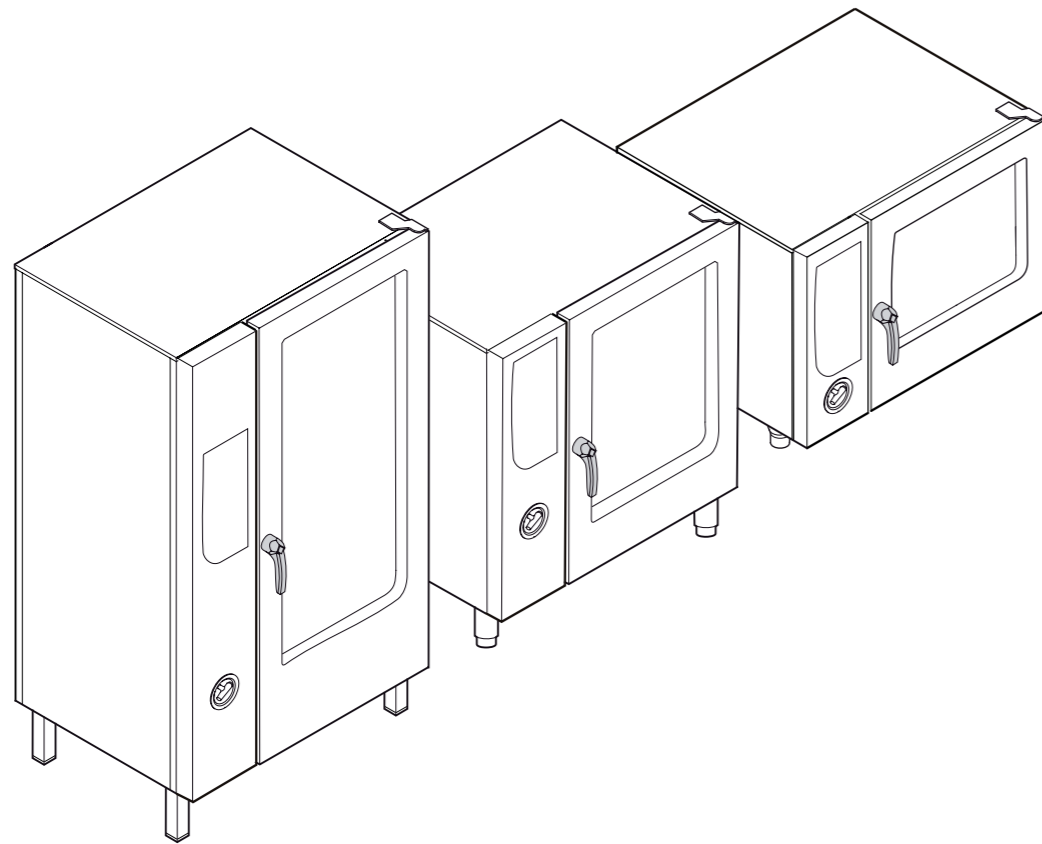


Instructions de service

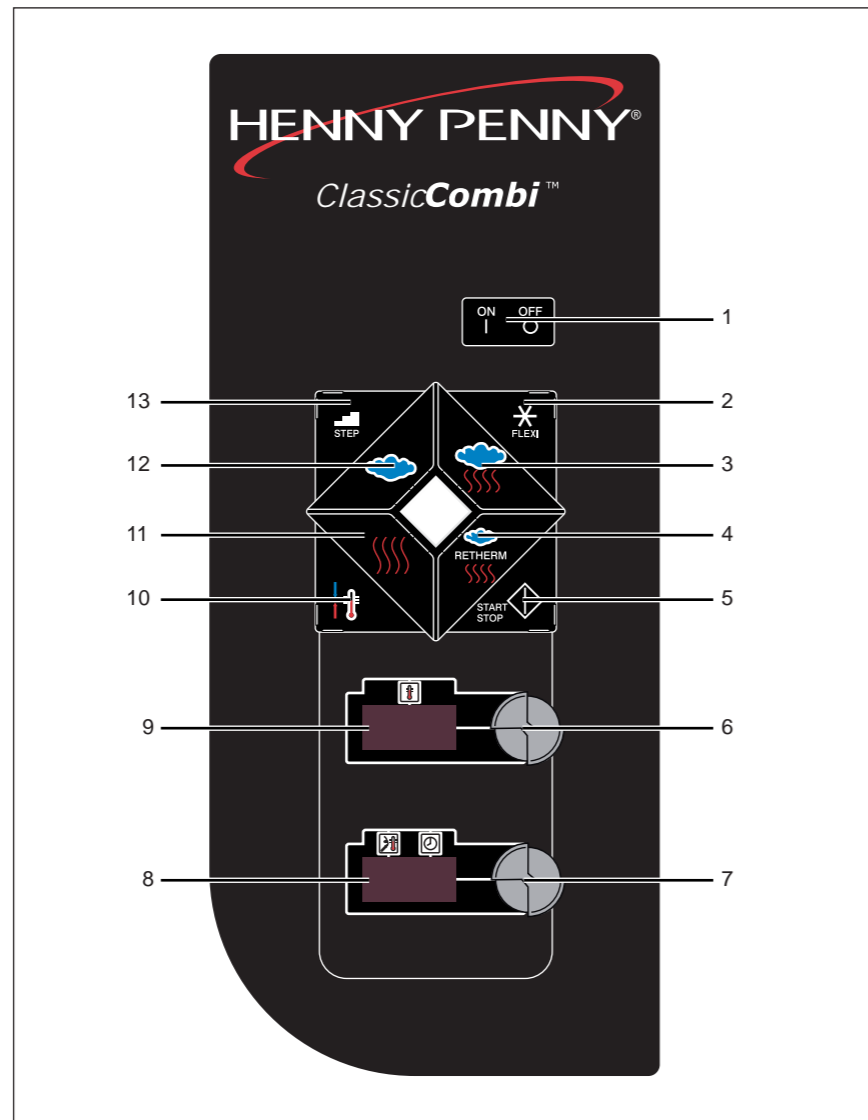
ClassicCombi



Déplier la partie rabattable pour visualiser les éléments de commande.

Version	N° de type (électrique)	N° de type (gaz)	Taille
ClassicCombi	ECC61XXXX	GCC61XXXX	615
ClassicCombi	ECC62XXXX	GCC62XXXX	620
ClassicCombi	ECC11XXXX	GCC11XXXX	115
ClassicCombi	ECC12XXXX	GCC12XXXX	120
ClassicCombi	ECC21XXXX	GCC21XXXX	215
ClassicCombi	ECC22XXXX	GCC22XXXX	220

Eléments de commande



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Touche «On/Off» | 8 | Affichage |
| 2 | Touche «FLEXI» | 9 | Affichage |
| 3 | Touche mode de cuisson «Cuisson combinée» | 10 | Touche «Préchauffage» |
| 4 | Touche mode de cuisson «Ré-génération» | 11 | Touche mode de cuisson «Air chaud» |
| 5 | Touche «Start/Stop» | 12 | Touche mode de cuisson «Cuire à la vapeur» |
| 6 | Bouton de réglage | 13 | Touche «Step» |
| 7 | Bouton de réglage | | |

1	Introduction	6
1.1	Utilisation conforme	6
1.2	Concernant ces instructions de service	6
1.3	Avertissements	7
1.4	Garantie et responsabilité	7
1.5	Explication des symboles	9
2	Consignes de sécurité	10
3	Structure et fonction	14
3.1	Description de l'appareil	14
3.2	Description des éléments de commande	17
3.3	Modes de fonctionnement	19
3.4	Mode Step	19
3.5	Cuisson manuelle	19
3.5.1	Cuire à la vapeur	19
3.5.2	Cuisson combinée	21
3.5.3	Air chaud	22
3.5.4	Régénération	22
3.6	Fonctions de cuisson étendues	25
3.6.1	Manuel Vapeur	25
3.6.2	Sélection du temps de démarrage	25
3.6.3	Préchauffage	25
3.6.4	Crisping Control (option)	26
3.7	Mesure de la température à cœur	26
3.8	Protocole HACCP	26
3.9	Système de nettoyage automatique WaveClean (option)	28
4	Fonctionnement	29
4.1	Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur table)	29
4.1.1	Ouverture de la porte de l'enceinte du four	29
4.1.2	Fermeture de la porte de l'enceinte du four	29
4.2	Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur pied)	30
4.2.1	Ouverture de la porte de l'enceinte du four	30
4.2.2	Fermeture de la porte de l'enceinte du four	30

4.3	Chargement et vidage de l'appareil (appareils de table) .	31
4.3.1	Chargement et vidage de l'appareil (avec chariot de chargement)	31
4.3.2	Chargement et vidage de l'appareil (sans chariot de chargement)	32
4.4	Chargement et vidage de l'appareil (appareils sur pied) .	33
4.5	Démarrage/arrêt de l'appareil	34
4.5.1	Mise en marche	34
4.5.2	Coupure	34
4.6	Fonctions de base	34
4.6.1	Activation du mode de démarrage	34
4.6.2	Activation du menu de réglage et modification des paramètres ..	34
4.6.3	Démarrage du programme de cuisson	35
4.6.4	Fin du programme de cuisson	36
4.6.5	Modification du programme de cuisson en cours de fonctionnement	36
4.6.6	Réglage de la température de cuisson	37
4.6.7	Réglage du temps de cuisson	37
4.6.8	Réglage de la température à cœur	38
4.6.9	Affichage des valeurs réelles	38
4.6.10	Mesure de la température à cœur	38
4.6.11	Impression du protocole HACCP	39
4.7	Utilisation des programmes de cuisson à plusieurs étapes (mode Step)	40
4.7.1	Saisie d'un programme de cuisson en plusieurs étapes	40
4.7.2	Démarrage du programme de cuisson à plusieurs étapes	41
4.8	Cuisson manuelle	42
4.8.1	Démarrage de la cuisson à la vapeur	42
4.8.2	Démarrage de la cuisson combinée	42
4.8.3	Démarrage de l'air chaud	43
4.8.4	Démarrage de la régénération	44
4.9	Fonctions de cuisson étendues	44
4.9.1	Manuel vapeur	44
4.9.2	Réglage de la sélection du temps de démarrage	45
4.9.3	Démarrage du préchauffage	45
4.9.4	Activation de Crisping Control (option)	46
4.10	Réglages standard	46
5	Nettoyage	49
5.1	Nettoyage général	49

5.1.1	Nettoyage du boîtier extérieur	49
5.1.2	Nettoyage de l'enceinte du four	49
5.1.3	Nettoyage du joint de la porte	49
5.1.4	Nettoyage de la porte de l'enceinte du four	50
5.1.5	Nettoyage des tubulures d'échappement de vapeur	51
5.1.6	Détartrage	51
5.2	Nettoyage manuel assisté par le système	52
5.2.1	Préparation de l'enceinte du four	52
5.2.2	Démarrage du programme de nettoyage	52
5.2.3	Pulvérisation du produit de nettoyage	53
5.2.4	Laisser agir le produit de nettoyage	53
5.2.5	Nettoyage	54
5.2.6	Rinçage	54
5.2.7	Séchage	54
5.3	Nettoyage automatique WaveClean (option)	54
5.3.1	Préparation de l'enceinte du four	55
5.3.2	Sélection du niveau WaveClean	55
5.3.3	Mise en place de la cartouche WaveClean	56
5.3.4	Démarrage de WaveClean	57
5.3.5	Fin de WaveClean	57
5.3.6	Interruption de WaveClean	58
5.3.7	Dérangements WaveClean	58
5.4	Retrait du déflecteur d'air	60
5.4.1	Retrait du déflecteur d'air (appareils sur table)	60
5.4.2	Retrait du déflecteur d'air (appareils sur pied)	60
6	Dysfonctionnements	62
6.1	Elimination des dérangements	62
6.2	Réinitialisation de l'électronique de commande	62
6.3	Causes des défauts et remèdes	62
7	Limited Warranty	65

1 Introduction

1.1 Utilisation conforme

Les cuiseurs combinés Henny Penny sont des appareils uniquement destinés à être utilisés à des fins professionnelles, notamment dans les cuisines industrielles.

L'appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson des denrées alimentaires et uniquement avec des récipients, grilles, plaques, chariots à glissières et clayettes compatibles avec l'appareil.

Pour la production de vapeur, l'appareil peut uniquement être utilisé avec de l'eau potable de qualité irréprochable et, si nécessaire, en combinaison avec une installation de traitement de l'eau.

Les utilisations de l'appareil suivantes sont proscrites (liste non exhaustive) :

- Comme lave-vaisselle
- Comme récipient de stockage
- Comme fumoir
- Pour sécher les torchons, du papier ou de la vaisselle
- Pour chauffer des acides, des bases ou d'autres produits chimiques
- Pour chauffer des récipients fermés (conserves par exemple)
- Pour chauffer les liquides inflammables
- Pour y faire fondre des graisses ou des sels
- Pour chauffer les pièces
- Pour frire
- Nettoyage des filtres à air
- Fonctionnement sans rails d'insertion/chariots à glissières

1.2 Concernant ces instructions de service

Ces instructions de service font partie intégrante de l'appareil et contiennent des informations permettant au personnel opérateur d'exploiter, de nettoyer et d'entretenir l'appareil en toute sécurité ainsi que des informations sur la procédure à suivre en cas de dérangement.

- Le personnel chargé d'intervenir sur l'appareil doit avoir lu les instructions de service avant de débiter les travaux, et notamment le chapitre «Consignes de sécurité».
 - Ces instructions de service doivent être conservées pendant toute la durée de vie de l'appareil.
 - Veiller à ce que le personnel travaillant sur le lieu d'implantation de l'appareil ait toujours accès à ces instructions de service.
 - Ces instructions de service doivent être transmises au propriétaire/utilisateur suivant de l'appareil.
 - Rajouter toutes les indications complémentaires du fabricant.
 - Compléter les instructions, y compris les obligations d'information et de surveillance pour la prise en compte des particularités liées à l'entreprise, concernant par exemple l'organisation et le déroulement du travail ou le personnel employé.
- Groupe cible**
- Ces instructions de service sont destinées au personnel opérateur, familiarisé avec le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil, ainsi qu'avec la procédure à suivre en cas de dérangement.
 - Les réparations sur l'appareil doivent uniquement être réalisées par du personnel spécialisé spécifiquement formé.
 - Les personnes adultes concernées par les points suivants ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil sans surveillance :
 - Personnes qui, du point de vue physique, sensoriel ou mental, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil.
 - Personnes ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et conformément aux instructions.

1.3 Avertissements

Les avertissements sont signalés par un pictogramme accompagné d'un mot-clé.

Le type, la source et les conséquences du danger sont indiqués, de même que des remarques permettant d'éviter le danger. La signification des pictogrammes et des mots-clés utilisés est expliquée à la section «Explication des symboles» (voir [Chapitre «Explication des symboles», Page 9](#)).

1.4 Garantie et responsabilité

L'appareil ne peut être ni transformé ni modifié techniquement.

Les demandes en garantie et de responsabilité deviennent caduques en cas de modifications techniques. En outre, la sécurité de l'appareil n'est plus garantie.

Nous déclinons toute responsabilité et tout recours à la garantie est exclu en cas de blessures et de dommages matériels dus à une ou plusieurs des causes suivantes :

- Utilisation non conforme de l'appareil
- Installation, mise en service, utilisation ou maintenance non conforme de l'appareil
- Modifications techniques réalisées sur l'appareil sans l'accord ferme du fabricant
- Utilisation de pièces de rechange ou accessoires non autorisés par Henny Penny
- Erreurs découlant du non respect de ces instructions de service

1.5 Explication des symboles

DANGER

Danger immédiat

→ Danger de mort ou risque de blessures graves en cas de non respect.

AVERTISSEMENT

Danger éventuel

→ Danger de mort éventuel ou risque de blessures graves possible en cas de non respect.

ATTENTION

Situation dangereuse

→ Risque de blessures légères en cas de non respect.

ATTENTION

Situation dangereuse

→ Risque de dommages matériels en cas de non respect.

INFORMATION

Indique des remarques utiles pour l'utilisation.

Symbole	Signification	Explication
Conditions pré-alables	Conditions pré-alables	Ces conditions doivent être remplies avant de pouvoir suivre les consignes de manipulation.
→	Consigne de manipulation, pas-à-pas	Signale une action devant être effectuée.
1. 2.	Consigne de manipulation, en plusieurs étapes	Les consignes doivent être appliquées dans l'ordre indiqué.
On/Off	Élément de commande	Mise en valeur de la désignation des éléments de commande

2 Consignes de sécurité

Henny Penny sont conformes aux principaux standards de sécurité. Cela ne permet cependant pas d'exclure tous les risques, tels que ceux pouvant apparaître en cas d'erreur de l'opérateur.

Lors de l'installation et de l'utilisation de l'appareil, le personnel de service doit ainsi connaître et respecter les directives régionales en vigueur, entre autres la directive BGR 111 «Opérations en cuisine»

Par ailleurs, les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées :

⚠ AVERTISSEMENT
Danger éventuel
→ Danger de mort éventuel ou risque de blessures graves possible en cas de non respect.

Courant électrique **Risque de choc électrique**

- Le couvercle du boîtier peut uniquement être ouvert par le personnel spécialement formé.
- Les réparations sur l'appareil et le câble de branchement au secteur doivent uniquement être réalisées par du personnel spécialisé spécifiquement formé.
- Couper l'alimentation électrique de l'appareil avant d'ouvrir le couvercle du boîtier.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque le couvercle du boîtier est ouvert.

Gaz **Risque d'explosion lié aux fuites de gaz**

- En cas d'odeur de gaz :
 - Fermer l'alimentation en gaz.
 - Veiller à assurer une ventilation suffisante.
 - N'actionner aucun interrupteur, n'utiliser aucun appareil électrique.
 - Eviter les feux ouverts.
 - Contacter une entreprise de gaz et/ou les pompiers. Utiliser le téléphone en-dehors de la pièce.
- En cas d'incendie
 - Fermer l'alimentation en gaz.
 - Eteindre le feu avec un extincteur (classe d'incendie F ou poudre ABC) ou avec une couverture d'extinction, ne jamais utiliser d'eau.

Encrassement et dépôts de graisse **Risque d'incendie en cas d'encrassement et de dépôts de graisse**

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Respecter les consignes relatives au nettoyage.

Surfaces, vapeurs et liquides chauds **Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes**

- Porter des gants de protection calorifugés lors du fonctionnement.
- Toujours ouvrir suffisamment la porte de l'enceinte du four et la bloquer.
- Laisser refroidir les surfaces avant le nettoyage.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil et la face interne de la porte de l'enceinte du four après le fonctionnement de l'appareil.

Risque d'échaudure dû à la vapeur chaude

- Dans un premier temps, ouvrir légèrement la porte de l'enceinte du four pour laisser s'échapper la vapeur. Ouvrir ensuite la porte en grand.
- Ne pas regarder dans les tubulures d'échappement de la vapeur.
- Ne pas placer la main sur les tubulures d'échappement de la vapeur.

Risque d'échaudure dû aux liquides chauds

- Maintenir la porte de l'enceinte du four fermée pendant le programme de nettoyage.
- Pour la cuisson des liquides ou des denrées devenant liquides lorsqu'elles sont chauffées, utiliser uniquement des récipients faciles à contrôler.
- Ne pas insérer les récipients à vapeur contenant des denrées liquides au-dessus de la hauteur des yeux.
- Pour le transport des aliments, utiliser un récipient résistant à la chaleur muni de poignées et d'un couvercle refermable.
- Assurer le chariot de chargement/chariot à glissières contre la chute.

Ventilateur rotatif **Risque d'écrasement**

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans déflecteur d'air.

Plaques de verre endommagées **Risque de blessure par des éclats de verre**

- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des plaques de verre endommagées.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque l'éclairage de l'enceinte du four est endommagé.
- Jeter les denrées alimentaires contenant des éclats de verre.

Nettoyage Risque de brûlure par acide dû aux produits de nettoyage

- Porter des gants et des lunettes de protection lors de la manipulation de produits de nettoyage corrosifs.
- Respecter les remarques du fabricant du produit de nettoyage.
- Conserver les cartouches de WaveClean et de produit de rinçage hors de portée des enfants.
- Respecter les remarques concernant le stockage des cartouches de WaveClean et de produit de rinçage.

ATTENTION

Situation dangereuse

→ Risque de dommages matériels en cas de non respect.

Mesure de la température à cœur Ne pas surchauffer la sonde de température à cœur

- Ne pas chauffer la sonde de température à cœur avec un briquet par exemple.

Traitement incorrecte Dommages matériels en cas de traitement incorrecte

- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des éléments de commande endommagés pour éviter les dommages au niveau de l'installation électrique.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le joint de la porte est endommagé afin d'éviter toute infiltration d'humidité.

Nettoyage Dommages matériels en cas de nettoyage non conforme

- Ne pas refroidir brutalement l'enceinte du four (avec une douchette par exemple).
- Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer les surfaces avec des produits très abrasifs, des éponges de nettoyage ou des produits de nettoyage chimiques agressifs.
- Respecter les durées d'action des produits de nettoyage.
- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Eviter les dépôts de calcaire dans l'enceinte du four.
- Pour le nettoyage automatique «WaveClean», utiliser exclusivement les cartouches deux en un d'origine.
- Avant le nettoyage, retirer tous les récipients GN et accessoires de l'enceinte du four.

Utilisation non conforme Dégâts matériels en cas d'utilisation non conforme

- Ne pas utiliser trop longtemps l'appareil lorsque la température est élevée.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque la température est inférieure à 4 °C (39.2 °F).
- Retirer la sonde de température à coeur avant de prendre les aliments.
- Après son utilisation, toujours remettre la sonde de température à coeur dans son logement.

INFORMATION

Indique des remarques utiles pour l'utilisation.

Manipulation des denrées alimentaires Dispositions légales concernant les denrées alimentaires

- Avec la fonction «Sélection du temps de démarrage», respecter les dispositions légales concernant les denrées alimentaires.

3 Structure et fonction

3.1 Description de l'appareil

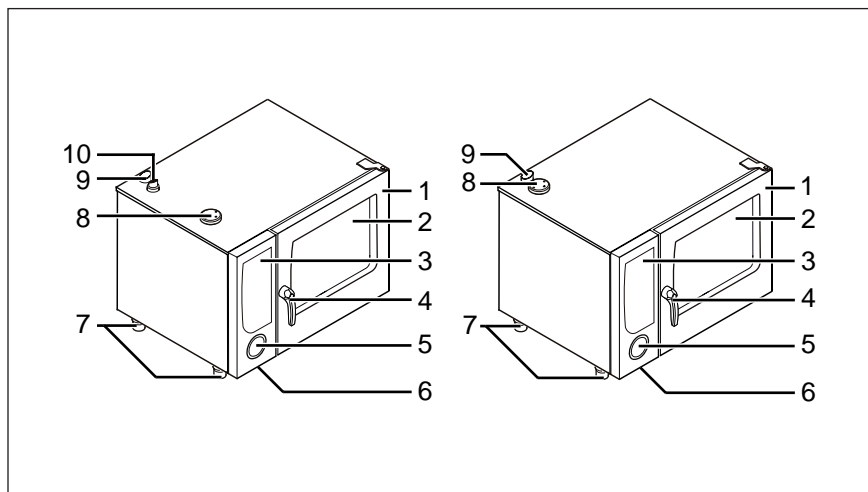


Figure 1: Combi-cuiseurs 615 et 620, gauche: à gaz, droite: électrique

- | | | | |
|---|-----------------------------|----|--|
| 1 | Porte de l'enceinte du four | 6 | Interface de données (masquée) |
| 2 | Verre isolant | 7 | Pieds réglables en hauteur |
| 3 | Éléments de commande | 8 | Tubulure d'aspiration de l'air, enceinte du four |
| 4 | Poignée de porte | 9 | Tubulure d'échappement de vapeur |
| 5 | Douchette (option) | 10 | Tubulure d'échappement |

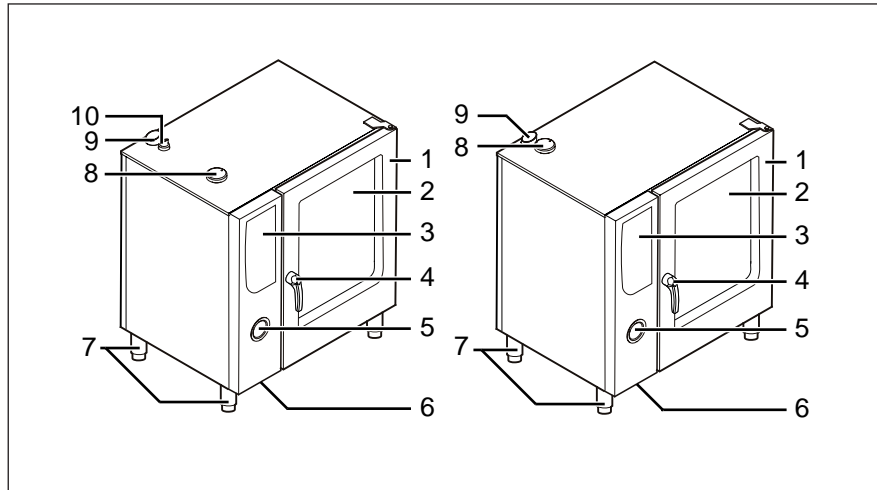


Figure 2: Combi-cuiseurs 115 et 120, gauche: à gaz, droite: électrique

- | | | | |
|---|-----------------------------|----|--|
| 1 | Porte de l'enceinte du four | 6 | Interface de données (masquée) |
| 2 | Verre isolant | 7 | Pieds réglables en hauteur |
| 3 | Éléments de commande | 8 | Tubulure d'aspiration de l'air, enceinte du four |
| 4 | Poignée de porte | 9 | Tubulure d'échappement de vapeur |
| 5 | Douchette (option) | 10 | Tubulure d'échappement |

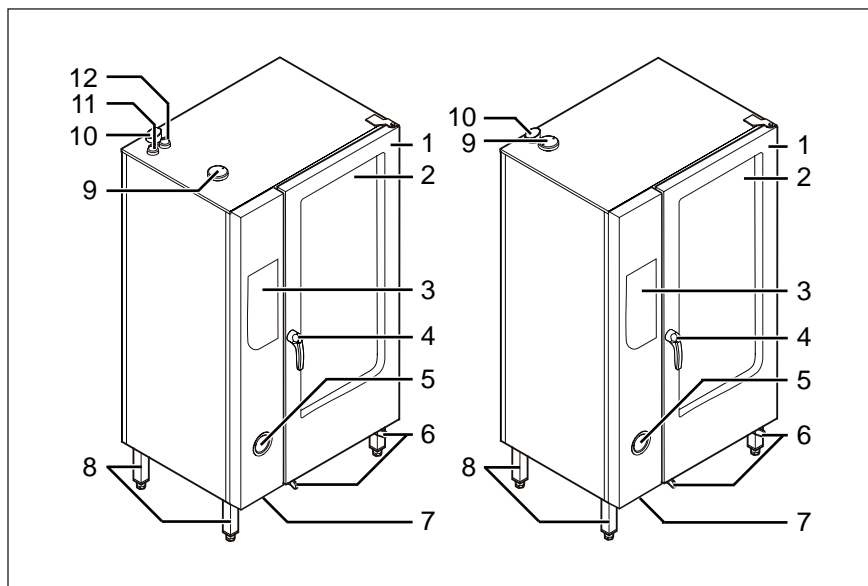


Figure 3: Combi-cuiseurs 215 et 220, gauche: à gaz, droite: électrique

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Porte de l'enceinte du four | 7 | Interface de données (masquée) |
| 2 | Verre isolant | 8 | Pieds réglables en hauteur |
| 3 | Éléments de commande | 9 | Tubulure d'aspiration de l'air, enceinte du four |
| 4 | Poignée de porte | 10 | Tubulure d'échappement de vapeur |
| 5 | Douchette (option) | 11 | Tubulure d'échappement, brûleur inférieur |
| 6 | Rails de logement chariots à glissières (option) | 12 | Tubulure d'échappement, brûleur supérieur |

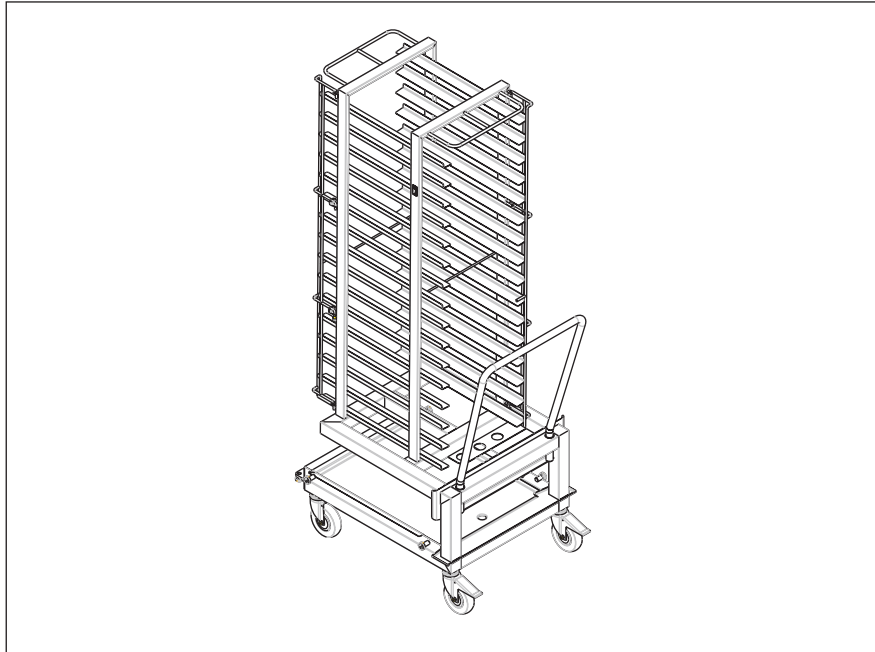


Figure 4: Chariot à glissières (pour 215 et 220)

3.2 Description des éléments de commande

INFORMATION

Déplier la partie rabattable pour visualiser les éléments de commande.

Élément de commande	Description
Affichage supérieur	Affichage de la température de cuisson
Affichage inférieur	Affichage du temps de cuisson et de la température à cœur
Touche mode de cuisson «Cuisson combinée»	Activation du mode de cuisson «Cuisson combinée»
Touche mode de cuisson «Régénération»	Activation du mode de cuisson «Régénération»
Touche mode de cuisson «Air chaud»	Activation du mode de cuisson «Air chaud»
Touche mode de cuisson «Cuire à la vapeur»	Activation du mode de cuisson «Cuire à la vapeur»
Touche «On/Off»	Mise en marche/coupure
Touche «Start/Stop»	Démarrer/stopper le fonctionnement
Touche «Préchauffage»	Démarrage de la fonction «Préchauffage»

Élément de commande	Description
Touche «FLEXI»	Appel de différentes fonctions
Touche «Step»	Activation du mode Step
Bouton de réglage	Navigation dans les menus Sélection des valeurs

3.3 Modes de fonctionnement

L'appareil dispose de deux modes de fonctionnement :

- Mode Step
- Cuisson manuelle

Dans les deux modes de fonctionnement, différents modes de cuisson sont possibles :

- Cuire à la vapeur
- Cuisson combinée
- Air chaud
- Régénération

Des fonctions de cuisson étendues telles que

- Manuel vapeur
- Sélection du temps de démarrage
- Préchauffage
- Crisping Control (option)

permettent d'adapter individuellement les processus de cuisson.

3.4 Mode Step

Le **mode Step** correspond au mode de fonctionnement pour les programmes de cuisson en plusieurs étapes.

Il est possible de mémoriser jusqu'à trois étapes de programme.

3.5 Cuisson manuelle

3.5.1 Cuire à la vapeur

Le mode de cuisson **Cuire à la vapeur** permet de blanchir, cuire à la vapeur, mijoter, cuire, conserver ou pocher.

Il existe 3 méthodes de cuisson à la vapeur :

- Cuisson à la vapeur en douceur : 30 °C (86 °F) à 99 °C (210.2 °F)
- Cuire à la vapeur : 100 °C (212 °F)
- Cuisson à la vapeur expresse : 101 °C (213.8 °F) à 130 °C (266 °F)

Avantages

- Production rapide d'aliments sans ternissement des couleurs, sans ramollissement et conservation d'un goût intense.
- Les vitamines et les minéraux sont conservés.
- Pas de transfert des saveurs. Le goût et les arômes des aliments sont conservés, plusieurs aliments peuvent être cuits simultanément.
- Rajout moindre d'épices, de graisses et de sel.

- Conseils**
- Utiliser des récipients GN perforés avec une profondeur de 40–65 mm. Cela permet de limiter les temps de cuisson et d'éviter que les aliments placés en-dessous ne soient réduits en bouillie.
 - En cas de cuisson d'aliments congelés, réduire autant que possible les blocs congelés de sorte que les aliments à cuire soient chauffés uniformément.
 - Après la cuisson à la vapeur, refroidir à l'eau, beurrer et assaisonner les légumes.
 - Utiliser le jus de cuisson pour les légumes. Cuire les légumes dans des récipients GN perforés et recueillir le jus de cuisson dans des récipients non perforés.
 - Cuire le riz long à la vapeur dans des récipients non perforés. Pour une mesure de riz, utiliser 1½ mesure d'eau froide ou de jus de cuisson froid.
 - Cuire les pâtes de blé dur à la vapeur dans des récipients non perforés. Pour 1 mesure de pâtes, utiliser 5 mesures d'eau.
 - Cuire les boulettes ou les quenelles dans des récipients perforés, garnis de papier de cuisson. Recouvrir immédiatement après la cuisson. Si nécessaire, maintenir au chaud dans de l'eau épaissie avec de la féculé.
 - Saler les pommes de terre avec du sel fin et mélanger juste avant la cuisson à la vapeur. Ou placer les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 15 minutes.

Cuisson à la vapeur en douceur

La **cuisson à la vapeur en douceur** consiste à cuire les aliments à la vapeur dans une plage de température comprise entre 30 °C (86 °F) et 99 °C (210.2 °F).

La cuisson à la vapeur en douceur permet de préparer les aliments en douceur, de faire gonfler les céréales et de faire mijoter la charcuterie et le jambon dans un bouillon.

INFORMATION

Par rapport aux méthodes Cuire à la vapeur et Cuisson à la vapeur expresse, le temps de cuisson est plus long.

- Avantages**
- Pertes de poids moindres de la viande et de la charcuterie.
 - Pas d'éclatement des produits de charcuterie.
 - Qualité optimale pour les denrées alimentaires fragiles telles que les terrines, les gélatines, les flans, les boulettes, la crème caramel ou les aliments diététiques.
 - Convient pour l'utilisation de sachets sous vide.

- Grâce à la cuisson à point, les protéines sont bloquées de manière optimale et sont conservées dans les aliments.

- Conseils**
- Laisser gonfler la pâte levée, la pâte à pain ou la pâte à la levure au beurre à une température de cuisson de 32 °C (89.6 °F).
 - Arroser les truites au bleu de vinaigre ou de vin.

Cuisson à la vapeur expresse

La **cuisson à la vapeur expresse** consiste à cuire les aliments à la vapeur dans une plage de température comprise entre 101 °C (213.8 °F) et 130 °C (266 °F).

Ce mode de cuisson est adapté pour les aliments fragiles tels que les pommes de terre en robe des champs, le rutabaga, les légumes secs et le chou.

- Avantages**
- Temps de cuisson réduits de 10 % env. par rapport au mode de cuisson «Cuire à la vapeur.»

- Conseils**
- Pour de petites quantités, régler la température de cuisson entre 105 °C (221 °F) et 110 °C (230 °F).
 - Lorsque le four est plein, régler la température de cuisson entre 110 °C (230 °F) et 130 °C (266 °F).

3.5.2 Cuisson combinée

Le mode **Cuisson combinée** est particulièrement adapté pour les soufflés, la pâtisserie et les grandes pièces à rôtir.

- Avantages**
- Conditions optimales dans l'enceinte du four les aliments ne dessèchent pas.
 - Cuisson très rapide avec des pertes de poids minimales.
 - Pas de transfert des saveurs. Le goût et les arômes des aliments sont conservés, plusieurs aliments peuvent être cuits simultanément.
 - Les pâtisseries telles que les pâtes feuilletées, levées ou les pâtes à pain montent de manière optimale lors de la cuisson.
 - Les pores des grandes pièces se ferment immédiatement sous l'action de la vapeur, il n'est pas nécessaire de faire revenir les aliments.

- Conseils**
- Préchauffer l'appareil pendant au moins 10-15 minutes.
 - Baisser la température de cuisson de 20-30 % par rapport aux autres méthodes de cuisson.

- Les aliments commencent à brunir à partir d'une température de cuisson de 120 °C (248 °F). Plus la température de cuisson réglée est élevée, plus importante sera la perte de poids des aliments, mais plus les aliments bruniront.
- Placer les rôtis sur des grilles. Les pores des rôtis se ferment de tous les côtés, il n'est donc pas nécessaire de les tourner.
- Placer un récipient sous la grille sur laquelle reposent les rôtis afin de recueillir les sauces ou les fonds de sauce. Placer des os, des légumes sautés et des épices dans le récipient et arroser avec de l'eau ou du jus de cuisson.

3.5.3 Air chaud

Le mode de cuisson **Air chaud** est particulièrement adapté pour les produits qui ne nécessitent aucune humidification supplémentaire.

- Avantages**
- Grande capacité.
 - Résultats de cuisson homogènes grâce au ventilateur autoreverse.
 - Besoins en graisse réduits de 95 % par rapport aux autres méthodes de cuisson.
- Conseils**
- Préchauffer l'appareil pendant au moins 10-15 minutes.
 - Les aliments commencent à brunir à partir d'une température de cuisson de 120 °C (248 °F). Plus la température réglée dans l'enceinte du four est élevée, plus importante sera la perte de poids des aliments, mais plus les aliments bruniront.
 - Pour les aliments panés, utiliser des produits supportant la cuisson à l'air chaud ou rajouter aux produits panés des graisses de brunissage.

3.5.4 Régénération

Le mode de cuisson **Régénération** permet de régénérer les aliments selon une qualité parfaite sur des assiettes, des plateaux ou dans des récipients GN.

- Avantages**
- Production et préparation des aliments pendant les périodes calmes et creuses : pour les banquets par exemple, il est possible de régénérer sur demande un nombre d'assiettes quelconque.
 - Pas de perte de qualité en raison du maintien à la température des plats préparés.
 - Conditions optimales dans l'enceinte du four les aliments ne dessèchent pas.
 - Pas de condensats ou de dessèchement sur le rebord des assiettes.
- Conseils**
- Préchauffer l'appareil avant de le charger rapidement. Cela permet de garder l'air préchauffé dans l'enceinte du four.

- Les aliments à cuire compacts et de grande taille tels que les soufflés, les paupiettes ou les boulettes nécessitent plus de temps : couper des tranches compactes.
- Répartir uniformément les composants sur les assiettes. Eviter les superpositions et les hauteurs différentes.
- Ne verser les sauces sur les assiettes qu'après la régénération.
- Disposer la viande et le poisson sur un socle de manière à les régénérer uniformément et à éviter qu'ils ne collent sur les assiettes.
- Précuire la viande si elle doit être cuite à point après la régénération.
- Assaisonner et ajouter un peu d'huile ou de beurre aux légumes, au riz ou aux pâtes avant la régénération.
- En cas de trajets de transport longs et de grands banquets, utiliser des cloches thermiques ainsi que plusieurs chariots de banquet. Préchauffer les cloches thermiques avant utilisation. Les assiettes peuvent être maintenues à température pendant 20 minutes max. D'autres lots sont régénérés pendant cette période : il est ainsi possible de servir les assiettes simultanément aux invités.
- Pour régénérer des aliments préportionnés, utiliser des récipients GN avec couvercles afin de réduire les temps de cuisson.
- La durée et la température de régénération dépendent du nombre d'assiettes (voir tableaux «Capacités assiettes» et «Températures et durées de régénération»).

Taille	Ø 26 cm (10.2")	Ø 28 cm (11")	Ø 32 cm (12.6")
615	30	24	22
620	30	24	22
115	50	40	40
120	50	40	40
215	100	80	80
220	120	120	80
	Sur des grilles (1/1 appareils avec grilles spéciales FlexiRack)		(Support de clayettes pour assiettes ou chariot à glissières)

Tableau 1: Capacités assiettes

Taille	Température de régénération	Durée de régénération
615	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 minutes
620	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 minutes
115	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 minutes
120	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	4–8 minutes
215	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	6–10 minutes
220	120 °C (248 °F)–130 °C (266 °F)	6–10 minutes

Tableau 2: Températures et durées de régénération

3.6 Fonctions de cuisson étendues

Les **Fonctions de cuisson étendues** permettent d'adapter les différentes étapes de cuisson aux aliments à cuire afin d'optimiser le résultat de la cuisson.

Les fonctions de cuisson étendues suivantes sont disponibles :

- Manuel vapeur
- Sélection du temps de démarrage
- Préchauffage
- Crisping Control (option)

3.6.1 Manuel Vapeur

La fonction de cuisson étendue **Manuel Vapeur** permet d'augmenter l'humidité dans l'enceinte du four lors du fonctionnement.

La fonction Manuel Vapeur est possible lors du fonctionnement avec tous les modes de cuisson sauf la cuisson à la vapeur.

3.6.2 Sélection du temps de démarrage

La **sélection du temps de démarrage** permet de régler le temps d'attente avant le démarrage du programme.

Il est ainsi possible de préparer les aliments, de charger l'appareil et de sélectionner le programme de cuisson souhaité bien avant que la cuisson ne doive commencer.

Cela permet d'éviter les difficultés lors de la production et de la préparation.

INFORMATION

Lors de l'utilisation de la fonction de sélection du temps de démarrage, des températures favorisant la multiplication de germes nocifs pour les aliments à cuire peuvent apparaître dans l'enceinte du four.

Respecter les dispositions légales concernant les denrées alimentaires.

3.6.3 Préchauffage

La température de démarrage correcte est importante pour de nombreux programmes de cuisson (pâtisseries par exemple).

La fonction de cuisson étendue **Préchauffage** permet d'amener l'enceinte du four à la température de démarrage correcte.

INFORMATION

La fonction peut être démarrée manuellement si nécessaire.

3.6.4 Crisping Control (option)

La fonction étendue «Crisping Control» permet de choisir le degré d'humidité de l'enceinte du four (0 % ou 100 %) dans les modes de cuisson «Cuisson combinée», «Air chaud» et «Régénération» .

Dans le cas de produits de cuisson contenant une forte teneur en eau, le réglage de 0 % permet d'obtenir une humidification de l'enceinte du four. La vapeur excédentaire est aspirée hors de l'enceinte du four, condensée et évacuée.

INFORMATION

Le réglage 100 % permet d'accroître l'humidité de l'enceinte du four jusqu'à 100 % en fonction des produits et de la quantité de remplissage.

3.7 Mesure de la température à cœur

Lors de la **mesure de la température à cœur**, la température à l'intérieur des aliments à cuire est mesurée à l'aide d'une sonde.

Dès que la température à cœur cible a été atteinte, la cuisson est automatiquement terminée.

Avantages de la mesure de la température à cœur :

- Consommation moindre d'énergie et d'eau
- Pas de cuisson excessive
- Perte de poids moindre des aliments à cuire
- Sécurité HACCP élevée

3.8 Protocole HACCP

Dans le cas du **protocole HACCP**, les valeurs de la température à cœur sont rassemblées dans différents blocs horaires. Ces données sont ensuite imprimées ou transmises sous forme de fichier texte à un PC.

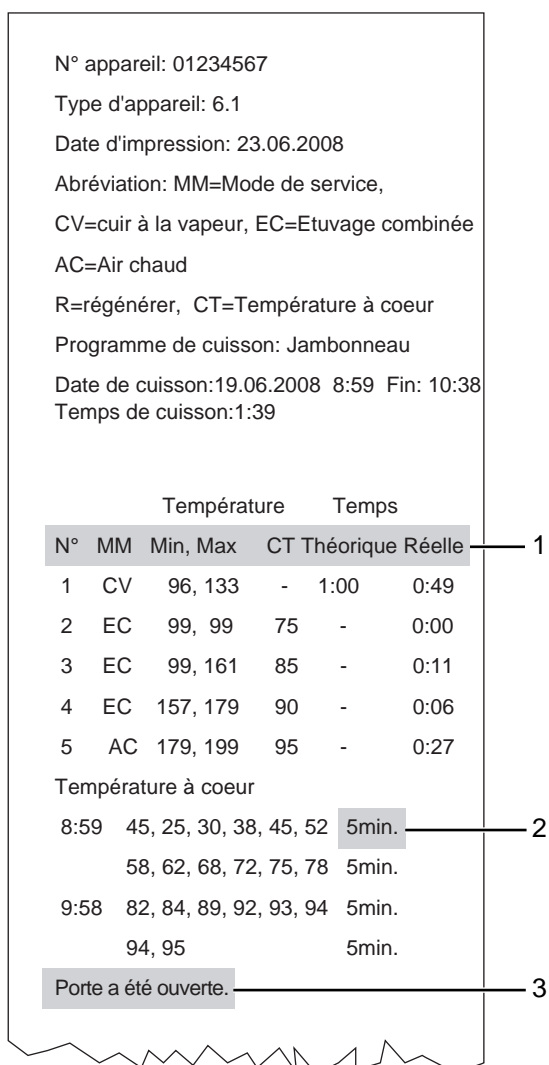


Figure 5: Protocole HACCP (exemple)

- 1 Explications des abréviations, voir tableau suivant
- 2 Intervalle d'interrogation
- 3 Evénement spécial

Abréviation	Explication
N°	Numéro de l'étape de cuisson
MM	Mode de service
Min.	Température de cuisson minimale pour cette étape
Max.	Température de cuisson maximale pour cette étape
CT	Température à cœur cible
Théorique	Durée de consigne réglée
Réelle	Durée pendant laquelle la température de cuisson a été respectée Durée pendant laquelle la température à cœur cible a été atteinte

Tableau 3: Abréviations protocole HACCP

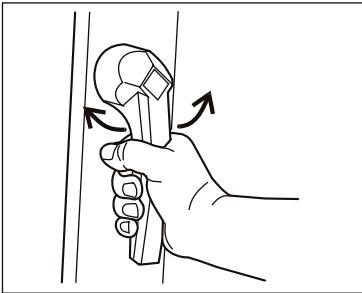
3.9 «Système de nettoyage automatique WaveClean» (option)

WaveClean est un système de nettoyage automatique dans lequel l'enceinte du four est nettoyée et rincée avec une cartouche spéciale.

4 Fonctionnement

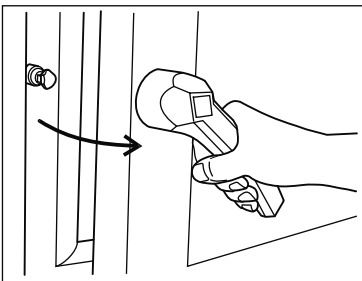
4.1 Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur table)

4.1.1 Ouverture de la porte de l'enceinte du four



1. Tourner la poignée de la porte sur le côté.

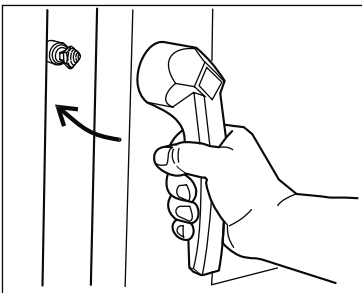
La porte de l'enceinte du four s'ouvre.



2. Ouvrir entièrement la porte de l'enceinte du four.

Lorsque la poignée de la porte est relâchée, elle revient dans sa position initiale.

4.1.2 Fermeture de la porte de l'enceinte du four



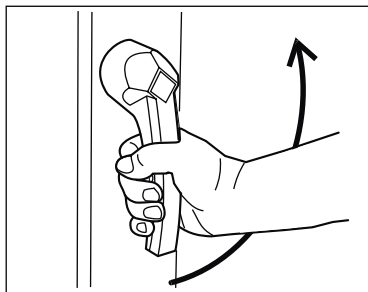
1. Tourner la poignée de la porte vers le bas.

2. Appuyer sur la porte pour la fermer.

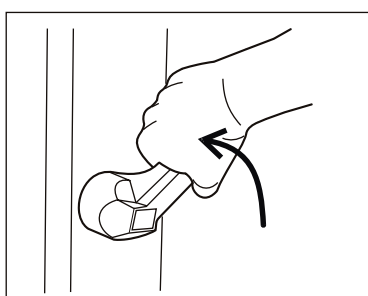
La porte est fermée.

4.2 Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur pied)

4.2.1 Ouverture de la porte de l'enceinte du four

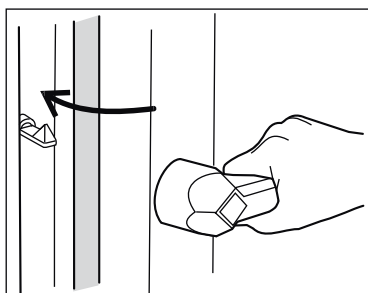


1. Tourner la poignée de la porte en position horizontale.
La porte de l'enceinte du four s'ouvre mais reste encore enclenchée.

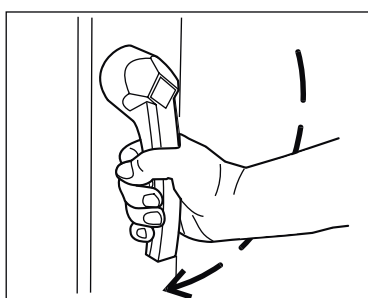


2. Tourner encore la poignée vers le haut.
La porte de l'enceinte du four se débloque.
3. Laisser revenir la poignée en position horizontale et ouvrir entièrement la porte.

4.2.2 Fermeture de la porte de l'enceinte du four



1. Amener la poignée en position horizontale.
2. Fermer la porte, la poignée étant à l'horizontale.



3. Tourner la poignée de la porte vers le bas.
La porte est fermée.

4.3 Chargement et vidage de l'appareil (appareils de table)

4.3.1 Chargement et vidage de l'appareil (avec chariot de chargement)

Conditions Support d'accrochage retiré

Installation correcte des supports des aliments à cuire contrôlée dans les supports d'accrochage

INFORMATION

Cette section décrit le chargement/le vidage avec des chariots de chargement (accessoire optionnel).

⚠ ATTENTION

Risque d'échaudure dû aux liquides chauds

- Utiliser uniquement des supports adaptés : les supports doivent reposer en toute sécurité sur les équerres d'appui.
- Toujours insérer les supports dans les rails en U.
- Ne pas insérer les supports avec des aliments à cuire liquides au-dessus de la hauteur des yeux.

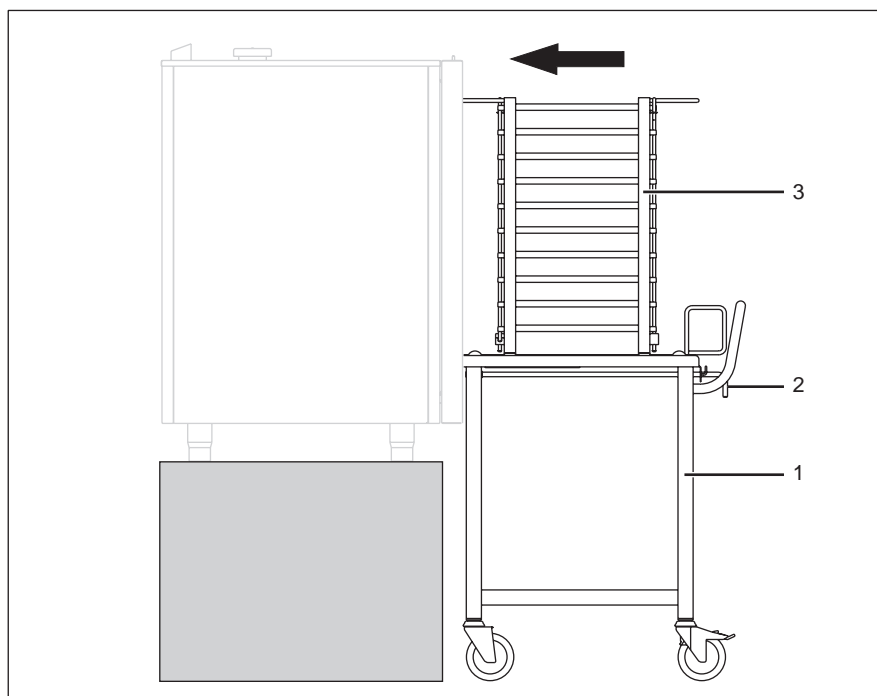


Figure 6: Chargement/vidage avec chariot de chargement

1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
2. Placer le cadre de chargement sur les goujons.

3. Tourner le levier (2).

Le support des clayettes est bloqué et ne peut pas descendre.

4. Approcher le chariot de chargement (1).

5. Tourner le levier (2).

Le verrouillage du support des clayettes est débloqué.

Le chariot de chargement est bloqué contre tout déplacement.

6. Contrôler le verrouillage du chariot de chargement en le tirant légèrement.

7. Insérer le support des clayettes (3) jusqu'à ce que les roulettes s'enclenchent dans le cadre de chargement.

8. Tourner le levier (2).

Le verrouillage du chariot de chargement est débloqué.

9. Eloigner le chariot de chargement (1).

10. Fermer la porte de l'enceinte du four.

11. Démarrer la cuisson.

12. Ouvrir la porte de l'enceinte du four et la laisser entr'ouverte jusqu'à la prochaine utilisation.

Cela permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.

Aucune humidité ne s'accumule dans l'enceinte du four.

13. Après la cuisson, vider entièrement.

14. Lors du vidage, retirer tous les restes d'aliments du filtre d'écoulement.

4.3.2 Chargement et vidage de l'appareil (sans chariot de chargement)

ATTENTION

Risque d'échaudure dû aux liquides chauds

- Utiliser uniquement des supports adaptés.
- Ne pas insérer les supports avec des aliments à cuire liquides au-dessus de la hauteur des yeux.

1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
2. Insérer le support des aliments à cuire dans le support d'accrochage.
3. Fermer la porte de l'enceinte du four.
4. Démarrer la cuisson.

- Ouvrir la porte de l'enceinte du four et la laisser entr'ouverte jusqu'à la prochaine utilisation.

Cela permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.

Aucune humidité ne s'accumule dans l'enceinte du four.

- Retirer le support des aliments à cuire.
- Lors du vidage, retirer tous les restes d'aliments du filtre d'écoulement.

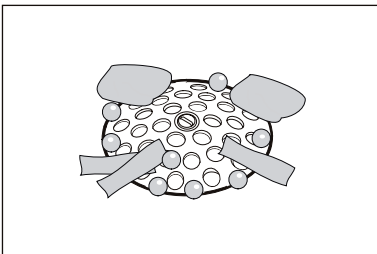
4.4 Chargement et vidage de l'appareil (appareils sur pied)

Conditions Installation correcte des supports des aliments à cuire contrôlée dans le chariot à glissières

⚠ ATTENTION

Risque d'échaudure dû aux liquides chauds

- Utiliser uniquement des supports adaptés : les supports doivent reposer en toute sécurité sur les équerres d'appui.
- Toujours insérer les supports dans les rails en U.
- Ne pas insérer les supports avec des aliments à cuire liquides au-dessus de la hauteur des yeux.



- Remplir le chariot à glissières.
- Rentrer entièrement le chariot à glissières.
- Fermer la porte de l'enceinte du four.
- Démarrer la cuisson.
- Ouvrir la porte de l'enceinte du four et la laisser entrouverte jusqu'à la prochaine utilisation.

Cela permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.

Aucune humidité ne s'accumule dans l'enceinte du four.

- Après la cuisson, vider entièrement.
- Lors du vidage, retirer tous les restes d'aliments du filtre d'écoulement.

4.5 Démarrage/arrêt de l'appareil

4.5.1 Mise en marche

Conditions Câbles d'alimentation contrôlés.

→ Appuyer sur On/Off (1).

Les DEL des touches du mode de cuisson s'allument.

L'appareil est en marche.

4.5.2 Coupure

Conditions Programmes de cuisson en cours terminés.

→ Appuyer sur On/Off (1).

L'appareil est coupé.

4.6 Fonctions de base

4.6.1 Activation du mode de démarrage

Conditions Appareil en marche.

Pour pouvoir activer d'autres fonctions (menu de réglage par exemple), la saisie d'un programme de cuisson doit préalablement être terminée.

→ Appuyer sur Step (13) pendant 2 secondes pour terminer la saisie du programme de cuisson.

L'appareil se trouve en mode de démarrage (Standby).

Les DEL des touches du mode de cuisson s'allument.

4.6.2 Activation du menu de réglage et modification des paramètres

Conditions Appareil en marche.

L'appareil se trouve en mode de démarrage (Standby).

1. Appuyer sur FLEXI (2).

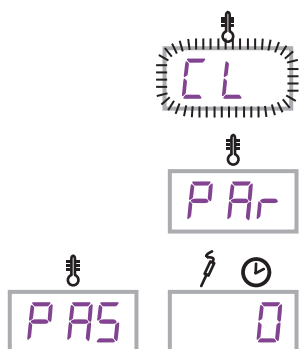
L'affichage (9) clignote et indique «CL» ou «CLE»

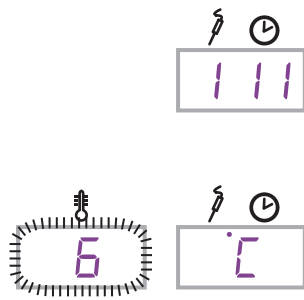
2. Tourner le bouton de réglage (6) pour sélectionner «PAR» («Paramètre»).

3. Appuyer sur Start/Stop (5).

L'affichage (9) indique «PAS» («Mot de passe»).

L'affichage (8) indique «0»





4. Tourner le bouton de réglage (7) pour régler le mot de passe «111» .

5. Appuyer sur Start/Stop (5).

Le menu de réglage est activé.

L'affichage (9) clignote et indique le premier paramètre.

L'affichage (8) indique la valeur réglée.

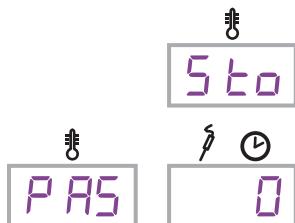
6. Tourner le bouton de réglage (6) pour sélectionner un autre paramètre.

7. Appuyer sur Start/Stop (5) pour modifier le paramètre.

8. Tourner le bouton de réglage (7) pour régler une nouvelle valeur.

9. Appuyer sur Start/Stop (5) pour enregistrer les modifications et modifier un autre paramètre.

10. Pour enregistrer les modifications, appuyer sur FLEXI (2) jusqu'à ce que l'affichage (9) «Sto» («Store») s'affiche.



L'affichage (9) indique «PAS» («Mot de passe»).

L'affichage (8) indique «0»

11. Appuyer sur le Step (13) pour quitter le menu de réglage.

4.6.3 Démarrage du programme de cuisson

1. Sélectionner le mode de cuisson avec l'une des touches suivantes :
 - Cuisson combinée (3)
 - Régénération (4)
 - Air chaud (11)
 - Cuire à la vapeur (12)

Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.

L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson pré-réglée.

L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson.

2. Régler la température de cuisson.

3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.

4. Régler la fonction «Crisping Control» (option).

5. Charger l'appareil.

6. Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les aliments (voir [Chapitre «Mesure de la température à cœur», Page 38](#)).

7. Appuyer sur Start/Stop (5).

Les DEL de Start/Stop (5) clignotent.

L'affichage (9) indique la température de cuisson réglée. Un point à côté de la température de cuisson indique que le chauffage est en marche.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson restant ou la température à cœur cible.

4.6.4 Fin du programme de cuisson

Le programme de cuisson est terminé automatiquement au terme du temps de cuisson ou lorsque la température à cœur cible est atteinte, et les DEL de la touche du mode de cuisson s'éteignent.

Il est également possible d'interrompre prématurément un programme de cuisson.

1. Appuyer sur Start/Stop (15).

Le programme de cuisson est terminé.

Un signal retentit, l'éclairage de l'enceinte du four clignote.

Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.

L'affichage (9) indique la température de cuisson pré-réglée.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson pré-réglé.

2. Appuyer sur Start/Stop (5) ou ouvrir la porte de l'enceinte du four pour désactiver le signal.

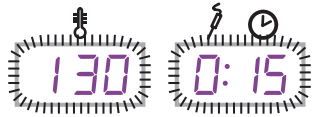
4.6.5 Modification du programme de cuisson en cours de fonctionnement

Il est possible de modifier le temps de cuisson, la température de cuisson ou la température à cœur cible au cours du fonctionnement.

INFORMATION

Les modifications lors du fonctionnement sont uniquement valables pour le programme de cuisson en cours et ne sont pas enregistrées comme pré-réglage.

- Appuyer sur Step (13).
Dans le cas des programmes de cuisson en plusieurs étapes, appuyer de manière répétée sur Step (13) jusqu'à ce que l'affichage (8) indique l'étape de cuisson souhaitée.



Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.

L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson réglée.

L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson réglé.

- Tourner le bouton de réglage (6) pour régler la température de cuisson.
- Tourner le bouton de réglage (7) dans le sens horaire pour régler le temps de cuisson.

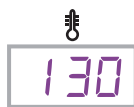
ou

→ Tourner le bouton de réglage (7) dans le sens anti-horaire pour régler la température à cœur cible.

4.6.6 Réglage de la température de cuisson

INFORMATION

Le pré-réglage peut être adapté individuellement pour chaque mode de cuisson.

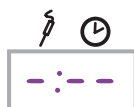


→ Tourner le bouton de réglage (6).
Plage de réglage 30– - 250 °C par pas de 1 °C.

4.6.7 Réglage du temps de cuisson

INFORMATION

Réglage jusqu'à 9 heures 59 minutes par pas de 1 minute, puis par pas de 10 minutes.



- Tourner le bouton de réglage (7) dans le sens horaire.
Plage de réglage : 1 minute - -24 heures, pré-réglage «0:00».
- Pour le fonctionnement continu : lorsque la durée «0:00» est affichée, tourner le bouton de réglage (7) dans le sens anti-horaire.

L'affichage de la durée passe à «-- --».

4.6.8 Réglage de la température à cœur



→ Tourner le bouton de réglage (7) dans le sens anti-horaire. Plage de réglage 99– - 30 °C par pas de 1 °C.

4.6.9 Affichage des valeurs réelles

Les valeurs suivantes peuvent être affichées lors du fonctionnement :

- temps de cuisson écoulé
- température actuelle de l'enceinte du four
- température à cœur réelle



→ Tourner les boutons de réglage (6) ou (7).

L'affichage (9) indique la température actuelle de l'enceinte du four pendant 5 secondes. Puis la température de consigne s'affiche à nouveau.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson écoulé (température à cœur réelle) pendant 5 secondes. La durée restante est ensuite à nouveau affichée (température à cœur cible).

4.6.10 Mesure de la température à cœur

⚠ DANGER

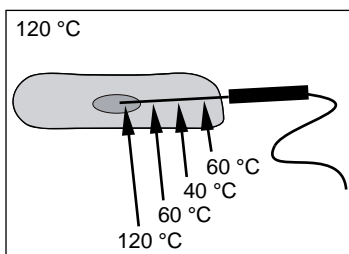
Risque de blessure en cas d'éclatement de la sonde de mesure !

La sonde de mesure peut éclater en cas de surchauffe de la pointe de mesure.

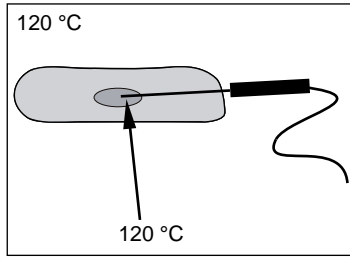
→ Ne jamais chauffer la sonde de mesure avec un briquet ou toute autre source de chaleur.

INFORMATION

Utiliser la mesure de la température à cœur pour tous les programmes de cuisson si possible.



La figure montre une **sonde de mesure avec quatre points de mesure** (option). La sonde mesure la température à cœur en quatre points, le point de mesure le plus froid est utilisé pour la commande de la cuisson. La pointe de la sonde de mesure ne doit donc pas obligatoirement se trouver au centre des aliments.



La figure montre une **sonde de mesure avec un point de mesure** (série). La température à cœur mesurée à la pointe de la sonde de mesure est utilisée pour la commande du processus de cuisson. La pointe de la sonde de mesure doit donc se trouver exactement au centre des aliments à cuire.

- Insérer la sonde de mesure sur le point présentant la plus grande masse.
 - Dans le cas de rôtis avec des os (côtelettes par exemple), enfoncer la sonde de mesure directement à côté de l'os.
 - Dans le cas de pièces à rôtir longues (côte de porc façon Kassler par exemple), enfoncer la sonde de mesure en travers pour éviter d'avoir un trou au centre des tranches lors de la découpe.
 - Dans le cas des volailles, enfoncer la sonde à l'intérieur de la cuisse.
1. Si possible, décongeler les produits congelés avant la cuisson.
 2. Insérer la sonde de mesure dans les aliments à cuire.
 3. Placer les aliments avec la sonde de mesure au centre de l'enceinte du four.

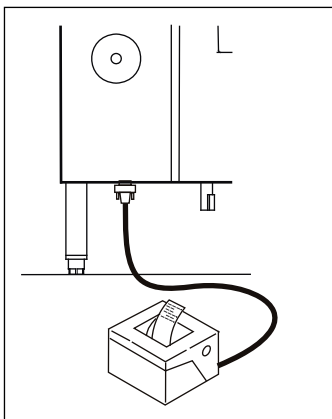
4.6.11 Impression du protocole HACCP

Conditions Imprimante HACCP raccordée via une interface série.

Longueur maximale du câble de l'imprimante HACCP 3 mètres.

Selon le nombre d'étapes du programme, l'appareil enregistre jusqu'à 200 protocoles HACCP.

Une petite imprimante sérieuse permet d'imprimer des protocoles HACCP via l'interface série RS 232.



1. Appuyer sur la touche FLEXI (13) pour appeler le menu.
2. Avec le bouton de réglage (6), sélectionner le menu «HAC» («HACCP»).
3. Appuyer sur Start/Stop (5) pour ouvrir le menu.

L'affichage (9) indique «HAc»

L'affichage (8) indique le numéro du dernier protocole HACCP.

4. Avec le bouton de réglage (7), sélectionner le protocole HACCP à imprimer.
 5. Appuyer brièvement sur FLEXI (13) pour imprimer uniquement le protocole HACCP sélectionné.
- ou
- Appuyer de manière prolongée sur FLEXI (13) pour imprimer tous les protocoles HACCP.

4.7 Utilisation des programmes de cuisson à plusieurs étapes (mode Step)

4.7.1 Saisie d'un programme de cuisson en plusieurs étapes

Conditions Appareil en marche.

La saisie d'un programme de cuisson en trois étapes est décrite dans cette section.

INFORMATION

Les programmes de cuisson à plusieurs étapes ne peuvent pas être mémorisés. Les modifications sont perdues lors de l'arrêt de l'appareil.

1. Appuyer sur la touche du mode de cuisson pour la première étape de cuisson.

Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.

2. Régler la température de cuisson.
3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.
4. Appuyer sur Step (13).

Les DEL de Step (13) s'allument.

Les DEL des touches du mode de cuisson s'allument.

L'affichage (9) indique «StP» («Step»).

L'affichage (8) indique «2» (2e étape de cuisson).

5. Appuyer sur la touche du mode de cuisson pour la deuxième étape de cuisson.

Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.

6. Régler la température de cuisson.
7. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.
8. Appuyer sur Step (13).

Les DEL de Step (13) s'allument.





Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.

L'affichage (9) indique «StP» («Step»).

L'affichage (8) indique «3» (3e étape de cuisson).

- Appuyer sur la touche du mode de cuisson pour la troisième étape de cuisson.

Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.

- Régler la température de cuisson.

- Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.

INFORMATION

Il est possible de contrôler les étapes de cuisson déjà entrées en appuyant plusieurs fois sur la touche Step (13).

4.7.2 Démarrage du programme de cuisson à plusieurs étapes

Conditions Programme de cuisson à plusieurs étapes entré

INFORMATION

Les programmes de cuisson à plusieurs étapes ne peuvent pas être mémorisés. Les modifications sont perdues lors de l'arrêt de l'appareil.

- Appuyer sur Start/Stop (5) pour démarrer le programme de cuisson.

Les DEL de la touche Start/Stop (5) clignotent jusqu'à la fin de la dernière étape du programme.

Les DEL de la touche Step (13) s'allument.



Les DEL de la touche du mode de cuisson de l'étape de programme en cours s'allument.

L'affichage (9) indique la température de cuisson de l'étape de programme en cours.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson ou la température à cœur de l'étape de programme en cours.

- Appuyer sur Step (13) pour afficher le numéro de l'étape du programme en cours.



L'affichage (9) indique «StP» («Step») pendant 5 secondes.

L'affichage (8) indique le numéro de l'étape de programme en cours pendant 5 secondes.

3. La fin de la dernière étape de cuisson est indiquée par un signal sonore.
4. Appuyer sur Start/Stop (5) pour démarrer à nouveau le programme de cuisson.

4.8 Cuisson manuelle

4.8.1 Démarrage de la cuisson à la vapeur

Conditions Appareil en marche.



1. Appuyer sur Cuire à la vapeur (12).

Les DEL de la touche s'allument.

L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson pré-réglée.

L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson.

2. Régler la température de cuisson.
3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.
4. Charger l'appareil.
5. Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les aliments (voir [Chapitre «Mesure de la température à cœur», Page 38](#)).
6. Appuyer sur Start/Stop (5).



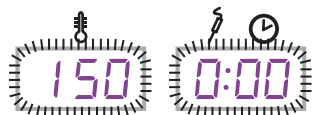
Les DEL de Start/Stop (5) clignotent.

L'affichage (9) indique la température de cuisson réglée. Un point à côté de la température de cuisson indique que le chauffage est en marche.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson restant ou la température à cœur cible.

4.8.2 Démarrage de la cuisson combinée

Conditions Appareil en marche.



1. Appuyer sur Cuisson combinée (3).

Les DEL de la touche s'allument.

L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson pré-réglée.

L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson.

2. Régler la température de cuisson.
3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.
4. Régler la fonction «Crisping Control» (option).
5. Charger l'appareil.

- Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les aliments (voir [Chapitre «Mesure de la température à cœur»](#), Page 38).

- Appuyer sur Start/Stop (5).



Les DEL de Start/Stop (5) clignotent.

L'affichage (9) indique la température de cuisson réglée. Un point à côté de la température de cuisson indique que le chauffage est en marche.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson restant ou la température à cœur cible.

4.8.3 Démarrage de l'air chaud

Conditions

Appareil en marche.

Appareil préchauffé pendant au moins 10-15 minutes.

- Appuyer sur Air chaud (11).



Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.

L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson pré-réglée.

L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson.

- Régler la température de cuisson.
- Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.
- Régler la fonction «Crisping Control» (option).
- Charger l'appareil.
- Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les aliments (voir [Chapitre «Mesure de la température à cœur»](#), Page 38).

- Appuyer sur Start/Stop (5).



Les DEL de Start/Stop (5) clignotent.

L'affichage (9) indique la température de cuisson réglée. Un point à côté de la température de cuisson indique que le chauffage est en marche.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson restant ou la température à cœur cible.

4.8.4 Démarrage de la régénération

Conditions Appareil en marche.
Appareil préchauffé pendant au moins 10-15 minutes.



1. Appuyer sur Régénération (4).
Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.
L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson pré réglée.
L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson.
2. Régler la température de cuisson.
3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.
4. Régler la fonction «Crisping Control» (option).
5. Charger l'appareil.
6. Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les aliments (voir [Chapitre «Mesure de la température à cœur», Page 38](#)).
7. Appuyer sur Start/Stop (5).



Les DEL de Start/Stop (5) clignotent.
L'affichage (9) indique la température de cuisson réglée. Un point à côté de la température de cuisson indique que le chauffage est en marche.
L'affichage (8) indique le temps de cuisson restant ou la température à cœur cible.

4.9 Fonctions de cuisson étendues

4.9.1 Manuel vapeur

INFORMATION

La fonction de cuisson étendue **Manuel Vapeur** ne peut pas être programmée et ne peut donc pas être démarrée en mode Step.

→ Appuyer sur Cuire à la vapeur (12).
L'humidité de l'enceinte du four est augmentée.

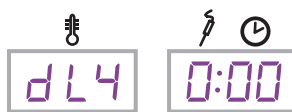
4.9.2 Réglage de la sélection du temps de démarrage

⚠ ATTENTION

Risque pour la santé en cas de consommation de denrées avariées

Lors de l'utilisation de la fonction de sélection du temps de démarrage, des températures favorisant la multiplication de germes nocifs peuvent apparaître dans l'enceinte du four.

→ Vérifier si la sélection du temps de démarrage est adaptée aux aliments à cuire.



1. Régler le programme de cuisson sans toutefois le lancer.

2. Appuyer de manière prolongée sur Start/Stop (5).

L'affichage (9) indique «dLY» (Delay).

L'affichage (8) indique «0:00»

3. A l'aide du bouton de réglage (7), régler la durée d'attente.

4. Appuyer sur Start/Stop (5) pour démarrer la sélection du temps de démarrage.



Les DEL de la touche Start/Stop (5) s'allument.

La durée d'attente restante s'affiche (8).

Le programme de cuisson réglé démarre automatiquement au terme de la durée d'attente.

INFORMATION

L'éclairage de l'enceinte du four est activé pendant le temps d'attente.

5. Appuyer sur Start/Stop (5) pour interrompre la sélection du temps de démarrage.

4.9.3 Démarrage du préchauffage

La fonction **Préchauffage** permet d'amener l'enceinte du four à la température de démarrage correcte.

1. Régler le programme de cuisson.
2. Appuyer brièvement sur Préchauffage (10) : l'enceinte du four est chauffée à une température supérieure de 15 % à celle de la première étape du programme.

ou

→ Appuyer de manière prolongée sur Préchauffage (10) : l'enceinte du four est chauffée à 275 °C.

Les DEL de la touche Préchauffage (10) clignotent.



Les DEL de la touche Start/Stop (13) clignotent.

L'affichage (9) indique la température actuelle de l'enceinte du four.

L'affichage (8) indique la température de démarrage.



Un signal sonore retentit lorsque la température de démarrage est atteinte.

L'affichage (9) indique «rdY»

4.9.4 Activation de Crisping Control (option)

1. Appuyer sur FLEXI (2).

Les DEL de la touche s'allument.



L'affichage (9) indique «dry»

L'affichage (8) indique «100»

2. A l'aide du bouton de réglage (7), régler l'humidité de l'enceinte du four.

3. Appuyer sur FLEXI (2).

Les DEL de la touche s'éteignent.

L'affichage (9) indique la température de cuisson.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson ou la température à cœur cible.

4.10 Réglages standard

L'appareil est livré préconfiguré.

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant peuvent être adaptées individuellement.

N°	Paramètre	Préréglage	Plage de réglage	Explication
0	Heure/Date	Heure locale de l'exploitant	<ul style="list-style-type: none"> t1: 0–23 t2: 0–59 d1: 1–31 d2: 1–12 d3: 8–99 	<ul style="list-style-type: none"> t1=heures t2=minutes d1=jour d2=mois d3=année <p>Sur les appareils qui ne disposent pas d'une horloge en temps réel (option), ce réglage est perdu lors de l'arrêt de l'appareil.</p>
6	Affichage température	°C	°C/°F	L'affichage de la température en °F n'est pas lié au texte d'affichage en anglais.
82	Facteur de préchauffage %	15	0–30 %	Lorsque le four est entièrement chargé avec des masses importantes (rôtis, pains), augmenter le facteur de préchauffage pour éviter que la température de l'enceinte du four ne baisse exagérément.
32	Sélection du temps ventilateur	«oFF»	Off/On	Avec «On» le ventilateur fonctionne par intermittence pendant la sélection du temps.
24	Condensation de la buée	«Std»	«Lo»/«Std»/«Hi»	<p>Réglage «Lo»: consommation d'eau minimale, température des condensats plus élevée, quantité de vapeur d'échappement plus importante.</p> <p>Réglage «Hi»: consommation d'eau maximale, température des condensats et quantité de vapeur d'échappement moindres.</p>
83	Durée de fonctionnement par inertie de la hotte (option) (sec.)	60	0–600	Durée de fonctionnement par inertie de la hotte aspirante (option).
84	Temps avertisseur sonore	20	0–180	Durée du signal sonore (en secondes). 0=signal arrêt
15	Niveau d'insertion	0	0–3	<p>Consulter la station météorologique la plus proche pour connaître le niveau (au-dessus du niveau de la mer). Lorsque la hauteur d'installation n'est pas connue, régler 0500 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> 0=0–500 m 1=501–1000 m 2=1001–1500 m 3= > 1500 m
96	Mot de passe	111	000–500	Cette partie est destinée au réglage de mots de passe individuels.
225	Direction de défilement	0	0/1	<p>La direction de défilement des boutons de réglage dans les menus peut être adaptée.</p> <ul style="list-style-type: none"> 0=Normale 1=Inverse

Fonctionnement

N°	Paramètre	Préréglage	Plage de réglage	Explication
235	Temp. vapeur	100	30– - 130 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
236	Temp. cuisson combinée	150	30–250 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
237	Temp. air chaud	180	30–300 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
238	Temp. régénération	120	30–180 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
395	Affichage de mise en marche	0	0–4	Définit l'affichage après la mise en marche de l'appareil. <ul style="list-style-type: none"> • 0=les 4 modes de cuisson • 1=Cuire à la vapeur • 2=Cuisson combinée • 3= Air chaud • 4=Régénération

Tableau 4: Réglages standard

5 Nettoyage

5.1 Nettoyage général

5.1.1 Nettoyage du boîtier extérieur

ATTENTION

Dégâts matériels en cas d'infiltration d'eau dans l'électronique de commande.

L'électronique de commande n'est pas protégée contre les éclaboussures.

- Utiliser uniquement une douchette pour le rinçage de l'enceinte du four.
- Ne pas nettoyer le boîtier extérieur avec une douchette.

ATTENTION

Endommagement des surfaces en cas de nettoyage non conforme

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage ou de chiffons abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs (produit pour le nettoyage des grills par exemple).

- Essuyer le boîtier extérieur avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon.

5.1.2 Nettoyage de l'enceinte du four

L'appareil est livré avec un programme de nettoyage pour le nettoyage manuel guidé par menu.

Le système de nettoyage automatique «WaveClean» est disponible en option pour le nettoyage et le rinçage automatiques de l'enceinte du four.

INFORMATION

Sur les appareils avec «WaveClean» le nettoyage manuel guidé par menu est désactivé.

5.1.3 Nettoyage du joint de la porte

Lorsqu'elles sont chauffées à des températures élevées, les graisses animales peuvent rapidement détruire le joint de la porte si l'entretien n'est pas réalisé correctement. C'est pourquoi un nettoyage régulier du joint de la porte est nécessaire pour prolonger sa durée de vie.

INFORMATION

Lors du nettoyage avec «WaveClean» et du nettoyage manuel assisté par le système, le côté extérieur du joint de la porte n'est pas nettoyé. Le joint de la porte doit être nettoyé séparément après chaque nettoyage.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs !

1. Au terme de fonctionnement, éliminer les graisses du joint de la porte avec une solution savonneuse douce.
2. Si l'appareil est principalement utilisé pour rôti des aliments, nettoyer le joint de la porte lors des périodes d'arrêt.

5.1.4 Nettoyage de la porte de l'enceinte du four**⚠ ATTENTION**

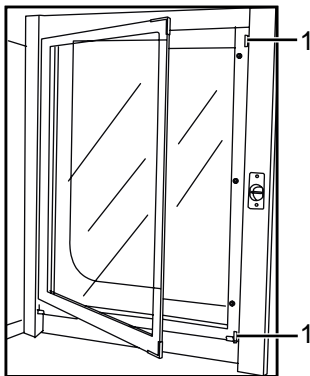
Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes

→ Laisser refroidir les surfaces avant le nettoyage.

ATTENTION

Endommagement des surfaces en cas de nettoyage non conforme

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage ou de chiffons abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour grills.



Le verre côté intérieur de la porte de l'enceinte du four peut être pivoté vers l'extérieur.

1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four à 90°.
2. Défaire le ressort de maintien (1) et pivoter le verre côté intérieur de 90° vers l'extérieur.
Lors de cette opération, ne pas soulever le verre côté intérieur.
Ne pas pivoter entièrement le verre côté intérieur vers l'extérieur.
Maintenir le verre lors du nettoyage.
3. Éliminer les restes de calcaire sur le verre avec du vinaigre ou de l'acide citrique.
4. Après le nettoyage, remettre le verre côté intérieur en place et enclencher le ressort de maintien (1).

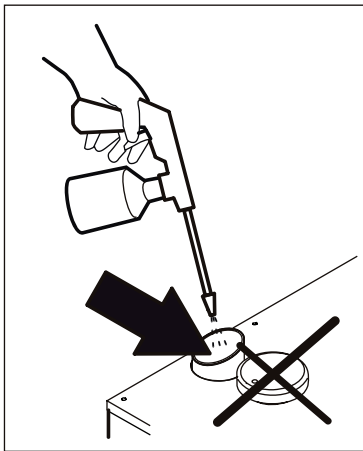
5.1.5 Nettoyage des tubulures d'échappement de vapeur

Les tubulures d'échappement de la vapeur et les conduites raccordées peuvent être obturées par des dépôts.

INFORMATION

Utiliser un produit de nettoyage liquide contenant au max. 10 % de potasse toxique ou de soude caustique.

Il n'est pas nécessaire de rincer à l'eau.



1. Vérifier si les tubulures d'échappement de vapeur et les conduites raccordées présentent des dépôts.
2. Vaporiser du produit de nettoyage liquide dans les tubulures d'échappement de vapeur.
3. Sur les appareils avec capot de protection contre les condensats (option), retirer deux fois par an le tuyau de liaison entre le capot et la tubulure d'échappement des condensats.
4. Vaporiser du produit de nettoyage liquide dans la tubulure d'échappement de la vapeur et dans l'ouverture du capot des condensats.
5. Remonter le tuyau de liaison.

5.1.6 Détartrage

Conditions Température de l'enceinte du four inférieure à 40 °C (104 °F)
Enceinte du four propre

Pour éviter l'entartrage de l'enceinte du four, il convient de n'utiliser que de l'eau adoucie.

En cas d'utilisation d'eau dure, l'enceinte du four doit être détartrée régulièrement afin d'éviter les dégâts matériels.

Pour le détartrage manuel, utiliser un produit de détartrage spécial Henny Penny en liaison avec un pistolet de pulvérisation manuel.

1. Diluer le produit de détartrage spécial dans l'eau selon le rapport 1:2.
2. Ouvrir le déflecteur d'air pour pouvoir atteindre les composants qui se trouvent derrière ce dernier.
3. Vaporiser du produit de détartrage spécial dilué dans l'enceinte du four.
4. Laisser agir 30 minutes puis rincer soigneusement l'enceinte du four.

5. Vérifier l'absence de restes de calcaire. Répéter le détartrage si nécessaire.
6. Ouvrir la porte de l'enceinte du four et la laisser entr'ouverte jusqu'à la prochaine utilisation.

Cela permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.

Aucune humidité ne s'accumule dans l'enceinte du four.

5.2 Nettoyage manuel assisté par le système

INFORMATION

Sur les appareils avec nettoyage automatique «WaveClean» (option), le nettoyage manuel assisté par le système n'est pas disponible.

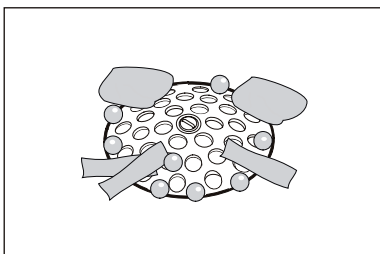
5.2.1 Préparation de l'enceinte du four

Conditions Récipients GN, plaques et grilles retirés de l'enceinte du four

ATTENTION

Domages matériels en cas d'utilisation de produits de nettoyage inadaptés

→ Pour le nettoyage de l'enceinte du four, utiliser exclusivement des produits Henny Penny.



1. Retirer de l'enceinte du four les restes des aliments à cuire. Le filtre d'écoulement doit être libre.
2. Appareils sur table : laisser uniquement le support d'insertion dans l'enceinte du four.
Appareils sur pieds : amener un chariot à glissières vide dans l'enceinte du four.
3. Fermer la porte de l'enceinte du four.

5.2.2 Démarrage du programme de nettoyage

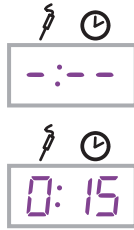
Conditions Appareil en marche.



1. Appuyer sur FLEXI (2).
L'affichage (9) clignote et indique «CLE»

2. Appuyer sur Start/Stop (5) pour démarrer le programme de nettoyage.

L'enceinte du four est automatiquement chauffée ou refroidie jusqu'à ce que la température de trempage de 50 ° soit atteinte.



L'affichage (8) indique «:-:-»

Les DEL des touches Préchauffage (10) et Start/Stop (5) clignotent.

Lorsque la température de trempage est atteinte, un signal sonore retentit et le programme de trempage démarre automatiquement.

L'affichage (8) indique la durée restante.

5.2.3 Pulvérisation du produit de nettoyage

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par acide dû aux liquides corrosifs

- Porter des vêtements de protection.
- Porter également un masque respiratoire en raison de la formation de vapeur et d'aérosol.



Après le trempage, l'affichage (9) clignote et indique «SPR» (vaporiser).



1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
2. Pulvériser du produit de nettoyage sur l'enceinte du four, le registre de chauffage et la roue du ventilateur (par les ouvertures du déflecteur d'air).

5.2.4 Laisser agir le produit de nettoyage

ATTENTION

Domages matériels en cas de dépassement de la durée d'action recommandée

L'effet corrosif des produits de nettoyage utilisés peut endommager les surfaces de l'enceinte du four.

- Ne pas laisser les produits de nettoyage agir pendant une durée supérieure à celle prescrite par le programme.

→ Fermer la porte de l'enceinte du four.



La durée d'action démarre.

L'appareil est stoppé pendant la durée d'action. La DEL de la touche Start/Stop (5) clignote.

L'affichage (8) indique la durée d'action restante.

5.2.5 Nettoyage

Le processus de nettoyage démarre après la durée d'action.

Lors de cette opération, l'enceinte du four est chauffée à 80 °C.

- Les DEL de la touche Cuire à la valeur (12) s'allument.
- L'affichage (9) indique la température actuelle de l'enceinte du four.
- L'affichage (8) indique la durée restante.



5.2.6 Rinçage



1. Après le nettoyage, l'affichage (9) indique «Sho» («Shower»).
2. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
3. Retirer le déflecteur d'air (voir [Chapitre «Retrait du déflecteur d'air», Page 60](#)).
4. Rincer soigneusement l'enceinte du four pendant 3 minutes environ avec une douchette.
5. Installer le déflecteur d'air.
6. Fermer la porte de l'enceinte du four.

5.2.7 Séchage

1. Le séchage démarre automatiquement après la fermeture de la porte de l'enceinte du four. L'enceinte du four est chauffée à 130 °C pendant 5 minutes.



Les DEL de la touche Air chaud (11) s'allument.

L'affichage (9) indique la température actuelle de l'enceinte du four.

L'affichage (8) indique la durée restante.



2. Au terme du séchage, l'affichage (9) indique «oPE» («Open»).
3. Ouvrir la porte de l'enceinte du four et la laisser entr'ouverte jusqu'à la prochaine utilisation.

Cela permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.

Aucune humidité ne s'accumule dans l'enceinte du four.

5.3 Nettoyage automatique «WaveClean» (option)

INFORMATION

Sur les appareils avec nettoyage automatique «WaveClean», le nettoyage manuel assisté par le système n'est pas disponible.

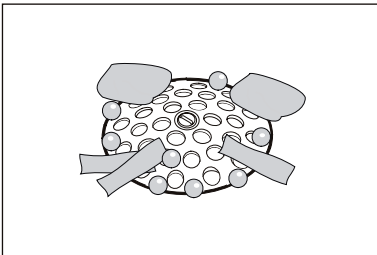
5.3.1 Préparation de l'enceinte du four

Conditions Récipients GN, plaques et grilles retirés de l'enceinte du four

ATTENTION

Dommages matériels en cas d'utilisation de produits de nettoyage inadaptés

→ Pour le nettoyage de l'enceinte du four, utiliser exclusivement des produits Henny Penny.



1. Retirer de l'enceinte du four les restes des aliments à cuire. Le filtre d'écoulement doit être libre.
2. Appareils sur table : laisser uniquement le support d'insertion dans l'enceinte du four.
Appareils sur pieds : amener un chariot à glissières vide dans l'enceinte du four.
3. Fermer la porte de l'enceinte du four.

5.3.2 Sélection du niveau WaveClean

Conditions Appareil en marche.



1. Appuyer sur FLEXI (2).
L'affichage (9) clignote et indique «CL»
2. Appuyer sur Start/Stop (5).
L'affichage (9) indique «CL1»
3. A l'aide du bouton de réglage (6), sélectionner le niveau de nettoyage.
 - «CL1» = WaveClean, brève : durée 1 heure environ
 - «CL2» = WaveClean, normale : durée 2 heures environ
 - «CL3» = WaveClean, extra : durée 3 heures environ (pour les encrassements importants)

INFORMATION

Malgré des durées de nettoyage différentes, tous les niveaux de nettoyage nécessitent la même quantité d'eau.



4. Appuyer sur Start/Stop (5).
L'enceinte du four est automatiquement chauffée ou refroidie jusqu'à ce que la température WaveClean de 50 °C soit atteinte.



Lorsque l'enceinte du four est trop chaude, l'affichage (8) indique « HOt ».

Un signal sonore retentit lorsque la température WaveClean est atteinte.

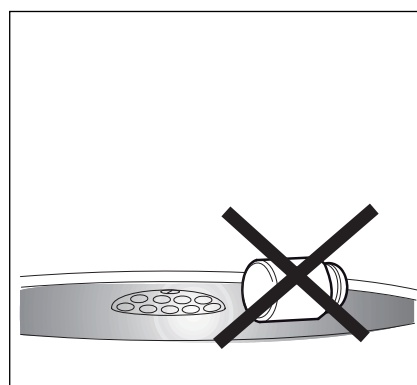
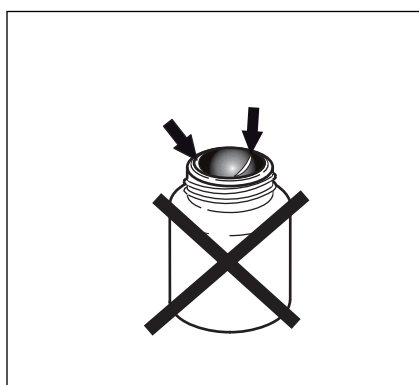
L'affichage (8) clignote et indique «CAR» («Cartridge»/«cartouche»).

5.3.3 Mise en place de la cartouche WaveClean

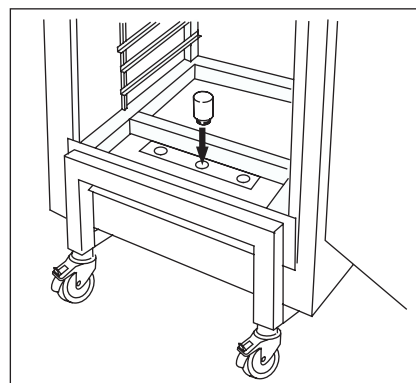
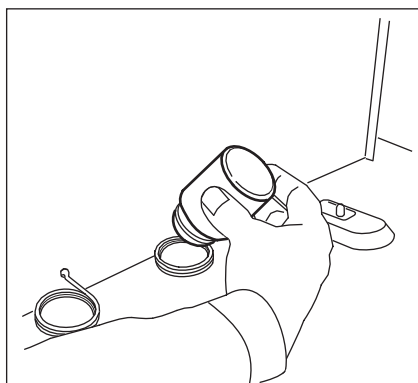
Utiliser uniquement des cartouches scellées.

Si le cachet en cire est endommagé, le produit de nettoyage peut s'infiltrer prématurément dans le circuit de nettoyage ou ne pas se dissoudre entièrement, de sorte que le nettoyage complet ne peut plus être garanti.

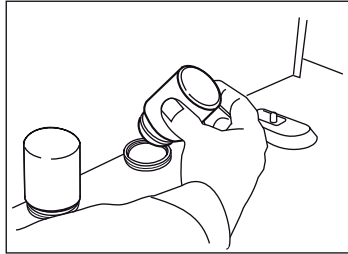
Ne pas déposer la cartouche sur le fond de l'enceinte du four.



1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
2. Dévisser le couvercle de la cartouche.



- Appareils sur table : placer la cartouche dans l'étrier de logement au niveau du déflecteur d'air.
Appareils sur pied : installer la cartouche dans le support du chariot à glissières.



INFORMATION

Si nécessaire, utiliser des cartouches supplémentaires :

- En cas d'encrassement important : utiliser deux cartouches two-in-one. Sélectionner le niveau de nettoyage «WaveClean extra.» («CL3»).
- En cas d'entartrage : utiliser deux cartouches two-in-one et une cartouche de produit de rinçage.

- Fermer la porte de l'enceinte du four.

Les DEL de Start/Stop (5) s'allument.

L'affichage (9) indique le niveau de nettoyage sélectionné.

L'affichage (8) clignote et indique «CAr»



5.3.4 Démarrage de WaveClean

Conditions Raccordement eau dure et eau adoucie ouvert.

→ Appuyer sur Start/Stop (5).

Les DEL de la touche Start/Stop (5) clignotent.

L'affichage (9) indique le niveau de nettoyage sélectionné.

L'affichage (8) indique la durée restante.



5.3.5 Fin de WaveClean

Au terme du nettoyage, les DEL de la touche Step (13) s'allument.

L'affichage (8) clignote et indique «CAr» («Enlever la cartouche.»).



- Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
- Retirer la cartouche vide.
- Rincer soigneusement les éventuels restes de produit de nettoyage ou de rinçage avec la douchette.

4. Refermer la porte de l'enceinte du four.
 5. Appuyer sur la touche Step (13) et confirmer le retrait de la cartouche. Les DEL de la touche Step (13) s'éteignent. Les affichages (8) et (9) s'éteignent.
 6. Eteindre l'appareil.
 7. Ouvrir la porte de l'enceinte du four et la laisser entr'ouverte jusqu'à la prochaine utilisation.
- Cela permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.
Aucune humidité ne s'accumule dans l'enceinte du four.

5.3.6 Interruption de WaveClean

Le nettoyage automatique WaveClean peut également être interrompu manuellement.

Une panne de courant lors du nettoyage entraîne également une interruption.

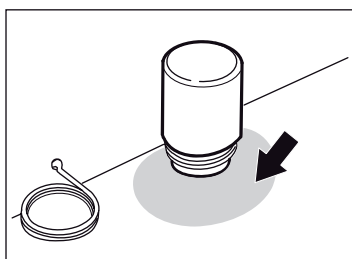
1. Appuyer sur la touche Step (13) pour interrompre le programme de nettoyage.

INFORMATION

Pour des raisons de sécurité, WaveClean peut uniquement être terminé avec un rinçage forcé automatique.

2. Pour la suite de la procédure, voir [Chapitre «Fin de WaveClean»](#), [Page 57](#).

5.3.7 Dérangements «WaveClean»



La couleur du fond de l'enceinte du four peut se modifier sous la cartouche. Cette coloration est sans danger et ne gêne pas le fonctionnement.

Dérangement	Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Les cartouches ne se déclenchent pas correctement Des restes de produits de nettoyage/de rinçage subsistent dans la cartouche Le produit de rinçage se déclenche en même temps que le produit de nettoyage 	L'appareil est en position inclinée	Installer l'appareil en position horizontale
	Panne de courant/dérangement de l'appareil	Contacteur le service après-vente
	Support déformé : cartouche trop près du sol	Corriger la position du support
	Elément de chauffage défectueux	Contacteur le service après-vente
<ul style="list-style-type: none"> L'enceinte du four reste sèche 	Pompe de circulation défectueuse	Contacteur le service après-vente
<ul style="list-style-type: none"> L'enceinte du four n'est pas propre 	Enceinte du four trop encrassée Circuit de l'eau de rinçage interrompu	<ul style="list-style-type: none"> Vider le filtre d'écoulement avant le nettoyage. Retirer manuellement les plus grandes impuretés avant le nettoyage. Raccourcir l'intervalle de nettoyage.

Tableau 5: Causes des défauts et remèdes

Remarques concernant le fonctionnement avec de l'eau dure

INFORMATION

L'appareil peut être utilisé jusqu'à une dureté de l'eau de 5 °dH sans adoucissement de l'eau. Cependant l'eau présentant une dureté totale supérieure à 0 °dH contient du calcaire qui peut se déposer dans l'enceinte du four.

Généralement, les quantités de calcaire qui se déposent dans l'enceinte du four sont limitées et ne perturbent pas le fonctionnement de l'appareil. Des dépôts blancs peuvent cependant apparaître dans l'enceinte du four.

Les cartouches two-in-one contiennent un produit de rinçage détartrant qui empêche généralement ces dépôts en cas d'utilisation régulière du système de nettoyage automatique «WaveClean.»

- Effectuer quotidiennement un nettoyage avec «WaveClean extra,» même si le degré d'encrassement est réduit.
- Utiliser également une cartouche de produit de rinçage en plus de la cartouche de nettoyage.
- Détartrer manuellement.

5.4 Retrait du déflecteur d'air

5.4.1 Retrait du déflecteur d'air (appareils sur table)

Le déflecteur peut être retiré pour le nettoyage.

⚠ ATTENTION

Risque d'écrasement dû à la rotation du ventilateur

- Débrancher l'appareil du réseau électrique avant de retirer le déflecteur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans déflecteur d'air.

1. Retirer le support d'accrochage gauche.
2. Desserrer les verrouillages avant.
3. Rabattre le déflecteur d'air vers la paroi arrière.
4. Desserrer le verrouillage arrière.
5. Soulever légèrement le déflecteur d'air puis le retirer.
6. Nettoyer l'enceinte du four derrière le déflecteur d'air.
7. Placer le déflecteur sur les goujons du haut.
8. Fermer le verrouillage arrière.
9. Rabattre le déflecteur d'air vers la paroi latérale.
10. Fermer les verrouillages avant.
11. Contrôler les verrouillages.
12. Installer le support d'accrochage gauche.

5.4.2 Retrait du déflecteur d'air (appareils sur pied)

Conditions Outillage nécessaire : clé à douille

Le déflecteur peut être retiré pour le nettoyage.

⚠ ATTENTION

Risque d'écrasement dû à la rotation du ventilateur

- Débrancher l'appareil du réseau électrique avant de retirer le déflecteur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans déflecteur d'air.

1. Desserrer les vis au centre du déflecteur d'air.
2. Desserrer les verrouillages avant.
3. Rabattre le déflecteur d'air vers la paroi arrière.

4. Desserrer le verrouillage arrière.
5. Soulever légèrement le déflecteur d'air puis le retirer.
6. Nettoyer l'enceinte du four derrière le déflecteur d'air.
7. Placer le déflecteur sur les goujons du haut.
8. Fermer le verrouillage arrière.
9. Rabattre le déflecteur d'air vers la paroi latérale.
10. Fermer les verrouillages avant.
11. Contrôler les verrouillages.
12. Serrer les vis au centre du déflecteur d'air.

6 Dysfonctionnements

6.1 Elimination des dérangements

Cette section décrit la procédure à suivre en cas de dérangement lors du fonctionnement.

1. Réinitialiser l'électronique de commande ([Chapitre «Réinitialisation de l'électronique de commande»](#), Page 62).
2. Tenir compte des remarques dans le tableau «Causes des défauts et remèdes» ([Chapitre «Causes des défauts et remèdes»](#), Page 62).
3. Contacter le service après-vente

6.2 Réinitialisation de l'électronique de commande

Conditions Appareil en marche.

Les erreurs dans le déroulement du programme (non respect des valeurs prescrites par exemple) peuvent être éliminées grâce à la réinitialisation (initialiser) de l'électronique de commande.

L'électronique est alors ramenée en mode de démarrage.

1. Appuyer sur On/Off (1) pour éteindre l'appareil.
 2. Appuyer sur On/Off (1) pour allumer l'appareil.
- L'appareil se trouve en mode de démarrage (Standby).

6.3 Causes des défauts et remèdes

INFORMATION

Les numéros des défauts clignotent sur l'affichage (9).

N°	Défaut	Causes possibles	Remède
1	Sonde température à cœur défectueuse	Rupture de la sonde	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser les programmes de cuisson sans mesure de la température à cœur Contacter le service après-vente
2	Sonde enceinte du four 1 défectueuse	Rupture de la sonde	<ul style="list-style-type: none"> La sonde de le température à cœur est utilisée comme sonde de remplacement Ne pas enficher la sonde de température à cœur dans les aliments à cuire La sonde de température à cœur doit rester dans l'enceinte du four Contacter le service après-vente
3	Sonde enceinte du four 2 défectueuse (appareils sur pied uniquement)	Rupture de la sonde	
5	Sonde buée défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> Mesure de la température des eaux d'écoulement défectueuse La condensation des buées est activée en permanence 	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil peut être utilisé (fonctionnement d'urgence) Contacter le service après-vente
8	Danger de gel	Température inférieure à 0 °C	<ul style="list-style-type: none"> Tenir compte des conditions ambiantes pour le fonctionnement
9	Enceinte du four surchauffée	Appareil défectueux	<ul style="list-style-type: none"> Ne plus utiliser l'appareil Contacter le service après-vente
10	Commande trop chaude	<ul style="list-style-type: none"> Refroidissement défectueux Température ambiante trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> Ne plus utiliser l'appareil Contrôler l'aspiration de l'air de refroidissement Contacter le service après-vente
11	Commande très chaude	<ul style="list-style-type: none"> Sources de chaleur à proximité de l'aspiration d'air de refroidissement Aspiration d'air de refroidissement bouchée ou bloquée Température ambiante trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'aspiration de l'air de refroidissement Régler des températures plus basses Contacter le service après-vente
30	Ventilateur à l'arrêt	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur ne tourne pas Absence de phase Appareil défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le raccordement électrique Contacter le service après-vente
66	Pas d'eau	<ul style="list-style-type: none"> Robinet d'eau fermé Appareil défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrir le robinet d'eau Contacter le service après-vente
71	Pas de gaz	<ul style="list-style-type: none"> Robinet de gaz fermé Air dans la conduite d'alimentation en gaz Appareil défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrir le robinet de gaz Purger la conduite de gaz en allumant/éteignant plusieurs fois l'appareil Contacter le service après-vente

N°	Défaut	Causes possibles	Remède
72	Ventilateur gaz	<ul style="list-style-type: none"> • Ligne d'alimentation du ventilateur gaz interrompue • Défaut dans la mesure de la vitesse • Défaut dans l'électronique de commande 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter le service après-vente
73	Generic gas-fault	Mauvaise qualité de gaz	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter le service après-vente
101	Batterie est vide	Batterie tampon vide (durée de vie moyenne 8 ans)	<ul style="list-style-type: none"> • Les données enregistrées sont perdues en cas de panne du réseau • Contacter le service après-vente
121	HW-Fail Temp UREF0 to high	Sonde de température à cœur ou clavier défectueux	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter le service après-vente
«-C-»	Effectuer la configuration	Configuration nécessaire non réalisée	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer la configuration • Contacter le service après-vente

Tableau 6: Causes des défauts et remèdes

7 Limited Warranty

LIMITED WARRANTY FOR HENNY PENNY EQUIPMENT

Subject to the following conditions, Henny Penny Corporation makes the following limited warranties to the original purchaser only for Henny Penny appliances and replacement parts:

NEW EQUIPMENT: Any part of a new appliance, except baskets, lamps, and fuses, which proves to be defective in material or workmanship within two (2) years from date of original installation, will be repaired or replaced without charge F.O.B. factory, Eaton, Ohio, or F.O.B. authorized distributor. Baskets will be repaired or replaced for ninety (90) days from date of original installation. Lamps and fuses are not covered under this Limited Warranty. To validate this warranty, the registration card for the appliance must be mailed to Henny Penny within ten (10) days after installation.

FILTER SYSTEM: Failure of any parts within a fryer filter system caused by the use of the non-OEM filters or other unapproved filters is not covered under this Limited Warranty.

REPLACEMENT PARTS: Any appliance replacement part, except lamps and fuses, which proves to be defective in material or workmanship within ninety (90) days from date of original installation will be repaired or replaced without charge F.O.B. factory, Eaton, Ohio, or F.O.B. authorized distributor.

The warranty for new equipment covers the repair or replacement of the defective part and includes labor charges and maximum mileage charges of 200 miles round trip for a period of one (1) year from the date of original installation.

The warranty for replacement parts covers only the repair or replacement of the defective part and does not include any labor charges for the removal and installation of any parts, travel, or other expenses incidental to the repair or replacement of a part.

EXTENDED FRYPOT WARRANTY: Henny Penny will replace any frypot that fails due to manufacturing or workmanship issues for a period of up to seven (7) years from date of manufacture. This warranty shall not cover any frypot that fails due to any misuse or abuse, such as heating of the frypot without shortening.

0 TO 3 YEARS: During this time, any frypot that fails due to manufacturing or workmanship issues will be replaced at no charge for parts, labor, or freight. Henny Penny will either install a new frypot at no cost or provide a new or reconditioned replacement fryer at no cost.

3 TO 7 YEARS: During this time, any frypot that fails due to manufacturing or workmanship issues will be replaced at no charge for the frypot only. Any freight charges and labor costs to install the new frypot as well as the cost of any other parts replaced, such as insulation, thermal sensors, high limits, fittings, and hardware, will be the responsibility of the owner.

Any claim must be presented to either Henny Penny or the distributor from whom the appliance was purchased. No allowance will be granted for repairs made by anyone else without Henny Penny's written consent. If damage occurs during shipping, notify the sender at once so that a claim may be filed.

THE ABOVE LIMITED WARRANTY SETS FORTH THE SOLE REMEDY AGAINST HENNY PENNY FOR ANY BREACH OF WARRANTY OR OTHER TERM. BUYER AGREES THAT NO OTHER REMEDY (INCLUDING CLAIMS FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES) SHALL BE AVAILABLE.

The above limited warranty does not apply (a) to damage resulting from accident, alteration, misuse, or abuse; (b) if the equipment's serial number is removed or defaced; or (c) for lamps and fuses. THE ABOVE LIMITED WARRANTY IS EXPRESSLY IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING MERCHANTABILITY AND FITNESS, AND ALL OTHER WARRANTIES ARE EXCLUDED. HENNY PENNY NEITHER ASSUMES NOR AUTHORIZES ANY PERSON TO ASSUME FOR IT ANY OTHER OBLIGATION OR LIABILITY.

Revised 01/01/07.



Henny Penny Corporation
P.O. Box 60
Eaton, OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com