

---

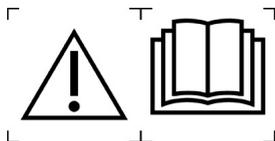
# Steambox Evolution

MOD. (H) (T)

SEHE.... - SETE.... - SEHG.... - SETG....



**FRANÇAIS - Manuel d' Installation , d'Utilisation et Maintenance**



10/2016

---



---

# SOMMAIRE

---

<b>1. INSTALLATION</b>	<b>5</b>
1.1 Mises en garde générales et de sécurité .....	5
1.2 Positionnement .....	9
1.3 Raccordement au réseau d'eau .....	11
1.4 Raccordement à l'évacuation .....	12
1.5 Branchement électrique.....	12
1.6 Raccordement du gaz (uniquement pour fours à gaz) .....	14
1.7 Evacuation des fumées .....	16
1.8 Valeurs de fonctionnement des fours à gaz (pour versions à gaz uniquement).....	17
1.9 Réglage des charnières et de l'axe de fermeture de la porte .	18
1.10 Mise en marche et essai du four.....	19
<b>2. CUISSON</b>	<b>22</b>
2.1 Légende des pictogrammes .....	22
2.2 Page d'Accueil .....	24
2.3 Comment interagir avec l'écran tactile.....	24
2.4 Cuisson manuelle.....	25
2.4a Modes de cuisson : convection, mixte et vapeur.....	26
2.4b Mode maintien - HOLD .....	28
2.4c Mode fumage .....	28
2.4d Démarrer et arrêter la cuisson .....	29
2.5 Programmes de cuisson personnalisés.....	29
2.6 Création d'un programme de cuisson .....	30
2.7 Sauvegarder un programme de cuisson .....	31
2.8 Modifier un programme de cuisson .....	33
2.9 Copier, déplacer, renommer et supprimer .....	33
2.10 Sélectionner un programme à partir du menu .....	34
2.11 Les interfaces RecipeTuner .....	35
2.12 Mode de service Rack Control .....	36
2.12a Utilisation de la fonction Rack Control.....	37
2.12b Création d'un nouveau programme RackControl.....	40
2.13 Utilisation de la fonction EasyService en RackControl .....	41
2.14 La fonction Régénération .....	42
2.14a Programmes Régénération.....	43
2.15 La sonde à cœur et la cuisson avec $\Delta T$ .....	44
2.16a Conseils pour la cuisson : uniformité de cuisson .....	46
2.16b Conseils pour la cuisson : cuisson sous vide et pasteurisation .	46
2.16c Conseils pour la cuisson : hydratation de la vapeur .....	46

---

<b>3. Menu FONCTIONS</b>	<b>47</b>
<b>3.1 LAVAGE</b> .....	<b>47</b>
<b>3.2 REFROIDISSEMENT</b> .....	<b>49</b>
<b>3.3 SERVICE</b> .....	<b>49</b>
<b>3.3.1 CONFIGURATION</b> .....	<b>50</b>
<b>3.3.1a Date et Heure</b> .....	<b>50</b>
<b>3.3.1b Info Système</b> .....	<b>50</b>
<b>3.3.1c Langue</b> .....	<b>50</b>
<b>3.3.1d Blocage/Déblochage Douche</b> .....	<b>50</b>
<b>3.3.1e Eclairage</b> .....	<b>51</b>
<b>3.3.2 NETTOYAGE CHAUDIERE</b> .....	<b>51</b>
<b>3.3.3 VISUALISER LOG</b> .....	<b>51</b>
<b>3.3.4 SERVICES AVANCES</b> .....	<b>51</b>
<b>3.3.5 IMPORTATION/EXPORTATION des Données</b> .....	<b>52</b>
<b>4. MAINTENANCE et NETTOYAGE</b>	<b>52</b>
<b>4.2 NETTOYAGE DU VERRE</b> .....	<b>53</b>
<b>4.3 NETTOYAGE DU FILTRE D'AERATION DU TABLEAU DE COMMANDE</b>	<b>53</b>
<b>5. CONTROLES POUVANT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE</b>	<b>54</b>
<b>5.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE</b> .....	<b>54</b>
<b>5.2 PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR</b> .....	<b>54</b>
<b>5.3 FUSIBLES DE PROTECTION</b> .....	<b>54</b>
<b>5.4 CONTROLE DE LA FLAMME</b> .....	<b>54</b>
<b>5.5 GESTION DES PIECES DE RECHANGE</b> .....	<b>55</b>
<b>6. DESCRIPTION DES ALARMES</b>	<b>55</b>
<b>7. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL</b>	<b>57</b>

**Cher client,**

Nous vous remercions de la préférence que vous nous avez accordé en choisissant notre produit.

Ce four fait partie d'une ligne d'appareils électriques conçus pour la gastronomie. Ce sont des fours qui renferment une grande facilité d'utilisation, d'ergonomie et de contrôle de la cuisson dans un design agréable et moderne.

Le four est garanti 12 mois contre les éventuels défauts de fabrication à partir de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et exclut les matériaux consommables (les ampoules, les joints, etc.) et les pannes causées par l'installation, l'usure, la maintenance, la réparation, la décalcification et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

---

# 1. INSTALLATION

---

## 1.1 Mises en garde générales et de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en fonction du four car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance de l'appareil.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- En cas de déplacement du four il faut toujours annexer le manuel; demander, si nécessaire, une nouvelle copie au revendeur autorisé ou directement au fabricant.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Un appareil endommagé ne doit en aucun cas être installé et mis en fonction; dans le doute contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage, étant potentiellement dangereux, doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations soient conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Une installation ou une maintenance différente de celle indiquée dans le manuel peut provoquer des dommages, des lésions ou des incidents mortels.
- L'installation, la maintenance extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectuées uniquement par un personnel

---

professionnellement qualifié et en suivant les instructions du constructeur.

- Durant le montage de l'appareil, le transit ou le stationnement de personnes non préposées à l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.
  - L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit être uniquement être utilisé pour cette fonction : par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
  - L'appareil doit être utilisé uniquement par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'accidents ou de dommages causés à l'appareil il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
  - L'appareil ne doit pas être
- utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil, par un personnel responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
  - Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent ou utilisent l'appareil.
  - Durant le fonctionnement il est nécessaire de prêter attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, en conditions de service, peuvent même dépasser les 60°C.
  - Il n'est pas nécessaire

- 
- que l'utilisateur utilise des protections auditives car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB(A).
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être désactivé; pour son éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger des pièces de rechange d'origine.
  - Avant d'intervenir sur l'appareil pour l'installation ou pour la maintenance, le débrancher de l'alimentation électrique.
  - Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
  - Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four par ex.: friteuses ou plaques de cuisson.
  - Ne pas déposer ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
  - En cas d'inutilisation prolongée, l'alimentation en eau, en énergie électrique et en gaz doit être coupée.
  - Avant la mise en marche de l'appareil, contrôler d'avoir retiré toutes les pièces de l'emballage, en prenant soin ensuite de les éliminer de manière conforme aux normes en vigueur.
  - Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
  - L'appareil est destiné à un usage uniquement professionnel.
  - Aucun type de modification au câblage de l'appareil n'est admis.
  - Le non-respect des mises en garde précédentes peut compromettre la

- 
- sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.
- Lorsque la chambre de cuisson est chaude faite attention pendant l'ouverture de la porte. **RISQUES DE BRÛLURES !!**
  - L'extraction des plaques ou des grilles du four chaud doit être effectuée en protégeant les mains à l'aide de gants résistants à la chaleur.
  - Au cours des opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser des lunettes de protection et des gants appropriés.
  - ATTENTION : le sol à proximité du four pourrait être glissant.
  - La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil ; il est par conséquent recommandé de ne pas l'enlever, de ne pas l'endommager ni de la modifier.
  - Les versions à gaz du four sont conformes aux exigences essentielles de la Directive Gaz 2009/142/CE et sont par conséquent dotées d'un certificat d'essai CE délivré par un Organisme notifié.
  - L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la Directive Machine 2006/42/CE.
  - L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE.
  - L'appareil est conforme à l'exigence essentielle requise par la directive de basse tension 2014/35/CE.

## 1.2 Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des milieux clos ; ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur ni être exposés aux agents atmosphériques.

Le lieu désigné pour l'installation du four doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'ensemble appareil/support que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être transporté jusqu'au lieu d'installation, emballé sur sa palette en bois.

La manutention doit être effectuée à l'aide d'un transpalette, en prenant toutes les précautions afin d'éviter le renversement du four. Même à la fin de sa durée de vie, le four doit être chargé sur la palette et déplacé avec le plus grand soin afin d'éviter tout risque de renversement.

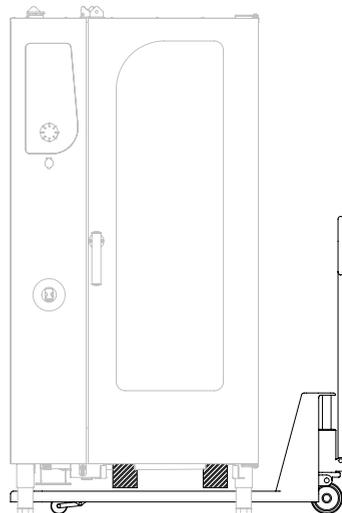
Dans l'emballage des fours avec appui au sol, deux poutres en bois sont insérées dans afin de déplacer le four sans l'endommager. Placer les poutres comme en **Fig.1** et procéder à la manutention.

L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.

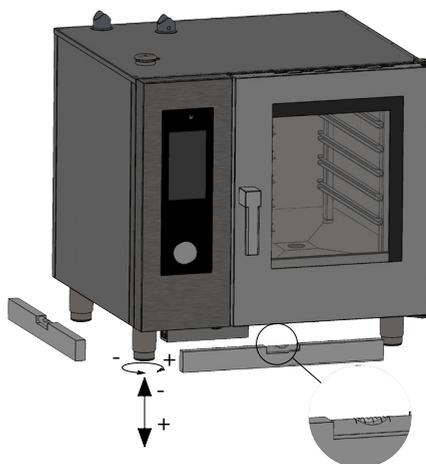
Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans risque ou être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Le four doit être nivelé : pour régler la hauteur des pieds de nivellement, agir à l'aide d'un niveau à bulle d'air, comme indiqué dans la **Fig. 2**.

Des dénivelllements ou des inclinaisons considérables peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.



**Fig. 1**



**Fig. 2**

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle demeurent. Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

En cas de besoin, il est possible de fixer les fours ayant une structure dotée de roue au sol à l'aide des brides fournies avec le four.

Retirer les deux vis qui fixent le pied arrière au châssis, positionner la bride de blocage comme dans la **Fig.3** et utiliser les vis tout juste retirées pour la fixer au châssis.

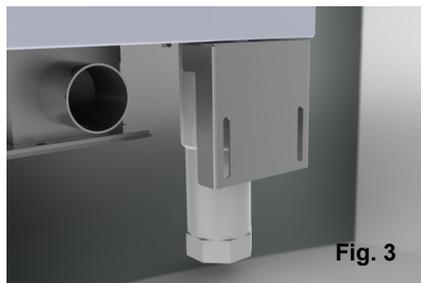


Fig. 3

Poser la bride de fixation au sol comme dans la **Fig.4**. Tracer l'emplacement des trous au sol et bloquer la bride à l'aide de systèmes de fixation appropriés. Suivre la même procédure avec le pied arrière situé du côté opposé.



Fig. 4

Le four doit être installé uniquement sur un support stable.

Retirer l'appareil de l'emballage, en vérifier son intégrité et le ranger dans le lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le placer sur ou contre des murs, des séparations, des cloisons, des meubles de cuisine ou des revêtements en matériel inflammable.

Nous recommandons d'observer scrupuleusement la réglementation contre l'incendie en vigueur.

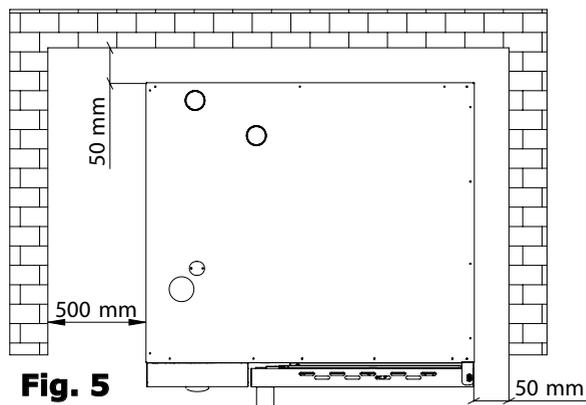


Fig. 5

Sur tous les côtés entre le four et les parois ou les autres équipements une distance minimum de 50 mm doit être maintenue. Il est conseillé de laisser 500 mm d'espace entre le côté gauche du four et le mur correspondant de la pièce (**Fig. 5**) pour permettre une installation simple du four et son entretien.

Il convient de faire effectuer, tous les ans et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours par un technicien autorisé ; à cette occasion, tous les contrôles concernant le fonctionnement des composants électriques (contacteurs, électronique, électrovannes, éléments de chauffe, moteurs, ventilateurs de refroidissement, etc.), et les contrôles mécaniques relatifs au fonctionnement des portes, des charnières, des mécanismes de fermeture, des joints, seront effectués.

### 1.3 Raccordement au réseau d'eau

La pression de l'eau doit être au maximum (600 KPa) 6 bars. Si la pression de l'eau du réseau de distribution devrait être supérieure à cette valeur il faut installer un réducteur de pression en amont du four.

Pour avoir un fonctionnement correct du four, la pression minimale de l'eau doit être supérieure à 1,5 bars.

Le four dispose de deux entrées pour l'eau, une pour l'eau provenant du réseau(1) et une pour l'eau adoucie(2) (**Fig. 6**). Il est toujours recommandé d'installer un adoucisseur-détartrant de sorte que la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil ait des valeurs comprises entre 8° et 10° f.

Avant le raccordement, laisser s'écouler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer la canalisation des éventuels résidus ferreux.

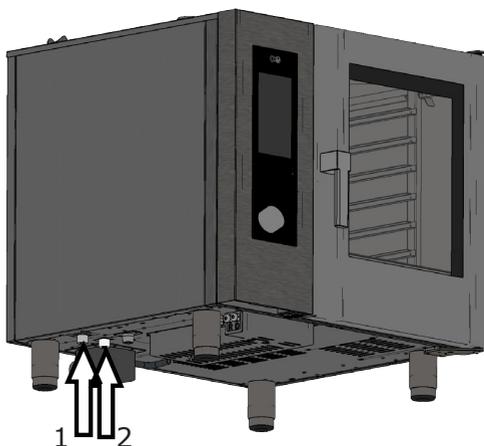


Fig.6

Raccorder la canalisation "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt et un filtre.

S'assurer que le robinet d'arrêt soit placé à un endroit qui permet à l'opérateur de l'actionner facilement à tout moment.

**Attention** : en cas de panne du tuyau de chargement de l'eau, il doit être remplacé avec un nouveau tandis que l'ancien tuyau (endommagé) ne doit plus être réutilisé.

## 1.4 Raccordement à l'évacuation

Le four est équipé d'un dispositif d'évacuation de l'eau ; il est situé en bas sur la partie arrière de l'appareil et a un tuyau de 50mm de diamètre.

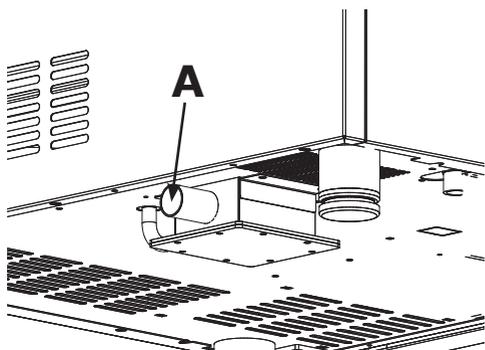


Fig. 7

Procéder au raccordement du tuyau qui dépasse du dispositif d'évacuation (Fig. 7, réf. A). Le dispositif d'évacuation est un siphon ; il est tout de même conseillé de raccorder le tuyau sur un entonnoir ouvert.

Contrôler que le siphon intérieur soit plein d'eau et dans le cas contraire, le remplir en introduisant de l'eau à travers l'évacuation présente dans la chambre de cuisson.

## 1.5 Connexion au détergent et produit de rinçage

Pour un bon démarrage des étapes de lavage, vous devez connecter le four aux réservoirs de lavage et de rinçage. Pour vous connecter, vous devez insérer les deux tuyaux, blanc un pour détergent et un rouge pour l'agent de rinçage dans les réservoirs respectifs. Les deux tubes sont situés en bas à gauche du four (Fig.8).

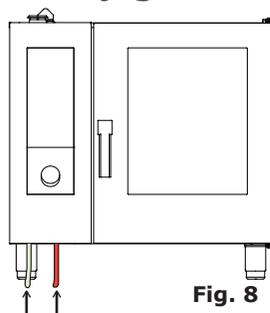


Fig. 8

## 1.6 Branchement électrique

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.

Avant d'effectuer le raccordement électrique, il faut contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier qu'elles sont bien conformes aux exigences de l'appareil indiquées sur sa plaque technique (Fig. 9).

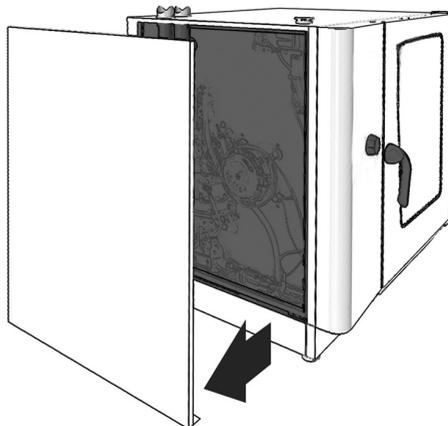
MOD	SEHE061W	NR	000000/01/16
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ		
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW	1,0
TOT. POWER kW	11,4	CE	G <sup>®</sup> IP

Fig. 9

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation, il faut interposer entre l'appareil et le réseau, un dispositif, dimensionné selon la charge, qui en assure

la déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation ; ce dispositif doit également être placé dans un lieu et de manière à ce qu'il soit facilement actionnable par l'opérateur à tout moment.

Positionner l'interrupteur général auquel sera branchée la fiche du câble d'alimentation sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.



**Fig. 10**

Dévisser les vis qui fixent le côté gauche du four et le retirer (**Fig. 10**). Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile. Utiliser un câble d'une section adaptée à la charge correspondant à chaque appareil, comme indiqué dans le tableau (**tab. 1**).

Introduire le câble d'alimentation dans le trou du presse-étoupe qui se trouve dans la partie inférieure à la gauche du four.

Modèle ELET.	SEHE061	SETE061	SEHE062	SETE062	SEHE101	SETE101	SEHE102	SETE102	SEHE201	SETE201	SEHE202	SETE202
Poids	107	107	170	170	140	140	190	190	260	260	340	340
Tension	3N 400V											
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	11.4	10.4	21.4	20.4	16.7	15.7	28.3	25.8	33.3	30.8	54.1	51.6
Section minimale de câble d'alimentation (mm <sup>2</sup> )	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 10	5 x 10	5 x 4	5 x 4	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 16	5 x 16

Modèle GAS	SEHG061	SETG061	SEHG062	SETG062	SEHG101	SETG101	SEHG102	SETG102	SEHG201	SETG201	SEHG202	SETG202
Poids	135	135	190	190	165	165	220	220	270	270	350	350
Tension	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V								
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	1.4	0.4	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Section minimale de câble d'alimentation (mm <sup>2</sup> )	3 x 1	3 x 0.75	3 x 2.5	3 x 1								

**tab. 1**

Fours électriques				Fours à gaz		
L1	L2	L3	N	L	N	⏏
		⏏		Entre la phase et ⏏ il doit y avoir une différence de potentiel de 230 V.		

tab. 2

Brancher le câble au bornier en suivant les indications qui figurent dans le **tab. 2** (page suivante).

Bloquer le câble avec le presse-étoupe.

La tension d'alimentation à machine fonctionnante ne doit pas s'éloigner de la valeur de tension nominale de  $\pm 10\%$ .

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur.

Pour le branchement il y a une borne, située sur le châssis et marquée avec le symbole de **Fig. 11**, à laquelle doit être branché un câble ayant une section minimum de 10 mm<sup>2</sup>.

Pour les fours à gaz, attendre d'avoir terminé le raccordement du gaz à l'appareil avant de remonter le côté du four ; pour les fours électriques en revanche, après le branchement électrique, remonter le côté.



Fig.11

## 1.7 Raccordement du gaz (uniquement pour fours à gaz)

### Nota bene :

Le four est réglé à l'origine pour fonctionner avec le type de gaz spécifié au moment de la commande.

Le type de gaz pour lequel le four est réglé figure sur la plaque technique placée sur l'appareil (**Fig. 12-réf. A**).

Au cours du test, vérifier que les réglages d'usine effectués sur les brûleurs soient appropriés pour le type spécifique d'installation, à travers l'analyse des gaz produits par la combustion (CO<sub>2</sub> et CO) et la vérification de la puissance thermique.

		KAT.		G30	G31	G20	G25	PAYS
		II <sub>2H3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
CE		II <sub>2H3B/P</sub>	P mbar	30	30	20	/	IT-UK-R-EE-NO J-CL-N-3-SL
TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II <sub>2E+3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD.		II <sub>2H3B/P</sub>	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
N°		II <sub>2ELL3B/P</sub>	P mbar	50	50	20	20	DE
		II <sub>2L3B/P</sub>	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q <sub>n</sub>	kW	II <sub>2E3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I <sub>3B/P</sub>	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY
		I <sub>3+</sub>	P mbar	28-30	37	/	/	CY
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I <sub>2E</sub>	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			<b>A</b>		mbar			
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

Fig. 12

---

Plus précisément, avec le four en marche à plein régime, les valeurs de CO non dilué présent lors de l'évacuation doivent être inférieures à 1000 ppm. Si le CO non dilué présent dépasse cette limite, il faudra faire vérifier les réglages des brûleurs, uniquement par un technicien autorisé par le producteur, qui apportera les modifications nécessaires aux dispositifs qui commandent la combustion et aux paramètres correspondants.

Les données relevées doivent être notées et deviennent partie intégrante de la documentation technique de l'appareil.

## **Consignes pour l'installation**

Les opérations d'installation et de mise en marche du four doivent être réalisées uniquement par un personnel qualifié et conformément aux réglementations et normes en vigueur.

Les installations gaz, les branchements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations et normes en vigueur.

Garder à l'esprit que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

Dans les établissements ouverts au public, les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité anti-incendie et anti-panique doivent être respectées.

La connexion au raccord d'alimentation du gaz peut être effectuée à l'aide de tuyaux métalliques flexibles, en interposant un robinet d'arrêt homologué à un endroit facilement accessible.

Veiller à ce que le tuyau flexible métallique de branchement au raccord d'entrée du gaz ne touche pas des parties surchauffées du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion et d'extension.

Utiliser des colliers de fixation conformes aux normes d'installation.

## **Vérifications à effectuer avant l'installation**

Contrôler sur la plaque technique placée sur le côté gauche du four que l'appareil a été testé pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur (**Fig. 12-réf. A**).

Contrôler, avec les données indiquées sur la plaquette technique (**Fig. 12**), que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

Éviter de mettre plusieurs réductions de section entre le réducteur et l'appareil.

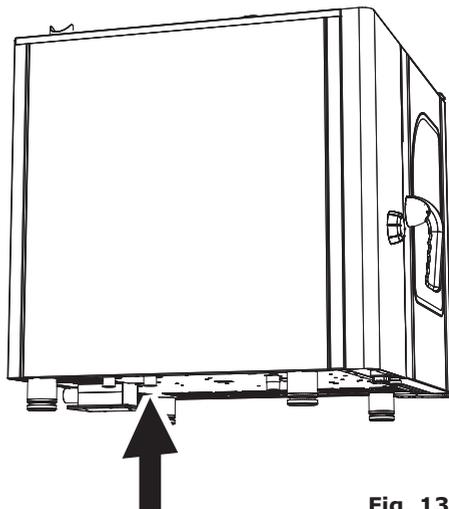
Il est conseillé de placer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir le fonctionnement optimal du four.

Brancher le four à l'alimentation du gaz à l'aide d'un tuyau d'un diamètre 3/4 » ayant une section interne non inférieure à 20 mm (**Fig. 13**).

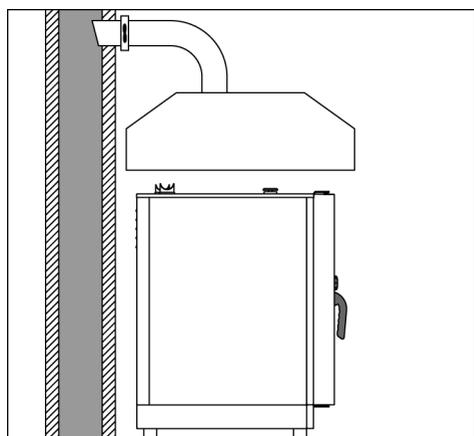
Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tuyau de raccordement indiqué ci-dessus.

Après le raccordement au réseau de gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites au niveau des joints et des raccords. Dans ce but, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la localisation de fuites.

Il convient de faire effectuer, tous les ans et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours à gaz par un technicien autorisé ; à cette occasion, l'analyse des gaz brûlés et le contrôle de la puissance thermique seront effectués.



**Fig. 13**



**Fig. 14**

## 1.8 Evacuation des fumées

Les fours, dans le respect des normes pour leur installation, doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion.

Il est possible de raccorder l'évacuation des fours à l'aide d'un système d'évacuation forcée, comme une hotte munie d'une aspiration mécanique (**Fig.14**).

Dans ce cas-là, l'alimentation en gaz vers l'appareil doit être

contrôlée directement par ce système et doit s'arrêter si le débit d'aspiration descend en dessous des valeurs prescrites. Quand l'appareil est installé sous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes soient respectées :

- a) le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés produits (voir normes en vigueur);
- b) le matériau qui compose le filtre de la hotte doit pouvoir résister à la température des gaz brûlés qui, à la sortie du convoyeur, peut atteindre 300° C;
- c) l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte;
- d) le rétablissement de l'alimentation en gaz à la suite d'un blocage causé par une aspiration insuffisante doit être effectué manuellement.

## 1.9 Valeurs de fonctionnement des fours à gaz (pour versions à gaz uniquement)

### Débit thermique nominal

Modèle	SBHG061	SBTG061	SEHG101	SETG101	SEHG102	SETG102	SEHG201	SETG201	SEHG202	SETG202
Tension	1N 230V									
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Débit thermique nom. (kW)	12	12	19	19	27	27	36	36	54	54
Section de câble d'alimentation (mm²)	3 x 1.5									

### Consommation de gaz

	SE.G061	SE.G101	SE.G102	SE.G201	SE.G202
G30 kg/h	0,94	1,49	2,13	2,84	4,26
G20 m³/h	1,26	2,01	2,86	3,81	5,71
G25 m³/h	1,47	2,33	3,32	4,43	6,65

## Pression du gaz

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

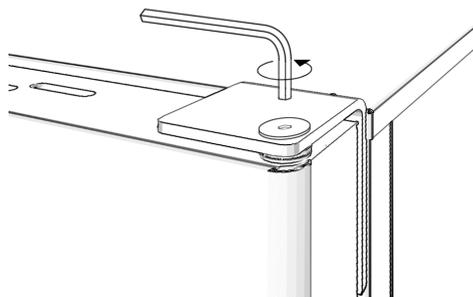
## 1.10 Réglage des charnières et de l'axe de fermeture de la porte

Une fois que le four est correctement placé à l'endroit désigné pour l'installation, il faut vérifier la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte sur la chambre du four.

Les charnières de la porte doivent être réglées de façon à assurer le maximum d'étanchéité à la porte du four pendant son fonctionnement. Il est possible de régler la charnière supérieure mais aussi la charnière inférieure.

Pour régler l'étanchéité de la porte en cas de besoin, desserrer l'écrou (**Fig. 15**) et déplacer la porte dans la position souhaitée. Après le réglage, resserrer l'écrou.

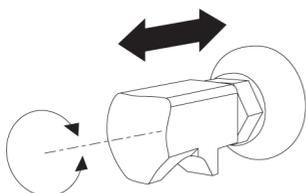
L'axe de fermeture de la porte peut être réglé en profondeur pour éliminer les éventuelles fuites de vapeur durant la cuisson.



**Fig. 15**

Il est possible de régler la pression exercée par la porte sur le joint en vissant l'axe pour l'augmenter ou en la dévissant pour la diminuer (**Fig 16**).

Après le réglage, serrer de nouveau l'écrou en s'assurant d'avoir placé la fixation de la fermeture de la serrure vers le bas.



**Fig. 16**

## **1.11 Mise en marche et essai du four**

Avant de mettre en marche le four, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires à la constatation de la conformité des équipements et de l'installation de l'appareil aux normes de lois et aux indications techniques et de sécurité mentionnées dans ce manuel.

En outre, les points suivants doivent être respectés:

La température environnante du lieu d'installation du four doit être supérieure à + 4°C.

La chambre de cuisson doit être vide.

Tous les emballages doivent être totalement enlevés, ainsi que la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et dégagés des obstructions.

Les pièces du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.

L'interrupteur électrique général doit être fermé et les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz en amont de l'appareil doivent être ouverts.

## Essai

L'essai du four s'effectue en complétant un cycle de cuisson échantillon qui permet de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Appuyer sur la touche "ON/OFF". (Fig. 17).

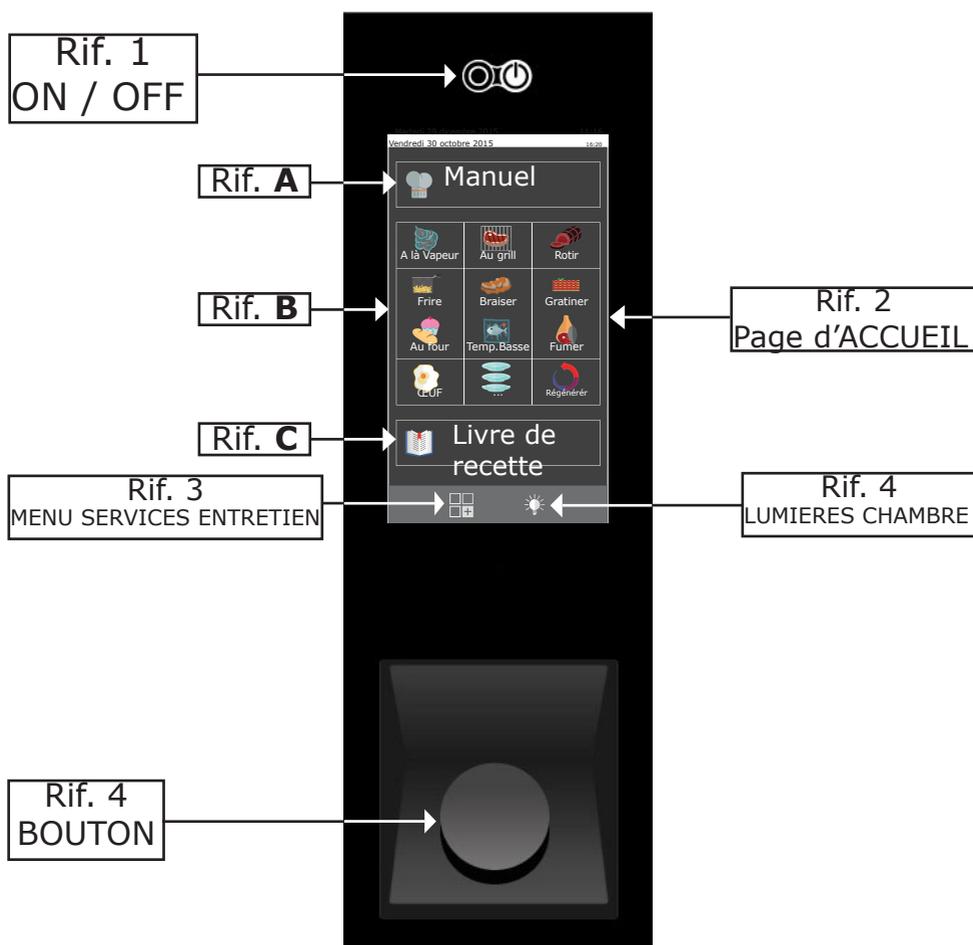


Fig. 17

---

Configurer un cycle de cuisson à une température de 150° C, temps 10 min et humidité à 5%.

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

Les lumières dans la chambre de cuisson s'allument en appuyant sur la touche prévue à cet effet et après 45 secondes (**Fig17-Rif.3**), si elles ne se sont pas éteintes avant, elles s'éteindront automatiquement en appuyant à nouveau sur la touche.

Le four s'arrête si la porte est ouverte et reprend à fonctionner lorsque la porte est refermée.

Le moteur du/des ventilateur/s effectue/effectuent l'inversion automatique du sens de rotation, l'inversion advient environ toutes les 3 minutes (temps variable selon le temps de cuisson).

Dans les fours équipés de deux ventilateurs dans la chambre de cuisson, les moteurs ont le même sens de rotation.

Vérifier la sortie d'eau en direction du ventilateur du tuyau d'arrivée d'humidité dans la chambre de cuisson.

À la fin du cycle de cuisson le four émet un signal sonore d'avertissement.

## 2. CUISSON

### 2.1 Légende des pictogrammes

#### Page d'Accueil



MANUELLE



À LA VAPEUR



GRILLÉ



RÔTI



FRITS, ET  
SAUTÉS



BRAISÉS



GRATINS



AU FOUR



TEMPÉRATURE  
BASSE



FUMER



ŒUF



RACK CONTROL



RÉGÉNÉRATION



LIVRE DE RECETTE



MENU SERVICES  
ET ENTRETIEN



LUMIÈRES  
CHAMBRE

#### Page du livre de recettes par type de produit



Pâtes et Riz



Volaille



Viandes



Poisson et fruits de mer



Légumes



Dessert



Pain



Extra

## Page cuisson manuelle



Mode cuisson: convection



Vanne d'évacuation de l'humidité: fermée



Mode cuisson: mixte



Vanne d'évacuation de l'humidité: ouverte



Mode cuisson: à la vapeur



Pourcentage humidité relative



Modalité: maintien



Réglage SteamTuner (hydratation de la vapeur)



Refroidissement automatique.  
*Présent seulement à partir de la phase 2.*



Touche débloquée: permet de modifier un programme



Modalité: fumaison message



Indicateur de programme modifié par l'utilisateur, ou nouveau programme



Modalité: fumaison



Durant la cuisson permet de vérifier la VALEUR du programme



Temps/minuteur



Touche humidificateur manuel



Modalité avec sonde au cœur



Touche départ prévu



Modalité Delta-T



Touche Accueil: permet de revenir à la page initiale

## 2.2 Page d'Accueil

Allumer le four en appuyant sur la touche "ON/OFF" (rif. 1 Fig.16), la page initiale "ACCUEIL" apparaîtra à l'écran (Rif. 2 Fig. 16).

Vendredi 30 octobre 2015

16:20



Il est possible de choisir d'effectuer une "Cuisson Manuelle" (rif. A), ou d'utiliser l'un des programmes préconfigurés dans les groupes "Type cuisson" (rif. B) ou dans le "Livre de recettes" (rif. C).

La touche D permet d'accéder au menu "Fonctions" dans lequel il sera possible de configurer le lavage, d'importer et d'exporter les programmes de cuisson et d'agir sur les paramètres du système du four. (Certaines de ces fonctions sont réservées uniquement aux techniciens spécialisés).

Les groupes "Type cuisson" (rif. B) permettent d'accéder aux programmes concernant le type de cuisson à effectuer, comme par exemple griller. A l'intérieur de ces groupes se trouvent des programmes de cuisson qui font référence à des produits de catégorie différente mais qui partagent le même type de cuisson, comme par exemple : filet grillé et poisson grillé.

Le "Livre de recettes" (rif. C) regroupe en revanche les programmes de cuissons divisés par type de produit, comme par exemple : viande, légumes, desserts, etc..

## 2.3 Comment interagir avec l'écran tactile

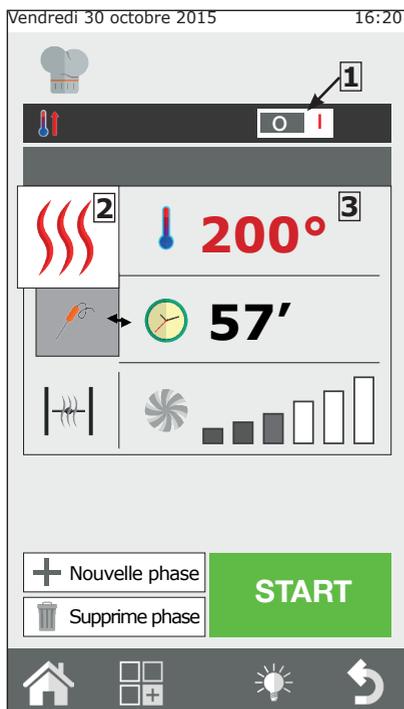
Toutes les opérations peuvent être sélectionnées en cliquant sur la rubrique ou sur le pictogramme souhaité.

Pour modifier un paramètre de cuisson, comme par exemple la température, cliquer sur le champ correspondant et tourner le bouton.

Pour confirmer la modification, il est possible de cliquer de nouveau sur le paramètre ou bien d'appuyer sur le bouton.

## 2.4 Cuisson manuelle

Dans la page "Accueil", la rubrique "Manuelle" permet d'accéder à la page de configuration des paramètres de cuisson.



En cuisson "Manuelle", il sera possible de configurer le four pour une cuisson simple avec une ou plusieurs phases et/ou de configurer un programme de cuisson et de le sauvegarder à l'intérieur des livres de recettes "Type cuisson" et/ou "Livre de Recettes classique".

### Configuration du préchauffage automatique

La fonction "préchauffage" met le four à la température avant que les plats à cuire ne soient introduits. Le "préchauffage" se configure automatiquement, mais il est possible de modifier cette fonction après avoir appuyé sur la touche "start", en cliquant sur la température visualisée.

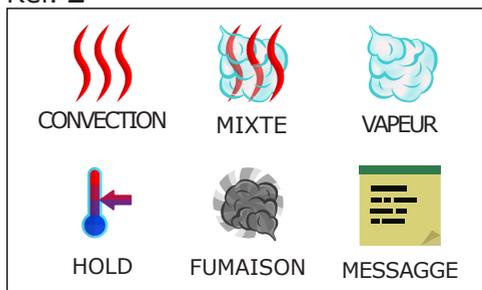
Par ailleurs, la touche **1** à droite ou à gauche permet d'activer ou de désactiver cette fonction.

Effectuer le préchauffage avec le four vide.

### Configuration du mode de cuisson

La touche **2** est configurée par défaut en mode cuisson par convection (air chaud). Cette touche permet de changer le mode de cuisson en mixte ou vapeur. Le maintien (HOLD) cycle peut également être défini ou également un cycle de message. Il est par ailleurs possible de configurer le four en mode fumage.

Réf. 2



## 2.4a Modes de cuisson : convection, mixte et vapeur

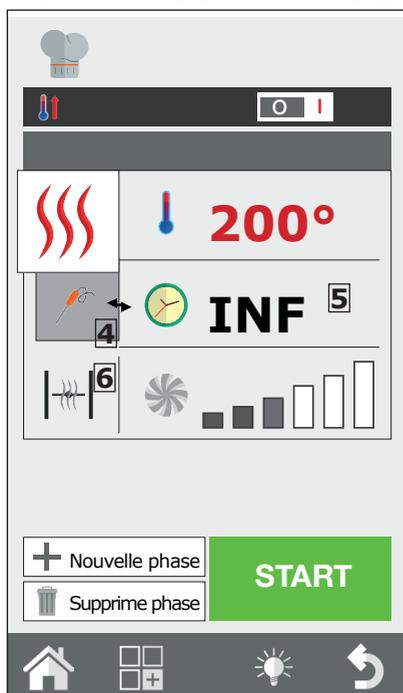
### Réglage de la température de cuisson

La touche **3** permet de définir la température de la chambre de cuisson. La température définissable varie en fonction du mode de cuisson sélectionné.

### Configuration du minuteur / sonde / Delta-T

Vendredi 30 octobre 2015

16:20



Après avoir sélectionné le "Mode Cuisson", il est possible de cuisiner « par temps », ou à travers la "sonde à cœur".

La touche **5** permet de régler le minuteur (compte à rebours).

Le temps est indiqué en minutes (1h30 = 90 minutes).

Une fois le temps écoulé, le four émet un son et la cuisson s'arrête.

Si le temps n'est pas défini, la cuisson s'effectuera en mode "infini" (**INF**), le four continuera à cuisiner tant que l'opérateur n'intervient pas manuellement pour arrêter la cuisson.

En cuisinant en revanche avec la « sonde à cœur », il est possible de choisir entre sonde (**4a**) et **ΔT** (**4b**). Ce mode offre une cuisson plus précise du produit.

Pour plus d'informations concernant la cuisson **ΔT**, consulter le chapitre 2.16.

 **4a** Mode cuisson avec sonde au cœur

 **4b** Mode cuisson en **ΔT**

 **6a** Vanne fermée

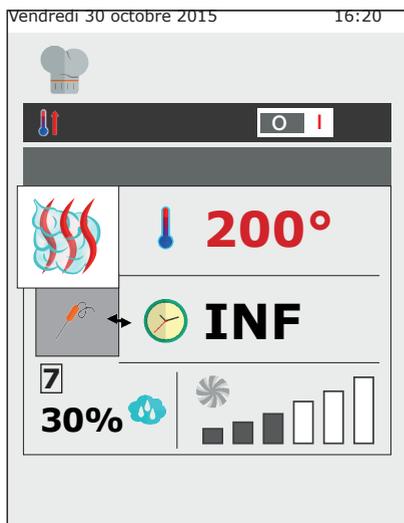
 **6b** Vanne ouverte

### Réglage de la vanne d'évacuation de l'humidité

Il est possible de régler manuellement l'ouverture et la fermeture de la vanne d'évacuation de l'humidité uniquement en mode convection. Ouverte, l'humidité présente dans la chambre de cuisson est évacuée, permettant ainsi de sécher la chambre de cuisson et donc le produit. Appuyer sur la touche **6** pour manœuvrer la vanne.

## Réglage du pourcentage relatif à la vapeur

En mode "Mixte", il est possible de définir le pourcentage d'humidité que le four maintiendra pendant la cuisson. Avec le contrôle d'humidité breveté MeteoSystem, le four est capable de mesurer l'humidité relative dans la chambre de cuisson et donc d'ajouter ou de supprimer de l'humidité en fonction du réglage de l'opérateur.



Pour régler le degré d'humidité souhaité, appuyer sur la touche **7** et définir la valeur.

## Réglage du degré d'hydratation de la vapeur SteamTuner

En mode "Vapeur" il est possible de définir le degré d'hydratation de la vapeur par l'intermédiaire du contrôle breveté SteamTuner.

Le réglage doit être effectué en fonction du produit à cuire et du résultat à obtenir. D'autres informations sont disponibles dans le chapitre **2.17c**.

Pour régler le degré d'hydratation de la vapeur, appuyer sur la touche **8** et définir la valeur. S'il n'est pas défini, la valeur par défaut est "normale".

## Réglage de la vitesse de rotation de la ventilation

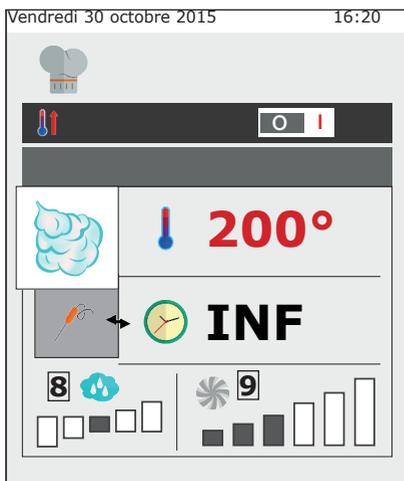
En mode "Convection" et "Mixte", il est également possible de modifier le paramètre de la vitesse de rotation de la ventilation.

En mode "Vapeur", en revanche, ce réglage est automatique.

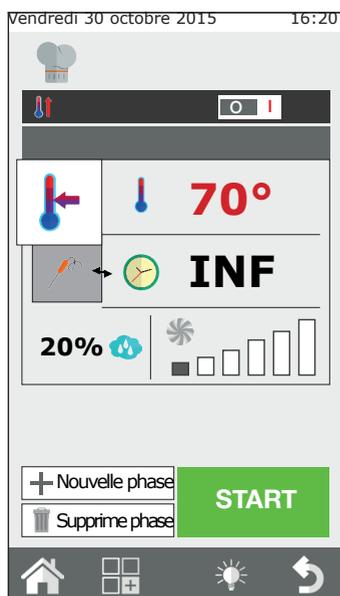
La fonction de la ventilation, en relation avec la température définie, est principalement celle de distribuer de façon homogène la chaleur à l'intérieur de la chambre du four pour uniformiser la cuisson et le dorage des produits entre les différentes plaques.

D'autres informations sont disponibles dans le chapitre **2.17c**.

Pour régler la vitesse de rotation, appuyer sur la touche **9** et sélectionner le niveau souhaité.



## 2.4b Mode maintien - HOLD



Le mode maintien sert à maintenir les produits à une température de sécurité hygiénique ( $> 65^{\circ}\text{C}$ ) sans que la cuisson à cœur du produit ne subisse de modifications. Il s'utilise au terme d'une cuisson nocturne pour maintenir les produits cuits jusqu'au retour de l'opérateur en cuisine.

Le mode HOLD a par défaut une humidité prédéfinie à 20% et la ventilation à la vitesse 1. Pour un maintien efficace, il est conseillé de ne pas modifier la vitesse de la ventilation. Dans le cas des rôtis, il est conseillé de régler l'humidité de maintien entre 20% et 35%, dans le cas des braisés ou des plats en sauce, l'humidité conseillée est comprise entre 90% et 100%.

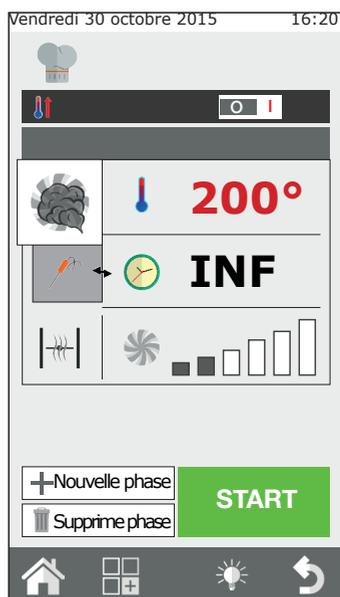
Pour modifier la phase de maintien, cliquer sur la touche mode cuisson (2) et sélectionner HOLD.

## 2.4c Mode fumage

Pour effectuer le fumage à l'intérieur du four, l'accessoire "Smoker" est nécessaire. Il doit être inséré dans le four sur une plaque avant le début de la phase de fumage.

Si le programme de cuisson prévoit une phase de cuisson après la phase de fumage, l'accessoire "Smoker" doit être retiré du four. Consulter le manuel de l'accessoire pour plus d'informations sur la connexion et l'utilisation du dispositif de fumage.

Après avoir lancé la cuisson à l'aide de la touche Start, le four demandera d'insérer le dispositif de fumage avant le début de la phase de fumage. A la fin de la phase de fumage, le four demandera de retirer le dispositif de fumage. Ces deux étapes doivent être confirmées par l'opérateur. Le four passera à la phase suivante seulement après la confirmation.



En mode fumage, il est possible de régler la température, le temps, la ventilation et la vanne d'évacuation de l'humidité. Il est cependant conseillé de laisser cette dernière fermée pour ne pas faire sortir la fumée de la chambre.

Le fumage peut être effectué à froid comme à chaud, en fonction du type de produit et du résultat souhaité.

Dans le premier cas, régler la température entre 10°C et 30°C. La température minimale dans la chambre du four sera proche de la température ambiante. Il est possible de refroidir plus la chambre en introduisant de la glace dans la chambre de cuisson.

## 2.4d Mode message

Le mode "message" a pour fonction de permettre aux différentes étapes de cuisson à travers la gestion des messages qui fonctionnent comme des annotations pour l'utilisateur.

Il est valable pour chaque programme de cuisson et est utilisé pour permettre à l'utilisateur d'avoir l'ensemble du cycle de cuisson décrit, comprenant également les étapes manuelles qui nécessitent une intervention manuelle.

Vous sélectionnez le mode "message" entre la méthode de cuisson dans une nouvelle phase, dans le menu qui apparaît lorsque vous tapez sur l'écran le message désiré (Ex. .. Affect l'écorce) et régler la durée souhaitée. Si vous sélectionnez le temps infini INF le cycle de cuisson ne continue pas tant que l'utilisateur ne procède pas à l'action souhaitée et la confirmation.

Si vous sélectionnez un autre moment de la phase de message va durer pendant le temps désiré, puis passera à l'étape suivante sans confirmation.

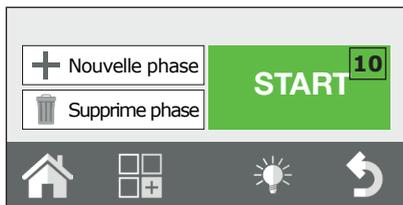
Sélection du mode de message, vous pouvez entrer un message en le sélectionnant dans la liste des messages existants, ou vous pouvez écrire un nouveau.

Le message est traité comme une phase de cuisson



## 2.4f Démarrer et arrêter la cuisson

Après avoir configuré les paramètres de cuisson de la façon souhaitée, appuyer sur la touche START (réf. **10**) pour lancer la cuisson.



Le four démarrera en mode préchauffage si celui-ci a été précédemment sélectionné, ou directement en mode cuisson. En appuyant sur le bouton "Personnalisation avancée", vous pouvez sélectionner manuellement la phase spécifique du début de la cuisson, ou passer d'une phase du cycle, la sélection de la scène concernée et en appuyant sur le bouton GO qui apparaît à côté du numéro de phase.

La cuisson durera jusqu'à l'écoulement du temps défini ou, en mode de cuisson avec sonde à cœur, lorsque la température au cœur est atteinte. Si le temps est défini

sur infini, il est nécessaire d'arrêter la cuisson manuellement.

Pour arrêter la cuisson, appuyer sur la touche STOP (réf. **11**).

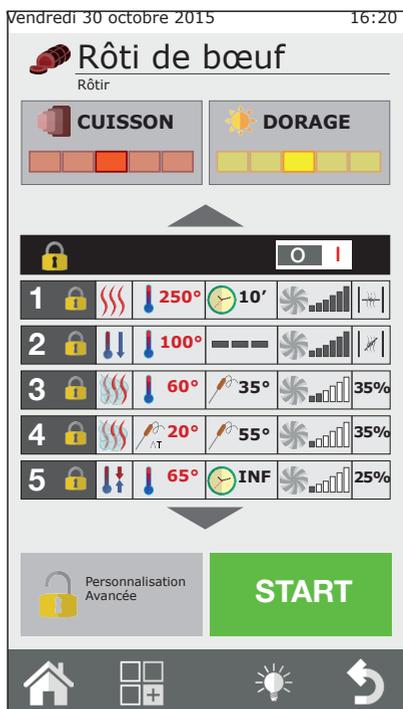
## 2.5 Programmes de cuisson personnalisés

Il est possible et simple de créer des programmes de cuisson personnalisés qui peuvent avoir jusqu'à 9 phases différentes plus le préchauffage.

Chaque phase de cuisson est représentée par un mode de cuisson (convection, mixte, vapeur, etc.) avec des paramètres spécifiques de temps, humidité, ventilation, etc.

Par exemple : pour un rôti, il est possible de créer un programme qui contient une phase de rissolage, une de cuisson et une de maintien.

La condition fondamentale pour créer une phase suivante est que la phase précédente ait un temps défini : par exemple, si le temps de la phase 1 est défini sur infini, il ne sera pas possible de créer une phase 2 car la première



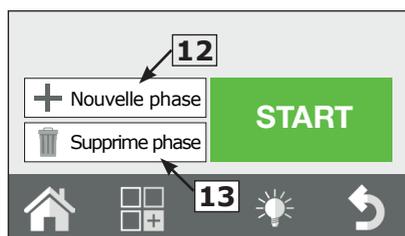
n'a pas de fin. Il existe une exception pour la phase de maintien qui pourra être définie sur "INFINI" pour avoir ensuite une ou plusieurs phases suivantes qui devront cependant être démarrées manuellement. Ex. dans la cuisson nocturne de certains rôtis, il est préférable de faire rissoler le rôti quand l'opérateur revient en cuisine, et donc après la phase de maintien.

Pour passer d'une phase à l'autre de la cuisson, maintenir le numéro de la phase suivante enfoncé, ou sélectionner le numéro de phase souhaité à l'aide des flèches et appuyer sur la touche "GO" à côté du numéro de phase.

Il est possible de lancer un programme à partir d'une phase spécifique (différente de la première définie) : après avoir sélectionné le programme, appuyer sur la touche « Personnalisation Avancée » et se placer sur la phase souhaitée à l'aide des flèches, appuyer sur Start, et le programme démarre à partir de cette phase. Si le préchauffage était prévu dans ce programme, il n'est pas effectué. Il est dans tous les cas possible de modifier le programme avec l'interface Cooking Tuner avant d'appuyer sur la touche "Personnalisation Avancée".

## 2.6 Création d'un programme de cuisson

Un programme de cuisson est composé de plusieurs phases que le four effectuera dans l'ordre croissant (phase 1, phase 2, phase 3...) en passant de l'une à l'autre automatiquement.



Après avoir configuré les paramètres relatifs à la phase initiale (phase 1), appuyer sur la touche nouvelle phase (réf. **12**) pour créer la phase suivante.

Configurer les paramètres de la phase 2.

Continuer avec les étapes 1 et 2 pour la création d'autres phases.

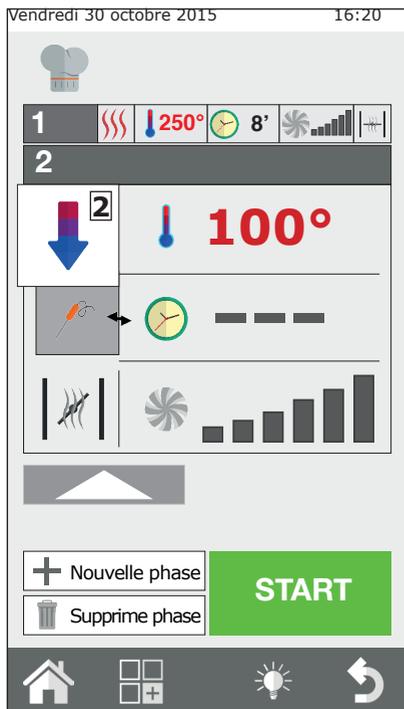
A la fin de la programmation, appuyer sur la touche START pour lancer la cuisson. Pour supprimer une phase, appuyer sur la touche "Eliminer Phase" (réf. **13**).

### Configuration d'une phase de refroidissement entre deux phases

Il pourrait être nécessaire de baisser la température à l'intérieur de la chambre du four entre deux cuissons. Par exemple, dans la cuisson d'un rôti, il est nécessaire de refroidir la chambre entre la phase de rissolage (haute température) et la phase de cuisson (basse température).

Il est possible que le four réalise automatiquement cette opération en configurant une phase de refroidissement automatique.

La phase de refroidissement automatique est configurable uniquement à



partir de la phase 2.

Après avoir configuré une phase haute température, créer une nouvelle phase et, dans le champ modes cuisson (réf. 2), sélectionner le refroidissement automatique.

Après avoir sélectionné ce mode, le four proposera des valeurs par défaut pour la température, la ventilation, et la vanne d'évacuation de l'humidité. Régler la température de refroidissement souhaitée (min. 100°C).

Afin de rendre le refroidissement le plus rapide possible, il est conseillé de ne pas modifier, sauf exigences particulières, les valeurs de ventilation et la vanne d'évacuation de l'humidité.

## 2.7 Sauvegarder un programme de cuisson

Il est possible de sauvegarder un programme de cuisson créé pour pouvoir l'utiliser à nouveau, à l'intérieur d'un groupe 'type cuisson' (griller, braiser, à la vapeur, etc.), ou à l'intérieur d'un groupe 'type produit' dans le livre de recettes classique (viande, poisson, poulet, etc.). Il est également possible de sauvegarder simultanément le programme dans les deux livres de recettes. Ex. le filet grillé peut être sauvegardé simultanément dans 'Griller' et 'Viande'.

Après avoir créé un programme de cuisson, appuyer sur la touche fonctions (réf. 14) pour accéder à la page fonctions programme.

Sélectionner la fonction "Sauvegarder Programme" (réf. 15) et dans la page suivante appuyer sur la touche "Sauvegarder" (réf. 16). Sélectionner le groupe dans lequel sauvegarder le programme et appuyer sur la touche 'Suivant' (réf. 17).

Saisir le nom du programme et appuyer sur la touche entrée (réf. 18) pour le sauvegarder.

+ Nouvelle phase    **START**

Supprime phase

14

Vendredi 30 octobre 2015    16:20

15

**Sauvegarder programme**

**Lavage**

Vendredi 30 octobre 2015    16:20

Sauvegarder    **16**

Copie

Renommer

Effacer

Vendredi 30 octobre 2015    16:20

**SAUVEGARDER PROGRAMME**  
SELECTIONNE REGROUPMENTS DANS LESQUELS SAUVEGARDER

MODES CUISSON

- À LA VAPEUR
- RÔTIR
- BRAISER
- AU FOUR
- FUMER
- GRILLER
- FRIRE
- GRATINER
- TEMP. BASSE
- ŒUF

**LIVRE DE RECETTE**

- PÂTES ET RIZ
- POISSON
- PAIN
- DESSERTS
- VIANDE
- VOLAILLE
- LÉGUMES
- EXTRA

EN ARRIÈRE    EN AVANT    **17**

Rôti

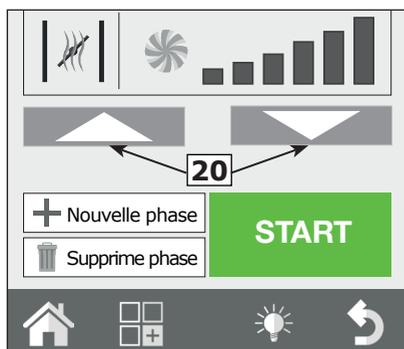
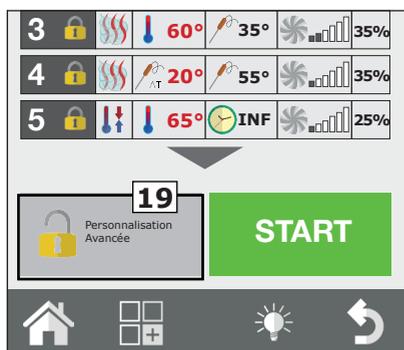
Q	W	E	R	T	Y	U	I	O	P
A	S	D	F	G	H	J	K	L	
	Z	X	C	V	B	N	M		

18

## 2.8 Modifier un programme de cuisson

Au moment de la livraison, le four sera déjà doté de programmes de cuisson.

Les programmes de cuisson préchargés et les programmes créés peuvent être personnalisés.



Pour modifier un programme il est avant tout nécessaire de sélectionner le programme souhaité dans l'un des livres de recettes. Une fois ouvert, il est possible de voir un récapitulatif des phases définies. Dans ce mode de 'lecture' il est impossible de modifier les paramètres de cuisson. Pour modifier un ou plusieurs paramètres de cuisson ou activer/désactiver le préchauffage automatique, cliquer sur la touche "Personnalisation avancée" (réf. **19**) pour débloquer le programme et apporter les modifications souhaitées. Sélectionner à l'aide des flèches (réf. **20**) la phase concernée par la modification et la changer à volonté.

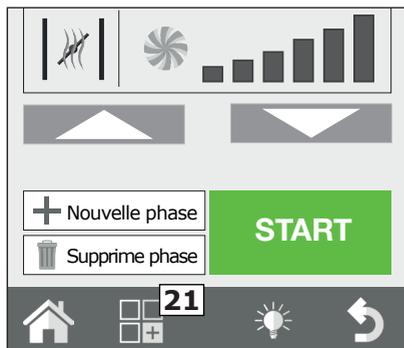
Après la modification, il est possible de lancer directement la cuisson et/ou de sauvegarder le programme, qui écrasera le précédent, ou de créer une copie avec un nom différent.

## 2.9 Copier, déplacer, renommer et supprimer

Chaque programme présent peut être copié, déplacé, renommé ou supprimé totalement ou partiellement.

### Copier un programme

Pour réaliser un nouveau programme en partant d'un programme déjà présent (car l'ancien et le nouveau programme partagent certaines caractéristiques de cuisson), il est possible de le copier.



Sélectionner le programme de base, l'ouvrir et le modifier en cliquant sur Personnalisation Avancée. Apporter les modifications souhaitées et, à travers le menu fonctions (réf. **21**), sélectionner Sauvegarder puis Copier.

Choisir le groupe dans lequel le sauvegarder puis saisir le nom et appuyer sur entrée pour confirmer.

### Déplacer un programme

Pour déplacer un programme d'un groupe à l'autre, ouvrir le programme souhaité et cliquer sur la touche fonctions (réf. **21**). Sélectionner, Sauvegarder puis Déplacer. Sélectionner le nouveau groupe ou les nouveaux groupes dans lequel/lesquels le déplacer et confirmer avec la touche Suivant.

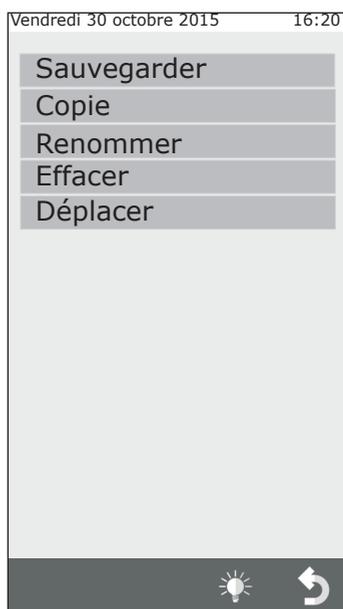
### Renommer un programme

Après avoir ouvert le programme, cliquer sur la touche Fonctions (réf. **21**) et sélectionner la rubrique Sauvegarder puis Renommer. Saisir le nouveau nom et appuyer sur Entrée.

### Supprimer un programme

Après avoir ouvert le programme, appuyer sur la touche fonction (réf. **21**) et cliquer sur 'Sauvegarder' puis sur supprimer.

Confirmer le choix en cliquant sur OUI dans le pop-up qui s'affichera.



## 2.10 Sélectionner un programme à partir du menu

Le four est doté d'une série de programmes de cuisson préchargés dans la mémoire.

Ils sont divisés par type de cuisson (grillé, rôti, frit, etc.) et par type de produit (viande, poisson, légumes, etc.).

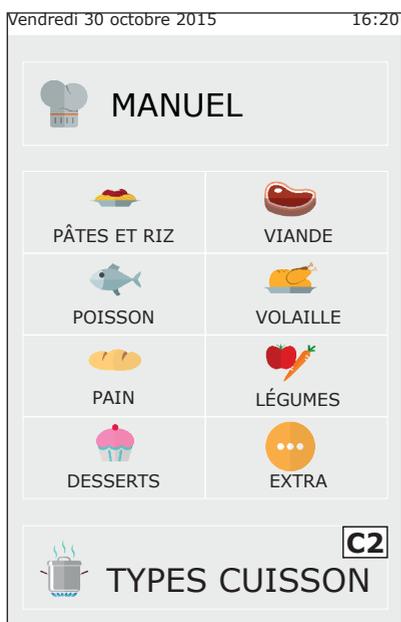
Il est possible de les visualiser aussi bien à partir du menu principal, qui les divise par type de cuisson, qu'à partir du menu Livre de recettes qui les divise par type de produit.

### Les modes de cuisson

Lors du démarrage du four, les modes de cuisson avec lesquels sont regroupés les programmes de cuisson, sont visualisés.

En sélectionnant le mode de cuisson souhaité, la liste de tous les programmes de cuisson concernant ce mode de cuisson s'ouvrira.

Sélectionner le programme souhaité dans la liste.



### Le livre de recettes par produit

En cliquant sur la touche livre de recettes (Réf. **C1**), les programmes de cuisson s'afficheront, divisés par catégorie de produit, comme par exemple viande, poisson, légumes.

En sélectionnant la catégorie de produit souhaitée, la liste de tous les programmes de cuisson concernant cette catégorie s'ouvrira.

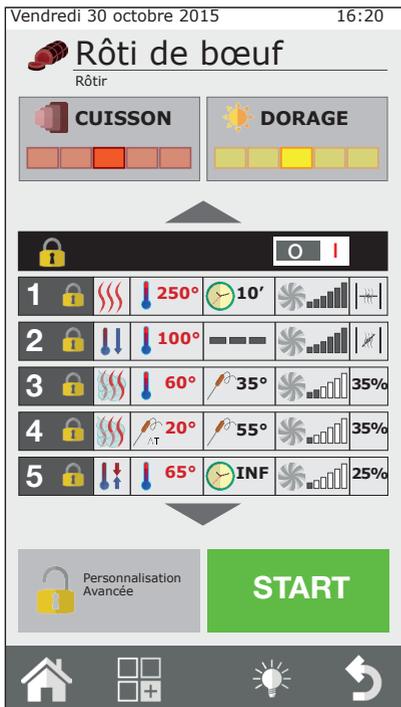
Sélectionner le programme souhaité dans la liste.

Pour revenir à la visualisation par type de cuisson, appuyer sur la touche 'Types de cuisson' (Réf. **C2**).

## 2.11 Les interfaces RecipeTuner

Après avoir ouvert un programme de cuisson, il est possible de le modifier de façon simple en utilisant les interfaces RecipeTuner. En fonction du type de cuisson sélectionné, il est possible de modifier facilement la cuisson d'un produit, le dorage, le degré de levage, etc..

La fonction **RecipeTuner** est présente aussi bien pour les programmes



préconfigurés que pour les nouveaux programmes. Le système **RecipeTuner** reconnaît seul la phase à modifier pour répondre aux exigences de cuisson.

### Fonction des interfaces

**Cuisson:** permet de modifier la cuisson d'un produit. En partant d'une cuisson moyenne à 60°C au cœur, les cuissons suivantes seront obtenues (de gauche à droite) : "saignant", "moyen- saignant", "moyen", "moyen- bien cuit" et "bien cuit".

**Dorage:** il est possible de modifier le dorage du produit sur 5 niveaux, du plus léger (à gauche) au plus intense (à droite).

**Humidité:** pour la cuisson des braisés, elle fait référence à l'humidité résiduelle sur le produit au terme de la cuisson.

**Levage** : il est possible d'ajouter des degrés de levage (par pas de 20 minutes) pour ensuite effectuer un programme automatique de levage et de cuisson.

Méthode de cuisson	Interfaces	
<b>À la vapeur</b>	Cuisson	
<b>Griller</b>	Cuisson	Dorage
<b>Rotir</b>	Cuisson	Dorage
<b>Braiser</b>	Humidité	
<b>Gratiner</b>	Dorage	
<b>Frire</b>	Cuisson	Dorage
<b>Produits à four</b>	Levée	Dorage
<b>Température basse</b>	Cuisson	
<b>Fumer</b>		
<b>œuf</b>	Cuisson	

## 2.12 Mode de service Rack Control

La fonction **Rack Control** est la fonction qui permet de contrôler séparément jusqu'à 10 niveaux différents durant la cuisson. Cette fonction gère une seule configuration de « Mode de Cuisson », température, humidité, etc. Chaque niveau pourra cependant avoir un temps de cuisson ou une température au cœur indépendante des autres.

Cliquer sur l'icône Rack Control (réf. **22**) pour accéder à la liste des programmes préconfigurés, comme par exemple : Petit-déjeuner, Déjeuner, Multibaker, Vapeur mixte. Chacun de ces programmes disposera d'une série de plats concernant le programme.

Exemple : le programme Déjeuner comprendra les plats concernant le service du midi comme le steak grillé, l'escalope milanaise, les légumes sautés, et les lasagnes gratinées.

Il est possible de créer et d'ajouter d'autres programmes et sous-programmes (plats).



## 2.12a Utilisation de la fonction Rack Control

### Sélectionner un programme Rack Control

En sélectionnant l'un des programmes dans la liste, par exemple : « Déjeuner », une page apparaîtra avec à gauche les paramètres généraux du programme : Préchauffage, Mode Cuisson, Température, Ventilation, Vanne papillon (ou humidité, ou SteamTuner si le mode de cuisson Mixte ou Vapeur est défini). Dans la partie droite en revanche seront visibles les 10 niveaux vides.

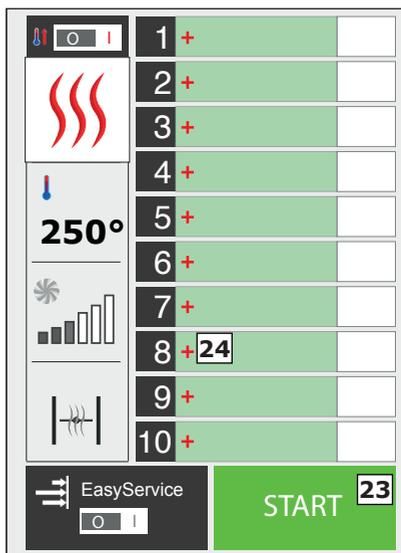
### Démarrer un programme Rack Control

Tous les programmes Rack Control fonctionnent à la base avec un temps infini. Par conséquent, que le programme prévoit le préchauffage ou non, la première chose à faire est de lancer le programme en appuyant sur la touche START (réf. **23**).

### Ajouter les plats dans les niveaux du programme

Après avoir lancé le programme et au terme du préchauffage (si présent), cliquer sur le signe + (réf. **24**) de n'importe quelle case de droite pour ajouter le nom du plat dans le niveau sélectionné.

La liste des sous-programmes (plats) déjà configurés apparaîtra. Sélectionner un sous-programme en cliquant dessus; il s'ajoutera automatiquement dans la case précédemment



sélectionnée. Avant de choisir un plat, celui-ci doit être en même temps inséré dans le four pour la cuisson. Continuer en ajoutant le reste des plats à cuisiner. Il est possible d'ajouter et de gérer jusqu'à 10 niveaux à la fois.

A côté du nom du niveau apparaîtra le temps de cuisson restant ou, si une cuisson à sonde est définie, la température réelle au cœur.

### Créer de nouveaux noms de plats pour les niveaux

Il est possible d'ajouter des nouveaux noms de plats aussi bien dans les programmes créés par l'utilisateur que dans les programmes préconfigurés.

Entrer dans la liste des plats en cliquant sur une case vide et appuyer sur la touche "Nouveau" (réf. **25**). Saisir dans l'écran d'introduction le nom du plat et le temps de cuisson ou la température au cœur. Appuyer ensuite sur l'icône "Sauvegarder" (réf. **26**). Continuer en appuyant sur "Nouveau" pour en ajouter d'autres.

### Supprimer un plat de la liste

La suppression d'un plat de la liste s'effectue en maintenant le nom à éliminer enfoncé pendant quelques secondes. Cette opération est possible uniquement si la cuisson de ce plat n'est PAS active.

### Utilisation directe ou programmée

RackControl peut être utilisé aussi bien en mode direct qu'en mode programmé.

Le premier mode est celui décrit dans le chapitre précédent (Ajouter les plats au programme) dans lequel les plats sont ajoutés après avoir appuyé sur START (et au terme du préchauffage, si présent).

En mode programmé en revanche, les plats sont ajoutés quand le four est sur STOP, c'est-à-dire quand il n'est pas en



de cuisson ou la température



train de cuisiner. Dans ce mode, les niveaux sélectionnés ne s'activeront pas. Les niveaux pourront être activés un à un en cliquant sur la case du temps placée à droite, uniquement après avoir appuyé sur START (et attendu la fin du préchauffage, si présent).

### Modifier le temps ou la température de la sonde d'un plat

Il est possible de modifier le temps de cuisson ou la température définie de la sonde à cœur d'un plat, en appuyant dessus de manière prolongée.

Pour modifier définitivement, entrer dans la liste des plats, sélectionner le nom du plat à modifier à travers une pression prolongée. Saisir le nouveau temps (ou température sonde). Dans ce mode, il est également possible de modifier le nom du plat.

Pour changer en revanche le temps d'un plat durant la cuisson, cliquer sur la case du temps restant et saisir le nouveau temps ou la nouvelle température de la sonde.

### Fin de cuisson d'un plat

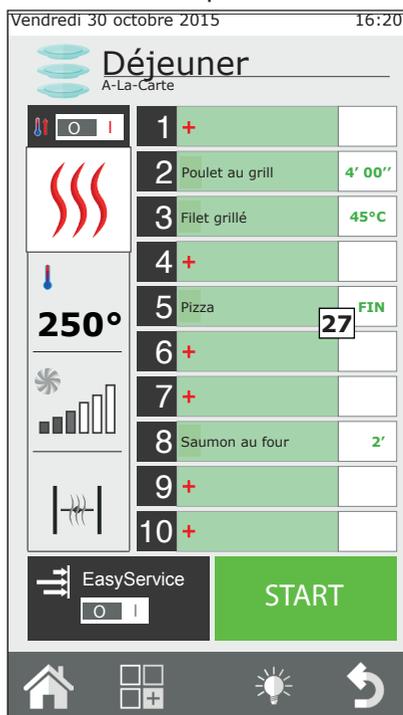
A la fin du temps prédéfini de cuisson d'un plat (ou lorsque la température définie au cœur est atteinte), le four émettra un signal sonore et le message "END" s'affichera (réf. 27) dans la case du temps. Il suffit alors d'ouvrir la porte du four et de retirer le produit prêt. L'ouverture et la fermeture de la porte réinitialisera automatiquement le niveau.

### Insertion rapide d'un plat

Durant la phase de cuisson et de service, le besoin de cuisiner un produit absent de la liste peut apparaître. Il est possible d'ajouter un plat rapidement dans le RackControl sans devoir l'enregistrer avec un nom spécifique. Le niveau affichera le nom général de "Plaque".

Pour ce faire, cliquer sur un niveau vide et choisir le sous-programme appelé "Plaque" (réf. 28).

Il fait office de sous-programme joker auquel il est possible d'attribuer un temps



différent à chaque fois. Il est possible d'ajouter plusieurs plats "Plaque" en même temps dans le RackControl.

### Modification d'un programme RackControl

Pour modifier un programme RackControl, une fois ouvert, agir sur les valeurs visualisées dans la colonne de gauche (réf **29**). Il est possible de modifier à tout moment le mode de cuisson, la température, la ventilation (sauf en mode vapeur) et la vanne papillon (ou humidité, ou SteamTuner).

Il est également possible de sauvegarder la modification apportée ou bien de copier, renommer et supprimer le programme. Dans ce cas-là, appuyer sur la touche fonctions (réf. **30**) et procéder de la façon indiquée dans le chapitre 2.9 de ce manuel d'instructions.

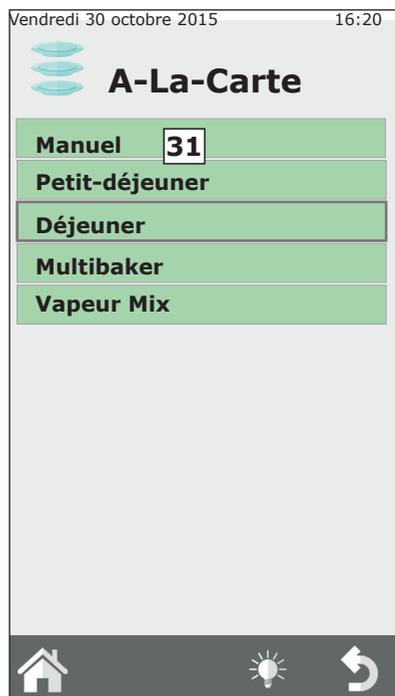
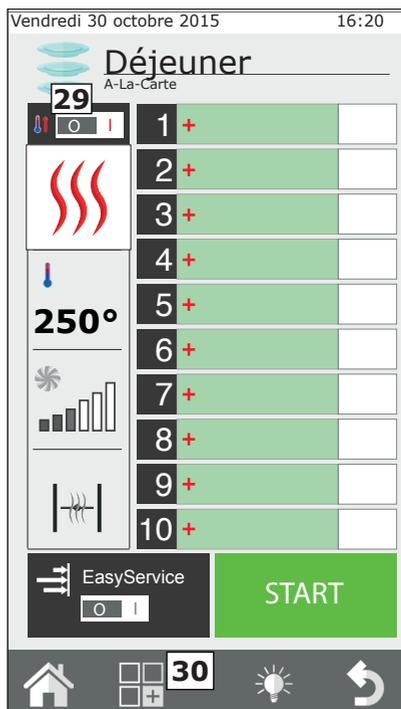
### 2.12b Création d'un nouveau programme RackControl

En plus des programmes RackControl déjà présents, il est possible d'en créer des personnalisés.

Entrer dans la liste des programmes RackControl (dans la page Accueil, cliquer sur l'icône RackControl). Le premier programme montré en haut est : "Manuel" (réf. **31**). Le programme "Manuel" permet de créer un nouveau programme et de travailler également en mode RackControl sans mémoriser le programme. Dans le deuxième cas, à la sortie du programme, les valeurs de cuisson définies seront perdues.

Pour créer un nouveau programme, entrer dans la section "Manuel du RackControl" et ajouter dans la colonne de gauche, les valeurs de cuisson souhaitées. Appuyer sur la touche fonctions et procéder à la mémorisation du programme de la façon indiquée dans le chapitre 2.7 de ce manuel d'instructions.

Il est possible d'ajouter la liste des plats seulement après avoir mémorisé le programme.



## Utilisation du RackControl en mode "Manuel"

Pour ne pas sauvegarder le programme configuré, il est dans tous les cas possible d'utiliser le RackControl en mode manuel.

Cependant, dans ce mode il est impossible de mémoriser des plats spécifiques ; le nom général "Plaque" sera visualisé pour tous les niveaux.

## 2.13 Utilisation de la fonction EasyService en RackControl

RackControl est conçu pour cuire séparément les plats sur des niveaux distincts. Les plats peuvent être insérés en même temps ou à des moments différents et au fur et à mesure que les temps définis se terminent, le four signale le niveau qui a terminé la cuisson.

En activant la fonction EasyService, il est possible d'avoir tous les plats prêts au même moment. Dans ce mode, le four signale le moment où il est nécessaire d'insérer les plats dans les différents niveaux afin qu'ils soient prêts en même temps.

Dans ce mode, seuls les niveaux configurés avec un paramètre temps (pas avec le paramètre sonde à cœur) peuvent être sélectionnés.

### Activer EasyService

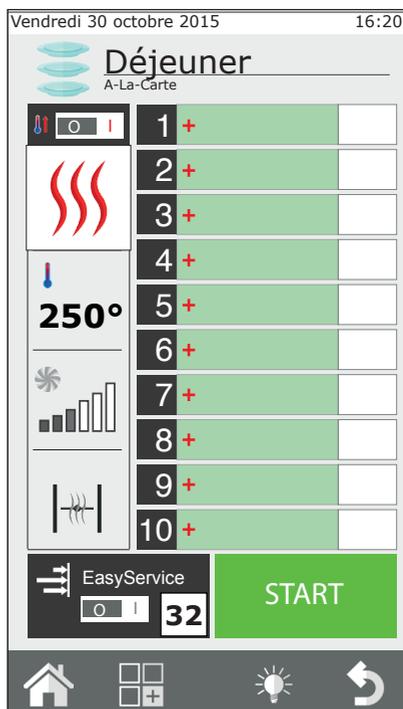
La fonction EasyService doit être activée avant d'appuyer sur la touche START ; elle n'est en effet disponible que quand le four est sur STOP.

Pour activer EasyService, déplacer l'interrupteur de la touche EasyService (réf. **32**) sur **I**.

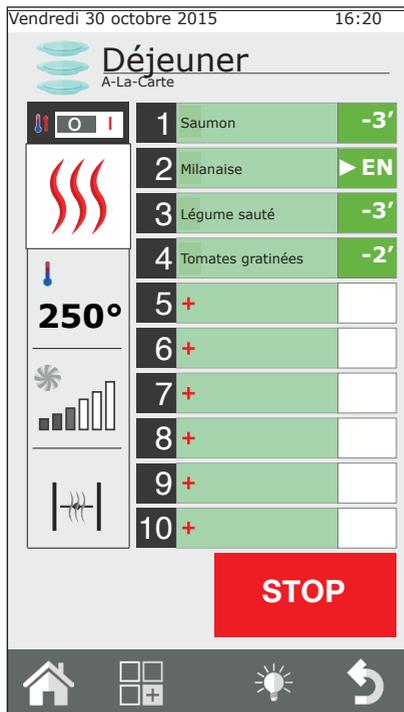
Cette action permet d'accéder à la liste des plats du programme correspondant RackControl. Sélectionner ensuite les plats à servir en même temps (10 maximum), et appuyer sur la touche START.

Après avoir terminé le préchauffage (si présent), le four signale d'enfourner les plats ayant le temps de cuisson le plus long. L'avertissement s'effectue par un signal sonore et le message "**IN**" dans la case à droite. Avec l'ouverture et la fermeture de la porte, le signal sonore se réinitialise et le compte à rebours commence.

Dans les autres niveaux, le temps restant avant l'enfournement est signalé en vert. Le four prévient de la même manière quand les autres plats devront être enfournés.



Le signal sonore démarre de manière intermittente à partir de -15 secondes. Il est conseillé d'attendre que le minuteur arrive à 0 et que le message "IN" soit visualisé avant d'enfourner. De cette manière, tous les plats seront cuits exactement au même moment.



## 2.14 Le départ prévu

Vous pouvez programmer le début d'un cycle de cuisson à travers la sélection de l'écran Sélectionner le bouton 33. par année, mois, jour, heure, minute et enregistrer le réglage.

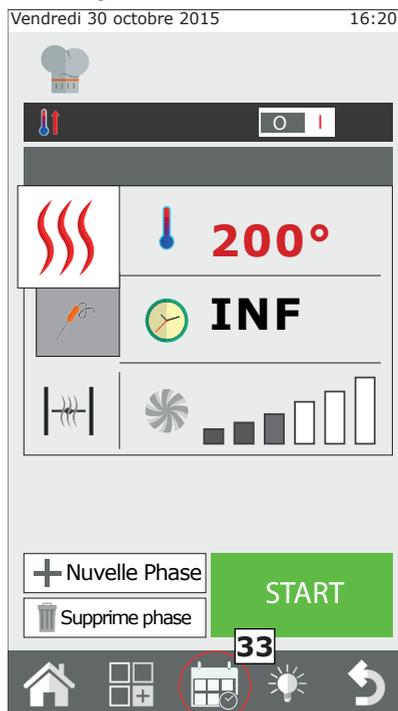
Lorsque vous avez enregistré le réglage que vous ne pouvez pas éteindre le four et vous ne pouvez pas lancer d'autres tirs.

## 2.15 La fonction Régénération

La fonction Régénération a été conçue pour régénérée (et donc ramener à la température de service) les produits précuits et dont la température a été réduite (+1°C + 4°C). Cette fonction est particulièrement adaptée pour régénérer des produits déjà préparés, mais elle peut également être utilisée pour la régénération de produits entiers sur plaque.

## Utiliser RackControl en même temps que SyncoExit

Durant l'utilisation d'EasyService, il est dans tous les cas possible d'ajouter d'autres plats en mode RackControl, qui seront contrôlés indépendamment des plats sélectionnés pour EasyService. Les deux fonctions peuvent être utilisées simultanément uniquement en activant d'abord EasyService puis en ajoutant d'autres plats dans RackControl. Il n'est pas possible d'activer EasyService si RackControl est déjà actif.



## Accéder à la fonction Régénération

Sur la page ACCUEIL, cliquer sur le pictogramme Régénération (réf. **34**).

Il permet d'entrer dans la liste des programmes de la régénération. Sélectionner le programme souhaité dans la liste, ou appuyer sur manuel pour en créer un personnalisé.

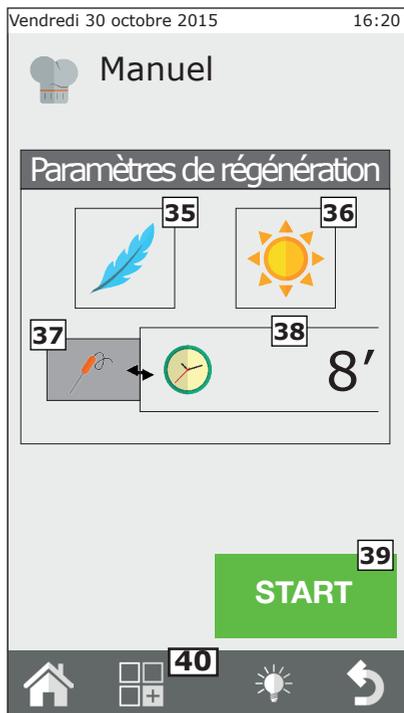
## Utilisation de la fonction régénération

En sélectionnant le programme Manuel dans la liste des programmes Régénération, il sera possible de configurer manuellement le four pour régénérer un ou plusieurs produits.

La page montrera la possibilité d'activer les fonctions SOFT (réf. **35**) ou CRISPY (réf. **36**). La première doit être sélectionnée pour régénérer un plat cuit à basse température. La deuxième doit être en revanche sélectionnée à la fin de la régénération pour effectuer une phase à sec à haute température pour régénérer la croûte superficielle du produit. Les fonctions sont optionnelles et peuvent être toutes les deux désactivées. Il n'est pas possible de sélectionner les deux en même temps : elles sont opposées l'une par rapport à l'autre.

Saisir le temps de régénération (réf. **38**) ou la température au cœur (réf. **37**) et appuyer sur START (réf. **39**).

Le four procédera automatiquement au préchauffage (à vide) puis signalera le moment où le plat devra être enfourné par l'intermédiaire d'un signal sonore et d'une communication à l'écran.



## 2.15a Programmes Régénération

### Sauvegarder un nouveau programme

Il est possible d'ajouter des programmes personnels aux programmes déjà présents.

Pour créer un nouveau programme, entrer dans le programme "Manuel" dans la liste des programmes de régénération et régler le temps de régénération (ou la température de la sonde à cœur), et éventuellement activer l'une des fonctions SOFT ou CRISPY.

Après avoir configuré les paramètres souhaités, cliquer sur l'icône du menu fonctions (réf. **40**) et procéder à la sauvegarde du programme dans la mémoire du four de la façon indiquée dans le chapitre 2.7 de ce manuel d'instructions.

### Modifier un programme

Pour modifier un programme déjà sauvegardé, le sélectionner dans la liste des programmes du menu régénération. Apporter les modifications souhaitées.

Il est alors possible de démarrer le programme à l'aide de la touche START ou de sauvegarder les modifications en accédant au menu fonctions (réf. **40**) et sélectionner SAUVEGARDER.

### Renommer / Supprimer un programme

Comme pour les programmes de cuisson, les programmes de Régénération peuvent aussi être renommés et supprimés.

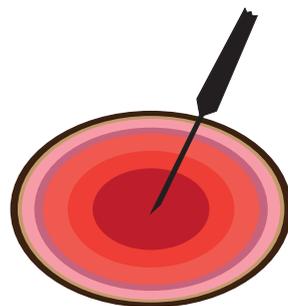
A partir du programme sélectionné à travers le menu fonctions, accéder à la fonction SAUVEGARDER puis renommer ou supprimer pour effectuer la procédure souhaitée.

## 2.16 La sonde à cœur et la cuisson avec $\Delta T$

### Positionnement de la sonde

La sonde relève la température depuis un point à proximité de la sonde.

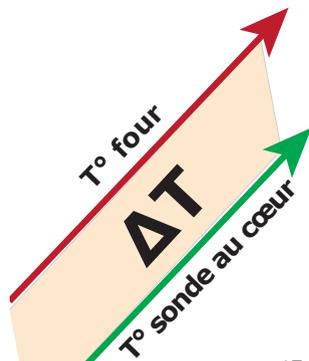
Elle doit par conséquent être insérée de manière à ce que la pointe coïncide avec le centre du produit dans la partie la plus grosse.



### Cuissons avec $\Delta T$ (Delta-T)

La fonction  $\Delta T$  sert principalement à réaliser des cuissons lentes à basse température.

En mode  $\Delta T$ , régler, à la place de la température dans la chambre, la température que le four doit maintenir constamment entre la température au cœur du produit et la température dans la chambre. Au fur et à mesure que la température au cœur augmente, la température dans la chambre augmente également.



Pour la fonction **ΔT**, l'utilisation de la sonde est nécessaire.  
Il est conseillé de définir un **ΔT** compris entre 15°C et 30°C maximum.

### **Température de cuisson au cœur**

<b>Aliment</b>	<b>Cuisson</b>	<b>T° cœur</b>
Viandes rouges	sang	50°C
	moyen	60°C
	bien cuit	70°C
Viandes de veau, porc et viandes blanches en général.	bien cuit	70°C
Poulet	bien cuit	80-90°C
Bouillis et braisés de viande	bien cuit	80-90°C
Poisson	bien cuit	67-72°C

## **2.17 Conseils pour la cuisson : rôtir, griller et frire**

### **Les rôtis**

Pour une cuisson plus efficace, il est conseillé de disposer les rôtis sur des grilles en acier afin d'obtenir une cuisson plus uniforme entre la partie supérieure et inférieure du rôti, sans devoir tourner le produit durant la cuisson.

Pour récupérer les liquides de cuisson, mettre une plaque sur le niveau le plus bas du four.

### **Griller**

Pour réaliser des cuissons grillées dans le four, il est indispensable d'utiliser la grille. Pour obtenir un résultat optimal, il faut que la grille soit en aluminium.

Le four doit être configuré généralement à convection, avec une vanne ouverte et la température réglée entre 230°C et 270°C en fonction du type de produit et du dorage à obtenir et la ventilation entre 4 et 6.

### **Frire**

Il est possible de frire tous les produits panés et les pré-frits surgelés. Dans le cas des produits panés, pulvériser une légère couche d'huile de sorte à ce qu'elle soit absorbée par le pain. Les produits pré-frits surgelés peuvent être frits même sans ajouter d'huile.

Utiliser des plaques d'aluminium anti-adhérentes ou des paniers prévus pour la friture. Configurer le four à Convection avec la vanne ouverte, à la température moyenne de 250°C et la ventilation entre 4 et 6.

### **2.17a Conseils pour la cuisson : uniformité de cuisson**

En fonction du type de produit inséré, l'uniformité de cuisson pourrait changer. Dans ce cas-là, il est conseillé de tenter de baisser la température et

---

d'agir en augmentant ou en diminuant la vitesse de rotation de la ventilation.

L'utilisation de plaques correctes augmente l'uniformité générale de cuisson du four. Toujours choisir la plaque ayant la plus faible profondeur possible pour la produit à cuisiner. Les plaques en aluminium offrent assurément une meilleure uniformité de cuisson par rapport aux plaques d'acier.

## **2.17b Conseils pour la cuisson : cuisson sous vide et pasteurisation**

### **La cuisson sous video**

Il est possible de cuisiner un produit directement à l'intérieur d'un sachet sous-vide. Ce type de cuisson permet d'obtenir des viandes particulièrement tendres et savoureuses et en même temps de diminuer la nature périssable du produit.

Après avoir mis sous-vide le produit en utilisant des sachets spécial cuisson, configurer le four avec un cycle MIXTE à 100% d'humidité et la ventilation entre 3 et 4. La température dans la chambre de cuisson doit être de 3°-5°C maximum supérieure à celle à atteindre au cœur. Ex. : pour un filet moyen (60°C au cœur), régler la température du four à 63°C.

### **La pasteurisation en pot**

Dans les processus de pasteurisation, le produit est considéré pasteurisé quand la température au cœur atteint une valeur comprise entre 83°C et 85°C.

Le temps d'atteinte de la température au cœur peut varier en fonction du type de produit, de la taille du pot et de la quantité de produit à l'intérieur. Il est par conséquent conseillé d'utiliser la sonde à cœur dans un pot témoin (en trouant le couvercle pour permettre à la sonde d'entrer) pour relever la température de tout le lot de production.

A la fin de la cuisson, la température du produit doit chuté rapidement à +3°C pour conclure le cycle de pasteurisation.

## **2.17c Conseils pour la cuisson : hydratation de la vapeur**

Grâce au contrôle breveté pour l'hydratation de la vapeur SteamTuner, il est possible de modifier la qualité de la vapeur, de très sec à très mouillé, en fonction du produit à cuisiner.

La vapeur sèche doit être en général utilisée pour des produits délicats, alors que la vapeur humide doit être de préférence utilisée pour des produits qui ont une fibre plus dure et qui sont donc plus difficiles à cuisiner.

	TRÈS SEC	120°C	Pâtisserie telle que: la génoise à la vapeur, les muffins, les crèmes caramel.
	SEC	75°C	Poisson, crustacés et mollusques en général
	NORMAL	80°C	Viande de poulet à la vapeur
	MOUILLÉ	95°C	Viandes rouges et viandes bouillies en général
	BEAUCOUP MOUILLÉ	115°C	Légume entier et en morceaux, pâtes et riz

### 3. Menu FONCTIONS

Le menu FONCTIONS, accessible à partir de la page "ACCUEIL", permet d'accéder aux principales fonctions d'entretien ordinaire et de configuration de l'utilisation du four.

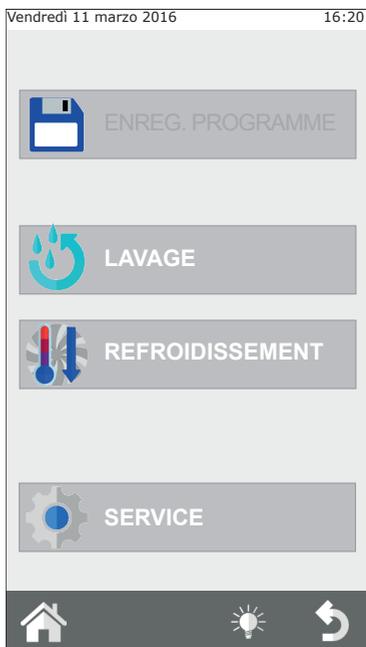
#### 3.1 LAVAGE

Dans le menu FONCTIONS, la première rubrique est la fonction "**LAVAGE**".

Il est possible de sélectionner 3 types de lavage : **HARD**, **NORMAL** et **SOFT**, ou le mode **RINCAGE SEUL**.

La sélection de l'un de ces types de lavage dépend de la quantité de résidus d'aliments et de l'incrustation des graisses dans la chambre de cuisson du four ; **HARD** est utilisé pour un lavage profond et pour la saleté très résistante, **Soft** pour un lavage léger.

La durée du lavage varie en fonction du type :





SOFT                    environ 1 heure et quart  
 NORMAL              environ 1 heure et demi  
 HARD                  environ 2 heures et demi

Le mode "rinçage" a une durée variable en fonction de l'utilisation ou non du liquide de rinçage :

**durée d'environ 10 minutes sans liquide de rinçage, 20 minutes environ avec liquide de rinçage.**

La page permet également de choisir le détergent : liquide (Liquid Degreaser) ou solide (pastilles Solid Tab). Le programme demandera ensuite de choisir parmi liquide de rinçage (Descaler & Rinse), vinaigre ou aucun.

Après ces sélections et après avoir appuyé sur la touche « OK », il est demandé de vérifier les niveaux de produit (détergent et liquide de rinçage) dans les bidons.

Mettre les bidons de nettoyant et de liquide de rinçage près du four et introduire les tubes blanc et rouge présents sous le four dans les bidons:

**Tube BLANC -> NETTOYANT**

**Tube ROUGE -> LIQUIDE DE RINÇAGE**

**IMPORTANT:**

Afin d'obtenir un nettoyage et un entretien qualitatifs corrects de la chambre du four, il est obligatoire d'utiliser le détergent recommandé par le constructeur.

**L'UTILISATION D'UN DETERGENT DIFFERENT PEUT ENTRAINER L'ANNULATION DE LA GARANTIE !**



## Interruption du lavage

Il est possible d'interrompre le cycle de lavage en maintenant la poignée enfoncée et en saisissant le **mot de passe 222**.

Si le nettoyant a été déjà chargé, la phase de rinçage démarre, suivie de la phase de séchage. Si en revanche il n'a pas encore été chargé, le cycle s'arrête immédiatement.

## 3.2 REFROIDISSEMENT

Cette fonction permet de faire baisser rapidement la température à l'intérieur de la chambre du four, pour passer d'un type de cuisson à haute température, à une cuisson plus délicate qui requiert des températures plus basses (par exemple pour passer de la cuisson de rôtis à la cuisson de légumes à la vapeur).

En lançant cette fonction en appuyant sur la touche START, la ventilation se met en marche. Ouvrir la porte du four pour favoriser la sortie de l'air chaud et l'entrée d'air plus froid. Ceci permettra d'atteindre la température souhaitée en peu de temps et de procéder aux cuissons plus délicates.

Pour des raisons de sécurité, le refroidissement peut être activé uniquement avec la porte fermée. La porte peut être ouverte uniquement après le démarrage de ce programme.

Le four propose par défaut le refroidissement jusqu'à 50°C de la chambre, mais il est possible de définir la valeur souhaitée. Une fois la température atteinte, le four interrompra le refroidissement et émettra un signal sonore.

Cette fonction doit être activée manuellement en appuyant sur le bouton "humidificateur manuel" **fig.18** pendant le temps désiré.

**ATTENTION: à partir de la chambre de cuisson peut sortir des jets d'air chaud et de la vapeur! RISQUES DE BRÛLURES!**

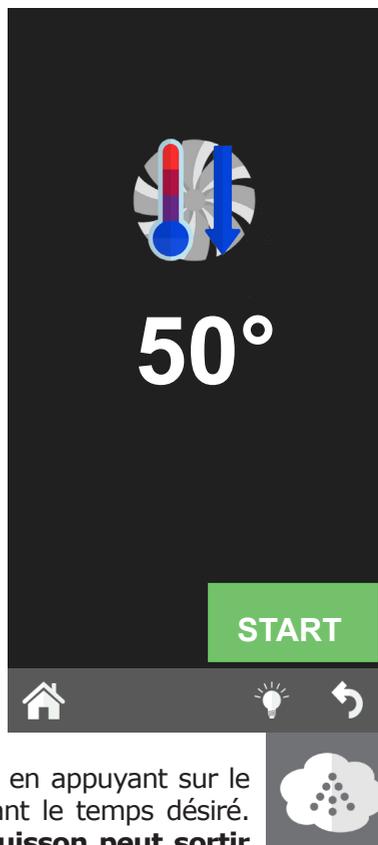


Fig. 18

## 3.3 SERVICE

Ce menu contient 4 fonctions : CONFIGURATION ; NETTOYAGE CHAUDIERE, VISUALISER LOG ; SERVICES AVANCES qui donnent la possibilité d'effectuer le réglage et la visualisation d'une série de fonctions et de lancer des procédures pour l'entretien du four.



### 3.3.1b Info Système

Cette fonction permet de visualiser la version du logiciel installé dans le four, le numéro de série du four et le nombre d'heures écoulées depuis le dernier nettoyage de la chaudière.

#### 3.3.1c Langue

Cette fonction permet de sélectionner la langue d'affichage des commandes et des messages de l'écran.

#### 3.3.1d Blocage/Déblocage Douche

Cette fonction permet d'ouvrir et de fermer l'électrovanne qui amène l'eau à la douche escamotable intégrée dans le four.

Il est possible de choisir les options de :

- Douche toujours utilisable
- Douche active avec porte ouverte
- Douche toujours bloquée

## 3.3.1 CONFIGURATION

Ce menu permet d'effectuer une série de configuration des paramètres:

### 3.3.1a Date et Heure

La fonction Date et Heure permet de régler ces paramètres, en les actualisant à la date et à l'heure actuelles, pour l'utilisation du four.



### 3.3.1e Eclairage

La fonction Eclairage permet de régler la luminosité de l'écran. Sélectionner cette fonction, régler la luminosité à travers la poignée du tableau de commande et appuyer sur "Sauvegarder".

### 3.3.2 NETTOYAGE CHAUDIERE

La désincrustation de la chaudière s'effectue automatiquement durant le lavage.

Il est possible de la lancer manuellement, en cas de besoin, en sélectionnant la rubrique "**Nettoyage Chaudière**".

Veiller à placer le bidon de désincrustant près du four et à contrôler le niveau de liquide. Introduire ensuite le tube rouge d'aspiration (tube du liquide de rinçage).

Le nettoyage peut être effectué avec un liquide de rinçage (Giorik Descaler & Rinse) ou avec du vinaigre.

Après avoir lancé le nettoyage de la chaudière, cette procédure ne peut pas être interrompue.

La durée varie en fonction du désincrustant utilisé (exemple : 30 min. en utilisant le Descaler & Rinse, conseillé par le constructeur 6 heures en utilisant du vinaigre).

Durant le nettoyage, le four peut être utilisé pour n'importe quelle cuisson et pour la vapeur ; au cours de cette phase, seule l'injection directe sera produite (sans utiliser la chaudière).

**Détartrage de la chaudière ne peut être effectuée avec le produit spécifique: "Four détartrant & Rinse".**

### 3.3.3 VISUALISER LOG

La fonction propose la liste chronologique des LOGS ALARMES et des LOGS LAVAGES.

La première liste, LOGS ALARMES, affiche toutes les erreurs qui ont été détectées et visualisées à l'écran du four durant son fonctionnement.

La deuxième liste, LOGS LAVAGES, affiche tous les lavages, et le type de lavage, effectués par le four, en indiquant la date et l'heure de début.



### 3.3.4 SERVICES AVANCES

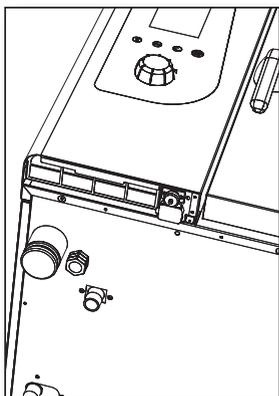


Fig. 17

Cette fonction est protégée par mot de passe et permet d'accéder aux fonctions de configuration, de paramétrage et de test, réservées au personnel technique qualifié.

### 3.3.5 IMPORTATION/EXPORTATION des Données

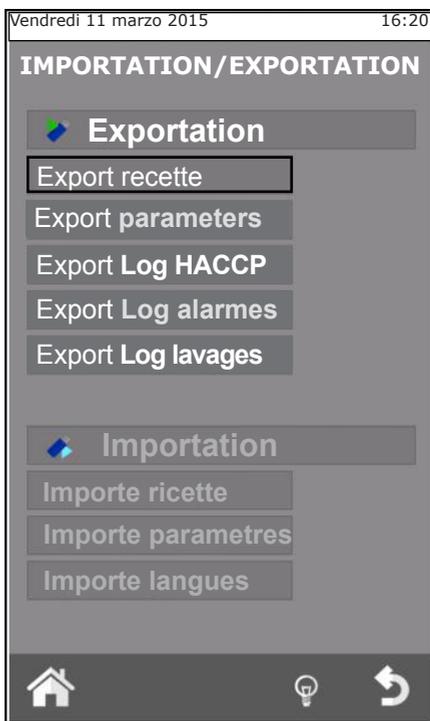
En insérant une clé USB sous le panneau de commande ( **Fig. 19** ), les fonctions d'importation et d'exportation de

certaines des fonctions susmentionnées s'activent.

En insérant une clé USB VIDE, il est possible d'**EXPORTER** :

la LISTE DES RECETTES ; les LOGS (fonction qui, si active, enregistre la cuisson et toutes ses données : temps, température chambre, température sonde à cœur, le démarrage et tous les changements de phase, etc.); les LOGS ALARMES ; le LOG LAVAGE .

En insérant une clé USB chargée avec par exemple : nouvelles recettes, nouveaux paramètres ou nouvelles langues, il est possible d'**IMPORTER** ces données à l'intérieur du logiciel du four.



## 4. MAINTENANCE et NETTOYAGE

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou la maintenance, le débrancher de l'alimentation électrique.

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De la même manière, il ne faut pas utiliser de brosses ou radettes en acier commun ; il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les cloisons porte-plaques. Retirer les résidus mobiles manuellement et mettre les pièces amovibles au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson, il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, toutes les surfaces concernées doivent être abondamment rincées, en prenant soin de vérifier qu'il ne reste aucun résidu de nettoyant.

Pour nettoyer les parties extérieures du four, utiliser un chiffon humide et un nettoyant non agressif.

Durant le contrôle annuel effectué par un technicien spécialisé, enlever le déflecteur et le laver avec de l'eau savonneuse.

### 4.3 EVACUATION DE L'HUMIDITE

L'évacuation de l'humidité élimine les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Contrôler qu'il soit toujours propre et parfaitement dégagé des obstructions.

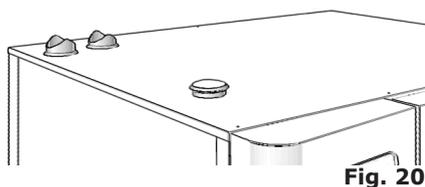


Fig. 20

### 4.2 NETTOYAGE DU VERRE

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur. Pour cette raison, il faut tourner dans le sens horaire le crochet qui retient la vitre interne en position (**Fig.21**) et, une fois ouverte, il faudra la nettoyer avec un détergent approprié. Il ne faut jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre doit être ensuite refermée correctement et bloquée en position en tournant le crochet dans le sens antihoraire.



Fig. 21

### 4.3 NETTOYAGE DU FILTRE D'AERATION DU TABLEAU DE COMMANDE

Le nettoyage du filtre d'aération du tableau de commande du four (**Fig.22, réf. F**) doit être effectué au moins une fois par mois en lavant le filtre à la main avec de l'eau et du savon.

Pour retirer le filtre, tirer vers le bas avec les doigts, en forçant sur la prise

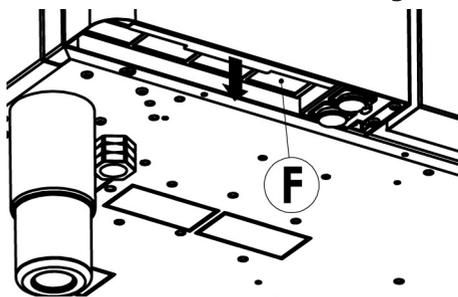


Fig. 22

prévue à cet effet (**Fig. 22**). Il convient de remplacer le filtre au moins une fois par an, ou plus fréquemment si le four fonctionne dans des lieux à haute concentration de farines ou de substances similaires.

Dans tous les cas, le filtre doit être remplacé en cas d'usure ou de détérioration; il doit être commandé comme pièce de rechange au fournisseur.

## 5. CONTROLES POUVANT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE

**Couper l'alimentation électrique avant d'effectuer tout réglage ou intervention.**

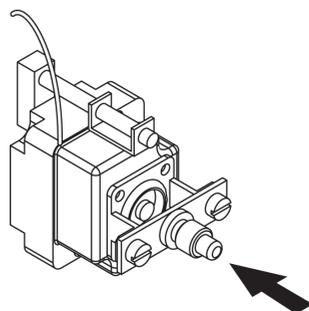
### 5.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE

Dévisser les vis qui fixent le tableau de commande et l'ouvrir en le faisant tourner sur ses coulisses vers la gauche.

Localiser le thermostat, placé dans la partie basse à gauche du compartiment technique, et appuyer sur le bouton rouge jusqu'à l'avertissement d'un bruit mécanique ("clic") qui confirmera la fermeture des contacts (**Fig. 23**).

Il est possible que le thermostat intervienne à cause des efforts mécaniques auxquels le four peut avoir été soumis pendant le transport.

Une intervention continue du thermostat de sécurité indique un mauvais fonctionnement de l'appareil et rend indispensable de s'informer sur les causes.



**Fig. 23**

### 5.2 PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

La protection thermique du moteur est à réarmement automatique et si elle intervient il faut vérifier le nettoyage des fentes, l'efficacité des dispositifs de refroidissement et la rotation régulière et sans frottements du moteur.

Nous recommandons de couper l'alimentation électrique.

### 5.3 FUSIBLES DE PROTECTION

Les fusibles de protection servent pour protéger des surtensions les cartes électroniques du four. Ils se trouvent dans la partie basse du compartiment technique, près du bouton de réarmement du thermostat de sécurité.

### 5.4 CONTROLE DE LA FLAMME

**Attention:**

Le contrôle de la flamme fonctionne correctement uniquement si le branchement électrique du four a été effectué en respectant la position de la phase et du neutre. Entre la phase et  $\perp$ , il doit y avoir une différence de potentiel de 230V.

## 5.5 GESTION DES PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des pièces de rechange doit être effectué uniquement par un personnel du centre d'assistance autorisé.

Pour reconnaître les codes des pièces de rechange, contacter le service d'assistance.

**Après avoir reconnu univoquement les pièces de rechange nécessaires, le service d'assistance enverra une commande écrite régulière au fabricant dans laquelle seront indiqués clairement le modèle de l'appareil, le numéro de série correspondant, la tension et la fréquence de l'alimentation électrique, outre bien entendu au code et à la description des pièces concernées.**

**Dans le but de protéger la santé de l'utilisateur et du consommateur, il est nécessaire d'utiliser toujours et exclusivement des pièces de rechange d'origine.**

## 6. DESCRIPTION DES ALARMES

En cas d'alarme sur l'afficheur de la température et sur l'afficheur du temps apparaît le nom d'identification de l'alarme en cours.

Les alarmes suivantes sont gérées

Nome	Descrizione	Azioni	SOLUZIONE
E01-Sonde chambre	Erreur sonde chambre	Blocage de la cuisson, rétablissement automatique.	Remplacer la sonde chambre.
E17-Sonde aiguille	Erreur sonde aiguille	Rétablissement manuel	Remplacer la sonde aiguille.
E12-GAZ	Blocage brûleur gaz	Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.	Appuyer sur réarmement manuel.
E13-GAZ 2	Blocage deuxième brûleur gaz	Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.	Appuyer sur réarmement manuel.
E05-Sécurité moteur	Alarme moteur	Blocage de la cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
E11-Sécurité moteur2	Alarme moteur	Blocage de la cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
E03-Variateur	Alarme Variateur Moteur	Blocage de la cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.

Nome	Descrizione	Azioni	SOLUZIONE
E06-Sécurité chambre	Relais thermique sécurité chambre	Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.	Contacter l'assistance si répétitif.
E07-PWM	Erreur carte PWM (timeout communication ou problèmes au niveau de la vitesse du ventilateur)	Blocage de la cuisson.	Contacter l'assistance.
E08-PWM 2	Erreur deuxième carte PWM (timeout communication ou problèmes au niveau de la vitesse du ventilateur)	Blocage de la cuisson.	Contacter l'assistance.
E04-Air Flow	Alarme débit d'air sur brûleur gaz	Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.	Vérifier qu'il n'y ait pas d'obstructions dans le conduit d'évacuation des fumées de combustion, sinon, contacter l'assistance.
E18-Air Flow 2	Alarme débit d'air sur deuxième brûleur gaz	Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.	Vérifier qu'il n'y ait pas d'obstructions dans le conduit d'évacuation des fumées de combustion, sinon, contacter l'assistance.
E14-Hi temp	Température du compartiment technique trop élevée	Blocage de la cuisson, rétablissement automatique.	Vérifier que le filtre d'aération et que l'aération périmétrique du four (fentes) soient propres et que les ventilateurs de refroidissement des composants fonctionnent correctement.
E21-Absence eau	Absence d'eau pour la production de vapeur	Blocage de la cuisson, rétablissement automatique.	Vérifier le raccordement à la canalisation de l'eau et l'ouverture du robinet d'arrêt.
E24-Absence Eau Compteur de litres	alarme du compteur de lavage	Blocage de lavage réarmement manuel	Appuyez sur reset manuel ( bouton de l'encodeur ) . Contactez le support si répétitif
E09-Com PWM	Erreur de communication de la carte PWM	Blocage de la cuisson.	Couper et redonner la tension. Contacter l'assistance si répétitif.
E10-Com PWM2	Erreur de communication de la carte PWM2	Blocage de la cuisson.	Couper et redonner la tension. Contacter l'assistance si répétitif.
E16-Communication	Erreur de communication de la carte principale	Blocage de la cuisson.	Couper et redonner la tension. Contacter l'assistance si répétitif.
E23-Pas d'évacuation	L'eau de la chaudière ne s'est pas vidée correctement	Blocage de la cuisson.	Couper et redonner la tension. Contacter l'assistance si répétitif.
E22-Power fail	Coupure de l'alimentation électrique	Blocage de la cuisson.	Appuyer sur M pendant 1 seconde.
E19-Probe 4	Alarme sonde contrôle de l'humidité 4	Blocage de la cuisson.	Remplacer la sonde humidité 4
E20-Probe 5	Alarme sonde contrôle de l'humidité 5	Blocage de la cuisson.	Remplacer la sonde humidité 5

---

## 7. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

---

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra obligatoirement être détruit conformément aux lois en vigueur.

Le symbole de la **Fig.24** indique que, à la fin de sa vie utile, l'appareil doit être mis au rebut conformément aux indications de la directive du parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



**Fig. 24**

### **Informations sur la mise au rebut dans les pays de l'union européenne**

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur pour s'informer sur la méthode correcte de mise au rebut.





LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES DUS À L'INSTALLATION ERRONÉE, LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, L'UTILISATION IMPROPRE, LA MAUVAISE MAINTENANCE, L'INOBSERVATION DES RÉGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET L'INEXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME NÉCESSAIRES OU UTILES AU PRODUIT.

