

Silversteam



117623 - 117723 - 117650 - 117672
117725 - 117741 - 117761 - 117764
117727 - 117781 - 117762 - 117765
117730 - 117731 - 117763 - 117766

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2022-01-04

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	11
4.2	Fonctions de l'appareil	19
4.3	Éléments de l'appareil	20
5	Mode de montage	21
5.1	Installation	21
5.2	Contrôles et test de réception	26
6	Mode d'emploi	28
6.1	Utilisation	31
6.2	Cuisson	35
6.3	Menu Fonctions	61
7	Nettoyage et maintenance	67
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	67
7.2	Nettoyage	67
7.3	Maintenance	69
8	Défaillances possibles	70
9	Élimination des déchets	72



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice 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 est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- 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.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Personnel utilisant l'équipement

Sécurité

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation de plats adaptés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures 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 la présente notice d'utilisation.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

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

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les 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 du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

FR

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

Modèle / propriétés des fours mixtes à vapeur

- Série : Silversteam
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord d'appareil :
 - prêt à être branché (117623, 117723)
 - 3 NAC (autres modèles)
- Fonctions :
 - convection
 - cuisson à la vapeur
 - cuisson à la vapeur mixte
 - cuisson à basse température
 - cuisson Delta T
 - inversion de rotation du ventilateur
 - production de vapeur par injection directe
 - système automatique de nettoyage en 3 étapes programme de séchage (modèles DRS)
- Fonction Rack Control
- Réglage de la température : en continu
- Type des glissières : horizontales
- Fonctionnement continu
- Raccord pour sonde de température à cœur : latéral
- Port USB : latéral
- Hotte aspirante
- Éclairage intérieur
- Écran LED :
 - humidification
 - cuisson Delta T
 - phases de cuisson
 - température à cœur
 - vitesse du ventilateur
 - programme
 - température
 - durée

- Commande : tactile
- Propriétés :
 - Chambre de cuisson arrondie
 - Rails de support amovibles
 - Double vitrage de la porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage
 - Éclairage LED dans la porte
 - Prise électrique (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante (à l'exception de 117623, 117723, 117650, 117672)
 - Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts, temps de cuisson réduits de jusqu'à 33 % (modèles Silversteam P)
 - Convient parfaitement aux compartiments de cuisson totalement remplis
- **Remarque importante :** À partir d'une dureté de l'eau de 5° de l'échelle allemande, nous recommandons l'installation en amont d'un adoucisseur d'eau approprié ainsi qu'une pression d'eau maximale de 3 bars.

4.1 Indications techniques

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam 5230D - 5230DRS
N° de l'article :	117623-117723
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la chambre de traitement thermique :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	2/3 GN
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 599
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson:	9
Nombre de moteurs:	1
Niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	3,3 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	620 x 780 x 675
Poids en kg :	59,2

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Dotation :

- 1 grille 2/3 GN
- 1 plaque 2/3 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117723)

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam P-5230D - P-5230DRS
N° de l'article :	117650-117672
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la chambre de traitement thermique :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	2/3 GN
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 599
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson:	9
Nombre de moteurs:	1
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	4,8 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	620 x 775 x 675
Poids en kg :	59,2

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Dotation :

- 1 grille 2/3 GN
- 1 plaque 2/3 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117672)

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam 5111D - 5111DRS
N° de l'article :	117725-117741
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 599
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombres de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs:	1
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	6,3 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	885 x 835 x 675
Poids en kg :	91,2

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117741)

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam P-5111D - P-5111DRS
N° de l'article :	117761-117764
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la chambre de traitement thermique :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 599
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson:	9
Nombre de moteurs:	1
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	7,7 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	885 x 835 x 675
Poids en kg :	91,2

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117764)

Paramètres techniques

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam 7111D - 7111DRS
N° de l'article :	117727-117781
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	7
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 599
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombres de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs:	2
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	9,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	890 x 830 x 865 mm
Poids en kg :	108,2

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117781)

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam P-7111D - P-7111DRS
N° de l'article :	117762-117765
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la chambre de traitement thermique :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	7
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 599
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson:	9
Nombre de moteurs:	2
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	12,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	890 x 830 x 865 mm
Poids en kg :	108,2

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117765)

Paramètres techniques

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam 10111D - 10111DRS
N° de l'article :	117730-117731
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	10
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 599
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombres de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs:	2
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	12,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	890 x 830 x 1.065
Poids en kg :	120,0

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117731)

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam P-10111D – P-10111DRS
N° de l'article :	117763-117766
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la chambre de traitement thermique :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	10
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 599
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson:	9
Nombre de moteurs:	2
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	17,4 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	890 x 830 x 1.065
Poids en kg :	120,0

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117766)

Protections

Les fours mixtes sont équipés des mécanismes de sécurité et de protection suivants :

Thermostat de sécurité dans la chambre de traitement thermique :

Si la température dans la chambre de traitement thermique atteint 350 °C, le thermostat de sécurité coupe le l'alimentation des éléments chauffants de l'appareil.

AVERTISSEMENT !

Faire appel au service technique pour réactiver ce dispositif de sécurité, car son enclenchement indique la nécessité de contrôler d'autres éléments de l'appareil.

Commutateur de contact de la porte de l'appareil

il coupe le fonctionnement de l'appareil en cas d'ouverture : il désactive à la fois le système de chauffage et de ventilation. Une fois la porte refermée, l'appareil reprend le fonctionnement.

4.2 Fonctions de l'appareil

Le four mixte de la série Silversteam est conçu pour la cuisson et le maintien de la température des plats, avec l'utilisation d'accessoires adaptés. Grâce à la fonction Rack Control, il est possible de préparer des plats qui nécessitent différentes durées de cuisson.

Le système automatique de nettoyage en 3 étapes (modèles DRS) facilite le nettoyage de l'appareil.

Plus d'efficacité et de gain de temps avec le four mixte Silversteam P grâce à la puissance élevée. Grâce à la puissance du four et à la fonction Rack Control, les compartiments de cuisson totalement remplis ne posent pas de problème. Des temps de cuisson réduits, des temps de chauffe plus rapides et une manipulation simple parlent d'eux-mêmes.

4.3 Éléments de l'appareil

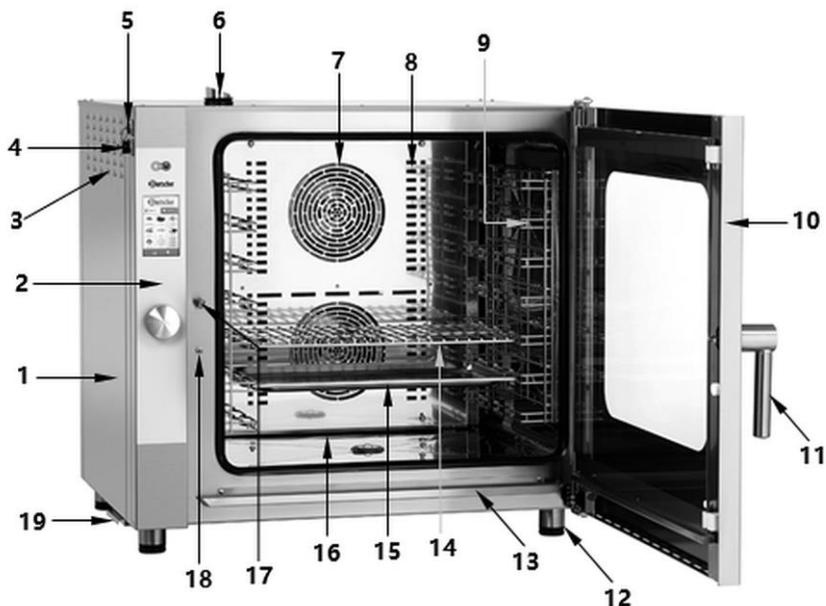


Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Boîtier | 2. Panneau de commande |
| 3. Orifices de ventilation | 4. Raccordement de la sonde de température |
| 5. Raccord USB | 6. Hotte aspirante |
| 7. Ventilateur (2x) | 8. Orifices d'aération de la chambre du traitement thermique |
| 9. Glissières | 10. Porte |
| 11. Poignée de porte | 12. Pieds (4x) à hauteur réglable |
| 13. Cuvette d'écoulement | 14. Grille |
| 15. Bac GN | 16. Chambre du traitement thermique |
| 17. Fermeture de la porte | 18. Commutateur de contact |
| 19. Filtre de ventilation du panneau de commande | |

5 Mode de montage

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

Lieu d'installation

- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé aux mauvaises conditions atmosphériques.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans une pièce correctement aérée pour éviter une trop grande accumulation dans l'air de substances nuisibles pour la santé.
- Il est recommandé de placer l'appareil sous une hotte aspirante ou d'extraction des fumées et des odeurs de la chambre de traitement thermique.
- La surface de pose de l'appareil doit être adaptée au poids de l'appareil avec sa charge maximale.
- Placer l'appareil sur une surface stable, plane, sèche, imperméable et résistante aux températures élevées.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil.

- Transporter l'appareil à son lieu d'installation dans son emballage et sur sa propre palette.
- Transporter l'appareil sur un transpalette, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter que l'appareil ne tombe. Une fois la période d'utilisation de l'appareil écoulée, transporter et déplacer l'appareil sur un transpalette avec toutes les précautions nécessaires pour éviter sa chute.

Déballage / installation

- Retirer l'emballage extérieur (la caisse en bois et/ou le carton) et l'éliminer conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.

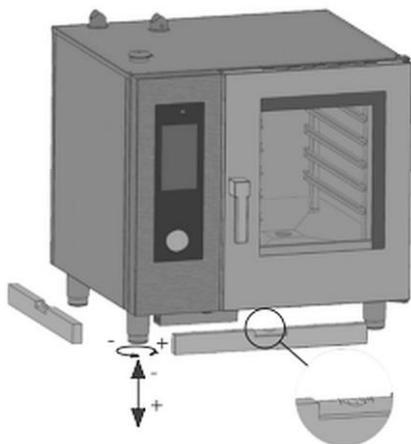


ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Vérifier que l'appareil est intact.
- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position exacte des raccordements électriques, d'eau et d'aspiration.



- Placer l'appareil à l'horizontale et pour ce faire, régler la hauteur des pieds à l'aide d'un niveau à bulle comme indiqué sur la fig. 2.

ATTENTION !

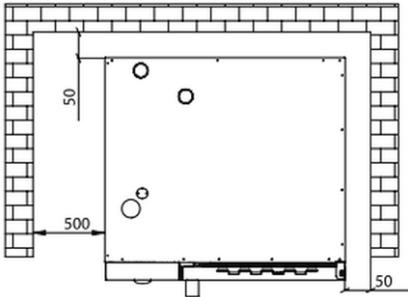
Les différences de hauteur ou une certaine inclinaison peuvent avoir un impact négatif sur les fonctions de l'appareil.

Fig. 2

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.

Mode de montage

- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Retirer de l'appareil tous les accessoires, le matériel d'information et les sacs en plastique.
- Vérifier si les orifices de ventilation et l'extraction des vapeurs ne sont pas bloqués.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les cloisons, les meubles de cuisine ou autres revêtements fabriqués en matières inflammables. Strictement respecter la réglementation anti-incendie.



- Garder une distance minimale de 50 mm à l'arrière et sur les côtés entre l'appareil et les parois ou autres objets (fig. 3).
- Garder une distance de 500 mm entre le côté gauche de l'appareil et le mur ou tout autre élément, pour assurer une installation et un entretien facile de l'appareil.

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).

Raccordement d'eau

- Veiller à ce que le raccord d'eau potable se trouve à proximité de l'appareil.
- Si vous procédez à une nouvelle installation, il faut faire couler une quantité d'eau suffisante avant le raccordement de l'appareil au réseau d'eau, pour empêcher la pénétration de polluants dans les vannes magnétiques.

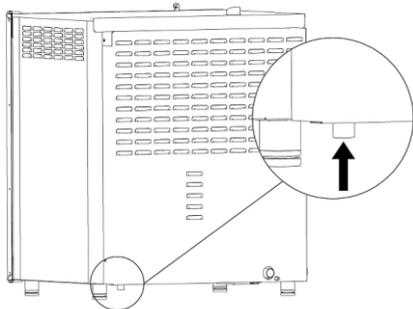


Fig. 4

- Fixer le tuyau d'arrivée d'eau fourni sur le raccord (3/4") de l'appareil. Le raccord se trouve à l'arrière à droite, sous l'appareil (fig. 4).
- Raccorder la deuxième extrémité du tuyau de pression d'eau à l'installation d'eau froide et installer la vanne d'arrêt et le filtre entre eux.
- S'assurer que la vanne d'arrêt est installée à un endroit facilement accessible à tout moment.

MISE EN GARDE !

La pression hydraulique max. de l'eau doit être de 3 bars.

Si la pression dans le réseau est supérieure, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.

La pression d'eau minimale doit être supérieure à 1,5 bar, pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil.

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

ATTENTION !

Si la dureté de l'eau dépasse 5° d.H (selon l'échelle allemande) il faut installer un adoucisseur d'eau approprié en amont de l'appareil.

Raccordement du système d'évacuation

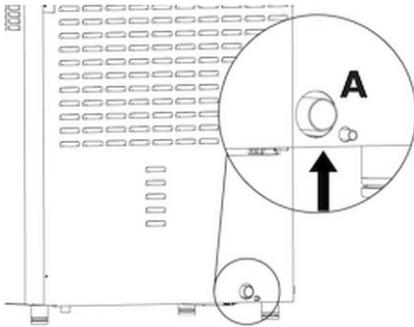


Fig. 5

Pour assurer l'écoulement des liquides de la chambre de traitement thermique, l'appareil est équipé d'un système d'évacuation.

Le raccord (**A**, fig. 5) se trouve en bas à droite sur la paroi arrière de l'appareil et a un diamètre de 32 mm.

Raccorder le tuyau d'évacuation en PVC au raccord **A** et connecter à un tuyau flexible adapté qui doit être conduit vers le système d'évacuation.

Raccordement électrique

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs assurées par l'installation électrique existante. Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité !
Pour la tension, une tolérance qui ne dépasse pas les $\pm 10\%$ est admissible.
- Pour raccorder directement l'appareil à l'alimentation électrique, installer entre l'appareil et le circuit électrique un mécanisme permettant le débranchement de l'installation qui correspond à la puissance. Conformément aux consignes d'installation, les contacts d'un tel mécanisme doivent avoir un écart adéquat, permettant déconnexion complète, par rapport aux conditions de la catégorie de surtension III. Le mécanisme de déconnexion doit être installé de manière à assurer l'accès de service.
- Positionner l'interrupteur principal auquel est branchée la fiche du câble d'alimentation sur la position « 0 » (zéro). Faire contrôler par un technicien qualifié la compatibilité de la section du câble avec la puissance consommée par l'appareil.
- Les appareils **117623**, **117723** sont équipés en usine d'un câble de raccordement et d'une fiche (monophasée 230 V).
- Pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, il suffit de brancher la fiche à une prise électrique individuelle mise à la terre.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit facilement accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.

- Le circuit électrique de la prise d'alimentation doit être protégé par un fusible de 16 A. Brancher l'appareil directement à une prise murale individuelle, ne pas utiliser de rallonges ou de multiprises.

AVERTISSEMENT !

L'appareil est fourni avec un câble de raccordement et une fiche certifiés : ne pas les modifier ni n'intervenir dessus.

Liaison équipotentielle

- Réaliser la liaison équipotentielle entre les différents appareils sur 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 d'une section de 4 à 10mm².

Réglage de la goupille de fermeture de la porte

Après l'installation de l'appareil à l'endroit prévu, vérifier la fermeture de la porte et la position des joints de porte de la chambre de traitement thermique.

FR

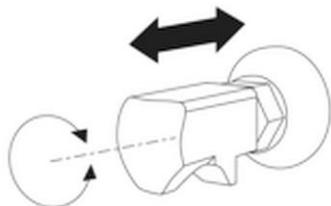


Fig. 6

Il est possible de régler la profondeur de la goupille de fermeture pour que la porte soit bien fermée en cours de cuisson.

Il est possible de régler la pression de la porte sur le joint. Pour augmenter la pression sur le joint, serrer la goupille ou la desserrer, si la pression doit être diminuée (fig. 6).

Après le réglage, visser de nouveau la vis en veillant à ce que l'ancre de verrouillage soit orientée vers le bas.

5.2 Contrôles et test de réception

Contrôles avant la mise en marche

Avant la mise en marche des appareils électriques il est nécessaire de procéder à des contrôles qui pourront confirmer la compatibilité de l'appareil et de son installation avec les règles en vigueur et les données techniques ainsi qu'avec les recommandations et les consignes de sécurité.

Les conditions suivantes doivent être remplies :

- La température dans le lieu d'installation doit être supérieure à + 4 °C.

Mode de montage

- La chambre de traitement thermique doit être vide.
- Tous les éléments d'emballage doivent être complètement éliminés, y compris le film de protection sur les parois arrière.
- Les orifices de ventilation ne peuvent être ni couverts ni bouchés.
- Les pièces démontées pendant l'installation de l'appareil doivent être montés de nouveau dans l'appareil.
- L'interrupteur principal de l'installation électrique doit être enclenché et la vanne d'arrêt en amont de l'appareil doit être ouverte.

Première mise en marche

La réception de l'appareil doit se faire par la réalisation d'un cycle de cuisson test, pour vérifier le fonctionnement de l'appareil et révéler les dommages éventuels.

Allumer l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (1, Fig. 7).

Régler le cycle de cuisson avec les paramètres suivants :

Durée : 10 minutes

Température : 150 °C

Humidification : 5%

Contrôle à la réception

Lors de la réception de l'appareil, les conditions suivantes doivent être remplies :

- L'éclairage intérieur s'allume par une pression sur la touche correspondante (3 Fig. 7), 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, une fois la porte bien fermée.
- Dans les appareils avec deux ventilateurs, les moteurs tournent dans le même sens.
- Les moteurs des ventilateurs changent la direction de rotation automatiquement toutes les 3 minutes (le temps dépend de la durée du traitement thermique)
- Après le réglage de l'humidification, l'eau s'écoule du tuyau dans la chambre de traitement thermique dans la direction du ventilateur.
- Un signal sonore est émis pendant environ 15 secondes après la fin de la cuisson. Il s'arrête automatiquement après quelques secondes.

6 Mode d'emploi



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps et la porte de l'appareil se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne jamais toucher l'appareil en marche et directement après l'avoir éteint.

Ouvrir et fermer la porte uniquement à l'aide de la poignée de porte.

Pour manipuler l'appareil, utiliser seulement les éléments de commande prévus à cet effet.

Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur chaude peut se dégager.

Faire particulièrement attention en ouvrant la porte de l'appareil : ouvrir la porte de l'appareil en deux étapes : laisser la porte un peu ouverte (à 3-4 cm) pendant 4-5 secondes et seulement après, l'ouvrir complètement.

Lors du fonctionnement de l'appareil, la grille et les bacs se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps après la fin de la cuisson.

Utiliser des gants de cuisine ou des torchons à vaisselle pour sortir les bacs chauds de l'appareil.

FR

- Ne jamais placer l'appareil à proximité des sources de chaleur comme p.ex. le grill ou la friteuse.
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil. **Risque d'incendie !**
- Ne pas placer dans le four mixte d'objets inflammables ni de produits alimentaires avec de l'alcool. Ceci peut cause une inflammation spontanée et par conséquent, un incendie pouvant provoquer des explosions.
- Éviter de saler les plats à l'intérieur de la chambre de traitement thermique. Si c'est inévitable, nettoyer le plus rapidement possible l'appareil, sinon la chambre de traitement thermique peut être endommagée.
- En cas de dommages ou de fissures sur les éléments vitrés de l'appareil (porte de l'appareil), procéder à leur remplacement immédiat. Pour ce faire, contacter le service.
- En cas de non-utilisation de l'appareil (p.ex. 12 heures), laisser la porte ouverte.
- En cas d'une non-utilisation prolongée (p.ex. quelques jours), fermer l'arrivée d'eau et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Mode d'emploi

- Le four étant placé sur un autre four mixte ou sur un support approprié, il est recommandé de ne pas utiliser les rails de support plus élevés, si l'utilisateur n'est pas en mesure de regarder à l'intérieur du bac.



Pour des raisons de sécurité, il est obligatoire d'apposer sur l'appareil, à une hauteur de 1600 mm du sol, une étiquette avec l'avertissement « **Risque de brûlures ! Liquide chaud dans le bac !** », celle-ci est fournie avec l'appareil.

- Lors de la grillade ou de la cuisson des produits alimentaires sur la grille, il est indispensable de placer un niveau au-dessous ou sur le fond de la chambre de traitement thermique un bac collecteur de graisse ou de jus.
- Pour assurer un traitement thermique parfait et uniforme, nous recommandons l'utilisation de plaques qui ne sont pas trop profondes, de bacs GN ou de moules de cuisson, pour assurer une bonne circulation de l'air. Garder une distance d'au moins 2 cm entre la plaque supérieure et les plats.
- Ne pas surcharger les plaques ni les bacs et disposer les produits d'une manière uniforme pour obtenir des résultats satisfaisants.
- Veiller à utiliser correctement la sonde de température : Insérer la sonde à l'endroit le plus épais du produit alimentaire, de haut en bas, jusqu'à ce que la sonde de température atteigne le centre du produit.
- S'il est nécessaire de manipuler le produit alimentaire au cours de sa cuisson, ouvrir la porte pour la durée la plus brève possible, pour éviter la baisse de la température dans la chambre à un degré qui dégraderait le résultat du traitement thermique.
- Pour compenser les conséquences de la perte de chaleur, nous recommandons de préchauffer l'appareil.

INDICATION !

Avant la cuisson, réchauffer l'appareil à une température de 20-25% supérieure à la température de cuisson adéquate. Une fois la température de réchauffement préliminaire atteinte, les plats peuvent être mis dans l'appareil.

Faire baisser alors la température à la valeur de la température de cuisson adéquate.

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

FR

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.

6.1 Utilisation

Préparation de l'appareil

1. Avant la mise en marche, nettoyer l'appareil de l'intérieur et de l'extérieur, ainsi que les accessoires, conformément aux consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement les surfaces et les éléments lavés.
3. Avant la première mise en marche, vérifier l'installation, la stabilité, la mise à niveau de l'appareil ainsi que tous les raccordements.

Mise en marche de l'appareil

1. Allumer l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (1, Fig. 7) sur le panneau de commande.

Une fois l'appareil branchée à l'alimentation électrique, il se met en mode veille.

Le panneau de commande est équipé d'un bouton de réglage rotatif (4, Fig. 7).

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 « **Cuisson manuelle/Réglage du préchauffage automatique** »).

Éléments de commande

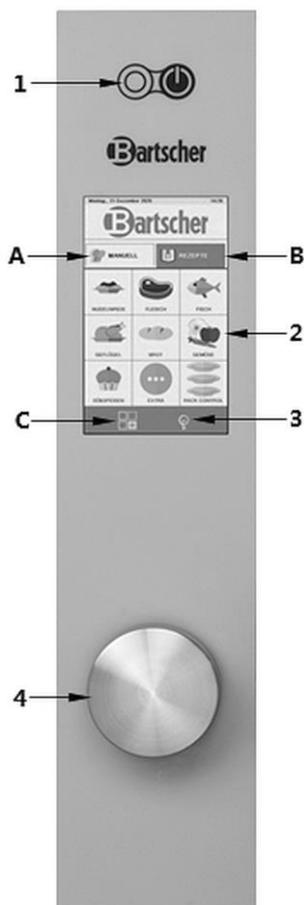
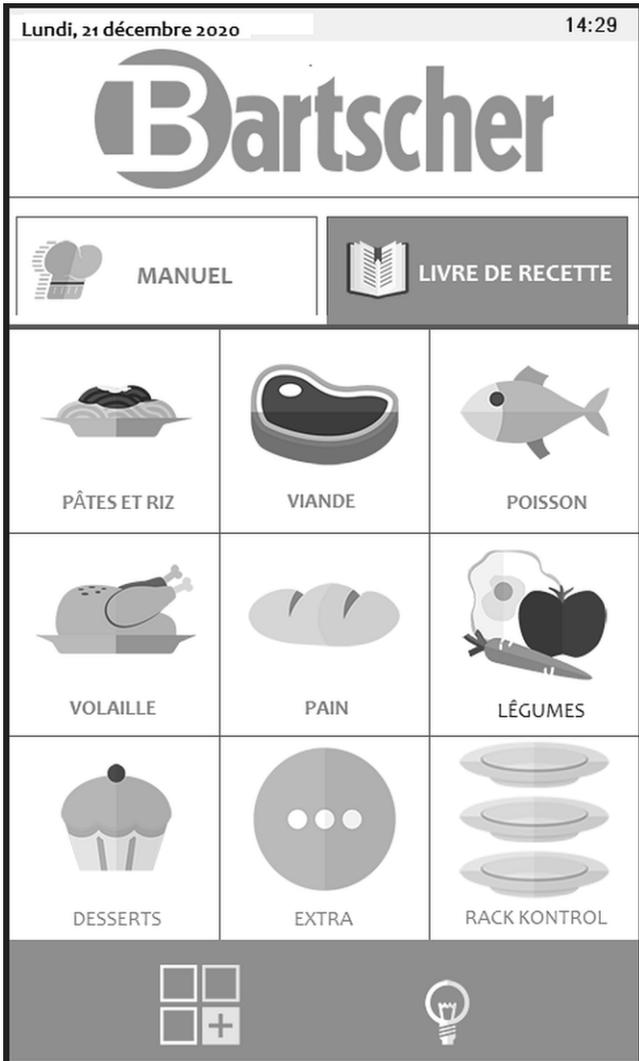


Fig. 7

- | | |
|--|--|
| 1 Touche Marche/Arrêt | B Champ de commande « Livre de recettes » |
| A Champ de commande « Manuelle » | 2 Page d'accueil HOME |
| C Champ de commande des touches de fonction | 3 Touche d'éclairage |
| 4 Bouton de réglage rotatif | |



FR

Fig. 8

Pictogrammes sur l'écran de cuisson manuelle



Mode cuisson convection



Vanne d'évacuation d'humidité fermée



Mode cuisson mixte



Vanne d'évacuation d'humidité ouverte



Mode cuisson à la vapeur



Pourcentage d'humidité relative



Mode de maintien de la température



Touche débloquage : permet de modifier un programme



Refroidissement automatique (disponible seulement à partir de la deuxième phase de cuisson)



Indicateur du programme modifié par l'utilisateur ou nouveau programme



Mode Message



Le RÉGLAGE du programme peut être contrôlé en cours de cuisson



Mode fumage



Touche humidificateur manuel



Temps/minuteur



Touche de démarrage programmé



Mode avec sonde au cœur



Touche Home : retour à la page d'accueil



Mode Delta-T

Page d'accueil HOME

1. Allumer l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (1, Fig. 7).
L'écran HOME s'affiche (2, Fig. 7).

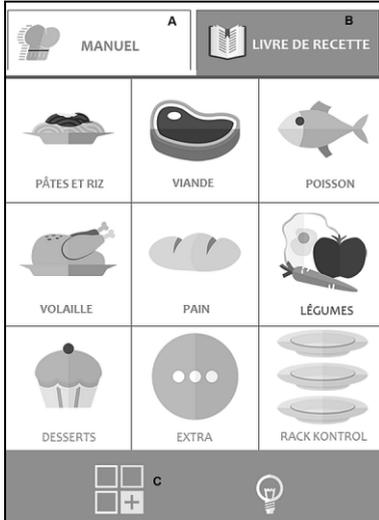


Fig. 9

2. Sélectionner le programme dans « Cuisson manuelle » A (Fig. 9) ou dans la liste du « Livre de recettes » B (Fig. 9).

Le « Livre de recettes » (B) contient les programmes de cuisson qui sont triés selon le type de produits, comme p.ex. la viande, les légumes, les desserts, etc.

Une pression sur le champ de commande C (Fig. 9) donne l'accès au menu « Fonctions » (p.ex. créer, importer et exporter les programmes de cuisson, les fonctions Rack Control, Easy Service, etc.) et aux paramètres de système de l'appareil.

INDICATION: Certaines de ses fonctions sont protégées par un mot de passe et accessibles uniquement pour le technicien du service.

FR

Interaction avec l'écran tactile

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

1. **Appuyer** sur le champ correspondant pour modifier les paramètres de cuisson, comme p.ex. la température et **tourner** le bouton de réglage rotatif (4, Fig. 7), jusqu'à ce que les paramètres désirées s'affichent.
2. Confirmer les modifications en appuyant de nouveau sur le paramètre ou en pressant le bouton de réglage rotatif (4, Fig. 7).

6.2 Cuisson

Cuisson manuelle

À partir de la page HOME, en appuyant sur « Manuelle » (A, Fig. 7) il est possible d'accéder au réglage des paramètres du processus de cuisson.

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 le sauvegarder dans le « Livre de recettes ».

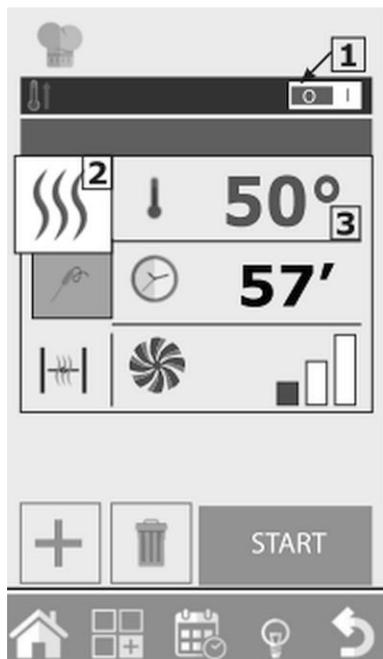


Fig. 10

Réglage du mode de cuisson

La touche 2 (Fig. 10) est réglée par défaut sur le mode de cuisson **Convection**. En appuyant sur cette touche, il est possible de modifier le mode cuisson en **Mixte** ou **Cuisson à vapeur**. Il est également possible de régler le mode de cuisson **Maintien de la température, Message** ou **Fumage** (Fig.11).

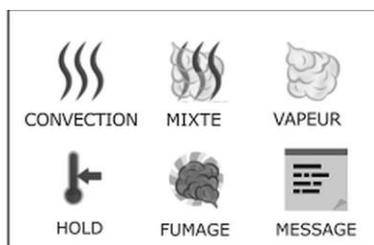


Fig. 11

Mode de cuisson : Convection, cuisson à vapeur ou cuisson mixte

Réglage de la température de cuisson

En appuyant sur la touche 3 (Fig. 10) , 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.

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. 10) à droite ou à gauche.

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

Programmation minuteur / sonde à cœur / Delta-T



Fig. 12

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

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. 12) 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 dans le chapitre « Sonde à cœur et cuisson ΔT ».

Réglage de la vanne d'évacuation de l'humidité

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

Appuyer sur la touche 6 (Fig. 12) pour ouvrir ou fermer la vanne d'évacuation.

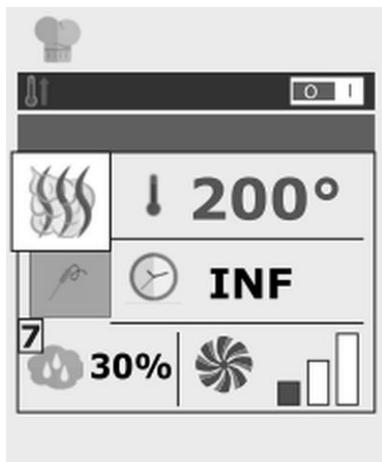


Fig. 13

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.

1. Pour régler l'humidité, appuyer sur la touche 7 (Fig. 13) et régler la valeur souhaitée.



Fig. 14

Réglage de la vitesse du ventilateur

En mode de cuisson « Mixte » et « Convection », il est possible de modifier les paramètres de vitesse du ventilateur.

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

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.

1. Pour régler la vitesse du ventilateur, appuyer sur la touche 8 (Fig. 14) et sélectionner les paramètres voulus.

Mode de maintien de la température (HOLD)

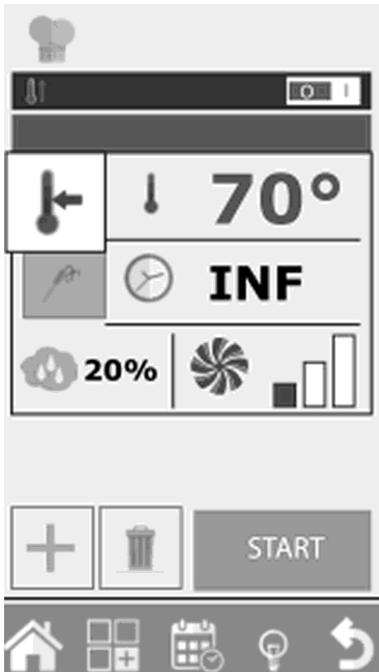


Fig. 15

La fonction du mode de maintien de la température HOLD 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 du ventilateur sur 1.

Pour un maintien efficace de la température, il est déconseillé de modifier la vitesse de ventilation dans ce mode.

1. 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%.
2. Pour modifier la phase de cuisson en mode de maintien de la température, appuyer sur la touche Mode de cuisson (2, Fig. 10) et choisir le symbole MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE (Fig. 15).

Mode fumage



Fig. 16

FR

L'accessoire « Smoker » (il n'est pas compris dans la livraison) 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. **INDICATION:** 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. 16), 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.

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



Fig. 17

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, saisir le message voulu (p.ex. entailler la croûte, etc.) et 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.

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

1. Une fois les paramètres de cuisson réglés, appuyer sur la touche START (9, Fig. 18) pour lancer la cuisson



Fig. 18

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. 19) 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.

FR

Si le temps réglé est « INFINI », il est nécessaire d'arrêter la cuisson manuellement.

2. Pour ce faire appuyer sur la touche STOP (10, Fig. 18).

Programmes de cuisson

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 :

- roussir
- rôtir
- 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.

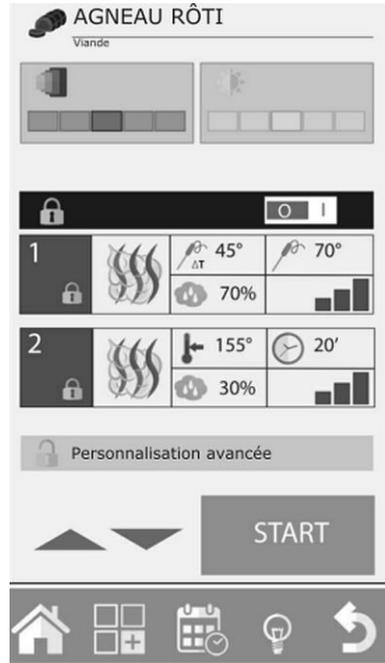


Fig. 19

FR

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.

1. 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) :

2. Une fois le programme sélectionné, appuyer sur la touche « Personnalisation avancée » et passer à la phase requise à l'aide des flèches.
3. Appuyer sur la touche START pour lancer la cuisson à partir de cette étape.

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 ».

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. 20

1. Une fois les paramètres pour la phase initiale (phase de cuisson 1) programmés, appuyer sur la touche « + » (11, Fig. 20) pour créer la phase de cuisson suivante.
2. Régler les paramètres requis pour la phase de cuisson 2.
3. 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.

4. En fin de programmation, appuyer sur la touche START (Fig. 20) pour lancer la cuisson.
5. Pour effacer une phase de cuisson, appuyer sur la touche « Effacer phase » (12, Fig. 20).

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 rissololement (à température élevée) et de cuisson (température plus basse).

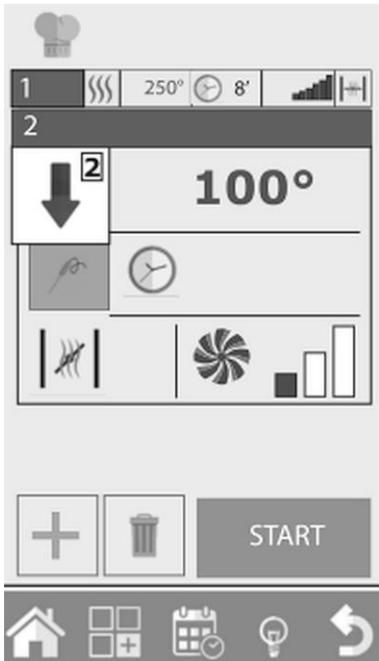


Fig. 21

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

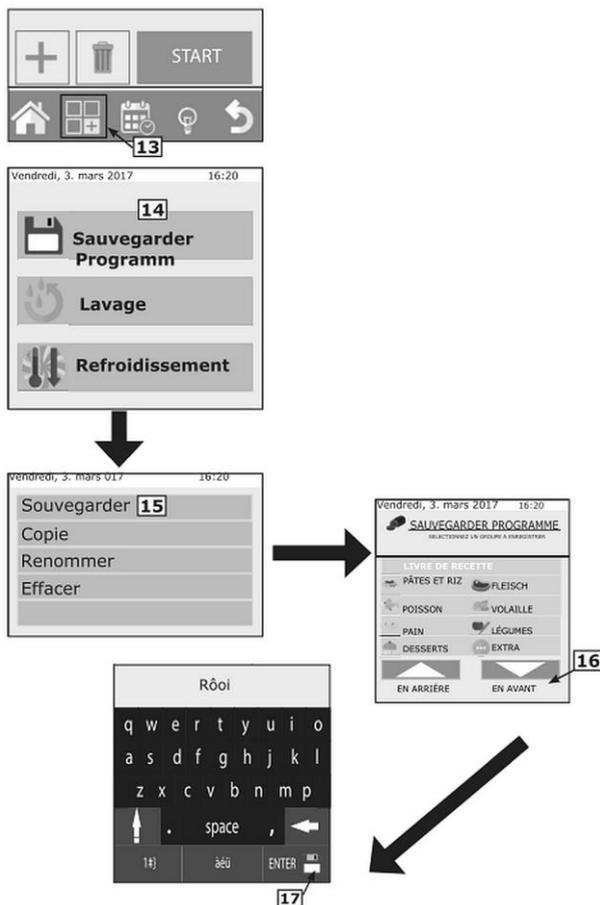
La phase de refroidissement automatique est disponible seulement à partir de la phase de cuisson 2.

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 (2, Fig. 7).

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. 21).

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

Sauvegarde d'un programme de cuisson



FR

Fig. 22

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

- une fois le programme de cuisson créé, appuyer sur la touche Fonctions (13, Fig. 22) pour avoir accès à la page Fonctions du programme;
- sélectionner la fonction « Sauvegarder le programme » (touche 14, Fig. 22);

Mode d'emploi

- sur la page suivante de l'écran, appuyer sur la touche Sauvegarder (15, Fig. 22);
- sélectionner dans la liste le groupe où le programme de cuisson sera sauvegardé;
- enfin, appuyer sur la touche « Avant » (16, Fig. 22);
- ensuite, à l'aide du clavier, saisir le nom du programme de cuisson;
- appuyer sur entrée (touche 17, Fig. 22), pour sauvegarder le programme de cuisson.

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.

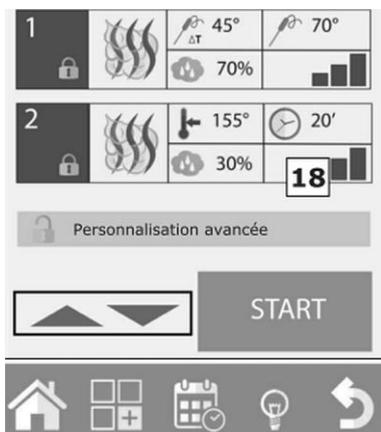


Fig. 23

Pour modifier un programme de cuisson, sélectionner le programme de cuisson désiré dans le « livre de 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.

1. Pour modifier un ou plusieurs paramètres de cuisson ou pour activer / désactiver le préchauffage automatique, appuyer sur la touche « Personnalisation avancée » (touche 18, Fig. 23).



Fig. 24

Le programme est déverrouillé et les modifications peuvent être saisies.

2. Tourner le bouton de réglage rotatif (19, Fig. 24) 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.

3. Selon les besoins, il est possible de sauvegarder une copie du programme sous un autre nom avec les modifications effectuées.

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 partageant quelques caractéristiques).

1. Sélectionner le groupe où le programme sera sauvegardé et ensuite, saisir le nom.
2. Appuyer sur entrée pour confirmer.



Fig. 25

3. Sélectionner le programme de cuisson de base, l'ouvrir et introduire les modifications voulues en appuyant sur la touche « Personnalisation avancée » (touche 18, Fig. 23).
4. Réaliser la modification requise.
5. Sélectionner dans le menu « Fonctions » (20, Fig. 25) « Sauvegarder » et ensuite, « Copier »
6. Sélectionner le groupe dans lequel le programme sera enregistré, nommer le programme et appuyer sur entrée pour confirmer.

Mode d'emploi

Déplacement d'un programme de cuisson

1. Pour déplacer un programme de cuisson d'un groupe à l'autre, ouvrir le programme de cuisson désiré et appuyer sur la touche « Fonctions » (20, Fig. 25).
2. Sélectionner ensuite « Sauvegarder » et après « Déplacer » (Fig. 27).
3. Sélectionner un nouveau groupe ou de nouveaux groupes dans lesquels le programme de cuisson doit être déplacé et ensuite confirmer à l'aide de la touche « Suivant » (16, Fig. 22).

Modification du nom d'un programme de cuisson

Après l'ouverture du programme de cuisson, appuyer sur la touche « Fonctions » (20, Fig. 25), sélectionner « Sauvegarder » et ensuite « Renommer » (Fig. 27). Saisir le nouveau nom à l'aide du clavier et appuyer sur entrée.



Fig. 26

FR

Suppression d'un programme de cuisson

1. Après l'ouverture du programme de cuisson qui doit être supprimé, appuyer sur la touche « Fonctions » (20, Fig. 25), sélectionner « Sauvegarder » et « Effacer » (Fig. 26).
2. Confirmer la sélection en appuyant sur **OUI** dans la fenêtre qui apparaît.

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.) Il peuvent être affichés à partir de la liste « Livre de recettes » (B, Fig. 27).

Une pression sur le champ de commande « Livre de recettes » (B, Fig. 27) permet d'afficher les programmes de cuisson triés selon les catégories des produits, comme p.ex. la viande, le poisson, les légumes, etc. Une fois la catégorie souhaitée sélectionnée, une liste de tous les programmes de cuisson correspondants à cette catégorie s'affiche.

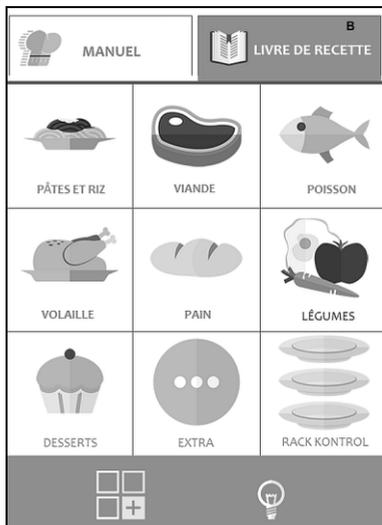


Fig. 27

Sélectionner dans la liste le programme de cuisson en cliquant dessus.

FR

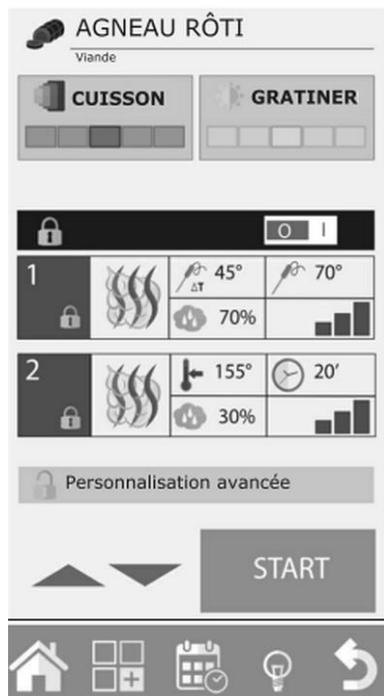


Fig. 28

Interfaces RecipeTuner

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

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

La fonction RecipeTuner est accessible pour les programmes de cuisson prédéfinis et les programmes de cuisson nouvellement créés.

Mode d'emploi

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	Rôtis	Gratiner
Braisage	Humidité	
Gratiner	Dorer	
Produits à four	Levée de la pâte	Gratiner
Basse température	Cuisson	
Fumage		
Œufs	Cuisson	

Fonction Rack Control

La fonction Rack Control permet de contrôler séparément jusqu'à 10 niveaux différents durant la cuisson. Cette fonction gère avec une seule configuration du « 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. 29) permet d'accéder à la liste des programmes de cuisson définis par défaut, comme p.ex. : Petit-déjeuner, Déjeuner, Multibaker, cuisson mixte. Chacun de ces programmes dispose d'une série de plats y correspondants.



Fig. 29

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

FR

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

Utilisation de la fonction Rack Control

Sélection d'un programme de cuisson

En sélectionnant de la liste l'un des programmes de cuisson, p.ex. le « Déjeuner », une page s'affiche avec les paramètres généraux de ce 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.

Mise en marche d'un programme de cuisson

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

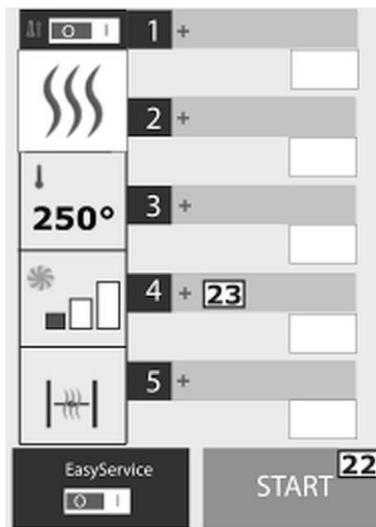


Fig. 30

Mode d'emploi

Indépendamment du fait que le programme prévoit ou non le préchauffage, le programme de cuisson doit être lancé par la pression de la touche START (22, Fig. 30).

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. 30) 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.

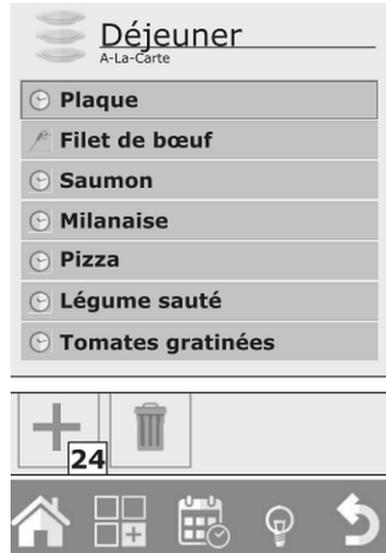


Fig. 31

FR

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.

1. Sélectionner dans la liste de plats un champ vide.
2. Appuyer sur la touche « + » (24, Fig. 31).
3. Saisir le nom du plat et la durée de cuisson ou la température au cœur.

4. Ensuite, appuyer sur la touche « Sauvegarder » (25, Fig. 32).
5. Appuyer sur la touche « + » (24, Fig. 31) 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 utilisé 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.

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.

1. Pour faire les modifications nécessaires, afficher la liste de plats.
2. Ensuite, par une pression prolongée, sélectionner le nom du plat à modifier.
3. Saisir la nouvelle durée de cuisson (ou la température à cœur).

Ce mode permet également la modification du nom du plat.

4. 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.



Fig. 32

Mode d'emploi

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. 33).

1. 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 le sauvegarder sous un nom précis.

1. Appuyer sur un niveau vide et sélectionner le sous-programme « Plaque » (27, Fig. 34).

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 ».

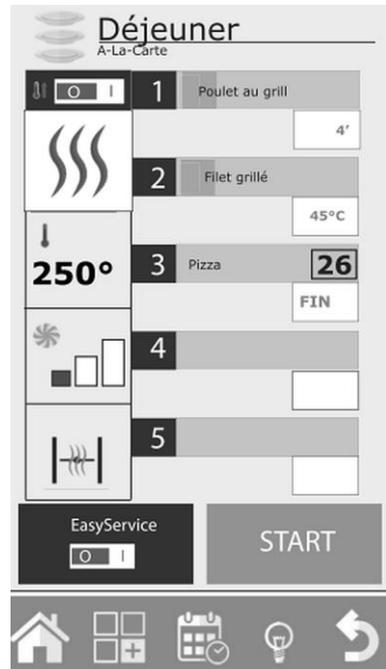


Fig. 33



Fig. 34

Modification du programme Rack Control

1. Pour modifier le programme Rack Control, après son ouverture, appuyer sur la touche 28 (Fig. 35) 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 de 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.

2. Dans ce cas, appuyer sur la touche Fonctions (29, Fig. 35) et suivre les consignes du chapitre « Copie, déplacement, modification du nom et suppression des programmes de cuisson ».

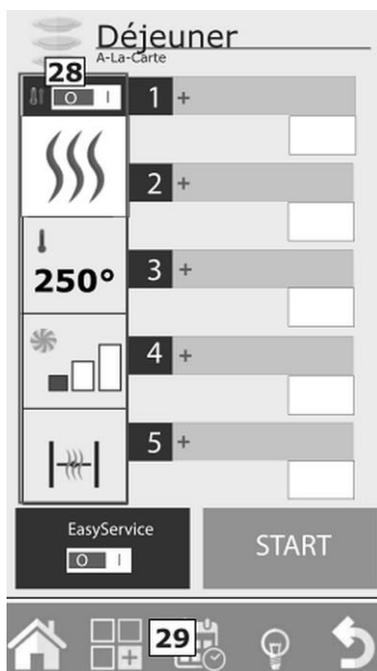


Fig. 35

Création d'un nouveau programme Rack Control

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

1. 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. 36). Ce programme permet de créer un nouveau programme et le fonctionnement en mode Rack Control sans sauvegarder le programme.



Fig. 36

Dans le deuxième cas, en sortant du programme vous perdez les paramètres de cuisson définis.

2. 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.

Mode d'emploi

3. Appuyer ensuite sur la touche Fonctions (29, Fig. 35) et sauvegarder le programme, selon les indications du chapitre « Sauvegarde d'un programme de cuisson ».

Saisir la liste des plats une fois le programme enregistré.

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 de sauvegarder les plats donnés, le nom « Plaque » est affiché pour chaque niveau.

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, l'appareil 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 l'appareil est en mode STOP.

1. Pour activer la fonction Easy Service, positionner l'interrupteur EasyService (31, Fig. 37) sur la position « I ».

Cette opération donne accès à la liste des plats du programme Rack Control.

2. Sélectionner maintenant les plats qui doivent être servis en même temps (10 au maximum).
3. 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. 38) 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.

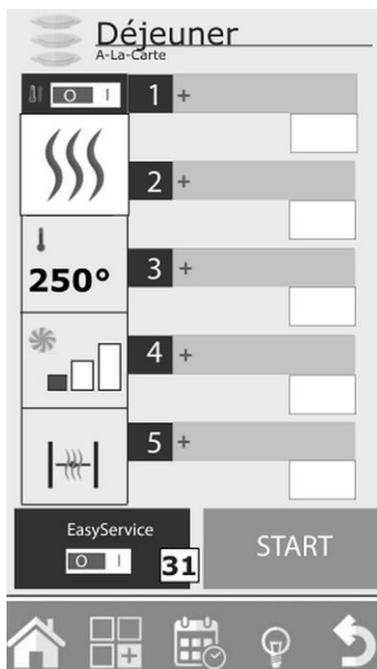


Fig. 37

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.

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.

Mode d'emploi

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.

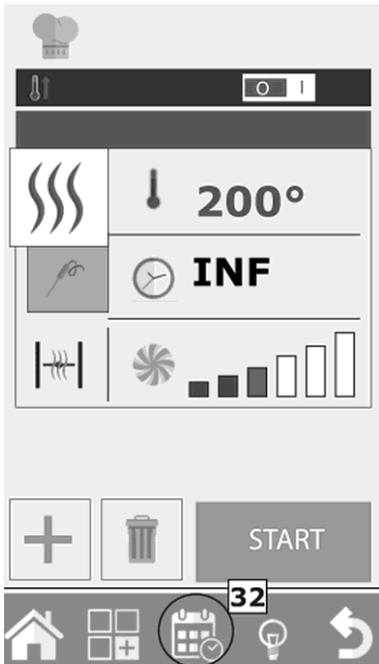


Fig. 39

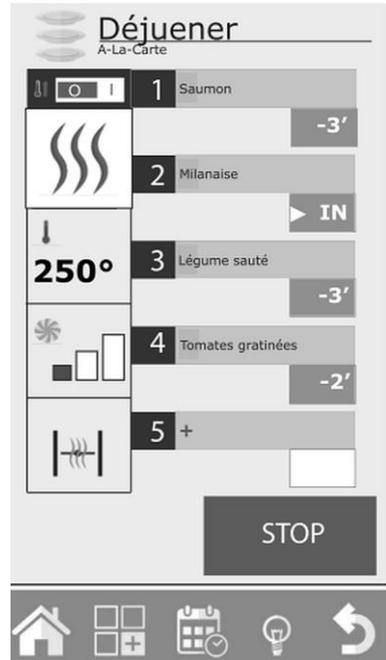


Fig. 38

Démarrage programmé

Il est possible de programmer en avance le démarrage du cycle de cuisson en appuyant sur la touche 32 (Fig. 39).

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

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

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.

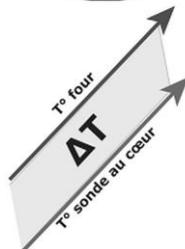


Fig. 40

FR

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.

Température à cœur

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

6.3 Menu Fonctions

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

Nettoyage

(prévu sur les modèles DRS)

Sélectionner dans le menu FONCTIONS, la fonction « LAVAGE » (Fig. 41).

3 modes de lavage sont disponibles: HARD, NORMAL et SOFT ou RINÇAGE SEUL (Fig. 42).

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. 41

FR

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. 42

ATTENTION !

Si un produit détergent inadapté est utilisé, la garantie est annulée.

Interruption du lavage

Il est possible d'interrompre le cycle de lavage en maintenant pressée la manette (4, Fig. 7) et saisir le mot de passe 222 à l'apparition de la consigne.

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 programme « **RINÇAGE SEUL** » ne dure qu'environ 8 minutes.

Après cette sélection et une fois la touche « OK » pressée, il est demandé de vérifier le niveau de remplissage du réservoir avec le détergent (Fig. 43).

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. 43

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.

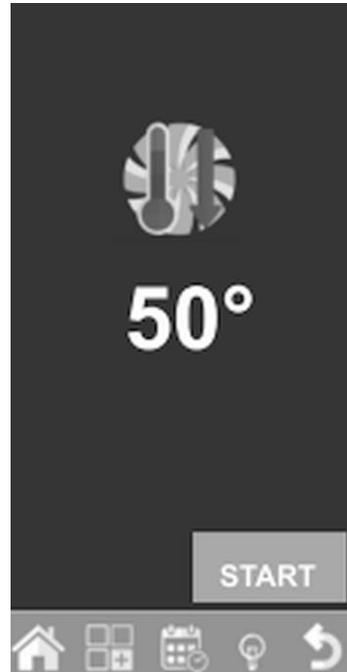


Fig. 44

FR

Lorsque la température souhaitée est atteinte, le four arrête le processus de refroidissement et émet un signal sonore.

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, presser la touche « **Humidificateur manuel** » aussi longtemps que nécessaire.



Fig. 45

AVERTISSEMENT!

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.

Service

4 fonctions sont disponibles dans le menu : Configuration, Afficher LOG, Services améliorés, 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. 46

1. Configuration

Depuis ce menu, 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. 47

Mode d'emploi

Informations sur le 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 « Sauvegarder ».

Volume de l'alarme

Cette fonction permet de régler le volume du signal sonore.



Fig. 48

FR

2. Affichage LOG

Cette fonction permet d'afficher la liste chronologique des LOGS ALARMES. La liste des LOGS ALARMES affiche toutes les erreurs qui sont apparues et qui ont été affichées sur l'écran d'affichage durant le fonctionnement de l'appareil.

3. Fonctions avancées

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.

4. Importer / Exporter

En introduisant une clé USB sur le côté du panneau de commande 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.

Si une clé USB VIDE est introduite, il est possible d'EXPORTER: la liste du LIVRE DES RECETTES, les LOG HACCP (cette fonction, si activée, enregistre le processus de cuisson et toutes les données qui y correspondent : la durée, la température de la chambre de cuisson, la température à cœur, le démarrage et les changements des étapes, etc.) ainsi que les LOG 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. 49

7 Nettoyage et maintenance

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

7.2 Nettoyage

Nettoyage régulier réalisé par l'utilisateur

1. Pour assurer le fonctionnement correct, l'hygiène et l'efficacité de l'appareil, nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.

Le nettoyage régulier permet d'éviter la brûlure des restes de cuisson.

2. Retirer les aliments de l'appareil.
3. Sortir la grille, les plaques et les bacs GN s'ils ont été utilisés.
4. Laver la chambre de traitement thermique avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux ou une éponge. Rincer à l'eau claire et veiller à éliminer tous les résidus du produit nettoyant. Enfin, sécher soigneusement la chambre de traitement thermique.
5. Utiliser un produit nettoyant spécial pour les taches tenaces. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.
6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide. Sécher soigneusement les surfaces lavées. Si nécessaire, n'utiliser que des produits nettoyants spéciaux pour le nettoyage de l'acier inoxydable. L'utilisation de produits nettoyants inadaptés peut entraîner la corrosion de l'appareil.
7. Nettoyer régulièrement la hotte d'aspiration.

Rails de support



Fig. 50

Pour faciliter le nettoyage de la chambre de traitement thermique, il est possible de retirer les rails de support.

1. Pour ce faire, desserrer les vis moletées (droite et gauche) et retirer les rails de support de la chambre de traitement thermique.
2. Nettoyer les rails de support en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux et un produit nettoyant doux.
3. Sécher soigneusement les rails de support en utilisant un chiffon doux.
4. Une fois la chambre et les rails de support nettoyés, placer de nouveau les rails de support dans la chambre de traitement thermique et les fixer à l'aide des vis moletées.

Porte de l'appareil/vitre intérieure

FR



Fig. 51

Le double vitrage facilite le nettoyage de la porte de l'appareil. Si nécessaire, il est possible d'ouvrir et de retirer la vitre intérieure.

1. Pour ce faire, dévisser les deux limiteurs (supérieur et inférieur) qui maintiennent la vitre intérieure, en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Incliner la vitre intérieure.
3. Nettoyer la vitre intérieure des deux côtés et la porte à l'aide de produits nettoyants adaptés.

ATTENTION !

Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs.



Fig. 52

4. Sécher soigneusement la vitre intérieure des deux côtés.
5. Fermer de nouveau la vitre intérieure ou la fixer correctement, monter les limiteurs sur leur position première, en les tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Filtere de ventilation du panneau de commande

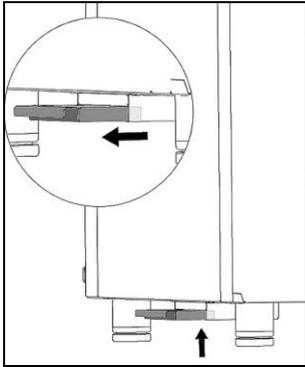


Fig. 53

Nettoyer le filtre de ventilation du panneau de commande au moins une fois par mois.

1. Retirer le filtre de ventilation de son support, en saisissant ses côtés avec les doigts.
2. Nettoyer le filtre de ventilation manuellement avec de l'eau savonneuse. Rincer à l'eau claire et le laisser sécher complètement.

Il est conseillé de remplacer le filtre de ventilation au moins une fois par an ou plus souvent, si l'appareil est utilisé dans des conditions à forte concentration de poussières de farine ou de produits similaires.

Si le filtre de ventilation est endommagé ou usé, il faut le remplacer. Commander le filtre comme une pièce de rechange chez le distributeur.

7.3 Maintenance

- Faire appel régulièrement (au moins une fois par an) à des techniciens spécialisés agréés pour procéder au contrôle de l'appareil. Pour ce faire, contacter le service.
- Avant de procéder à tous travaux de maintenance, débrancher l'alimentation, fermer l'arrivée d'eau et refroidir complètement l'appareil.
- Avant de déplacer l'appareil, débrancher correctement tous les câbles électriques et les conduites d'eau.
- Si l'appareil est dans un système équipé de rouleaux, vérifier si les câbles électriques, les tuyaux ou les conduites n'ont pas été endommagés lors du transport.
- Après le déplacement de l'appareil et avant sa mise en marche, vérifier si toutes les connexions électriques et les raccordements à l'eau ont été effectués conformément aux normes en vigueur.

8 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

L'écran de température et de temps sur le panneau de commande affiche les alarmes enclenchées. Les alarmes suivantes peuvent être affichées :

Alarme / 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- Sonde à cœur	Erreur de la sonde à cœur	Remise en marche manuelle	Remplacer 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.
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.

Défaillances possibles

Alarme / message	Description	Actions	Solution
E14- Hi temp	Température du tableau de bord 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- Pas d'eau	Il n'y a pas d'eau pour créer de la 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 plaque de commande principale PWM	Interruption du processus de cuisson	Débrancher et brancher l'alimentation, si le problème se répète, contacter le service
E22- Panne de courant	Coupure de l'alimentation électrique	Interruption du processus de cuisson	Vérifier l'alimentation électrique. Maintenir pressé le régulateur rotatif 4 (Fig. 7) pendant 1 sec.

9 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.