



MANUEL DE L'OPÉRATEUR

COMBI PLATINUM GAZ FlexFusion™

MODÈLE

FPG-615

FPG-621

FPG-115

FPG-121

FPG-215

FPG-221

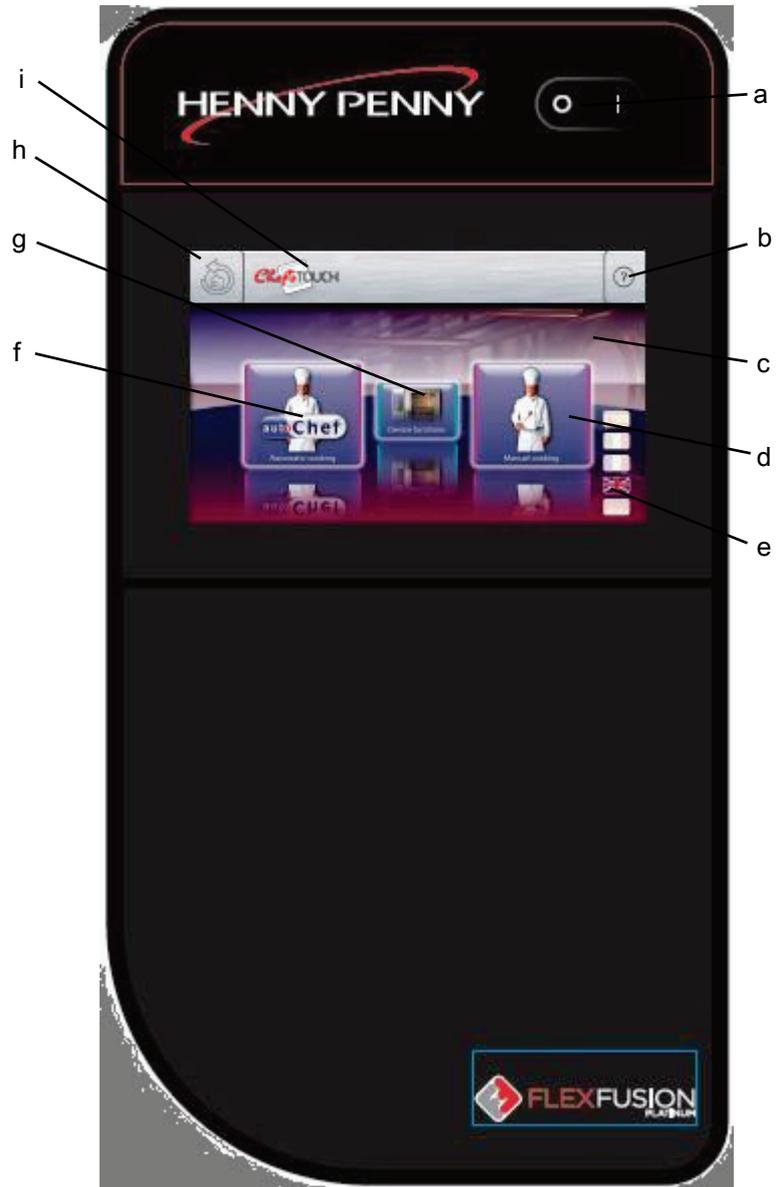


HENNY PENNY
Engineered to Last

ENREGISTREZ LA GARANTIE EN LIGNE SUR WWW.HENNYPENNY.COM

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

Éléments d'utilisation et d'affichage



a	<i>Bouton On Off (Marche Arrêt)</i>	f	Bouton « Automatic cooking (Cuisson automatique) »
b	Bouton <i>FlexiHelp (Aide Flex)</i>	g	Bouton « Equipment functions (Fonctions équipement) »
c	Élément d'utilisation avec écran tactile	h	<i>Bouton Back (Retour)</i>
d	Bouton « Manual cooking (Cuisson manuelle) »	i	Barre d'information
e	<i>Bouton Language selection (Sélection de la langue)</i>		



Répertoire des contenus

1	Introduction	8
1.1	À propos de ce manuel	8
1.1.1	À propos des signes	9
1.2	Utilisation prévue	11
1.3	Garantie	11
2	Informations de sécurité	12
3	Règles de conduite lorsqu'une odeur de gaz est détectée	16
4	Description de l'appareil	17
4.1	Vue d'ensemble de l'appareil	17
4.1.1	Appareil posable	17
4.1.2	Appareil posé au sol	18
4.2	Fonctionnalités	19
4.2.1	Caractéristiques	19
4.2.2	Modes d'utilisation	19
4.2.3	Types de cuisson	20
4.2.4	Fonctions de cuisson étendues	21
4.2.5	Mesure de la température au cœur	23
4.2.6	Lecteur de codes à barres	24
4.2.7	Port USB	24
4.2.8	Connexion HACCP	24
4.2.9	VideoAssist (assistance vidéo)	24
4.2.10	ChefsHelp (aide chef)	25
4.2.11	Nettoyage automatique WaveClean	25
4.2.12	CombiDoctor (programme d'auto diagnostic)	25
4.3	Fonctions d'élément d'utilisation, de commande et d'affichage	25

4.4	Application	26
4.4.1	Capacité de plats pendant la régénération	26
4.4.2	Capacité de charge	27
4.4.3	Réglage standard de la température	27
4.4.4	Réglage standard de la température au cœur	28
4.5	Commandes de l'équipement tactile Chef	28
4.5.1	Utilisation de l'écran tactile	28
4.5.2	Éléments d'affichage	31
5	Mise en service de l'appareil	33
6	Utilisation de l'appareil	34
6.1	Mise sous tension et hors tension de l'appareil	34
6.1.1	Mise sous tension	34
6.1.2	Mise hors tension	34
6.2	Ouverture et fermeture de la porte de la zone de cuisson	35
6.2.1	Ouverture du loquet simple	35
6.2.2	Fermeture du loquet simple	35
6.2.3	Ouverture du loquet à deux étages	36
6.2.4	Fermeture du loquet à deux étages	36
6.3	Chargement et déchargement de l'appareil	37
6.3.1	Chargement et déchargement	37
6.3.2	Chargement et déchargement avec un chariot à racks pour plateaux	38
6.3.3	Chargement et déchargement avec un chariot à plateaux	39
6.4	Utilisation du capteur de température au cœur	41
6.4.1	Mesure avec un capteur de température au cœur à 4 points	41
6.4.2	Mesure avec un capteur de température au cœur sous vide	42
6.4.3	Mesure de la température au cœur lors de la cuisson d'aliments congelés	42
6.5	Réalisation des réglages de base	43
6.5.1	Ouverture du menu de réglage	43

6.5.2	Extraction des informations sur l'équipement	44
6.5.3	Réglage de la date et de l'heure	45
6.5.4	Préréglage de la sélection de la langue	46
6.5.5	Activation et annulation de l'interdiction d'utilisation	47
6.6	Fonctions de base	48
6.6.1	Réglage de la température de cuisson	48
6.6.2	Réglage de la durée de cuisson et du fonctionnement continu	49
6.6.3	Réglage de la température au cœur	51
6.6.4	Réglage de la vitesse du ventilateur et du sens de rotation	52
6.6.5	Préparation de la clé USB pour l'utilisation initiale	52
6.6.6	Insertion et retrait d'une clé USB	53
6.6.7	Exportation du journal HACCP	53
6.7	Fonctions de l'équipement	53
6.7.1	Ouverture du menu des fonctions d'équipement	54
6.8	Cuisson manuelle	54
6.8.1	Ouverture du menu de cuisson manuelle	54
6.8.2	Création d'un programme de cuisson	54
6.9	Programmes de cuisson propres à l'utilisateur	55
6.9.1	Création d'un programme de cuisson	55
6.9.2	Sauvegarde du programme de cuisson	58
6.9.3	Exportation d'un programme de cuisson	61
6.10	Cuisson automatique (autoChef)	61
6.10.1	Ouverture du menu de cuisson automatique	61
6.10.2	Recherche et ouverture d'un programme de cuisson	62
6.10.3	Démarrage du programme de cuisson	63
6.10.4	Arrêt du programme de cuisson	64
6.10.5	Modification du programme de cuisson	65
6.10.6	Suppression d'un programme de cuisson	66
6.10.7	Exportation et importation d'un programme de cuisson	66

6.11	Mise en pause et fin d'utilisation	68
7	Nettoyage et entretien de l'appareil	69
7.1	Prévention de la corrosion	69
7.2	Suppression des points de rouille	69
7.3	Nettoyage du boîtier	70
7.4	Nettoyage de la poignée, des éléments de fonctionnement et utilisation de la membrane du panneau	70
7.5	Nettoyage de l'écran tactile	71
7.6	Nettoyage du joint de la porte	72
7.7	Nettoyage de la porte de zone de cuisson	73
7.7.1	Nettoyage de la porte avec vitrage hygiénique	73
7.8	Nettoyage de la buse vapeur	73
7.9	Nettoyage de la hotte à condensation (en option)	74
7.10	Enlèvement des dépôts de calcium de l'appareil	75
7.11	Nettoyage de la zone de cuisson automatiquement avec WaveClean	75
7.11.1	Préparation du nettoyage	75
7.11.2	Sélection du niveau de nettoyage	76
7.11.3	Insertion de la cartouche de nettoyage	76
7.11.4	Démarrage du nettoyage automatique	77
7.11.5	Annulation du nettoyage automatique	77
7.11.6	Arrêt du nettoyage automatique	77
7.12	Nettoyage manuel de la zone de cuisson	78
7.12.1	Préparation de la zone de cuisson	78
7.12.2	Démarrage du programme de nettoyage	78
7.12.3	Pulvérisation du nettoyant	79
7.12.4	Laisser le nettoyant agir	79
7.12.5	Démarrage du nettoyage	79
7.12.6	Rinçage de la zone de cuisson	80



7.12.7	Séchage de la zone de cuisson	80
7.13	Ouverture et fermeture du déflecteur d'air	81
7.14	Inspection de l'appareil	82
7.14.1	Inspection visuelle	82
7.14.2	Exécution de CombiDoctor (programme d'auto diagnostic)	82
8	Dépannage	84
8.1	Causes d'erreurs et réparations	84
8.2	Plaque signalétique	84
9	Mise au rebut de l'appareil en respectant l'environnement	85

1 Introduction

1.1 À propos de ce manuel

Le mode d'emploi fait partie de l'appareil et contient des informations :

- sur une utilisation en toute sécurité
- sur le nettoyage et l'entretien
- sur des réparations en cas de dysfonctionnement

Observez et suivez les instructions suivantes :

- Lire entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Laisser le mode d'emploi disponible auprès de l'opérateur à tout moment sur le site d'utilisation de l'appareil.
- Insérer tous les suppléments du fabricant.
- Préserver le mode d'emploi durant toute la durée de vie de l'appareil.
- Passer le mode d'emploi aux opérateurs successifs de l'appareil.

Groupe cible

Le groupe cible du mode d'emploi est l'opérateur, qui est chargé de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de l'appareil.

Figures

Toutes les illustrations du présent manuel sont à titre d'exemple. Des différences entre ces dernières et l'appareil réel peuvent survenir.

1.1.1 À propos des signes

	 DANGER
	Danger imminent Le non-respect conduit à la mort ou à des blessures graves.
	 AVERTISSEMENT
	Danger potentiel Le non-respect risque de conduire à la mort ou à des blessures graves.
	 ATTENTION
	Situation dangereuse Le non-respect risque de causer des blessures mineures à modérées.
	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
	Domage matériel Le non-respect risque de causer des dommages matériels.
	AVIS
	Informations Remarques pour une meilleure compréhension et utilisation de l'appareil.

Symbole / signe	Signification
▪	Listing d'informations.
	Actions par étapes, pouvant être effectuées dans une séquence quelconque.
1. 2.	Actions par étapes, devant être effectuées selon la séquence prescrite.
	Résultat d'une action listée.

1,2 Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour être utilisé seulement à des fins commerciales, particulièrement dans des cuisines commerciales.

Cet appareil peut uniquement être utilisé avec des accessoires adaptés et pour la cuisson d'aliments.

Il est interdit d'utiliser l'appareil à d'autres fins, incluant ce qui suit :

- Lavage de plats
- Stockage de fournitures
- Séchage de chiffons, de papier ou de plats
- Chauffage d'acides, de solutions alcalines ou d'autres produits chimiques
- Cuisson d'aliments en conserve
- Cuisson de liquides inflammables
- Chauffage de pièces
- Nettoyage de filtres à air

Cet appareil est homologué pour ce qui suit :



1.3 Garantie

La garantie est nulle et la sécurité n'est plus assurée dans le cas de :

- Modifications ou changements techniques de l'appareil,
- Utilisation inappropriée,
- Démarrage, fonctionnement ou maintenance incorrects de l'appareil,
- Problèmes résultant du non-respect de ces instructions.

2 Informations de sécurité

L'opérateur doit connaître la réglementation locale et l'appliquer.

Fonctionnement

Durant le fonctionnement, le groupe d'individus suivant doit être supervisé par une personne responsable de la sécurité :

- Les individus avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou qui n'ont pas les connaissances ou l'expérience pour utiliser l'appareil correctement.

L'individu superviseur doit être familier de l'appareil et des risques associés à ce dernier.

Surfaces chaudes

Risque de brûlures à partir des surfaces chaudes

- Protéger les bras et les mains en portant des gants de protection adaptés.
- Laisser les surface refroidir avant de nettoyer.
- Retirer la batterie de cuisine uniquement avec des gants de protection adaptés ou des poignées.
- Retirer les récipients et les plaques à pâtisserie avec des gants de protection adaptés ou des poignées.

Liquides chauds

Risque de brûlures à partir de liquides chauds

- Protéger les bras et les mains en portant des gants de protection adaptés.
- Retirer, transporter et vider les récipients avec attention.

Risque de brûlures chimiques à partir d'évaporation de nettoyeurs

- Suivre les instructions du fabricant de l'agent nettoyant.
- Laisser la cuisson de façon à nettoyer à une température de 60 °C (140 °F) puis nettoyer.

Risque de brûlures à partir de vapeurs

- Protéger les bras et les mains en portant des gants de protection.
- Ne pas tenir les mains devant la hotte aspirante.
- D'abord ouvrir légèrement la porte de la zone de cuisson et laisser la vapeur s'échapper. Puis ouvrir la porte de la zone de cuisson entièrement.
- Sécher complètement l'appareil après l'avoir nettoyé.

Appareil défectueux

Risque de blessure à partir d'un appareil défectueux

- Débrancher l'appareil défectueux de la prise secteur.

- Utiliser le robinet d'arrêt de gaz afin d'isoler l'appareil de l'alimentation en gaz.
- Ne pas utiliser un appareil défectueux.
- Laisser uniquement un technicien agréé réparer l'appareil.

Fuite de gaz

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

- Suivre les règles de conduite lorsqu'une odeur de gaz est détectée (voir «Règles de conduite lorsqu'une odeur de gaz est détectée »).

Prévention des incendies

Risque d'incendie à partir de dépôts de saleté et de graisse

- Nettoyer l'appareil après avoir fini de l'utiliser.
- Ne pas utiliser l'appareil comme une friteuse.
- Ne ranger aucun objet combustible ni récipient en plastique dans la zone de cuisson.

Risque d'incendie à partir d'objets

- Ne pas obstruer la conduite de gaz d'échappement.

Lutte contre l'incendie

- En cas d'incendie, débrancher l'appareil de la prise secteur.
- En cas d'incendie, utiliser le robinet d'arrêt de gaz afin d'isoler l'appareil de l'alimentation en gaz.
- Utiliser un extincteur de classe F, jamais de l'eau, pour éteindre un feu de graisse. D'autres feux, par exemple, peuvent être éteints avec des extincteurs adaptés aux feux de classes A, B, C, CO₂ ou des moyens d'extinction adaptés à la classe de feu combattue.

Appareil sur roulettes

Risque de blessure à partir d'un appareil sur roulettes

- Déplacer l'appareil uniquement pour le nettoyage ou la maintenance.
- Bloquer les roulettes durant l'opération.
- Déplacer uniquement un appareil vide.

Risque de choc électrique à partir de composants sous tension

- Sécuriser le câble d'alimentation électrique sur le mur de l'emplacement d'installation au moyen d'une chaîne en tant que protecteur de cordon.

Nettoyage inapproprié**Risque de brûlures chimiques à partir d'un agent nettoyant**

- Suivre les instructions du fabricant de l'agent nettoyant.
- Prendre des mesures de protection lors de la manipulation d'agents nettoyants agressifs.

Risque de chute sur des planchers lisses

- Maintenir propre et sec le plancher en face de l'appareil.

Risque de blessure dû à un nettoyage inadéquat

- Nettoyer soigneusement la zone de cuisson. Le capteur de la zone de cuisson dépasse dans la zone de cuisson.

Risque de dommage matériel dû à un nettoyage inadéquat

- Nettoyer l'appareil après l'avoir utilisé.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à haute pression.
- Ne pas nettoyer le boîtier avec des agents de nettoyage hautement abrasifs ou chimiquement agressifs.
- Ne pas nettoyer le boîtier avec une éponge hautement abrasive.
- Suivre les instructions du fabricant de l'agent nettoyant.
- Ne pas provoquer de choc thermique par un refroidissement brutal l'appareil.
- Nettoyer soigneusement la zone de cuisson. Le capteur de la zone de cuisson dépasse dans la zone de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs javellisants ou contenant du chlore.
- Supprimer les points de rouille avec un abrasif.
- Maintenir l'appareil libre de tout dépôt de calcaire.

Hygiène**Risque de santé dû à une hygiène insuffisante**

- Observer les règlements d'hygiène locaux.

Mesure de la température au cœur**Risque de blessure à partir d'un capteur de température au cœur surchauffé**

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

Utilisation inadéquate**Risque de dommage matériel dû à une utilisation inadéquate**

- Utiliser uniquement des accessoires originaux.

- Former régulièrement les opérateurs.
- Ne pas chauffer des chauffe plats ou des conserves alimentaires.
- Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air.
- Ne pas utiliser l'appareil à des températures en dessous de 4 °C (39 °F).
- Retirer le capteur de température au cœur avant d'enlever les aliments.
- Replacer le capteur de température au cœur sur le support après utilisation.

3 Règles de conduite lorsqu'une odeur de gaz est détectée

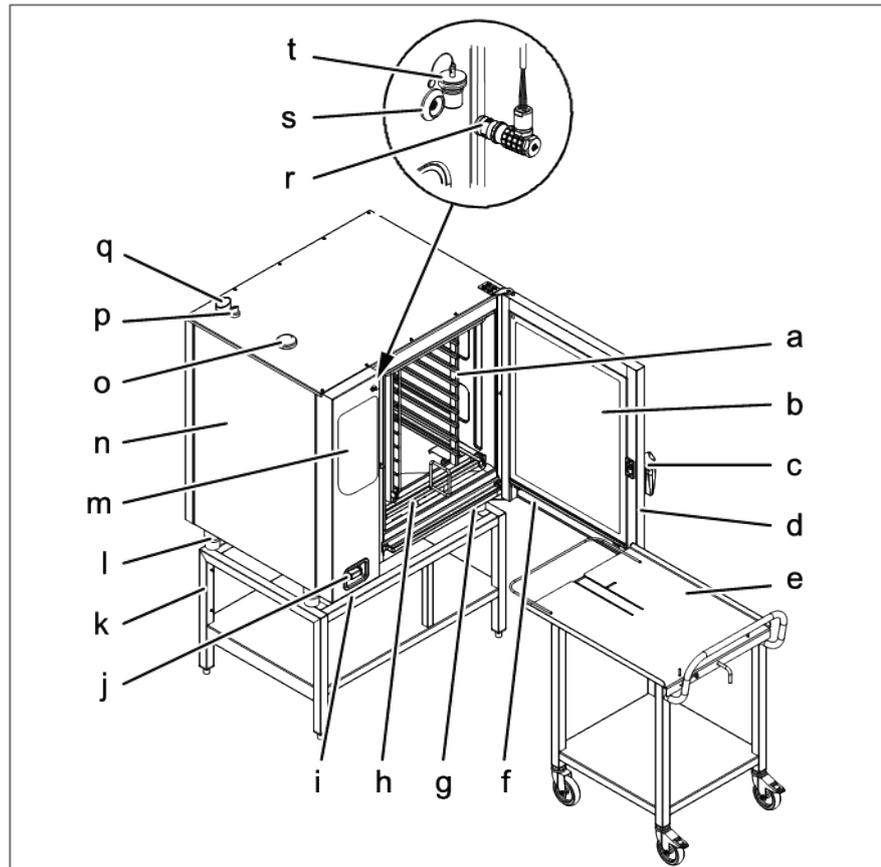
	 DANGER
	Risque d'asphyxie et d'explosion dû à une fuite de gaz Suivre les règles de conduite lorsqu'une odeur de gaz est détectée.

- Rester calme.
- Ouvrir portes et fenêtres et ventiler les pièces.
- Éviter les pièces avec l'odeur de gaz.
- Ne pas fumer.
- N'allumer aucune flamme. Éteindre les flammes.
- Ne générer aucun étincelle. N'utiliser aucun commutateur, appareil électrique ou téléphone.
- Retirer les téléphones portables et les appareils télécommandés de la zone de risque.
- Fermer le robinet d'arrêt de gaz au niveau du compteur à gaz, de l'alimentation principale et, si possible, des appareils.
- Avertir les autres personnes dans l'immeuble. Appeler et frapper à la porte, ne pas utiliser de sonnette.
- Quitter l'immeuble et empêcher autrui d'entrer.
- Observer les consignes de sécurité de la compagnie de gaz.
- Une fois à l'extérieur de l'immeuble, notifier les parties responsables :
 - Si l'odeur de gaz provient de l'appareil, notifier le service client.
 - Si la source de l'odeur de gaz ne peut pas être localisée, notifier la compagnie de gaz.
 - Si la fuite de gaz est audible, quitter immédiatement l'immeuble, empêcher quiconque d'entrer puis notifier les pompiers, la police et la compagnie de gaz.
 - Si l'odeur de gaz provient de pièces inaccessibles, notifier les pompiers, la police et la compagnie de gaz.

4 Description de l'appareil

4.1 Vue d'ensemble de l'appareil

4.1.1 Appareil posable

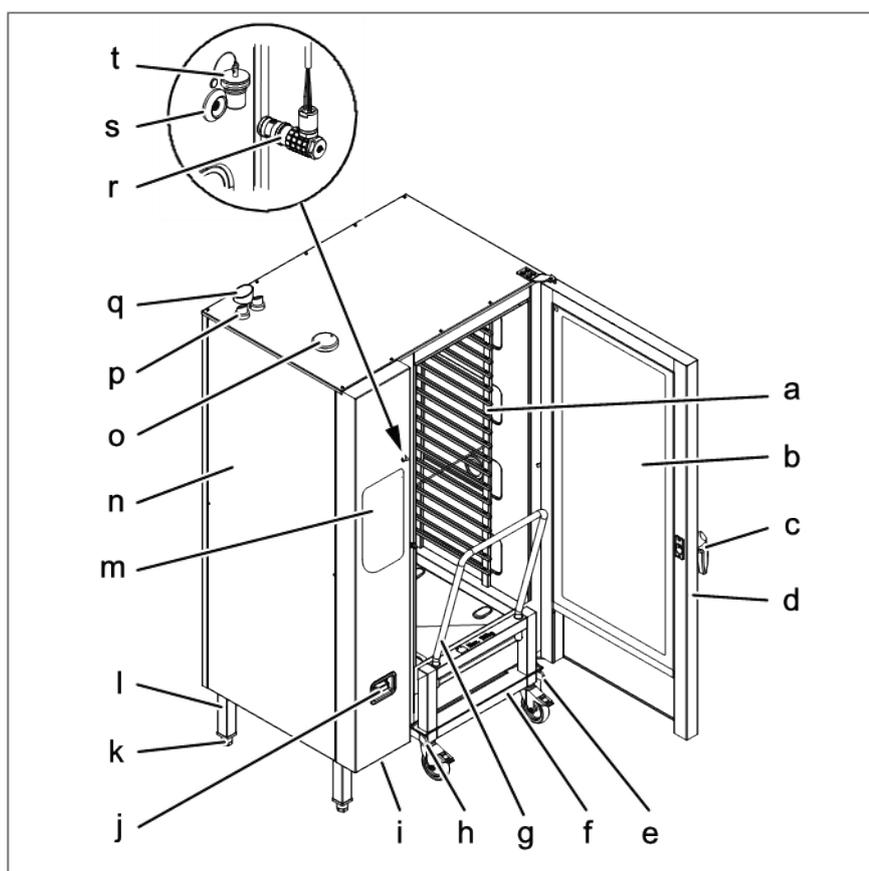


FlexFusion à gaz avec chariot à racks pour plateaux

a	Rack pour plateaux	k	Châssis de base (en option)
b	Fenêtre isolée	l	Pied d'équipement
c	Poignée de porte	m	Commande de fonctionnement
d	Porte de zone de cuisson	n	Boîtier
e	Chariot à racks (en option)	o	Adaptateur d'entrée d'air
f	Canal de drainage de vapeur, porte	p	Branchement de gaz d'échappement
g	Canal de drainage de vapeur, appareil	q	Adaptateur de sortie d'air

h	Rail de guidage de rack pour plateaux (en option)	r	Capteur de température au cœur (en option)
i	Port USB (couvert)	s	Branchement (en option)
j	Douche à main	t	Couvercle de protection (en option)

4.1.2 Appareil posé au sol



FlexFusion à gaz avec chariot à plateaux

a	Rack pour plateaux	k	Jambe d'équipement
b	Fenêtre isolée	l	Pied d'équipement
c	Poignée de porte	m	Commande de fonctionnement
d	Porte de zone de cuisson	n	Boîtier
e	Rail de guidage (droit)	o	Adaptateur d'entrée d'air
f	Chariot à plateaux	p	Branchement de gaz d'échappement
g	Poignée de poussée	q	Adaptateur de sortie de vapeur

h	Rail de guidage (gauche)	r	Capteur de température au cœur (en option)
i	Port USB (couvert)	s	Branchement (en option)
j	Douche à main	t	Couvercle de protection (en option)

4.2 Fonctionnalités

4.2.1 Caractéristiques

- Capteur de température au cœur à 4 points
- Capteur de température au cœur sous vide ou second capteur de température au cœur (en option)
- Douche à main
- Porte de zone de cuisson avec vitrage hygiénique
- Loquet simple
- Loquet à deux étages (en, option) ; cette fonctionnalité est standard sur les appareils de taille 20
- Système d'optimisation de l'alimentation (en option)
- Connexion Ethernet (en option)
- Porte de zone de cuisson à charnière droite
- Porte de zone de cuisson à charnière gauche (en option), non disponible sur les appareils posés au sol
- WaveClean
- Lecteur de codes à barres (en option)
- Système d'échappement de vapeur (SES)

4.2.2 Modes d'utilisation

Cuisson manuelle

En mode de cuisson manuelle, les programmes de cuisson individuelle et les fonctions d'équipement peuvent être activées directement. Les différents modes de cuisson et les fonctions d'équipement peuvent être modifiées individuellement.

Cuisson automatique (autoChef)

En mode de cuisson automatique, les programmes de cuisson stockés peuvent être activés et adaptés le cas échéant.

4.2.3 Types de cuisson

Étuvage

L'étuvage est un mode de cuisson par lequel les aliments sont cuits doucement dans une vapeur à une température de 30 °C (86 °F) à 130 °C (266 °F).

Cuisson mixte

La cuisson mixte est un mode de cuisson pouvant être utilisé pour cuire de gros rôtis, des casseroles et des produits de boulangerie et pâtisseries à une plage de température entre 30 °C (86 °F) et 250 °C (482 °F).

Air chaud

L'air chaud est un mode de cuisson par lequel les aliments à cuire sont cuits sans humidité supplémentaire à une température de 30 °C (86 °F) à 250°C (482°F).

Perfection (régénération)

La perfection est un mode de cuisson pouvant être utilisé pour préparer des aliments cuisinés refroidis à une plage de température entre 30 °C (86 °F) et 150 °C (482 °F) puis en les gardant au chaud.

Cuisson Delta-T

La cuisson Delta-T est un mode de cuisson dans lequel la température de cuisson dépend de la température à cœur de l'aliment en cours de cuisson.

La température de cuisson est toujours plus élevée que la température à cœur courante par la valeur réglée (valeur Delta-T, différence de température de cuisson). Le temps de cuisson résultant est plus long qu'avec les autres modes de cuisson.

La cuisson Delta-T est particulièrement bien adaptée pour la cuisson générale. Les aliments en cours de cuisson restent tendres et juteux sans perte de poids.

Cuisson à basse température

La cuisson à basse température est un mode de cuisson par lequel les aliments à cuire sont cuits de manière particulièrement douce à une température de 30 °C (86 °F) à 100°C (212°F).

Le temps de cuisson est considérablement plus long qu'à des températures plus élevées, mais aucune supervision n'est requise et la durée de cuisson peut être considérablement étendue sans aucune perte de qualité.

Les aliments en cours de cuisson restent tendres et juteux sans perte de poids.

Cuisson

La cuisson est un mode de cuisson par lequel les aliments à cuire sont cuits par air chaud dans une plage de température de 30 °C (86°F) à 220 °C (428 °F) ; ceci ouvre la texture de l'aliment. Une humidification et un temps mort peuvent précéder la cuisson.

4.2.4 Fonctions de cuisson étendues

Les fonctions de cuisson étendues peuvent être utilisées pour modifier les étapes de cuisson individuelles pour l'aliment particulier en cours de cuisson.

Les fonctions de cuisson étendues suivantes sont disponibles :

PerfectHold (tenue parfaite)

La tenue parfaite (« PerfectHold ») est une fonction de cuisson dans laquelle les aliments préparés sont maintenus dans l'appareil à une plage de température de 50 °C (122 °F) à 100 °C (212 °F) après le processus de cuisson réel jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis.

Ready2Cook (prêt pour la cuisson - préchauffage)

Pour beaucoup de programmes de cuisson, tels que la cuisson, la température correcte de départ est importante.

Avec le préchauffage Ready2Cook, la zone de cuisson peut être automatiquement chauffée ou refroidie jusqu'à la température de départ correcte.

Présélection de l'heure de départ

AVIS
Lors de l'utilisation du délai de l'heure de départ, des températures favorisant la croissance de microorganismes nocifs sur les aliments peuvent survenir dans la zone de cuisson. Observez les règlements de transformation des aliments.

Le délai d'heure de départ peut s'utiliser pour paramétrer une période d'attente avant le démarrage du programme.

De la sorte, des goulots d'étranglement dans la production et la préparation peuvent être évités.

La nourriture préparée peut être chargée dans l'appareil et le programme de cuisson souhaité peut être sélectionné.

Système d'échappement de vapeur (SES)

Cette fonction est activée par défaut pour tous les programmes de cuisson avec un temps de cuisson supérieur à 6 minutes.

Le Système d'échappement de vapeur (SES) est automatiquement activé peu avant la fin de la cuisson.

Au terme du délai de cuisson, le Système d'échappement de vapeur (SES) extrait la vapeur de la zone de cuisson. Il est alors possible d'ouvrir la porte de la zone de cuisson sans risque de blessure.

RackControl (commande par rack)

Avec la fonction de cuisson étendue RackControl (commande par rack), différents aliments tels que des pommes de terre, du chou-fleur, des petits pois, des carottes et de la viande peuvent être cuits simultanément avec des durées différentes.

RackControl supervise les différents délais de cuisson en un processus unique. Lorsqu'un délai de cuisson a expiré, un signal retentit et l'aliment en cours de cuisson peut être enlevé. RackControl est idéal pour la cuisson par roulement.

FamilyMix (mélange par famille)

Avec la fonction de cuisson étendue FamilyMix, les programmes de cuisson appropriés s'affichent dans le menu *Cuisson automatique (autoChef)* pour le mode de cuisson actuellement paramétré. Les programmes de cuisson affichés présentent le même climat de cuisson ainsi qu'un délai de cuisson identique ou plus court. Toucher les suggestions individuelles transfère les délais de cuisson pour les produits individuels à la fonction RackControl (commande par rack) et ces derniers peuvent être démarrés lorsque souhaité durant le processus de cuisson.

Humidification manuelle

L'humidification manuelle permet d'augmenter l'humidité de la zone de cuisson durant le fonctionnement.

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

Temps mort

Avec la fonction de cuisson étendue temps mort, une étape de cuisson peut être insérée durant laquelle la cuisson et les ventilateurs sont programmés pour se couper durant une certaine période.

4.2.5 Mesure de la température au cœur

Lors de l'utilisation de la mesure de la température au cœur, la température à l'intérieur de l'aliment en cours de cuisson est mesurée au moyen d'un capteur.

Le capteur de température au cœur mesure la température au cœur en un ou plusieurs points, selon la version. La température mesurée au point le plus froid est utilisée pour contrôler le processus de cuisson.

Dès que la température au cœur cible est atteinte, le processus de cuisson s'arrête automatiquement, ou, dans le cas d'un programme de cuisson à étapes multiples, avance vers l'étape de cuisson suivante.

L'utilisation de la mesure de la température au cœur offre les avantages suivants :

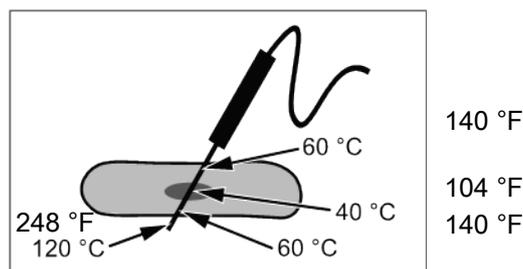
- Consommation réduite d'énergie et d'eau
- Aucune surcuisson
- Moins de perte de poids par aliment en cours de cuisson

Les capteurs de température au cœur suivants sont disponibles :

- Capteur de température au cœur à 4 points

ou

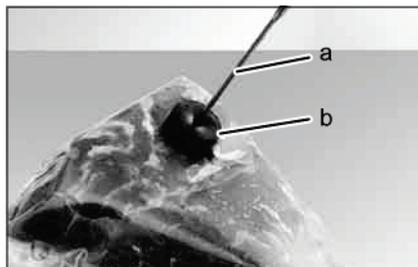
- un second capteur de température au cœur à 4 points (en option)



Mesure de température au cœur avec un capteur de température au cœur à 4 points

ou

- Capteur de température au cœur sous-vide (en option)



Mesure de température au cœur avec un capteur de température sous vide

a	Capteur de température au cœur sous-vide	b	Mousse de caoutchouc
---	--	---	----------------------

4.2.6 Lecteur de codes à barres

Le lecteur de codes à barres balaie le code à barres sur l'emballage de l'aliment à cuire et le transmet à l'appareil. L'appareil recherche ensuite le programme de cuisson approprié pour l'aliment à cuire. Si plusieurs programmes de cuisson appropriés sont disponibles, ils s'affichent dans une liste.

Un prérequis est que les programmes de cuisson appropriés obtiennent une assignation correspondante lorsqu'ils sont sauvegardés.

4.2.7 Port USB

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

Les journaux HACCP peuvent être exportés via le port USB.

Un lecteur de code à barres sans fil ou filaire (en option) peut être connecté au port USB.

4.2.8 Connexion HACCP

Toutes les étapes de cuisson sont enregistrées avec un numéro d'enregistrement dans le journal HACCP.

Les données sont exportées via le port USB.

4.2.9 VideoAssist (assistance vidéo)

L'assistance vidéo VideoAssist peut être utilisée pour afficher des vidéos avec des explications supplémentaires concernant le fonctionnement.

4.2.10 ChefsHelp (aide chef)

En utilisant l'aide ChefsHelp, des informations sous la forme de textes et d'images peuvent être ajoutées à une étape de cuisson particulière à un moment spécifique.

4.2.11 Nettoyage automatique WaveClean

Avec le nettoyage automatique WaveClean la zone de cuisson est nettoyée à l'aide d'une cartouche de nettoyage conçue spécifiquement pour le programme, puis rincée.

4.2.12 CombiDoctor (programme d'auto diagnostic)

CombiDoctor utilise un programme d'auto diagnostic pour vérifier les composants utilisés pour le contrôle du climat et le nettoyage.

4.3 Fonctions d'élément d'utilisation, de commande et d'affichage

AVIS
<p>Pour consulter les éléments de fonctionnement et d'affichage, voir la page suivante.</p>

Symbole	Élément d'utilisation et d'affichage	Fonction
	<i>Bouton On Off (Marche Arrêt)</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ « I » place l'appareil sous tension ▪ « O » place l'appareil hors tension
	Bouton « Automatic cooking (Cuisson automatique) »	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouvre le menu <i>Automatic cooking (cuisson automatique)</i> pour la sélection de programmes
	Bouton « Manual cooking (Cuisson manuelle) »	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouvre le menu <i>Manual cooking (Cuisson manuelle)</i> pour la sélection des modes de cuisson
	Bouton « Equipment functions (Fonctions équipement) »	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouvre le menu <i>Equipment functions (Fonctions équipement)</i> pour la sélection du nettoyage et de réglages

Symbole	Élément d'utilisation et d'affichage	Fonction
	Bouton <i>Language selection</i> (<i>Sélection de la langue</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Indique que la langue d'utilisation pour l'appareil peut être sélectionnée en tapotant sur le drapeau d'un pays. <p>La sélection et le nombre de langues disponibles peuvent être indiqués dans le menu <i>Equipment functions</i> (<i>fonctions d'équipement</i>) dans le champ de paramètres « Langues ».</p>
	Bouton <i>Back</i> (<i>Retour</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Toucher une fois ramène l'utilisateur au menu précédent Toucher deux fois ramène l'utilisateur directement au menu principal
	Bouton <i>FlexiHelp</i> (<i>Aide Flexi</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Affiche les textes d'aide pour le menu ou la fenêtre active.

4.4 Application

4.4.1 Capacité de plats pendant la régénération

Le délai de cuisson et la température de cuisson dépendent du nombre de plats.

Version	Diamètre de plat		
	26 cm (10,24 po)	28 cm (11,02 po)	32 cm (12,1 po)
6.15	30 (11,81)	24 (9,45)	22 (8,66)
6.21	30 (11,81)	24 (9,45)	22 (8,66)
10.15	50 (19,69)	40 (15,75)	40 (15,75)
10.21	50 (19,69)	40 (15,75)	40 (15,75)

Version	Diamètre de plat		
	26 cm (10,24 po)	28 cm (11,02 po)	32 cm (12,1 po)
20.15	100 (39,37)	80 (31,5)	80 (31,5)
20.21	120 (47,24)	120 (47,24)	80 (31,5)
sur	grille GN 1/1		Rack pour plateaux ou chariot à plateaux

4.4.2 Capacité de charge

Rack pour plateaux et chariot à plateaux

Version	Max. par plateau		Max. par appareil	
	(kg)	(livres)	(kg)	(livres)
6.15	15	33	50	110
6.21	15	33	50	110
10.15	15	33	80	176
10.21	15	33	80	176
20.15	15	33	150	330
20.21	15	33	150	330

4.4.3 Réglage standard de la température

La plage de réglage pour la température de la zone de cuisson dépend du type de cuisson.

Types de cuisson	Valeur standard		Plage de réglage		Incréments de modification (°C)
	(°C)	(°F)	(°C)	(°F)	
Étuvage	100	212	0 - 99	86 - 320	1-étapes
Cuisson combinée	150	302	30 - 250	86 - 482	1-étapes
Air chaud	180	356	30 - 250	86 - 482	1-étapes
Régénération	50	122	30 - 150	86 - 302	1-étapes

4.4.4 Réglage standard de la température au cœur

La plage de réglage pour la température au cœur dépend du type de cuisson.

Types de cuisson	Valeur standard		Plage de réglage		Incréments de modification (°C)
	(°C)	(°F)	(°C)	(°F)	
Étuvage	70	158	0 - 99	32-210	1-étapes
Cuisson combinée	70	158	0 - 99	32-210	1-étapes
Air chaud	70	158	0 - 99	32-210	1-étapes
Régénération	50	158	20 - 99	68-210	1-étapes

4.5 Commandes de l'équipement tactile Chef

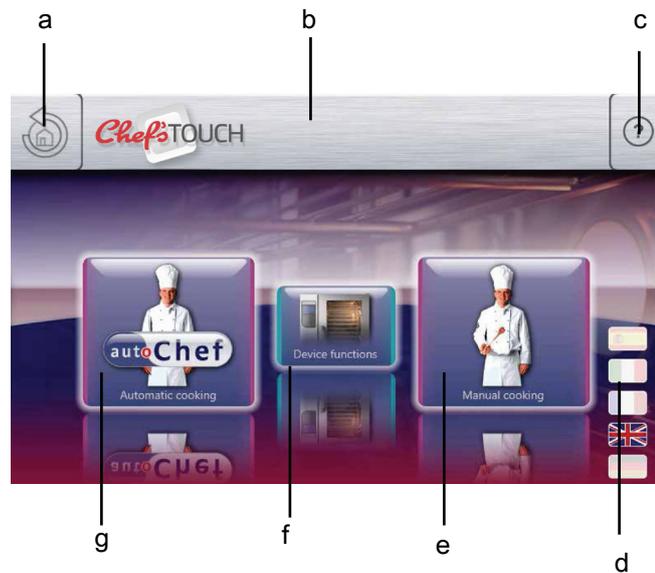
4.5.1 Utilisation de l'écran tactile

AVIS
L'écran tactile peut être utilisé avec des gants en latex.

L'appareil est commandé uniquement à partir de l'écran tactile. Des boutons, des fenêtres et des rouleaux sont fournis pour les réglages.

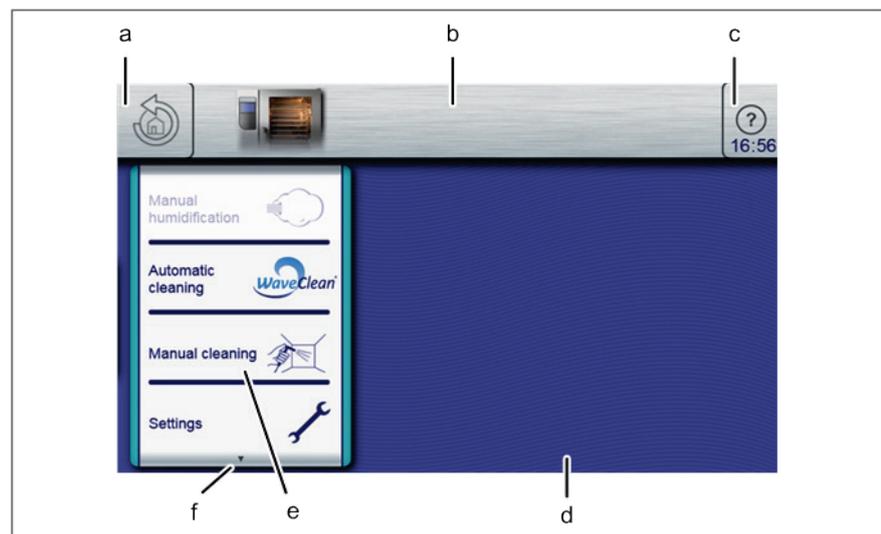
Les champs et les boutons sont activés en tapotant, les rouleaux par essuyage. Toucher un bouton une fois exécute les commandes de fonctionnement de l'appareil.

Pour changer la page ou la valeur réglée, effectuer un geste d'effacement vers le haut, le bas, la gauche ou la droite avec la pointe du doigt après avoir d'abord touché puis maintenu le contact avec le champ à modifier.



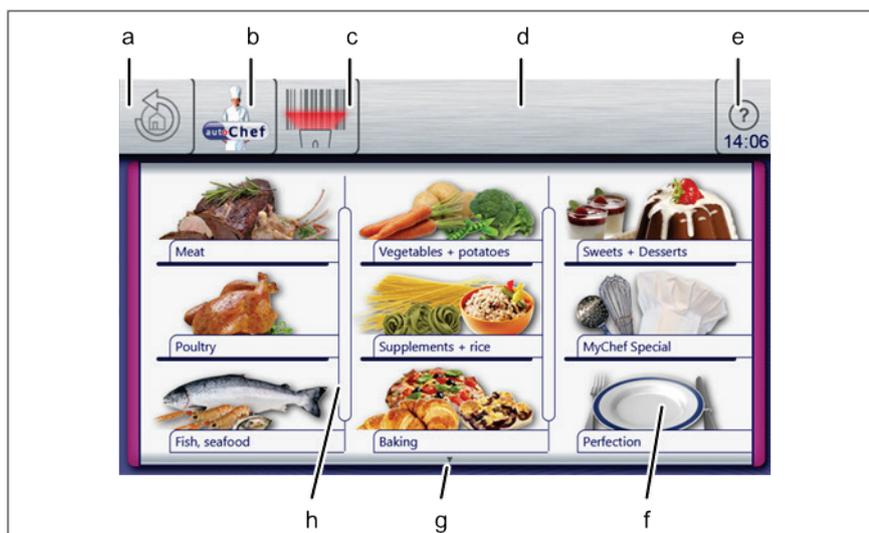
Menu principal

a	Bouton <i>Back (Retour)</i>	e	Bouton « Manual cooking (Cuisson manuelle) »
b	Barre d'information	f	Bouton « Equipment functions (Fonctions équipement) »
c	Bouton <i>FlexiHelp (Aide Flexi)</i>	g	Bouton « Automatic cooking (Cuisson automatique) »
d	Bouton <i>Language selection (Sélection de la langue)</i>		



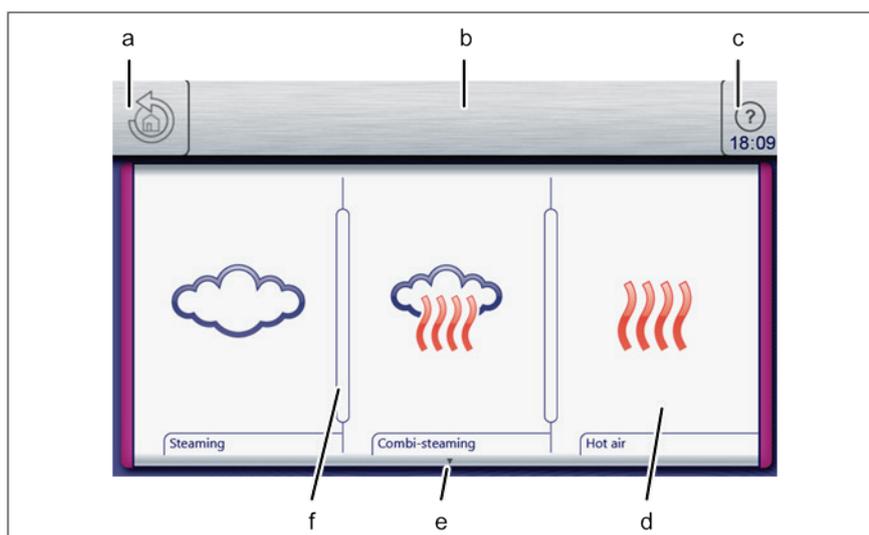
Menu des fonctions d'équipement

a	Bouton <i>Back (Retour)</i>	d	carte du menu
b	Barre d'information	e	Champ <i>Clean touchscreen (Nettoyage de l'écran tactile)</i>
c	Bouton <i>FlexiHelp (Aide Flexi)</i>	f	Symbole de flèche <i>Page suivante</i>



Automatic cooking (cuisson automatique), menu AutoChef

a	Bouton <i>Back (Retour)</i>	e	Bouton <i>FlexiHelp (Aide Flexi)</i>
b	Bouton « autoChef »	f	Champ « Perfection »
c	Bouton <i>Barcode scanner (lecteur de code à barres)</i>	g	Symbole de flèche <i>Page suivante</i>
d	Barre d'information	h	Barre de séparation



Menu cuisson manuelle

a	Bouton <i>Back (Retour)</i>	d	Champ « Hot air (air chaud) »
b	Barre d'information	e	Symbole de flèche <i>Page suivante</i>
c	Bouton <i>FlexiHelp (Aide Flexi)</i>	f	Barre de séparation

4.5.2 Éléments d'affichage

Le tableau suivant liste les éléments d'affichage basiques du système de commande de l'appareil avec des exemples.

Élément d'affichage	Fonction
Barre d'information	<p>La barre d'information est la plus haute sur l'écran tactile, visible à tout moment.</p> <p>La barre d'information s'utilise pour afficher des informations courantes, par exemple des catégories ou des programmes de cuisson.</p>
Menu	<p>Les menus présentent une bordure colorée qui identifie l'objet associé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bleue pour les fonctions d'équipement et ▪ Violette pour les fonctions de cuisson <p>Les menus contiennent fréquemment des barres de séparation verticales pour simplifier les gestes d'effacement.</p> <p>Les menus représentent des points d'entrée centraux et apportent une vue d'ensemble des fonctions et sous-menus sélectionnables.</p>
Fenêtre	<p>Les fenêtres présentent une bordure colorée et s'ouvrent à partir de menus ou de fenêtres de niveau supérieur.</p> <p>Les fonctions s'exécutent et les paramètres s'affichent dans des fenêtres.</p> <p>Selon la fonction, il existe plusieurs types de fenêtres, par exemple Rechercher.</p>
Champ	<p>Les champs sont des zones dans des fenêtres ou des menus définis par des barres de séparation.</p> <p>Toucher des champs ouvre des fonctions et des réglages.</p>
Bouton	<p>Les boutons sont des zones délimitées par des bordures dans des fenêtres ou des menus.</p> <p>Toucher des boutons confirme les réglages.</p> <p>Les boutons commandent les fonctions et s'utilisent pour naviguer dans des menus et des fenêtres.</p>

Élément d'affichage	Fonction
Page	<p>Les pages sont des zones avec des contenus dans des menus et des fenêtres. Plusieurs pages peuvent se suivre en séquence.</p> <p>Un symbole de flèche affiche d'autres pages. Passer à la page suivante ou précédente s'effectue en effaçant vers le haut ou vers le bas.</p>
Onglet	<p>Un onglet <i>bleu</i> et un onglet <i>vert</i> sont situés sur le côté gauche de l'écran tactile. Les onglets sont disponibles uniquement dans l'affiche d'une étape de cuisson.</p> <p>Toucher les onglets offre un accès rapide aux fonctions d'équipement ainsi qu'aux fonctions de programme de cuisson.</p>
Afficheur	<p>Les afficheurs sont des zones contenant des informations dans des fenêtres.</p> <p>Les afficheurs présentent des entrées et des informations courantes, dont certaines peuvent être activées par toucher.</p>
Symbole	<p>Les symboles sont des éléments graphiques dans des fenêtres et dans la barre d'outils.</p> <p>Les symboles indiquent des états courants et des fonctions possibles, dont certains peuvent être activés par toucher.</p>
Rouleaux	<p>Les rouleaux sont des zones dans lesquelles des réglages peuvent être effectués par des gestes d'effacement.</p>

5 Mise en service de l'appareil

Exigence

- Tout emballage restant retiré de la zone de cuisson
 - Film de protection enlevé du boîtier
 - a) Nettoyer l'appareil.
 - b) Saisir les données sur le laque signalétique laque signalétique [→ 84].
 - c) Mettre l'appareil sous tension et sélectionner le programme de cuisson *Cuisson combinée* dans le menu « Cuisson manuelle ».
 - d) Régler la température sur 200 °C (392 °F) Réglage de la température de cuisson [→ 48].
- ⇒ Faire fonctionner l'appareil durant 20 minutes.

6 Utilisation de l'appareil

	AVIS
	Des extraits vidéo explicatifs peuvent être sélectionnés sous VideoAssist en pressant le bouton Help (Aide).

6.1 Mise sous tension et hors tension de l'appareil

6.1.1 Mise sous tension

- a) Presser « I » sur le bouton *On Off (marche arrêt)*.
 - ⇒ L'appareil est à présent sous tension
 - ⇒ Le système de commande démarre automatiquement le processus de mise sous tension. La barre de progression du bord inférieur de l'écran tactile affiche l'état du processus.
 - ⇒ Le menu principal apparaît au bout d'une minute et l'appareil est prêt à être utilisé.

6.1.2 Mise hors tension

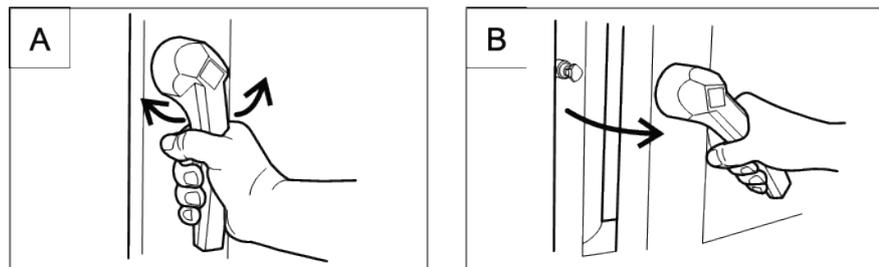
	AVIS
	Des ventilateurs peuvent continuer à fonctionner pour le refroidissement ; le système de commande de l'appareil est débranché de l'alimentation.

- a) Presser le bouton « O » sur le bouton *On Off (marche arrêt)*.
 - ⇒ L'appareil est à présent hors tension.

6.2 Ouverture et fermeture de la porte de la zone de cuisson

	AVIS
	Le loquet simple est standard sur les tailles 6 et 10.
	AVIS
	Le loquet à deux étages est standard sur la taille 20, et en option sur les tailles 6 et 10.

6.2.1 Ouverture du loquet simple



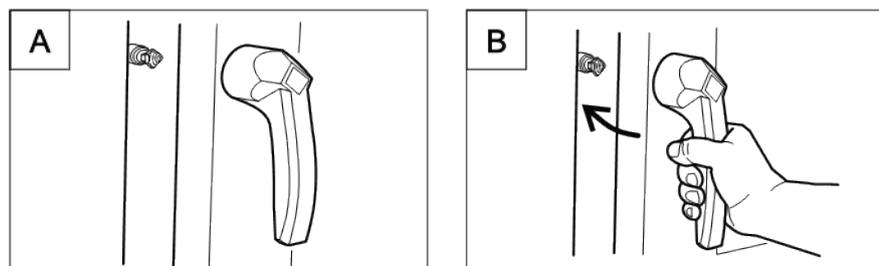
Ouverture du loquet simple

- a) Tourner la poignée de porte dans le sens anti-horaire ou horaire.
 ⇒ La porte de la zone de cuisson s'ouvre.

	AVIS
	Si la poignée de porte est relâchée, elle revient automatiquement à sa position initiale.

- a) Ouvrir la porte de la zone de cuisson entièrement.

6.2.2 Fermeture du loquet simple

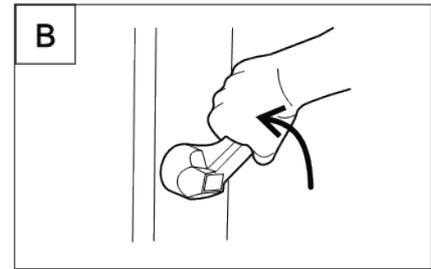
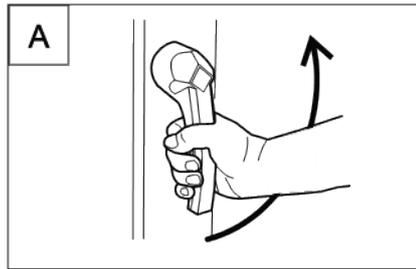


Fermeture du loquet simple

- > Poignée de porte en position initiale
 a) Fermer la porte de la zone de cuisson en pressant.
 ⇒ La porte de la zone de cuisson est fermée.

Exigence

6.2.3 Ouverture du loquet à deux étages



Ouverture du loquet à deux étages

AVIS

Sur la taille 6 et la taille 10, tourner d'abord la poignée de porte dans le sens anti-horaire.

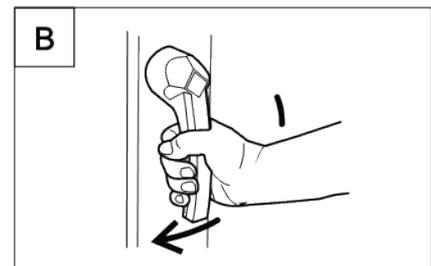
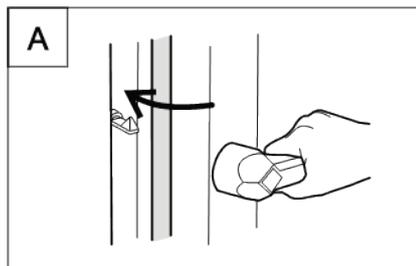
- a) Tourner la poignée en position horizontale.
 - ⇒ La porte de la zone de cuisson s'ouvre, mais reste retenue.
- b) Continuer à tourner la poignée de porte vers le haut.
 - ⇒ La porte de la zone de cuisson n'est plus retenue.

AVIS

Si la poignée de porte est relâchée, elle revient automatiquement à sa position initiale.

- a) Ouvrir la porte de la zone de cuisson entièrement.

6.2.4 Fermeture du loquet à deux étages



Fermeture du loquet à deux étages

Exigence

- Poignée de porte en position initiale horizontale
- a) Fermer la porte de la zone de cuisson en pressant.
 - ⇒ La porte de la zone de cuisson s'enclenche.
 - b) Tourner la poignée de porte vers le bas.
 - ⇒ La porte de la zone de cuisson est fermée.

6.3 Chargement et déchargement de l'appareil

	 ATTENTION
	<p>Risque de brûlures à partir de liquides chauds</p> <p>a) Ne jamais insérer un plateau chargé d'aliments avec liquide de cuisson au dessus du niveau des yeux.</p> <p>b) Utiliser uniquement des plateaux adaptés pour contenir des aliments. Les plateaux chargés d'aliments doivent reposer solidement sur les supports de fixation.</p> <p>c) Toujours insérer les plateaux chargés d'aliments dans les rails en U.</p>
	 ATTENTION
	<p>Risque de dommage matériel ou de blessure corporelle en cas de dépassement de la capacité de charge</p> <p>a) Ne pas dépasser la capacité de charge maximum.</p>
	AVIS
	Ne pas utiliser de racks de support tordus ou endommagés.

6.3.1 Chargement et déchargement

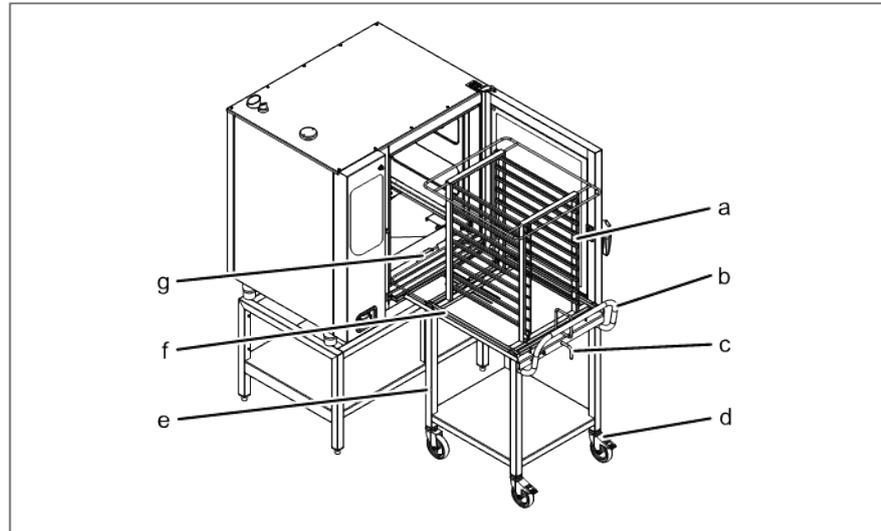
Chargement

- Ouvrir la porte de la zone de cuisson.
- Insérer des plateaux chargés d'aliments dans les racks de support.
- Fermer la porte de la zone de cuisson.
- Démarrer le processus de cuisson.

Déchargement

- Ouvrir la porte de la zone de cuisson.
- Enlever les plateaux chargés d'aliments.
- Retirer tous les résidus alimentaires de l'écran de drainage.
- Laisser la porte de la zone de cuisson légèrement entrouverte.
 - ⇒ Ceci étend la durée de vie du joint de la porte.
 - ⇒ Aucune humidité ne s'accumule dans la zone de cuisson.

6.3.2 Chargement et déchargement avec un chariot à racks pour plateaux



Chargement et déchargement avec un chariot à racks pour plateaux

a	Rack pour plateaux	e	Chariot à racks
b	Poignée de poussée	f	Plaque de support de rack pour plateaux
c	Levier	g	Rail de guidage
d	Roulettes bloquantes		

Chargement avec un chariot à racks pour plateaux

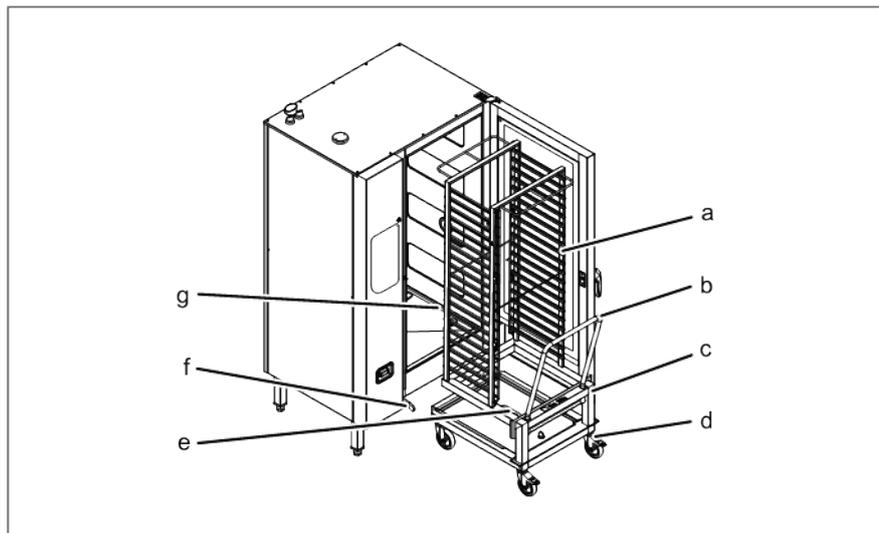
Exigence

- Enlever les racks de support et placer les rails de guidage sur des barrettes.
- Plateaux chargés d'aliments reposant solidement sur le rack à plateaux
- a) Ouvrir la porte de la zone de cuisson.
- b) Tourner le levier sur le chariot à racks pour plateaux.
 - ⇒ Le rack pour plateaux est fixé pour l'empêcher de glisser.
 - ⇒ Vérifier que le rack pour plateaux est bloqué en le tirant légèrement.
- c) Charger le rack pour plateaux.
- d) Placer le chariot à racks pour plateaux auprès de l'appareil.
 - ⇒ Bloquer les roulettes pour empêcher le chariot de se déplacer.
- e) Tourner le levier.
 - ⇒ Le rack pour plateaux est maintenant prêt au déplacement.
- f) Insérer le rack pour plateaux complètement jusqu'à ce que les rouleaux reposent dans les ouvertures du rail de guidage.
- g) Rétracter la plaque de support du rack pour plateaux et la fixer en place avec le levier.
- h) Déplacer le chariot à racks pour plateaux à l'écart de l'appareil.
- i) Fermer la porte de la zone de cuisson.
- j) Démarrer le processus de cuisson.

Déchargement avec un chariot à racks pour plateaux

- a) Ouvrir la porte de la zone de cuisson.
- d) Placer le chariot à racks pour plateaux auprès de l'appareil.
 - ⇒ Bloquer les roulettes pour empêcher le chariot de se déplacer.
- c) Insérer la plaque de support du rack pour plateaux et fixer le rack pour plateaux sur la plaque.
- d) Tirer le rack pour plateaux sur le chariot à rack pour plateaux et le fixer en place.
- e) Libérer les roulettes et déplacer le chariot à rack pour plateaux à l'écart de l'appareil.
- f) Retirer tous les résidus alimentaires de l'écran de drainage.
- g) Laisser la porte de la zone de cuisson légèrement entrouverte.
 - ⇒ Ceci étend la durée de vie du joint de la porte.
 - ⇒ Aucune humidité ne s'accumule dans la zone de cuisson.

6.3.3 Chargement et déchargement avec un chariot à plateaux



Chargement et déchargement avec un chariot à plateaux

a	Rack pour plateaux	e	Nettoyage du support de cartouche
b	Poignée de poussée	f	Rail de guidage (gauche)
c	Chariot à plateaux	g	Rail de guidage (droit)
d	Roulettes bloquantes		

Chargement avec un chariot à plateaux

Exigence

- Plateaux chargés d'aliments reposant solidement sur le chariot à plateaux
- a) Charger le chariot à plateaux.

- b) Insérer complètement le chariot à plateaux.
- c) Tirer la poignée de poussée hors du chariot à plateaux.
- d) Fermer la porte de la zone de cuisson.
- e) Démarrer le processus de cuisson.

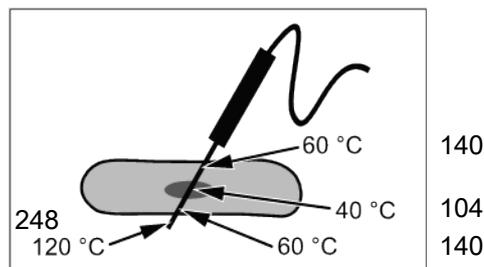
Déchargement avec un chariot à plateaux

- a) Ouvrir la porte de la zone de cuisson.
- c) Insérer la poignée de poussée dans le chariot à plateaux.
- c) Rétracter le chariot à plateaux.
- d) Retirer tous les résidus alimentaires de l'écran de drainage.
- e) Laisser la porte de la zone de cuisson légèrement entrouverte.
 - ⇒ Ceci étend la durée de vie du joint de la porte.
 - ⇒ Aucune humidité ne s'accumule dans la zone de cuisson.

6.4 Utilisation du capteur de température au cœur

	<p>⚠ AVERTISSEMENT</p>
	<p>Risque de blessure due à l'éclatement d'un capteur de température au cœur</p> <p>a) Le capteur de température au cœur peut éclater en raison de la surchauffe de la pointe de mesure.</p> <p>b) Ne jamais chauffer un capteur de température au cœur avec un briquet ou une autre source de chaleur.</p>
	<p>AVIS</p>
	<p>Mesurer la température au cœur est recommandé pour tous les types de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal.</p> <p>L'appareil dispose d'un capteur de température au cœur dans la zone de cuisson et peut être équipé d'une connexion en option pour un capteur de température au cœur externe.</p>

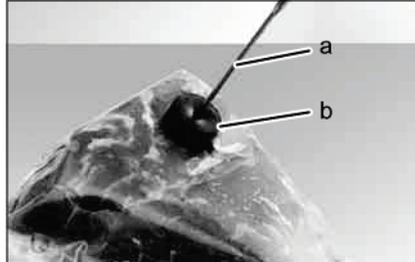
6.4.1 Mesure avec un capteur de température au cœur à 4 points



Capteur de température au cœur avec quatre points de mesure

- Insérer complètement le capteur de température au cœur dans l'aliment à cuire.
- Insérer le capteur de température au cœur dans la section la plus épaisse de l'aliment à cuire.
- Lors de la cuisson d'un aliment avec un os, insérer le capteur de température au cœur à proximité de l'os.
- Lors de la cuisson de morceaux d'aliment plus longs, insérer le capteur de température au cœur en travers de l'aliment afin d'éviter de trouser le centre d'une tranche.
- Lors de la cuisson de volaille, insérer le capteur de température au cœur dans l'intérieur de la cuisse.

6.4.2 Mesure avec un capteur de température au cœur sous vide



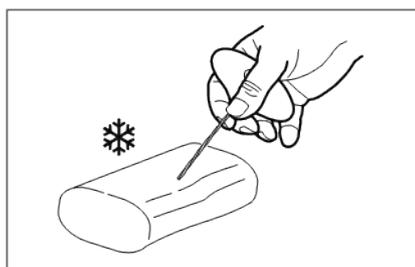
Capteur de température au cœur sous-vide avec tampons sous vide

- a) Fixer de la mousse de caoutchouc ou des tampons sous vide en caoutchouc expansé sur les aliments emballés sous vide à cuire.
- b) Toujours insérer le capteur de température au cœur sous vide à travers les tampons sous vide complètement dans l'aliment à cuire.
- c) Insérer le capteur de température au cœur sous vide dans la section la plus épaisse de l'aliment à cuire.
- d) Lors de la cuisson d'un aliment avec un os, insérer le capteur de température au cœur sous vide à proximité de l'os.
- e) Lors de la cuisson de morceaux d'aliment plus longs, insérer le capteur de température au cœur sous vide en travers de l'aliment afin d'éviter de trouer le centre d'une tranche.
- f) Lors de la cuisson de volaille, insérer le capteur de température au cœur sous vide dans l'intérieur de la cuisse.

6.4.3 Mesure de la température au cœur lors de la cuisson d'aliments congelés

AVIS

Lors de la cuisson d'aliments congelés, la mesure avec le capteur de température au cœur sous vide n'est pas possible.



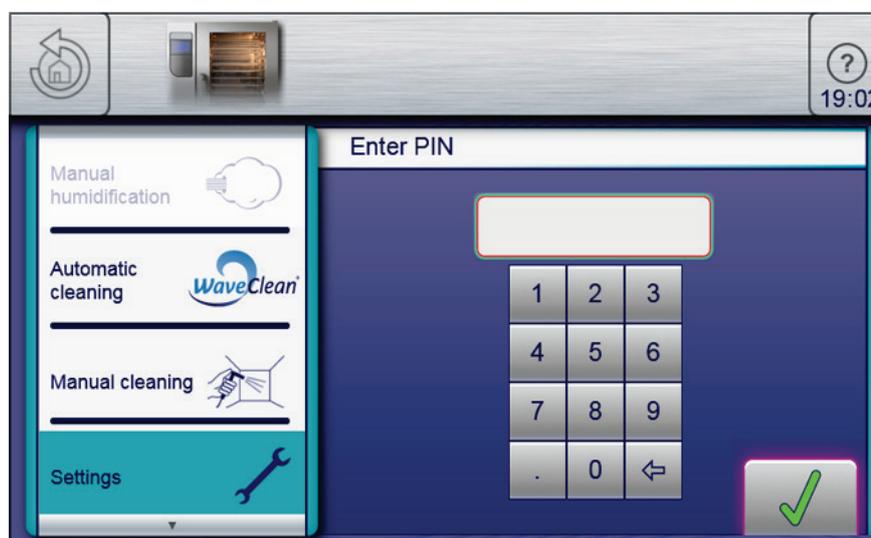
Percer un trou avec une foreuse manuelle

1. Utiliser une foreuse manuelle afin de percer un trou pour insérer le capteur.
2. Placer l'aliment à cuire sur la plaque à pâtisserie ou dans le récipient de cuisson.
3. Placer la plaque à pâtisserie ou le récipient de cuisson dans l'appareil.
4. Insérer le capteur de température au cœur dans l'aliment à cuire.

6.5 Réalisation des réglages de base

Les réglages de base pour le fonctionnement peuvent être affichés et changés en saisissant le mot de passe « 111 ».

6.5.1 Ouverture du menu de réglage



Fenêtre de saisie du numéro d'identification personnel

Exigence

- L'appareil est sous tension
- Le menu principal est affiché
- a) Toucher le bouton « Equipment functions (fonctions d'équipement) ».
 - ⇒ Le menu *Equipment functions (fonctions d'équipement)* s'affiche.
- b) Toucher le champ « Réglages ».
 - ⇒ La fenêtre *PIN (numéro d'identification personnel)* s'ouvre.
- c) Saisir le mot de passe.
- d) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ Le menu *Equipment settings (réglages de l'équipement)* s'affiche.
 - ⇒ Les paramètres de base peuvent être changés.

L'appareil dispose de réglages par défaut à sa livraison.

Ces champs peuvent être modifiés dans la fenêtre « Setting (Réglage) » :

- Informations sur l'équipement
- Exportation HACCP

- Réglages pour les favoris
- CombiDoctor
- Langues de sélection
- Hauteur d'installation
- Paramètres audio
- Sélection des tonalités des signaux
- Date et heure
- Sélection du livre de recettes
- Importation du livre de recettes du fabricant
- Verrouillage du livre de recettes
- Importation de programmes HansDampf
- Mise à jour du logiciel
- Importation de contenus supplémentaires
- Exportation des données du journal
- Paramétrage des unités

Ces champs sont activés ou désactivés dans la fenêtre « Setting (Réglage) » :

- Contrôle qualité activé ou désactivé
- Interdiction d'utilisation activée ou désactivée

6.5.2 Extraction des informations sur l'équipement

AVIS
Les informations d'équipement contiennent des données sur la version du logiciel et du matériel, le numéro de série de l'appareil et des données de contact.

Exigence

- Le menu « *Setting (Réglage)* » s'affiche
- a) Toucher le champ « Equipment information (informations sur l'équipement) ».
 - ⇒ La fenêtre *Equipment information (informations sur l'équipement)* s'affiche.
 - ⇒ Les informations sur l'équipement peuvent à présent être consultées.

6.5.3 Réglage de la date et de l'heure

	AVIS
	Observer avec attention le format de date et d'heure affiché. Si les valeurs ne sont pas valides, l'entrée n'est pas acceptée.



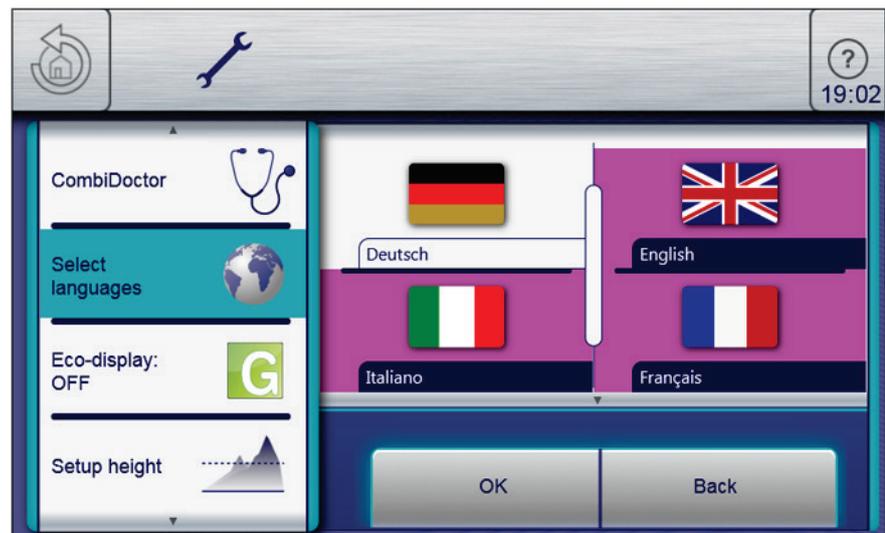
Fenêtre de réglage de la date et de l'heure

Exigence

- Le menu « *Settings (Réglages)* » s'affiche
- a) Toucher le champ « Set date and time (réglage de la date et de l'heure) ».
 - ⇒ La fenêtre *Setting (Réglage)* s'ouvre.
 - ⇒ Le *Pavé numérique* s'ouvre.
- b) Saisir la date et l'heure.
- c) Toucher le bouton Confirm (confirmer).
 - ⇒ Le *Pavé numérique* se ferme.
- ⇒ La date et l'heure sont réglées.

6.5.4 Préréglage de la sélection de la langue

	<p>AVIS</p> <p>Un maximum de 5 langues peuvent être spécifiées pour la sélection de la langue dans le menu principal.</p>
	<p>AVIS</p> <p>Les champs en surbrillance indiquent les langues spécifiées. Les champs qui ne sont pas en surbrillance indiquent les langues qui n'ont pas été spécifiées.</p>
	<p>AVIS</p> <p>La langue actuellement réglée ne peut pas être désélectionnée.</p>



Fenêtre de réglage de la langue

Exigence

- Le menu « *Setting (Réglage)* » s'affiche
 - a) Toucher le champ « Select language (sélection de la langue) ».
 - ⇒ Le menu *Languages (langues)* s'affiche.
 - b) Sélectionner ou désélectionner la langue en touchant les champs avec le drapeau du pays.
 - ⇒ Les langues sélectionnées s'affichent.
 - c) Toucher le bouton « OK ».
 - ⇒ Des langues ont été préréglées pour la sélection de la langue et sont disponibles dans le menu principal.

6.5.5 Activation et annulation de l'interdiction d'utilisation

6.5.5.1 Activation de l'interdiction d'utilisation

Exigence

- La fonction « Inhibit operation ON (Interdiction d'utilisation activée) » est activée dans le menu *Setting (réglage)*.
- a) Toucher et maintenir le centre de la barre d'information durant 3 secondes.
 - ⇒ Le bouton FlexiHelp disparaît et le symbole de verrou apparaît dans la barre d'information.
 - ⇒ L'écran tactile est verrouillé.

6.5.5.2 Annulation de l'interdiction d'utilisation



Déverrouiller le menu principal en saisissant le numéro d'identification personnel.

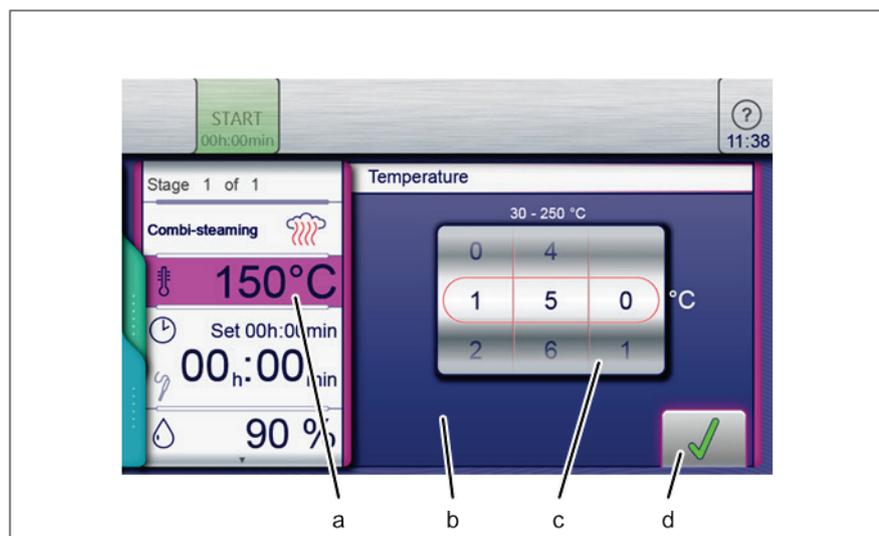
Exigence

- L'écran tactile est verrouillé.
- a) Toucher le symbole de verrou.
 - ⇒ Le clavier s'ouvre.
- b) Saisir le mot de passe.
 - ⇒ L'interdiction d'utilisation est annulée en saisissant le mot de passe « 369 ».
- ⇒ Le symbole de verrou et le clavier disparaissent. Le bouton *FlexiHelp (aide Flexi)* apparaît dans la barre d'information et l'écran tactile est déverrouillé.

6.6 Fonctions de base

6.6.1 Réglage de la température de cuisson

AVIS	
	La plage de température diffère selon le mode de cuisson. À une température de cuisson en dehors de la plage de température autorisée, l'affichage devient rouge.



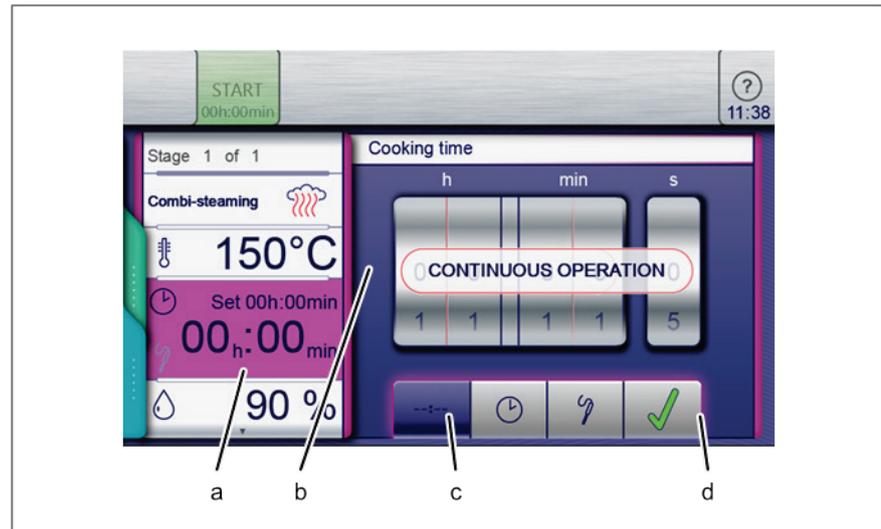
Fenêtre de réglage de la température de cuisson

a	Champ Température	c	Rouleau
b	Fenêtre Setting (réglage)	d	Bouton Confirm (confirmer)

Exigence

- Programme de cuisson sélectionné
- a) Toucher le champ *Cooking temperature (température de cuisson)*.
 - ⇒ La fenêtre *Setting (réglage)* s'affiche.
- b) Toucher le champ *Température*.
- c) Par un geste d'effacement, régler les rouleaux à la température désirée.
 - ⇒ Effacer vers le haut ou vers le bas afin d'augmenter ou de réduire la température de cuisson.
- d) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ La fenêtre *Setting (Réglage)* se referme
 - ⇒ La fenêtre *Cooking mode (mode de cuisson)* affiche la température de cuisson réglée.
- ⇒ La température de cuisson est réglée.

6.6.2 Réglage de la durée de cuisson et du fonctionnement continu



Réglage de la durée de cuisson sur fonctionnement continu

a	Champ <i>Cooking time</i> (durée de cuisson)	c	Bouton <i>Continuous operation</i> (fonctionnement continu)
b	Fenêtre <i>Setting</i> (réglage)	d	Bouton <i>Confirm</i> (confirmer)

Exigence

> Programme de cuisson sélectionné

a) Toucher le champ *Cooking time* (durée de cuisson).

⇒ La fenêtre *Setting* (réglage) s'affiche.

b) Toucher le bouton *Continuous operation* (fonctionnement continu).

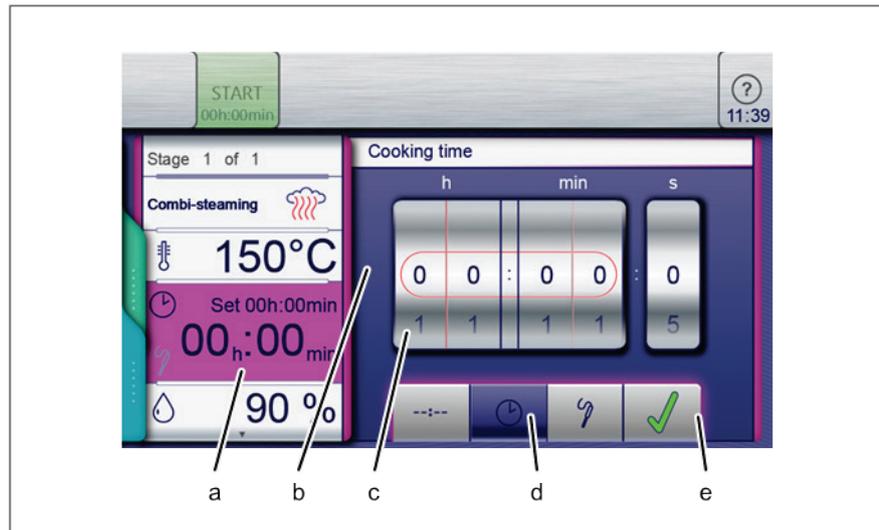
c) Toucher le bouton *Confirm* (confirmer).

⇒ La fenêtre *Setting* (Réglage) se referme

⇒ La fenêtre *Cooking mode* (mode de cuisson) la durée de cuisson.

⇒ La durée de cuisson est réglée sur le fonctionnement continu et finira au bout de 24 heures.

Réglage de la durée de cuisson



Réglage de la durée de cuisson

a	Champ <i>Cooking time</i> (durée de cuisson)	d	Bouton <i>Cooking time</i> (durée de cuisson)
b	Fenêtre <i>Setting</i> (réglage)	e	Bouton <i>Confirm</i> (confirmer)
c	Rouleau		

Exigence

> Programme de cuisson sélectionné

a) Toucher le champ *Cooking time* (durée de cuisson).

⇒ La fenêtre *Setting* (réglage) s'affiche.

b) Toucher le bouton *Cooking time* (durée de cuisson).

c) Par un geste d'effacement, régler les rouleaux à la température désirée.

⇒ Effacer vers le haut ou vers le bas afin d'augmenter ou de réduire la durée de cuisson.

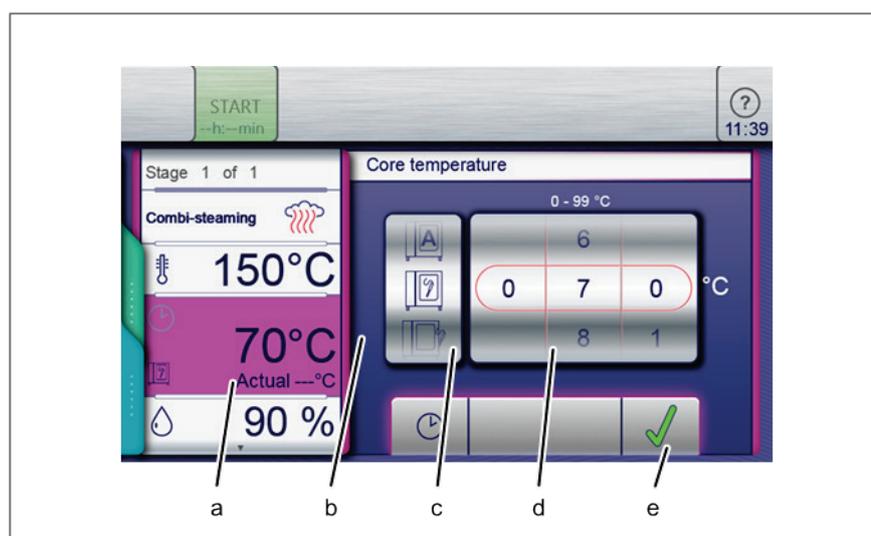
d) Toucher le bouton *Confirm* (confirmer).

⇒ La fenêtre *Setting* (Réglage) se referme

⇒ La fenêtre *Cooking mode* (mode de cuisson) la durée de cuisson.

⇒ La durée de cuisson est réglée.

6.6.3 Réglage de la température au cœur



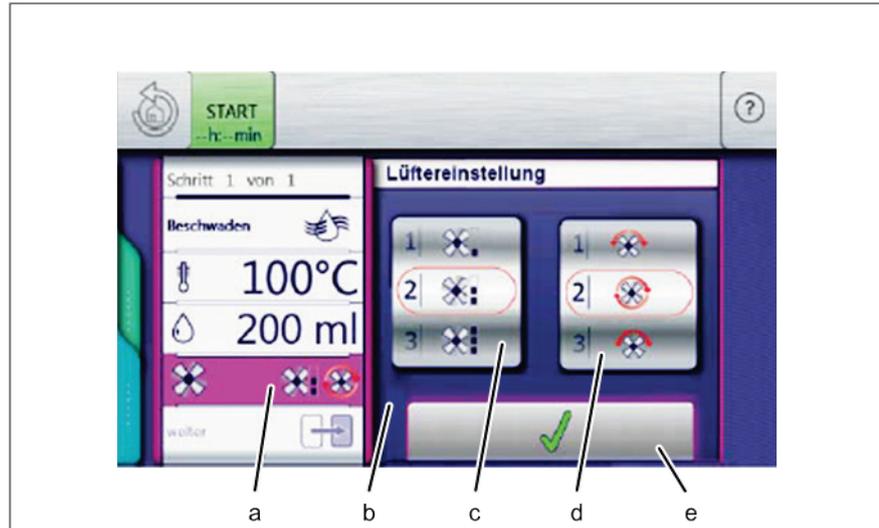
Fenêtre de réglage de température au cœur pour affichage interne et externe

a	Champ <i>Core temperature</i> (température au cœur)	d	Rouleau <i>Température</i>
b	Fenêtre <i>Setting</i> (réglage)	e	Bouton <i>Confirm</i> (confirmer)
c	Rouleau <i>Core temperature sensor type</i> (type de capteur de température au cœur)		

Exigence

- Programme de cuisson sélectionné
- Délai de cuisson réglé
- a) Toucher le champ *Cooking time* (durée de cuisson).
 - ⇒ La fenêtre de réglage *Cooking time* (durée de cuisson) s'affiche.
- b) Toucher le bouton *Core temperature* (température au cœur).
 - ⇒ La fenêtre de réglage *Core temperature* (température au cœur) s'affiche.
- c) Par un geste d'effacement, régler les rouleaux à la température désirée.
 - ⇒ Effacer vers le haut ou vers le bas afin d'augmenter ou de réduire la température au cœur.
- d) Toucher le bouton *Confirm* (confirmer).
 - ⇒ La fenêtre *Setting* (Réglage) se referme
 - ⇒ Le champ *Cooking time* (durée de cuisson) est remplacé par le champ *Core temperature* température au cœur.

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



Réglage de la vitesse du ventilateur et du sens de rotation

a	Champ <i>Fan setting</i> (réglage du ventilateur)	d	Rouleau <i>Fan rotation direction</i> (sens de rotation du ventilateur)
b	Fenêtre <i>Setting</i> (réglage)	e	Bouton <i>Confirm</i> (confirmer)
c	Rouleau <i>Fan speed</i> (vitesse du ventilateur)		

Exigence

- > Programme de cuisson sélectionné
- a) Toucher le champ *Fan setting* (réglage du ventilateur).
 - ⇒ La fenêtre de réglage s'ouvre.
- b) Par un geste d'effacement, régler le rouleau *Fan setting* (réglage du ventilateur) à la valeur désirée.
- b) Par un geste d'effacement, régler le rouleau *Fan rotation direction* (sens de rotation du ventilateur) à la valeur désirée.
- d) Toucher le bouton *Confirm* (confirmer).
 - ⇒ La vitesse du ventilateur et le sens de rotation du ventilateur sont réglés.

6.6.5 Préparation de la clé USB pour l'utilisation initiale

Exigence

- > La clé USB est formatée
- > La clé USB n'est pas protégée en écriture
- a) Créer une structure de dossier pour l'importation et l'exportation.
- b) Créer un dossier intitulé « autoChefImages ».
 - ⇒ Échange de données photographiques au format PNG, résolution de 95 x 69 pixels, résolution 150 maximum Ko.
- c) Créer un dossier intitulé « FCBrowserFiles (fichiers du navigateur FCB) ».
 - ⇒ Échange de données texte au format HTML.

- d) Créer un dossier intitulé « FCImport (importation FCI) ».
 - ⇒ Échange de données des livres de recettes.
 - e) Créer un dossier intitulé « MMContent (contenu MMI) ».
 - ⇒ Échange de données de contenu importé supplémentaire.
 - f) Créer un dossier intitulé « MMiUpdate (mise à jour MMI) ».
 - ⇒ Échange de données de fichiers de mise à jour.
- ⇒ Une fois la structure de dossier achevée, la clé USB est prête à être utilisée.

6.6.6 Insertion et retrait d'une clé USB

Insertion d'une clé USB

Exigence

- Clé USB avec une capacité de stockage disponible au minimum de 2 Go et au maximum de 32 Go (non incluse avec la livraison)
- Clé USB non protégée en écriture
- a) Insérer la clé USB.
 - ⇒ La clé USB est prête au bout de 20 secondes au plus.

Retrait de la clé USB

Exigence

- Exportation ou importation de données terminée.
- a) Retirer la clé USB.

6.6.7 Exportation du journal HACCP

Exigence

- Clé USB insérée
- Utilisateur connecté avec un mot de passe sous les réglages d'équipement
- a) Toucher le champ « Export HACCP (exportation HACCP) ».
 - ⇒ La fenêtre *Operating instructions (instructions d'utilisation)* s'ouvre.
- b) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ Le journal HACCP est exporté vers la clé USB.
 - ⇒ La fenêtre *Confirm (confirmer)* s'ouvre.
- c) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ La fenêtre *Confirm (confirmer)* se referme
 - ⇒ Le journal HACCP est exporté vers la clé USB.

6.7 Fonctions de l'équipement

Différentes fonctions ou réglages peuvent être sélectionnés dans le menu « Equipment functions (Fonctions d'équipement) ».

6.7.1 Ouverture du menu des fonctions d'équipement

AVIS
Toutes les fonctions d'équipement sont également accessibles depuis un programme de cuisson en touchant l'onglet <i>bleu</i> .

Exigence

- L'appareil est sous tension
- Le menu principal est affiché
- a) Toucher le bouton « Equipment functions (fonctions d'équipement) ».
 - ⇒ Le menu Equipment functions (fonctions d'équipement) s'affiche.

6.8 Cuisson manuelle

Les modes de cuisson et d'autres fonctions sont disponibles dans le mode de cuisson manuelle. Sélectionner l'un des composants crée automatiquement un programme de cuisson à étape unique.

6.8.1 Ouverture du menu de cuisson manuelle

Exigence

- L'appareil est sous tension
- Le menu principal est affiché
- a) Toucher le bouton « Manual cooking (cuisson manuelle) ».
 - ⇒ Le menu *Manual cooking (cuisson manuelle)* s'affiche.

6.8.2 Création d'un programme de cuisson

Exigence

- L'appareil est sous tension
- ⇒ Le menu *Manual cooking (cuisson manuelle)* s'affiche.
- Mode de cuisson sélectionné
- a) Toucher le champ *Cooking temperature (température de cuisson)*.
 - ⇒ La fenêtre *Setting (réglage)* s'affiche.
- b) Par un geste d'effacement, régler les rouleaux à la valeur désirée.
- c) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ La fenêtre *Setting (Réglage)* se referme
- d) Toucher le champ *Cooking time (durée de cuisson)*.
 - ⇒ La fenêtre *Setting (réglage)* s'affiche.
- e) Toucher le bouton *Continuous operation (fonctionnement continu)* ou le bouton *Cooking time (délai de cuisson)* ou encore le bouton *Core temperature (température au cœur)*.
- f) Par un geste d'effacement, régler les rouleaux à la valeur désirée.

- g) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
⇒ La fenêtre *Setting (Réglage)* se referme
- h) Toucher *cooking zone humidity (humidité de la zone de cuisson)*.
⇒ La fenêtre *Setting (réglage)* s'affiche.
- i) Par un geste d'effacement, régler le rouleau à la valeur désirée.
- j) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
⇒ La fenêtre *Setting (Réglage)* se referme
- k) Par un geste d'effacement, passer à la page suivante et apporter d'autres réglages.
- l) Toucher le champ *Fan setting (réglage du ventilateur)*.
⇒ La fenêtre *Setting (réglage)* s'affiche.
- m) Régler la vitesse du ventilateur et le sens de rotation
- n) Par un geste d'effacement, régler les rouleaux à la valeur désirée.
- o) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
⇒ La fenêtre *Setting (Réglage)* se referme
- p) Toucher l'onglet *vert*.
⇒ L'onglet *vert* s'ouvre.
- q) Sauvegarder ou démarrer le programme de cuisson.

6.9 Programmes de cuisson propres à l'utilisateur

Les modes de cuisson et d'autres fonctions sont disponibles dans le *menu Manual cooking (cuisson manuelle)*. Par l'utilisation de ces composants, les utilisateurs peuvent créer leurs propres programmes.

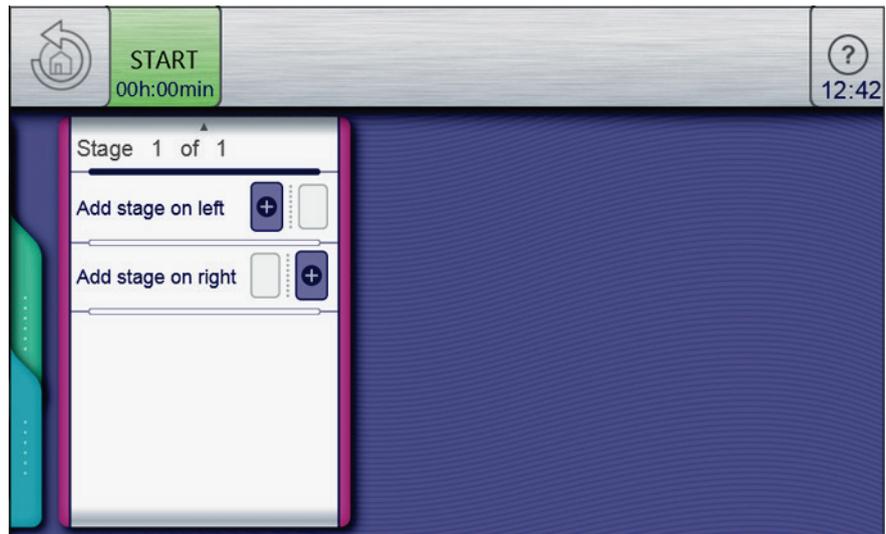
6.9.1 Création d'un programme de cuisson

Exigence

- Le menu *Manual cooking (cuisson manuelle)* s'ouvre
- a) Toucher le champ du mode de cuisson désiré.
⇒ La première étape du programme de cuisson est créée.
⇒ L'afficheur d'étape de programme de cuisson indique « Step 1 of 1 (étape 1 sur 1) ».
- b) Modifier les réglages désirés pour la première étape.
⇒ La première étape du programme de cuisson a été créée.

Ajout d'étapes de programme de cuisson

	AVIS
	Jusqu'à 20 étapes peuvent être ajoutées à un programme de cuisson.



Ajout d'une étape à un élément de menu

Exigence

➤ Le programme de cuisson est créé et ouvert

a) Un geste d'effacement vers le haut ouvre la page suivante.

⇒ La page suivante s'affiche.

b) Toucher le champ « Add step at the left (ajouter une étape sur la gauche) ».

ou

a) le champ « I had step at the right (j'avais une étape sur la droite) ».

⇒ La fenêtre « New step (nouvelle étape) » s'ouvre.

b) Sélectionner le mode de cuisson ou une fonction dans la fenêtre par toucher.

⇒ L'afficheur d'étape de programme de cuisson affiche la position courante de la nouvelle étape dans le programme de cuisson.

c) Modifier les réglages pour l'étape.

⇒ La nouvelle étape est ajoutée.

Suppression d'une étape de programme de cuisson

AVIS
Si un programme de cuisson ne comporte qu'une seule étape, cette dernière ne peut pas être supprimée. La fonction n'est pas active.



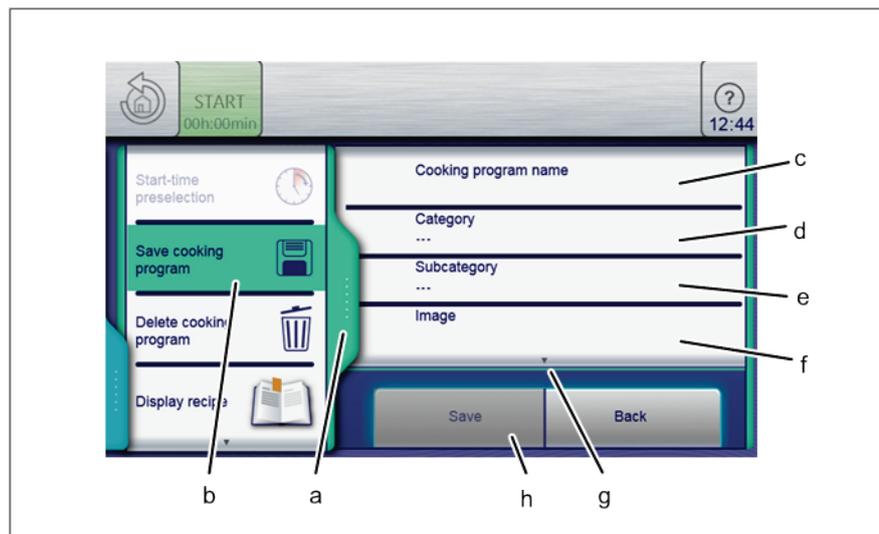
Suppression d'une étape

Exigence

- Le programme de cuisson est créé et ouvert
- a) Sélectionner l'étape.
- b) Un geste d'effacement vers le haut ouvre la page suivante.
 - ⇒ La page suivante pour l'étape s'affiche.
- c) Toucher le champ « Delete step (supprimer l'étape) ».
 - ⇒ La fenêtre *Delete (supprimer)* s'affiche.
- d) Toucher le bouton « OK ».
 - ⇒ Ceci supprime l'étape.
 - ⇒ Les positions des étapes restantes du programme de cuisson sont actualisées.
- ⇒ L'étape est supprimée.

6.9.2 Sauvegarde du programme de cuisson

	AVIS
	Les programmes de cuisson qui ont été créés peuvent être sauvegardés avant démarrage ou après achèvement du programme de cuisson.
	AVIS
	Afin de sauvegarder un programme de cuisson, au moins un intitulé de programme de cuisson et une catégorie doivent être indiqués.



Onglet vert et programme de cuisson dans la fenêtre Save (Sauvegarder)

a	Onglet Vert	e	Champ « Subcategory (sous-catégorie) »
b	Champ « Save cooking program (sauvegarde du programme de cuisson) »	f	Champ « Image »
c	Champ « Cooking program name (intitulé du programme de cuisson) »	g	Symbole de flèche Page suivante
d	Champ « Category (catégorie) »	h	Bouton « Save (sauvegarder) »

Exigence

- Le programme de cuisson est créé et affiché
- a) Toucher l'onglet vert.
 - ⇒ La fenêtre *Tab (onglet)* est ouverte.
- b) Toucher le champ « Save cooking program (sauvegarde du programme de cuisson) ».
 - ⇒ La fenêtre *Save (sauvegarder)* est ouverte.

6.9.2.1 Sauvegarde de l'intitulé du programme de cuisson

- a) Toucher le champ « Cooking program name (intitulé du programme de cuisson) ».

- ⇒ Le menu *Keypad (clavier)* est affiché.
- b) Visualise les touches pour entrer l'intitulé du programme désiré.
- c) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ Le menu *Keypad (Pavé numérique)* se ferme.
 - ⇒ L'intitulé du programme est affiché dans la fenêtre *Save (sauvegarder)*.

6.9.2.2 Saisie d'une catégorie

- a) Toucher le champ « Category (catégorie) ».
 - ⇒ Le menu *Automatic cooking (autoChef) (cuisson automatique, autoChef)* s'affiche.
- b) Toucher le champ avec la *Catégorie désirée*.
 - ⇒ La catégorie est réglée.
 - ⇒ Le menu *Automatic cooking (autoChef) (cuisson automatique, autoChef)* se referme.
 - ⇒ La catégorie est affichée dans la fenêtre *Save (sauvegarder)*.

6.9.2.3 Saisie d'une sous-catégorie (facultative)

- a) Toucher le champ « Subcategory (sous-catégorie) ».
 - ⇒ Le menu *Subcategory (sous-catégorie)* est affiché.
- b) Toucher le champ avec la *Sous-catégorie désirée*.
 - ⇒ La sous-catégorie est réglée.
 - ⇒ Le menu *Subcategory (sous-catégorie)* se ferme.
 - ⇒ La sous-catégorie est affichée dans la fenêtre *Save (sauvegarder)*.

6.9.2.4 Assignation d'une image (facultative)

- a) Toucher le champ « Image ».
 - ⇒ Le menu *Image* s'affiche.
- b) Sélectionner une photo en la touchant.
- c) Sélectionner l'emplacement de sauvegarde de la photo.
- d) Toucher le bouton « Photos in unit (photos dans l'appareil) » ou le bouton « Photos on USB flash drive (photos sur clé USB) ».
 - ⇒ La photo est sélectionnée.
 - ⇒ Le menu *Image* se referme.
 - ⇒ Le titre de la photo s'affiche dans la fenêtre *Save (Sauvegarder)*.

6.9.2.5 Assignation d'une recette (facultative)

- a) Toucher le champ « Recipe (recette) ».
 - ⇒ Le menu *Recipe (recette)* s'affiche.
- b) Toucher le champ « Empty recipe (recette vide) ».

- c) Sélectionner l'emplacement de sauvegarde.
- d) Toucher le bouton « Recipes in unit (recette dans l'appareil) » ou le bouton « Recipes on USB flash drive (recette sur clé USB) ».
 - ⇒ La recette est réglée.
 - ⇒ Le menu *Recipe (recette)* se referme.
 - ⇒ Le nom de la recette s'affiche dans la fenêtre *Save (Sauvegarder)*.
- e) Toucher le bouton « Save (Sauvegarder) » dans la fenêtre *Save (Sauvegarder)*.
 - ⇒ Le programme de cuisson est sauvegardé.
 - ⇒ La fenêtre *Confirm (confirmer)* s'affiche.
- f) Toucher le bouton Confirm (confirmer).
 - ⇒ L'onglet *vert* se referme.
 - ⇒ Le programme de cuisson est sauvegardé.

6.9.2.6 Sélection de favoris (facultative)

- a) Toucher le champ « Show favourites (afficher les favoris) ».
 - ⇒ Le menu *Show favourites (afficher les favoris)* s'affiche.
- b) Toucher le bouton « Yes (Oui) » ou le bouton « No (Non) ».
 - ⇒ Toucher Oui affiche le programme de cuisson dans le menu des favoris.

6.9.2.7 Sélection des caractéristiques des aliments à cuire (facultative)

- a) Toucher le champ « Frozen food ('aliments congelés) ».
 - ⇒ Le menu *Frozen food ('aliments congelés)* s'affiche.
- b) Toucher le bouton « Yes (Oui) » ou le bouton « No (Non) ».
 - ⇒ Toucher Oui sélectionne de cuire l'aliment comme un aliment congelé.

6.9.2.8 Assignation d'une identification (facultative)

- a) Toucher le champ « Identification ».
 - ⇒ Le menu *Identification* s'affiche.
- b) Toucher le bouton *Barcode scanner (lecteur de code à barres)*.
 - ⇒ Balayer le code à barres et l'assigner à un programme de cuisson ou à un aliment à cuire.

6.9.2.9 Sélection du contrôle qualité

- a) Toucher le champ « QualityControl (contrôle qualité) ».
 - ⇒ Le menu *QualityControl (contrôle qualité)* s'affiche.
- b) Toucher le bouton « No (Non) ».
 - ⇒ Le contrôle qualité est désactivé pour le programme de cuisson.

- c) Toucher le bouton « Yes (Oui) ».
 - ⇒ Toucher Oui règle le programme de cuisson pour une quantité minimale d'aliment à cuire.
 - ⇒ Le contrôle qualité ajuste automatiquement la durée de cuisson pour une plus grande charge.

6.9.3 Exportation d'un programme de cuisson

AVIS
Les programmes de cuisson précédemment exportés sur la clé USB seront écrasés.

Exigence

- Programme de cuisson ouvert
- Programme de cuisson sauvegardé
- Clé USB insérée
- a) Toucher l'onglet *vert*.
 - ⇒ La fenêtre *Tab (onglet)* est ouverte.
- b) Toucher le champ « Export cooking programs (exportation de programmes de cuisson) ».
 - ⇒ La fenêtre *Operating instructions (instructions d'utilisation)* s'ouvre.
- c) Lire puis fermer les instructions d'utilisation affichées.
- d) Fermer la fenêtre *Operating instructions (instructions d'utilisation)*.
- e) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ Le programme de cuisson est exporté vers la clé USB.
 - ⇒ La fenêtre *Confirm (confirmer)* s'affiche.
- f) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ La fenêtre *green tab (onglet vert)* se referme.
 - ⇒ Le programme de cuisson est exporté.

6.10 Cuisson automatique (autoChef)

En mode « Automatic cooking (cuisson automatique) », tous les programmes de cuisson stockés dans l'appareil sont disponibles. Le programme de cuisson est sélectionné dans le menu *Automatic cooking (cuisson automatique)*.

6.10.1 Ouverture du menu de cuisson automatique

Exigence

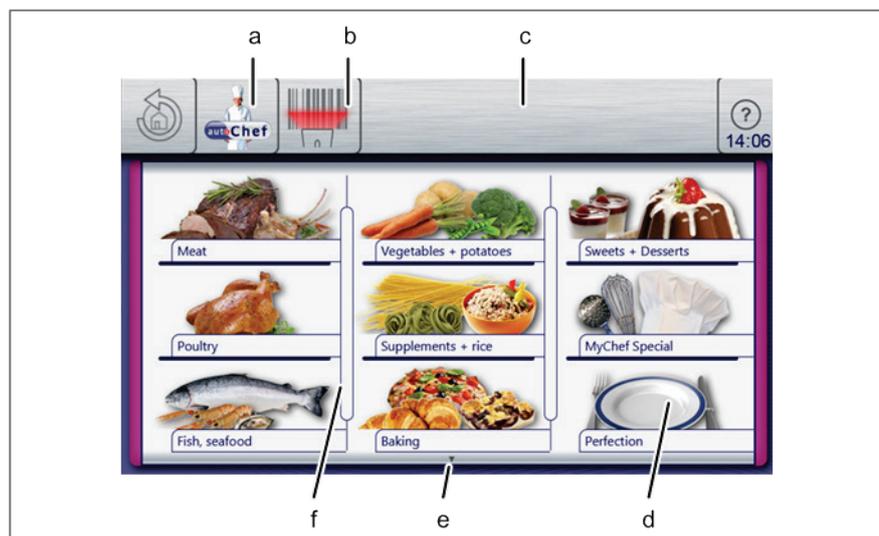
- L'appareil est sous tension
- Le menu principal est affiché
- a) Toucher le bouton « Automatic cooking (cuisson automatique) ».
 - ⇒ Le menu *Automatic cooking (autoChef) (cuisson automatique, autoChef)* s'affiche.

6.10.2 Recherche et ouverture d'un programme de cuisson de cuisson

Recherche et ouverture d'un programme de cuisson par catégorie

Les programmes de cuisson peuvent être recherchés dans le menu *Automatic cooking (cuisson automatique)* par catégorie et sous-catégorie.

AVIS	
Les symboles de flèche dans une fenêtre affichent toujours la page suivante ou précédente. Un geste d'effacement vers le haut ou vers le bas ouvre la fenêtre correspondante.	



Menu Automatic cooking (*Cuisson automatique*)

a	Bouton « autoChef »	d	Champ <i>Category (catégorie)</i>
b	Bouton <i>BarcodeScan (balayage code à barres)</i>	e	Symbole de flèche <i>Page suivante</i>
c	Barre d'information	f	Barre de séparation

Exigence

- L'appareil est sous tension
- Le menu principal est affiché
- a) Toucher le bouton « Automatic cooking (cuisson automatique) ».
 - ⇒ Le menu *Automatic cooking (cuisson automatique)* s'affiche.
 - ⇒ Une page de menu supplémentaire s'affiche.
- b) Toucher le champ avec la Catégorie désirée.
 - ⇒ Le menu *Subcategory (sous-catégorie)* s'affiche.
- c) Toucher le champ avec la sous-catégorie désirée.
 - ⇒ Le menu *Recipe (recette)* avec toutes les recettes de la sous-catégorie s'affiche.
- c) Toucher le champ avec la recette désirée.
 - ⇒ Le programme de cuisson est sélectionné et chargé.

- ⇒ Les étapes du programme de cuisson s'affichent.
- ⇒ Le programme de cuisson est ouvert.

Recherche et ouverture d'un programme de cuisson dans le livre de recettes.

Tous les programmes de cuisson sont sauvegardés dans le livre de recettes par ordre alphabétique.



Fenêtre de recherche d'un programme de cuisson

Exigence

- L'appareil est sous tension
- Le menu principal est affiché
 - a) Toucher le bouton « Automatic cooking (cuisson automatique) ».
 - ⇒ Le menuCategory (catégorie) s'affiche.
 - b) Toucher le bouton « autoChef » dans la barre d'information.
 - ⇒ La fenêtre *autoChef* s'affiche.
 - c) Toucher le champ *Find cooking program (recherche d'un programme de cuisson)*.
 - ⇒ La fenêtre *Entry (entrée)* s'affiche.
 - d) En utilisant le clavier, saisir les lettres de l'intitulé à rechercher.
 - ⇒ Une liste filtrée s'affiche dans la fenêtre *Result (résultat)*.
 - e) Toucher le champ avec l'intitulé recherché.
 - ⇒ Le programme de cuisson est sélectionné et chargé.
 - ⇒ Les étapes du programme de cuisson s'affichent.
- ⇒ Le programme de cuisson est ouvert.

6.10.3 Démarrage du programme de cuisson

AVIS
L'étape courante du programme de cuisson est en surbrillance. Une fois terminé, l'étape suivante automatiquement apparaît dans l'afficheur.

Exigence

- Programme de cuisson ouvert
- a) Toucher le bouton « START (démarrage) » dans la barre d'information.
 - ⇒ Le programme de cuisson démarre.
 - ⇒ Le bouton « START (démarrer) » dans la barre d'information est remplacé par le bouton « STOP ».
 - ⇒ La durée restante du programme de cuisson s'affiche dans le bouton « STOP ».
- ⇒ Le programme de cuisson est lancé.

6.10.4 Arrêt du programme de cuisson

Exigence

- Programme de cuisson démarré
- La durée du programme de cuisson n'est pas terminée
- a) Toucher le bouton « STOP » dans la barre d'information.
- ou
- a) Attendre la fin du délai de cuisson.
 - ⇒ Le programme de cuisson est terminé.
 - ⇒ Le bouton « STOP » dans la barre d'information est remplacé par le bouton « START (démarrer) ».
- ⇒ Le programme de cuisson est terminé.

	AVIS
	Si la porte de la zone de cuisson n'est pas ouverte, le ventilateur continue de fonctionner à petite vitesse par intervalles. Ceci achève une cuisson uniforme.

6.10.5 Modification du programme de cuisson

	AVIS
	Onglets disponibles uniquement au sein de programmes de cuisson. Toucher les onglets procure un accès plus rapides à leurs fonctions.

	AVIS
	L'étape courante du programme de cuisson est en surbrillance et peut être modifiée. Tous les réglages d'une étape peuvent être modifiés.

	AVIS
	Une fois les réglages effectués, le programme de cuisson modifié peut être sauvegardé. Le programme de cuisson est écrasé si un nouvel intitulé de programme de cuisson n'est pas spécifié.

Modification d'un programme de cuisson une fois

le programme démarré

Exigence

- Programme de cuisson démarré
- Le programme de cuisson n'a pas terminé
 - a) Modifier les réglages pour l'étape courante.
 - ⇒ Les modifications de l'étape deviennent immédiatement actives.
 - ⇒ Les modifications de l'étape sont affichées.
 - b) Toucher le champ « Continue (continuer) ».
 - ⇒ L'étape courante est interrompue.
 - ⇒ L'étape suivante est démarrée.
 - ⇒ Les étapes avancent dans la fenêtre *Settings (réglages)*.
- ⇒ Le programme de cuisson est modifié.

Modification d'un programme de cuisson avant démarrage du programme

Exigence

- Programme de cuisson ouvert
- Programme de cuisson non démarré
 - a) Modifier les différentes étapes.
 - b) Effectuer un geste d'effacement pour atteindre l'étape individuelle à modifier.
 - c) Modifier les réglages pour l'étape.

- ⇒ Les modifications de l'étape sont affichées.
- ⇒ Le programme de cuisson peut être démarré sans être sauvegardé.
- ⇒ Si les modifications doivent être sauvegardées, continuer avec l'étape suivante.

d) Toucher l'onglet *vert*.

- ⇒ La fenêtre *Tab (onglet)* s'ouvre.

e) Sauvegarder le programme de cuisson.

- ⇒ Toutes les modifications du programme de cuisson sont sauvegardées.
- ⇒ Le programme de cuisson sauvegardé est modifié.

6.10.6 Suppression d'un programme de cuisson

Exigence

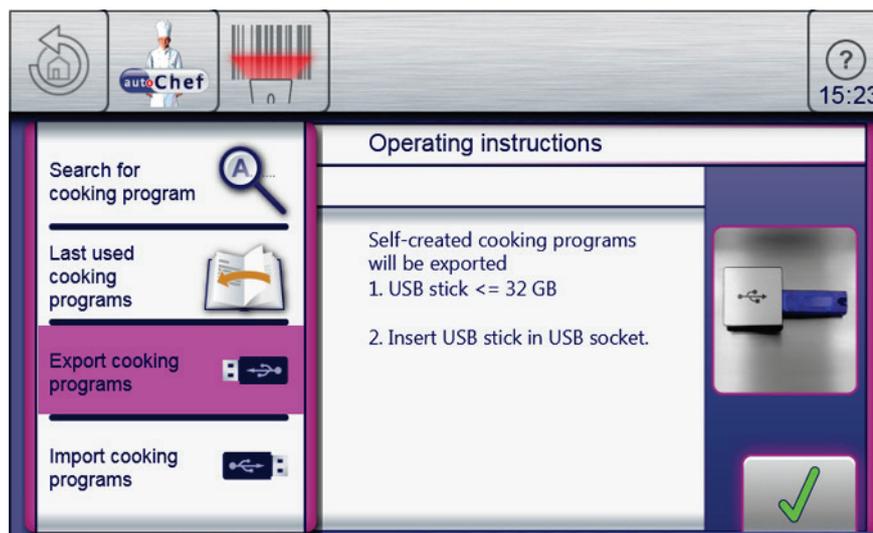
- Programme de cuisson ouvert
 - Programme de cuisson non démarré
- a) Toucher l'onglet *vert*.
 - b) La fenêtre *Tab (onglet)* s'ouvre.
 - c) Toucher le champ « Delete cooking program (supprimer le programme de cuisson) ».
 - ⇒ La fenêtre *Delete (supprimer)* s'affiche.
 - d) Toucher le bouton « OK ».
 - ⇒ Le programme de cuisson est en cours de suppression.
 - ⇒ La fenêtre *Confirm (confirmer)* s'affiche.
 - e) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ L'onglet *vert* se referme.
 - ⇒ Le programme de cuisson est supprimé.

6.10.7 Exportation et importation d'un programme de cuisson

Exportation d'un programme de cuisson

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

AVIS
Les programmes de cuisson précédemment exportés sur la clé USB seront écrasés.



Fenêtre d'exportation d'un programme de cuisson

Exigence

- > Clé USB insérée
 - > *Automatic cooking (cuisson automatique)* ouverte
 - > Les programmes de cuisson créés par l'utilisateur sont sauvegardés dans le livre de recettes
- a) Toucher le bouton « autoChef » dans la barre d'information.
 - ⇒ La fenêtre *autoChef* s'ouvre.
 - b) Toucher le champ « Export cooking programs (exportation de programmes de cuisson) ».
 - ⇒ La fenêtre *Operating instructions (instructions d'utilisation)* s'ouvre.
 - ⇒ Lire les instructions d'utilisation affichées.
 - c) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ Tous les programmes de cuisson créés par l'utilisateur sont exportés vers la clé USB depuis le livre de recettes.
 - ⇒ La fenêtre *Confirm (confirmer)* s'affiche.
 - d) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ La fenêtre *Confirm (confirmer)* se referme
- ⇒ Les programmes de cuisson sont exportés.

Importation de programmes de cuisson

Lors de l'importation, les nouveaux programmes de cuisson sont ajoutés au livre de recettes.

AVIS
Les programmes de cuisson existants peuvent être écrasés ou les noms de fichier des programmes de cuisson importés peuvent ajouter un supplément.

Exigence

- > Clé USB insérée
 - > Automatic cooking menu open.
- a) Toucher le bouton « autoChef » dans la barre d'information.
 - ⇒ La fenêtre *autoChef* s'ouvre.
 - b) Toucher le champ « Import cooking programs (importer des programmes de cuisson) ».

- ⇒ La fenêtre *Operating instructions (instructions d'utilisation)* s'ouvre.
- ⇒ Lire les instructions d'utilisation affichées.
- c) Toucher le bouton *Confirm (confirmer)*.
 - ⇒ Tous les programmes de cuisson sur la clé USB sont importés dans le livre de recettes.
 - ⇒ La fenêtre *Operating instructions (instructions d'utilisation)* s'affiche.
- d) Toucher le bouton « OK ».
 - ⇒ Les programmes de cuisson sont importés.

6.11 Mise en pause et fin d'utilisation

- a) Mettre l'appareil hors tension durant les pauses et après avoir fini de l'utiliser.

Période de temps mort supérieure à 2 jours

Exigence

- Récipients GN, plaques à pâtisserie et grilles retirés de la zone de cuisson
- Aucun aliment à cuire dans la zone de cuisson
- a) Faire fonctionner la douche à main durant 1 minute.
- b) Faire fonctionner l'appareil en mode étuvage durant 7 minutes à 100 °C (212 °F).

Période de temps mort supérieure à 7 jours

Exigence

- Récipients GN, plaques à pâtisserie et grilles retirés de la zone de cuisson
- Aucun aliment à cuire dans la zone de cuisson
- a) Faire fonctionner la douche à main durant 5 minute.
- b) Faire fonctionner l'appareil en mode étuvage durant 1 heure à 100 °C (212 °F).

7 Nettoyage et entretien de l'appareil

	AVIS
	<p>Risque de brûlures à partir des surfaces chaudes</p> <p>a) Laisser les surface refroidir avant de nettoyer.</p>
	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
	<p>Risque de dommage matériel dû à un refroidissement extrêmement abrupt</p> <p>a) Ne pas provoquer de choc thermique par un refroidissement brutal l'appareil.</p>
	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
	<p>Risque de dommage matériel dû à un nettoyage inadéquat</p> <p>a) Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à haute pression.</p>

7.1 Prévention de la corrosion

- Maintenir propres les surfaces de l'appareil, avec accès à l'air.
- Supprimer les dépôts de tartre, de graisse, d'amidon et de protéines.
- Supprimer les accumulations de sel.
- N'exposer que brièvement les parties constituées d'acier inoxydable au contact d'aliments hautement acides, à des épices, des sels et similaires.
- Éviter d'endommager la surface en acier inoxydable avec d'autres éléments en métal, par exemple des spatules en acier ou des brosses métalliques.
- Éviter le contact avec fer et l'acier, par exemple de la paille de fer et des spatules en acier.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs javellisants ou contenant du chlore.
- Nettoyer les surfaces de contact à l'eau.

7.2 Suppression des points de rouille

- Supprimer les points de rouille frais avec un abrasif doux ou un papier de verre fin.
- Toujours supprimer complètement les points de rouille.
- Exposer à l'air frais les surfaces traitées durant au moins 24 heures. Durant ce temps, ne laisser aucun contact avec des graisses, des huiles ou des aliments de façon à ce qu'une nouvelle couche protectrice puisse se former.

7.3 Nettoyage du boîtier

Exigence

Appareil hors tension et froid

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	
	<p>Risque de dommage matériel dû à un nettoyage inadéquat</p> <p>a) Ne pas nettoyer le boîtier avec des agents de nettoyage hautement abrasifs ou chimiquement agressifs.</p> <p>b) Ne pas nettoyer le boîtier avec une éponge hautement abrasive.</p>

a) Nettoyer le boîtier avec de l'eau chaude et un détergent disponible dans le commerce.

7.4 Nettoyage de la poignée, des éléments de fonctionnement et utilisation de la membrane du panneau

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	
	<p>Risque de dommage matériel dû à un nettoyage inadéquat</p> <p>a) Ne pas nettoyer la surface avec des agents de nettoyage hautement abrasifs ou chimiquement agressifs.</p> <p>b) Ne pas nettoyer la surface avec une éponge hautement abrasive.</p>

Exigence

> Appareil hors tension

a) Nettoyer la poignée de porte, les éléments de fonctionnement et le panneau de commande avec un chiffon humide et un détergent disponible dans le commerce.

7.5 Nettoyage de l'écran tactile

	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
	<p>Risque de dommage matériel dû à un nettoyage inadéquat</p> <p>a) Ne pas nettoyer l'écran tactile avec des agents de nettoyage hautement abrasifs ou chimiquement agressifs.</p> <p>b) Ne pas nettoyer l'écran tactile avec une éponge hautement abrasive.</p>
	AVIS
	<p>Une durée de nettoyage de 20 secondes est prévue. Durant ce temps, l'écran tactile ne peut pas être utilisé.</p>

Exigence

- Menu des fonctions d'équipement affiché
- a) Toucher le champ « Clean touchscreen (nettoyage écran tactile) ».
 - ⇒ L'écran tactile ne réagit plus au toucher.
 - ⇒ La fenêtre *Clean (nettoyage)* s'ouvre.
 - ⇒ La durée de nettoyage est actualisée.
- b) Nettoyer l'écran tactile en moins de 20 secondes.
 - ⇒ La fenêtre de nettoyage se referme.
 - ⇒ Le menu des fonctions d'équipement s'affiche.
- ⇒ L'écran tactile est propre.

7.6 Nettoyage du joint de la porte

	<p>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</p> <p>Risque de dommage matériel dû à un nettoyage inadéquat Des graisses animales combinées à de hautes températures peuvent endommager le joint de la porte très rapidement s'il n'est pas entretenu convenablement.</p> <ul style="list-style-type: none">a) Nettoyer le joint de la porte régulièrement.b) Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs.
	<p>AVIS</p> <p>Durant le nettoyage automatique et le nettoyage semi-automatique, la surface extérieure du joint de la porte n'est pas nettoyé. Le joint de la porte doit être nettoyé séparément après chaque nettoyage automatique et semi-automatique.</p>

- a) Après avoir fini d'utiliser l'appareil, nettoyer le joint de la porte avec de l'eau chaude et un détergent disponible dans le commerce.

	AVIS
	Si l'appareil est utilisé en premier pour rôtir, nettoyer également le joint de porte durant les pauses d'utilisation.

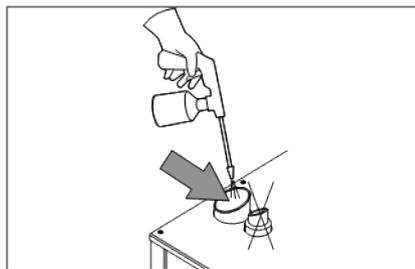
7.7 Nettoyage de la porte de zone de cuisson

	⚠ AVERTISSEMENT
	Risque de brûlures à partir des surfaces chaudes a) Laisser les surface refroidir avant de nettoyer.
	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
	Risque de dommage matériel dû à un nettoyage inadéquat de la surface a) Ne pas utiliser de nettoyeurs ou de chiffons abrasifs. b) Ne pas utiliser de nettoyeurs pour gril.

7.7.1 Nettoyage de la porte avec vitrage hygiénique

- a) Supprimer les dépôts de calcaire de la fenêtre en verre avec du vinaigre ou de l'acide citrique.

7.8 Nettoyage de la buse vapeur



Nettoyage de la buse vapeur

	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
	<p>Risque de dommage matériel dû à des dépôts</p> <p>a) Vérifier l'orifice de sortie de vapeur et la tuyauterie connectée en cherchant des dépôts.</p>

	AVIS
	<p>Utiliser un nettoyant liquide contenant au plus 20 % d'hydroxyde de sodium ou de potassium.</p> <p>Rincer à l'eau n'est pas nécessaire.</p>

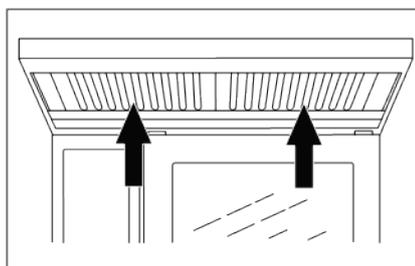
- a) Vérifier l'orifice de sortie de vapeur et la tuyauterie connectée en cherchant des dépôts.
- b) Vaporiser le nettoyant liquide dans l'orifice de sortie de vapeur.

7.9 Nettoyage de la hotte à condensation (en option)

	⚠ ATTENTION
	<p>Risque d'incendie dû à une accumulation de saleté et de graisse</p> <p>a) Nettoyer la hotte après utilisation.</p> <p>b) Suivre les instructions de nettoyage.</p>

	⚠ AVERTISSEMENT
	<p>Risque de brûlures à partir des surfaces chaudes</p> <p>a) Laisser les surface refroidir avant de nettoyer.</p>

	⚠ ATTENTION
	<p>Risque de blessure dû aux arêtes vives</p> <p>a) Porter des gants de protection.</p>



Nettoyage de la hotte à condensation

Exigence

- > Appareil et hotte débranchés de la prise secteur.
- > Appareil et hotte froids.
- a) Nettoyer le boîtier quotidiennement avec de l'eau chaude et un détergent disponible dans le commerce.

- b) Pousser le filtre à graisse vers le haut.
- c) Tirer le filtre à graisse sur la surface intérieure de la hotte pour le déposer.
- d) Nettoyer le filtre à graisse et la hotte avec un agent de nettoyage disponible dans le commerce.
- e) Rincer et sécher le filtre à graisse, et le replacer dans la hotte.

7.10 Enlèvement des dépôts de calcium de l'appareil

AVIS
Pour supprimer les dépôts de calcaire manuellement, remplir un pulvérisateur avec un détartréur spécial.

Exigence

- > Température de la zone de cuisson inférieure à 40 °C (104 °F)
- > Zone de cuisson nettoyée
- a) Diluer le détartréur spécial dans de l'eau avec un rapport de 1:2.
- b) Ouvrir le déflecteur d'air.
- c) Pulvériser le détartréur spécial dilué dans la zone de cuisson.
- d) Laisser agir durant 30 minutes.
- e) Rincer soigneusement la zone de cuisson.
- f) Examiner la zone de cuisson en recherchant de quelconques dépôts de calcaire restants.
- g) Le cas échéant, répéter le détartrage.
- h) Ouvrir la porte de la zone de cuisson et la laisser entrouverte jusqu'à ce que l'appareil soit à nouveau utilisé.
 - ⇒ Ceci étend la durée de vie du joint de la porte.
 - ⇒ Aucune humidité ne s'accumule dans la zone de cuisson.

7.11 Nettoyage de la zone de cuisson automatiquement avec WaveClean

7.11.1 Préparation du nettoyage

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
Risque de dommage matériel dû à un nettoyage inadéquat a) Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à haute pression.

Exigence

- > Récipients GN, plaques à pâtisserie et grilles retirés de la zone de cuisson
- a) Retirer tout reste alimentaire de la zone de cuisson.
 - ⇒ L'écran de drainage n'est pas obstrué.

- b) Laisser uniquement le rack de support dans la zone de cuisson des appareils posables et le chariot à plateaux dans la zone de cuisson des appareils posés au sol.
- c) Fermer la porte de la zone de cuisson.

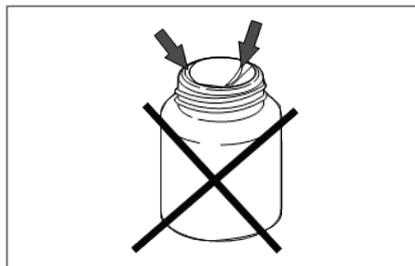
7.11.2 Sélection du niveau de nettoyage

AVIS
En dépit des différents temps de nettoyage, tous les niveaux de nettoyage nécessitent la même quantité d'eau.

Exigence

- > L'appareil est sous tension
- > Le menu principal est affiché
- a) Toucher la fonction d'équipement.
- b) Toucher le symbole *WaveClean*.
- c) Sélectionner le niveau de nettoyage.
- d) Toucher le bouton « START STOP (démarrage stop) ».
 - ⇒ Si nécessaire, la zone de refroidissement refroidit jusqu'à atteindre une température de nettoyage de 60 °C (140 °F).

7.11.3 Insertion de la cartouche de nettoyage

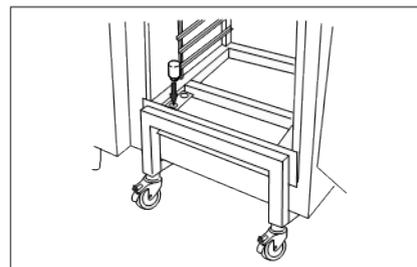
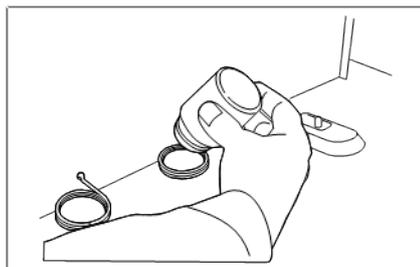


Pellicule de cire endommagée sur la cartouche

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
<p>Utiliser uniquement des cartouches de nettoyage avec une pellicule de cire non endommagée.</p> <p>Si la pellicule de cire est endommagée, le nettoyant peut pénétrer le circuit de nettoyage ou ne pas se dissoudre complètement, de sorte qu'un nettoyage complet n'est plus assuré.</p> <p>Insérer les cartouches de nettoyage uniquement lorsque ceci est demandé.</p>

Exigence

- > Cartouches de nettoyage étanches et non endommagées
- a) Ouvrir la porte de la zone de cuisson.
- b) Ouvrir le couvercle de la cartouche.



Insérer la cartouche dans l'appareil posable

- c) Placer la cartouche dans le support sur le déflecteur d'air ou dans le support sur le chariot à plateaux.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ne jamais faire fonctionner l'appareil en mode nettoyage automatique dans une cartouche de nettoyage.

Dans le cas de souillure grave, sélectionner le niveau de nettoyage « extra » et utiliser 2 cartouches de nettoyage.

- a) Fermer la porte de la zone de cuisson.

7.11.4 Démarrage du nettoyage automatique

Exigence

- Le raccordement d'eau est ouvert
- L'appareil est sous tension
- Température de la zone de cuisson à 60 °C (140 °F)
- d) Toucher le bouton « START STOP (démarrage stop) ».
 - ⇒ L'afficheur indique la durée restante.

7.11.5 Annulation du nettoyage automatique

- d) Toucher le bouton « STOP ».
 - ⇒ Le nettoyage automatique est annulé.
 - ⇒ Le rinçage automatique démarre et ne peut pas être annulé.
 - ⇒ Une fois terminé, il est demandé de retirer la cartouche.
- a) Retirer la cartouche.

7.11.6 Arrêt du nettoyage automatique

Exigence

- Le rinçage automatique s'est arrêté après annulation du programme de nettoyage ou le délai de nettoyage est terminé.
- a) Ouvrir la porte de la zone de cuisson.
- b) Retirer la cartouche de nettoyage vide.
- c) Utiliser la douche à main pour évacuer soigneusement tout nettoyant restant ou aide au rinçage.

d) Laisser la porte de la zone de cuisson légèrement ouverte jusqu'à ce que l'appareil soit à nouveau utilisé.

⇒ Ceci étend la durée de vie du joint de la porte.

⇒ Aucune humidité ne s'accumule dans la zone de cuisson.

7.12 Nettoyage manuel de la zone de cuisson

7.12.1 Préparation de la zone de cuisson

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
Risque de dommage matériel dû à un nettoyage inadéquat
a) Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à haute pression.

Exigence

➤ Récipients GN, plaques à pâtisserie et grilles retirés de la zone de cuisson

a) Retirer tout reste alimentaire de la zone de cuisson.

⇒ L'écran de drainage n'est pas obstrué.

b) Laisser uniquement le rack de support dans la zone de cuisson des appareils posables et le chariot à plateaux dans la zone de cuisson des appareils posés au sol.

c) Fermer la porte de la zone de cuisson.

7.12.2 Démarrage du programme de nettoyage

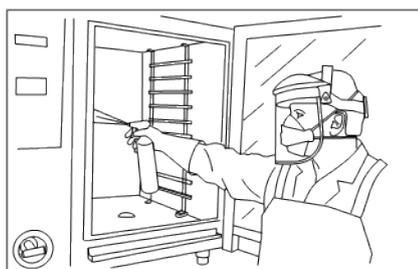
Exigence

➤ L'appareil est sous tension

a) Toucher nettoyage manuel.

7.12.3 Pulvérisation du nettoyant

	⚠ ATTENTION
	Situation dangereuse Le non respect des précautions risque de conduire à des blessures modérément graves a) Porter des vêtements de protection. b) Porter une protection des voies respiratoires.
	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
	Risque de dommage matériel dû au dépassement du temps d'action du nettoyant. a) Ne pas laisser le nettoyant agir plus longtemps qu'indiqué par le programme.



Pulvérisation de la zone de cuisson

- a) Lorsque le message « Spray cleaner (pulvériser le nettoyant) » apparaît, ouvrir la porte de la zone de cuisson.
- b) Pulvériser le nettoyant sur la zone de cuisson, la bouche de chaleur et la roue du ventilateur.

7.12.4 Laisser le nettoyant agir

- a) Fermer la porte de la zone de cuisson.
 - ⇒ Le temps d'action commence.
 - ⇒ L'afficheur indique la durée d'action restante.

7.12.5 Démarrage du nettoyage

- a) Le temps d'action s'est écoulé, le processus de nettoyage commence.
 - ⇒ La zone de cuisson est chauffée.
 - ⇒ L'afficheur indique la durée restante.

7.12.6 Rinçage de la zone de cuisson

Exigence

- Le processus de nettoyage est terminé.
 - a) Ouvrir la porte de la zone de cuisson.
 - b) En utilisant la douche à main, rincer soigneusement via les ouvertures du déflecteur d'air.
 - c) Rincer soigneusement la zone de cuisson avec la douche à main durant 3 minutes.
 - d) Fermer la porte de la zone de cuisson.

7.12.7 Séchage de la zone de cuisson

Exigence

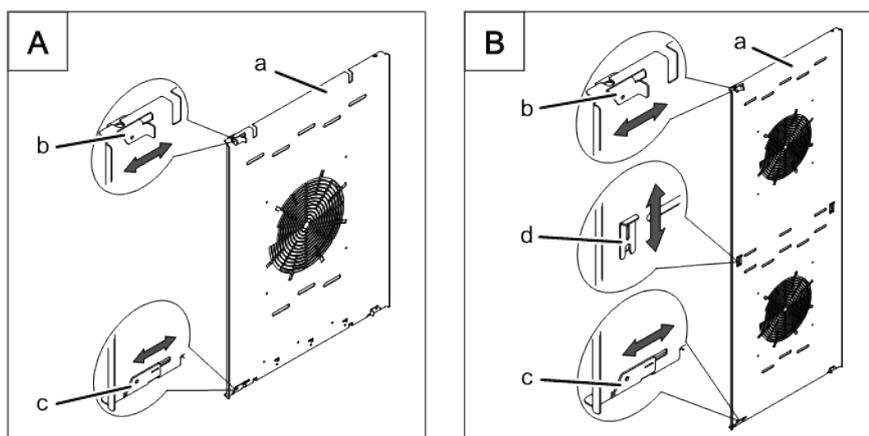
- Cuire avec sa propre porte fermée
 - a) Le processus de séchage démarre automatiquement.

	AVIS
	La zone de cuisson est chauffée durant 5 minutes.

- a) Au terme du processus de séchage, un signal retentit.
 - ⇒ « End (fin) » apparaît sur l'afficheur.
- b) Ouvrir la porte de la zone de cuisson et la laisser entrouverte jusqu'à ce que l'appareil soit à nouveau utilisé.
 - ⇒ Ceci étend la durée de vie du joint de la porte.
 - ⇒ Aucune humidité ne s'accumule dans la zone de cuisson.

7.13 Ouverture et fermeture du déflecteur d'air

⚠ ATTENTION	
Risque de pincement dû au ventilateur en rotation	
a) Avant de travailler sur l'appareil, s'assurer que l'appareil a été débranché de la prise secteur.	
b) Ne pas faire fonctionner l'appareil sans le déflecteur d'air.	



Pièces de fixation de déflecteur d'air sur appareils posables et posés au sol.

a	Défecteur d'air	c	Pièce de fixation inférieure
b	Pièce de fixation supérieure	d	Pièce de fixation centrale

Ouverture du déflecteur d'air

Exigence

➤ Appareil hors tension

- a) Retirer le rack de support gauche ; présent uniquement en taille 6 et 10.
- b) Desserrer la pièce de fixation supérieure.
- c) Desserrer la pièce de fixation inférieure.
- d) Desserrer la pièce de fixation centrale ; présente uniquement en taille 20.
- e) Tourner le déflecteur d'air vers la paroi arrière.

Fermeture du déflecteur d'air

- a) Tourner à nouveau le déflecteur d'air le long de la paroi latérale.
- b) Fermer la pièce de fixation supérieure.
- c) Fermer la pièce de fixation inférieure.
- d) Fermer la pièce de fixation centrale ; présente uniquement en taille 20.
- e) Vérifier les pièces de fixation.
- f) Insérer le rack de support gauche ; présent uniquement en taille 6 et 10.

7.14 Inspection de l'appareil

7.14.1 Inspection visuelle

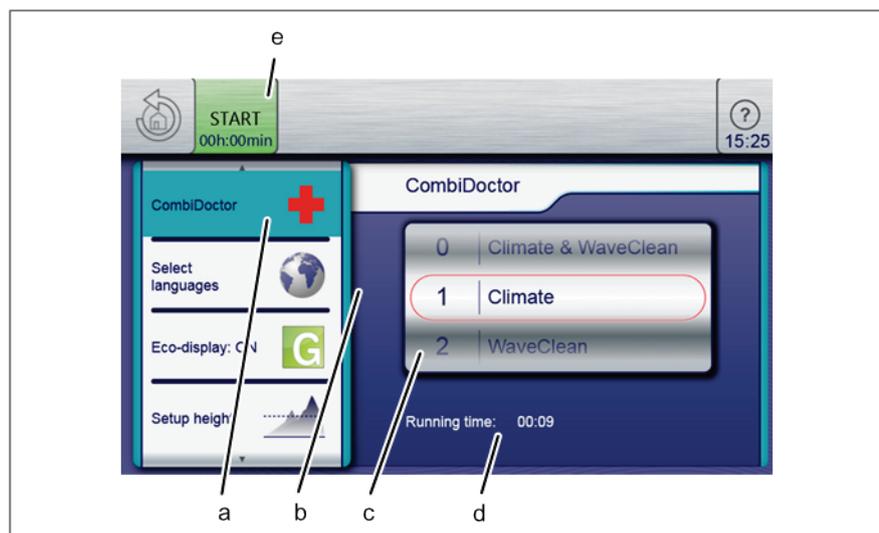
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	
	<p>Risque de dommage matériel dû à une inspection inadéquate</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Inspecter conformément aux intervalles d'inspection. b) Faire effectuer les inspections par un utilisateur compétent. c) En cas de dommages ou de signes d'usure, contacter immédiatement le service client et cesser d'utiliser l'appareil.

Exigence

- Appareil vide et propre
- Porte de la zone de cuisson complètement ouverte
- a) Inspecter le boîtier, la porte de la zone de cuisson et la zone de cuisson en recherchant une déformation et des craquelures.
- ⇒ L'inspection visuelle a été effectuée.

7.14.2 Exécution de CombiDoctor (programme d'auto diagnostic)

AVIS	
	Des résultats incorrects s'affichent lorsque l'appareil est chaud. Laisser refroidir l'appareil.



Sélectionner le paramètre du programme d'auto diagnostic

a	Champ CombiDoctor	d	Temps restant
b	Fenêtre de réglage	e	Bouton START (démarrage)
c	Rouleau		

Exigence

- Le raccordement d'eau est ouvert
- Système d'optimisation énergétique désactivé (en option)
- Zone de cuisson vide, aucune plaque à pâtisserie ni récipient, avec rack de support ou chariot à plateaux
- L'appareil est sous tension
- Aucune erreur affichée
- Fonctions d'équipement affichées
- a) Ouvrir le menu *Settings (réglages)*.
- b) Saisir le mot de passe.
- c) Toucher le champ « CombiDoctor ».
- d) Par un geste d'effacement, régler le rouleau sur le programme d'auto diagnostic désiré.
 - ⇒ Le programme d'auto diagnostic affiche le temps écoulé.
- e) Presser le bouton « START (démarrer) ».
 - ⇒ Un texte d'aide s'affiche.
- f) Ouvrir la porte de la zone de cuisson brièvement puis la refermer.
 - ⇒ Le programme d'auto diagnostic continue automatiquement.
- ⇒ Au terme de l'auto diagnostic, le résultat s'affiche. Noter le message d'erreur et transférer au service client local.

8 Dépannage

8.1 Causes d'erreurs et réparations

Si une erreur survient durant le fonctionnement, le groupe d'erreur et le numéro d'erreur au sein du groupe s'affichent.

8.2 Plaque signalétique

Au moment de contacter le service client, merci de toujours fournir les données de la plaque signalétique.

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

9 Mise au rebut de l'appareil en respectant l'environnement

L'appareil a été conçu pour offrir une durée de vie de 10 années d'utilisation moyenne.

Ne pas mettre l'appareil au rebut dans les déchets ordinaires. Ces matériaux endommagent la santé et l'environnement lorsqu'ils sont jetés parmi les déchets ordinaires ou traités de façon inadéquate. Mettre l'appareil au rebut conformément à la réglementation locale pour les appareils hors d'usage. Pour toute question, merci de contacter les services compétents (par exemple, une déchèterie).

Appareil

En sus de matériaux de valeur, l'équipement électrique et électronique usagé contient des substances nuisibles qui étaient nécessaires à leur fonctionnement ainsi qu'à leur sécurité.

Agents de nettoyage

Éliminer les restes d'agents de nettoyage et des récipients d'agents de nettoyage conformément aux informations fournies par le fabricant de l'agent de nettoyage. Observer les règlements régionaux en vigueur.



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

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

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

www.hennypenny.com

* FM05 - 1 ž fl - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 32-23-16

French