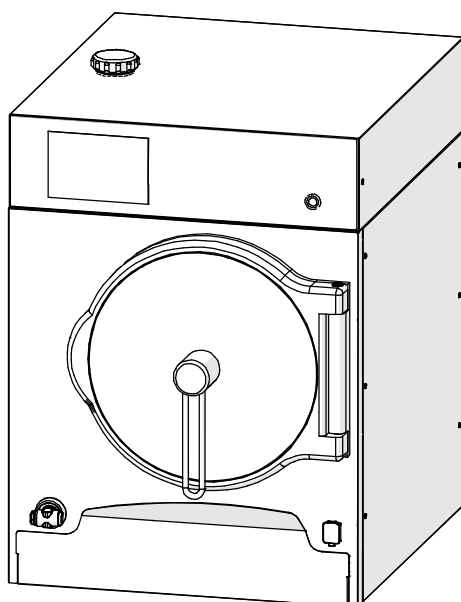


Cuiseur vapeur SALVIS VitalityEVO-Easy

Cuiseur vapeur SALVIS VitalityEVO-Pro



Mode d'emploi

fr - FR

Traduction du mode d'emploi original

Lisez les instructions de service avant d'installer et de mettre en service l'appareil !

1.	Indications pour les utilisateurs	4
1.1	Informations concernant les instructions de service	4
1.2	Symboles placés avant le texte	4
1.3	Avertissement	4
1.4	Termes de signalisation	4
1.5	Utilisation conforme	5
1.6	Utilisations incorrectes	5
1.7	Caractéristiques de la plaque signalétique	5
2.	Consignes de sécurité	6
3.	Description de l'appareil	8
3.1	Description des éléments fonctionnels	8
3.2	Familiarisez-vous avec le panneau de commande et d'affichage	9
3.2.1	Aperçu des modèles de commande	9
3.2.2	Informations relatives à l'utilisation de l'écran tactile	10
4.	Mise en service	11
4.1	Préparation pour la mise en service	11
4.2	Mise en marche de l'appareil	13
4.3	Enfourner dans la chambre de cuisson	13
4.4	Travailler avec la sonde de température à cœur (en option)	14
4.5	Démarrage / Fin du processus de cuisson	15
4.5.1	Démarrage du processus de cuisson	15
4.5.2	Fin du processus de cuisson	16
4.5.3	Retrait des récipients	16
4.6	Utilisation de la douchette avec système automatique de rappel (en option)	17
5.	Fin de service - Éteindre l'appareil	17
5.1	En cas de gel ou de longues périodes d'arrêt	17
6.	Utilisation des modes de fonctionnement, programmes de cuisson	18
6.1	Réglage du processus de cuisson - Réglages manuels	18
6.2	Ajouter des étapes de cuisson / combinaisons	22
6.3	Application « Vitalisation »	25
6.4	Utilisation du processus de cuisson	26
6.5	Utilisation des programmes spéciaux	27
6.6	Utilisation des programmes de cuisson du livre de recettes	28
6.7	Utilisation de catégories (groupes de menus)	30
6.8	Utilisation des favoris (produits préférés)	31
7.	Création, modification et suppression de produits dans le livre de recettes	33
7.1	Création de produits, enregistrement et affectation	33
7.2	Modification des réglages des produits dans le livre de recettes	37
7.3	Suppression d'un produit dans le livre de recettes	38
7.4	Créer et supprimer une catégorie	39
7.4.1	Créer une catégorie	39
7.4.2	Suppression d'une catégorie de produits	40

8.	Affichage, consultation des protocoles HACCP	43
8.1	Affichage des protocoles HACCP	43
8.2	Lecture des protocoles HACCP sur une clé USB	44
9.	Réglage de la commande et de l'interface	45
10.	Export, import de données	57
10.1	Exigences envers le support de données USB (clé USB)	57
10.2	Export de données – Informations relatives à la structure des données requis sur la clé USB	58
10.3	Import de données – Informations relatives à la touche « Remplacer / Compléter » ..	59
10.4	Export de données – Exemple de sauvegarde de données	60
10.5	Import de données – Exemple de remplacement de livre(s) de recettes	61
11.	Nettoyage et entretien	63
11.1	Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)	63
11.2	Nettoyage des surfaces en inox	63
11.3	Nettoyage et entretien du joint de la porte de la chambre de cuisson	64
11.4	Nettoyage de la chambre de cuisson et du lèchefrite.	64
11.5	Nettoyer le filtre à air	65
11.6	Rinçage, nettoyage de l'évacuation et des vannes	65
12.	Régénération de l'adoucisseur d'eau	67
12.1	Demande de régénération	67
12.2	Démarrage du processus de régénération	67
13.	Pannes et dépannage	69
14.	Données techniques	73
15.	Installation et branchement	73
15.1	Réchauffage de l'appareil	73
15.2	Transport de l'appareil	74
15.3	Remarques relatives au lieu d'installation	74
15.4	Mise en place	75
15.5	Raccordements	76
15.6	Raccord d'eau	76
15.7	Évacuation d'eau	77
15.8	Raccordement à l'alimentation en courant électrique	77
15.9	Raccordement au système d'optimisation d'énergie (en option)	78
15.10	Raccordement à un système de délestage automatique (en option)	78
15.11	Réglage – Adoucisseur d'eau, altitude au-dessus du niveau de la mer	79
15.12	Première mise en service	79
16.	Entretien	80
17.	Élimination des appareils usagés	80
18.	Déclaration de conformité CE	81
19.	Explication relative au logiciel	81

1. Indications pour les utilisateurs

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de marque SALVIS. Il nous tient à cœur que les produits de marque SALVIS vous procurent beaucoup de plaisir, simplifient votre travail et vous soient utiles.

1.1 Informations concernant les instructions de service


Lisez attentivement les présentes instructions de service, avant de mettre l'appareil en service.

Ces instructions de service contiennent des informations importantes concernant l'utilisation, la mise en place et l'installation correctes de l'appareil. Respectez tout particulièrement les consignes pour garantir une utilisation sûre.

Conservez toujours la documentation jointe à l'appareil à portée de main. Si vous revendez celui-ci, remettez également cette documentation à son nouveau propriétaire.

En tant qu'utilisateur, veillez à ce que le personnel mandaté ait accès aux instructions de service.

1.2 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Énumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement



Info ! Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles

1.3 Avertissement



Avertissement !
Zone dangereuse



Avertissement ! Tension
électrique dangereuse !



Avertissement !
Surface chaude !

1.4 Termes de signalisation

DANGER

Risque de blessures mortelles.

AVERTISSEMENT

Risque de blessures graves.

PRUDENCE

Risque de blessures légères à modérées.

ATTENTION

Indique des dommages matériels.

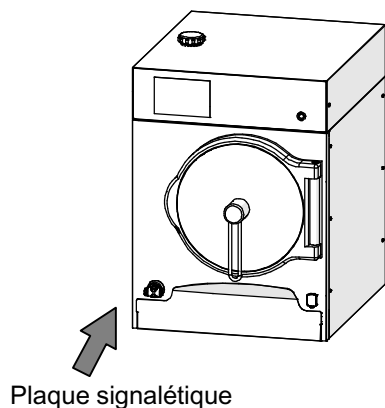
1.5 Utilisation conforme

- L'appareil doit être utilisé uniquement pour cuire, étuver, préparer, régénérer, tenir au chaud et réchauffer les aliments !
- L'appareil a été conçu pour une utilisation commerciale et ne peut être utilisé que :
 - par des personnes qualifiées et formées,
 - avec un lèchefrite monté,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage stipulé dans les instructions de service,
- Toute autre utilisation ou utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme.
- Seul l'utilisateur est responsable des dommages résultant d'une utilisation non conforme.
- Toute utilisation abusive de l'appareil entraîne l'extinction de la garantie et de la responsabilité générale du fabricant.
- Toute modification de l'appareil est interdite.

1.6 Utilisations incorrectes

- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour réchauffer, sécher et stocker des objets ou pour faire fondre des matériaux !
- Aucun objet inflammable ou combustible ne doit être placé dans la chambre de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par :
 - des enfants,
 - des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou
 - du personnel non formé.

1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique



Avant d'installer l'appareil, inscrire les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Fournir ces données lors de tout contact avec le service après-vente. Le traitement de vos demandes sera ainsi plus rapide.

Type et numéro d'article :

Numéro de série (n° série) :

Date de fabrication (année de construction) : .

2. Consignes de sécurité



- La cuisson d'aliments emballés est uniquement autorisée dans des contenants résistants à la chaleur et homologué pour les usages alimentaires.
- Ne pas stocker les plats sensibles dans la plage de température de 10-70 °C pendant une plus longue période dans la chambre de cuisson. Les bactéries se prolifèrent très rapidement dans ces plages de température !
- À noter, p.ex., en cas d'utilisation de la fonction de présélection de l'heure de démarrage : Les bactéries, par exemple, peuvent très rapidement se multiplier lorsque des aliments non refroidis ou non chauffés se trouvent dans la chambre de cuisson !
- Respecter les prescriptions et les règles des associations professionnelles !
- Respecter les consignes relatives au nettoyage dans les présentes instructions, voir à partir de la page 63 au chapitre 11.

DANGER ! Détermination et appréciation des risques d'après la loi sur les conditions de travail

- D'après la loi sur les conditions de travail, l'employeur est tenu d'apprécier quels risques sont liés au travail effectué par ses employés et quelles mesures de sécurité du travail sont requises. Respecter ici les indications fournies par les associations professionnelles pour les cuisines professionnelles !
- L'employeur est tenu de désigner et mettre des équipements de protection personnelle à la disposition des employés.

AVERTISSEMENT ! Risque de blessures



- Lors du fonctionnement, il y a des risques de brûlures liées à ce qui suit :
 - les surfaces chaudes,
 - les bacs gastronomes chauds,
 - les aliments chauds,
 - les supports d'accrochage chauds,
 - les lèche-frites chauds,
 - les vapeurs chaudes s'échappant à l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson.
- Risque de brûlures ! Prudence ! De l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson. Par conséquent, ouvrir la porte de la chambre de cuisson lentement et prudemment. Porter des gants protecteurs imperméables et qui protègent de la chaleur !
- Pendant le préchauffage, la vapeur peut s'échapper dans la chambre de cuisson, c'est pourquoi vous ne devez pas travailler dans la chambre de cuisson pendant cette période. Fermer la porte de la chambre de cuisson avant le préchauffage !



- Risques de brûlure ! Un débordement lors du retrait d'aliments liquides peut causer des échaudures ! Le personnel de service doit pouvoir voir les récipients dans la chambre de cuisson. L'appareil doit uniquement être installé de manière à ce que l'insertion supérieure ne dépasse pas une hauteur de 1,60 mètres / 63 Zoll.
- Observer le poids des bacs gastronomes remplis ! Travailler de manière à préserver votre dos !

- Risque de chute ! Retirer immédiatement l'eau ou les aliments renversés sur le sol !
- Risque d'écrasement ! Ne pas mettre les doigts entre la porte et la chambre de cuisson lorsque vous fermez celle-ci ! Ne pas mettre les doigts dans le mécanisme de fermeture lors du verrouillage de la porte de la chambre de cuisson !
- Le couvercle de l'adoucisseur d'eau ne doit pas être ouvert durant le fonctionnement de l'appareil !
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble réseau/connecteur réseau est endommagé. Faire remplacer le câble réseau/connecteur réseau par un électricien spécialisé, il existe le cas échéant un risque de choc électrique !
- Il est interdit d'utiliser l'appareil lorsque la vitre du panneau de commande est endommagée !
- Avec les appareils/chariots de transport sur roulettes, ne pas rouler sur des plans inclinés ou des descentes/seuils. Le chariot de transport, ainsi que les appareils sur roulettes peuvent basculer lors du transport sur un plan incliné ou sur un seuil !
- La liberté de mouvement des appareils sur roulettes doit être limitée de manière à ce que les conduites d'alimentation et d'évacuation ne puissent pas être endommagées. Sécuriser à nouveau l'appareil au moyen de la chaîne de sécurité après son transport.
- En tant qu'utilisateur, faites-vous indiquer où se trouve le coupe-circuit automatique des appareils sur site. En cas d'incendie ou de dommages, vous pourrez ainsi éteindre l'appareil sans danger.

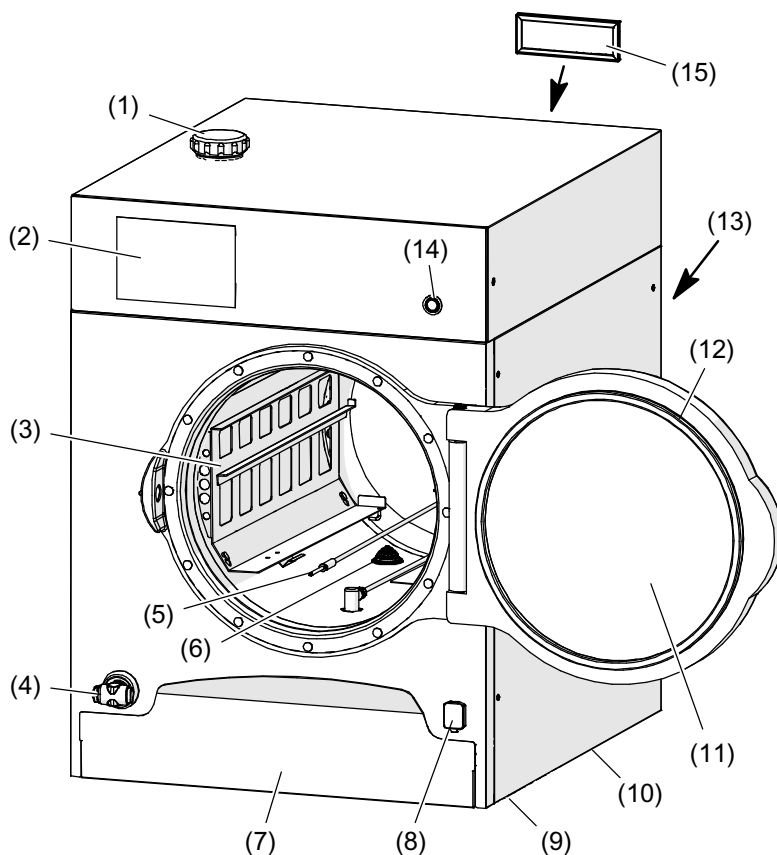
ATTENTION ! Risque d'endommagement

- Ne pas faire chauffer les récipients scellés, comme les boîtes de conserve p. ex., contenant de la nourriture. Les récipients scellés et les boîtes peuvent éclater.
- Afin d'éviter les risques de corrosion sur l'appareil, ne jamais placer d'aliments ou liquides salés dans la chambre de cuisson ! Voir également remarque relative au salage des plats à la page 13 au chapitre 4.3.
- La température ambiante sur le lieu d'installation ne doit pas descendre au-dessous de zéro degré. Autrement, l'eau qui se trouve dans les conduites et dans les éléments pourrait geler et donc endommager l'appareil. Si les éléments conduisant l'eau doivent être vidés, en informer le service après-vente agréé.
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser les caches avant et revêtements de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore les éléments de l'appareil !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par un service après-vente agréé.
- S'il est impossible de remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 69 chapitre 13. « Pannes et dépannage », arrêter l'appareil et contacter le service après-vente agréé .

3. Description de l'appareil

- Les temps de cuisson peuvent être réglés en secondes/minutes. Vous obtiendrez ainsi des résultats de cuisson optimaux.
- Les plats peuvent être cuisinés à une température exacte avec ou sans pression. En cas de surpression, la cuisson s'effectue à des températures supérieures à 100°C. Le temps de cuisson est considérablement réduit et vous économisez du temps et de l'énergie. Les légumes conservent leur couleur naturelle.
- Selon les différents modes et réglages effectués par l'opérateur, de la vapeur chaude est introduite dans la chambre de cuisson. Plus la température de la chambre de cuisson est élevée, plus la pression dans la chambre de cuisson est élevée. Plus la pression dans la chambre de cuisson est élevée, plus la cuisson est rapide.
- Lors des processus de cuisson avec surpression dans la chambre de cuisson, la porte de la chambre de cuisson est automatiquement verrouillée pour empêcher son ouverture. La porte de la chambre de cuisson peut uniquement être ouverte après disparition de la surpression.
- Procéder aux réglages au moyen du panneau de commande tactile (Touch-Screen).
- La commande garantit le déroulement automatique des processus de cuisson.
- Le cuiseur vapeur est équipé d'un adoucisseur d'eau. En usine, l'adoucisseur d'eau est rempli avec env. 0,5 kg de sel de régénération. Régénération de l'adoucisseur d'eau, voir page 67 chapitre 12.!

3.1 Description des éléments fonctionnels



- (1) Couvercle de l'adoucisseur
- (2) Panneau d'affichage et de commande (écran tactile / Touch-Screen)
- (3) Support d'accrochage à gauche - avec logement pour sonde de température à cœur
- (4) Douchette (en option)
- (5) Sonde de température à cœur (en option)
- (6) Filtre de vidange, vidange de la chambre de cuisson
- (7) Lèchefrite
- (8) Prise USB
- (9) Pieds réglables
- (10) Joint sur le boîtier
- (11) Porte de la chambre de cuisson
- (12) Joint sur la porte de la chambre de cuisson
- (13) Arrière de l'appareil : prise réseau (Ethernet/LAN)
- (14) Interrupteur principal de l'appareil Marche/arrêt
- (15) Arrière de l'appareil : Filtre à air (->11.2021)

3.2 Familiarisez-vous avec le panneau de commande et d'affichage

3.2.1 Aperçu des modèles de commande

Après le démarrage et le chargement de la commande, différentes interfaces apparaissent en fonction du type de commande.

Équipement de la commande « Easy »

Avec les modes de fonctionnement :

- Régénération
- Processus de cuisson
- Manuel

Utilisation des modes de fonctionnement à partir de la page 18 chapitre 6.1 jusqu'au chapitre 6.4

Affichage d'exemples

La « zone de saisie et d'affichage » peut être adaptée par l'utilisateur en fonction des besoins opérationnels.

Modification de l'affichage dans la « zone de saisie et d'affichage » : voir page 45 chapitre 9. Fig. 11 et 12



Affichage des données HACCP, voir page 43 chapitre 8.

Équipements spéciaux

Si des fonctions complémentaires sont achetées et installées, vous en trouverez la description à partir de la page 27 chapitre 6.5

Équipement de la commande « Pro »

La commande permet de nombreuses variantes de commande différentes :

- Livre de recettes avec affichage sous forme de listes
- Livre de recettes avec affichage sous forme d'images
- Liste des favoris personnels (produits préférés)
- Catégories sous forme de listes ou d'images (produits répartis par groupes)
- 20 étapes de cuisson combinables
- Programmes spéciaux
- Affectations libres et
- réglage manuel

Utilisation des modes de fonctionnement à partir de la page 18 chapitre 6.

Affichage d'exemples

La « zone de saisie et d'affichage » peut être adaptée par l'utilisateur en fonction des besoins opérationnels.

Modification de l'affichage dans la « zone de saisie et d'affichage » : voir page 45 chapitre 9. Fig. 11 et 12



Affichage et consultation des données HACCP, voir page 43 chapitre 8.

3.2.2 Informations relatives à l'utilisation de l'écran tactile

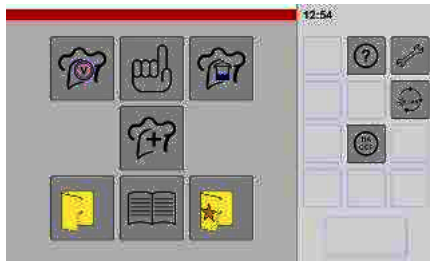
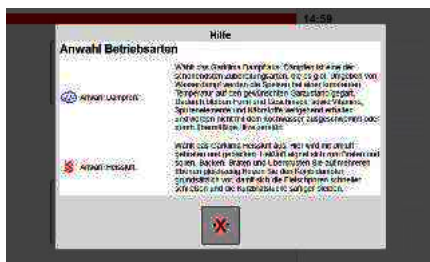
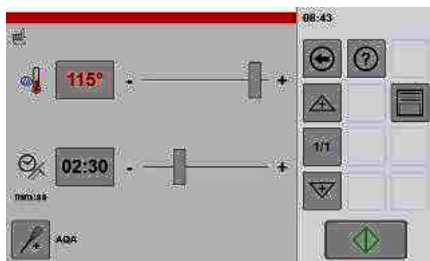


Fig. : Commande Pro



Fonction complémentaire activée ou désactivée



Affichage des fonctions disponibles



Panneau de commande et d'affichage : Écran tactile (Touch-Screen)

- La commande de l'appareil est utilisée via l'écran tactile (Touch-Screen).
- L'écran tactile ne peut être utilisé qu'avec les doigts. Un bref effleurement suffit.
- Ne pas utiliser le panneau de commande au moyen d'un stylo à bille ou de tout autre objet.
- L'ordre et le nom de symboles dans la « zone de saisie et d'affichage » peuvent être définis en fonction de l'utilisateur. Voir page 45 chapitre 9. Figure 11 et 12.
- Si aucune saisie n'est effectuée au bout de quelques temps, la luminosité de l'écran est réduite. En appuyant sur une touche, la réduction de la luminosité est annulée.

Facilité d'utilisation

- La commande est simple d'utilisation. Appuyer sur un symbole pour passer au réglage suivant. Pour vous exercer, basculer entre les menus. Vous pouvez à tout moment retourner au menu précédent ◀ avec la touche Retour.
- En appuyant et en maintenant brièvement enfoncée la touche Retour, ⏪ l'affichage passe au symbole « home » 🏠 L'écran de démarrage apparaît lorsque vous relâchez la touche.
- La fonction d'aide vous fournit des informations complémentaires sur les menus correspondants. Appuyer sur la touche Aide (?) pour afficher un texte d'information. Appuyer sur la touche Quitter **X** pour fermer le texte d'information.

Différences entre gris clair et gris foncé

En fonction des différentes fonctions, les symboles s'affichent sur fond gris clair ou gris foncé et encadrés.

Fonction complémentaire activée ou désactivée

Appuyer sur la touche pour activer ou désactiver cette fonction complémentaire.

- Gris clair = fonction complémentaire désactivée
- Gris foncé = fonction complémentaire activée

Affichage des fonctions disponibles

- Gris clair = sélection impossible
- Gris foncé = sélection possible

4. Mise en service

Les conditions suivantes doivent être remplies pour garantir le bon fonctionnement.

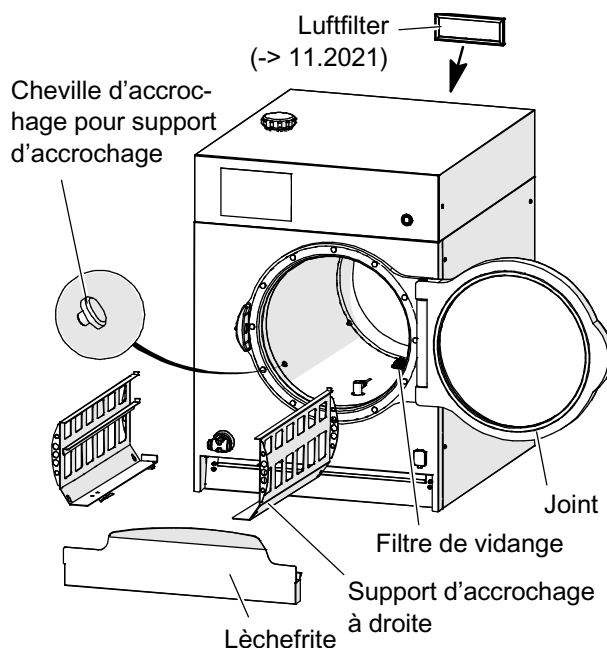
- L'appareil doit être correctement raccordé (page 73, chapitre 15.)
 - Les réglages relatifs à l'« Adoucisseur » et à l'« Altitude (zéro normal) » doivent être adaptés aux conditions locales (page 79, chapitre 15.11)
- ☞ Nettoyer l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avant la première mise en service.
- Nettoyage : cf. page 63, chapitre 11.

Première mise en service

⇒ Première mise en service : cf. page 79, chapitre 15.12 !

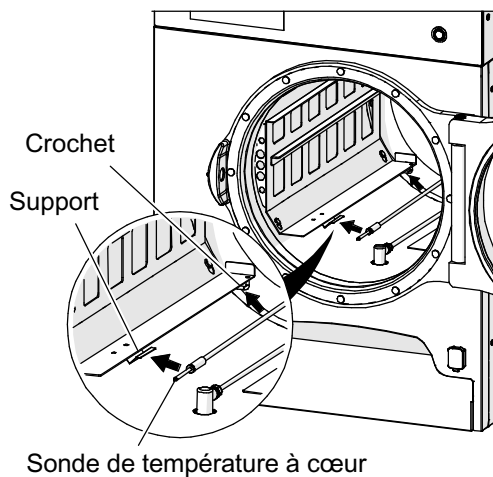
4.1 Préparation pour la mise en service

- ☞ Vérifier si la chambre de cuisson est propre et ne contient pas de résidus de produit de nettoyage.
- ☞ Ouvrir le robinet d'eau.
- ☞ Allumer l'interrupteur principal qui se trouve devant l'appareil.



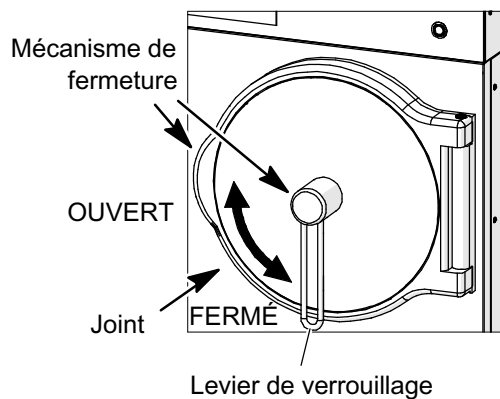
Montage des pièces

- ☞ Placer le filtre à air.
- ☞ Monter le joint sur la porte de la chambre de cuisson.
- ☞ Placer le filtre de vidange sur la vidange de la chambre de cuisson.
- ☞ Accrocher le lèchefrite.
- ☞ Accrocher les supports d'accrochage à gauche et à droite.



Ranger la sonde de température à cœur en cas de non utilisation

- ☞ Lorsque la sonde de température à cœur n'est pas nécessaire pour le processus de cuisson,
 - fixer le câble sur le crochet et
 - insérer la sonde de température à cœur dans le support.
- Travailler avec la sonde de température à cœur, voir page 14 chapitre 4.4



Fermeture de la porte de la chambre de cuisson



AVERTISSEMENT ! Risque d'écrasement ! Durant la fermeture de la porte de la chambre de cuisson, ne pas intervenir entre la porte et la chambre de cuisson. Ne pas mettre les doigts dans le mécanisme de fermeture lors du verrouillage de la porte de la chambre de cuisson !

- Ne pas claquer la porte de la chambre de cuisson !
- ☞ Fermer la porte de la chambre de cuisson et la verrouiller avec le levier de verrouillage.

Lorsque la vapeur s'échappe sur le joint :

- ☞ Retirer, nettoyer et enduire le joint d'une couche d'émulsion d'entretien (huile de cuisine) convenant à l'usage alimentaire ou avec de l'huile alimentaire.
- Si le joint n'a plus assez de tension, il doit être remplacé ou la porte de la chambre de cuisson doit être réajustée par le service après-vente.

4.2 Mise en marche de l'appareil



PRUDENCE ! Pendant le processus de cuisson, la vapeur peut s'échapper dans la chambre de cuisson ! Pendant le processus de cuisson, ne pas intervenir dans la chambre de cuisson !

- ☞ Ouvrir le robinet d'eau.
- ☞ Allumer l'interrupteur principal qui se trouve avant l'appareil.
- ☞ Fermer la porte de la chambre de cuisson.
- ☞ Allumer l'appareil - Appuyer sur la touche « Marche/Arrêt ».
 - Le témoin de contrôle circulaire à LED s'allume.
 - Un logo de l'appareil s'affiche pendant 1 minute sur l'écran tactile.
 - Le système de vapeur est automatiquement chauffé (durée en fonction de la puissance de l'appareil env. 8 minutes).



Important, veuillez tenir compte du temps d'attente ! L'appareil est commandé par ordinateur ! C'est pourquoi l'appareil ne doit pas être allumé, puis rapidement arrêté ; ceci peut causer d'éventuels dysfonctionnements. La commande informatique a besoin d'un certain temps pour charger toutes les données ou arrêter le système correctement. Après la mise à l'arrêt, veuillez donc attendre env. 30 secondes avant de redémarrer l'appareil.

Sélectionner les produits / Procéder aux réglages, voir à partir de la page 18 chapitre 6.

4.3 Enfourner dans la chambre de cuisson

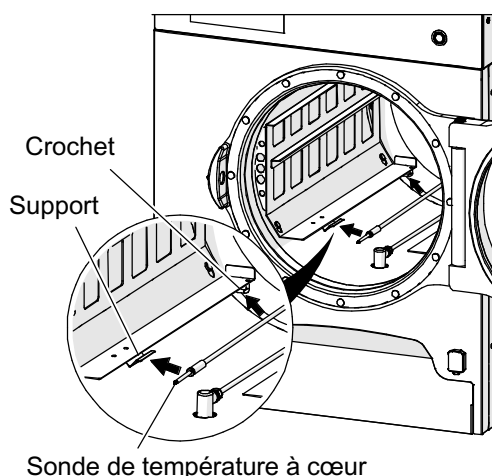
- Utiliser uniquement des bacs gastronomes résistants aux températures élevées !
- Pour éviter les dommages liés à la corrosion dans la chambre de cuisson lors de l'utilisation des plaques perforées, saler les plats après la cuisson. Cela a également l'avantage que vous avez besoin de beaucoup moins de sel que lorsque vous salez avant la cuisson.
- Ne pas trop remplir la chambre de cuisson. Ne pas remplir d'aliment à plus de 10 mm en dessous du bord supérieur du bac gastronome.
- La graisse s'écoulant pendant le processus de cuisson ne doit pas pénétrer dans l'évacuation de la chambre de cuisson ; c'est pourquoi un bac gastronome doit être glissé dans le guide inférieur pour ces aliments. Dans le cas contraire, il existe un risque d'engorgement du système d'évacuation d'eau.
- **AVERTISSEMENT ! Débordement d'aliments liquides ! Risque de brûlures !** Respecter les hauteurs d'insertion pour les aliments liquides et se liquéfiant.
- Dans le cas d'aliments liquides ou se liquéfiant,
 - remplir des bacs gastronomes aux 2/3 seulement,
 - insérer uniquement aux niveaux auxquels les utilisateurs peuvent voir les bacs gastronomes.



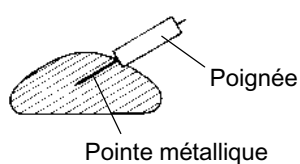
4.4 Travailler avec la sonde de température à cœur (en option)



- Il est possible, avec la sonde de température à cœur, de saisir la température intérieure de l'aliment avec exactitude. Une fois que la température à cœur réglée à été atteinte, l'appareil s'arrête automatiquement et un vibreur retentit.
- Lorsque vous utilisez la fonction température à cœur, le temps de cuisson est arrêté.
- La température à cœur peut être utilisée dans toutes les phases de cuisson. Veillez, ce faisant, à sélectionner une température à cœur plus élevée d'une phase de cuisson à l'autre, autrement, la cuisson s'arrêterait plus tôt que prévu.
- Plage de réglage de la température à cœur : 0°C jusqu'à 99°C.
- Avantages de la fonction température à cœur :
 - toujours le même résultat optimal de cuisson,
 - réduction de la perte de masse,
 - une surcuisson est évitée.



Sonde de température à cœur



Utilisation de la sonde de température à cœur



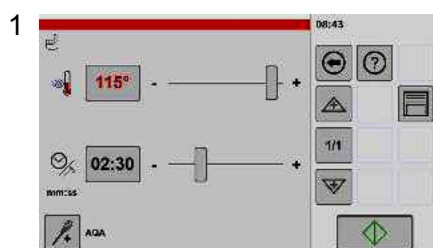
PRUDENCE ! Risque de brûlures !
La sonde de température à cœur est chaude ! Prudence lors du retrait !

- ☞ Introduire la sonde de température à cœur, avec la pointe jusqu'au milieu de l'aliment.
- La pointe métallique devrait être introduite complètement dans l'aliment (jusqu'à la poignée).

4.5 Démarrage / Fin du processus de cuisson

4.5.1 Démarrage du processus de cuisson

Sélectionner les produits / Procéder aux réglages, voir à partir de la page 18 chapitre 6.



Démarrage du processus de cuisson



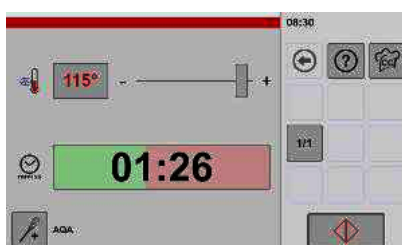
- Le symbole de la touche s'allume en vert.

☞ Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt ».



- Le symbole de la touche « Démarrage/Arrêt » passe du vert au rouge.
- La quantité / le temps de cuisson sont automatiquement adaptés. La durée du processus dépend de la quantité d'aliments dans la chambre de cuisson. Une fois la quantité / le temps de cuisson adapté(e), le processus de cuisson démarre automatiquement.
- La durée se décompte. Le temps restant s'affiche.
- La barre de progression indique le temps écoulé.
- Vous pouvez effectuer des réglages pendant le processus de cuisson.
- Fonction de la température à cœur : Le processus de cuisson ne démarre pas si la sonde de température à cœur n'est pas introduite dans l'aliment ou si la température de consigne n'est pas réglée. Un message est affiché dans la zone d'affichage.

Affichage du processus de cuisson



Affichage de la température réelle dans la chambre de cuisson



☞ Appuyer sur la touche « Température ».

- La température réelle s'affiche pendant env. 5 secondes.

Informations sur la touche « Démarrage/Arrêt » :



Vert : le processus de cuisson peut être démarré.

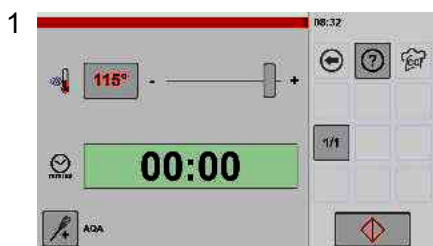


Rouge : le processus de cuisson est en cours. Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour interrompre le processus de cuisson.

4.5.2 Fin du processus de cuisson



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure ! Ouvrir la porte de la chambre de cuisson avec précaution. Laisser s'échapper la vapeur et l'air chaud de manière contrôlée, de sorte que personne ne puisse être mis en danger !



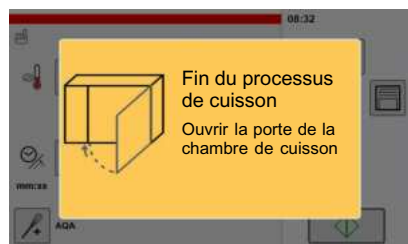
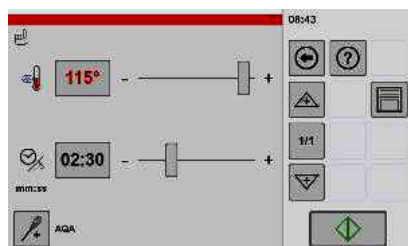
Fin du processus de cuisson

Réglage du signal sonore, voir à partir de la page 45 chapitre 9. (Figure 6)

- À la fin du processus de cuisson/de la baisse de pression, un signal sonore retentit.
- Une baisse de pression automatique a lieu à des températures de cuisson supérieures à 99°C. L'indication « Baisse de pression » est affichée pendant la durée de l'opération.

☞ Ouvrir la porte de la chambre de cuisson.

- Les paramètres de cuisson réglés au préalable s'affichent à nouveau.
- Le symbole de la touche « Démarrage/Arrêt » passe du rouge au vert.



- Si la touche « Démarrage/Arrêt » est actionnée avant d'ouvrir la porte de la chambre de cuisson, le message « Ouvrir la porte de la chambre de cuisson » est affiché.
- Un nouveau processus de cuisson peut uniquement être redémarré après l'ouverture et la fermeture de la porte de la chambre de cuisson.

4.5.3 Retrait des récipients



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure ! Ouvrir la porte de la chambre de cuisson avec précaution. Laisser s'échapper la vapeur et l'air chaud de manière contrôlée, de sorte que personne ne puisse être mis en danger !

PRUDENCE ! Risque de brûlures ! Prudence ! La sonde de température à cœur est chaude !

☞ Enlever la sonde de température à cœur et la mettre dans le support.

- La sonde de température à cœur est un instrument de mesure sensible, aussi ne pas le laisser suspendu dans la chambre de cuisson ! Autrement détérioration à la fermeture de la porte de la chambre de cuisson !



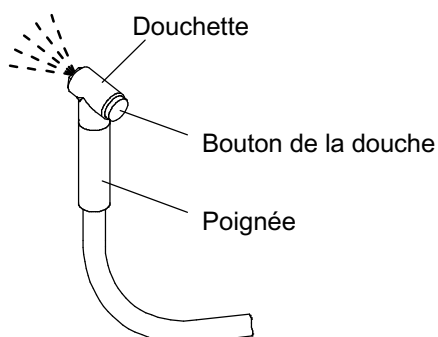
AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure ! Prudence ! Surfaces et récipients chauds ! Prudence ! Débordements de liquides chauds ! Porter des vêtements et gants de protection adaptés !

☞ Couvrir les récipients remplis d'aliments liquides avant de les sortir de manière à éviter toute échaudure causée par les débordements de liquides.

☞ La chambre de cuisson doit être nettoyée si plus aucun processus de cuisson n'est prévue après le retrait des aliments. Dans le cas contraire, il existe un risque d'obstruction de l'évacuation par les graisses figées (*Nettoyage, voir page 63 chapitre 11.*)

4.6 Utilisation de la douchette avec système automatique de rappel (en option)

- Le flexible de douche ne peut être utilisé que pour le rinçage de la chambre de cuisson refroidie.
- Pulvériser de l'eau de manière à ce que l'évacuation d'eau continue de collecter la quantité pulvérisée.



Fonction

- La douchette peut être bloquée dans différentes positions.
 - La douchette peut être enroulée entre les positions d'arrêt.
 - Les positions d'arrêt sont reconnaissables à un bruit et à une résistance.
 - L'alimentation en eau est déverrouillée lorsque la porte de la chambre de cuisson est ouverte.
- ☞ Pendant le rinçage, guider la douchette à la main dans l'appareil. Ne pas laisser s'enrouler !
- Après utilisation, enrouler complètement la douchette dans l'appareil. Risque d'endommagement de la douchette par la porte de la chambre de cuisson !

5. Fin de service - Éteindre l'appareil

☞ Pour le nettoyage de l'appareil, voir page 63 chapitre 11. « Nettoyage et entretien ».

☞ Éteindre l'appareil - Appuyer sur la touche « Marche/Arrêt ».

- Au bout d'une seconde env. : Le témoin de contrôle circulaire à LED s'éteint (veille).
- L'affichage à l'écran est arrêté.
- La surpression dans le système de vapeur est éliminée par refroidissement.
- L'appareil reste sous tension.

☞ Éteindre l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débrancher la prise.

☞ Fermer le robinet d'eau.

5.1 En cas de gel ou de longues périodes d'arrêt

En cas de risque de gel ou de longues périodes d'arrêt de l'appareil (par ex. fonctionnement saisonnier), l'appareil doit être complètement vidangé. Informer le service après-vente agréé.

6. Utilisation des modes de fonctionnement, programmes de cuisson

Toutes les options 6. sont décrites dans ce chapitre. Les figures et les fonctions peuvent différer des illustrations présentées ici en fonction de l'équipement de l'appareil.

6.1 Réglage du processus de cuisson - Réglages manuels



Ce chapitre (6.1) fournit également des informations sur les fonctions de base et leurs réglages possibles.

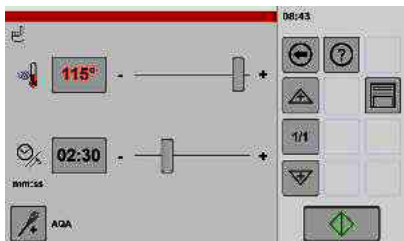
1 Démarrage - Réglages manuels



(Exemple figure : Équipement Pro avec options).

- Appuyer sur la touche « Manuel ».
- La fenêtre « Réglages » s'affiche.

2 Réglages / Démarrage du processus de cuisson



- Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
- Le symbole de la touche « Démarrage/Arrêt » passe du vert au rouge.

Fenêtre « Processus de cuisson », voir page 15 chapitre 4.5.1

ou modifier les valeurs au moyen du curseur ou du clavier numérique :



- Au moyen du curseur :** Appuyer sur le curseur et le déplacer vers la gauche ou la droite.
- La valeur de gauche, à côté du curseur, change.



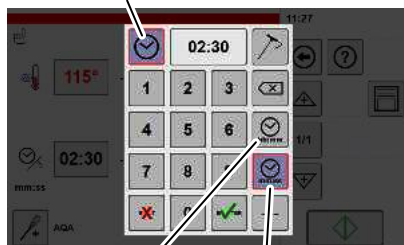
- Avec le clavier numérique :** Appuyer sur la valeur à modifier.
- Le clavier numérique apparaît (voir Figure 3).

Si nécessaire, régler les fonctions complémentaires :



- Appuyer sur la touche « Fonctions complémentaires ».
- La fenêtre « Fonctions complémentaires » s'affiche (voir Figure 6).

3 Clavier numérique « Temps »



Sélection du temps
« Heures:Minutes »

Sélection du temps
« Minutes:Secondes »

Modification des valeurs au moyen du clavier numérique

- Saisir la valeur souhaitée.
- Confirmer la valeur saisie au moyen de la touche « Enter ».
- Le clavier numérique se ferme. La valeur est enregistrée.



Informations relatives aux fonctions des touches :



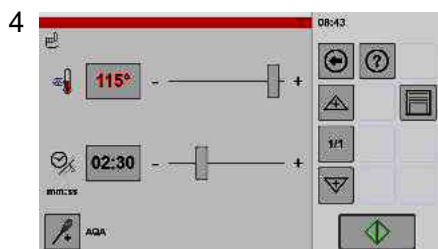
Effacer de la droite vers la gauche.



Fermer le clavier numérique sans enregistrer.



Confirmer la saisie et fermer le clavier numérique.



Changer l'heure après la température à cœur

Utilisation de la sonde de température à cœur, voir page 14 chapitre 4.4

Vous disposez de deux solutions pour sélectionner la fonction « Température à cœur ».

1ère solution – Basculer au moyen de la touche « Température à cœur » à côté de l'affichage du temps :



Appuyer sur la touche « Durée / Température à cœur ».

°C

- Le symbole bascule vers « Température à cœur ».
- L'affichage passe de la durée à la température.

2e solution – Affichage du clavier numérique :



°C

Appuyer sur la touche « Température à cœur ».

- La touche apparaît sur fond gris foncé et est encadrée.
- L'affichage passe de la durée à la température.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Symbole à côté de l'affichage : durée activée.



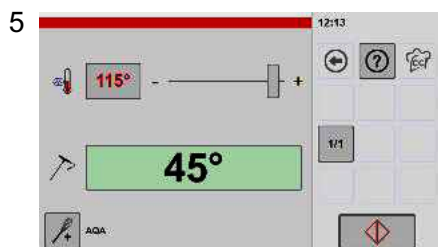
Symbole à côté de l'affichage : température à cœur activée.



Dans le clavier numérique : température à cœur (activée = fond gris foncé et encadré)



Dans le clavier numérique : Durée



Affichage, modification de la température à cœur théorique pendant le processus de cuisson

- La température actuelle de la sonde de température à cœur s'affiche pendant le processus de cuisson.



Appuyez sur la touche « Durée / Température à cœur » pour afficher ou modifier la température à cœur théorique.

- Le clavier numérique avec la température à cœur théorique apparaît.

6



Sélection des fonctions complémentaires

- La touche « AQA » est activée en continu et ne peut pas être arrêtée.
- ☞ Appuyer sur les fonctions complémentaires souhaitées.
- La touche apparaît sur fond gris foncé et est encadrée.



- ☞ Confirmer les fonctions complémentaires réglées au moyen de la touche « Enter ».
- La fenêtre de réglage s'affiche à nouveau.
- Les fonctions complémentaires réglées s'affichent dans la fenêtre.

Informations relatives aux fonctions complémentaires :



Un signal et une fenêtre d'information sont émis à la fin d'une étape de cuisson, par ex. pour l'arrosage, l'assaisonnement ou pour retourner les aliments. Cela a des répercussions sur le signal sonore et les signaux externes.



Présélection de l'heure de démarrage : Présélectionner le début du processus de cuisson.

Procéder aux réglages comme illustré dans la figure suivante. 7

AQA

Adaptation de quantité automatique (détection des quantités et ajustement du temps de cuisson). L'AQA est activé en continu.



Fermer la fenêtre des fonctions complémentaires sans confirmer les modifications (annuler).



Confirmer les réglages et fermer la fenêtre.

7



Sélection de la fonction complémentaire « Heure de démarrage »

L'heure de démarrage peut être indiquée.



- ☞ Appuyer sur la touche « Heure de démarrage ».
 - La touche apparaît sur fond gris foncé et est encadrée.



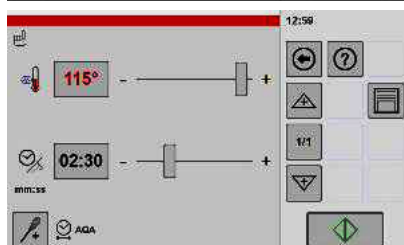
- ☞ Confirmer les fonctions complémentaires réglées au moyen de la touche « Enter ».



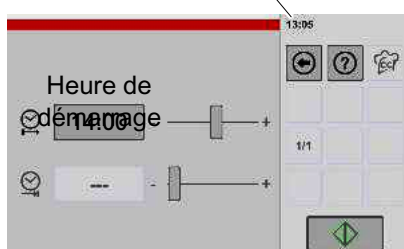
- La fenêtre de réglage s'affiche à nouveau.
- Le symbole pour « Heure de démarrage » s'affiche dans la fenêtre.



- ☞ Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
 - La fenêtre pour « Heure de démarrage » s'affiche.



Heure de la commande



- ☞ Régler l'heure de démarrage du processus de cuisson.
 - Régler avec le curseur ou le clavier numérique.

Exemple :

- Heure de la commande 13:08
- Heure de démarrage 14:00



- ☞ Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
 - La barre de progression indique le temps écoulé.
 - Après avoir atteint l'heure réglée, l'adaptation de quantité automatique (AQA) a lieu, puis le processus de cuisson.

8



Retour à l'écran de démarrage



- ☞ Appuyer pendant 2 secondes sur la touche « Retour ».



- Le symbole de la touche change.
- L'écran de démarrage apparaît lorsque vous relâchez la touche.
- Les valeurs standard de tous les réglages effectués manuellement sont restaurées.
- Les étapes de cuisson réglées manuellement sont supprimées.

6.2 Ajouter des étapes de cuisson / combinaisons

Il est possible de combiner jusqu'à 20 étapes de cuisson. Option livre de recettes : Les étapes de cuisson peuvent être enregistrées dans le livre de recettes (voir page 33 chapitre 7.1).

1 Démarrage - Réglages manuels (1ère étape de cuisson)



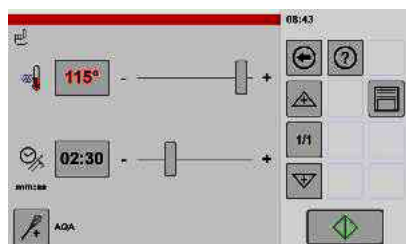
(Exemple figure : Équipement Pro avec options).



☞ Appuyer sur la touche « Manuel ».

- La fenêtre « Réglages » s'affiche.

2 Procéder aux réglages et ajouter une 2ème étape de cuisson.



☞ Procéder aux réglages, par ex. température, humidité, durée, température à cœur, fonctions complémentaires.



☞ Appuyer sur la touche « Nouvelle étape de cuisson ».

- L'affichage « 1/1 » devient « 2/2 ».

☞ Procéder aux réglages, par ex. température, humidité, durée, température à cœur, fonctions complémentaires.

- Si d'autres étapes de cuisson sont requises, répéter ces étapes jusqu'à ce que toutes les étapes de cuisson souhaitées soient créées.

Informations relatives aux fonctions des touches :



se déplacer vers le haut ou le bas dans les différentes étapes de cuisson (uniquement lorsque plusieurs étapes de cuisson sont enregistrées).



Ajouter la nouvelle étape de cuisson avant l'étape de cuisson sélectionnée.



☞ Appuyer sur la touche « Flèche » et la maintenir brièvement enfoncée.

- Le symbole change et il est remplacé par le symbole « Nouvelle étape de cuisson ».
- Après avoir relâché la touche, la fenêtre Modes de fonctionnement s'affiche.



Ajouter la nouvelle étape de cuisson après l'étape de cuisson sélectionnée :



☞ Appuyer sur la touche « Flèche » et la maintenir brièvement enfoncée.

- Le symbole change et il est remplacé par le symbole « Nouvelle étape de cuisson ».
- Après avoir relâché la touche, la fenêtre Modes de fonctionnement s'affiche.



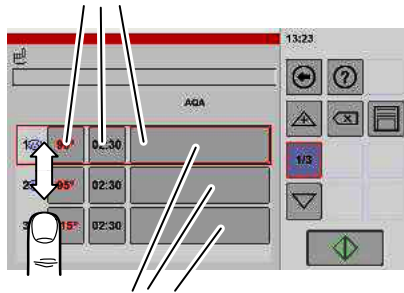
Insérer une nouvelle étape de cuisson avant ou après l'étape de cuisson marquée.



Passer à l'aperçu des étapes de cuisson.

Description : cf. figure suivante. 3

3 Appuyer sur une valeur



Fonctions complémentaires :

- Présélection de l'heure de démarrage
- Adaptation automatique des quantités

(L'AQA est activé en continu et ne peut pas être arrêté)

Affichage / Modification des étapes de cuisson dans la fenêtre d'aperçu

1/3

- ☞ Appuyer sur la touche « Aperçu des étapes de cuisson ».
- La fenêtre « Aperçu des étapes de cuisson » s'affiche.



Lorsque le nombre d'étapes de cuisson créées dépasse le nombre d'étapes qu'il est possible d'afficher dans le champ :

- ☞ Appuyer sur le champ d'affichage du bout du doigt et déplacer les étapes de cuisson affichées vers le haut ou le bas.

110°



- Chaque valeur affichée peut être modifiée en appuyant sur la valeur affichée.
- Après modification, le réglage peut être démarré pour le processus de cuisson en cours.



- Les étapes de cuisson peuvent être supprimées individuellement (*voir figure suivante 5*).
- Toutes les étapes de cuisson sont supprimées lors du retour à l'écran de démarrage.

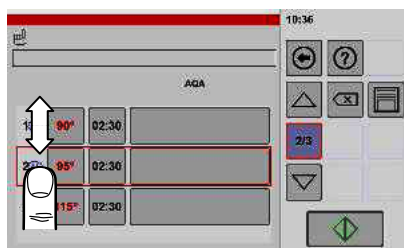
Type d'appareil Easy sans l'option Livre de recettes :

- Les réglages des étapes de cuisson sont uniquement enregistrés pour le processus de cuisson en cours. Les réglages ne sont plus disponibles après l'arrêt et le redémarrage de l'appareil.

Option livre de recettes :

- Si les réglages ne sont pas enregistrés dans le livre de recettes, ceux-ci sont perdus après l'arrêt et le redémarrage de l'appareil (*Enregistrement dans le livre de recettes, voir page 33 chapitre 7.1*).

4



Démarrage des étapes de cuisson - démarrage de l'étape de cuisson désirée

Les étapes de cuisson sont exécutées par défaut les unes après les autres. Mais il est également possible de commencer par n'importe laquelle.

1/3

- ☞ Appuyer sur la touche « Aperçu des étapes de cuisson ».
- La fenêtre « Aperçu des étapes de cuisson » s'affiche.



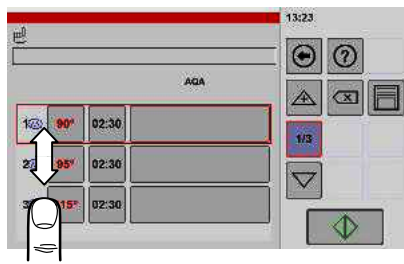
Lorsque le nombre d'étapes de cuisson créées dépassent le nombre pouvant être affichés à l'écran :

- ☞ Appuyer sur le champ d'affichage du bout du doigt et déplacer les étapes de cuisson affichées vers le haut ou le bas.

1

- ☞ Appuyez sur le numéro de l'étape de cuisson souhaitée.
- L'étape de cuisson est encadrée.
- ☞ Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
- Le symbole de la touche « Démarrage/Arrêt » passe du vert au rouge.
- Le processus de cuisson démarre à l'étape de cuisson sélectionnée.

5



Suppression de différentes étapes de cuisson dans la fenêtre d'aperçu

1/3

- Appuyer sur la touche « Aperçu des étapes de cuisson ».
- La fenêtre « Aperçu des étapes de cuisson » s'affiche.



Lorsque le nombre d'étapes de cuisson créées dépassent le nombre pouvant être affichés à l'écran :

- Appuyer sur le champ d'affichage du bout du doigt et déplacer les étapes de cuisson affichées vers le haut ou le bas.



- Appuyez sur le numéro de l'étape de cuisson à supprimer.

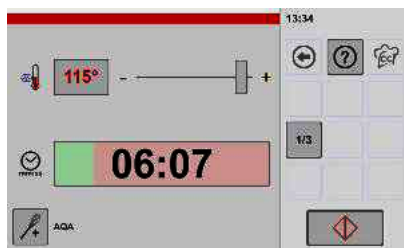
- L'étape de cuisson est encadrée.



- Appuyer sur la touche « Supprimer ».

- L'étape de cuisson est supprimée.

6



Affichage des étapes de cuisson démarrées

- Après le démarrage du processus de cuisson, le total des temps de cuisson réglés pour toutes les étapes de cuisson s'affiche.
- Le temps restant s'affiche.
- La barre de progression indique la durée écoulée.
- Vous pouvez effectuer des réglages pendant le processus de cuisson. (voir Figure 3 dans ce chapitre).
- Une fois le processus de cuisson terminé, il est possible de redémarrer cette combinaison.

Remarques relatives aux fonctions complémentaires après le démarrage du processus de cuisson

- AQA : La fonction complémentaire AQA est activée en continu. En fonction de la quantité de l'aliment, l'adaptation automatique de la quantité/du temps de cuisson a lieu. Une fois la quantité / le temps de cuisson automatiquement adapté(e), le temps de cuisson indiqué commence à s'écouler.

6.3 Application « Vitalisation »



Si cette fonction est activée, la touche « Vitalisation » s'affiche.

Ajouter la touche « Vitalisation » dans l'écran d'accueil, voir à partir de la page 45 chapitre 9. (Figure 12).

Ces fonctions permettent de préparer spécifiquement des aliments prêts à servir pour le service à la carte ou au buffet.

1  **Début de la vitalisation**

 Appuyer sur la touche « Vitalisation ».

- La fenêtre « Vitalisation » s'affiche.

2  **Sélection**

 Appuyer par ex. sur la touche « Soupe ».

- La fenêtre « Réglages » s'affiche.

Informations relatives aux fonctions des touches :



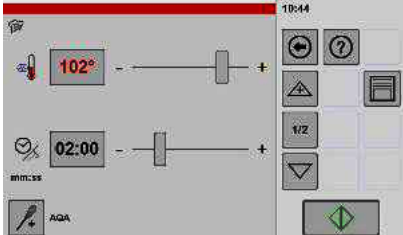
Vitalisation d'aliments dans un récipient, par ex. un bac gastronomique





Vitalisation Soupes



Vitalisation Poisson, Viande

3  **Démarrage du processus de cuisson**

 Si nécessaire, procéder aux réglages.

 Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt ».

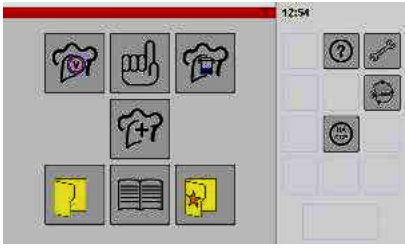
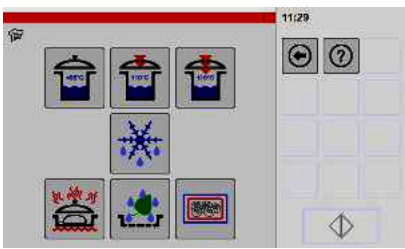
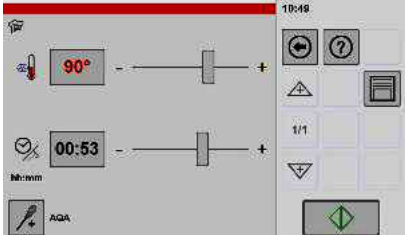


6.4 Utilisation du processus de cuisson










Si cette fonction est activée, la touche « Processus de cuisson » s'affiche.

Ajouter la touche « Processus de cuisson » dans l'écran d'accueil, voir à partir de la page 45 chapitre 9. (Figure 12).

La fonction « Processus de cuisson » comprend sept processus de cuisson prédéfinis.

- 1  **Démarrage du processus de cuisson**
- ☞ Appuyer sur la touche « Processus de cuisson ».
 - La fenêtre « Processus de cuisson » s'affiche.
-
- 2  **Sélection d'un processus de cuisson**
- ☞ Appuyer sur le processus de cuisson souhaité.
 - La fenêtre « Processus de cuisson » s'affiche avec les valeurs standard.
-  ☞ Modifier les valeurs au moyen du curseur ou du clavier numérique.
-  *Utilisation du clavier numérique, voir page 18 Figure 3.*
-  *Démarrage du processus de cuisson, voir page 15 Figure 1.*

Informations relatives au processus de cuisson : (valeurs indicatives)

	Description	Température	Temps
	Cuisson sans pression	90°C	15 minutes
	Cuisson avec pression (position intermédiaire)	111°C	3 minutes
	Cuisson avec pression (position la plus haute)	119°C	2 minutes 30
	Décongeler	60°C	30 minutes
	Étuver	105°C	30 minutes
	Blanchir	105°C	20 secondes
	Vitalisation d'aliments dans un récipient, par ex. un bac gastronorme	106°C	3 minutes

6.5 Utilisation des programmes spéciaux



La touche « Programmes spéciaux » s'affiche lorsque cette option est disponible et active dans l'appareil.

Ajouter la touche « Programmes spéciaux » dans l'écran d'accueil, voir à partir de la page 45 chapitre 9. (Figure 12).

1



Sélection des programmes spéciaux



- ☞ Appuyer sur la touche « Programmes spéciaux ».
- La fenêtre « Programmes spéciaux » s'affiche.
- Il est également possible de combiner des programmes spéciaux et la cuisson.

2



Sélection d'un programme



- ☞ Appuyer, p.ex., sur la touche « Cuisson Delta-T ».
- La fenêtre « Réglages » s'affiche.

Informations relatives aux programmes spéciaux :



Cuisson Delta-T

- Ce mode de cuisson est adapté pour toutes les grosses pièces de rôti et de viande.
- Différence de température constante entre la température de la chambre de cuisson et la température à cœur durant le processus de cuisson.



Softcooking

- Programme avec une phase de maturation inférieure à 100°C.



Cuisson nocturne BT

- Appuyez sur la touche « Cuisson nocturne BT ». Un pré-réglage avec plusieurs étapes de cuisson s'affiche. Vous trouverez dans la fonction d'aide des suggestions concernant les produits avec des valeurs de réglage.
- Une hygiène stricte est nécessaire ! Les bactéries, par exemple, peuvent très rapidement se multiplier lorsque des aliments non refroidis ou non chauffés se trouvent dans la chambre de cuisson !

6.6 Utilisation des programmes de cuisson du livre de recettes



La touche « Livre de recettes » s'affiche lorsque cette option est disponible et active dans l'appareil. Ajouter la touche « Livre de recettes » dans l'écran d'accueil, voir à partir de la page 45 chapitre 9. (Figure 12).

Dans ce livre de recettes, vous pouvez ajouter des produits, les modifier et les supprimer. (voir page 33 chapitre 7.).

1



Démarrage du livre de recettes



- Appuyer sur la touche « Livre de recettes ».
- La fenêtre « Livre de recettes » s'affiche.

2



Déplacement de l'affichage



Lorsque le nombre de produits créés dépasse le nombre pouvant être affichés à l'écran :

- Appuyer sur le champ d'affichage du bout du doigt et déplacer les produits affichés vers le haut ou le bas.

3



Recherche par nom de produit



- La fonction de recherche est possible sous forme d'images ou de listes.

Appuyer sur la touche « Rechercher ».

Saisir le texte de la recherche, p.ex. « ch ».

- Les majuscules et minuscules n'ont aucune importance pour la recherche.
- Il n'est pas utile de saisir un mot complet.

- Plus le terme de recherche est précis, plus la liste de résultats sera courte et claire.



Appuyer sur la touche « Confirmer ».

- Toutes les produits contenant les caractères « ch » s'affichent.



Informations relatives aux fonctions des touches :



Annuler



Confirmer et démarrer la recherche.



Basculer entre les différentes affectations des touches.



Déplacer le curseur d'écriture vers la gauche ou la droite.



Effacer le texte de la droite vers la gauche.



Passage à l'aperçu du livre de recettes



- Appuyer sur la touche « Changement d'aperçu ».
- L'affichage passe à l'aperçu sous forme d'images.



Informations relatives aux fonctions des touches :



Passer à l'aperçu sous forme d'images.



Passer à l'aperçu sous forme de listes.

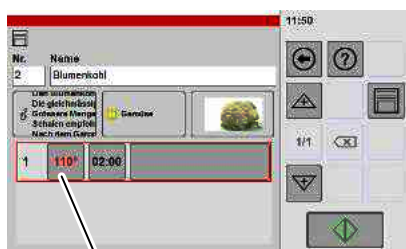


Affichage / Modification des étapes de cuisson dans la fenêtre d'aperçu

- Appuyer sur le produit souhaité.
- Le produit est encadré.



- Appuyer sur la touche « Aperçu des étapes de cuisson ».
- La fenêtre « Aperçu des étapes de cuisson » s'affiche.



Appuyer sur une valeur

Informations relatives aux fonctions des touches :



Affichage de l'aperçu des étapes de cuisson.



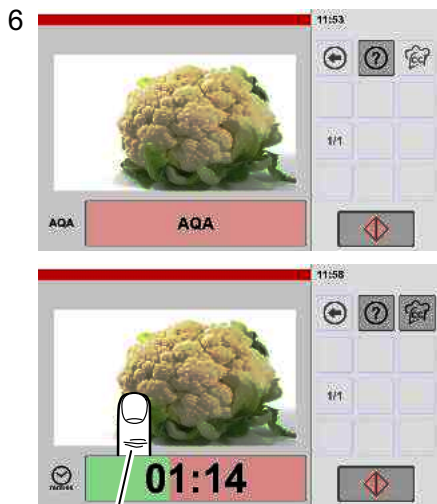
- Chaque valeur affichée peut être modifiée en appuyant sur la valeur affichée.



- Après modification, le réglage peut être démarré pour le processus de cuisson en cours.



- Si les réglages ne sont pas enregistrés dans le livre de recettes, ceux-ci sont perdus après l'arrêt et le démarrage de l'appareil (*Enregistrement dans le livre de recettes, voir page 33 chapitre 7.1*).



Modification des paramètres pendant un processus de cuisson en cours : Appuyer sur l'écran ; la fenêtre « Paramètres » s'affiche pendant env. 5 secondes.

Fenêtre « Processus de cuisson » – « Processus de cuisson démarré »

- AQA : La quantité / le temps de cuisson sont automatiquement adaptés. L'adaptation automatique de la quantité / du temps de cuisson est réglée de manière fixe et ne peut pas être désactivée.
- Après écoulement de l'AQA : Le temps restant s'affiche.
- La barre de progression indique la durée écoulée.
- Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour interrompre le processus de cuisson.

Description de la fin du processus de cuisson, voir à partir de la page 16 à partir du chapitre 4.5.2

6.7 Utilisation de catégories (groupes de menus)



Cette fonction fait partie intégrante du livre de recettes.

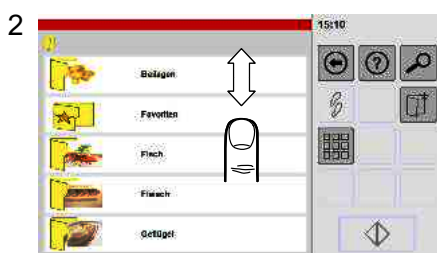
Créer ou supprimer des catégories, voir page 39 chapitre 7.4!



Démarrage des catégories



- ☞ Appuyer sur la touche « Catégories ».
- La liste « Catégories » (groupes de produits) s'affiche.



Déplacement de l'affichage



Lorsque le nombre de catégories créées dépasse le nombre pouvant être affichés à l'écran :

- ☞ Appuyer sur le champ d'affichage du bout du doigt et déplacer les produits affichés vers le haut ou le bas.



Sélection d'une catégorie

- ☞ Appuyer sur la catégorie souhaitée.
- La catégorie souhaitée est encadrée.
- ☞ Appuyer sur la touche « Enter ».
- Le contenu de la catégorie s'affiche



Informations relatives aux touches :



- ☞ Confirmer la catégorie sélectionnée.



Sélection d'un produit

- ☞ Déplacer l'affichage en appuyant et en se déplaçant vers le haut ou le bas.
- ☞ Appuyer sur le produit souhaité.
 - Le produit souhaité est encadré.



- ☞ Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
 - Le processus de cuisson démarre.
 - La fenêtre « Processus de cuisson » s'affiche.
 - Le symbole de la touche « Démarrage/Arrêt » passe du vert au rouge.



Fenêtre « Processus de cuisson »

- Avant l'écoulement du temps de cuisson, l'adaptation automatique de la quantité / du temps de cuisson a lieu (Affichage AQA).
- Après écoulement de l'AQA, le temps restant est affiché.
- La barre de progression indique la durée écoulée.
- Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour interrompre le processus de cuisson.

Modification des paramètres pendant un processus de cuisson en cours : Appuyer sur l'écran ; la fenêtre « Paramètres » s'affiche pendant env. 5 secondes.

6.8 Utilisation des favoris (produits préférés)



Cette fonction fait partie intégrante du livre de recettes.

Afin de pouvoir afficher des favoris, ils doivent être affectés au préalable.

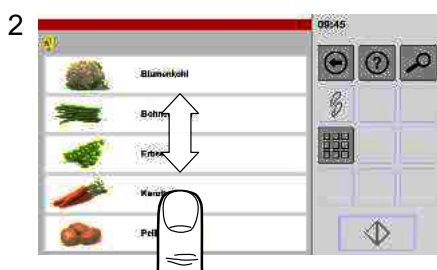
Affectation des produits à des favoris, voir à partir de la page 33 chapitre 7.1 (Figure 6) !



Démarrage des favoris



- ☞ Appuyer sur la touche « Favoris ».
 - La fenêtre « Favoris » s'affiche.



Déplacement de l'affichage



- Lorsque le nombre de produits créés dépasse le nombre pouvant être affichés à l'écran :
- ☞ Appuyer sur le champ d'affichage du bout du doigt et déplacer les produits affichés vers le haut ou le bas.

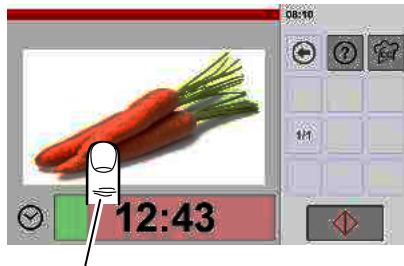
3



Sélection d'un produit

- ☞ Appuyer sur le produit souhaité.
 - Le produit est encadré.
- ☞ Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
 - Le processus de cuisson démarre.
 - La fenêtre « Processus de cuisson » s'affiche.
 - Le symbole de la touche « Démarrage/Arrêt » passe du vert au rouge.

4



Fenêtre « Processus de cuisson »

- Avant l'écoulement du temps de cuisson, l'adaptation automatique de la quantité / du temps de cuisson a lieu (Affichage AQA).
- Après écoulement de l'AQA, le temps restant est affiché.
- La barre de progression indique la durée écoulée.
- Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour interrompre le processus de cuisson.

Modification des paramètres pendant un processus de cuisson en cours : Appuyer sur l'écran ; la fenêtre « Paramètres » s'affiche pendant env. 5 secondes.

7. Création, modification et suppression de produits dans le livre de recettes

Cette fonction fait partie intégrante du livre de recettes.

7.1 Création de produits, enregistrement et affectation



Il est possible de combiner jusqu'à 20 étapes de cuisson.



1



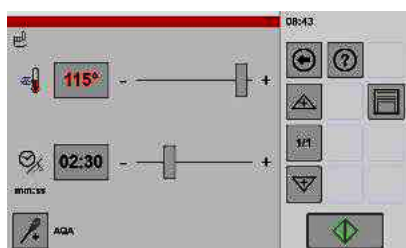
Démarrage - Réglages manuels



Appuyer sur la touche « Manuel ».

- La fenêtre « Modes de fonctionnement » s'affiche.

2



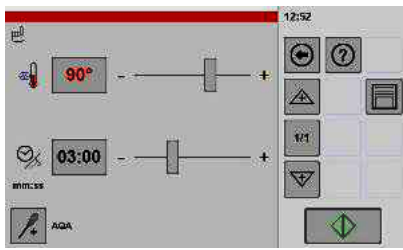
Réglages

Procéder aux réglages, par ex. température, humidité, durée, température à cœur, fonctions complémentaires.

Si d'autres étapes de cuisson doivent être créées, voir figure suivante 3.

Si le programme doit être enregistré, voir figure suivante 4.

3



Ajout d'une étape de cuisson



Appuyer sur la touche « Nouvelle étape de cuisson ».

- La fenêtre « Réglages » s'affiche.
- L'affichage « 1/1 » devient « 2/2 ».

Procéder aux réglages, par ex. température, humidité, durée, température à cœur, fonctions complémentaires.

- Si d'autres étapes de cuisson sont requises, répéter ces étapes jusqu'à ce que toutes les étapes de cuisson souhaitées soient créées. Jusqu'à 20 étapes de cuisson sont possibles.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Remonter dans les différentes étapes de cuisson (uniquement lorsque plusieurs étapes de cuisson sont enregistrées).



Descendre dans les différentes étapes de cuisson (uniquement lorsque plusieurs étapes de cuisson sont enregistrées).



Ajouter la nouvelle étape de cuisson **avant l'étape de cuisson** sélectionnée.



Appuyer sur la touche « Flèche » et la maintenir brièvement enfoncée.

- La touche symbole « Nouvelle étape de cuisson » s'affiche.
- La fenêtre « Modes de fonctionnement » s'affiche.



Ajouter la nouvelle étape de cuisson **après l'étape de cuisson** sélectionnée :



Appuyer sur la touche « Flèche » et la maintenir brièvement enfoncée.

- La touche symbole « Nouvelle étape de cuisson » s'affiche.
- La fenêtre « Modes de fonctionnement » s'affiche.



Insérer une nouvelle étape de cuisson avant ou après l'étape de cuisson marquée.



Passer à l'aperçu des étapes de cuisson.

4



Ouverture de la fenêtre pour l'enregistrement



Appuyer sur la touche « Enregistrer ».

- La fenêtre « Création d'un produit » s'affiche.
- Le prochain numéro libre est proposé.

Saisir le numéro souhaité.

Saisir le nom souhaité.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Basculer entre les différentes affectations des touches.

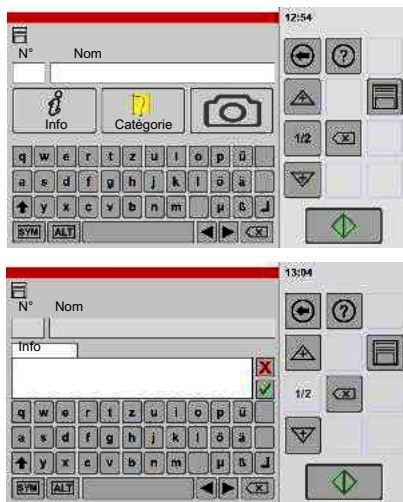


Déplacer le curseur d'écriture vers la gauche ou la droite.



Effacer le texte de la droite vers la gauche.

5



Ajout d'une information

Vous pouvez ajouter des informations complémentaires ici.



- ☞ Appuyer sur la touche « Info ».
- Un champ de texte s'affiche pour la saisie.
- ☞ Saisir le texte souhaité.
- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».



Informations relatives aux fonctions des touches :

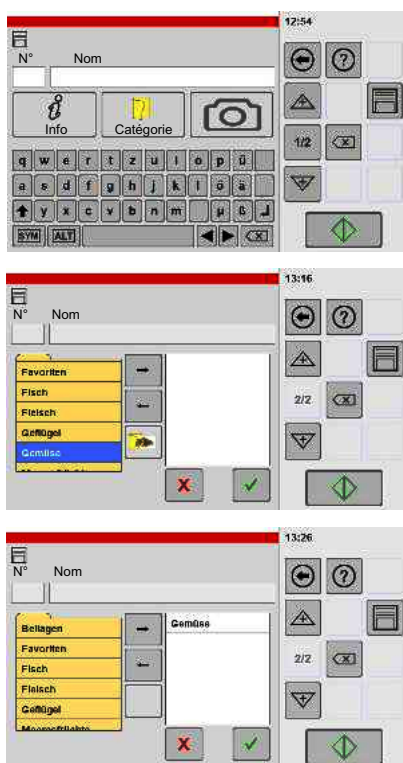


Confirmer



Annuler

6



Affectation aux catégories et favoris



- ☞ Appuyer sur la touche « Catégories ».
- ☞ Appuyer sur la catégorie souhaitée, « Légumes » p.ex., ou sur « Favoris ».
- La catégorie ou « Favoris » apparaît dans un cadre.
- ➔ Appuyer sur la touche « Flèche ».
- La catégorie sélectionnée ou « Favoris » se déplace de la gauche vers la droite.
- Le produit est alors affecté à la catégorie sélectionnée (p.ex. « Légumes ») ou aux « Favoris ».
- Le produit peut être affecté à plusieurs catégories. Répéter alors la procédure pour chaque catégorie.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».

Informations relatives aux fonctions des touches :



Ajout de catégories et de favoris



Suppression de catégories et de favoris



Annuler



Confirmer

7



Ajouter une figure

Des figures ont été enregistrées en usine pour différents aliments.

Pour pouvoir utiliser une figure, vous devez tout d'abord la consulter dans la mémoire.

Consulter des photos numériques, voir page 55 Figure 17



- Appuyer sur la touche « Appareil photo ».
- Un aperçu des images disponibles s'affiche.

Si nécessaire, déplacer l'affichage.

- Appuyer sur l'image souhaitée.
- L'image est encadrée.



- Appuyer sur la touche « Ajouter ».
- L'image s'affiche au-dessus de la touche « Ajouter ».



- Appuyer sur la touche « Enter ».
- L'image est affectée et la fenêtre « Création d'un produit » s'affiche.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Ajouter l'image sélectionnée.



Confirmer

8



Supprimer une image



- Appuyer sur la touche de l'image à effacer.
- Un aperçu des images disponibles s'affiche.

Déplacer les images affichées vers le haut jusqu'à ce que le symbole « Appareil photo » s'affiche.



- Appuyer sur la touche « Appareil photo ».
- L'appareil photo est encadré.



- Appuyer sur la touche « Ajouter ».
- La figure s'affiche au-dessus de la touche « Ajouter ».



- Appuyer sur la touche « Enter ».
- L'image est affectée et la fenêtre « Création d'un produit » s'affiche.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Ajouter l'image sélectionnée.



Confirmer



Supprimer une image et affecter un symbole

9



Sauvegarde des réglages



- ☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
- Le produit est enregistré dans le livre de recettes et affecté à la catégorie choisie ou aux favoris.
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- L'enregistrement est terminé.
- Le produit peut alors être consulté dans le livre de recettes, dans la catégorie choisie ou dans les favoris.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Enregistrement dans le livre de recettes



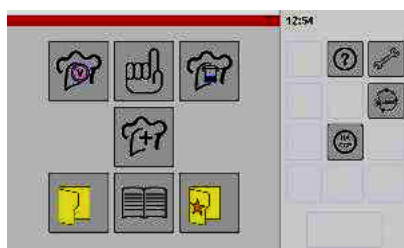
Confirmation de l'enregistrement

7.2 Modification des réglages des produits dans le livre de recettes



Tous les réglages enregistrés dans le livre de recettes peuvent être adaptés ou modifiés, p.ex. : températures, durées, affectations aux favoris, affectations aux catégories, étapes de cuisson, etc.

1



Ouverture du livre de recettes



- ☞ Appuyer sur la touche « Livre de recettes ».
- La fenêtre « Livre de recettes » s'affiche.

2

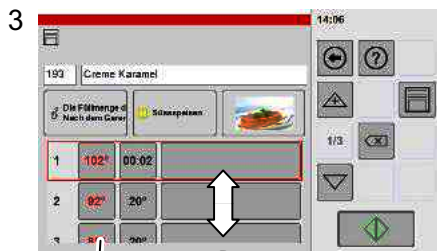


Sélection du produit

- ☞ Appuyer sur le produit souhaité.
- Le produit est encadré.



- ☞ Appuyer sur la touche « Étapes de cuisson ».
- La fenêtre de réglage s'affiche.



Appuyer sur une valeur

Affichage / Modification des étapes de cuisson

1/3

- Appuyer sur la touche « Aperçu des étapes de cuisson ».
- La fenêtre « Aperçu des étapes de cuisson » s'affiche.

Lorsque le nombre d'étapes de cuisson créées dépassent le nombre pouvant être affichés à l'écran :

- Appuyer sur le champ d'affichage du bout du doigt et déplacer les étapes de cuisson affichées vers le haut ou le bas.

110°

- Chaque valeur affichée peut être modifiée en appuyant sur la valeur affichée.



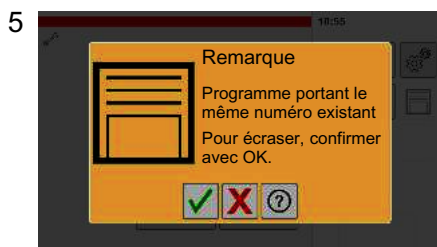
Modification des réglages

Vous pouvez apporter des modifications ici au numéro, au nom, aux informations, à une catégorie / aux favoris et à une figure.

Description détaillées, voir page 34 à partir de la figure 4.



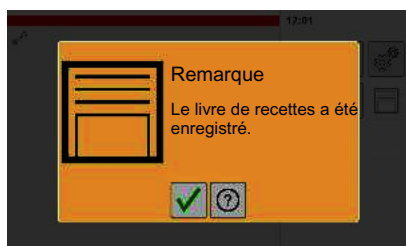
- Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
- Les modifications sont enregistrées dans le livre de recettes.
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



Confirmation de l'enregistrement



- Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- L'enregistrement est terminé.
- Le produit est modifié.



- Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- L'enregistrement est terminé.

7.3 Suppression d'un produit dans le livre de recettes



Ouverture du livre de recettes



- Appuyer sur la touche « Livre de recettes ».
- La fenêtre « Livre de recettes » s'affiche.



Sélection et suppression du produit

☞ Appuyer sur le produit à effacer.

- Le produit est encadré.



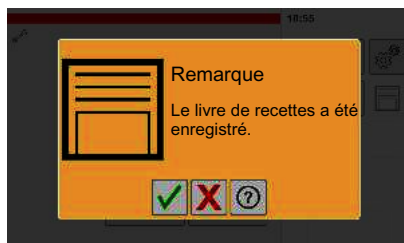
☞ Appuyer sur la touche « Supprimer ».

- Une fenêtre s'affiche pour la requête de sécurité.



☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».

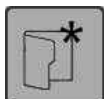
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».

- L'enregistrement est terminé.
- Le produit est supprimé.

7.4 Créer et supprimer une catégorie



Cette fonction fait partie intégrante du livre de recettes.

7.4.1 Créer une catégorie



Démarrage des catégories



☞ Appuyer sur la touche « Catégories ».

- La liste « Catégories » (groupes de produits) s'affiche.



Créer une nouvelle catégorie



☞ Appuyer sur la touche « Nouvelle catégorie ».

- La fenêtre de saisie s'affiche.



Saisie de la désignation

☞ Saisir une désignation pour la catégorie.



☞ Appuyer sur la touche « Enter ».

- Un aperçu des images disponibles s'affiche.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Basculer entre les différentes affectations des touches.



Déplacer le curseur d'écriture vers la gauche ou la droite.



Effacer le texte de la droite vers la gauche.



Confirmer



Annuler



Désactiver / Activer le symbole catégorie



Ajouter une photo

☞ Déplacer l'affichage en appuyant et en se déplaçant vers le haut ou le bas.

☞ Appuyer sur l'image.

- L'image souhaitée est encadrée.



☞ Appuyer sur la touche « Ajouter ».

- L'image s'affiche au-dessus de la touche « Ajouter ».



☞ Appuyez sur la touche « Enter ».

- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



Enregistrer



☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».

- La catégorie est enregistrée dans le livre de recettes.

Affectation des produits à une catégorie, voir à partir de la page 33 chapitre 7.1 Figure 6!

7.4.2 Suppression d'une catégorie de produits

Seules des catégories auxquelles aucun produit n'est affecté peuvent être supprimées.



Démarrage des catégories



☞ Appuyer sur la touche « Catégories ».

- La liste « Catégories » (groupes de produits) s'affiche.



Sélection d'un catégorie

- ☞ Appuyer sur la catégorie à effacer.
 - La catégorie est encadrée.
 - La touche « Supprimer » n'est active que lorsque la catégorie ne contient plus aucun produit.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- Les produits affectés à cette catégorie sont affichés.

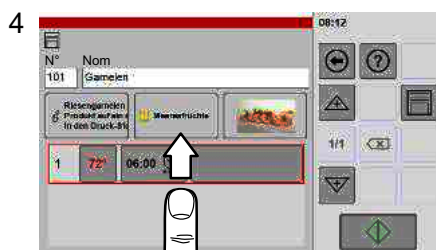


Sélection d'un produit

- ☞ Appuyer sur le produit.
- Le produit est encadré.

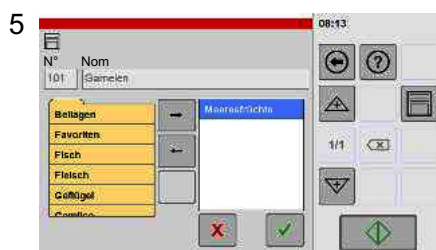


- ☞ Appuyer sur la touche « Étapes de cuisson ».
- La fenêtre de réglage s'affiche.



Ouvrir la fenêtre Catégories / Favoris

- ☞ Appuyer sur la touche « Catégorie / Favoris ».
- La fenêtre pour les affectations s'affiche.



Sélectionner une catégorie et la supprimer

- ☞ Appuyer sur la catégorie qui est affectée au produit.
- La catégorie choisie est marquée.



- ☞ Appuyer sur la touche « Flèche ».
- La catégorie est supprimée de la fenêtre et n'est donc plus affectée au produit.

La catégorie est supprimée.

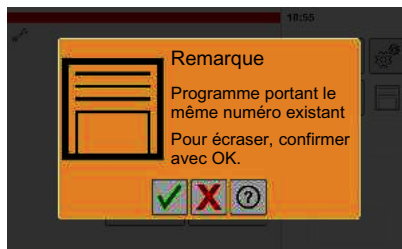


- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- La fenêtre de réglage s'affiche.
- La catégorie est supprimée de l'écran.



- ☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.

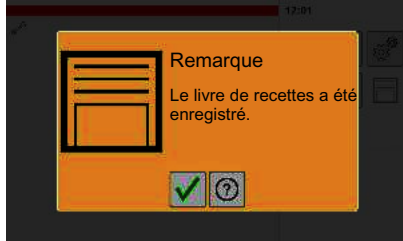
6



Sauvegarde de la modification



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- L'affectation à la catégorie est supprimée dans le livre de recettes.
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
 - L'enregistrement est terminé.
- Tous les produits de la catégorie doivent être supprimés.

Pour supprimer d'autres produits de la catégorie :



- ☞ Appuyer sur la touche « Retour ».
- Procédure répétée, voir à partir de la figure 3 (Page 41).

7



Supprimer catégorie

- La touche « Supprimer » est active lorsque toutes les affectations à la catégorie sont supprimées.

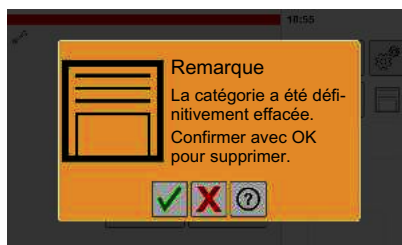
☞ Appuyer sur la catégorie à effacer.

- La catégorie souhaitée est encadrée.



- ☞ Appuyer sur la touche « Supprimer ».
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.

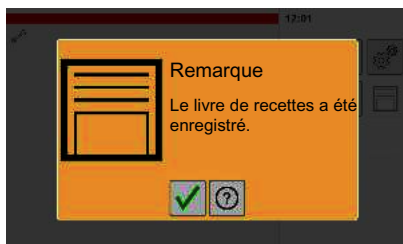
8



Sauvegarde de la suppression



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- La catégorie est supprimée.
- La fenêtre de confirmation de l'enregistrement s'affiche.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- L'enregistrement est achevé.
- La catégorie est encadrée.

8. Affichage, consultation des protocoles HACCP



HACCP est l'abréviation de Hazard Analysis Critical Control Points.

- Le protocole HACCP est nécessaire pour vérifier le déroulement des processus.
- Les protocoles sont un moyen décisif pour les responsables, afin de pouvoir honorer leurs obligations.
- Les protocoles HACCP sont conservés pendant 60 jours. Les protocoles sont automatiquement effacés après ce délai de 60 jours.

Réglage des données de sortie pour les protocoles HACCP, voir page 55 Figure 16!

Consultation des données, voir page 55 Figure 18.

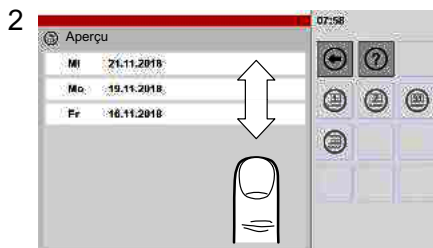
8.1 Affichage des protocoles HACCP



Affichage des protocoles HACCP



- ☞ Appuyer sur la touche « HACCP ».
- La fenêtre « Aperçu HACCP » s'affiche.



Déplacement de l'affichage



Lorsque le nombre de protocoles existants dépasse le nombre de protocoles qu'il est possible de représenter dans le champ d'affichage :

- ☞ Appuyer sur le champ d'affichage du bout du doigt et déplacer les protocoles affichés vers le haut ou le bas.

- ☞ Appuyer sur la date souhaitée.
- La sélection est encadrée.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Affichage du protocole journalier sélectionné



Actif pour les appareils avec activation USB

Lecture des données journalières, voir page 44 chapitre 8.2



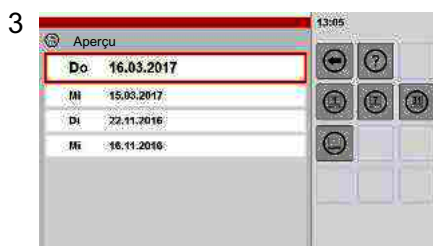
Actif pour les appareils avec activation USB

Lecture des données hebdomadaires, voir page 44 chapitre 8.2



Actif pour les appareils avec activation USB

Lecture des données mensuelles, voir page 44 chapitre 8.2

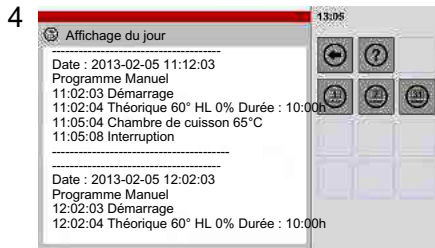


Sélection du jour

- ☞ Appuyer sur la date souhaitée.
- La sélection est encadrée.



- ☞ Appuyer sur la touche « Détails ».
- Les données sont affichées.



Déplacement de l'affichage

Lorsque la quantité de données existantes dépasse le nombre de données qu'il est possible de représenter dans le champ d'affichage :

- ☞ Appuyer sur le champ d'affichage du bout du doigt et déplacer ainsi l'affichage vers le haut ou le bas.

8.2 Lecture des protocoles HACCP sur une clé USB

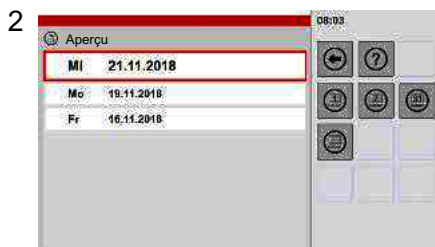
⇒ Exigences envers la clé USB : cf. page 57, chapitre 10.1



Démarrage du protocole HACCP



- ☞ Appuyer sur la touche « HACCP ».
- La fenêtre « Aperçu HACCP » s'affiche.



Sélection de la date de lecture



Jour

- ☞ Appuyer sur la date souhaitée, à partir de laquelle la lecture doit être effectuée en arrière.
- La sélection est encadrée.



Semaine

- ☞ Appuyez sur la touche « Données jour / semaine ou mois ».



Mois

- Les données sont inscrites sur la clé USB.
- Si des noms de fichiers identiques sont déjà présents sur la clé USB, ils seront écrasés sans avertissement.
- Après l'écriture des données, un message apparaît.

 Numéro d'appareil : 999004
 Type d'appareil : E101SCRNFBUW
 Heures de fonctionnement :
 Date d'impression : 06.02.12 10:05:48
 Température à cœur toutes les 180 s

Date : 05/02/2012
 Heure : 22:02

Date : 05/02/2012 22:02:03
 Programme Manuel
 22:02:03 Démarrage
 22:02:04 Théorique 60° HL 0% Durée : 10:00h
 22:05:04 Chambre de cuisson 65°C
 22:05:08 Interruption



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».

- ☞ Retirer la clé USB.

Informations relatives aux données d'édition sur la clé USB :

- un classeur est créé avec le numéro de série de l'appareil.
- Le nom du fichier contient la date d'édition.
- Le fichier contient les données relatives à l'appareil et à la cuisson (*voir exemple à gauche*).

9. Réglage de la commande et de l'interface



Les figures suivantes reprennent toutes les possibilités de réglage. En fonction de l'équipement de l'appareil, certains réglages sont inactifs, par ex. grisés et pas sélectionnables, ou la fenêtre ne s'affiche pas sur le panneau de commande.



1 Démarrage – Réglages de l'écran / Configuration



☞ Si le symbole « Configuration » n'est pas visible, appuyer sur la touche « Retour » et la maintenir brièvement enfoncée.



- L'affichage des touches bascule de « Retour » à « Home ».
- L'écran de démarrage apparaît lorsque vous relâchez la touche.



- ☞ Appuyer sur la touche « Réglages / Configuration ».
- La fenêtre « Données de l'appareil » s'affiche.



2 Affichage des données de l'appareil

Vous pouvez consulter ici les données de l'appareil, telles que les numéros de version, les options installées et les emplacements de mémoire (flash) libres.



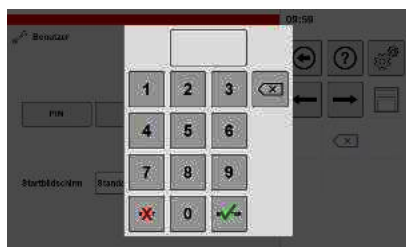
☞ Pour visualiser toutes les informations, appuyer sur le champ d'affichage avec le doigt et faire défiler la liste vers le haut ou le bas.



☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche fléchée.

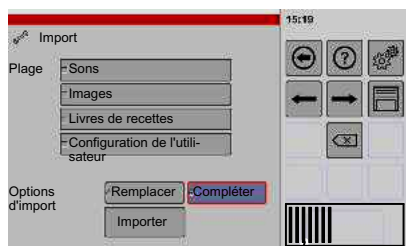
- Si un PIN (numéro d'identification personnel) est actif, il est impossible de passer à la page suivante ; la fenêtre de saisie du PIN apparaît.

Indications pour saisir ou effacer le PIN, voir figure 9 et 10 dans ce chapitre.



Information relative à l'affichage de la progression :

p.ex. pendant l'enregistrement, l'exportation, l'importation



Affichage de la progression

Informations relatives aux fonctions des touches :



Retour à l'écran de démarrage



Appeler les textes d'aide



Sélection pour le service après-vente agréé



Passage aux fenêtres d'affichage

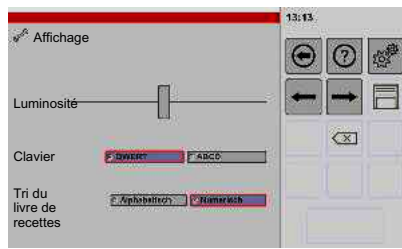


Sauvegarde des réglages



Réinitialisation des réglages

3



Réglages de l'affichage pour

- la luminosité de l'écran,
- l'ordre des touches sur le clavier,
- le tri du livre de recettes.



☞ Réglage de la luminosité de l'écran – Appuyer sur le curseur et le déplacer vers la gauche ou la droite.

- Gauche = + sombre, droite = + clair

☞ Réglage de l'ordre des touches sur le clavier – Appuyer sur l'affichage souhaité.

- QWERT = Clavier de machine à écrire / d'ordinateur
- ABCD = Ordre alphabétique des touches

☞ Réglage du tri du livre de recettes – Appuyer sur l'affichage souhaité.

- Alphabétique
- Numérique



☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».

- Un message vous informe de l'enregistrement.



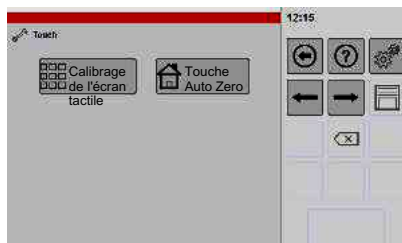
☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».

- Le message disparaît.



☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche fléchée.

4



Adaptation automatique de la sensibilité de l'écran

Prudence ! Pendant l'adaptation automatique de la sensibilité, ne pas toucher l'écran de commande pendant 10 secondes ; dans le cas contraire, des dysfonctionnements peuvent survenir lorsque vous appuyez sur les boutons de commande.



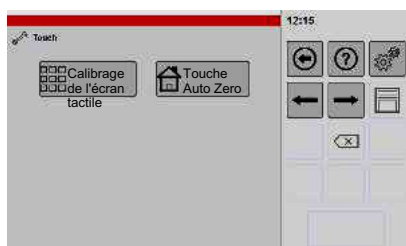
☞ Appuyer sur la touche « Touch Auto Zero ».

- Un message apparaît.
- La sensibilité est automatiquement adaptée.
- L'adaptation de la sensibilité est terminée lorsque le message disparaît.



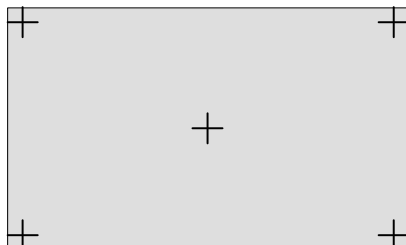
☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche fléchée.

5



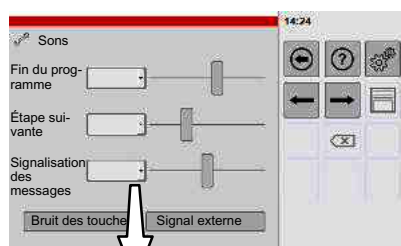
Calibrage / Alignement de l'affichage

Prudence ! Si le calibrage n'a pas été effectué correctement, il n'est plus possible d'utiliser les touches. Dans ce cas, le calibrage doit être effectué au moyen d'une souris ! À cette fin, raccorder une souris avec prise USB au port USB et suivre les instructions à l'écran avec le curseur de la souris avec le curseur de la souris. La souris d'ordinateur raccordée est uniquement détectée après un redémarrage de l'appareil.



- Appuyer sur la touche « Calibrage tactile ».
 - Une fenêtre s'affiche avec un pointeur au centre.
- +
- Il est important d'appuyer uniquement sur ces pointeurs. Ne pas appuyer sur les espaces laissés libres ; ceci peut entraîner des dysfonctionnements.
- Appuyer sur le pointeur.
 - Le pointeur passe dans le coin inférieur droit.
- Appuyer sur le pointeur.
 - Le pointeur passe au coin suivant.
- Appuyer sur le pointeur de manière à confirmer tous les coins.
 - Un message vous informe de l'enregistrement.
- ✓ ➤ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
 - Le message disparaît.
 - Le calibrage est terminé.
- ➔ ➤ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche fléchée.

6



Barre de défilement (défilement)

Réglage des signaux sonores (sons)

Plusieurs fichiers ont été enregistrés en usine. Ceux-ci peuvent être utilisés pour différents messages.



- ☞ Régler le volume sur « fort » pour que le son sélectionné soit audible à la sélection d'un fichier.
 - Curseur : Gauche : faible – Droite : fort



- ☞ Appuyer sur la touche fléchée.
 - Les fichiers disponibles s'affichent.



- Si un grand nombre de fichiers sont disponibles, une barre de défilement s'affiche.
- ☞ Appuyer sur les flèches ou la barre de défilement et les déplacer jusqu'à ce que le fichier souhaité soit visible.

- ☞ Appuyer sur la sélection souhaitée.
 - Un signal sonore retentit.



- ☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
 - Un message vous informe de l'enregistrement.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
 - Le message disparaît.



- ☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche fléchée.

Informations relatives aux possibilités de réglage :

Fin du programme : un signal sonore retentit après la fin de la cuisson.

Étape suivante : pour les programmes de cuisson utilisant différents modes de fonctionnement, un signal sonore retentit avant de passer au mode de fonctionnement suivant.

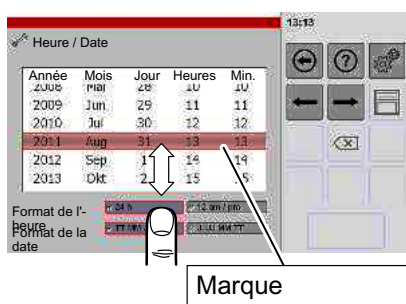
Signalisation des messages : l'arrière-plan devient rouge ou jaune lorsque des messages s'affichent.

Cuisson combinée - Délai d'insertion : Signal sonore à la fin du délai d'insertion.

Bruit des touches : un signal sonore retentit lorsque vous appuyez sur les touches.

Signal externe : haut-parleur externe ou voyant lumineux extérieur à l'appareil (à installer sur site).

7

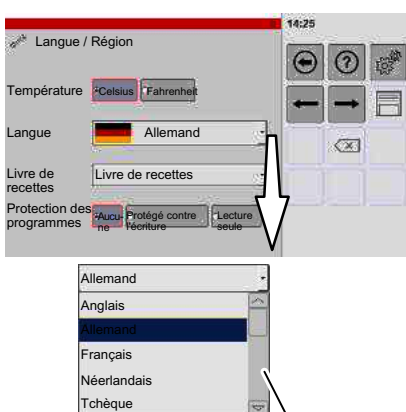


Réglage de la date et de l'heure

- Ces valeurs s'affichent sous la forme de colonnes.
- ☞ Appuyer sur la colonne à modifier et la déplacer jusqu'à ce que la valeur souhaitée se trouve dans la marque.
- ☞ Format de l'heure – Appuyer sur l'affichage souhaité.
 - 24 h
 - 12 am / pm
- ☞ Format de la date – Appuyer sur l'affichage souhaité.
 - Jour-Mois-Année
 - Année-Mois-Jour
- ☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
 - Un message vous informe de l'enregistrement.
- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
 - Le message disparaît.
- ☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche fléchée.



8



Barre de défilement (défilement)

Réglage de la langue / de la région et protection des programmes

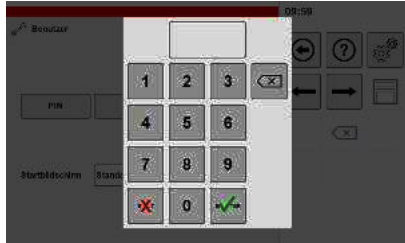
- ☞ Appuyer sur la touche fléchée (par ex. langue ou livre de recettes).
 - Les fichiers disponibles s'affichent.
 - Si un grand nombre de fichiers sont disponibles, une barre de défilement s'affiche.
- ☞ Appuyer sur la flèche ou la barre de défilement et les déplacer jusqu'à ce que le fichier souhaité soit visible.
- ☞ Appuyer sur la sélection souhaitée.
 - Un signal sonore retentit.
- ☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
 - Un message vous informe de l'enregistrement.
- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
 - Le message disparaît.
- ☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche fléchée.



Informations relatives aux possibilités de réglage :

- Température en degrés Celsius ou Fahrenheit
- Langue : réglage de la langue pour le panneau de commande et d'affichage
- Livre de recettes : sélection d'un livre de recettes
- Protection des programmes pour le livre de recettes
 - Aucune : il est possible de modifier et de compléter le livre de recettes.
 - Protégé contre l'écriture : il n'est possible de procéder aux réglages que pour la cuisson en cours. Ces réglages ne peuvent cependant pas être enregistrés.
 - Lecture seule : le livre de recettes peut être utilisé. Il est cependant impossible de modifier les réglages pour la cuisson en cours.

9



Activation du PIN / Limitation des droits de modification

La saisie d'un PIN vous permet de bloquer les accès si vous souhaitez n'autoriser l'accès aux réglages qu'à certaines personnes.

Aucun PIN (numéro d'identification personnel) n'est réglé en usine.

Si vous avez oublié le PIN indiqué, celui-ci ne peut être effacé que par le service après-vente agréé !

- PIN**
- ☞ Appuyer sur la touche « PIN ».
 - Le clavier numérique s'affiche.
 - ☞ Saisir un PIN de 4 chiffres.
 - ☞ Appuyer sur la touche « Enter ».
 - Il vous est demandé de saisir le même PIN une seconde fois.



- PIN**
- ☞ Saisir à nouveau le PIN.



- ☞ Appuyer sur la touche « Enter ».



- ☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
 - Un message vous informe de l'enregistrement.



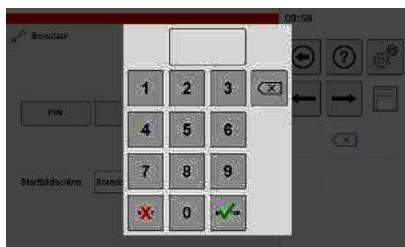
- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
 - Le message disparaît.



- Il est possible de passer à la fenêtre suivante.



10



Désactiver / Effacer le PIN

Cette fonction permet d'effacer un PIN enregistré. Un effacement est, par ex., nécessaire lorsqu'un nouveau PIN doit être créé ou lorsque plus aucune limitation des droits de modification n'est plus nécessaire.

- Effacer PIN**
- ☞ Appuyer sur la touche « Effacer PIN ».
 - La touche « Enregistrer » passe du gris clair au noir.
 - Si aucun PIN n'était enregistré, la touche « Enregistrer » gris clair ne change pas d'aspect.



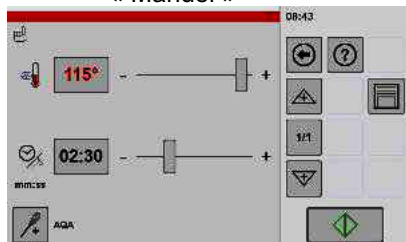
- ☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
 - Un message vous informe de l'enregistrement.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
 - Le message disparaît.
 - Les limitations sont alors supprimées.



Exemple d'affichage :
Mode de fonctionnement
« Manuel »



Réglage de l'écran de démarrage

Ce réglage vous permet de déterminer quel affichage doit apparaître après l'allumage de l'appareil.



- ☞ Appuyer sur un champ ou une touche fléchée.
 - Les possibilités d'affichage disponibles s'affichent.



- ☞ Appuyer sur les flèches ou la barre de défilement et les déplacer jusqu'à ce que la sélection souhaitée soit visible.

- ☞ Appuyer sur la sélection souhaitée.
 - La sélection s'affiche dans le champ.



- ☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
 - Un message vous informe de l'enregistrement.
 - L'affichage souhaité est enregistré et s'affiche après le redémarrage de l'appareil.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
 - Le message disparaît.



- ☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche.

Informations relatives aux possibilités de sélection :

Figure 12 Standard = l'affichage apparaît tel qu'illustré dans la figure suivante 12 .

Figure 11 Manuel - Les modes de fonctionnement s'affichent après le démarrage.



Le contenu du livre de recettes s'affiche après l'allumage.



Les catégories créées s'affichent après l'allumage.



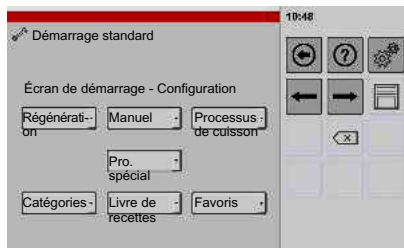
Les favoris créés s'affichent après l'allumage.



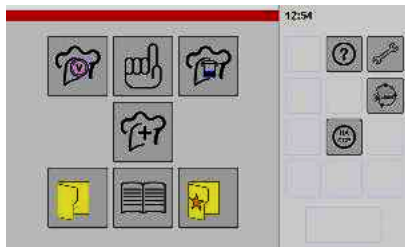
Les méthodes de cuisson créées s'affichent après l'allumage.



Les symboles pour la vitalisation s'affichent après l'allumage.



Cette sélection donne l'affichage suivant :



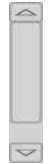
Réglage de l'écran « Home » / Préparation et affectation des fonctions dans la fenêtre d'affichage

Ce réglage vous permet de définir les fonctions devant apparaître dans le champ d'affichage et de décider où celles-ci doivent s'afficher.

Les consignes définies ici s'affichent lorsque vous appuyez sur la touche « Home ».



- ☞ Appuyer sur un champ ou une touche fléchée.
- Les possibilités d'affichage disponibles s'affichent.



- ☞ Appuyer sur les flèches ou la barre de défilement et les déplacer jusqu'à ce que la sélection souhaitée soit visible.

- ☞ Appuyer sur la sélection souhaitée.
- La sélection s'affiche dans le champ.



- ☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
- Un message vous informe de l'enregistrement.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- Le message disparaît.



- ☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche.

Informations relatives aux possibilités de sélection :

vide = aucune affichage



Manuel - ce symbole s'affiche.



Livre de recettes - ce symbole s'affiche.



Catégories - ce symbole s'affiche.



Favoris - ce symbole s'affiche.



Processus de cuisson - ce symbole s'affiche.

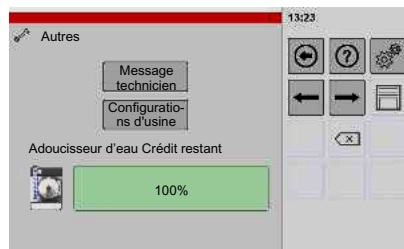


Vitalisation - ce symbole s'affiche.



Programmes spéciaux - ce symbole s'affiche.

13



Restaurer les réglages par défaut

Les réglages qui ont été effectués par l'utilisateur sont ré-initialisés, par ex. livre de recettes et paramètres utilisateur. Par sécurité, copier tout d'abord les réglages de l'utilisateur sur une clé USB. *Export de données, voir page 55 Figure 18.*

- ☞ Appuyer sur la touche « Réglages d'usine ».
 - Un avertissement s'affiche.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer » ou « Interrompre ».



- ☞ Attendre jusqu'à ce que le message disparaisse et que la commande demande d'arrêter et de redémarrer l'appareil.

- ☞ Éteindre et rallumer l'appareil.



- Respectez un temps d'attente d'env. 30 secondes entre l'arrêt et l'allumage.

Informations relatives aux possibilités de réglage avancées :

Message technicien : *Voir figure suivante 14!*

14



Touche « Message technicien »

Activer la fonction « Message technicien »

Les activités exécutées par l'appareil s'affichent sur la fenêtre « Message technicien ». Cet affichage peut être utilisé pour le diagnostic d'erreurs.

Afin de pouvoir afficher ou masquer le message technicien pendant le fonctionnement, la touche « Message technicien » doit être activée.

La touche « Message technicien » est désactivée après l'arrêt et le démarrage de l'appareil.

Message technicien

Activer la touche « Message technicien »

- ☞ Appuyer sur le bouton « Message technicien ».
- La touche « Message technicien » s'affiche.



Affichage « Message technicien »

- ☞ Appuyer sur la touche « Message technicien ».
- La fenêtre « Message technicien » s'affiche.
- Le statut actuel de l'appareil s'affiche.

Actualisation de l'affichage

- ☞ Appuyer sur la touche « Rafraîchir ».
- Les statuts de l'appareil sont actualisés dans « Message technicien ».
- Afin de pouvoir obtenir des actualisations en temps réel, appuyer sur la touche Rafraîchir et maintenez-la enfoncée.



Masquer « Message technicien »

- ☞ Appuyer sur la touche « Message technicien » ou n'importe où à côté.
- L'affichage s'éteint en appuyant sur la touche « Message technicien ».
- La fenêtre « Message technicien » est reléguée en arrière-plan lorsque l'on appuie n'importe où à côté de la touche « Message technicien ». Pour l'afficher, appuyer deux fois sur la touche « Message technicien ».

15



Démarrage / Arrêt de la douchette

Si la douchette n'est pas étanche, celle-ci peut être arrêtée avec cette fonction.

- ☞ Appuyer sur la touche « Douchette ».
- L'encadré rouge indique que la douchette est éteinte.
- ☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».
- Un message vous informe de l'enregistrement.

16 Paramétrage du protocole HACCP

HACCP est l'abréviation de Hazard Analysis Critical Control Points.

Les protocoles HACCP sont conservés pendant 60 jours. Les protocoles sont automatiquement effacés après ce délai de 60 jours.

Consultation des données, voir page 55 Figure 18.



☞ Régler l'intervalle, en secondes, pour les enregistrements ; appuyer sur le curseur et le déplacer vers la gauche ou la droite.

- La valeur réglée s'affiche en secondes.

☞ Appuyer également sur le mode d'enregistrement souhaité.

- Le mode d'enregistrement sélectionné apparaît en couleur et est encadré.



☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».

- Un message vous informe de l'enregistrement.



☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».

- Le message disparaît.



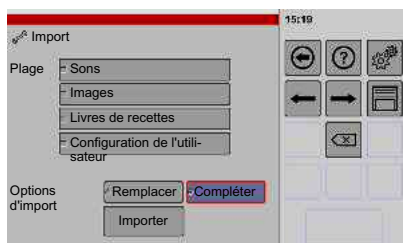
☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche.

Informations relatives aux possibilités de sélection supplémentaires :

Contenu du protocole :

- Température théorique
- Modifications manuelles
- Messages d'erreur

17



Import de données – Clé USB -> Commande

Cette fonction permet d'ajouter des livres de recettes, des fichiers d'image ou des fichiers sonores, p.ex.

Export, import de données voir page 57 chapitre 10. / Importer 10.5

18

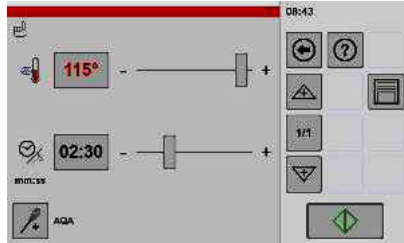


Export de données – Commande -> Clé USB

Utiliser cette fonction pour sauvegarder vos réglages, p.ex. Ces données peuvent être utilisées, p.ex., pour restaurer les réglages de l'utilisateur, les fichiers d'image et sonores, ainsi que les livres de recettes.

Export, import de données voir page 57 chapitre 10. / Exporter 10.4

19



Réglage des données de cuisson standard

Vous avez ici la possibilité d'adapter les données de cuisson à vos conditions d'exploitation. Celles-ci s'affichent après avoir sélectionné le mode d'exploitation correspondant, la méthode de cuisson ou un programme spécial.



☞ Pour visualiser tous les réglages possibles, appuyer sur le champ d'affichage avec le doigt et faire défiler la liste vers le haut ou le bas.

☞ Appuyer sur le réglage souhaité.

- La fenêtre « Réglages » s'affiche.

☞ Régler les données de cuisson standard souhaitées.



☞ Appuyer sur la touche « Enregistrer ».

- Un message vous informe de l'enregistrement.



☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».

- Le message disparaît.

Informations relatives aux modes d'exploitation / méthodes de cuisson / programmes spéciaux :

Par ex. vapeur, cuisson sans pression, cuisson avec pression, braiser, dégivrer, blanchir, vitaliser, Delta-T, cuisson BT, cuisson douce.

20



Masque de saisie pour la télémaintenance (en option)

Cette fonction est exclusivement destinée au service après-vente spécialement formé.

Lorsqu'une télémaintenance est nécessaire, une connexion avec l'usine peut être établie en saisissant les données correspondantes.

L'appareil doit ici être raccordé au moyen d'un câble réseau à un routeur, lui-même connecté à Internet.

10. Export, import de données

Cette fonction permet, p.ex., de sauvegarder les données de l'appareil, d'ajouter des livres de recettes ou fichiers d'image / fichiers sonores ou encore d'homogénéiser les livres de recettes, p.ex., pour tous les appareils.

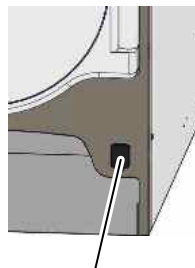
Important ! Sauvegarder les données de l'appareil avant tout import de données ! (export de données)

- La structure de données correspondante s'affiche en cas d'export de données.
 - Structure de données, voir chapitre suivant 10.2
 - Export de données – Exemple de sauvegarde de données voir page 60 chapitre 10.4
- Les données exportées peuvent être complétées en fonction de vos attentes et réutilisées pour l'import de données.

10.1 Exigences envers le support de données USB (clé USB)

(clé USB = support de données amovible, USB = Universal Serial Bus)

Formatage :



Cache du port USB

La clé USB doit prendre le format USB 2.0 en charge.

Jusqu'à 64 Go

- Formatage de la clé USB :
Système de fichiers = FAT32/FAT32 (standard)
- Taille des unités d'affectation = 32 Ko

À partir de 64 Go

- Formatage de la clé USB :
Système de fichiers = exFAT
- Taille des unités d'affectation = 128 Ko

Info

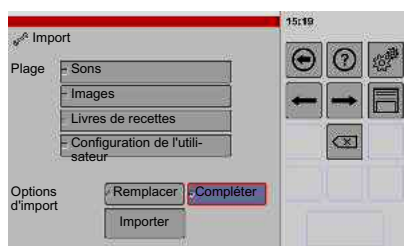
La clé USB doit contenir des données. Un nouveau répertoire est créé durant le processus de lecture.

10.2 Export de données – Informations relatives à la structure des données requises sur la clé USB

- En fonction du nombre de zones sélectionnées, comme p. ex. livres de recettes, fichiers sonores ou images, seuls les dossiers « cookbooks », « sounds » et « pictograms » sont copiés sur la clé USB pour ces zones.
- Les noms de fichiers ne doivent contenir aucun tréma ou caractère spécial, comme par ex. é, è, ô, /, *.

Dossier	Dossier/fichier	Fichiers	Remarques/Exigences envers les fichiers
DS_DATA	cookbooks	COOKBOOK.XML Recettes_FR.xml cookbook_EN.xml etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre visible de caractères dans le menu : 20 caractères
	pictograms	0100_bruehwurst.png 0200_fischterine.png 0500_blumenkohl.png 0500_karotten.png etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Formats des fichiers d'image : .jpg ou .png • Taille des images pour la lecture : max. 2 Mo. • Le logiciel de l'appareil convertit les fichiers d'image importés : taille : 480 x 270 pixels, résolution : 72 pixels par pouce, profondeur des pixels : 24, 16 millions de couleurs
	sounds	Beep.wav Flipper.wav Klingel.wav etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Format sonore : .wav, p.ex. sonneries de téléphone portable ou fichiers sonores sur PC • Noms de fichier : max. 30 caractères • Nombre visible de caractères dans le menu : 10 caractères • Longueur des fichiers sonores : max. 20 secondes, format audio PCM, taux de balayage de 11/22/44 kHz, quantification : 16 bit, canaux 1 ou 2 (mono / stéréo).
	userconfig-main.cfg specialpreps.xml		<ul style="list-style-type: none"> • Les réglages de l'utilisateur sont enregistrés dans ces fichiers. • Attention ! Ne pas modifier le contenu des fichiers ! Dysfonctionnement le cas échéant !

10.3 Import de données – Informations relatives à la touche « Remplacer / Compléter »



« Compléter » est activé lorsque le menu est ouvert.

Attention ! La fonction « Remplacer » supprime tout d'abord le contenu du dossier avant de remplacer les données ; la copie des données de la clé USB commence seulement ensuite.

Fonction	« Remplacer » signifie :	« Compléter » signifie :
	<p>1. Tous les fichiers du dossier correspondant de la commande sont supprimés.</p> <p>2. Les fichiers de la clé USB sont copiés dans le dossier correspondant.</p> <p>Utiliser cette fonction avec prudence !</p> <p>Exemple : Si la commande contient trois livres de recettes et la clé USB, un seul, la fonction « Remplacer » copiera un seul livre de recettes dans la commande. La commande ne contiendra donc plus qu'un seul livre.</p> <p>Utiliser de préférence cette fonction pour homogénéiser les données de tous les appareils (p.ex. pour homogénéiser les livres de recettes sur tous les appareils).</p>	<p>Ajouter des fichiers.</p> <p>Appliquer</p> <p>Appliquez de préférence lorsque des données doivent être ajoutées avec un nouveau nom de fichier.</p>
Sons	<p>1. Attention ! Tous les fichiers sonores disponibles dans le dossier « sounds » sont supprimés.</p> <p>2. Les fichiers sonores de la clé USB sont copiés dans le dossier « sounds ».</p>	<p>Les fichiers sonores dont le nom est différent sont ajoutés dans le dossier « sounds ».</p> <p>Les fichiers sonores dont le nom est identique ne sont pas modifiés.</p>
Images	<p>1. Attention ! Toutes les images disponibles dans le dossier « pictograms » sont supprimées.</p> <p>2. Les images de la clé USB sont copiées dans le dossier « pictograms ».</p>	<p>Les images dont le nom est différent sont ajoutées dans le dossier « pictograms ».</p> <p>Les images dont le nom est identique ne sont pas modifiées.</p>
Livres de recettes	<p>1. Attention ! Tous les livres de recettes disponibles dans le dossier « cookbooks » sont supprimés.</p> <p>2. Les livres de recettes de la clé USB sont copiés dans le dossier « cook-books ».</p>	<p>Les livres de recettes dont le nom est différent sont ajoutés dans le dossier « cook-books ».</p> <p>Les livres de recettes dont le nom est identique ne sont pas modifiés ou sont écrasés.</p> <p>Exemple : « Kochbuch_DE » est disponible. Si un fichier appelé « cook-book_EN » doit être ajouté, « Compléter » est la fonction d'import correcte.</p>
Configuration de l'utilisateur	<p>Les fichiers « userconfigmain.cfg » et « specialpreps.xml » sont écrasés.</p> <p>Pour que les nouvelles configurations soient actives, un redémarrage de l'appareil est requis.</p>	<p>Aucune fonction !</p>

10.4 Export de données – Exemple de sauvegarde de données

Exemples d'utilisation de données exportées :

- Sauvegarde des fichiers sonores, images, livres de recettes et configuration des utilisateurs.
- Import dans d'autres appareils de manière à utiliser des interfaces identiques partout dans l'entreprise.



Démarrage – Réglages de l'écran / Configuration



☞ Si le symbole « Configuration » n'est pas visible, appuyer sur la touche « Retour » et la maintenir brièvement enfoncée.



- L'affichage des touches bascule de « Retour » à « Home ».
- L'écran de démarrage apparaît lorsque vous relâchez la touche.



☞ Appuyer sur la touche « Réglages / Configuration ».

- La fenêtre « Données de l'appareil » s'affiche.

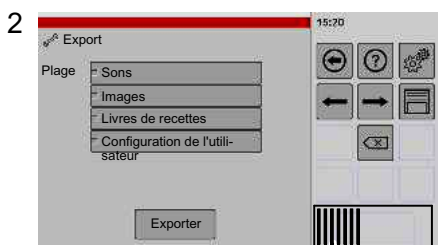


☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche fléchée.

- Si un PIN (numéro d'identification personnel) est actif, il est impossible de passer à la page suivante ; la fenêtre de saisie du PIN apparaît.

Indications pour saisir ou effacer le PIN, voir à partir de la page 50 Figure 9 et 10!

☞ Appuyer à plusieurs reprises sur la touche fléchée jusqu'à ce que la fenêtre « Export » apparaisse.



Affichage de la progression

Export de données – Commande -> Clé USB



Exporter

☞ Insérer la clé USB dans la prise USB.

- Patienter env. 5 secondes jusqu'à ce que la commande établisse la connexion avec la clé USB.

☞ Appuyer sur la sélection souhaitée pour l'export de données.

- Le type de données sélectionné apparaît en couleur et est encadré.



☞ Appuyer sur la touche « Exporter ».

- La copie démarre (en fonction de la quantité de données, celle-ci prend env. 5 à 30 secondes).
- Un message apparaît après la copie.



☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».

- Le message disparaît.

☞ Retirer la clé USB.

☞ Pour la sauvegarde des données, copier les données exportées de la clé USB sur un PC ou ordinateur portable !

- La création de cette copie vous fournit une sauvegarde des données. Ces données peuvent, si nécessaire, être réutilisées.

10.5 Import de données – Exemple de remplacement de livre(s) de recettes

Utiliser cette fonction, p.ex., pour homogénéiser les livres de recettes sur plusieurs appareils.

Avant de remplacer les données, exporter les données sur une clé USB séparée à des fins de sécurité (*Export, voir chapitre 10.4*)

Exigences relatives à l'import de données, voir page 58 chapitre 10.2

1



Démarrage – Réglages de l'écran / Configuration



☞ Si le symbole « Configuration » n'est pas visible, appuyer sur la touche « Retour » et la maintenir brièvement enfoncée.



- L'affichage des touches bascule de « Retour » à « Home ».
- L'écran de démarrage apparaît lorsque vous relâchez la touche.



☞ Appuyer sur la touche « Réglages / Configuration ».

- La fenêtre « Données de l'appareil » s'affiche.



☞ Passage à la fenêtre suivante - Appuyer sur la touche fléchée.

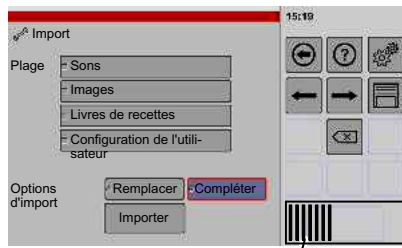
- Si un PIN (numéro d'identification personnel) est actif, il est impossible de passer à la page suivante ; la fenêtre de saisie du PIN apparaît.

Indications pour saisir ou effacer le PIN, voir à partir de la page 50 Figure 9 et 10!

☞ Appuyer à plusieurs reprises sur la touche fléchée jusqu'à ce que la fenêtre « Import » apparaisse.

- La touche « Compléter » apparaît en couleur et est encadrée.

2



Affichage de la progression

Import de données – Clé USB -> Commande



Importer (exemple : remplacement de tous les livres de recettes dans la commande)

☞ Insérer la clé USB dans la prise USB.

- Patienter env. 5 secondes jusqu'à ce que la commande établisse la connexion avec la clé USB.
- Attention ! La fonction « Remplacer » efface les données existantes ! *Respecter les indications du chapitre 10.3 !*

☞ Appuyer sur les données à importer, p.ex. livre de recettes.

- Le type de données sélectionné apparaît en couleur et est encadré.

☞ Appuyer sur la touche « Remplacer ».

- La touche « Remplacer » apparaît en couleur et est encadrée.

☞ Appuyer sur la touche « Importer ».

- La copie démarre (en fonction de la quantité de données, celle-ci prend env. 5 à 30 secondes).
- Un message apparaît après la copie.



☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».

- Le message disparaît.
- Les données sont consultées par la commande.
- Les données importées seront uniquement disponibles après redémarrage de l'appareil.
- Activer un livre de recettes importé après un redémarrage : sélectionner et enregistrer le nouveau livre de recettes dans la commande, voir page 49 Figure 8!

11. Nettoyage et entretien

Veillez à la propreté de l'appareil et de la chambre de cuisson. Le réchauffement de restes de graisse et nourriture altère l'arôme et le goût de l'aliment à cuire.

Remarques

- Nettoyer l'appareil / la chambre de cuisson en fonction de son encrassement, au moins une fois par jour.
- Avant des pauses prolongées pendant lesquelles l'appareil refroidit, nettoyer la chambre de cuisson immédiatement après utilisation (risque d'obstructions causées par la graisse figée ou des restes séchés) !
- Ne pas appliquer de détergent corrosif sur le panneau de commande et sur la porte de la chambre de cuisson !
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Respecter les modes d'emploi des fabricants des produits de nettoyage !
- Ne pas utiliser de chiffon mouillé ou humide pour procéder au nettoyage !
- Ne pas nettoyer l'appareil et la chambre de cuisson avec des acides ou les exposer à des gaz acides, autrement les surfaces seront abîmées et la teinte altérée.
- Porter des vêtements de protection, comme des gants ou des lunettes protectrices p. ex., durant le nettoyage.

11.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)

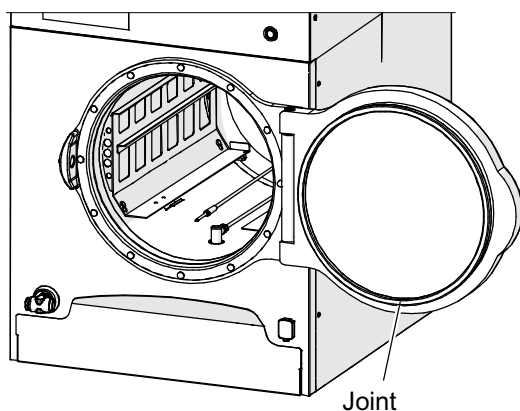
- À noter : Même l'acier inoxydable de la meilleure qualité peut s'oxyder en cas de traitement inapproprié. Le sel, les acides, le chlore, l'iode et les dépôts d'aliments peuvent détruire la couche de protection et former des traces d'oxydation et de corrosion perforante même sur les aciers inoxydables de grande qualité !
- En cas de dommage, la surface de l'acier inoxydable reforme une couche de protection ; ceci n'est cependant possible que lorsque l'air ou de l'eau riche en oxygène peut réagir en surface.
- Si la chambre de cuisson n'est pas soigneusement nettoyée, des dépôts (calcaire, protéines, amidon) peuvent rester en surface sur l'acier inoxydable. Si ces dépôts ne sont pas totalement éliminés, ceci empêche l'air ou l'eau riche en oxygène de parvenir jusqu'à la surface de l'acier inoxydable. La couche de protection ne peut alors pas se reformer et des traces de corrosion (corrosion perforante) peuvent apparaître, même sur les aciers inoxydables de grande qualité. Procéder à un nettoyage soigneux de sorte qu'il ne subsiste aucun dépôt après le nettoyage.

11.2 Nettoyage des surfaces en inox

- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec un produit dégraissant ou d'entretien spécial pour inox.
- ☞ Essuyer minutieusement les surfaces nettoyées sans utiliser de détergents avec un chiffon humide propre.
- ☞ Sécher les surfaces nettoyées avec un chiffon doux non pelucheux.

11.3 Nettoyage et entretien du joint de la porte de la chambre de cuisson

La durée de vie du joint dépend en grande partie de l'entretien. Les détergents récurant attaquent le matériau d'étanchéification et accélère l'usure.



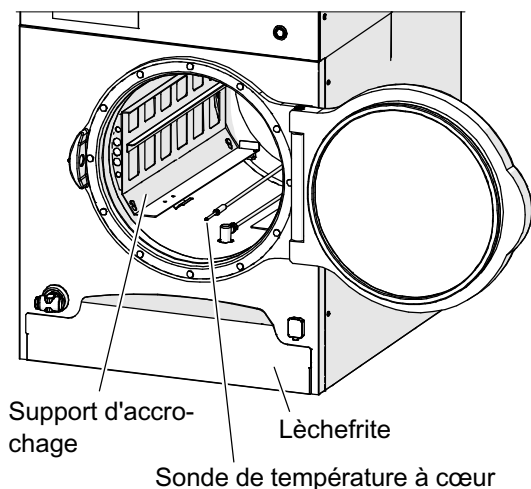
Nettoyage du joint

- ☞ Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Retirer le joint et le nettoyer avec un détergent dégraissant, le rincer et le sécher.
- ☞ Nettoyer soigneusement le siège du joint et le sécher.
- ☞ Enduire le joint d'une couche d'émulsion d'entretien (huile de cuisine) convenant à l'usage alimentaire ou avec de l'huile alimentaire.
- Anti-adhésif SALVIS, protection et entretien (émulsion d'entretien), 0,5 litre - numéro d'article ET100060
- ☞ Mettre le joint.

Lorsque la vapeur s'échappe sur le joint :

- ☞ Retirer, nettoyer et enduire le joint d'une couche d'émulsion d'entretien (huile de cuisine) convenant à l'usage alimentaire ou avec de l'huile alimentaire.
- Si le joint est usé, il doit être remplacé.

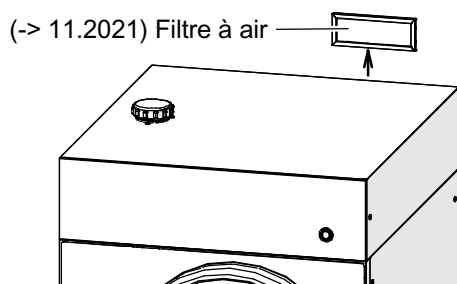
11.4 Nettoyage de la chambre de cuisson et du lèche-frite.



- ☞ Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Déposer la sonde de température à cœur avec la ligne d'alimentation électrique dans la chambre de cuisson.
- ☞ Décrocher le support d'accrochage, le retirer et le nettoyer chaque jour avec un produit dégraissant ou le laver dans le lave-vaisselle.
- ☞ Nettoyer la chambre de cuisson avec un produit dégraissant et la sécher.
- ☞ Nettoyer le filtre de vidange et le mettre.
- ☞ En cas de dépôts de calcaire :
 - nettoyer la chambre de cuisson avec un produit anti-calcaire
 - régénérer l'adoucisseur d'eau, voir page 67 chapitre 12.
- Après le nettoyage, laisser la porte de la chambre de cuisson ouverte!
- Ne pas appliquer de nettoyeurs pour grills, cela pourrait détruire la surface spéciale de la chambre de cuisson !

Une fois par jour/semaine : Rinçage de l'évacuation et des vannes, voir page 65 chapitre 11.6!

11.5 Nettoyer le filtre à air



- Le filtre à air doit être nettoyé au moins une fois par semaine, en fonction de l'encrassement !
- ☞ Enlever le filtre à air et, p.ex., nettoyez-le au lave-vaisselle.
- Ne remettez le filtre à air en place que lorsque celui-ci est sec.

11.6 Rinçage, nettoyage de l'évacuation et des vannes

Une fois par jour : Effectuer une fois par jour cette opération de rinçage et nettoyage.

Une fois par semaine : Effectuer une fois par semaine l'opération de rinçage et de nettoyage avec des glaçons.

- Pendant le processus de rinçage et de nettoyage, les conduites d'évacuation et la vanne d'évacuation sont nettoyées.
- En mettant de la glace dans la chambre de cuisson, l'eau est également rincée par le système d'évacuation.
- Cette opération de nettoyage a lieu sans produit de nettoyage.
- Durée du processus de rinçage et nettoyage env. 10 minutes.

Avant le début du processus de rinçage et de nettoyage

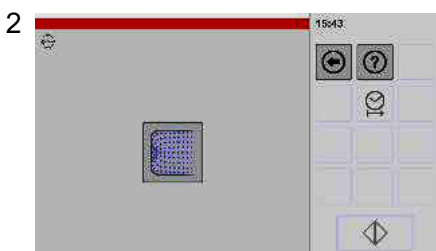
- ☞ Éliminer les restes de repas de la chambre de cuisson et sur le filtre de vidange.
- ☞ Une fois par semaine : Remplir les bacs gastronormes perforés avec env. 2,5 kg de glaçons et placer dans la chambre de cuisson.
- ☞ Fermer la porte de la chambre de cuisson.



1 Démarrage du processus de nettoyage



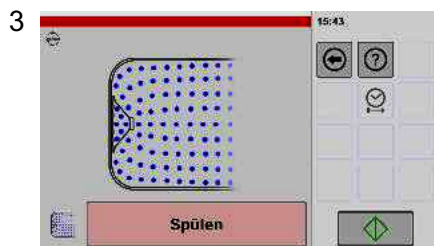
- ☞ Appuyer sur la touche « Clean » (nettoyage).
- La fenêtre « Nettoyage » s'affiche.



2 Sélection du processus de nettoyage



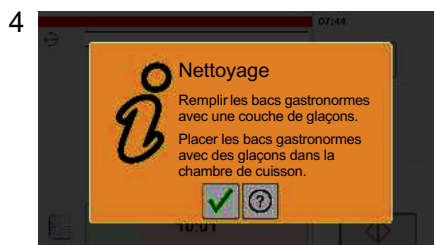
- ☞ Appuyer sur la touche « Nettoyage ».
- La fenêtre « Nettoyage » s'affiche.



Démarrage du processus de nettoyage



- Aucun processus de rinçage n'a lieu.
- ☞ Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
- Un message apparaît : Remplir les bacs gastronomes avec des glaçons et charger la chambre de cuisson.



Confirmer le chargement des bacs gastronomes avec des glaçons



- Si le chambre de cuisson a déjà été chargée avec des glaçons, ce message peut être immédiatement confirmé.
- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- La fenêtre « Nettoyage » s'affiche.



Processus de nettoyage

- La barre de progression indique le temps écoulé.
- À la fin du processus de nettoyage,
 - l'affichage « Programme de nettoyage » s'éteint,
 - l'affichage « Écran de démarrage » apparaît,
 - effectuer les travaux de nettoyage manuels, voir à partir de la page 64 chapitre 11.3 et 11.4!

12. Régénération de l'adoucisseur d'eau



Veillez noter que le processus de régénération dure environ 45 minutes! Planifier le donc en dehors des temps de cuisson!

Demande de sel de régénération

Utiliser du sel de régénération avec une granulation entre 1,4 et 4 mm !

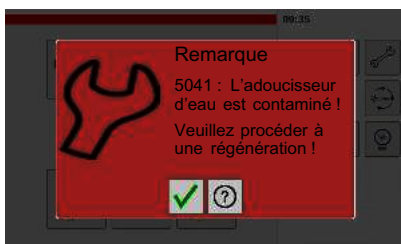
Ne pas utiliser de sel alimentaire ! Le sel alimentaire réduit l'efficacité de l'adoucisseur d'eau et les résines échangeuses d'ions peuvent être endommagées !

12.1 Demande de régénération



Saturé à 90 pour cent

- Si l'adoucisseur d'eau est saturé à 90 pour cent, un message apparaît, indiquant qu'une régénération de l'adoucisseur d'eau est nécessaire.
- Pour ne pas avoir à interrompre le fonctionnement normal, la régénération peut également être effectuée ultérieurement.

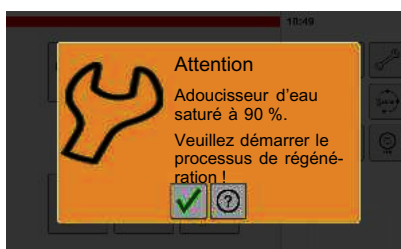


Saturé à 95 pour cent / contaminé

- Si l'adoucisseur d'eau est saturé à 95 pour cent, un message apparaît, indiquant qu'une régénération de l'adoucisseur d'eau est nécessaire immédiatement. Ce message apparaît également si un processus de régénération a été interrompu (l'eau est contaminée).
- L'utilisation de l'appareil est uniquement de nouveau possible lorsque la régénération de l'adoucisseur d'eau a été effectuée !

12.2 Démarrage du processus de régénération

1



Demande de processus de régénération

- Avant que l'adoucisseur d'eau soit complètement saturé, un message de demande de régénération s'affiche.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- L'écran de démarrage et la touche « Régénérer » apparaissent.

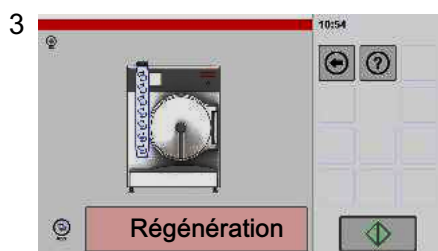
2



Ouverture de la fenêtre Régénérer



- ☞ Appuyer sur la touche « Régénérer ».
- La fenêtre « Régénérer » s'affiche.



Démarrage du processus de régénération



- Le symbole de la touche « Démarrage/Arrêt » devient vert.

- ☞ Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
- L'indication « Ouvrir le couvercle de l'adoucisseur » s'affiche.



Demande de retrait du couvercle de l'adoucisseur



- ☞ Dévisser le couvercle de l'adoucisseur sur l'adoucisseur d'eau.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- Une indication relative à la régénération s'affiche.



Indication relative au processus de régénération pendant l'utilisation

Jusqu'à ce processus, une interruption du processus de régénération est encore possible.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- L'eau est évacuée de l'adoucisseur d'eau (durée env. 1 minute)
- Après le processus de vidange : Le message Remplir avec du sel de régénération s'affiche.

Informations relatives aux fonctions des touches :



Confirmer



Annuler



Message Remplir avec du sel de régénération



- ☞ Remplir avec 0,5 kg de sel de régénération (granulation entre 1,4 et 4 mm) dans l'adoucisseur d'eau.

- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- Le message « Fermer le couvercle de l'adoucisseur » s'affiche.



Demande de pose du couvercle de l'adoucisseur



- Important ! Fermer solidement le couvercle de l'adoucisseur, sinon il existe un risque que l'eau s'échappe de l'adoucisseur d'eau.



- ☞ Fermer l'adoucisseur d'eau avec le couvercle.



- ☞ Appuyer sur la touche « Confirmer ».
- La fenêtre « Processus de régénération » s'affiche.

8



Fenêtre Processus de régénération

- Le symbole de la touche « Démarrage/Arrêt » devient rouge.
- Le processus de régénération est en cours.
- La durée se décompte. Le temps restant s'affiche.
- La barre de progression indique le temps écoulé.
- La commande calcule la conductivité de l'eau. Si le sel de régénération ne s'est pas totalement dissout, un message indiquant de répéter le processus de régénération s'affiche.
- L'écran de démarrage apparaît à la fin du processus de régénération.

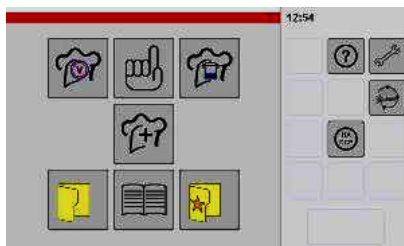
Informations relatives aux fonctions des touches :



Appuyer sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour interrompre le processus de régénération.

Important ! À la fin du processus de régénération, il n'est pas possible de travailler avec le cuiseur vapeur ! Le processus de régénération doit être répété et s'écouler complètement, sinon la commande n'autorise pas l'utilisation.

9



Après une régénération réussie

- L'écran de démarrage s'affiche.
- Le symbole « Régénérer » est masqué.

13. Pannes et dépannage

Si une panne survient, contrôler l'appareil à l'aide du tableau suivant :

Panne	Cause possible	Solution
Aucune réaction dans le champ d'affichage après le démarrage.	L'interrupteur principal sur l'avant de l'appareil n'est pas allumé.	Allumer l'interrupteur principal.
	Absence d'alimentation électrique générale.	Informez l'entreprise d'approvisionnement en électricité.
	Le fusible principal a sauté.	Faire vérifier le défaut éventuel de l'appareil par un service après-vente agréé. Ré-enclore le fusible.
L'appareil est allumé, mais ne chauffe pas.	Un système de délestage automatique en amont n'encleche pas le chauffage.	Contrôlez le système de délestage automatique.

Panne	Cause possible	Solution
Le panneau de commande et d'affichage ne réagit pas au toucher (écran tactile)	Le calibrage/l'orientation du panneau de commande est décalé. La sensibilité de l'écran n'est pas adaptée.	Calibrer le panneau de commande, voir page 47 Figure 5! Régler la sensibilité de l'écran, voir page 46 Figure 4! Lorsque le panneau de commande (écran tactile) ne peut plus être utilisé après le calibrage et le réglage de la sensibilité : <ul style="list-style-type: none"> – Relier la souris de l'ordinateur à la prise USB. Utiliser le panneau de commande (écran tactile) avec la souris de l'ordinateur. – Contacter le service après-vente agréé. La souris d'ordinateur raccordée est uniquement détectée après un redémarrage de l'appareil.
L'eau dans la chambre de cuisson ne s'écoule pas.	L'évacuation d'eau est bouchée.	Nettoyer le filtre de vidange.
Taches dans la chambre de cuisson	Utiliser les épices avant la cuisson.	Saler les aliments après la cuisson.
De la vapeur s'échappe de la porte de la chambre de cuisson.	Le joint est encore froid ou sec. Joint ramolli ou défectueux.	Retirer, nettoyer et enduire le joint d'une couche d'émulsion d'entretien (huile de cuisine) convenant à l'usage alimentaire ou avec de l'huile alimentaire. Remplacer le joint de la porte de la chambre de cuisson.
Les parois de la chambre de cuisson ont des dépôts calcaires.	L'adoucisseur d'eau est saturé ou mal réglé.	Régénérer l'adoucisseur d'eau et le faire régler par un service après-vente agréé. Régénération de l'adoucisseur d'eau, voir page 67 chapitre 12.
La douchette n'est pas étanche ou est défectueuse.	Fuites, entartrage, fatigue du matériau	Pour continuer à utiliser l'appareil, vous pouvez arrêter d'utiliser la douchette côté logiciel (voir page 54, Figure 15). Informez le service après-vente agréé pour réparation.
Corrosion dans la chambre de cuisson	Mauvaise qualité de l'eau Nettoyant/nettoyage incorrect Résidus de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines pas totalement éliminés. Particules de fer dans l'arrivée d'eau.	Filtrer l'eau. Tenir compte de la notice d'installation ! Tenir compte de la notice de nettoyage ! Nettoyer soigneusement la chambre de cuisson. Même les dépôts les plus infimes doivent être éliminés de la surface de la chambre de cuisson. De la corrosion peut se former dans ces conditions. Retirer tous les tuyaux d'arrivée d'eau en fer / acier chez le client.

Panne	Cause possible	Solution
<p>Cuisson avec surpression : La porte de la chambre de cuisson ne peut pas être ouverte après la fin de la cuisson.</p>	<p>Le réglage « Altitude au-dessus du niveau de la mer » (zéro normal) est mal réglé.</p> <p>L'évacuation de l'eau est bloquée. La surpression ne peut pas s'échapper. Le tuyau d'évacuation est, p. ex., plié ou écrasé.</p> <p>Le raccordement de l'évacuation de l'eau n'a pas été correctement effectué.</p>	<p>Patienter jusqu'à ce que la surpression soit évacuée par le refroidissement.</p> <p>Faire régler l'altitude au-dessus du niveau de la mer par un service après-vente agréé (cf. Également page 79, chapitre 15.11).</p> <p>Poser le tuyau d'évacuation correctement (cf. page 77, chapitre 15.7).</p> <p>Installer l'évacuation de l'eau correctement (cf. page 77, chapitre 15.7).</p> <p>Si la porte de la chambre de cuisson ne peut pas être ouverte après la réduction de pression, en informer le service après-vente agréé.</p>
<p>Code d'erreur : N° 2003, 2004</p>	<p>Erreur de communication dans la commande.</p>	<p>Éteindre l'appareil pendant 1minute.</p> <p>Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.</p>
<p>Code d'erreur : N° 3001</p>	<p>Le dispositif de protection/sécurité dans l'appareil est interrompu.</p> <p>L'appareil a été transporté alors que les températures étaient inférieures à zéro.</p> <p>Des aliments congelés ont été entreposés dans la chambre de cuisson.</p> <p>Le limiteur de température de sécurité s'est déconnecté à cause d'un refroidissement inférieur à - 5°C.</p>	<p>Ouvrir la porte de la chambre de cuisson et laisser refroidir l'appareil.</p> <p>Éteindre et rallumer l'appareil.</p> <p>Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.</p> <p>Installer l'appareil dans un pièce chaude et sèche. Ouvrir la porte de la chambre de cuisson.</p> <p>Si le limiteur de température de sécurité est chauffé à plus de +5°C, le limiteur de température de sécurité interrompt automatiquement l'arrêt.</p>
<p>Code d'erreur : N° 3003, 3004</p>	<p>Sonde de température de la chambre de cuisson brisée ou court-circuitée.</p>	<p>Éteindre et rallumer l'appareil.</p> <p>Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.</p>
<p>Code d'erreur : N° 3005</p>	<p>Surchauffe dans la chambre de cuisson.</p>	<p>Éteindre l'appareil. Ouvrir la porte de la chambre de cuisson et la laisser refroidir.</p> <p>Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.</p>
<p>Code d'erreur : N° 3006, 5001</p>	<p>Surchauffe du compartiment électrique. L'appareil est surchauffé par les sources de chaleur proches de celui-ci.</p>	<p>Laisser refroidir les aliments. Respecter la notice d'installation !</p> <p>Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.</p>

Panne	Cause possible	Solution
Code d'erreur : N° 4003	Surchauffe de l'évacuation d'eau.	Ouvrir le robinet d'eau. Laisser refroidir les aliments. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.
Code d'erreur : N° 4040	Côté logiciel, la fonction Sonde de température à cœur a été activée, mais aucune sonde de température à cœur n'est disponible dans l'appareil.	Informez le service après-vente agréé.
Code d'erreur : N° 4042, 4060, 4064	Sonde cassée ou court-circuitée.	Éteindre et rallumer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.
Code d'erreur : N° 4081 à 4086	Le niveau d'eau dans le générateur de vapeur est incorrect.	Vérifier l'alimentation en eau. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.
Code d'erreur : N° 4087	Le temps de chauffage du générateur de vapeur est trop long.	Vérifier si des fusibles se sont déclenchés côté construction. Faire vérifier par un électricien si l'appareil est alimenté en tension par toutes les phases. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.
Code d'erreur : N° 4088	Le processus de régénération n'a pas pu être terminé. Le sel de régénération ne s'est pas totalement dissout.	Le processus de régénération doit être répété sans ajout de sel de régénération. Démarrer le processus de régénération, voir page 67 chapitre 12.2!
Code d'erreur : N° 5005	La batterie du réservoir tampon est presque saturée.	Faire remplacer la batterie (pile bouton) dans l'appareil par un service après-vente agréé
Code d'erreur : Numéros divers	Autres	Noter le code d'erreur. Éteindre et rallumer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, informer le service après-vente agréé et communiquer le code d'erreur.

S'il est impossible de remédier à la panne,

- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- ne pas ouvrir le boîtier,
- appeler le service après-vente.

14. Données techniques

Données techniques	Cuiseur vapeur D311S. . .
Capacité utile chambre de cuisson	3 x GN 1/1-65 2 x GN 1/1-100 1 x GN 1/1-200
N° d'article	D311S . . .
Tension / Puissance connectée totale / Protection par fusibles	16 kW 400 V 3N 50 Hz 3x25 A 16 kW 230 V 3 50 Hz 3x40 A 16 kW 440 V 3 50 Hz 3x25 A
Dégagement de chaleur sensible	0,62 kW
Dégagement de chaleur latente	0,16 kW
Dégagement de vapeur	0,23 kg / h
Diamètre de l'arrivée d'eau froide	G 3/4 pouce
Diamètre de l'écoulement d'eau	20 mm
Consommation d'eau par heure	jusqu'à environ 30 l/h
Dimensions extérieures, porte de la chambre de cuisson et couvercle inc. (L x P x H)	624 x 844 x 867 mm
Poids	Env. 104 kg
Indice de protection contre les eaux	IPX5
Niveau de bruit de l'appareil	Inférieur à 70 dB (A)

Sous réserve de modifications techniques !

15. Installation et branchement

- Respecter les prescriptions locales relatives aux cuisines.
- Les installations doivent être effectuées selon les indications de montage du fabricant et en suivant les règles techniques habituelles.
- Ne pas poser d'autres appareils sur cet appareil !
- Les travaux d'installation, de montage et de raccordement repris ici ne peuvent être effectués que par un personnel de montage qualifié !
- Respecter les consignes de sécurité !

15.1 Réchauffage de l'appareil



Risque d'endommagement ! Réchauffer l'appareil avant de le raccorder !

Lorsque l'appareil a été stocké ou transporté à des températures inférieures à zéro ou très froides, le laisser suffisamment se réchauffer avant de le raccorder :

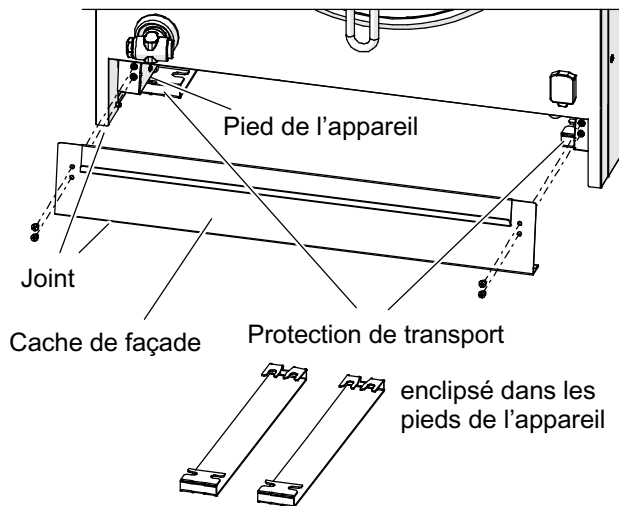
- Par exemple à une température ambiante supérieure à 10°C/50 °F
- Temps de chauffe minimum 24 heures
- La condensation se formant dans et sur l'appareil doit être séchée !
- L'eau résiduelle se trouvant éventuellement dans le cycle de l'eau doit être dégelée !

15.2 Transport de l'appareil



ATTENTION ! Risque de dommages des joints sur la partie inférieure de l'appareil !

- Ne pas endommager les joints pendant le transport !
- Retirer uniquement la protection de transport lorsque toutes les conduites d'alimentation et d'élimination sont raccordées et l'appareil est placé sur son lieu d'installation définitif !



État à la livraison

L'appareil est doté d'un joint en bas, à l'avant et sur le côté.

- Le joint empêche la saleté de pénétrer sous l'appareil et sert simultanément de protection contre tout déplacement.

Une protection de transport est installée à gauche et à droite sur les pieds de l'appareil.

- Un feutre est collé sur la partie inférieure de la protection de transport de manière à pouvoir déplacer l'appareil sur la surface d'installation.

- ☞ Transporter l'appareil sur la palette de transport avec un chariot élévateur ou gerbeur jusqu'au lieu d'installation.
- ☞ Porter des gants de protection.
- Respecter le poids de l'appareil ! Travailler de manière à préserver votre dos !
- Risque d'endommagement ! Lorsque l'appareil a été stocké ou transporté à des températures inférieures à zéro, le laisser suffisamment chauffer avant de le raccorder :
 - Par exemple à une température ambiante supérieure à 10°C/50°F
 - Temps de chauffe minimum 24 heures

15.3 Remarques relatives au lieu d'installation

- Placer l'appareil de manière à ce que l'utilisateur puisse voir les bacs gastronormes dans la chambre de cuisson.
- Garantir un espace libre suffisant au-dessus de l'appareil ! Le sel de régénération doit pouvoir être rempli sans problème.
- Respecter des surfaces de déplacement suffisantes pour la commande ! Il est ainsi impossible de heurter accidentellement l'appareil pendant son utilisation.
- Si l'appareil est utilisé dans une zone accessible aux clients, une protection appropriée doit être installée de sorte que les clients ne puissent pas toucher l'appareil.

15.4 Mise en place

- Distances minimales
 - sur les côtés à gauche et à droite 50 mm,
 - à l'arrière 20 mm (pour la prise Ethernet avec connecteur coudé, une distance > 50 mm est nécessaire)

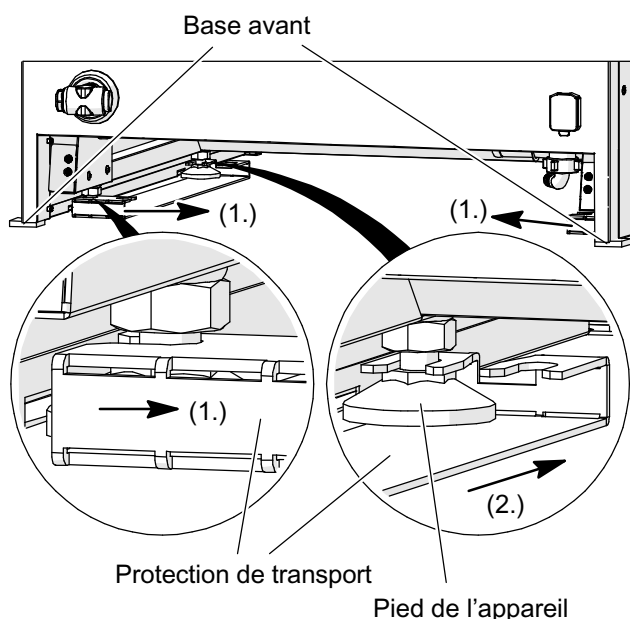


- Ne pas placer l'appareil à proximité de et sur des sources de chaleur.
- Ne pas poser l'appareil sur des châssis ou des tables trop hauts. Un débordement lors du retrait d'aliments liquides peut causer des échaudures. Le personnel de service doit pouvoir voir les récipients dans la chambre de cuisson. L'appareil doit uniquement être installé de manière à ce que l'insertion supérieure ne dépasse pas une hauteur de 1,60 mètres / 63 Zoll.

- ☞ Placer le châssis ou la table en position horizontale avant de disposer l'appareil.
- Une fois l'installation effectuée, une pente par rapport à l'évacuation de la chambre de cuisson doit être présente !
- ☞ Retirer les films protecteurs de l'appareil. Éliminer les traces de colle avec de l'essence de lavage ou à nettoyer.

Remarque relative aux pieds de l'appareil

- Les pieds de l'appareil sont déjà réglés à la hauteur finale. Ils ne doivent pas être déréglés !
- Lors du retrait de la protection de transport, l'appareil est placé sur le joint.



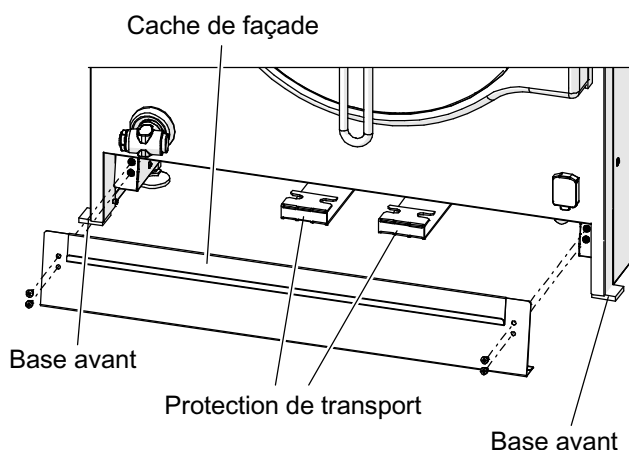
- ☞ Retirer le cache de façade.
- ☞ Raccorder toutes les conduites d'alimentation et d'élimination.
- ☞ Placer l'appareil sur le lieu définitif.

Retrait de la protection de transport

- ☞ Soulever l'avant de l'appareil et l'étayer du côté avant gauche et droit.
- ☞ (1.) Sortir hors du pied avant de l'appareil la protection de transport à l'avant dans la direction de la flèche.
- ☞ (2.) Sortir hors du pied arrière de l'appareil la protection de transport vers l'arrière dans la direction de la flèche.
- ☞ Stocker la protection de transport pour des travaux d'entretien/de réparation ultérieurs sous l'appareil.

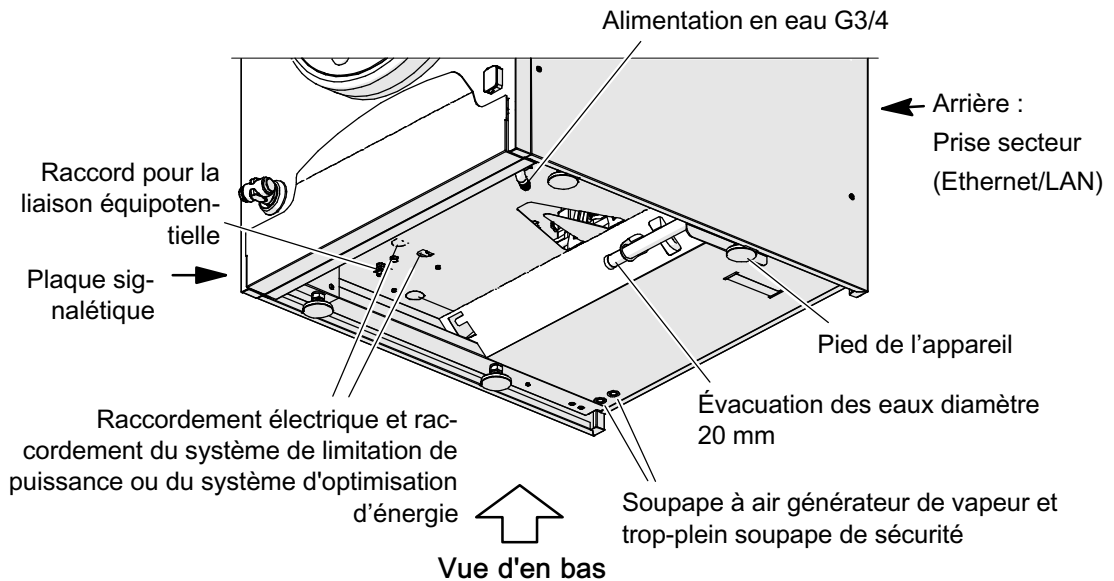
Monter le cache de façade

- ☞ Soulever de nouveau l'avant de l'appareil et l'étayer du côté avant gauche et droit.
- ☞ Monter le cache de façade et veiller à ce que les joints reposent parfaitement sur les joints latéraux.
- ☞ Soulever l'avant de l'appareil et retirer les supports.



- En cas de montage individuel d'appareils sur des supports, tables ou bases étroites : Protéger l'appareil et le support, la table ou la base contre tout basculement et déplacement, par ex. en le vissant contre la paroi.

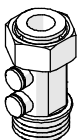
15.5 Raccordements



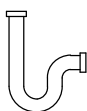
15.6 Raccord d'eau



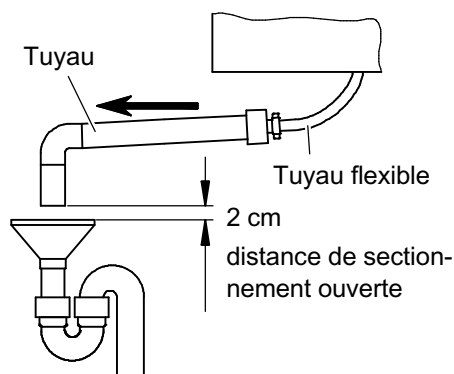
- Respecter les instructions des entreprises locales de distribution d'eau !
- Ne pas raccorder à une arrivée d'eau, un chauffe-eau instantané ou à des appareils à eau chaude ouverts.
- L'appareil doit être exploité avec de l'eau potable froide.
- Un robinet et un filtre à eau (50 micromètres) doivent être installés devant l'appareil de manière facilement accessible.
- Pression de l'eau (eau froide) :
 - dynamique d'au moins 200 kPa (2 bar) - la pression d'écoulement ne doit pas non plus tomber en dessous de 200 kPa à cause d'utilisateurs supplémentaires, autrement installer une arrivée d'eau ou motopompe auxiliaire séparée!
 - Max. 350 kPa (3,5 bar) statique - plus de 350 kPa (3,5 bar) un réducteur de pression doit être monté devant l'appareil !
- L'appareil comprend un adoucisseur d'eau intégré. Ce dernier doit être réglé par le service après-vente agréé. Régénération de l'adoucisseur d'eau, voir page 67 chapitre 12.
- L'appareil est préparé en série pour le raccordement à la conduite d'eau potable. Si l'appareil doit être raccordé à une installation de filtration à osmose,
 - des réglages spéciaux doivent être effectués par le service après-vente agréé,
 - la conductivité de l'eau de l'installation de filtration à osmose doit représenter 2 à 50 microS/cm !
- Installer des protections anti-retour / clapets anti-retour agréés entre le robinet d'eau et le tuyau d'arrivée tuyau (type EA contrôlable – n° d'article 886240).
- Raccordement uniquement au moyen d'un tuyau convenant à l'usage alimentaire, résistant à la pression et mobile, ayant été contrôlé et homologué. Longueur maximale du tuyau de raccordement : 2000 mm.
- Le tuyau d'arrivée ne doit pas être coudé ni écrasé !
- Rincer la conduite d'eau et les tuyaux d'alimentation avant de procéder au raccordement!
- Vérifier l'étanchéité des raccords.



15.7 Évacuation d'eau

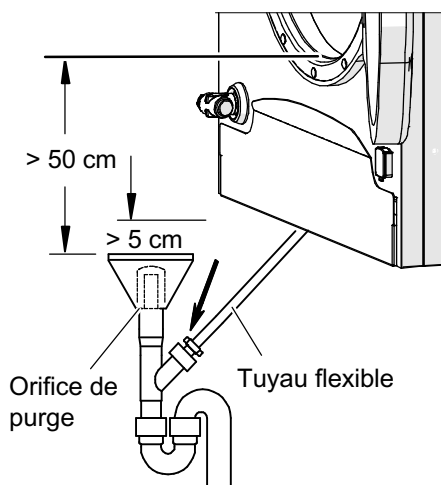


- Les tuyaux flexibles et tuyaux d'eaux usées utilisés doivent résister aux températures $> 100^{\circ}\text{C}$.
- Poser les tuyaux flexibles et tuyaux d'eaux usées avec une inclinaison d'au moins 3%.
- Il n'est pas permis d'effectuer une section décroissante du tuyau d'eaux usées.
- Ne pas raccorder l'appareil directement à l'écoulement. Le raccordement doit être effectué d'après les possibilités spécifiées par la suite.
- **Attention ! Risque d'endommagement !** N'installer l'évacuation d'eau que comme illustré dans la suite !



Évacuation des eaux avec distance de sectionnement ouverte

- Tuyau d'évacuation ouvert dans l'entonnoir.
- Ne pas placer directement l'entonnoir sous l'appareil ou dans la base !
- Écart entre le tuyau d'évacuation et le bord supérieur de l'entonnoir au moins 2cm.



Raccord fixe avec entonnoir de ventilation

- Ne pas placer directement l'entonnoir sous l'appareil ou dans la base !
- L'orifice de purge doit être situé au moins 50 cm au-dessous de l'évacuation de la chambre de cuisson.

15.8 Raccordement à l'alimentation en courant électrique



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

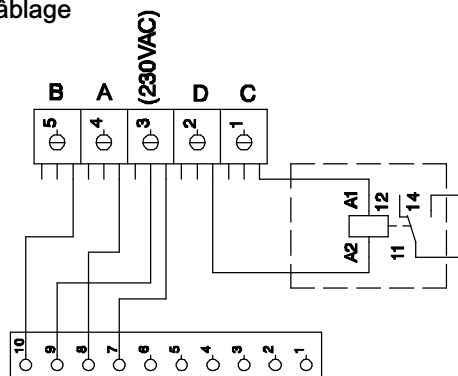
Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire la mort !

- Les installations électriques ne peuvent être effectuées que par le service après-vente ou un électricien agréé !
- ☞ Mettre l'appareil hors tension et le sécuriser contre toute remise en marche !
- Pour le branchement électrique, respecter les données sur la plaque signalétique et le schéma électrique fourni avec l'appareil !
 - Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux dispositions VDE 0 190 et aux dispositions du fournisseur d'énergie compétent.
 - La ligne de réseau mobile doit être au moins effectuée selon H 07 RN-F.

- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'installer un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit (FI) 10 mA.
- Intégrer l'appareil au système de compensation de potentiel. Son efficacité doit être vérifiée selon VDE 0 190.
- S'assurer que le système de conducteur de protection de l'installation électrique de la maison est correctement installé.
- Un interrupteur électrique général doit être aisément accessible, en amont de l'appareil. L'interrupteur doit couper l'appareil du réseau de manière efficace et sur tous les pôles. L'ouverture du contact doit être d'au moins 3 mm.
- Informer l'utilisateur et les opérateurs, de l'endroit où se trouve l'interrupteur principal électrique de l'installation pour l'appareil, afin que ce dernier puisse être mis hors circuit sans danger en cas de risques pour l'utilisateur.
- Mettre le commutateur rotatif de l'appareil sur Arrêt, puis rétablir l'alimentation en tension.
- Pour les appareils avec des fiches secteur, la fiche secteur doit être parfaitement accessible.

15.9 Raccordement au système d'optimisation d'énergie (en option)

Exemple de schéma de câblage



Circuit du groupe de commande

- L'appareil est équipé en usine de l'interface requise (interface ABCD).
 - A = Appareil allumé
 - B = Appareil en chauffe
 - C = Demande (système d'optimisation d'énergie)
 - D = Conducteur neutre (N)
- Un système d'optimisation d'énergie ne peut être raccordé que par un électricien qualifié ou le service après-vente agréé.
- Respecter le schéma de câblage !

15.10 Raccordement à un système de délestage automatique (en option)

- Les systèmes de délestage automatique éteignent les consommateurs en cas de charges de pointe.
- En cas de mise à l'arrêt par un système de délestage automatique, le chauffage de la chambre de cuisson est mis à l'arrêt.
- Les processus de préchauffage et de cuisson en cours ne sont pas pris en considération.

Raccordement

- Un système de délestage automatique ne peut être raccordé que par un électricien qualifié ou le service après-vente agréé.

15.11 Réglage – Adoucisseur d'eau, altitude au-dessus du niveau de la mer

Si les réglages standard diffèrent des conditions locales, en informer le service après-vente agréé. Ces réglages ne peuvent être effectués que par le service après-vente agréé.

Possibilités de réglage	Réglages standard par défaut	Description
Désactiver l'adoucisseur	Désactiver l'adoucisseur = OFF	OFF = L'adoucisseur d'eau intégré à l'appareil est utilisé.
Échelle de degré de dureté	Allemagne	Des valeurs correspondantes sont utilisées en fonction des réglages nationaux. Allemagne – Degré de dureté allemand = °dH Royaume-Uni – Degré de dureté anglais = °e France – Degré de dureté français = °fH
Degré de dureté	20	Régler le degré de dureté de l'eau conformément aux conditions locales.
Altitude au-dessus du niveau de mer	500	Altitude au-dessus du niveau de mer (zéro normal) Paliers de réglage en mètres : 0 - 500 - 1000 - 1500 - 2000 - 2500 - 3000 – La chambre de cuisson ne peut pas être ouverte si le réglage est erroné : la surpression dans la chambre de cuisson ne diminue pas alors que la cuisson est achevée et que le signal sonore retentit.

En cas d'utilisation avec de l'eau osmosée - Conductivité 2-50 microsiemens

(Réglages par le service après-vente agréé)

- L'adoucisseur d'eau intégré doit être désactivé (désactiver l'adoucisseur).
- La sensibilité de la mesure de la conductivité doit être commutée.

15.12 Première mise en service

Après le premier démarrage, le générateur de vapeur et l'adoucisseur d'eau sont automatiquement remplis d'eau (durée env. 2 minutes). L'opération de chauffage du générateur de vapeur a ensuite lieu. Durée totale (env. 8 minutes).

16. Entretien



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire la mort !

- Les travaux d'entretien sur les installations électriques ne peuvent être effectués que par le service après-vente ou un électricien agréé !
- ☞ Mettre l'appareil hors tension et le sécuriser contre toute remise en marche !
- Faire entretenir et inspecter cet appareil chaque année. Les travaux de maintenance sont, par ex., les contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Utiliser uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec le service après-vente.

17. Élimination des appareils usagés

- Avant le démontage, mettre l'appareil hors tension et le protéger contre toute remise en service. Puis, débrancher le câble réseau sur la prise de raccordement au réseau et sur l'appareil.
- Lors de l'élimination du sel de régénération/de l'adoucisseur d'eau, respecter les directives locales et nationales.
- Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur ! Grâce à une élimination écologique, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- Lors de l'élimination de l'appareil, observez les directives légales en vigueur.
- Les appareils électriques industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les ordures ménagères.



18. Déclaration de conformité CE

La présente déclaration se rapporte uniquement aux machines dans leur état de mise en circulation. Cette déclaration perd sa validité lorsque le produit est transformé ou modifié sans accord.

Par la présente nous déclarons, qu'en raison de leur conception et de leur type, les appareils désignés par la suite ainsi que les modèles que nous avons mis en circulation répondent aux exigences respectives de la norme relative aux machines 2006/42/CE. Les machines satisfont également aux dispositions de la directive 2014/35/CE relative aux équipements électriques et de la directive 2014/30/CE relative à la compatibilité magnétique.

Types de machines

Cuiseur vapeur D311S. . .

Normes EN harmonisées appliquées

DIN EN 60335-2-42, DIN EN 55014-1, DIN EN 55014-2, DIN EN 61000-3-2, DIN EN 6100-3-11

Personne en charge de la documentation

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz, Lindenweg 36-42, 97999 Igersheim, Germany

19. Explication relative au logiciel

Le logiciel utilisé dans cet appareil comprend une « General Public License » (GNU). Le document de licence original en langue anglaise se trouve à l'adresse suivante : "<http://www.gnu.org/licenses/gpl.html>". Ce logiciel libre ne comprend pas la transmission gratuite de nos bibliothèques.

Artikel-Nr.: 889858 / 7.19 / 3.23

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tél. +41 (0)62 788 18 18
Fax +41 (0)62 788 18 98
Internet : www.salvis.ch
E-mail : info@salvis.ch

smart cooking

