



T 5110RS / 117552
T 7110RS / 117572
T 10110RS / 117512

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation original

Table des matières

1. Sécurité	135
1.1 Explication des symboles	135
1.2 Consignes de sécurité	136
1.3 Utilisation conforme à l'usage	141
1.4 Utilisation non conforme à l'usage	141
2. Généralités.....	142
2.1 Responsabilité et garantie	142
2.2 Protection des droits d'auteur	142
2.3 Déclaration de conformité.....	142
3. Transport, emballage et stockage	143
3.1 Inspection suite au transport	143
3.2 Emballage	143
3.3 Stockage	143
4. Données techniques	144
4.1 Propriétés des fours mixtes de la série T	144
4.2 Indications techniques	145
4.3 Aperçu des composants	151
5. Installation et utilisation	152
5.1 Instructions pour l'installateur.....	152
5.1.1 Remarques sur l'installation.....	152
5.1.2 Lieu d'installation	153
5.1.3 Préparer l'installation	154
5.1.4 Réglage des pieds	154
5.1.5 Réglage	155
5.1.6 Raccordement de l'eau.....	155
5.1.7 Raccord de l'écoulement	156
5.1.8 Raccordement du tuyau d'arrivée pour le détergent	157
5.1.9 Réglage de l'axe de fermeture de la porte	157
5.1.10 Branchements électrique	158
5.1.11 Première mise en marche et réception	159
5.2 Consignes pour l'utilisateur	161
5.2.1 Consignes de sécurité	161
5.2.2 Consignes d'utilisation	162

5.3	Cuisson.....	163
5.3.1	Légende des pictogrammes	163
5.3.2	Page d'accueil HOME.....	165
5.3.3	Interaction avec l'écran tactile.....	165
5.3.4	Cuisson manuelle	166
5.3.5	Programmes de cuisson personnalisés	171
5.3.6	Création d'un programme de cuisson	172
5.3.7	Enregistrement d'un programme de cuisson	173
5.3.8	Modification d'un programme de cuisson	175
5.3.9	Copie, déplacement, modification du nom et suppression des programmes de cuisson	175
5.3.10	Sélection d'un programme de cuisson du menu	176
5.3.11	Interfaces Recipe Tuner	178
5.3.12	Mode de fonctionnement Rack Control.....	179
5.3.13	Utilisation de la fonction Easy Service dans Rack Control.....	184
5.3.14	Démarrage programmé	185
5.3.15	La sonde à cœur et la cuisson en mode ΔT	186
5.3.16	Conseils de cuisson des plats.....	187
5.4	Menu FONCTIONS.....	188
5.4.1	LAVAGE	188
5.4.2	REFROIDISSEMENT	190
5.4.3	SERVICE	191
6.	Nettoyage et maintenance.....	193
6.1	Nettoyage réguliers par l'utilisateur.....	194
6.2	Évacuation de l'humidité	194
6.3	Nettoyage de la porte.....	195
6.4	Nettoyage du filtre de ventilation.....	195
6.5	Maintenance effectuée par le service	196
7.	Description des alarmes.....	196
8.	Élimination des éléments usés	198



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!

Si les récipients sont remplis de liquide ou de matériel de cuisson liquéfié après cuisson, ne pas les entreposer sur une étagère au-dessus du niveau de l'œil, afin de pouvoir en vérifier le contenu.



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**

- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler le service.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine.
Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES ! Risque de brûlures et de blessures !

Afin d'éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Lorsqu'il est en marche, l'appareil est particulièrement brûlant!
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil! Lors de l'utilisation de l'appareil ne toucher que les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.

- Même après avoir éteint l'appareil, la surface de l'appareil, la chambre du four ainsi que les aliments et les récipients qui les contiennent restent brûlants pendant un long moment. Afin de retirer les plats de la chambre du four, utilisez toujours des gants d'isolation thermique.
- Veuillez être prudent lors de l'ouverture de la porte du four mixte à vapeur car de la vapeur brûlante peut s'échapper du four.
- Avant de commencer à nettoyer l'appareil, celui-ci doit avoir suffisamment refroidi.



Liquide chaud dans le récipient ! Risque de brûlures !

Afin d'éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Lors de la cuisson des aliments ou des liquides contenus dans des récipients, il faut être particulièrement attentif à une fuite possible, aussi bien pendant la cuisson et le retrait du récipient de la chambre du four.
- Le four étant placé sur un autre four combi ou sur une base appropriée, il est recommandé de ne pas utiliser les guides plus élevés, si l'utilisateur n'est pas en mesure de regarder dans le récipient. Pour des raisons de sécurité, placer



l'autocollant « **Liquide chaud dans le récipient !** » sur le four à **1,6 m** du sol.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Avant l'utilisation de l'appareil s'assurer qu'aucun objet, comme des sacs en plastique, le mode d'emploi ou des accessoires, ne se trouve dans la chambre de cuisson. Lors de l'utilisation de l'appareil ne jamais placer d'ustensiles de cuisine, de serviettes ni de papier dans la chambre de cuisson ou sur l'appareil.
- S'assurer que l'orifice de sortie de la vapeur n'est pas couvert ni bouché.
- **Ne jamais** faire fonctionner l'appareil près de matériaux combustibles, inflammables (par ex. essence, alcool, diluants etc.). La température élevée peut provoquer l'évaporation et, suite au contact avec une source d'inflammation, peut conduire à une déflagration et, par conséquent, à des dommages corporels et matériels.
- Nettoyez régulièrement la chambre du four afin qu'elle soit toujours propre: la graisse et les résidus de cuisson peuvent s'enflammer.
- En cas d'incendie, avant de prendre les mesures appropriées de lutte anti-incendie, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Attention: Ne pas répandre de l'eau sur l'appareil s'il est encore sous tension: Risque d'électrocution!

Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

1.3 Utilisation conforme à l'usage



ATTENTION !

L'appareil a été conçu et construit pour un usage industriel et en cuisines et doit être manipulé uniquement par un personnel qualifié.

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

La sécurité d'utilisation de l'appareil est garantie uniquement s'il est utilisé conformément à son usage et en suivant les informations présentées dans la notice d'utilisation.

Le four mixte est uniquement destinée à la cuisson de plats appropriés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle mentionnée au point **1.3 „Utilisation conforme à l'usage”**, est considérée comme non conforme à l'usage et interdite.

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans le présent mode d'emploi. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Propriétés des fours mixtes de la série T

- **Fonctionnalités :**

Chaleur tournante, cuisson à la vapeur, cuisson à la vapeur mixte, cuisson Delta-T, production de vapeur par injection directe, moteur avec inversion (rotors du ventilateur), système de nettoyage à 3 niveaux avec programme de séchage

- Commande : tactile, bouton de réglage rotatif
- Nombre de programmes de cuisson : 99
- Nombre de phases de cuisson : 9
- Hotte aspirante
- Vitesse du ventilateur: 3 niveaux
- Système de nettoyage
- Éclairage intérieur
- Raccordement de la sonde au cœur
- Raccordement d'eau 3/4
- Porte à double vitrage
- Glissières de support amovibles

Protections

L'appareil est équipé des mécanismes de sécurité et de protection suivantes :

Thermostat de sécurité dans la chambre du four : si la température à l'intérieur du four atteint 350 °C, le thermostat coupe le circuit d'alimentation des éléments chauffants de l'appareil.



ATTENTION !

L'enclenchement de nouveau de cette sécurité peut être réalisé uniquement par les techniciens de service, car son activation indique la nécessité de contrôler les autres éléments du four.

Le disjoncteur de la porte arrête le four en cas d'ouverture : il désactive à la fois le système de chauffage et de ventilation.

4.2 Indications techniques

Nom :	Four mixte 5110RS
Code-No. :	117552
Matériau :	acier inoxydable
Version :	<ul style="list-style-type: none">▪ Tiroirs :- Nombre : 5- Format : 1/1 GN ou 600 x 400 mm- Type: transversal- Distance entre les glissières : 74 mm
Capacité maximale :	8/10 kg par paire de glissières
Plage des températures :	50 °C à 300 °C
Réglage de la température :	en continu
Réglage de la durée :	0 à 599 minutes
Puissance de raccordement :	6,3 kW / 400 V / 50 Hz
Raccord d'appareil :	3 NAC
Dimensions :	L 875 x P 830 x H 660 mm
Poids :	90 kg
Dotation :	1 grille 1/1 GN 1 plaque de cuisson 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'arrivée pour le détergent

Sous réserve de modifications techniques !

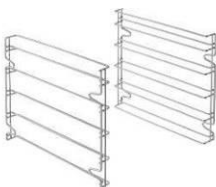
Nom :	Four mixte 7110RS
Code-No. :	117572
Matériau :	acier inoxydable
Version :	▪ Tiroirs : - Nombre : 7 - Format : 1/1 GN lub 600 x 400 mm - Type: transversal - Distance entre les glissières : 74 mm
Capacité maximale :	8/10 kg par paire de glissières
Plage des températures :	50 °C à 300 °C
Réglage de la température :	en continu
Réglage de la durée :	0 à 599 minutes
Puissance de raccordement :	9,6 kW / 400 V / 50 Hz
Raccord d'appareil :	3 NAC
Dimensions :	L 875 x P 830 x H 850 mm
Poids :	105 kg
Dotation :	1 grille 1/1 GN 1 plaque de cuisson 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'arrivée pour le détergent

Sous réserve de modifications techniques !

Nom :	Four mixte 10110RS
Code-No. :	117512
Matériau :	acier inoxydable
Version :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tiroirs : - Nombre : 10 - Format : 1/1 GN lub 600 x 400 mm - Type: transversal - Distance entre les glissières : 75 mm
Capacité maximale :	8/10 kg par paire de glissières
Plage des températures :	50 °C à 300 °C
Réglage de la température :	en continu
Réglage de la durée :	0 à 599 minutes
Puissance de raccordement :	12,6 kW / 400 V / 50 Hz
Raccord d'appareil :	3 NAC
Dimensions :	L 875 x P 830 x H 1050 mm
Poids :	117,4 kg
Dotation :	1 grille 1/1 GN 1 plaque de cuisson 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'arrivée pour le détergent

Sous réserve de modifications techniques !

Accessoires supplémentaires (non fournis !)



Glissières 5 x 600x400, paire

- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Nombre de glissières : 5
- Format des glissières : 600 x 400 mm
- Dimensions : L 360 x P 390 x H 60 mm
- Poids : 1,9 kg

Code-No. 116001



Glissières 7 x 600x400, paire

- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Nombre de glissières : 7
- Format des glissières : 600 x 400 mm
- dimensions : L 390 x P 360 x H 60 mm
- Poids : 2,2 kg

Code-No. 116002



Glissières 10 x 600x400, paire

- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Nombre de glissières : 10
- Format des glissières : 600 x 400 mm
- dimensions : L 725 x P 390 x H 60 mm
- Poids : 4,15 kg

Code-No. 116003



Sonde au cœur

- Éléments du set : 1 sonde au cœur
1 poignée
- Longueur du câble : 1,8 m
- Matériau du capteur de température : acier inoxydable
- Dimensions : L 180 x P 265 x H 25 mm
- Poids : 0,57 kg

Code-No. 116009

Douchette à main pour four mixte

- Matériau : Plastique, métal
- Longueur du câble : 2 m
- Raccordement d'eau : 1/2"
- Propriétés : Vanne d'arrêt pour le raccord rigide d'eau 1/2"
- Dotation : 1 poignée
- Dimensions : L 2 160 x P 75 x H 30 mm
- Poids : 1 kg

Code-No. 116005



Humidificateur pour four mixte

- Matériau : Plastique, métal
- Éléments du set : 1 bidon en plastique (5 L)
1 pompe
1 tuyau flexible de raccordement :
Pompe du bidon (150 cm)
1 tuyau flexible de raccordement :
Pompe du tuyau d'humidification (80 cm)
Équipement d'installation
- Dimensions : L 325 x P 260 x H 140 mm
- Poids : 0,98 kg

Code-No. 116011**Réducteur de pression pour four mixte**

- Matériau : Laiton, chromé
- Raccordement : 3/4"
- Pression d'eau : 1 - 6 bars (réglage par défaut sur 3 bars)
- Pression d'entrée max. : 16 bars
- Température de service max. : 65 °C
- Dimensions : largeur 95 x profondeur 75 x haut. 50 mm
- Poids : 0,4 kg.

Code-No. 533051**Détergent pour four mixte RS-5L**

- Conçu pour : les fours mixtes avec système de nettoyage, série E-RS et série T-RS
- Contenance : 5 litres
- Dimensions : L 195 x P 150 x H 252 mm
- Poids : 5 kg

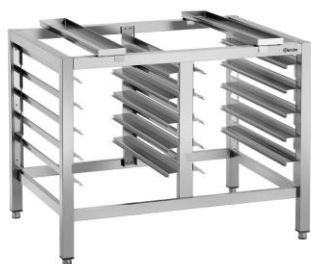
Code-No. 116299



Support pour four mixte vapeur 10 x 1/1 GN

- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Nombre de glissières : 10
- Format des glissières : GN 1/1
- Type de glissières : horizontales
- Pieds : hauteur réglable, 741 mm à 790 mm
- Dimensions (mm) : L 850 x P 700 x H 741
- Poids : 25 kg

Code-No. 115069

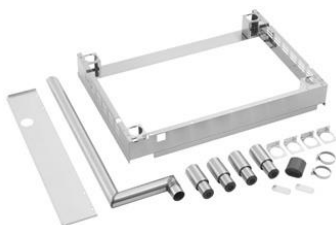


Support ME 10E11640

- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Nombre de glissières : 10
- Format des glissières : GN 1/1
- Type de glissières : horizontales
- Pieds : hauteur réglable, 745 mm à 790 mm
- Dimensions (mm) : L 950 x P 700 x H 745
- Poids : 24 kg

Code-No. 115079

Équipement d'assemblage du four mixte «M, E, T»

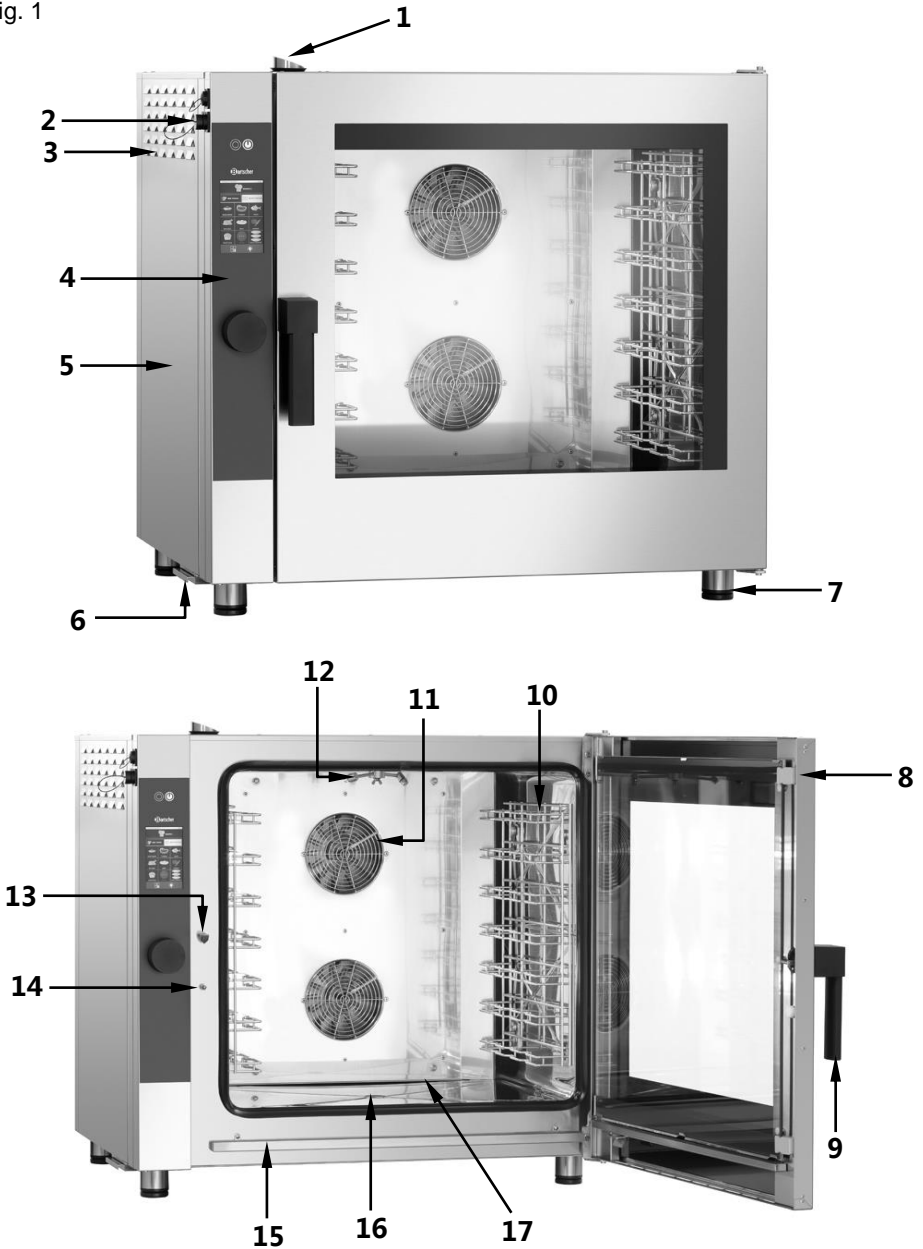


- Matériau : acier inoxydable
- Éléments du set :
 - 1 cadre
 - 1 tuyau et une tôle de support pour la hotte aspirante
 - 1 tuyau flexible de raccordement
 - 4 pieds attaches de fixation vis
- Assemblages possibles :
 - 5 x 1/1 GN sur 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN sur 7 x 1/1 GN
- Dimensions : L 876 x P 622 x H 114 mm
- Poids : 9,2 kg

Code-No. 116012

4.3 Aperçu des composants

Fig. 1



Description de la fig. 1 à la page 151

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Hotte aspirante | 10 Glissières |
| 2 Raccordement de la sonde au cœur | 11 Ventilateur |
| 3 Orifices d'aération | 12 Buse de nettoyage |
| 4 Tableau de commande | 13 Fermeture de la porte |
| 5 Corps | 14 Commutateur de contact |
| 6 Panneau de commande du filtre de ventilation | 15 Goulotte d'évacuation |
| 7 Pieds réglables | 16 Chambre du four |
| 8 Porte | 17 Évacuation |
| 9 Poignée de la porte | |

5. Installation et utilisation

5.1 Instructions pour l'installateur



ATTENTION !

Toutes les opérations d'installation, d'assemblage, d'exploitation et l'entretien doivent être effectués par un personnel qualifié disposant des autorisations nécessaires (approuvées par le fabricant ou le revendeur) et conformément à la réglementation en vigueur du pays de l'installation et des règles de sécurité de produit et la sécurité d'emploi.

5.1.1 Remarques sur l'installation

- Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant de commencer les travaux d'installation et de mise en service de l'appareil.
- Une installation défectueuse, une exploitation, un entretien, et un nettoyage inappropriés ainsi que tous changements ou modifications éventuels peuvent provoquer des dysfonctionnements, des dommages et des blessures.
- Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages ou des blessures résultant du non-respect des consignes présentées ci-dessus ou bien des interventions effectuées sur les éléments de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.

- Après la réception de l'appareil, assurez-vous qu'il n'ya pas de dommages causés pendant le transport, et que l'emballage n'est pas endommagé. En cas de dommages ou de pièces manquantes, vous devez aviser immédiatement le transporteur ou le revendeur / fabricant, en lui indiquant **le numéro de l'article et de série**. (Plaque signalétique est à l'arrière de l'appareil) et joindre une documentation photographique.
- Lors du transport de l'appareil vers le lieu d'installation, assurez-vous qu'aucun obstacle ne gêne le passage à travers portes, couloirs ou autres ouvertures.
- **ATTENTION** : Pour déplacer l'appareil sur le lieu de son installation, utiliser un transpalette afin d'éviter l'inclinaison de l'appareil, ce qui pourrait entraîner des dommages de l'appareil ou des blessures.

5.1.2 Lieu d'installation

- L'appareil doit être installé dans un local clos et bien ventilé (pas en plein air).
- Avant de mettre le four mixte à vapeur en place, veuillez vérifier les dimensions et la position exacte des raccords électriques, d'alimentation en eau et d'évacuation des vapeurs et fumées.
- Il est recommandé d'installer le four mixte à vapeur sous une hotte ou d'installer sur la chambre de cuisson une évacuation des vapeurs brûlantes et des odeurs vers l'extérieur.
- Le four mixte à vapeur doit être installé sur un sol à niveau de manière à empêcher son glissement ou son basculement.
- Le sol sous le four mixte à vapeur doit avoir une résistance suffisante pour supporter l'appareil pleinement chargé.
- Placer l'appareil sur une surface stable, sèche, résistante à l'eau et aux hautes températures. Le lieu d'emplacement de l'appareil doit être suffisamment accessible et large pour permettre une exploitation confortable de l'appareil et une bonne circulation de l'air.

5.1.3 Préparer l'installation

- Retirer les emballages extérieurs (coffre en bois et/ou carton) et les éliminer conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.
- Avant de démarrer l'appareil, retirer le film de protection. Retirer le film lentement pour qu'il ne reste pas de traces de colle sur la surface de l'appareil. Pour retirer les traces de colle éventuelles, utiliser un dissolvant approprié.
- Retirer les accessoires, tous les matériaux d'information et les sacs plastiques de l'intérieur.



ATTENTION !

Ne jamais retirer les plaques signalétiques ni les signaux d'avertissement de l'appareil.

5.1.4 Réglage des pieds

- Les pieds réglables sont fournis avec l'appareil et doivent être vissés sur le fond de celui-ci. Une mise à niveau convenable de l'appareil permet un fonctionnement convenable. L'appareil est mis à niveau à l'aide des pieds et le niveau doit être contrôlé à l'aide d'une règle à niveau. Pour régler le niveau de l'appareil, vissez ou dévissez les pieds (Fig. 2).



ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil sans les pieds!

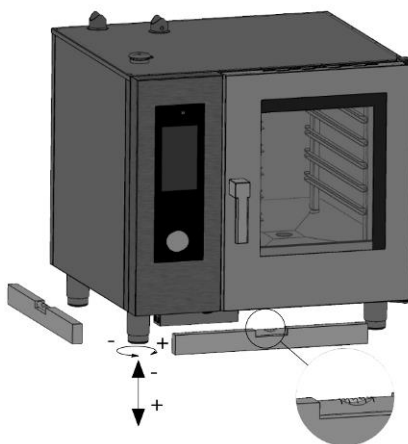


Fig. 2

- Si l'appareil est utilisé sans les pieds, la circulation de l'air pour le refroidissement des éléments électroniques et des parois extérieures de l'enceinte est empêchée, et peut entraîner la surchauffe et l'endommagement des éléments de l'appareil.

5.1.5 Réglage

- **Ne jamais** placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- Garder une distance minimale de **50 mm** entre le côté droit, l'arrière, le haut de l'appareil et les parois/murs ainsi que les autres appareils et objets.
- À gauche de l'appareil, garder une distance de **500 mm** entre l'appareil et les murs, pour s'assurer un accès facile aux raccords lors de l'installation ou la maintenance.

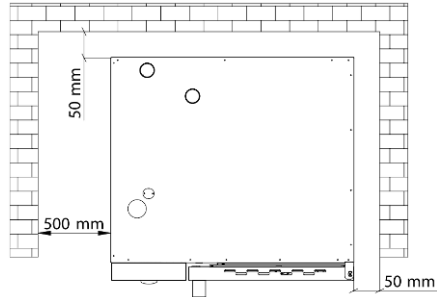


Fig. 3

- S'il est impossible d'assurer la distance minimale, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures sûre (jusqu'à 60 °C).
- **L'appareil n'est pas encastrable.**

5.1.6 Raccordement de l'eau

- Veiller à ce que le raccordement d'eau potable se trouve à proximité de l'appareil.
- En cas de nouvelle installation, laisser s'écouler du réseau de distribution une quantité d'eau suffisante avant de raccorder l'appareil. Cela permet d'éviter la pénétration d'éventuels résidus dans les vannes magnétiques.
- La pression minimale d'eau doit être supérieure à 1,5 bar pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil.



ATTENTION !

La pression max. d'eau doit être de 6 bars (600KPa).

Si la pression est supérieure, installer en amont du four un réducteur de pression adapté (page 150).

- Raccorder au raccord A (3/4") de l'appareil le tuyau d'arrivée d'eau fourni. Le raccord se trouve à l'arrière du côté droit en dessous de l'appareil. Raccorder la deuxième extrémité du tuyau au **réseau d'eau froide** avec un robinet d'arrêt.
- S'assurer que le robinet d'arrêt est installé dans un endroit facilement accessible pour l'utilisateur.

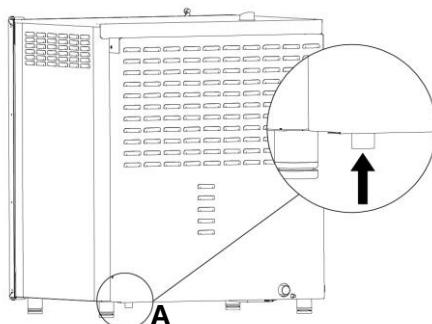


Fig. 4

- Pour un fonctionnement sans problèmes de l'appareil et pour éviter les dépôts de tartre dans la chambre de cuisson, la dureté de l'eau ne doit pas dépasser 5° d.H (selon l'échelle allemande).



ATTENTION !

À partir de 5° d.H. (selon l'échelle allemande), il est vivement conseillé d'installer un adoucisseur d'eau adapté.

5.1.7 Raccord de l'écoulement

- Raccorder le tuyau d'évacuation en PVC fourni à l'orifice de sortie (B) se trouvant en bas, à droite, sur la paroi arrière de l'appareil, pour assurer l'évacuation du liquide de la chambre du four.
- Le tuyau d'évacuation doit être raccordé à un tuyau flexible adapté (\varnothing 32 mm) et conduit jusqu'au réseau des eaux usées.

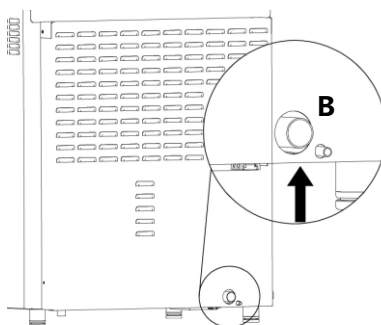


Fig. 5

5.1.8 Raccordement du tuyau d'arrivée pour le détergent

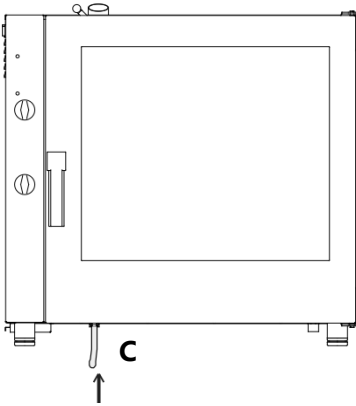


Fig. 6

Le raccord du tuyau d'arrivée pour le détergent est situé dans la partie gauche inférieure de l'appareil. Raccorder le tuyau d'arrivée fourni au raccord. Immerger le plus possible le tuyau d'arrivée pour le détergent (C) dans le réservoir avec le produit nettoyant adapté (Fig. 6).

5.1.9 Réglage de l'axe de fermeture de la porte

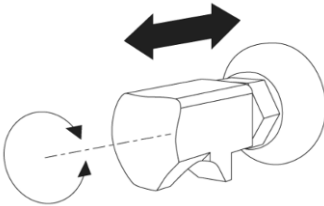


Fig. 7

Quand l'appareil est installé à l'endroit prévu, vérifier la fermeture et les joints de porte de la chambre de cuisson.

Il est possible de régler l'axe de fermeture pour assurer la bonne fermeture de la porte de la chambre du four lors de la cuisson.

Il est possible de régler la pression exercée par la porte sur son joint. Pour augmenter la pression, visser l'axe ou dévisser l'axe pour réduire la pression (Fig. 7).

Après le réglage, visser de nouveau l'écrou en veillant à ce que le verrouillage de la porte soit orienté vers le bas.

5.1.10 Branchements électrique




DANGER! Risques d'électrocution!

Une installation inappropriée de l'appareil peut entraîner des chocs électriques! Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau de distribution local avec les données techniques de l'appareil (voir plaque signalétique). Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité!

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension nominale et la fréquence inscrites sur la plaque signalétique sont conformes aux valeurs du réseau électrique local.
L'écart maximum de tension doit être de $\pm 10\%$.
- Vérifier qu'il existe un raccordement SL adapté, conformément aux réglementations. Lors du raccordement de l'appareil au réseau électrique, faire attention à utiliser une coupe de câble adaptée.
- Lors du raccordement à l'alimentation électrique, utiliser un interrupteur multipolaire entre l'appareil et le réseau électrique, en fonction de la charge. Placer l'interrupteur dans un endroit facile d'accès, avec un espace minimum de 3 mm entre chaque raccord.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux réglementations internationales, nationales et régionales en vigueur.

Les liaisons équipotentielle

- Les liaisons équipotentielles entre différents appareils doivent être réalisées à l'aide de la borne marquée par le symbole . La borne se trouve à l'arrière de l'appareil.
- Cette borne permet de brancher le fil de la liaison équipotentielle (couleur vert jaune) de 4 à 10 mm².
- L'appareil doit être branché à la liaison équipotentielle dont l'efficacité répond aux recommandations formulées dans les normes en vigueur.

5.1.11 Première mise en marche et réception

Avant la **première mise en marche** des appareils électriques, réaliser tous les contrôles soigneusement. Ils permettent de constater la conformité de l'appareil et de son installation avec les normes en vigueur, les caractéristiques techniques et les consignes de sécurité.

L'ensemble des points suivants **doit** être rempli :

- La température du lieu d'installation doit être supérieure à 4 °C.
- L'intérieur du four doit être vide.
- L'ensemble des éléments d'emballage doit être éliminé, ainsi que le film de protection des parois extérieures.
- Les ouvertures d'aération ne doivent être ni obstruées ni bloquées.
- Les éléments de l'appareil ayant été démontés pour faciliter l'installation de l'appareil doivent être remis en place.
- L'interrupteur central d'alimentation électrique de l'appareil doit être allumé, et le robinet fermant de l'arrivée d'eau situé à proximité de l'appareil doit être ouvert.

L'**essai** de l'appareil s'effectue en complétant un cycle de cuisson échantillon pour vérifier le fonctionnement correct de l'appareil et desceller les endommagements et les problèmes éventuels.

- Allumer l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (Réf. 1, Fig. 8).
- Régler le cycle de cuisson :

durée : 10 minutes température : 150 °C humidité 5%.

Procéder à une vérification précise en respectant les points suivants :

- L'éclairage de l'appareil est allumé à l'aide de la touche correspondante (Réf. 4, Fig. 8), il s'éteint ensuite après 45 secondes s'il n'est pas éteint avant à l'aide de la touche correspondante.
- L'appareil s'éteint immédiatement après l'ouverture de la porte et se remet en marche après la fermeture de la porte.
- Les moteurs des ventilateurs changent la direction de rotation automatiquement toutes les 3 minutes.
- Les moteurs des ventilateurs dans la chambre tournent dans le même sens.
- Vérifier la sortie d'eau du tuyau d'arrivée de l'humidité orienté dans la direction du ventilateur dans la chambre du four.
- Un signal sonore est émis en fin de cycle de cuisson.

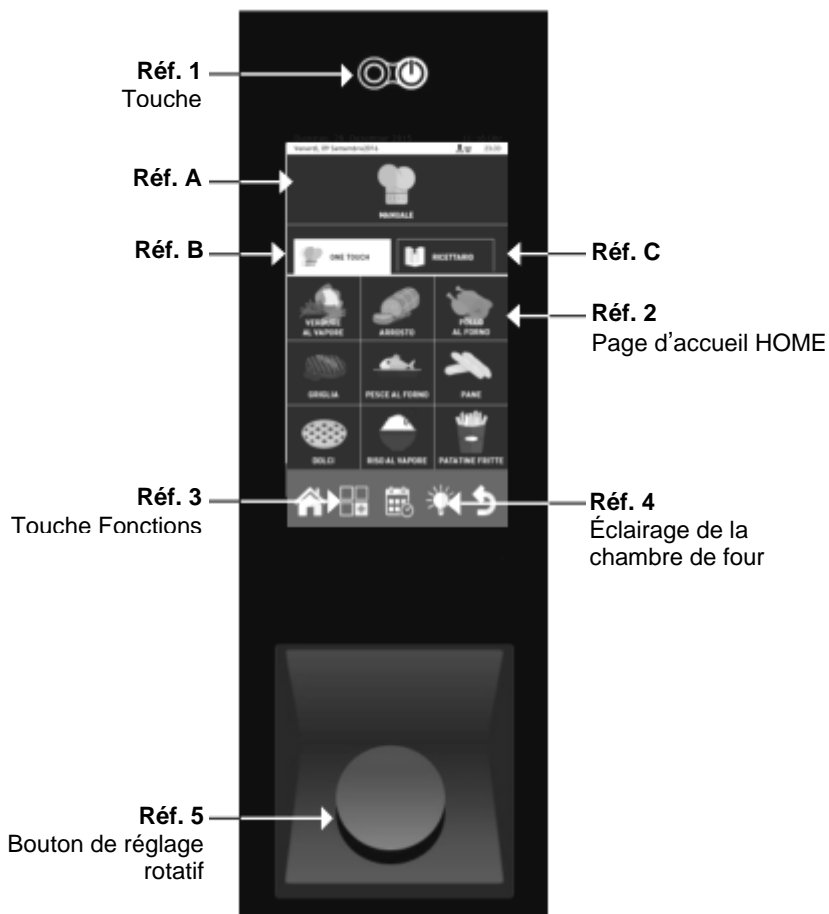


Fig. 8

5.2 Consignes pour l'utilisateur



ATTENTION !

Les instructions d'utilisation ci-dessous doivent être lues avec attention car elles contiennent des consignes importantes concernant la sécurité et l'utilisation du four à convection.

Ces instructions doivent être conservées afin de pouvoir être consultées à tout moment. Une installation défectueuse, des erreurs lors de l'utilisation, l'entretien et le nettoyage ainsi que d'éventuels changements ou modifications peuvent être la cause d'un fonctionnement défectueux, de dommages matériels ou corporels.

5.2.1 Consignes de sécurité

- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur telle que par ex. un grill ou une friteuse.
- A proximité de l'appareil, ne **jamais** laisser de matériaux inflammables.
Risques d'incendie!
- Lors de la cuisson ou après celle-ci, les récipients contenant des articles alimentaires ou d'autres objets peuvent être particulièrement brûlants ; veuillez vous montrer prudents lors de leur manipulation afin d'éviter les brûlures. Vous ne pouvez les toucher qu'avec des gants de protection appropriés. **Risques de brûlure!**
- Faire attention en ouvrant la porte : **Risque de brûlure** causé par la vapeur chaude dégagée.
- Dans le four mixte à vapeur, ne pas placer d'objets combustibles ni d'articles alimentaires contenant de l'alcool : cela peut entraîner une auto-combustion puis un incendie, lesquels peuvent provoquer des explosions.
- Eviter de saler les aliments à l'intérieur de la chambre du four mixte à vapeur. Si cela ne peut être évité, faites en sorte de nettoyer le four aussitôt que possible, dans le cas contraire, des endommagements dans la chambre de cuisson peuvent apparaître.



La température des parties extérieures du four mixte à vapeur peuvent dépasser 60 °C. Pour éviter les brûlures, ne pas toucher les zones ou parties qui sont signalées par le symbole ci-contre.

- En cas d'endommagement ou de bris des éléments en verre de la porte, ceux-ci doivent être remplacés immédiatement (veuillez contacter nos services).

- En cas d'interruption dans l'utilisation du four mixte à vapeur (par ex. 12 heures) la porte vitrée du four doit être laissée ouverte.
- En cas d'une interruption prolongée (par ex. plusieurs jours) fermez l'alimentation en eau et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

5.2.2 Consignes d'utilisation



Liquide chaud dans le récipient ! Risque de brûlures !

Lors de la cuisson des aliments ou des liquides contenus dans des récipients, il faut être particulièrement attentif à une fuite possible, aussi bien pendant la cuisson et le retrait du récipient de la chambre du four.

Il est recommandé de ne pas utiliser les guides plus élevés, si l'utilisateur n'est pas en mesure de regarder dans le récipient.

- Pendant la cuisson des aliments, il faut placer un récipient, sur le plancher de la chambre du four, pour collecter l'huile et le jus de la cuisson.
- Pour une cuisson parfaite et uniforme, il est conseillé d'utiliser des planches ou des récipients GN de hauteur appropriée, ce qui assure une bonne et suffisante circulation de l'air. Conserver une distance minimale de 2 cm entre la planche supérieure et le plat.
- Ne pas surcharger la planche et les récipients GN. Répartir uniformément les aliments pour obtenir un résultat satisfaisant.
- Faire attention à l'utilisation correcte de la sonde de température interne : introduction dans la partie la plus épaisse de la nourriture, de haut en bas, jusqu'au milieu.
- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et ses accessoires en suivant les consignes présentées dans le chapitre 6 « **Nettoyage et maintenance** ».
- Avant la mise en marche, vérifier l'installation correcte, la stabilité, la mise à niveau de l'appareil, les branchements électriques et le raccordement au réseau d'eau froide.
- Une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique, il se met en mode veille.
- Le tableau de commande est équipé d'un bouton de réglage rotatif (Réf. 5, Fig. 8). Pour régler les paramètres nécessaires, tourner le bouton de réglage rotatif et pour confirmer les valeurs choisies, appuyer dessus.
- Pour compenser la perte de chaleur lors de l'ouverture de la porte pour y placer les plats, il est conseillé de préchauffer l'appareil (**Chapitre 5.3.4 « Cuisson manuelle/Réglage du préchauffage automatique », p. 166**).

5.3 Cuisson

5.3.1 Légende des pictogrammes

Page d'accueil



MANUEL

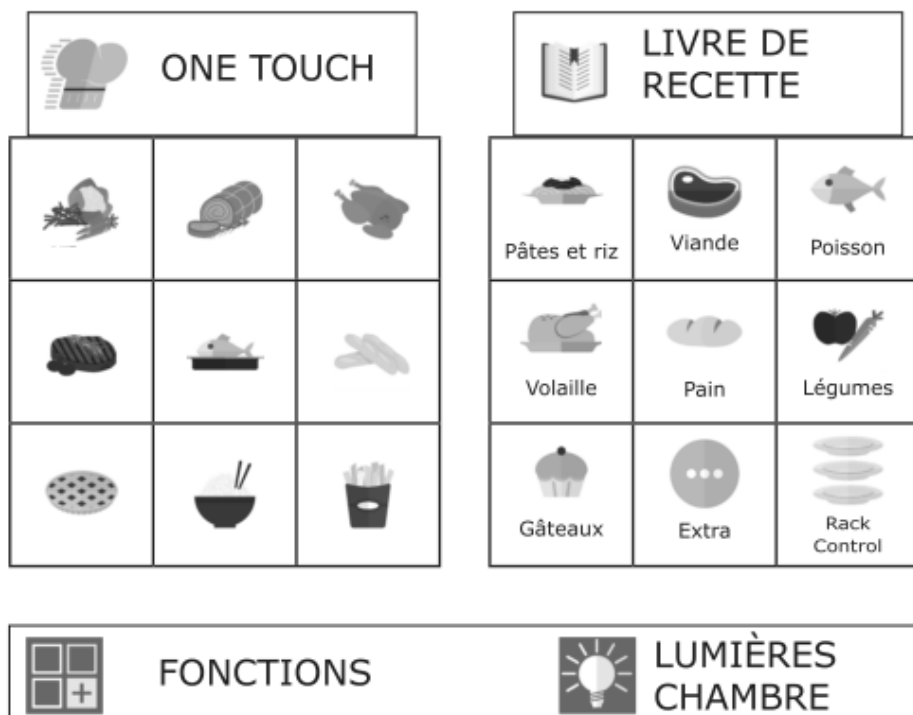


Fig. 9

Page cuisson manuelle



Mode cuisson convection



Mode cuisson mixte



Mode cuisson à la vapeur



Mode : Maintien de la température



Refroidissement automatique.
Disponible seulement à partir de la deuxième phase de cuisson.



Mode : message



Mode: fumage



Temps/minuteur



Mode avec sonde au cœur



Mode Delta-T



Vanne d'évacuation de l'humidité fermée



Vanne d'évacuation de l'humidité ouverte



Pourcentage d'humidité relative



Touche déblocage : permet de modifier un programme



Indicateur du programme modifié par l'utilisateur ou nouveau programme



Lors de la cuisson, il permet de contrôler les PARAMÈTRES du programme



Touche humidificateur manuel



Touche de démarrage programmé



Touche Home - permet de revenir à la page d'accueil

5.3.2 Page d'accueil HOME

Allumer l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt (Réf. 1, Fig. 8), s'affiche alors la page d'accueil « HOME » (Réf. 2, Fig. 8).

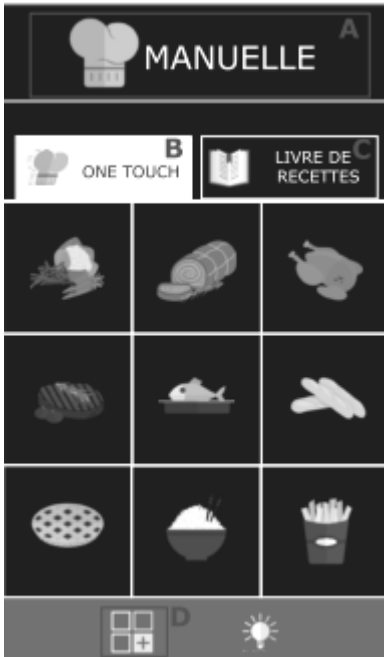


Fig. 10

Il est possible de sélectionner la « cuisson manuelle » (Réf. A) ou l'un des programmes préférés introduit par l'utilisateur dans le programme « ONE TOUCH » (Réf. B) ou dans le « Livre de recettes » (Réf. C).

La touche D permet l'accès au menu « Fonctions » où il est possible de régler les paramètres du nettoyage, d'importer et d'exporter les programmes de cuisson et de modifier les configurations de l'appareil. (Certaines de ses fonctions sont protégées par un mot de passe et accessibles uniquement pour le technicien du service).

« ONE TOUCH » (Réf. B) assure l'accès direct aux recettes préférées. L'activation se fait la pression d'un seul symbole, ce qui permet l'économie de temps. Les symboles correspondent aux programmes de cuisson que l'utilisateur a réglé selon ses besoins et qu'il a placés dans le menu symbole.

le « Livre de recettes » (Réf. C) contient les programmes de cuisson qui sont répartis selon les types de produits comme la viande, les légumes, les pâtisseries, etc.

5.3.3 Interaction avec l'écran tactile

Toutes les opérations peuvent être sélectionnées en touchant les rubriques ou les pictogrammes choisis.

Pour modifier les paramètres de cuisson tels que la température, appuyer sur le champ correspondant et tourner le bouton de réglage rotatif (Réf. 5 Fig. 8).

Confirmer les modifications en appuyant de nouveau sur le paramètre ou en pressant le bouton de réglage rotatif (Réf. 5 Fig. 8).

5.3.4 Cuisson manuelle

À partir de la page « Home », en appuyant sur « Manuelle » il est possible d'accéder au réglage des paramètres du processus de cuisson.

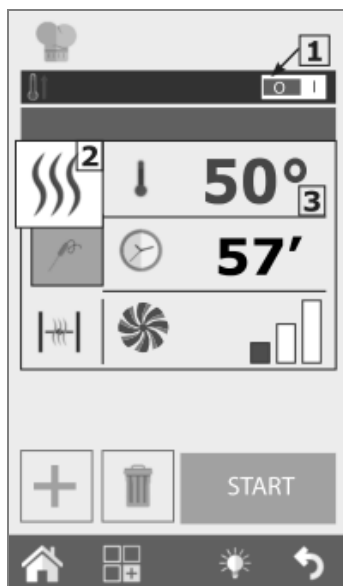


Fig. 11

En cuisson « Manuelle » il est possible de programmer le four pour une simple cuisson avec une ou plusieurs phases de cuisson et/ou de programmer un programme de cuisson et de l'enregistrer dans le « Livre de recettes ».

Réglage du préchauffage automatique

La fonction « Préchauffage » permet de chauffer le four avant de placer dans la chambre de cuisson des plats destinés à la cuisson.

Si l'appareil est à une température supérieure à celle indiquée lors du préchauffage, le four est automatiquement refroidi à la température désirée.

Le « Préchauffage » est programmé automatiquement, mais il est possible de modifier cette fonction, en appuyant sur la température affichée après avoir appuyée sur la touche « Départ ».

De plus, il est possible d'activer et de désactiver cette fonction en appuyant sur la touche 1 (Fig. 11) à droite ou à gauche.

Le préchauffage automatique se fait lorsque la chambre du four est vide.

Réglage du mode de cuisson

La touche 2 (Fig. 11) est réglée par défaut sur le mode cuisson à **Convection** (air chaud). En appuyant sur cette touche, il est possible de modifier le mode cuisson en **Mixte** ou **Cuisson à vapeur**. De plus, il est également possible de programmer les modes de **Maintien de la température (HOLD)**, **Message** ou **Fumage**.

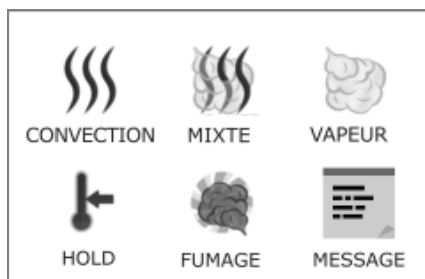


Fig. 12

Modes de cuisson à Convection, Mixte ou Cuisson à vapeur

Réglage de la température de cuisson

En appuyant sur la touche **3** (Fig. 11), il est possible de régler la température de la chambre du four. La température, qui peut être réglée, est modifiée selon le mode de cuisson sélectionné.

Programmation minuteur / sonde à cœur / Delta-T

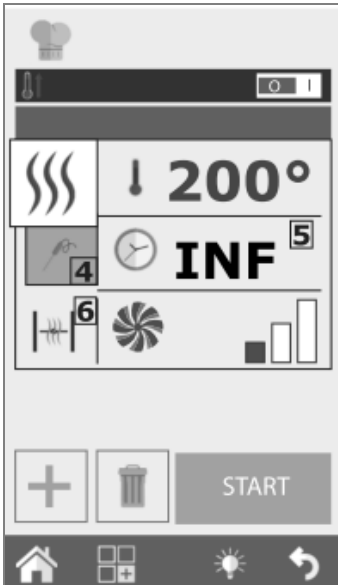


Fig. 13

Une fois le mode de cuisson sélectionné, il est possible de procéder à la cuisson « à temps » ou avec sonde à cœur.

À l'aide de la touche **5** (Fig. 13) il est possible de programmer le minuteur (Countdown).

La durée est exprimée en minutes (1h 30' = 90 minutes)





Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

Si la durée n'est pas programmée, la cuisson se fait en mode « infini » (**INFINI**); le four fonctionne jusqu'à l'intervention manuelle de l'utilisateur arrêtant la cuisson.

Par contre, en choisissant la cuisson avec la sonde à cœur, il est possible de choisir entre le mode de cuisson à sonde à cœur (**4a**) et le mode de cuisson **ΔT** (**4 b**).

Le choix entre ces modes de cuisson permet une cuisson plus précise des plats.

Retrouver plus d'informations sur le mode de cuisson **ΔT** dans le chapitre 5.3.15 « **Sonde à cœur et cuisson ΔT** ».

-  **4a** Mode de cuisson avec sonde au cœur
-  **4b** Mode de cuisson avec **ΔT**
-  **6a** Vanne d'évacuation fermée
-  **6b** Vanne d'évacuation ouverte

Réglage de la vanne d'évacuation de l'humidité

Seul le mode de cuisson **Convection** permet l'ouverture manuelle (**6b**) ou la fermeture (**6a**) de la vanne d'évacuation de l'humidité. Lorsque la vanne d'évacuation est ouverte, l'humidité est évacuée de la chambre de cuisson, ce qui permet de sécher la chambre et les plats.

Appuyer sur la touche **6** (Fig. 13) pour ouvrir ou fermer la vanne d'évacuation.

Réglage du pourcentage relatif de la vapeur

En mode de cuisson **Mixte**, il est possible de régler le pourcentage d'humidité maintenu par l'appareil lors du processus de cuisson.

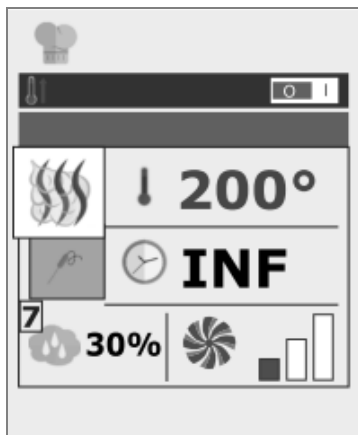


Fig. 14

Pour régler l'humidité, appuyer sur la touche **7** (Fig. 14) et régler la valeur souhaitée.

Réglage de la vitesse des moteurs des ventilateurs

En mode de cuisson « Convection » et « Mixte », il est possible de modifier les paramètres de la vitesse des moteurs des ventilateurs.

En mode de « cuisson à vapeur » ces paramètres sont réglés automatiquement.

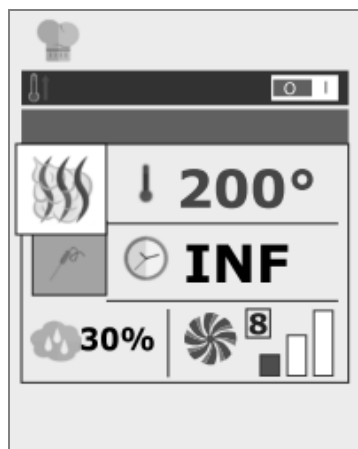


Fig. 15

La fonction des ventilateurs est la distribution uniforme de la chaleur dans la chambre du four afin de cuire et de rissoler les plats uniformément sur les différentes plaques.

Pour régler la vitesse des moteurs, appuyer sur la touche **8** (Fig. 15) et sélectionner les paramètres voulus.

Mode de maintien de la température (HOLD)

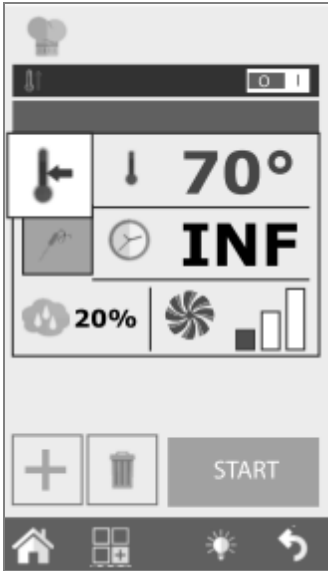


Fig. 16

La fonction du mode de maintien de la température et de maintenir les plats à une température respectant la sécurité d'hygiène des aliments (> 65 °C), sans modifier la cuisson à cœur des produits. Ce mode est habituellement utilisé en fin de cuisson nocturne pour maintenir la température des plats jusqu'au retour de l'opérateur en cuisine.

En mode de maintien de la température, l'humidité est réglée par défaut sur 20% et la vitesse des ventilateurs sur 1. Pour un maintien efficace de la température, il est déconseillé de modifier la vitesse de ventilation en mode de maintien de la température. Pour les rôtis régler l'humidité entre 20% et 35%, tandis que pour le braisage et les plats mijotés, la régler entre 90% et 100%.

Pour modifier la phase de cuisson en mode de maintien de la température, appuyer sur la touche mode de cuisson (2, Fig. 11) et choisir le symbole MAINTIEN DE LA TEMPERATURE (Fig. 16).

Mode fumage

L'accessoire « Smoker » est indispensable pour effectuer le fumage dans la chambre de cuisson. Il doit être inséré dans la chambre du four sur une plaque de cuisson avant la phase de cuisson.

Si le programme de cuisson prévoit une autre phase de cuisson après le fumage, enlever avant l'accessoire « Smoker » de la chambre du four. Suivre les consignes du mode d'emploi de l'accessoire présentant le raccordement et l'utilisation du dispositif de fumage.

Une fois la cuisson lancée à l'aide de la touche **START** (Fig. 17), l'appareil demande l'introduction de l'accessoire de fumage avant le lancement de la phase de fumage. En fin de cette phase, le four demande de retirer l'accessoire de fumage. Les deux opérations doivent être confirmées par l'opérateur. Le four passe aux étapes de cuisson suivantes seulement après la confirmation.

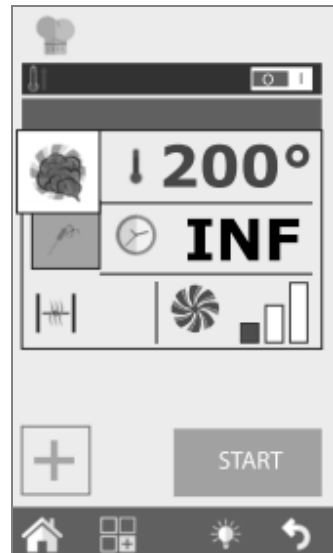


Fig. 17

En mode **Fumage** il est possible de régler la température, la durée, la ventilation et la vanne d'évacuation de l'humidité. Malgré cela, il est conseillé de maintenir la vanne fermée pour éviter le dégagement de la fumée de la chambre du four.

Le fumage peut être réalisé à froid et à chaud, selon le type de produits et le résultat souhaité.

Dans le cas de fumage à froid, régler la température entre 10 °C et 30 °C. La température minimale dans la chambre du four sera proche de la température ambiante. Il est possible de refroidir beaucoup plus la chambre du four en y plaçant de la glace.

Dans ce mode de cuisson, la température maximale qui peut être réglée est de 200°C.

Mode message

Le mode « Message » permet de commander les étapes de cuisson à travers des messages qui constituent des notes de l'utilisateur.

Ce mode peut être utilisé dans chaque programme de cuisson pour que l'utilisateur ait accès à la description de l'ensemble du processus de cuisson qui demande des interventions manuelles.

Le mode « Message » est sélectionné parmi les types de cuisson à la nouvelle phase de cuisson.

Dans le menu qui s'affiche à l'écran, écrire le message voulu (p.ex. entailler la croûte, etc.) et saisir le temps désiré.

Si le temps « INFINI » est sélectionné, la cuisson dure jusqu'à ce que l'utilisateur saisisse un nouveau paramètre et le confirme.

Par contre, si une autre durée est sélectionnée, la cuisson pour le message donné dure aussi longtemps que nécessaire, ensuite le four passe à la phase de cuisson suivante sans confirmation.



Fig. 18

Si le mode « Message » est sélectionné, il est possible de choisir un message déjà existant et l'ajouter ou d'en écrire un nouveau.

Le message est commandé de la même façon que la phase de cuisson.

Lancement et arrêt de la cuisson

Une fois les paramètres de cuisson réglés, appuyer sur la touche START (9, Fig. 19) pour lancer la cuisson



Fig. 19

Le four se met en mode préchauffage si celui-ci a été au préalable sélectionné. Si non, le four se met immédiatement en mode cuisson.

Si la touche « **Personnalisation avancée** » (Fig. 20) est pressée, il est possible de sélectionner manuellement la phase spécifique du départ de cuisson ou la modifier en choisissant une autre phase d'un autre mode de cuisson et le confirmant par la touche START.

La cuisson dure jusqu'à ce que le temps réglé s'écoule ou jusqu'à ce que la température à cœur requise soit atteinte si le mode de cuisson avec sonde a été sélectionné.

Si le temps réglé est « infini », il est nécessaire d'arrêter la cuisson manuellement. Pour ce faire appuyer sur la touche STOP (10, Fig. 19).

5.3.5 Programmes de cuisson personnalisés

La création de vos propres programmes de cuisson personnalisés, qui peuvent contenir 9 phases de cuisson différentes et l'étape de préchauffage, est possible et facile.

Chaque phase de cuisson est présentée par le mode de cuisson (convection, mixte, cuisson à vapeur, etc.) avec des paramètres spécifiques de durée, d'humidité, de ventilation, etc.

Exemple: Il est possible de créer un programme de cuisson pour le rôti qui comporte les phases suivantes :

1. Rissollement
2. Cuisson
3. Maintien de la température.

Pour créer l'étape suivante de cuisson, il est nécessaire de régler une durée déterminée pour la phase de cuisson précédente. Si le temps réglé pour la phase 1 est « INFINI », il est impossible de créer la phase 2 car la première étape ne possède pas de durée déterminée.

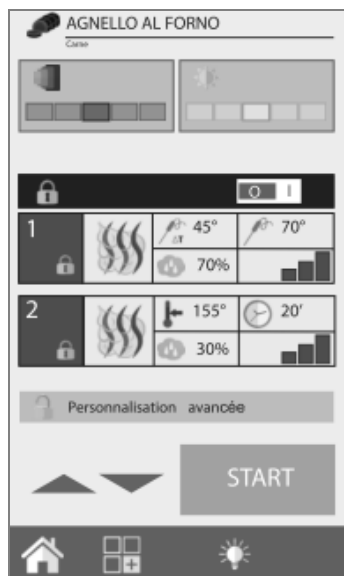


Fig. 20

Le maintien de la température constitue une exception pour le réglage du temps « INFINI », pour permettre ensuite la création d'étapes de cuisson suivantes. Cependant, ces phases doivent être lancées manuellement p.ex. dans le cas de la cuisson nocturne de certains types de rôtis qui doivent être rissolés après l'étape de maintien de la température.

Pour passer d'une phase de cuisson à une autre, maintenir pressé le numéro de la phase requise ou sélectionner le numéro de la phase désirée à l'aide des flèches et appuyer ensuite sur START.

Il est possible de lancer le programme à partir d'une étape de cuisson déterminée (autre que celle qui est réglée) : Une fois le programme sélectionné, appuyer sur la touche « **Personnalisation avancée** » et passer à la phase requise à l'aide des flèches.

La pression sur la touche START lance le programme à partir de la phase de cuisson donnée. Si ce programme de cuisson prévoit un préchauffage, il n'est pas réalisé. Il est cependant possible de changer le programme de cuisson avec l'interface Cooking Tuner en appuyant sur la touche « **Personnalisation avancée** ».

5.3.6 Création d'un programme de cuisson

Le programme de cuisson comporte plusieurs phases qui sont réalisées par le four dans l'ordre croissant (phase de cuisson 1, phase de cuisson 2, phase de cuisson 3, etc.). Le passage d'une phase à l'autre se fait automatiquement.



Fig. 21

Une fois les paramètres pour la phase initiale (phase de cuisson 1) programmés, appuyer sur la touche « + » (11, Fig. 21) pour créer la phase de cuisson suivante.

Régler les paramètres requis pour la phase de cuisson 2.

Créer les étapes de cuisson suivantes en suivant la description ci-dessus.

Pour les phases de cuisson créées au préalable il est possible d'ajouter de nouvelles étapes de cuisson. La nouvelle étape de cuisson est positionnée sous la phase de cuisson sélectionnée par une nouvelle pression de la touche 11.

En fin de programmation, appuyer sur la touche START (Fig. 21) pour lancer la cuisson.

Pour effacer une phase de cuisson, appuyer sur la touche « **Effacer phase** » (12, Fig. 21).

Réglage d'une phase de refroidissement entre les étapes de cuisson

Une baisse de température dans la chambre du four peut s'avérer nécessaire entre certaines phases de cuisson. Par exemple lors de la préparation d'un rôti, il est nécessaire de baisser la température dans la chambre du four entre les phases de rissolage (à température élevée) et de cuisson (température plus basse).

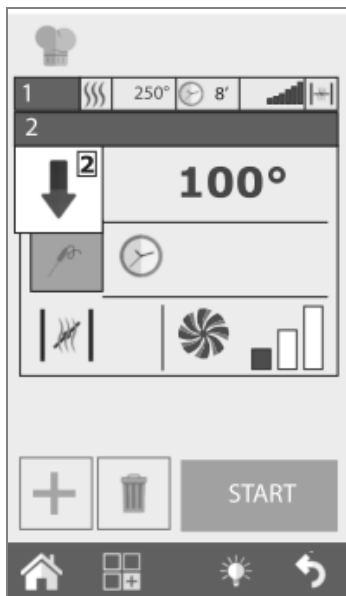


Fig. 22

Il est possible de faire effectuer cette opération automatiquement par le four, si la phase de refroidissement automatique est programmé.

La phase de refroidissement automatique est disponible seulement à partir de la phase de cuisson 2.

Après la programmation d'une étape de cuisson à température élevée, créer une nouvelle phase de cuisson et sélectionner le refroidissement automatique à partir du champ du mode de cuisson (Réf. 2, Fig.8).

Une fois ce mode sélectionné, le four propose les valeurs par défaut de la température, de la ventilation et de la vanne d'évacuation de l'humidité. Régler la température de refroidissement requise (min. 100 °C, Fig. 22).

Pour rendre le refroidissement le plus rapide possible, il est déconseillé de modifier les valeurs de la ventilation et de la vanne d'évacuation de l'humidité, sauf exigences particulières.

5.3.7 Enregistrement d'un programme de cuisson

Le programme de cuisson créé peut être enregistré dans la rubrique « Type de produit » dans le « Livre de recettes » classique (viande, poisson, volaille, etc.).

Une fois le programme de cuisson créé, appuyer sur la touche Fonctions (13, Fig. 23) pour avoir accès à la page Fonctions du programme.

Sélectionner la fonction « Sauvegarder Programme » (touche 14, Fig. 23) et sur la page suivante, appuyer sur la touche Sauvegarder (15, Fig. 23) et sélectionner dans la liste le groupe dans lequel le programme doit être enregistré. Appuyer ensuite sur la touche « En avant » (16, Fig. 23).

Saisir ensuite, en utilisant le clavier, le nom du programme et appuyer sur la touche d'entrée (touche 17, Fig. 23) pour enregistrer le programme.

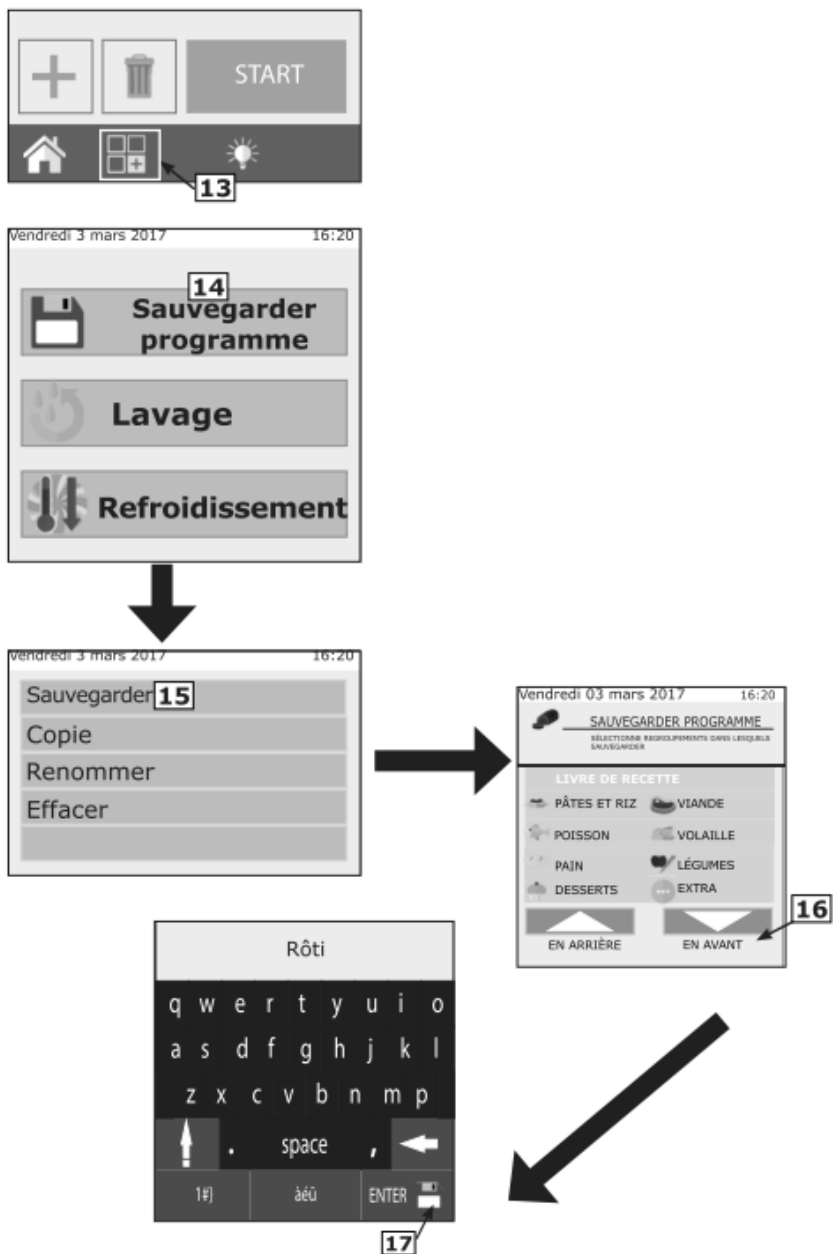


Fig. 23

5.3.8 Modification d'un programme de cuisson

À la livraison le four est déjà doté de quelques programmes de cuisson. Les programmes préenregistrés tout comme les nouveaux programmes peuvent être personnalisés.

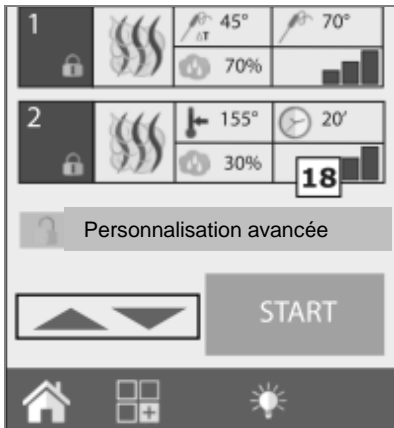


Fig. 24

Pour modifier un programme de cuisson, sélectionner le programme de cuisson désiré dans le livre des recettes. Une fois le programme sélectionné, s'affichent les phases de cuisson du programme choisi. Ce mode ne permet pas la modification des paramètres de cuisson. Pour modifier un ou plusieurs paramètres de cuisson ou pour activer / désactiver le préchauffage, appuyer sur la touche « Personnalisation avancée » (touche **18**, Fig. 24) pour déverrouiller le programme et introduire les modifications souhaitées.



Fig. 25

Tourner le bouton de réglage rotatif (**19**, Fig. 25) jusqu'à ce que la phase de cuisson à modifier apparaisse.

Une fois les modifications faites, il est possible de lancer directement la cuisson. Ainsi, les modifications ne concernent que cette cuisson et elles ne sont pas enregistrées.

Selon les besoins, il est possible d'enregistrer une copie du programme sous un autre nom avec les modifications effectuées.

5.3.9 Copie, déplacement, modification du nom et suppression des programmes de cuisson

Chaque programme de cuisson disponible peut être copié dans son ensemble ou partiellement, déplacé, supprimé et son nom peut être modifié.

Copie d'un programme de cuisson

Pour créer un nouveau programme de cuisson sur la base d'un programme déjà existant, il est possible de copier celui-ci (l'ancien et le nouveau programme de cuisson partagent quelques caractéristiques). Sélectionner le groupe dans lequel le programme sera enregistré, nommer le programme et appuyer sur Envoyer pour confirmer.

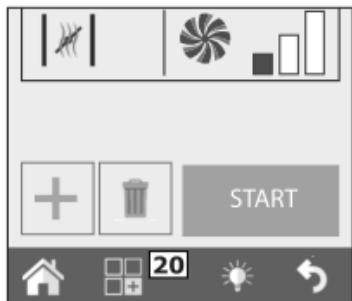


Fig. 26

Déplacement d'un programme de cuisson

Pour déplacer un programme de cuisson d'un groupe à l'autre, ouvrir le programme de cuisson désiré et sélectionner la touche « Fonctions » (20, Fig. 26). Sélectionner ensuite « Enregistrer » et après « Déplacer » (Fig. 27). Sélectionner un nouveau groupe ou de nouveaux groupes dans lesquels le programme doit être déplacé et ensuite confirmer à l'aide de la touche « Suivant » (16, Fig. 23).

Modification du nom d'un programme de cuisson

Après l'ouverture du programme de cuisson, appuyer sur la touche « Fonctions » (20, Fig. 26), sélectionner « Enregistrer » et ensuite « Renommer » (Fig. 27). Saisir le nouveau nom à l'aide du clavier et appuyer sur entrée.

Suppression d'un programme de cuisson

Après l'ouverture du programme de cuisson, appuyer sur la touche « Fonctions » (20, Fig. 26), sélectionner « Enregistrer » et « Effacer » (Fig. 27). Confirmer la sélection en appuyant sur OUI dans la fenêtre qui apparaît.

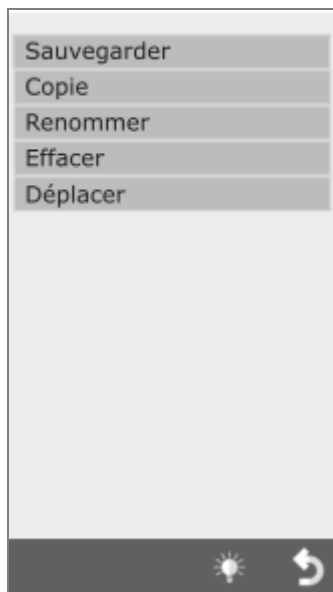


Fig. 27

Sélectionner le programme de cuisson de base, l'ouvrir et introduire les modifications voulues en appuyant sur la touche « Personnalisation avancée » (touche 18, Fig. 24).

Réaliser les modifications voulues et appuyer sur la touche « Fonctions » (20, Fig. 26), sélectionner « Enregistrer » et ensuite « Copier ».

Sélectionner le groupe dans lequel le programme sera enregistré, nommer le programme et appuyer sur Envoi pour confirmer.

5.3.10 Sélection d'un programme de cuisson du menu

L'appareil est livré avec une série de programmes de cuisson préenregistrés dans la mémoire de l'appareil. Les programmes sont répartis selon les types de produits (viande, poisson, légumes, etc.)

Ils peuvent être affichés depuis le menu principal et dans le « Livre de recettes », tandis que le message « ONE TOUCH » permet d'afficher directement les symboles des recettes que l'utilisateur a défini comme préférées.

ONE TOUCH

Lors de la mise en marche du four toutes les recettes de l'utilisateur qu'il a créé et chargé s'affichent.

Une fois la recette désirée sélectionnée, le four lance immédiatement la cuisson, sans demander une quelconque opération, ce qui permet d'économiser du temps.

Pour modifier le programme de cuisson en mode « ONE TOUCH », maintenir pressé le symbole

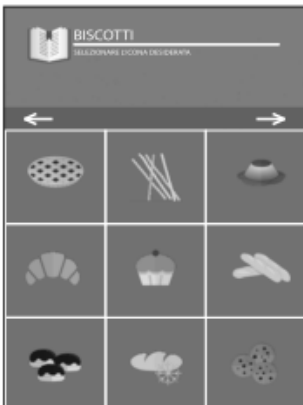


Fig. 29

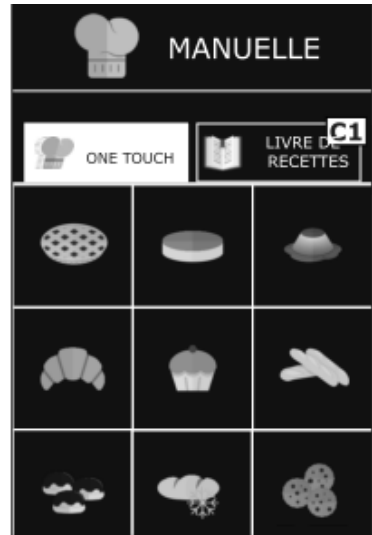


Fig. 28

de la recette donnée qui doit être modifiée. Sélectionner dans la liste la recette qui doit s'afficher dans le menu principal. Ensuite, choisir de la liste le symbole qui doit être attribué à la recette sélectionnée au préalable.

Liste « Livre de recettes »

Une pression sur la touche « Livre de recettes » (C1, Fig. 28) permet d'afficher les programmes de cuisson répartis selon les catégories de produits comme la viande, le poisson, les légumes.

Une fois la catégorie souhaitée sélectionnée, une liste de tous les programmes de cuisson correspondants à cette catégorie s'affiche.

Sélectionner dans la liste le programme de cuisson.

Pour revenir à l'affichage des programmes de cuisson préférés, appuyer sur la touche « ONE TOUCH » (C2, Fig. 30).



Fig. 30

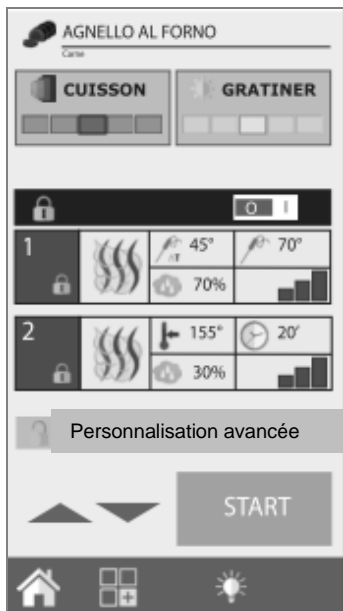


Fig. 31

5.3.11 Interfaces Recipe Tuner

Après l'ouverture du programme de cuisson, il est possible de le modifier simplement à l'aide des interfaces **Recipe Tuner**.

Dans le type de cuisson choisi il est possible de modifier simplement la cuisson du produit, comme p.ex. le degré de levée de la pâte, l'humidité, etc.

La fonction **Recipe Tuner** est accessible pour les programmes de cuisson prédéfinis et les programmes de cuisson nouvellement créés. Le système **Recipe Tuner** reconnaît de par lui-même les phases de cuisson qui doivent être modifiées pour satisfaire aux exigences de la cuisson.

Fonction des interfaces

Cuisson : cette interface permet de modifier la cuisson du produit. En partant d'une cuisson à une température moyenne de 60 °C à cœur, il est possible de régler les paramètres suivants (en partant de la gauche) : « saignant », « demi-saignant », « moyen », « à point » et « bien cuit ».

Gratiner : Il est possible de gratiner le produit sur 5 niveaux différents, en partant d'un degré léger (à gauche) au degré le plus intense (à droite).

Humidité : Pour le braisage, cette fonction correspond à l'humidité résiduelle des aliments après la cuisson.

Levée de la pâte : Il est possible d'ajouter différents degrés de levée de la pâte (phases de 20 minutes) et ensuite, réaliser le programme automatique « Levée » et « Cuisson ».

Méthode de cuisson	Interface de l'utilisateur	
À vapeur	Cuisson	
Grillade	Cuisson	Gratiner
Cuisson	Cuisson	Gratiner
Friture	Cuisson	Gratiner
Braisage	Humidité	
Gratiner	Gratiner	
Produits à four	Levée de la pâte	Gratiner
Basse température	Cuisson	
Fumage		
Œufs	Cuisson	

5.3.12 Mode de fonctionnement Rack Control

La fonction Rack Control permet de contrôler séparément jusqu'à 10 niveaux différents durant la cuisson. Cette fonction gère une seule configuration de « Mode de cuisson », la température, l'humidité, etc. Pour chaque niveau, il est possible de régler séparément la durée de cuisson ou la température à cœur.

Le symbole Rack Control (21, Fig. 32) permet d'accéder à la liste des programmes de cuisson définis par défaut, comme p.ex. : Petit-déjeuner, Déjeuner, Multibaker, Vapeur mixte. Chacun de ces programmes dispose d'une série de plats y correspondants.

Exemple : Le programme de cuisson « Déjeuner » dispose de plats y correspondants comme le steak grillé, la côtelette à la milanaise, les légumes sautés et les lasagnes gratinées.

Il est également possible de créer et d'ajouter d'autres programmes de cuisson et des sous-programmes (plats).



Fig. 32

Utilisation de la fonction Rack Control

Sélection du programme de cuisson Rack Control

En sélectionnant de la liste l'un des programmes de cuisson, p.ex. le « Déjeuner », une page s'affiche avec les paramètres généraux du programme de cuisson présentés à gauche : Préchauffage, mode de cuisson, température, vitesse des ventilateurs, vanne d'évacuation (humidité ou Steam Tuner si le mode est réglé sur Mixte ou à vapeur).

À droite s'affichent 5 niveaux vides.

Activation du programme de cuisson Rack Control

Tous les programmes Rack Control fonctionnent en principe avec une durée infinie.

Indépendamment du fait que le programme prévoie ou non le préchauffage, le programme de cuisson doit être lancé par la pression de la touche START (22, Fig. 33).

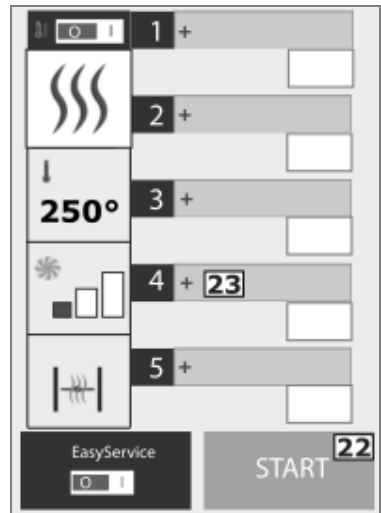


Fig. 33

Ajout des plats aux niveaux du programme de cuisson

Après le lancement du programme de cuisson et en fin de préchauffage (s'il est prévu), appuyer sur le symbole « + » (touche **23**, Fig. 33) de chaque champ à droite pour ajouter le nom du plat à introduire pour le niveau donné.

L'affichage numérique affiche la liste des sous-programmes (plats) déjà configurés. En choisir un en appuyant dessus. Il est automatiquement introduit dans le champ sélectionné au préalable.

Avant de choisir le plat donné destiné à la cuisson, le placer dans la chambre du four. Continuer en ajoutant les autres plats à cuire. À chaque fois il est possible d'ajouter et de gérer 5 niveaux au maximum.

À côté du nom du niveau s'affiche le temps restant jusqu'à la fin du processus de cuisson. Pour la cuisson avec sonde à cœur, la température réelle au cœur du produit est affichée.



Fig. 34

Création de nouveaux noms de plats selon les niveaux

Il est possible d'ajouter de nouveaux noms de plats aussi bien dans les programmes créés par l'utilisateur que dans les programmes prédéfinis.

Accéder à la liste des plats en appuyant sur un champ libre et appuyer sur la touche « + » (**24**, Fig. 34).

Saisir le nom du plat et la durée de cuisson ou la température au cœur. Appuyer ensuite sur la touche « Sauvegarder » (25, Fig. 35) .

Appuyer sur la touche « + » (24, Fig. 34) pour continuer et ajouter d'autres noms de plats.

Suppression d'un plat de la liste

Pour supprimer un plat de la liste, appuyer sur le nom du plat et le maintenir pressé pendant quelques secondes.

La suppression d'un plat est possible uniquement si le processus de cuisson du plat donné n'est PAS activé.

Utilisation directe ou programmée

Le programme Rack Control peut être utiliser de manière directe ou programmée.

L'utilisation **directe** est décrite dans le chapitre précédent « **Ajout des plats aux niveaux du programme de cuisson** ».

Les plats sont ajoutés après la pression sur la touche START (et après le préchauffage s'il est prévu).

Par contre, en mode **programmé**, les plats sont ajoutés lorsque le four n'est pas en marche (touche STOP pressée) et aucune cuisson n'est en réalisation. Dans ce mode, les niveaux sélectionnés ne s'activent pas. Ils peuvent être activés uniquement en appuyant sur la touche START (et en fin du préchauffage, s'il est prévu), manuellement, l'un après l'autre en appuyant sur le champ à droite indiquant le temps.



Fig. 35

Modification de la durée de cuisson / configuration de la sonde à cœur

Il est possible de modifier la durée de cuisson ou la température de la sonde à cœur pour un plat donné, en appuyant dessus de manière prolongée.

Pour réaliser les modifications, accéder à la liste des plats, maintenir pressé le nom du plat choisi qui doit être modifié. Saisir la nouvelle durée de cuisson (ou la température à cœur). Ce mode permet également la modification du nom du plat.

Pour modifier la durée de cuisson du plat donné lors de sa cuisson, appuyer sur le champ du temps de cuisson restant et saisir la durée souhaitée ou la température à cœur voulue.

Fin de la cuisson d'un plat donné

Une fois le temps de cuisson déterminé écoulé (ou une fois la température au cœur atteinte), un signal sonore est émis et dans le champs de la durée de cuisson s'affiche le message « **END** » (26, Fig. 36). Ouvrir avec précaution la porte du four et sortir le plat cuit.

Lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, les paramètres pour le niveau donné sont automatiquement réinitialisés.

Introduction rapide d'un plat

Durant la cuisson et le service, la préparation d'un plat qui n'est pas sur la liste peut s'avérer nécessaire.

Il est possible d'ajouter rapidement un plat à la liste Rack Control, sans l'enregistrer sous nom précis.

Appuyer sur un niveau vide et sélectionner le sous-programme « **Plaque** » (27, Fig. 37).

C'est un sous-programme qui permet de régler à chaque fois une autre durée de cuisson.

Il est possible d'ajouter à la liste Rack Control plusieurs plats en même temps, il suffit d'utiliser le sous-programme « **Plaque** ».

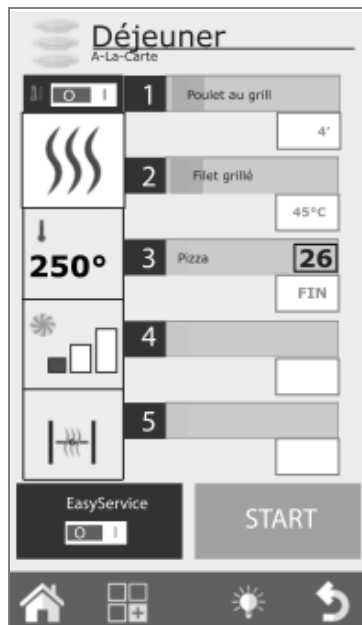


Fig. 36

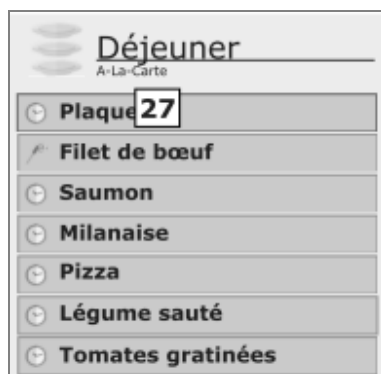


Fig. 37

Modification du programme Rack Control

Pour modifier le programme Rack Control, après son ouverture, appuyer sur la touche **28** (Fig. 38) dans la colonne gauche des paramètres affichés.

À tout moment, il est possible de modifier la durée, le mode de cuisson, la température, la vitesse des ventilateurs (à l'exception du mode cuisson à la vapeur) et la vanne d'évacuation.

Il est possible d'enregistrer la modification saisie ou copier et supprimer le programme ou bien changer son nom. Dans ce cas, appuyer sur la touche Fonctions (**29**, Fig. 37) et suivre les consignes du chapitre 5.3.9 « **Copie, déplacement, modification du nom et suppression des programmes de cuisson** ».

Création d'un nouveau programme Rack Control

Outre les programmes Rack Control déjà existants, il est possible d'en créer de nouveaux personnalisés.

Ouvrir la liste des programmes Rack Control et appuyer sur le symbole Rack Control à partir de la page d'accueil Home. Le premier programme sur la liste est « Manuel » (**30**, Fig. 39).

Ce programme permet de créer un nouveau programme et le fonctionnement en mode Rack Control sans enregistrer le programme. Dans le deuxième cas, en sortant du programme vous perdez les paramètres de cuisson définis.

Pour créer un nouveau programme, sélectionner dans le menu Rack Control la touche « Manuel » et saisir dans la colonne de gauche les paramètres de cuisson souhaités. Appuyer ensuite sur la touche Fonctions (**29**, Fig. 38) et procéder, en enregistrant le programme, selon les indications du chapitre 5.3.7 « **Enregistrement d'un programme de cuisson** ».

Saisir la liste des plats une fois le programme enregistré.

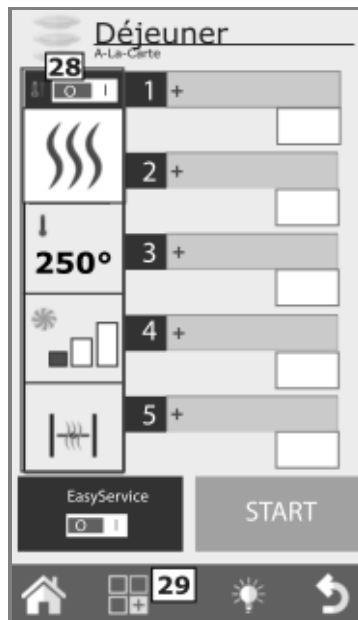


Fig. 38



Fig. 39

Utilisation de Rack Control en mode « Manuel »

Si le programme créé ne doit pas être enregistré, il est toujours possible d'utiliser Rack Control en mode manuel.

Dans ce cas, il est impossible d'enregistrer les plats donnés, le nom « Plaque » est affiché pour chaque niveau.

5.3.13 Utilisation de la fonction Easy Service dans Rack Control

Rack Control est conçu pour cuire différents plats séparément sur différents niveaux. Les plats peuvent être introduits en même temps ou à différents moments et suivant le temps écoulé, le four indique à quel niveau la cuisson est terminée.

Grâce à la fonction Easy Service il est possible d'avoir tous les plats prêts au même moment. Ce mode indique, le cas échéant, quand introduire les plats sur différents niveaux pour qu'ils soient prêts au même moment.

Ce mode permet de sélectionner des niveaux uniquement avec le paramètre de la durée de cuisson, la fonction ne peut pas être utilisée avec le paramètre sonde à cœur.

Activation de la fonction Easy Service

Activer la fonction Easy Service avant d'appuyer sur la touche START. Elle est disponible uniquement lorsque le four est en mode STOP. Pour activer la fonction Easy Service, positionner l'interrupteur EasyService (31, Fig. 40) sur la position « I ». Cette opération donne accès à la liste des plats du programme Rack Control.

Sélectionner maintenant les plats qui doivent être servis en même temps (10 au maximum) et appuyer sur la touche START.

Après le préchauffage (s'il est réglé), le four demande de placer les plats qui nécessitent la durée de cuisson la plus longue. Le four indique le moment d'introduire le plat par un signal sonore et par l'affichage du message « IN » (Fig. 41) dans le champ droit. Après l'ouverture et la fermeture de la porte, le signal sonore s'arrête et le compte à rebours est lancé.

Sur les autres niveaux, le temps restant pour introduire les plats dans le four est affiché en vert. Le four indique, de la même manière que pour les premiers plats, quand les plats suivants doivent être placés dans le four. Le signal sonore est émis à 15 secondes avant l'écoulement du temps.

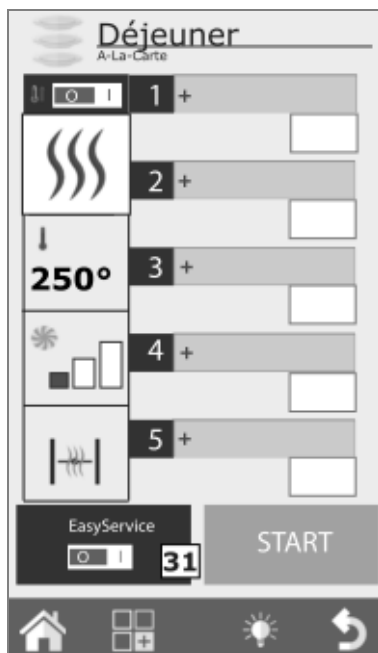


Fig. 40

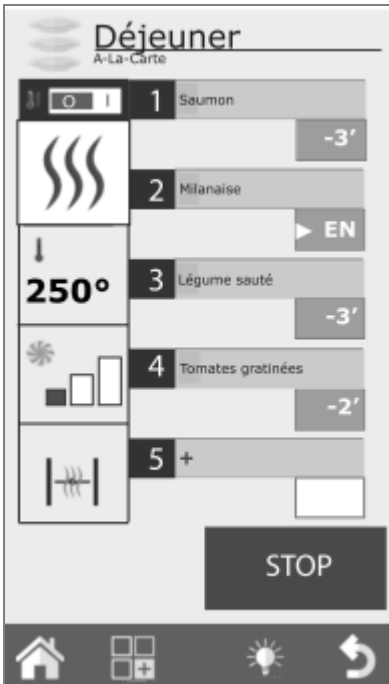


Fig. 41

Avant de placer les plats, il est conseillé d'attendre que le minuteur arrive jusqu'à « 0 » et que le message « IN » s'affiche. Ainsi, tous les plats seront prêts précisément à la même heure.

Utilisation de Rack Control avec Easy Service

Lors de l'utilisation de la fonction Easy Service, il est toujours possible d'introduire les plats suivants dans le mode Rack Control qui est commandé séparément des plats choisis pour la fonction Easy Service. Les deux fonctions peuvent être utilisées simultanément, uniquement si la fonction Easy Service est activée la première et ensuite, les autres plats sont ajoutés en mode Rack Control. Il est impossible d'activer la fonction Easy Service, si le mode Rack Control est déjà activé.

5.3.14 Démarrage programmé

Il est possible de programmer en avance le démarrage du cycle de cuisson en appuyant sur la touche **32** (Fig. 42).

Choisir sur l'écran l'année, le mois, le jour, l'heure et les minutes et enregistrer les réglages.

Une fois les réglages enregistrés, il est impossible d'éteindre le four et de mettre en marche d'autres cycles de cuisson.

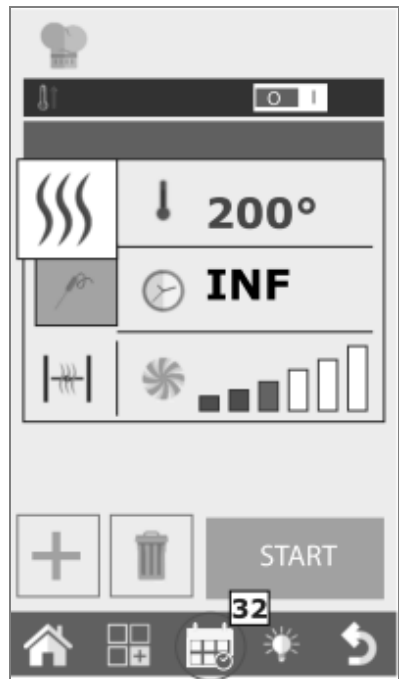


Fig. 42

5.3.15 La sonde à cœur et la cuisson en mode ΔT

Placement de la sonde à cœur

La sonde à cœur relève la température au point se trouvant à proximité du capteur.

Placer la sonde de manière à ce que ce point se trouve au milieu du produit dans sa partie la plus épaisse.

Cuissons en mode ΔT (Delta-T)

La fonction ΔT est surtout utilisée pour réaliser des cycles de cuisson lents à basse température.

En mode ΔT , au lieu de régler la température dans la chambre du four, c'est la température, qui doit être maintenue tout au long du cycle de cuisson, qui est réglée, une température maintenue entre celle du cœur du produit et celle à l'intérieur du four.

Au fur et à mesure que la température au cœur du produit augmente, la température dans la chambre de cuisson augmente également.

La fonction ΔT exige l'utilisation de la sonde à cœur.

La température recommandée pour la cuisson en mode ΔT est comprise entre 15 °C et 30 °C au maximum.

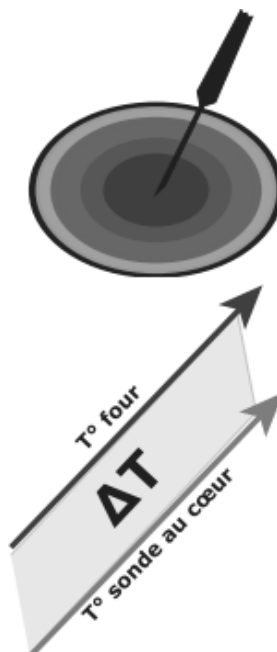


Fig. 43

Température à cœur

Produit alimentaire	Cuisson	Température à cœur T°
Viande rouge	Saignante	50 °C
	À point	60 °C
	Bien cuit	70 °C
Veau, porc, viande blanche	Bien cuite	70 °C
	Volaille	80 °C - 90 °C
Bouillis et braisés de viande	Bien cuite	80 °C - 90 °C
Poisson	Bien cuite	67 °C - 72 °C

5.3.16 Conseils de cuisson des plats

Cuisson

Pour une cuisson efficace des rôtis, il est conseillé de placer le rôti sur une grille pour obtenir une cuisson uniforme en haut et en bas, sans la nécessité de retourner le rôti durant la cuisson. Pour récupérer les graisses de cuisson, placer une plaque récupérant les graisses sous la grille avec le rôti, au niveau des glissières.

Grillade

Pour une grillade efficace dans la chambre du four, il est conseillé d'utiliser une grille (en aluminium).

Pour la grillade, régler le mode de cuisson à convection, ouvrir la vanne d'évacuation, régler la température entre 230 °C et 270 °C, selon le type des produits et le degré de rissollement, et la ventilation entre 4 et 6.

Friture

Il est possible de frire dans le four tous les aliments panés et les produits pré-frits surgelés. Appliquer une fine couche d'huile sur les aliments panés pour qu'elle soit absorbée par la chapelure.

Les produits pré-frits, surgelés peuvent être frits sans l'application d'une couche d'huile supplémentaire.

Utiliser des plaques aluminium avec une couche anti-adhérente ou des paniers de friture spéciaux. Régler le four sur la ventilation avec vanne d'évacuation ouverte, à 250 °C et la ventilation comprise entre 4 et 6.

Conseils de cuisson pour obtenir une cuisson uniforme

Selon les produits à cuire, la cuisson uniforme peut différer. Dans ce cas, il est conseillé de baisser la température et modifier la vitesse des ventilateurs (en la baissant ou augmentant).

L'utilisation de plaques / moules appropriés et adaptés au four rend la cuisson plus uniforme. Choisir des plaques / des moules les moins profondes possibles pour le produit à cuire. Les plaques aluminium assurent certainement une cuisson plus uniforme que les plaques en acier.

Cuisson sous vide

Il est possible de réaliser directement une cuisson sous vide. Cette cuisson permet d'obtenir des viandes particulièrement tendres et savoureuses et de limiter en même temps la nature périssable du produit.

Emballer les produits dans sacs de cuisson sous vide spéciaux. Régler le four en mode « Cuisson à convection » à 100% d'humidité et la ventilation entre 3 et 4. La température dans le four doit être de 3 °C à 5 °C supérieure à la température exigée au cœur du produit. P.ex. pour un filet moyen (60 °C au cœur), il faut régler la température du four sur 63 °C.

La pasteurisation en pot

Dans ce processus, le produit est considéré comme pasteurisé lorsque la température au cœur atteint entre 83 °C et 85 °C.

Le temps d'atteinte de la température au cœur peut varier en fonction du type de produit, de la taille du pot et de la quantité du produit. Il est conseillé d'utiliser une sonde à cœur dans un pot témoin (introduire la sonde par un trou dans le couvercle) pour relever la température de toute la portion dans le four.

Pour finir, baisser rapidement la température à +3 °C pour terminer la pasteurisation.

5.4 Menu FONCTIONS

Le menu FONCTIONS est accessible depuis la page d'accueil « HOME » et permet d'accéder aux principales fonctions d'entretien ordinaire et de configuration du four.

5.4.1 LAVAGE

Sélectionner dans le menu FONCTIONS, la fonction « **LAVAGE** » (Fig. 44).

3 modes de lavage sont disponibles: **HARD**, **NORMAL** et **SOFT** ou **RINÇAGE SEUL** (Fig. 45).

Le choix d'un des types de lavage dépend de la quantité des restes de plats et des dépôts de graisse dans le four.

HARD s'utilise pour un lavage intensif et pour éliminer la saleté persistante, **SOFT** est utilisé pour un lavage délicat.

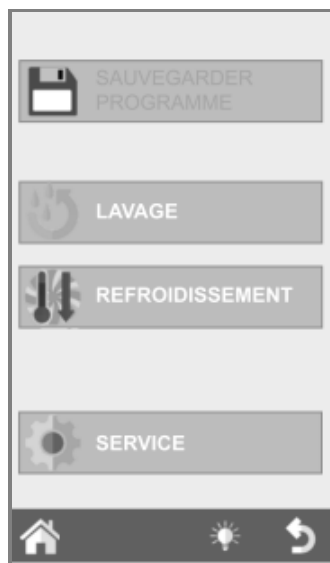


Fig. 44

La durée du lavage et la consommation du détergent dépendent du type de lavage :

Type de lavage	Durée du lavage	Consommation du détergent
SOFT	48 min.	200 ml
NORMAL	53 min.	300 ml
HARD	58 min.	500 ml



Fig. 45

L'UTILISATION D'UN DÉTERGENT DIFFÉRENT PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE LA GARANTIE !

Interruption du lavage

Il est possible d'interrompre le lavage en maintenant le bouton de réglage rotatif pressé et en saisissant le **mot de passe 222**.

Si le détergent a déjà été chargé, l'appareil procède au rinçage et ensuite au séchage. Si le détergent n'a pas été encore chargé, le lavage s'arrête immédiatement.

Le mode « **RINÇAGE SEUL** » dure env. **8 minutes**.

Après la sélection du lavage et une fois la touche « OK » pressée, il est demandé de vérifier le niveau de remplissage du réservoir avec le détergent (Fig. 46).

IMPORTANT : Pour un lavage et un entretien corrects de la chambre du four, utiliser **uniquement**

le détergent pour four mixte RS-5L recommandé

Code-No. 116299



Fig. 46

5.4.2 REFROIDISSEMENT

Cette fonction permet de faire baisser rapidement la température à l'intérieur de la chambre du four, pour passer de la cuisson à température élevée à une cuisson plus délicate exigeant une température inférieure (p.ex. le passage de la cuisson de la viande à la cuisson de légumes à la vapeur).

En appuyant sur la touche START, la fonction est activée et les ventilateurs se mettent en marche. Ouvrir la porte du four pour forcer l'évacuation de l'air chaud et l'entrée de l'air froid. Cela permet d'atteindre la température souhaitée rapidement et de continuer la cuisson à des températures inférieures.

Pour des raisons de sécurité, le refroidissement peut être activé uniquement si la porte est fermée. La porte peut être ouverte seulement après l'activation de ce programme.

Pour cette fonction, le four est réglé par défaut sur un refroidissement à 50 °C. Il est également possible de régler une autre température qui ne doit pas être inférieure à 30 °C. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le four arrête le processus de refroidissement et émet un signal sonore.

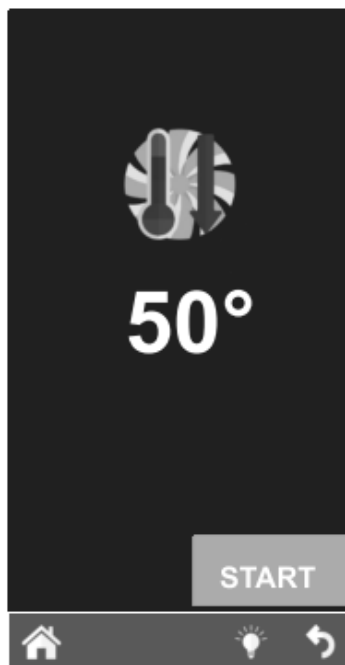


Fig. 47

Une fois le processus de refroidissement lancé, il est possible de l'accélérer en introduisant de l'eau dans la chambre du four. Cette fonction est activée manuellement, appuyer sur la touche « **Humidificateur manuel** » (Fig. 48) aussi longtemps que nécessaire.



Fig. 48



ATTENTION ! Risque de brûlures !

Lors de l'ouverture de la porte, de la vapeur et de l'air chaud peuvent se dégager. Ouvrir la porte du four avec précaution. Porter des gants de protection lors de l'utilisation du four.

5.4.3 SERVICE

4 fonctions sont disponibles dans le menu : **Configuration, Affichage LOG, Services avancés, Importer/Exporter**, ils permettent de réaliser les réglages nécessaires et l'affichage de nombreuses fonctions, ainsi que le lancement des procédures de maintenance du four.



Fig. 49

1. Configuration

Depuis ce menu (Fig. 48) il est possible de configurer les paramètres suivants :

- **Date et heure**

Cette fonction permet de régler les paramètres de date et heure et les met à jour avec l'utilisation courante du four.



Fig. 50

▪ Info Système

Cette fonction permet d'afficher la version du logiciel installée dans le four et le numéro de série de l'appareil.

▪ Langue

Cette fonction permet de choisir la langue de commande et des messages affichés sur l'écran d'affichage.

▪ Éclairage

Cette fonction permet de régler la luminosité de l'écran d'affichage. Choisir la fonction, régler la luminosité et appuyer sur « Enregistrer ».

▪ Volume de l'alarme

Cette fonction permet de régler le volume du signal sonore.



Fig. 51

2. Affichage LOG

Cette fonction permet d'afficher la liste chronologique des LOGS ALARMES et des LOGS LAVAGES.

La première liste des LOGS ALARMES affiche toutes les erreurs qui sont apparues et qui ont été affichées sur l'écran d'affichage durant le fonctionnement du four.

La deuxième liste des LOGS LAVAGES affiche tous les lavages réalisés et le type avec la date et l'heure du début.

3. Services avancés

Cette fonction est protégée par un mot de passe et assure l'accès à toutes les fonctions de configuration, de réglages et d'essais techniques. Elle est réservée aux techniciens de service qualifiés.

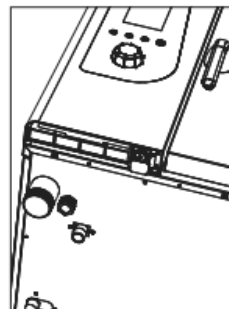


Fig. 52

4. Importer / Exporter

En introduisant une clé USB sur le côté du panneau de commande (Fig. 52) et en accédant à la page « Service » par la pression de la touche « Home », la fonction d'import et d'export de certaines fonctions décrites ci-dessus est activée.

En insérant une CLÉ USB VIDE, il est possible d'EXPORTER : le LIVRE DES RECETTES; les LOGS HACCP (cette fonction, lorsqu'elle est activée, permet d'enregistrer le cycle de cuisson et toutes les données y correspondantes : Les durées, la température de la chambre du four, la température de la sonde à cœur, le départ et toutes les modifications des phases, etc.) et les LOGS LAVAGES.

En insérant une clé USB avec par exemple de nouvelles recettes, de nouveaux paramètres ou de nouvelles langues, il est possible d'IMPORTER ces données dans le logiciel de l'appareil.

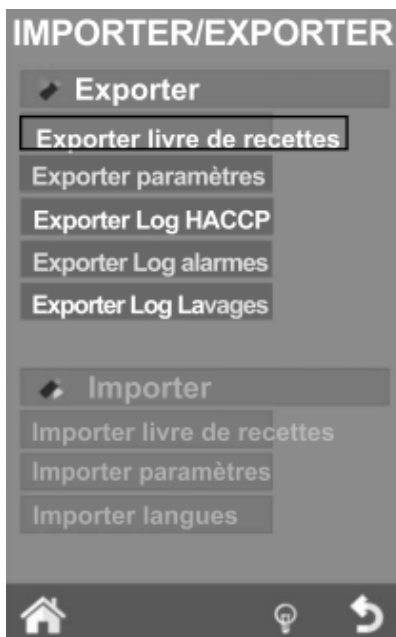


Fig. 53

6. Nettoyage et maintenance



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage du four, débrancher l'alimentation électrique, fermer la vanne d'arrêt de l'eau et laisser refroidir complètement la chambre de cuisson.

Ne jamais laver l'appareil en utilisant un jet d'eau sous pression !

Veiller à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec de l'eau.



ATTENTION !

N'utiliser que des détergents adaptés au four mixte.

L'utilisation d'un détergent inapproprié peut causer des dommages au système de nettoyage et à la chambre du four, ainsi que la perte de la garantie.

6.1 Nettoyage réguliers par l'utilisateur

- Afin que l'appareil fonctionne correctement, avec une puissance et une hygiène correcte, laver l'appareil tous les jours à la fin d'une journée de travail.

- Retirer les glissières du four et les laver soigneusement à l'eau tiède avec un produit. Rincer ensuite à l'eau claire et enfin sécher.



Fig. 54

- Pour laver la zone de cuisson, utiliser de l'eau tiède et des produits d'entretien appropriés. Bien rincer la zone de cuisson avec de l'eau claire et faire attention à ne pas laisser de traces de produit d'entretien. Sécher ensuite la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des **produits d'entretien spéciaux pour l'inox**; l'utilisation de produits d'entretien non appropriés peut provoquer une corrosion à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien contenant du chlore (produits blanchissant, acide chlorhydrique, etc.).
- Après le lavage, utiliser un chiffon souple et sec pour sécher et polir les surfaces.

6.2 Évacuation de l'humidité

L'évacuation de l'humidité dégage les fumées produites dans la chambre du four.

S'assurer que la vanne d'évacuation de l'humidité n'est pas sale ni bouchée, la nettoyer en cas de besoin.

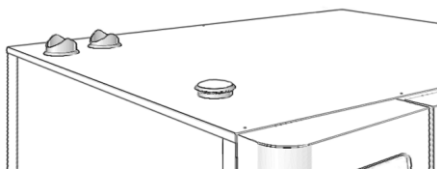


Fig. 55

6.3 Nettoyage de la porte

Le double vitrage facilite le nettoyage de la porte du four. En cas de besoin, il est possible d'écarter la vitre intérieure.

Pour ce faire, dévisser la butée qui maintient la vitre intérieure, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 56).

Écarter la vitre intérieure.

Nettoyer la vitre intérieure des deux côtés ainsi que la porte en utilisant un produit nettoyant adapté.

Ne pas utiliser de produits nettoyants rugueux ou abrasifs.

Après le nettoyage, refermer la vitre intérieure et fixer la butée en position initiale en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



Fig. 56

6.4 Nettoyage du filtre de ventilation

Le filtre de ventilation du panneau de commande de l'appareil (Fig. 57) doit être nettoyé au moins une fois par mois. Nettoyer le filtre de ventilation manuellement en utilisant une solution savonneuse.

Pour retirer le filtre, le tirer vers l'extérieur en le saisissant avec les doigts des deux côtés et en appuyant en même temps sur l'attache.

Remplacer le filtre de ventilation au moins une fois par an ou plus souvent, si l'appareil est utilisé dans un environnement poussiéreux à forte concentration de poussière de farine et de produits similaires.

Si le filtre est endommagé ou usé, le remplacer immédiatement. Le commander comme pièce de rechange chez le distributeur

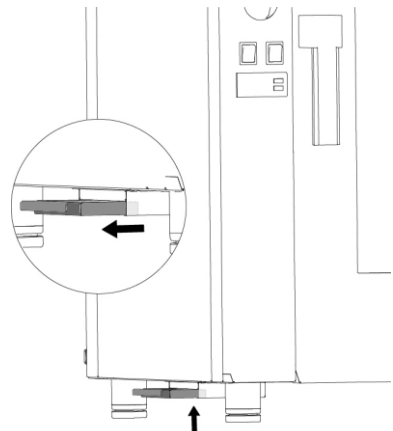


Fig. 57

6.5 Maintenance effectuée par le service

- Faire réaliser régulièrement (**au moins une fois par an**) des contrôles de l'appareil par un personnel qualifié et autorisé. Pour ce faire, contacter le service de maintenance.
- Avant tous travaux de maintenance, débrancher l'alimentation électrique et fermer l'arrivée d'eau. Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse complètement.
- Avant de déplacer l'appareil vers un autre endroit, s'assurer qu'il a été correctement débranché de l'alimentation électrique et de l'installation d'eau.
- Si l'appareil se trouve sur un support à roulettes, veiller à ne pas endommager les raccords électriques, les tuyaux et autres éléments lors du déplacement.
- Une fois l'opération terminée et l'appareil déplacé, s'assurer que les raccordements électriques et d'eau ont été réalisés conformément aux normes.

7. Description des alarmes

En cas d'alarme l'afficheur de la température et de la durée affiche le nom d'identification de l'erreur.

Les alarmes suivantes peuvent être affichées :

Alarmes / Message	Description	Actions	Solution
E01 -capteur de la chambre du four	Erreur du capteur de la chambre du four	Interruption du processus de cuisson, remise en marche automatique	Remplacer le capteur de la chambre du four
E17 -capteur de la sonde à cœur	Erreur du capteur de la sonde à cœur	Remise en marche manuelle	Remplacer le capteur de la sonde à cœur
E05 -sécurité du moteur	Alarme du moteur	Interruption du processus de cuisson, remise en marche manuelle	Remise en marche manuelle (appuyer sur le bouton de réglage rotatif); si le problème se répète, contacter le service après-vente.
E11 -sécurité du moteur 2	Alarme du moteur	Interruption du processus de cuisson, remise en marche automatique	Si le problème se répète, contacter le service après-vente.

Alarmes / Message	Description	Actions	Solution
E06 -sécurité de la chambre du four	Relais thermique de la chambre du four	Interruption du processus de cuisson, remise en marche automatique	Si le problème se répète, contacter le service après-vente.
E14 -Hi temp	Température du compartiment technique trop élevée	Interruption du processus de cuisson, remise en marche automatique	Vérifier si le filtre de ventilation est propre, contrôler les orifices d'aération du four et vérifier si les ventilateurs de refroidissement des composants fonctionnent correctement
E21 -manque d'eau	Pas d'eau pour la production de vapeur	Interruption du processus de cuisson	Vérifier le raccordement au réseau de distribution de l'eau; s'assurer que le robinet d'arrêt est ouvert
E16 -Communication	Erreur de communication de la carte principale	Interruption du processus de cuisson	Débrancher et brancher l'alimentation, si le problème se répète, contacter le service
E22 -Absence d'alimentation	Coupure de l'alimentation électrique	Interruption du processus de cuisson	Vérifier l'alimentation électrique.

Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - numéro de l'article et numéro de série (voir la plaque signalétique sur l'arrière de l'appareil) ;
 - date d'achat.

8. Elimination des éléments usés

Appareils anciens



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Si l'appareil ne peut plus être utilisée, le déposer dans un point de collecte prévu à cet effet par l'administration locale.



INDICATION !

Les appareils électriques doivent être correctement utilisés et éliminés, pour éviter leur impact sur l'environnement.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation et couper le câble d'alimentation de l'appareil.