MANUEL D'UTILISATION

# FOUR MIXTE
# À VAPEUR DIRECTE ET
# AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

## VERSION S
## VERSION S COMPACT

FR

**Service d'assistance technique**

90025780rev00

# SOMMAIRE


| | | PAGE |
|---|---|---|
| 1 | • AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX | 4 |
| 2 | • INDICATIONS PARTICULIÈRES | 5 |
| 3 | • DESCRIPTION DES TOUCHES | 6 |
| 4 | • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON SIMPLE | 8 |
| 5 | • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON AVEC PLUSIEURS CYCLES EN SÉQUENCE | 10 |
| 6 | • PARAMÉTRAGE MÉMORISATION D'UN PROGRAMME | 12 |
| 7 | • SÉLECTION ET LANCEMENT D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ | 13 |
| 8 | • EFFACEMENT D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ | 14 |
| 9 | • MODIFICATION TEMPORAIRE D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ | 14 |
| 10 | • EFFACEMENT D’UN PROGRAMME MÉMORISÉ | 15 |
| 11 | • MODIFICATION TEMPORAIRE D’UNE RECETTE MÉMORISÉ | 16 |
| 12 | • PARAMÉTRAGE DE LA SONDE AU CŒUR | 17 |
| 13 | • SYSTÈME CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITÉ | 19 |
| 14 | • PROGRAMMES PARTICULIERS | 20 |
| 15 | • DÉTAILS OPÉRATIONNELS | 23 |
| 16 | • CONSEILS PRATIQUES | 24 |
| 17 | • ENTRETIEN ORDINAIRE | 25 |
| 18 | • ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE | 25 |
| 19 | • CONFIGURATION HEURE ET DATE | 26 |
| 20 | • TELECHARGEMENT LOG HACCP | 26 |
| 21 | • IMPORTER / EXPORTER DEL RICETTES | 27 |
| | • PROGRAMMES SPECIAUX - LAVAGE MANUEL ET AUTOMATIQUE | 28 |
| 22 | • PROGRAMMES SPECIAUX - LAVAGE MANUEL | 29 |
| 23 | • PROGRAMMES SPECIAUX - KIT DE LAVAGE | 30 |
| 24 | • DÉSINCRUSTATION DU CHAUFFE-EAU | 32 |
| 25 | • AUTODIAGNOSTIC ET LÉGENDE ANOMALIES | 34 |
| 26 | • RECETTES PREMEMORISEES | 38 |


# VERSIONS

**S -** Commandes manuelles à contrôle électronique - Programmable 99 programmes, avec 4 phases automatiques - Touche dédiée à la gestion des phases avec 4 leds d’affichage - Afficheurs alphanumériques - Plus de 90 recettes testées et mémorisées (version S avec sonde) - Touche d’accès direct aux programmes et aux recettes - CLIMA avec évent automatique - Système d’évacuation rapide de l’humidité - Sortie USB - Autodiagnostic - Autoreverse (inversion automatique de la rotation de la ventilation) - Commandes pour: humidificateur, refroidissement rapide avec porte ouverte, éclairage chambre de cuisson, contrôle de l’évent - Programme de lavage semi-automatique de série - Porte à double vitrage ouvrable.

**OPTIONS:** Sonde à cœur - Douchette de lavage- Système de lavage automatique LM, avec trois intensités de lavage


Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans les pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Il se réserve la faculté d'apporter à ses propres produits les modifications retenues nécessaires ou utiles sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles.

La reproduction ou le photocopiage, même partiels, de textes ou images de ce manuel sont interdits sans l'autorisation préalable du constructeur.


**- INSTRUCTIONS ORIGINALES -**

**Les interventions qui se rendront nécessaires au fil du temps et l'entretien extraordinaire du four doivent être réalisés par un personnel autorisé par le constructeur, ou par le service d'assistance technique agréé.**

1.1 • **Lisez attentivement** les recommandations contenues dans le présent manuel car elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité d'installation et d'entretien.
**Conservez avec soin ce manuel d'utilisation !**

1.2 • Cet appareil ne devra être destiné qu'à **l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu :** la cuisson des aliments. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et de ce fait dangereuse.

1.3 • Seul le personnel de service, opportunément formé, peut opérer sur l'appareil.

1.4 • Le fonctionnement du four doit être constamment surveillé.

1.5 • Durant le fonctionnement, le four présente des surfaces chaudes. Faites attention !

1.6 • Demandez à l'installateur les instructions pour une utilisation correcte de l'adoucisseur d'eau car une procédure d'entretien absente ou imparfaite est à l'origine des formations calcaires dangereuses pour l'appareil.

1.7 • En cas de demande d'intervention du SAT, fournir toutes les informations contenues sur la plaquette des caractéristiques qui se trouve en bas à droite.

1.8 • Chaque appareil est muni d'une plaquette qui en identifie le modèle et les principales caractéristiques techniques. Ci-après, un exemple de plaquette pour four électrique et une plaquette pour four à gaz.

| | | |
|---|---|---|
| LOGO | | |
| TYP. XXXXXXXX | | |
| 2010 | NR XXXXXXXXXX | |
| 3N AC 400V 50Hz | | |
| 1 x 0.25 kW | TOT 6.25 kW | kPa 200 - 500 |
| IPX 5 | CE | |

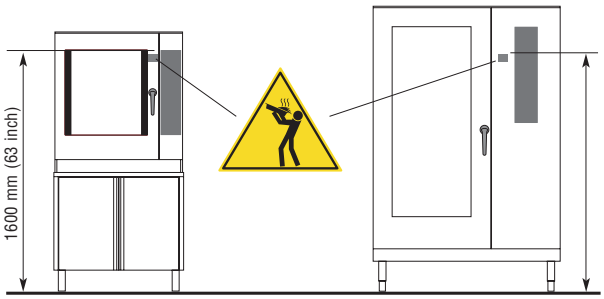
| | | |
|---|---|---|
| LOGO | | |
| TYP. XXXXXXXX | | |
| 2010 | NR XXXXXXXXXX | |
| EN 203/A1 | AC 230V 50Hz | |
| 1 x 0.55 kW | TOT 1 kW | ∑Qn 40 kW |
| A3 ☐ B13 ☐ B23 ☐ | | kPa 200 - 500 |
| G 25 / $m^3$/h | G 20 / $m^3$/h | |
| Pmax / mbar | Pmax / mbar | G 30 3.16 Kg/h |
| Pmin / mbar | Pmin / mbar | Pmin / mbar |
| IT | Cat. II 2H3+ | P mbar 20; 28-30/37 |
| IPX 5 | CE 0085 | |

1.9 • En cas d'intervention du SAT, **fournir toutes les informations détaillées sur le défaut**, pour permettre à l'assistance de comprendre le problème.

1.10 • En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, **éteignez immédiatement le four !**

1.11 • **La pièce** dans laquelle est installé le four **doit être bien aérée !**

1.12 • Autocollant de sécurité
• Hauteur maximum d'installation pour récipients avec liquides.
• **ATTENTION** pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou d'aliments, qui par le biais de la cuisson deviennent fluides, à des niveaux plus élevés que ceux autorisés.



# 2 • INDICATIONS PARTICULIÈRES

**2.1** • Avant de mettre le four en marche pour la première cuisson, nettoyez soigneusement l'enceinte de cuisson (voir le chapitre *"Nettoyage journalier"*).

**2.2** • À la fin du travail quotidien, nettoyez soigneusement l'enceinte de cuisson et tout l'appareil, pour garantir un fonctionnement correct et une longue durée de vie de l'appareil.

**2.3** • **Ne pas utiliser de jets d'eau sous pression pendant le nettoyage du four !**

**2.4** • Pour le nettoyage journalier, n'utilisez que **des produits non corrosifs** (alcalins) et prévus à cet effet. Les matériaux et les produits abrasifs sont déconseillés car ils rayent les surfaces.

**2.5** • Arrêtez toujours l'appareil en fin du service, interrompez et fermez les distributions de ligne (énergie électrique, eau et, si présent, gaz).

**2.6** • **Evitez** toute opération comportant le **dépôt de sel** de cuisine sur les surfaces en acier du four ; dans le cas contraire, rincez immédiatement et soigneusement.

**2.7** • Après une cuisson à la vapeur, **ouvrez prudemment la porte** pour éviter d'entrer en contact avec la vapeur résiduelle s'échappant de l'enceinte de cuisson. Le non-respect de cette précaution peut être dangereux pour l'opérateur.

**2.8** • Pour un fonctionnement sûr du four**, ne pas obstruer les évents et toute ouverture présente sur le four !**

**2.9** • **ATTENTION**
*La cuisson avec adjonction d'alcool est interdite !*

**2.10** • **Le non-respect des indications fondamentales pour la sécurité peut compromettre le bon fonctionnement du four et exposer l'opérateur à des situations dangereuses !**
**Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'altération de la fonction originale du four provoquée par une modification ou par le non-respect des instructions présentes dans les manuels.**

**2.11** • **Afin que votre four reste longtemps efficace, il faut prévoir une intervention d'entretien programmée une fois par an. À cet effet, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien avec le service d'assistance technique.**

# 3 • DESCRIPTION DES TOUCHES

**3.1 • CYCLES (TOUCHE 1)**

Il permet de programmer, rappeler et afficher les cycles de cuisson.
Les LED allumées fixes indiquent les cycles programmés.
La LED clignotante indique le cycle en cours.

**3.2 • AIR PULSÉ (TOUCHE 2)**

Touche mode de cuisson à air pulsé.

**3.3 • VAPEUR (TOUCHE 3)**

Touche mode de cuisson à la vapeur.

**3.4 • MIXTE (TOUCHE 4)**

Touche mode de cuisson mixte.

**3.5 • VITESSE DE LA VENTILATION (TOUCHE 5)**

Touche sélection vitesse de ventilation, normale avec lumière éteinte, vitesse et puissance réduite avec lumière allumée.

**3.6 • RECETTES (TOUCHE 6)**

Il permet de programmer, rappeler et afficher les programmes de cuisson, les recettes prémémorisées et les programmes de service (ex. Lavage du four).

**3.7 • SONDE AU COEUR (TOUCHE 11)**

Permet d'activer le paramétrage des cuissons avec sonde au cœur.

**3.8 • TOUCHE CONTRÔLE AUTOMATIQUE HUMIDITÉ (TOUCHE 12)**

Cette touche a également la fonction d'humidificateur manuel si appuyé une fois la cuisson lancée (éclairage touche allumé).
Cette fonction est indiquée pour les produits qui ont besoin d'humidité supplémentaire durant la cuisson. Maintenez la touche sans le relâcher pendant le temps d'introduction de l'humidité dans l'enceinte de cuisson ; la led correspondante s'allumera pendant le temps de pression de la touche.

***Remarque :*** *L'appareil est équipé d'un système automatique pour la baisse de la température, qui est opérationnel dans tous les modes de cuisson. En effet, si la température dépasse de 30°C celle introduite sur l'afficheur, l'humidificateur introduit automatiquement de l'eau froide dans l'enceinte de cuisson, pour diminuer rapidement la température. Ainsi, on exclut la possibilité de commencer la cuisson d'un produit à une température trop élevée. En outre, l'apport d'humidité évite aux plats de sécher.*

**3.9 • TOUCHE OUVERTURE ÉVENT ÉVACUATION VAPEURS ENCEINTE DE CUISSON (TOUCHE 13)**

La fonction ne s'active qu'en mode air pulsé. En appuyant sur la touche, l'évent d'évacuation des vapeurs s'ouvre en faisant sortir l'humidité en excès s'étant formée dans l'enceinte de cuisson. Le refermer ensuite manuellement (lumière allumée = évent ouvert ; lumière éteinte = évent fermé ; lumière clignotante = évent en mouvement).

La position de l'évent (évent ouvert/évent fermé) peut également être mémorisée pour plusieurs cycles d'un programme.

**3.10 • TOUCHE ÉCLAIRAGE ENCEINTE DE CUISSON (TOUCHE 14)**

En appuyant sur la touche, on active l'éclairage en enceinte de cuisson, pour permettre à l'opérateur de contrôler la cuisson en cours.

**3.11 • TOUCHE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC PORTE OUVERTE (TOUCHE 15)**

La fonction s'active exclusivement lorsque la porte du four est ouverte. En appuyant sur la touche, la ventilation s'active et permet la descente rapide de la température de l'enceinte de cuisson jusqu'à 50°C. Cette fonction est particulièrement indiquée lorsqu'une cuisson à haute température est suivie d'une autre cuisson à une température considérablement plus basse ou bien lorsque, après une cuisson, on désire nettoyer immédiatement le four (voir le chapitre "Nettoyage journalier").

**3.12 • START-STOP (TOUCHE 16)**

Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton 16. Il permet l'activation du panneau de commandes, il active l'autodiagnostic.

Bouton START-STOP: il permet de démarrer et d'arrêter la cuisson en cours.

- Voyant bouton allumé: START, cuisson démarrée.
- Voyant bouton clignotant: STOP TEMPORAIRE en ouvrant la porte. La cuisson et le temps qui reste s'interrompent. En refermant la porte, la cuisson reprend.
- Voyant bouton éteint: STOP DEFINITIF en appuyant sur la touche **16**: la cuisson s'arrête définitivement, comme si le temps était écoulé.

# 4 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON SIMPLE

## OPÉRATIONS

**4.1 • ALLUMER**

**Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton 16.** Si toutefois sur les afficheurs d'anomalies (afficheurs **7**-**9**) un symbole apparaissait, voir le chapitre *"Autodiagnostic et légende des anomalies"*.

**4.2 • CHOIX MODE DE CUISSON**

Les led des boutons du mode de cuisson clignotent: **appuyer sur le bouton du mode de cuisson (2 - 3 - 4)** souhaité. La led du mode de cuisson choisi reste allumé avec le voyant fixe.

**4.3 • PARAMÉTRER LA TEMPÉRATURE**

La température de 130°C est visualisée sur l'afficheur température. **Tournez la manette 8** pour introduire la température (vers la droite on l'augmente, vers la gauche on la diminue) qui est visualisée sur l'afficheur.

***Remarque :*** *lorsque l'on relâche la manette, après 10 secondes environ, l'afficheur visualise à nouveau la température présente en enceinte de cuisson.*

**4.4A • PARAMÉTRER LE TEMPS**

L'afficheur temps **9** visualise **[ InF ]**.

**Tournez la manette 10** :

- vers la droite pour introduire le temps de cuisson ;
- vers la gauche pour introduire le temps infini **[ InF ].**

**Ou bien**

**4.4B • PARAMÉTRAGE DE LA SONDE AU CŒUR**

Voir chapitre *"Paramétrage de la sonde au cœur"*.

Les valeurs sont enregistrées après 10 secondes environ à partir de la dernière introduction.

**4.5 • MEMORISATION DE LA CUISSON**

Si l'on souhaite mémoriser la cuisson, maintenir enfoncé pendant 3 secondes le bouton **1**, sur l'afficheur **7** apparaît **[REC]**, confirmer la mémorisation en appuyant sur la manette **8**.

Le numéro du programme où la cuisson a été enregistrée s'affiche sur l'écran **7**.

Introduisez les produits à cuire dans l'enceinte de cuisson. À ce sujet, voir également le chapitre *"Conseils pratiques"*.
Si vous avez opté pour une cuisson réglée par la sonde au cœur, voir le chapitre *"Paramétrage de la sonde au cœur"*.

## 4.6 • LANCER

**Appuyez sur la touche 16** pour lancer la cuisson : la led qui correspond à la touche reste allumée avec éclairage fixe.

**À ce stade ...**
**l'afficheur température 7** indique la température réelle de l'enceinte de cuisson.

**L'afficheur temps 9** indique le temps manquant à l'achèvement de la cuisson.
Le point lumineux près des chiffres indique :
si clignotant = cuisson en cours ;
si allumé fixe = cuisson suspendue.
Ceci a lieu, par exemple, lorsque l'on ouvre la porte (voir le chapitre *"Détails opérationnels"*).

## 4.7 • FIN CUISSON

Si vous sélectionnez le temps infini, arrêtez manuellement la cuisson en appuyant pendant quelques secondes sur la touche **16** (led près de la touche éteinte).
Si vous avez introduit un temps de cuisson ou bien une température pour la sonde au cœur, à la fin du temps ou à l'atteinte de la température introduite pour la sonde, un signal sonore indiquera que la cuisson est terminée (led près de la touche **16** éteinte).
Pour interrompre le signal, il suffit d'ouvrir la porte ou d'appuyer sur la manette (**8 - 10**).
Enlevez le produit de l'enceinte de cuisson en suivant les indications du paragraphe 2.7 du chapitre *"Indication particulières"*.

**Visualisation et modification valeurs enregistrées**
Si, pendant la cuisson, il est nécessaire de contrôler les valeurs paramétrées, appuyez sur la touche **5**, les afficheurs clignoteront.
Si les valeurs visualisées doivent être modifiées, agissez sur la manette ou sur les touches correspondantes.
Appuyer sur la manette pour obtenir les valeurs modifiées ou attendre environ 10 sec. Les nouvelles données sont automatiquement enregistrées, les afficheurs se fixent sur les valeurs réelles.

**Remarque :** au premier allumage de la journée de l'appareil, le générateur de vapeur évacue l'eau contenue, active le lavage temporisé du générateur de vapeur puis, après le chargement de l'eau, il PRÉCHAUFFE AUTOMATIQUEMENT le générateur de vapeur. En cas de démarrage d'un programme qui prévoit des cycles de cuisson à la vapeur ou mixte, **l'activation du programme se fait de façon automatique dès que le générateur de vapeur atteint la température de préchauffage** de façon à éviter le démarrage du programme en l'absence de vapeur. La led intermittente de la touche **16** indique que le générateur de vapeur n'a pas encore atteint la température de préchauffage.

# 5 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON AVEC PLUSIEURS CYCLES EN SÉQUENCE (JUSQU'À 4)

**OPÉRATIONS**

**5.1 • ALLUMER**

**Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton 16.** Si toutefois sur les afficheurs d'anomalies (afficheurs **7**-**9**) un symbole apparaissait, voir le chapitre *"Autodiagnostic et légende des anomalies"*.

***Remarque:*** *la cuisson en mode manuel avec plusieurs phases en séquences permet le préchauffage de la chambre de cuisson à vide avant la fournée: il suffira de programmer le temps du cycle* ***1 à infini "[ InF ]"****, une fois que la température de préchauffage a été atteinte, un signal sonore cyclique et l'inscription* ***"[ LoA ]"*** *sur l'afficheur indiquent qu'il est temps d'enfourner, lorsque la porte se referme, le bouton Cycles* ***1*** *affiche la deuxième LED (2) clignotante pour indiquer l'activation du cycle de cuisson* ***2.***

**5.2 • CHOISIR**

Les led des boutons du mode de cuisson clignotent: **appuyer sur le bouton du mode de cuisson (2 - 3 - 4)** souhaité. La led du mode de cuisson choisi reste allumé avec le voyant fixe.

**5.3 • PARAMÉTRER LA TEMPÉRATURE DEL CYCLE 1**

**En tournant la manette 8, on introduit la température de cuisson** qui est visualisée sur l'afficheur correspondant.

**5.4A • INTRODUISEZ LE TEMPS DU CYCLE 1**

L'afficheur temps visualise **[InF]**.

**Tournez la manette 10** :

vers la droite pour introduire le temps de cuisson ;

vers la gauche pour introduire le temps infini, **[ Inf ]** en utilisant ainsi **le premier cycle comme préchauffage.**

**Ou bien**

**5.4B • INTRODUISEZ LA SONDE AU CŒUR POUR LE CYCLE 1**

Voir le chapitre *"Paramétrage de la sonde au cœur"*.

**5.5 • SÉLECTIONNEZ LE CYCLE 2 ET SUIVANTS (JUSQU'À 4 CYCLES)**

Appuyer sur le bouton cycles **1**, sur le bouton cycles la deuxième LED clignotante s'allume (2). Programmer ensuite selon les indications du paragraphe 5.2. En souhaitant d'autres phases, suivre la même séquence.

**5.6 • MEMORISATION DE LA CUISSON**

Si l'on souhaite mémoriser la cuisson, maintenir enfoncé pendant 3 secondes le bouton **1**, sur l'afficheur **7** apparaît **[REC]**, confirmer la mémorisation en appuyant sur la manette **8**.

Le numéro du programme où la cuisson a été enregistrée s'affiche sur l'écran **7**.

# 5 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON AVEC PLUSIEURS CYCLES EN SÉQUENCE (JUSQU'À 4)

## LANCEMENT DE LA CUISSON

## OPÉRATIONS

### 5.7 • LANCER

**Appuyez sur la touche 16** pour lancer la cuisson : la led qui correspond à la touche reste allumée avec éclairage fixe.

**À ce stade ...**
**l'afficheur température 7** indique la température réelle de l'enceinte de cuisson.

**L'afficheur temps 9** indique le temps manquant à l'achèvement de la cuisson.
Le point lumineux près des chiffres indique :
si clignotant = cuisson en cours ;
si allumé fixe = cuisson suspendue.
Ceci a lieu, par exemple, lorsque l'on ouvre la porte (voir le chapitre *"Détails opérationnels"*).

### 5.8 • FIN CUISSON

Un signal sonore avertit que la cuisson est terminée (led à côté du bouton **16** éteint).
Pour interrompre le signal, il suffit d'ouvrir la porte ou d'appuyer sur la manette (**8 - 10**).
Extraire le produit de la chambre de cuisson en suivant les indications du paragraphe 2.7 du chapitre *"Indications particulières"*.

**Visualisation et modification valeurs enregistrées**
Si, pendant la cuisson, il est nécessaire de contrôler les valeurs paramétrées, appuyez sur la touche **1**, les afficheurs clignoteront.
Si les valeurs visualisées doivent être modifiées, agissez sur la manette ou sur les touches correspondantes.
Appuyer sur la manette pour obtenir les valeurs modifiées ou attendre environ 10 sec. Les nouvelles données sont automatiquement enregistrées, les afficheurs se fixent sur les valeurs réelles.

# 6 • PARAMÉTRAGE MÉMORISATION D'UN PROGRAMME

## OPÉRATIONS

**6.1 • ALLUMER LE FOUR**

**Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton 16.** Si toutefois sur les afficheurs d'anomalies (afficheurs **7**-**9**) un symbole apparaissait, voir le chapitre *"Autodiagnostic et légende des anomalies"*.

**6.2 • SÉLECTIONNER LE PROGRAMME**

Appuyer sur le bouton Recettes **6**, l'écran affiche **[ACC]**, tourner la manette **8** jusqu'à visualiser **[Pro]** et confirmer en appuyant sur le bouton.

Tourner la manette jusqu'à visualiser le premier programme libre (led modes de cuisson clignotants et numéro du programme sur l'afficheur **7** clignotant) et confirmer en appuyant sur la manette **8**.

**Attention**

Le programme est "nouveau" quand les led des boutons mode de cuisson et le numéro du programme sur l'afficheur **7** clignotent.

Le programme est "occupé" quand l'une led des boutons mode de cuisson et le numéro du programme sur l'afficheur **7** sont allumés fixes.

**6.3 • CHOISIR**

Les led des boutons du mode de cuisson clignotent: **appuyer sur le bouton du mode de cuisson (2 - 3 - 4) souhaité.** La led du mode de cuisson choisi reste allumée avec le voyant fixe.

**6.4 • PARAMÉTRER LA TEMPÉRATURE DEL CYCLE 1**

**En tournant la manette 8, on introduit la température de cuisson** qui est visualisée sur l'afficheur correspondant.

**6.5A • INTRODUISEZ LE TEMPS DU CYCLE 1**

L'afficheur temps visualise **[InF]**.

**Tournez la manette 10** :

vers la droite pour introduire le temps de cuisson ;

vers la gauche pour introduire le temps infini, **[ InF ]** en utilisant ainsi **le premier cycle comme préchauffage.**

**Ou bien**

**6.5B • INTRODUISEZ LA SONDE AU CŒUR POUR LE CYCLE 1**

Voir le chapitre *"Paramétrage de la sonde au cœur"*.

**6.6 • SÉLECTIONNEZ LE CYCLE 2 ET SUIVANTS (JUSQU'À 4 CYCLES)**

Appuyer sur le bouton cycles **1**, sur le bouton cycles la deuxième LED clignotante s'allume (2). Programmer ensuite selon les indications du paragraphe 6.3. Si l'on souhaite d'autres phases, suivre la même séquence.

**6.7 • MÉMORISATION DU PROGRAMME**

Maintenir enfoncé pendant 3 secondes le bouton **1**, sur l'afficheur **7** apparaît **[REC]**, confirmer la mémorisation en appuyant sur la manette **8**.

Le numéro du programme où la cuisson a été enregistrée s'affiche sur l'écran **7**.

# 7 • SÉLECTION ET LANCEMENT D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ

## OPÉRATIONS

### 7.1 • ALLUMER

**Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton 16.** Si toutefois sur les afficheurs d'anomalies (afficheurs **7**-**9**) un symbole apparaissait, voir le chapitre *"Autodiagnostic et légende des anomalies"*.

### 7.2 • RAPPELER

Appuyer sur le bouton Recettes **6**, l'écran affiche **[ACC]**, tourner la manette **8** jusqu'à visualiser **[Pro]** et confirmer en appuyant sur le bouton. Tournez la manette **7** pour sélectionner le numéro de programme que l'on veut rappeler, visualisé sur l'afficheur **6**.

**ATTENTION :** si le programme prévoit l'emploi de la sonde au cœur, connecter la sonde au panneau frontal, sinon l'anomalie **"Err SP"** (Erreur sonde aiguille) apparaîtra. Voir chapitre *"Autodiagnostic et légende anomalies"*.

### 7.3 • LANCEMENT

**Visualisation des valeurs paramétrées**

Si durant la cuisson, il fallait contrôler les valeurs configurées pour la phase en cours, appuyer sur le bouton **1**. Si l'on souhaitait visualiser les programmations des phases suivantes, appuyer sur le bouton **1** et tourner la manette jusqu'à ce que sur l'écran s'affiche la phase concernée.

| 7.3a • LANCEMENT D'UN PROGRAMME AVEC PRÉCHAUFFAGE | 7.3b • LANCEMENT D'UN PROGRAMME AVEC EXCLUSION DU PRÉCHAUFFAGE | 7.3c • LANCEMENT D'UN PROGRAMME SANS PRÉCHAUFFAGE MÉMORISÉ |
|---|---|---|
| Si le programme rappelé prévoit la phase de préchauffage, l'afficheur **8** montre **[ InF ].**<br>Appuyez sur la touche **16** pour lancer le préchauffage.<br>Un signal sonore cyclique et la inscription **[LoA]** sur l'afficheur communiquent quand l'enceinte atteint la température.<br>Introduisez le produit (si le programme prévoit des phases avec sonde au cœur, enfilez l'aiguille dans le produit).<br>Fermez la porte.<br>Le bouton Cycles **1** affiche la deuxième LED (2) clignotante pour indiquer l'activation du cycle de cuisson 2. | Introduire l'aliment (si le programme prévoit des phases avec sonde à coeur, enfiler l'aiguille dans le produit).<br>Démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton **16** (led allumée fixe). Appuyer sur le bouton **1** pendant 3 secondes ou tourner la manette **10** jusqu'à remettre le temps à zéro.<br>Un signal sonore et la LED 2 clignotant sur le bouton **1** indiquent que la phase de préchauffage a été exclue.<br>**Avertissement:** Le préchauffage n'est pas nécessaire que lorsque la chambre de cuisson est déjà à température. | Introduisez le produit (si le programme prévoit des phases avec sonde au cœur, enfilez l'aiguille dans le produit).<br>Lancez le premier cycle de cuisson en appuyant sur la touche **16** (led allumée fixe). |

## 8 • EFFACEMENT D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ

**8.1 • ALLUMER**

**Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton 16.**

**8.2 • RAPPELER**

Appuyer sur le bouton Recettes **6**, l'écran affiche **[ACC]**, tourner la manette **8** jusqu'à visualiser **[Pro]** et confirmer en appuyant sur le bouton.
Tourner la manette **8** pour sélectionner le numéro du programme que l'on souhaite rappeler), affiché sur l'écran **7**.

**8.3 • EFFACEMENT**

Maintenir enfoncé pendant 3 secondes le bouton **1**, sur l'afficheur **9** apparaît **[DEL]**, confirmer l'effacement en appuyant sur le bouton **10**.
Lorsque l'effacement est terminé, les led des boutons **2 - 3 - 4** clignotent pour indiquer que le programme est vide.

## 9 • MODIFICATION TEMPORAIRE D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ

**AVANT-PROPOS**

L'appareil permet de modifier temporairement, c'est-à-dire seulement pour la cuisson en cours, le programme mémorisé. **Il est indispensable que le programme choisi pour la modification soit lancé (touche 16 avec led allumée fixe) !** Il peut s'avérer indispensable, lorsque le programme est mémorisé pour un produit d'une grosseur différente, pour lequel il est nécessaire de prolonger les temps de cuisson, d'augmenter la température ou bien de modifier un autre paramètre quelconque.

### OPÉRATIONS

Rappelez le programme introduit et lancez la cuisson comme décrit précédemment.

**Pour modifier le programme mémorisé:**

**Mode de cuisson**

... appuyez sur la touche qui correspond au mode de cuisson désiré, attendez 10 secondes (TIME OUT) ; la modification est automatiquement enregistrée.

**Augmentation/diminution de la température**

... tourner la manette **8** pour programmer la nouvelle valeur de température, confirmer en appuyant sur le bouton ou attendre 10 secondes (time out), la modification est automatiquement sauvegardée.

**Augmentation/diminution du temps**

... tourner la manette **10** pour programmer la nouvelle valeur de température, confirmer en appuyant sur le bouton ou attendre 10 secondes (time out), la modification est automatiquement sauvegardée.

**Augmentation/diminution de la température sonde à cœur**

... tourner la manette **10** pour programmer la nouvelle valeur de température, confirmer en appuyant sur le bouton ou attendre 10 secondes (time out), la modification est automatiquement sauvegardée.

**Augmentation/diminution de la valeur**

CONTROLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITE

... appuyer sur le bouton **12**, la led clignote, programmer la nouvelle valeur en tournant la manette **10**, confirmer en appuyant sur le bouton ou attendre 10 secondes (time out), la modification est automatiquement sauvegardée.

***Remarque :*** *l'afficheur programmes **7** signale la modification temporaire avec deux points lumineux fixes.*
*La modification effectuée s'efface à la fin de la cuisson : le programme reste dans la version originale.*

# 10 • SÉLECTION ET LANCEMENT D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ

## OPÉRATIONS

**10.1• ALLUMER**

**Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton 16.**

**10.2• RAPPELER**

Appuyer sur le bouton Recettes **6**, l'afficheur visualise **[ACC]**, confirmer en appuyant sur le bouton.

Tourner la manette **8** pour sélectionner le numéro de la recette que l'on souhaite rappeler (voir la liste suivante), affiché sur l'écran **7**.

**ATTENTION :** si la recette prévoit l'emploi de la sonde au cœur, la connecter au panneau frontal ; dans le cas contraire, l'anomalie «**Err SP**» (Erreur sonde) apparaîtra; oir chapitre "Autodiagnostic et légende anomalies".

**10.3 • LANCEMENT**

**Visualisation des valeurs paramétrées**

Si durant la cuisson, il fallait contrôler les valeurs configurées pour la phase en cours, appuyer sur le bouton **1**. Si l'on souhaitait visualiser les programmations des phases suivantes, appuyer sur le bouton **1** jusqu'à ce que sur l'écran s'affiche la phase concernée.

**10.3a •**

**LANCEMENT D'UNE RECETTE AVEC PRÉCHAUFFAGE**

Si la recette rappelé prévoit la phase de préchauffage, l'afficheur **9** montre **[ InF ].**

Appuyer sur le bouton **16** pour démarrer le préchauffage.

Un signal sonore cyclique et l'inscription **[ LoA ]** sur l'afficheur avertissent lorsque la chambre de cuisson a atteint la température.

Introduire l'aliment (si le programme prévoit des phases avec sonde à cœur, enfiler l'aiguille dans le produit).

Fermer la porte.

Le bouton Cycles **1** affiche la deuxième LED (2) clignotante pour indiquer l'activation du cycle de cuisson 2.

**10.3b •**

**LANCEMENT D'UNE RECETTE AVEC EXCLUSION DU PRÉCHAUFFAGE**

Introduisez le produit (si la recette prévoit des phases avec sonde au cœur, enfilez l'aiguille dans le produit).

Démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton **16** (led allumée fixe). Appuyer sur le bouton **1** pendant 3 secondes ou tourner la manette **10** jusqu'à remettre le temps à zéro.

Un signal sonore et la LED 2 clignotant sur le bouton **1** indiquent que la phase de préchauffage a été exclue.

**Mise en garde:** Le préchauffage n'est pas nécessaire que lorsque la chambre de cuisson est déjà à température.

# 11 • MODIFICATION TEMPORAIRE D'UNE RECETTE MÉMORISÉ

**AVANT-PROPOS**

L'appareil permet de modifier temporairement, c'est-à-dire seulement pour la cuisson en cours, la recette mémorisée. Il est indispensable que la recette choisie pour la modification soit lancée (bouton 15 avec led allumée fixe)!

Il peut s'avérer nécessaire, lorsque la recette est mémorisée pour un produit d'une dimension différente et pour lequel il faut prolonger les temps de cuisson, d'augmenter la température ou bien de modifier un autre paramètre.

## OPÉRATIONS

Rappelez la recette introduit et lancez la cuisson comme décrit précédemment.

**Pour modifier la recette mémorisée:**

**Mode de cuisson**

... appuyez sur la touche qui correspond au mode de cuisson désiré, attendez 10 secondes (TIME OUT) ; la modification est automatiquement enregistrée.

**Augmentation/diminution de la température**

... tourner la manette **8** pour programmer la nouvelle valeur de température, confirmer en appuyant sur le bouton ou attendre 10 secondes (time out), la modification est automatiquement sauvegardée.

**Augmentation/diminution du temps**

... tourner la manette **10** pour programmer la nouvelle valeur de température, confirmer en appuyant sur le bouton ou attendre 10 secondes (time out), la modification est automatiquement sauvegardée.

**Augmentation/diminution de la température sonde à cœur**

... tourner la manette **10** pour programmer la nouvelle valeur de température, confirmer en appuyant sur le bouton ou attendre 10 secondes (time out), la modification est automatiquement sauvegardée.

**Augmentation/diminution de la valeur**

CONTROLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITE

... appuyer sur le bouton **12**, la led clignote, programmer la nouvelle valeur en tournant la manette **10**, confirmer en appuyant sur le bouton ou attendre 10 secondes (time out), la modification est automatiquement sauvegardée.

***Remarque :*** *l'afficheur programmes **7** signale la modification temporaire avec deux points lumineux fixes.*
*La modification effectuée s'efface à la fin de la cuisson : le programme reste dans la version originale.*

# 12 • PARAMÉTRAGE DE LA SONDE AU COEUR

**AVANT-PROPOS**

La sonde au cœur permet de réaliser une cuisson réglée par la température au cœur du produit. Le dispositif arrête la cuisson au moment où le cœur du produit atteint la température programmée, en excluant la programmation du temps de cuisson.

La sonde au cœur peut être aisément utilisée comme thermomètre portable ; en effet, en introduisant la sonde sur la connexion **17** dans n'importe quelle modalité de fonctionnement à temps, avec four en marche, en maintenant quelques secondes la touche **11**, l'afficheur **9** visualisera pendant quelques secondes la température de l'aiguille. Ceci permet de vérifier la température au cœur du produit non en cuisson et donc à l'extérieur du four.

**OPÉRATIONS**

## 12.1 • CUISSON AVEC SONDE AU COEUR

**Attention :** en cas de cuisson avec sonde au cœur et de signal **"Err SP"** sur les afficheurs **7** et **9**, il est nécessaire de relier la sonde au cœur à la connexion **17**. Si le premier cycle est utilisé comme préchauffage, il est nécessaire de maintenir l'aiguille hors de l'enceinte de cuisson ; dans le cas contraire, le programme ne pourra partir.

Après avoir introduit la température en enceinte de cuisson (comme d'après les chapitres correspondant aux paramétrages), en appuyant sur la touche **11** et en tournant la manette **10**, on introduit la température désirée au cœur. Reliez la sonde à la connexion **17**, enfilez l'aiguille dans le produit (voir le chapitre "Conseils pour l'utilisation de la sonde au cœur"), et procédez selon la méthode choisie pour l'exécution de la cuisson.

Par conséquent, si vous choisissez ...

| 12.1 a • CUISSON MANUELLE SIMPLE : | 12.1 b • CUISSON MANUELLE AVEC PLUSIEURS PHASES EN SÉQUENCE : | 12.1 c • UN PROGRAMME À MÉMORISER : |
|---|---|---|
| appuyez sur la touche **16** pour lancer la cuisson | passez à l'introduction de la phase successive ou appuyez sur la touche **16** pour lancer la première phase de la cuisson introduite | passez à l'introduction de la phase successive ou attendez la mémorisation automatique du programme introduit |

**EXEMPLE PRATIQUE**

**Paramétrage**

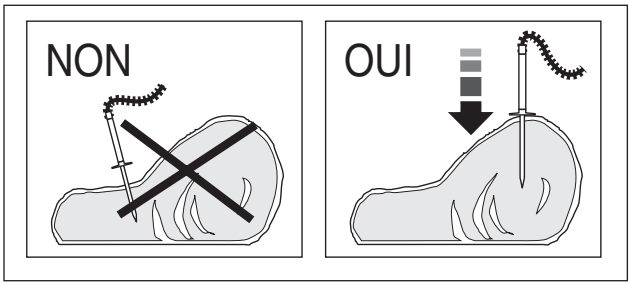
Mode : **Air pulsé**
Température enceinte de cuisson : **140°C**
Temps : **Infini**
Température au cœur : **78°C**

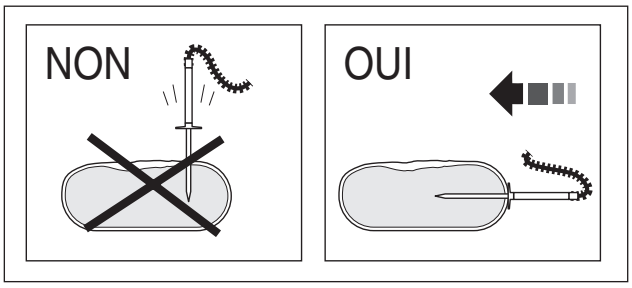
**Que se passe-t-il**

Une fois la température de 78°C atteinte au cœur du produit avec température en enceinte de 140°C, le chauffage s'arrête et il se réactive automatiquement lorsque la température au cœur du produit diminue de 1°C.
En fait, le chauffage ne se base plus sur la valeur de la température sélectionnée pour l'enceinte de cuisson mais travaille avec celle sélectionnée pour la sonde au cœur.

**Attention :** attendez quelques secondes après l'introduction de la sonde au cœur à la connexion **(17)** (temps nécessaire à la reconnaissance présence sonde de part de la carte électronique) puis faites partir la cuisson avec la touche **(16) START/STOP.**

La position de la sonde au cœur lors des cuissons avec ce dispositif est très importante : la sonde doit toujours être insérée du haut vers le bas, dans le barycentre du produit à cuire et complètement enfoncée. Avec des morceaux d'épaisseur inférieure au double de l'aiguille, on introduit cette dernière horizontalement par rapport au plan d'appui, de manière à ce que la pointe de la sonde se trouve au centre du produit (voir figures).
En outre, il est conseillé d'insérer l'aiguille positionnée au centre de l'enceinte.




***Option :*** *Sur demande et sans aucune adaptation spécifique, il est possible de relier une sonde à aiguille pour le contrôle de la température sous vide ou de petites dimensions.*

**Avantages**

- Améliore le contrôle de la cuisson, en annulant les risques de perte et les gaspillages de produit ;
- permet de réaliser des cuissons précises, indépendamment de la qualité ou de la masse du produit ;
- permet d'économiser du temps car le contrôle de la cuisson est automatique ;
- garantit une hygiène rigoureuse car, en connaissant avec précision la température au cœur, on évite de manipuler ou de piquer l'aliment ;
- idéale pour les aliments de grosse taille ;
- précision au degré centigrade dans la cuisson de produits délicats, par exemple : ROAST-BEEF;
- respect des normes HACCP.

# 13 • SYSTÈME CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITÉ

**AVANT-PROPOS**

Le système de contrôle humidité **"CLIMA"** permet de conserver un degré d'humidité constant en enceinte de cuisson lorsque l'on cuit à air pulsé ou à cycle mixte. Il assume une double fonction ; en effet, il introduit l'humidité et évacue l'humidité du produit lorsqu'elle dépasse la valeur programmée.

Particulièrement avantageux avec des produits frais qui ne peuvent avoir chaque jour les mêmes caractéristiques d'humidité mais qui, une fois cuits, auront toujours le même aspect et la même consistance : le degré d'humidité dans l'enceinte de cuisson est relevé constamment durant la phase de cuisson et reste constant.

Ce système permet d'obtenir le même résultat de cuisson du produit cuisiné en quantités différentes.

## OPÉRATIONS

### 13.1 • CUISSON AVEC SYSTÈME DE CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITÉ

***Remarque :*** *le mode de cuisson doit être à Air pulsé ou Mixte*

Après avoir introduit la température en enceinte de cuisson ou la température de la sonde au cœur (comme d'après les chapitres correspondant à l'introduction), appuyez sur la touche **12** pour introduire le **CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITÉ** désiré, de **h00** (très sec) à **h99** (très humide). Enfournez le produit et, si la sonde est programmée, enfilez l'aiguille dans le produit (voir le chapitre *"Paramétrage de la sonde au cœur"*), reliez la sonde à la connexion **17** et procédez selon la méthode choisie avec l'exécution de la cuisson.

Par conséquent, si vous choisissez ...

| 13.1 a • CUISSON MANUELLE SIMPLE : | 13.1 b • CUISSON MANUELLE AVEC PLUSIEURS PHASES EN SÉQUENCE : | 13.1 c • UN PROGRAMME À MÉMORISER : |
|---|---|---|
| appuyez sur la touche **16** pour lancer la cuisson | passez à l'introduction de la phase successive ou appuyez sur la touche **16** pour lancer la première phase de la cuisson introduite | passez à l'introduction de la phase successive ou attendez la mémorisation automatique 10 secondes (TIME OUT) du programme introduit. |

***Remarque :*** *l'évent doit être fermé, sinon s'il est ouvert (touche* **13***) il annule l'introduction de la valeur de l'humidité.*

**Conseils**

La définition de la valeur de l'humidité implique une certaine expérience d'utilisation.

Les erreurs irréparables sont cependant exclues ; en effet, cette fonction met en valeur l'aspect du produit.

**Indiqué pour :**

produits qui tendent à sécher, petits morceaux ou produits qui développent une grande humidité en excès (ex. poulet rôti) et dans la remise à température expresse surtout sur assiette.

**Avantages**

Résultats pouvant être reproduits également en présence de produits avec différentes caractéristiques.

# 14 • PROGRAMMES PARTICULIERS

**Avant-propos**
Ils ont pour but de compléter un procédé de cuisson pour obtenir, sans l'intervention directe de l'opérateur, les meilleurs résultats en termes de présentation, degré de cuisson, réduction de la perte de poids, juteux du produit à servir.

## OPÉRATIONS

### 14.1 • MAINTIEN à température à la fin de la cuisson

Cette fonction permet de maintenir à température un produit lorsque le DERNIER CYCLE de cuisson est terminé, pour consentir à l'opérateur de servir le produit “chaud à point” ; le procédé de cuisson s'arrête, la déshydratation est bloquée étant donné que le climat est contrôlé par le système de **CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITÉ**.
Le produit est juteux à point, la précision de maintien est au degré centigrade et ne consomme que très peu d'énergie ...

Les meilleurs résultats de “MAINTIEN” s'obtiennent lorsque la dernière phase de cuisson prévoit le contrôle de la température avec la sonde au cœur.

“**DRY” :** maintien avec évent enceinte ouvert pour permettre le séchage du produit ;

**“30” :** maintien avec CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE L’HUMIDITÉ (CLIMA) à 30% (CLIMAT idéal) ;

**Comment l'introduire :**
**Introduisez un programme selon les instructions des chapitres :**

**4 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON SIMPLE**

**ou bien**

**5 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON AVEC PLUSIEURS CYCLES EN SÉQUENCE**

S’assurer que l’appareil est bien en STOP DEFINITIF (voyant bouton **16** éteint), appuyer sur le bouton **1** jusqu’à sélectionner le dernier cycle du programme.

Appuyer sur la manette **10** pendant 3 secondes, l’afficheur **7** visualise **[HLD]** et l’afficheur **9** visualise **[OFF]**.
En tournant la manette **10**, on peut sélectionner le mode de maintien souhaité (**[DRY] - [30]**); appuyer sur le bouton **10** pour confirmer le choix.
La température dans la chambre pendant le maintien est préprogrammée à 80°C.

Si l’on souhaite éliminer la fonction MAINTIEN configurée, sélectionner le programme, appuyer sur le bouton **1** jusqu’à sélectionner le dernier cycle du programme, appuyer sur la manette **10** pendant 3 secondes, l’afficheur **7** visualise **[HLD]** et l’écran **9** affiche le mode de maintien précédemment configuré.
Tourner la manette **10** dans le sens antihoraire jusqu’à visualiser **[OFF]** et appuyer sur le bouton **10** pour confirmer le choix.

Le MAINTIEN **est le dernier cycle du programme ;** si le cycle précédent est à temps, le MAINTIEN s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson ; si le cycle prévoit le fonctionnement avec sonde au cœur, il s'activera à l'atteinte de la température au cœur introduite.
Durant la fonction MAINTIEN, l'afficheur **7** visualise la température enceinte en cas de programme à temps; en cas de programme à aiguille, l'afficheur **9** visualise la température de l'aiguille.
Les afficheurs **7** et **9** alterneront la visualisation de la température et le type de maintien ; l'afficheur **9** indique depuis combien de temps le maintien est activé (temps en augmentation).

Durant le MAINTIEN, la température en enceinte est aux alentours de 80°C. Le CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITÉ est réglé automatiquement selon le type de maintien choisi, la température au cœur du produit est maintenue comme programmé, la ventilation durant la période de non-chauffage fonctionne de manière alternée et temporisée afin que l'humidité et la chaleur dans l'enceinte de cuisson soient bien mélangées pour garantir un climat homogène.
Le produit reste chaud jusqu'à l'arrêt du cycle.

**Conseils**
Le maintien après la cuisson a évidemment un temps limité qui ne doit pas dépasser les prescriptions hygiéniques/sanitaires en vigueur.
Il est déconseillé pour les aliments délicats dans la cuisson (type roast-beef), étant donné que la longue exposition à la chaleur, même si modérée, pourrait en altérer la couleur.

## 14.2 • REMISE À TEMPÉRATURE EXPRESSE AVANT-PROPOS

La remise à température expresse fait partie d'un système organisé de gestion de la cuisine :
cuisson → refroidissement → conservation → remise à température → service.
La remise à température peut être réalisée tant pour le produit sur une plaque que sur une assiette.

## 14.3 • PROGRAMMES DE REGENERATION PREMEMORISES EN USINE

La version **S** est équipée de programmes de régénération prémémorisés en usine. Le but est d'aider le cuisinier dans l'emploi immédiat du four.

**Comment l'introduire:**

**Introduire le programme de régénération selon les instructions du chapitre:**

**10 • SELECTION ET LANCEMENT D'UNE RECETTE MEMORISEE.**

Les programmes de régénération prémémorisés sont les suivants :

**- Temporisé**
**L53 =** Régénération sur assiette
**L54 =** Régénération sur plaque

**- Avec sonde au cœur**
**L87 =** Régénération sur assiette
**L88 =** Régénération sur plaque

**Conseils**
On considère "remise à température" le procédé qui permet d'obtenir la réactivation jusqu'à 65°C au cœur. Ceci doit avoir lieu le plus rapidement posible, évidemment en respectant les prescriptions des normes hygiéniques et sanitaires locales.
Pour les produits surgelés et/ou congelés, programmez en enceinte de cuisson 160°C, enfournez le produit et après quelques minutes, lorsque le produit le permet, passez à l'emploi de la sonde au cœur ; évidemment, il faut procéder à une modification temporaire du programme.

**Avantages**
Ce système permet de présenter le produit "tout juste cuit", en termes d'aspect, goût et consistance, également après quelques jours de conservation à +3°C. Une polyvalence de l'appareil qui est mesure de réaliser des fonctions différenciées sans l'aide d'autres appareils.

# 15 • DÉTAILS OPÉRATIONNELS

**AVANT-PROPOS**
Pendant la cuisson (led allumée fixe), les afficheurs visualisent les valeurs réelles (de l'état de fait). Il est possible de vérifier les valeurs introduites. À cet effet, opérez comme suit :

## OPÉRATIONS

### 15.1 • VISUALISATION VALEURS INTRODUITES DURANT LA PHASE DE CUISSON (sans arrêt)

Appuyez sur la touche **1**, les afficheurs clignotent en visualisant les valeurs introduites précédemment. Après 10 sec. les valeurs réelles (TIME OUT) réapparaissent, donc en général :
afficheur clignotant : valeur introduite.
afficheur fixe : valeur réelle.

### 15.2 • MODIFICATIONS DURANT LA PHASE DE CUISSON DES VALEURS INTRODUITES (SANS ARRÊT)

| 15.2 a • TEMPÉRATURE ET TEMPS | 15.2 b • MODE DE CUISSON | 15.2 c • CONTRÔLE HUMIDITÉ | 15.2 d • SONDE AU COEUR |
|---|---|---|---|
| Pour modifier la valeur tournez la manette correspondante pour paramétrer la nouvelle valeur (vers la droite, augmentation - vers la gauche, diminution) ; les afficheurs visualisent les valeurs introduites, 10 secondes après, les valeurs réelles réapparaissent. | Appuyez directement sur la touche correspondant au nouveau mode de cuisson ; la led correspondante s'allume. | Appuyez sur la touche **12** fonction contrôle humidité, (l'afficheur visualise **[ h.. ]**, valeur précédemment introduite). Tournez la manette **10** pour introduire la nouvelle valeur. 10 secondes après, les valeurs réelles réapparaissent. | Pour modifier la valeur, tournez la manette **10** pour introduire la nouvelle valeur. Après 10 secondes de TIME OUT , les valeurs réelles réapparaissent. |

### 15.3 • ARRÊT TEMPORAIRE

Ouvrir la porte. La cuisson s'arrête, le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson s'arrête jusqu'à ce que la porte se referme. La cuisson reprend automatiquement au moment où elle a été interrompue.

### 15.4 • ARRÊT DÉFINITIF

Pour arrêter une cuisson avec un temps infini ou l'interrompre définitivement, appuyer sur la touche **16**.

**16.1 • LE PRÉCHAUFFAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON**

La phase de préchauffage de l'enceinte de cuisson est très importante et utile pour un bon résultat de la cuisson.

Il est conseillé de préchauffer toujours l'enceinte de cuisson à vide, en programmant une température comprise entre 15% et 25% environ par rapport à celle désirée pour la cuisson successive.

En cas de cuissons à la vapeur, préchauffez l'enceinte de cuisson à vide en mode à air pulsé, étant donné que cela permet de programmer des températures supérieures à 130°C

**16.2 • LES CHARGES DE CUISSON**

Il est nécessaire que la profondeur de la plaque soit appropriée à la hauteur du produit.

Pour obtenir une cuisson uniforme, il est préférable de distribuer la charge sur plusieurs plaques basses plutôt que d'en charger une seule très profonde.

Se conformer aux poids indiqués dans le tableau suivant.

| N. plaques | Charge maximum par plaque | Charge maximum du four |
|---|---|---|
| 4 x GN 2/3 | 2,6 kg | 10,4 kg |
| 5 x GN 1/1 | 4 kg | 20 kg |
| 6 x GN 1/1 | 4 kg | 24 kg |
| 7 x GN 1/1 | 4 kg | 28 kg |
| 10 x GN 1/1 | 4 kg | 40 kg |
| 7 x GN 2/1<br>14 x GN 1/1 | 4 kg | 56 kg |
| 10 x GN 2/1<br>20 x GN 1/1 | 4 kg | 80 kg |
| 20 x GN 2/1<br>40 x GN 1/1 | 4 kg | 160 kg |

**Remarques : Lorsque l'on remplit le four, il faut prendre en considération non seulement le poids du produit mais aussi sa dimension, sa consistance et son épaisseur.**

**ATTENTION**
**Ne pas introduire des plats/récipients contenant des liquides à une hauteur supérieure à 160 cm.**

**16.3 • PRODUITS CONGELÉS/SURGELÉS**

Le préchauffage et le chargement du four doivent avoir lieu en respectant les qualités et la nature propre de ces produits. Par exemple, les épinards congelés ne doivent pas être agressés avec des températures trop élevées car ils pourraient se sécher à l'extérieur en compromettant le résultat final.

**16.4 • LA TYPOLOGIE DES PLAQUES**

Pour obtenir d'excellents résultats, il est indispensable d'utiliser des plaques différentes selon les types de produits : plaques en aluminium ou tôle aluminée pour les produits de pâtisserie et boulangerie, plaques perforées pour la cuisson à vapeur, grilles pour les produits pré-frits comme les pommes de terre.

**16.5 • L'ESPACE ENTRE LES PLAQUES**

Lors de l'introduction des produits à cuire dans l'enceinte de cuisson, il est recommandé de faire particulièrement attention à ce qu'il y ait un espace suffisant entre les plaques. Ceci pour permettre à la chaleur et à l'air de se distribuer de manière homogène, ce qui pourrait ne pas être le cas lorsque le produit d'une plaque entre en contact avec la plaque supérieure.

**16.6 • LA RÉDUCTION DES ASSAISONNEMENTS**

En utilisant ce type de four, il est possible de réduire pratiquement à zéro l'emploi d'assaisonnements, huile, beurre, matières grasses et arômes. Par conséquent, en utilisant très peu de condiments dans les cuissons, les saveurs naturelles des produits sont exaltées, les contenus nutritionnels déjà présents dans les produits sont conservés, pour une cuisine plus diététique.

• **ATTENTION**
*La cuisson avec adjonction d'alcool est interdite !*

# 17 • ENTRETIEN ORDINAIRE

**17.1 • PÉRIODIQUEMENT ...**

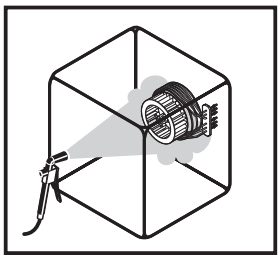
**... il est conseillé de nettoyer le déflecteur et les grilles de soutien des plaques.**
**À cet effet, procéder comme suit :**

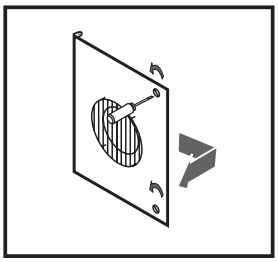
- interrompre toutes les alimentations (énergie électrique, eau et, si présent, le gaz) ;
- extraire les guides de soutien plaques ;
- à l'aide d'un tournevis de dimension appropriée ou d'une pièce de monnaie, dévisser les vis du déflecteur afin de pouvoir effectuer le nettoyage de la partie arrière ; pour un rinçage profond, il est conseillé d'utiliser la douchettte (option) ;
- essuyer avec un chiffon propre ;
- le retrait du déflecteur est nécessaire lorsque la saleté est particulièrement résistante ; ne pas utiliser de produits abrasifs ni de pailles de fer qui endommagent la surface de l'acier. Si les dimensions le permettent, laver le déflecteur au lave-vaisselle.

  Fixer le déflecteur dans l'enceinte en vérifiant que les deux vis de fixation côté droit sont bien fixées.

**17.2 • TEMPS D'ARRÊT PROLONGÉ**

Lorsque le four est inutilisé pendant une période prolongée, comme par exemple pour les vacances ou lors de travaux saisonniers, le nettoyer soigneusement sans laisser de résidus. Laisser la porte entrouverte afin de l'air puisse circuler à l'intérieur de l'enceinte de cuisson. Couper toutes les alimentations (énergie électrique, eau et, si présent, le gaz). Pour un soin plus complet, il est possible de traiter les surfaces extérieures avec un produit de protection se trouvant facilement dans le commerce.





# 18 • ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

**18.1** • Pour un fonctionnement correct et sûr, il est nécessaire de soumettre le four au moins une fois par an à un entretien par le service d'assistance technique.

**18.2 • Il est conseillé de stipuler avec le service d'assistance technique un contrat d'entretien afin que ces opérations soient toujours effectuées.**

# 19 • CONFIGURATION HEURE ET DATE

## OPÉRATIONS

**19.1** • Lorsque l'appareil est sous tension et que l'afficheur est éteint, appuyer sur le bouton **6**, l'écran **7** affiche **[USb]**, tourner la manette **8** jusqu'à visualiser **[tiM]** appuyer sur le bouton pour confirmer la sélection.

• **Configuration de l'heure**
L'afficheur **7** visualise **[h]**, et l'afficheur **9** visualise l'heure configurée.
Tourner la manette **10** pour modifier l'heure.

• **Configuration des minutes**
Tourner encore la manette **8**, l'afficheur **7** visualise **[Min]**, et l'afficheur **9** visualise les minutes configurées.
Tourner la manette **10** pour modifier les minutes.

• **Configuration du jour**
Tourner encore la manette **8**, l'afficheur **7** visualise **[dAY]**, et l'afficheur **9** visualise le jour configuré.
Tourner la manette **10** pour modifier le jour

• **Configuration du mois**
Tourner encore la manette **8**, l'afficheur **7** visualise **[Mon]**, et l'afficheur **9** visualise le mois configuré.
Tourner la manette **10** pour modifier le mois

• **Configuration de l'année**
Tourner encore la manette **8**, l'afficheur **7** visualise **[YEA]**, et l'afficheur **9** visualise l'année configurée.
Tourner la manette **10** pour modifier l'année

**Après avoir configuré l'heure et la date, appuyer sur le bouton 6 pour mémoriser les valeurs.**

# 20 • TELECHARGEMENT LOG HACCP

## OPÉRATIONS

**20.1** • Lorsque l'appareil est sous tension et que l'afficheur est éteint, appuyer sur le bouton **6**, l'écran **7** affiche **[USb]**, tourner la manette **8** pour confirmer la sélection.

L'afficheur **7** visualise **[hAC]**.

Dévisser la vis de protection du port USB pour faire pivoter la plaquette de protection de 90° afin d'avoir accès au port USB. Introduire la clé sur le port USB du four.

Tourner la manette **8** pour confirmer la sélection.

Lorsque le téléchargement est terminé, les afficheurs **7** et **9** visualisent **[USB End]**

**ATTENTION:** Après avoir enlevé la clé USB, repositionner la plaquette de protection et revisser la vis de protection.

En cas d'introduction ratée de la clé USB, les afficheurs **7** et **9** visualisent **[USB Err]**, introduire la clé USB et appuyer sur le bouton **8** pour recommencer la procédure.

# 21 • IMPORTER / EXPORTER DES RECETTES

## OPÉRATIONS

### 21.1 • IMPORTATION DES RECETTES DEPUIS LA CLE USB

Lorsque l'appareil est sous tension et que l'afficheur est éteint, appuyer sur le bouton **6**, l'écran **7** affiche **[USb]**, tourner la manette **8** pour confirmer la sélection.

L'afficheur **7** visualise **[hAC]**, tourner la manette jusqu'à visualiser **[iMP]**.

Dévisser la vis de protection du port USB pour faire pivoter la plaquette de protection de 90° afin d'avoir accès au port USB. Introduire la clé sur le port USB du four

Tourner la manette **8** pour confirmer la sélection.

Lorsque le téléchargement est terminé, les afficheurs **7** et **9** visualisent **[USB End]**.

**ATTENTION:** Après avoir enlevé la clé USB, repositionner la plaquette de protection et revisser la vis de protection.

En cas d'introduction ratée de la clé USB, les afficheurs **7** et **9** visualisent [**USB Err]**, introduire la clé USB et appuyer sur la manette **8** pour recommencer la procédure.

### 21.2 • EXPORTATION DES RECETTES SUR LA CLE USB

Lorsque l'appareil est sous tension et que l'afficheur est éteint, appuyer sur le bouton **6**, l'écran **7** affiche **[USb]**, tourner la manette **8** pour confirmer la sélection.

L'afficheur **7** visualise **[hAC]**, tourner la manette jusqu'à visualiser **[ESP]**.

Dévisser la vis de protection du port USB pour faire pivoter la plaquette de protection de 90° afin d'avoir accès au port USB. Introduire la clé sur le port USB du four

Tourner la manette **8** pour confirmer la sélection.

Lorsque le téléchargement est terminé, les afficheurs **7** et **9** visualisent **[USB End]**.

**ATTENTION:** Après avoir enlevé la clé USB, repositionner la plaquette de protection et revisser la vis de protection.

En cas d'introduction ratée de la clé USB, les afficheurs **7** et **9** visualisent **[USB Err]**, introduire la clé USB et appuyer sur la manette **8** pour recommencer la procédure.

## LAVAGE MANUEL ET AUTOMATIQUE

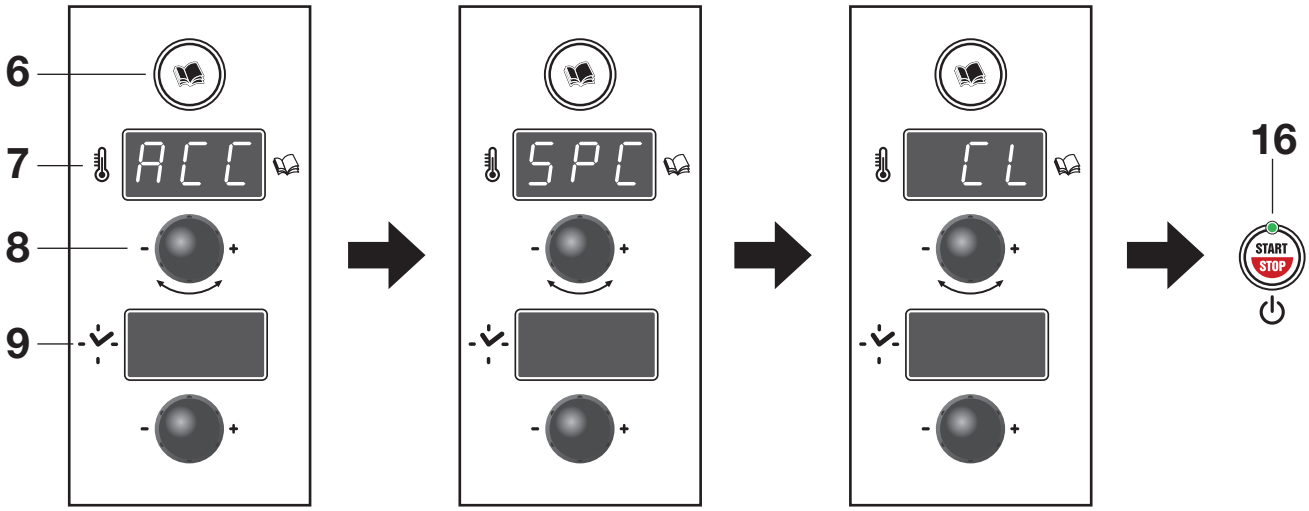
- **UN NETTOYAGE SOIGNÉ ...**
  **... est le préambule pour l'obtention de cuissons impeccables et de meilleurs rendements :**
  • la saveur des produits reste telle quelle ;
  • durant le fonctionnement, il n'y a pas de formation de fumées dues aux résidus qui brûlent ;
  • économie d'énergie ;
  • moins d'interventions d'entretien et une durée de vie du four plus longue ;
  • la simplicité de la procédure permet d'effectuer un nettoyage soigné en très peu de temps, avec un travail limité de la part de l'opérateur

- **ATTENTION**
  **Ne pas utiliser de jets d'eau directs ou sous pression pour le nettoyage** des cloisons extérieures du four.
  **Éviter l'emploi de substances corrosives et/ou abrasives**, ainsi que les pailles de fer ou les brosses en fer sur les surfaces en acier pour ne pas les rayer. En outre, **les détergents trop agressifs**, non alcalins, contenant des pourcentages élevés de sodium et ammoniac, **peuvent** rapidement **endommager les joints**, **en compromettant l'étanchéité du four**.
  Les surfaces extérieures se lavent avec une éponge et de l'eau chaude additionnée de détergent commun approprié.

- **Il est conseillé d'utiliser du détergent étudié tout spécialement.**

# 22 • LAVAGE MANUEL

## 22.1 • ACTIVATION DU CYCLE DE LAVAGE MANUEL [CL]



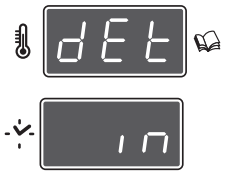

Appuyer sur le bouton Cuissons **6**,

l'écran affiche **[ACC],** tourner la manette 8 jusqu'à visualiser **[SPC]** et confirmer en appuyant sur le bouton.

Tourner la manette **8** vers la droite jusqu'à ce que le message **[CL]** apparaisse.

Appuyer sur le bouton **16** pour activer le programme de lavage MANUEL simplifié ci-dessous.

L'afficheur visualise **[rAF]** si la température en enceinte est élevée, **[Att]** si la température en enceinte est basse; à l'atteinte de la température, le message **[dEt In]** apparaît, l'éclairage de la touche **15** clignote pour indiquer la condition d' **ARRÊT TEMPORAIRE**, un signal sonore indique qu'il est temps d'ouvrir la porte et de vaporiser le détergent en enceinte de cuisson.




Fermez la porte et appuyez sur la touche **16** pour réactiver le cycle de lavage ; l'intervention de l'opérateur n'est plus nécessaire jusqu'à la conclusion du programme.

Si le filtre d'évacuation situé au centre du fond de l'enceinte de cuisson est très sale, procédez au nettoyage de manière à garantir un libre passage de l'eau et du détergent.

**La fin du programme est indiquée par un signal sonore cyclique ; ouvrez la porte pour désactiver la sonnerie. Éteignez l'appareil avec la touche 1.**

**À la fin du cycle de lavage, il est conseillé de rincer encore l'intérieur de l'enceinte de cuisson avec la douchette (option),** de passer avec une éponge ou un chiffon sur le joint frontal de l'enceinte de cuisson afin de préserver cette dernière d'une détérioration prématurée.

## 23 • KIT DE LAVAGE

L'appareil équipé du kit de lavage permet l'activation de trois cycles de nettoyage de l'enceinte de cuisson **LAVAGE SOFT "SC"** (pour les salissures NORMALES) - **LAVAGE MEDIUM "MC"** (pour les salissures PLUS RÉSISTANTES) - L**AVAGE HARD "HC"** (pour les salissures INCRUSTÉES), sans que l'opérateur intervienne directement lors des opérations de nettoyage.

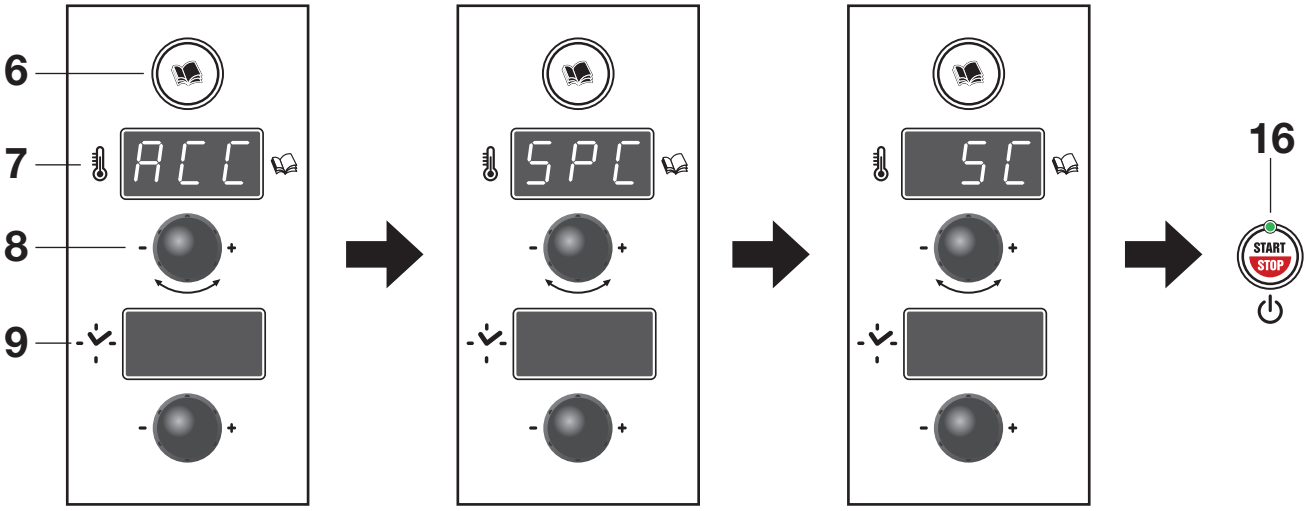
Le détergent est distribué uniformément par le gicleur spécial au bon moment, en évitant le contact avec l'opérateur.

**L'emploi de détergents différents de celui conseillé par le constructeur est déconseillé car il pourrait ne pas assurer un bon nettoyage et endommager l'installation de lavage.**

Vérifiez que l'enclenchement rapide de connexion détergent soit bien inséré et que le bidon de contenance est suffisamment rempli avec le détergent conseillé par le producteur.

Activez le refroidissement automatique avec la touche **15** lorsque l'enceinte de cuisson est très chaude.

### 23.1 • ACTIVATION DU CYCLE DE LAVAGE AUTOMATIQUE [SC] - [MC] - [HC].




Appuyer sur le bouton Recettes **6**,

L'afficheur visualise **[ACC]**, tourner la manette **8** vers la gauche jusqu'à l'apparition de **[SPC]** et confirmer en appuyant sur la manette.

Tourner la manette **8** vers la droite et sélectionner le lavage désiré SOFT **[SC]**, MEDIUM **[MC]**, ou HARD **[HC]**.

Appuyer sur le bouton **16** pour activer le programme de lavage choisi, ci-dessous simplifié.

## 23 • KIT DE LAVAGE

L'afficheur visualise **[rAF]** si la température en enceinte est élevée ou bien **[Att]** si la température en enceinte est trop basse.

Les programmes de lavage **SOFT [SC], MEDIUM [MC] e HARD [HC]** sont une séquence automatique de cycles (la durée et le temps manquant à la fin du programme sont affichés sur le display **9**), pour obtenir la meilleure action combinée de vaporisation et pause d'action détergent, cycle vapeur, rinçage alternée au cycle vapeur, rinçage final combiné à ventilation, séchage qui permet d'obtenir une enceinte sèche et brillante.

Si le filtre d'évacuation situé au centre du fond de l'enceinte de cuisson est très sale, procédez au nettoyage de manière à garantir un libre passage de l'eau et du détergent.

**La fin du programme de lavage est définie par le signal sonore cyclique; ouvrez la porte pour désactiver la sonnerie.**

**L'extinction de l'appareil avec la touche 1 n'est pas permise durant le fonctionnement des programmes LAVAGE SOFT, LAVAGE MEDIUM et LAVAGE HARD; attendez le signal de fin lavage pour pouvoir éteindre l'appareil.**

Passez avec une éponge ou un chiffon sur le joint frontal de l'enceinte de cuisson afin de préserver cette dernière d'une détérioration prématurée.

Interrompez toutes les alimentations (énergie électrique, eau et, si présent, le gaz). Pendant que l'appareil est au repos, il est conseillé de laisser la porte entrouverte.

L'appareil est en mesure de compter les heures de fonctionnement du générateur de vapeur et donc de prévenir l'opérateur au moment où se présente la nécessité d'activer le détartrage du générateur de vapeur grâce au cycle spécial **[dE]**.

Lorsque l'appareil s'éteint, sur l'écran **7** le message **[dE]** apparaît et sur l'afficheur 9 sont affichés les jours restants avant le Détartrage conseillé de la Chaudière, indiqué par le message **[dE End]**.

**NOTE:** Sur l'afficheur **9**, les JOURS restants avant l'apparition du message **[dE End]** sont affichés.

Le message commence à apparaître **15** jours avant l'apparition du message **[dE End]**.

Le message **[dE End]** n'arrête pas définitivement l'appareil. Pour des raisons évidentes de service, il est conseillé dans tous les cas d'activer le programme **[dE]** dans les heures les plus proches de l'apparition du message **[dE End]**.

Pour vérifier le montant d'heures restantes avant l'apparition du message **[dE End]**, lorsque l'appareil est sous tension et que l'afficheur est éteint, appuyer sur le bouton **6**, l'écran **7** affiche **[USb]**, tourner la manette **8** jusqu'à visualiser **[hrS]** appuyer sur le bouton pour confirmer la sélection.
L'écran **7** affiche **[P00]**, tourner la manette **8** jusqu'à visualiser sur l'écran **[dE]**, l'écran **9** affiche les heures restantes avant l'apparition du message **[dE End]**.

La présence d'incrustations calcaires est à l'origine de la perte de puissance du circuit vapeur et provoque de graves dommages à l'installation de production de la vapeur.

Nous rappelons que le générateur de vapeur accomplit automatiquement la vidange et le lavage automatique chaque jour, pour permettre de régénérer l'eau contenue. L'intervalle de désincrustation est défini par divers paramètres introduits dans la carte électronique par le technicien au moment de l'installation sur la base des caractéristiques de l'eau d'alimentation (en amont de l'adoucisseur) et sur la base des caractéristiques techniques de ce dernier.

La conclusion du cycle **de désincrustation [DE]** permet de mettre à zéro le montant des heures et fait disparaitre le message: pour cette opération, débranchez le four du réseau d'alimentation électrique pendant quelques secondes après la conclusion du programme de désincrustation.

L'opération de désincrustation doit être effectuée, avec appareil froid et propre (voir chapitre *"Nettoyage journalier"*), encore mieux si surveillée par un technicien agréé.

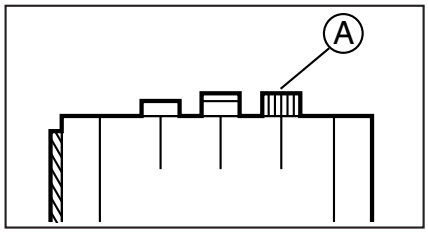
**Activation cycle de désincrustation [dE]**

Lorsque l'appareil est sous tension et que l'afficheur est éteint, appuyer sur le bouton **6**, l'écran **7** affiche **[USb]**, tourner la manette **8** jusqu'à visualiser **[bOI]** appuyer sur le bouton pour confirmer la sélection.
L' écrans **7** affiche **[dE]**, appuyer sur le bouton **16** pour activer le cycle de détartrage **[dE]**.

L'afficheur visualise **[Att]** attente; les opérations automatiques de vidange et lavage chauffe-eau s'activent puis le message **[dEt in]** apparaît avec un signal sonore cyclique qui indique à l'opérateur d'introduire le produit de désincrustation après avoir dévissé le bouchon **A** (la dilution par litre, si nécessaire, doit suivre les indications du fabricant du produit) en respectant la capacité du chauffe-eau, voir tableau :

# 24 • DÉSINCRUSTATION DU CHAUFFE-EAU (si monté)

| | GAZ | ELECTRIQUES |
|---|---|---|
| **Modèles** | **Litres** | **Litres** |
| **6 x GN 1/1** | 2,5 | 3,5 |
| **7 x GN 1/1** | 2,5 | 3,5 |
| **7 x GN 2/1** | - | 11 |
| **10 x GN 1/1** | 4 | 11 |
| **10 x GN 2/1** | 6 | 12,5 |
| **20 x GN 1/1** | 6 | 18 |
| **20 x GN 2/1** | 20,5 | 30 |




Refermez le bouchon "**A**".

## 24.1 • ACTION DU DÉSINCRUSTANT

Appuyez sur la touche **16** ; le chauffe-eau charge une quantité d'eau nécessaire au remplissage complet, en mélangeant eau et détergent anti-calcaire.

**"CYCLE 1" :** Il s'agit du premier cycle automatique qui permet au chauffe-eau de se réchauffer et de maintenir la température pendant 30 minutes (temps en diminution sur afficheur **7**) de manière à ce que le désincrustant agisse efficacement ; une fois ce temps écoulé, le chauffe-eau évacue le contenu (impuretés détergent mélangé avec l'eau). Contrôlez l'évacuation qui doit être libre, sinon faire intervenir l'assistance technique étant donné que l'évacuation pourrait être obstruée ; il est alors nécessaire de nettoyer le chauffe-eau. Cet inconvénient est signalé également sur les afficheurs **7-9** (voit chapitre *"Autodiagnostic et légende anomalies"*).
Ensuite, le chauffe-eau élimine les particules de calcaire les plus résistantes à travers l'introduction forcée d'eau normale de réseau puis il charge l'eau épurée.

**"CYCLE 2"** : Il s'agit du second cycle automatique qui permet d'actionner le four à vapeur pendant la durée de 25 min. de manière à déterger en profondeur le générateur de vapeur et les tuyaux d'introduction de la vapeur en enceinte. Le cycle se complète avec les phases de : vidange chauffe-eau, lavage chauffe-eau à travers l'introduction d'eau normale de réseau et chargement eau épurée.

***Important :***
*La séquence détaillée ci-dessus assure le nettoyage complet du générateur de vapeur qui se prédispose prêt à l'emploi ; les éventuelles anomalies rencontrées durant le cycle seront signalées sur les afficheurs **7** et **9**; **l'appareil ne devra alors plus être utilisé jusqu'à l'intervention du technicien agréé !***

La conclusion correcte du programme est signalée par le message **[End]**, appuyer sur le bouton **6** pour sortir du programme **[dE]**, en même temps, le montant d'heures restant avant le détartrage suivant sera mis à jour.

**Attention :**
**Cette opération doit être effectuée sous la surveillance de l'opérateur !**
**L'opérateur doit scrupuleusement respecter les précautions (masque, gants etc.) relatives au produit utilisé !**
**L'opération de désincrustation ne doit être interrompue pour aucune raison !**
**L'interrupteur annule tout le procédé, avec gaspillage de désincrustant, risque de contamination, si le désincrustant n'a pas été entièrement éliminé du chauffe-eau. En outre, il empêche au contrôle électronique de mettre à zéro le calcul des heures de fonctionnement du chauffe-eau.**

**Il est conseillé de bien rincer l'enceinte de cuisson avec la douchette à la fin du programme.**

# 25 • AUTODIAGNOSTIC ET LÉGENDE ANOMALIES

**25.1** • Au moment de la mise en marche au moyen de l'interrupteur principal **16**, l'appareil effectue automatiquement un contrôle électronique des principaux dispositifs de fonctionnement. Après l'autodiagnostic, si l'appareil est dans de parfaites conditions, la valeur de température réellement présente en enceinte apparaît sur l'afficheur de la température de l'enceinte de cuisson et les leds des touches des modes de cuisson clignotent. Par conséquent, on peut commencer l'introduction des paramètres de cuisson.

**25.2** • Au contraire, si le four présente des anomalies de fonctionnement, elles sont indiquées sur les afficheurs **7-9**. La visualisation des erreurs est très importante lorsque l'assistance technique doit intervenir car elle fournit des informations sur le type d'anomalie. Le message sur l'afficheur est accompagné par un signal sonore de 5 secondes, qui se répète toutes les minutes jusqu'à l'extinction de l'appareil.

**Les principaux messages d'anomalie sont :**

| INDICATIONS | |
|---|---|
| Err<br>SC | **" Err Sc "**<br>Indication sur les **afficheurs 7 et 9**. Anomalie de la sonde de température de l'enceinte de cuisson. **Éteignez immédiatement** le four et contactez le service d'assistance technique. |
| Err<br>Sb | **" Err Sb "**<br>Avarie à la sonde de préchauffage du chauffe-eau ; le four ne peut fonctionner qu'en mode air pulsé ; les modes **Vapeur et Mixte ne peuvent être activés**. Demandez l'intervention du service d'assistance technique. |
| Err<br>Sd | **" Err Sd "**<br>**Avarie à la sonde de la température de condensation des vapeurs d'évacuation**. La condensation des vapeurs a lieu de manière continue mais malgré cela, le four peut fonctionner sous **étroite surveillance** (plus grande consommation d'eau), jusqu'à l'intervention du service technique. |
| Err<br>SP | **" Err SP "**<br>**Panne de la sonde au cœur.** Lorsque cette indication apparaît, il est nécessaire de contrôler que le connecteur est bien fixé dans la prise (**17**). Le four peut tout de même être utilisé à temps jusqu'à l'intervention du service d'assistance technique, mais sans utiliser cet accessoire. |

# 25 • AUTODIAGNOSTIC ET LÉGENDE ANOMALIES

**Les principaux messages d'anomalie sont :**

| INDICATIONS | |
|---|---|
| no<br>H2o | **" Pas de H2O "**<br>Signifie que l'eau n'arrive pas à l'appareil ; il est donc nécessaire de **contrôler** si le robinet d'arrêt est ouvert et si l'eau est présente en réseau. Si le manque d'eau est lié au réseau, contactez le distributeur ; au contraire, si l'eau est présente, contactez le service d'assistance technique. Entre temps, il est possible d'utiliser le four en mode air pulsé. |
| Er 1<br>nOt | **" Er 1 "**<br>Intervention de la **protection thermique du moteur. Éteignez immédiatement** le four et contactez le service d'assistance technique. |
| Er2<br>S1C | **" Er 2 "**<br>Intervention du thermostat de **sécurité de l'enceinte de cuisson. Éteignez immédiatement** le four et contactez le service d'assistance technique. |
| Er3<br>S1b | **" Er 3 "**<br>Intervention du thermostat de sécurité chauffe-eau ; éteignez immédiatement le four et contactez le service d'assistance technique. |
| Er7<br>CPL | **" Er 7 "**<br>Un **excès de température** hors norme s'est vérifié dans le logement des **composants** électriques. Le four peut être tout de même utilisé sous étroite surveillance jusqu'à l'intervention du service d'assistance technique. |
| Er8<br>CPH | **" Er 8 "**<br>La **température est excessive** dans le logement des composants, ce qui peut compromettre le fonctionnement des composants. **Éteignez immédiatement** le four et contactez le service d'assistance technique. |
| <br>doP | **" doP "**<br>Apparaît avec porte ouverte, pour indiquer que le micro-interrupteur porte ne ferme pas le contact. Vérifiez que la porte est bien fermée ; si le signal persiste, contactez le service d'assistance technique. |

# 25 • AUTODIAGNOSTIC ET LÉGENDE ANOMALIES

**Les principaux messages d'anomalie sont :**

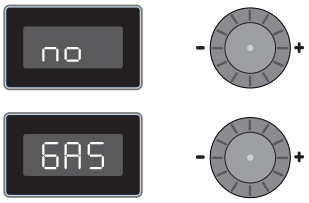
| INDICATIONS | |
|---|---|
| Err<br>dEt | **" Err dEt "**<br>Contrôler que le réservoir du détergent ne soit pas vide et que le tirant du détergent soit correct. Si le signal persiste, appeler le service d'assistance technique. |
| Err<br>L1 | **" Err L1" - " Err L2" - " Err L3"**<br>Dysfonctionnement du générateur de vapeur.<br><br>**Eteindre immédiatement** le four et appeler le service d'assistance technique. |
| dE<br>End | **" dE End"**<br>Il apparaît lorsque l'appareil s'éteint et il signale l'exigence de d'activer le cycle de détartrage du générateur de vapeur. |
| no<br>drn | **" no drn "**<br>Il signale l'absence d'évacuation de l'eau du générateur de vapeur. Si la panne apparaît pendant le programme de détartrage **"dE" la panne interrompt le fonctionnement de l'appareil**, appeler le service technique d'assistance. |
| drn<br>Err | **" drn Err "**<br>Erreur évacuation. Eteindre et rallumer l'appareil pour recommencer la procédure d'évacuation. Si le signal persiste, appeler le service d'assistance technique. |
| no<br>bOI | **" NO bOI "**<br>La chaudière est désactivée étant donné que la procédure d'évacuation ne s'est pas terminée correctement. Appeler le service d'assistance technique. |
| Att<br>oFF | **" Att oFF "**<br>L'apparition du message **[Att OFF]** indique que le générateur de vapeur est en train d'exécuter les procédures prédéfinies de lavage journalier de la Chaudière. Attendre la fin de la procédure. |

# 25 • AUTODIAGNOSTIC ET LÉGENDE ANOMALIES

**Les principaux messages d'anomalie sont :**

**INDICATIONS**

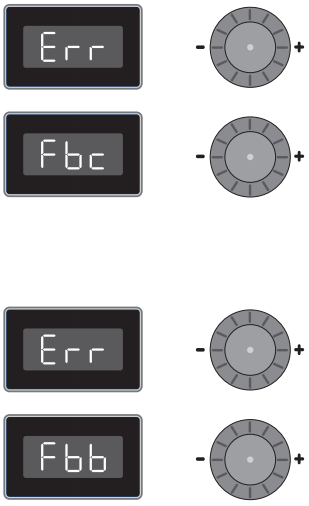
## AVERTISSEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ




**" no GAS "**

**Absence de gaz. Contrôlez** que le robinet d'arrêt de gaz est ouvert et que le gaz est présent. Si l'absence de gaz dépend du réseau, contactez le distributeur ; dans le cas contraire, appelez le service d'assistance technique.

---




**" Err Fbc - Err Fbb "**

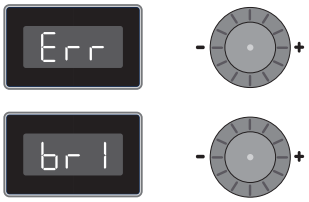
Les appareils à gaz sont équipés de dispositif de mise en marche avec réarmement automatique. Si le rétablissement automatique après certaines tentatives ne se produit pas, sur les afficheurs **7** et **9** le code d'erreur **[ Err Fbc ]** s'affiche pour les brûleurs de la chambre ou **[ Err Fbb ]** pour les brûleurs chaudière, reporté en marge. Un signal acoustique avertit l'opérateur. Appuyez sur la touche **16** pour rétablir la mise en marche. Si l'inconvénient se répète, contactez le service technique d'assistance.

***Remarque :*** *le blocage du brûleur est une condition de sécurité. Par conséquent, la survenance de cette situation n'indique pas un dysfonctionnement de l'appareil.*

**Si, après avoir effectué soigneusement les contrôles ci-dessus, l'appareil ne fonctionne pas encore correctement, s'adresser au service d'assistance technique agréé.**

***Remarque :*** *en cas de demande d'intervention du SAT, fournir toutes les informations les plus détaillées possible sur le défaut et toutes les données contenues sur la plaquette des caractéristiques.*

---




**" Err brx "**

**Alarme Brûleurs.**

**Eteindre immédiatement** le four et appeler le service d'assistance technique.

***Remarque: x*** *indique le numéro du brûleur en alarme.*

---

## - RECETTES TEMPORISEES

**Entrées**
**L01** Crêpes salées/Cannelloni
**L02** Gnocchi à la romaine
**L03** Riz à la vapeur
**L04** Paella

**Sauces avec couvercle**
**L05** Sauce tomate
**L06** Sauce bolognaise

**Viandes**
**L07** Jarret de porc et veau entiers
**L08** Viande en morceaux, osso-buco, viande en sauce
**L09** Lapin au four
**L10** Travers de porc
**L11** Escalopes
**L12** Viande grillée
**L13** Viandes panées
**L14** Brochettes de viande

**Poisson et Crustacées**
**L15** Crustacées et mollusques à la vapeur
**L16** Poulpe, pieuvre à la vapeur
**L17** Ecrevisse ou crabe à la vapeur
**L18** Poisson entier à la nage
**L19** Filets de poisson et poissons gratinés
**L20** Poisson grillé
**L21** Brochettes de poisson

**Volaille**
**L22** Poulet rôti en morceaux
**L23** Poulet et lapin en sauce
**L24** Poulet rôti
**L25** Poulet frit

**Légumes**
**L26** Légumes à la vapeur
**L27** Légumes sautés
**L28** Légumes gratinés
**L29** Légumes grillés

**Pommes de terre**
**L30** Pommes de terre au four fraîches
**L31** Pommes de terre au four surgelées
**L32** Dés de pommes de terre à la vapeur
**L33** Pommes de terre en sauce
**L34** Pommes de terre frites

**Œufs**
**L35** Œufs à la Coque
**L36** Œufs durs
**L37** Œufs sur le plat
**L38** Omelettes
**L39** Crêpes
**L40** Soufflé sucré/salé
**L41** Tourte

**Pâtisserie & Boulangerie**
**L42** Génoise/Pâte sablée/Tartes
**L43** Pâte brisée, strudel, vol-au-vent
**L44** Croissants, muffins, petits strudels
**L45** Meringues
**L46** Choux à la crème
**L47** Crèmes caramel, Bonnet
**L48** Pain frais
**L49** Focaccia genovese
**L50** Pain surgelé
**L51** Pizza en tranche fraîche
**L52** Pizza ronde fraîche

**Régénération**
**L53** Régénération sur assiette
**L54** Régénération sur plat à four

**Cuisson sous vide**
**Fruit et Légumes sous vide**
**L55** Fruits en morceaux
**L56** Poires en morceaux
**L57** Crème anglaise
**L58** Légumes verts frais
**L59** Légumes frais
**L60** Pommes de terre en morceaux

**Viande sous vide**
**L61** Sauces et cuissons nocturnes

**Pasteurisation sous vide**
**L62** Pasteurisation basse
**L63** Pasteurisation haute

## - RECETTES AVEC SONDE A COEUR

**Entrées**
**L64** Lasagnes / Aubergines à la parmesane

**Viandes**
**L65** Viandes rôties traditionnelles
**L66** Viandes rôties traditionnelles L.C
**L67** Rosbifs et filets entiers
**L68** Viandes rôties avec la couenne
**L69** Viandes rôties avec la couenne L.C.
**L70** Gigot d'agneau
**L71** Braisés et daubes
**L72** Entrecôte/filet grillé
**L73** Filet de porc/veau grillé

**Poisson et Crustacées**
**L74** Homard à la vapeur
**L75** Poisson entier à la vapeur
**L76** Poisson en morceaux moyens
**L77** Poisson en gros morceaux

**Pommes de terre**
**L78** Pommes de terre à la vapeur
**L79** Pommes de terre en papillote

**Volaille**
**L80** Cuisse de dinde/oie
**L81** Canard, faisan, pintade rôtie
**L82** Poulet rôti
**L83** Poulet à la broche speedy
**L84** Poulet rôti en morceaux

**Pâtisserie & Boulangerie**
**L85** Tartes fourrées/gâteau aux pommes
**L86** Pains Briochés

**Régénération**
**L87** Régénération sur assiette
**L88** Régénération sur plat à four

**Cuisson sous vide**
**Viande sous vide**
**L89** Viande basse température
**L90** Viandes rôties traditionnelles
**L91** Volaille et gibier

**Poisson sous vide**
**L92** Poissons entiers/terrines

***N.B. : les recettes avec sonde au cœur ne sont visualisées que si le four est équipé de sonde au cœur.***

# 26 • RECETTES PREMEMORISEES

**Cycle de cuisson**

**Modalité**

Mode de cuisson air pulsé

Mode de cuisson vapeur

Mode de cuisson mixte air pulsé/vapeur

**Température dans l'enceinte de cuisson**

**Temps de cuisson**

**Température au cœur**

**% d'humidité / Réglage de l'évent**

Évent fermé

**Vitesse de ventilation ( * où présente )**

Vitesse standard

Vitesse réduite

## RECETTES TEMPORISEES

**L01** Crêpes salées/Cannelloni

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 170°C | 10' | -- | 60% | |
| 2 | | 190°C | 5' | -- | 20% | |

**L02** Gnocchi à la romaine

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 200°C | 15' | -- | 10% | |

**L03** Riz à la vapeur

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 100°C | 15' | -- | | |

**L04** Paella

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 170°C | 15' | -- | 20% | |
| 2 | | 195°C | 5' | -- | -- | |

**L05** Sauce tomate

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 150°C | 90' | -- | 70% | |

**L06** Sauce bolognaise

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 150°C | 150' | -- | 70% | |

**Remarque: Préchauffer toujours le four!**

## RECETTES TEMPORISEES

**L07** Jarret de porc et veau entiers

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 100°C | 5’ | -- | -- | |
| 2 | | 130°C | 90’ | -- | 70% | |
| 3 | | 180°C | 10’ | -- | 70% | |

**L08** Viande en morceaux, osso-buco, viande en sauce

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 150°C | 120’ | -- | 70% | |

**L09** Lapin au four

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 160°C | 20’ | -- | 40% | |
| 2 | | 180°C | 15’ | -- | 20% | |

**L10** Travers de porc

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 130°C | 15’ | -- | 70% | |
| 2 | | 150°C | 15’ | -- | 50% | |
| 3 | | 180°C | 15’ | -- | 60% | |

**L11** Escalopes

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 160°C | 12’ | -- | 40% | |

**L12** Viande grillée

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 250°C | 6’ | -- | 10% | |

**L13** Viandes panées

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 195°C | 9’ | -- | 20% | |

**L14** Brochettes de viande

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 190°C | 17’ | -- | 20% | |

**L15** Crustacées et mollusques à la vapeur

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 95°C | 8’ | -- | | |

**L16** Poulpe, pieuvre à la vapeur

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 95°C | 90’ | -- | | |

**L17** Ecrevisse ou crabe à la vapeur

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 95°C | 20’ | -- | | |

**L18** Poisson entier à la nage

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 155°C | 15’ | -- | 30% | |
| 2 | | 175°C | 10’ | -- | 20% | |

**L19** Filets de poisson et poissons gratinés

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 210°C | 10’ | -- | 50% | |

**Remarque: Préchauffer toujours le four!**

## RECETTES TEMPORISEES

**L20** Poisson grillé

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 240°C | 8’ | -- | 40% | |

**L21** Brochettes de poisson

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 195°C | 12’ | -- | 30% | |

**L22** Poulet rôti en morceaux

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 200°C | 20’ | -- | 60% | |
| 2 | | 220°C | 15’ | -- | 20% | |

**L23** Poulet et lapin en sauce

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 160°C | 60’ | -- | 60% | |
| 2 | | 170°C | 15’ | -- | 40% | |

**L24** Poulet rôti

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 165°C | 30’ | -- | 50% | |
| 2 | | 185°C | 15’ | -- | 10% | |
| 3 | | 220°C | 10’ | -- | 10% | |

**L25** Poulet frit

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 190°C | 15’ | -- | 20% | |

**L26** Légumes à la vapeur

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 100°C | 15’ | -- | | |

**L27** Légumes sautés

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 170°C | 10’ | -- | 30% | |
| 2 | | 180°C | 15’ | -- | 10% | |

**L28** Légumes gratinés

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 190°C | 5’ | -- | 40% | |
| 2 | | 210°C | 10’ | -- | 10% | |

**L29** Légumes grillés

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 240°C | 8’ | -- | 20% | |

**L30** Pommes de terre au four fraîches

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 170°C | 8’ | -- | 50% | |
| 2 | | 190°C | 22’ | -- | 10% | |

**L31** Pommes de terre au four surgelées

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 220°C | 22’ | -- | 10% | |

**Remarque: Préchauffer toujours le four!**

## RECETTES TEMPORISEES

| L32 | Dés de pommes de terre à la vapeur | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 100°C | 20’ | -- | | |

| L33 | Pommes de terre en sauce | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 170°C | 30’ | -- | 50% | |

| L34 | Pommes de terre frites | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 210°C | 7’ | -- | 30% | |
| 2 | | 195°C | 7’ | -- | 10% | |

| L35 | Œufs à la Coque | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 2 | | 100°C | 7’ | -- | | |

| L36 | Œufs durs | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 100°C | 12’ | -- | | |

| L37 | Œufs sur le plat | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 140°C | 5’ | -- | -- | |

| L38 | Omelettes | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 170°C | 12’ | -- | 30% | |

| L39 | Crêpes | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 210°C | 2’ | -- | 10% | |

| L40 | Soufflé sucré/salé | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 175°C | 18’ | -- | 30% | |

| L41 | Tourte | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 160°C | 30’ | -- | 10% | |

| L42 | Génoise / Pâte sablée / Tartes | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 160°C | 15’ | -- | -- | |
| 2 | | 170°C | 15’ | -- | -- | |

| L43 | Pâte brisée / Strudel / Vol-au-vent | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 170°C | 10’ | -- | 20% | |
| 2 | | 180°C | 15’ | -- | 10% | |

| L44 | Croissants / Muffins / Petits strudels | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Modalité | | | | | * |
| 1 | | 160°C | 3’ | -- | 30% | |
| 2 | | 170°C | 15’ | -- | 10% | |

**Remarque: Préchauffer toujours le four!**

## RECETTES TEMPORISEES

**L45** Meringues

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 90°C | 180’ | -- | 10% | |

**L46** Choux à la crème

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 160°C | 5’ | -- | 10% | |
| 2 | | 175°C | 15’ | -- | 10% | |

**L47** Crèmes caramel, Bonnet

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 100°C | 5’ | -- | -- | |
| 2 | | 85°C | 40’ | -- | -- | |

**L48** Pain frais

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 150°C | 4’ | -- | 40% | |
| 2 | | 170°C | 10’ | -- | 30% | |
| 3 | | 180°C | 5’ | -- | 10% | |

**L49** Focaccia genovese

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 150°C | 5’ | -- | -- | |
| 2 | | 160°C | 20’ | -- | -- | |

**L50** Pain surgelé

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 165°C | 5’ | -- | 50% | |
| 2 | | 165°C | 7’ | -- | 20% | |
| 3 | | 180°C | 8’ | -- | -- | |

**L51** Pizza en tranche fraîche

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 170°C | 4’ | -- | 30% | |
| 2 | | 170°C | 8’ | -- | 30% | |
| 3 | | 180°C | 10’ | -- | 10% | |

**L52** Pizza ronde fraîche

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 285°C | 4’ | -- | 10% | |

**L53** Régénération sur assiette

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 115°C | 3’ | -- | 50% | |
| 2 | | 115°C | 4’ | -- | 30% | |

**L54** Régénération sur plat à four

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 140°C | 15’ | -- | 40% | |

**Remarque: Préchauffer toujours le four!**

## RECETTES TEMPORISEES - CUISSON SOUS VIDE

**L55** Fruits en morceaux

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 85°C | 18’ | -- | | |

**L56** Poires en morceaux

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 95°C | 18’ | -- | | |

**L57** Crème anglaise

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 85°C | 5’ | -- | | |
| 2 | | 85°C | 5’ | -- | | |
| 3 | | 85°C | 5’ | -- | | |

**L58** Légumes verts frais

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 95°C | 10’ | -- | | |

**L59** Légumes frais

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 85°C | 14’ | -- | | |

**L60** Pommes de terre en morceaux

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 100°C | 18’ | -- | | |

**L61** Sauces et cuissons nocturnes

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 85°C | 540’ | -- | | |

**L62** Pasteurisation basse

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 65°C | 45’ | -- | | |

**L63** Pasteurisation haute

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 85°C | 45’ | -- | | |

**Remarque: Préchauffer toujours le four!**

## RECETTES AVEC SONDE A COEUR

**L64** Lasagnes / Aubergines à la parmesane

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 150°C | -- | 70°C | 50% | |
| 2 | | 170°C | -- | 95°C | 10% | |

**L65** Viandes rôties traditionnelles

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 190°C | 10’ | -- | 10% | |
| 2 | | 150°C | -- | 50°C | 20% | |
| 3 | | 160°C | -- | 70°C | 40% | |

**L66** Viandes rôties traditionnelles L.C

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 180°C | 15’ | -- | 10% | |
| 2 | | 110°C | -- | 60°C | 50% | |
| 3 | | 150°C | -- | 70°C | 40% | |

**L67** Rosbifs et filets entiers

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 230°C | 8’ | -- | 10% | |
| 2 | | 100°C | -- | 53°C | 30% | |

**L68** Viandes rôties avec la couenne

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 100°C | 10’ | - | | |
| 2 | | 130°C | -- | 68°C | 20% | |
| 3 | | 190°C | 15’ | -- | 10% | |

**L69** Viandes rôties avec la couenne L.C.

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 100°C | 10’ | - | | |
| 2 | | 90°C | -- | 68°C | 20% | |
| 3 | | 190°C | 15’ | -- | 10% | |

**L70** Gigot d’agneau

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 100°C | 5’ | - | | |
| 2 | | 120°C | -- | 65°C | 20% | |
| 3 | | 170°C | 15’ | -- | 30% | |

**L71** Braisés et daubes

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 130°C | -- | 90°C | 80% | |
| 2 | | 100°C | 30’ | -- | 50% | |

**L72** Entrecôte / Filet grillé

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 250°C | -- | 50°C | 10% | |

**L73** Filet de porc / Veau grillé

| | Modalité | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 250°C | -- | 55°C | 10% | |

**Remarque: Préchauffer toujours le four!**

## RECETTES AVEC SONDE A COEUR

**L74** Homard à la vapeur

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 95°C | -- | 85°C | | |

**L75** Poisson entier à la vapeur

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 95°C | -- | 65°C | | |

**L76** Poisson en morceaux moyens

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 180°C | -- | 65°C | 30% | |

**L77** Poisson en gros morceaux

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 150°C | -- | 50°C | 40% | |
| 2 | | 170°C | -- | 65°C | 30% | |

**L78** Pommes de terre à la vapeur

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 100°C | -- | 94°C | | |

**L79** Pommes de terre en papillote

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 180°C | -- | 94°C | 10% | |

**L80** Cuisse de dinde / Oie

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 145°C | -- | 75°C | 80% | |
| 2 | | 200°C | -- | 85°C | 10% | |

**L81** Canard / Faisan, Pintade rôtie

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 155°C | -- | 80°C | 70% | |
| 2 | | 185°C | -- | 85°C | 30% | |

**L82** Poulet rôti

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 165°C | -- | 65°C | 30% | |
| 2 | | 185°C | -- | 82°C | 10% | |
| 3 | | 220°C | -- | 87°C | 10% | |

**L83** Poulet à la broche speedy

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 220°C | -- | 70°C | 90% | |
| 2 | | 240°C | -- | 87°C | 20% | |

**L84** Poulet rôti en morceaux

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 200°C | 20’ | -- | 60% | |
| 2 | | 220°C | -- | 87°C | 20% | |

**Remarque: Préchauffer toujours le four!**

# 26 • RECETTES PREMEMORISEES

## RECETTES AVEC SONDE A COEUR

**L85** Tartes fourrées / Gâteau aux pommes

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 160°C | -- | 55°C | 40% | |
| 2 | | 165°C | -- | 98°C | 10% | |

**L86** Pains Briochés

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 150°C | 5' | -- | 30% | |
| 2 | | 150°C | -- | 98°C | 10% | |

**L87** Régénération sur assiette

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 115°C | 3' | -- | 50% | |
| 2 | | 115°C | -- | 65°C | 30% | |

**L88** Régénération sur plat à four

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 140°C | -- | 65°C | 40% | |

## RECETTES AVEC SONDE A COEUR - CUISSON SOUS VIDE

**L89** Viande basse température

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 58°C | -- | 52°C | | |

**L90** Viandes rôties traditionnelles

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 75°C | -- | 64°C | | |

**L91** Volaille et gibier

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 75°C | -- | 67°C | | |

**L92** Poissons entiers/terrines

| | Modalité | | | | | * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 72°C | -- | 65°C | | |

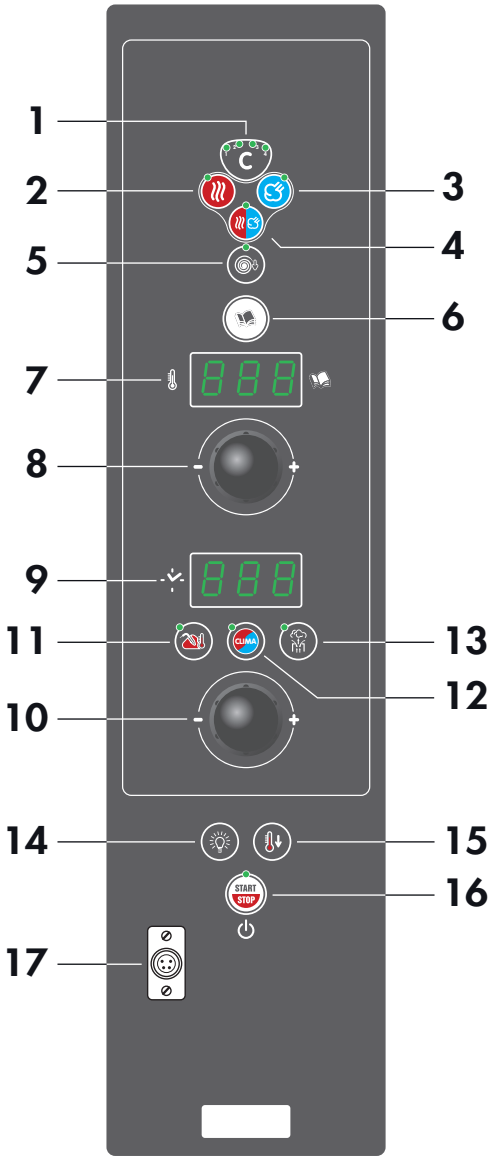
**Remarque: Préchauffer toujours le four!**

# REMARQUES

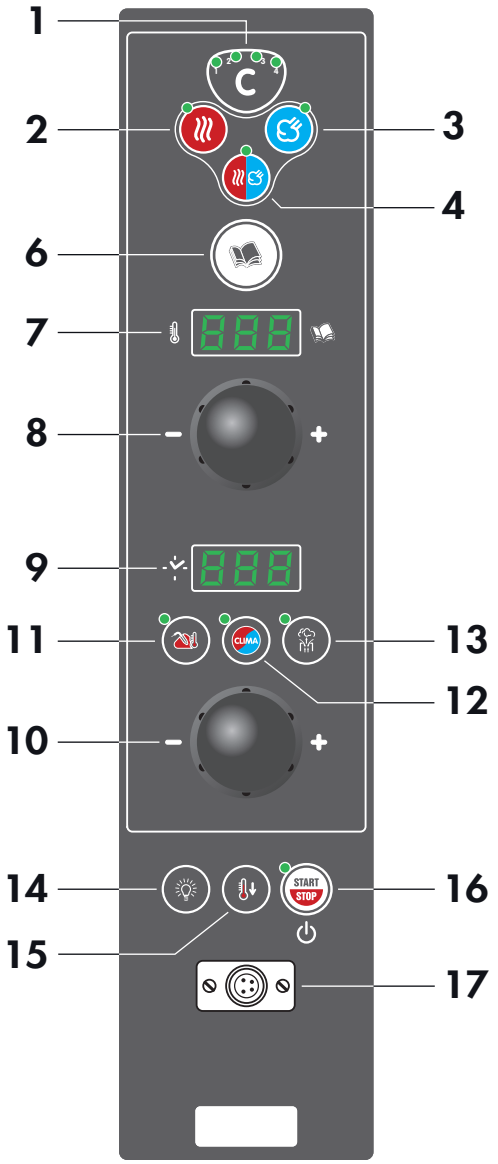
# REMARQUES

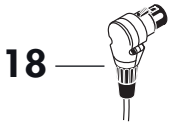
# DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR ET DES TOUCHES

## VERSION S




## VERSION S COMPACT




**1** - Touche cycles de cuisson

**2** - Touche mode air pulsé

**3** - Touche mode vapeur

**4** - Touche mode mixte air pulsé/vapeur

**5** - Touche vitesse réduite

**6** - Pulsante programmi di cottura/ricette

**7** - Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes

**8** - Manette d'introduction/sélection température

**9** - Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant/programmé), visualisation température au cœur du produit (réelle/programmée), visualisation valeur humidité

**10** - Manette introduction/sélection temps/Température au cœur

**11** - Touche activation cuisson avec sonde au cœur du produit

**12** - Touche activation automatique humidité (CLIMA), Touche humidifificateur manuel

**13** - Touche évent évacuation vapeurs en enceinte de cuisson

**14** - Touche éclairage enceinte de cuisson

**15** - Touche refroidissement rapide avec porte ouverte

**16** - Interrupteur général - Touche Start/Stop

**17** - Connexion sonde au cœur

**18** - Sonde au cœur