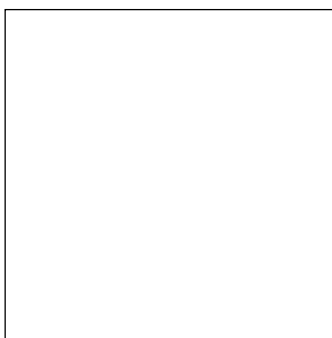




**MANUEL D'UTILISATION
FOUR MIXTE
AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
ELECTRIQUE (EM) - GAZ (GM)
VERSION P**

FR

Service d'assistance technique



SOMMAIRE

	PAGE
1 • PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ	3
2 • INDICATIONS PRÉLIMINAIRES	4
3 • DESCRIPTION DES TOUCHES	6
4 • PRÉCHAUFFAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON	7
5 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON SIMPLE	8
6 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON À PLUSIEURS PHASES CONSÉCUTIVES (JUSQU'À 6)	10
7 • PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME	12
8 • FONCTIONS DE L'HORLOGE	14
9 • DÉMARRER UN PROGRAMME MÉMORISÉ	16
10 • MODIFICATION TEMPORAIRE D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ	17
11 • PROGRAMMER LA SONDE AU COEUR	18
12 • SONDE AU COEUR + SYSTÈME ΔT	19
13 • CONSEILS POUR L'UTILISATION DE LA SONDE AU COEUR	21
14 • SYSTÈME DE CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITÉ	22
15 • PROGRAMMES SPÉCIAUX	23
15.1 • PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME DE CUISSON LENTE	23
15.2 • PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME DE MAINTIEN	26
15.3 • PARAMÉTRER ET MÉMORISER UNE REMISE EN TEMPÉRATURE EXPRESSE	29
16 • CONSEILS PRATIQUES	32
17 • NETTOYAGE JOURNALIER	33
18 • ENTRETIEN ORDINAIRE	34
19 • DÉSINCRUSTATION DU GÉNÉRATEUR	35
20 • ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	36
21 • AUTODIAGNOSTIC ET LÉGENDE DES ANOMALIES	36

MODELES ÉLECTRIQUES

6 x GN 1/1
10 x GN 1/1
10 x GN 2/1

MODELES À GAZ

6 x GN 1/1
10 x GN 1/1
10 x GN 2/1

VERSION

P Électroniques programmables avec contrôle automatique de l'humidité, double vitesse, sonde au coeur et éclairage.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans les pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Le constructeur se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, sans préjudice de leurs caractéristiques essentielles.

La reproduction, même partielle, par tout moyen, y compris la photocopie, d'images ou de textes contenus dans le présent manuel est interdite, sauf autorisation préalable écrite du Constructeur.

donadini & c. advertising © - 016.38.122 - 16.02.2000

1 • PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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'utilisation et d'entretien.

Conservez avec soin ce manuel d'utilisation!

- 1.2 • Cet appareil devra être destiné **exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu** : la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.

- 1.3 • Seul le personnel de service, ayant reçu une formation appropriée, peut travailler avec l'appareil.

- 1.4 • Ne laissez pas fonctionner le four sans surveillance.

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

- 1.6 • Demandez à l'installateur de vous fournir des indications sur le fonctionnement correct de l'adoucisseur d'eau. Si la régénération des résines est insuffisante ou inadéquate, l'eau n'est pas adoucie correctement, ce qui risque d'endommager le four.

- 1.7 • Toutes les informations à fournir à l'assistance technique sont gravées sur la plaque signalétique.

			
TYP. VE 106 "X"			2000
NR xxxxxxxxxxxx			
3N	AC	400 V	50 Hz
		8 kW	kPa 150 - 500 
IPX 5			

L[®]		
LX TYP. VG 110 "P"		TYP.
2000	NR xxxxxxxxxxxx	
AC 230 V	50 Hz	1.00 kW
		kPa 50 - 500 
	Σ Qn 20 kW	
A1 ☐	B11 ☒	B21 ☐
IT	Cat. II 2H3+ II 1a2H	P mbar 20; 28-30/37 8; 20
IPX 5		CE 0085

- 1.8 • Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, **fournissez des renseignements détaillés sur l'anomalie constatée**, ceci permettra au service d'assistance de comprendre de quoi il s'agit.

- 1.9 • **Le local d'installation du four doit être parfaitement aéré!**

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

2 • INDICATIONS PRÉLIMINAIRES

- 2.1 • Avant de mettre le four en service pour la première cuisson, il est nécessaire de soumettre l'enceinte de cuisson à un nettoyage minutieux (consultez le chapitre "*Nettoyage journalier*").
- 2.2 • Au terme du travail journalier, nettoyez soigneusement l'enceinte de cuisson et tout l'appareil afin de garantir son bon fonctionnement et sa longue durée.
- 2.3 • **Pendant le nettoyage du four, n'utilisez pas de jets d'eau sous pression!**
- 2.4 • Effectuez le nettoyage journalier en utilisant **uniquement des produits non corrosifs** (alcalins) et prévus à cet effet. Évitez d'utiliser des matériaux et produits abrasifs pour ne pas rayer les surfaces.
- 2.5 • Désactivez toujours l'appareil en fin de service, interrompez et coupez les alimentations (l'énergie électrique, l'eau et, si présent, le gaz).
- 2.6 • **N'effectuez** jamais d'opérations pouvant former des **dépôts de sel** de cuisine sur les surfaces en acier du four; en présence de dépôts, rincez immédiatement.
- 2.7 • Après avoir effectué une cuisson à la vapeur, **ouvrez délicatement la porte** pour ne pas recevoir la vapeur résiduelle qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Le non-respect de cette précaution peut constituer un danger pour la sécurité de l'opérateur.
- 2.8 • Pour un fonctionnement sûr du four, **aucun évent ni autre ouverture présente sur le four ne doit se boucher!**

- 2.9 • **Pour que le four conserve longtemps son efficacité, il est nécessaire de le soumettre une fois par an à un entretien extraordinaire. A ces fins, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien avec le service d'assistance technique.**

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 constructeur décline toute responsabilité si la fonction originale du four a été altérée par des modifications apportées ou en cas de non-respect des instructions fournies dans les manuels.

3 • DESCRIPTION DES TOUCHES

Touches de service immédiat

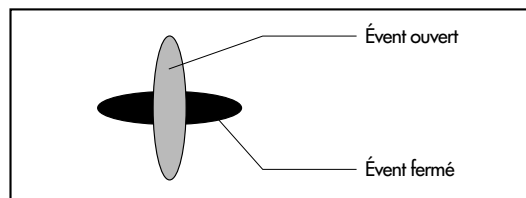
Les touches suivantes activent des fonctions supplémentaires qui sont

disponibles à condition que le four soit en service et que la DEL de la touche **28** soit allumée, avec une lumière fixe.

OPÉRATIONS

3.1 • TOUCHE D'ÉCLAIRAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON (TOUCHE 29)

Lorsqu'on appuie sur cette touche, l'éclairage temporisé de l'enceinte s'allume, ce qui permet à l'opérateur de contrôler la cuisson en cours. L'éclairage s'éteint automatiquement environ 20 secondes plus tard.



Remarque : la position de l'évent peut être mémorisée. Exemple :
phase 1 = évent fermé;
phase 2 = évent ouvert.

3.2 • TOUCHE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE, PORTE OUVERTE (TOUCHE 30)

Cette fonction s'active uniquement quand la porte du four est ouverte. Appuyez sur cette touche pour activer la ventilation qui permet à la température de l'enceinte de cuisson de baisser rapidement jusqu'à 50 °C. Cette fonction est particulièrement indiquée quand une cuisson à haute température est suivie d'une phase à une température considérablement moins élevée, ou si, après une cuisson, vous désirez nettoyer immédiatement le four (consultez le chapitre "Nettoyage journalier").

3.3 • TOUCHE D'OUVERTURE DE L'ÉVENT D'ÉVACUATION DES VAPEURS DE L'ENCEINTE DE CUISSON

Cette fonction s'active uniquement en mode de cuisson à air pulsé. L'évent d'évacuation des vapeurs s'ouvre (DEL allumée, lumière fixe), lorsque vous appuyez sur la touche **27** ou lorsque vous tournez la manette **39**, ce qui permet d'évacuer l'excès d'humidité qui s'est formée dans l'enceinte de cuisson.

3.4 • TOUCHE D'INTRODUCTION DE L'HUMIDITÉ DANS L'ENCEINTE DE CUISSON (TOUCHE 26)

Cette fonction s'active uniquement en mode de cuisson à air pulsé ou mixte. Elle est adaptée pour les produits qui exigent de l'humidité supplémentaire durant la cuisson.

Appuyez simultanément et sans les relâcher sur les touches **26** pendant le temps durant lequel vous souhaitez introduire de l'humidité dans l'enceinte de cuisson.

Remarque : l'appareil est équipé d'un système automatique d'abaissement de la température, qui est opérationnel dans tous les modes de cuisson. En effet, si la température dépasse de 30 °C celle qui a été programmée sur l'afficheur, l'humidificateur introduit automatiquement de l'eau froide dans l'enceinte de cuisson, ce qui fait chuter rapidement la température. Il est ainsi possible d'exclure l'éventualité de commencer la cuisson d'un produit à une température trop élevée. En outre, l'apport d'humidité empêche que les aliments puissent sécher.

3 • DESCRIPTION DES TOUCHES

OPÉRATIONS

3.5 • FORÇAGE DES PHASES DE CUISSON

Si vous désirez sauter une phase de cuisson ou anticiper son achèvement, appuyez sans relâcher sur la touche **8** pendant environ 3 secondes. L'afficheur visualisera automatiquement la phase suivante.

3.6 • ARRÊT TEMPORAIRE

Ouvrez la porte ou appuyez sur la touche **28**, la DEL correspondante clignote. La cuisson et le temps qui manque à la fin de la cuisson s'arrêtent jusqu'à ce que vous refermiez la porte ou jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur la touche **28**. La cuisson reprend automatiquement là où elle s'était interrompue.

3.7 • ARRÊT DÉFINITIF

Pour arrêter une cuisson à temps infini ou pour l'interrompre définitivement, appuyez sans relâcher pendant environ 3 s sur la touche **28**. Le signal acoustique continu avertit l'opérateur de la fin de la cuisson comme si le temps était terminé et la DEL de la touche **28** s'éteint.

3.8 • EFFACEMENT D'UN PROGRAMME

Pour effacer le contenu d'un programme de cuisson, de cuisson lente, de maintien ou de remise en température auparavant mémorisé, effectuez les opérations suivantes : visualisez le programme à effacer (ex. 09), appuyez sans relâcher pendant 5 s sur la touche **6** et son contenu s'effacera automatiquement.

3.9 • MODIFICATION DE LA VITESSE DE VENTILATION

Appuyez sur la touche de la vitesse de ventilation **11**. La DEL correspondante à la nouvelle vitesse programmée s'allume (DEL gauche = vitesse normale; DEL droite = vitesse réduite); 5 s plus tard, un signal acoustique confirme le changement de vitesse.

3.10 • TOUCHE 47 D'EXCLUSION DU PRÉCHAUFFAGE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

Le préchauffage s'active automatiquement dès l'allumage de l'appareil. Appuyez sur la touche pour exclure le préchauffage automatique. Cette fonction est utile lorsqu'aucune cuisson nécessitant l'utilisation du générateur de vapeur ne doit être effectuée dans le courant de la journée. Elle permet de réaliser une économie d'énergie considérable due à la désactivation des éléments chauffants du générateur de vapeur.

DEL constamment allumée : température de préchauffage du générateur de vapeur atteinte.

DEL éteinte : préchauffage du générateur de vapeur désactivé.

DEL clignotante : température de préchauffage du générateur de vapeur non atteinte.

En mode mixte, si le générateur de vapeur n'a pas atteint la température de préchauffage, lorsque vous appuyez sur la touche (**28**), la cuisson ne démarre pas tout de suite mais la DEL continue de clignoter (arrêt temporaire). La cuisson commence automatiquement quand le générateur atteint la température de préchauffage (DEL allumée fixe).

4 • PRÉCHAUFFAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON

OPÉRATIONS

4.1 • ALLUMER

Appuyez sur la touche 5. Un bref signal acoustique indique que l'autodiagnostic est terminé. Si un symbole apparaît sur l'afficheur d'anomalies, consultez le chapitre "*Autodiagnostic et légende des anomalies*".

4.2 • SÉLECTIONNER

Appuyez sur la touche 9. Un paramétrage de base s'affiche automatiquement; les valeurs utilisées sont les suivantes :
mode : **air pulsé**
température enceinte : **130 °C**
temps : **Infini non modifiable**

Si les valeurs de base programmées correspondent aux exigences, le four est prêt à démarrer.

4.3 • MODIFIER

En cas de nécessité de modifier la température de 130 °C lisible sur l'afficheur, **appuyez sur la touche 6, tournez la manette 18** (vers la droite pour augmenter, vers la gauche pour diminuer), dans un délai de 5 s, jusqu'à ce que la valeur désirée s'affiche.

Remarque : à partir du moment où vous relâchez la manette, passé un délai de 5 s, l'afficheur indique à nouveau la température existante dans l'enceinte de cuisson et la valeur programmée a été sauvegardée.

4.4 • DÉMARRER

Appuyez sur la touche 28. Une sonnerie retentissant 5 fois signale le début de la cuisson et la DEL correspondante à la touche reste allumée avec une lumière fixe.

4.5 • TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE ATTEINTE

Un signal acoustique d'environ 5 s indique chaque minute que l'enceinte est préchauffée et qu'elle se maintiendra en température jusqu'à ce que vous ouvriez la porte, ce qui arrêtera le signal acoustique. Procédez ensuite à la programmation d'une cuisson simple en manuel ou d'une cuisson à plusieurs phases en manuel (afficheur **3** clignotant et afficheur température indiquant la température réelle).

4 • PRÉCHAUFFAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON

AFFICHAGE ET MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE PENDANT LE FONCTIONNEMENT

OPÉRATIONS

En cas de nécessité, pendant le préchauffage, de contrôler la valeur programmée, appuyez sur la touche **6**.

Si la valeur de température affichée n'est pas correcte, agissez sur la manette relative.

Une sonnerie retentissant 5 fois signale que la sauvegarde a été effectuée.

Remarque : les modes vapeur ou mixte sont déconseillés, car à l'ouverture de la porte, la vapeur s'échappe de l'enceinte, ce qui rend leur utilisation vaine.

5 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON SIMPLE

OPÉRATIONS

5.1 • ALLUMER

Appuyez sur la touche **5**. Un bref signal acoustique indique que l'autodiagnostic est terminé. Si un symbole apparaît sur l'afficheur d'anomalies, consultez le chapitre "Autodiagnostic et légende des anomalies".

Remarque : la cuisson en manuel empêche le préchauffage du four! Cette opération doit être effectuée à part, comme indiqué au chapitre préchauffage de l'enceinte de cuisson".

Remarque : à partir du moment où vous relâchez la manette, passé un délai de 5 s, l'afficheur indique à nouveau la température existante dans l'enceinte de cuisson.

5.2 • CHOISIR

Les DEL des touches modalité de cuisson clignotent : appuyez sur la touche du **mode de cuisson (10-12-13)** désiré. La DEL du mode de cuisson choisi reste allumée avec une lumière fixe, tandis que les deux autres s'éteignent.

5.4A • PROGRAMMER LE TEMPS

L'afficheur temps **20** indique [000].

Tournez la manette 21 :

- vers la droite pour programmer le temps de cuisson ;
- vers la gauche pour sélectionner le temps infini.

Ou

5.4B • PROGRAMMER SONDE AU COEUR

Consultez le chapitre "Programmer la sonde au coeur".

Les valeurs sont sauvegardées environ 5 s après la dernière programmation.

5.3 • PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE

L'afficheur indique une température de 130°C. **Tournez la manette 18** pour programmer la température (vers la droite pour augmenter, vers la gauche pour diminuer), qui apparaît sur l'afficheur.

5 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON SIMPLE

PRÉPARATION DE LA CUISSON

OPÉRATIONS

Introduisez les produits à cuire dans l'enceinte de cuisson. A ce propos, consultez aussi le chapitre *“Conseils pratiques”*.

Si vous avez opté pour une cuisson réglée par la sonde au coeur, consultez les chapitres *“Programmer la sonde au coeur”* et *“Conseils pour l'utilisation de la sonde au coeur”*.

Si vous avez programmé un temps de cuisson ou une température pour la sonde au coeur, lorsque le temps est terminé ou lorsque la température programmée pour la sonde est atteinte, un signal acoustique d'environ 5 s indique chaque minute que la cuisson est terminée et que le four s'est éteint (DEL à côté de la touche **28** éteinte). Pour arrêter le signal, il suffit d'ouvrir la porte. Sortez le produit de l'enceinte de cuisson en suivant les indications fournies au paragraphe 2.7 du chapitre *“Indications préliminaires”*.

5.5 • DÉMARRER

Appuyez sur la touche 28 pour démarrer la cuisson : la DEL correspondante reste allumée avec une lumière fixe.

A ce stade ...

L'afficheur de température indique la température réelle de l'enceinte de cuisson.

Le point lumineux à côté des chiffres permet de suivre la thermostatisation :
point clignotant = les résistances, si l'appareil est électrique, ou le brûleur, si l'appareil est à gaz, sont en service;
point allumé fixe = les résistances ou les brûleurs sont éteints.

L'afficheur temps indique le temps qui manque pour terminer la cuisson.

Le point lumineux à côté des chiffres indique :

si clignotant = cuisson en cours;
si allumé fixe = cuisson interrompue. Cela se produit, par exemple, lorsque vous ouvrez la porte (consultez le chapitre *“Particularités de fonctionnement”*).

Affichage et modification des valeurs sauvegardées

En cas de nécessité, pendant la cuisson, de contrôler les valeurs programmées, appuyez sur la touche **6**.

Si les valeurs affichées ne sont pas correctes, appuyez sur la touche du mode de cuisson en cours (DEL à côté de la touche correspondante allumée) et agissez sur la manette ou sur les touches relatives. Environ 5 s plus tard, une sonnerie retentissant 5 fois indique que la sauvegarde a eu lieu.

5.6 • FIN DE LA CUISSON

Si vous avez sélectionné le temps infini, éteignez manuellement le four en agissant sur la touche **28** (DEL à côté de la touche éteinte).

6 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON À PLUSIEURS PHASES CONSÉCUTIVES (JUSQU'À 6)

La programmation manuelle avec plusieurs phases consécutives ne pouvant être mémorisée, il est conseillé, pour les cuissons répétitives, d'utiliser des

programmes mémorisés (consultez le chapitre "*Paramétrer et mémoriser un programme*").

OPÉRATIONS

6.1 • ALLUMER

Appuyez sur la touche 5. Un bref signal acoustique indique que l'autodiagnostic est terminé. Si un symbole apparaît sur l'afficheur d'anomalies, consultez le chapitre "*Autodiagnostic et légende des anomalies*".

Remarque : la cuisson à plusieurs phases consécutives en manuel empêche le préchauffage du four! Cette opération doit être effectuée à part, comme indiqué au chapitre "Préchauffage de l'enceinte de cuisson".

6.2 • SÉLECTIONNER LA PHASE 1 DE CUISSON

Appuyez sur la touche 8. Le n° [1] s'affiche.
Procédez dans un délai de 5 s à l'opération suivante; dans le cas contraire, l'afficheur 2 présentera alternativement [P] ou [1]. Il faudra appuyer à nouveau sur la touche 8.

6.3 • CHOISIR

Les DEL des touches mode de cuisson clignotent. Appuyez sur la touche du mode de cuisson désiré (10-12-13) pour la phase 1 : la DEL du mode de cuisson choisi reste allumée avec une lumière fixe, tandis que les deux autres s'éteignent.

6.4 • PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE LA PHASE 1

Tournez la manette 18 pour programmer la température de cuisson qui apparaît sur l'afficheur relatif.

6.5A • PROGRAMMER LE TEMPS DE LA PHASE 1

L'afficheur de temps indique [000].
Tournez la manette 21 :
vers la droite pour programmer le temps de cuisson ;
vers la gauche pour sélectionner le temps infini.

Ou

6.5B • PROGRAMMER LA SONDE AU COEUR POUR LA PHASE 1

Consultez le chapitre "*Programmer la sonde au coeur*".

6.6 • SÉLECTIONNER LA PHASE 2 ET LES SUIVANTES (JUSQU'À 6 PHASES)

Appuyez à nouveau sur la touche 8 ; l'afficheur phase 3 visualise le n° [2]. Procédez ensuite à la programmation à partir du paragraphe 6.3. Pour toutes phases ultérieures, suivez cette même séquence.

Remarque : chaque programmation est automatiquement sauvegardée 5 s après la dernière modification. 5 brefs signaux acoustiques indiquent la sauvegarde et les afficheurs visualisent les valeurs réelles. Pour vérifier les données programmées, appuyez sur la touche 6.

6 • PARAMÉTRAGE MANUEL POUR UNE CUISSON À PLUSIEURS PHASES CONSÉCUTIVES (JUSQU'À 6)

PRÉPARATION À LA CUISSON

OPÉRATIONS

Introduire les produits à cuire dans l'enceinte de cuisson (consultez aussi le chapitre *“Conseils pratiques”*).

Si vous avez opté pour une cuisson réglée par la sonde au coeur, consultez les chapitres *“Cuissons avec sonde au coeur”* et *“Conseils pour l'utilisation de la sonde au coeur”*.

6.7 • DÉMARRER

Appuyez sur la touche **28**. La DEL correspondante à la touche reste allumée avec une lumière fixe.

A ce stade ...

L'afficheur de température indique la température réelle de l'enceinte de cuisson.

Le point lumineux à côté des chiffres permet de suivre la thermostatisation :
point clignotant = les résistances, si l'appareil est électrique, ou le brûleur, si l'appareil est à gaz, sont en service;
point allumé fixe = les résistances ou les brûleurs sont éteints.

L'afficheur de temps indique le temps qui manque pour terminer la cuisson complète (somme des temps de chacune des phases). Le point lumineux à côté des chiffres indique :

si clignotant : cuisson en cours;

si allumé fixe : cuisson interrompue. Cela se produit, par exemple, quand vous ouvrez la porte (consultez le chapitre *“Particularités de fonctionnement”*).

6.8 • FIN DE LA CUISSON

Un signal acoustique d'environ 5 s indique chaque minute que la cuisson est terminée et que le four s'est éteint (DEL à côté de la touche **28** éteinte). Pour arrêter le signal, il suffit d'ouvrir la porte.

Sortez le produit de l'enceinte de cuisson en suivant les indications fournies au paragraphe 2.7 du chapitre *“Indications préliminaires”*.

Affichage et modification des valeurs sauvegardées

En cas de nécessité, pendant la cuisson, de contrôler les valeurs programmées pour la phase en cours, appuyez sur la touche **6**. Pour afficher les programmations relatives aux phases suivantes, appuyez sur la touche **6**, puis sur la touche **8**, jusqu'à ce que la phase concernée apparaisse sur l'afficheur.

Si les valeurs affichées ne sont pas correctes, appuyez sur la touche du mode de cuisson en cours (DEL à côté de la touche correspondante allumée) et agissez sur la manette ou sur les touches relatives. Après environ 5 s, une sonnerie retentissant 5 fois signale que la sauvegarde a eu lieu.

7 • PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME

AVANT-PROPOS

Nous proposons la définition d'un programme qui prévoit le préchauffage et

trois phases de cuisson consécutives, réglées aussi bien par le temps que par la sonde au coeur.

OPÉRATIONS

7.1 • ALLUMER LE FOUR

Appuyez sur la touche **5**. Un bref signal acoustique indique que l'autodiagnostic est terminé. Si un symbole apparaît sur l'afficheur d'anomalies **1**, consultez le chapitre *“Autodiagnostic et légende des anomalies”*.

7.2 • SÉLECTIONNER LE PROGRAMME

Agissez sur les touches **7** pour sélectionner le nombre à attribuer au programme de cuisson (ex. 9), visualisé sur l'afficheur de programmes **2**.

Attention

Le programme est “nouveau” quand, l'afficheur de temps **20** visualise **[000]** et quand aucune valeur n'apparaît sur l'afficheur sonde au coeur **22**. Par conséquent, poursuivez la programmation à partir du paragraphe 7.3.

Le programme est “occupé” quand des valeurs apparaissent sur les afficheurs temps ou sonde au coeur.

7.3 • PROGRAMMER LE PRÉCHAUFFAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON

Pour accéder au paramétrage de la température, appuyez sur la touche **9** et tournez la manette **18** jusqu'à la valeur désirée (140 °C). Le mode air pulsé et le temps infini **[inf]** sont déjà programmés dans la mémoire du programme.

7.4 • PROGRAMMER LA PHASE 1

Appuyez sur la touche **8**. L'afficheur phase **3** visualise le n° **[1]**.

7.4a • SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON POUR LA PHASE 1
Appuyez sur la touche du mode de cuisson vapeur.

7.4b • PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE POUR LA PHASE 1
Étant donné que pour la phase 1, le mode de cuisson est vapeur et que la température de 100 °C a déjà été prédéfinie, passez au point suivant.

7.4c • PROGRAMMER LE TEMPS POUR LA PHASE 1
Tournez la manette **21** et programmez un temps de cuisson de 10 minutes.

7 • PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME

OPÉRATIONS

7.5 • PROGRAMMER LA PHASE 2

Appuyez sur la touche **8**;
l'afficheur phase **3** visualise le n° [**2**].

7.5a • SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON POUR LA PHASE 2

Appuyez sur la touche du mode de cuisson air pulsé.

7.5b • PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE POUR LA PHASE 2

Tournez la manette **18** vers la droite et programmez **180 °C**.

7.5c • PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE AU COEUR DU PRODUIT

En appuyant sur la touche **23** programmez **68 °C** (en cas d'utilisation de la sonde au coeur, ne programmez pas le temps).

7.5d • OUVERTURE ÉVÈNT

Appuyez sur la touche **27** pour l'ouverture de l'évènt (DEL correspondant e allumée fixe).

7.6 • PROGRAMMER LA PHASE 3

Appuyez sur la touche **8**.
L'afficheur phase **3** visualise le n° [**3**].

7.6a • SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON POUR LA PHASE 3

Appuyez sur la touche du mode de cuisson mixte.

7.6b • PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE POUR LA PHASE 3

Tournez la manette **18** vers la droite et programmez **160°C**.

7.6c • PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE AU COEUR DU PRODUIT

En appuyant sur la touche **23**, programmez **82 °C**.

7.7 • MÉMORISATION DU PROGRAMME

Appuyez sur la touche **6** pour mémoriser les données programmées. Une sonnerie retentissant 5 fois confirme que le paramètre a été sauvegardé.

Tableau récapitulatif pour la programmation et la mémorisation du programme de cuisson.

Phase	Mode	Ventilation	Température C	Temps h : mn	Sonde au coeur C	Vent
Préchauffage enceinte à vide P	Air pulsé (déjà programmé)	Normale (déjà programmée)	140	Temps infini "Inf" (déjà programmé)	(programmation ne pouvant être activée pendant cette phase)	fermé (programmation non modifiable pendant cette phase)
Phase 1	Vapeur	Normale	100	10 mn	--	Fermé
Phase 2	Air pulsé	Normale	180	--	68	Ouvert
Phase 3	Mixte	Normale	160	--	82	Fermé

8.1 • PROGRAMMATION DE L'HEURE RÉELLE

Après que vous ayez allumé l'appareil, l'afficheur de l'heure, subdivisé en heures et en minutes (de 0.00 à 23.59), visualise l'heure. Si elle ne correspond pas au fuseau horaire du lieu d'installation de l'appareil, effectuez les opérations suivantes : appuyez pendant environ 5 s sur la touche **31**; la section des minutes clignote sur l'afficheur. Avec les touches **34**, définissez les minutes exactes, appuyez brièvement sur la touche **31**; la section des heures clignote sur l'afficheur. Avec les touches **34**, définissez l'heure exacte.

Pour revenir éventuellement à la programmation des minutes, appuyez brièvement sur la touche **31**.

Pour mémoriser les valeurs programmées, appuyez à nouveau sur la touche **31** pendant environ 5 s.

Exemple :

Au menu du soir vous avez de la dinde rôtie et des légumes divers

14h00 Fin du service

14h30 Programmation du mode de cuisson ou du programme et choix de l'heure de démarrage retardé.

Attention, il est indispensable de sauter la phase de préchauffage! A ce stade, enfournez la dinde après l'avoir préparée. Avant d'être introduit dans le four, le produit doit être maintenu à une température de conservation aussi basse que possible (+3/+4°C).

15h30 Démarrage retardé automatique du four.

18h45 Fin de cuisson et arrêt automatique du four.

19h00 Cuisson des légumes ou autre utilisation de l'appareil.

8.2 • AFFICHAGE DES HEURES D'ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Appuyez sur la touche **33** pour visualiser sur l'afficheur de l'horloge le temps, exprimé en heures, pendant lequel l'appareil a été allumé, y compris le stand-by. Après environ 10 s, l'heure réelle réapparaît.

8.3 • DÉMARRAGE RETARDÉ

Cette fonction permet à l'opérateur de faire en sorte que le four soit déjà préchauffé lorsqu'il arrive à son poste de travail!

En outre, pour une gestion organisée du travail, elle peut être utilisée pendant les périodes durant lesquelles l'appareil n'est pas en service. Elle est donc l'idéal pour les grosses pièces non délicates qui nécessitent de longs temps de cuisson.

Programmation

Allumez le four en agissant sur l'interrupteur général 5.

Pour le préchauffage :

programmez un préchauffage de l'enceinte de cuisson ou sélectionnez la phase de préchauffage mémorisée dans un programme (consultez les chapitres relatifs).

Pour la cuisson :

Programmez une cuisson ou utilisez un programme mémorisé.

Attention : il est indispensable de sauter la phase de préchauffage!

Appuyez brièvement sur la touche **32** : l'afficheur visualise l'heure de démarrage retardé précédemment programmée. Appuyez à nouveau sur la touche **32** sans la relâcher pendant environ 5 s, jusqu'à ce que les minutes clignotent; avec les touches **34**, définissez les minutes, appuyez brièvement sur la touche **32**. Sur l'afficheur, la section des heures clignote. Avec les touches **34**, définissez l'heure. Pour mémoriser l'heure du démarrage retardé, appuyez pendant environ 5 s sur la touche **32**. Pour démarrer la fonction, appuyez dans les 10 secondes qui suivent la mémorisation sur la touche **28** : l'afficheur heures et minutes et la DEL de la touche **28** clignotent.

Que se passe-t-il

Lorsque l'heure programmée pour le démarrage retardé arrive, le four commence automatiquement le préchauffage de l'enceinte de cuisson tandis que l'heure réelle apparaît sur l'afficheur de l'horloge.

Attention

Pour supprimer cette fonction ou pour la modifier, éteignez et rallumez le four en agissant sur l'interrupteur général; la mémorisation s'efface automatiquement. A ce stade, répétez toute la procédure de programmation.

Attention aux cuissons retardées

Il ne faut pas que trop de temps s'écoule entre la mise au four du produit et le démarrage retardé de la cuisson, une permanence prolongée du produit à la température ambiante favorisant la prolifération bactérienne et par conséquent la perte de salubrité du produit.

Précautions

N'éteignez pas le four après avoir mémorisé!

Après avoir mémorisé un démarrage retardé, il est impossible d'effectuer d'autres cuissons.

9.1 • ALLUMER

Appuyez sur la touche 5. Un bref signal acoustique indique que l'autodiagnostic est terminé. Si un symbole apparaît sur l'afficheur d'anomalies, consultez le chapitre *“Autodiagnostic et légende des anomalies”*.

9.2 • RAPPELER

Rappelez le programme de cuisson désiré en appuyant sur les touches **7** (ex. 09).

9.3 • DÉMARRAGE

Affichage des valeurs programmées

En cas de nécessité, pendant la cuisson, de contrôler les valeurs programmées pour la phase en cours, appuyez sur la touche **6**. Pour afficher les programmations des phases suivantes, appuyez sur la touche **6** puis sur la touche **8**, jusqu'à ce que la phase désirée apparaisse sur l'afficheur.

9.3a • DÉMARRER UN PROGRAMME AVEC PRÉCHAUFFAGE Si le programme rappelé prévoit la phase de préchauffage avec enceinte de cuisson vide sur l'afficheur phase 3, la lettre [P] et le numéro [1] apparaissent tour à tour. Appuyez sur la touche 9 et sur la touche 28. Un signal acoustique indique quand l'enceinte a atteint la température et l'afficheur phase 3 visualise un [P] clignotant. Introduisez le produit (si le programme prévoit des phases avec sonde au coeur, introduisez la sonde et branchez-la à l'appareil). Fermez la porte et, pour valider, appuyez sur la touche 8. L'afficheur phase 3 visualise [1]. Démarrez la première phase de cuisson en appuyant sur la touche 28 (DEL allumée fixe).	9.3b • DÉMARRER UN PROGRAMME AVEC EXCLUSION DU PRÉCHAUFFAGE Introduisez le produit (si le programme prévoit des phases avec sonde au coeur, introduisez la sonde au coeur et branchez-la à l'appareil). Dès que le programme a été rappelé (l'afficheur phase 3 visualise tour à tour un [P] et le numéro [1]), appuyez tout de suite sur la touche 8. L'afficheur phase 3 visualise un [1]. Démarrez la première phase de cuisson en appuyant sur la touche 28 (DEL allumée fixe). Ainsi, la phase de préchauffage a été exclue. Précautions : il est conseillé de n'exclure le préchauffage que quand l'enceinte de cuisson a déjà atteint la température voulue en raison d'une cuisson précédente.	9.3c • DÉMARRER UN PROGRAMME SANS PRÉCHAUFFAGE MÉMORISÉ Introduisez le produit (si le programme prévoit des phases avec sonde au coeur, introduisez la sonde et branchez-la à l'appareil). Dès que le programme a été rappelé (l'afficheur phase 3 visualise un [1]), démarrez la première phase de cuisson en appuyant sur la touche 28 (DEL allumée fixe).
--	---	--

10 • MODIFICATION TEMPORAIRE D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ

Avant-propos

Cet appareil permet de modifier le programme mémorisé temporairement, c'est-à-dire uniquement pour la cuisson en cours.

Il est indispensable que le programme choisi pour la modification ait démarré

(touche 28 avec DEL allumée fixe)!

Il peut être indispensable, quand le programme est mémorisé pour un produit d'une autre dimension, nécessitant un allongement des temps de cuisson, d'augmenter la température ou de modifier un autre paramètre quelconque.

OPÉRATIONS

Sélectionnez le programme et démarrez la cuisson comme indiqué plus haut.

Appuyez sur la touche **6**, le chiffre qui identifie le programme clignote, ...

Mode de cuisson vitesse ventilateur

... Appuyez sur la touche correspondante au mode de cuisson et/ou à la nouvelle vitesse de ventilation et appuyez à nouveau sur la touche **6** pour mémoriser la modification, une sonnerie retentissant 5 fois avertit que la mémorisation a eu lieu.

Augmentation/diminution de la température et/ou du temps

... tournez la manette correspondante à la valeur à modifier pour programmer la nouvelle. Appuyez à nouveau sur la touche **6** pour mémoriser la modification, une sonnerie retentissant 5 fois confirme que la mémorisation a eu lieu.

Augmentation/diminution de la température de la sonde au coeur

... appuyez sans relâcher sur une des touches **23** correspondantes et programmez la nouvelle valeur. Appuyez à nouveau sur la touche **6** pour mémoriser la modification, une sonnerie retentissant 5 fois confirme que la mémorisation a eu lieu.

Augmentation/diminution

de la valeur de contrôle automatique de l'humidité

... appuyez sans relâcher sur une des touches **26** correspondantes et programmez la nouvelle valeur. Appuyez à nouveau sur la touche **6** pour mémoriser la modification, une sonnerie retentissant 5 fois confirme que la mémorisation a eu lieu.

Remarque : l'afficheur des programmes signale la modification temporaire par deux points lumineux fixes.

La modification effectuée s'efface en fin de cuisson.

11 • PROGRAMMER LA SONDE AU COEUR

Avant-propos

La sonde au coeur permet d'effectuer une cuisson réglée par la température au coeur du produit. Le dispositif arrête la cuisson

au moment où le coeur du produit atteint la température programmée, en excluant la programmation du temps de cuisson.

OPÉRATIONS

11.1 • CUISSON AVEC SONDE AU COEUR

Après avoir programmé la température dans l'enceinte de cuisson (conformément aux indications des chapitres relatifs à la programmation), sélectionnez la température désirée au coeur en appuyant sur les touches **23**.

Introduisez la sonde dans le produit (consultez le chapitre "*Conseils pour l'utilisation de la sonde au coeur*"), reliez la sonde à la connexion **36** et procédez ensuite selon la méthode choisie pour l'exécution de la cuisson. Par conséquent, si vous avez choisi ...

11.1 a • CUISSON SIMPLE EN MANUEL : appuyez sur la touche 28 pour démarrer la cuisson.	11.1 b • CUISSON À PLUSIEURS PHASES CONSÉCUTIVES EN MANUEL : passez à la programmation de la phase suivante ou appuyez sur la touche 28 pour démarrer la première phase de la cuisson programmée.	11.1 c • UN PROGRAMME À MÉMORISER : passez à la programmation de la phase suivante ou appuyez sur la touche 6 pour mémoriser le programme.
---	--	---

Remarque : lors des cuissons simples à plusieurs phases consécutives en manuel ou de la mémorisation de programmes, l'électronique ne permet pas de programmer une phase de cuisson avec sonde au coeur après une phase de cuisson quelconque prévoyant le temps infini.

Si, pendant la phase de programmation de la cuisson avec sonde au coeur, **vous tournez la manette 21** vers la gauche, le temps infini étant sélectionné, et si ensuite vous démarrez la cuisson ou si vous mémorisez le programme, **vous avez la possibilité de maintenir le produit en température en fin de cuisson**. Le plat reste chaud jusqu'à ce que vous décidiez d'arrêter le cycle en cours (par exemple en ouvrant la porte).

EXEMPLE PRATIQUE

Paramètres

Mode : **Air pulsé (10)**

température dans l'enceinte de cuisson : **140 °C (18)**

Temps : **Infini (21)**

température au coeur : **78 °C (23)**

Que se passe-t-il

Après que la température de 78 °C ait été atteinte au coeur du produit, avec une température dans l'enceinte de 140 °C, le chauffage s'arrête et se remet en marche automatiquement quand la température au coeur du produit baisse de 1 °C. Pratiquement, le chauffage ne se base plus sur la valeur de la température sélectionnée pour l'enceinte de cuisson, mais il travaille avec celle qui a été sélectionnée pour la sonde au coeur.

11 • PROGRAMMER LA SONDE AU COEUR

Conseils

Le maintien qui suit la cuisson a bien entendu un temps limité qui ne doit pas être supérieur aux prescriptions hygiénico-sanitaires en vigueur.

Avantages

Il est possible de maintenir le produit “à peine sorti du four” pendant le temps désiré, sans aucune intervention de la part de l’opérateur, en ne consommant que très peu d’énergie.

Le produit reste juteux.

La précision du maintien est de l’ordre du degré centigrade.

Idéal pour les grosses pièces.

Remarque : en utilisant ce système de cuisson et de maintien en mode air pulsé, il est possible de joindre également le contrôle automatique de l’humidité, qui assure le niveau d’humidité idéal et évite que le produit sèche.

12 • SONDE AU COEUR + SYSTÈME ΔT

AVANT-PROPOS

La fonction Δt permet d’effectuer une cuisson avec sonde au coeur en maintenant constant l’écart entre la température au coeur du produit et la température dans l’enceinte de cuisson.

Grâce au système Δt , il est possible d’éviter que le produit soit agressé par de hautes températures, ce qui améliore l’homogénéité de cuisson et permet d’obtenir un produit plus tendre, tout en réduisant la perte de poids.

OPÉRATIONS

12.1 • CUISSON AVEC SYSTÈME ΔT

Après avoir programmé la température dans l’enceinte de cuisson et la température de la sonde au coeur (conformément aux indications fournies aux chapitres relatifs à la programmation), appuyez sur la touche **24**; introduisez la sonde dans le produit, conformément aux indications fournies au chapitre “Conseils pour l’utilisation de la sonde au coeur”, reliez la sonde à la connexion **36**, puis procédez selon la méthode choisie pour l’exécution de la cuisson. Si vous avez opté pour ...

12.1a • CUISSON SIMPLE EN MANUEL : appuyez sur la touche 28 pour démarrer la cuisson.	12.1b • CUISSON À PLUSIEURS PHASES CONSÉCUTIVES EN MANUEL : passez à la programmation de la phase suivante ou appuyez sur la touche 28 pour démarrer la première phase de la cuisson programmée.	12.1c • UN PROGRAMME À MÉMORISER : passez à la programmation de la phase suivante ou appuyez sur la touche 6 pour mémoriser le programme.
--	---	--

OPÉRATIONS

EXEMPLE PRATIQUE

Paramètres

Mode : **Mixte (12)**

température dans l'enceinte de cuisson :
120°C (18)

température au coeur : **68°C (23)**

Que se passe-t-il

Sur la base des données programmées, l'électronique détermine Δt , **qui n'a pas une valeur fixe** mais s'adapte aux valeurs programmées (dans l'exemple : 120 °C - 68 °C = Δt 52).

Au démarrage, la montée en régime est rapide et arrive à la valeur Δt + la température déjà existante au coeur du produit. La gestion du four poursuit de sorte que l'écart entre les deux températures demeure constant, c.-à-d. égal à la valeur de Δt déterminée.

Pour obtenir un produit rissolé, il est nécessaire de terminer la cuisson par un cycle à air pulsé à une température plus élevée.

Spécialement adapté pour :

grosses pièces, viandes fraîches et délicates ou peu faisandées, viandes fibreuses, gibier.

Avantages

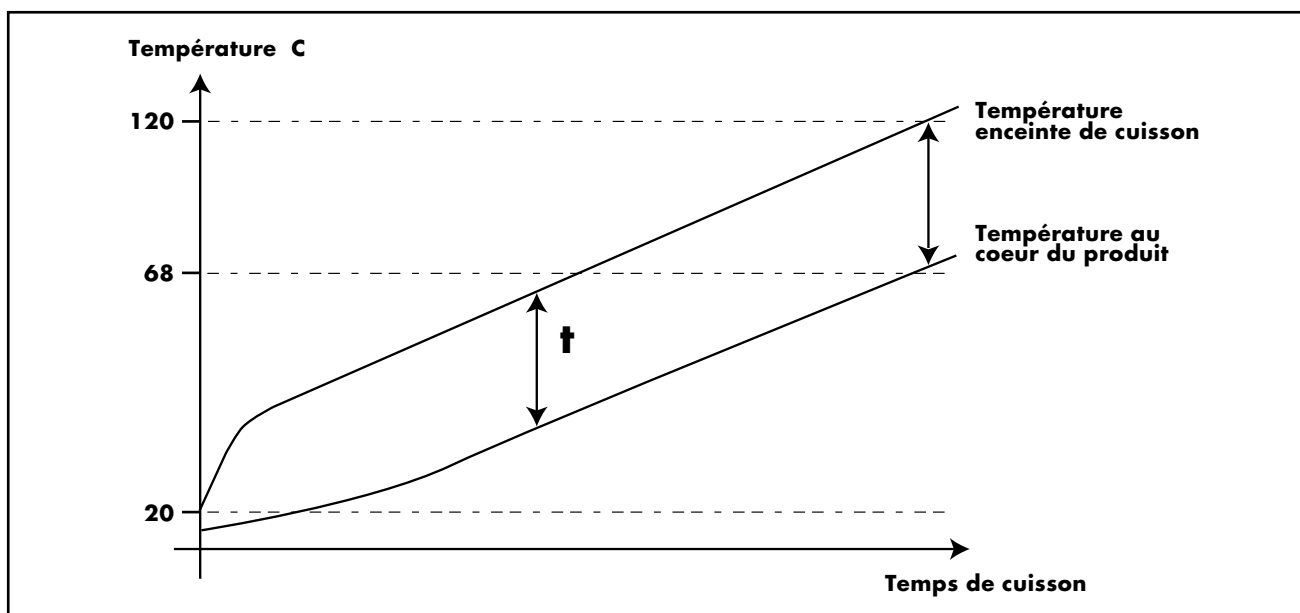
Pendant la cuisson, la chaleur pénètre progressivement et uniformément dans le produit. Celui-ci reste juteux, tendre et sa surface ne brûle pas. La perte de poids est inférieure par rapport à tout autre mode de cuisson et le rendement spécifique du produit est plus important.

Il est possible d'exploiter les temps morts et de réduire ainsi les coûts de gestion.

La saveur et la consistance du produit restent parfaites.

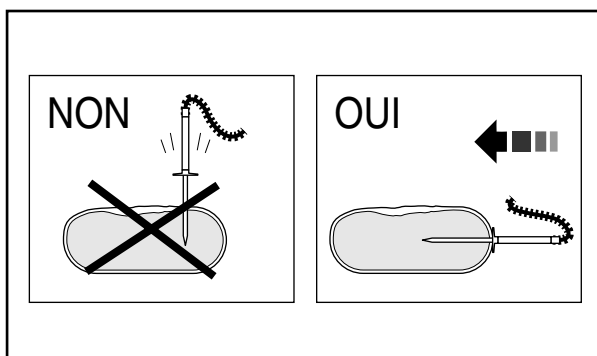
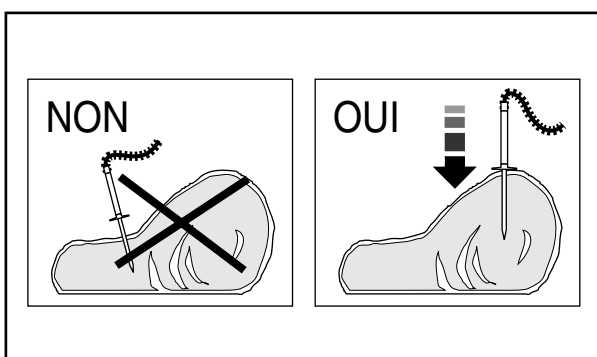
Conseils

Ce type de cuisson allonge les temps; plus Δt est bas, plus les temps s'allongent et meilleur est le rendement. Les valeurs à programmer pour la température dans l'enceinte de cuisson ne devraient pas être supérieures à 130/140 °C.



13 • CONSEILS POUR L'UTILISATION DE LA SONDE AU COEUR

La position de la sonde au coeur lors des cuissons avec ce dispositif est très importante. La sonde doit être positionnée de haut en bas dans le barycentre du produit à cuire, dans lequel elle doit être introduite entièrement. Dans le cas de pièces ayant une épaisseur inférieure au double de la sonde, introduisez cette dernière dans le sens horizontal par rapport au plan d'appui, de façon à ce que la pointe de la sonde se trouve en tout cas au centre du produit (observez les figures). Il est également conseillé de placer la pièce avec la sonde au centre de l'enceinte.



En option : sur demande et sans aucune adaptation spécifique, il est possible de relier au panneau de commandes frontal la sonde à aiguille pour le contrôle de la température des produits sous vide.

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 de gagner du temps, car le contrôle de la cuisson est automatique;
- garantit une hygiène rigoureuse, car le fait de connaître exactement la température au coeur évite de manipuler ou de piquer le produit.

Les cuissons avec la sonde au coeur sont indiquées pour :

- les grosses pièces nécessitant des cuissons ciblées au coeur du produit (rosbif, saumon, etc.);
- la cuisson des produits sous vide en enveloppe (utilisez la sonde à aiguille - en option -).

AVANT-PROPOS

Le système de contrôle automatique de l'humidité permet de maintenir dans l'enceinte un degré d'humidité constant pendant la cuisson à air pulsé. Il exerce une double fonction; en effet, il ne travaille pas uniquement en introduisant de l'humidité, mais aussi en évacuant l'humidité du produit lorsque celle-ci dépasse la valeur programmée.

Ce système est particulièrement adapté aux produits frais, qui ne peuvent avoir tous les

jours les mêmes caractéristiques d'humidité, mais qui, une fois cuits, auront toujours le même aspect et la même consistance.

Ce système est particulièrement conseillé pour les cuissons d'un même produit en quantités différentes; en effet, le climat de cuisson reste équilibré : avec une demi-charge, le système doit ajouter de l'humidité, tandis que lorsque l'enceinte est à pleine charge, l'évent s'ouvre automatiquement pour évacuer l'humidité en excès.

OPÉRATIONS

14.1 • CUISSON AVEC SYSTÈME DE CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITÉ

Remarque : le mode de cuisson doit être air pulsé!

Après avoir sélectionné la température dans l'enceinte de cuisson ou la température de la sonde au coeur (conformément aux indications fournies aux chapitres relatifs à la programmation), appuyez sur les touches **26** pour programmer la valeur désirée pour le contrôle automatique de l'humidité; choisissez une valeur comprise entre 1 (très sec) et 99 (humidité relative de 99%). Enfournerez le produit et, si la sonde est programmée, introduisez-la dans le produit (consultez le chapitre "*Conseils pour l'utilisation de la sonde au coeur*"). Reliez la

sonde à la connexion **36** et procédez ensuite, selon la méthode choisie, à l'exécution de la cuisson.

Si vous avez opté pour ...

Remarque : l'évent doit être fermé.

Conseils

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

La possibilité de commettre des erreurs irréparables est en tout cas exclue; en effet, cette fonction valorise l'aspect du produit.

Spécialement adapté pour :

les produits qui tendent à sécher, les petites pièces ou les produits qui dégagent une humidité en excès et pour la remise en température expresse, surtout sur assiette.

Avantages

Résultats reproductibles également en présence de produits ayant des caractéristiques différentes.

14.1 a • CUISSON SIMPLE EN MANUEL : appuyez sur la touche 28 pour démarrer la cuisson.	14.1 b • CUISSON À PLUSIEURS PHASES CONSÉCUTIVES EN MANUEL : passez à la programmation de la phase suivante ou appuyez sur la touche 28 pour démarrer la première phase de la cuisson.	14.1 c • UN PROGRAMME À MÉMORISER : passez à la programmation de la phase suivante ou appuyez sur la touche 6 pour mémoriser le programme.
---	---	---

15 • PROGRAMMES SPÉCIAUX

Avant-propos

Les chapitres suivants contiennent des procédures de travail spéciales : **la cuisson lente 17**, idéale pour les grosses pièces qui demandent de longs temps de cuisson à basse température; **le maintien au chaud 16** en fin de cuisson; **la remise en température expresse 15** qui fait partie intégrante des nouveaux systèmes de gestion de la cuisine.

Ces programmes sont à utiliser pour compléter un processus qui comprend également la conservation à basse ou à

très basse température.

Les avantages de ces programmes sont au nombre de deux :

- leur regroupement et différenciation par rapport aux autres programmes de cuisson facilite la sélection;
- le fonctionnement du four est dédié aux fonctions respectives.

Pour ces programmes spéciaux, la possibilité de paramétrer le préchauffage de l'enceinte dans le programme est exclue.

15.1 • PROGRAMMES SPÉCIAUX

• PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME DE CUISSON LENTE

Avant-propos

Le programme de cuisson lente permet de programmer 2 phases, une de cuisson lente et la suivante de maintien en température du produit.

Il est possible de mémoriser jusqu'à 5 différents programmes. Cette cuisson implique l'utilisation de la sonde au coeur.

OPÉRATIONS

15.1.1 • ALLUMER LE FOUR

Appuyez sur la touche **5**; un bref signal acoustique indique que l'autodiagnostic est terminé. Si un symbole apparaît sur l'afficheur d'anomalies, consultez le chapitre *"Autodiagnostic et légende des anomalies"*.

l'afficheur de temps **20** visualise [**000**] et quand aucune valeur n'apparaît sur l'afficheur sonde au coeur **22**. Par contre, le programme est "occupé" si l'afficheur de temps ou de la sonde au coeur visualise des valeurs.

15.1.2 • SÉLECTIONNER LE PROGRAMME DE CUISSON LENTE

Appuyez sur la touche **17**, la DEL reste allumée fixe. Pour sélectionner un programme autre que 1, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse sur l'afficheur **2 PROGRAM** (ex. [**C1**]).

L'afficheur **PROGRAM** clignote.

Le programme propose des valeurs prédéfinies.

Procédez à la sélection du mode de cuisson s'il est autre que celui qui est proposé.

Il est conseillé de ne pas modifier la vitesse de ventilation, car de cette façon le four fonctionne à une puissance de chauffage réduite.

programmez la température de l'enceinte de cuisson, qui ne doit pas être supérieure à 130/140 °C. programmez la température de la sonde au coeur en appuyant sur les touches **23**.

Il est éventuellement possible de programmer maintenant la fonction " Δt " et/ou de contrôle automatique de l'humidité (consultez les chapitres relatifs). Pour exclure la phase de maintien, passez au paragraphe 15.1.5.

15.1.3 • PARAMÈTRES POUR LA PHASE 1 DE CUISSON LENTE

Une fois le programme sélectionné, la phase [**1**] est déjà visualisée sur l'afficheur relatif **3**. Appuyez sur la touche **6** pour avoir accès à la programmation.

Attention

Le programme est "nouveau" quand

15.1 • PROGRAMMES SPÉCIAUX

• PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME DE CUISSON LENTE

OPÉRATIONS

15.1.4 • PARAMÈTRES POUR LA PHASE 2 DE MAINTIEN

Après la cuisson, pour maintenir le produit chaud jusqu'au service, appuyez sur la touche **8**; l'afficheur de phase **3** visualise le n° [**2**].

Procédez à la sélection du mode de cuisson, si autre que celui qui est proposé. Il est conseillé de ne pas modifier la vitesse de ventilation, car de cette façon le four fonctionne à une puissance de chauffage réduite.

programmez la température de l'enceinte de cuisson max. 70/75 °C.

Temps infini déjà préprogrammé.

programmez la sonde au coeur.

Il est éventuellement possible de programmer maintenant la fonction "Δt" et/ou de contrôle automatique de l'humidité (consultez les chapitres relatifs).

15.1.5 • MÉMORISER LE PROGRAMME

Appuyez sur la touche **6** pour sauvegarder les données du programme. Une sonnerie retentissant 5 fois confirme que le paramètre a été sauvegardé.

EXEMPLE PRATIQUE

Paramètres phase 1

Mode : **Air pulsé (10)**

Vitesse de ventilation : **Réduite (11)**

Température enceinte de cuisson : **130 °C (18)**

Température au coeur : **79 °C (23)**

Fonction Δt : **Activée (24)**

Humidité : **20% (26)**

Paramètres phase 2

Mode : **Air pulsé (10)**

Vitesse de ventilation : **Réduite (11)**

Température enceinte de cuisson : **70 °C (18)**

Temps : **Infini (21)**

Température au coeur : **65 °C (23)**

Humidité : **40% (26)**

Que se passe-t-il

Une fois que la température de 79 °C a été atteinte au coeur du produit, la température dans l'enceinte étant de 130 °C, le programme passe à la phase 2. Le chauffage s'arrête et se remet automatiquement en marche quand la température au coeur du produit baisse jusqu'à 63 °C. Pratiquement, le chauffage ne se base plus sur la valeur de la température sélectionnée pour l'enceinte de cuisson mais sur celle qui a été sélectionnée pour la sonde au coeur.

La ventilation, pendant la période de non chauffage, travaille en mode temporisé afin que dans l'enceinte de cuisson, l'humidité et la chaleur restent bien mélangées pour faire en sorte que le climat soit toujours homogène.

Le produit reste chaud jusqu'à ce que vous décidiez d'arrêter le cycle en cours, par exemple en ouvrant la porte.

15.1 • PROGRAMMES SPÉCIAUX

• PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME DE CUISSON LENTE

Conseils

Le maintien qui suit la cuisson a bien entendu un temps limité qui ne doit pas être supérieur aux prescriptions hygiénico-sanitaires en vigueur.

Avantages

Ce système de travail, indiqué pour les grosses pièces, permet d'exploiter tous les avantages de chacun des modes de cuisson auparavant présentés :

Δt , contrôle automatique de l'humidité, cuisson avec sonde au coeur.

PRÉPARATION À LA CUISSON

OPÉRATIONS

Introduisez les produits à cuire dans l'enceinte de cuisson (consultez aussi le chapitre "*Conseils pratiques*").

Introduisez la sonde au coeur dans le produit, consultez le chapitre "*Conseils pour l'utilisation de la sonde au coeur*".

15.1.6 • SÉLECTIONNER LE PROGRAMME

Avec la touche **17**, sélectionnez le programme de cuisson lente désiré.

15.1.7 • DÉMARRER

Appuyez sur la touche **28**, la DEL correspondante à la touche reste allumée avec une lumière fixe.

A ce stade ...

L'afficheur de température **19** indique la température réelle de l'enceinte de cuisson.

L'afficheur de temps **20** indique le temps qui s'est écoulé depuis le début de la cuisson.

Le point lumineux à côté du chiffre, s'il clignote, indique que la cuisson est en cours.

Le point lumineux à côté du chiffre, s'il reste allumé, indique que la cuisson est interrompue. Cela se produit, par exemple, lorsque vous ouvrez la porte (consultez le chapitre "*Particularités de fonctionnement*").

15.1.8 • FIN DE LA CUISSON

Un signal acoustique d'environ 5 s indique chaque minute que la cuisson est terminée et que le four s'est éteint (DEL à côté de la touche **28** éteinte). Pour arrêter le signal, il suffit d'ouvrir la porte.

Sortez le produit de l'enceinte de cuisson en suivant les indications fournies au paragraphe 2.7 du chapitre "*Indications préliminaires*".

Affichage des valeurs programmées

En cas de nécessité, pendant la cuisson, de contrôler les valeurs programmées pour la phase en cours, appuyez sur la touche **6**. Pour visualiser la programmation de la phase de maintien, appuyez sur la touche **6** puis sur la touche **8**.

Si les valeurs affichées ne sont pas correctes, consultez le chapitre "*Modification temporaire d'un programme mémorisé*".

15.2 • PROGRAMMES SPÉCIAUX

• PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME DE MAINTIEN

Avant-propos

Ce programme s'effectue en une seule phase de maintien en température à +65 °C au coeur du produit. Ce système est utilisé pour des produits qui viennent d'être cuits et sont encore chauds, de façon à ce

qu'ils soient disponibles pendant toute la durée du service. Il est possible de mémoriser jusqu'à 5 différents programmes. L'utilisation de la sonde au coeur permet d'obtenir les meilleurs résultats.

OPÉRATIONS

15.2.1 • ALLUMER LE FOUR

Appuyez sur la touche **5**; un bref signal acoustique indique que l'autodiagnostic est terminé. Si un symbole apparaît sur l'afficheur d'anomalies, consultez le chapitre "*Autodiagnostic et légende des anomalies*".

15.2.2 • SÉLECTIONNER LE PROGRAMME DE MAINTIEN

Appuyez sur la touche **16**, la DEL reste allumée, avec une lumière fixe. Pour sélectionner un programme autre que 1, appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'afficheur **PROGRAM 2** visualise le numéro du programme désiré (ex. [**H1**]).

15.2.3 • PARAMÈTRES POUR LE PROGRAMME DE MAINTIEN

Une fois le programme sélectionné, la phase [**1**] est déjà visualisée sur l'afficheur relatif **3**. Appuyez sur la touche **6** pour avoir accès à la programmation.

Attention

Le programme est "nouveau" quand l'afficheur de temps **20** visualise [**000**] et quand aucune valeur n'apparaît sur l'afficheur sonde au coeur **22**.

Le programme est "occupé" si les afficheurs du temps **20** ou de la sonde au coeur **22** visualisent des valeurs.

L'afficheur **PROGRAM** clignote.

Le programme propose des valeurs prédéfinies.

Procédez à la sélection du mode de cuisson s'il est autre que celui qui est proposé.

Il est conseillé de ne pas modifier la vitesse de ventilation, car de cette façon le four fonctionne à une puissance de chauffage réduite.

programmez la température de l'enceinte de cuisson, qui ne doit pas être supérieure à 75 °C.

programmez la température de la sonde au coeur en appuyant sur les touches **23**.

Il est éventuellement possible de programmer maintenant la fonction de contrôle automatique de l'humidité (consultez le chapitre relatif).

Le programme exclut la possibilité de programmer des phases suivantes.

15.2.4 • MÉMORISER LE PROGRAMME

Appuyez sur la touche **6** pour sauvegarder les données du programme. Une sonnerie retentissant 5 fois vous confirme que le paramètre a été sauvegardé.

15.2 • PROGRAMMES SPÉCIAUX

• PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME DE MAINTIEN

OPÉRATIONS

EXEMPLE PRATIQUE

Paramètres

Mode : **Air expulsé (10)**

Vitesse de ventilation : **Réduite (11)**

Température enceinte de cuisson : **75 °C (18)**

Temps : **Infini (21)**

Température au coeur : **65 °C (23)**

Humidité : **40% (26)**

Que se passe-t-il

Le produit étant cuit mais pas encore refroidi, enfiler la sonde au coeur et enfourner. Une fois que la température de 65 °C a été atteinte au coeur du produit, la température dans l'enceinte étant de 75 °C, le chauffage entre en cycle en fonction de la température existante au coeur et se remet automatiquement en marche quand la température au coeur du produit baisse jusqu'à 64 °C. Pratiquement, le chauffage ne se base plus sur la valeur de la température sélectionnée pour l'enceinte de cuisson mais sur celle qui a été sélectionnée pour la sonde au coeur. La ventilation, pendant la période de non chauffage, travaille en mode temporisé afin que dans l'enceinte de cuisson, l'humidité et la chaleur restent bien mélangées pour faire en sorte que le climat soit toujours homogène.

Le produit reste chaud jusqu'à ce que vous décidiez d'arrêter le cycle en cours, par exemple en ouvrant la porte.

Conseils

Le maintien qui suit la cuisson a bien entendu un temps limité qui ne doit pas être supérieur aux prescriptions hygiénico-sanitaires en vigueur.

Il est déconseillé pour les aliments à cuisson délicate (comme le rosbif), car la longue exposition à la chaleur, même si elle est modérée, pourrait en altérer la couleur.

Avantages

Il est possible de maintenir le produit "à peine sorti du four" pendant le temps désiré, sans aucune intervention de la part de l'opérateur, en ne consommant que très peu d'énergie.

Le produit reste juteux.

La précision du maintien est de l'ordre du degré centigrade.

15.2 • PROGRAMMES SPÉCIAUX

• PARAMÉTRER ET MÉMORISER UN PROGRAMME DE MAINTIEN

PRÉPARATION AU MAINTIEN

OPÉRATIONS

Introduisez les produits à maintenir en température dans l'enceinte de cuisson; à ce propos, consultez également le chapitre *“Conseils pratiques”*.

Introduisez la sonde au coeur dans le produit (consultez le chapitre *“Conseils pour l'utilisation de la sonde au coeur”*).

15.2.5 • SÉLECTIONNER LE PROGRAMME

A l'aide de la touche **16**, sélectionnez le programme de maintien désiré.

15.2.6 • DÉMARRER LA CUISSON

Appuyez sur la touche **28** : la DEL correspondante à la touche reste allumée avec une lumière fixe.

A ce stade ...

l'afficheur de température indique la température réelle de l'enceinte de cuisson.

L'afficheur de temps **20** :

- indique [inf], si vous avez programmé un temps infini;
- compte le temps de fonctionnement, si la sonde au coeur est activée.

15.2.7 • FIN DE LA CUISSON

Pour interrompre le programme de maintien, il suffit d'ouvrir la porte.

Sortez le produit de l'enceinte selon les indications du paragraphe 2.7 du chapitre *“Indications préliminaires”*.

Affichage des valeurs programmées

En cas de nécessité, pendant le maintien, de contrôler les valeurs programmées pour la phase en cours, appuyez sur la touche **6**.

Si les valeurs affichées ne sont pas correctes, consultez le chapitre *“Modification temporaire d'un programme mémorisé”*

15.3 • PROGRAMMES SPÉCIAUX

• PARAMÉTRER ET MÉMORISER UNE REMISE EN TEMPÉRATURE EXPRESSE

AVANT-PROPOS

La remise en température expresse fait partie d'un système organisé de gestion de la cuisine :

cuisson → refroidissement rapide → conservation → remise en température → service.

La remise en température peut s'effectuer que le produit sur plat ou sur assiette. La mémoire contient jusqu'à 5 programmes, dont les deux premiers ont déjà été prédéfinis par le Constructeur.

OPÉRATIONS

15.3.1 • ALLUMER LE FOUR

Appuyez sur la touche 5. Un bref signal acoustique indique que l'autodiagnostic est terminé. Si un symbole apparaît sur l'afficheur d'anomalies, consultez le chapitre "Autodiagnostic et légende des anomalies".

15.3.2 • SÉLECTIONNER LE PROGRAMME DE REMISE EN TEMPÉRATURE EXPRESSE

Remarque : les programmes r1 et r2 sont déjà mémorisés.

Appuyez sur la touche 15 : la DEL reste allumée, avec une lumière fixe. Pour sélectionner un programme autre que 1, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse sur l'afficheur **PROGRAM 2** (ex. [r 1]).

15.3.3 • PROGRAMMER LA REMISE EN TEMPÉRATURE

Une fois le programme sélectionné, la phase [1] est déjà visualisée sur l'afficheur relatif 3. Appuyez sur la touche 6 pour avoir accès à la programmation.

Attention

Le programme est "nouveau" quand l'afficheur de temps 20 visualise [000] et quand aucune valeur n'apparaît sur l'afficheur sonde au coeur 22. Le programme est "occupé" quand des valeurs apparaissent sur les afficheurs temps 20 ou sonde au coeur 22.

L'afficheur **PROGRAM 2** clignote.

Le programme propose des valeurs prédéfinies

Procéder à la sélection du mode de cuisson s'il est autre que celui qui est proposé.

Modifiez la vitesse de ventilation, si nécessaire; de cette façon le four fonctionne à une puissance de chauffage réduite.

programmez la température de l'enceinte de cuisson.

Programmez le temps, généralement infini, en tournant la manette correspondante, ou la température de la sonde au coeur (pour les produits particulièrement fins ou petits, nous vous conseillons d'utiliser la sonde à aiguille) en appuyant sur les touches 23, pour autant que la grosseur et la consistance du produit le consentent.

A ce stade, nous conseillons de programmer la fonction de contrôle automatique de l'humidité (consultez le chapitre relatif).

Le programme exclut la possibilité de programmer des phases suivantes.

15.3 • PROGRAMMES SPÉCIAUX

• PARAMÉTRER ET MÉMORISER UNE REMISE EN TEMPÉRATURE EXPRESSE

OPÉRATIONS

15.3.4 • MÉMORISER LE PROGRAMME

Appuyez sur la touche **6** pour sauvegarder les données du programme. Une sonnerie retentissant 5 fois vous confirme que le paramètre a été sauvegardé.

EXEMPLE PRATIQUE

Valeurs déjà programmées dans le programme r1

Mode : **Air pulsé (10)**

Vitesse de ventilation : **Normale (11)**

Température enceinte de cuisson : **130 °C (18)**

Temps : **Infini (21)**

Humidité : **20% (26)**

Valeurs déjà programmées dans le programme r2

Mode : **Mixte (12)**

Vitesse de ventilation : **Normale (11)**

Température enceinte de cuisson : **130 °C (18)**

Temps : **Infini (21)**

Humidité : **40% (26)**

***Remarque :** pendant la remise en température, il est possible d'utiliser la programmation du mode mixte avec contrôle automatique de l'humidité ou avec évent ouvert. Cela est particulièrement indiqué pour la remise en température de produits sur assiette, afin d'éviter la formation de condensation sur l'assiette.*

Que se passe-t-il

Après avoir introduit le produit sur plat ou sur assiette, démarrez le programme. Les deux programmes déjà paramétrés ne sont pas commandés par la sonde; par conséquent, il faudra que vous fassiez attention aux temps de remise en température, jusqu'à ce que vous ayez acquis une certaine familiarité avec l'appareil.

Conseils

On appelle remise en température le processus qui permet de ramener une température allant jusqu'à 65 °C au coeur du produit. Cette opération doit s'effectuer aussi rapidement que possible, bien entendu dans le respect des réglementations hygiénico-sanitaires locales.

Pour les produits surgelés et/ou congelés, programmez l'enceinte de cuisson à 160 °C, mettez le produit au four et après quelques minutes, quand le produit le permet, utilisez la sonde au coeur. Vous devez évidemment effectuer une modification temporaire du programme.

Avantages

Ce système permet de présenter le produit "à peine sorti du four", en termes d'aspect, de saveur et de consistance, même après une journée de conservation à +3 °C.

Polyvalence de l'appareillage capable de réaliser des fonctions différenciées sans l'aide d'autres appareils.

15.3 • PROGRAMMES SPÉCIAUX

• PARAMÉTRER ET MÉMORISER UNE REMISE EN TEMPÉRATURE EXPRESSE

PRÉPARATION À LA REMISE EN TEMPÉRATURE

OPÉRATIONS

Introduisez les produits à remettre en température dans l'enceinte de cuisson selon les indications du chapitre *“Conseils pratiques”*.

Introduisez la sonde au coeur dans le produit (consultez le chapitre *“Conseils pour l'utilisation de la sonde au coeur”*).

15.3.7 • FIN DE LA CUISSON

Pour interrompre le programme de remise en température, il suffit d'ouvrir la porte.

Sortez le produit de l'enceinte de cuisson en suivant les indications fournies au paragraphe 2.7 du chapitre *“Indications préliminaires”*.

15.3.5 • SÉLECTIONNER LE PROGRAMME

Avec la touche **15**, sélectionnez le programme de remise en température désiré.

Affichage des valeurs programmées

En cas de nécessité, pendant la remise en température, de contrôler les valeurs programmées, appuyez sur la touche **6**.

Si les valeurs affichées ne sont pas correctes, consultez le chapitre *“Modification temporaire d'un programme mémorisé”*.

15.3.6 • DÉMARRER LE PROGRAMME

Appuyez sur la touche **28** : la DEL correspondante à la touche reste allumée avec une lumière fixe.

A ce stade ...

L'afficheur de température indique la température réelle de l'enceinte de cuisson.

L'afficheur de temps :

- indique [inf], si vous avez programmé le temps infini;
- compte le temps de fonctionnement, si la sonde au coeur est activée;
- indique le temps qui manque, si un temps a été programmé.

16.1 • PRÉCHAUFFER L'ENCEINTE DE CUISSON

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

En règle générale, le préchauffage de l'enceinte de cuisson s'effectue toujours à vide, en programmant une température supérieure de 20% à la température désirée pour la cuisson.

En cas de cuisson à la vapeur, préchauffez bien l'enceinte de cuisson à vide en mode air pulsé, car cela permet de programmer des températures supérieures à 100 °C.

16.2 • CHARGES DE CUISSON

Il est nécessaire de veiller à ce que la profondeur du plat soit adaptée à la hauteur du produit.

Pour obtenir une cuisson uniforme, il est préférable de répartir la charge sur plusieurs plats bas plutôt que d'en charger un seul très profond.

Respectez les poids indiqués dans le tableau suivant :

Modèle	N. de plats	Charge par plat	Charge maximale du four
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	8 kg	80 kg

Remarque : Lors du chargement du four, il faut bien entendu prendre en considération non seulement le poids du produit mais aussi la grosseur des pièces, ainsi que leur consistance et leur épaisseur.

16.3 • PRODUITS CONGELÉS/SURGELÉS

Le préchauffage et le chargement du four doivent tenir compte de la qualité et de la nature de ces produits. Par exemple, les épinards congelés ne doivent pas être agressés par des températures trop élevées, car de par leur nature, ils pourraient sécher extérieurement, ce qui compromettrait le résultat.

16.4 • TYPOLOGIE DES PLATS

Afin d'obtenir des résultats optimaux, il est indispensable de choisir les plats à utiliser en fonction des différents types de produit : des plats en aluminium ou en tôle aluminée pour la pâtisserie et la boulangerie, des plats perforés pour la cuisson à la vapeur, des plats en grille pour les pommes de terre pré-frites.

16.5 • ESPACE ENTRE LES PLATS

Lors du chargement des produits dans l'enceinte de cuisson, nous conseillons de veiller à ce que l'espace entre les plats soit suffisant. Cela permet à la chaleur et à l'air de se répartir de façon homogène et d'assurer ainsi un résultat plus uniforme, chose qui serait impossible si le produit d'un plat était au contact du plat situé au-dessus.

16.6 • RÉDUCTION DES CONDIMENTS

En travaillant avec ce type de four, il est possible de réduire pratiquement à zéro l'utilisation de condiments, d'huile, de beurre, de graisses et d'arômes. Par conséquent, la faible utilisation de condiments lors des cuissons permet d'exalter les saveurs des produits, de conserver les propriétés nutritionnelles déjà présentes dans les produits et d'obtenir ainsi une cuisine plus diététique.

17.1 • UN NETTOYAGE SOIGNÉ ...

... est la condition indispensable afin d'obtenir des cuissons impeccables et de meilleurs rendements :

- la saveur des produits reste intacte;
- la cuisson ne provoque pas de fumées dues à des résidus précédents qui brûlent;
- économie d'énergie;
- moins d'interventions d'entretien et une durée de vie plus longue;
- en outre, la simplicité de la procédure permet un nettoyage soigné en peu de temps et ne nécessitant que peu de travail de la part de l'opérateur :
 - 5' environ le temps d'action de l'aérosol
 - 20' cycle vapeur
 - 5' rinçage
 - 5' séchage

17.2 • ATTENTION

N'utilisez pas de jets d'eau directs ou sous pression pour le nettoyage des parois extérieures du four.

Évitez à tout prix d'utiliser des substances corrosives et/ou abrasives, ainsi que des éponges métalliques ou des brosses de fer sur les surfaces en acier afin de ne pas les endommager irrémédiablement. En outre, **les détergents trop agressifs**, non alcalins, qui contiennent des pourcentages élevés de sodium et d'ammoniac, **peuvent en peu de temps endommager les joints et compromettre ainsi l'étanchéité du four**. Lavez les surfaces extérieures avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un détergent classique approprié.

OPÉRATIONS

17.3 • NETTOYAGE ENCEINTE DE CUISSON EN FIN DE SERVICE

Procédez de la façon suivante :

1 • Allumez le four

2 • Appuyez sur la touche **14**; automatiquement, le four chauffe ou refroidit l'enceinte de cuisson en l'amenant à 65 °C.

Un signal acoustique indique à l'opérateur que l'enceinte a atteint la température idéale; l'afficheur **3 [P]** clignote.

3 • Ouvrez la porte et, à l'aide d'une spatule ne rayant pas l'acier, éliminez les restes qui ont débordé pendant la cuisson, puis vaporisez un aérosol pour le nettoyage des fours. Choisissez ce produit parmi ceux qui sont en vente dans le commerce. Nous conseillons l'utilisation d'un produit alcalin et non corrosif; fermez la porte et laissez agir le produit pendant le temps conseillé par son fabricant, généralement entre 5 et 10 minutes,

4 • Appuyez sur la touche **28** : un programme prédéfini démarre, en mode vapeur à 100 °C pendant 20'.

5 • Au terme de ce laps de temps, un signal acoustique indique que le cycle est terminé.

A ce stade, éteignez l'appareil et ouvrez lentement la porte.

6 • Rincez abondamment à l'eau propre l'enceinte de cuisson et passez une éponge également sur les joints de la porte (nous conseillons l'utilisation d'une douchette - en option -).

7 • Remettez l'appareil en marche en lui faisant accomplir un cycle à air pulsé d'environ 5 minutes.

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

18 • ENTRETIEN ORDINAIRE

18.1 • PÉRIODIQUEMENT ...

... il est conseillé, selon les nécessités, de nettoyer le déflecteur et les grilles porte-plats, en intervenant de la façon suivante :

interrompez et coupez toutes les alimentations (l'énergie électrique, l'eau et, si présent, le gaz);

sortez les grilles porte-plats; à l'aide d'un tournevis ayant la dimension appropriée, dévissez les vis du déflecteur;

sortez le déflecteur et lavez-le soigneusement à l'eau courante ou au lave-vaisselle;

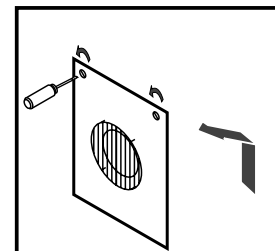
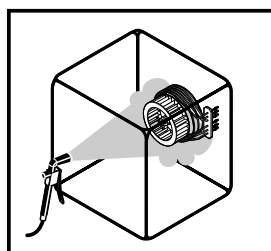
afin d'assurer un meilleur nettoyage et un meilleur rinçage de l'enceinte de cuisson, il est conseillé d'utiliser la douchette (en option);

séchez avec un chiffon propre;

remontez le déflecteur et fixez bien les deux vis.

18.2 • INACTIVITÉ PROLONGÉE

Si le four reste inutilisé pendant une longue période, comme par exemple pour les vacances ou lors de travaux saisonniers, nettoyez-le soigneusement sans laisser le moindre résidu. Laissez la porte entrouverte afin que l'air circule dans l'enceinte de cuisson. Il est indispensable de couper toutes les alimentations (l'énergie électrique, l'eau et, si présent, le gaz). Il est en outre possible de traiter les surfaces extérieures avec un produit de protection en vente dans le commerce.



19 • DÉSINCRUSTATION DU GÉNÉRATEUR

L'opération de désincrustation du générateur de vapeur doit en principe être effectuée le matin, avant de commencer les cycles de cuisson, lorsque l'appareil est froid et propre (consultez le chapitre "Nettoyage journalier"). La périodicité de cette opération dépend de la dureté de l'eau qui est introduite dans le générateur et du nombre d'heures de fonctionnement de celle-ci. **La formation de calcaire endommage le générateur de vapeur jusqu'à compromettre le fonctionnement!**

Appuyez sur la touche **48** pour visualiser le nombre d'heures de fonctionnement du générateur. Lorsque le générateur atteint 300 heures de travail, la DEL de la touche **48** clignote, indiquant ainsi la nécessité d'effectuer une désincrustation. Si vous ne réalisez pas cette opération dans les délais prévus, il est possible que vous constatiez une baisse des performances du four. Dans ce cas, effectuez sans plus tarder une désincrustation, avant qu'il ne soit trop tard.

OPÉRATIONS

19.1 • INTRODUCTION DU DÉSINCRUSTANT

1 • Appuyez sur la touche **5** pour mettre l'appareil en marche. A l'aide des touches **7**, sélectionnez le programme [**dE**] (après le n° 84).

2 • Appuyez sur la touche **28**.

La première phase (vidange et rinçage du générateur) démarre automatiquement.

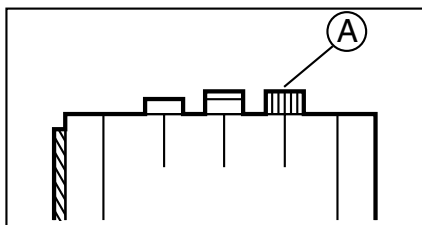
3 • Après 5/6 minutes environ, un signal acoustique de 5 s vous indique d'enlever le bouchon "**A**".

4 • Introduisez le désincrustant (la dilution par litre, si nécessaire, doit être réalisée conformément aux indications du fabricant du produit) en respectant la capacité du générateur (consultez le tableau page 36).

19 • DÉSINCRUSTATION DU GÉNÉRATEUR

OPÉRATIONS

ELECTRIQUES		GAZ	
Modèles	Litres	Modèles	Litres
6 x GN 1/1	3.3	6 x GN 1/1	9
10 x GN 1/1	9	10 x GN 1/1	9
10 x GN 2/1	14	10 x GN 2/1	14



5 • Refermez le bouchon "A".

19.2 • ACTION DU DÉSINCRUSTANT

6 • Appuyez sur la touche **28**; l'afficheur **3** visualise la phase [2] et le générateur charge la quantité d'eau nécessaire au remplissage complet.

7 • Le générateur chauffe et se maintient en température pendant 30 minutes, de manière que l'action du désincrustant soit efficace.

19.3 • RINÇAGE DU GÉNÉRATEUR

8 • Passé ce délai, le générateur se vide; assurez-vous que le contenu s'écoule librement; dans le cas contraire, demandez l'intervention de l'assistance technique car le dispositif de vidange pourrait être bouché, ce qui rendrait un entretien du générateur nécessaire. Cet inconvénient est également signalé sur l'afficheur d'anomalies **1** (Consultez le chapitre "Autodiagnostic et légende des anomalies").

9 • Un cycle vapeur à la température de 100 °C s'active automatiquement pendant 25 minutes phase [3]

10 • Passé le délai pour la phase [3], le générateur se vide et se rince pendant 2 minutes.

Ce cycle sert à éliminer les particules de calcaire les plus résistantes du générateur et du circuit de distribution de la vapeur.

Nous conseillons de répéter l'opération de rinçage du générateur au moins deux fois.

11 • Au terme de la dernière phase, l'appareil s'arrête au bout de 30 secondes, sans que l'opérateur doive intervenir.

Attention :

Cette opération doit être réalisée sous la plus haute surveillance de l'opérateur!

L'opérateur doit respecter scrupuleusement les précautions indiquées pour l'utilisation du produit (masque, gants, etc.)!

L'opération de désincrustation ne doit être interrompue sous aucun prétexte!

L'interruption annule l'efficacité de toute la procédure, provoque un gaspillage de désincrustant et un risque de contamination si le désincrustant n'a pas été totalement éliminé du générateur. En outre, elle empêche que le contrôle électronique remette à zéro le comptage des heures de travail du générateur.

20 • ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

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

20.2 • Nous vous conseillons de stipuler avec le service d'assistance technique un contrat d'entretien, afin que ce travail soit toujours réalisé.

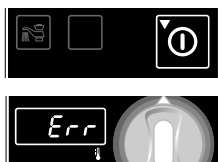
21 • AUTODIAGNOSTIC ET LÉGENDE DES ANOMALIES

21.1 • A l'allumage, obtenu en agissant sur l'interrupteur principal, l'appareil effectue automatiquement un contrôle électronique des principaux dispositifs de fonctionnement. Si l'autodiagnostic révèle que l'appareil est en conditions parfaites, l'afficheur d'anomalies est éteint; l'afficheur de la température de l'enceinte de cuisson visualise la valeur de température réellement existante dans l'enceinte et les DEL des touches des modes de cuisson clignotent. Vous pouvez alors commencer la programmation des paramètres de cuisson.

21.2 • Si, en revanche, le four présente des anomalies de fonctionnement, elles seront visualisées sur l'afficheur d'anomalies ou sur l'afficheur de la température dans l'enceinte de cuisson. L'affichage des erreurs est très important pour l'intervention de l'assistance technique, car cette donnée fournit une information sur le type d'anomalie. Le message visualisé sur l'afficheur est accompagné d'un signal acoustique de 5 secondes par minute, jusqu'à ce que le four soit éteint.

Les principaux messages d'anomalie sont :

INDICATIONS



Indication sur l'afficheur de la température. Avarie de la sonde de température de l'enceinte de cuisson, **éteignez immédiatement** le four et appelez le service d'assistance technique.



Afficheur manque d'eau. Lorsque ce symbole est allumé, cela signifie que l'eau n'arrive pas à l'appareil; il faut par conséquent **s'assurer** que le robinet d'arrêt est ouvert et qu'il y a de l'eau dans le réseau. Si le manque d'eau dépend du réseau, avertissez la société qui gère ce service; dans le cas contraire, appelez le service d'assistance technique. Entre-temps, il est possible d'utiliser le four en mode air pulsé.



Intervention de la **protection thermique du moteur**. **Éteignez immédiatement** le four et appelez le service d'assistance technique.

21 • AUTODIAGNOSTIC ET LÉGENDE DES ANOMALIES

Les principaux messages d'anomalie sont :

INDICATIONS



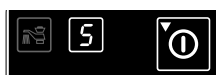
Intervention du thermostat de **sécurité de l'enceinte de cuisson**. **Éteignez immédiatement** le four et appelez le service d'assistance technique.



Intervention du thermostat de sécurité du générateur. **Éteignez immédiatement** le four et appelez le service d'assistance technique.



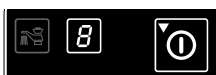
La sonde de température du préchauffage du générateur est défectueuse.
Le préchauffage du générateur ne s'effectue pas. Malgré cela, le four peut travailler **sous la plus haute surveillance, mais uniquement en mode air pulsé**, jusqu'à l'intervention du service d'assistance technique.



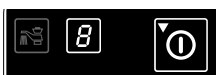
La sonde de température de condensation de la vapeur évacuée est défectueuse. La condensation des vapeurs s'effectue continuellement, mais malgré cela le four peut travailler sous **la plus haute surveillance** (plus forte consommation d'eau), jusqu'à l'intervention du service d'assistance technique.



Une **surchauffe** hors norme s'est produite dans le logement des **composants** électriques. Il est tout de même possible d'utiliser le four, mais sous haute surveillance, jusqu'à l'intervention du service d'assistance technique.



Une surchauffe excessive s'est produite dans le logement des composants, qui peut compromettre l'intégrité des composants. **Éteignez immédiatement** le four et appelez le service d'assistance technique.



Le générateur n'a pas vidangé l'eau. Dans ce cas, il est tout de même possible d'utiliser le four, mais sous haute surveillance, jusqu'à l'intervention du service d'assistance technique.



Avarie de la sonde au coeur. Si l'indication [Err] apparaît sur l'afficheur de la sonde au coeur, accompagnée du message 9 sur l'afficheur d'anomalies, il est nécessaire de **s'assurer** que le connecteur est bien fixé dans la prise. Dans ce cas, il est tout de même possible d'utiliser le four jusqu'à l'intervention du service d'assistance technique, mais sans utiliser cet accessoire.



Touche de rétablissement de l'allumage des brûleurs.

PRÉCAUTIONS POUR LES MODÈLES À GAZ

Absence de gaz. S'assurer que le robinet d'arrêt est ouvert et qu'il y a du gaz dans le réseau. Si le manque de gaz dépend du réseau, avertissez la société qui gère ce service; dans le cas contraire, appelez le service d'assistance technique.

Les appareils à gaz sont équipés d'un dispositif d'allumage à rétablissement automatique. Si, après plusieurs tentatives, le rétablissement automatique ne s'effectue pas, l'afficheur **1** visualise le code d'erreur [**6**] et [**c**] ou [**6**] et [**b**] ci-contre. Un signal acoustique avertit l'opérateur. Environ 60 secondes plus tard, un deuxième signal acoustique avertit que le rétablissement de l'allumage du brûleur est possible.

Appuyez sur la touche **28** puis sur la touche **40** pour rétablir l'allumage.

Si l'inconvénient se répète, appelez le service d'assistance technique.

Remarque : le blocage des brûleurs est une condition de sécurité; par conséquent, l'existence de cette situation n'est pas synonyme d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.

Si, après avoir effectué soigneusement les contrôles indiqués ci-dessus, l'appareil ne marche pas encore correctement, adressez-vous au service d'assistance technique agréé.

Remarque : lorsque vous vous adressez au service d'assistance technique, fournissez des informations aussi détaillées que possible sur le défaut, ainsi que tous les renseignements inscrits sur la plaque signalétique (voir page 3).

NOTES

NOTES

DESCRIPTION DES AFFICHEURS ET DES TOUCHES

AFFICHEURS

VERSION P

MANETTES ET TOUCHES

