

KORE *Minitouch*

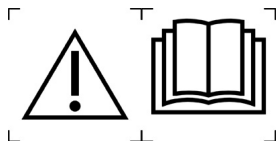


KM0623 - KM0623W

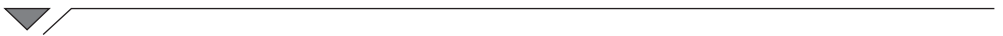
KM061 - KM061W

KM101 - KM101W

FRANÇAIS : Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien



03/2019
rév.0



Index

1. INSTALLATION	5
1.1 Consignes générales et de sécurité.....	5
1.2 Positionnement	11
1.3 Raccordement au réseau d'eau	12
1.4 Raccordement de l'évacuation	13
1.5 Raccordement au réservoir de détergent	13
1.6 Branchement électrique.....	14
1.7 Mise en marche du four	15
1.8 Essai.....	16
2. CUISSON	18
2.1 Légende des pictogrammes	18
2.2 Page d'Accueil	20
2.3 Comment interagir avec l'écran tactile.....	20
2.4 Cuisson manuelle.....	21
2.4a Modes de cuisson : convection, mixte et vapeur.....	22
2.4b Mode maintien - HOLD	24
2.4c Mode fumage	24
2.4d Démarrer et arrêter la cuisson	25
2.5 Programmes de cuisson personnalisés.....	25
2.6 Création d'un programme de cuisson	26
2.7 Enregistrer un programme de cuisson	27
2.8 Modifier un programme de cuisson	29
2.9 Copier, déplacer, renommer et supprimer.....	29
2.10 Sélectionner un programme à partir du menu	30
2.11 Les interfaces RecipeTuner	32
2.12 Mode de service Rack Control.....	33
2.12a Utilisation de la fonction Rack Control.....	33
2.12b Création d'un nouveau programme RackControl	36
2.13 Utilisation de la fonction EasyService en RackControl	37
2.14 Le démarrage programmé.....	38
2.15 La sonde au cœur et la cuisson avec ΔT	39
2.16 Conseils pour la cuisson : rôtir, griller et frire	39
2.16a Conseils pour la cuisson : uniformité de cuisson	40
2.16b Conseils pour la cuisson : cuisson sous vide et pasteurisation	40
3. Menu FONCTIONS	41
3.1 LAVAGE (si prévu)	41

3.2 REFROIDISSEMENT	43
3.3 SERVICE	43
3.3.1 CONFIGURATION	44
3.3.1a Date et Heure	44
3.3.1b Info Système	44
3.3.1c Langue	44
3.3.1d Éclairage	44
3.3.1e Volume buzzer	44
3.3.2 VISUALISER LOG	45
3.3.3 SERVICES AVANCÉS	45
3.3.4 IMPORTER / EXPORTER	45
4. ENTRETIEN et NETTOYAGE	46
4.1 NETTOYAGE DU FILTRE D'AÉRATION	46
4.2 EVACUATION DE L'HUMIDITE	47
4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE	47
4.4 RÉGLAGE DE LA PORTE	47
5. GESTION DES PIÈCES DE RECHANGE	48
6. DESCRIPTION DES ALARMES	48
7. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	49
8. FICHES TECHNIQUES	50
9. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	54

1. INSTALLATION

1.1 Consignes 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.
- Pour les appareils ayant un poids supérieur à 50 kg, utiliser des systèmes appropriés pour le déplacement.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Il ne faut en aucun cas installer ou mettre en marche un appareil endommagé ; en cas de doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- L'installation doit être exécutée en conformité aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations sont conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la

plaque technique apposée à l'appareil.

- Une installation ou une maintenance différentes de celles indiquées dans la notice d'instructions peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
 - L'installation, la maintenance exceptionnelle et les réparations de l'équipement ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié, équipé de dispositifs de protection individuelle et respectant les instructions du fabricant.
 - Durant le montage de l'appareil, le transit ou le stationnement des 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 uniquement être utilisé pour cette fonction :
- par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Afin d'éviter tout risque d'accident ou de dommage, il est également essentiel que le personnel reçoive régulièrement les consignes de sécurité et utilise l'équipement de protection individuelle recommandé.
 - 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 une personne 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 pas avec l'appareil, ni l'utilisent.
- Durant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans les 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 agréé par le constructeur et exiger des pièces de rechange d'origine.

- Avant d'intervenir sur l'appareil pour l'installation ou pour l'entretien, 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, et en énergie

électrique doit être coupée.

un usage uniquement professionnel.

- Avant de mettre l'appareil en marche, contrôler que toutes les parties de l'emballage aient été retirées, en ayant soin de s'en débarrasser conformément 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.
 - Toute réparation électrique doit être effectuée par un personnel hautement qualifié.
 - Attention ! En cas de détérioration du câble électrique d'alimentation, l'équipement doit être désactivé. Le remplacement du câble doit uniquement être effectué par un personnel autorisé et compétent.
 - L'appareil est destiné à
- Aucun type de modification du câblage de l'appareil n'est admis.
 - Le non-respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.
 - Lorsque la chambre de cuisson est chaude, faire attention lors de 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 de l'appareil ne doit pas être glissant.

-
- La plaque technique, appliquée sur l'appareil, fournit des informations importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'équipement ; il est par conséquent recommandé de ne pas l'enlever, de ne pas la détériorer et de ne pas la modifier.
 - Après l'installation, il est conseillé d'établir un programme de maintenance (au moins une fois par an) exécuté par du personnel qualifié.
 - L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la Directive Machine 2006/42/CE.
 - L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE.
 - L'appareil est conforme à l'exigence essentielle de la Directive Basse Tension 2014/35/UE.



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.

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 positionné de façon parfaitement horizontale : pour régler les pieds de nivelage, agir à l'aide d'une bulle à niveau, comme indiqué en **Fig. 1**.

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

Le sol de la pièce où l'appareil sera installé doit être réalisé dans un matériau ignifuge.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle ne demeurent.

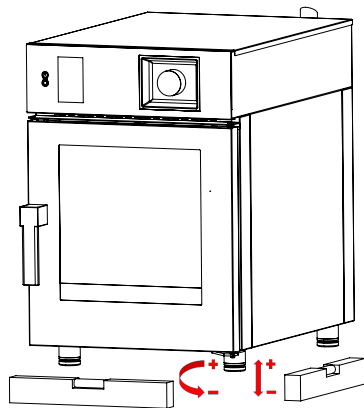


Fig. 1

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

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.

Sur tous les côtés entre le four et les parois ou les autres équipements une **distance minimum de 50 mm** doit être maintenue (**Fig.2**).

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, système électronique, électrovannes, résistances, moteurs, ventilateurs de refroidissement, etc.), et les contrôles mécaniques relatifs au fonctionnement des portes, des charnières, des mécanismes de fermeture, des joints, seront effectués.

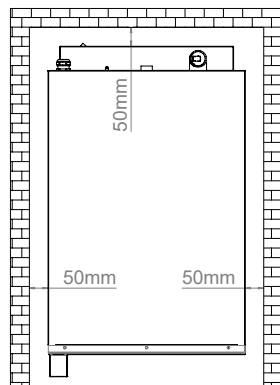


Fig. 2

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 le fonctionnement correct du four, la pression minimum de l'eau doit être supérieure à 1,5 bar.

Le four a une entrée pour l'eau courant (l'emplacement varie en fonction du modèle **Fig.3**). Nous recommandons toujours d'installer un adoucisseur décalcifiant pour réduire la dureté de l'eau en entrée de l'appareil entre 6° et 10° f.

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

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 par un nouveau, et l'ancien tuyau (endommagé) ne doit plus être réutilisé.

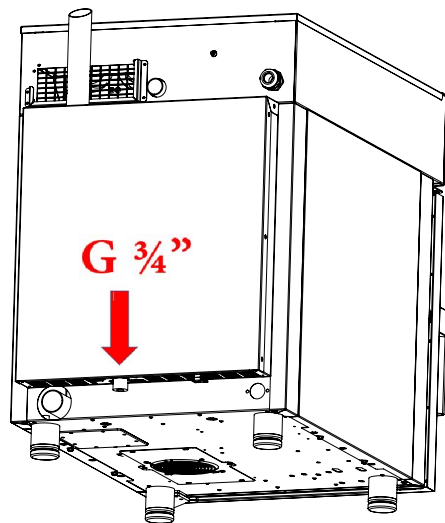


Fig. 3

Conditions minimales requises pour la qualité de l'eau :

Dureté (CaCO ₃)	= entre 6°f et 10°f (60 - 100ppm)
TDS (Résidu sec)	= inférieur à 100.0 mg/L (Milligrammes par Litre)
Chlore libre	= inférieur à 0.5 mg/L (Milligrammes par Litre)
Chlorures	= inférieur à 20 mg/L (Milligrammes par Litre)
Chloramine	= inférieure à 0.5 mg/L (Milligrammes par Litre)
Alcalinité totale	= inférieure à 20 mg/L (Milligrammes par Litre)
Silice totale	= inférieure à 10 mg/L (Milligrammes par Litre)
Niveau de PH	= 7.0 - 8.0

1.4 Raccordement de l'évacuation

Le four est équipé d'un dispositif d'évacuation de l'eau ; ce dispositif est situé en bas sur la partie postérieure de l'appareil et a un tuyau de 40 mm de diamètre.

Procéder au raccordement du tuyau du dispositif d'évacuation (**Fig.4, réf.A**). Le dispositif d'évacuation est un siphon nous conseillons tout de même 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.

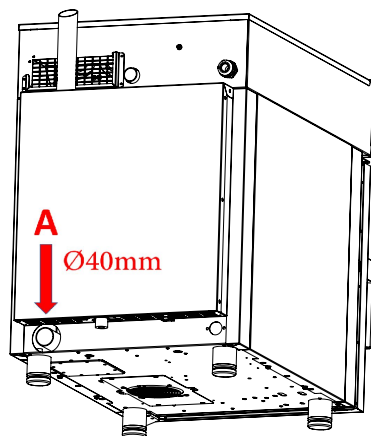


Fig. 4

1.5 Raccordement au réservoir de détergent

Pour le démarrage correct des phases de lavage, il faut brancher le four au réservoir contenant le produit de nettoyage. Pour réaliser ce branchement, il est nécessaire d'introduire le tube blanc pour le produit de nettoyage dans le réservoir. Le tuyau se trouve en bas à gauche du four (**Fig.5**).

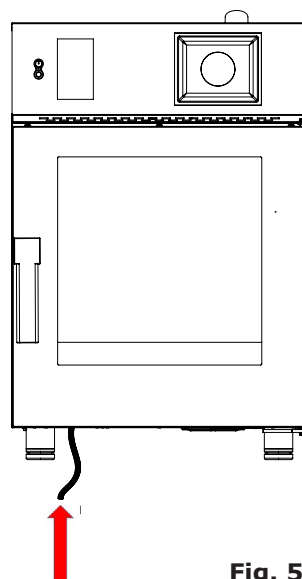


Fig. 5

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 branchement électrique, ils faut contrôler à ce que les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique soient conformes aux standards de l'appareil indiqués sur la plaquette technique (**Fig.6**).




MOD		S/N	000000/00/00	
COD				
POWER SUPPLY		xxx V AC xN xx HZ		
OVEN POWER KW		BOILER POWER KW		
TOT. POWER KW		 IP		

Fig. 6

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation il faut interposer entre l'appareil et le réseau lui-même 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 positionné dans un lieu et de façon pour l'opérateur, facilement actionnable en 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 adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (**Tab.1**).

Le four électrique standard est testé à 3N 400V.

L'appareil standard est fourni avec un câble d'alimentation déjà branché.

La tension d'alimentation avec la machine en marche, 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.7**, à laquelle doit être branché un câble ayant une section minimum de 10 mm².

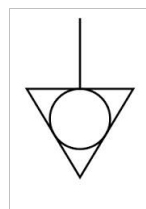


Fig. 7

Modèle ELET.	KM0623 (W)	KM061 (W)	KM101 (W)
Poids	65	80	98
Tension	2N 400V	3N 400V	3N 400V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Puissance absorbée (kW)	4,7	6,90	13,8
Section minimale câble d'alimentation (mm ²)	5 x 1.5	5 x 2.5	5 x 4

Tab.1

1.7 Mise en marche du four

Avant de mettre en fonction 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 environnementale 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 soit fermé et le robinet d'arrêt de l'eau en amont de l'appareil soit ouvert.

1.8 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.

Allumer le four avec la touche « **ON / OFF** » **Réf. 1 Fig.8.**

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

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante :

- En appuyant sur la touche (**Fig.8-Rif.4**) la lumière de la chambre de cuisson s'allument et s'éteignent automatiquement au bout de 45 secondes si elles ne sont pas éteintes avant en appuyant de nouveau sur la touche.
- Le four s'arrête si la porte est ouverte et reprend à fonctionner lorsque la porte est refermée.
- Le thermostat de réglage de la température dans la chambre de cuisson intervient à l'obtention de la température configurée et l'élément/s chauffant/s est/sont temporairement éteint/s.
- 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.

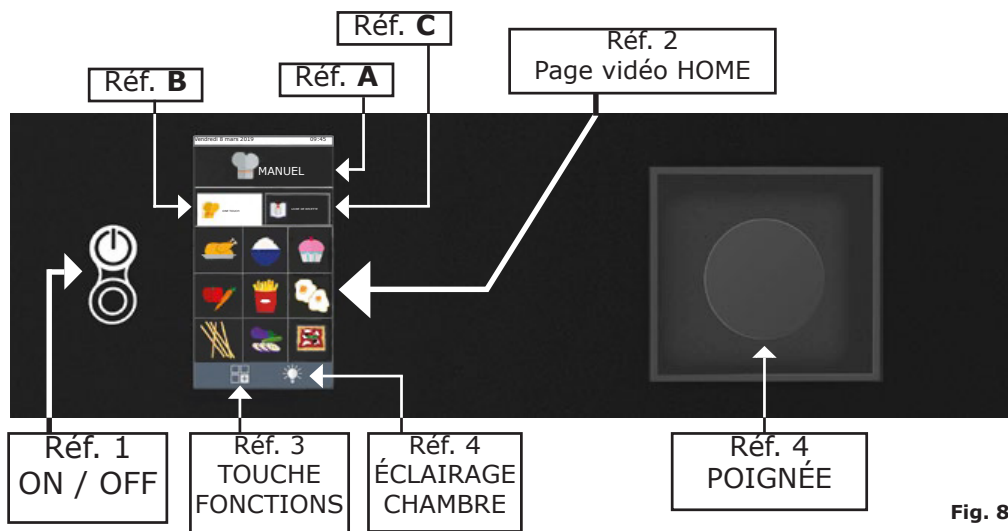


Fig. 8

2. CUISSON

2.1 Légende des pictogrammes

Page initiale



MANUEL



ONE TOUCH



LIVRE DE
RECETTE

Pâtes et riz	Viande	Poisson
Volaille	Pain	Légumes
Gâteaux	Extra	Rack Control



FONCTIONS



LUMIÈRES
CHAMBRE

Page cuisson manuelle



Mode cuisson : convection



Vanne d'évacuation
de l'humidité : ouverte



Mode cuisson : mixte



Pourcentage humidité
relative



Mode cuisson : à la vapeur



Touche débloquage : permet
de modifier un programme



Modalité : maintien



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



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



Durant la cuisson permet
de vérifier la VALEUR
du programme



Modalité : fumaison



Touche humidificateur
manuel



Temps/minuteur



Touche démarrage programmé



Modalité avec sonde au cœur



Touche Accueil : permet
de revenir à la page initiale



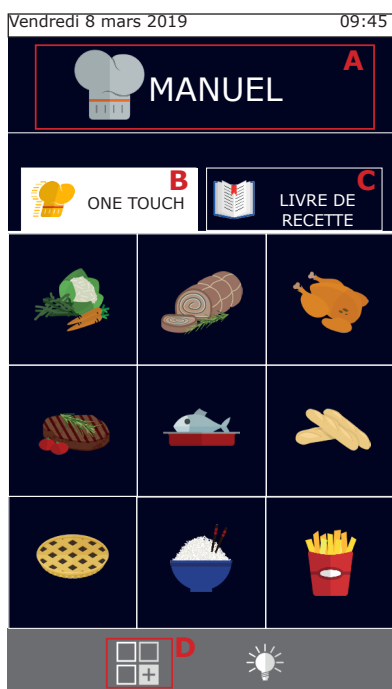
Modalité Delta-T



Vanne d'évacuation
de l'humidité : fermée

2.2 Page d'Accueil

Allumer le four en appuyant sur la touche « **ON/OFF** » (réf.1 Fig.13), l'écran affichera la page initiale « **PAGE D'ACCUEIL** » (Réf. 2 Fig. 13).



Il est possible de choisir entre une cuisson « Manuelle » (réf. **A**), ou l'utilisation de l'un des programmes favoris, configurés par l'utilisateur dans le programme « One touch » (réf. **B**) ou dans le « Livre de recettes » (réf. **C**).

La touche **D** permet d'accéder au menu « Fonctions », où il est possible de programmer 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 protégées par un mot de passe et réservées seulement aux techniciens spécialisés).

Les groupes « One touch » (réf. **B**) permettent d'accéder directement aux recettes favorites, en lançant la cuisson souhaitée d'un simple clic sur l'icône, et de gagner ainsi du temps. À l'intérieur de ces groupes, on trouve les programmes de cuisson que l'utilisateur a décidé de programmer en personnalisant ainsi le menu et l'icône de référence.

Le « Livre de Recettes » (réf. **C**) regroupe, quant à lui, les programmes de cuisson divisés par type de produit, comme par exemple : viande, légumes verts, gâteaux, etc.

2.3 Comment interagir avec l'écran tactile

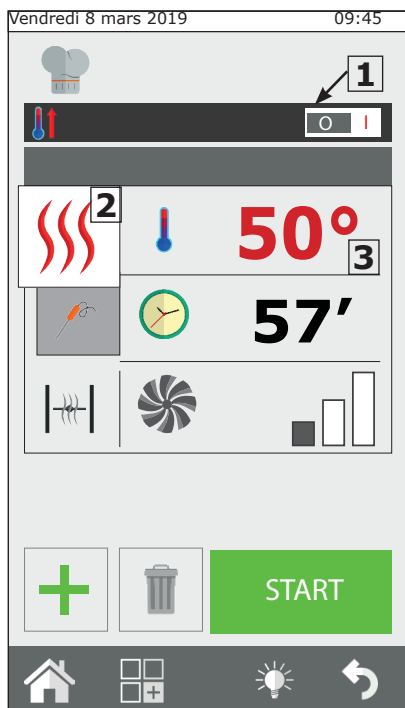
Toutes les opérations peuvent être sélectionnées en cliquant sur la rubrique ou sur le pictogramme souhaité.

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 est possible de programmer le four pour une simple cuisson avec une ou plusieurs phases et/ou de programmer un programme de cuisson et de l'enregistrer à l'intérieur du livre de recettes.

Programmation du préchauffage automatique

La fonction "préchauffage" réchauffe le four jusqu'à la température programmée avant d'y introduire les aliments à cuire.

Si le four a une température plus élevée que celle indiquée par le préchauffage, il sera automatiquement refroidi jusqu'à la température correcte.

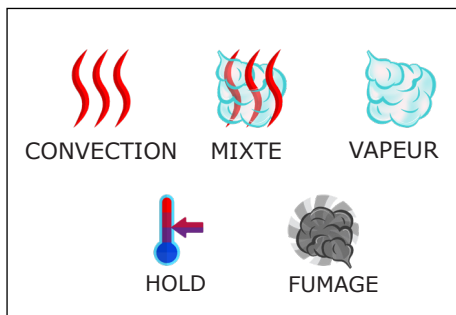
Le « préchauffage » se configure automatiquement, mais il est possible de modifier cette fonction après avoir appuyé sur la touche « start », en cliquant sur la température visualisée.

Par ailleurs, en agissant sur le poussoir **1** à droite ou à gauche, il est possible d'actionner ou d'exclure cette fonction.

Effectuer le préchauffage avec le four vide.

Configuration du mode de cuisson

Le poussoir **2** est programmé par défaut en mode cuisson à convection (air chaud). Cette touche permet de changer le mode de cuisson en mixte ou vapeur. Ou programmer un cycle de maintien (HOLD) ou programmer un cycle à messages. Il est par ailleurs possible de configurer le four en mode fumage.

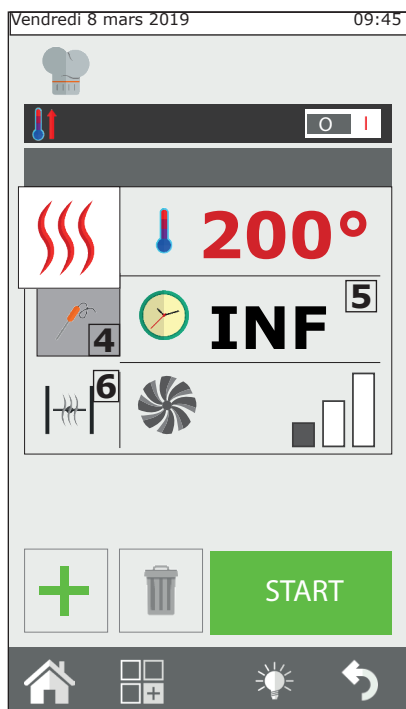


2.4a Modes de cuisson : convection, mixte et vapeur

Programmation de la température de cuisson

En appuyant sur le poussoir **3** il est possible de programmer la température de la chambre de cuisson. La température définissable varie en fonction du mode de cuisson sélectionné.

Configuration du minuteur / sonde / Delta-T



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

En appuyant sur le poussoir **5** on peut programmer le temporisateur (compte à rebours).

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

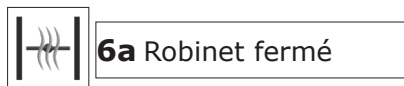
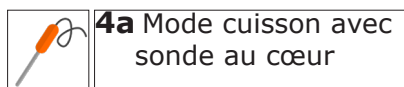
Une fois le temps écoulé, le four émet un son et la cuisson s'arrête.

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** (**4 b**).

Ce mode offre une cuisson plus précise du produit.

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

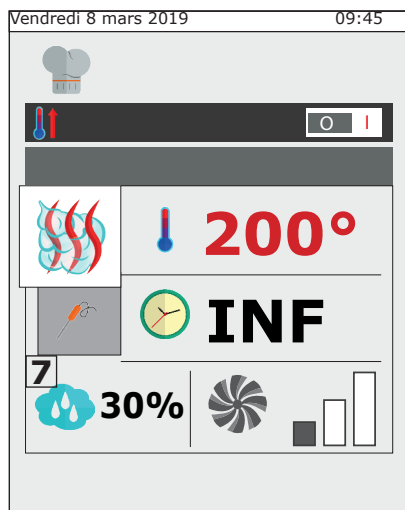


Réglage de la vanne d'évacuation de l'humidité

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.

Frapper le poussoir **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.

Pour programmer le degré d'humidité désiré, appuyer sur le poussoir **7** et programmer la valeur.

Réglage de la vitesse de rotation de la ventilation

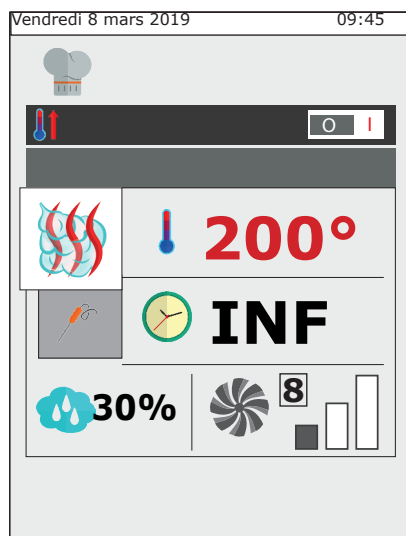
En mode « Convection » et « Mixte », il est également possible de modifier le paramètre de la vitesse de rotation de la ventilation.

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 programmer la vitesse de rotation, appuyer sur le poussoir **8** et sélectionner le niveau désiré.

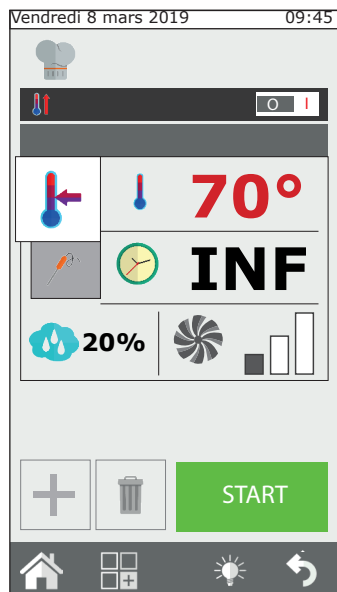


2.4b Mode maintien - HOLD

Le mode maintien sert à maintenir les produits à une température de sécurité hygiénique (> 65°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.



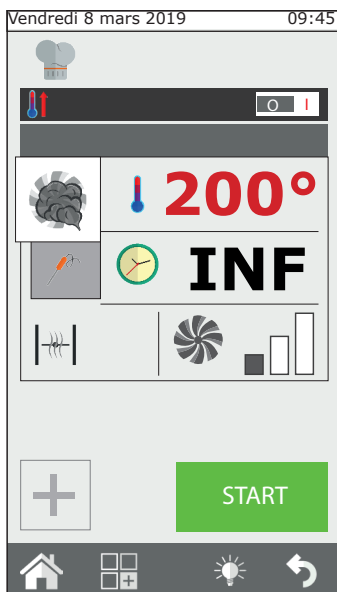
2.4c Mode fumage

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 successive à la phase de fumage, l'accessoire "Smoker" doit être enlevé du four. Consulter le manuel de l'accessoire pour plus d'informations sur la connexion et l'utilisation du dispositif de fumage.

Une fois la cuisson lancée avec la touche Start, le four demande l'introduction du dispositif de fumage avant de démarrer 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.



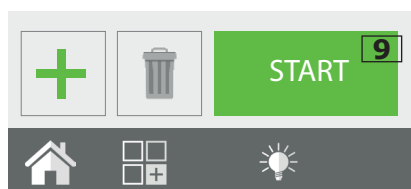
Le fumage peut être effectué à froid ou à chaud, selon le type de produit et du résultat désiré.

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.

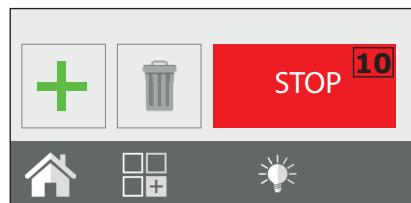
Dans cette modalité, la température maximum programmable est 200°C.

2.4d Démarrer et arrêter la cuisson

Après avoir programmé les paramètres de cuisson, appuyer sur le poussoir START, poussoir **9**, pour faire démarrer la cuisson.



Le four démarrera en mode préchauffage si celui-ci a été précédemment sélectionné, ou directement en mode cuisson. En appuyant sur la touche « personnalisation avancée » il est possible de sélectionner manuellement la phase spécifique de départ de la cuisson ou de passer d'une phase à l'autre du cycle, en sélectionnant la phase intéressée et en appuyant sur la touche **GO** qui s'affiche 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, frapper la touche STOP, poussoir **10**.

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.

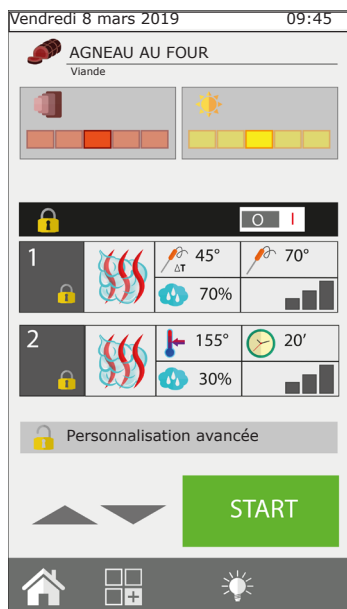
La condition fondamentale pour créer une phase suivante est que la phase précédente ait un temps défini : par exemple, si le temps de la phase 1 est défini sur infini, il ne sera pas possible de créer une phase 2 car la première n'a

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, on préfère faire rissoler la viande quand l'opérateur rentre dans la 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 Recipe 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 programmé les paramètres relatifs à la phase initiale (phase 1), appuyer sur la touche « Nouvelle phase » (touche **11**) 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. Il est possible aussi de créer et d'introduire des nouvelles phases parmi les phases précédemment créées. La nouvelle phase se positionne sous celle sélectionnée quand on a appuyé sur le poussoir "nouvelle phase".



A la fin de la programmation, appuyer sur la touche START pour lancer la cuisson. Pour effacer une phase, il suffit de la sélectionner et d'appuyer sur la touche « Effacer Phase » (touche **12**).

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).

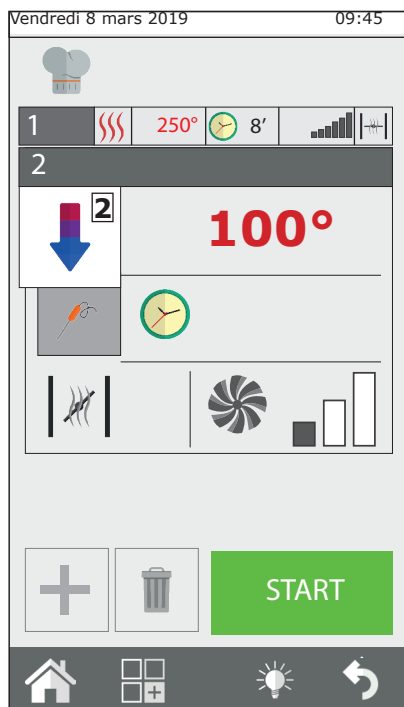
Il est possible que le four réalise automatiquement cette opération en configurant une phase de refroidissement automatique.

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.



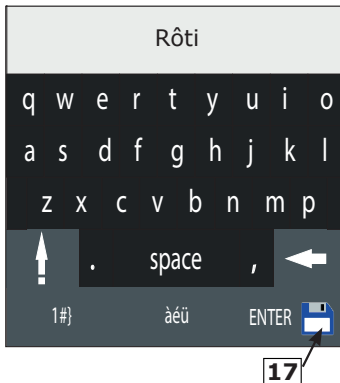
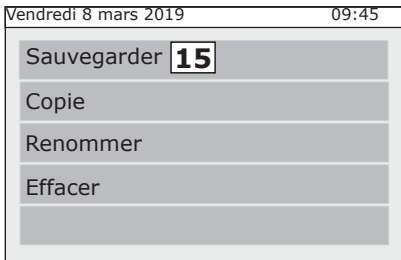
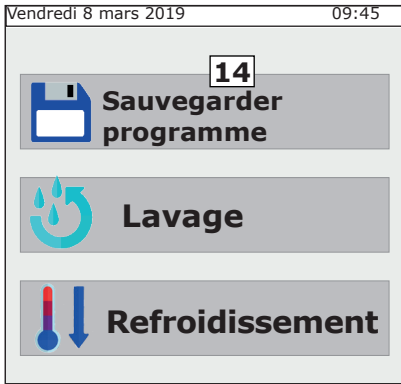
2.7 Enregistrer un programme de cuisson

Il est possible d'enregistrer un programme de cuisson créé, pour pouvoir le réutiliser dans un deuxième temps, à l'intérieur du groupe "Type Produit" dans le livre de recettes classiques (viande, poisson, poulet, etc.)-

Après avoir créé un programme de cuisson, frapper la touche fonctions (poussoir **13**) pour accéder à la page vidéo fonctions programme.

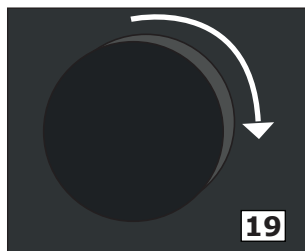
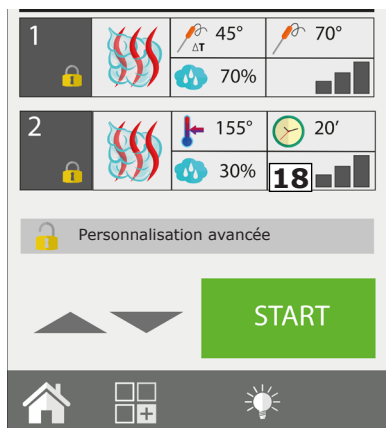
Sélectionner la fonction « Enregistrer Programme » (touche **14**) et dans la page d'après appuyer sur la touche « Enregistrer » (touche **15**) et choisir le groupe dans lequel enregistrer le programme puis appuyer sur la touche « Suivant » (touche **16**).

Taper le nom du programme et appuyer sur la touche Entrée (touche **17**) pour l'enregistrer.



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.



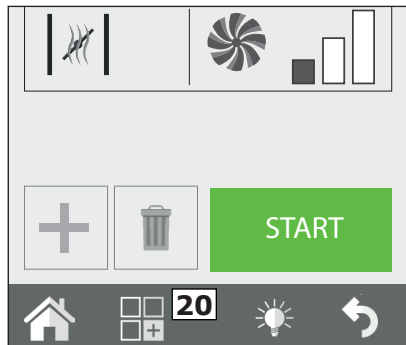
Il n'est pas possible d'enregistrer les modifications apportées aux programmes pré-chargés.

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 nécessaires et, à travers le menu Fonctions (poussoir **20**), sélectionner Enregistrer suivi de Copier.

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

Déplacer un programme

Si on désire déplacer un programme d'un groupe à l'autre, ouvrir le programme désiré et cliquer sur la touche Fonctions (poussoir **20**). Sélectionner, Sauvegarder puis Déplacer. Sélectionner le nouveau groupe ou les nouveaux groupes dans lequel/lesquels le déplacer et confirmer avec la touche Suivant.

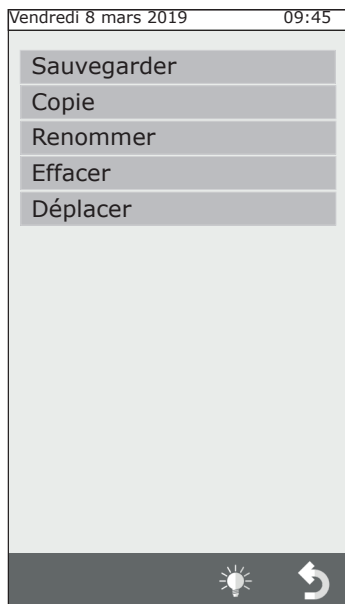
Renommer un programme

Après avoir ouvert le programme, cliquer sur le bouton Fonctions (poussoir **20**) et choisir la rubrique Enregistrer suivie de Renommer. Saisir le nouveau nom et appuyer sur Entrée.

Supprimer un programme

Après avoir ouvert le programme, appuyer sur la touche Fonctions (touche **20**) et cliquer sur Enregistrer puis sur Effacer.

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. Ces derniers peuvent être divisés par type de produit (viande, poisson, légumes, etc.).

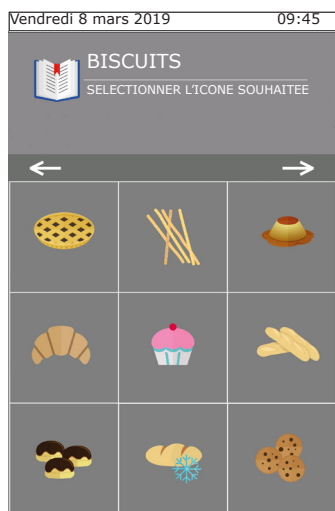
Il est possible de les afficher depuis le menu principal, à la rubrique "livre de recettes", alors que la page One touch permet par contre de voir directement les icônes des recettes que l'utilisateur a décidé de programmer comme préférées.

One Touch

Au démarrage, le four affiche les recettes préférées de l'utilisateur, qu'il a programmées et chargées.

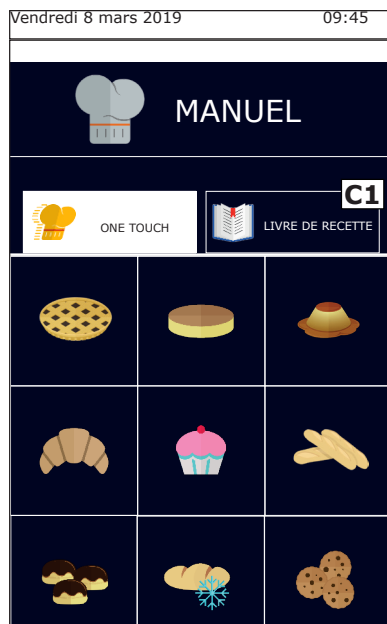
En sélectionnant l'icône relative à la recette désirée, le four démarre instantanément la cuisson, sans besoin d'autres input, en réduisant ainsi les temps d'utilisation.

Sélectionner alors dans la liste la recette désirée. Pour changer les programmes présents dans la modalité one-touch, maintenir enfoncée l'icône relative à la recette à remplacer et choisir dans la liste celle qui doit être visible dans le menu principal. Sélectionner ensuite dans la liste des icônes, la figure à associer à la recette sélectionnée comme première.



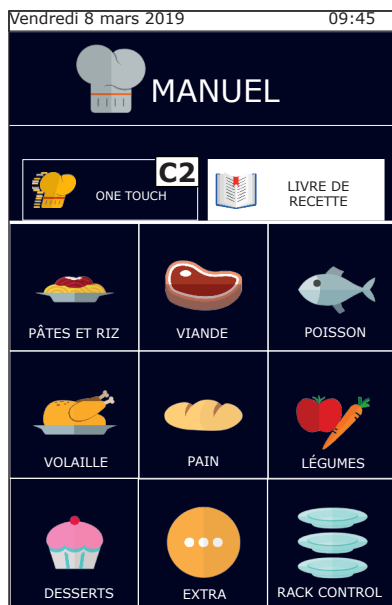
En sélectionnant la catégorie de produit souhaitée, la liste de tous les programmes de cuisson concernant cette catégorie s'ouvrira. Sélectionner le programme souhaité dans la liste.

Pour revenir sur l'affichage des cuisson préférées, appuyer sur le poussoir One touch (Réf. **C2**).



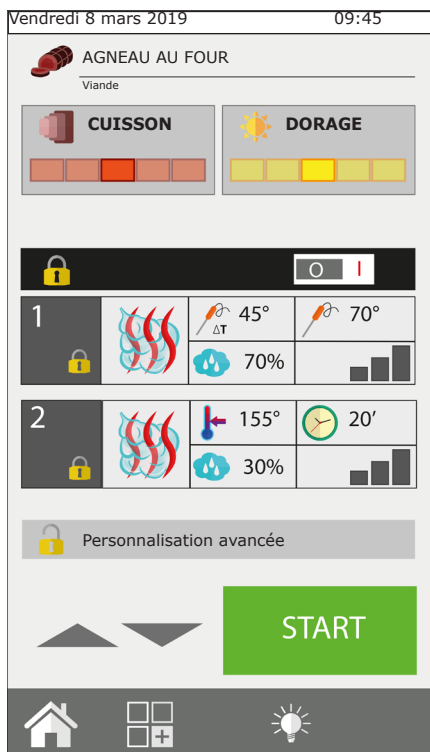
Le livre de recettes par produit

La touche Livre de Recettes (Réf. **C1**) permet d'afficher les programmes de cuisson divisés par catégorie de produit, comme par exemple : viande, poisson, légumes.



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	
A la vapeur	Cuisson	
Griller	Cuisson	Dorage
Rôtir	Cuisson	Dorage
Frïre	Cuisson	Dorage
Braiser	Humidité	
Gratiner	Dorage	
Produits à four	Levée	Dorage
Température basse	Cuisson	
Fumage		
Œufs	Cuisson	

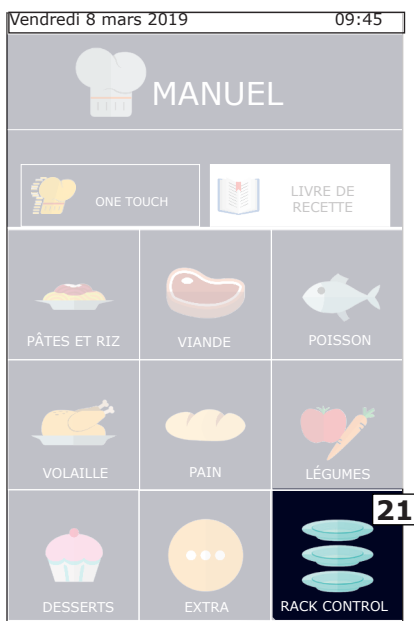
2.12 Mode de service Rack Control

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.

L'icône **Rack Control** (touche **21**) permet d'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 des 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).



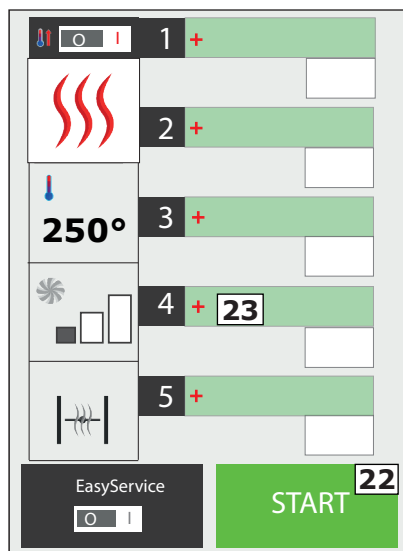
2.12a. Utilisation de la fonction Rack Control

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 5 niveaux vides.

Démarrer un programme Rack Control

Tous les programmes Rack Control fonctionnent à la base avec un temps infini. Donc, indépendamment du fait que le programme prévoie ou non le préchauffage, la première chose à faire est de lancer le programme en appuyant sur le START (poussoir **22**).

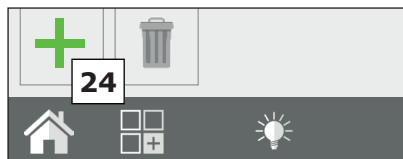


Ajouter les plats dans les niveaux du programme

Après avoir lancé le programme, et à la fin du préchauffage (si prévu), cliquer sur le signe **+** (touche **23**) dans l'une des cases de droite pour ajouter le nom du plat à ajouter 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 d'effectuer la sélection d'un plat, ce dernier doit être introduit 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 5 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.



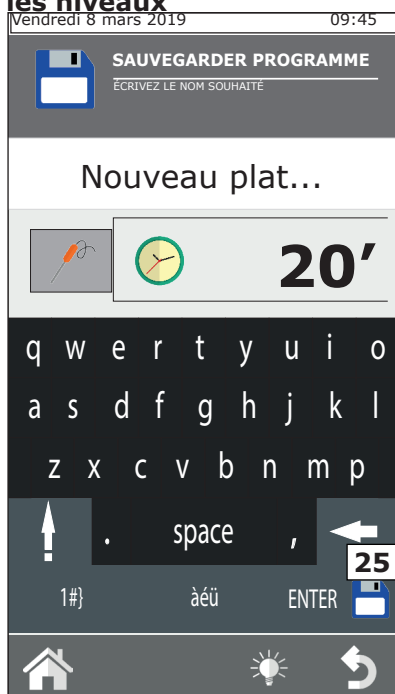
Créer de nouveaux noms de plats pour les niveaux

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

Accéder à la liste des recettes en cliquant sur une case vide et frapper le poussoir "Nouveau" (poussoir **24**). Saisir dans l'écran d'introduction le nom du plat et le temps de cuisson ou la température au cœur. Frapper enfin l'icône "Enregistrer" (poussoir **25**). Continuer en appuyant sur « Nouveau » pour en ajouter d'autres.

Supprimer un plat de la liste

L'effacement d'un plat de la liste se fait simplement en cliquant sur le nom à éliminer. 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.

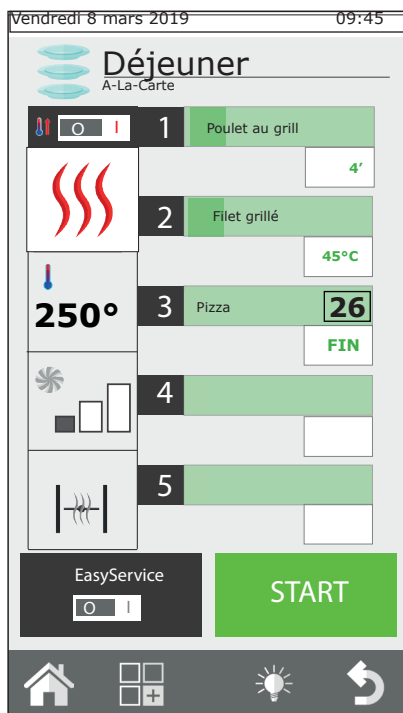
Le premier mode est celui décrit dans le chapitre précédent (Ajouter les plats au programme) dans lequel les plats sont ajoutés après avoir appuyé sur START (et au terme du préchauffage, si présent).

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 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, accéder à la liste des plats, sélectionner le nom du plat à modifier en appuyant dessus de façon 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

À la fin du temps prédéfini pour la cuisson d'un plat (ou quand la température au cœur programmée est atteinte), le four émet un signal sonore et le message « **END** » (**26**) s'affiche dans la case du temps. Il suffit d'ouvrir la porte du four et de retirer le produit cuit. L'ouverture et la fermeture de la porte réinitialisera automatiquement le niveau.

Insertion rapide d'un plat

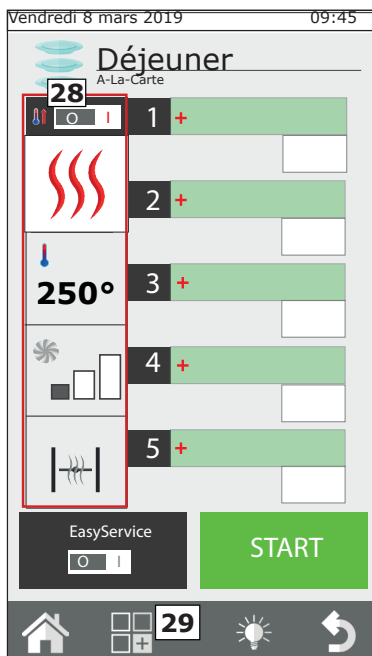
Durant la phase de cuisson et de service, le besoin de cuisiner un produit absent de la liste peut apparaître. Il est possible d'ajouter un plat rapidement dans le RackControl sans devoir l'enregistrer avec un nom spécifique. Le niveau affichera le nom général de « Plaque ». Pour cela, cliquer sur un niveau vide et choisir le sous-programme appelé « Plaque » (27).

Il est possible 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 sets illustrés dans la colonne de gauche (28). Il est possible de modifier à tout moment le mode de cuisson, la température, le ventilateur (sauf en modalité vapeur) et le robinet à papillon.

Il est également possible de sauvegarder la modification apportée ou bien de copier, renommer et supprimer le programme. Dans ce cas, appuyer sur la touche fonctions (29) et procéder comme indiqué au chapitre 2.9 de ce manuel.



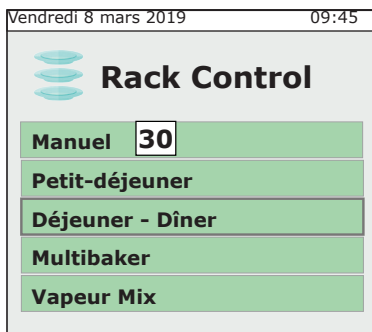
2.12b Création d'un nouveau programme RackControl

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 » (30). 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.

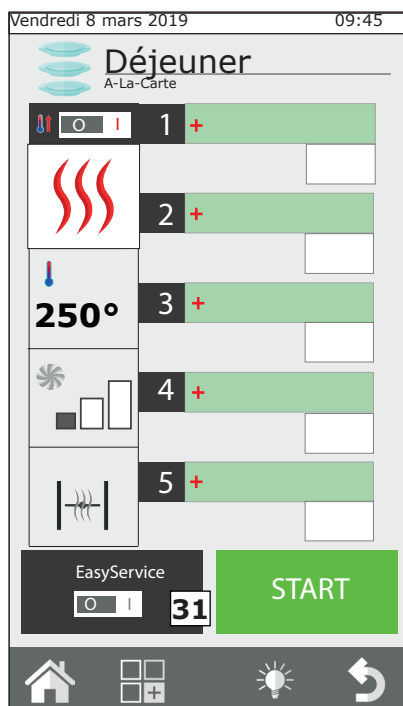
Activer EasyService

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.

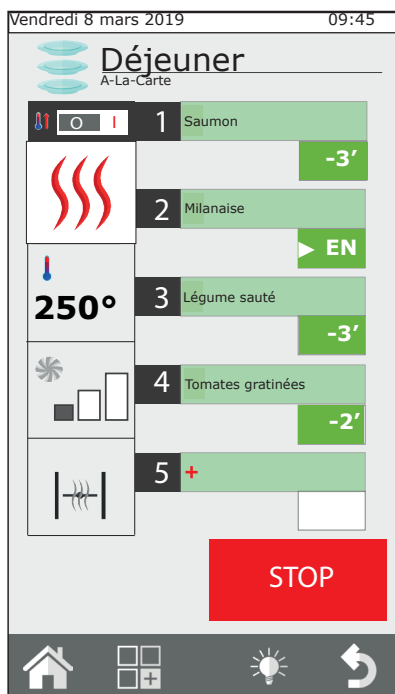
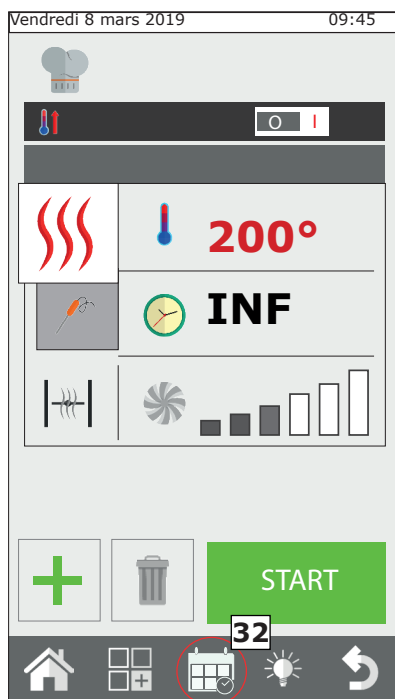
Pour activer EasyService déplacer l'interrupteur de la touche EasyService (touche **31**) sur **I**.

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** » qui s'affiche dans la case de 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.



Utiliser RackControl avec EasyService

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.

2.14 Le démarrage programmé

Il est possible de programmer le démarrage d'un cycle de cuisson à travers la sélection du poussoir **32**. Sélectionner depuis la page vidéo, l'année, le mois, le jour, l'heure et les minutes et sauver la programmation.

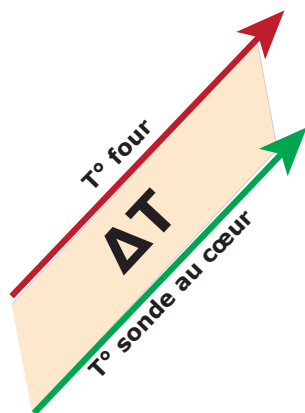
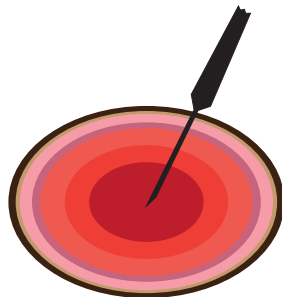
Quand la programmation a été sauvée, il n'est pas possible d'éteindre le four et il n'est pas possible de faire démarrer d'autres cuissons.

2.15 La sonde au cœur et la cuisson avec ΔT

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 ΔT (Delta-T)

La fonction ΔT sert principalement à réaliser des cuissons lentes à basse température.

En mode ΔT , 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 il faut utiliser la sonde. Il est conseillé de régler un ΔT compris entre 15°C et 30°C maximum.

Température de cuisson au cœur

Aliment	Cuisson	T° cœur
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

2.16 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.

2.16a 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.

2.16b Conseils pour la cuisson : cuisson sous vide et pasteurisation

La cuisson sous vide

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 chutée rapidement à +3°C pour conclure le cycle de pasteurisation.

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.

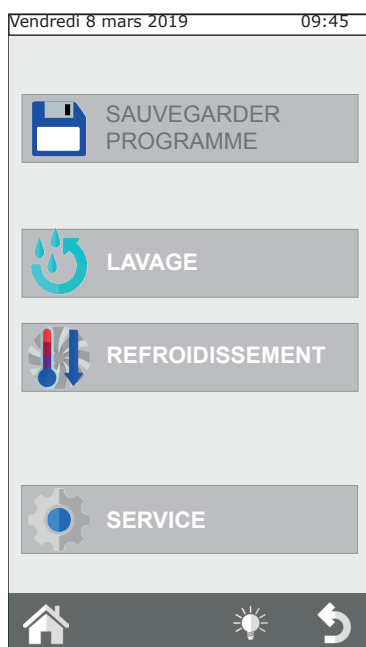
3.1 LAVAGE (si prévu)

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 **RINÇAGE 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 :



Type de lavage	Durée du lavage	Consommation produit de nettoyage
SOFT	48min	200ml
NORMAL	53min	300ml
HARD	58min	500ml



IMPORTANT :

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

Le mode « **rinçage exclusif** » a une durée d'environ **8 minutes**.

Après ces sélections et après avoir enfoncé la touche « OK », il est demandé de vérifier les niveaux de produit dans le réservoir.



L'UTILISATION D'UN DÉTERGENT DIFFÉRENT PEUT ENTRAINER L'ANNULATION DE LA GARANTIE !

Interruption du lavage

Il est possible d'interrompre le cycle de lavage en maintenant enfoncée la poignée et, à la demande du mot de passe, en renseignant le **mot de passe 222**.

Si le produit de nettoyage a déjà été chargé, la phase de rinçage démarre suivie de la phase de séchage ; si, par contre, le produit de nettoyage n'a pas encore été chargé, le cycle s'interrompt 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 à partir d'une température minimale de 30°C.

Une fois la température atteinte, le four interrompra le refroidissement et émettra un signal sonore. Une fois le refroidissement lancé, il est possible d'augmenter manuellement le processus en versant de l'eau dans la chambre de cuisson. Cette fonction s'actionne manuellement en appuyant sur la touche « humidificateur manuel » **fig.14** pendant tout le temps désiré.

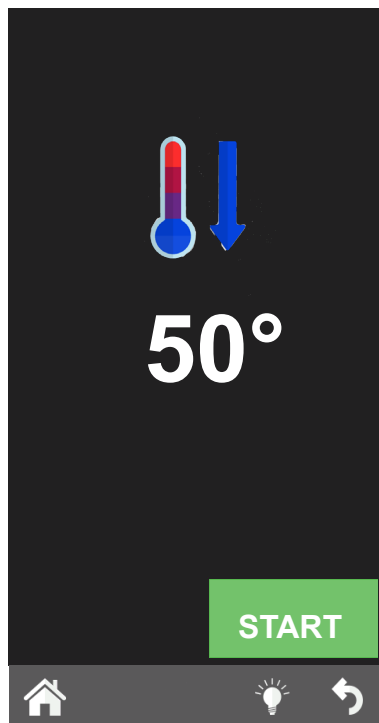


Fig. 14

ATTENTION : des jets d'air chaud et de la vapeur peuvent sortir de la chambre de cuisson ! RISQUE DE BRÛLURES !

3.3 SERVICE

Ce menu contient 4 fonctions : CONFIGURATION ; AFFICHAGE LOG ; SERVICES AVANCÉS qui permettent de régler et d'afficher une série de fonctions et de lancer des procédures pour la maintenance du four.



3.3.1b Info Système

Cette fonction permet de visualiser la version du logiciel installée sur le four ainsi que le numéro de série du four.

3.3.1c Langue

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

3.3.1d Éclairage

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

3.3.1e Volume buzzer

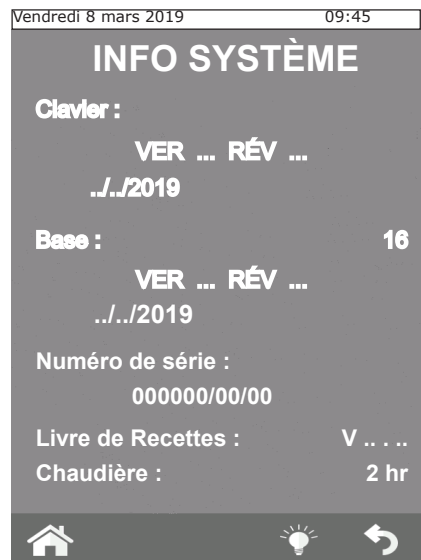
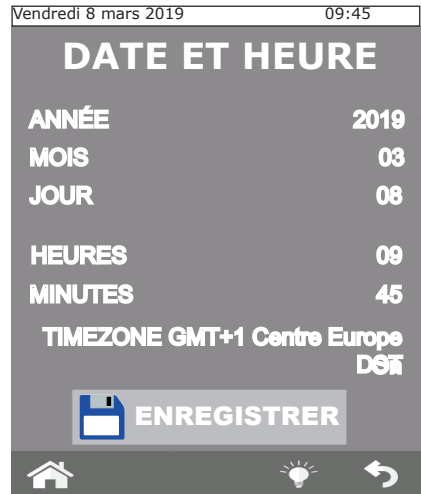
On peut régler, à travers cette fonction, le volume de la sonnerie.

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.



3.3.2 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.

3.3.3 SERVICES AVANCES

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.

3.3.4 IMPORTER / EXPORTER

L'insertion d'une clé USB, sur le côté du panneau de commande (**Fig.9**), et l'accès à la page « service » avec la touche « page d'accueil », entraînent l'activation des fonctions d'importation et d'exportation de certaines fonctions décrites ci-dessus.

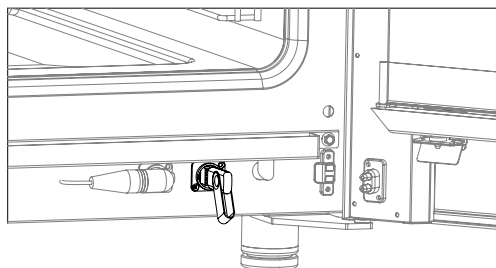


Fig. 9

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

le LIVRES DE RECETTES ; les LOG HACCP (fonction qui, si active, enregistre la cuisson et toutes ses données : temps, température, chambre, température sonde au cœur, start et tous les changements de phase, etc.) et le LOG LAVAGE.

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



4. ENTRETIEN et NETTOYAGE

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou l'entretien, 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 façon, pour nettoyer l'appareil, il ne faut pas utiliser de pailles de fer, de brosses ou de racles en acier ; il est possible éventuellement d'utiliser de la laine d'acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les cloisons porte-plats. Enlever les résidus amovibles manuellement et mettre les parties démontables dans le lave-vaisselle. Pour le nettoyage de la chambre de cuisson il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces concernées devront ensuite être abondamment rincées, en veillant à ce qu'il ne reste pas de résidus de nettoyant. Pour nettoyer les parties extérieures du four utiliser un chiffon humide et un nettoyant doux.

Pendant le contrôle annuel de la part d'un technicien spécialisé ôter le déflecteur et le laver avec de l'eau savonneuse.

4.1 NETTOYAGE DU FILTRE D'AÉRATION

Afin de maintenir les composants électroniques du four à une température de sécurité il est opportun d'effectuer périodiquement, **au moins une fois par mois**, le nettoyage du filtre d'aération.

Le filtre se trouve au dos du four (**Réf.A - Fig.10**).

Procéder de cette façon :

1. Saisir la languette du filtre (**Réf.C-Fig.10**) et la soulever pour extraire haut le filtre de son logement.
2. Ôter le filtre de son masque, le laver avec l'eau tiède et le savon neutre et l'essuyer avec un chiffon propre.
3. Remettre le filtre à l'intérieur de son masque et le faire glisser à l'intérieur de son logement.

ATTENTION :

Si le four devrait se mettre en alarme Hi Temp, la cause plus probable est une accumulation excessive de saleté sur le filtre.

Ensuite procéder immédiatement au nettoyage de ce dernier.

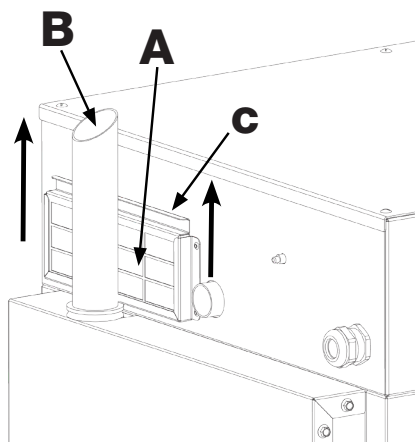


Fig. 10

4.2 EVACUATION DE L'HUMIDITE

L'évacuation de l'humidité (**Réf.B Fig.10**) expulse les vapeurs des produits à l'intérieur de la chambre de cuisson.

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

4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur. Pour ce faire, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le fermoir qui retient la vitre intérieure (**Fig.11**) et, une fois ouverte, la nettoyer avec un détergent approprié. Il ne faut jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre doit être ensuite refermée correctement et bloquée dans sa position en tournant le fermoir vers la gauche.



Fig. 11

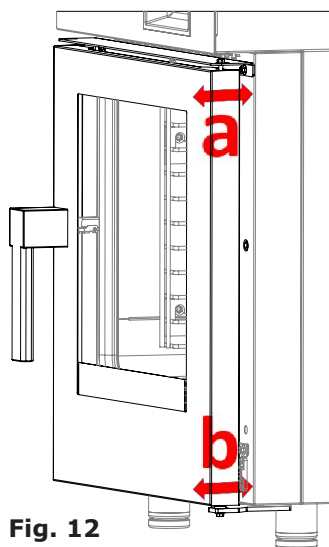


Fig. 12

4.4 RÉGLAGE DE LA PORTE

Au besoin, il est possible de régler les charnières de la porte afin d'optimiser la fermeture et l'étanchéité de la garniture 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 comme la charnière inférieure (**Fig.12**).

Pour régler l'étanchéité de la porte, desserrer les boulons (**réf. a-b Fig.13 e Fig.14**) et déplacer la porte dans la position souhaitée.

Après le réglage, serrer à nouveau les écrous.

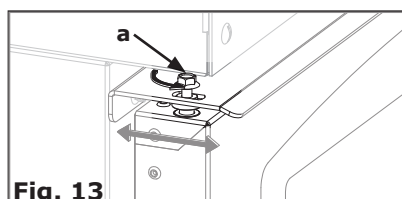


Fig. 13

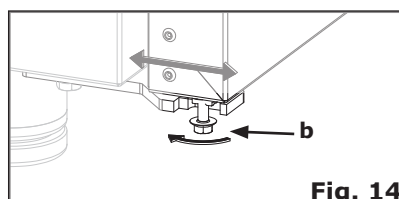


Fig. 14

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.

Nom	Description	Actions	SOLUTION
E000-Sonde Chambre	Erreur sonde chambre	Blocage de la cuisson, réarmement automatique	Remplacer la sonde de la chambre.
E001- Protection thermique Moteur 1	Alarme moteur1	Blocage de la cuisson, réarmement automatique	Si elle continue, contacter l'assistance
E002 - Sécurité chambre	Sécurité chambre	Blocage de la cuisson, réarmement manuel.	Vérifier le thermostat de sécurité.
E004 - Surtempérature carte	Surtempérature compartiment cartes électroniques.	Blocage de la cuisson, réarmement automatique	Vérifier ventilation périphérique, le filtre à air inférieur et le fonctionnement correct des ventilateurs de refroidissement et des composants.
E005-Communication base-clavier	Erreur communication base-clavier	Blocage de la cuisson.	Couper et réactiver le courant. Si elle continue, contacter l'assistance.
E006- Protection thermique Moteur 2	Alarme moteur 2	Blocage de la cuisson, réarmement automatique.	Si elle continue, contacter l'assistance.
E030- Pré-alarme température carte	Surtempérature compartiment cartes électroniques.	Blocage de la cuisson, réarmement automatique	Vérifier ventilation périphérique, le filtre à air inférieur et le fonctionnement correct des ventilateurs de refroidissement et des composants.
E031-Sonde à cœur	Erreur sonde à cœur	Réarmement automatique.	Remplacer la sonde à cœur.
E032-Défaut alimentation	Erreur absence alimentation	Blocage de la cuisson.	Appuyer sur l'encodeur pendant 1 seconde.

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. 15 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. 15

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

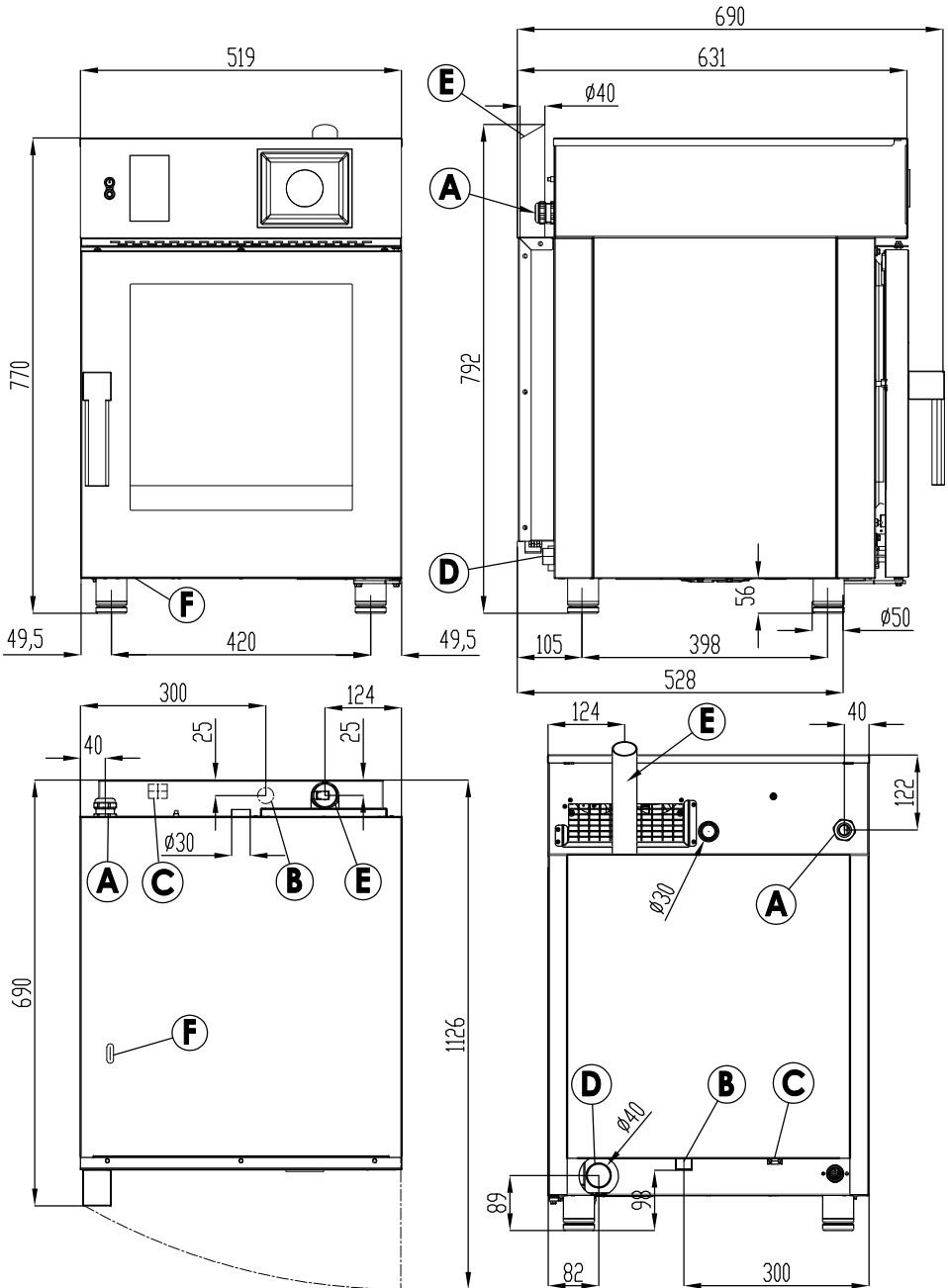
La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour s'informer sur la méthode correcte de mise au rebut.

8. FICHES TECHNIQUES

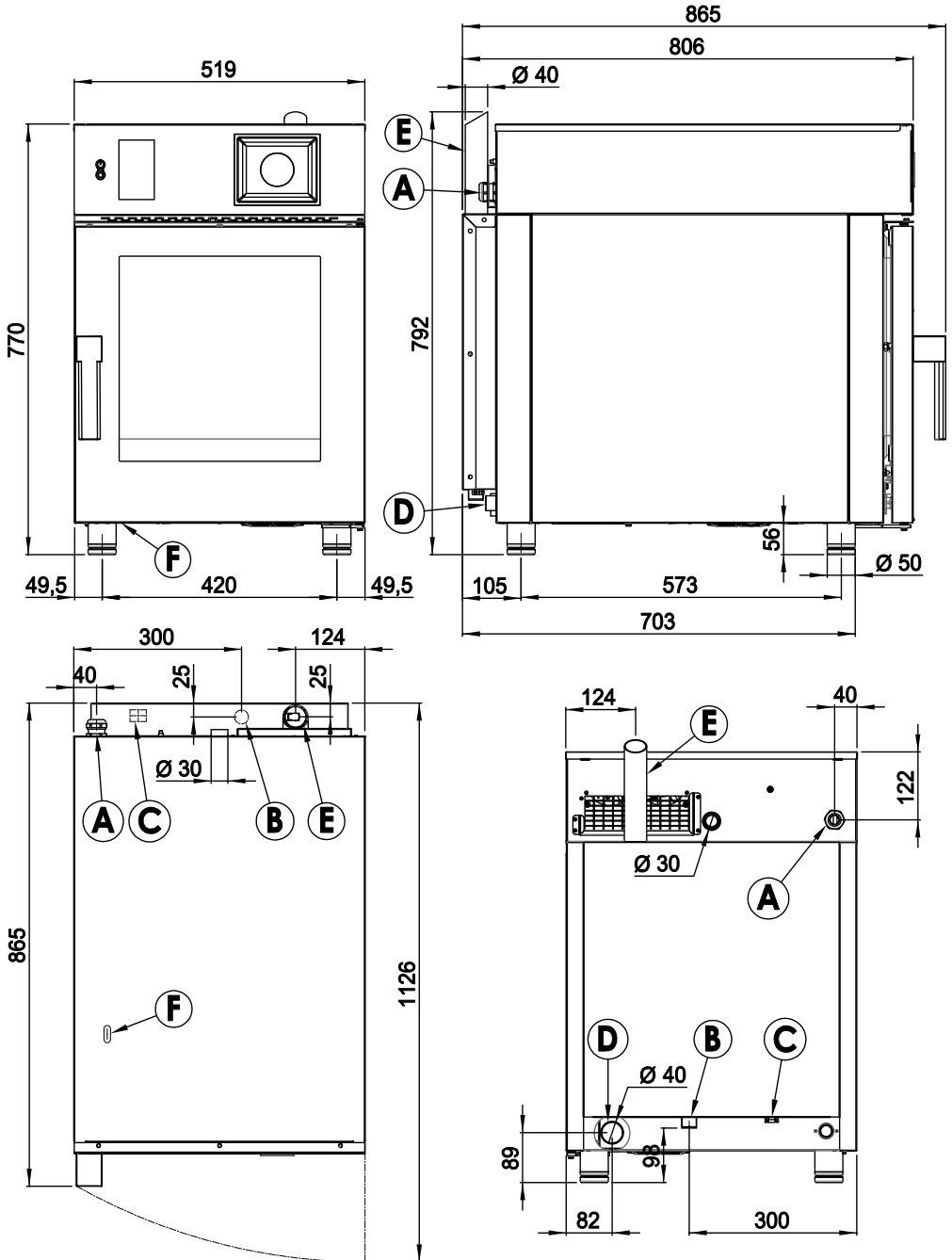
8.1 Légende des Fiches Techniques

- A** Alimentation Electrique
- B** Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- C** Branchement équipotentiel
- D** Evacuation four (\emptyset 40)
- E** Evacuation humidité (\emptyset 40)
- F** Entrée tuyau détergent

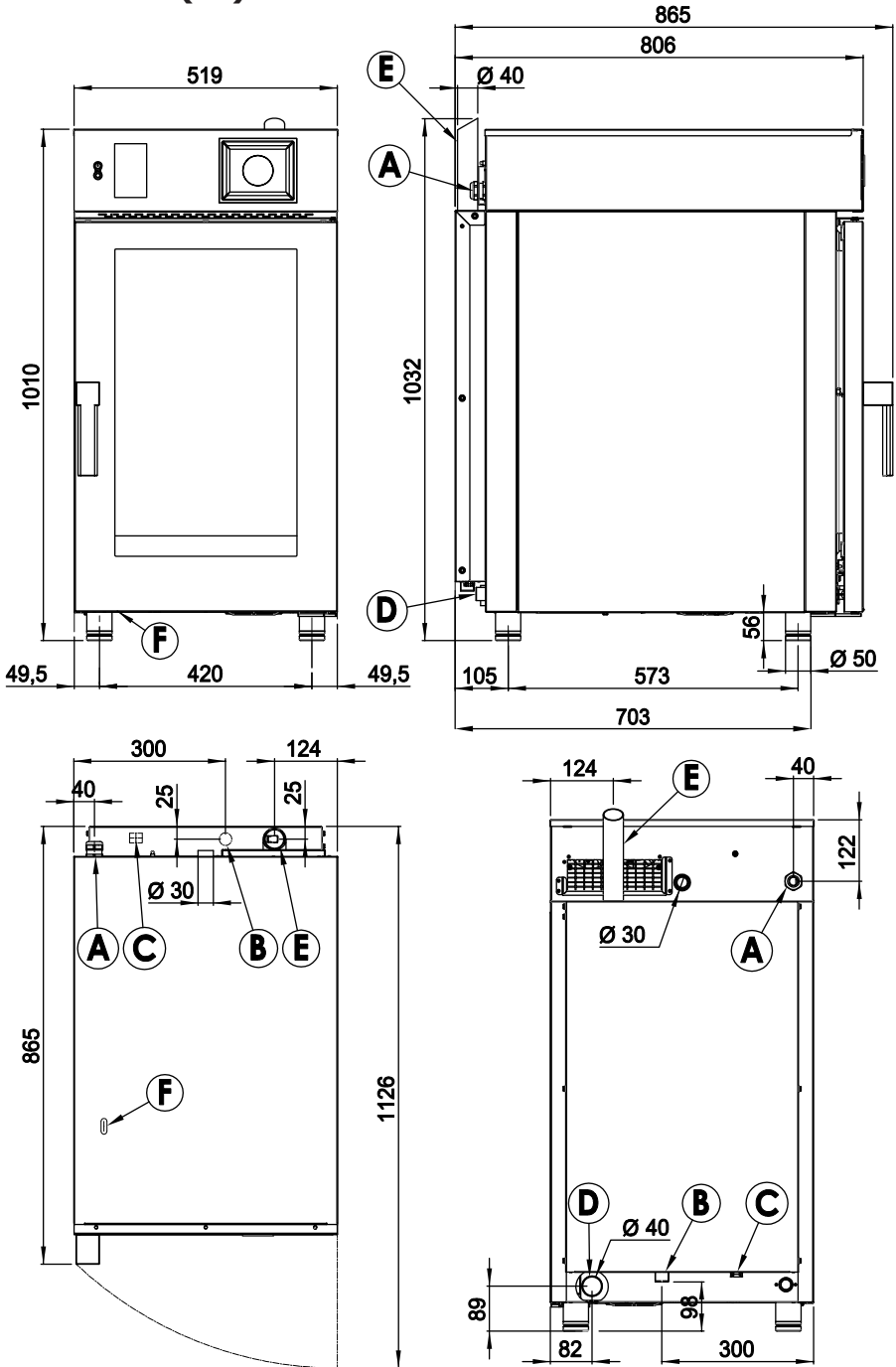
8.2 KM0623(W)



8.3 KM061(W)



8.4 KM101(W)



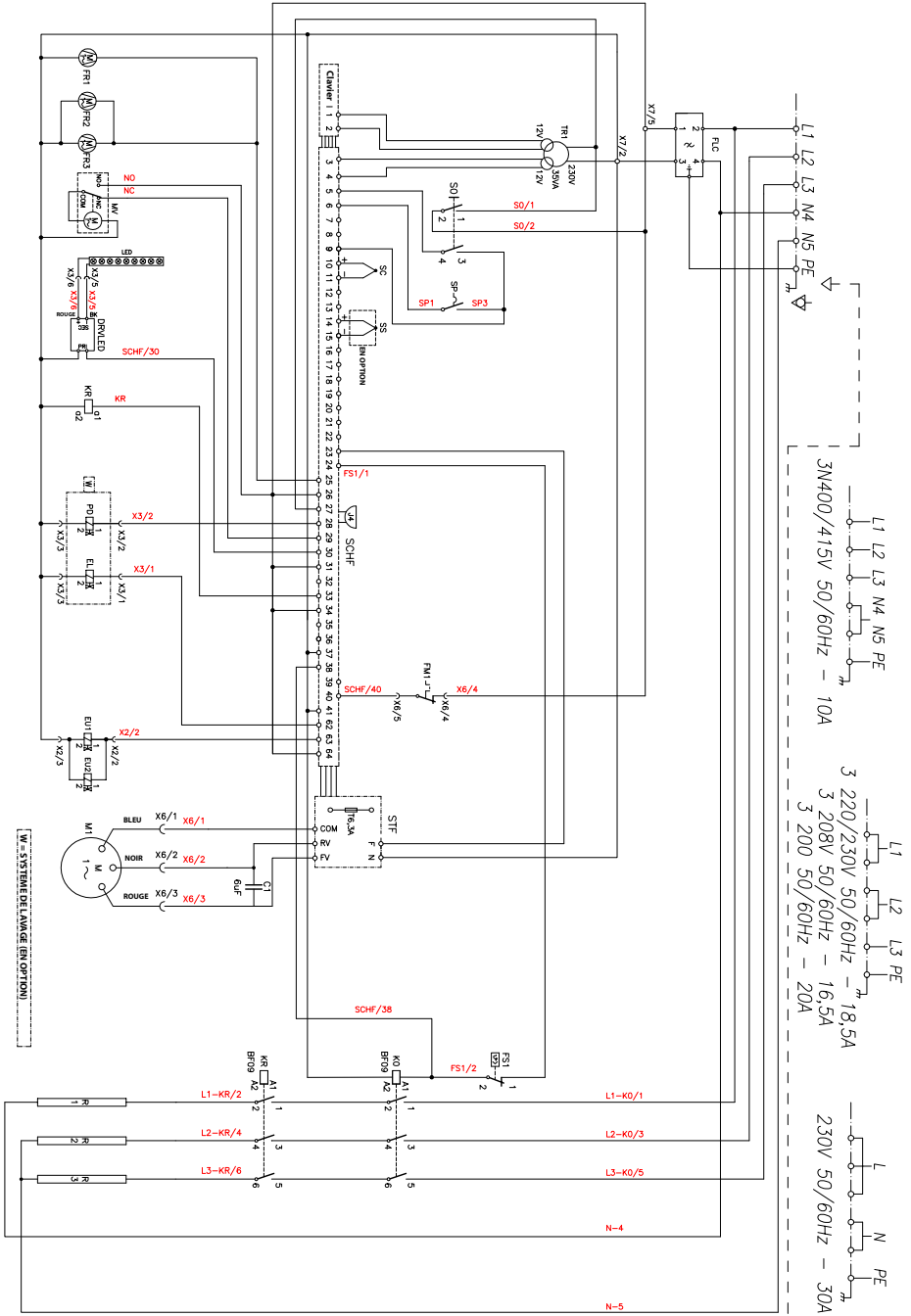
9. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

9.1 Légende des schémas électriques

	LEGENDE F
C,C1...	Condensateur
DRVLED	Transformateur LED
EU, EU1,EU2	Electrovalve umidificateur
EA	Electrovalve diminution vapeur
ED	Electrovalve détergent
EL	Electrovalve lavage
ES	Electrovalve décharge boiler
EV	Electrovalve charge boiler
EVG	Electrovalve brûleur chambre
FM1,FM2	Protection thermique moteur (inc.)
FU1,FU2...	Fusible
FLC	Filter E.M.C.
FR1, FR2	Ventilateur de refroidissement
FS1	Thermostat de sécurité chambre
FS2	Thermostat de sécurité boiler
J5	Mètre
IGN, IGN1, IGN2	Carte contrôle brûleur
INV, INV1, INV2	Inverter moteur
J4	Carte buzzer
K0	Relais alimentation inverter
Keyboard	Carte clavier
KR1/3...	Contacteur résistances chambre
Led	Éclairage de la pièce LED
M1, M2..	Moteur
MB1, MB2..	Souffleur gaz
MS	Valve décharge motorisée
MV	Soupape de décharge humidité
P1, P2..	Pressostat air brûleur
PA	Pressostat eau
PB	Pompe produit rinçage
PFC	PFC pour E.M.C
PD	Pompe détergent
PL	Pompe lavage
PWM	Carte contrôle vitesse souffleur gaz
R,R1,R2...	Résistance
S0	Interrupteur général
SC	Sonde chambre
SCHF	Carte électronique contrôle four
SP	Microinterrupteur porte
SS	Sonde à coeur
STF	PCB commande du ventilateur
SU1, SU2	Sonde contrôle humidité
TR1	Trasformateur 230V/12V, 12VA - 5VA
TR2,TR3	Trasformateur 230V/24V AC
X./..	Connecteur
Z1	Sonde niveau boiler

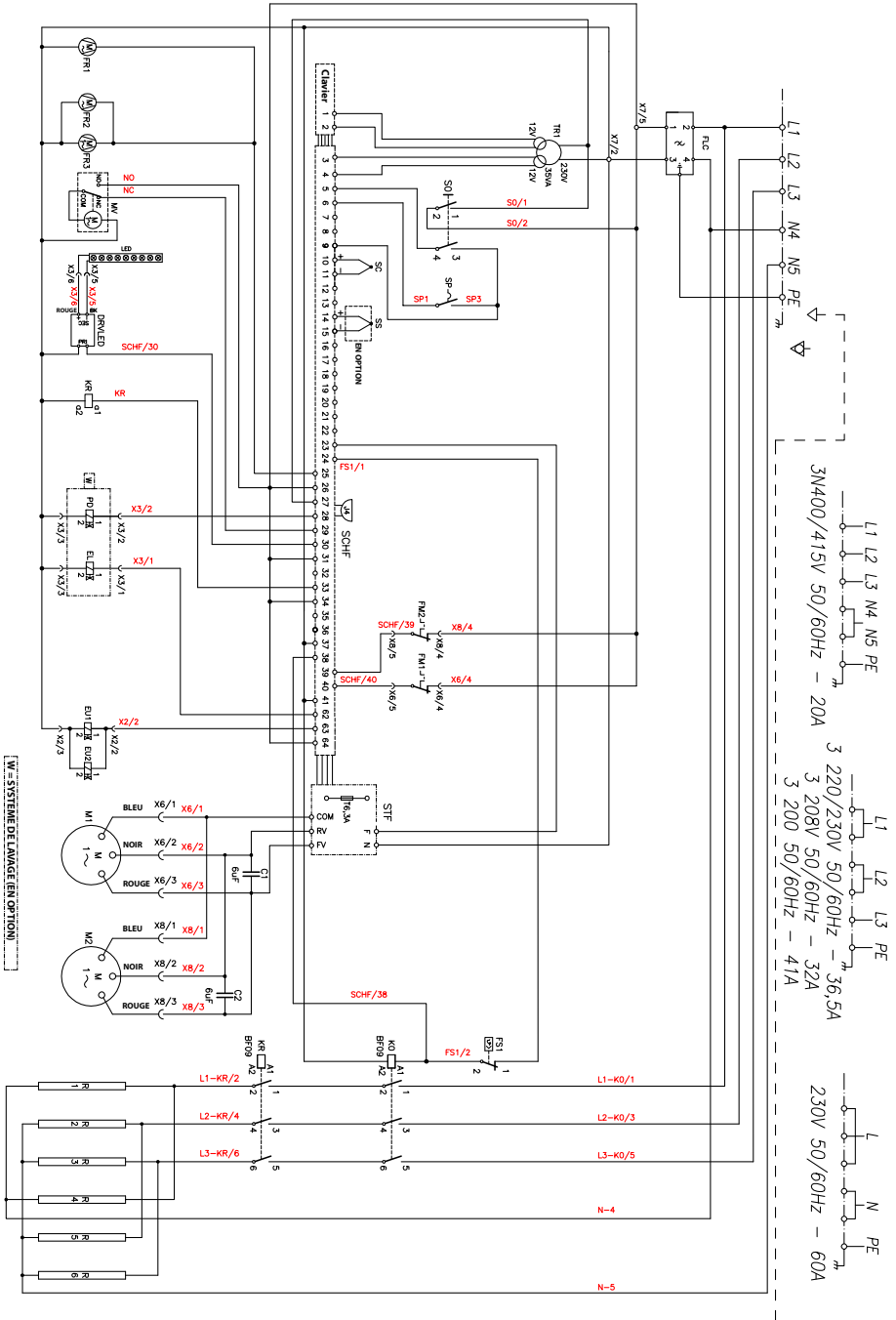
9.3 KM061 (W)

ZSE2129



9.4 KM101 (W)

ZSE2130







LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT AUX DOMMAGES DUS À UNE INSTALLATION ERRONÉE, UNE MODIFICATION DE L'APPAREIL, UNE UTILISATION IMPROPRE, UN MAUVAIS ENTRETIEN, LE NON-RESPECT DES NORMES 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.

