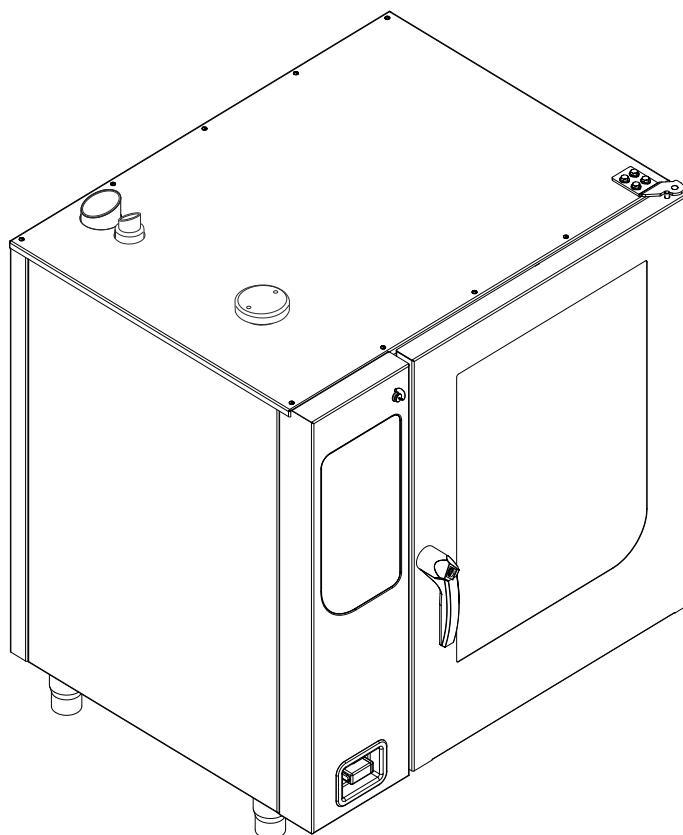


Lire la notice d'utilisation avant la mise en service

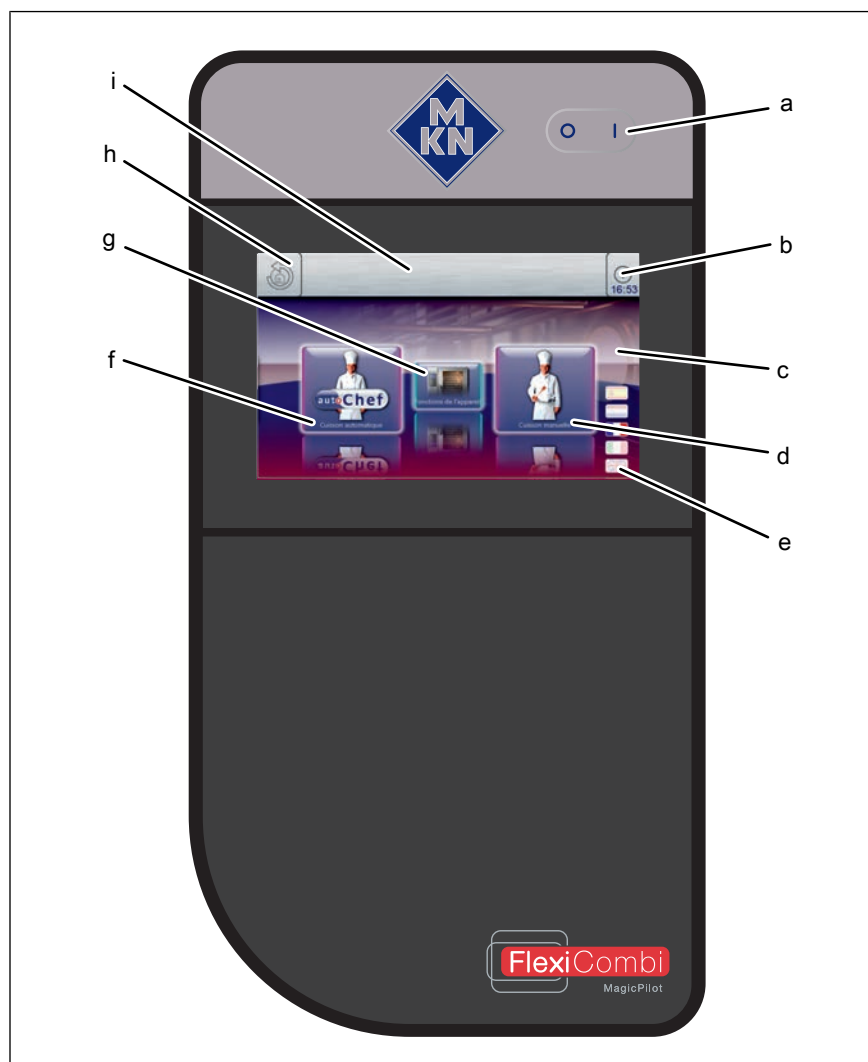
Notice d'utilisation

Four mixte



Appareil	Modèle	Type d'énergie	Version
FlexiCombi MagicPilot	FKGCOD615T FKGCOD621T	Gaz	WaveClean
	FKGCOD115T FKGCOD121T		Porte avec vitrage hygiénique
	FKGCOD215T FKGCOD221T		Sonde de température à cœur à 4 points (en option) Sonde de température à cœur sous vide (en option) Version du logiciel 1.79

Éléments de commande et d'affichage



- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|------------------------------------|
| a | Touche <i>Marche Arrêt « I O »</i> | f | Touche « Cuisson automatique » |
| b | Touche <i>Aide</i> | g | Touche « Fonctions de l'appareil » |
| c | Élément de commande avec touchscreen | h | Touche <i>Retour</i> |
| d | Touche « Cuisson manuelle » | i | Barre d'information |
| e | Touche <i>Sélection de la langue</i> | | |

Fabricant

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel
Allemagne

Téléphone +49 5331 89-0
Télécopie +49 5331 89-280
Internet www.mkn.com

Droits d'auteur

Tous les droits relatifs aux textes, graphiques ou illustrations de la présente documentation sont la propriété de MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Toute reproduction ou diffusion nécessite impérativement l'accord écrit de MKN.

Droits d'auteur : MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



1 Introduction	9
1.1 À propos de ce manuel	9
1.1.1 Légende des symboles	10
1.2 Utilisation conforme	11
1.3 Garantie	11
2 Consignes de sécurité	12
3 Respect des règles de comportement en cas d'odeur de gaz	16
4 Description de l'appareil	17
4.1 Présentation de l'appareil	17
4.1.1 Appareil sur table	17
4.1.2 Appareil sur pieds	18
4.2 Équipement	18
4.2.1 Caractéristiques de l'équipement	18
4.2.2 Barcode Scanner	19
4.2.3 Port USB	19
4.2.4 Consignation HACCP	19
4.2.5 Nettoyage automatique WaveClean	19
4.2.6 CombiDoctor (Programme d'auto-diagnostic)	19
4.2.7 VideoAssist	20
4.2.8 Pont de préchauffage pour les modèles 20.15 et 20.21	20
4.3 Modes de fonctionnement et modes de cuisson	20
4.3.1 Modes de fonctionnement	20
4.3.2 Modes de cuisson	20
4.3.3 Fonctions de cuisson avancées	21
4.3.4 Mesure de la température à cœur	24
4.4 Commande de l'appareil MagicPilot	25
4.5 Charges d'enfournement	26
4.5.1 Capacité d'assiettes en mode régénération	26
4.5.2 Charge d'enfournement	27
4.6 Valeurs de réglage standard	27
4.6.1 Valeur par défaut de la température à cœur	27
4.6.2 Valeur de température par défaut	27
4.6.3 Valeur par défaut du taux d'humidité dans la chambre de cuisson	28
5 Utilisation de l'appareil	29
5.1 Utilisation écologique	29
5.2 Mise sous tension et hors tension de l'appareil	30
5.2.1 Mise sous tension	30
5.2.2 Mise hors tension	30
5.3 Ouverture et fermeture de la porte de la chambre de cuisson ..	30
5.3.1 Ouverture de la fermeture de porte directe	30

5.3.2 Fermeture de la fermeture de porte directe	31
5.3.3 Ouverture de la fermeture de porte en deux temps	31
5.3.4 Fermeture de la fermeture de porte en deux temps	32
5.4 Charger et vider l'appareil	32
5.4.1 Chargement et vidage	32
5.4.2 Chargement et vidage avec chariot de transport du support pour claies	33
5.4.3 Chargement et vidage avec chariot à claies	35
5.5 Menu Fonctions de l'appareil	35
5.5.1 Commande du menu principal	36
5.5.2 Ouvrir le menu Fonctions de l'appareil	36
5.5.3 Modifier les paramètres de base	37
5.5.4 Affichage des informations sur l'appareil	39
5.5.5 Réglage de la date et de l'heure	39
5.5.6 Prédéfinition de la sélection de la langue	39
5.5.7 Réglage des favoris	40
5.5.8 Activation et désactivation du verrouillage de commande	41
5.5.9 Réglage du rétro-éclairage	42
5.5.10 Régler l'entretien du filtre à eau	42
5.5.11 Possibilités de réglage dans le niveau Paramètres	43
5.5.12 Importer une vidéo	45
5.5.13 Importation d'images	45
5.5.14 Importation de recettes	46
5.6 Principales fonctions	47
5.6.1 Réglage de la température de cuisson	47
5.6.2 Réglage de la durée de cuisson et du fonctionnement continu	48
5.6.3 Réglage de la température à cœur	50
5.6.4 Réglage de la vitesse et du sens de rotation du ventilateur	51
5.6.5 Exportation du protocole HACCP	51
5.6.6 Utilisation de la fonction Perfection (régénération)	52
5.6.7 Utilisation de la fonction PerfectHold	54
5.6.8 Ready2CookRéglage de	55
5.6.9 Utilisation de la présélection de l'heure de début	56
5.6.10 Steam Exhaust System (SES)	57
5.6.11 RackControlUtilisation de la fonction 2	58
5.6.12 FamilyMixUtilisation de la fonction	61
5.6.13 Utilisation de la fonction Continuer la cuisson	62
5.6.14 Réglage de l'ajout manuel de vapeur	63
5.6.15 Réglage de la phase de repos	64
5.6.16 QualityControlUtilisation de la fonction	65
5.6.17 Utilisation de la cuisson BT	66
5.6.18 Utilisation de la cuisson Delta-T	67
5.6.19 Utilisation du Barcode Scanner	69
5.6.20 Préparation de la clé USB pour l'importation et l'exportation	69

5.6.21 Branchement/débranchement d'une clé USB	70
5.7 Utilisation de la sonde de température à cœur	70
5.7.1 Mesure avec sonde de température à cœur à 4 points	71
5.7.2 Mesure avec le capteur de température à cœur sous vide	71
5.7.3 Mesure de température à cœur sur des pièces à cuire congelées	72
5.7.4 Afficher la température à cœur pendant un processus de cuisson commandé par minuterie	73
5.7.5 Affichage de la température à cœur en dehors du processus de cuisson	73
5.8 Cuisson manuelle	74
5.8.1 Ouverture du menu Cuisson manuelle	74
5.8.2 Création d'une étape d'un programme de cuisson	74
5.9 Créer et gérer mes propres programmes de cuisson	76
5.9.1 Création d'un programme de cuisson	77
5.9.2 Enregistrement d'un programme de cuisson	78
5.9.3 Exportation d'un programme de cuisson	81
5.10 Cuisson automatique (autoChef)	82
5.10.1 Ouverture du menu Cuisson automatique	82
5.10.2 Recherche et ouverture du programme de cuisson	82
5.10.3 Démarrage du programme de cuisson	83
5.10.4 Fin du programme de cuisson	83
5.10.5 Ajustement du programme de cuisson	84
5.10.6 Suppression d'un programme de cuisson	85
5.10.7 Exportation et importation d'un programme de cuisson	86
5.11 VideoAssist	87
5.11.1 Lire une vidéo	87
5.11.2 Supprimer une vidéo	88
5.12 Pauses et fin d'utilisation	88
5.12.1 En cas de pause prolongée, réalisez un rinçage hygiénique	88
6 Nettoyage et entretien de l'appareil	90
6.1 Éviter la corrosion	91
6.2 Élimination des points de rouille	92
6.3 Nettoyage du carter	92
6.4 Nettoyage de la poignée, des éléments de commande et du clavier souple	92
6.5 Nettoyage du touchscreen	93
6.6 Nettoyage du joint de la porte	93
6.7 Nettoyage de la porte de la chambre de cuisson	94
6.8 Nettoyage de la tubulure d'évacuation de vapeur	94
6.9 Nettoyer la hotte à condensation (en option)	95
6.10 Détartrage de l'appareil	96
6.11 Nettoyage automatique de la chambre de cuisson avec WaveClean (en option)	96
6.11.1 Préparatifs du nettoyage	97

6.11.2 Sélection du niveau de nettoyage	98
6.11.3 Insertion d'une cartouche de nettoyage	98
6.11.4 Lancement du nettoyage automatique	99
6.11.5 Annulation du nettoyage automatique	100
6.11.6 Fin du nettoyage automatique	100
6.12 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson	100
6.12.1 Préparatifs de la chambre de cuisson	100
6.12.2 Lancement du programme de nettoyage	101
6.12.3 Vaporisation du produit nettoyant	101
6.12.4 Laissez agir le produit nettoyant	101
6.12.5 Commencement du nettoyage	102
6.12.6 Rinçage de la chambre de cuisson	102
6.12.7 Séchage de la chambre de cuisson	102
6.13 Ouverture et fermeture du déflecteur	102
6.14 Vérification de l'appareil	104
6.14.1 Contrôle visuel	104
6.14.2 Exécution de CombiDoctor (Programme d'auto-diagnostic)	104
7 Transport de l'appareil	106
8 Dépannage	107
8.1 Mode de secours	107
8.2 Origine du défaut et solution	107
8.3 Plaque signalétique	108
9 Réalisation de la maintenance	109
10 Mise au rebut écologique	110
11 Déclaration du fabricant	111
Index	113



1 Introduction

1.1 À propos de ce manuel

La notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et contient les informations nécessaires :

- à une utilisation fiable,
- au nettoyage et à l'entretien,
- au dépannage en cas de défaillances.

Respecter les remarques suivantes :

- Lire la notice d'utilisation dans son intégralité avant la première utilisation.
- Toujours laisser la notice d'utilisation à disposition de l'opérateur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.
- Ajouter les compléments d'information du fabricant.
- Conserver la notice d'utilisation pendant toute la durée de vie de l'appareil.
- En cas de changement de propriétaire, céder la notice d'utilisation au prochain exploitant de l'appareil.

Groupe cible Cette notice d'utilisation est dédiée aux opérateurs en charge de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de l'appareil.

Illustrations Toutes les illustrations contenues de le présent manuel sont données à titre d'exemples. Elles peuvent présenter des divergences par rapport au présent appareil.

1.1.1 Légende des symboles

**DANGER**
Danger imminent

Le non-respect de la consigne entraînera à coup sûr la mort ou des blessures extrêmement graves.

**AVERTISSEMENT**
Danger potentiel

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des blessures graves.

**PRUDENCE**
Situation dangereuse

Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des blessures légères à moyennement sérieuses.

ATTENTION
Dommages matériels

Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des dommages matériels.



Consignes destinées à la compréhension et à l'utilisation de l'appareil.

Symbole / caractère	Signification
•	Liste d'informations.
→	Étapes d'une procédure pouvant être effectuées dans un ordre libre.
1. 2.	Étapes d'une procédure devant être effectuées dans l'ordre prescrit.
↳	Résultat ou informations complémentaires sur une procédure effectuée.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est dédié exclusivement à une utilisation industrielle, et plus particulièrement aux cuisines professionnelles.

Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires appropriés pour la cuisson des aliments.

L'utilisation de cet appareil est interdite entre autres pour les usages suivants :

- rinçage de la vaisselle
- Comme dessert dans ou sur l'appareil
- conservation des stocks
- séchage de torchons, papiers ou vaisselle
- réchauffage d'acides, de bases ou d'autres produits chimiques
- réchauffage de conserves
- réchauffage de liquides inflammables
- chauffage de pièces
- nettoyage de filtres à air

L'utilisation de cet appareil est interdite dans les pays suivants :

- USA
- Canada

1.3 Garantie

La garantie expire et la sécurité de l'appareil n'est plus assurée dans les cas suivants :

- transformation ou modification technique de l'appareil,
- utilisation non conforme,
- mise en service, utilisation ou maintenance incorrecte de l'appareil,
- défauts issus du non-respect du présent manuel.

2 Consignes de sécurité

Cet appareil satisfait aux normes de sécurité applicables. Les dangers résiduels liés à l'utilisation, ou risques induits par des fausses manipulations ne sont pas exclus et sont abordés séparément dans les consignes de sécurité et avertissements.

L'opérateur se doit de connaître et de respecter les directives régionales en vigueur.

Fonctionnement Lors de l'exploitation, les personnes suivantes doivent être supervisées par un individu responsable de la sécurité :

- les personnes qui du fait de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque de connaissances ou d'expérience, ne sont pas en mesure d'exploiter l'appareil de manière conforme aux prescriptions.

Le superviseur doit être familiarisé avec l'appareil et connaître les dangers qu'il représente.

Les enfants ne doivent pas utiliser, nettoyer ou jouer avec l'appareil.

Surfaces chaudes **Risque de brûlure due aux surfaces chaudes**

- Protégez vos bras et vos mains en portant des gants de protection adaptés.
- Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir les surfaces.
- Ne saisissez la vaisselle que si vous portez des gants de protection adaptés ou êtes munis de maniques.
- Ne saisissez des plats ou des tôles de cuisson que si vous portez des gants de protection adaptés ou êtes munis de maniques.

Liquides chauds **Risque d'ébouillantage dû à des liquides chauds**

- Protégez vos bras et vos mains en portant des gants de protection adaptés.
- Soyez prudent lorsque vous sortez, transportez et videz des plats.

Risque de brûlure à l'acide due à l'évaporation du produit nettoyant

- Respectez les consignes du fabricant du produit nettoyant.
- Laissez refroidir la chambre de cuisson en dessous de 60 °C avant de la nettoyer.

Risque d'ébouillantage dû à la vapeur

- Protégez vos bras et vos mains en portant des gants de protection.
- Ne placez pas vos mains devant la hotte aspirante.
- Entre-ouvrez la porte de la chambre de cuisson et laissez s'échapper la vapeur. Ensuite, ouvrez intégralement la porte de la chambre de cuisson.

- Après nettoyage, séchez intégralement l'appareil.

Appareil défectueux Risque de blessures dues à un appareil défectueux

- Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du secteur.
- Déconnectez l'appareil défectueux de l'alimentation en gaz à l'aide du robinet d'arrêt de gaz.
- N'utilisez pas un appareil défectueux.
- Faites réparer l'appareil exclusivement par un spécialiste agréé.

Fuite de gaz ou fumée Risque d'asphyxie et d'explosion dû à une fuite de gaz

- Respectez les règles de comportement en cas d'odeur de gaz (voir « Respect des règles de comportement en cas d'odeur de gaz »).

Risque d'asphyxie ou d'intoxication du fait des fumées

- S'assurer que les ouvertures d'arrivée d'air sont libres et que l'air de combustion nécessaire est amené en quantité suffisante.
- Veiller à ce que les orifices d'entrée d'air soient dégagés et que les fumées soient évacuées.

Protection incendie Risque d'incendie dû à l'encrassement et aux dépôts de graisse

- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil comme friteuse.
- Nettoyer régulièrement la chambre de cuisson et éliminer les dépôts de graisse.

Risque d'incendie dû à la surchauffe

- Ne stockez aucun objet inflammable ni récipient en plastique dans la chambre de cuisson.

Risque d'incendie dû à des objets

- Veillez à ce que le conduit des fumées ne soit pas encombré.

Lutte incendie

- En cas d'incendie, débranchez l'appareil du secteur.
- En cas d'incendie, déconnectez l'appareil défectueux de l'alimentation en gaz à l'aide du robinet d'arrêt de gaz.
- Éteignez les feux liés aux graisses à l'aide d'un extincteur de classe F ; n'utilisez jamais d'eau. Éteignez les autres feux, par exemple, avec des extincteurs ABC, des extincteurs CO₂ ou un produit adapté à la classe incendie en question.

Appareil sur roulettes Risque de blessures dues à un appareil sur roulettes

- Lors de l'utilisation, bloquez les roulettes.
- Ne déplacez l'appareil que s'il est vide.

Risque de rupture de conduite en cas de charge de traction élevée

- Sécuriser l'appareil avec une chaîne pour la décharge de traction de la conduite de raccordement sur site de manière à ce que les conduites de raccordement ne soient pas soumises à une contrainte de traction en cas de déplacement de l'appareil. La décharge de traction doit être conçue pour une charge de traction d'au moins 0,6 kN.

Nettoyage incorrect Risque d'ébouillantage dû au produit nettoyant

- Respectez les consignes du fabricant du produit nettoyant.
- En cas d'utilisation de produits nettoyants corrosifs, respectez les mesures de sécurité qui s'imposent.

Risque de chute sur un sol mouillé et glissant

- Veillez à ce que le sol, devant l'appareil, soit toujours propre et sec.

Risque de blessures dues à un nettoyage incorrect

- Nettoyez soigneusement la chambre de cuisson. La sonde de la chambre de cuisson rentre dans cette dernière.

Risque de dommages matériels dus à un nettoyage incorrect

- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produit nettoyant très moussant ou de produit chimique corrosif pour nettoyer le carter.
- N'utilisez pas d'éponges très moussantes pour nettoyer le carter.
- Respectez les consignes du fabricant du produit nettoyant.
- Ne faites pas refroidir l'appareil trop brusquement.
- Nettoyez soigneusement la chambre de cuisson. La sonde de la chambre de cuisson rentre dans cette dernière.
- Ne pas utiliser de produit nettoyant ou désinfectant blanchissant ou chloré.
- Éliminez les points de rouille à l'aide d'un produit abrasif.
- Éliminez les dépôts de calcaire de l'appareil.

Hygiène Risque sanitaire en cas d'hygiène insuffisante

- Respectez les directives régionales en vigueur en matière d'hygiène.

Mesure de la température à cœur Risque de blessures dues à une température excessive de la sonde de température à cœur

- Ne pas chauffer le capteur de température à cœur au-dessus d'une flamme vive.

Utilisation non conforme Risque de dommages matériels dus à une utilisation incorrecte

- N'utilisez que des accessoires originaux.
- Assurez une formation régulière des opérateurs.
- Ne faites pas chauffer de chauffe-plats ni de boîte de conserve.
- Ne recouvrez pas les ouvertures d'arrivée et de sortie d'air.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque la température est inférieure à 4° C.
- Enlevez le capteur de température à cœur avant de retirer la pièce à cuire du four.
- Après utilisation, remettez la sonde de température à cœur dans son logement.

3 Respect des règles de comportement en cas d'odeur de gaz



DANGER**Risque d'asphyxie et d'explosion dû à une fuite de gaz**

Respectez les règles de comportement en cas d'odeur de gaz.

- Restez calme.
- Ouvrez les portes et fenêtres et aérez les pièces.
- Évitez les pièces présentant une odeur de gaz.
- Ne fumez pas.
- N'allumez pas de flammes. Éteignez les flammes.
- Veillez à ne pas générer d'étincelles. N'actionnez pas d'interrupteur, n'utilisez pas d'appareils électriques ni de téléphones.
- Retirez les appareils radios et téléphones portables de la zone de danger.
- Fermez les robinets d'arrêt de gaz au niveau du compteur de gaz, à l'arrivée principale et si possible au niveau de l'appareil.
- Prévenez les autres personnes dans le bâtiment. Appelez et frappez au porte, ne sonnez pas.
- Quittez le bâtiment et empêchez que des tiers n'y entrent.
- Conformez-vous aux directives de sécurité du fournisseur de gaz.
- De l'extérieur du bâtiment, informez le responsable correspondant :
 - En cas d'odeur de gaz provenant de l'appareil, informez le service après-vente.
 - En cas d'odeur de gaz dont la provenance n'a pas été localisée, informez le fournisseur de gaz.
 - Dans le cas d'une fuite de gaz audible, quittez immédiatement le bâtiment, empêchez que des tiers n'y entrent et prévenez les pompiers, la police et le fournisseur de gaz.
 - En cas d'odeur de gaz provenant de pièces non accessibles, prévenez les pompiers ou la police et le fournisseur de gaz.

4 Description de l'appareil

L'appareil est un four vapeur adapté pour la plupart des méthodes de cuisson utilisées dans les cuisines professionnelles. Pour utilisation au choix des types de cuisson air chaud, vapeur vive sans pression, séparément, successivement ou combinés avec une chaleur humide ou sèche.

4.1 Présentation de l'appareil

4.1.1 Appareil sur table

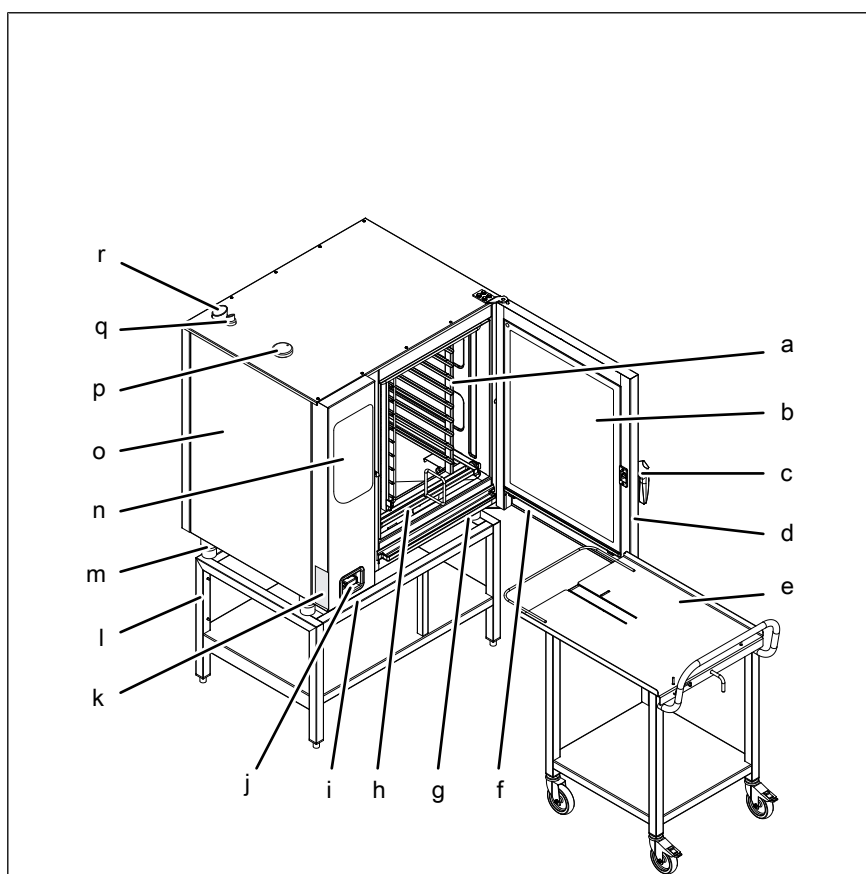


Figure: Appareil avec chariot de transport du support pour claies

- | | |
|---|-----------------------------------|
| a Support pour claies | j Douchette à main |
| b Vitre isolante | k Plaque signalétique |
| c Poignée de porte | l Châssis (en option) |
| d Porte de la chambre de cuisson | m Pied de l'appareil |
| e Chariot de transport du support pour claies (en option) | n Unité de commande |
| f Goulotte d'écoulement de vapeur, porte | o Carter |
| g Goulotte d'écoulement de vapeur, appareil | p Tubulure d'aspiration d'air |
| h Rails de guidage pour support pour claies (en option) | q Tubulure des fumées |
| i Port USB (caché) | r Tubulure d'évacuation de vapeur |

4.1.2 Appareil sur pieds

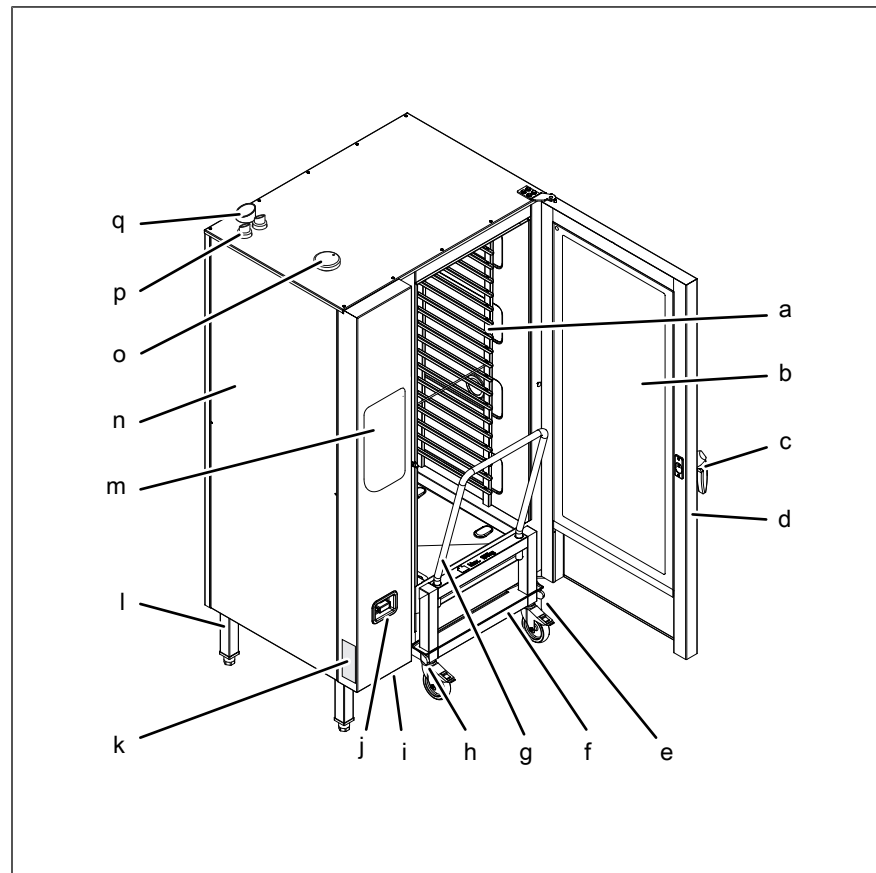


Figure: Appareil avec chariot à claies

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| a Support pour claies | j Douchette à main |
| b Vitre isolante | k Plaque signalétique |
| c Poignée de porte | l Pied de l'appareil |
| d Porte de la chambre de cuisson | m Unité de commande |
| e Rail de guidage droit | n Carter |
| f Chariot à claies | o Tubulure d'aspiration d'air |
| g Barre de poignée coulissante | p Tubulure des fumées |
| h Rail de guidage gauche | q Tubulure d'évacuation de vapeur |
| i Port USB (caché) | |

4.2 Équipement

4.2.1 Caractéristiques de l'équipement

- Sonde de température à cœur à 4 point
- Capteur de température à cœur sous vide ou une deuxième sonde de température à cœur à 4 points (en option)
- Douchette à main (en option)
- Porte de la chambre de cuisson avec vitrage hygiénique
- Poignée de porte à un point

- Fermeture de porte en deux temps (en option) ; pour les appareils de taille 20, cet équipement est fourni de série
- Système d'optimisation de puissance (en option)
- Raccordement Ethernet (en option)
- Porte de la chambre de cuisson avec butée à droite
- Porte de la chambre de cuisson, ouverture à gauche (en option), pas pour les appareils sur pieds de taille 20
- WaveClean
- Scanner de code-barres (en option)
- Steam Exhaust System (SES)

4.2.2 Barcode Scanner



Le Barcode Scanner permet de scanner le code-barre, par exemple sur l'emballage de la pièce à cuire et de le transmettre à l'appareil. L'appareil cherche le programme de cuisson approprié. Si l'appareil trouve plusieurs programmes de cuisson, ils s'affichent dans une liste.

La condition préalable pour l'utilisation du Barcode Scanner est un raccordement correct et un programme de cuisson enregistré avec la dénomination correspondante.

4.2.3 Port USB

L'appareil est équipé d'un port USB (USB 2.0).

Les protocoles HACCP peuvent être exportés via le port USB.

Un Barcode Scanner (en option) sans fil ou filaire peut être raccordé au port USB.

4.2.4 Consignation HACCP

Tous les programmes de cuisson exécutés sont consignés dans un protocole HACCP.

Les données sont exportées via le port USB.

4.2.5 Nettoyage automatique WaveClean

Le nettoyage automatique WaveClean permet, grâce à une cartouche de nettoyage, de nettoyer et de rincer la chambre de cuisson.

4.2.6 CombiDoctor (Programme d'auto-diagnostic)

CombiDoctor contrôle à l'aide d'un programme d'auto-diagnostic à sélectionner les composants de nettoyage et de la commande climatique.

4.2.7 VideoAssist

VideoAssist permet d'appeler des vidéos donnant des explications complémentaires sur le fonctionnement.

4.2.8 Pont de préchauffage pour les modèles 20.15 et 20.21



Figure: Pont de préchauffage

Sur les fours mixtes des modèles 20.15 et 20.21, le pont de préchauffage est enfoncé sur le bord inférieur de l'ouverture de la chambre de cuisson lorsque la chambre de cuisson préchauffe ou est nettoyée avec WaveClean et qu'aucun chariot à claies ne se trouve dans le four mixte.

4.3 Modes de fonctionnement et modes de cuisson

4.3.1 Modes de fonctionnement



Cuisson manuelle

En mode de cuisson manuelle, il est possible d'exécuter directement les différents modes de cuisson et différentes fonctions de l'appareil. Les modes de cuisson et fonctions de l'appareil sont paramétrables individuellement.



Cuisson automatique (autoChef)

En mode de cuisson automatique, il est possible d'exécuter, et si nécessaire, de modifier les programmes de cuisson enregistrés.

4.3.2 Modes de cuisson



Mode Vapeur

Le mode Vapeur permet de cuire les aliments de manière douce, à l'aide de vapeur d'eau à des températures comprises entre 30 °C et 130 °C..



Mode mixte

Le mode mixte est un mode de cuisson combinant les modes de cuisson Vapeur et Air chaud. La plage de température est comprise entre 30 °C et 250 °C.



Air chaud

Le mode de cuisson Air chaud permet de cuire les aliments sans humidification supplémentaire, à des températures comprises entre 30 °C et 250 °C.



Perfection (Régénération)

Le mode de cuisson Perfection permet de préparer et d'amener rapidement des aliments réfrigérés à une température comprise entre 30 °C et 180 °C et de les maintenir au chaud.



Cuisson Delta T

La cuisson Delta T est un mode de cuisson où la température de cuisson varie en fonction de la température à cœur de la pièce à cuire.



La température de cuisson est toujours supérieure à la température à cœur de la valeur réglée (valeur Delta T ou différence de température de cuisson). La durée de cuisson en résultant est plus longue que pour les autres modes de cuisson.



La cuisson Delta T se prête à l'emploi notamment sur des aliments délicats. Ne perdant que peu de poids, les aliments à cuire restent tendres et juteux.



Cuisson basse température

Le mode Cuisson basse température permet de cuire les aliments de manière particulièrement douce, dans une plage de température comprise entre 30 °C et 100 °C.

Le temps de cuisson est beaucoup plus long que pour les températures plus élevées mais ne requiert aucune surveillance et peut également être prolongé sans perte de qualité.

Ne perdant que peu de poids, les aliments à cuire restent tendres et juteux.



Four

Le mode de cuisson Four permet de cuire, dorer et rendre moelleux les aliments à l'aide d'air chaud dans une plage de température comprise entre 30 °C et 220 °C. Avant la cuisson, il est possible de réaliser une humidification et un temps de repos en fonction de celle-ci.

4.3.3 Fonctions de cuisson avancées

Avec les fonctions de cuisson avancées, il est possible d'adapter chaque étape de cuisson au produit à cuire.

Sont disponibles les fonctions de cuisson avancées suivantes :



PerfectHold

PerfectHold est une fonction de cuisson permettant de conserver la pièce à cuire dans une plage de température comprise entre 50 °C et 100 °C dans l'appareil après le processus de cuisson jusqu'au moment de servir.



Ready2Cook (préchauffage)

Pour de nombreux programmes de cuisson, tel que le rôtissage, la température de départ revêt une importance majeure.

Ready2Cook permet de préchauffer ou refroidir automatiquement la chambre de cuisson à la température de démarrage adaptée.

Pendant le processus, un message affiché en plein écran informe du statut.



Sélection de l'heure de début



En cas d'utilisation de la fonction de sélection de l'heure de début, il est possible que les températures dans la chambre de cuisson favorisent la croissance de germes nocifs sur l'aliment. Respectez la législation alimentaire.

La sélection de l'heure de début permet de définir un délai d'attente avant le démarrage du programme.

Cette méthode vous évite les difficultés de timing lors de la production et de la préparation.

Charger l'appareil avec l'aliment préparé puis sélectionner le programme de cuisson souhaité.



Steam Exhaust System (SES)

Pour tous les programmes de cuisson présentant un temps de cuisson supérieur à 6 minutes, la fonction est activée par défaut.

Steam Exhaust System (SES) est activé automatiquement un peu avant la fin la cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, Steam Exhaust System (SES) aspire automatiquement la vapeur de la chambre de cuisson. Ensuite, il est possible d'ouvrir la porte de la chambre de cuisson sans danger.



RackControl2

RackControl est idéal pour la cuisson d'aliments à la file.

La fonction de cuisson avancée RackControl2 permet de cuire simultanément différents aliments tels que pommes de terre, choux-fleurs, petit pois, carottes et viande suivant des temps différents.

RackControl2 surveille en un seul processus de travail les différents temps de cuisson. Une fois un temps de cuisson écoulé, un signal retentit et l'aliment peut être retiré.

Pendant qu'un processus de cuisson est en cours, il est possible de modifier la température de consigne sans avoir à interrompre le processus.



ChefsHelp

La fonction de cuisson avancée ChefsHelp permet d'ajouter une étape de cuisson qui à un certain moment, aide l'utilisateur en lui donnant des informations via des textes et des images.



FlexiRack

La fonction de cuisson avancée FlexiRack permet de régler un programme de cuisson individuellement pour chaque tiroir.



FamilyMix

La fonction de cuisson avancée FamilyMix permet d'afficher automatiquement les programmes de cuisson appropriés du menu *Cuisson automatique (autoChef)* pour le mode de cuisson sélectionné à ce moment. Les programmes de cuisson affichés présentent le même climat de cuisson et un temps de cuisson identique ou plus court. Par effleurement des différentes propositions, les temps de cuisson des différents produits sont repris dans la fonction RackControl et peuvent être démarrés pendant la cuisson selon vos souhaits.



Ajout manuel de vapeur

La fonction de cuisson avancée Ajout manuel de vapeur permet d'intensifier le taux d'humidité dans la chambre de cuisson en cours de fonctionnement.

L'humidification manuelle peut être utilisée uniquement avec les modes de cuisson air chaud et air chaud Delta-T.

Pendant l'humidification, la quantité qui reste pour ce processus s'affiche. Effleurer le symbole représentant une goutte pour afficher pendant 3 secondes la valeur de consigne réglée.



Temps de repos

La fonction de cuisson avancée Temps de repos permet d'introduire une étape de cuisson où le chauffage et le ventilateur sont éteints par le programme pour une durée définie.



QualityControl

Avec la fonction de cuisson avancée QualityControl, la commande détecte toute seule le volume enfourné et adapte les paramètres de cuisson correspondants dans autoChef. Ainsi, la cuisson est toujours parfaite.



Touche Continuer la cuisson

La touche Continuer la cuisson permet de poursuivre le processus de cuisson une fois un programme de cuisson terminé, pour une période prédéfinie.

Time2Serve



La fonction de cuisson avancée Time2Serve permet de faire en sorte que des produits différents soient prêts à être servis simultanément.

Le temps de service est prédéfini. Le four mixte signale lorsqu'un certain temps de cuisson restant pour un produit est atteint. Un signal sonore retentit et les pièces à cuire sont insérées l'une après l'autre au cours d'un processus de cuisson actif. Le temps de cuisson est raccourci, ce qui permet d'économiser des ressources.



ClimaSelect plus

La fonction de cuisson avancée ClimaSelect plus permet d'optimiser le climat dans la chambre de cuisson. La vapeur est envoyée par courtes phases et le climat peut être commandé individuellement.

4.3.4 Mesure de la température à cœur

La mesure de la température à cœur est réalisée par l'intermédiaire d'une sonde de température à cœur qui relève la température à l'intérieur de la pièce à cuire.

Dès que la température à cœur cible est atteinte, le processus de cuisson est achevé automatiquement ou la prochaine étape est commencée dans le cas d'un processus de cuisson à plusieurs étapes.

L'utilisation de la mesure de température à cœur présente les avantages suivants :

- Réduction de la consommation d'énergie et d'eau
- Aucune surcuisson
- Moindre perte de poids des aliments à cuire
- Haute sécurité HACCP

4.4 Commande de l'appareil MagicPilot

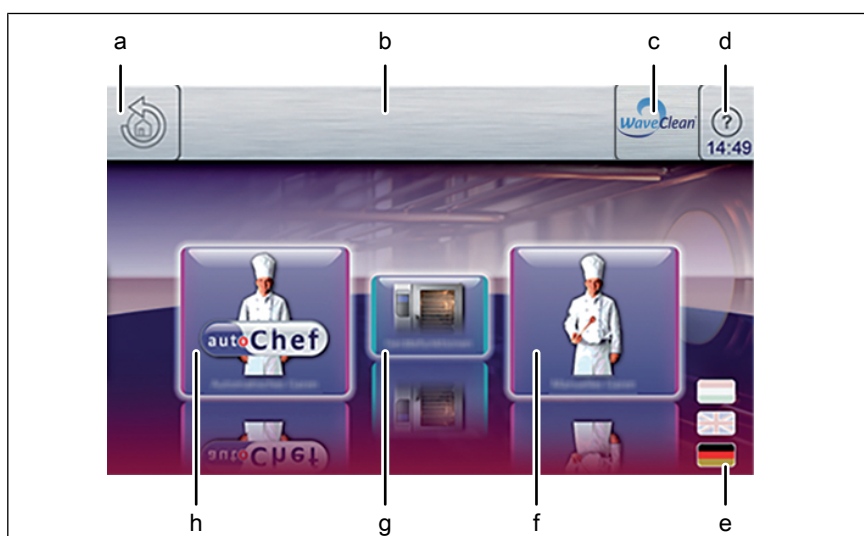


Figure: Menu principal

- | | |
|----------------------------------|--|
| a Touche <i>Retour</i> | e Touche <i>Sélection de la langue</i> |
| b Barre d'information | f Touche « Cuisson manuelle » |
| c Touche "WaveClean" (en option) | g Touche « Fonctions de l'appareil » |
| d Touche <i>Aide</i> | h Touche « Cuisson automatique » |

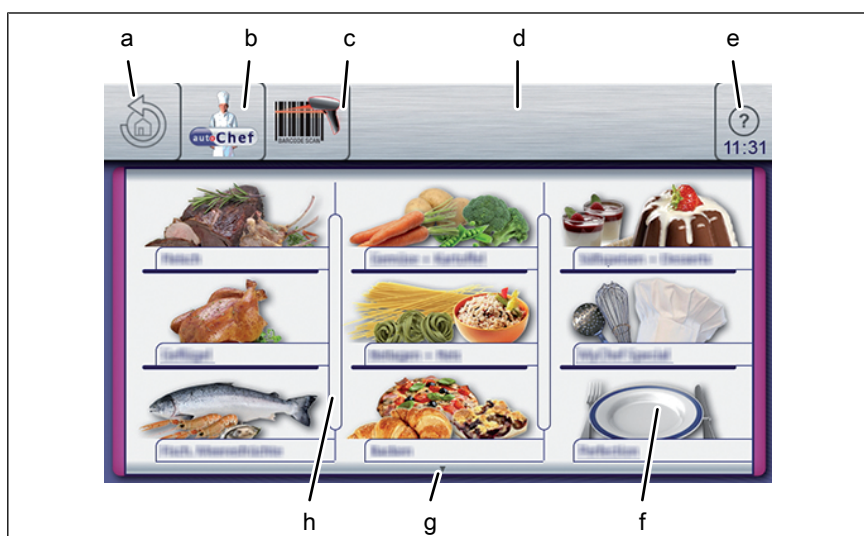


Figure: Menu Cuisson automatique, autoChef

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| a Touche <i>Retour</i> | e Touche <i>FlexiHelp</i> |
| b Touche « autoChef » | f Champ <i>Catégorie</i> |
| c Touche <i>Barcode Scanner</i> | g Symbole flèche <i>Page suivante</i> |
| d Barre d'information | h Barre de séparation |

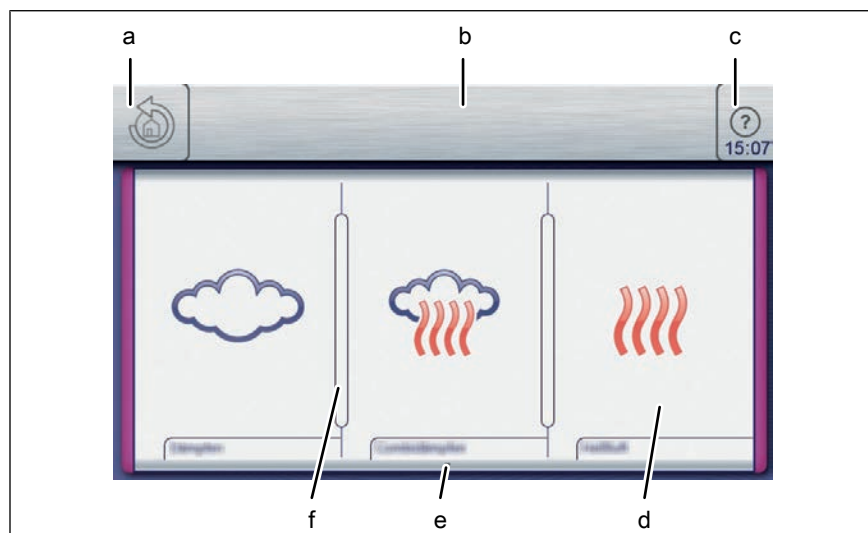


Figure: Menu Cuisson manuelle

- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------------------|
| a | Touche <i>Retour</i> | d | Champ « Air chaud » |
| b | Barre d'information | e | Symbole flèche <i>Page suivante</i> |
| c | Touche <i>FlexiHelp</i> | f | Barre de séparation |

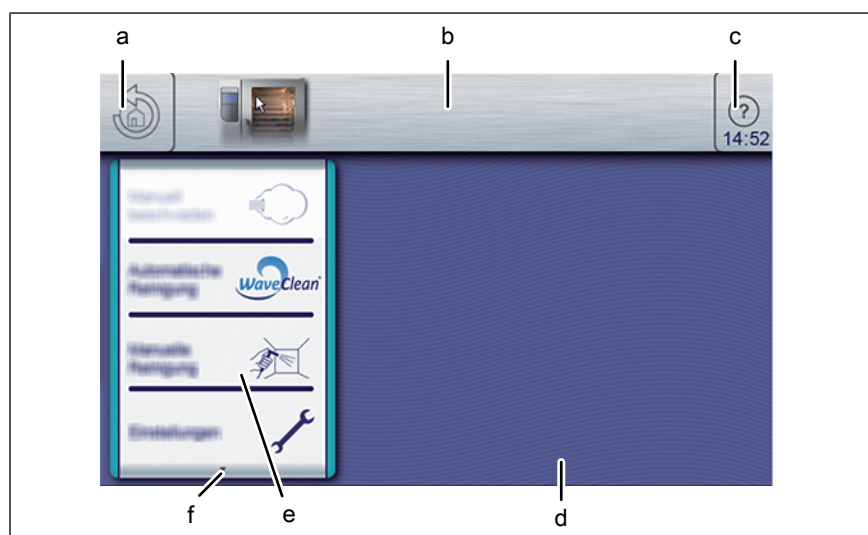


Figure: Menu Fonctions de l'appareil

- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------------------|
| a | Touche <i>Retour</i> | d | Fenêtre |
| b | Barre d'information | e | Champ <i>Nettoyage manuel</i> |
| c | Touche <i>FlexiHelp</i> | f | Symbole flèche <i>Page suivante</i> |

4.5 Charges d'enfournement

4.5.1 Capacité d'assiettes en mode régénération

Le temps et la température de cuisson varient en fonction du nombre d'assiettes.

Version	Diamètre de l'assiette	
	28 cm sur la grille	32 cm sur claie ou chariot à claies
615	24	22
621	24	22
115	40	40
121	40	40
215	80	80
221	120	120

4.5.2 Charge d'enfournement

Chariot de transport du support pour claies et chariot à claies

Version	maximum par tiroir (kg)	maximum par appareil (kg)
615	22,5	54
621	30	72
115	22,5	90
121	30	120
215	22,5	150
221	30	200

4.6 Valeurs de réglage standard

4.6.1 Valeur par défaut de la température à cœur

La plage de réglage de la température à cœur varie en fonction du mode de cuisson.

Mode de cuisson	Valeur par défaut (°C)	Plage de réglage (°C)	Étapes de modification (°C)
Mode Vapeur	70	0 - 99	1
Mode mixte	70	0 - 99	1
Air chaud	70	0 - 99	1
Régénération	50	0 - 99	1

4.6.2 Valeur de température par défaut

La plage de réglage de la température de cuisson varie en fonction du mode de cuisson

Mode de cuisson	Valeur par défaut (°C)	Plage de réglage (°C)	Étapes de modification (°C)
Mode Vapeur	100	30 - 130	1
Mode mixte	150	30 - 250	1
Air chaud	180	30 - 250	1
Régénération	50	30 - 180	1

4.6.3 Valeur par défaut du taux d'humidité dans la chambre de cuisson

La plage de réglage du taux d'humidité dans la chambre de cuisson varie en fonction du mode de cuisson.

Mode de cuisson	Valeur par défaut (%)	Plage de réglage (%)	Pas de modification (%)
Mode Vapeur	100	90 - 110	90 - 100 - 110
Mode mixte	90	20 - 100	20 - 40 - 70 - 90 - 100
Air chaud	100	0 - 100	0 - 25 - 50 - 75 - 100
Régénération	100	0 - 100	0 - 25 - 50 - 75 - 100

5 Utilisation de l'appareil

ATTENTION

Obstruction de l'écoulement dans l'espace de cuisson

Les restes d'aliments, la peau et les os peuvent obstruer l'écoulement et la pompe.

- Si les aliments à cuire sont très gras, placer une passoire ou un récipient GN perforé dans le tiroir le plus bas.
- Après chaque cuisson, jeter un coup d'œil dans l'espace de cuisson, ramasser les éventuels restes et les éliminer de manière appropriée.



L'écoulement dans l'espace de cuisson doit être libre lors du fonctionnement.

Avant de charger l'espace de cuisson

- Retirer les restes de la chambre de cuisson.
- Contrôler la propreté du tamis d'écoulement.
- Ne pas poser de récipients GN ou de plaques sur l'écoulement dans l'espace de cuisson.



À l'aide de la touche Aide, il est possible de sélectionner des clips vidéo explicatifs sous VideoAssist.



Réduction de la valeur de l'acrylamide

L'ordonnance EU 2017/2158 est entrée en vigueur en Europe le 11/04/2018.

Elle indique que, lors de la préparation de produits à base de pommes de terre, une valeur d'acrylamide la plus basse possible doit être atteinte.

Pour cette raison, MKN conseille pour les produits à base de pommes de terre :

- ne pas dépasser une température de cuisson de 220 °C, à moins que le producteur d'aliments démontre que c'est inoffensif pour son produit.
- éviter une sur-cuisson.
- si possible, utiliser des produits préblanchis.
- les consignes de préparation sur l'emballage du produit, ou du fabricant de l'aliment, doivent être respectées.

5.1 Utilisation écologique

Ce four mixte consomme très peu d'énergie s'il est utilisé correctement.

Pour faire baisser la consommation d'énergie, respecter les règles suivantes :

- éviter le fonctionnement continu - le four mixte chauffe très vite, il n'est donc pas nécessaire de le faire fonctionner en continu.
- remplir autant que possible la chambre de cuisson - utiliser éventuellement un four mixte avec une chambre de cuisson plus petite.

5.2 Mise sous tension et hors tension de l'appareil

5.2.1 Mise sous tension

- Appuyez sur « I » sur la touche *Marche/Arrêt « I/O »*.
 - ↳ L'appareil est sous tension.
 - ↳ La commande démarre automatiquement le processus de mise sous tension. La barre de progression au niveau du bord inférieur du touchscreen affiche la progression.
- ↳ Au bout d'une minute, le menu principal s'affiche et l'appareil est opérationnel.

5.2.2 Mise hors tension



Pour le refroidissement, il est possible que le ventilateur continue de fonctionner, la commande d'appareil est hors tension.

- Appuyez sur « O » sur la touche *Marche/Arrêt « I/O »*.
 - ↳ L'appareil est hors tension.

5.3 Ouverture et fermeture de la porte de la chambre de cuisson



La fermeture directe de la porte est fournie de série sur les tailles 6 et 10.



La fermeture en deux temps de la porte est fournie de série sur la taille 20 et en option sur les tailles 6 et 10.

5.3.1 Ouverture de la fermeture de porte directe

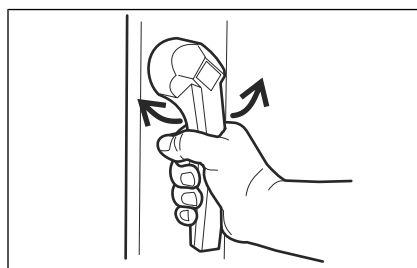
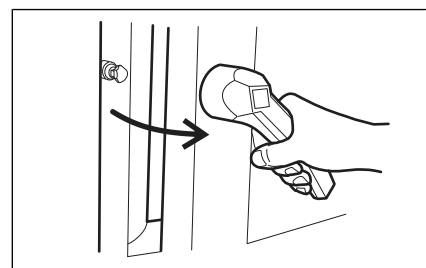


Figure: Ouverture de la fermeture de porte directe

1. Tournez la poignée de porte vers la gauche ou la droite.
 - ↳ La porte de la chambre de cuisson s'ouvre.



La poignée de porte revient en position initiale dès qu'elle est relâchée.

2. Ouvrez intégralement la porte de la chambre de cuisson.

5.3.2 Fermeture de la fermeture de porte directe

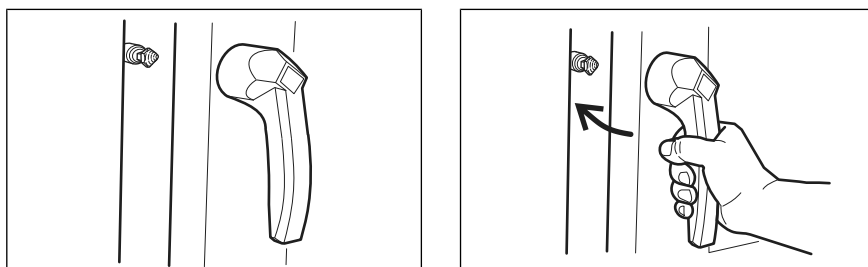


Figure: Fermeture de la fermeture de porte directe

Condition Poignée de porte en position initiale

- Fermez la porte de la chambre de cuisson en exerçant une pression.
- ↳ La porte de la chambre de cuisson est fermée.

5.3.3 Ouverture de la fermeture de porte en deux temps

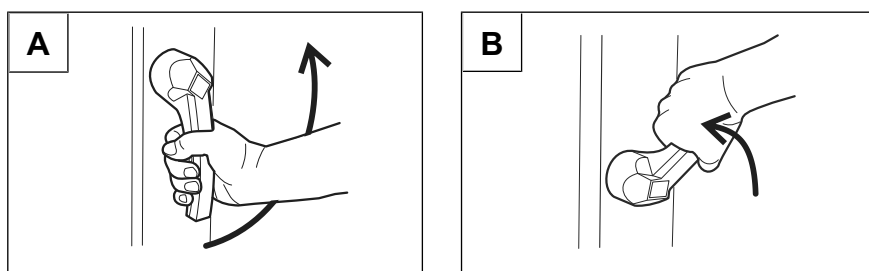


Figure: Ouverture de la fermeture de porte en deux temps



Sur les appareils de tailles 6 et 10, tournez tout d'abord la poignée de porte vers la gauche.

1. Mettez la poignée de porte à l'horizontale.
 - ↳ La porte de la chambre de cuisson s'ouvre et reste enclenchée.
2. Tournez la poignée encore d'un cran vers le haut.
 - ↳ Le loquet de la porte de la chambre de cuisson est déverrouillé.
 - ↳ Porte de la chambre de cuisson déverrouillée.



La poignée de porte revient en position initiale dès qu'elle est relâchée.

3. Ouvrez intégralement la porte de la chambre de cuisson.
↳ La porte de la chambre de cuisson est ouverte.

5.3.4 Fermeture de la fermeture de porte en deux temps

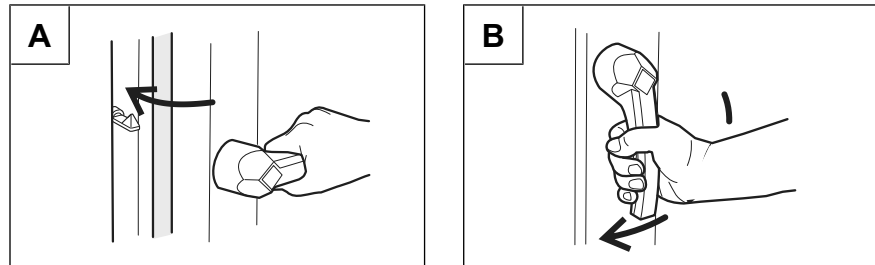


Figure: Fermeture de la fermeture de porte en deux temps

Condition préalable Poignée de porte en position initiale horizontale

1. Fermez la porte de la chambre de cuisson en exerçant une pression.
↳ La porte de la chambre de cuisson s'enclenche.
2. Tournez la poignée vers le bas.
↳ La porte de la chambre de cuisson est fermée à clé.

5.4 Charger et vider l'appareil



PRUDENCE

Risque d'ébouillantage dû à des liquides chauds

- N'enfournez pas la plaque de cuisson plus haut que la hauteur des yeux si cette dernière est remplie d'aliments liquides ou liquéfiables au-dessus.
- Utilisez uniquement des plaques de cuisson adaptées. Les plaques de cuisson doivent reposer de manière stable sur les cornières d'appui.
- Enfoncer toujours les plaques de cuisson dans les glissières en U.



PRUDENCE

Risque de dommages matériels et de blessures corporelles dus à un dépassement de la charge d'enfournement

- Ne dépassez pas la charge d'enfournement maximale.



N'utilisez pas une glissière de coulissement endommagée ou cachée.

5.4.1 Chargement et vidage

Chargement

1. Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.

2. Enfoncez toujours les plaques de cuisson dans supports à suspendre.
3. Fermez la porte de la chambre de cuisson.
4. Démarrez la cuisson.

Vidage

1. Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.
2. Sortez les plaques de cuisson.
3. Retirez tous les restes d'aliments du plateau de récupération.
4. Laissez la porte de la chambre de cuisson entre-ouverte.
 - ↳ Cette mesure permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.
 - ↳ L'humidité ne stagne pas dans la chambre de cuisson.

5.4.2 Chargement et vidage avec chariot de transport du support pour claies

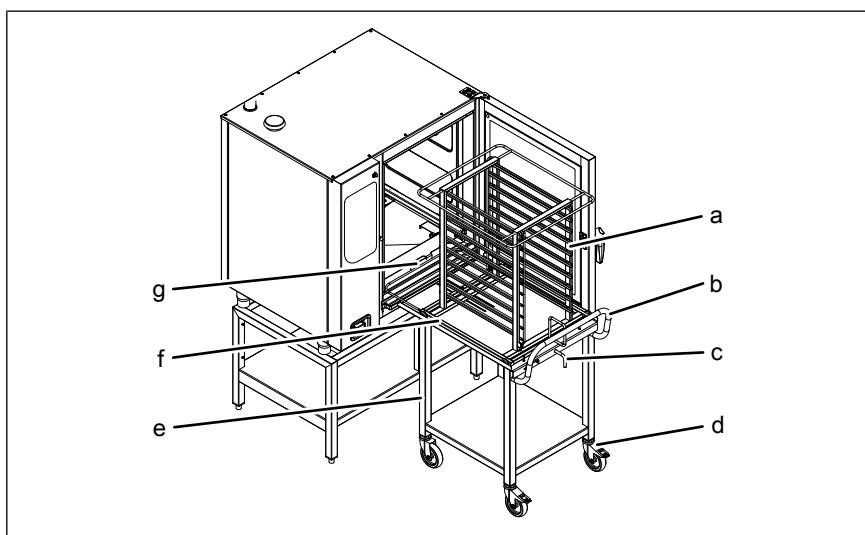


Figure: Chargement et vidage avec chariot de transport du support pour claies

- | | |
|--------------------------------|---|
| a Support pour claies | e Chariot de transport du support pour claies |
| b Barre de poignée coulissante | f Plaque de support - support pour claies |
| c Levier | g Rails de guidage |
| d Roulettes de blocage | |

Chargement avec chariot de transport du support pour claies

Condition préalable Supports à suspendre déposés et rails de guidage enfoncés sur les goujons

Positionnement des plaques de cuissons sur le support à claies vérifié

1. Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.

2. Faites tourner le chariot de transport du support pour claies par le levier.
 - ↳ Bloquez le support pour claies de manière à ce qu'il ne puisse pas rouler.
 - ↳ Contrôlez le verrouillage du support pour claies en tirant légèrement dessus.
3. Remplissez le support pour claies.
4. Amenez le chariot de transport du support pour claies contre l'appareil.
 - ↳ Bloquez les roulettes.
5. Tournez le levier.
 - ↳ Le verrouillage du support pour claies est débloqué.
6. Enfoncez totalement le support pour claies, jusqu'à ce que les roulettes s'enclenchent dans les ouvertures des rails de guidage.
7. Retirez la plaque de support du support pour claies et bloquez à l'aide du levier.
8. Retirez le chariot de transport du support pour claies.
9. Fermez la porte de la chambre de cuisson.
10. Démarrez la cuisson.

Vidage avec chariot de transport du support pour claies

1. Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.
2. Amenez le chariot de transport du support pour claies contre l'appareil.
 - ↳ Bloquez les roulettes.
3. Enfouissez la plaque de support du support pour claies et bloquez le support pour claies sur la plaque.
4. Sortez le support pour claies sur le chariot de transport et bloquez-le.
5. Débloquez les roulettes et poussez le chariot de transport du support pour claies à l'écart de l'appareil.
6. Retirez tous les restes d'aliments du plateau de récupération.
7. Laissez la porte de la chambre de cuisson entre-ouverte.
 - ↳ Cette mesure permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.
 - ↳ L'humidité ne stagne pas dans la chambre de cuisson.

5.4.3 Chargement et vidage avec chariot à claies

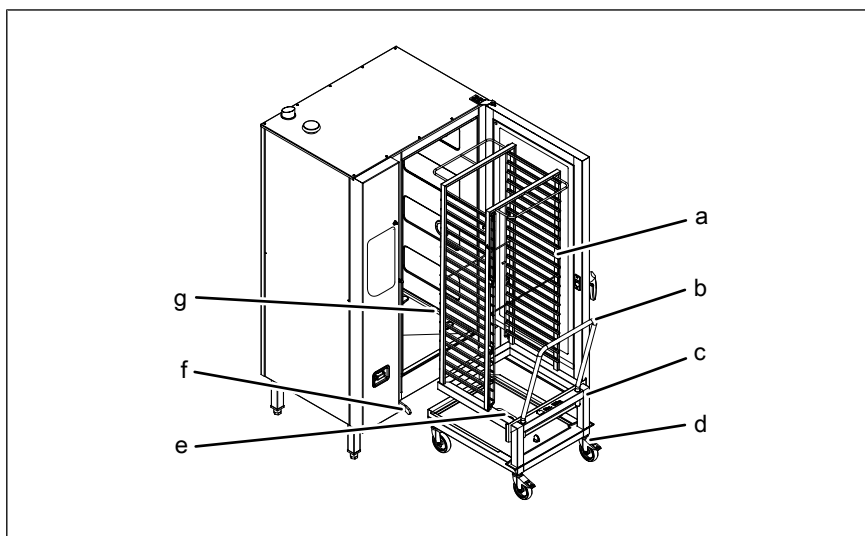


Figure: Chargement et vidage avec chariot à claies

- | | |
|--------------------------------|--|
| a Support pour claies | e Support pour cartouches de nettoyage |
| b Barre de poignée coulissante | f Rail de guidage gauche |
| c Chariot à claies | g Rail de guidage droit |
| d Roulettes de blocage | |

Chargement avec chariot à claies

Condition préalable Positionnement des plaques de cuisson dans le chariot à claies vérifié

1. Charger le chariot à claies.
2. Rentrer complètement le chariot à claies.
3. Retirer la barre de poignée coulissante du chariot à claies.
4. Fermer la porte de la chambre de cuisson.
5. Démarrer la cuisson.

Vidage avec chariot à claies

1. Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.
2. Insérez la barre de poignée coulissante sur le chariot à claies.
3. Sortez le chariot à claies.
4. Retirez tous les restes d'aliments du plateau de récupération.
5. Laissez la porte de la chambre de cuisson entre-ouverte.
 - ↳ Cette mesure permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.
 - ↳ L'humidité ne stagne pas dans la chambre de cuisson.

5.5 Menu Fonctions de l'appareil

Le menu *Fonctions de l'appareil* permet de sélectionner différents réglages ou fonctions.



Toutes les fonctions de l'appareil sont également accessibles depuis un programme de cuisson en effleurant l'onglet *Bleu*.

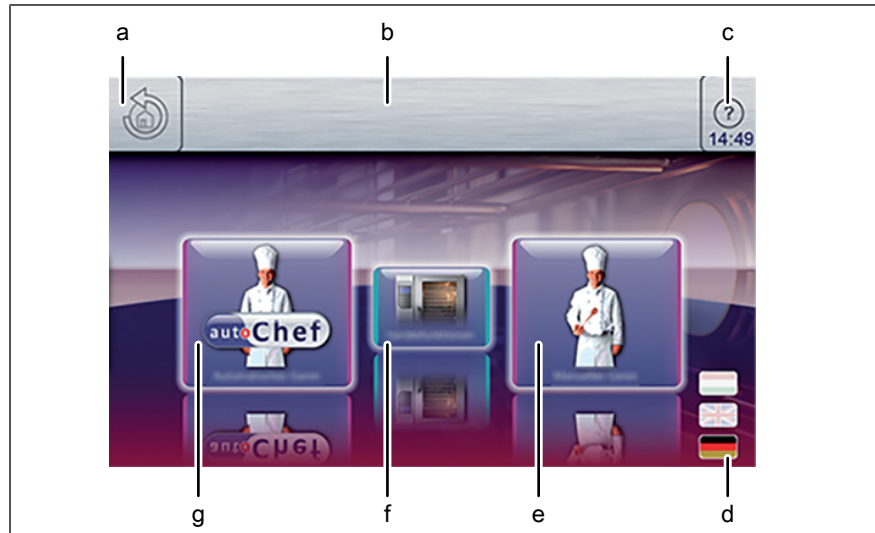


Figure: Menu principal

- | | |
|--|--------------------------------------|
| a Touche <i>Retour</i> | e Touche « Cuisson manuelle » |
| b Barre d'information | f Touche « Fonctions de l'appareil » |
| c Touche <i>FlexiHelp</i> | g Touche « Cuisson automatique » |
| d Touche <i>Sélection de la langue</i> | |



Les informations sur l'appareil s'affichent même sans saisir de mot de passe.

5.5.1 Commande du menu principal



Le menu principal peut être commandé directement depuis n'importe quelle étape du programme.

Condition préalable Ouvrir le menu *programme de cuisson* ou *Réglage*



1. Effleurer la touche *Retour*.
↳ Le menu ou l'étape du programme précédent(e) s'affiche.
2. Répéter ce processus si nécessaire.
3. Effleurer deux fois la touche *Retour*.
↳ Toutes les étapes du programme sont ignorées.
↳ Le menu principal s'affiche.

5.5.2 Ouvrir le menu Fonctions de l'appareil

Condition préalable Appareil sous tension
Le menu principal doit être affiché

- Effleurer la touche « Fonctions de l'appareil ».
↳ Le menu *Fonctions de l'appareil* s'affiche.

5.5.3 Modifier les paramètres de base



La saisie du mot de passe « 111 » permet d'afficher, de modifier et d'exporter les paramètres de base pour l'utilisation.

Accès au menu de réglage

Condition préalable Menu *Fonctions de l'appareil* ouvert

1. Effleurer le champ « Réglages de l'appareil ».
↳ La fenêtre *PIN* s'ouvre.



2. Saisir le mot de passe.
3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ Le menu *Réglages de l'appareil* s'affiche.
↳ Il est possible de modifier les paramètres de base.

Outre les fonctions décrites dans ce chapitre, les fonctions suivantes existent aussi.

Réglages audio

Sélection du volume des signaux sonores.

Verrouillage commande

Différents paramètres déterminent si le verrouillage commande doit être activé, et quand.

Saisie et modification du mot de passe.

Mode Veille

Pour régler le mode Veille, désactiver le verrouillage de commande.

Lorsque le mode Veille est activé, l'écran s'assombrit après le temps réglé. L'éclairage de la chambre de cuisson est désactivé.

Réglage du rétro-éclairage

Ce réglage permet de réduire la luminosité de l'écran.

CombiDoctor

CombiDoctor contrôle, dans un programme d'auto-diagnostic à sélectionner, les composants de nettoyage et de la commande climatique.

Supprimer mes propres programmes de cuisson

Supprimer tous les programmes de cuisson que j'ai créés moi-même.

Régler les unités

Réglage des unités de température et de volume de liquide.

Les unités de température possibles sont les °C et les °F.

Les unités de volume possibles sont les ml, fl. oz (syst. imp.) et fl.oz (U.S.)

Afficher la mémoire des erreurs

Consulter les erreurs enregistrées pour les transmettre au partenaire de servi après-vente.

Importer les programmes HansDampf

Importer les programmes HansDampf existants.

Importer le livre de recettes du fabricant

Importer les livres de recettes mis à disposition par le fabricant.

Sélectionner le livre de recettes

Sélectionner le livre de recettes en fonction du pays.

Verrouiller le livre de recettes

Fonction de verrouillage pour les programmes de cuisson dans autoChef.

Réglage	Fonction
Libre	Il est possible de supprimer, de modifier et d'écraser les programmes de cuisson
Verrouillage activé	Il est possible de modifier les étapes de cuisson, par exemple en augmentant la température. La prochaine fois que le programme de cuisson sera sélectionné, il sera réinitialisé sur les valeurs paramétrées par défaut.
Verrouillage total activé	Le programme de cuisson ne peut être utilisé que de la façon dont il est défini. Il n'est pas possible de modifier les étapes de cuisson.

Exporter les données de journalisation

Exporter les données de journalisation pour les transmettre au technicien du service après-vente.

Charger les paramètres OEM

Il est possible de charger des réglages spéciaux.

Affichage éco activé ou désactivé

Régler la fonction Affichage éco.

Sélection des signaux

Sélectionner un des quatre signaux sonore possibles.

Mise à jour logicielle

Mise à jour du logiciel via une clé USB.

Importer des contenus supplémentaires

Importer des contenus supplémentaires via une clé USB.

5.5.4 Affichage des informations sur l'appareil

Les informations sur l'appareil comprennent des indications sur la version du logiciel et du matériel, le numéro de série de l'appareil et les coordonnées.

Condition préalable Le menu *Réglage* est affiché



→ Effleurer le champ « Informations sur l'appareil ».

↳ La fenêtre *Informations sur l'appareil* s'affiche.

↳ Il est alors possible de consulter les informations sur l'appareil.

5.5.5 Réglage de la date et de l'heure

Respecter précisément le format de date et heure affiché. Si les valeurs ne sont pas valables, la saisie ne sera pas prise en compte.

Condition préalable Le menu *Réglages* s'affiche

1. Effleurer le champ « Régler la date et l'heure ».

↳ La fenêtre *Réglage* s'ouvre.

↳ Le *clavier* s'ouvre.



2. Régler la date et l'heure.

3. Effleurer la touche Confirmation.

↳ Le *clavier* se referme.

↳ La date et l'heure sont réglées.

5.5.6 Prédéfinition de la sélection de la langue

Cinq langues au maximum peuvent être sélectionnées pour la sélection de la langue dans le menu principal.



Les champs mis en évidence sont des langues sélectionnées.
Les champs non mis en évidence sont des langues non sélectionnées.



Il n'est pas possible de désélectionner la langue réglée actuellement.

Condition préalable Le menu *Réglages* est affiché

1. Effleurer le champ « Sélection des langues ».
↳ Le menu *Langues* s'affiche.



2. Sélectionner ou désélectionner la langue en effleurant les champs avec les drapeaux.
↳ Les langues sélectionnées s'affichent.
3. Effleurer la touche « OK ».
↳ Les langues pour la sélection de la langue sont pré-réglées et sont à disposition dans le menu principal.

5.5.7 Réglage des favoris

Dans la fenêtre *Réglages des favoris*, vous pouvez sélectionner la vue affichée par le champ de commande une fois l'appareil démarré. Cela permet de délimiter les fonctions accessibles à l'utilisateur.

Condition préalable Menu *Fonctions de l'appareil* ouvert

1. Effleurer le champ « Réglage des favoris ».
↳ La fenêtre *Réglages des favoris* s'affiche.



2. Régler le rouleau sur l'affichage souhaité d'un geste de balayage.
 3. Effleurer la touche « OK ».
- ↳ La fenêtre Réglages des favoris se referme.
 - ↳ Les favoris sont paramétrés.

5.5.8 Activation et désactivation du verrouillage de commande



L'affichage peut être verrouillé en effleurant de façon prolongée la barre d'information ou automatiquement si l'écran n'a pas été effleuré pendant un certain temps. Le temps au bout duquel l'affichage se verrouille se règle dans le niveau Paramètres.

Activation du verrouillage de commande

Condition préalable La fonction « Verrouillage de commande activé » est activée dans le menu *Réglage*

- Effleurer la barre d'information au milieu et maintenir la pression pendant 3 secondes.
- ↳ La touche Aide disparaît et le symbole cadenas apparaît dans la barre d'information.
- ↳ Le touchscreen est bloqué.

Activation du verrouillage de commande

Condition préalable Le touchscreen est bloqué

1. Effleurer le symbole cadenas.
- ↳ Le clavier s'ouvre.



2. Saisir le mot de passe.

- ↳ Pour débloquent le verrouillage de commande, saisir le mot de passe « 369 ».
- ↳ Le symbole cadenas et le clavier disparaissent. La touche *FlexiHelp* apparaît dans la barre d'information et le Touchscreen est activé.

5.5.9 Réglage du rétro-éclairage

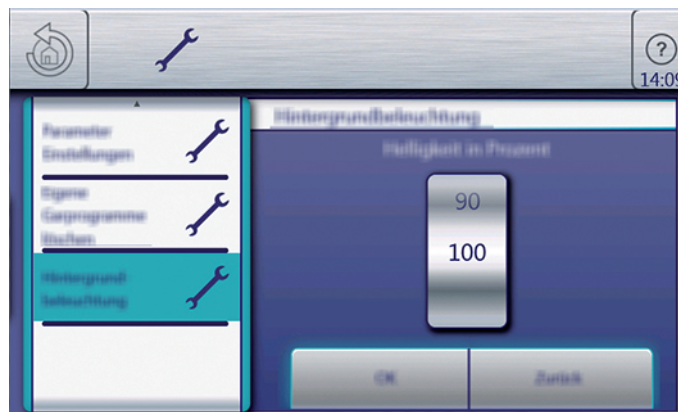


Figure: Régler la luminosité

Condition préalable Le menu *Réglages* s'affiche

1. Effleurer le champ « Rétro-éclairage ».
 2. Le menu *Luminosité en pour cent* s'affiche.
 - ↳ Le rouleau indique la valeur actuelle.
 3. Régler le rouleau sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
 4. Confirmer la sélection avec la touche « OK ».
- ↳ Le rétro-éclairage est réglé.

5.5.10 Régler l'entretien du filtre à eau

Condition préalable Le menu *Réglages* est affiché

1. Effleurer le champ « Entretien du filtre à eau ».
2. Le menu *Entretien du filtre à eau* s'affiche.



- ↳ La valeur indiquée déterminant quand doit avoir lieu le rappel invitant à effectuer l'entretien du filtre à eau s'affiche.
- ↳ Le volume d'eau filtré depuis le dernier changement de filtre s'affiche.
- ↳ La valeur pour l'entretien du filtre à eau peut être entrée à l'aide du clavier et confirmée en effleurant le champ « OK ».

5.5.11 Possibilités de réglage dans le niveau Paramètres

Condition préalable Le menu *Réglages* est affiché

1. Effleurer le champ « Réglages des paramètres ».
 - ↳ Le menu *Réglages des paramètres* s'affiche.
2. Régler les rouleaux sur le paramètre souhaité d'un geste de balayage.
 - ↳ La désignation du paramètre choisi s'affiche.
3. Effleurer la touche « Lecture ».
 - ↳ La valeur actuelle du paramètre choisi s'affiche.
4. Supprimer la valeur actuelle à l'aide du clavier.
5. Saisir la nouvelle valeur à l'aide du clavier.
6. Effleurer la touche « Écriture ».
 - ↳ La valeur affichée est enregistrée pour ce paramètre.
- ↳ Le paramètre est modifié.

Paramètre de base

L'appareil est livré paramétré. Les valeurs indiquées dans la liste suivante peuvent être modifiées dans le niveau Paramètre.

Paramètre de base	Paramètre	Valeur par défaut	Plage de réglage	Explication
Verrouillage de l'écran				
Verrouillage de l'écran	662	0	0 = désactivé 1 = activé	Activer ou désactiver le verrouillage de l'écran. Le verrouillage de l'écran s'active après un certain temps, lorsqu'il n'y a plus de saisie sur le Touchscreen.
Mot de passe	7	111	0 — 300	Le mot de passe des paramètres de base peut être modifié dans cet espace.
Modes de cuisson				

Utilisation de l'appareil

Paramètre de base	Paramètre	Valeur par défaut	Plage de réglage	Explication
Température de présélection Étuvage	9	100	30 °C — 130 °C	Réglage prédéfini de la température pour l'étuvage
Température de présélection Mode mixte	10	150	30 °C — 250 °C	Réglage prédéfini de la température pour le mode mixte
Température de présélection Air chaud	11	180	30 °C — 250 °C	Réglage prédéfini de la température pour l'air chaud
Température de présélection Régénération	12	130	30 °C — 180 °C	Réglage prédéfini de la température pour la régénération
Ready2Cook				
Ready2Cook activé	607	1	0 = désactivé	Indique si le réglage prédéfini est activé ou non.
			1 = activé	
Température de préchauffage Ready2Cook	4	15	0 — 30 %	En cas de chargement plein avec des masses importantes (rôti, miche de pain), augmenter la température de préchauffage afin que la température de la chambre de cuisson ne chute pas.
Cuisson				
SES : utiliser à la fin du programme de cuisson	624	1	0 = désactivé 1 = activé	Réglage prédéfini pour Steam Exhaust System lors de la création de nouveaux programmes de cuisson
Message de requête : redémarrage après interruption du programme de cuisson	697	0	0 = aucune demande 1 = demande uniquement avec AutoChef 2 = demande toujours activée	Réglage pour le comportement après une interruption du programme de cuisson
Appliquer les modification à la fin du programme de cuisson	696	0	0 = ne pas appliquer 1 = appliquer	Enregistrement automatique des modifications effectuées à la fin d'un programme de cuisson.
Mode Veille				
Temps d'attente jusqu'au mode veille	704	0	0 = désactivé 1 — 7200 s	Lorsqu'il n'y a plus de saisie sur le Touchscreen, le rétro-éclairage est réduit. Est uniquement actif lorsque le verrouillage de commande n'est pas actif.
Rétro-éclairage				
Luminosité du rétro-éclairage	705	100	20 — 100 %	La luminosité du rétro-éclairage est réglable et permet par exemple de réduire la luminosité de l'écran dans les pièces sombres ou pendant le Frontcooking.
FlexiCombi Air				

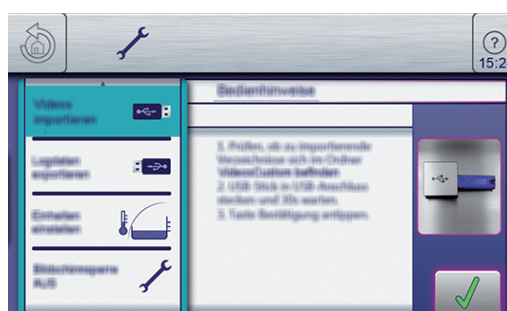
Paramètre de base	Paramètre	Valeur par défaut	Plage de réglage	Explication
Temps de postfonctionnement de la hotte à condensation	5	60	0 — 600 s	Temps de postfonctionnement de la hotte à condensation après ouverture de la porte de la chambre de cuisson

5.5.12 Importer une vidéo

Condition préalable Format WMV

Taille des données < 50 Mo

1. Créer le répertoire *VideosCustom* sur une clé USB.
2. Enregistrer la vidéo souhaitée dans ce répertoire.
↳ Clé USB prête.
3. Insérer la clé USB dans le MultiPort.
4. Ouvrir le menu *Fonctions de l'appareil*.
5. Ouvrir le menu *Réglages*.
6. Sélectionner le menu *Importer des vidéos*.



7. Suivre les consignes d'utilisation.

↳ Vidéo importée.

5.5.13 Importation d'images



Condition préalable Format PNG

Taille de l'image 249x111 Pixel

Taille des données < 50 Mo

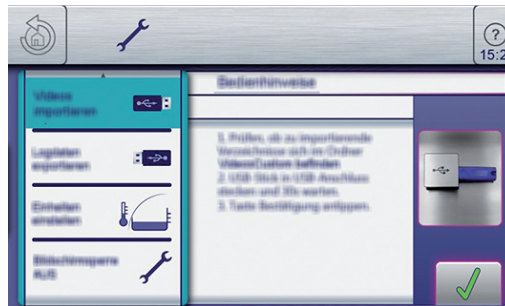
1. Sur une clé USB, créer le répertoire *autoChefImages*.

2. Enregistrer l'image souhaitée dans ce répertoire.
↳ Clé USB préparée.
3. Enficher la clé USB sur le MultiPort.
4. Ouvrir le menu *Fonctions de l'appareil*.
5. Ouvrez le menu *Réglages*.
6. Sélectionnez le menu *Contenu supplémentaire*.
7. Suivre les remarques sur la commande.
↳ L'image est importée.

5.5.14 Importation de recettes



Lors de la conversion au format HTML, le texte et les images doivent être séparés. Dans Microsoft Windows par exemple, le texte est enregistré sous le type de fichier avec le filtre d'enregistrement « Site Internet, filtré ». Avant l'importation, veiller à ce que le type de fichier se termine par « .html ».



Condition préalable Format HTML

Taille des données < 50 Mo

1. Créer le répertoire *FCBrowserFiles* sur une clé USB.
2. Enregistrer la recette souhaitée dans ce répertoire.
↳ Clé USB prête.
3. Insérer la clé USB dans le MultiPort.
4. Ouvrir le menu *Fonctions de l'appareil*.
5. Ouvrir le menu *Réglages*.
6. Sélectionner le menu *Importer une recette*.
7. Suivre les consignes d'utilisation.
↳ Importer une recette.

5.6 Principales fonctions

5.6.1 Réglage de la température de cuisson

ATTENTION

Usure accrue

Une utilisation durable de l'appareil avec des températures de cuisson supérieures à 250 °C entraîne une usure plus importante.



La plage de température diffère en fonction du mode de cuisson. Dans le cas d'une température de cuisson en-dehors de la plage de température autorisée, l'affichage se colore en rouge.

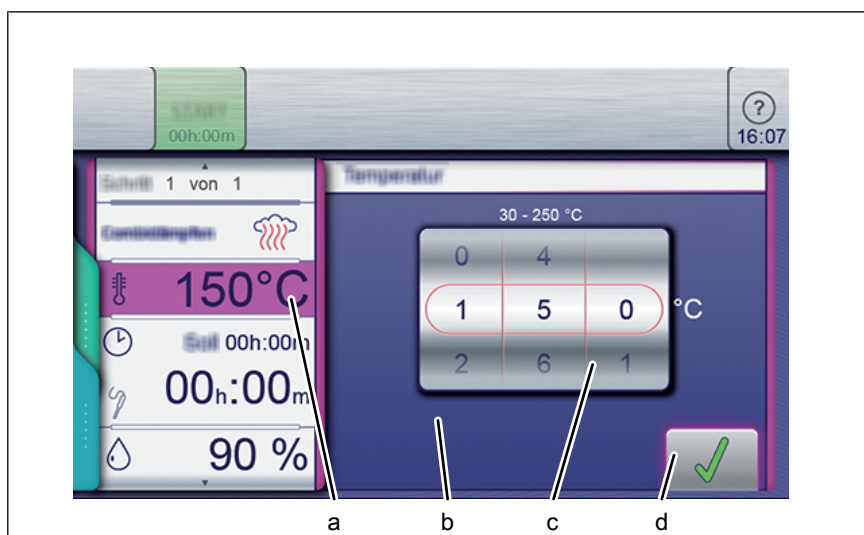


Figure: Fenêtre Réglage de la température de cuisson

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| a Champ <i>Température</i> | c Rouleaux |
| b Fenêtre <i>Réglage</i> | d Touche <i>Confirmation</i> |

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné

1. Effleurer le champ *Température de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* s'affiche.
2. Effleurer le champ *Température*.
3. Régler les rouleaux sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
↳ D'un geste de balayage vers le haut ou le bas, la température augmente ou diminue.
4. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se referme.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* affiche la température de cuisson réglée.
↳ La température de cuisson est réglée.

5.6.2 Réglage de la durée de cuisson et du fonctionnement continu

Réglage de la durée de cuisson

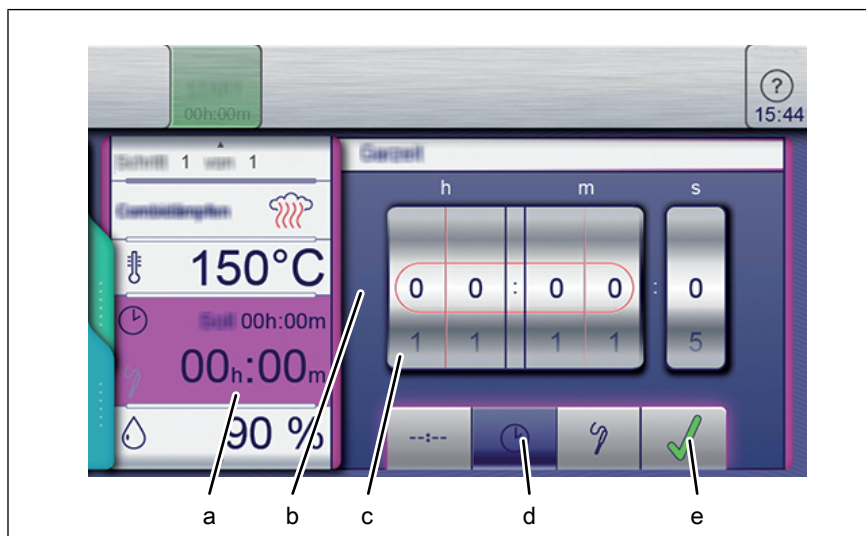


Figure: Réglage de la durée de cuisson

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|--------------------------------|
| a | Champ <i>Durée de cuisson</i> | d | Touche <i>Temps de cuisson</i> |
| b | Fenêtre <i>Réglage</i> | e | Touche <i>Confirmation</i> |
| c | Rouleaux | | |

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné

1. Effleurer le champ *Durée de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* s'affiche.
2. Effleurer la touche *Temps de cuisson*.
3. Effectuer un geste de balayage pour régler les rouleaux sur la valeur souhaitée.
↳ Vers le haut ou le bas pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
4. Effleurer la touche *OK*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique le temps de cuisson réglé.
↳ La durée de cuisson est réglée.

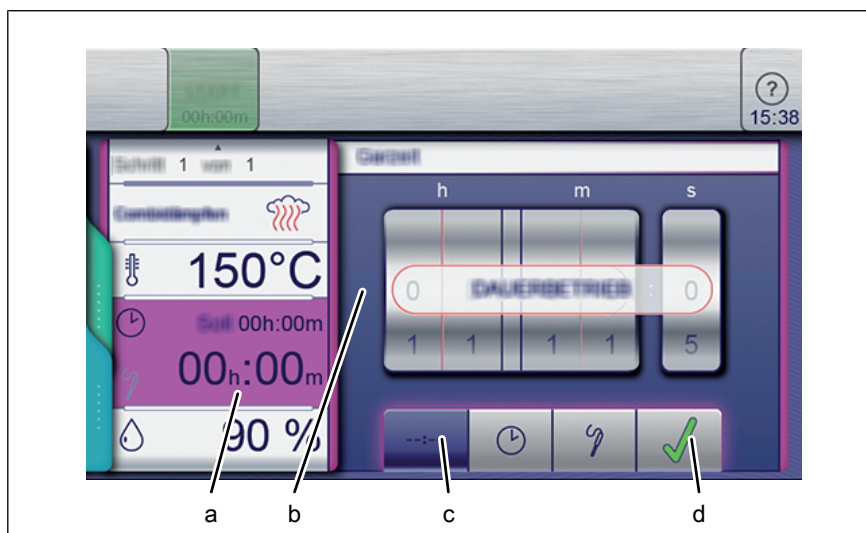


Figure: Réglage du temps de cuisson sur fonctionnement continu

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|--------------------------------------|
| a | Champ <i>Durée de cuisson</i> | c | Touche <i>Fonctionnement continu</i> |
| b | Fenêtre <i>Réglage</i> | d | Touche <i>Confirmation</i> |

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné

1. Effleurer le champ *Durée de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* s'affiche.
 2. Effleurer la touche *Fonctionnement continu*.
 3. Effleurer la touche *OK*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique le temps de cuisson réglé.
- ↳ La durée de cuisson est réglée sur un fonctionnement continu et prend fin au bout de 24 heures.



Une étape de cuisson tournant en fonctionnement continu peut être réglée sur un temps restant.

5.6.3 Réglage de la température à cœur

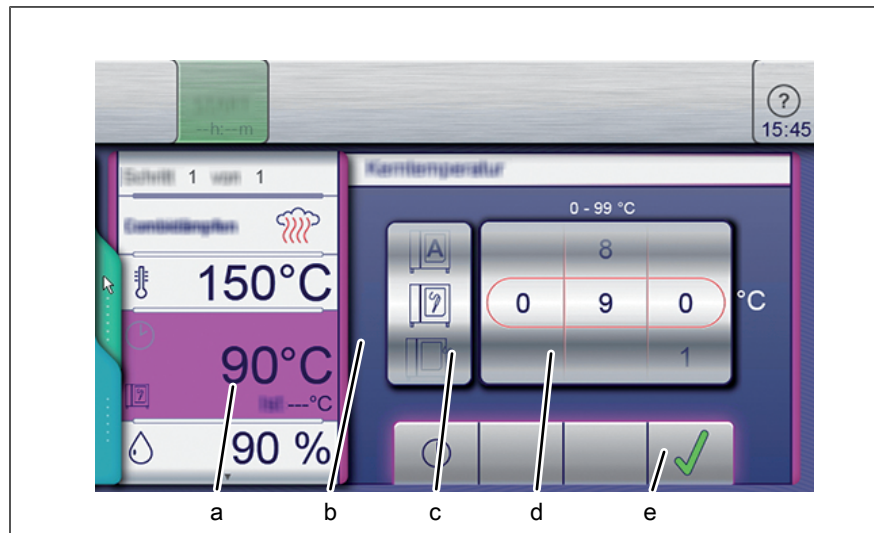


Figure: Fenêtre Réglage de la température à cœur pour affichage interne et externe

- | | | | |
|---|--|---|----------------------------|
| a | Champ <i>Température à cœur</i> | d | Rouleau <i>Température</i> |
| b | Fenêtre <i>Réglage</i> | e | Touche <i>Confirmation</i> |
| c | Rouleau <i>Type de sonde de température à cœur</i> | | |

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné

Durée de cuisson réglée

1. Effleurer le champ *Durée de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage durée de cuisson* s'affiche.
2. Effleurer le champ *Température à cœur*.
↳ La fenêtre *Réglage de la température à cœur* s'affiche.
3. Effectuer un geste de balayage pour régler les rouleaux sur la valeur souhaitée.
↳ Vers le haut ou le bas pour augmenter ou diminuer la température à cœur.
4. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
↳ Le champ *Durée de cuisson* passe au champ *Température à cœur*.



Vous trouverez d'autres conseils pour utiliser la sonde de température à cœur au point Utiliser la sonde de température à cœur.

5.6.4 Réglage de la vitesse et du sens de rotation du ventilateur

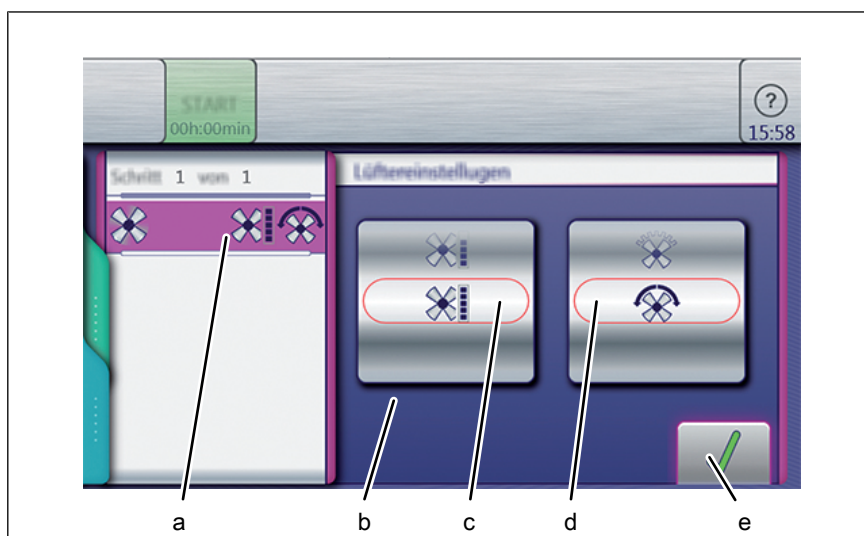


Figure: Réglage de la vitesse et du sens de rotation du ventilateur

- | | |
|---|--|
| a Champ <i>Réglage du ventilateur</i> | d Rouleau <i>Sens de rotation du ventilateur</i> |
| b Fenêtre <i>Réglage</i> | e Touche <i>Confirmation</i> |
| c Rouleau <i>Vitesse du ventilateur</i> | |

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné

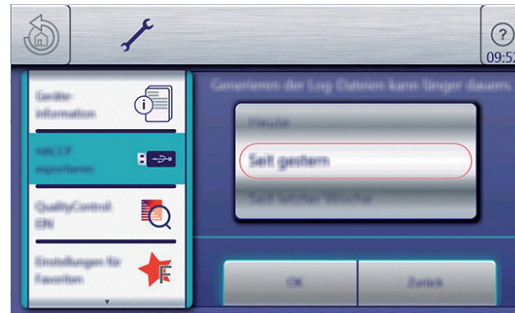
1. Effleurer le champ *Réglage du ventilateur*.
↳ La fenêtre *Réglage* s'ouvre.
2. Effectuer un geste de balayage pour régler le rouleau *Vitesse du ventilateur* sur la valeur souhaitée.
3. Effectuer un geste de balayage pour régler le rouleau *Sens de rotation du ventilateur* sur la valeur souhaitée.
4. Effleurer la touche *OK*.
↳ La vitesse du ventilateur et le sens de rotation du ventilateur sont réglés.

5.6.5 Exportation du protocole HACCP

Condition préalable Clé USB branchée

L'identification par mot de passe dans les réglages de l'appareil a été effectuée

1. Effleurer le champ « Exporter HACCP ».



2. Sélectionner une période des protocoles.
3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Remarques sur la commande* s'ouvre.
4. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ Le protocole HACCP est exporté sur la clé USB.
↳ La fenêtre *Confirmation* s'ouvre.
5. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Confirmation* se referme.



Le protocole HACCP peut aussi être transmis via un système de commande de cuisine.

5.6.6 Utilisation de la fonction Perfection (régénération)

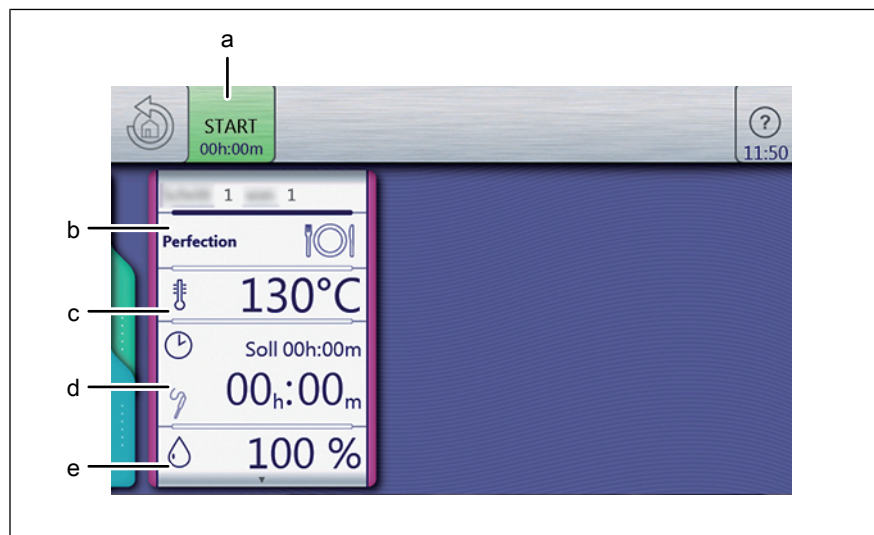


Figure: Fenêtre Réglage du mode de cuisson Perfection

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| a Touche « Start » | d Champ <i>Temps de cuisson</i> |
| b Champ <i>Mode de cuisson</i> | e Champ <i>Humidité</i> |
| c Champ <i>Température</i> | |

Démarrage du mode Perfection

Condition préalable

Pièce à cuire dans le tiroir

Porte fermée

Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le champ Mode de cuisson *Perfection*.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* s'affiche.
2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique les réglages effectués.
3. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ L'appareil chauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
↳ Le temps de cuisson est actualisé dans la fenêtre *Mode de cuisson*.
↳ Le mode Perfection est démarré.

Terminer le mode Perfection

Condition préalable

Mode Perfection démarré

Temps de cuisson non écoulé

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
- ou
2. Attendre la fin du temps de cuisson.
↳ Le chauffage de l'appareil se termine.
↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
↳ Le temps de cuisson est réinitialisé.
↳ Le mode Perfection est terminé.

5.6.7 Utilisation de la fonction PerfectHold

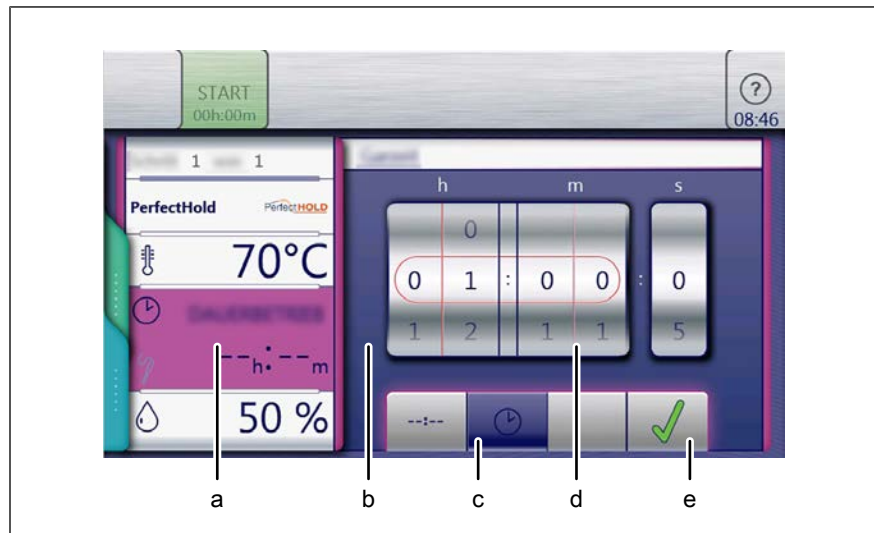


Figure: Fenêtre Réglage PerfectHOLD

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| a Champ <i>Durée de cuisson</i> | d Rouleaux sélecteurs |
| b Fenêtre <i>Réglage</i> | e Touche <i>Confirmation</i> |
| c Touche <i>Temps de cuisson</i> | |

Condition préalable Programme de cuisson terminé
Menu Cuisson manuelle ouvert
Fonction de cuisson avancée sélectionnée

1. Effleurer le champ *Température*.
 2. Régler les rouleaux sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
 3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
 4. Effleurer le champ *Durée de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
 5. Effleurer la touche *Temps de cuisson*.
 6. Régler les rouleaux sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
↳ D'un geste de balayage vers le haut ou le bas, le temps de cuisson augmente ou diminue.
 7. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique la durée de cuisson réglée.
- ↳ PerfectHOLD est paramétré avec une commande par minuterie.

5.6.8 Ready2CookRéglage de

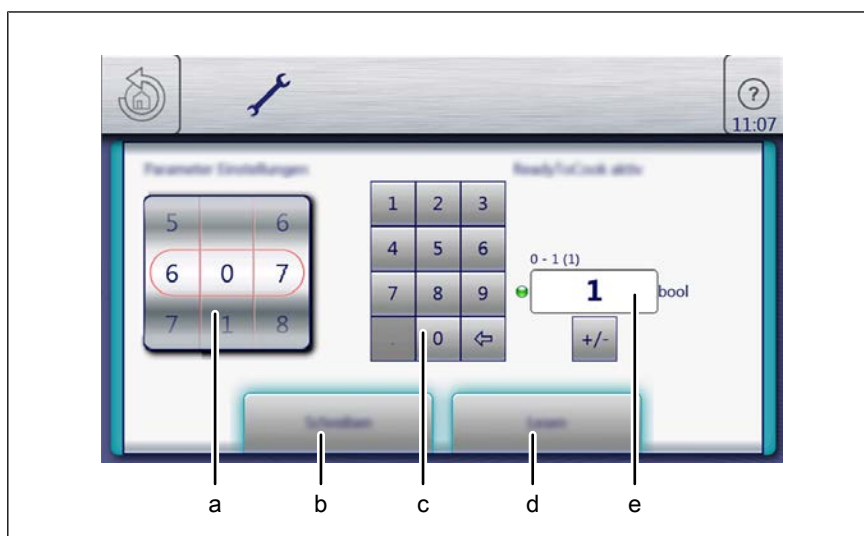


Figure: Fenêtre Réglages des paramètres « Ready2Cook »

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| a Rouleaux sélecteurs | d Touche <i>Lecture</i> |
| b Touche <i>Écriture</i> | e Affichage |
| c Touche <i>Clavier</i> | |

Condition préalable Le menu *Fonction de l'appareil* est ouvert

1. Effleurer le champ *Réglages*.
 2. Saisir le PIN 111 et confirmer.
 3. Effleurer le champ *Paramètres des réglages*.
↳ Le menu *Paramètres des réglages* s'affiche.
 4. Effectuer un geste de balayage pour régler les rouleaux sur la valeur souhaitée.
↳ La description du paramètre choisi s'affiche.
 5. Effleurer la touche *Lire*.
↳ La valeur actuelle s'affiche.
↳ Activer ou désactiver la fonction si nécessaire.
 6. Supprimer la valeur actuelle à l'aide du clavier.
 7. Saisir une nouvelle valeur à l'aide du clavier.
 8. Effleurer la touche *Écrire*.
↳ La valeur affichée est enregistrée.
- ↳ La fonction *Ready2Cook* est réglée.

5.6.9 Utilisation de la présélection de l'heure de début

Réglage de la présélection de l'heure de démarrage

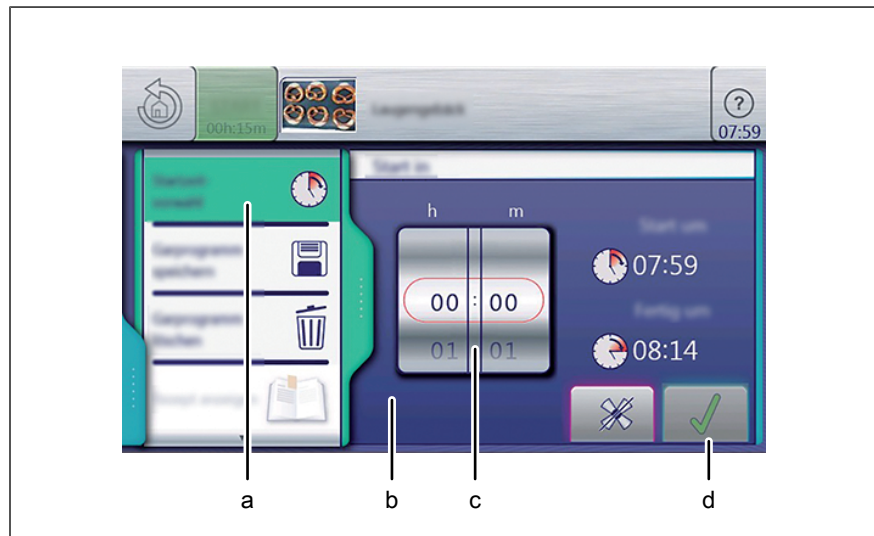


Figure: Fenêtre Réglage de la présélection de l'heure de début

- | | | | |
|---|---|---|----------------------------|
| a | Champ <i>Présélection de l'heure de début</i> | c | Rouleaux sélecteurs |
| b | Fenêtre <i>Présélection de l'heure de début</i> | d | Touche <i>Confirmation</i> |

Condition préalable Programme de cuisson terminé

Le menu Cuisson automatique *AutoChef* est ouvert

Fonction de cuisson avancée sélectionnée

1. Effleurer le champ *Présélection de l'heure de début*.
2. Régler les rouleaux sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
 - ↳ Effectuer un geste de balayage vers le haut ou le bas.
 - ↳ L'heure de début est réglée en minutes et en secondes.
3. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ La fenêtre *Présélection de l'heure de début* indique l'heure de début réglée.
 - ↳ Le début et la fin de l'heure de début s'affichent en temps réel.
 - ↳ La présélection de l'heure de début est paramétrée avec une commande par minuterie.

Modification de la présélection de l'heure de début

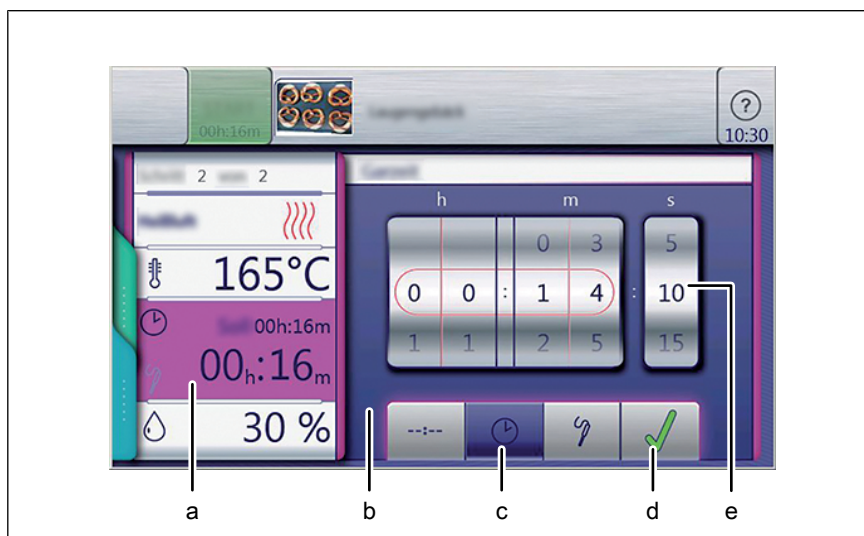


Figure: Modifier la fenêtre Réglage de la présélection de l'heure de début

- | | |
|---|------------------------------|
| a Champ <i>Présélection de l'heure de début</i> | d Touche <i>Confirmation</i> |
| b Fenêtre <i>Présélection de l'heure de début</i> | e Rouleaux sélecteurs |
| c Touche <i>Heure de démarrage</i> | |

Condition préalable Programme de cuisson terminé

Le menu Cuisson automatique *AutoChef* est ouvert
Fonction de cuisson avancée sélectionnée

1. Effleurer la touche *Présélection de l'heure de début*.
↳ Le champ *Présélection de l'heure de début* indique l'heure de présélection réglée.
2. Régler les rouleaux sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La présélection de l'heure de début est réglée à nouveau.

5.6.10 Steam Exhaust System (SES)



La fonction *Steam Exhaust System (SES)* permet d'aspirer automatiquement la vapeur présente dans la chambre de cuisson.

Elle est activée de manière standard et peut être désactivée pour certains programmes.

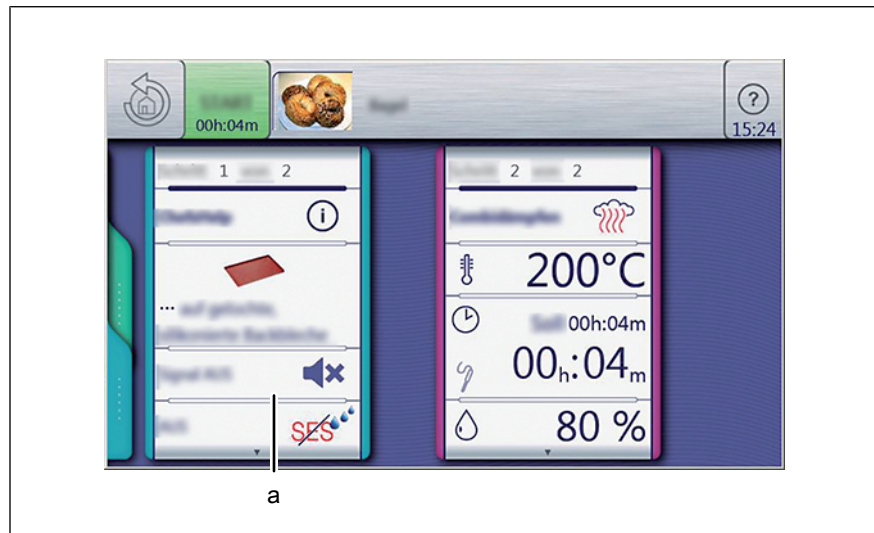


Figure: Fenêtre Sélection Steam Exhaust System (SES)

a Champ *Steam Exhaust System*

Condition préalable Menu *Cuisson manuelle* ouvert

Mode de cuisson souhaité sélectionné

La première étape du programme de cuisson est créée

1. Effleurer le champ du mode de cuisson souhaité.
2. Ouvrir la page suivante en balayant l'écran du doigt vers le haut.
 - ↳ La page suivante s'ouvre.
 - ↳ La page avec le champ *SES* s'affiche.
3. Activer ou désactiver la fonction si nécessaire.
4. Effleurer le champ *SES*.
 - ↳ L'affichage « MARCHE » bascule automatiquement sur « ARRÊT » et inversement.
 - ↳ La fonction *SES* est réglée.

5.6.11 RackControlUtilisation de la fonction 2



Pendant le processus de cuisson, des paramètres réglés comme le temps de cuisson ou la température à cœur peuvent être modifiés pour les tiroirs sélectionnés. Le processus de cuisson n'est pas interrompu par ces modifications.

Les paramètres comme l'humidité dans la chambre de cuisson, la température dans la chambre de cuisson et la vitesse du ventilateur peuvent être appelés et réglés.

Ces modifications s'appliquent alors uniquement au programme de cuisson en cours et ne sont pas enregistrées comme réglages par défaut.

RackControl Réglage et démarrage de la fonction 2

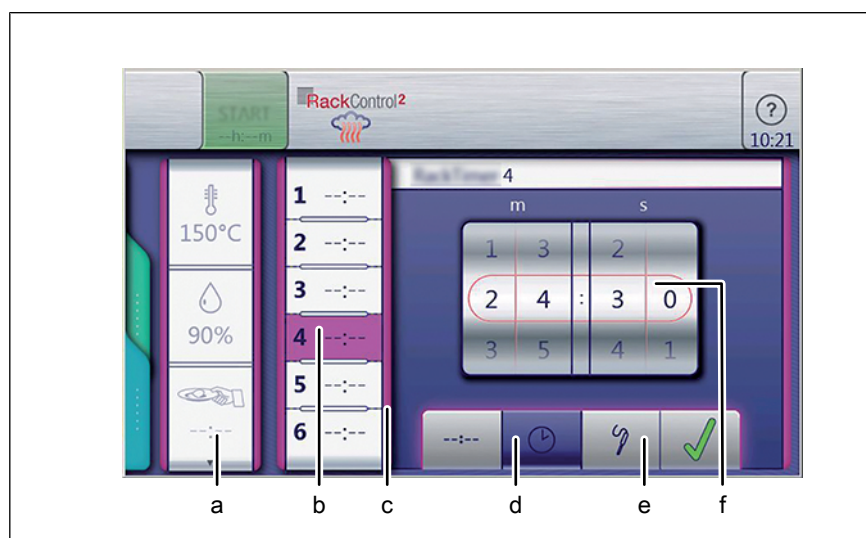


Figure: Fenêtre Réglage du temps de cuisson RackControl2

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| a Champ Réglages | d Touche Heure de démarrage |
| b Champ Tirair | e Touche Confirmation |
| c Fenêtre Heure de début | f Rouleaux sélecteurs |

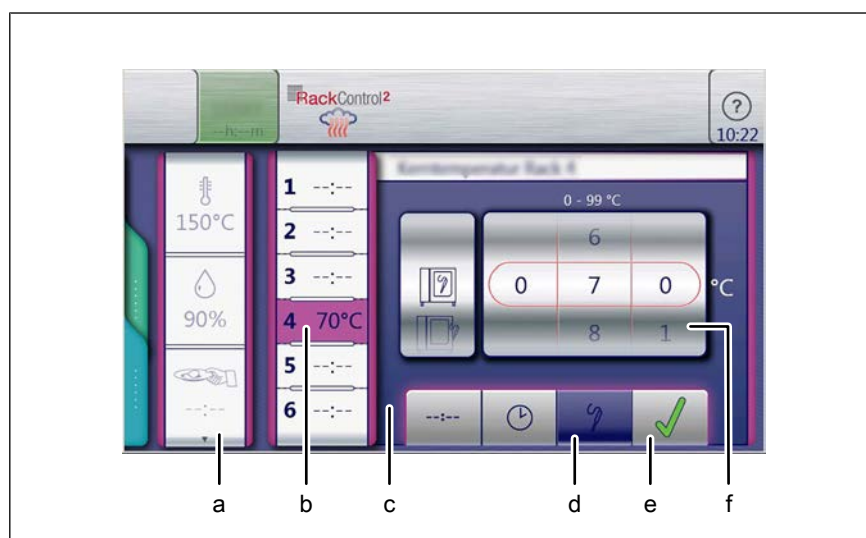


Figure: Fenêtre Réglage de la température à cœur s'affiche RackControl2

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| a Champ Réglages | d Touche Température à cœur |
| b Champ Température à cœur | e Touche Confirmation |
| c Fenêtre Température à cœur | f Rouleaux sélecteurs |

Condition préalable Sélectionner le champ *Cuisson manuelle*

1. Effleurer le champ *RackControl2*.
2. Effleurer le champ *Mode de cuisson*.
3. Effleurer le champ *Réglages*.
4. Ouvrir la page suivante en balayant l'écran du doigt vers le haut.
↳ La page suivante avec le champ *Réglage du ventilateur* s'affiche.

5. Sélectionner les réglages du ventilateur si nécessaire.
6. Sélectionner le tiroir souhaité.
7. Procéder aux réglages souhaités et confirmer (voir « Régler la température de cuisson » et « Régler la température à cœur »).
↳ RackControl2 est réglé pour le tiroir sélectionné.
8. Procéder aux réglages pour les tiroirs supplémentaires, si nécessaire.
9. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ L'affichage bascule sur « Affichage réel ».
↳ L'appareil chauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
↳ RackControl2 est démarré.

RackControlTerminer 2

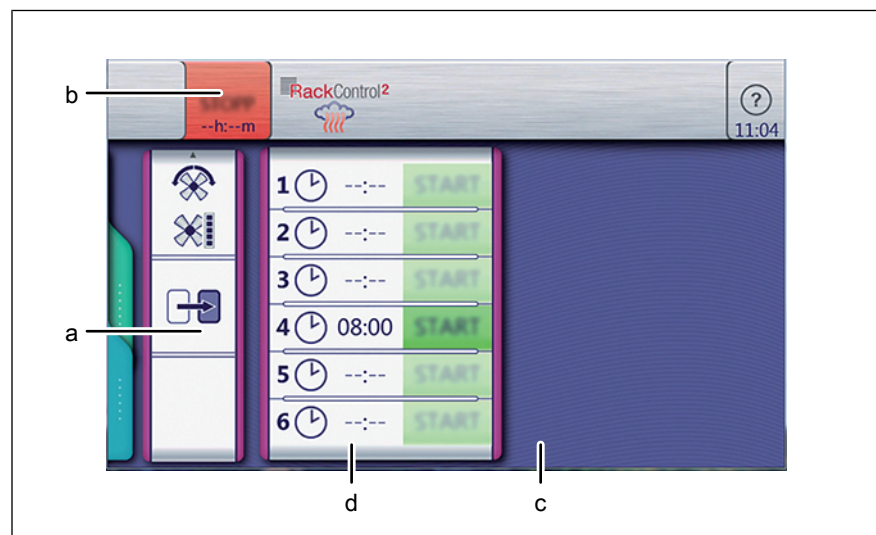


Figure: Terminer la fenêtre RackControl2 de manière anticipée

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| a Champ <i>Continuer</i> | c Fenêtre <i>Réglage</i> |
| b Touche <i>Stopp</i> | d Champ <i>Tiroir</i> |

Condition préalable RackControl2 démarré

Température de préchauffage non atteinte

1. Effleurer la fenêtre *RackControl2*.
↳ Le dernier affichage *Réglage* s'affiche.
2. Ouvrir la page suivante en balayant l'écran du doigt vers le haut.
3. Effleurer le champ *Continuer*.
↳ Le préchauffage est interrompu.
↳ RackControl2 démarre avec la température réelle.

5.6.12 FamilyMixUtilisation de la fonction

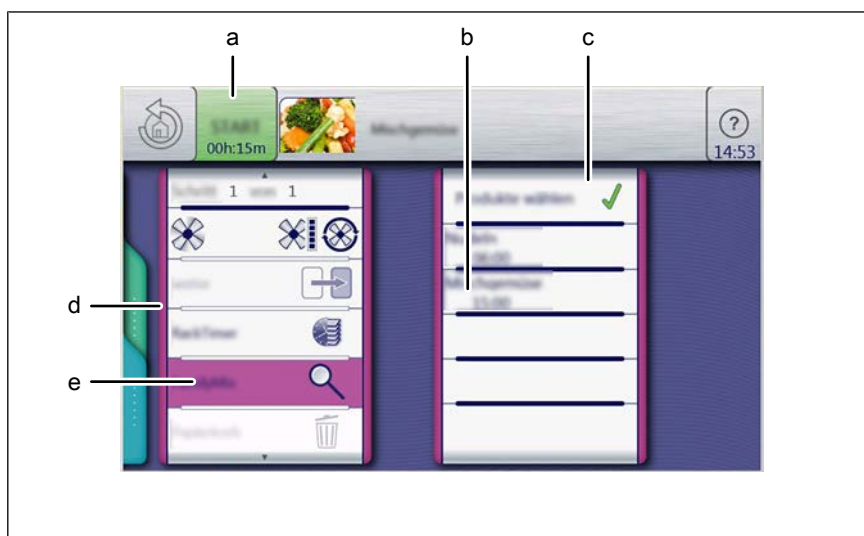


Figure: Fenêtre Sélection FamilyMix

- a Touche *Start*
- b Champ *Aperçu du produit*
- c Champ *Produit*
- d Champ *Réglages*
- e Champ *FamilyMix*

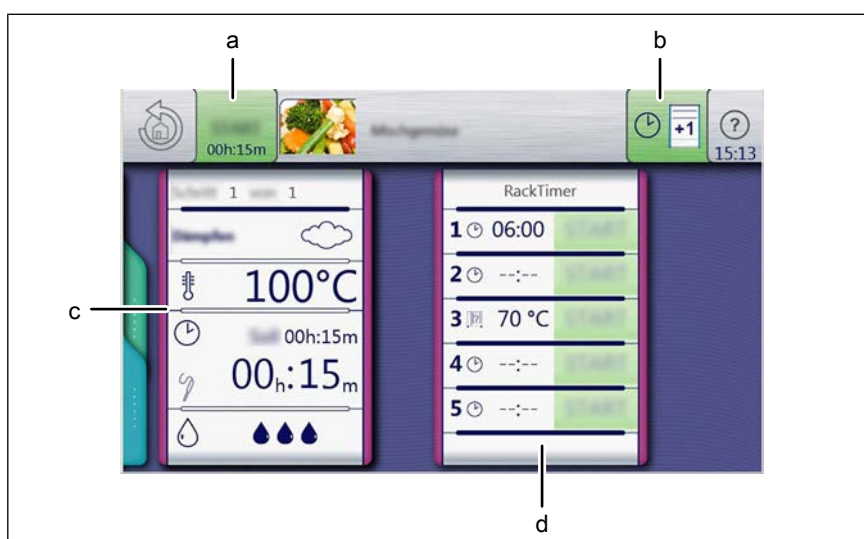


Figure: Fenêtre Réglage FamilyMix

- a Touche *Start*
- b Touche *Prolongation du temps de cuisson*
- c Champ *Réglage*
- d Champ *RackTimer*

Condition préalable Sélectionner le champ *Cuisson manuelle*
Programme de cuisson chargé

1. Effleurer le champ *Réglages*.
2. Effleurer le champ *FamilyMix*.

3. Effleurer le champ *Aperçu du produit* et sélectionner le produit.
 - ↳ Effleurer le champ *Produit* : le produit est sélectionné.
 - ↳ Effleurer à nouveau le champ *Produit* : la sélection du produit est supprimée.
 4. Effleurer la touche « Start ».
 - ↳ L'affichage bascule sur « Ready2Cook ».
 - ↳ L'appareil chauffe.
 - ↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
 5. Attendre la fin du temps de cuisson.
 - ↳ Le chauffage de l'appareil se termine.
 - ↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
 - ↳ Le temps de cuisson est réinitialisé.
- ↳ La fonction *FamilyMix* est réglée.

5.6.13 Utilisation de la fonction Continuer la cuisson



En cas de sélection de produits avec des temps de cuisson prédéfinis différents, il est possible de prolonger individuellement le temps de cuisson pour les produits sélectionnés.



La fonction *Continuer la cuisson* peut être réglée à 5 minutes maximum, par pas de 1 minute.

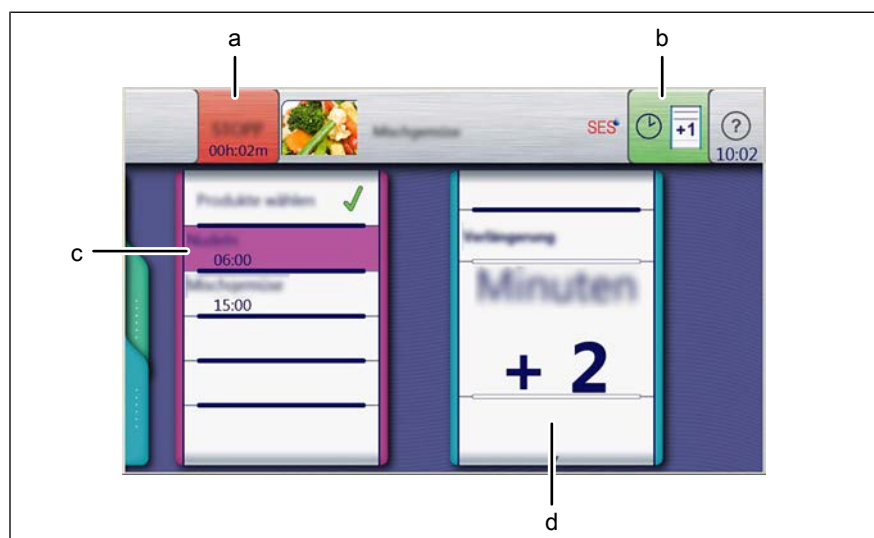


Figure: Fenêtre Sélection de la prolongation du temps de cuisson

a Touche *Stopp*

b Touche *Continuer la cuisson*

c Champ *Produit*

d Champ *Continuer la cuisson*

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné
La fonction *RackTimer* est réglée

1. Effleurer la touche « Start ».
 - ↳ L'appareil chauffe.
 - ↳ Le programme de cuisson démarre.
 - ↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
 2. Appuyer sur la touche « Stopp ».
 - ↳ Le programme de cuisson est interrompu.
 - ↳ La touche « Continuer la cuisson » s'affiche dans la barre d'information.
 3. Effleurer la touche « Continuer la cuisson ».
 4. Régler le temps souhaité pour la fonction « Continuer la cuisson ».
 - ↳ Le temps de cuisson augmente par pas de 1 minute.
 - ↳ Le temps de cuisson modifié s'applique uniquement pour le programme de cuisson actuel.
 - ↳ Il ne modifie pas le programme de cuisson enregistré.
 - ↳ La fonction *Continuer la cuisson* est réglée.
 5. Effleurer la touche « Start ».
 - ↳ Le programme de cuisson démarre.
 - ↳ Le temps de cuisson est prolongé du temps souhaité.
- ↳ La fonction *Continuer la cuisson* est exécutée.

5.6.14 Réglage de l'ajout manuel de vapeur

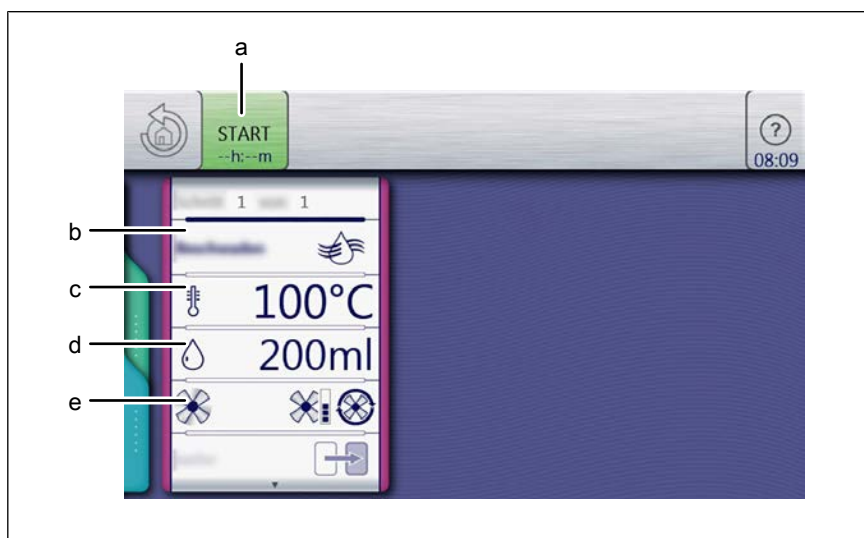


Figure: Fenêtre Réglage de l'ajout manuel de vapeur

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| a | Touche « Start » | d | Champ <i>Quantité d'humidité</i> |
| b | Champ <i>Ajout manuel de vapeur</i> | e | Champ <i>Réglage du ventilateur</i> |
| c | Champ <i>Température</i> | | |

Condition préalable Programme de cuisson en cours

1. Effleurer le champ *Fonctions de l'appareil*.
↳ Menu *Fonctions de l'appareil* ouvert.
 2. Effleurer le champ *Humidification manuelle*.
↳ Menu *Humidification manuelle* ouvert.
 3. Régler les rouleaux sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
↳ D'un geste vers le haut ou le bas, la température augmente ou diminue.
 4. Effleurer la touche *OK*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
 5. Effleurer le champ *Quantité de consigne à injecter*.
↳ La fenêtre *Réglage* s'affiche.
 6. Régler les rouleaux sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
↳ D'un geste vers le haut ou le bas, la quantité d'injection augmente ou diminue.
 7. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
- ↳ L'ajout manuel de vapeur est réglé.

5.6.15 Réglage de la phase de repos



La fonction *Réglage de la phase de repos* est possible à tout moment.

En l'absence d'enregistrement, cette phase s'applique uniquement pour le programme de cuisson actuel.



Figure: Fenêtre Insérer une phase de repos

a Touche *Start*

b Champ *Phase de repos*

Condition préalable Le menu *Cuisson automatique* est ouvert
Programme de cuisson sélectionné

1. Sélectionner la fonction *Nouvelle phase*.
2. Effleurer le champ *Phase de repos*.
↳ Le menu *Cuisson manuelle* s'affiche.
3. Procéder aux réglages.
↳ Régler le mode de cuisson.
↳ Régler la température.
↳ Régler l'heure.
↳ Régler l'humidité.
4. Effleurer la touche « Start ».
↳ La *Phase de repos* est ajoutée au programme actuel.
↳ La *Phase de repos* n'est pas enregistrée dans le programme de cuisson.
5. Enregistrer le programme de cuisson.
↳ La *Phase de repos* est enregistrée dans le programme de cuisson.

5.6.16 QualityControlUtilisation de la fonction



QualityControl est une optimisation automatique du temps de cuisson. Elle optimise le processus de préchauffage.

Elle est activée de manière standard et peut être désactivée pour certains programmes.



Le réglage respectif reste valide jusqu'à la modification pour tous les programmes de cuisson.



Figure: Fenêtre Sélection QualityControl

a Champ *QualityControl*

Condition préalable Menu *Fonctions de l'appareil* ouvert

1. Effleurer le champ « Réglages de l'appareil ».
2. Saisir le PIN 111 et confirmer.
↳ Le champ *QualityControl* s'affiche.
3. Activer ou désactiver la fonction si nécessaire.
4. Effleurer le champ *QualityControl*.
↳ L'affichage *MARCHE* passe automatiquement à *ARRÊT* et inversement.
↳ La fonction *QualityControl* est réglée.

5.6.17 Utilisation de la cuisson BT

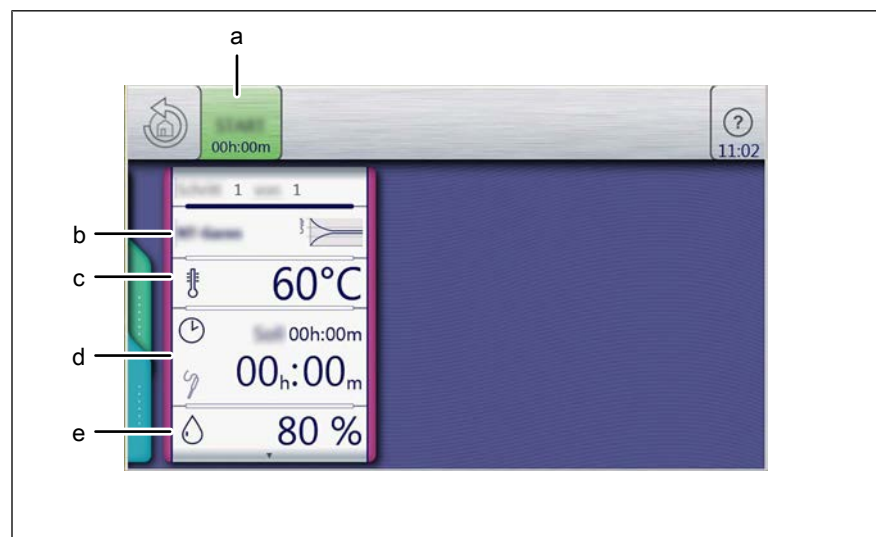


Figure: Fenêtre Réglage du mode de cuisson Delta-T

- | | | | |
|---|---|---|-------------------------------|
| a | Touche « Start » | d | Champ <i>Temps de cuisson</i> |
| b | Champ <i>Mode de cuisson</i> | e | Champ <i>Humidité</i> |
| c | Champ <i>Différence de température de cuisson</i> | | |

Démarrage de la cuisson BT

Condition préalable Pièce à cuire sur la plaque
Sonde de température à cœur installée
Porte fermée
Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le champ Type de cuisson « Cuisson BT ».
↳ La fenêtre « Mode de cuisson » s'affiche.
2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre « Mode de cuisson » indique les réglages effectués.

3. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
 - ↳ L'appareil préchauffe.
 - ↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stop ».
 - ↳ Le temps de cuisson est actualisé dans la fenêtre « Mode de cuisson ».
- ↳ La cuisson BT démarre.

Terminer la cuisson BT

Condition préalable

La cuisson BT est démarrée
Temps de cuisson non écoulé

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
- ou
2. Attendre la fin du temps de cuisson.
 - ↳ Le chauffage de l'appareil se termine.
 - ↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
 - ↳ Le temps de cuisson est réinitialisé.
 - ↳ La cuisson BT est terminée.

5.6.18 Utilisation de la cuisson Delta-T

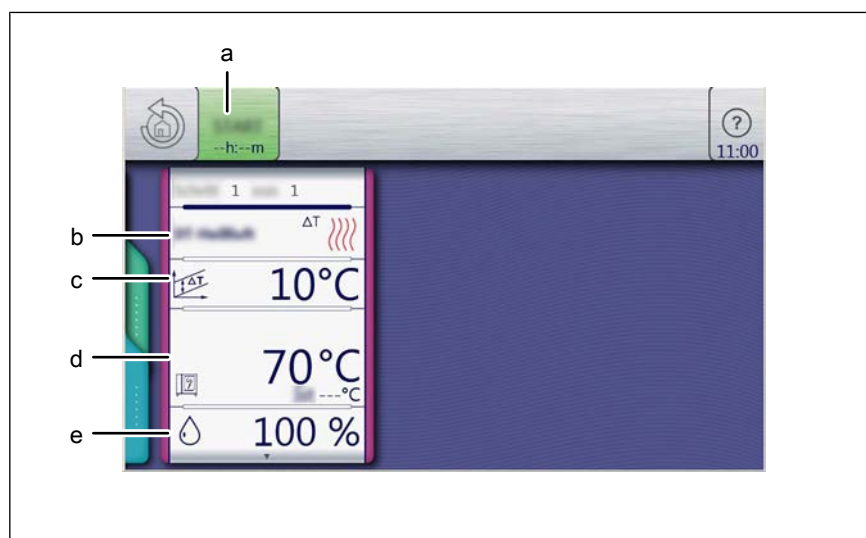


Figure: Fenêtre Réglage du mode de cuisson Delta-T

- | | | | |
|---|---|---|---------------------------------|
| a | Touche « Start » | d | Champ <i>Température à cœur</i> |
| b | Champ <i>Mode de cuisson</i> | e | Champ <i>Humidité</i> |
| c | Champ <i>Différence de température de cuisson</i> | | |

Démarrage de la cuisson Delta-T

Condition préalable

Pièce à cuire sur la plaque
Sonde de température à cœur installée
Porte fermée
Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le champ Type de cuisson « Cuisson Delta-T ».
↳ La fenêtre « Mode de cuisson » s'affiche.
2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre « Mode de cuisson » indique les réglages effectués.
3. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ L'appareil préchauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stop ».
↳ Le temps de cuisson est actualisé dans la fenêtre « Mode de cuisson ».
↳ La cuisson Delta-T démarre.

Fin du mode de cuisson Delta-T

Condition préalable

Mode de cuisson Delta-T lancé
Temps de cuisson non écoulé

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
ou
2. Attendre la fin du temps de cuisson.
↳ Le chauffage de l'appareil se termine.
↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
↳ Le temps de cuisson est réinitialisé.
↳ Le mode de cuisson Delta-T est terminé.

5.6.19 Utilisation du Barcode Scanner

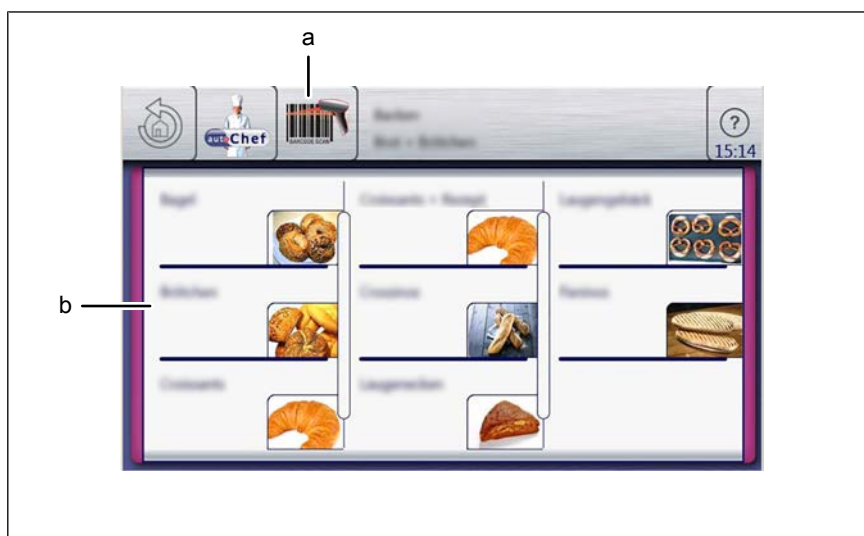


Figure: Fenêtre Sélection du Barcode Scanner

a Touche *Barcode Scanner*

b Champ *Produit*

Condition préalable Scanner de code-barres raccordé

1. Effleurer la touche *Scanner de code-barres*.
2. Lire le code-barres.
 - ↳ Le produit est sélectionné.
 - ↳ Le programme de cuisson est chargé.
- ↳ La fonction *scanner de code-barres* est utilisée.

5.6.20 Préparation de la clé USB pour l'importation et l'exportation

Condition préalable Clé USB formatée

Clé USB non protégée en écriture

1. Créer une structure de dossier pour l'import et l'export.
2. Créer un dossier portant le nom « autoChefImages ».
 - ↳ Échange de données de photos au format PNG, résolution 249x111 pixels.
3. Créer un dossier portant le nom « FCBrowserFiles ».
 - ↳ Échange de textes au format HTML.
4. Créer un dossier portant le nom « FCImport ».
 - ↳ Échange de livre de recettes.
5. Créer un dossier portant le nom « MMiContent ».
 - ↳ Échange de contenus supplémentaires pour import.
6. Créer un dossier portant le nom « MMiUpdate ».
 - ↳ Échange de fichiers de mise à jour.
- ↳ Une fois la structure de dossier mise en place, la clé USB est opérationnelle.

5.6.21 Branchement/débranchement d'une clé USB

Branchement d'une clé USB

Condition préalable Clé USB avec au minimum 2 Go d'espace de stockage et au maximum 32 Go disponible (non fournie)

Clé USB non protégée en écriture

→ Branchez la clé USB.

↳ Au bout de 20 secondes au maximum, la clé USB est opérationnelle.

Débranchement de la clé USB

Condition Exportation ou importation des données terminée

→ Débranchez la clé USB.

5.7 Utilisation de la sonde de température à cœur



AVERTISSEMENT

Risque de blessure due à l'éclatement du capteur de température à cœur

- En cas de surchauffe de la pointe de mesure, le capteur de température à cœur risque d'éclater.
- Ne jamais chauffer la sonde de température à cœur avec une flamme nue ni aucune autre source de chaleur.



PRUDENCE

Risque de brûlure due aux surfaces chaudes

- Saisir la sonde de température à cœur par la poignée, la retirer de la pièce à cuire et la remettre dans son logement avec précaution.
- Protéger bras et mains en portant des gants de protection adaptés.

ATTENTION

Dommages matériels dus à une mauvaise manipulation de la sonde de température à cœur

- Ne pas laisser pendre la sonde de température à cœur intégrée de l'appareil.
- Avant de retirer l'aliment à cuire, saisir la sonde de température à cœur par la poignée et la retirer de l'aliment à cuire.



Il est recommandé d'utiliser le capteur de température à cœur avec tous les modes de cuisson car il permet d'obtenir un résultat optimal.

L'appareil est équipé d'un capteur de température à cœur dans la chambre de cuisson et peut, en option, être doté d'une prise supplémentaire pour un capteur de température à cœur externe.



Une mesure de la température à cœur est toujours possible lorsque la sonde de température à cœur est enfoncée dans la pièce à cuire. Possible également avant ou après un processus de cuisson, ou encore pendant une étape de cuisson commandée par minuterie.

5.7.1 Mesure avec sonde de température à cœur à 4 points

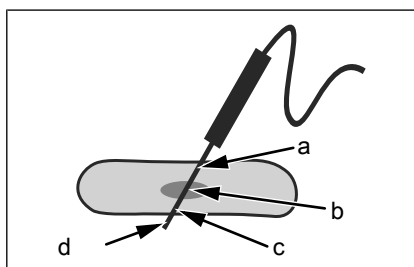


Figure: Sonde de température à cœur avec quatre points de mesure

- Planter la sonde de température à cœur complètement dans la pièce à cuire.
- Enfoncer la sonde de température à cœur dans la zone la plus épaisse de la pièce à cuire.
- Sur les pièces à cuire contenant un os, planter le capteur de température à cœur juste à côté de l'os.
- Sur les pièces à cuire oblongues, planter la sonde de température à cœur en diagonale, de manière à éviter la présence d'un trou au centre de la découpe.
- Sur les volailles, enfoncer la sonde de température à cœur dans la face interne de la cuisse.

5.7.2 Mesure avec le capteur de température à cœur sous vide



La sonde de température à cœur sous vide, disponible en tant qu'équipement spécial, est reliée au raccordement de la *sonde de température à cœur externe* de l'appareil.

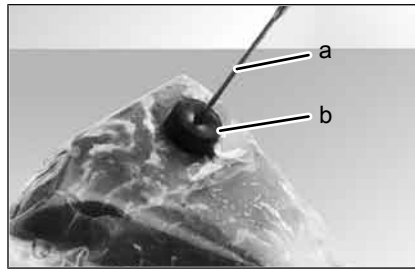


Figure: Sonde de température à cœur avec patins sous vide

- Coller les patins sous vide en caoutchouc cellulaire ou en mousse caoutchouc sur la pièce à cuire emballée sous vide.
- Toujours planter complètement la sonde de mesure de température à cœur dans la pièce à cuire, en piquant à travers les patins sous vide.
- Enfoncer la sonde de température à cœur dans la zone la plus épaisse de la pièce à cuire.
- Sur les pièces à cuire contenant un os, planter la sonde de température à cœur juste à côté de l'os.
- Sur les pièces à cuire oblongues, planter la sonde de température à cœur en diagonale, de manière à éviter la présence d'un trou au centre de la découpe.
- Sur les volailles, enfoncer la sonde de température à cœur dans la face interne de la cuisse.

5.7.3 Mesure de température à cœur sur des pièces à cuire congelées



Sur les pièces à cuire congelées, il est impossible d'utiliser le capteur de température à cœur sous vide.

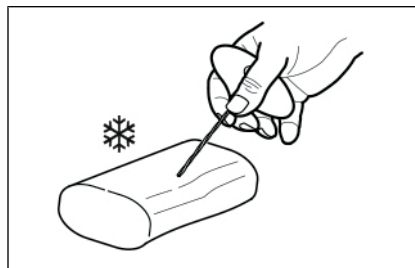
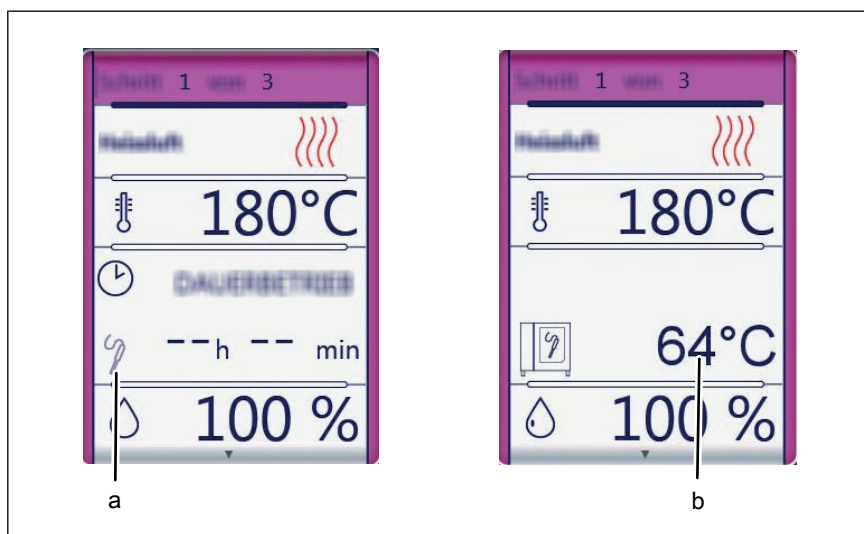


Figure: Perçage d'un trou à la perceuse

1. Percez un trou à l'aide d'une perceuse.
2. Placez la pièce à cuire sur la plaque de cuisson ou dans le plat.
3. Enfouissez la plaque de cuisson ou le plat dans l'appareil.
4. Plantez le capteur de température à cœur dans la pièce à cuire.

5.7.4 Afficher la température à cœur pendant un processus de cuisson commandé par minuterie



a Touche *Température à cœur*

b Affichage de la *Température à cœur*

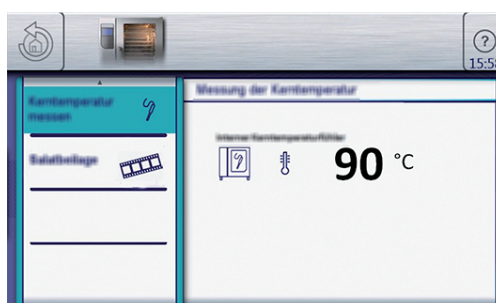
Condition préalable Sonde de température à cœur enfoncée dans la pièce à cuire
Processus de cuisson commandé par minuterie en cours

1. Effleurer la touche *Température à cœur* dans l'affichage de l'étape de cuisson.
- ↳ La température à cœur actuelle s'affiche pendant 5 secondes.

5.7.5 Affichage de la température à cœur en dehors du processus de cuisson

Condition préalable Sonde de température à cœur enfoncée dans la pièce à cuire

1. Ouvrir le menu *Fonctions de l'appareil*.
2. Sur la deuxième page, effleurer la touche « *Température à cœur* ».



↳ La température à cœur s'affiche.

5.8 Cuisson manuelle

Dans le mode Cuisson manuelle, des modes de cuisson et d'autres fonctions sont à disposition. La sélection de l'un de ces composants crée automatiquement un programme de cuisson d'une étape.

Des paramètres comme le mode, la température et le temps de cuisson sont définis et l'étape de cuisson est démarrée ou enregistrée.

5.8.1 Ouverture du menu Cuisson manuelle

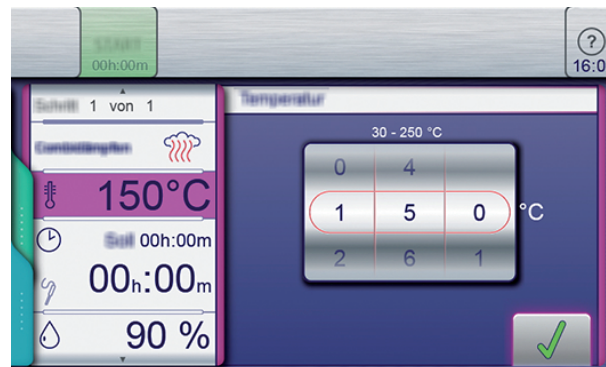
Condition préalable L'appareil doit être sous tension
Le menu principal doit être affiché

- Effleurez la touche « Cuisson manuelle ».
- ↳ Le menu *Cuisson manuelle* s'affiche.

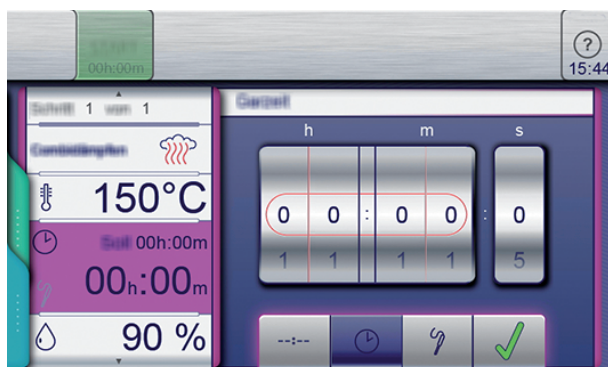
5.8.2 Création d'une étape d'un programme de cuisson

Condition préalable Appareil sous tension
Le menu *Cuisson manuelle* est affiché
Mode de cuisson sélectionné

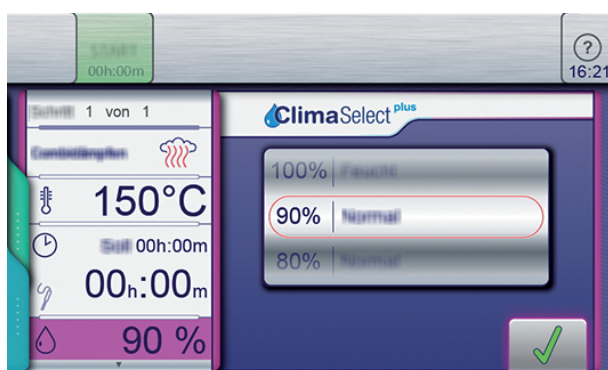
1. Affleurer le champ *Température de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* s'affiche.



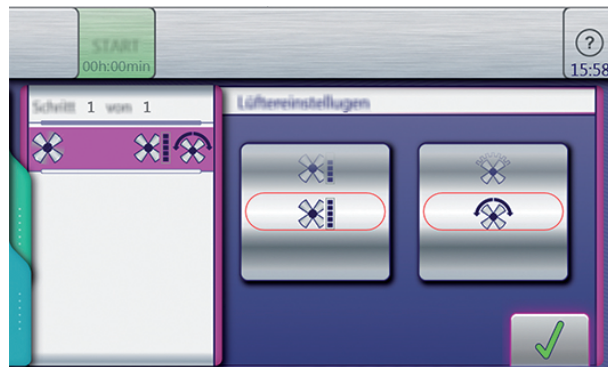
2. Régler les rouleaux sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se referme.
4. Effleurer le champ *Temps de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* s'affiche.



5. Effleurer la touche *Fonctionnement continu*, la touche *Temps de cuisson* ou la touche *Température à cœur*.
6. Régler les rouleaux sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
7. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se referme.
8. Effleurer Humidité de la chambre de cuisson.
↳ La fenêtre *Réglage* s'affiche.



9. Régler le rouleau sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
10. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se referme.
11. D'un geste de balayage, passer à la page suivante pour réaliser d'autres réglages.
12. Effleurer le champ *Ventilateur*.
↳ La fenêtre *Réglage* s'affiche.



13. Régler la vitesse et le sens de rotation du ventilateur.
14. Régler les rouleaux sur la valeur souhaitée d'un geste de balayage.
15. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ La fenêtre *Réglage* se referme.
 - ↳ L'étape du programme de cuisson peut être démarrée.

Astuce

Le mode de cuisson peut aussi être modifié lors de la saisie de l'étape de cuisson.

- Effleurer le champ *Type de cuisson*.
 - ⇒ Une liste de choix apparaît.
- Effleurer le nouveau mode de cuisson.
 - ⇒ Les valeurs standard du mode de cuisson choisi s'affichent.
- Ajuster les valeurs.
 - ⇒ Le mode de cuisson de cette étape de cuisson est modifié.

5.9 Créer et gérer mes propres programmes de cuisson

Dans le menu *Cuisson manuelle*, des modes de cuisson et d'autres fonctions sont à disposition. Ces composants permettent de créer des programmes de cuisson propres.

ATTENTION

Dégâts matériels dus à des pertes de données

Sauvegarder régulièrement les programmes de cuisson personnalisés sur un support externe, par exemple une clé USB.

5.9.1 Création d'un programme de cuisson

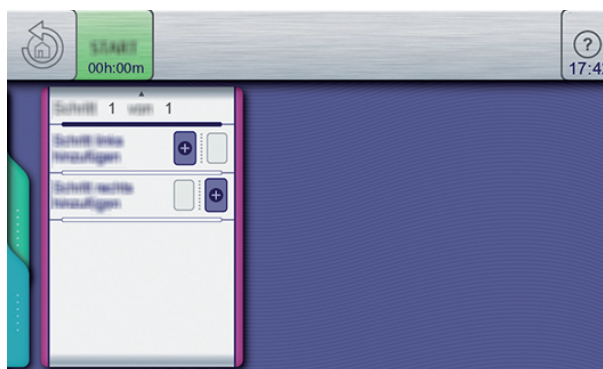
Création d'une étape d'un programme de cuisson

Condition préalable Menu *Cuisson manuelle* ouvert

1. Effleurer le champ du mode de cuisson souhaité.
 - ↳ La première étape du programme de cuisson est créée.
 - ↳ L'affichage Étape du programme de cuisson indique « Étape 1 de 1 ».
2. Adapter les réglages pour la première étape.
 - ↳ Le programme de cuisson est créé avec la première étape.

Ajout d'étape de programme de cuisson

3. Un geste de balayage vers le haut permet d'ouvrir la page suivante.
 - ↳ La page suivante s'affiche.



4. Effleurer le champ « Ajouter une étape à gauche »
- ou
5. le champ « Ajouter une étape à droite ».
- ↳ La fenêtre « Nouvelle étape » s'ouvre.
6. Sélectionner le mode de cuisson ou la fonction dans la fenêtre par effleurement.
 - ↳ L'affichage Étape du programme de cuisson de la fenêtre indique la position actuelle de la nouvelle étape dans le programme de cuisson.
7. Ajuster les réglages de l'étape.
 - ↳ La nouvelle étape a été ajoutée.

Suppression d'une étape de programme de cuisson



Si le programme de cuisson est composé d'une seule étape, celle-ci ne peut pas être supprimée. La fonction n'est pas activée.

8. Sélectionner l'étape.

9. Un geste de balayage vers le haut permet d'ouvrir la page suivante.

↳ La page suivante de l'étape s'affiche.



10. Effleurer le champ « Supprimer une étape ».

↳ La fenêtre *Supprimer* s'affiche.

11. Effleurer la touche « Oui ».

↳ L'étape est supprimée.

↳ Les positions des étapes restantes du programme de cuisson sont actualisées.

↳ L'étape est supprimée.

5.9.2 Enregistrement d'un programme de cuisson

ATTENTION

Dégâts matériels dus à des pertes de données

Sauvegarder régulièrement les programmes de cuisson personnalisés sur un support externe, par exemple une clé USB.



Les programmes de cuisson créés peuvent être enregistrés avant le démarrage du programme de cuisson ou une fois qu'il est écoulé.



Pour enregistrer un programme de cuisson, il convient de déterminer un nom de programme de cuisson et une catégorie.

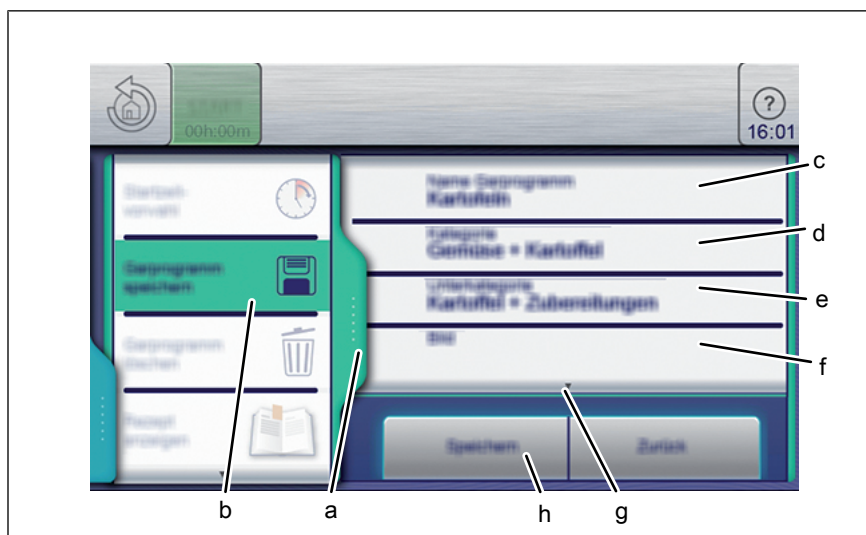


Figure: Onglet vert et programme de cuisson dans la fenêtre Enregistrer

- | | |
|--|---------------------------------------|
| a Onglet <i>Vert</i> | e Champ « Sous-catégorie » |
| b Champ « Enregistrement d'un programme de cuisson » | f Champ « Image » |
| c Champ « Nom du programme de cuisson » | g Symbole flèche <i>Page suivante</i> |
| d Champ « Catégorie » | h Touche « Enregistrer » |

Condition préalable Le programme de cuisson est créé et affiché

1. Effleurer l'onglet *Vert*.
↳ La fenêtre *Onglet* est ouverte.
2. Effleurer le champ « Enregistrement d'un programme de cuisson ».
↳ La fenêtre *Enregistrer* est ouverte.
- ↳ Enregistrer après la saisie.

Enregistrement du nom du programme de cuisson

1. Effleurer le champ « Nom du programme de cuisson ».
↳ Le menu *Clavier* s'affiche.
2. Saisir le nom du programme souhaité à l'aide des touches.
3. Effleurer la touche *OK*.
↳ Le menu *Clavier* se ferme.
↳ Le nom du programme s'affiche dans la fenêtre *Enregistrer*.

Réglage de la catégorie

1. Effleurer le champ « Catégorie ».
↳ Le menu *Cuisson automatique* s'affiche.
2. Effleurer le champ contenant la *Catégorie* souhaitée.
↳ La catégorie est réglée.
↳ Le menu *Cuisson automatique* se ferme.
↳ La catégorie s'affiche dans la fenêtre *Enregistrer*.

Réglage de la sous-catégorie (en option)

1. Effleurez le champ « Sous-catégorie ».
↳ Le menu *Sous-catégorie* s'affiche.
2. Effleurez le champ comportant la *Sous-catégorie* souhaitée.
↳ La sous-catégorie est réglée.
↳ Le menu *Sous-catégorie* se ferme.
↳ La sous-catégorie s'affiche dans la fenêtre *Enregistrer*.

Attribution d'une image (en option)

1. Effleurez le champ « Image ».
↳ Le menu *Image* s'affiche.
2. Sélectionnez une photo par effleurement.
3. Sélectionnez le lieu d'enregistrement de la photo.
4. Effleurez la touche « Photos dans l'appareil » ou la touche « Photos sur clé USB ».
↳ La photo est sélectionnée.
↳ Le menu *Image* se ferme.
↳ Le nom de la photo s'affiche dans la fenêtre *Enregistrer*.

Attribution d'une recette (en option)

1. Effleurez le champ « Recette ».
 - ↳ Le menu *Recette* s'affiche.
2. Effleurez le champ « Recette vide ».
3. Sélectionnez le lieu d'enregistrement.
4. Effleurez la touche « Recettes dans l'appareil » ou la touche « Recettes sur clé USB ».
 - ↳ Le réglage de recette est effectué.
 - ↳ Le menu *Recette* se ferme.
 - ↳ Le nom de la recette s'affiche dans la fenêtre *Enregistrer*.

Sélection des favoris (en option)

1. Effleurez le champ « Favoris visibles ».
 - ↳ Le menu *Favoris visibles* s'affiche.
2. Effleurez la touche « Oui » ou la touche « Non ».
 - ↳ Avec Oui, le programme de cuisson est affiché dans le menu des favoris.

Sélection des caractéristiques de la pièce à cuire (en option)

1. Effleurez le champ « Aliment surgelé ».
 - ↳ Le menu *Aliment surgelé* s'affiche.
2. Effleurez la touche « Oui » ou la touche « Non ».
 - ↳ Avec Oui, la pièce à cuire est sélectionnée comme aliment surgelé.

Attribution d'une identification (en option)

1. Effleurer le champ « Identification ».
 - ↳ Le menu *Identification* s'affiche.
2. Saisir le code-barres à l'aide du clavier.
ou
3. Le lire avec le Barcode Scanner.
 - ↳ Scanner le code-barres et attribuer le programme de cuisson ou la pièce à cuire.

Sélection de QualityControl

1. Effleurez le champ « QualityControl ».
 - ↳ Le menu *QualityControl* s'affiche.
 2. Effleurez la touche « Non ».
 - ↳ QualityControl est désactivé pour le programme de cuisson.
 3. Effleurez la touche « Oui ».
 - ↳ Avec Oui, le programme de cuisson est créé pour une quantité minimale d'aliments à cuire.
- ↳ QualityControl adapte le temps de cuisson automatiquement pour un chargement plus élevé.

Sélection de SES

1. Effleurer le champ « SES ».
 2. Effleurer la touche « Non ».
↳ SES est désactivé pour le programme de cuisson.
 3. Effleurer la touche « Oui ».
↳ Avec Oui, « SES » est activé automatiquement un peu avant la fin la cuisson.
- ↳ SES s'adapte automatiquement pour les programmes de cuisson d'une durée supérieure à 6 minutes.

Attribuer une vidéo (en option)

1. Effleurer le champ « Vidéo ».
↳ Le menu *Vidéo* s'affiche.
2. Sélectionner une vidéo par effleurement.
3. Sélectionner le lieu d'enregistrement de la photo.
4. Effleurer la touche « Vidéos de l'appareil » ou la touche « Vidéos de la clé USB ».
↳ La vidéo est sélectionnée.
↳ Le menu *Vidéo* se ferme.
↳ Le nom de la vidéo s'affiche dans la fenêtre Enregistrer.

5.9.3 Exportation d'un programme de cuisson

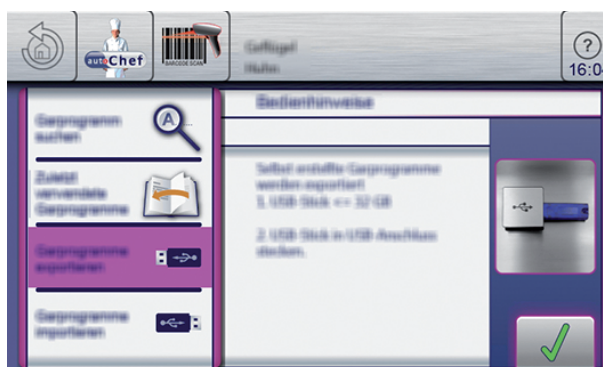


Les programmes de cuisson déjà exportés sur la clé USB sont écrasés.

Condition préalable

Le programme de cuisson est ouvert
Le programme de cuisson est enregistré
Clé USB branchée

1. Effleurer l'onglet *Vert*.
↳ La fenêtre *Onglet* est ouverte.
2. Effleurer le champ « Exporter des programmes de cuisson ».
↳ La fenêtre *Remarques sur la commande* s'ouvre.



3. Lire les Remarques sur la commande qui s'affichent.
4. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ Le programme de cuisson est exporté sur la clé USB.
 - ↳ La fenêtre *Confirmation* s'affiche.
5. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ La fenêtre *Onglet Vert* se referme.
 - ↳ Le programme de cuisson est exporté.

5.10 Cuisson automatique (autoChef)

En mode de cuisson automatique, tous les programmes de cuisson enregistrés dans l'appareil sont disponibles. Le programme de cuisson peut être sélectionné dans le menu *Cuisson automatique*.

5.10.1 Ouverture du menu Cuisson automatique

Condition préalable Appareil mis en marche
Menu principal affiché

- Effleurer la touche « autoChef ».
- ↳ Le menu *Cuisson automatique* s'affiche.

5.10.2 Recherche et ouverture du programme de cuisson

Recherche et ouverture d'un programme de cuisson par catégorie

Il est possible de rechercher des programmes de cuisson dans le menu *Cuisson automatique* grâce à des catégories et sous-catégories.



Les symboles flèches dans une fenêtre indiquent toujours une page précédente ou suivante. Un geste de balayage vers le haut ou le bas permet d'ouvrir la page correspondante.

Condition préalable Appareil mis en marche
Le menu principal s'affiche

1. Effleurer la touche « autoChef ».
 - ↳ Le menu *Cuisson automatique* s'affiche.
2. Effleurer le champ contenant la catégorie souhaitée.
 - ↳ Le menu sous-catégorie s'affiche.
3. Effleurer le champ contenant la sous-catégorie souhaitée.
 - ↳ Le menu Recette contenant toutes les recettes de la sous-catégorie s'affiche.
4. Effleurer le champ contenant la recette souhaitée.
 - ↳ Le programme de cuisson est sélectionné et est chargé.
 - ↳ Les étapes du programme de cuisson s'affichent.
 - ↳ Le programme de cuisson est ouvert.

Condition préalable Appareil mis en marche
Le menu principal s'affiche

1. Effleurer la touche « autoChef ».
↳ Le menu Catégorie s'affiche.
2. Effleurer la touche « autoChef » dans la barre d'information.
↳ La fenêtre *autoChef* s'affiche.
3. Effleurer le champ *Recherche d'un programme de cuisson*.
↳ La fenêtre *Recherche* s'affiche.
4. Épeler le nom recherché grâce au clavier.
↳ Une liste filtrée s'affiche dans l'affichage *Résultat*.
5. Effleurer le champ contenant le nom recherché.
↳ Le programme de cuisson est sélectionné et est chargé.
↳ Les étapes du programme de cuisson s'affichent.
↳ Le programme de cuisson est ouvert.



5.10.3 Démarrage du programme de cuisson



L'étape actuelle du programme de cuisson est mise en évidence. Une fois celle-ci terminée, l'étape suivante prend automatiquement sa place dans l'affichage.

Condition préalable Le programme de cuisson est ouvert

1. Effleurez la touche « START » dans la barre d'information.
↳ Le programme de cuisson démarre.
↳ La touche « START » dans la barre d'information cède la place à la touche « STOPP »
↳ La durée restante de programme de cuisson est affichée dans la touche « STOPP ».
↳ Le programme de cuisson est démarré.

5.10.4 Fin du programme de cuisson

Condition préalable Le programme de cuisson est démarré.
La durée de programme de cuisson n'est pas écoulée.

1. Effleurez la touche « STOPP » dans la barre d'information.
ou
2. Attendez la fin de la durée de cuisson.
↳ Le programme de cuisson est terminé.
↳ La touche « STOPP » dans la barre d'information cède la place à la touche « START »
↳ Le programme de cuisson est terminé.



Si l'on n'ouvre pas la porte de la chambre de cuisson, le ventilateur continue de fonctionner à bas niveau par intervalles. Ainsi, ce temps après la cuisson se déroule de façon uniforme.



Dans certaines conditions, si le processus de cuisson en cours est stoppé manuellement, la fenêtre *Le programme de cuisson a été interrompu* apparaît.

Vous avez alors la possibilité de terminer ou de poursuivre le programme de cuisson.

5.10.5 Ajustement du programme de cuisson



Les onglets ne sont disponibles que dans les programmes de cuisson ou l'affichage des étapes de cuisson. Les onglets permettent d'un simple effleurement un accès rapide à leurs fonctions.



L'étape actuelle du programme de cuisson est mise en évidence et peut être ajustée. Tous les réglages d'une étape peuvent être ajustés.



Après le réglage, le programme de cuisson ajusté peut être enregistré. Le programme de cuisson est écrasé si un nouveau nom de programme de cuisson n'est pas donné.

Ajustement du programme de cuisson après le démarrage du programme

Condition préalable

Le programme de cuisson est démarré

Le programme de cuisson n'est pas terminé

1. Ajuster les réglages de l'étape actuelle.
 - ↳ Les modifications de l'étape sont immédiatement actives.
 - ↳ Les modifications de l'étape sont affichées.
 2. Effleurer le champ « Suivant ».
 - ↳ L'étape active est terminée.
 - ↳ L'étape suivante est démarrée.
 - ↳ Les étapes s'affichent l'une après l'autre dans la fenêtre *Réglages*.
- ↳ Le programme de cuisson est ajusté.

Ajustement du programme de cuisson avant le démarrage du programme

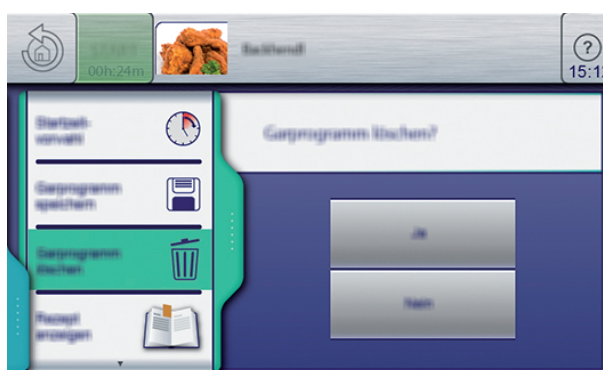
Condition préalable Le programme de cuisson est ouvert
Le programme de cuisson n'est pas démarré

1. Ajustez différentes étapes.
2. Accédez à l'étape à ajuster d'un geste de balayage.
3. Ajustez les réglages de l'étape.
 - ↳ Les modifications de l'étape sont affichées.
 - ↳ Il est possible de démarrer le programme de cuisson sans enregistrement préalable.
 - ↳ Si les modifications doivent être enregistrées, passez à l'étape suivante.
4. Effleurez l'onglet *Vert*.
 - ↳ La fenêtre *Onglet* est ouverte.
5. Enregistrez le programme de cuisson.
 - ↳ Tous les ajustements du programme de cuisson sont enregistrés.
 - ↳ Le programme de cuisson enregistré est ajusté.

5.10.6 Suppression d'un programme de cuisson

Condition préalable Le programme de cuisson est ouvert
Le programme de cuisson n'est pas démarré

1. Effleurer l'onglet *Vert*.
2. La fenêtre *Onglet* est ouverte.
3. Effleurer le champ « Supprimer le programme de cuisson ».
 - ↳ La fenêtre *Supprimer* s'affiche.



4. Effleurer la touche « Oui ».
 - ↳ Le programme de cuisson est supprimé.
 - ↳ La fenêtre *Confirmation* s'affiche.

5. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ L'onglet *Vert* se referme.
 - ↳ Le programme de cuisson est supprimé.

5.10.7 Exportation et importation d'un programme de cuisson

Exportation des programmes de cuisson

Lors de l'exportation, tous les programmes de cuisson du livre de recettes créés par l'utilisateur sont exportés.



Les programmes de cuisson déjà exportés sur la clé USB sont écrasés.

Condition préalable Clé USB branchée

Le menu *Cuisson automatique* est ouvert

Les programmes de cuisson créés par soi-même sont enregistrés dans le livre de recettes

1. Effleurer la touche « autoChef » dans la barre d'information.
 - ↳ La fenêtre *autoChef* s'ouvre.
2. Effleurer le champ « Exporter des programmes de cuisson ».
 - ↳ La fenêtre *Remarques sur la commande* s'ouvre.
 - ↳ Lire les consignes d'utilisation visualisées.



3. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ Tous les programmes de cuisson créés par soi-même, issus du livre de recettes sont exportés sur la clé USB.
 - ↳ La fenêtre *Confirmation* s'affiche.
 4. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ Fermer la fenêtre *Confirmation*.
- ↳ Les programmes de cuisson sont exportés.

Importation des programmes de cuisson

Lors de l'importation, le livre de recettes est complété des nouveaux programmes de cuisson.



Les programmes de cuisson existants peuvent être écrasés ou les noms de fichier des programmes de cuisson importés sont complétés d'un complément.

Condition préalable Clé USB branchée

Le menu Cuisson automatique est ouvert.

1. Effleurer la touche « autoChef » dans la barre d'information.
↳ La fenêtre *autoChef* s'ouvre.
2. Effleurer le champ « Importer des programmes de cuisson ».
↳ La fenêtre *Remarques sur la commande* s'ouvre.
↳ Lire les consignes d'utilisation visualisées.



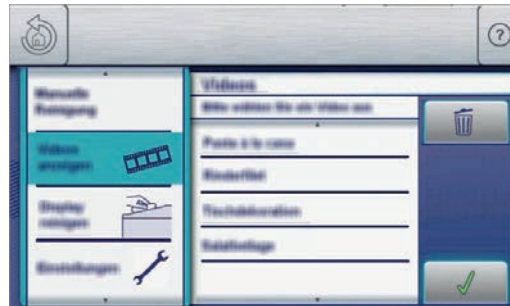
3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ Tous les programmes de cuisson de la clé USB sont importés dans le livre de recettes.
↳ La fenêtre *Remarque sur la commande* s'affiche.
4. Effleurer la touche « OK ».
↳ Les programmes de cuisson sont importés.

5.11 VideoAssist

5.11.1 Lire une vidéo

Condition préalable Vidéos enregistrées sur l'appareil.

1. Ouvrir le menu *Fonctions de l'appareil*.
2. Ouvrir le menu *Afficher les vidéos*.



3. Sélectionner une vidéo par effleurement.

4. Effleurer la touche *Confirmation*.

↳ La lecture de la vidéo se lance.

5.11.2 Supprimer une vidéo

Condition préalable Menu *Afficher les vidéos* ouvert.

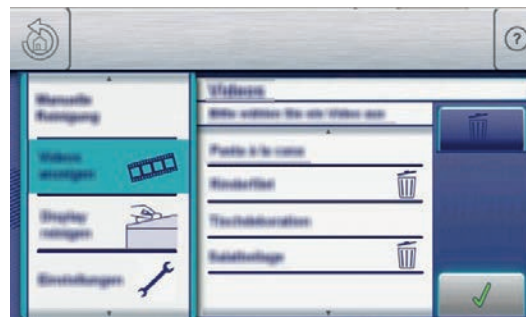
1. Effleurer le champ *Supprimer*.

↳ Le champ *Supprimer* devient plus sombre.

2. Effleurer les vidéo à supprimer.

↳ Derrière la désignation de la vidéo apparaît le symbole *Supprimer*.

↳ Effleurer à nouveau la vidéo pour la désélectionner.



3. Effleurer le champ *Confirmation*.

↳ Les vidéos cochées sont supprimées.

5.12 Pauses et fin d'utilisation

Après utilisation et pendant les pauses, éteindre l'appareil.

5.12.1 En cas de pause prolongée, réalisez un rinçage hygiénique

Avant d'utiliser l'appareil, rincez les conduites d'eau de l'appareil et les conduites d'eau du site d'exploitation pour entretenir une bonne hygiène.

Pause d'exploitation de plus de 2 jours

Condition préalable Contenants GN, plaques de cuisson et grilles retirées de la chambre de cuisson

Aucune pièce à cuire dans la chambre de cuisson

1. Faites fonctionner le pulvérisateur à tuyau pendant 1 minute.
2. Mode de cuisson à la vapeur pendant 7 minutes à 100 °C.

Interruption de l'exploitation supérieure à 7 jours

Condition préalable Contenants GN, plaques de cuisson et grilles retirées de la chambre de cuisson

Aucune pièce à cuire dans la chambre de cuisson

1. Faites fonctionner le tuyau de douche pendant 5 minutes.
2. Faites fonctionner le mode vapeur pendant 1 heure à 100 °C.

6 Nettoyage et entretien de l'appareil



PRUDENCE

Risque de brûlure due aux surfaces chaudes

- Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir les surfaces.
-



PRUDENCE

Risque de brûlure chimique dû au produit nettoyant

- Respecter les consignes du fabricant du produit nettoyant.
 - En cas d'utilisation de produits nettoyants corrosifs, respecter les mesures de sécurité qui s'imposent.
-

ATTENTION

Risques de dommages matériels dus à un refroidissement trop brusque

- Ne faites pas refroidir l'appareil trop brusquement.
-

ATTENTION

Risque de dégâts matériels en cas de nettoyage non conforme

- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
-

Feu de signalisation de nettoyage et rappel de nettoyage

Pour les appareils avec nettoyage automatique, un feu de circulation de nettoyage est affiché dans le menu principal dans le touche "WaveClean".

En fonction de l'utilisation et du degré de salissure de l'appareil, le voyant de nettoyage change de phase.

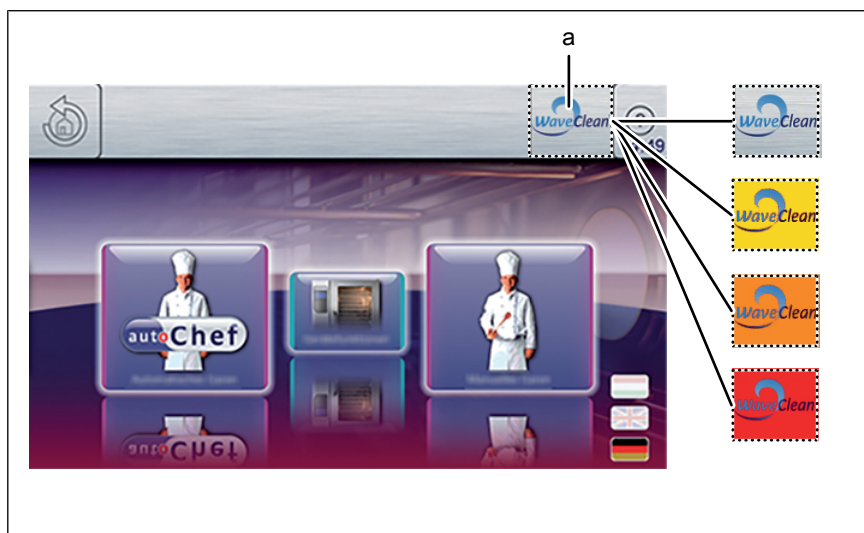


Figure: Menu principal

a Touche "WaveClean" avec feu de signalisation de nettoyage

Dès la phase de lumière rouge, l'appareil affiche un rappel de nettoyage. L'appareil peut continuer à être utilisé, mais s'il n'est pas nettoyé, le rappel de nettoyage apparaîtra plus fréquemment.

Phase de feux de circulation	Explication
gris	Faible degré de pollution
jaune	Degré de pollution moyen
orange	Degré de pollution élevé
rouge	<p>Limite de pollution atteinte</p> <p>1. Niveau d'avertissement : un rappel de nettoyage s'affiche à chaque fois que l'appareil est mis en marche</p> <p>2. Niveau d'avertissement : Le rappel de nettoyage s'affiche après chaque fin de processus de cuisson</p> <p>3. Niveau d'avertissement : Un rappel de nettoyage est affiché après chaque fin de cuisson et un signal sonore retentit</p>

6.1 Éviter la corrosion

- Veiller à ce que les surfaces de l'appareil soient toujours propres et ventilées.
- Débarrasser les surfaces de l'appareil des résidus de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf.
- Éliminer les concentrations de sel.
- Veiller à ce que les pièces en acier inoxydable ne soient mises que très brièvement en contact avec des aliments très acides, des épices, des sels ou autres.
- Éviter d'endommager les surfaces en inox via d'autres éléments métalliques tels que des spatules en acier ou des brosses à fil d'acier.

- Éviter tout contact avec du fer ou de l'acier, par ex. avec de la paille de fer ou une spatule en acier.
- Ne pas utiliser de produit nettoyant blanchissant ou chloré.
- Nettoyer les surfaces de contact à l'eau.

6.2 Élimination des points de rouille

- Éliminer immédiatement les points de rouille récents à l'aide d'un produit abrasif doux ou d'un papier émeri fin.
- Veiller à toujours enlever les points de rouille intégralement.
- Assurer pendant au moins 24 heures une bonne ventilation des zones traitées. Pendant cette durée, prévenir tout contact avec des graisses, des huiles ou des aliments, de manière à ce qu'une nouvelle couche de protection puisse se former.

6.3 Nettoyage du carter

Condition préalable Appareil désactivé et refroidi

→ Nettoyer le carter à l'eau chaude en utilisant un produit vaisselle usuel.

6.4 Nettoyage de la poignée, des éléments de commande et du clavier souple

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à un nettoyage incorrect

- N'utilisez pas de produit nettoyant très moussant ou de produit chimique corrosif pour nettoyer la surface.
 - N'utilisez pas d'éponges très moussantes pour nettoyer la surface.
-

Condition préalable Appareil hors tension

→ Nettoyer la poignée de porte, les éléments de commande et le clavier souple à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit vaisselle usuel.

6.5 Nettoyage du touchscreen

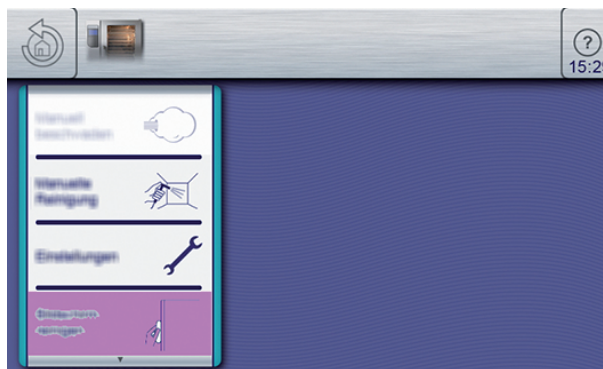
ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à un nettoyage incorrect

- N'utilisez pas de produit nettoyant très abrasif ou de produit chimique corrosif pour nettoyer le touchscreen.
- N'utilisez pas d'éponges très abrasives pour nettoyer le touchscreen.



Une durée de nettoyage de 20 secondes est prévue. Pendant ce temps, le touchscreen ne peut pas être utilisé.



Condition préalable Le menu Fonction de l'appareil est affiché

1. Effleurer le champ « Nettoyer le touchscreen ».
 - ↳ Le touchscreen ne réagit plus à l'effleurement.
 - ↳ La fenêtre *Nettoyage* s'ouvre.
 - ↳ La durée de nettoyage est actualisée.
 2. Nettoyer le touchscreen dans les 20 secondes.
 - ↳ La fenêtre Nettoyage se ferme.
 - ↳ Le menu Fonction de l'appareil s'affiche.
- ↳ Le Touchscreen est nettoyé.

6.6 Nettoyage du joint de la porte

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à un nettoyage incorrect

Associées aux températures élevées, les graisses animales peuvent altérer rapidement le joint de la porte si ce dernier n'est pas entretenu correctement.

- Nettoyez régulièrement le joint de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyant agressif.



Lors du nettoyage automatique et semi-automatique, la face externe du joint de porte n'est pas traité.

Le joint de porte doit être nettoyé séparément.



Si l'appareil est utilisé principalement pour rôtir, nettoyez aussi le joint de la porte pendant les pauses de cuisson.

→ Après utilisation, nettoyez le joint de la porte à l'eau chaude avec un produit vaisselle usuel.

6.7 Nettoyage de la porte de la chambre de cuisson



PRUDENCE

Risque de brûlure due aux surfaces chaudes

- Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir les surfaces.

ATTENTION

Risque de dégâts matériels en cas de nettoyage non conforme

- Ne pas utiliser de produit nettoyant moussant ou de produit chimique corrosif pour nettoyer la surface.
- Ne pas utiliser d'éponges moussantes pour nettoyer la surface.

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à un nettoyage incorrect de la surface

- N'utilisez aucun nettoyant ni chiffon moussant.
- N'utilisez pas de nettoyant pour grill.

→ Éliminez les résidus de calcaire de la vitre en utilisant du vinaigre ou du jus de citron.

6.8 Nettoyage de la tubulure d'évacuation de vapeur

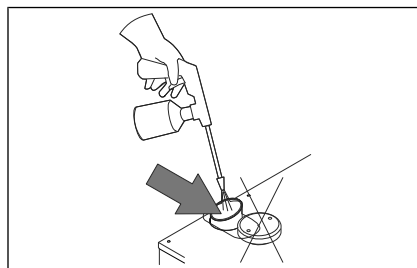


Figure: Nettoyez la tubulure d'évacuation de vapeur

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à des dépôts de saleté

- Vérifiez l'absence de dépôts sur la tubulure d'évacuation de vapeur et les conduites raccordées.



Utilisez un nettoyant liquide contenant au maximum 20 % d'hydroxyde de sodium ou de potassium.

Aucun rinçage à l'eau n'est nécessaire.

1. Vérifiez l'absence de dépôts sur la tubulure d'évacuation de vapeur et les conduites raccordées.
2. Vaporisez du nettoyant liquide dans la tubulure d'évacuation de vapeur.

6.9 Nettoyer la hotte à condensation (en option)



PRUDENCE

Risque d'incendie dû à l'encrassement et aux dépôts de graisse

- Nettoyez la hotte après utilisation.
- Respectez les consignes de nettoyage.



PRUDENCE

Risque de brûlure due aux surfaces chaudes

- Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir les surfaces.



PRUDENCE

Risque de blessures dues aux arêtes vives

- Portez des gants de protection.

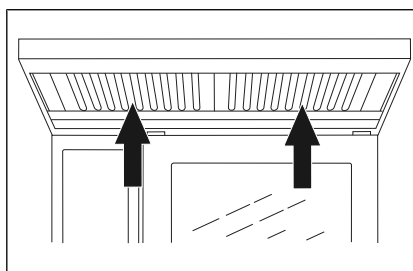


Figure: Nettoyage de la hotte à condensation

Condition préalable Appareil et hotte débranchés du secteur
Appareil et hotte refroidis

1. Nettoyez l'appareil quotidiennement avec de l'eau chaude et du produit vaisselle usuel.
2. Poussez le filtre à graisse vers le haut.

3. Retirez le filtre à graisse de la hotte en tirant la face inférieure par devant.
4. Nettoyez le filtre à graisse et la hotte à l'aide d'un produit vaisselle usuel.
5. Rincez et faites sécher le filtre à graisse avant de le remettre dans la hotte.

6.10 Détartrage de l'appareil



Pour le détartrage manuel, verser du détartrant disponible dans le commerce dans un pulvérisateur à pression manuelle.

Condition préalable Température de la chambre de cuisson inférieure à 40 °C
Chambre de cuisson nettoyée

1. Ouvrir le déflecteur d'air.
2. Vaporiser un détartrant disponible dans le commerce dans la chambre de cuisson.
3. Laissez agir 30 minutes.
4. Rincer consciencieusement la chambre de cuisson.
5. Vérifier l'absence de résidus de calcaire dans la chambre de cuisson.
6. Si nécessaire, répéter l'opération de détartrage.
7. Laisser la porte de la chambre de cuisson entre-ouverte jusqu'à la prochaine utilisation.
 - ↳ Cette mesure permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.
 - ↳ L'humidité ne s'accumule pas dans la chambre de cuisson.

6.11 Nettoyage automatique de la chambre de cuisson avec WaveClean (en option)



PRUDENCE
Risque de brûlure chimique

Garder la porte de la chambre de cuisson fermée durant le processus de nettoyage.



PRUDENCE
Risque de brûlure chimique

Sur les modèles 20.15 et 20.21, les ponts de préchauffage sont enfoncés sur le bord inférieur de l'ouverture de la chambre de cuisson lorsqu'aucun chariot à claies ne se trouve dans le four mixte.



L'utilisation de produits nettoyants inappropriés endommage généralement les appareils. MKN s'efforce de proposer un produit nettoyant capable de produire d'excellents résultats de nettoyage sans pour autant agresser ni endommager le four vapeur. C'est pourquoi nous recommandons exclusivement l'utilisation de notre produit nettoyant. MKN décline toute responsabilité et n'assure aucune garantie en cas de dégâts dus à l'utilisation de produits nettoyants inappropriés. Il est donc exclu de faire valoir des réclamations à l'encontre de MKN, y compris dans le cadre de la garantie.



Il n'est pas permis de refroidir la sonde de température en vue de démarrer plus rapidement le processus de nettoyage. Pour un nettoyage efficace, la température de toute la chambre de cuisson doit être redescendue à 60 °C.



Selon le niveau de nettoyage choisi, le ventilateur peut marquer un arrêt pouvant durer jusqu'à 60 minutes. Cet arrêt fait partie du programme de nettoyage, il ne s'agit pas d'une interruption du nettoyage.



Le rinçage forcé automatique se déclenche dans les situations suivantes.

- Le nettoyage est interrompu manuellement. Au cours des 10 premières minutes du nettoyage, une interruption ne déclenche pas de rinçage forcé automatique.
- Le nettoyage est automatiquement annulé en raison d'une anomalie.
- Le four mixte est éteint puis rallumé pendant le nettoyage. Le rinçage forcé automatique commence après la remise en marche.



Si le rinçage forcé automatique est annulé, il recommence du début.

Tant qu'il n'est pas terminé, aucun programme de cuisson ne peut être lancé.

6.11.1 Préparatifs du nettoyage

ATTENTION

Risque de dégâts matériels en cas de nettoyage non conforme

- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

Condition préalable Plats GN, plaques de cuisson et grilles retirés de la chambre de cuisson

1. Retirer les restes de la chambre de cuisson.
↳ Le plateau de récupération est vide.
2. Avec les appareils sur table, ne laisser que le support à suspendre dans la chambre de cuisson et avec les appareils à pieds, ne laisser que le chariot à claies dans la chambre de cuisson.
3. Fermer la porte de la chambre de cuisson.

6.11.2 Sélection du niveau de nettoyage



Si la pression d'eau chute pendant le nettoyage, le programme de nettoyage entre en état de maintenance. Lorsque la pression d'eau est à nouveau atteinte, le programme de nettoyage redémarre automatiquement.



Même si les temps de nettoyage diffèrent, tous les niveaux de nettoyage requièrent la même quantité d'eau.

Astuce

En cas de nettoyage automatique pendant la nuit, nous recommandons de sélectionner le niveau de nettoyage « normal » ou « extra ». C'est la meilleure façon d'assurer un séchage suffisant.

Condition préalable Appareil sous tension
Le menu principal s'affiche

1. Appuyez sur le bouton "WaveClean"
2. Sélectionner le niveau de nettoyage.
↳ La fenêtre *Note d'exploitation* s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Sélection du niveau de nettoyage* s'affiche.
4. Effleurer la touche « START STOPP ».
↳ Si nécessaire, la chambre de cuisson est refroidie jusqu'à ce que la température de nettoyage de 60 °C soit atteinte.

6.11.3 Insertion d'une cartouche de nettoyage



N'utilisez que des cartouches de nettoyage dont le cachet de cire est intact.

Si le cachet de cire est endommagé, le nettoyant risque d'arriver prématurément dans le circuit de nettoyage ou de ne pas se dissoudre intégralement. Ainsi, le nettoyage complet n'est plus garanti.

N'insérez les cartouches de nettoyage que lorsque le système vous y invite.



Ne jamais programmer le nettoyage automatique de l'appareil lorsqu'aucune cartouche de nettoyage n'est insérée.

En cas d'encrassement important, sélectionner le niveau de nettoyage « extra » et utiliser 2 cartouches de nettoyage.



Les logements de cartouches se trouvent au niveau du déflecteur d'air, au niveau du chariot à claies et au niveau du pont de préchauffage.

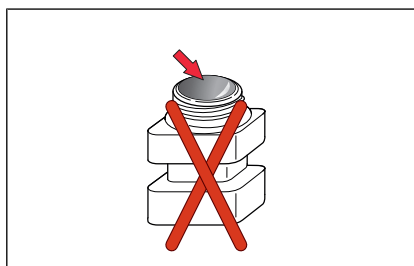


Figure: Cachet de cire de la cartouche de nettoyage endommagé

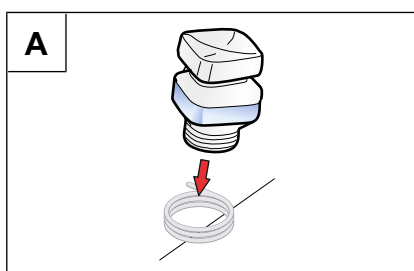
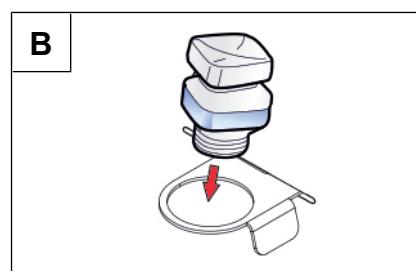


Figure: A : Placer la cartouche dans le support à ressort ; B : Placer la cartouche dans le support

Condition préalable Cartouche de nettoyage scellée et intacte

1. Ouvrir la porte de la chambre de cuisson.
2. Ouvrir le couvercle de la cartouche de nettoyage.
3. Insérer une cartouche de nettoyage dans le support au niveau du déflecteur d'air.
4. Fermer la porte de la chambre de cuisson.

6.11.4 Lancement du nettoyage automatique

Condition préalable Raccord d'eau ouvert

Appareil sous tension

Niveau de nettoyage sélectionné

Cartouche de nettoyage insérée

Température de la chambre de cuisson = 60 °C

→ Effleurer la touche « START STOPP ».

↳ L'affichage indique le temps restant.

6.11.5 Annulation du nettoyage automatique

1. Effleurez la touche « STOPP ».
 - ↳ Nettoyage automatique annulé.
 - ↳ Un rinçage forcé automatique ne pouvant pas être interrompu est réalisé.
 - ↳ Une fois ce rinçage terminé, une demande de retirer la cartouche apparaît.
2. Retirer la cartouche de nettoyage.

6.11.6 Fin du nettoyage automatique



PRUDENCE

Risque de brûlure chimique

Les éclaboussures peuvent contenir des composants corrosifs, il est donc impératif de respecter les mesures de sécurité qui s'imposent.

Condition préalable Le rinçage automatique prend fin après interruption du programme de nettoyage ou lorsque le temps de nettoyage est écoulé

1. Ouvrir la porte de la chambre de cuisson.
2. Retirer la cartouche de nettoyage vide.
3. Rincer soigneusement les éventuels restes de nettoyant ou de liquide de rinçage à l'aide de la douchette à main.
4. Fermez la porte de la chambre de cuisson.
 - ↳ Le programme de nettoyage est terminé après la fermeture de la porte de la chambre de cuisson.
5. Rincer à l'eau douce les éclaboussures d'eau ayant servi au nettoyage qui auraient pu atterrir sur le sol devant l'appareil.
6. Laisser la porte de la chambre de cuisson entre-ouverte jusqu'à la prochaine utilisation.
 - ↳ Cette mesure permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.
 - ↳ L'humidité ne s'accumule pas dans la chambre de cuisson.

6.12 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson

6.12.1 Préparatifs de la chambre de cuisson

ATTENTION

Risque de dégâts matériels en cas de nettoyage non conforme

- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
-

Condition préalable Plats GN, plaques de cuisson et grilles retirés de la chambre de cuisson

1. Retirer les restes de la chambres de cuisson.
↳ Le plateau de récupération est vide.
2. Avec les appareils sur table, ne laisser que le support à suspendre dans la chambre de cuisson et avec les appareils à pieds, ne laisser que le chariot à claies dans la chambre de cuisson.
3. Fermer la porte de la chambre de cuisson.

6.12.2 Lancement du programme de nettoyage

Condition préalable Appareil sous tension

→ Effleurer Nettoyage manuel.

6.12.3 Vaporisation du produit nettoyant



PRUDENCE **Situation dangereuse**

Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des blessures légères à moyennement sérieuses.

- Portez des vêtements de protection.
- Portez un masque respiratoire.

ATTENTION **Risque de dommages matériels dus au dépassement du temps de pose recommandée du produit**

- Ne laissez pas agir le nettoyant plus longtemps que la durée prescrite pour le programme.

1. Le champ de menu affiche la remarque « vaporiser du produit nettoyant »
2. Portez des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection
3. Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.
4. Vaporisez du produit nettoyant dans la chambre de cuisson, sur le serpentín de chauffe et sur l'hélice du ventilateur.

6.12.4 Laissez agir le produit nettoyant

→ Fermer la porte de la chambre de cuisson.

↳ Le temps de pose commence.

↳ L'affichage indique le temps restant avant l'étape « Rinçage de la chambre de cuisson ».

6.12.5 Commencement du nettoyage

- Le temps de pose est écoulé, le nettoyage démarre automatiquement.
- ↳ La chambre de cuisson est chauffée.
- ↳ L'affichage indique le temps restant.

6.12.6 Rinçage de la chambre de cuisson

Condition préalable Le nettoyage est terminé

1. Ouvrir la porte de la chambre de cuisson.
2. Passez la douchette à main les ouvertures du déflecteur et rincez soigneusement.
3. Rincez abondamment la chambre de cuisson pendant 3 minutes à l'aide de la douchette.
4. Fermez la porte de la chambre de cuisson.

6.12.7 Séchage de la chambre de cuisson

Condition préalable Porte de la chambre de cuisson fermée

1. Le séchage démarre automatiquement.



La chambre de cuisson est préchauffée.

2. À la fin du séchage, un signal retentit.
 - ↳ L'affichage indique « End ».
3. Laissez la porte de la chambre de cuisson entre-ouverte jusqu'à la prochaine utilisation.
 - ↳ Cette mesure permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.
 - ↳ L'humidité ne stagne pas dans la chambre de cuisson.

6.13 Ouverture et fermeture du déflecteur



PRUDENCE

Risque d'écrasement dû au ventilateur en mouvement

- Avant d'entamer les travaux sur l'appareil, assurez-vous que ce dernier est hors tension.
 - N'utilisez pas l'appareil sans déflecteur.
-

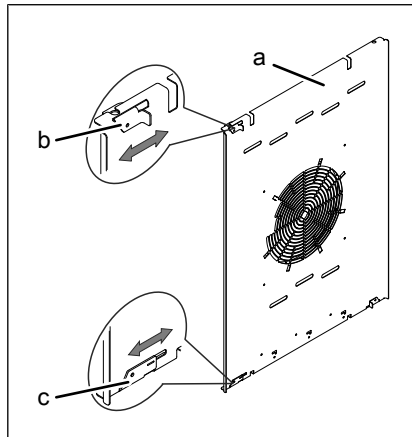


Figure: Verrouillage du déflecteur d'air

- a Déflecteur d'air
- b Verrouillage supérieur
- c Verrouillage inférieur

Ouverture du déflecteur

Condition préalable Appareil hors tension

1. Sortez le support à suspendre gauche, présent uniquement sur les appareils de taille 6 ou 10.
2. Ouvrir le verrouillage supérieur.
3. Ouvrir le verrouillage inférieur.
4. Ouvrez le verrouillage central, présent uniquement sur les appareils de taille 20.
5. Rabattre le déflecteur en direction de la paroi arrière.

Fermeture du déflecteur

1. Refermer le déflecteur en direction de la paroi latérale.
2. Fermer le verrouillage supérieur.
3. Fermer le verrouillage inférieur.
4. Fermez le verrouillage central, présent uniquement sur les appareils de taille 20.
5. Contrôler les verrouillages.
6. Insérer le support à suspendre gauche, présent uniquement sur les appareils de taille 6 ou 10.

6.14 Vérification de l'appareil

6.14.1 Contrôle visuel

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à un contrôle incorrect

- Réalisez le contrôle en respectant les intervalles prévus.
- Faites effectuer les contrôles par des opérateurs compétents.
- En cas de dommages ou de traces d'usure, contactez immédiatement le service après-vente et cessez d'utiliser l'appareil.

Condition L'appareil doit être hors tension

Chambre de cuisson vide et nettoyée

Porte de la chambre de cuisson entièrement ouverte

→ Vérifiez une fois par an l'absence d'endommagement ou de déformation sur le carter, la porte de la chambre de cuisson et la chambre de cuisson.

↳ Le contrôle visuel est effectué.

6.14.2 Exécution de CombiDoctor (Programme d'auto-diagnostic)



Si l'appareil est chaud, des résultats erronés s'affichent. Laissez l'appareil refroidir.

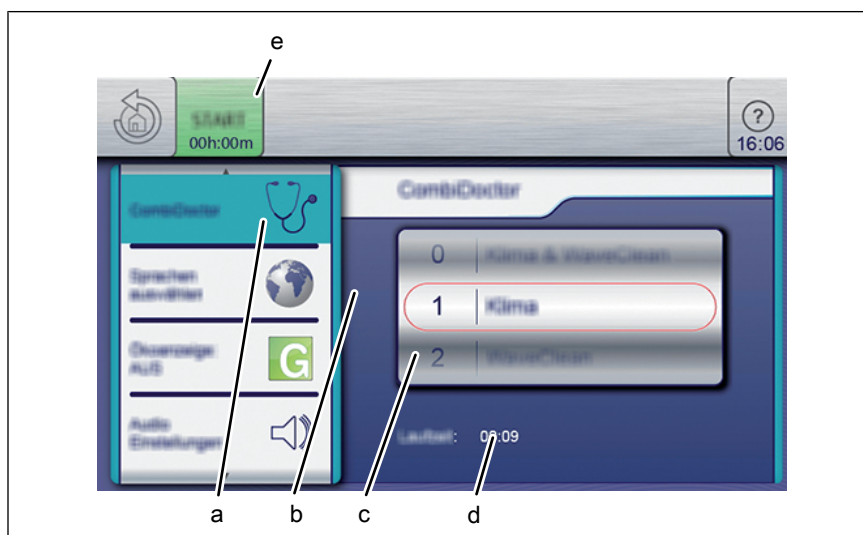


Figure: Sélection du réglage de programme d'auto-diagnostic

- a Champ CombiDoctor
- b Fenêtre Réglage
- c Rouleau

- d Temps restant
- e Touche START

Condition préalable Raccord d'eau ouvert

Système d'optimisation de puissance désactivé (en option)

Chambre de cuisson vide, sans grilles ni contenants, avec glissière de coulissement ou chariot à claies

Appareil mis en marche

Aucune erreur affichée

Le menu *Réglages* est affiché

1. Effleurer le champ « CombiDoctor ».
 2. Effectuer un geste de balayage pour régler le rouleau sur le programme d'auto-diagnostic souhaité.
 - ↳ Le programme d'auto-diagnostic réglé indique le temps écoulé.
 3. Effleurer la touche « Start ».
 - ↳ Le texte d'aide s'affiche.
 4. Ouvrir brièvement la porte de la chambre de cuisson et la refermer.
 - ↳ Le programme d'auto-diagnostic reprend automatiquement.
- ↳ Le résultat s'affiche à la fin de l'auto-diagnostic. Noter le message d'erreur et le transmettre au service après-vente.

7 Transport de l'appareil



AVERTISSEMENT

Danger de basculement de l'appareil en raison de roulettes endommagées

Si les roulettes sont endommagées, l'appareil peut se renverser et vous blesser gravement.

- Ne déplacez pas l'appareil lorsque les freins de stationnement sont serrés.
 - Ne tournez pas les roulettes lorsque le frein de stationnement est serré.
 - Ne donnez pas de coups de pied contre les roulettes lorsque le frein de stationnement est serré.
 - Desserrez le frein de stationnement sur les roulettes avant de déplacer l'appareil.
 - Desserrez le frein de stationnement des roulettes avant de les déplacer.
-



AVERTISSEMENT

Danger de basculement de l'appareil sur des rouleaux

Si l'appareil est basculé sur des roulettes, il peut se renverser et vous blesser gravement.

- Ne basculez pas l'appareil sur des rouleaux.
-



PRUDENCE

Danger de basculement de l'appareil pendant le transport

Lorsque vous transportez l'appareil sur des surfaces inclinées, sur des seuils ou avec le frein de stationnement serré, l'appareil peut se renverser et vous blesser.

- Desserrez le frein de stationnement sur les roulettes avant le transport.
 - Déplacez l'appareil avec précaution sur des surfaces inclinées ou au-dessus de seuils.
 - Resserrez le frein de stationnement des roulettes après le transport.
-

Condition préalable Contenants GN, plaques de cuisson et grilles retirées de la chambre de cuisson

Appareil hors tension

1. Débranchez la ligne de raccordement au gaz.
2. Débranchez le câble de connexion électrique.
3. Débranchez la ligne d'alimentation en eau.
4. Débranchez la connexion des eaux usées.
5. Relâchez les freins de stationnement.
6. Déplacez l'appareil vers un autre endroit.
7. Verrouillez à nouveau les freins de stationnement.

8 Dépannage

Si un défaut survient en cours de fonctionnement, le numéro d'erreur et le message d'erreur s'affichent.

Si la cuisson ou le nettoyage avec WaveClean donne un résultat différent du résultat prévu sans message d'erreur affiché, utiliser CombiDoctor pour rechercher la cause.

8.1 Mode de secours



Les programmes de secours permettent de continuer à utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'il soit remis en état. Il est possible qu'ils ne fournissent pas les mêmes résultats de cuisson ou que des écarts de température interviennent.

Pour permettre une utilisation limitée en cas de dysfonctionnement, l'appareil dispose de différents programmes de secours. Le mode de secours s'active et s'affiche automatiquement. Une fois l'erreur affichée résolue, la commande repasse automatiquement en mode de fonctionnement normal. Aucune réinitialisation n'est nécessaire.

8.2 Origine du défaut et solution

N° d'erreur	Message d'erreur affiché	Description	Mesure
694 695	• Sonde de la chambre de cuisson défectueuse	La sonde interne de température à cœur remplace la sonde de chambre de cuisson défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> • Remettre la sonde interne de température à cœur dans son logement. • Le résultat de la cuisson peut être différent. • Contacter le service après-vente.
696 728	• Sonde supérieure de la chambre de cuisson défectueuse	La sonde inférieure de chambre de cuisson remplace la sonde supérieure de chambre de cuisson défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> • Le résultat de la cuisson peut être différent. • Contacter le service après-vente.
697 729	• Sonde inférieure de la chambre de cuisson défectueuse	La sonde supérieure de chambre de cuisson remplace la sonde inférieure de chambre de cuisson défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> • Le résultat de la cuisson peut être différent. • Contacter le service après-vente.
699 700 714 716	• Sonde de température à cœur interne défectueuse	La sonde interne de température à cœur de la chambre de cuisson est désactivée.	<ul style="list-style-type: none"> • Si possible, utiliser la sonde externe de température à cœur (en option). • Choisir un autre programme de cuisson. • Contacter le service après-vente.
715 717	• Sonde de température à cœur externe défectueuse	La sonde externe de température à cœur de la chambre de cuisson est désactivée.	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la sonde interne de température à cœur. • Contacter le service après-vente.

N° d'erreur	Message d'erreur affiché	Description	Mesure
710	• Sonde de fumée défectueuse	L'évacuation des fumées est maintenant gérée uniquement par le logiciel. Il en résulte une consommation d'eau accrue.	• Contacter le service après-vente
	• Pression d'eau trop faible	Comment message d'erreur permanent	• Ouvrir le robinet d'eau • Si le robinet d'eau n'est pas fermé, contacter le service après-vente
	• Pression d'eau trop faible	Comment message d'erreur ponctuel	• Activer moins de consommateurs en même temps dans la cuisine. • Contacter le service après-vente
	• Pas d'eau dans le siphon	Le siphon n'est pas assez rempli d'eau.	• Ouvrir le robinet d'eau • Verser d'eau dans la chambre de cuisson • Si le message d'erreur persiste, contacter le service après-vente
	• Appareil redémarré après une coupure de courant	S'il n'y a pas eu de coupure de courant dans la cuisine, c'est peut-être une erreur de manipulation. Par exemple, une activation ou une désactivation involontaire pendant qu'un programme de cuisson est en cours.	• Coupure de courant < 1 minute • Confirmer le message signalant la coupure de courant • Poursuivre le programme de cuisson • Aucun nettoyage nécessaire • Coupure de courant > 1 minute • Interruption du programme de cuisson • Effectuer un nettoyage
	• Annulation WaveClean	• Tenir compte des explications et remarques du chapitre « Nettoyage automatique (WaveClean) »	
	• Absence de gaz	• Alimentation en gaz perturbée	• Ouvrir l'arrivée de gaz si elle est fermée • Le cas échéant, mettre en marche la hotte à condensation • Contacter le service après-vente

8.3 Plaque signalétique

Pour toute question au service après-vente, toujours indiquer conjointement les données suivantes qui figurent sur la plaque signalétique :

Numéro de série (SN)	
Numéro de type (TYP)	

9 Réalisation de la maintenance

Le fabricant recommande de procéder à la maintenance professionnelle de l'appareil par un personnel spécialisé et formé à des intervalles de maintenance de 12 mois. En cas d'utilisation fréquente, il est recommandé d'appliquer un intervalle de maintenance de 6 mois.

10 Mise au rebut écologique

Dans le cas d'une utilisation moyenne, l'appareil est conçu pour une durée de vie de 10 ans.

Ne pas jeter l'appareil ni des pièces de l'appareil avec les ordures ménagères. Dans les ordures ménagères ou en cas de traitement inadapté, les substances toxiques qui s'y trouvent peuvent nuire à la santé et à l'environnement.

Procéder à la mise au rebut conformément aux dispositions locales en vigueur sur les appareils usagés. En cas de questions, s'adresser aux autorités compétentes (par ex. centre de gestion des déchets).

Nous sommes un fabricant enregistré de la fondation **elektro-altgeräte register** et figurons dans la liste **ear**. Si nécessaire, s'adresser à une société de recyclage de la fondation. (WEEE-Reg.-Nr.DE 19459438)

- | | |
|----------------------------|--|
| Appareil | Les appareils électriques et électroniques hors d'usage contiennent des matériaux précieux et des matières toxiques, qui étaient nécessaires à leur fonctionnement en toute sécurité. |
| Produits nettoyants | Mettez au rebut les restes de produits nettoyants et leurs contenants en vous conformant aux directives du fabricant du produit en question. Respectez les directives régionales en vigueur. |
| Résidus de cuisson | Les résidus de cuisson et d'aliments doivent être collectés dans des récipients appropriés et éliminés conformément aux réglementations régionales en vigueur. |

11 Déclaration du fabricant



Déclaration de conformité UE



Fabricant

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Nous déclarons par la présente que le produit suivant :

Description de l'appareil				
Appareil destiné à la préparation des aliments, à usage commercial				
Désignation / Type d'appareil				
Four mixte au gaz FlexiCombi / FKGCOD...				
N° d'appareil				
MagicPilot	FKGCOD115TXXXX	FKGCOD121TXXXX	FKGCOD215TXXXX	FKGCOD221TXXXX
	FKGCOD615TXXXX	FKGCOD621TXXXX		
Classic	FKGCOD115CXXXX,	FKGCOD121CXXXX	FKGCOD215CXXXX	FKGCOD221CXXXX
	FKGCOD615CXXXX	FKGCOD621CXXXX		
X: identification des équipements				

est conforme à toutes les dispositions applicables des directives et ordonnances suivantes, mais ne comprend aucune garantie quant à des propriétés données :

- ORDONNANCE (UE) N° 2016/426 du 9 mars 2016 concernant les appareils de combustion de combustible gazeux et l'abrogation de la directive 2009/142/CE
- Directive 2006/42/CE du 17 mai 2006 sur les machines
- Directive 2014/35/UE du 26 février 2014 sur les équipements électriques destinés à être utilisés dans la limite de plages de tension définies
- Directive 2011/65/UE (RoHS) du 1er juillet 2011
- Directive 2014/30/UE du 26 février 2014 sur la compatibilité électromagnétique
- ORDONNANCE (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments

Nous déclarons par la présente que les appareils mentionnés sont conformes au type décrit dans l'attestation UE d'examen de type et remplissent les critères d'exigence de la directive indiquée relative aux dispositifs consommant du gaz.

N° d'identification du produit figurant sur l'attestation UE d'examen de type :
CE-0063BR3266

Traduction du document original • 10014471--KODE-D

Wolfenbüttel, le 18/01/2019

Personne autorisée pour la compilation des documentations techniques :

ppa. Peter Helm

ppa. Peter Helm, directeur technique (pour l'adresse, voir le fabricant)

1 / 2

10014471--KOFR-D

fr-FR

10014472-0ABFR-I





Déclaration de conformité UE



principes de test appliqués
EN 203-1:2014
EN 203-2-2:2006
EN 203-3:2009
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A12:2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15:2011 + A1:2004 + A2:2006
EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

Le fabricant assume seul la responsabilité pour la délivrance de la présente déclaration de conformité. La présente déclaration de conformité perd sa validité en cas de modifications non autorisées par notre société.

Traduction du document original • 10014471--KODE-D

Wolfenbüttel, le 18/01/2019

Personne autorisée pour la compilation des documentations techniques :

ppa. Peter Helm, directeur technique (pour l'adresse, voir le fabricant)



A

Air chaud	21
Auto-diagnostic (CombiDoctor)	104

C

ChefsHelp	23
ClimaSelect plus	24
Consulter les informations sur l'appareil	39
Continuer la cuisson	24
Cuisson automatique (autoChef)	
Ajuster un programme de cuisson	84
Exporter un programme de cuisson	86
Importer un programme de cuisson	86
Recherche et ouverture d'un programme de cuisson	83
Supprimer un programme de cuisson	85
Cuisson basse température	21
Cuisson Delta T	21
Cuisson manuelle	74
Création d'une étape d'un programme de cuisson	74
Créer et enregistrer un programme de cuisson	77
Exporter un programme de cuisson	81

E

Étuvage	20
---------------	----

F

FamilyMix	23
Figures	
Importation d'images	45
FlexiRack	23

H

HACCP	52
humidification	
manuel	23

M

Menu principal	25, 36
Mesure de la température à cœur	
Réglage de la température à cœur	50
Sonde de mesure de la température à cœur	
4 points	71
Valeur de réglage standard	27
Mise au rebut écologique	110
Mode mixte	21
Modifier les paramètres de base	37

N

Nettoyage	
Cartouche de nettoyage (WaveClean)	99
Fermeture du déflecteur	103
Nettoyage automatique (WaveClean)	98
Nettoyage manuel	101
Ouverture du déflecteur	103

P

PerfectHold	22
-------------------	----

Q

QualityControl	23
----------------------	----

R

RackControl	22
Ready2Cook	22
Recettes	
Importation de recettes	46
Régénération	21
Réglage de la durée de cuisson	48
Réglage du ventilateur	51
Réglages	
Régler la date et l'heure	39
Régler les favoris	40
Rinçage forcé automatique	97

S

Sélection de l'heure de début	22
SES	22

T

Température	
Régler la température de cuisson	47
Température à cœur	
Mesure de la température à cœur	24
Température.	
Valeur par défaut	27
Temps de repos	23
Time2Serve	24

V

Verrouillage de commande	41
Vidéo	
Importer une vidéo	45
Supprimer une vidéo	88

www.mkn.com

