Réactiver le programme de cuisson
<b>E20</b> (En rouge)	La carte micro puissance n'a pas été détectée	La carte écran ne communique pas avec la carte micro puissance	Mettre à jour le micrologiciel des cartes	S'adresser à un technicien qualifié

## 6. ASSISTANCE TECHNIQUE

Cet appareil a été testé et mis au point par un personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l'usine, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention, en n'utilisant que des pièces de rechange originales.

C'est pourquoi, il faut toujours s'adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre d'Assistance technique le plus proche, en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil que vous possédez. Les pièces nécessaires à l'adaptation aux différents types de gaz sont fournies avec l'appareil et donc fournies au moment de la vente ou de la livraison.

En cas de besoin d'intervention, l'utilisateur pourra s'adresser à Chefook aux numéros indiqués sur la couverture, ou en consultant le site [www.Chefook.com](http://www.Chefook.com).

## 7. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Conformément à la directive 2012/19/UE en matière d'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques, le symbole de la poubelle barrée sur l'équipement indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2015, et qu'à la fin de sa vie utile, il doit être collecté séparément des autres déchets.

L'utilisateur devra donc remettre l'appareil en fin de vie aux centres de collecte de tri sélectif spécifiques (îlot écologiques/Plateformes écologiques) pour les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Tous les appareils Chefook sont fabriqués à partir de matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, tôle galvanisée, fer, cuivre, aluminium, etc.) qui représentent plus de 90 % du poids total de l'appareil. Avant d'éliminer l'appareil, il est recommandé de le rendre inutilisable en retirant le câble d'alimentation électrique et en enlevant le mécanisme de fermeture des logements et/ou des cavités, le cas échéant.

Le tri sélectif des déchets et les opérations suivantes de traitement, de récupération et d'élimination favorisent la production d'équipements avec des matériaux recyclés et limitent les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, éventuellement causés par une gestion impropre des déchets. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives.



## 8. GARANTIE CONVENTIONNELLE

Le produit Chefook est conçu exclusivement pour un usage alimentaire et il est couvert par une garantie conformément à la loi (art. 1490 et c.c suivants) pour les Clients Professionnels, c'est-à-dire les clients qui achètent auprès du Distributeur avec un numéro d'identification de la T.V.A. L'équipement Chefook est un produit professionnel et certifié conformément aux normes CEI EN 60335-1 et il ne peut être vendu qu'à des utilisateurs professionnels.

À l'exclusion de toute garantie supplémentaire, le Vendeur ne s'engage à réparer, selon son jugement sans appel, que les pièces de ses produits qui résultent endommagées à cause d'un défaut d'origine à condition que, sous peine de déchéance, le client ait dénoncé le vice dans les 12 mois suivant l'achat et déclaré le défaut dans les 8 (huit) jours à compter de la constatation du défaut, par écrit en annexant une photocopie de la facture, du reçu ou du ticket de caisse prouvant l'achat de l'appareil.

La garantie est exclue si le client n'est pas en mesure d'exhiber la facture, le reçu ou le ticket de caisse fiscal prouvant l'achat, c'est-à-dire si les termes susmentionnés ne sont pas respectés, et aussi dans les cas suivants :

- 1) Pannes ou ruptures causées par le transport.
- 2) Dommages dérivants de la non-conformité des installations électriques, hydrauliques et de distribution du gaz par rapport à ce qui est prévu dans le manuel d'installation, ou par leur fonctionnement anormal.
- 3) Dommages dérivants d'une installation erronée du produit, à savoir une installation non conforme à ce qui est prévu dans le manuel d'installation et en particulier les dommages dus à une insuffisance des conduits et des évacuations auxquels le produit est raccordé.
- 4) Utilisation du produit pour des usages différents de ceux auxquels il est destiné, comme spécifiés et illustrés par la documentation technique délivrée par la société Chefook.
- 5) Dommages dus à l'utilisation du Produit non conforme aux instructions contenues dans le manuel d'utilisation et d'entretien.
- 6) Altération du produit.
- 7) Interventions de réglage, d'entretien et de réparation du produit effectuées par un personnel non qualifié.
- 8) Utilisation de pièces de rechange non originales ou non autorisées par Chefook.

9) Dommages ou défauts causés par un usage négligent et/ou imprudent du produit, ou ne respectant pas les instructions prescrites par le manuel d'utilisation et d'entretien.

10) Dommages causés par des incendies ou d'autres événements naturels et dans tous les cas tout dommage de cas fortuit ou dépendant de toute cause indépendante du fabricant.

11) Dommages aux composants soumis à l'usure normale qui nécessitent d'être remplacés périodiquement. Sont également exclues de la garantie : les parties vernies ou émaillées, les boutons, les poignées, les parties en plastique, mobiles ou amovibles, les lampes, les parties en verre, les joints, les parties électroniques et tous les éventuels accessoires, les frais de transport du siège du consommateur, utilisateur final et/ou acheteur au siège de Chefook srl et vice versa. Les frais de remplacement du four ainsi que les frais d'installation correspondants sont également exclus de la garantie. Sont exclus de la garantie les produits achetés d'occasion ou achetés par des tiers sans aucun lien avec Chefook ou sans autorisation de cette dernière.

Chefook SRL n'est pas responsable des dommages, directs ou indirects, causés par une panne du produit ou suivant l'interruption forcée de l'utilisation de ce dernier.

Les réparations sous garantie ne donnent pas lieu à la prolongation ou au renouvellement de celle-ci.

Les composants remplacés sous garantie ont à leur tour une garantie de 6 mois à compter de la date d'expédition, attestée par le document de transport émis par Chefook.

Personne n'est autorisé à modifier les termes et les conditions de garantie ou à délivrer d'autres procès-verbaux ou écrits.

## **9. DISPONIBILITÉ ET FOURNITURE DES PIÈCES DE RECHANGE**

Chefook srl maintient et garantit la disponibilité des pièces de rechange pendant une période maximale de 24 mois à compter de la date de vente du produit fini au revendeur. Après ce délai, cette disponibilité ne pourra plus être garantie.

## **10. LOI APPLICABLE ET TRIBUNAL COMPÉTENT**

Les rapports de fourniture seront régis par la loi italienne, à l'exclusion expresse des normes de droit international privé et de la Convention de Vienne sur la Vente Internationale de Biens Mobiliers du 11/4/1980. Pour toute controverse, seul le Tribunal de Padoue sera compétent.

Il se peut que les produits présentés dans ces manuels soient soumis, sans aucun préavis et sans la responsabilité de la part de Chefook Srl, à des modifications techniques et de design visant leur amélioration, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité. La société Chefook Srl décline toute responsabilité pour toute imprécision due à des erreurs d'impression ou de transcription présente dans les instruments de présentation et de description technique et commerciale de ses produits au client.



**Chefook**

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)  
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: [info@chefook.com](mailto:info@chefook.com)  
web site: [www.chefook.com](http://www.chefook.com)