



CONVOTHERM

OES minis

easyTOUCH



FRA Manuel d'utilisation

Traduction de l'original

Table des matières

| | | |
|------------|--|-----------|
| 1 | Généralités | 5 |
| | ▶ Déclaration de conformité CE, selon la directive 2006/42/CE, annexe II A | 6 |
| | ▶ Protection de l'environnement | 8 |
| | ▶ Identification de votre four mixte | 9 |
| | ▶ A propos du présent manuel d'utilisation | 11 |
| 2 | Structure et fonctionnement | 13 |
| | ▶ Affectation de votre four mixte | 14 |
| | ▶ Constitution et fonctionnement du four mixte | 15 |
| | ▶ Caractéristiques techniques | 17 |
| 3 | Pour votre sécurité | 21 |
| | ▶ Consignes de sécurité de base | 22 |
| | ▶ Symboles d'avertissement sur le four mixte | 23 |
| | ▶ Aperçu des risques | 24 |
| | ▶ Dangers et mesures de sécurité | 26 |
| | ▶ Dispositifs de sécurité | 28 |
| | ▶ Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail | 30 |
| | ▶ Equipement de protection personnel | 31 |
| 4 | Structure des pages d'écran tactile | 32 |
| 4.1 | Les pages de travail | 33 |
| | ▶ La composition des pages de travail | 34 |
| | ▶ La page de démarrage | 36 |
| | ▶ La page Cuisson à l'eau | 37 |
| | ▶ La page Press&Go | 40 |
| | ▶ La page Remise en température | 41 |
| | ▶ La page Nettoyage | 43 |
| 4.2 | Le livre de cuisine | 44 |
| | ▶ Structure des pages du livre de cuisine | 45 |
| | ▶ La page Favoris | 47 |
| | ▶ La page Groupes de recettes de cuisson | 49 |
| | ▶ La page Recettes de cuisson | 52 |
| 4.3 | Les réglages | 54 |
| | ▶ La page Réglages | 55 |
| | ▶ La page Généralités | 56 |
| | ▶ La page Importation/exportation | 57 |
| | ▶ La page easySystem | 58 |
| | ▶ La page Sauvegarde/Restauration | 59 |

| | | |
|------------|---|------------|
| 5 | Comment travailler avec l'écran tactile ? | 60 |
| 5.1 | Premiers pas de l'utilisation | 61 |
| | ▶ Mise en marche et arrêt du four mixte | 62 |
| | ▶ Cuisson avec Press&Go | 63 |
| 5.2 | Cuisson à l'eau | 65 |
| | ▶ Déroulement de base lors de la cuisson à l'eau | 66 |
| | ▶ Saisir le programme de cuisson | 67 |
| | ▶ Saisir le programme de cuisson Delta-T | 69 |
| | ▶ Cuisson à l'eau | 70 |
| | ▶ Humidification manuelle pendant la cuisson | 72 |
| | ▶ Utiliser les gradins libres en cours de cuisson à l'eau | 72 |
| 5.3 | Remise en température | 74 |
| | ▶ Déroulement de base lors de la remise en température | 75 |
| | ▶ Activer le programme de remise en température | 76 |
| | ▶ Remise en température | 77 |
| | ▶ Utilisation des gradins libres lors de la remise en température | 79 |
| 5.4 | Comment travailler en mode urgence | 81 |
| | ▶ Déroulement de base en mode urgence | 82 |
| 5.5 | Travailler avec le livre de cuisine | 83 |
| | ▶ Charger la recette de cuisson du livre de cuisine | 84 |
| | ▶ Créer une recette de cuisine | 86 |
| | ▶ Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson | 87 |
| | ▶ Supprimer la recette du livre de cuisine | 88 |
| | ▶ Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris | 88 |
| | ▶ Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson | 90 |
| | ▶ Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson | 91 |
| | ▶ Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson | 92 |
| | ▶ Supprimer un groupe de recettes de cuisson | 93 |
| 6 | Travailler avec le mini 2in1 | 94 |
| | ▶ Travailler avec le mini 2in1 | 95 |
| | ▶ La structure des pages d'écran tactile du mini 2in1 | 97 |
| | ▶ La page Réglages - Généralités du mini 2in1 | 99 |
| 7 | Les programmes de cuisson de votre four mixte | 101 |
| | ▶ Cuire à la vapeur | 102 |
| | ▶ Air mixte | 104 |
| | ▶ Air pulsé | 105 |
| | ▶ Remise en température | 106 |
| | ▶ Mesure de la température à cœur | 107 |
| | ▶ Cuisson Delta-T | 109 |
| | ▶ ecoCuisson | 111 |
| | ▶ Cuisson nocturne | 112 |
| 8 | L'utilisation des programmes de cuisson | 115 |
| | ▶ Accompagnements | 116 |
| | ▶ Poisson | 117 |
| | ▶ Viande, volailles, gibier | 118 |
| | ▶ Pâtisseries | 120 |

| | | |
|-----------|---|------------|
| 9 | Nettoyage et entretien | 121 |
| ▶ | Plan de nettoyage et d'entretien | 122 |
| ▶ | Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson | 124 |
| ▶ | Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean) | 126 |
| ▶ | Nettoyants | 128 |
| ▶ | Elimination des défauts | 129 |
| ▶ | Elimination des erreurs - irrégularités lors du fonctionnement | 131 |
| 10 | Comment procéder ? | 132 |
| ▶ | Ouverture de la porte en sécurité | 133 |
| ▶ | Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en sécurité (option version navire) | 134 |
| ▶ | Démonter et monter les glissières | 136 |
| ▶ | Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10) | 137 |
| ▶ | Chargement / déchargement des aliments à cuire | 138 |
| ▶ | Ranger le capteur de température à cœur | 140 |
| ▶ | Démonter et monter la tôle d'aspiration | 141 |
| ▶ | Retrait et mise en place du capot USB | 143 |
| ▶ | Nettoyage de la porte à double vitrage | 144 |
| ▶ | Nettoyage du joint d'hygiène | 146 |
| ▶ | Nettoyage du rotor | 147 |
| ▶ | Remplir le tiroir de nettoyage de CONVOClean forte | 148 |
| ▶ | Remplir le tiroir de produit de rinçage avec CONVOCare | 149 |
| ▶ | Retirez les tiroirs de nettoyage | 150 |
| ▶ | Utilisation du CONVOVent mini | 151 |

1 Généralités

Objectif du présent chapitre

Vous trouverez dans ce chapitre des informations concernant l'identification de votre four mixte ainsi que pour utiliser le présent manuel.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

| | Page |
|--|-------------|
| Déclaration de conformité CE, selon la directive 2006/42/CE, annexe II A | 6 |
| Protection de l'environnement | 8 |
| Identification de votre four mixte | 9 |
| A propos du présent manuel d'utilisation | 11 |

► Déclaration de conformité CE, selon la directive 2006/42/CE, annexe II A

Fabricant

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Allemagne

Etat de la mise en circulation

Cette déclaration ne se rapporte qu'à la machine, dans l'état dans lequel elle a été mise en circulation. Les pièces installées ultérieurement par l'utilisateur final et/ou les interventions effectuées par la suite ne sont pas prises en compte. La déclaration perd sa validité dès qu'un produit est réaménagé ou modifié sans accord.

Appareils

La présente déclaration de conformité est valable pour les fours mixtes suivants :

| | | | | |
|------------------------------|-----------|-----------|------------|-------------------------------|
| Appareils électriques OES | 6.06 mini | 6.10 mini | 10.10 mini | |
| Appareils électriques OES | | | | 6.06 mini 2in1 6.10 mini 2in1 |

Déclaration de conformité aux directives

Le fabricant déclare que les fours mixtes cités ci-dessus et qu'il fabrique répond à la directive 2006/42/CE (directive machine, journal officiel CE L 157/24 du 9/6/2006) ainsi que les directives suivantes.

Les objectifs de protection donnés par la directive 2006/95/CE (directive basse tension, journal officiel CE L 374/10 du 27/12/2006) ont été respectés selon l'annexe I, n° 1.5.1 de la directive machine.

Autres directives satisfaites

Les fours mixtes satisfont aux exigences des directives européennes suivantes :

| | |
|---|---|
| 2004/108/CE, Journal officiel CE L 390/24 du 31/12/2004 | RoHS 2002/95/CE, Journal officiel CE L 37/19 du 13/2/2003 |
|---|---|

Essais de type effectués

Les essais de type effectués sont les suivants :

Organisme notifié **Essai CEM** :

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Allemagne

- Rapport n° E33304-00-00HP / E33304-00-02HP / E33313-00-00HP / E33313-00-02HP
- Référence n° BNetzA-bs EMV-07/61-07

Organisme notifié **Sécurité électrique** :

TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Allemagne

- Rapport n° 028-71343718-000
- N° d'enregistrement du certificat Z1A 09 09 18434 032

Organisme notifié **Essai hydraulique** :

SSIGE Société Suisse de l'Industrie du Gaz et des Eaux, Gütliststr. 44, 8027 Zürich, Suisse

- Rapport n° / certificat n° 0606-5085

Gestion de la qualité et de l'environnement

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH applique un système de gestion de la qualité certifié selon EN ISO 9001:2008 ainsi qu'un système de gestion environnementale certifié selon EN ISO 14001:2004.

Organisme notifié pour le système de gestion de la qualité et de gestion environnementale :

TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Allemagne

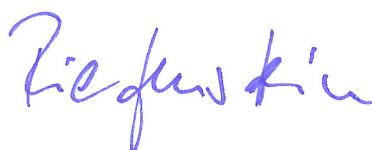
- Rapport n° 70007041
- N° d'enregistrement du certificat 12100/104 14754 TMS

Mandataire de la documentation

La personne mandatée pour l'élaboration des documentations techniques conformément à l'annexe II A n° 2 de la directive 2006/42/CE est

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Gisela Rosenkranz, service rédaction technique, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Allemagne

Eglfing, le 29/12/09



par procuration Lutz Riefenstein

Directeur du bureau d'études / General Manager Engineering

► Protection de l'environnement

Déclaration de base

L'attente de nos clients, les directives légales et les normes ainsi que la réputation de notre société déterminent la qualité et le fonctionnement de tous les produits.

Avec notre engagement en matière d'environnement, nous respectons toutes les directives et lois en matière d'environnement et nous nous engageons en outre à améliorer en continu les prestations en matière d'environnement.

Pour continuer à assurer la fabrication de produits haut de gamme et garantir nos objectifs en matière d'environnement, nous avons développé un système de gestion de la qualité et de l'environnement.

Ce système correspond aux exigences des normes ISO 9001:2008 et ISO 14001:2004.

Procédure en matière de protection de l'environnement

Les procédures respectées sont les suivantes :

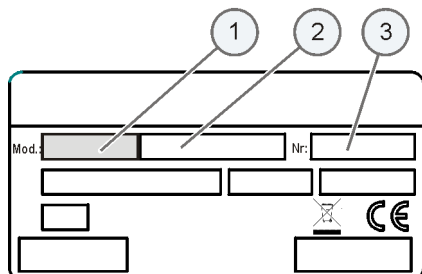
- Utilisation de matériaux de remplissage sans résidu et compostables
- Utilisation de produits conformes RoHS
- Utilisation multiple des cartons d'emballage
- Recommandation et utilisation de produits de nettoyage biodégradables
- Recyclage de déchets d'équipements électroniques
- Mise au rebut écologique des anciens appareils par le fabricant

Rejoignez-nous dans notre engagement en faveur de la protection de l'environnement.

► Identification de votre four mixte

Emplacement et composition de la plaque signalétique

La plaque signalétique vous permet d'identifier votre four mixte. Elle se trouve du côté gauche du four mixte. Sur les appareils électriques, la plaque signalétique se compose de la manière suivante :



Le tableau suivant décrit les points à observer pour l'installation de la plaque signalétique :

| Número de position | Signification |
|--------------------|-------------------------|
| 1 | Désignation commerciale |
| 2 | Référence article |
| 3 | Numéro de série |

Composition de la dénomination commerciale

La composition de la dénomination commerciale (1) indiquée sur la plaque signalétique est décisive pour identifier vos appareils :

| Eléments de la dénomi- nation commerciale | Signification |
|--|--------------------------|
| Lettres | |
| 1. position | O = Eco (toujours) |
| 2. position | E = Appareil électrique |
| 3. position | S = Appareil à aspersion |
| Chiffres | |
| xx.yy | Taille de l'appareil |
| Lettres | |
| mini | Appareil de table |
| mini 2in1* | Appareil sur pieds |

*Désigné dans cette documentation en partie xx.yy 2in1.

Identification par l'écran

Si une plaque signalétique n'est plus lisible ou a disparu, vous pouvez lire les données de l'appareil sur l'écran du four mixte.

Les appareils de table

Identifiez votre appareil de table à l'aide de la dénomination commerciale de la plaque signalétique et du tableau suivant :

| Modèle | Nombre de gradins | | | | Gradins optionnels | |
|----------------|--------------------|--------|----------------------|--------|--------------------|---------|
| | Capacité 65 mm GN* | | Capacité ≤ 40 mm GN* | | Nombre d'assiettes | |
| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/3 GN | 1/1 GN | Ø 26 cm | Ø 28 cm |
| OES 6.06 mini | 4 | - | 6 | - | 4 | 4 |
| OES 6.10 mini | - | 4 | - | 6 | 8 | 4 |
| OES 10.10 mini | - | 6 | - | 10 | 12 | 6 |

* Récipient aux dimensions normalisées. Utiliser uniquement des récipients GN, des grilles GN et des plaques GN aux dimensions normalisées.

Les appareils sur pieds

Identifiez votre appareil sur pieds à l'aide de la dénomination commerciale de la plaque signalétique et du tableau suivant :

| Modèle | Nombre de gradins | | | | Gradins optionnels | |
|-----------------------|--------------------|--------|----------------------|--------|--------------------|---------|
| | Capacité 65 mm GN* | | Capacité ≤ 40 mm GN* | | Nombre d'assiettes | |
| | 2/3 GN | 1/1 GN | 2/3 GN | 1/1 GN | Ø 26 cm | Ø 28 cm |
| OES 6.06 mini 2in1 | 8 | - | 12 | - | 8 | 8 |
| OES 6.10 mini 2in1 | - | 8 | - | 12 | 16 | 8 |

* Récipient aux dimensions normalisées. Utiliser uniquement des récipients GN, des grilles GN et des plaques GN aux dimensions normalisées.

► A propos du présent manuel d'utilisation

Objectif

Le présent manuel d'utilisation répond aux questions suivantes :

- Quels aliments puis-je cuire avec le four mixte ?
- Quels types de cuisson particuliers le four mixte offre-t-il ?
- Comment réaliser certains types de cuisson avec le four mixte ?

Ce manuel d'utilisation vous familiarisera avec les opérations suivantes :

- Saisir les données du programme de cuisson
- Travailler avec le livre de cuisine
- Effectuer les réglages
- Charger le four mixte
- Retirer les aliments cuits
- Nettoyer le four mixte
- Rééquiper le four mixte

Groupes cible

Le présent manuel d'utilisation s'adresse aux groupes cible suivants :

| Nom du groupe cible | Qualification | Activités | Chapitres à lire avant intervention |
|---------------------|--|--|--|
| Cuisinier | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispose d'une formation spécifique ▪ Connaît les lois et règlements concernant les denrées alimentaires ainsi que ceux concernant l'hygiène, en vigueur dans le pays ▪ Doit établir une documentation ARMPC (HACCP) ▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisir les données du programme de cuisson ▪ Editer les recettes du livre de cuisine ▪ Gestion des réglages ▪ Chargement du four mixte ▪ Démarrage du programme de cuisson ▪ Retrait des aliments cuits | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Structure et fonctionnement ▪ Pour votre sécurité ▪ Structure des pages d'écran tactile ▪ Comment travailler avec l'écran tactile ? ▪ Les programmes de cuisson de votre four mixte ▪ L'utilisation des programmes de cuisson |
| Opérateur | <ul style="list-style-type: none"> ▪ A reçu des instructions ▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement du four mixte ▪ Démarrage du programme de cuisson ▪ Retrait des aliments cuits ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Rééquiper le four mixte ▪ Travaux d'entretien mineurs | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Structure et fonctionnement ▪ Pour votre sécurité ▪ Structure des pages d'écran tactile ▪ Comment travailler avec l'écran tactile ? ▪ Les programmes de cuisson de votre four mixte ▪ L'utilisation des programmes de cuisson ▪ Nettoyage et entretien ▪ Comment procéder ? |

Composition de la documentation client

La documentation client du four mixte se compose de la manière suivante :

- Manuel d'installation
- Manuel d'utilisation (le présent manuel)
- Instructions d'utilisation du mode easySystem
- Aide intégrée au logiciel (extrait du manuel d'utilisation)

Structure du présent manuel

Le tableau suivant décrit le contenu, l'objectif et les groupes cibles pour les chapitres du présent manuel :

| Chapitre/paragraphe | Objectif | Groupe cible |
|---|---|------------------------|
| Généralités | <ul style="list-style-type: none"> Vous assiste pour l'identification de votre four mixte Explique l'emploi du présent manuel d'utilisation | Cuisinier Opérateur |
| Structure et fonctionnement | <ul style="list-style-type: none"> Décrit l'utilisation conforme du four mixte Décrit les fonctions du four mixte ainsi que la position de ses éléments Donne un aperçu des données techniques | Cuisinier Opérateur |
| Pour votre sécurité | <ul style="list-style-type: none"> Décrit tous les dangers que présente le four mixte ainsi que les contre-mesures adéquates <p>Veillez lire particulièrement ce chapitre soigneusement !</p> | Cuisinier Opérateur |
| Structure des pages d'écran tactile | <ul style="list-style-type: none"> Décrit l'interface utilisateur | Cuisinier Opérateur |
| Comment travailler avec l'écran tactile ? | <ul style="list-style-type: none"> Contient les instructions principales d'utilisation du four mixte par l'écran tactile | Cuisinier Opérateur |
| Travailler avec le mini 2in1 | <ul style="list-style-type: none"> Décrit les particularités de manipulation du four mixte mini 2in1 Décrit l'interface utilisateur du mini 2in1 | Cuisinier Opérateur |
| Les programmes de cuisson de votre four mixte | <ul style="list-style-type: none"> Décrit les programmes de cuisson | Cuisinier Opérateur |
| L'utilisation des programmes de cuisson | <ul style="list-style-type: none"> Décrit l'utilisation des programmes de cuisson par des exemples | Cuisinier Opérateur |
| Nettoyage et entretien | <ul style="list-style-type: none"> Contient le plan de nettoyage Contient le plan d'entretien, pour la partie concernant l'opérateur Contient les instructions de nettoyage | Opérateur |
| Comment procéder ? | <ul style="list-style-type: none"> Contient les instructions pour les étapes de cuisson nécessaires en permanence lors de la manipulation du four mixte | Opérateur |

Présentation des consignes de sécurité

Les consignes de sécurité sont catégorisées selon les niveaux de risque suivants :

| Niveau de risque | Conséquences | Probabilité |
|-----------------------|---------------------------------------|----------------|
| ▲DANGER | Mort/blessures graves (irréversibles) | imminent |
| ▲AVERTISSEMENT | Mort/blessures graves (irréversibles) | éventuellement |
| ▲ATTENTION | Blessure légère (réversible) | éventuellement |
| Attention | Dommages matériels | éventuellement |

2 Structure et fonctionnement

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre décrit l'utilisation conforme du four mixte et explique ses fonctions.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

| | Page |
|--|-------------|
| Affectation de votre four mixte | 14 |
| Constitution et fonctionnement du four mixte | 15 |
| Caractéristiques techniques | 17 |

► Affectation de votre four mixte

Utilisation conforme

Le four mixte ne doit être exploité que conformément à l'utilisation décrite ci-dessous :

- Le four mixte est exclusivement conçu et construit pour la cuisson de différents aliments. Il emploie à cet effet la vapeur, l'air pulsé (air chaud) et l'air mixte (vapeur surchauffée sans pression).
- Le four mixte est destiné exclusivement à l'utilisation professionnelle et commerciale.
- Le poids de chargement maximum admissible par four mixte doit être respecté.

En outre, l'utilisation du four mixte n'est conforme que si en plus les conditions suivantes sont satisfaites :

- Pour éviter des accidents et des dommages sur le four mixte, l'exploitant doit former le personnel régulièrement.
- Respectez les consignes d'exploitation et d'entretien du four mixte émises par le fabricant.

Restrictions d'utilisation

Respectez les limitations d'utilisation suivantes :

- Le four mixte ne doit pas être utilisé dans une atmosphère toxique ou explosible.
- Le four mixte ne doit être exploité qu'à des températures ambiantes comprises entre +4 °C et +35 °C.
- Le four mixte ne doit être manipulé que par des collaborateurs dûment formés.
- A l'extérieur, le four mixte ne doit pas être exploité sans protection adaptée contre la pluie et le vent.
- Le four mixte ne doit être chargé que jusqu'au poids de chargement maximal admissible. Poids de chargement maximum admissibles des différents modèles voir *Caractéristiques techniques* à la page 17.
- Le four mixte ne doit être utilisé que si tous les dispositifs de sécurité sont présents et fonctionnels.
- Il est interdit de chauffer de la poudre sèche ou des granulés secs dans le four mixte.
- Ne chauffez pas d'objet facilement inflammable, d'un point d'inflammation inférieur à 270 °C dans le four mixte. Sont concernés entre autres les huiles, graisses, chiffons (torchons) facilement inflammables.
- Dans votre four mixte, ne chauffez aucun aliment dans des boîtes ou des conserves fermées.

Exigences vis-à-vis du personnel

Le personnel doit respecter les exigences suivantes :

- Le four mixte ne doit être exploité que par un personnel instruit.
- Le personnel doit connaître les risques et les règles de comportement relatifs au maniement de charges lourdes.

Exigences par rapport au bon fonctionnement du four mixte

Veuillez observer les exigences suivantes relatives au bon fonctionnement du four mixte :

- Le four mixte ne doit être utilisé que si tous les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement.
- Le four mixte ne peut être exploité que si tous les capots et éléments d'habillage sont correctement installés.

Exigences par rapport à l'environnement du four mixte

Veuillez observer les exigences suivantes relatives à l'environnement du four mixte :

- Le four mixte ne doit pas être utilisé s'il est installé à proximité de matières, gaz ou de liquides inflammables.
- Le four mixte ne doit pas être utilisé dans une atmosphère toxique ou explosible.
- A l'extérieur, le four mixte ne doit être utilisé que s'il est protégé contre la pluie et le vent.
- Le four mixte doit être installé de façon à être protégé contre les glissements et le basculement.
- Afin de réduire le risque d'accident, le sol de la cuisine doit être tenu sec.
- L'appareil ne doit pas être installé directement sous une alarme incendie ou une installation d'extincteurs automatiques d'incendie
- Pendant la cuisson, le four mixte ne doit pas être transporté dans un camion.

Conditions de nettoyage

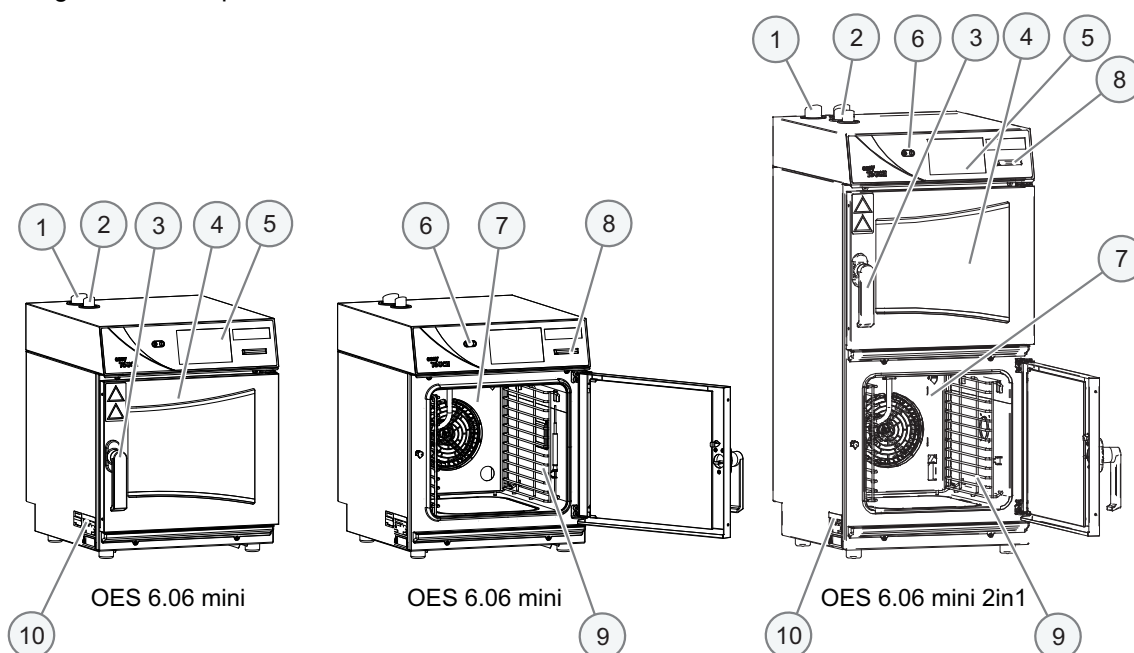
Lors du nettoyage, veuillez respecter les conditions suivantes :

- N'utilisez que des produits nettoyant d'origine.
 - Lors du nettoyage, ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ni de jet d'eau.
 - Le four mixte ne doit pas être traité avec des acides ni exposé à des vapeurs d'acides.
-

► Constitution et fonctionnement du four mixte


Constitution du four mixte

La figure suivante présente le four mixte :



Eléments des fours mixtes et leur fonction

Les éléments du four mixte ont la fonction suivante :

| N° | Dénomination Représentation | Fonction |
|----|---|--|
| 1 | manchons d'aération | Aspire l'air ambiant pour déshumidifier l'enceinte de cuisson |
| 2 | Manchon d'évacuation d'air | Laisse s'échapper les buées chaudes |
| 3 | Poignée de porte ("poignée hygiénique") | Selon la position, elle possède les fonctions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verticalement vers le bas : Le four mixte est fermé ▪ Orientée vers la droite : Four mixte ouvert ou position de ventilation (option) Possède les fonctions supplémentaires suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Antibactérien par ions argent |
| 4 | Porte de l'appareil | Ferme la porte de l'enceinte de cuisson |
| 5 | Ecran tactile | Manipulation centralisée du four mixte <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manipulation en touchant les symboles sur les pages du panneau de commande ▪ Affichages d'état |
| 6 |  | Met en marche et arrête le four mixte |
| 7 | Enceinte de cuisson | Reçoit les aliments pendant la cuisson |
| 8 | Capot USB | Couvre la prise USB de l'appareil |
| 9 | Glissière | Sert à accueillir des récipients GN et des plaques de cuisson |
| 10 | Plaque signalétique | Sert à identifier le four mixte |

Fonctionnement de base

Votre four mixte vous permet de cuire différents types d'aliments. Pour ceci, le four mixte travaille dans les programmes de cuisson de base suivants :

- Vapeur
- Air pulsé
- Air mixte (vapeur surchauffée sans pression).

Ces programmes de cuisson de base vous permettent de cuire les aliments de presque toutes les manières. Vous pouvez utiliser les programmes de cuisson de base dans les modes de cuisson suivants :

- | | | |
|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| ▪ Cuire à la vapeur | ▪ Braiser | ▪ Cuisson à basse température |
| ▪ Blanchir | ▪ Cuire | ▪ Décongeler des aliments |
| ▪ Pocher | ▪ Gratiner | ▪ Cuire sous vide |
| ▪ Etuver | ▪ Griller | ▪ Cuisson ΔT |
| ▪ Cuisson à l'eau | ▪ Gratiner | ▪ Cook & Hold |
| ▪ Rôtir | ▪ Remise en température | ▪ Cuisson nocturne |

Utilisation de base de votre four mixte

En principe, travaillez avec le four mixte comme suit :

- Vous mettez les aliments dans des récipients ou sur des grilles et dans votre four.
- Vous déterminez le programme et la durée de cuisson ou la température à cœur et vous le démarrez.
- A la fin du programme de cuisson, retirez les aliments à l'état souhaité.

► Caractéristiques techniques

Dimensions et poids

Le tableau suivant indique les dimensions et masses :

| OES mini | | 6.06 mini | 6.10 mini | 10.10 mini | 6.06 2in1 | 6.10 2in1 |
|-------------------------------------|------|--------------------|-----------|---------------------|-----------|-----------|
| | | Appareils de table | | Appareils sur pieds | | |
| Largeur | | | | | | |
| avec emballage | [mm] | 580 | 580 | 580 | 580 | 580 |
| sans emballage | [mm] | 515 | 515 | 515 | 515 | 515 |
| Profondeur | | | | | | |
| avec emballage | [mm] | 740 | 910 | 910 | 910 | 935 |
| sans emballage | [mm] | 599 | 777 | 777 | 624 | 802 |
| Hauteur | | | | | | |
| avec emballage | [mm] | 830 | 830 | 1065 | 1305 | 1305 |
| sans emballage (commande standard) | [mm] | 627 | 627 | 857 | - | - |
| sans emballage (commande easyTOUCH) | [mm] | 647 | 647 | 877 | 1122 | 1122 |
| Hauteur avec système CONVOClean | | | | | | |
| avec emballage | [mm] | 970 | 970 | 1205 | 1305 | 1305 |
| sans emballage (commande standard) | [mm] | 742 | 742 | 972 | - | - |
| sans emballage (commande easyTOUCH) | [mm] | 762 | 762 | 992 | 1122 | 1122 |
| Poids | | | | | | |
| avec emballage | [kg] | 57 | 67 | 82 | 102 | 115 |
| sans emballage | [kg] | 45 | 54 | 69 | 86 | 99 |
| Poids avec système CONVOClean | | | | | | |
| avec emballage | [kg] | 68 | 82 | 97 | 107 | 120 |
| sans emballage | [kg] | 56 | 69 | 84 | 91 | 105 |
| Distances de sécurité | | | | | | |
| Derrière | [mm] | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| A droite | [mm] | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| A gauche | [mm] | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| En haut* | [mm] | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 |

* pour la ventilation

Poids de chargement maximum admissible

Le tableau suivant indique le poids de charge maximum admissible par four mixte. Ces valeurs s'appliquent à condition que la charge soit de 5 kg maximum par gradin :

| Poids de chargement maximum admissible | | OES 6.06 mini | OES 6.10 mini | OES 10.10 mini | OES 6.06 mini 2in1 | OES 6.06 mini 2in1 |
|--|------|---------------|---------------|----------------|----------------------------|----------------------------|
| par four mixte | [kg] | 13 | 20 | 30 | 26 (13 kg par enceinte) | 40 (20 kg par enceinte) |
| par gradin | [kg] | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

Valeurs de raccordement électrique

Le tableau suivant indique les valeurs de raccordement électriques :

| OES | | 6.06 mini | 6.10 mini | 10.10 mini | 6.06 2in1 | 6.10 2in1 |
|------------------------------------|--------------------|-----------|-----------|---------------------|-----------|-----------|
| Appareils de table | | | | Appareils sur pieds | | |
| 3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE) | | | | | | |
| Consommation nominale | [kW] | 5,7 | 7,1 | 10,5 | 11,4 | 14,1 |
| Puissance air pulsé | [kW] | 5,4 | 6,8 | 10,2 | 2 x 5,4 | 2 x 6,8 |
| Puissance moteur | [kW] | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 2 x 0,27 | 2 x 0,27 |
| Courant nominal | [A] | 11,8 | 14,8 | 15,7 | 17,8 | 22,0 |
| Protection | [A] | 16 | 16 | 20 | 20 | 25 |
| section de conducteur recommandée* | [mm ²] | 5G2,5 | 5G2,5 | 5G2,5 | 5G2,5 | 5G2,5 |
| Dissipation thermique | | | | | | |
| latente | [kJ/h] | 1000 | 1330 | 1850 | 2000 | 3700 |
| sensible | [kJ/h] | 1100 | 1450 | 2030 | 1800 | 2370 |
| 3~ 230V 50/60Hz (3/PE) | | | | | | |
| Consommation nominale | [kW] | 5,7 | 7,1 | - | - | - |
| Puissance air pulsé | [kW] | 5,4 | 6,8 | - | - | - |
| Puissance moteur | [kW] | 0,25 | 0,25 | - | - | - |
| Courant nominal | [A] | 23,5 | 28,5 | - | - | - |
| Protection | [A] | 25 | 35 | - | - | - |
| section de conducteur recommandée* | [mm ²] | 4G4 | 4G4 | - | - | - |
| 3~ 200V 50/60Hz (3/PE) | | | | | | |
| Consommation nominale | [kW] | 5,7 | 7,1 | 10,5 | 11,4 | 14,1 |
| Puissance air pulsé | [kW] | 5,4 | 6,8 | 10,2 | 10,8 | 13,6- |
| Puissance moteur | [kW] | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,5 | 0,5 |
| Courant nominal | [A] | 27,0 | 21,1 | 31,0 | 34,1 | 42,1 |
| Protection | [A] | 32 | 25 | 35 | 50 | 50 |
| section de conducteur recommandée* | [mm ²] | 4G4 | 4G4 | 4G4 | 4G6 | 4G6- |

| OES | | 6.06 mini | 6.10 mini | 10.10 mini | 6.06 2in1 | 6.10 2in1 |
|------------------------------------|--------------------|--------------------|-----------|------------|---------------------|-----------|
| | | Appareils de table | | | Appareils sur pieds | |
| 1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE) | | | | | | |
| Consommation nominale | [kW] | 3,0 | - | - | - | - |
| Puissance air pulsé | [kW] | 2,7 | - | - | - | - |
| Puissance moteur | [kW] | 0,25 | - | - | - | - |
| Courant nominal | [A] | 13,1 | - | - | - | - |
| Protection | [A] | 16 | - | - | - | - |
| section de conducteur recommandée* | [mm ²] | 3G2,5 | - | - | - | - |

*section de conducteur recommandée en pose à l'air libre en longueur max. 5 m.

Exigences applicables à l'appareil

Le tableau suivant indique les exigences applicables à l'appareil :

| OES mini | 6.06 mini | 6.10 mini | 10.10 mini | 6.06 2in1 | 6.10 2in1 |
|------------------------|----------------------------|-----------|------------|---------------------|-----------|
| | Appareils de table | | | Appareils sur pieds | |
| Indice de protection | IPX4 | | | | |
| Marques de conformité* | TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW | | | | |
| Emission de bruit | | | | | |
| mesuré | [dBA] | < 60 | | | |

*L'apposition des marques d'homologation sur l'appareil s'effectue uniquement selon les directives spécifiques à chaque pays.

Raccordement d'eau

Le tableau suivant indique les valeurs du raccordement d'eau :

| OES mini | 6.06 mini | 6.10 mini | 10.10 mini | 6.06 2in1 | 6.10 2in1 |
|---|---|-----------------------|---------------------|---|-----------|
| Appareils de table | | | Appareils sur pieds | | |
| Alimentation en eau (uniquement froide) | | | | | |
| Robinet d'arrêt | avec clapet anti-retour (type EA) et filtre à impuretés | | | | |
| Alimentation en eau | | | | | |
| sans système CONVOC-lean | 1 x G 3/4", raccordement fixe conseillé | | | 2 x G 3/4", raccordement fixe conseillé | |
| avec système CONVOC-lean | 1 x G 3/4", raccordement fixe conseillé | | | 3 x G 3/4", raccordement fixe conseillé | |
| Pression d'écoulement | | | | | |
| sans système CONVOC-lean | [kPa] | 200 - 600 (2 à 6 bar) | | | |
| avec système CONVOC-lean | [kPa] | 300 - 600 (3 à 6 bar) | | | |
| Evacuation d'eau* | | | | | |
| Type | DN | 40 | 40 | 40 | 50 |
| | | | | 50 | 50 |

* Raccordement fixe (conseillé) ou entonnoir siphon

Qualité de l'eau

Le tableau suivant indique les valeurs de la qualité d'eau :

| OES mini | | Appareils de table | Appareils sur pieds | |
|--|----------|----------------------------------|----------------------|------------|
| | | Injection, condenseur, nettoyage | Injection, nettoyage | condenseur |
| Qualité de l'eau potable (le cas échéant, installer un appareil de traitement d'eau) | | | | |
| Dureté totale (dureté allemande) | [°dH] | 4 - 7 | 4 - 7 | 4 - 20 |
| (dureté française) | [TH] | 7 - 13 | 7 - 13 | 7 - 27 |
| (dureté anglaise) | [°e] | 5 - 9 | 5 - 9 | 5 - 19 |
| | [ppm] | 70 - 125 | 70 - 125 | 70 - 270 |
| | [mmol/l] | 0,7 - 1,3 | 0,7 - 1,3 | 0,7 - 2,7 |
| Température (T) | [°C] | max. 40 | max. 40 | max. 40 |
| Conductivité | [µS/cm] | min. 20 | min. 20 | min. 20 |
| pH | | 6,5 - 8,5 | 6,5 - 8,5 | 6,5 - 8,5 |
| Cl ⁻ | [mg/l] | max. 100 | max. 100 | max. 100 |
| SO ₄ ²⁻ | [mg/l] | max. 150 | max. 150 | max. 150 |
| Fe | [mg/l] | max. 0,1 | max. 0,1 | max. 0,1 |

3 Pour votre sécurité

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, nous vous donnons toutes les informations nécessaires à la manipulation du four mixte, sans que ceci ne représente un danger pour vous et autrui.

Veuillez lire en particulier ce chapitre attentivement et complètement !

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---|-------------|
| Consignes de sécurité de base | 22 |
| Symboles d'avertissement sur le four mixte | 23 |
| Aperçu des risques | 24 |
| Dangers et mesures de sécurité | 26 |
| Dispositifs de sécurité | 28 |
| Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail | 30 |
| Equipement de protection personnel | 31 |

► Consignes de sécurité de base

Objectif de ces consignes

Ces consignes sont destinées à assurer que toutes les personnes amenées à manipuler le four mixte soient bien informées des risques et des consignes de sécurité, et observent les consignes données dans le manuel d'utilisation et figurant sur le four mixte à ce sujet. Le non-respect de ces consignes vous fait encourir risques de blessures mortelles ainsi que dommages corporels.

Utilisation des manuels de la documentation client

Observez les consignes suivantes :

- Lisez complètement le chapitre "Pour votre sécurité" ainsi que ceux concernant votre activité.
- Gardez les manuels d'utilisation de la documentation client à votre disposition pour consultation à tout moment.
- En cas de cession du four mixte, accompagnez-le des manuels de la documentation client.

Manipulation du four mixte

Observez les consignes suivantes :

- Seules les personnes répondant aux exigences définies dans le présent manuel d'utilisation sont autorisées à manipuler le four mixte.
- Les personnes (et les enfants) qui ne sont pas en mesure de se servir de l'appareil en toute sécurité en raison de leurs capacités physiques, sensorielles, mentales, de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas autorisées à utiliser cet appareil sans surveillance ou contrôle d'une personne responsable.
- Utilisez le four mixte uniquement pour les applications prévues dans la description. N'utilisez le four mixte en aucun cas pour d'autres applications, même si elles vous paraissent très proches.
- Mettez en œuvre toutes les mesures de sécurité mentionnées dans ce manuel d'utilisation et sur le four mixte. Utilisez notamment l'équipement de protection personnel prescrit.
- Tenez-vous uniquement aux postes de travail indiqués.
- N'effectuez aucune modification sur le four mixte, comme le démontage de composants ou le montage de composants non homologués. Ne désactiver surtout aucun dispositif de sécurité.

Pour en savoir plus...

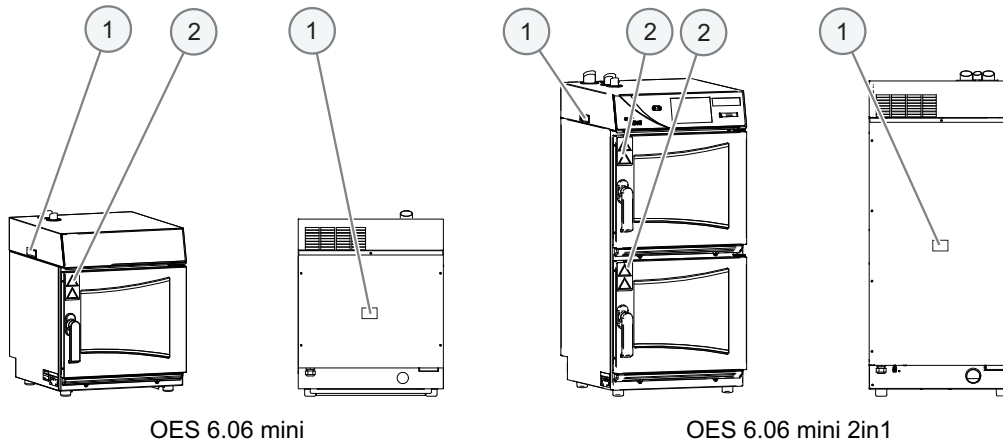
Sujets connexes

| | |
|---|----|
| □ Affectation de votre four mixte | 14 |
| □ Symboles d'avertissement sur le four mixte..... | 23 |
| □ Aperçu des risques | 24 |
| □ Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail | 30 |
| □ Equipement de protection personnel | 31 |

► Symboles d'avertissement sur le four mixte

Où sont installés les symboles d'avertissement ?

Les symboles d'avertissement se trouvent sur le four mixte aux endroits suivants :



Avertissements sur la porte de l'appareil

Les symboles d'avertissement suivants sont installés sur la porte de l'appareil, au-dessus de la poignée de porte (2) :

| Symbole d'avertissement | Description |
|-------------------------|--|
| | Avertissement de liquides très chauds Vous vous exposez à un risque d'échaudure par des aliments liquides si les gradins supérieurs sont chargés de liquides ou d'aliments se liquéfiant au cours de la cuisson. Les gradins supérieurs à la hauteur repérée par le présent avertissement (1,60 m) ne sont pas visibles par tous les opérateurs et ne peuvent donc pas être utilisés pour des aliments liquides ou se liquéfiant. |
| | Avertissement de vapeurs et buée chaudes Il existe un risque d'échaudure par les vapeurs et buées chaudes s'échappant lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. |
| | Avertissement de nettoyeurs corrosifs d'aspersion Il existe un risque de brûlure de la peau par acide, par contact avec un nettoyeur à aspersion si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique. |

Symboles d'avertissement situés sur le capot latéral et sur le dos du four mixte

Les symboles d'avertissement suivants se trouvent sur le capot latéral et sur le dos (1) du four mixte.

| Symbole d'avertissement | Description |
|-------------------------|---|
| | Avertissement de choc électrique Il existe un risque de blessure par choc électrique transmis par des pièces sous tension lorsque le capot est ouvert. |

► Aperçu des risques

Règles générales en cas de risques et mesures de sécurité

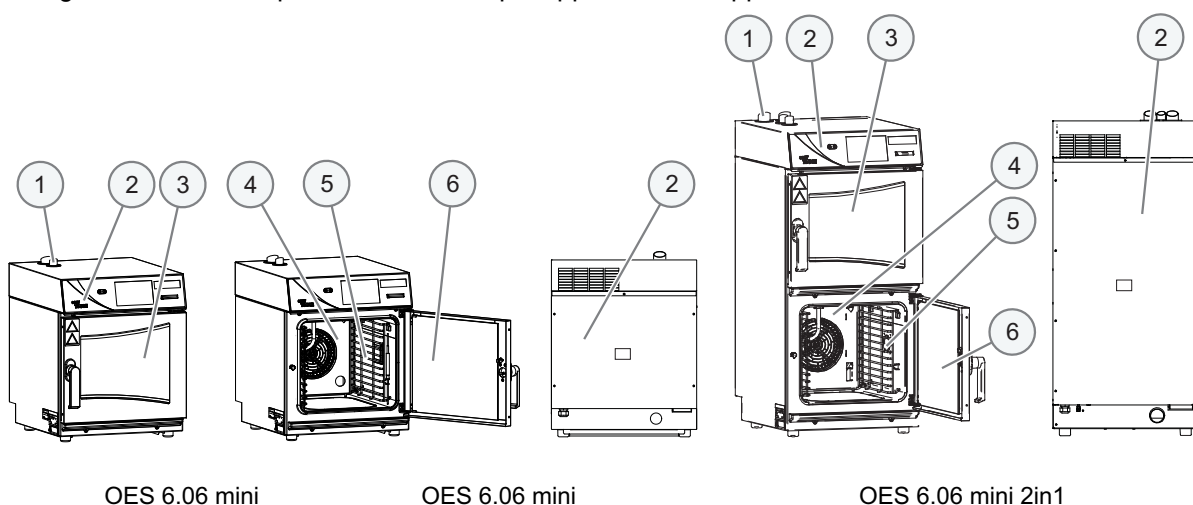
Le four mixte est conçu tel que l'utilisateur est raisonnablement protégé de tous les risques de construction évitables.

Dû à l'objet du four mixte, il existe cependant des risques résiduels contre lesquels vous devez prendre des mesures de précaution pour les éviter. Vous pouvez vous protéger jusqu'à un certain degré contre certains de ces risques par un dispositif de sécurité. Vous devez cependant veiller à ce que ces dispositifs soient bien en place et en état de fonctionnement.

Vous apprendrez dans la suite la nature de ces risques résiduels et quels effets ils peuvent avoir.

Zones dangereuses

La figure suivante indique les zones à risque applicables à l'appareil :



Développement de chaleur

Le four mixte chauffe dans l'enceinte de cuisson (5) et en face intérieure (6) de la porte de l'appareil. Ceci a pour conséquence :

- Risque d'incendie par la chaleur dégagée par le four mixte
- Des risque de brûlure sur les surfaces chaudes à l'extérieur et à l'intérieur du four mixte, à l'intérieur également sur les éléments d'appareil et sur les récipients pour aliments chauds.

Vapeur / buées chaudes

Le four mixte génère de la vapeur et des buées chaudes qui s'échappent à l'ouverture de la porte et qui sont évacuées par le manchon d'évacuation d'air pollué en haut du four mixte. Ceci a pour conséquence :

- Risques de brûlures par la vapeur chaude à l'ouverture de la porte de l'appareil (3). La porte de l'appareil vous protège de la vapeur chaude si vous veillez à ce qu'elle soit intacte.
- Risque d'échaudure par la vapeur chaude si projection dans la graisse chaude par jet d'eau (5).
- Des risques d'échaudure par des températures élevées sur le manchon d'évacuation d'air (1)

Liquides très chauds

Le four mixte permet de cuire des aliments. Ces aliments peuvent également être liquides ou se liquéfier pendant la cuisson. Ceci a pour conséquence :

- Un risque d'échaudure par des liquides chauds pouvant être renversés en cas de manipulation incorrecte

Pièces sous tension

Le four mixte comporte des pièces sous tension. Ce qui signifie :

- danger de pièces sous tension si le capot du compartiment électrique (2) n'est pas en place.

Hélice de ventilateur

Le four mixte comporte une hélice de ventilation. Ceci a pour conséquence :

- danger de blessures aux mains par le ventilateur dans l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration (4) si la tôle d'aspiration n'est pas montée correctement à sa place.

Nettoyants

Le four mixte nécessite un nettoyage à l'aide de nettoyants spécifiques. Ceci a pour conséquence :

- Des risques causés par des nettoyants ayant un effet en partie corrosif.

Chargement prématuré de l'enceinte de cuisson

En cas de chargement prématuré de l'enceinte de cuisson, par ex. à la présélection de l'heure de démarrage du programme de cuisson, la chaîne du froid des aliments réfrigérés peut être interrompue. Ceci a pour conséquence :

- Des risques pour vos hôtes de contamination microbiologique des aliments

Des risques d'écrasement des mains

Lors de différentes activités, par ex. ouverture/fermeture de la porte de l'appareil ou nettoyage de la porte de l'appareil, vous risquez de vous écraser ou de vous couper la main.

► Dangers et mesures de sécurité

Fonctionnement du four mixte

Lors du fonctionnement du four mixte, tenez compte des dangers suivants et procédez aux contre-mesures prescrites :

| Danger | Où et dans quelles situations survient le danger ? | Contre-mesure | Dispositif de sécurité |
|--|---|--|--|
| Risque d'incendie par la chaleur dégagée par le four mixte | Lorsque des gaz, des matières ou liquides brûlants sont stockés à côté du four mixte. | Ne pas stocker de gaz, de matières ou de liquides inflammables à côté du four mixte | aucun |
| Risque de brûlure par des surfaces chaudes | Extérieur de la porte de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans l'enceinte intérieure y compris tous les éléments s'y trouvant lors de la cuisson, par ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Casiers ▪ Tôle d'aspiration ▪ Capteur de température à cœur ▪ Grilles etc. ▪ Sur la porte à l'intérieur | Ne plus toucher aux surfaces Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection | aucun aucun |
| Risque d'échaudure par jet d'eau | Si l'enceinte de cuisson contient un récipient comportant de la graisse liquide et que de l'eau y est projetée | Eviter les projections sur la graisse liquide | aucun |
| Risque d'échaudure par des liquides chauds | <ul style="list-style-type: none"> ▪ A l'intérieur du four ▪ A l'extérieur du four | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Charger les récipients remplis d'aliments liquides ou se liquéfiant uniquement sur des gradins visibles et les retirer horizontalement ▪ Porter des gants de protection | aucun |
| Risque d'échaudure par la vapeur chaude | Devant le four mixte Devant la porte de l'appareil | Vérifier le dispositif de sécurité <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser le dispositif de sécurité ▪ Vérifier le dispositif de sécurité ▪ Ne pas passer la tête dans l'enceinte de cuisson | Porte de l'appareil Position de blocage de la porte |
| Risque de brûlure par l'air extrait chaud | Air extrait en haut du four mixte | Ne pas s'en approcher | aucun |
| Danger de pièces sous tension | Sous le capot | Vérifier le dispositif de sécurité | Capot |
| Danger de blessure de la main par le ventilateur | Dans l'enceinte de cuisson | Vérifier le dispositif de sécurité | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tôle d'aspiration ▪ Protection électrique de la porte de l'appareil |

| Danger | Où et dans quelles situations survient le danger ? | Contre-mesure | Dispositif de sécurité |
|--|--|--|------------------------|
| Danger de contamination microbiologique des aliments | En cas d'interruption de la chaîne du froid des aliments par chargement prématuré de l'enceinte de cuisson | Veiller à conserver la chaîne du froid : ▪ Ne pas entreposer d'aliments à cuire dans le four mixte ▪ Confier les cuissons à basse température (< 65 °C) uniquement à du personnel spécialisé | aucun |
| Risque de blessure aux mains par écrasement | ▪ En fermant la porte de l'appareil | Etre prudent en effectuant ces actions | aucun |

Nettoyage

Lors du nettoyage du four mixte, tenez compte des dangers suivants et procédez aux contre-mesures prescrites :

| Danger | Où et dans quelles situations survient le danger ? | Contre-mesure | Dispositif de sécurité |
|---|--|--|---|
| Risque de brûlure par des surfaces chaudes | Dans l'enceinte intérieure y compris tous les éléments s'y trouvant lors de la cuisson, par ex. ▪ Casiers ▪ Tôle d'aspiration ▪ Capteur de température à cœur ▪ Grilles, chariots etc. | Avant nettoyage, attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 60 °C | aucun |
| Risque de blessure aux mains par écrasement | ▪ En nettoyant la porte de l'appareil ▪ En nettoyant la porte intérieure de l'appareil | Etre prudent en effectuant ces actions | aucun |
| Danger de contamination des aliments par des nettoyants | Seulement sur les appareils sur pieds ("2in1"), en cas de cuisson simultanée dans une enceinte et de nettoyage dans l'autre | Ne pas procéder simultanément à la cuisson et au nettoyage | Verrouillage de la cuisson et du nettoyage simultanés |
| Risque dû aux agents nettoyants | En cas de nettoyage entièrement automatique : ▪ Devant la porte de l'appareil | Vérifier le dispositif de sécurité | ▪ Rinçage obligatoire ▪ Arrêt pulvérisation |
| | Lors de tous travaux de nettoyage | ▪ Ne pas inhaler les vapeurs d'aspersion ▪ Porter un équipement de protection personnel | aucun |
| | En manipulant les bidons de nettoyage | Porter un équipement de protection personnel | aucun |
| | En cas d'utilisation de produits nettoyants agressifs | N'utiliser que des nettoyants d'origine | aucun |

Entretien

Lors de l'entretien du four mixte, tenez compte des dangers suivants et procédez aux contre-mesures prescrites :

| Danger | Où et dans quelles situations survient le danger ? | Contre-mesure | Dispositif de sécurité |
|--|--|---|------------------------|
| Danger de pièces sous tension | <ul style="list-style-type: none">▪ Sous le capot▪ Sous le bandeau de commandes | <ul style="list-style-type: none">▪ Les travaux sur les éléments électriques ne doivent être effectués que par le service après-vente autorisé▪ Procédure professionnelle▪ Mise hors tension avant d'enlever le capot | Capot |
| Danger de blessure de la main par le ventilateur | Dans le compartiment électrique | <ul style="list-style-type: none">▪ Mise hors tension avant d'enlever le capot | Capot |

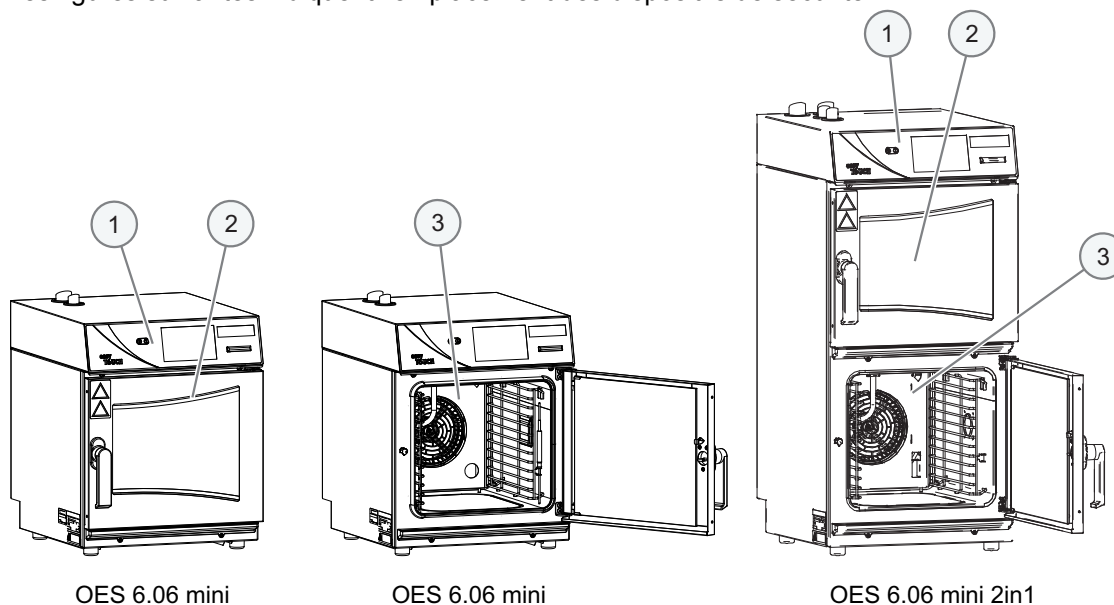
► Dispositifs de sécurité

Signification

Le four mixte dispose d'un certain nombre de dispositifs de sécurité protégeant l'utilisateur contre les dangers. Tous les dispositifs de sécurité doivent être présents et fonctionnels lors du service du four mixte.

Emplacement

Les figures suivantes indiquent l'emplacement des dispositifs de sécurité :



Fonctions

Le tableau suivant énumère tous les dispositifs de sécurité sur le four mixte, décrit leurs fonctions et leur vérification :

| N° | Dispositif de sécurité | Fonction | Vérification |
|--------------------------|--|--|--|
| 1 | Capots, démontables uniquement avec un outil | Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension | Contrôler si les capots sont en place |
| 2 | Porte de l'appareil | Protège de la vapeur chaude l'espace extérieur | Contrôler régulièrement les rayures, fissures, entailles etc. et remplacer s'il en survient |
| 3 | Tôle d'aspiration dans l'enceinte, démontable uniquement avec un outil | Empêche d'accéder au ventilateur en mouvement et assure une bonne distribution de la chaleur. | Démonter et monter la tôle d'aspiration |
| 4 (sans illustration) | Contact magnétique de porte : capteur électrique de la porte de l'appareil | Coupe le ventilateur et le chauffage, à l'ouverture de la porte de l'appareil | A basse température, contrôler le contact magnétique de porte : Procédure : ▪ ouvrir entièrement la porte ▪ Appuyer sur Démarrage Résultat : Le moteur ne doit pas démarrer |
| 5 (sans illustration) | Rinçage obligatoire après une panne de courant s'il y avait du nettoyant dans le four mixte | Après une panne de courant, redémarre le nettoyage automatique à un état défini | Ce contrôle est une fonction logicielle. Il n'est pas nécessaire que l'opérateur effectue un contrôle. |
| 6 (sans illustration) | Arrêt aspersion | Arrête l'aspersion du nettoyant lors du nettoyage automatique en cas d'ouverture de la porte Demande de fermer la porte de l'appareil | Le logiciel scrute le bon fonctionnement du contact magnétique de la porte à chaque démarrage du programme de nettoyage. |
| 7 (sans illustration) | Uniquement sur les appareils sur pieds ("2in1") : Verrouillage de la cuisson et du nettoyage simultanés | Evite la cuisson dans une enceinte de cuisson et le nettoyage simultanément dans une autre. | Ce contrôle est une fonction logicielle. Il n'est pas nécessaire que l'opérateur effectue un contrôle. |

► Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail

Exigences vis-à-vis du personnel

Les personnes manipulant le four mixte doivent satisfaire aux exigences suivantes :

| Qualification du personnel | Activités | Equipement de protection personnel nécessaire | Chapitres à lire avant intervention |
|--|--|--|--|
| Cuisinier <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispose d'une formation spécifique ▪ Connaît les lois et règlements concernant les denrées alimentaires ainsi que ceux concernant l'hygiène, en vigueur dans le pays ▪ Doit établir une documentation ARMP (HACCP) ▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte | Cuisinier <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisir les données du programme de cuisson ▪ Editer les recettes du livre de cuisine ▪ Gestion des réglages | aucun | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Structure et fonctionnement ▪ Pour votre sécurité ▪ Structure des pages d'écran tactile ▪ Comment travailler avec l'écran tactile ? ▪ Les programmes de cuisson de votre four mixte ▪ L'utilisation des programmes de cuisson |
| Opérateur <ul style="list-style-type: none"> ▪ A reçu des instructions ▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte | Opérateur <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement / déchargement des aliments à cuire ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Rééquiper le four mixte | Prescrit selon paragraphe <i>Equipement de protection personnel</i> à la page 31 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Structure et fonctionnement ▪ Pour votre sécurité ▪ Au chapitre "Comment travailler avec l'écran tactile ?" l'instruction "Mise en marche et arrêt du four mixte" ▪ Nettoyage et entretien ▪ Comment procéder ? |

Postes de travail pendant le service

Le poste de travail du personnel lors du service se trouve devant la porte de l'appareil.

Postes de travail lors du nettoyage et de l'entretien

Le poste de travail du personnel lors du nettoyage et de l'entretien est toute la zone de l'appareil.

► Equipement de protection personnel

Service

Lors du fonctionnement du four mixte, veuillez porter l'équipement de protection personnel suivant :

| Action | Moyen utilisé | Equipement de protection |
|---|---------------|---|
| Chargement / décharge- ment des aliments à cuire | Aucun | Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (BGR 111 en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection ▪ Gants de sécurité |
| Manipuler à la température à cœur | Aucun | Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (BGR 111 en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection ▪ Gants de sécurité |
| Rééquiper le four mixte | Aucun | Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (BGR 111 en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection ▪ Gants de sécurité |

Nettoyage

Lors du nettoyage du four mixte, veuillez porter l'équipement de protection personnel suivant :

| Action | Moyen utilisé | Equipement de protection |
|---|------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Manipulation des bidons de nettoyage | CONVOClean new | <ul style="list-style-type: none"> ▪ En cas de formation d'aérosol ou de brouillard de pulvérisation , protection respiratoire par filtre à particules type P2 / P3 ▪ Lunettes de protection étanches ▪ Gants de protection en caoutchouc nitrile (couche d'épaisseur 0,35 mm) recommandés |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Manipulation des bidons de nettoyage | CONVOClean forte | <ul style="list-style-type: none"> ▪ En cas de formation d'aérosol ou de brouillard de pulvérisation , protection respiratoire par filtre à particules type P2 ▪ Lunettes de protection étanches ▪ Gants de protection en caoutchouc butyle (couche d'épaisseur 0,5 mm); caoutchouc nitrile (couche d'épaisseur 0,35 mm); temps de pénétration > 480 min ▪ Vêtements de protection résistants à la lessive |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Manipulation des bidons de nettoyage | CONVOCare K | <ul style="list-style-type: none"> ▪ En cas de formation d'aérosol ou de brouillard de pulvérisation , protection respiratoire par filtre à particules type P2 ▪ Lunettes de protection étanches ▪ Gants de protection en caoutchouc butyle (couche d'épaisseur 0,5 mm); temps de pénétration > 480 min |

4 Structure des pages d'écran tactile

L'écran tactile et ses touches de commande

Votre four mixte se commande à l'aide d'un écran tactile. Ceci signifie que toutes les fonctions du four mixte sont proposées sur plusieurs pages de l'écran tactile sous forme de touches de commande.

Pour sélectionner une fonction, effleurez les touches simplement avec votre doigt.

Dans cette section, nous vous présentons les pages de l'écran tactile un par un et vous expliquons les boutons de commande et leurs fonctions qui y sont respectivement disponibles.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

| | Page |
|----------------------|-------------|
| Les pages de travail | 33 |
| Le livre de cuisine | 44 |
| Les réglages | 54 |

4.1 Les pages de travail

Les fonctions de cuisson à l'eau, de remise en température et de nettoyage à l'écran tactile

Dans ce paragraphe, nous vous présentons les pages d'écran tactile dont vous avez besoin pour votre travail quotidien, c.-à-d. pour la cuisson à l'eau, la remise en température et le nettoyage, et nous vous expliquons les fonctions respectives qui y sont disponibles.

Contenu

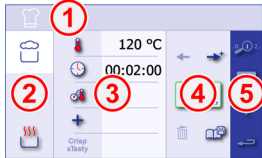
La présente section comporte les sujets suivants :

| | Page |
|-------------------------------------|-------------|
| La composition des pages de travail | 34 |
| La page de démarrage | 36 |
| La page Cuisson à l'eau | 37 |
| La page Press&Go | 40 |
| La page Remise en température | 41 |
| La page Nettoyage | 43 |

► La composition des pages de travail

Composition des pages d'écran tactile pour le travail quotidien




L'image suivante est représentative de la structure de la page 'Cuisson à l'eau' pour toutes les pages de travail quotidien. Dans les zones des pages, vous trouverez les fonctions suivantes :

| N° | Désignation | Fonction | Figure |
|----|------------------------|---|---|
| 1 | Zone d'en-tête de page | Toujours : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Affichage de la page sur laquelle vous êtes. Pendant que le programme de cuisson se déroule : <ul style="list-style-type: none"> ▪ affichage du temps restant de cuisson ou de remise en température. |  |
| 2 | Sélection de base | Sélection du programme de cuisson de base ou du programme de remise en température de base | |
| 3 | Saisie des données | Saisie de la température, temps etc. | |
| 4 | Programme Gestion | Démarrage/arrêt du programme Fonctions diverses | |
| 5 | Zone de navigation | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fonctions valables pour toutes les pages ▪ Fonctions diverses | |

Les touches de commande pour toutes pages et leur fonction

Les touches individuelles sont expliquées séparément pour chaque page.





La zone de navigation comporte des touches se retrouvant sur toutes les pages :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|-----------------|--|
| Zone de navigation | | |
|  | Quitter la page | Sur les pages principales : Retourne à la page de démarrage. |
|  | Abandon | Sur les pages de saisie : Abandonne la saisie. |
|  | Aide | Ouvre l'aide. |

Les affichages des pages et leur signification

Les affichages des pages sont les représentations inversées des touches avec lesquelles les pages correspondantes sont appelées. Ces affichages sont présentés à titre d'exemple, et pas de manière exhaustive, dans le tableau suivant.

Les affichages ont la signification suivante :

| Affichage | Signification | Description |
|---|------------------------------|---|
| Zone d'en-tête de page | | |
|  | Page 'cuisson à l'eau' | La page 'Cuisson' est sélectionnée. |
|  | Page 'Press&Go' | La page 'Press&Go' est sélectionnée. |
|  | Page 'Remise en température' | La page 'Remise en température' est sélectionnée. |
|  | Page 'Nettoyage' | La page 'Nettoyage' a été sélectionnée. |







► La page de démarrage

Voici à quoi elle ressemble



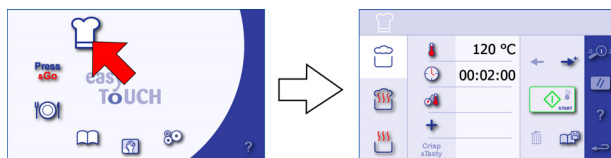
Les touches de commande et leur fonction

Les touches sur la page de démarrage ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|-----------------------|--|
|  | Cuisson à l'eau | Charge la page 'Cuisson à l'eau' : ▪ Saisie des données du programme de cuisson en utilisant la vapeur, l'air mixte ou l'air pulsé |
|  | Press&Go | Charge la page 'Press&Go' : ▪ Accès direct aux recettes de cuisson prédéfinies |
|  | Remise en température | Charge la page 'Remise en température' ▪ Saisie des données du programme de remise en température |
|  | Livre de cuisine | Appelle le livre de cuisine : ▪ Modifier les recettes de cuisson ▪ Gérer les recettes de cuisson ▪ Démarrer les recettes de cuisson |
|  | Nettoyer | Charge la page 'Nettoyage' : ▪ Nettoyage semi-automatique ▪ Nettoyage automatique (option) |
|  | Réglages | Charge la page 'Réglages'. |

► La page Cuisson à l'eau










Voici comment accéder à la page 'Cuisson à l'eau' :



Les touches de commande et leur fonction




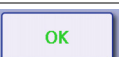
Les touches sur la page 'Cuisson à l'eau' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|--------------------|---|--|
| Sélection de base | | |
| | Vapeur | Sélectionne le programme de cuisson de base Vapeur. |
| | Air mixte | Sélectionne le programme de cuisson de base Air mixte. |
| | Air pulsé | Sélectionne le programme de cuisson de base Air pulsé. |
| Saisie des données | | |
| | Température de cuisson | Charge le clavier pour saisir la température de cuisson. |
| | Temps de cuisson | Charge le clavier pour saisir le temps de cuisson. |
| | Température à cœur | Ouvre le clavier pour saisir la température à cœur. |
| | Fonctions supplémentaires | Charge la page 'Fonctions supplémentaires de cuisson à l'eau'. |
| | Crisp&Tasty | Ouvre la page 'Crisp&Tasty'. |
| Programme | | |
| | Démarrage avec préchauffage intelligent | Démarre le programme de cuisson par le préchauffage. |
| | Démarrage | Démarre le programme de cuisson lorsque l'enceinte de cuisson est déjà chaude. |
| | Arrêt | Arrête le programme de cuisson. |

| Touche | Signification | Fonction |
|---|--|--|
| Gestion | | |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Etape de cuisson précédente (pendant la saisie du programme) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recule d'une étape dans le programme de cuisson. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ TrayTimer (pendant le déroulement du programme de cuisson) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Démarre l'utilisation de gradins libres pendant qu'un programme de cuisson principal se déroule. |
|  | Etape de cuisson suivante | Avance d'une étape dans le programme de cuisson. |
|  | Ajouter une étape de cuisson | Ajoute une étape supplémentaire dans le programme après la dernière étape de cuisson existante. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Supprimer données (avant démarrage du programme de cuisson) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Supprime toutes les données de l'étape de cuisson actuelle. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Humidification manuelle (pendant le déroulement du programme de cuisson) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Démarre l'humidification manuelle lorsqu'un programme de cuisson principal se déroule. |
|  | Enregistrer la recette de cuisson | Enregistre la recette de cuisson dans le livre de cuisine. |
| Zone de navigation | | |
|  | Etape de cuisson actuelle | Pendant la saisie du programme <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indique le numéro de l'étape de cuisson dont les données sont actuellement affichées. ▪ Charge la page Aperçu des étapes de cuisson. Vous pouvez passer à n'importe quelle étape de cuisson. Pendant que le programme de cuisson se déroule <ul style="list-style-type: none"> ▪ Affiche le numéro de l'étape de cuisson actuellement en cours. |
|  | Supprimer les données de toutes les étapes de cuisson | Supprime les données de toutes les étapes de cuisson saisies. |




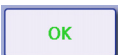

Clavier de saisie de la température de cuisson et à cœur

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---------------|--|
|   | Chiffres | Saisie des centaines, des dizaines et des unités Exemple : La séquence de saisie 1 - 2 - 0 donne 120 °C. |
|  | Suppression | Supprime toutes les saisies |
|  | Confirmer | Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson. |






Le clavier de saisie du temps de cuisson

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|----------------|---|
|   | Chiffres | Saisie des heures, minutes et secondes |
|  | Suppression | Supprime toutes les saisies |
|  | Confirmer | Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson. |
|  | Mode permanent | Désactive le temporisateur |





La page 'Fonctions supplémentaires Cuisson à l'eau'

Les touches sur la page 'Fonctions supplémentaires de cuisson à l'eau' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|--------------------------------------|--|
|  | Vitesse de ventilation réduite | Diminue la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson. |
|  | Cuisson ΔT | Programme de cuisson pour lequel la température de l'enceinte de cuisson monte en fonction de la température à cœur. Pas possible pour le programme de cuisson de base Air mixte. |
|  | ecoCuisson | Synchronise la puissance de chauffe pendant la phase de cuisson finale pour réduire la consommation d'énergie. Pas possible pour le programme de cuisson de base Vapeur. |
|  | Présélection de l'heure de démarrage | Décale le démarrage du programme de cuisson vers un moment défini ou vers une fin de cuisson définie. |
|  | Réducteur de buées chaudes | Réduit la sortie de vapeur sur le manchon d'évacuation d'air. Augmente le besoin en eau. |

La page 'Crisp&Tasty'

Les touches sur la page Degré de Crisp&Tasty ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---------------------------|--|
|  | Aucune déshumidification | |
|  | Déshumidification légère | Degré de Crisp&Tasty; l'humidité excédentaire est éliminée de l'enceinte de cuisson. |
|  | Déshumidification moyenne | Pas possible pour le programme de cuisson de base Cuisson vapeur. |
|  | Déshumidification forte | |



► La page Press&Go

Voici comment accéder à la page 'Press &Go' !



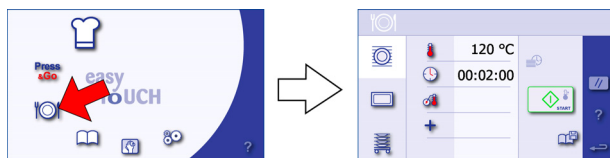
Les touches de commande et leur fonction

Les touches sur la page 'Press&Go' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|--|--|
| Programme | | |
|  | Recette de cuisson, par ex. petits pains | Démarre le programme de cuisson immédiatement. |
|  | Recette de cuisson, par ex. légumes | Démarre le programme de cuisson immédiatement. |













► La page Remise en température

Voici comment accéder à la page 'Remise en température' :






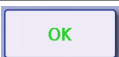
Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Remise en température' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---|--|
| Sélection de base | | |
|  | Assiettes | Sélectionne le programme de remise en température Assiettes. |
|  | Gastronorm | Sélectionne le programme de remise en température Gastronorm. |
|  | Banquet | Sélectionne le programme de remise en température Banquet. |
| Saisie des données | | |
|  | Température de remise en température | Ouvre le clavier de saisie de la température de remise en température. |
|  | Temps de remise en température | Ouvre le clavier pour saisir le temps de remise en température. |
|  | Température à cœur | Ouvre le clavier pour saisir la température à cœur. |
|  | Fonctions supplémentaires | Charge la page 'Fonctions supplémentaires de remise en température'. |
| Programme | | |
|  | Démarrage | Démarre le programme de remise en température |
|  | Arrêt | Arrête le programme de remise en température. |
| Gestion | | |
|  | TrayTimer (pendant le déroulement du programme de remise en température) | Démarre l'utilisation de gradins libres lorsqu'un programme de remise en température principal se déroule. |
|  | Enregistrer la recette de remise en température | Enregistre la recette de remise en température dans le livre de cuisine. |
| Zone de navigation | | |
|  | Supprimer toutes données | Supprime toutes les données. |




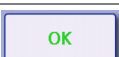

Le clavier de saisie de la température de remise en température.

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---------------|--|
|   | Chiffres | Saisie des centaines, des dizaines et des unités Exemple : La séquence de saisie 1 - 2 - 0 donne 120 °C. |
|  | Suppression | Supprime toutes les saisies |
|  | Confirmer | Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson. |



Le clavier de saisie du temps de remise en température

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|----------------|---|
|   | Chiffres | Saisie des heures, minutes et secondes |
|  | Suppression | Supprime toutes les saisies |
|  | Confirmer | Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson. |
|  | Mode permanent | Désactive le temporisateur |

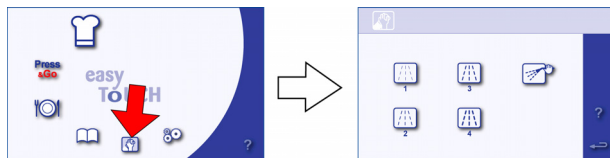
La page 'Fonctions supplémentaires Remise en température'

Les touches sur la page 'Fonctions supplémentaires de remise en température' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|--------------------------------|--|
|  | Vitesse de ventilation réduite | Diminue la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson. |
|  | Réducteur de buées chaudes | Réduit la sortie de vapeur sur le manchon d'évacuation d'air. Augmente le besoin en eau. |







► La page Nettoyage

Voici comment accéder à la page 'Nettoyage' :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Nettoyage' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---|--|
| Programme | | |
|  | Nettoyage semi-automatique | Démarre le nettoyage semi-automatique. |
| Programme système CONVOClean | | |
|  | Nettoyage rapide : salissure très faible, nettoyage intermédiaire | Démarre le nettoyage automatique |
|  | Niveau de nettoyage 1 : Salissure faible | Démarre le nettoyage automatique |
|  | Niveau de nettoyage 2 : Salissure moyenne | Démarre le nettoyage automatique |
|  | Niveau de nettoyage 3 : Salissure forte | Démarre le nettoyage automatique |
|  | Niveau de nettoyage 4 : Salissure forte avec brillance+ | Démarre le nettoyage automatique |

4.2 Le livre de cuisine

Le livre de cuisine

Dans cette section, nous vous présentons les pages d'écran tactile du livre de cuisine et expliquons les fonctions qui y sont respectivement disponibles.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---|-------------|
| Structure des pages du livre de cuisine | 45 |
| La page Favoris | 47 |
| La page Groupes de recettes de cuisson | 49 |
| La page Recettes de cuisson | 52 |

► Structure des pages du livre de cuisine

Structure des pages principales dans le livre de cuisine

L'image suivante est représentative de la structure de la page 'Groupes de recettes de cuisson' pour les 3 pages principales du livre de cuisine. Dans les zones des pages, vous trouverez les fonctions suivantes :

| N° | Dénomination | Fonction | Figure |
|----|------------------------|--|--------|
| 1 | Zone d'en-tête de page | Affichage de la page sur laquelle vous êtes. | |
| 2 | Sélection de base | Sélection de la zone du livre de cuisine | |
| 3 | Sélection | Sélection de la recette ou du groupe de recettes de cuisson | |
| 4 | Gestion | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Accès à la sous-page suivante ▪ Fonctions de défilement | |
| 5 | Zone de navigation | Fonctions valables pour toutes les pages | |

Structure des sous-pages dans le livre de cuisine

L'image suivante est représentative de la structure de la page 'Edition des groupes de recettes de cuisson' pour les sous-pages du livre de cuisine. Dans les zones des pages, vous trouverez les fonctions suivantes :

| N° | Dénomination | Fonction | Figure |
|----|------------------------|--|--------|
| 1 | Zone d'en-tête de page | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Affichage de la page sur laquelle vous êtes. ▪ Zone de saisie du nom ▪ Affichage image de la recette ou du groupe de recettes de cuisson | |
| 2 | Zones de sélection | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recettes de cuisson ▪ Groupe de recettes de cuisson | |
| 3 | Fonctions | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Accès aux sous-pages suivantes ▪ Fonctions d'affectation ▪ Fonctions de tri ▪ Fonctions de suppression ▪ Fonctions de défilement | |

Les touches de commande pour toutes pages et leur fonction

Les touches individuelles sont expliquées séparément pour chaque page.








La zone de navigation comporte des touches se retrouvant sur toutes les pages :

| Touche | Signification | Fonction |
|--------------------|-----------------|--|
| Zone de navigation | | |
| | Quitter la page | <p>Sur les pages principales : Retourne à la page de démarrage.</p> <p>Sur les sous-pages : Abandon de la procédure.</p> |
| | Aide | Ouvre l'aide. |
| | Confirmer | Sur les pages contextuelles |
| | Abandon | Sur les pages contextuelles |

Les affichages des pages et leur signification

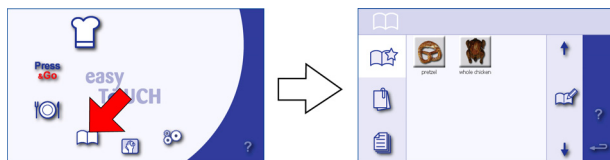
Les affichages des pages sont les représentations inversées des touches avec lesquelles les pages correspondantes sont appelées. Ces affichages sont présentés à titre d'exemple, et pas de manière exhaustive, dans le tableau suivant.

Les affichages ont la signification suivante :

| Affichage | Signification | Description |
|---|--|--|
| Pages | | |
|  | Livre de cuisine | <ul style="list-style-type: none"> La page 'Favoris' est sélectionnée. La page 'Groupes de recettes de cuisson' est sélectionnée. La page 'Recettes de cuisson' est sélectionnée. |
|  | Groupe de recettes de cuisson | <ul style="list-style-type: none"> La page 'Edition favoris' est sélectionnée. La page 'Gestion des groupes de recettes de cuisson' est sélectionnée. La page 'Edition groupe de recettes de cuisson' est sélectionnée. La page 'Gestion des images' est sélectionnée. |
|  | Page 'Création d'un groupe de recettes de cuisson' | <ul style="list-style-type: none"> La page 'Création d'un groupe de recettes de cuisson' est sélectionnée. |
|  | Recettes de cuisson | <ul style="list-style-type: none"> La page 'Gestion des recettes de cuisson' est sélectionnée. La page 'Gestion des images' est sélectionnée. |
| Zones de sélection | | |
|  | Recettes de cuisson d'un groupe de recettes | <ul style="list-style-type: none"> Recettes de cuisson dans les favoris Recettes de cuisson d'un groupe de recettes |
|  | Toutes recettes de cuisson | <ul style="list-style-type: none"> Toutes les recettes de cuisson disponibles |
|  | Tous les groupes de recettes de cuisson | <ul style="list-style-type: none"> Tous les groupes de recettes de cuisson disponibles |








► La page Favoris

Voici comment accéder à la page 'Favoris' :



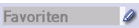








Les touches de commande et leur fonction

Les touches de commande de la page 'Favoris' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|--------------------------------|--|
| Sélection de base | | |
|  | Favoris | Affiche toutes les recettes de cuisson favorites pour sélection. |
|  | Groupes de recettes de cuisson | Charge la page 'Groupes de recettes de cuisson'. |
|  | Toutes recettes de cuisson | Charge la page 'Recettes de cuisson'. |
| Exemples de sélection | | |
|  | Bretzel | Sélection recette de cuisson Bretzel |
| Gestion | | |
|  | Vers le haut | Fait défiler vers le haut |
|  | Vers le bas | Fait défiler vers le bas. |
|  | Edition des favoris | Charge la page 'Edition des favoris'. |

La page 'Edition des favoris'

Les touches de commande de la page 'Edition des favoris' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|--|--|
| Sélection de base | | |
|  | Zone de texte | <ul style="list-style-type: none"> Affichage du nom du groupe de recettes de cuisson Favoris Ne peut pas être modifié. |
|  | Déplacer recette de cuisson vers le haut | Déplace la recette de cuisson sélectionnée dans la liste des favoris vers le haut. |
|  | Déplacer recette de cuisson vers le bas | Déplace la recette de cuisson sélectionnée dans la liste des favoris vers le bas. |
|  | Vers le haut | Fait défiler vers le haut |
|  | Vers le bas | Fait défiler vers le bas. |
|  | Supprimer | Supprime de la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée. |
|  | Insérer | Insère dans la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée. |
|  | Suppression | Supprime du système la recette de cuisson sélectionnée. |
|  | Modifier image | N'a aucune fonction sur la page 'Edition des favoris'. |








► La page Groupes de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :










Les touches de commande et leur fonction

Les boutons de commande de la page 'Groupes de recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|--|---|
| Sélection de base | | |
|  | Favoris | Charge la page 'Favoris'. |
|  | Groupes de recettes de cuisson | Affiche tous les groupes de recettes de cuisson pour sélection. |
|  | Toutes recettes de cuisson | Charge la page 'Recettes de cuisson'. |
| Exemples de sélection | | |
|  | Pâtisseries | Sélection du groupe de recettes de cuisson Pâtisseries |
| Gestion | | |
|  | Vers le haut | Fait défiler vers le haut |
|  | Vers le bas | Fait défiler vers le bas. |
|  | Gestion des groupes de recettes de cuisson | Charge la page 'Gestion des groupes de recettes de cuisson'. |

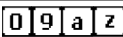


La page 'Gestion des groupes de recettes de cuisson'

Les boutons de la page 'Gestion des groupes de recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---|--|
| Sélection de base | | |
|  | Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le haut | Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le haut. |
|  | Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le bas | Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le bas. |
|  | Vers le haut | Fait défiler vers le haut |
|  | Vers le bas | Fait défiler vers le bas. |
|  | Créer un groupe de recettes de cuisson | Charge la page 'Créer groupe de recettes de cuisson'. |
|  | Editer groupe de recettes de cuisson | Charge la page 'Editer groupe de recettes de cuisson'. |
|  | Suppression | Supprime le groupe de recettes de cuisson sélectionné. |

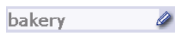








Créer la page 'Groupe de recettes de cuisson'

Les boutons de la page 'Création groupe de recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|----------------|--|
| Sélection de base | | |
|  | Clavier | Saisie du nom du groupe de recettes de cuisson par le clavier. |
|  | Modifier image | Ouvre la page 'Gestion des images'. |
|  | Confirmer | Enregistre la saisie et ferme la page. |






Editer la page 'Groupe de recettes de cuisson'

Les boutons de la page 'Edition groupe de recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|--|---|--|
| Sélection de base | | |
|  | Editer texte | Charge le clavier de saisie du texte. |
|  | Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le haut | Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le haut. |
|  | Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le bas | Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le bas. |
|  | Supprimer | Supprime de la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée. |
|  | Insérer | Insère dans la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée. |
|  | Vers le haut | Fait défiler vers le haut |
|  | Vers le bas | Fait défiler vers le bas. |
|  | Gestion des images | Charge la page 'Gestion des images'. |
|  | Suppression | Supprime la recette de cuisson sélectionnée |

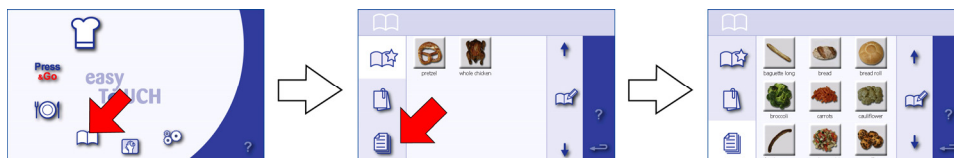
La page 'Gestion des images'

Les boutons de la page 'Gestion des images' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---------------|---|
| Sélection de base | | |
|  | Vers le haut | Fait défiler vers le haut |
|  | Vers le bas | Fait défiler vers le bas. |
|  | Dossier | Sélectionne le dossier comme source des images |
|  | USB | Sélectionne la connexion USB comme source des images (n'est actif que lorsqu'un équipement USB a été connecté). |
|  | Confirmer | Enregistre la saisie et ferme la page. |








► La page Recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Recettes de cuisson' :



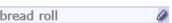




Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|--------------------------------|--|
| Sélection de base | | |
|  | Favoris | Charge la page 'Favoris'. |
|  | Groupes de recettes de cuisson | Charge la page 'Groupes de recettes de cuisson'. |
|  | Toutes recettes de cuisson | Affiche toutes les recettes de cuisson pour sélection. |
| Exemples de sélection | | |
|  | Petits pains | Sélection recette de cuisson Petits pains |
| Gestion | | |
|  | Vers le haut | Fait défiler vers le haut |
|  | Vers le bas | Fait défiler vers le bas. |
|  | Gérer les recettes de cuisson | Charge la page 'Gestion des recettes de cuisson'. |






La page 'Gestion des recettes de cuisson'

Les boutons de la page 'Gestion des recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|--------------------|--|
| Sélection de base | | |
|  | Editer texte | Charge le clavier de saisie du texte. |
|  | Vers le haut | Fait défiler vers le haut |
|  | Vers le bas | Fait défiler vers le bas |
|  | Gestion des images | Charge la page 'Gestion des images'. |
|  | Suppression | Supprime du système la recette de cuisson sélectionnée |

La page 'Gestion des images'

Les boutons de la page 'Gestion des images' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---------------|---|
| Sélection de base | | |
|  | Vers le haut | Fait défiler vers le haut |
|  | Vers le bas | Fait défiler vers le bas. |
|  | Dossier | Sélectionne le dossier comme source des images |
|  | USB | Sélectionne la connexion USB comme source des images (n'est actif que lorsqu'un équipement USB a été connecté). |
|  | Confirmer | Enregistre la saisie et ferme la page. |

4.3 Les réglages

Les réglages

Dans cette section, nous vous présentons les pages d'écran tactile sur lesquelles vous pouvez effectuer les réglages et expliquons les fonctions qui y sont respectivement disponibles.

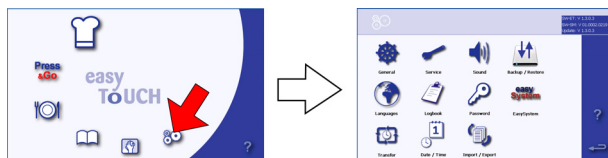
Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---------------------------------|-------------|
| La page Réglages | 55 |
| La page Généralités | 56 |
| La page Importation/exportation | 57 |
| La page easySystem | 58 |
| La page Sauvegarde/Restauration | 59 |












► La page Réglages

Voici comment accéder à la page 'Réglages' :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Réglages' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---------------------------|--|
| Sélection de base | | |
|  | Généralités | Charge le menu 'Généralités' : ▪ Réglages généraux du système |
|  | Langues | Charge le menu 'Langues' : ▪ Changement de la langue de l'interface utilisateur ▪ Sélection du livre de cuisine dans la langue souhaitée |
|  | Transmission | Charge le menu 'Transmission' : ▪ Préparation du transfert de données depuis l'appareil vers un serveur ▪ Uniquement possible en cas de préparation spécifique au client |
|  | Service | Charge le menu 'Service' : ▪ Protégé par mot de passe, uniquement accessible pour le service |
|  | Journal | Charge le menu 'Journal' : ▪ Affichage du journal ▪ Suppression d'enregistrements dans le journal |
|  | Date/heure | Appelle le menu 'Date/heure' : ▪ Réglage de la date et de l'heure |
|  | Sons | Charge le menu 'Sons' : ▪ Sélection des signaux sonores ▪ Réglage du volume |
|  | Mot de passe | Charge le menu 'Mot de passe' : ▪ Sélection du nouveau mot de passe. |
|  | Importer/Exporter | Appelle la page 'Importer/Exporter' : ▪ Importation et exportation de données |
|  | Sauvegarde / Restauration | Appelle la page 'Sauvegarde/Restauration' : ▪ Sauvegarde du livre de cuisine et des données easy-TOUCH sur la carte SD. ▪ Récupération des données easyTOUCH depuis la carte SD. |
|  | easySystem | Active easySystem, protégé par mot de passe. |

► La page Généralités

Voici comment accéder à la page 'Généralités' :



L'onglet 'Généralités'

L'onglet 'Généralités' contient les fonctions suivantes :

| Type de menu | Signification | Fonction |
|--------------|----------------------|--|
| | Livre de cuisine | Sélection du livre de cuisine |
| | Nombre de gradins | Sélection du nombre de gradins pouvant être utilisés |
| | Unité de température | Sélection de l'unité de température °C ou °F |

L'onglet 'Contrôle des aliments'

L'onglet 'Contrôle des aliments' contient les fonctions suivantes :

| Type de menu | Signification | Fonction |
|--------------|---------------------------------|---|
| | Temps de préchauffage (s) | Saisie du temps de préchauffage : ▪ Temps de maintien après avoir atteint la température de préchauffage |
| | Tolérance de préchauffage (°C) | Saisie de la tolérance de la température de préchauffage : ▪ La température de préchauffage est considérée atteinte à par ex. 20 °C de moins |
| | intervalle temp ARMPC (s) | Saisie de l'intervalle de transmission des données ARMPC : ▪ par ex. transmission des données toutes les 120 s |
| | Temps d'arrêt max. (s) | Saisie du temps maximum de coupure du courant avant émission d'un avertissement que le produit est abîmé |

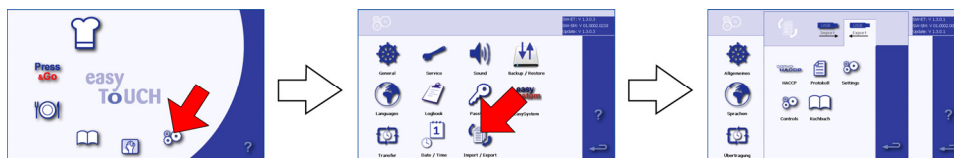
L'onglet 'Nettoyage'

L'onglet 'Nettoyage' contient les fonctions suivantes :

| Type de menu | Signification | Fonction |
|--------------|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Etape 1 - Saleté légère Etape 2 - Saleté moyenne Etape 3 - Saleté forte Etape 4 - Saleté très forte | Sélection des étapes de nettoyage devant être disponibles sur la page 'Nettoyage' |
| | Température AutoClean (60 °C à 100 °C) | Saisie de la température du nettoyage automatique en cas d'utilisation d'autres nettoyeurs que ceux d'origine |
| | Dosage nettoyant (1 - 10) | Saisie du dosage des nettoyeurs, en cas d'utilisation d'autres nettoyeurs que ceux d'origine |



► La page Importation/exportation

Voici comment accéder à la page 'Importation/Exportation' :






Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Importation/exportation' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---------------|--|
|  | Importation | Sélection de l'onglet 'Importation' : ▪ Transmission de données de la clé USB vers l'équipement |
|  | Exportation | Sélection de l'onglet 'Exportation' : ▪ Transmission de l'équipement vers la clé USB |






L'onglet Importation

L'onglet 'Importation' contient les fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|-------------------|---|
|  | Livre de cuisine | Le livre de cuisine est importé. |
|  | Logo de démarrage | Le logo spécifique au client pour la page de démarrage est importé. |
|  | Mise à jour | La mise à jour est effectuée. |

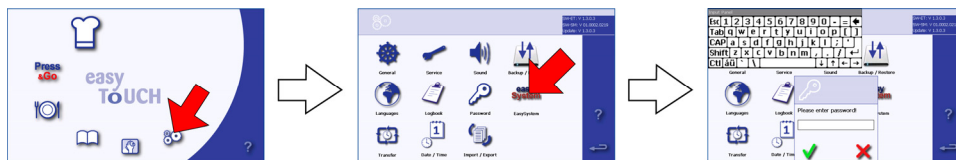
L'onglet Exportation

L'onglet 'Exportation' contient les fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|------------------|---|
|  | Protocole | Les données HACCP sont exportées. |
|  | HACCP | Le protocole est exporté. |
|  | Réglages | Les réglages sont exportés pour pouvoir les importer dans d'autres appareils. |
|  | Contrôles | Les réglages de l'appareil (réglages des paramètres de régulation) sont exportés. |
|  | Livre de cuisine | Le livre de cuisine est exporté pour l'importer dans d'autres appareils. |


► La page easySystem

Voici comment accéder à la page 'easySystem' !



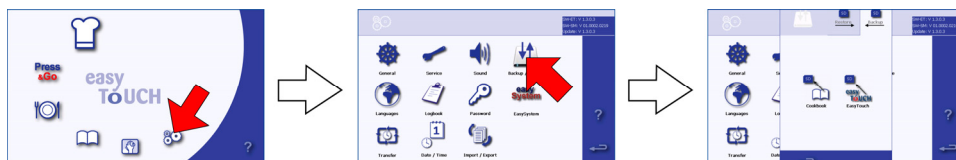
Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'easySystem' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction / Pour en savoir plus... |
|---|---------------|--|
|  | Mot de passe | Saisie du mot de passe : <ul style="list-style-type: none">▪ Réglage d'usine "Shift A" Vous trouverez d'autres informations dans la notice d'utilisation easySystem. |



► La page Sauvegarde/Restauration

Voici comment accéder à la page 'Sauvegarde/Restauration' !





Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Importation/exportation' ont les significations et fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---------------|---|
|  | Sauvegarde | Sélection de l'onglet 'Sauvegarde' : ▪ Transmission des données de l'appareil vers la carte SD |
|  | Restauration | Sélection de l'onglet 'Restauration' : ▪ Transmission des données de la carte SD vers l'appareil |


L'onglet Sauvegarde (backup)

L'onglet 'Sauvegarde' contient les fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|------------------|---|
|  | Livre de cuisine | Le livre de cuisine est sauvegardé. |
|  | easyTOUCH | Les données easyTOUCH sont sauvegardées (sauvegarde système). |

L'onglet Restauration

L'onglet 'Restauration' contient les fonctions suivantes :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|---------------|---------------------------------------|
|  | easyTOUCH | Les données easyTOUCH sont rétablies. |

5 Comment travailler avec l'écran tactile ?

Règles de base de manipulation de l'écran tactile

Dans ce chapitre, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les manipulations principales de l'écran tactile.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

| | Page |
|-------------------------------------|-------------|
| Premiers pas de l'utilisation | 61 |
| Cuisson à l'eau | 65 |
| Remise en température | 74 |
| Comment travailler en mode urgence | 81 |
| Travailler avec le livre de cuisine | 83 |

5.1 Premiers pas de l'utilisation

Premiers pas de l'utilisation

Dans cette section, nous vous expliquons comment mettre votre four mixte sous/hors tension et comment vous pouvez préparer de manière simples vos premiers aliments cuits.

Contenu




La présente section comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---------------------------------------|-------------|
| Mise en marche et arrêt du four mixte | 62 |
| Cuisson avec Press&Go | 63 |

► Mise en marche et arrêt du four mixte


Mettre en marche le four mixte

Pour mettre en marche le four mixte, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|---|---|
| 1 | Mettez en marche le four mixte. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ L'auto-diagnostic est effectué.▪ L'éclairage de l'enceinte de cuisson est allumé.▪ La page de démarrage s'affiche. |  |
| 2 | Sélectionnez votre programme de cuisson. |  |
| 3 | Démarrez le programme de cuisson : Résultat : le programme de cuisson sélectionné commence immédiatement. |  |

Arrêter le four mixte en fin de séance de travail

Pour arrêter le four mixte en fin de séance de travail, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|---|---|
| 1 | Effectuez les nettoyages nécessaires selon le plan de nettoyage et d'entretien. | |
| 2 | Arrêtez le four mixte. |  |

Arrêt du four mixte avant les pauses de fonctionnement prolongées

Avant les pauses de fonctionnement prolongées, coupez l'eau et l'électricité côté usine.

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

- Déroulement de base lors de la cuisson à l'eau66
- Déroulement de base lors de la remise en température.....75

► Cuisson avec Press&Go

Vapeur / buées chaudes

⚠ AVERTISSEMENT

Risques d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

La vapeur et les buées chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures du visage, des mains, des pieds et des jambes.

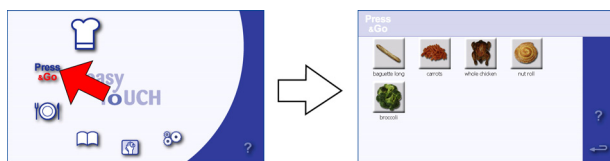
- Ouvrez la porte de l'appareil selon les instructions et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :


- Le four mixte a été nettoyé correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- Les glissières sont bloquées.
- Les déflecteurs d'air sont en place (sur mini 6.10 et mini 10.10)
- Le capot USB est inséré.
- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Voici comment accéder à la page 'Press &Go' !



Cuisson

Lors de la cuisson, veuillez procéder comme suit :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|---|---|
| 1 | Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Votre four mixte préchauffe. |  |
| 2 | Chargez l'enceinte de cuisson dès que le préchauffage est terminé et que le système vous y invite. | |
| 3 | Fermez la porte de l'appareil. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Votre programme de cuisson se déroule.▪ Dès que le programme de cuisson est terminé, un signal retentit. | |
| 4 | Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments. | |

Annulation prématurée des programmes



vous permet d'abandonner le préchauffage ou le programme de cuisson à tout instant.

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

| | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Ouverture de la porte en sécurité | 133 |
| <input type="checkbox"/> Démonter et monter les glissières..... | 136 |
| <input type="checkbox"/> Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)..... | 137 |
| <input type="checkbox"/> Chargement / déchargement des aliments à cuire | 138 |
| <input type="checkbox"/> Démonter et monter la tôle d'aspiration | 141 |
| <input type="checkbox"/> Retrait et mise en place du capot USB | 143 |

5.2 Cuisson à l'eau

Cuisson à l'eau en détail

Dans cette section, nous vous expliquons comment vous devez procéder lors de la cuisson à l'eau et comment vous pouvez utiliser toutes les fonctions de l'écran tactile pour la cuisson.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---|-------------|
| Déroulement de base lors de la cuisson à l'eau | 66 |
| Saisir le programme de cuisson | 67 |
| Saisir le programme de cuisson Delta-T | 69 |
| Cuisson à l'eau | 70 |
| Humidification manuelle pendant la cuisson | 72 |
| Utiliser les gradins libres en cours de cuisson à l'eau | 72 |

► Déroulement de base lors de la cuisson à l'eau

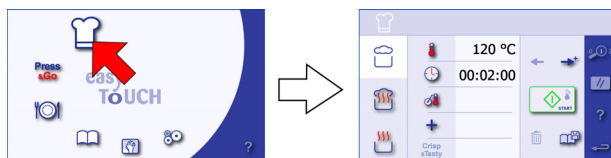
Voici comment ça marche

La cuisson avec votre four mixte est très simple et se compose uniquement des 5 étapes suivantes :

| Etape | Procédure | Voici comment ça marche : |
|-------|---|---|
| 1 | Mettez en marche le four mixte. | <i>Mise en marche et arrêt du four mixte à la page 62</i> |
| 2 | Sélectionnez votre programme de cuisson ou saisissez-le. | <i>Charger la recette de cuisson du livre de cuisine à la page 84</i> <i>Saisir le programme de cuisson à la page 67</i> <i>Saisir le programme de cuisson Delta-T à la page 69</i> |
| 3 | Démarrez le programme de cuisson et chargez le four mixte après la phase de préchauffage. | <i>Cuisson à l'eau à la page 70</i> |
| 4 | Pendant que le programme de cuisson se déroule, vous pouvez utiliser différentes fonctions supplémentaires. | <i>Cuisson avec humidification manuelle à la page 72</i> <i>Utiliser les gradins libres pendant la cuisson à la page 72</i> |
| 5 | Retirez votre produit fini. | |
















► Saisir le programme de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Cuisson à l'eau' :



Saisir le programme de cuisson

Pour saisir votre programme de cuisson, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|--|---|
| 1 | Sélectionnez un programme de cuisson de base. |  ou  ou  |
| 2 | Saisissez la température de cuisson. |  |
| 3 | Présélectionnez les critères de désactivation : ▪ Temps de cuisson ou ▪ Température à cœur |  ou  |
| 4 | Sélectionnez la page 'Fonctions supplémentaires Cuisson'. |  |
| 5 | Selon vos besoins, sélectionnez l'une des fonctions supplémentaires suivantes : ▪ Vitesse de ventilation réduite ▪ Réducteur de buées chaudes ▪ Présélection de l'heure de démarrage ▪ ecoCuisson Pour la cuisson ΔT , suivez l'instruction Saisir le programme de cuisson Delta-T. |      |
| 6 | Choisissez le degré de Crisp&Tasty. Résultat : votre programme de cuisson est maintenant saisi entièrement s'il n'est constitué que d'une seule étape ou si ceci était la dernière étape de la cuisson. |  |
| 7 | Si vous désirez ajouter une étape supplémentaire au programme de cuisson, poursuivez par l'étape 8. | |
| 8 | Ajoutez une étape de cuisson. |  |
| 9 | Répétez les étapes 1 à 7. Vous pouvez appeler la page Aperçu des étapes de cuisson par : |  |

Pour en savoir plus...

Voici comment ça marche

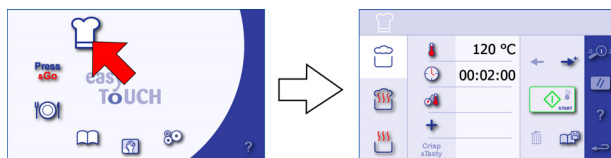
| | |
|--|----|
| □ Saisir le programme de cuisson Delta-T | 69 |
|--|----|

Etapas suivantes

| | |
|-------------------------|----|
| □ Cuisson à l'eau | 70 |
|-------------------------|----|

► Saisir le programme de cuisson Delta-T

Voici comment accéder à la page 'Cuisson à l'eau' :













Conditions préalables

Les conditions suivantes doivent être satisfaites :

- Votre four mixte est équipé d'un capteur de température à cœur.

Procédure

Procédez de la manière suivante pour saisir un programme de cuisson avec ΔT :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|--|---|
| 1 | Sélectionnez l'un des programmes de cuisson de base Vapeur ou Air pulsé. |  ou  |
| 2 | Sélectionnez la page 'Fonctions supplémentaires Cuisson'. |  |
| 3 | Sélectionnez la cuisson ΔT . Résultat : Vous êtes maintenant en mode ΔT , affiché par : |   ou  |
| 4 | Saisissez le Δ température. |  |
| 5 | Saisissez la température à cœur finale. Résultat : votre programme de cuisson est maintenant saisi entièrement s'il n'est constitué que d'une seule étape ou si ceci était la dernière étape de la cuisson. |  |
| 6 | Si vous désirez ajouter une étape supplémentaire au programme de cuisson, poursuivez par l'étape 7. | |
| 7 | Ajoutez une étape de cuisson. |  |
| 8 | Répétez les étapes 1 à 6. Vous pouvez appeler la page Aperçu des étapes de cuisson par : |  |

Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

□ Cuisson à l'eau70

► Cuisson à l'eau

Vapeur / buées chaudes

⚠ AVERTISSEMENT

Risques d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

La vapeur et les buées chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures du visage, des mains, des pieds et des jambes.

- Ouvrez la porte de l'appareil selon les instructions et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.

Interruption de la chaîne du froid

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de contamination microbiologique des aliments

En cas de chargement prématuré de l'enceinte de cuisson, par ex. à la présélection de l'heure de démarrage du programme de cuisson, la chaîne du froid des aliments réfrigérés peut être interrompue.

- Lorsque vous planifiez les temps de chargement, veillez à toujours conserver la chaîne du froid.




Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Le four mixte a été nettoyé correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- Les glissières sont bloquées.
- Les déflecteurs d'air sont en place (sur mini 6.10 et mini 10.10)
- Le capot USB est inséré.
- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Cuisson avec préchauffage




Si le four mixte est encore froid, procédez comme suit pour effectuer une cuisson :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|---|--|
| 1 | Saisissez le programme de cuisson de votre choix ou appelez-le depuis le livre de cuisine. Résultat : Un programme de cuisson est disponible sur la page 'Cuisson à l'eau'. |  ou  |
| 2 | Démarrez le programme de cuisson : Résultat : Votre four mixte préchauffe. |  |
| 3 | Chargez l'enceinte de cuisson dès que le préchauffage est terminé et que le système vous y invite. | |
| 4 | Fermez la porte de l'appareil. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Votre programme de cuisson est lancé, le temps de cuisson restant s'affiche dans la zone d'en-tête de la page.▪ Dès que le programme de cuisson est terminé, un signal retentit. | |

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|--|--------|
| 5 | Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments. | |

Cuisson à l'eau lorsque l'enceinte de cuisson est déjà chaude

Si le four mixte a déjà atteint la température nécessaire, procédez comme suit pour la cuisson :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|---|--|
| 1 | Si vous avez utilisé le même programme de cuisson auparavant, n'effectuez pas cette étape. Sinon : Saisissez le programme de cuisson de votre choix ou appelez-le depuis le livre de cuisine. Résultat : Un programme de cuisson est disponible sur la page 'Cuisson à l'eau'. |  ou  |
| 2 | Démarrez le programme de cuisson : |  |
| 3 | Chargez l'enceinte de cuisson dès que l'appareil vous y invite. | |
| 4 | Fermez la porte de l'appareil. Résultat : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Votre programme de cuisson est lancé, le temps de cuisson restant s'affiche dans la zone d'en-tête de la page. ▪ Dès que le programme de cuisson est terminé, un signal retentit. | |
| 5 | Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments. | |

Annulation prématurée des programmes



vous permet d'abandonner le préchauffage ou le programme de cuisson à tout instant.

Pour en savoir plus...

Voici comment ça marche

| | |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Saisir le programme de cuisson..... | 67 |
| <input type="checkbox"/> Saisir le programme de cuisson Delta-T | 69 |
| <input type="checkbox"/> Charger la recette de cuisson du livre de cuisine | 84 |

Etapes suivantes

| | |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Humidification manuelle pendant la cuisson..... | 72 |
| <input type="checkbox"/> Utiliser les gradins libres en cours de cuisson à l'eau | 72 |

Comment procéder ?

| | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Ouverture de la porte en sécurité | 133 |
| <input type="checkbox"/> Démonter et monter les glissières..... | 136 |
| <input type="checkbox"/> Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)..... | 137 |
| <input type="checkbox"/> Chargement / déchargement des aliments à cuire | 138 |
| <input type="checkbox"/> Démonter et monter la tôle d'aspiration | 141 |
| <input type="checkbox"/> Retrait et mise en place du capot USB | 143 |

► Humidification manuelle pendant la cuisson

Objectif

Lorsque le programme de cuisson Air mixte ou Air pulsé est déjà en cours, vous voulez en plus humidifier les aliments à cuire.


Conditions préalables

Les conditions suivantes doivent être satisfaites :

- Vous avez sélectionné l'un des programmes Air mixte ou Air pulsé.
- Un de ces programmes de cuisson est en cours.

Procédure

Pour humidifier les aliments pendant la cuisson, procédez de la manière suivante :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|--|---|
| 1 | Sélectionnez la fonction Humidification manuelle de la page 'Cuisson à l'eau'. Résultat : Les aliments à cuire sont humidifiés. |  |

► Utiliser les gradins libres en cours de cuisson à l'eau

Vapeur / buées chaudes

AVERTISSEMENT

Risques d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

La vapeur et les buées chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures du visage, des mains, des pieds et des jambes.

- Ouvrez la porte de l'appareil selon les instructions et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.

Objectif

Vous désirez utiliser des gradins libres pour d'autres aliments pendant que le programme de cuisson se déroule.

Conditions préalables

Les conditions suivantes doivent être satisfaites :


- Indépendamment du temps de cuisson, les aliments supplémentaires nécessitent les mêmes conditions que les aliments du programme actuellement en cours.
- Le programme de cuisson correspondant est lancé.

Procédure

Procédez de la manière suivante pour utiliser des gradins libres pendant la cuisson :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|---|---|
| 1 | Sélectionnez la fonction TrayTimer de la page 'Cuisson à l'eau'. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ La page 'TrayTimer' s'ouvre. |  |
| 2 | Sélectionnez un gradin libre. Résultat : Le clavier de saisie du temps de cuisson pour ce gradin s'ouvre. |  |
| 3 | Saisissez le temps de cuisson désiré. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Le temps de cuisson pour ce gradin commence à courir. |  |
| 4 | Chargez l'enceinte de cuisson et fermez la porte de l'appareil. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Lorsque le temps de cuisson pour ce gradin est écoulé, un signal retentit et un affichage vous indique sur quel gradin vous pouvez retirer les aliments. | |
| 5 | Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments du gradin. | |

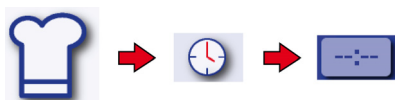
Annulation prématurée des programmes

 vous permet d'abandonner à tout instant le programme de cuisson du gradin concerné.

Optimisation du procédé de travail par réglage du mode permanent

Si vous désirez cuire des aliments par gradin sur une période de temps assez longue, il est recommandé de régler le mode permanent.

Vous trouverez le mode permanent en sélectionnant les touches suivantes à partir de la page de démarrage :



5.3 Remise en température

La remise en température en détail

Dans cette section, nous vous expliquons comment vous devez procéder lors de la remise en température et comment vous pouvez utiliser toutes les fonctions de l'écran tactile pour la remise en température.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---|-------------|
| Déroulement de base lors de la remise en température | 75 |
| Activer le programme de remise en température | 76 |
| Remise en température | 77 |
| Utilisation des gradins libres lors de la remise en température | 79 |

► Déroulement de base lors de la remise en température

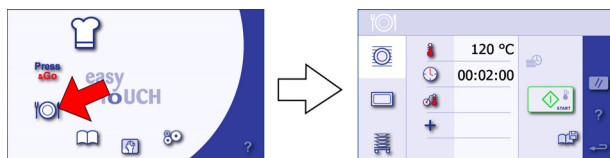
Voici comment ça marche

La remise en température avec votre four mixte est très simple et se compose uniquement des 5 étapes suivantes :

| Étape | Procédure | Voici comment ça marche : |
|-------|---|--|
| 1 | Mettez en marche le four mixte. | <i>Mise en marche et arrêt du four mixte à la page 62</i> |
| 2 | Sélectionnez votre programme de remise en température ou saisissez-le. | <i>Charger la recette de cuisson du livre de cuisine à la page 84</i> <i>Activer le programme de remise en température à la page 76</i> |
| 3 | Démarrez le programme de cuisson et chargez le four mixte après la phase de préchauffage. | <i>Remise en température à la page 77</i> |
| 4 | Pendant que le programme de remise en température se déroule, vous pouvez utiliser différentes fonctions supplémentaires. | <i>Utiliser les gradins libres pendant la remise en température à la page 79</i> |
| 5 | Retirez votre produit fini. | |










► Activer le programme de remise en température

Voici comment accéder à la page 'Remise en température' :



Activer le programme de remise en température

Pour saisir votre programme de remise en température, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Touche |
|--|--|---|
| 1 | Sélectionnez un programme de remise en température de base. |  ou  ou  |
| 2 | Saisissez la température de remise en température. |  |
| 3 | Présélectionnez les critères de désactivation : <ul style="list-style-type: none">▪ Temps de remise en température ou▪ Température à cœur |  ou  |
| 4 | Sélectionnez la page 'Fonctions supplémentaires Remise en température'. |  |
| 5 | Sélectionnez la fonction supplémentaire en fonction de vos besoins : <ul style="list-style-type: none">▪ Vitesse de ventilation réduite▪ Réducteur de buées chaudes |   |
| Résultat : Votre programme de remise en température a maintenant été saisi complètement. | | |

Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

□ Remise en température.....77

► Remise en température

Vapeur / buées chaudes

⚠ AVERTISSEMENT

Risques d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

La vapeur et les buées chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures du visage, des mains, des pieds et des jambes.

- Ouvrez la porte de l'appareil selon les instructions et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.




Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Le four mixte a été nettoyé correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- Les glissières sont bloquées.
- Les déflecteurs d'air sont en place (sur mini 6.10 et mini 10.10)
- Le capot USB est inséré.
- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"




Remise en température avec préchauffage

Si le four mixte est encore froid, procédez comme suit pour effectuer une remise en température :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|---|--|
| 1 | Saisissez le programme de remise en température de votre choix ou appelez-le depuis le livre de cuisine. Résultat : Un programme de remise en température est disponible sur la page 'Remise en température'. |  ou  |
| 2 | Démarrez le programme de remise en température. Résultat : Votre four mixte préchauffe. |  |
| 3 | Chargez l'enceinte de cuisson dès que le préchauffage est terminé et que le système vous y invite. | |
| 4 | Fermez la porte de l'appareil. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Votre programme de remise en température est lancé, le temps de remise en température restant s'affiche dans la zone d'en-tête de la page.▪ Dès que le programme de remise en température est terminé, un signal retentit. | |
| 5 | Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments. | |

Remise en température lorsque l'enceinte de cuisson est déjà chaude

Si le four mixte a déjà atteint la température nécessaire, procédez comme suit pour effectuer une remise en température :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|---|--|
| 1 | <p>Si vous avez utilisé le même programme de remise en température auparavant, n'effectuez pas cette étape. Sinon :</p> <p>Saisissez le programme de remise en température de votre choix ou appelez-le depuis le livre de cuisine.</p> <p>Résultat :</p> <p>Un programme de remise en température est disponible sur la page 'Remise en température'.</p> |  ou  |
| 2 | Démarrez le programme de remise en température. |  |
| 3 | Chargez l'enceinte de cuisson dès que l'appareil vous y invite. | |
| 4 | <p>Fermez la porte de l'appareil.</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Votre programme de remise en température est lancé, le temps de remise en température restant s'affiche dans la zone d'en-tête de la page.▪ Dès que le programme de remise en température est terminé, un signal retentit. | |
| 5 | Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments. | |

Annulation prématurée des programmes



vous permet d'abandonner le préchauffage ou le programme de remise en température à tout instant.

Pour en savoir plus...

Voici comment ça marche

- ☐ Activer le programme de remise en température.....76
- ☐ Charger la recette de cuisson du livre de cuisine84

Etapes suivantes

- ☐ Utilisation des gradins libres lors de la remise en température79

Comment procéder ?

- ☐ Ouverture de la porte en sécurité133
- ☐ Démonter et monter les glissières.....136
- ☐ Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10).....137
- ☐ Chargement / déchargement des aliments à cuire138
- ☐ Ranger le capteur de température à cœur.....140
- ☐ Démonter et monter la tôle d'aspiration141
- ☐ Retrait et mise en place du capot USB143

► Utilisation des gradins libres lors de la remise en température

Vapeur / buées chaudes

⚠ AVERTISSEMENT

Risques d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

La vapeur et les buées chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures du visage, des mains, des pieds et des jambes.

- Ouvrez la porte de l'appareil selon les instructions et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.

Objectif

Vous désirez utiliser des gradins libres pour d'autres aliments encore pendant que le programme de remise en température se déroule.




Conditions préalables

Les conditions suivantes doivent alors être satisfaites :

- Indépendamment du temps de remise en température, les aliments supplémentaires nécessitent les mêmes conditions que les aliments à remettre en température dans le programme actuellement en cours.
- Le programme de remise en température correspondant est lancé.

Procédure

Procédez de la manière suivante pour utiliser des gradins libres pendant la remise en température :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|--|---|
| 1 | Sélectionnez la fonction TrayTimer de la page 'Remise en température'. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ La page 'TrayTimer' s'ouvre. |  |
| 2 | Sélectionnez un gradin libre. Résultat : Le clavier de saisie du temps de remise en température pour ce gradin s'ouvre. |  |
| 3 | Saisissez le temps de remise en température souhaité. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Le temps de remise en température pour ce gradin commence à courir. |  |
| 4 | Chargez l'enceinte de cuisson et fermez la porte de l'appareil. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Lorsque le temps de remise en température pour ce gradin est écoulé, un signal retentit et un affichage vous indique sur quel gradin vous pouvez retirer les aliments remis en température. | |
| 5 | Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments. | |

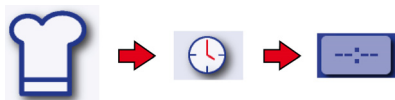
Annulation prématurée des programmes

✗ vous permet d'abandonner à tout instant le programme de remise en température du gradin concerné.

Optimisation du procédé de travail par réglage du mode permanent

Si vous désirez cuire des aliments par gradin sur une période de temps assez longue, il est recommandé de régler le mode permanent.

Vous trouverez le mode permanent en sélectionnant les touches suivantes à partir de la page de démarrage :



5.4 Comment travailler en mode urgence

Manipulation de votre four mixte en mode urgence

Pour pouvoir vous servir de votre four mixte dans le cas d'un défaut que vous ne pouvez pas éliminer à court terme, le four dispose d'un mode urgence.

Celui-ci permet malgré une défaillance, un fonctionnement limité de l'appareil. Dans tous les cas, veuillez contacter votre service après-vente.

Dans cette section nous vous montrons comment utiliser votre four mixte en mode urgence.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

| | Page |
|-------------------------------------|-------------|
| Déroulement de base en mode urgence | 82 |

► Déroulement de base en mode urgence


Limitations

Vous devez respecter les limitations suivantes :

- Les temps de cuisson peuvent changer considérablement. Veillez donc particulièrement au procédé de cuisson et à l'état de cuisson de votre produit.
- La consommation d'eau peut augmenter considérablement.
- Vous ne pouvez sélectionner que les fonctions possibles.

Voici comment ça marche

La cuisson à l'eau en mode urgence avec votre four mixte est très simple et se compose uniquement des 5 étapes suivantes :

| Etape | Procédure | Voici comment ça marche : |
|-------|---|---|
| 1 | L'appareil est en mode défaut. Résultat : Un signal retentit et le code d'erreur s'affiche dans l'afficheur. | <i>Elimination des défauts</i> à la page 129 Contacter le service après-vente |
| 2 | Acquittez l'erreur. Résultat : Seuls les programmes de cuisson non concernés par l'erreur sont disponibles. |  |
| 3 | Chargez le four mixte et démarrez le programme de cuisson ou le programme de remise en température disponible. | <i>Cuisson à l'eau</i> à la page 70 <i>Remise en température</i> à la page 77 |
| 4 | Pendant que le programme de cuisson ou de remise en température se déroule, vous pouvez utiliser différentes fonctions supplémentaires. | |
| 5 | Retirez votre produit fini. | |

5.5 Travailler avec le livre de cuisine

Le livre de cuisine du four mixte

Dans cette section, nous vous indiquons comment vous pouvez créer, modifier et gérer des recettes de cuisson dans le livre de cuisine.

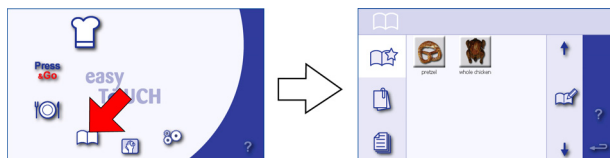
Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---|-------------|
| Charger la recette de cuisson du livre de cuisine | 84 |
| Créer une recette de cuisine | 86 |
| Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson | 87 |
| Supprimer la recette du livre de cuisine | 88 |
| Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris | 88 |
| Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson | 90 |
| Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson | 91 |
| Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson | 92 |
| Supprimer un groupe de recettes de cuisson | 93 |

► Charger la recette de cuisson du livre de cuisine

Voici comment accéder à la page 'Favoris' :



Charger une recette de cuisson dans les favoris

Pour charger une recette de cuisson depuis les favoris, procédez comme suit :

| Etape | Page | Procédure | Touche |
|-------|------|---|--------|
| 1 | | Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. Résultat : <ul style="list-style-type: none"> Les données de la recette de cuisson s'affichent. Vous pouvez lancer la recette de cuisson. | |
| 2 | | Si nécessaire, vous pouvez faire défiler les recettes de cuisson vers le haut et vers le bas lors de la sélection. | |

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :

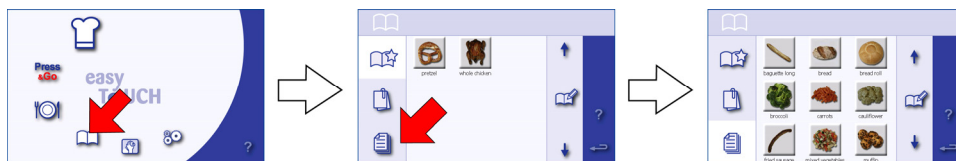


Charger une recette de cuisson du groupe de recettes de cuisson

Pour charger une recette de cuisson depuis un groupe de recettes, procédez comme suit :



| Etape | Page | Procédure | Touche |
|-------|------|---|--------|
| 1 | | Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson désiré, par ex. pâtisseries. | |
| 2 | | Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. Résultat : <ul style="list-style-type: none"> Les données de la recette de cuisson s'affichent. Vous pouvez lancer la recette de cuisson. | |
| 3 | | Si nécessaire, vous pouvez faire défiler vers le haut et vers le bas lors de la sélection du groupe de recettes et de la recette de cuisson. | |

Voici comment accéder à la page 'Recettes de cuisson' :



Charger la recette de cuisson depuis les recettes enregistrées

Pour charger une recette de cuisson depuis les recettes enregistrées dans le livre de cuisine, procédez comme suit :



| Etape | Page | Procédure | Touche |
|-------|------|--|---|
| 1 | | Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Les données de la recette de cuisson s'affichent.▪ Vous pouvez lancer la recette de cuisson. | |
| 2 | | Si nécessaire, vous pouvez faire défiler les recettes de cuisson vers le haut et vers le bas lors de la sélection. |   |

Vous n'avez pas trouvé votre recette de cuisson ?

Si vous n'avez pas trouvé la recette de cuisson souhaitée dans le livre de cuisine, ceci peut être dû au fait que le livre de cuisine correct n'a pas encore été importé. Importez le livre de cuisine ou contactez votre administrateur système.

Pour en savoir plus...










Etapes suivantes

| | |
|--|----|
|  Cuisson à l'eau..... | 70 |
|  Remise en température..... | 77 |

► Créer une recette de cuisine










Créer une recette de cuisine

Pour créer une recette de cuisson, procédez comme suit :

| Etape | Page | Procédure | Touche |
|-------|---|---|---|
| 1 |  | Saisissez un programme de cuisson. Pour ceci, utilisez la page 'Cuisson à l'eau'. |  |
| 2 |  | Enregistrez le programme en tant que recette de cuisson. |  |
| 3 |  | Attribuez un nom à la recette de cuisson. | <input type="text"/> |
| 4 |  | Attribuez une image à la recette de cuisson. |  |
| 5 |  | Confirmez le nom et l'image. |  |



Créer une recette de remise en température

Pour créer une recette de remise en température, procédez comme suit :

| Etape | Page | Procédure | Touche |
|-------|---|---|---|
| 1 |  | Saisissez un programme de remise en température. Pour ceci, utilisez la page 'Remise en température'. |  |
| 2 |  | Enregistrez le programme en tant que recette de remise en température. |  |
| 3 |  | Attribuez un nom à la recette de remise en température. | <input type="text"/> |
| 4 |  | Attribuez une image à la recette de remise en température. |  |
| 5 |  | Confirmez le nom et l'image. |  |

Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

-  Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris.....88
-  Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson.....92

► Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Recettes de cuisson' :



Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson

Pour modifier le nom et l'image d'une recette de cuisson, procédez de la manière suivante :

| Etape | Page | Procédure | Touche |
|-------|------|---|--------|
| 1 | | Chargez la page 'Gestion des recettes de cuisson'. | |
| 2 | | Sélectionnez la recette de cuisson dont vous désirez modifier le nom et l'image. | |
| 3 | | Appeler le clavier | |
| 4 | | Saisissez le nom à partir du clavier. | |
| 5 | | Confirmez la saisie. Vous pouvez enlever le clavier à l'aide de la touche Esc. | |
| 6 | | Chargez la page 'Gestion des images'. | |
| 7 | | Sélectionnez la source des images : dossier ou équipement USB | |
| 8 | | Sélectionnez une image. | |
| 9 | | Confirmez la sélection. | |

► Supprimer la recette du livre de cuisine

Voici comment accéder à la page 'Recettes de cuisson' :



Supprimer la recette du livre de cuisine

Pour supprimer une recette du livre de cuisine, procédez de la manière suivante :

| Etape | Page | Procédure | Touche |
|-------|------|---|--------|
| 1 | | Chargez la page 'Gestion des recettes de cuisson'. | |
| 2 | | Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du livre de cuisine. | |
| 3 | | Supprimez la recette dans le livre de cuisine. | |
| 4 | | Confirmez la suppression. | |

► Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris

Voici comment accéder à la page 'Favoris' :










Enregistrer la recette de cuisson dans Favoris

Pour enregistrer une recette de cuisson dans les favoris, procédez comme suit :

| Etape | Page | Zone | Procédure | Touche |
|-------|------|------|---|--------|
| 1 | | | Chargez la page 'Gestion des favoris'. | |
| 2 | | | Sélectionnez la recette que vous désirez ajouter aux favoris. | |
| 3 | | | Ajoutez la recette de cuisson aux favoris. | |
| 4 | | | Modifiez le cas échéant l'ordre au sein des favoris. | ou |









Supprimer une recette des favoris

Pour supprimer une recette de cuisson des favoris, procédez comme suit :

| Etape | Page | Zone | Procédure | Touche |
|-------|---|---|--|---|
| 1 |  | | Chargez la page 'Gestion des favoris'. |  |
| 2 |  |  | Sélectionnez la recette de cuisson que vous désirez supprimer des favoris. |  |
| 3 |  | | Supprimez la recette de cuisson des favoris. |  |

Supprimer la recette du livre de cuisine

Vous pouvez également supprimer une recette de cuisson du livre de cuisine sur la page Gestion des favoris. Pour ceci, procédez comme suit :

| Etape | Page | Zone | Procédure | Touche |
|-------|---|---|---|---|
| 1 |  | | Chargez la page 'Gestion des favoris'. |  |
| 2 |  |  | Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du livre de cuisine. |  |
| 3 |  | | Supprimez la recette dans le livre de cuisine. |  |
| 4 | | | Confirmez la suppression. |  |

► Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :



Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson

Pour créer un nouveau groupe de recettes de cuisson, procédez comme suit :

| Etape | Page | Procédure | Touche |
|-------|------|---|----------------------|
| 1 | | Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'. | |
| 2 | | Chargez la page 'Création groupe de recettes de cuisson'. | |
| 3 | | Attribuez un nom au groupe de recettes de cuisson. | <input type="text"/> |
| 4 | | Attribuez une image au groupe de recettes de cuisson. | |
| 5 | | Confirmez le nom et l'image. | |

Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

- Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson.....92

► Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :



Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson

Pour modifier le nom et l'image d'un groupe de recettes de cuisson, procédez de la manière suivante :

| Etape | Page | Zone | Procédure | Touche |
|-------|------|------|---|--------|
| 1 | | | Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'. | |
| 2 | | | Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson dont vous désirez modifier le nom et l'image. | |
| 3 | | | Chargez la page 'Edition groupe de recettes de cuisson'. | |
| 4 | | | Appelez le clavier | |
| 5 | | | Saisissez le nom à partir du clavier. | |
| 6 | | | Confirmez la saisie. Vous pouvez enlever le clavier à l'aide de la touche Esc. | |
| 7 | | | Chargez la page 'Gestion des images'. | |
| 8 | | | Sélectionnez la source des images : dossier ou équipement USB | ou |
| 9 | | | Sélectionnez une image. | |
| 10 | | | Confirmez la sélection. | |

















► **Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson**

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :















Enregistrer la recette dans le groupe des recettes de cuisson

Pour enregistrer une recette de cuisson dans un groupe de recettes, procédez comme suit :

| Etape | Page | Zone | Procédure | Touche |
|-------|---|---|--|--|
| 1 |  | | Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'. |  |
| 2 |  |  | Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson auquel vous désirez ajouter une recette. |  |
| 3 |  | | Chargez la page 'Edition groupe de recettes de cuisson'. |  |
| 4 |  |  | Sélectionnez la recette de cuisson que vous désirez ajouter au groupe de recettes. |  |
| 5 |  | | Ajoutez la recette de cuisson au groupe de recettes. |  |
| 6 |  |  | Modifiez le cas échéant l'ordre au sein du groupe de recettes de cuisson. |  ou  |









Supprimer une recette du groupe de recettes de cuisson

Pour supprimer une recette de cuisson dans un groupe, procédez comme suit :

| Etape | Page | Zone | Procédure | Touche |
|-------|---|---|---|---|
| 1 |  | | Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'. |  |
| 2 |  |  | Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson dans lequel vous désirez supprimer une recette. |  |
| 3 |  | | Chargez la page 'Edition groupe de recettes de cuisson'. |  |
| 4 |  |  | Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du groupe de recettes de cuisson. |  |
| 5 |  | | Supprimez la recette de cuisson du groupe. |  |

Supprimer la recette du livre de cuisine

Vous pouvez également supprimer une recette de cuisson du livre de cuisine sur la page Groupe de recettes de cuisson. Pour ceci, procédez comme suit :

| Etape | Page | Zone | Procédure | Touche |
|-------|---|---|---|---|
| 1 |  | | Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'. |  |
| 2 |  |  | Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du livre de cuisine. |  |
| 3 |  | | Supprimez la recette dans le livre de cuisine. |  |
| 4 | | | Confirmez la suppression. |  |









► Supprimer un groupe de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :



Supprimer un groupe de recettes de cuisson

Pour supprimer un groupe de recettes de cuisson, procédez comme suit :

| Etape | Page | Zone | Procédure | Touche |
|-------|---|---|---|---|
| 1 |  | | Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'. |  |
| 2 |  |  | Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson que vous désirez supprimer. |  |
| 3 |  | | Supprimez le groupe de recettes de cuisson. |  |
| 4 | | | Confirmez la suppression. |  |

6 Travailler avec le mini 2in1

L'écran tactile mini 2in1 et ses touches de commande

Dans cette section, nous vous expliquons les particularités de manipulation du four mixte mini 2in1 et vous présentons la structure principale des pages de l'écran tactile mini 2in1.

Presque toutes les fonctions des pages du chapitre *La structure des pages de l'écran tactile* à la page 32 sont identiques avec celles du mini 2in1 ; elles ne se distinguent que par les fonctions supplémentaires décrites dans *mini 2in1 easyTOUCH : La structure des pages d'écran tactile mini 2in1* à la page 97.

Seules les pages "Réglages - Généralités" comportent des fonctions supplémentaires sur le mini 2in1. C'est pourquoi nous décrivons la page "Réglages - Généralités" du mini 2in1 plus en détail.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---|-------------|
| Travailler avec le mini 2in1 | 95 |
| La structure des pages d'écran tactile du mini 2in1 | 97 |
| La page Réglages - Généralités du mini 2in1 | 99 |

► Travailler avec le mini 2in1

Fonctions du mini 2in1

Votre four mixte mini 2in1 dispose de deux enceintes de cuisson qui sont exploitées indépendamment l'une de l'autre. Ceci signifie que les deux enceintes peuvent travailler simultanément dans différents programmes de cuisson ainsi qu'en modes easyTOUCH et easySystem. Les deux enceintes de cuisson sont commandées par le même écran tactile.

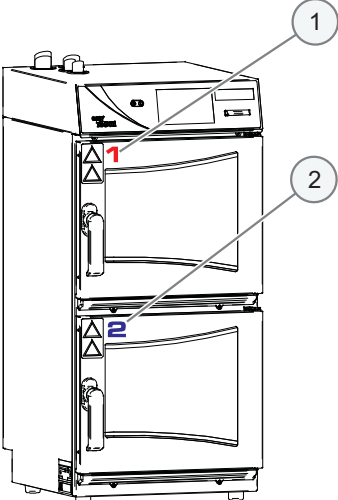
Les phases de travail de base lors de la cuisson, de la remise en température et en mode easySystem sont identiques à celles d'un appareil de table mini. Votre mini 2in1 fonctionne comme si vous avez posé deux appareils de table mini l'un à côté de l'autre.

Cependant, vous ne pouvez pas simultanément procéder à la cuisson dans une enceinte de cuisson et au nettoyage dans l'autre, ceci risquant de contaminer les aliments.

D'autres particularités de manipulation résultent du fait qu'un seul écran tactile est disponible pour les deux enceintes de cuisson. Vous devez donc commuter d'une enceinte de cuisson vers l'autre.

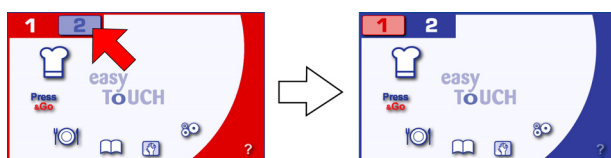
Repérage des enceintes de cuisson

Les enceintes de cuisson sont repérées en rouge ou en bleu. Le tableau suivant indique les repérages sur l'appareil et sur l'écran tactile :

| Enceinte de cuisson | Repérage sur l'appareil | Repérage sur l'écran tactile | Figure |
|---------------------|-------------------------|-----------------------------------|---|
| 1 | Chiffre rouge (1) | Cadre rouge autour de l'affichage |  |
| 2 | Chiffre bleu (2) | Cadre bleu autour de l'affichage | |

OES 6.06 mini 2in1

Voici comment commuter l'écran tactile de l'enceinte de cuisson 1 sur la 2



Comportement de l'écran tactile lors de la commutation

A la commutation, l'écran tactile se comporte de la manière suivante :

- Lors de la commutation vers une autre enceinte de cuisson, l'écran tactile indique toujours la page affichée en dernière pour l'enceinte de cuisson en question.
Exemple : Vous étiez sur la page 'Cuisson' de l'enceinte de cuisson 1 et vous y avez démarré un programme de cuisson. Vous avez ensuite commuté vers l'enceinte 2 et appelé ici la page 'Remise en température'. Si vous commutez de nouveau vers l'enceinte de cuisson 1, vous arrivez de nouveau directement sur la page "Cuisson".
- Si vous commutez de l'enceinte de cuisson 1 vers la 2 lorsqu'un programme de cuisson est en cours dans l'enceinte 1, les données d'état de ce programme de cuisson sont affichées par la touche 'Enceinte de cuisson 1' (voir *La composition des pages de travail mini 2in1* à la page 97).
- Lors de certains événements, l'écran tactile commute automatiquement vers l'autre enceinte de cuisson. Vous pouvez prérégler lors de quels événements ceci doit se produire (voir *La page Généralités du mini 2in1* à la page 99, onglet 'Navigation').
- Depuis la page 'Réglages' et toutes ses sous-pages, vous ne pouvez pas commuter vers l'autre enceinte de cuisson.

Réglage sur le mini 2in1

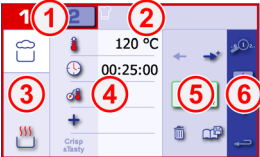
Lors du réglage sur le mini 2in1, les particularités suivantes se présentent :

- Les réglages sont toujours effectués pour les deux enceintes de cuisson.
 - Pour pouvoir régler toutes les fonctions de la page "Réglages", l'écran tactile doit afficher sa page de démarrage par rapport à l'autre enceinte de cuisson avant la commutation. Sinon, toutes les fonctions ne seront pas disponibles sur la page "Réglages".
 - Depuis la page 'Réglages' et toutes ses sous-pages, vous ne pouvez pas commuter vers l'autre enceinte de cuisson.
-

► La structure des pages d'écran tactile du mini 2in1



Composition des pages d'écran tactile du mini 2in1 pour le travail quotidien

L'image suivante est représentative de la structure de la page 'Cuisson à l'eau' pour toutes les pages de travail quotidien. Dans les zones des pages, vous trouverez les fonctions suivantes :

| N° | Dénomination | Fonction | Figure |
|----|--------------------------|---|---|
| 1 | Zone d'en-tête mini 2in1 | <p>Toujours :</p> <ul style="list-style-type: none"> Affichage de l'enceinte de cuisson actuellement affichée à l'écran tactile, signalée en plus par un cadre rouge (enceinte de cuisson 1) ou un cadre bleu (enceinte de cuisson 2) autour de l'affichage. Touche de sélection de l'enceinte de cuisson devant être affichée sur l'écran tactile. <p>Lorsque le programme se déroule dans l'enceinte de cuisson non affichée actuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> Sur la touche Affichage de l'état du programme de cuisson de l'enceinte de cuisson non active/affichée. |  |
| 2 | Zone d'en-tête de page | <p>Toujours :</p> <ul style="list-style-type: none"> Affichage de la page sur laquelle vous êtes. <p>Lorsque le programme se déroule dans l'enceinte de cuisson affichée actuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> Affichage du temps restant de cuisson, de remise en température ou température à cœur. | |
| 3 | Sélection de base | Sélection du programme de cuisson de base ou du programme de remise en température de base | |
| 4 | Saisie des données | Saisie de la température, temps etc. | |
| 5 | Programme | Démarrage/arrêt du programme | |
| | Gestion | Fonctions diverses | |
| 6 | Zone de navigation | <ul style="list-style-type: none"> Fonctions valables pour toutes les pages Fonctions diverses | |

Les touches de sélection de l'enceinte de cuisson sur toutes les pages




L'en-tête du mini 2in1 comporte des touches de commutation de l'écran tactile vers l'autre enceinte de cuisson, disponibles sur toutes les pages :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|------------------------------------|--|
| Zone d'en-tête mini 2in1 | | |
|  | Sélectionner enceinte de cuisson 1 | Commute l'écran tactile sur l'enceinte de cuisson 1. |
|  | Sélectionner enceinte de cuisson 2 | Commute l'écran tactile sur l'enceinte de cuisson 2. |

Les touches de commande pour toutes pages et leur fonction

Les touches individuelles sont expliquées séparément pour chaque page.




La zone de navigation comporte des touches se retrouvant sur toutes les pages :

| Touche | Signification | Fonction |
|---|-----------------|--|
| Zone de navigation | | |
|  | Quitter la page | Sur les pages principales : Retourne à la page de démarrage. |
|  | Abandon | Sur les pages de saisie : Abandonne la saisie. |
|  | Aide | Ouvre l'aide. |

Les affichages d'état du programme de l'enceinte de cuisson non affichée actuellement

Un certain nombre d'affichages du mini 2in1 sert à afficher l'état du programme de cuisson de l'enceinte de cuisson qui n'est pas affichée à l'écran tactile actuellement. Ces affichages sont décrits dans le tableau suivant à titre d'exemple au cas où l'enceinte de cuisson 1 n'est actuellement pas affichée sur l'écran tactile. Une règle analogue est applicable au cas inverse.





Les affichages ont la signification suivante :

| Affichage | Signification | Description |
|---|---|--|
| Zone d'en-tête mini 2in1 | | |
|  | Etat de l'enceinte de cuisson 1 | En fonction du programme de cuisson et de l'état actuel de l'enceinte de cuisson 1 affichage de : <ul style="list-style-type: none"> ▪ état de préchauffage sous forme d'un thermomètre ▪ critères de déconnexion, donc temps de cuisson réglé, temps de remise en température ou température à cœur ▪ Temps de cuisson ou de remise en température restant ▪ Température à cœur actuelle, température de cuisson réglée |
|  | Fin du programme de l'enceinte de cuisson 1 | Le programme de l'enceinte de cuisson 1 est terminé. |
|  | L'enceinte de cuisson 1 ne peut être sélectionnée | Impossible de commuter l'écran tactile vers enceinte de cuisson 1. |
| Clignotement | Action nécessaire | Dans l'enceinte de cuisson non affichée actuellement, une action est nécessaire ou une recette est terminée, le nettoyage est terminé ou une erreur est survenue. |

Les affichages des pages et leur signification

Les affichages des pages sont les représentations inversées des touches avec lesquelles les pages correspondantes sont appelées. Ces affichages sont présentés à titre d'exemple, et pas de manière exhaustive, dans le tableau suivant.

Les affichages ont la signification suivante :

| Affichage | Signification | Description |
|---|------------------------------|---|
| Zone d'en-tête de page | | |
|  | Page 'cuisson à l'eau' | La page 'Cuisson' est sélectionnée. |
|  | Page 'Press&Go' | La page 'Press&Go' est sélectionnée. |
|  | Page 'Remise en température' | La page 'Remise en température' est sélectionnée. |
|  | Page 'Nettoyage' | La page 'Nettoyage' a été sélectionnée. |

Structure des pages du livre de cuisine du mini 2in1

Les pages du livre de cuisine se distinguent des pages du livre de cuisine des appareils de table mini (voir *Le livre de cuisine* à la page 44) par les touches de sélection de l'enceinte de cuisson et les affichages d'état du programme de l'enceinte de cuisson non affichée actuellement. Toutes les autres fonctions sont les mêmes.




► La page Réglages - Généralités du mini 2in1

Voici comment accéder à la page 'Réglages - Généralités' !















L'onglet 'Généralités'

L'onglet 'Généralités' contient les fonctions suivantes :

| Type de menu | Signification | Fonction |
|---|----------------------|--|
|  | Livre de cuisine | Sélection du livre de cuisine |
|  | Nombre de gradins | Sélection du nombre de gradins pouvant être utilisés |
|  | Unité de température | Sélection de l'unité de température °C ou °F |




L'onglet 'Contrôle des aliments'

L'onglet 'Contrôle des aliments' contient les fonctions suivantes :

| Type de menu | Signification | Fonction |
|---|---------------------------------|---|
|    | Temps de préchauffage (s) | Saisie du temps de préchauffage : ▪ Temps de maintien après avoir atteint la température de préchauffage |
|    | Tolérance de préchauffage (°C) | Saisie de la tolérance de la température de préchauffage : ▪ La température de préchauffage est considérée atteinte à par ex. 20 °C de moins |
|    | intervalle temp ARMPC (s) | Saisie de l'intervalle de transmission des données ARMPC : ▪ par ex. transmission des données toutes les 120 s |
|    | Temps d'arrêt max. (s) | Saisie du temps maximum de coupure du courant avant émission d'un avertissement que le produit est abîmé |




L'onglet 'Nettoyage'

L'onglet 'Nettoyage' contient les fonctions suivantes :

| Type de menu | Signification | Fonction |
|---|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Etape 1 - Saleté légère ▪ Etape 2 - Saleté moyenne ▪ Etape 3 - Saleté forte ▪ Etape 4 - Saleté très forte | Sélection des étapes de nettoyage devant être disponibles sur la page 'Nettoyage' |
|  | Température AutoClean (60 °C à 100 °C) | Saisie de la température du nettoyage automatique en cas d'utilisation d'autres nettoyeurs que ceux d'origine |
|  | Dosage nettoyeur (1 - 10) | Saisie du dosage des nettoyeurs, en cas d'utilisation d'autres nettoyeurs que ceux d'origine |

L'onglet 'Navigation'

L'onglet 'Navigation' contient les fonctions suivantes :

| Type de menu | Signification | Fonction |
|---|--------------------------|--|
|  | Recette / gradin terminé | Sélection de la fonction de commutation : ▪ Lorsqu'une recette est terminée, l'écran tactile commute automatiquement vers l'enceinte de cuisson correspondante Cette fonction a été pré-réglée en usine. |
|  | Une erreur est survenue | Sélection de la fonction de commutation : ▪ Lorsqu'une erreur survient, l'écran tactile commute automatiquement vers l'enceinte de cuisson correspondante |
|  | Nettoyage terminé | Sélection de la fonction de commutation : ▪ Lorsque le nettoyage est terminé, l'écran tactile commute automatiquement vers l'enceinte de cuisson correspondante. |

7 Les programmes de cuisson de votre four mixte

Les programmes de cuisson

Votre four mixte vous offre les programmes de cuisson de base suivants :

- Cuire à la vapeur
- Air mixte
- Air pulsé
- Remise en température

Avec ces programmes de cuisson de base, vous pouvez effectuer des cuissons de haute qualité de tous les types d'aliments en peu de temps.

En plus des programmes de cuisson de base, votre four mixte vous offre une gamme de programmes de cuisson spéciaux se basant sur les types de cuisson de base :

- Cuisson à basse température, adapté à la cuisson bio pauvre en oxygène et la cuisson nocturne
- Cuisson Delta-T
- Cook & Hold
- Cuisson nocturne
- ecoCuisson

En combinaison avec tous les programmes de base et spéciaux, vous pouvez utiliser la fonction de mesure de la température à cœur, sur certains programmes de cuisson spéciaux, par ex. la cuisson sous vide, vous devez l'utiliser.

Avantages généraux de votre four mixte

Tirez parti des avantages suivants pour tous les types de cuisson :

- Vous obtenez toujours le taux d'humidité optimum
- Les arômes ne se transmettent pas, même lorsque vous cuisez divers aliments en une seule charge.
- Vous n'êtes pas obligé de saisir manuellement les valeurs d'humidité.

Elaboration de vos propres recettes de cuisson

Vous pouvez associer les programmes de cuisson de base et spéciaux, éventuellement en intégrant la mesure de la température à cœur, pour composer vos propres recettes de cuisson en une ou en plusieurs étapes et les enregistrer dans le livre de cuisine sous Press&Go.

Dans la présente section, nous vous indiquons les consignes de base pour appliquer les programmes de cuisson aux exigences spécifiques de vos produits. Bien entendu, l'élaboration de vos propres recettes de cuisson appartient à vous comme à vos clients.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---------------------------------|------|
| Cuire à la vapeur | 102 |
| Air mixte | 104 |
| Air pulsé | 105 |
| Remise en température | 106 |
| Mesure de la température à cœur | 107 |
| Cuisson Delta-T | 109 |
| ecoCuisson | 111 |
| Cuisson nocturne | 112 |

► Cuire à la vapeur

Plage de température

Le programme de "cuisson Vapeur" est destiné à la plage de température de 30 °C à 120 °C.

Selon la température, on distingue entre

- Vapeur bio (30 à 99 °C)
- Vapeur (100 °C)
- Cuisson rapide vapeur (101 à 120 °C)

Application

Le programme de cuisson "Vapeur" est destiné aux types de cuisson

- Cuisson à l'eau
- Cuire à la vapeur
- Blanchir
- Pocher
- Mettre en conserve

Les programmes spéciaux utilisant la "vapeur" sont les suivants :

- Cuisson bio pauvre en oxygène
- Cuisson à basse température
- Cuisson nocturne

Avantages de la cuisson Vapeur à 100 °C

Elle présente les avantages suivants :

- La vapeur préserve particulièrement bien les vitamines, les minéraux et les substances végétales secondaires, comme les colorants et les fibres.
- Vous travaillez rapidement puisque vous disposez en permanence de la vapeur.

Exemples d'application pour la cuisson vapeur à 100 °C

Ce programme de cuisson est adapté par ex. aux aliments suivants :

- Légumes
- Riz
- Nouilles de blé dur
- Quenelles
- Boulettes
- Nockerl
- Pommes de terre

Avantages de la cuisson vapeur bio entre 30 °C et 99 °C

Elle présente les avantages suivants :

- Vous préparez vos aliments en les préservant parfaitement.
- Vous évitez de faire éclater les peaux et boyaux en faisant bouillir ou réchauffer les saucisses ou charcuteries.
- Vous obtenez des qualités optimales pour des aliments sensibles comme les terrines, les galantines, les flans, les farces, la crème caramel et les aliments diététiques.
- Une cuisson au degré près permet de figer le blanc d'œuf de manière optimale (par ex. pour le poisson).

Exemples d'application de la cuisson bio à la vapeur entre 30 °C et 99 °C

Ce programme de cuisson est adapté par ex. aux aliments suivants :

- Filet de poisson
- Terrines
- Galantines
- Flans
- Farces
- Quenelles
- Crème caramel

Avantages de la cuisson vapeur rapide entre 101 °C et 120 °C

Elle présente les avantages suivants :

- Vous gagnez du temps

Exemples d'application de la cuisson rapide à la vapeur entre 101 °C et 120 °C

Le programme de cuisson est adapté aux aliments peu sensibles, tels que :

- Pommes de terre en robe
- Betteraves
- Rutabagas
- Légumineuses
- Herbacées

Le programme de cuisson est en outre particulièrement bien adapté aux aliments pour lesquels une légère dorure est souhaitable lors de la cuisson à la vapeur, par ex.

- Roulades de bœuf
 - Roulades de chou
 - Daube de bœuf
-

► Air mixte

Plage de température

Le programme de cuisson "Air mixte" est destiné à la plage de température de 100 °C à 250 °C.

Application

Le programme de cuisson "Air mixte" est adapté à tous les aliments nécessitant un ajout manuel d'humidité ou de vapeur en méthode de cuisson traditionnelle, par ex.

- les rôtis de porc en les arrosant
- les pâtisseries de pâte à levure pour un "gonflement" optimal

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- Les aliments ne se dessèchent pas
- Les pâtisseries comme les brioches au levain, la pâte feuilletée et la pâte à pain gonflent de manière optimale lors de la cuisson
- Si nécessaire, vous pouvez déshumidifier l'enceinte de cuisson (fonction Crisp&Tasty) et vous obtiendrez ainsi un produit juteux et croustillant, doré de manière optimale et uniforme
- Une transmission d'énergie ultra-rapide

Utilisation optimale du programme de cuisson

Veillez aux points suivants :

- Comparé aux méthodes de cuisson traditionnelles, réduisez la température de l'enceinte de cuisson de manière générale d'au moins 10 à 20 % pour éviter d'énormes pertes de cuisson.

Exemples d'application

Ce programme de cuisson est adaptés aux

- grosses pièces rôties à point
 - volailles (canards, oies)
 - gratins
 - pâtisseries comme les pâtisseries de pâte à levure, les baguettes de pain etc.
 - Gâteau au fromage
 - Strudel aux pommes
-

► Air pulsé

Plage de température

Le programme de cuisson "Air pulsé" est destiné à la plage de température de 30 °C à 250 °C.

Application

Le programme de cuisson "Air pulsé" est adapté lorsque la cuisson ne nécessite aucune humidité, par ex.

- Rôtir
- Griller (des os)
- Cuire
- Griller
- Gratiner

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- Vous pouvez au besoin déshumidifier l'enceinte de cuisson pour obtenir un produit à la fois rosé et croustillant, doré uniformément.
- Pour la pâtisserie, vous obtiendrez une fine croûte grâce à la déshumidification (fonction Crisp&Tasty).

Utilisation optimale du programme de cuisson

Veillez aux points suivants :

- Comparé aux méthodes de cuisson traditionnelles, réduisez la température de l'enceinte de cuisson de manière générale d'au moins 10 à 20 % pour éviter d'énormes pertes de cuisson.

Exemples d'application

Ce programme de cuisson est adaptés aux

- Rôtis courts, par ex. des steaks et des médaillons
 - Snacks sans graisse
 - Gratins
 - Friture alternée de produits de pommes de terre (pommes frites sans graisse) etc.
 - Gâteaux aux fruits
-

► Remise en température

Application

Le programme de cuisson Remise en température est adapté à la remise en température de mets déjà portionnés sur des assiettes, plats ou récipients GN.

Plage de température et temps de remise en température

Le temps et la température de remise en température dépendent du produit, de l'épaisseur, du nombre d'assiettes ou de récipients GN à remettre en température (voir valeurs indicatives à la fin du chapitre).

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- Concept Cook & Chill : Vous cuisez les aliments à des moments calmes, lorsque la charge de travail est faible et les dressez froids sur des assiettes ou des plats.
- Vous pouvez remettre en température un nombre quelconque d'assiettes sur demande.
- Les plats dressés ne se dessèchent pas lors de la remise en température.
- Aucune goutte de condensation ni trace de dessèchement ne se forme sur les assiettes.
- Possibilité de remise en température mixte assiette / récipient GN.

Utilisation optimale du programme de cuisson

Veillez aux points suivants :

- La remise en température de grosses pièces compactes comme les quenelles/boulettes, roulades, gratins prend plus de temps que par ex. les tranches de rôtis, les accompagnements de légumes, le riz ou les pommes de terre découpées.
- Évitez de trop faire chevaucher les aliments et de dresser les composants à des hauteurs différentes.
- Posez le poisson et la viande sur un support de riz ou similaire, pour assurer une remise en température homogène sans adhérer à l'assiette.
- Cuisez vos aliments au préalable à 80 %, rôtissez donc par ex. la viande de façon "rare" si vous la désirez "medium" après la remise en température.
- Avant la remise en température, beurrez/graissez les légumes, le riz et les nouilles.
- Ne répartissez les sauces sur les assiettes qu'après la remise en température.

Exemples d'application

Le programme de remise en température est adapté

- à presque toutes sortes de plats.

Valeurs indicatives pour la remise en température

Lors de la remise en température, veuillez observer les règles suivantes :

- Toujours préchauffer le four mixte.
 - Après chaque remise en température, remontez à la température de préchauffage. Lorsque le four a atteint la température de préchauffage, vous pouvez immédiatement effectuer une nouvelle remise en température.
-

► Mesure de la température à cœur

Le principe

Lors de la mesure de la température à cœur, la durée de la cuisson est commandée par la température à cœur des aliments et non pas par le temps.

Vous pouvez utiliser la mesure de la température à cœur dans tous les programmes de cuisson de base.

Application

La mesure de la température à cœur est particulièrement recommandée pour la cuisson de rôtis lents ainsi que pour la cuisson de précision (à point, saignant etc.).

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- Indépendamment de la taille et du poids du rôti, votre cuisson est toujours précise. Ceci vous garantit toujours la meilleure qualité.
- Vous ne gaspillez ni temps ni énergie pour contrôler et vérifier le degré de cuisson.
- La sonde multipoint mesure à différents endroits le long de la pointe de la sonde et détecte automatiquement la température à cœur la plus froide comme étant le centre de la pièce de viande. Le capteur multipoint empêche les mauvaises coupes et simplifie la manipulation.
- Grâce aux programmes de cuisson, vous obtiendrez un gain de cuisson jusqu'à 50 %.

Utilisation optimale du type de cuisson

Veillez aux points suivants :

- Lorsque vous choisissez la température à cœur finale, tenez compte du fait que les rôtis à cuisson lente continuent de cuire à cœur même après leur retrait du four mixte.
- En fin de cuisson, retirez le rôti à cuisson lente immédiatement du four mixte et passez-le au refroidisseur rapide. Vous évitez ainsi une cuisson excessive.

Valeurs indicatives de température à cœur

Veuillez observer les valeurs indicatives suivantes :

| Aliments | Cuisson | Température à cœur |
|-----------------------------------|----------------|---------------------------|
| Bœuf | | |
| Filet de bœuf, rosbif | A point | 50 à 54 °C |
| Daube de bœuf | Bien cuit | 82 à 90 °C |
| Roulades, pièces de bœuf | Bien cuit | 82 à 95 °C |
| Veau | | |
| Echine de veau | A point | 54 à 58 °C |
| Poitrine de veau, épaule de veau, | Bien cuit | 75 à 80 °C |
| Cuisseau de veau | Bien cuit | 76 à 78 °C |
| Viande de porc | | |
| Echine de porc | A point | 68 à 72 °C |
| Carré de porc | A point | 68 à 72 °C |
| Poitrine de porc, jarret | Bien cuit | 72 à 78 °C |
| Porc fumé | A point | 65 à 68 °C |
| Agneau | | |
| Cuisseau d'agneau | A point | 54 à 64 °C |
| Echine d'agneau | A point | 52 à 56 °C |
| Volaille | | |
| Poulet entier | Bien cuit | 75 à 82 °C |
| Blanc de poulet | Bien cuit | 75 à 77 °C |
| Cuisse de poulet | Bien cuit | 75 à 82 °C |
| Poisson | | |
| Tranches de saumon | A point | 63 à 65 °C |



► Cuisson Delta-T

Le principe

ΔT est un programme de cuisson où la température de l'enceinte de cuisson monte en fonction de la température à cœur. Vous devez toujours travailler avec le capteur de température à cœur.

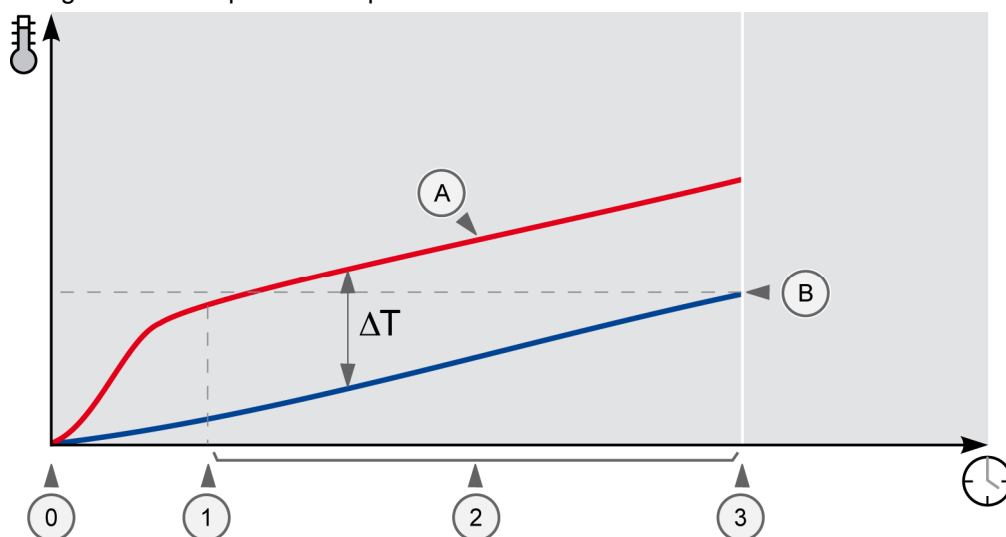
Le programme de cuisson Delta-T

La saisie des données du programme s'effectue sur la page 'Cuisson à l'eau'. Vous devez saisir les valeurs suivantes :







| Touche | Signification | Fonction |
|---|----------------------|---|
|  | Δ température | Détermine la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson en fonction de la température à cœur. |
|  | Température à cœur | Lorsque cette valeur est atteinte, le programme de cuisson est terminé. |

Le procédé de cuisson

La figure suivante présente le procédé de cuisson :



| N° | Signification | Description |
|----|--|--|
| Ⓐ | Température dans l'enceinte de cuisson | Evolution de la température dans l'enceinte de cuisson |
| Ⓑ | Température à cœur | Valeur saisie pour la température à cœur |

| N° | Signification | Description | Température dans l'enceinte de cuisson ^(A) |
|----|---------------|---|---|
| 0 | Début phase 1 | Démarrage du programme La température à cœur et la température de l'enceinte de cuisson augmentent. | Phase de chauffage |
| 1 | Fin phase 1 | La température de l'enceinte de cuisson correspond à la somme du Δ température et de la température à cœur actuelle. |  Δ +  actuelle |
| 2 | Phase 2 | La température de cuisson monte en fonction de la température à cœur actuelle jusqu'à ce que la température à cœur ait atteint la valeur prédéterminée. |  Δ +  actuelle |
| 3 | Fin phase 2 | Fin du programme : La température à cœur ^(B) est atteinte. |  Δ +  |

Application

La cuisson ΔT est particulièrement adaptée à la cuisson délicate de jambon cuit, de poissons entiers, de galantines et de Royale.

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- La viande reste juteuse et tendre. Vous perdez peu de poids par la cuisson.
- Si vous utilisez la présélection de l'heure de démarrage, la cuisson ΔT vous permet de bien profiter des temps de faible activité (par ex. pendant la nuit).

Utilisation optimale du type de cuisson

Veillez aux points suivants :

- Plus le Δ température est élevé, plus la perte de poids est importante, plus l'aliment brunit intensément.

ecoCuisson

Le principe

ecoCuisson est un programme de cuisson composé d'une phase de précuisson et d'une phase de cuisson finale.

Dans le cas des recettes de cuisson en une seule étape, la phase de précuisson dure jusqu'à ce qu'un temps de cuisson ou une température à cœur précise soit atteinte. Dans les recettes de cuisson en plusieurs étapes, la phase de précuisson précède la phase de cuisson finale en tant qu'étape à part entière ou sous forme de plusieurs étapes. En ecoCuisson, à durée de cuisson identique, la consommation d'énergie est réduite de 25 % grâce à une technologie intelligente à impulsions.

Sont prédéfinis pour les recettes de cuisson en une seule étape :

- un programme de cuisson : air mixte ou air pulsé
- la fonction supplémentaire ecoCuisson
- un temps de cuisson ou une température de consigne à cœur

Sont prédéfinis pour les recettes de cuisson en plusieurs étapes :

- une phase de précuisson en une ou plusieurs étapes, avec respectivement :
 - un programme de cuisson : air mixte, air pulsé ou cuisson vapeur
 - le cas échéant des fonctions supplémentaires (sauf ecoCuisson)
 - un temps de cuisson ou une température de consigne à cœur
- une phase de cuisson finale en une ou plusieurs étapes avec respectivement :
 - un programme de cuisson : air mixte ou air pulsé
 - la fonction supplémentaire ecoCuisson
 - un temps de cuisson ou une température de consigne à cœur
- le cas échéant d'autres étapes de cuisson

Application

Vous pouvez utiliser la fonction ecoCuisson de manière efficace pour les travaux suivants :

- Produits d'une durée totale de cuisson de plus de 30 minutes
- Grosses pièces rôties avec mesure de la température à cœur

Avantages des programmes de cuisson en une seule étape

Elle présente les avantages suivants :

- En phase de précuisson, la cuisson est effectuée selon le procédé standard pour transmettre rapidement de la chaleur au produit.
- En phase de cuisson finale, vous vous servez dans une large mesure de la chaleur disponible dans l'enceinte de cuisson et dans le produit pour cuire l'aliment avec précision.

Cela signifie :

- Vous exploitez d'un potentiel d'économie d'énergie allant jusqu'à 25 %
 - Vous ne prolongez pas le temps de cuisson
 - Vous atteignez un gain élevé à la coupe (autrement dit une faible perte de masse)
-

► Cuisson nocturne

Le principe

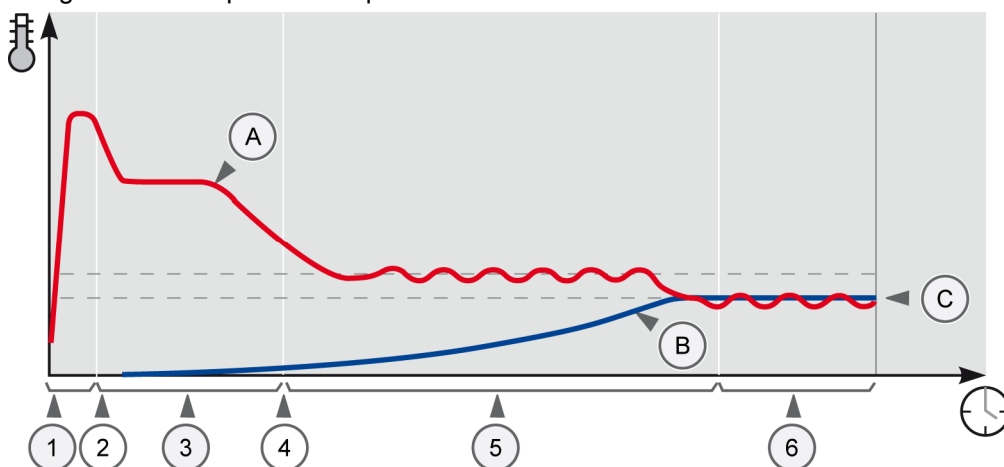
La cuisson nocturne est un programme à plusieurs étapes à long terme composé de plusieurs étapes de cuisson et d'une phase de repos finale pour la maturation du produit.

Sont prédéfinis les éléments suivants :

- un programme de cuisson : Cuisson nocturne A POINT, cuisson nocturne BIEN CUIT ou cuisson nocturne CUISSON A L'EAU

Les procédés de cuisson "Cuisson nocturne A POINT" et "Cuisson nocturne BIEN CUIT"

La figure suivante présente le procédé de cuisson :



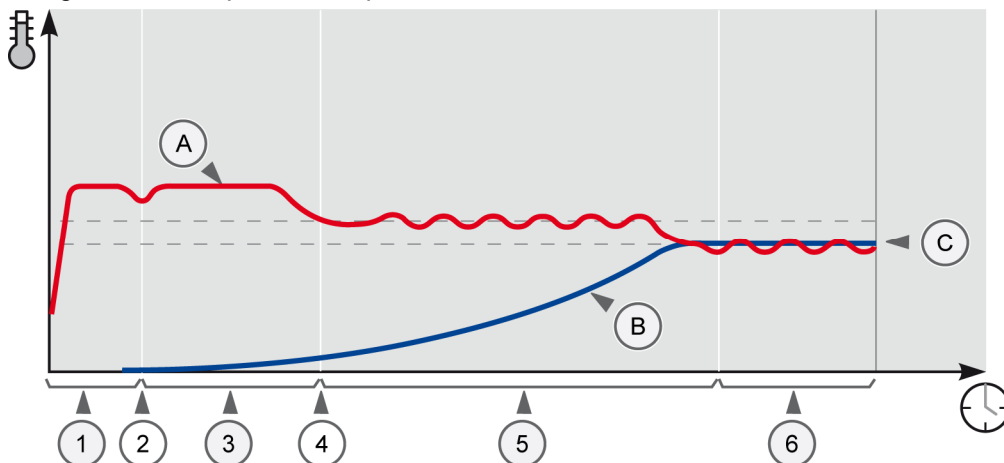
| N° | Signification | Description |
|-----|--|--|
| (A) | Température dans l'enceinte de cuisson | Evolution de la température dans l'enceinte de cuisson |
| (B) | Température réelle à cœur | Evolution de la température à cœur du produit |
| (C) | Température de maintien | Température finale à cœur |

| N° | Signification | Description | Température de l'enceinte de cuisson (A) | |
|----|---------------------------|---|--|---------|
| | | | BIEN CUIT | A POINT |
| 1 | Préchauffage | L'enceinte de cuisson est préchauffée. La température de l'enceinte de cuisson monte. 2 minutes de temps de maintien. | 150°C | 150°C |
| 2 | Chargement | Chargement de l'enceinte de cuisson. Chargement mixte également possible. | | |
| 3 | Phase de précuisson | Le produit est précuit pendant 10 minutes. | 130°C | 130°C |
| 4 | Abaissment de température | La température de l'enceinte de cuisson est diminuée. Durée en fonction du produit. | | |
| 5 | Phase de maturation | Phase de maturation jusqu'à obtention de la température finale à cœur. | 78°C | 65°C |

| | | | Température de l'enceinte de cuisson ^(A) | |
|---|-------------------|--|---|------|
| 6 | Temps de maintien | Phase de maintien pendant 15 heures max. | 72 °C | 52°C |

Le procédé de "Cuisson nocturne CUISSON A L'EAU"

La figure suivante présente le procédé de cuisson :



| N° | Signification | Description |
|-----|--|--|
| (A) | Température dans l'enceinte de cuisson | Evolution de la température dans l'enceinte de cuisson |
| (B) | Température réelle à cœur | Evolution de la température à cœur du produit |
| (C) | Température de maintien | Température finale à cœur |

| N° | Signification | Description | Température de l'enceinte de cuisson ^(A) |
|----|----------------------------|---|---|
| 1 | Préchauffage | L'enceinte de cuisson est préchauffée. La température de l'enceinte de cuisson monte. 2 minutes de temps de maintien. | 100°C |
| 2 | Chargement | Chargement de l'enceinte de cuisson. Chargement mixte également possible. | |
| 3 | Phase de précuisson | Le produit est précuit pendant 10 minutes. | 100°C |
| 4 | Abaissement de température | La température de l'enceinte de cuisson est diminuée. Durée en fonction du produit. | |
| 5 | Phase de maturation | Phase de maturation jusqu'à obtention de la température finale à cœur. | 80°C |
| 6 | Temps de maintien | Phase de maintien pendant 15 heures max. | 72 °C |

Application

Bien avant d'avoir besoin du plat préparé, vous pouvez utiliser les heures de travail creuses et préparer les aliments très délicatement, par ex. pendant la nuit.

Vous pouvez utiliser la cuisson nocturne pour les aliments suivants :

- Cuisson nocturne A POINT : est particulièrement bien adapté au rôti de bœuf
- Cuisson nocturne BIEN CUIT : est particulièrement adapté au rôti de porc et aux roulades
- Cuisson nocturne CUISSON A L'EAU : est particulièrement bien adapté au pot-au-feu

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- Vous obtenez un produit juteux avec une faible perte de poids comparé à une préparation conventionnelle
- La maturation lente vous permet d'obtenir un produit cuit de manière très uniforme

Utilisation optimale du type de cuisson

Veillez aux points suivants :

- La phase de maintien doit être de 15 heures au maximum
 - En cas de chargement mixte ou lorsque les pièces de viande sont de tailles différentes, piquez le capteur de température à cœur dans la plus petite pièce de viande.
-

8 L'utilisation des programmes de cuisson

Quelques idées de recettes de cuisson éprouvées

Dans cette section, nous vous proposons quelques recettes de cuisson éprouvées permettant de développer vos propres recettes.

Contenu



















Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---------------------------|-------------|
| Accompagnements | 116 |
| Poisson | 117 |
| Viande, volailles, gibier | 118 |
| Pâtisseries | 120 |

► Accompagnements

Recettes pour accompagnements
















Recettes typiques pour accompagnements :

| Plat |  |  |  |  | Veuillez observer |
|---------------------------------------|---|---|---|---|--|
| | | °C | min | °C | |
| Œufs |  | 100 | 8-16 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ pas besoin de piquer. ▪ mollets après env. 10 min. ▪ durs après env. 15 min. |
| Royale |  | 85 | 20-25 | - | |
| Légumes frais |  | 100 | 5-15 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ coupés |
| Légumes congelés |  | 100 | 8-15 | - | |
| Pommes de terre (coupées en deux) |  | 100 | 25-35 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avant la cuisson, tremper dans de l'eau salée pendant 15 min ou saupoudrer de sel fin |
| Quenelles/boulettes de pomme de terre |  | 100 | 25-30 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Poser sur des tôles tapissées de matière grasse. Couvrir directement après la cuisson. |
| Nouilles (de blé dur) |  | 120 | 10-15 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ utiliser des récipients non perforés, ne pas mélanger. ▪ 1 portion de nouilles, minimum 5 fois le volume d'eau froide |
| Omelette congelée |  | 85 | 15-20 | - | |
| Pommes de terre en robe |  | 110 | 30-35 | - | |
| Pommes frites |  | 200 | 8-12 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser le panier à friture ▪ Pour les quantités de chargement plus importantes, activer Crisp&Tasty (niveau 2). |
| Riz |  | 100 | 25-30 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ tremper pendant 20 min ▪ utiliser des récipients non perforés ▪ 1 portion de riz 1,5 à 2 fois le volume d'eau froide ou fond |
| Brouillade d'œufs fraîche |  | 160 | 5-10 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ activer vitesse de ventilation réduite |
| Brouillade congelée |  | 85 | 15-20 | - | |
| Cubes de pommes de terre |  | 210 | 10-12 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser le panier à friture ▪ Chargement partiel ▪ Pour les quantités de chargement plus importantes, activer Crisp&Tasty (niveau 2). |

► Poisson

Recettes de poisson































Recettes de poisson typiques
























| Plat |  |  |  |  | Veuillez observer |
|-------------------------------|---|---|---|---|--|
| | | °C | min | °C | |
| Poisson en robe de chou frisé |  | 89 | - | 69 | |
| Filet de poisson pané |  | 200 | 10-13 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement partiel ▪ utiliser une tôle antiadhésive ▪ activer Crisp&Tasty (niveau 2) |
| Boulettes de poisson |  | 78 | 5-12 | - | |
| Terrine de poisson |  | 78 | - | 65 | |
| Truite grill e |  | 220 | 8-12 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement partiel ▪ activer Crisp&Tasty (niveau 2) |
| Crevettes grill es |  | 200 | 4-8 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement partiel |
| Crevettes vapeur |  | 80 | 4-8 | - | |
| Filet de saumon grillé |  | 220 | 6-12 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement partiel |
| Filet de saumon vapeur |  | 78 | 5-10 | - | |
| Sole grill e |  | 225 | 7-10 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ activer Crisp&Tasty (niveau 2) |
| Plie grill e |  | 225 | 10-12 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ activer Crisp&Tasty (niveau 2) |

► Viande, volailles, gibier

Recettes de viande, volailles et gibier

Recettes typiques de viande, volailles et gibier




















| Plat |  |  |  |  | Veuillez observer |
|--------------------------------|---|---|---|---|--|
| | | °C | min | °C | |
| Saucisse grillée |  | 210 | 7-12 | - | |
| Cordon bleu |  | 200 | 10-13 | - | ▪ activer Crisp&Tasty (niveau 2) |
| Canard |  | 150 | - | 85 | ▪ Farcir éventuellement de pommes et d'oignons |
| Blanc de canard |  | 225 | - | 50 | |
| Steak filet 200 g |  | 220 | - | 47 | |
| Brochette de viande - barbecue |  | 210 | 8-12 | - | |
| Fricadelles |  | 180 | - | 78 | ▪ Graisser les tôles |
| Oie |  | 135 | - | 90 | ▪ Arroser entre-temps |
| Rôti de viande hachée |  | 135 | - | 85 | ▪ Mouler en forme de pavé ou verser dans un moule à cake |
| Cuisse de lièvre |  | 135 | - | 72 | ▪ éventuellement farcir ou étuver dans un fond |
| Rôti de cerf |  | 135 | - | 68 | ▪ Poser le rôti dans un récipient profond et remplir progressivement de fond |
| Jarret de veau |  | 135 | - | 78 | ▪ après une cuisson vapeur de 10 min, entailler la couenne |
| Poitrine de veau roulée |  | 135 | - | 78 | |
| Steak de veau 180g |  | 225 | - | 47 | |
| Côtelette de porc fumé |  | 180 | 10-12 | - | ▪ Graisser les tôles |
| Jambon cuit |  | 78 | - | 65 | ▪ Temps de cuisson en fonction du poids |
| Roulades de chou |  | 135 | - | 82 | |
| Côtelette panée |  | 200 | 10-12 | - | ▪ activer Crisp&Tasty (niveau 2) |
| Rôti d'agneau |  | 130 | - | 78 | |
| Carré d'agneau à point |  | 200 | - | 48 | |
| Cuisseau d'agneau à point |  | 125 | - | 50 | |
| Terrine de campagne |  | 125 | - | 68 | |
| Tranches de foie |  | 210 | 4-6 | - | ▪ ne pas fariner |
| Poivrons farcis |  | 130 | - | 82 | |
| Dinde |  | 125 | - | 72 | ▪ éventuellement remplir de farce et de fines herbes |
| Poitrine de dinde rôtie |  | 180 | - | 72 | ▪ éventuellement remplir de farce et de fines herbes |

| Plat |  |  |  |  | Veuillez observer |
|--|---|---|---|---|---|
| | | °C | min | °C | |
| Poitrine de dinde à la vapeur |  | 89 | - | 72 | |
| Escalope de dinde |  | 200 | 9-13 | - | ▪ activer Crisp&Tasty (niveau 2) |
| Cuissot de chevreuil désossé |  | 135 | - | 72 | ▪ éventuellement farcir ou faire mariner |
| Pâté de chevreuil |  | 150 | - | 72 | ▪ poser impérativement une cheminée |
| Filet de bœuf à point |  | 125 | - | 50 | |
| Filet de bœuf Wellington |  | 150 | - | 48 | ▪ enduire légèrement la pâte feuilletée d'œuf. Faire d'abord revenir le filet |
| Daube de bœuf |  | 130 | - | 82 | |
| Rosbif à point |  | 125 | - | 50 | |
| Rumsteck 200g |  | 200 | - | 48 | |
| Escalope |  | 200 | 8-11 | - | ▪ activer Crisp&Tasty (niveau 2) |
| Rôti de porc |  | 130 | - | 78 | |
| Filet de porc entier |  | 200 | - | 53 | |
| Médailon de filet de porc |  | 200 | - | 48 | |
| Carré de porc |  | 135 | - | 78 | |
| Echine de porc entier |  | 135 | - | 72 | |
| Jarret de porc |  | 135 | - | 72 | ▪ après une cuisson vapeur de 10 min, entailler la couenne |
| Boudin blanc |  | 65 | 10-20 | - | |
| Saucisses de Strasbourg / de Francfort |  | 75 | 10-20 | - | |
| Cuissot de sanglier |  | 135 | - | 72 | |

► Pâtisseries

Pâtisseries

Recettes typiques de pâtisserie

| Plat |  |  |  |  | Veuillez observer |
|---|---|---|---|---|--|
| | | °C | min | °C | |
| Strudel aux pommes |  | 175 | 12-20 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement partiel ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles |
| Baguette congelée |  | 165 | 6-15 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles |
| Fond de biscuit |  | 150 | 15-20 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ activer vitesse de ventilation réduite |
| Gâteaux cuits sur plaque |  | 165 | 25-35 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement partiel |
| Bretzels |  | 155 | 12-15 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles |
| Petits pains congelés |  | 165 | 10-12 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles |
| Crème brûlée |  | 80 | 10-15 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ activer vitesse de ventilation réduite |
| Crème caramel |  | 80 | 15-25 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ activer vitesse de ventilation réduite |
| Croissants congelés |  | 165 | 15-22 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles |
| Gâteau au fromage |  | 145 | 30-40 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement partiel ▪ activer vitesse de ventilation réduite |
| Portions de pâte brisée |  | 165 | 10-15 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles ▪ activer vitesse de ventilation réduite |
| Gâteaux aux fruits |  | 165 | 25-35 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement partiel |
| Pâtisseries de pâte à levure, congelées |  | 165 | 14-20 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles |
| Gâteaux sablés |  | 165 | 20-35 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement partiel |
| Sablés |  | 165 | 8-13 | - | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles ▪ activer vitesse de ventilation réduite |

9 Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien du four mixte

Ce chapitre est destiné à vous familiariser avec le plan de nettoyage et d'entretien et vous explique comment nettoyer votre four mixte.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---|-------------|
| Plan de nettoyage et d'entretien | 122 |
| Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson | 124 |
| Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVO-Clean) | 126 |
| Nettoyants | 128 |
| Elimination des défauts | 129 |
| Elimination des erreurs - irrégularités lors du fonctionnement | 131 |

► Plan de nettoyage et d'entretien

Vapeur chaude

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'échaudure par la vapeur chaude

Si vous aspergez de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude (par ex. avec une douchette), la vapeur alors dégagée par l'enceinte peut conduire à des échaudures.

- Ne nettoyez que lorsque l'enceinte est refroidie à moins de 60 °C.

Contact avec les nettoyeurs

⚠️ AVERTISSEMENT

Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide

Les nettoyeurs CONVOClean new et CONVOCare irritent la peau et les yeux en cas de contact direct. CONVOClean forte provoque des brûlures en cas de contact direct.

- Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- Ne pas mettre les nettoyeurs en contact avec les yeux et la peau.
- N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique.
- Portez des gants de protection et des lunettes de protection conformément à la fiche de sécurité.

Conditions préalables

Avant d'effectuer un nettoyage ou un entretien, veuillez contrôler si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"
- Avant le nettoyage des différents éléments extérieurs et intérieurs, l'appareil est mis hors tension.

Nettoyages quotidiens

Le tableau suivant vous donne un aperçu des travaux de nettoyage à effectuer tous les jours :

| Que faut-il nettoyer ? | Procédure | Nettoyeurs |
|---|---|---|
| Enceinte de cuisson | <i>Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson</i> à la page 124 | CONVOClean new pour une enceinte de cuisson légèrement sale ou CONVOClean forte pour une salissure normale à forte |
| | <i>Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean)</i> à la page 126 | CONVOClean forte et CONVOCare |
| Espace de ventilation derrière la tôle d'aspiration | <i>Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson</i> à la page 124 | CONVOClean new pour une enceinte de cuisson légèrement sale ou CONVOClean forte pour une salissure normale à forte |
| | <i>Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean)</i> à la page 126 | CONVOClean forte et CONVOCare |

| Que faut-il nettoyer ? | Procédure | Nettoyants |
|--|--|--|
| Joint d'étanchéité hygiénique également autour de la porte de l'appareil | <i>Nettoyage du joint d'hygiène</i> à la page 146 | avec un agent de nettoyage du commerce |
| Extérieur de l'appareil | nettoyer à la main avec un chiffon doux | nettoyant inox du commerce |
| Enceinte de cuisson, si un voile blanc ou des traces noires se forment | Si oui, alors <ul style="list-style-type: none"> ▪ asperger à froid ▪ laisser agir 10 min ▪ polir avec une éponge douce, non abrasive ▪ rincer | CONVOCare |

Nettoyage hebdomadaire

Le tableau suivant vous donne un aperçu des travaux de nettoyage à effectuer toutes les semaines :

| Que faut-il nettoyer ? | Procédure | Nettoyants |
|--|---|--|
| Porte à double vitrage intérieur | <i>Nettoyage de la porte à double vitrage</i> à la page 144 | Nettoyant pour vitre, du commerce |
| Egouttoir de la porte et de l'appareil | nettoyage à la main | CONVOClean new ou CONVOClean forte |

Nettoyages mensuels

Le tableau suivant vous donne un aperçu des travaux de nettoyage à effectuer tous les mois :

| Que faut-il nettoyer ? | Procédure | Nettoyants |
|------------------------|---|----------------------------|
| Support (option) | nettoyer à la main avec un chiffon doux | nettoyant inox du commerce |

Exécution des entretiens

Certains travaux d'entretien doivent être effectués par vous-même régulièrement. Les autres travaux d'entretien ne doivent être effectués que par le service après-vente

Entretiens quotidiens à effectuer vous-même

Le tableau suivant vous donne un aperçu des travaux d'entretien à effectuer tous les jours :

| Que faut-il entretenir ? | Procédure | Produit d'entretien / outillage |
|---|--------------------------------|---------------------------------|
| Le traitement/adoucissement de l'eau doit être réglé correctement si un voile blanc se forme dans l'enceinte de cuisson | Appeler le service après-vente | - |

Entretiens à effectuer par le service après-vente

Le tableau suivant vous donne un aperçu des périodicités pour les travaux d'entretien devant être effectués par le service après-vente :

| Quelle périodicité ? | Que faut-il entretenir ? |
|----------------------|--------------------------|
| annuelle | Entretien général |

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

| | |
|--|-----|
| □ Nettoyage de la porte à double vitrage | 144 |
| □ Nettoyage du joint d'hygiène | 146 |
| □ Nettoyage du rotor | 147 |
| □ Remplir le tiroir de nettoyage de CONVOClean forte | 148 |

Sujets connexes

| | |
|--|-----|
| □ Nettoyants | 128 |
| □ Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson | 124 |
| □ Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean) | 126 |

► Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

Contact avec les nettoyeurs

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide

Les nettoyeurs CONVOClean new et CONVOCare irritent la peau et les yeux en cas de contact direct. CONVOClean forte provoque des brûlures en cas de contact direct.

- ▶ Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- ▶ Ne pas mettre les nettoyeurs en contact avec les yeux et la peau.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique.
- ▶ Portez des gants de protection et des lunettes de protection conformément à la fiche de sécurité.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Nettoyeurs CONVOClean new / forte en bombe d'aspersion




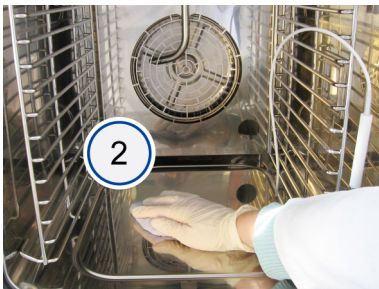
Utilisation de la bombe d'aspersion

Lors de l'utilisation de la bombe d'aspersion, veuillez noter les points suivants :

- Ne laissez jamais trop longtemps la bombe d'aspersion sous pression lorsqu'elle n'est pas utilisée. Tournez lentement la tête de la pompe afin de laisser s'échapper l'air sous pression.
- Rincez le flacon de détergent une fois par semaine.
- Rincez la buse, le prolongement de buse et le piquage de buse après chaque utilisation.

Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

Pour le nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|---|---|
| 1 | Supprimez les résidus de cuisson de l'enceinte de cuisson. | |
| 2 | Appeler la page Nettoyage et lancez le programme de nettoyage semi-automatique. |   |
| 3 | Dès qu'un signal retentit, retirez les glissières et la tôle d'aspiration. | |
| 4 | Aspergez l'enceinte de cuisson, même derrière la tôle d'aspiration, ainsi que l'évacuation au fond avec CONVOClean new ou CONVOClean forte en bombe d'aspersion (1). |  |
| 5 | Remontez à nouveau la tôle d'aspiration et les glissières. | |
| 6 | Fermez la porte de l'appareil. Résultat : Le programme se poursuit automatiquement. | |
| 7 | Enlevez le nettoyant derrière la tôle d'aspiration dès que le prochain signal retentit. Prudence : risque de brûlure sur des surfaces chaudes. | |
| 8 | Dès que le prochain signal retentit, mettez le four mixte hors tension et laissez-le refroidir. | |
| 9 | Essuyez soigneusement l'enceinte de cuisson, les accessoires et l'espace derrière la tôle d'aspiration avec un chiffon doux (2). Si l'enceinte de cuisson est trop encrassée, vous pouvez recommencer le cycle de nettoyage. |  |
| 10 | Ne fermez pas la porte de l'appareil, mais laissez-la entrouverte. | |

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

| | |
|--|-----|
| □ Démontez et montez les glissières..... | 136 |
| □ Fixez le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)..... | 137 |
| □ Démontez et montez la tôle d'aspiration | 141 |
| □ Retrait et mise en place du capot USB | 143 |

Sujets connexes

| | |
|--|-----|
| □ Plan de nettoyage et d'entretien | 122 |
| □ Nettoyants | 128 |

► Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean)

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- Les deux tiroirs ont été remplis correctement.
- Le niveau de remplissage des tiroirs est suffisant.
- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"







Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Nettoyant CONVOClean forte en bidon avec autocollant rougeâtre
- Produit de rinçage de buse CONVOCare en bidon avec autocollant vert
- Nettoyants CONVOClean new ou CONVOClean forte en bombe d'aspersion pour traitement ultérieur
- Produit de rinçage à buse CONVOCare en bombe d'aspersion pour traitement ultérieur

Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson

Pour le nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|--|---|
| 1 | Tournez la buse du rotor au plafond de l'enceinte de cuisson une fois pour vérifier sa liberté de mouvement. | |
| 2 | Supprimez les résidus de cuisson de l'enceinte de cuisson. | |
| 3 | Fermez la porte. | |
| 4 | Appelez la page Nettoyage. Résultat : Le four mixte vous demande de vérifier si l'enceinte de cuisson est vide. |  |
| 5 | Démarrez le programme de nettoyage automatique en sélectionnant la phase nettoyage. |  ou  ou  ou  ou  |

| Etape | Procédure | Touche |
|-------|---|--------|
| 6 | <p>Sur demande du système, ouvrez la porte de l'appareil, vérifiez le contenu et refermez la porte.</p> <p>Résultat : Le four mixte commence le nettoyage automatique.</p> <p>Attention : N'interrompez en aucun cas ce processus. N'ouvrez pas la porte.</p> | |

Traitement ultérieur de l'enceinte de cuisson

Si l'enceinte de cuisson est très encrassée, il est conseillé de poursuivre avec un nettoyage semi-automatique et de traiter les résidus de cuisson de façon spécifique.

Défauts possibles

Le tableau suivant montre les défauts possibles ainsi que les réactions appropriées :

| Défaut | Réaction |
|--|--|
| "Manque d'eau" s'affiche | Vérifiez la prise d'eau. |
| "Manque de pression de détergent" s'affiche | Vérifiez le bidon de détergent n'étant plus suffisamment rempli et remplissez celui-ci. Si nécessaire, également avec de l'eau. |
| Panne de courant Vous avez interrompu le nettoyage automatique. | Si vous avez déjà rempli le nettoyant, le four mixte effectue un rinçage obligatoire pour des raisons de sécurité et ne peut être remis en service qu'ensuite. |

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- ☐ Démontez et montez la tôle d'aspiration 141
- ☐ Démontez et montez les glissières..... 136
- ☐ Fixez le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)..... 137

Sujets connexes

- ☐ Plan de nettoyage et d'entretien 122
- ☐ Nettoyants 128
- ☐ Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson..... 124
- ☐ Nettoyage du rotor 147
- ☐ Remplir le tiroir de nettoyage de CONVOClean forte 148

► Nettoyants

Nettoyants

Utilisez uniquement des détergents d'origine pour nettoyer l'enceinte de cuisson.

Remarque :

Pour les dommages imputables à un nettoyage déficient ou à une mauvaise utilisation du détergent, tout recours en garantie est annulé.

Le tableau suivant montre les agents de nettoyage d'origine existants, leur application et leur conditionnement :

| Produit | Utilisation | Présentation |
|--|--|--|
| CONVOClean new Nettoyant écologique pour une salissure légère (pas pour le nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson) | Nettoyage de l'enceinte <ul style="list-style-type: none"> ▪ manuel ▪ semi-automatique | Pulvérisateur |
| CONVOClean forte Nettoyant écologique pour une salissure normale à forte | Nettoyage de l'enceinte <ul style="list-style-type: none"> ▪ manuel ▪ semi-automatique | Pulvérisateur |
| | Nettoyage de l'enceinte <ul style="list-style-type: none"> ▪ automatique | Bidons raccordés au système de nettoyage ou tiroir de nettoyage sous le four mixte |
| CONVOCare Nettoyant pour buse | Nettoyage de l'enceinte <ul style="list-style-type: none"> ▪ automatique | Bidons raccordés au système de nettoyage ou tiroir de nettoyage sous le four mixte |
| | Traitement manuel ultérieur de l'enceinte | Pulvérisateur |
| Spray d'entretien pour inox | Entretien des parois extérieures du four mixte | - |
| Produit d'entretien inox | Entretien des parois extérieures du four mixte | - |

Manipulation des produits de nettoyage

Pour utiliser les produits de nettoyage, porter un équipement de protection conforme aux indications données sous *Équipement de protection personnel* à la page 31.

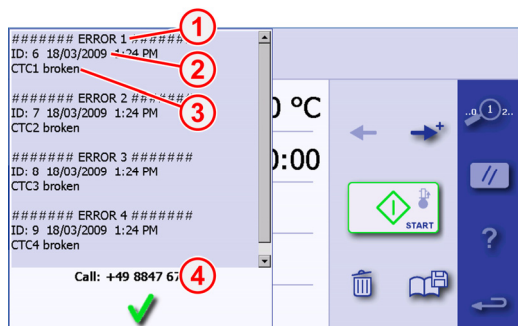
Respecter les fiches de sécurité CE.

Le personnel doit être régulièrement instruit par l'opérateur du four mixte.

► Elimination des défauts

Constitution du message d'erreur

La figure suivante explique par l'exemple la constitution de tous les messages d'erreur :



Éléments des messages d'erreur et leur fonction

Les éléments des messages d'erreur possèdent la fonction suivante :

| N° | Dénomination | Fonction |
|----|-------------------------|--|
| 1 | Numéro d'erreur | Nombre à numérotation continue des erreurs détectées |
| 2 | ID d'erreur | N° ID pour l'identification de l'erreur |
| | Date | Date d'apparition de l'erreur |
| | Heure | Heure d'apparition de l'erreur |
| 3 | Description de l'erreur | Brève description de l'erreur avec code d'erreur |
| 4 | N° de SAV | Numéro de téléphone du SAV |

Défauts et réactions nécessaires

Le tableau suivant explique les codes d'erreur affichés à l'écran :

| Code d'erreur | ID d'erreur | Description de l'erreur | Réaction nécessaire |
|---------------|----------------|---|---|
| E01.0 | 33 | Manque d'eau : Pression d'eau inférieure à 0,5 bar 5 s après avoir basculé la vanne | 1. Ouvrir l'alimentation en eau 2. Contacter le service après-vente |
| E02.0 | 24 | Température trop élevée dans le compartiment électrique Lorsqu'une température > 45°C est atteinte, le ventilateur supplémentaire est activé. Seuil d'erreur à 80°C. | 1. Nettoyer la grille à duvet au dos de l'appareil 2. Contacter le service après-vente |
| E03.0 | 29 35 72 | Défaut de ventilation / DPT moteur (disjoncteur de protection thermique) s'est déclenché ou erreur dans le convertisseur de fréquence | 1. Vérifier le fusible 2. Contacter le service après-vente |
| E04.0 | 36 | Défaut sur le ventilateur supplémentaire dans le compartiment électrique | 1. Nettoyer la grille à duvet au dos de l'appareil 2. Contacter le service après-vente |
| E11.0 | 23 | Le capteur de l'enceinte de cuisson (B6) constate une température excessive | Contacteur le service après-vente |

| Code d'erreur | ID d'erreur | Description de l'erreur | Réaction nécessaire |
|---------------|-------------|---|--|
| E12.1 | 25 | Le capteur de température à cœur (TàC) constate une température excessive | Corriger la position du capteur |
| E12.2 | 26 | | |
| E12.3 | 27 | | |
| E12.4 | 28 | | |
| E15.0 | 21 | Le capteur du condenseur (B3) constate une température excessive | Contacteur le service après-vente |
| E16.0 | 38 | Erreur volet de déshumidification : Le volet de déshumidification ne peut pas être initialisé | 1. Redémarrer l'appareil 2. Contacter le service après-vente |
| E21.0 | 5 | Capteur de l'enceinte de cuisson (B6) interrompu | Contacteur le service après-vente |
| E21.1 | 14 | Le capteur de l'enceinte de cuisson (B6) a un court-circuit à la masse | Contacteur le service après-vente |
| E22.1 | 6 | Capteur de température à cœur (TàC) interrompu | Contacteur le service après-vente |
| E22.2 | 7 | | |
| E22.3 | 8 | | |
| E22.4 | 9 | | |
| E25.0 | 3 | Capteur du condenseur (B3) interrompu | Contacteur le service après-vente |
| E25.1 | 12 | Le capteur du condenseur (B3) a un court-circuit à la masse | Contacteur le service après-vente |
| E29.1 | 15 | Le capteur de température à cœur (TàC) est en contact avec le boîtier de l'appareil | Contacteur le service après-vente |
| E29.2 | 16 | | |
| E29.3 | 17 | | |
| E29.4 | 18 | | |
| E83.0 | 47 | Le programme de cuisson n'est pas reconnu | 1. Réécrire le programme de cuisson 2. Contacter le service après-vente |
| E89.1 | 48 | Données dans le module d'identification (IDM) non valides | 1. Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer 2. Contacter le service après-vente |
| E96.0 | 30 | Erreur de communication entre le SM et le BM | 1. Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer 2. Contacter le service après-vente |
| E99.9 | 32 | Erreur générale d'initialisation | Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer |

► Elimination des erreurs - irrégularités lors du fonctionnement

Défauts et réactions nécessaires

Le tableau suivant explique les irrégularités éventuelles lors du fonctionnement et leur élimination :

| Irrégularité | Cause possible | Réaction nécessaire |
|--|---|--|
| Brunissement irrégulier | Tôle d'aspiration pas correctement fermée | Démonter et monter la tôle d'aspiration à la page 141 |
| | Déflexeur d'air pas correctement monté ou pas présent | Fixer le déflexeur d'air sur la glissière à la page 137 |
| | Enceinte de cuisson pas préchauffée | Préchauffer l'enceinte de cuisson |
| | Température de l'enceinte de cuisson trop élevée | Sélectionner une température de cuisson inférieure et prolonger le temps de cuisson |
| L'appareil ne réagit pas aux saisies | Le logiciel s'est bloqué | Appuyez pendant 5 secondes sur MARCHE/ARRET ou débranchez l'appareil du secteur pendant 5 secondes |
| Impossible de mettre sous/hors tension l'appareil | MARCHE/ARRET est bloqué pendant 3 secondes | Réessayez encore une fois 3 secondes plus tard. |
| Lors de la fermeture de la porte, de l'eau s'écoule en bas de l'appareil | Dans tous les cas | Prudence ! Risque de contamination : Détruisez les aliments ayant eu contact avec cette eau. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Engorgement ou obstruction du raccord d'évacuation ▪ Raccordement fixe pour eaux usées sur les appareils avec système CONVOClean | Vérifier et nettoyer le cas échéant le circuit d'évacuation côté client Le cas échéant, mettre en place un raccordement fixe |
| | Manchon d'évacuation d'air pollué engorgé ou découvert | Éliminer tout objet |
| | Ecoulement d'appareil bouché | Nettoyer l'écoulement |
| Eau dans l'enceinte de cuisson | Ecoulement d'appareil bouché | Rincer l'écoulement |
| Taches blanches dans l'enceinte de cuisson Surface de l'enceinte de cuisson entartrée | Dureté de l'eau trop élevée | Ajuster la dureté de l'eau, voir <i>Caractéristiques techniques</i> à la page 17 |
| Taches noires dans l'enceinte de cuisson | Agent nettoyant inadapté | Utiliser CONVOClean forte pour un nettoyage automatique Utiliser CONVOClean forte ou CONVO-Clean new pour un nettoyage semi-automatique |
| Mauvais résultat de nettoyage | Pression d'eau trop faible | Vérifier la pression d'eau Le cas échéant, augmenter la pression côté client |
| | Réglage du degré de saleté incorrect | Sélectionner un niveau de nettoyage supérieur |
| | Nettoyant utilisé incorrect | Utiliser CONVOClean forte pour un nettoyage automatique Utiliser CONVOClean forte ou CONVO-Clean new pour un nettoyage semi-automatique |

10 Comment procéder ?

Importantes manipulations à opérer sur le four mixte

Vous trouverez dans ce chapitre quelques manipulations essentielles sur le four mixte et dont vous aurez besoin de manière récurrente.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

| | Page |
|---|-------------|
| Ouverture de la porte en sécurité | 133 |
| Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en sécurité (option version navire) | 134 |
| Démonter et monter les glissières | 136 |
| Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10) | 137 |
| Chargement / déchargement des aliments à cuire | 138 |
| Ranger le capteur de température à cœur | 140 |
| Démonter et monter la tôle d'aspiration | 141 |
| Retrait et mise en place du capot USB | 143 |
| Nettoyage de la porte à double vitrage | 144 |
| Nettoyage du joint d'hygiène | 146 |
| Nettoyage du rotor | 147 |
| Remplir le tiroir de nettoyage de CONVOClean forte | 148 |
| Remplir le tiroir de produit de rinçage avec CONVOCare | 149 |
| Retirez les tiroirs de nettoyage | 150 |
| Utilisation du CONVOVent mini | 151 |

► Ouverture de la porte en sécurité

Surfaces chaudes

⚠ ATTENTION

Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson peut conduire à des brûlures.

- Portez l'équipement de protection personnel conformément aux prescriptions de sécurité.

Vapeur / buées chaudes

⚠ AVERTISSEMENT


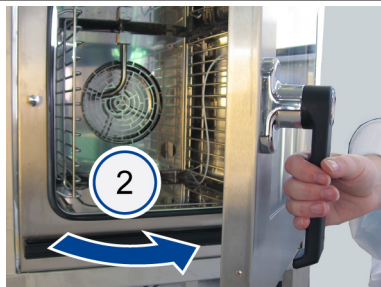
Risques d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

La vapeur et les buées chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures du visage, des mains, des pieds et des jambes.

- Ouvrez la porte de l'appareil selon les instructions et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.


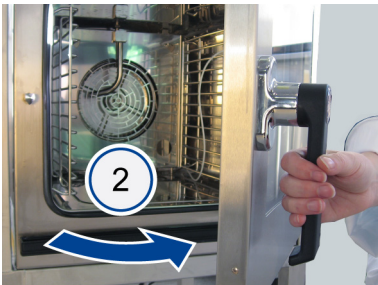
Ouverture de la porte en sécurité (version standard)

Pour ouvrir la porte de l'appareil, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|--|---|
| 1 | Tournez la poignée vers la droite en haut (1). |  |
| 2 | Ouvrez lentement la porte (2). |  |

Ouverture de la porte en sécurité (option fermeture de sécurité)

Pour ouvrir la porte de l'appareil, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|--|---|
| 1 | Tournez la poignée de la porte vers la droite en haut (1) et attendez un instant pour que la vapeur puisse s'échapper. |  |
| 2 | Tournez la poignée de nouveau vers la droite en haut (1). | |
| 3 | Ouvrez lentement la porte (2). |  |

► Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en sécurité (option version navire)

Surfaces chaudes

⚠ ATTENTION

Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson peut conduire à des brûlures.

- Portez l'équipement de protection personnel conformément aux prescriptions de sécurité.

Vapeur / buées chaudes

⚠ AVERTISSEMENT

Risques d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

La vapeur et les buées chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures du visage, des mains, des pieds et des jambes.

- Ouvrez la porte de l'appareil selon les instructions et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.

Pièces mobiles l'une par rapport à l'autre

⚠ ATTENTION


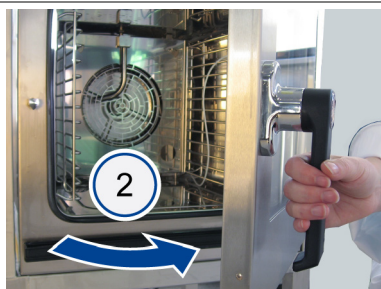
Risque de se couper les doigts

Avant de fermer la porte de l'appareil, soulever le bloque porte. Lors de la fermeture vous risquez de vous couper les doigts.

- ▶ Etre prudent en effectuant cette action.
- ▶ Portez l'équipement de protection personnel conformément aux prescriptions de sécurité.

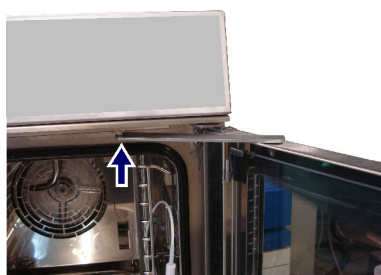
Ouverture de la porte en sécurité (option version navire)

Pour ouvrir la porte de l'appareil, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|---|---|
| 1 | Tournez la poignée vers la droite en haut (1). |  |
| 2 | Ouvrez la porte lentement (2) jusqu'à ce que le bloque porte s'enclenche en haut. |  |

Fermeture de la porte en sécurité (option version navire)

Pour fermer la porte de l'appareil, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|--|---|
| 1 | Soulevez le bloque porte. |  |
| 2 | Fermez la porte de l'appareil avec précaution. | |

► Démonter et monter les glissières

Surfaces chaudes

⚠ ATTENTION

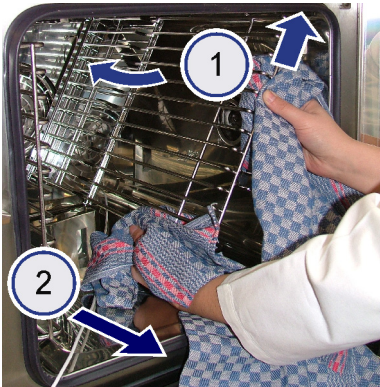
Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson peut conduire à des brûlures.

► Portez l'équipement de protection personnel conformément aux prescriptions de sécurité.

Démonter des glissières

Pour démonter une échelle à glissière, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|---|--|
| 1 | OES 6.06 mini et OES 6.10 mini Basculez la glissière légèrement vers l'enceinte de cuisson et appuyez-la vers le haut (1). OES 10.10 mini Poussez la glissière vers le haut. |  |
| 2 | Décrochez la glissière (2). Prudence : Veillez à ce que les rails ne soient pas tordus, auquel cas les grilles, tôles et récipients ne seraient plus maintenus correctement. | |

Montage des glissières

Pour monter une glissière, procédez en sens inverse. Veillez alors à ce que la glissière soit bloquée correctement.

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

□ Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)..... 137

► Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)

Surfaces chaudes

⚠ ATTENTION

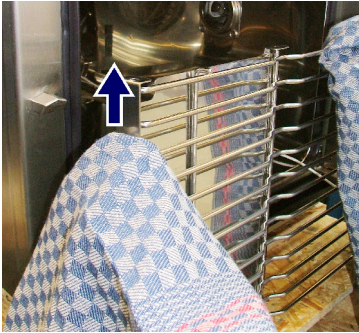

Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson peut conduire à des brûlures.

► Portez l'équipement de protection personnel conformément aux prescriptions de sécurité.

Démontage du déflecteur d'air

Pour démonter un déflecteur d'air, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|--|---|
| 1 | Poussez le déflecteur d'air vers le haut. |  |
| 2 | Basculez le déflecteur vers l'arrière et séparez la glissière du déflecteur d'air. |  |

Remontage du déflecteur d'air

Pour monter le déflecteur d'air, procédez en sens inverse. Veillez à ce que lors de la cuisson le déflecteur d'air soit toujours accroché, sinon la cuisson n'est pas homogène.

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

□ Démontez et montez les glissières..... 136

► **Chargement / déchargement des aliments à cuire**

Surfaces chaudes

⚠ATTENTION

Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson peut conduire à des brûlures.

- Portez l'équipement de protection personnel conformément aux prescriptions de sécurité.

Vapeur / buées chaudes

⚠AVERTISSEMENT

Risques d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

La vapeur et les buées chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures du visage, des mains, des pieds et des jambes.

- Ouvrez la porte de l'appareil selon les instructions et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.

Liquides très chauds

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'échaudure par des liquides chauds

Il existe un risque d'échaudure du visage et des mains si des aliments liquides sont renversés.

- Ne posez les récipients contenant des liquides ou des aliments se liquéfiant pendant la cuisson qu'à des gradins situés en dessous de la hauteur (1,60 m) repérée par l'avertissement "Liquides chauds" sur l'appareil ou sur le chariot. Ces gradins sont les seuls visibles par tous les opérateurs.
- Lors du chargement, veillez à ce que les glissières soient correctement bloquées.
- Couvrez les récipients remplis de liquides chauds pendant le transport.

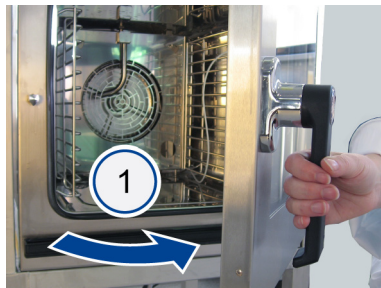

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Chargement

Pour effectuer le chargement, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|---|--|
| 1 | Ouvrez la porte de l'appareil (1). |  |
| 2 | <p>Chargez les différents gradins avec vos plats (2). Commencez par le bas.</p> <p>Si vous chargez des grilles, laissez le gradin inférieur inoccupé. Observez le <i>poids de charge maximal</i> à la page 17.</p> <p>AVERTISSEMENT !</p> <p>Si des récipients sont remplis de liquide ou d'un aliment se liquéfiant en cours de cuisson, veillez à ce qu'ils ne puissent se trouver qu'à des gradins dans lesquels vous pouvez voir dedans.</p> |  |

Retrait des aliments cuits

Pour retirer les plats, procédez comme suit :

| Etape | Procédure |
|-------|------------------------------------|
| 1 | Ouvrez la porte de l'appareil. |
| 2 | Retirez les plats à l'horizontale. |

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- ☐ Ouverture de la porte en sécurité 133
-

► Ranger le capteur de température à cœur

Surfaces chaudes

⚠ ATTENTION

Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson peut conduire à des brûlures.

- Portez l'équipement de protection personnel conformément aux prescriptions de sécurité.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

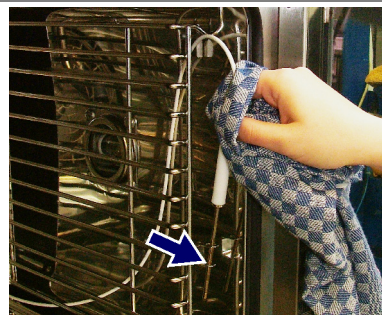
- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Rangement

Pour ranger le capteur de température à cœur lorsque celui-ci n'est pas utilisé pour l'opération de cuisson, procédez comme suit :

| Etape | Procédure |
|-------|---|
| 1 | Poussez le capteur dans le support. Sinon, vous courez le risque que le capteur soit endommagé. |

Figure



Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- Ouverture de la porte en sécurité 133
 - Chargement / déchargement des aliments à cuire 138
-

► Démonter et monter la tôle d'aspiration

Surfaces chaudes

⚠ ATTENTION

Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson peut conduire à des brûlures.

► Portez l'équipement de protection personnel conformément aux prescriptions de sécurité.

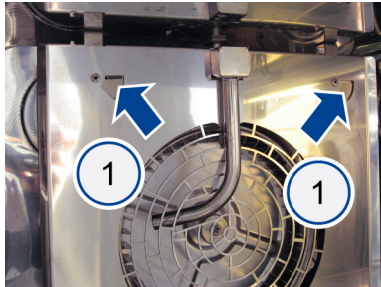
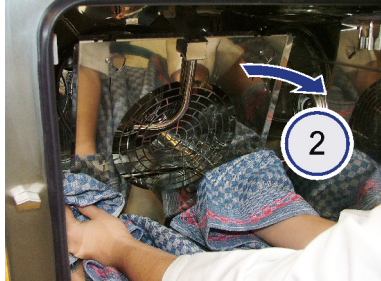
Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Outils adaptés, par ex. tournevis pour desserrer les ressorts

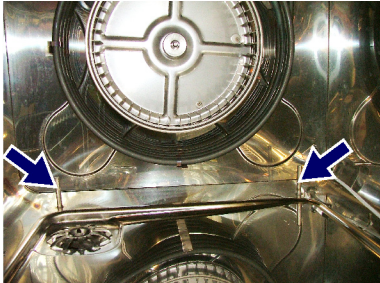
Démontage de la tôle d'aspiration

Pour démonter la tôle d'aspiration, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|---|---|
| 1 | Déverrouillez les ressorts à gauche (1) et à droite (1) avec l'outil. |  |
| 2 | Poussez la tôle d'aspiration vers le haut et décrochez-la (2). |  |

Montage de la tôle d'aspiration

Pour monter la tôle d'aspiration, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|---|---|
| 1 | Pour monter la tôle d'aspiration, procédez en sens inverse. Veillez à ce que la tôle d'aspiration doit être accrochée sur les boulons au fond. |  |

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- ☐ Démontez et montez les glissières.....136
 - ☐ Fixez le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10).....137
 - ☐ Rangez le capteur de température à cœur.....140
-

► Retrait et mise en place du capot USB

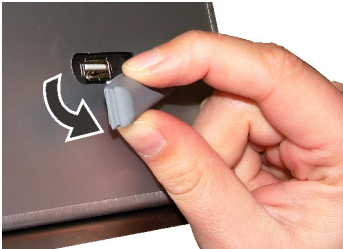
Objectif

Vous devez enlever le capot USB si vous désirez charger de nouvelles images des produits ou un nouveau livre de cuisine depuis une clé USB.

Lors de la cuisson, le capot USB doit toujours être mis en place pour éviter que la vapeur d'eau ne pénètre dans l'électronique de commande.

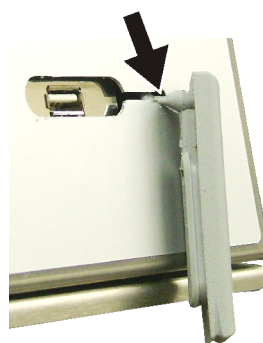
Retrait du capot USB

Pour enlever le capot, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure. |
|-------|---|---|
| 1 | Sortez le capot en caoutchouc de la clé USB en tirant sur le côté gauche. |  |


Résultat :

Le capot en caoutchouc de la clé USB reste fixé sur le côté droit.



Mise en place du capot USB

Pour mettre en place le capot, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure. |
|-------|---|---|
| 1 | Pressez le capot en caoutchouc dans le dégagement pour la clé USB. Veillez à ce que le capot ferme tout autour complètement. |  |

► Nettoyage de la porte à double vitrage

Asperger au jet d'eau

⚠ DANGER

Risque de choc électrique par court-circuit

Asperger la face extérieure de l'habillage à l'eau peut provoquer un court-circuit et, en cas de contact avec l'appareil, un choc électrique.

- Evitez les projections d'eau sur la face extérieure de l'appareil.
- En cas d'utilisation à l'extérieur, prévoir une protection contre la pluie.

Fermeture de la porte de l'appareil

⚠ ATTENTION

Risque de blessure aux mains par écrasement

Lors du nettoyage de la porte de l'appareil et de la porte intérieure, vous risquez de vous écraser la main.

- Veillez à ne pas mettre la main entre la porte et la butée.

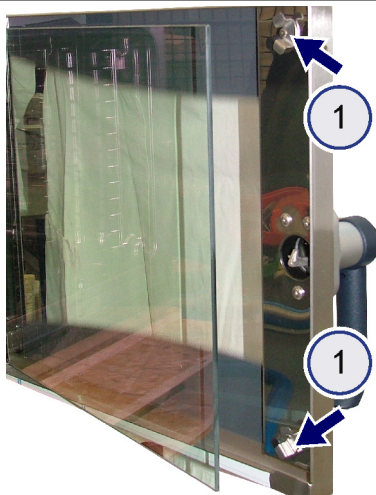
Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Nettoyant pour vitre, du commerce

Nettoyage de la porte à double vitrage

Pour nettoyer la porte à double vitrage, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|--|---|
| 1 | Tournez les fermetures rapides (1) de la porte à double vitrage. |  |
| 2 | Nettoyez la porte à double vitrage à l'aide d'un nettoyant pour vitres. Veillez à ne pas rayer le verre. | |
| 3 | Refermez la porte à double vitrage à l'aide des fermetures rapides (1). | |

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

| | |
|--|-----|
| <input type="checkbox"/> Plan de nettoyage et d'entretien | 122 |
| <input type="checkbox"/> Nettoyants | 128 |
| <input type="checkbox"/> Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson..... | 124 |
| <input type="checkbox"/> Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean)..... | 126 |
| <input type="checkbox"/> Nettoyage du joint d'hygiène..... | 146 |
| <input type="checkbox"/> Remplir le tiroir de nettoyage de CONVOClean forte | 148 |

► Nettoyage du joint d'hygiène

Vapeur chaude

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'échaudure par la vapeur chaude

Si vous aspergez de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude (par ex. avec une douchette), la vapeur alors dégagée par l'enceinte peut conduire à des échaudures.

- Ne nettoyez que lorsque l'enceinte est refroidie à moins de 60 °C.

Asperger au jet d'eau

⚠ DANGER

Risque de choc électrique par court-circuit

Asperger la face extérieure de l'habillage à l'eau peut provoquer un court-circuit et, en cas de contact avec l'appareil, un choc électrique.

- Evitez les projections d'eau sur la face extérieure de l'appareil.
- En cas d'utilisation à l'extérieur, prévoir une protection contre la pluie.

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Produit de rinçage du commerce, doux, à odeur neutre
- Chiffon doux
- Aucun outil

Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique

Pour nettoyer le joint d'étanchéité hygiénique, procédez comme suit :

| Etape | Procédure |
|-------|---|
| 1 | Nettoyez le joint d'étanchéité hygiénique avec un produit de rinçage. |
| 2 | Séchez soigneusement le joint hygiénique. |

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

| | |
|---|-----|
| □ Plan de nettoyage et d'entretien | 122 |
| □ Nettoyants | 128 |
| □ Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson..... | 124 |
| □ Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean)..... | 126 |
| □ Nettoyage de la porte à double vitrage | 144 |
| □ Remplir le tiroir de nettoyage de CONVOClean forte | 148 |

► Nettoyage du rotor

Surfaces chaudes

⚠ ATTENTION

Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson peut conduire à des brûlures.

► Portez l'équipement de protection personnel conformément aux prescriptions de sécurité.

Auxiliaires nécessaires

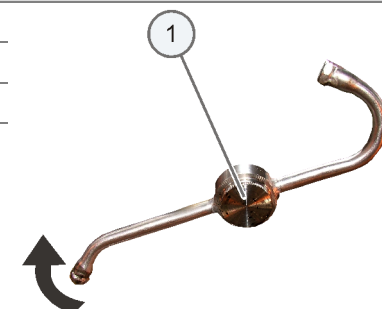
Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Aucun

Nettoyage du rotor

Pour nettoyer le rotor, procédez comme suit :

| Etape | Procédure |
|-------|---|
| 1 | Dévissez la vis moletée (1) du rotor. |
| 2 | Nettoyez le rotor dans la machine à laver. |
| 3 | Revissez le rotor. |
| 4 | En le tournant, vérifiez sa liberté de mouvement. |



Pour en savoir plus...

Sujets connexes

| | |
|---|-----|
| □ Plan de nettoyage et d'entretien | 122 |
| □ Nettoyants | 128 |
| □ Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean)..... | 126 |
| □ Nettoyage de la porte à double vitrage | 144 |
| □ Nettoyage du joint d'hygiène | 146 |

► Remplir le tiroir de nettoyage de CONVOClean forte

Contact avec les nettoyeurs

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure de la peau par acide

Le produit de nettoyage CONVOClean provoque des brûlures par acide en cas de contact direct et lors de la manipulation de bidons de nettoyage.

- Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- Ne pas mettre en contact le CONVOClean forte avec les yeux et la peau.
- N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique.
- Portez des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection conformément aux prescriptions de sécurité.


Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Bidon d'agent nettoyant CONVOClean forte
- Verseur pour remplir les tiroirs

Remplir le tiroir de nettoyage de CONVOClean forte

Pour remplir le tiroir de nettoyage avec le CONVOClean forte, procéder comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|---|---|
| 1 | Enlevez le couvercle du bidon d'agent nettoyant CONVOClean forte. |  |
| 2 | Ouvrez le réservoir du tiroir de nettoyage. | |
| 3 | Remplissez le réservoir avec CONVOClean forte. | |

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

- Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean)..... 126

► Remplir le tiroir de produit de rinçage avec CONVOCare

Contact avec les nettoyeurs

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide

Les nettoyeurs CONVOClean new et CONVOCare irritent la peau et les yeux en cas de contact direct. CONVOClean forte provoque des brûlures en cas de contact direct.

- Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- Ne pas mettre les nettoyeurs en contact avec les yeux et la peau.
- N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique.
- Portez des gants de protection et des lunettes de protection conformément à la fiche de sécurité.

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Bidon vide CONVOCare
- Concentré CONVOCare (0,3 l)
- Quantité suffisante en eau douce (9,7 l)
- Verseur pour remplir les tiroirs


Mélange CONVOCare

Pour éviter une formation involontaire de mousse, procédez de la manière suivante lorsque vous mélangez le concentré CONVOCare avec de l'eau :

| Etape | Procédure |
|-------|--|
| 1 | Ouvrez le bidon vide et versez-y d'abord 9,7l d'eau douce. |
| 2 | Ajoutez à l'eau 0,3l de concentré CONVOCare. |
| 3 | Fermez le bidon et mélangez bien les liquides en les secouant. |

Remplir le tiroir de produit de rinçage avec CONVOCare

Pour remplacer le bidon de nettoyage contenant le CONVOCare K, procéder comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|--|---|
| 1 | Enlevez le couvercle du bidon CONVOCare. |  |
| 2 | Ouvrez le réservoir du tiroir de produit de rinçage. | |
| 3 | Remplissez le réservoir avec le mélange CONVOCare. | |

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

| | |
|---|-----|
| □ Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean)..... | 126 |
|---|-----|

► Retirez les tiroirs de nettoyage

Contact avec les nettoyeurs

⚠AVERTISSEMENT


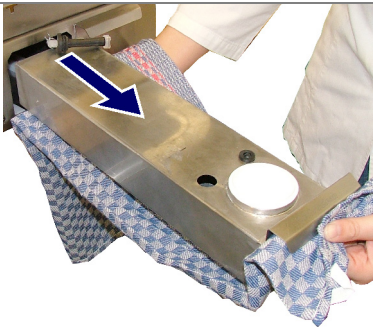
Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide

Les nettoyeurs CONVOClean new et CONVOCare irritent la peau et les yeux en cas de contact direct. CONVOClean forte provoque des brûlures en cas de contact direct.

- ▶ Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- ▶ Ne pas mettre les nettoyeurs en contact avec les yeux et la peau.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique.
- ▶ Portez des gants de protection et des lunettes de protection conformément à la fiche de sécurité.

Voici comment ça marche !

Pour retirer le tiroir de nettoyage, procédez comme suit :

| Etape | Procédure | Figure |
|-------|---|---|
| 1 | Retirez lentement le tiroir de nettoyage jusqu'en butée. |  |
| 2 | Retirez le tuyau allant vers l'alimentation en nettoyant. | |
| 3 | Relevez le tiroir et retirez-le de l'habillage. |  |

► Utilisation du CONVOVent mini

Face avant

Montez la face avant devant la hotte à condensation.

La face avant doit être enlevée régulièrement et nettoyée dans la machine à laver. Respectez les directives du fabricant.

Service

Mettez toujours la hotte sous tension lorsque le four mixte est en service. Sinon, de l'eau de condensation peut s'accumuler dans l'appareil.

Température des eaux usées

La température moyenne des eaux usées du four mixte est de 68°C. Pour réduire la consommation d'eau de refroidissement, la température des eaux usées peut être réglée au maximum jusqu'à 80°C sur place, dans le niveau Entretien.

CONVOTHERM

OES minis

easyTOUCH

Sous réserve de modifications techniques.