

Index

29.01.2016

- 0. Introduction
 - 0.1. Informations générales
 - 0.1.1. Opérations préalables
 - 0.1.2. Lieu d'installation
 - 0.1.3. Prédiposition à l'installation
 - 0.1.4. Branchement électrique
 - 0.1.5. Raccordement hydrique
 - 0.1.6. Raccordement de l'évacuation
 - 0.1.7. Superposition de fours ou hotte de condensation
 - 0.1.8. Données techniques
 - 0.2. Première utilisation
 - 0.3. Carte éteinte
 - 0.4. Carte allumée
 - 0.5. Accueil
 - 0.5.1. Touches
 - 0.5.2. Avertissement
- 1. 1re interface – Cuisson manuelle et création d'une recette
 - Cuisson par temps
 - Cuisson avec aiguille
 - Delta T
 - Multitimer
 - 1.1. Configuration du point de consigne de la chambre de cuisson
 - 1.2. Configuration de la minuterie
 - 1.3. Configuration de l'humidification
 - 1.4. Configuration de l'évent
 - 1.5. Configuration de la vitesse du ventilateur
 - 1.6. Configuration du préchauffage
 - 1.7. Configuration du point de consigne de l'aiguille 1 et 2
 - 1.8. Configuration du delta T
 - 1.9. Configuration du Multitimer
 - 1.10. Création d'une recette
 - 1.10.1. Créer une phase
 - 1.10.2. Éliminer une phase
 - 1.10.3. Enregistrement d'une recette
 - 1.10.3.1. Sélectionner un dossier d'enregistrement
 - 1.10.3.2. Insérer le nom
 - 1.10.3.3. Insérer une image
 - 1.10.3.4. Insérer une note
 - 1.10.3.5. Modifier une recette
 - 1.10.3.6. Enregistrer une recette
 - 1.10.4. Démarrer une recette
 - 1.10.4.1. Modifications pendant la phase de démarrage
 - 1.10.4.2. Arrêt du cycle de cuisson
- 2. 2e interface – Recettes
 - 2.1. Boulangerie
 - 2.2. Pizza
 - 2.3. Pâtisserie
 - 2.4. Entrées
 - 2.5. Produits piscicoles
 - 2.6. Viande

- 2.7. Légumes
- 2.8. Programmes de cuisson
- 2.9. Recettes préférées
 - 2.9.1. Insérer une recette sur les préférés
- 2.10. Mode recherche d'une recette
- 2.11. Démarrer une recette
- 2.12. Éliminer - Copier une recette
- 2.13. Modifier une recette
- 3. 3e Interface – Configurations
 - 3.1. USB
 - 3.1.1. Raccordement externe de la clé USB et de la sonde 2
 - 3.1.2. Mise à jour complète, apk ou firmware
 - 3.1.3. Exporter des recettes
 - 3.1.4. Importer des recettes
 - 3.2. CLOUD et WI-FI
 - 3.2.1. Connecter le four au WI-FI
 - 3.2.2. Connecter le four au CLOUD
 - 3.3. Signalisations et alarmes
 - 3.3.1. Liste des alarmes
 - 3.4. Date, heure et langue
 - 3.4.1. Changer la langue et clavier
 - 3.4.2. Changer la date, l'heure et le fuseau horaire
 - 3.5. Haccp
 - 3.6. Mode d'emploi - Consommations
 - 3.7. Corbeille
 - 3.8. Service
- 4. 4e Interface – Cycles spéciaux
 - 4.1. Régénération avec sonde au cœur
 - 4.2. Régénération par temps
 - 4.3. Cuisson différée
 - 4.3.1. Configurer la date, l'heure et choisir une recette
 - 4.4. Maintien
 - 4.4.1. Annexer le maintien à une recette
 - 4.5. MultilevelMix
 - 4.6. Cooling down
 - 4.7. Rinçage
 - 4.8. Lavage
- 5. Menu déroulant
 - 5.1. Calendrier
 - 5.2. Gestion de la lumière
 - 5.3. Réveil
 - 5.4. Mode d'emploi
 - 5.5. Informations d'utilisation
- 6. Soins et nettoyage
 - 6.1. Soins et nettoyage de la chambre
 - 6.2. Soins et nettoyage extérieur et de l'écran
 - 6.3. En cas de panne

0. Introduction

Cher Client, nous vous remercions et nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil ; nous souhaitons que cela soit le début d'une collaboration positive et durable.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation correcte, l'entretien et l'installation de l'appareil. Le but du présent manuel est de permettre au technicien installateur et, surtout, à l'utilisateur direct, de prendre toutes les mesures et précautions nécessaires pour une utilisation sûre, durable et efficace de l'appareil.

Conserver avec soin ce manuel pendant tout le cycle de vie de l'appareil, pour d'éventuelles consultations successives de la part des opérateurs dédiés à l'utilisation et des techniciens spécialisés. En cas de perte ou de détérioration, la documentation substitutive devra être demandée directement au fabricant ou au revendeur.

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes ou choses dérivant d'un usage impropre de l'appareil, de modifications ou de réparations effectuées par du personnel non autorisé, et de l'utilisation de composants de rechange non originaux ou non spécifiques pour le modèle en objet.

Cet appareil est conforme aux directives CEE en vigueur.

Lire attentivement le manuel suivant puisqu'il fournit des indications concernant l'installation, la mise en marche, la sécurité et l'utilisation de l'appareil.

Le conserver avec soin pour toute consultation ultérieure.

Toutes les opérations d'installation, de montage, d'assistance et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié et doté des qualités professionnelles nécessaires (autorisé par le fabricant ou revendeur), en respectant les normes en vigueur dans le pays d'installation et ceux concernant la sécurité des produits et du poste de travail.

Une mauvaise installation, assistance, entretien, utilisation, nettoyage et d'éventuelles altérations ou modifications peuvent être la cause de dysfonctionnements, dommages et lésions.

Le non-respect de ce qui est décrit ci-dessus peut compromettre la sûreté de l'appareil et rendre nulle la garantie.

L'appareil a été projeté pour cuisiner des aliments en milieux fermés et doit être employé uniquement pour cette fonction : tout autre emploi doit donc être évité parce qu'impropre et dangereux.

L'appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

Le four ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient supervisées ou formées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Éviter de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer que ces derniers ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent pas avec.

Il est déconseillé de positionner des sources de chaleur près de l'appareil.

Ne laisser, sous aucun prétexte, du matériel facilement inflammable près de l'appareil : il peut être la cause d'un risque d'incendie.

La température des récipients de nourriture, d'accessoires ou d'autres objets, pendant et après, la cuisson peut se révéler élevée ; faire attention lors de la manutention pour éviter le risque de brûlures. Les toucher seulement au moyen de protections contre la chaleur, comme des vêtements thermiques. Risque de brûlures !

Faire attention lors de l'ouverture de la porte du four : risque de brûlures par fuites de vapeurs à haute température. Le four est fourni d'un système de sécurité qui désactive automatiquement, lors de l'ouverture de la porte, le fonctionnement des résistances, ventilateurs et la production de la vapeur.

En cas de cuisson avec la sonde au cœur, faire particulièrement attention pendant l'extraction des plats du four : s'assurer que celle-ci soit extraite de la nourriture en cuisson et qu'il n'y ait pas d'entrave.

Ne pas introduire d'objets inflammables ni de nourriture à base d'alcool dans le four : ils peuvent être la cause de combustions spontanées et d'incendies, qui pourraient être à l'origine de phénomènes explosifs.

Éviter de saler la nourriture à l'intérieur de la chambre de cuisson du four. Si cela ne peut pas être évité, le nettoyer le plus tôt possible : cela peut causer des dommages à la chambre de cuisson.

Utiliser les doigts pour régler les options du tableau de commande, tout autre objet risque d'endommager l'appareil et annule donc la garantie.

Les parties externes du four peuvent dépasser la température de 60°C, pour éviter le risque de brûlures, il est donc conseillé de ne pas toucher les zones ni les parties marquées par le symbole à côté.



Des dommages ou ruptures des composants en verre qui constituent la porte nécessitent d'une intervention immédiate avec leur remplacement (contacter le Centre d'Assistance).

En cas d'inutilisation prolongée (par exemple, plusieurs jours) il est conseillé de fermer l'alimentation du courant et de l'eau.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes ou choses, causés par le non-respect de la susdit prescription ou dérivant de l'altération d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Cet appareil est conforme aux directives CE en vigueur.

0.1. Informations générales

0.1.1. Opérations préalables

Lors de la réception du four, s'assurer qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport et que l'emballage n'ait pas été altéré. En cas de dommages ou de parties manquantes, avertir immédiatement le transporteur et le revendeur/fabricant, en indiquant **l'Article (ART) et le numéro de série (Ser N°)** et en annexant une documentation photographique.

S'assurer que, pour atteindre le lieu de l'installation, il n'y ait pas de problèmes d'encombrement empêchant le passage à travers les portes, couloirs ou d'autres passages.

ATTENTION : pendant le transport, le four peut se renverser avec le risque de ruptures apportant des dommages à des choses et personnes. Utiliser des moyens adaptés en tenant aussi compte du poids de l'appareil. Ne traîner ni incliner le four sous aucun prétexte, mais le soulever de terre perpendiculairement au sol et le déplacer horizontalement.

0.1.2. Lieu d'installation

Il doit être installé dans des locaux fermés et bien aérés (pas en extérieurs).

La température ambiante du lieu d'installation du four doit être supérieure à +4°C.

Avant de positionner le four, vérifier les mesures d'encombrement et la position exacte des raccordements électriques, hydriques, de l'évacuation des fumées.

Il est conseillé de positionner le four sous une hotte aspirante ou de prévoir l'évacuation vers l'extérieur des fumées chaudes et odeurs qui sortent de l'évacuation de la chambre de cuisson.

Le four doit être positionné sur une surface plane pour éviter qu'il puisse glisser et se renverser.

Le site d'installation du four doit être tel à soutenir le poids de l'appareil et de la charge maximale. Il est conseillé d'utiliser les tables du fabricant afin de positionner l'appareil de façon appropriée. Pour son poids brut, se référer à la Plaque des données à l'arrière du four.

Faire attention que le positionnement permette l'ouverture complète de la porte.

Faire en sorte que la partie arrière soit facilement accessible pour permettre les raccordements électriques, hydriques et pour en permettre l'entretien.

Le four n'est pas adapté à l'encastrement et il est obligatoire de laisser un espace libre de 5 cm tout autour. Il est **déconseillé**, afin de garantir un refroidissement correct des composants, de positionner le four près de sources de chaleur, friteuses ou autres sources de liquides chauds ; si cela n'est pas possible, respecter les distances de sécurité qui sont : 50 cm latéralement, au-dessus de l'appareil et 70 cm derrière le four.

Ne positionner le four sous aucun prétexte près de matériaux ou récipients en matériau inflammable (comme les parois, meubles, murs mitoyens, bouteilles de gaz) : cela peut être la cause d'un risque d'incendie. Si cela n'est pas possible, revêtir les parties inflammables avec du matériau isolant thermique non inflammable en faisant très attention aux normes de prévention des incendies.

0.1.3. Prédiposition à l'installation

Ôter l'emballage externe (cage en bois et/ou boîte en carton) et l'éliminer conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

- **RETRAIT DE LA PELLICULE PROTECTRICE ET AUTRE**

Ôter complètement la pellicule protectrice des parois extérieures et intérieures. (voir l'image à côté)

Ôter de l'intérieur tout le matériel d'information et d'éventuels sachets en plastique.

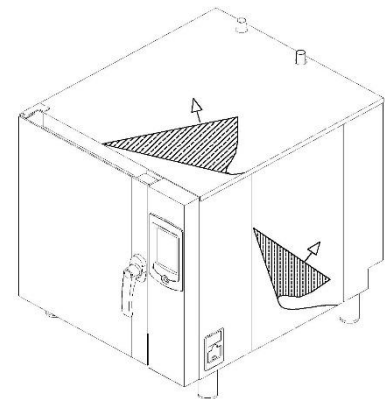
- **RÉGLAGE DES PIEDS**

Ne pas utiliser le four sans les pieds.

Les pieds réglables sont déjà vissés sous le four.

Leur non-utilisation ne permet pas le passage d'air pour le refroidissement des composants électriques et des parois extérieures du four en causant une surchauffe pouvant endommager les composants du four.

Une bonne planéité assure un bon fonctionnement ; elle s'obtient en agissant sur les pieds réglables et en la vérifiant avec un niveau à bulle d'air. Il suffit de les visser ou de les dévisser pour modifier leur réglage.



0.1.4. Branchement électrique

ATTENTION: Le raccordement au réseau électrique doit être effectué par un technicien qualifié et autorisé, conformément aux normes en vigueur, internationales, nationales et locales du pays d'installation.

Avant d'effectuer le raccordement au réseau électrique, s'assurer que la tension (....V) et la fréquence (....Hz) correspondent à ce qui est indiqué sur la Plaque des données, positionnée dans la partie arrière de l'appareil.

Le four doit être relié directement au réseau électrique et doit être pourvu, en amont, d'un interrupteur facile d'accès et installé à l'installation conformément aux normes en vigueur, internationales, nationales et locales du pays d'installation. Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts dans tous les pôles afin de garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III.

Le raccordement correct à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit pas être en aucun cas interrompu par l'interrupteur de protection.

ATTENTION : si l'appareil n'est pas pourvu d'un support avec des roues qui facilitent le déplacement, il est conseillé d'exécuter d'abord le raccordement au réseau électrique et puis le positionnement dans son point de travail, en faisant attention de ne pas endommager le câble d'alimentation pendant le déplacement.



Cela permet d'effectuer le branchement électrique en toute simplicité et en toute sécurité. Positionner le câble de sorte qu'aucun point ne dépasse de 50°C la température ambiante.

• RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

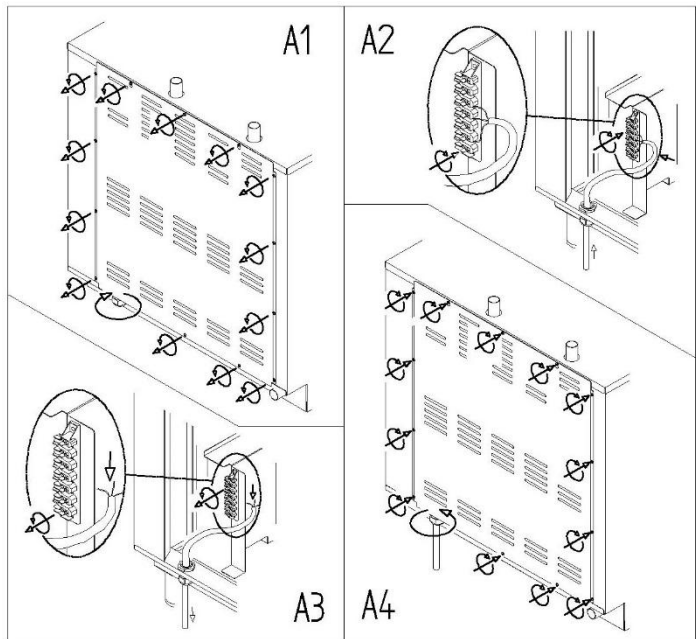
Le four doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

ATTENTION: Pendant la connexion du câble d'alimentation, prédisposer les différents conducteurs de sorte que celui de terre (jaune-vert) soit plus long de trois centimètres par rapport aux autres conducteurs.

Les appareils sont dotés d'un bornier, comme sur la figure. Pour effectuer le branchement électrique, il est nécessaire de consulter l'étiquette reportée dans le manuel et attachée dans la partie inférieure à l'arrière de l'appareil, près de la Plaque des données.

Pour relier le câble d'alimentation au bornier, procéder comme suit :

- (A1) Desserrer le bouchon du presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure à l'arrière de l'appareil en dévissant les vis.
- (A2) Faire passer le câble d'alimentation à travers le presse/passe câble.
- (A3) Relier les conducteurs du câble d'alimentation au bornier en suivant les schémas de raccordement qui se trouve sur l'étiquette située sur la paroi arrière à l'arrière de l'appareil. Effectuer seulement les raccordements indiqués en insérant ensemble le pont en cuivre et le câble électrique sous la vis, dans le sens de vissage, de sorte qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement, est indiqué quel type de câble utiliser (H07RN-F) et les sections en mm² de ses conducteurs.
- (A4) Fermer la partie inférieure à l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en fixant le bouchon du presse/passe câble.



Un raccordement erroné peut causer une surchauffe du bornier entraînant sa fusion et des risques de décharges électriques.

S'assurer que toutes les connexions électriques soient bien serrées avant de connecter le four au réseau.

- **PE = Jaune/Vert** : conducteur de protection « TERRE ».
- **N = Bleu** : conducteur de neutre
- **L1, L2, L3 = Marron, Gris, Noir** : conducteurs de phase

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse extérieure et le fil de terre du réseau. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.

• REMPLACEMENT DU CÂBLE ÉLECTRIQUE DE CONNEXION

Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé. Le câble de mise à la terre doit toujours être jaune vert.

ATTENTION: Pendant la connexion du câble d'alimentation, prédisposer les différents conducteurs de sorte que celui de terre (jaune-vert) soit plus long de trois centimètres par rapport aux autres conducteurs.

En cas de bornier avec le câble déjà préinstallé, procéder comme suit pour le remplacer :

- (A1) Desserrer le bouchon du presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure à l'arrière de l'appareil en dévissant les vis.
- (A2) Dans le bornier, desserrer les vis de blocage et ôter les conducteurs du câble d'alimentation. Ôter l'ancien câble du presse/passe câble.
- (A3) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers le presse/passe câble. Relier les conducteurs du nouveau câble au bornier en suivant les schémas de raccordement qui se trouve sur l'étiquette située sur la paroi arrière à l'arrière du four. Effectuer seulement les raccordements indiqués en insérant ensemble le pont en cuivre et le câble électrique sous la vis, dans le sens de vissage, de sorte qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Pour chaque schéma de raccordement, est indiqué sur l'étiquette quel type de câble utiliser et les sections en mm² de ses conducteurs.
- (A4) Fermer la partie inférieure à l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en fixant le bouchon du presse/passe câble.

S'assurer que toutes les connexions électriques soient bien serrées avant de connecter le four au réseau

ATTENTION : un raccordement erroné peut causer une surchauffe du bornier entraînant sa fusion et des risques de décharges électriques.

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse extérieure et le fil de terre du réseau. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.

- **RACCORDEMENT ÉQUIPOTENTIEL**

Ce raccordement doit être effectué entre les différents appareils avec la borne marquée par le symbole : (voir l'image à côté).

Cette borne permet de relier un câble de raccordement Jaune/vert ayant une section comprise entre 2.5 et 10mm².

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être opportunément vérifiée conformément à ce qui est reporté dans la réglementation en vigueur.



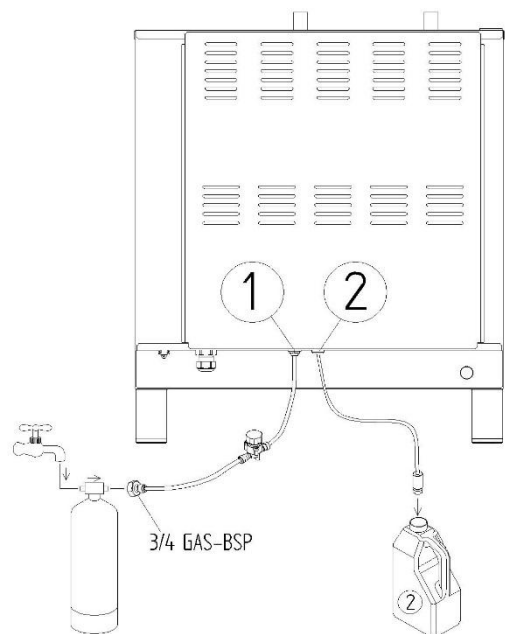
0.1.5. Raccordement hydrique

- **RACCORDEMENT HYDRIQUE ET DU LAVAGE**

Il est nécessaire d'intercaler, entre le réseau hydrique et le four, un filtre mécanique. Dans la partie arrière, le four est pourvu d'une entrée unique de G3/4" avec un tuyau pour l'entrée de l'eau pour le lavage et pour l'humidification. ATTENTION: Avant de raccorder l'appareil au réseau de distribution d'eau, faire couler de l'eau afin d'éliminer les éventuels matériaux résiduels se trouvant dans la canalisation. Pour le bon fonctionnement du système hydrique (lavage et humidification), la pression du réseau hydrique doit être comprise entre 150 kPa (1,5 bar) et 200 kPa (2 bar) avec une température maximale de 30°C. En cas de pression hydrique inférieure, il se peut que le système de lavage ne fonctionne pas correctement. Si les valeurs de pression en entrée dépassent les 200kPa (2 bar), il sera nécessaire d'installer un réducteur de pression, taré à 200kPa (2 bar).

- **TRAITEMENT DE L'EAU**

L'eau doit avoir une dureté maximum de 5 °f (pour éviter les accumulations de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson). Il est conseillé d'utiliser un appareil de déminéralisation (osmose inverse) pour éviter les dépôts de calcaire et d'autres minéraux à l'intérieur du four. Il est suggéré d'utiliser l'appareil de déminéralisation conseillé par le fabricant.



- **RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION EN DÉTERGENT**

Introduire le tuyau, muni de ses flotteurs, dans le réservoir contenant le détergent.

1=Entrée de l'eau

2=Entrée détergent LAVAGE

0.1.6. Raccordement de l'évacuation

- **EAU DE DÉCHARGE**

L'eau en sortie de l'évacuation du four peut atteindre des températures élevées (90°C). Les tuyaux utilisés pour l'évacuation de l'eau doivent être en mesure de supporter de telles températures.

Le tuyau de l'eau d'évacuation se trouve dans la partie arrière inférieure, à l'arrière du four, et doit être relié avec un tuyau rigide ou flexible, et relié à une évacuation ouverte ou avec siphon ; son diamètre ne doit pas être inférieur à celui du raccord de l'évacuation du four. Il est conseillé d'insérer un siphon opportun entre le four et le réseau d'évacuation, de façon à empêcher la sortie de vapeurs du four et l'entrée de mauvaises odeurs du réseau des eaux d'évacuation.

Éviter les étranglements sur les conduits flexibles et coudes sur les conduits rigides, tout le long de l'évacuation. Tout le long de son parcours, le tuyau doit maintenir une pente minimum de 5% pour garantir un écoulement adéquat. Les tronçons presque horizontaux ne doivent pas être plus longs qu'un mètre.

Le four doit être avoir un raccordement pour les eaux d'évacuation. Si plusieurs appareils ou équipements sont reliés à un seul tuyau, s'assurer que ses dimensions permettent un écoulement régulier et sans obstacles.

Il faut respecter les réglementations et les standards locaux.

- **ÉVACUATION DES FUMÉES**

Pendant la cuisson, on produit des fumées chaudes et autres odeurs qui sortent par l'évacuation des fumées de la chambre de cuisson. Elle se trouve en haut dans la partie arrière du four. Ne pas superposer d'objets sur l'évacuation pour ne pas entraver l'évacuation des fumées et pour ne pas causer de dommages aux objets mêmes. Il est conseillé de positionner le four sous une hotte d'aspiration ou de prévoir l'évacuation vers l'extérieur des fumées chaudes et des odeurs au moyen d'un tuyau ayant des dimensions non inférieures à l'évacuation du four. Éviter les étranglements.

0.1.7. Superposition de fours ou hotte de condensation

En cas de superposition de plusieurs appareils, il est obligatoire d'utiliser le kit approprié qui maintient la bonne distance entre eux.

0.1.8. Données techniques

- **PLAQUE DES DONNÉES** Your code/Name:

Art.: SG10TC

Model.:

Ref.: SG10TC010101PL00NESSSI

Ser. N°: 0D0400256

TYPE:

INFORMATIONS	IPX	kPa: 150-200	50-60 Hz	RoHS MADE IN ITALY	EAC	CE	9000000057241
	16,1 kW	380-415V 3N~ 380-415V 2N~ 220-240V 3~					
POIDS	KG: 131		Ord: 16/03				
PUISSANCE ABSORBÉE	ALIMENTATION			FRÉQUENCE ALIMENTATION			

Art. :	Modèle selon la classification du client.
Réf. :	Modèle selon la classification interne du fabricant.
N° de série :	Numéro d'identification, différent pour chaque produit
TYPE :	Identifie le code de certification
Informations :	IPX niveau de protection contre les éclaboussures d'eau/kPa. Pression de l'eau en entrée/année de production du four.
Puissance absorbée :	Puissance nominale de l'appareil kW.
Alimentation :	TYPE DE CONNEXION SUR LE BORNIER : tension appliquée à l'appareil en V, nombre de phases et neutre (3N = 3 phases plus neutre).
Fréquence alimentation :	fréquence de l'appareil en Hz.
Poids :	Poids en kg de l'appareil.

0.2. Première utilisation

Avant de mettre en marche l'appareil, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires au contrôle de la conformité des installations et de l'installation de l'appareil aux normes de loi et aux indications techniques et de sécurité présentes dans ce manuel.

À l'intérieur, il ne doit pas y avoir de sachets en plastique, modes d'emploi, pellicules en plastique ou autres.

S'assurer que les structures porte-plats à l'intérieur de la chambre de cuisson soient bien bloquées aux parois. Sinon les plats contenant de la nourriture ou des liquides chauds pourraient tomber en causant des risques de brûlures.

Tous les emballages doivent être complètement enlevés, y compris la pellicule protectrice appliquée sur les parois du four.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et sans obstructions.

Les pièces du four, éventuellement démontées pour effectuer l'installation, doivent être remontées.

Il est conseillé de le relier au WIFI et de se connecter au CLOUD pour installer la dernière mise à jour disponible. En alternative, visiter le site et télécharger la mise à jour à l'aide d'une clé USB.

- **ESSAI**

L'essai du four s'effectue en complétant un cycle de cuisson étalon, qui permet de vérifier le bon fonctionnement du four et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Allumer le four et configurer un cycle de cuisson avec température à 150° C, un temps à 10 min. et humidité moyenne.

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante :

- La lumière dans la chambre de cuisson s'allume.
- Le four s'arrête (chauffage, humidification, moteurs/ventilateurs) si la porte est ouverte et recommence à fonctionner lorsque la porte est refermée.
- Le thermostat de réglage de la température de cuisson intervient lors de la réalisation de la température configurée et les éléments chauffants s'éteignent.
- Les moteurs des ventilateurs effectuent l'inversion automatique du sens de rotation ; l'inversion se produit toutes les 2 minutes. L'humidification est temporairement interrompue pendant les 20 secondes d'arrêt du moteur.
- Les ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.
- Vérifier la sortie d'eau en direction des ventilateurs par les tuyaux d'introduction d'humidité dans la chambre de cuisson.



- **PREMIER NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON DU FOUR**

Chauffer le four à vide à 200°C (392°F) pendant environ 30 minutes, afin d'éliminer d'éventuelles odeurs de l'isolant thermique.

Nettoyer les parois de la chambre de cuisson avec de l'eau chaude et du savon, puis rincer ; ne jamais utiliser de produits agressifs ni d'acides, et se servir d'éponges qui n'abîment pas les surfaces en acier de l'appareil.

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut couper l'alimentation électrique de l'appareil et attendre jusqu'au refroidissement complet ou bien démarrer un cycle de lavage.

Dans la chambre de cuisson, il ne doit pas y avoir de résidus de solvants ou détergents. Il faut les retirer en rinçant à fond avec un chiffon humide en utilisant des protections adéquates pour les yeux, la bouche et les mains. Risques de corrosion possibles.

0.3. Carte éteinte

Lorsque l'appareil est alimenté électriquement et que la carte est sur « OFF », l'écran sera éteint avec une LED rouge allumée.


0.4. Carte allumée


Presser pendant au moins 10 secondes la touche avec la LED rouge pour allumer votre four. Attendre le démarrage du dispositif, au terme duquel votre four sera prêt à l'emploi. Lors du premier allumage, il est conseillé d'effectuer toutes les opérations reportées dans le paragraphe « Première utilisation » (paragraphe 0.2.). La pression pendant deux secondes de la touche extérieure avec la LED rouge permet de mettre la carte sur « OFF ».

0.5. Accueil

Sur la page-écran d'accueil, il y a quatre interfaces qui vous mèneront à des parcours différents :

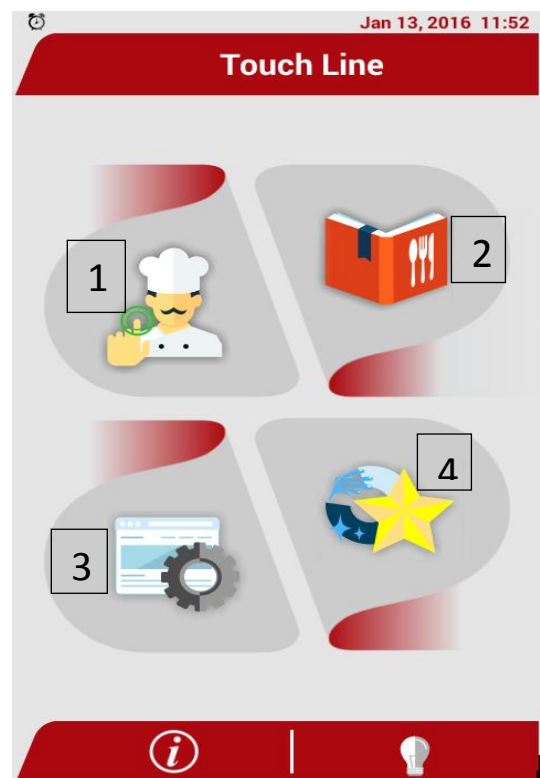
- 1- Menu « Cuisson manuelle »
- 2- Menu « Recettes »
- 3- Menu « Configurations »
- 4- Menu « Cycles spéciaux »


Presser l'icône  pour visualiser les informations de système du four.

Presser l'icône  pour allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson.







En haut à droite, il y a les informations relatives à la date et l'heure (voir le paragraphe 3.4. Date, heure et langue).

En haut à gauche, il y a une barre d'état reportant les processus actifs dans le four (Avertissements).













Sur n'importe quelle page-écran, presser  pour revenir à l'accueil.

0.5.1. Touches

	Cuisson manuelle - Bouton pour accéder à la cuisson manuelle ou créer une recette à plusieurs phases.
	Recettes - Bouton pour accéder aux recettes, où se trouvent toutes les recettes mémorisées.
	Configurations - Bouton pour accéder aux configurations du four.
	Cycles spéciaux - Bouton pour accéder aux huit cycles spéciaux du four.
	Lumière - Bouton pour allumer et éteindre la lumière de la chambre de cuisson du four.
	Info - Bouton qui permet de visualiser les informations sur le four.

0.5.2. Avertissements

	Alarme - Alarme en cours. Accéder à la section alarmes  du menu « Configurations » pour visualiser le type d'alarme actif.
	Erreur - le dispositif ne communique pas correctement, attendre 10 secondes et, si l'erreur persiste, éteindre et rallumer le dispositif.
	Réveil - Réveil actif sur le dispositif.
	CLOUD – dispositif connecté au CLOUD.
	CLOUD – erreur de connexion au CLOUD.
	État de la porte - indique lorsque la porte du four est ouverte.
	WI-FI - connecté au système WI-FI
	Cuisson différée - Cuisson avec départ retardé actif.
	USB - apparaît lorsque la clé USB est insérée dans le dispositif



1. 1re interface – Cuisson manuelle et création d'une recette

Sur cette page-écran, il est possible de configurer une cuisson manuelle ou de créer une recette avec un maximum de 10 phases. Il y a quatre modes de cuisson :

- **CUISSON PAR TEMPS**



Avec cette typologie, on peut configurer des cuissons ayant une durée bien précise ou un temps infini, on peut régler : la température dans la chambre de cuisson, l'humidité, l'état des conduits de sortie des fumées, la vitesse des ventilateurs et le préchauffage. La cuisson par temps interdit le réglage de la température des sondes au cœur.

- **CUISSON AVEC AIGUILLE**



Avec cette typologie, on peut configurer des cuissons en utilisant la précision des deux sondes au cœur. Outre la température au cœur, on peut régler : la température dans la chambre de cuisson, l'humidité, l'état des conduits de sortie des fumées, la vitesse des ventilateurs et le préchauffage. La cuisson avec aiguille interdit le réglage du temps.

- **DELTA T**

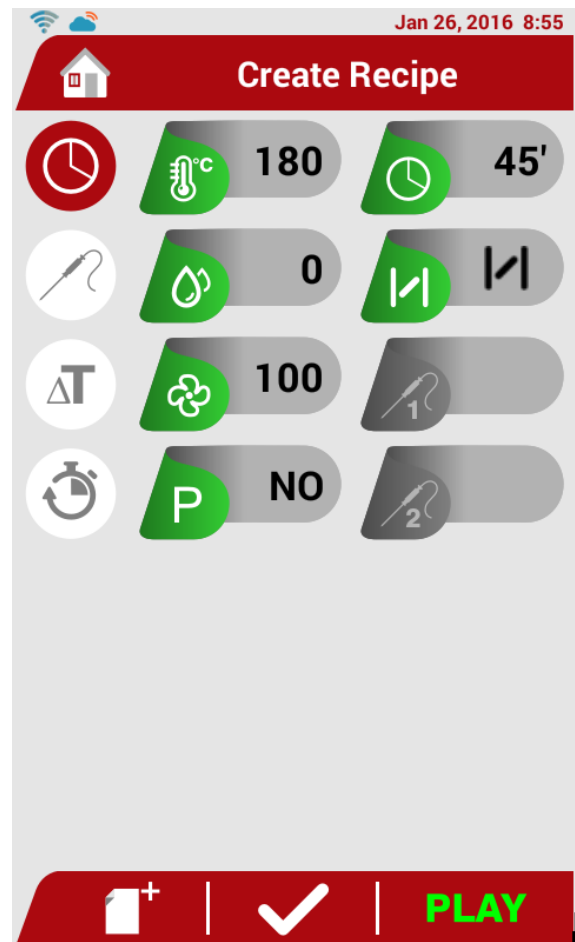


Avec cette typologie, on peut configurer des cuissons en utilisant la précision d'une sonde au cœur. Outre la température au cœur, on peut régler : le delta de température que l'on veut dans la chambre de cuisson, l'humidité, l'état des conduits de sortie des fumées, la vitesse des ventilateurs et le préchauffage. La cuisson avec delta T interdit le réglage du temps.







- **MULTITIMER**



Avec cette typologie, on peut associer différentes cuissons ayant une durée bien précise, on peut régler : la température dans la chambre de cuisson, l'humidité, l'état des conduits de sortie des fumées, la vitesse des ventilateurs et le préchauffage. La cuisson par temps interdit le réglage de la température des sondes au cœur et la possibilité de créer plusieurs phases.










1.1. Configuration du point de consigne de la chambre de cuisson

- Presser , l'écran affiche le point de consigne de la chambre.
- Presser  ,  ou parcourir avec  pour modifier la valeur.
- Presser  pour confirmer ou  pour sortir de la configuration sans enregistrer.







La température peut être configurée de 20 °C à 300°C (de 68°F à 572°F).

1.2. Configuration de la minuterie

- Presser , l'écran affiche la valeur par défaut.
- Presser ,  ou parcourir avec  pour modifier la valeur ou presser  pour travailler avec un temps infini.
- Presser  pour confirmer ou  pour sortir de la configuration sans enregistrer.

Le temps peut être configuré au temps infini ou de 00:01 à 16:00 hh:mm. Après la confirmation, l'écran affiche le temps en minutes. Le countdown procède de minute en minute.

1.3. Configuration de l'humidification







- Presser , l'écran affiche la valeur d'humidification configurée.
- Presser ,  ou parcourir avec  pour modifier la valeur.
- Presser  pour confirmer ou  pour sortir de la configuration sans enregistrer.




Il est possible de choisir entre 11 valeurs qui vont de 0 à 100 (vois le tableau à côté). Chaque valeur représente un pourcentage d'humidité qu'il y aura à l'intérieur de la chambre. Le point de consigne d'humidification peut se régler de cette façon :

Valeur	Pourcentage Vapeur
0	0%
10	10%
20	20%
30	30%
40	40%
50	50%
60	60%
70	70%
80	80%
90	90%
100	100%

- En configurant les valeurs de température entre 20°C et 130°C dans la chambre, il est possible d'utiliser jusqu'à 100% d'humidification.
- En configurant les valeurs de température entre 131°C et 230°C dans la chambre, il est possible d'utiliser jusqu'à 100% d'humidification.
- En configurant les valeurs de température entre 231°C et 300°C dans la chambre, il est possible d'utiliser jusqu'à 100% d'humidification.







1.4. Configuration de l'évent

- Presser , l'écran affiche la valeur du conduit de fumée.
- Presser ,  ou parcourir avec  pour modifier la valeur.
- Presser  pour confirmer ou  pour sortir de la configuration sans enregistrer.

Fermé	
Semi-ouvert	
Ouvert	

On peut choisir 3 positions du conduit de fumée (voir le tableau à côté). Par défaut, le conduit de fumée se trouve en position « fermée ».

1.5. Configuration de la vitesse du ventilateur

- Presser , l'écran affiche la valeur en pourcentage de la vitesse des ventilateurs.
- Presser ,  ou parcourir avec  pour modifier la valeur.
- Presser  pour confirmer ou  pour sortir de la configuration sans enregistrer.







On peut choisir entre 10 valeurs qui vont de 10 à 100. Chaque valeur représente un pourcentage de vitesse des ventilateurs par rapport à la vitesse maximum.

La ventilation est active pendant un cycle de cuisson. La ventilation se bloque à l'ouverture de la porte et reprend lorsque la porte se referme.

1.6. Configuration du préchauffage

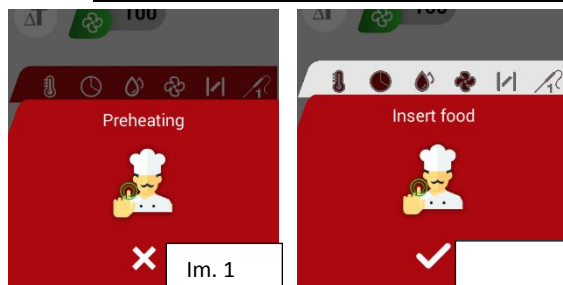
Pour annuler les effets de perte de chaleur, dus à l'ouverture de la porte pendant l'introduction de la nourriture à l'intérieur du four, un préchauffage d'au moins 30 °C supérieur à la température prévue pour la cuisson est conseillé.



Il est possible d'effectuer le préchauffage à chaque démarrage de cycle manuel ou d'un programme.

- Presser , l'écran affiche la valeur que l'on veut donner au préchauffage.
- Presser ,  ou parcourir avec  pour modifier la valeur.
- Presser  pour confirmer ou  pour sortir de la configuration sans enregistrer.
- Il est également possible d'activer le préchauffage dans la page-écran « Résumé des phases ».









TYPE DE CHARGEMENT	CHARGEMENT
Charge minimum – 1\3	Point de consigne préchauffage = point de consigne réglage + 10 % Point de consigne réglage
Charge moyenne – 2\3	Point de consigne préchauffage = point de consigne réglage + 20 % Point de consigne réglage
Pleine charge – 3\3	Point de consigne préchauffage = point de consigne réglage + 40 % Point de consigne réglage

il est possible de choisir entre 3 valeurs de préchauffage, divisées en 1\3, 2\3 et 3\3 (voir le tableau à côté). Si, par contre, on ne veut pas effectuer le préchauffage, laisser la valeur (comme déjà configurée par défaut) sur « 0 » et démarrer la cuisson. Le point de consigne de préchauffage est de toute façon limité au maximum à 300°C. Pendant le préchauffage, l'image 1 apparaîtra. À la réalisation du point de consigne de préchauffage, un son intermittent s'activera et l'image 2 apparaîtra. La température est maintenue stable jusqu'à l'ouverture de la porte ou
















en confirmant la réalisation en pressant la touche , après quoi la cuisson démarrera automatiquement. Il est possible d'annuler le préchauffage en cours en pressant  (im. 1).

1.7. Configuration du point de consigne de l'aiguille 1 et 2

- Presser  pour commencer à configurer une cuisson avec une aiguille.
- Presser  ou , l'écran affiche la température par défaut.
- Presser ,  ou parcourir avec  pour modifier la température qu'on veut atteindre à l'intérieur du produit.
- Presser  pour confirmer ou  pour sortir de la configuration sans enregistrer.

L'intervalle de variation du point de consigne aiguille va de 5°C à 100°C. Il y a une sonde aiguille fixe à l'extérieur de la chambre de cuisson et on peut en utiliser une deuxième (option) située à l'extérieur.


1.8. Configuration du delta T

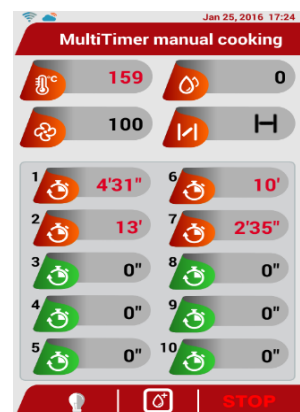
- Presser  pour commencer à configurer une cuisson avec delta T.
- Presser , l'écran affiche la température par défaut.
- Presser ,  ou parcourir avec  pour modifier la température qu'on veut atteindre à l'intérieur du produit.
- Presser  pour confirmer ou  pour sortir de la configuration sans enregistrer.
- Presser , l'écran affiche la température par défaut.
- Presser ,  ou parcourir avec  pour modifier le delta qu'on veut dans la chambre.
- Presser  pour confirmer ou  pour sortir de la configuration sans enregistrer.

L'intervalle de variation différentielle (DELTA T) est de 5°C à 90°C.

1.9. Configuration du multitimer

Pour configurer le multitimer :


- Configurer les valeurs de cuisson (température chambre, humidité, vitesse ventilateurs, conduit de fumée).
- Configurer les minuteries qu'on souhaite jusqu'à un maximum de dix.
- Presser **PLAY** pour démarrer la cuisson.
- Au terme de chaque minuterie, un signal sonore s'activera.
- Pendant la cuisson, il est possible d'ajouter plusieurs minuteries. Ce sera une cuisson avec base à temps infini.
- Pendant la cuisson, il est possible d'ajouter de l'humidité dans la chambre en pressant .





1.10. Création d'une recette

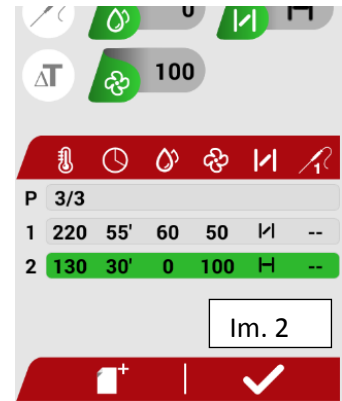
Le nombre maximum de programmes mémorisables est de 300. Le nombre maximum des phases est 10 plus la phase de préchauffage. À l'intérieur du dispositif, il y a déjà 150 recettes testées et adaptées pour le four. Toutes les recettes sont modifiables de préférence à l'utilisateur et on peut enregistrer chacune dans le dossier souhaité avec la possibilité d'insérer un nom, une image concernant le produit et une note qui va compléter la recette.

1.10.1. Créer une phase

- Depuis l'accueil, entrer dans .
- Configurer toutes les valeurs comme expliqué dans les paragraphes précédents (celle-ci sera la première phase).

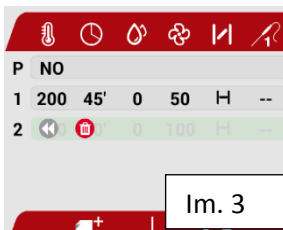


- Presser  pour ajouter une phase (Im. 1).
- La page-écran présente dans l'image 2 apparaîtra.
- À ce point, continuer avec la création d'autres phases en procédant de la même façon.
- La recette terminée, confirmer avec .
- Il est possible de modifier les phases précédentes en les touchant sur le résumé en bas et en changeant les valeurs souhaitées (la phase en vert est toujours celle sélectionnée).




1.10.2. Éliminer une phase

- Pour éliminer une phase en phase de programmation, tenir pressé pendant 5 secondes au-dessus de la phase sur la partie du résumé.
- Presser la corbeille (Im. 3).



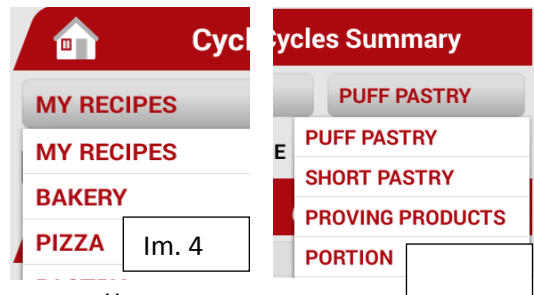
Il est possible d'éliminer les phases en partant toujours de la dernière phase créée.

1.10.3. Enregistrement d'une recette

- La recette terminée et confirmée avec , elle apparaîtra sur la page-écran de résumé des phases.
- Dans cette page-écran, on a la possibilité de sélectionner le dossier d'enregistrement, d'insérer un nom, d'insérer une image, d'écrire une note, de modifier à nouveau la recette, d'enregistrer la recette ou de la démarrer sans l'enregistrer.
- Pour démarrer une recette sans l'enregistrer, presser directement **PLAY**.

1.10.3.1. Sélectionner un dossier d'enregistrement


- Si on veut enregistrer la recette, indiquer le dossier de destination.
- Le premier choix concerne la macro catégorie qu'on veut associer (Im. 4).
- Le deuxième choix concerne la macro catégorie qu'on veut associer (im. 5).
- Si aucun dossier de destination n'est sélectionné la recette sera directement enregistrée dans le dossier « mes recettes ».



1.10.3.2. Insérer le nom



- Pour insérer un nom à une recette ou modifier l'actuel, presser sur « my first recipe ».
- Le clavier apparaîtra.
- Écrire ou modifier le nom en utilisant le clavier.
- Confirmer avec la touche « fin ».

1.10.3.3. Insérer une image


- Pour insérer une image, après avoir relié la clé USB dans l'espace prévu à cet effet, presser  et sélectionner l'image qu'on a à l'intérieur de la clé USB.
- La découper et enregistrer le processus.




1.10.3.4. Insérer une note

- Pour insérer une note, presser  .
- Une fenêtre apparaîtra avec le clavier.
- Écrire la note qu'on décide d'associer à la recette et confirmer avec .

1.10.3.5. Modifier une recette

- Pour modifier à nouveau une recette, presser .
- Modifier les valeurs et les phases à votre gré.

1.10.3.6. Enregistrer une recette

- Après avoir contrôlé le résumé des phases, presser  pour enregistrer la recette.



1.10.4. Démarrer une recette

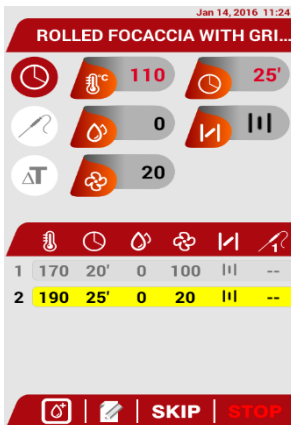
- Pour démarrer une recette, presser **PLAY**.
- S'assurer de l'avoir enregistrée avant de la démarrer.

1.10.4.1. Modifications pendant la phase de démarrage

Pendant la phase de démarrage, on pourra :



- Modifier toutes les valeurs de la phase en cours ou des phases suivantes. Les valeurs qui sont changées pendant la phase de démarrage ne sont pas enregistrées, ce sont des modifications temporaires.

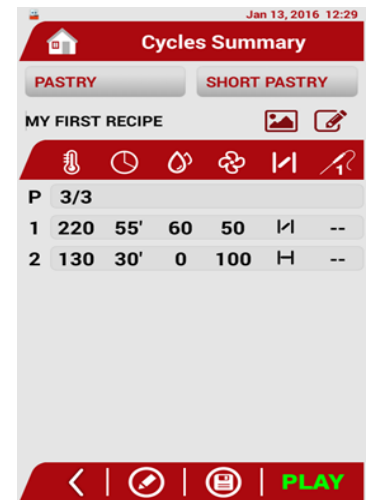
- Ajouter de l'humidité dans la chambre manuellement en pressant .
- Lire la note écrite pour la recette en cours en pressant .
- Passer à la phase suivante avant la fin de la phase en cours en pressant



SKIP

1.10.5. Arrêt du cycle cuisson

- Pour arrêter la cuisson avant la fin des minutes configurées, presser **STOP**.
- La cuisson stoppée ou terminée, on pourra revenir à l'accueil en pressant  ou prolonger la dernière phase avec les mêmes valeurs, avec la possibilité d'augmenter le temps, en pressant .
- Au terme du cycle de cuisson, le four émettra un signal sonore pendant 5 secondes.
- À la fin de chaque cuisson, il y aura le compteur de hh:mm qui indiquera la durée totale de la cuisson.





2. 2e interface – Recettes



Nous avons projeté une série de systèmes de transformation de l'aliment pour poursuivre l'objectif de la précision et de la fiabilité de la cohérence technique.

Notre technologie est l'expression d'un choix technique, culinaire, instrumental et méthodologique calibré et mesuré.

Dans cette page-écran, il est possible de choisir une des 150 recettes pré-configurées et enregistrées par vous. Il y a huit catégories différentes qui contiennent à leur tour d'autres sous-catégories. Les huit catégories sont : Boulangerie, Pizza, Pâtisserie, Entrées, Produits piscicoles, Viande, Légumes et Programmes de cuisson.

Dans cette page-écran, il est également possible d'entrer dans le mode Recettes préférées et dans le mode Recherche.

2.1. Boulangerie



Dans cette catégorie, nous trouvons tous les produits concernant la boulangerie. Nous avons pensé à diviser les macros catégories selon la grandeur du produit, en les regroupant en quatre micros catégories :

- Pain grand
- Pain moyen
- Pain portion
- Sans gluten

2.2. Pizza



Dans cette catégorie, nous trouvons des produits comme la pizza et la fougasse. Nous avons pensé à diviser les macros catégories selon la typologie du produit, en les regroupant en quatre micros catégories :

- Pizza
- Fougasse
- Portions individuelles
- Sans gluten

2.3. Pâtisserie



Dans cette catégorie, nous trouvons tous les produits concernant la pâtisserie. Nous avons pensé à diviser les macros catégories selon la grandeur du produit, en les regroupant en cinq micros catégories :

- Pâte feuilletée
- Pâte brisée
- Produits au levain
- Portions individuelles
- Sans gluten



2.4. Entrées

Dans cette catégorie, nous trouvons toutes les préparations concernant les entrées. Nous avons pensé à diviser les macros catégories selon le mode de préparation, en les regroupant en deux micros catégories :

- Vapeur
- Gratinés



2.5. Produits piscicoles

Dans cette catégorie, nous trouvons toutes les préparations concernant les produits piscicoles. Nous avons pensé à diviser les macros catégories selon la taille, en les regroupant en quatre micros catégories :

- Poissons entiers
- Poisson portion
- Crustacés
- Mollusques



2.6. Viande

Dans cette catégorie, nous trouvons toutes les préparations concernant la viande. Nous avons pensé à diviser les macros catégories selon la provenance, en les regroupant en six micros catégories :

- Poulet
- Dinde
- Porc
- Bovin
- Dérivés
- Volatiles - Gibier



2.7. Légumes

Dans cette catégorie, nous trouvons toutes les préparations concernant les légumes. Nous avons pensé à diviser les macros catégories selon le type de cuisson, en les regroupant en quatre micros catégories :

- Vapeur
- Gratinés
- Produits semi-finis
- Cuits au four



2.8. Programmes de cuisson

Dans ces catégories, nous trouvons un dossier où seront enregistrées toutes les nouvelles recettes créées par l'utilisateur (touche Personnel) et un dossier où seront enregistrés les menus du jour, en associant grâce au MultilevelMix, plusieurs recettes à préparer en même temps (touche MultilevelMix).

2.9. Recettes préférées




Dans cette section, nous trouvons toutes les recettes que l'utilisateur considère comme les plus importantes et qu'il utilise le plus. On peut sélectionner jusqu'à un maximum de 20 recettes préférées.

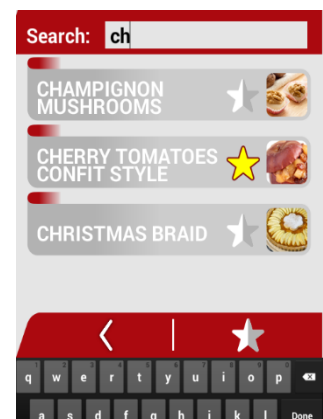
2.9.1. Insérer une recette sur les préférés

Pour insérer une recette dans le dossier des préférés, il suffit de presser l'étoile à côté du nom de la recette (Im. 1). Lorsqu'une recette appartient à la catégorie des préférés, l'étoile sera jaune, alors que si elle ne l'est pas, l'étoile sera désélectionnée, et donc grise.



2.10. Mode recherche d'une recette

Après être entré dans les recettes ou dans toutes les pages suivantes, presser  et il sera possible de chercher une recette. Taper le nom en utilisant le clavier et en partant des initiales.




2.11. Démarrer une recette

Pour démarrer une cuisson :




- Presser sur le nom de la recette
- La page avec le résumé apparaît
- Lire et presser **PLAY**.

2.12. Éliminer - Copier une recette

Pour éliminer ou copier une recette :


- Presser sur une recette pendant 5 secondes.
- Presses  pour copier la recette.
- Une nouvelle recette s'ouvrira avec le nom différent et on peut modifier l'original sans l'écraser.

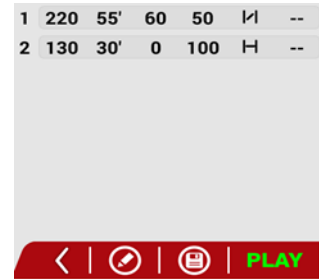


- Presser  pour éliminer la recette et confirmer avec  ou annuler avec .

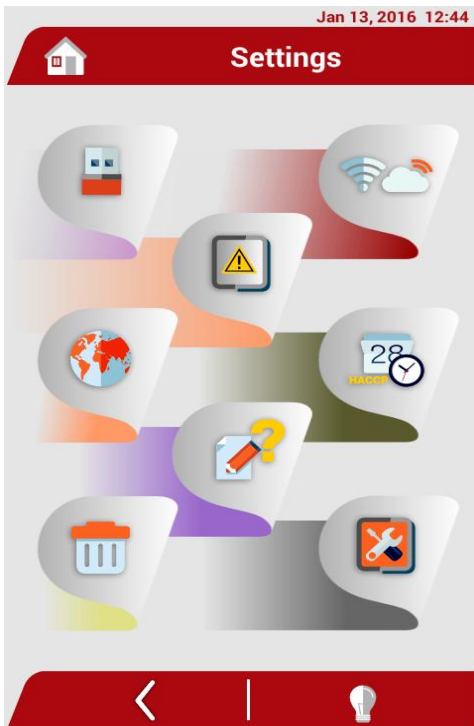
2.13. Modifier une recette

Pour modifier une recette :

- Sélectionner une recette et presser au-dessus du nom.
- Lorsque la page-écran du résumé s'ouvre, presser .
- Modifier la recette à votre gré et l'enregistrer en l'écrasant.



3. 3e Interface – Configurations



Dans cette page-écran, il est possible d'accéder à toutes les configurations du four.

Il sera possible de charger et télécharger les recettes à l'aide d'une clé USB pour ensuite les partager, télécharger des mises à jour, se connecter au WIFI et au CLOUD, avoir sous contrôle s'il y a des alarmes actives et savoir quel type de problème il y a, configurer maintenant la date et le fuseau horaire.

On peut configurer sa langue préférée en la choisissant parmi les 10 langues les plus parlées et adapter le clavier à ses propres besoins.

Télécharger le programme haccp de vos cuissons effectuées à l'aide d'une clé USB pour avoir sous contrôle toutes les procédures de la transformation de la nourriture.

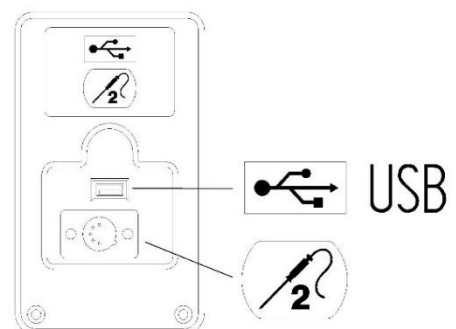
Le mode d'emploi sera toujours présent pour une consultation facile et rapide en cas de doutes et nous aurons la possibilité de restaurer les recettes précédemment ôtées des dossiers des recettes ou de les éliminer.

3.1. Usb

Dans ce dossier, nous avons la possibilité de charger ou télécharger des mises à jour, et d'importer ou d'exporter des recettes directement avec une clé USB.

3.1.1. Raccordement externe de la clé USB et de la sonde 2

Pour relier la clé USB et la sonde 2, ouvrir la porte à l'extérieur du four (partie droite) et, dans la partie supérieure, on peut connecter la clé USB, et dans la partie inférieure la sonde 2.



3.1.2. Mise à jour complète, apk ou firmaware

Selon le type de mise à jour, procéder de la façon suivante :

- Insérer la clé USB dans l'entrée appropriée avec le fichier de la mise à jour.
- Selon le type de mise à jour, procéder en cliquant sur la rubrique.
- Presser installer et suivre les instructions.

3.1.3. Exporter des recettes

Pour exporter des recettes :

- Insérer la clé USB dans l'entrée appropriée.
- Cliquer sur la rubrique « exporter des recettes ».
- Sélectionner les recettes à exporter.

- Presser  .



3.1.4. Importer des recettes

Pour importer des recettes :

- Insérer la clé USB dans l'entrée appropriée.
- Cliquer sur la rubrique « importer des recettes ».
- Sélectionner le fichier des recettes à importer.
- Presser « ok ».

3.2. CLOUD et WI-FI



Dans ce dossier, nous avons la possibilité de connecter le dispositif au WIFI et au CLOUD, pour permettre au four d'envoyer des données au serveur et avoir la possibilité de télécharger des mises à jour en ligne. S'assurer que le point d'accès soit configuré dans une de ces méthodes de sécurité qui sont gérées par le WIFI :

- WEP 64/128
- WPA TKIP
- WPA2 AES
- WPA2 PSK
- WPA2 Mixed Mode
- EAP TLS
- PEAPv0


3.2.1. Connecter le four au WI-FI

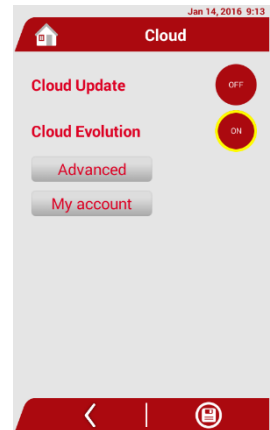
Pour connecter le four au WI-FI :

- Cliquer sur la rubrique WI-FI.
- Mettre le dispositif sur ON.
- Attendre de trouver le réseau disponible.
- Presser sur le réseau choisi et insérer le mot de passe s'il est demandé.
- Confirmer et presser « next ».
- Attendre quelques secondes que le dispositif se connecte.



3.2.2. Connecter le four au CLOUD

Pour connecter le four au CLOUD :

- Cliquer sur la rubrique CLOUD.
- Mettre « CLOUD Update » sur « ON » pour permettre au four de télécharger les mises à jour automatiquement du CLOUD.
- Mettre « CLOUD Evolution » sur « ON » pour permettre que le dispositif soit connecté au CLOUD et envoyer l'état real time du four pour pouvoir le contrôler à distance ou enregistrer les données comme haccp en temps réel.
- Presser  pour enregistrer les modifications faites.
- La touche « Advanced » sert à l'installateur pour configurer le four.
- Presser « My account » pour visualiser le compte et le mot de passe qui serviront pour accéder au service CLOUD.



3.3. Signalisations et alarmes

Dans ce dossier, nous trouvons tout l'historique des alarmes qui se sont activées, utile pour d'éventuels entretiens. On peut enregistrer la liste des alarmes sur une clé USB en pressant  ou éliminer toutes les alarmes en pressant .

3.3.1. Liste des alarmes


ALARMES	SOLUTIONS
Erreur dans la communication série	Vérifier la connexion des câbles entre la carte de l'écran et la carte puissance
Incompatibilité FW	Appeler l'assistance technique
Erreur sonde chambre	<ol style="list-style-type: none"> 1- S'assurer que la connexion de la sonde de la chambre soit correcte 2- Remplacer la sonde de la chambre
Erreur sonde aiguille	<ol style="list-style-type: none"> 1- S'assurer que la connexion de la sonde aiguille ne soit pas interrompue 2- Remplacer la sonde aiguille
Erreur de la sonde aiguille en option	<ol style="list-style-type: none"> 1- S'assurer que la connexion de la sonde aiguille ne soit pas interrompue 2- S'assurer que le connecteur soit correctement relié sur la carte puissance 3- Remplacer la sonde aiguille
Erreur sonde carte	Appeler l'assistance technique
Température en chambre maximum	Appeler l'assistance technique - La température maximale atteinte a dépassé la valeur du point de consigne consignée de façon anormale.
Protection thermique ventilateurs	Vérifier le fonctionnement correct des moto-ventilateurs
Protection thermostat de sécurité	Appeler l'assistance technique
Consommation d'énergie élevée	Appeler l'assistance technique - Vérifier la tension à l'entrée de l'appareil
Haute température carte	<ol style="list-style-type: none"> 1- S'assurer que le local soit bien aéré

3.4. Date, heure et langue

Dans ce dossier, il est possible de changer tout ce qui concerne l'heure, la date, le fuseau horaire, la langue du dispositif et le clavier d'écriture.


3.4.1. Changer la langue et clavier

Pour changer la langue :

- Cliquer sur la rubrique « langue ».
- Choisir la langue souhaitée.
- En automatique, selon la langue choisie, le clavier de saisie change aussi.
- Presser  pour enregistrer toutes les données.


3.4.2. Changer la date, l'heure et le fuseau horaire

Pour changer la date, l'heure et le fuseau horaire :

- Cliquer sur « date et heure ».
- Choisir le fuseau horaire souhaité.
- Configurer la date.
- Configurer l'heure.
- Enregistrer en pressant .

3.5. Haccp


Pour télécharger le Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Points) :

- Insérer la clé USB dans l'entrée appropriée.
- Choisir la date de début de la période qu'on veut télécharger le Haccp.
- Choisir la date de fin de la période qu'on veut télécharger le Haccp.
- Presser  pour enregistrer sur une clé USB.

Si on est connectés au CLOUD, le dispositif mémorise les données de cuisson pour une année. La première année d'utilisation écoulée, le four commencera à écraser les données, en éliminant les précédentes, mais en laissant de toute façon disponible l'historique des 365 derniers jours.

3.6. Mode d'emploi - Consommations

Pour lire le mode d'emploi, presser « Manual ». Il est possible d'agrandir la visualisation de la page en touchant la zone à agrandir avec deux doigts et en les écartant ensuite.

Il est possible de le télécharger sur une clé USB en pressant .



Pour lire la liste des consommations, presser « Power consupction ». La liste comprend les valeurs suivantes :

- Temps de ON.
- Temps de cuisson.
- Consommations des résistances.
- Consommation des moteurs.
- Consommation des lumières.
- Consommation hydrique vapeur.
- Consommation hydrique.
- Consommation de détergent.

Savoir les consommations est très utile pour avoir une idée claire de la consommation et donc le coût exact de chaque préparation et de chaque type de cuisson.

3.7. Corbeille

Dans ce dossier, il y a toutes les recettes précédemment éliminées des recettes. On peut restaurer la recette ou l'éliminer définitivement :

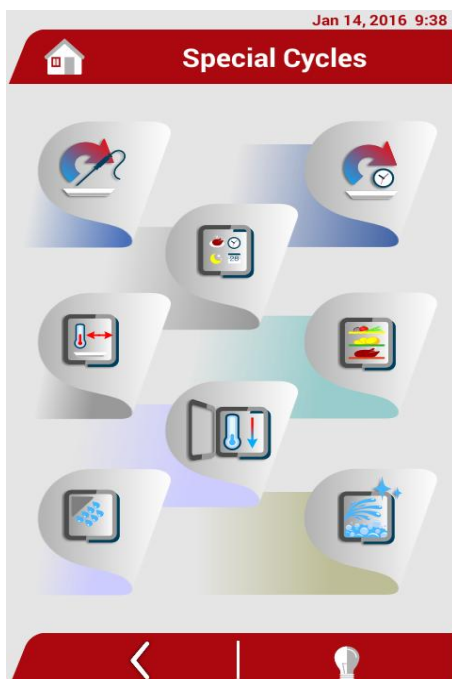
- Sélectionner les recettes qu'on souhaite éliminer définitivement.
- Presser  pour restaurer les recettes.
- Presser  pour éliminer les recettes définitivement.

3.8. Service

Ce dossier est protégé par un mot de passe et sert à l'installateur pour configurer le four et pour un éventuel entretien.

L'accès au service est concédé seulement au personnel autorisé.

4.4e Interface – Cycles spéciaux



Dans cette page-écran, il est possible d'accéder à tous les cycles spéciaux du four.

Huit cycles spéciaux différents ont été étudiés, qui rendent ce type de four unique. Certains cycles spéciaux ont été subdivisés en différents programmes avec des valeurs différentes pour s'adapter au mieux à chaque type de préparation.

Dans tous les cycles spéciaux avec plusieurs programmes, il est possible de savoir l'info des différents programmes en cliquant sur

la .

Outre les deux programmes de régénération, vous pouvez trouver un programme pour la cuisson avec départ différé, le maintien, le

MultilevelMix, le refroidissement rapide de la chambre, le rinçage et le lavage.

4.1. Régénération avec sonde au cœur



La régénération avec sonde au cœur sert pour tous les produits délicats qui ont besoin de la précision de la sonde aiguille pour atteindre la température adaptée pour le service. À l'intérieur de ce dossier, il y a six programmes différents de régénération, tous avec des valeurs différentes adaptées pour chaque type d'aliment. Associer à chaque préparation la régénération juste sera simple, en connaissant toutes les valeurs de chaque programme.

4.2. Régénération par temps



La régénération avec temps sert pour tous les produits qui n'ont pas besoin de la sonde aiguille ou bien si on ne peut pas l'utiliser. À l'intérieur de ce dossier, il y a six programmes différents de régénération, tous avec des valeurs différentes adaptées pour chaque type d'aliment. Associer à chaque préparation la régénération juste sera simple, en connaissant toutes les valeurs de chaque programme.







4.3. Cuisson différée



Grâce à cette application, il est possible de sélectionner une recette et décider de la faire partir dans un second temps. Utile pour des cuissons à basse température avec des temps très longs. Vous permet de configurer le démarrage à n'importe quelle heure de la journée, et à votre retour, vous trouverez le produit prêt. Outre une cuisson, on peut également faire partir un cycle de lavage.

4.3.1. Configurer la date, l'heure et choisir la recette

Pour démarrer une cuisson différée :

- Cliquer sur « Cuisson différée  » ou « lavage  ».
- Choisir la date et l'heure de départ souhaité.
- Presser **PLAY**.
- Sélectionner la recette précédemment enregistrée ou un cycle de lavage.
- Confirmer avec  ou annuler avec .
- Le programme est enregistré automatiquement après avoir confirmé.
- L'icône  apparaîtra.
- Pour annuler le départ, entrer dans « cuisson différée » et presser .

4.4. Maintien



Grâce à cette application, il est possible de choisir cinq programmes de maintien qui serviront à garder le produit chaud et prêt pour le service sans altérer les propriétés des aliments et garantir une qualité comme à peine sorti du four.

4.4.1. Annexer le maintien à une recette

Il est possible de démarrer un programme de maintien directement depuis l'interface « cycles spéciaux » ou bien, avant de démarrer une recette, il est possible d'annexer le programme de maintien. Il est également possible de l'annexer à une cuisson en cours.

Pour associer le maintien à une recette :

- Entrer dans « résumé des phases ».
- Presser « H ».
- Choisir un des cinq programmes de maintien.
- La recette terminée, le maintien sélectionné démarrera en automatique.
- Pour l'éliminer, voir « 1.10.2. Élimination d'une phase ».
- Si la dernière phase est à temps infini, le maintien ne démarre pas.
- Il est possible d'enregistrer une recette avec le programme configuré. Pour enregistrer, regarder « 1.8.3. Enregistrement d'une recette ».
- Il est possible d'insérer le maintien à une cuisson déjà commencée.


P	3/3	H	65°C\180M
1	230 --	0	100 30
2	210 --	0	100 40
3	190 --	20	100 H 55

4.5. MultilevelMix



Grâce à cette application, il est possible d'associer plusieurs recettes compatibles à cuisiner ensemble, pour créer le menu du jour. Il est possible l'enregistrer l'accouplement pour toujours avoir et partager le menu journalier.

Pour relier plusieurs recettes :



- Entrer dans MultilevelMix.
- Choisir un espace libre, choisir une recette.
- La première recette servira de base de cuisson et pour la sélection des prochaines.
- Procéder à la sélection d'autres recettes compatibles avec la première choisie. (Le four les détermine automatiquement)
- Pour éliminer une recette, presser pendant cinq secondes sur la recette.
- Presser .

4.6. Cooling down



Ce programme sert à réduire automatiquement la température du four en très peu de temps.

Pour démarrer le cooling down :

- Presser .
- Sélectionner la température qu'on veut atteindre dans la chambre.
- Confirmer avec .
- Ouvrir la porte.

Pendant la phase de ON, il est possible de modifier la température de réalisation. Le four actionnera automatiquement les ventilateurs et commencera à baisser la température dans la chambre de cuisson. Au terme de l'opération, le four émettra un signal sonore.

4.7. Rinçage



Grâce à cette application, il est possible de démarrer un des trois programmes de rinçage. Cela sert à rincer rapidement la chambre de cuisson pour passer d'une cuisson à l'autre sans que des résidus de la préparation précédente finissent sur le produit qui va être enfourné. Selon le programme que l'on choisit (soft, medium, hard) la durée qui sera visualisée sur l'info change. Pendant l'activation du programme, seule de l'eau sera introduite dans la chambre.

4.8. Lavage



Le fonctionnement du système de lavage est totalement automatique : il suffit de sélectionner le programme souhaité en le choisissant entre le soft, le medium et le hard. Outre les trois programmes de lavage, on trouve le programme « recharger le détergent » qui doit être exécuté dans les cas suivants :

- Lors du premier démarrage, après l'installation.
- Chaque fois que le réservoir de détergent est vide.
- Après une longue période d'inutilisation.

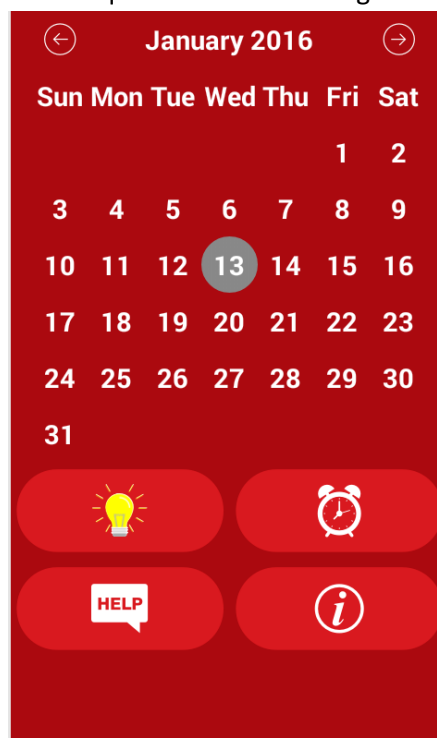
ATTENTION:

- Avant de démarrer un des quatre programmes, s'assurer qu'il n'y ait aucun produit à l'intérieur du four.
- Avant de lancer un cycle de lavage, s'assurer que l'évacuation de l'eau au fond de la chambre de cuisson, soit dégagée afin d'éviter que la chambre ne soit inondée.
- Ne jamais ouvrir la porte de la chambre de cuisson pendant le processus de lavage: des écoulements de substances chimiques utilisées pour le nettoyage, ou des émanations chaudes, peuvent être corrosifs ou causer des brûlures.
- À la fin de chaque lavage, contrôler que, dans la chambre de cuisson, ne se trouvent pas de résidus de détergent. Retirer les résidus éventuels et rincer manuellement la chambre de cuisson.
- Il est recommandé d'utiliser du détergent approuvé par l'entreprise productrice.
- Utiliser un détergent non adéquat pourrait causer des dégâts dans le système de lavage et à l'intégrité de la chambre de cuisson, et invalider la garantie du produit.

Pour un parfait fonctionnement du système de lavage, le four s'assure qu'avant le démarrage d'un programme de nettoyage la température de la chambre de cuisson soit inférieure à 100°C. En cas de températures supérieures, le programme de refroidissement partira automatiquement, une fois que la température adaptée sera atteinte, le lavage partira automatiquement.

5. Menu déroulant

Pour accéder au menu déroulant, traîner le doigt sur l'écran vers le fond de l'écran et le menu déroulant apparaîtra. Il est possible d'accéder à ce menu depuis n'importe quelle page-écran. Grâce à l'accès rapide, il sera toujours possible d'avoir le calendrier à disposition, d'allumer ou d'éteindre la lumière, de configurer un



réveil, de lire le mode d'emploi ou toutes les infos concernant le four.

5.1. Calendrier

Grâce au calendrier, il sera toujours possible d'avoir sous contrôle toute la semaine pour organiser au mieux le travail journalier et mensuel.





5.2. Gestion de la lumière


En ayant ce menu à disposition, il sera possible d'avoir la gestion de la lumière sous contrôle à tout moment et dans n'importe quelle page-écran disponible.

5.3. Réveil

Avec cette application, il sera possible de configurer un réveil pour ne pas oublier de rendez-vous important.

Pour activer un réveil :

- Presser .
- Choisir l'heure d'activation du réveil.
- Appuyer sur .
- Presser  pour confirmer.
- Presser  pour supprimer le réveil.

L'activation du réveil activera l'avertisseur sonore et continuera à sonner tant qu'on ne pressera pas .

5.4. Mode d'emploi

En cas de doute, il y aura la possibilité de consulter rapidement le mode d'emploi pour continuer à travailler sans problèmes.

5.5. Informations d'utilisation

En ayant toutes les Infos sous contrôle, on pourra tenir sous contrôle tous les états des relais. On pourra en outre visualiser toutes les infos concernant le four, comme par exemple les températures qu'on trouve à l'intérieur de la chambre ou celles des sondes.

6. Soins et nettoyage

L'utilisateur n'est tenu qu'à l'entretien courant. Pour l'entretien extraordinaire, on doit contacter le Centre d'Assistance en demandant l'intervention d'un technicien spécialisé et autorisé.

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut couper l'alimentation électrique de l'appareil et attendre jusqu'au refroidissement complet, sauf si on démarre un programme de lavage.

ATTENTION : l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

6.1. Soins et nettoyage de la chambre

À la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'appareil, tant pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement. Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De la même manière, pour le nettoyage de l'appareil, il ne faut pas utiliser de pailles de fer, de brosses ni de grattoirs en acier commun ; il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles. En cas d'incrustations de saleté, utiliser seulement des spatules en plastique ou une éponge imbibée de vinaigre et d'eau tiède. Si le four dispose de programmes de lavage, utiliser ceux déjà présents sur le four.

Pour le **nettoyage manuel**, suivre la procédure :

- Attendre que la chambre de cuisson soit froide.
- Enlever les parois porte-plats.
- Enlever les résidus amovibles à la main et mettre les parties extirpables dans le lave-vaisselle.
- Allumer l'appareil et configurer la température à 80°C.
- Laisser en fonction pendant 10 minutes en introduisant de la vapeur à 100%.
- Éteindre l'appareil et laisser refroidir. Il est absolument interdit de laver la chambre de cuisson à des températures supérieures à 70°C, risque de brûlures.
- Vaporiser du détergent sur toute la surface interne du four et attendre 10 minutes.
- Rincer, en ayant la perspicacité de s'assurer qu'il ne reste pas de résidus de détergent.

Le nettoyage quotidien de la garniture de la chambre cuisson du four doit être effectué avec un détergent non abrasif de façon à garantir son intégrité et sa parfaite efficacité.

S'il y a de la graisse ou des résidus alimentaires dans la chambre de cuisson, ils pourraient prendre feu pendant l'utilisation du four ; il est conseillé de les ôter rapidement.

Utiliser seulement des produits recommandés par le constructeur de l'appareil

6.2. Soins et nettoyage extérieur et de l'écran

Pour nettoyer les parties externes du four, utiliser un chiffon humide avec de l'eau tiède et des produits adaptés au nettoyage de l'acier. Ne pas utiliser de produits acides ni d'ammoniac.

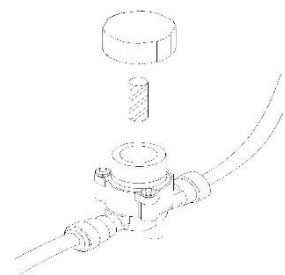
ATTENTION : l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

• NETTOYAGE DE LA PORTE ET DE LA VITRE INTÉRIEURE DE LA PORTE

Pour le nettoyage de la vitre intérieure de la porte, attendre le refroidissement complet du four. Il suffit de tourner les blocs qui bloquent la vitre intérieure. Faire donc tourner le verre. Dans cette position, avec la vitre de toute façon bloquée par les charnières, il est possible de nettoyer soigneusement toute la porte.

• NETTOYAGE DU FILTRE DE L'ENTRÉE DE L'EAU

Pour nettoyer le filtre d'entrée de l'eau, dévisser le couvercle situé sur la partie supérieure du filtre et l'ôter (dans cette opération, ôter aussi le filtre intérieur). Rincer avec soin et abondamment à l'eau. Assembler à nouveau le filtre.



• **NETTOYAGE ET SOIN DE L'ÉCRAN**

Maintenir l'écran propre quotidiennement. Le nettoyer avec du papier et un spray approprié pour la vitre. Éviter le contact avec des matériels pointus pouvant abîmer l'écran. Éviter de le nettoyer avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

6.3. En cas de panne

Il est conseillé de soumettre l'appareil à des contrôles périodiques (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé et autorisé.

Tout travail d'entretien, d'installation ou de réparation doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé en contactant le Service d'Assistance. Avant d'effectuer toute opération, il est nécessaire de désactiver l'alimentation électrique, pourvoir à la fermeture des robinets d'alimentation de l'eau et attendre le refroidissement.

Avant de déplacer l'appareil de sa position, s'assurer que les connexions électriques et hydriques (câbles électriques, tuyaux de l'alimentation de l'eau et d'évacuation) soient correctement détachés.

Si l'appareil se trouve sur un système pourvu de roues, s'assurer qu'aucun câble électrique, tuyau ou autre ne soit pas endommagés pendant son déplacement. S'assurer d'appliquer l'anti-mouvement sûr. Éviter de positionner le four près de sources de chaleur (exemple : friteuses etc.).

Après avoir effectué l'intervention et repositionné l'appareil dans sa position initiale, s'assurer que les connexions électriques et hydriques aient été effectuées aux normes.

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et fermer l'alimentation de l'eau.

Avant de téléphoner au Service d'Assistance clients, vérifier ce qui est décrit dans le tableau :

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Sur PLAY, le four ne démarre pas	Porte ouverte	Vérifier la fermeture de la porte.
	Le microcontact ne signale pas la porte fermée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
Lumière du four éteinte	Ampoule desserrée	Insérer correctement l'ampoule dans la douille.
	Ampoule brûlée	Remplacer l'ampoule (v. entretien courant).
Le four ne cuisine pas de manière uniforme	Les ventilateurs n'effectuent plus l'inversion de la marche	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
	Un des ventilateurs est arrêté	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
	Une des résistances est cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
	Joint de la porte en dehors de son logement	Repositionner correctement le joint de la porte du four dans le logement approprié.
Le four est complètement éteint	Absence de la tension de réseau	Rétablir la tension d'alimentation.
	Raccordement au réseau électrique effectué de manière non correcte	Vérifier le raccordement au réseau électrique.
	Intervention du thermostat de sécurité	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
L'eau n'est pas	Entrée de l'eau fermée	Ouvrir l'entrée de l'eau.

introduite les tuyaux de l'humidification	Raccordement au réseau hydrique non correct	Vérifier le raccordement au réseau hydrique.
	Filtres entrée eau encrassés par des impuretés	Nettoyer les filtres
Avec la porte fermée, l'eau fuit par le joint	Joint sale	Nettoyer le joint avec un chiffon humide
	Joint endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
	Problème au mécanisme de fermeture de la porte	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	Intervention du thermostat de sécurité moteur	Éteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement. Si le problème se répète, s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance). Vérifier le respect des distances de sécurité du four.
	Rupture d'un condensateur moteur	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).

Si la panne persiste, nous vous recommandons de vous adresser au revendeur ou au fabricant en demandant l'intervention du Service d'Assistance en spécifiant le problème et **l'Article (ART) et le numéro de série (Ser N°)** de l'appareil en votre possession. Ces données se trouvent sur la plaque des données à l'arrière de l'appareil.

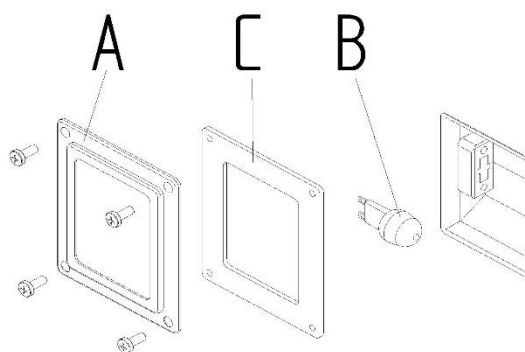
• PIÈCES DE RECHANGE

Il ne faut utiliser que des composants autorisés. Toutes les interventions doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé et autorisé. Pour demander un composant de rechange, contacter le Centre d'Assistance.

• REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

ATTENTION: Pour éviter des décharges électriques ou des dommages à la personne, se conformer scrupuleusement à la procédure suivante :

- Débrancher le raccordement électrique du four et le laisser refroidir.
- Enlever les grilles latérales qui soutiennent les plats.
- Dévisser les vis et ôter le couvercle en verre « A » en faisant attention de ne pas endommager le joint « C ». Remplacer la lampe « B » par une autre lampe ayant les mêmes caractéristiques.
- Remonter le tout et revisser les vis du couvercle « A » en verre en faisant attention au joint « C ».
- Repositionner les grilles latérales et s'assurer qu'elles soient bien fixées.



Si le couvercle en verre est cassé ou endommagé, ne pas utiliser le four tant que le couvercle n'a pas été remplacé (s'adresser au Centre d'Assistance).

Revendeur :	Installateur : N° de série : Date d'installation :
-------------	--------------------------------------------------------------

Conseils utiles pour l'installateur

- Avant de mettre en marche l'appareil, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires au contrôle de la conformité des installations et de l'installation de l'appareil aux normes de loi et aux indications techniques et de sécurité présentes dans le mode d'emploi.
- À l'intérieur, il ne doit pas y avoir de sachets en plastique, modes d'emploi, pellicules en plastique ou autres.
- S'assurer que les structures porte-plats à l'intérieur de la chambre de cuisson soient bien bloquées aux parois. Sinon les plats contenant de la nourriture ou des liquides chauds pourraient tomber en causant des risques de brûlures.
- Tous les emballages doivent être complètement enlevés, y compris la pellicule protectrice appliquée sur les parois du four.
- Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et sans obstructions.
- Les pièces du four, éventuellement démontées pour effectuer l'installation, doivent être remontées.
- Il est conseillé de relier le four au WIFI et de se connecter au CLOUD pour installer la dernière mise à jour disponible. En alternative, visiter le site et télécharger la mise à jour à l'aide d'une clé USB.
- Démarrer le four pendant au moins 10 minutes et s'assurer que la température monte, que l'humidité fonctionne, qu'on puisse changer la vitesse des ventilateurs et que l'ouverture et la fermeture des conduits fonctionnent.

ATTENTION : Effectuer un premier nettoyage de la chambre avant l'utilisation (voir le mode d'emploi).

Numéro pour l'assistance :

URL pour télécharger les mises à jour avec une clé USB :

URL pour se connecter au CLOUD :

Cher Client, nous vous remercions et nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil ; nous souhaitons que cela soit le début d'une collaboration positive et durable.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0