



CONVOTHERM

OES minis

easyTOUCH



FRA Manuel d'utilisation

Table des matières

1	Généralités	5
	▶ Déclaration de conformité CE	6
	▶ Protection de l'environnement	7
	▶ Identification de votre four mixte	8
	▶ A propos du présent manuel d'utilisation	10
2	Structure et fonctionnement	12
	▶ Affectation de votre four mixte	13
	▶ 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	29
	▶ Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	31
	▶ Equipement de protection personnel	32
4	Structure des pages d'écran tactile	33
4.1	Les pages de travail	34
	▶ La composition des pages de travail	35
	▶ La page de démarrage	37
	▶ La page Cuisson	38
	▶ La page Press & Go	41
	▶ La page Remise en température	42
	▶ La page Nettoyage	44
4.2	Le livre de cuisine	45
	▶ Structure des pages du livre de cuisine	46
	▶ La page Favoris	48
	▶ La page Groupes de recettes de cuisson	50
	▶ La page Recettes de cuisson	53
4.3	Les réglages	55
	▶ La page Réglages	56
	▶ La page Généralités	57
	▶ La page Importation/exportation	58
	▶ La page easySystem	59
	▶ La page Sauvegarde/Restauration	60
5	Comment travailler avec l'écran tactile ?	61
5.1	Premiers pas de l'utilisation	62
	▶ Mise en marche et arrêt du four mixte	63
	▶ Cuisson avec Press & Go	64
5.2	Cuisson	66
	▶ Déroulement de base lors de la cuisson	67
	▶ Saisir le programme de cuisson	68
	▶ Saisir le programme de cuisson Delta-T	69

	▶ Cuisson	70
	▶ Humidification manuelle pendant la cuisson	73
	▶ Utiliser les gradins libres en cours de cuisson	74
5.3	Remise en température	76
	▶ Déroulement de base lors de la remise en température	77
	▶ Activer le programme de remise en température	78
	▶ Remise en température	79
	▶ Utilisation des gradins libres lors de la remise en température	81
5.4	Comment travailler en mode urgence	83
	▶ Déroulement de base en mode urgence	84
5.5	Travailler avec le livre de cuisine	85
	▶ Charger la recette de cuisson du livre de cuisine	86
	▶ Créer une recette de cuisine	88
	▶ Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson	89
	▶ Supprimer la recette du livre de cuisine	90
	▶ Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris	91
	▶ Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson	93
	▶ Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson	94
	▶ Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson	95
	▶ Supprimer un groupe de recettes de cuisson	97
6	Travailler avec le mini 2in1	98
	▶ Travailler avec le mini 2in1	99
	▶ La structure des pages d'écran tactile du mini 2in1	101
	▶ La page Réglages - Généralités du mini 2in1	104
7	Les programmes de cuisson de votre four mixte	106
	▶ Cuire à la vapeur	107
	▶ Air mixte	109
	▶ Air pulsé	110
	▶ Remise en température	111
	▶ Mesure de la température à cœur	112
	▶ Cuisson Delta-T	114
8	L'utilisation des programmes de cuisson	116
	▶ Légumes, accompagnements, plats à base d'œufs	117
	▶ Poisson, crustacés, procédé sous vide	119
	▶ Viande, charcuterie, grosses pièces à rôtir	120
	▶ Viande, charcuterie, rôtis courts	122
	▶ Gibier et volailles	123
	▶ Pâtisseries et desserts	125
	▶ Produits à base de pommes de terre, produits asiatiques, préhensibles	126
9	Nettoyage et entretien	128
	▶ Plan de nettoyage et d'entretien	129
	▶ Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson	132
	▶ Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean)	134
	▶ Nettoyants	136
	▶ Élimination des défauts	137
	▶ Élimination des erreurs - irrégularités lors du fonctionnement	139

10	Comment procéder ?	140
	▶ Ouverture de la porte en sécurité	141
	▶ Démonter et monter les glissières	142
	▶ Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)	143
	▶ Chargement / déchargement des aliments à cuire	145
	▶ Ranger le capteur de température à coeur	147
	▶ Démonter et monter la tôle d'aspiration	148
	▶ Mise en place et retrait du capot USB	149
	▶ Nettoyage de la porte à double vitrage	150
	▶ Nettoyage du joint d'hygiène	152
	▶ Nettoyage du rotor	153
	▶ Remplir les tiroirs de nettoyage	154
	▶ Utilisation du CONVOVent mini	156

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 d'utilisation.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Déclaration de conformité CE	6
Protection de l'environnement	7
Identification de votre four mixte	8
A propos du présent manuel d'utilisation	10

► Déclaration de conformité CE

Fabricant

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Allemagne

Appareils

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

Appareils électriques OES mini ...	6.06	6.10	10.10
Appareils électriques OES mini 2in1...	6.06	6.10	

Déclaration de conformité aux directives et normes

Le fabricant déclare que les fours mixtes cités ci-dessus et fabriqués par lui répondent aux directives et normes suivantes.

Directives satisfaites

Le four mixte satisfait aux exigences des directives européennes suivantes :

2006/95/CE 2004/108/CE

Normes appliquées

Le four mixte satisfait aux exigences de sécurité des normes européennes suivantes :

- EN 60335-1 : 2002+A11: 2004+A1 : 2004+A12 : 2006+erratum : 2006+A2 : 2006, errata : 2007-02, EN 60335-2-42 : 2003/prA1 : 2006
- EN 55014-1 : 2006, EN 55014-2 : 1997+A1 : 2001/prA2 : 2007
- EN 50366 : 2003+A1 : 2006
- EN 61000-3-2 : 2006/prA1 : 2007/prA2 : 2007, EN 61000-3-3 : 1995+A1:2001+A2 : 2005

Gestion de la qualité et de l'environnement

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

créé le

03.03.2009

► 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 9001:2000 et ISO 14001:2004.

Procédure en matière de protection de l'environnement

Les procédures respectées sont les suivantes :

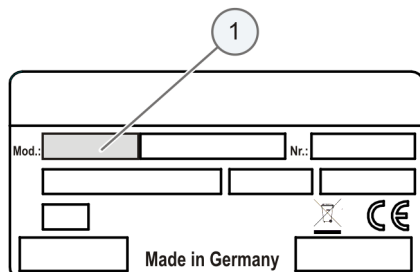
- Utilisation de matériaux de remplissage sans résidu et compostables
- Utilisation de produits conformes RoHS
- Utilisation multiple des cartons d'emballage
- Recommandation et utilisation de produits de nettoyage biodégradables
- Recyclage de déchets d'équipements électroniques
- Mise au rebut écologique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



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

Éléments de la dénomination 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

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	-
OES 10.10 mini	-	6	-	10	12	-

* Utiliser uniquement des récipients 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	-

* Utiliser uniquement des récipients 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	13
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.
- La température ambiante doit être comprise entre 4 °C et 35 °C.
- 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. Le four mixte ne doit être manipulé que par des collaborateurs formés.
- Respectez les consignes d'exploitation et d'entretien du four mixte émises par le fabricant.

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.

Modèle	Poids de charge max. admissible	
	par four mixte	par gradin
OES 6.06 mini	13 kg	5 kg
OES 6.10 mini	20 kg	5 kg
OES 10.10 mini	30 kg	5 kg
OES 6.06 mini 2in1	26 kg (13 kg par enceinte)	5 kg
OES 6.10 mini 2in1	40 kg (20 kg par enceinte)	5 kg

Restrictions d'utilisation

Respectez les limitations d'utilisation suivantes :

- 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 (Touchans) 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

Veillez 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

Veillez 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 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.
- Afin de réduire le risque d'accident, le sol de la cuisine doit être tenu sec.

Conditions de nettoyage

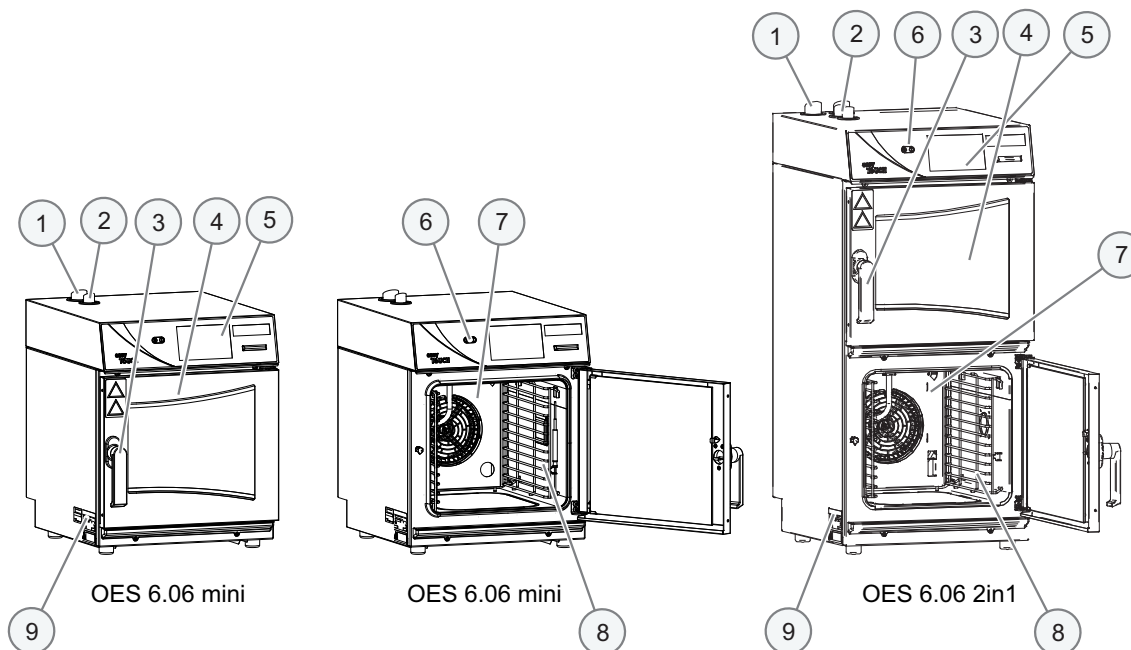
Lors du nettoyage, veuillez respecter les conditions suivantes :

- 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 :



Éléments des fours mixtes et leur fonction

Les éléments du four mixte ont la fonction suivante :

N°	Dénomination Représentation	Fonction
1	Tube de ventilation	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	Selon la position, elle possède les fonctions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verticalement vers le bas : Le four mixte est fermé ▪ Tournée : Four mixte ouvert
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	Glissière	Sert à accueillir des récipients GN et des plaques de cuisson
9	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 | ▪ la cuisson à basse température |
| ▪ Blanchir | ▪ Cuire | ▪ Décongeler des aliments |
| ▪ Pocher | ▪ Gratiner | ▪ Cuire sous vide |
| ▪ Etuver | ▪ Griller | ▪ Cuisson ΔT |
| ▪ Cuisson | ▪ 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		Appareils de table			Appareils sur pieds	
		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
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]	767	767	997	-	-
sans emballage (commande easyTOUCH)	[mm]	787	787	1017	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	-	-
sans emballage	[kg]	56	69	84	-	-
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

Valeurs de raccordement électrique

Le tableau suivant indique les valeurs de raccordement électriques :

OES mini		Appareils de table			Appareils sur pieds	
		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
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 raccordement recommandée*	[mm ²]	5 G 2,5	5 G 2,5	5 G 2,5	5 G 2,5	5 G 2,5
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	-	-	-	-
Puissance air pulsé	[kW]	5,4	-	-	-	-
Puissance moteur	[kW]	0,25	-	-	-	-
Courant nominal	[A]	23,5	-	-	-	-
Protection	[A]	25	-	-	-	-
Section de raccordement recommandée*	[mm ²]	4 G 4	-	-	-	-
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)						
Consommation nominale	[kW]	5,7	-	-	-	-
Puissance air pulsé	[kW]	5,4	-	-	-	-
Puissance moteur	[kW]	0,25	-	-	-	-
Courant nominal	[A]	27,0	-	-	-	-
Protection	[A]	32	-	-	-	-
Section de raccordement recommandée*	[mm ²]	4 G 4	-	-	-	-
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 raccordement recommandée*	[mm ²]	3 G 2,5	-	-	-	-

*section de raccordement recommandée posée à l'air libre en longueur max. 5 m.

Raccordement d'eau et qualité de l'eau

Le tableau suivant indique les valeurs du raccordement d'eau et la qualité de l'eau :

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

* Raccordement fixe (conseillé) ou entonnoir siphon

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

Exigences applicables à l'appareil

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

OES mini	Appareils de table			Appareils sur pieds	
	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
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.

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.

Veillez 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	29
Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	31
Equipement de protection personnel	32

► 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 du manuel

Observez les consignes suivantes :

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

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 doivent pas 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...

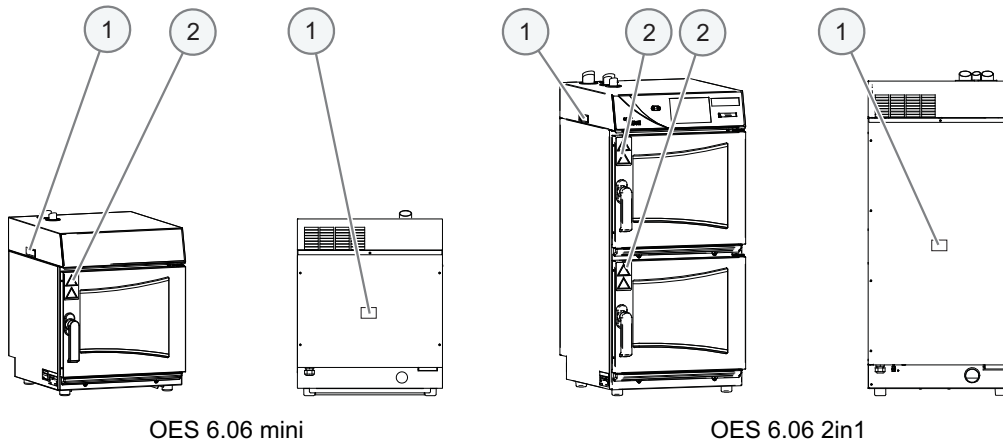
Sujets connexes

□ Affectation de votre four mixte	13
□ Symboles d'avertissement sur le four mixte.....	23
□ Aperçu des risques	24
□ Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	31
□ Equipement de protection personnel	32

► 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

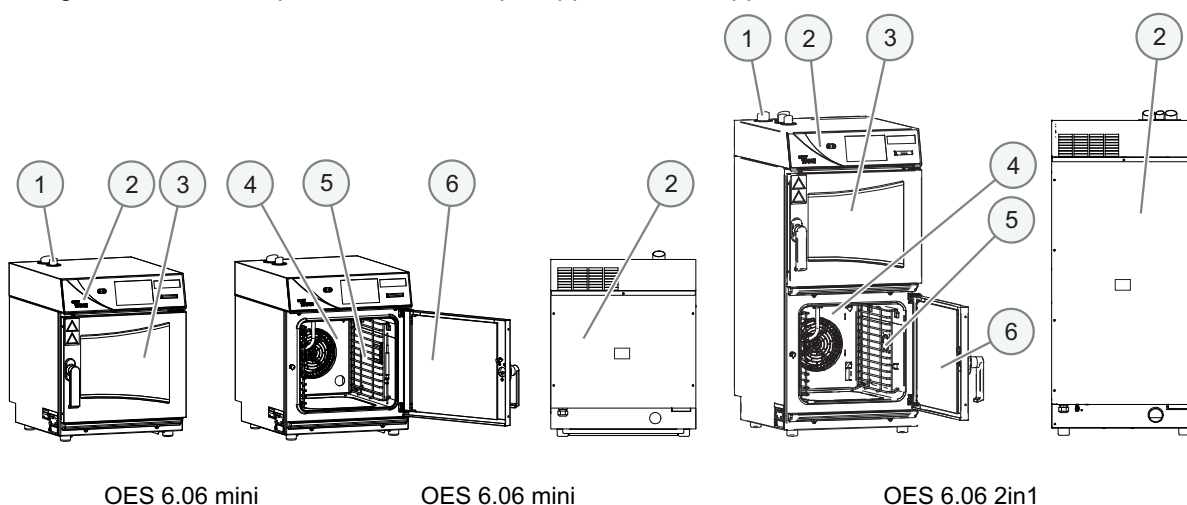
Le four mixte est conçu tel que l'utilisateur est raisonnablement protégé de tous les risques de construction évitables.

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 microbologique 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 ou des liquides brûlants sont stockés à côté du four mixte.	Ne pas stocker de gaz ou de liquides inflammables à côté du four mixte	aucun
Risque de brûlure par des surfaces chaudes	Extérieur de la porte de l'appareil	Ne plus toucher aux surfaces	aucun
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 etc. ▪ Sur la porte à l'intérieur 	Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection	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	Vérifier le dispositif de sécurité	Porte de l'appareil
	Devant la porte de l'appareil	<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 	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	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure	Dispositif de sécurité
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 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 : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 nettoyeurs	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 nettoyeurs	En cas de nettoyage entièrement automatique : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Devant la porte de l'appareil 	Vérifier le dispositif de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rinçage obligatoire ▪ Arrêt pulvérisation
	Lors de tous travaux de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 nettoyeurs agressifs	N'utiliser que des nettoyeurs 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	Sous le capot	<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

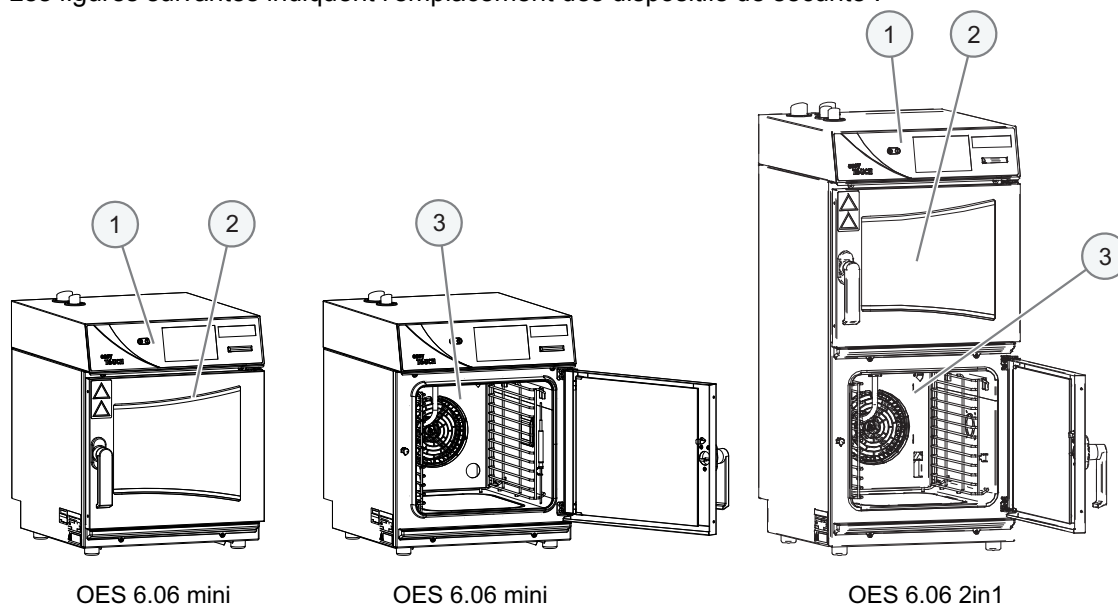
► Dispositifs de sécurité

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

N°	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
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	Évite 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 32	<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 / déchargement 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
Retirer le capteur de 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"> ▪ Protection respiratoire par filtre à particules en cas de formation d'aérosol, 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"> ▪ 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"> ▪ 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	34
Le livre de cuisine	45
Les réglages	55

4.1 Les pages de travail

Les fonctions de cuisson, 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, 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	35
La page de démarrage	37
La page Cuisson	38
La page Press & Go	41
La page Remise en température	42
La page Nettoyage	44

► 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' 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'	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



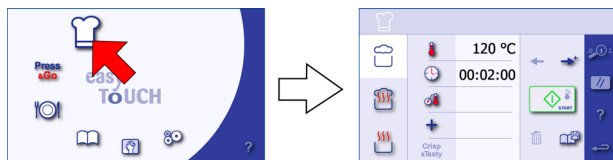
Les touches de commande et leur fonction

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

Touche	Signification	Fonction
	Cuisson	Charge la page 'Cuisson' : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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' : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Accès direct aux recettes de cuisson prédéfinies
	Remise en température	Charge la page 'Remise en température' <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisie des données du programme de remise en température
	Livre de cuisine	Appelle le livre de cuisine : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Modifier les recettes de cuisson ▪ Gérer les recettes de cuisson ▪ Démarrer les recettes de cuisson
	Nettoyer	Charge la page 'Nettoyage' : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage semi-automatique ▪ Nettoyage automatique (option)
	Réglages	Charge la page 'Réglages'.
















► La page Cuisson






Voici comment accéder à la page 'Cuisson' :



Les touches de commande et leur fonction




Les touches sur la page 'Cuisson' 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'.
	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.
	Arrêt	Arrête le programme de cuisson.
Gestion		
	<ul style="list-style-type: none"> Étape de cuisson précédente (pendant la saisie du programme) 	<ul style="list-style-type: none"> Reculé 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.
	Étape 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.

Touche	Signification	Fonction
	<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.



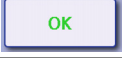

Clavier de saisie de la température de cuisson et à cœur

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'

Les touches sur la page 'Fonctions supplémentaires de cuisson' 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.
	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.

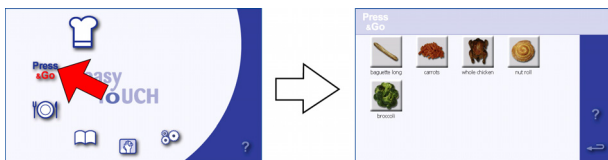
La page 'Crisp & Tasty'

Les touches sur la page Degrés 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' :



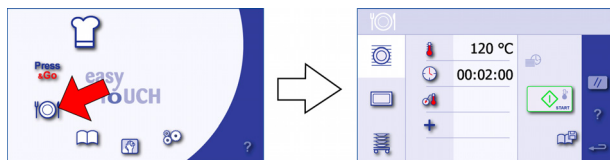
Les touches de commande et leur fonction

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.



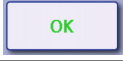

Le clavier de saisie de la température de remise en température.

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

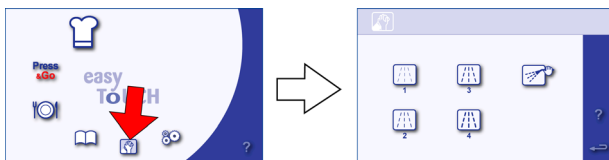
La page 'Fonctions supplémentaires Remise en température'

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 CONVOClean system		
	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	46
La page Favoris	48
La page Groupes de recettes de cuisson	50
La page Recettes de cuisson	53

► 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	Sur les pages principales : Retourne à la page de démarrage. Sur les sous-pages : Abandon de la procédure.
	Aide	Ouvre l'aide.
	Confirmer	Sur les pages contextuelles
	Abandon	Sur les pages contextuelles

Les affichages des pages et leur signification

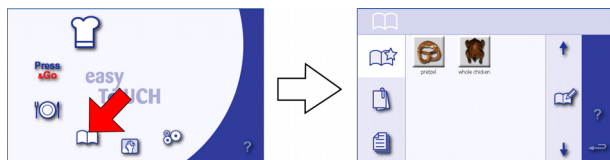
Les affichages des pages sont les représentations inversées des touches avec lesquelles les pages correspondantes sont appelées. Ces affichages sont présentés à titre d'exemple, et pas de manière exhaustive, dans le tableau suivant.

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.

Structure des pages d'écran tactile

Touche	Signification	Fonction
	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'

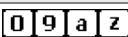


Les boutons de la page 'Gestion des groupes de recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

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.

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	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

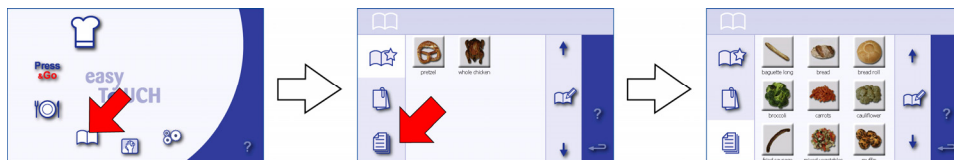
La page 'Gestion des images'

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		
<input type="text" value="bread roll"/>	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.

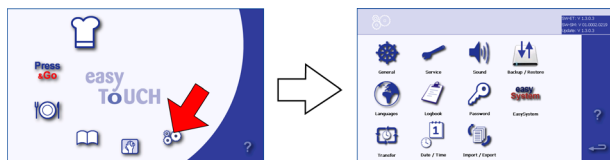
Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
La Page Réglages	56
La page Généralités	57
La page Importation/exportation	58
La page easySystem	59
La page Sauvegarde/Restauration	60












► La page Réglages

Voici comment accéder à la page 'Réglages' :



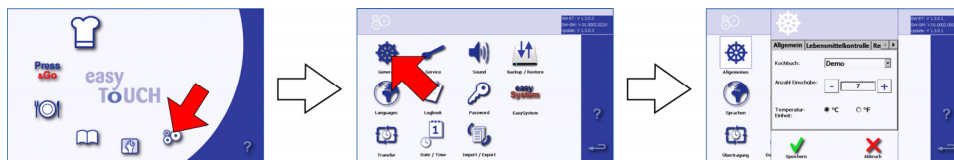
Les touches de commande et leur fonction

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 easyTOUCH 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
<input type="text"/>	Livre de cuisine	Sélection du livre de cuisine
<input type="text"/>	Nombre de gradins	Sélection du nombre de gradins pouvant être utilisés
<input type="radio"/>	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
<input type="text"/>	Temps de préchauffage (s)	Saisie du temps de préchauffage : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de maintien après avoir atteint la température de préchauffage
<input type="text"/>	Tolérance de préchauffage (°C)	Saisie de la tolérance de la température de préchauffage : <ul style="list-style-type: none"> ▪ La température de préchauffage est considérée atteinte à par ex. 20 °C de moins
<input type="text"/>	intervalle temp ARMPC (s)	Saisie de l'intervalle de transmission des données ARMPC : <ul style="list-style-type: none"> ▪ par ex. transmission des données toutes les 120 s
<input type="text"/>	Temps d'arrêt max. (s)	Saisie du temps maximum de coupure du courant avant émission d'un avertissement que le produit est abîmé

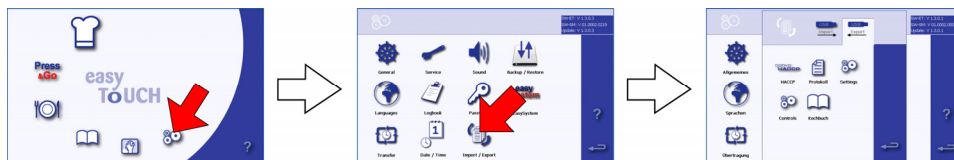
L'onglet 'Nettoyage'

L'onglet 'Nettoyage' contient les fonctions suivantes :

Type de menu	Signification	Fonction
<input checked="" type="checkbox"/>	<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'
<input type="text"/>	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
<input type="text"/>	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.

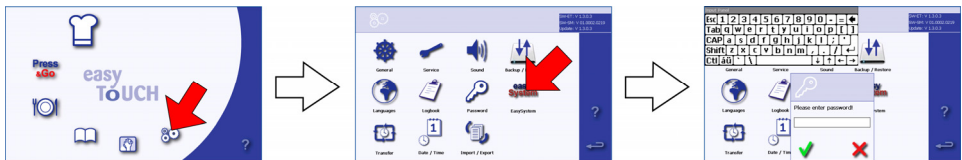
L'onglet Exportation

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.

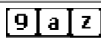
► La page easySystem

Voici comment accéder à la page 'easySystem' !



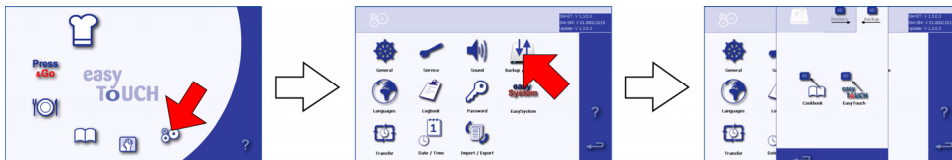
Les touches de commande et leur fonction

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 : ▪ 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	62
Cuisson	66
Remise en température	76
Comment travailler en mode urgence	83
Travailler avec le livre de cuisine	85

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

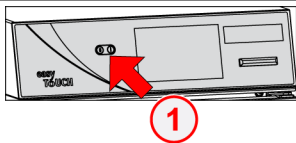
La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Mise en marche et arrêt du four mixte	63
Cuisson avec Press & Go	64

► 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	Figure
1	Mettez en marche le four mixte.	


Comportement du four mixte à la mise en service

A la mise en marche, le four mixte se comporte de la manière suivante :

Phase	Description	Touche
1	Vous 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	Vous sélectionnez votre programme de cuisson.	
3	Vous 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.....67
- Déroulement de base lors de la remise en température.....77

► 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.

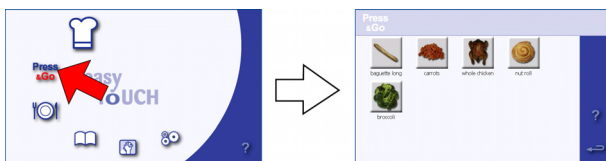
- Ouvrez la porte de l'appareil selon la consigne de sécurité et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.

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	141
<input type="checkbox"/> Démonter et monter les glissières.....	142
<input type="checkbox"/> Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10).....	143
<input type="checkbox"/> Chargement / déchargement des aliments à cuire	145
<input type="checkbox"/> Démonter et monter la tôle d'aspiration	148
<input type="checkbox"/> Mise en place et retrait du capot USB	149

5.2 Cuisson

Cuisson en détail

Dans cette section, nous vous expliquons comment vous devez procéder lors de la cuisson 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	67
Saisir le programme de cuisson	68
Saisir le programme de cuisson Delta-T	69
Cuisson	70
Humidification manuelle pendant la cuisson	73
Utiliser les gradins libres en cours de cuisson	74

► Déroutement de base lors de la cuisson

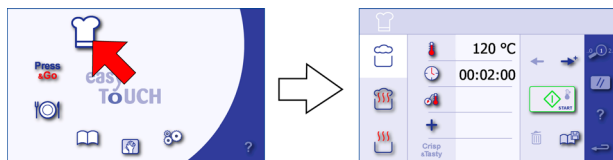
Voici comment ça marche

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 63</i>
2	Sélectionnez votre programme de cuisson ou saisissez-le.	<i>Charger la recette de cuisson du livre de cuisine à la page 86</i> <i>Saisir le programme de cuisson</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 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 73</i> <i>Utiliser les gradins libres pendant la cuisson à la page 74</i>
5	Retirez votre produit fini.	

► Saisir le programme de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Cuisson' :



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 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

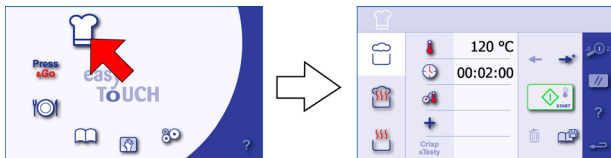
Saisir le programme de cuisson Delta-T69

Étapes suivantes

Cuisson70

► Saisir le programme de cuisson Delta-T

Voici comment accéder à la page 'Cuisson' :













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 :	  Δ ou  Δ
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	70
---	----

► Cuisson

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 la consigne de sécurité et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.

Risque de contamination

▲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 : <ul style="list-style-type: none">▪ Un programme de cuisson est disponible sur la page 'Cuisson'.	 ou 
2	Démarrez le programme de cuisson : Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ 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.	
5	Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments.	

Cuisson sans préchauffage

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'.	 ou 
2	Démarrez le programme de cuisson :	
3	Chargez l'enceinte de cuisson dès que l'appareil vous y invite.	
3	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.	
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...

Voici comment ça marche

- Saisir le programme de cuisson.....68
- Saisir le programme de cuisson Delta-T.....69
- Charger la recette de cuisson du livre de cuisine86

Etapes suivantes

- Humidification manuelle pendant la cuisson.....73
- Utiliser les gradins libres en cours de cuisson74

Comment procéder ?

- Ouverture de la porte en sécurité141
 - Démonter et monter les glissières.....142
 - Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10).....143
 - Chargement / déchargement des aliments à cuire145
 - Démonter et monter la tôle d'aspiration148
 - Mise en place et retrait du capot USB149
-

► 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'. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Les aliments à cuire sont humidifiés.	

► Utiliser les gradins libres en cours de cuisson

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 la consigne de sécurité 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.


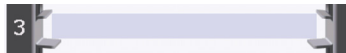

Conditions préalables

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 :

Étape	Procédure	Touche
1	Sélectionnez la fonction TrayTimer de la page 'Cuisson'. 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.	

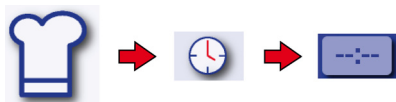
Annulation prématurée des programmes

- ✗ 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	77
Activer le programme de remise en température	78
Remise en température	79
Utilisation des gradins libres lors de la remise en température	81

► Déroutement de base lors de la remise en température

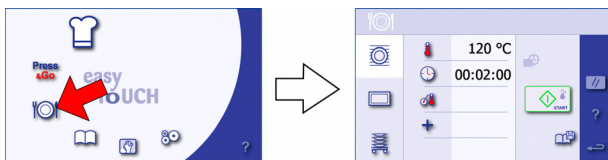
Voici comment ça marche

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

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 63</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 86 Activer le programme de remise en température à la page 78</i>
3	Démarrez le programme de cuisson et chargez le four mixte après la phase de préchauffage.	<i>Remise en température à la page 79</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 81</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 : ▪ 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 : ▪ Vitesse de ventilation réduite ▪ Réducteur de buées chaudes	 
Résultat : Votre programme de remise en température a maintenant été saisi complètement.		

Pour en savoir plus...

Étapes suivantes

<input type="checkbox"/> Remise en température.....	79
---	----

► 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 la consigne de sécurité 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.	 ou 
	Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Un programme de remise en température est disponible sur la page 'Remise en température'.	
2	Démarrez le programme de remise en température.	
	Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ 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'entête 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 sans préchauffage

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

Etape	Procédure	Touche
1	Si vous avez utilisé le même programme de remise en température auparavant, n'effectuez pas cette étape. Sinon : Saisissez le programme de remise en température de votre choix ou appelez-le depuis le livre de cuisine.	 ou 
	Résultat : ▪ Un programme de remise en température est disponible sur la page 'Remise en température'.	
2	Démarrez le programme de remise en température.	
3	Chargez l'enceinte de cuisson dès que l'appareil vous y invite.	
4	Fermez la porte de l'appareil. Résultat : ▪ Votre programme de remise en température est lancé, le temps de remise en température restant s'affiche dans la zone d'entête 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..... 78
- Charger la recette de cuisson du livre de cuisine 86

Étapes suivantes

- Utilisation des gradins libres lors de la remise en température 81

Comment procéder ?

- Ouverture de la porte en sécurité 141
- Démontez et montez les glissières..... 142
- Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)..... 143
- Chargement / déchargement des aliments à cuire 145
- Ranger le capteur de température à cœur 147
- Démontez et montez la tôle d'aspiration 148
- Mise en place et retrait du capot USB 149

► 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 la consigne de sécurité 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.


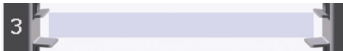

Conditions préalables

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.	

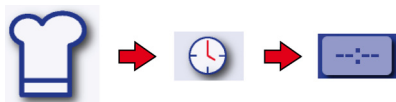
Annulation prématurée des programmes

✗ 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	84

► 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 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 137 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</i> à la page 70 <i>Remise en température</i> à la page 79
4	Pendant que le programme de cuisson ou de remise en température se déroule, vous pouvez utiliser différentes fonctions supplémentaires.	<i>Fonctions supplémentaires</i> à la page 38
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.

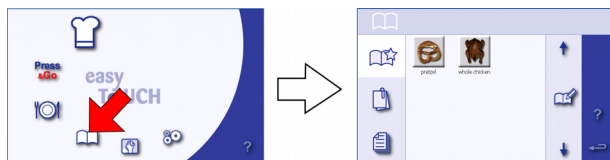
Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Charger la recette de cuisson du livre de cuisine	86
Créer une recette de cuisson	88
Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson	89
Supprimer la recette du livre de cuisine	90
Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris	91
Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson	93
Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson	94
Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson	95
Supprimer un groupe de recettes de cuisson	97





► Charger la recette de cuisson du livre de cuisine

Voici comment accéder à la page 'Favoris' :

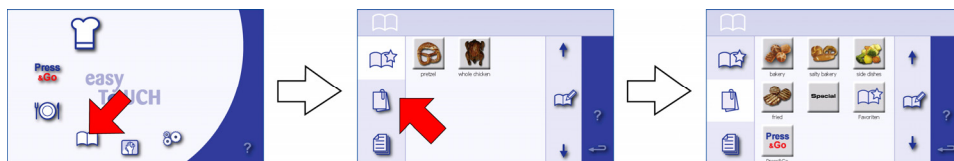


Charger une recette de cuisson dans les favoris

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

<input type="checkbox"/> Cuisson	70
<input type="checkbox"/> Remise en température.....	79

► 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'.	
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.	

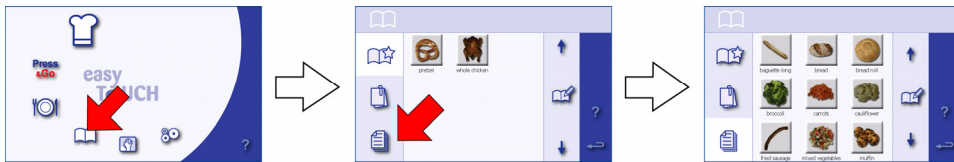
Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

- Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris.....91
- Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson.....95







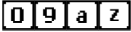










► Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson

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



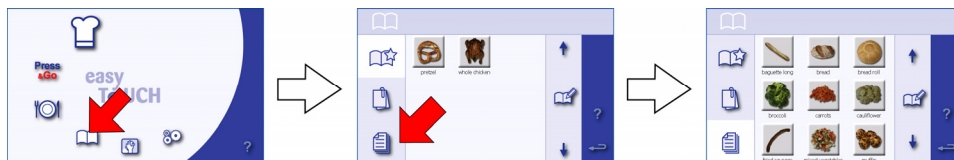
Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson

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	 ou 
8		Sélectionnez une image.	
9		Confirmez la sélection.	








► Supprimer la recette du livre de cuisine

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



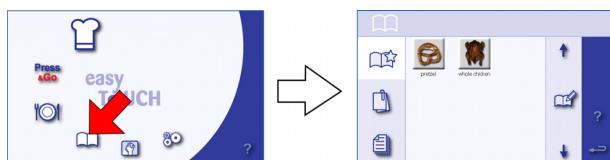
Supprimer la recette du livre de cuisine

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.	

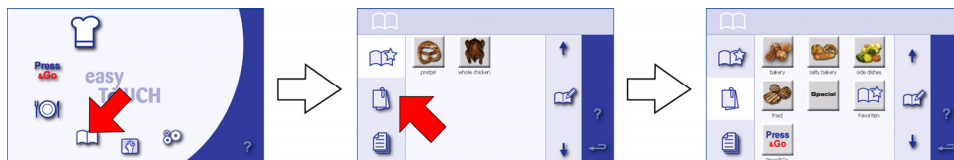
Supprimer la recette du livre de cuisine

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 data-bbox="1235 900 1404 936" type="text"/>
4		Attribuez une image au groupe de recettes de cuisson.	
5		Confirmez le nom et l'image.	

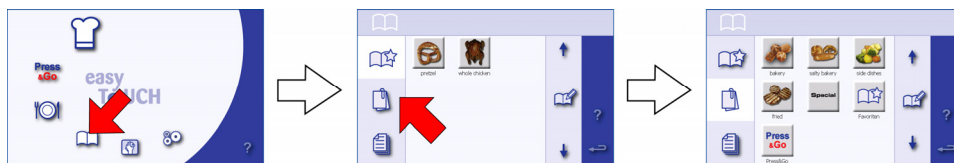
Pour en savoir plus...

Étapes suivantes

 Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson.....95









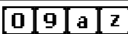









► Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson

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



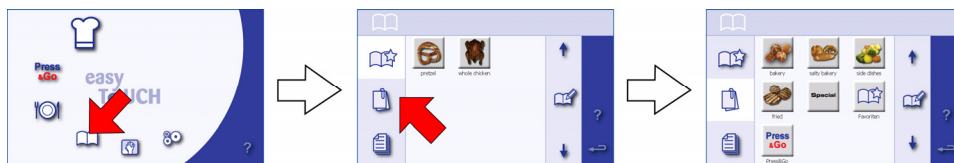
Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson

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.	

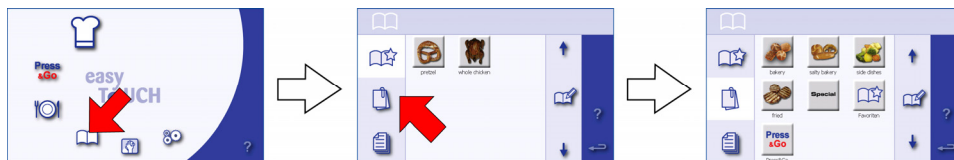
Supprimer la recette du livre de cuisine

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 mini2in1 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 33 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 101.

Seules les pages "Réglages - Généralités" comportent des fonctions supplémentaires sur le mini2in1. 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	99
La structure des pages d'écran tactile du mini 2in1	101
La page Réglages - Généralités du mini 2in1	104

▶ 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.

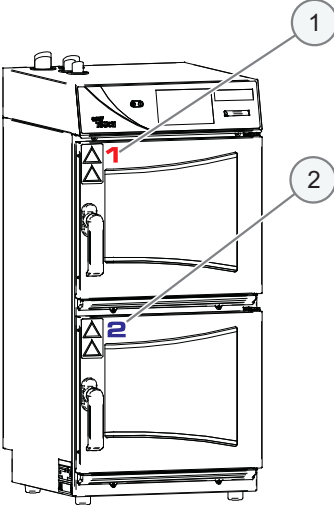
Les phases de travail de base lors de la cuisson, de la remise en température et en mode easySystem sont identiques à celles d'un appareil de table mini. Votre mini 2in1 fonctionne comme si vous avez posé deux appareils de table mini l'un à côté de l'autre.

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.

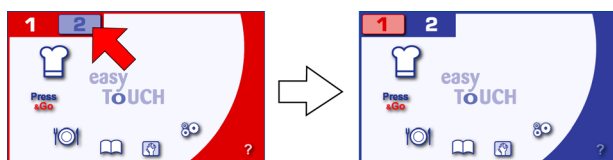
D'autres particularités de manipulation résultent du fait qu'un seul écran tactile est disponible pour les deux enceintes de cuisson. Vous devez donc commuter d'une enceinte de cuisson vers l'autre.

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	 <p>OES 6.06 2in1</p>
2	Chiffre bleu (2)	Cadre bleu autour de l'affichage	

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 2in1* à la page 101).
- 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 de 2in1* à la page 104, 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' 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'autre enceinte de cuisson. 	
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 coeur. 	
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 animé ▪ critères de déconnexion, donc temps de cuisson réglé, temps de remise en température ou température à coeur ▪ Temps de cuisson ou de remise en température restant ▪ Température à coeur actuelle
	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.

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'	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 45) 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
<input type="text" value="1"/>	Livre de cuisine	Sélection du livre de cuisine
<input type="text" value="1"/>	Nombre de gradins	Sélection du nombre de gradins pouvant être utilisés
<input type="radio"/>	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
<input type="text" value="1"/>	Temps de préchauffage (s)	Saisie du temps de préchauffage : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de maintien après avoir atteint la température de préchauffage
<input type="text" value="1"/>	Tolérance de préchauffage (°C)	Saisie de la tolérance de la température de préchauffage : <ul style="list-style-type: none"> ▪ La température de préchauffage est considérée atteinte à par ex. 20 °C de moins
<input type="text" value="1"/>	intervalle temp ARMPC (s)	Saisie de l'intervalle de transmission des données ARMPC : <ul style="list-style-type: none"> ▪ par ex. transmission des données toutes les 120 s
<input type="text" value="1"/>	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
<input checked="" type="checkbox"/>	<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'
<input type="text" value="1"/>	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
<input type="text" value="1"/>	Dosage nettoyant (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
<input checked="" type="checkbox"/>	Recette / gradin terminé	Sélection de la fonction de commutation : <ul style="list-style-type: none">▪ Lorsqu'une recette est terminée, l'écran tactile commute automatiquement vers l'enceinte de cuisson correspondante Cette fonction a été pré-réglée en usine.
<input checked="" type="checkbox"/>	Une erreur est survenue	Sélection de la fonction de commutation : <ul style="list-style-type: none">▪ Lorsqu'une erreur survient, l'écran tactile commute automatiquement vers l'enceinte de cuisson correspondante
<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage terminé	Sélection de la fonction de commutation : <ul style="list-style-type: none">▪ 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
- la cuisson nocturne

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 artificiels ne se transmettent pas 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	107
Air mixte	109
Air pulsé	110
Remise en température	111
Mesure de la température à cœur	112
Cuisson Delta-T	114

► Cuire à la vapeur

Application générale

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

Le programme de cuisson Vapeur est destiné aux types de cuisson

- Cuisson
- Cuire à la vapeur
- Blanchir
- Pocher
- Mettre en conserve

Les programmes spéciaux utilisant la vapeur sont les suivants :

- la cuisson bio pauvre en oxygène
- la cuisson à basse température
- la 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

Dans cette plage de température, le programme de cuisson est particulièrement bien 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 éviterez 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

Dans cette plage de température, le programme de cuisson est particulièrement bien 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

Dans cette plage de température, ce programme de cuisson convient particulièrement aux aliments non sensibles tels que

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

Dans cette plage de température, 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 un produit juteux et croustillant, doré de manière optimale et uniforme.

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

Les programmes spéciaux utilisant l'air pulsé sont...

- la cuisson à basse température
- la cuisson nocturne

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 (medium, rare 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 refroidissez-le. Vous évitez ainsi une cuisson excessive.

Valeurs indicatives de température à cœur

Veillez observer les valeurs indicatives suivantes :

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

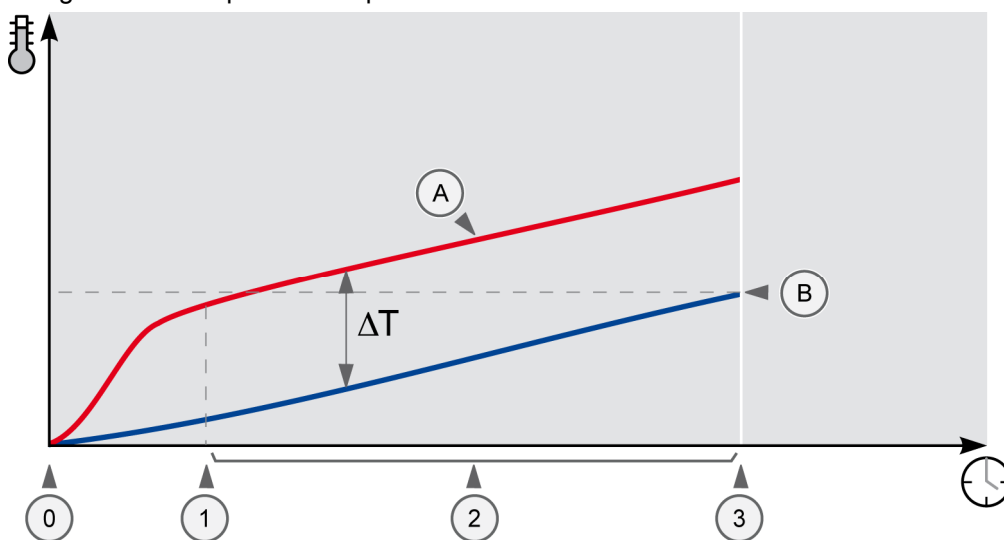
Le programme de cuisson Delta-T

La saisie des données du programme s'effectue sur la page 'Cuisson'. 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
(A)	Température dans l'enceinte de cuisson	Evolution de la température dans l'enceinte de cuisson
(B)	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 dans les aliments à cuire et dans l'enceinte de cuisson monte.	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.	  +  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.	  +  actuelle
3	Fin phase 2	Fin du programme : La température à cœur ^(B) est atteinte.	  + 

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.

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
Légumes, accompagnements, plats à base d'œufs	117
Poisson, crustacés, procédé sous vide	119
Viande, charcuterie, grosses pièces à rôtir	120
viande, charcuterie, rôtis courts	122
Gibier et volailles	123
Pâtisseries et desserts	125
Produits à base de pommes de terre, produits asiatiques, préhensibles	126

► Légumes, accompagnements, plats à base d'œufs











Cuisson

Réglages de cuisson typiques :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Nouilles (de blé dur)		120	10-15	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser des récipients non perforés, pas besoin d'agiter. 1 portion de nouilles, minimum 5 fois le volume d'eau froide
Riz long grain Riz grain rond Riz Basmati		100	30-40 35-40 25	–	<ul style="list-style-type: none"> trempé pendant 20 min Utiliser des récipients non perforés 1 portion de riz 1,5 à 2 fois le volume d'eau froide ou fond
Légumes frais Chou-fleur, carottes, asperges - dans un fond		100	8-15	–	Coupés







Cuire à la vapeur / blanchir

Réglages typiques de cuisson à la vapeur / blanchir :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Légumes surg. (en petits morceaux)		100	8-15	–	
Légumes surg. (en gros morceaux)		100	15-20	–	
Pommes de terre (en quartiers)		100	35-45	–	Avant la cuisson, tremper dans de l'eau salée pendant 15 min ou saupoudrer de sel fin
Quenelles/boulettes		100	20-25	–	Placer sur des tôles graissées, poser directement dans le fond
Œufs		100	8-15	–	<ul style="list-style-type: none"> pas besoin de piquer. mollets après env. 10 min. durs après env. 15 min.
Herbacées/chou/légumes secs Pommes de terre en robe Betteraves		110-115	20-45 25-40 20-40	–	






Pocher

Réglages de cuisson typiques pour pocher :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Royale		90	20-25	–	
Brouillade surg. Omelette surg.		90	15-20	–	

Cuire









Réglages de cuisson typiques pour cuire :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Soufflé de légumes avec oeuf et fromage		165	35	–	Cuire les légumes à la vapeur avant de les préparer

► Poisson, crustacés, procédé sous vide













Rôtir

Réglages typiques pour rôtir :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Truite Sole Plie entière		230	8-12	–	utiliser un gradin sur deux
Steak de saumon		235	5-8	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ utiliser un gradin sur deux ▪ utiliser la grille
Filet de poisson pané surg.		220	10-12	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ utiliser un gradin sur deux ▪ utiliser la plaque de cuisson
Crevettes		180	4-8	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ utiliser un gradin sur deux ▪ utiliser la plaque de cuisson

Pocher















Réglages de cuisson typiques pour pocher :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Moules		96	10-12	–	
Truite		72	12-15	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poser la truite vidée sur la tôle ou ▪ utiliser le support pour broche
Grosses crevettes		80	4-8	–	
Tranches de saumon		85	8-10	–	
Terrine de poisson		80	60-70	60-65	utiliser un gradin sur deux
Nockerls de poisson/ boulettes de poisson		72	8-12	–	
Truite sous vide		70	18-24	65	Température à coeur 65 °C sous vide
Terrines, galantines sous vide		70	–	65	

▶ Viande, charcuterie, grosses pièces à rôtir







Rôtir

Réglages typiques pour rôtir :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Carré de porc Rôti de porc Echine de porc		130	60-90	72-78	
Jarret de porc Jarret de veau		130-160	70-90	78	Après une cuisson vapeur de 10 min entailler la couenne
Terrine de campagne 4 kg		125	60-90	65-68	
Cuisseau d'agneau Rôti d'agneau		145	60	64	
Rôti de viande hachée		140	70-80	82	Mouler en forme de pavé ou verser dans un moule à cake
Poitrine de veau roulée Rôti de veau		135	80-100	85	
Filet de bœuf en pâte feuilletée		170	35-40	52	enduire légèrement la pâte feuilletée d'œuf. Faire d'abord revenir le filet
Rôti de bœuf		135	40-45	52	
Rôti croustillant	1. 	90	10	–	▪ couper la couenne
	2. 	155	–	65	▪ recette de cuisson en 2 étapes






Braiser

Réglages de cuisson typiques pour braiser :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Roulades de chou Poivrons farcis		135	45-60	82	Utiliser la cuisson nocturne
Roulades Daube de bœuf		130	40-60 70-90	82 82	Utiliser la cuisson nocturne

Pocher

















Réglages de cuisson typiques pour pocher :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Jambon cuit		85		65	

▶ Viande, charcuterie, rôtis courts








Griller

Réglages de cuisson typiques pour griller :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Filet de bœuf 200 g à point		220	7	52	utiliser la grille
Rumsteck 180-200 g, à point		220	8	52	utiliser la grille
Steak de veau 160 g		220	9	56	
Filet de porc 80 g		210	8	56	
Tranches de foie		250	6	–	Ne pas saupoudrer de farine
Fricadelles 150 g		180	12-15	78	Graisser les tôles
Côtelette de porc fumé 160 g		180	12-15	69	Graisser les tôles
Carré d'agneau		180	10-15	51	
Brochette de viande		180	20	–	utiliser le support pour broche
Côtelette panée ou escalope		190	7	–	Pour les quantités supérieures, activer la déshumidification
Cordon bleu		180	10		
Escalope de dinde 200 g		190	9	–	Pour les quantités supérieures, activer la déshumidification
Saucisses à griller		195	7	–	

Cuire à la vapeur / pocher












Réglages typiques pour cuire à la vapeur / pocher :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Saucisses en bocal (230g)		100	90	72	
Terrine en bocal		75	30		
Saucisse à cuire		75	70		
Saucisse en conserve 200 g		100	65	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Remplir avec poids de remplissage + 15 g ▪ Fermer le couvercle, puis laisser refroidir
Saucisse en conserve 400 g			90		
Boudin blanc		selon le boyau	10-15	75	
Saucisse de Strasbourg		env. 80			

Gibier et volailles






Rôtir

Réglages typiques pour rôtir :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Cuissot de sanglier env. 2 kg		135	100-120	65	
Cuissot de chevreuil désossé		135	70-80	65	Eventuellement farcir ou faire mariner
Canard		140	50-65	75	Farcir éventuellement de pommes et d'oignons
Oie env. 4,5 kg		130	3 à 3,5 heures	75	la cuisson nocturne
Dinde env. 3 kg		130	110-120	78	Eventuellement remplir de farce et de fines herbes
Poitrine de dinde		140	40-50	72	Eventuellement remplir de farce et de fines herbes
Râble de lièvre		160	15-20	60-65	






rôti / braiser

Réglages typiques pour rôti / braiser :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Cuisse de lièvre		140	45-50	72	Eventuellement farcir ou étuver dans un fond






Braiser

Réglages de cuisson typiques pour braiser :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Rôti de cerf		130	90	65	Poser le rôti dans un récipient profond et remplir progressivement de fond







Cuire

Réglages de cuisson typiques pour cuire :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Pâté de chevreuil		1. 160	1. 15	65	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poser impérativement une cheminée ▪ recette de cuisson en 2 étapes
		2. 120	2. 60		

Griller


















Réglages de cuisson typiques pour griller :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Poulet (1100 g frais)		180	35	75	<ul style="list-style-type: none">▪ Grille spéciale pour poulet, avec égouttoir à graisse▪ Bien froter les épices
Cuisses de poulet		190	20-25	78	

► Pâtisseries et desserts






Cuire

Réglages de cuisson typiques pour cuire :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Gâteaux cuits sur plaque		160-170	40-50	–	utiliser un gradin sur deux
Fond de biscuit		160	12-20	–	
Gâteau au fromage		145	45	78	utiliser un gradin sur deux
Gâteaux sablés Gâteaux aux fruits		140-160	50-60	–	utiliser un gradin sur deux
Sablés Portions de pâte brisée		130	12-15	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Strudel aux pommes, frais		175	15-20	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ utiliser un gradin sur deux ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Pain bis		150-170	30-40	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ utiliser un gradin sur deux ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Petits pains Portions de pâte feuilletée Pâtisserie de pâte à levure		165	15-25	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Croissants surg.		165	15-20	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Brioche au levain		150	25-35	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ utiliser un gradin sur deux ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Petits pains TK		165	10-15	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Baguettes TK		170	8-15	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Bretzels surg.		155	15-20	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles

Pocher













Réglages de cuisson typiques pour pocher :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Crème caramel Crème brûlée Crème catalane		80	30-40	–	

► Produits à base de pommes de terre, produits asiatiques, préhensibles







Cuire sans graisse avec la fonction Crisp & Tasty (déshumidification)

Réglages de cuisson typiques pour cuire sans graisse :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Pommes frites		200	8-12	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le panier à friture A titre indicatif : puissance électrique de 3 kW pour 1 kg de PdT surg. Pour les quantités supérieures, activer la déshumidification
Potato Wedges / cubes		220	10-12	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le panier à friture Un gradin sur deux Pour les quantités supérieures, activer la déshumidification
Gaufrettes (de pommes de terre)		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le panier à friture
Mini rouleaux de printemps		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le panier à friture Badigeonner éventuellement à la graisse pour renforcer la dorure Pour les quantités supérieures, activer la déshumidification
Crevettes au bacon		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le panier à friture Badigeonner éventuellement à la graisse pour renforcer la dorure
Croquettes au fromage		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> utiliser la plaque de cuisson
Tempoura de légumes		200	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> utiliser la plaque de cuisson
Samossa		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le panier à friture Badigeonner éventuellement à la graisse pour renforcer la dorure







Cuire à la vapeur

Réglages de cuisson typiques pour cuire à la vapeur :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Dim Sum		100	8-12	–	
Riz pour sushi		100	30-45	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser Gastronorm 65 mm

Cuire avec la fonction Crisp & Tasty (déshumidification)

Réglages typiques de cuisson en Crisp&Tasty :

Plat					Conseil
		°C	min	°C	
Bâtonnets de poulet Ailes de poulet Petites brochettes de poulet		210	10-14	–	▪ Utiliser la plaque de cuisson ou la grille
Côtes levées de dos		180	–	75-78	▪ poser sur la grille ▪ Utiliser la cuisson nocturne

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	129
Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson	132
Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVO-Clean)	134
Nettoyants	136
Élimination des défauts	137
Élimination des erreurs - irrégularités lors du fonctionnement	139

► 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.

Irritation de la peau et des yeux

▲AVERTISSEMENT

Risque d'irritation de la peau et des yeux

Les nettoyants CONVOClean new et CONVOCare irritent la peau et les yeux en cas de contact direct.

- ▶ Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- ▶ Ne pas mettre en contact le CONVOClean new avec les yeux et la peau.
- ▶ Portez des gants de protection et des lunettes de protection conformément aux prescriptions de sécurité.

Brûlure de la peau par acide

▲AVERTISSEMENT

Risque de brûlure de la peau par acide

Le nettoyant CONVOClean forte provoque des brûlures en cas de contact direct.

- ▶ Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- ▶ Ne pas mettre en contact le CONVOClean forte avec les yeux et la peau.
- ▶ Portez des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection conformément aux prescriptions 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 ?"

Nettoyages quotidiens

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

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Enceinte de cuisson	<i>Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson</i>	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) à la page 134</i>	CONVOClean forte et CONVOCare
Espace de ventilation derrière la tôle d'aspiration	<i>Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson</i>	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) à la page 134</i>	CONVOClean forte et CONVOCare
Joint d'étanchéité hygiénique également autour de la porte de l'appareil	<i>Nettoyage du joint d'hygiène à la page 152</i>	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 à la page 150</i>	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
Joint d'étanchéité hygiénique	Machine à laver	avec un agent de nettoyage 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 ?

<input type="checkbox"/> Nettoyage de la porte à double vitrage	150
<input type="checkbox"/> Nettoyage du joint d'hygiène	152
<input type="checkbox"/> Nettoyage du rotor	153
<input type="checkbox"/> Remplir les tiroirs de nettoyage.....	154

Sujets connexes

<input type="checkbox"/> Nettoyants	136
<input type="checkbox"/> Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson.....	132
<input type="checkbox"/> Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean).....	134

► Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

Irritation de la peau et des yeux

▲AVERTISSEMENT

Risque d'irritation de la peau et des yeux

Les nettoyants CONVOClean new et CONVOCare irritent la peau et les yeux en cas de contact direct.

- ▶ Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- ▶ Ne pas mettre en contact le CONVOClean new avec les yeux et la peau.
- ▶ Portez des gants de protection et des lunettes de protection conformément aux prescriptions de sécurité.

Brûlure de la peau par acide

▲AVERTISSEMENT

Risque de brûlure de la peau par acide

Le nettoyant CONVOClean forte provoque des brûlures en cas de contact direct.

- ▶ Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- ▶ Ne pas mettre en contact le CONVOClean forte avec les yeux et la peau.
- ▶ Portez des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection 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 ?"

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Nettoyants 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	Appelez 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	Dès que le signal suivant retentit, arrêtez le four mixte.	
8	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.	
9	Ne fermez pas la porte de l'appareil, mais laissez-la entrouverte.	

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

<input type="checkbox"/> Démontez et montez les glissières.....	142
<input type="checkbox"/> Fixez le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10).....	143
<input type="checkbox"/> Démontez et montez la tôle d'aspiration	148
<input type="checkbox"/> Mise en place et retrait du capot USB	149

Sujets connexes

<input type="checkbox"/> Plan de nettoyage et d'entretien	129
<input type="checkbox"/> Nettoyants	136

► 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	Appeler 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.	 1 ou  2 ou  3 ou  4
6	Sur demande du système, ouvrez la porte de l'appareil, vérifiez le contenu et refermez la porte. Résultat : Le four mixte commence le nettoyage automatique. Attention : N'interrompez en aucun cas ce processus. N'ouvrez pas la porte.	

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 ou Vous avez interrompu le nettoyage automatique.	Si vous avez déjà rempli le nettoyeur, 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 148
- Démontez et montez les glissières..... 142
- Fixez le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)..... 143

Sujets connexes

- Plan de nettoyage et d'entretien 129
 - Nettoyants 136
 - Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson..... 132
 - Nettoyage du rotor 153
 - Remplir les tiroirs de nettoyage..... 154
-

► 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 32.

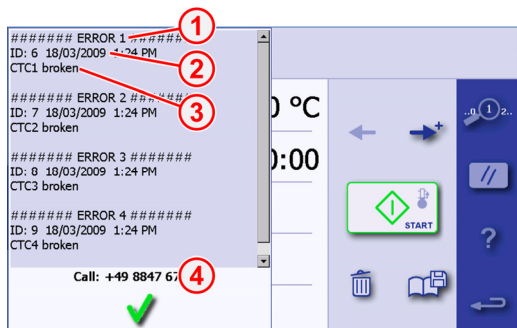
Respecter les fiches de sécurité CE.

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	N° tél. du service après-vente du fabricant

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 3 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 (plancher de l'enceinte de cuisson) 2. Contacter le service après-vente
E03	72	Défaut du ventilateur	1. Vérifier le fusible 2. Contacter le service après-vente
E03.0	29	TP moteur (contact bimétal) a déclenché	1. Vérifier le fusible 2. Contacter le service après-vente
E04.0	36	Défaut sur le ventilateur supplémentaire dans le compartiment électrique	Contacteur le service après-vente
E11.0	23	Le capteur de l'enceinte de cuisson 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 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 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 B6 devant le ventilateur a un court-circuit à la masse	Contacteur le service après-vente
E22.1	6	Capteur de température à cœur interrompu	Contacteur le service après-vente
E22.2	7		
E22.3	8		
E22.4	9		
E25.0	3	Le capteur B3 du condenseur est interrompu	Contacteur le service après-vente
E25.1	12	Le capteur B3 dans le condenseur a un court-circuit à la masse	Contacteur le service après-vente
E27.0	19	Le limiteur de température de sécurité (LTS) constate une température excessive	Contacteur le service après-vente
E29.1	15	Le capteur de température à cœur 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 l'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	<i>mini easyTOUCH</i> : démonter et monter la tôle d'aspiration à la page 148
	Déflexeur d'air pas correctement monté ou pas présent	Fixer le déflexeur d'air sur la glissière à la page 143
	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
	Écoulement d'appareil bouché	Nettoyer l'écoulement
Eau dans l'enceinte de cuisson	Écoulement 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
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	141
Démonter et monter les glissières	142
Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)	143
Chargement / déchargement des aliments à cuire	145
Ranger le capteur de température à coeur	147
Démonter et monter la tôle d'aspiration	148
Mise en place et retrait du capot USB	149
Nettoyage de la porte à double vitrage	150
Nettoyage du joint d'hygiène	152
Nettoyage du rotor	153
Remplir les tiroirs de nettoyage	154
Utilisation du CONVOVent mini	156

▶ Ouverture de la porte en sécurité

Surfaces chaudes

⚠ AVERTISSEMENT

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


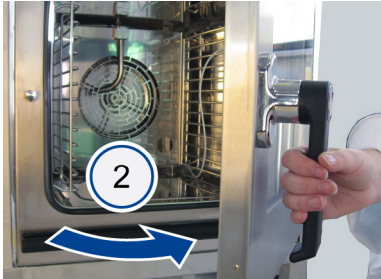
Risques d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

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 la consigne de sécurité et ne mettez pas la tête dans l'enceinte de cuisson.

Ouverture de la porte en sécurité

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

Etape	Procédure	Figure
1	Tournez la poignée vers le haut (1).	
2	Ouvrez lentement la porte (2).	

► Démonter et monter les glissières

Surfaces chaudes

▲AVERTISSEMENT


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). Attention : 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.

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- Fixer le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)..... 143

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

Surfaces chaudes

⚠AVERTISSEMENT


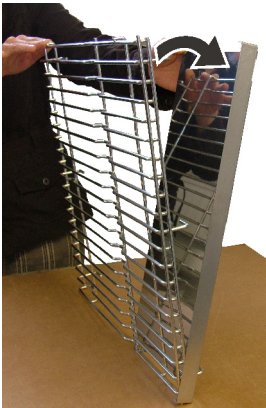
Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

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.

Comment procéder ?

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

□ Démontez et montez les glissières..... 142

► Chargement / déchargement des aliments à cuire

Surfaces chaudes

▲AVERTISSEMENT

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 la consigne de sécurité 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.

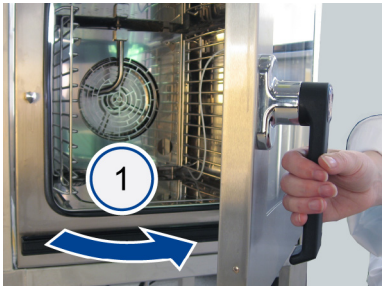

Conditions préalables

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	Chargez les différents gradins avec vos plats (2). Commencez par le bas. Si vous chargez des grilles, laissez le gradin inférieur inoccupé. AVERTISSEMENT ! 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.	

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 141
-

► Ranger le capteur de température à coeur

Surfaces chaudes

▲AVERTISSEMENT

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.

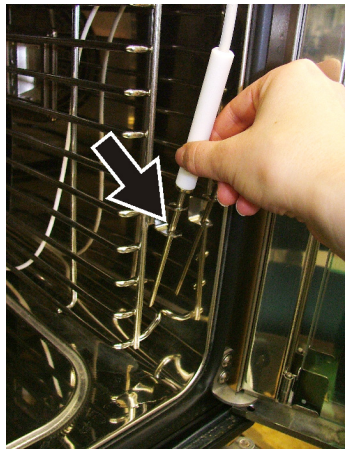
Conditions préalables

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 coeur lorsque celui-ci n'est pas utilisé pour l'opération de cuisson, procédez comme suit :

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

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- Ouverture de la porte en sécurité 141
 - Chargement / déchargement des aliments à cuire 145
-

► Démonter et monter la tôle d'aspiration

Surfaces chaudes

▲AVERTISSEMENT

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.

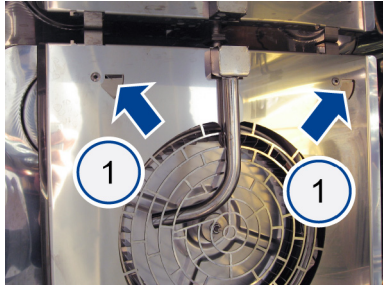

Auxiliaires nécessaires

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 en sens inverse.

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- Démontez et montez les glissières..... 142
- Fixez le déflecteur d'air sur l'échelle à glissière (mini 6.10 et mini 10.10)..... 143
- Ranger le capteur de température à coeur 147

► Mise en place et retrait du capot USB


Condition préalable

Assurez-vous que les conditions suivantes sont assurées :

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

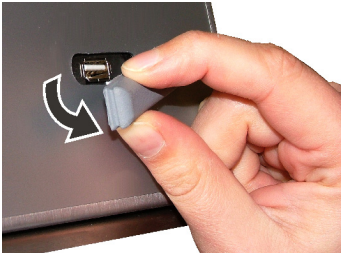
Mise en place du capot USB

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.	

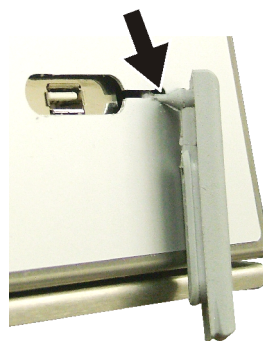
Retrait du capot USB

Pour retirer le capot, procédez dans l'ordre inverse :

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.



► Nettoyage de la porte à double vitrage

Choc électrique

▲ DANGER

Risque de choc électrique par des pièces sous tension

L'eau sur les pièces extérieures du four mixte peut provoquer des courts-circuits et, en cas de contact avec le four mixte, des chocs électriques.

- Évitez les projections d'eau sur les pièces extérieures du four mixte.
- En cas d'utilisation à l'extérieur, prévoir une protection contre la pluie.

Risque d'écrasement

▲ 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.

- Sur le côté droit de la porte de l'appareil ou de la porte intérieure, 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 la fermeture rapide (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 de la fermeture rapide (1).	

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

<input type="checkbox"/> Plan de nettoyage et d'entretien	129
<input type="checkbox"/> Nettoyants	136
<input type="checkbox"/> Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson.....	132
<input type="checkbox"/> Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean).....	134
<input type="checkbox"/> Nettoyage du joint d'hygiène	152
<input type="checkbox"/> Remplir les tiroirs de nettoyage.....	154

► Nettoyage du joint d'hygiène

Vapeur chaude

▲AVERTISSEMENT

risque d'échaudure par la vapeur chaude

Si avec la douchette vous aspergez de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude, 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.

Choc électrique

▲DANGER

Risque de choc électrique par des pièces sous tension

L'eau sur les pièces extérieures du four mixte peut provoquer des courts-circuits et, en cas de contact avec le four mixte, des chocs électriques.

- ▶ Evitez les projections d'eau sur les pièces extérieures du four mixte.
- ▶ 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	129
□ Nettoyants	136
□ Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson.....	132
□ Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean).....	134
□ Nettoyage de la porte à double vitrage	150
□ Remplir les tiroirs de nettoyage.....	154

► Nettoyage du rotor

Surfaces chaudes

▲AVERTISSEMENT

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.

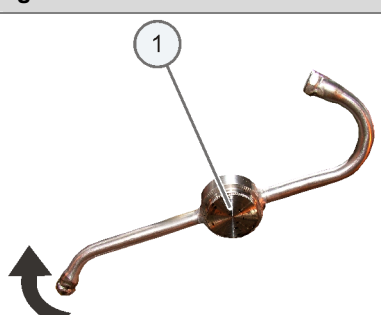
Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Aucun

Nettoyage du rotor

Pour nettoyer le rotor, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
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

<input type="checkbox"/> Plan de nettoyage et d'entretien	129
<input type="checkbox"/> Nettoyants	136
<input type="checkbox"/> Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean).....	134
<input type="checkbox"/> Nettoyage de la porte à double vitrage	150
<input type="checkbox"/> Nettoyage du joint d'hygiène	152

► Remplir les tiroirs de nettoyage

Irritation de la peau et des yeux

▲AVERTISSEMENT

Risque d'irritation de la peau et des yeux

Les nettoyants CONVOClean new et CONVOCare irritent la peau et les yeux en cas de contact direct et lors de la manipulation des bidons de nettoyage.

- ▶ Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- ▶ Ne pas mettre en contact le CONVOClean new et le CONVOCare 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 aux prescriptions de sécurité.

Brûlure de la peau par acide

▲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.

Contact des nettoyants avec les aliments

▲AVERTISSEMENT

Risque de contact des nettoyants avec les aliments

En confondant CONVOClean et CONVOCare, vous risquez de nuire à votre santé en consommant les plats préparés.

- ▶ Veillez à remplir correctement les tiroirs de CONVOClean et CONVOCare.
- ▶ N'utilisez que des produits validés par le fabricant.
- ▶ N'ouvrez jamais la porte du four mixte pendant le cycle de nettoyage.


Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- CONVOClean forte
- Concentré CONVOCare K (1 l) dans le bidon réutilisable
- Bidon vide pour le mélange de CONVOCare
- 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 CONVO-Clean forte.	
2	Ouvrez le réservoir du tiroir de nettoyage.	
3	Remplissez le réservoir avec CONVOClean forte.	


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	Tenez à disposition les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none">▪ Bidon vide CONVOCare▪ Concentré CONVOCare▪ Une quantité suffisante d'eau douce
2	Suivez les instructions de mélange sur l'étiquette du bidon du concentré CONVOCare.
3	Remplissez d'abord d'eau le bidon vide.
4	Ajoutez le volume correspondant du concentré CONVOCare à l'eau.
5	Mélangez bien le liquide.

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 de la bouteille de concentré CONVOCare.	
2	Ouvrez le réservoir du tiroir de CONVOCare.	
3	Remplissez le réservoir avec le mélange CONVOCare.	

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

- Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option système CONVOClean)..... 134

► 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.