

Gigasteam



117820

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2024-12-10

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	3
1.1	Explication des avertissements	3
1.2	Consignes de sécurité	4
1.3	Utilisation conforme à l'usage	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Fonctions de l'appareil	12
4.3	Éléments de l'appareil	13
5	Mode de installaton	18
5.1	Installation	18
5.2	Déballage et installation	18
5.3	Raccordement électrique	21
5.4	Raccordement d'eau	22
5.5	Raccord de l'évacuation	24
5.6	Raccordement de la hotte aspirante	24
5.7	Contrôles et test de réception	25
6	Mode d'emploi	25
6.1	Utilisation	28
6.2	Cuisson	31
6.3	Menu Fonctions	33
6.3.1	Réglages des recettes	39
6.3.2	Menu de système	45
6.3.3	Nettoyage automatique	50
7	Nettoyage et maintenance	53

7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	53
7.2	Nettoyage	54
7.3	Maintenance	56
8	Défaillances possibles	56
9	Élimination des déchets.....	60



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

1 Sécurité

FR

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.

**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

Sécurité

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

FR

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entrainement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

FR

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation de plats adaptés.

FR

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom :	Four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS
N° de l'article :	117820
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	20
Format des glissières :	1/1 GN
Distance entre les glissières en mm :	65
Plage de température de – à en °C :	20 - 300
Réglage de la température tous les °C :	1
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 2880
Nombre maximal de programmes de traitement thermique installés par défaut / possibles à programmer :	250 / 1000
Nombre de phases de cuisson :	9
Nombre de moteurs :	2
Nombre de niveaux de vitesse du ventilateur :	6
Raccordement d'eau :	2 x 3/4"
Puissance :	38,4 kW 63 A; 400 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	935 x 1.030 x 1.870
Poids en kg :	310,4

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Version/caractéristiques

- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Type de tiroirs : longitudinal (avec chariot à claies)
- Fonctions :
 - système de nettoyage automatique
 - Cooldown en phase de cuisson
 - production de vapeur par injection directe
 - production de vapeur par une chaudière
 - cuisson à la vapeur
 - cuisson Delta T
 - enregistreur de données HACCP
 - cuisson à la vapeur mixte
 - humidification manuelle
 - cuisson à basse température
 - inversion de rotation du ventilateur
 - air ventilé
- Mode de cuisson :
 - manuel
 - sélection de recettes
- Fonction Rack Control : non
- Avec système de nettoyage : oui
- Fonctionnement continu : oui
- Raccord pour sonde de température à cœur : à l'intérieur
- Raccord USB : avant
- Hotte aspirante: oui
- Éclairage intérieur : oui
- Écran LED :
 - humidification
 - cuisson Delta T
 - phases de cuisson
 - température à cœur
 - vitesse du ventilateur
 - programme
 - température

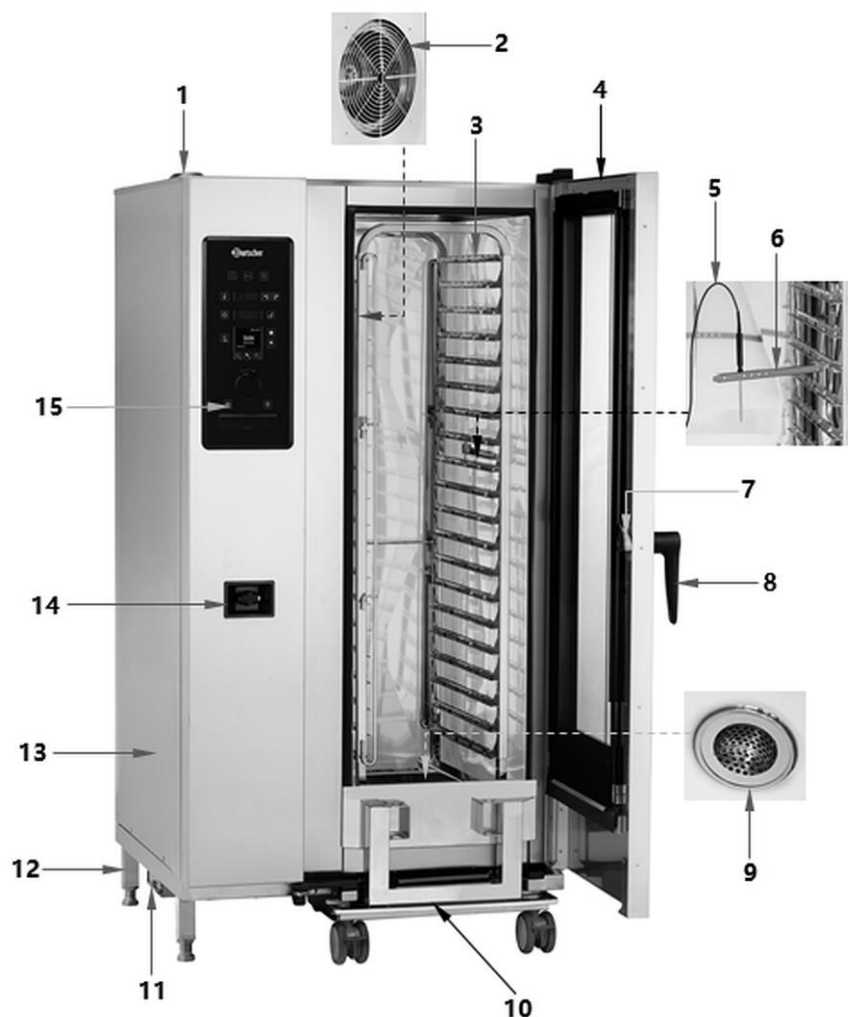
- durée
- Commande : manette, bouton
- Propriétés :
 - compartiment de cuisson arrondi
 - porte avec triple vitrage
 - douchette intégrée
 - éclairage LED dans la porte
- Y compris :
 - 1 chariot à claies 20 x 1/1 GN
 - 1 sonde de température à cœur, mesure à 4 points
 - 2 x tuyaux d'alimentation en eau
 - matériel de montage
- **Remarques importantes :**
 - sécurité RCD 63A 500 mA
 - à partir d'une dureté de l'eau de 5° d.H, nous recommandons d'installer un adoucisseur adapté en amont de limiter la pression de l'eau à maximum 3 bars
 - installation / Instruction requise par un partenaire de service agréé
 - le système de nettoyage automatique est conçu pour un produit nettoyant solide
 - une évacuation au sol est requise pour l'utilisation
 - récipients GN et grilles non fournies à la livraison

4.2 Fonctions de l'appareil

Le four mixte à vapeur à claies pour 20 récipients GN 1/1 GN est conçu pour la production de grandes quantités - le partenaire parfait pour la préparation des aliments pour la restauration collective et dans les cuisines industrielles.

L'équipement complet convainc : capteur de température à 4 points, cuisson Delta-T, cuisson basse température et système de nettoyage.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

Description de la fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Extracteur de fumées | 2. Ventilateur (2x) |
| 3. Tiroirs du chariot à claies | 4. Porte de l'appareil |
| 5. Sonde de température dans la chambre de cuisson | 6. Support de sonde de température à cœur |
| 7. Fermeture de la porte | 8. Poignée de la porte |
| 9. Trou d'évacuation au fond de la chambre de cuisson | 10. Chariot à claies |
| 11. Ventilateur de l'électronique | 12. Pieds (4x) à hauteur réglable |
| 13. Corps | 14. Douchette manuelle, abaissée |
| 15. Éléments de commande | |

Équipement (compris)

Chariot à claies Gigasteam 20110

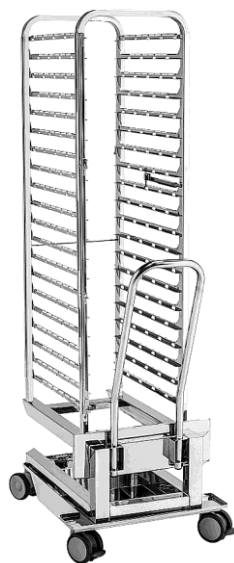


Fig. 2

- Matériau : acier inoxydable 18/10
- Conçu pour : four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS
- Format des tiroirs : GN 1/1
- Type de tiroir : longitudinal
- Nombre de niveaux : 20
- Distance entre les tablettes : 65 mm
- Capacité de charge pour une paire, max. : 15 kg
- Capacité de charge totale, max. : 90 kg
- Dotation :
 - Sécurité des récipients devant et derrière le chariot
 - avec support de sonde de température à cœur
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 avec frein
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- État lors de la livraison : assemblé
- Compris : poignée de transport
- Dimensions : largeur 560 x profondeur 744 x hauteur 1 745 mm
- Poids : 29,2 kg

N° de l'article 117824

Accessoires (en option)

Support de poignée Gigasteam 20110DRS



Fig. 3

- Matériau : acier inoxydable
- Conçu pour : poignée de chariot à claies pour le four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS
- Type de montage : à gauche en haut du four mixte à vapeur

Remarque importante : convient uniquement au montage horizontal

- Dimensions : largeur 360 x profondeur 85 x hauteur 77 mm
- Poids : 0,3 kg

N° de l'article 117825

Montage du support de la poignée



Fig. 4



Fig. 5

- Fixer le support de la poignée à la partie supérieure gauche de l'appareil, comme indiqué sur la figure ci-dessus.
- Utiliser les vis fournies.
- Si nécessaire, accrocher la poignée du chariot sur le support.

Utiliser une rondelle supplémentaire dans l'orifice indiqué, pour assurer un montage correct.

Rampe de montée Gigasteam 20110DRS

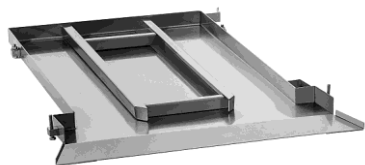


Fig. 6

- Matériau : acier inoxydable 18/10
- Version: 2 glissières de support
- Capacité de charge max. : 130 kg
- État lors de la livraison : assemblé
- Propriétés : fixation sur le four mixte à vapeur
- Dimensions : largeur 680 x profondeur 960 x hauteur 55 mm
- Poids : 11,6 kg

N° de l'article 117823

Montage de la rampe de montée sur l'appareil

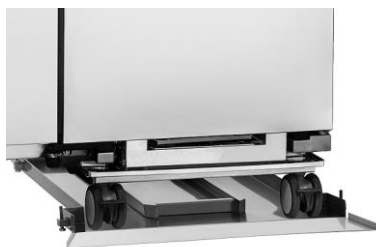


Fig. 7

Pour assurer l'insertion en toute sécurité du chariot à claies dans l'appareil, installer une rampe de montée au-dessous de l'appareil.

- Glisser la rampe de montée sous l'appareil.
- Fixer d'abord la rampe de montée sur le pied à l'arrière à droite. Pour ce faire, insérer la fourche de la rampe de montée au-dessus du pied du four mixte à vapeur.
- Ensuite, tirer la rampe de montée dans la direction du pied avant à droite.
- Placer le plat courbé sur les vis filetées de manière à prendre en compte le pied.
- Bien serrer le plat) l'aide des rondelles et des écrous.

Chariot à claies assiettes Gigasteam 20110

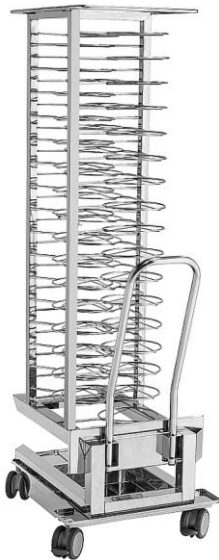


Fig. 8

- Matériau : acier inoxydable 18/10
- Conçu pour : four mixte à vapeur Gigasteam 20110DRS
- Nombre de support à assiettes : 50
- Taille des assiettes : 210 à 320 mm
- Distance entre les claies pour assiettes : 32 mm
- Capacité de charge par claie pour assiettes, max. : 5 kg
- Capacité de charge totale, max. : 250 kg
- Y compris : avec support de sonde de température des assiettes
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 avec frein
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- État lors de la livraison : assemblé
- Compris : poignée de transport
- Dimensions : largeur 560 x profondeur 850 x hauteur 1 753 mm
- Poids : 42,6 kg

N° de l'article 117822

5 Mode de installaton

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

FR

5.2 Déballage et installation

Exigences relatives au lieu d'installation

L'appareil a été conçu pour fonctionner dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur.

La pièce d'installation où l'appareil est placé doit

- être bien ventilée et non exposée aux intempéries ;
- posséder un sol lisse et parfaitement à niveau ;
- assurer une capacité de charge adaptée au poids de l'appareil avec charge complète ;
- avoir une température au-dessus de +5 °C ;
- avoir une humidité de l'aire relative de 70% au maximum ;
- répondre aux consignes de sécurité du travail et de sécurité du site ;
- ne contenir aucun matériau ni substance explosifs ;
- être adapté à la préparation de repas.

En choisissant le lieu d'installation, toujours porter une attention particulière aux questions suivantes:

- NE JAMAIS laisser les objets inflammables, explosifs et sensibles aux températures élevées à proximité de l'appareil ;

- NE JAMAIS placer à proximité de l'appareil d'éléments explosifs (p.ex. bouteilles de gaz ou bouteilles sous pression), car il existe un risque de déflagration ;
- NE JAMAIS installer l'appareil à proximité de murs inflammables ou sensibles aux températures élevées (p.ex. en bois). S'il est impossible d'éviter cette situation, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures sûre (jusqu'à 60°C).

ATTENTION !

Respecter les consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

Transport / déballage

- Transporter l'appareil avec un chariot élévateur ou un moyen de transport semblable, pour éviter d'endommager la structure de l'appareil. Déplacer l'appareil vers l'endroit de son installation et seulement après, le déballer.
- Il est interdit de tirer ou de pousser l'appareil, il risque de basculer et de tomber. Cela peut endommager les éléments extérieurs ou les pieds.
- Retirer l'emballage extérieur (la caisse en bois et le film) et l'éliminer conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique, le bois, les agrafes et les éléments en polystyrène.

- Après le déballage, vérifier si l'appareil n'a pas été endommagé lors du transport. S'il y a des dommages, informer immédiatement votre fournisseur et l'entreprise de transport. En cas de doutes, ne pas utiliser l'appareil jusqu'à la détermination de l'étendue des dommages.
- Une fois l'appareil déballé, le transporter sur une palette aussi longtemps que possible.
- Suivre les illustration ci-dessous pour en savoir plus sur les étapes suivantes du transport et de l'installation.



Fig. 9

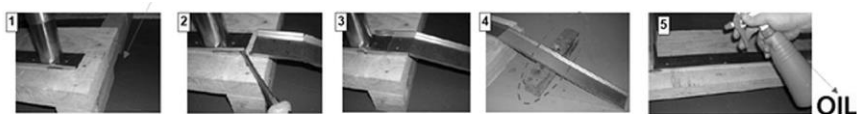


Fig. 10

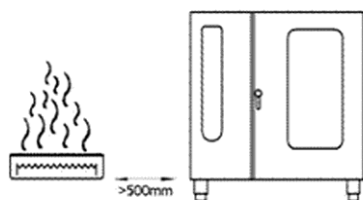


Fig. 11

Dans le cas des sources de chaleur (grill, friteuse, plaques de cuisson, etc.), une distance minimale de 500 mm est nécessaire du côté gauche.

ATTENTION !

Une température trop élevée du côté gauche de l'appareil peut entraîner son arrêt d'urgence.

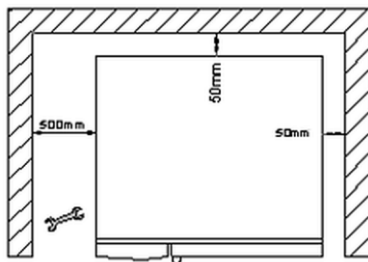


Fig. 12

Installer l'appareil à une distance adéquate du mur, pour pouvoir raccorder l'électricité et l'eau et avoir la possibilité de procéder aux réparations et aux travaux de maintenance.

Une distance de 50 mm est nécessaire à droite et au-dessus de l'appareil, pour assurer une bonne ventilation et refroidissement de l'appareil.

- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.

5.3 Raccordement électrique

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs assurées par l'installation électrique existante. Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité !
Pour la tension, une tolérance qui ne dépasse pas les $\pm 10\%$ est admissible.
- Installer à proximité de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur multipolaire aux dimensions adéquates, d'un espacement d'au moins 3 mm. Cet interrupteur permettra de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pendant son installation, sa réparation, son nettoyage et sa maintenance. Il recommandé d'assurer une procédure de verrouillage LOTO (Lockout/Tagout).
- Installer à proximité de l'appareil un dispositif de protection à courant différentiel aux dimensions adéquates et facilement accessible (interrupteur FI 300mA/63A).
- Mettre l'appareil à terre en utilisant un branchement sur le bloc de jonction de l'appareil.

Liaison équipotentielle

- Chaque appareil doit être intégré dans un système équipotentiel efficace, conforme aux règles en vigueur dans le pays d'installation.
- Raccorder la liaison équipotentielle à la borne de raccordement marquée par le symbole .
- La borne se trouve à l'arrière de l'appareil.

5.4 Raccordement d'eau

- Veiller à ce que le raccord d'eau potable se trouve à proximité de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil, faire passer à travers le tuyau une quantité suffisante d'eau pour éliminer les impuretés éventuelles du tuyau.
- Raccorder l'appareil au réseau d'alimentation en eau, aux points indiqués (fig. 13), à l'aide des nouveaux tuyaux flexibles fournis par le fabricant **Il est interdit de réutiliser les anciens tuyaux.**

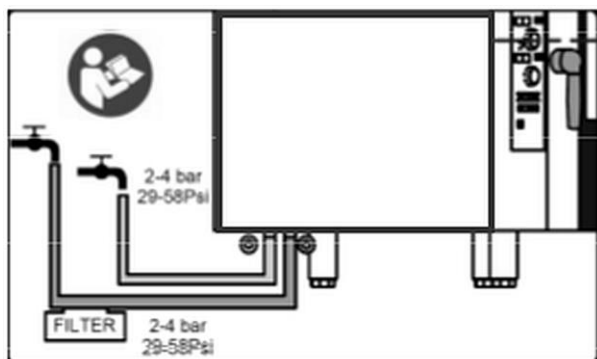


Fig. 13

- La pression sur l'arrivée d'eau doit être de 200 à 400 kPa (2-4 kg/cm²). La pression 250 kPa est recommandée.

L'eau d'entrée doit avoir les caractéristiques suivantes :

Qualité de l'eau potable	
Température maximale	15°C ± 5 (eau froide)
Dureté (CaCO ₃)	5 - 10 ° fH (dureté de l'eau France) 7- 14 ° fH (dureté de l'eau Angleterre) 9- 18 ° fH (dureté de l'eau Allemagne)
Pression	2 - 4 bar (200 - 400 kPa)
pH	6,5 - 7,5
TDS (résidus solides)	max. : 150 mg/l
Indice de Langelier	> 0,5

Teneur en sels et ions de métaux

Chlore	< 20 mg/l
Sulfates + Nitrates	< 20 mg/l
Chlore libre	< 20 mg/l
Chloramine	< 0,5 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Silice totale	< 10 mg/l

Filtres recommandés :**1. Filtre moyen**

Si l'eau contient des impuretés comme le sable, les particules de fer ou des substances flottant dans l'eau, il est recommandé d'utiliser un filtre moyen sur l'arrivée d'eau.

2. Filtre au charbon actif

Si l'eau est hautement concentrée en chlore, plus de 0,2 mg/l (ppm) (cette information peut vous être fournie par l'entreprise de distribution des eaux), utiliser un filtre au charbon actif.

3. Système d'osmose inverse

Si la concentration des chlorures dépasse 150 mg/l (ppm) (cette information peut vous être fournie par l'entreprise de distribution des eaux), installer un système d'osmose inverse. Dans ce cas, veiller que la conductibilité minimale doit être de 400 µS.

4. Adoucisseur d'eau

Cette option est recommandée quand l'expérience démontre que le degré de calcination est élevé (pas de contamination aux chlorures). Systèmes : H+. Échange d'ions ou Kleensteam. Nous déconseillons vivement l'utilisation d'échangeurs sodium (comme ceux fréquemment utilisés dans les lave-vaisselles), en raison des dépôts de sodium et le retardement de l'atteinte de la température de cuisson dans le cas d'utilisation du sel de table.

5.5 Raccord de l'évacuation

- L'eau utilisée pour l'humidification ou le nettoyage est évacuée de la chambre de cuisson à travers l'évacuation.

ATTENTION !

Une évacuation atteignant le niveau du sol est absolument nécessaire.

- Installer un tuyau de vidange adapté (non fourni).
- Utiliser un tuyau résistant à la chaleur et s'assurer qu'il n'entre pas en contact avec des liquides s'écoulant de l'appareil en marche : **La température moyenne des eaux évacuées est de 65°C.**
- Le tuyau d'évacuation doit être raccordé à la grille d'évacuation.

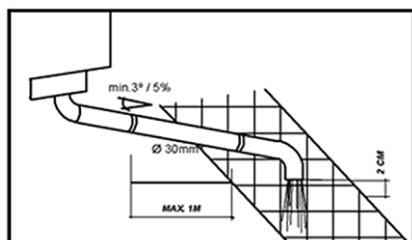


Fig. 14

- L'installation doit être faite de manière à ce que l'évacuation se trouve au-dessous de la sortie des eaux évacuées de l'appareil et qu'il y ait une descente suffisante ($>5\%$ ou 3°), pour assurer l'écoulement.
- S'assurer que les orifices du tuyau vertical soit orientés dans la direction contraire par rapport à la paroi arrière, pour éviter la condensation.

ATTENTION !

Laisser un espace d'au moins 4 cm entre la grille et le tuyau d'évacuation, pour empêcher le recul de bactéries dangereuses dans l'appareil.

5.6 Raccordement de la hotte aspirante

Installer l'appareil de manière à assurer une ventilation suffisante, pour éviter une concentration inadmissible de produits de combustion nuisibles dans la pièce d'installation de l'appareil.

Nous recommandons l'installation d'une hotte aspirante des fumées et des vapeurs, conformément à UNE-100165:2004.

La hotte doit dépasser de 200–400 mm de la partie avant de l'appareil.

5.7 Contrôles et test de réception

Contrôles avant la mise en marche

Avant la mise en marche des appareils électriques il est nécessaire de procéder à des contrôles qui pourront confirmer la compatibilité de l'appareil et de son installation avec les règles en vigueur et les données techniques ainsi qu'avec les recommandations et les consignes de sécurité.

Les conditions suivantes doivent être remplies :

- La température dans le lieu d'installation doit être supérieure à + 5 °C.
- La chambre de traitement thermique doit être vide.
- Tous les éléments d'emballage doivent être complètement éliminés, y compris le film de protection sur les parois arrière.
- Les orifices de ventilation ne peuvent être ni couverts ni bouchés.
- Les pièces démontées pendant l'installation de l'appareil doivent être montés de nouveau dans l'appareil.
- L'interrupteur principal de l'installation électrique doit être enclenché et la vanne d'arrêt en amont de l'appareil doit être ouverte.

6 Mode d'emploi

FR



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps et la porte de l'appareil se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne jamais toucher l'appareil en marche et directement après l'avoir éteint.

Ouvrir et fermer la porte uniquement à l'aide de la poignée de porte.

Pour manipuler l'appareil, utiliser seulement les éléments de commande prévus à cet effet.

Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur chaude peut se dégager.

Faire particulièrement attention en ouvrant la porte de l'appareil : ouvrir la porte de l'appareil en deux étapes : laisser la porte un peu ouverte (à 3-4 cm) pendant 4-5 secondes et seulement après, l'ouvrir complètement.

Lors du fonctionnement de l'appareil, la grille et les bacs se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps après la fin de la cuisson.

Utiliser des gants de cuisine ou des torchons à vaisselle pour sortir les bacs chauds de l'appareil.

- Ne jamais placer l'appareil à proximité des sources de chaleur comme p.ex. le grill ou la friteuse.
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil. **Risque d'incendie !**
- Ne pas placer dans le four mixte d'objets inflammables ni de produits alimentaires avec de l'alcool. Ceci peut cause une inflammation spontanée et par conséquent, un incendie pouvant provoquer des explosions.
- Éviter de saler les plats à l'intérieur de la chambre de traitement thermique. Si c'est inévitable, nettoyer le plus rapidement possible l'appareil, sinon la chambre de traitement thermique peut être endommagée.
- En cas de dommages ou de fissures sur les éléments vitrés de l'appareil (porte de l'appareil), procéder à leur remplacement immédiat. Pour ce faire, contacter le service.
- En cas de non-utilisation de l'appareil (p.ex. 12 heures), laisser la porte ouverte.
- En cas d'une non-utilisation prolongée (p.ex. quelques jours), fermer l'arrivée d'eau et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.



Pour des raisons de sécurité, il est obligatoire d'apposer sur l'appareil, à une hauteur de 1600 mm du sol, une étiquette avec l'avertissement « **Risque de brûlures ! Liquide chaud dans le bac !** », celle-ci est fournie avec l'appareil.

- Lors de la grillade ou de la cuisson des produits alimentaires sur la grille, il est indispensable de placer un niveau au-dessous ou sur le fond de la chambre de traitement thermique un bac collecteur de graisse ou de jus.
- Veiller à utiliser correctement la sonde de température : Insérer la sonde à l'endroit le plus épais du produit alimentaire, de haut en bas, jusqu'à ce que la sonde de température atteigne le centre du produit.
- S'il est nécessaire de manipuler le produit alimentaire au cours de sa cuisson, ouvrir la porte pour la durée la plus brève possible, pour éviter la baisse de la température dans la chambre à un degré qui dégraderait le résultat du traitement thermique.
- Pour compenser les conséquences de la perte de chaleur, nous recommandons de préchauffer l'appareil.

INDICATION !

Avant la cuisson, réchauffer l'appareil à une température de 20-25% supérieure à la température de cuisson adéquate. Une fois la température de réchauffement préliminaire atteinte, les plats peuvent être mis dans l'appareil.

Faire baisser alors la température à la valeur de la température de cuisson adéquate.

- Pour assurer un traitement thermique parfait et uniforme, nous recommandons l'utilisation de bacs GN qui ne sont pas trop profonds, pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Assurer une distance d'au moins 2 cm entre le bac GN supérieur et les plats dans le bac inférieur.
- Ne pas surremplir les bacs GN, disposer les produits destinés au traitement thermique de manière uniforme, de préférence en une couche, pour atteindre des résultats satisfaisants.
- Si l'appareil n'est pas utilisé à charge complète, disposer les bacs GN / moules de cuisson sur toute la hauteur de la chambre de traitement thermique, sans la surcharger, pour assurer une circulation de l'air efficace entre les bacs GN / les moules de cuisson : Ainsi, il est possible d'optimiser les résultats du traitement thermique et de réduire les temps de cuisson.
- Dépasser la charge maximale peut endommager l'appareil. Respecter les charges maximales indiquées par le fabricant.

ATTENTION !

Charge maximale pour un bac GN : 15 kg

6.1 Utilisation

Préparation de l'appareil

1. Avant la mise en marche de l'appareil, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil en suivant les consignes du point 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement les surfaces et les éléments lavés.
3. Les accessoires et les moules de cuisson doivent être également soigneusement nettoyés et séchés avant chaque utilisation.
4. Avant la première mise en marche, vérifier l'installation, la stabilité, la mise à niveau de l'appareil ainsi que tous les raccords.

Utilisation du chariot à claies

Le chariot à claies peut transporter 20 bacs GN et directement après le traitement thermique, le remplacer par le chariot à claies suivant.

1. Placer les plats voulus dans les bacs GN.
2. Placer les bacs GN dans les tiroirs du chariot à claies.
3. Sécuriser les bacs GN à l'avant et à l'arrière à l'aide des dispositifs de verrouillage, en les soulevant un peu et en les refermant devant les bacs GN.
4. À l'aide de la poignée, faire rentrer le chariot à claies dans la chambre de traitement thermique de l'appareil.
5. Régler les paramètres du traitement thermique.
6. Préparer les plats.
7. Une fois le traitement thermique fini, sortir le chariot à claies de la chambre de traitement thermique en utilisant la poignée.

Éléments de commande

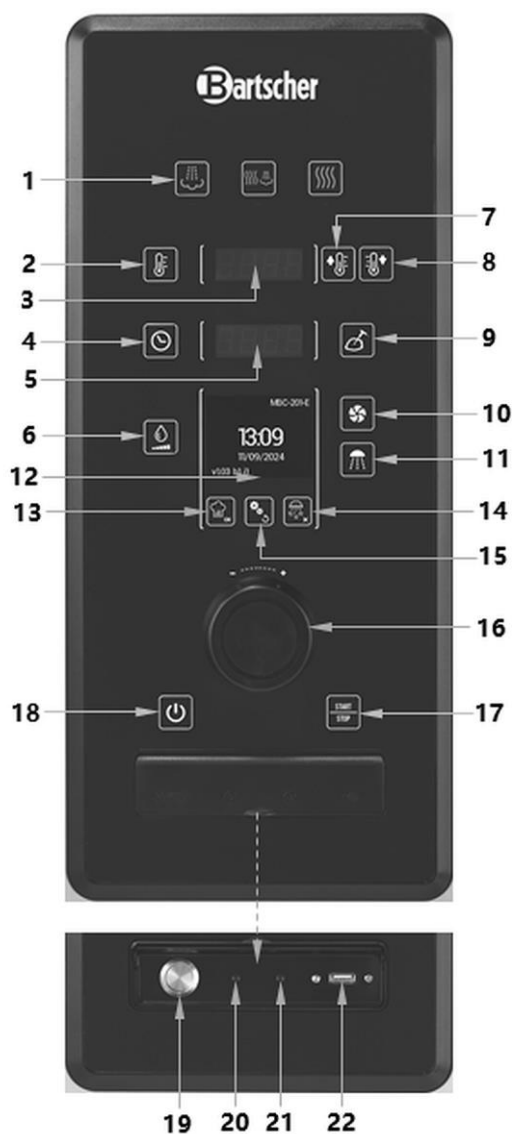


Fig. 15

Description de l'image 15

- | | |
|---|---|
| 1. Touches de sélection des modes de traitement thermique (cuisson à la vapeur cuisson mixte chaleur tournante) | 2. Touche de réglage de la température |
| 3. Indicateur de température | 4. Touche de réglage de la durée |
| 5. Indicateur de temps | 6. Touche d'humidité |
| 7. Touche de refroidissement | 8. Touche de préchauffage |
| 9. Touche de la sonde à cœur | 10. Touche de la vitesse du ventilateur |
| 11. Touche d'humidification manuelle | 12. Écran d'affichage principal |
| 13. Touche de sélection de la recette + OK | 14. Touche des réglages + Annuler |
| 15. Touche de nettoyage automatique + Supprimer | 16. Bouton rotatif |
| 17. Touche Départ/Arrêt | 18. Touche Marche./Arrêt du panneau de commande |
| 19. Interrupteur marche/arrêt | 20. Raccordement de la sonde de température |
| 21. Raccordement de la sonde de température | 22. Port USB |

FR

Première mise en marche

Réalisation de l'auto-contrôle

Le programme de l'auto-contrôle est une fonction qui permet à l'appareil de s'adapter automatiquement aux conditions ambiantes :

- les **paramètres de fonctionnement** à la température ambiante où l'appareil est installé.
- réglage du capteur d'humidité et calcul de la température d'ébullition de l'appareil pour le fonctionnement correct avec le générateur de vapeur intégré.

1. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt (19, fig. 15).

Procéder à l'auto-contrôle à la première mise en marche de l'appareil.



Confirmer l'auto-contrôle en appuyant sur le régulateur rotatif. Une fois le message confirmé, le processus est lancé.



Toujours veiller à retirer du compartiment de cuisson le matériel de transport et les documents fournis avec l'appareil. Quand la porte sera fermée après la confirmation, la température dans le compartiment de cuisson est vérifiée et le programme continue.

La figure ci-dessous montre les étapes suivantes jusqu'à la confirmation et la fin du programme de l'auto-contrôle :



2. Pour terminer l'auto-contrôle, appuyer sur le régulateur rotatif ou sur la touche Départ/Arrêt.

6.2 Cuisson

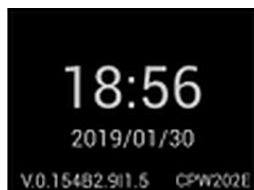
Mise en marche / arrêt de l'appareil

1. Allumer l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt (19, fig. 15) derrière la protection avant du panneau de commande.



1. Pour allumer ou éteindre le panneau de commande de l'appareil, appuyer sur la touche Marche/Arrêt qui se trouve à gauche, sous le régulateur rotatif.

À chaque allumage de l'écran, les valeurs de la dernière utilisation s'affichent. À la première mise en marche de l'appareil, les valeurs par défaut sont appliquées.



Écran éteint



Écran allumé

Sélection du mode de traitement thermique

1. Sélectionner le mode de traitement thermique en appuyant sur la touche correspondante sur le panneau de commande.

La touche sélectionnée s'allume.

Les modes de traitement thermique suivants peuvent être sélectionnés :



Cuisson à la vapeur

La chaleur humide est créée par l'injection d'eau sur les éléments chauffants du compartiment de traitement thermique.

Plage des températures : 30 °C - 130 °C

Plage d'humidité : 100%



Cuisson à la vapeur mixte

Cuisson avec la chaleur sèche des résistances dans le compartiment de traitement thermique.

La chaleur humide est créée par la vapeur d'eau. L'appareil est commandé par la combinaison des deux fonctions : chaleur tournante/vapeur.

Plage des températures : 20 °C - 300 °C

Plage d'humidité : de 0 % à 100 %



Cuisson avec chaleur tournante

Cuisson avec les résistances dans le compartiment de traitement thermique. L'humidité se crée par les aliments eux-mêmes. Une fois l'humidité donnée atteinte, le four se règle en conséquence.

Plage des températures : 20 °C - 300 °C

Plage d'humidité : de 0 % à 100 %

6.3 Menu Fonctions

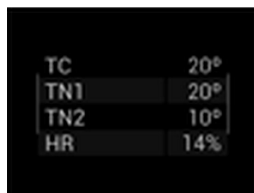
Température



Touche de réglage de la température

La température choisie est affichée sur l'indicateur de température.

1. Appuyer sur la touche de réglage de la température.
Le témoin de la température clignote.
2. En tournant le régulateur rotatif, régler la température souhaitée.
3. Confirmer la température choisie en appuyant sur le régulateur rotatif ou attendre 3 secondes, le réglage est alors sauvegardé automatiquement.



4. Pour afficher la température réelle du compartiment de cuisson, maintenir pressée la touche de réglage de température pendant 3 secondes.

Dans le cas de la fonction Delta-T, la température ne peut pas être modifiée.

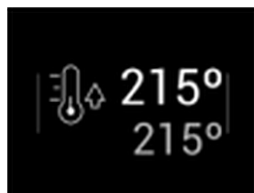
FR

Préchauffage



Touche de préchauffage

L'appareil peut être préchauffé, si la température souhaitée est supérieure à la température dans le compartiment de cuisson. Cette fonction calcule automatiquement la température souhaitée et l'humidité de l'air.



Tant que la fonction de préchauffage est active, la température réelle et la température de consigne dans le compartiment de cuisson sont affichées.

À la fin du processus de préchauffage, un signal sonore et l'affichage indiquent que les aliments peuvent être placés dans le compartiment de traitement thermique.



Dans le cas du traitement thermique avec la sonde de température à cœur, celle-ci doit être insérée au milieu du plus gros morceau des aliments traités. La sonde de température à cœur doit être entièrement placée dans l'aliment traité.



Refroidissement



Touche de refroidissement

Pour utiliser le processus de refroidissement, la température du four doit dépasser 45°C. L'animation montre qu'il faut ouvrir la porte pour le refroidissement.



Pour arrêter le processus de refroidissement, ouvrir la porte ou appuyer de nouveau sur la touche de refroidissement.

Lors du processus de refroidissement, la protection du ventilateur et les tiroirs des bacs GN doivent être bien fixés sur leur emplacements.

ATTENTION !

Ne pas refroidir l'appareil en utilisant de l'eau froide dans le compartiment de traitement thermique.

Ne pas utiliser la douchette manuelle pour refroidir le compartiment de traitement thermique.

Traitement thermique avec fonction de la durée



Touche de réglage de la durée

1. Il est possible de régler la durée de traitement thermique.

1. Appuyer sur la touche de réglage de la durée.

L'indicateur de la durée clignote.

2. Régler la durée du traitement thermique souhaitée à l'aide du régulateur rotatif de la durée.

3. Confirmer la durée choisie du traitement thermique en appuyant sur le régulateur rotatif ou attendre 3 secondes, le réglage est alors sauvegardé automatiquement.

En tournant le régulateur rotatif à gauche, vous réglez le mode continu. Réglage maximal de la durée : 48 heures.

Traitement thermique avec sonde à cœur / Delta-T



Touche de la sonde à cœur

Une fois la touche pressée, l'écran d'affichage passe de l'affichage de la durée à l'affichage de la température de la sonde de température.

Pour passer de la sonde de température au mode Delta ou l'inverse, appuyer sur cette touche et la maintenir pressée pendant 3 secondes.

L'écran d'affichage principal affiche le mode de sélectionné.



FR

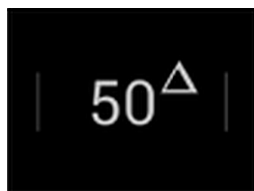
L'appareil dispose dans le compartiment de cuisson d'une sonde de température. Il est également possible de raccorder à l'appareil deux sondes de température supplémentaires.

Si une sonde de température extérieure est raccordée à l'appareil, une pression de 3 secondes sur la touche entrainera l'affichage des quatre options sur l'écran d'affichage principal. Sélectionner l'option voulue et la confirmer à l'aide du régulateur rotatif.

- Lors du traitement thermique en mode de sonde de température, les valeurs de température d'humidité sont sélectionnés et le processus de traitement

thermique se termine quand la température du plat atteint la température souhaitée.

- Le traitement thermique en mode Delta se fait selon la température de la sonde de température à l'intérieur de l'aliment traité et la température à l'intérieur du compartiment de cuisson, qui peut être configurée. Lors du traitement thermique, la différence constante de température est maintenue entre la température du compartiment de cuisson et la température au cœur du plat.



La valeur Delta-T standard est 50. Cette valeur peut être réglée dans le menu de configuration, dans une étendue de 20 à 80. Plus la valeur est faible, plus petite est la différence de température entre le compartiment de cuisson et le plat, ceci permet de cuire le plat très lentement et délicatement.

Humidité



Touche d'humidité

L'humidité choisie est affichée sur l'écran d'affichage principal.

FR

- Pour régler l'humidité souhaitée, utiliser la touche d'humidité et le régulateur rotatif.
- Pour confirmer, appuyer de nouveau sur la touche d'humidité ou sur le régulateur rotatif.

REMARQUE !

La touche d'humidité est active uniquement en mode de chaleur tournante et de cuisson mixte à vapeur car, en mode de cuisson à la vapeur, l'humidité est réglée en continu sur 100%.



L'humidité peut être réglée par pas de 10%.

REMARQUE !

Ne pas oublier que le four mixte à vapeur ne crée jamais de vapeur en mode de chaleur tournante, mais il utilise la vapeur dégagée par les aliments.

Vitesse du ventilateur



Touche de la vitesse du ventilateur

Le niveau de vitesse du ventilateur choisi est affiché sur l'écran d'affichage principal.

1. Appuyer sur la touche de vitesse du ventilateur.

La touche de vitesse du ventilateur clignote.

2. Régler le niveau de vitesse du ventilateur dans une étendue de 1 à 6, en tournant le régulateur rotatif.

Plus le nombre de rotations est grand, plus élevé est le niveau de vitesse.

Il existe 6 réglages possibles :

- Niveau 1 : 500 tours/min. avec des pauses du moteur
- Niveau 2 : 500 tours/min.
- Niveau 3 : 700 tours/min.
- Niveau 4 : 1100 tours/min.
- Niveau 5 : 1200 tours/min.
- Niveau 6 : 1440 tours/min.

FR

REMARQUE !

Les faibles vitesses sont recommandées pour la cuisson des plats délicats et petits.



Indicateur du niveau de vitesse du ventilateur choisi

Humidification



Touche d'humidification

Lors du traitement thermique, appuyer sur cette touche entraîne la vaporisation de l'eau dans le compartiment de cuisson. La surface des plats est humidifiée, ce qui permet de bien dorer la croûte.

Lors de la création des recettes, il est possible de régler le niveau d'humidification pour chaque étape.

1. Appuyer sur la touche d'humidité.
2. À l'aide du régulateur rotatif sélectionner le niveau d'humidité.
3. Pour confirmer, appuyer de nouveau sur la touche d'humidité ou sur le régulateur rotatif.



Indicateur du niveau d'humidité choisi

Il existe la possibilité de régler 6 niveaux d'humidité :

- Niveau 0 : Humidité désactivée.
- Niveau 1 : 3 cycles : 2" avec humidification 2" sans humidification.
- Niveau 2 : 3 cycles : 3" avec humidification 2" sans humidification
- Niveau 3 : 3 cycles : 4" avec humidification 3" sans humidification
- Niveau 4 : 3 cycles : 5" avec humidification 3" sans humidification
- Niveau 5 : 3 cycles : 6" avec humidification 4" sans humidification

REMARQUE !

Si la température dans le compartiment de cuisson dépasse 270°C, la fonction d'humidité n'est pas activée.

6.3.1 Réglages des recettes

Dans la partie inférieure de l'écran d'affichage principal vous trouverez les touches suivantes :



1. Touche **Recettes/OK** : Accès aux recettes ou touche de confirmation des processus.
2. Touche **Configuration du système/Annuler** : Accès aux réglages ou touche de sortie de l'écran en cours.
3. Touche **Nettoyage/Supprimer** : Accès au nettoyage ou touche de suppression des processus.

Recettes/Touche OK



Touche Recettes et fonctions supplémentaires / OK

Une seule pression sur la touche : accès au menu de sélection des recettes

Une pression de 3 secondes : accès au menu de modification des recettes

FR

Sélection de recettes

Après la pression sur la touche Recettes/OK, l'écran d'affichage principal affiche les différents groupes de produits alimentaires et les fonctions supplémentaires de régénération :

Groupes des produits alimentaires :



- Volaille
- Poisson
- Légumes/garnitures
- Viande
- Produits à base d'œufs
- Produits de boulangerie/pâtisserie

Fonctions supplémentaires :



- Cuisson de nuit
- Traitement thermique à vide
- Charcuterie
- Déshydratation
- Pasteurisation
- Fermentation
- Fumage
- Régénération

1. Sélectionner le groupe de produits alimentaires choisi à l'aide du régulateur rotatif.

Les recettes pour le groupe des produits alimentaires donné s'affichent.



En appuyant sur la touche **Configuration du système/Annuler** vous repassez vers l'affichage des groupes de produits alimentaires.

FR

2. Sélectionner la recette voulu sur l'écran d'affichage, en tournant le régulateur rotatif.
3. Faire afficher la recette en appuyant sur le régulateur rotatif.



Dans le cadre de la recette, il est possible de se déplacer dans les différentes étapes du traitement thermique pour analyser ou modifier les différents paramètres.

Appuyer sur la touche **Départ/Arrêt** pour lancer la recette.

Modification des recettes

Pour modifier les recettes, appuyer d'abord sur la touche **Recettes/OK** et faire afficher l'option de modification des recettes (en naviguant à l'aide du régulateur rotatif dans le menu **Groupes des produits alimentaires, Fonctions supplémentaires** vers la **Modification des recettes**).



Vous trouverez sur l'écran suivant, les options de **création, modification, suppression, import et export** des recettes.

1. À l'aide du régulateur rotatif sélectionner la fonction souhaitée.
2. Confirmer la sélection en appuyant sur le régulateur rotatif ou la touche **Recettes/OK**.
3. En appuyant sur la touche **Configuration du système/Annuler** vous repassez vers l'affichage des groupes de produits alimentaires.

FR

Création des recettes



1. Sélectionner le symbole **Création des recettes** à l'aide du régulateur rotatif ou de la touche **Recettes/OK**.
2. Saisir le nom de la recette en confirmant les lettres par une pression sur le régulateur rotatif.
3. Après la saisie du nom, maintenir pressée pendant 3 secondes la touche **Recettes/OK** ou le régulateur rotatif, pour confirmer et passer à la sélection du **Groupe de produits alimentaires**.
4. Choisir le **Groupe des produits alimentaires** ou la **Fonction supplémentaire** : À l'aide du régulateur rotatif, choisir le Groupe des produits alimentaires où doit être sauvegardée la recette et pour confirmer, appuyer sur le régulateur rotatif.



5. Création des **Phases de traitement thermique** : Choisir les paramètres de la première **Phase de traitement thermique** de la recette : Le mode du traitement thermique, la température, la durée ou la sonde de température, l'humidité de l'air, la vitesse du ventilateur et l'humidification.
6. Confirmer chaque phase en appuyant sur la touche **Recettes/OK** (ce qui confirme les paramètres choisis pour chaque phase), jusqu'à ce que la recette se termine avec 9 phases au maximum.



7. Confirmer les réglages de la phase du traitement thermique en appuyant sur la touche **Recettes/OK** ou en maintenant pressé le régulateur rotatif pendant 3 secondes.



Il est également possible de régler la **Phase pause** où l'appareil demande d'ouvrir la porte et la durée est réglée sur zéro (PAUSE).



8. Pour supprimer une phase de traitement thermique, appuyer sur la touche **Nettoyage/Supprimer**.



Il est également possible de régler la **Phase pause** où l'appareil demande d'ouvrir la porte et la durée est réglée sur zéro (PAUSE).

Modification des recettes



1. À l'aide du régulateur rotatif, sélectionner le groupe des produits alimentaires où la recette doit être modifiée et ensuite, la recette choisie qui doit être modifiée.
 2. Modifier les paramètres des phases de traitement thermique souhaitées, de la même façon que pour la création des recettes.
3. Une fois les modifications saisies, maintenir pressée pendant 3 secondes la touche **Recettes/OK**.
- Ensuite, il y aura la possibilité d'écraser la recette ou de créer une nouvelle recette.



Sauvegarder : Sauvegarde des paramètres de la recette modifiée.

Sauvegarder comme : La nouvelle recette avec les paramètres modifiés est sauvegardée (indépendamment de la recette d'origine) sous un nouveau nom (vous devez alors sélectionner le groupe des produits alimentaires où la recette doit être sauvegardée).

Suppression des recettes



1. À l'aide du régulateur rotatif, sélectionner le groupe des produits alimentaires où la recette doit être supprimée et ensuite, la recette choisie qui doit être supprimée.
 2. Modifier les paramètres des phases de traitement thermique souhaitées, de la même façon que pour la création des recettes.
- Une fois la recette à supprimer sélectionnée, l'écran affiche un message de confirmation.
3. Appuyer sur **Annuler** pour modifier la sélection ou sur OK pour confirmer la suppression de la recette.



Export et import des recettes

Après la connexion d'une mémoire USB externe, toutes les recettes peuvent être importées ou exportées vers les groupes de produits alimentaires correspondants.

Les nouvelles recettes sont ajoutées aux recettes existantes. Il est impossible d'importer des recettes portant le même nom.



Export :

1. Connecter la clé USB au port correspondant.
2. Appuyer sur la touche **Recettes/OK** et à l'aide du régulateur rotatif passer à l'option d'exportation des recettes.
3. Confirmer la sélection en appuyant sur le régulateur rotatif ou la touche **Recettes/OK**.

L'écran Exportation s'affiche.

À la fin, c'est l'écran de sauvegarde qui s'affiche.

Importation :

4. Connecter la clé USB au port correspondant.
5. Appuyer sur la touche **Recettes/OK** et à l'aide du régulateur rotatif passer à l'option d'importation des recettes.
6. Confirmer la sélection en appuyant sur le régulateur rotatif ou la touche **Recettes/OK**.

L'écran Importation s'affiche.

7. Appuyer sur Appliquer tout et ensuite sur **OK**.

L'écran de sauvegarde s'affiche.

8. Confirmer la sélection en appuyant sur le régulateur rotatif ou la touche **Recettes/OK**.



Écran d'exportation



Écran d'importation

6.3.2 Menu de système

Appuyer sur **Configuration du système** vous permet d'afficher différentes options :



Il est possible de naviguer sur trois écrans et de sélectionner le réglage souhaité à l'aide du régulateur rotatif.

Langue



5 langues différentes sont disponibles :

- Espagnol
- Anglais
- Français
- Allemand
- Italien



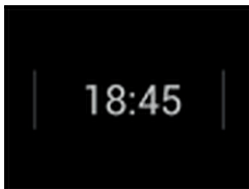
1. Sélectionner la langue voulue.
2. Confirmer à l'aide de la touche **OK**.

FR

Date et heure

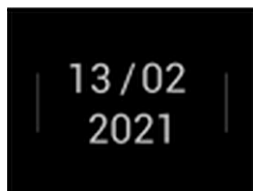


Réglage de la date et de l'heure.



Heure

1. Sélectionner le format de l'heure : 24 h – 12 h.
2. Sélectionner l'heure.



Date :

1. Sélectionner le format de la date.
2. Sélectionner la date.

Unités de température



Ceci permet de changer les degrés de Celsius pour Fahrenheit.

1. Sélectionner le symbole de l'échelle de température et utiliser le régulateur rotatif pour passer d'une échelle vers l'autre.

Départ différé



Activation du processus de traitement thermique à l'heure souhaitée en mode manuel ou en mode recettes.



1. Sélectionner le symbole du départ différé.
2. Régler l'heure souhaitée du lancement du traitement.
3. Sélectionner le mode recettes (toque de cuisinier) ou le mode manuel (touches avec la main).
4. En mode recettes, sélectionner la recette voulue.
5. En mode manuel, il est possible de sélectionner les paramètres souhaités (la température, l'humidité de l'air, la durée, la vitesse du ventilateur).

Après le réglage des paramètres souhaités et la confirmation de la configuration à l'aide du champ **OK**, le départ différé est activé.

Lors de la fonction du départ différé activée, il est impossible d'utiliser le four.

Mode d'emploi

Delta-T



Cette option permet de sélectionner la valeur Delta pour le processus de traitement thermique, à l'aide du régulateur rotatif.

HACCP

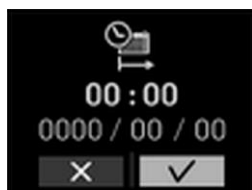


Pour assurer la conformité avec les règles HACCP en vigueur, l'appareil stocke les données lors de son fonctionnement.

Toutes les données relatives au mode de fonctionnement, à l'humidité de l'air, à la température dans le compartiment de cuisson et à la température des aliments sont sauvegardées toutes les minutes.

Ces données peuvent être affichées sur l'écran ou téléchargées sur un appareil périphérique grâce au port USB. En choisissant cette option, régler la durée pour laquelle les données doivent être téléchargées.

Par défaut, les données des 30 derniers jours sont téléchargées.



Date et heure du début

Par défaut : date et heure actuelles - 30 jours. Il est impossible de sélectionner une date antérieure.

Date et heure de la fin

Par défaut : date et heure actuelles. Il est impossible de sélectionner une date postérieure.



1. Appuyer sur **OK** pour télécharger les données sur la clé USB.

La progression du téléchargement est affichée.

2. Appuyer sur **Configuration/Annuler** pour revenir à l'affichage précédent.

Signal sonore



Option de choix parmi 5 signaux sonores disponibles.

Après la sélection de l'option donnée, la mélodie correspondante se fait entendre.



1. Choisir la mélodie (à l'aide de la touche **Recettes/OK** ou du régulateur rotatif.
2. Régler le volume voulu.
3. À l'aide de la touche **Configuration/Annuler** il est possible de revenir à l'écran de la configuration.

Dans ce cas, le réglage n'est pas modifié.

Une pression sur la touche **Recettes/OK** ou sur le régulateur rotatif entraîne la confirmation de l'option et le retour vers l'écran de la configuration.



FR

Import/export des configurations



Ceci permet d'importer la configuration de l'appareil d'un support USB ou d'exporter la configuration actuelle de l'appareil vers un support USB.

- langue
- échelle de température
- configuration Delta
- signal sonore
- extinction automatique de l'écran d'affichage
- luminosité de l'écran d'affichage
- sélection du réseau Wi-Fi

Mode d'emploi

Luminosité



Si aucune activité n'est détectée dans les 5 minutes, l'intensité lumineuse de l'écran s'affaiblit.

Une pression sur une quelconque touche rétablit l'intensité lumineuse réglée par l'utilisateur.



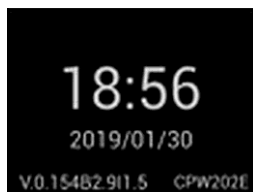
Le choix de cette option entraîne le clignotement de la valeur et la luminosité peut être réglée à l'aide du régulateur rotatif.

La pression sur le régulateur entraîne la confirmation de la valeur et le retour vers l'écran de configuration.

Extinction automatique de l'écran d'affichage



Ceci permet d'allumer/éteindre la fonction d'économie d'énergie de l'écran d'affichage. Cette fonction est activée par défaut.



L'écran d'affichage s'éteint s'il n'est pas utilisé pendant 15 minutes.

1. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** pour allumer de nouveau l'écran d'affichage.
2. Appuyer sur l'option **Extinction automatique de l'écran d'affichage** pour la sélectionner et retourner à l'écran de configuration.



FR

WiFi



Ceci permet d'activer la connexion WiFi.

Menu technique



L'entrée dans le menu technique entraîne l'affichage d'une liste d'options. Saisir le mot de passe « **1 3 5 7** » pour entrer dans le menu. Ce menu est réservé pour le service technique.

6.3.3 Nettoyage automatique

AVERTISSEMENT !

Les produits nettoyants causent des brûlures graves de la peau et des blessures oculaires importantes.

Porter des lunettes de protection et des gants de protection lors du nettoyage de l'appareil.

L'appareil dispose d'un programme automatique de nettoyage à l'aide de produits nettoyants solides.



Touche de nettoyage.

1. Appuyer sur la touche pour afficher le menu de nettoyage.

Le menu affiche 6 options différentes :



- rinçage
- nettoyage délicat
- nettoyage à intensité moyenne
- nettoyage intensif
- brillance
- spray



Il est possible de naviguer entre les différentes options à l'aide du régulateur rotatif. Chaque option de nettoyage comporte quelques phases. La durée des phases particulières est affichée.

2. Pour lancer le programme de nettoyage, choisir l'option voulue et appuyer sur la touche **Départ/Arrêt**.

3. Pour chaque option de nettoyage, suivre les consignes affichées sur l'écran d'affichage.

Quand la température dans le compartiment de cuisson dépasse 45 °C, l'appareil lance automatiquement le refroidissement.

Mode d'emploi

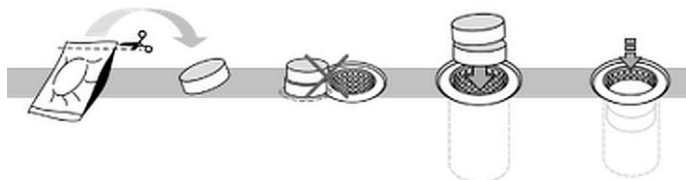
4. Toujours ajouter la quantité affichée du produit nettoyant ou de rinçage.



ATTENTION !

Avant de commencer le nettoyage, retirer tous les bacs GN.

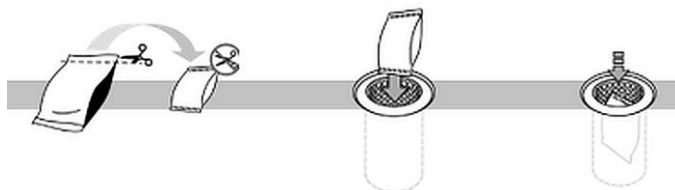
5. Les pastilles nettoyantes et de rinçage doivent être placées dans l'orifice au milieu du fond du compartiment de cuisson.
6. Avant de placer le produit nettoyant dans l'orifice, éliminer tous les morceaux de saleté présents.
7. Avant de placer la pastille dans l'orifice, la déballer de l'emballage en plastique.



FR

Le produit de rinçage en poudre est conditionné dans des sachets solubles dans l'eau.

8. Retirer l'emballage en plastique extérieur et placer le sachet dans l'orifice du fond du compartiment de cuisson.



9. Fermer la porte de l'appareil

La phase de nettoyage continue. Un signal sonore indique la fin du programme.

10. Pour interrompre le programme de nettoyage automatique, appuyer sur la touche **Départ/Arrêt** et confirmer la fin.

REMARQUE !

Après l'ajout du produit de rinçage, il est impossible d'interrompre le programme de nettoyage. Le processus de rinçage automatique est lancé comme mesure préventive.

Utilisation des différentes options et des produits nettoyants et de rinçage :

Option	Type de saleté	Produit nettoyant
Rinçage	Saleté soluble dans l'eau	-
Nettoyage délicat	Saleté légère et dépôts de tartre qui se forment en cas de l'utilisation de l'appareil à une température allant jusqu'à 200 °C	Pastilles nettoyantes
Nettoyage à intensité moyenne	Saleté et dépôts de tartre qui se forment suite aux processus de traitement thermique avec grill ou lors de la friture/cuisson	Pastilles nettoyantes
Nettoyage intensif	Saleté persistante et dépôts de tartre qui se forment suite aux processus de traitement thermique avec grill ou lors de la friture/cuisson	Pastilles nettoyantes
Brillance	Saleté avec dépôts de tartre qui se forme suite aux processus de traitement thermique où les aliments sont cuits ou mijotés à la vapeur.	Produit de rinçage en poudre

ATTENTION !

Si une panne de courant survient lors du nettoyage automatique, le programme est interrompu.

Une fois le courant rétabli, le compartiment de cuisson est rincé.

ATTENTION !

Avant de procéder à la cuisson d'aliments, vérifier s'il ne reste pas des produits nettoyants ou de rinçage dans le compartiment de cuisson.

Éliminer tous les restes de produits chimiques et rincer soigneusement le compartiment de cuisson à l'aide de la douchette manuelle.

7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.
- Lors de tous les travaux liés au nettoyage, toujours utiliser un équipement de protection individuel adapté. Lors du nettoyage manuel avec l'utilisation directe de produits nettoyants, il est impératif d'utiliser des gants et des lunettes de protection, car suite au contact ou à l'aspiration de ces produits, il existe un risque de blessures et de brûlures.
- Pour le nettoyage des composants ou des accessoires, NE JAMAIS utiliser de produits nettoyants abrasifs, agressifs et en poudre (comme p.ex. l'acide chlorhydrique ou l'acide sulfurique, la lessive de soude caustique, etc.), d'outils abrasifs ou pointus (comme p.ex. les éponges de ponçage, les racloirs, les brosses métalliques), de jets de vapeur ou d'eau sous pression. Attention ! Ne pas utiliser ces outils et matériaux pour le nettoyage de la structure inférieure de l'appareil.

7.2 Nettoyage

Nettoyage régulier réalisé par l'utilisateur

1. Pour assurer le fonctionnement correct, l'hygiène et l'efficacité de l'appareil, nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.

Le nettoyage régulier permet d'éviter la brûlure des restes de cuisson.

2. Nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide. Sécher soigneusement les surfaces lavées. Si nécessaire, n'utiliser que des produits nettoyants spéciaux pour le nettoyage de l'acier inoxydable. L'utilisation de produits nettoyants inadaptés peut entraîner la corrosion de l'appareil.
3. Nettoyer quotidiennement le joint de porte de l'appareil à l'aide d'un produit nettoyant doux. Surtout quand l'appareil est utilisé en mode de travail continu avec une température dépassant 260 °C.
4. Nettoyer régulièrement la hotte d'aspiration.
5. Nettoyer quotidiennement le compartiment de cuisson en utilisant le programme de nettoyage automatique. Suivre les consignes indiquées dans le chapitre « **Nettoyage automatique** ».

Chariot à claies

Le chariot à claies peut être nettoyé manuellement ou lors du nettoyage automatique. En cas de nettoyage manuel, suivre les consignes suivantes :

1. Retirer le chariot à claies du four mixte à vapeur.
2. Retirer tous les bacs GN du chariot à claies.
3. Nettoyer le cadre et les tiroirs à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.

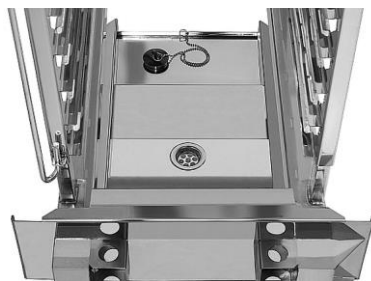


Fig. 16

4. Nettoyer le bac d'égouttage du chariot à claies en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux et un produit nettoyant doux.
5. Essuyer avec un chiffon propre.
6. Ensuite, sécher soigneusement les surfaces lavées en utilisant un chiffon doux.

7. Une fois le chariot nettoyé, il peut être de nouveau chargé et placé dans le four mixte à vapeur.

REMARQUE !

Dans le cas du nettoyage du chariot à claies dans le four mixte à vapeur, suivre les consignes du chapitre « Nettoyage automatique ».

Porte de l'appareil / vitre intérieure

La porte de l'appareil dispose d'un triple vitrage, les deux vitres intérieures peuvent être ouvertes pour être nettoyées.



Fig. 17

1. D'abord, desserrer les crochets en métal (supérieur et inférieur) qui maintiennent le panneau vitré extérieur, en les pressant vers l'extérieur.
2. Ouvrir la vitre extérieure.
3. Ensuite, déverrouiller les deux systèmes de verrouillage (supérieur et inférieur) qui maintiennent le panneau vitré intérieur.
4. Nettoyer le panneau vitré ouvert et fixe des deux côtés à l'aide d'un chiffon humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
5. Essuyer avec un chiffon propre.

FR

6. Sécher soigneusement des deux côtés les panneaux vitrés intérieurs et la vitre en verre de la porte de l'appareil.
7. Fermer les deux panneaux vitrés.

Les quatre crochets en métal doivent être serrés de nouveau pour fixer les deux vitres.

7.3 Maintenance

- Faire appel régulièrement (au moins une fois par an) à des techniciens spécialisés agréés pour procéder au contrôle de l'appareil. Pour ce faire, contacter le service.
- Avant de procéder à tous travaux de maintenance, débrancher l'alimentation, fermer l'arrivée d'eau et refroidir complètement l'appareil.
- Avant de déplacer l'appareil, débrancher correctement tous les câbles électriques et les conduites d'eau.
- Si l'appareil est dans un système équipé de rouleaux, vérifier si les câbles électriques, les tuyaux ou les conduites n'ont pas été endommagés lors du transport.
- Après le déplacement de l'appareil et avant sa mise en marche, vérifier si toutes les connexions électriques et les raccordements à l'eau ont été effectués conformément aux normes en vigueur.

8 Défaillances possibles

En cas de panne :

- un signal sonore discontinu est émis
- le bord de l'écran clignote en rouge
- L'écran des températures et des durées sur le panneau de commande affiche les alarmes enclenchées.

Une pression sur le régulateur rotatif supprime le message de l'erreur.

Faire appel au service technique pour éliminer la défaillance. Selon le type de défaillance, certaines fonctions restent actives après l'apparition de l'erreur.

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez les erreurs qui peuvent se produire et les messages y correspondants ainsi que les conséquences sur le fonctionnement de l'appareil. Les alarmes suivantes peuvent être affichées :

Défaillances possibles

Erreur / Message	Description	Conséquences
Erreur 1 Thermomètre de la chambre de cuisson (TC)	Thermomètre de la chambre de cuisson endommagé Le TC ne correspond pas à la plage des valeurs [-10 °C à 400 °C]	L'appareil est complètement désactivé
Erreur 2 Sonde à cœur (TN)	Sonde à cœur endommagée (TN) Le TN ne correspond pas à la plage des valeurs [-10 °C à 400 °C]	La fonction correspondante et Delta sont désactivés
Erreur 3 Capteur de vapeur (TV) (seulement 0623)	Le capteur de vapeur (TV) est endommagé Le TV ne correspond pas à la plage des valeurs [-10 °C à 400 °C]	Seul le mode mixte peut être utilisé
Erreur 4 Capteur du générateur (seulement CP et CPW)	Capteur du générateur endommagé Le capteur du générateur ne correspond pas à la plage des valeurs [-10 °C à 400 °C]	Seul le mode mixte peut être utilisé
Erreur 5 Capteur NTC	Le capteur NTC est endommagé Le capteur NTC ne correspond pas à la plage des valeurs [-10 °C à 400 °C]	Le ventilateur (VE) passe à la vitesse maximale
Erreur 6 Capteur d'humidité (HR)	Le capteur d'humidité est endommagé Le capteur HR ne correspond pas à la plage des valeurs	L'appareil est complètement désactivé
Erreur 7 Température élevée	Le capteur NTC atteint 60 °C, mais ne dépasse pas 70 °C	L'appareil fonctionne normalement Le message est affiché toutes les 3" les 30"
Erreur 8 Température élevée	Le capteur NTC dépasse 70 °C	L'appareil est complètement désactivé
Erreur 9 Trop faible niveau d'eau (seulement CP et CPW)	Il a été constaté que VDV est actif depuis 7 minutes ou plus et qu'il n'a pas encore atteint la valeur maximale	Seul le mode mixte peut être utilisé

Erreur / Message	Description	Conséquences
Erreur 10 Erreur de vidange (seulement CP et CPW)	Il a été constaté que VAC est actif depuis 1 minute ou plus et que la valeur minimale ne baisse pas	Seul le mode mixte peut être utilisé
Erreur 11 Erreur CV (seulement CP et CPW)	TG<80°C, quand CV est actif et TG n'augmente pas de 3 degrés ou plus en 10 minutes	Seul le mode mixte peut être utilisé
Erreur 12 Erreur CC	quand CC est actif et TC n'augmente pas de 3 degrés ou plus en 25 minutes(si TC < valeur de consigne -10)	L'appareil est complètement désactivé
Erreur 22 Erreur COM	Erreur de communication entre les cartes	L'appareil est complètement désactivé
Erreur 23 Erreur d'auto-contrôle (seulement CP et CPW)	Si la valeur de l'élément thermique ne se stabilise pas en 15 minutes, lors de l'auto-contrôle (TC).	Message d'erreur « Auto-contrôle »
Erreur 24 Erreur de calibration (seulement CP et CPW)	Si la valeur de l'élément thermique ne se stabilise pas en 15 minutes, lors de la calibration (TC et TN1).	Message d'erreur « Calibration »
Erreur 25 Erreur du débitmètre (seulement CP et CPW)	Quand, lors du remplissage après la vidange automatique, le niveau est atteint mais le débitmètre ne le détecte pas	Message d'erreur « Débitmètre »

Défaillances possibles

Erreur / Message	Description	Conséquences
Erreur 26 Erreur du niveau de remplissage (seulement CP et CPW)	Si le débitmètre compte trop de litres lors du remplissage après la vidange automatique et le niveau de remplissage n'est pas détecté	Seul le mode mixte peut être utilisé
Erreur 27 Erreur de la chaudière (seulement CP et CPW)	Pour chacun des deux processus de refroidissement TG : Quand VDV est actif plus longtemps qu'il ne le devrait	Seul le mode mixte peut être utilisé
Erreur 29 Erreur d'alimentation électrique	Si, au cours du fonctionnement (lancement) du programme, une panne de courant survient, le four sauvegarde cette erreur	Message d'erreur « Alimentation électrique »
Erreur 30 Température élevée du générateur	Quand TG dépasse 120 °C	Seul le mode mixte peut être utilisé
Erreur 31 Changeur de fréquence, FSC, FSV	Le changeur de fréquence ne détecte pas les rotations du moteur et de la turbine	L'appareil est complètement désactivé
Erreur 32 Capteur TN2	sonde de température (extérieure) TN 2 endommagé. Le TN2 ne correspond pas à la plage des valeurs [-10 °C à 400 °C]	La fonction de sonde de température et Delta sont désactivées par TN 2
Erreur 33 Erreur de configuration	La mémoire flash SPI est endommagée	L'appareil est complètement désactivé

9 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.