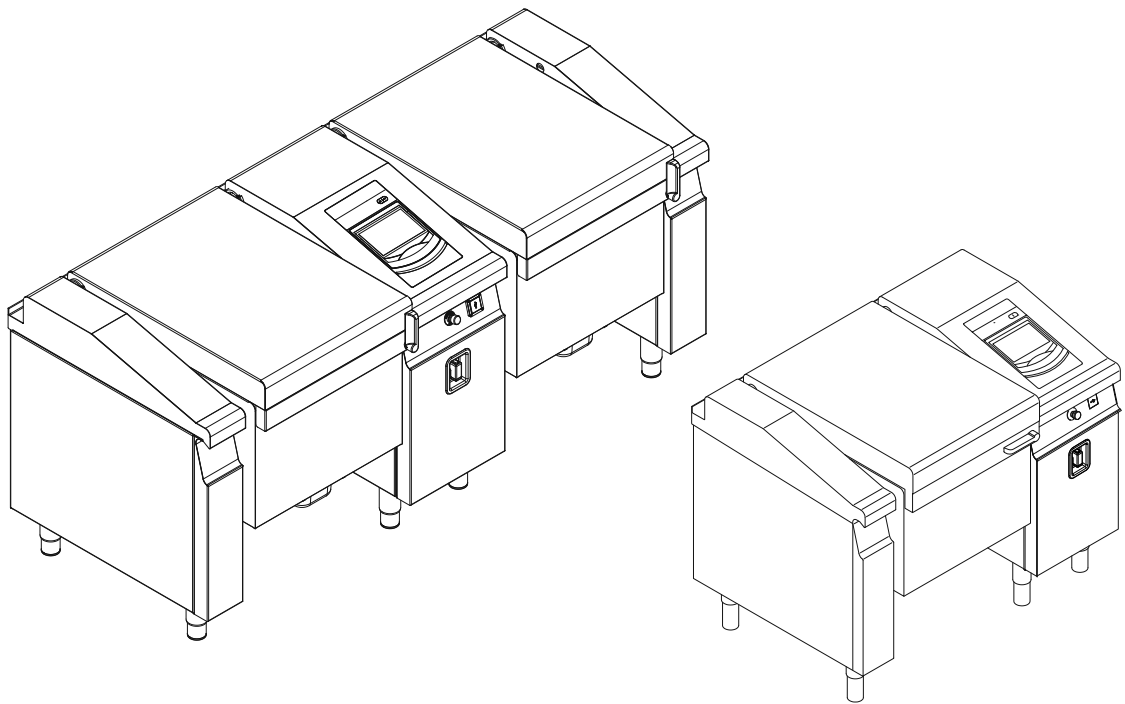


Lire la notice d'utilisation avant la mise en service

Notice d'utilisation

FlexiChef



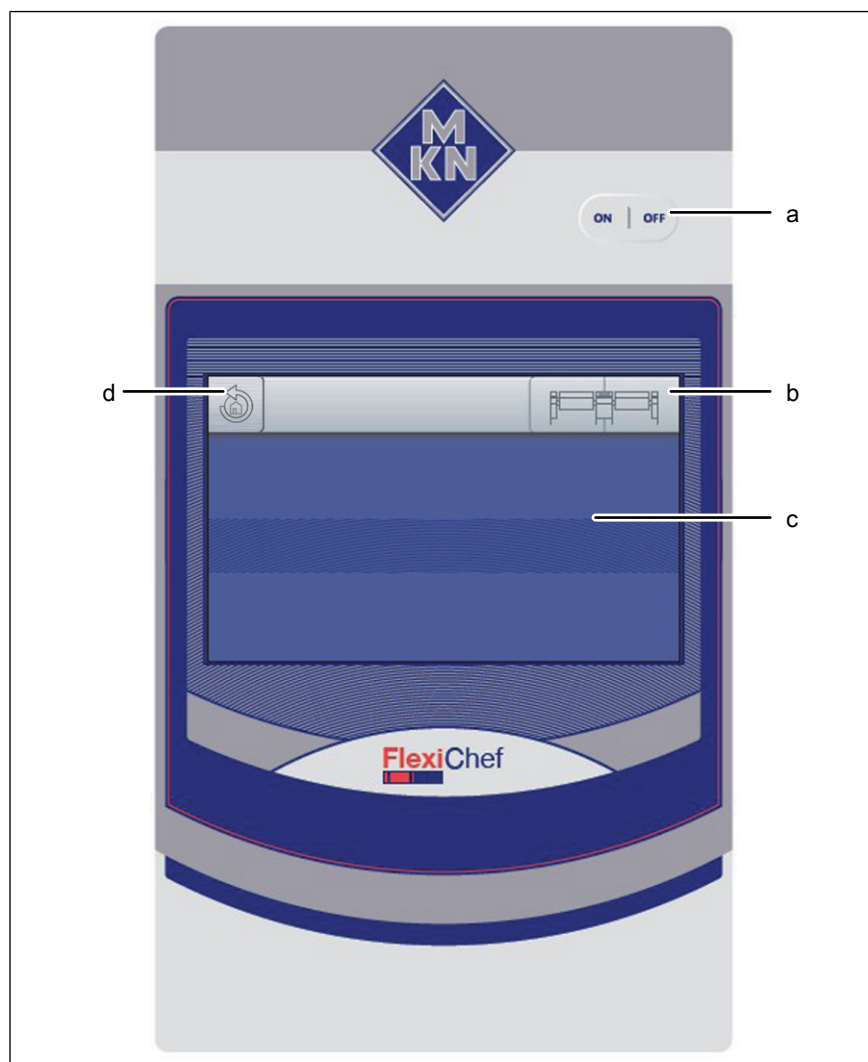
Traduction du document original • 4426201-20ABDE-A • 16/01/2019

Appareil	Type d'énergie	Version	Modèle
FlexiChef	Électrique	Basculant Friture	FCEKMP1... FCEKMP3...
FlexiChef Team		Cuisson sous pression Nettoyage Version logicielle 1.8.34.7	FCEKMP2...

4426201-20ABFR-A

fr-FR

Éléments de commande et d'affichage



a Touche « ON OFF »

b Symbole *Version de l'appareil*

c Écran tactile (touchscreen)

d Touche *Retour*

Fabricant

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel
Allemagne

Téléphone +49 5331 89-0
Télécopie +49 5331 89-280
Internet www.mkn.com

Droits d'auteur

Tous les droits relatifs aux textes, graphiques ou illustrations de la présente documentation sont la propriété de MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Toute reproduction ou diffusion nécessite impérativement l'accord écrit de MKN.

Droits d'auteur : MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



1 Introduction	7
1.1 À propos de ce manuel	7
1.1.1 Légende des sigles	8
1.2 Utilisation conforme	9
1.3 Garantie	9
2 Consignes de sécurité	10
3 Description de l'appareil	14
3.1 Présentation de l'appareil	15
3.2 Équipement	15
3.2.1 Modes de fonctionnement	15
3.2.2 Modes de cuisson	16
3.2.3 Mesure de la température à cœur	17
3.2.4 Port USB	18
3.2.5 Élaboration de protocoles HACCP	18
3.2.6 Nettoyage automatique SpaceClean	18
3.3 Fonction des éléments de commande et d'affichage	18
3.4 Application	19
3.4.1 Quantités de remplissage	19
3.5 Commande de l'appareil MagicPilot	20
3.5.1 Commande à touchscreen	20
3.5.2 Éléments d'affichage	20
3.5.3 Menu principal	22
4 Utilisation de l'appareil	23
4.1 Mise sous tension et hors tension de l'appareil	23
4.1.1 Mise sous tension	23
4.1.2 Mise hors tension	23
4.2 Utilisation du capteur de température à cœur	23
4.2.1 Mesure avec une sonde de température à cœur à 4 points	24
4.2.2 Mesure de température à cœur sur des pièces à cuire congelées	24
4.3 Réglage des paramètres de base	25
4.3.1 Ouverture du menu Réglages de l'appareil	25
4.3.2 Affichage des informations sur l'appareil	25
4.3.3 Réglage de la date, de l'heure et de la hauteur d'installation	26
4.3.4 Prédéfini-tion de la sélection de la langue	26
4.3.5 Réglage des droits d'accès au livre de recettes	28
4.3.6 Sélectionner le livre de recettes	29
4.4 Principales fonctions	29
4.4.1 Réglage de la température de cuisson	29
4.4.2 Réglage de la durée de cuisson	31
4.4.3 Réglage du palier de cuisson	35
4.4.4 Branchement/débranchement d'une clé USB	35

4.4.5 Exportation du protocole HACCP	36
4.5 Fonctions de l'appareil	37
4.5.1 Ouverture du menu Fonction de l'appareil	37
4.5.2 Ouverture et fermeture du couvercle	37
4.5.3 Basculement et redressement de la cuve	39
4.5.4 Ouverture et fermeture de l'arrivée d'eau	41
4.5.5 Ouverture et fermeture de l'orifice d'évacuation	43
4.5.6 Répartition en portions	45
4.5.7 Rinçage de la cuve	46
4.6 Cuisson manuelle	47
4.6.1 Ouverture du menu Cuisson manuelle	48
4.6.2 Déroulement du programme de cuisson	48
4.6.3 Utilisation de la cuisson sous pression (en option)	50
4.6.4 Utilisation de la cuisson douce	53
4.6.5 Utilisation de la cuisson	56
4.6.6 Utilisation du rôtissage	58
4.6.7 Utilisation de la friture (en option)	60
4.6.8 Utilisation de la régénération	67
4.6.9 Utilisation de la cuisson Delta-T	69
4.6.10 Rôtissage par zones	71
4.6.11 Utilisation de la cuisson par zones	74
4.6.12 Utilisation des fonctions de l'appareil	77
4.6.13 Utilisation de l'information	79
4.7 Programmes de cuisson propres	80
4.7.1 Création d'un programme de cuisson	81
4.7.2 Enregistrement d'un programme de cuisson	83
4.7.3 Exportation d'un programme de cuisson	86
4.8 Cuisson automatique (autoChef)	86
4.8.1 Ouverture du menu Cuisson automatique	87
4.8.2 Recherche et ouverture du programme de cuisson	87
4.8.3 Démarrage du programme de cuisson	89
4.8.4 Ajustement du programme de cuisson	90
4.8.5 Fin du programme de cuisson	91
4.8.6 Suppression d'un programme de cuisson	91
4.8.7 Importation / exportation des programmes de cuisson	92
4.9 Vidange de la cuve	94
4.10 Pauses et fin d'utilisation	94
5 Nettoyage et entretien de l'appareil	95
5.1 Éviter la corrosion	95
5.2 Élimination des points de rouille	96
5.3 Nettoyage du carter	96
5.4 Nettoyage des éléments de commande et de la membrane tactile .	96

5.5 Nettoyage du touchscreen	96
5.6 Nettoyage du joint	97
5.7 Nettoyage manuel de la cuve	97
5.8 Nettoyage automatique de la cuve avec le système SpaceClean (en option)	97
5.8.1 Utilisation d'une lance de nettoyage	98
5.8.2 Lancement du nettoyage automatique	99
5.8.3 Fin du nettoyage automatique	100
6 Dépannage	101
6.1 Origine du défaut et solution	101
6.1.1 Désactivation du bouton d'arrêt d'urgence	102
6.2 Plaque signalétique	103
7 Réalisation de la maintenance	104
7.1 Exécution de la maintenance requise	104
7.1.1 Exécuter un contrôle visuel	104
7.1.2 Vérification de la soupape de sécurité	106
7.1.3 Vérification du limiteur de température de sécurité	107
7.1.4 Remplissage de l'attestation de maintenance	108
7.2 Exécution de la maintenance recommandée	110
7.2.1 Vérifier le bouton d'arrêt d'urgence	110
8 Mise au rebut écologique	111
9 Déclaration du fabricant	112
Index	114

1 Introduction

1.1 À propos de ce manuel

La notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et contient les informations nécessaires :

- à une utilisation fiable,
- au nettoyage et à l'entretien,
- au dépannage en cas de défaillances.

Respecter les remarques suivantes :

- Lire la notice d'utilisation dans son intégralité avant la première utilisation.
- Toujours laisser la notice d'utilisation à disposition de l'opérateur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.
- Ajouter les compléments d'information du fabricant.
- Conserver la notice d'utilisation pendant toute la durée de vie de l'appareil.
- En cas de changement de propriétaire, céder la notice d'utilisation au prochain exploitant de l'appareil.

Groupe cible Cette notice d'utilisation est dédiée aux opérateurs en charge de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de l'appareil.

Illustrations Toutes les illustrations contenues de le présent manuel sont données à titre d'exemples. Elles peuvent présenter des divergences par rapport au présent appareil.

1.1.1 Légende des sigles



DANGER
Danger imminent

Le non-respect de la consigne entraînera à coup sûr la mort ou des blessures extrêmement graves.



AVERTISSEMENT
Danger potentiel

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des blessures graves.



PRUDENCE
Situation dangereuse

Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des blessures légères à moyennement sérieuses.

ATTENTION
Domages matériels

Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des dommages matériels.



Consignes destinées à la compréhension et à l'utilisation de l'appareil.

Symbole / caractère	Signification
•	Liste d'informations.
→	Étapes d'une procédure pouvant être effectuées dans un ordre libre.
1. 2.	Étapes d'une procédure devant être effectuées dans l'ordre prescrit.
↳	Résultat ou informations complémentaires sur une procédure effectuée.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est dédié exclusivement à une utilisation industrielle, et plus particulièrement aux cuisines professionnelles.

Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires appropriés pour la cuisson des aliments.

L'utilisation de cet appareil est interdite entre autres pour les usages suivants :

- conservation des stocks
- séchage de torchons, papiers ou vaisselle
- réchauffage d'acides, de bases ou d'autres produits chimiques
- chauffage de pièces
- Fumage de poisson ou de viande
- Chauffage d'ustensiles de cuisine sur la surface de rôtissage
- Nettoyage de la vaisselle
- Comme desserte ou plan de travail
- Comme bac de maintien au chaud

L'utilisation de cet appareil est interdite dans les pays suivants :

- USA
- Canada

1.3 Garantie

La garantie expire et la sécurité de l'appareil n'est plus assurée dans les cas suivants :

- transformation ou modification technique de l'appareil,
- utilisation non conforme,
- mise en service, utilisation ou maintenance incorrecte de l'appareil,
- défauts issus du non-respect du présent manuel.

2 Consignes de sécurité

Cet appareil satisfait aux normes de sécurité applicables. Les dangers résiduels liés à l'utilisation, ou risques induits par des fausses manipulations ne sont pas exclus et sont abordés séparément dans les consignes de sécurité et avertissements.

L'opérateur se doit de connaître et de respecter les directives régionales en vigueur.

Fonctionnement Les personnes de moins de 16 ans ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil.

Lors de l'exploitation, les personnes suivantes doivent être supervisées par un individu responsable de la sécurité :

- les personnes qui du fait de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque de connaissances ou d'expérience, ne sont pas en mesure d'exploiter l'appareil de manière conforme aux prescriptions.

Le superviseur doit être familiarisé avec l'appareil et connaître les dangers qu'il représente.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil ni jouer avec.

Surfaces chaudes Risque de brûlure due aux surfaces chaudes

- Protégez vos bras et vos mains en portant des gants de protection adaptés.
- Ne touchez pas les éléments chauffants, les surfaces chauffantes et les accessoires immédiatement après l'utilisation.
- Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir les surfaces.
- Ne posez pas de couvercle ou de couvert sur la zone de cuisson.
- N'ouvrez le couvercle qu'avec les poignées prévues à cet effet.
- Ne saisissez des plats ou des tôles de cuisson que si vous portez des gants de protection adaptés ou êtes munis de maniques.

Liquides chauds Risque d'ébouillantage dû à des liquides chauds

- Protégez vos bras et vos mains en portant des gants de protection adaptés.
- Soyez prudent lorsque vous sortez, transportez et videz des plats.
- Soyez prudent lorsque vous sortez, transportez et videz les paniers.
- Pour le transport de la pièce à cuire, utilisez des plats dotés de poignées et d'un couvercle verrouillable.
- Respectez la quantité maximale de remplissage.

Risque de brûlure dû à la graisse chaude

- Protégez vos bras et vos mains en portant des gants de protection adaptés.

- Avant la friture, retirez le surplus de glace de la pièce à cuire congelée.
- Séchez la pièce à cuire avant de la frire si elle est mouillée.
- Pour transporter la graisse de friture, n'utilisez que des contenants adaptés pour le transport de la graisse de friture et qui peuvent contenir toute la graisse de friture.
- Respectez la quantité maximale de remplissage.

Risque de brûlure à l'acide due à l'évaporation du produit nettoyant

- Respectez les consignes du fabricant du produit nettoyant.

Risque d'ébouillantage dû à la vapeur

- Protégez vos bras et vos mains en portant des gants de protection.
- Ne tenez pas la main sous la tubulure d'évacuation du ventilateur ou la soupape de sécurité.
- Restez à distance de l'appareil. De la vapeur chaude s'échappe à l'ouverture du couvercle.

Appareil défectueux Risque de blessures dues à un appareil défectueux

- Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du secteur.
- N'utilisez pas un appareil défectueux.
- Faites réparer l'appareil exclusivement par un spécialiste agréé.

Protection incendie Risque d'incendie dû à l'encrassement et aux dépôts de graisse

- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- Lorsque la graisse commence à contenir des impuretés, remplacez complètement la graisse de friture. N'en rajoutez pas simplement.

Risque d'incendie dû à la surchauffe

- Ne stockez aucun objet inflammable ni récipient en plastique dans la chambre de cuisson.
- Respectez la quantité maximale de remplissage.
- Respectez la quantité minimale de remplissage.
- Pour la friture, utilisez exclusivement de la graisse de friture.
- En cas de grande quantité de remplissage de graisse de friture, utilisez exclusivement le mode de cuisson *Friture*.

Lutte incendie

- En cas d'incendie, débranchez l'appareil du secteur.

- Éteignez les feux liés aux graisses à l'aide d'un extincteur de classe F ; n'utilisez jamais d'eau. Éteignez les autres feux, par exemple, avec des extincteurs ABC, des extincteurs CO₂ ou un produit adapté à la classe incendie en question.

Nettoyage incorrect Risque d'ébouillantage dû au produit nettoyant

- Respectez les consignes du fabricant du produit nettoyant.
- En cas d'utilisation de produits nettoyants corrosifs, respectez les mesures de sécurité qui s'imposent.

Risque de chute due à un sol glissant

- Veillez à ce que le sol, devant l'appareil, soit toujours propre et sec.

Risque de dommages matériels dus à un nettoyage incorrect

- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produit nettoyant très moussant ou de produit chimique corrosif pour nettoyer le carter.
- N'utilisez pas d'éponges très moussantes pour nettoyer le carter.
- Respectez les consignes du fabricant du produit nettoyant.
- Ne faites pas refroidir l'appareil trop brusquement.
- Ne pas utiliser de produit nettoyant ou désinfectant blanchissant ou chloré.
- Éliminez les dépôts de calcaire de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement l'appareil.

Hygiène Risque d'hygiène dû à une graisse avariée

- Lorsque la graisse commence à contenir des impuretés, remplacez complètement la graisse de friture. N'en rajoutez pas simplement.

Risque sanitaire en cas d'hygiène insuffisante

- Respectez les directives régionales en vigueur en matière d'hygiène.
- Respecter les consignes de nettoyage.
- Respecter la législation spécifique aux aliments lors du maintien au chaud de plats.

Mesure de la température à cœur Risque de blessures dues à une température excessive de la sonde de température à cœur

- Ne pas chauffer le capteur de température à cœur au-dessus d'une flamme vive.

Utilisation non conforme Risque de dommages matériels dus à une utilisation incorrecte

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez que des accessoires originaux.
- Assurez une formation régulière des opérateurs.
- Ne faites pas chauffer de chauffe-plats ni de boîte de conserve.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson adaptés et en parfait état.
- Ne faites pas fondre la graisse de friture solide dans le bac à friture.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou corrosifs, ni ne les cuisez.
- N'utilisez l'appareil uniquement avec des graisses de friture disponibles dans le commerce.
- Remplir l'appareil au maximum jusqu'au repère de remplissage.
- Commandez l'appareil uniquement avec les mains.
- N'utilisez pas l'appareil en continu à températures élevées.
- N'évacuez pas de grandes quantités d'huile via l'écoulement.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque la température est inférieure à 4° C.
- Enlevez le capteur de température à cœur avant de retirer la pièce à cuire du four.
- Après utilisation, remettez la sonde de température à cœur dans son logement.
- Utilisez uniquement des clés USB à mémoire Flash.
- Ne raccordez pas de dispositifs USB, comme par exemple une imprimante USB, un disque dur externe, des adaptateurs WLAN, UMTS ou Bluetooth.
- Ne raccordez pas de PC ou d'ordinateurs portables.
- N'insérez pas la clé USB avec force.
- Insérez toujours les clés USB avant la copie ou l'enregistrement de données et ne les retirez que lorsque les données sont intégralement transmises.
- Laissez MultiPort fermé pendant le fonctionnement.

3 Description de l'appareil

Cet appareil multifonctions est destiné à une utilisation universelle pour la préparation des aliments dans les cuisines professionnelles. Il permet de cuire, étuver, rôtir, braiser, bouillir, cuire sous pression et frire.

Les appareils disposant de la fonction Cuisson sous pression relèvent de la directive relative aux dispositifs sous pression 2014/68/UE et sont classés dans la catégorie II.

Pour les caractéristiques des dispositifs de sécurité, voir « Caractéristiques de l'appareil et de raccordement » dans la notice d'installation.

3.1 Présentation de l'appareil

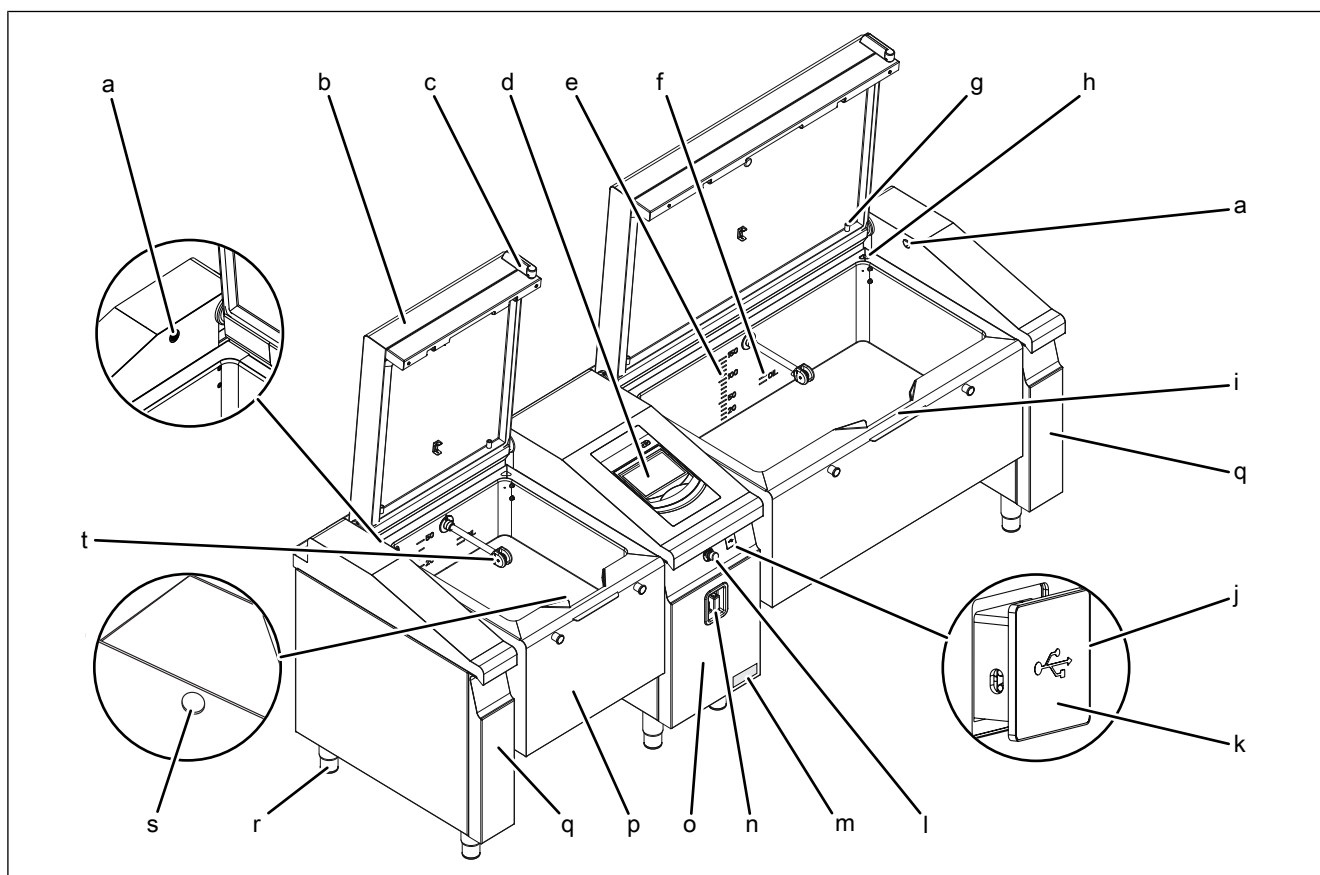


Figure: Appareil basculant à cuisson sous pression et nettoyage

a	Arrivée d'eau	k	MultiPort
b	Couvercle	l	Interrupteur d'arrêt d'urgence
c	Poignée du couvercle (en option)	m	Plaque signalétique
d	Unité de commande	n	Douchette à main
e	Repère de remplissage <i>Eau</i>	o	Barre de commande
f	Repère de remplissage « OIL »	p	Creuset
g	Sonde de température à cœur	q	Montant latéral
h	Conduite de décharge de pression (en option)	r	Pied de l'appareil
i	Bec verseur	s	Écoulement
j	Port USB	t	Lance de nettoyage (en option)

3.2 Équipement

3.2.1 Modes de fonctionnement

Présentation des modes de fonctionnement

- Cuisson manuelle
- Cuisson automatique (autoChef)

Cuisson manuelle

En mode de cuisson manuelle, il est possible d'exécuter directement les différents processus de cuisson et les différentes fonctions de l'appareil. Les modes de cuisson et les fonctions de l'appareil sont paramétrables individuellement. Les modes de cuisson, les fonctions de l'appareil et les informations peuvent être combinées sous la forme de programmes de cuisson et mémorisés.

Cuisson automatique (autoChef)

En mode de cuisson automatique, il est possible d'exécuter, et si nécessaire, de modifier les programmes de cuisson enregistrés.

3.2.2 Modes de cuisson

Présentation des modes de cuisson

- Cuisson sous pression ReadyXpress (en option)
- Cuisson douce
- Cuire
- Rôtissage
- Friture (en option)
- Régénération
- Cuisson Delta-T
- Rôtissage par zones
- Cuisson par zones

Cuisson sous pression ReadyXpress

La cuve est remplie d'eau dans le mode de cuisson sous pression compte tenu de la quantité minimale de remplissage. Cette eau s'évapore et génère une surpression dans la cuve.

Les températures supérieures raccourcissent la durée de cuisson et réduisent la consommation d'énergie.

La hausse et la baisse de la pression sont réglables en fonction de la dureté des aliments à cuire.

Cuisson douce

Le mode de la cuisson douce permet de chauffer et de cuire des aliments aussi lentement que brièvement dans une plage de températures comprises entre 30 °C et 100 °C. Suivant le niveau de puissance, la capacité de chauffage est limitée.

Cuisson

Le mode de la cuisson normale permet de cuire des aliments à différents niveaux d'ébullition dans une plage de températures comprises entre 90 °C et 100 °C. Il est possible de chauffer à la température d'ébullition avec une puissance maximale et de continuer à cuire au niveau d'ébullition sélectionné.

Rôtissage

Le mode de cuisson par rôtissage permet de rôtir des aliments à différents niveaux de puissance dans une plage de températures comprises entre 100 °C et 300 °C.

Friture

Le mode de cuisson en friture permet de frire des aliments dans de l'huile très chaude dans une plage de températures comprises entre 140 °C et 180 °C.

La cuve est divisée en quatre zones différentes. Chaque zone peut fonctionner avec une durée de cuisson individuelle. La température de cuisson est la même pour toutes les zones.

Cuisson Delta-T

Dans le mode de cuisson différentielle Delta-T, les modes de préparation par cuisson et rôtissage sont disponibles.

Le mode de cuisson différentielle Delta-T se caractérise en ce que la température de cuisson dépend de la température à cœur des aliments à cuire.

La température de cuisson est toujours supérieure à la température à cœur de la valeur réglée (valeur Delta-T ou différence de température de cuisson). La durée de cuisson en résultant est plus longue que pour les autres modes de cuisson.

La cuisson Delta-T se prête à l'emploi notamment sur des aliments délicats. Ne perdant que peu de poids, les aliments à cuire restent tendres et juteux.

Rôtissage par zones

Le mode de rôtissage par zones permet de rôtir des aliments en plusieurs zones. La surface de rôtissage est ainsi répartie en quatre zones différentes au maximum.

Chaque zone peut fonctionner à une puissance et avec une durée de cuisson réglées séparément dans une plage de températures comprises entre 100 °C et 300 °C.

Cuisson par zones

Le mode de cuisson par zones permet de cuire des aliments dans une plage de températures comprises entre 90 °C et 100 °C. La cuve est divisée en quatre zones différentes.

Chaque zone peut fonctionner avec une durée de cuisson individuelle. La puissance et la température de cuisson sont identiques pour toutes les zones.

3.2.3 Mesure de la température à cœur

Lors de la mesure de la température à cœur, la température à l'intérieur des aliments à cuire est relevée à l'aide d'une sonde de température.

Dès que la température à cœur cible est atteinte, le processus de cuisson est achevé automatiquement ou la prochaine étape est commencée dans le cas d'un programme de cuisson à plusieurs étapes.

L'utilisation de la mesure de température à cœur présente les avantages suivants :

- Réduction de la consommation d'énergie et d'eau
- Aucune surcuisson
- Moindre perte de poids des aliments à cuire
- Haute sécurité HACCP

3.2.4 Port USB

L'appareil est équipé d'un port USB (USB 2.0).

L'utilisation d'une clé USB permet d'importer ou d'exporter des programmes de cuisson et des images.

Des protocoles HACCP peuvent être exportés sur une clé USB et archivés sur un ordinateur externe, si besoin est.

3.2.5 Élaboration de protocoles HACCP

Tous les programmes de cuisson exécutés sont consignés dans un protocole HACCP.





Les données sont exportées via le port USB.




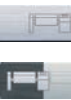
3.2.6 Nettoyage automatique SpaceClean

Le nettoyage automatique sert à nettoyer la cuve selon une procédure entièrement automatique.

Toute la cuve est rincée par aspersion d'eau à haute pression. Il n'est pas nécessaire alors de faire usage d'un nettoyant supplémentaire.

3.3 Fonction des éléments de commande et d'affichage

Symbole	Élément de commande et d'affichage	Fonction
	Touche « ON OFF »	<ul style="list-style-type: none">• Mettre l'appareil sous tension• Mettre l'appareil hors tension
	Touche « Cuisson automatique »	<ul style="list-style-type: none">• Ouvre le menu <i>Cuisson automatique</i> pour la sélection des programmes
	Touche « Cuisson manuelle »	<ul style="list-style-type: none">• Ouvre le menu <i>Cuisson manuelle</i> pour la sélection des modes de cuisson
	Touche « Fonctions de l'appareil »	<ul style="list-style-type: none">• Ouvre le menu <i>Fonction de l'appareil</i> pour la sélection du nettoyage et des réglages

Symbole	Élément de commande et d'affichage	Fonction
	Touche <i>Sélection de la langue</i>	<ul style="list-style-type: none"> Indique que la langue d'interface de l'appareil peut être sélectionnée ici en effleurant un drapeau <p>La sélection et le nombre de langues disponibles peuvent être définis dans le menu <i>Fonctions de l'appareil</i> au niveau du champ de saisie des réglages des « langues ».</p>
	Touche <i>Retour</i>	<ul style="list-style-type: none"> Une seule pression permet de revenir dans le menu précédent Une pression double permet de revenir directement dans le menu principal
	Touche <i>FlexiHelp</i>	<ul style="list-style-type: none"> Affiche les textes d'aide concernant la fenêtre ou le menu en cours d'activation.
	Symbole <i>Version de l'appareil</i>	<ul style="list-style-type: none"> Visualisation de la version de l'appareil. En cas de modèle FlexiChef Team : l'unité active de l'appareil est mise en évidence. <ul style="list-style-type: none"> Effleurer l'unité de l'appareil pour l'activer. Toute la barre d'information change de couleur pour distinguer l'unité active de l'appareil.

3.4 Application

3.4.1 Quantités de remplissage

FlexiChef	Taille 1, plate	Taille 2, plate	Taille 2, profonde	Taille 3, plate	Taille 3, profonde
Quantité minimale de remplissage d'huile de friture (l)	19	26	26	38	38
Quantité maximale de remplissage d'huile de friture (l)	25	35	35	49	49
Quantité maximale de remplissage (l) • En mode de cuisson sous pression	50 35	75 60	100 85	100 85	150 130
Quantité minimale de remplissage (l) en mode de cuisson sous pression	15	20	20	30	30

Description de l'appareil

FlexiChef	Taille 1, plate	Taille 2, plate	Taille 2, profonde	Taille 3, plate	Taille 3, profonde
Charge maximale admissible (kg)	60	85	110	110	160

3.5 Commande de l'appareil MagicPilot

3.5.1 Commande à touchscreen





Le touchscreen peut être utilisé avec des gants en latex.


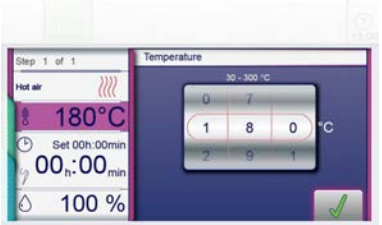




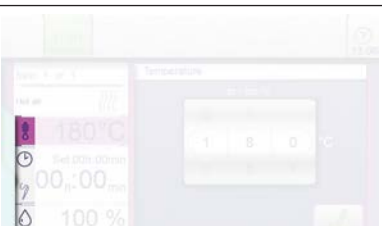
Par effleurement du touchscreen, il est possible d'exécuter des commandes de l'appareil.

Action	Fonction
Effleurement	Sélectionner ou activer des éléments d'affichage tels que touches, champs, onglets.
Effleurement deux fois	Exécuter une fonction spéciale en appuyant sur une touche deux fois rapidement.
Geste de balayage	En effleurant du bout du doigt et le maintenant sur le champ à modifier, par un mouvement vers le haut, le bas, la gauche ou la droite, il est possible de changer de page ou de régler la valeur.


3.5.2 Éléments d'affichage

Le tableau suivant représente les éléments d'affichage principaux de la commande d'appareil avec des exemples.

Symbole	Élément d'affichage	Fonction
	Barre d'information	Se trouvant tout en haut de l'écran tactile (touchscreen), la barre d'information est visible à tout moment. La barre d'information sert à afficher des données actuelles telles que des catégories ou des programmes de cuisson.
	Menu	Les menus présentent un cadre de couleur servant au classement thématique. <ul style="list-style-type: none"> • Bleu pour les fonctions de l'appareil et <ul style="list-style-type: none"> • lilas pour les fonctions de cuisson. Les menus contiennent souvent des barres verticales de séparation pour faciliter les gestes de balayage. Constituant un point d'entrée central, les menus offrent un aperçu des fonctions et des sous-menus sélectionnables.

Symbole	Élément d'affichage	Fonction
	Page	<p>Les pages sont les zones de contenu des fenêtres et des menus. Plusieurs pages peuvent se succéder.</p> <p>Un symbole de flèche indique la présence d'autres pages. Il est possible de passer à la page suivante ou à la page précédente en balayant l'écran du doigt vers le haut ou le bas.</p>
	Fenêtre	<p>Les fenêtres possèdent un cadre de couleur et sont activées à partir de menus ou de fenêtres parentes.</p> <p>Les fenêtres permettent de confirmer des fonctions ou de réaliser des réglages.</p> <p>Selon la fonction, il existe de multiples types de fenêtres, comme celle dédiée à la recherche.</p>
	Champ	<p>Les champs sont des zones délimitées par des barres de séparation dans les fenêtres ou les menus.</p> <p>Les champs permettent d'ouvrir des fonctions et réglages par effleurement.</p>
	Touche	<p>Les touches sont des surfaces encadrées, disponibles dans des fenêtres ou menus.</p> <p>L'effleurement de touches permet de confirmer des réglages. Les touches commandent des fonctions tout en permettant de naviguer à travers des menus et des fenêtres.</p>
	Onglet	<p>L'onglet <i>bleu</i> et l'onglet <i>vert</i> se trouvent sur le côté gauche de l'écran tactile (touchscreen). Les onglets ne sont disponibles que dans l'affichage des étapes de cuisson.</p> <p>Les onglets permettent d'accéder rapidement à des fonctions de l'appareil et à des fonctions des programmes de cuisson d'un simple effleurement.</p>
	Affichage	<p>Les affichages sont des zones d'information dans les fenêtres.</p> <p>Les affichages visualisent des données saisies et des informations actuelles, en partie exploitables par effleurement.</p>
	Symbole	<p>Les symboles sont des éléments graphiques dans les fenêtres et dans la barre d'icônes.</p> <p>Les symboles matérialisent des états actuels et des fonctions possibles, en partie activables par effleurement.</p>

Description de l'appareil

Symbole	Élément d'affichage	Fonction
	Rouleau sélecteur	Les rouleaux sélecteurs sont des zones permettant d'effectuer des réglages par des gestes de balayage.

3.5.3 Menu principal

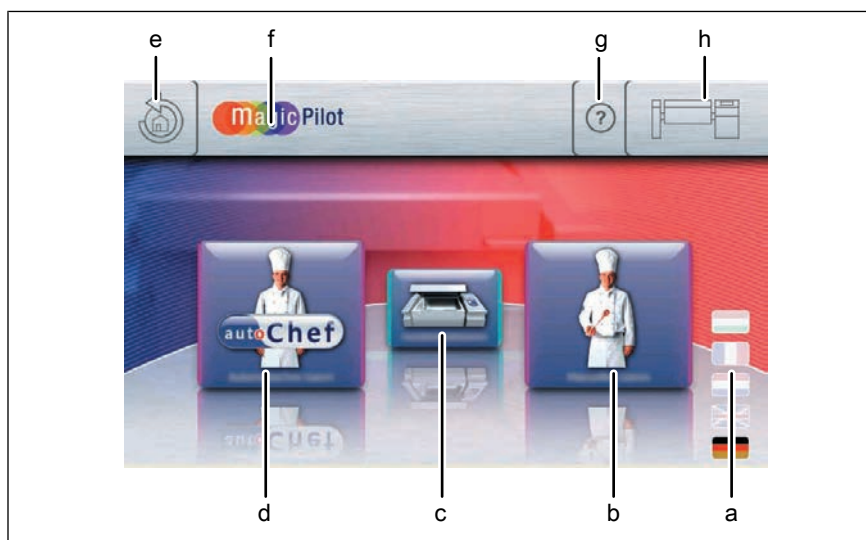


Figure: Menu principal

- | | |
|---|--|
| a Touches <i>Sélection de la langue</i> | e Touche <i>Retour</i> |
| b Touche « Cuisson manuelle » | f Barre d'information |
| c Touche « Fonctions de l'appareil » | g Touche <i>FlexiHelp</i> |
| d Touche « Cuisson automatique » | h Symbole <i>Version de l'appareil</i> |

4 Utilisation de l'appareil

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à l'encrassement

- Veiller à ne pas salir excessivement l'écran tactile (touchscreen).
- Essuyer immédiatement toutes les gouttes répandues avec un chiffon absorbant.

4.1 Mise sous tension et hors tension de l'appareil

4.1.1 Mise sous tension



Le processus de mise en marche de l'écran tactile (touchscreen) dure environ 45 secondes.

Condition préalable

Arrêt d'urgence désactivé

Écran tactile (touchscreen) éteint

→ Presser la touche « ON OFF » sur « ON ».

↳ L'appareil est sous tension.

↳ La commande démarre automatiquement le processus de mise en marche. La barre de chargement disposée sur le bord inférieur de l'écran tactile (touchscreen) indique la progression.

↳ Le menu principal est alors affiché et l'appareil est prêt à fonctionner.

4.1.2 Mise hors tension

Condition préalable

Écran tactile (touchscreen) mis en marche

→ Presser la touche « ON OFF » sur « OFF ».

↳ L'écran tactile (touchscreen) est éteint.

↳ L'appareil est hors tension.



Lors de l'arrêt, seule la commande de l'appareil est désactivée. L'appareil n'est pas séparé du réseau d'alimentation électrique.

4.2 Utilisation du capteur de température à cœur



AVERTISSEMENT

Risque de blessure due à l'éclatement du capteur de température à cœur

- En cas de surchauffe de la pointe de mesure, le capteur de température à cœur risque d'éclater.
- Ne chauffez jamais le capteur de température à cœur avec un briquet ni aucune autre source de chaleur.



Il est recommandé d'utiliser la sonde de température à cœur avec tous les modes de cuisson car elle permet d'obtenir un résultat optimal.



Afin que la température à cœur cible soit atteinte en toute certitude, la température de cuisson doit être réglée sur une valeur supérieure d'au moins 5 °C.

4.2.1 Mesure avec une sonde de température à cœur à 4 points

La sonde de température à cœur mesure la température à cœur en quatre points. Le point de mesure le plus froid sert à commander le processus de cuisson. La pointe de la sonde peut émerger du cœur des aliments à cuire.

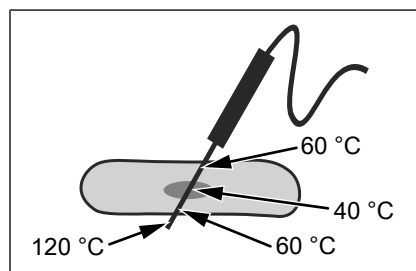


Figure: Sonde de température à cœur à 4 points de mesure

- Piquer complètement la sonde de température à cœur dans les aliments à cuire.
- Enfoncer la sonde de température à cœur dans la partie la plus épaisse du produit à cuire.
- Piquer la sonde de température à cœur juste à côté de l'os si le morceau de viande à cuire contient un os.
- Planter la sonde de température à cœur en biais sur une pièce à cuire allongée pour éviter qu'elle ne laisse un trou au milieu des tranches coupées.
- Sur les volailles, enfoncer la sonde de température à cœur dans la face interne de la cuisse.

4.2.2 Mesure de température à cœur sur des pièces à cuire congelées

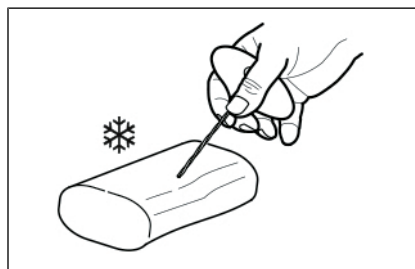


Figure: Perçage d'un orifice d'insertion à l'aide d'une tarière à main

1. Percer un orifice d'insertion avec une tarière à main.
2. Placer les aliments à cuire dans la cuve.

3. Piquer la sonde de température à cœur dans la nourriture à cuire.

4.3 Réglage des paramètres de base

4.3.1 Ouverture du menu Réglages de l'appareil

La saisie du mot de passe « 111 » permet d'afficher et de modifier les paramètres de base nécessaires à l'utilisation.



Figure: Fenêtre PIN

Condition préalable Menu principal affiché

1. Effleurer la touche « Fonctions de l'appareil ».
 - ↳ Le menu *Fonctions de l'appareil* est affiché.
2. Effleurer le champ « Réglages ».
 - ↳ La fenêtre *PIN* s'ouvre.
3. Saisir le code PIN.
4. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ Le menu *Réglages de l'appareil* s'affiche.
 - ↳ Il est maintenant possible de modifier les paramètres de base.



Si un code PIN erroné est introduit, il n'est possible d'accéder qu'aux informations concernant l'appareil dans le menu *Réglages de l'appareil*.

4.3.2 Affichage des informations sur l'appareil



Les informations sur l'appareil comprennent des indications sur la version du logiciel et du matériel, le numéro de série de l'appareil et les coordonnées.

Condition préalable Menu *Réglages de l'appareil* affiché

- Effleurer le champ « informations sur l'appareil ».
- ↳ La fenêtre *Informations sur l'appareil* est affichée.
- ↳ Il est alors possible de lire les informations sur l'appareil.

4.3.3 Réglage de la date, de l'heure et de la hauteur d'installation



Figure: Réglage de la date, de l'heure et de la hauteur d'installation



Respecter précisément le format de date et heure affiché. Si les valeurs ne sont pas valables, la saisie ne sera pas prise en compte.

Condition préalable Menu *Réglages de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Régler la date, l'heure et la hauteur d'installation ».
- ↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
2. Régler la hauteur d'installation en mètres en balayant l'écran du doigt.
3. Effleurer le champ de saisie de la date et de l'heure.
- ↳ Le menu *Clavier* est affiché.
4. Introduire la date et l'heure.
5. Effleurer la touche *Confirmation*.
- ↳ Le menu *Clavier* se ferme.
- ↳ La date, l'heure et la hauteur d'installation sont réglées.

4.3.4 Prédéfinition de la sélection de la langue

5 langues au maximum peuvent être choisies pour la sélection de la langue dans le menu principal.

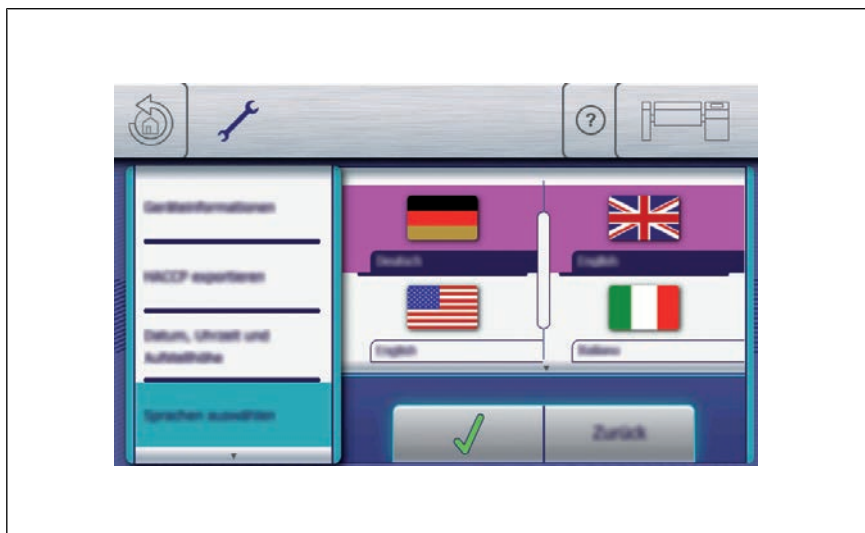


Figure: Prédéfinir la sélection de la langue



Les champs mis en évidence sont des langues sélectionnées.
Les champs non mis en évidence sont des langues non sélectionnées.



Il n'est pas possible de désélectionner la langue réglée actuellement.

Condition préalable Menu *Réglages de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Prédéfinir la sélection de la langue ».
 - ↳ Le menu *Langues* est affiché.
2. Sélectionner ou désélectionner la langue en effleurant les champs.
3. Après avoir choisi toutes les langues, effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ Les langues sont disponibles dans le menu principal.
 - ↳ Langues pré-réglées pour la sélection de la langue.

4.3.5 Réglage des droits d'accès au livre de recettes

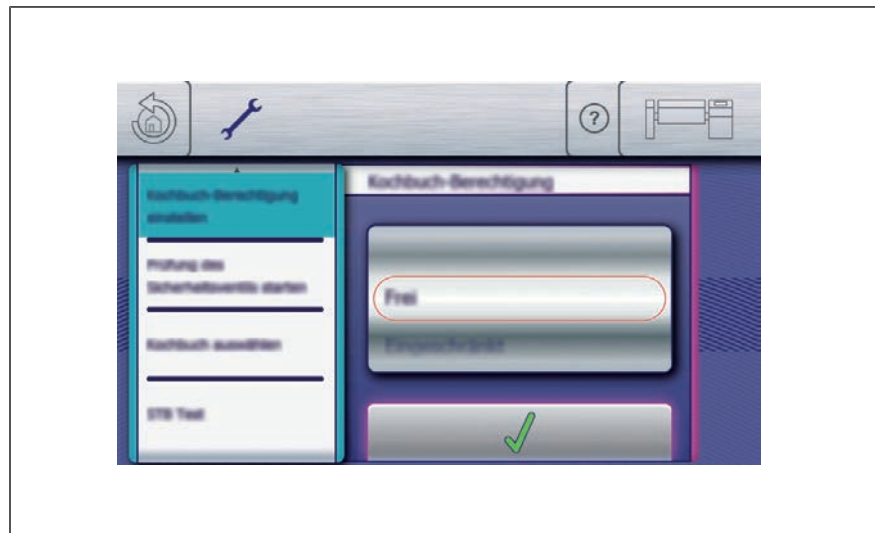


Figure: Réglage des droits d'accès au livre de recettes



Les niveaux d'autorisation suivants sont sélectionnables :

Libre : aucune restriction.

Restreinte : l'enregistrement ou la suppression de programmes de cuisson ne sont pas autorisés.

Bloquée : la modification des programmes de cuisson n'est pas autorisée.

Condition préalable Menu *Réglages de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Régler les droits d'accès au livre de recettes ».
↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
2. Régler les droits d'accès au livre de recettes en balayant l'écran du doigt.
3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ Les droits d'accès au livre de recettes sont réglés.

4.3.6 Sélectionner le livre de recettes

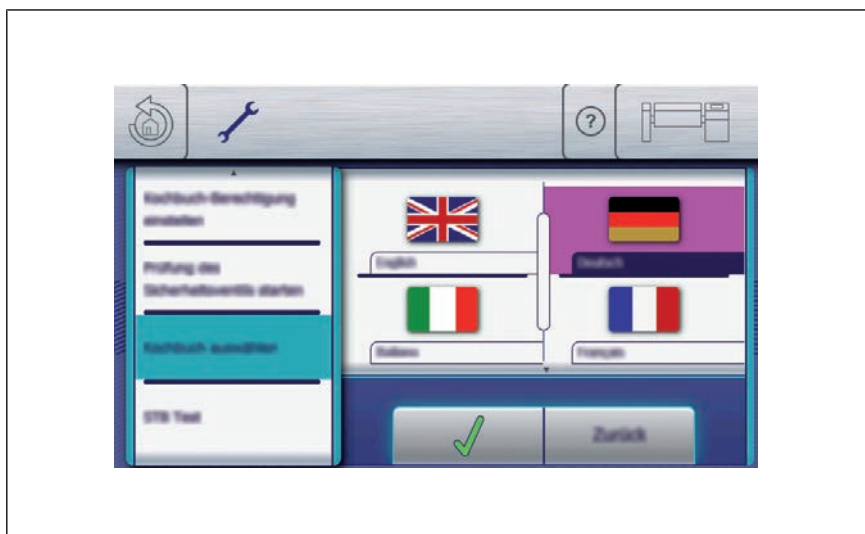


Figure: Sélectionner le livre de recettes

Condition préalable Menu *Réglages de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Sélectionner le livre de recettes ».
 - ↳ Le menu *Langues* est affiché.
2. Pour choisir le livre de recettes, effleurer le drapeau du pays souhaité.
 - ↳ Le livre de recettes est alors sélectionné.
3. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ Le livre de recettes est sélectionné.

4.4 Principales fonctions

4.4.1 Réglage de la température de cuisson



La plage de températures diffère en fonction du mode de cuisson. Dans le cas d'une température de cuisson se situant en-dehors de la plage de températures permises, l'affichage de cette plage se colore alors en rouge et la température ne peut être validée.



Pour régler la température de cuisson :

- Si le programme de cuisson n'a pas démarré : effleurer le symbole *Température de cuisson* dans le champ *Température de cuisson*.
- Si le programme de cuisson a démarré : effleurer le nombre de degrés dans le champ *Température de cuisson*.

Réglage d'une température de cuisson constante

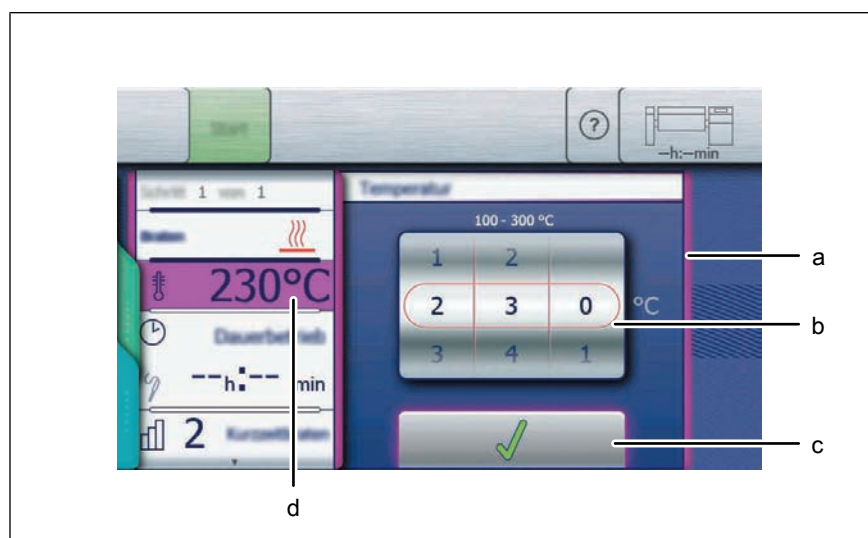


Figure: Régler la température de cuisson en mode de rôtissage

- a Fenêtre *Réglage*
- b Rouleaux sélecteurs
- c Touche *Confirmation*
- d Champ *Température de cuisson*

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné
Fenêtre *Mode de cuisson* affichée

1. Effleurer le champ *Température de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
 2. Régler la température de cuisson en balayant l'écran du doigt.
 3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* affiche la température de cuisson réglée.
- ↳ La température de cuisson est réglée.

Réglage de la différence de température de cuisson

La différence de température de cuisson est réglée dans le mode de cuisson Delta-T.

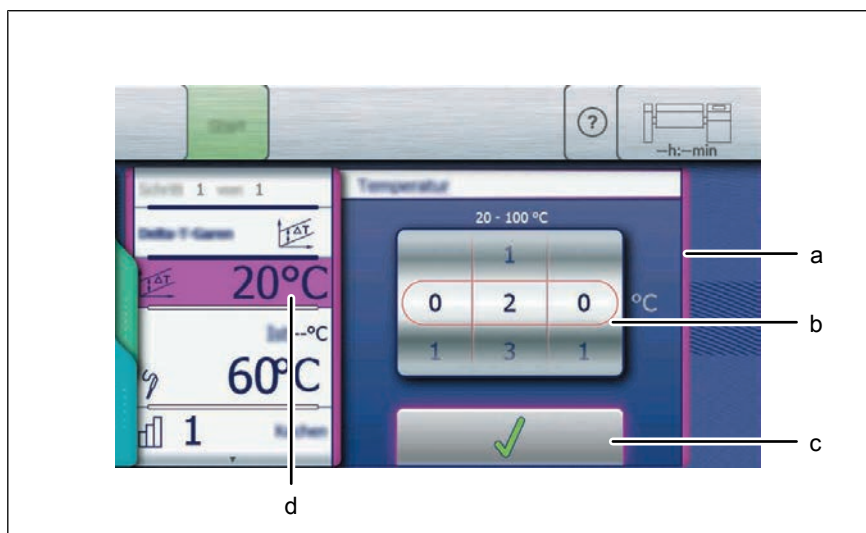


Figure: Régler la différence de température de cuisson en mode de cuisson Delta-T

- | | |
|--------------------------|--|
| a Fenêtre <i>Réglage</i> | c Touche <i>Confirmation</i> |
| b Rouleaux sélecteurs | d Champ <i>Différence Température de cuisson</i> |

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné
Fenêtre *Mode de cuisson* affichée

1. Effleurer le champ *Différence de température de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
 2. Régler la différence de température de cuisson en balayant l'écran du doigt.
 3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* affiche la différence de température de cuisson réglée.
- ↳ La différence de température de cuisson est réglée.

4.4.2 Réglage de la durée de cuisson



Après la sélection d'un mode de cuisson dans le menu *Cuisson manuelle*, la durée de cuisson est réglée normalement sur « Fonctionnement continu ».

Réglage du fonctionnement continu

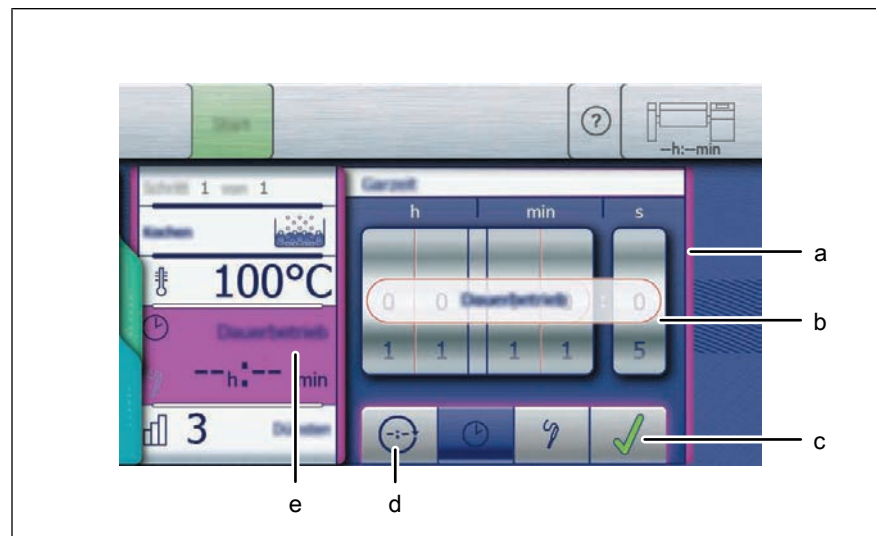


Figure: Régler le fonctionnement continu en mode de cuisson normale

- a Fenêtre *Réglage*
- b Rouleaux sélecteurs
- c Touche *Confirmation*
- d Touche *Fonctionnement continu*
- e Champ *Durée de cuisson*

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné
Fenêtre *Mode de cuisson* affichée

1. Effleurer le champ *Durée de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
 2. Effleurer la touche *Fonctionnement continu*.
↳ « Fonctionnement continu » est visualisé par dessus les rouleaux sélecteurs.
 3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique la durée de cuisson réglée.
- ↳ La durée de cuisson est réglée sur un fonctionnement continu et s'achève au bout de 24 heures.



Le fonctionnement continu est limité à 24 heures. Pour régler une durée de cuisson plus longue, établir un programme de cuisson en plusieurs étapes.

Réglage de la durée de cuisson commandée par minuterie

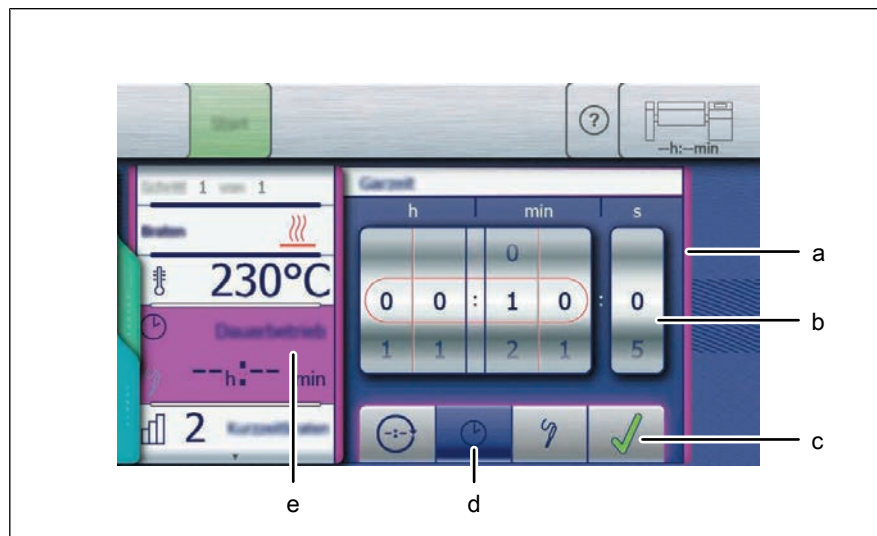


Figure: Réglage de la durée de cuisson commandée par minuterie en mode de rôtissage

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| a Fenêtre <i>Réglage</i> | d Touche <i>Durée de cuisson</i> |
| b Rouleaux sélecteurs | e Champ <i>Durée de cuisson</i> |
| c Touche <i>Confirmation</i> | |

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné
Fenêtre *Mode de cuisson* affichée

1. Effleurer le champ *Durée de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
 2. Effleurer la touche *Durée de cuisson*.
↳ Les rouleaux sélecteurs servant à régler la durée de cuisson sont affichés.
 3. Régler la durée de cuisson commandée par minuterie en balayant l'écran du doigt.
 4. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique la durée de cuisson réglée.
- ↳ La durée de cuisson commandée par minuterie est réglée.

Réglage de la durée de cuisson commandée par la température à cœur



La plage de températures diffère en fonction du mode de cuisson. Dans le cas d'une température de cuisson se situant en-dehors de la plage de températures permises, l'affichage de cette plage se colore alors en rouge et la température ne peut être validée.

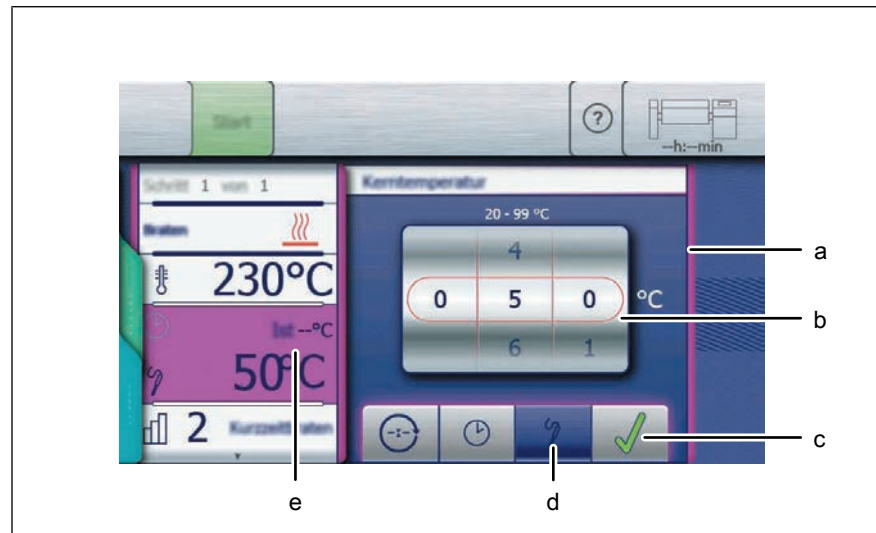


Figure: Régler la durée de cuisson commandée par la température à cœur en mode de rôtissage

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| a Fenêtre <i>Réglage</i> | d Touche <i>Température à cœur</i> |
| b Rouleaux sélecteurs | e Champ <i>Durée de cuisson</i> |
| c Touche <i>Confirmation</i> | |

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné
Fenêtre *Mode de cuisson* affichée

1. Effleurer le champ *Durée de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
 2. Effleurer la touche *Température à cœur*.
↳ Les rouleaux sélecteurs servant à régler la température à cœur sont affichés.
 3. Régler la température à cœur en balayant l'écran du doigt.
 4. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique la durée de cuisson réglée.
- ↳ La durée de la cuisson commandée par la température à cœur est réglée.

4.4.3 Réglage du palier de cuisson

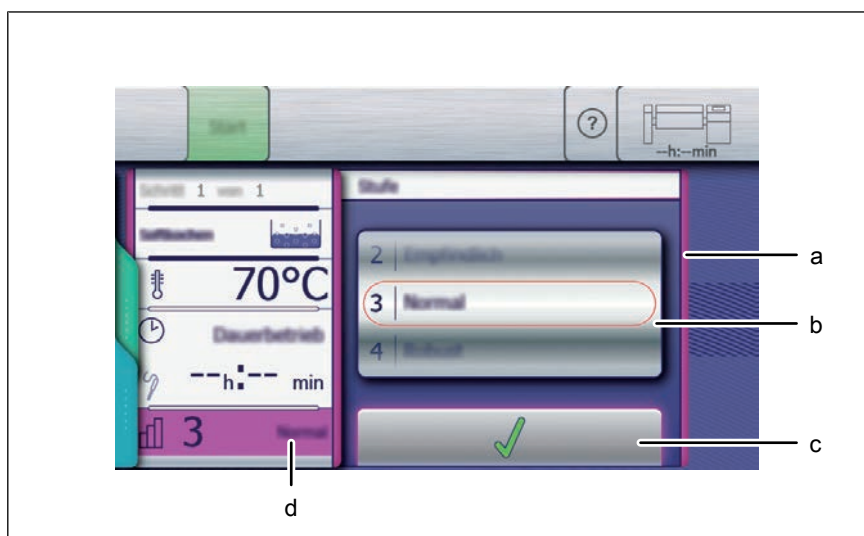


Figure: Régler le palier de cuisson en mode de cuisson douce

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| a Fenêtre <i>Réglage</i> | c Touche <i>Confirmation</i> |
| b Rouleau sélecteur | d Champ <i>Palier de cuisson</i> |

Condition préalable Programme de cuisson sélectionné
Fenêtre *Mode de cuisson* affichée

1. Effleurer le champ *Palier de cuisson*.
↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
2. Régler le palier de cuisson en balayant l'écran du doigt.
3. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique le palier de cuisson réglé.
↳ Le palier de réglage est réglé.

4.4.4 Branchement/débranchement d'une clé USB

Branchement d'une clé USB



Si des clés USB ne peuvent pas être reliées au MultiPort en raison de leurs dimensions, utiliser un câble de rallonge.

Condition préalable Clé USB disposant d'un espace de stockage minimal de 2 Go et maximal de 32 Go (non fournie)
Clé USB non protégée en écriture

- Presser le cache *MultiPort* sur la barre de commande de l'appareil, jusqu'à ce qu'il se désenclenche.
↳ Le MultiPort s'ouvre.

- Insérer une clé USB dans le MultiPort.
- ↳ Après 5 secondes environ, la clé USB est opérationnelle.
- ↳ Clé USB branchée.

Débranchement de la clé USB

Condition préalable Fin de l'exportation ou de l'importation des données

1. Retirer la clé USB.
2. Presser le cache *MultiPort* sur la barre de commande de l'appareil, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - ↳ Le MultiPort se ferme.
- ↳ Clé USB retirée.

4.4.5 Exportation du protocole HACCP

L'appareil effectue le relevé de son fonctionnement dans un protocole HACCP. Une clé USB permet d'exporter les protocoles HACCP via le port USB.

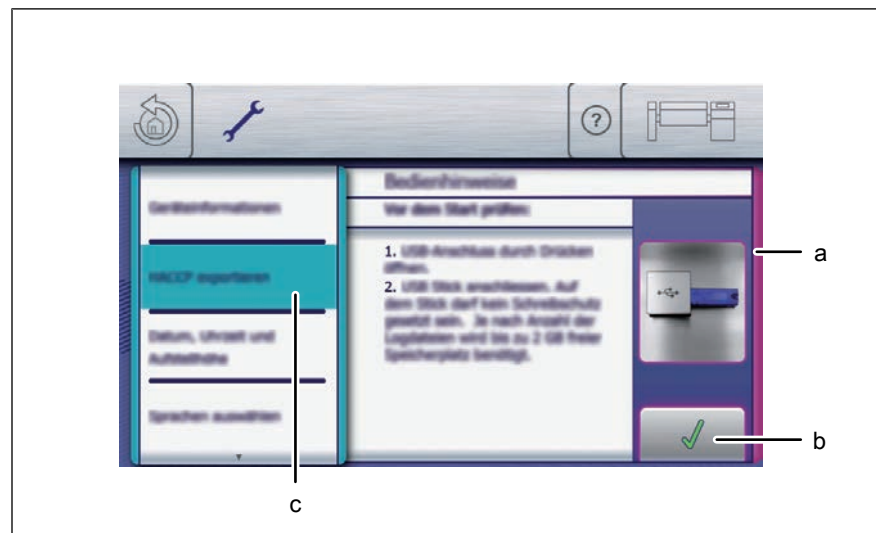


Figure: Exporter HACCP

- a Fenêtre *Consignes d'utilisation*
- b Touche *Confirmation*
- c Champ « Exporter HACCP »

Condition préalable Clé USB branchée

Menu Réglages de l'appareil affiché

1. Effleurer le champ « Exporter HACCP ».
 - ↳ La fenêtre *Consignes d'utilisation* est affichée.
2. Lire les consignes d'utilisation visualisées.
3. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ La fenêtre *Consignes d'utilisation* se ferme.
 - ↳ Le protocole HACCP est exporté sur la clé USB.
 - ↳ La fenêtre *Confirmation* est affichée.

4. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ La fenêtre *Confirmation* se ferme.
 - ↳ Le protocole HACCP est exporté.

4.5 Fonctions de l'appareil

Dans le menu « Fonctions de l'appareil », il est possible de sélectionner différents réglages ou fonctions.



Durant le déroulement d'une fonction de l'appareil, le menu *Fonction de l'appareil* est bloqué pour éviter toute autre utilisation.

4.5.1 Ouverture du menu Fonction de l'appareil

Condition préalable Appareil sous tension

Menu principal affiché

Dans le cas du modèle FlexiChef Team : activation de l'unité souhaitée de l'appareil

→ Effleurer la touche « Fonctions de l'appareil ».

↳ Le menu *Fonctions de l'appareil* est affiché.



Toutes les fonctions de l'appareil sont également accessibles depuis un programme de cuisson en effleurant l'onglet *Bleu*.



Durant le déroulement d'une fonction de l'appareil, le menu *Fonction de l'appareil* est bloqué pour éviter toute autre utilisation.

4.5.2 Ouverture et fermeture du couvercle



PRUDENCE

Risque d'écrasement lors de la fermeture du couvercle

- Tenir ses mains éloignées de l'entrebâillement du couvercle pendant sa fermeture.

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à la chute d'objets glissant du couvercle

Le couvercle s'ouvre automatiquement durant le programme de cuisson.

- Ne poser aucun objet sur le couvercle.

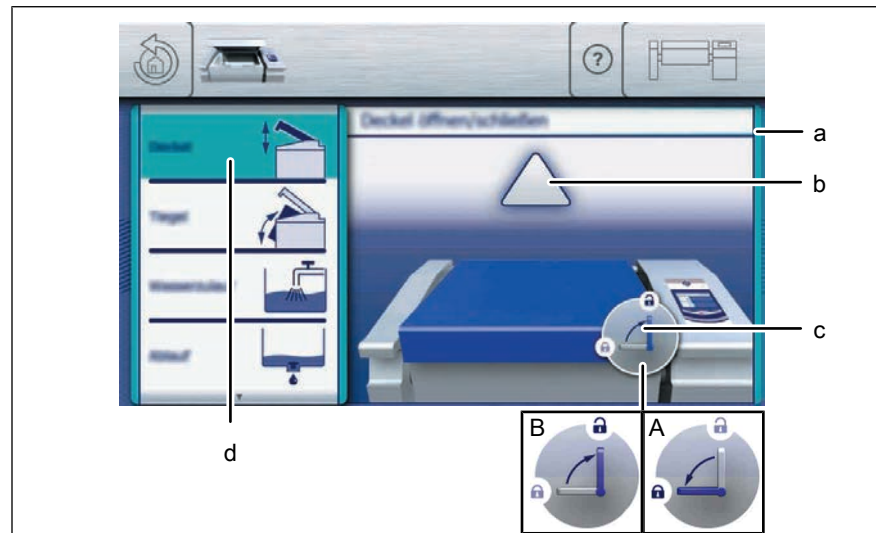


Figure: Ouvrir le couvercle

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| a Fenêtre <i>Actionnement</i> | c Symbole <i>Verrouillage</i> |
| b Symbole <i>Triangle</i> | d Champ « Couvercle » |
| A Couvercle verrouillé | B Couvercle déverrouillé |

Ouverture du couvercle

Condition préalable Cuve en position de travail

Couvercle pas complètement ouvert

Menu *Fonction de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Couvercle ».
 - ↳ La fenêtre *Actionnement* est affichée.
2. S'assurer que le couvercle est déverrouillé.
3. Effleurer le symbole *Triangle*.
 - ↳ Un signal retentit.
 - ↳ Le couvercle est ouvert.
 - ↳ Le symbole *Triangle* est masqué et la touche « Stopp » est affichée.



Le processus peut être interrompu à tout moment par l'effleurement de la touche « Stopp ». Le processus s'arrête automatiquement, lorsque le couvercle a atteint sa position finale.

4. Attendre que le couvercle parvienne à sa position finale.

↳ Le couvercle est complètement fermé.

Fermeture du couvercle



L'appareil dispose d'une protection anti-coincement. La fermeture du couvercle est stoppée, si un obstacle est détecté entre le bord de l'appareil et le couvercle.

Condition préalable Cuve en position de travail
 Couvercle non fermé
 Menu *Fonction de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Couvercle ».
 - ↳ La fenêtre *Actionnement* est affichée.
2. Effleurer le symbole *Triangle*.
 - ↳ Un signal retentit.
 - ↳ Le couvercle se ferme.
 - ↳ Le symbole *Triangle* est masqué et la touche « Stopp » est affichée.



Le processus peut être interrompu à tout moment par l'effleurement de la touche « Stopp ». Le processus s'arrête automatiquement, lorsque le couvercle a atteint sa position finale.

3. Attendre que le couvercle parvienne à sa position finale.
 - ↳ Le couvercle est fermé.

4.5.3 Basculement et redressement de la cuve

La cuve peut basculer en continu entre la position de travail et la position finale.



PRUDENCE
Risque d'écrasement dû au mouvement de la cuve

- S'assurer que personne ne se tient entre la cuve et la paroi arrière.

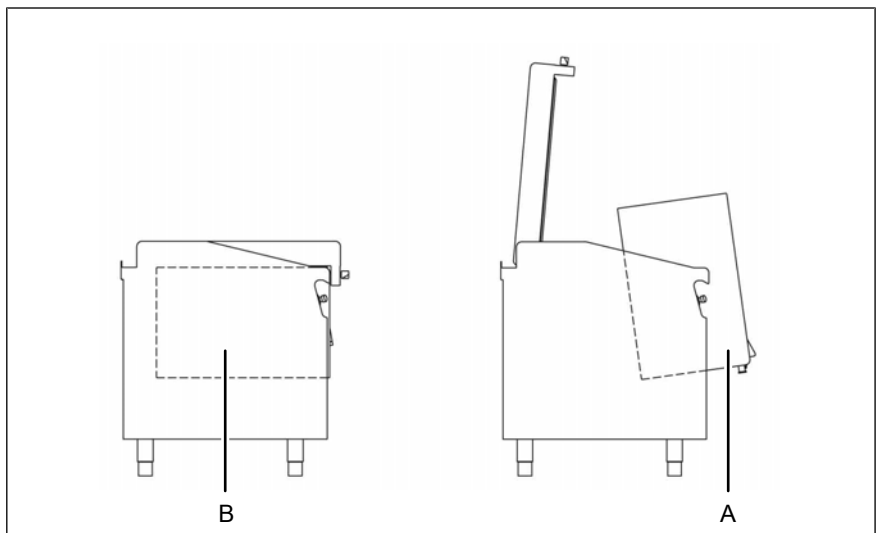


Figure: Cuve basculante

A Position finale

B Position de travail

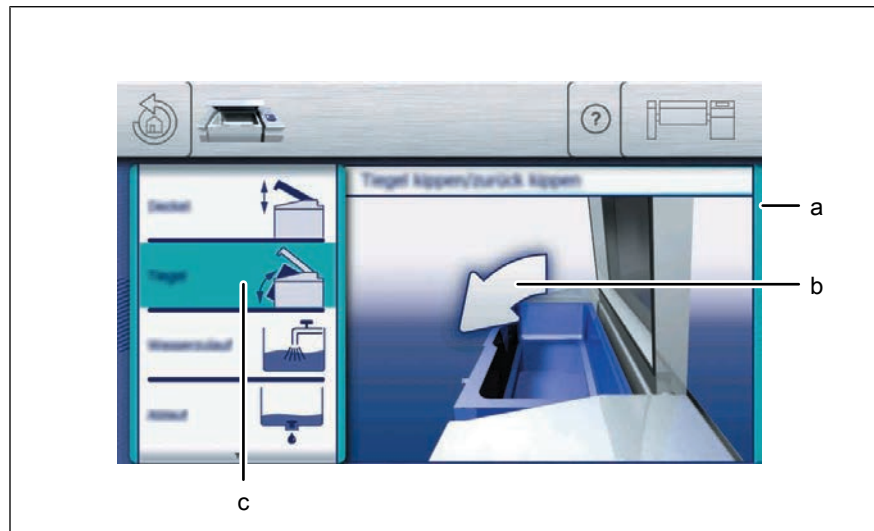


Figure: Basculer la cuve

a Fenêtre *Actionnement*
b Symbole *Flèche*

c Champ « Cuve »



Durant un programme de cuisson, seule une invitation à basculer ou à redresser la cuve apparaît sur l'écran. Les fonctions de l'appareil sont accessibles via l'onglet *bleu*.



La cuve est remise automatiquement en position de travail, dès qu'un programme de cuisson est démarré.

Basculement de la cuve

Condition préalable

Cuve non en position finale

Couvercle complètement ouvert

Menu *Fonction de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Cuve ».
↳ La fenêtre *Actionnement* est affichée.
2. Effleurer le symbole *Flèche* et maintenir le doigt dessus.
↳ Un signal retentit.
↳ La cuve bascule.



Le processus s'arrête, dès que le symbole *Flèche* est relâché ou que la cuve a atteint la position finale.



Le compteur d'eau « Volume total » dans la fonction de l'appareil Arrivée d'eau est réinitialisé, dès que la cuve parvient à sa position finale.

Condition préalable **Redressement de la cuve**
Cuve basculée
Couvercle complètement ouvert
Menu *Fonction de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Cuve ».
↳ La fenêtre *Actionnement* est affichée.
2. Effleurer le symbole *Flèche* .
↳ Un signal retentit.
↳ Le cuve se redresse.
↳ Le symbole *Flèche* est masqué et la touche « Stopp » est affichée.



Le processus peut être interrompu à tout moment par l'effleurement de la touche « Stopp ». Le processus s'arrête automatiquement, lorsque la cuve a atteint la position de travail.

3. Attendre que la cuve soit en position de travail.
↳ La cuve se trouve en position de travail.

4.5.4 Ouverture et fermeture de l'arrivée d'eau

ATTENTION

Risque de dégâts matériels dus au débordement d'eau

- Contrôler l'arrivée d'eau et ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
-

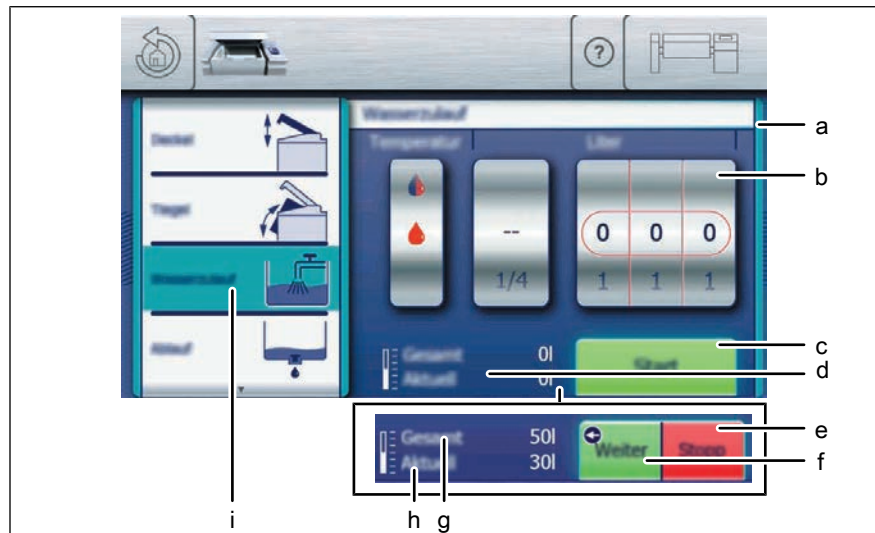


Figure: Ouvrir et fermer l'arrivée d'eau

- a Fenêtre *Actionnement*
- b Rouleaux sélecteurs
- c Touche « Start »
- d Affichage *Volume d'eau*
- e Touche « Stop »
- f Touche « Continuer »
- g Compteur d'eau « Volume total »
- h Compteur d'eau « Volume actuel »
- i Champ « Arrivée d'eau »

Affichage <i>Volume d'eau</i>	Fonction
Compteur d'eau « Volume actuel »	<ul style="list-style-type: none"> • Indique la quantité d'eau affluant durant le processus momentané
Compteur d'eau « Volume total »	<ul style="list-style-type: none"> • Indique le volume global, enregistré au cours de tous les processus • Est réinitialisé, lorsque <ul style="list-style-type: none"> - la cuve est basculée en position finale - l'orifice d'évacuation est ouvert



Si l'arrivée d'eau ou la douchette n'ont pas été utilisées pendant plus d'un jour, elles doivent être rincées. Rincer à fond les conduites d'eau chaude et d'eau froide avec au moins 5 litres d'eau chacune.

Condition préalable Cuve en position de travail
 Couverture complètement ouvert
 Menu *Fonction de l'appareil* affiché

1. Appuyer sur le champ « Arrivée d'eau ».
 - ↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
2. Régler la température de l'eau en balayant l'écran du doigt.



Le volume d'eau peut être directement saisi en litres ou en tant que quantité de remplissage. L'option « ReadyXpress » garantit un volume d'eau optimal lors de la cuisson sous pression.

Si aucun volume d'eau n'est réglé (« 000 » litre), l'arrivée d'eau doit être commandée manuellement.

3. Régler le volume d'eau en balayant l'écran du doigt.
4. Effleurer la touche « START ».
 - ↳ L'orifice d'évacuation est fermé, s'il était ouvert.
 - ↳ De l'eau s'écoule dans la cuve.
 - ↳ La touche « START » est remplacée par la touche « Pause » et par la touche « Stopp ».
 - ↳ L'affichage *Volume d'eau* est actualisé.



À tout moment, le processus peut être abandonné par la légère pression de la touche « Stopp » ou interrompu avec la touche « Pause ». En cas de pause, la touche « Pause » est remplacée par la touche « Continuer ».

Le processus s'achève automatiquement lorsque le volume d'eau réglé s'est écoulé dans la cuve ou lorsque le compteur d'eau « Volume total » a atteint la quantité maximale de remplissage.

5. Attendre l'arrivée du volume d'eau réglé ou effleurer la touche « Stopp ».
 - ↳ L'arrivée d'eau s'arrête.
- ↳ La cuve est remplie du volume d'eau réglé.

ATTENTION

Risque de dégâts matériels dus au débordement d'eau

- Contrôler l'arrivée d'eau et ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

4.5.5 Ouverture et fermeture de l'orifice d'évacuation

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à un emploi incorrect

- Ne déverser aucune huile de friture par l'orifice d'évacuation.
- Ne faire couler aucun fluide brûlant (d'une température supérieure à 105 °C) par l'orifice d'évacuation.

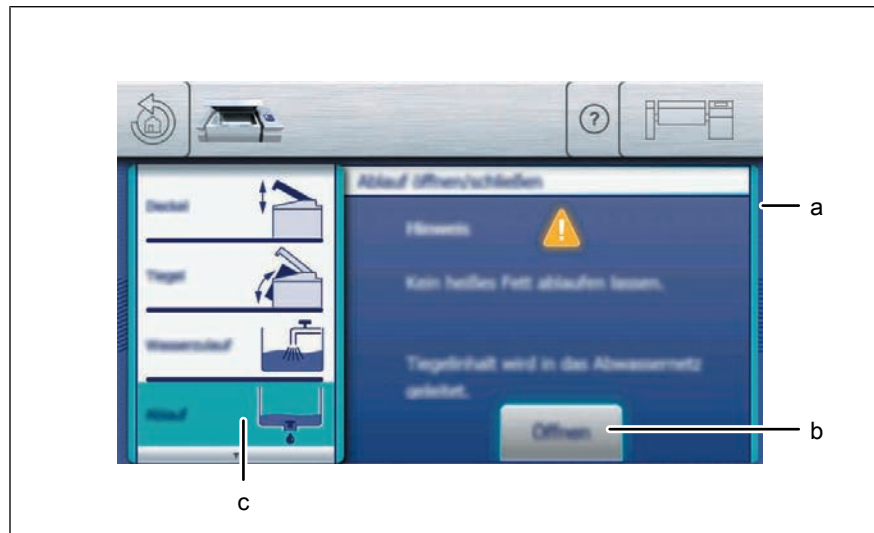


Figure: Ouvrir l'orifice d'évacuation

- a Fenêtre *Actionnement* c Champ « Orifice d'évacuation »
 b Touche « Ouverture »



Le processus se termine automatiquement, dès qu'un programme de cuisson est démarré.



Le compteur d'eau « Volume total » dans la fonction de l'appareil Arrivée d'eau est réinitialisé, dès que l'orifice d'évacuation est ouvert.



Lorsque l'orifice d'évacuation est ouvert, la cuve peut être légèrement inclinée pour faciliter le processus.

Condition préalable Cuve en position de travail

Résidus solides d'aliments, extraits de la cuve

Menu *Fonction de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Orifice d'évacuation ».
 - ↳ La fenêtre *Actionnement* est affichée.
 2. Effleurer la touche « Ouverture ».
 - ↳ Un signal retentit.
 - ↳ L'orifice d'évacuation s'ouvre.
 - ↳ La touche « Ouverture » est remplacée par la touche « Fermeture ».
 3. Attendre la vidange de la cuve.
 4. Effleurer la touche « Fermeture ».
 - ↳ L'orifice d'évacuation se ferme.
 - ↳ La touche « Fermeture » est remplacée par la touche « Ouverture ».
- ↳ La cuve est complètement vidée.

4.5.6 Répartition en portions

La quantité de la portion peut être réglée en litres ou comme module de gastronorme (GN).

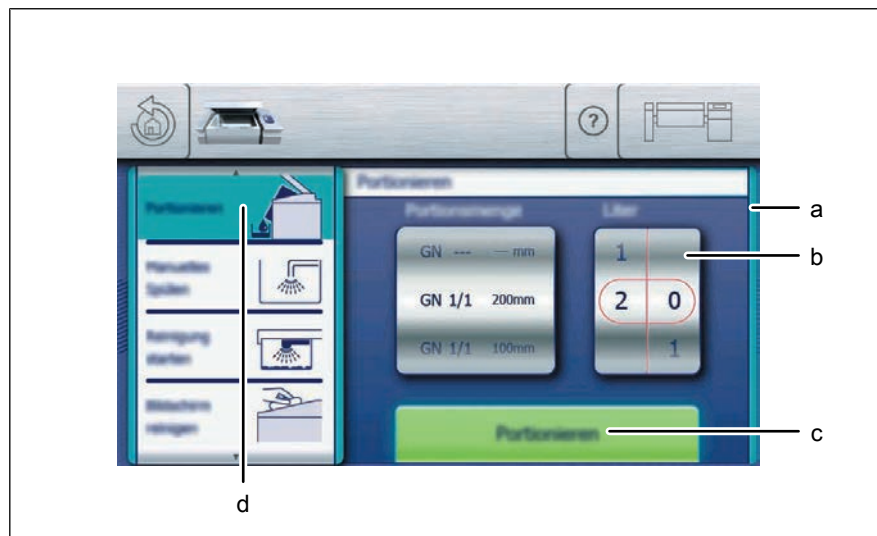


Figure: Répartir en portions

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| a Fenêtre <i>Actionnement</i> | c Touche « Ouverture » |
| b Rouleaux sélecteurs | d Champ « répartition en portions » |



Selon la nature des aliments à cuire, la quantité de chaque portion peut varier du volume réglée. C'est pourquoi il ne faut pas remplir complètement le récipient placé dessous.

Condition préalable Cuve en position de travail

Récipient approprié, mis en place en dessous pour recevoir les portions formées

Cuve basculée jusqu'à ce que son contenu soit près de déborder

Menu *Fonction de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Répartition en portions ».
 - ↳ La fenêtre *Actionnement* est affichée.
2. Régler le volume de la portion en balayant l'écran du doigt.
3. Effleurer la touche « Répartition en portions ».
 - ↳ La cuve s'abaisse.
 - ↳ La quantité portionnée se déverse dans le récipient.
 - ↳ La touche « Répartition en portions » est remplacée par la touche « Stopp ».



Le processus peut être abandonné à tout moment par l'effleurement de la touche « Stopp ». Après l'arrêt, la cuve peut être de nouveau basculée jusqu'à ce que son contenu soit près de déborder.

Le processus s'achève automatiquement, lorsque le volume de portion réglé est atteint et que la cuve se redresse légèrement pour éviter un débordement.

4. Atteindre que la cuve se remette doucement en position.

↳ La quantité portionnée est remplie dans le récipient.



Le processus peut être redémarré.

4.5.7 Rinçage de la cuve

ATTENTION

Risque de dégâts matériels dus au débordement d'eau

- Contrôler l'arrivée d'eau et ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

L'arrivée d'eau et l'évacuation sont utilisables simultanément pour rincer la cuve manuellement. Les deux fonctions sont disponibles en parallèle dans la fenêtre *Actionnement* pour être accessibles plus rapidement.

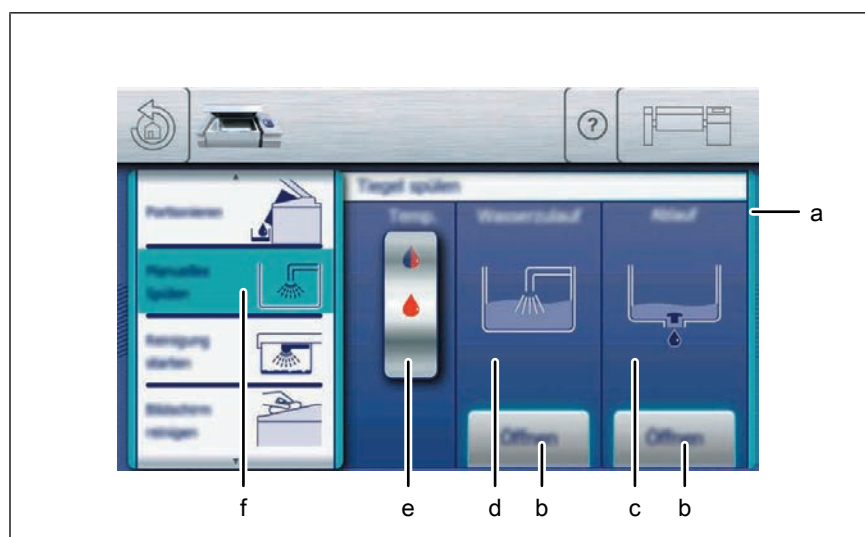


Figure: Rincer la cuve

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| a Fenêtre <i>Actionnement</i> | d Zone « Arrivée d'eau » |
| b Touche « Ouverture » | e Rouleaux sélecteurs |
| c Zone « Écoulement » | f Champ « Rinçage manuel » |

Condition préalable Cuve en position de travail
 Couvercle complètement ouvert
 Orifice d'évacuation fermé
 Menu *Fonction de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Rinçage manuel ».
 - ↳ La fenêtre *Actionnement* est affichée.
 2. Régler la température de l'eau pour l'arrivée d'eau en balayant l'écran du doigt.
 3. Effleurer la touche « Ouverture » dans la zone « Arrivée d'eau ».
 - ↳ De l'eau s'écoule dans la cuve.
 - ↳ La touche « Ouverture » est remplacée par la touche « Fermeture ».
 4. Effleurer la touche « Ouverture » dans la zone « Écoulement ».
 - ↳ L'orifice d'évacuation s'ouvre.
 - ↳ La touche « Ouverture » est remplacée par la touche « Fermeture ».
 5. Selon le processus de rinçage sollicité, commander l'arrivée d'eau et l'écoulement manuellement.
 6. Une fois le rinçage effectué, fermer l'arrivée d'eau et l'orifice d'évacuation en effleurant les touches « Fermeture ».
 - ↳ L'arrivée d'eau et l'orifice d'évacuation sont fermés.
- ↳ La cuve est rincée.



S'assurer que la cuve est vide à la fin du rinçage manuel. Le compteur d'eau « Volume total » dans la fonction de l'appareil Arrivée d'eau est réinitialisé, dès que l'orifice d'évacuation est ouvert.

4.6 Cuisson manuelle

Dans le mode de fonctionnement Cuisson manuelle, des modes de cuisson, des fonctions de l'appareil et des informations sont disponibles. La sélection de l'un de ces composants crée automatiquement un programme de cuisson en une étape.

Les réglages tels que le mode de cuisson, la température de cuisson et la durée de cuisson sont définis et l'étape du programme de cuisson peut démarrer directement ou être enregistrée.



Ce chapitre présente tous les composants sous la forme d'un programme de cuisson en une étape. Pour utiliser des programmes de cuisson en plusieurs étapes, voir le paragraphe « Propres programmes de cuisson ».

Pour constituer une étape, les composants suivants sont disponibles :

Type	Étape
Mode de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson sous pression (en option) • Cuisson douce • Cuisson • Rôtissage • Friture (en option) • Régénération • Cuisson Delta-T • Rôtissage par zones • Cuisson par zones
Fonction de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • Couvercle • Cuve • Arrivée d'eau • Écoulement
Information	<ul style="list-style-type: none"> • Information

4.6.1 Ouverture du menu Cuisson manuelle

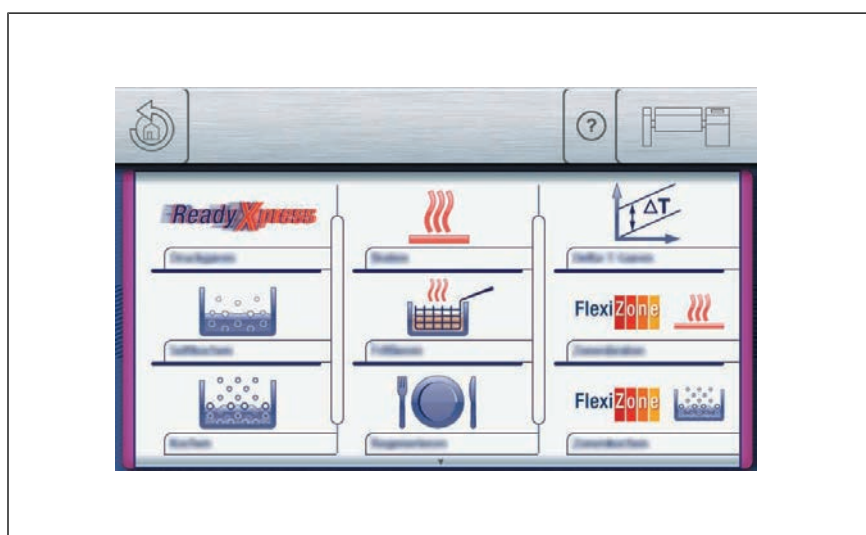


Figure: Menu Cuisson manuelle

Condition préalable Appareil sous tension
 Menu principal affiché
 Dans le cas du modèle FlexiChef Team : activation de l'unité souhaitée de l'appareil

→ Appuyer sur la touche « Cuisson manuelle ».
 ↳ Le menu *Cuisson manuelle* est affiché.

4.6.2 Déroulement du programme de cuisson

Réglage et démarrage

La sélection d'un mode de cuisson ou d'une fonction de l'appareil crée automatiquement un programme de cuisson en une étape.

Les réglages tels que le palier de cuisson, la température de cuisson ou la durée de cuisson sont définis et le programme de cuisson peut démarrer directement.

Préchauffage

L'appareil est préchauffé à la température de cuisson réglée.

Le préchauffage est affiché dans la fenêtre *Mode de cuisson*. Durant le préchauffage, la température théorique et la température réelle sont visualisées.

Pouvant être fermée à tout moment à l'aide du champ « Continuer », la fenêtre se ferme automatiquement, au plus tard 1 minute après que la température théorique a été atteinte.

La durée de cuisson commence après le préchauffage. Dans les modes de cuisson Friture, Rôtissage par zones et Cuisson par zones, la durée de cuisson des zones doit être démarré manuellement.

Processus de cuisson

Commandé par une minuterie ou par la température à cœur, le processus de cuisson se déroule selon les paramètres réglés ou en fonctionnement continu. Les réglages peuvent être ajustés sans mettre fin au programme de cuisson.

Fin

Le programme de cuisson se termine automatiquement, lorsque la durée de cuisson réglée s'est écoulée ou que la température à cœur est atteinte.

Le programme de cuisson peut être arrêté à tout moment manuellement avec la touche « Stopp ».

4.6.3 Utilisation de la cuisson sous pression (en option)

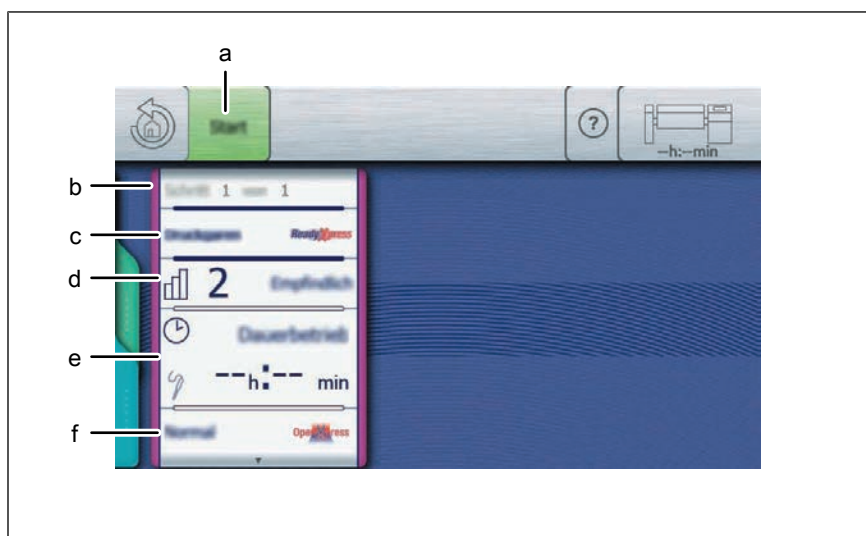


Figure: Mode de cuisson sous pression

- a Touche « Start »
- b Fenêtre *Mode de cuisson*
- c Champ *Mode de cuisson*
- d Champ *Palier de cuisson*
- e Champ *Durée de cuisson*
- f Champ *Palier de baisse de pression*

Possibilités de réglage du mode de cuisson sous pression :

Réglage	Possibilité de réglage	Explication
Palier de cuisson	Sensible	Réglage de la dureté des aliments à cuire ; plus le palier de cuisson est élevé, plus la surpression est grande dans la cuve
	Sensible	
	Normal	
	Dur	
	Maximal	
Durée de cuisson Fonctionnement continu	Touche <i>Fonctionnement continu</i>	Se termine au bout de 24 heures
	ou 00:00:0 h:min:s	
Durée de cuisson commandée par minuterie	Touche <i>Durée de cuisson</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	Par pas de progression de 5 secondes
Durée de cuisson commandée par la température à cœur	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 99 °C	Par pas de progression de 1 degré
Palier de baisse de pression (vitesse de la réduction de pression)	Lent	Aliments à cuire délicats et épais
	Normal	Aliments à cuire durs dans un liquide fluide, cuve complètement chargée
	Express	Aliments à cuire durs, cuve pas complètement chargée

Démarrage de la cuisson sous pression

**PRUDENCE**

Risque d'ébouillantage en cas de débordement de la pièce à cuire

- Respecter la quantité maximale de remplissage.
-



De forts bruits de fonctionnement peuvent se produire lors de la cuisson sous pression.

Condition préalable Cuve remplie des aliments à cuire
Couvercle fermé et verrouillé
Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le mode de cuisson sous pression.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* est affichée.
2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique les réglages effectués.
3. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ La cuve chauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
4. Attendre le préchauffage.
↳ La mise sous pression commence.
↳ La progression de la mise en pression est visualisée par les trois barres figurant dans le champ *Palier de baisse de pression*.
5. Attendre la mise sous pression complète (trois barres).
↳ Mise en pression totale : la durée de cuisson est actualisée dans la fenêtre *Mode de cuisson*.
↳ La cuisson sous pression est démarrée.

Fin de la cuisson sous pression

**PRUDENCE**

Risque d'ébouillantage en cas d'ouverture en force du verrouillage

- N'ouvrir le couvercle que si un message y invite sur l'écran tactile (touchscreen).
-

**PRUDENCE**

Risque d'ébouillantage dû au débordement des aliments à cuire

- N'ouvrir le couvercle que si un message y invite sur l'écran tactile (touchscreen).
-

Condition préalable Cuisson sous pression lancée

Durée de cuisson non écoulée

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.

ou

2. Attendre la fin de la durée de cuisson.

↳ Le chauffage de la cuve se termine.

↳ La fenêtre *Baisse de pression* est affichée.



Figure: Message de réduction de pression



La suppression de pression dure entre 1 et 5 minutes.

Durant la baisse de pression, la pression théorique et la pression réelle de la cuve sont affichées. Si la pression normale est atteinte, le déverrouillage du couvercle est sollicité par un message visualisé sur l'écran.

3. Attendre la demande de déverrouillage du couvercle.

↳ Réduction de pression terminée.



Figure: Message de suppression de pression

4. Ouvrir le verrou du couvercle.
 - ↳ La fenêtre *Mode de cuisson* est affichée.
 - ↳ La durée de cuisson est réinitialisée.
5. Entrouvrir le couvercle.
 - ↳ De la vapeur s'échappe.
6. Ouvrir complètement le couvercle.
 - ↳ La cuisson sous pression est terminée.

4.6.4 Utilisation de la cuisson douce

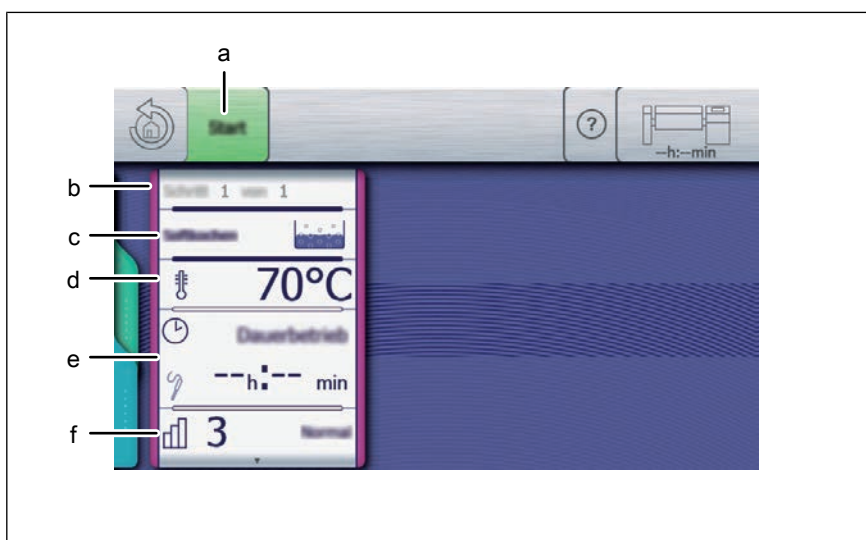


Figure: Mode de cuisson douce

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-------------------------------------|
| a | Touche « Start » | d | Champ <i>Température de cuisson</i> |
| b | Fenêtre <i>Mode de cuisson</i> | e | Champ <i>Durée de cuisson</i> |
| c | Champ <i>Mode de cuisson</i> | f | Champ <i>Palier de cuisson</i> |

Possibilités de réglage du mode de cuisson douce :

Réglage	Sur un palier de cuisson	Possibilité de réglage	Explication
Palier de cuisson	-	Très sensible	Dureté des aliments à cuire
		Sensible	
		Normal	
		Dur	
		Très dur	
		Maximal	
Température de cuisson	Très sensible	De 30 à 95 °C	Par pas de progression de 1 degré
	Sensible		
	Normal		
	Dur		
	Très dur	De 30 à 100 °C	
	Maximal		
Durée de cuisson Fonctionnement continu	Tous les paliers de cuisson	Touche <i>Fonctionnement continu</i> ou 00:00:0 h:min:s	Se termine au bout de 24 heures
Durée de cuisson commandée par minuterie	Tous les paliers de cuisson	Touche <i>Durée de cuisson</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	Par pas de progression de 5 secondes
Durée de cuisson commandée par la température à cœur	Très sensible	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 95 °C	Par pas de progression de 1 degré
	Sensible		
	Normal		
	Dur		
	Très dur	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 99 °C	
	Maximal	Touche <i>Température à cœur</i> De 30 à 100 °C	

Démarrage de la cuisson douce



PRUDENCE

Risque d'ébouillantage en cas de débordement de la pièce à cuire

- Respecter la quantité maximale de remplissage.



Respecter la quantité de remplissage minimale de 4 cm, pour que la mesure de la température se déroule correctement.

Condition préalable Cuve remplie des aliments à cuire
Couvercle fermé
Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le mode de cuisson douce.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* est affichée.
2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique les réglages effectués.
3. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ La cuve chauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
4. Effleurer le champ « Continuer ».
↳ La durée de cuisson est actualisée dans la fenêtre *Mode de cuisson*.
↳ La cuisson douce est démarrée.

Fin de la cuisson douce

Condition préalable Cuisson douce lancée
Durée de cuisson non écoulée

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
ou
2. Attendre la fin de la durée de cuisson.
↳ Le chauffage de la cuve se termine.
↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
↳ La durée de cuisson est réinitialisée.
3. Entrouvrir le couvercle.
↳ De la vapeur s'échappe.
4. Ouvrir complètement le couvercle.
↳ La cuisson douce est terminée.

4.6.5 Utilisation de la cuisson

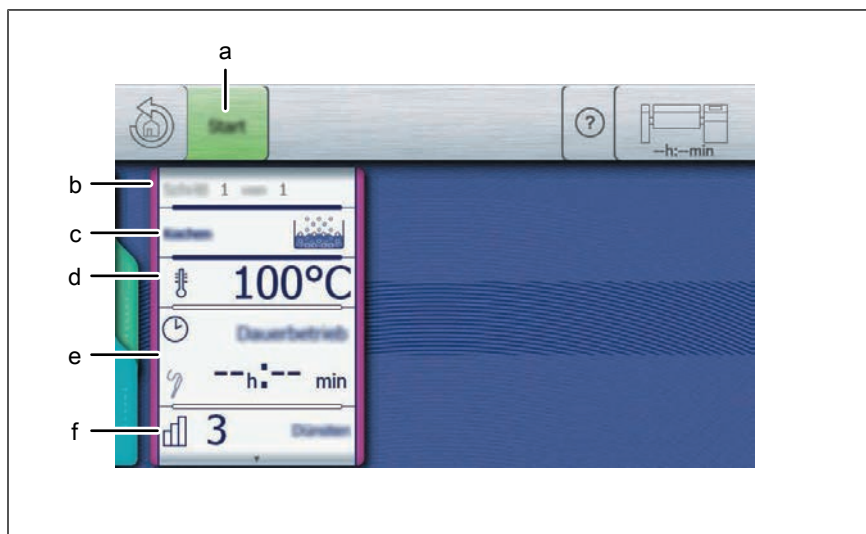


Figure: Mode de cuisson normale

- a Touche « Start »
- b Fenêtre *Mode de cuisson*
- c Champ *Mode de cuisson*
- d Champ *Température de cuisson*
- e Champ *Durée de cuisson*
- f Champ *Palier de cuisson*

Possibilités de réglage du mode de cuisson normale :

Réglage	Sur un palier de cuisson	Possibilité de réglage	Explication
Palier de cuisson Niveau d'ébullition	-	Mijotage léger	Se rapportent à des sauces, un niveau d'ébullition supérieur devant être réglé pour l'eau
		Mijotage	
		Cuisson à l'étuvée	
		Pétrin	
		Cuire	
		Cuisson intensive	
Palier de cuisson Intensité du préchauffage	-	Low Power	Préchauffe au palier de cuisson sélectionné
		High Power	Préchauffe à pleine puissance
Température de cuisson	Tous les paliers de cuisson	De 90 à 100 °C	Par pas de progression de 1 degré
Durée de cuisson Fonctionnement continu	Tous les paliers de cuisson	Touche <i>Fonctionnement continu</i> ou 00:00:0 h:min:s	Se termine au bout de 24 heures
Durée de cuisson commandée par minuterie	Tous les paliers de cuisson	Touche <i>Durée de cuisson</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	Par pas de progression de 5 secondes

Réglage	Sur un palier de cuisson	Possibilité de réglage	Explication
Durée de cuisson commandée par la température à cœur	Mijotage léger	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 95 °C	Par pas de progression de 1 degré
	Mijotage		
	Cuisson à l'étuvée		
	Pétrin		
	Cuire		
	Cuisson intensive	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 99 °C	

Démarrage de la cuisson



PRUDENCE

Risque d'ébouillantage en cas de débordement de la pièce à cuire

- Respecter la quantité maximale de remplissage.



Laisser le couvercle fermé pendant la cuisson pour économiser de l'énergie.



Lorsque le couvercle est fermé, les températures de cuisson supérieures à 97 °C sont ramenées automatiquement à 97 °C. Lorsque le couvercle est réouvert, la température de cuisson initiale est réglée automatiquement.

Condition préalable Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le mode de cuisson normale.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* est affichée.
2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique les réglages effectués.
3. Remplir la cuve des aliments à cuire.
4. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ La cuve chauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
5. Effleurer le champ « Continuer ».
↳ La durée de cuisson est actualisée dans la fenêtre *Mode de cuisson*.
↳ La cuisson est démarrée.



Dans le cas de longues durées de cuisson, comme en cuisson nocturne, la vapeur peut finir par condenser.

Fin de la cuisson

Condition préalable Cuisson lancée

Durée de cuisson non écoulée

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.

ou

2. Attendre la fin de la durée de cuisson.

↳ Le chauffage de la cuve se termine.

↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».

↳ La durée de cuisson est réinitialisée.

3. Si le couvercle est fermé : l'entrouvrir.

↳ De la vapeur s'échappe.

4. Ouvrir complètement le couvercle.

↳ La cuisson est terminée.

4.6.6 Utilisation du rôtissage

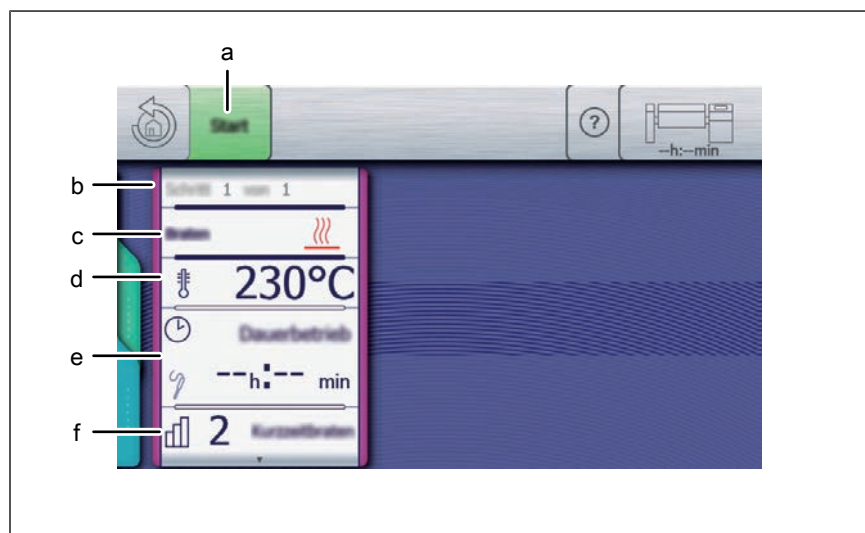


Figure: Mode de cuisson par rôtissage

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-------------------------------------|
| a | Touche « Start » | d | Champ <i>Température de cuisson</i> |
| b | Fenêtre <i>Mode de cuisson</i> | e | Champ <i>Durée de cuisson</i> |
| c | Champ <i>Mode de cuisson</i> | f | Champ <i>Palier de cuisson</i> |

Possibilités de réglage du mode de cuisson par rôtissage :

Réglage	Possibilité de réglage	Explication
Palier de cuisson	Rôtissage long	Réglage de la puissance
	Rôtissage bref	
	Saisie	
Température de cuisson	De 100 à 300 °C	Par pas de progression de 1 degré
Durée de cuisson Fonctionnement continu	Touche <i>Fonctionnement continu</i> ou 00:00:0 h:min:s	Se termine au bout de 24 heures

Réglage	Possibilité de réglage	Explication
Durée de cuisson commandée par minuterie	Touche <i>Durée de cuisson</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	Par pas de progression de 5 secondes
Durée de cuisson commandée par la température à cœur	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 99 °C	Par pas de progression de 1 degré

Démarrage du rôtissage



Le niveau maximal d'huile ne doit pas dépasser 5 mm dans le mode de cuisson par rôtissage. En cas de niveaux d'huile supérieurs, sélectionner le mode de cuisson en friture.



Laisser le couvercle ouvert lors du rôtissage.

Si le couvercle est fermé, les températures de cuisson supérieures à 200 °C sont ramenées automatiquement à 200 °C. Si le couvercle est réouvert, la température de cuisson initiale est réglée automatiquement.

Condition préalable Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le mode de cuisson par rôtissage.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* est affichée.
2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique les réglages effectués.
3. Enduire la surface à rôtir d'une mince couche de matière grasse d'usage courant.
4. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ La cuve chauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
5. Effleurer le champ « Continuer ».
↳ La durée de cuisson est actualisée dans la fenêtre *Mode de cuisson*.
6. Mettre en place les aliments à cuire.
↳ Le rôtissage est démarré.

Fin de rôtissage

Condition préalable Rôtissage lancé

Durée de cuisson non écoulee

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
- ou

2. Attendre la fin de la durée de cuisson.
 - ↳ Le chauffage de la cuve se termine.
 - ↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
 - ↳ La durée de cuisson est réinitialisée.
3. Si le couvercle est fermé : l'entrouvrir.
 - ↳ De la vapeur s'échappe.
4. Ouvrir complètement le couvercle.
 - ↳ Le rôtissage est terminé.

4.6.7 Utilisation de la friture (en option)



PRUDENCE

Risque d'incendie dû à l'huile de friture

L'huile de friture risque de s'enflammer si son niveau est inférieur à la quantité minimale de remplissage.

- Faire l'appoint de l'huile de friture consommée.
- Surveillez l'appareil pendant son fonctionnement.



PRUDENCE

Risque d'incendie dû au point d'éclair bas

- Lorsque l'huile de friture commence à s'altérer, ne pas en faire l'appoint et la remplacer complètement.

Durant le mode de cuisson en friture, les fonctions de l'appareil Arrivée d'eau et Écoulement sont bloquées.

Le couvercle ne doit être fermé que jusqu'à 45°.

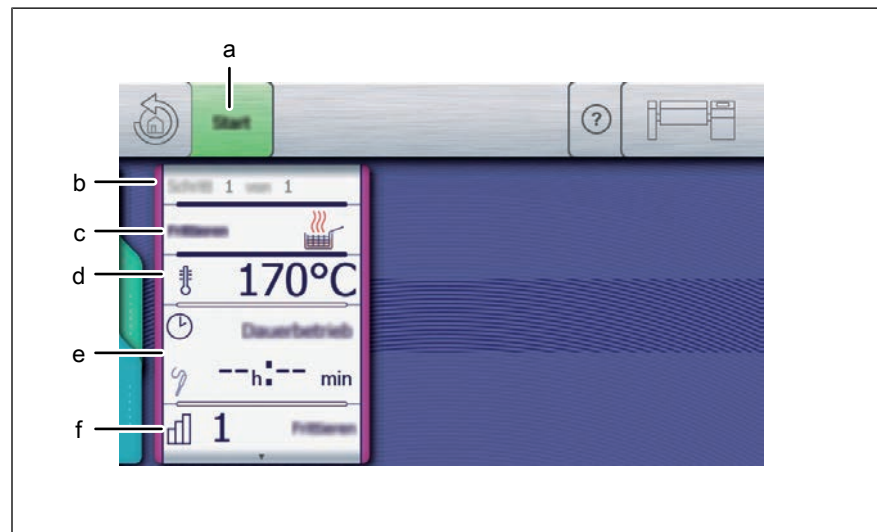


Figure: Mode de cuisson en friture

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-------------------------------------|
| a | Touche « Start » | d | Champ <i>Température de cuisson</i> |
| b | Fenêtre <i>Mode de cuisson</i> | e | Champ <i>Durée de cuisson</i> |
| c | Champ <i>Mode de cuisson</i> | f | Champ <i>Palier de cuisson</i> |

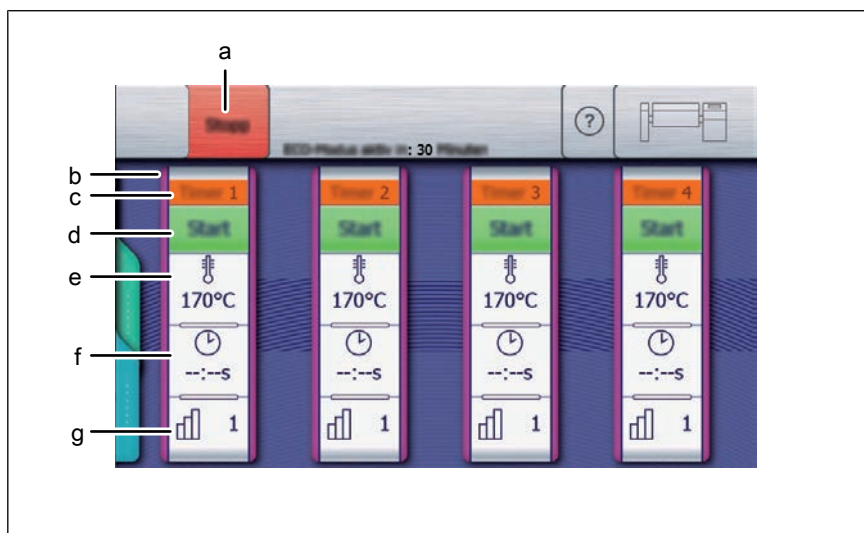


Figure: Minuteries du mode de cuisson en friture

- | | |
|--|---------------------------------------|
| a Touche « Stop » | e Champ <i>Température de cuisson</i> |
| b Fenêtre <i>Minuterie</i> | f Champ <i>Durée de cuisson</i> |
| c Affichage <i>Température de fonctionnement</i> | g Champ <i>Palier de cuisson</i> |
| d Champ <i>Start/Stop</i> | |

Possibilités de réglage du mode de cuisson en friture :

Réglage	Possibilité de réglage	Explication
Palier de cuisson	Friture	Le réglage s'applique à toutes les zones
Température de cuisson	De 140 à 180 °C	Par pas de progression de 1 degré, le réglage s'appliquant à toutes les zones
Durée de cuisson Fonctionnement continu	Touche <i>Fonctionnement continu</i> ou 00:00:0 h:min:s	Se termine au bout de 24 heures, s'appliquant individuellement à chaque zone
Durée de cuisson commandée par minuterie	Touche <i>Durée de cuisson</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	Par pas de progression de 5 secondes, s'appliquant individuellement à chaque zone
Durée de cuisson commandée par la température à cœur	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 99 °C	Réglée par pas de progression de 1 degré, la durée de cuisson pouvant être commandée par la température à cœur dans une zone

Préservation de la salubrité



PRUDENCE

Risque d'hygiène dû à une graisse avariée

- Lorsque la graisse commence à contenir des impuretés, remplacez complètement la graisse de friture. N'en rajoutez pas simplement.
- Respecter les consignes du fabricant concernant la durée d'utilisation de la graisse de friture.

La graisse de friture est considérée comme un aliment. Elle doit être consommable sans risque.

La salubrité de la graisse de friture est contrôlée au moyen de tests rapides effectués à sa sortie du magasin spécialisé (par ex. avec des bandes de test 3M pour la graisse).

La salubrité de la graisse de friture peut être prolongée en prenant les mesures suivantes :

- Secouer les aliments panés pour en enlever les miettes avant de les frire.
- Ne pas surchauffer la graisse de friture (une température de 160 à 180 °C suffit).
- Pendant les pauses, recouvrir l'appareil avec un couvercle.
- En cas d'interruptions d'une certaine durée pendant le fonctionnement, ne pas laisser la température de la graisse de friture descendre en dessous de 100°C.
- Pendant l'utilisation, remplacer la graisse de friture utilisée par une quantité correspondante.
- Remplacer la graisse de friture avant qu'elle ne se gâte.
- Filtrer la graisse de friture.
- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Vider, nettoyer et recouvrir l'appareil lorsqu'il n'est pas en service.
- Lorsque la graisse de friture n'est pas utilisée, la stocker dans un endroit frais, sombre et hermétique.

Collecter la graisse de friture gâtée dans des contenants adaptés conformément à l'ordonnance sur les substances polluantes et l'éliminer dans les règles de l'art.

Remplissage de l'huile de friture



Observer les quantités de remplissage minimale et maximale d'huile de friture (voir « Quantité de remplissage »).

Faire l'appoint de l'huile de friture consommée.



Ne pas dépasser la proportion de 1:10 d'huile de friture par rapport aux aliments à cuire. Ne pas excéder la quantité de remplissage maximale de la cuve.

Faire attention aux repères de remplissage d'huile « OIL ».

Conditions préalables Appareil refroidi

Couvercle complètement ouvert

Orifice d'évacuation fermé

1. Fluidifier la graisse de friture solide dans une casserole avant de la verser dans la cuve.
2. Remplir d'huile de friture en fonction de la quantité d'aliments à cuire.

↳ La cuve est remplie d'huile de friture.

Démarrage de la friture



PRUDENCE

Risque d'ébouillantage en cas de débordement de la pièce à cuire

- Respecter la quantité maximale de remplissage.



PRUDENCE

Risque de brûlure dû au débordement d'huile de friture moussant

- Protéger les bras et les mains par des gants de protection appropriés.
- Laisser décongeler brièvement et sécher les aliments congelés à cuire.
- Laisser bien sécher des aliments à cuire humides.
- Ne pas utiliser de douchette.

Le mode de cuisson est démarré à l'aide de la touche « START » dans la barre d'information. Les différentes zones sont préchauffées sur la température réglée.

Le mode de cuisson est arrêté au moyen de la touche « STOPP » dans la barre d'information.

Le champ *Start/Stop* des minuteries permet de démarrer et d'arrêter les minuteries de chaque zone.

La minuterie a pour fonction de commander un processus durant un temps bref déterminé et elle ne met pas fin au mode de cuisson.

Condition préalable Couverture complètement ouverte

Cuve remplie d'huile de friture

Niveau de remplissage entre les repères « OIL »

Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le mode de cuisson en friture.

↳ La fenêtre *Mode de cuisson* est affichée.



La durée de cuisson et la température de cuisson sont appliquées à toutes les minuteries. La durée de cuisson peut être réajustée individuellement par la suite.

2. Procéder aux réglages.
 - ↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique les réglages effectués.
 3. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
 - ↳ La cuve chauffe.
 - ↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
 4. Effleurer le champ « Continuer ».
 - ↳ Les fenêtres *Minuterie* sont affichées.
 5. Si besoin est, réajuster la minuterie en effleurant le champ respectif *Minuterie*.
 6. Attendre que la température de cuisson de la zone soit atteinte.
 - ↳ Un signal retentit.
 - ↳ L'affichage *Température de fonctionnement* se colore en orange.
 7. Placer le panier à friture rempli des aliments à cuire dans la zone.
 8. Effleurer le champ *Start/Stop* des minuteries.
 - ↳ La minuterie de la zone démarre.
 - ↳ Le champ *Start/Stop* se colore en rouge et il affiche « Stop ».
- ↳ La friture est démarrée.
-



Toutes les minuteries peuvent être déclenchées indépendamment les unes des autres. La friture est réalisable dans toute la cuve même sans démarrer les minuteries.

Dans les zones démarrées, la température réelle de l'huile de friture peut être visualisée par l'effleurement du champ *Température de cuisson*.

Arrêt de la minuterie

Condition préalable Friture lancée

- Effleurer le champ *Start/Stop* de la minuterie démarrée.
 - ↳ La durée de cuisson de la minuterie est réinitialisée.
 - ↳ Le champ *Start/Stop* se colore en vert et il affiche « Start ».
 - ↳ La cuve continue de chauffer.
 - Retirer le panier à friture de la zone et le laisser s'égoutter.
- ↳ La minuterie de la zone est arrêtée.
-



Pour poursuivre la friture dans la zone, la minuterie peut être redémarrée à tout instant.



Si aucune minuterie n'est déclenchée, le mode ECO est activé au bout de 30 minutes.

Désactivation du mode ECO

Si aucune minuterie n'est déclenchée, le mode ECO est activé au bout de 30 minutes.

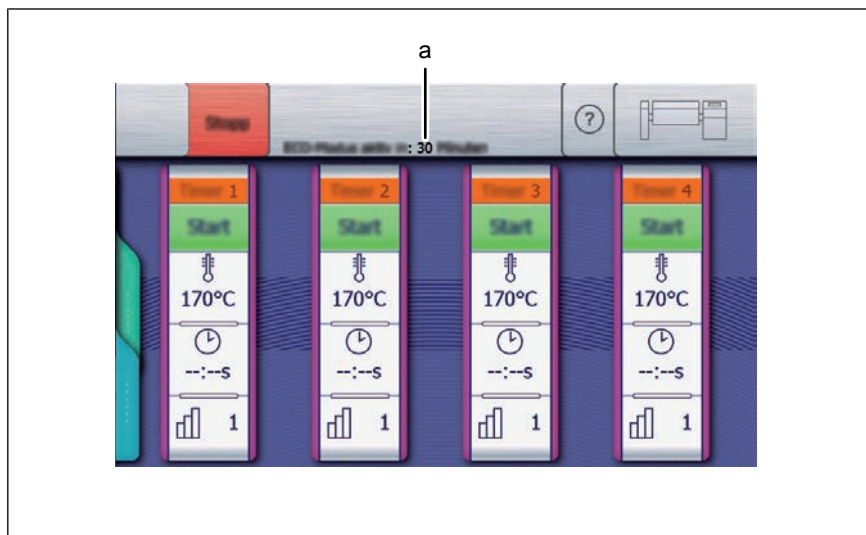


Figure: Minuterie du mode de cuisson en friture

a Affichage *Mode ECO*

L'affichage *Mode ECO* indique l'heure, à laquelle le mode ECO est activé.



Figure: Message d'activation du mode ECO

Si le mode ECO est activé, la fenêtre *Mode ECO* est affichée. La température de cuisson est abaissée à 120 °C.

Condition préalable Mode ECO activé

- Effleurer la fenêtre *Mode ECO*.
- ↳ La fenêtre *Mode ECO* se ferme.
- ↳ Les fenêtres *Minuterie* sont affichées.
- ↳ La cuve est de nouveau préchauffée sur la température de cuisson réglée.
- ↳ Le mode ECO est désactivé.

Fin de la friture

Condition préalable Friture lancée

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
 - ↳ Le chauffage de la cuve se termine.
 - ↳ Toutes les minuteries sont arrêtées.
 - ↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».



Les paramètres des minuteries sont enregistrés jusqu'à l'arrêt du mode de cuisson. Les minuteries sont pré-réglées lors du redémarrage du mode de cuisson.

2. Retirer les paniers à friture de la cuve et les laisser s'égoutter.
 - ↳ La friture est terminée.

Vidange de l'huile de friture



PRUDENCE

Risque d'ébouillantage dû à l'huile brûlante

- Protéger les bras et les mains par des gants de protection appropriés.
 - Utiliser des récipients thermorésistants, pourvus de poignées et d'un couvercle verrouillable pour transporter l'huile récupérée.
 - Respecter la quantité de remplissage maximale de l'appareil.
-



N'employer que des récipients se prêtant au transport de l'huile de friture et pouvant en recueillir tout le volume.



Pour minimiser le risque de brûlure, laisser refroidir l'huile de friture à 100 °C.

Conditions préalables Friture terminée
 Huile de friture liquide
 Couvercle complètement ouvert
 Récipient adéquat, placé en dessous

1. Déverser l'huile de friture en basculant la cuve.
2. Récupérer l'huile de friture altérée dans un récipient approprié conformément aux règlement régissant les substances polluantes et l'éliminer comme il faut.

↳ L'huile de friture est vidangée.

4.6.8 Utilisation de la régénération

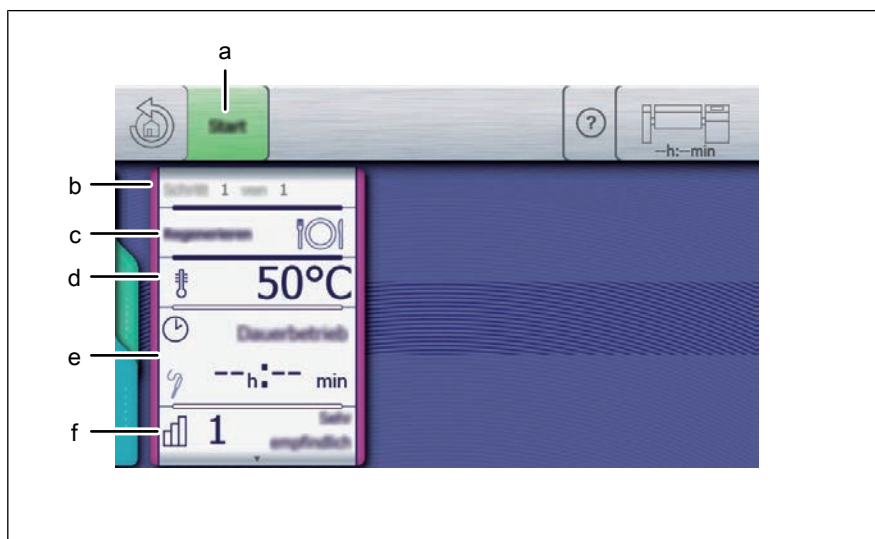


Figure: Mode de cuisson en régénération

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-------------------------------------|
| a | Touche « Start » | d | Champ <i>Température de cuisson</i> |
| b | Fenêtre <i>Mode de cuisson</i> | e | Champ <i>Durée de cuisson</i> |
| c | Champ <i>Mode de cuisson</i> | f | Champ <i>Palier de cuisson</i> |

Possibilités de réglage du mode de cuisson en régénération :

Réglage	Sur un palier de cuisson	Possibilité de réglage	Explication
Palier de cuisson	-	Très sensible	Dureté des aliments à cuire
		Sensible	
		Normal	
		Dur	
		Très dur	
		Maximal	

Réglage	Sur un palier de cuisson	Possibilité de réglage	Explication
Température de cuisson	Très sensible	De 30 à 95 °C	Par pas de progression de 1 degré
	Sensible		
	Normal		
	Dur		
	Très dur	De 50 à 100 °C	
	Maximal		
Durée de cuisson Fonctionnement continu	Tous les paliers de cuisson	Touche <i>Fonctionnement continu</i> ou 00:00:0 h:min:s	Se termine au bout de 24 heures
Durée de cuisson commandée par minuterie	Tous les paliers de cuisson	Touche <i>Durée de cuisson</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	Par pas de progression de 5 secondes
Durée de cuisson commandée par la température à cœur	Très sensible	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 70 °C	Par pas de progression de 1 degré
	Sensible		
	Normal		
	Dur		
	Très dur		
	Maximal	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 99 °C	

Démarrage de la régénération

Condition préalable Aliments à cuire dans la cuve

Couvercle fermé

Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le mode de cuisson en régénération.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* est affichée.
2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique les réglages effectués.
3. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ La cuve chauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
4. Effleurer le champ « Continuer ».
↳ La durée de cuisson est actualisée dans la fenêtre *Mode de cuisson*.
↳ La régénération est démarrée.

Fin de la régénération

Condition préalable Régénération démarrée
Durée de cuisson non écoulee

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
- ou
2. Attendre la fin de la durée de cuisson.
 - ↳ Le chauffage de la cuve se termine.
 - ↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
 - ↳ La durée de cuisson est réinitialisée.
3. Ouvrir complètement le couvercle.
 - ↳ La régénération est terminée.

4.6.9 Utilisation de la cuisson Delta-T

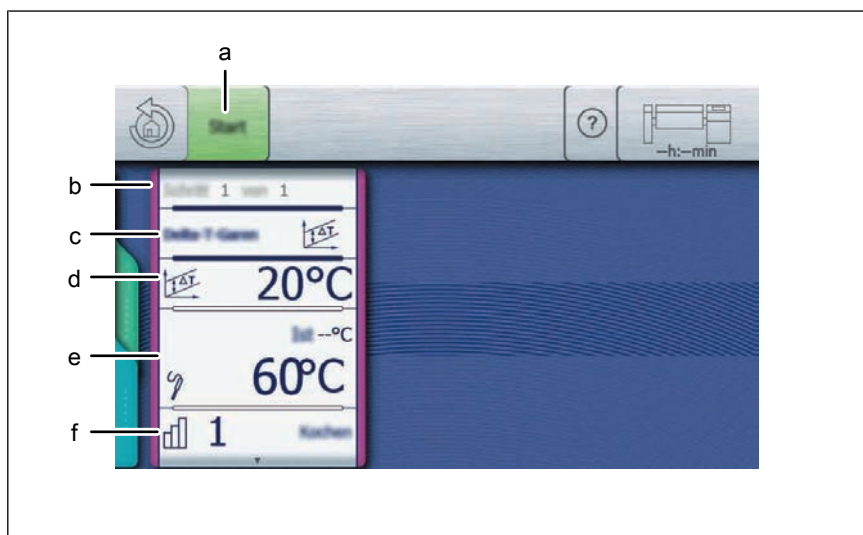


Figure: Mode de cuisson Delta-T

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|---|
| a | Touche « Start » | d | Champ <i>Différence de température de cuisson</i> |
| b | Fenêtre <i>Mode de cuisson</i> | e | Champ <i>Durée de cuisson</i> |
| c | Champ <i>Mode de cuisson</i> | f | Champ <i>Palier de cuisson</i> |

Possibilités de réglage du mode de cuisson Delta-T :

Réglage	Possibilité de réglage	Explication
Palier de cuisson	Cuisson	Réglage du mode de préparation
	Rôtissage	
Différence de température de cuisson	De 20 à 100 °C	Par pas de progression de 1 degré
Durée de cuisson commandée par la température à cœur	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 100 °C	Par pas de progression de 1 degré

4426201-20ABFR-A



Démarrage de la cuisson Delta-T

Condition préalable

Aliments à cuire dans la cuve

Sonde de température à cœur mise en place

Couvercle fermé

Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le mode de cuisson Delta-T.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* est affichée.
2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique les réglages effectués.
3. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ La cuve chauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
↳ La durée de cuisson est actualisée dans la fenêtre *Mode de cuisson*.
↳ Le mode de cuisson Delta-T est démarré.

Fin du mode de cuisson Delta-T

Condition préalable

Mode de cuisson Delta-T lancé

Durée de cuisson non écoulée

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
ou
2. Attendre la fin de la durée de cuisson.
↳ Le chauffage de la cuve se termine.
↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
↳ La durée de cuisson est réinitialisée.
3. Ouvrir complètement le couvercle.
↳ Le mode de cuisson Delta-T est terminé.

4.6.10 Rôtissage par zones

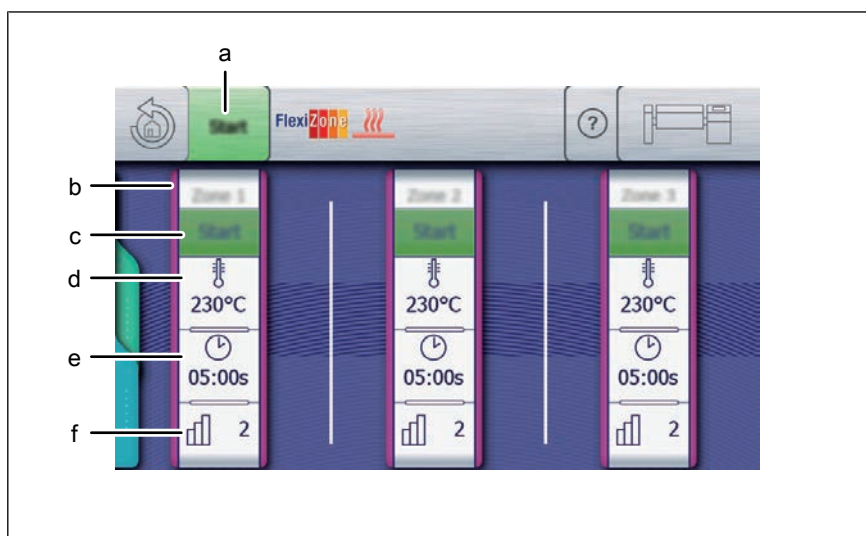


Figure: Mode de rôtissage par zones

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-------------------------------------|
| a | Touche « Start » | d | Champ <i>Température de cuisson</i> |
| b | Fenêtre <i>Mode de cuisson</i> | e | Champ <i>Durée de cuisson</i> |
| c | Champ <i>Start/Stop</i> | f | Champ <i>Palier de cuisson</i> |

Le mode de cuisson est démarré à l'aide de la touche « START » dans la barre d'information. Les différentes zones sont préchauffées sur la température réglée.

Le mode de cuisson est arrêté au moyen de la touche « STOPP » dans la barre d'information.

Le champ *Start/Stop* des minuteries permet de démarrer et d'arrêter les minuteries de chaque zone.

La minuterie a pour fonction de commander un processus durant un temps bref déterminé et elle ne met pas fin au mode de cuisson.

Possibilités de réglage du mode de rôtissage par zones :

Réglage	Possibilité de réglage	Explication
Palier de cuisson	Zone désactivée	Réglage de la puissance applicable individuellement à chaque zone
	Rôtissage long	
	Rôtissage bref	
	Saisie	
Température de cuisson	De 100 à 300 °C	Par pas de progression de 1 degré applicable individuellement à chaque zone
Durée de cuisson Fonctionnement continu	Touche <i>Fonctionnement continu</i> ou 00:00:0 h:min:s	Se termine au bout de 24 heures, s'appliquant individuellement à chaque zone
Durée de cuisson commandée par minuterie	Touche <i>Durée de cuisson</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	Par pas de progression de 5 secondes, s'appliquant individuellement à chaque zone

Réglage	Possibilité de réglage	Explication
Durée de cuisson commandée par la température à cœur	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 99 °C	Réglée par pas de progression de 1 degré, la durée de cuisson pouvant être commandée par la température à cœur dans une zone

Démarrage du rôtissage par zones



Le palier de cuisson, la durée de cuisson et la température de cuisson sont réglables individuellement pour chaque zone. Pour ce faire, les zones démarrées doivent être arrêtées préalablement.



Afin de parvenir à une cuisson optimale, les différences de température entre des zones voisines ne doivent pas dépasser 30 °C.

Condition préalable Couvercle ouvert

Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le mode de cuisson du rôtissage par zones.
↳ Le menu *Sélection de zones* est affiché.
2. Effleurer les zones à chauffer.
↳ La fenêtre *Zones* est affichée.
3. Procéder aux réglages de toutes les zones.
↳ Les fenêtres *Zones* indiquent les réglages effectués.
4. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ La cuve chauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
↳ Les champs *Start/Stop* sont activés.
5. Attendre que la température de cuisson de la zone soit atteinte.
↳ Un signal retentit.
↳ L'affichage *Température de fonctionnement* se colore en orange.



Toutes les zones peuvent être démarrées indépendamment les unes des autres.

La température réelle de la surface à rôtir dans l'une des zones démarrées peut être affichée par l'effleurement du champ *Température de cuisson*.

6. Effleurer le champ *Start/Stop* de la zone.
↳ Le champ *Start/Stop* se colore en rouge et il affiche « Stop ».
↳ La durée de cuisson est actualisée.
7. Mettre en place les aliments à cuire.
↳ Le rôtissage par zones est démarré.



Toutes les zones peuvent être démarrées indépendamment les unes des autres.

La température réelle de la surface à rôtir dans l'une des zones démarrées peut être affichée par l'effleurement du champ *Température de cuisson*.

Arrêt de la zone

Condition préalable Rôtissage par zones lancé

- Effleurer le champ *Start/Stop* de la zone démarrée.
 - ↳ La durée de cuisson de la zone est réinitialisée.
 - ↳ Le champ *Start/Stop* se colore en vert et il affiche « Start ».
 - ↳ La cuve continue de chauffer.
- Retirer les aliments à cuire de la zone.
 - ↳ La zone est arrêtée.



Pour poursuivre le rôtissage dans la zone, celle-ci peut être redémarrée à tout instant.

Désactivation de la zone

Condition préalable Rôtissage par zones lancé
Zone arrêtée

- Effleurer le champ *Palier de cuisson* de la zone.
 - ↳ La fenêtre *Réglage* est affichée.
- Sélectionner le palier de cuisson « Zone désactivée » en balayant l'écran du doigt.
- Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ Le chauffage de la zone est achevé.
 - ↳ La fenêtre *Réglage* se ferme.
 - ↳ Le champ *Palier* indique « 0 ».
 - ↳ Le champ *Start/Stop* se colore en blanc et il indique « Zone désactivée ».
- ↳ La zone est désactivée.

Fin du rôtissage par zones

Condition préalable Rôtissage par zones lancé

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
 - ↳ Le chauffage de la cuve se termine.
 - ↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
 - ↳ Les champs *Start/Stop* de toutes les zones démarrées se colorent en vert et ils indiquent « Start ».
 - ↳ La durée de cuisson est réinitialisée.
 - ↳ Le rôtissage par zones est terminé.

4.6.11 Utilisation de la cuisson par zones

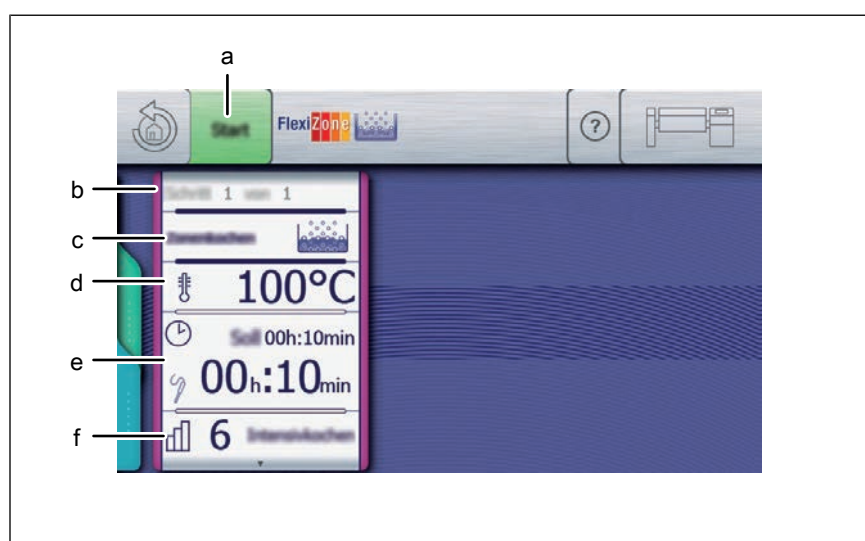


Figure: Mode de cuisson par zones

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-------------------------------------|
| a | Touche « Start » | d | Champ <i>Température de cuisson</i> |
| b | Fenêtre <i>Mode de cuisson</i> | e | Champ <i>Durée de cuisson</i> |
| c | Champ <i>Mode de cuisson</i> | f | Champ <i>Palier de cuisson</i> |

Possibilités de réglage du mode de cuisson par zones :

Réglage	Sur un palier de cuisson	Possibilité de réglage	Explication
Palier de cuisson	-	Mijotage léger	Le réglage du niveau d'ébullition s'applique à toutes les zones, sachant que les niveaux d'ébullition se rapportent à des sauces et qu'un niveau d'ébullition supérieur doit être réglé pour l'eau
		Mijotage	
		Cuisson à l'étuvée	
		Pétrin	
		Cuire	
		Cuisson intensive	
Température de cuisson	Tous les paliers de cuisson	De 90 à 100 °C	Par pas de progression de 1 degré, le réglage s'appliquant à toutes les zones

Réglage	Sur un palier de cuisson	Possibilité de réglage	Explication
Durée de cuisson Fonctionnement continu	Tous les paliers de cuisson	Touche <i>Fonctionnement continu</i> ou 00:00:0 h:min:s	Se termine au bout de 24 heures
Durée de cuisson commandée par minuterie	Tous les paliers de cuisson	Touche <i>Durée de cuisson</i> 00:00:5 — 29:59:55 h:min:s	Effectué par pas de progression de 5 secondes, le réglage s'applique d'abord à toutes les zones, les minuteries pouvant être ensuite réajustées zone par zone
Durée de cuisson commandée par la température à cœur	Mijotage léger	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 95 °C	Réglée par pas de progression de 1 degré, la durée de cuisson pouvant être commandée par la température à cœur dans une zone
	Mijotage		
	Cuisson à l'étuvée		
	Pétrin		
	Cuire		
	Cuisson intensive	Touche <i>Température à cœur</i> De 20 à 99 °C	

Démarrage de la cuisson par zones



PRUDENCE

Risque d'ébouillantage en cas de débordement de la pièce à cuire

- Respecter la quantité maximale de remplissage.



Laisser le couvercle fermé pendant la cuisson pour économiser de l'énergie.

Condition préalable Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer le mode de cuisson par zones.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* est affichée.



Le palier de cuisson, la durée de cuisson et la température de cuisson sont appliqués à toutes les minuteries. La durée de cuisson peut être réajustée individuellement par la suite.

2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre *Mode de cuisson* indique les réglages effectués.
3. Remplir la cuve des aliments à cuire.
4. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ La cuve chauffe.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».

5. Effleurer le champ « Continuer ».
 - ↳ Les fenêtres *Minuterie* sont affichées.
 6. Si besoin est, réajuster la durée de cuisson des minuteries en effleurant le champ respectif *Minuterie*.
 7. Attendre que la température de cuisson de la zone soit atteinte.
 - ↳ L'affichage *Température de fonctionnement* se colore en orange.
 8. Remplir la cuve des aliments à cuire.
 9. Si possible, fermer le couvercle.
 10. Effleurer le champ *Start/Stop* des minuteries.
 - ↳ La minuterie de la zone démarre.
 - ↳ Le champ *Start/Stop* se colore en rouge et il affiche « Stop ».
- ↳ La cuisson par zones est démarrée.



Toutes les minuteries peuvent être déclenchées indépendamment les unes des autres. La cuisson est réalisable dans toute la cuve même sans démarrer les minuteries.

Dans les zones démarrées, la température réelle de l'eau peut être visualisée par l'effleurement du champ *Température de cuisson*.

Arrêt de la minuterie

Condition préalable Cuisson par zones lancée

- Effleurer le champ *Start/Stop* de la minuterie démarrée.
- ↳ La durée de cuisson de la minuterie est réinitialisée.
 - ↳ Le champ *Start/Stop* se colore en vert et il affiche « Start ».
 - ↳ La cuve continue de chauffer.
- ↳ La minuterie de la zone est arrêtée.



Pour poursuivre la cuisson dans la zone, la minuterie peut être redémarrée à tout instant.

Fin de la cuisson par zones

Condition préalable Cuisson par zones lancée
Durée de cuisson non écoulée

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
 - ↳ Le chauffage de la cuve se termine.
 - ↳ Toutes les minuteries sont arrêtées.
 - ↳ La fenêtre *Mode de cuisson* s'ouvre.
 - ↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».



Les paramètres des minuteries sont enregistrés jusqu'à l'arrêt du mode de cuisson. Les minuteries sont préréglées lors du redémarrage du mode de cuisson.

2. Si le couvercle est fermé : l'entrouvrir.
↳ De la vapeur s'échappe.
3. Ouvrir complètement le couvercle.
↳ La cuisson par zones est terminée.

4.6.12 Utilisation des fonctions de l'appareil

Possibilités de réglage des fonctions de l'appareil :

Fonction de l'appareil	Réglage	Possibilité de réglage	Explication
Couvercle	Fonction du couvercle	Ouverture du couvercle	-
		Fermeture du couvercle	-
	Commande	Commande manuelle	Exécuter via l'onglet <i>bleu</i>
		Automatique	Exécution automatique
Cuve	Fonction de la cuve	Basculement de la cuve	-
		Redressement de la cuve	-
	Commande	Commande manuelle	Exécuter via l'onglet <i>bleu</i>
Arrivée d'eau	Température de l'eau	Froide	Les températures correspondent aux conditions présentes sur le site d'utilisation
		Tiède	
		Chaude	
	Quantité d'eau	1/4	Part du volume maximal de remplissage
		2/4	
		3/4	
		4/4	
		ReadyXpress	Volume d'eau optimal dans le mode de cuisson sous pression
		000 litres	Commander manuellement l'arrivée d'eau
		001 litre et plus	Au litre près jusqu'au volume de remplissage maximal
Commande	Commande manuelle	Exécuter via l'onglet <i>bleu</i>	
	Automatique	-	

Fonction de l'appareil	Réglage	Possibilité de réglage	Explication
Écoulement	Fonction d'évacuation	Ouvrir l'orifice d'évacuation	-
		Fermer l'orifice d'évacuation	-
	En cas de réglage « Ouvrir l'évacuation » : durée d'ouverture	00:00 min:sec	Permanent
		00:01 — 99:59 min:sec	Par pas de progression de 1 seconde
	Commande	Commande manuelle	Exécuter via l'onglet <i>bleu</i>
		Automatique	-

Démarrage de la fonction de l'appareil

Condition préalable Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer la fonction souhaitée de l'appareil.
 2. La fenêtre *Fonction de l'appareil* est affichée.
 3. Procéder aux réglages.
 - ↳ La fenêtre *Fonction de l'appareil* indique les réglages effectués.
 4. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
 - ↳ Le fonction de l'appareil est exécutée.
 - ↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
 - ↳ Dans le cas d'une commande automatique : le champ « Stop » est affiché dans la fenêtre *Fonction de l'appareil*.
- ↳ La fonction de l'appareil est démarrée.



Dans le cas d'une « commande manuelle » : l'activation manuelle des fonctions de l'appareil durant l'exécution d'un programme de cuisson se fait via l'onglet *bleu*.

Fin de la fonction de l'appareil

Condition préalable Fonction de l'appareil lancée

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.
- ou
2. Dans le cas d'une commande « Automatique » : effleurer le champ « Stopp » dans la fenêtre *Fonction de l'appareil*.
- ou
3. Dans le cas d'une « Commande manuelle » : après l'exécution de la fonction de l'appareil, effleurer le champ « Continuer » dans la fenêtre *Fonction de l'appareil*.

4. Effleurer le champ « Continuer » dans la fenêtre *Fonction de l'appareil*.
 - ↳ La fonction de l'appareil se termine.
 - ↳ Dans le cas d'une commande « automatique » : le champ « Stopp » disparaît dans la fenêtre *Fonction de l'appareil*.
 - ↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
 - ↳ La fonction de l'appareil est terminée.

4.6.13 Utilisation de l'information

Cette fonction ouvre une fenêtre visualisant des informations à l'intention de l'utilisateur durant un programme de cuisson.

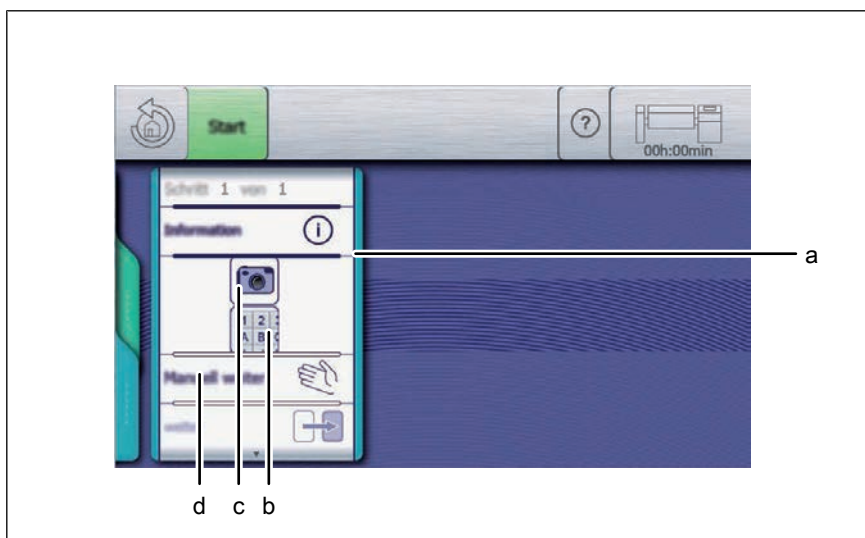


Figure: Information

- a Fenêtre *Information*
- b Champ *Description*
- c Champ *Image*
- d Champ *Description*

Possibilités de réglage de l'information :

Réglage	Possibilité de réglage	Explication
Image	Images dans l'appareil	Aucune image ou sélectionner une image enregistrée dans l'appareil
	Images sur clé USB	Importer une image d'une clé USB
Description	Texte	Saisir le texte via le menu <i>Clavier</i>
Commande	Continuer en mode manuel	Appuyer sur le champ « Continuer » pour passer à l'étape suivante
	Continuer en mode automatique	L'étape suivante est exécutée automatiquement au bout de 30 secondes, une pause étant possible

Démarrage de l'information

Condition préalable Menu *Cuisson manuelle* affiché

1. Effleurer Information.
↳ La fenêtre *Information* est affichée.
 2. Procéder aux réglages.
↳ La fenêtre *Information* indique les réglages effectués.
 3. Effleurer la touche « Start » dans la barre d'information.
↳ La fenêtre *Information* est affichée.
↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
- ↳ L'information est démarrée.

Fin de l'information

Condition préalable Information lancée

1. Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.

ou



En cas de commande pour « continuer en mode automatique » : si le champ « Pause » est effleuré en l'espace de 30 secondes, il faut achever l'information manuellement en effleurant le champ « Continuer ».

2. En cas de commande pour « continuer en mode automatique » : le programme de cuisson est poursuivi automatiquement au bout de 30 secondes.

ou

3. En cas de commande pour « continuer en mode manuel » : effleurer la touche *Confirmation* dans la fenêtre *Information*.
 4. Effleurer le champ « Continuer » dans la fenêtre *Information*.
↳ L'information se termine.
↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».
- ↳ L'information est terminée.

4.7 Programmes de cuisson propres

Dans le menu *Cuisson manuelle*, les modes de cuisson, les fonctions de l'appareil et les informations disponibles permettent d'élaborer de propres programmes de cuisson. Un programme de cuisson comprend diverses étapes se déroulant automatiquement dans une très large mesure selon le processus de cuisson souhaité.

Pour constituer une étape, les composants suivants sont disponibles :

Type	Étape
Mode de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson sous pression (en option) • Cuisson douce • Cuisson • Rôtissage • Friture (en option) • Régénération • Cuisson Delta-T • Rôtissage par zones • Cuisson par zones
Fonction de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • Couverture • Cuve • Arrivée d'eau • Écoulement
Information	<ul style="list-style-type: none"> • Information

4.7.1 Création d'un programme de cuisson

Création d'une étape dans un programme de cuisson

Condition préalable Menu *Cuisson manuelle* ouvert

1. Effleurer le champ du mode de cuisson, de la fonction de l'appareil ou de l'information à sélectionner.
 - ↳ La première étape du programme de cuisson est établie.
 - ↳ L'affichage *Étape du programme de cuisson* indique « Étape 1 sur 1 ».
2. Procéder aux réglages souhaités s'appliquant à la première étape.
 - ↳ Le programme de cuisson est créé avec une étape.

Ajout d'une étape au programme de cuisson

Il est possible d'ajouter un nombre infini d'étapes à un programme de cuisson.

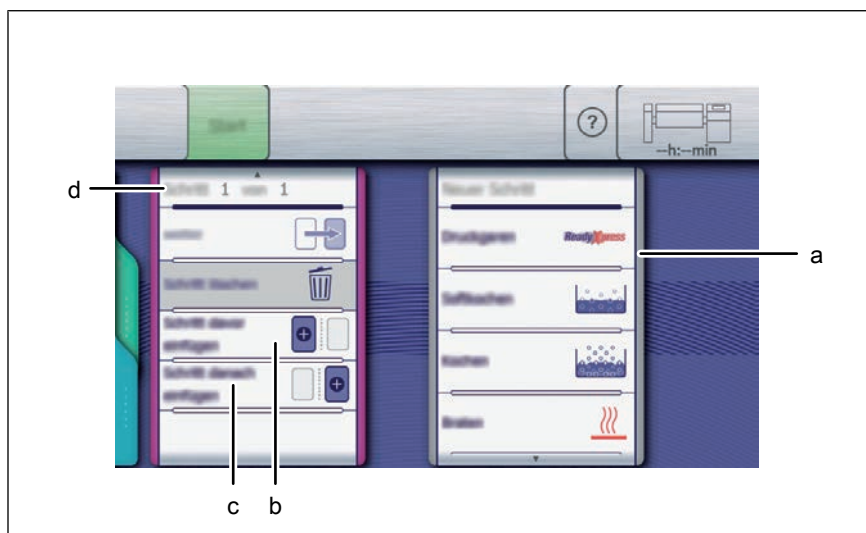


Figure: Ajout d'une étape

- | | |
|--|--|
| a Fenêtre <i>Nouvelle étape</i> | c Champ « Ajouter une étape postérieure » |
| b Champ « Ajouter une étape antérieure » | d Affichage <i>Étape du programme de cuisson</i> |

Condition préalable Programme de cuisson établi et ouvert

1. Passer à la page suivante de l'étape en balayant l'écran du doigt vers le haut.
↳ La page suivante de l'étape est affichée.
 2. Effleurer le champ « Ajouter une étape antérieure ».
- ou
3. Effleurer le champ « Ajouter une étape postérieure ».
↳ La fenêtre « Nouvelle étape » est affichée.
↳ Effleurer le champ du mode de cuisson, de la fonction de l'appareil ou de l'information à sélectionner.
↳ L'affichage *Étape du programme de cuisson* de la fenêtre indique la position actuelle de la nouvelle étape dans le programme de cuisson.
 4. Procéder aux réglages souhaités s'appliquant à l'étape.
↳ La nouvelle étape a été ajoutée.

Suppression d'une étape d'un programme de cuisson



Si le programme de cuisson est composé d'une seule étape, celle-ci ne peut pas être supprimée. La fonction n'est pas activée.

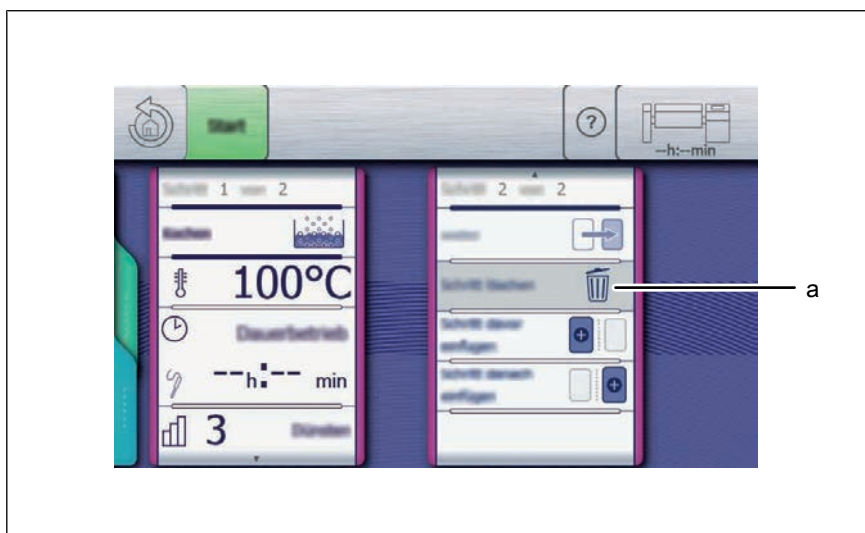


Figure: Suppression d'une étape

a Champ « Supprimer une étape »

Condition préalable Programme de cuisson établi et ouvert

1. Sélectionner l'étape.
2. Afficher la page suivante en balayant l'écran du doigt vers le haut.
 - ↳ La page suivante de l'étape est affichée.
3. Effleurer le champ « Supprimer une étape ».
4. La fenêtre *Supprimer* est affichée.
5. Effleurer la touche « Oui ».
 - ↳ L'étape est supprimée.
 - ↳ Les positions des étapes restantes du programme de cuisson sont actualisées.
 - ↳ L'étape est supprimée.

4.7.2 Enregistrement d'un programme de cuisson

Un programme de cuisson peut être enregistré, s'il n'est pas démarré. L'onglet *vert* est désactivé en présence d'un programme de cuisson démarré.

Tous les programmes de cuisson mémorisés sont classés dans le livre de recettes et ils sont disponibles via le menu *Cuisson automatique*.

Un programme de cuisson existant du même nom est écrasé.

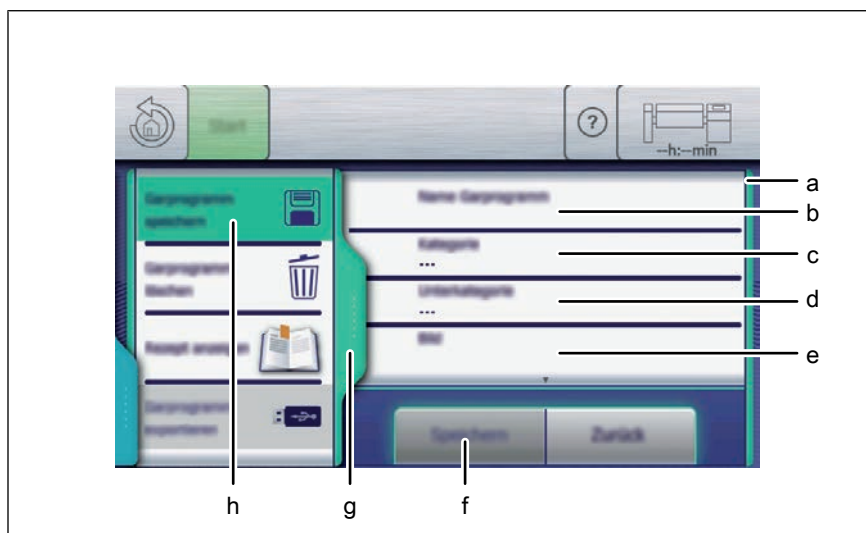


Figure: Enregistrement d'un programme de cuisson

- | | |
|---|--|
| a Fenêtre <i>Enregistrer</i> | e Champ « Image » |
| b Champ « Nom du programme de cuisson » | f Touche « Enregistrer » |
| c Champ « Catégorie » | g Fenêtre <i>Onglet</i> |
| d Champ « Sous-catégorie » | h Champ « Enregistrement d'un programme de cuisson » |

Réglage de l'enregistrement	Utilisation
Nom du programme de cuisson	indispensable
Catégorie	indispensable
Sous-catégorie	optionnel
Image	optionnel
Recette	optionnel

Condition préalable Programme de cuisson ouvert

1. Effleurer l'onglet *vert*.
↳ La fenêtre *Onglet* est affichée.
2. Effleurer le champ « Enregistrement d'un programme de cuisson ».
↳ La fenêtre *Enregistrer* est affichée.
3. Effleurer le champ « Nom du programme de cuisson ».
↳ Le menu *Clavier* est affiché.
4. Saisir le nom du programme de cuisson sous la forme d'un texte.
5. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ Le menu *Clavier* se ferme.
↳ Le nom du programme de cuisson est visualisé dans la fenêtre *Enregistrer*.
6. Effleurer le champ « Catégorie ».
↳ Le menu *Catégorie* est affiché.

7. Effleurer le champ présentant la catégorie souhaitée.
 - ↳ La catégorie est réglée.
 - ↳ Le menu *Catégorie* se ferme.
 - ↳ La catégorie est affichée dans la fenêtre *Enregistrer*.
 - ↳ La touche « Enregistrer » est activée.
 8. Si besoin est, procéder à d'autres réglages de l'enregistrement.
 9. Effleurer la touche « Enregistrer » dans la fenêtre *Enregistrer*.
 - ↳ Le programme de cuisson est enregistré.
 - ↳ La fenêtre *Confirmation* est affichée.
 10. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ L'onglet *vert* se ferme.
- ↳ Le programme de cuisson est enregistré.

Sélection d'une sous-catégorie

Condition préalable La fenêtre *Enregistrer* est affichée

Les réglages nécessaires à l'enregistrement sont effectués

1. Effleurer le champ « Sous-catégorie ».
 - ↳ Le menu *Sous-catégorie* est affiché.
2. Effleurer le champ présentant la sous-catégorie souhaitée.
 - ↳ La sous-catégorie est réglée.
 - ↳ Le menu *Sous-catégorie* est fermé.
 - ↳ La sous-catégorie est affichée dans la fenêtre *Enregistrer*.

Attribution d'une image

Condition préalable La fenêtre *Enregistrer* est affichée

Les réglages nécessaires à l'enregistrement sont effectués

1. Effleurer le champ « Image ».
 - ↳ Le menu *Image* est affiché.
 2. Effleurer la touche « Images dans l'appareil » ou la touche « Images sur clé USB ».
 - ↳ Le menu *Image* est actualisé.
 3. Effleurer l'image souhaitée.
 - ↳ L'image est réglée.
 - ↳ Le menu *Image* se ferme.
- ↳ Le nom de l'image est affiché dans la fenêtre *Enregistrer*.

Attribution d'une recette

Condition préalable La fenêtre *Enregistrer* est affichée
Les réglages nécessaires à l'enregistrement sont effectués

1. Effleurer le champ « Recette ».
↳ Le menu *Recette* est affiché.
2. Effleurer la touche « Recettes dans l'appareil » ou la touche « Recettes sur clé USB ».
↳ Le menu *Recette* est actualisé.
3. Effleurer la recette souhaitée.
↳ La recette est réglée.
↳ Le menu *Recette* se ferme.
↳ Le nom de la recette est affiché dans la fenêtre *Enregistrer*.

4.7.3 Exportation d'un programme de cuisson

Un programme de cuisson peut être exporté, s'il n'est pas démarré. L'onglet *vert* est désactivé en présence d'un programme de cuisson démarré.



Lorsque des programmes de cuisson sont exportés, les programmes de cuisson déjà exportés sur la clé USB sont écrasés.

Condition préalable Programme de cuisson ouvert
Programme de cuisson enregistré
Clé USB branchée

1. Effleurer l'onglet *vert*.
↳ La fenêtre *Onglet* est affichée.
2. Effleurer le champ « Exporter des programmes de cuisson ».
↳ La fenêtre *Consignes d'utilisation* est affichée.
3. Lire les consignes d'utilisation visualisées.
4. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ Le programme de cuisson est exporté sur la clé USB.
↳ La fenêtre *Confirmation* est affichée.
5. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Onglet vert* se ferme.
↳ Le programme de cuisson est exporté.

4.8 Cuisson automatique (autoChef)

En mode de cuisson automatique, tous les programmes de cuisson enregistrés dans l'appareil sont disponibles. Le programme de cuisson peut être sélectionné dans le menu *Cuisson automatique*.

4.8.1 Ouverture du menu Cuisson automatique



Figure: Menu Cuisson automatique

Condition préalable Appareil sous tension
Menu principal affiché
Dans le cas du modèle FlexiChef Team : activation de l'unité souhaitée de l'appareil

→ Effleurer la touche « Cuisson automatique ».
↳ Le menu *Cuisson automatique* est affiché.

4.8.2 Recherche et ouverture du programme de cuisson

Sélection du programme de cuisson via une catégorie

Des programmes de cuisson peuvent être recherchés dans le menu *Cuisson automatique* via des catégories et des sous-catégories.



Les symboles flèches dans une fenêtre indiquent toujours une page précédente ou suivante. Un geste de balayage vers le haut ou le bas permet d'ouvrir la page correspondante.

Condition préalable Menu *Cuisson automatique* affiché

1. Effleurer le champ présentant la catégorie souhaitée.
↳ Le menu *Sous-catégorie* est affiché.
2. Effleurer le champ présentant la sous-catégorie souhaitée.
↳ Le menu *Programme de cuisson* répertoriant tous les programmes de cuisson de la sous-catégorie est affiché.
3. Effleurer le champ présentant le programme de cuisson souhaité.
↳ Le programme de cuisson est sélectionné et chargé.
↳ Les étapes du programme de cuisson sont affichées.
↳ Le programme de cuisson est ouvert.

Sélection du programme de cuisson dans le livre de recettes

Le livre de recettes répertorie tous les programmes de cuisson enregistrés dans une liste classée par ordre alphabétique.



Pour naviguer jusqu'au champ souhaité en balayant l'écran du doigt vers le haut ou vers le bas, utiliser autant que possible les barres de séparation verticales.

Condition préalable Menu *Cuisson automatique* affiché

1. Naviguer vers la catégorie « Livre de recettes – Toutes les catégories » en balayant l'écran du doigt et effleurer le champ.
 - ↳ Le menu *Programme de cuisson* répertoriant tous les programmes de cuisson enregistrés est affiché.
 2. Naviguer jusqu'au programme de cuisson souhaité en balayant l'écran du doigt et effleurer le champ.
 - ↳ Le programme de cuisson est sélectionné et chargé.
 - ↳ Les étapes du programme de cuisson sont affichées.
- ↳ Le programme de cuisson est ouvert.

Recherche d'un programme de cuisson

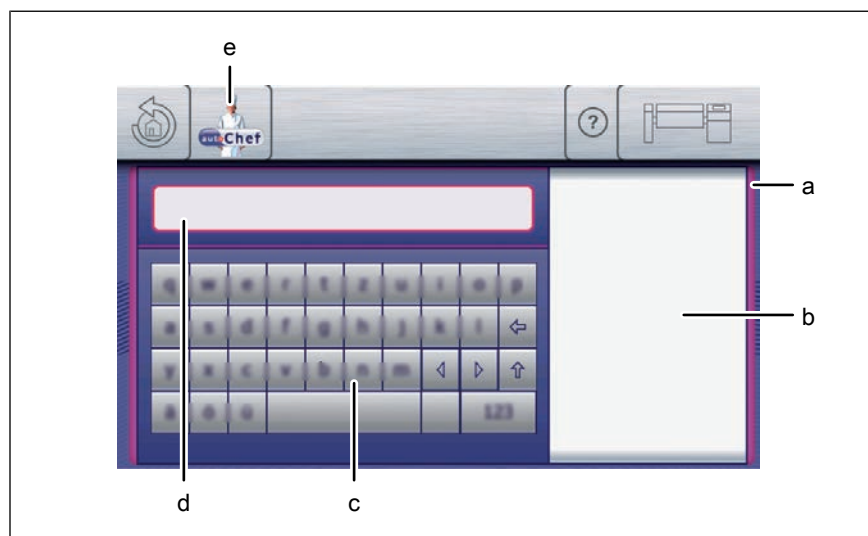


Figure: Fenêtre de recherche

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| a Fenêtre <i>Recherche</i> | d Affichage <i>Saisie textuelle</i> |
| b Affichage Barres de séparation | e Touche « autoChef » |
| c Clavier <i>Résultat</i> | |

Condition préalable Menu *Cuisson automatique* affiché

1. Effleurer la touche « autoChef ».
 - ↳ La fenêtre *autoChef* est affichée.
2. Effleurer le champ « Recherche d'un programme de cuisson ».
 - ↳ La fenêtre *Recherche* est affichée.

3. Saisir le nom du programme de cuisson sous la forme d'un texte.
 - ↳ L'affichage *Résultat* visualise les programmes de cuisson trouvés.

Seuls les programmes de cuisson, dont les noms commencent par les caractères introduits, peuvent être trouvés.

L'affichage *Résultat* est actualisé automatiquement après la saisie d'un caractère.

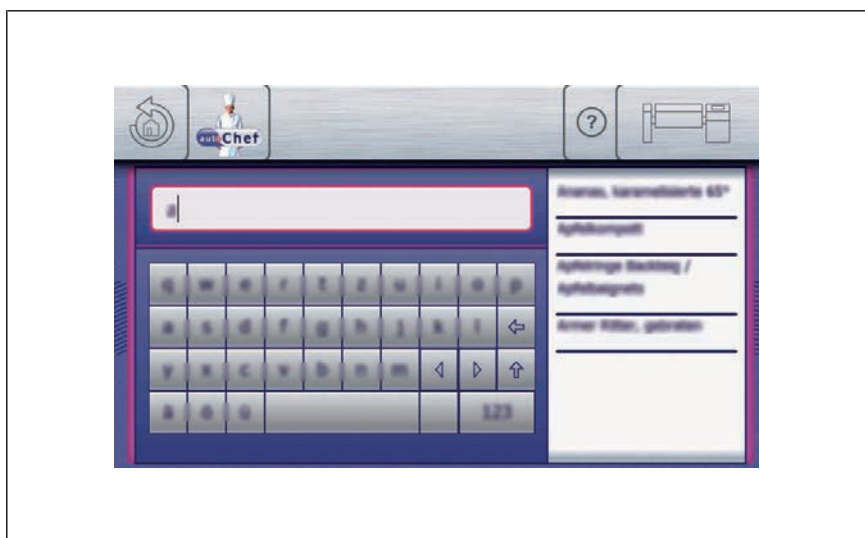


Figure: Recherche d'un programme de cuisson

4. Effleurer le champ présentant le programme de cuisson souhaité dans l'affichage *Résultat*.
 - ↳ Le programme de cuisson est sélectionné et chargé.
 - ↳ Les étapes du programme de cuisson sont affichées.
 - ↳ Le programme de cuisson est ouvert.

4.8.3 Démarrage du programme de cuisson

Condition préalable Programme de cuisson ouvert

1. Le cas échéant, afficher la recette : ouvrir l'onglet *vert* et effleurer le champ « Affichage de la recette ».
 - ↳ La recette est affichée.
 2. Appuyer sur la touche « Start » dans la barre d'information.
 - ↳ Le programme de cuisson démarre.
 - ↳ La touche « Start » est remplacée par la touche « Stopp ».
 - ↳ La durée restante du programme de cuisson est affichée au niveau du symbole *Modèle de l'appareil*.
- ↳ Le programme de cuisson est démarré.



L'étape actuelle du programme de cuisson est mise en évidence. Une fois celle-ci terminée, l'étape suivante prend automatiquement sa place dans l'affichage.

4.8.4 Ajustement du programme de cuisson

Ajustement du programme de cuisson démarré

Tous les réglages de l'étape actuelle peuvent être modifiés.

Condition préalable

Programme de cuisson démarré

La durée du programme de cuisson n'est pas écoulée.

1. Réajuster les réglages de l'étape actuelle.
 - ↳ Les modifications de l'étape sont actives immédiatement.
 - ↳ Les modifications de l'étape sont affichées.
 2. Pour abandonner ou sauter l'étape actuelle : effleurer le champ « Continuer » de l'étape actuelle.
 - ↳ L'étape active s'achève.
 - ↳ L'étape suivante est démarrée.
 - ↳ Les étapes suivantes avancent d'une place dans l'affichage de l'écran tactile (touchscreen).
- ↳ Le programme de cuisson est ajusté.



À la fin du programme de cuisson, le programme de cuisson ajusté peut être enregistré.

Ajustement d'un programme de cuisson non démarré

L'ensemble des réglages de toutes les étapes peuvent être réajustés.

Condition préalable

Programme de cuisson ouvert

Programme de cuisson non démarré

1. Naviguer vers l'étape respective en balayant l'écran du doigt et effleurer l'étape.
 2. Ajuster les réglages de l'étape.
 - ↳ Les modifications de l'étape sont affichées.
- ↳ Le programme de cuisson est ajusté.



Le programme de cuisson peut être démarré sans enregistrement préalable.



Le programme de cuisson ajusté peut être enregistré.

L'enregistrement du programme de cuisson sous le nom actuel écrase le programme de cuisson momentané.

L'enregistrement du programme de cuisson sous un nouveau nom crée un autre programme de cuisson.

4.8.5 Fin du programme de cuisson

Condition préalable Programme de cuisson démarré

La durée du programme de cuisson n'est pas écoulée.

→ Effleurer la touche « Stopp » dans la barre d'information.

ou

→ Attendre que la durée du programme de cuisson se termine.

↳ Programme de cuisson achevé.

↳ La touche « Stopp » est remplacée par la touche « Start ».

↳ Le programme de cuisson est terminé.

4.8.6 Suppression d'un programme de cuisson

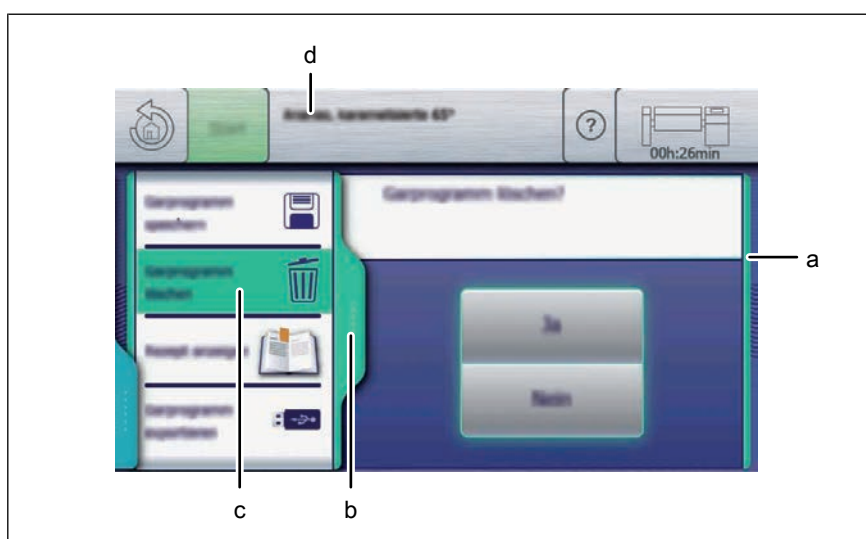


Figure: Suppression d'un programme de cuisson

a Fenêtre *Supprimer*

b Fenêtre *Onglet*

c Champ « Suppression d'un programme de cuisson »

d Programme de cuisson à supprimer

Condition préalable Programme de cuisson ouvert

Programme de cuisson non démarré

1. Effleurer l'onglet *vert*.
 2. La fenêtre *Onglet* est affichée.
 3. Effleurer le champ « Supprimer le programme de cuisson ».
 - ↳ La fenêtre *Supprimer* est affichée.
 4. Effleurer la touche « Oui ».
 - ↳ Le programme de cuisson est supprimé.
 - ↳ La fenêtre *Confirmation* est affichée.
 5. Effleurer la touche *Confirmation*.
 - ↳ L'onglet *vert* se ferme.
- ↳ Le programme de cuisson est supprimé.

4.8.7 Importation / exportation des programmes de cuisson

Exportation des programmes de cuisson

Lors de l'exportation, tous les programmes de cuisson du livre de recettes créés par soi-même sont exportés.



Les programmes de cuisson déjà exportés sur la clé USB sont écrasés.

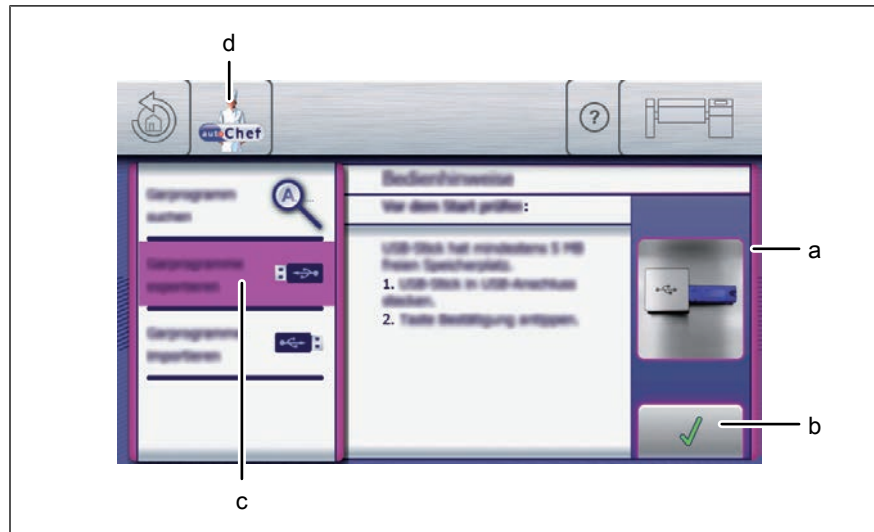


Figure: Exportation des programmes de cuisson

- | | |
|--|--|
| a Fenêtre <i>Consignes d'utilisation</i> | c Champ « Exporter des programmes de cuisson » |
| b Touche <i>Confirmation</i> | d Touche « autoChef » |

Condition préalable Clé USB branchée

Menu *Cuisson automatique* affiché

Les programmes de cuisson créés par soi-même sont enregistrés dans le livre de recettes

1. Effleurer la touche « autoChef » dans la barre d'information.
↳ La fenêtre *autoChef* est affichée.
2. Effleurer le champ « Exporter des programmes de cuisson ».
↳ La fenêtre *Consignes d'utilisation* est affichée.
3. Lire les consignes d'utilisation visualisées.
4. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ Tous les programmes de cuisson créés par soi-même, issus du livre de recettes sont exportés sur la clé USB.
↳ La fenêtre *Confirmation* est affichée.
5. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Confirmation* se ferme.
↳ Les programmes de cuisson sont exportés.

Importation des programmes de cuisson

Lors de l'importation, le livre de recettes existant est complété des nouveaux programmes de cuisson.

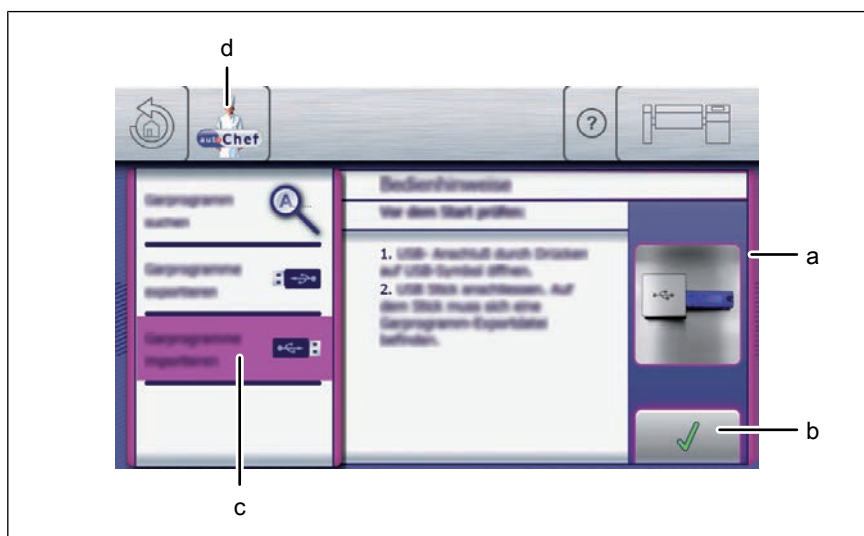


Figure: Importation des programmes de cuisson

- | | |
|--|--|
| a Fenêtre <i>Consignes d'utilisation</i> | c Champ « Importer des programmes de cuisson » |
| b Touche <i>Confirmation</i> | d Touche « autoChef » |

Condition préalable Clé USB branchée

Menu Cuisson automatique affiché

1. Effleurer la touche « autoChef » dans la barre d'information.
↳ La fenêtre *autoChef* est affichée.
2. Effleurer le champ « Importer des programmes de cuisson ».
↳ La fenêtre *Consignes d'utilisation* est affichée.
3. Lire les consignes d'utilisation visualisées.
4. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ Si des programmes de cuisson portent le même nom : la fenêtre *Écraser* est affichée.



Les programmes de cuisson du même nom peuvent être écrasés ou les noms des programmes de cuisson importés sont complétés d'un tiret avec un numéro d'ordre.

5. En cas de programmes de cuisson du même nom : effleurer la touche « Oui » ou la touche « Non »
↳ Tous les programmes de cuisson de la clé USB sont importés dans le livre de recettes.
↳ La fenêtre *Confirmation* est affichée.
6. Effleurer la touche *Confirmation*.
↳ La fenêtre *Confirmation* se ferme.
↳ Les programmes de cuisson sont importés.

4.9 Vidange de la cuve



PRUDENCE

Risque d'ébouillantage dû à des liquides chauds

- Protéger bras et mains en portant des gants de protection adaptés.
- Pour le transport, utiliser des contenants résistants à la chaleur et dotés de poignées et d'un couvercle verrouillable.

Condition préalable Programme de cuisson terminé
Couvercle complètement ouvert

→ Retirer les aliments cuits de la cuve à l'aide de couverts de table appropriés.

ou

→ Répartir les bouillons ou les sauces en portions (voir « Répartition en portions »).

ou

→ Déverser l'eau de cuisson dans l'écoulement (voir « Ouverture et fermeture de l'orifice d'évacuation »).

↳ La cuve est vidée.

4.10 Pauses et fin d'utilisation

Après utilisation et pendant les pauses, éteindre l'appareil.

1. Terminer le programme de cuisson.
2. Presser la touche « ON OFF » sur « OFF ».

↳ L'appareil est hors tension.

5 Nettoyage et entretien de l'appareil



PRUDENCE

Risque de brûlure due aux surfaces chaudes

- Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir les surfaces.



PRUDENCE

Risque d'écrasement entre la cuve et la paroi arrière

- Arrêter l'appareil avant le nettoyage.

ATTENTION

Risques de dommages matériels dus à un refroidissement trop brusque

- Ne faites pas refroidir l'appareil trop brusquement.

ATTENTION

Risque de dégâts matériels en cas de nettoyage non conforme

- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

Condition préalable Appareil désactivé et refroidi

→ Nettoyer l'appareil après usage.

5.1 Éviter la corrosion

- Veiller à ce que les surfaces de l'appareil soient toujours propres et ventilées.
- Débarrasser les surfaces de l'appareil des résidus de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf.
- Éliminer les concentrations de sel.
- Veiller à ce que les pièces en acier inoxydable ne soient mises que très brièvement en contact avec des aliments très acides, des épices, des sels ou autres.
- Éviter d'endommager les surfaces en inox via d'autres éléments métalliques tels que des spatules en acier ou des brosses à fil d'acier.
- Éviter tout contact avec du fer ou de l'acier, par ex. avec de la paille de fer ou une spatule en acier.
- Ne pas utiliser de produit nettoyant blanchissant ou chloré.
- Nettoyer les surfaces de contact à l'eau.

5.2 Élimination des points de rouille

- Éliminez les points de rouille récents à l'aide d'un produit abrasif doux ou d'un papier émeri fin.
- Veillez à toujours enlever les points de rouille intégralement.
- Assurez pendant au moins 24 heures une bonne ventilation des zones traitées. Pendant cette durée, prévenez tout contact avec des graisses, des huiles ou des aliments, de manière à ce qu'une nouvelle couche de protection puisse se former.

5.3 Nettoyage du carter

Condition préalable Appareil désactivé et refroidi

→ Nettoyer le carter à l'eau chaude en utilisant un produit vaisselle usuel.

5.4 Nettoyage des éléments de commande et de la membrane tactile

ATTENTION**Risque de dommages matériels dus à un nettoyage incorrect**

- N'utilisez pas de produit nettoyant très moussant ou de produit chimique corrosif pour nettoyer la surface.
 - N'utilisez pas d'éponges très moussantes pour nettoyer la surface.
-

Condition préalable Appareil hors tension

→ Nettoyer les éléments de commande et la membrane tactile avec un chiffon humide et du produit vaisselle usuel.

5.5 Nettoyage du touchscreen

ATTENTION**Risque de dommages matériels dus à un nettoyage incorrect**

- N'utilisez pas de produit nettoyant très abrasif ou de produit chimique corrosif pour nettoyer le touchscreen.
 - N'utilisez pas d'éponges très abrasives pour nettoyer le touchscreen.
-



Une durée de nettoyage de 20 secondes est prévue. Pendant ce temps, le touchscreen ne peut pas être utilisé.

Condition préalable Menu *Fonction de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Nettoyer l'écran tactile (touchscreen) ».
 - ↳ L'écran tactile (Touchscreen) ne réagit plus à l'effleurement.
 - ↳ La fenêtre *Nettoyage* est affichée.
 - ↳ La durée de nettoyage est actualisée.
 2. Nettoyer l'écran tactile (touchscreen) en l'espace de 20 secondes.
 - ↳ La fenêtre *Nettoyage* se ferme.
 - ↳ Le menu *Fonction de l'appareil* est affiché.
- ↳ L'écran tactile (touchscreen) est nettoyé.

5.6 Nettoyage du joint

- Nettoyer le joint du couvercle avec de l'eau chaude et du produit vaisselle usuel.

5.7 Nettoyage manuel de la cuve

Condition préalable Appareil désactivé et refroidi

- Nettoyer la cuve avec de l'eau chaude et du produit vaisselle usuel.
- Détacher les restes d'aliments éventuels en les faisant cuire à basse température.
- Éliminer les résidus incrustés à l'aide d'une spatule en acier inoxydable ou d'une éponge à récurer en fils d'acier inoxydable.
- Dans le cas d'un appareil à cuisson sous pression : rincer l'orifice de la conduite de décharge de pression sur le bord arrière gauche de la cuve.
- Rincer abondamment la cuve et l'essuyer pour qu'elle sèche.
- Enduire la surface de rôtissage avec de la graisse ou de l'huile alimentaire.
- ↳ La cuve est nettoyée.

5.8 Nettoyage automatique de la cuve avec le système SpaceClean (en option)

Le système SpaceClean sert à nettoyer la cuve selon une procédure entièrement automatique. Tout l'espace intérieur est aspergé d'eau à haute pression.

Aucun nettoyeur supplémentaire ne doit être alors utilisé.

Le nettoyage est effectué à l'aide d'une lance prévue à cette fin dans la paroi arrière de la cuve.



PRUDENCE

Risque de blessure dû au jaillissement du jet d'eau

- Ne démarrer le système de nettoyage que si le joint du couvercle n'est pas endommagé.

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à un nettoyage incorrect

- Veiller à ce qu'aucun objet ne se trouve dans la cuve avant de démarrer le système de nettoyage.

Programme de nettoyage	Durée	Remarque
Court	2 minutes	N'utiliser aucun nettoyant supplémentaire.
Rapide	5 minutes	
Intensif	80 minutes	Un nettoyant liquide alcalin ne moussant pas peut être utilisé. Quantité maximale : 0,5 litre.

5.8.1 Utilisation d'une lance de nettoyage

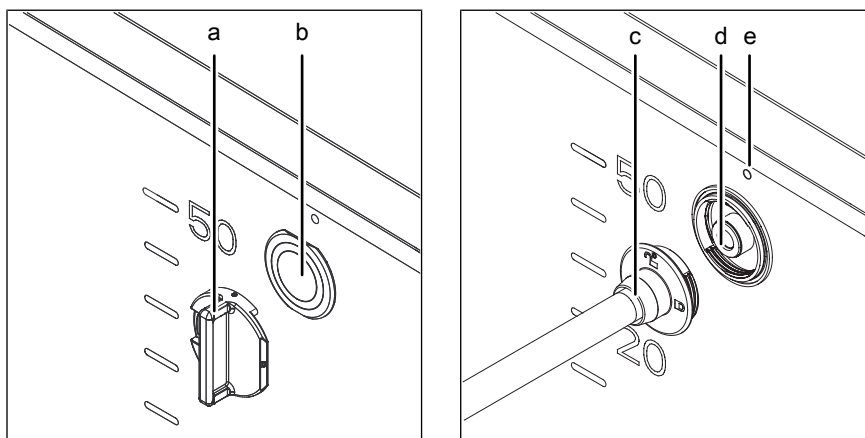


Figure: Utilisation d'une lance de nettoyage

- a Outil
- b Couvercle de la prise de branchement de la lance de nettoyage
- c Lance de nettoyage
- d Prise de branchement de la lance de nettoyage
- e Repère de *Verrouillage*

Condition préalable

Cuve vide

Cuve en position de travail

Couvercle complètement ouvert

1. Plaquer l'outil sur le couvercle de la prise raccordant la lance de nettoyage.
 - ↳ L'outil est relié fixement au bouchon de branchement de la lance de nettoyage. Nettoyer la cuve avec de l'eau chaude et un produit vaisselle usuel.
 2. Faire pivoter l'outil de 90° vers la droite.
 - ↳ Le bouchon de la prise de branchement de la lance de nettoyage est déverrouillé.
 3. Retirer l'outil avec le bouchon de la prise raccordant la lance de nettoyage.
 - ↳ Le bouchon de la prise de branchement de la lance de nettoyage est enlevé.
 4. Insérer la lance de nettoyage dans sa prise de branchement.
 5. Faire pivoter la lance de nettoyage de 90° vers la gauche.
 - ↳ Le symbole de verrouillage de la lance de nettoyage se trouve sous le repère *Verrouillage* de la cuve.
 - ↳ La lance de nettoyage est verrouillée.
- ↳ La lance de nettoyage est installée.

5.8.2 Lancement du nettoyage automatique

Condition préalable Dans le cas du modèle FlexiChef Team : activation de l'unité souhaitée de l'appareil

Lance de nettoyage mise en place

Restes d'aliments enlevés

Sonde de température à cœur dans le support

Couvercle fermé et verrouillé

Menu *Fonction de l'appareil* affiché

1. Effleurer le champ « Lancement du nettoyage ».
 - ↳ La fenêtre *Consignes d'utilisation* est affichée.
2. Fermer la fenêtre *Consignes d'utilisation* en effleurant la touche *Confirmation*.
 - ↳ La fenêtre *Remarque* est affichée.
3. Régler le programme de nettoyage en balayant l'écran du doigt.
 - ↳ L'affichage *Durée du nettoyage* indique la durée du programme de nettoyage.
4. En cas de programme de nettoyage intensif : si souhaité, verser le nettoyant dans la cuve.

5. Effleurer la touche « START ».
 - ↳ Le programme de nettoyage est démarré.
 - ↳ L'affichage *Durée de nettoyage* est actualisé.
 - ↳ Le nettoyage automatique a démarré.

5.8.3 Fin du nettoyage automatique

Condition préalable Nettoyage automatique lancé

1. Attendre que la durée du nettoyage soit bien écoulée.
 - ↳ L'invitation à déverrouiller le couvercle est affichée.
 2. Déverrouiller le couvercle.
 - ↳ Le couvercle s'ouvre automatiquement.
 - ↳ La cuve est légèrement basculée pour permettre l'évacuation de l'eau résiduelle.
- ↳ Le nettoyage automatique est terminé.

6 Dépannage



DANGER

Danger de mort en cas d'électrocution

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par un personnel spécialisé et qualifié.

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à des interventions inappropriées

- Ne pas ouvrir l'appareil.
- Ne procéder à aucune manipulation sur l'appareil.

6.1 Origine du défaut et solution

Erreur	Causes possibles	Solution
La touche « ON OFF » ne réagit pas	Alimentation électrique interrompue ou fusible défectueux	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les fusibles.
L'écran tactile (touchscreen) n'affiche rien	Prise secteur défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation. • Contacter le personnel spécialisé autorisé.
	Bloc d'alimentation ou appareil défectueux	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation. • Contacter le personnel spécialisé autorisé.
	Arrêt d'urgence activé	<ul style="list-style-type: none"> • Voir « désactiver le bouton d'arrêt d'urgence ».
L'écran tactile (touchscreen) ne réagit pas	Fortes perturbations externes	<ul style="list-style-type: none"> • Se servir de l'écran tactile (touchscreen) tout en touchant le bâti.
L'appareil ne chauffe pas	Appareil hors tension	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre l'appareil sous tension.
	Fusible défectueux	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation. • Contacter le personnel spécialisé autorisé.
	Raccordement défectueux d'un dispositif d'optimisation de puissance	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation. • Contacter le personnel spécialisé autorisé.
	Alimentation électrique coupée	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter le personnel spécialisé autorisé.
	Appareil défectueux	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation. • Contacter le personnel spécialisé autorisé.

Erreur	Causes possibles	Solution
L'eau ne s'écoule pas correctement	Orifice d'évacuation bouché	<ul style="list-style-type: none"> • Dévisser le bouchon de l'orifice d'évacuation. • Vérifier que l'orifice d'évacuation n'est pas obstrué et le nettoyer, si besoin est. • Contacter le service après-vente.
Le limiteur de température de sécurité s'est déclenché L'appareil ne chauffe pas	Défaillance électronique ou erreur dans le système de chauffage	<ul style="list-style-type: none"> • Réinitialiser le limiteur de température de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> – Presser le cache <i>MultiPort</i> sur la barre de commande de l'appareil. – Appuyer chaque fois brièvement sur les touches de réinitialisation <i>Reset 1</i> et <i>Reset 2</i>.
La fermeture du couvercle est interrompue	Objet coincé entre le couvercle et la cuve	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer l'objet. • Redémarrer la fonction de l'appareil.
Le couvercle s'ouvre de nouveau	Collision avec le tenon de verrouillage	<ul style="list-style-type: none"> • Réaligner l'appareil, contacter le service après-vente.
Le couvercle ou la cuve se déplacent par à-coups	Appareil mal aligné	<ul style="list-style-type: none"> • Réaligner l'appareil, contacter le service après-vente.
Le temps ne s'écoule pas durant la cuisson sous pression	La montée en pression n'est pas complète	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation. • Vérifier que le joint du couvercle n'est pas endommagé et le remplacer, si nécessaire. • Contacter le service après-vente.
De la vapeur s'échappe de la cuve lors de la cuisson sous pression	Joint défectueux	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le joint du couvercle n'est pas endommagé et le remplacer, si nécessaire.
Le nettoyage SpaceClean s'interrompt ou redémarre Manque d'eau	Pression d'eau disponible insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer un test : <ul style="list-style-type: none"> – Au moins 13 litres d'eau chaude doivent s'écouler dans la cuve en l'espace d'une minute.

6.1.1 Désactivation du bouton d'arrêt d'urgence



L'activation du bouton d'*arrêt d'urgence* interrompt l'alimentation électrique.

En cas de cuisson sous pression : la pression n'est pas supprimée dans la cuve.

Condition préalable Arrêt d'urgence activé

→ En cas de cuisson sous pression : appuyer sur la touche « ON/OFF ».

- Tourner le bouton d'*arrêt d'urgence* vers la droite.
 - ↳ Le bouton d'*arrêt d'urgence* est déverrouillé.
 - ↳ En cas de cuisson sous pression : la réduction de pression s'effectue.
 - ↳ L'écran tactile (touchscreen) commence le processus de mise sous tension.
- ↳ L'appareil est opérationnel, dès que le menu principal est visualisé sur l'écran tactile (touchscreen).

6.2 Plaque signalétique

Pour toute question au service après-vente, toujours indiquer conjointement les données suivantes qui figurent sur la plaque signalétique :

Numéro de série (SN)	
Numéro de type (TYP)	

7 Réalisation de la maintenance

7.1 Exécution de la maintenance requise

ATTENTION

Risque de dommages matériels dus à un contrôle incorrect

- Réalisez le contrôle en respectant les intervalles prévus.
- Faites effectuer les contrôles par des opérateurs compétents.
- En cas de dommages ou de traces d'usure, contactez immédiatement le service après-vente et cessez d'utiliser l'appareil.

Entretien	Intervalle de maintenance
Exécuter un contrôle visuel	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les ans • Sur un appareil à cuisson sous pression ReadyXpress : tous les trimestres
Sur un appareil à cuisson sous pression ReadyXpress : vérifier la soupape de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les semestres
Vérifier le limiteur de température de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les semestres

7.1.1 Exécuter un contrôle visuel

En cas d'appareils sans cuisson sous pression

Pièce de l'appareil	Contrôle	Intervalle de contrôle
Bâti	Vérifier l'absence de fissures et de déformations.	Tous les ans
Couvercle	Vérifier l'absence de fissures et de déformations.	Tous les ans
Cuve	Vérifier l'absence de fissures et de déformations.	Tous les ans

Condition préalable Cuve vide et nettoyée

Couvercle complètement ouvert

1. Effectuer les vérifications en respectant l'intervalle de contrôle.
2. Remplir l'attestation de maintenance.

↳ Le contrôle visuel est effectué.

En cas d'appareils à cuisson sous pression ReadyXpress

Instructions de maintenance

L'appareil doté de la technique de cuisson sous pression ReadyXpress est tel que sa cuve pourvue d'un couvercle conforme à la directive sur les équipements sous pression 97/23/CE selon l'article 3 numéro 1.2 est classée comme un appareil à pression de la catégorie 2.

L'appareil constitue ainsi une installation nécessitant une surveillance en Allemagne d'après l'ordonnance sur la sécurité opérationnelle (BetrSichV).

L'exploitant de cette installation est tenu en vertu du §12, al. 3 (BetrSichV) de la « conserver dans un bon état de marche, de la surveiller, de procéder immédiatement aux travaux de maintenance ou de réparation nécessaires et de prendre les mesures de sécurité requises selon les circonstances ».

Pour satisfaire ces exigences, il est prévu notamment des contrôles récurrents selon §15 BetrSichV, devant être exécutés d'après les prescriptions des TRBS 1111, TRBS 2141 et TRBS 1201 partie 2 (règles techniques relatives à la sécurité opérationnelle : contrôles en présence de risques liés à la vapeur et la pression).



L'appareil pourvu de la technique de cuisson sous pression ReadyXpress présente une pression de service de 80 kPa.

Respecter les règlements nationaux.



Les intervalles de contrôle dépendent de la fréquence de la cuisson sous pression. Les intervalles de contrôle indiqués se réfèrent à deux processus de cuisson sous pression par jour.

Pièce de l'appareil	Contrôle	Intervalle de contrôle
Bâti	Vérifier que les tenons de verrouillage postérieurs sont solidement fixés.	Tous les ans
Couvercle	Vérifier l'absence de déformations.	Tous les trimestres
Cuve	Vérifier l'absence de fissures et de déformations.	Tous les trimestres
	Vérifier que les tenons de verrouillage antérieurs et postérieurs sont solidement fixés	Tous les ans
Verrouillage	Vérifier l'absence de fissures et de déformations.	Tous les trimestres
	Vérifier la souplesse d'actionnement.	Tous les ans



Le contrôle des tenons de verrouillage doit être exécuté par une personne qualifiée selon les règles techniques régissant la sécurité opérationnelle TRBS 1203.

Le fabricant recommande de faire exécuter le contrôle par un partenaire de service après-vente autorisé par le fabricant.

Condition préalable Cuve vide et nettoyée
Couvercle complètement ouvert

1. Effectuer les vérifications en respectant l'intervalle de contrôle.
 2. Remplir l'attestation de maintenance.
- ↳ Le contrôle visuel est effectué.

7.1.2 Vérification de la soupape de sécurité

Lors du contrôle de la soupape de sécurité, une pression accrue est générée, puis supprimée à plusieurs reprises.



Une semaine après l'expiration de la date de contrôle, un avis est visualisé après la mise en marche de l'appareil. Cet avis est affiché jusqu'à ce que le contrôle soit effectué avec succès.

Si le contrôle n'est pas accompli fructueusement jusqu'à la date impartie à cette fin, la cuisson sous pression est bloquée dans la commande de l'appareil. La cuisson sous pression ne peut être de nouveau disponible qu'une fois le contrôle dûment effectué avec succès.



Le contrôle dure environ 30 minutes et il peut être interrompu à tout moment avec la touche « Stopp ».



De la vapeur s'échappe et des bruits sont émis durant le contrôle.

Condition préalable Cuve vide et nettoyée
Couvercle complètement ouvert
Cuve en position de travail
Orifice d'évacuation fermé
Menu *Réglages de l'appareil* affiché (voir « Ouvrir le menu *Réglages de l'appareil* »)

1. Effleurer le champ « Démarrer la vérification de la soupape de sécurité ».
↳ La fenêtre *Contrôle* s'ouvre.
2. Effleurer la touche « START ».
↳ Le contrôle est démarré.
↳ L'eau est remplie automatiquement.
↳ Le couvercle se ferme automatiquement.

3. Verrouiller le couvercle manuellement.
 - ↳ La progression et l'état du contrôle actuel sont affichés.
 - ↳ Contrôle réussi : la cuisson sous pression est autorisée et la date du prochain contrôle est augmentée de 180 jours.
 - ↳ Contrôle non réussi : la cuisson sous pression reste interdite.
4. Déverrouiller manuellement le couvercle.
5. Vider la cuve.
6. Remplir l'attestation de maintenance.
 - ↳ Le contrôle de la soupape de sûreté a été effectué.

7.1.3 Vérification du limiteur de température de sécurité

Le limiteur de température de sécurité surveille la température des sondes de température du sol et il doit être vérifié régulièrement. Le contrôle consiste à préchauffer la cuve à la température de contrôle et à assurer le déclenchement du limiteur de température de sécurité.



Une semaine après l'expiration de la date de contrôle, un avis est visualisé après la mise en marche de l'appareil. Cet avis est affiché jusqu'à ce que le contrôle soit effectué avec succès.

Si le contrôle n'est pas accompli fructueusement jusqu'à la date impartie à cette fin, le chauffage est bloquée dans la commande de l'appareil. Un chauffage ainsi bloqué ne peut être rendu de nouveau disponible qu'une fois le contrôle dûment effectué avec succès.

Afin de ne pas compromettre le processus de production, vous devriez planifier le contrôle dans une période où l'appareil n'est pas indispensable et laissant suffisamment de temps aux spécialistes pour éliminer d'éventuelles erreurs.



Le contrôle dure environ 40 minutes et il peut être interrompu à tout moment avec la touche « Stopp ».

Condition préalable Cuve vide et nettoyée
 Couvercle complètement ouvert
 Cuve en position de travail
 Orifice d'évacuation fermé
 Menu *Réglages de l'appareil* affiché (voir « Ouvrir le menu *Réglages de l'appareil* »)

1. Effleurer le champ « Test LTS ».
 - ↳ La fenêtre *Contrôle* s'ouvre.



PRUDENCE

Risque de brûlure due aux surfaces chaudes

- Protéger les bras et les mains par des gants de protection appropriés.
 - Ne pas toucher des éléments chauffants, des surfaces de chauffe ou des accessoires pendant et juste après le contrôle.
-

2. Effleurer la touche « START ».

↳ Le contrôle est démarré.

↳ La progression et l'état du contrôle actuel sont affichés.

↳ Contrôle réussi : le chauffage est autorisée et la date du prochain contrôle est augmentée de 180 jours.

↳ Contrôle non réussi : le chauffage reste interdit.



Répétez un contrôle infructueux. Si ce contrôle n'est pas non plus concluant, adressez-vous au service après-vente, en mentionnant le message d'erreur.

3. Après un contrôle réussi, presser le cache *MultiPort* sur la barre de commande de l'appareil.

↳ Le MultiPort s'ouvre.

4. En cas de modèle FlexiChef : appuyer brièvement sur la touche de réinitialisation *Reset 1*.

5. En cas de modèle FlexiChef Team : appuyer chaque fois brièvement sur les touches de réinitialisation *Reset 1* et *Reset 2*.

↳ Le limiteur de température de sécurité est réinitialisé.

6. Presser le cache *MultiPort* sur la barre de commande de l'appareil.

↳ Le MultiPort se ferme.

7. Remplir l'attestation de maintenance.

↳ Le contrôle du limiteur de température de sécurité a été exécuté.



Si le limiteur de température de sécurité n'est pas réinitialisé, aucun programme de cuisson ne peut être démarré, vu que le chauffage reste inactif.

7.1.4 Remplissage de l'attestation de maintenance

La maintenance régulière de l'appareil doit être effectuée et consignée conformément aux instructions de maintenance.

Par la signature apposée dans le tableau ci-dessous, il est confirmé à la fin de la maintenance ce qui suit :

- La maintenance a été exécutée d'après la liste de vérifications « Instructions de maintenance de FlexiChef ».

Réalisation de la maintenance

Opération de maintenance	Date	Société, interlocuteur	Signature
--------------------------	------	------------------------	-----------

Opération de maintenance	Date	Société, interlocuteur	Signature
--------------------------	------	------------------------	-----------

Opération de maintenance	Date	Société, interlocuteur	Signature
--------------------------	------	------------------------	-----------

7.2 Exécution de la maintenance recommandée

Contrôle	Intervalle de contrôle
Vérifier le bouton d'arrêt d'urgence	• Toutes les semaines

7.2.1 Vérifier le bouton d'arrêt d'urgence

Condition préalable Appareil hors service
Couvercle complètement ouvert

1. Presser le bouton d'*arrêt d'urgence*.
 - ↳ le bouton d'*arrêt d'urgence* est verrouillé.
 - ↳ L'appareil est éteint
 2. Après 1 minute, tourner le bouton d'*arrêt d'urgence* vers la droite.
 - ↳ Le bouton d'*arrêt d'urgence* est déverrouillé.
 - ↳ L'écran tactile (touchscreen) commence le processus de mise sous tension.
 - ↳ L'appareil est opérationnel, dès que le menu principal est visualisé sur l'écran tactile (touchscreen).
- ↳ Le bouton d'arrêt d'urgence a été contrôlé.

8 Mise au rebut écologique

Dans le cas d'une utilisation moyenne, l'appareil est conçu pour une durée de vie de 10 ans ou 15 000 cycles de pression.

Ne pas jeter l'appareil ni des pièces de l'appareil avec les ordures ménagères. Dans les ordures ménagères ou en cas de traitement inadapté, les substances toxiques qui s'y trouvent peuvent nuire à la santé et à l'environnement.

Procéder à la mise au rebut conformément aux dispositions locales en vigueur sur les appareils usagés. En cas de questions, s'adresser aux autorités compétentes (par ex. centre de gestion des déchets).

Nous sommes un fabricant enregistré de la fondation **elektro-altgeräte register** et figurons dans la liste **ear**. Si nécessaire, s'adresser à une société de recyclage de la fondation. (WEEE-Reg.-Nr.DE 19459438)

Appareil Les appareils électriques et électroniques hors d'usage contiennent des matériaux précieux et des matières toxiques, qui étaient nécessaires à leur fonctionnement en toute sécurité.

Produits nettoyants Mettez au rebut les restes de produits nettoyants et leurs contenants en vous conformant aux directives du fabricant du produit en question. Respectez les directives régionales en vigueur.

9 Déclaration du fabricant



Déclaration de conformité UE



Fabricant

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Nous déclarons par la présente que le produit suivant :

Description de l'appareil		
Appareil destiné à la préparation des aliments, à usage commercial		
Type d'appareil		
Appareil électrique multifonctions FlexiChef		
N° d'appareil		
FlexiChef	FCEKMP1XX-X-----	FIEKMP1XX-X-----
	FCEKMP3XX-X-----	
FlexiChef Team	FCEKMP2XX-X--XX-X	
X: identification des équipements		

est conforme à toutes les dispositions applicables des directives suivantes, mais ne comprend aucune garantie quant à des propriétés données :

- Directive 2006/42/CE du 17 mai 2006 sur les machines
- Directive 2011/65/UE (RoHS) du 1er juillet 2011
- Directive 2014/30/UE du 26 février 2014 sur la compatibilité électromagnétique
- ORDONNANCE (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments

principes de test appliqués
EN ISO 12100:2010
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15: 2012
DIN EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008
EN 60335-2-36:2002/A11:2012
EN 60335-2-37:2002/A11:2012
EN 60335-2-47:2003/A11:2012

Le fabricant assume seul la responsabilité pour la délivrance de la présente déclaration de conformité. La présente déclaration de conformité perd sa validité en cas de modifications non autorisées par notre société.

Traduction du document original • 4426201--0KODE--

Wolfenbüttel, le 06/06/2016

Personne autorisée pour la compilation des documentations techniques :

ppa. Peter Helm, directeur technique (pour l'adresse, voir le fabricant)





Déclaration de conformité UE



Fabricant

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Nous déclarons par la présente que le produit suivant :

Description de l'appareil		
Appareil destiné à la préparation des aliments, à usage commercial		
Type d'appareil		
Appareil électrique multifonctions FlexiChef avec cuisson sous pression		
N° d'appareil		
FlexiChef	FCEKMP1XXDX-----	FIEKMP1XXDX-----
	FCEKMP3XXDX-----	
FlexiChef Team	FCEKMP2XXDX--XX-X	
	FCEKMP2XX-X--XXDX	
	FCEKMP2XXDX--XXDX	

X: identification des équipements

est conforme à toutes les dispositions applicables des directives suivantes, mais ne comprend aucune garantie quant à des propriétés données :

- Directive 2006/42/CE du 17 mai 2006 sur les machines
- Directive 2014/68/UE du 15 mai 2014 sur l'harmonisation des prescriptions légales relatives à la mise à disposition des appareils sous pression sur le marché
- Directive 2011/65/UE (RoHS) du 1er juillet 2011
- Directive 2014/30/UE du 26 février 2014 sur la compatibilité électromagnétique
- ORDONNANCE (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments

principes de test appliqués
EN ISO 12100:2010
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15: 2012
DIN EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008
AD 2000
EN 60335-2-36:2002/A11:2012
EN 60335-2-37:2002/A11:2012
EN 60335-2-47:2003/A11:2012

Le fabricant assume seul la responsabilité pour la délivrance de la présente déclaration de conformité. La présente déclaration de conformité perd sa validité en cas de modifications non autorisées par notre société.

Traduction du document original • 4426201--0KODE--

Wolfenbüttel, le 06/06/2016

Personne autorisée pour la compilation des documentations techniques :

ppa. Peter Helm, directeur technique (pour l'adresse, voir le fabricant)



B	Basculer et redresser la cuve.....	40
C	Consulter les informations sur l'appareil.....	26
	Cuisson	
	Description.....	16
	Cuisson automatique (autoChef)	
	Achever le programme de cuisson.....	91
	Démarrer le programme de cuisson.....	89
	Exporter des programmes de cuisson.....	92
	Importer des programmes de cuisson.....	93
	Réajuster le programme de cuisson.....	90
	Rechercher un programme de cuisson.....	88
	Sélectionner le programme de cuisson dans le livre de recettes.....	88
	Sélectionner le programme de cuisson via une catégorie.....	87
	Supprimer un programme de cuisson.....	91
	Cuisson Delta-T	
	Application.....	69
	Description.....	17
	Cuisson douce	
	Application.....	53
	Description.....	16
	Cuisson manuelle.....	47
	Création d'un propre programme de cuisson.....	81
	Enregistrer un propre programme de cuisson.....	83
	Exporter un propre programme de cuisson.....	86
	Cuisson normale	
	Application.....	56
	Cuisson par zones	
	Application.....	74
	Description.....	17
	Cuisson sous pression	
	Application.....	50
	Description.....	16
D	Durée de cuisson	
	Régler la durée de cuisson commandée par la température à cœur.....	34
	Régler la durée de cuisson commandée par minuterie.....	33
	Régler le fonctionnement continu.....	32
F	Friture	
	Application.....	60
	Description.....	17
H	HACCP	
	Exporter le protocole.....	36
I	Information.....	79
L	Limiteur de température de sécurité (LTS)	
	Intervalle de maintenance.....	104
	Réinitialiser.....	102
	Vérifier.....	107
M	Mise au rebut écologique.....	111
	Mode ECO.....	65
N	Nettoyage	
	Nettoyage automatique SpaceClean.....	97
	Nettoyage manuel.....	97
	Utiliser la lance de nettoyage.....	99
	Verrouiller l'écran tactile (touchscreen).....	97
O	Ouvrir et fermer l'arrivée d'eau.....	42
	Ouvrir et fermer le couvercle.....	38
	Ouvrir et fermer l'orifice d'évacuation.....	44
R	Régénération	
	Application.....	67
	Répartir en portions.....	45
	Rincer la cuve.....	46
	Rôtissage	
	Application.....	58
	Description.....	17
	Rôtissage par zones	
	Application.....	71
	Description.....	17
S	Sélection de la languet.....	27
	SpaceClean.....	97
T	Température à cœur	
	Mesure avec une sonde de température à cœur à 4 points.....	24
	Mesure de la température à cœur.....	17
	Régler la durée de cuisson commandée par la température à cœur.....	34

U

USB

Connecter la clé 36
Enlever la clé 36
Port 18





www.mkn.com

