

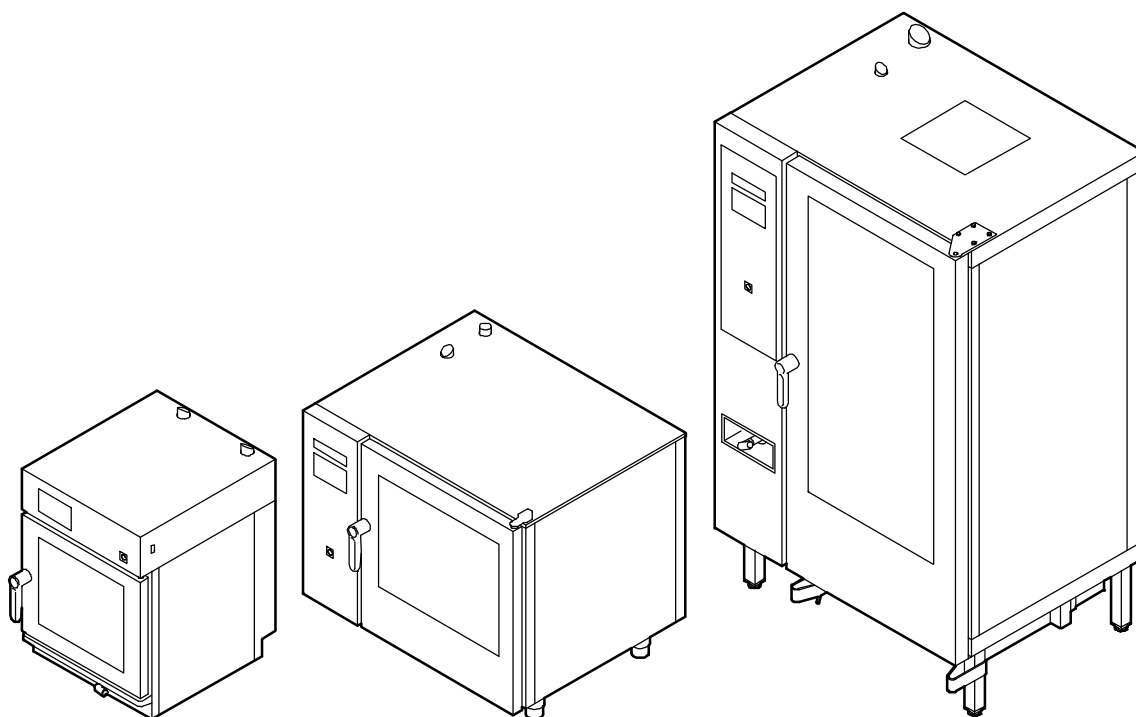
SALVIS Combi-Steamer

CUCINA^{EVO} Easy
CUCINA^{EVO} Pro

623 611 1011 T

611 621 1011 1021 QT

2011 2021 QT



Manuel d'utilisation

fr: Traduction des instructions de service d'origine

Lisez attentivement les présent manuels d'installation et d'utilisation, avant d'installer l'appareil et de le mettre en service !

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1. | Indications pour les utilisateurs | 4 |
| 1.1 | Indications relatives aux instructions pour l'appareil | 4 |
| 1.2 | Symbles placés avant le texte | 4 |
| 1.3 | Avertissement, danger et remarques | 4 |
| 1.4 | Utilisation conforme | 5 |
| 1.5 | Erreurs d'utilisation | 5 |
| 2. | Consignes de sécurité | 5 |
| 3. | Description de l'appareil | 8 |
| 3.1 | Description des éléments des types 623, 611, 621, 1011, 1021 | 8 |
| 3.2 | Description des éléments du type 2011, 2021 | 9 |
| 3.3 | Ouverture de la porte de la chambre de cuisson | 10 |
| 3.4 | Utilisation du flexible de douche avec système automatique de rappel | 10 |
| 3.5 | Fonctionnement de la hotte à condensation (option) | 10 |
| 4. | Familiarisez-vous avec le panneau de commande et d'affichage | 11 |
| 4.1 | Aperçu des modèles de commande | 11 |
| 4.2 | Indications relatives à l'utilisation de l'écran tactile | 12 |
| 4.3 | Valeurs de réglage modes « Vapeur, Vapeur à air chaud, Air chaud » | 13 |
| 5. | Mise en service | 14 |
| 5.1 | Mise en service | 14 |
| 5.1.1 | Mise en place du filtre à air | 14 |
| 5.1.2 | Vissage du distributeur d'eau (option : système de nettoyage automatique) | 14 |
| 5.1.3 | Mise en place du déflecteur | 14 |
| 5.1.4 | Mise en place du filtre à graisse (option) | 15 |
| 5.1.5 | Mise en place des supports d'accrochage | 16 |
| 5.2 | Mise en place / Retrait des racks / chariots à claies (option) | 17 |
| 5.3 | Démarrage de l'appareil | 18 |
| 5.4 | Éviter la formation de fumées avec des aliments gras | 18 |
| 5.5 | Chargement | 19 |
| 5.5.1 | Charge maximale admissible | 19 |
| 5.5.2 | Utilisation de la sonde de température à cœur | 19 |
| 5.5.3 | Utilisation de la sonde sous vide (option) | 20 |
| 5.6 | Démarrage / Fin du processus de cuisson | 21 |
| 5.6.1 | Démarrage du processus de cuisson | 21 |
| 5.6.2 | Fin du processus de cuisson | 22 |
| 5.6.3 | Retrait des récipients | 22 |
| 5.7 | Refroidissement de la chambre de cuisson avec la porte ouverte | 22 |
| 6. | Utilisation des modes de fonctionnement, programmes de cuisson | 24 |
| 6.1 | Réglage du processus de cuisson - Réglages manuels | 24 |
| 6.2 | Ajouter des étapes de cuisson / combinaisons | 28 |
| 6.3 | Application "Vitalisation" | 31 |
| 6.4 | Utilisation du processus de cuisson | 32 |
| 6.5 | Utilisation des programmes spéciaux | 33 |
| 6.6 | Travailler avec des temps d'insertion | 34 |
| 6.7 | Utilisation de la fonction de cuisson combinée | 36 |
| 6.8 | Utilisation de la fonction SmartCooking | 38 |
| 6.9 | Utilisation des programmes de cuisson du manuel de cuisson | 40 |
| 6.10 | Utilisation de catégories (groupes de menus) | 42 |
| 6.11 | Utilisation des favoris (produits préférés) | 43 |

| | | |
|--------|---|----|
| 7. | Création, modification et suppression de produits dans le livre de recettes | 44 |
| 7.1 | Création de produits, enregistrement et affectation | 44 |
| 7.2 | Modification des réglages des produits dans le manuel de cuisine | 48 |
| 7.3 | Suppression d'un produit dans le manuel de cuisine | 49 |
| 7.4 | Créer et supprimer une catégorie | 50 |
| 7.4.1 | Créer une catégorie | 50 |
| 7.4.2 | Suppression d'une catégorie de produits | 51 |
| 8. | Utilisation de la fonction Cuisson | 54 |
| 9. | Affichage des protocoles HACCP | 56 |
| 9.1 | Lecture des protocoles HACCP sur une clé USB | 57 |
| 10. | Réglage de la commande et de l'interface | 58 |
| 11. | Export, import de données | 69 |
| 11.1 | Exigences envers le support de données USB (clé USB) | 70 |
| 11.2 | Export de données – Informations relatives à la structure des données requises sur la clé USB . 71 | |
| 11.3 | Import de données – Informations relatives à la touche « Remplacer / Compléter » ... | 72 |
| 11.4 | Export de données – Exemple de sauvegarde de données | 73 |
| 11.5 | Import de données – Exemple de remplacement de livre(s) de cuisine | 74 |
| 12. | Fin de service | 75 |
| 13. | Nettoyage et entretien | 75 |
| 13.1 | Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !) | 75 |
| 13.1.1 | Nettoyage complémentaire après la fin du nettoyage automatique (détergent liquide / en poudre) | 75 |
| 13.2 | Consignes relatives au nettoyage | 76 |
| 13.3 | Préparation de l'appareil pour le nettoyage de la chambre de cuisson | 76 |
| 13.3.1 | Nettoyage de la distribution d'eau | 77 |
| 13.3.2 | Nettoyage du filtre de vidange dans l'évacuation de la chambre de cuisson | 77 |
| 13.3.3 | Utilisation de la tôle d'étanchéité de type 2011/2021 | 77 |
| 13.4 | Nettoyage de la chambre de cuisson - sans système de nettoyage automatique | 78 |
| 13.5 | Nettoyage de la chambre de cuisson - automatique, avec produit de nettoyage en poudre (option) | 80 |
| 13.5.1 | Quantités de dosage du produit de nettoyage en poudre | 80 |
| 13.5.2 | Démarrage du nettoyage automatique (produit de nettoyage en poudre) | 81 |
| 13.6 | Nettoyage de la chambre de cuisson - automatique, avec produit de nettoyage liquide (option) . 83 | |
| 13.6.1 | Raccordement ou remplacement des bidons de produit de nettoyage et de rinçage ... | 83 |
| 13.6.2 | Remplissage des tuyaux d'aspiration au moyen de produit de nettoyage et de rinçage . | 84 |
| 13.6.3 | Démarrage du nettoyage automatique (produit de nettoyage liquide) | 85 |
| 13.7 | À la fin du nettoyage automatique | 87 |
| 13.7.1 | Nettoyage des surfaces vitrées, de la porte de la chambre de cuisson et du joint | 88 |
| 13.7.2 | Nettoyage du filtre à graisse (option) | 88 |
| 13.7.3 | Nettoyage de la chambre de cuisson derrière le déflecteur | 89 |
| 13.7.4 | Nettoyer le filtre à air | 90 |
| 13.7.5 | Nettoyer les surfaces en inox | 90 |
| 13.7.6 | Nettoyage du panneau de commande / d'affichage et de la touche "Marche/Arrêt" ... | 91 |
| 13.8 | Détartrage de la chambre de cuisson | 91 |
| 13.9 | Interruption du nettoyage automatique | 91 |
| 13.10 | Nettoyage de la hotte à condensation, filtre à air (option) | 92 |
| 14. | Pannes et solutions | 92 |
| 15. | Entretien | 94 |
| 16. | Elimination des appareils usagés | 94 |
| 17. | Déclaration de conformité CE | 95 |
| 18. | Explication relative au logiciel | 95 |

1. Indications pour les utilisateurs

1.1 Indications relatives aux instructions pour l'appareil

Le présent manuel d'utilisation contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation, le réglage et le nettoyage de l'appareil.


Les indications relatives à la mise en place et à l'installation de l'appareil sont reprises dans le manuel d'installation.

Lisez attentivement les manuels d'installation et d'utilisateur, avant de mettre l'appareil en service.

L'exploitant de l'appareil doit veiller à ce que le personnel mandaté ait accès aux manuels.

Conservez toujours la documentation jointe à l'appareil à portée de main. Si vous revendez celui-ci, remettez également cette documentation à son nouveau propriétaire.

1.2 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Énumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement

Texte sans symbole : descriptions ou explications après un titre.

Texte en italique - Renvoi à un autre chapitre

1.3 Avertissement, danger et remarques



DANGER ! Tension électrique ! Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire le décès !



AVERTISSEMENT ! Substances corrosives ! Risque de corrosion pouvant causer d'éventuelles blessures graves ! Portez des gants, des vêtements et des lunettes de protection !



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Avertissement ! Risques de blessures causées par les échappements de vapeurs chaudes contenant des produits de nettoyage corrosifs ! Ne pas ouvrir la porte de la chambre de cuisson pendant le nettoyage automatique !



ATTENTION ! Risque de blessures, risque d'endommagement ! Avertissement ! Blessures, risques sanitaires ou dégâts matériels possibles ! Portez des gants, des vêtements et des lunettes de protection ! Procédez avec la prudence requise !



AVERTISSEMENT ! Objets chauds ! Brûlures possibles ! Graves blessures possibles en cas d'incendie ! Portez des gants, des vêtements et des lunettes de protection ! Procédez avec la prudence requise !



AVERTISSEMENT ! Risques d'échaudure ! Les récipients contenant des liquides ou des aliments pouvant se liquéfier pendant le processus de cuisson ne peuvent être insérés qu'à un niveau permettant aux opérateurs de bien voir ces récipients.



Information ! Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles.

1.4 Utilisation conforme

- L'appareil est conçu pour une utilisation industrielle et ne peut être utilisé que
 - par des personnes qualifiées,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage stipulé par le mode d'emploi.
- L'appareil ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments! P. ex. pour la cuisson à la vapeur ou à l'étuvée, la rôtisserie, le grill, le braisage, la cuisson, la décongélation, le réchauffage et le maintien au chaud de viande, poisson, pommes de terre, légumes, pâtisseries, pâtes et produits de boulangerie fourrés.
- Seul l'utilisateur répond des dommages issus d'une utilisation non conforme.

1.5 Erreurs d'utilisation

- L'appareil ne peut pas être utilisé pour réchauffer, sécher et stocker des objets ou pour faire fondre des matériaux !
- Aucun objet inflammable ou combustible ne doit être placé dans la chambre de cuisson.
- L'appareil ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou sans raccord d'eau.
- L'appareil ne peut pas être utilisé
 - par des enfants,
 - par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées,
 - par du personnel non formé.

2. Consignes de sécurité

Utilisation



- Respectez les consignes de sécurité du manuel d'utilisation et d'installation !
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- N'obstruez pas les ouvertures d'arrivée et d'évacuation d'air de la chambre de cuisson et de la commande.
- Avant toute utilisation, vérifiez s'il reste des dépôts de produit de nettoyage et de rinçage dans la chambre de cuisson.
- Si la procédure de nettoyage automatique de la chambre de cuisson est interrompue (p.ex. en cas de panne de courant), un rinçage automatique doit être démarré. Vous éviterez ainsi de polluer les aliments avec des restes de produit de nettoyage ou d'endommager des éléments.
- La cuisson d'aliments emballé est uniquement autorisée dans des contenants résistants à la chaleur et homologué pour les usages alimentaires.
- Ne réchauffez pas d'aliments dans des boîtes ou conserves fermées.
- Les aliments ne doivent pas toucher la chambre de cuisson, le filtre à graisse ou le déflecteur.
- A noter, p.ex., en cas d'utilisation de la fonction de présélection de l'heure de démarrage : les bactéries, p.ex., peuvent très rapidement se multiplier lorsque des aliments non refroidis ou non chauffés se trouvent dans la chambre de cuisson !
- Respectez les consignes de ce manuel pour le "Nettoyage", cf. à partir de la page 75, au chapitre 13.
- Respectez les prescriptions et les règles des associations professionnelles !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 92, chapitre 14. "Pannes et solutions", arrêtez l'appareil, mettez-le hors tension, fermez le robinet d'eau et contactez le service client agréé.
- La liberté de mouvement des appareils sur roulettes doit être limitée de manière à ce que les conduites d'alimentation et d'évacuation ne puissent pas être endommagées. Sécurisez à nouveau l'appareil au moyen de la chaîne de sécurité après son transport (cf. manuel d'installation).

AVERTISSEMENT ! Risque de blessures



- Lors du fonctionnement, il y a des risques de brûlures par
 - les surfaces chauds,
 - les aliments chauds,
 - les supports d'accrochage chauds,
 - les chariots à claies chauds et
 - les vapeurs chaudes s'échappant à l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson.
- Risques d'échaudure ! Les récipients contenant des liquides ou des aliments pouvant se liquéfier pendant le processus de cuisson ne peuvent être insérés qu'à un niveau permettant aux opérateurs de bien voir ces récipients. Un débordement lors du retrait d'aliments liquides peut causer des échaudures ! Un autocollant de sécurité fourni doit être apposé à l'endroit correspondant. Mise en place de l'autocollant de sécurité : cf. description du manuel d'installation !
- Il est interdit d'utiliser l'installation lorsque la vitre de la porte, de l'éclairage de la chambre de cuisson ou du panneau de commande sont endommagés ! Si la vitre rompt pendant le processus de cuisson, les aliments doivent être jetés !
- Risques d'échaudure ! Risque d'endommagement ! N'utilisez pas le flexible de douche dans la chambre de cuisson chaude !
- Risque de dérapage ! Retirer immédiatement l'eau ou les aliments renversés sur le sol.
- Observer le poids des bacs Gastronorm remplis ! Travailler de manière à préserver votre dos !
- Risque de chute ! Retirer immédiatement l'eau ou les aliments renversés sur le sol.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble réseau/connecteur réseau est endommagé. Faire remplacer le câble réseau/connecteur réseau par un électricien spécialisé, sinon danger de choc électrique !
- Le flexible de douche ne peut être utilisé que pour le rinçage de la chambre de cuisson refroidie.
- Risque de blessures ! Retirez seulement le déflecteur lorsque le ventilateur est à l'arrêt et l'appareil, éteint. Ne freinez pas le ventilateur manuellement.
- Si la tête de douche ou le flexible est endommagé, informez-en le service client agréé.
- Si le système de nettoyage automatique est défectueux, informez-en le service client agréé.
- En tant qu'utilisateur, faites-vous indiquer où se trouve le coupe-circuit automatique des appareils sur site. En cas d'incendie ou de dommages, vous pourrez ainsi éteindre l'appareil sans danger.
- Le chariot à claies / chariot de transport, ainsi que les appareils sur roulettes peuvent basculer lors du transport sur un plan incliné ou sur une traverse !
- Appareils sur roulettes ou sur meubles bas mobiles : Respectez les instructions d'installation ! Pendant le fonctionnement, l'appareil/meuble bas doit être stabilisé pour éviter qu'il ne roule (verrouiller le frein de stationnement) ! L'appareil ne doit pas être déplacé pendant le fonctionnement ! Avant de déplacer l'appareil, retirer le bac/les aliments de l'appareil, couper l'interrupteur principal fourni par le client, débrancher la prise de courant, fermer le robinet d'arrêt de l'eau, retirer le tuyau d'évacuation de l'eau et le tuyau d'arrivée d'eau, enrouler toutes les lignes de raccordement et s'assurer qu'elles ne puissent pas tomber, desserrer le frein de stationnement au niveau des roues. Attention : Risque de basculement : Déplacer l'appareil/le meuble bas avec précaution !

**AVERTISSEMENT ! Risque de corrosion**

- Les produits de nettoyage sont corrosifs ! Portez des gants, vêtements et lunettes de protection adaptés lorsque vous manipulez les produits de nettoyage.



- La porte de la chambre de cuisson ne doit pas être ouverte pendant le nettoyage automatique. Des vapeurs et solutions de nettoyage irritantes pourraient s'échapper !

ATTENTION ! Risque d'endommagement

- Risque d'éclats ! Ne heurtez pas les vitres de l'appareil avec des objets, tels que les plaques GN ou grilles. Ne heurtez pas les vitres avec le chariot à claies, le chariot de service, etc.
- Ne pas arroser et ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser les panneaux avant et le revêtement de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore le système électrique et électronique !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par votre service client agréé.

Détermination et appréciation des risques d'après la loi sur les conditions de travail

- D'après la loi sur les conditions de travail, l'employeur doit apprécier quels risques sont liés au travail effectué par les employés et quelles mesures de sécurité au travail sont nécessaires. Respecter ici les indications pour cuisines industrielles fournies par les associations professionnelles!
- L'employeur doit désigner et mettre des équipements de protection personnels à la disposition des employés.

3. Description de l'appareil

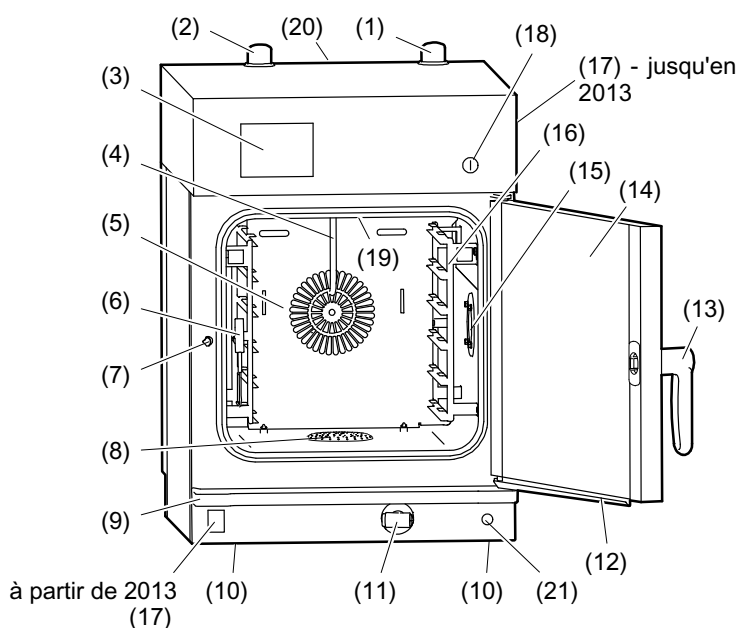


Fonctionnement

- La chambre de cuisson est chauffée par des éléments chauffants électrique.
- En fonction du mode de fonctionnement et des réglages, une quantité d'eau définie est pulvérisée sur les éléments chauffants pour la production de vapeur.
- Le ventilateur répartit l'air chaud et humide dans la chambre de cuisson.
- Procédez aux réglages au moyen du panneau de commande tactile (Touch-Screen).
- La commande garantit le déroulement automatique des processus de cuisson.

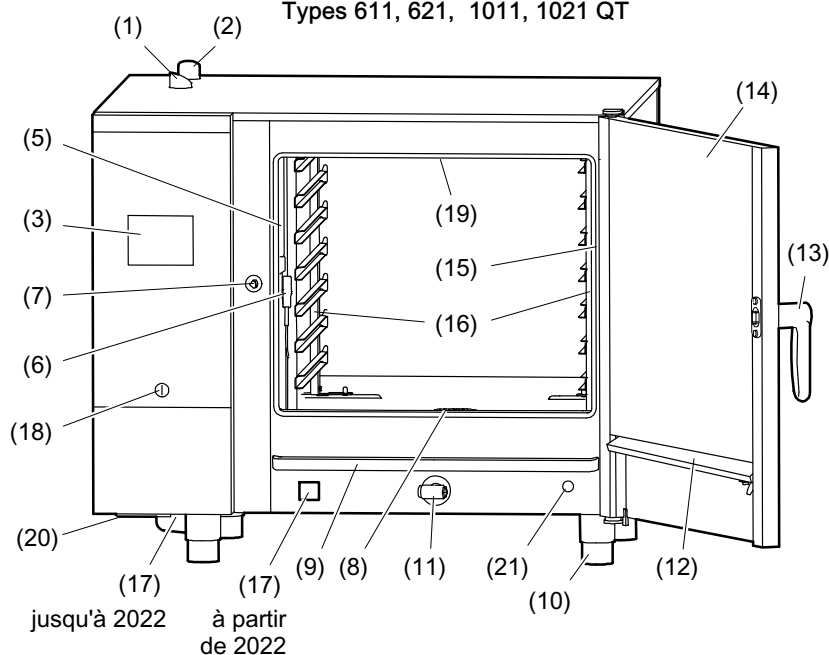
3.1 Description des éléments des types 623, 611, 621, 1011, 1021

Types 623, 611, 1011 T



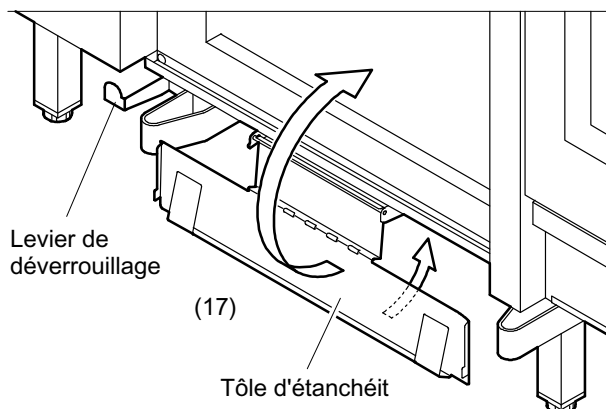
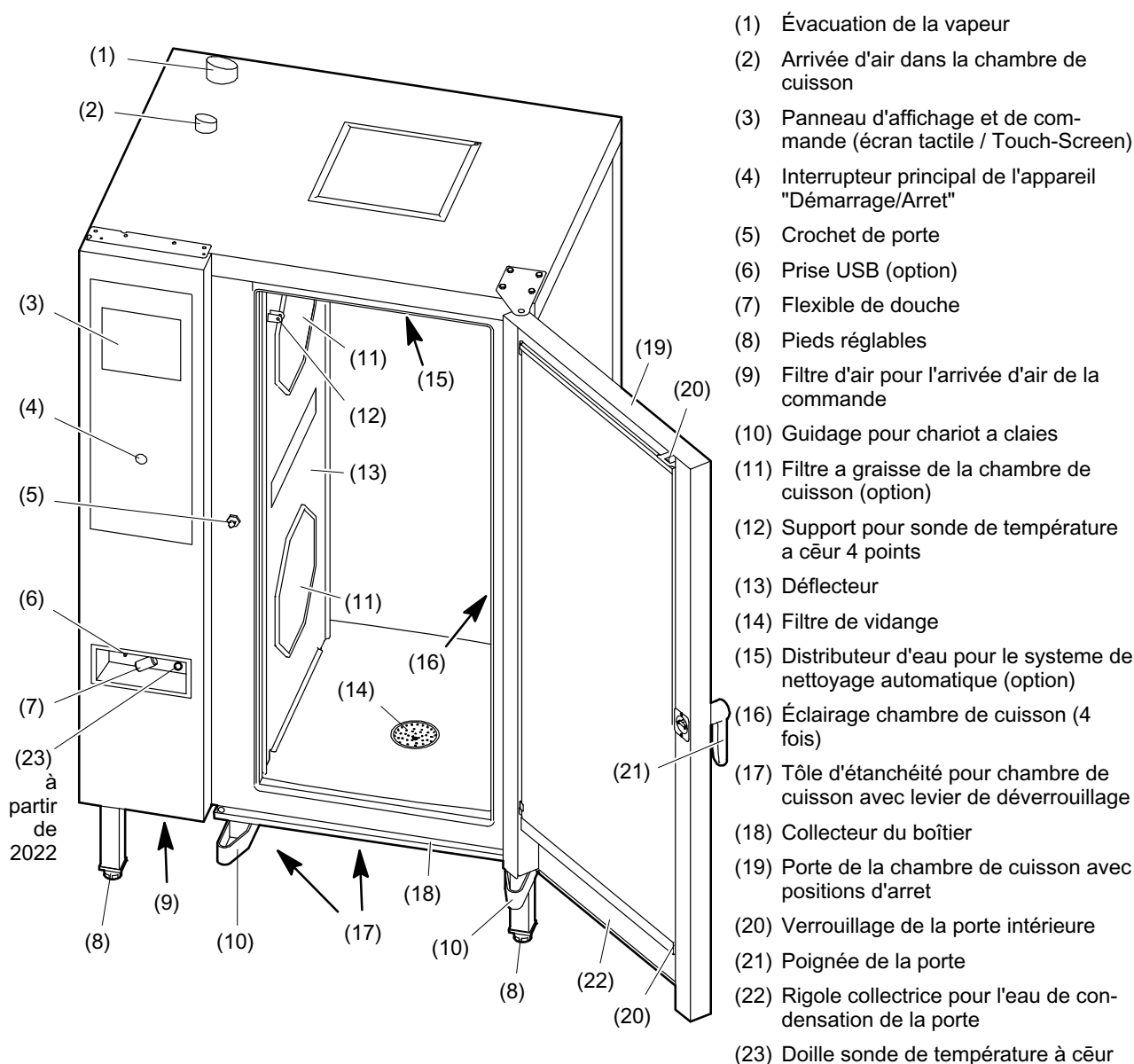
- (1) Arrivée d'air dans la chambre de cuisson
- (2) Évacuation de la vapeur
- (3) Panneau d'affichage et de commande (écran tactile / Touch-Screen)
- (4) Tuyau d'arrivée d'eau
- (5) Déflecteur
- (6) Sonde de température à cœur à 4 points
- (7) Crochet de porte
- (8) Filtre de vidange
- (9) Collecteur du boîtier
- (10) Pieds réglables
- (11) Flexible de douche (option)
- (12) Rigole collectrice pour l'eau de condensation de la porte

Types 611, 621, 1011, 1021 QT



- (13) Poignée de la porte
- (14) Porte de la chambre de cuisson avec positions d'arrêt
- (15) Eclairage de la chambre de cuisson
- (16) Support d'accrochage
- (17) Prise USB (option)
- (18) Interrupteur principal de l'appareil "Démarrage/Arrêt"
- (19) Distributeur d'eau pour le système de nettoyage automatique (option)
- (20) Filtre d'air pour l'arrivée d'air de la commande
- (21) Raccord pour la sonde sous vide (option)

3.2 Description des éléments du type 2011, 2021



Prudence ! Dangers liés aux rebonds au niveau des pieds ! Quitter la zone de pivotement de la tôle d'étanchéité avant de la déverrouiller ou de la basculer vers le bas.

La tôle d'étanchéité est requise pour fermer totalement la chambre de cuisson

- lorsque l'appareil est utilisé sans chariot à claies (p.ex. lors du préchauffage),
- pour le nettoyage automatique sans chariot à claies inséré.

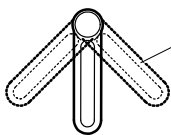
Utilisation de la tôle d'étanchéité : voir page 77, chapitre 13.3.3

3.3 Ouverture de la porte de la chambre de cuisson

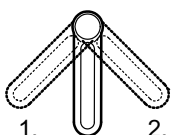


AVERTISSEMENT ! Risques d'échaudure ! Ouvrez la porte avec prudence ! Laissez s'échapper la vapeur et l'air chaud de manière contrôlée, de sorte que personne ne puisse être mis en danger !

Utilisation de la poignée de la porte



Poignée de la porte
La porte de la chambre de cuisson peut être déverrouillée dans les deux sens en basculant la poignée de la porte.



Verrouillage de porte à deux paliers
Par exemple pour les appareils avec hottes de condensation :

1. 2.

☞ 1. Basculer la poignée de porte vers la gauche.

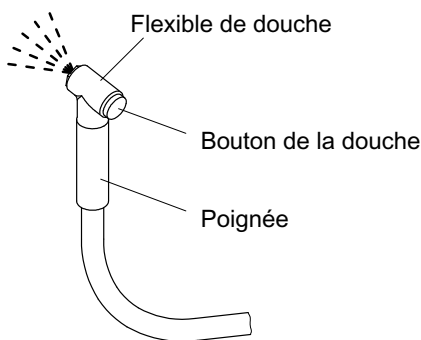
- Laisser évacuer la vapeur par la hotte de condensation.

☞ 2. Basculer la poignée de porte vers la droite.

- Le ventilateur et le chauffage s'éteignent lors que vous ouvrez la porte de la chambre de cuisson pendant le processus de cuisson. Le processus de cuisson se poursuit automatiquement après la fermeture de la porte.
- Risque d'éclats ! Ne heurtez pas les vitres de l'appareil avec des objets, tels que les plaques GN ou grilles. Ne heurtez pas les vitres avec le chariot à claies, le chariot de service, etc.
- Consigne concernant la condensation coulant sous l'appareil : En cas de travaux sous des températures élevées et si la porte de la chambre de cuisson est immédiatement refermée après ouverture, de la condensation peut couler du trop-plein de sécurité (p. ex. si le temps nécessaire pour la compensation de pression ne suffit pas).

3.4 Utilisation du flexible de douche avec système automatique de rappel

- Utilisez le flexible de douche uniquement dans la chambre de cuisson.
- N'utilisez pas le flexible de douche lorsque la chambre de cuisson est chaude.
 - Il existe un risque de blessures causées par la vapeur chaude ou
 - d'endommagement de la chambre de cuisson et des vitres !
- Le flexible de douche ne peut pas être utilisé pour faire refroidir la chambre de cuisson.



Fonctionnement

- Le flexible de douche peut être bloqué dans différentes positions.
- Le flexible de douche peut être bobiné entre les positions d'arrêt.
- Les positions d'arrêt sont reconnaissables à un bruit et à une résistance.
- L'alimentation en eau est déverrouillée lorsque la porte de la chambre de cuisson est ouverte.
- ☞ Pendant le rinçage, guidez le flexible de douche à la main dans l'appareil. Ne le laissez pas se bobiner sans le contrôler !
- Après utilisation, enrrouler complètement la douche dans l'appareil. Dans le cas contraire, la douche ou la porte de la chambre de cuisson risque de s'abîmer.

3.5 Fonctionnement de la hotte à condensation (option)

- La hotte à condensation est commandée de manière totalement automatique.
- La soufflerie fonctionne
 - uniquement lorsque l'humidité et la température de l'évacuation d'air augmente.
 - sur quatre niveaux de puissance, en fonction de l'humidité et de la température de l'évacuation d'air.
 - au niveau de puissance le plus élevé à la fin du processus de cuisson et lorsque la porte de la chambre de cuisson est ouverte.
 - à régime réduit lorsque la porte de la chambre de cuisson reste ouverte un long moment (temporisation).

4. Familiarisez-vous avec le panneau de commande et d'affichage

4.1 Aperçu des modèles de commande

Après le démarrage et le chargement de la commande, différentes interfaces apparaissent en fonction du type de commande.

Équipement de commande „Easy

Avec quatre modes de fonctionnement :

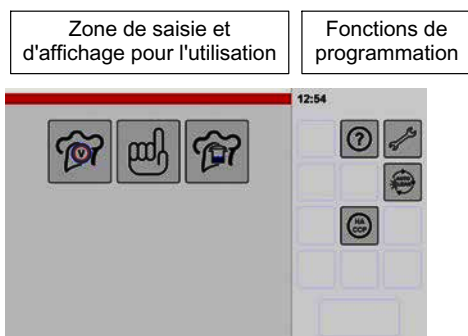
- Vapeur
- Air chaud - Vapeur
- Air chaud
- Régénération
- Processus de cuisson

Utilisation des modes de fonctionnement à partir de la page 24 chapitre 6.1 jusqu'au chapitre 6.4

Affichage d'exemples

La "zone de saisie et d'affichage" peut être adaptée par l'utilisateur en fonction des besoins de son entreprise.

Modification de l'affichage dans la "zone de saisie et d'affichage" : voir page 58, chapitre 10., fig. 12 et. 13



Affichage des données HACCP, cf. page 56, chapitre 9.

Équipements spéciaux

Si des fonctions complémentaires sont achetées et installées, vous en trouverez la description à partir de la page 33 chapitre 6.5 Cuisson : cf. page 54, chapitre 8.

Équipement de commande „Pro“

La commande permet de nombreuses variantes de commande différentes :

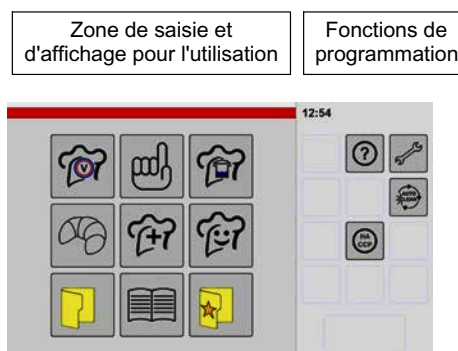
- Manuel de cuisson avec affichage sous forme de listes
- Manuel de cuisson avec affichage sous forme d'images
- Liste des favoris personnels (produits préférés)
- Neuf méthodes de cuisson prédéfinies
- Catégories sous forme de listes ou d'images (produits répartis par groupes)
- 20 étapes de cuisson combinables
- Programmes spéciaux
- Affectations libres et
- réglage manuel

Utilisation des modes de fonctionnement à partir de la page 24 chapitre 6.

Affichage d'exemples

La "zone de saisie et d'affichage" peut être adaptée par l'utilisateur en fonction des besoins de son entreprise.

Modification de l'affichage dans la "zone de saisie et d'affichage" : voir page 58, chapitre 10., fig. 12 et. 13



Affichage et consultation des données HACCP, cf. page 56, chapitre 9.

Équipement spécial

par ex. cuisson : cf. page 54, chapitre 8.

4.2 Indications relatives à l'utilisation de l'écran tactile

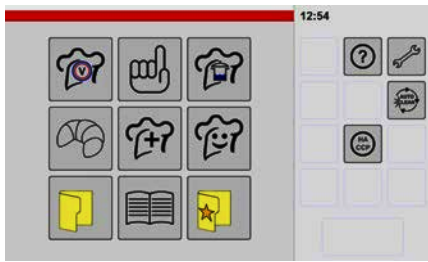
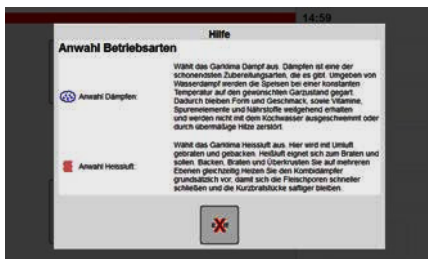
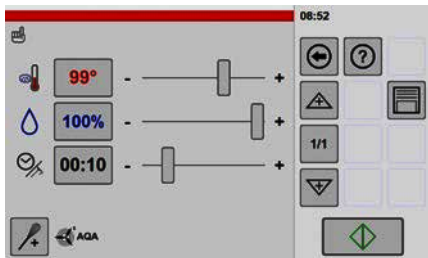
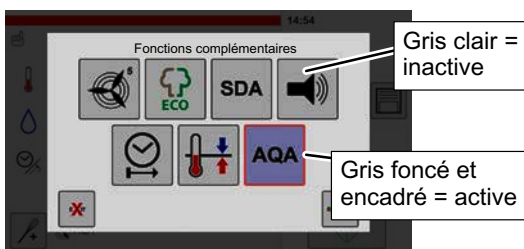


Fig. : Commande Pro



Fonction complémentaire active ou inactive



Affichage des fonctions disponibles



Panneau de commande et d'affichage : Écran tactile (Touch-Screen)

- La commande de l'appareil est utilisée via l'écran tactile (Touch-Screen).
- L'écran tactile ne peut être utilisé qu'avec les doigts. Un bref effleurement suffit.
- N'utilisez pas le panneau de commande au moyen d'un stylo à bille ou de tout autre objet.
- L'ordre et le nom de symboles dans la "zone de saisie et d'affichage" peuvent être définis en fonction de l'utilisateur. Voir page 58, chapitre 10., figures 12 et 13.
- Si aucune saisie n'est effectuée au bout de quelques temps, la luminosité de l'écran est réduite. En appuyant sur une touche, la réduction de la luminosité est annulée.

Maniement facile

- La commande est simple d'utilisation. Appuyez sur un symbole pour passer à la possibilité de réglage suivante. Pour vous exercer, basculez entre les menus. Vous pouvez à tout moment revenir au menu précédent avec la touche Retour (←).
- Appuyez sur la touche Retour (←) et maintenez-la brièvement enfoncée pour afficher le symbole "home" (🏠). L'écran de démarrage s'affiche lorsque vous relâchez la touche.
- La fonction d'aide vous fournit des informations complémentaires sur les menus correspondants. Appuyez sur la touche Aide (?) pour afficher un texte informatif. La touche Exit (EXIT) permet de fermer le texte informatif.

Différences entre gris clair et gris fonc

En fonction des différentes fonctions, les symboles s'affichent sur fond gris clair ou gris foncé et encadrés.

Fonction complémentaire active ou inactive

Appuyez sur la touche pour activer ou désactiver cette fonction complémentaire

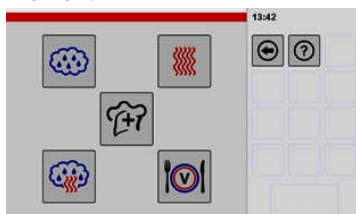
- Gris clair = fonction complémentaire inactive
- Gris foncé = fonction complémentaire active

Affichage des fonctions disponibles

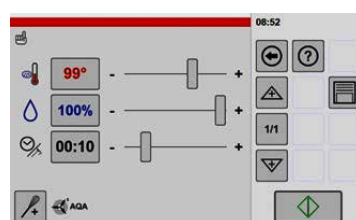
- Gris clair = sélection impossible
- Gris foncé = sélection possible

4.3 Valeurs de réglage modes « Vapeur, Vapeur à air chaud, Air chaud »

Fenêtre « Modes de fonctionnement »



Fenêtre « Paramètres »



Vapeur



Plage de températures 30-130 °C



Apport d'humidité 100 % (non modifiable)



Plage de température à cœur 0-99 °C



La vitesse de ventilation réglable est limitée :
3 - 4 - 5

Vapeur à air chaud



Plage de températures 30-250°C



Apport d'humidité 0-100 %



Plage de température à cœur 0-99 °C



Air chaud



Plage de températures 30-250°C



Apport d'humidité impossible :
ce réglage permet d'influencer le maintien de l'humidité
contenue dans les aliments.



La valve d'arrivée d'air est ouverte ou fermée en
fonction du réglage effectué.



Position de la valve d'arrivée d'air réglable par paliers
de 20 % :

0, 20, 40, 60, 80, 100 %

– 0 % = valve d'arrivée d'air ouverte - la chambre de
cuisson est déshumidifiée

– 100 % = valve d'arrivée d'air fermée - l'humidité
contenue dans les aliments reste dans la chambre
de cuisson



Plage de température à cœur 0-99 °C



Régénération



Plage de températures 30-250°C



Apport d'humidité 0-100 %



Plage de température à cœur 0-99 °C



Programmes spéciaux

Utilisation : cf. page 33 chapitre 6.5

5. Mise en service

☞ Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.

Nettoyage, voir page 75, chapitre 13.

Uniquement pour les appareils avec système de nettoyage automatique, pas pour les types 2011 :

☞ Avant la première mise en service ou après une pause prolongée, versez env. 5 litres d'eau dans l'évacuation de la chambre de cuisson (protection contre les surchauffes / siphon inodore).

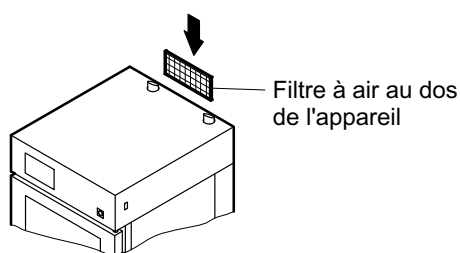
5.1 Mise en service

☞ Vérifiez si la chambre de cuisson est propre et ne contient pas de restes de produit de nettoyage.

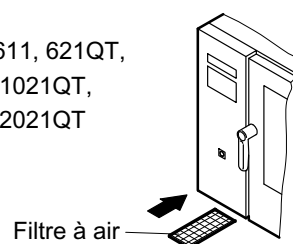
5.1.1 Mise en place du filtre à air

☞ Mettez le filtre à air en place dans les rails de guidage et l'insérez jusqu'à la butée.

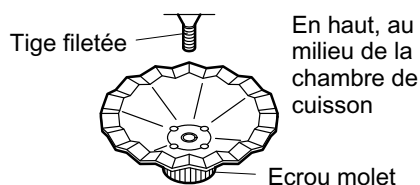
Type 623 T,
611 T,
1011 T



Type 611, 621QT,
1011, 1021QT,
2011, 2021QT



5.1.2 Vissage du distributeur d'eau (option : système de nettoyage automatique)



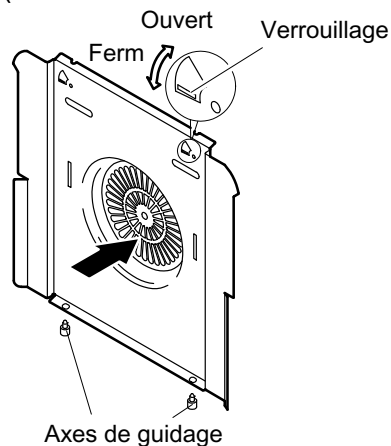
- Uniquement pour les appareils avec système de nettoyage automatique !
- ☞ Mettez le distributeur d'eau en place en haut de la chambre de cuisson et vissez-le à la main avec l'écrou moleté.

5.1.3 Mise en place du déflecteur



- Il est interdit d'utiliser l'appareil sans déflecteur !
- L'appareil doit rester éteint pendant la mise en place !
- Ne montez ou démontez pas le déflecteur tant que le ventilateur tourne !

Déflecteur (à l'arrière dans la chambre de cuisson)



Mise en place du déflecteur de type 623T, 611T, 1011T

☞ Déflecteur

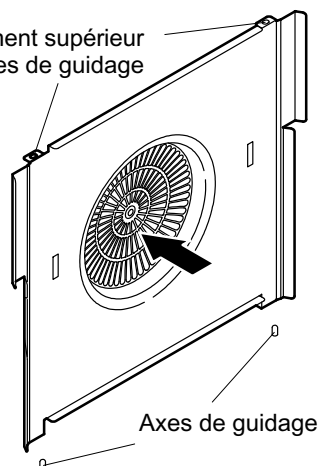
- Mettez le déflecteur en place en bas, dans les deux chevilles de guidage,
- puis en haut dans le support.
- Verrouillez les deux verrous au moyen d'un tournevis, en tournant vers la gauche.

● Ouvrir / Fermer le verrou :

- Ouvrez le verrou en tournant vers la droite.
- Verrouillez en tournant vers la gauche.

Défecteur (à gauche dans la chambre de cuisson)

Logement supérieur pour axes de guidage



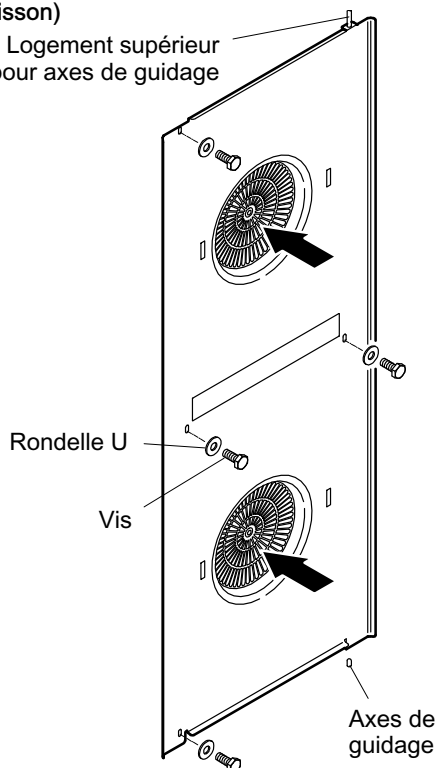
Mise en place du déflecteur de type 611, 621QT, 1011, 1021QT

☞ Mettez le déflecteur en place dans les deux chevilles de guidage :

1. Insérez le déflecteur en haut.
2. Soulevez le déflecteur.
3. Insérez le déflecteur en bas.

Défecteur (à gauche dans la chambre de cuisson)

Logement supérieur pour axes de guidage

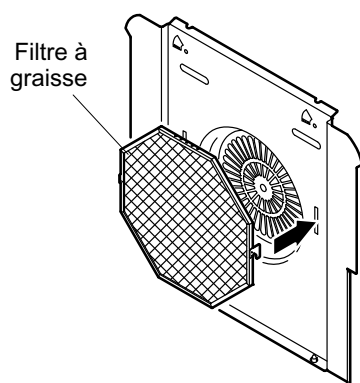


Montage du déflecteur de type 2011, 2021QT

☞ Mettez le déflecteur en place dans les deux chevilles de guidage :

1. Insérez le déflecteur en haut.
2. Soulevez le déflecteur.
3. Insérez le déflecteur en bas.
4. Vissez à l'aide de quatre vis et rondelles U.

5.1.4 Mise en place du filtre à graisse (option)

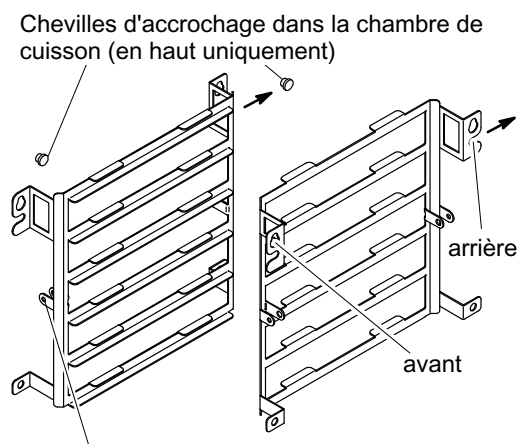


ATTENTION ! Le filtre à graisse peut, en particulier avoir une influence sur l'uniformité des produits de boulangerie a un impact sur la qualité du produit.

- Utiliser le filtre à graisse de préférence pour les aliments gras. Utiliser des aliments.

Remarques concernant « Éviter la formation de fumée », voir page 18 chapitre 5.4

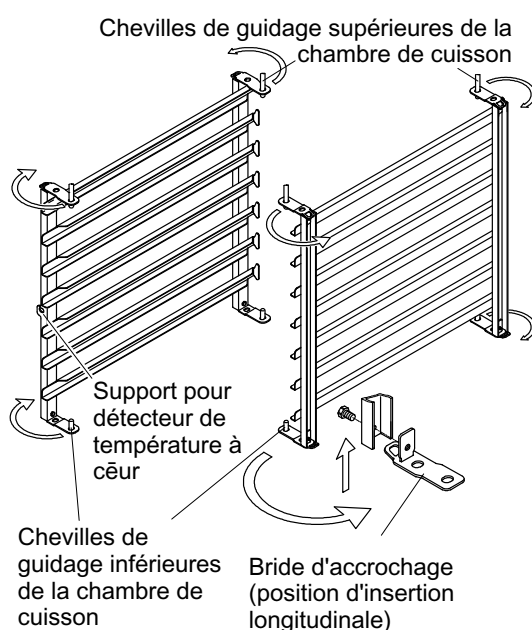
5.1.5 Mise en place des supports d'accrochage



Support pour détecteur de température à cœur

Mise en place des supports d'accrochage de type 623T, 611T, et 1011T

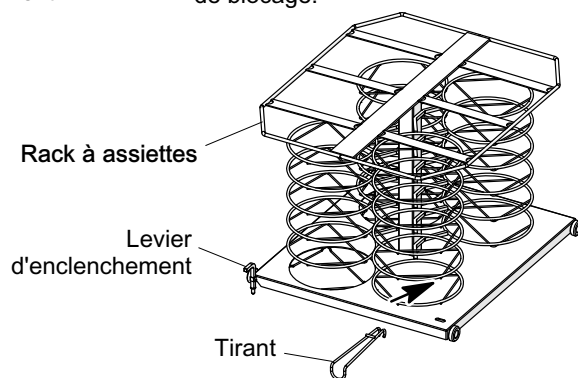
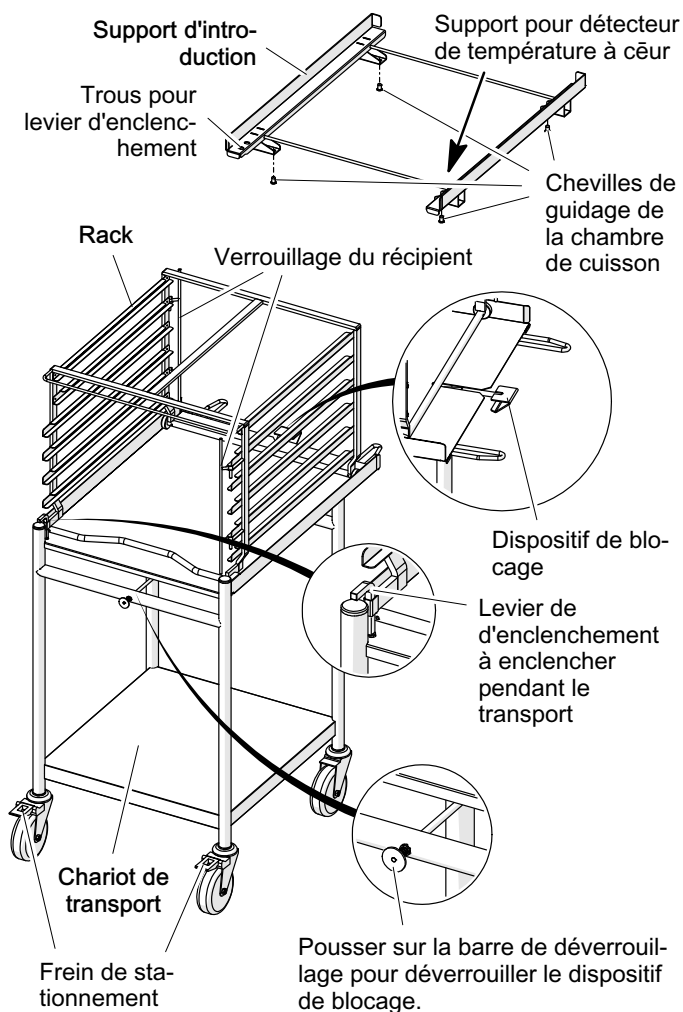
- ☞ Support d'accrochage des chevilles d'accrochage
 - Insérez à l'arrière.
 - Accrochez à l'avant.
- Les supports d'accrochage de gauche et de droite sont identiques.



Mise en place des supports d'accrochage de type 611, 621QT et 1011, 1021QT

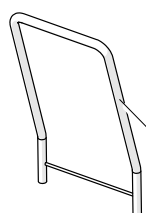
- La transformation de la bride d'accrochage permet d'utiliser les supports d'accrochage pour l'insertion transversale et longitudinale ou pour les normes utilisées en pâtisserie.
- N'inversez pas les supports d'accrochage de gauche et de droite !
- Prudence ! Ne déformez pas les chevilles de guidage supérieures ! Ne pliez pas les supports d'accrochage pendant la mise en place !
- ☞ Support d'accrochage
 - Suspendez le support d'accrochage dans les chevilles de guidage supérieures.
 - Faites glisser vers le haut.
 - Mettez-le en place dans les chevilles d'accrochage inférieures.
 - Laissez descendre le support d'accrochage.

5.2 Mise en place / Retrait des racks / chariots à claies (option)



Chariot à claies, p.ex. pour types 2011 et 2021

Verrouillage du récipient
Ouverture : soulever et basculer vers la gauche.



Poignée pour chariot à claies



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Le chariot à claies / chariot de transport, ainsi que les appareils sur roulettes peuvent basculer lors du transport sur un plan incliné ou sur une traverse ! **Prudence ! Surface chaude !** Portez des gants de protection pour sortir les racks / chariots à claies !

- ☞ Avant le transport des récipients Gastronorm, fermez-les avec un couvercle afin d'éviter que les liquides chauds ne débordent.
- ☞ Fermez le verrouillage après la mise en place des récipients dans le chariot à claies ou le rack.
- ☞ Ne heurtez pas l'appareil ou le joint de porte lors de la mise en place d'un chariot à claies ou d'un rack dans la chambre de cuisson.
- ☞ Lorsque le chariot de transport / chariot à claies ne peut pas être déplacé, activez le frein de stationnement afin d'éviter qu'il ne s'éloigne en roulant.

Utilisation du rack

- ☞ Retirez les supports d'accrochage de la chambre de cuisson.
- ☞ Introduisez le rack dans la chambre de cuisson. Effectuez une fixation précise avec les chevilles de guidage !
- ☞ Fixez le rack sur le chariot de transport avec le levier d'enclenchement pour éviter tout décalage.
- ☞ Si le chariot de transport et le rack ne correspondent pas en hauteur, mettez l'appareil à niveau avec les pieds à visser.
- ☞ Déplacez le chariot de transport vers l'appareil jusqu'à ce que le dispositif de blocage s'enclenche dans la chambre de cuisson et, ainsi, que le chariot de transport soit sécurisé et ne roule plus.
- ☞ Soulevez le levier d'enclenchement et rentrez le rack dans la chambre de cuisson.
- ☞ Fixez le rack avec le levier d'enclenchement sur le support d'introduction.
- ☞ Utilisez le tirant pour retirer le rack à assiettes.

Utilisation du chariot à claies



- ☞ Retirez immédiatement la poignée après la mise en place du chariot à claies (risque de rupture du verre ou endommagement de la porte de la chambre de cuisson) !
- ☞ Après la mise en place et la fermeture de la porte de la chambre de cuisson, actionnez les freins de stationnement sur le chariot à claies afin qu'il ne se déplace plus de manière incontrôlée une fois la porte de la chambre de cuisson.
- ☞ Utilisez toujours la poignée amovible pour retirer le chariot à claies (risque de brûlures sur les surfaces chaudes) !

5.3 Démarrage de l'appareil

☞ Ouvrez le robinet d'eau.

☞ Allumer l'interrupteur principal qui se trouve avant l'appareil.

En fonction du type d'appareil et de l'année de construction, l'appareil est équipé de différents interrupteurs principaux :

|  Bouton tactile avec témoin de contrôle à LED |  Interrupteur avec témoin de contrôle circulaire à LED |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Le témoin de contrôle rouge (LED) de la touche Marche/Arrêt s'allume. ☞ Démarrez l'appareil - Appuyez sur la touche "Marche/Arrêt". ● Le témoin de contrôle rouge (LED) de la touche Marche/Arrêt s'éteint. | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Allumer l'appareil - Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt". ● Le témoin de contrôle circulaire à LED s'allume. |

- L'éclairage de la chambre de cuisson s'allume après env. 3 secondes.
- Un logo de l'appareil s'affiche pendant 1 minute sur l'écran tactile.

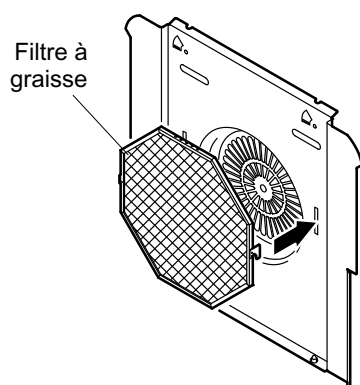


ATTENTION ! L'appareil est commandé par ordinateur !

C'est pourquoi l'appareil ne doit pas être allumé, puis rapidement arrêté ; ceci peut causer d'éventuels dysfonctionnements. La commande informatique a besoin d'un certain temps pour charger toutes les données ou arrêter le système correctement. Après la mise à l'arrêt, veuillez donc attendre env. 30 secondes avant de redémarrer l'appareil.

Sélectionner les produits / Procéder aux réglages, cf. à partir de la page 24 chapitre 6.

5.4 Éviter la formation de fumées avec des aliments gras



ATTENTION ! En cas de mauvais réglages, d'importants développements de fumée peuvent se former et donc déclencher le détecteur de fumées !

Comment vous pouvez réduire ou éviter d'importants développements de fumée :

- ☞ utiliser le filtre à graisse, voir page 15 chapitre 5.1.4
- ☞ Réduire les vitesses du ventilateur.
- ☞ Réduire la température de cuisson.
- ☞ Après un processus de cuisson avec des aliments gras, nettoyer la chambre de cuisson (cf. à partir de la page 75 chapitre 13.).

5.5 Chargement



- Utilisez uniquement des cuves et récipients gastronormes résistants à la chaleur (EN631).
- La graisse s'écoulant pendant le processus de cuisson ne doit pas pénétrer dans l'évacuation de la chambre de cuisson ; c'est pourquoi un récipient gastronorme doit être glissé dans le guide inférieur pour ces aliments. Dans le cas contraire, il existe un risque d'engorgement du système d'évacuation d'eau.
- Respectez les hauteurs d'insertion pour les aliments liquides et se liquéfiant.
- Dans le cas d'aliments liquides ou se liquéfiant,
 - remplir des bacs gastronorme aux 2/3 seulement,
 - insérer uniquement aux niveaux auxquels les personnes utilisatrices peuvent voir les bacs gastronorme.

5.5.1 Charge maximale admissible



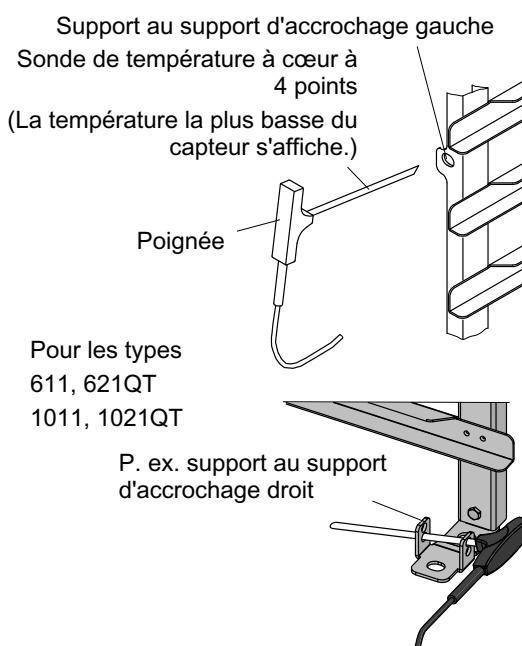
Tout dépassement des quantités de chargement indiquées est susceptible d'endommager l'appareil, le rack ou le chariot à claies. En cas d'endommagements, ne plus utiliser l'appareil / le rack / le chariot à claies !

| Dimension | 623 | 611 | 621 | 1011 | 1021 | 2011 | 2021 |
|--|-------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|
| Type d'appareil | T | T / QT | QT | T / QT | QT | QT | QT |
| Par appareil / rack / chariot à claies | 60 kg | 60 kg | 60 kg | 100 kg | 100 kg | 150 kg | 150 kg |
| Par insertion | 15 kg | 15 kg | 15 kg | 15 kg | 15 kg | 20 kg | 20 kg |

5.5.2 Utilisation de la sonde de température à cœur

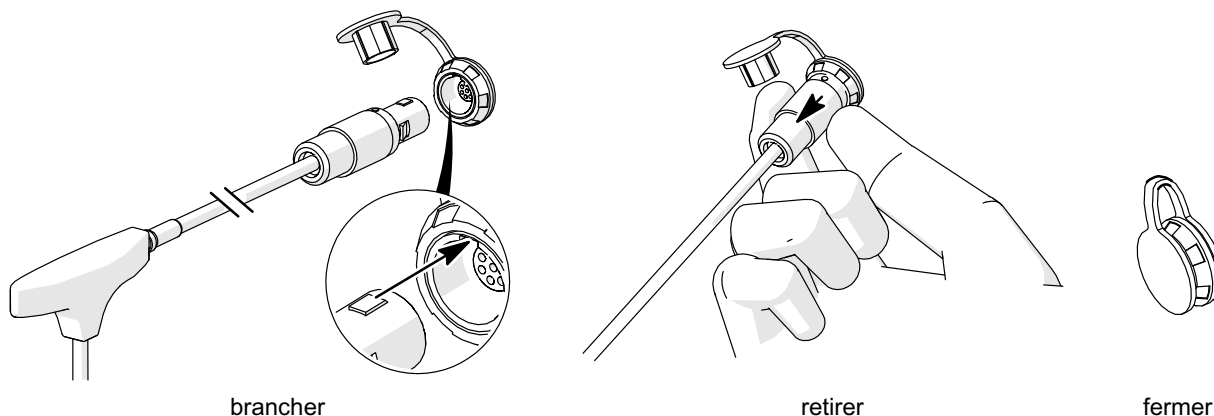


- **ATTENTION ! Risque de brûlure !** La sonde de température à cœur et la poignée peuvent chauffer ! Portez des gants de protection !



- La sonde de température à cœur ne doit pas dépasser de la chambre de cuisson (endommagement de la vitre ou de la sonde de température à cœur lors de la fermeture de la porte de la chambre de cuisson).
- ☞ Enfoncez la sonde de température à cœur au centre de l'aliment à cuire, dans sa partie la plus épaisse.
- Pour les aliments congelés, n'enfoncez la sonde de température à cœur que dans des trous prépercés. Ne forcez pas pour enfoncez la sonde dans un aliment congelé.
- Introduisez la sonde de température à cœur dans le support lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Avant de retirer les aliments de la chambre de cuisson, retirez la sonde de température à cœur des aliments et glissez-la dans le support (risque d'endommagement) !

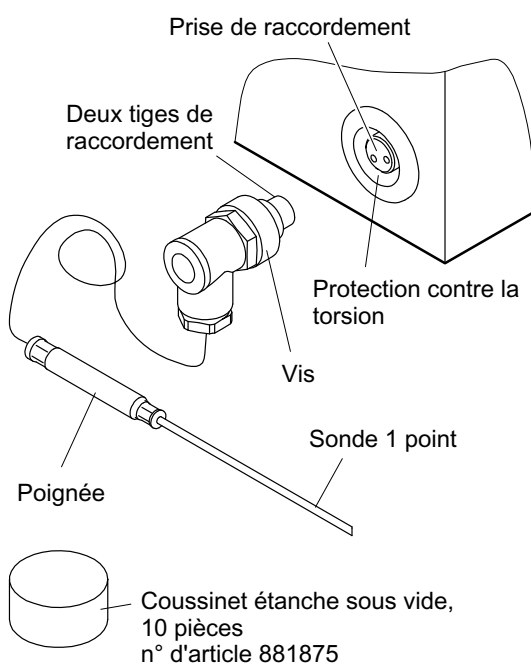
Sonde de température à coeur - à partir de 2022, Type 2011/2021



5.5.3 Utilisation de la sonde sous vide (option)



- **ATTENTION ! Risque de brûlure, risque de blessures !** La sonde sous vide et la poignée peuvent chauffer ! La sonde sous vide a une pointe acérée ! Portez des gants de protection !
- La sonde sous vide ne doit pas dépasser de la chambre de cuisson (endommagement de la vitre lors de la fermeture de la porte de la chambre de cuisson).



Raccordement à l'appareil

- ☞ Dévisser le couvercle de la prise de raccordement.
- Attention ! Ne pas tordre les tiges de raccordement !
- Respecter la protection contre la torsion des prises et prises encastrables !
- ☞ Enficher la prise encastrable.
- ☞ Visser la prise encastrable avec des vis.

Insertion dans l'aliment

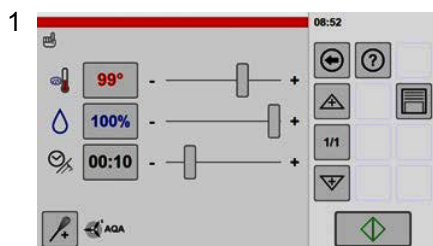
- Attention ! Ne pas tordre la sonde sous vide !
- ☞ Coller un coussinet étanche sous vide sur le film au point le plus épais de l'aliment.
- ☞ Enficher la sonde sous vide dans l'aliment par le biais du coussinet étanche. Placer la pointe de la sonde sous vide au milieu de l'aliment.
- ☞ Après utilisation, retirer la sonde sous vide et la stocker dans un endroit sûr.
- ☞ Visser le couvercle de la prise de raccordement.

Utilisation des programmes spéciaux, cf. page 33, chapitre 6.5

5.6 Démarrage / Fin du processus de cuisson

5.6.1 Démarrage du processus de cuisson

Sélectionner les produits / Procéder aux réglages, cf. à partir de la page 24 chapitre 6.



Démarrage du processus de cuisson



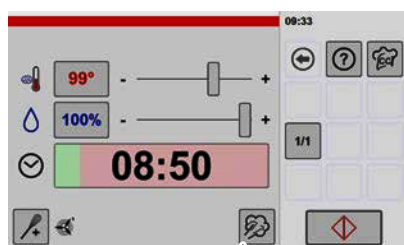
- Le symbole de la touche s'allume en vert.

Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".



- Le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du vert au rouge.

- le processus de cuisson est en cours.
- La durée se décompte. Le temps restant s'affiche.
- La barre de progression indique le temps écoulé.
- Vous pouvez effectuer des réglages pendant le processus de cuisson.
- Fonction température à cœur : Le processus de cuisson ne démarre pas si la sonde de température à cœur n'est pas insérée dans l'aliment ou si la température de consigne n'est pas réglée. Un ordre est affiché dans le champ d'affichage.
- Mode de fonctionnement - Vapeur : Si la température de la chambre de cuisson est trop élevée, aucun rétro-refroidissement de la chambre de cuisson. L'affichage de la température clognote pendant le processus de rétro-refroidissement.



Touche "Vapeur manuelle"

Affichage de la température réelle dans la chambre de cuisson



Appuyez sur la touche "Température".

- La température réelle s'affiche pendant env. 5 secondes.

Informations sur la touche "Démarrage/Arrêt" :



Vert : le processus de cuisson peut être démarré.



Rouge : le processus de cuisson est en cours. Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt" pour interrompre le processus de cuisson.



Bleu : Indique d'un processus de refroidissement ou de préchauffage est achevé. La commande attend une confirmation avant de démarrer le décompte du temps de cuisson.

Le décompte du temps de cuisson ne démarre...

- qu'après le chargement de la chambre de cuisson, lorsque vous ouvrez, puis fermez la porte de la chambre de cuisson

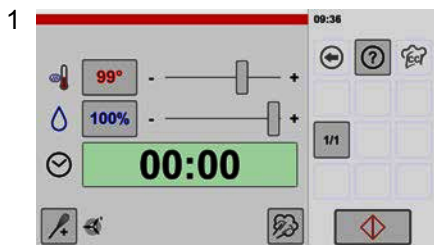
ou

- qu'après avoir appuyé sur la touche "Démarrage / Arrêt".

5.6.2 Fin du processus de cuisson



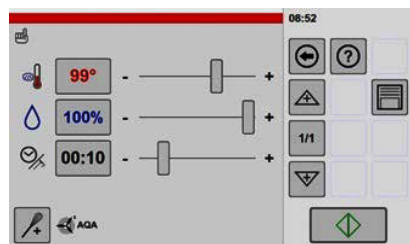
AVERTISSEMENT ! Risques d'échaudure ! Ouvrir la porte de la chambre de cuisson avec précaution. Laissez s'échapper la vapeur et l'air chaud de manière contrôlée, de sorte que personne ne puisse être mis en danger !



Fin du processus de cuisson

- Lorsque le processus de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit.

Réglage du signal sonore et du signal lumineux, cf. à partir de la page 58 chapitre 10. (figure 6).



Après l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson ou un appui sur la touche "Marche / Arrêt".

- Le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du rouge au vert.
- Les paramètres de cuisson réglés au préalable s'affichent à nouveau.

5.6.3 Retrait des récipients



- **ATTENTION !** Lors du fonctionnement, il y a des risques de brûlures par
 - les surfaces chauds,
 - les aliments chauds,
 - les supports d'accrochage chauds,
 - les chariots à claies chauds et
 - les vapeurs chaudes s'échappant à l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson.



- **AVERTISSEMENT ! Risques d'échaudure ! Prudence ! Surfaces et récipients chauds ! Prudence ! Débordements de liquides chauds !** Portez des vêtements et gants de protection adaptés !
- ☞ Couvrez les récipients remplis d'aliments liquides avant de les sortir de manière à éviter toute échaudure causée par les débordements de liquides.
- ☞ La chambre de cuisson doit être nettoyée si plus aucun processus de cuisson n'est prévue après le retrait des aliments. Dans le cas contraire, il existe un risque d'obstruction de l'évacuation par les graisses figées (*Nettoyage, cf. page 75, chapitre 13.*)

5.7 Refroidissement de la chambre de cuisson avec la porte ouverte

Cette fonction permet d'ouvrir et de fermer la porte de la chambre de cuisson pendant le refroidissement.



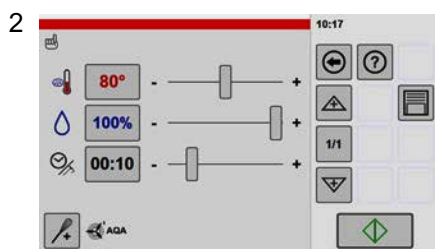
AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure ! Ouvrir la porte de la chambre de cuisson avec précaution. Laissez s'échapper la vapeur et l'air chaud de manière contrôlée, de sorte que personne ne puisse être mis en danger !

AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Il est interdit d'utiliser l'appareil sans déflecteur !



Exemple

La température de la chambre de cuisson est de 200 °C et doit être abaissée à 80 °C.



Sélection d'une fonction complémentaire

Exemple : la fenêtre « Vapeur » est sélectionnée.



➤ Appuyez sur la touche « Fonctions complémentaires ».

- La fenêtre « Fonctions complémentaires » s'affiche.



Réglage de la fonction complémentaire « Refroidissement » (Temp-Actif)



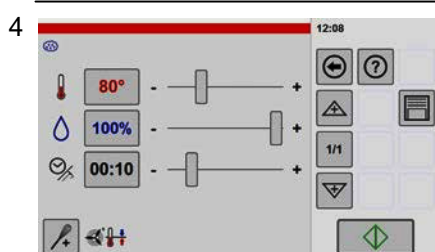
➤ Appuyez sur la touche « Temp-Actif ».

- La touche est colorée.



➤ Confirmez la fonction complémentaire réglée en appuyant sur la touche « Enter ».

- La fenêtre « Paramètres » s'affiche.

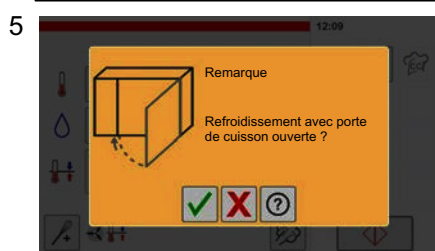


Démarrage du « Refroidissement »



➤ Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».

- La fenêtre « Remarque » s'affiche.

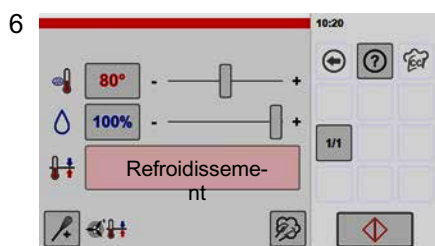


Confirmez « Refroidissement » / ouvrez la porte de la chambre de cuisson



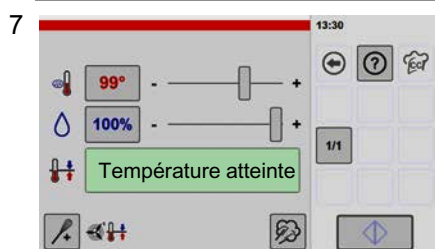
➤ Appuyez sur la touche « Confirmer » dans les 5 secondes ou ouvrez la porte de la chambre de cuisson.

- La fonction « Refroidissement avec la porte de la chambre de cuisson ouverte » est à présent active.
- La fenêtre « Refroidissement » s'affiche.
- Si la remarque n'a pas été confirmée dans les 5 secondes, la fonction « Refroidissement avec la porte de la chambre de cuisson ouverte » n'est pas activée. Annulation/répétition de la procédure : appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».



Processus de refroidissement

- L'affichage de la température clignote pendant le processus de refroidissement.
- Pendant le processus de refroidissement, le ventilateur tourne, le générateur de vapeur est à l'arrêt.
- La température peut être modifiée pendant le processus de refroidissement.



Fin du processus de refroidissement

- Une fois la température atteinte, le message « Température atteinte » s'affiche et la touche « Démarrage/Arrêt » s'allume en bleu.



Le décompte du temps de cuisson ne démarre :

- qu'après le chargement de la chambre de cuisson, lorsque vous ouvrez, puis fermez la porte de la chambre de cuisson

ou

- qu'après avoir appuyé sur la touche « Démarrage / Arrêt ».

6. Utilisation des modes de fonctionnement, programmes de cuisson

Toutes les options sont décrites dans ce chapitre 6.. Les figures et les fonctions peuvent différer des illustrations présentées ici en fonction de l'équipement de l'appareil.

6.1 Réglage du processus de cuisson - Réglages manuels



Cette fonction vous permet d'utiliser les quatre modes de fonctionnement "Vapeur", "Air chaud", "Air chaud - Vapeur" et "Vitalisation".

Ce chapitre (6.1) vous fournit également des informations sur les fonctions de base et les réglages possibles pour celles-ci.



Démarrage - Réglages manuels



- Appuyez sur la touche "Manuel".
- La fenêtre "Modes de fonctionnement" s'affiche. (Exemple figure : équipement Pro avec option Cuisson).



Sélection du mode de fonctionnement



- Appuyez, p.ex., sur la touche "Vapeur".
- La fenêtre "Réglages" s'affiche.

Informations relatives aux modes de fonctionnement :



Vapeur



Air chaud



Air chaud - Vapeur

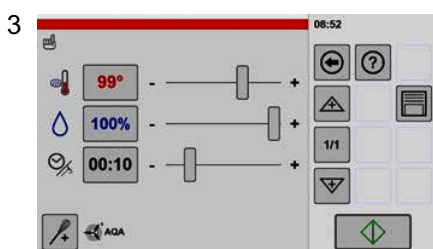


Régénération



Programmes spéciaux

Utilisation : cf. page 33, chapitre 6.5



Réglages / Démarrage du processus de cuisson



- Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".
- Le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du vert au rouge.

Fenêtre "Processus de cuisson", voir page 21 chapitre 5.6.1

Modifiez les valeurs au moyen de la coulisse de réglage ou du clavier numérique :



- Au moyen de la coulisse de réglage : Effleurez la coulisse de réglage et déplacez-la vers la gauche ou la droite.
- La valeur de gauche, à côté de la coulisse, change.

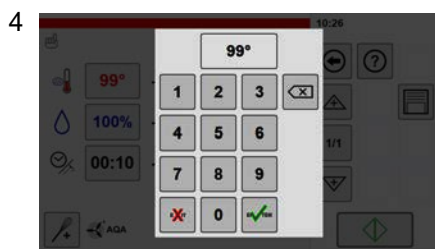


- Clavier numérique : Appuyez sur la valeur à modifier.
- Le clavier numérique s'affiche (cf. figure 4).

Si nécessaire, réglez les fonctions complémentaires :



- appuyez sur la touche "Fonctions complémentaires".
- La fenêtre "Fonctions complémentaires" s'affiche (cf. figure 7).



Modification des valeurs au moyen du clavier numérique

☞ Saisissez la valeur souhaitée.



☞ Confirmez la valeur saisie au moyen de la touche "Enter".

- Le clavier numérique se ferme. La valeur est enregistrée.

Informations relatives aux fonctions des touches :



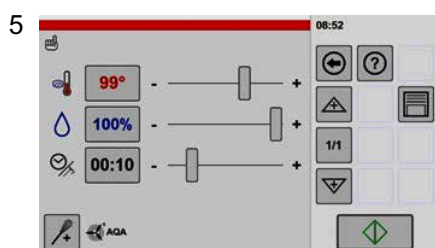
Efface de la droite vers la gauche.



Ferme le clavier numérique sans enregistrer.



Confirme la saisie et ferme le clavier numérique.



Bascule entre l'heure et la température à cœur.

Utilisation de la sonde de température à cœur, voir page 19, chapitre 5.5.2

Vous disposez de deux solutions pour sélectionner la fonction "Température à cœur".

1. possibilité – Basculer au moyen de la touche "Température à cœur" à côté de l'affichage du temps :



☞ Appuyez sur la touche "Durée / Température à cœur".

- Le symbole bascule vers "Température à cœur".
- L'affichage passe de la durée à la température.

2ème possibilité – Affichage du clavier numérique :



☞ Appuyez sur la touche "Température à cœur".

- La touche apparaît sur fond gris foncé et est encadrée.
- L'affichage passe de la durée à la température.



Informations relatives aux fonctions des touches :



Symbole à côté de l'affichage : durée activée.



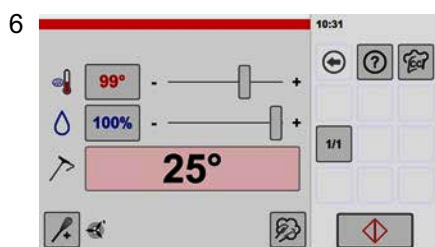
Symbole à côté de l'affichage : température à cœur activée.



Dans le clavier numérique : température à cœur (activée = fond gris foncé et encadrée)



Dans le clavier numérique : Temps



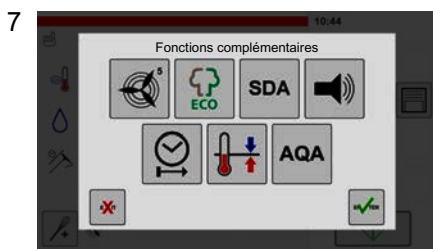
Affichage, modification de la température à cœur théorique pendant le processus de cuisson

- La température actuelle de la sonde de température à cœur s'affiche pendant le processus de cuisson.



☞ Appuyez sur la touche « Durée / Température à cœur » pour afficher ou modifier la température à cœur théorique.

- Le clavier numérique avec la température à cœur théorique s'affiche.

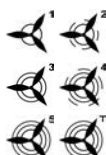


Sélection des fonctions complémentaires

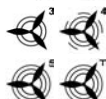
- ☞ Appuyez sur les fonctions complémentaires souhaitées.
 - La touche apparaît sur fond gris foncé et est encadrée.
- ☞ Confirmez les fonctions complémentaires réglées au moyen de la touche "Enter".
 - La fenêtre de réglage s'affiche à nouveau.
 - Les fonctions complémentaires réglées s'affichent dans la fenêtre.



Informations relatives aux fonctions complémentaires :



Réglage de la vitesse du ventilateur sur cinq niveaux et cadencée (T).



Sélection de la vitesse souhaitée pour le ventilateur ; appuyez à plusieurs reprises pour afficher la vitesse souhaitée.



Mode ECO : puissance de chauffe réduite.

SDA

Aspiration de la vapeur à la fin du processus de cuisson - sécurité (non disponible en cas d'utilisation de la fonction Température à cœur !).



Un signal et une fenêtre d'information sont émis après écoulement d'une étape de cuisson, par ex. pour l'arrosage, l'assaisonnement ou pour retourner les aliments. Cela a des répercussions sur le signal sonore, le signal lumineux activé et les signaux externes.



Présélection "Heure de démarrage - Fin de la cuisson" : présélectionner le début ou la fin de la cuisson.

Procédez aux réglages comme illustré dans la figure suivante. 8



Temp. active : Préchauffage / Refroidissement avant le processus de cuisson

- Après le processus de préchauffage ou de refroidissement, la commande attend une confirmation de saisie. Affichage au moyen d'un symbole bleu sur la touche "Démarrage / Arrêt".



Utilisation « Refroidissement de la chambre de cuisson avec la porte ouverte » : voir page 22 chapitre 5.7!

Le décompte du temps de cuisson ne démarre...

- qu'après le chargement de la chambre de cuisson, lorsque vous ouvrez, puis fermez la porte de la chambre de cuisson
ou
- qu'après avoir appuyé sur la touche "Démarrage / Arrêt".

AQA

ajustement de quantité automatique (détection des quantités et ajustement du temps de cuisson).

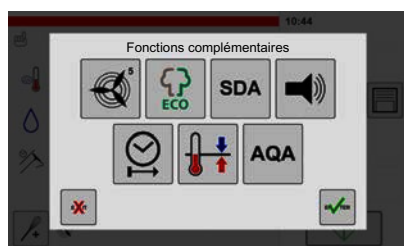


Ferme la fenêtre des fonctions complémentaires sans confirmation des modifications (annuler).



Confirme les réglages et ferme la fenêtre.

8



Sélection de la fonction complémentaire "Heure de démarrage - Fin de la cuisson"

L'heure de démarrage ou la fin de la cuisson peuvent être indiquées. Il est impossible de régler la fin de la cuisson lorsque vous utilisez la température à cœur.



➤ Appuyez sur la touche "Heure de démarrage - Fin de cuisson".

- La touche apparaît sur fond gris foncé et est encadrée.



➤ Confirmez les fonctions complémentaires réglées au moyen de la touche "Enter".

- La fenêtre de réglage s'affiche à nouveau.
- Le symbole "Heure de démarrage - Fin de cuisson" s'affiche dans la fenêtre.



➤ Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".

- La fenêtre "Heure de démarrage - Fin de cuisson" s'affiche.



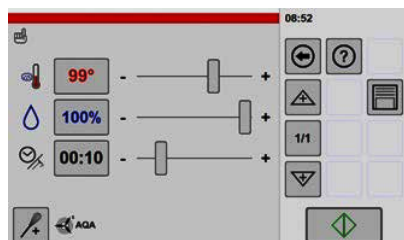
➤ Réglez l'heure de démarrage au moyen de la coulisse de réglage ou du clavier numérique.

- En fonction de la durée réglée pour la cuisson, l'heure de démarrage ou la fin de la cuisson sont automatiquement recalculées et affichées (sauf lorsque l'AQA est active).



➤ Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".

- La durée réglée se décompte.
- Le temps restant avant le démarrage du processus de cuisson s'affiche.



9



Retour à l'écran de démarrage



➤ Appuyez pendant 2 secondes sur la touche "Retour".

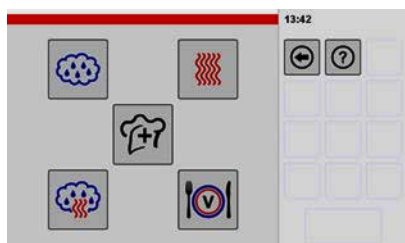



- Le symbole de la touche change.
- L'écran de démarrage apparaît lorsque vous relâchez la touche.
- Les valeurs standard de tous les réglages effectués manuellement sont restaurées.
- Les étapes de cuisson réglées manuellement sont supprimées.

6.2 Ajouter des étapes de cuisson / combinaisons






Il est possible de combiner jusqu'à 20 étapes de cuisson. Option livre de recettes : les étapes de cuisson peuvent être enregistrées dans le livre de recettes (cf. page 44, chapitre 7.1).

1 Sélection du mode de fonctionnement (1ère étape de cuisson)

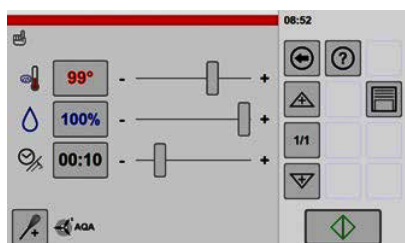


-  Appuyez, p.ex., sur la touche "Vapeur".
 - La fenêtre "Réglages" s'affiche.


Informations relatives aux modes de fonctionnement :

-  Vapeur
-  Air chaud
-  Air chaud - Vapeur
-  Régénération
-  Programmes spéciaux
Utilisation : cf. page 33, chapitre 6.5

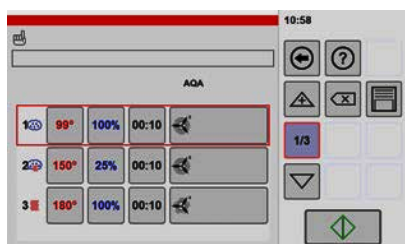
2 Procédez aux réglages et ajouter une 2ème étape de cuisson.





- Procéder aux réglages, par ex. de la température, de l'humidité, de la durée, de la température à cœur ou des fonctions complémentaires.

-  Appuyez sur la touche "Nouvelle étape de cuisson".
 - Une nouvelle fenêtre de réglage s'affiche.
 - L'affichage "1/1" devient "2/2".
 - Si d'autres étapes de cuisson sont requises, répétez ces étapes jusqu'à avoir créé toutes les étapes de cuisson souhaitées.


Informations relatives aux fonctions des touches :




-  se déplacer vers le haut ou le bas dans les différentes étapes de cuisson (uniquement lorsque plusieurs étapes de cuisson sont enregistrées).


 Insérer une nouvelle étape de cuisson avant l'étape de cuisson sélectionnée.

- Appuyez sur la touche "Flèche" et maintenez-la brièvement enfoncée.
 - Le symbole change et il est remplacé par le symbole "Nouvelle étape de cuisson".
 - Après avoir relâché la touche, la fenêtre Modes de fonctionnement s'affiche.

 Insérer une nouvelle étape de cuisson après l'étape de cuisson sélectionnée :

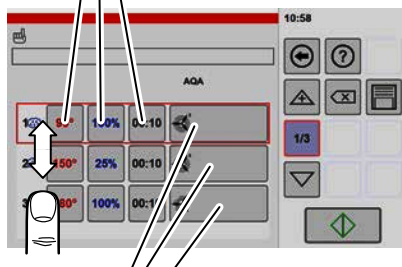
- Appuyez sur la touche "Flèche" et maintenez-la brièvement enfoncée.
 - Le symbole change et il est remplacé par le symbole "Nouvelle étape de cuisson".
 - Après avoir relâché la touche, la fenêtre Modes de fonctionnement s'affiche.

 Insérer une nouvelle étape de cuisson avant ou après l'étape de cuisson marquée.

 Passe à l'aperçu des étapes de cuisson.

Description : cf. figure suivante. 3

3 Appuyer sur une valeur



Fonctions complémentaires :
Vitesses du ventilateur, Mode ECO, Aspiration de la vapeur de sécurité, Présélection Heure de démarrage - Fin de la cuisson, Temp-Actif, Adaptation automatique des quantités

Affichage / Modification des étapes de cuisson dans la fenêtre d'aperçu



- Appuyez sur la touche "Aperçu des étapes de cuisson".
- La fenêtre "Aperçu des étapes de cuisson" s'affiche.



Lorsque le nombre d'étapes de cuisson créées dépasse le nombre d'étapes qu'il est possible d'afficher dans le champ :

- Effleurez le champ d'affichage du bout du doigt et déplacez les étapes de cuisson affichées vers le haut ou le bas.



- Chaque valeur affichée peut être modifiée en appuyant sur la valeur affichée.



- Après modification, le réglage peut être démarré pour le processus de cuisson en cours.



- Les étapes de cuisson peuvent être supprimées individuellement (cf. figure suivante 5).
- Toutes les étapes de cuisson sont supprimées lors du retour à l'écran de démarrage.

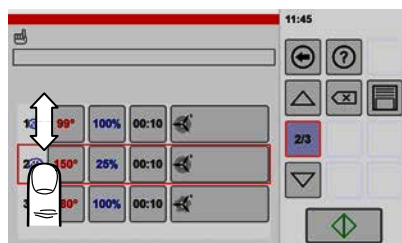
Type d'appareil Easy sans l'option Livre de recettes :

- Les réglages des étapes de cuisson sont uniquement enregistrés pour le processus de cuisson en cours. Les réglages ne sont plus disponibles après l'arrêt et le redémarrage de l'appareil.

Option livre de recettes :

- Si les réglages ne sont pas enregistrés dans le livre de recettes, ceux-ci sont perdus après l'arrêt et le redémarrage de l'appareil (Enregistrement dans le livre de recettes, cf. page 44, chapitre 7.1).

4



Démarrage des étapes de cuisson - démarrage de l'étape de cuisson désirée

Les étapes de cuisson sont exécutées par défaut les unes après les autres. Mais il est également possible de commencer par n'importe laquelle.



- Appuyez sur la touche « Aperçu des étapes de cuisson ».
- La fenêtre « Aperçu des étapes de cuisson » s'affiche.



Lorsque le nombre d'étapes de cuisson créées dépassent le nombre pouvant être affichés à l'écran :

- Effleurez le champ d'affichage du bout du doigt et déplacez les étapes de cuisson affichées vers le haut ou le bas.



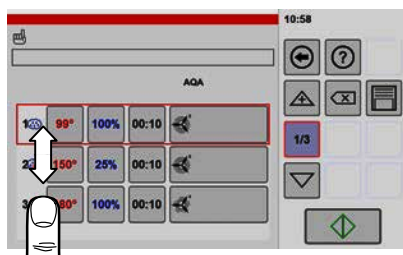
- Appuyez sur le numéro de l'étape de cuisson souhaitée.
- L'étape de cuisson est encadrée.

- Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».

- Le symbole de la touche « Démarrage/Arrêt » passe du vert au rouge.
- Le processus de cuisson démarre à l'étape de cuisson sélectionnée.

5

Suppression de différentes étapes de cuisson dans la fenêtre d'aperçu



1/3

- Appuyez sur la touche "Aperçu des étapes de cuisson".
- La fenêtre "Aperçu des étapes de cuisson" s'affiche.



- Lorsque le nombre d'étapes de cuisson créées dépassent le nombre pouvant être affichés à l'écran :
- Effleurez le champ d'affichage du bout du doigt et déplacez les étapes de cuisson affichées vers le haut ou le bas.

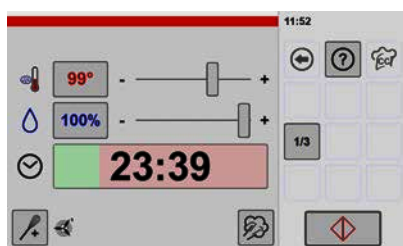
1

- Appuyez sur le numéro de l'étape de cuisson à supprimer.
- L'étape de cuisson est encadrée.



- Appuyez sur la touche "Supprimer".
- L'étape de cuisson est supprimée.

6



Affichage des étapes de cuisson démarrées

- Après le démarrage du processus de cuisson, le total des temps de cuisson réglés pour toutes les étapes de cuisson s'affiche.
- Le temps restant s'affiche.
- La barre de progression indique la durée écoulée.
- Pendant le processus de cuisson, il est possible de procéder à certains réglages (cf. figure 3 de ce chapitre).
- Une fois le processus de cuisson terminé, il est possible de redémarrer cette combinaison.

Remarques relatives aux fonctions complémentaires après le démarrage du processus de cuisson

- Si la fonction complémentaire "Préchauffage" est active, la chambre de cuisson est préchauffée. Une fois le processus de préchauffage achevé, le processus de cuisson doit être démarré en appuyant sur la touche "Démarrage / Arrêt" ou en ouvrant et refermant la porte de la chambre de cuisson (processus de chargement).
- AQA : Lorsque la fonction complémentaire AQA est active, la quantité / le temps de cuisson sont automatiquement adaptés en fonction de la quantité de produit à cuire. Une fois la quantité / le temps de cuisson adapté(e), le temps de cuisson indiqué commence à s'écouler.


6.3 Application "Vitalisation"

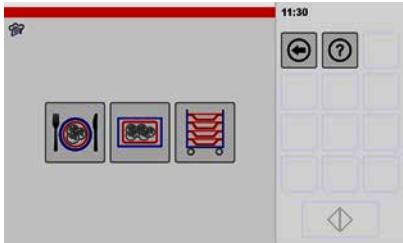


Si cette fonction est activée, la touche "Vitalisation" s'affiche.




Ajouter la touche "Vitalisation" dans l'écran d'accueil, cf. à partir de la page 58, chapitre 10. (figure 13).

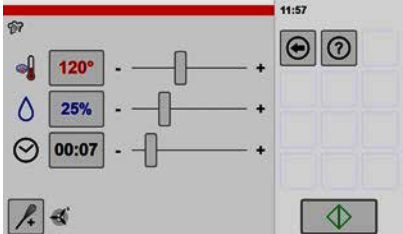
Ces fonctions permettent de préparer spécifiquement des aliments prêts à servir pour le service à la carte ou au buffet.

- 1  **Début de la vitalisation**
 - Appuyez sur la touche "Vitalisation".
 - La fenêtre "Vitalisation" s'affiche.

- 2  **Sélection**
 - Appuyez, p.ex., sur la touche "Assiette".
 - La fenêtre "Réglages" s'affiche.

Informations relatives aux fonctions des touches :

 -  Vitalisation "Assiette"
 -  Vitalisation d'aliments dans un récipient, par ex. un bac gastronomique
 -  Vitalisation "Buffet"

- 3  **Démarrage du processus de cuisson**
 - Si nécessaire, procédez aux réglages requis.
 - Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".

6.4 Utilisation du processus de cuisson



Si cette fonction est activée, la touche "Processus de cuisson" s'affiche.

Ajouter la touche "Processus de cuisson" dans l'écran d'accueil, cf. à partir de la page 58, chapitre 10. (figure 13).

La fonction "Processus de cuisson" comprend neuf processus de cuisson prédéfinis.



Démarrage du processus de cuisson

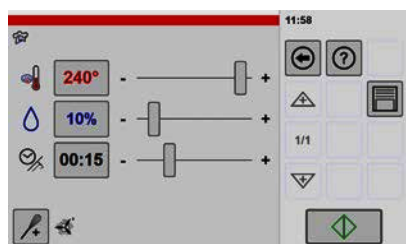


- Appuyez sur la touche "Processus de cuisson".
- La fenêtre "Processus de cuisson" s'affiche.



Sélection d'un processus de cuisson

- Appuyez sur le processus de cuisson souhaité.
- La fenêtre "Processus de cuisson" s'affiche avec les valeurs standard.



- Modifiez les valeurs au moyen de la coulisse de réglage ou du clavier numérique.



Utilisation du clavier numérique : cf. page 25, figure 4.



Démarrage du processus de cuisson : cf. page 21, figure 1.




Informations relatives au processus de cuisson : (valeurs indicatives)

| Description | Température | Durée / Température à cœur | Humidit |
|--------------------------|-------------|----------------------------|---------|
| Gratin | 250°C | 00:15 | 0% |
| Griller | 230°C | 00:20 | 0% |
| Etuver | 140°C | Température à cœur : 75°C | 80 % |
| Sauter | 200°C | 00:30 | 20 % |
| Vitalisation "Assiette" | 120°C | 00:10 | 30 % |
| Décongeler | 30°C | 00:20 | 60 % |
| Vapeur : 99°C | 99°C | 00:15 | 100 % |
| Cuire à la vapeur : 95°C | 90°C | 00:15 | 100 % |
| Poche : 85°C | 80°C | 00:10 | 100 % |

6.5 Utilisation des programmes spéciaux



La touche "Programmes spéciaux" s'affiche lorsque cette option est disponible et active dans l'appareil.
Ajouter la touche "Programmes spéciaux" dans l'écran d'accueil, cf. à partir de la page 58, chapitre 10. (figure 13).

- 1  **Démarrage - Réglages manuels**
 - ☞ Appuyez sur la touche "Manuel".
 - La fenêtre "Modes de fonctionnement" s'affiche.
- 2  **Sélection des programmes spéciaux**
 - ☞ Appuyez sur la touche "Programmes spéciaux".
 - La fenêtre "Programmes spéciaux" s'affiche.
 - Il est également possible de combiner des programmes spéciaux et des processus de cuisson, par ex. Cook and Hold, Cuisson basse température et Cuisson vapeur.
- 3  **Sélection d'un programme**
 - ☞ Appuyez, p.ex., sur la touche "Cuisson Delta-T".
 - La fenêtre "Réglages" s'affiche.

Informations relatives aux programmes spéciaux :



Cuisson Delta-T

- Ce mode de cuisson est adapté pour toutes les grosses pièces de rôti et de viande.
- Différence de température constante entre la température de la chambre de cuisson et la température à cœur durant le processus de cuisson.



Cook and Hold

- Programme en deux parties avec une phase de cuisson et une phase de maintien au chaud.



Cuisson nocturne BT

- Appuyez sur la touche « Cuisson nocturne BT ». Un pré-réglage avec plusieurs étapes de cuisson s'affiche. Vous trouverez dans la fonction d'aide des suggestions concernant les produits avec des valeurs de réglage.
- Une hygiène stricte est nécessaire ! Les bactéries, par exemple, peuvent très rapidement se multiplier lorsque des aliments non refroidis ou non chauffés se trouvent dans la chambre de cuisson !



Temps d'insertion

(Voir page 34, chapitre 6.6) !



Softcooking

- Programme avec une phase de maturation inférieure à 100°C.



Sous Vide

- Cuisson respectueuse des aliments dans un sachet sous vide.
- Une hygiène stricte est nécessaire !

Utilisation de la sonde sous vide, voir page 20, chapitre 5.5.3

6.6 Travailler avec des temps d'insertion



Cette fonction est disponible dans les programmes spéciaux.

Pour le mode de fonctionnement utilisé, un temps de cuisson peut être affecté à chaque niveau d'insertion.

Ajouter la touche "Programmes spéciaux" dans l'écran d'accueil, cf. à partir de la page 58, chapitre 10. (figure 13).



Démarrage - Réglages manuels



- Appuyez sur la touche "Manuel".
- La fenêtre "Modes de fonctionnement" s'affiche.



Démarrage des programmes spéciaux



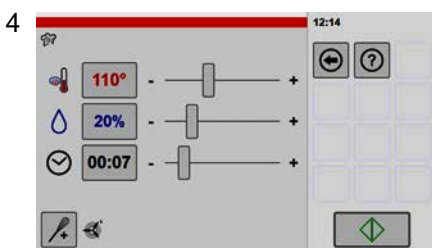
- Appuyez sur la touche "Programmes spéciaux".
- La fenêtre "Programmes spéciaux" s'affiche.



Démarrage des temps d'insertion



- Appuyez sur la touche "Temps d'insertion".
- La fenêtre "Réglages" s'affiche.



Exécuter les réglages pour le processus de cuisson



- Procédez aux réglages.
- Le temps d'insertion / temps de cuisson réglé est automatiquement utilisé comme pré-réglage pour tous les niveaux d'insertion.
- Après la sélection d'un niveau d'insertion, ce temps d'insertion peut être modifié et ainsi être ajusté.



- Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".
- La fenêtre "Niveaux d'insertion" s'affiche.

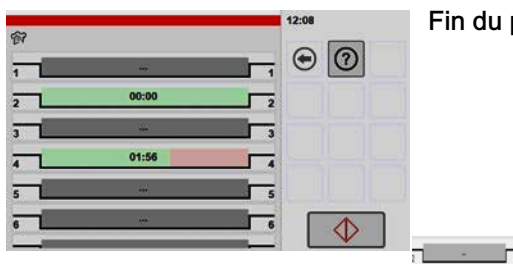


Alimentation de la chambre de cuisson et démarrage du processus de cuisson

- Mettez l'aliment dans la chambre de cuisson.
- Fermez la porte de la chambre de cuisson.
- Appuyez sur le symbole "Niveaux d'insertion".
- Le temps de cuisson réglé au préalable s'affiche.
- La barre de progression indique le temps écoulé.
- La durée se décompte. Le temps restant s'affiche.

Modification du temps d'insertion, cf. figure ci-après 7 !

6



Fin du processus de cuisson

- Lorsqu'un temps d'insertion est écoulé, un signal sonore retentit.
 - Le symbole du "Niveau d'insertion" correspondant clignote.
- ☞ Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.
- Le temps d'insertion / temps de cuisson écoulé s'éteint.
 - Tandis que la porte de la chambre de cuisson est ouverte, aucun compte à rebours des temps d'insertion n'est effectué.
- ☞ Retirez les aliments du niveau d'insertion correspondant.
- ☞ Fermez la porte de la chambre de cuisson.
- Les temps d'insertion encore existants se poursuivent.

7



Modification du temps d'insertion, interruption du niveau d'insertion

Les temps d'insertion peuvent être modifiés à tout moment.

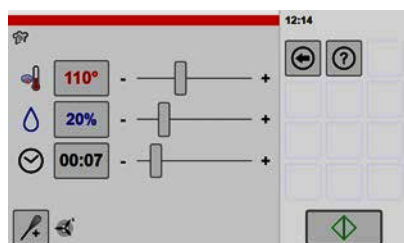
- ☞ Appuyez sur le symbole "Niveau d'insertion" activé.
- Le clavier numérique s'affiche.
- ☞ Saisissez la valeur souhaitée.
- ☞ Confirmez la valeur saisie au moyen de la touche "Enter".
- Le clavier numérique se ferme.
- ☞ Pour interrompre le temps d'insertion, régler sur 00:00.
- ☞ Appuyez sur la touche "Supprimer".
- Le niveau d'insertion est supprimé.

8



Désactivation / Suppression de tous les niveaux / temps d'insertion

- ☞ Appuyez sur la touche « Démarrage / Arrêt ».
- La fenêtre « Avertissement » s'affiche.
- ☞ Appuyez sur la touche « Confirmer ».
- Tous les niveaux et temps d'insertion sont supprimés.
 - La fenêtre « Paramètres » s'affiche.




6.7 Utilisation de la fonction de cuisson combinée



Cette fonction fait partie intégrante du livre de recettes.

Différents produits peuvent être cuits simultanément avec des durées différentes.


Pour la cuisson combinée, des programmes du livre de recettes sont disponibles, lesquels correspondent au climat sélectionné pour la chambre de cuisson.

1  12:54 **Affichage du livre de recettes**

- L'utilisation de la cuisson combinée est possible en mode manuel et livre de recettes.

☞ Appuyez par ex. sur la touche "Livre de recettes".

- La fenêtre "Livre de recettes" s'affiche.


2  11:50 **Choix du produit**

- ☞ Appuyez sur le produit souhaité.
- Le produit est encadré.


☞ Alimenter la chambre de cuisson - Utiliser par ex. le niveau d'insertion "1".

☞ Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".

- Le processus de cuisson démarre.
- La fenêtre "Processus de cuisson" s'affiche.

3  08:10 **Fenêtre "Processus de cuisson"**

- ☞ Appuyez sur la touche "Cuisson combinée".
- La fenêtre "Cuisson combinée" s'affiche.

4  08:15 **Exécuter les réglages pour le processus de cuisson**

- Si aucune saisie n'est effectuée dans un délai de 5 secondes env.,
 - la fonction niveau d'insertion est désactivée,
 - la fenêtre "Processus de cuisson" s'affiche de nouveau.


☞ Appuyez sur le symbole "Niveau d'insertion 1".

- Le produit sélectionné au préalable est affecté au niveau d'insertion "1".

☞ Alimenter la chambre de cuisson - Utiliser par ex. le niveau d'insertion "2".

☞ Appuyez sur le symbole "Niveau d'insertion 2".

- Les produits du livre de recettes qui correspondent au climat de la chambre de cuisson s'affichent.

5  09:29 **Choisir le produit suivant**

- ☞ Choisir le deuxième produit pour le niveau d'insertion "2".
- Le produit est encadré.

☞ Appuyez sur la touche "Enter".

- Tous les niveaux d'insertion réglés s'affichent.



Fenêtre des niveaux d'insertion

- La durée se décompte. Le temps restant s'affiche.
- La barre de progression indique le temps écoulé.
Modification des temps d'insertion, cf. figure ci-après !
- Lorsqu'un temps d'insertion est écoulé, un signal sonore retentit.
- Le symbole du "Niveau d'insertion" correspondant clignote.



Fin du processus de cuisson

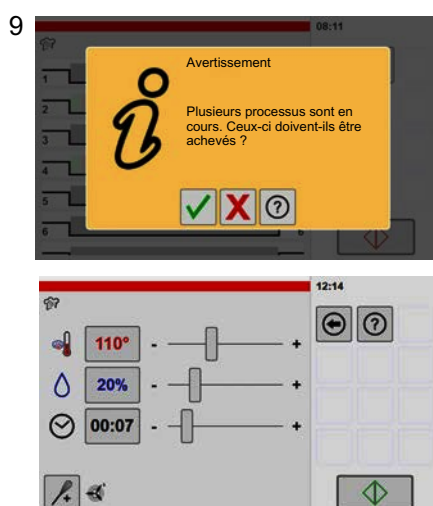
- Lorsqu'un temps d'insertion est écoulé, un signal sonore retentit.
 - Le symbole du "Niveau d'insertion" correspondant clignote.
- ☞ Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.
- Le temps d'insertion / temps de cuisson écoulé s'éteint.
 - Tandis que la porte de la chambre de cuisson est ouverte, aucun compte à rebours des temps d'insertion n'est effectué.
- ☞ Retirez les aliments du niveau d'insertion correspondant.
- ☞ Fermez la porte de la chambre de cuisson.
- Les temps d'insertion encore existants se poursuivent.



Modification du temps d'insertion, interruption du niveau d'insertion

Les temps d'insertion peuvent être modifiés à tout moment.

- ☞ Appuyez sur le symbole "Niveau d'insertion" activé.
- Le clavier numérique s'affiche.
- ☞ Saisissez la valeur souhaitée.
- ☞ Confirmez la valeur saisie au moyen de la touche "Enter".
- Le clavier numérique se ferme.
- ☞ Pour interrompre le temps d'insertion, réglez sur 00:00.
- ☞ Appuyez sur la touche "Supprimer".
- Le niveau d'insertion est supprimé.



Désactivation / Suppression de tous les niveaux / temps d'insertion

- ☞ Appuyez sur la touche « Démarrage / Arrêt ».
- La fenêtre « Avertissement » s'affiche.
- ☞ Appuyez sur la touche « Confirmer ».
- Tous les niveaux et temps d'insertion sont supprimés.
 - La fenêtre « Paramètres » s'affiche.

6.8 Utilisation de la fonction SmartCooking



La touche "SmartCooking" s'affiche lorsque cette option est disponible et active dans l'appareil.

Ajouter la touche "SmartCooking" dans l'écran d'accueil, cf. à partir de la page 58, chapitre 10. (figure 13).

Grâce à la fonction SmartCooking, vous disposez d'une possibilité de sélection rapide de processus de cuisson automatiques, en fonction des produits, de leur taille et de la méthode de cuisson. Veuillez noter que différents réglages peuvent être nécessaires en fonction du produit et d'autres facteurs.

- 1 Démarrage de la fonction SmartCooking**


 -  Appuyez sur la touche "SmartCooking".
 - La fenêtre "SmartCooking" s'affiche.

- 2 Sélection d'un produit**


 -  Appuyez, p.ex., sur la touche "Viande".
 - La fenêtre "Taille du produit" s'affiche pour la viande.

Informations relatives aux produits :
Viande, poisson, volaille, légumes, garniture, dessert

- 3 Sélection de la taille du produit**


 -  Appuyez, p.ex., sur la touche "Morceau entier".
 - Les méthodes de cuisson disponibles s'affichent.

Informations relatives à la taille des produits :
En fonction du produit, les tailles suivantes peuvent, p.ex., être sélectionnées.

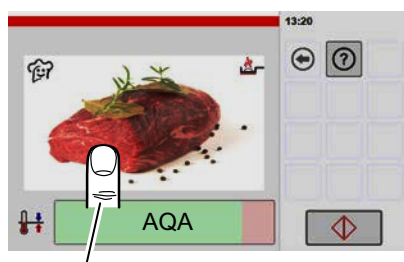
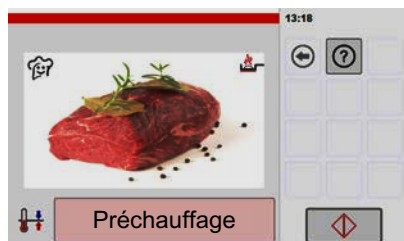
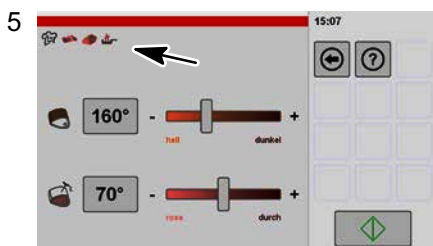
 - Viande (morceau entier, portion, dés)
 - Poisson (entier, filet, morceau)
 - Volaille (entière, morceaux, dés)
 - Légumes (entiers, coupés en deux, taillés)
 - Garniture (pommes-de-terre entières, morceaux de pommes-de-terre, riz/céréales)
 - Dessert (portion, moyen, grand)

- 4 Sélection d'un processus de cuisson**

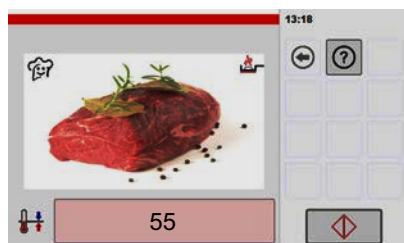

 -  Sélection d'une méthode de cuisson - Appuyez p.ex. sur "Sauter".
 - La fenêtre "Réglages" s'affiche.

Informations relatives au processus de cuisson :
Les méthodes de cuisson suivantes peuvent être sélectionnées en fonction du produit choisi.

 -  Vapeur
 -  Etuver
 -  Sauter



Modification des paramètres pendant un processus de cuisson en cours : Appuyer sur l'écran ; la fenêtre « Paramètres » s'affiche pendant env. 5 secondes.



Démarrage du processus de cuisson :

- Les fonctions sélectionnées s'affichent sous forme de graphique.

☞ Si nécessaire, procéder aux réglages requis.



☞ Appuyer sur la touche "Démarrage/Arrêt".

- Le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du vert au rouge.

- Un processus de préchauffage démarre.

- À la fin du processus de préchauffage, un signal sonore retentit et la touche "Démarrage / Arrêt" apparaît sur fond bleu.

☞ Charger la chambre de cuisson.

- Prudence ! La sonde de température à cœur est chaude !

☞ Piquer la sonde de température à cœur dans l'aliment à cuire.

☞ Fermer la porte de la chambre de cuisson.

- Un rappel "Enfoncer la sonde de température à cœur" apparaît. Ce message disparaît automatiquement après env. 3 secondes.

- La couleur de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du bleu au rouge.

- AQA : La quantité / le temps de cuisson sont automatiquement adaptés. La durée du processus dépend de la quantité d'aliments dans la chambre de cuisson. Une fois la quantité / le temps de cuisson adapté(e), le processus de cuisson démarre automatiquement.

- Le processus de cuisson démarre.

Lorsque la température à cœur est atteinte :

- Un signal sonore retentit.

- La couleur de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du rouge au vert.

- La température à cœur s'affiche.

6.9 Utilisation des programmes de cuisson du manuel de cuisson



La touche "Livres de recettes" s'affiche lorsque cette option est disponible et active dans l'appareil.
Ajouter la touche "Livres de recettes" dans l'écran d'accueil, cf. à partir de la page 58, chapitre 10. (figure 13).

Dans ce livre de recettes, vous pouvez ajouter des produits, les modifier et les supprimer (voir page 44 chapitre 7.).

Les programmes de cuisson s'affichent dans le livre de recettes lorsque l'option "Cuisson" est disponible.



1 Démarrage du manuel de cuisson



- Appuyez sur la touche "Manuel de cuisine".
- La fenêtre "Manuel de cuisine" s'affiche.



2 Déplacement de l'affichage



- Lorsque le nombre de produits créés dépasse le nombre pouvant être affichés à l'écran :
- Effleurez le champ d'affichage du bout du doigt et déplacez les produits affichés vers le haut ou le bas.



3 Recherche par nom de produit



- La fonction de recherche est possible sous forme d'images ou de listes.
- Appuyez sur la touche "Chercher".
- Saisissez le texte de la recherche, p.ex. "ch".
- Les majuscules et minuscules n'ont aucune importance pour la recherche.
- Il n'est pas utile de saisir un mot complet.
- Plus le terme de recherche est précis, plus la liste de résultats sera courte et claire.
- Appuyez sur la touche "Confirmer".
- Toutes les produits contenant les caractères "ch" s'affichent.



Informations relatives aux fonctions des touches :



Annuler



Confirme et démarre la recherche.



Bascule entre les différentes affectations des touches.



Déplace le curseur d'écriture vers la gauche ou la droite.

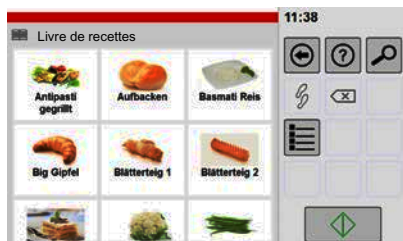


Efface le texte de la droite vers la gauche.



Passage à l'aperçu du manuel de cuisson.

- ☐☐☐☐ Appuyez sur la touche "Changement d'aperçu".
- L'affichage passe à l'aperçu sous forme d'images.



Informations relatives aux fonctions des touches :

- ☐☐☐☐ Passe à l'aperçu sous forme d'images.
- ☐☐☐☐ Passe à l'aperçu sous forme de listes.



Affichage / Modification des étapes de cuisson dans la fenêtre d'aperçu

- ☞ Appuyez sur le produit souhaité.
- Le produit est encadré.
- ☞ Appuyez sur la touche "Aperçu des étapes de cuisson".
- La fenêtre "Aperçu des étapes de cuisson" s'affiche.



Appuyez sur une valeur.

Informations relatives aux fonctions des touches :

- ☞ Affichage de l'aperçu des étapes de cuisson.
- 140° ● Chaque valeur affichée peut être modifiée en appuyant sur la valeur affichée.
- Après modification, le réglage peut être démarré pour le processus de cuisson en cours.
- ☐☐☐☐ ● Si les réglages ne sont pas enregistrés dans le manuel de cuisson, ceux-ci sont perdus après l'arrêt et le redémarrage de l'appareil (*Enregistrement dans le manuel de cuisson, cf. page 44, chapitre 7.1*).



Modification des paramètres pendant un processus de cuisson en cours : Appuyer sur l'écran ; la fenêtre « Paramètres » s'affiche pendant env. 5 secondes.

Fenêtre "Processus de cuisson" – "Processus de cuisson démarré"

- Lorsque le préchauffage est actif, le processus de cuisson doit être démarré après le processus de préchauffage en chargeant la chambre de cuisson ou en appuyant sur la touche "Démarrage / Arrêt".
- Lorsque la fonction AQA est active, la quantité et le temps de cuisson sont automatiquement adaptés.
- Le temps restant s'affiche.
- La barre de progression indique la durée écoulée.
- Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt" pour interrompre le processus de cuisson.

Description de la fin du processus de cuisson, voir à partir de la page 22, à partir du chapitre 5.6.2

6.10 Utilisation de catégories (groupes de menus)



Cette fonction fait partie intégrante du livre de recettes.

Créer ou supprimer des catégories, cf. page 50 chapitre 7.4 !



Démarrage des catégories

- Appuyez sur la touche "Catégories".
- La liste "Catégories" (groupes de produits) s'affiche.



Déplacement de l'affichage

- Lorsque le nombre de catégories créées dépasse le nombre pouvant être affichés à l'écran :
- Effleurez le champ d'affichage du bout du doigt et déplacez les produits affichés vers le haut ou le bas.

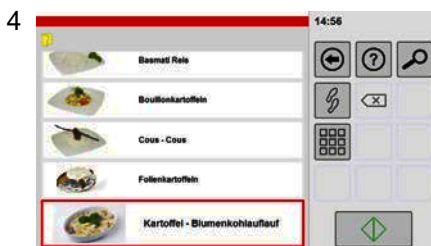


Sélection d'un catégorie

- Appuyez sur la catégorie souhaitée.
- La catégorie souhaitée est encadrée.
- Appuyez sur la touche "Enter".
- Le contenu de la catégorie s'affiche

Informations relatives aux touches :

- ENTER Confirme la catégorie sélectionnée.



Sélection d'un produit

- Déplace l'affichage en appuyant et en se déplaçant vers le haut ou le bas.
- Appuyez sur le produit souhaité.
- Le produit souhaité est encadré.
- Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".
- Le processus de cuisson démarre.
- La fenêtre "Processus de cuisson" s'affiche.
- Le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du vert au rouge.



Fenêtre "Processus de cuisson"

- Lorsque le préchauffage est actif, le processus de cuisson doit être démarré après le processus de préchauffage en chargeant la chambre de cuisson ou en appuyant sur la touche "Démarrage / Arrêt".
- Lorsque la fonction AQA est active, la quantité et le temps de cuisson sont automatiquement adaptés avant le processus de cuisson.
- Le temps restant s'affiche.
- La barre de progression indique la durée écoulée.
- Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt" pour interrompre le processus de cuisson.

Modification des paramètres pendant un processus de cuisson en cours : Appuyer sur l'écran ; la fenêtre « Paramètres » s'affiche pendant env. 5 secondes.

6.11 Utilisation des favoris (produits préférés)





Cette fonction fait partie intégrante du livre de recettes.




Afin de pouvoir afficher des favoris, ils doivent être affectés au préalable.

Affectation des produits à des favoris : cf. à partir de la page 44, chapitre 7.1 (figure 7) !




- 1 Démarrage des favoris**


 -  Appuyez sur la touche "Favoris".
 - La fenêtre "Favoris" s'affiche.

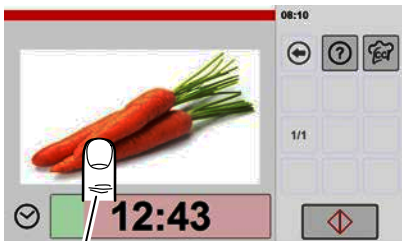
- 2 Déplacement de l'affichage**


 -  Lorsque le nombre de produits créés dépasse le nombre pouvant être affichés à l'écran :
 -  Effleurez le champ d'affichage du bout du doigt et déplacez les produits affichés vers le haut ou le bas.

- 3 Sélection d'un produit**


 -  Appuyez sur le produit souhaité.
 - Le produit est encadré.
 -  Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".
 - Le processus de cuisson démarre.
 - La fenêtre "Processus de cuisson" s'affiche.
 - Le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du vert au rouge.

- 4 Fenêtre "Processus de cuisson"**


 - Lorsque le préchauffage est actif, le processus de cuisson doit être démarré après le processus de préchauffage en chargeant la chambre de cuisson ou en appuyant sur la touche "Démarrage / Arrêt".
 - Lorsque la fonction AQA est active, la quantité et le temps de cuisson sont automatiquement adaptés avant le processus de cuisson.
 - Le temps restant s'affiche.
 - La barre de progression indique la durée écoulée.
 - Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt" pour interrompre le processus de cuisson.

Modification des paramètres pendant un processus de cuisson en cours : Appuyer sur l'écran ; la fenêtre « Paramètres » s'affiche pendant env. 5 secondes.

7. Création, modification et suppression de produits dans le livre de recettes

Cette fonction fait partie intégrante du livre de recettes.

7.1 Création de produits, enregistrement et affectation



Il est possible de combiner jusqu'à 20 étapes de cuisson.



1



Démarrage - Réglages manuels



- Appuyez sur la touche "Manuel".
- La fenêtre "Modes de fonctionnement" s'affiche.

2



Sélection du mode de fonctionnement



- Appuyez, p.ex., sur la touche "Vapeur".
- La fenêtre "Mode de fonctionnement - Vapeur" s'affiche.

Informations relatives aux modes de fonctionnement :



Vapeur



Air chaud



Air chaud - Vapeur



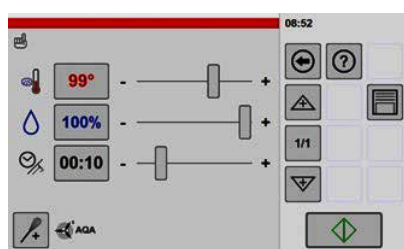
Régénération



Programmes spéciaux

Description : cf. page 33, chapitre 6.5

3



Réglages

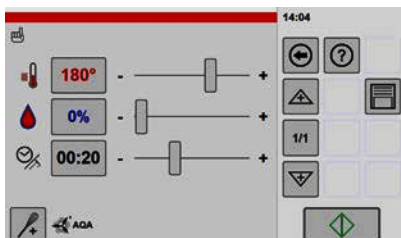
- Procéder aux réglages, par ex. de la température, de l'humidité, de la durée, de la température à cœur ou des fonctions complémentaires.

Si d'autres étapes de cuisson doivent être créées, voir figure suivante 4.

Si le programme doit être enregistré, voir figure suivante 5.

4

Ajout d'une étape de cuisson



- ☞ Appuyez sur la touche "Nouvelle étape de cuisson".
- La fenêtre "Modes de fonctionnement" s'affiche.

- ☞ Sélectionnez le deuxième mode de fonctionnement.
- La fenêtre "Réglages" s'affiche.
- L'affichage "1/1" devient "2/2".
- Si d'autres étapes de cuisson sont requises, répétez ces étapes jusqu'à avoir créé toutes les étapes de cuisson souhaitées. Jusqu'à 20 étapes de cuisson sont possibles.

Informations relatives aux fonctions des touches :

- Remonte dans les différentes étapes de cuisson (uniquement lorsque plusieurs étapes de cuisson sont enregistrées).



- Descend dans les différentes étapes de cuisson (uniquement lorsque plusieurs étapes de cuisson sont enregistrées).



- Insérer une nouvelle étape de cuisson avant l'étape de cuisson sélectionnée.



- ☞ Appuyez sur la touche "Flèche" et maintenez-la brièvement enfoncée.
- La touche symbole "Nouvelle étape de cuisson" s'affiche.
- La fenêtre "Modes de fonctionnement" s'affiche.



- Insérer une nouvelle étape de cuisson après l'étape de cuisson sélectionnée :



- ☞ Appuyez sur la touche "Flèche" et maintenez-la brièvement enfoncée.
- La touche symbole "Nouvelle étape de cuisson" s'affiche.
- La fenêtre "Modes de fonctionnement" s'affiche.



- Insérer une nouvelle étape de cuisson avant ou après l'étape de cuisson marquée.



- Passer à l'aperçu des étapes de cuisson.

5

Ouverture de la fenêtre pour l'enregistrement



- ☞ Appuyez sur la touche "Enregistrer".
- La fenêtre "Création d'un produit" s'affiche.
- Le prochain numéro libre est proposé.

- ☞ Saisissez le numéro souhaité.

- ☞ Saisissez le nom souhaité.

Informations relatives aux fonctions des touches :

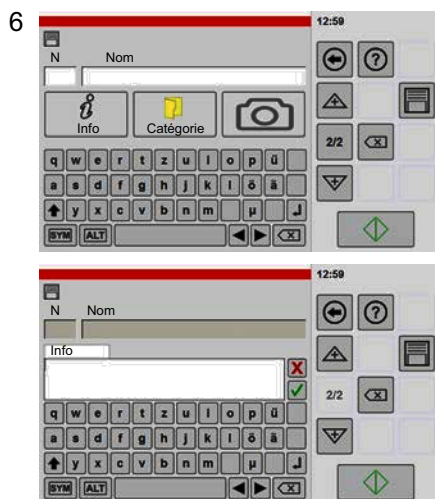
- Bascule entre les différentes affectations des touches.



- Déplace le curseur d'écriture vers la gauche ou la droite.



- Efface le texte de la droite vers la gauche.



Ajout d'une information

Vous pouvez ajouter des informations complémentaires ici.



- Appuyez sur la touche "Info".
- Un champ de texte s'affiche pour la saisie.
- Saisissez le texte souhaité.
- Appuyez sur la touche "Confirmer".



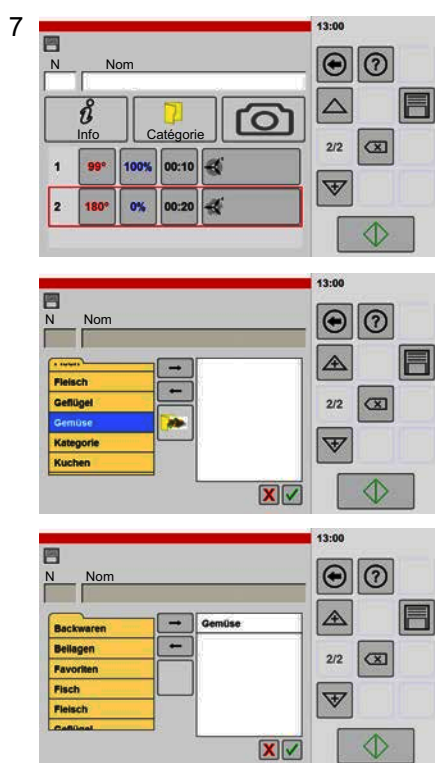
Informations relatives aux fonctions des touches :



Confirmer



Annuler



Affectation aux catégories et favoris



- Appuyez sur la touche "Catégories".
- Appuyez sur la catégorie souhaité, "Légumes" p.ex., ou sur "Favoris".
- La catégorie ou "Favoris" apparaît dans un cadre.
- Appuyez sur la touche "Flèche".
- ➔ ● La catégorie sélectionnée ou "Favoris" se déplace de la gauche vers la droite.
- Le produit est alors affecté à la catégorie sélectionnée (par ex. Légumes) ou aux "Favoris".
- Le produit peut être affecté à plusieurs catégories. Répétez alors la procédure pour chaque catégorie.
- Appuyez sur la touche "Confirmer".



Informations relatives aux fonctions des touches :



Ajout de catégories et de favoris



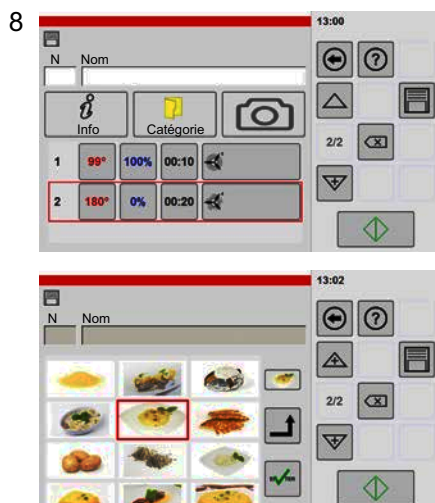
Suppression de catégories et de favoris



Annuler



Confirmer



Ajouter une figure

Des figures ont été enregistrées en usine pour différents aliments.

Pour pouvoir utiliser une figure, vous devez tout d'abord la consulter dans la mémoire.

Consulter des photos numériques : cf. page 68 figure 18



Appuyez sur la touche "Appareil photo".

- Un aperçu des figures disponibles s'affiche.

Si nécessaire, déplacez l'affichage.

Appuyez sur la figure souhaitée.

- L'image est encadrée.



Appuyez sur la touche "Ajouter".

- La figure s'affiche au-dessus de la touche "Ajouter".



Appuyez sur la touche "Enter".

- La figure est affectée et la fenêtre "Création d'un produit" s'affiche.

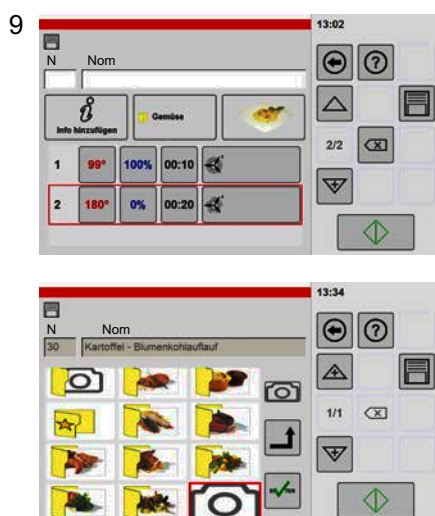
Informations relatives aux fonctions des touches :



Ajouter la figure sélectionnée.



Confirmer



Supprimer une figure



Appuyez sur la touche de la figure à effacer.

- Un aperçu des figures disponibles s'affiche.

Déplacez les figures affichées vers le haut jusqu'à ce que le symbole "Appareil photo" s'affiche.



Appuyez sur la touche "Appareil photo".

- L'appareil photo est encadré.



Appuyez sur la touche "Ajouter".

- La figure s'affiche au-dessus de la touche "Ajouter".



Appuyez sur la touche "Enter".

- La figure est affectée et la fenêtre "Création d'un produit" s'affiche.

Informations relatives aux fonctions des touches :



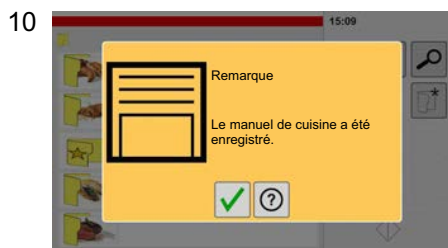
Ajouter la figure sélectionnée.



Confirmer



Supprimer une figure et affecter un symbole



Sauvegarde des réglages



- Appuyez sur la touche "Enregistrer".
 - Le produit est enregistré dans le manuel de cuisine et affecté à la catégorie choisie ou aux favoris.
 - La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



- Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - L'enregistrement est achevé.
 - Le produit peut alors être consulté dans le manuel de cuisine, dans la catégorie choisie ou dans les favoris.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Enregistrement dans le manuel de cuisine



Confirmation de l'enregistrement

7.2 Modification des réglages des produits dans le manuel de cuisine



Tous les réglages enregistrés dans manuel de cuisine peuvent être adaptés ou modifiés, p.ex. : températures, durées, affectations aux favoris, affectations aux catégories, étapes de cuisson, etc.



Ouverture du manuel de cuisine

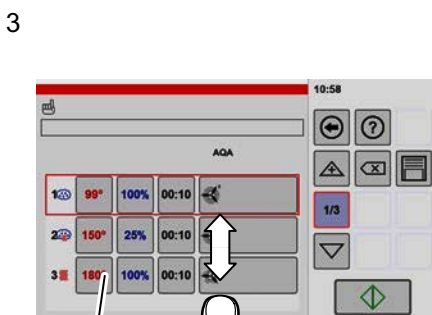


- Appuyez sur la touche "Manuel de cuisine".
 - La fenêtre "Manuel de cuisine" s'affiche.



Sélection du produit

- Appuyez sur le produit souhaité.
 - Le produit est encadré.
- Appuyez sur la touche "Étapes de cuisson".
 - La fenêtre de réglage s'affiche.



Appuyez sur une valeur.

Affichage / Modification des étapes de cuisson

1/3

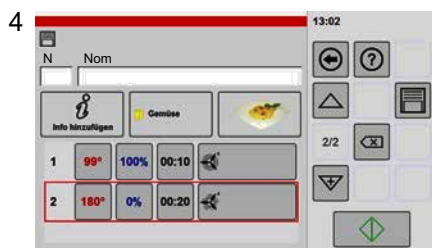
- Appuyez sur la touche "Aperçu des étapes de cuisson".
 - La fenêtre "Aperçu des étapes de cuisson" s'affiche.

Lorsque le nombre d'étapes de cuisson créées dépassent le nombre pouvant être affichés à l'écran :

- Effleurez le champ d'affichage du bout du doigt et déplacez les étapes de cuisson affichées vers le haut ou le bas.

140°

- Chaque valeur affichée peut être modifiée en appuyant sur la valeur affichée.



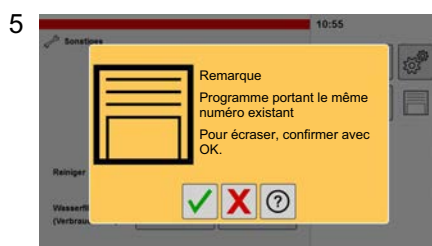
Modification des réglages

Vous pouvez apporter des modifications ici au numéro, au nom, aux informations, à une catégorie / aux favoris et à une figure.

Description plus complète, cf. page 45 à partir de la figure 5.



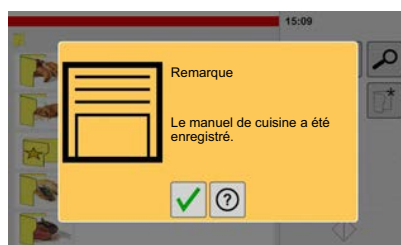
- ☞ Appuyez sur la touche "Enregistrer".
- Les modifications sont enregistrées dans le manuel de cuisson.
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



Confirmation de l'enregistrement



- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
- L'enregistrement est achevé.
- Le produit est modifié.



- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
- L'enregistrement est achevé.

7.3 Suppression d'un produit dans le manuel de cuisine



Ouverture du manuel de cuisine

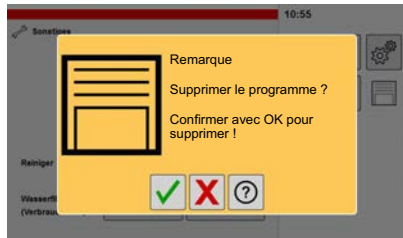


- ☞ Appuyez sur la touche "Manuel de cuisine".
- La fenêtre "Manuel de cuisine" s'affiche.

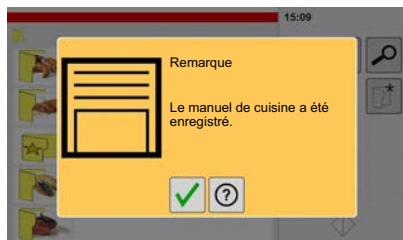


Sélection et suppression du produit

- ☞ Appuyez le produit à effacer.
 - Le produit est encadré.
- ☞ Appuyez sur la touche "Supprimer".
 - Une fenêtre s'affiche pour la requête de sécurité.

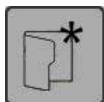


- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - L'enregistrement est achevé.
 - Le produit est supprimé.

7.4 Créer et supprimer une catégorie



Cette fonction fait partie intégrante du livre de recettes.

7.4.1 Créer une catégorie



Démarrage des catégories



- ☞ Appuyez sur la touche "Catégories".
 - La liste "Catégories" (groupes de produits) s'affiche.



Créer une nouvelle catégorie



- ☞ Appuyez sur la touche "Nouvelle catégorie".
 - La fenêtre de saisie s'affiche.



Saisie de la désignation

☞ Saisir une désignation pour la catégorie.



☞ Appuyez sur la touche "Enter".

- Un aperçu des figures disponibles s'affiche.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Bascule entre les différentes affectations des touches.



Déplace le curseur d'écriture vers la gauche ou la droite.



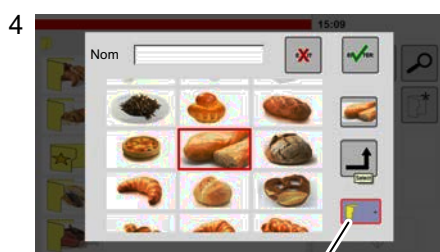
Efface le texte de la droite vers la gauche.



Confirmer



Annuler



Désactiver / Activer le
symbole catégorie

Ajouter une photo

☞ Déplace l'affichage en appuyant et en se déplaçant vers le haut ou le bas.

☞ Appuyez sur la figure.

- La figure souhaitée est encadrée.



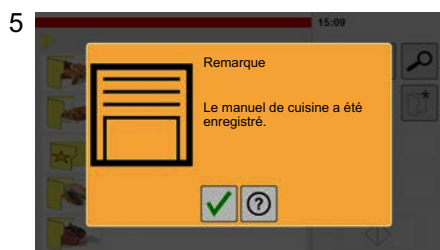
☞ Appuyez sur la touche "Ajouter".

- La figure s'affiche au-dessus de la touche "Ajouter".



☞ Appuyez sur la touche "Enter".

- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



Enregistrer



☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".

- La catégorie est enregistrée dans le livre de recettes.

Affectation des produits à une catégorie : cf. à partir de la page 44, chapitre 7.1, figure 7.

7.4.2 Suppression d'une catégorie de produits

Seules des catégories auxquelles aucun produit n'est affecté peuvent être supprimées.



Démarrage des catégories



☞ Appuyez sur la touche "Catégories".

- La liste "Catégories" (groupes de produits) s'affiche.



Sélection d'un catégorie

- ☞ Appuyez sur la catégorie à effacer.
 - La catégorie est encadrée.
 - La touche "Supprimer" n'est active que lorsque la catégorie ne contient plus aucun produit.
- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - Les produits affectés à cette catégorie sont affichés.



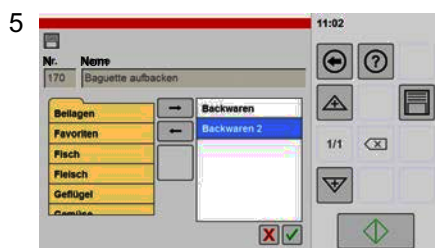
Sélection d'un produit

- ☞ Appuyez sur le produit.
 - Le produit est encadré.
- ☞ Appuyez sur la touche "Etapas de cuisson".
 - La fenêtre de réglage s'affiche.



Ouvrir la fenêtre Catégories / Favoris

- ☞ Appuyez sur la touche "Catégorie / Favoris".
 - La fenêtre pour les affectations s'affiche.

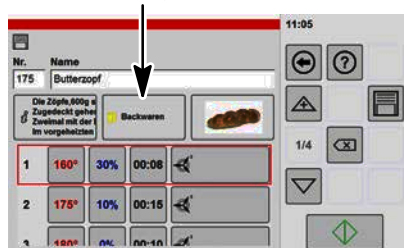


Sélectionner une catégorie et la supprimer

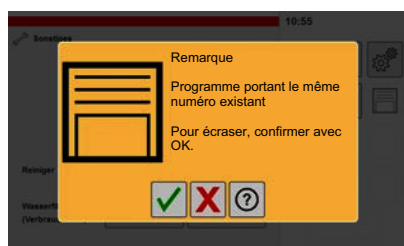
- ☞ Appuyez sur la catégorie qui est affectée au produit.
 - La catégorie choisie est marquée.
- ☞ Appuyez sur la touche "Flèche".
 - La catégorie est supprimée de la fenêtre et n'est donc plus affectée au produit.
- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - La fenêtre de réglage s'affiche.
 - La catégorie est supprimée de l'écran.
- ☞ Appuyez sur la touche "Enregistrer".
 - La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



La catégorie est supprimée.



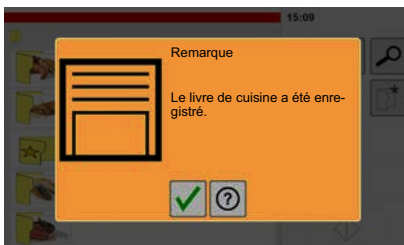
6



Sauvegarde de la modification



- ☞ Appuyez sur la touche « Confirmer ».
- L'affectation à la catégorie est supprimée dans le livre de recettes.
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



- ☞ Appuyez sur la touche « Confirmer ».
- L'enregistrement est achevé.

Tous les produits de la catégorie doivent être supprimés.

Pour supprimer d'autres produits de la catégorie :



- ☞ Appuyez sur la touche « Retour ».
- Procédure répétée : cf. à partir de l'illustration 3 (page 52).

7



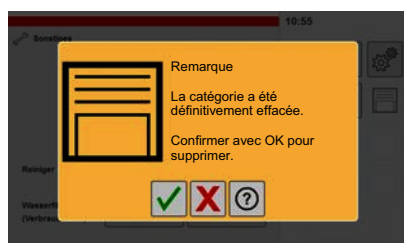
Supprimer catégorie

- La touche "Supprimer" est active lorsque toutes les affectations à la catégorie sont supprimées.
- ☞ Appuyez sur la catégorie à effacer.
- La catégorie souhaitée est encadrée.



- ☞ Appuyez sur la touche "Supprimer".
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.

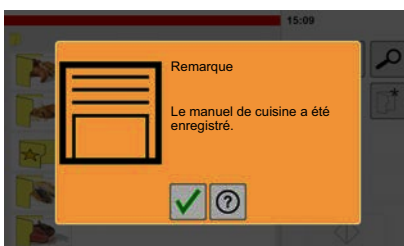
8



Sauvegarde de la suppression



- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
- La catégorie est supprimée.
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
- L'enregistrement est achevé.
- La catégorie est encadrée.

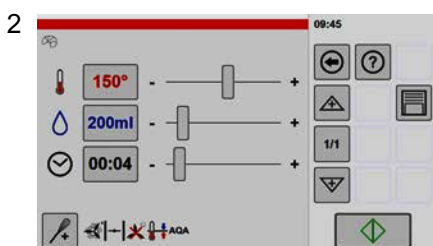
8. Utilisation de la fonction Cuisson



Sélection de la fonction Cuisson



- ☞ Appuyez sur la touche "Cuisson".
- La fenêtre "Cuisson" s'affiche.



Démarrage du processus de cuisson



- ☞ Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".
- Le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du vert au rouge.
- L'humidité est dosée dans la chambre de cuisson (voir figure ci-après 4) !

Ou paramétrez des fonctions complémentaires :



- ☞ appuyez sur la touche "Fonctions complémentaires".
- La fenêtre "Fonctions complémentaires" s'affiche.

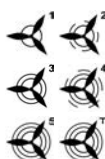


Modifier des fonctions complémentaires

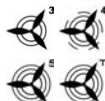


- ☞ Appuyez sur les fonctions complémentaires souhaitées.
- ☞ Confirmez les fonctions complémentaires réglées au moyen de la touche "Enter".
- La fenêtre "Cuisson" s'affiche.
- Les fonctions complémentaires réglées s'affichent en bas dans la fenêtre.

Informations relatives aux fonctions complémentaires :



Réglage de la vitesse du ventilateur sur cinq niveaux et cadencée (T).



Sélection de la vitesse souhaitée pour le ventilateur ; appuyez à plusieurs reprises pour afficher la vitesse souhaitée.



Valve d'arrivée d'air ouverte.



Valve d'arrivée d'air fermée.



Temps d'arrêt du ventilateur pour la durée d'action de l'humidité sur les pignons :

– court - 60 secondes

– moyen - 120 secondes

– long - 180 secondes

– aucun.



Un signal et une fenêtre d'information sont émis après écoulement d'une étape de cuisson, par ex. pour l'arrosage, l'assaisonnement ou pour retourner les aliments. Cela a des répercussions sur le signal sonore, le signal lumineux activé et les signaux externes.



Présélection "Heure de démarrage - Fin de la cuisson" : présélectionner le début ou la fin de la cuisson.

Utilisation de la fonction "Heure de démarrage - Fin de la cuisson", cf. page 27, figure 8.

Temp. active : Préchauffage / Refroidissement avant le processus de cuisson



- Après le processus de préchauffage ou de refroidissement, la commande attend une confirmation de saisie. Affichage au moyen d'un symbole bleu sur la touche "Démarrage / Arrêt".



Utilisation «Refroidissement de la chambre de cuisson avec la porte ouverte» : voir page 22 du chapitre 5.7!

Le décompte du temps de cuisson ne démarre...

- qu'après le chargement de la chambre de cuisson, lorsque vous ouvrez, puis fermez la porte de la chambre de cuisson
ou
- qu'après avoir appuyé sur la touche "Démarrage / Arrêt".

AQA

ajustement de quantité automatique (détection des quantités et ajustement du temps de cuisson).

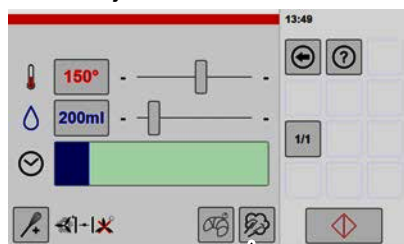


Ferme la fenêtre des fonctions complémentaires sans confirmation des modifications (annuler).



Confirme les réglages et ferme la fenêtre.

4 Fenêtre Ajout d'humidit



Touche "Vapeur manuelle"

Fenêtre Ajout d'humidit

Ajout d'humidit

- au début de la cuisson, par ex. réglage à 200 ml
- durant la cuisson avec la touche "Vapeur manuelle"

Affichage de la barre de progression bleue

- de gauche à droite - durant l'ajout d'humidit
- de droite à gauche - durant le temps d'arrêt du moteur

Préchauffage

- Lorsque le préchauffage est actif, le processus de cuisson doit être démarré après le processus de préchauffage en chargeant la chambre de cuisson ou en appuyant sur la touche "Démarrage / Arrêt".

5



Touche "Temps post-cuisson"

La fenêtre Cuisson est lancée.

- Le temps restant s'affiche.
- La barre de progression indique la durée écoulée.
- Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt" pour interrompre le processus de cuisson.
- Durant la cuisson, aucun réglage de l'humidité n'est possible.

Réglage du temps post-cuisson



- ☞ Appuyez sur la touche "Temps post-cuisson".
- Le temps de cuisson est augmenté d'1 minute.
- Si plus d'une étape de cuisson a été créée, le temps de cuisson est ajouté à la dernière étape de cuisson.
- Le temps de cuisson augmenté est valable immédiatement.
- Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à 5 minutes au total.
- Après avoir appuyé 6 fois, le temps de cuisson revient sur la durée affichée initialement.

9. Affichage des protocoles HACCP



HACCP est l'abréviation de Hazard Analysis Critical Control Points.

- Le protocole HACCP est nécessaire pour vérifier le déroulement des processus.
- Les protocoles sont un moyen décisif pour les responsables, afin de pouvoir honorer leurs obligations.
- Les protocoles HACCP sont conservés pendant 60 jours. Les protocoles sont automatiquement effacés après ce délai de 60 jours.

Réglage des données de sortie pour les protocoles HACCP, cf. page 68 figure 17 !

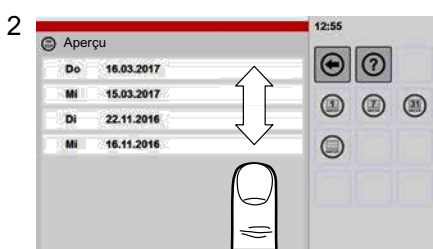
Lecture de données, cf. page 68 figure 19 (uniquement possible avec la prise USB en option !).



Affichage des protocoles HACCP



- Appuyez sur la touche "HACCP".
- La fenêtre "Aperçu HACCP" s'affiche.



Déplacement de l'affichage



- Lorsque le nombre de protocoles existants dépasse le nombre de protocoles qu'il est possible de représenter dans le champ d'affichage :
- effleurez le champ d'affichage du bout du doigt et déplacez les protocoles affichés vers le haut ou le bas.

- Appuyez sur la date souhaitée.
- La sélection est encadrée.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Affichage du protocole journalier sélectionné



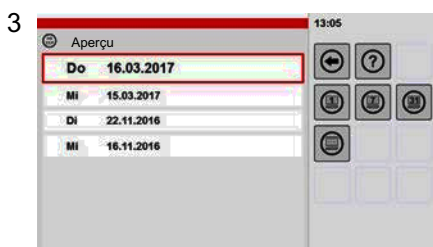
Actif pour les appareils avec prise USB
Lecture des données journalières, voir page 57, chapitre 9.1



Actif pour les appareils avec prise USB
Lecture des données hebdomadaires, voir page 57, chapitre 9.1

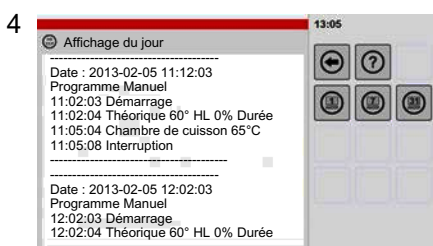


Actif pour les appareils avec prise USB
Lecture des données mensuelles, voir page 57, chapitre 9.1



Sélection du jour

- Appuyez sur la date souhaitée.
- La sélection est encadrée.
- Appuyez sur la touche "Détails".
- Les données sont affichées.



Déplacement de l'affichage



Lorsque la quantité de données existantes dépasse le nombre de données qu'il est possible de représenter dans le champ d'affichage :

- effleurez le champ d'affichage du bout du doigt et déplacez ainsi l'affichage vers le haut ou le bas.

9.1 Lecture des protocoles HACCP sur une clé USB

Uniquement possible avec la prise USB en option !

Exigences envers la clé USB : cf. page 70 Chapitre 11.1!

1

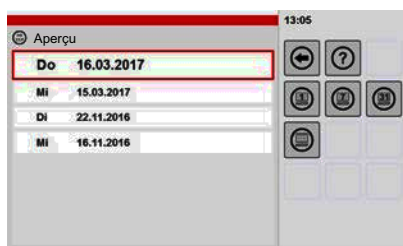


Démarrage du protocole HACCP



- ☞ Appuyez sur la touche "HACCP".
- La fenêtre "Aperçu HACCP" s'affiche.

2



Sélection de la date de lecture



Jour

- ☞ Appuyez sur la date souhaitée, à partir de laquelle la lecture doit être effectuée en arrière.
- La sélection est encadrée.



Semaine

- ☞ Appuyez sur la touche "Données jour / semaine ou mois".



Mois

- Les données sont inscrites sur la clé USB.
- Si des noms de fichiers identiques sont déjà présents sur la clé USB, ils seront écrasés sans avertissement.
- Après l'écriture des données, un message apparaît.



- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".

- ☞ Retirez la clé USB.

Informations relatives aux données d'édition sur la clé USB :

- un classeur est créé avec le numéro de série de l'appareil.
- Le nom du fichier contient la date d'édition.
- Le fichier contient les données relatives à l'appareil et à la cuisson (*cf. exemple à gauche*).

 Numéro d'appareil : 999004
 Type d'appareil : E101SCRNFBUW
 Heures de fonctionnement :
 Date d'impression : 06.02.12 10:05:48
 Température à cœur toutes les 180 s

Date : 05/02/2012
 Heure : 22:02

Date : 05/02/2012 22:02:03
 Programme Manuel
 22:02:03 Démarrage
 22:02:04 Théorique 60° HL 0%
 22:05:04 Chambre de cuisson 65°C
 22:05:08 Interruption

10. Réglage de la commande et de l'interface



Les figures suivantes reprennent toutes les possibilités de réglage. En fonction de l'équipement de l'appareil, certains réglages sont inactifs, par ex. grisés et pas sélectionnables, ou la fenêtre ne s'affiche pas sur le panneau de commande.



Démarrage - Réglages de l'écran / Configuration



☛ Si le symbole "Configuration" n'est pas visible, appuyez sur la touche "Retour" et maintenez-la brièvement enfoncée.

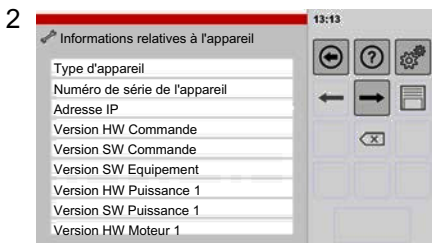


- L'affichage de la touche bascule de "Retour" à "Home".
- L'écran de démarrage apparaît lorsque vous relâchez la touche.



☛ Appuyez sur la touche "Réglages / Configuration".

- La fenêtre "Données de l'appareil" s'affiche.



Affichage des données de l'appareil

Vous pouvez consulter ici les données de l'appareil, telles que les numéros de version, les options installées et les emplacements de mémoire (flash) libres.



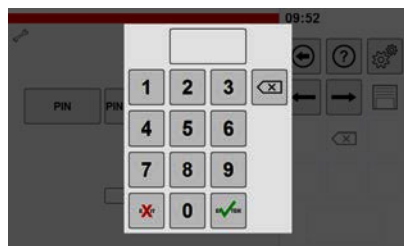
☛ Pour visualiser toutes les informations, effleurez le champ d'affichage avec le doigt et faites défiler la liste vers le haut ou le bas.



☛ Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche fléchée.

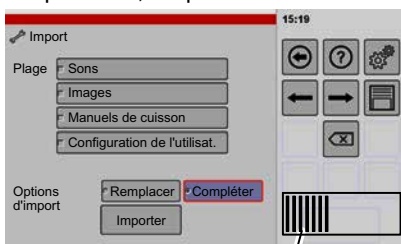
- Si un PIN (numéro d'identification personnel) est actif, il est impossible de passer à la page suivante ; la fenêtre de saisie du PIN apparaît.

Indications pour saisir ou effacer le PIN : voir figures 10 et 11 dans ce chapitre.



Information relative à l'affichage de la progression :

p.ex. pendant l'enregistrement, l'exportation, l'importation



Affichage de la progression

Informations relatives aux fonctions des touches :



Retour à l'écran de démarrage



Appeler les textes d'aide



Sélection pour le service après-vente agré



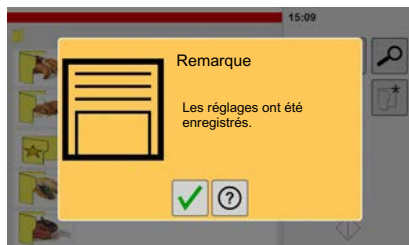
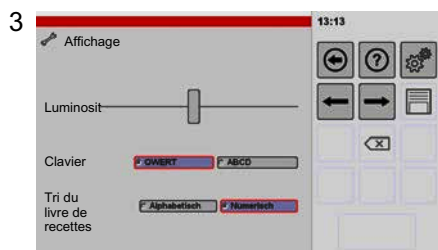
Passage aux fenêtres d'affichage



Sauvegarde des réglages



Réinitialisation des réglages



Réglages de l'affichage pour

- la luminosité de l'écran,
- l'ordre des touches sur le clavier,
- le tri du livre de recettes.



☞ Réglage de la luminosité de l'écran – Effleurez la coulisse de réglage et déplacez-la vers la gauche ou la droite.

- Gauche = + sombre, droite = + clair

☞ Réglage de l'ordre des touches sur le clavier – Appuyez sur l'affichage souhaité.

- QWERTZ = Clavier de machine à écrire / d'ordinateur
- ABCD = Ordre alphabétique des touches

☞ Réglage du tri du livre de recettes – Appuyez sur l'affichage souhaité.

- Alphabétique
- Numérique



☞ Appuyez sur la touche "Enregistrer".

- Un message vous informe de l'enregistrement.

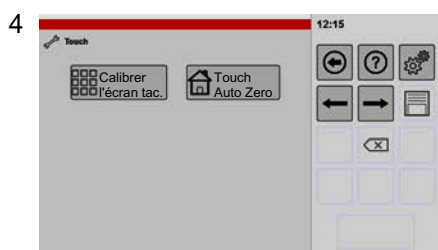


☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".

- Le message disparaît.



☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche fléchée.



Adaptation automatique de la sensibilité de l'écran

Attention ! Pendant l'adaptation automatique de la sensibilité, ne touchez pas l'écran de commande pendant 10 secondes ; dans le cas contraire, des dysfonctionnements peuvent survenir lorsque vous effleurez les boutons de commande.



☞ Appuyez sur la touche "Touch Auto Zero".

- Un message apparaît.
- La sensibilité est automatiquement adaptée.
- L'adaptation de la sensibilité est terminée lorsque le message disparaît.



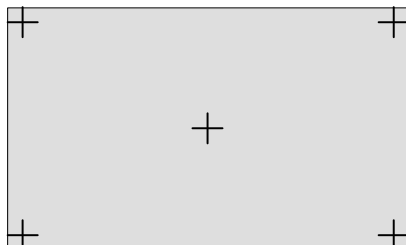
☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche fléchée.

5



Calibrage / Alignement de l'affichage

Attention ! Si le calibrage n'a pas été effectué correctement, il n'est plus possible d'utiliser les touches. Dans ce cas, le calibrage doit être effectué au moyen d'une souris ! À cette fin, raccordez une souris avec prise USB au port USB et suivez les instructions à l'écran avec le curseur de la souris avec le curseur de la souris. La souris d'ordinateur raccordée est uniquement détectée après un redémarrage de l'appareil (prise USB en option).



☞ Appuyez sur la touche "Calibrage tactile".

- Une fenêtre s'affiche avec un pointeur au centre.



- Il est important d'uniquement effleurer ces pointeurs. N'effleurez pas les espaces laissés libres ; ceci peut entraîner des dysfonctionnements.

☞ Effleurez le pointeur.

- Le pointeur passe dans le coin inférieur droit.

☞ Effleurez le pointeur.

- Le pointeur passe au coin suivant.

☞ Effleurez le pointeur de manière à confirmer tous les coins.

- Un message vous informe de l'enregistrement.



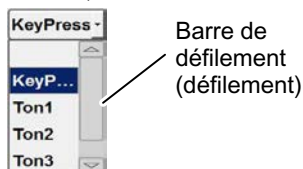
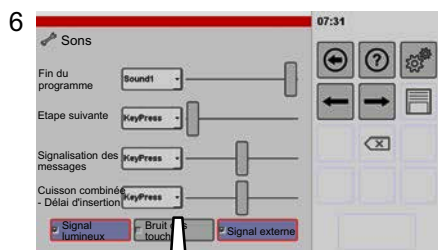
☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".

- Le message disparaît.

- Le calibrage est terminé.











☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche fléchée.



Réglage des signaux sonores (sons)

Plusieurs fichiers ont été enregistrés en usine. Ceux-ci peuvent être utilisés pour différents messages.

-  Réglez le volume sur "fort" pour que le son sélectionné soit audible à la sélection d'un fichier.
 - Coulisse de réglage : Gauche : faible – Droite : fort
-  Appuyez sur la touche fléchée.
 - Les fichiers disponibles s'affichent.
- 
 - Si un grand nombre de fichiers sont disponibles, une barre de défilement s'affiche.
-  Appuyez sur les flèches ou la barre de défilement et déplacez-les jusqu'à ce que le fichier souhaité soit visible.
-  Appuyez sur la sélection souhaitée.
 - Un signal sonore retentit.
-  Appuyez sur la touche "Enregistrer".
 - Un message vous informe de l'enregistrement.
-  Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - Le message disparaît.
-  Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche fléchée.

Informations relatives aux possibilités de réglage :

Fin du programme : un signal sonore retentit après la fin de la cuisson.

Etape suivante : pour les programmes de cuisson utilisant différents modes de fonctionnement, un signal sonore retentit avant de passer au mode de fonctionnement suivant.

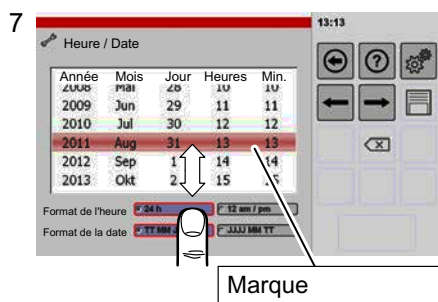
Signalisation des messages : l'arrière-plan devient rouge ou jaune lorsque des messages s'affichent.

Cuisson combinée - Délai d'insertion : Signal sonore à la fin du délai d'insertion.







Signal lumineux : l'éclairage de la chambre de cuisson clignote si le signal lumineux est activé.

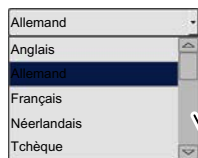
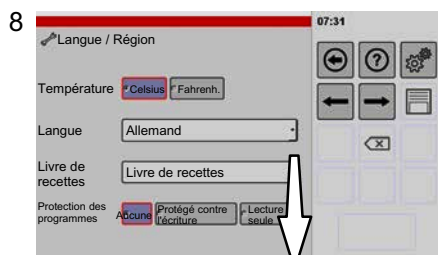
Bruit des touches : un signal sonore retentit lorsque vous appuyez sur les touches.

Signal externe : haut-parleur externe ou voyant lumineux extérieur à l'appareil (à installer sur site).



Réglage de la date et de l'heure

- Ces valeurs s'affichent sous la forme de colonnes.
-  Appuyez sur la colonne à modifier et déplacez-la jusqu'à ce que la valeur souhaitée se trouve dans la marque.
-  Format de l'heure – Appuyez sur l'affichage souhaité.
 - 24 h
 - 12 am / pm
-  Format de la date – Appuyez sur l'affichage souhaité.
 - Jour-Mois-Année
 - Année-Mois-Jour
-  Appuyez sur la touche "Enregistrer".
 - Un message vous informe de l'enregistrement.
-  Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - Le message disparaît.
-  Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche fléchée.



Barre de défilement (défilement)

Réglage de la langue / de la région et protection des programmes



Appuyez sur la touche fléchée (par ex. langue ou livre de recettes).

- Les fichiers disponibles s'affichent.
- Si un grand nombre de fichiers sont disponibles, une barre de défilement s'affiche.



Appuyez sur la flèche ou la barre de défilement et déplacez-les jusqu'à ce que le fichier souhaité soit visible.

Appuyez sur la sélection souhaitée.

- Un signal sonore retentit.



Appuyez sur la touche "Enregistrer".

- Un message vous informe de l'enregistrement.



Appuyez sur la touche "Confirmer".

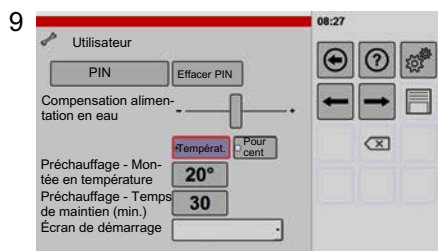
- Le message disparaît.



Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche fléchée.

Informations relatives aux possibilités de réglage :

- Température en degrés Celsius ou Fahrenheit
- Langue : réglage de la langue pour le panneau de commande et d'affichage
- Livre de recettes : sélection d'un livre de recettes
- Protection des programmes pour le livre de recettes
 - Aucune : il est possible de modifier et de compléter le livre de recettes.
 - Protégé contre l'écriture : il n'est possible de procéder aux réglages que pour la cuisson en cours. Ces réglages ne peuvent cependant pas être enregistrés.
 - Lecture seule : le livre de recettes peut être utilisé. Il est cependant impossible de modifier les réglages pour la cuisson en cours.



Adaptation du préchauffage

- ☞ Appuyer sur le type de montée en température souhaité "Température ou Pour cent".
 - L'unité souhaitée s'affiche.
- ☞ Appuyez sur la valeur dans le champ "Préchauffage - Montée en température" ou "Préchauffage - Temps de maintien".
 - Le clavier numérique s'affiche.
- ☞ Saisissez la valeur.
- ☞ Appuyez sur la touche "Enter".
 - La valeur est modifiée.
- ☞ Appuyez sur la touche "Enregistrer".
 - Un message vous informe de l'enregistrement.
- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - Le message disparaît.
 - Il est possible de passer à la fenêtre suivante.



Informations relatives aux possibilités de réglage :

Compensation alimentation en eau : apport d'humidité dans la chambre de cuisson - ce réglage permet de tenir compte des différentes pressions du raccordement à l'eau.

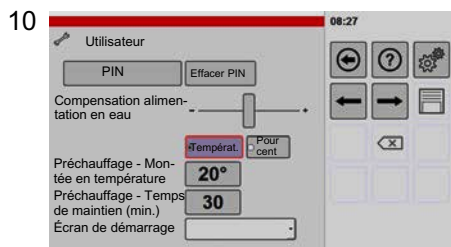
Température ou Pour cent

Préchauffage - Montée en température : augmentation automatique pour le préchauffage.

Préchauffage - Temps de maintien (min.) : une fois la température de consigne atteinte, celle-ci est maintenue pendant la durée réglée.

PIN – Voir figure 10 et 11 !

Écran de démarrage – Voir figure 12 !



Activation du PIN / Limitation des droits de modification

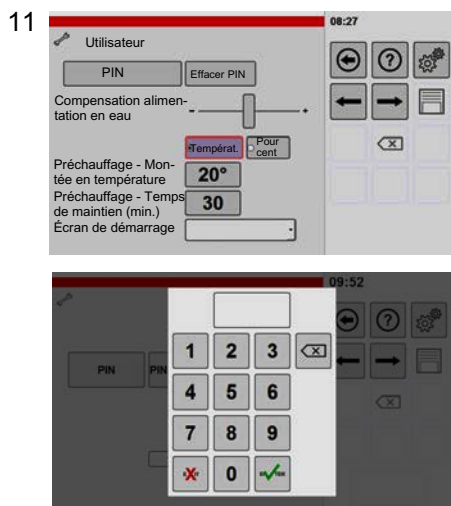
La saisie d'un PIN vous permet de bloquer les accès si vous souhaitez n'autoriser l'accès aux réglages qu'à certaines personnes.

Aucun PIN (numéro d'identification personnel) n'est réglé en usine.

Si vous avez oublié le PIN indiqué, celui-ci ne peut être effacé que par le service après-vente agréé !



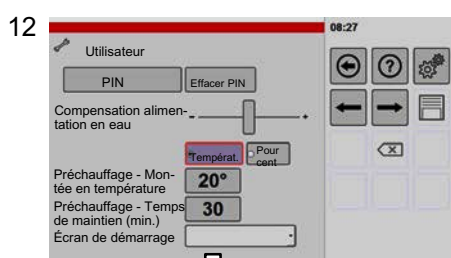
- PIN** ☞ Appuyez sur la touche "PIN".
 - Le clavier numérique s'affiche.
- ☞ Saisissez un PIN de 4 chiffres.
- ☞ Appuyez sur la touche "Enter".
 - Il vous est demandé de saisir le même PIN une seconde fois.
- PIN** ☞ Saisissez à nouveau le PIN.
- ☞ Appuyez sur la touche "Enter".
- ☞ Appuyez sur la touche "Enregistrer".
 - Un message vous informe de l'enregistrement.
- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - Le message disparaît.
 - Il est possible de passer à la fenêtre suivante.



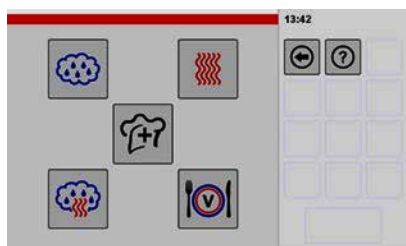
Désactiver / Effacer le PIN

Cette fonction permet d'effacer un PIN enregistré. Un effacement est, par ex., nécessaire lorsqu'un nouveau PIN doit être créé ou lorsque plus aucune limitation des droits de modification n'est plus nécessaire.

- Appuyez sur la touche "Effacer PIN".
 - La touche "Enregistrer" passe du gris clair au noir.
 - Si aucun PIN n'était enregistré, la touche "Enregistrer" gris clair ne change pas d'aspect.
- Appuyez sur la touche "Enregistrer".
 - Un message vous informe de l'enregistrement.
- Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - Le message disparaît.
 - Les limitations sont alors supprimées.



Exemple d'affichage :
Modes de fonctionnement "Manuel"



Réglage de l'écran de démarrage


Ce réglage vous permet de déterminer quel affichage doit apparaître après l'allumage de l'appareil.

- Appuyez sur un champ ou une touche fléchée.
 - Les possibilités d'affichage disponibles s'affichent.
- Appuyez sur les flèches ou la barre de défilement et déplacez-les jusqu'à ce que la sélection souhaitée soit visible.
- Appuyez sur la sélection souhaitée.
 - La sélection s'affiche dans le champ.
- Appuyez sur la touche "Enregistrer".
 - Un message vous informe de l'enregistrement.
 - L'affichage souhaité est enregistré et s'affiche après le redémarrage de l'appareil.
- Appuyez sur la touche "Confirmer".
 - Le message disparaît.
- Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche.


Informations relatives aux possibilités de sélection :


Figure 13 Standard = l'affichage apparaît tel qu'illustré dans la figure suivante 13.

Figure 12 Manuel - Les modes de fonctionnement s'affichent après l'allumage.


 Le contenu du livre de recettes s'affiche après l'allumage.

 Les catégories créées s'affichent après l'allumage.


 Les favoris créés s'affichent après l'allumage.

 Les méthodes de cuisson créées s'affichent après l'allumage.

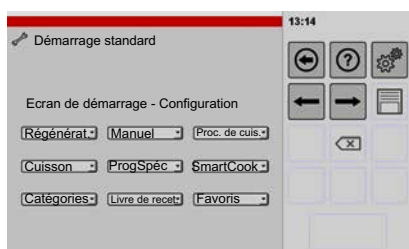
 Les symboles pour la vitalisation s'affichent après l'allumage.

 Les symboles des programmes spéciaux s'affichent après l'allumage.

 Les symboles pour le SmartCooking s'affichent après l'allumage.

 Le symbole de la cuisson s'affiche après l'allumage.

13



Cette sélection donne l'affichage suivant :



Réglage de l'écran "Home" / Préparation et affectation des fonctions dans la fenêtre d'affichage

Ce réglage vous permet de définir les fonctions devant apparaître dans le champ d'affichage et de décider où celles-ci doivent s'afficher.

Les consignes définies ici s'affichent lorsque vous appuyez sur la touche "Home".



- ☞ Appuyez sur un champ ou une touche fléchée.
- Les possibilités d'affichage disponibles s'affichent.



- ☞ Appuyez sur les flèches ou la barre de défilement et déplacez-les jusqu'à ce que la sélection souhaitée soit visible.

- ☞ Appuyez sur la sélection souhaitée.

- La sélection s'affiche dans le champ.



- ☞ Appuyez sur la touche "Enregistrer".
- Un message vous informe de l'enregistrement.



- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
- Le message disparaît.



- ☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche.

Informations relatives aux possibilités de sélection :

vide = aucune affichage



Manuel - ce symbole s'affiche.



Livre de recettes - ce symbole s'affiche.



Catégories - ce symbole s'affiche.



Favoris - ce symbole s'affiche.



Processus de cuisson - ce symbole s'affiche.



Régénération - ce symbole s'affiche.



Programmes spéciaux - ce symbole s'affiche.

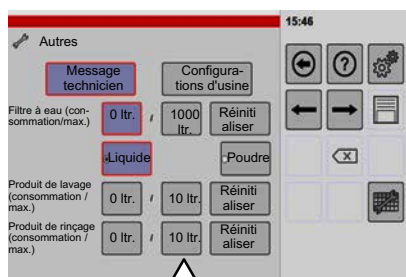


SmartCooking – ce symbole s'affiche.



Cuisson – ce symbole s'affiche.

14



Réglage de la consommation max.
(à partir du numéro de série 0.26.4.9 / 27.7.7)



Restaurer les réglages par défaut

Les réglages qui ont été effectués par l'utilisateur sont réinitialisés, par ex. livre de recettes et paramètres utilisateur. Par sécurité, copiez tout d'abord les réglages de l'utilisateur sur une clé USB. *Export des données* : cf. page 68, figure 19 (port USB en option).

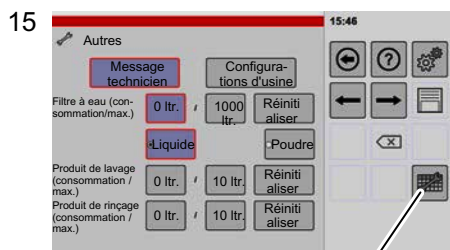
- ☞ Appuyez sur la touche "Configurations d'usine".
 - Un avertissement s'affiche.
- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer" ou "Interrompre".
- ☞ Attendez jusqu'à ce que le message disparaisse et que la commande vous demande d'arrêter et de redémarrer l'appareil.
- ☞ Eteignez et rallumez l'appareil.
 - Respectez un temps d'attente d'env. 30 secondes entre l'arrêt et l'allumage.

Informations relatives aux possibilités de réglage avancées :

Message technicien : cf. figure suivante 15 !

Produit de lavage : pour les appareils dotés d'un système de nettoyage automatique, il est possible de choisir entre produit de nettoyage liquide ou en poudre.

Position du compteur du filtre à eau : pré-réglé en usine, réglable par le biais du clavier numérique. Aucune message en cas de saisie « 0 ».



Touche "Message technicien"

Activer la fonction "Message technicien"

Les activités exécutées par l'appareil s'affichent sur la fenêtre "Message technicien". Cet affichage peut être utilisé pour le diagnostic d'erreurs.

Afin de pouvoir afficher ou masquer le message technicien pendant le fonctionnement, la touche "Message technicien" doit être activée.

La touche "Message technicien" est désactivée après l'arrêt et le démarrage de l'appareil.

Message technicien

Activer la touche "Message technicien"

- Appuyez sur le bouton "Message technicien".
 - La touche "Message technicien" s'affiche.



Affichage "Message technicien"

- Appuyez sur la touche "Message technicien".
 - La fenêtre "Message technicien" s'affiche.
 - Le statut actuel de l'appareil s'affiche.

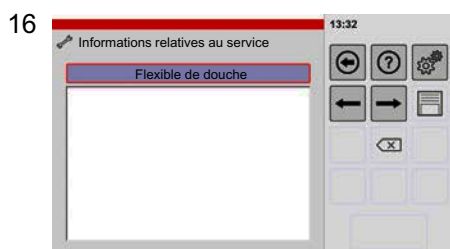
Actualisation de l'affichage

- Appuyez sur la touche "Rafraîchir".
 - Les statuts de l'appareil sont actualisés dans le "Message technicien".
 - Afin de pouvoir obtenir des actualisations en temps réel, appuyez sur la touche Rafraîchir et maintenez-la enfoncée.



Masquer "Message technicien"

- Appuyez sur la touche "Message technicien" ou n'importe où à côté.
 - L'affichage s'éteint en appuyant sur la touche "Message technicien".
 - La fenêtre "Message technicien" est reléguée en arrière-plan lorsque l'on appuie n'importe où à côté de la touche "Message technicien". Pour l'afficher, appuyez deux fois sur la touche "Message technicien".



Allumage / Mise à l'arrêt du flexible de douche

Si le flexible de douche n'est pas étanche, celui-ci peut être mis à l'arrêt avec cette fonction.

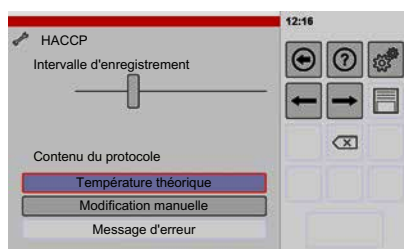
- Appuyez sur la touche "Flexible de douche".
 - L'encadré rouge indique que le flexible de douche est éteint.
- Appuyez sur la touche "Enregistrer".
 - Un message vous informe de l'enregistrement.

17 Paramétrage du protocole HACCP

HACCP est l'abréviation de Hazard Analysis Critical Control Points.

Les protocoles HACCP sont conservés pendant 60 jours. Les protocoles sont automatiquement effacés après ce délai de 60 jours.

Lecture des données, cf. page 68 figure 19 (uniquement possible avec la prise USB en option !)



☞ Réglez l'intervalle, en secondes, pour les enregistrements ; appuyez sur le curseur et déplacez-le vers la gauche ou la droite.

- La valeur réglée s'affiche en secondes.

☞ Appuyez également sur le mode d'enregistrement souhaité.

- Le mode d'enregistrement sélectionné apparaît en couleur et est encadré.



☞ Appuyez sur la touche "Enregistrer".

- Un message vous informe de l'enregistrement.



☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".

- Le message disparaît.



☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche.

Informations relatives aux possibilités de sélection supplémentaires :

Contenu du protocole :

- Température théorique
- Modifications manuelles
- Messages d'erreur

18



Import de données – Clé USB -> Commande

Cette fonction permet d'ajouter des livres de cuisine, des fichiers d'image ou des fichiers sonores, p.ex.

Export, import de données Cf. page 69, chapitre 11. / Importer. 11.5

19



Export de données – Commande -> Clé USB

Utilisez cette fonction pour sauvegarder vos réglages, p.ex. Ces données peuvent être utilisées, p.ex., pour restaurer les réglages de l'utilisateur, les fichiers d'image et sonores, ainsi que les livres de recettes.

Export, import de données Cf. page 69, chapitre 11. / Exporter. 11.4

20



Réglage des données de cuisson standard

Vous avez ici la possibilité d'adapter les données de cuisson à vos conditions d'exploitation. Celles-ci s'affichent après avoir sélectionné le mode d'exploitation correspondant, la méthode de cuisson ou un programme spécial.



➤ Pour visualiser tous les réglages possibles, effleurez le champ d'affichage avec le doigt et faites défiler la liste vers le haut ou le bas.

➤ Appuyez sur le réglage souhaité.

- La fenêtre "Réglages" s'affiche.

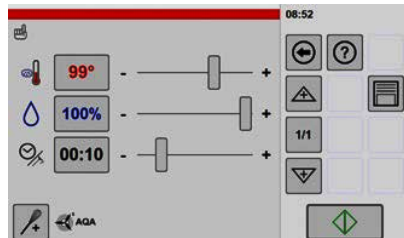
➤ Réglez les données de cuisson standard souhaitées.

➤ Appuyez sur la touche "Enregistrer".

- Un message vous informe de l'enregistrement.

➤ Appuyez sur la touche "Confirmer".

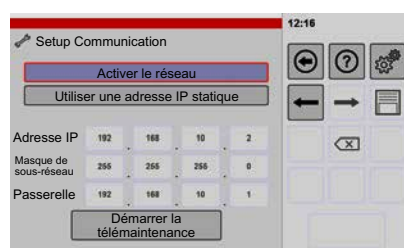
- Le message disparaît.



Informations relatives aux modes d'exploitation / méthodes de cuisson / programmes spéciaux :

Par ex. vapeur, air chaud, air chaud - vapeur, régénération, gratiner, sauter, griller, étuver, braiser, décongeler, pocher, Delta-T, cuisson BT, cuisson douce, Cook & Hold, délais d'insertion, sous-vide.

21



Masque de saisie pour la télémaintenance (option)

Cette fonction est exclusivement destinée au service après-vente spécialement formé.

Lorsqu'une télémaintenance est nécessaire, une connexion avec l'usine peut être établie en saisissant les données correspondantes.

L'appareil doit ici être raccordé au moyen d'un câble CAT5 à un routeur, lui-même connecté à Internet.

11. Export, import de données

Cette fonction permet, p.ex., de sauvegarder les données de l'appareil, d'ajouter des livres de cuisine ou fichiers d'image / fichiers sonores ou encore d'homogénéiser les livres de cuisine, p.ex., pour tous les appareils.

Uniquement possible avec la prise / activation USB en option !

(clé USB = support de données amovible, USB = Universal Serial Bus)

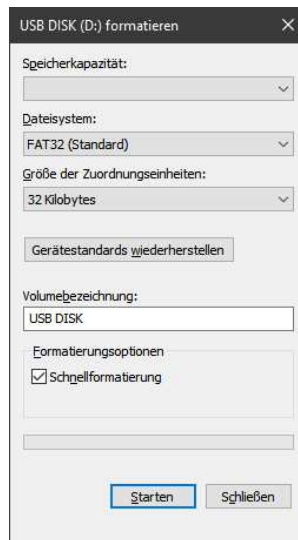
Important ! Sauvegarder les données de l'appareil avant tout import de données ! (export de données)

- La structure de données correspondante s'affiche en cas d'export de données.
 - Structure de données : cf. chapitre suivant 11.2
 - Export de données – Exemple de sauvegarde de données Cf. page 73, chapitre 11.4
- Les données exportées peuvent être complétées en fonction de vos attentes et réutilisées pour l'import de données.

11.1 Exigences envers le support de données USB (clé USB)

(clé USB = support de données amovible, USB = Universal Serial Bus)

Formatage :



La clé USB doit prendre le format USB 2.0 en charge.

Jusqu'à 64 Go

- Formatage de la clé USB :
Système de fichiers = FAT32/FAT32 (Standard)
- Taille des unités d'affectation = 32 Ko

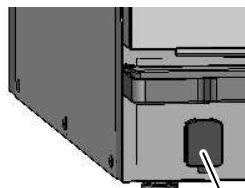
À partir de 64 Go

- Formatage de la clé USB :
Système de fichiers = exFAT
- Taille des unités d'affectation = 128 Ko

Info

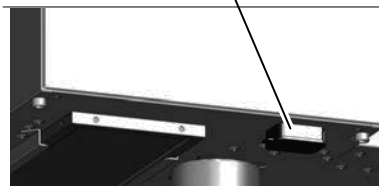
La clé USB doit contenir des données. Un nouveau répertoire est créé durant le processus de lecture.

Raccordement de prises USB

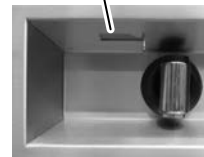


Type : T

Type QT



Type : 2011/2021



Câble de rallonge USB

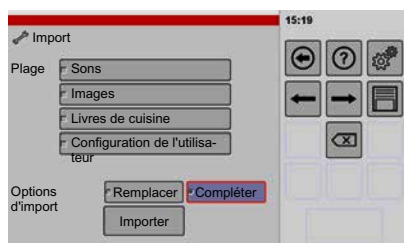
Pour les clés USB de formats spéciaux ne pouvant pas être connectées au port USB, utiliser un câble de rallonge USB avec fiche de type A.

11.2 Export de données – Informations relatives à la structure des données requises sur la clé USB

- En fonction du nombre de zones sélectionnées, comme p. ex. livres de cuisine, fichiers sonores ou images, seuls les dossiers « cookbooks », « sounds » et « pictograms » sont copiés sur la clé USB pour ces zones.
- Les noms de fichiers ne doivent contenir aucun tréma ou caractère spécial, comme par ex. é, è, ô, /, *.

| Dossier | Dossier/fichier | Fichiers | Remarques/Exigences envers les fichiers |
|---------|-----------------|--|--|
| CS_DATA | cookbooks | COOKBOOK.XML Recettes_FR.xml cookbook_EN.xml etc. | <ul style="list-style-type: none"> • Nombre visible de caractères dans le menu : 20 caractères |
| | pictograms | 0100_kalbshackse.png 0200_gaensebrust.png 0200_haehnchen.png etc. | <ul style="list-style-type: none"> • Formats des fichiers d'image : .jpg ou .png • Taille des images pour la lecture : max. 2Mo • Le logiciel de l'appareil convertit les fichiers d'image importés : taille : 480 x 270 pixels, résolution : 72 pixels par pouce, profondeur des pixels : 24, 16 millions de couleurs |
| | sounds | Beep.wav Flipper.wav Klingel.wav etc. | <ul style="list-style-type: none"> • Format sonore : .wav, p.ex. sonneries de téléphone portable ou fichiers sonores sur PC • Noms de fichier : max. 30 caractères • Nombre visible de caractères dans le menu : 10 caractères • Longueur des fichiers sonores : max. 20 secondes, format audio PCM, taux de balayage de 11/22/44 kHz, quantification : 16 bit, canaux 1 ou 2 (mono / stéréo). |
| | | userconfigmain.cfg specialpreps.xml | <ul style="list-style-type: none"> • Les paramètres de l'utilisateur sont enregistrés dans ces fichiers. • Attention ! Ne modifiez pas le contenu des fichiers ! Dans le cas contraire, celui-ci ne fonctionnerait plus ! |

11.3 Import de données – Informations relatives à la touche « Remplacer / Compléter »



« Compléter » est activé lorsque le menu est ouvert.

Attention ! La fonction « Remplacer » supprime tout d'abord le contenu du dossier avant de remplacer les données ; la copie des données de la clé USB commence seulement ensuite.

| Fonction | « Remplacer » signifie : | « Compléter » signifie : |
|--------------------------------|---|--|
| | <p>1. Tous les fichiers du dossier correspondant de la commande sont supprimés.</p> <p>2. Les fichiers de la clé USB sont copiés dans le dossier correspondant.</p> <p>Utiliser cette fonction avec prudence ! Exemple : Si la commande contient trois livres de cuisine et la clé USB, un seul, la fonction « Remplacer » copiera un seul livre de cuisine dans la commande. La commande ne contiendra donc plus qu'un seul livre.</p> <p>Utilisez de préférence cette fonction pour homogénéiser les données de tous les appareils (p.ex. pour homogénéiser les livres de cuisine sur tous les appareils).</p> | <p>Ajouter des fichiers.</p> <p>Appliquer Appliquez de préférence lorsque des données doivent être ajoutées avec un nouveau nom de fichier.</p> |
| Sons | <p>1. Attention ! Tous les fichiers sonores disponibles dans le dossier « sounds » sont supprimés.</p> <p>2. Les fichiers sonores de la clé USB sont copiés dans le dossier « sounds ».</p> | <p>Les fichiers sonores dont le nom est différent sont ajoutés dans le dossier « sounds ».</p> <p>Les fichiers sonores dont le nom est identique ne sont pas modifiés.</p> |
| Images | <p>1. Attention ! Toutes les images disponibles dans le dossier « pictograms » sont supprimées.</p> <p>2. Les images de la clé USB sont copiées dans le dossier « pictograms ».</p> | <p>Les images dont le nom est différent sont ajoutées dans le dossier « pictograms ».</p> <p>Les images dont le nom est identique ne sont pas modifiées.</p> |
| Livres de cuisine | <p>1. Attention ! Tous les livres de cuisine disponibles dans le dossier « cookbooks » sont supprimés.</p> <p>2. Les livres de cuisine de la clé USB sont copiés dans le dossier « cookbooks ».</p> | <p>Les livres de cuisine dont le nom est différent sont ajoutés dans le dossier « cookbooks ».</p> <p>Les livres de cuisine dont le nom est identique ne sont pas modifiés ou sont écrasés.</p> <p>Exemple : « Kochbuch_DE » est disponible. Si un fichier appelé « cookbook_EN » doit être ajouté, « Compléter » est la fonction d'import correcte.</p> |
| Configuration de l'utilisateur | <p>Les fichiers « userconfigmain.cfg » et « specialpreps.xml » sont écrasés.</p> <p>Pour que les nouvelles configurations soient actives, un redémarrage de l'appareil est requis.</p> | <p>Aucune fonction !</p> |

11.4 Export de données – Exemple de sauvegarde de données

Exemples d'utilisation de données exportées :

- Sauvegarde des fichiers sonores, images, livres de cuisine et configuration des utilisateurs.
- Import dans d'autres appareils de manière à utiliser des interfaces identiques partout dans l'entreprise.



Démarrage – Réglages de l'écran / Configuration



☞ Si le symbole « Configuration » n'est pas visible, appuyez sur la touche « Retour » et maintenez-la enfoncée brièvement.



- L'affichage de la touche bascule de « Retour » à « Home ».

- L'écran de démarrage apparaît lorsque vous relâchez la touche.



☞ Appuyez sur la touche « Paramètres / Configuration ».

- La fenêtre « Données de l'appareil » s'affiche.



☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche fléchée.

- Si un PIN (numéro d'identification personnel) est actif, il est impossible de passer à la page suivante ; la fenêtre de saisie du PIN apparaît.

Indications pour saisir ou effacer le PIN : cf. à partir de la page 63, illustrations 10 et 11 !

☞ Appuyez à plusieurs reprises sur la touche fléchée jusqu'à ce que la fenêtre « Export » apparaisse.



Affichage de la progression

Export de données – Commande -> Clé USB



Exporter

☞ Enfichez la clé USB dans la prise USB.

Mise en place de la clé USB : cf. page 68, illustration 18

- Patientez env. 5 secondes jusqu'à ce que la commande établisse la connexion avec la clé USB.

☞ Appuyez sur la sélection souhaitée pour l'export de données.

- Le type de données sélectionné apparaît en couleur et est encadré.



☞ Appuyez sur la touche « Exporter ».

- La copie démarre (en fonction de la quantité de données, celle-ci prend env. 5 à 30 secondes).

- Un message apparaît après la copie.



☞ Appuyez sur la touche « Confirmer ».

- Le message disparaît.

☞ Retirez la clé USB.

☞ Pour la sauvegarde des données, copiez les données exportées de la clé USB sur un PC ou ordinateur portable !

- La création de cette copie vous fournit une sauvegarde des données. Ces données peuvent, si nécessaire, être réutilisées.

11.5 Import de données – Exemple de remplacement de livre(s) de cuisine

Utilisez cette fonction, p.ex., pour homogénéiser les livres de cuisine sur plusieurs appareils.

Avant de remplacer les données, exportez les données sur une clé USB séparée à des fins de sécurité (*Export : cf. chapitre 11.4*)

Exigences pour l'import de données : cf. page 71, chapitre 11.2



Démarrage – Réglages de l'écran / Configuration



☞ Si le symbole « Configuration » n'est pas visible, appuyez sur la touche « Retour » et maintenez-la enfoncée brièvement.



- L'affichage de la touche bascule de « Retour » à « Home ».

- L'écran de démarrage apparaît lorsque vous relâchez la touche.



☞ Appuyez sur la touche « Paramètres / Configuration ».

- La fenêtre « Données de l'appareil » s'affiche.



☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyez sur la touche fléchée.

- Si un PIN (numéro d'identification personnel) est actif, il est impossible de passer à la page suivante ; la fenêtre de saisie du PIN apparaît.

Indications pour saisir ou effacer le PIN : cf. à partir de la page 63, illustrations 10 et 11 !

☞ Appuyez à plusieurs reprises sur la touche fléchée jusqu'à ce que la fenêtre « Import » apparaisse.

- La touche « Compléter » apparaît en couleur et est encadrée.



Affichage de la progression

Import de données – Clé USB -> Commande



Importer (exemple : remplacement de tous les livres de cuisine dans la commande)

☞ Enfichez la clé USB dans la prise USB.

Mise en place de la clé USB : cf. page 68, illustration 18

- Patientez env. 5 secondes jusqu'à ce que la commande établisse la connexion avec la clé USB.
- Attention ! La fonction « Remplacer » efface les données existantes ! *Respectez les indications du chapitre 11.3 !*

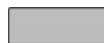
☞ Appuyez sur les données à importer, p.ex. livre de cuisine.

- Le type de données sélectionné apparaît en couleur et est encadré.g



☞ Appuyez sur la touche « Remplacer ».

- La touche « Remplacer » apparaît en couleur et est encadrée.



☞ Appuyez sur la touche « Importer ».

- La copie démarre (en fonction de la quantité de données, celle-ci prend env. 5 à 30 secondes).
- Un message apparaît après la copie.





☞ Appuyez sur la touche « Confirmer ».

- Le message disparaît.
- Les données sont copiées dans la commande.
- Les données importées seront uniquement disponibles après redémarrage de l'appareil.
- Activer un livre de recettes importé après un redémarrage : sélectionner et enregistrer le nouveau livre de recettes dans la commande, voir page 62 Figure 8!

12. Fin de service

☞ Nettoyez l'appareil (cf. chapitre suivant 13., "Nettoyage et entretien").

En fonction du type d'appareil et de l'année de construction, l'appareil est équipé de différents interrupteurs principaux :

|  Bouton tactile avec témoin de contrôle à LED |  Interrupteur avec témoin de contrôle circulaire LED |
|---|--|
| <p>☞ Éteindre l'appareil - Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt".</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'éclairage de la chambre de cuisson et l'affichage à l'écran s'éteignent. ● Le témoin de contrôle rouge (LED) de la touche Marche/Arrêt s'allume (veille). | <p>☞ Éteindre l'appareil - Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt".</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'éclairage de la chambre de cuisson et l'affichage à l'écran s'éteignent. ● Le témoin de contrôle circulaire à LED s'éteint (veille). |

- L'appareil reste sous tension.

☞ Mettez l'interrupteur principal en position arrêt.

☞ Fermez le robinet d'eau.

13. Nettoyage et entretien

13.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)

- A noter ! Même l'acier inoxydable de la meilleure qualité peut s'oxyder en cas de traitement inapproprié. Le sel, les acides, le chlore, l'iode et les dépôts d'aliments peuvent détruire la couche de protection et former des traces d'oxydation (corrosion perforante) même sur les aciers inoxydables de grande qualité.
- En cas de dommage, la surface de l'acier inoxydable reforme immédiatement une couche de protection ; ceci n'est cependant possible que lorsque l'air ou de l'eau riche en oxygène peut réagir en surface.
- Si la chambre de cuisson n'est pas soigneusement nettoyée, des dépôts (calcaire, protéines, amidon) peuvent rester en surface sur l'acier inoxydable. Si ces dépôts ne sont pas totalement éliminés, ceci empêche l'air ou l'eau riche en oxygène de parvenir jusqu'à la surface de l'acier inoxydable. La couche de protection ne peut alors pas se reformer et des traces de corrosion (corrosion perforante) peuvent apparaître, même sur les aciers inoxydables de grande qualité. Procédez donc à un nettoyage soigneux de sorte qu'il ne subsiste aucun dépôts après le nettoyage.
- Si, p.ex., seule la méthode de cuisson "Vapeur", sans aliments gras, est utilisée, ceci peut au fil du temps attaquer la surface de l'acier inoxydable. Cuire donc régulièrement des aliments gras ou protégez la chambre de cuisson et ses accidents contre la corrosion en appliquant de l'huile alimentaire ou un liquide d'entretien : voir page 87, chapitre 13.7 !

13.1.1 Nettoyage complémentaire après la fin du nettoyage automatique (détergent liquide / en poudre)

Le nettoyage automatique a été conçu pour détacher et éliminer la plus grande quantité possible de saletés dans la chambre de cuisson et sur les éléments intérieurs, tels que les déflecteurs et supports d'accrochage.

Il peut cependant rester des traces de saleté tenaces dans la chambre de cuisson, ainsi que des saletés aux endroits difficilement accessibles, comme sur les rails de support des supports d'accrochage.

Ces saletés doivent toutes être éliminées manuellement dans les meilleurs délais, après la fin du nettoyage automatique.

Si ces saletés ne sont pas éliminées, elles peuvent endommager la couche de protection de l'acier inoxydable et être une source de corrosion. Le fabricant ne peut en aucun cas être tenu pour responsable de tels dégâts.

13.2 Consignes relatives au nettoyage



- Nettoyer l'appareil / la chambre de cuisson en fonction de son encrassement, au moins une fois par jour. Pour cela, utiliser les programmes de nettoyage de l'appareil, p.ex. l'option Autoclean !
- Même lorsqu'elle est uniquement utilisée en mode vapeur, la chambre de cuisson doit être nettoyée au moins une fois par jour avec les programmes de nettoyage.
- En cas de pauses prolongées pendant lesquelles l'appareil refroidit, nettoyez la chambre de cuisson après utilisation (risque d'obstructions causées par la graisse figée ou des restes séchés) !
- Ne pas appliquer de produit de lavage corrosif sur la façade avant de l'appareil !
- Ne pas utiliser de détergent !
- N'utilisez pas de chiffon mouillé ou humide pour procéder au nettoyage !
- Ne nettoyez pas l'appareil au moyen de produits acides ; ceux-ci peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable.
- Nettoyage manuel : Une fois le nettoyage automatique terminé, mettre l'appareil à l'arrêt et le débrancher. Pour le nettoyage manuel par ex. du boîtier, désactiver l'interrupteur principal sur site et débrancher le connecteur réseau !
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas arroser et ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salines, la moutarde ou les mélanges de condiments, sans quoi le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Nettoyez et essuyez les surfaces en inox après utilisation.
- Suivez le mode d'emploi des fabricants du produit de nettoyage !
- Des produits de nettoyage et d'entretien appropriés sont disponibles auprès de votre service client agréé.
- Le fabricant de l'appareil n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par un nettoyage inapproprié ou l'utilisation de détergents inappropriés.
- Si la procédure de nettoyage automatique de la chambre de cuisson est interrompue (p.ex. en cas de panne de courant), un rinçage automatique doit être démarré.
- Les surfaces en acier inoxydable sont attaquées par l'utilisation ; la chambre de cuisson et ses accessoires doivent donc être protégés contre la corrosion, p.ex. au moyen d'huile alimentaire ou de liquide d'entretien. Voir remarques : page 87, chapitre 13.7

13.3 Préparation de l'appareil pour le nettoyage de la chambre de cuisson



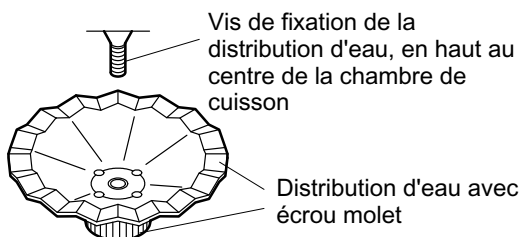
ATTENTION ! Risque de brûlure ! Portez des gants et des vêtements de protection !

- ☞ Ouvrez la porte de la chambre de cuisson alors que celle-ci est encore chaude et laissez refroidir la chambre de cuisson jusqu'à env. 60°C.
- ☞ Retirez les récipients, les grilles et les plaques de la chambre de cuisson.
- ☞ Contrôlez et nettoyez la distribution d'eau (*cf. page 77, chapitre 13.3.1*).
- ☞ Éliminez les restes d'aliments de la chambre de cuisson.
- ☞ Nettoyez le filtre de vidange (*cf. page 77, chapitre 13.3.2*).
- ☞ Accrochez le support d'accrochage ou introduisez un chariot à claies vide.
- ☞ Introduisez la sonde de température à cœur dans le support.
- ☞ En cas de très fort encrassement, laissez tremper les dépôts séchés/carbonisés dans du produit de nettoyage spéciale pour chambre de cuisson.
- ☞ Uniquement pour les appareils avec produit de nettoyage liquide : Vérifiez si la quantité de produit de nettoyage disponible est suffisante et si les tuyaux d'aspiration sont immergés dans le produit de nettoyage.

13.3.1 Nettoyage de la distribution d'eau



ATTENTION ! Risque de brûlure ! Portez des gants et des vêtements de protection !



- La distribution d'eau doit être nettoyée avant le début du nettoyage automatique !
- ☞ Desserrer et retirer la vis moletée de la distribution d'eau en la tournant vers la gauche.
- ☞ Après le nettoyage, serrez la distribution d'eau à la main.

13.3.2 Nettoyage du filtre de vidange dans l'évacuation de la chambre de cuisson



ATTENTION ! Risque de brûlure ! Portez des gants et des vêtements de protection !



- ☞ Éliminer les restes d'aliments dans la chambre de cuisson et retirer le filtre de vidange de sorte que l'eau puisse s'évacuer pendant le nettoyage automatique.
- **Attention !** Ne retirez pas la vis de fixation du filtre de vidange ! Le filtre de vidange ne peut être démonté que par le service client agréé pour les travaux d'entretien !

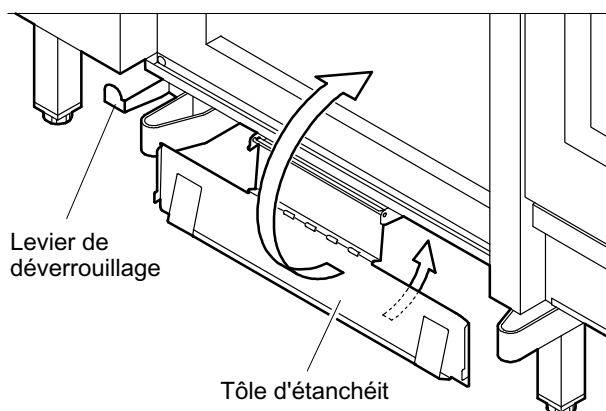
13.3.3 Utilisation de la tôle d'étanchéité de type 2011/2021



Prudence ! Dangers liés aux rebonds au niveau des pieds ! Quitter la zone de pivotement de la tôle d'étanchéité avant de la déverrouiller ou de la basculer vers le bas. Actionner le levier de déverrouillage avec le pied droit !

La tôle d'étanchéité est requise pour fermer totalement la chambre de cuisson

- lorsque l'appareil est utilisé sans chariot à claies (p.ex. lors du préchauffage),
- pour le nettoyage automatique sans chariot à claies inséré.



Enclenchement de la tôle d'étanchéité

- ☞ Basculer la tôle d'étanchéité vers l'arrière et vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche automatiquement.

Utilisation de la tôle d'étanchéité

- Prudence ! La tôle d'étanchéité pivote automatiquement !
- Veiller à ce que personne ne se tienne dans la zone de pivotement de la tôle d'étanchéité.
- ☞ Repousser le levier de déverrouillage vers le haut le pied droit.
- La tôle d'étanchéité bascule vers le bas.
- ☞ Soulever la tôle d'étanchéité et la basculer vers la chambre de cuisson.


13.4 Nettoyage de la chambre de cuisson - sans système de nettoyage automatique


Si aucun système de nettoyage automatique n'est disponible ou si celui-ci est défectueux, la chambre de cuisson doit être nettoyée comme suit :




- **AVERTISSEMENT ! Substances corrosives !** Portez des gants, vêtements et lunettes de protection lorsque vous manipulez les produits de nettoyage et de rinçage.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage qui sont fabriqués pour ce type d'appareils et ce type d'applications et qui sont recommandés par le fabricant de l'appareil. Des produits de nettoyage inappropriés peuvent causer des dommages de corrosion aux surfaces en acier inoxydable et des dommages aux joints et autres composants.
- Le fabricant de l'appareil n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par un nettoyage inapproprié ou l'utilisation de détergents inappropriés.


- ☞ Préparer l'appareil pour le nettoyage de la chambre de cuisson (cf. page, 76 chapitre 13.3).
- ☞ Pour réduire le processus de refroidissement automatique à très haute température (au-delà de 180°C), nous vous recommandons d'ouvrir la porte de la chambre de cuisson pendant env. cinq à dix minutes.

1  **Démarrage du nettoyage semi-automatique**

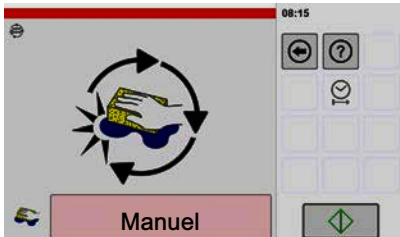
 ☞ Appuyer sur la touche "AutoClean" (nettoyage automatique).


- La fenêtre "Nettoyage" s'affiche.

2  **Sélection du programme de nettoyage**

 ☞ Appuyez sur le niveau de nettoyage "Nettoyage manuel".

- La fenêtre "Nettoyage manuel" s'affiche.

 **Informations relatives aux fonctions des touches (pour le nettoyage manuel) :**

 Nettoyage manuel - Durée : env. 20 minutes (sans processus de refroidissement ou de préchauffage)



Démarrage du nettoyage



Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".

- Si la température de la chambre de cuisson est trop élevée ou trop basse, celle-ci est refroidie ou préchauffée.
- Durée de refroidissement automatique avant le début du nettoyage : Pour des températures de la chambre de cuisson de
 - 150°C = env. 6 minutes,
 - 180°C = env. 10 minutes,
 - 250°C = env. 30 minutes.
- Après l'adaptation automatique de la température, le processus de trempage est exécuté.
- La barre de progression indique le temps écoulé.

Une fois le trempage terminé, le message "Alimenter en produit de nettoyage" apparaît.

Chargement du produit de nettoyage en pulvérisateur

Portez des gants, lunettes et vêtements de protection.

Pulvérisez un produit de nettoyage spécial pour chambre de cuisson dans la chambre de cuisson.

Fermez la porte de la chambre de cuisson.

- Le message "Démarrer le processus de nettoyage ?" apparaît.



Appuyez sur la touche "Confirmer".

- Le nettoyage se poursuit.

Une fois le nettoyage terminé, le message "Rinçage de la chambre de cuisson" apparaît dans le champ d'affichage.

Rinçage avec flexible de douche



Appuyez sur la touche "Confirmer".

- Le message "Ouvrir la porte" apparaît.

Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.

Rincez la chambre de cuisson au moyen du flexible de douche.

Fermez la porte de la chambre de cuisson.



Appuyez sur la touche "Confirmer".

- Le processus de nettoyage est terminé,
- l'affichage "Programme de nettoyage" s'éteint,
 - l'affichage "Écran de démarrage apparaît",
 - procédez aux travaux de nettoyage manuels ; cf. page 87, chapitre 13.7 !



13.5 Nettoyage de la chambre de cuisson - automatique, avec produit de nettoyage en poudre (option)

Consignes de sécurité du produit de nettoyage en poudre



- **AVERTISSEMENT ! Substances corrosives !** Portez des gants, vêtements et lunettes de protection lorsque vous manipulez le produit de nettoyage en poudre.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage qui sont fabriqués pour ce type d'appareils et ce type d'applications et qui sont recommandés par le fabricant de l'appareil. Des produits de nettoyage inappropriés peuvent causer des dommages de corrosion aux surfaces en acier inoxydable et des dommages aux joints et autres composants.
- Le fabricant de l'appareil n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par un nettoyage inapproprié ou l'utilisation de détergents inappropriés.
- Respectez les consignes sur l'emballage du produit de nettoyage !
- Évitez impérativement tout contact du produit de nettoyage avec la peau ou les yeux !
- Rincez soigneusement à l'eau le produit de nettoyage renversé !
- Ne mélangez pas le produit de nettoyage à d'autres produits de nettoyage !
- Ne laissez pas le produit de nettoyage pendant une période prolongée dans la chambre de cuisson ! Démarrez le nettoyage automatique immédiatement après le remplissage.



- **AVERTISSEMENT ! Risque de corrosion!** N'ouvrez pas la porte de la chambre de cuisson pendant le nettoyage ! Si la porte de la chambre de cuisson doit exceptionnellement être ouverte, interrompez tout d'abord le processus de nettoyage automatique (cf. page 91, chapitre 13.9).

13.5.1 Quantités de dosage du produit de nettoyage en poudre

SALVIS Cleaner Powder, numéro d'article 885278

Portion de 35 grammes, par ex. avec un flacon doseur pour vrac ou une cuillère doseuse.

| Type d'appareil | Niveau de nettoyage 1 | Niveau de nettoyage 2 | Niveau de nettoyage 3 |
|-----------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 623T | 1 x 35 gr | 2 x 35 gr | 2 x 35 gr |
| 611T | 1 x 35 gr | 2 x 35 gr | 2 x 35 gr |
| 1011T | 1 x 35 gr | 2 x 35 gr | 3 x 35 gr |
| 611, 621QT | 2 x 35 gr | 2 x 35 gr | 3 x 35 gr |
| 1011, 1021QT | 2 x 35 gr | 2 x 35 gr | 3 x 35 gr |
| 2011, 2021QT | 4 x 35 gr | 4 x 35 gr | 6 x 35 gr |

Ne surdosez pas le produit de nettoyage en poudre ; ceci peut endommager les joints et autres composants !

13.5.2 Démarrage du nettoyage automatique (produit de nettoyage en poudre)



AVERTISSEMENT ! Risque de corrosion! Avertissement ! Risques de blessures causées par les échappements de vapeurs chaudes contenant des produits de nettoyage corrosifs ! Ne pas ouvrir la porte de la chambre de cuisson pendant le nettoyage automatique !

- ☞ Préparer l'appareil pour le nettoyage de la chambre de cuisson (cf. page 76, chapitre 13.3).
- ☞ Pour réduire le processus de refroidissement automatique à très haute température (au-delà de 180°C), nous vous recommandons d'ouvrir la porte de la chambre de cuisson pendant env. cinq à dix minutes.

1

Démarrage du nettoyage automatique

- ☞ Appuyer sur la touche "AutoClean" (nettoyage automatique).
- La fenêtre "Nettoyage" s'affiche.

2

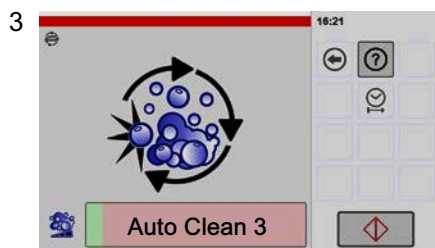
Sélection du programme de nettoyage

- ☞ Appuyez sur le niveau de nettoyage souhaité (p.ex. le niveau 3).
- La fenêtre de démarrage s'ouvre.

Informations relatives aux fonctions des touches :

Les indications relatives à la durée du nettoyage ne reprennent pas les délais de refroidissement ou de préchauffage.

- Niveau de nettoyage 1 :
Encrassement réduit - Durée : env. 30 minutes
- Niveau de nettoyage 2 :
Encrassement moyen - Durée : env. 75 minutes
- Niveau de nettoyage 3 :
Encrassement important - Durée : env. 90 minutes
- Inactif pour les équipements / paramètres "Produit de nettoyage en poudre"
- Nettoyage manuel - Durée : env. 20 minutes (cf. page 78, chapitre 13.4)
- Rinçage de la chambre de cuisson - Durée : env. 12 minutes



Démarrage du processus de nettoyage



- ☞ Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".
- Le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du vert au rouge.
- Si la température de la chambre de cuisson est trop élevée ou trop basse, celle-ci est refroidie ou préchauffée.
- Durée de refroidissement automatique avant le début du nettoyage : Pour des températures de la chambre de cuisson de
 - 150°C = env. 6 minutes,
 - 180°C = env. 10 minutes,
 - 250°C = env. 30 minutes.
- Après l'adaptation automatique de la température, le processus de trempage est exécuté.
- La barre de progression indique le temps écoulé.

Une fois le trempage terminé, le message "Alimenter en produit de nettoyage" apparaît.

Chargement du produit de nettoyage en poudre

- ☞ Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.
- ☞ Portez des gants, lunettes et vêtements de protection.
- ☞ Répartissez le détergent en poudre via le filtre de vidange (*dosage : cf. page 80, chapitre 13.5.1*).
- Ne répartissez pas le produit de nettoyage en poudre dans la chambre de cuisson !
- ☞ Fermez la porte de la chambre de cuisson.
- Le message "Démarrer processus de nettoyage ?" apparaît.



Confirmez le dosage du produit de nettoyage en poudre.



- ☞ Appuyez sur la touche "Confirmer".
- Le processus de nettoyage démarre.
- La barre de progression indique le temps écoulé.

A la fin du processus de nettoyage,

- l'affichage "Programme de nettoyage" s'éteint,
- l'affichage "Ecran de démarrage" apparaît,
- procédez aux travaux de nettoyage manuels ; *cf. page 87, chapitre 13.7 !*

13.6 Nettoyage de la chambre de cuisson - automatique, avec produit de nettoyage liquide (option)

Consignes de sécurité relatives aux produits de nettoyage et de rinçage



AVERTISSEMENT ! Substances corrosives ! Portez des gants, vêtements et lunettes de protection lorsque vous manipulez les produits de nettoyage et de rinçage.

- Utilisez uniquement des produits de nettoyage et de rinçage qui sont fabriqués pour ce type d'appareils et ce type d'applications, et recommandés par le fabricant de l'appareil. Des produits de nettoyage inappropriés peuvent causer des dommages de corrosion aux surfaces en acier inoxydable et des dommages aux joints et autres composants.
- Le fabricant de l'appareil n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par un nettoyage inapproprié ou l'utilisation de détergents inappropriés.
- Respectez les consignes sur l'emballage du produit de nettoyage et de rinçage !
- Evitez impérativement tout contact du produit de nettoyage et de rinçage avec la peau ou les yeux !
- Stockez toujours le produit de nettoyage et de rinçage dans des bidons fermés !
- Rincez soigneusement à l'eau le produit de nettoyage et de rinçage renversé !
- Ne mélangez pas le produit de nettoyage et de rinçage à d'autres produits de nettoyage !



- **AVERTISSEMENT ! Risque de corrosion!** N'ouvrez pas la porte de la chambre de cuisson pendant le nettoyage ! Si la porte de la chambre de cuisson doit exceptionnellement être ouverte, interrompez tout d'abord le processus de nettoyage automatique (cf. page 91, chapitre 13.9).

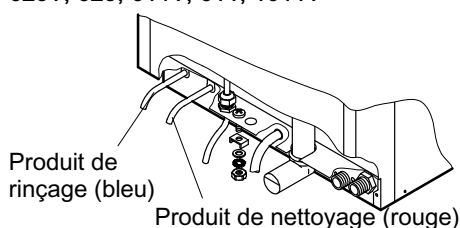
13.6.1 Raccordement ou remplacement des bidons de produit de nettoyage et de rinçage

Uniquement pour les appareils avec l'équipement "Produit de nettoyage liquide".

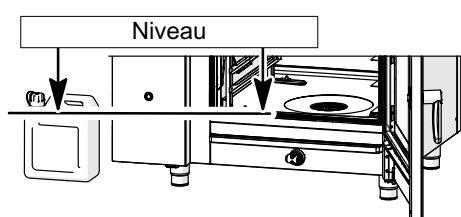
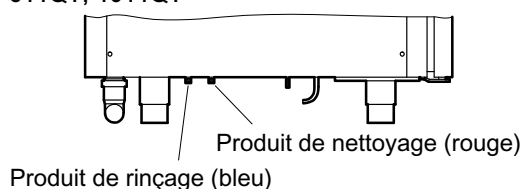
Produit de nettoyage liquide : SALVIS Cleaner Fluid, bidon de 10 litres, numéro d'article ET100021

Produit de rinçage liquide : SALVIS Rinser Fluid, bidon de 10 litres, numéro d'article ET100023

623T, 623, 611T, 611, 1011T



611QT, 1011QT



Raccordement des tuyaux

- Respectez les consignes du fabricant du produit de nettoyage et de rinçage ! Portez des gants, des lunettes et des vêtements de protection !
- ☞ Ne pas placer le bidon au-dessus du fond de la chambre de cuisson, sans quoi du produit de nettoyage pourrait s'écouler dans l'appareil. La hauteur d'aspiration maximale du bidon vers le raccord de l'appareil est de 1,50 m ; le tuyau doit mesurer max. 10 m.
- ☞ Dévissez le couvercle des bidons des produits de nettoyage et de rinçage et vissez-y les raccords vissés correspondants (rouge pour le produit de nettoyage, bleu pour le produit de rinçage).
- ☞ Vérifiez que les filtres d'aspiration ne sont pas colmatés. Nettoyez au besoin les filtres d'aspiration.

13.6.2 Remplissage des tuyaux d'aspiration au moyen de produit de nettoyage et de rinçage

Uniquement pour les appareils avec l'équipement "Produit de nettoyage liquide".

- Les conduites et pompes doivent être complètement remplies de produit de nettoyage et de rinçage. C'est pourquoi le processus d'aspiration doit être effectué lors de la première mise en service ou après avoir raccordé les bidons.



Démarrage du processus d'aspiration



- ☞ Appuyez sur la touche "AutoClean" (nettoyage automatique).
- La fenêtre "Nettoyage" s'affiche.



Sélection du processus d'aspiration



- ☞ Appuyez sur la touche "Bidon".
- La fenêtre "Processus d'aspiration" s'affiche.



- ☞ Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".
- Le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du vert au rouge.
- Le processus d'aspiration démarre.
- Les bruits de pompe sont clairement audibles pendant le processus d'aspiration.
- Une fois le processus d'aspiration achevé, celui-ci s'arrête automatiquement.
- Une fois le processus d'aspiration achevé, le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du rouge au vert.



Important ! Après l'aspiration, un processus de rinçage ou un processus de nettoyage doivent être déclenchés car des restes de produit de nettoyage peuvent subsister dans la chambre de cuisson.



La commande ne permet pas de démarrer un processus de cuisson tant qu'un rinçage ou un nettoyage n'a pas été effectué !

Informations relatives aux fonctions des touches :



Remplissage des tuyaux d'aspiration après le remplacement des bidons



Rinçage de la chambre de cuisson - Durée : env. 12 minutes

13.6.3 Démarrage du nettoyage automatique (produit de nettoyage liquide)



AVERTISSEMENT ! Risque de corrosion! Avertissement ! Risques de blessures causées par les échappements de vapeurs chaudes contenant des produits de nettoyage corrosifs ! Ne pas ouvrir la porte de la chambre de cuisson pendant le nettoyage automatique !

- ☞ Préparer l'appareil pour le nettoyage de la chambre de cuisson (cf. page 76, chapitre 13.3).
- ☞ Pour réduire le processus de refroidissement automatique à très haute température (au-delà de 180°C), nous vous recommandons d'ouvrir la porte de la chambre de cuisson pendant env. cinq à dix minutes.



Démarrage du nettoyage automatique



- ☞ Appuyer sur la touche "AutoClean" (nettoyage automatique).
- La fenêtre "Nettoyage" s'affiche.



Sélection du programme de nettoyage



- ☞ Appuyez sur le niveau de nettoyage souhaité (p.ex. le niveau 3).

- La fenêtre de démarrage s'ouvre.

-> Si le nettoyage doit commencer immédiatement, continuer avec la figure 3.

-> Si le nettoyage doit démarrer automatiquement à une heure déterminée, cf. Utilisation de l'heure de démarrage à partir de la figure 4 et 5.

Informations relatives aux fonctions des touches :

Les indications relatives à la durée du nettoyage ne reprennent pas les délais de refroidissement ou de préchauffage.



Niveau de nettoyage 1 :
Encrassement réduit - Durée : env. 30 minutes



Niveau de nettoyage 2 :
Encrassement moyen - Durée : env. 75 minutes



Niveau de nettoyage 3 :
Encrassement important - Durée : env. 90 minutes



Remplissage des tuyaux d'aspiration après le remplacement des bidons



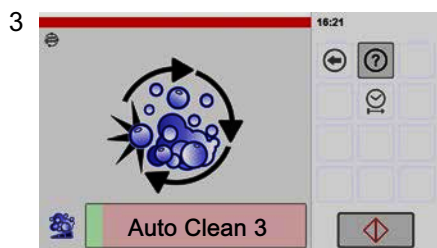
Nettoyage manuel - Durée : env. 20 minutes (cf. page 78, chapitre 13.4)



Rinçage de la chambre de cuisson - Durée : env. 12 minutes (Lorsqu'un bidon de produit de rinçage est raccordé, le rinçage se fait au moyen de produit de rinçage.)



Heure de démarrage

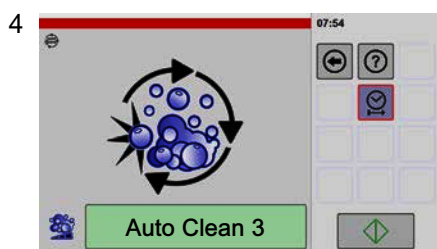


Démarrage du processus de nettoyage

- ☞ Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".
- Le symbole de la touche "Démarrage/Arrêt" passe du vert au rouge.
- Si la température de la chambre de cuisson est trop élevée ou trop basse, celle-ci est refroidie ou préchauffée.
- Durée de refroidissement automatique avant le début du nettoyage : Pour des températures de la chambre de cuisson de
 - 150°C = env. 6 minutes,
 - 180°C = env. 10 minutes,
 - 250°C = env. 30 minutes.
- Après l'adaptation automatique de la température, le nettoyage démarre automatiquement.
- La barre de progression indique le temps écoulé.

A la fin du processus de nettoyage,

- l'affichage "Programme de nettoyage" s'éteint,
- l'affichage "Ecran de démarrage" apparaît,
- procédez aux travaux de nettoyage manuels ; cf. page 87, chapitre 13.7 !



Affichage de la fenêtre d'heure de démarrage

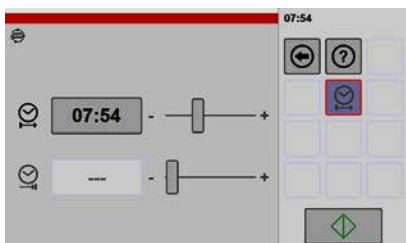
Si aucune heure de démarrage n'est souhaitée, continuer avec la figure 3 !



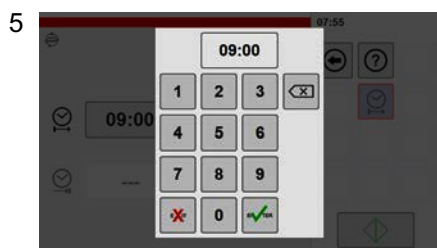
- ☞ Appuyez sur la touche "Heure de démarrage".
- La touche apparaît sur fond gris foncé et est encadrée.



- ☞ Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".
- La fenêtre d'heure de démarrage s'affiche.



- ☞ Appuyez sur l'indication "Heure".
- Le clavier numérique s'affiche.

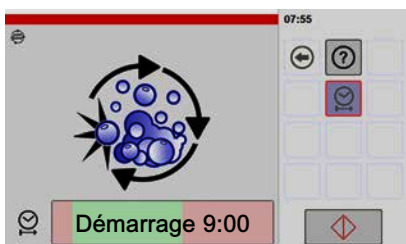


Définir l'heure de démarrage

- ☞ Régler l'heure de démarrage à l'aide du clavier numérique.



- ☞ Appuyez sur la touche "Enter".
- La fenêtre "Nettoyage" s'affiche.



- L'heure de début du nettoyage s'affiche.
- Une fois l'heure atteinte, le nettoyage automatique a lieu.

Description des processus de nettoyage, cf. figure 3 dans ce chapitre !

13.7 À la fin du nettoyage automatique

- ☞ Eteignez l'appareil.
- ☞ Éliminez les éventuelles saletés restantes, p.ex. sur les supports d'accrochage ou le chariot à claies, au moyen d'une brosse de nettoyage et de produit de nettoyage ou répétez le nettoyage automatique.
- ☞ Nettoyez la porte de la chambre de cuisson et le joint *cf. page 88, chapitre 13.7.1).*
- ☞ Nettoyer le filtre de vidange.
- ☞ Rincez l'évacuation d'eau de manière à rincer les restes d'eaux usées hors de l'évacuation : vaporisez de l'eau dans le filtre de vidange avec le flexible de douche.
- ☞ Rincez soigneusement l'intérieur de la chambre de cuisson et l'espace derrière le déflecteur avec le flexible de douche.
- ☞ Essuyez les restes d'eau dans la chambre de cuisson.

Séchez la chambre de cuisson.

- ☞ Séchez les endroits encore humides.
- ☞ Soulevez les supports d'accrochage et laissez sécher les tôles de support ! Dans le cas contraire, il existe un risque de corrosion aux points de contact !
- ☞ Si nécessaire : Démarrer l'appareil en mode "Circulation d'air" - Durée : env. 10 minutes, humidité : 0%, température : env. 130°C.
- ☞ Eteignez l'appareil.
- ☞ Laissez la porte de la chambre de cuisson ouverte pour laisser totalement sécher la chambre de cuisson.

Protéger la chambre de cuisson et ses accessoires contre la corrosion

Les surfaces en acier inoxydable et accessoires de la chambre de cuisson sont attaquées lors de l'utilisation. C'est pourquoi les surfaces en acier inoxydable de la chambre de cuisson et de ses accessoires doivent être traitées au moyen d'huile alimentaire ou de liquide d'entretien toutes les 1 à 2 semaines env.

Anti-adhésif SALVIS, protection et entretien (émulsion d'entretien), 0,5 litre - numéro d'article ET100060

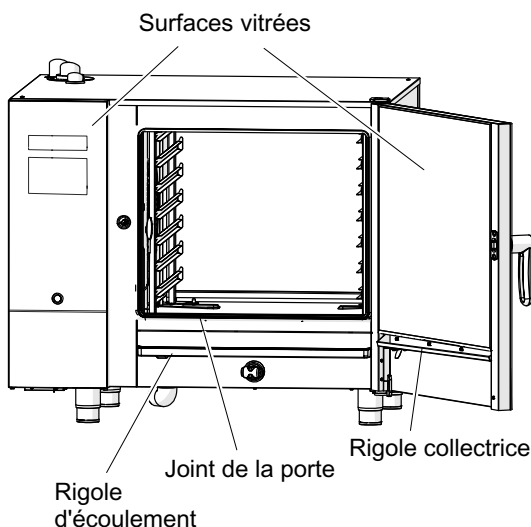
- ☞ Pulvériser de l'huile alimentaire ou du liquide d'entretien dans la chambre de cuisson, sur les supports d'accrochage et sur les déflecteurs.
- ☞ Répartir régulièrement l'huile alimentaire / le liquide d'entretien avec un chiffon non pelucheux.
 - Aucune goutte ne peut se former car cela entraînerait l'apparition de taches.
 - Ne pas laisser de flaques d'huile alimentaire ou de liquide d'entretien.
 - Ne pas laisser s'écouler d'huile alimentaire ou de liquide d'entretien dans l'évacuation de la chambre de cuisson.
 - Répartir l'huile alimentaire / le liquide d'entretien en couche fine car, dans le cas contraire, la formation de fumées importantes est possible lors de l'utilisation de l'air chaud.

13.7.1 Nettoyage des surfaces vitrées, de la porte de la chambre de cuisson et du joint

Nettoyage des surfaces vitrées

- ☞ N'utilisez pas de produits de récurage et contenant de l'acide.
- ☞ Nettoyez la vitre au moyen d'un produit de nettoyage dégraissant et d'un chiffon doux.

Nettoyage du panneau de commande et d'affichage, voir page 91, chapitre 13.7.6



Nettoyage du joint de la porte

Les graisses alimentaires et produits de nettoyage attaquent le joint de la porte et accélère l'usure. Nettoyez donc le joint de la porte chaque jour.

- ☞ Nettoyez le joint de la porte avec un produit dégraissant.
- ☞ Laissez soigneusement sécher le joint de la porte.

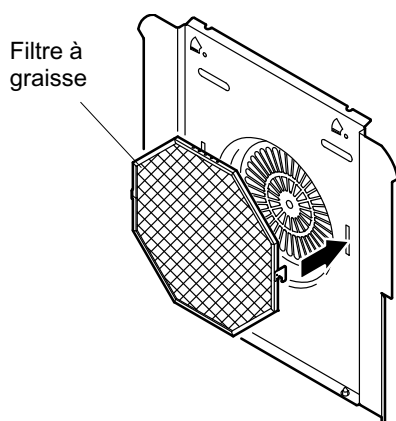
Nettoyage de la rigole d'écoulement et de la rigole collectrice

- ☞ Nettoyez la rigole d'écoulement et la rigole collectrice.
- ☞ Éliminez les éventuelles obstructions sur les ouvertures d'évacuation.

Après le nettoyage

- ☞ Ne fermez pas la porte de la chambre de cuisson ; laissez une fente.
- L'humidité résiduelle peut s'échapper de la chambre de cuisson et détendre le joint de la porte.

13.7.2 Nettoyage du filtre à graisse (option)



- Avant le nettoyage automatique, retirez le filtre à graisse de l'espace de cuisson et le nettoyer séparément nettoyer.
- ☞ En cas de fort encrassement, nettoyez le filtre à graisse au lave-vaisselle ou à la main.
- ☞ Après le nettoyage, rincez soigneusement le filtre à graisse à l'eau claire et laissez-le sécher.

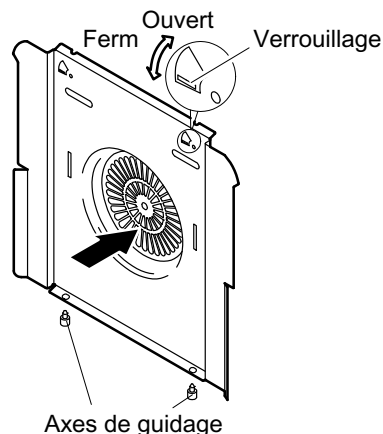
13.7.3 Nettoyage de la chambre de cuisson derrière le déflecteur

- ☞ Eteignez l'appareil.
- ☞ Eteignez l'interrupteur principal sur site et sécurisez-le contre toute remise en marche.



- Ne montez ou démontez pas le déflecteur tant que le ventilateur tourne !
- Il est interdit d'utiliser l'appareil sans déflecteur !

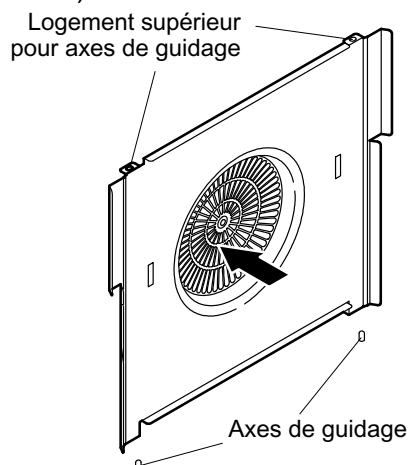
Défecteur (à l'arrière dans la chambre de cuisson)



Démontage du déflecteur Type 623T, 611T, 1011T

- ☞ Déverrouillez les deux verrous au moyen d'un tournevis, en tournant vers la droite.
- ☞ Détachez le déflecteur de l'axe de guidage inférieur et retirez-le.
- ☞ Eliminez les éventuelles saletés derrière le déflecteur ou sur les supports d'accrochage au moyen de produit de nettoyage et d'une brosse de nettoyage.

Défecteur (à gauche dans la chambre de cuisson)



Démontage du déflecteur Type 611, 621QT, 1011, 1021QT

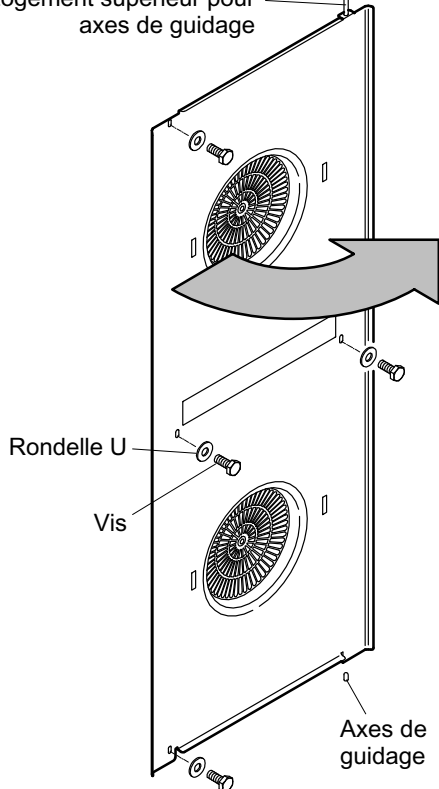
- ☞ Soulevez le déflecteur et le détachez des axes de guidage ; ne les pliez pas (risque de déformation des axes de guidage).
- ☞ Laissez descendre le déflecteur et retirez-le.
- ☞ Eliminez les éventuelles saletés derrière le déflecteur ou sur les supports d'accrochage au moyen de produit de nettoyage et d'une brosse de nettoyage.

Mise en place des déflecteurs

Mise en place des déflecteurs et du filtre à graisse, voir page 14, chapitre 5.1.3

Défecteur (à gauche dans la chambre de cuisson)

Logement supérieur pour axes de guidage



Pivotement du déflecteur de type 2011, 2021QT

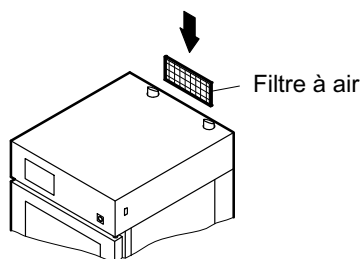
- ☞ Dévissez les quatre vis et rondelles U.
- ☞ Pivoter le déflecteur vers l'intérieur.

Mise en place des déflecteurs

Mise en place des déflecteurs et du filtre à graisse, voir page 14, chapitre 5.1.3

13.7.4 Nettoyer le filtre à air

Type 623 T, 611 T, 1011 T

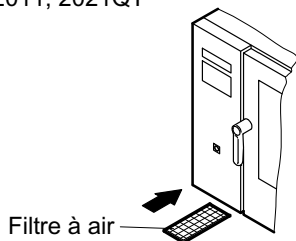


- Le filtre à air doit être nettoyé au moins une fois par mois, en fonction de l'encrassement !

☞ Retirez le filtre à air vers l'avant et, p.ex., nettoyez-le au lave-vaisselle.

- Ne remettez le filtre à air en place que lorsque celui-ci est sec.

Type 611, 621, 1011, 1021QT
2011, 2021QT



13.7.5 Nettoyer les surfaces en inox

- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec un produit dégraissant ou d'entretien spécial pour l'inox.
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
- ☞ Établir la disponibilité (cf. page 14, chapitre 5.1).

13.7.6 Nettoyage du panneau de commande / d'affichage et de la touche "Marche/Arrêt"



- Le panneau de commande / d'affichage et la touche "Marche/Arrêt" doivent être exempts de dépôts de détergent après le nettoyage.
 - Le mélange des dépôts de détergent et l'humidité condensée influencent les réactions du panneau de commande et d'affichage.
 - Éliminer uniquement les dépôts de détergent sur le panneau de commande / d'affichage lorsque l'appareil est éteint.
- ☞ Nettoyez ensuite le panneau de commande et d'affichage avec de l'eau chaude et un chiffon en coton.
- ☞ Pour le nettoyage, utilisez en cas de besoin un détergent spécial conçu pour les écrans tactiles et empêchant la condensation des vapeurs.

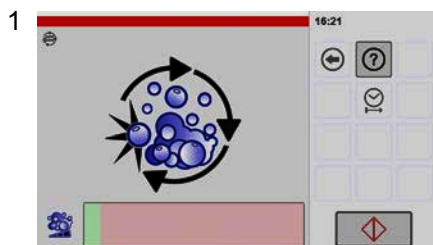
13.8 Détartrage de la chambre de cuisson

Lorsque l'appareil est correctement raccordé à un adoucisseur, le calcaire ne doit pas s'accumuler dans la chambre de cuisson. Si du calcaire se dépose malgré tout, contrôlez l'adoucisseur et détartrez la chambre de cuisson.

- ☞ Appliquez le produit détartrant dans la chambre de cuisson selon les indications du fabricant.

13.9 Interruption du nettoyage automatique

Le nettoyage automatique ne doit être interrompu que dans des cas exceptionnels !



- ☞ Appuyez sur la touche "Démarrage/Arrêt".

- Le nettoyage automatique est interrompu.
- Après interruption du nettoyage, le système de nettoyage contient toujours du produit de nettoyage. C'est pourquoi un processus de cuisson ne doit être redémarré qu'après avoir effectué un rinçage automatique.
- En cas de panne de courant pendant le nettoyage automatique, un rinçage est nécessaire.



Rinçage après interruption



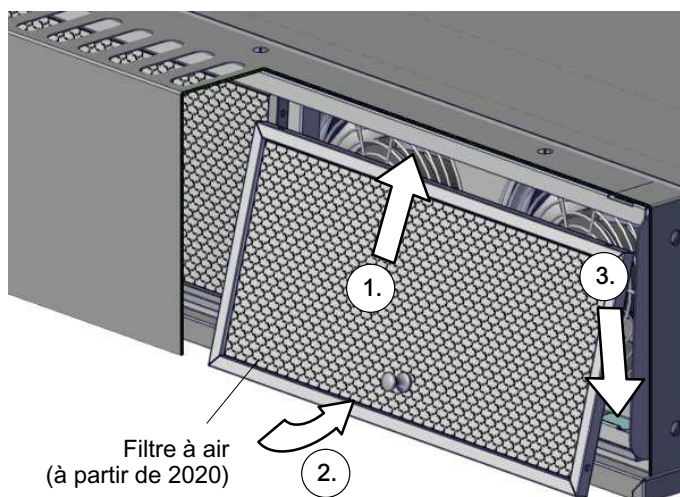
Si la procédure de nettoyage automatique de la chambre de cuisson est interrompue, un rinçage automatique doit être effectué !

Durée : env. 15-20 minutes (Lorsqu'un bidon de produit de rinçage est raccordé, le rinçage se fait au moyen de produit de rinçage.)

Il est impossible d'interrompre le rinçage en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt".

Démarrage du rinçage, voir page 85, chapitre 13.6.3 (figure 2)

13.10 Nettoyage de la hotte à condensation, filtre à air (option)



Important ! Les hottes à condensation doivent être nettoyées régulièrement !

- En fonction du degré de salissure, l'intérieur du boîtier de la hotte à condensation (option) doit être nettoyé au moins une fois par an par un service après-vente agréé !
- Le filtre à air doit être nettoyé au moins une fois par mois, en fonction de l'encrassement !
- ☞ Retirez le filtre à air, p.ex., nettoyez-le au lave-vaisselle.
- Ne remettez le filtre à air en place que lorsque celui-ci est sec.

14. Pannes et solutions

En cas de pannes sur cet appareil, veuillez-les vérifier à l'aide du tableau suivant :

| Panne | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| Aucune réaction dans le champ d'affichage après le démarrage | L'interrupteur principal sur site, devant l'appareil, n'est pas allumé. Absence d'alimentation électrique générale. Le fusible principal a sauté. | Allumer l'interrupteur principal. Avertir le fournisseur d'énergie d'énergie. Faire vérifier le défaut éventuel dans l'appareil par un service après-vente agréé. Ré-enclencher le fusible. |
| Le flexible de douche n'est pas étanche ou est défectueux. | Fuites, entartrage, fatigue du matériau | Pour pouvoir continuer à utiliser l'appareil, vous pouvez désactiver le fonctionnement du flexible de douche (cf. page 67, figure 16). Informez le service après-vente agréé. |
| La hotte à condensation disponible en option ne fonctionne plus correctement. | Les ouvertures d'aération sont encrassées. L'intérieur du boîtier de la hotte à condensation est encrassé. | Nettoyer les bouches de sortie et d'amenée d'air. Nettoyer le filtre à air (à partir de 2020). Informez le service après-vente agréé. |
| Rouille dans la chambre de cuisson | Mauvaise qualité de l'eau. Mauvais produit de nettoyage. Résidus de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines pas totalement éliminés. Particules de fer dans l'arrivée d'eau. | Filtrer l'eau. Tenir compte de la notice d'installation ! Utiliser exclusivement des produits de nettoyage agréés par le fabricant de l'appareil ! Nettoyez soigneusement la chambre de cuisson. Même les dépôts les plus infimes doivent être éliminés de la surface de la chambre de cuisson. De la rouille peut se former dans ces conditions. Retirez tous les tuyaux d'arrivée d'eau en fer / acier chez le client. |
| Code d'erreur : N° 2003, 2004 | Erreur de communication dans la commande. | Éteignez l'appareil pendant 1 minute. Si l'erreur se reproduit, informez le service client agréé. |

| Panne | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| Code d'erreur : N° 3001 | <p>Le limiteur de température de sécurité s'est déclenché à cause d'une surchauffe.</p> <p>L'appareil a été transporté alors que les températures étaient inférieures à zéro.</p> <p>Des aliments congelés ont été entreposés dans la chambre de cuisson.</p> <p>Le limiteur de température de sécurité s'est déconnecté à cause d'un refroidissement inférieur à - 5°C.</p> | <p>Ouvrir la porte de la chambre de cuisson et laisser refroidir l'appareil.</p> <p>Éteindre et rallumer l'appareil.</p> <p>Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.</p> <p>Installer l'appareil dans un pièce chaude et sèche. Ouvrir la porte de la chambre de cuisson.</p> <p>Si le limiteur de température de sécurité est chauffé à plus de +5°C, le limiteur de température de sécurité interrompt automatiquement l'arrêt.</p> |
| Code d'erreur : N° 3003, 3004 | Sonde de température de la chambre de cuisson brisée ou court-circuitée. | <p>Eteignez et rallumez l'appareil.</p> <p>Si l'erreur se reproduit, informez le service client agréé.</p> <p>Type 2011, 2021 : si seuil l'espace supérieur ou inférieur de la chambre de cuisson est concerné, l'appareil peut continuer à fonctionner avec la partie encore fonctionnelle.</p> |
| Code d'erreur : N° 3005 | Surchauffe dans la chambre de cuisson. | <p>Eteignez l'appareil. Ouvrez la porte de la chambre de cuisson et laissez-la refroidir.</p> <p>Si l'erreur se reproduit, informez le service client agréé.</p> |
| Code d'erreur : N° 3006, 5001 | Surchauffe du compartiment électrique. | <p>Laisser l'appareil refroidir. Libérez les ouvertures d'aération. Nettoyez le filtre à air. Veillez à garantir une arrivée suffisante d'air frais.</p> <p>Si l'erreur se reproduit, informez le service client agréé.</p> |
| Code d'erreur : N° 4001, 4002, 4085 | Pression d'eau insuffisante | <p>Ouvrir le robinet d'eau.</p> <p>Contrôler la pression d'écoulement. La pression d'écoulement peut baisser trop bas suite au prélèvement à plusieurs zones de prélèvement d'eau. Garantir une pression d'écoulement suffisante.</p> |
| Code d'erreur : N° 4003 | Surchauffe de l'évacuation d'eau. | <p>Appareil avec raccord d'eau : ouvrir le robinet d'eau.</p> <p>Appareil sans raccord d'eau : vider au moins 5 litres d'eau dans le filtre de vidange de la chambre de cuisson.</p> <p>Si l'erreur se reproduit, informez le service client agréé.</p> |
| Code d'erreur : N° 4042 à 4055 | Sonde brisée ou court-circuitée. | <p>Eteignez et rallumez l'appareil.</p> <p>Si l'erreur se reproduit, informez le service client agréé.</p> <p>Type 2011, 2021 : si seuil l'espace supérieur ou inférieur de la chambre de cuisson est concerné, l'appareil peut continuer à fonctionner avec la partie encore fonctionnelle.</p> |

| Panne | Cause possible | Solution |
|--|---|---|
| Un message indiquant que des travaux de maintenance sont requis apparaît après le démarrage. | Le temps de fonctionnement prédéfini pour le moteur du ventilateur a été atteint. | Informez le service après-vente agréé. Les joints sont soumis à une usure naturelle. De l'eau peut s'échapper lorsque les travaux de maintenance sur le joint du moteur ne sont pas effectués. Ceci peut causer des dommages à l'appareil. |
| Code d'erreur : Autres | Autres | Notez le code d'erreur. Eteignez et rallumez l'appareil. Si l'erreur se reproduit, informez le service client agréé et communiquez le code d'erreur. |

S'il est impossible de remédier à la panne,

- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- n'ouvrez pas le boîtier,
- informez-en le service client agréé et communiquez le code d'erreur.

Seul le service client agréé est autorisé à procéder aux travaux de réparation !

15. Entretien



DANGER ! Tension électrique ! Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire la mort ! Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des services client agréés. Pendant les travaux d'installation, la maintenance et les réparations, l'appareil doit être débranché du réseau et sécurisé contre toute remise en marche !

- Faites inspecter et entretenir l'appareil régulièrement par le service client agréé. Les travaux de maintenance sont, par ex. les contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Contrôlez régulièrement l'adoucisseur et faites-le entretenir.
- Si nécessaire, faites détartrer l'appareil.
- En fonction du degré de salissure, l'intérieur du boîtier de la hotte à condensation (option) doit être nettoyé au moyen une fois par an par un service après-vente agréé !
- Utiliser uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous vous recommandons de conclure un contrat d'entretien avec le service client agréé.

16. Elimination des appareils usagés

- Avant le démontage, mettre l'appareil hors tension et le protéger contre toute remise en service. Puis, débrancher le câble réseau sur la prise de raccordement au réseau et sur l'appareil.
- Afin d'éviter tout accident par enfermement, le verrou de la porte doit être démonté lors du démontage et de l'élimination.
- Les appareils usés ne sont pas des déchets sans valeur! Grâce à une élimination écologique, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- Lors de l'élimination de l'appareil, observez les directives légales en vigueur.
- Les appareils électriques industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les ordures ménagères.



17. Déclaration de conformité CE

La présente déclaration se rapporte uniquement aux machines dans leur état de mise en circulation. Cette déclaration perd sa validité lorsque le produit est transformé ou modifié sans accord.

Par la présente nous déclarons, qu'en raison de leur conception et de leur type, les appareils désignés par la suite ainsi que les modèles que nous avons mis en circulation répondent aux exigences respectives de la norme relative aux machines 2006/42/CE. Les machines satisfont également aux dispositions de la directive 2014/35/CE relative aux équipements électriques et de la directive 2014/30/CE relative à la compatibilité magnétique.

Types de machines

Cuiseur à circulation d'air / à vapeur / combin

Normes EN harmonisées appliquées

EN 60335-2-42, EN 55014-1-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-11, EN 62233

Personne en charge de la documentation

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz, Lindenweg 36-42, 97999 Igersheim, Germany

18. Explication relative au logiciel

Le logiciel utilisé dans cet appareil comprend une "General Public License" (GNU). Le document de licence original en langue anglaise se trouve à l'adresse suivante : "<http://www.gnu.org/licenses/gpl.html>". Ce logiciel libre ne comprend pas la transmission gratuite de nos bibliothèques.

878971 / 7.11 / 12.24 / V27g

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch

