



TRADUCTION DU MODE D'EMPLOI ORIGINAL FOURS ÉLECTRONIQUES TOUCH SCREEN

CHF464TOP - CHF511TOP - CHF611TOP-COMPACT
CHF623TOP-COMPACT - CHF664TOP - CHF711TOP
CHF1011TOP-COMPACT - CHF1064TOP - CHF1111TOP

INDEX

1. Service technique	8
2. Instructions pour l'utilisateur	8
2.1 Panneau de commandes	8
2.2 Fonctionnement contrôle Écran tactile	9
2.3 Premier allumage	13
2.4 Page-écran « HOME »	16
2.5 Paramètres opérationnels	17
2.6 Fonctions supplémentaires :	18
2.7 Fonction mode « Simplifié » (permet une seule phase de cuisson)	19
2.8 Fonction mode « Avancé » (permet 10 phases de cuisson)	20
2.9 Cycle de cuisson avec sonde au cœur mode « Avancé »	22
2.10 Cycle de cuisson avec sonde au cœur et température ΔT mode « Avancé »	23
2.11 Cycle de cuisson avec la fonction « Préchauffage »	24
2.12 Cycle de cuisson avec fonction « Maintien »	24
2.13 Cycle de cuisson avec la fonction « Retarder »	24
2.14 Mémorisation de programme (recette)	25
2.15 Recueil de recettes	25
2.16 « Charger » les programmes (recettes) depuis une « clé USB »	26
2.17 « Télécharger » les programmes (recettes) dans la « clé USB »	26
2.18 Fonction « Multi-niveau »	27
2.19 Accessoires	28
2.20 Refroidissement	29
2.21 Configurations	30
2.22 Service technique	32
2.23 Modèles mobiles (modèles MKF 1664 TS – MKF 2011 TS)	32
3. Nettoyage	33
3.1 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson	33
3.2 Nettoyage semi-automatique de la chambre de cuisson	34
3.3 Nettoyage automatique de la chambre de cuisson	34
3.4 Nettoyage supplémentaire (détartrage) du générateur de vapeur	35
3.5 Nettoyage des ventilateurs	36
3.6 Nettoyage du joint de la porte	36
3.7 Nettoyage de la porte	36
3.8 Nettoyage de l'enveloppe extérieure	36
3.9 Période d'inactivité	36
4. Pannes possibles	37
5. Alarmes possibles	38
6. Erreurs possibles	39
7. Assistance technique	41
7. Élimination de l'appareil	41
9. Garantie conventionnelle	41
10 Disponibilité et fourniture des pièces de rechange	42
11 Loi applicable et tribunal compétent	42

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Il est très important que ce mode d'emploi soit conservé avec l'appareil pour de futures consultations ; en cas de perte, 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 ; effectuer une réclamation écrite au vendeur dans les 4 jours calendrier (non ouvrables) à compter de la date de livraison, passé ce délai les réclamations ne seront plus acceptées.

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.

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.
- Dans le raccordement permanent au réseau, entre l'appareil et le réseau, il faut interposer un interrupteur unipolaire de protection avec une ouverture minimum entre les contacts de la catégorie de surtension III (4000 V), dimensionné à la charge et répondant aux normes en vigueur (interrupteur magnétothermique automatique).
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant 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, vérifier qu'à l'intérieur de la chambre de cuisson, il n'y ait 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 en prolongeant 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.
- Éviter absolument d'utiliser de la paille de fer, des tampons métalliques à récurer et des grattoirs, qui 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 relié électriquement : avant d'effectuer n'importe quel type de nettoyage, couper l'alimentation électrique.
- Pour éviter des raccordements 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 (MKF 1664 TS – MKF 2011 TS)

- Lorsque 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, s'assurer que le dispositif de déblocage pour le coulissement de la vitre interne (porte) soit activé et que la vitre soit positionnée complètement en haut : un 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 de ne pas endommager accidentellement le joint de la vitre interne** de la porte : durant les 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

1 - Écran tactile 7"

2 - Bouton avec fonction « PUSH »



2.2 Fonctionnement contrôle Écran tactile

Le four est équipé d'un contrôle à Écran tactile et d'un bouton de réglage.

La commande Écran tactile fonctionne en touchant, avec le doigt sur l'écran, l'icône du paramètre et/ou de la fonction affichés (utiliser uniquement les doigts secs et propres, et ne pas utiliser d'autres outils tels que les couteaux, les fourchettes ou tout autre objet en général).

Tourner le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour changer le paramètre opérationnel sélectionné et pour modifier sa valeur affichée à l'écran. L'appuyer légèrement (fonction « push »), pour confirmer le paramètre opérationnel sélectionné et la relative valeur configurée, et pour passer automatiquement au paramètre opérationnel suivant.

Stand-by (veille) et « verrouillage » écran

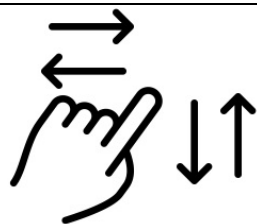
Si le four n'est pas utilisé (aucune opération est en cours), après 10 minutes, le mode stand-by (veille) s'active automatiquement. Dans cette configuration, l'écran est éteint ; pour le réactiver, il suffit d'appuyer sur le bouton pendant 2 secondes.

Si pendant 1 minute, ni le bouton et ni l'écran ne sont touchés, le mode « bloc » écran s'active. Pour réactiver l'écran, il suffit de le toucher en l'effleurant d'un doigt de gauche à droite.

Utilisation de l'Écran tactile



TOUCHER (pour confirmer la fonction activée, le paramètre opérationnel sélectionné et la relative valeur configurée)

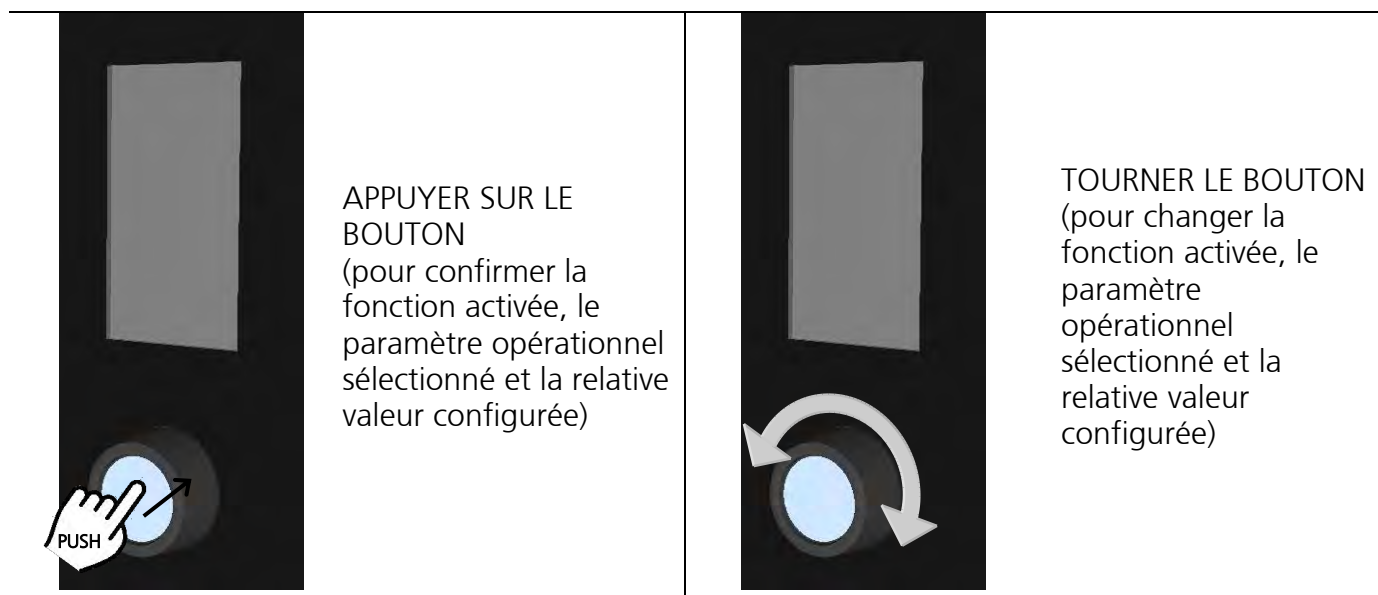


DÉFILER (pour sélectionner la fonction activée et la valeur du paramètre configurée)

Exemples :



Utilisation du bouton

















Exemples :



Tourner le bouton dans le sens horaire, pour pouvoir choisir en séquence les différentes fonctions activées et les valeurs des paramètres opérationnels. Ensuite, appuyer sur le bouton pour confirmer la fonction activée et la valeur du paramètre opérationnel.

Explications des symboles :

	CONFIRMER	Pour confirmer le paramètre opérationnel configuré
	DÉMARRER	Pour démarrer le cycle de cuisson
	ARRÊTER	Pour arrêter le cycle de cuisson
	EN ARRIÈRE	Pour retourner à la page-écran précédente
	HOME	Pour retourner à la page-écran principale
	FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	Pour accéder aux fonctions supplémentaires
	ON (ACTIVÉ)	Pour activer la fonction indiquée
	OFF (NON ACTIVÉ)	Pour désactiver la fonction indiquée
	AJOUTER	Pour ajouter un niveau de plaque en de l'utilisation de la fonction « Multi-niveau »/ajouter phases de cuisson
	ÉLIMINER	Pour éliminer les données indésirables dans la fonction sélectionnée
	« PARCOURIR » LES DIFFÉRENTS MENUS/NAVIGUER DANS LES DIFFÉRENTS MENUS/FENÊTRES	Pour « parcourir » les données des différents menus + AJOUTER PHASES DE CUISSON
	RECETTE NON SAUVEGARDÉE DANS LE RECUEIL DE RECETTES	La recette configurée n'est pas sauvegardée dans le recueil de recettes
	RECETTES SAUVEGARDÉES DANS LE RECUEIL DE RECETTES	La recette configurée est sauvegardée dans le recueil de recettes
	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	Pour afficher les informations supplémentaires (si présentes)
	STOP « REFROIDISSEMENT » ou « LAVAGE »	Pour arrêter la fonction « REFROIDISSEMENT »/ « LAVAGE »

2.3 Premier allumage

Sélection langue

Lors du premier allumage, la page-écran « Langues » s'affiche et il est possible de sélectionner la langue souhaitée (Fig. 1).

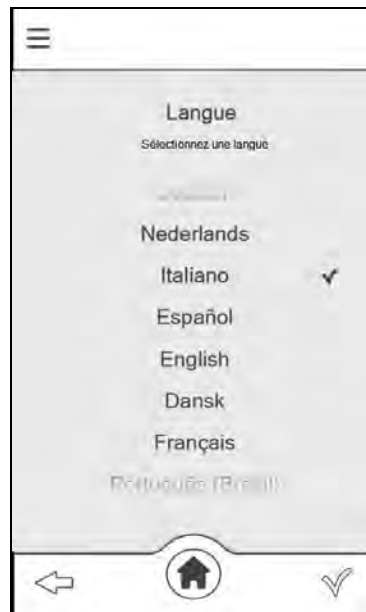


Fig. 1

Les langues disponibles sont :

Arabe arménien	Arménien	Azerbaïdjanais	Indonésien
Malais	Bosniaque	Bulgare	Tchèque
Chinois	Sud coréen	Croate	Danois
Philippin	Finlandais	Français	Géorgien
Japonais	Grec	Anglais	Islandais
Italien	Kazakh	Lituanien	Norvégien
Néerlandais	Persan (Iran)	Polonais	Portugais
Roumain	Russe	Serbe	Slovène
Espagnol	Suédois	Allemand	Thaï
Turc	Ukrainien	Hongrois	Vietnamien

Après avoir sélectionné la langue souhaitée, toucher sur l'écran le symbole « ✓ » pour continuer la configuration fonctionnelle.

Sélection du réseau Internet

Après avoir sélectionné la langue souhaitée, la page-écran « **Wi-Fi Network** » s'affiche (Fig. 2). Configurer les paramètres de cette page-écran pour connecter le four au réseau Internet (si disponible) ; sinon, toucher sur l'écran le symbole « ➡ », la page-écran suivante (« Heure et Date ») s'affiche. Toucher sur la page-écran le symbole « ⬅ » pour revenir à la page-écran précédente.



Fig. 2

Si la connexion à Internet a été sélectionnée, le symbole « ✓ » (Fig.3) s'affiche et ensuite apparaît la page-écran de demande du mot de passe, si nécessaire. (Fig. 4)
Taper le mot de passe sur le clavier présent sur l'écran d'affichage.

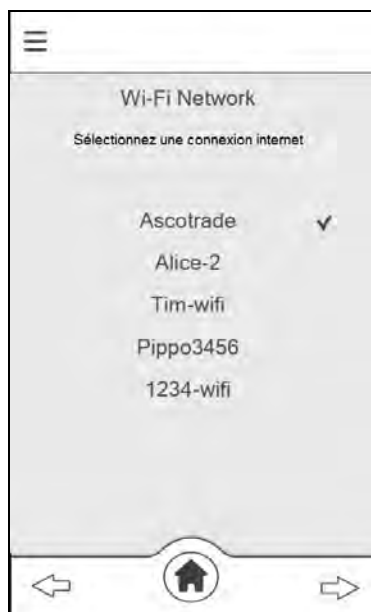


Fig. 3



Fig.4

Toucher sur l'écran le symbole « ✓ » et les pages-écrans suivantes s'affichent (Fig. 5) :

- « Connexion en cours »
- « Connexion effectuée »

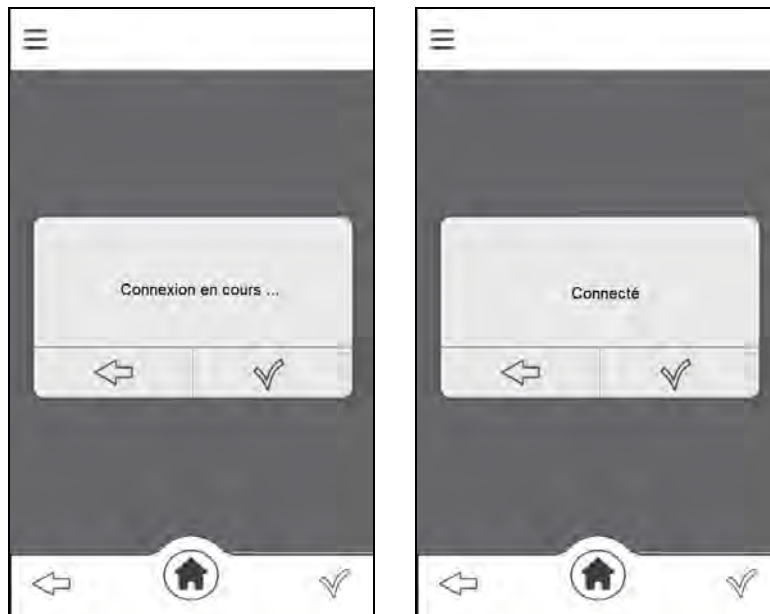


Fig. 5

Après la connexion effectuée, toucher sur l'écran le symbole « ✓ » pour continuer la configuration fonctionnelle.

Configuration Heure et Date

Sur l'écran, les paramètres **Heures** et **Date** (Fig.6) doivent être configurés en suivant les modalités fonctionnelles indiquées au paragraphe 2.2.



Fig. 6

Après avoir effectué la configuration, toucher sur l'écran le symbole « ✓ » pour continuer la configuration fonctionnelle.

2.4 Page-écran « HOME »

La procédure de premier allumage achevée, apparaît la page-écran « Home » (Fig. 7)

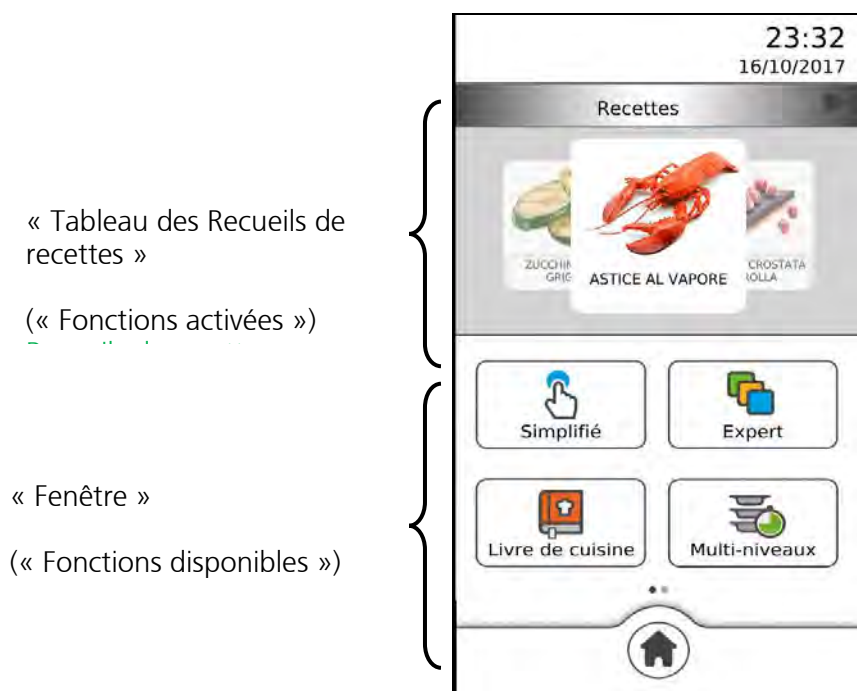


Fig.7










Les « fonctions activées » sont celles que le four est en train d'utiliser.

Les « fonctions disponibles » sont celles que le four peut potentiellement utiliser pour son fonctionnement. Ce sont les suivantes :

- MODE SIMPLIFIÉ
- MODE AVANCÉ
- RECUEIL DE RECETTES
- MULTI-NIVEAU
- ACCESSOIRES
- REFROIDISSEMENT
- CONFIGURATIONS
- SERVICE TECHNIQUE

La page-écran « Home » peut être activée chaque fois que l'on touche le symbole «  ».


2.5 Paramètres opérationnels

	TEMPS DE CUISSON	de 1 minute à 11 heures et 59 minutes ou INFINI (☉ = ACTIVÉ ∞ = DÉSACTIVÉ)
	TEMPÉRATURE DE CUISSON	de 30 °C à 270 °C
	TEMPÉRATURE AU CŒUR	de 0 à 100 °C (uniquement en « Mode Avancé »)
	TEMPÉRATURE ΔT	de 0 à 100 °C (uniquement en « Mode Avancé »)
	HUMIDITÉ	de 0 à 100% avec étape de 10% ou OFF
	VITESSE DE VENTILATEURS	de 1 à 5
	SEMI STATIQUE	de 1 à 5
	TOUCHE HUMIDIFICATION MANUELLE	Humidification toujours activée
	TOUCHE SÉCHAGE MANUEL	Séchage toujours activé





INFORMATIONS TECHNIQUES

- **MODE « SEMI-STATIQUE »**

La cuisson « semi-statique » est un mode de cuisson qui permet d'activer les moteurs seulement si les éléments chauffants sont en marche. **Le mode s'active en touchant sur l'écran le symbole**  ». Les ventilateurs sont activés afin de distribuer la chaleur générée aux éléments chauffants, en uniformisant la température à l'intérieur de la chambre de cuisson. De cette façon, le fonctionnement du four statique est reproduit.

- **FONCTIONNEMENT HUMIDIFICATION / SÉCHAGE**

Le four, à travers des algorithmes, est en mesure de détecter le pourcentage effectif d'humidité/vapeur dans la chambre de cuisson. De cette façon, la gestion du séchage ou de l'humidification est activée de manière autonome. Par exemple, si dans la chambre de cuisson il y a une valeur d'humidité de 80% et sur l'écran est configurée une valeur de 20%, automatiquement le four détecte que l'humidité présente est supérieure par rapport à celle configurée et donc, le système de séchage s'active de manière autonome ; autrement, si sur l'écran est configurée une valeur d'humidité supérieure par rapport à celle détectée dans la chambre de cuisson, le four active l'entrée d'humidité/vapeur de manière autonome. **La valeur « 0 » indique le manque de présence d'humidité/vapeur dans la chambre de cuisson** (activation automatique du système de séchage). **La valeur « OFF » désactive l'automatisme du système** qui gère « le climat » dans la chambre de cuisson, et **la quantité d'humidité/vapeur ou de séchage ne peut être activée qu'en touchant manuellement sur l'écran les symboles** «  ou  ».

2.6 Fonctions supplémentaires :



PRÉCHAUFFAGE

La fonction de « **PRÉCHAUFFAGE** » peut être activée ou désactivée par l'utilisateur : quand elle est activée, on a une augmentation automatique de 40 °C de la température de cuisson configurée.

Par exemple, en configurant une température de 180 °C (« Phase 1 »), la fonction de « **PRÉCHAUFFAGE** » permettra d'atteindre la température de 220 °C à l'intérieur de la chambre de cuisson. Un signal sonore indique que cette température a été atteinte et sur l'écran apparaît le message : « **PRÉCHAUFFAGE OK OUVRIR LA PORTE** ». La température est maintenue tant que la porte n'est pas ouverte. Ouvrir la porte, enfourner le produit à cuire, fermer la porte : le cycle de cuisson commence automatiquement.

La fonction de « **PRÉCHAUFFAGE** » ne peut pas être utilisée avec le départ temporisé

La température du préchauffage ne peut pas dépasser 270 °C.



MAINTIEN

La fonction de « **MAINTIEN** » peut être activée ou désactivée par l'utilisateur ; lorsqu'elle est activée dans le programme de cuisson, elle devient opérationnelle au cours de la dernière phase du programme et elle consiste à maintenir la température à l'intérieur de la chambre de cuisson à 80 °C. Cette fonction sert à maintenir au chaud les plats à la fin de la cuisson, pour tout le temps nécessaire. Elle s'interrompt lors de l'ouverture de la porte.



RETARDER

La fonction « **RETARDER** » peut être activée par l'utilisateur dans le programme de cuisson : lorsqu'elle est activée, elle permet un départ « retardé » du cycle de cuisson : utile lorsqu'il s'agit de produits qui, avant d'être cuits, doivent pouvoir lever.

Le départ « retardé » peut être préconfiguré pour un temps compris entre 1 minute et 11h59'. Durant ce temps, seul l'éclairage de la chambre de cuisson est activé.

Cette fonction ne peut pas être activée en même temps que le « préchauffage ».

2.7 Fonction mode « Simplifié » (permet une seule phase de cuisson)

Toucher sur l'écran l'icône de la fonction avec mode « Simplifié » pour configurer les paramètres suivants :

- Temps de cuisson
- Température de cuisson
- Humidité %
- Vitesse des ventilateurs
- Cuisson « semi-statique »



Fig.8

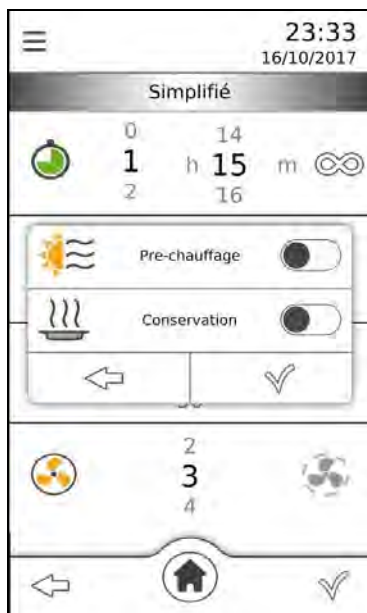


Fig.9



Fig.10

La valeur du paramètre se configure en faisant glisser, vers le haut et vers le bas, le doigt sur le « numéro » qui se trouve à côté du paramètre (Fig. 8) ; jusqu'à la valeur souhaitée ; ou bien, en tournant le bouton dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à la valeur souhaitée. Cette valeur est confirmée en appuyant sur le bouton ; en le tournant à nouveau, on passe directement au paramètre suivant.

En haut à gauche de l'écran, il y a le symbole « ≡ », en le touchant, s'affiche une « fenêtre » (Fig. 9) qui permet d'activer les fonctions suivantes :

- Préchauffage
- Maintien

En touchant le symbole « ✓ » s'affiche la page-écran « de synthèse » (Fig. 10) ; ensuite, en le touchant à nouveau, le cycle de cuisson s'active. Sur l'écran, en haut à droite, sont affichés : le temps résiduel de la cuisson et la température réelle dans la chambre de cuisson. Sur la gauche de l'écran se trouve le symbole « ⏸ » et au centre, se trouve le symbole « ⏹ ». Sur la page-écran « de synthèse », se trouvent tous les paramètres et les fonctions configurables pour une seule phase de cuisson. En sélectionnant chaque paramètre, il est possible de modifier, à tout moment, leur valeur configurée ; il suffit de toucher le symbole du paramètre souhaité : une « fenêtre » s'affiche en indiquant le paramètre et sa valeur configurée. En faisant glisser le doigt ou en tournant le bouton, la nouvelle valeur peut être configurée, puis, en touchant le symbole « ✓ » présent dans la « fenêtre », la valeur est confirmée automatiquement et la « fenêtre » retourne au mode écran « de synthèse » ; vice versa, en touchant le symbole « ↩ », la nouvelle valeur du paramètre n'est pas confirmée et la valeur précédente reste activée. Sur l'écran « de synthèse », en bas à gauche, se trouve le symbole « ↩ » qui permet de retourner à la page-écran précédente, alors que sur la droite est présent le symbole « ✕ » qui permet d'arrêter le cycle de cuisson.

2.8 Fonction mode « Avancé » (permet 10 phases de cuisson)

Toucher sur l'écran l'icône de la fonction avec mode « Avancé » pour configurer les paramètres suivants :

- Phases de cuisson (de 1 à 10)
- Température au cœur
- Vitesse des ventilateurs
- Temps de cuisson
- Température ΔT
- Cuisson « semi-statique »
- Température de cuisson
- Humidité %

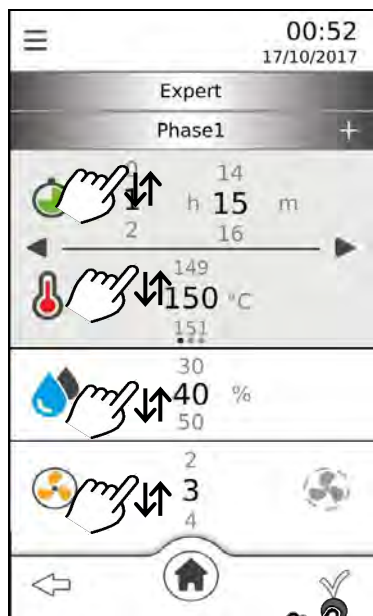


Fig.11



Fig.12



Fig13

La valeur du paramètre se configure en faisant glisser, vers le haut et vers le bas, le doigt sur le « numéro » qui se trouve à côté du paramètre (Fig. 11) ; jusqu'à la valeur souhaitée ; ou bien, en tournant le bouton dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à la valeur souhaitée. Cette valeur est confirmée en appuyant sur le bouton ; en le tournant à nouveau, on passe directement au paramètre suivant.

En haut à gauche de l'écran, il y a le symbole « ≡ », en le touchant, s'affiche une « fenêtre » (Fig. 12) qui permet d'activer les fonctions suivantes :

- Préchauffage
- Maintien
- Retarder

En touchant le symbole « ✓ » s'affiche la page-écran « de synthèse » (Fig. 13) ; ensuite, en le touchant à nouveau, le cycle de cuisson s'active. En haut à droite de l'écran sont affichés : le temps résiduel de la cuisson, la température réelle dans la chambre de cuisson et la température réelle de la sonde au cœur si activée (dans ce cas, le paramètre « Temps de cuisson » est désactivé). Sur la gauche de l'écran se trouve le

symbole « 🖱 » et au centre, se trouve le symbole « 🖱 ». Sur la page-écran « de synthèse », se trouvent tous les paramètres et les fonctions configurables pour chaque phase de cuisson. En sélectionnant chaque paramètre, il est possible de modifier, à tout moment, leur valeur configurée ; il suffit de toucher le symbole du paramètre souhaité : une « fenêtre » s'affiche en indiquant le paramètre et sa valeur configurée. En faisant glisser le doigt ou en tournant le bouton, la nouvelle valeur peut être configurée, puis, en touchant le symbole « ✓ » présent dans la « fenêtre », la valeur est confirmée automatiquement et la « fenêtre » retourne au mode écran « de synthèse » ; vice versa, en touchant le symbole « ⬅ », la nouvelle valeur du paramètre n'est pas confirmée et la valeur précédente reste activée. Sur l'écran « de synthèse », en bas à gauche, se trouve le symbole « ⬅ » qui permet de retourner à la page-écran précédente, alors que sur la droite est présent le symbole « ✕ » qui permet d'arrêter le cycle 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 « ΔT »

Pour la température avec température « ΔT » les paramètres à configurer sont deux : la **température au cœur** et la **température « ΔT »**. 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 « ΔT » 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 « ΔT » 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 « ΔT », 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 « ΔT » et 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.

2.9 Cycle de cuisson avec sonde au cœur mode « Avancé »

En touchant sur l'écran l'icône de la fonction mode « Avancé » (Fig. 14) et ensuite en faisant glisser vers la gauche le doigt sur l'écran (Fig. 15), configurer les paramètres suivants :

- Température au cœur
- Température de cuisson
- Humidité %
- Vitesse des ventilateurs
- Cuisson « semi-statique »



Fig. 14

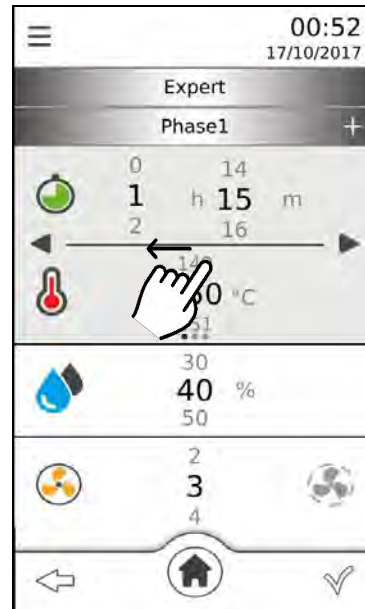


Fig. 15

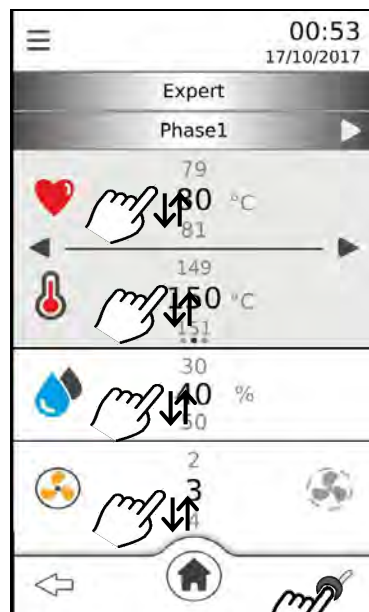


Fig. 16

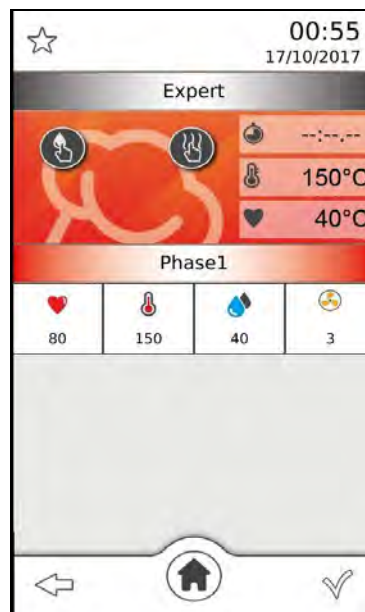




Fig. 17

La valeur du paramètre se configure en faisant glisser, vers le haut et vers le bas, le doigt sur le « numéro » qui se trouve à côté du paramètre (Fig. 16) ; jusqu'à la valeur souhaitée ; ou bien, en tournant le bouton dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à la valeur souhaitée. Cette valeur est confirmée en appuyant sur le bouton ; en le tournant à nouveau, on passe directement au paramètre suivant.

En touchant le symbole « ✓ » s'affiche la page-écran « de synthèse » (Fig. 17) ; ensuite, en le touchant à nouveau, le cycle de cuisson s'active. Sur l'écran, en haut à droite, sont affichés : la température réelle dans la chambre de cuisson et la température réelle de la sonde au cœur. Sur la gauche de l'écran se trouve

le symbole «  » et au centre, se trouve le symbole «  ». Sur la page-écran « de synthèse », se trouvent tous les paramètres et les fonctions configurables pour chaque phase de cuisson. En sélectionnant chaque paramètre, il est possible de modifier, à tout moment, leur valeur configurée ; il suffit de toucher le

symbole du paramètre souhaité : une « fenêtre » s'affiche en indiquant le paramètre et sa valeur configurée. En faisant glisser le doigt ou en tournant le bouton, la nouvelle valeur peut être configurée, puis, en touchant le symbole « ✓ » présent dans la « fenêtre », la valeur est confirmée automatiquement et la « fenêtre » retourne au mode écran « de synthèse » ; vice versa, en touchant le symbole « ← », la nouvelle valeur du paramètre n'est pas confirmée et la valeur précédente reste activée. Sur l'écran « de synthèse », en bas à gauche, se trouve le symbole « ← » qui permet de retourner à la page-écran précédente, alors que sur la droite est présent le symbole « ✕ » qui permet d'arrêter le cycle de cuisson.

2.10 Cycle de cuisson avec sonde au cœur et température ΔT mode « Avancé »

En touchant sur l'écran l'icône de la fonction mode « Avancé » (Fig. 18) et ensuite en faisant glisser deux fois vers la gauche le doigt sur l'écran (Fig. 19), configurer les paramètres suivants :

- Température au cœur
- Température ΔT
- Humidité %
- Vitesse des ventilateurs
- Cuisson « semi-statique »



Fig. 18

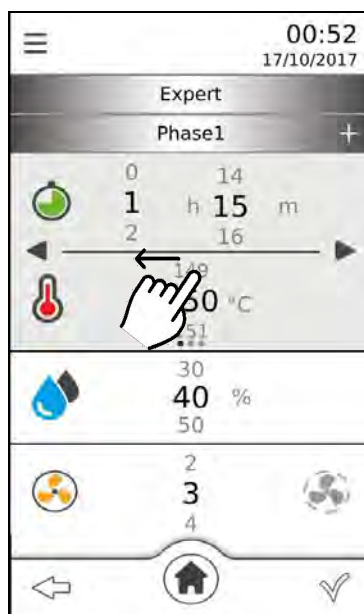


Fig. 19

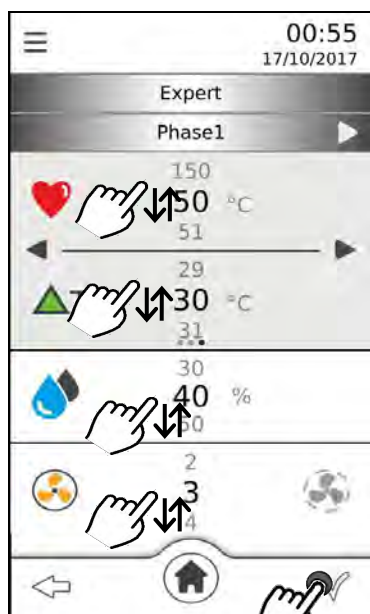


Fig. 20

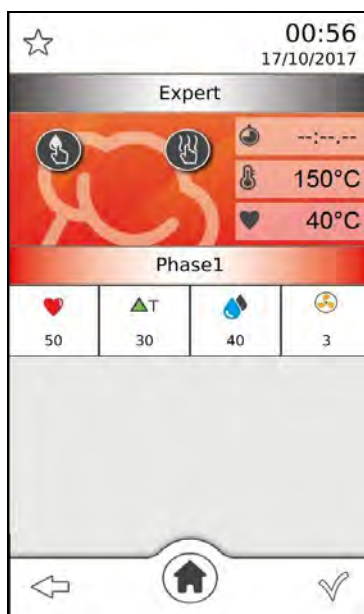







Fig. 21

La valeur du paramètre se configure en faisant glisser, vers le haut et vers le bas, le doigt sur le « numéro » qui se trouve à côté du paramètre (Fig. 20) ; jusqu'à la valeur souhaitée ; ou bien, en tournant le bouton






dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à la valeur souhaitée. Cette valeur est confirmée en appuyant sur le bouton ; en le tournant à nouveau, on passe directement au paramètre suivant.

En touchant le symbole « ✓ » s'affiche la page-écran « de synthèse » (Fig. 21) ; ensuite, en le touchant à nouveau, le cycle de cuisson s'active. Sur l'écran, en haut à droite, sont affichés : la température réelle dans la chambre de cuisson et la température réelle de la sonde au cœur. Sur la gauche de l'écran se trouve

le symbole «  » et au centre, se trouve le symbole «  ». Sur la page-écran « de synthèse », se trouvent tous les paramètres et les fonctions configurables pour chaque phase de cuisson. En sélectionnant chaque paramètre, il est possible de modifier, à tout moment, leur valeur configurée ; il suffit de toucher le symbole du paramètre souhaité : une « fenêtre » s'affiche en indiquant le paramètre et sa valeur configurée. En faisant glisser le doigt ou en tournant le bouton, la nouvelle valeur peut être configurée, puis, en touchant le symbole « ✓ » présent dans la « fenêtre », la valeur est confirmée automatiquement et la « fenêtre » retourne au mode écran « de synthèse » ; vice versa, en touchant le symbole «  », la nouvelle valeur du paramètre n'est pas confirmée et la valeur précédente reste activée. Sur l'écran « de synthèse », en bas à gauche, se trouve le symbole «  » qui permet de retourner à la page-écran précédente, alors que sur la droite est présent le symbole «  » qui permet d'arrêter le cycle de cuisson.

2.11 Cycle de cuisson avec la fonction « Préchauffage »






La fonction « Préchauffage » peut être configurée avant ou après avoir configuré les valeurs des paramètres relatifs au cycle de cuisson. Elle peut être configurée aussi bien en mode « Simplifié » qu'en mode « Avancé ».

Il suffit de toucher le symbole «  » sur la page-écran « Paramètres » en haut à gauche : Une « fenêtre » apparaît indiquant le symbole  de la fonction « Préchauffage » et le symbole du commutateur non activé (). Toucher le commutateur pour activer la fonction () ; le retoucher pour désactiver la fonction. En touchant le symbole « ✓ » sur la « fenêtre », la fonction est automatiquement confirmée et la « fenêtre » retourne en mode page-écran « Paramètres », vice versa, en touchant le symbole «  », la fonction n'est pas confirmée. Quoi qu'il en soit, la « fenêtre » retourne en mode page-écran « Paramètres ».

La fonction « Préchauffage » ne peut pas être activée avec le départ « retardé ».




2.12 Cycle de cuisson avec fonction « Maintien »

La fonction « Maintien » peut être configurée avant ou après avoir configuré les valeurs des paramètres relatifs au cycle de cuisson. Elle peut être configurée aussi bien en mode « Simplifié » qu'en mode « Avancé ».

Il suffit de toucher le symbole «  » sur la page-écran « Paramètres » en haut à gauche : une « fenêtre » apparaît indiquant le symbole  de la fonction « Maintien » et le symbole du commutateur non activé (). Toucher le commutateur pour activer la fonction () ; le retoucher pour désactiver la fonction. En touchant le symbole « ✓ » sur la « fenêtre », la fonction est automatiquement confirmée et la « fenêtre » retourne en mode page-écran « Paramètres », vice versa, en touchant le symbole «  », la fonction n'est pas confirmée. Quoi qu'il en soit, la « fenêtre » retourne en mode page-écran « Paramètres ».

2.13 Cycle de cuisson avec la fonction « Retarder »

La fonction « Retarder » peut être configurée avant ou après avoir configuré les valeurs des paramètres relatifs au cycle de cuisson. Elle peut être configurée uniquement en mode « Avancé ».

Il suffit de toucher le symbole «  » sur la page-écran « Paramètres » en haut à gauche : une « fenêtre » apparaît indiquant le symbole  de la fonction « Retarder ». La valeur du temps (en heures et minutes) pour le départ « retardé » du cycle de cuisson, se configure en faisant glisser, vers le haut ou vers le bas, le doigt sur le « numéro » présent à côté du symbole jusqu'à la valeur souhaitée. En touchant le symbole « ✓ » sur la « fenêtre », la fonction est automatiquement confirmée et la « fenêtre » retourne en mode page-écran « Paramètres », vice versa, en touchant le symbole «  », la fonction n'est pas confirmée. Quoi qu'il en soit, la « fenêtre » retourne en mode page-écran « Paramètres ». La fonction « Préchauffage » ne peut pas être activée avec le départ « Retarder ».

2.14 Mémorisation de programme (recette)

Les recettes (programmes) créées en mode « Simplifié » ou en mode « Avancé » peuvent être mémorisées en touchant sur l'écran le symbole « ☆ » sur la page-écran « de synthèse » en haut à gauche : s'affichent la page-écran « Image et nom de la recette » et une « fenêtre » avec les message « *écrire ici* ». En touchant le message, un clavier alphanumérique apparaît (Fig. 22) au moyen duquel il est possible de saisir le nom de la recette (tout d'abord, il faut effacer le message : *écrire ici*).

Toucher le symbole « ✓ » pour confirmer le nom de la recette et en même temps, la page-écran « Type de produit » apparaît (Fig. 23).

En touchant la mention avec le nom du type de produit souhaité, à côté du nom apparaît le symbole « ✓ » de confirmation : ensuite, en touchant le symbole « ✓ » situé en bas à droite de la page-écran, la recette est mémorisée (symbole « ★ ») ; vice versa, en touchant le symbole « ← », la recette n'est pas mémorisée et la page-écran retourne en mode « Image et nom de la recette ».



Fig.22



Fig23

2.15 Recueil de recettes

En touchant sur l'écran le symbole « 🏠 », l'icône du « Recueil de recettes » apparaît. Ensuite, en touchant cette icône, 3 autres icônes apparaissent, elles représentent les 3 différents types de recettes disponibles (Fig. 24) :

- Recettes Chefook
- Recettes Chef
- Recettes récentes

Toucher l'icône correspondante pour sélectionner un des 3 types de recettes : apparaît la page-écran « Menu recettes » contenant une série de plats divisés en 9 catégories disposées sur autant de « fenêtres » se chevauchant les unes aux autres (Fig. 25). Chaque « fenêtre » est identifiée par le nom de la catégorie :

- | | | |
|------------------|--------------------|---------------|
| • PÂTES | • VIANDES BLANCHES | • LÉGUMES |
| • CÉRÉALES | • GIBIER | • DESSERTS |
| • VIANDES ROUGES | • POISSON | • BOULANGERIE |



Pour afficher les 9 « fenêtres », il suffit de faire glisser, vers le haut ou vers le bas, le doigt sur les « fenêtres » de la page-écran. Les recettes, disponibles dans les « fenêtres », peuvent être visualisées en faisant glisser, vers la droite ou vers la gauche, le doigt sur les photos qui les représentent. Dans la page-écran « Home » toutes les « Recettes Chefook » sont déjà disponibles : en touchant plusieurs fois  symbole « » et/ou  symbole « », toutes les « Recettes Chef » et toutes les « Recettes récentes » deviennent, elles aussi, disponibles. Pour sélectionner la recette souhaitée, il suffit de faire glisser, vers la droite ou vers la gauche, le doigt sur la photo qui représente le plat de la recette ; ensuite, pour pouvoir l'utiliser dans le cycle de cuisson, il suffit de toucher la photo sélectionnée : la page-écran « de synthèse » s'affiche avec le nom du plat. Toucher le symbole « ✓ » pour démarrer la cuisson.



Fig.24




Fig.25

2.16 « Charger » les programmes (recettes) depuis une « clé USB »

À travers la « prise USB », l'utilisateur peut « charger » dans les « Recettes Chef » toutes les nouvelles recettes (programmes) mémorisées dans la « clé USB ».

Après avoir connecté la clé dans la prise correspondante, située dans la charnière inférieure de la porte,


dans la page-écran « Home » () , faire glisser, vers la gauche, le doigt sur la « fenêtre » des « Fonctions disponibles » : l'icône « Configurations » s'affiche. En touchant l'icône, la page-écran qui montre les types de configurations disponibles s'affiche. Ensuite, en touchant « Importer/exporter depuis USB », une « fenêtre » s'affiche avec les messages : « Exporter recettes sur USB » et « Importer recettes depuis USB ».

Toucher « Importer recettes depuis USB » pour « charger » dans les « Recettes Chef » les nouvelles recettes mémorisées dans la « clé USB ».

2.17 « Télécharger » les programmes (recettes) dans la « clé USB »

À travers la « prise USB », l'utilisateur peut « télécharger » les « Recettes Chef » du four dans la « clé USB ».

Après avoir connecté la clé dans la prise correspondante, située dans la charnière inférieure de la porte,

dans la page-écran « Home » () , faire glisser, vers la gauche, le doigt sur la « fenêtre » des « Fonctions disponibles » : l'icône « Configurations » s'affiche. En touchant l'icône, la page-écran qui montre les types de configurations disponibles s'affiche. Ensuite, en touchant « Importer/exporter depuis USB », une « fenêtre » s'affiche avec les messages : « Exporter recettes sur USB » et « Importer recettes depuis USB ».

Toucher « Exporter recettes sur USB » pour « télécharger » les « Recettes Chef » du four dans le « clé USB ».

2.18 Fonction « Multi-niveau »

La fonction « Multi-niveau », disponible sur la page-écran « Home » (🏠), permet d'utiliser le mode « Service ».

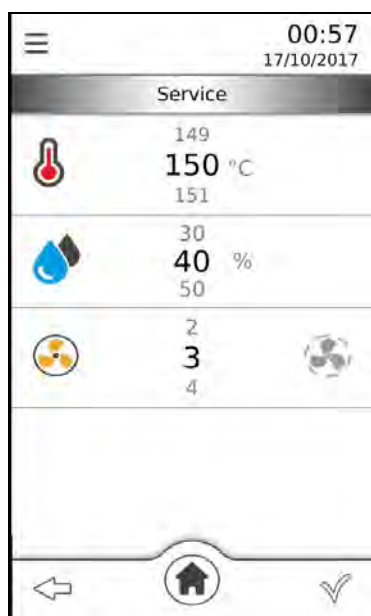


Fig. 26



Fig.27



Fig.28

En touchant l'icône « Multi-niveau », la page-écran « Service » s'affiche avec les paramètres configurables (Fig. 26) :

- Température de cuisson
- Humidité %
- Vitesse des ventilateurs
- Cuisson « semi-statique »

La valeur du paramètre se configure en faisant glisser, vers le haut ou vers le bas, le doigt sur le « numéro » situé à côté du paramètre ; jusqu'à la valeur souhaitée ; ou en tournant le bouton dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à la valeur souhaitée. Cette valeur est confirmée en appuyant sur le bouton ; en le tournant à nouveau, on passe directement au paramètre suivant.

En touchant le symbole « ✓ », le cycle de cuisson commence, la page-écran « ajouter niveau » (Fig.27) s'affiche, avec la disponibilité du nombre de niveaux de cuisson correspondant au modèle de four. Il est possible de sélectionner un temps de cuisson différent pour chaque niveau.

En touchant le symbole « + », une « fenêtre » s'affiche avec le paramètre « Temps » à configurer (en heures et minutes) ; faire glisser, vers le haut ou vers le bas, le doigt sur le « numéro » qui se trouve à côté du paramètre jusqu'à la valeur souhaitée. Toucher le symbole « ✓ » sur la « fenêtre » pour confirmer la valeur et commencer à compter le cycle de cuisson ; la page-écran s'affiche avec la valeur du paramètre configuré et le symbole « 🗑️ » (Fig.27). Toucher le symbole « corbeille » pour éliminer la valeur du paramètre et la page-écran « ajouter niveau » s'affiche à nouveau. La configuration du paramètre « Temps » peut aussi s'effectuer en tournant le bouton dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'à la valeur souhaitée. Cette valeur est confirmée en appuyant sur le bouton : la page-écran s'affiche avec la valeur du paramètre configuré et le symbole « 🗑️ ».

En touchant le symbole « ✓ » situé en bas à droite, s'affiche la page-écran « de synthèse » (Fig.28) qui visualise la valeur des paramètres configurés et le nombre de niveaux pour lesquels le temps est opérationnel, avec le compte à rebours correspondant. En faisant glisser, vers le haut ou vers le haut, le doigt sur la page-écran des niveaux numérotés, il est possible de visualiser, pour tous les niveaux, le temps de cuisson restant. La valeur des paramètres peut être changée au cours de la cuisson, même à partir de la page-écran « de synthèse » : il suffit de toucher le symbole du paramètre et sur la « fenêtre » qui s'affiche, intervenir en faisant glisser le doigt sur la valeur à changer ou avec la rotation du bouton. La nouvelle valeur est confirmée en touchant le symbole « ✓ » sur la « fenêtre » ou en appuyant sur le bouton.

Lorsque dans un des niveaux, le temps de cuisson configuré est atteint, sur la page-écran « de synthèse » s'affiche une « fenêtre » avec le message « Retirer la plaque » et avec le numéro de niveau correspondant. Un signal sonore avertit d'ouvrir la porte du four et de retirer le plat du four.

Avec la fonction « Multi-niveau », le fonctionnement du four doit être interrompu manuellement après avoir retiré du four le dernier plat.

2.19 Accessoires

Sur la page-écran « Home » (🏠), faire glisser vers la gauche le doigt sur la « fenêtre » des « Fonctions disponibles » : s'affiche l'icône « Accessoires » (Fig. 29) ; en la touchant, s'affiche la « fenêtre » qui visualise les types d'accessoires pouvant être utilisés (Fig. 30) :

- LAVAGE
- LEVUREUR/MAINTENEUR



Fig. 29



Fig. 30

En touchant l'icône « Lavage » s'affiche la page-écran avec les modes disponibles (Fig. 31) :

- L1 Éco (39')
- L2 Normal (69')
- L3 Intensif (100')
- R Rinçage (9')
- Chargement des pompes (2')

Toucher « la mention » du mode souhaité pour afficher la « fenêtre » qui visualise le temps de fonctionnement du mode (Fig. 32). Toucher le symbole « ✓ » pour démarrer le lavage : sur la page-écran opérationnelle (Fig. 33) apparaît la mention qui identifie le mode de lavage en cours, le compte à rebours

du temps de lavage et le symbole « STOP » qui permet de désactiver à tout moment le lavage en cours, en activant automatiquement le mode « Rinçage ».



Fig. 31

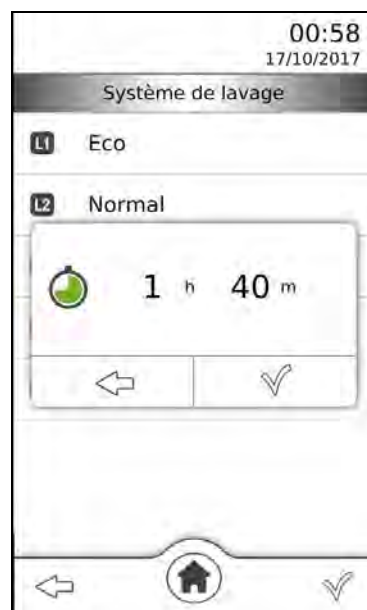


Fig. 32

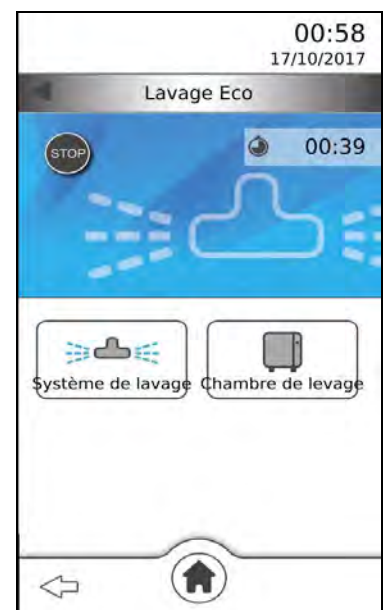


Fig. 33

2.20 Refroidissement

Sur la page-écran « Home » (🏠), faire glisser vers la gauche le doigt sur la « fenêtre » des « Fonctions disponibles » : s'affiche l'icône « Refroidissement » (Fig. 34) ; en la touchant, la fonction s'active et apparaît la « fenêtre » correspondante (« Refroidissement rapide ») qui visualise, en temps réel, la température à l'intérieur de la chambre de cuisson. Pour activer la fonction, ouvrir la porte du four.

La fonction peut être désactivée à tout moment en touchant le symbole « STOP » (🛑), autrement, elle se désactive automatiquement lorsque la température, à l'intérieur de la chambre de cuisson, atteint 40 °C.

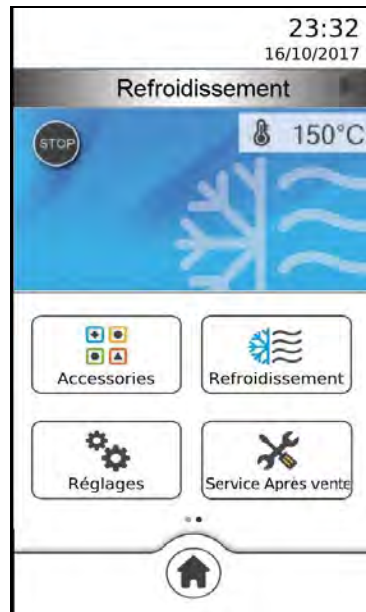



Fig.34

2.21 Configurations

Sur la page-écran « Home » () , faire glisser vers la gauche le doigt sur la « fenêtre » des « Fonctions disponibles » : l'icône « Configurations » s'affiche (Fig.35) ; en la touchant, s'affiche la page-écran « de synthèse » qui visualise les configurations disponibles (Fig.36) :

- Luminosité de l'écran
- Heure et Date
- Langue
- Sons
- Importer/exporter depuis USB
- HACCP
- Wifi
- Info version















Fig. 35



Fig.36

En touchant l'icône relative à la configuration souhaitée, une « fenêtre » apparaît, dans laquelle il est possible de modifier l'état de la configuration. Après avoir modifié l'état de la configuration, en touchant à nouveau l'icône, la « fenêtre » disparaît et la page-écran « de synthèse » des configurations s'affiche.

	Luminosité de l'écran	Il est possible de régler la luminosité de l'écran
	Heure et Date	Il est possible de configurer l'heure et la date souhaitées
	Langue	Il est possible de sélectionner la langue souhaitée
	Sons	Il est possible d'activer () ou de désactiver () le volume du buzzer (bip)
	Importer/exporter depuis USB	Il est possible d'importer (« charger ») et d'exporter (« télécharger ») les programmes (recettes) de cuisson à travers une « clé USB »
	HACCP	Il est possible d'activer () ou de désactiver () la fonction « HACCP » La fonction « HACCP » a pour but d'enregistrer les données opérationnelles des cuissons effectuées, en tenant sous contrôle constant le déroulement. Les données « HACCP » peuvent être enregistrées sur une « clé USB » qui doit être connectée dans la « prise USB » prévue à cet effet du four. Toutes les données relatives aux cuissons effectuées dans la même journée sont contenues dans le même fichier « HACCP ».
	Wifi	Il est possible de se connecter à un réseau Wifi
	Info version	Il est possible de visualiser la version du « firmware » opérationnel

Connexion au réseau Wi-Fi

Touchez l'icône "📶" pour avoir la liste des réseaux Wi-Fi disponibles (Fig.37)
Touchez le nom de la connexion à internet à laquelle vous voulez vous connecter et successivement touchez sur le symbole "✓" pour confirmer (Fig.38).



Fig.37



Fig.38

Si le réseau Wi-Fi sélectionné est protégé, sur l'écran la demande de mot de passe s'affiche (Fig.39), insérez-le au moyen du clavier alphanumérique et confirmez en touchant le symbole "✓".



Fig.39

Mise à jour du logiciel (mise à jour de la fonction opérationnelle)

Si une mise à jour du logiciel est disponible, sur l'écran s'affiche "mise à jour logiciel disponible" (Fig.40).



Fig.40

Touchez le symbole "✓" pour activer la mise à jour du logiciel (durée de 5 à 10 minutes) qui termine quand le « Home » réapparaît sur l'écran.

En touchant le symbole "X" la mise à jour ne se déclenche pas et la « mise à jour logiciel disponible » réapparaît seulement quand le four est reconnecté électriquement

2.22 Service technique

Non disponible

2.23 Modèles mobiles (modèles MKF 1664 TS – MKF 2011 TS)

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. 41).

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 2.6), pour la fonction de **NETTOYAGE SEMI-AUTOMATIQUE** (paragraphe 3.3) ou de **NETTOYAGE AUTOMATIQUE** de la chambre de cuisson (paragraphe 3.4)



Fig. 41

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. 42). 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. 43).

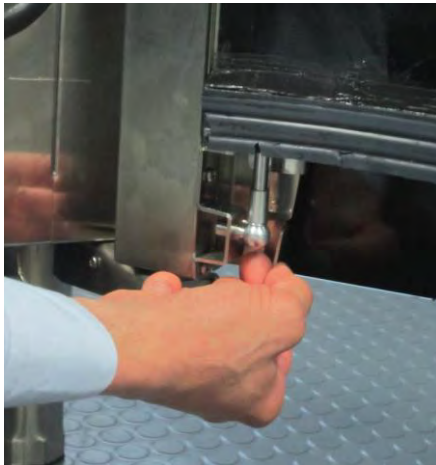


Fig. 42



Fig. 43

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

Avec le chariot porte-plats inséré, sur l'écran s'affiche un message : « **Vitre mal positionnée, déplacer la vitre vers le haut** ». Une alarme sonore 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 contre le chariot, la vitre peut se casser : risque de blessures !**

En déplaçant la vitre vers le haut, l'alarme se désactive et le four fonctionne correctement.

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

Sans le chariot porte-plats inséré, sur l'écran s'affiche un message : « **Vitre mal positionnée, déplacer la vitre vers le bas** ». Une alarme sonore 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 se désactive et le four fonctionne correctement.

3. Nettoyage

3.1 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, en plus d'éviter 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.

3.2 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. MKF 1664 TC et mod. MKF 2011 TC (modèles mobiles) effectuer le cycle de nettoyage semi-automatique avec la vitre interne de la porte dans la position : « vitre en bas »

3.3 Nettoyage automatique de la chambre de cuisson

Depuis la page-écran « Home » () , il est possible d'activer le lavage automatique pour le nettoyage de la chambre de cuisson du four. Pour effectuer l'un des programmes prévus par le système de lavage, suivre les instructions figurant au paragraphe 2.19, en sachant que :

- Le système de lavage est doté d'un dispositif de sécurité qui ne permet pas de l'activer si la température à l'intérieur de la chambre de cuisson du four dépasse 100 °C.
- Avant d'exécuter un cycle de lavage, s'assurer que l'évacuation soit dégagée pour éviter des inondations de la chambre de cuisson.
- 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.
- Lors de la première utilisation du système de lavage et chaque fois que les pompes se vident, il faut activer le programme « P », sinon, la qualité du lavage est compromise.

Mises en garde : *pendant le fonctionnement du lavage, il est absolument interdit d'ouvrir la porte du four, risque de contact avec des substances chimiques corrosives et émanations chaudes !*

À la fin du nettoyage avec le système de lavage, vérifier qu'il n'y ait 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.

Après une coupure de courant, le lavage reprendra automatiquement à partir du point où il a été interrompu.

Avant de commencer une cuisson, s'assurer qu'il n'y ait pas de résidus de détergents dans la chambre qui vient d'être lavée. Les résidus éventuels doivent être retirés avec 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.

3.4 Nettoyage supplémentaire (détartrage) du générateur de vapeur

La construction innovante du générateur de vapeur (élément chauffant situé à l'extérieur et non pas immergé dans l'eau), le lavage et le rinçage auquel il est systématiquement soumis à chaque allumage du four et le fait de l'alimenter avec de l'eau adoucie (dureté comprise entre 0,5°f et 3°f), sont autant d'éléments qui contribuent à un ralentissement évident de la formation d'incrustations de calcaire à l'intérieur.

Dans tous les cas, **LA FORMATION DE CALCAIRE EST LA CAUSE DE DYSFONCTIONNEMENTS ET DE PANNES POSSIBLES DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR QUI NE SONT PAS IMPUTABLES AU FABRICANT DU FOUR.** C'est la raison pour laquelle il est dans l'intérêt de l'utilisateur d'effectuer la désincrustation (détartrage) du générateur de vapeur de façon périodique, au moins une fois par mois.

Pour plus de commodité, cette opération peut être faite à la fin de la journée de travail du four (Fig.44) :

- éteindre le four, couper l'alimentation électrique et le laisser refroidir complètement ;

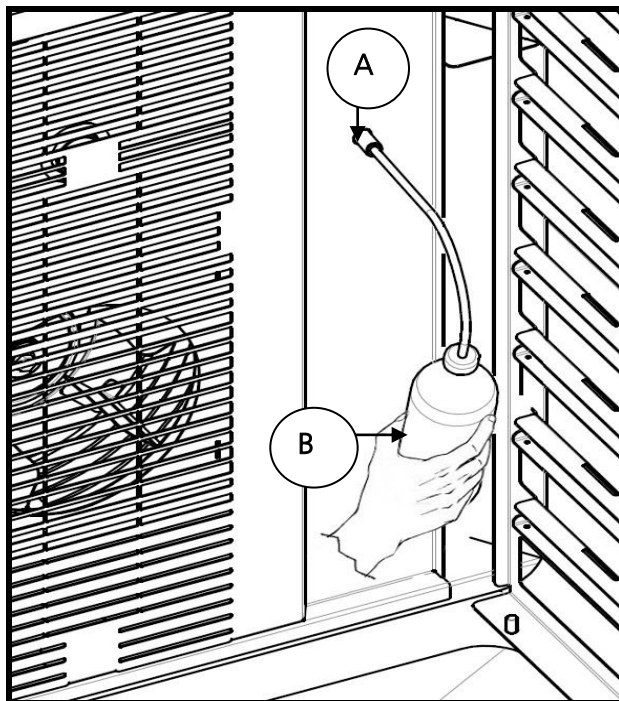


Fig. 44

- Après avoir rempli la bouteille « B » (fournie) avec le liquide désincrustant, introduire la canule (sans le terminal pour la « pulvérisation ») dans le trou « A » prévu à cet effet et situé sur le carter d'air ;
- Presser plusieurs fois la bouteille avec la main pour introduire le liquide désincrustant dans le trou : la quantité (500 ml = 0,5 litre) contenue dans la bouteille complètement remplie est suffisante ;
- Laisser agir le liquide désincrustant pendant au moins 8-9 heures (par exemple, la nuit) ;
- Une fois le temps nécessaire écoulé, réactiver l'alimentation électrique du four.

Une procédure automatique videra le générateur de vapeur du liquide désincrustant et fera commencer un cycle de lavage d'environ 5 minutes.

Une fois que cette procédure est achevée, le four est prêt à être réutilisé.

Important *Le vinaigre à usage alimentaire est le liquide détartrant idéal : il ne corrode pas l'acier inoxydable, il exerce une action anticalcaire efficace et il est compatible avec les usages alimentaires.*

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 enlevés, 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 8.1).

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 de retirer d'éventuels résidus de sel qui, si présents sur les surfaces en acier, cause de la corrosion.

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.





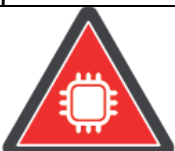
4. Pannes possibles

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
Cycle de vapeur activé : il n'y a pas de production de 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
	Thermostat de sécurité du générateur de vapeur activé	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


Elles identifient les causes qui inhibent le fonctionnement du four








	Type d'alarme	Cause alarme	Effet	Action corrective
E01	 <p>Sonde de température non détectée Impossible de démarrer la cuisson</p>	Connexion sonde chambre cuisson-fiche électronique/microprocesseur interrompu.	Impossible de démarrer la cuisson	S'adresser à un technicien qualifié
E02	 <p>Sonde au cœur non détectée Impossible de démarrer la cuisson</p>	Connexion sonde au cœur-fiche électronique/microprocesseur interrompu.	Il est impossible d'activer un cycle de cuisson dans lequel il est nécessaire de configurer le paramètre de la « température au cœur »	S'adresser à un technicien qualifié
		Sonde au cœur en forme d'épingle endommagée.		
E03	 <p>Moteurs surchauffés thermique de sécurité activée »</p>	Moteur surchauffé (on active la protection thermique du moteur).	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
E04	 <p>Température maximale du four dépassée le thermostat de sécurité s'est déclenché</p>	Thermostat de sécurité activé	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
E10	 <p>Vitre mal positionnée, déplacer la vitre vers le haut</p>	Mauvaise position de la vitre de la porte	Fonctionnement du four désactivé	Positionner la vitre en haut
E11	 <p>Vitre mal positionnée, déplacer la vitre vers le bas</p>	Mauvaise position de la vitre de la porte	Fonctionnement du four désactivé	Positionner la vitre en bas

	 Porte ouverte fermer la porte pour continuer la cuisson	Ouverture de la porte durant le cycle de cuisson	Interruption du cycle de cuisson	Fermer la porte du four
	 Porte fermée ouvrir la porte pour faire refroidir le four	Fonction « Refroidissement rapide » avec la porte fermée activée	Fonctionnement du four désactivé	Ouvrir la porte du four pour permettre le « Refroidissement rapide » de la chambre de cuisson
E05	 Surchauffe carte d'affichage au-delà de la température de 75 °C	Surchauffe supérieure à 75 °C sur la carte d'affichage	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
E06	 Surchauffe carte micro puissance principale au-delà de la température de 75 °C	Surchauffe supérieure à 75 °C sur la carte micro puissance principale	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
E07	 Surchauffe carte micro puissance auxiliaire au-delà de la température de 75 °C	Surchauffe supérieure à 75 °C sur la carte micro puissance auxiliaire	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié

6. Erreurs possibles

Elles donnent des informations concernant le fonctionnement anormal du four sans le désactiver

Type d'erreur	Cause de l'erreur	Effet	Action corrective
 Coupure de courant le four s'est éteint depuis xxhxx à yyhy	Coupure de l'alimentation électrique	La communication du type d'erreur s'affiche à l'écran. Le four continue à fonctionner	Le four recommence à fonctionner à partir du point où le cycle de cuisson a été interrompu

W01	 <p>Surchauffe carte d'affichage au-delà de la température de 60 °C</p>	Surchauffe supérieure à 60 °C sur la carte d'affichage	La communication du type d'erreur s'affiche à l'écran. Le four continue à fonctionner	S'adresser à un technicien qualifié
W02	 <p>Surchauffe carte micro puissance principale au-delà de la température de 60 °C</p>	Surchauffe supérieure à 60 °C sur la carte micro puissance principale	La communication du type d'erreur s'affiche à l'écran. Le four continue à fonctionner	S'adresser à un technicien qualifié
W03	 <p>Surchauffe carte micro puissance auxiliaire au-delà de la température de 60 °C</p>	Surchauffe supérieure à 60 °C sur la carte micro puissance auxiliaire	La communication du type d'erreur s'affiche à l'écran. Le four continue à fonctionner	S'adresser à un technicien qualifié
W06	 <p>Dysfonctionnement de l'humidification, impossible d'atteindre l'humidité souhaitée.</p>	Humidité insuffisante dans la chambre de cuisson	La communication du type d'erreur s'affiche à l'écran. Le four continue à fonctionner	S'adresser à un technicien qualifié
W07	 <p>Dysfonctionnement du sécheur impossible d'atteindre l'humidité souhaitée</p>	Humidité excessive dans la chambre de cuisson	La communication du type d'erreur s'affiche à l'écran. Le four continue à fonctionner	S'adresser à un technicien qualifié
W08	 <p>Laver le four trop de cycles de cuisson effectués sans laver le four</p>	Trop de cycles de cuisson effectués sans lavage	La communication du type d'erreur s'affiche à l'écran. Le four continue à fonctionner	Activer plusieurs cycles de lavage en mode « Intensif » (L3)
W09	 <p>Résistances défectueuses</p>	Trop de temps pour atteindre la température requise	La communication du type d'erreur s'affiche à l'écran. Le four continue à fonctionner sans chauffer la chambre de cuisson	S'adresser à un technicien qualifié

7. Assistance technique

Cet appareil a été essayé et mis au point par du personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l'usine, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute éventuelle réparation ou mise au point doit être faite avec le plus grand soin et la plus grande attention, en utilisant uniquement 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.

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.



9. Garantie conventionnelle

Le produit Chefook est conçu exclusivement pour un usage alimentaire et il est couvert d'une garantie conformément à la loi (art. 1490 et suivants C.C.) pour les Clients Professionnels, c'est-à-dire les clients qui achètent auprès du Distributeur avec numéro de TVA. Le produit 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.

Avec l'exclusion de toute garantie supplémentaire, le Vendeur s'engage à réparer, à son jugement sans appel, uniquement les pièces de ses produits qui sont abîmés par un défaut d'origine à condition que, sous peine de déchéance, le client ait dénoncé le vice dans les 12 mois à partir de l'achat et déclaré le défaut dans les 8 (huit) jours à partir de la constatation, par écrit en annexant la copie de la facture, du reçu ou du ticket fiscal prouvant l'achat.

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 non liés ou autorisés par Chefook SRL n'est pas responsable des dommages, directs ou indirects, causés par une panne du produit ou suivant l'arrêt forcé de celui-ci.

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

Les composants remplacés en garantie ont à leur tour une garantie de 6 mois à partir 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.

10 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.

11 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.

Les produits présentés dans ces manuels peuvent subir, sans aucun préavis et sans la responsabilité de la part de Chefook Srl, des modifications techniques et de design fonctionnels à leur amélioration, sans affecter les caractéristiques essentielles 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

web site: www.chefook.com