

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

# Retigo DeliMaster

MANUEL DE L'UTILISATEUR



 **VEUILLEZ LIRE CE MANUEL AVANT UTILISATION**

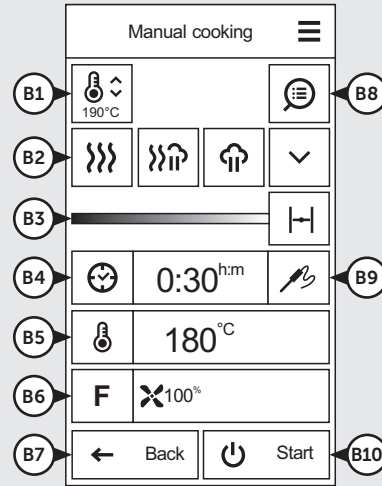
# DESCRIPTION DES ÉCRANS LES PLUS COURANTS

## A ÉCRAN PRINCIPAL



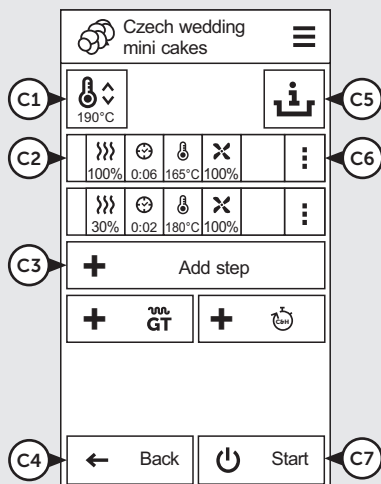
- A1 Heure actuelle
- A2 Configuration de cuisson manuelle
- A3 Cuisson avec Easy Baking
- A4 Sélection des programmes Deli enregistrés
- A5 Sélection du mode four mixte
- A6 Paramètres utilisateur et de service
- A7 Nettoyage automatique Active Cleaning
- A8 Aide / instructions
- A9 Configuration de l'écran principal (profils utilisateurs)
- A10 Sélection de programmes marqués comme Favoris
- A11 Sélection des programmes / modes de cuisson utilisés précédemment

## B MODE MANUEL



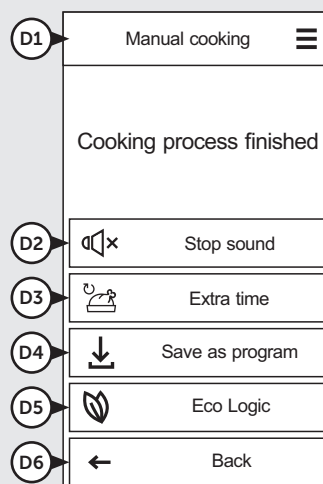
- B1 Option Préchauffer / Refroidir
- B2 Sélection du mode de cuisson
- B3 Sélection de l'humidité
- B4 Réglage du temps
- B5 Réglage de la température
- B6 Réglages des autres fonctions
- B7 Étape précédente
- B8 Vue d'ensemble des étapes du programme
- B9 Réglages de la sonde de température
- B10 Démarrer la cuisson

## C DÉTAILS DU PROGRAMME (APERÇU RAPIDE)



- C1 Option Préchauffer / Refroidir
- C2 Paramètres de l'étape du programme
- C3 Saisir une autre étape du programme
- C4 Étape précédente
- C5 Conseils du chef
- C6 Saisir / supprimer une étape d'un programme
- C7 Démarrer la cuisson

## D FIN DE LA CUISSON



- D1 Informations sur le mode / programme sélectionné pour le processus de cuisson
- D2 Désactiver le signal sonore
- D3 Option pour prolonger immédiatement la dernière étape de cuisson
- D4 Enregistrer le processus de cuisson terminé sous un programme
- D5 Afficher la consommation électrique pendant le processus de cuisson
- D6 Revenir au dernier écran avant d'appuyer sur le bouton START (démarrer)

---

# SOMMAIRE

PRÉFACE.....	4
À PROPOS DE CE MANUEL.....	5
<b>01   INFORMATIONS DE BASE RELATIVES À L'APPAREIL.....</b>	<b>7</b>
1.1 UTILISATION : FINALITÉ.....	7
1.2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
1.3 ACCESSOIRES EN OPTION.....	7
1.4 COMMANDES : LES BASES.....	8
<b>02   SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>9</b>
2.1 FONCTIONNEMENT EN SÉCURITÉ.....	9
2.2 DISPOSITIFS DE PROTECTION.....	10
2.3 ÉLÉMENTS DE PROTECTION DE L'APPAREIL.....	10
2.4 EMPLACEMENTS DANGEREUX ET RISQUES RÉSIDUELS.....	11
2.5 UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	13
<b>03   COMMANDES.....</b>	<b>14</b>
3.1 ÉCRAN TACTILE.....	14
3.2 AUTRES BOUTONS.....	14
3.3 CLAVIER.....	14
<b>04   CUISSON.....</b>	<b>15</b>
4.1 MODE MANUEL.....	15
4.2 PROGRAMMES.....	18
4.3 EASY BAKING / EASY COOKING.....	29
4.4 MULTITÂCHE.....	31
<b>05   EXTRAS.....</b>	<b>32</b>
5.1 CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE.....	32
5.2 MINUTERIE PAR ÉTAGE.....	33
5.3 AUTRES FONCTIONS EXTRAS.....	36
<b>06   AIDE.....</b>	<b>37</b>
<b>07   PARAMÈTRES.....</b>	<b>38</b>
7.1 PARAMÈTRES DE BASE.....	38
7.2 PROFILS.....	44
<b>08   ENTRETIEN.....</b>	<b>45</b>
8.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN.....	45
8.2 ENTRETIEN HEBDOMADAIRE.....	47
8.3 ENTRETIEN SEMESTRIEL.....	49
8.4 ENTRETIEN ANNUEL.....	49
<b>09   NETTOYAGE AUTOMATIQUE.....</b>	<b>50</b>
9.1 NETTOYAGE AUTOMATIQUE : CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR.....	50
9.2 DÉMARRAGE DU PROCESSUS DE NETTOYAGE.....	51
<b>10   TABLEAU DES MESSAGES D'ERREUR.....</b>	<b>52</b>
<b>11   DURÉE DE VIE EN SERVICE, ARRÊT DE L'EXPLOITATION ET GARANTIE.....</b>	<b>53</b>

# PRÉFACE

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir acheté un produit de Retigo s.r.o. Nous sommes un fabricant et fournisseur d'appareils de cuisine professionnels spécialisés aux nombreux succès. Nous croyons que cet appareil vous aidera à mettre en œuvre vos idées en apportant des résultats remarquables dans votre travail quotidien. Grâce à cet appareil, vous pouvez élaborer des plats d'une telle qualité que vos clients reviendront encore et encore.







Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de succès avec l'utilisation du four DeliMaster.

## À PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel doit vous aider à comprendre facilement comment utiliser le four DeliMaster et vous informer sur ses options et capacités.

### SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL DE L'UTILISATEUR

Dans ce manuel de l'utilisateur, vous trouverez des symboles avec les significations suivantes :

SYMBOLES	SIGNIFICATION
 	Ces symboles signifient « ATTENTION » et « AVERTISSEMENT », ils vous informent des éléments pouvant causer de graves blessures à l'utilisateur et/ou endommager la machine. En outre, ils fournissent une consigne, caractéristique, méthode ou question importante qui doit être suivie ou prise en considération lors du fonctionnement ou de l'entretien de l'appareil.
	Ce symbole fournit des informations utiles sur l'appareil ou ses accessoires.
	Ce symbole fait référence à un autre chapitre du manuel.
	Il fournit d'autres options concernant la procédure que vous pouvez utiliser, sans obligation.
	Symbole factice pour une icône de certains menus ou programmes et pour des pictogrammes.



### VALIDITÉ DE LA DOCUMENTATION

Le manuel fait référence aux appareils de type RP et aux modèles suivants :

#### MODÈLES ÉLECTRIQUES

2E0611IA et 2E1011IA

### À QUI S'ADRESSE LE MANUEL ?

Ce manuel s'adresse à toutes les personnes qui entrent en contact avec l'appareil pendant son entretien ou son fonctionnement. Ces personnes doivent étudier attentivement le manuel avant d'entamer toute activité que ce soit avec l'appareil.

### INFORMATIONS ESSENTIELLES

Étudiez attentivement le manuel. Le manuel doit être considéré comme une pièce inséparable de l'appareil. Veuillez donc le conserver pour une utilisation ultérieure.

Suivez ses instructions à la lettre, non seulement pour simplifier l'utilisation de l'appareil, mais aussi pour assurer une utilisation optimale et une longue durée de vie de ce dernier.

Allumez l'appareil uniquement lorsque vous êtes pleinement familier avec toutes les instructions, les interdictions et les recommandations indiquées dans ce manuel, en particulier dans le chapitre « Sécurité pendant l'utilisation de l'appareil ».

Les illustrations et les images contenus dans ce manuel de l'utilisateur ne correspondent peut-être pas toujours la réalité, leur but étant de décrire des principes généraux de l'appareil.



**Toute la documentation technique de l'appareil se trouve sur le site Web du fabricant.**

### EN CAS DE DOUTE

Dans la pratique, des situations imprévisibles se produisent souvent et ne peuvent pas être incluses et décrites dans ce manuel de l'utilisateur. Pour cette raison, lorsque vous n'êtes pas sûr de ce qu'il faut faire, il faut toujours contacter le fabricant :

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

**+420 571 665 511**

**INFO@RETIGO.CZ**

**WWW.RETIGO.CZ**

Si vous avez des questions ou des doutes, n'hésitez pas à contacter les professionnels formés aux numéros de téléphone suivants :

### VENDEURS PROFESSIONNELS :

+420 603 571 360

+420 604 568 562

### CHEFS PROFESSIONNELS :

+420 734 751 061

+420 727 867 220

### TECHNICIENS DE MAINTENANCE PROFESSIONNELS :

+420 571 665 560

Lorsque vous communiquez avec le fabricant ou des professionnels formés, veuillez avoir les informations de base à portée de main. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique, cf. le chapitre « Identification de l'appareil ».



Une description détaillée des données indiquées sur la plaque signalétique est fournie au paragraphe « Identification de l'appareil ».

### ORGANISATION DE LA DOCUMENTATION DU CLIENT

La documentation du client est composée de deux parties :

- Instructions pour le transport et l'installation
- Mode d'emploi

## À PROPOS DE CE MANUEL

### PRINCIPAUX THÈMES DES INSTRUCTIONS POUR LE TRANSPORT ET L'INSTALLATION :

- **Informations de base** : décrit les fonctions et les principales pièces de l'appareil concernées par l'installation
- **Sécurité** : décrit les mesures de sécurité appropriées durant l'installation.
- **Transport** : contient les informations nécessaires concernant le déplacement de l'appareil et sa manutention sur le lieu d'installation.
- **Emplacement** : décrit et précise les règles pour sélectionner le lieu d'installation.
- **Installation** : décrit le réglage de l'appareil, les connexions électriques, les connexions du gaz (pour les modèles à gaz uniquement), les connexions de l'eau et la purge, et le démarrage.
- **Mise hors service** : décrit les étapes nécessaires à la fin de la durée de vie de l'appareil, y compris son élimination.
- **Caractéristiques techniques** : contient tous les plans dimensionnels et toutes les dimensions de connexion.

### PRINCIPAUX THÈMES DU MANUEL DE L'UTILISATEUR

- **Informations de base** : décrit les fonctions et les principales pièces de l'appareil concernées par l'installation.
- **Sécurité** : décrit les mesures de sécurité appropriées durant l'installation.
- **Commandes** : décrit les principaux éléments de commande de l'appareil.
- **Fonctionnement du logiciel** : contient les instructions pour travailler avec le logiciel de commande lors de la cuisson et pour utiliser les fonctions « Extras » pour le traitement de la chaleur. Décrit également les paramètres, l'importation et l'exportation des données et le travail avec les profils.
- **Nettoyage** : décrit les méthodes de nettoyage, les procédures de travail et les étapes pour le nettoyage et **la manutention de l'appareil par l'opérateur**.

**Entretien** : contient les instructions, le programme d'entretien et la manutention de l'appareil durant l'entretien.

### IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

La plaque signalétique se trouve sur le côté droit au bas de l'appareil. La plaque signalétique mentionne le fabricant de l'appareil, les caractéristiques techniques et le marquage CE, indiquant que le produit est conforme à toutes les exigences des normes ČSN, EN et IEC, et aux décrets gouvernementaux.

#### Modèles électriques

**A – Nom de la marque**

**B – Modèle**

**2E – méthode de production de chaleur :**  
*E – électrique*

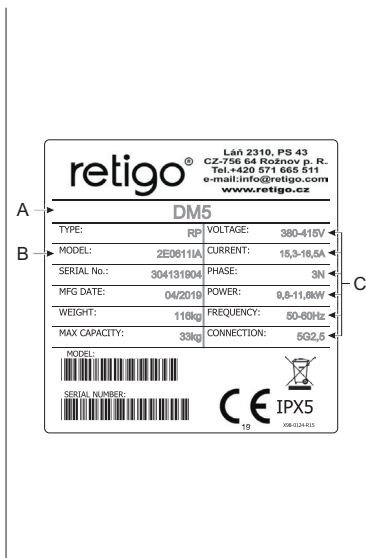
**1221 – Taille de la machine :**  
*0611 - DM5*  
*1011 - DM8*

**I – méthode de production de la vapeur :**  
*I – injection*

*B – générateur de vapeur*

**A – méthode de commande du ventilateur du moteur :**  
*A – Convertisseur de fréquences*  
*Z – sans convertisseur de fréquences*

**C – Paramètres électriques**



# 01 | INFORMATIONS DE BASE RELATIVES À L'APPAREIL

## 1.1 UTILISATION : FINALITÉ

Le four DeliMaster est un appareil universel destiné à cuire au four des aliments cuisinés et à leur donner du croustillant. En mode mixte, le four peut réaliser tous les types de cuisson, tels que rôtir la viande et cuire des pâtes, frire, gratiner, griller, mijoter, cuire à la vapeur, cuire à basse température, cuire à basse température toute une nuit, etc. Les plats sont préparés en mode manuel et en mode automatique en utilisant des programmes.

En outre, l'appareil peut être utilisé pour régénérer des aliments, comme une armoire de fermentation, pour la mise en conserve et le séchage des fruits.

### UTILISATION PRÉVUE DE L'APPAREIL

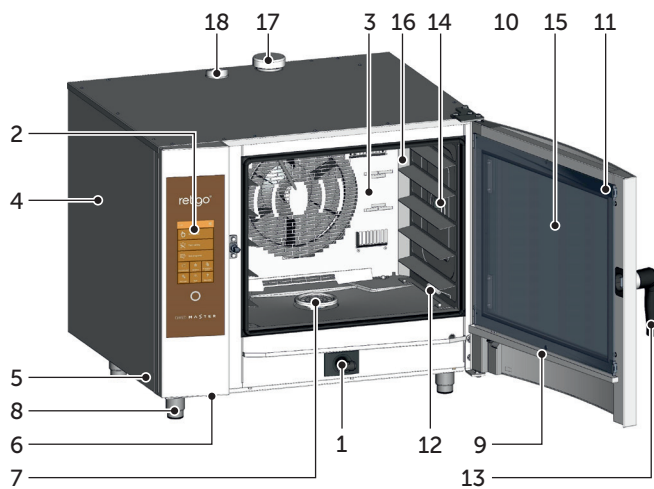
- L'équipement ne peut être utilisé que pour la préparation thermique de différents types d'aliments. Cela implique la vapeur, l'air chaud ou une combinaison des deux. Les aliments doivent toujours être placés dans des récipients aux normes Gastronorm, des bacs de cuisson aux dimensions adaptées pour la cuisson ou des accessoires standards fournis exclusivement par le fabricant.
- Les récipients de cuisson utilisés doivent être en acier inoxydable, céramique, plastique résistant à la chaleur ou acier émaillé.
- L'appareil est réservé à une utilisation professionnelle dans le secteur culinaire.

### LIMITES D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Les éléments suivants ne doivent pas être placés dans l'appareil :

- pas de nourriture dans des bocaux ou des emballages fermés,
- pas d'éléments facilement inflammables avec un point d'inflammation inférieur à 260 °C, comme par exemple, des huiles aux points d'éclair bas, des graisses, des lingettes (chiffons),
- pas de poudre sèche ni de granulés.

## 1.2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Douchette manuelle à enroulement automatique
2. Panneau de commande
3. Paroi intérieure amovible en face du ventilateur

4. Capot latéral
5. Filtre à air et à poussière
6. Port USB
7. Capot d'évacuation
8. Pieds réglables en hauteur
9. Bac de récupération de condensation pour la vitre intérieure avec drainage automatique
10. Porte avec vitre extérieure arrondie
11. Pincettes de fixation de la vitre intérieure
12. Sonde de température
13. Poignée de la porte
14. Éclairage intérieur
15. Vitre intérieure de porte ouvrante
16. Glissières de grille pour récipients Gastronorm
17. Clapet d'évacuation de l'excès de vapeur
18. Cheminée d'évacuation



**Toute utilisation de l'appareil en-dehors de ce domaine d'application, y compris les modifications des éléments de sécurité ou d'exploitation sans l'accord du fabricant, est considérée comme une utilisation non conforme à l'usage prévu. La société décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une telle utilisation, l'utilisateur assume tous les risques.**

**L'utilisateur se doit également de respecter les conditions fixées par le fabricant pour l'installation, l'exploitation et l'entretien de l'appareil, qui ne doit être entretenu et réparé que par des personnes familières avec l'appareil et formées sur ses dangers.**

## 1.3 ACCESSOIRES EN OPTION

### RÉCIPIENTS ET BACS DE CUISSON GASTRONORM

Les récipients et bacs de cuisson Gastronorm servent non seulement pour la cuisson, mais conviennent également au transport, au service et au stockage des plats. Ils contribuent notablement à une plus grande efficacité du travail : lorsqu'on planifie son travail correctement, il est souvent nécessaire de transférer les plats cuisinés d'un bac à un autre.



Respectez les normes de sécurité du poste de travail lors de la manipulation des récipients Gastronorm, cf. 2. SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

### GLISSIÈRES

Accessoires essentiels du DeliMaster, les glissières et les adaptateurs sont en acier inoxydable permettant d'insérer des récipients GASTRONORM GN1/1.

### HOTTE VISION VENT

La hotte de condensation Vision Vent vous permettra de maintenir un climat agréable dans votre cuisine sans efforts, grâce à des performances d'extraction élevées et à une commutation intelligente. La hotte Vision Vent est conçue pour les fours DeliMaster DM5 et DM8.

### **PISTOLET À HUILE**

Les fours DeliMaster peuvent également être utilisés pour frire, à l'instar des fours mixtes. Un pistolet à huile est un dispositif spécial qui permet d'économiser jusqu'à 2/3 des coûts liés à la consommation d'huile pour la cuisson ou lors de la friture dans l'appareil. Grâce à la buse étroite, il est possible de revêtir à la perfection les aliments d'une très fine couche d'huile et de maintenir la belle couleur des aliments frits tout en maintenant la consommation d'huile au minimum. Grâce à la buse échangeable, le pistolet à huile peut être utilisé avec d'autres matières visqueuses utilisées dans le secteur alimentaire, comme le chocolat.

### **FUMOIR VISION SMOKER**

Le générateur de fumée Vision Smoker est un accessoire simple, compatible avec tous les fours mixtes Retigo et DeliMaster. Grâce à des commandes simples, avec l'option de fumer jusqu'à trois heures sans interruption, et à son entretien aisé, le fumoir Vision Smoker vous permettra de raviver les plats proposés ou d'élargir le menu avec des spécialités fumées.



Lors du travail avec le pistolet à huile et le Vision Smoker, respectez les normes de sécurité du poste de travail décrites dans les manuels de l'utilisateur de cet appareil.

## **1.4 COMMANDES : LES BASES**

### **MARCHE ET ARRÊT**

L'appareil est raccordé en permanence à l'alimentation du secteur et peut être mis en marche et arrêté en appuyant sur un interrupteur d'alimentation externe. Son emplacement est déterminé par l'opérateur de l'appareil lors de l'installation et, en qualité d'utilisateur, vous devez être informé de son emplacement. Durant l'utilisation ordinaire, il suffit de mettre l'appareil en mode veille en appuyant sur le cercle blanc sous l'écran, puis sur le bouton de veille.

### **OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE**

La porte du four est équipée d'un mécanisme de fermeture qui permet une ouverture à droite ou à gauche. Déplacez le levier sur le côté pour libérer le verrou de la porte. Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte.

Pour fermer la porte, appuyez sur la poignée (en claquant).



## 02 | SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil ne peut pas être utilisé sans un certain nombre de précautions, de vigilance et de bon sens. Même si l'appareil a été conçu et fabriqué pour répondre à toutes les normes de sécurité internationales, l'utilisateur est le premier responsable de sa sécurité pendant l'utilisation de l'appareil. Le fabricant de l'appareil n'assume aucune responsabilité pour les dommages corporels, les dommages matériels ou les dommages causés à l'environnement pour avoir utilisé l'appareil de manière non conforme au manuel ou par manque de respect aux règlements de sécurité en vigueur.

Ce chapitre fournit les informations les plus importantes sur le travail en sécurité et sur la protection de la santé de l'utilisateur et de tous entrant en contact avec l'appareil ou ses accessoires.

### 2.1 FONCTIONNEMENT EN SÉCURITÉ

#### GÉNÉRALITÉS

- L'appareil ne peut être utilisé que par le personnel autorisé, qualifié et formé à son utilisation. Les personnes non autorisées à l'utiliser et qui n'ont pas été formées à son fonctionnement ne doivent jamais être autorisées à le manipuler, à réaliser l'entretien ou à accomplir toute activité contraire à son utilisation. Une telle activité non professionnelle peut causer des blessures ou endommager l'appareil.
- Organisez régulièrement des formations sur le mode de fonctionnement de l'appareil. Cela évite des accidents du travail et des dommages à l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour préparer des aliments et conformément au manuel. Toute autre utilisation est contraire à la conception et considérée dangereuse.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas retirer les capots rigides ni tenter d'accéder à l'intérieur de l'appareil : risque de blessure par choc électrique. L'appareil ne contient pas de composants que l'utilisateur peut manipuler. La réparation des défauts ou l'entretien au-delà de ce qui est décrit dans ce manuel doit être effectué par un technicien de maintenance qualifié.
- N'installez pas de sources de chaleur dans la zone immédiate de l'appareil (comme des friteuses, des grils, des cuisinières, des réchauds, etc.).



Les exigences détaillées de l'emplacement de l'appareil sont fournies dans les instructions pour le transport et l'installation.

- Ne travaillez pas avec l'appareil si vous souffrez d'étourdissement, d'évanouissement ou autre faiblesse ou manque de concentration ou si sous l'influence de drogues ou de l'alcool !
- Il est strictement interdit d'enlever ou d'endommager les étiquettes fixées sur l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement s'il est en parfait état de marche. N'y apportez aucune modification.
- Respectez le plan d'inspection fixé, respectez les instructions du manuel de l'utilisateur et les directives généralement applicables pour les appareils à gaz.
- Ne placez rien à proximité de l'appareil qui pourrait vous faire trébucher. Conservez le poste de travail (y compris les voies d'accès) propre et bien rangé.

#### ENVIRONNEMENT POUR L'EXPLOITATION DE L'APPAREIL

- La plage de température ambiante permise est de + 4 °C à + 35 °C.
- L'environnement ne doit pas être explosif ni toxique.

- Aucun extincteur ou système d'extinction d'incendie automatique ne doit être placé directement au-dessus de l'appareil.
- Aucun matériau, gaz ou liquide inflammables ne doit être situé sous ou à côté de l'appareil.

#### AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Avant de démarrer l'appareil, il est absolument nécessaire d'étudier le chapitre « Sécurité lors de l'utilisation », ainsi que ce chapitre.
- Si vous avez des doutes sur l'installation, le fonctionnement ou la sécurité de l'appareil, contactez votre fournisseur.
- En cas de tout dommage que ce soit de l'équipement électrique, il faut organiser les réparations sans délai. Il ne faut pas utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Ne bloquez pas les orifices de l'appareil avec des objets, et surtout ne placez pas des ustensiles de cuisine, du tissu ou d'autres objets sur l'appareil. Assurez-vous que la vapeur s'échappe librement par les ouvertures sur le haut de l'appareil.
- Avant l'utilisation, vérifiez la chambre de cuisson de l'appareil. Enlevez tous les restes de nourriture, les résidus de produits de nettoyage ou autres objets, et rincez soigneusement la chambre de cuisson avec la douchette manuelle.
- Veillez à ne pas projeter d'eau sur l'appareil, et à ne pas placer d'objets remplis d'eau dessus.
- Ne placez pas de sources de flamme nue sur ou près de l'appareil.

#### PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

- Ne continuez pas à utiliser l'appareil si vous avez le moindre doute quant à son utilisation en sécurité ou s'il est endommagé. Éteignez-le immédiatement, débranchez le câble d'alimentation, coupez l'alimentation en eau et contactez votre fournisseur.
- Si le bruit dépasse la limite autorisée lorsque vous utilisez l'appareil, arrêtez l'appareil et corrigez la cause.
- Signalez immédiatement toutes les pannes à votre chef qui doit prendre des mesures pour les réparer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé, sauf si explicitement indiqué par le manuel.
- N'utilisez que vos doigts pour actionner les boutons du panneau de commande. L'utilisation d'objets affûtés, pointus ou autres objets pour exploiter l'appareil annule la garantie.
- Lorsque vous travaillez avec l'appareil, il faut savoir que les récipients Gastronorm, les grilles et les éléments de cuisson peuvent être chauds. La température de la vitre extérieure sur la porte peut dépasser 60 °C. Dans tous les cas, il existe un risque de brûlure.
- De la vapeur chaude est produite pendant le fonctionnement de l'appareil. Lorsque vous ouvrez la porte, il existe un risque de s'ébouillanter, etc. Lors de l'ouverture de la porte, notamment durant les opérations avec la vapeur, tenez-vous toujours dans une position vous permettant d'éviter de vous ébouillanter avec la vapeur s'échappe de la porte ouverte. Ouvrez la porte partiellement seulement et une fois que la vapeur chaude s'est échappée, ouvrez-la complètement.
- Si les récipients Gastronorm sont remplis de liquide à plus des trois quarts, il faut faire davantage attention lors de la manipulation et de leur retrait. Lorsque vous placez des récipients aussi pleins dans l'appareil, placez-les uniquement sur des glissières de grille où vous pouvez les voir. Sinon, l'utilisateur peut s'ébouillanter. Faites très attention en retirant les récipients Gastronorm chauds, quel que soit leur contenu !

- Soyez particulièrement prudent lorsque vous travaillez avec un appareil (un ensemble d'appareils) dont la glissière de grille la plus élevée est à 160 cm ou plus du sol. Il existe un risque que le récipient Gastronorm puisse se renverser et causer des brûlures.
- Des zones très chaudes peuvent se former pendant la cuisson, notamment sur les ustensiles de cuisine, les grilles et la face intérieure de la porte. Utilisez des gants de protection pour manipuler les objets chauds.
- Il est interdit de démarrer le ventilateur sans le capot. Si le four combiné est équipé d'un chariot de chargement, vous devez toujours mettre le frein du chariot lorsqu'il se trouve dans l'appareil. Lors de la manipulation d'un chariot plein, le mécanisme de verrouillage des récipients Gastronorm doit toujours être utilisé (les bacs GN sont fermés).
- Lors du transport de récipients Gastronorm remplis de liquide, ces derniers doivent être couverts avec des couvercles étanches. Sinon, l'utilisateur peut s'ébouillanter.
- Si le sol est très inégal, les chariots de chargement ne doivent pas être utilisés pour le chargement ou le déchargement de l'appareil. Ne laissez jamais la poignée du chariot dans un appareil fermé. Cela peut casser la porte de l'appareil. Ne tirez pas le chariot de chargement sans la poignée conçue à cet effet. Dans le cas contraire, des brûlures pourraient se produire.
- Lors de l'utilisation de chariots banquetts, assurez-vous toujours que les plats sont placés correctement sur les glissières.
- Pour le nettoyage des chariots, utilisez toujours le programme de nettoyage automatique (si disponible). Dans le cas contraire, utilisez des produits de nettoyage conçus pour un nettoyage semi-automatique. Il est interdit d'utiliser l'appareil sans le chariot de chargement pour le travail standard et le nettoyage automatique !

#### APRÈS AVOIR TERMINÉ LE TRAVAIL AVEC L'APPAREIL

- Effectuez le nettoyage et l'entretien seulement lorsque l'appareil est froid !
- Retirez les morceaux solides d'aliments en les enlevant de la chambre de cuisson. Ne les faites jamais tomber dans le drainage de l'appareil lors du nettoyage.
- Les produits de nettoyage et de détartrage doivent être utilisés selon les instructions de ce manuel uniquement et en conformité avec les instructions individuelles du produit.
- Après le travail (par ex. : la nuit), laissez la porte de l'appareil entrouverte.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, coupez l'alimentation en eau et l'alimentation électrique.

#### PENDANT LE NETTOYAGE

- Faites très attention lors de la manipulation des produits de nettoyage. Le contact avec les produits de nettoyage et leurs émanations présentent un risque de brûlure ou d'irritation de la peau, des yeux et des voies respiratoires.
- Lors de la manipulation des produits de nettoyage, portez un équipement de sécurité.
- Lors du dosage des produits de nettoyage en poudre, veillez à ce qu'ils ne soient pas inhalés et n'entrent pas en contact avec les yeux et les muqueuses.

## 2.2 DISPOSITIFS DE PROTECTION

Lors de l'utilisation de l'appareil, il faut aussi porter des vêtements adéquats et utiliser des équipements de protection individuelle. Les vêtements, les chaussures et les équipements de protection doivent être conformes aux exigences nationales en matière de sécurité pour votre type de travail. Surtout, n'oubliez pas d'utiliser ces éléments importants :



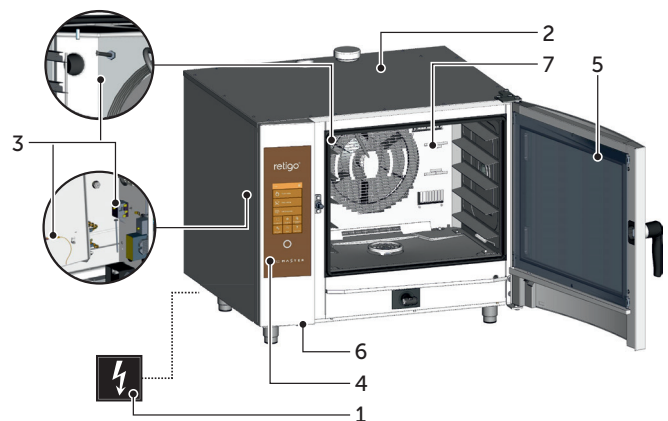
#### Lorsque vous travaillez avec l'appareil, nous vous recommandons de ne pas porter :

- Foulards, cravates, chaînes, montres, bracelets, clés, bagues ou autres objets métalliques, ou travaillez avec un bandage inapproprié.
- Composants électriques comme stimulateurs cardiaques, montres, cartes de crédit, etc., ou d'autres articles avec des supports d'enregistrement magnétiques.
- Cheveux long, dénoués. Attachez les cheveux longs avec un système approprié.

## 2.3 ÉLÉMENTS DE PROTECTION DE L'APPAREIL

Le four est équipé de composants de sécurité qui le rendent plus sûr à utiliser. Voici une liste des plus importants :

1. Interrupteur externe principal
2. Capots externes
3. Limiteur de température de sécurité
4. Panneau de commande
5. Porte avec interrupteur magnétique
6. Position de ventilation de la porte de l'appareil
7. Paroi interne



**Aucun élément ci-dessous n'est conçu pour être retiré par l'opérateur. Ils ne peuvent être retirés pour inspection, entretien ou réparation que par une personne qualifiée pour cette tâche.**

#### INTERRUPTEUR PRINCIPAL EXTERNE

L'appareil est conçu pour être raccordé en permanence à l'alimentation électrique. Connectez et déconnectez l'alimentation en utilisant un interrupteur externe principal. L'interrupteur est utilisé pour allumer et éteindre l'appareil (lors de la mise en marche, des réparations, de l'installation, et aussi dans des situations d'urgence). L'interrupteur externe principal doit être facilement accessible à tout moment !



Il est interdit d'altérer les circuits de sécurité, de retirer les capot latéraux ou de réaliser des modifications non autorisées, pouvant modifier la fiabilité et la sécurité de ces circuits.

#### CAPOTS EXTERNES

Tous les capots amovibles sont fermement liés à l'appareil, ils ne peuvent donc être retirés qu'avec des outils. Les capots empêchent tout contact involontaire avec des pièces transportant de l'électricité. Vérifiez toujours que les capots sont en place.

#### LIMITEUR DE TEMPÉRATURE DE SÉCURITÉ

Les limiteurs de température de sécurité sont situés dans la chambre de cuisson, la chaudière et le panneau électrique. Lorsque la température est trop élevée, ces éléments s'activent et éteignent l'appareil. Lorsque la température est trop élevée, ces éléments s'activent et éteignent l'appareil.

Si un limiteur de sécurité tombe en panne, un code d'erreur s'affiche accompagné d'un signal sonore.

#### PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande est situé en dehors de la zone sujette à des températures élevées et permet d'arrêter rapidement l'appareil en utilisant le bouton STOP. L'écran affiche également les dysfonctionnements.

Le panneau de commande est solidement fixé au panneau de commande avant et empêche tout contact involontaire avec des parties conductrices. Il peut être retiré avec un outil uniquement.

#### PORTE AVEC INTERRUPTEUR MAGNÉTIQUE

Au moment où la porte s'ouvre, la chaleur s'arrête automatiquement et le ventilateur s'arrête rapidement pour limiter l'échappement de la vapeur de la chambre de cuisson. Pour ne pas s'ébouillanter avec la vapeur, ouvrez d'abord légèrement la porte et attendez pendant quelques instants avant de l'ouvrir complètement. Pour fermer la porte, appuyez sur la poignée (en claquant).

Si la porte n'est pas fermée correctement et que l'appareil est en mode **Start (démarrer)**, un message d'information « fermer la porte » s'affiche.

#### POSITION DE VENTILATION DE LA PORTE DE L'APPAREIL

Pour éviter de s'ébouillanter avec la vapeur, il faut d'abord ouvrir la porte partiellement. Dans cette position, la porte reste partiellement verrouillée. Dès que la vapeur ne sort plus de la chambre de cuisson, il est possible d'ouvrir la porte complètement.

#### PAROI INTERNE

Elle est toujours située dans la chambre de cuisson en face du ventilateur afin d'éviter tout choc avec la roue rotative du ventilateur. La paroi interne peut être retirée avec des outils uniquement.



En aucun cas vous ne devez retirer les éléments de sécurité ou de protection de l'appareil ! N'effectuez pas de modifications sans l'autorisation du fabricant.

## 2.4 EMBLEMENTS DANGEREUX ET RISQUES RÉSIDUELS

L'appareil est conçu de sorte que lorsqu'il est utilisé correctement dans des conditions techniques parfaites, il ne représente pas de danger pour l'opérateur ou ce qu'il y a autour. Toutefois, des situations dangereuses pourraient se présenter pendant son fonctionnement si l'utilisateur ne les connaît pas. Il s'agit des risques résiduels : les risques qui restent même après avoir examiné et pris toutes les mesures de prévention et de protection. Repérez ces risques rapidement et évitez-les.

### Emplacements dangereux, types de dangers et leurs effets.

#### CHAMBRE DE CUISSON

Pendant son fonctionnement, l'appareil produit de la vapeur à haute température dans la chambre de cuisson.



- Risque de brûlure avec des endroits chauds dans toute la chambre.
- Risque de brûlure avec les poignées latérales (échelles / glissières pour grille) des récipients Gastronorm et autres accessoires utilisés pour faire chauffer la nourriture.
- Risque de s'ébouillanter avec de la vapeur chaude sortant de la chambre de cuisson quand la porte de l'appareil est ouverte.

#### VENTILATEUR

Dans la chambre de cuisson de l'appareil, une ou plusieurs roue du ventilateur de circulation sont présentes derrière la paroi interne.



- Risque de blessure aux mains du fait d'une manipulation négligente dans la chambre de cuisson derrière la paroi interne quand elle n'est pas bien installée à sa place.
- Risque de blessure aux mains du fait d'une manipulation négligente dans la chambre de cuisson derrière la paroi interne pendant le nettoyage ou l'entretien.

#### PORTE

L'intérieur de la porte, et en particulier la vitre intérieure, chauffe à une température élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. L'appareil produit également de la vapeur chaude qui s'échappe lorsque la porte de la chambre de cuisson est ouverte.



- Risque de brûlure avec l'intérieur de la porte quand la porte est ouverte pendant ou après le processus de cuisson.
- Risque de s'ébouillanter par de la vapeur chaude et des fumées quand l'appareil est ouvert, et notamment quand la partie supérieure de la porte est à la hauteur du visage, telle que c'est le cas avec de nombreux appareils.

#### CAPOT SUPÉRIEUR DE L'APPAREIL

Ne couvrez jamais l'appareil et ne placez aucun objet pouvant s'enflammer au dessus. Votre appareil n'est pas une étagère !

Soyez prudent et utilisez des gants de sécurité.



- Risque de brûlure pendant le processus de cuisson.
- Risque d'incendie si le capot est couvert ou si des matériaux inflammables sont sur le capot pendant le processus de cuisson.

### RÉCIPIENTS GASTRONORM

Ne manipulez jamais au-dessus de la hauteur des yeux des récipients contenant des liquides chauds ou des aliments liquides chauds, et utilisez toujours des gants de sécurité.



- Risque de brûlure pendant une mauvaise manipulation des accessoires chauds lors de leur retrait de l'appareil après la cuisson.

### CLAPET ET CHEMINÉE

Ne posez aucune partie du corps sur ces parties et utilisez toujours un équipement de protection (gants, lunettes de sécurité, etc.).



- Risque de brûlure par la vapeur qui s'échappe pendant le processus de cuisson

### DOUCHETTE MANUELLE



- Risque de s'ébouillanter avec de la vapeur chaude ou de la graisse chaude quand un spray est utilisé et la chambre de cuisson est chaude.
- N'utilisez pas la douchette manuelle pour refroidir la chambre de cuisson ou pour la nettoyer quand la température dépasse 90 °C.
- Risque de s'ébouillanter avec de la graisse chaude et de la vapeur quand de l'eau gicle dans de la graisse chaude.
- Ne pas pulvériser d'eau directement dans de la graisse chaude : cela peut entraîner des projections et créer beaucoup de vapeur.

## Risques résiduels

Afin de réduire davantage les risques et d'assurer l'efficacité des protections de sécurité, nous fournissons des informations sur les risques résiduels. Pour les éliminer, nous avons établi les mesures techniques et organisationnelles suivantes que l'utilisateur doit mettre en œuvre. Elles ont pour but de maîtriser les risques correspondants.

### COURANT ÉLECTRIQUE

Tous les composants électriques de l'appareil sont alimentés par un courant potentiellement mortel. Les bornes de l'alimentation électrique et les autres composants électriques restent sous tension même lorsque l'appareil est mis hors tension.



- Les bornes de l'alimentation électrique et les autres composants électriques restent sous tension même lorsque l'appareil est éteint.

Toutefois, l'accès au compartiment des composants électriques n'est possible qu'après le retrait d'un protecteur rigide. En tant qu'utilisateur, vous n'êtes pas autorisé à réparer les composants électriques de l'appareil. Il existe un risque uniquement si le câble de l'alimentation électrique de l'appareil est endommagé, par exemple lorsqu'il est mal placé, tordu, pincé, alourdi, etc. De plus, si l'appareil se déplace tout seul sur le châssis à roulettes, cela peut rompre le câble d'alimentation.



- Lors de l'utilisation de l'appareil, verrouillez toujours les roulettes avec le frein de stationnement !

En cas de dommage de l'équipement électrique, il faut immédiatement arrêter d'utiliser l'appareil et organiser la réparation immédiate par un centre de réparation agréé.

S'il n'est pas nécessaire que l'appareil soit sous tension, débranchez la connexion à l'alimentation électrique principale en coupant l'alimentation à partir de l'interrupteur principal.

### PIÈCES MÉCANIQUES

Les risques ne surviennent que si l'appareil a été installé sur un châssis à roulettes ou a été mal installé (comme sur un plan fortement incliné, non ancré sur une surface glissante ou instable, etc.), et un mouvement intempestif de l'appareil peut provoquer l'écrasement ou le pincement lorsqu'il perd sa stabilité.



- Si vous pensez que l'installation de l'appareil ne lui procure pas une bonne stabilité, arrêtez de travailler et contactez immédiatement le propriétaire pour vérifier l'installation.
- Il existe des risques de blessures avec des parties en mouvement dans des situations où la chambre de cuisson est refroidie avec la porte ouverte : la fonction « Refroidissement », il n'y a pas de paroi interne en face du ventilateur et on peut donc facilement accéder à la roue du ventilateur.

Lors de la manipulation de l'appareil, respectez la réglementation correspondante pour attacher les charges et la manipulation des appareils de levage.



- Assurez-vous que la paroi interne est toujours à sa place et bien fixée de manière à ne pas pouvoir se desserrer !
- Il existe des risques de blessure aux mains quand le chariot ou un panier de chargement est introduit ou retiré.
- Lors de la manipulation d'accessoires de chargement, utilisez toujours la poignée fournie à cet effet.

### HAUTE TEMPÉRATURE

Pendant le processus de cuisson, l'intérieur de l'appareil chauffe à une température élevée, y compris les récipients et la nourriture qui y ont été insérés, et après l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, cette chaleur s'échappe tout autour. Pour cette raison, il existe un risque de se brûler ou de s'ébouillanter lors des activités avec ou à proximité de l'appareil.



- Il existe des risques de brûlures avec des surfaces chaudes dans toute la chambre de cuisson, y compris l'intérieur de la porte, et sur toutes les parties qui sont ou ont été à l'intérieur de la chambre pendant la cuisson, telles que les récipients de cuisson, leurs poignées et leurs éléments.
- Portez les vêtements de sécurité préconisés, en particulier des gants de sécurité !
- Il existe un risque de s'ébouillanter avec de la vapeur chaude quand de l'eau est pulvérisée sur la chambre de cuisson chauffée ou la porte est ouverte pendant la fonction « Refroidissement ».
- Tenez vous assez loin de l'appareil et ne pulvérisez pas d'eau dans une chambre de cuisson chauffée pour refroidir plus rapidement la chambre ou pour rincer avec la douchette manuelle.



- Il existe un risque de s'ébouillanter quand de l'eau est pulvérisée dans l'appareil où le récipient contenant de la graisse chaude est inséré.
- Ne pulvérisez pas d'eau dans de la graisse chaude !
- Il existe également un risque de s'ébouillanter avec l'eau si les récipients Gastronorm ne sont pas manipulés correctement, si des récipients Gastronorm aux dimensions inappropriées sont utilisés et si un plat aux dimensions inappropriées est utilisé par rapport à la poignée des plats de chariots banquets.
- Lors de la manipulation de récipients contenant des liquides chauds ou des aliments liquides chauds, faites très attention et portez toujours des lunettes de sécurité.

### DÉTERGENTS POUR LE LAVAGE

En cas d'utilisation de détergents pour le lavage, il existe un risque de brûlure ou d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoires, issu du contact direct avec le produit de nettoyage ou ses fumées.



- Évitez le contact direct avec des détergents de nettoyage. S'il existe un risque de contact, portez des gants de sécurité.
- Lors du dosage, faites particulièrement attention à ne pas inhaler le détergent.
- Pendant le nettoyage automatique, n'ouvrez pas la porte de l'appareil sauf si requis par le logiciel : il existe un risque d'inhalation des fumées des détergents de nettoyage ou d'éclaboussures sur la peau et dans les yeux.

### CONTAMINATION DES ALIMENTS

En cas de mauvaise utilisation des produits de nettoyage ou de détartrage, la zone autour de l'appareil où les aliments sont préparés d'habitude peut être contaminée, ce qui peut entraîner une contamination alimentaire.



- Assurez-vous que la surface de travail n'a pas reçu d'éclaboussures de détergent ou de produit de détartrage !
- Ne placez pas de récipients vides sur la surface de travail : cela pourrait contaminer les aliments !

### EAU

Si l'appareil et son chariot à roulettes commencent à faire des mouvements intempestifs, cela peut rompre ou endommager la ligne d'approvisionnement en eau et l'eau qui s'en écoule peut faire glisser ou tomber.



- Avant toute utilisation, vérifiez toujours que les roues sont bloquées avec le frein de stationnement ! Conservez la zone de travail de l'appareil et son environnement propres et secs !

## 2.5 UTILISATION DES ACCESSOIRES

### SONDE DE TEMPÉRATURE

Lors de l'utilisation de la sonde de température, respectez les consignes suivantes :

- Utilisez la sonde seulement pour l'insérer dans la nourriture.
- N'insérez pas la sonde dans des aliments congelés. Cela peut la casser !
- Ne pliez jamais avec force le cordon d'alimentation de la sonde de température.
- Ne sortez jamais la sonde de la nourriture en tirant sur le cordon.
- Placez la sonde de température dans l'aliment d'une manière telle qu'elle ne s'appuie pas contre la vitre de la porte.
- La sonde de température peut être chaude, utilisez des gants de sécurité.
- Sortez la sonde de température de la nourriture avant de retirer les aliments de l'appareil et placez-la dans le support pour sonde.
- Lorsque la sonde n'est pas utilisée, rangez-la dans son support.
- Ne laissez jamais la sonde de température pendre à l'extérieur de la chambre de cuisson : la porte peut se renfermer sur elle et l'endommager.

### DOUCHETTE MANUELLE

Lors de l'utilisation de la douchette manuelle, respectez les consignes suivantes :

- La douchette manuelle ne doit être utilisée que pour le nettoyage de la chambre de cuisson.
- La douchette manuelle ne fonctionne que pendant deux minutes après l'ouverture de la porte. Après quoi, elle s'éteint automatiquement.
- N'utilisez jamais la douchette manuelle lorsque l'appareil est chaud. Laissez-le refroidir à moins de 65 °C.
- N'utilisez jamais la douchette manuelle pour refroidir la chambre de cuisson lorsque la température à l'intérieur de la chambre de cuisson est supérieure à 90 °C : cela pourrait détruire la vitre intérieure de la porte et causer une déformation de la chambre de cuisson !
- Ne pulvérisez jamais d'eau de la douchette manuelle sur la vitre de la porte chaude : cela peut la détruire !
- Après utilisation, placez toujours la douchette manuelle dans son support.

## 03 | COMMANDES

### 3.1 ÉCRAN TACTILE

La signification des boutons (icônes) qui se trouvent sur les écrans les plus courants est fournie sur les figures A, B, C et D. Pour sélectionner les fonctions des boutons de base, il suffit d'appuyer doucement sur l'icône de l'écran. Les fonctions étendues peuvent ensuite être activées en maintenant le bouton appuyé pendant plus de 2 secondes.

#### BOUTONS RÉCURRENTS

Le système possède des boutons communs pour les modes individuels et les fonctions de l'appareil. Leur signification est la suivante :

	<b>Back</b>	Appuyez sur le bouton pour passer à l'étape suivante.
	<b>Ok</b>	Appuyez sur le symbole pour confirmer votre sélection.
	<b>Start</b>	Appuyez pour démarrer le processus de cuisson, nettoyage, etc., désiré.
	<b>Stop</b>	Appuyez pour arrêter le processus de cuisson en cours et l'afficher sur l'écran D.

### 3.2 AUTRES BOUTONS



Le bouton Vision sert à :

- basculer en mode multitâches 4/4.4
- activer le système de commande
- placer l'appareil en mode veille
- mode d'étalonnage de l'écran après avoir maintenu le bouton appuyé pendant plus de 2 secondes



En appuyant sur le symbole, l'écran principal (A) s'affiche.



Lors qu'il est appuyé, le système de commande passe en mode veille et l'écran s'éteint. Le mode veille est indiqué à l'utilisateur via le bouton Vision qui clignote de manière régulière. Le système sort de veille en appuyant sur le bouton Vision.



Appuyez dessus pour faire apparaître un indicateur rapide pour les fonctions individuelles du système de commande.



Appuyez dessus pour éclairer en permanence la chambre de cuisson puis appuyez de nouveau dessus pour éteindre la lumière. L'éclairage ne s'allume que quand la porte de la chambre de cuisson est ouverte.



Appuyez pour afficher ou masquer d'autres lignes qui proposent des fonctions étendues de l'appareil.

### 3.3 CLAVIER

Le système possède également des claviers. Ils sont commandés de la même manière dans tous les modes et toutes les fonctions de l'appareil.

#### CLAVIER NUMÉRIQUE DE BASE

Sert à saisir les valeurs.

		Supprimer les valeurs.
		Correction rapide des valeurs.
		Durée non-stop, exécution non-stop d'une fonction.

#### CLAVIER ALPHANUMÉRIQUE ÉTENDU

Pour la saisie des lettres, symboles et chiffres.

		Bascule majuscule/ minuscule.
		Basculer entre un clavier avec des lettres et un clavier avec des chiffres/symboles.
		Supprimer des caractères.
		Barre d'espace.
		Options du clavier. Sélectionner la langue et le style (QUERTY-QUERTZ).
		Basculer entre un clavier avec des chiffres/symboles et un clavier avec des lettres.
		Supprimer des caractères.
		Barre d'espace.



# 04 | CUISSON

## 4.1 MODE MANUEL

Cette option est utilisée par les utilisateurs qui souhaitent régler les paramètres du processus de cuisson exactement selon leurs exigences. Réglez les paramètres de cuisson manuellement en fonction de votre choix et de votre expérience.

Appuyez sur l'option A2 pour afficher le **mode manuel** (B).

### B1 PRÉCHAUFFAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Arrêt.



Marche.

La valeur sous le symbole est réglée en usine sur 15 °C de plus que la température du processus de cuisson que vous avez définie (B5). Cela signifie qu'à chaque fois que vous réglez manuellement la température du processus de cuisson avec le préchauffage actif, la température de préchauffage augmente automatiquement de 15 °C. La seule exception est le mode de cuisson vapeur, dans lequel la température de préchauffage correspond à la température de processus définie.



**i** La valeur d'augmentation peut être modifiée dans les paramètres personnels (07 PARAMÈTRES/7.1/Cuisson/Préchauffage/Augmentation de la température).

La valeur de préchauffage peut également être modifiée manuellement dans une plage allant de 30 °C à 300 °C en appuyant et en maintenant appuyé le symbole de préchauffage. Cela permet de créer un programme contenant une étape individuelle avec préchauffage automatique à une température précise. Après le démarrage, si la température dans la chambre de cuisson est nettement plus basse, il est possible d'ouvrir la porte sans arrêter la rotation du ventilateur. Le ventilateur continuera au régime normal et soufflera de l'air chaud hors de la chambre. Dès que la température dans la chambre atteint la température de préchauffage réglée, le ventilateur s'arrête automatiquement.

### B2 SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

#### AIR PULSÉ

Remplacement pour la cuisson dans une poêle, un four, la friture dans une friteuse, etc.

Plage de température : 30-300 °C



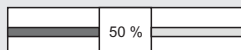
#### AIR CHAUD ET VAPEUR (COMBINAISON)

Remplacement pour la cuisson exigeant un arrosage ou des procédures pour lesquelles les aliments nécessitent un certain pourcentage d'humidité, tout en cuisant avec l'air chaud, etc.



La quantité de vapeur dans la chambre de cuisson peut être fixée en déplaçant le curseur ou en tapant doucement sur la valeur de pourcentage et en saisissant la valeur avec le clavier numérique.

Plage de température : 30-300 °C



#### VAPEUR

Remplacement pour la cuisson dans l'eau.

Plage de température : 30-130 °C



**i** Les fonctions suivantes seront indiquées dans une nouvelle ligne quand le symbole de la flèche vers le bas est appuyé.

#### INJECTION

Cette fonction permet d'augmenter le niveau d'humidité dans la chambre de cuisson. Elle est adaptée pour les aliments cuisinés qui doivent avoir une croûte croustillante et être mous au centre (pain, baguettes, petits pains, etc.).

Elle inclut l'injection dans le programme comme étape après le préchauffage, ex. : après avoir placé les aliments dans la chambre de cuisson préchauffée.

L'injection d'eau augmente l'humidité dans la chambre de cuisson, qui se condense sur la surface froide de l'aliment inséré.



Réglage du temps dans une plage de 00:01 à 15:00 minutes.



Réglage du volume d'eau nécessaire dans une plage de 1 à 2,400 ml.



Nombre d'injections individuelles dans une plage de 1 à 10. Le logiciel de l'appareil calcule automatiquement le volume d'eau à utiliser pour chaque injection.



Réglage de la vitesse du ventilateur, cf. point B6.



#### PAUSE

Fonction utilisée comme une étape après une injection. Pendant la pause, les aliments (les produits cuisinés) absorbent l'humidité créée lors de l'étape précédente. Pour une absorption efficace, le ventilateur arrête de fonctionner et la chambre de cuisson n'est pas chauffée.



AVERTISSEMENT SUR LA PLAQUE : Pour chauffer des aliments refroidis. Plage de température : 80-180 °C



#### SALAMANDRE

Finition des aliments contrôlée via une cuisson à haute température pour une couleur et un croustillant remarquables. Plage de température : 180-250 °C



COOK and HOLD (cuisson et maintien au chaud)

Une fois la cuisson terminée, cette fonction change directement la phase du système afin de maintenir la nourriture à 75 °C. Si le processus de cuisson est terminé selon la température au centre de l'aliment, et qu'elle est inférieure à 75 °C, le four règle automatiquement la température au centre à la fin de la cuisson pour la phase de maintien.



**B3 CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ**  
 Le mode AIR CHAUD est indiqué par le symbole d'un clapet. En déplaçant la barre de défilement ou en appuyant dessus, il est possible de faire les réglages suivants :

Clapet complètement ouvert : évacuation continue de l'humidité de la chambre de cuisson.

Le système contrôle l'ouverture/fermeture du clapet en fonction du pourcentage d'humidité défini.

Clapet complètement fermé : toute l'humidité reste dans la chambre de cuisson.

En mode combiné, l'humidité est affichée en pourcentage, qui peut être modifié en déplaçant la barre de défilement sur une plage allant de 0 % à 100 %.

REMARQUE : En mode CUISSON VAPEUR, l'humidité est un réglage fixe et ne peut pas être modifiée.

**B4 RÉGLAGE DU TEMPS**  
 Réglez la durée du processus de cuisson. Plage de temps : 00:01-23:59 (h:m)

**B5 TEMPÉRATURE DU PROCESSUS DE CUISSON**  
 Réglez la température du processus de cuisson. La plage de température dépend du mode de cuisson utilisé.

**B6 PARAMÈTRES DES AUTRES FONCTIONS**

VITESSE DU VENTILATEUR  
 Régler l'une des sept vitesses du ventilateur.

CONTRÔLE DE LA DURÉE DU VENTILATEUR  
 Le ventilateur tournera uniquement :  
 - lorsque les éléments chauffants sont allumés.  
 - pendant 10 secondes lorsqu'il a été inactif pendant plus de 2 minutes.

REMARQUE SUR L'ÉTAPE  
 Permet de saisir des commentaires de texte qui seront affichés lors du passage à l'étape correspondante du programme. Les commentaires sont accompagnés d'un signal sonore.

**B8 VUE D'ENSEMBLE DES ÉTAPES DU PROGRAMME**  
 Affiche une vue d'ensemble de tous les paramètres de cuisson définis. Permet de modifier les paramètres, d'ajouter une autre étape ou de lire les conseils du chef. Pour une description détaillée, consultez l'écran C.

**B9 SONDE DE TEMPÉRATURE**  
 Réglage de la température de la sonde de température. Permet le contrôle du processus de cuisson en réglant la température finale au centre des aliments. Plage de température : 30-110 °C

**DELTA T**  
 Permet de régler une différence constante entre la température au centre et celle de la chambre de cuisson. Plage de température : 20-70 °C

### 4.1.1 Cuisson avec des réglages manuels

**1 ACCÉDER AU MODE MANUEL**

**2 SÉLECTIONNER ET AJUSTER LES PARAMÈTRES DISPONIBLES COMME REQUIS**

2.1 **OPTION : AJOUTER UNE ÉTAPE**  
 Appuyez sur

Appuyez sur

Sélectionnez et modifiez les paramètres B1 à B9 selon les besoins.

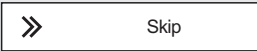

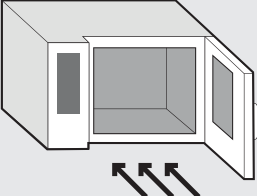


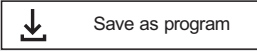







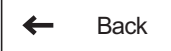
Pour ajouter une autre étape, répétez la procédure à partir du point 2.1.

2.2 **OPTION : SAUVEGARDER EN TANT QUE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE**  
 Si vous souhaitez que le programme démarre automatiquement de manière répétée à un jour et à une heure spécifiques, procédez comme indiqué au chapitre 4.2.10.

**3 DÉMARREZ LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR**

**4 ATTENDRE LE PRÉCHAUFFAGE OU LE REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE DE CUISSON**







4.1 OPTION : IGNORER PRÉCHAUFFAGE / REFROIDISSEMENT	Appuyez sur	
4.2 OPTION : TERMINER LE PROCESSUS DE CUISSON	Appuyez sur	
<b>5 INSÉRER LES ALIMENTS</b> Après le préchauffage ou le refroidissement de la chambre de cuisson, il vous sera demandé d'insérer les aliments. Le processus de cuisson démarre après l'insertion des aliments et la fermeture de la porte.		
5.1 OPTION : DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE	Appuyez sur	
<b>6 À LA FIN DU PROCESSUS DE CUISSON, SÉLECTIONNEZ UNE ACTION AVEC LAQUELLE CONTINUER (écran D).</b>		
6.1 OPTION : PROLONGER LA DURÉE DE LA DERNIÈRE ÉTAPE DE CUISSON.	Appuyez sur	
6.2 OPTION : ENREGISTRER LA PROCÉDURE DANS LES PROGRAMMES	Appuyez sur	
Sélectionnez le dossier pour enregistrer le nouveau programme.		
Saisissez le nom du programme		
Appuyez sur		
Vous pouvez attribuer un pictogramme / un dessin au programme 4/4.2.5, point 4.1.		
Cochez cette option pour ajouter le programme à votre section de programmes favoris.	<input type="checkbox"/> Favourite program	
Dans l'aperçu rapide, vous pouvez vérifier toutes les étapes du programme de cuisson.		
6.3 OPTION : PRÉCIS DES STATISTIQUES DU PROCESSUS DE CUISSON	Appuyez sur	
6.4 OPTION : DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE	Appuyez sur	
6.5 OPTION : REVENIR À L'ÉCRAN PRINCIPAL	Appuyez sur	

## 4.2 PROGRAMMES

Le DeliMaster est équipé de deux grands ensembles de programmes. Les Programmes Deli pour la cuisson au four et les Programmes pour cuire et autres modes de chauffer la nourriture. Les deux ensembles permettent d'utiliser le four au maximum de ses possibilités, avec le plus grand confort de contrôle afin de garantir que les produits finaux soient de la meilleure qualité, à chaque fournée.

### SYMBOLES DES PROGRAMMES

	Deli programs	Catégorie principale selon le type d'aliment (catégorie).
	Yeast pastry	Sous-catégorie avec davantage de programmes
	Kolache	Programme
		Programme nouvellement créé sans pictogramme assigné.

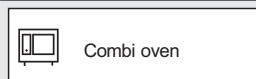
### 4.2.1 Cuisson en fonction d'un programme

#### 1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES

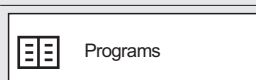
Pour les Programmes Deli, appuyez sur



Pour les Programmes, appuyez sur



Sélectionnez



#### 2 SÉLECTIONNEZ UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME

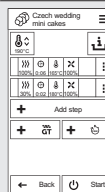


#### 3 SÉLECTIONNEZ MODIFIER UN ALIMENTS (PROGRAMME)



#### 4 L'APERÇU DU PROGRAMME S'AFFICHE (APERÇU RAPIDE)

Toutes les étapes du programme s'affichent sur un seul écran avec l'option de modification rapide ou d'ajout d'une étape.



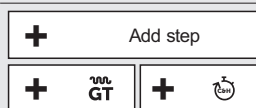
##### 4.1 OPTION : MODIFIER LES PARAMÈTRES

Sélectionnez et modifiez les paramètres selon les besoins.



##### 4.2 OPTION : AJOUTER UNE ÉTAPE

Appuyez sur



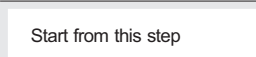
Pour ajouter une autre étape, répétez la procédure à partir du point 4.1.

##### 4.3 OPTION : DÉMARRER UN PROGRAMME À PARTIR DE L'ÉTAPE SÉLECTIONNÉE

Appuyez sur



Sélectionnez



##### 4.4 OPTION : SUPPRIMER UNE ÉTAPE

Sur les étapes que vous voulez supprimer, appuyez sur




Sélectionnez



##### 4.5 OPTION : SAUVEGARDER EN TANT QUE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Si vous souhaitez que le programme démarre automatiquement de manière répétée à un jour et à une heure spécifiques, procédez comme indiqué au chapitre 4.2.10.

 Après le processus de cuisson, si vous ne sélectionnez pas l'option Enregistrer en tant que programme, les modifications apportées au programme exécuté pour les étapes de 4.1 à 4.5 ne seront pas permanentes. Par ex. : elles ne s'appliquent qu'une seule fois lorsque le programme démarre. Lors de la prochaine ouverture, le programme adoptera sa structure d'origine.

**5 DÉMARREZ LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR**

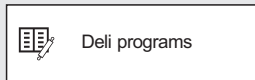


**6 À LA FIN DU PROCESSUS DE CUISSON, SÉLECTIONNEZ UNE ACTION AVEC LAQUELLE CONTINUER** (écran D).

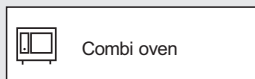
## 4.2.2 Créer un nouveau programme

**1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES**

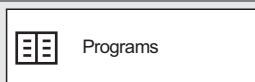
Pour les programmes Deli, appuyez sur



Pour les Programmes, appuyez sur



Sélectionnez



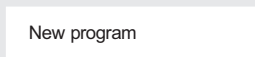
**2 SÉLECTIONNEZ UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME DANS LAQUELLE CRÉER UN NOUVEAU PROGRAMME**



**3 APPUYEZ SUR**



**4 APPUYEZ SUR**



**5 SAISISSEZ LE NOM DU PROGRAMME**



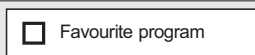
**5.1 OPTION : CHANGER LE PICTOGRAMME**

Vous pouvez attribuer un pictogramme / un dessin au programme  
 4/4.2.5, point 4.1



**5.2 OPTION : PROGRAMME FAVORI**

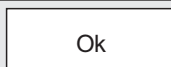
Cochez cette option pour ajouter le programme à vos programmes favoris.



Pour afficher le menu des programmes favoris, appuyez sur le bouton A10 sur l'écran principal.

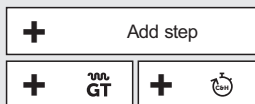


**6 APPUYEZ SUR**



**7 LES DÉTAILS DU PROGRAMME S'AFFICHENT** (écran C)

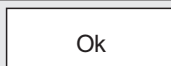
**7.1 OPTION : AJOUTER DES ÉTAPES AU PROGRAMME**



Modifiez les paramètres selon les besoins

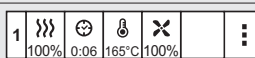


Appuyez sur



**7.2 OPTION : RÉGLAGES DES PARAMÈTRES DE L'ÉTAPE**

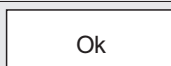
Appuyez sur l'étape à modifier











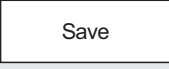
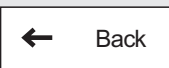


Modifiez les paramètres selon les besoins


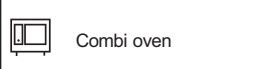
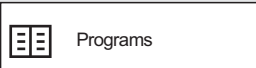

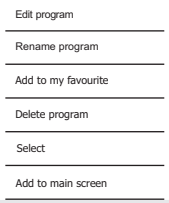







Appuyez sur



7.3	OPTION : INSÉRER UNE ÉTAPE	
	À l'étape avant laquelle insérer une nouvelle étape, appuyez sur	
	Pour l'insérer, sélectionnez le bouton	
7.4	OPTION : SUPPRIMER UNE ÉTAPE	
	Sur les étapes que vous voulez supprimer, appuyez sur	
	Pour la supprimer, sélectionnez le bouton	
7.5	OPTION : AJOUTER LES CONSEILS DU CHEF OU DES INFORMATIONS AU PROGRAMME	
	Appuyez sur	
	Entrez les informations ou les conseils pour le programme	
	Appuyez sur	
<b>8</b>	<b>APPUYEZ SUR</b>	
<b>9</b>	<b>LE NOUVEAU PROGRAMME EST ENREGISTRÉ</b>	
<b>10</b>	<b>REVENIR AUX PROGRAMMES</b>	

### 4.2.3 Modifier un programme enregistré

<b>1</b>	<b>ACCÉDER AUX PROGRAMMES</b>	
	Pour les Programmes Deli, appuyez sur	
	Pour les Programmes, appuyez sur	
	Sélectionnez	
<b>2</b>	<b>SÉLECTIONNEZ UNE CATÉGORIE DE PROGRAMME DANS LAQUELLE MODIFIER UN PROGRAMME</b>	
<b>3</b>	<b>SÉLECTIONNEZ LE PROGRAMME À MODIFIER ET MAINTENEZ-LE APPUYÉ PENDANT PLUS DE 2 SECONDES</b>	
<b>4</b>	<b>DANS LE MENU, SÉLECTIONNEZ LA MODIFICATION À EFFECTUER</b>	
4.1	OPTION : MODIFIER UN PROGRAMME	
	Il est possible de modifier le nom du programme, le réglage des paramètres, d'ajouter ou de supprimer une étape. La procédure est similaire à celle de la création d'un nouveau programme.	
4.2	OPTION : RENOMMER UN PROGRAMME	
	Renommez un programme en utilisant le clavier alphanumérique.	
4.3	OPTION : AJOUTER AUX FAVORIS	
	Ajouter un programme aux Favoris. Les programmes avec cette icône sont disponibles en appuyant sur le bouton A10.	
4.4	OPTION : SUPPRIMER DES FAVORIS	
	Si vous avez ajouté le programme aux Favoris, une option apparaît permettant de le supprimer.	

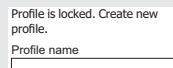
4.5 OPTION : SUPPRIMER UN PROGRAMME  
 Supprimez de manière permanente un programme après confirmation.

4.6 OPTION : SÉLECTIONNER  
 Sélectionnez le programme actuel ou plusieurs programmes en cochant les champs puis en copiant ou en les déplaçant dans une catégorie de programmes différente ou en les supprimant.

Après avoir sélectionné un ou plusieurs programmes, appuyez sur une des options proposées pour la sélectionner.

4.7 OPTION : AJOUTER SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL  
 Ajoutez un programme sur l'écran principal pour un démarrage rapide.  
 ATTENTION : Si vous travaillez avec le profil utilisateur standard par défaut, vous devez enregistrer les modifications sous un nouveau profil. Le profil par défaut ne peut pas être modifié.

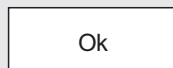
Des informations s'affichent sur l'écran.



Entrez un nom pour le nouveau profil.



Appuyez sur



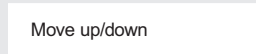
**i** Le programme ajoutera tous les boutons sur l'écran principal. Si le bouton est en-dehors de la zone d'écran, utilisez la barre de défilement sur la partie droite de l'écran.  
 La position et la taille des boutons peuvent être modifiées selon les besoins 7/7.2.2

4.8 OPTION : DÉPLACER VERS LE HAUT / VERS LE BAS  
 Déplacez un programme dans une autre position de la liste du programme.

Revenez à la liste du programme et appuyez sur

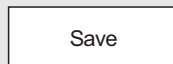


Sélectionnez



Appuyez et maintenez appuyer sur un programme puis faites glisser votre doigt pour le déplacer dans la nouvelle position.

Appuyez sur



### 4.2.4 Créer un programme sur un PC et charger un programme sur l'appareil à partir d'un lecteur USB.

**i** Des programmes pour l'appareil peuvent aussi être créés et modifiés en utilisant votre ordinateur avec un logiciel spécifique **VisionCombi**.  
 Si vous souhaitez charger votre propre programme créé sur ordinateur dans l'appareil avec une clé USB, accédez au menu **Paramètres** et sélectionnez **Lecteur USB**. Vous trouverez d'autres détails au chapitre 7/7.1.2.  
 Le logiciel VisionCombi est disponible sur le site Web du fabricant.

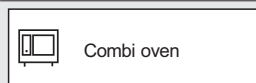
### 4.2.5 Créer une nouvelle catégorie de programme

**1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES**

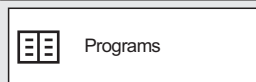
Pour les Programmes Deli, appuyez sur



Pour les Programmes, appuyez sur



Sélectionnez



**2 APPUYEZ SUR**



<b>3 SÉLECTIONNEZ</b>	
<b>4 SAISIR LE NOM DE LA CATÉGORIE</b>	
<b>4.1 OPTION : AJOUTER UN PICTOGRAMME</b>	
Appuyez sur	
Sélectionnez la source du pictogramme	
Pour une icône provenant du disque interne du four, appuyez sur	
Choisissez le programme approprié sur le disque interne du four ou enregistrez votre pictogramme en utilisant le lecteur USB,  7/7.1.	
Appuyez sur	
La nouvelle catégorie est maintenant créée et enregistrée.	
Pour un pictogramme provenant d'un USB, connectez votre USB puis appuyez sur	
Sélectionnez un pictogramme et appuyez sur	
La nouvelle catégorie est maintenant créée et enregistrée.	
<b>4.2 OPTION : CATÉGORIE SANS PICTOGRAMME</b>	
Après avoir entré le nom de la catégorie du programme, appuyez sur	
La nouvelle catégorie est maintenant créée et enregistrée.	

### 4.2.6 Modifier une catégorie de programme

<b>1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES</b>	
Pour les Programmes Deli, appuyez sur	
Pour les Programmes, appuyez sur	
Sélectionnez	
<b>2 SÉLECTIONNEZ LA CATÉGORIE À MODIFIER ET LA MAINTENIR APPUYÉE PENDANT PLUS DE 2 SECONDES.</b>	
<b>3 DANS LE MENU, SÉLECTIONNEZ LA MODIFICATION À EFFECTUER.</b>	
<b>3.1 MODIFIER UNE CATÉGORIE</b>	
Modifiez le nom d'une catégorie et modifiez ou supprimez un pictogramme.	
<b>3.2 OPTION : SUPPRIMER UNE CATÉGORIE</b>	
Après confirmation, le groupe sera supprimé définitivement.	
<b>3.3 OPTION : SÉLECTIONNER</b>	
Sélectionnez le groupe actuel ou plusieurs groupes en cochant les champs puis en copiant ou en les déplaçant dans un groupe différent ou en les supprimant.	
Après avoir sélectionné un groupe, appuyez sur une des options proposées pour la sélectionner.	

- 3.4 **OPTION : AJOUTER SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL**  
 Ajoutez une catégorie à l'écran principal pour un démarrage rapide.  
 Appuyez pour mettre la catégorie sur l'écran principal.  
 ATTENTION : Si vous travaillez avec le profil utilisateur standard par défaut, vous devez enregistrer les modifications comme un nouveau profil. Le profil par défaut ne peut pas être modifié.

Des informations s'affichent sur l'écran.

Profile is locked. Create new profile.  
 Profile name

Entrez un nom pour le nouveau profil.



Appuyez sur

Ok

- i** La catégorie sera ajoutée à tous les boutons sur l'écran principal.  
 Si le bouton est en-dehors de la zone d'écran, utilisez la barre de défilement sur la partie droite de l'écran.  
 La position et la taille des boutons peuvent être modifiées selon les besoins 7/7.2.2

- 3.5 **OPTION : DÉPLACER VERS LE HAUT / VERS LE BAS**  
 Déplacez un groupe vers une autre position de la liste du groupe.

Revenez à la liste du groupe puis appuyez sur



Sélectionnez

Move up/down

Appuyez et maintenez appuyer sur un groupe puis faites glisser votre doigt pour la déplacer dans la nouvelle position.

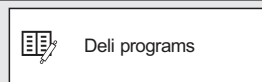
Appuyez sur

Save

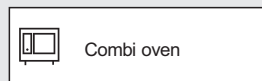
## 4.2.7 Créer un nouveau programme Minuterie par étage

### 1 ACCÉDER AUX PROGRAMMES

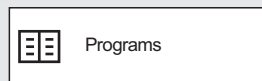
Pour les Programmes Deli, appuyez sur



Pour les Programmes, appuyez sur



Sélectionnez




### 2 APPUYEZ SUR



### 3 APPUYEZ SUR

New rack timing

**4 SAISISSEZ LE NOM DU PROGRAMME MINUTERIE PAR ÉTAGE**



**4.1 OPTION : CHANGER LE PICTOGRAMME**  
 Vous pouvez attribuer un pictogramme / un dessin au programme  
 [Icon] 4/4.2.5, point 4.1

**4.2 OPTION : PROGRAMME FAVORI**  
 Cochez cette option pour ajouter le programme à votre section de programmes favoris.  
 [Icon] 4/4.2.2, point 5.2

**5 APPUYEZ SUR**

**6 LES DÉTAILS DU PROGRAMME MINUTERIE PAR ÉTAGE S’AFFICHENT.**  
 Suivez [Icon] 5/5.2.1, point 8 - 13.2.

**7 APPUYEZ SUR**

Le nouveau programme Minuterie par étage est enregistré

**Les autres options** des programmes Minuterie par étage (modifier, supprimer, renommer, ajouter sur l'écran principal) sont les mêmes qu'au chapitre [Icon] 4/4.2.3  
**La cuisson** avec des programmes de minuterie par étage est identique à la cuisson du chapitre [Icon] 5/5.2.

### 4.2.8 Les 10 derniers

**i** Dans le menu Les 10 derniers, les dix dernières méthodes de cuisson utilisées sont enregistrées dans l'ordre chronologique. Ici, vous trouverez manuellement la configuration de la préparation du plat, sélectionnée en utilisant un programme, en utilisant des programmes de minuterie par étage et la cuisson en utilisant Easy Baking et Easy Cooking.

**1 ALLER AUX 10 DERNIERS MENUS**

**2 SÉLECTIONNEZ UN PROGRAMME**

**3 L'APERÇU DU PROGRAMME S’AFFICHE (APERÇU RAPIDE)**  
 Toutes les étapes du programme sont affichées sur un seul écran avec la possibilité de modifier ou d'ajouter des étapes supplémentaires.

**3.1 OPTION : MODIFIER UN PROGRAMME**  
 À partir du programme sélectionné, vous pouvez modifier les paramètres ou les étapes selon [Icon] 4.2.2/7.1 à 7.4


**4 DÉMARREZ LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR**

**5 À LA FIN DU PROCESSUS DE CUISSON, SÉLECTIONNEZ UNE ACTION AVEC LAQUELLE CONTINUER** (écran D).



## 4.2.9 Favoris


Le menu Favoris permet de créer une liste des programmes souvent utilisés ou des programmes préférés. Vous avez alors un accès rapide à ces programmes enregistrés sans devoir les chercher dans les groupes de programmes.

 La procédure pour enregistrer des programmes dans les Favoris est décrite au chapitre 4.2.3 / étape 4.3.


### 1 APPUYER SUR



#### 1.1 OPTION : DÉMARRER UN PROGRAMME

 En appuyant sur un des programmes enregistrés, l'écran C apparaît, permettant de démarrer la cuisson immédiatement ou de modifier un programme comme décrit dans le chapitre 4.2.3.

#### 1.2 SUPPRIMER UN PROGRAMME DES FAVORIS

 Sélectionnez le programme à supprimer et le maintenir appuyé pendant plus de 2 secondes  
Appuyez sur

Remove from my favourite

## 4.2.10 Démarrage automatique du programme

Il est possible définir le démarrage automatique de chaque programme selon des conditions que vous définissez. Cette configuration peut être effectuée dans tous les modes dans lesquels les écrans B, C et D sont affichés et également sur l'écran de progression de la cuisson.

### 4.2.10.1 Configuration d'un programme pour le démarrage automatique

#### 1 EN HAUT DE L'ÉCRAN, APPUYEZ SUR

S'applique aux écrans B, C et D, et à l'écran de progression de la cuisson



#### 2 APPUYEZ SUR

Save as automatic start

#### 3 SÉLECTION OU RÉGLAGE DES OPTIONS DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE AU BESOIN

Automatic start

---

Start date  
20 March 2020

---

Start time  
12:00

---

Repeat  
Never

---

Program name:  
Manual cooking

---

Cooking parameters

---

← Back   Save



#### 4 APPUYEZ SUR

Save

Le programme de démarrage automatique est indiqué par un symbole sur le ruban supérieur de l'écran principal A.





Avant le démarrage automatique du programme, la date et l'heure définies apparaissent à l'écran avec le compte à rebours et un signal sonore retentit


Program name  

---

Automatic start

 Stop sound

 Skip

 Stop

Vous pouvez ignorer le compte à rebours en appuyant sur

 Skip

Vous pouvez également annuler le démarrage automatique en appuyant sur

 Stop

#### 4.2.10.2 Afficher, modifier ou supprimer un programme démarré automatiquement

##### 1 SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL, APPUYEZ SUR

La liste des programmes configurés pour le démarrage automatique s'affiche.




##### 1.1 OPTION : AFFICHER DES ÉLÉMENTS DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE





Appuyez sur le programme désiré

Automatic start



20 March 2020

 12:00 Fried Chicken escalopes (breaded) 

25 March 2020

 12:00 Steamed Sausages, Frankfurters 

1 April 2020

 12:00 Egg omelette 

 Back

Après l'affichage, appuyez sur

 Back

##### 1.2 OPTION : MODIFIER DES ÉLÉMENTS DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE



Automatic start



Start date  
20 March 2020

Start time  
12:00

Repeat  
Never

Program name:  
Manual cooking

Cooking parameters

 Back  Save

Après avoir effectué des modifications, appuyez sur

Save

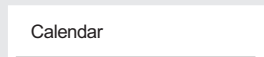
### 4.2.11 Calendrier

Permet de créer, de voir et de modifier les événements planifiés.

**1 APPUYEZ SUR**



**2 APPUYEZ SUR**



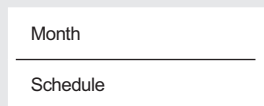
Selon la dernière option d'affichage du calendrier que vous avez utilisé, une vue d'ensemble du mois actuel ou une liste des événements planifiés apparaît.

Pour basculer entre les modes d'affichage du calendrier, appuyez sur



Sélectionnez l'affichage souhaité

Mois : la vue du mois est affichée. Pour choisir un autre mois, utilisez les flèches < ou >.



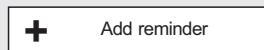
Plan : La liste de tous les événements est affichée, y compris les programmes définis pour le démarrage automatique.

**2.1 OPTION : CRÉER UN NOUVEAU RAPPEL**

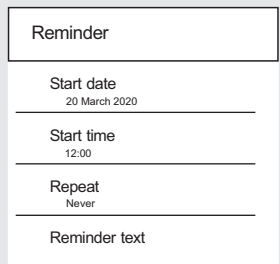
En mode vue calendrier, sélectionnez le jour désiré. Si vous voulez choisir un mois autre que celui affiché, utilisez les flèches < ou >.



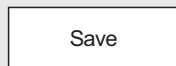
Appuyez sur



Modifiez la date, l'heure de démarrage, répétez les intervalles et tous les rappels textuels.



Enregistrez les paramètres



Le rappel sera affiché dans un carré uni blanc à côté de la date sélectionnée, même si vous avez saisi plus d'un rappel le même jour.



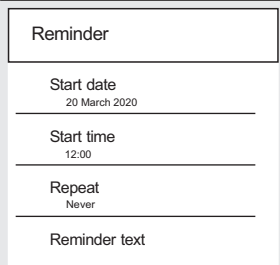
**2.2 OPTION : VOIR LES RAPPELS**

Sélectionnez le mode de visualisation du calendrier (mois ou plan)

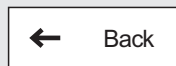
- Avec la vue calendrier, choisissez le jour désiré.
- En mode liste, sélectionnez le jour et l'évènement désirés.



Sélectionnez l'évènement désiré et consultez les rappels.



Appuyez sur



- 2.3 **OPTION : MODIFIER DES RAPPELS**  
 Dans la liste des rappels enregistrés ou dans le calendrier, sélectionnez le rappel désiré.

Reminder

---

Start date  
20 March 2020

---

Start time  
12.00

---

Repeat  
Never

---

Reminder text

Modifiez le rappel  
 Appuyez sur

Save

- 2.4 **OPTION : SUPPRIMER DES RAPPELS**  
 Dans la liste des rappels enregistrés ou dans le calendrier, sélectionnez le rappel désiré.

Reminder

---

Start date  
20 March 2020

---

Start time  
12.00

---

Repeat  
Never

---

Reminder text

Appuyez sur



Sélectionnez

Delete event

Appuyez sur  
 L'évènement est supprimé

Ok

## 4.2.12 Conseils du chef ou informations sur le programme

Pour la majeure partie des programmes prédéfinis, des conseils brefs et des astuces du chef sont disponibles dans le programme. Ces conseils peuvent être visualisés ou modifiés selon les besoins et peuvent être ajoutés aux programmes que vous avez créés.

### 4.2.12.1 Visualisation des conseils du chef

- 1 **SUR L'ÉCRAN AVEC L'APERÇU DU PROGRAMME (ÉCRAN C), APPUYEZ SUR**



- 2 **LISEZ LES INFORMATIONS ET REVENEZ À L'APERÇU DU PROGRAMME**



### 4.2.12.2 Modifier les conseils du chef

- 1 **SÉLECTIONNEZ LE PROGRAMME POUR LEQUEL VOUS DÉSIREZ MODIFIER LES CONSEILS DU CHEF ET MAINTENEZ-LE APPUYER PENDANT PLUS DE 2 SECONDES**

- 2 **DEPUIS LE MENU, SÉLECTIONNEZ**

Edit program

- 3 **APPUYEZ SUR**

Ok

- 4 **APPUYEZ SUR**



- 5 **SAISISSEZ LES INFORMATIONS OU LES CONSEILS POUR LE PROGRAMME**



- 6 **APPUYEZ SUR**

Ok

### 4.2.12.3 Créer des conseils du chef pour un nouveau programme

Pour créer des conseils pour un nouveau programme, consultez 4.2.2/ étape 7.5

## 4.3 EASY BAKING / EASY COOKING

Les modes de cuisson Easy baking et Easy cooking permettent d'obtenir d'excellents résultats, même pour les chefs en devenir. Il n'est pas nécessaire de connaître les phases individuelles du processus de cuisson dans les détails et de procéder au réglage laborieux des étapes une par une. Les modes Easy baking ou Easy cooking sont des assistants / des guides qui recommandent automatiquement et définissent la technologie appropriée selon le type d'aliment et le résultat désiré.

Vous pouvez entrer dans le processus de cuisson à tout instant et modifier les paramètres prédéfinis afin d'obtenir des résultats conformes à vos attentes.

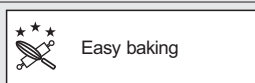
Si vous êtes satisfait du produit final, vous pouvez enregistrer la sélection dans vos programmes et l'utiliser à tout instant afin d'obtenir les mêmes résultats de qualité.

En mode Easy baking / Easy cooking, l'utilisateur ne doit que sélectionner un plat, éventuellement régler le niveau de cuisson et la couleur de l'extérieur de l'aliment puis appuyer sur le bouton Start (démarrer). Le four fait tout le reste pour vous.

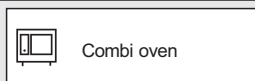
### 4.1.3 Cuisiner avec Easy baking/Easy cooking

#### 1 SÉLECTIONNER UN MODE

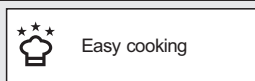
Pour Easy baking, appuyez sur



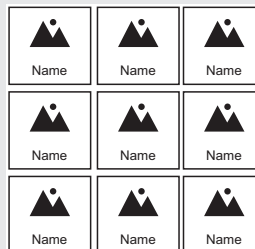
Pour Easy cooking, appuyez sur



Sélectionnez

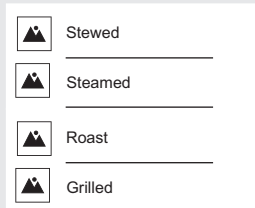


#### 2 SÉLECTIONNEZ UNE CATÉGORIE DE PLAT



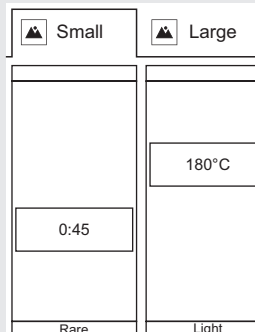
#### 3 SÉLECTIONNEZ LES SPÉCIFICATIONS DU PLAT

Il est possible des étapes de cuisson au four / de cuisson ne soient pas disponibles pour certaines catégories.

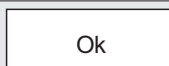


#### 4 SÉLECTIONNER UNE CARACTÉRISTIQUE DU PLAT

Réglez les valeurs disponibles pour les plats individuels à l'aide du curseur, si besoin.



#### 5 APPUYEZ SUR



**6 AFFCHER L'APERÇU DU PROGRAMME** (écran C)  
Toutes les étapes du programme s'affichent sur un seul écran avec l'option de modification rapide ou d'ajout d'une étape.

6.1 **OPTION : MODIFIER LES PARAMÈTRES**



Après avoir cliqué sur une étape du programme sélectionné, vous pouvez modifier les paramètres de la même manière que lorsque vous travaillez avec les programmes (écrans B et C), selon les besoins.

**7 APPUYEZ SUR**



## 4.4 MULTITÂCHE

Le four DeliMaster vous permet de travailler sur plusieurs niveaux à la fois, sans devoir arrêter le processus de cuisson en cours. Par exemple, vous pouvez cuire et dans le même temps utiliser la fonction multitâche pour passer à la section des programmes et préparer un nouveau programme. La fonction multitâche ne permet pas d'effectuer des opérations qui pourrait affecter ou interrompre le processus de cuisson en cours, par exemple, le nettoyage automatique.

### 4.4.1 Utilisation de la fonction multitâche

- 1 DÉMARRER LA CUISSON SELON UNE MÉTHODE QUELCONQUE, PAR EXEMPLE EN UTILISANT LES PROGRAMMES DELI**  
 4/4.2.1

 Deli programs

- 2 APPUYEZ SUR LE BOUTON**



- 3 APPUYEZ SUR LE BOUTON**  
 Vous accédez à l'écran principal (A)



- 4 APRÈS LE CHANGEMENT, UNE ICÔNE REPRÉSENTANT UNE TOQUE DE CHEF COMMENCE À CLIGNOTER SUR LA PARTIE SUPÉRIEURE DE L'ÉCRAN AVEC UN RÉTROÉCLAIRAGE VERT**  
 L'icône indique qu'un processus de cuisson est en cours.



- 5 SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL (A), VOUS POUVEZ SÉLECTIONNER UNE OPTION AVEC LAQUELLE VOUS VOULEZ TRAVAILLER.**  
 Cette sélection ne doit pas affecter le processus de cuisson. Vous ne pouvez pas sélectionner la fonction de nettoyage, par exemple.

- 6 RETOURNEZ À L'ÉCRAN DU PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR L'ICÔNE DE LA TOQUE QUI CLIGNOTE.**

## 05 | EXTRAS

Le groupe de fonctions EXTRAS contient des programmes de cuisson spéciaux pour des méthodes culinaires modernes, vous permettant d'utiliser l'appareil pour des procédures inhabituelles.

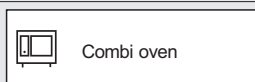
### 5.1 CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Ce mode est particulièrement approprié pour faire rôtir lentement et doucement différentes viandes. Il permet de conserver au maximum les valeurs nutritives de la viande. La viande perd un minimum de poids et reste juteuse à l'intérieur.

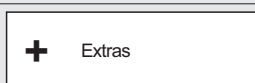
#### 5.1.1 Cuisson en mode cuisson au four à basse température

##### 1 ENTREZ DANS LES EXTRAS

Appuyez sur



Sélectionnez



##### 2 APPUYEZ SUR



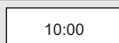
##### 3 SÉLECTIONNEZ UN MODE DE CUISSON

###### 3.1 OPTION : CUISSON EN FONCTION DU TEMPS



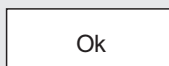
Sélectionnez un type de plat

Si besoin, utilisez la barre de défilement pour modifier le temps nécessaire pour préparer les aliments.



La valeur de la température pour le type de plat sélectionné est prédéfinie et ne peut pas être modifiée.

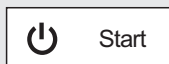
Appuyez sur



Affiche un aperçu de toutes les étapes du programme (Aperçu rapide, écran C).

Cliquez sur l'étape du programme sélectionné pour modifier les paramètres comme avec les programmes (écrans B et C), le cas échéant.

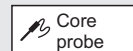
Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur



###### 3.2 OPTION : CUISSON SELON TEMPÉRATURE SONDE



Appuyez sur

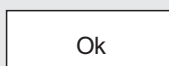


Sélectionnez un type de plat

Utilisez le curseur pour définir la température cible exigée au cœur de la nourriture.



Appuyez sur



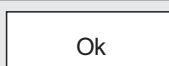
Affiche un aperçu de toutes les étapes du programme (Aperçu rapide, écran C).

Cliquez sur l'étape du programme sélectionné pour modifier les paramètres comme avec les programmes (écrans B et C), le cas échéant.

Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur



S'il n'y a pas de sonde dans la nourriture, le message suivant apparaît :  
Insérer la sonde.  
Après avoir inséré la sonde, appuyez sur



##### 4 QUAND LE PROCESSUS DE CUISSON EST TERMINÉ, SÉLECTIONNEZ L'ACTIVITÉ AVEC LAQUELLE CONTINUER (écran D)



## 5.2 MINUTERIE PAR ÉTAGE

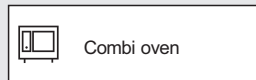
Pour les étages individuels que vous préparez dans le même mode de cuisson (vapeur, air pulsé ou mixte), la fonction minuterie par étage permet d'attribuer différents temps de processus ou différentes températures cibles au cœur des aliments.

Dans le cadre de la minuterie par étage, il est également possible de créer des programmes de minuterie ( 4.2/4.2.7), que vous pouvez enregistrer dans le répertoire des programmes et l'appeler à tout instant sans besoin d'autres réglages. Vous ne pouvez que définir les temps spécifiques pour chaque glissière individuelle.

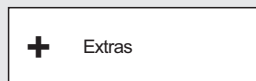
### 5.2.1 Cuisson en mode Minuterie par étage - Réglages manuels

**1 ENTREZ DANS LES EXTRAS**

Appuyez sur



Sélectionnez



**2 APPUYEZ SUR**



**3 SÉLECTIONNEZ LES RÉGLAGES MANUELS**

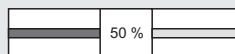


**4 SÉLECTIONNEZ UN MODE DE CUISSON**



**5 SELON LE MODE DE CUISSON SÉLECTIONNÉ, SÉLECTIONNEZ :**

5.1 Niveau d'humidité ( 4/4.1, point B2) dans le cas du mode mixte



5.2 Niveau d'ouverture du clapet ( 4/4.1, point B3) dans le cas du mode Air pulsé



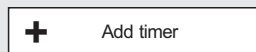
**6 SÉLECTIONNEZ UNE TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT POUR LA CHAMBRE DE CUISSON**



**7 SÉLECTIONNEZ UN RÉGLAGE PAR DÉFAUT POUR LE VENTILATEUR**  
( 4/4.1, point B6)



**8 APPUYEZ SUR**

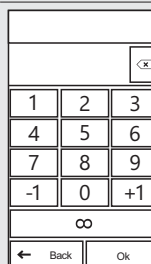


**9 RÉGLER LE TEMPS OU LA TEMPÉRATURE À CŒUR**

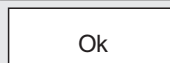
9.1 OPTION : RÉGLER LE TEMPS



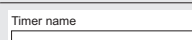
Réglez le temps dans l'ordre Heures : Minutes : Secondes après lesquelles le minuteur s'arrête



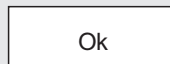
Appuyez sur



Saisissez le nom du minuteur




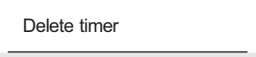

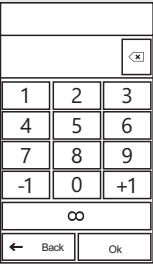

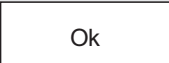


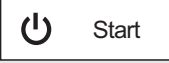
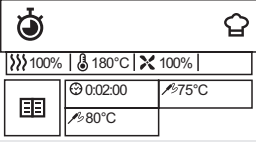
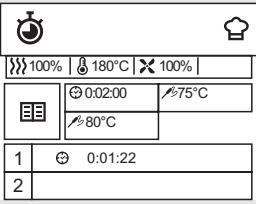
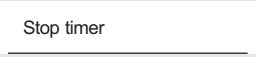
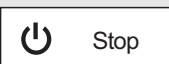
Appuyez sur



9.1.1 OPTION : AJOUTER UN AUTRE MINUTEUR



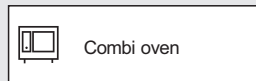
Pour ajouter un autre minuteur, répétez la procédure à partir du point 8-9.

9.1.2	<p><b>OPTION : SUPPRIMER UN MINUTEUR</b> Sur le programme que vous voulez supprimer, appuyez sur</p>	
	Sélectionnez une option	
9.2	<p><b>OPTION : RÉGLER LA TEMPÉRATURE DE LA SONDÉ</b> Appuyez sur</p>	
	Réglez la température à cœur à laquelle le minuteur s'arrêtera	
	Appuyez sur	
	Saisissez le nom du minuteur	<input data-bbox="837 844 1029 884" type="text"/>
	Appuyez sur	
9.2.1	<p><b>OPTION : AJOUTER UNE AUTRE TEMPÉRATURE À CŒUR</b> Pour ajouter une autre température à cœur, répétez le point 9.2.</p>	
	<p><i>L'appareil est équipé à l'usine avec une sonde de température. Dans ce cas, vous devez d'abord insérer la sonde dans l'aliment susceptible d'atteindre la température cible avant. Ensuite, vous devez insérer la sonde dans un autre aliment, la préparation qui prend plus longtemps. À cette fin, il convient d'équiper l'appareil avec une deuxième sonde de température (accessoire en option à un coût additionnel). Si deux sondes sont utilisées, la cuisson peut être faite avec les deux, et une température cible différente peut être définie pour chacune d'entre elle.</i></p>	
9.2.2	<p><b>OPTION : SUPPRIMER TEMPÉRATURE DE LA SONDÉ</b> Si vous voulez supprimer la température d'une sonde, appuyez sur</p>	
	Sélectionnez une option	
<b>10</b>	<b>DÉMARREZ LE PROCESSUS DE CUISSON EN APPUYANT SUR</b>	
<b>11</b>	<p><b>APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE, L'ÉCRAN DE COMMANDE APPARAÎT POUR LE TEMPS PAR ÉTAGE DÉFINI</b> Dans l'exemple, il y a 6 glissières vides, un minuteur et deux températures à cœur. Le nombre de glissières peut être défini selon la taille de la machine dans les Paramètres personnels (6/6.1)</p>	
<b>12</b>	<p><b>INDIQUEZ LE MINUTEUR QUE VOUS VOULEZ METTRE DANS LA GLISSIÈRE EN APPUYANT SUR</b> Le minuteur sélectionné est surligné.</p>	
<b>13</b>	<p><b>SÉLECTIONNEZ UNE OU PLUSIEURS GLISSIÈRES POUR LESQUELS VOUS VOULEZ UTILISER UN MINUTEUR</b> Le minuteur est attribué à la glissière sélectionnée et démarre automatiquement. Dès que la glissière avec le minuteur a fini, il commence à clignoter et un signal sonore retentit.  Répétez la même procédure pour les autres minuteurs définis.</p>	
13.1	<p>Sélectionnez la glissière avec le minuteur que vous voulez arrêter. Appuyez sur</p>	
13.2	<p><b>OPTION : FIN AVANT QUE LE TEMPS NE SE SOIT ÉCOULÉ / TEMPÉRATURE A ÉTÉ ATTEINTE</b> Vous pouvez arrêter les minuteurs en cours et donc tout le processus de cuisson en appuyant sur</p>	

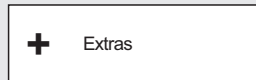
## 5.2.2 Cuisson en mode Minuterie par étage, selon la méthode de cuisson

### 1 ENTREZ DANS LES EXTRAS

Appuyez sur



Sélectionnez



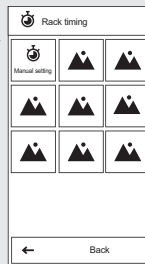
### 2 APPUYEZ SUR



### 3 SÉLECTIONNEZ LA MÉTHODE DE CUISSON DU PLAT

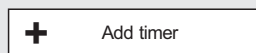


*Les paramètres de base comme le mode, l'humidité, la température, l'espace et les réglages du ventilateur sont prédéfinis mais il est possible de les modifier.*



### 4 APPUYEZ SUR

Réglez le minuteur ou la température à cœur de la sonde selon la procédure du chapitre précédent, étapes de 9 à 13.2.



## 5.3 AUTRES FONCTIONS EXTRAS

Le groupe de fonctions EXTRAS contient les programmes spéciaux suivants :

### Sous-vide

Technologie de cuisson moderne, où un plat dans un sac fermé sous-vide est placé dans le four.

### Confit

Le programme est prédéfini pour cuire des aliments, à savoir de la viande, lentement dans la graisse à une température relativement basse (110 °C).

### Fumé

Cette méthode de cuisson spéciale requiert l'utilisation du dispositif additionnel Vision Smoker. Il ajoute une saveur fumée venant du type de copeaux de bois qui sont brûlés.

### Sterilisation

Cette fonction est utilisée pour la mise en conserve de viande, légumes, fruits, aliments cuisinés, confitures, marmelades et champignons. Pour cela,

les aliments doivent être placés dans le four dans des récipients adaptés (pots en verre, boîtes de conserve), fermés de la bonne manière pour leur mise en conserve.

### Séchage

Programme approprié pour sécher les fruits, les légumes et la viande de façon traditionnelle.

### Régénération et maintien au chaud

Ce programme est utilisé pour régénérer les aliments refroidis. Le maintien au chaud conserve ensuite les aliments à la température définie pendant le temps nécessaire. La nourriture peut être régénérée et maintenue au chaud dans des récipients Gastronorm ou directement dans des assiettes.

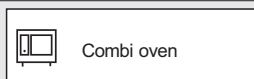
### SALAMANDRE

Finition des aliments contrôlée via une cuisson à haute température pour une couleur et un croustillant remarquables.

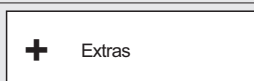
## 5.3 Utilisation des autres fonctions EXTRAS

### 1 ENTREZ DANS LES EXTRAS

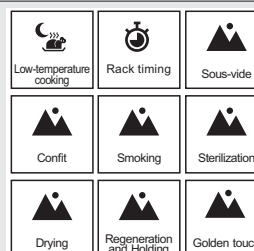
Appuyez sur



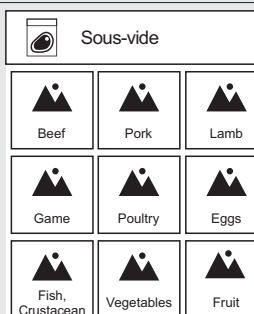
Sélectionnez



### 2 SÉLECTIONNEZ LA FONCTION DÉSIRÉE



### 3 SÉLECTIONNEZ UNE CATÉGORIE DE PLAT

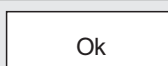


#### 3.1 OPTION : MODIFIER LA TEMPÉRATURE / LE TEMPS

Si besoin, utilisez la barre de défilement pour modifier la température ou le temps de cuisson.



### 4 APPUYEZ SUR



### 5 L'APERÇU DU PROGRAMME S'AFFICHE (APERÇU RAPIDE)

Toutes les étapes du programme sont affichées sur un seul écran avec la possibilité de modifier ou d'ajouter des étapes supplémentaires.

#### 5.1 OPTION : MODIFIER LES PARAMÈTRES


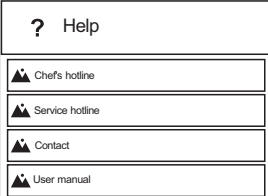
Après avoir cliqué sur l'étape du programme sélectionné, vous pouvez modifier les paramètres exactement comme lors de l'utilisation des programmes (écrans B et C), le cas échéant.

### 6 APPUYEZ SUR



## 06 | AIDE

Une partie de l'écran principal A est composée de la fonction Aide sous forme de contacts importants et un manuel de l'utilisateur simplifié de l'appareil. Vous pouvez utiliser les contacts lorsque vous n'êtes pas sûr de la procédure ou que vous avez besoin de recevoir des conseils détaillés de la part d'une personne expérimentée. Le manuel simplifié vous aidera lorsque vous devez rafraîchir rapidement vos connaissances par rapport à une procédure de travail ou les réglages de l'appareil.

<b>1 SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL, APPUYEZ SUR</b>	
<b>2 SÉLECTIONNEZ L'ÉLÉMENT D'AIDE DÉSIRÉ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assistance téléphonique Chef : Contient les contacts téléphoniques de chefs expérimentés</li> <li>- Assistance téléphonique Service : Contient les contacts de personnes qui vous conseilleront sur les paramètres de l'appareil ou lorsque cela ne se passe pas comme prévu.</li> <li>- Contact : Contient toutes les coordonnées du fabricant de l'appareil.</li> <li>- Manuel de l'utilisateur : Contient une description simplifiée de toutes les fonctions de base de l'appareil et des procédures de travail.</li> </ul>	

# 07 | PARAMÈTRES

## 7.1 PARAMÈTRES DE BASE

### 1. PARAMÈTRES PERSONNELS



Le clavier numérique s'affiche lorsqu'appuyé. Pour accéder aux paramètres, il faut saisir le mot de passe **1001** et confirmer avec OK.

#### Date et temps

Définir ou ajuster l'heure. Seul un technicien agréé possède l'autorisation de régler la date.

#### Langue (Langage)

Pour régler la langue du système.

#### Unités de température

Permet de régler les unités de température en °C ou °F.

#### Signal sonore

Définir la mélodie, le volume et la durée du son pour les éléments suivants :

- Erreurs
- Clavier
- Fin du processus de cuisson
- Signal sonore d'étape
- Préchauffage
- Minuterie par étage
- Événements planifiés
- Fin du nettoyage
- Température de la sonde

#### Affichage

Permet le réglage de :

- Luminosité de l'écran : réglée à l'aide d'un curseur. Le réglage par défaut est 100 %.
- Économiseur d'écran : sélectionnez l'économiseur d'écran et le temps après lequel l'appareil passera en mode économiseur d'écran lorsqu'il est inactif. Une option supplémentaire permet d'afficher le temps et un diaporama (économiseur d'écran composé d'images).
- palettes de couleurs : offre un choix de couleurs pour le système via le menu. Les couleurs au choix sont noir, bleu, vert et rouge.

#### Cuisson


Permet de définir différentes préférences pour une utilisation confortable de l'appareil :

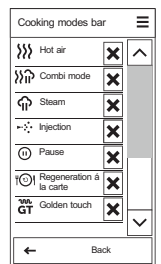
- **ACM** (Automatic capacity management - gestion automatique de la capacité) : cette fonction assurera que l'appareil identifie la quantité d'aliments introduite et prolongera le temps de cuisson en conséquence afin d'atteindre la température requise dans la chambre de cuisson. Le réglage par défaut est « Activé » .
- **Préchauffage**
  - Préchauffage toujours actif (pour les réglages du mode manuel)  
Le réglage par défaut est « Activé » .

- L'augmentation de la température permet de définir à combien de degrés de plus de la température définie la chambre de cuisson doit préchauffer. Le réglage par défaut est 15 °C. Exemple : Lorsqu'une température de 150 ° est définie, l'appareil chauffe automatiquement à une température de 165 °C. ATTENTION : Valable uniquement pour le mode air pulsé et combiné. En mode cuisson vapeur, la température de préchauffage est égale à la température définie.

- Temps de préchauffage maximum : pour régler le temps maximum au bout duquel le processus de cuisson démarre et le compte à rebours commence. La valeur par défaut est de 5 minutes.

#### • Barre de régimes

Elle vous permet de définir les modes de cuisson qui seront disponibles dans la barre de régimes, en mode manuel ou durant la création du programme. Appuyez sur le symbole  pour pouvoir ajouter d'autres modes.



#### • Valeurs par défaut

Permet de modifier les paramètres de base, tels que l'humidité, la température à cœur, la température de la chambre, la vitesse du ventilateur et les fonctions suivantes

- Air pulsé
- Mode combiné
- Vapeur
- Injection d'eau
- Pause
- Régénération sur l'assiette
- Salamandre
- Cook & Hold

#### • Mode Veille après la cuisson

Libre

Le réglage par défaut est désactivé

Délai avant standby

Le réglage par défaut est de 1 minute

#### • Unités de temps

Pour sélectionner le format d'affichage des heures : h:m ou h:m:s

#### • Temps supplémentaire

Permet de définir si le message « Continuer la cuisson » est affiché à l'écran une fois la cuisson terminée.

Le réglage par défaut est « Activé » .

#### • Fonction d'apprentissage

Permet de définir si le message « Enregistrer en tant que programme » est affiché à l'écran une fois la cuisson terminée.

Le réglage par défaut est « Activé » .

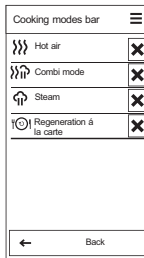
#### • Eco Logic

Permet de définir si le message « Eco Logic » est affiché à l'écran une fois la cuisson terminée.

Le réglage par défaut est « Activé » .

### Minuterie par étage

- Nombre de glissières : ici, l'opérateur peut sélectionner le nombre de glissières indiqué sur l'écran de commande du programme de minuterie par étage (E6 5/5.2). Le nombre maximum est de 10 glissières.
- Nombre de positions par glissière : chaque glissière peut également être divisée en positions avec un maximum de 2 positions par glissière.
- Afficher des programmes similaires : durant la cuisson en mode Minuterie par étage, l'appareil offre automatiquement d'autres programmes similaires pouvant être préparés en même temps. Le réglage par défaut est « Activé » .
- Barre de régimes : elle vous permet de définir les modes de cuisson qui seront disponibles dans la barre de régimes pendant la minuterie par étage. Appuyez sur le symbole ≡ pour pouvoir ajouter d'autres modes.
- Valeurs prédéfinies : cette touche permet de modifier les paramètres de base, tels que l'humidité, la température à cœur, la température de la chambre, la vitesse du ventilateur et les fonctions suivantes
  - Air pulsé
  - Mode combiné
  - Vapeur
  - Régénération sur l'assiette



### Nettoyage

#### • Programmes de nettoyage

La fonction est disponible uniquement pour les techniciens maintenance.

#### • Standby après nettoyage

Permet à l'appareil de s'éteindre une fois le nettoyage terminé. Le délai pour l'arrêt de l'appareil peut être réglé en minutes.

La valeur par défaut est « Autoriser » .

Délai avant standby : la valeurs par défaut est de « 1 min ».

### Blocages

Permet de verrouiller les programmes pour en éviter la modification.

Après le verrouillage, le programme peut être lancé mais ne peut pas être modifié ni supprimé.

- Jeux de programmes

Contient les programmes Deli et le menu Programmes.

Le réglage par défaut est « Programmes verrouillés »

Le réglage de l'option sur « Programmes verrouillés » permet d'apporter des modifications à un programme enregistré, à l'exception des modifications d'un programme lancé spécifiquement à l'aide de QuickView.

- Appareil verrouillé

Cette fonction n'est pas accessibles aux utilisateurs ordinaires : elle est réservée aux techniciens de maintenance.

- Démarrer le programme de blocage

Le réglage par défaut est « Autoriser » .

Après l'activation, il ne sera plus possible de modifier le programme enregistré, même même pour le démarrer. Dans la vue des étapes du programme QuickView, il ne sera pas possible de modifier les étapes.

- Verrouillage des profils

Le réglage par défaut est « Autoriser » .

Après l'activation, il ne sera pas possible de modifier un profil.

- Verrouillage du calendrier

Le réglage par défaut est « Autoriser » .

Après l'activation, il ne sera pas possible de modifier les événements planifiés ou les démarrages automatiques.

## 2. CALENDRIER

Permet de créer, de voir et de modifier les événements planifiés. Une description détaillée est fournie au chapitre 4.2.11.

## 3. INFO

Appuyer pour afficher les détails de l'appareil et du système de commande.

## 4. SERVICE

Cette option est réservée aux techniciens de maintenance ou aux experts. Elle est protégée par un mot de passe.

## 5. REGISTRES DE FONCTIONNEMENT

### Erreurs

Cette fonction n'est pas accessibles aux utilisateurs ordinaires : elle est réservée aux techniciens de maintenance.

### Registre des événements d'exploitation

Affiche un rapport complet de tous les événements d'exploitation. Permet de filtrer les données selon des paramètres, ou pour la dernière semaine, le dernier mois ou la dernière année.

### Registre HACCP

Pour afficher un rapport complet des données HACCP directement sur l'écran.

### Données techniques

La fonction est disponible uniquement pour les techniciens maintenance.

## 6. CLÉ USB

Sauvegardez différents éléments du système de commande vers un lecteur USB externe ou importez des éléments à partir d'une clé externe dans l'appareil.

### • De l'appareil vers une clé USB

- Programmes Deli : une description détaillée de l'enregistrement des programmes est fournie au chapitre 7.1.1.
- Programmes : une description détaillée de l'enregistrement des programmes est fournie au chapitre 7.1.1.
- Erreurs : le nom du fichier adopte le format "ErrorReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt"
- HACCP : le nom du fichier adopte le format "HaccpReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.haccp"
- Registre des événements d'exploitation : le nom du fichier adopte le format "Log\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt"
- Paramètres : le nom du fichier adopte le format "Oven\_Blue Vision\_0.zip"
- Plus : ce menu n'est pas accessibles aux utilisateurs ordinaires. Il est réservé aux techniciens de maintenance avec un mot de passe spécial.

Lorsque l'une des options est sélectionnée, le message **Connecter un lecteur USB** s'affiche et le système attend sa connexion (E6 1.2, point 6).

Après la connexion, les messages **Lecteur USB connecté** et **Copier les données vers le lecteur USB** s'afficheront. Tapez sur le menu pour transférer les données sur le lecteur USB.

### • De l'USB à l'appareil

- Programmes Deli : une description détaillée de la copie des programmes est fournie au chapitre 7.1.2.
- Programmes : une description détaillée de la copie du programme est fournie au chapitre 7.1.2.
- Mélodie : seuls des fichiers dans le format « \*.wav ».
- Plus : ce menu n'est pas accessibles aux utilisateurs ordinaires. Il est réservé aux techniciens de maintenance avec un mot de passe spécial.

Quand une des options est sélectionnée, le message **Connecter à un lecteur USB** s'affichera (E6 1.2, point 6) et le système attendra la connexion.







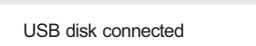



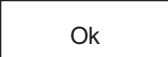
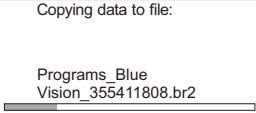

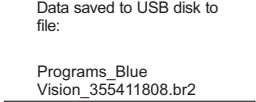


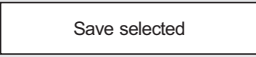
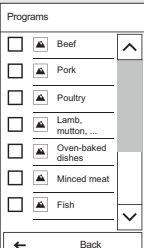
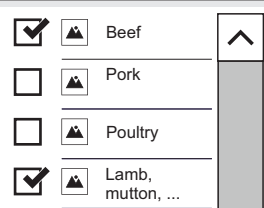
Après la connexion, les contenus du lecteur USB s'afficheront. Il sera possible de naviguer dans le lecteur de la même façon que sur un ordinateur normal. Vous pouvez sélectionner et copier des fichiers séparés ou des dossiers entiers. Tapez sur le fichier sélectionné ou le dossier pour le copier sur l'appareil.



Les fichiers de programme (\*.br2) et HACCP (\*.haccp) **ne peuvent être administrés que par le biais du logiciel VisionCombi, disponible sur le site Web du fabricant.**

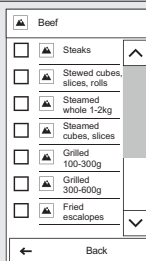
### 7.1.1 Enregistrement des programmes sur le lecteur USB

Le chapitre suivant décrit la procédure d'enregistrement des programmes de cuisson (four mixte -> Programmes). La procédure pour les programmes Deli est exactement la même, seulement les fichiers du programme sont enregistrés sous un nom de fichier par défaut (DeliPrograms\_Blue Vision\_355411808.br).

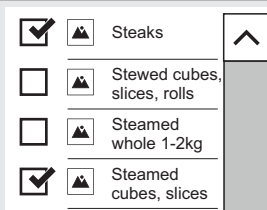
<p><b>1 APPUYEZ SUR</b></p>	
<p><b>2 APPUYEZ SUR</b></p>	
<p><b>3 APPUYEZ SUR</b></p>	
<p><b>4 SÉLECTIONNEZ LES PROGRAMMES</b></p>	
<p><b>5 UN MESSAGE APPARAÎT</b> Connectez un lecteur USB (🖨️ 1.2, point 6).</p>	
<p><b>6 UN MESSAGE APPARAÎT</b>  Si le lecteur USB est endommagé ou incompatible, le message « lecteur USB non reconnu » apparaîtra. Utilisez un lecteur USB différent.</p>	
<p>6.1 <b>OPTION : ENREGISTRER TOUT</b> Pour enregistrer tous les programmes de la mémoire de l'appareil dans un fichier du lecteur USB.</p>	
<p> Appuyez sur</p>	
<p>Le fichier de sortie par défaut est affiché. Vous pouvez remplacer le nom du fichier selon les besoins.</p>	
<p>Entrez votre nom de fichier ou laissez le nom de fichier actuel et appuyez sur</p>	
<p>La progression de l'enregistrement est affichée.</p>	
<p> Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement du fichier est réussi. Si l'enregistrement n'a pas fonctionné, le message « Erreur d'enregistrement des données » apparaîtra. Répétez la procédure d'enregistrement du fichier ou utilisez un autre lecteur USB.</p>	
<p>Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur</p>	
<p>6.2 <b>OPTION : ENREGISTRER LA SÉLECTION</b> Permet de sélectionner et d'enregistrer des programmes ou des dossiers sélectionnés.</p>	
<p> Appuyez sur</p>	
<p>Tous les programmes avec des cases à cocher sont affichés</p>	
<p>6.2.1 <b>OPTION : ENREGISTRER LES DOSSIERS COMPLETS</b> Appuyez sur n'importe quelle case pour sélectionner un dossier complet, y compris le programme à l'intérieur.</p>	



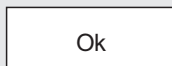
6.2.2 OPTION : ENREGISTRER DES PROGRAMMES SPÉCIFIQUES  
 Appuyez sur le nom du fichier pour afficher un menu de tous les programmes, avec des cases à cocher.



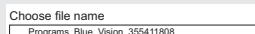
Appuyez sur l'une des cases à cocher pour sélectionner les programmes désirés.



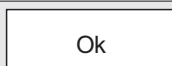
Après avoir sélectionné des dossiers ou des programmes, appuyez sur



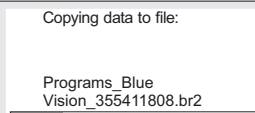
Le fichier de sortie par défaut est affiché. Vous pouvez remplacer le nom du fichier selon les besoins.



Confirmez le nom de fichier prédéfini ou votre propre nom de fichier en appuyant sur



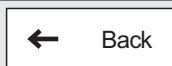
La progression de l'enregistrement est affichée.



**i** Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement est réussi.  
 Si l'enregistrement n'a pas fonctionné, le message « Erreur d'enregistrement des données » apparaîtra. Répétez la procédure d'enregistrement du fichier ou utilisez un autre lecteur USB.



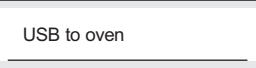
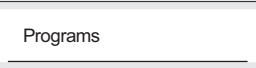
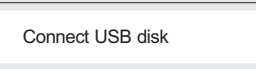

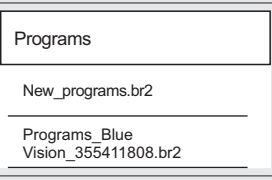



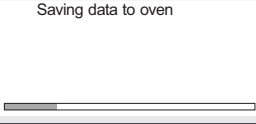
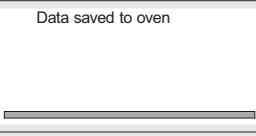


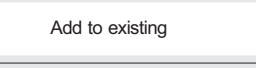
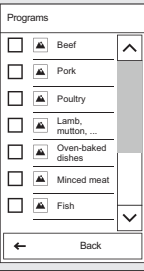
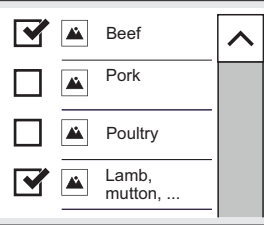


Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur

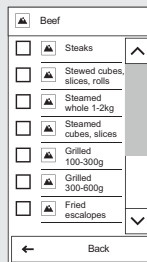


### 7.1.2 Copier des fichiers sur l'appareil depuis un lecteur USB

Le chapitre suivant décrit la procédure d'enregistrement des programmes de cuisson (four mixte -> Programmes). La procédure pour les programmes Deli est exactement la même, sauf que pour l'option « Programmes », il suffit de choisir l'option « Programmes Deli ».

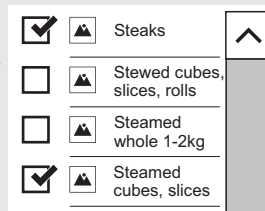
<p><b>1 APPUYEZ SUR</b></p>	
<p><b>2 APPUYEZ SUR</b></p>	
<p><b>3 APPUYEZ SUR</b></p>	
<p><b>4 SÉLECTIONNEZ</b></p>	
<p><b>5 UN MESSAGE APPARAÎT</b> Connectez un lecteur USB (🖨️ 1.2, point 6).</p>	
<p><b>6 LES CONTENUS DU LECTEUR USB SONT AFFICHÉS.</b></p> <p> <i>Seuls les fichiers avec l'extension « br2 » sont affichés. Ce format ne peut être administré que par le biais du logiciel VisionCombi, qui est disponible sur le site Web du fabricant.</i></p>	
<p>6.1 <b>OPTION : TOUT REMPLACER</b> Pour remplacer tous les programmes dans la mémoire de l'appareil avec les programmes sur le lecteur USB.</p>	
<p> Appuyez sur</p>	
<p> <b>AVERTISSEMENT :</b> <i>tous les programmes d'origine de la mémoire de l'appareil seront remplacés de manière irréversible par les programmes de votre lecteur USB.</i></p>	
<p>La progression de l'enregistrement est affichée.</p>	
<p>Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement est réussi.</p>	
<p>Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur</p>	
<p>6.2 <b>OPTION : AJOUTER AUX PROGRAMMES</b> Pour ajouter de nouveaux programmes à la mémoire de l'appareil depuis un lecteur USB.</p>	
<p> Appuyez sur</p>	
<p>Un menu de dossiers avec des programmes, avec des cases à cocher.</p>	
<p>6.2.1 <b>OPTION : AJOUTER DES DOSSIERS COMPLETS</b> Appuyez sur n'importe quelle case pour sélectionner un dossier complet, y compris le programme à l'intérieur.</p>	

6.2.2 OPTION : AJOUTER DES PROGRAMMES SPÉCIFIQUES  
 Appuyez sur le nom du fichier pour afficher un menu de tous les programmes, avec des cases à cocher.

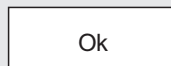


Appuyez sur l'une des cases à cocher pour sélectionner les programmes désirés.

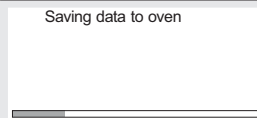
**i** Si vous souhaitez sélectionner des programmes dans d'autres dossiers, revenez à un niveau supérieur à l'aide du bouton « Retour » et sélectionnez un autre dossier. Les programmes déjà cochés resteront cochés.



Après avoir sélectionné des dossiers ou des programmes, appuyez sur



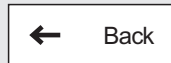
La progression de l'enregistrement est affichée.



Un message d'information apparaît lorsque l'enregistrement est réussi.



Déconnectez le lecteur USB et appuyez sur



## 7.2 PROFILS

L'appareil DeliMaster offre une option unique permettant d'adapter l'écran principal (A). En fonction de vos besoins, vous pouvez changer la taille des boutons sur l'écran principal, par exemple, leur disposition, supprimer ou ajouter des boutons, changer leurs couleurs, changer la couleur de l'arrière-plan, etc. Vous pouvez enregistrer les changements sous votre PROFIL personnalisé. Vous pouvez ajouter un nombre illimité de boutons. Si les boutons sont en-dehors de la zone d'écran, utilisez la barre de défilement sur la partie droite de l'écran.

### 7.2.1 Sélectionner un profil enregistré

1 APPUYEZ SUR LE BOUTON A9



2 APPUYEZ SUR

Profiles

3 SÉLECTIONNEZ LE PROFIL DÉSIRÉ

Appuyez sur le profil pour l'activer et l'écran principal change.

Le profil défini par le fabricant est enregistré sous le nom de **Default**.

### 7.2.2 Créer / modifier votre profil personnalisé

1 APPUYEZ SUR LE BOUTON A9



2 APPUYEZ SUR

Edit actual profile

3 MODIFIEZ L'APPARENCE ET L'EMPLACEMENT DES BOUTONS.

À chaque bouton du profil actuel, il y aura un bouton



3.1 OPTION : MODIFIER LA TAILLE DU BOUTON (PETIT/MOYEN/GRAND)



3.2 OPTION : MODIFIER LA COULEUR DU BOUTON (12 COULEURS)



3.3 OPTION : SUPPRIMER LE BOUTON DE L'ÉCRAN PRINCIPAL



3.4 OPTION : CHANGER L'EMPLACEMENT DU BOUTON



Appuyez et maintenez le bouton appuyé pour changer sa position sur l'écran. De cette façon, il est possible de déplacer un bouton à un endroit quelconque sur l'écran.

4 MODIFIER LE NOMBRE ET LE TYPE DE BOUTONS OU L'ARRIÈRE-PLAN DE L'ÉCRAN

Le bouton est situé dans le coin en bas à droite de l'écran.



4.1 OPTION : AJOUTER UN BOUTON



Une liste de boutons apparaîtra. Cochez le bouton que vous voulez ajouter à votre profil. Pour confirmer votre choix, appuyez sur

4.2 OPTION : SUPPRIMER TOUS LES BOUTONS



Lorsque vous appuyez sur cette option, le message « Êtes-vous sûr ? » APPARAÎT Appuyez sur **Oui** pour supprimer tous les boutons.

4.3 OPTION : MODIFIER L'ARRIÈRE-PLAN



Le système propose 12 couleurs pour l'arrière-plan de la page principale.

5 APPUYEZ SUR

Ok

5.1 OPTION : ENREGISTRER COMME LE NOUVEAU PROFIL



Si vous avez modifié le profil Défaut, les modifications ne peuvent être enregistrées que sous un nouveau profil. Le profil par défaut ne peut pas être modifié.

Saisissez le nom du profil puis confirmez.

De cette façon, vous créez votre profil personnel.

Save as a new profile

Ok

5.2 OPTION : ENREGISTRER LE PROFIL



Votre profil personnel peut être enregistré sous le même nom avec les modifications.

Save profile

Si vous voulez modifier le profil défaut ou des profils personnels, réglez les blocages d'après le chapitre 7.1 PARAMÈTRES DE BASE / PARAMÈTRES DU 1ER UTILISATEUR / Blocages

## 08 | ENTRETIEN

### INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Pendant toute la période de fonctionnement, l'appareil doit faire l'objet d'inspections, de tests et de mises à jour périodiques pour pouvoir utiliser ce type d'appareil conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

L'appareil doit rester propre et les restes de graisse et de nourriture doivent être éliminés. Seul un entretien régulier et le respect de toutes les instructions peuvent assurer que l'appareil durera longtemps, fonctionnera bien et préparera des aliments de haute qualité.

Une fois le travail terminé, fermez l'alimentation en eau de l'appareil ! Laissez-la connecter uniquement dans le cas où un dispositif de traitement de l'eau est connecté et doit être régénéré régulièrement. La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par le non-respect de ces instructions ou par un nettoyage inadéquat !

Les dommages résultant du non-respect de ces instructions et causés par un nettoyage inadéquats ne sont pas couverts par la garantie !

Les éléments suivants ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil :

- dispositif de nettoyage à haute pression
- produits de nettoyage abrasifs à base de sable ou à gros grain
- outils de nettoyage à surface mécanique (brosses métalliques, racloir, couteaux)

La garantie ne couvre pas les dommages survenant du fait de l'utilisation de produits de nettoyage autres que ceux recommandés par le fabricant ou du fait d'une utilisation des produits de nettoyage recommandés par le fabricant contraire aux recommandations du fabricant !

Si l'appareil est défectueux ou ne se comporte pas normalement, arrêtez de l'utiliser, débranchez-le et contactez une société de réparation agréée.



Avant d'utiliser ou d'entretenir l'appareil, familiarisez-vous avec toutes les instructions, interdictions et recommandations du chapitre CONSIGNES de sécurité (voir « Informations de base », chapitre 2 « Consignes de sécurité »).

Ne pulvérisez pas d'eau avec la douchette sur la vitre et les lumières de la porte, si la température interne est supérieure à 65 °C car cela peut briser le verre et blesser l'opérateur !

APERÇU DE L'ENTRETIEN		
INTERVALLE	DESCRIPTION	DESCRIPTION DE LA TÂCHE
Tous les jours	Chambre de cuisson	Nettoyage avec le programme automatique et Active Cleaner
	Joint de la porte	Nettoyage manuel avec un chiffon, du détergent et de l'eau
	Pièces externes	Nettoyage manuel avec un chiffon doux et un produit pour traiter l'acier inoxydable et le verre
Toutes les semaines	Chambre de cuisson	Nettoyage avec le programme automatique et Vision Descaler
	Espace derrière la paroi intérieure	Nettoyage manuel avec Manual Cleaner ou Puron K et le programme RINÇAGE suivant
	Filtre à air	Nettoyage manuel avec détergent ou au lave-vaisselle
	Nettoyage de la porte et de la vitre	Nettoyage manuel avec des chiffons et des produits de nettoyage appropriés
Tous les six mois*	Chaudière	Détartrage en utilisant le programme automatique et le produit Strip-A-Way
Tous les ans	Tout l'appareil	Inspection par une entreprise agréée.

\* s'applique uniquement aux appareils avec chaudière.

### 8.1 ENTRETIEN QUOTIDIEN

L'appareil doit être nettoyé tous les jours avec les produits de nettoyage recommandés par le fabricant. S'il n'est pas nettoyé correctement, l'appareil ou ses pièces peuvent être endommagés.

#### NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

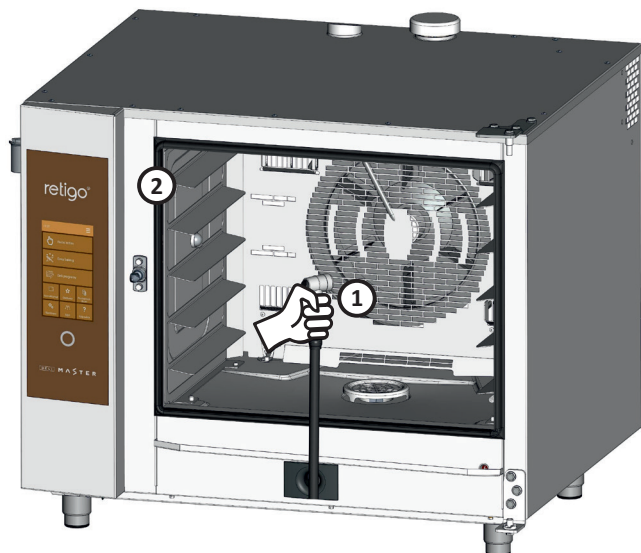
Pour le nettoyage quotidien de l'appareil, utilisez l'un des programmes de la fonction Nettoyage, que vous trouverez dans le menu de l'appareil.

Le manuel d'utilisation du nettoyage automatique se trouve au chapitre **9. Nettoyage automatique.**



Lors du nettoyage, utilisez uniquement des produits de nettoyage recommandés par le fabricant, notamment Active Cleaner et Vision Descaler.

Une fois le programme de nettoyage terminé, vérifiez si le nettoyage est adéquat. Si ce n'est pas le cas, répétez le processus de nettoyage. Si des résidus de produit de nettoyage adhérent à la surface de la chambre de cuisson ou à ses accessoires, rincez-les avec la douchette manuelle ou lancez le programme Rinçage à l'eau. S'ils ne sont pas rincés, la surface en acier inoxydable de la chambre de cuisson peut se déformer et se décolorer quand l'appareil est utilisé à des températures élevées. La garantie ne couvre pas les dommages causés de cette façon !



Une fois la chambre de cuisson nettoyée, ouvrez la porte et laissez-la entrouverte pour sécher complètement la chambre.



Lorsque vous travaillez avec des détergents, veillez à toujours respecter le manuel et les recommandations du fabricant du détergent. Cela évite les risques pour votre santé !

Lors du nettoyage de l'appareil, utilisez toujours un équipement de sécurité et les vêtements de travail requis (gants, lunettes, masque) !

Lors de l'utilisation de programmes de nettoyage automatiques sur des appareils avec un chariot de chargement, il faut absolument déplacer le chariot dans l'appareil avant de démarrer le programme de nettoyage !

Les programmes de nettoyage automatiques ne sont pas destinés au nettoyage des récipients Gastronorm ou des plaques de cuisson !

Pendant le nettoyage de l'appareil avec un détergent, la température ne doit jamais dépasser 70 °C. À des températures plus élevées, le détergent peut cuire sur la surface de la zone de cuisson et former des taches qui ressemblent à de la rouille ou causer d'autres dommages à l'appareil. La garantie ne s'applique pas à ce type de dommages !

#### NETTOYAGE DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE

Après le nettoyage de la chambre de cuisson, essayez le joint d'étanchéité de la porte avec un chiffon doux imbibé de détergent. Ensuite, essayez autour du joint avec un chiffon imbibé d'eau propre, puis séchez-le avec un chiffon sec. Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte de l'appareil entrouverte de façon à ce que la chambre de cuisson et le joint d'étanchéité de la porte puissent sécher correctement.



#### NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS EXTERNES

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et un détergent destinés à nettoyer et à traiter l'acier inoxydable et le verre.

## 8.2 ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

### DÉTARTRAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Si une croûte de calcaire apparaît sur les surfaces de la chambre de cuisson, démarrez la chambre de cuisson avec le programme « Détartrage de la chambre de cuisson » et utilisez le produit Vision Descaler pour cela.

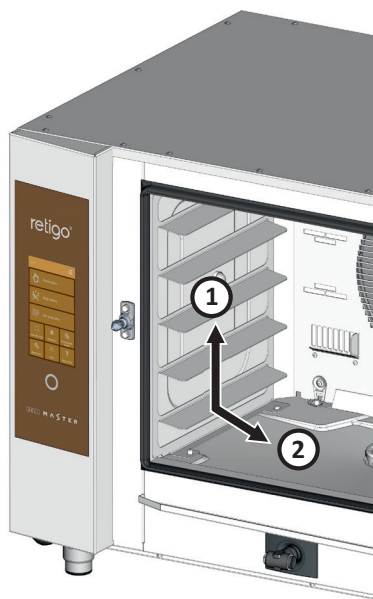


Si la chambre de cuisson contient beaucoup de tartre, cherchez la composition de l'eau utilisée et le bon fonctionnement du dispositif de traitement de l'eau, si ce dispositif existe sur le devant de l'appareil. Les dommages causés par une eau qui ne répond pas aux exigences du fabricant ou un entretien inadéquat ne sont pas couverts par la garantie !

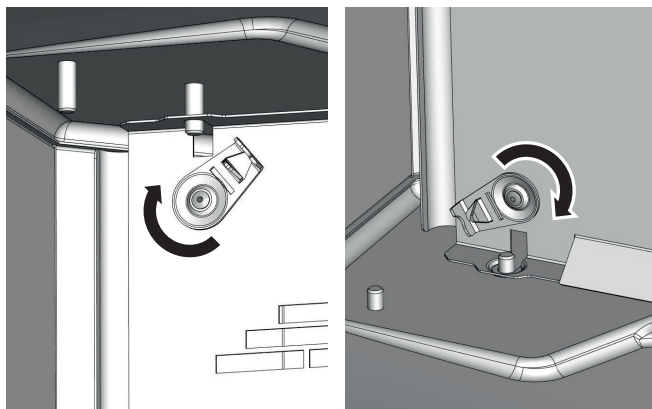
### INSPECTION ET NETTOYAGE DE L'ESPACE DERRIÈRE LA PAROI INTÉRIÈRE

Pour l'entretien hebdomadaire, procédez comme pour l'entretien quotidien (cf. chapitre 7.1) et vérifiez soigneusement l'espace derrière la paroi intérieure.

1. Nettoyez les glissières des grilles gauche et droit (ne s'applique pas aux appareils avec un système de chargement).



2. Libérez les verrous de fixation de la paroi en face du ventilateur. Un tournevis ou une pièce de monnaie peuvent être utilisés pour les libérer.



Ouvrez la paroi intérieure en tirant du côté gauche.



Si des parties de la chambre sont sales ou calcifiées, fermez la paroi intérieure, verrouillez-la et choisissez le programme de nettoyage adapté au type et au niveau de saleté. Une fois le programme de nettoyage terminé, vérifiez si le nettoyage est adéquat (procédez conformément aux points 2 à 3). Si tout n'est pas assez propre, répétez le processus. Si le nettoyage était adéquat, fermez la paroi intérieure (devant le ventilateur), utilisez le verrou intégré pour empêcher son ouverture autonome et remplacez les deux glissières des grilles (ne s'applique pas aux appareils avec un système de chargement).

3. Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte de l'appareil ouverte de façon à ce que la chambre de cuisson puisse sécher complètement. Cela permet également de faire durer le joint de la porte plus longtemps.

### NETTOYAGE MANUEL DE L'ESPACE DERRIÈRE LA PAROI INTÉRIÈRE



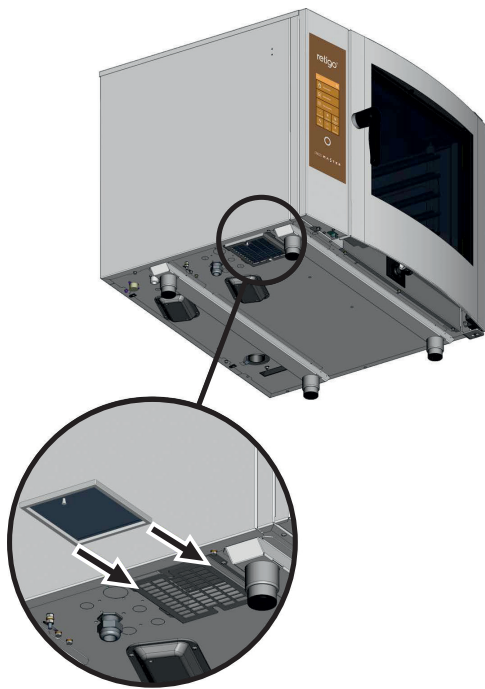
Dans de rares cas, même le nettoyage et le détartrage automatiques répétés peuvent être inefficaces contre la saleté tenace derrière la paroi intérieure. Dans de tels cas, un produit de nettoyage (Manual Cleaner) ou un détartrant (Puron K) doivent être appliqués manuellement comme suit :

1. Ouvrez la paroi intérieure de la manière décrite précédemment dans ce chapitre.
2. Pulvérisez le produit Manual Cleaner ou Puron K (pour le détartrage) sur toute la surface de la paroi interne : ventilateur, pulvérisateur d'eau (tube au milieu du ventilateur à l'intérieur duquel l'injection est menée), et laissez agir pendant 15 minutes.
3. Rincez soigneusement la chambre de cuisson en démarrant le programme de nettoyage automatique Rinçage à l'eau.
4. Une fois le programme de nettoyage terminé, vérifiez si le nettoyage est adéquat. Si tout n'est pas assez propre, répétez le processus. Si le nettoyage était adéquat, fermez la paroi intérieure (devant le ventilateur), utilisez le verrou intégré pour empêcher son ouverture autonome et remplacez les deux glissières des grilles (ne s'applique pas aux appareils avec un système de chargement).
5. Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte de l'appareil ouverte de façon à ce que la chambre de cuisson puisse sécher complètement. Cela permet également de faire durer le joint de la porte plus longtemps.

### NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Une fois par mois, vérifiez et nettoyez le filtre à air, situé en bas à gauche de l'appareil.





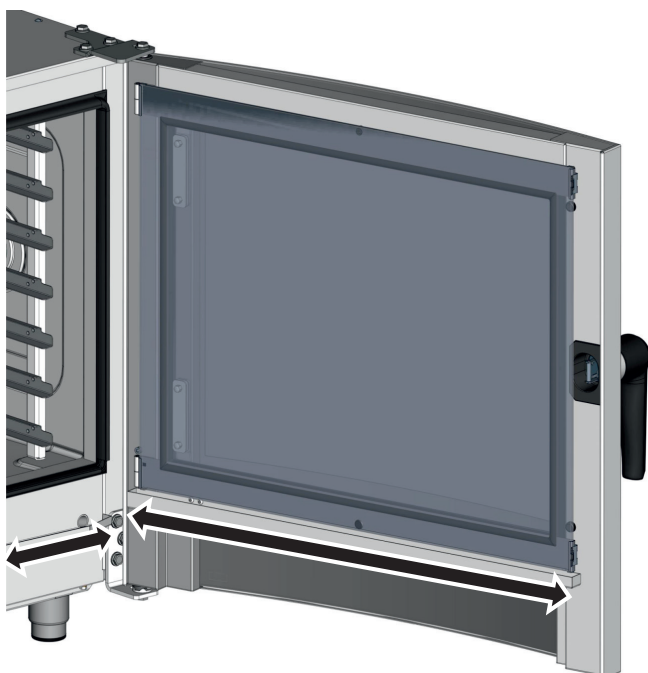
Retirez le filtre vers le côté le plus proche de l'appareil et nettoyez-le soigneusement avec un détergent ou au lave-vaisselle. Après le nettoyage, laissez-le sécher.



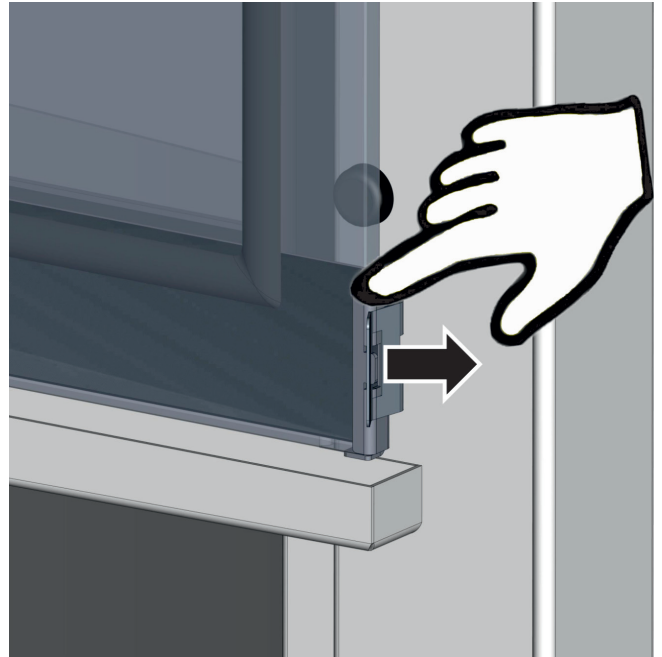
Si le filtre à air est obstrué, les composants électroniques de l'appareil peuvent surchauffer et l'état de marche de l'appareil peut être limité.

#### NETTOYAGE DE LA PORTE, DE LA VITRE ET DU BAC D'ÉGOUTTAGE

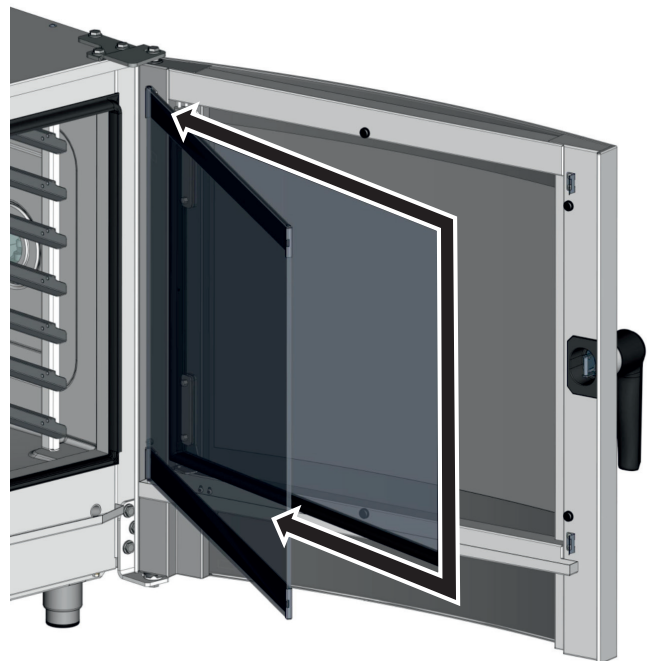
1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Contrôlez le bac d'égouttage au bas de la porte. S'il est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et du détergent.



Déverrouillez la vitre intérieure et faites basculer la vitre vers le haut.

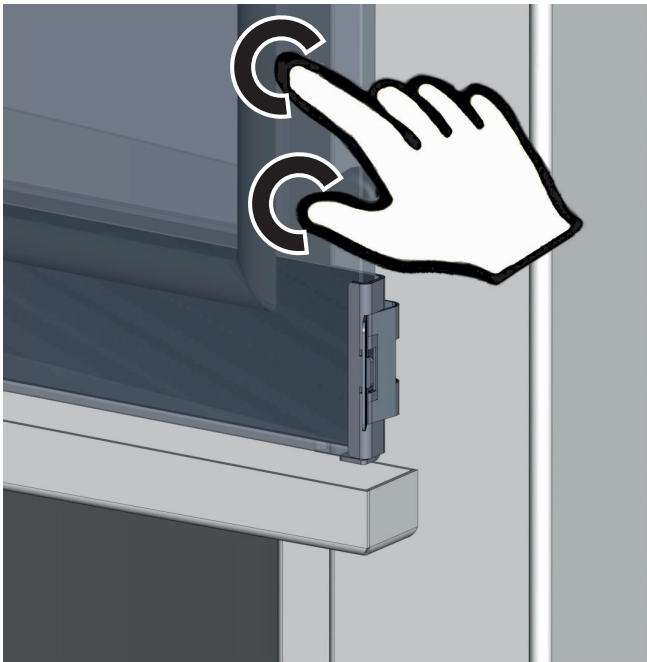


4. Nettoyez toutes les surfaces de la vitre avec un chiffon propre et un détergent spécial verre.
5. Ensuite, séchez les surfaces de la vitre avec un chiffon sec.
6. Essuyez le joint de la vitre intermédiaire avec un chiffon humide puis séchez-le.





- Ramenez progressivement la vitre intermédiaire et la vitre intérieure dans leur position d'origine et fixez-les avec le verrou en appuyant doucement sur la vitre intérieure près du verrou.



### 8.3 ENTRETIEN SEMESTRIEL

#### DÉTARTRAGE DE LA CHAUDIÈRE

Même si les appareils avec une chaudière sont équipés d'une fonction automatique qui assure un échange régulier d'eau dans la chaudière et nettoie la chaudière des dépôts ordinaires et de la saleté, elle doit être rigoureusement détartrée tous les 6 mois. Cela évite d'endommager les éléments chauffants et assure le bon fonctionnement de la chaudière. La garantie ne couvre pas les dommages dus à une chaudière entartrée !

Selon la qualité de l'eau, il peut être nécessaire de détartrer plus souvent la chaudière de l'appareil. Si la chaudière est très entartrée, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.



Seule une entreprise de maintenance agréée doit détartrer la chaudière.

### 8.4 ENTRETIEN ANNUEL

Pour un fonctionnement sûr et sans problème, l'appareil et ses accessoires doivent être inspectés par une entreprise de maintenance agréée au moins une fois par an.

## 09 | NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Le four DeliMaster est équipé d'un système de nettoyage automatique qui assure une propreté hygiénique parfaite de l'appareil en permanence.

Une utilisation régulière de ce système de nettoyage automatique vous permet d'économiser du temps et également de prolonger la durée de vie de l'appareil.

Grâce à ce système, les seuls travaux de nettoyage sur cet appareil sont les suivantes :

- choix du bon programme nettoyage selon le niveau de saleté,
- démarrage du programme de nettoyage et ajout du détergent.

### 9.1 NETTOYAGE AUTOMATIQUE : CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR



Pour le nettoyage automatique, vous devez utiliser le détergent Active Cleaner, emballé dans des films plastiques de 60 g. Il est fourni des petits seaux contenant 50 sachets.

Bien que l'emballage du détergent le protège contre l'humidité, il doit être stocké dans un endroit sec à l'abri d'une humidité excessive. Utilisez toujours le détergent immédiatement après ouverture de l'emballage. Ne le laissez jamais ouvert, et surtout, ne le laissez pas dans des endroits humides ou sans surveillance.



#### Important :

- Si un détergent autre qu'Active Cleaner original est utilisé (ou Manual Cleaner ou Vision Descaler), Retigo n'assume aucune responsabilité en cas de dommage et la garantie ne s'applique pas aux dommages causés de cette façon.
- Conservez le détergent hors de la portée des enfants.
- Lors de la manipulation du détergent, suivez toutes les règles pour travailler avec des substances chimiques en sécurité, et en particulier utilisez l'équipement de sécurité (principalement des gants et des lunettes de protection).
- Suivez les instructions sur l'emballage du détergent.
- Le détergent ne doit pas entrer en contact direct avec la peau, les yeux ou la bouche.
- N'ouvrez jamais la porte de l'appareil lorsque le programme de nettoyage est en cours : cela peut entraîner un risque d'exposition aux produits chimiques.
- Avant de nettoyer, enlevez tous les récipients Gastronorm de l'appareil.
- Suivez toutes les instructions indiquées sur l'écran de l'appareil.
- Après avoir utilisé le détergent, ne laissez pas le paquet de détergent dans la chambre de cuisson.
- Ne versez jamais le détergent sur la surface chaude de l'appareil : cela peut endommager de manière irréversible la surface en acier inoxydable. La garantie ne s'applique pas aux appareils endommagés de cette façon.
- Si le nettoyage est inadéquat, l'accumulation de graisse dans la chambre de cuisson de l'appareil risque de s'enflammer pendant le fonctionnement normal.

L'appareil possède six programmes de nettoyage. Le programme à utiliser dépend du degré de saleté dans la chambre de cuisson – voir tableau ci-dessous.

PROGRAMME	DESCRIPTION	DURÉE*
	Nettoyage - à l'eau uniquement : rincer la chambre de cuisson avec de l'eau tiède sans détergent.	14:53
	Nettoyage rapide : nettoyage rapide lorsque la chambre est légèrement sale.	33:39
	Nettoyage principal : nettoyage lorsque la chambre est légèrement sale.	50:19
	Nettoyage quotidien : nettoyage rapide lorsque la chambre est moyennement sale.	01:15:19
	Nettoyage intensif : nettoyage lorsque la chambre est très sale.	01:48:39
	Détartrage de la chambre de cuisson : retrait des dépôts de calcaire	01:12:44

\* Les temps de nettoyage indiqués s'appliquent à la taille 611. Cette donnée varie légèrement pour les appareils d'une taille différente.






















Selon la taille de l'appareil et le programme de nettoyage choisi, il faut également sélectionner la quantité de détergent appropriée. La quantité d'agent de nettoyage nécessaire dépend du degré et de la nature de la saleté de l'appareil.

PROGRAMME	TAILLE DE L'APPAREIL					
	QUANTITÉ DE DÉTERGENT (unités)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
Nettoyage à l'eau uniquement*	0	0	0	0	0	0
Nettoyage rapide	1	1	1	2	2	3
Nettoyage - standard	1	1	1	2	2	4
Nettoyage quotidien	1	1	1	2	2	4
Nettoyage intensif	1	2	2	3	3	5
Détartrage de la chambre de cuisson**	1	1	1	2	2	3

\* Le rinçage à l'eau est effectué sans détergent.

\*\* Utilisez Vision Descaler pour le détartrage.

## 9.2 DÉMARRAGE DU PROCESSUS DE NETTOYAGE

<b>1 ACCÉDEZ AU MODE NETTOYAGE</b>	 Cleaning												
<b>2 SÉLECTIONNEZ LE MODE APPROPRIÉ</b>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Water rinsing 0:14:53</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Express cleaning 0:33:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Basic cleaning 0:50:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medium cleaning 1:15:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Extra strong cleaning 1:48:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cooking chamber descaling 1:12:44</td> </tr> </table>		Water rinsing 0:14:53		Express cleaning 0:33:39		Basic cleaning 0:50:19		Medium cleaning 1:15:19		Extra strong cleaning 1:48:39		Cooking chamber descaling 1:12:44
	Water rinsing 0:14:53												
	Express cleaning 0:33:39												
	Basic cleaning 0:50:19												
	Medium cleaning 1:15:19												
	Extra strong cleaning 1:48:39												
	Cooking chamber descaling 1:12:44												
<b>3 APRÈS LE DÉMARRAGE DU PROGRAMME DE NETTOYAGE, APPUYEZ SUR</b> Attendez le message pour introduire le détergent.	 Start												
<b>POUR REVENIR À LA LISTE DES MODES DE NETTOYAGE, APPUYEZ SUR</b>	 Back												

Quand Démarrer est appuyé, l'appareil vérifie automatiquement que la température à l'intérieur de la chambre de cuisson n'est pas trop élevée. Si la température dépasse 80 °C, le processus automatique de refroidissement de la chambre de cuisson commence. Si la température ne dépasse pas 80 °C ou le refroidissement de la chambre de cuisson est terminé, l'appareil indique qu'il faut ajouter du détergent.



Lors de la manipulation du produit de nettoyage, suivez toutes les règles de travail avec des substances chimiques !

### AJOUTER DU DÉTERGENT



- Découpez le sachet de détergent à l'endroit indiqué pour l'ouvrir.
- Versez tout le contenu du sachet dans le couvercle de drainage au bas de la chambre de cuisson. La majeure partie de la poudre tombera dans l'orifice de drainage.
- fermez la porte de l'appareil

Le programme sélectionné démarre automatiquement et l'écran vous informe du statut actuel du programme et du temps de nettoyage restant.

Après la fin du programme de nettoyage, un signal sonore retentit et un message s'affiche. L'appareil est maintenant prêt pour une nouvelle utilisation.

### ARRÊT PRÉCOCE DU PROGRAMME DE NETTOYAGE

Vous pouvez interrompre le processus de nettoyage lors de l'étape principale avec le bouton **STOP** affiché sur l'écran. Dans ce cas, l'appareil vous demandera si vous voulez vraiment arrêter. Si vous confirmez, le programme passera en mode rinçage, qui dure environ 16 minutes. Ensuite, le processus de nettoyage est terminé. Si vous ne confirmez pas l'arrêt et appuyez sur **Non**, le processus reprend où il s'est arrêté.



- Une fois le processus de nettoyage terminé, contrôlez la chambre de cuisson. Éliminez toute trace de détergent restant en rinçant abondamment avec la douchette manuelle ou en lavant avec de l'eau. Si elles ne sont pas rincées, la surface en acier inoxydable de la chambre de cuisson peut se déformer et se décolorer quand l'appareil est utilisé à des températures élevées. La garantie ne couvre pas les dommages causés de cette façon !
- Ne nettoyez pas l'appareil en utilisant un équipement fonctionnant avec de l'eau à haute pression.
- Si l'appareil n'est pas réutilisé après le nettoyage, nous recommandons de laisser la porte entrouverte la nuit, par exemple.
- Éliminez l'emballage de détergent comme d'habitude, en le mettant dans un endroit réservé aux sacs en plastique.
- Ne laissez jamais les emballages usagés traîner ou à portée de main.

### DÉTARTER LA CHAMBRE DE CUISSON

Le détartrage est recommandé quand des dépôts de calcaire sont visibles dans la chambre de cuisson (une couche blanche de tartre). Pour détartrer l'appareil, il faut utiliser le produit Vision Descaler.

Ce produit s'applique de la même manière qu'Active Cleaner. L'emballage standard pour Vision Descaler est un seau en plastique contenant 25 sachets de 150 g.

## 10 | TABLEAU DES MESSAGES D'ERREUR

Lorsque vous travaillez avec l'appareil, l'écran peut afficher des messages d'erreur. Leur signification est la suivante :

ERREUR	DESCRIPTION	SOLUTION
<b>Err 11</b>	Erreur de l'élément chauffant de la chambre.	L'appareil ne peut pas continuer à être utilisé. Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 15</b>	Défaut de la protection thermique du moteur. Signale la surchauffe du moteur au-dessus de la limite fixée.	Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 26</b>	Erreur du clapet. Le clapet automatique ne fonctionne pas correctement.	Un fonctionnement incorrect du clapet peut affecter les résultats de la cuisson. Toutefois, il est possible de continuer à utiliser l'appareil de manière provisoire. Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 31</b>	Erreur du capteur thermique du drainage.	L'appareil peut être utilisé temporairement dans tous les modes. Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 34</b>	Erreur de la sonde de température 1 points.	Le four combiné peut être utilisé temporairement dans tous les modes à l'exception des modes avec une sonde de température. Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 35</b>	Erreur du capteur thermique de la chambre.	L'erreur bloque l'utilisation dans tous les modes. Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 36</b>	Erreur de la sonde de température 6 points.	Le four combiné peut être utilisé temporairement dans tous les modes à l'exception des modes avec une sonde de température. Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 37</b>	Thermistor débranché.	Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 38</b>	Thermistor en court-circuit.	Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 40</b>	Coupure de courant du fusible thermique de la chambre, de la chaudière (uniquement pour les appareils à chaudière), de l'interrupteur de tirage (uniquement pour les appareils à gaz avec interrupteur de tirage) ou du fusible thermique du tableau de distribution.	Contactez une société de réparation agréée.
<b>Err 41</b>	Problème refroidissement. Surchauffe électronique. Température supérieure à 65°C	Nettoyez le filtre à poussière. Si l'erreur se répète, veuillez contacter une société de réparation agréée.

<b>Err 60-79</b>	Erreur de communication modbus.	Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil (pas en mode « veille »), patientez 30 secondes, puis remettez l'appareil sous tension (rebranchez l'alimentation électrique). Si le problème se répète, veuillez contacter une société de réparation agréée.
<b>Err 80-91</b>	Erreur du convertisseur de fréquence.	Si le problème se répète, veuillez contacter une société de réparation agréée.
<b>Err 100</b>	Erreur système	Contactez une société de réparation agréée.



- **Seuls des techniciens de maintenance agréés, formés et certifiés par le fabricant peuvent réparer les pannes de l'équipement. La garantie ne s'applique pas en cas de réparation impropre ou non autorisée !**
- **Pendant tout le temps d'observation, l'appareil doit faire l'objet d'inspections, de tests et de mises à jour périodiques conformément à la réglementation en vigueur dans le pays du propriétaire.**

# 11 | DURÉE DE VIE EN SERVICE, ARRÊT DE L'EXPLOITATION ET GARANTIE

## DURÉE DE VIE EN SERVICE

La durée de vie en service du produit est de 10 ans si les conditions suivantes sont respectées : une inspection périodique de service préventif tous les 12 mois d'exploitation quand cette inspection est effectuée par des techniciens de maintenance d'une entreprise agréée partenaire de Retigo.

L'utilisateur doit présenter une liste des événements d'entretien

L'utilisateur doit suivre scrupuleusement les instructions dans le manuel de l'utilisateur.

L'utilisateur doit maintenir et nettoyer l'appareil quotidiennement en utilisant les produits de nettoyage recommandés par Retigo.

Si l'appareil dispose d'un nettoyage automatique et de produits de nettoyage recommandés par Retigo, ils doivent être utilisés en exclusivité.

La formation des opérateurs par un chef professionnel Retigo doit être documentée dans le livret de service ou par des copies du registre de formation de l'opérateur.

Si le personnel d'exploitation change, la formation doit être dispensée à nouveau.

## MISE HORS SERVICE – ÉLIMINATION

Pour l'élimination de l'appareil après qu'il a été mis hors service, il faut respecter les réglementations nationales applicables en matière d'élimination des déchets. L'appareil contient des pièces électriques (pièces électroniques, transformateur, lampes halogènes, batterie, etc.) qui peuvent porter atteinte à l'environnement si éliminées de manière inappropriée.



**L'appareil et ses éléments NE DOIVENT PAS être jetés avec les déchets ordinaires !**

L'utilisateur final de l'appareil doit choisir parmi les trois options d'élimination suivantes :

### Élimination par RETIGO s.r.o.

Commandez l'élimination de l'équipement par RETIGO en appelant le numéro de téléphone +420 571 665 511 ou par e-mail à l'adresse [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Comment préparer l'appareil pour son élimination :

- Déconnectez l'appareil de toutes les charges.
- Placez l'appareil sur une palette, fixez-le avec de l'emballage par rétraction et transportez-le vers un lieu de chargement approprié.



*Le retrait et l'élimination sont gratuits pour l'utilisateur final. En collaboration avec un sous-traitant, Retigo s.r.o. organisera le retrait et l'élimination de l'appareil conformément à la loi applicable. De la même manière, Retigo s.r.o. organisera l'élimination des appareils d'autres sociétés de type et utilisation similaires s'ils sont remplacés par des produits Retigo s.r.o.*

### Élimination par le distributeur de l'appareil

Commandez l'élimination de l'appareil via le distributeur, qui organisera ensuite l'élimination avec Retigo.

Lors de la commande, fournissez les informations suivantes :

- adresse exacte pour le retrait de l'appareil
- personne à contacter, téléphone
- heure de collecte de l'appareil

## Élimination à votre compte

Si vous décidez de vous séparer de l'appareil vous-même, respectez la réglementation nationale applicable en matière d'élimination des déchets. Apportez les pièces en tôle de l'appareil à un centre de collecte approprié et jetez le verre dans des poubelles pour le recyclage. Apportez l'isolation céramique et les pièces électriques à une entreprise spécialisée autorisée à traiter et éliminer ces déchets.

## GARANTIE

La période de garantie est indiquée dans le livret de service et sur le certificat de garantie. Demandez une confirmation de la garantie à la société qui a installé l'appareil.

La garantie ne couvre pas les dommages et les défaillances causées par un fonctionnement incorrect, le non-respect de ce manuel d'exploitation, l'utilisation de produits de nettoyage agressifs, et un mauvais nettoyage de l'appareil. Les défauts causés par une installation non conforme aux recommandations du fabricant, des réparations incorrectes, une manipulation non autorisée et les cas de force majeure ne sont pas couverts non plus.





# retigo<sup>®</sup>

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

**RETIGO s.r.o.**

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-mail : [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Tél. : +420 571 665 511

[www.retigo.cz](http://www.retigo.cz)

version TSD\_15\_EG\_CZ\_R05

version SW : 2,88