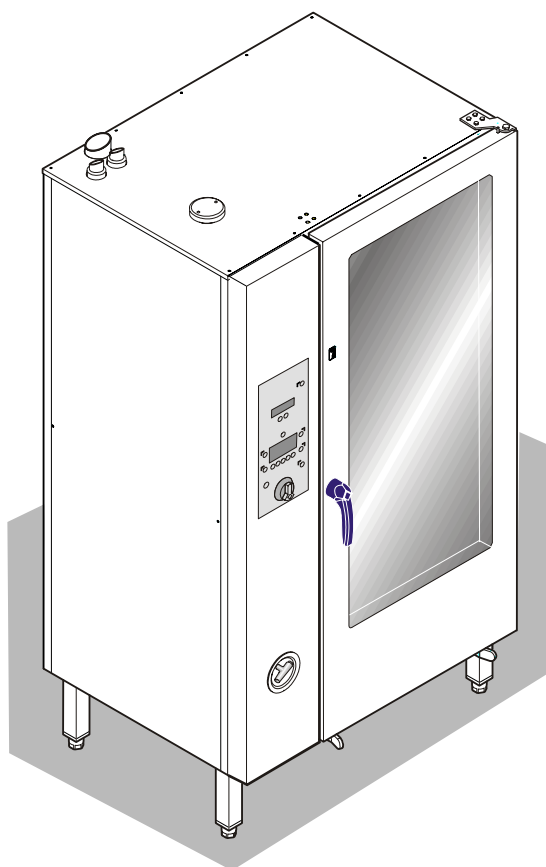


fr-FR


Mode d'emploi


Etuveur combiné à gaz



Modèle	N° de type	
Etuveur combiné à gaz 6.1	CGG61XXXX	CSG61XXXX
Etuveur combiné à gaz 6.2 "Maxi"	CGG62XXXX	CSG62XXXX
Etuveur combiné à gaz 10,1	CGG11XXXX	CSG11XXXX
Etuveur combiné à gaz 10,2 "Maxi"	CGG12XXXX	CSG12XXXX
Etuveur combiné à gaz 20,1	CGG21XXXX	CSG21XXXX
Etuveur combiné à gaz 20,2 "Maxi"	CGG22XXXX	CSG22XXXX

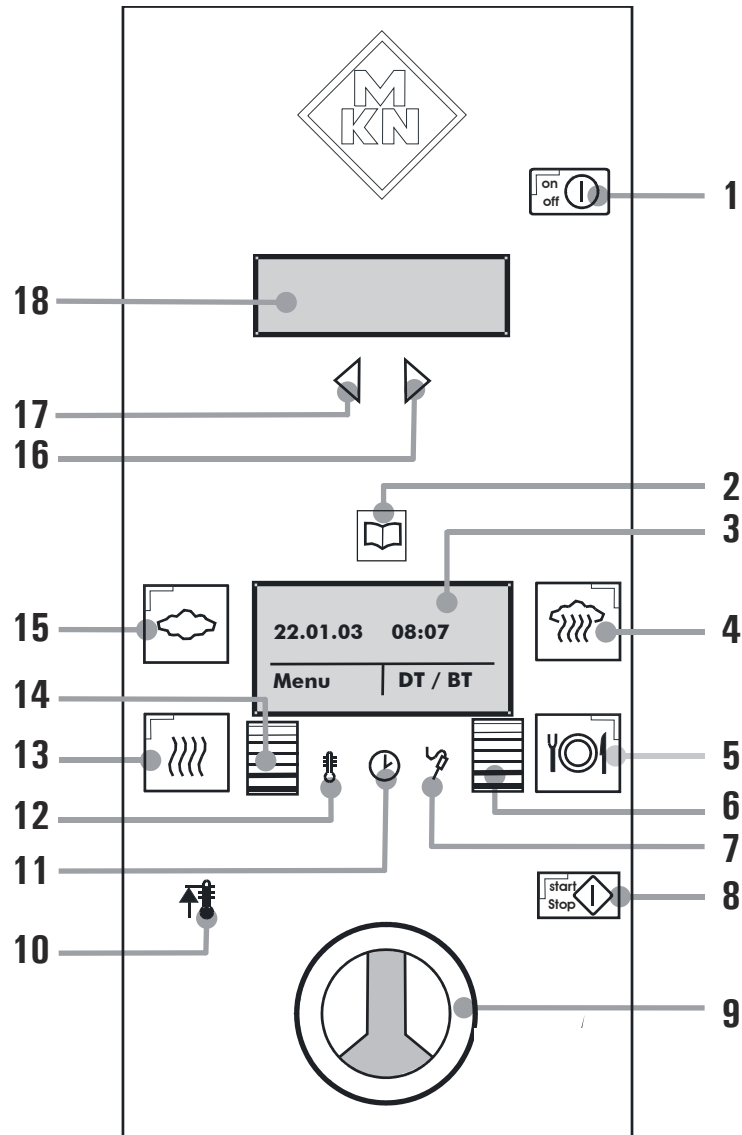
Pour l'illustration du clavier et du panneau d'affichage, déployer le rabat!

	<p style="text-align: center;">ATTENTION !</p> <p>Veuillez lire soigneusement les instructions d'installation et de service avant d'installer ou d'entretenir l'appareil. L'installation, le réglage le déplacement ou l'entretien peuvent endommager l'appareil ou causer des blessures ou la mort !</p>
---	--

	<p style="text-align: center;">ATTENTION !</p> <p>Ne gardez pas de l'essence, des aérosols ou des liquides facilement inflammables à proximité de la machine !</p>
---	---

Ce manuel d'installation doit être gardé pour son utilisation

Clavier et affichage



- | | |
|---|---|
| 1 Bouton-poussoir on/off | 10 Touche de sélection: préchauffage |
| 2 Touche de sélection: Livre de recettes | 11 Touche de sélection: durée de cuisson |
| 3 Affichage: programme, température, durée et fonctions supplémentaires | 12 Touche de sélection: température de cuisson |
| 4 Touche de mode de fonctionnement avec LED: étuvage combiné | 13 Touche de mode de fonctionnement avec LED: air chaud |
| 5 Touche de mode de fonctionnement avec LED: régénérer | 14 Touche de sélection |
| 6 Touche de sélection | 15 Touche de mode de fonctionnement avec LED: étuvage |
| 7 Touche de sélection: mesure de la température à coeur | 16 Touche de réglage: augmenter l'humidité |
| 8 Touche start/stop | 17 Touche de réglage: diminuer l'humidité |
| 9 Manette de réglage: Pilote combiné | 18 Affichage: humidité dans l'espace de cuisson |

Description de l'appareil.....	9
Utilisation conforme	9
Usage inapproprié	9
Dangers en cas d'usage inapproprié.....	9
Initiation du personnel de service	9
Consignes de sécurité	10
Lieu d'installation	10
Installation en extérieur.....	11
Installation dans une voiture-échope	11
Transport dans un environnement froid	11
Fonctionnement	12
Transport d'aliments cuits chauds.....	13
Nettoyage	14
Appareil défectueux	15
Fin du fonctionnement	15
Vue d'ensemble des étuveurs combinés à gaz 6.X et 10.X16	
Vue d'ensemble de l'étuveur combiné à gaz 20.X ...	17
Affichage et clavier	18
Fonctionnement.....	19
Modes de fonctionnement	19
Fonctions supplémentaires	19
Étapes principales de fonctionnement.....	20
Mettre l'appareil en service.....	20
Sélectionner un programme	20
Lancer un programme	20
Mettre l'appareil hors service	20
Étuvage.....	21
Sélection de la température	21
Sélection de durée.....	21
Sélection de la température à cœur	21
Démarrer l'étuvage.....	21
Afficher les températures réelles	21
Modifications pendant l'étuvage.....	21
Fin de l'étuvage	21
Étuvage combiné	22
Sélection de la température	22

Sélection de durée.....	22
Sélection de la température à cœur.....	22
Sélection de la quantité de vapeur.....	22
Démarrer l'étuvage combiné.....	22
Afficher les températures réelles.....	22
Modifier l'étuvage combiné.....	22
Fin de l'étuvage combiné.....	22
Air chaud.....	23
Sélection de la température.....	23
Sélection de durée.....	23
Sélection de la température à cœur.....	23
Sélection de la quantité de vapeur (uniquement SC Gold).....	23
Démarrer la cuisson à l'air chaud.....	23
Afficher les températures réelles.....	23
Modifier la cuisson à l'air chaud.....	23
Fin de la cuisson à l'air chaud.....	23
Régénération.....	24
Sélection de la température.....	24
Sélection de durée.....	24
Sélection de la température à cœur.....	24
Sélection de la quantité de vapeur.....	24
Démarrer la régénération.....	25
Afficher les températures réelles.....	25
Modifier la régénération.....	25
Fin de la régénération.....	25
Mesure de la température à cœur.....	26
Mesure de la température à cœur pour quel processus de cuisson?.....	26
Types de construction de la sonde TC.....	26
Positionnement de la sonde TC.....	27
Cuisson delta T (uniquement SC Gold).....	28
Sélectionner la cuisson delta T.....	28
Démarrer la cuisson delta T.....	29
Affichage des températures réelles.....	29
Fin de la cuisson delta T.....	29
Indications concernant la cuisson delta T.....	29
Cuisson à basse température (uniquement SC Gold).....	30
Cuisson BT sans MTC.....	30

Cuisson BT avec MTC	30
Régler la cuisson BT	31
Démarrer la cuisson BT	31
Recettes client	32
Créer des recettes client	32
Introduire une recette dans le livre de recettes	32
Appeler un programme mémorisé	32
Modifier un programme mémorisé	32
Copier un programme de cuisson	33
Verrouiller/déverrouiller le livre de recettes.....	33
Lancer un programme sélectionné	33
Modifications pendant le déroulement de programme	33
Fonction historique.....	34
Livre de recettes de régénération	34
Modifier les réglages	35
Réglages standard	35
Appeler le menu de réglage	35
Fonctions supplémentaires	41
Présélection de l'heure de démarrage	41
Régler la présélection de l'heure de démarrage	41
Annuler la présélection de l'heure de démarrage.....	41
Indication	41
Préchauffage.....	42
Lancer le préchauffage.....	42
Bain de vapeur manuel	42
Fonctions supplémentaires	43
Déshumidification de l'espace de cuisson.....	43
Déshumidification de l'espace de cuisson SC Silber ..	43
Déshumidification de l'espace de cuisson SC Gold ...	43
Aspiration de vapeur	43
Vitesse du ventilateur réduite	44
Ventilateur cadencé	44
Puissance réduite.....	44
Enclencher la puissance réduite.....	44

Conseils pratiques	45
Refroidissement en retour rapide	45
Étuvage	45
Avantage de l'étuvage	45
Ce à quoi il faut faire attention.....	45
Conseils pour l'étuvage	45
Étuvage doux	46
Avantage de l'étuvage doux	46
Ce à quoi il faut faire attention.....	46
Conseils pour l'étuvage doux	46
Étuvage express	47
Avantage de l'étuvage express	47
Ce à quoi il faut faire attention.....	47
Conseils pour l'étuvage express	47
Étuvage combiné	47
Avantages de l'étuvage combiné.....	47
Ce à quoi il faut faire attention.....	48
Conseils pour l'étuvage combiné	48
Air chaud	48
Ce à quoi il faut faire attention.....	48
Conseils pour la cuisson à l'air chaud	48
Cuisson BT	49
Avantage de la cuisson BT	49
Ce à quoi il faut faire attention.....	49
Conseils pour la cuisson BT	49
Régénérer	50
Avantage de la régénération	50
Ce à quoi il faut faire attention.....	50
Conseils pour la régénération	51
Valeurs indicatives pour la régénération.....	51
Dérangements	52
Initialisation de l'électronique de commande	53
Nettoyage	55
Consigne de sécurité	55
Nettoyage du boîtier extérieur	55
Nettoyage de l'espace de cuisson.....	55

Nettoyage du joint de porte	55
Nettoyage manuel guidé par l'utilisateur	56
Préparation de l'espace de cuisson	56
Sélectionner le nettoyage manuel	56
Ramollir	56
Pulvérisation du produit de nettoyage	56
Laisser agir	57
Nettoyage	57
Rincer	57
Sécher	57
Détartrage	57
Nettoyage WaveClean (en option)	58
Cartouche combi "deux en un"	58
Stockage des cartouches	58
Préparation de l'espace de cuisson	58
Sélectionner un niveau de nettoyage	58
Espace de cuisson trop chaud	59
Placer la cartouche	59
Lancer "WaveClean"	60
Annuler "WaveClean"	60
Dérangements "WaveClean"	60
Fin de "WaveClean"	60
HACCP	61
Imprimer les protocoles	61
Le protocole HACCP	62
Livre de recettes	63
Programmes de cuisson préprogrammés	63
Sélectionner un programme de cuisson	63
Lancer un programme de cuisson	63
M. Chef-assistant recommande:	63
Déclaration de conformité	76

Description de l'appareil

Utilisation conforme Les étuveurs combinés HP sont conçus pour un **usage industriel**. Ils ne sont **pas** testés selon les prescriptions et normes pour **appareils ménagers**.

HP n'assume **aucune responsabilité ni garantie** pour l'utilisation comme **appareil ménager!**

L'exploitation et l'accès sont exclusivement réservés à du personnel initié.

L'étuveur combiné peut uniquement être utilisé pour la cuisson d'aliments à l'aide de grilles, récipients, plaques à pâtisserie, chariots à plateaux et tiroirs **adaptés à l'appareil**.

Usage inapproprié L'utilisation de l'étuveur combiné pour les buts suivants n'est pas admissible:

- comme armoire de stockage
- comme fumoir
- pour le séchage de linges ou de vaisselle
- pour chauffer des acides, bases ou autres produits chimiques
- pour faire fondre des graisses ou des sels
- pour le chauffage de locaux
- pour frire
- pour échauffer des récipients fermés tels que des boîtes de conserves.
- comme lave-vaisselle
- pour le nettoyage de filtres à air
- Fonctionnement sans rails d'insertion/chariots à plateaux

Dangers en cas d'usage inapproprié En cas d'usage inapproprié, l'appareil peut être détruit et il peut apparaître des dangers mortels pour le personnel de service.

Initiation du personnel de service Avant la première mise en exploitation, le personnel de service doit être averti des dangers résiduels que présentent l'appareil malgré une manipulation correcte, ainsi que sur le comportement en cas de dérangements et en cas d'incendie.

Consignes de sécurité

Les étuveurs combinés HP sont conformes à toutes les normes de sécurité européennes. Ceci ne suffit cependant pas pour exclure tous les dangers susceptibles de se présenter, p. ex. en cas d'erreur de manipulation.

Lors du fonctionnement de l'étuveur combiné, on doit dès lors respecter les consignes de sécurité suivantes:

Lieu d'installation



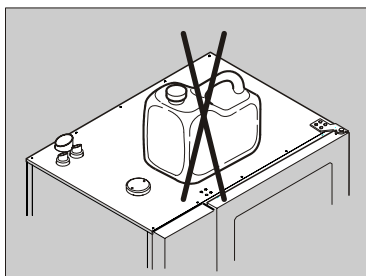
Danger d'explosion par sortie de gaz!

En cas d'odeur de gaz:

- Coupez immédiatement l'alimentation en gaz.
- Ventilez soigneusement le local.
- Evitez la formation d'étincelles (c.-à-d. l'actionnement d'un interrupteur, d'un téléphone ou le contact avec des éléments de commutation électrique) ou de flammes nues.
- Informez le distributeur de gaz et les pompiers (téléphone externe).



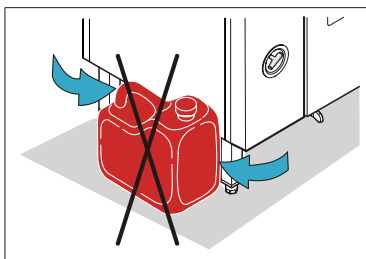
Danger d'incendie par gaz de combustion chauds!



Ne pas poser d'objets sur l'étuveur combiné!

Ne pas boucher ni recouvrir les ouvertures de sortie des gaz de combustion et des effluents gazeux: Les gaz de combustion chauds pourraient enflammer des matériaux combustibles. Pendant le fonctionnement, ne pas toucher la tubulure pour gaz de combustion ni le conduit d'échappement.

Danger de brûlure!



Ne pas boucher ni recouvrir les ouvertures d'aspiration pour l'air de combustion et le refroidissement de l'électronique!

- Installation en extérieur** Lors de l'installation en extérieur, l'étuveur combiné doit être protégé contre la pluie, sinon il y a danger d'électrocution. La ligne de raccordement électrique doit être appropriée pour l'utilisation en extérieur et protégée par un disjoncteur différentiel approprié.
- Lors de l'installation sur un sol non stabilisé (p. ex. gazon), l'étuveur combiné doit être fixé pour l'empêcher de s'enfoncer et de basculer.
- L'étuveur combiné doit être isolé de telle façon qu'il soit hors de portée d'autres personnes, en particulier des enfants.
- Les bonbonnes de gaz doivent être fixées contre le renversement.
- Ne pas mettre l'étuveur combiné en service par des températures inférieures à 4°C, ceci pouvant donner lieu à des dysfonctionnements ou une détérioration de l'électronique de commande.
- Installation dans une voiture-échope** En cas d'installation dans une voiture-échope ou des cuisines mobiles, l'étuveur combiné ou l'étuveur combiné avec socle doit être solidement vissé au plancher de la voiture. L'étuveur combiné ne peut pas fonctionner pendant le trajet!
- Si la température risque de tomber en dessous de 0°C dans la voiture-échope pendant la nuit, le danger existe que les éléments contenant de l'eau soient endommagés.
- Transport dans un environnement froid** Après un transport d'un environnement froid vers un local d'installation chaud, l'étuveur combiné doit rester hors tension jusqu'à ce qu'il ait pris la température ambiante.

Fonctionnement



Danger de brûlure en cas de contact avec l'étuveur combiné pendant le fonctionnement!

La température du côté extérieur de la porte du boîtier peut atteindre par endroits plus de 60°C pendant le fonctionnement. Ne pas toucher l'étuveur combiné à mains nues lorsqu'il est en fonctionnement!

Ne pas mettre la main au-dessus de la tubulure pour gaz de combustion.

La température des gaz de combustion peut atteindre 400°C!



Danger d'échaudage par débordement de liquide chaud!

Ne pas insérer les récipients de cuisson dans lesquels des aliments à cuire se liquéfient pendant la cuisson (bouillon, jus de rôti) au-dessus de la hauteur des yeux, les aliments à cuire doivent toujours pouvoir être observés.



Danger d'échaudage par la vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture de la porte de l'appareil!

Si la porte est ouverte pendant le fonctionnement, de grandes quantités de vapeur peuvent s'échapper, en particulier lors de l'étuvage. Pour cette raison, ouvrir d'abord la porte d'un faible interstice, laisser s'échapper la vapeur et puis ouvrir jusqu'à la butée.

De la vapeur est évacuée par la tubulure d'évacuation d'air lors de la déshumidification de l'espace de cuisson. Pour cette raison, ne pas regarder dans la tubulure d'évacuation d'air ni mettre la main au-dessus de celle-ci.



Danger de brûlure par des grilles, récipients et le thermomètre de température à cœur lors du remplissage/prélèvement!

Après la cuisson, les récipients pour aliments cuits, les grilles, les chariots à plateaux, le côté intérieur de la porte et le thermomètre de température à cœur peuvent être encore très chauds. Le port de **gants de protection** est recommandé.

Avant de prélever le garnissage, enlever le thermomètre de température à cœur des aliments cuits. Lors de l'extraction, veillez à ne pas vous piquer avec la sonde. Ne pas laisser pendre la sonde hors de l'espace de cuisson, mais l'accrocher dans le support.

Transport d'aliments cuits chauds



Danger d'échaudage!
en cas de débordement de récipients lors du transport d'aliments cuits chauds !

Transporter des récipients (individuel ou dans la voiture) contenant des aliments cuits liquides chauds uniquement munis d'un couvercle, afin d'éviter le **débordement** de liquide.

Poids de charge maximal admissible pour une charge max. de 15 kg par tiroir GN 1/1 ou 20 kg par tiroir GN 2/1 GN.

6.1	6.2	10.1	10.2	20.1	20.2
30 kg	60 kg	50 kg	100 kg	100 kg	180 kg

Travailler avec un chariot à plateaux, chariot de remplissage



En cas de roulage sur un plan incliné ou lors du franchissement d'un seuil de porte avec un chariot à plateaux chargé surtout dans le haut, il y a DANGER DE BASCULEMENT!

- Toujours veiller à ce que le verrouillage du récipient soit fermé.
- Fixer le chariot de transport de plateaux à l'étuveur combiné pour le remplissage/prélèvement et actionner le frein de stationnement.
- Introduire le chariot à plateaux jusqu'à la butée et le bloquer.
- Pour extraire le chariot, utiliser la poignée fournie. Enlever la poignée pendant la cuisson.



DANGER DE GLISSADE en cas de débordement d'une cuve d'égouttage!

Travailler avec un système banquet

- Afin d'empêcher le débordement, vider régulièrement la cuve d'égouttage.
- Enlever le cadre de suspension de l'espace de cuisson.
- Amener le rail d'introduction sur le plancher de l'appareil.
- Accoster le chariot de transport de plateaux et contrôler le verrouillage par traction.

Enlever la poignée de poussée et fermer la porte

Nettoyage



Danger de brûlure par des produits de nettoyage!

Lors du nettoyage de l'intérieur de l'étuveur avec des produits de nettoyage corrosifs, toujours porter des gants de protection et des lunettes de sécurité. Respecter les indications du fabricant.



Afin d'éviter des dommages, les appareils avec "WaveClean" doivent toujours être raccordés à de l'eau dure et de l'eau adoucie!

Toujours effectuer les travaux de nettoyage et de maintenance uniquement sur l'appareil refroidi (en dessous de 60°C).

Utilisation de la douchette à main



Ne pas refroidir brutalement l'espace de cuisson chaud!

Pour le nettoyage, la douchette à main peut uniquement être utilisée pour l'espace de cuisson, mais pas pour le boîtier extérieur! Ne pas diriger le jet vers les ouvertures d'entrée et d'évacuation d'air de l'étuveur combiné. Ne pas pulvériser d'eau froide avec la douchette à main dans l'espace de cuisson chaud ni sur la porte de l'appareil pour le refroidissement. Un refroidissement brutal peut déformer l'espace de cuisson et provoquer la rupture de la vitre isolante de la porte.



Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à haute pression d'eau ou de vapeur!

Pour l'étuveur combiné 20.1, le chariot à plateaux doit toujours être introduit pendant le fonctionnement afin d'assurer l'étanchéité de la porte

Appareil défectueux



Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un joint de porte endommagé!

Des joints de porte déchirés ou endommagés peuvent être la source de dommages aux composants électriques et électroniques.

Le remplacement doit être effectué par un service après-vente autorisé. Le joint de porte est enfiché. Lors du montage, on doit veiller à un positionnement parfait, c.-à-d. que le joint doit être complètement enfoncé dans le siège de joint d'étanchéité et reposer solidement en place. La graisse, les températures élevées et les résidus de nettoyage raccourcissent la durée de vie du joint de porte.

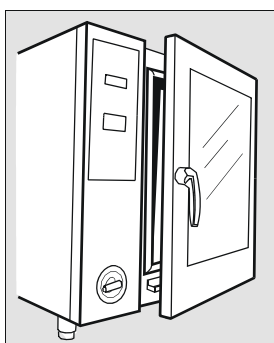
Eviter un fonctionnement continu à températures élevées et éliminer régulièrement les résidus de graisse et de produit de nettoyage. L'étuveur à air chaud peut uniquement être utilisé avec un commutateur magnétique de porte fonctionnel. S'il est défectueux, avertir immédiatement un spécialiste du service après-vente. Lors du nettoyage automatique, des produits chimiques pourraient sinon être projetés dans les yeux ou sur la peau de l'opérateur et **irriter** celui-ci.



Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des vitres cassées!

En cas de vitres cassées (lampe de l'espace de cuisson et vitrage de porte), l'appareil ne peut plus être exploité. Les aliments cuits qui se trouvaient dans l'espace de cuisson au moment du bris de la vitre doivent être mis au rebut (danger de débris de verre!)

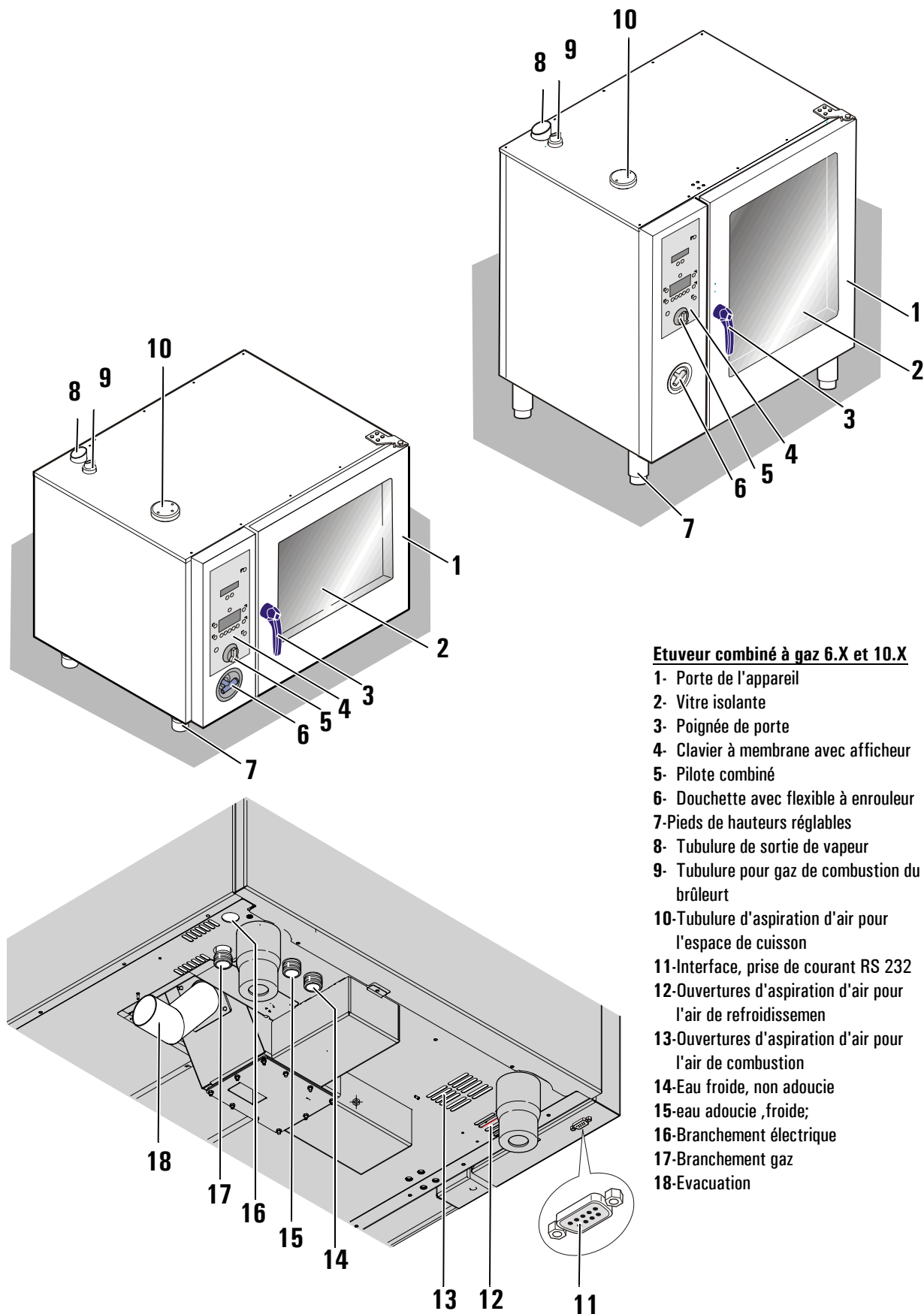
Fin du fonctionnement



Afin d'éviter une humidité stagnante dans l'appareil, laisser la porte légèrement ouverte!

En raison de la bonne isolation de la porte de l'appareil, les vitres isolantes peuvent se couvrir de buée en cas de non-utilisation de longue durée. Cet effet est lié à la construction et n'indique aucunement une erreur ou un défaut. Lors du fonctionnement de l'appareil, ce phénomène disparaît à nouveau en peu de temps.

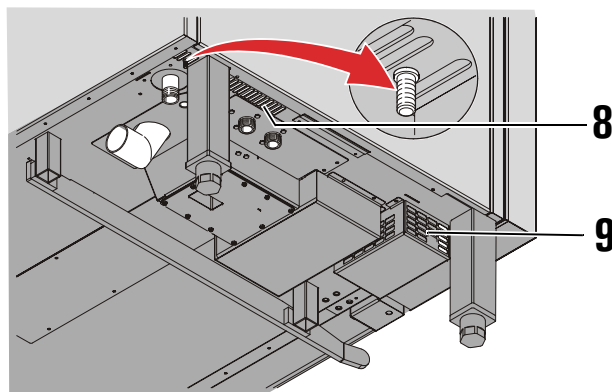
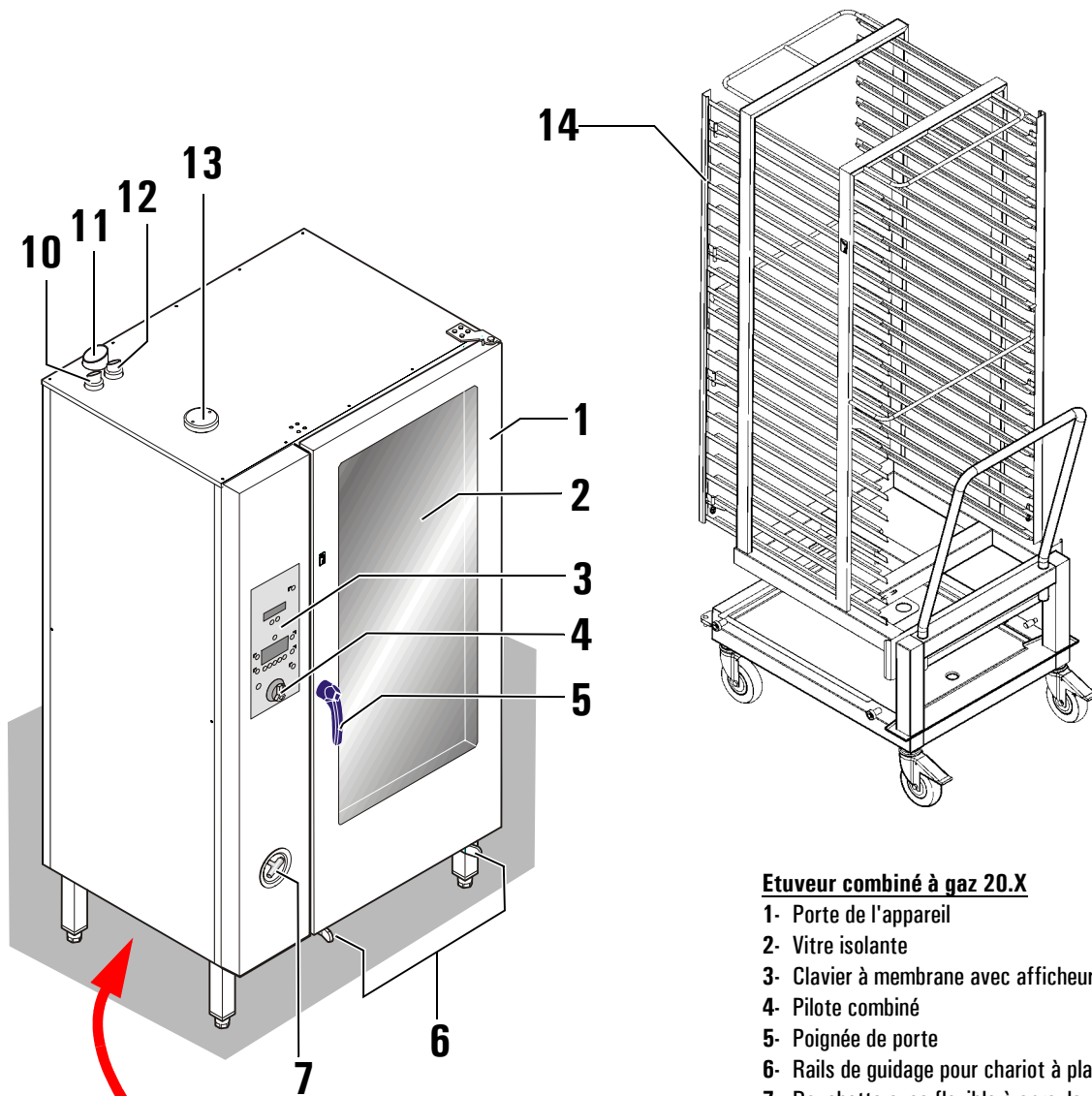
Vue d'ensemble des étuveurs combinés à gaz 6.X et 10.X



Étuveur combiné à gaz 6.X et 10.X

- 1- Porte de l'appareil
- 2- Vitre isolante
- 3- Poignée de porte
- 4- Clavier à membrane avec afficheur
- 5- Pilote combiné
- 6- Douchette avec flexible à enrrouler
- 7- Pieds de hauteurs réglables
- 8- Tubulure de sortie de vapeur
- 9- Tubulure pour gaz de combustion du brûleur
- 10- Tubulure d'aspiration d'air pour l'espace de cuisson
- 11- Interface, prise de courant RS 232
- 12- Ouvertures d'aspiration d'air pour l'air de refroidissement
- 13- Ouvertures d'aspiration d'air pour l'air de combustion
- 14- Eau froide, non adoucie
- 15- eau adoucie, froide;
- 16- Branchement électrique
- 17- Branchement gaz
- 18- Evacuation

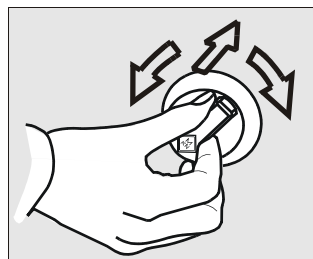
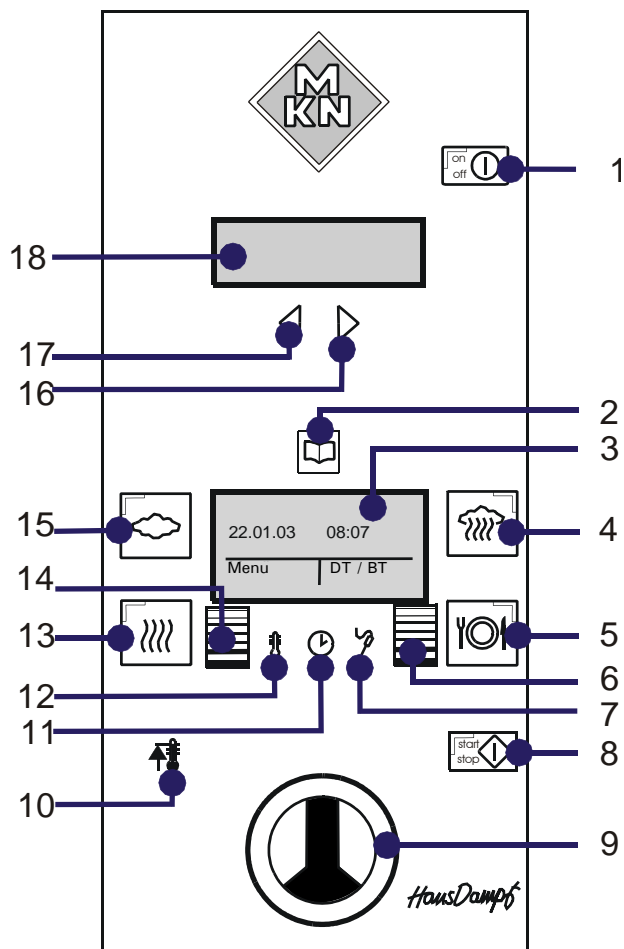
Vue d'ensemble de l'étuveur combiné à gaz 20.X



Étuveur combiné à gaz 20.X

- 1- Porte de l'appareil
- 2- Vitre isolante
- 3- Clavier à membrane avec afficheur
- 4- Pilote combiné
- 5- Poignée de porte
- 6- Rails de guidage pour chariot à plateaux
- 7- Douchette avec flexible à enrouleur
- 8- Ouvertures d'aspiration d'air pour l'air de combustion
- 9- Ouvertures d'aspiration d'air pour l'air de refroidissement
- 10-Tubulure pour gaz de combustion du brûleur inférieur
- 11-Tubulure de sortie de vapeur
- 12-Tubulure pour gaz de combustion du brûleur supérieur
- 13-Tubulure d'aspiration d'air pour l'espace de cuisson
- 14-Chariot à plateaux avec ensemble de rayonnages

Affichage et clavier



Pilote combiné

Rotation vers la droite/gauche: réglage de la température et de la durée, etc.

Pression: acceptation du réglage sélectionné

- | | |
|---|---|
| 1 Bouton-poussoir on/off | 10 Touche de sélection: préchauffage |
| 2 Touche de sélection: Livre de recettes | 11 Touche de sélection: durée de cuisson |
| 3 Affichage: programme, température, durée et fonctions supplémentaires | 12 Touche de sélection: température de cuisson |
| 4 Touche de mode de fonctionnement avec LED: étuvage combiné | 13 Touche de mode de fonctionnement avec LED: air chaud |
| 5 Touche de mode de fonctionnement avec LED: régénérer | 14 Touche de sélection |
| 6 Touche de sélection | 15 Touche de mode de fonctionnement avec LED: étuvage |
| 7 Touche de sélection: mesure de la température à coeur | 16 Touche de réglage: augmenter l'humidité |
| 8 Touche start/stop | 17 Touche de réglage: diminuer l'humidité —uniquement SC Gold |
| 9 Manette de réglage: Pilote combiné | 18 Affichage: humidité dans l'espace de cuisson |

Fonctionnement

La description de fonctionnement suivante est valable pour les deux versions (Gold et Silber) de **SmartCombi**. Les différences de manipulation ou les fonctions supplémentaires sont décrites séparément.

Modes de fonctionnement

L'étuveur combiné permet de cuire selon différents modes de fonctionnement:

- Étuvage
- Étuvage combiné
- Air chaud
- Régénérer
- Cuisson delta T*
- Cuisson à basse température* (cuisson BT)

Fonctions supplémentaires

Des fonctions supplémentaires telles que:

- Présélection de l'heure de démarrage*
- Préchauffage
- Déshumidifier** (Drytronic)
- Bain de vapeur manuel
- Vitesse du ventilateur réduite
- Ventilateur cadencé*
- Réglage individuel de l'humidité*

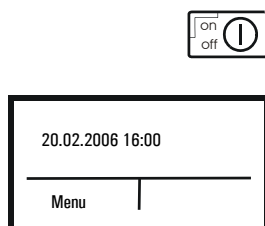
permettent d'adapter individuellement les processus de cuisson.

* Uniquement **SmartCombi Gold**

** Uniquement **SmartCombi Silber**

Etapes principales de fonctionnement

Mettre l'appareil en service



Avant d'enclencher l'appareil, ouvrir les robinets d'arrêt pour le gaz et l'eau!

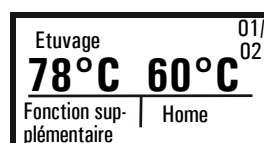
Appuyer sur la touche on/off

la LED de la touche s'allume

L'afficheur indique la date et l'heure.

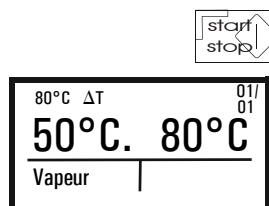
Le chauffage et le ventilateur sont encore désactivés.

Sélectionner un programme



Après l'enclenchement, le programme de cuisson est introduit comme décrit dans la suite ou comme décrit au chapitre "Livres de recettes" et un programme de cuisson mémorisé est sélectionné.

Lancer un programme



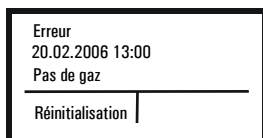
Après l'introduction, lancer le programme de cuisson en appuyant sur la touche start/stop.

Le brûleur à air pulsé est allumé

Les LED des touches et l'afficheur indiquent l'étape de programme actuelle et les valeurs correspondantes de température et de durée.

Si, après le démarrage, le dérangement "Pas de gaz" est affiché, vérifier si le robinet d'arrêt de gaz est ouvert et appuyer sur touche Réinitialisation et lancer à nouveau le programme avec la touche start/stop.

Si le dérangement ne se laisse pas corriger par des tentatives répétées de démarrage, avvertir le service après-vente.



Mettre l'appareil hors service



A la fin de l'exploitation, mettre l'éleveur combiné hors service avec la touche marche/arrêt, toutes les indications et LED s'éteignent.

Fermer les robinets d'arrêt pour l'arrivée de gaz et d'eau.

Ouvrir légèrement la porte afin qu'il ne puisse pas se former d'humidité stagnante à l'intérieur de l'appareil (voir également "Consignes de sécurité").

Etuvage

Sélection de la température



Avec le programme "Etuvage", vous pouvez cuire, étuver, blanchir et conserver.

Enclencher l'étuveur combiné avec la touche "on/off". Appuyer sur la touche "Etuvage": l'afficheur indique "100°C" et "0:00".

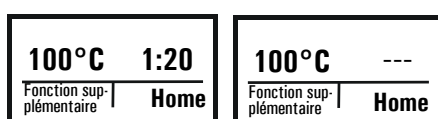
Régler l'affichage de température clignotant avec le pilote combiné et confirmer en appuyant:

Etuvage doux: 30°C à 99°C

Etuvage: 100°C

Etuvage express: 101°C à 130°C.

Sélection de durée



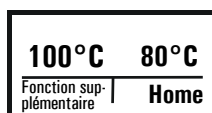
Sélectionner l'affichage de durée avec le pilote combiné.

Régler ensuite la **durée** et confirmer.

Réglage de durée: de 1 min – 9 h 59 min.

Fonctionnement continu: pour un affichage de durée "0:00", tourner le pilote combiné vers la gauche et le maintenir pendant 3 secondes: l'affichage de durée devient "---" pour le fonctionnement continu.

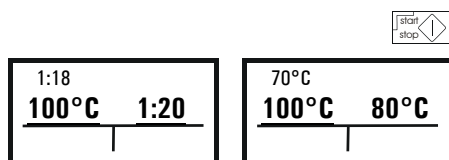
Sélection de la température à cœur



Après le réglage de la température d'étuvage, tourner deux fois brièvement le pilote combiné et régler la température à cœur à atteindre (température à cœur de consigne) et confirmer.

Si une durée de cuisson a été introduite avant l'introduction de la température à cœur finale, elle est ignorée par la commande, la température à cœur a toujours priorité.

Démarrer l'étuvage



Appuyer sur la touche "start/stop": l'étuvage commence.

L'afficheur indique la **température de vapeur sélectionnée** et la **durée de cuisson sélectionnée** ou la **température à cœur à atteindre**. Au-dessus de l'affichage de température est indiquée la **durée restante** (en cas de fonctionnement continu "---") ou la température à cœur réelle.

Afficher les températures réelles



Pendant l'étuvage, les températures momentanées (températures réelles) peuvent être affichées pendant 8 secondes en appuyant de manière prolongée sur la touche de sélection pour la température de cuisson. La température de consigne est ensuite à nouveau affichée.

Modifications pendant l'étuvage



Pendant l'étuvage, on peut modifier la durée, la température ou la température à cœur. Pour la modification, appuyer brièvement sur la touche de sélection correspondante et modifier les valeurs avec le pilote combiné.

Fin de l'étuvage



Après l'expiration de la durée de cuisson ou lorsque la température à cœur est atteinte, le klaxon retentit et le programme se termine. On peut arrêter (acquiescer) le klaxon en appuyant sur la touche "start/stop" ou en ouvrant la porte de l'étuveur.

Étuvage combiné

Sélection de la température

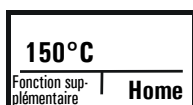


L'«Étuvage combiné» convient particulièrement pour les grands rôtis et la pâtisserie.

Enclencher l'étuveur combiné avec la touche "on/off". Appuyer sur la touche "Étuvage combiné": l'afficheur indique "150°C" et "0:00".

Régler l'affichage de température clignotant avec le pilote combiné et confirmer en appuyant: Réglage de la température: de 30°C - 250°C.

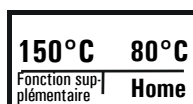
Sélection de durée



Sélectionner et régler la **durée** avec le pilote combiné. Réglage de durée: de 1 min – 9 h 59 min.

Fonctionnement continu: pour un affichage de durée "0:00", tourner le pilote combiné vers la gauche et le maintenir pendant 3 secondes: l'affichage de durée devient "---" pour le fonctionnement continu.

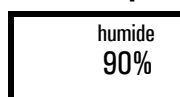
Sélection de la température à cœur



Appuyer deux fois sur le pilote combiné après le réglage de la température d'étuvage combiné et régler la température à cœur de consigne.

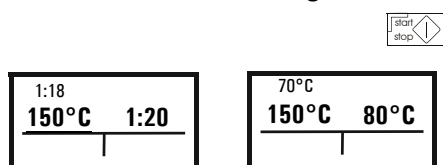
Si une durée de cuisson a été introduite avant l'introduction de la température à cœur finale, elle est ignorée par la commande, la température à cœur a toujours priorité.

Sélection de la quantité de vapeur



Le volume de vapeur pour l'étuvage combiné est réglé sur une valeur fixe pour le modèle SC Silber. Pour le modèle SC Gold, la quantité de vapeur est réglable de 0 - 100% par pas de 10% à l'aide de touches de réglage. Après l'enclenchement, l'afficheur indique le réglage standard de 90%.

Démarrer l'étuvage combiné



Appuyer sur la touche "start/stop": l'étuvage commence. L'afficheur indique la **température de vapeur sélectionnée** et la **durée de cuisson sélectionnée** ou la **température à cœur à atteindre**. Au-dessus de l'affichage de température est indiquée la **durée restante** (en cas de fonctionnement continu "---") ou la température à cœur réelle.

Afficher les températures réelles



Les températures réelles peuvent être affichées en appuyant longuement sur la touche de sélection de la température de cuisson.

Modifier l'étuvage combiné



Pendant l'étuvage combiné, on peut modifier les valeurs avec les touches de sélection pour la durée, la température ou la température à cœur et le pilote combiné.

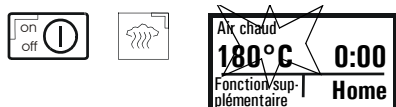
Fin de l'étuvage combiné



Après l'expiration de la durée de cuisson ou lorsque la température à cœur est atteinte, le klaxon retentit et l'éclairage de l'espace de cuisson s'allume, le programme se termine. On peut arrêter (acquiescer) le klaxon et le clignotement en appuyant sur la touche "start/stop" ou en ouvrant la porte de l'étuveur.

Air chaud

Sélection de la température

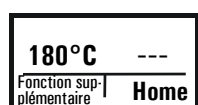


La cuisson "Air chaud" convient particulièrement pour les produits ne requérant pas d'humidité.

Enclencher l'étuveur combiné avec la touche "on/off". Appuyer sur la touche "Air chaud": l'afficheur indique "180°C" et "0:00".

Régler l'affichage de température clignotant avec le pilote combiné et confirmer en appuyant: Réglage de la température: 30°C - 250°C.

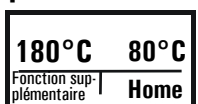
Sélection de durée



Régler la durée avec le pilote combiné entre 1 min et 9 h 59 min.

Fonctionnement continu: pour un affichage de durée "0:00", tourner le pilote combiné vers la gauche et le maintenir pendant 3 secondes: l'affichage de durée devient "---" pour le fonctionnement continu.

Sélection de la température à cœur



Après le réglage de la température d'air chaud, tourner 2x fois brièvement le pilote combiné et régler la température à cœur à atteindre (température à cœur de consigne).

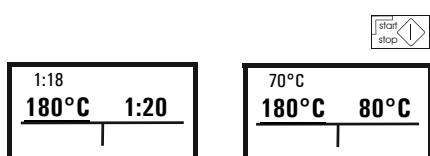
Si une durée de cuisson a été introduite avant l'introduction de la température à cœur finale, elle est ignorée par la commande, la température à cœur a toujours priorité.

Sélection de la quantité de vapeur (uniquement SC Gold)



Pour les aliments à cuire contenant beaucoup d'eau, le réglage de la quantité de vapeur en dessous de 100% permet de réaliser une certaine déshumidification de l'espace de cuisson. La vapeur excédentaire est aspirée hors de l'espace de cuisson, condensée et évacuée. La quantité de vapeur est réglable de 0 - 100% par pas de 10% avec les touches de réglage. Pour le réglage de 100%, l'humidité dans l'espace de cuisson peut monter jusqu'à 100% en fonction des aliments et de leur quantité.

Démarrer la cuisson à l'air chaud



Appuyer sur la touche "start/stop": l'étuvage commence. L'afficheur indique la **température d'air chaud sélectionnée** et la **durée de cuisson sélectionnée** ou la **température à cœur à atteindre**. Au-dessus de l'affichage de température est indiquée la **durée restante** (en cas de fonctionnement continu "---") ou la température à cœur réelle.

Afficher les températures réelles



Les températures réelles peuvent être affichées en appuyant longuement sur la touche de sélection "Température de cuisson".

Modifier la cuisson à l'air chaud



Pendant la cuisson à l'air chaud, on peut modifier les valeurs avec les touches de sélection pour la durée, la température ou la température à cœur et le pilote combiné.

Fin de la cuisson à l'air chaud



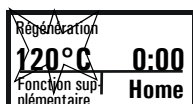
Après l'expiration de la durée de cuisson ou lorsque la température à cœur est atteinte, le klaxon retentit. On peut arrêter le klaxon en appuyant sur la touche "start/stop" ou en ouvrant la porte de l'étuveur.

Régénération

Le programme "Régénération" permet de régénérer les repas sur une assiette ou un plateau sans perte de qualité. Le ventilateur d'air de circulation a un réglage particulier dans ce mode de fonctionnement.

Capacité en assiettes lors de la régénération			
Modèle Smart-Combi	sur grille GN 1/1		sur claie
	Diamètre des assiettes		
	26 cm	28 cm	32 cm
6.1/6.2	30	24	22
10.1/10.2	50	40	40
20.1	100	80	80
20.2	120	120	80

Sélection de la température

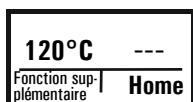


Enclencher l'étuveur combiné avec la touche "on/off". Appuyer sur la touche "Régénération": l'afficheur indique "120°C" et "0:00".

Régler l'affichage de température clignotant avec le pilote combiné et confirmer en appuyant.

Réglage de la température: 30°C - 180°C.

Sélection de durée

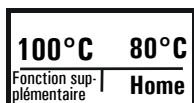


Sélectionner et régler la **durée** avec le pilote combiné.

Réglage de durée: de 1 min – 9 h 59 min.

Fonctionnement continu: pour un affichage de durée "0:00", tourner le pilote combiné vers la gauche et le maintenir pendant 3 secondes: l'affichage de durée devient "---" pour le fonctionnement continu.

Sélection de la température à cœur



Après le réglage de la température d'espace de cuisson, enfoncez le pilote combiné et réglez la température à cœur à atteindre (température à cœur de consigne).

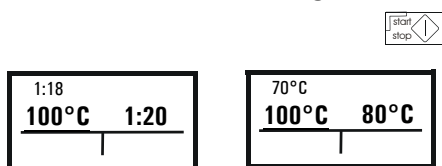
Remarque: Si une durée de cuisson a été introduite avant l'introduction de la température à cœur finale, elle est ignorée par la commande, la température à cœur a toujours priorité.

Sélection de la quantité de vapeur



Le volume de vapeur pour la régénération est réglé sur une valeur fixe pour le modèle SC Silber. Pour le modèle SC Gold, la quantité de vapeur est réglable de 0 - 100% par pas de 10% à l'aide de touches de réglage. Après l'enclenchement, l'afficheur indique le réglage standard de 90%.

Démarrer la régénération



Appuyer sur la touche "start/stop" l'étuvage commence. L'afficheur indique la **température d'espace de cuisson sélectionnée** et la **durée de cuisson sélectionnée** ou la **température à cœur à atteindre**. Au-dessus de l'affichage de température est indiquée la **durée restante** (en cas de fonctionnement continu "---") ou la température à cœur réelle.

Afficher les températures réelles



Les températures réelles de l'espace de cuisson et à cœur peuvent être affichées en appuyant longuement sur la touche de sélection de la température de cuisson.

Modifier la régénération



Pendant la régénération, on peut modifier les valeurs avec les touches de sélection pour la durée, la température ou la température à cœur et le pilote combiné.

Fin de la régénération



Après l'expiration de la durée de cuisson ou lorsque la température à cœur est atteinte, le klaxon retentit ¹ et l'éclairage de l'espace de cuisson s'allume, le programme se termine. On peut arrêter (acquitter) le klaxon en appuyant sur la touche "start/stop" ou en ouvrant la porte de l'étuveur.

¹ La durée du signal sonore et du clignotement est réglable.

Mesure de la température à cœur

Mesure de la température à cœur pour quel processus de cuisson?

La mesure de la température à cœur est particulièrement recommandée pour la cuisson de rôtis de longue durée.

Lors de la cuisson avec SmartCombi, la mesure de la température à cœur (MTC) peut être utilisée pour tous les processus de cuisson. Ce faisant, on mesure la température avec une sonde introduite dans le cœur de la pièce à cuire et on la compare avec la température à cœur (sélectionnée) à atteindre. Dès que la température à cœur est atteinte, l'apport d'énergie et d'eau de l'étuveur est désactivé.

Les avantages de ce procédé sont:

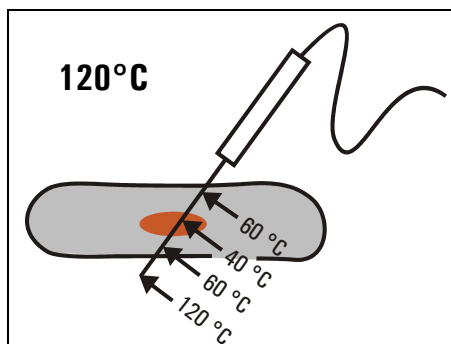
- consommation plus faible d'énergie et d'eau
- pas de surcuisson
- plus faible pertes des aliments cuits

HP recommande d'utiliser si possible la MTC pour tous les procédés de cuisson.

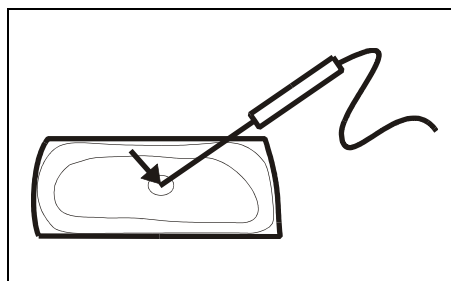


Afin que la température à cœur de consigne soit atteinte à coup sûr, la température de cuisson doit être réglée au moins 5°C plus haut.

Types de construction de la sonde TC



Températures au niveau de la sonde TC pour une température de l'espace de cuisson de 120°C (exemple)



Sonde TC à un point au cœur de la pièce à cuire

Le modèle **SmartCombi Gold** est équipé de série d'une sonde TC à quatre points.

La pointe de la sonde à quatre points peut se trouver légèrement en dehors du cœur (ce qui est le plus souvent le cas dans la pratique), parce qu'elle mesure en quatre points et utilise le point de mesure le plus froid pour le réglage de la cuisson

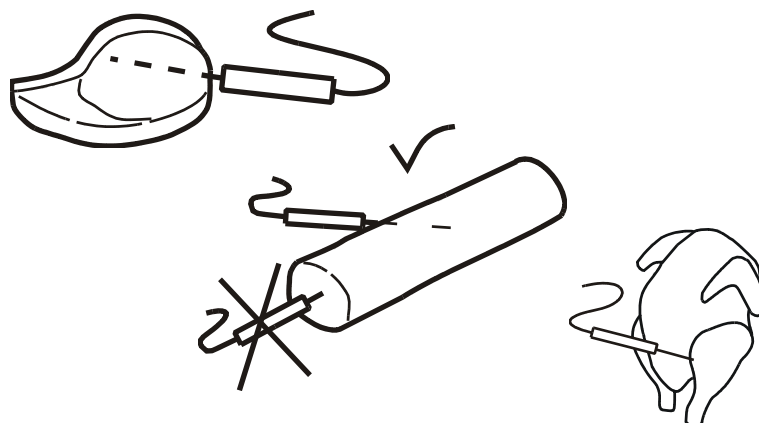
Le modèle **SmartCombi Silber** est équipé de série d'une sonde TC à un point.

La pointe de la sonde à un point doit se trouver le plus exactement possible au centre de la pièce à cuire.

Positionnement de la sonde TC

Lors de la cuisson de plusieurs rôtis, toujours positionner la sonde TC au **centre de l'espace de cuisson** (niveau d'insertion moyen).

L'enfoncement dans la **pièce à cuire** devrait toujours se faire à l'endroit de la plus grande masse. Pour les rôtis comportant des os tels que p. ex. des côtelettes, piquer juste à côté de l'os (les os isolent).



Pour les rôtis en longueur, p. ex. des enfilades de Kasserl, insérer la sonde transversalement. En cas d'insertion dans le sens de la longueur, un trou subsisterait au centre des tranches lors de la découpe.

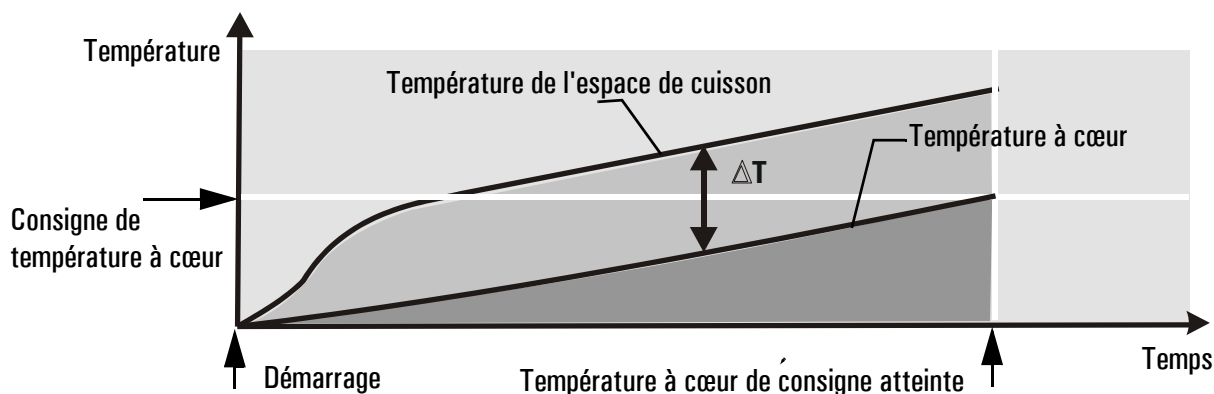
Pour les volailles (répartition variable des masses) telles que p. ex. poulet, insérer la sonde à l'intérieur d'une cuisse. La sonde doit toujours être enfoncée complètement, sinon des mesures incorrectes sont possibles.

Cuisson delta T (uniquement SC Gold)

Lors de la cuisson delta T, vous devez travailler avec la mesure de la température à cœur, la température de l'espace de cuisson augmentant en fonction de la température à cœur pour ce programme de cuisson. Ce faisant, la température de l'espace de cuisson est toujours supérieure de la différence de température delta T sélectionnée à la température à cœur réelle.

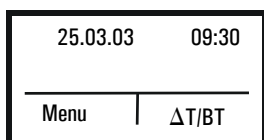
Pour la cuisson delta T, on a de manière générale la formule:

$$\text{Température à cœur réelle} + \text{Température delta T} = \text{Température de l'espace de Cuisson}$$

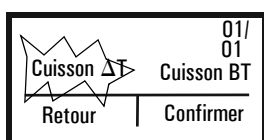


Sélectionner la cuisson delta T

Enclencher l'étuveur avec la touche "on/off"

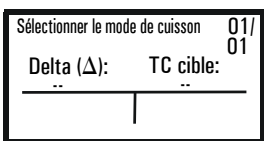


Avec la touche de fonction de droite, sélectionner "DT/BT"



Dans l'affichage "Cuisson DT" et "Cuisson BT", "cuisson DT" clignote.

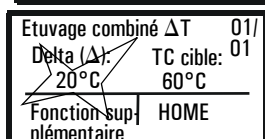
En appuyant sur la touche de fonction de droite ou le pilote combiné, sélectionner "Cuisson DT"



Sélectionner le mode de cuisson en appuyant sur la touche "Air chaud", "Etuvage" ou "Etuvage combiné", la touche sélectionnée s'allume.

Dans l'afficheur, le mode de cuisson sélectionné, la température DT présélectionnée (20°C) et la TC cible présélectionnée (60°C) sont affichées. La température DT clignote.

Avec le pilote combiné, régler la température DT et confirmer en appuyant.



Régler la TC cible clignotante avec le pilote combiné.

Mode de cuisson	DT	TC cible
Air chaud	1 - 201°C	41 - 99°C
Etuvage	1 - 31°C	
Etuvage combiné	1 - 151°C	

Démarrer la cuisson delta T



Démarrer le processus avec la touche "start/stop".
L'afficheur indique la température momentanée de l'espace de cuisson et la température à cœur à atteindre.

Affichage des températures réelles



Pour l'affichage des températures momentanées de l'espace de cuisson et à cœur (température réelle), appuyer sur la touche de sélection "Température de cuisson" ou "Température à cœur".

Fin de la cuisson delta T



Lorsque la température à cœur est atteinte, le klaxon retentit. On peut arrêter le klaxon en appuyant sur la touche "start/stop" ou en ouvrant la porte de l'étuveur.

Indications concernant la cuisson delta T

Plus la température delta T est élevée, plus grande est la perte de poids, mais le brunissement est d'autant plus intensif. Afin que la durée de cuisson ne devienne pas trop longue, la valeur delta T devrait être d'au moins 10°C. Ce mode de cuisson permet de mettre à profit les périodes de faible activité. Utilisez à cet effet la présélection du moment de démarrage.

Grands rôtis	DT	Température à cœur
Roastbeef	50 – 55°C	48 – 58°C
Filet de bœuf	50 – 60°C	50 – 60°C
Rôti de veau	50 – 70°C	78°C
Echine de porc	50 – 70°C	78°C
Jambon à cuire	50 – 60°C	78°C

Autres recommandations de cuisson pour la cuisson delta T chap. "Conseils pratiques"

Cuisson à basse température (uniquement SC Gold)

Lors de la cuisson BT, la cuisson a lieu dans une plage de température de 60 - 100°C. Les avantages de ce procédé sont:

- dessèchement plus faible
- cuisson plus homogène
- moindre formation de croûte

La cuisson BT comprend une phase de cuisson et une phase de maintien au chaud. La cuisson BT peut s'effectuer selon deux méthodes.

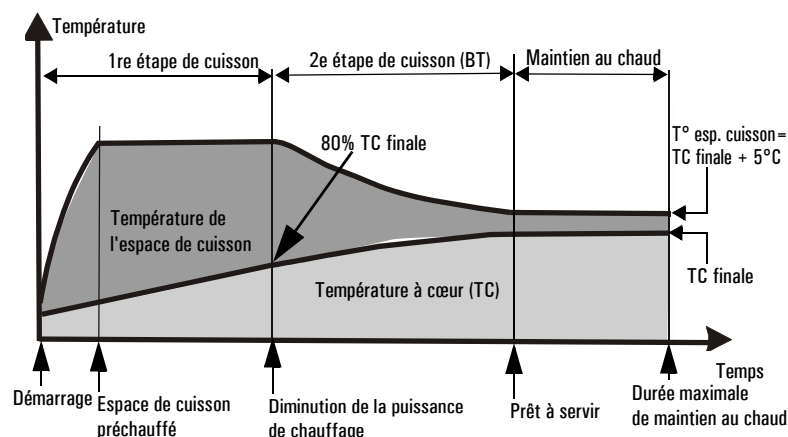
Cuisson BT sans MTC

Pour la première méthode, on règle la **température de l'espace de cuisson** env. 5°C plus haut que la **température à cœur finale** désirée. La faible différence de température est suffisante pour la cuisson BT.

Si on désire une croûte croustillante, saisir au préalable lors d'une étape de cuisson à température plus élevée.

Cuisson BT avec MTC

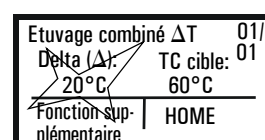
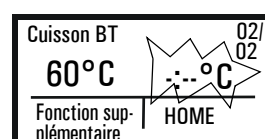
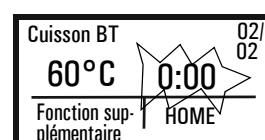
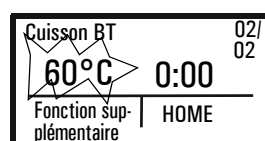
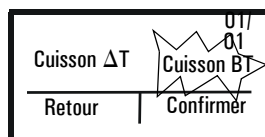
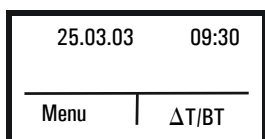
Si on travaille avec la mesure de la température à cœur (MTC), il y a commutation automatique de la 1re étape de cuisson à la phase de maintien au chaud lorsqu'on atteint 80% de la TC finale (voir graphique). Pour la première étape de cuisson, on peut utiliser l'étuvage combiné et l'air chaud.



Indication: si la différence entre la température de l'espace de cuisson et la température à cœur est inférieure à 5°C, la TC finale ne sera peut-être pas atteinte.

Pièce à cuire	Température à cœur finale (température de maintien)	Température de l'espace de cuisson à régler	Etapes de programme
Roastbeef	55°C	60°C	1. Air chaud 2. Cuisson BT
Rôti de porc	75°C	80°C	
Rôti de veau	70°C	75°C	
Rôti d'agneau	75°C	80°C	

Régler la cuisson BT



Avant la cuisson BT, introduire la **première étape de programme** "Air chaud", "Étuvage", "Étuvage combiné" ou "Régénération" (voir également à ce sujet le chapitre "Introduction de plusieurs étapes de programme").

Avec la touche de fonction de droite, sélectionner "DT/BT"

Dans l'affichage apparaissent "Cuisson DT" et "Cuisson BT", "Cuisson DT" clignote.

Sélectionner "Cuisson BT" avec le pilote combiné et confirmer en appuyant.

La température d'espace de cuisson présélectionnée (60°C) est affichée en clignotant. Avec le pilote combiné, régler la température (30 - 120°C) et confirmer en appuyant.

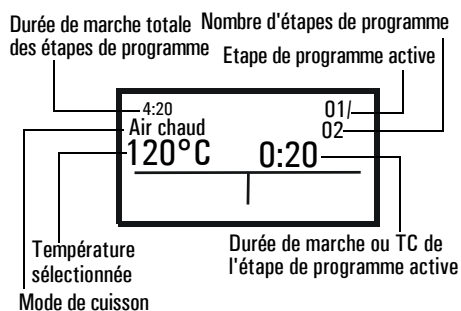
L'affichage passe à l'affichage de la durée. La durée de cuisson BT "0:00" clignote. Régler la durée de cuisson avec le pilote combiné ou passer à l'introduction de la température à cœur en appuyant à nouveau.

L'affichage de température clignote. Régler la température à cœur finale (40 - 99°C) avec le pilote combiné.

Remarque: Si une durée de cuisson a déjà été introduite avant l'introduction de la température à cœur finale, elle est ignorée par la commande, la température à cœur a toujours priorité.

Après l'introduction de la température à cœur, appuyer sur le pilote combiné pour introduire une étape de programme supplémentaire. Après deux pressions, l'affichage revient à la première étape de programme.

Démarrer la cuisson BT



Démarrer le programme avec la touche "start/stop". L'affichage indique la température et les valeurs de temps pour l'étape de programme actuelle.

Recettes client

Créer des recettes client

Le modèle **SmartCombi Gold** peut mémoriser 300 programmes de cuisson, le modèle Silber 12 programmes de cuisson. Pour introduire des recettes client dans le livre de recettes, il y a deux possibilités.

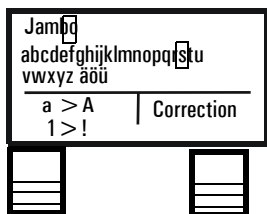
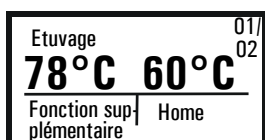
1. Appeler un programme du livre de recettes, adapter individuellement la température, la durée, etc. des différentes étapes de programme et le mémoriser sous un nouveau nom dans le livre de recettes.

2. Créer de nouvelles étapes de programme et les mémoriser dans le livre de recettes. Ce faisant, cela ne joue aucun rôle que vous mémorisez d'abord un programme introduit ou que vous le démarriez d'abord pour le mémoriser après.

Introduire une recette dans le livre de recettes

A l'aide d'un exemple, on décrit l'établissement et la mémorisation d'un programme à 2 étapes.

Exemple: Jambon arrière



1. Introduire l'étuvage avec mesure TC comme à la section "Etuvage".

Température de l'espace de cuisson: 78°C, température à cœur: 60°C

2. Introduire la cuisson à l'air chaud avec mesure TC comme à la section "Cuisson à l'air chaud".

Température de l'espace de cuisson: 180°C, température à cœur: 65°C

3. Appuyer sur la touche de sélection "Livre de recettes" pendant 4 secondes. Sur l'afficheur apparaît le masque "Introduire le nom de cuisson"

4. Sélectionner la lettre avec le pilote combiné et l'introduire en appuyant. Pour commuter sur les minuscules ou les caractères spéciaux, appuyer sur la touche de fonction de gauche. Pour la correction, appuyer sur la touche de fonction de droite et déplacer le curseur sur la lettre à corriger. Ecraser ensuite avec le pilote combiné

5. Pour la mémorisation de la nouvelle recette, appuyer sur la touche de sélection "Livre de recettes" pendant 4 secondes. L'affichage revient au masque d'introduction.

Appeler un programme mémorisé

Pour appeler le programme mémorisé, appuyer sur la touche de sélection "Livre de recettes" et feuilleter le livre de recettes trié alphabétiquement par rotation à droite/à gauche du pilote combiné. Le programme de cuisson sélectionné clignote. En appuyant sur le pilote combiné, on peut consulter les réglages des différentes étapes de cuisson.

Modifier un programme mémorisé

Appuyer sur la touche de sélection "Livre de recettes". Le livre de recettes apparaît sur l'afficheur. Avec le pilote combiné, aller au choix par la gauche ou par la droite vers le programme de cuisson désiré. Le programme clignote. En appuyant sur le pilote combiné, on sélectionne le programme qui clignote. Sur l'afficheur, la température à modifier clignote. Effectuer la

modification comme pour l'introduction de données de cuisson et appuyer sur la touche du livre de recettes. Le nom du programme apparaît. Appuyer longuement sur la touche de livre de recettes pour mémoriser le nouveau programme de cuisson.

Copier un programme de cuisson

Appuyer sur la touche de sélection "Livre de recettes". Aller au programme de cuisson désiré avec le pilote combiné. Le programme clignote. Appuyer sur le pilote combiné. Appuyer longuement sur la touche de livre de recettes pour afficher l'ancien nom du programme. On procède maintenant à la modification du nom avec le pilote combiné. Pour mémoriser, appuyer sur la touche de livre de recettes pendant env. 3 secondes.

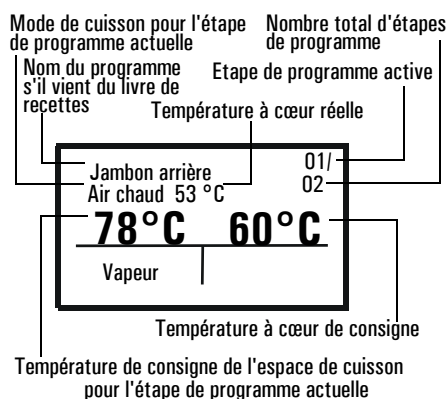
Si la copie d'un programme n'est pas renommée avant la mémorisation, l'interrogation de sécurité "Mémoriser la copie?" apparaît avant la mémorisation. Si l'interrogation est confirmée d'une nouvelle pression sur la touche de livre de recettes, la copie est mémorisée avec le nom d'origine. De la sorte, des confusions sont possibles lors de la sélection ultérieure d'un programme.

Aussi les programmes copiés devraient-ils toujours être mémorisés sous un nouveau nom.

Verrouiller/déverrouiller le livre de recettes

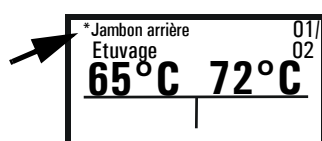
Dans le menu "Régler", il est possible de verrouiller le livre de recettes. Les programmes du livre de recettes ne peuvent alors plus être modifiés, écrits ni effacés. Dans le point de menu "Régler", on peut définir le livre de recettes comme verrouillé ou libre.

Lancer un programme sélectionné



Avec la touche "start/stop", la touche "préchauffage" ou la touche "présélection de durée", on peut lancer directement le programme. Dans l'afficheur apparaissent le nom du programme "Jambon arrière" et le mode de cuisson "Etuvage" pour la première étape de cuisson.

Modifications pendant le déroulement de programme



Pendant le déroulement du programme, les valeurs des différentes étapes de cuisson peuvent encore être modifiées.

Dès qu'une modification est effectuée, une étoile apparaît devant le nom du programme.

Les modifications pendant le déroulement du programme sont valables uniquement pendant le programme en cours et ne sont pas reprises dans le programme d'origine!

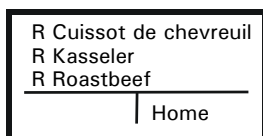
Lors d'un nouveau lancement, ces modifications ne sont pas reprises, le déroulement du programme se fait avec les valeurs d'origine.

Fonction historique



Dans le menu "Réglages", on peut activer la fonction Historique. En appuyant sur la touche de fonction de gauche (historique) dans le menu de programme de cuisson, on affiche jusqu'à dix programmes de cuisson utilisés en dernier lieu.

Livre de recettes de régénération



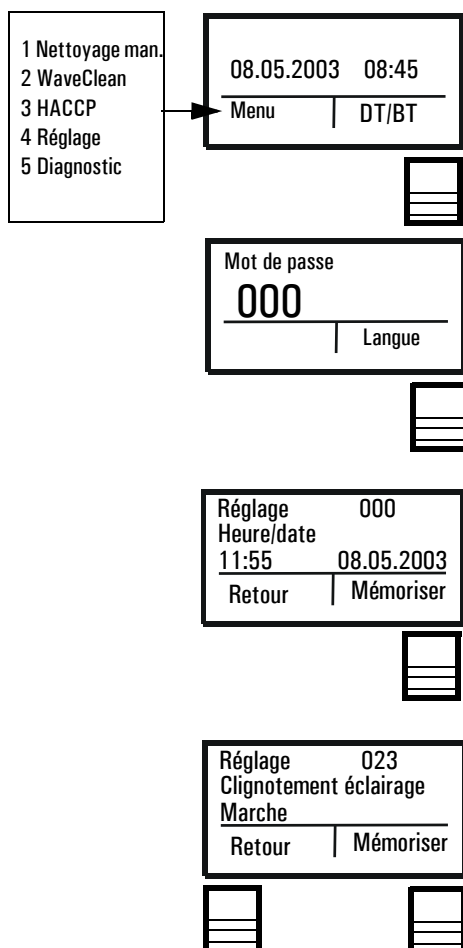
Les programmes de cuisson avec le mode de fonctionnement "Régénération" sont identifiés dans le livre de recettes par un R devant le nom du programme de cuisson. D'une longue pression sur la touche de régénération, on active le "Livre de recettes de régénération", dans lequel seuls les programmes de régénération sont repris. La sélection et le lancement d'un programme de régénération se font comme pour le livre de recettes. Une courte pression sur la touche de régénération referme le livre de recettes de régénération.

Modifier les réglages

Réglages standard

L'électronique du SmartCombi est réglée sur des valeurs par défaut lors de la livraison. Ces valeurs peuvent être adaptées individuellement dans certaines limites.

Appeler le menu de réglage



Pour arriver dans le menu de réglage, vous devez, après l'enclenchement, sélectionner "Menu" en appuyant sur la touche de fonction de gauche.

Sélectionner ensuite "4 Réglage" avec le pilote combiné.

L'afficheur indique "Mot de passe" et "000". Sélectionner ensuite la langue d'affichage avec la touche de fonction de droite, introduire avec le pilote combiné le mot de passe "111" et confirmer avec la touche "start/stop".

Sur l'afficheur apparaissent le premier paramètre "Heure/date" et le n° de paramètre "000". Avec le pilote combiné, on peut feuilleter la liste de paramètres (voir tableau suivant).

En appuyant sur le pilote combiné, on affiche le paramètre sélectionné, le n° de paramètre et la valeur prédéfinie (par défaut). Régler la nouvelle valeur avec le pilote combiné et accepter en enfonçant la touche de fonction "Mémoriser".

L'affichage revient à la liste des réglages.

Avec le pilote combiné, sélectionner le paramètre suivant ou revenir à l'affichage de départ en appuyant sur la touche de fonction "Retour". Paramètres réglables:

1 Paramètre	2 N°	3 Réglage standard	4 Plage de réglage	5 Explication
Heure/date	000	Heure locale de l'exploitant	Heure/date	Changement automatique heure d'été/heure d'hiver Format de date, voir paramètre n° 44.
Eclairage clignote	023	Marche	Marche/Arrêt	Marche signifie que l'éclairage clignote en plus du klaxon à la fin de la cuisson. La durée du clignotement correspond à celle du signal sonore, c.-à-d. que, si le klaxon est réglé sur "0", la lampe ne clignote pas (même si le clignotement est activé).
Facteur de pré-chauffage %	082	15	0 - 30%	Pour un remplissage complet avec de grandes masses (rôti, miche de pain), augmenter le facteur de pré-chauffage afin que la température ne chute pas trop fortement.
Quantité d'eau Maintenance l	076	0	0 - 90000 l par pas de 100 l	Pour les installations externes de traitement de l'eau, uniquement pour raccordement en eau adoucie. Avec la touche "Lu", confirmer la réception de l'invitation à la maintenance. L'invitation à la maintenance se répète jusqu'à la maintenance et la pression subséquente sur la touche "Terminé".
Format de date	144	JJ.MM.AAAA	JJ.MM.AAAA AAAA/MM/JJ MM/JJ/AAAA	JJ = Chiffre du jour MM = Chiffre du mois AAAA = Chiffre de l'année
Affichage de température	006	en °C	°C/°F	L'affichage de température en °F n'est pas liée au texte d'affichage en anglais.
Livre de recettes	097	Libre	Libre	Modifier, effacer ou mémoriser des programmes dans le livre de recettes sont possibles.
			Verrouillé	Ni la modification, ni l'effacement ni la mémorisation de programmes dans le livre de recettes ne sont possibles.
			Entièrement verrouillé	Aucune modification n'est possible dans le livre de recettes ni pendant la cuisson.
Présélection de durée du ventilateur	032	Arrêt	Arrêt/Marche	Pour "Marche", le ventilateur fonctionne de manière cadencée pendant la durée présélectionnée pour refroidir l'espace de cuisson à l'aide d'un bloc de glace placé dans le tiroir du bas. A cet effet, placer un récipient perforé dans un récipient fermé, remplir d'env. 4 l d'eau potable et laisser congeler. Glisser le bloc de glace dans le récipient perforé au niveau du bas. De la sorte, on peut maintenir une température de 14°C pendant jusqu'à 6 h.

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Réglage 235 Temp. étuvage 100 °C <hr style="width: 100%;"/> Retour Mémoriser </div>				
1 Paramètre	2 N°	3 Réglage standard	4 Plage de réglage	5 Explication
Condensation des vapeurs	024	Normale	Minimale-Maximale	Réglage "Minimale": consommation d'eau minimale, mais température plus élevée des condensats et quantité de vapeur d'échappement plus élevée. Réglage "Maximale": consommation d'eau maximale, mais faible température des condensats et faible quantité de vapeur d'échappement.
Durée hotte ext. (s)	083	60	0 - 600	A la fin du programme, une hotte d'évacuation d'air externe peut être enclenchée.
Durée klaxon (s)	084	20	0 - 180	0 = klaxon arrêté En plus du klaxon, on peut activer le clignotement de la touche start/stop, voir à ce sujet le paramètre 023
Altitude d'installation	015	0 - 500 m	0 - 500 m; 500 - 1000 m; 1000 - 1500 m; > 1500 m	Demander l'altitude d'installation (au-dessus du niveau de la mer) à la station météo la plus proche. Si l'altitude d'installation est inconnue, régler sur 0-500 m.
Mot de passe	096	111	000 - 500	Dans cette zone, on peut régler des mots de passe individuels.
Temp. étuvage	235	100°C	30 - 130°C	Dans les limites ci-contre, on peut régler les températures prédéfinies individuellement pour les processus de cuisson.
Temp. combi	236	130°C	30 - 250°C	
Temp. air chaud	237	180°C	30 - 300°C	
Temp. régénération	238	120°C	30 - 180°C	
Temp. cuisson BT	239	60°C	60 - 100	
Temp. cuisson DT	240	20°C	1 - 100°C	
Temp. cœur DT	241	60°C	30 - 99°C	
Historique livre de recettes	242	0	0 - 10	Avec l'"Historique", on peut afficher les programmes utilisés en dernier lieu (max. 10) et les lancer à nouveau.
Sens de défilement		Normal	Normal/inverse	Le sens du pilote combiné peut être adapté aux souhaits individuels dans les menus et le livre de recettes.

Fonctions supplémentaires

Le modèle SmartCombi Gold vous offre la possibilité d'optimiser le déroulement de la cuisson à l'aide de fonctions supplémentaires.

Présélection de l'heure de démarrage

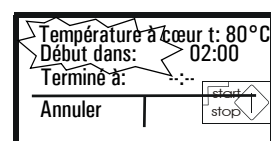
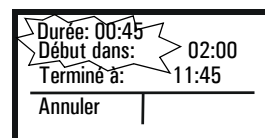
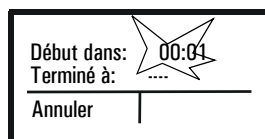
La présélection de l'heure de démarrage permet de régler le temps d'attente avant le démarrage du programme.



Lors de l'utilisation de la présélection de l'heure de démarrage, il peut apparaître dans l'espace de cuisson des températures favorisant fortement la croissance de germes nocifs sur les produits à cuire. Les aliments à cuire peuvent s'avarier.

La possibilité d'utilisation d'une présélection de l'heure de démarrage doit toujours être vérifiée au préalable. Pendant le temps d'attente (compte à rebours), l'afficheur indique la température de l'espace de cuisson.

Régler la présélection de l'heure de démarrage



1. Introduire ou sélectionner le programme de cuisson.

2. Appuyer longuement sur la touche de sélection "Durée de cuisson".

L'afficheur indique "Début dans: 00:01" de manière clignotante. Introduire le temps avec le pilote combiné.

- Si le temps d'attente est suivi d'un programme de cuisson qui utilise exclusivement des **durées de cuisson**, l'heure de fin de cuisson est calculée et affichée dans le champ "Terminé à:".

- Si le programme de cuisson qui suit est un programme avec **mesure de la température à cœur**, seule la température à cœur maximale est affichée.

3. Démarrer le programme avec la touche "start/stop" ou le pilote combiné. L'éclairage est désactivé pendant la présélection de l'heure de démarrage.

4. A l'expiration du temps d'attente, le programme de cuisson réglé démarre.

Annuler la présélection de l'heure de démarrage

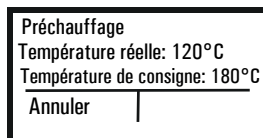
Avec la touche de fonction "Annuler", on arrête et efface la présélection de l'heure de démarrage.

Indication

Afin d'éviter des goulots d'étranglement dans la production et la préparation, vous pouvez préparer les aliments comme à l'habitude, charger l'appareil **SmartCombi**, sélectionner le programme de cuisson désiré, longtemps avant le début du processus de cuisson. Une panne de courant éventuelle pendant le temps d'attente ne modifie pas le moment de démarrage du programme de cuisson.

Préchauffage

Lancer le préchauffage



De nombreux programmes de cuisson (p. ex. la pâtisserie) exigent un préchauffage. Le programme de préchauffage permet de préchauffer l'espace de cuisson jusqu'à 250°C.

Appuyer brièvement sur la touche de préchauffage : l'appareil **SmartCombi** est chauffé à la température de l'espace de cuisson de la première étape de programme augmentée de 15%. Ce supplément peut être modifié comme décrit à la section "Modifier les réglages".

Appuyer de manière prolongée (min. 3 secondes) sur la touche de préchauffage: l'appareil **SmartCombi** est toujours préchauffé à 250°C indépendamment du programme de cuisson.

Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le klaxon retentit et l'affichage signale que la température de préchauffage est maintenue (standby).

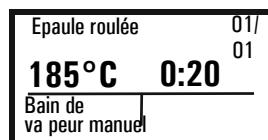
Charger l'appareil et démarrer automatiquement le déroulement du programme en fermant la porte.

Bain de vapeur manuel

Le bain de vapeur manuel n'est pas programmable, c.-à-d. que cette fonction supplémentaire ne peut pas être intégrée dans une recette de cuisson.

Pour tous les programmes de cuisson, sauf "Étuvage", le bain de vapeur manuel est possible pendant le fonctionnement.

Pour le bain de vapeur, appuyer sur la touche de fonction de gauche en dessous du champ d'affichage "Bain de vapeur manuel".



Fonctions supplémentaires

A l'aide de la fonction supplémentaire, vous pouvez adapter des étapes de cuisson individuelles à votre pièce à cuire ou optimiser le résultat de cuisson. Pendant l'introduction des données, vous pouvez appeler la fonction supplémentaire à l'aide de la touche de fonction de gauche. Veuillez tenir compte de ce que toutes les fonctions supplémentaires ne sont pas toujours proposées.

La modification des fonctions supplémentaires est également possible pendant le fonctionnement. A cet effet, appuyer brièvement sur la touche de température, de durée ou de température à cœur. Appuyer ensuite sur le pilote combiné, appeler l'étape désirée et appeler la fonction supplémentaire avec la touche de fonction de gauche.

Déshumidification de l'espace de cuisson

La déshumidification de l'espace de cuisson sert à évacuer l'humidité excédentaire dégagée lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en humidité.

Déshumidification de l'espace de cuisson SC Silber

La version SC Silber dispose du système de déshumidification "Drytronic". Pour ce système, la déshumidification de l'espace de cuisson est toujours active.

Déshumidification de l'espace de cuisson SC Gold

La version SC Gold dispose du système de déshumidification réglable **ClimaSelect** avec affichage d'humidité **ClimaMonitor**. Pour ce système, l'humidité dans l'espace de cuisson est réglable en fonction du processus de cuisson de 0 - 100% par pas de 10%.



Le réglage de l'humidité s'effectue à l'aide des touches de réglage en dessous de l'affichage d'humidité.

Aspiration de vapeur

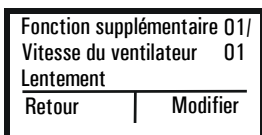
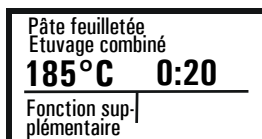
Les appareils de la version SC Gold sont équipés du système d'aspiration de vapeur SES¹. Le SES aspire la vapeur à la fin de la cuisson et la condense. On évite de cette façon que des quantités importantes de vapeur s'échappent lors de l'ouverture de la porte.

Par défaut, le SES est activé pour la dernière étape de programme. Pour les programmes de cuisson d'une durée inférieure à 5 minutes, il n'y a pas de SES. Cette fonction peut être mise hors service à l'aide des fonctions supplémentaires.

Contrairement à la déshumidification de l'espace de cuisson, le SES est sans influence sur le résultat de cuisson.

¹ SES = **S**tream **E**xhaust **S**ystem (système d'aspiration de vapeur)

Vitesse du ventilateur réduite



Pour les produits sensibles aux courants d'air tels que les soufflés, baisers, biscuits, choux ou pâte feuilletée, on peut diminuer la vitesse de circulation dans l'espace de cuisson à l'aide de la vitesse réduite du ventilateur.

Appeler "Fonction supplémentaire" avec la touche de fonction et sélectionner "Vitesse réduite du ventilateur" avec le pilote combiné.

Ventilateur cadencé

Pour cette fonction, le ventilateur fonctionne à intervalles. Tenez compte de ce que le chauffage a uniquement lieu pendant la phase de marche du ventilateur. L'affichage indique "T1".

Puissance réduite

La puissance réduite convient:

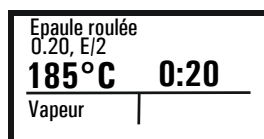
- pour cuire de gros rôtis
- pour la cuisson BT
- pour cuire de faibles quantités



A puissance de chauffage réduite, la durée de cuisson peut s'allonger.

En raison des courtes durées de cuisson désirées, ce mode de fonctionnement ne convient pas pour régénérer.

Enclencher la puissance réduite



La puissance réduite est activée en appuyant de manière prolongée sur la touche de démarrage au démarrage du programme.

L'affichage indique "E/2" pour puissance réduite.

Pour les appareils à 1 chambre (6.1, 10.1), un circuit de chauffage est désactivé. Pour les appareils à 2 chambres (20.1), la chambre inférieure est désactivée.

Conseils pratiques

Refroidissement en retour rapide

Le mode de fonctionnement Etuvage convient pour refroidir l'espace de cuisson. Sélectionner Etuvage. Régler la température désirée, introduire la durée et démarrer. L'appareil est rapidement refroidi sans charger l'air ambiant de bruit et de chaleur.

Etuvage

Avec le programme "Etuvage", vous pouvez faire un étuvage, un étuvage doux, un étuvage express, c.-à-d. cuire, étuver, blanchir, pocher, cuire à point et conserver.

Avantage de l'étuvage

- Vous obtenez des aliments bien colorés, de consistance ferme et au goût intense
- L'étuvage ménage particulièrement bien les vitamines et les substances minérales.
- Les substances gustatives ne se transmettent pas lorsque vous étuvez des aliments différents dans une même charge, p. ex. des légumes et du poisson.
- Il vous faut moins d'épices, de graisse et de sel.
- Vous travaillez rapidement, la vapeur étant très vite produite.

Ce à quoi il faut faire attention

- Les récipients GN perforés d'une profondeur de 40 - 65 mm conviennent particulièrement pour l'étuvage. Ceux-ci assurent de courtes durées de cuisson et empêchent que les aliments se trouvant dans le fond des récipients GN ne soient surcuits.
- Les blocs gelés d'aliments surgelés sont absolument à émietter afin que l'ensemble soit cuit en même temps.
- Si vous étuvez des aliments différents dans un même chargement, vous devriez faire attention aux durées de cuisson de chaque aliment individuel.
- Pour la conservation, la durée de cuisson dépend du type de produit, de la contenance du conditionnement et de la nature. L'appareil **SmartCombi** convient pour la fabrication de conserves $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$. Veuillez respecter les modes opératoires habituels pour la mise en conserves.

Conseils pour l'étuvage

- Passer les **légumes** sous l'eau froide après l'étuvage, ajouter du beurre et assaisonner.
- Pour **lier les légumes**, utilisez le fond. Etuvez les légumes dans des récipients perforés et recueillez le fond dans des récipients non perforés insérés.
- Etuvez le **riz à longs grains** dans des récipients non perforés. Pour une partie de riz, il vous faut pour la cuisson 1 $\frac{1}{2}$ partie d'eau froide ou de fond froid.
- Etuvez les **nouilles de blé dur** dans des récipients non perforés. Pour une partie de nouilles, il vous faut pour la cuisson au moins 5 parties d'eau.

- Pour étuver les **boulettes** ou les **quenelles**, mettez-les dans des récipients perforés garnis de papier à pâtisserie. Recouvrir directement après la cuisson. Si la distribution s'étale dans le temps, les maintenir au chaud dans du papier amidonné.
- Saler les **pommes de terre** immédiatement avant l'étuvage avec du sel fin et mélanger ou les placer pendant 15 minutes dans de l'eau salée.

Etuvage doux

Avantage de l'étuvage doux

- Vous préparez vos plats de manière ménageant particulièrement les aliments.
- Vous réduisez la perte de poids de la viande et des charcuteries pour un goût, un arôme et une couleur optimaux.
- Vous évitez l'éclatement des peaux et boyaux lors de l'ébullition et de l'échauffement de charcuteries.
- Vous réalisez des qualités d'aliments optimales pour les plats fragiles tels que les terrines, galantines, flans, boulettes farcies, crème caramel et pour les plats de régime.
- Convient bien pour l'utilisation de sachets d'emballage sous vide.
- Grâce à la cuisson au degré près, le blanc d'œuf coagule de manière optimale, c.-à-d. qu'il ne se sépare pas des aliments.

Ce à quoi il faut faire attention

- Tenez compte de ce que la durée de cuisson est plus longue par comparaison avec l'étuvage à 100°C.

Conseils pour l'étuvage doux

- Réglez la température sur 32°C pour faire lever ou cuire les **pâtons** de pâte levée, pâte à pain ou pâte feuilletée à la levure.
- Vous faites gonfler en douceur les **céréales** pour les préparations à base d'aliments complets comme le musli.
- Pour la **truite** au bleu, versez du vinaigre ou du vin sur la truite.
- Vous pouvez ébouillanter le **jambon** et les **charcuteries**.

Étuvage express

Avantage de l'étuvage express

- L'étuvage express convient principalement pour les aliments insensibles tels que les pommes de terre en robe des champs, les betteraves rouges, le rutabaga, les légumineuses et le chou.
- Les durées de cuisson se raccourcissent d'env. 10% par comparaison avec l'étuvage à 100°C.

Ce à quoi il faut faire attention

- Pour une petite quantité de remplissage, sélectionnez une température de l'espace de cuisson entre 105°C et 110°C et pour un remplissage complet entre 110°C et 130°C.

Conseils pour l'étuvage express

- Pour la régénération en douceur avec des durées de cuisson minimales d'**aliments préportionnés**, utilisez des récipients GN avec couvercle.

Étuvage combiné

Avec le programme "Étuvage combiné", vous rôtissez des pièces de grande taille, réalisez vos gratins, etc.

Avantages de l'étuvage combiné

- L'étuvage combiné vous fournit toujours un climat optimal de l'espace de cuisson.
- Les aliments ne se dessèchent jamais.
- Le goût et l'arôme des repas restent conservés de la meilleure manière possible.
- Vous cuisez des aliments très rapidement avec des pertes de poids minimales.
- Les substances gustatives ne se transmettent pas lorsque vous étuvez des aliments différents dans une même charge. Les charges mixtes sont possibles à tout moment.
- Les pâtisseries à base de pâte levée, de pâte feuilletée et de pâte à pain gonflent de manière optimale lors de la cuisson.
- Les pores des grands rôtis se ferment immédiatement sous l'action de la vapeur, de sorte qu'il n'est pas nécessaire de les saisir au préalable.

Ce à quoi il faut faire attention

- Chauffez l'appareil **SmartCombi** avant le rôtissage pendant au moins 10 - 15 minutes avec la fonction de préchauffage.
- Plus la température de l'espace de cuisson est élevée, plus les aliments brunissent intensément, la perte de poids est cependant également d'autant plus élevée.
- Le brunissement des aliments commence à partir d'un réglage de la température de 120°C.
- Réduisez de manière générale la température de l'espace de cuisson de 20 - 30% en comparaison avec les méthodes de cuisson traditionnelles.

Conseils pour l'étuvage combiné

- Placez les **rôtis** sur des grilles. Ainsi, les pores des rôtis se fermeront de tous les côtés. Vous obtiendrez un résultat de cuisson homogène sans devoir retourner les rôtis.
- Afin d'obtenir des sauces ou des fonds de sauce, placez une lèchefrite en dessous des grilles garnies de rôtis. Placez dans celle-ci des os, du mirepoix (légumes grillés) et des épices et arrosez régulièrement avec de l'eau ou du fond.

Air chaud

Le programme "Air chaud" convient pour tous les rôtis et pâtisseries qui ne requièrent pas d'apport supplémentaire d'humidité.

- Vous disposez d'une grande capacité.
- Vous obtenez des résultats de cuisson homogènes grâce à la roue de ventilateur autoréversible.
- Vous réduisez la consommation de graisse de jusqu'à 95% par comparaison avec les méthodes de cuisson traditionnelles.

Ce à quoi il faut faire attention

- Chauffez l'appareil **SmartCombi** avant la cuisson pendant au moins 10 - 15 minutes avec la fonction de préchauffage.
- Plus la température de l'espace de cuisson est élevée, plus les aliments brunissent intensément, la perte de poids est cependant également d'autant plus élevée.

Conseils pour la cuisson à l'air chaud

- Pour les préparations panées, utilisez de préférence des articles convenant pour la cuisson à l'air chaud ou graissez les produits panés avec des matières grasses à dorer.

Cuisson BT

Avantage de la cuisson BT

- La cuisson à basse température convient entre autres particulièrement pour les viandes foncées.
- Grâce à la cuisson particulièrement douce, le poids brut des grands rôtis est presque entièrement conservé, de sorte qu'on évite des pertes de cuisson excessives.
- Afin que la surface des aliments ne se dessèche pas, un peu de vapeur est ajoutée et la roue du ventilateur tourne uniquement de manière cadencée.

Ce à quoi il faut faire attention

- La température de l'espace de cuisson ne devrait pas être beaucoup plus élevée que la température finale à cœur de la pièce à cuire, mais au moins de 5°C cependant.
- Plus la température de l'espace de cuisson est élevée, plus la perte de rôtissage est élevée.
- Il ne se forme pas de croûte avec cette méthode de cuisson.

Conseils pour la cuisson BT

- Vous pouvez maintenir au chaud des plats préparés pendant jusqu'à deux heures à une température de l'espace de cuisson de 65°C et roue du ventilateur cadencée, sans que la surface ne se dessèche.

Régénérer Avec ce programme, vous régénérez non seulement en peu de temps des plats dressés sur des assiettes ou des plateaux, mais également des récipients GN entiers.

Avantage de la régénération

- La régénération vous fournit toujours un climat optimal de l'espace de cuisson.
- Vous produisez des repas lors de périodes calmes à faible charge de travail et vous dressez ceux-ci sur des assiettes ou des plateaux.
- Aucun maintien au chaud des repas n'est nécessaire. De la sorte, il n'intervient pas de perte de qualité.
- Les repas préparés ne sèchent pas lors de la régénération.
- Il ne se forme ni flaques de condensation ni bords desséchés sur les assiettes.
- Lors de banquets, vous régénérez un nombre quelconque d'assiettes sur demande.
- Vous garnissez le chariot banquet pour assiettes sans problème de tous les côtés.

Ce à quoi il faut faire attention

- Préchauffez toujours l'appareil **SmartCombi** avec la fonction de préchauffage.
- Vous trouverez les temps et températures de régénération dans le tableau suivant.
- Après le préchauffage, garnir rapidement l'appareil **SmartCombi** avec les assiettes ou plateaux dressés. Avec cette procédure, l'air chaud reste dans l'appareil **SmartCombi**.
- Les composants de repas compacts, volumineux, tels que boulettes, quenelles, roulades, gratins ont besoin de plus de temps pour la régénération que par exemple des tranches de rôti, des légumes d'accompagnement, du riz, des pommes de terre coupées en quatre ou mises en forme.
- Répartir les composants de repas de manière régulière et en petits morceaux sur l'assiette. Évitez le recouvrement de grande surface et les hauteurs de dressage différentes des composants.
- Verser les sauces avec un saucier sur les assiettes après la régénération.

Conseils pour la régénération

- Placez les **poissons** et les **viandes** sur un socle, afin qu'ils soient régénérés de manière homogène et ne collent pas sur les assiettes.
- Rôtissez la **viande** à point si elle doit être à point après la régénération.
- Les **légumes**, le **riz** et les **nouilles** devraient être assaisonnés et graissés avant la régénération.
- Tranchez les composants **compacts**.
- Pour les longs trajets de transport, utilisez une **housse thermoisolante**. Placez la housse thermo-isolante sur l'appareil **SmartCombi** pour la préchauffer avant l'utilisation.
- Pour les **banquets importants**, travaillez avec plusieurs chariots banquets pour assiettes. Avec les housses thermo-isolantes, vous pouvez maintenir au chaud des assiettes pendant max. 20 minutes, idéalement 15 minutes. Durant ce temps, vous pouvez régénérer des charges supplémentaires. De la sorte, vous pouvez servir les plats simultanément à vos convives.
- Mémorisez les programmes de régénération optimisés pour les assiettes standard dans le livre de recettes de régénération. Ceci vous garantit un déroulement sans problème de banquets ou des repas à la carte.

Valeurs indicatives pour la régénération

La durée et la température de régénération dépendant du nombre d'assiettes.

SmartCombi Modèle	Avec grille de régénération assiettes jusqu'à Ø 28 cm	Avec chariot banquet assiettes jusqu'à Ø 32 cm	Température de régénéra- tion	Durée de régénéra- tion
SC 6.1/6.2	24	22	120–130°C	4–8 min
SC 10.1/10.2	40	40	120–130°C	4–8 min
SC 20.1	80	80	120–130°C	6-10 min
SC 20.2	120	80	120–130°C	6-10 min

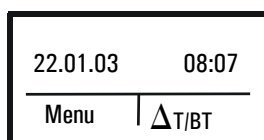
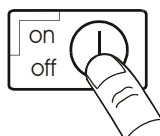
Dérangements

Message de dérangement	Cause possible	Remède
Ventilateur à gaz	Câble d'alimentation électrique vers le ventilateur à gaz interrompu Erreur de la mesure de la vitesse de rotation Erreur de l'électronique de commande	Appeler le SAV
Pas de gaz	Tuyauterie d'arrivée de gaz fermée	Ouvrir le robinet d'arrêt de gaz
	Air dans la tuyauterie d'arrivée de gaz	Purger la tuyauterie par plusieurs tentatives successives de démarrage, appeler le SAV si le dérangement ne peut pas être corrigé
	Electrode d'allumage et de surveillance défectueuse Automate de combustion défectueux Pression de raccordement de gaz trop faible	Appeler le SAV
Pas d'eau	Tuyauterie d'alimentation en eau fermée	Ouvrir le robinet d'arrêt d'eau
	Electrovanne défectueuse	Appeler le SAV
Espace de cuisson surchauffé	Défaut de l'appareil	Ne plus utiliser l'appareil. Appeler le SAV
STB déclenché	Défaut de l'appareil	Appeler le SAV
STB moteur déclenché	Surchauffe du moteur, refroidissement défectueux	Laisser refroidir. L'appareil peut être utilisé. Appeler le SAV
Electronique trop chaude	Refroidissement défectueux, température ambiante trop élevée	L'appareil peut être utilisé, régler une température plus basse. Appeler le SAV
Electronique surchauffée	v. ci-dessus	L'appareil ne peut plus être utilisé. Appeler le SAV
Température à cœur défectueuse	Bris de sonde	Les programmes de cuisson sans température à cœur peuvent encore être utilisés. Appeler le SAV
Sonde d'espace de cuisson défectueuse	Bris de sonde	Les programmes de cuisson sans température à cœur peuvent encore être utilisés. La sonde TC est utilisée comme sonde de rechange. Ne pas insérer la sonde TC dans les produits. La sonde TC doit rester dans l'espace de cuisson. Appeler le SAV
Pas de ventilateur	Le ventilateur ne tourne pas. Une phase manque. Défaut de l'appareil	Vérifier si le raccordement électrique est correct (fusibles). Pour le reste, appeler le SAV
Risque de gel	Température < 0°C	Ne faire fonctionner l'appareil que par des températures > 0°C. Bris de tuyauterie et de composants possible sous l'action du gel

Message de dérangement	Cause possible	Remède
Pile plate	La pile tampon est plate. Durée de vie normale 8 ans	Les réglages sont perdus en cas d'absence de tension. Pour le reste, le fonctionnement normal est possible. Appeler le SAV
Effectuer la configuration	L'électronique a été remplacée sans effectuer la configuration nécessaire.	Appeler le SAV. Effectuer la configuration
Bris de sonde de buées	La mesure de température des eaux usées est défectueuse. La condensation des vapeurs est enclenchée en permanence. Pour le reste, le fonctionnement normal est possible	Appeler le SAV
Sonde d'humidité défectueuse	Sonde d'humidité défectueuse. Le programme d'humidité de secours est actif. Pour le reste, fonctionnement normal.	Appeler le SAV

SAV = service après-vente

Initialisation de l'électronique de commande



Des erreurs dans le déroulement du programme (p. ex. non-respect des valeurs pré-réglées) ne se laissent pas corriger par la réinitialisation de l'électronique de commande. Ce faisant, l'électronique est remise dans le mode de démarrage. Les programmes mémorisés ne sont pas effacés par cette action.

Pour réinitialiser, l'appareil étant enclenché, appuyer sur la touche on/off (env. 8 secondes), jusqu'à ce que l'électronique de commande se mette hors service.

Après env. 10 secondes, l'électronique se remet en service. L'appareil se trouve maintenant en mode de démarrage (standby) et l'afficheur montre le masque de démarrage.

Nettoyage

Consigne de sécurité

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à haute pression d'eau ou de vapeur!

Utiliser la douchette incorporée uniquement pour rincer l'espace de cuisson, le boîtier extérieur ne peut pas être aspergé avec celle-ci!



Danger d'incendie par dépôts de graisse!

Pour certains processus de cuisson, p. ex. le rôtissage de poulets, il peut se produire des dépôts de graisse plus importants dans l'espace de cuisson et sur le boîtier extérieur. Ces dépôts de graisse augmentent le danger d'incendie, pour cette raison nettoyer l'appareil à temps (le cas échéant après chaque processus de cuisson) et le maintenir exempt de graisse!

Nettoyage du boîtier extérieur

Essuyer le boîtier extérieur avec de l'eau tiède et un peu de détergent de vaisselle (p. ex. Pril) et un chiffon. Ne pas utiliser de produit abrasif d'éponges à récurer.

Nettoyage de l'espace de cuisson

L'appareil **SmartCombi** (Gold et Silber) est équipé en standard d'un programme de nettoyage manuel guidé par l'opérateur.

Le système de nettoyage "**WaveClean**" est disponible en option. Le nettoyage et le rinçage se font alors automatiquement.

Nettoyage du joint de porte



Toujours maintenir le joint de porte exempt de graisse et sec!

La durée de vie du joint de porte peut être raccourcie par des dépôts de graisse. Pour cette raison, nettoyer le joint de porte après chaque nettoyage (WaveClean ou nettoyage manuel) avec de l'eau tiède et un détergent de vaisselle du commerce et sécher soigneusement.

Nettoyage manuel guidé par l'utilisateur

Préparation de l'espace de cuisson

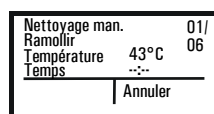
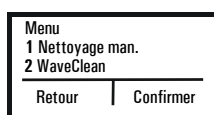
Pour l'appareil **SmartCombi 20.1**, introduire le chariot à plateaux sans plaques à pâtisserie, grilles ni récipients de cuisson.
Pour les **modèles 6.1 et 10.1**, laisser uniquement les étagères de distribution dans l'espace de cuisson.



Retirer les plaques à pâtisserie, grilles et récipients de cuisson de l'espace de cuisson avant le nettoyage manuel!

Ne pas placer les plaques à pâtisserie, grilles et récipients de cuisson pour le nettoyage, mais les nettoyer séparément, p. ex. au lave-vaisselle.

Sélectionner le nettoyage manuel



Enclencher l'appareil et appuyer sur la touche de sélection "Menu".

Avec le pilote combiné, sélectionner "1 Nettoyage man." et démarrer en appuyant deux fois sur la touche de fonction de droite.

Si l'espace de cuisson est trop chaud, l'appareil est automatiquement refroidi, si elle est trop froide; il est chauffé à la température de trempage. Ce faisant, la température actuelle de l'espace de cuisson est affichée.

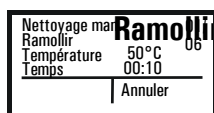
Tant que la température de trempage n'est pas atteinte, l'afficheur indique le temps avec "--:--".



Ne pas refroidir brutalement l'espace de cuisson chaud!

Ne pas refroidir l'espace de cuisson par pulvérisation d'eau froide ou par l'introduction de glace!

Un refroidissement brutal peut déformer l'espace de cuisson et provoquer la rupture de la vitre isolante de la porte. Concernant le refroidissement rapide de l'espace de cuisson, voir chapitre "Conseils pratiques".

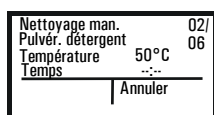


Pulvérisation du produit de nettoyage



Danger de brûlure!

Lors de la pulvérisation de produits de nettoyage corrosifs et de détartrants, toujours porter des vêtements de protection, des gants de protection et une protection faciale! Utiliser en plus une protection respiratoire en raison de la formation d'aérosols et de vapeur!

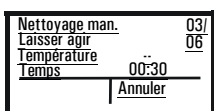


Après le trempage, l'afficheur indique le message "Pulv. détergent". Ouvrir la porte et pulvériser l'intérieur de l'appareil, le registre de chauffage et la roue du ventilateur (à travers les ouvertures de la tôle-guide d'air) avec le produit de nettoyage.

Laisser agir

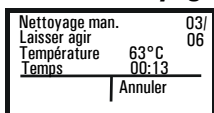


Ne pas laisser agir le produit de nettoyage plus longtemps qu'indiqué par le programme, parce que sinon l'acier inoxydable serait également attaqué!



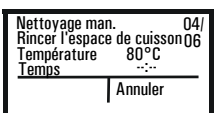
Lorsque la porte est fermée, le temps d'action démarre. L'afficheur indique la durée restante.

Nettoyage



Après 15 min de temps d'action démarre le processus de nettoyage proprement dit (mode de fonctionnement: Étuvage). Ce faisant, l'espace de cuisson est chauffé à 80°C. L'afficheur indique la température actuelle et la durée restante

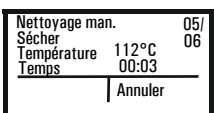
Rincer



A la fin du processus de nettoyage, l'afficheur indique "Rincer l'espace de cuisson".

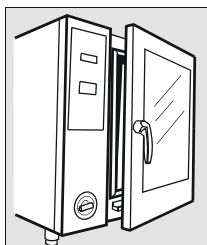
Ouvrir la porte et rincer soigneusement avec la douchette (min. 3 min), également derrière le couvercle du ventilateur. Refermer ensuite la porte.

Sécher



A la fermeture de la porte, le séchage démarre automatiquement (air chaud 130°C, 5 min). Ce faisant, l'espace de cuisson est chauffé à 130°C. L'afficheur indique la température actuelle et la durée restante.

Après la fin du séchage, ouvrir la porte et laisser entrouverte jusqu'à l'utilisation suivante. Ceci prolonge la durée de vie du joint de porte et il ne se forme pas d'humidité stagnante dans l'espace de cuisson.



Détartrage

Afin d'empêcher l'entartrage de l'espace de cuisson, seule de l'eau adoucie devrait être utilisée pour le fonctionnement de l'appareil SmartCombi. Si on utilise de l'eau dure (calcaire), l'espace de cuisson doit – afin d'éviter des dommages à l'appareil – être régulièrement détartré. HP propose un détartrant spécial à cet effet. Diluer le détartrant spécial dans de l'eau pour obtenir une solution à 5% et pulvériser dans l'espace de cuisson nettoyé froid (<40°C). Déployer la tôle-guide d'air afin que les éléments de construction situés derrière soient mouillés.

Après 30 min de temps d'action, rincer soigneusement l'espace de cuisson avec la douchette à main. Répéter le détartrage le cas échéant. Après le rinçage, sécher l'espace de cuisson comme décrit plus haut.

Nettoyage WaveClean (en option)

Cartouche combi "deux en un"

"WaveClean" est un système de nettoyage automatique au cours duquel l'espace de cuisson est nettoyé et rincé à l'aide d'une cartouche combinée ("deux en un"). Seule cette cartouche d'origine peut être utilisée à cet effet. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages découlant de l'utilisation d'autres produits.

Stockage des cartouches

Stocker les cartouches sous clé conformément aux stipulations du règlement sur les substances dangereuses. Stockage à moins de 40°C, renversées sur le couvercle, à l'abri de l'humidité et du rayonnement solaire direct.

Préparation de l'espace de cuisson



Le tamis de l'écoulement de sol doit être libre!

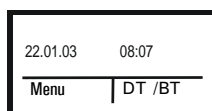
Avant le processus de nettoyage, enlever les restes d'aliments recouvrant éventuellement le tamis de l'écoulement de sol.



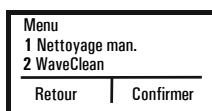
Ne pas laisser de récipients à l'intérieur lors du nettoyage "WaveClean"!

Pour le modèle **SmartCombi 20.X**, rouler le chariot à plateaux dans l'espace de cuisson, pour les **modèles 6.X et 10.X**, laisser uniquement les étagères de distribution dans l'espace de cuisson et fermer la porte. Ne pas laisser les plaques à pâtisserie, grilles et récipients de cuisson, mais les nettoyer séparément, p. ex. au lave-vaisselle. Les récipients utilisés collecteraient l'eau de nettoyage et interrompraient ainsi le circuit de nettoyage. De ce fait, les pompes pourraient tourner à sec et être endommagées!

Sélectionner un niveau de nettoyage



Appuyer sur la touche de fonction de gauche. L'afficheur affiche le menu de nettoyage.

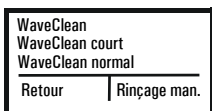


Sélectionner d'abord "2 WaveClean" avec le pilote combiné et ensuite le niveau de nettoyage:

WaveClean, court: env. 1,0 h

WaveClean, normal: env. 2,0 h

WaveClean, extra: env. 3,0 h



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

Espace de cuisson trop chaud

"WaveClean" débute seulement lorsque l'espace de cuisson a atteint la température de 50°C. Si la température est trop élevée, l'espace de cuisson est **automatiquement** refroidi. L'afficheur indique "Température trop élevée".



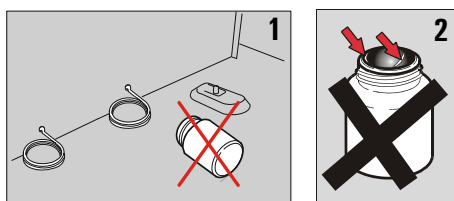
Ne pas refroidir brutalement l'espace de cuisson chaud!

Ne pas refroidir l'espace de cuisson par pulvérisation d'eau froide ou par l'introduction de glace!
Un refroidissement brutal peut déformer l'espace de cuisson et provoquer la rupture de la vitre isolante de la porte.
Concernant le refroidissement rapide de l'espace de cuisson, voir chapitre "Conseils pratiques".

Placer la cartouche



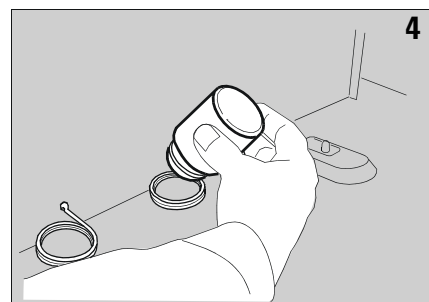
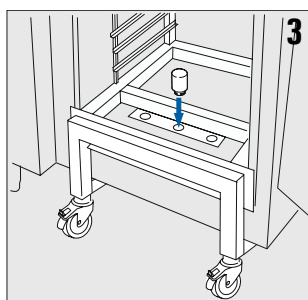
**Placer la cartouche lorsqu' l'afficheur vous y invite!
Placer la cartouche dans le support, pas sur le plancher [1]!**



N'utiliser que des cartouches dont le sceau de cire est intact. Si le sceau de cire est endommagé [2], le produit de nettoyage peut parvenir de manière précoce dans le circuit de nettoyage ou ne pas se dissoudre entièrement, de sorte que le nettoyage complet n'est plus garanti.

Placer la cartouche

Lorsque l'espace de cuisson a atteint la température de nettoyage, l'afficheur indique "Placer la cartouche". Dévisser le couvercle de la cartouche, ouvrir la porte et placer une cartouche:



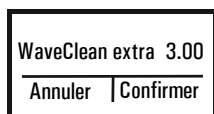
pour le modèle 20.X dans le support du chariot à plateaux [3],
pour les modèles 6.X et 10.X dans les logements [4] dans le bas à gauche au couvercle du ventilateur.

WaveClean extra 3.00
Annuler | Confirmer



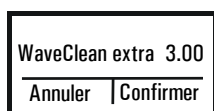
En cas de fort encrassement, on peut placer deux cartouches et sélectionner WaveClean extra.

Lancer "WaveClean"



Fermer la porte et confirmer avec la touche de fonction de droite. Le programme de nettoyage démarre, la durée restante est affichée (compte à rebours).

Annuler "WaveClean"



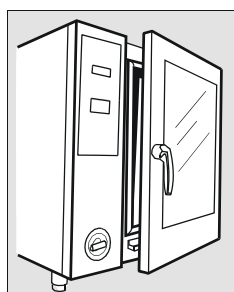
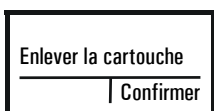
Avec "Annuler", on peut arrêter le nettoyage. Le rinçage est automatiquement lancé (durée: env. 5 minutes). Une panne de courant pendant le nettoyage conduit également à une interruption du programme avec rinçage subséquent. Pour raisons de sécurité, "WaveClean" peut uniquement se terminer par un rinçage forcé automatique.

Indication: Une interruption de courte durée (remplacement de cartouche) n'est pas possible

Dérangements "WaveClean"

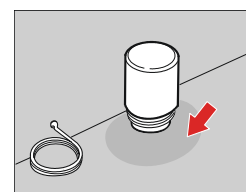
Dérangement	Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Les cartouches ne se dissolvent pas correctement 	L'appareil est de travers	Mettre l'appareil à l'horizontale
	Panne de courant Défaut de l'appareil	Service après-vente
<ul style="list-style-type: none"> Des résidus de produit de nettoyage et de produit de rinçage restent dans la cartouche 	Cartouche trop près du sol à cause d'un support tordu	Redresser le support de cartouche
	Elément de chauffage défectueux	Service après-vente
<ul style="list-style-type: none"> Le produit de rinçage se dissout avec le produit de nettoyage 	Pompe de circulation défectueuse	

Fin de "WaveClean"



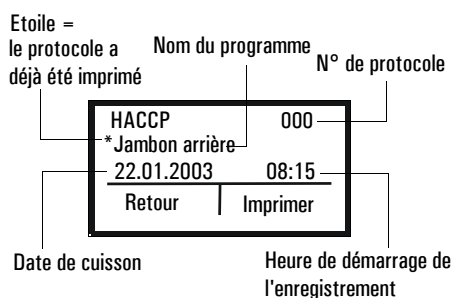
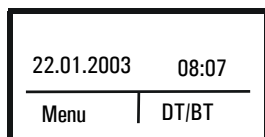
A la fin du nettoyage, l'appareil se met automatiquement hors service. A la remise en service, l'afficheur affiche l'invitation "Enlever la cartouche". Ouvrir la porte et enlever la cartouche vide. Bien rincer avec la douchette à main les résidus éventuels de produit de nettoyage ou de produit de rinçage. Refermer la porte et confirmer l'enlèvement de la cartouche avec la touche de fonction de droite.

Une coloration brune/noire du fond de l'espace de cuisson peut apparaître en dessous de la cartouche. Cette coloration est inoffensive et ne constitue pas un défaut. Laisser la porte entrouverte jusqu'à l'utilisation suivante. Ceci prolonge la durée de vie du joint de porte et il ne se forme pas d'humidité stagnante dans l'espace de cuisson.



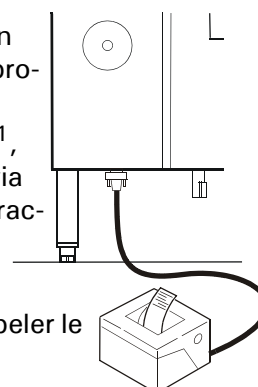
HACCP

Imprimer les protocoles



L'appareil **SmartCombi** mémorise jusqu'à 200 protocoles HACCP en fonction du nombre d'étapes de programme.

Avec une petite imprimante série¹, on peut imprimer les protocoles via l'interface série 232. La ligne de raccordement RS 232 peut avoir une longueur max. de 3 m.



Dans le masque de démarrage, appeler le menu avec la touche de fonction.

Sélectionner HACCP avec le pilote combiné et accepter en appuyant.

L'affichage indique le dernier protocole enregistré avec "000". Plus le chiffre est élevé, plus le protocole est ancien.

Des trous de n° de protocole peuvent se présenter dans la mémoire HACCP. Ceux-ci sont générés par les programmes de cuisson de moins d'une minute. Ceux-ci ne font pas l'objet d'un protocole.

D'une courte pression sur la touche de fonction, on imprime le protocole sélectionné.

¹ Imprimante série, 40 colonnes, interface RS232, réglage: 9600, N, 8,1

Le protocole HACCP

Les valeurs de température à cœur sont imprimées regroupées en blocs horaires. La période (5, 10 ou 15 min) est indiquée après l'indication de l'heure.

D'une pression prolongée, on imprime les protocoles de celui sélectionné jusqu'au plus récent ("000") (vue d'ensemble journalière ou hebdomadaire).

Les données peuvent également être transmises à un PC sous la forme d'un fichier texte. Un programme de terminal doit être lancé à cet effet sur le PC (p. ex. Hyperterminal).

Appareil n°: 01234567	
Type d'appareil: 6.1	
Date d'impression: 23.06.2003	
Abréviation: MF=Mode de fonctionnement, E=Étuvage,	
EC=Étuvage coimbiné, AC=Air chaud	
R= Régénérer, TC=Température à coeur	
Programme de cuisson: Jambonneau	
Date de cuisson: 19.06.2003 8:59	
Fin: 10:38	
Durée: 1:39	
Mode de fonctionnement	Temp Durée
	N° MF Min, Max TC Cons Réel
Etape n°	1 D 96, 133 - 1:00 0:49
Température minimale et maximale pour cette étape	2 EC 99, 99 75 - 0:00
	3 EC 99, 161 85 - 0:11
	4 EC 157, 179 90 - 0:06
	5 AC 179, 199 95 - 0:27
	Valeurs de température à coeur
	8:59 45, 25, 30, 38, 45, 52 5min.
	58, 62, 68, 72, 75, 78 5min.
	9:58 82, 84, 89, 92, 93, 94 5min.
	94, 95 5min.
Evénement particulier	La porte a été ouverte

Durée pour la température de consigne


Durée de consigne réglée

Consigne de température à coeur

Intervalle d'interrogation

Livre de recettes

Programmes de cuisson préprogrammés


10 programmes de cuisson optimisés sont déjà mémorisés dans le livre de recettes **SmartCombi** . Un programme peut être constitué d'une ou de plusieurs étapes de cuisson. Les programmes peuvent être effacés ou également modifiés.

Livre de recettes SmartCombi	SmartCombi Silber	SmartCombi Gold
Nombre max. de programmes mémorisables	12	300
Nombre d'étapes de programme possibles par recette	5	20
Programmes préprogrammés	—	10

1	Bretzels
2	Baguette surgelée
3	Lasagne
4	Darne de saumon, pochée
5	Escalope
6	Rôti de porc
7	Crème caramel
8	Croissants
9	Roastbeef, saignant
10	Gâteau aux fruits

Les programmes identifiés par un "R" sont des programmes de régénération.

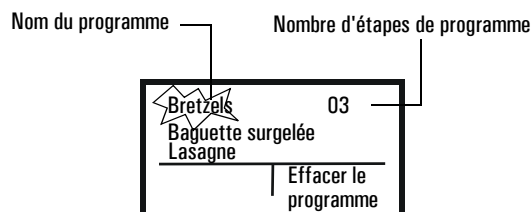
Pour l'appareil **SC Gold**, une pression prolongée

sur la touche de sélection "Régénération"  permet d'afficher tous les programmes de régénération contenus dans le livre de recettes.

Sélectionner un programme de cuisson

Enclencher l'appareil et appuyer sur la touche de sélection "Livre de recettes".

L'afficheur indique:



En tournant le pilote combiné, on peut feuilleter le livre de recettes.

En appuyant sur le pilote combiné, on peut afficher les valeurs programmées pour chaque étape d'un programme à plusieurs étapes.





Lancer un programme de cuisson

Pour lancer le programme de cuisson sélectionné, appuyer sur la touche "start/stop"

M. Chef-assistant recommande:

Les pages suivantes présentent des programmes de cuisson et des recommandations pour différents aliments. Les durées de cuisson sont des valeurs indicatives qui peuvent varier en fonction des habitudes alimentaires, de la manière de découper, de la taille et de la qualité des aliments.

Vous pouvez naturellement préparer avec l'appareil **SmartCombi** d'autres aliments que ceux repris dans les tableaux de cuisson.

Mode de cuisson		Programme de cuisson	 Température de l'espace de cuisson	 Durée de cuisson	 Température à cœur	Humidité Gold-ClimaSelect en %
Cuire	Nouilles/pâtes (semoule de blé dur)	Etuvage	110°C	10–15 min		100
	Riz à longs grains Riz à grains ronds Riz basmati	Etuvage	100°C	20–30 min		100
	Légumes frais Chou-fleur, chou de Bruxelles Carottes, asperges	Etuvage	100°C	8–15 min		100
Etuver/blanchir	Légumes surgelés (en petits morceaux)	Etuvage	100°C	10–15 min		100
	Légumes surgelés (en gros morceaux)	Etuvage	100°C	15–20 min		100
	Tomates	Etuvage	100°C	2–6 min		100
	Pommes de terre (coupées en quatre)	Etuvage	100°C	25–35 min		100
	Boulettes	Etuvage	100°C	20–25 min		100
	Œufs	Etuvage	100°C	8–15 min		100
	Chou Pommes de terre en robe des champs Betteraves	Etuvage	110–115°C	25–30 min		100
Pocher	Royale Œufs brouillés surgelés Omelette surgelée	Etuvage	85°C	20–30 min		100
Cuire au four	Gratin de légumes	Air chaud	130–150°C	40–60 min		80 %

M. Chef-assistant recommande:

- **Attention**

Ouvrez toujours l'appareil **SmartCombi** avec prudence. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

- **Assaisonnement**

Passer les légumes sous l'eau froide après l'étuvage, ajouter du beurre et assaisonner.

- **Légumes liés**

Etuvez les légumes dans des récipients perforés et recueillez le fond dans des récipients non perforés insérés.

- **Asperges**



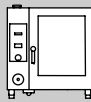

Cuire les asperges dans le bouillon d'asperges dans des récipients non perforés.

- **Gratiner**

Vous pouvez gratiner les légumes et les féculents d'accompagnement avec le programme de cuisson Air chaud à 230°C–250°C en 2–5 minutes.

- **Pocher des légumes**

Veillez tenir compte de ce que les durées de cuisson des légumes sont plus longues pour le pochage que pour l'étuvage.

Silver DryTronic		Infos	 6.1	 10.1	 20.1
		Utiliser des récipients non perforés. L'agitation est inutile, 1 partie de nouilles, min. 5 parties d'eau salée froide	12 kg	20 kg	40 kg
		Utiliser des récipients non perforés. 1 partie de riz, 1,5 à 2 parties d'eau froide ou de fond selon la sorte de riz	12 kg	20 kg	40 kg
		Portionné	15–18 kg	25–30 kg	50–60 kg
			25–30 kg	45–50 kg	90–100 kg
			25–30 kg	45–50 kg	90–100 kg
		Ne pas remplir les récipients perforés de manière trop serrée	selon la taille des tomates		
		Avant la cuisson, les placer dans de l'eau salée ou les saupoudrer de sel fin.	24–30 kg	45–50 kg	90–100 kg
		Placer sur des plaques à pâtisserie graissées Recouvrir directement après la cuisson	90 pièces	150 pièces	300 pièces
		Le piquage n'est pas nécessaire Mollets après env. 10 min. Durs après env. 14 min.	360 pièces	600 pièces	1200 pièces
			25–30 kg	45–50 kg	90–100 kg
			6 plaques	10 plaques	20 plaques
Arrêt		Étuvé les légumes avant la préparation	6 plaques	10 plaques	20 plaques

• **Pocher en sachet sous vide**

Tenez compte de ce que la durée de cuisson pour le pochage en sachet sous vide est plus longue que pour l'étuvage.

• **Régénération de légumes et féculents d'accompagnement**

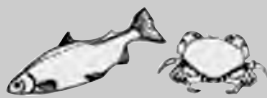



Dresser les repas refroidis sur des assiettes ou des plats et les régénérer en quelques minutes avec le programme Régénération à env. 125°C. Pour une régénération rapide des repas, faire un étuvage express à 120°C dans des récipients GN avec couvercle.

• **Pâtons**

Réglez la température sur 32°C pour faire lever ou cuire les pâtons de pâte levée, pâte à pain ou pâte feuilletée à la levure.

• **Céréales**

Vous faites gonfler en douceur les céréales pour les préparations à base d'aliments complets.

Mode de cuisson		Programme de cuisson	 Température de l'espace de cuisson	 Durée de cuisson	 Température à cœur	Humidité Gold-ClimaSelect en %
Frيره	Truite Plie Sole entière	Air chaud	210–230°C	12–15 min		40 %
	Steak de saumon ou darnes de saumon	Air chaud	210–230°C	6–12 min		40 %
	Filet de poisson pané surgelé	Air chaud	200–220°C	12–16 min		20 %
	Scampis	Air chaud	180–200°C	4–8 min		50 %
Etuvage	Homard Langoustes	Etuvage	100°C	env. 12 min		100
Pocher	Moules	Etuvage	96°C	10–12 min		100
	Truite	Etuvage	80°C	12–15 min		100
	Scampis	Etuvage	72–80°C	4–8 min		100
	Darnes de saumon	Etuvage	70–80°C	4–8 min		100
	Terrine de poisson	Etuvage	75–80°C	60–70 min	70°C	100
	Boulettes/quenelles de poisson Farce en chou frisé	Etuvage	72°C	8–12 min		100
	Truite en sachet sous vide	Etuvage	65°C	18–24 min		100
	Terrines, galantines en sachet sous vide	Etuvage	70°C	env. 2 h	65°C	100

- **Graisses et huiles**





Lors de la friture avec l'appareil **SmartCombi**, vous obtenez de très bons résultats avec des huiles et graisses à bas point de fumée.

- **Friture sur plaques émaillées ou revêtues**

Lors de la friture, vous obtenez avec ces plaques de très bons résultats également à la face inférieure des produits.

- **Rôtissage**

N'utilisez pas de récipients GN profonds, sinon le rôti ne brunira pas régulièrement. Placez les rôtis sur des grilles. De la sorte, les pores des rôtis se ferment de tous les côtés et vous obtenez un résultat de cuisson homogène sans retourner les rôtis.

Silver DryTronic	 Infos		 6.1	 10.1	 20.1
Activé			12–15 pièces	20–30 pièces	40–60 pièces
Activé			30–36 pièces	50–60 pièces	100–120 pièces
Activé			18–24 pièces	30–40 pièces	60–80 pièces
Activé			selon la taille des scampis		
			selon la taille du homard ou des langoustes		
			selon la taille des moules		
		Placer la truite avec les filets déployés sur la plaque	24–30 pièces	45–50 pièces	80–100 pièces
			selon la taille des scampis		
			60–72 pièces	100–120 pièces	200–240 pièces
			12–15 pièces	20–30 pièces	40–60 pièces
			env. 240 pièces	env. 400 pièces	env. 800 pièces
			24–7230	40–50 pièces	80–100 pièces
			12–15 pièces	20–30 pièces	40–60 pièces

• **Sauces**

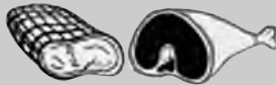



Utilisez le fond obtenu pour affiner les sauces.
Placez une lèchefrite en dessous des grilles garnies de rôtis. Placez dans celle-ci des os, du mirepoix (légumes grillés) et des épices et arrosez régulièrement avec de l'eau ou du fond.

• **Truite au bleu**

Arroser la truite de vinaigre ou de vin.

• **Banquet**

Pour les repas de banquets, réfrigérer/refroidir brusquement après la cuisson et dresser sur les assiettes.

Mode de cuisson		Programme de cuisson	 Température de l'espace de cuisson	 Durée de cuisson	 Température à cœur	Humidité Gold-ClimaSelect en %
Frïre	Echine de porc Rôti de porc Longe de porc	Etuvage combiné	1. 150°C 2. 180°C	env. 80–90 min	env. 80°C env. 82°C	1. 80 % 2. 50 %
	Jarret de veau Jambonneau	Etuvage combiné	135–160°C	70–90 min	env. 78°C	80 %
	Pain de viande frais 4 kg	a) Etuvage combiné 1. Etuvage 2. Air chaud	130°C 1. 68°C 2. 180°C	70–90 min	65–68°C 1. env. 58°C 2. 68°C	a) 80 % — 2. 50 %
	Gigot d'agneau Rôti d'agneau	Etuvage combiné	135–160°C	60–70 min	env. 62°C	70 %
	Rôti de viande hachée	Air chaud	140–160°C	70–80 min	env. 80–85°C	50 %
	Epaule de veau roulée Rôti de veau	Etuvage combiné	135–145°C	80–100 min	env. 80°C	70 %
	Filet de bœuf Filet de bœuf en croûte	Air chaud Etuvage combiné	160–180°C	20–25 min 35–40 min	50–55°C	70 % 60 %
	Roastbeef	Air chaud	100°C	par kg env. 60 min	54–60°C	80 %
	Jambon arrière	1. Etuvage 2. Air chaud	1. env. 78°C 2. 180°C		1. 60°C 2. 65°C	1. — 2. 10 %
Cuïre à l'étouffée	Chou farci Poivrons farcis	Etuvage combiné	130–150°C	60–70 min		90%
	Roulade Bœuf braisé	Etuvage combiné	130–145°C	40–60 min 70–90 min		90 %
Pocher	Jambon à cuire	Etuvage	env. 78°C	par kg env. 70 min	65°C	100

• **Température de l'espace de cuisson**

Sélectionnez une température de l'espace de cuisson moins élevée que pour les méthodes traditionnelles.

• **Assaisonnement**

Enduisez bien les grands rôtis d'épices, afin que celles-ci ne soient pas emportées.

• **Mesure de la température à cœur**



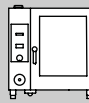

De manière générale, on obtient les meilleurs résultats avec la sonde à plusieurs points. Pour chaque degré en plus de la température à cœur nécessaire, la perte de rôtissage augmente très fortement.

• **Pertes de rôtissage**

Le programme de cuisson "Étuvage combiné" réduit les pertes de rôtissage à un minimum.

• **Rôtissage**

Placez les rôtis sur une grille, ainsi ils cuiront de manière régulière. Un retournement n'est pas nécessaire. Vous pouvez naturellement également placer la viande dans des récipients non perforés et y préparer la sauce.

Silver DryTronic	 Infos	 6.1	 10.1	 20.1
1. Arrêt 2. Activé		22–25 kg	35–40 kg	70–80 kg
Arrêt	Entailler la couenne	18 pièces 12 pièces	30 pièces 20 pièces	60 pièces 40 pièces
a) Désactivé 1. — 2. Activé	Presser fermement la chair à saucisses dans le moule. Soit vapeur surchauffée 130°C soit recette de cuisson à 2 étapes	8 moules de 4 kg	12 moules de 4 kg	24 moules de 4 kg
Activé		6 pièces 22–25 kg	10 pièces 35–40 kg	20 pièces 70–80 kg
Arrêt	Mouler en forme de brique ou remplir un moule rectangulaire. Cuire sur plaque	22–25 kg	35–40 kg	70–80 kg
Activé		22–25 kg	35–40 kg	70–80 kg
Activé Activé	Enduire légèrement la pâte feuilletée d'œuf, saisir préalablement le filet. Veuillez préchauffer	22–25 kg	35–40 kg	70–80 kg
Arrêt	Enduire légèrement de moutarde, entailler le couvercle	22–25 kg	35–40 kg	70–80 kg
1. — 2. Activé	Après l'étuvage, entailler la couenne. Recette de cuisson en 2 étapes	22–25 kg	35–40 kg	70–80 kg
Arrêt	Veuillez préchauffer. Récipients non perforés avec ou sans fond	90 pièces	150 pièces	300 pièces
Arrêt	Récipients non perforés, arroser avec la sauce après env. 1/2 h	90 pièces 22–25 kg	150 pièces 35–40 kg	300 pièces 70–80 kg
	Temps d'échauffement selon la quantité de remplissage	selon la taille		

• **Rôti en daube**

Placer le rôti comme d'habitude dans des récipients profonds et les arroser avec le fond.

• **Saisir**

La saisie incommode des méthodes conventionnelles n'est pas nécessaire. La vapeur ferme immédiatement les pores.

• **Rôtis en croûte**





Préchauffez l'appareil **SmartCombi**, vous obtiendrez ainsi une très bonne qualité pour les rôtis en croûte.

• **Couenne**

La couenne se laisse très facilement entailler si vous étuvez d'abord les rôtis pendant env. 10 minutes et que vous les entaillez et les assaisonnez ensuite.

• **Sauces**





Vous ne devez pas renoncer aux sauces et fonds de sauces. Posez les rôtis sur des grilles et placez une lèchefrite en dessous des grilles. Placez dans cette lèchefrite des os, du mirepoix (légumes grillés) et des épices et arrosez régulièrement avec de l'eau ou du fond.

Mode de cuisson		Programme de cuisson	 Température de l'espace de cuisson	 Durée de cuisson	 Température à cœur	Humidité Gold-ClimaSelect en %
Griller	Filet de bœuf 180 g	Air chaud	210–220°C	6–15 min		40 %
	Romsteak 180–200 g	Air chaud	230°C	6–15 min		20 %
	Steak de veau	Air chaud	210–220°C	8–10 min		30 %
	Filet de porc	Air chaud	200–220°C	5–8 min		40 %
	Tranches de foie	Air chaud	200–220°C	4–6 min		70 %
	Fricadelles 150 g Côtelette Kasseler 160 g	Air chaud	200–220°C	12–15 min		20 %
	Carré d'agneau	Air chaud	180–210°C	10–15 min		40 %
	Brochette de viande	Etuvage combiné	180–210°C	15–20 min		60 %
	Côtelette ou escalope panée, Cordon bleu	Air chaud	210–230°C	10–15 min		20 %
	Escalope de dinde 200 g	Air chaud	200–220°C	12–16 min		70 %
	Saucisses grillées	Air chaud	180–210°C	10–15 min		80 %
Etuver/pocher	Saucisse en conserve (230 g) Pain de veau en conserve, Saucisse à cuire à l'eau	Etuvage Etuvage Etuvage	100°C 50°C/100°C 80°C	90 min 20 min/70 min	72°C	
	Saucisse en boîte 200 g 400 g	Etuvage	100°C	65 min 90 min		
	Boudin blanc Saucisses de Francfort	Etuvage	selon le boyau env. 78°C	12–20 min 12–20 min		

- **Préchauffage avec Quickheat/fonction de préchauffage**
Préchauffez toujours.
- **Rôtissage court**
Placer les pièces pour rôtissage court sur des grilles ou des plaques.

N'utilisez si possible pas de récipients profonds non perforés. Ceux-ci peuvent conduire à des résultats non uniformes.

- **Assaisonnement**
Assaisonnez les pièces pour rôtissage court avant de les graisser.

Silver DryTronic	 Infos	 6.1	 10.1	 20.1
Activé	saignant 6–8 min à point 8–10 min bien cuit 10–15 min	90 pièces	150 pièces	300 pièces
Activé	saignant 6–8 min à point 8–10 min bien cuit 10–15 min	48 pièces	80 pièces	160 pièces
Activé		48 pièces	80 pièces	160 pièces
Activé		96 pièces	160 pièces	320 pièces
Activé	Enduire de farine et graisser	48 pièces	80 pièces	160 pièces
Activé	Graisser éventuellement les plaques (selon la masse)	48 pièces	80 pièces	160 pièces
Activé		48 pièces	80 pièces	160 pièces
Activé		60 pièces	100 pièces	200 pièces
Activé		48 pièces	80 pièces	160 pièces
Activé		36 pièces	60 pièces	120 pièces
Activé	Graisser légèrement			
	Placer le bocal sur une grille de régénération, puis refroidir	150 pièces	210 pièces	selon la taille
	Introduire le poids de remplissage + 15 g, fermer le couvercle, puis refroidir	selon la taille		
	Temps d'échauffement selon la quantité de remplissage	selon le produit		

- **Graissage**





Graisser toujours bien les pièces pour rôtissage court. Vous obtiendrez ainsi un meilleur transfert de chaleur.

- **Transfert de chaleur**

Utilisez des plaques émaillées ou revêtues. Vous obtenez ainsi un meilleur transfert de chaleur et un accumulateurs de chaleur.

- **Motif de grillade**

Si vous désirez obtenir un motif de grillade, préchauffez les grilles.

Mode de cuisson		Programme de cuisson	 Température de l'espace de cuisson	 Durée de cuisson	 Température à cœur	Humidité Gold-ClimaSelect en %
Frire	Cuissot de sanglier env. 2–2,5 kg	Étuvage combiné	135–160°C	100–120 min	env. 65 °C	70 %
	Cuissot de chevreuil désossé	Étuvage combiné	140–160°C	70–80 min	60–68°C	80 %
	Canard	Étuvage combiné	170–180°C	50–65 min		60 %
	Oie env. 4,5 kg	Air chaud	120°C	env. 3–3,5 h		80 %
	Dinde env. 3–4 kg	Étuvage combiné	130–140°C	110–120 min	env. 80°C	80 %
	Poitrine de dinde	Étuvage combiné	135–150°C	40–50 min	env. 60°C	90 %
	Râble de lièvre	Air chaud	160–180°C	15–20 min	60–65°C	80 %
Rôtir/cuire en daube	Cuisse de lièvre	Étuvage combiné	140–160°C	45–50 min	env. 68°C	70 %
Cuire à l'étouffée	Rôti de cerf	Étuvage combiné	130–150 °C	70–90 min	55–60°C	80 %
Cuire au four	Pâté de chevreuil	Air chaud	1. 180°C 2. 150°C	1. env. 15 min 2. env. 60 min		1. 90 % 2. 50 %
Griller	Poulet	Air chaud	180–200°C	35–40 min		50 %
	Cuisses de poulet	Air chaud	180–210°C	20 min		50 %

- **Température de l'espace de cuisson**

Sélectionnez pour les gros rôtis une température de l'espace de cuisson moins élevée que pour les méthodes de cuisson traditionnelles.

- **Transfert de chaleur**

Utilisez pour les pièces pour rôtissage court des plaques émaillées ou revêtues.

- **Mesure de la température à cœur**




De manière générale, on obtient les meilleurs résultats pour les gros rôtis avec la sonde à plusieurs points. Pour chaque degré en plus de la température à cœur nécessaire, la perte de rôtissage augmente très fortement.

- **Pertes de rôtissage**

Le programme de cuisson "Étuvage combiné" réduit les pertes de rôtissage à un minimum.

- **Préchauffage avec QuickHeat/fonction de préchauffage**

Préchauffez toujours pour les pièces pour rôtissage court.

Silver DryTronic		Infos	 6.1	 10.1	 20.1
Arrêt			22–25 kg	35–40 kg	70–80 kg
Arrêt	Eventuellement larder ou faire mariner		22–25 kg	35–40 kg	70–80 kg
Activé	Remplir éventuellement de pommes et d'oignons		12 pièces	20 pièces	40 pièces
Activé	Arroser régulièrement		2 pièces	4 pièces	8 pièces
Activé	Remplir éventuellement de farce et de chou		4 pièces	6 pièces	12 pièces
Arrêt	Remplir éventuellement de farce et de chou		12 pièces	20 pièces	40 pièces
Activé	Eventuellement larder ou faire mariner		12 pièces	20 pièces	40 pièces
Arrêt	Eventuellement larder ou cuire en daube dans le fond		24 pièces	40 pièces	80 pièces
Arrêt	Placer le rôti dans un récipient profond et remplir celui-ci progressivement avec le fond		22–25 kg	35–40 kg	70–80 kg
1. Arrêt 2. Activé	Absolument placer des cheminées Recette de cuisson en 2 étapes		18–24 kg	30–38 kg	70–80 kg
Activé	Grille spéciale pour poulets avec lèche-frite, bien enduire avec les épices		30 pièces	45 pièces	90 pièces
Activé	Utiliser des grilles de régénération		72 pièces	120 pièces	240 pièces

• **Assaisonnement**

Assaisonnez les pièces pour rôtissage court avant de les graisser. Enduisez bien les grands rôtis d'épices, afin que celles-ci ne soient pas emportées.

• **Rôtissage**





Placez les rôtis sur une grille, ainsi ils cuiront de manière régulière. Un retournement n'est pas nécessaire.

• **Rôti en daube**



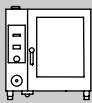

Placer le rôti comme d'habitude dans des récipients profonds et les arroser avec le fond.

• **Sauces**

Vous ne devez pas renoncer aux sauces et fonds de sauces. Posez les rôtis sur des grilles et placez une lèche-frite en dessous des grilles. Placez dans cette lèche-frite des os, du mirepoix (légumes grillés) et des épices et arrosez régulièrement avec de l'eau ou du fond.

Mode de cuisson		Programme de cuisson	 Température de l'espace de cuisson	 Durée de cuisson	 Température à cœur	Humidité Gold-ClimaSelect en %
Cuire au four	Gâteau sur plaque de four	Air chaud	140–160°C	40–50 min		40 %
	Fond de tarte en pâte biscuit	Air chaud	1. 105°C 2. 150°C	1. 10 min 2. 15 min		1. 80 % 2. 40 %
	Tarte au fromage	Air chaud	1. 105°C 2. 160°C 3. 80°C	1. 20 min 2. 35 min 3. 5 min		1. 80 % 2. 40 % 3. 60 %
	Sablés Gâteau aux fruits	Air chaud	160–180°C	50–60 min		40 %
	Petits gâteaux secs Pâte brisée Bretzels	Air chaud	170–190°C	12–18 min		60 %
	Strudels aux pommes	Air chaud	170–190°C	40–50 min		50 %
	Pain bis	Etuvage combiné	170–190°C	30–40 min		70 %
	Pistolets/petits pains Pâtisseries à base de pâte feuilletée	Etuvage combiné	160–185°C	15–25 min		40 %
	Croissants	Etuvage combiné	140–165°C	12–15 min		40 %
	Brioche	Etuvage combiné	150–160°C	25–35 min		60 %
	Petits pains/pistolets surgelés	Etuvage combiné	160–180°C	6–12 min		50 %
	Baguettes surgelées	Etuvage combiné	160–180°C	6–12 min		50 %
Pocher	Crème caramel Crème royale	Etuvage	85°C	35–40 min		

- **Préchauffage avec QuickHeat/fonction de préchauffage**
Activer la fonction de préchauffage!

Silver DryTronic	 Infos	 6.1	 10.1	 20.1
Activé	utiliser chaque tiroir	6 plaques	10 plaques	20 plaques
1. Arrêt 2. Activé	Recette de cuisson en 2 étapes	6 plaques	10 plaques	20 plaques
1. Arrêt 2. Activé 3. Arrêt	utiliser un tiroir sur 2 Recette de cuisson en 3 étapes	3 moules	5 moules	10 moules
Activé	utiliser chaque tiroir	6 plaques	10 plaques	20 plaques
Activé	Nombre par plaque selon la taille, ne pas garnir les plaques de manière trop compacte	6 plaques	10 plaques	20 plaques
Activé		6 plaques	10 plaques	20 plaques
Arrêt	utiliser un tiroir sur 2, nombre par plaque selon la taille, ne pas garnir les plaques de manière trop compacte	3 plaques	5 plaques	10 plaques
Activé	Nombre par plaque selon la taille, ne pas garnir les plaques de manière trop compacte	6 plaques	10 plaques	20 plaques
Activé	Nombre par plaque selon la taille, ne pas garnir les plaques de manière trop compacte	6 plaques	10 plaques	20 plaques
Activé	utiliser un tiroir sur 2, nombre par plaque selon la taille, ne pas garnir les plaques de manière trop compacte	3 plaques	5 plaques	10 plaques
Activé	Nombre par plaque selon la taille, ne pas garnir les plaques de manière trop compacte	6 plaques	10 plaques	20 plaques
Activé	Nombre par plaque selon la taille, ne pas garnir les plaques de manière trop compacte	6 plaques	10 plaques	20 plaques

- **Cuire**

Utilisez le programme de cuisson "Étuvage" avec un réglage de température de 36°C pour cuire la pâte levée, la pâte à pain ou la pâte feuilletée à la levure.

- **Cuire au four**

Grâce à l'utilisation du programme de cuisson "Étuvage combiné" pour la cuisson au four, vous obtiendrez des produits avec une surface brillante

Déclaration de conformité

SmartCombi



Henny Penny Corporation

P.O. Box 60

Eaton, OH 45320

+1 937 456.8400

+1 937 456.8402 Fax

Toll free in USA

800 417.8417

800 417.8434 Fax

www.hennypenny.com

Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320, Revised 04-06 Printed in USA