

Silversteam2



117733 - 117172 - 117790 - 117182
117735 - 117175 - 117791 - 117184
117737 - 117176 - 117792 - 117185
117740 - 117174 - 117793 - 117186

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

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



Version: 1.0

Date de création : 2024-11-22

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	11
4.2	Fonctions de l'appareil	19
4.3	Éléments de l'appareil	20
5	Mode de installaton	22
5.1	Installation	22
5.2	Contrôles et test de réception	34
6	Mode d'emploi	36
6.1	Utilisation	41
6.2	Cuisson	47
6.2.1	Processus de cuisson manuels	48
6.2.2	Processus de cuisson automatiques	63
7	Nettoyage et maintenance	77
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	77
7.2	Nettoyage	78
7.2.1	Nettoyage automatique	81
7.3	Maintenance	87
8	Défaillances possibles	87
9	Élimination des déchets	92



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

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

1.1 Explication des avertissements

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



DANGER !

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

**AVERTISSEMENT !**

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

**ATTENTION !**

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

ATTENTION !

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

REMARQUE !

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

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

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

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

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

Surfaces chaudes

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

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

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

Utilisation uniquement sous surveillance

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

Utilisation incorrecte et non conforme

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

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation de plats adaptés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

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

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

3.2 Emballage

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

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

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

3.3 Stockage

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

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

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

4 Paramètres techniques

Version / Propriétés des fours mixte à vapeur

- Série : Silversteam2
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord d'appareil :
 - prêt à être raccordé (117733, 117172)
 - 3 NAC (les autres modèles)
- Fonctions :
 - Système automatique de nettoyage en 3 étapes programme de séchage(modèles DRS)
 - Cooldown en phase de cuisson
 - production de vapeur par injection directe
 - cuisson à vapeur
 - cuisson Delta T
 - cuisson à la vapeur mixte
 - cuisson à basse température
 - inversion de rotation du ventilateur
 - air ventilé
- Mode de cuisson :
 - manuel
 - sélection de recette One-Touch
 - réglage de la recette
- Fonction Rack Control
- Type des glissières : horizontales
- Fonctionnement continu
- Raccord pour sonde de température à cœur : avant, en bas
- Port USB : avant, en bas
- Extraction de vapeurs
- Éclairage intérieur
- Écran LED :
 - humidification
 - cuisson Delta T
 - étapes de cuisson
 - température à cœur

- vitesse du ventilateur
 - programme
 - température
 - durée
- Commande : tactile
- Propriétés :
 - Compartiment de cuisson arrondie
 - Rails de support amovibles
 - Double vitrage de la porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage
 - Éclairage LED dans la porte
 - Prise électrique (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante (à l'exception de 117733, 117172, 117790, 117790)
 - Temps de préchauffage et de réchauffement plus courts
 - Durées de cuisson réduites jusqu'à 28 % ou 30 % (modèles Silversteam2 P)
 - Convient parfaitement aux compartiments de cuisson totalement remplis
 - Meilleure circulation de l'air grâce au moteur supplémentaire -modèles avec 2 moteurs de ventilateurs)
- **Remarque importante :** À partir d'une dureté de l'eau de 5° selon l'échelle allemande, nous recommandons l'installation en amont d'un adoucisseur d'eau approprié et une pression d'eau maximale de 3 bars.

4.1 Indications techniques

Désignation :	Four mixte à vapeur Silversteam2 5230D - 5230DRS
N° de l'article :	117733-117172
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	2/3 GN
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la température tous les °C :	1
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 5999
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs :	1
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	3,3 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	635 x 775 x 680
Poids en kg :	60,0 61,2

FR

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

Dotation :

- 1 grille 2/3 GN
- 1 plaque 2/3 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117172)

Désignation :	Four mixte à vapeur Silversteam2 P-5230D - P-5230DRS
N° de l'article :	117790-117182
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	2/3 GN
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la température tous les °C :	1
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 5999
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs :	1
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	4,8 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	635 x 775 x 680
Poids en kg :	60,0 61,2

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

Dotation :

- 1 grille 2/3 GN
- 1 plaque 2/3 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117182)

Paramètres techniques

Désignation :	Four mixte à vapeur Silversteam2 5111D - 5111DRS
N° de l'article :	117735-117175
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la température tous les °C :	1
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 5999
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs :	1
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	6,3 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	905 x 840 x 680
Poids en kg :	89,0 90,0

FR

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117175)

Désignation :	Four mixte à vapeur Silversteam2 P-5111D - P-5111DRS
N° de l'article :	117791-117184
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la température tous les °C :	1
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 5999
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs :	1
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	7,7 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	905 x 840 x 680
Poids en kg :	89,0 90,0

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117184)

Désignation :	Four mixte à vapeur Silversteam2 7111D - 7111DRS
N° de l'article :	117737-117176
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	7
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la température tous les °C :	1
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 5999
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs :	2
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	9,6 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	905 x 840 x 860
Poids en kg :	108,0 109,0

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117176)

Désignation :	Four mixte à vapeur Silversteam2 P-7111D - P-7111DRS
N° de l'article :	117792-117185
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	7
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la température tous les °C :	1
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 5999
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs :	2
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	12,6 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	905 x 840 x 860
Poids en kg :	108,0 109,0

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117185)

Désignation :	Four mixte à vapeur Silversteam2 10111D - 10111DRS
N° de l'article :	117740-117174
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	10
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la température tous les °C :	1
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 5999
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs :	2
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	12,6 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	905 x 840 x 1.055
Poids en kg :	122,0 123,0

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117174)

Désignation :	Four mixte à vapeur Silversteam2 P-10111D – P-10111DRS
N° de l'article :	117793-117186
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	10
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la température tous les °C :	1
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 599
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	300 / 300
Nombre de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs :	2
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	3
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance de raccordement :	17,4 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (larg. x prof. x haut.) en mm :	905 x 840 x 1.055
Poids en kg :	122,0 123,0

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau
- 1 tuyau d'arrivée pour le détergent (117186)

Protections

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

Thermostat de sécurité dans la chambre de traitement thermique :

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

AVERTISSEMENT !

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

Commutateur de contact de la porte de l'appareil

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

4.2 Fonctions de l'appareil

FR

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

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

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

4.3 Éléments de l'appareil

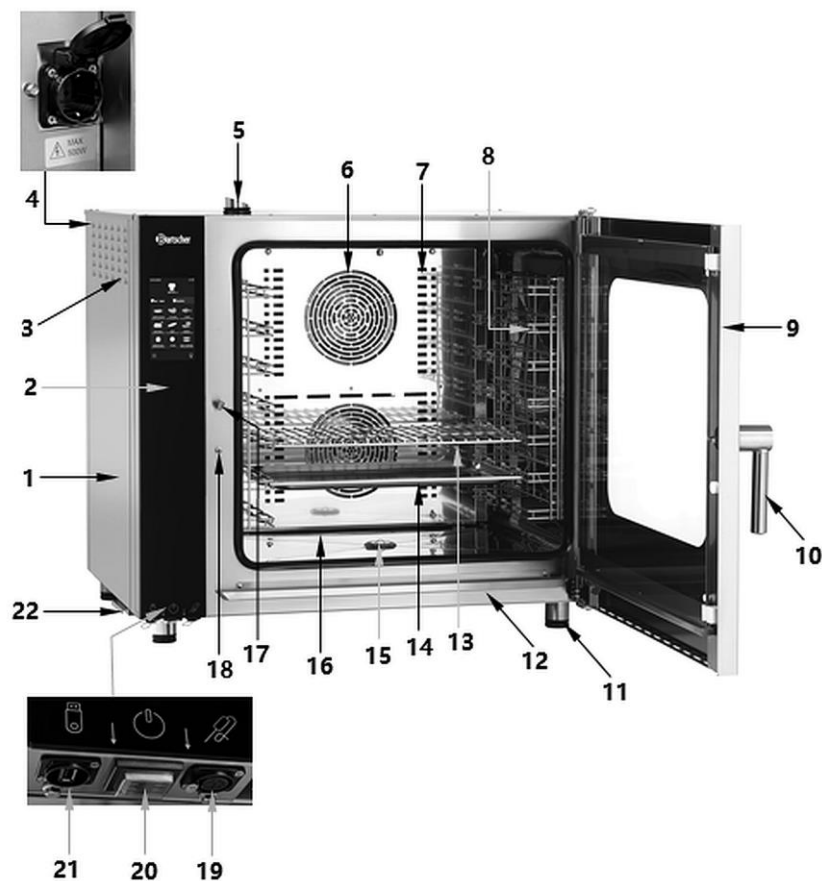


Fig. 1

Description de la fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Corps | 2. Panneau de commande |
| 3. Orifices de ventilation | 4. Prise électrique (500 W) pour le
branchement d'une hotte aspirante |
| 5. Extracteur de fumées | 6. Ventilateur |
| 7. Tôle déflectrice d'air | 8. Glissières |
| 9. Porte | 10. Poignée de la porte |
| 11. Pieds (4x) à hauteur réglable | 12. Cuvette d'écoulement |
| 13. Grille | 14. Tôle |
| 15. Évacuation | 16. Chambre de cuisson |
| 17. Fermeture de la porte | 18. Commutateur de contact |
| 19. Raccordement de la sonde de
température | 20. Interrupteur marche/arrêt |
| 21. Connecteur USB | 22. Filtre de ventilation du panneau de
commande |

5 Mode de installaton

5.1 Installation



ATTENTION !

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

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

INDICATION !

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

FR

Déballage

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



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

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

Transport vers le lieu d'installation

Utiliser des vêtements de protection et à l'aide d'un chariot élévateur transporter l'appareil vers le lieu d'installation : Pour transporter correctement l'appareil, insérer les fourches du côté gauche ou arrière, JAMAIS par l'avant (fig. 2). Nous recommandons de toujours transporter l'appareil sur la palette.

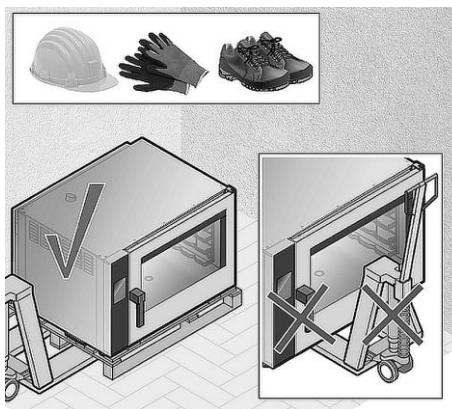


Fig. 2

Exigences relatives au lieu d'installation

L'appareil a été conçu pour fonctionner dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur.

La pièce d'installation (fig. 3) où l'appareil est placé doit

- être bien ventilée et non exposée aux intempéries ;
- posséder un sol lisse et parfaitement à niveau ;
- assurer une capacité de charge adaptée au poids de l'appareil avec charge complète ;
- avoir une température au-dessus de +5 °C ;
- avoir une humidité de l'aire relative de 70% au maximum ;
- répondre aux consignes de sécurité du travail et de sécurité du site ;
- ne contenir aucun matériau ni substance explosifs ;
- être adapté à la préparation de repas.

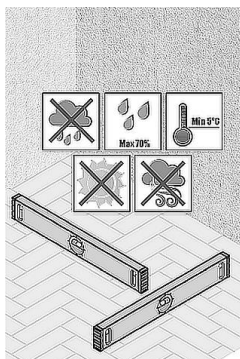


Fig. 3

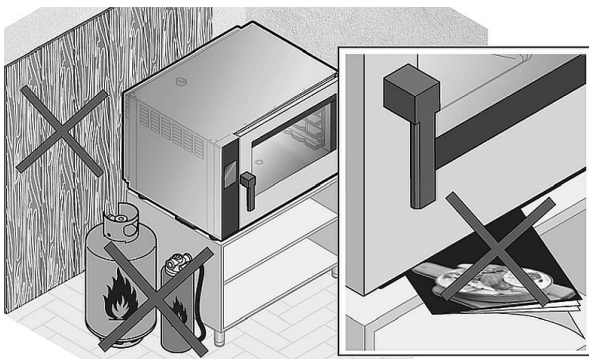


Fig. 4

En choisissant le lieu d'installation, toujours porter une attention particulière aux questions suivantes (fig. 4) :

- NE JAMAIS laisser les objets inflammables, explosifs et sensibles aux températures élevées à proximité de l'appareil ;
- NE JAMAIS placer à proximité de l'appareil d'éléments explosifs (p.ex. bouteilles de gaz ou bouteilles sous pression), car il existe un risque de déflagration ;
- NE PAS placer d'objets (p.ex. mode d'emploi, gants de cuisine, etc.) entre le four et la surface porteuse ;
- NE JAMAIS installer l'appareil à proximité de murs inflammables ou sensibles aux températures élevées (p.ex. en bois). S'il est impossible d'éviter cette situation, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures sûre (jusqu'à 60°C).

ATTENTION !

Respecter les consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

Préparation de l'appareil

- Avant le montage, vérifier si tous les éléments nécessaires à l'installation sont disponibles et non endommagés. Si un élément est absent ou est endommagé, contacter le fabricant ou le revendeur.

Retrait des films de protection (fig. 5)

Mode de installation

- Retirer avec précaution le film protecteur de l'appareil. Éliminer les restes de colle éventuels en utilisant un dissolvant adapté, sans endommager les surfaces avec des outils ou des produits nettoyants agressifs et abrasifs.

ATTENTION !

Les films protecteurs enlevés et potentiellement dangereux doivent être entreposés hors de portée des enfants et des animaux et correctement éliminés, conformément aux normes locales.

Vérification de la présence de l'étiquette « Risque de brûlures » (fig. 6)

- S'assurer que l'étiquette jaune « Risque de brûlures » est apposée à l'avant. Cette étiquette informe qu'il est nécessaire de prendre des précautions adaptées lors du retrait des moules de cuisson de la chambre de traitement thermique, car du liquide chaud peut s'écouler.

REMARQUE !

Si l'étiquette est absente, contacter le fabricant.

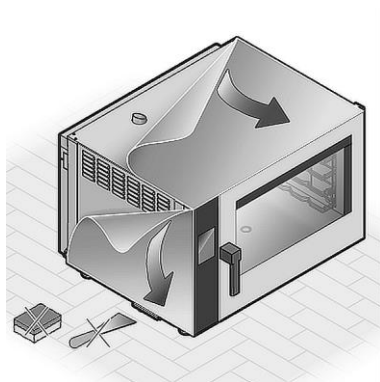


Fig. 5

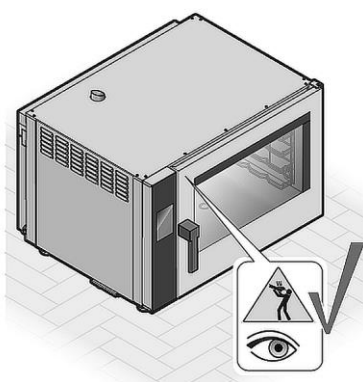


Fig. 6

Positionnement de l'appareil

Pour assurer la bonne hauteur d'utilisation, placer l'appareil sur :

- l'élément de l'équipement adapté (fig. 7);
- le socle fourni par le fabricant ;
- un autre four de la même série (à l'aide de l'élément connecteur adapté, disponible en option) ;
- une table ou un placard neutre.

ATTENTION !

Dans chacun des cas, les appareils doivent être correctement mis à niveau et stables et doivent supporter la charge complète de l'appareil. Leur surface doit être résistante au feu et aux températures élevées (fig. 8).

Si l'appareil doit être posé sur un autre appareil, sa surface ne peut pas être plus chaude que 35°C. Si c'est nécessaire, il est possible de mettre à niveau l'appareil à l'aide de pieds, veiller cependant à ne pas les dévisser complètement.

ATTENTION !

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

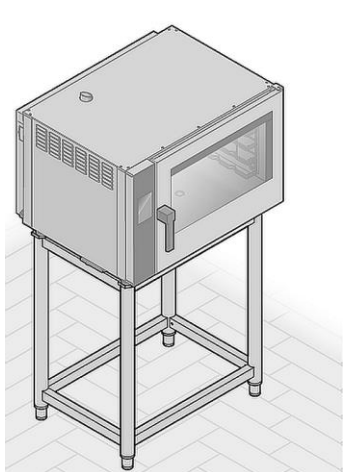


Fig. 7

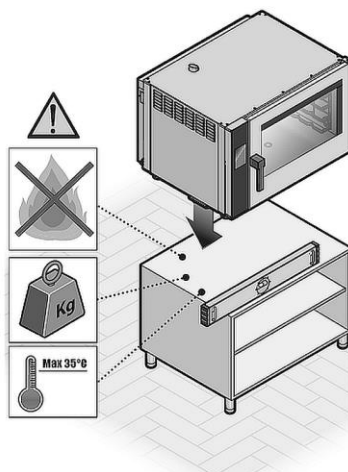


Fig. 8

Distances minimales à respecter (fig. 9, 10)

- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position exacte des raccordements électriques, d'eau et d'extraction des fumées.
- Installer l'appareil seulement :
 - sous une hotte de puissance suffisante ;
 - de manière à avoir accès aux raccords d'eau et d'électricité ;
 - en assurant un espace minimal de 5 cm sur les côtés et à l'arrière de l'appareil ;
 - à une distance de 50 cm sur les côtés et de 70 cm derrière les friteuses et tout autre appareil chaud.

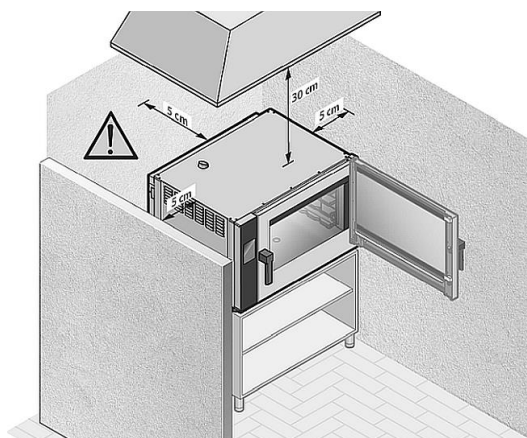


Fig. 9

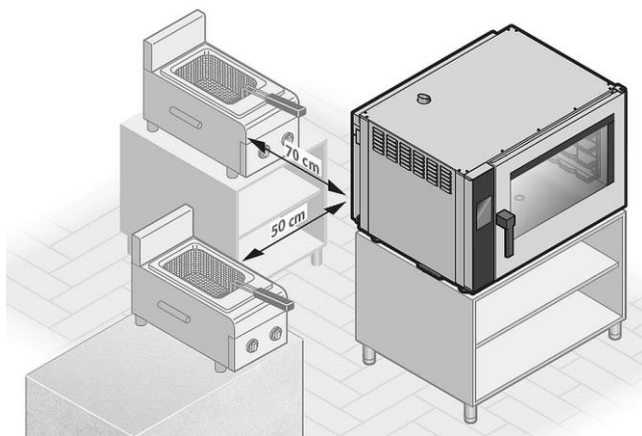


Fig. 10

ATTENTION !

Les appareils fixes et sur chariot doivent pouvoir être facilement transportés, en cas de travaux de maintenance d'urgence.

Veiller à ce que le mur qui peut être formé après l'installation (p.ex. les parois, les nouvelles portes plus étroites, les travaux, etc.) n'aient pas d'impact négatif sur le fonctionnement de l'appareil.

Les appareils fixes et sur chariots ne peuvent pas être encastrés.

Réglage de la goupille de fermeture de la porte

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

Pour régler l'étanchéité de la porte (le cas échéant), suivre la procédure suivante :

- à l'aide d'une clé 13 mm, régler la distance de la porte, en serrant ou en desserrant la vis **(A)**.
- régler la vis de blocage de la porte **(B)** pour éviter la libération éventuelle des vapeurs lors du traitement thermique (en serrant la vis vous augmentez la force d'action de la porte sur le joint et en la desserrant, vous réduisez cette force).
- une fois le réglage terminé, serrer de nouveau la vis **(A)**.

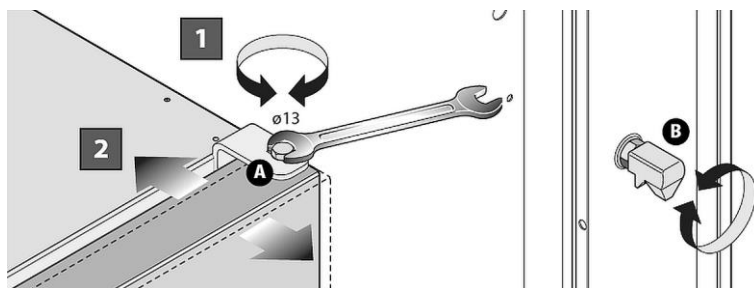


Fig. 11

Raccordement électrique

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs assurées par l'installation électrique existante. Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité !
Pour la tension, une tolérance qui ne dépasse pas les $\pm 10\%$ est admissible.
- Il est recommandé de réaliser le raccordement avec une armoire électrique et un interrupteur facilement accessible, intégrés conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation (fig. 12). Il est également possible d'installer une prise adaptée.
- Lors du raccordement à l'armoire électrique, faire attention à la polarisation des câbles.

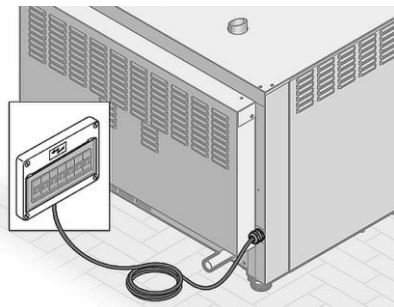




Fig. 12

- Pour vérifier si le raccordement a été effectué correctement, vérifier si entre le corps de l'appareil (la masse ) et la phase il y a de la tension.
- Le câble doit être remplacé par un câble aux mêmes caractéristiques et de la même longueur par un technicien agréé et qualifié. Le conducteur de terre doit être toujours jaune-vert.
- La mise à la terre doit être impérativement réalisée avec une conduite simple jaune-verte ; le conducteur de terre ne peut avoir aucun point de raccordement et ne peut être interrompu par un disjoncteur de protection. Elle doit être au moins 3 cm plus longue que les autres conduites.
- Les appareils **117733**, **117733** sont équipés en usine d'un câble de raccordement et d'une fiche (monophasée 230 V).
- Pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, il suffit de brancher la fiche à une prise électrique individuelle mise à la terre.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit facilement accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.
- Le circuit électrique de la prise d'alimentation doit être protégé par un fusible de 16 A. Brancher l'appareil directement à une prise murale individuelle, ne pas utiliser de rallonges ou de multiprises.

AVERTISSEMENT !

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

Liaison équipotentielle

- Chaque appareil doit être intégré dans un système équipotentiel efficace, conforme aux règles en vigueur dans le pays d'installation.
- Raccorder la liaison équipotentielle à la borne de raccordement marquée par le symbole .
- La borne se trouve à l'arrière de l'appareil.

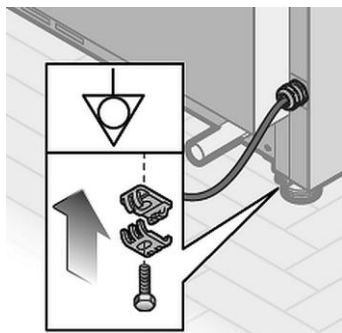


Fig. 13

Raccordement d'eau

- L'appareil est conçu pour un raccordement fixe au réseau d'eau (pas par un ensemble d'éléments de raccordement séparés).
- L'eau amenée sert à humidifier la chambre de traitement thermique et à nettoyer l'appareil.
- Pour réaliser le raccordement, utiliser uniquement un tuyau 3/4" autorisé pour entrer en contact avec l'alimentation ; les autres tuyaux ne peuvent pas être utilisés ou réutilisés.
- Veiller à ce que le raccord d'eau potable se trouve à proximité de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil, faire passer à travers le tuyau une quantité suffisante d'eau pour éliminer les impuretés éventuelles du tuyau.
- Si deux fours sont installés l'un sur l'autre, il est possible d'utiliser un seul raccordement d'eau. Dans ce cas, utiliser un raccord en « T » (non fourni) pour amener l'eau dans les deux appareils.

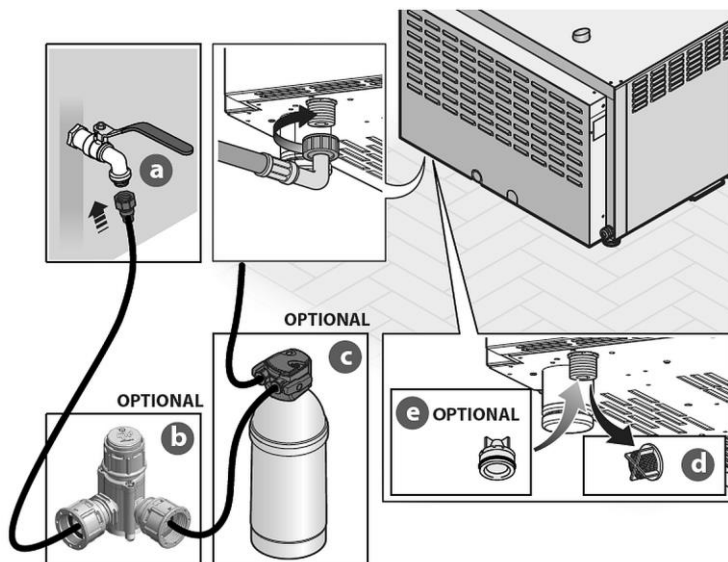


Fig. 14

FR

- Nous recommandons :
 - d'installer **une vanne d'arrêt a** (non fournie) (fig. ci-dessus) entre le raccord d'eau et l'appareil, pour permettre le débranchement de l'alimentation en eau en cas de besoin ;
 - de planifier l'installation d'un **filtre nettoyant** (en option) **b** à l'entrée de l'appareil (p.ex. 168 microns) ;
 - d'utiliser **un adoucisseur d'eau et/ou un système de traitement de l'eau** (les deux appareils ne sont pas fournis), pour répondre aux exigences minimales (voir le tableau ci-dessous).
 - le **filtre d** installé sur le raccord d'eau peut être éventuellement remplacé par un **clapet anti-retour e** (voir les dispositions légales locales).
 - Si nécessaire, installer en amont de l'appareil un réducteur de pression.

Propriétés de l'eau d'entrée

L'eau d'entrée doit avoir les caractéristiques suivantes :

Qualité de l'eau potable	
Température maximale	15°C ± 5 (eau froide)
Dureté (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Pression	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
pH	7,0 - 8,5
TDS (résidus solides)	40 - 150 mg/l
Indice de Langelier	> 0,5

Teneur en sels et ions de métaux

Chlore	< 20 mg/l
Sulfates + Nitrates	< 20 mg/l
Chlore libre	< 20 mg/l
Chloramine	< 0,5 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Silice totale	< 10 mg/l

ATTENTION !

Si l'eau provenant du réseau d'eau local ne répond pas aux exigences indiquées ci-dessus, prendre les mesures nécessaires pour répondre aux valeurs indiquées (p.ex. en utilisant un filtre adoucissant, un réducteur de pression, une installation pour l'osmose, etc.).

Raccordement au système d'évacuation

- L'eau utilisée pour l'humidification ou le nettoyage est évacuée de la chambre de traitement thermique par un système d'évacuation qui peut contenir parfois de la graisse s'écoulant des aliments cuits, surtout si des aliments gras sont souvent traités (p.ex. la volaille).

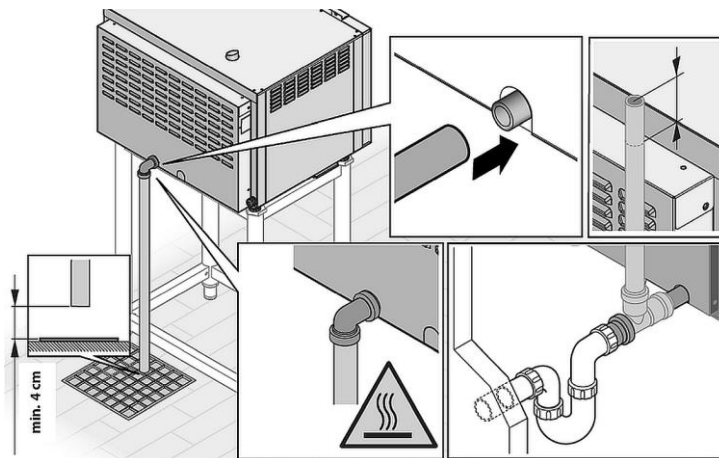


Fig. 15

FR

- L'appareil ne dispose pas de siphon, c'est pourquoi il est nécessaire de fixer à l'évacuation du sol, à l'aide d'un collier de serrage en métal (non fourni), une buse extérieure à un tuyau rigide et un raccord équerre.
- Ensuite, raccorder un tuyau résistant à la chaleur au raccord équerre, pour l'amener vers la grille se trouvant dans la pièce d'installation.
- Il existe aussi la possibilité de réaliser une évacuation murale. Dans ce cas, il faut assurer une évacuation de l'air en haut et un siphon. (Le choix du siphon est une obligation de l'installateur).
- Dans tous les cas, il est recommandé d'utiliser un tuyau résistant à la chaleur et d'éviter le contact avec les liquides qui sont évacués quand l'appareil est en marche.

ATTENTION !

L'évacuation doit impérativement se trouver à l'extérieur de l'appareil.

ATTENTION !

Laisser un espace d'au moins 4 cm entre la grille et le tuyau d'évacuation, pour empêcher le recul de bactéries dangereuses dans l'appareil.

Raccord de l'extraction des fumées

ATTENTION !

L'appareil doit être impérativement installé sous une hotte d'une capacité suffisante.

Selon le modèle, à l'arrière de l'appareil se trouve(nt) un/deux extracteur(s) de fumées et une **bouche d'évacuation** a des vapeurs/de l'humidité qui se forment normalement lors des processus de traitement thermique.

AVERTISSEMENT !

Les vapeurs évacuées sont très chaudes, il existe un risque de brûlures !

Toujours s'assurer que l'extracteur de fumées n'est pas bloqué. ne placer aucun matériau inflammable ou sensible aux températures élevées à proximité du tuyau d'évacuation.

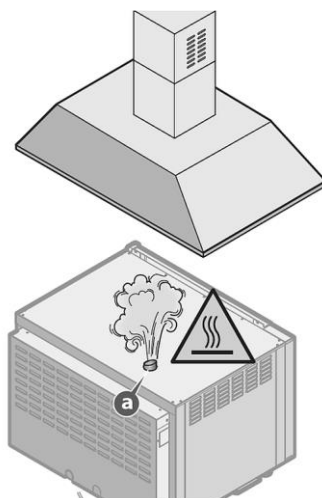


Fig. 16

5.2 Contrôles et test de réception

Contrôles avant la mise en marche

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

Les conditions suivantes doivent être remplies :

- La température dans le lieu d'installation doit être supérieure à + 5 °C.
- La chambre de traitement thermique doit être vide.
- Tous les éléments d'emballage doivent être complètement éliminés, y compris le film de protection sur les parois arrières.
- Les orifices de ventilation ne peuvent être ni couverts ni bouchés.
- Les pièces démontées pendant l'installation de l'appareil doivent être montés de nouveau dans l'appareil.
- L'interrupteur principal de l'installation électrique doit être enclenché et la vanne d'arrêt en amont de l'appareil doit être ouverte.

Contrôle à la réception

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

- L'éclairage intérieur s'allume automatiquement.
- L'appareil s'éteint immédiatement après l'ouverture de la porte et se remet en marche, une fois la porte bien fermée.
- Le thermostat de réglage de la température dans l'appareil s'active une fois la température réglée atteinte. L'élément chauffant / les éléments chauffants s'arrêtent temporairement.
- Dans les appareils avec deux ventilateurs, les moteurs tournent dans le même sens.
- Les moteurs des ventilateurs changent automatiquement de direction toutes les 3 minutes, pause de 20 secondes après l'arrêt du moteur.
- Après le réglage de l'humidification, l'eau s'écoule du tuyau dans la chambre de traitement thermique dans la direction du ventilateur.
- Un signal sonore est émis pendant environ 15 secondes après la fin de la cuisson. Elle se termine automatiquement après quelques secondes.

Première mise en marche

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

Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt (20, fig. 1).

Régler le cycle de cuisson avec les paramètres suivants :

Durée : 10 minutes

Température : 150 °C

Humidification : 5%

6 Mode d'emploi



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mode d'emploi

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



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

- Lors de la grillade ou de la cuisson des produits alimentaires sur la grille, il est indispensable de placer un niveau au-dessous ou sur le fond de la chambre de traitement thermique un bac collecteur de graisse ou de jus.
- Veiller à utiliser correctement la sonde de température : Insérer la sonde à l'endroit le plus épais du produit alimentaire, de haut en bas, jusqu'à ce que la sonde de température atteigne le centre du produit.
- S'il est nécessaire de manipuler le produit alimentaire au cours de sa cuisson, ouvrir la porte pour la durée la plus brève possible, pour éviter la baisse de la température dans la chambre à un degré qui dégraderait le résultat du traitement thermique.
- Pour compenser les conséquences de la perte de chaleur, nous recommandons de préchauffer l'appareil.

INDICATION !

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

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

- Ne jamais déposer de bacs GN / plaques de cuisson, de récipients froids/chauds ni tout autre objet sur l'appareil, même s'il est éteint (fig. 17).
- NE JAMAIS apporter ou laisser à proximité de l'appareil d'objets inflammables, explosifs ou sensibles aux températures élevées (comme p.ex. les objets de décoration ou en plastique, les briquets, etc.);
- NE JAMAIS s'approcher de l'appareil avec des éléments explosifs (p.ex. bouteilles de gaz ou bouteilles sous pression), car il existe un risque de déflagration.
- Ne placer aucun objet (comme p.ex. le mode d'emploi, les gants de cuisine, etc.) entre le four et la surface de support, pour ne pas entraver le fonctionnement des ventilateurs et donc la circulation de l'air sous l'appareil.

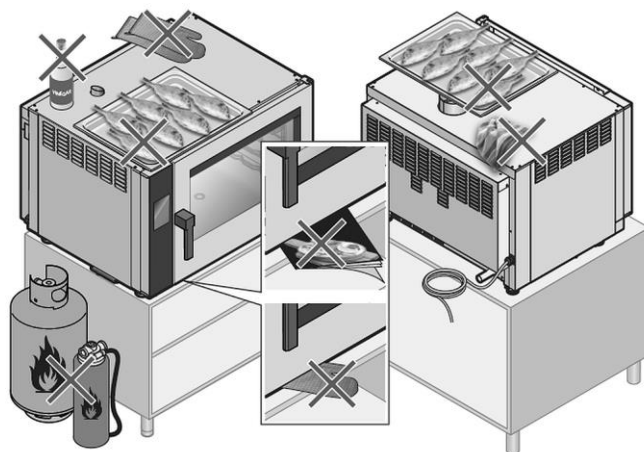


Fig. 17

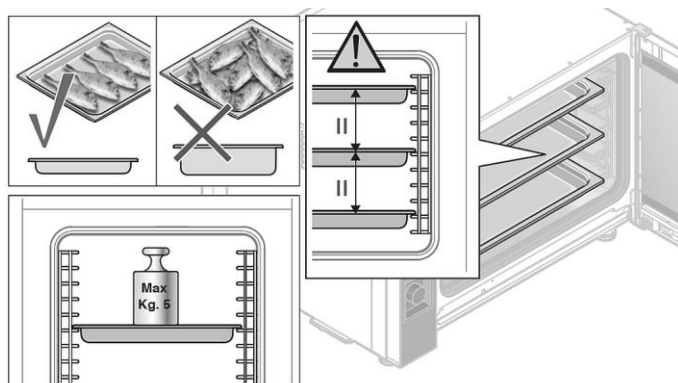


Fig. 18

- Pour assurer un traitement thermique parfait et uniforme, nous recommandons l'utilisation de bacs GN ou de moules qui ne sont pas trop profonds, pour assurer une bonne circulation de l'air (fig. 18).
- Assurer une distance d'au moins 2 cm entre le bac GN / le moule de cuisson supérieur et les plats dans le bac inférieur.
- Ne pas surremplir les bacs GN / les moules de cuisson, disposer les produits destinés au traitement thermique de manière uniforme, de préférence en une couche, pour atteindre des résultats satisfaisants.
- Si l'appareil n'est pas utilisé à charge complète, disposer les bacs GN / moules de cuisson sur toute la hauteur de la chambre de traitement thermique, sans la

Mode d'emploi

surcharger, pour assurer une circulation de l'air efficace entre les bacs GN / les moules de cuisson : Ainsi, il est possible d'optimiser les résultats du traitement thermique et de réduire les temps de cuisson.

Branchement de la sonde de température (en option)

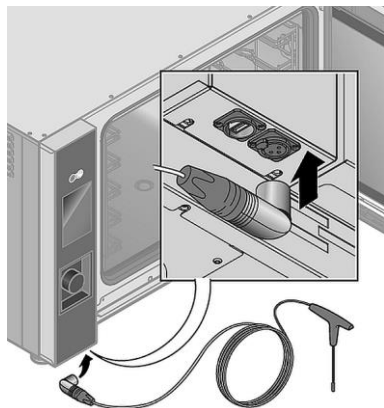


Fig. 19

1. Raccorder la sonde de température à cœur sous le panneau de commande.
2. Avant utilisation, retirer de l'extrémité le caoutchouc rouge de protection.

Placement de la sonde de température dans le plat

ATTENTION !

Pour éviter d'endommager la sonde de température, l'insérer uniquement au-dessus de la porte de l'appareil.

Insérer la sonde dans le produit qui est cuit, jusqu'à ce qu'elle atteigne le centre du plat (dans la partie la plus épaisse du produit).

La sonde de température mesure la température à un seul endroit qui se trouve à proximité de son extrémité.

Insérer l'extrémité de la sonde de température dans l'aliment. Veiller à ce que la sonde ne sorte pas de l'aliment. Ne pas insérer la sonde dans des points trop gras ou à côté des os (sinon le processus de traitement thermique peut se terminer trop tôt).

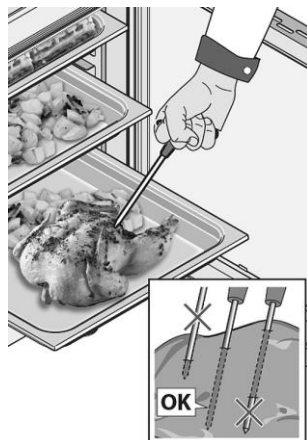


Fig. 20

Aliments	Température à cœur recommandée
Filet de bœuf	53 °C - 58 °C
Bœuf (côtelette, entrecôte, steak)	50°C do 55°C : traitement thermique léger 55°C do 65°C : traitement thermique moyen 66°C do 70°C : traitement thermique fort
Filet de porc	58 °C - 64 °C
Rôti de veau	72 °C - 75 °C
jarret/carré	80 °C - 85 °C
Porcelet	68 °C - 75 °C
Agneau	58 °C - 65 °C
Poulet - dinde (entier)	85 °C - 87 °C
Saumon (tranches)	58 °C - 65 °C

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

La sonde de température est pointu à son extrémité et en fin de processus de traitement thermique, elle atteint des températures très élevées !

Ne pas toucher l'extrémité chaude de la sonde de température.

Utiliser la sonde de température avec précaution.

ATTENTION !

Quand la sonde de température n'est pas utilisée, la placer dans le support magnétique qui doit être fixé du côté gauche du four.

Une fois le traitement thermique terminé, veiller à retirer la sonde de température du plat, avant de retirer le moule de cuisson de la chambre de traitement thermique.

Ne pas tirer la sonde de température par le câble !

Ne pas insérer la sonde de température dans des aliments surgelés, sinon il existe un risque de choc thermique et d'endommagement irréversible de la sonde de température.

6.1 Utilisation

Préparation de l'appareil

1. Avant la mise en marche, nettoyer l'appareil de l'intérieur et de l'extérieur, ainsi que les accessoires, conformément aux consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement les surfaces et les éléments lavés.
3. Les accessoires et les moules de cuisson doivent être également soigneusement nettoyés et séchés avant chaque utilisation.
4. Avant la première mise en marche, vérifier l'installation, la stabilité, la mise à niveau de l'appareil ainsi que tous les raccordements.
5. Avant la première utilisation, mettre l'appareil en marche pour 30-40 minutes à une température de 200°C sans les plats, pour éliminer les restes de traitement.

Mise en marche de l'appareil / navigation

1. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt (20, fig. 1) sous le panneau de commande.

L'écran d'affichage peut être allumé/éteint à l'aide de deux touches tactiles ; le grand écran tactile permet une navigation rapide et intuitive et le réglage rapide des paramètres de cuisson.

Pour régler une des valeurs (p.ex. la température), suivre les consignes suivantes :

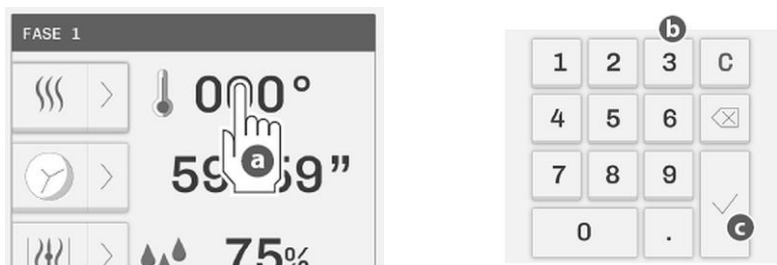


Fig. 21

2. Cliquer sur la valeur qui doit être modifiée (a).
3. Saisir la valeur souhaitée dans la boîte de dialogue (b).
4. Pour sauvegarder la valeur réglée, appuyer sur le symbole OK (c).

Pour cacher la boîte de dialogue des notifications, cliquer sur une quelconque touche.

Les symboles affichés en bas de l'écran ont les fonctions suivantes :



Ouverture du menu où :

- il est possible de sauvegarder ou de modifier la recette ;
- il est possible de sélectionner le nettoyage et le mettre en marche ;
- il est possible d'activer le refroidissement du compartiment de cuisson ;
- il est possible d'accéder aux paramètres (p.ex. la langue, l'heure, etc.)



Retour à la fenêtre précédente



Retour à l'écran d'accueil

Mode d'emploi



Réglage du départ différé



Allumer/éteindre l'éclairage

Réglages de base



Avant de lancer la cuisson, il est important de régler certains paramètres de base, p.ex. l'heure actuelle et la langue d'affichage des menus.

Date et heure



Fig. 22

Langue



Fig. 23

Informations sur le système

Cette option fournit des informations sur le logiciel installé :

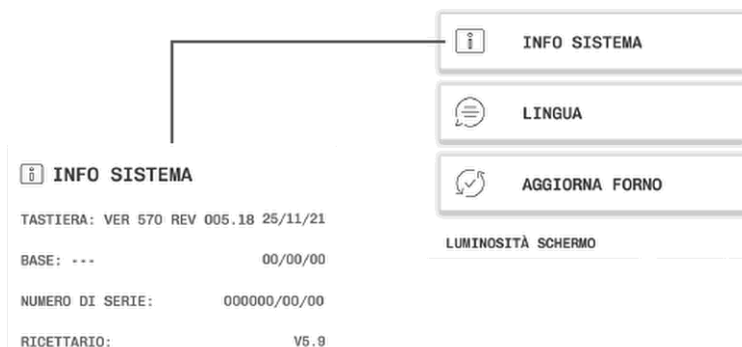


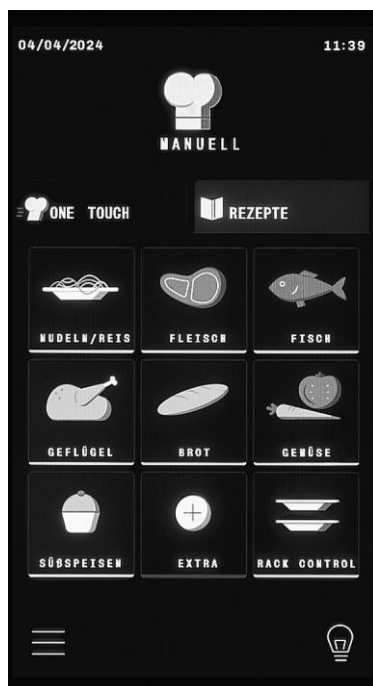
Fig. 24

Luminosità de l'écran d'affichage



Fig. 25

Cette option permet de régler la luminosité de l'écran d'affichage. En glissant la bande blanche vers la droite, vous augmentez la luminosité. Confirmer les réglages.



FR

Fig. 26

Pictogrammes sur l'écran de cuisson manuelle



Mode cuisson convection



Mode de cuisson avec sonde
au cœur



Mode cuisson mixte



Mode Delta-T



Mode cuisson à la vapeur



Vanne d'évacuation
d'humidité fermée



Mode de maintien de la
température



Vanne d'évacuation
d'humidité ouverte



Mode Message



Pourcentage d'humidité
relative



Mode fumage



Touche humidificateur manuel



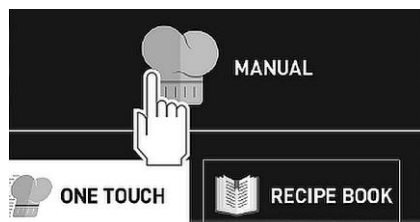
Temps/minuteur

6.2 Cuisson

Sélection d'un mode de cuisson

1. D'abord, choisir le mode de cuisson et ensuite, suivre les consignes indiquées dans les chapitres correspondants du présent mode d'emploi.

MANUEL

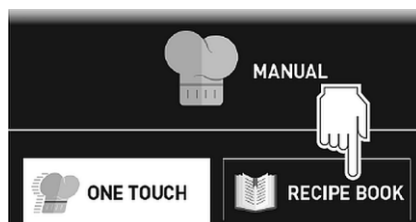


Dans ce cas, l'opérateur règle les paramètres de cuisson souhaités pour une ou plusieurs étapes de cuisson, conformément à son expérience :

- type de cuisson
- température dans le compartiment de cuisson ;
- temps de cuisson ;
- vitesse du ventilateur ;
- introduction/évacuation de l'humidité.

Nous recommandons de sauvegarder le mode de cuisson réglé sous un nom et une catégorie : Ainsi, il sera possible de le retrouver rapidement et facilement quand il sera nécessaire.

AUTOMATIQUE



Dans ce cas, il est possible de faire une sélection dans le catalogue des recettes contenant les recettes réglées par défaut ou sauvegardées par l'opérateur. Pour faciliter la recherche des recettes, elles sont divisées selon les modes de cuisson (p.ex. cuisson à vapeur, cuisson à la vapeur mixte, etc.) ou selon les catégories (p.ex. pâtes/riz, viande, etc.).

Il suffit de saisir le nom du plat qui doit être préparé, choisir la recette correspondante et l'activer. Le processus de cuisson est alors lancé automatiquement.

6.2.1 Processus de cuisson manuels



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

Une fois les réglages saisis, il est possible de :

- **activer la recette sans la sauvegarder**: les paramètres saisis ne sont pas sauvegardés dans la mémoire, mais il est toujours possible de les sauvegarder à la fin du processus de cuisson ;
- **activer la recette après sa sauvegarde**: ainsi, il sera possible de la retrouver rapidement et facilement quand elle sera nécessaire.

En choisissant la cuisson manuelle, vous devez effectuer les opérations suivantes :

1. Réglage du préchauffage automatique (en option).

REMARQUE !

Le préchauffage doit être toujours effectué lorsque le compartiment de cuisson est vide.

2. Réglages des paramètres Phase 1 de cuisson
 - Sélection du mode de cuisson (chaleur tournante/cuisson à vapeur/cuisson à la vapeur mixte)
 - réglage de la température dans le compartiment de cuisson
 - réglage de la durée de cuisson (définie par la durée ou à l'aide de la sonde de température)
 - réglage de la vitesse du ventilateur
 - introduction/évacuation de l'humidité (selon le mode de cuisson choisi)
3. Réglage des autres étapes / phases de cuisson (en option)
4. Sauvegarde de la recette (en option)
5. Activation de la recette

1. Réglage du préchauffage automatique

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



Préchauffage désactivé



Préchauffage activé

Fig. 27

Le préchauffage est recommandé pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson (à l'exception des méthodes particulières de cuisson qui doivent commencer à froid).

Le préchauffage est réglé automatiquement, mais il peut être désactivé.

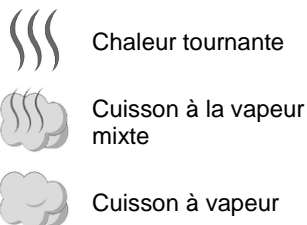
En appuyant sur :

- « x » : le préchauffage est désactivé et la phase 1 est lancée immédiatement.
- « v » : le préchauffage est activé. La température est contrôlée automatiquement par l'appareil sur la base de la température réglée pour la phase 1 par l'opérateur. Une fois la valeur adéquate atteinte, l'appareil émet un signal sonore et une fenêtre est affichée avec le message que le plat peut être placé dans le compartiment de cuisson. Après la fermeture de la porte, la phase 1 avec les paramètres réglés est lancée automatiquement.

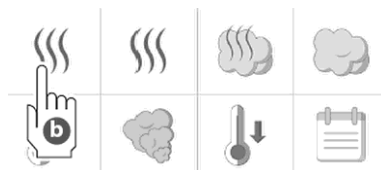
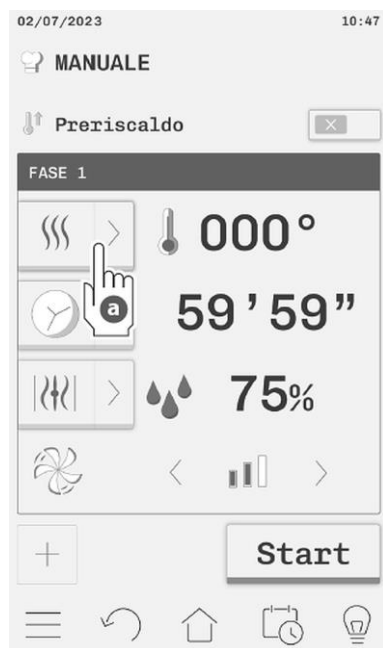
2. Réglages des paramètres Phase 1 de cuisson

Sélection d'un mode de cuisson

Il est possible de régler les modes de cuisson suivants :



Choisir le mode de cuisson adapté au plat donné selon votre propre expérience. Dans l'exemple c'est une cuisson avec chaleur tournante (a).



1. Cliquer sur le symbole correspondant de la cuisson avec chaleur tournante.

Fig. 28

Réglage de la température de cuisson

Le choix de la bonne température de cuisson est très important pour atteindre des résultats de cuisson optimaux.



Fig. 29



Fig. 30

1. Cliquer sur le champ « Température » (a).
2. À l'aide de la boîte de dialogue (b) qui s'affiche, régler la température requise pour le plat (b).
3. Cliquer sur (c) pour sauvegarder le réglage.

FR

Réglage de la durée de cuisson

La durée de cuisson peut être réglée de trois manières différentes :



selon la durée : le processus de cuisson se termine automatiquement une fois la durée réglée écoulée (étendue : de 1 minute à 10 heures)



selon la sonde de température à cœur : la cuisson se termine automatiquement quand la température mesurée par la sonde de température atteint la valeur réglée ;



à l'aide de DeltaT (Δt) : la cuisson se termine automatiquement quand la température mesurée par la sonde de température atteint la valeur réglée ; Lors du processus de cuisson, l'appareil augmente ou baisse automatiquement la température dans le compartiment de cuisson pour toujours maintenir la valeur Delta T (ΔT) (p.ex. 30°C) réglée par l'opérateur. Ces modes de cuisson conviennent aux grands rôtis qui doivent être cuits lentement et à de basses températures, pour empêcher la perte de poids excessive.

Les principes suivants s'appliquent généralement :

Delta T (ΔT) = Temp. dans le compartiment de cuisson - (moins) la sonde à cœur



Fig. 31

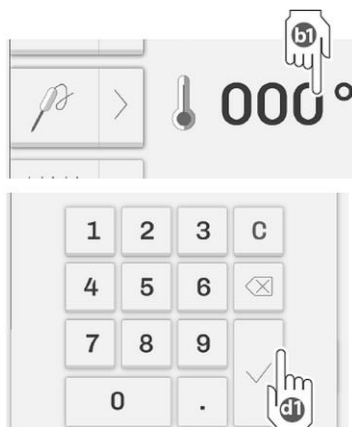


Fig. 32

Pour régler la durée de cuisson, suivre les consignes suivantes :

1. Régler la durée de cuisson à l'aide de la sonde de température à cœur ou Delta T en touchant le symbole (dans l'exemple, c'est le mode de cuisson avec sonde de température à cœur (a1) qui a été choisi).
2. Cliquer sur le symbole correspondant (b1) pour régler la température que la sonde de température doit atteindre ;
3. À l'aide du symbole (c1) s'affichant dans la boîte de dialogue, régler la température requise.
4. Cliquer sur le symbole (d1) pour sauvegarder le réglage.

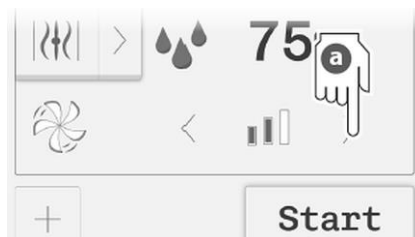
Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

REMARQUE !

Si l'appareil doit fonctionner en mode de travail continu, cliquer sur le champ « Durée de cuisson » jusqu'à ce que l'écran d'affichage affiche « INF » pour indiquer la durée illimitée.

Pour utiliser la fonction Delta-T, saisir la température de la sonde de température et la durée pour Delta-T.

Réglage de la vitesse du ventilateur



1. Cliquer sur le symbole de réglage de la vitesse du ventilateur.
2. À l'aide des flèches gauche et droite, régler le niveau voulu (1 - 3).
3. Sauvegarder le réglage.










Fig. 33

Pour assurer un résultat de cuisson optimal, les ventilateurs changent régulièrement la direction de rotation. C'est contrôlé automatiquement par l'appareil, conformément à la durée de cuisson réglée. Aucun réglage n'est nécessaire.

Réglage de l'humidité

En cas de cuisson de quelques plats, il est recommandé d'appliquer un environnement très humide dans le compartiment de cuisson. Pour les autres plats, l'humidité doit être évacuée du compartiment de cuisson. Toute mesure dépend du type de cuisson choisi par l'opérateur.

FR

Mode de cuisson	Entrée d'humidité		Extraction de l'humidité
 Chaleur tournante	Manuel par pression sur la touche 		 Vanne d'évacuation fermée
			 Vanne d'évacuation ouverte
 Cuisson à la vapeur mixte	 90% possibilité de réglage de 0 % à 100 %		Ouverture/fermeture de la vanne d'évacuation commandé automatiquement par l'appareil
 Cuisson à vapeur	 Vapeur sèche	 Vapeur humide	Vanne d'évacuation toujours fermée

Pour régler l'extraction de l'humidité ou l'entrée d'humidité, suivre les consignes suivantes :

1. Toucher le symbole « Humidité | % ».

Dans le cas de la **cuisson avec chaleur tournante**, il est seulement possible de choisir si la vanne d'évacuation doit être ouverte ou non.

Dans le cas de la **cuisson à la vapeur mixte**, il est également obligatoire de régler la valeur de l'humidité entrante. Dans ce cas :

2. Régler l'humidité requise (b) dans la boîte de dialogue.
3. Cliquer sur le symbole (c) pour sauvegarder le réglage.

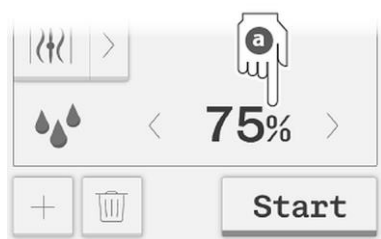


Fig. 34



Fig. 35



Fig. 36

Dans le cas de la **cuisson à vapeur**, l'entrée de vapeur peut être réglée avec les paramètres suivants :



Vapeur sèche



Vapeur
humide

Réglage des autres étapes / phases de cuisson (en option)

Une fois tous les paramètres de cuisson pour la phase 1 de la cuisson réglés, il est possible de régler les étapes suivantes du processus. Un processus de cuisson peut être composé au minimum de 1 phase de cuisson à 9 phases au maximum.

Les étapes suivantes sont possibles :

- **cuisson** avec des étapes aux modes de cuisson différents (p.ex. quelques étapes peuvent être réglées sur une cuisson à vapeur et d'autres sur une cuisson à la vapeur mixte) et présentant différents paramètres (p.ex. certaines étapes peuvent avoir la durée de cuisson réglée et d'autres peuvent être commandées par une sonde de température à cœur). ;
- **maintien de la chaleur**, pour maintenir la chaleur des plats cuits ;
- Seulement des **messages textuels** (p.ex. « Vérifiez le processus de cuisson » ou « Ajoutez du lard »).

Il n'est pas obligatoire d'utiliser toutes les étapes, vous pouvez choisir par exemple deux ou trois.

Réglage des nouvelles étapes de cuisson (fig. 37, 38, 39)

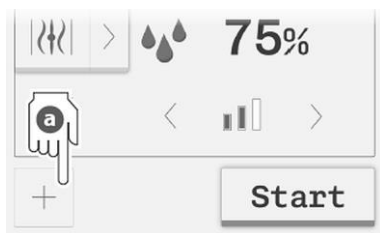


Fig. 37

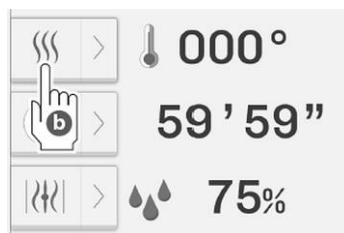


Fig. 38

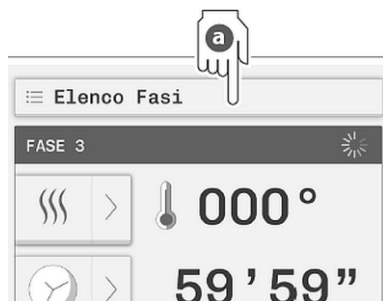


Fig. 39

1. Cliquer sur le symbole « + nouvelle phase » (a).
2. Régler les paramètres pour la nouvelle phase de cuisson (b), comme décrit pour la phase de cuisson 1.
3. Confirmer les phases.
4. Une fois les réglages terminés, il est toujours possible faire défiler les phases de cuisson à l'aide des flèches et le cas échéant, modifier les paramètres de la phase de cuisson affichée

REMARQUE !

Si la phase de cuisson 1 a été réglée sur « INF », l'appareil fonctionne en mode continu et après la première phase de cuisson il est impossible de régler les autres phases de cuisson.

Suppression d'une phase de cuisson

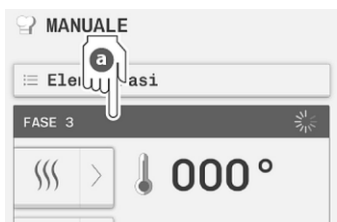


Fig. 40

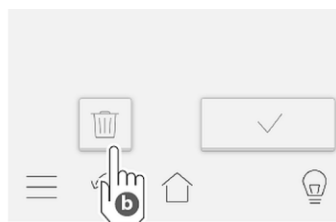



Fig. 41

1. À l'aide des flèches , choisir la phase de cuisson (a) qui doit être supprimée.
2. Cliquer sur le symbole « Supprimer » (b) : la phase de cuisson est supprimée de la liste.

FR

Réglage de la phase de maintien de la chaleur



Fig. 42

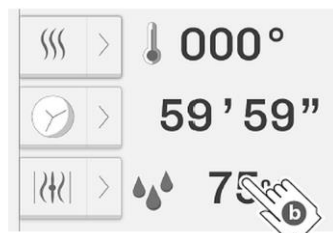



Fig. 43

1. Cliquer sur le symbole « + nouvelle phase » (a).
2. Régler une nouvelle phase de cuisson. Pour ce faire, sélectionner le symbole  et régler les paramètres de cette phase de cuisson comme pour la phase 1, comme décrit ci-dessus.

Mode d'emploi

En mode de maintien de la chaleur, les réglages suivants sont présents par défaut :

- **humidité** réglée initialement sur 20 % (pour les rôtis, nous recommandons un réglage entre 20 % et 35 %, pour la viande mijotée et les processus de cuisson, entre 90 % et 100 %).
- **vitesse du ventilateur** sur le niveau 1 (nous déconseillons la modification de cette valeur).

Généralement, la phase de maintien de la chaleur est réglée sans limite de durée. Mais elle peut être aussi configurée comme une phase intermédiaire entre deux phases. Dans ce cas, appuyer sur la touche START pour lancer la phase de cuisson suivante.

Sauvegarde de la recette (en option)

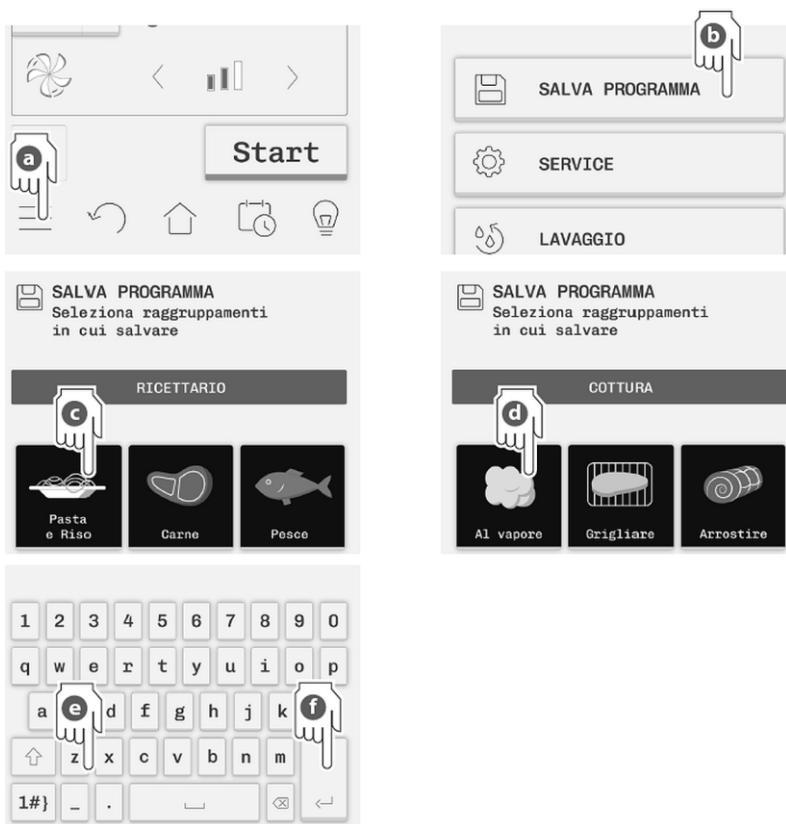



Fig. 44

Nous recommandons de sauvegarder le mode cuisson réglé avec les paramètres de recherche et le nom : ainsi, il sera possible de la retrouver rapidement et facilement quand elle sera nécessaire.

1. Cliquer sur le symbole  (a, fig. 44).
2. En cliquant le champ menu (b), sélectionnez « Sauvegarder le programme ».
3. Cliquer sur le symbole (c) « Sauvegarder en bas ».
4. Choisir la catégorie à ajouter à la recette, ceci facilite la recherche ultérieure de la recette (dans l'exemple c'est indiqué comme « Pâtes et riz »).
5. Sélectionner les paramètres de recherche (d) qui doivent être associés à la recette ; ceci facilite la recherche ultérieure de la recette (dans l'exemple c'est indiqué comme type de cuisson « Plat mijoté »).
6. Confirmer à l'aide de la touche « ENTER » (f).
7. Donner un nom à la recette en le saisissant sur le clavier.
8. Confirmer à l'aide de la touche « ENTER » (f) pour sauvegarder la recette.
9. Il est alors possible de lancer immédiatement la recette ou l'utiliser ultérieurement et quitter la fenêtre.

FR

REMARQUE !

Les recettes de l'opérateur sont sauvegardées dans la section de cuisson automatique (catalogue des recettes/types de cuisson), après les recettes programmées par le fabricant, qui sont sauvegardées dans l'ordre alphabétique.

À la différence des recettes du fabricant, les recettes de l'opérateur peuvent être modifiées à tout moment. Il suffit d'ouvrir la recette donnée et changer les paramètres selon les besoins. La recette d'origine est écrasée, ce qui signifie qu'il n'est plus possible de restituer les paramètres précédents.

Lancement du processus de cuisson avec la recette réglée

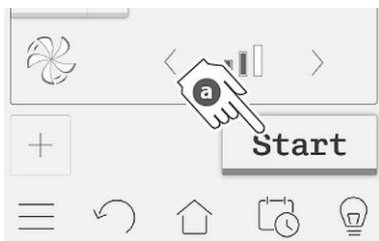


Fig. 45



Fig. 46

- Après le réglage et la sauvegarde de la recette (en option), lancer le processus de cuisson à l'aide de la touche verte (a) **START** :
 - Quand le **préchauffage est activé**, ne pas placer de plats dans le compartiment de cuisson avant qu'un signal sonore, indiquant la fin de la phase de préchauffage, ne soit émis. C'est alors qu'il est possible de placer les plats à cuire.
 - Quand le **préchauffage n'est pas activé**, placer directement les plats dans le compartiment de cuisson.

FR


Après la fermeture de la porte de l'appareil, la première étape de cuisson est lancée conformément aux paramètres réglés, une page avec l'aperçu des paramètres du processus de cuisson en cours est affichée. Une fois la phase de cuisson 1 terminée, la phase de cuisson suivante (si réglée) commence automatiquement.

Le processus de cuisson se termine une fois le temps de cuisson réglé écoulé (si la durée de cuisson est programmée) ou après que la température à cœur ou la température Delta-T réglée a été atteinte (fin du processus de cuisson avec la sonde de température ou Delta T).

Après la cuisson, un message sur l'écran et un signal sonore indiquent que les bacs GN/les plaques de four peuvent être retirés du compartiment de cuisson.

Après l'ouverture de la porte de l'appareil et le retrait des plats du compartiment de cuisson, le même processus de cuisson est de nouveau proposé.

- Si nécessaire relancer un nouveau processus de cuisson à l'aide de la touche verte **START**.
- Pour arrêter le processus de cuisson avant la fin réglée, cliquer sur la touche rouge **STOP**.
- Pour modifier les paramètres au cours du processus de cuisson, cliquer sur le paramètre donné et procéder comme décrit ci-dessus pour le modifier.
- Confirmer les réglages.

6. Pour ajouter manuellement de l'humidité au cours du processus de cuisson, appuyer sur la touche .

L'ajout de l'humidité se terminera une fois la touche relâchée.

Fonctions spéciales


Mode fumage

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

Si le programme de cuisson prévoit une autre phase de cuisson après le fumage, enlever avant l'accessoire « Smoker » de la chambre du four.

REMARQUE !

Suivre les consignes du mode d'emploi de l'accessoire présentant le raccordement et l'utilisation du dispositif de fumage.

Après l'activation du processus de cuisson à l'aide de la touche , l'appareil, avant le début de la phase **Fumage** demande l'installation de l'équipement de fumage.

L'équipement de fumage est placé au-dessus de la tôle,

le processus doit être confirmé par l'opérateur pour que l'appareil lance la phase de cuisson.

En mode **Fumage** il est possible de régler la température, la durée, la vitesse du ventilateur et la vanne d'évacuation de l'humidité. Nous recommandons de laisser la vanne d'évacuation fermée, pour que de la fumée ne se dégage pas du compartiment de cuisson.

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

Dans le premier cas, régler la température entre 10°C et 30°C. La température minimale dans le compartiment de cuisson sera proche de la température ambiante. Il est possible de refroidir beaucoup plus le compartiment de cuisson en y plaçant de la glace.

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

À la fin de la phase de **Fumage** l'appareil demandera l'enlèvement de l'équipement de fumage ; ce processus doit être confirmé par l'opérateur, c'est seulement après que l'appareil peut passer à la phase suivante.

Refroidissement du compartiment de cuisson

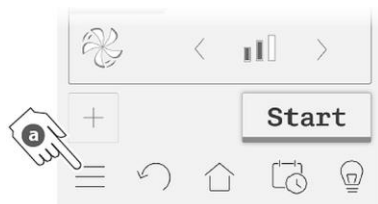




Fig. 47



Fig. 48

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

Cette fonction peut être également utilisée avant le nettoyage.

1. Dans ce cas, appuyer sur la touche des réglages (a) , pour passer au mode de sélection du mode de cuisson.
2. Choisir la fonction **Refroidissement** (b).
3. Régler la température demandée (c) à l'aide du clavier numérique (d).
4. Confirmer le réglage (e).
5. Cliquer sur le symbole .

REMARQUE !

Quand la fonction Refroidissement est activée, il est impossible d'utiliser tout autre fonction.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

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


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

Faire attention en ouvrant la porte de l'appareil quand il est en marche.

Utiliser des gants de cuisine lors de l'utilisation de l'appareil.

- Ouvrir la porte du four pour forcer l'évacuation de l'air chaud et l'entrée de l'air froid.

Cela permet d'atteindre la température souhaitée rapidement et de continuer la cuisson à des températures inférieures.

Si nécessaire, il est possible d'ajouter de l'humidité par le maintien de la touche de vapeur manuelle  pressée.

Départ différé



Fig. 49

Si nécessaire, il est possible de retarder la mise en marche de l'appareil.


- Sur l'écran d'accueil, appuyer sur le symbole de départ différé (a) .
- Régler la date et l'heure (b) auxquelles l'appareil doit être mis en marche.
- Confirmer à l'aide de la touche « OK » (c).



Fig. 50

6.2.2 Processus de cuisson automatiques



Il est possible de sélectionner sur l'écran d'accueil l'option « Livre de recettes ». Ce livre de recettes contient les processus de cuisson automatiques sauvegardés par le fabricant. Elles ne peuvent pas être modifiées, mais elles peuvent être copiées et l'utilisateur peut les modifier selon ses besoins.

Il est possible d'ajouter à ces processus de cuisson automatiques de nouvelles recettes entièrement créées par l'utilisateur. Pour faciliter la recherche des recettes, elles sont divisées selon les modes de cuisson (p.ex. cuisson à vapeur, cuisson à la vapeur mixte, etc.) ou selon les catégories (p.ex. pâtes/riz, viande, etc.).

Pour passer d'un mode de recherche à un autre, il suffit de cliquer sur la touche « Catalogue des recettes/modes de cuisson ».

Utilisation des processus de cuisson automatiques

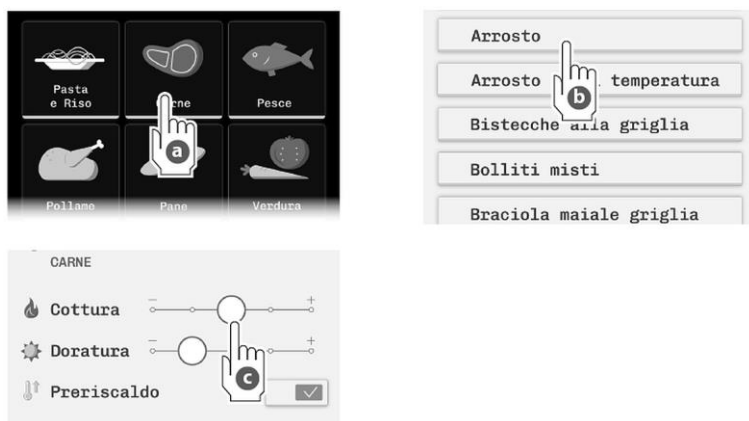


Fig. 51

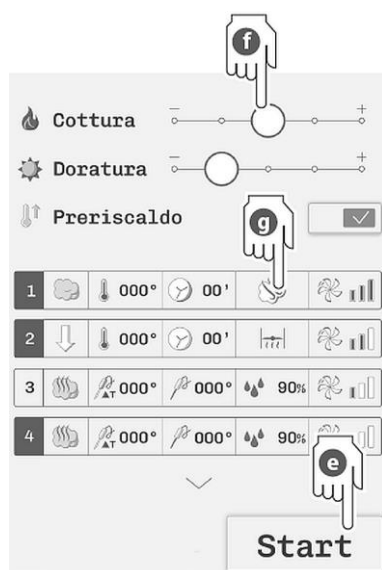


Fig. 52

1. Sélectionner le mode de cuisson ou la catégorie (a) à laquelle doit être associée la recette voulue (p.ex. cuisson à vapeur).
2. Choisir la recette voulue (b) (p.ex. plats cuits mixtes).
3. Selon la recette, choisir le degré de dorure, le niveau d'humidité ou le niveau de cuisson ; pour ce faire, cliquer sur le symbole et régler la valeur requise (c).
4. (en option) saisir les modifications nécessaires dans les paramètres de cuisson (p.ex. *augmenter la température*) ; pour ce faire, cliquer sur le symbole avec la serrure en bas et modifier les paramètres, comme décrit plus haut. Confirmer les nouveaux réglages.

Respecter les consignes du tableau ci-dessous « Modifications des recettes ».

Si des changements (g) sont introduites dans la recette :

... qui a été sauvegardée par le fabricant	... qui a été sauvegardée par l'opérateur
Les modifications introduites sont temporaires, elles s'appliquent uniquement au processus de cuisson en cours.	Les recettes individuelles peuvent être librement modifiées selon vos propres exigences

5. Lancer le processus de cuisson à l'aide de la touche verte **START** (e).
6. Si nécessaire (f), attendre que le préchauffage se termine et ensuite, placer les aliments dans le compartiment de cuisson.

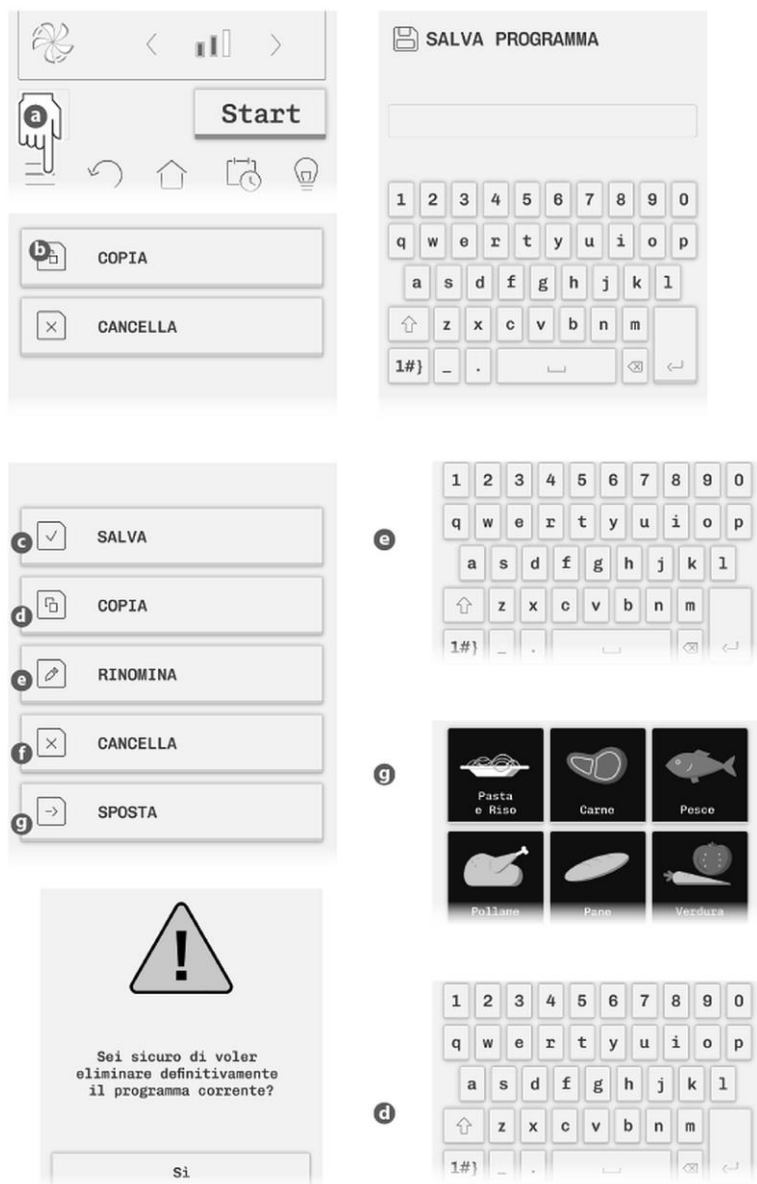


Fig. 53

Modifications des recettes

Modifications	Recettes du fabricant	Recettes de l'opérateur
Modification des paramètres de la recette (fig. 52, d)	Les modifications introduites sont temporaires, elles s'appliquent uniquement au processus de cuisson en cours. Les paramètres de la recette d'origine sont sauvegardés.	Les modifications introduites sont durables, c'est-à-dire que les recettes d'origine sont modifiées et les paramètres précédents ne peuvent plus être rétablis.
Modification du nom de la recette (fig. 53, b)	Il est impossible de changer les noms des recettes ; il est possible de copier la recette donnée et de la sauvegarder sous un autre nom.	Il est possible de modifier les noms des recettes ; la recette d'origine reçoit un nouveau nom.
Déplacement des recettes (fig. 53, g)	Les recettes ne peuvent pas être déplacées ; il est possible de copier la recette donnée et de déplacer la copie dans la catégorie ou le mode de cuisson choisis.	Les recettes peuvent être déplacées dans les catégories et modes de cuisson choisis.
Suppression de la recette (fig. 53, f)	Les recettes peuvent être supprimées, mais ne peuvent plus être rétablies. Avant la suppression, on demande à l'opérateur de confirmer le processus de suppression, un message correspondant est affiché.	
Copie des recettes (fig. 53, d)	<p>Les recettes peuvent être copiées, pour les utiliser par exemple comme base de vos propres recettes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Choisir la catégorie où la recette doit être sauvegardée (p.ex. « Rôti »). 2. Confirmer en cliquant sur « Suivant ». 3. Modifier le nom de la copie comme vous le souhaitez. 4. Confirmer à l'aide de la touche « Sauvegarder ». 	

Processus de cuisson automatiques spéciaux

Fonction Rack Control



La fonction « Rack Control » est très utile dans les cuisines dynamiques où des plats sont cuits simultanément avec l'application des mêmes modes et paramètres de cuisson, mais avec des durées de cuisson différentes.

Cette fonction permet :

A – le réglage manuel de la minuterie pour chaque plaque de cuisson utilisée (jusqu'à 6 ou 10 au maximum, selon le modèle de l'appareil). La durée peut être réglée sur toutes les minuteries, l'une des minuteries peut être réglée sur la sonde de température.

B - l'utilisation de plusieurs menus qui sont déjà réglés (p.ex. Petit déjeuner, Multibaker etc.) et contiennent les plats souvent préparés avec des minuteries déjà assignées.

Exemple : Petit déjeuner

Plats chargés : Croque Madame, champignons de Paris, galettes de pomme de terre, lard, tomates, pain grillé, œufs au plat.

Si nécessaire, il est possible de modifier les minuteries assignées à chaque plat (p.ex. il est possible de prolonger la cuisson du lard de la valeur 4' réglée à la valeur 5') ou ajouter des plats souvent préparés (p.ex. des saucisses) pour adapter le menu à vos propres exigences et accélérer le chargement.

C - l'utilisation de la fonction EASY SERVICE en combinaison avec **a** ou **b** (fig. 54) : Dans ce cas, TOUS les plats sont prêts en même temps, car l'appareil demande le placement de chaque plaque de cuisson au moment correspondant, conformément à la durée de cuisson réglée pour les plats donnés.

REMARQUE !

Pour des raisons pratiques, il est recommandé d'assigner la minuterie 1 à la plaque placée le plus haut et les autres minuteries conformément dans l'ordre des plaques suivantes, pour savoir immédiatement quelle plaque doit être sortie au moment donné.

A – Réglage manuel des minuteries

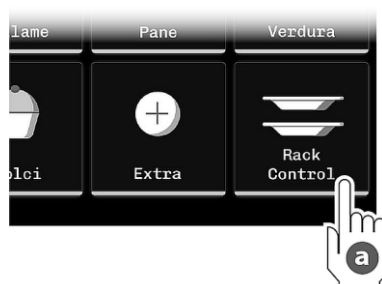
Après le réglage standard des paramètres de cuisson, il est possible de régler manuellement les 10 minuteries, une pour chaque plaque.

Toutes les minuteries peuvent être réglées sur la durée et l'une d'elles peut être réglée sur la sonde de température.

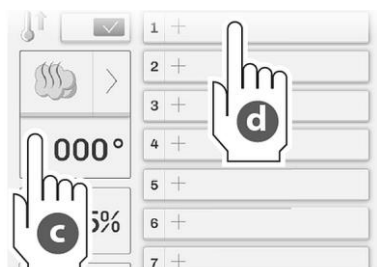
Une fois la durée réglée atteinte (si la durée est réglée) ou une fois la température à cœur réglée atteinte (si la sonde de température est utilisée), un signal sonore et le message « Fin » indiquent que le processus de cuisson est terminé pour la plaque

donnée et elle peut être sortie du compartiment de cuisson, tandis que la cuisson des autres plats continuent (l'appareil fonctionne en mode INFINI).

Fig. 54



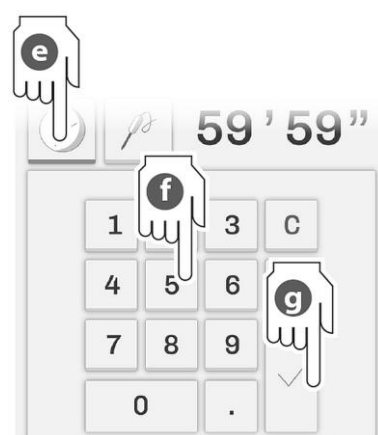
Choix de la fonction



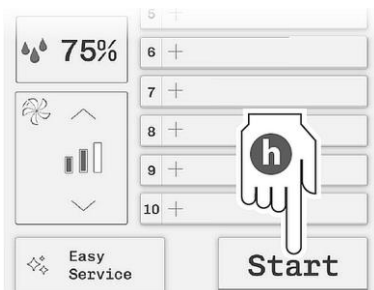
Réglage des paramètres de cuisson et de la première minuterie



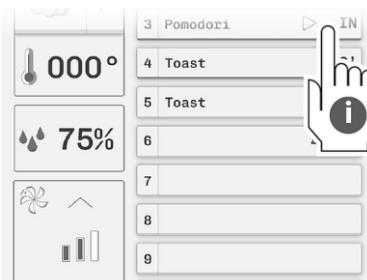
Sélection du mode manuel



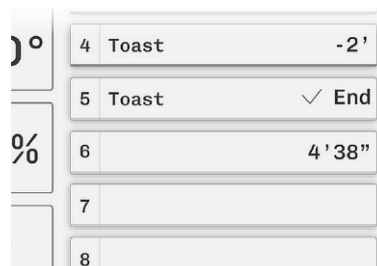
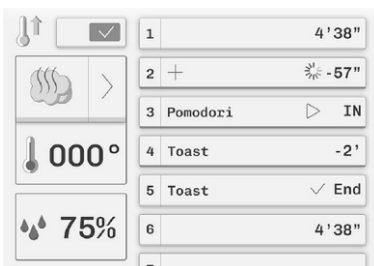
PLAQUE 1 - Réglage de la durée de cuisson, de la température qui doit être mesurée par la sonde de température



Début du processus de cuisson après le réglage toutes les plaques nécessaires



Activation de la minuterie : démarrage du décompte

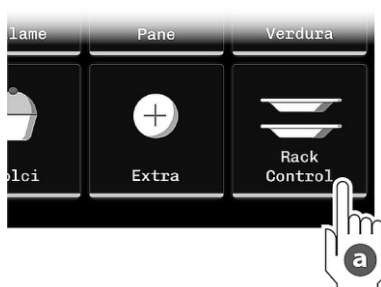


Les plaques à côté desquelles le message « Fin » s'affichent peuvent être sorties du compartiment de cuisson.

B – Utilisation du menu

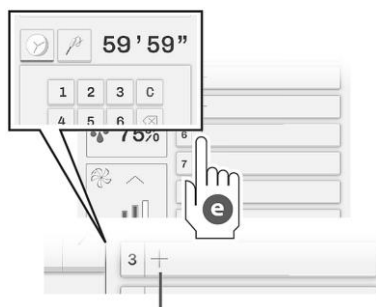
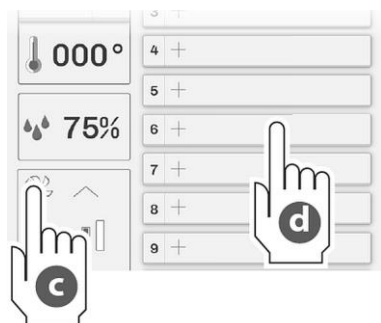
Après le réglage standard des paramètres de cuisson, il est possible de choisir le menu où sont proposés les plats typiques avec les minuteries déjà assignées. Si nécessaire, il existe la possibilité d'ajouter des plats normalement cuits, pour personnaliser le menu selon les exigences définies. Une fois la durée réglée atteinte (si la durée est réglée) ou une fois la température à cœur réglée atteinte (si la sonde de température est utilisée), un signal sonore et le message « Fin » indiquent que le processus de cuisson est terminé pour la plaque donnée et elle peut être sortie du compartiment de cuisson, tandis que la cuisson des autres plats continuent (l'appareil fonctionne en mode INFINI).

Fig. 55



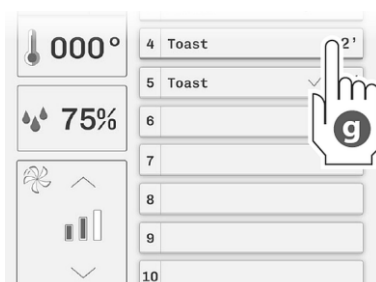
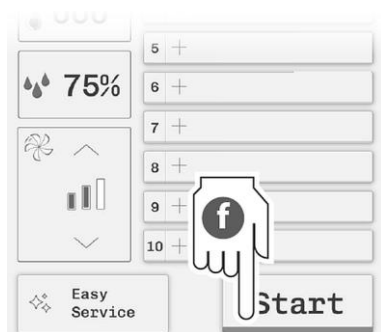
Choix de la fonction

Sélection du menu PETIT DÉJEUNER



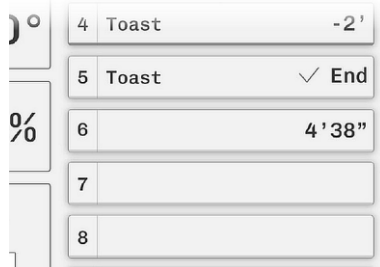
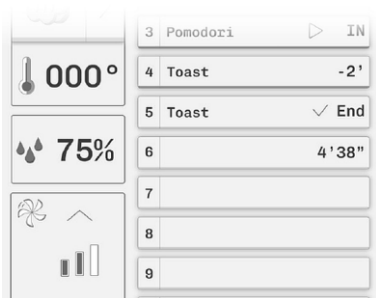
Réglage des paramètres de cuisson et de la première minuterie

PLAQUE 1 - Sélection du plat qui doit être cuit : il est possible de modifier la durée, si nécessaire



Début du processus de cuisson après le réglage toutes les plaques nécessaires

Activation de la minuterie : démarrage du décompte



Les plaques à côté desquelles le message « Fin » s'affichent peuvent être sorties du compartiment de cuisson

C – Utilisation de la fonction EASY SERVICE

Après le réglage de la durée de cuisson pour les différents plats (voir les points A ou B), il est également possible de choisir la fonction EASY SERVICE : dans ce cas, TOUS les plats seront prêts en même temps car l'appareil, sur la base des durées réglées pour chaque plaque, demandera le placement des plaques au moment convenu.

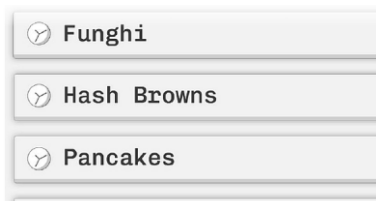
Fig. 56



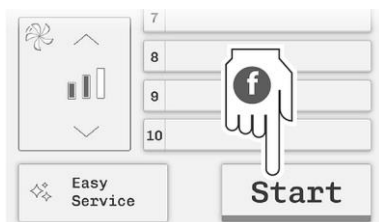
Choix de la fonction



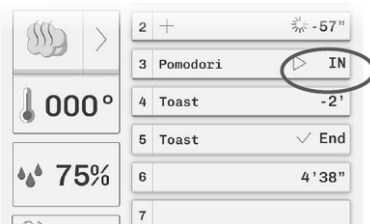
Sélection du menu PETIT DÉJEUNER



PLAQUE 1 - Sélection du plat qui doit être cuit : il est possible de modifier la durée, si nécessaire



Activation de la fonction EASY-SERVICE



Activation de la minuterie : Démarrage du décompte

Pour que tous les plats soient prêts en même temps, placer d'abord dans le four les plats marqués par le symbole IN, qui ont besoin de plus de temps de cuisson (dans cet exemple : le pain grillé). Ensuite, après deux minutes, placer dans le compartiment de cuisson le lard et après 4 minutes, les œufs.

One Touch



L'utilisateur peut mettre dans le menu One Touch ses recettes préférées, individuelles ou automatiques, et ainsi, réduire le temps de recherche et accélérer le lancement de la cuisson.

Les paramètres des recettes saisies ne peuvent pas être modifiés, les recettes introduites peuvent être échangées.

Utilisation du menu One Touch

De cette manière il est possible d'ajouter une recette au menu One Touch (fig. 57)

- cliquer sur le symbole One Touch (a) ;
- cliquer sur le symbole de la toque (b) ;
- choisir la recette qui doit être introduite (p.ex. les rondelles d'oignons) (c) ;
- choisir le symbole qui doit être assigné à la recette (p.ex. Légumes) (d) ; le symbole est visible sur la page One Touch.

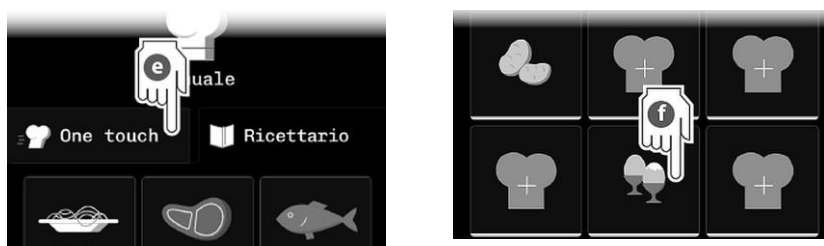
Fig. 57



De cette manière il est possible de lancer une recette du menu One Touch (fig. 58) :

- cliquer sur la touche One Touch (a) ;
- cliquer sur le symbole (b) de la recette choisie (p.ex.. Dessert) : la recette est lancée automatiquement.

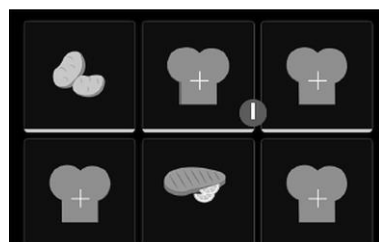
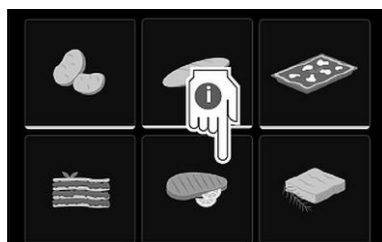
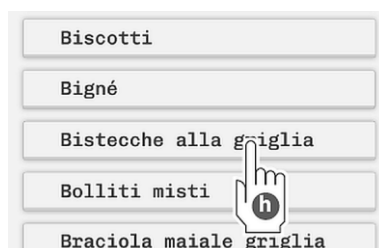
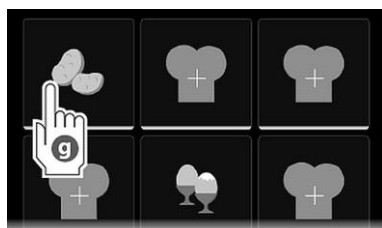
Fig. 58



De cette manière il est possible d'échanger une recette dans menu One Touch (fig. 59) :

- appuyer pendant quelques secondes sur le symbole (g) de la recette qui doit être échangée (p.ex. échanger le Dessert contre les Légumes) ;
- choisir le symbole (h) pour la nouvelle recette qui doit être affichée dans le menu (p.ex. les rondelles d'oignons) ;
- choisir le symbole (i) de la recette, qui doit être associé à la nouvelle recette (p.ex. Légumes) ;
- dans le menu One Touch, le symbole Dessert a été remplacé par le symbole Légumes (l).

Fig. 59



Export/import des recettes et des registres sur un support USB

À l'aide de ce menu, il est possible d'exporter et d'importer les contenus suivants :

Recettes :

les recettes créées par l'opérateur qui après un réglage manuel sont sauvegardées.

Registres :

HACCP ;
des alarmes enclenchées ;
des nettoyages réalisés.

PLAN HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- Analyse des dangers et points critiques) est une méthode de mesures préventives qui servent à assurer l'hygiène et la protection de la santé dans le secteur alimentaire.

Le principe repose sur l'analyse des risques de contamination bactériologique, chimique ou physique à toutes les étapes de la production, aux étapes de stockage, de transport et de vente au consommateur.

Vous trouverez ci-dessous les « points critiques » et les phases où une telle contamination est plus probable.

Selon les résultats de l'analyse, des procédures de contrôle fixes sont élaborées et mises en place à chaque étape de traitement des aliments, pour éviter les éventuels risques.

FR

Les **Registres** sont des « Listes » d'événements survenus, les registres contiennent par exemple les informations sur le type de nettoyage, la date et l'heure de la procédure.



Les fichiers peuvent être importer / exporter sur une clé USB (formatée avec l'extension FAT32) connectée au port USB sous le panneau de commande.

Sélectionner ce qui doit être importé / exporté et appuyer sur **START**, pour lancer l'action.

Fig. 60

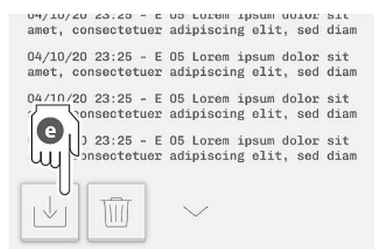
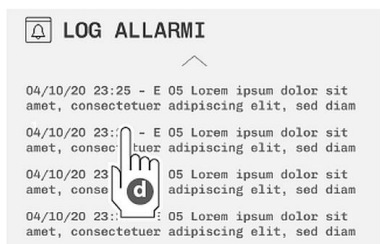
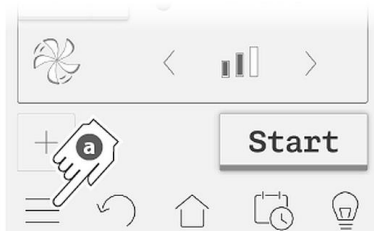
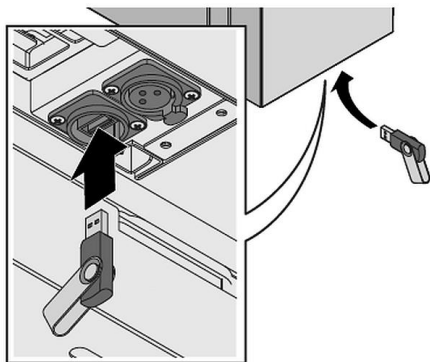


Fig. 61

Pour **seulement afficher les registres**, suivre les indications sur la figure.

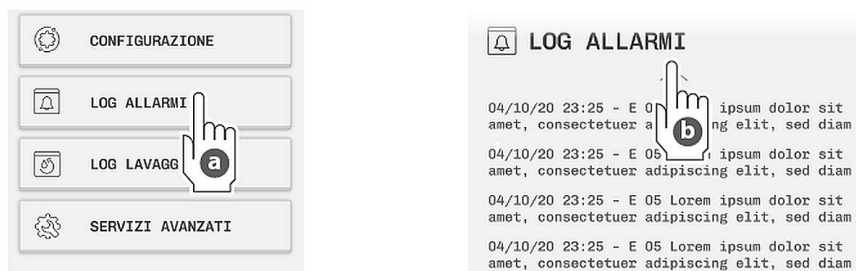


Fig. 62

7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

FR

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

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

de produits nettoyants, il est impératif d'utiliser des gants et des lunettes de protection, car suite au contact ou à l'aspiration de ces produits, il existe un risque de blessures et de brûlures.

- Pour le nettoyage des composants ou des accessoires, NE JAMAIS utiliser de produits nettoyants abrasifs, agressifs et en poudre (comme p.ex. l'acide chlorhydrique ou l'acide sulfurique, la lessive de soude caustique, etc.), d'outils abrasifs ou pointus (comme p.ex. les éponges de ponçage, les racloirs, les brosses métalliques), de jets de vapeur ou d'eau sous pression. Attention ! Ne pas utiliser ces outils et matériaux pour le nettoyage de la structure inférieure de l'appareil.

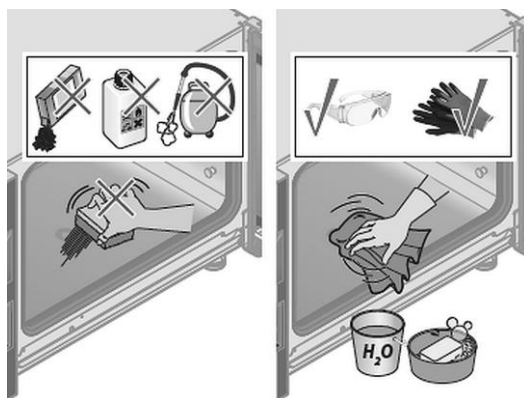


Fig. 63

7.2 Nettoyage

Nettoyage régulier réalisé par l'utilisateur

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

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

2. Retirer les aliments de l'appareil.
3. Sortir la grille, les plaques et les bacs GN s'ils ont été utilisés.
4. Laver la chambre de traitement thermique avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux ou une éponge. Rincer à l'eau claire et veiller à éliminer tous les résidus du produit nettoyant. Enfin, sécher soigneusement la chambre de traitement thermique.
5. Utiliser un produit nettoyant spécial pour les taches tenaces. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.

6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide. Sécher soigneusement les surfaces lavées. Si nécessaire, n'utiliser que des produits nettoyants spéciaux pour le nettoyage de l'acier inoxydable. L'utilisation de produits nettoyants inadaptés peut entraîner la corrosion de l'appareil.
7. Nettoyer régulièrement la hotte d'aspiration.

Rails de support

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

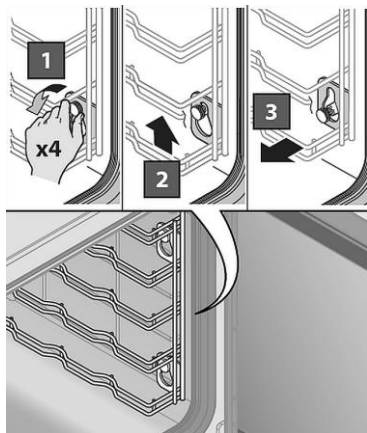


Fig. 64

1. Dévisser les vis moletées (1) (gauche et droite).
2. Déplacer les rails de support vers le haut (2) et les sortir de la chambre de traitement thermique (3).
3. Nettoyer les rails de support en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux et un produit nettoyant doux.
4. Sécher soigneusement les rails de support en utilisant un chiffon doux.
5. Une fois la chambre et les rails de support nettoyés, placer de nouveau les rails de support dans la chambre de traitement thermique et les fixer à l'aide des vis moletées.

Porte de l'appareil / vitre intérieure

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

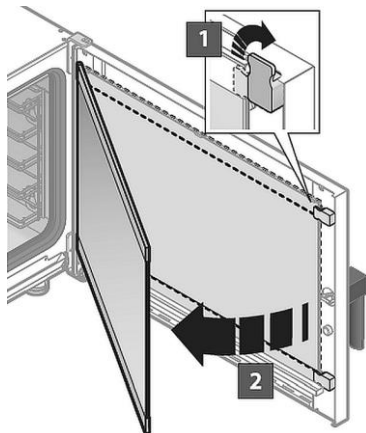


Fig. 65

1. Pour ce faire, dévisser les deux limiteurs (supérieur et inférieur) qui maintiennent la vitre intérieure, en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (1).
2. Écarter la vitre intérieure (2).
3. Nettoyer la vitre intérieure des deux côtés et la porte à l'aide de produits nettoyants adaptés.
4. Sécher soigneusement la vitre intérieure des deux côtés.
5. Fermer de nouveau la vitre intérieure ou la fixer correctement, monter les limiteurs sur leur position première, en les tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

FR

Filtre de ventilation du panneau de commande

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

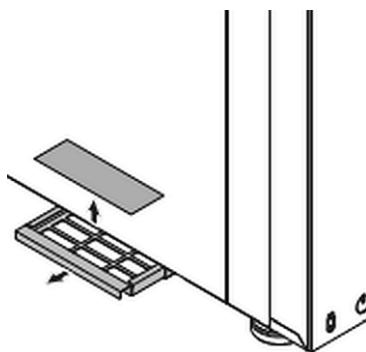


Fig. 66

1. Retirer le filtre de ventilation de son support, en saisissant ses côtés avec les doigts.
2. Nettoyer le filtre de ventilation manuellement avec de l'eau savonneuse. Rincer à l'eau claire et le laisser sécher complètement.
3. Remplacer le filtre de ventilation dans son support.
4. Insérer le support à son emplacement sous l'appareil.

ATTENTION !

Ne pas utiliser l'appareil sans le filtre de ventilation.

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

ATTENTION !

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

7.2.1 Nettoyage automatique

(Disponible dans les modèles DRS)

Attendre que le compartiment de cuisson atteigne une température inférieure à 100 °C, ou utiliser, le cas échéant, la fonction Refroidissement (chapitre « Fonctions spéciales/ « Refroidissement »).

AVERTISSEMENT !

Risque de blessures et d'intoxication à cause des fumées dégagées.

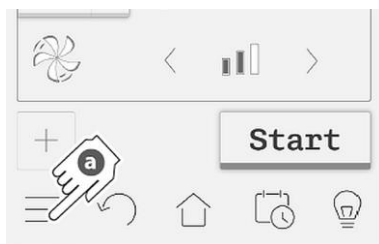
Pendant la durée du programme de nettoyage, il est strictement interdit d'ouvrir la porte de l'appareil.

Toutes les procédures de nettoyage et de rinçage doivent être effectuées quand le compartiment de cuisson est VIDE, sans plats ni accessoires (comme plaques de cuisson, casseroles, couverts, etc.).

Pour des raisons de sécurité, les programmes de nettoyage et de rinçage s'activent uniquement si la porte de l'appareil est fermée.

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui interrompt le nettoyage ou le rinçage en cours, si la porte de l'appareil est ouverte : un message correspondant est affiché. Dès que la porte de l'appareil se ferme, le message disparaît et le nettoyage/le rinçage se poursuivent.

Fig. 67

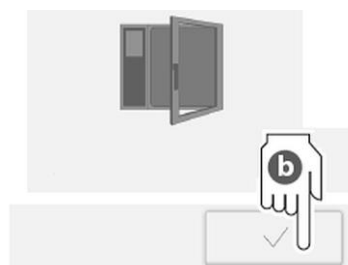
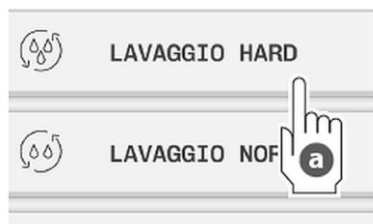




1. Choisir dans les réglages le « Nettoyage » (a + b).
2. Choisir le programme de nettoyage (c) correspondant au degré de saleté du compartiment de cuisson. Prendre en considération le tableau suivant.

SOFT		48 minutes	Saleté légère
NORMAL		53 minutes	Saleté normale
HARD		58 minutes	Très sale
Rinçage	Le programme de rinçage ne nécessite l'utilisation d'aucun produit nettoyant		

Fig. 68





1. Après la sélection du mode de nettoyage (a), à l'aide de la touche **START** lancer le programme de nettoyage.
2. Selon les options choisies, l'appareil peut afficher une demande de nettoyage du joint du compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon humide (b) ou de vérification du niveau de remplissage du produit nettoyant (c). Suivre les étapes suivantes.
3. Si le récipient est changé, il faut le confirmer en appuyant sur la touche correspondante (c).
4. Lors du cycle de nettoyage, l'écran d'affichage affiche la phase actuelle et sa progression (d).

Le cycle de nettoyage se compose de quatre phases :

Prélavage	Lors du prélavage, la phase « humide » de la vapeur est activée, sans produit nettoyant, pour tremper les restes les plus épais.
Nettoyage	C'est la phase principale avec le produit nettoyant.
Rinçage	À cette étape, le compartiment de cuisson est soigneusement rincé (trois cycles) pour éliminer tout reste du produit nettoyant.
Séchage	Le compartiment est séché à l'aide de l'air.

ATTENTION !

Si des plats « gras » (p.ex. le porc, le rôti, etc.) sont souvent cuits, il est recommandé de lancer le programme de nettoyage également entre les différents processus de cuisson pour faciliter le nettoyage final et toujours assurer les conditions hygiéniques indispensables.

Remplacement du produit nettoyant

ATTENTION !

Lors du montage ou du remplacement du récipient avec le produit nettoyant, porter un équipement de protection individuel (p.ex. des lunettes de protections et des gants).

Ne pas toucher le produit nettoyant avec les mains nues.

En cas de contact avec la peau ou les yeux, laver soigneusement à l'eau courante et faire appel à un médecin.

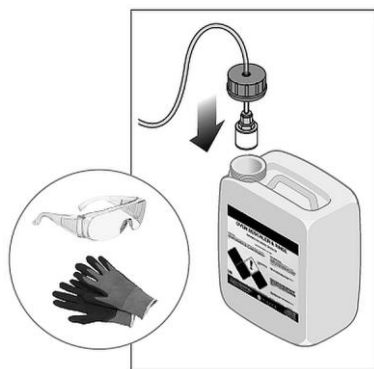
ATTENTION !

Des produits nettoyants inadaptés peuvent endommager l'appareil.

Utiliser des produits nettoyants adaptés qui sont conçus spécialement pour les fours mixtes à vapeur.

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

Fig. 69

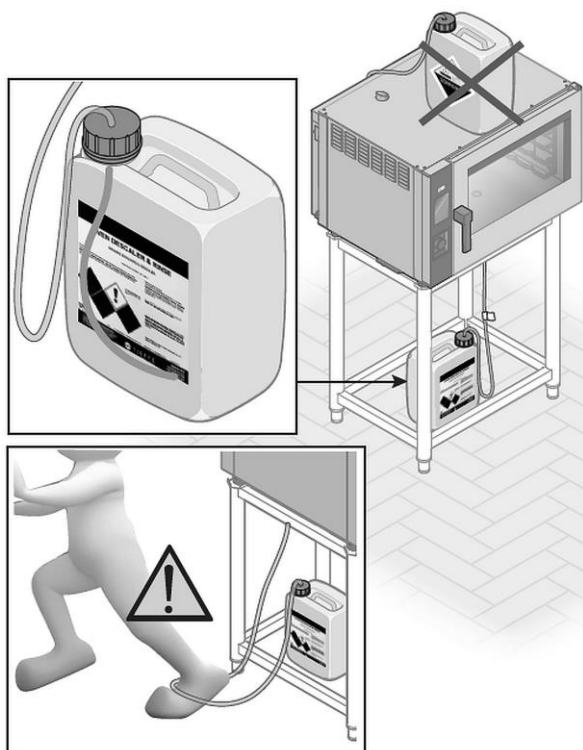


Vous trouverez sous l'appareil un petit tuyau transparent qui est raccordé à une pompe intérieure aspirant le produit nettoyant.

1. Placer ce tuyau dans un récipient adapté.

S'assurer que le récipient :

- est placé par terre ;
- ne bloque pas le passage ;
- n'a pas été placé sur l'appareil ou à proximité directe d'autres appareils ou objets chauds.



Le premier nettoyage après le remplacement du récipient doit être confirmé par une pression sur la touche correspondante.

ATTENTION !

Éliminer les récipients du produit de nettoyage et du produit de rinçage utilisés conformément à la loi en vigueur.




Interruption d'un nettoyage en cours

Faire attention si vous interrompez le processus de nettoyage, car les restes non éliminés du produit de nettoyage peuvent contaminer les aliments cuits par la suite. Il est donc déconseillé d'interrompre le nettoyage.

Cas d'interruption possibles :

- en cas de panne de courant survenue lors du nettoyage et dont la durée est inférieure à deux minutes (p.ex. courte panne générale de courant), une fois le courant rétabli, le nettoyage est continué à partir du moment de l'interruption, l'intervention de l'opérateur n'est pas nécessaire.
- si la panne de courant est plus longue que deux minutes ou si l'opérateur doit impérativement arrêter le nettoyage pour une raison importante.

Dans ces cas, il est possible :

D'arrêter lors...	
du prélavage	Interruption admissible Appuyer sur la touche 
du nettoyage	Interruption admissible Appuyer ensuite sur la touche  ; le four passe automatiquement à l'étape de rinçage qui ne peut pas être interrompue.
du rinçage	L'interruption n'est pas possible
du séchage	Interruption admissible Appuyer sur la touche  . Le processus est arrêté immédiatement.

REMARQUE !

Une fois le courant rétabli, l'appareil affiche le message sur la panne de courant, un signal sonore est émis et le rinçage commence automatiquement, il est impossible de l'arrêter.

7.3 Maintenance

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

8 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

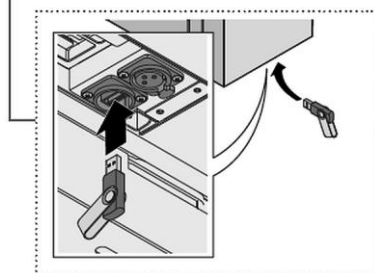
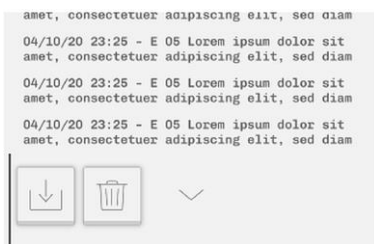
Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Affichage des alarmes

L'appareil sauvegarde toutes les alarmes déclenchées, elles peuvent être sauvegardées sur une clé USB avant leur suppression de l'appareil.

Suivre les étapes suivantes :

Fig. 70



Export des messages d'alarmes sur une clé USB personnelle (le port USB se trouve sous le panneau de commande de l'appareil)

Défaillances possibles

Liste des alarmes

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

Alarme / message	Description	Action / solution	Aide
E000 Capteur du compartiment de cuisson endommagé	Capteur du compartiment de cuisson pour la mesure de la température dans le compartiment endommagé	Le processus de cuisson est arrêté	Contacter le service après-vente
E001 Fusible du moteur 1	Alarme de l'interrupteur thermique de sécurité du moteur (supérieur dans le cas de 2 ou 3 moteurs)	Le processus de cuisson est arrêté Restauration automatique	Contacter le service après-vente
E002 Fusible du compartiment de cuisson	Alarme de l'interrupteur thermique de protection indiquant une température trop élevée dans le compartiment de cuisson	Le processus de cuisson est arrêté Restauration automatique	Contacter le service après-vente
E004 Alarme de carte surchauffée - nettoyer le filtre	Alarme de température trop élevée de la platine principale	Le processus de cuisson est arrêté	Nettoyer le filtre du panneau de commande (fig. 66) Ne pas débrancher l'alimentation électrique de l'appareil Contacter le service si la défaillance est récurrente

Alarme / message	Description	Action / solution	Aide
E005 Pas de communication avec la base	Problème de communication série entre la platine de l'écran tactile et la platine principale	Le processus de cuisson est arrêté	Allumer / éteindre l'appareil Contacter le service si la défaillance est récurrente
E006 Fusible du moteur 2	Alarme de l'interrupteur thermique de sécurité du moteur inférieur	Le processus de cuisson est arrêté Restauration automatique	Contacter le service après-vente
E007 Fusible du moteur 3	Alarme de l'interrupteur thermique de sécurité du moteur inférieur	Le processus de cuisson est arrêté Restauration automatique	Contacter le service après-vente
E030 Alarme préliminaire de carte surchauffée - nettoyer le filtre	Alarme préliminaire de température trop élevée de la carte du four	Le processus de cuisson est arrêté Réinitialisation manuelle	Nettoyer le filtre du panneau de commande (fig. 66) Ne pas débrancher l'alimentation électrique extérieure de l'appareil Contacter le service si la défaillance est récurrente

Défaillances possibles

Alarme / message	Description	Action / solution	Aide
E031 Sonde de température endommagée	Problèmes de détection de la sonde de température	Le processus de cuisson est arrêté Restauration automatique	S'assurer que la sonde de température est correctement branchée Contacter le service si la défaillance est récurrente
E032 Absence de courant	Panne de courant électrique générale	Le processus de cuisson est arrêté Réinitialisation manuelle	Réinitialisation ou réinitialiser le fusible Vérifier s'il n'y a pas eu de coupure de courant électrique. Contacter le service si la défaillance est récurrente

9 Élimination des déchets

Appareils électriques



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

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