

EAC

CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

I	CONSEILS POUR L'UTILISATEUR	6
II	PRÉCHAUFFAGE	6
III	HUMIDIFICATEUR ET VAPEUR	6

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I	PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR À ÉCRAN TACTILE 7"/10"	8
	<u>BARRE DE TITRE</u>	8
	» ZONE TITRE	8
	» ZONE FILTRES	9
	<u>BARRE D'INFORMATION LATÉRALE</u>	10
	<u>BARRE DE COMMANDES</u>	11
	» ZONE ICÔNES D'ÉTAT	11
	» ZONE BOUTONS DE COMMANDE	12
	» ÉTEINDRE/ALLUMER L'ÉCLAIRAGE	13
	» DÉMARRAGE/INTERRUPTION D'UNE OPÉRATION	13
II	PAGE-ÉCRAN D'ACCUEIL	14
III	CUISSON DIRECTE	15
	<u>EFFECTUER UNE CUISSON DIRECTE</u>	16
	» PRÉCHAUFFAGE	16
	» TYPES DE CUISSON	17
	» MODES DE CUISSON	19
	<u>PARAMÈTRES DE CUISSON</u>	20
	» RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE CUISSON	21
	<u>PROGRAMMATION D'UNE OU PLUSIEURS MINUTERIES ET/OU DE L'ALARME SONDE À CŒUR</u>	22
IV	LIVRES DE RECETTES	26
	<u>CRÉER UN NOUVEAU LIVRE DE RECETTES</u>	27
	<u>LIVRES DE RECETTES PAR DÉFAUT</u>	28
	<u>MODIFIER OU SUPPRIMER UN LIVRE DE RECETTES</u>	29
	<u>GESTION DES RECETTES</u>	30
	<u>SÉLECTIONNER UNE RECETTE ET LANCER LA CUISSON</u>	32
	<u>UTILISATION DES FILTRES</u>	33
	<u>OPÉRATIONS DE MODIFICATION MASSIVE</u>	34
	<u>CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE</u>	36
	» CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE DEPUIS LE LIVRE DE RECETTES	36
	» ENREGISTRER UN PROGRAMME DE CUISSON DEPUIS LA PAGE-ÉCRAN DE CUISSON MANUELLE	37
	<u>MODIFIER UNE NOUVELLE RECETTE</u>	38
	» MODIFIER UNE RECETTE DIRECTEMENT À PARTIR DU LIVRE DE RECETTES	38
	» MODIFIER UNE RECETTE APRÈS LE CHARGEMENT SUR LA PAGE-ÉCRAN DE CUISSON MANUELLE	39
	» SUPPRIMER UNE RECETTE	40

» ENREGISTREMENT/CHARGEMENT DES RECETTES SUR UN PÉRIPHÉRIQUE DE STOCKAGE USB	40
<u>UTILISATION MULTI-UTILISATEURS</u>	41
» MODE SIMPLE	41
» MODE D'ORGANISATION VERTICALE	41
» MODE D'ORGANISATION HORIZONTALE	41
» CONNEXION ET DÉCONNEXION	43
<u>GALERIE D'IMAGES</u>	44
» AJOUTER DES IMAGES À PARTIR D'UN PÉRIPHÉRIQUE DE STOCKAGE USB	44
» SUPPRIMER DES IMAGES	45
V LAVAGE	46
<u>REMARQUES GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION</u>	46
<u>PAGE-ÉCRAN LAVAGE</u>	47
<u>LANCER UN LAVAGE</u>	48
<u>PROGRAMMER UN LAVAGE</u>	50
<u>DÉSACTIVER LE LAVAGE PROGRAMMÉ</u>	52
<u>CONSOMMATION DE DÉTERGENTS ET D'ADOUCISSANT</u>	53
<u>REMPLACEMENT ET REMPLISSAGE DES CONSOMMABLES, RÉINITIALISATION DES COMPTEURS</u>	55
VI CUISSON MANUELLE	57
<u>EFFECTUER UNE CUISSON MANUELLE</u>	58
» PRÉCHAUFFAGE	58
» TYPES DE CUISSON	59
<u>PARAMÈTRES DE CUISSON</u>	62
» RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE CUISSON	63
» RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE PHASES PRÉDÉFINIES	64
» AJOUTER/SUPPRIMER DES PHASES DE CUISSON	65
<u>LANCER UNE CUISSON</u>	66
<u>DÉMARRAGE PROGRAMMÉ</u>	69
VII REFROIDISSEMENT RAPIDE	70
<u>LANCER UN REFROIDISSEMENT RAPIDE</u>	71
VIII MY EXPLORA	74
<u>HISTORIQUE DES ACTIVITÉS</u>	75
<u>UTILISATION DES FILTRES DE LA PAGE-ÉCRAN HISTORIQUE DES ACTIVITÉS</u>	76
<u>DÉTAILS D'UNE ACTIVITÉ</u>	78
<u>DIAGNOSTIC</u>	79
<u>CONSOMMATION</u>	80
<u>HACCP</u>	81
<u>PARAMÈTRES</u>	83
» INSÉRER LA DATE ET L'HEURE	84
» MISE À JOUR DU LOGICIEL	85
» CONNEXION À UN RÉSEAU ET À INTERNET	87
» DÉCONNEXION D'UN RÉSEAU	89

<u>GESTION DES UTILISATEURS</u>	90
» MODIFIER LE MOT DE PASSE D'UN UTILISATEUR	91
» CRÉER LE COMPTE D'UN NOUVEL UTILISATEUR	91
» SUPPRIMER UN UTILISATEUR	92
» RÉCUPÉRER UN UTILISATEUR SUPPRIMÉ	92

PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE

I. CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

Durant la cuisson d'aliments particulièrement gras, comme les rôtis ou la volaille, placés sur les grilles, on conseille de déposer un récipient sur le fond de la chambre de cuisson afin de recueillir les gouttes de graisse.

En cas de cuisson d'aliments dans des récipients pleins à ras-bords ou remplis de liquide, il faut veiller à ce que ceux-ci ne se déversent pas durant la cuisson et leur retrait du four. Si le four est placé au-dessus d'autres appareils, tels que des étuves, des plans en acier inoxydable ou d'autres fours, il faut s'assurer que la hauteur du rayonnement ne soit pas excessive, de manière à permettre à l'utilisateur de voir l'intérieur du récipient et à éviter tout risque de brûlure.

Il faut toujours nettoyer les accessoires avant de les utiliser.

S'il faut intervenir pendant la cuisson sur le contenu des plaques et des grilles, la porte doit rester ouverte le moins de temps possible, afin d'éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse au point de compromettre la cuisson.



ATTENTION : il est conseillé d'ouvrir la porte en deux temps : pendant 4 à 5 secondes, maintenir la porte entrouverte (3-4 cm / 1,2-1,6"), puis l'ouvrir complètement. Cela permet d'éviter que la vapeur et la chaleur dans le four ne soient gênantes ou ne provoquent des brûlures.

II. PRÉCHAUFFAGE

Pour annuler les effets de la perte de chaleur, due à l'ouverture de la porte au moment de l'introduction des aliments dans le four, on recommande de préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson.

En cas de cuisson avec des récipients sous vide (par exemple des sachets sous vide), il ne faut pas préchauffer le four à une température supérieure à celle maximale recommandée, car, au-delà de cette température, le matériau du récipient commence à se détériorer.

N'utiliser que des récipients adaptés au mode de cuisson souhaité.

Un récipient inapproprié peut contaminer les aliments ou altérer la qualité du produit cuit.

III. HUMIDIFICATEUR ET VAPEUR

La présence de vapeur ou d'humidité permet de cuire plus doucement différents types d'aliments. Elle est également indiquée pour décongeler rapidement, pour réchauffer les aliments sans les sécher ou les durcir et pour dessaler naturellement les aliments salés. La combinaison de l'humidificateur avec la fonction traditionnelle permet une flexibilité d'utilisation avec un gain d'énergie et de temps, en maintenant inaltérées les qualités nutritionnelles et le goût des aliments.

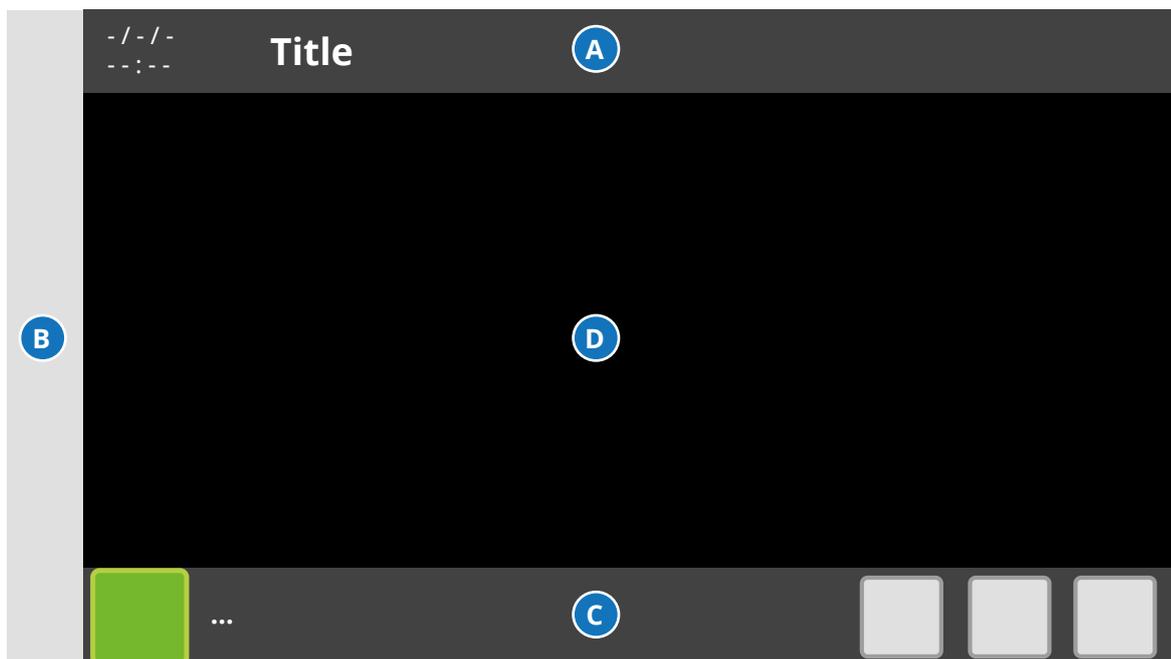
En revanche, par cuisson avec humidificateur on entend une cuisson à la vapeur sans que la chambre ne soit saturée de vapeur. Visiblement, l'état de saturation en vapeur se remarque par la présence de gouttelettes de condensation sur la vitre intérieure de la porte.

En général, la cuisson à la vapeur se produit entre 80 °C (176 °F) et 120 °C (248 °F). Il est bien entendu possible de cuire à la vapeur en dehors de cette plage de température.



ATTENTION : il est recommandé de ne pas cuisiner avec de la vapeur à une température supérieure à 140 °C (284 °F). Lorsque cette température est dépassée, l'appareil de cuisson met automatiquement en place un limiteur de sécurité pour l'apport de vapeur (voir la section « Cuisson manuelle » pour plus d'informations).

I. PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR À ÉCRAN TACTILE 7"/10"



Le panneau de commande du four est divisé en 4 sections principales :

- A** Barre de titre.
- B** Barre latérale d'informations (ou simplement barre latérale).
- C** Barre de commandes.
- D** Page-écran actuelle.

A BARRE DE TITRE

» ZONE TITRE



- a** **Sur la gauche, la barre de titre affiche toujours :**
 - Date et heure, réglables à partir des paramètres du système (voir la section « Insertion date et heure » pour plus d'informations).
 - Nom du menu ou de la page-écran active.

» ZONE FILTRES

La barre de titre varie en fonction de la page-écran dans laquelle on se trouve :



b Barre de titre pour la page-écran Livre de recettes (voir la section << Livre de recettes >> pour plus d'informations)



Catégorie :

Ce filtre permet de réduire le nombre de recettes affichées en sélectionnant les recettes appartenant à une catégorie donnée, parmi les suivantes : entrées, viandes, poissons, garnitures, desserts et produits de boulangerie. Lorsque ce filtre est enfoncé, un menu déroulant s'affiche, dans lequel chaque catégorie est accompagnée de son icône correspondante. La catégorie « all » (toutes) est utilisée pour supprimer le filtre. Lorsque le filtre est activé, la barre de titre affichera l'icône de la catégorie choisie. Sur la page-écran des livres de recettes, les catégories qui peuvent être sélectionnées sont : prédéfini, personnel, saisonnier ou ethnique.



Sélection des favoris :

Ce filtre permet de voir uniquement les livres de cuisine ou les recettes marqués comme favoris. Lorsque le filtre est activé, la couleur de l'icône des favoris devient blanche.



Historique :

Ce filtre trie les recettes par ordre chronologique d'exécution. Les recettes sont classées de la plus récente, en haut à gauche, à la moins récente, en bas à droite. Les recettes qui n'ont jamais été réalisées ne sont pas affichées. Lorsque le filtre est activé, la couleur de l'icône de l'historique devient blanche. Si on l'utilise sur la page-écran des livres de recettes, ce filtre classe les recettes par ordre de création, en plaçant les plus récentes dans le coin supérieur gauche.



Classement alphabétique :

On peut choisir de classer les livres de recettes ou les recettes de A à Z ou vice versa. L'icône du filtre change selon le type de classement sélectionné : l'ordre alphabétique croissant voit le A positionné au-dessus du Z ; pour l'ordre alphabétique décroissant, c'est l'inverse.



Champ de recherche :

Il permet de rechercher un livre de recettes ou une recette en saisissant le nom ou une partie du nom.



Bouton de connexion/déconnexion :

Il permet de s'identifier pour la gestion personnalisée des livres de recettes.



C Barre de titre pour la page-écran Historique des Activités (voir la section << Historique des Activités >> pour plus d'informations)



Sélection quotidienne :

elle permet de sélectionner les opérations et les cuissons effectuées durant la journée en cours.



Sélection hebdomadaire :

elle permet de sélectionner les opérations et les cuissons effectuées au cours des sept derniers jours.



Sélection par calendrier :

elle permet de sélectionner les opérations et les cuissons effectuées d'une certaine date à une autre, toutes deux spécifiées par un calendrier.

B BARRE D'INFORMATION LATÉRALE

Elle présente des icônes d'information et d'utilité générale. La barre d'information latérale (ou simplement la barre latérale) peut afficher les icônes suivantes :

Remarque : pour se connecter à un réseau et à Internet, consulter la section << Connexion à un réseau et à Internet >> afin d'obtenir de plus amples informations.



Appareil connecté à Internet via une connexion wifi.



Appareil connecté à Internet via un câble réseau.



Appareil connecté à un réseau wifi mais sans accès Internet disponible.



Appareil connecté à un réseau via un câble mais sans accès Internet disponible.



Connexion à un réseau indisponible.



Une mise à jour du logiciel doit être effectuée
(voir la section « Mise à jour du logiciel » pour plus d'informations).



Retour :

cette icône est également un bouton qui, s'il est enfoncé, permet de revenir à l'écran précédent.

Remarque : ce bouton n'est jamais affiché sur la page-écran d'accueil.



Mode Démo :

mode utilisé à des fins de démonstration et de formation. Si ce mode est actif, le four ne mettra pas en marche les éléments chauffants pendant la cuisson. Contacter le service clientèle pour plus d'informations.

C BARRE DE COMMANDE



a » ZONE ICÔNES D'ÉTAT

Sur la gauche, la barre de commande affiche toujours l'état du four,

indiqué par une icône et sa description. Quelle que soit la page-écran affichée, en appuyant sur l'icône d'état, on accède à la section correspondante.

L'appareil peut présenter les icônes d'état suivantes :



Stand by :

l'appareil est allumé et attend les commandes de l'utilisateur.



Cuisson :

l'appareil est en train d'effectuer une cuisson.



Démarrage programmé :

un démarrage programmé a été défini (voir la section << Démarrage programmé >> pour plus d'informations).



Lavage :

l'appareil est en train d'effectuer un lavage (voir la section << Lavage >> pour plus d'informations).



Refroidissement rapide :

l'appareil est en train d'effectuer un refroidissement rapide (voir la section << Refroidissement rapide >> pour plus d'informations).



Mise à jour :

l'appareil est en train d'effectuer une mise à jour logicielle (voir la section « Mise à jour du logiciel » pour plus d'informations).



Erreur :

une erreur ou un problème technique est survenu qui ne permet pas à l'appareil de fonctionner (voir la section « Diagnostic » pour plus d'informations).



Service :

le mode diagnostic et entretien est activé ; ce mode est réservé au personnel technique qui effectue l'entretien et les contrôles de l'appareil.

ATTENTION : si l'appareil affiche l'icône d'état « Service » en l'absence de personnel technique qualifié pour superviser les activités d'entretien et de contrôle, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur I/O (qui se trouve à proximité de la poignée, près du panneau de contrôle ou à l'arrière du four) ou l'interrupteur mural et contacter le service technique.

Attention :

une erreur ou un problème technique est survenu, qui n'entraîne pas l'arrêt de l'appareil mais peut compromettre la cuisson ; l'icône d'état d'alerte associe le signal triangulaire de danger à l'icône d'état de l'opération en cours (voir la section « Diagnostic » pour plus d'informations).



Porte ouverte :

l'appareil détecte que la porte est ouverte. Le fond de cette icône d'état affiche une couleur différente selon l'opération que l'appareil était en train d'effectuer lorsque l'ouverture de la porte a été détectée.



b » ZONE BOUTONS DE COMMANDE

Sur la droite, la barre de commande affiche différents boutons pour commander le four. L'appareil peut présenter les boutons de commande suivants :



Démarrage d'une opération (cuisson, lavage, etc.)
(voir la section « Démarrer/interrompre une opération » pour plus d'informations).



L'opération sélectionnée ne peut pas être lancée
(voir la section « Démarrer/interrompre une opération » pour plus d'informations).



Interruption d'une opération (cuisson, lavage, etc.)
(voir la section « Démarrer/interrompre une opération » pour plus d'informations).



Il n'est pas possible d'interrompre l'opération en cours
(voir la section « Démarrer/interrompre une opération » pour plus d'informations).



Confirmer la saisie ou la modification des paramètres (valeurs des paramètres de cuisson, paramètres de configuration, etc.).



Il n'est pas possible de confirmer la saisie des paramètres
(voir la section « Créer une nouvelle recette » pour plus d'informations).



Annuler la saisie ou la modification des paramètres (valeurs des paramètres de cuisson, paramètres de configuration, etc.).



Éteindre/allumer l'éclairage
(voir la section « Allumer/éteindre l'éclairage » pour plus d'informations).



Enregistrer le programme de cuisson dans le livre de recettes
(voir la section « Livre de recettes » pour plus d'informations).



Chargement de la recette sélectionnée à la page-écran de la cuisson
(voir la section « Livre de recettes » pour plus d'informations).



La recette sélectionnée à la page-écran de la cuisson ne peut pas être chargée
(voir la section « Livre de recettes » pour plus d'informations).



Supprimer un programme de cuisson ou une recette
(voir la section « Livre de recettes » pour plus d'informations).



Accès à la page-écran Multi-minuterie
(voir la section « Multi-minuterie » pour plus d'informations).



Démarrage de l'humidificateur pendant la cuisson
(voir la section « Lancer une cuisson » pour plus d'informations).



Accès à la page-écran HACCP
(voir la section « HACCP » pour plus d'informations).



Créer une nouvelle recette
(voir la section « Livre de recettes » pour plus d'informations).



Chargement des données depuis un périphérique de stockage USB (par exemple une clé USB), ce bouton est visible sur différentes pages-écrans : livre de recettes, HACCP, galerie, etc.



Accès à la page-écran Galerie
(voir la section « Livre de recettes » pour plus d'informations).



Modification d'une recette existante
(voir la section « Livre de recettes » pour plus d'informations).



Accès à la page-écran Lavage programmé
(voir la section « Lavage » pour plus d'informations).



Accès à la page-écran Cuisson manuelle
(voir la section « Multi-minuterie » pour plus d'informations).



Accès à la page-écran Service, réservée au personnel technique
(voir la section « Diagnostic » pour plus d'informations).



Connexion à un réseau wifi ou via LAN
(voir la section « Connexion à un réseau et à Internet » pour plus d'informations).



Déconnexion d'un réseau wifi ou LAN
(voir la section « Connexion à un réseau et à Internet » pour plus d'informations).



Accès à la page-écran de modification du livre de recettes
(voir la section « Modifier ou supprimer un livre de recettes » pour plus d'informations).



Bouton de sélection multiple
(voir la section « Opérations de modification massive » pour plus d'informations).



Déplacer une sélection
(voir la section « Opérations de modification massive » pour plus d'informations).



Copier une sélection
(voir la section « Opérations de modification massive » pour plus d'informations).

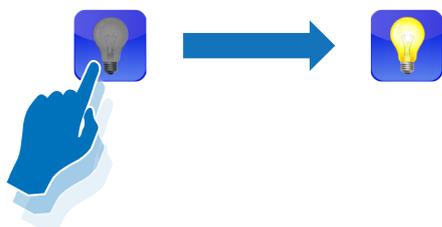


Configuration des autorisations d'accès au livre de recettes
(voir la section « Utilisation multi-utilisateurs » pour plus d'informations).



Accès à la liste des utilisateurs supprimés
(voir la section « Gestion des utilisateurs » pour plus d'informations).

» ÉTEINDRE/ALLUMER L'ÉCLAIRAGE

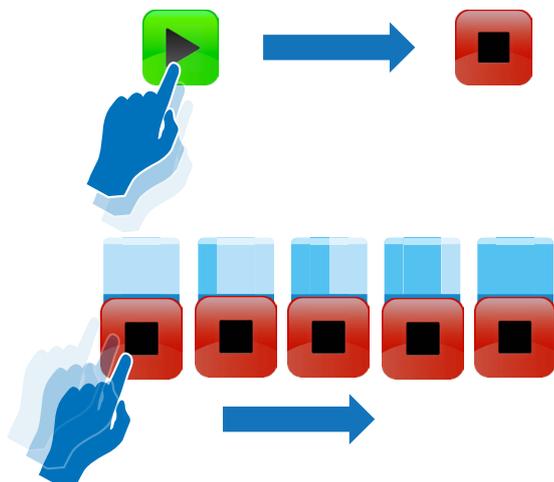


Le bouton « Allumer/éteindre l'éclairage » est utilisé pour allumer et éteindre les lampes. Si les lampes sont allumées, le fond est jaune, sinon le fond est gris clair. Dans le cas contraire, l'ampoule reproduite sur le bouton est éteinte.



ATTENTION : pendant le lavage l'appareil éteindra automatiquement ces lampes au début du programme de lavage. Ne pas allumer l'éclairage pendant le lavage, sauf en cas de nécessité absolue.

» DÉMARRAGE/INTERRUPTION D'UNE OPÉRATION



Les opérations de cuisson, de lavage et de refroidissement rapide peuvent être lancées à l'aide du bouton « Démarrer ». Une fois qu'une opération est lancée, le bouton « Démarrer » est remplacé par le bouton « Arrêter ».

L'appareil est équipé d'un système contre les arrêts accidentels ; aussi, pour interrompre une opération, il faut maintenir enfoncé le bouton « Stop » jusqu'à ce que la barre ci-dessus soit complètement pleine.

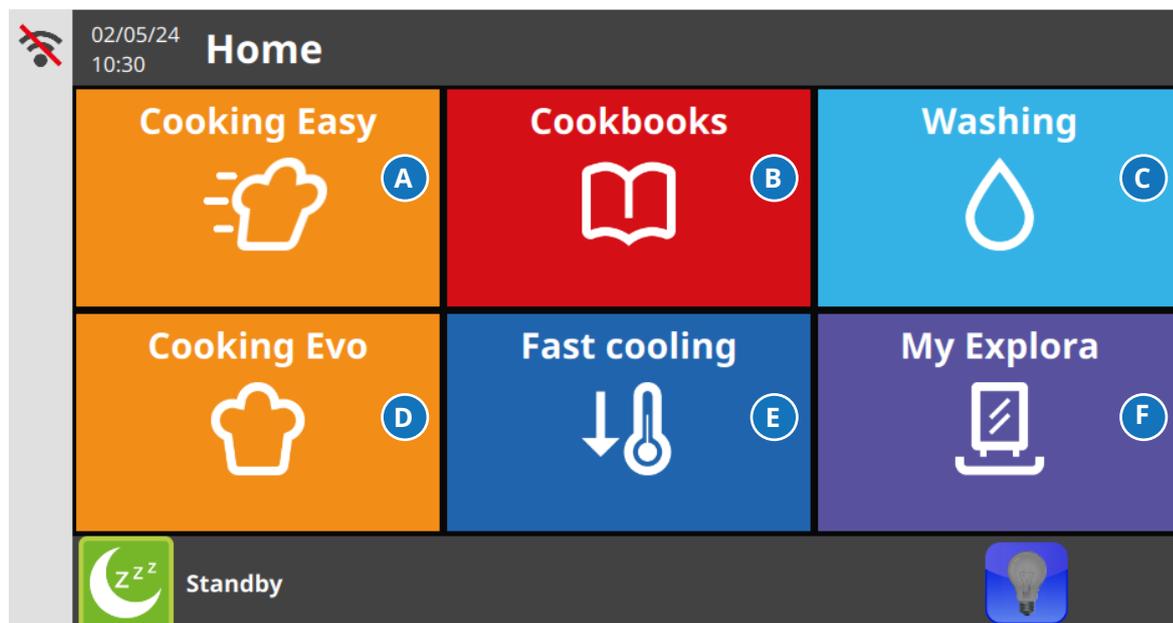


Le bouton « Démarrer » peut être désactivé (une barre rouge apparaît au-dessus). Cela se produit lorsqu'il n'est pas possible de démarrer une opération en toute sécurité pour l'utilisateur et l'appareil, par exemple, suite à l'apparition d'une erreur (comme un lavage en cours, qui empêche d'effectuer une cuisson en raison de la présence de solvants dans la chambre) ou à l'exécution d'opérations cruciales (comme la mise à jour du logiciel).



De même, le bouton « Stop » peut être désactivé si l'interruption de l'opération peut compromettre le fonctionnement de l'appareil, mais que l'exécution de l'opération est totalement sûre pour l'utilisateur. Par exemple, il n'est pas possible d'interrompre la mise à jour d'un logiciel ou l'écriture sur un dispositif de stockage USB afin de préserver le bon fonctionnement des dispositifs. L'interruption se produit en fait lorsque le bouton « Stop » est relâché.

II. PAGE-ÉCRAN D'ACCUEIL



Lorsque l'appareil de cuisson est allumé, la page-écran d'accueil s'affiche via l'interrupteur situé sur le côté.

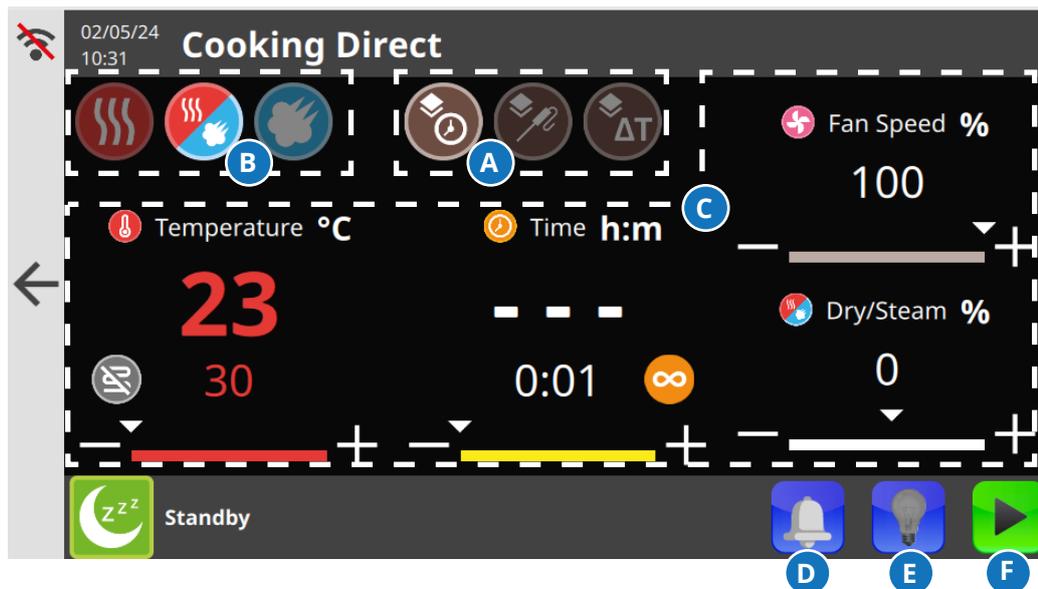
- A** Bouton pour accéder à la cuisson directe
(voir la section « Cuisson directe » pour plus d'informations)
- B** Bouton pour accéder au Multi-Livre de recettes
(voir la section « Livre de recettes » pour plus d'informations)
- C** Bouton pour accéder au lavage
(voir la section « Lavage » pour plus d'informations).
- D** Bouton pour accéder à la cuisson manuelle
(voir la section « Cuisson manuelle » pour plus d'informations)
- E** Bouton pour accéder au refroidissement rapide
(voir la section « Refroidissement rapide » pour plus d'informations)
- F** Bouton pour accéder au menu « My Explora », où se trouvent les fonctions avancées et les réglages de l'appareil de cuisson
(voir la page-écran « My Explora » pour plus d'informations)

III. CUISSON DIRECTE

Cooking Easy



Cet écran permet une cuisson directe « facile », pour laquelle l'utilisateur doit choisir et régler le type, le mode et les paramètres de cuisson pour chaque utilisation, d'une manière similaire à celle d'un four ordinaire.



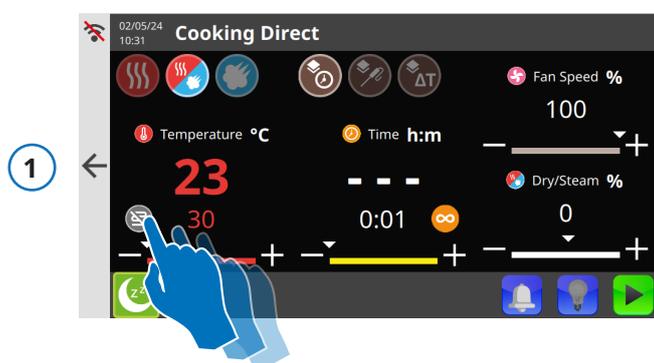
- A** Zone de choix du type de cuisson
(voir la section « Effectuer une cuisson directe » pour plus d'informations)
- B** Zone de choix du mode de cuisson
(voir la section « Effectuer une cuisson directe » pour plus d'informations)
- C** Réglage des paramètres de cuisson
(voir la section « Effectuer une cuisson directe » pour plus d'informations)
- D** Bouton pour accéder à la fonction multi-minuterie
(voir la section « Programmer une ou plusieurs minuteries et/ou l'alarme de la sonde à cœur » pour plus d'informations)
- E** Bouton pour allumer/éteindre l'éclairage
(voir la section « Allumer/éteindre l'éclairage » pour plus d'informations)
- F** Bouton de démarrage du programme de cuisson
(voir la section « Démarrer/interrompre une opération » pour plus d'informations)

EFFECTUER UNE CUISSON DIRECTE

» PRÉCHAUFFAGE



Le préchauffage est facultatif mais il est recommandé pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson (sauf pour les cuissons spéciales qui doivent démarrer « à froid »). Le préchauffage doit être effectué lorsque le four est VIDE : une fois la température de préchauffage atteinte, le four émet un signal sonore et une fenêtre s'affiche pour indiquer qu'il est temps de mettre les aliments dans le four ; lorsque la porte est fermée, la cuisson démarre selon les paramètres définis.



1

1 Régler le préchauffage.

2 On peut régler le préchauffage en fonction de la quantité d'aliments que l'on veut cuire : Appuyer successivement sur le bouton  jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse :

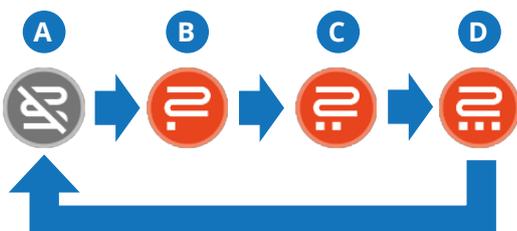
A Pas de préchauffage.

B Chargement minimum.

C Chargement moyen.

D Pleine charge.

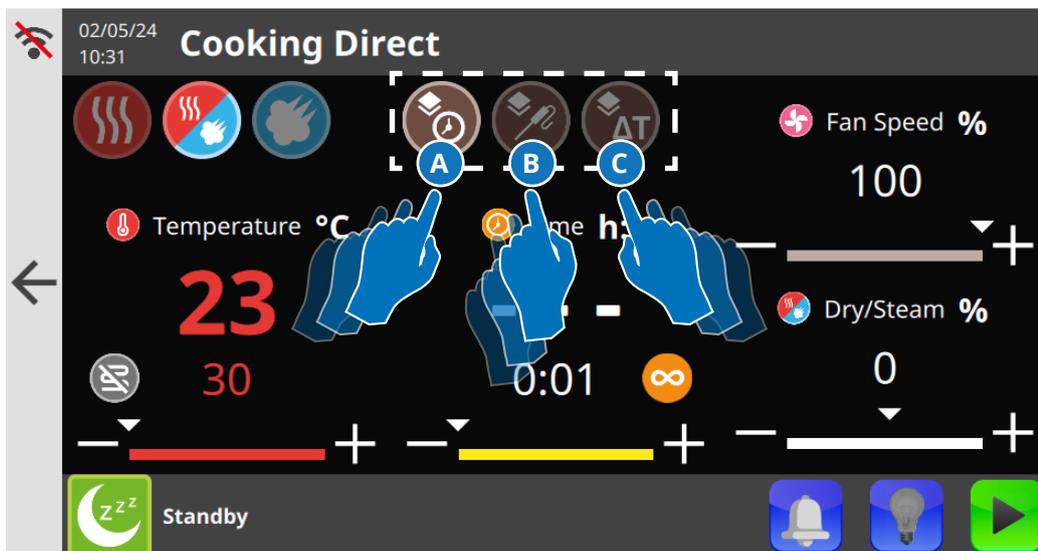
2



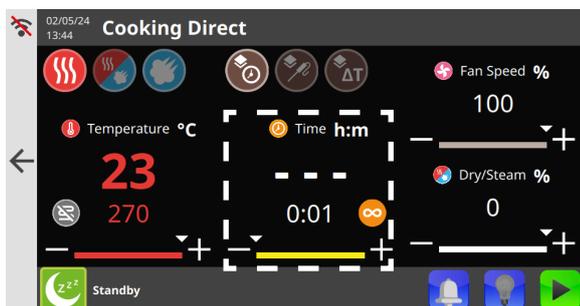
REMARQUE : Pour les cuissons en mode Delta T (voir la section « Types de cuisson »), le préchauffage n'est pas recommandé.

REMARQUE : Si l'on sélectionne un programme de préchauffage en fonction de la quantité d'aliments qu'on a l'intention de cuire, l'appareil appliquera de manière autonome le meilleur programme de préchauffage en analysant le programme de cuisson que l'on souhaite appliquer et en modifiant la température.

» TYPES DE CUISSON

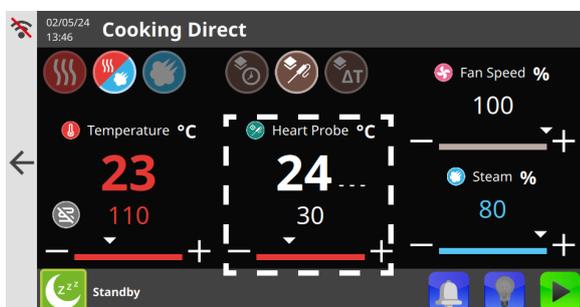


Température personnalisée :



A Cuisson-temps :

la cuisson s'arrête automatiquement lorsque le temps réglé est écoulé.

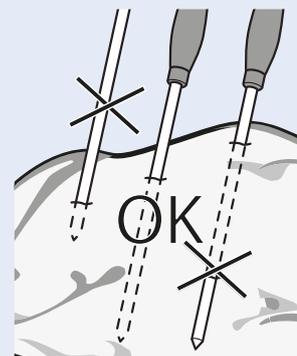


B Cuisson avec sonde à cœur :

la cuisson s'arrête automatiquement lorsque la température interne de l'aliment, mesurée par la sonde, atteint la valeur définie.



Au cours de la cuisson, la sonde à cœur mesure la température au « cœur » de l'aliment, c'est-à-dire au point le plus profond. Le point le plus précis est situé sur la pointe de la sonde. La pointe de la sonde à cœur est enfoncée profondément dans l'aliment à cuire, jusqu'à ce qu'elle atteigne le point le plus intérieur de l'aliment, sans en sortir. Il faut faire ATTENTION à ne pas la piquer dans des parties très grasses et tout près des os (sinon la cuisson risque de s'achever trop tôt). Si les aliments sont peu épais, planter la sonde parallèlement à la surface de support.



REMARQUE : en cas d'utilisation de sondes à cœur multipoint, l'appareil considérera le point le plus froid comme la température interne de l'aliment.



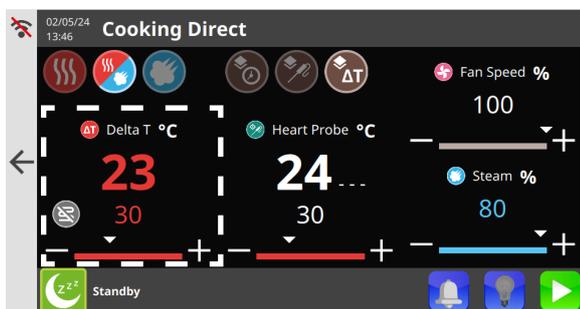
ATTENTION : il est possible de laisser la sonde à cœur à l'intérieur de l'appareil pendant le préchauffage ou la cuisson-temps. Si, pendant la cuisson avec une sonde à cœur, la température mesurée est supérieure à la valeur maximale mesurable par la sonde (180 °C/356 °F), par exemple, en raison d'un préchauffage, l'appareil n'affichera aucune température. Dans ce cas, l'appareil attendra quelques minutes pour vérifier si la sonde retourne dans la plage de température acceptable ; après ce laps de temps, il affichera un signal d'avertissement.



REMARQUE : la cuisson avec une sonde à cœur ne se termine que lorsque la température réglée est atteinte par chauffage et non par refroidissement.



ATTENTION : en fin de cuisson, veiller à retirer la sonde à cœur avant d'extraire la plaque du four. L'extrémité de la sonde à cœur est très pointue et, après la cuisson, elle atteint des températures élevées !



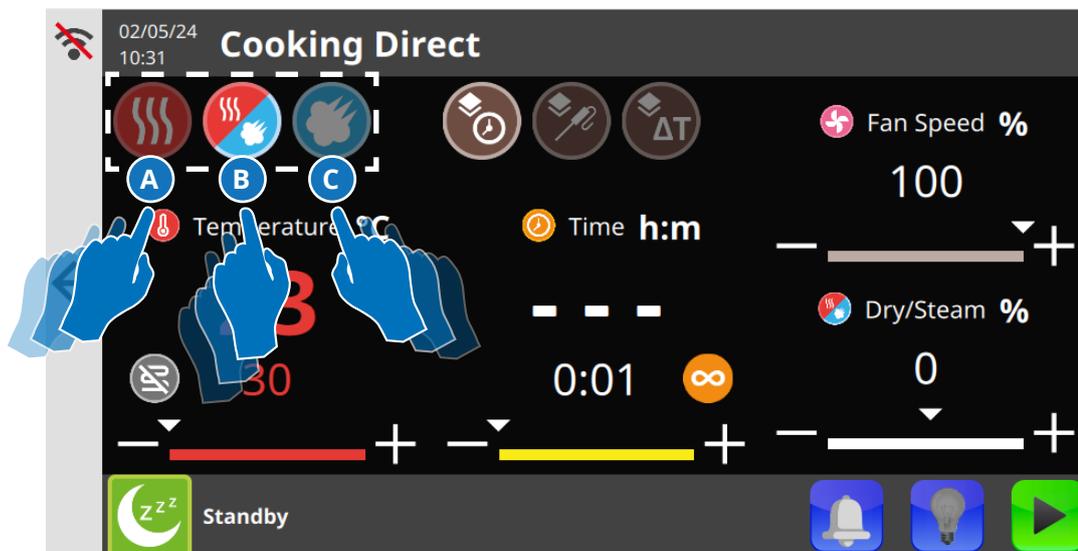
Cuisson Delta T :

la cuisson s'arrête automatiquement lorsque la température interne de l'aliment, mesurée par la sonde, atteint la valeur définie. Contrairement à la cuisson avec la sonde à cœur, ce mode maintient constante la différence de température entre la sonde à cœur et la chambre de cuisson, différence représentée par le paramètre delta T.



La cuisson en mode Delta T est particulièrement adaptée à la cuisson de rôtis de taille moyenne/grande. Ce type de cuisson est réalisé en maintenant une température plus basse dans la chambre que la cuisson traditionnelle et avec des temps de cuisson plus longs, ce qui augmente la tendreté du produit final et diminue en même temps la perte de poids des aliments.

» MODES DE CUISSON



Température personnalisée :

A Cuisson en mode à sec :

la cuisson est effectuée sans injection automatique de vapeur.
Il sera toujours possible d'injecter de la vapeur manuellement en cas de besoin.

B Cuisson en mode mixte :

La cuisson peut se faire à sec ou avec l'activation de l'injection automatique de vapeur.
Il sera toujours possible d'injecter de la vapeur manuellement en cas de besoin.

C Cuisson en mode vapeur :

la cuisson est toujours assurée par l'activation automatique de la vapeur avec plage sélectionnable.
Il sera toujours possible d'injecter de la vapeur manuellement en cas de besoin.

PARAMÈTRES DE CUISSON

Selon le type (cuisson-temps, sonde à cœur ou Delta T) et le mode (à sec, mixte ou à la vapeur) choisis, il y aura différents paramètres à régler.



TEMPÉRATURE/PRÉCHAUFFAGE :

Ce paramètre représente la température souhaitée dans la chambre de cuisson. Il permet une valeur minimale de 30 °C (86 °F) et une valeur maximale de 260 °C (500 °F). Il permet une hausse et une baisse de la température d'un degré à la fois.



DURÉE DE CUISSON :

Ce paramètre représente la durée de cuisson en << heures: minutes >>. Il permet une valeur minimale de 1 minute et une valeur maximale de 24 heures. Il permet d'augmenter et de diminuer la durée d'une minute à la fois. En enfonçant la touche << illimité >>, la cuisson à durée illimitée est sélectionnée. Dans ce mode, la cuisson se poursuit jusqu'à ce que l'utilisateur l'interrompe.

(voir la section « Démarrer/interrompre une opération » pour plus d'informations)



SEC/VAPEUR :

Ce paramètre permet de régler l'ouverture de la cheminée, par des valeurs négatives, ou l'introduction d'eau pour la génération de vapeur, par des valeurs positives. Lorsque l'eau est introduite, la cheminée se ferme automatiquement.

Si on sélectionne une valeur négative, pour expulser l'humidité de l'appareil pendant la cuisson, l'icône du paramètre changera pour indiquer une cuisson à sec

Inversement, si on définit une valeur positive en faisant entrer de l'eau pour une cuisson avec de l'humidité ou de la vapeur, l'icône du paramètre changera pour indiquer que l'on cuisine à la vapeur

Les valeurs négatives du paramètre représentent le pourcentage relatif à la capacité maximale de l'appareil à évacuer la vapeur ; les valeurs positives, la capacité maximale de l'appareil à générer de la vapeur. Il permet des augmentations et des diminutions de dix pourcent à la fois. Si la cuisson est réglée sur le mode « à sec », le réglage des valeurs positives de la vapeur sera automatiquement désactivé. Si la cuisson est réglée sur le mode « mixte », il n'est pas possible de régler une valeur positive supérieure à 90 %.



VITESSE DES VENTILATEURS

Ce paramètre permet la régulation de la vitesse de l'air en pourcentage par rapport à la vitesse maximale atteinte par l'appareil. Il permet des augmentations et des diminutions de dix pourcent à la fois, avec une valeur minimale de 30 %.



SONDE À CŒUR :

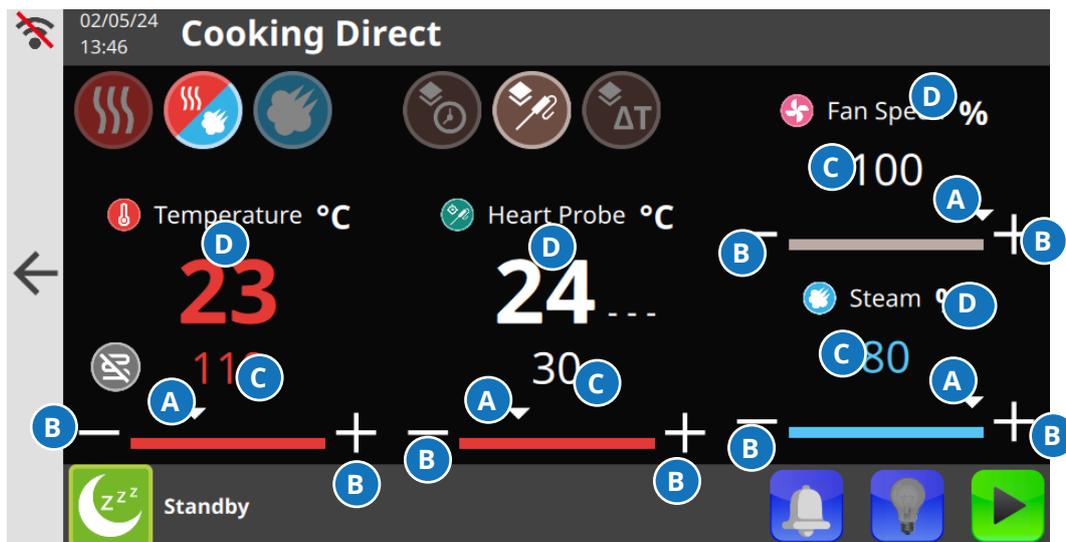
représente la température que l'on souhaite que la sonde à cœur atteigne, pour que la cuisson termine, en mode sonde à cœur ou mode delta T. Permet de régler la valeur dans une plage comprise entre -10 °C (14 °F) et 120 °C (248 °F). Il permet des augmentations et des diminutions d'un degré à la fois.



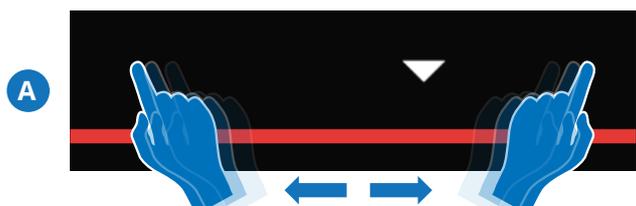
DELTA T :

Ce paramètre permet de régler la fourchette de température que l'on souhaite maintenir entre la valeur mesurée par la sonde à cœur et la température de la chambre de cuisson, pour un mode de cuisson delta T. Il permet de fixer la valeur dans une fourchette allant de 5° de différence à 80°. Il permet des augmentations et des diminutions d'un degré à la fois. Il permet des augmentations et des diminutions d'un degré à la fois.

» RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE CUISSON

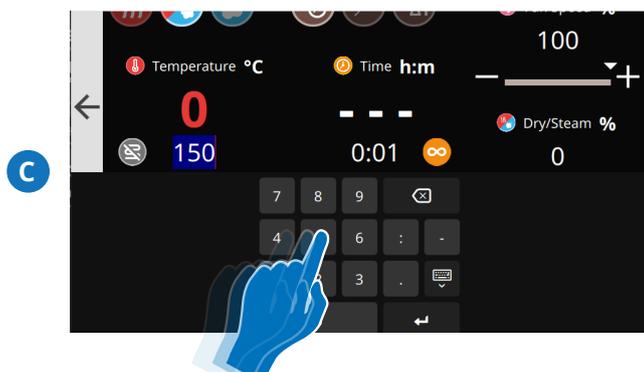


On peut régler les paramètres de 3 manières :



A Faire glisser le curseur au-dessus de la barre avec un doigt vers la droite, pour augmenter la valeur, ou vers la gauche, pour la diminuer.

B Utiliser les boutons \oplus pour augmenter la valeur ou \ominus pour la diminuer.



C Cliquer sur la valeur pour activer le clavier numérique et saisir la valeur souhaitée. Appuyer sur la touche Entrée du clavier pour confirmer la fin de la saisie.

D Affiche l'icône et le nom du paramètre avec la valeur mesurée éventuelle au moment de la saisie.



REMARQUE : si, durant la cuisson, un paramètre est modifié et que l'une des touches de confirmation et d'annulation n'est pas enfoncée, l'appareil considère, après quelques secondes, que la nouvelle valeur est confirmée et intègre cette modification.

REMARQUE : Si on saisit une valeur trop élevée ou trop faible pour le paramètre, ou bien une séquence de symboles qui ne correspond pas à une valeur acceptable, une fois que l'on enfonce la touche Entrée pour confirmer la fin de la saisie, le système saisira automatiquement une valeur admissible pour ce paramètre.

VII. MULTI-MINUTERIE



La page-écran multi-minuterie permet de configurer une série de sonneries, appelées minuteries, et d'alarmes à utiliser pendant les opérations de cuisson. Il est possible de régler une minuterie par plaque et une alarme pour la sonde à cœur.

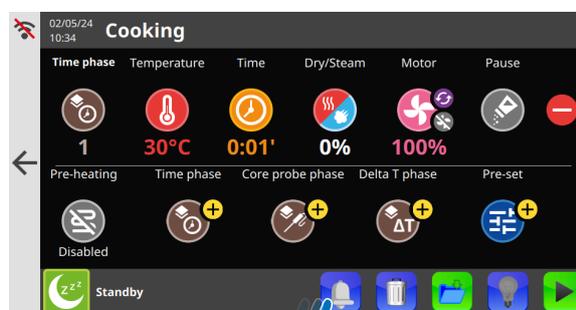
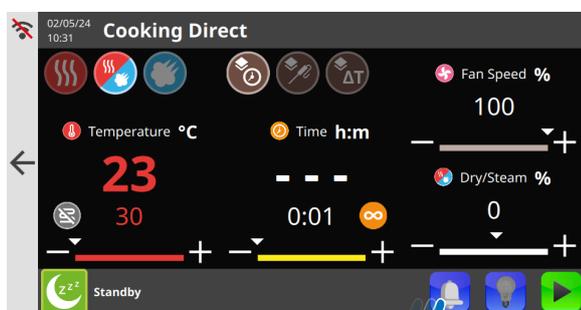
Le nombre de minuteries dépend donc du nombre de plaques dans l'appareil de cuisson, sauf pour les appareils à 16 et 20 plaques où les minuteries sont limitées à 10. Les minuteries démarrent automatiquement avec le début de la cuisson et s'arrêtent si la cuisson est suspendue.

Il est possible de programmer une minuterie dont la durée dépasse le temps de cuisson. Dans ce cas, la minuterie s'arrête lorsque la cuisson est terminée et redémarre si une nouvelle cuisson est lancée.

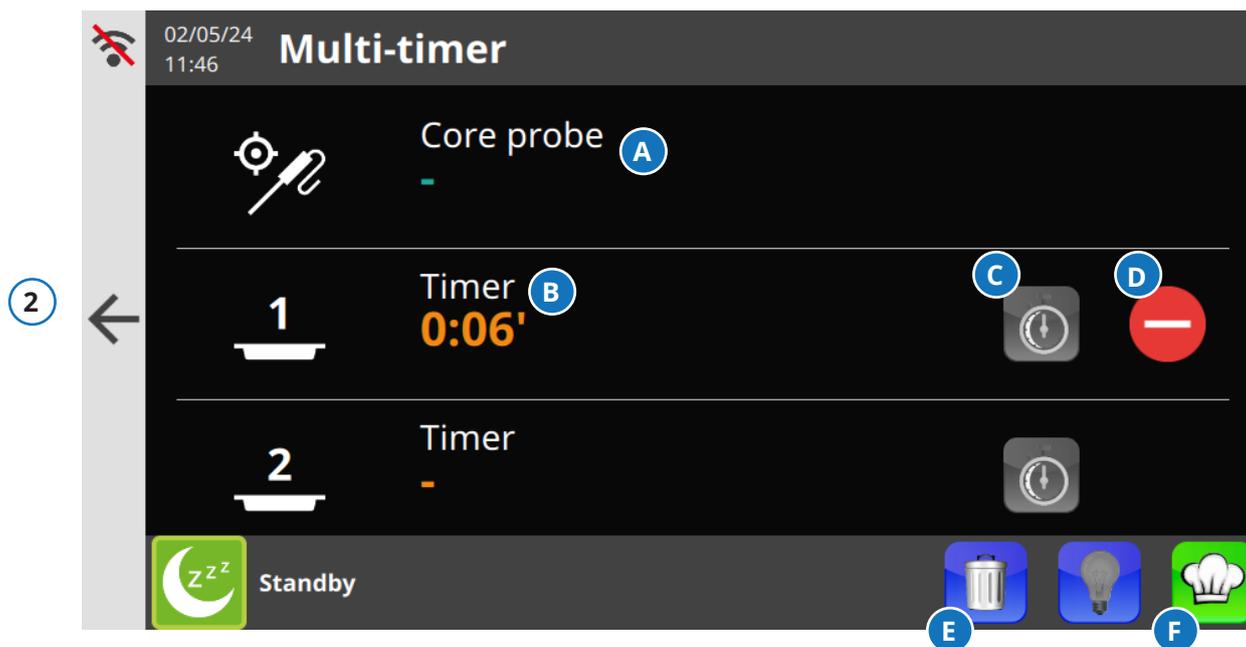


REMARQUE : L'utilisation la plus courante du système multi-minuterie est celle avec des programmes de cuisson ayant des phases chronométriques et une durée illimitée (voir la section « Effectuer une cuisson manuelle » pour plus d'informations), pendant lesquels les minuteries suivent le temps de cuisson des aliments dans les différentes plaques, en permettant plusieurs sorties de four et mises au four successives.

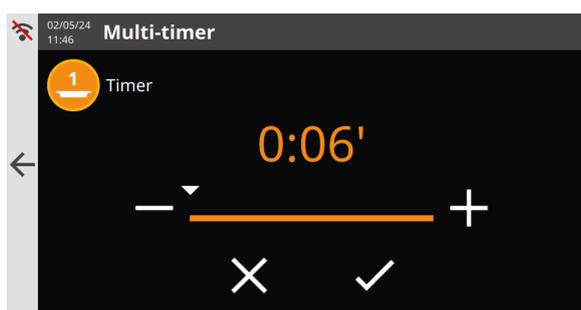
1



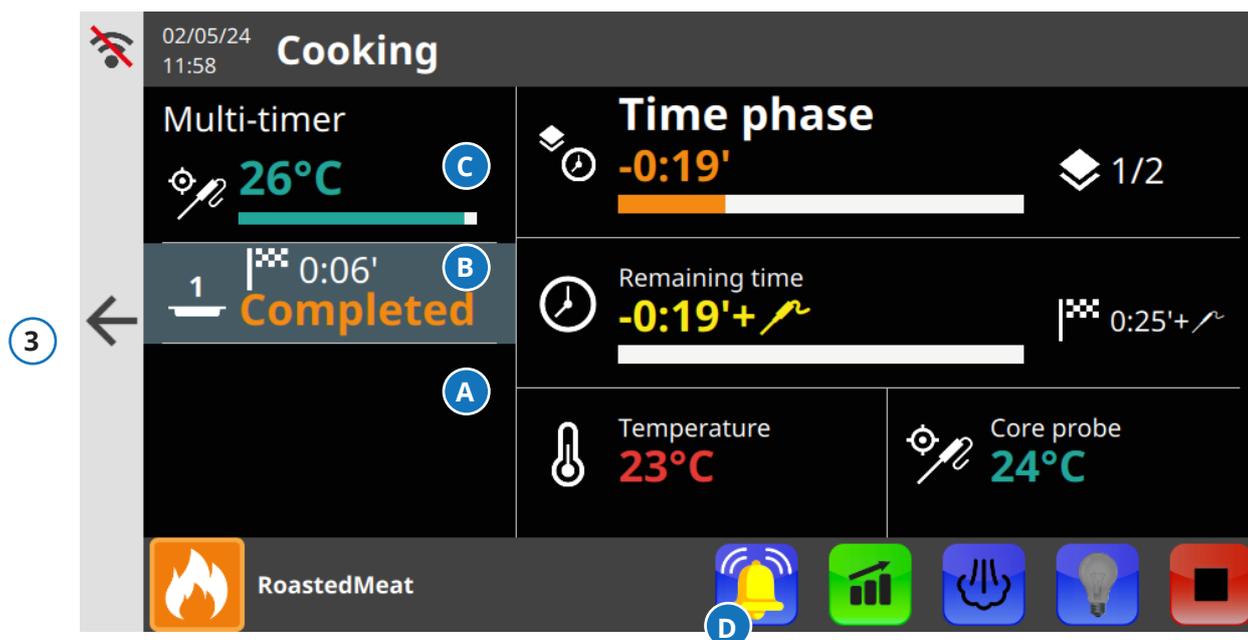
Champ pour configurer une alarme sur la sonde à cœur : lorsque celle-ci atteint la température réglée, une alarme est générée, même pendant une cuisson-temps.



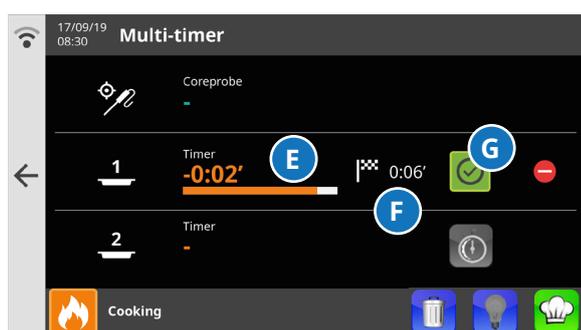
- A** Champ pour configurer une alarme sur la sonde à cœur : lorsque celle-ci atteint la température réglée, une alarme est générée, même pendant une cuisson-temps. *(voir la section « Types de cuisson » pour plus d'informations)*
Si la sonde à cœur détecte une température supérieure à 180 °C (356 °F), celle-ci ne s'affiche pas.
- B** Champ pour régler une minuterie : si une minuterie est réglée, la valeur est affichée.
- C** Bouton pour activer la répétition de la minuterie : si la répétition est activée, le fond du bouton est vert. Si cette option est activée, une fois que la minuterie a sonné, celle-ci peut être redémarrée simplement en appuyant dessus sur l'écran récapitulatif.
- D** Bouton permettant de supprimer une minuterie précédemment réglée.
- E** Bouton pour supprimer toutes les minuteries configurées.
- F** Bouton pour accéder directement à la page-écran de cuisson manuelle.



Si on appuie sur un champ de saisie, champ **A** ou **B**, la page-écran de réglage des paramètres, de la température de la sonde à cœur ou de la durée de la minuterie s'affichera. *(voir la section « Saisie des paramètres » pour plus d'informations)*



- A** Liste des minuteries : pour chaque minuterie sont affichés le temps restant et la barre de progression, qui se remplit à mesure que la minuterie approche de la fin de la durée définie.
- B** Temps de la minuterie expiré : pour les minuteries dont le temps a expiré, l'indication « terminé » et la durée totale de la minuterie s'affichent à côté de l'icône en forme de drapeau.
- C** Alarme de la sonde à cœur si configurée.
- D** Bouton pour accéder à la page-écran multi-minuterie. Si on enfonce cette touche, on accède à la page-écran multi-minuterie, laquelle apparaît comme suit pendant la cuisson :

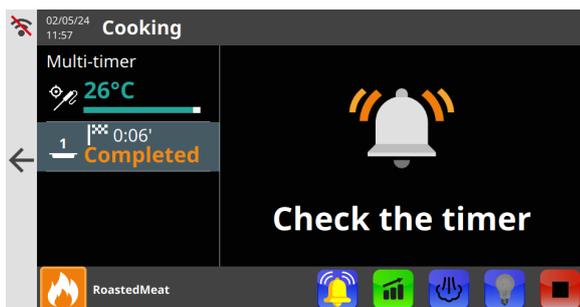


- E** Temps restant avant l'expiration du temps de la minuterie.
- F** Durée totale de la minuterie.
- G** Bouton pour activer la répétition de la minuterie : si la répétition est activée, le fond du bouton est vert.



REMARQUE : il est possible de régler ou de modifier les différentes minuteries et l'alarme de la sonde à cœur même en cours de cuisson.

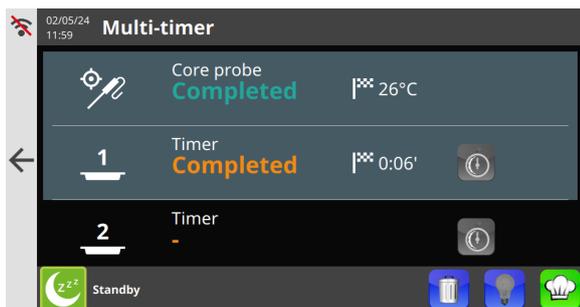
4



4

Lorsque le temps d'une minuterie ou de l'alarme de la sonde à cœur expire, la page-écran suivante s'affiche. Cette page-écran reste visible pendant quelques secondes et est accompagnée d'une alarme sonore. Si l'option de répétabilité a été activée pour une minuterie dont le temps a expiré, on peut redémarrer cette minuterie en appuyant dessus.

5



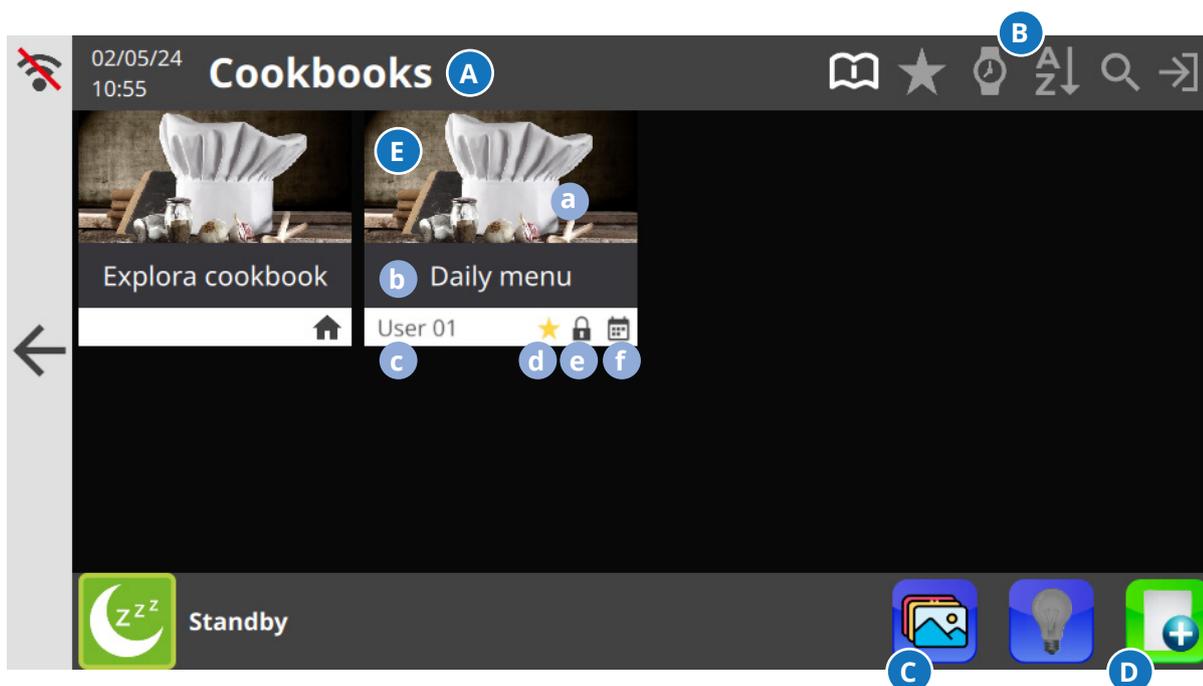
5

L'accès à l'écran multi-minuterie se présente comme suit. Les minuteries expirées sont affichées avec l'inscription « terminé » et avec un fond gris clair.

IV. LIVRES DE RECETTES



La page-écran Livre de recettes permet de gérer les recettes des utilisateurs et de les organiser en Livres de cuisine. Depuis cette page-écran, on peut également accéder aux recettes prédéfinies incluses dans l'appareil ou définir des autorisations de lecture et de modification pour chaque livre de recettes.



Lors du premier accès sur cette page-écran, seul le livre de recettes par défaut est affiché. Ces recettes prédéfinies ne sont pas modifiables et si l'utilisateur souhaite créer ses propres recettes, il devra d'abord créer au moins un livre de recettes. Lors des accès suivants à cette page-écran seront affichés, en plus du livre de recettes par défaut placé en premier dans la liste, tous les autres livres de recettes créés par les utilisateurs.

La page-écran Livres de recettes comprend les éléments suivants :

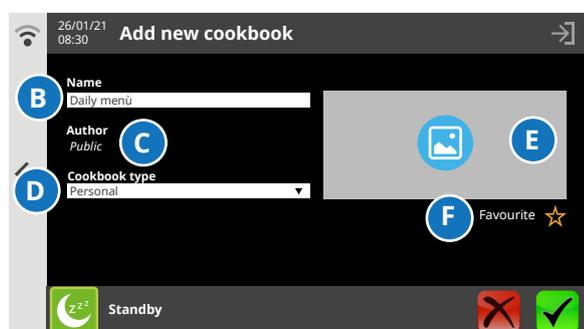
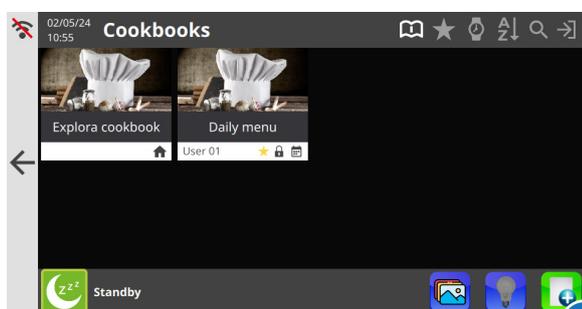
- A** Titre de la page-écran.
- B** Zone de la barre de titre dédiée aux filtres.
- C** Bouton pour accéder à la galerie d'images.
- D** Bouton qui permet de créer un nouveau livre de recettes.
- E** Représentation d'une recette, en particulier :
 - a** Image associée au livre de recettes ;
 - b** Nom du livre de recettes ;
 - c** Auteur du livre de recettes (le cas échéant) ;
 - d** Icône pour indiquer si le livre de recettes est marqué comme favori ;

- e Mot de passe de protection ;
- f Icône indiquant le type de livre de recettes parmi :
 - Livre de recettes prédéfinies ;
 - Livre de recettes saisonnières ;
 - Livre de recettes ethniques ;
 - Livre de recettes personnelles.

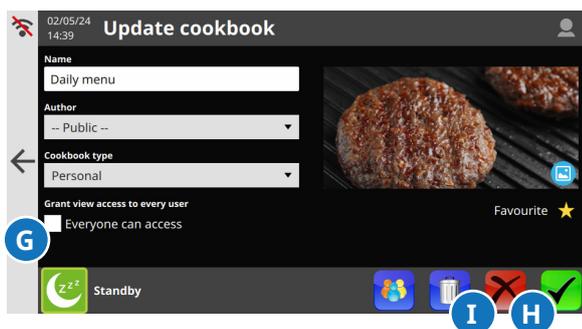


REMARQUE : le type de livre de recettes est uniquement destiné à aider à trouver un livre de recettes spécifique dans la liste.

CRÉER UN NOUVEAU LIVRE DE RECETTES



- A** En sélectionnant le bouton de création d'un nouveau livre de recettes, la page-écran Nouveau Livre de recettes s'affiche, sur laquelle on peut définir :
 - B** Nom du livre de recettes : si on saisit un nom qui existe déjà pour un autre livre de recettes, le programme affichera une erreur.
 - C** Auteur : cette case n'est active que si un livre de recettes est en cours de création et qu'une connexion a été effectuée en tant que « Administrateurs de l'appareil » ; sinon, elle ne peut pas être modifiée et affiche le mot « public », si aucune connexion n'a été effectuée, ou le nom de l'utilisateur qui s'est connecté. *(voir la section « Utilisation multi-utilisateurs » pour plus d'informations)*
 - D** Type de livre de recettes : on peut choisir parmi les catégories de recettes « personnelles », « saisonnières » ou « ethniques » pour faciliter l'identification du livre de recettes dans la liste. *(voir « Utilisation des filtres » pour plus d'informations)*
 - E** Image de référence : on peut sélectionner une image dans la liste intégrée à l'appareil.
 - F** Favoris : la sélection de cette option marque le livre de recettes comme l'un des livres préférés ; cette option facilite la recherche du livre de recettes dans la liste. *(voir « Utilisation des filtres » pour plus d'informations)*



- G** Si on est en train de créer un nouveau livre de recettes en s'étant connecté, l'option « Accès autorisé à tous les utilisateurs » est également disponible, ce qui permet à toute personne utilisant l'appareil, même sans être connectée, de consulter les recettes du livre et de les lancer en cuisine, mais sans pouvoir les modifier, sauf indication contraire.

(voir la section « Utilisation multi-utilisateurs » pour plus d'informations)

Une fois les données saisies, il est possible de :

- H** Confirmer la saisie et retourner sur la page-écran précédente où s'affichera le nouveau livre de recettes.
- I** Annuler la saisie et revenir à l'écran précédent, auquel cas le livre de recettes n'est pas créé (ce bouton fonctionne de la même manière que le bouton retour de la barre d'information).

LIVRES DE RECETTES PAR DÉFAUT



Habituellement, un appareil ne dispose que d'un seul livre de recettes avec des recettes prédéfinies. Ce livre de recettes ne peut pas être supprimé ou modifié, à l'exception des autorisations d'accès (voir la section « Utilisation multi-utilisateurs » pour plus d'informations) et les recettes qu'il contient ne peuvent pas non plus être supprimées ou modifiées.

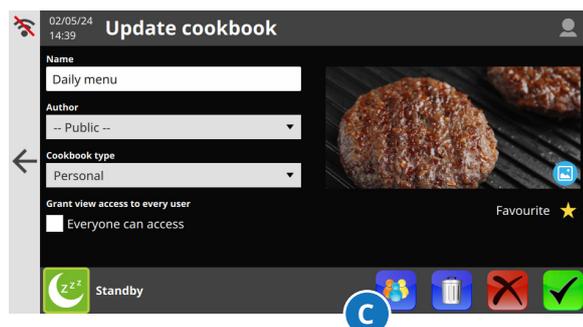
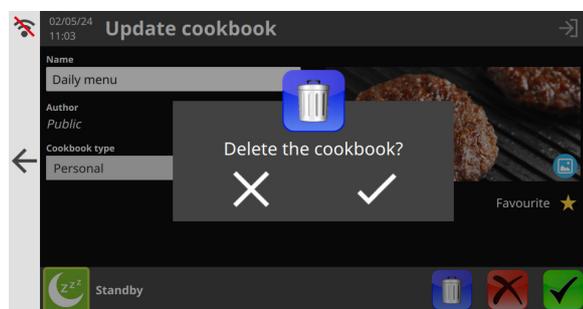
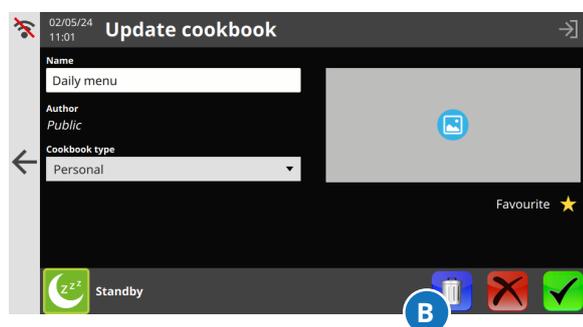
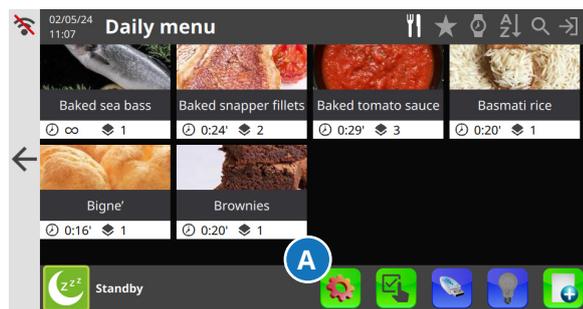


ATTENTION : à la suite à des opérations de mise à jour logicielle, à partir de versions précédentes ne disposant pas de la fonction multi-livre de recettes, l'appareil peut présenter un deuxième livre de recettes avec des recettes prédéfinies contenant toutes les recettes créées ou modifiées par l'utilisateur avant la mise à jour du logiciel. Ce livre de recettes s'appelle livre de recettes personnel et peut être modifié ou supprimé.



REMARQUE : cette opération est effectuée lors de la mise à jour du programme de contrôle de l'appareil d'une version antérieure à la version 2.00 ou à une version ultérieure.

MODIFIER OU SUPPRIMER UN LIVRE DE RECETTES



A En sélectionnant le bouton approprié, on peut modifier les données du livre de recettes. Il est possible de modifier toutes les données indiquées dans le paragraphe « Créer un livre de recettes » avec deux boutons :

B Suppression du livre de recettes : le logiciel demandera confirmation de la suppression irréversible du livre de recettes et de toutes les recettes qu'il contient.

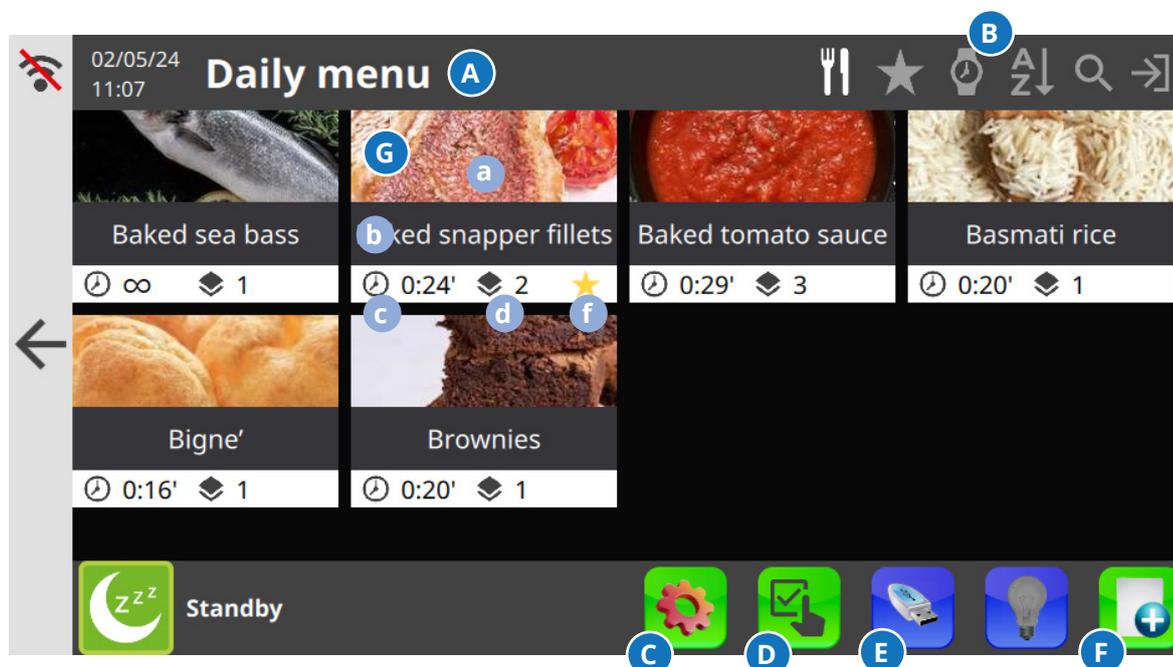
 **ATTENTION : il n'est pas possible de récupérer les données contenues dans un livre de recettes qui a été supprimé.**

OPTION DISPONIBLE UNIQUEMENT APRÈS S'ÊTRE CONNECTÉ

C Configuration des autorisations d'accès au livre de recettes.
(voir la section « Utilisation multi-utilisateurs » pour plus d'informations)

GESTION DES RECETTES

En sélectionnant la représentation d'un livre de recettes, on accède à la page-écran Livre de recette, laquelle permet de gérer les recettes stockées dans l'appareil, le cas échéant ; sinon une page-écran vide sera affichée.

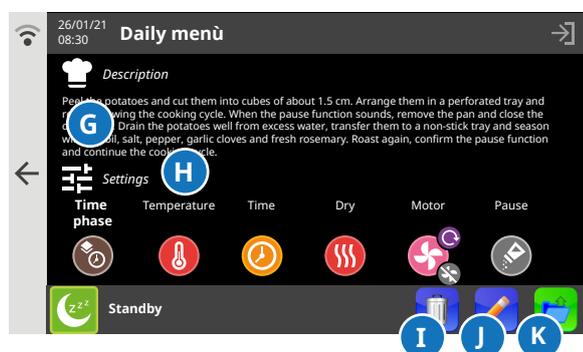


- A** Nom du livre de recettes.
- B** Zone de la barre de titre dédiée aux filtres.
- C** Bouton pour accéder à la page-écran de modification du livre de recettes.
- D** Bouton pour la sélection multiple et l'exécution d'opérations liées à plusieurs recettes en même temps, appelées opérations de modification massive.
(voir la section « Opérations de modification massive » pour plus d'informations)
- E** Bouton de sauvegarde/chargement à partir d'un périphérique de stockage USB.
- F** Bouton permettant de créer une nouvelle recette.
- G** Représentation d'une recette, en particulier :
 - a** Image associée à la recette ;
 - b** Titre de la recette ;
 - c** Temps de cuisson total, déduction faite des phases utilisant la sonde à cœur ;
 - d** Nombre de phases qui composent la recette ;
 - f** Icône des Favoris, qui, si elle est affichée, signifie que l'utilisateur a marqué cette recette comme étant l'une de ses préférées.



REMARQUE : le livre de recettes par défaut est un livre de recettes spécial, dans lequel on ne peut ni ajouter ni modifier ou supprimer des recettes. La barre d'état ne comprend donc que le bouton de sélection multiple (on peut copier les recettes prédéfinies dans un autre livre de recettes pour les modifier). Si on se connecte en tant qu' « Administrateur de l'appareil », on peut modifier les autorisations d'accès au livre de recettes par défaut et enregistrer les recettes sur un périphérique de stockage USB pour les sauvegarder (voir la section « Utilisation multi-utilisateurs » pour plus d'informations).

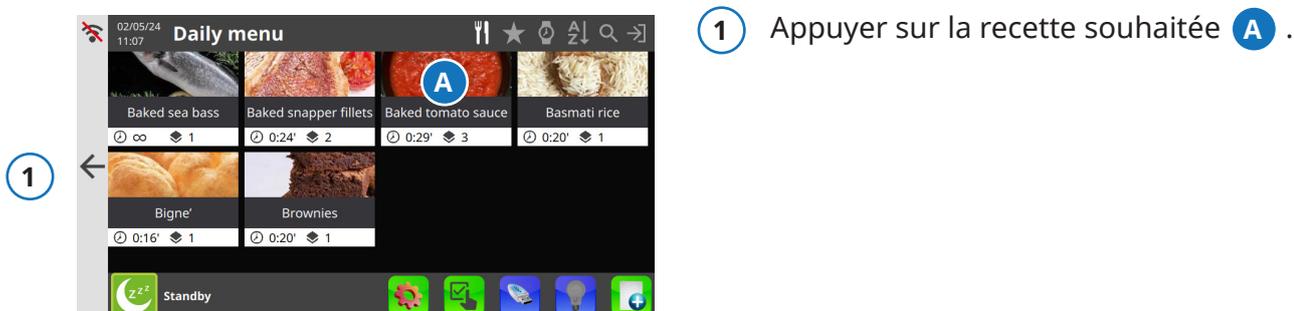
En appuyant sur une recette, on ouvre la page-écran du livre de recettes, qui affiche sa description et les paramètres de cuisson.



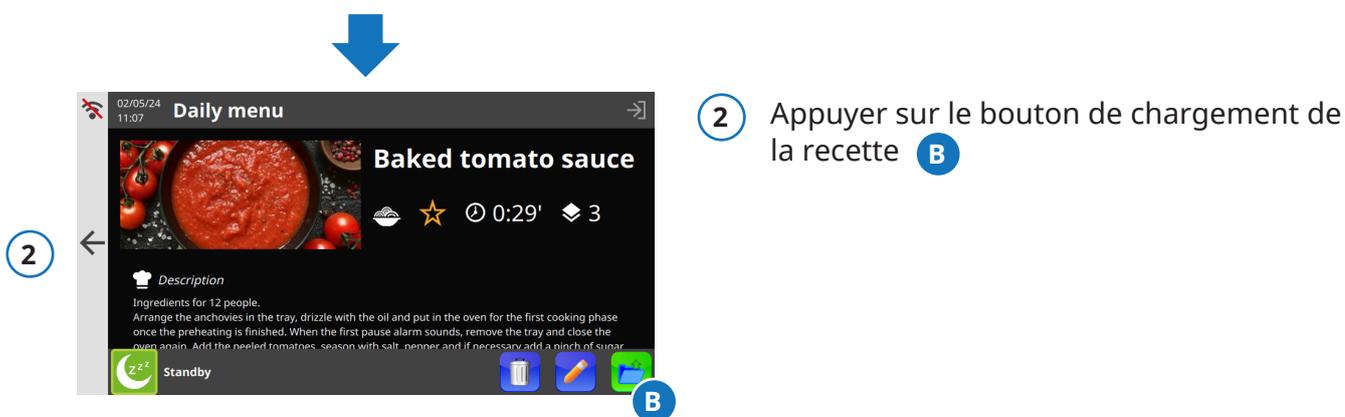
- A** Titre de la recette ;
- B** Icône indiquant la catégorie, parmi les entrées, les viandes, les poissons, les garnitures, les desserts et les produits de boulangerie ;
- C** Icône qui indique si la recette est classée comme favorite (étoile « pleine ») ou non (étoile « vide ») ;
- D** Temps de cuisson total, déduction faite des phases utilisant la sonde à cœur ;
- E** Nombre de phases qui composent la recette ;
- F** Image ou photo associée à la recette ;
- G** Description de la recette ;
- H** Programme de cuisson enregistré dans la recette ;
- I** Bouton pour supprimer la recette ;
- J** Bouton pour modifier la recette ;
- K** Bouton de chargement de la recette en cuisson.

SÉLECTIONNER UNE RECETTE ET LANCER LA CUISSON

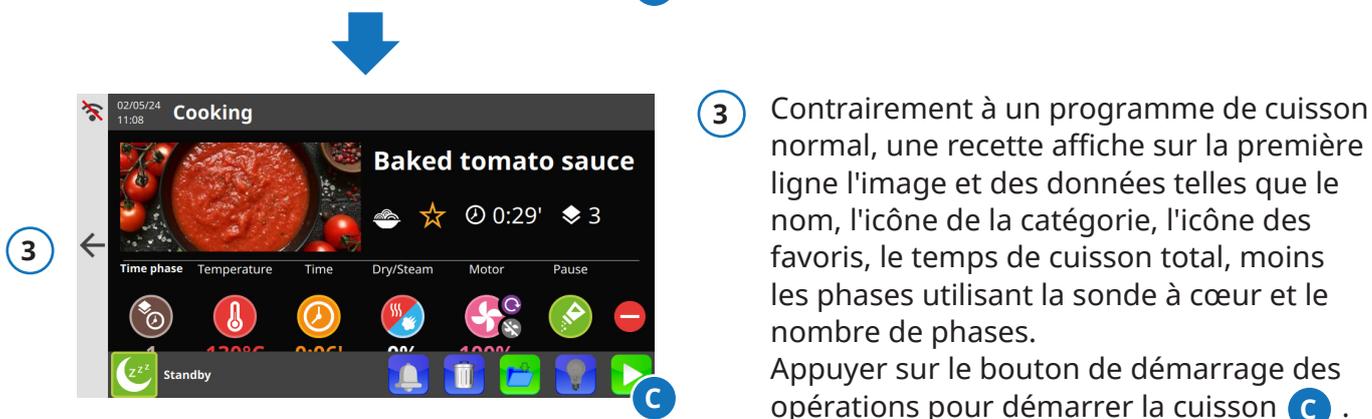
Lancer la cuisson d'une recette de cuisine est une procédure très simple, qui ne nécessite que trois étapes.



1 Appuyer sur la recette souhaitée **A** .



2 Appuyer sur le bouton de chargement de la recette **B**



3 Contrairement à un programme de cuisson normal, une recette affiche sur la première ligne l'image et des données telles que le nom, l'icône de la catégorie, l'icône des favoris, le temps de cuisson total, moins les phases utilisant la sonde à cœur et le nombre de phases. Appuyer sur le bouton de démarrage des opérations pour démarrer la cuisson **C** .

Lorsqu'on enfonce le bouton de chargement de la recette, les paramètres de la recette sont copiés sur la page-écran de la cuisson manuelle.

Ici, il est également possible de modifier momentanément les paramètres ; cela ne comporte pas la modification de la recette si elle n'est pas enregistrée.
(voir « Enregistrer une recette » pour plus d'informations).

De même, pour procéder à une nouvelle cuisson manuelle, appuyer sur le bouton pour effacer toutes les phases : cela n'effacera que les phases copiées dans l'écran de cuisson manuelle, mais pas la recette du livre de recettes.

UTILISATION DES FILTRES

Les filtres de la barre de titre permettent de rechercher une recette spécifique dans la liste ou de réduire le nombre de recettes affichées. Les pages-écrans des livres de cuisine et des recettes partagent les mêmes filtres, qui fonctionnent selon la même logique.



Catégorie :



Ce filtre permet de réduire le nombre de recettes affichées en sélectionnant les recettes appartenant à une catégorie donnée, parmi les suivantes : entrées, viandes, poissons, garnitures, desserts et produits de boulangerie. Lorsque ce filtre est enfoncé, un menu déroulant s'affiche, dans lequel chaque catégorie est accompagnée de son icône correspondante. La catégorie « all » (toutes) est utilisée pour supprimer le filtre. Lorsque le filtre est activé, la barre de titre affichera l'icône de la catégorie choisie. Sur la page-écran des livres de recettes, les catégories qui peuvent être sélectionnées sont : prédéfini, personnel, saisonnier ou ethnique.



Sélection des favoris :

Ce filtre permet de voir uniquement les livres de cuisine ou les recettes marqués comme favoris. Lorsque le filtre est activé, la couleur de l'icône des favoris devient blanche.



Historique :

Ce filtre trie les recettes par ordre chronologique d'exécution. Les recettes sont classées de la plus récente, en haut à gauche, à la moins récente, en bas à droite. Les recettes qui n'ont jamais été réalisées ne sont pas affichées. Lorsque le filtre est activé, la couleur de l'icône de l'historique devient blanche. Si on l'utilise sur la page-écran des livres de recettes, ce filtre classe les recettes par ordre de création, en plaçant les plus récentes dans le coin supérieur gauche.



Classement alphabétique :

On peut choisir de classer les livres de recettes ou les recettes de A à Z ou vice versa. L'icône du filtre change selon le type de classement sélectionné : l'ordre alphabétique croissant voit le A positionné au-dessus du Z ; pour l'ordre alphabétique décroissant, c'est l'inverse.



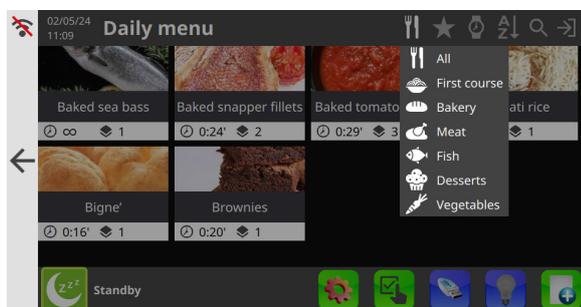
Champ de recherche :

Il permet de rechercher un livre de recettes ou une recette en saisissant le nom ou une partie du nom.



Bouton de connexion/déconnexion :

Il permet de s'identifier pour la gestion personnalisée des livres de recettes.



Exemple d'activation du filtre par catégorie.

Les effets des filtres peuvent s'additionner en sélectionnant plusieurs filtres. Par exemple, on peut afficher toutes les garnitures classées dans les Favoris et qui comprennent le mot « carottes » dans le titre.



REMARQUE : si on sélectionne un ou plusieurs filtres, puis qu'on retourne à la page-écran précédente en enfonçant le bouton « retour », les filtres seront réinitialisés la prochaine fois qu'on reviendra sur cette page-écran.

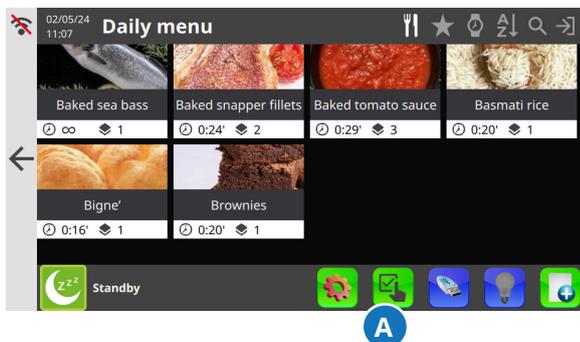
REMARQUE : le livre de recettes contenant les recettes prédéfinies est toujours affiché en premier dans la liste.

OPÉRATIONS DE MODIFICATION MASSIVE



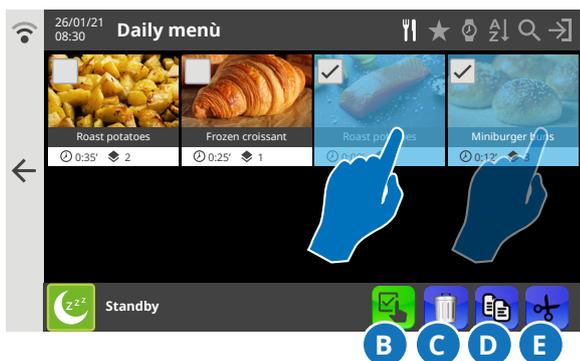
Les opérations de modification massive sont des opérations qui affectent plus d'une recette à la fois et peuvent être très utiles pour effectuer la même opération répétée sur un grand nombre de recettes.

1



1 Les opérations de modification massive commencent par la sélection des recettes sur lesquelles on souhaite effectuer l'opération. Pour ce faire, on peut appuyer sur le bouton de sélection multiple **A** de la barre d'état ou maintenir enfoncée pendant plus de 3 secondes la représentation d'une recette sur la page-écran livre de recettes.

2



2 Lorsque le mode de sélection multiple est activé, chaque recette aura une boîte de sélection dans le coin supérieur gauche de son image. Si cette case est cochée et que l'image de la recette est surlignée en bleu, la recette est sélectionnée.

Pour sélectionner des recettes, une fois que le processus de modification en bloc a commencé, il suffit d'appuyer sur celles-ci. De même, si l'on appuie sur une recette sélectionnée, elle est désélectionnée.

En enfonçant à nouveau le bouton de sélection multiple **B**, on peut quitter le mode de sélection multiple sans effectuer aucune opération.

En mode de sélection multiple, 3 boutons apparaissent dans la barre d'état et indiquent les opérations massives possibles :

C



SUPPRESSION : toutes les recettes sélectionnées seront supprimées du livre de recettes, le programme demande une confirmation à l'utilisateur avant de continuer.

Cette opération ne peut pas être effectuée dans le livre de recettes prédéfini.



ATTENTION : les recettes éliminées de cette manière ne sont pas récupérables.

D



COPIER : toutes les recettes sélectionnées sont copiées dans un nouveau livre de recettes. C'est la seule opération massive autorisée dans le livre de recettes par défaut, car les recettes prédéfinies ainsi copiées seront modifiables dans le nouveau livre de recettes.

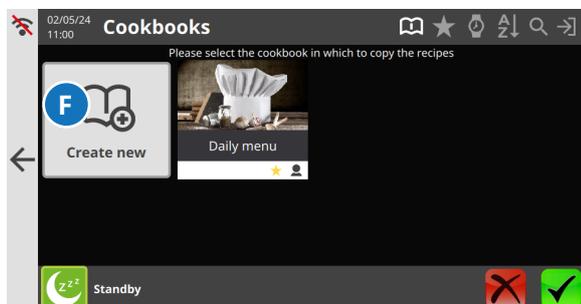
E



DÉPLACEMENT : toutes les recettes sélectionnées sont déplacées vers un nouveau livre de recettes. Le déplacement consiste à copier les recettes sélectionnées dans le nouveau livre de recettes et à les supprimer du livre de recettes original.

Cette opération ne peut pas être effectuée dans le livre de recettes prédéfini.

3



3

Après la confirmation des opérations de copie et de déplacement, une liste de livres de recettes, auxquels l'utilisateur a accès, apparaît. En cliquant sur « Créer nouveau »

E on a également la possibilité de créer un nouveau livre de recettes dans lequel copier ou déplacer des recettes déjà sélectionnées.

(voir la section « Utilisation multi-utilisateurs » pour plus d'informations)



4



4

L'utilisateur doit maintenant choisir le livre de recettes où il veut copier ou déplacer les recettes.

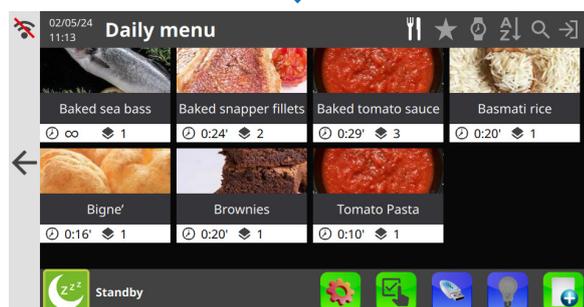
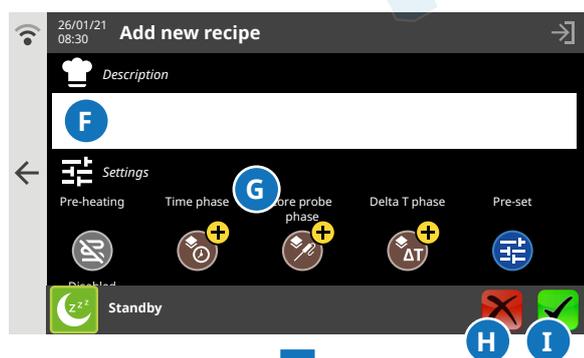
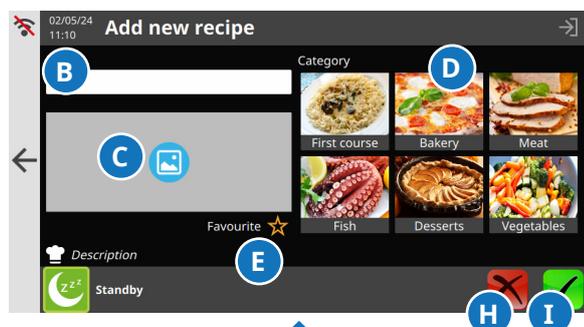
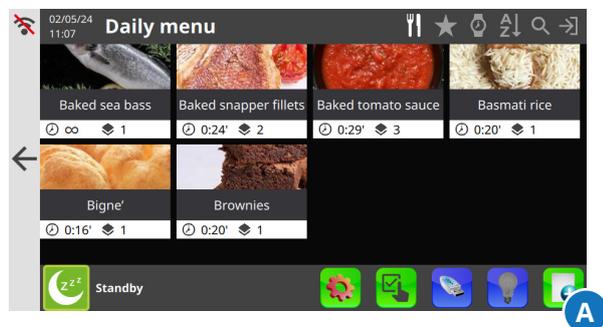


REMARQUE : si l'utilisateur n'a accès à aucun livre de recettes (ou si seul le livre de recettes par défaut est présent dans l'appareil), l'écran de sélection s'affiche en blanc et l'opération n'est pas possible.

CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE

Il y a deux façons de créer une nouvelle recette : en modifiant une nouvelle recette à partir du livre de recettes ou en enregistrant un programme de cuisson à partir de la page-écran de cuisson manuelle.

» CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE DEPUIS LE LIVRE DE RECETTES



- A** Appuyer sur le bouton prévu pour afficher la page-écran de modification d'une recette en mode saisie (c'est-à-dire sans données insérées).
- B** Champ pour saisir le nom de la recette. Chaque recette doit avoir un nom unique dans le livre de recettes. Si on saisit un nom qui a déjà été utilisé pour une recette dans le même livre de recettes, un code numérique sera ajouté à la fin du nom au moment de la sauvegarde. Il est nécessaire de donner un nom pour pouvoir enregistrer une recette.
- C** Image de la recette. En appuyant sur le bouton bleu, on accède à la galerie pour choisir une image à attribuer à la recette. Si aucune image n'est sélectionnée, la recette se verra attribuer une image par défaut lors de son enregistrement dans le livre de recettes. Voir la section « Galerie » pour ajouter et gérer les images dans la galerie.
- D** Sélection de l'une des six catégories disponibles. Si aucune catégorie n'est sélectionnée, la recette se verra attribuer la catégorie « entrées » lors de son enregistrement dans le livre de recettes.
- E** Bouton permettant de marquer la recette comme une des favorites (voir « Utilisation des filtres » pour plus d'informations). Si la recette est marquée comme favorite, l'icône en forme d'étoile sera colorée.
- F** Champ dans lequel on peut taper la description de la recette. La description de la recette est facultative.

- G** Champ dans lequel on peut modifier le programme de cuisson. Le programme de cuisson est modifié exactement comme indiqué dans la section « Effectuer une cuisson manuelle ». Il est également possible d'associer un préchauffage à la recette si on le souhaite.
- H** Bouton pour annuler l'insertion. S'il est enfoncé, toutes les données saisies seront perdues et on retournera à la page-écran précédente.
- I** Bouton pour confirmer la saisie. S'il est enfoncé, la recette est enregistrée dans le livre de recettes et on retournera à la page-écran précédente.

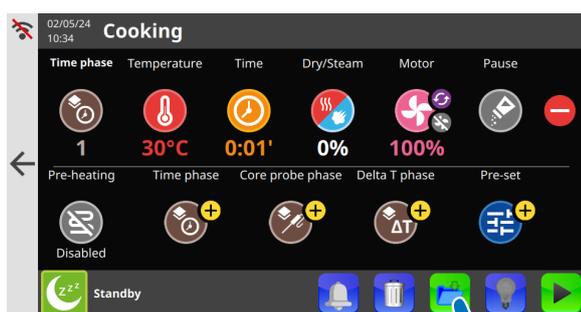


REMARQUE : le bouton « retour », présent sur la barre d'information, sur cette page-écran a la même fonction que le bouton pour annuler la saisie.

» ENREGISTRER UN PROGRAMME DE CUISSON DEPUIS LA PAGE-ÉCRAN DE CUISSON MANUELLE



En enfonçant ce bouton sur la page-écran de cuisson manuelle, on peut enregistrer le programme de cuisson actuellement affiché. Si on l'enfoncé, on accède à la page-écran de modification d'une recette en mode saisie, comme expliqué au paragraphe précédent ; mais à la différence que le programme de cuisson, à définir au point **G**, sera déjà réglé avec les valeurs indiquées à la page-écran de cuisson manuelle.



Si on enregistre une recette à partir de ce point, une fenêtre à choix multiples s'affichera pour pouvoir identifier le livre de recettes où elle sera sauvegardée. Si l'utilisateur qui enregistre la recette n'a accès à aucun livre de recettes dans l'appareil (ou s'il n'y a aucun livre de recettes dans l'appareil autre que le livre de recettes par défaut), l'enregistrement ne sera pas possible et la case à cocher sera vide. **L**

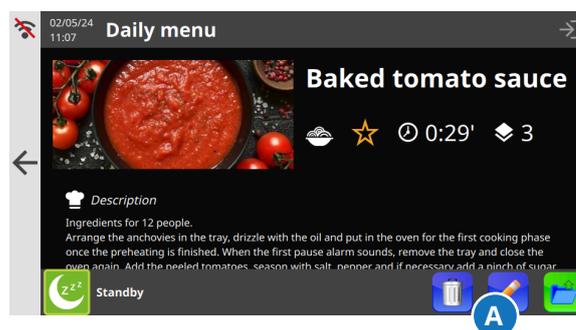
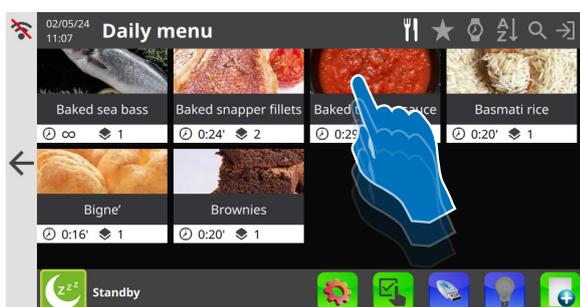
(voir la section « Utilisation multi-utilisateurs » pour plus d'informations)

MODIFIER UNE NOUVELLE RECETTE

Il y a deux façons de modifier une nouvelle recette : modifier une recette directement à partir du livre de recette ou modifier une recette après l'avoir chargée sur la page-écran de cuisson manuelle.

» MODIFIER UNE RECETTE DIRECTEMENT À PARTIR DU LIVRE DE RECETTES

En appuyant sur le bouton de modification **A**, la page-écran pour modifier une recette s'affiche, mais en mode modification. En mode modification, de nombreux paramètres de recette sont déjà présents et on a la possibilité de les modifier.



- B** Champ pour saisir le nom de la recette. Chaque recette doit avoir un nom unique (c'est-à-dire qu'il ne peut y avoir deux ou plusieurs recettes portant le même nom).
- C** Image de la recette. En appuyant sur le bouton bleu, qui, en mode modification, est positionné dans le coin inférieur droit de l'image, on peut accéder à la galerie pour choisir une image à attribuer à la recette. Voir la section « Galerie » pour ajouter et gérer les images dans la galerie.
- D** Sélection de l'une des six catégories disponibles.
- E** Bouton permettant de marquer la recette comme une des favorites (voir « Utilisation des filtres » pour plus d'informations). Si la recette est marquée comme favorite, l'icône en forme d'étoile sera colorée.
- F** Champ dans lequel on peut taper la description de la recette.

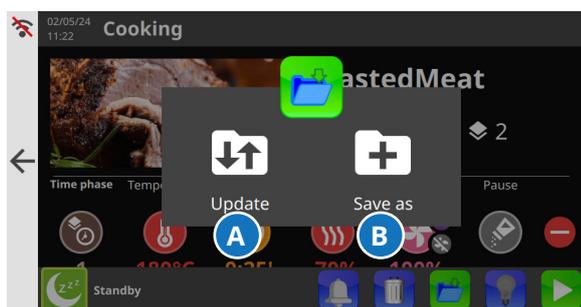
- G** Champ dans lequel on peut modifier le programme de cuisson. Le programme de cuisson est modifié exactement comme indiqué dans la section « Effectuer une cuisson manuelle ». Il est également possible d'associer un préchauffage à la recette si on le souhaite.
- H** Bouton pour annuler la saisie ; s'il est enfoncé, toutes les modifications effectuées seront perdues et on retournera à la page-écran précédente.
- I** Bouton pour confirmer la saisie ; s'il est enfoncé, les modifications de la recette seront enregistrées et on retournera à la page-écran précédente.



REMARQUE : le bouton « retour », présent sur la barre d'information, sur cette page-écran a la même fonction que le bouton pour annuler la saisie.

» MODIFIER UNE RECETTE APRÈS LE CHARGEMENT SUR LA PAGE-ÉCRAN DE CUISSON MANUELLE

Une fois que la recette a été copiée sur la page-écran de cuisson manuelle, on peut en modifier les paramètres, par exemple en insérant un préchauffage. Toutefois, ces modifications ne seront pas apportées à la recette originale, sauf si l'utilisateur enfonce le bouton pour enregistrer la recette, présent sur la barre d'état.

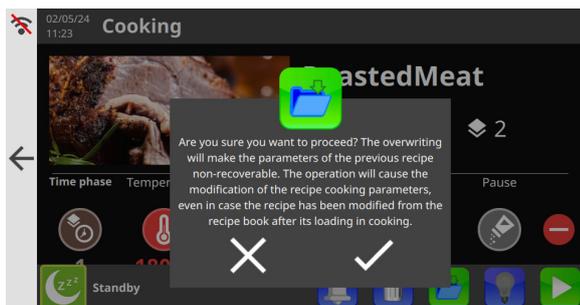


Lors de l'enregistrement des modifications d'une recette à partir de la page-écran de cuisson manuelle, l'appareil demandera à l'utilisateur s'il souhaite :

- A** Modifier les paramètres de la recette chargée
- B** Enregistrer les modifications dans une nouvelle recette

Si on choisit d'enregistrer les modifications dans une nouvelle recette, la page-écran de modification d'une recette s'affichera en mode modification, comme indiqué dans le paragraphe précédent.

Si on décide d'enregistrer les modifications avec l'option **A**, les paramètres de cuisson de la recette dans le livre de recettes seront remplacés par ceux modifiés pendant la cuisson.



Si une recette est modifiée à partir du livre de recettes alors que cette recette a déjà été lancée, l'utilisation de l'option **A** prévoit de toute façon le remplacement des paramètres de cuisson de la recette dans le livre de recettes par ceux de la recette modifiée pendant la cuisson. Une page-écran d'avertissement informe de cette possibilité si l'option **A** est sélectionnée.



REMARQUE : ce mode d'enregistrement des modifications peut être utile si on décide de modifier les paramètres de cuisson d'une recette après un test de cuisson ou des essais pratiques pour l'élaboration d'une recette.

» SUPPRIMER UNE RECETTE



Pour supprimer une recette, il faut accéder à la page-écran affichant les paramètres de cuisson de la recette et appuyer sur le bouton Supprimer. Une fois que l'utilisateur donne confirmation à l'appareil, la recette est supprimée.

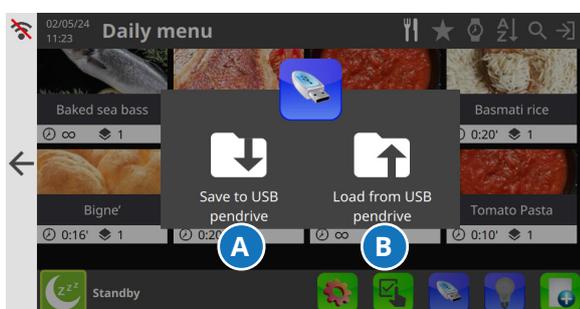


ATTENTION : les recettes éliminées de cette manière ne sont pas récupérables.

» ENREGISTREMENT/CHARGEMENT DES RECETTES SUR UN PÉRIPHÉRIQUE DE STOCKAGE USB



Il est possible d'enregistrer la sauvegarde du livre de recettes sur un périphérique de stockage USB, ainsi que de restaurer une sauvegarde précédemment effectuée. Pour accéder à la page-écran de sauvegarde/chargement des recettes via une clé USB, il faut connecter un périphérique de stockage USB à l'appareil de cuisson et appuyer sur le bouton Enregistrer/Charger via USB dans la barre d'état de la page-écran du livre de recettes.



À partir de la page-écran de sauvegarde/chargement USB, on peut choisir

- A** l'enregistrement de la sauvegarde sur une clé USB
- B** la restauration d'une sauvegarde depuis une clé USB

En cas de restauration, l'appareil de cuisson affichera une fenêtre pour demander la confirmation de l'opération.



ATTENTION : la restauration d'une sauvegarde supprimera toutes les recettes du livre de recettes et les remplacera par celles de la sauvegarde. Il ne sera pas possible de récupérer les recettes antérieures à la réinitialisation.

UTILISATION MULTI-UTILISATEURS



L'appareil permet la gestion de plusieurs utilisateurs, chacun pouvant accéder, en mode consultation ou en mode modification, aux différents livres de recettes (système multi-livre de recettes). Ces fonctionnalités ont été conçues pour répondre aux différents modes d'organisation que l'on peut trouver dans un environnement professionnel de préparation des aliments.

En particulier, l'appareil peut être utilisé de trois manières différentes :

» MODE SIMPLE :

un seul utilisateur utilise l'appareil. Comme il n'y a qu'un seul utilisateur, celui-ci a la possibilité de ne jamais se connecter et créer un seul livre de recettes personnel ou plusieurs livres de recettes, de manière à organiser systématiquement ses recettes. S'il est nécessaire de protéger un ou plusieurs livres de recettes par un mot de passe, on peut se servir directement du nom de l'utilisateur administrateur et créer de nouveaux livres de recettes, ou configurer l'administrateur en tant qu'auteur d'un livre de recettes.

(voir la section « Modifier ou supprimer un livre de recettes » pour plus d'informations)

De cette manière, lorsque l'utilisateur souhaite accéder à un livre de recettes, il sera invité à se connecter en saisissant son nom utilisateur (Admin dans ce cas) et son mot de passe.

» MODE D'ORGANISATION VERTICALE :

C'est le cas lorsqu'un utilisateur rédige des recettes sur l'appareil mais que celles-ci sont utilisées ou consultées par d'autres utilisateurs sans possibilité de modifier les recettes originales. L'utilisateur chargé de l'élaboration des recettes se connecte en tant qu'administrateur et se sert de ce nom utilisateur pour créer les livres de recettes. Si l'on veut que d'autres utilisateurs, sans se connecter, puissent consulter et réaliser les recettes créées par cet utilisateur sans pouvoir les modifier, on doit cocher, l'option « Accès autorisé à tous les utilisateurs » à la page-écran de création du livre de recettes.

(voir la section « Créer un nouveau livre de recettes » pour plus d'informations)

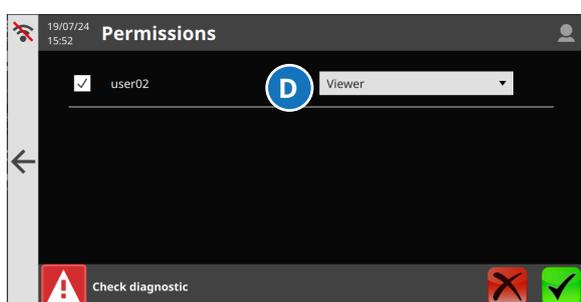
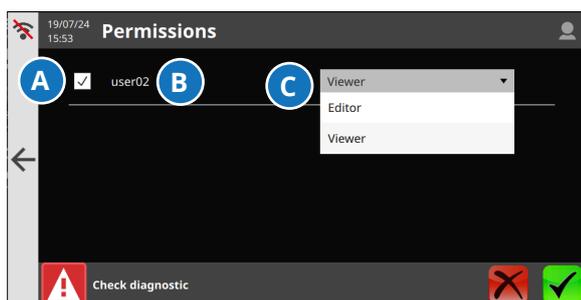
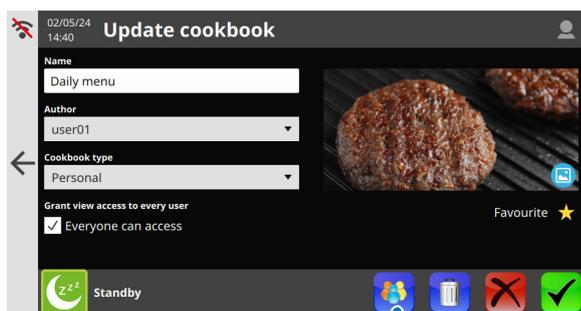
» MODE D'ORGANISATION HORIZONTALE :

l'appareil est utilisé par plusieurs utilisateurs qui ne souhaitent pas partager leurs recettes ou seulement avec certains utilisateurs. Dans ce cas, l'administrateur de l'appareil doit d'abord configurer les différents utilisateurs en attribuant à chacun d'eux un mot de passe.

(voir la section « Gestion des utilisateurs » pour plus d'informations)

Ensuite, les différents utilisateurs pourront se connecter et créer leurs propres livres de recettes. Une fois le livre de recettes créé, il faudra accéder à la page-écran de modification du livre de recettes et configurer les autorisations utilisateurs, en enfonçant le bouton approprié dans la barre d'état.

(voir la section « Modifier ou supprimer un livre de recettes » pour plus d'informations)



La page-écran de configuration des autorisations consiste en une liste d'utilisateurs insérés dans l'appareil. En particulier, pour chaque ligne :

- A Case de sélection utilisateur.
- B Nom de l'utilisateur.
- C Case de sélection du type d'autorisation.

Pour assigner une autorisation à un utilisateur, il faut :

Cocher la case de sélection utilisateur correspondant à cet utilisateur ; par défaut « Lecteur » apparaîtra dans la case de sélection du type d'autorisation.

- D Sélectionner le type d'autorisation pour l'utilisateur souhaité dans la case du type d'autorisation. Il y a deux possibilités :

Lecteur :

l'utilisateur peut uniquement consulter le livre de recettes ou réaliser des recettes sans y apporter de modifications.

Éditeur :

l'utilisateur peut apporter des modifications aux recettes.

Les utilisateurs pour lesquels la case de sélection de l'utilisateur n'est pas cochée n'auront pas accès au livre de recettes, même en consultation.

Chaque fois qu'un utilisateur ayant la permission de lecture ou de rédaction souhaite accéder à un livre de recettes protégé, celui-ci devra saisir son nom utilisateur et son mot de passe. De même, à partir de la page-écran de modification du livre de recettes, on peut modifier le type d'autorisation d'un utilisateur (par exemple, en passant d' « Éditeur » à « Lecteur ») et empêcher un utilisateur d'accéder au livre de recettes en décochant sa case de sélection utilisateur.



ATTENTION : l'administrateur système peut avoir accès à n'importe quel livre de recettes et y apporter tout type de modification, y compris changer l'auteur d'un livre de recettes (opération non autorisée aux autres types d'utilisateurs).



REMARQUE : un utilisateur peut toujours changer son mot de passe après que celui-ci lui ait été attribué par l'administrateur système (voir la section « Gestion des utilisateurs » pour plus d'informations).



REMARQUE : il est toutefois possible d'activer l'option « Accès autorisé à tous les utilisateurs » pour mettre un livre de recettes à la disposition de tous sans avoir à se connecter (voir la section « Créer un nouveau livre de recettes » pour plus d'informations).



REMARQUE : l'administrateur peut également modifier les autorisations d'accès aux livres de recettes par défaut.



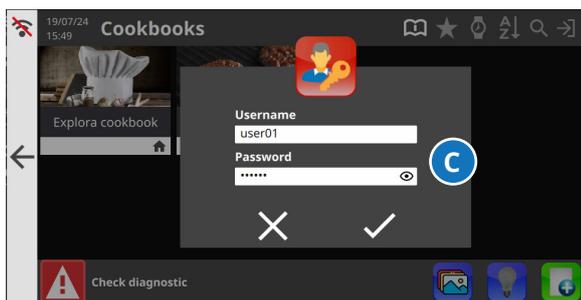
REMARQUE : si un utilisateur souhaite accéder à un livre de recettes pour lequel il n'a pas les droits d'accès, il sera invité à se connecter en tant qu'autre utilisateur (voir la section « Connexion et déconnexion » pour plus d'informations).

» CONNEXION ET DÉCONNEXION

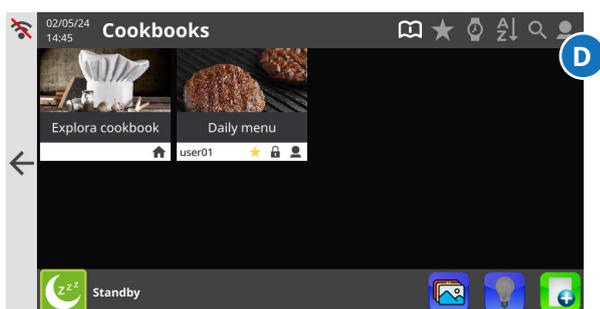


Un utilisateur peut se connecter de deux manières :

- A** En accédant à un livre de recettes protégé.
- B** En cliquant sur le bouton approprié de la barre de titre.
- C** Dans les deux cas, une fenêtre apparaîtra pour demander de saisir son nom utilisateur et son mot de passe.



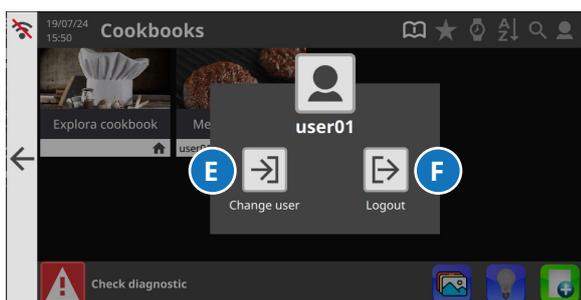
Une fois l'opération de connexion effectuée, l'icône de la barre de titre correspondant à la connexion change pour afficher l'icône de l'utilisateur.



- D** Si on enfonce maintenant le bouton « Utilisateur », une nouvelle fenêtre apparaîtra, affichant le nom de l'utilisateur actuellement connecté. Cette fenêtre permet de :

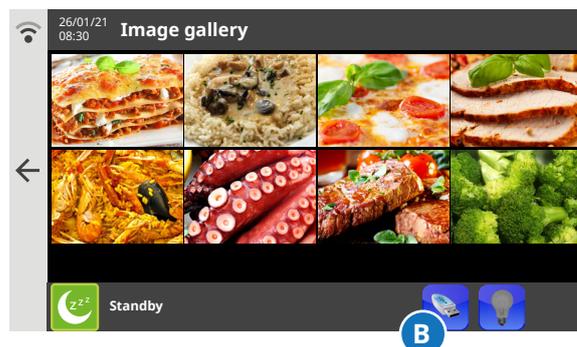
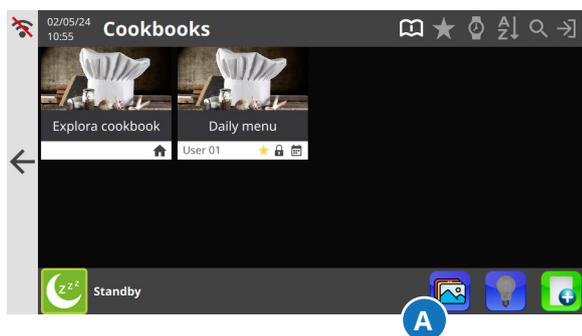
- E** **Changer d'utilisateur :** le système permet de se connecter avec un nouveau nom utilisateur.

- F** **Se déconnecter :** Retour à l'état dans lequel aucun utilisateur ne s'est connecté à l'appareil. L'icône du bouton utilisateur dans la barre de titre change pour afficher l'icône de connexion.



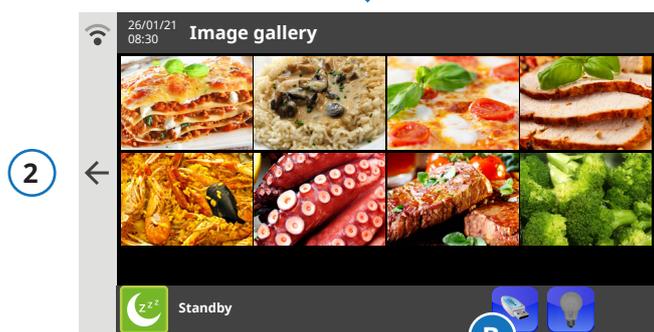
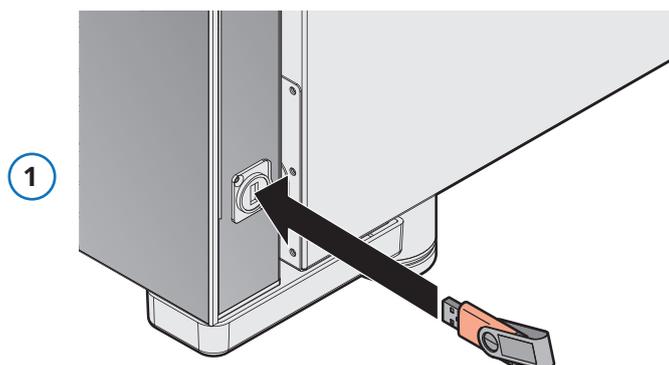
REMARQUE : après la connexion, l'appareil conserve la validité de l'entrée, ce qui permet à l'utilisateur d'entrer dans d'autres livres de recettes sans avoir à saisir à nouveau le nom d'utilisateur et le mot de passe. L'utilisateur est automatiquement déconnecté après 30 minutes de non-utilisation de l'appareil.

GALERIE D'IMAGES



Le bouton galerie **A** permet d'accéder à la page-écran de la galerie d'images, où l'on peut gérer et afficher toutes les images contenues dans l'appareil. Les opérations autorisées sont :

» AJOUTER DES IMAGES À PARTIR D'UN PÉRIPHÉRIQUE DE STOCKAGE USB

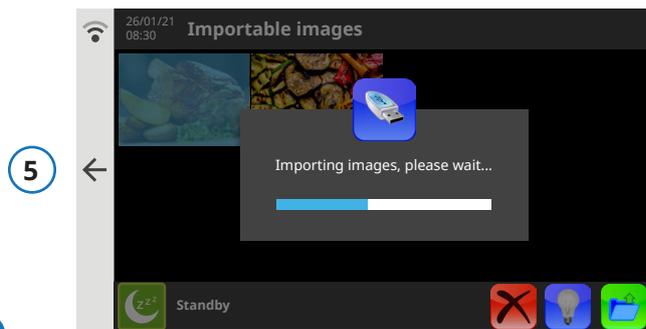


Pour ajouter des images, il faut :

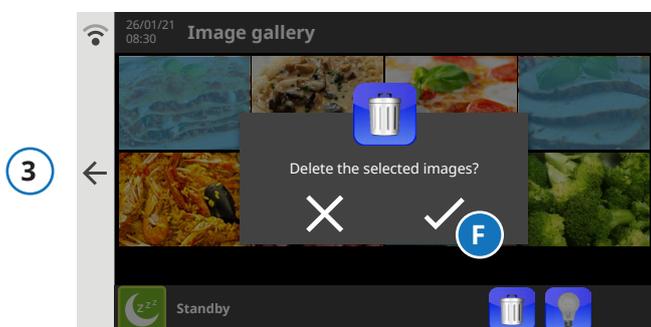
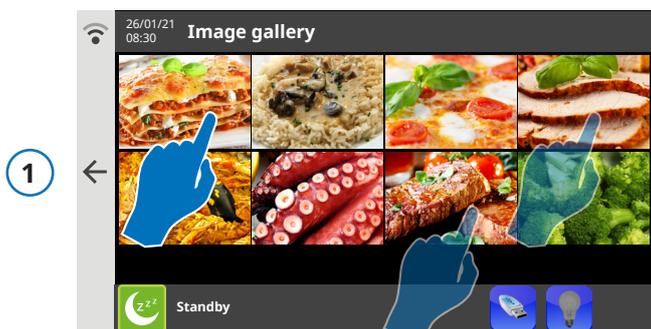
- 1 Connecter un périphérique de stockage USB à l'appareil de cuisson.
- 2 Appuyer sur le bouton **B** Importer depuis USB.
- 3 Confirmer l'importation **C** et attendre l'ouverture de la page-écran qui affiche toutes les images contenues dans le périphérique de stockage USB.
- 4 Sélectionner les images que l'on souhaite copier dans l'appareil de cuisson en appuyant dessus (les images sélectionnées deviennent bleues). Enfoncer le bouton de confirmation **D**.



REMARQUE : le classement des images s'effectue toujours selon la chronologie de leur ajout, des moins récentes au plus récentes en bas de la liste. Selon cette méthode de classement, les images ajoutées en dernier apparaîtront en bas de la liste des images insérées dans l'appareil de cuisson.



» SUPPRIMER DES IMAGES



Pour supprimer des images, il faut :

- 1 Sélectionner les images que l'on souhaite supprimer de l'appareil de cuisson en appuyant dessus (les images sélectionnées deviennent bleues).
- 2 Enfoncer le bouton Supprimer **E**.
- 3 Confirmer la suppression via la boîte de dialogue **F**.

ATTENTION : les images éliminées de cette manière ne sont pas récupérables.

V. LAVAGE

REMARQUES GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



Nettoyer la chambre de cuisson quotidiennement afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé et préserver la brillance de l'acier et les performances de l'appareil dans le temps. Les particules de graisse ou les résidus alimentaires peuvent également s'enflammer pendant la cuisson, causant des dommages aux personnes et à l'appareil. Le fabricant recommande d'utiliser sa propre gamme de produits de nettoyage : vous serez ainsi assuré d'un lavage efficace et sûr de l'appareil de cuisson.

Pour le nettoyage, NE PAS utiliser de :

- Nettoyants abrasifs ou en poudre ;
- Détergents agressifs ou corrosifs (par exemple acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.) ;
- Outils abrasifs ou pointus (par exemple éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.) ;
- Jets de vapeur ou d'eau sous pression.

Pour des raisons de sécurité, un programme de lavage automatique peut être lancé uniquement :

- Lorsque la porte est fermée ;
- Si le chariot ou la cloison est inséré(e) (seulement pour les fours équipés d'un chariot) ;
- Si la température dans la chambre est inférieure à 100 °C (212 °F). En cas de surchauffe, au démarrage du programme de lavage, l'appareil lance un programme de refroidissement automatique, en activant les ventilateurs et en ouvrant la cheminée (ou les cheminées pour les modèles à plusieurs cheminées).

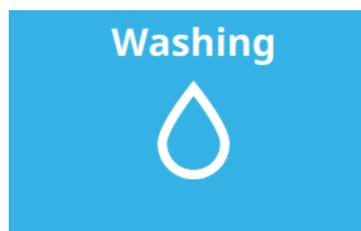
L'ouverture de la porte durant un lavage/rinçage interrompt son exécution : cette interruption est signalée par l'interface au moyen d'un message. La fermeture de la porte relance l'opération de lavage/rinçage.

Le remplacement des emballages du détergent et de l'agent de brillantage (bidons) (ou du détergent uniquement, en cas d'utilisation du système de lavage à détergent unique) doit être effectué soigneusement, en évitant absolument tout contact avec les yeux et la peau. En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment à l'eau courante et consulter un médecin.

Éliminer les bidons vides selon les instructions du pays d'utilisation.

Avant de commencer un lavage, s'assurer que la chambre de cuisson est VIDE, sans plaque, accessoire ou tout autre objet à l'intérieur.

PAGE-ÉCRAN LAVAGE



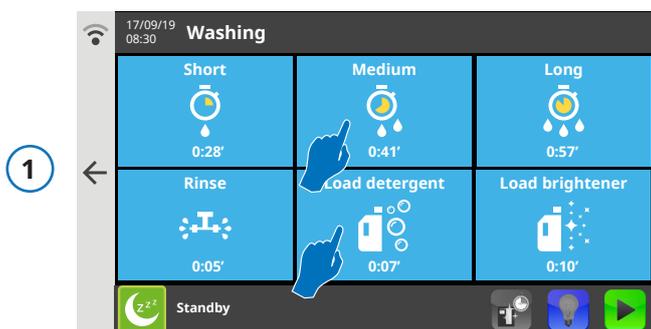
La page-écran de lavage permet de sélectionner 3 programmes de lavage différents, 1 cycle de rinçage et les options de chargement de détergent et de l'agent de brillantage. On peut également configurer un lavage programmé.



- A** Titre de la page-écran.
- B** Boutons pour sélectionner les programmes de lavage avec le temps indiqué en minutes.
- C** Bouton pour sélectionner le programme de rinçage.
- D** Bouton pour sélectionner le programme de chargement du détergent.
- E** Bouton de sélection du programme de chargement de l'agent de brillantage ; ce bouton n'est pas visible si l'option de système de lavage à détergent unique a été sélectionnée dans les paramètres.
(voir la section « Paramètres » pour plus d'informations)
- F** Bouton pour accéder à la page-écran du lavage programmé.
- G** Bouton pour démarrer l'opération de lavage, si aucun programme de lavage/rinçage/chargement de détergents n'a été sélectionné, appuyer sur ce bouton n'a aucun effet.

LANCER UN LAVAGE

Pour démarrer un lavage, il faut :



1 Choisir un programme de lavage : pour sélectionner un programme de lavage, appuyer sur la touche du programme souhaité.

2 Le fond du programme sélectionné deviendra vert. En appuyant à nouveau, il est possible de désélectionner le programme de lavage.

On peut choisir parmi les options suivantes :

Lavage court :
durée 28 minutes.

Lavage moyen :
durée 41 minutes.

Lavage long :
durée 57 minutes.

Rinçage :
durée 5 minutes.
(Le programme de rinçage n'utilise pas de détergents).

Chargement du détergent :
durée 7 minutes.

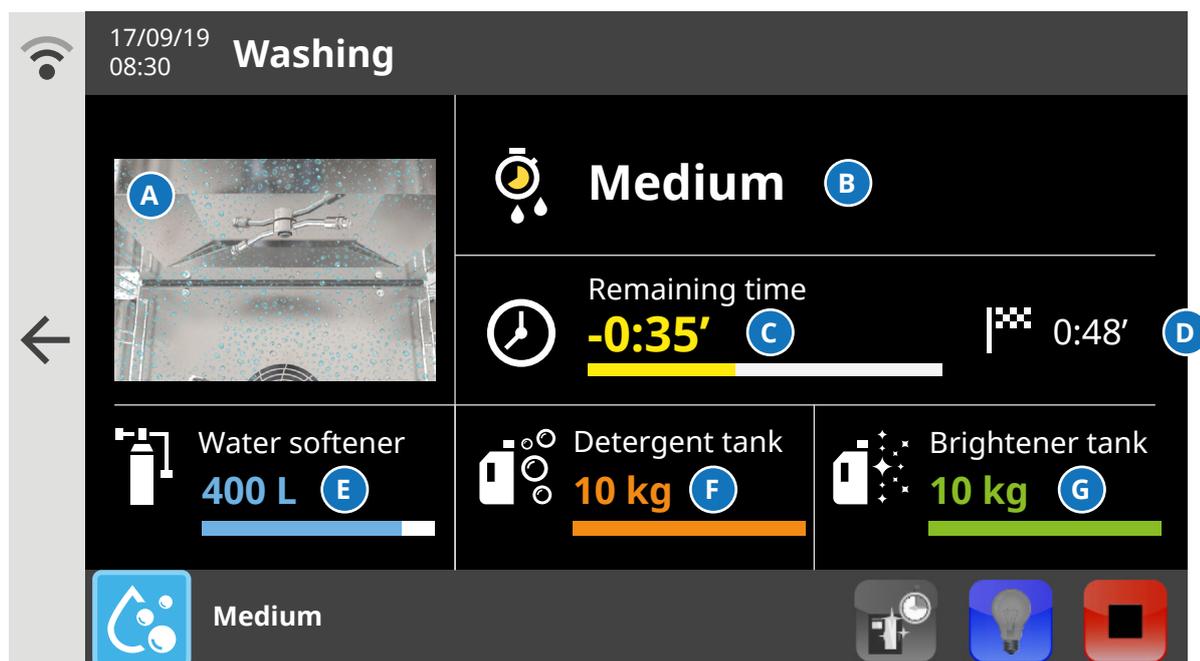
Chargement de l'agent de brillantage :
durée 10 minutes.



REMARQUE : Il est également possible, en l'absence de fumées dans la chambre, de lancer un refroidissement rapide pour accélérer l'opération (voir la section « Refroidissement rapide » pour plus d'informations).

Un seul programme de lavage peut être sélectionné à la fois, donc si on sélectionne un deuxième programme, le programme de lavage précédent est automatiquement désélectionné. La seule exception concerne les programmes de chargement de détergent et de chargement de l'agent de brillantage : s'ils sont sélectionnés avec un autre programme de lavage, ils sont exécutés en premier (premièrement chargement du détergent, puis chargement de l'agent de brillantage et, enfin, programme de lavage).

- 3 Lancer le lavage à l'aide du bouton de démarrage de l'opération. L'écran récapitulatif suivant s'affiche :



- A Image représentative des opérations de lavage ;
- B Nom du programme de lavage ;
- C Temps restant jusqu'à la fin du programme de lavage en cours ;
- D Durée totale de l'opération, ces données représentent la durée totale de l'opération de lavage du début à la fin et prennent en compte les programmes de chargement de détergent et de l'agent de brillantage sélectionnés, lesquels seront exécutés avant le programme de lavage ;
- E Capacité restante de l'adoucisseur, présente uniquement si une capacité pour l'adoucisseur est signalée à la page-écran des paramètres.
(voir la section « Paramètres » pour plus d'informations)
- F Détergent restant, présent uniquement si la capacité du réservoir de détergent a été indiquée à la page-écran des paramètres.
(voir la section « Paramètres » pour plus d'informations)
- G Agent de brillantage restant, présent uniquement si la capacité du réservoir d'agent de brillantage a été indiquée à la page-écran des paramètres et si l'option de système de lavage à détergent unique n'a pas été sélectionnée.
(voir la section « Paramètres » pour plus d'informations)



REMARQUE : Les programmes de chargement de détergent et de chargement d'agent de brillantage sont nécessaires lors du changement ou du remplissage des réservoirs de détergent, afin que les tuyaux se remplissent de liquide, en éliminant les bulles d'air. Après un programme de chargement, un programme de rinçage est automatiquement exécuté pour éviter la présence de produits chimiques dans la chambre.

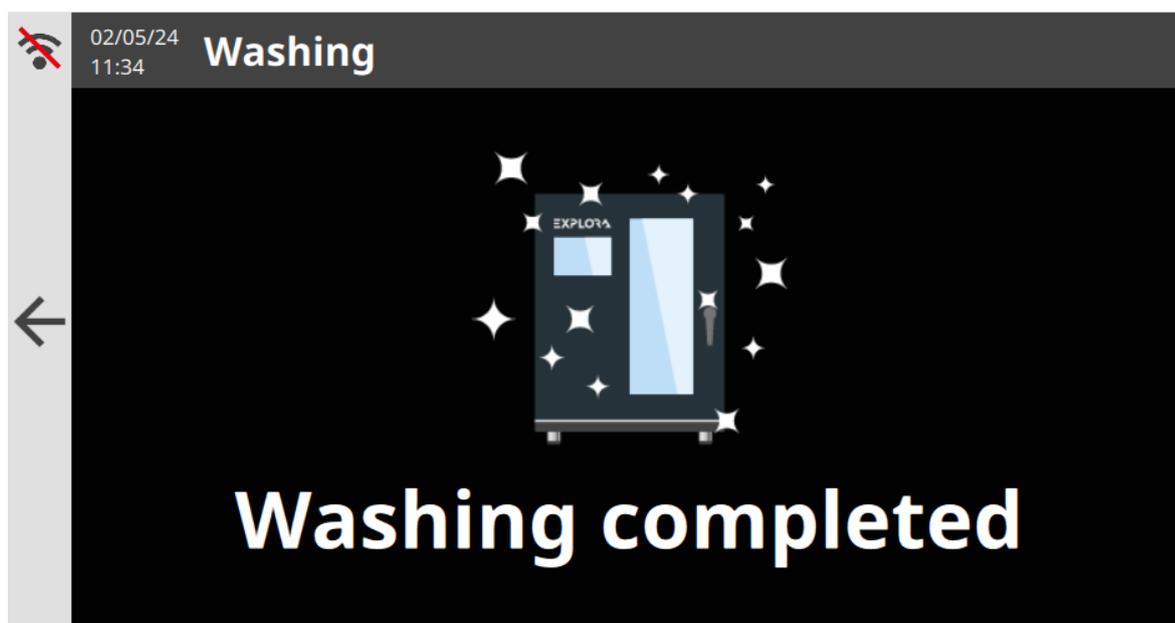


ATTENTION : si un programme de lavage est interrompu volontairement, par un utilisateur ou pour des raisons techniques, après l'introduction du détergent dans la chambre de cuisson, l'appareil affichera une erreur et ne permettra aucune opération de cuisson. Pour éliminer l'erreur, lancer n'importe quel programme de lavage ou de rinçage et attendre qu'il se termine.

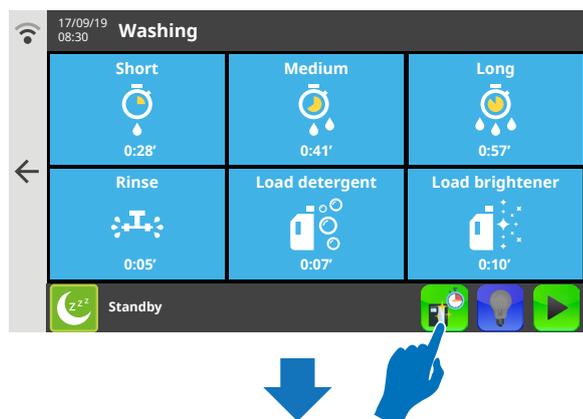


REMARQUE : Il peut arriver que l'interruption d'un programme de lavage ne génère pas d'erreur, car avant l'introduction de détergent dans la chambre de cuisson, la chambre est refroidie ou chauffée et de la vapeur y est injectée. De même, vers la fin du programme de lavage, il peut y avoir une phase de séchage de la chambre, de sorte que l'interruption de l'opération ne génère pas d'erreur.

- 4 Lorsque le lavage est terminé, l'écran suivant s'affiche et attend l'action de l'utilisateur.



PROGRAMMER UN LAVAGE

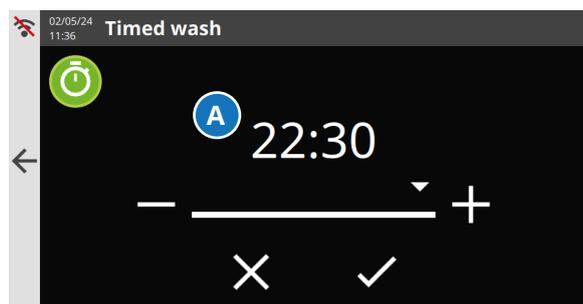


Pour démarrer un lavage, il faut : La page-écran de programmation du lavage permet de planifier une activité de lavage, effectuée à des jours spécifiques de la semaine et à une heure prédéfinie, de sorte que l'appareil de cuisson exécute automatiquement le programme de lavage périodiquement, sans intervention de l'utilisateur. La page-écran permet d'indiquer l'heure, les jours de la semaine et le type de lavage souhaité.

Cliquer sur l'icône du lavage programmé dans la barre d'état pour accéder à la page-écran de programmation des lavages.



Réglage de l'heure du (des) jour(s) d'exécution du programme de lavage. Pour pouvoir programmer un lavage, il faut que l'heure et la date de l'appareil soient correctes. (voir la section « Paramètres » pour plus d'informations)



Pour régler une heure, appuyer sur cette zone A pour ouvrir la page-écran de saisie de l'heure du lavage.

(voir la section « Réglage des paramètres de cuisson » pour plus d'informations)

- B** Sélection des jours de la semaine pendant lesquels exécuter le programme de lavage. Pour sélectionner un jour, appuyer sur le cercle avec le sigle du jour souhaité ; il est possible de sélectionner plusieurs jours. Les jours sélectionnés pour le programme de lavage apparaissent sur fond vert. Si on enfonce à nouveau le bouton d'un jour sélectionné, on le désélectionne et le fond redevient blanc.
- C** Sélection du programme de lavage qui sera exécuté à l'heure et aux jours indiqués.
- D** Bouton pour annuler le lavage programmé et revenir à la page-écran du lavage.
- E** Bouton pour annuler les modifications et revenir à la page-écran du lavage.
- F** Bouton pour confirmer les modifications et revenir à la page-écran du lavage.



REMARQUE : le bouton Retour sur la barre d'information de cette page-écran a la même fonction que le bouton pour annuler les modifications.



Lorsqu'un lavage est programmé, le fond de l'icône sur la barre d'état pour accéder à la page-écran devient vert **G**.

DÉSACTIVER LE LAVAGE PROGRAMMÉ

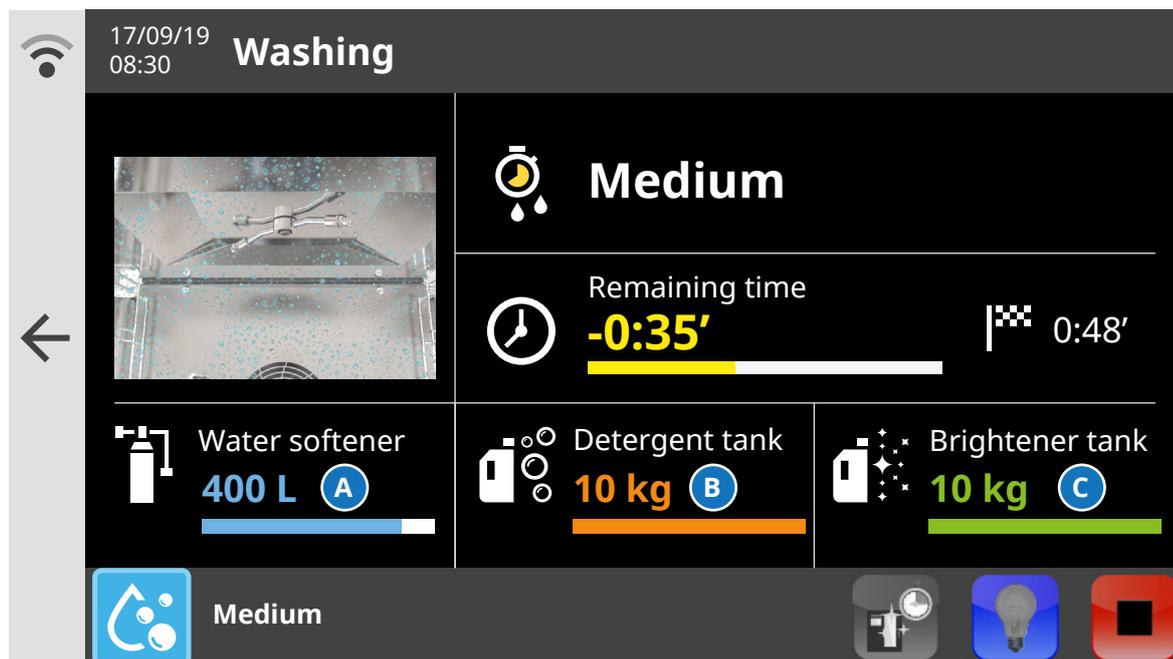
Pour désactiver le lavage programmé, il faut :

Accéder à la page-écran du lavage programmé.

Appuyer sur le bouton **D** pour annuler le lavage et confirmer.

Appuyer sur le bouton **F** pour confirmer l'opération et revenir à l'écran de lavage.

CONSOMMATION DE DÉTERGENTS ET D'ADOUCISSANT



L'état des consommables est indiqué sur l'écran récapitulatif de l'opération de lavage, notamment :

Adoucisseur : la zone **A** de la page-écran affiche l'état de l'adoucisseur. La barre indique la capacité restante de l'adoucisseur. Lorsque la barre est sur le point de devenir complètement blanche, cela signifie que l'adoucisseur va bientôt être épuisé.



Lorsque l'adoucisseur est presque épuisé, l'appareil de cuisson affiche un signal d'avertissement dans l'icône d'état, pour recommander le remplacement du produit, et la page-écran suivante apparaît au début du lavage. Pour procéder au lavage, enfoncez le bouton vert.



ATTENTION : Il est possible de laver et de cuire sans adoucisseur, ce qui est avantageux en termes de consommation ; toutefois, on recommande vivement son utilisation, car, sans adoucisseur, du calcaire risque de se déposer sur les éléments chauffants et compromettre les résultats de cuisson.

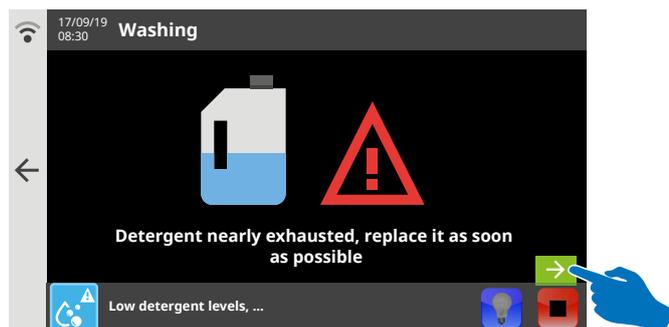


REMARQUE : selon la manière dont l'adoucisseur est raccordé, puis configuré à la page-écran des paramètres, le composant peut avoir un taux de consommation plus ou moins rapide (voir la section « Paramètres » pour plus d'informations).

Détergent et agent de brillantage : les zones **B** et **C** de la page-écran indiquent respectivement les niveaux de consommation du détergent et de l'agent de brillantage.

Si l'option de système de lavage à détergent unique a été sélectionnée à la page-écran « Paramètres », seule la case **B** sera visible. Les barres indiquent graphiquement la quantité restante de détergent et de l'agent de brillantage dans les réservoirs.

Lorsque les barres sont sur le point de devenir complètement blanches, cela signifie que les réservoirs sont presque vides.



Lorsque la quantité de détergent ou de l'agent de brillantage est presque épuisée, l'appareil affiche un signal d'avertissement dans l'icône d'état, pour recommander le réapprovisionnement ou le changement des réservoirs, et la page-écran suivante apparaît au début du lavage. Pour procéder au lavage, enfoncer le bouton vert.

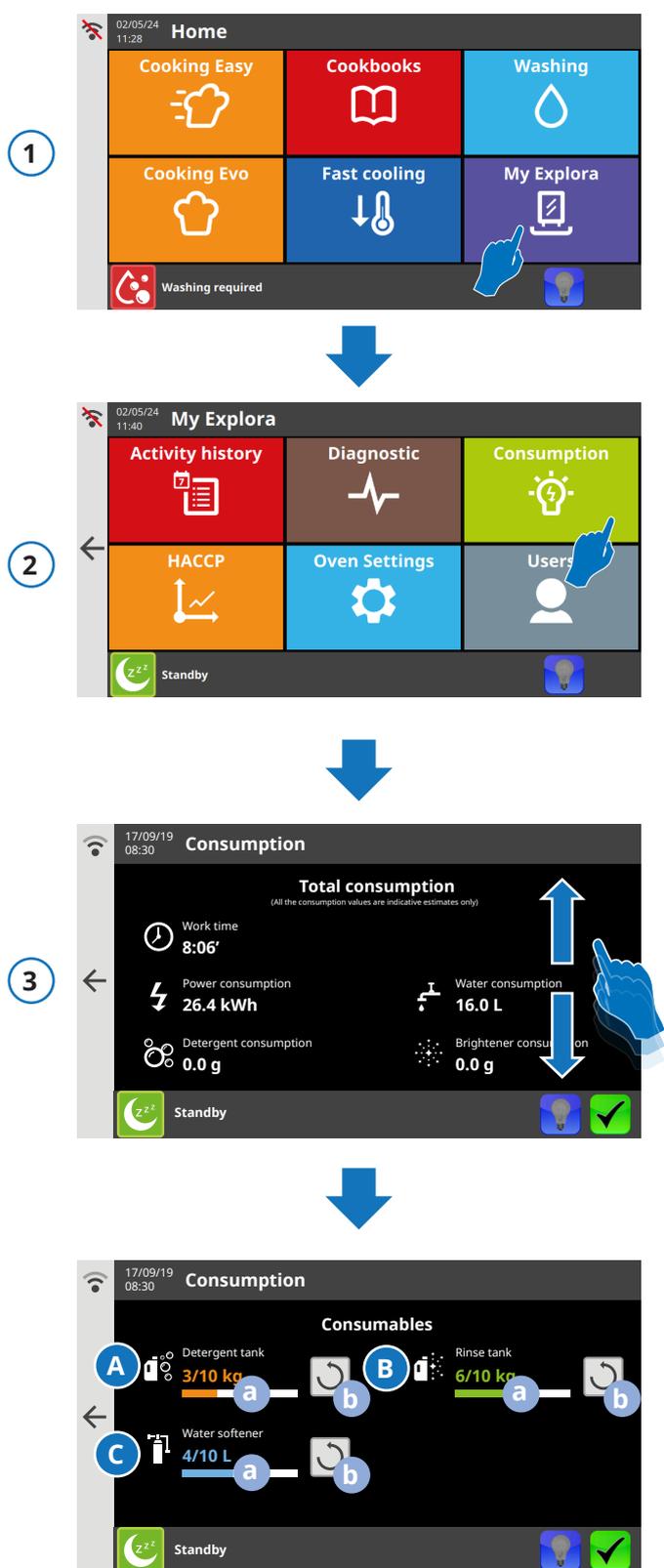


ATTENTION: il est possible de laver l'appareil avec les réservoirs de détergent et/ou de l'agent de brillantage presque vides ou épuisés, mais le résultat de lavage souhaité n'est pas garanti.



REMARQUE : la consommation de l'adoucissant, du détergent et de l'agent de brillantage est indicative et peut ne pas correspondre entièrement à la réalité, car le processus de mesure est affecté par les aléas naturels et la tolérance technique.

REPLACEMENT ET REMPLISSAGE DES CONSOMMABLES, RÉINITIALISATION DES COMPTEURS



Si on remplace l'adoucisseur ou si on remplit les réservoirs de détergent et/ ou de l'agent de brillantage, on doit également prévoir de remettre à zéro les compteurs correspondants.

① Cette opération doit être effectuée depuis la page-écran « Consommation », accessible depuis la page écran « My Explora »
 (voir la page-écran « My Explora » pour plus d'informations).

② Page-écran « Consommation », faire défiler vers le bas pour afficher l'état des consommables.

A Zone de surveillance du détergent.
 B Zone de surveillance de l'agent de brillantage, non visible si le système de lavage à détergent unique est sélectionné à la page-écran « Paramètres ».

C Zone de surveillance de l'adoucisseur.

a État du consommable exprimé en quantité restante sur la quantité totale (capacité restante sur la capacité totale de l'adoucisseur), comprenant une barre graphique où la zone blanche représente la consommation. On peut modifier les unités de mesure de la quantité et de la capacité à partir de la page-écran « Paramètres »
 (voir la section « Paramètres » pour plus d'informations).

b Bouton de remise à zéro du compteur correspondant.

Une pression sur le bouton **b** du compteur souhaité remet celui-ci à zéro et l'appareil calcule la consommation du consommable comme si l'adoucisseur venait d'être changé ou le réservoir correspondant rempli.



ATTENTION : si on remplace l'adoucisseur par un nouveau d'une capacité différente, de même si on remplace le réservoir de détergent ou d'agent de brillantage par un nouveau, qui contient une quantité différente de détergent ou d'agent de brillantage, il faut indiquer les nouvelles capacités à la page-écran « Paramètres » afin que le système fonctionne correctement (voir la section « Paramètres » pour plus d'informations).



ATTENTION : après le remplacement ou la recharge du réservoir de détergent ou de l'agent de brillantage, le programme de chargement du détergent ou de l'agent de brillantage doit être exécuté afin d'éliminer les bulles d'air présentes dans les tuyaux d'alimentation du système.

VI. CUISSON MANUELLE

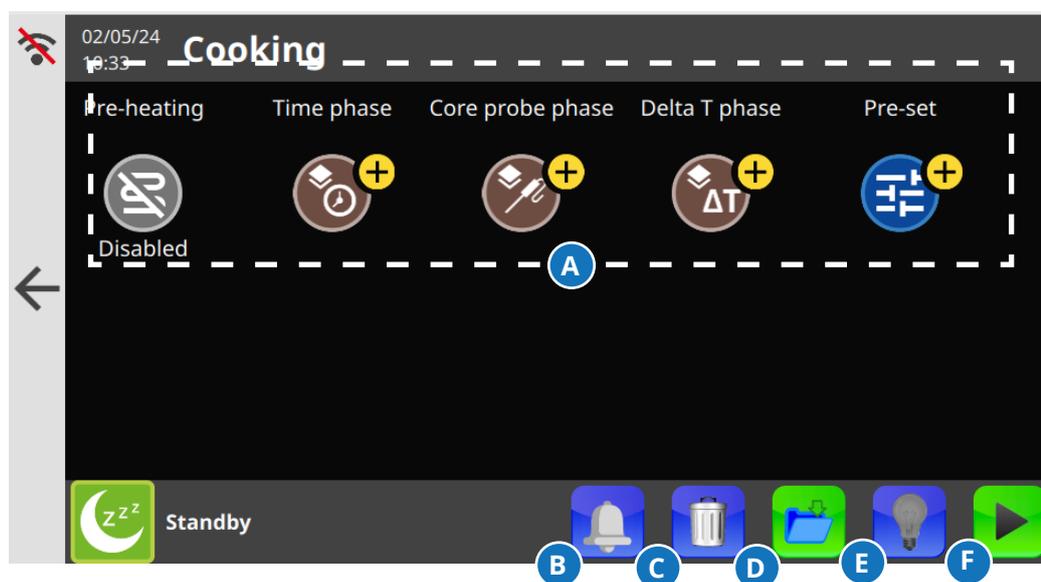
Cooking Evo



Cette page-écran permet d'effectuer une cuisson « manuelle », pour laquelle l'utilisateur doit régler les paramètres du programme de cuisson (température, durée, etc.) à chaque utilisation.



REMARQUE : Le programme de cuisson défini peut être facilement enregistré pour être réutilisé ultérieurement (voir la section « Enregistrer un programme de cuisson » pour plus d'informations).



- A** Zone pour la configuration du programme de cuisson
(voir la section « Effectuer une cuisson manuelle » pour plus d'informations)
- B** Bouton pour accéder à la fonction Multi-minuterie
(voir la section « Effectuer une cuisson manuelle » pour plus d'informations)
- C** Bouton pour supprimer toutes les phases d'un programme de cuisson
- D** Bouton pour enregistrer le programme de cuisson dans le livre de recettes
(voir la section « Enregistrer un programme de cuisson » pour plus d'informations)
- E** Bouton pour allumer/éteindre l'éclairage
(voir la section « Allumer/éteindre l'éclairage » pour plus d'informations)
- F** Bouton de démarrage du programme de cuisson
(voir la section « Démarrer/interrompre une opération » pour plus d'informations)

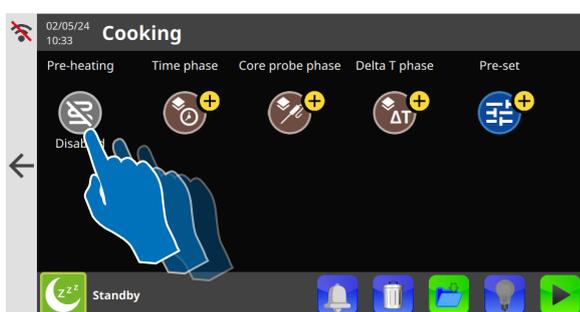
EFFECTUER UNE CUISSON MANUELLE

» PRÉCHAUFFAGE



Le préchauffage est facultatif mais il est recommandé pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson (sauf pour les cuissons spéciales qui doivent démarrer « à froid »). Le préchauffage doit être effectué lorsque le four est VIDE : une fois la température de préchauffage atteinte, le four émet un signal sonore et une fenêtre s'affiche pour indiquer qu'il est temps de mettre les aliments dans le four ; lorsque la porte est fermée, la cuisson démarre selon les paramètres définis.

1



1 Régler le préchauffage.

2 On peut régler le préchauffage en fonction de la quantité d'aliments que l'on veut cuire : Appuyer successivement sur le bouton  jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse :

A Pas de préchauffage.

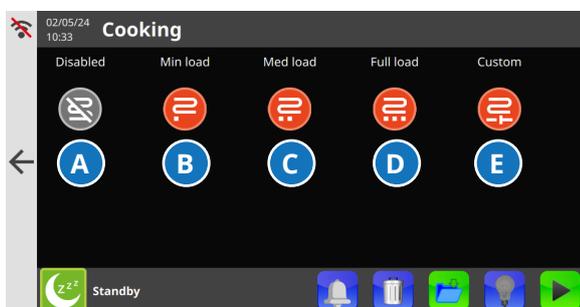
B Chargement minimum.

C Chargement moyen.

D Pleine charge.

E Charge minimale.

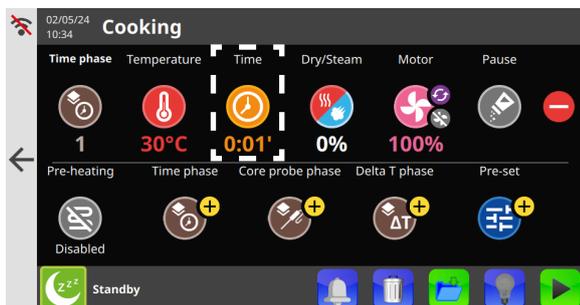
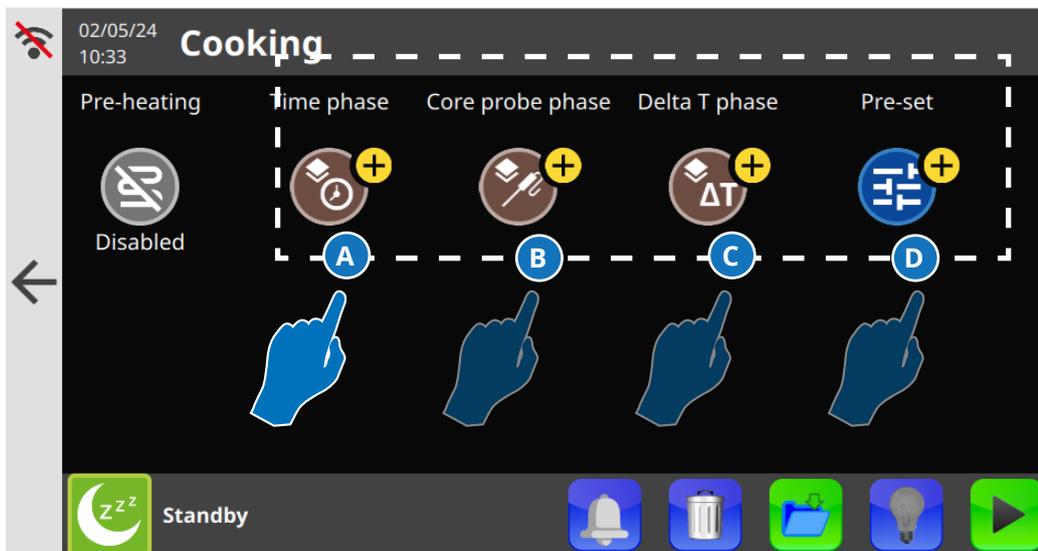
2



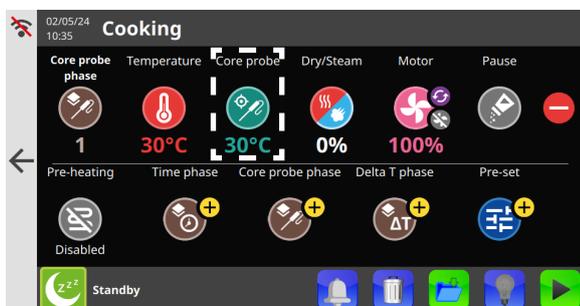
REMARQUE : Pour les cuissons en mode Delta T (voir la section « Types de cuisson »), le préchauffage n'est pas recommandé.

REMARQUE : Si l'on sélectionne un programme de préchauffage en fonction de la quantité d'aliments qu'on a l'intention de cuire, l'appareil appliquera de manière autonome le meilleur programme de préchauffage en analysant le programme de cuisson que l'on souhaite appliquer et en modifiant la température.

» TYPES DE CUISSON



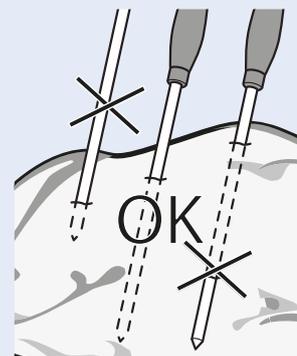
- A Cuisson-temps :**
la cuisson s'arrête automatiquement lorsque le temps réglé est écoulé.



- B Cuisson avec sonde à cœur :**
la cuisson s'arrête automatiquement lorsque la température interne de l'aliment, mesurée par la sonde, atteint la valeur définie.



Au cours de la cuisson, la sonde à cœur mesure la température au « cœur » de l'aliment, c'est-à-dire au point le plus profond. Le point le plus précis est situé sur la pointe de la sonde. La pointe de la sonde à cœur est enfoncée profondément dans l'aliment à cuire, jusqu'à ce qu'elle atteigne le point le plus intérieur de l'aliment, sans en sortir. Il faut faire ATTENTION à ne pas la piquer dans des parties très grasses et tout près des os (sinon la cuisson risque de s'achever trop tôt). Si les aliments sont peu épais, planter la sonde parallèlement à la surface de support.



REMARQUE : en cas d'utilisation de sondes à cœur multipoint, l'appareil considérera le point le plus froid comme la température interne de l'aliment.



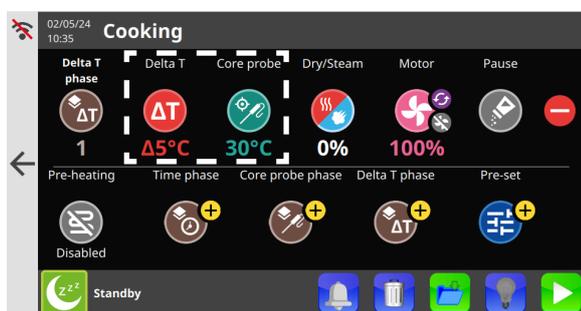
ATTENTION : il est possible de laisser la sonde à cœur à l'intérieur de l'appareil pendant le préchauffage ou la cuisson-temps. Si, pendant la cuisson avec une sonde à cœur, la température mesurée est supérieure à la valeur maximale mesurable par la sonde (180 °C/356 °F), par exemple, en raison d'un préchauffage, l'appareil n'affichera aucune température. Dans ce cas, l'appareil attendra quelques minutes pour vérifier si la sonde retourne dans la plage de température acceptable ; après ce laps de temps, il affichera un signal d'avertissement.



REMARQUE : la cuisson avec une sonde à cœur ne se termine que lorsque la température réglée est atteinte par chauffage et non par refroidissement.



ATTENTION : en fin de cuisson, veiller à retirer la sonde à cœur avant d'extraire la plaque du four. L'extrémité de la sonde à cœur est très pointue et, après la cuisson, elle atteint des températures élevées !

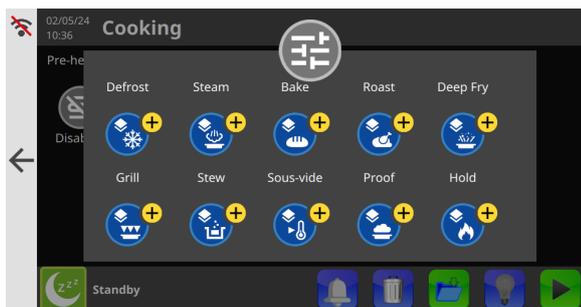


Cuisson Delta T :

la cuisson s'arrête automatiquement lorsque la température interne de l'aliment, mesurée par la sonde, atteint la valeur définie. Contrairement à la cuisson avec la sonde à cœur, ce mode maintient constante la différence de température entre la sonde à cœur et la chambre de cuisson, différence représentée par le paramètre delta T.



La cuisson en mode Delta T est particulièrement adaptée à la cuisson de rôtis de taille moyenne/grande. Ce type de cuisson est réalisé en maintenant une température plus basse dans la chambre que la cuisson traditionnelle et avec des temps de cuisson plus longs, ce qui augmente la tendreté du produit final et diminue en même temps la perte de poids des aliments.



D Cuisson avec phases prédéfinies :

Appuyer sur ce bouton pour accéder à la liste des phases prédéfinies. Les phases prédéfinies sont proposées pour accélérer le temps de réglage des paramètres et satisfaire aux différentes exigences de cuisson. Il est possible de choisir parmi 10 phases pré-réglées pour les différentes opérations de cuisson possibles : décongélation, vapeur, panification, friture, grillade, cuisson à l'étouffée, sous vide, levage et maintien.



REMARQUE : pour fermer la fenêtre des phases prédéfinies sans faire de sélection, il suffit d'appuyer sur l'écran à n'importe quel endroit en dehors de la fenêtre en question.

PARAMÈTRES DE CUISSON

En fonction du type de cuisson choisi (cuisson-temps, sonde à cœur, Delta T ou prédéfini), différents paramètres seront affichés pour être réglés.



TEMPÉRATURE/PRÉCHAUFFAGE :

Ce paramètre représente la température souhaitée dans la chambre de cuisson. Il permet une valeur minimale de 30 °C (86 °F) et une valeur maximale de 260 °C (500 °F). Il permet une hausse et une baisse de la température d'un degré à la fois.



DURÉE DE CUISSON :

Ce paramètre représente la durée de cuisson en << heures: minutes >>. Il permet une valeur minimale de 1 minute et une valeur maximale de 24 heures. Il permet d'augmenter et de diminuer la durée d'une minute à la fois. En enfonçant la touche << illimité >>, la cuisson à durée illimitée est sélectionnée. Dans ce mode, la cuisson se poursuit jusqu'à ce que l'utilisateur l'interrompe.

(voir la section « Démarrer/interrompre une opération » pour plus d'informations)



SEC/VAPEUR :

Ce paramètre permet de régler l'ouverture de la cheminée, par des valeurs négatives, ou l'introduction d'eau pour la génération de vapeur, par des valeurs positives. Lorsque l'eau est introduite, la cheminée se ferme automatiquement.

Si on sélectionne une valeur négative, pour expulser l'humidité de l'appareil pendant la cuisson, l'icône du paramètre changera pour indiquer une cuisson à sec .

Inversement, si on définit une valeur positive en faisant entrer de l'eau pour une cuisson avec de l'humidité ou de la vapeur, l'icône du paramètre changera pour indiquer que l'on cuisine à la vapeur .

Les valeurs négatives du paramètre représentent le pourcentage relatif à la capacité maximale de l'appareil à évacuer la vapeur ; les valeurs positives, la capacité maximale de l'appareil à générer de la vapeur. Il permet des augmentations et des diminutions de dix pourcent à la fois.



VITESSE DES VENTILATEURS :

Ce paramètre permet la régulation de la vitesse de l'air en pourcentage par rapport à la vitesse maximale atteinte par l'appareil. Il permet des augmentations et des diminutions de dix pourcent à la fois, avec une valeur minimale de 30 %. Si on appuie sur le bouton de la fonction reverse on , on désactive le sens inversé, lequel convient pour une cuisson avec des pourcentages de vapeur élevés, et la fonction « reverse off » s'affiche à la place.

Inversement, une pression sur le bouton reverse off , désactive de nouveau le reverse et l'inscription reverse on s'affiche. De même, en appuyant sur le bouton semi-statique off , la fonction semi-statique est activé et l'inscription semi-statique on , s'affiche. Si on enfonce à nouveau le bouton, le message semi-statique off revient à l'écran et la fonction est désactivée.

REMARQUE : La fonction semi-statique est idéale pour une cuisson particulièrement influencée par la vitesse de l'air, mais on conseille de ne l'utiliser qu'avec les deux premières plaques de la chambre de cuisson.



SONDE À CŒUR :

représente la température que l'on souhaite que la sonde à cœur atteigne, pour que la cuisson termine, en mode sonde à cœur ou mode delta T. Permet de régler la valeur dans une plage comprise entre -10 °C (14 °F) et 120 °C (248 °F). Il permet des augmentations et des diminutions d'un degré à la fois.



DELTA T :

Ce paramètre permet de régler la fourchette de température que l'on souhaite maintenir entre la valeur mesurée par la sonde à cœur et la température de la chambre de cuisson, pour un mode de cuisson delta T. Il permet de fixer la valeur dans une fourchette allant de 5° de différence à 80°. Il permet des augmentations et des diminutions d'un degré à la fois. Il permet des augmentations et des diminutions d'un degré à la fois.

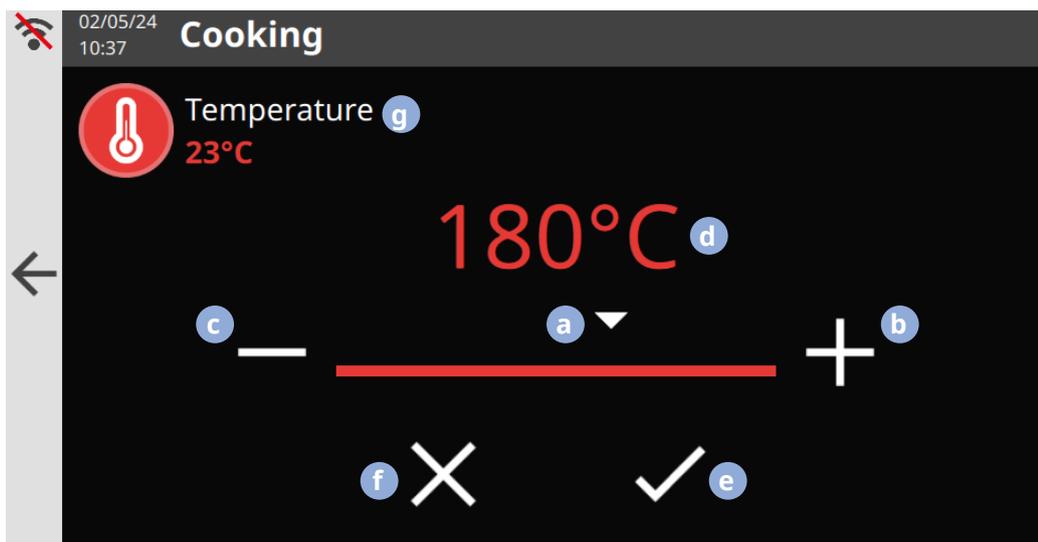


EN ATTENTE :

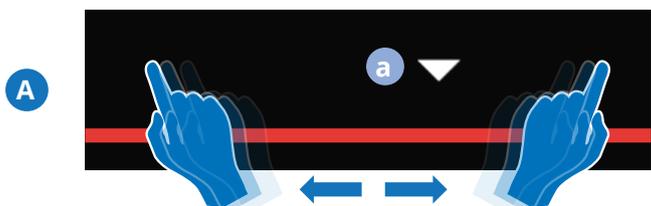
cette fonction permet d'être averti par l'appareil, grâce à un signal sonore, lorsque la phase en cours se termine. Cela permet d'extraire les plaques et d'effectuer des opérations intermédiaires, pendant que l'appareil se met aux conditions de cuisson de la phase suivante. Lorsque l'utilisateur indique à l'appareil qu'il a terminé les opérations souhaitées, la cuisson reprend à partir de la phase suivante. Si le bouton est coloré , cela signifie que la fonction pause est activée pour la fin de la phase correspondante.

(voir la section « Ajouter/Supprimer des phases de cuisson » pour plus d'informations)

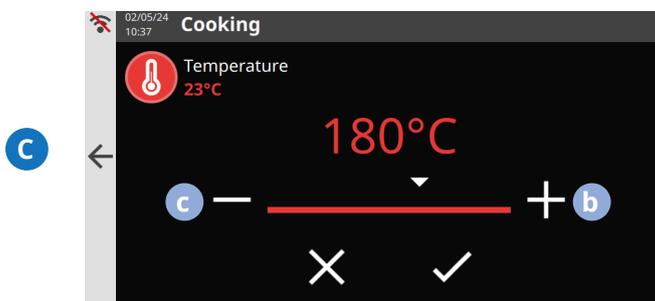
» RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE CUISSON



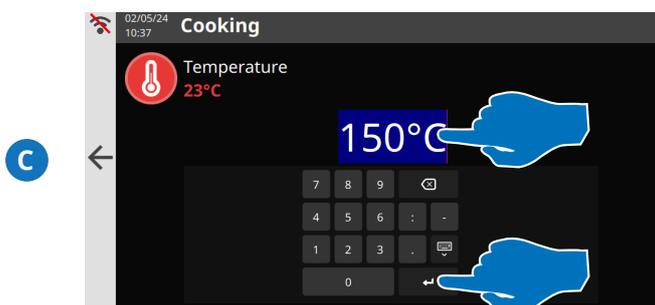
On peut régler les paramètres de 3 manières :



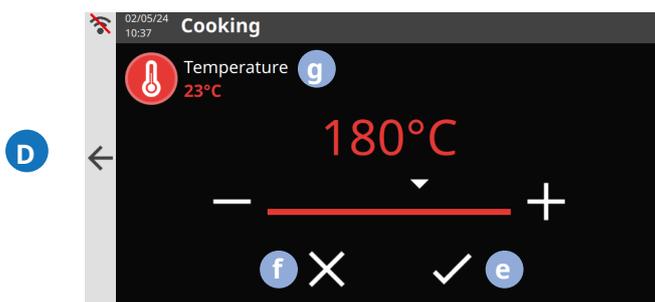
- A** Faire glisser le curseur **a** avec un doigt vers la droite, pour augmenter la valeur, ou vers la gauche, pour la diminuer.



- B** Utiliser les boutons **b** pour augmenter la valeur ou **c** pour la diminuer.



- C** Cliquer sur la valeur pour activer le clavier numérique et saisir la valeur souhaitée. Appuyer sur la touche Entrée du clavier pour confirmer la fin de la saisie.



- D** Une fois la saisie terminée, confirmer la valeur du paramètre en appuyant sur le bouton de confirmation **e** ou annuler la saisie et maintenir la valeur précédente en appuyant sur le bouton d'annulation **f**.
Affiche l'icône **g** et le nom du paramètre avec la valeur mesurée éventuelle au moment de la saisie.

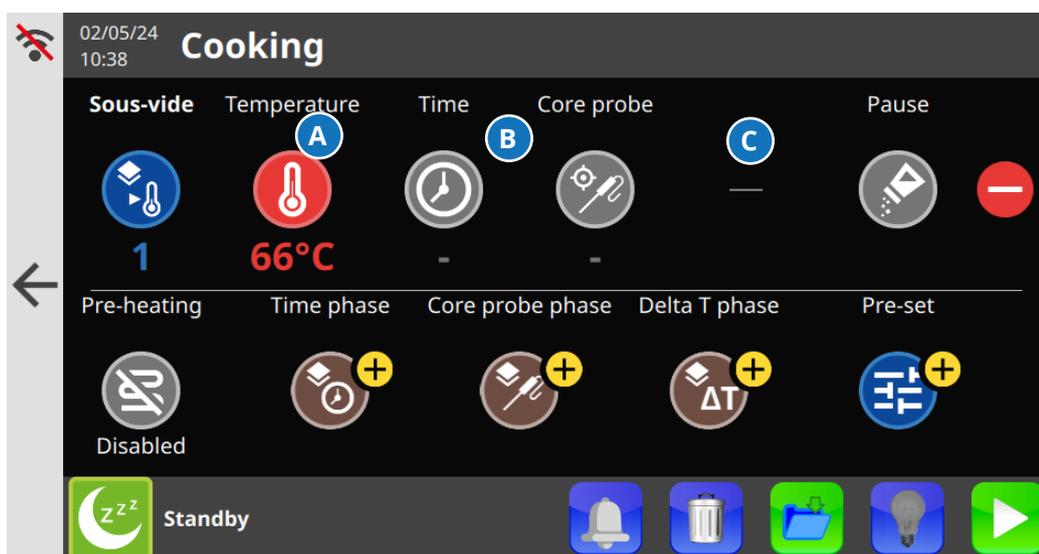


REMARQUE : si, durant la cuisson, un paramètre est modifié et que l'une des touches de confirmation et d'annulation n'est pas enfoncée, l'appareil considère, après quelques secondes, que la nouvelle valeur est confirmée et intègre cette modification.

REMARQUE : Si on saisit une valeur trop élevée ou trop faible pour le paramètre, ou bien une séquence de symboles qui ne correspond pas à une valeur acceptable, une fois que l'on enfonce la touche Entrée pour confirmer la fin de la saisie, le système saisira automatiquement une valeur admissible pour ce paramètre.

REMARQUE : il n'est pas possible de définir une valeur supérieure à la valeur maximale autorisée ou inférieure à la valeur minimale autorisée pour le paramètre de cuisson. Si on tente de faire cela, le système empêchera la valeur d'être modifiée, de sorte que la barre de défilement et les boutons + ou -, selon le cas, ne modifieront pas la valeur affichée.

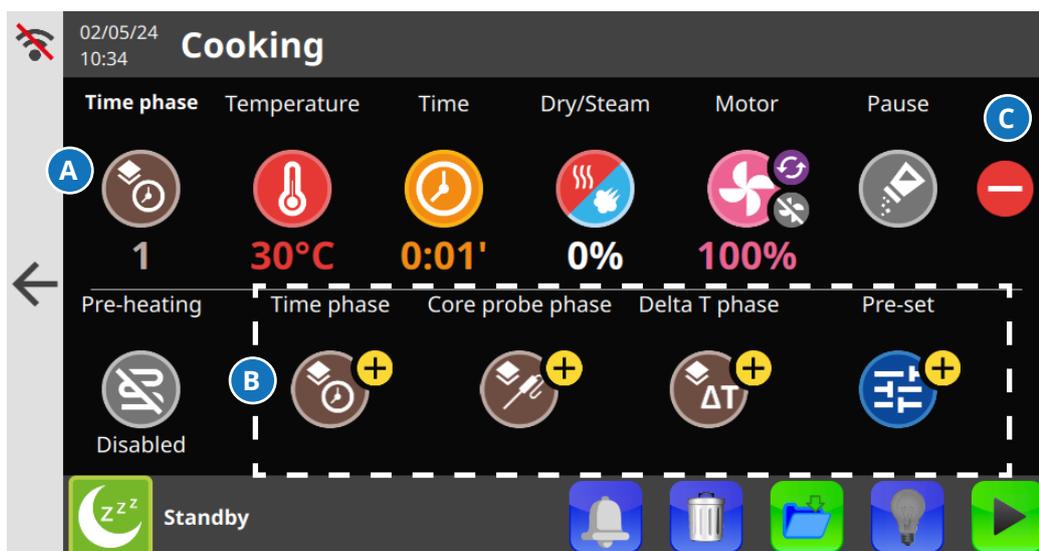
» RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE PHASES PRÉDÉFINIES



Dans les phases prédéfinies, trois types de paramètres peuvent être réglés :

- A Paramètres qui peuvent être réglés dans des plages spécifiques,**
par exemple, la température d'une phase sous vide peut varier entre 50 °C (122 °F) et 80 °C (176 °F).
- B Paramètres au choix :**
généralement, entre le temps et la sonde à cœur. Dans ce cas, si on sélectionne un paramètre, son icône devient colorée et affiche la valeur définie. Si on sélectionne l'autre paramètre, la couleur de l'icône du paramètre sélectionné précédemment redevient grise et la valeur du paramètre n'est plus affichée. Selon le paramètre sélectionné, la cuisson se terminera au bout d'un certain temps ou lorsque la sonde à cœur atteindra une température donnée.
- C Paramètres prédéfinis :**
ils ne sont pas modifiables et ne sont pas affichés.

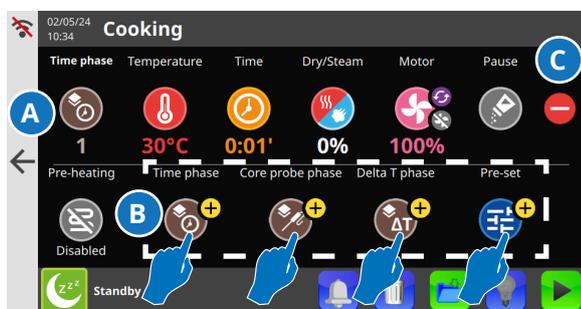
» AJOUTER/SUPPRIMER DES PHASES DE CUISSON



Chaque recette (programme de cuisson) peut être composée d'un minimum de une à un maximum de 40 phases (STEP), chaque phase étant caractérisée par des paramètres de cuisson différents : le passage d'une phase à la suivante (le cas échéant) est entièrement automatique.

Le préchauffage, facultatif, n'est pas considéré comme une phase. Les phases peuvent être « mixtes », c'est-à-dire, par exemple, certaines phases peuvent être chronométriques, d'autres réglées par la sonde à cœur.

Il est possible d'insérer des phases prédéfinies dans une recette.

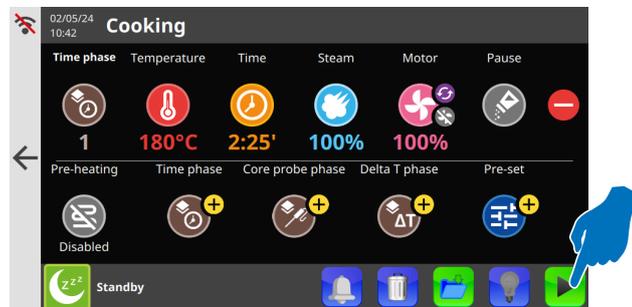


- A** Pendant les cuissons de la phase en cours, le symbole et le numéro de la phase sont sur fond gris clair.
- B** Lors de l'ajout d'une nouvelle phase, la zone de configuration du programme de cuisson glisse vers le bas. Il suffit d'appuyer sur le bouton correspondant à un type de cuisson pour insérer une nouvelle phase de ce type.
- C** Bouton pour supprimer une phase. Si la phase en cours est supprimée, la cuisson passe automatiquement à la phase suivante.

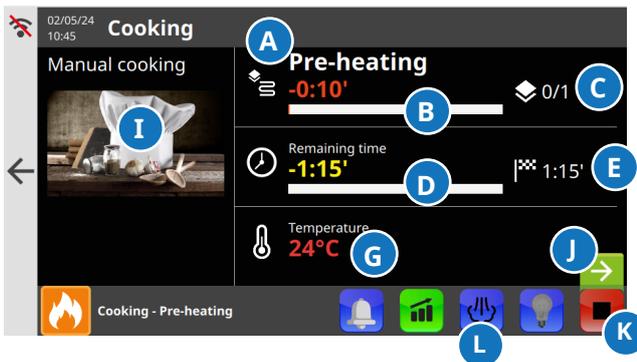
Il est possible de faire défiler l'écran avec les doigts pour voir les différentes étapes qui composent la recette.

LANCER UNE CUISSON

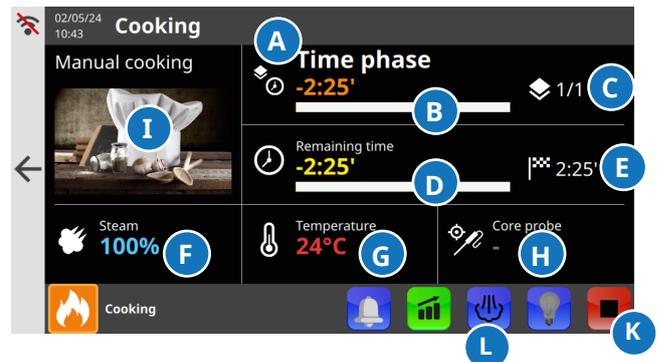
Pour démarrer la cuisson, appuyer sur le bouton de démarrage comme décrit dans la section « Démarrer/interrompre une opération ». Au démarrage du programme de cuisson, l'écran récapitulatif de la cuisson s'affiche, qui diffère selon l'opération en cours.



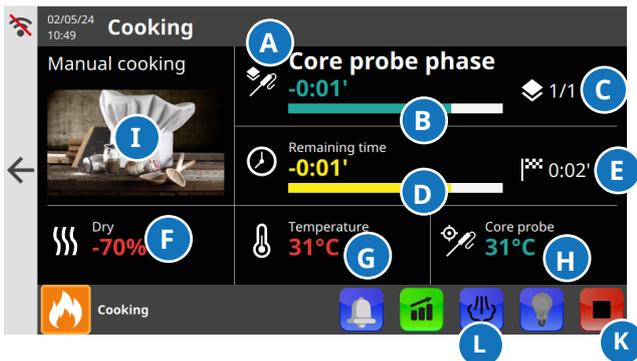
Écran récapitulatif du préchauffage



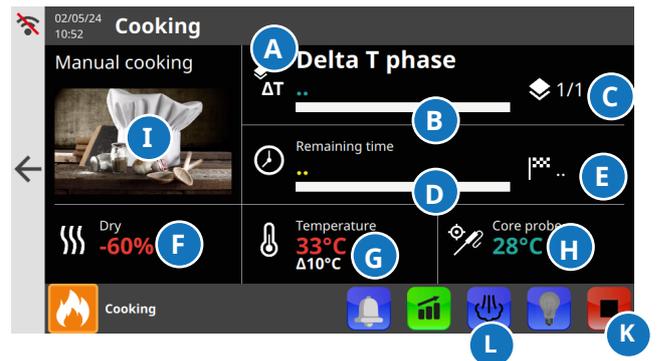
Écran récapitulatif de la cuisson-temps



Écran récapitulatif de la cuisson avec sonde à cœur



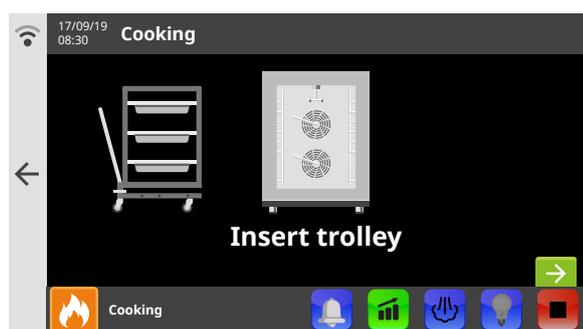
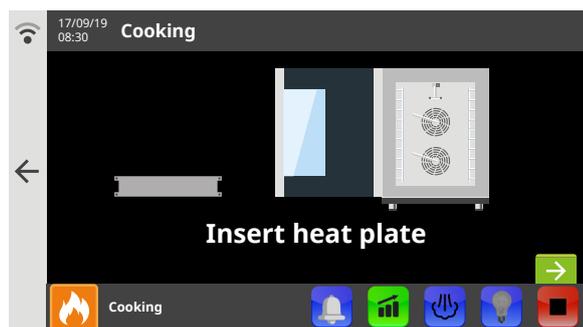
Écran récapitulatif de la cuisson avec Delta T



- A** Types de phase.
- B** Temps restant avant la fin de la phase, dans le cas des phases avec sonde à cœur et Delta T, le temps est estimé en fonction de la température relevée et mis à jour périodiquement.
- C** Numéro de la phase sur le nombre total de phases, le préchauffage est considéré comme la phase 0.
- D** Temps restant avant la fin de la cuisson.
- E** Durée totale de cuisson prévue.

- F** Réglage du paramètre sec/vapeur.
- G** La température dans la chambre de cuisson, pour les phases Delta T, indique également la valeur du paramètre delta T.
- H** La température mesurée par la sonde à cœur, qui n'est pas affichée dans les phases chronométriques.
- I** Image correspondant à la recette, une image standard est affichée si une recette enregistrée n'est pas exécutée.
- J** Bouton pour ignorer le préchauffage.
- K** Bouton d'arrêt, pour interrompre la cuisson, appuyer sur ce bouton et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que la barre ci-dessus soit pleine (voir la section « Démarrer/interrompre une opération » pour plus d'informations).
- L** Le bouton pour l'humidification manuelle, s'il est enfoncé, injecte de l'eau pendant 3 secondes pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson.

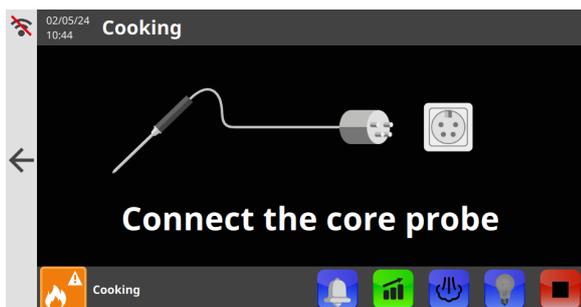
Pendant la cuisson, l'appareil affiche des messages graphiques pour avertir l'utilisateur. Les messages qui peuvent être affichés sont :



Pour les fours avec chariot uniquement, insérer la cloison thermique pour effectuer le préchauffage. La page-écran rappelle de retirer le chariot et d'insérer la cloison, si nécessaire. On peut ignorer cette opération en appuyant sur la flèche verte. Si le four est laissé sans chariot et sans cloison, l'appareil ne permettra pas de poursuivre les opérations et exigera l'insertion de l'un des deux équipements.

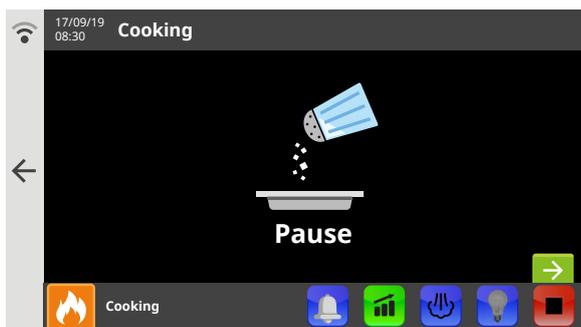
Pour les fours à chariot uniquement, une fois le préchauffage terminé, insérer le chariot. La page-écran indique que le préchauffage est terminé et invite l'utilisateur, si nécessaire, à extraire la cloison et à insérer le chariot. L'image disparaît à la fermeture de la porte, si le chariot ou la cloison thermique est inséré(e) ; on peut aussi ignorer cette opération, en appuyant sur la flèche verte. Si le four est laissé sans chariot et sans cloison, l'appareil ne permettra pas de poursuivre les opérations et exigera l'insertion de l'un des deux équipements.

Uniquement pour les fours sans chariot, une fois le préchauffage terminé, insérer les plaques dans la chambre de cuisson. L'image disparaît à la fermeture de la porte ; on peut aussi ignorer cette opération, en appuyant sur la flèche verte.



Connecter la sonde à cœur, pour les appareils avec une sonde à cœur amovible.

REMARQUE : si la sonde à cœur est retirée pendant la cuisson (et n'est pas reconnectée) ou si une défaillance est détectée, l'appareil poursuit la cuisson comme si un programme de cuisson à durée illimitée avait été configuré.



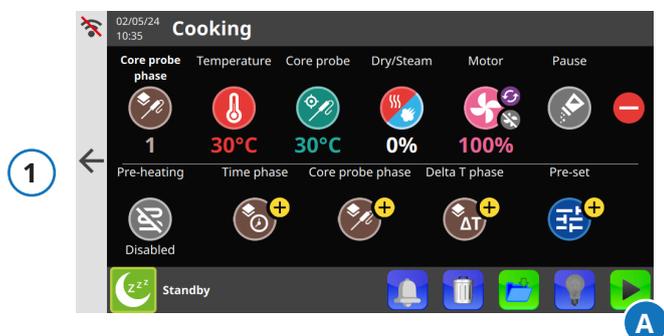
Fin d'une phase au cours de laquelle la fonction de pause a été réglée. À la fin des opérations souhaitées, appuyer sur la flèche verte pour poursuivre la cuisson en passant à l'étape suivante.



Cuisson terminée.

DÉMARRAGE PROGRAMMÉ

On peut programmer une cuisson ou charger une recette à partir du livre de recettes et configurer un démarrage programmé, c'est-à-dire définir un intervalle de temps à la fin duquel le programme de cuisson sera lancé. Pour configurer un départ programmé :



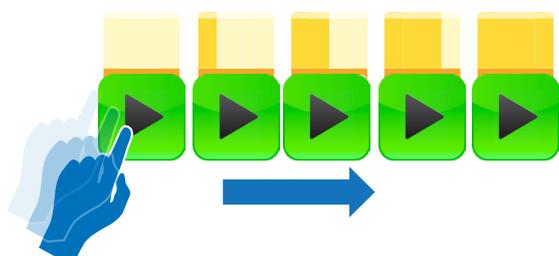
1

1 À la page-écran de la cuisson manuelle, appuyer et maintenir enfoncé le bouton de démarrage de l'opération **A** jusqu'à ce que la barre jaune ci-dessus soit pleine.

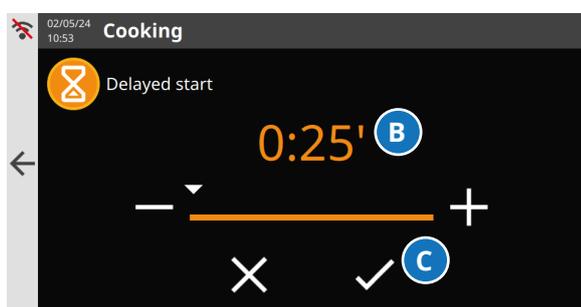
2 À la page-écran du réglage du temps, saisir l'intervalle de temps à la fin duquel le programme de cuisson sera lancé **B**. L'intervalle de temps minimum est 00:01 (une minute), celui maximum est 23:59 (23 heures et 59 minutes).

Pour régler la valeur, se référer à la section « Réglage des paramètres de cuisson » dans « Cuisson manuelle ».

Une fois la valeur du paramètre **C** confirmée, l'appareil émet un signal acoustique pour indiquer la fin de l'opération.

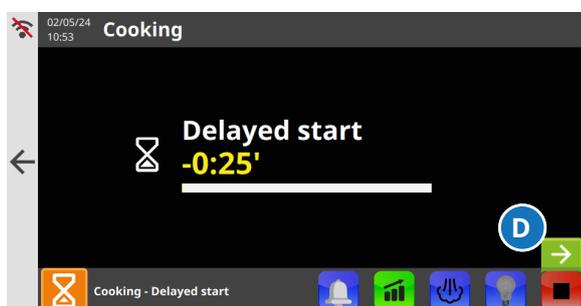


2



3 L'appareil affiche un compte à rebours à la fin duquel le programme de cuisson sera lancé. La cuisson peut être démarrée immédiatement, à tout moment, en enfonçant le bouton vert **D**.

3



REMARQUE : si un préchauffage est prévu dans le programme de cuisson, l'appareil lancera le préchauffage, à la fin du compte à rebours.

À la fin du préchauffage, l'appareil attendra les instructions de l'utilisateur pour l'insertion des plaques et le démarrage de la cuisson. Voir la section « Préchauffage » dans « Cuisson manuelle » pour plus d'informations.



ATTENTION : pour des raisons de sécurité, ne pas programmer pas l'intervalle de temps de manière à ce que la cuisson commence à des heures où du personnel dûment formé n'est pas présent dans l'environnement de travail pour surveiller le fonctionnement de l'appareil. Il est dangereux de commencer une cuisson sans la présence d'utilisateurs qui surveillent personnellement le déroulement du programme de cuisson.

VII. REFROIDISSEMENT RAPIDE

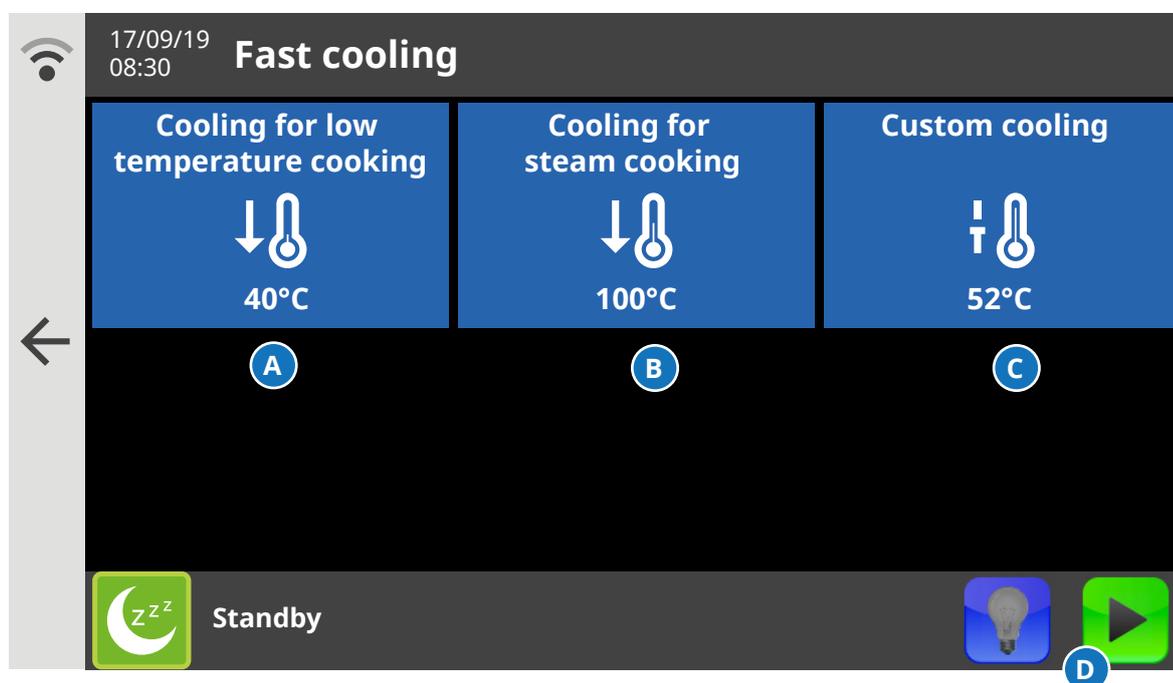
Fast cooling



L'opération de refroidissement rapide permet d'abaisser assez rapidement la température de la chambre de cuisson. Cette opération consiste à activer les ventilateurs de l'appareil en maintenant la porte ouverte afin de renouveler rapidement l'air dans la chambre de cuisson et de refroidir les surfaces.

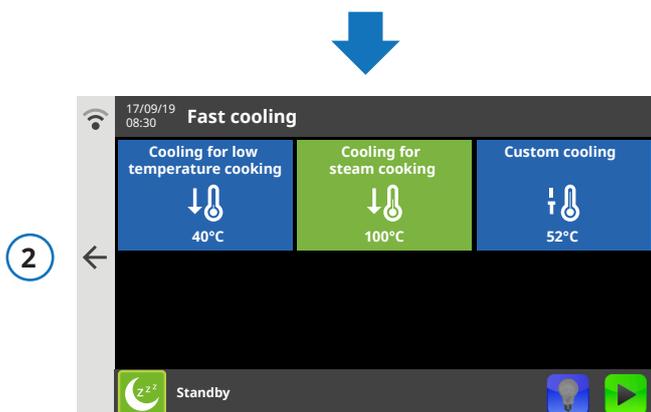
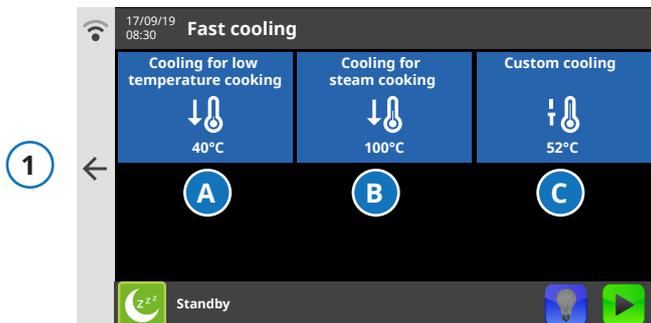


ATTENTION : n'effectuer aucune opération d'entretien ou de nettoyage sur l'appareil pendant le refroidissement rapide. Toujours respecter les consignes de sécurité présentes dans le manuel d'installation de l'appareil.



- A** Programme de refroidissement rapide par défaut jusqu'à 40 °C (104 °F) ;
- B** Programme de refroidissement rapide par défaut jusqu'à 100 °C (212 °F) ;
- C** Programme de refroidissement rapide avec température définie par l'utilisateur.
- D** Bouton pour démarrer l'opération de refroidissement rapide ; si aucun programme n'a été sélectionné, enfoncer ce bouton n'a aucun effet.

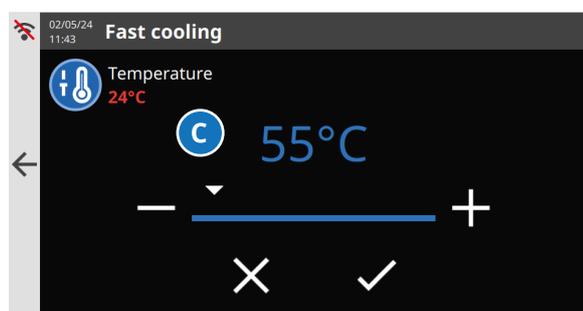
LANCER UN REFROIDISSEMENT RAPIDE



1 Sélectionner le programme de refroidissement rapide souhaité.

2 Lorsqu'un programme de refroidissement rapide est sélectionné, le fond devient vert. Un seul programme de refroidissement rapide peut être sélectionné à la fois, de sorte que la sélection d'un nouveau programme désélectionne automatiquement le précédent.

Si on sélectionne les programmes de refroidissement rapide prédéfinis, celui jusqu'à 40 °C (104 °F) et celui jusqu'à 100 °C (212 °F), respectivement les boutons **A** et **B**, l'appareil ne demandera aucune autre donnée et, au démarrage de l'opération, atteindra la température indiquée.



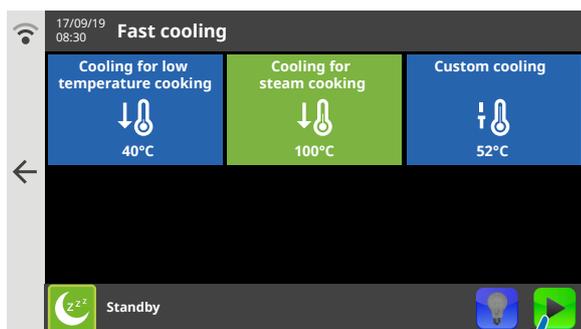
Si on sélectionne le programme de refroidissement rapide avec température définie par l'utilisateur, à l'aide du bouton **C**, il faut enfoncer ce bouton une seconde fois pour afficher la page-écran qui permet de saisir la température souhaitée.

(voir la section « Saisie des paramètres » pour plus d'informations)



REMARQUE: Si on n'appuie pas une deuxième fois sur le bouton pour spécifier la température souhaitée, l'appareil prendra en compte la dernière température saisie par l'utilisateur ou la température par défaut lors de la mise sous tension (60 °C/140 °F).

3



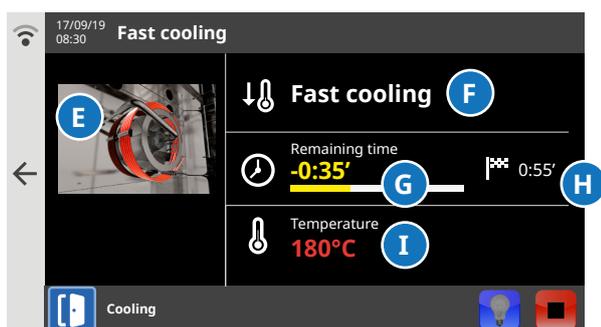
3 Démarrer l'opération.
(voir la section « Démarrer et interrompre une opération » pour plus d'informations)

4



4 Si la porte du four n'est pas ouverte, l'appareil affichera la page-écran d'avertissement suivante.

5



- 5 Une fois l'opération lancée, l'écran récapitulatif apparaît :
- E Image représentative pour les opérations de refroidissement rapide ;
 - F Nom de l'opération ;
 - G Temps restant jusqu'à la fin de l'opération ;
 - H Durée totale de l'opération de refroidissement rapide ;
 - I Température de la chambre.

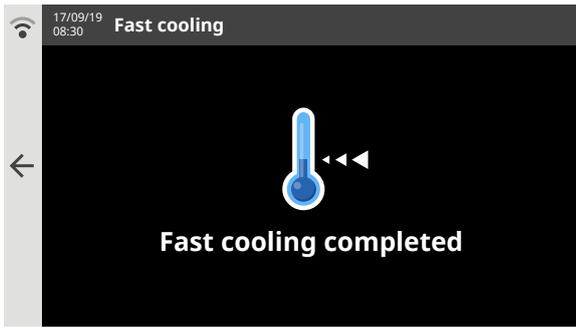


ATTENTION : le temps restant jusqu'à la fin de l'opération et la durée totale de l'opération de refroidissement rapide sont estimés par l'appareil sur base de la vitesse de refroidissement de la chambre de cuisson ; cette valeur peut subir des variations au cours de l'exécution de l'opération.



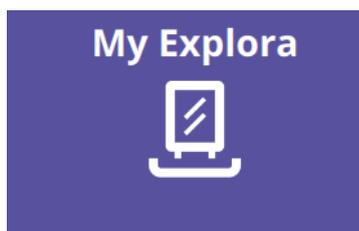
REMARQUE : si la porte se ferme pendant l'opération, l'appareil affichera la page-écran signalant l'exigence de l'ouvrir.

6

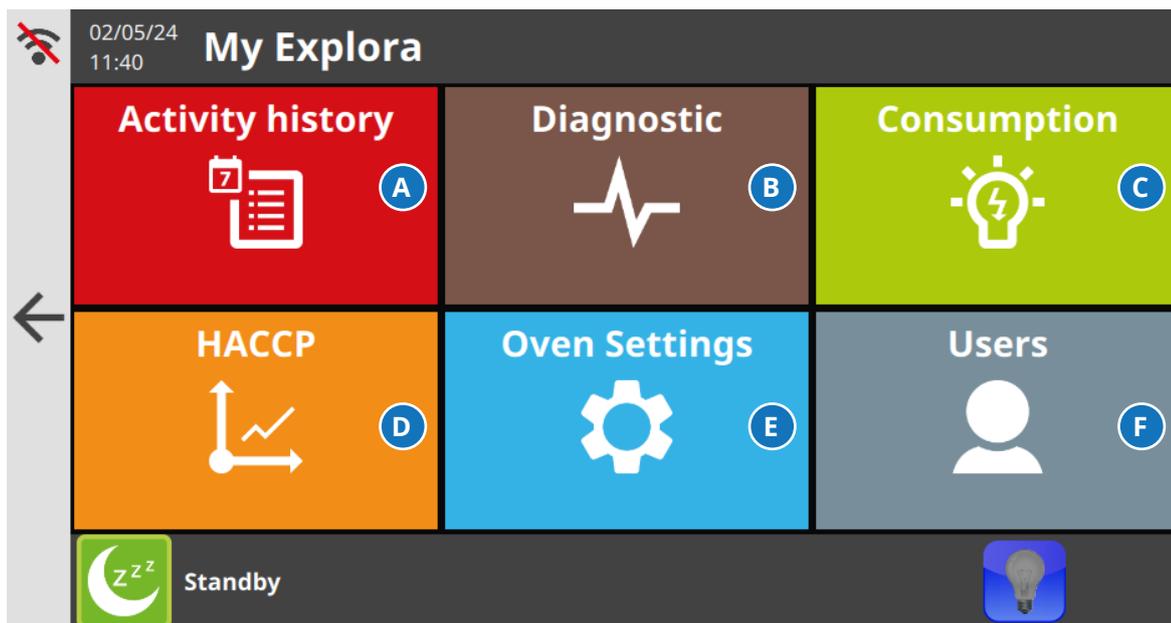


- 6 À la fin du refroidissement rapide, l'écran suivant s'affiche et attend l'action de l'utilisateur.

VIII. MY EXPLORA



Les fonctions avancées et les réglages de l'appareil de cuisson sont accessibles via la page-écran My Explora.



- A** Bouton pour accéder à la page-écran « Historique des activités »
- B** Bouton pour accéder à la page-écran « Diagnostic »
- C** Bouton pour accéder à la page-écran « Consommation »
- D** Bouton pour accéder à la page-écran « HACCP »
- E** Bouton pour accéder à la page-écran « Paramètres »
- F** Bouton pour accéder à la page-écran « Utilisateurs ».

HISTORIQUE DES ACTIVITÉS

Activity history



La page-écran « Historique des activités » affiche toutes les opérations effectuées par l'appareil depuis son premier démarrage jusqu'à ce jour.

Les opérations présentées sont :

- Cuissons, tant manuelles que celles exécutées à partir de recettes enregistrées ;
- Lavage, rinçage et chargements de détergent et d'agent de brillantage ;
- Refroidissements rapides ;
- Mises à jour du logiciel ;

(voir la section « Mise à jour du logiciel » pour plus d'informations)

- Lancements du mode diagnostic ;

(voir la section « Diagnostic » pour plus d'informations)



- A** Icône et nom de l'activité
- B** Date et heure de début de l'activité
- C** Date et heure de fin de l'activité
- D** Bouton pour accéder aux détails de l'activité
- E** Boutons pour appliquer les filtres
- F** Bouton pour fermer la page-écran, qui a la même fonction que le bouton Retour
- G** Bouton de réinitialisation des données d'usine ; l'opération nécessite la saisie d'un mot de passe et entraîne la perte des données personnelles sur le four.

UTILISATION DES FILTRES DE LA PAGE-ÉCRAN HISTORIQUE DES ACTIVITÉS

Les filtres servent à réduire le nombre des activités affichées sur la page-écran, en fonction des critères souhaités. Selon le type de filtre appliqué, l'icône du filtre devient blanche pour indiquer que le filtre est actif. Les filtres de cette page-écran ne sont pas superposables : ainsi, une pression sur le bouton d'un filtre inactif, qui présente un fond gris clair, active le nouveau filtre et désactive le précédent. Il y a trois options de filtrage :



Sélection quotidienne :

Elle affiche toutes les activités réalisées pendant la journée. C'est le filtre par défaut actif lorsque l'appareil est allumé.



Sélection hebdomadaire :

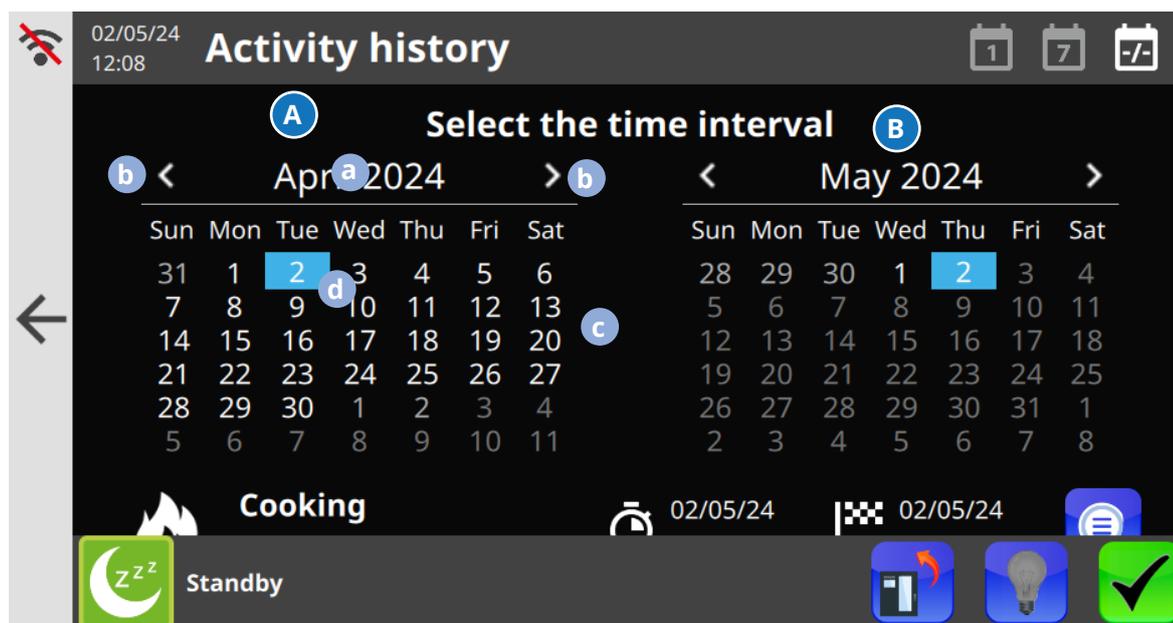
Elle affiche toutes les activités réalisées au cours des sept derniers jours.



Sélection par calendrier :

Elle affiche toutes les activités effectuées dans un intervalle de temps déterminé par deux dates, en marquant le début et la fin, qui peuvent être définies par calendrier.

Si on sélectionne le filtre pour afficher toutes les activités effectuées dans un intervalle de temps donné, la page-écran suivante apparaîtra :



A Calendrier pour sélectionner la date de début de la période.

B Calendrier pour sélectionner la date de fin de la période.

Pour chaque calendrier, on trouve :

- a Nom du mois et de l'année.
- b Flèches pour sélectionner le mois précédent, flèche gauche, ou le mois suivant, flèche droite.
- c Jours du mois, surlignés en blanc. Les jours des mois précédents et suivants sont de couleur gris foncé, mais sont, en tout cas, sélectionnables.
- d Le jour du mois sélectionné présente un fond bleu.



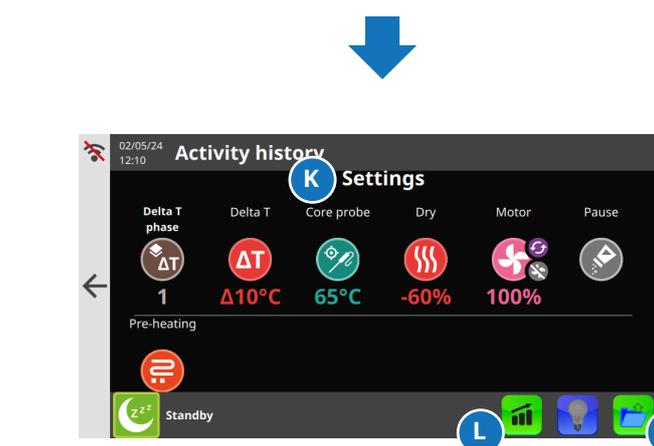
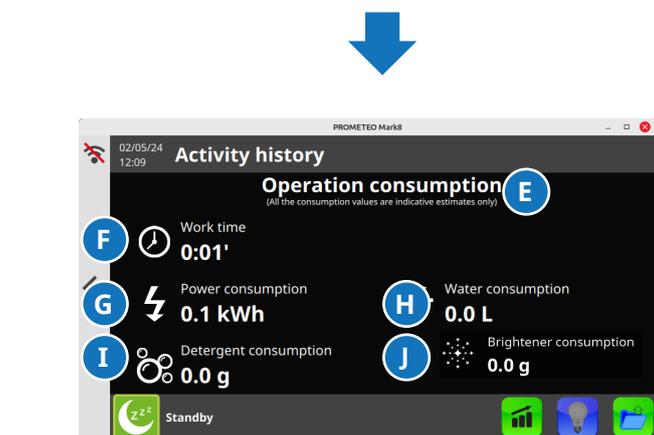
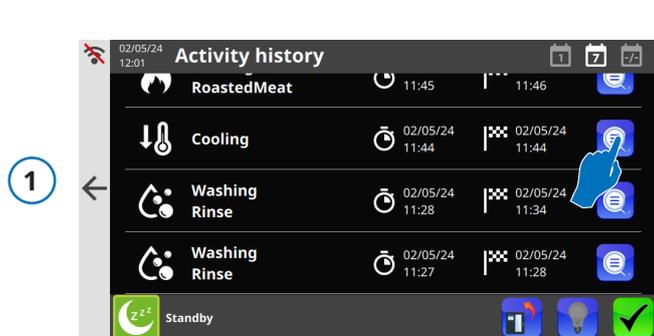
ATTENTION : selon la durée de l'intervalle, il peut s'écouler quelques minutes avant que l'appareil n'affiche la liste complète des activités.



REMARQUE : lorsqu'on quitte la page-écran de l'historique des activités, le filtre sélectionné reste actif et sera encore actif la prochaine fois que l'on y revient. Les filtres sont réinitialisés lorsqu'on éteint l'appareil.

DÉTAILS D'UNE ACTIVITÉ

- 1 Si on enfonce le bouton pour accéder aux détails d'une activité, la page-écran « Détails d'une activité » s'affiche.
- 2 Utiliser le défilement pour voir toutes les parties de la page-écran.

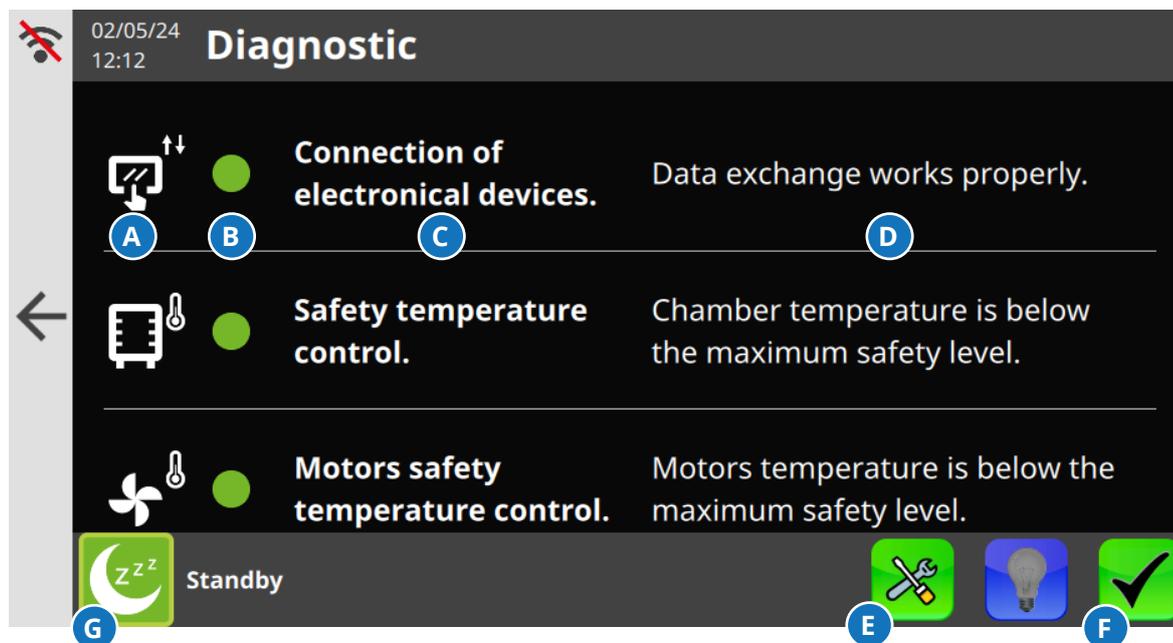


- A Nom de l'activité.
- B Image descriptive.
- C Date de début de l'activité.
- D Date de fin de l'activité.
- E Zone de la consommation d'énergie et d'eau et des matériaux consommables liés à l'activité.
- F Durée de l'activité en heures et minutes.
- G Consommation d'énergie.
- H Consommation d'eau.
- I Consommation de détergent, présente uniquement pour les activités de lavage.
- J Consommation d'agent de brillantage, présente uniquement pour les activités de lavage et si l'option de système de lavage à détergent unique n'est pas sélectionnée dans les paramètres de l'appareil (voir la section « Paramètres » pour plus d'informations).
- K Paramètres de cuisson, disponibles uniquement pour les activités de cuisson (voir la session « Paramètres de cuisson » pour plus d'informations).
- L Bouton pour afficher le graphique HACCP de l'activité, disponible uniquement pour les activités de cuisson (voir la session « HACCP » pour plus d'informations).
- M Bouton pour effectuer à nouveau l'activité, disponible uniquement pour les activités de cuisson (voir la session « Sélectionner une recette et la démarrer en cuisson » pour plus d'informations).

DIAGNOSTIC



La page-écran « Diagnostic » affiche l'état de tous les paramètres surveillés par l'appareil, ainsi que leur description, ou les erreurs et les avertissements relevés. Faire défiler la page-écran pour afficher la liste complète des paramètres.



- A** Icône représentative du paramètre.
- B** Témoin lumineux qui identifie l'état du paramètre :
 - Vert s'il fonctionne correctement ;
 - Jaune s'il est dans un état d'avertissement ;
 - Rouge si est détecté un dysfonctionnement qui génère une erreur.



ATTENTION : la différence entre les avertissements et les erreurs est que les premiers n'interrompent pas le fonctionnement de l'appareil mais peuvent compromettre ses performances, tandis que les seconds empêchent complètement l'utilisation de l'appareil.

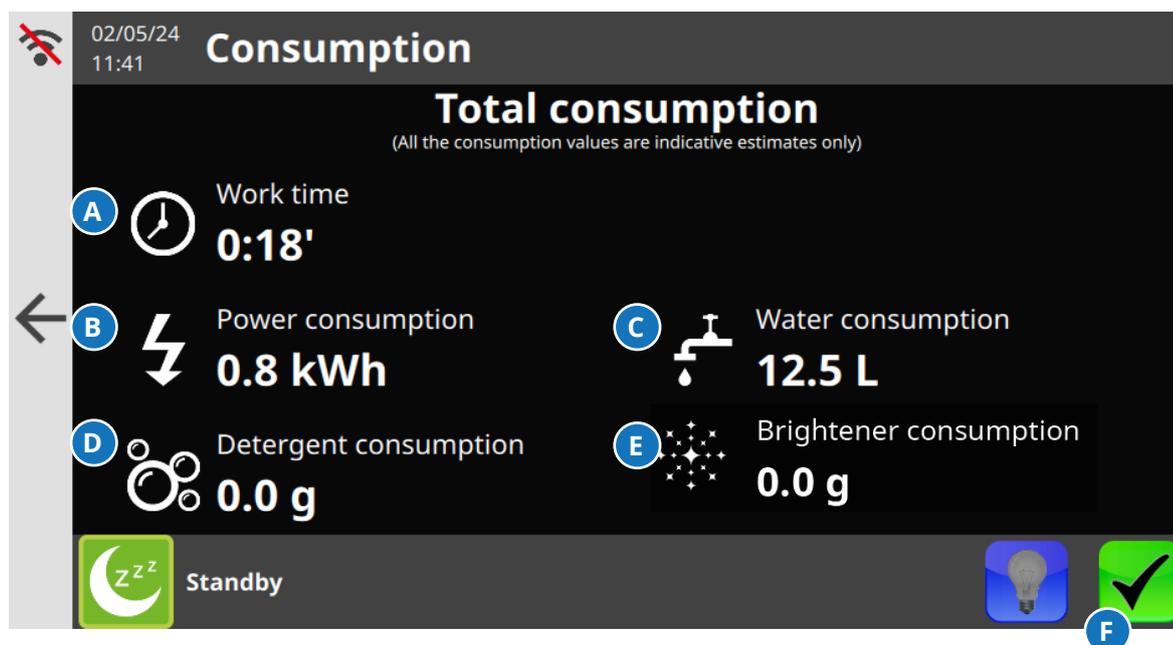
- C** Nom du paramètre.
- D** Description du paramètre et, en cas d'avertissement ou d'erreur, description du problème détecté.
- E** Bouton pour accéder à la page-écran de l'entretien par mot de passe. Page-écran réservée à l'assistance technique et utilisée pour l'entretien et les contrôles de fonctionnement et de l'état d'usure des composants.
- F** Bouton de fermeture de la page-écran ; il remplit la même fonction que le bouton Retour dans la barre d'information.
- G** Icône d'état, qui reflète l'état du système, comme indiqué par la liste des paramètres. (voir la section « Livre de recettes » pour plus d'informations)

CONSOMMATION

Consumption



La page-écran « Consommation » affiche les consommations depuis le premier démarrage de l'appareil jusqu'au moment où cette page est consultée. En faisant défiler cette page-écran vers le bas, on accède aux commandes de réinitialisation des compteurs de consommation d'adoucisseur d'eau, de détergent et d'agent de brillantage. (voir la section « Remplacement et remplissage des consommables, réinitialisation des compteurs » pour plus d'informations)



- A** Temps de travail total de l'appareil, calculé en tenant compte des opérations de cuisson, de lavage et de refroidissement rapide.
- B** Consommation totale d'énergie de l'appareil.
- C** Consommation totale d'eau de l'appareil.
- D** Consommation totale de détergent de l'appareil, ne tenant compte que des opérations de lavage.
- E** Consommation totale d'agent de brillantage de l'appareil, ne tenant compte que des opérations de lavage. Uniquement visible si l'option de système de lavage avec détergent unique n'a pas été sélectionnée dans les paramètres.
- F** Bouton de fermeture de la page-écran, ayant la même fonction que le bouton Retour dans la barre d'information.



ATTENTION : la consommation d'électricité, d'eau, d'adoucissant, de détergent et d'agent de brillantage est indicative et peut ne pas correspondre entièrement à la réalité, car le processus de mesure est affecté par les aléas naturels et la tolérance technique.

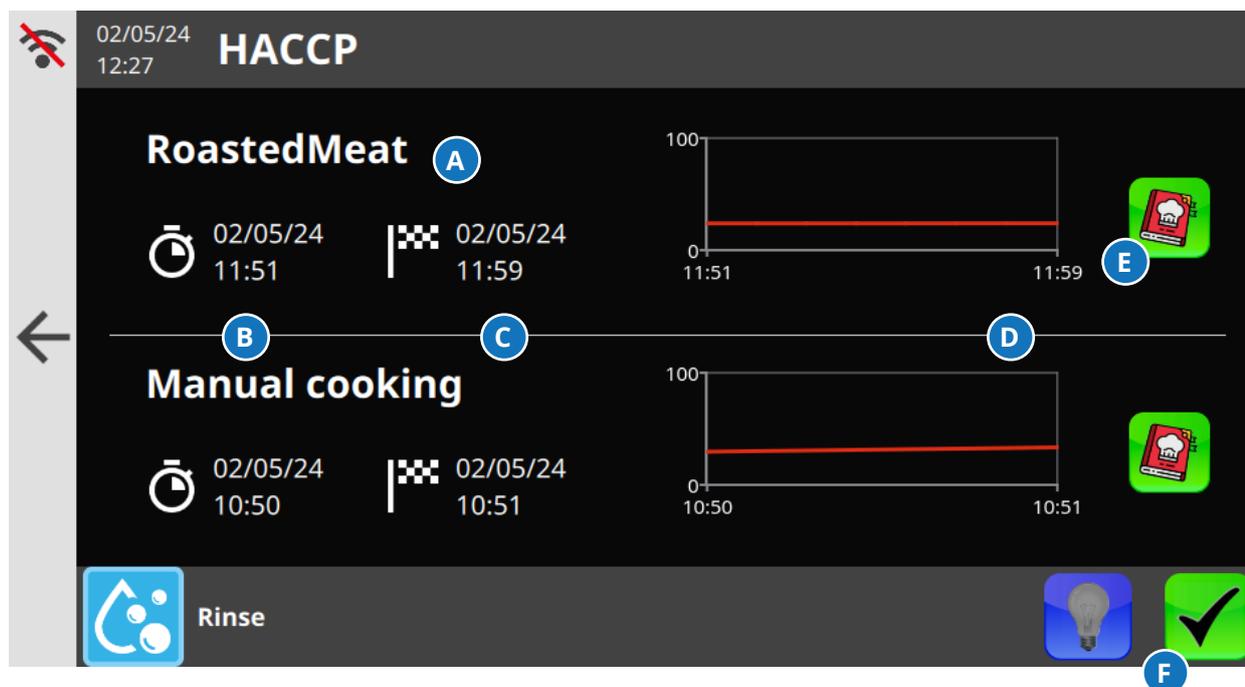


REMARQUE : il est possible de modifier les unités de mesure des différents indicateurs de consommation à partir de l'écran des paramètres (voir la section « Paramètres » pour plus d'informations).

HACCP

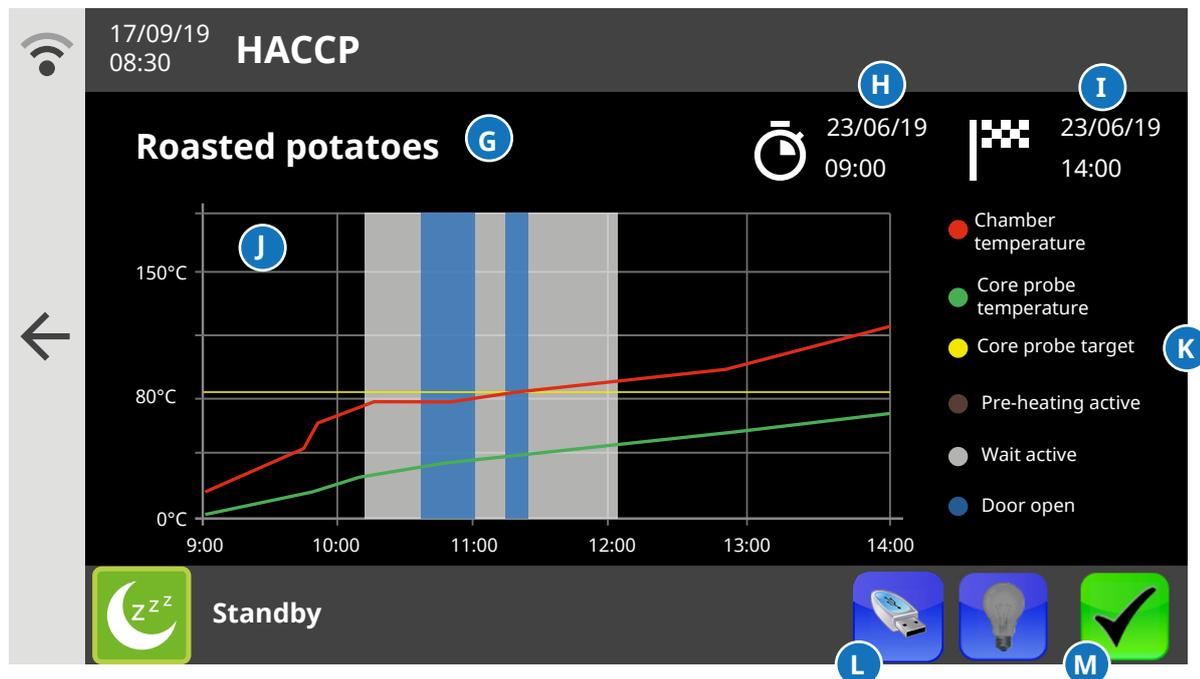


La page-écran « HACCP » permet d'afficher les graphiques HACCP de toutes les cuissons effectuées par l'appareil depuis sa mise en marche et d'exporter un graphique HACCP au format PDF sur un périphérique de stockage USB. Faire défiler la page-écran pour afficher les graphiques HACCP des différentes cuissons.



- A** Nom de la recette ou indication de cuisson manuelle.
- B** Date et heure de début de cuisson.
- C** Date et heure de fin de cuisson.
- D** Aperçu du graphique HACCP ; en appuyant dessus, on accède au détail du graphique HACCP de la cuisson.
- E** Bouton pour accéder aux données de cuisson
(voir la section « Détails d'une activité » pour plus d'informations).
- F** Bouton de fermeture de la page-écran, ayant la même fonction que le bouton Retour dans la barre d'information.

Si on appuie sur l'aperçu du graphique HACCP, zone **D**, on accède à la page-écran « Graphique HACCP de cuisson ».



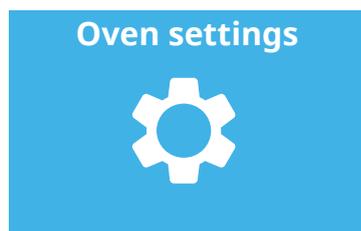
- G** Nom de la recette ou indication de cuisson manuelle.
- H** Date et heure de début de cuisson.
- I** Date et heure de fin de cuisson.
- J** Graphique HACCP ; les données sont collectées et affichées toutes les minutes.
- K** Légende pour l'interprétation du graphique.
- L** Bouton pour enregistrer le graphique HACCP au format PDF sur un périphérique de stockage USB.
- M** Bouton de fermeture de la page-écran, ayant la même fonction que le bouton Retour dans la barre d'information.

Le graphique HACCP indique la température sur l'axe vertical et le temps de cuisson sur l'axe horizontal. Les données suivantes sont illustrées :

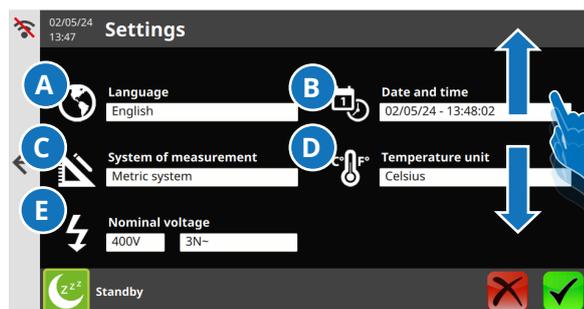
- Température de la chambre de cuisson, ligne rouge.
- Température détectée par la sonde à cœur, ligne verte (en cas de cuisson avec une sonde à cœur ou Delta T).
- Température réglée pour la sonde à cœur, ligne jaune (en cas de cuisson avec une sonde à cœur ou Delta T).
- Laps de temps pendant lequel le préchauffage est actif, zone brune.
- Laps de temps pendant lequel la porte est restée ouverte, zone bleue.
- Laps de temps entre l'activation de la fonction pause et la confirmation donnée au système, zone grise.

(voir la session « Paramètres de cuisson » pour plus d'informations)

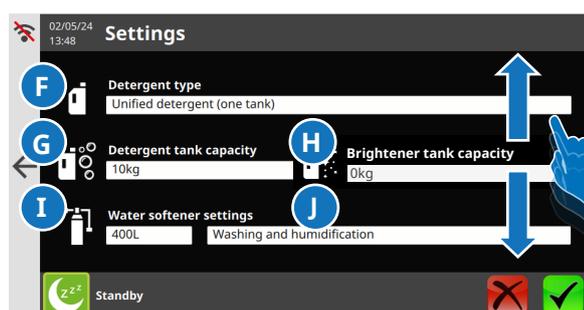
PARAMÈTRES



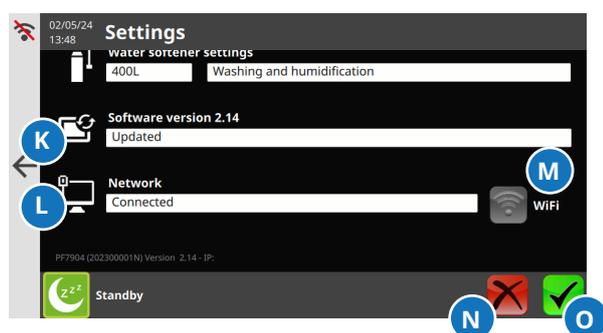
La page-écran « Paramètres » permet de configurer les paramètres système de l'appareil et d'effectuer la connexion à un réseau local et l'accès à Internet.



- A** Configuration de la langue de l'appareil.
- B** Configuration de la date et de l'heure, appuyer dessus pour afficher la page-écran « Insérer la date et l'heure »
- C** Sélection du système de mesure métrique ou impérial, pour mesurer la puissance électrique, la capacité en eau et le poids des réservoirs.
- D** Sélection de l'unité de mesure de la température entre degrés Celsius ou Fahrenheit.



- E** Insertion de la tension d'alimentation nominale, nécessaire pour une mesure plus correcte de la consommation électrique.
- F** Sélection du mode de lavage entre l'option de lavage avec détergent et agent de brillantage ou l'option de lavage avec un seul détergent.
- G** Capacité du réservoir de détergent en kg (ou dans l'unité de mesure sélectionnée), si sa valeur est réglée sur 0, l'appareil ne surveillera pas la consommation de détergent.
- H** Capacité du réservoir d'agent de brillantage en kg (ou dans l'unité de mesure sélectionnée), si sa valeur est réglée sur 0, l'appareil ne surveillera pas la consommation d'agent de brillantage. Cette case n'apparaît que si l'option de lavage avec détergent et agent de brillantage du paramètre F est configurée.



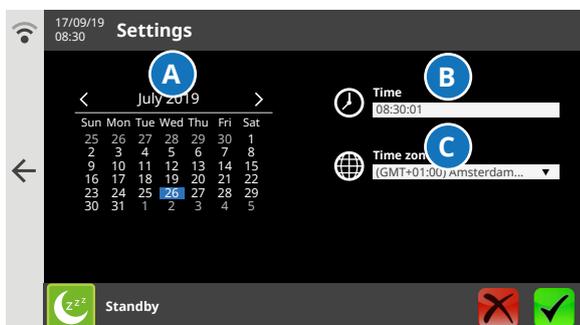
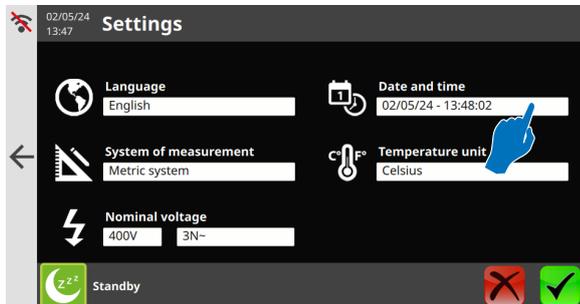
- I** Configuration de la capacité de l'adoucisseur avant épuisement en litres (ou dans l'unité de mesure sélectionnée). Si cette valeur est réglée sur 0, l'appareil ne surveillera pas la consommation de l'adoucisseur.
- J** Configuration de la capacité de l'adoucisseur avant épuisement en litres (ou dans l'unité de mesure sélectionnée). Si cette valeur est réglée sur 0, l'appareil ne surveillera pas la consommation de l'adoucisseur.
- K** Configuration de la version du logiciel.
- L** Configuration du réseau.
- M** Configuration de l'accès à Internet.
- N** Configuration de l'état de veille.
- O** Configuration de l'état de veille.

- J** Sélection du mode de raccordement de l'adoucisseur : seulement à la vapeur, seulement au lavage, à la vapeur et au lavage.

ATTENTION : il est conseillé de toujours raccorder l'adoucisseur d'eau au moins à la vapeur.

- K** État de la mise à jour du logiciel ; en enfonçant cette touche, on accède à la page-écran « Mise à jour du logiciel ».
- L** État de la connexion au réseau ; si l'on appuie sur ce bouton, on accède à la page-écran « Connexion de réseau ».
- M** Bouton permettant d'établir une connexion avec un réseau Wi-Fi.
- N** Bouton pour quitter la page-écran sans enregistrer les valeurs réglées pour les différents paramètres. Il a la même fonction que le bouton Retour dans la barre d'information.
- O** Bouton pour quitter la page-écran, en enregistrant les valeurs définies pour les différents paramètres.

» INSÉRER LA DATE ET L'HEURE



En accédant à la section de réglage de la date et de l'heure, la page-écran « Insérer la date et l'heure » s'affiche, à partir de laquelle les paramètres suivants peuvent être réglés.

- A** Calendrier pour la sélection du jour (voir la section « Utilisation des filtres de la page-écran de l'historique des activités » pour plus d'informations).
- B** Case pour saisir l'heure.
- C** Sélection du fuseau horaire.

» MISE À JOUR DU LOGICIEL



L'écran « Mise à jour du logiciel » permet de mettre à jour le logiciel de contrôle de l'appareil. Il est recommandé de toujours mettre à jour le logiciel de l'appareil dans la dernière version.

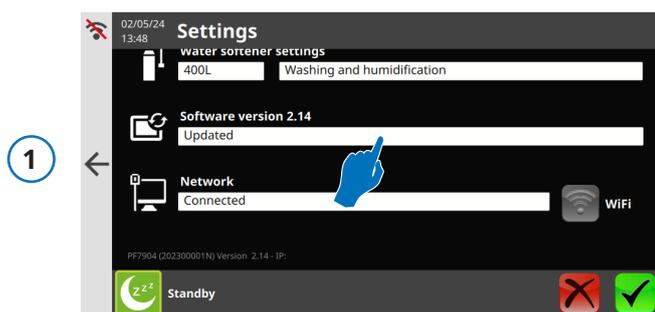
On peut procéder à la mise à jour du logiciel de deux manières :

- En connectant l'appareil à Internet : l'appareil téléchargera automatiquement la nouvelle version du logiciel, puis signalera qu'il est prêt pour l'installation.
- Via un périphérique de stockage USB : en stockant le fichier de mise à jour du logiciel dans un périphérique de stockage USB et en le connectant au four. Cette procédure est réservée au personnel d'assistance technique.



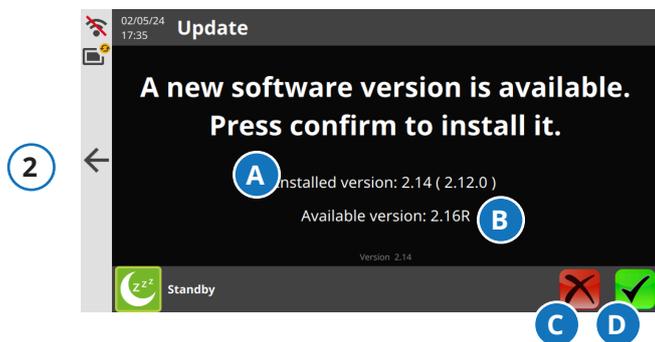
Il y a une mise à jour du logiciel à effectuer :

Lorsque l'appareil télécharge une nouvelle version du logiciel à partir d'Internet ou détecte une nouvelle version sur un support de stockage USB, l'icône suivante apparaît dans la barre d'informations.



- 1 Si une nouvelle version du logiciel à installer est disponible, la page-écran « Paramètres » affichera le message « Nouveau logiciel à installer » dans le paramètre de configuration « Version logicielle ».

- 2 Appuyer sur le paramètre pour accéder à la page-écran de mise à jour du logiciel.

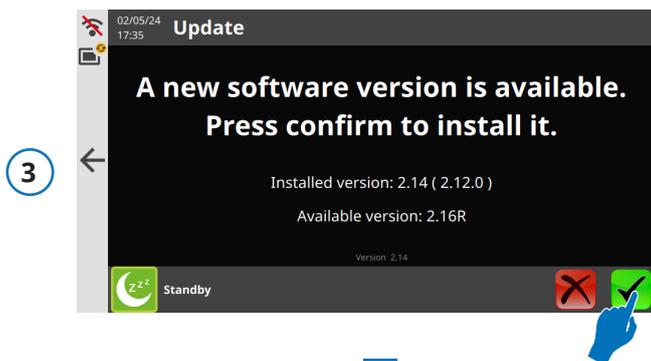


- A Code de la version actuelle du logiciel, qui sera écrasée.

- B Code de la nouvelle version logicielle.

- C Bouton pour quitter la page-écran sans lancer la mise à jour. Il a la même fonction que le bouton Retour dans la barre d'information.

- D Bouton pour lancer la mise à jour. Si on l'enfonce, la page-écran de la mise à jour en cours s'affiche.



3 Enfoncer le bouton pour lancer la mise à jour.

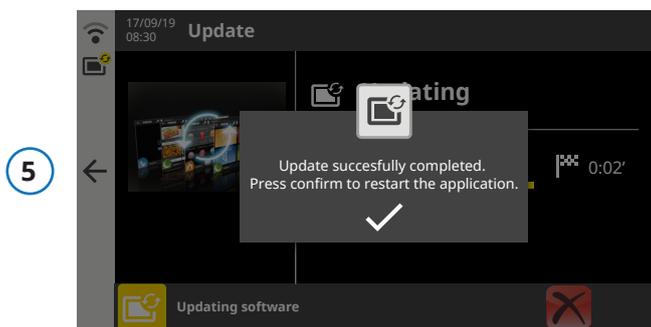


4 Une fois l'opération lancée, l'écran récapitulatif apparaît :

E Temps écoulé depuis le début de l'installation de la nouvelle version du logiciel et la barre indiquant, sous forme graphique, la progression de l'opération.

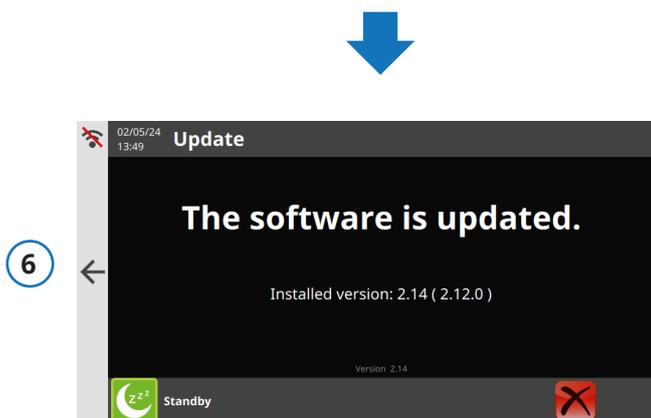
F Durée totale estimée de l'opération de mise à jour.

G Bouton pour revenir à la page-écran principale. Il a la même fonction que le bouton Retour dans la barre d'information.



5 À la fin de l'opération, une page-écran s'affiche pour demander de confirmer le redémarrage du logiciel.

ATTENTION : Il faudra quelques secondes pour redémarrer le logiciel et cette page-écran continuera à s'afficher.



ATTENTION : lors de la mise à jour du logiciel, il n'est pas possible d'effectuer les opérations de cuisson, de lavage et de refroidissement rapide.

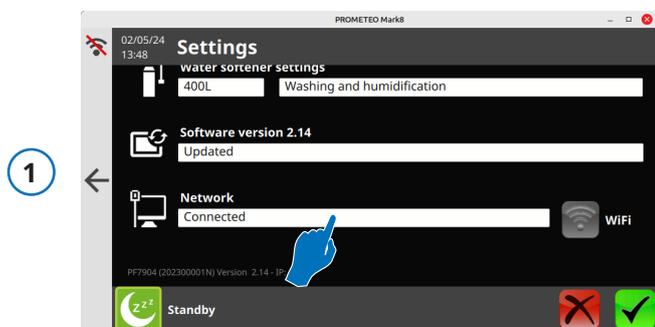
REMARQUE : si le paramètre « Version du logiciel » est activé, en l'absence de message indiquant une nouvelle version du logiciel, la page-écran « Mise à jour du logiciel » affiche le code de la version actuellement installée.

ATTENTION : ne pas couper le courant et ne pas éteindre le four pendant la mise à jour.

» CONNEXION À UN RÉSEAU ET À INTERNET



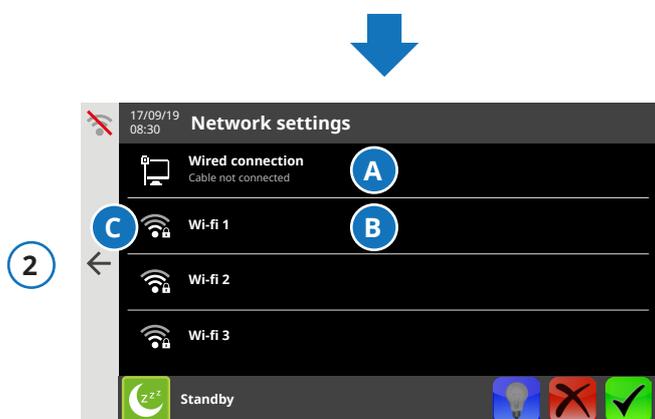
La page-écran « Connexion réseau » permet la connexion à un réseau local et, si disponible, la connexion Internet nécessaire pour accéder aux services Cloud et télécharger de nouvelles versions du logiciel.



Pour connecter l'appareil à un réseau :

- 1 Vérifier que le bouton de l'activation du wifi soit activé et appuyer sur le paramètre « État de la connexion réseau ».

Ce paramètre indique également l'état actuel de la connexion réseau : connecté ou déconnecté et à quel type de réseau, wifi ou filaire.

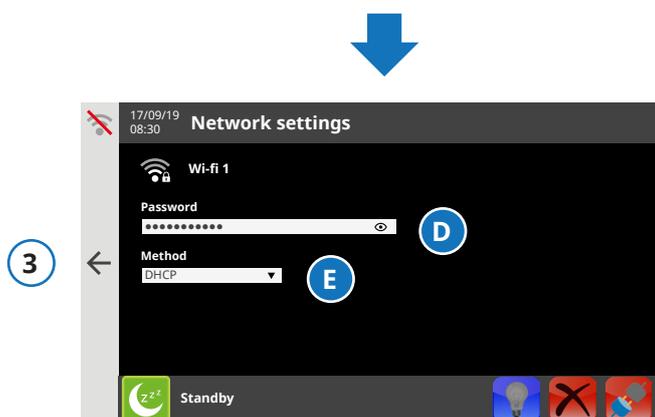


- 2 Sélectionner le réseau auquel on souhaite se connecter :

A Connexion à un réseau filaire via un câble LAN, l'appareil signale s'il détecte un câble connecté à un réseau.

B Réseaux WiFi détectés par l'appareil.

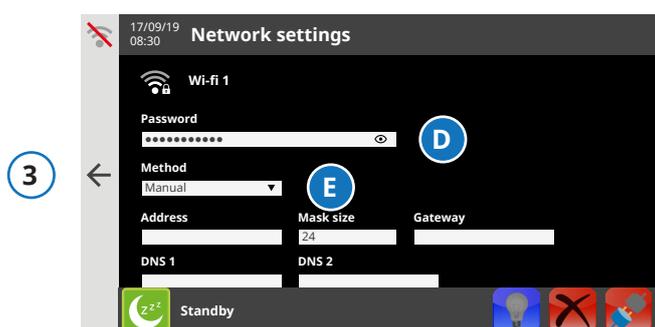
C Icône qui indique si un réseau wifi est protégé par mot de passe, la présence de l'icône de verrouillage et l'intensité du champ réseau à l'endroit où se trouve l'appareil, via le nombre de « barres » blanches sur l'icône du wifi.



- 3 Saisir les données de connexion.

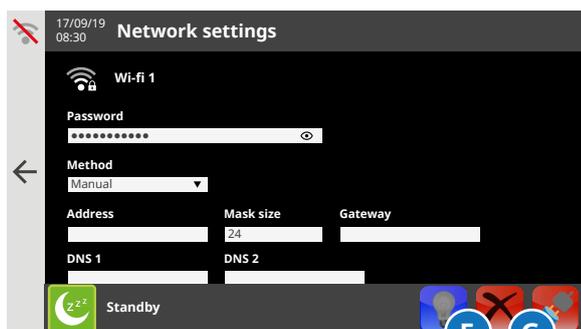
D Mot de passe réseau, non requis pour la connexion par câble.

! **ATTENTION : l'appareil ne peut pas être connecté à des réseaux qui exigent une authentification par navigateur, par exemple certains réseaux wifi qui obligent l'utilisateur à entrer un nom d'utilisateur et un mot de passe dans une page Web.**

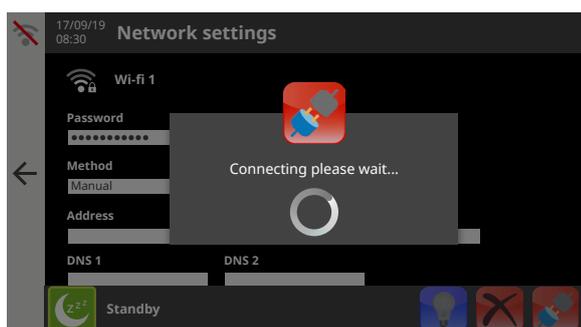


E Méthode de connexion, définie par défaut sur DHCP (Dynamic Host Configuration Protocol, c'est-à-dire connexion via une adresse IP dynamique non définie par l'utilisateur), si l'option « Manuelle » est sélectionnée, l'utilisateur doit saisir explicitement les données de connexion pour ce réseau.

4



5



F

Bouton pour annuler la connexion et revenir à la page-écran précédente ; sur celle-ci, ce bouton a la même fonction que le bouton Retour.

G

Bouton pour démarrer la connexion.

REMARQUE : il est évidemment possible de mettre la méthode de connexion sur manuel, E, et de fournir à l'appareil une adresse IP statique et les autres données de connexion requises, mais cela n'est pas recommandé, sauf en cas de nécessité absolue.

4

Démarrer la connexion en appuyant sur le bouton G

5

Attendre que l'appareil achève la procédure de connexion. Dans certains cas, cela peut prendre quelques minutes, en fonction de facteurs tels que le trafic réseau ou l'intensité du champ d'un réseau wifi.

L'icône de connexion dans la barre d'information changera en fonction de la connexion établie.



Appareil connecté à Internet via une connexion wifi.



Appareil connecté à Internet via un câble réseau.



Appareil connecté à un réseau wifi mais sans accès Internet disponible

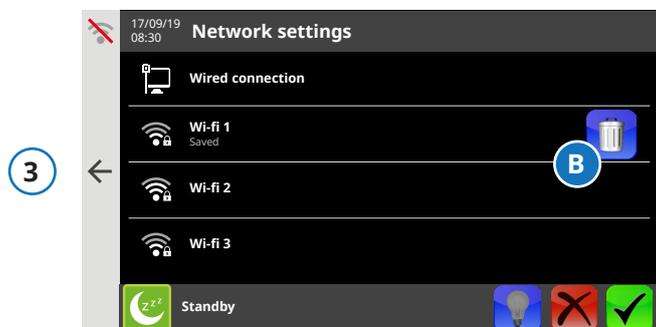
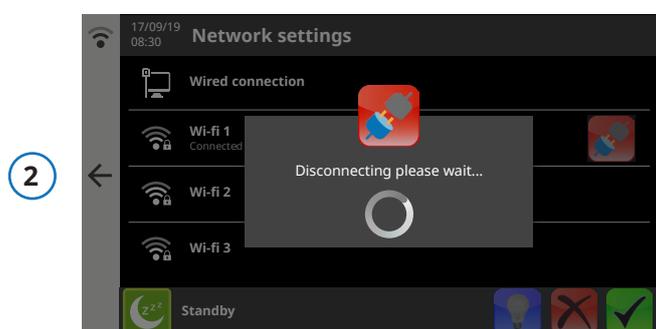
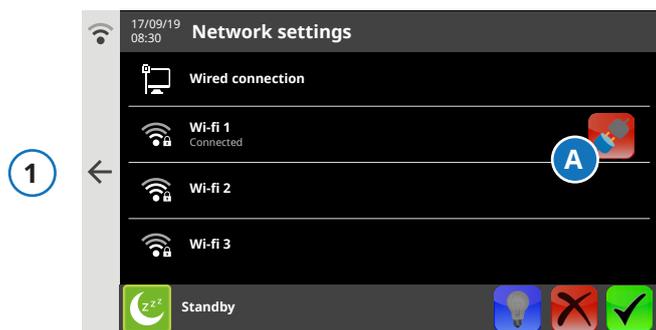


Appareil connecté à un réseau via un câble mais sans accès Internet disponible.



Connexion à un réseau indisponible.

» DÉCONNEXION D'UN RÉSEAU



Accéder à la page-écran « Connexion réseau ».

(voir « Connexion à un réseau et à Internet » pour plus d'informations)

- 1 Appuyer sur le bouton **A** pour se déconnecter d'un réseau.
- 2 Attendre que l'appareil se déconnecte. Dans certains cas, cela peut prendre quelques minutes, en fonction de facteurs tels que le trafic réseau ou l'intensité du champ d'un réseau wifi.

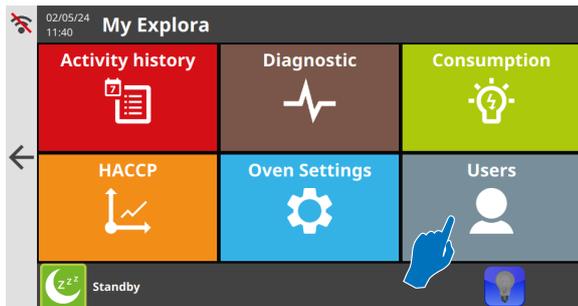
 **REMARQUE :** même s'il est déconnecté d'un réseau, l'appareil conserve les données de connexion en mémoire. Il sera donc possible de se reconnecter ultérieurement à ce réseau en cliquant simplement sur le nom du réseau.

- 3 Appuyer sur le bouton **B** si l'on souhaite supprimer les paramètres de connexion enregistrés du réseau.

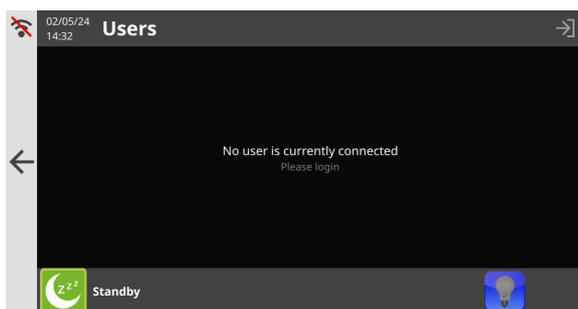
GESTION DES UTILISATEURS



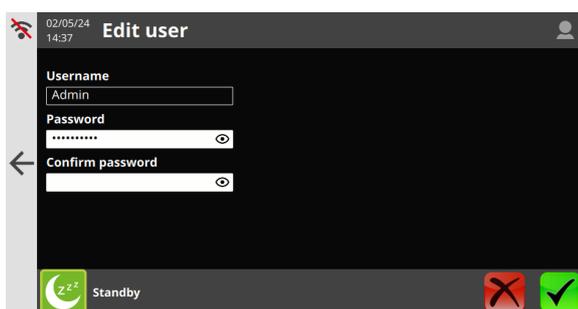
À partir de la page-écran utilisateurs, on peut gérer les utilisateurs enregistrés sur l'appareil et en enregistrer de nouveaux.



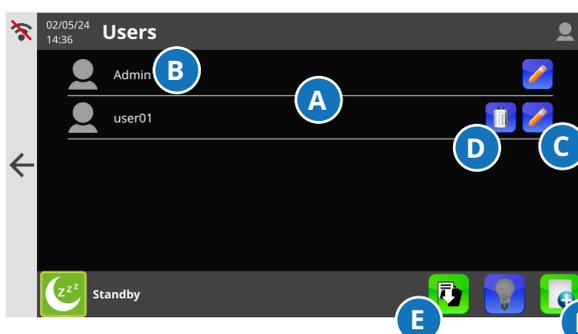
- 1 Si accède à la page-écran utilisateurs sans s'être connecté, un message apparaîtra indiquant qu'aucun utilisateur n'est actuellement connecté à l'appareil. On peut se connecter en enfonçant le bouton de connexion sur la barre de titre ou directement en cliquant sur la page-écran. (voir la section « Connexion et déconnexion » pour plus d'informations)



- 2 Si on accède à la page-écran utilisateurs après s'être connecté en tant qu'utilisateur, qui n'est pas administrateur système, l'appareil donne la possibilité de modifier son mot de passe. Si le mot de passe est modifié, il doit être saisi deux fois, la deuxième fois pour le confirmer afin d'éviter les erreurs de frappe.

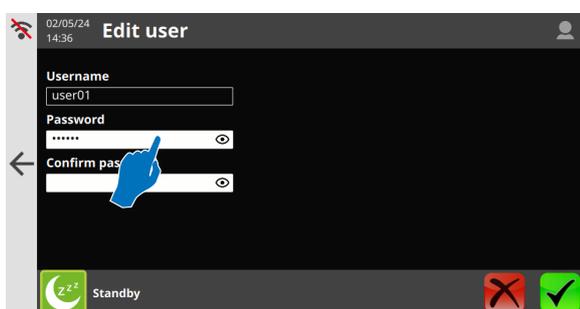
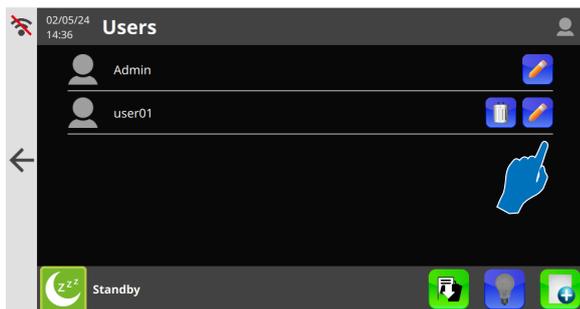


- 3 Si on accède à la page-écran utilisateurs après s'être connecté en tant qu'administrateur système, la page-écran Gestion Utilisateurs apparaîtra.



- A Liste des utilisateurs par ordre alphabétique.
- B Nom utilisateur.
- C Bouton pour changer le mot de passe d'un utilisateur.
- D Bouton pour supprimer un utilisateur.
- E Bouton pour accéder à la liste des utilisateurs supprimés.
- F Bouton pour ajouter un utilisateur.

» MODIFIER LE MOT DE PASSE D'UN UTILISATEUR



Pour l'administrateur système, il est toujours possible de changer le mot de passe d'un utilisateur, voire son propre mot de passe ; il doit alors utiliser le bouton prévu pour changer le mot de passe d'un utilisateur. Cette fonction est particulièrement utile si un utilisateur oublie son mot de passe.



REMARQUE : l'utilisateur administrateur système est appelé Admin, il est toujours le premier de la liste et ne dispose pas du bouton de suppression d'utilisateur, car il ne peut pas être supprimé.

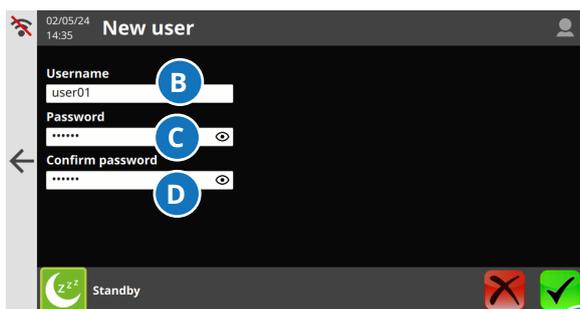
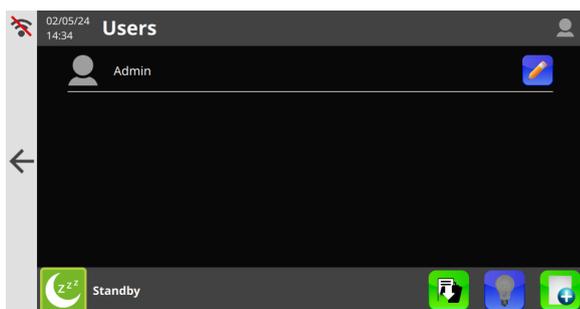


ATTENTION : le mot de passe par défaut de l'administrateur système est Admin194 !! Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de changer ce mot de passe lors de la première connexion.



ATTENTION : en cas de perte du mot de passe de l'administrateur système, contacter le support technique pour obtenir des informations sur la procédure de récupération.

» CRÉER LE COMPTE D'UN NOUVEL UTILISATEUR



Pour créer le compte d'un nouvel utilisateur :

A

Enfoncer le bouton Ajouter utilisateur.

B

Saisir le nom utilisateur ; celui-ci doit être unique, deux utilisateurs ne peuvent pas avoir le même nom. Ce champ ne doit jamais être vide.

C

Saisir le mot de passe de l'utilisateur. Il n'y a aucune limitation sur le mot de passe, mais on recommande de saisir un mot de passe d'au moins 8 caractères, contenant à la fois des chiffres, des minuscules et des majuscules ; les signes de ponctuation sont également admis. Il n'est pas possible de créer un compte utilisateur sans mot de passe.

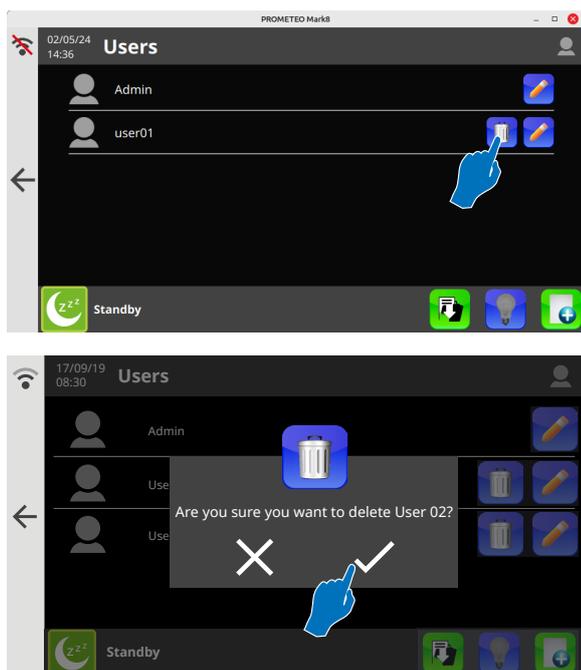
D

Confirmer le mot de passe pour éviter les erreurs de frappe.

E

Enfoncer le bouton de confirmation. Le nouvel utilisateur apparaît désormais dans la liste des utilisateurs de l'appareil.

» SUPPRIMER UN UTILISATEUR



On peut supprimer un utilisateur et l'empêcher de se connecter à l'avenir, en utilisant le bouton prévu pour supprimer un utilisateur et confirmer dans la fenêtre de commande.



ATTENTION : les utilisateurs ne sont jamais supprimés définitivement d'un appareil et peuvent toujours être récupérés. En outre, lors de la création d'un compte d'un nouvel utilisateur, son nom doit être différent de celui des utilisateurs supprimés.

» RÉCUPÉRER UN UTILISATEUR SUPPRIMÉ



Enfoncer le bouton prévu pour accéder à la liste des utilisateurs supprimés. Cette liste répertorie par ordre alphabétique tous les utilisateurs supprimés depuis la première mise en service de l'appareil jusqu'à ce jour. À l'aide du bouton de récupération utilisateur, il est possible de restaurer un utilisateur en reconfirmant la possibilité pour lui de se connecter en utilisant le dernier mot de passe qu'il avait saisi (en cas d'oubli du mot de passe, on peut le modifier grâce au bouton prévu pour le changement de mot de passe d'un utilisateur depuis la page-écran utilisateurs).



REMARQUE : *comme les utilisateurs ne sont jamais supprimés définitivement d'un dispositif, l'opération de suppression d'un utilisateur n'affecte pas les livres de recettes et les recettes créés par cet utilisateur. L'utilisateur supprimé ne pourra toutefois plus accéder à ses livres de recettes protégés par un mot de passe ou aux livres de recettes pour lesquels il disposait d'autorisations d'accès. L'administrateur du système peut accéder à tous les livres de recettes et modifier l'auteur et les autorisations d'accès des livres de recettes créés par un utilisateur supprimé afin de rendre ces données accessibles à d'autres utilisateurs également (voir la section « Mode multi-utilisateurs » pour plus d'informations).*

