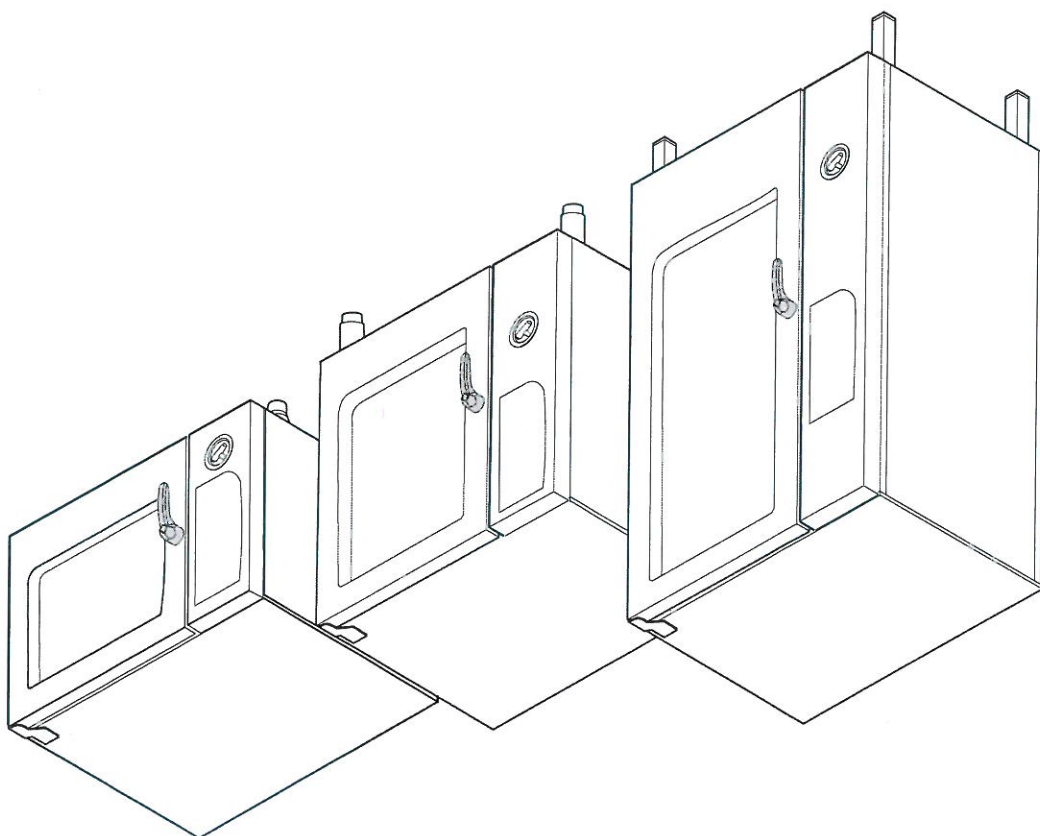


Version	N° de type (électrique)	N° de type (gaz)	Taille
HansDampf	CSE61XXXX	CSG61XXXX	6.1
HansDampf	CSE62XXXX	CSG62XXXX	6.2
HansDampf	CSE11XXXX	CSG11XXXX	10.1
HansDampf	CSE12XXXX	CSG12XXXX	10.2
HansDampf	CSE21XXXX	CSG21XXXX	20.1
HansDampf	CSE22XXXX	CSG22XXXX	20.2



# HansDampf/silver

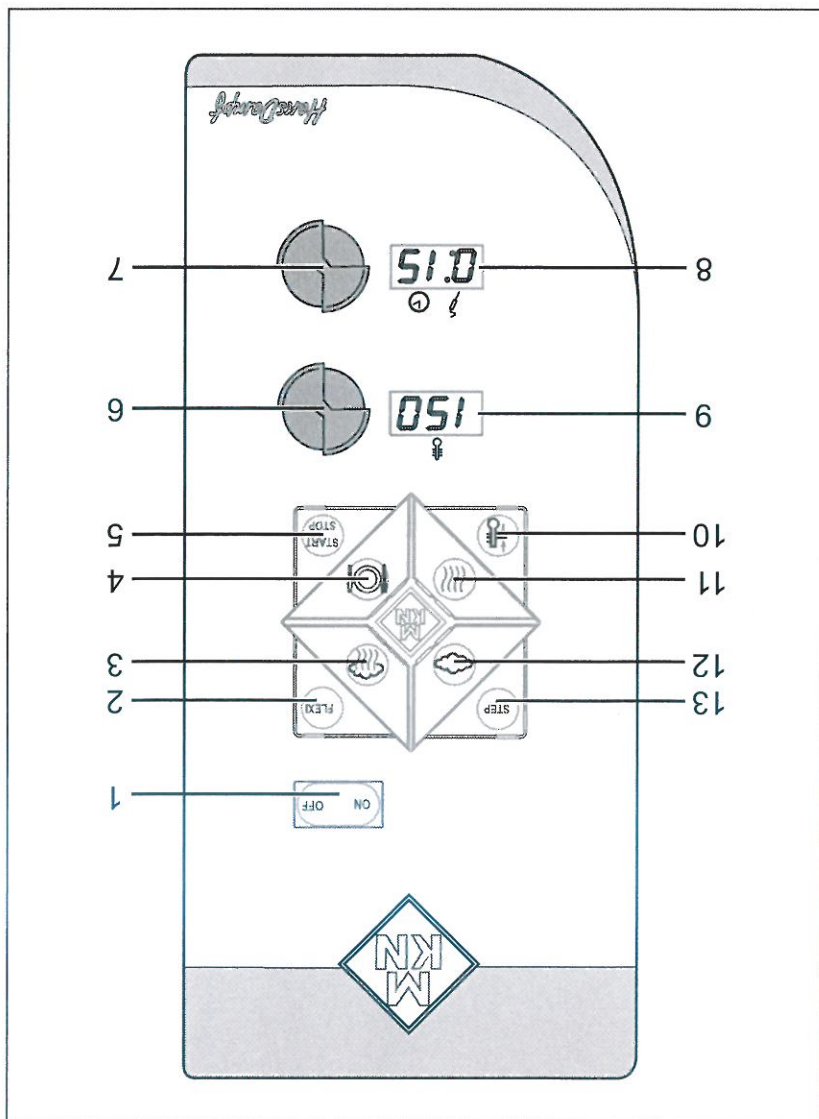
Instructions de service

Master of Performance





## Éléments de commande



1	Touche «On/Off»	8	Affichage
2	Touche «FLEXI»	9	Affichage
3	Touche mode de cuisson «Cuisson combinée»	10	Touche «Préchauffage»
4	Touche mode de cuisson «Ré-chaud»	11	Touche mode de cuisson «Air chaud»
5	Touche «Start/Stop»	12	Touche mode de cuisson «Cuire à la vapeur»
6	Bouton de réglage	13	Touche «Step»
7	Bouton de réglage		

Déplier la partie rabattable pour  
visualiser les éléments de  
commande.



6	Introduction .....	1
6	Utilisation conforme .....	1.1
6	Concernant ces instructions de service .....	1.2
7	Avertissements .....	1.3
8	Garantie et responsabilité .....	1.4
9	Explication des symboles .....	1.5
10	Consignes de sécurité .....	2
13	Structure et fonction .....	3
13	Description de l'appareil .....	3.1
16	Description des éléments de commande .....	3.2
17	Modes de fonctionnement .....	3.3
17	Mode Step .....	3.4
17	Cuisson manuelle .....	3.5
17	Cuire à la vapeur .....	3.5.1
19	Cuisson combinée .....	3.5.2
20	Air chaud .....	3.5.3
20	Régénération .....	3.5.4
23	Fonctions de cuisson étendues .....	3.6
23	Manuel Vapeur .....	3.6.1
23	Sélection du temps de démarrage .....	3.6.2
23	Préchauffage .....	3.6.3
24	DryTronic (option) .....	3.6.4
24	Mesure de la température à cœur .....	3.7
25	Protocole HACCP .....	3.8
26	Système de nettoyage automatique WaveClean (option) .....	3.9
27	Fonctionnement .....	4
27	Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur table) .....	4.1
27	Ouverture de la porte de l'enceinte du four .....	4.1.1
27	Fermeture de la porte de l'enceinte du four .....	4.1.2
28	Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur pied) .....	4.2
28	Ouverture de la porte de l'enceinte du four .....	4.2.1
28	Fermeture de la porte de l'enceinte du four .....	4.2.2



<b>4.3</b>	<b>Chargement et vidage de l'appareil (appareils de table) .</b>	<b>29</b>
4.3.1	Chargement et vidage de l'appareil (avec chariot de chargement) .....	29
4.3.2	Chargement et vidage de l'appareil (sans chariot de chargement) .....	30
<b>4.4</b>	<b>Chargement et vidage de l'appareil (appareils sur pied) .</b>	<b>31</b>
<b>4.5</b>	<b>Démarrage/arrêt de l'appareil .....</b>	<b>32</b>
4.5.1	Mise en marche .....	32
4.5.2	Coupure .....	32
<b>4.6</b>	<b>Fonctions de base .....</b>	<b>32</b>
4.6.1	Activation du mode de démarrage .....	32
4.6.2	Activation du menu de réglage et modification des paramètres ..	32
4.6.3	Démarrage du programme de cuisson .....	33
4.6.4	Fin du programme de cuisson .....	34
4.6.5	Modification du programme de cuisson en cours de fonctionnement .....	34
4.6.6	Réglage de la température de cuisson .....	35
4.6.7	Réglage du temps de cuisson .....	35
4.6.8	Réglage de la température à cœur .....	35
4.6.9	Affichage des valeurs réelles .....	35
4.6.10	Mesure de la température à cœur .....	36
4.6.11	Impression du protocole HACCP .....	37
<b>4.7</b>	<b>Utilisation des programmes de cuisson à plusieurs étapes (mode Step) .....</b>	<b>37</b>
4.7.1	Saisie d'un programme de cuisson en plusieurs étapes .....	37
4.7.2	Démarrage du programme de cuisson à plusieurs étapes .....	38
<b>4.8</b>	<b>Cuisson manuelle .....</b>	<b>39</b>
4.8.1	Démarrage de la cuisson à la vapeur .....	39
4.8.2	Démarrage de la cuisson combinée .....	40
4.8.3	Démarrage de l'air chaud .....	40
4.8.4	Démarrage de la régénération .....	41
<b>4.9</b>	<b>Fonctions de cuisson étendues .....</b>	<b>41</b>
4.9.1	Manuel vapeur .....	41
4.9.2	Réglage de la sélection du temps de démarrage .....	42
4.9.3	Démarrage du préchauffage .....	42
4.9.4	Activation de DryTronic (option) .....	43
<b>4.10</b>	<b>Réglages standard .....</b>	<b>44</b>
<b>5</b>	<b>Nettoyage .....</b>	<b>46</b>
5.1	Nettoyage général .....	46





5.1.1	Nettoyage du boîtier extérieur .....	46
5.1.2	Nettoyage de l'enceinte du four .....	46
5.1.3	Nettoyage du joint de la porte .....	46
5.1.4	Nettoyage de la porte de l'enceinte du four .....	47
5.1.5	Nettoyage des tubulures d'échappement de vapeur .....	48
5.1.6	Détartrage .....	48
<b>5.2</b>	<b>Nettoyage manuel assisté par le système .....</b>	<b>49</b>
5.2.1	Préparation de l'enceinte du four .....	49
5.2.2	Démarrage du programme de nettoyage .....	49
5.2.3	Pulvérisation du produit de nettoyage .....	50
5.2.4	Laisser agir le produit de nettoyage .....	50
5.2.5	Nettoyage .....	51
5.2.6	Rinçage .....	51
5.2.7	Séchage .....	51
<b>5.3</b>	<b>Nettoyage automatique WaveClean (option) .....</b>	<b>51</b>
5.3.1	Préparation de l'enceinte du four .....	52
5.3.2	Sélection du niveau WaveClean .....	52
5.3.3	Mise en place de la cartouche WaveClean .....	53
5.3.4	Démarrage de WaveClean .....	54
5.3.5	Fin de WaveClean .....	54
5.3.6	Interruption de WaveClean .....	55
5.3.7	Dérangements WaveClean .....	56
<b>5.4</b>	<b>Retrait du déflecteur d'air .....</b>	<b>57</b>
5.4.1	Retrait du déflecteur d'air (appareils sur table) .....	57
5.4.2	Retrait du déflecteur d'air (appareils sur pied) .....	57
<b>6</b>	<b>Dérangements .....</b>	<b>59</b>
6.1	Élimination des dérangements .....	59
6.2	Réinitialisation de l'électronique de commande .....	59
6.3	Causes des défauts et remèdes .....	60
<b>7</b>	<b>Déclaration de conformité CE .....</b>	<b>62</b>
7.1	Combi-cuiseur électrique .....	62
7.2	Combi-cuiseur à gaz .....	63

# 1 Introduction

## 1.1 Utilisation conforme

Les cuisseurs combinés HansDampf sont des appareils uniquement destinés à être utilisés à des fins professionnelles, notamment dans les cuisines industrielles.

L'appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson des denrées alimentaires et uniquement avec des récipients, grilles, plaques, chariots à glissières et clayettes compatibles avec l'appareil.

Pour la production de vapeur, l'appareil peut uniquement être utilisé avec de l'eau potable de qualité irréprochable et, si nécessaire, en combinaison avec une installation de traitement de l'eau.

Les utilisations de l'appareil suivantes sont proscrites (liste non exhaustive) :

- Comme lave-vaisselle
- Comme récipient de stockage
- Comme fumoir
- Pour sécher les torchons, du papier ou de la vaisselle
- Pour chauffer des acides, des bases ou d'autres produits chimiques
- Pour chauffer des récipients fermés (conserves par exemple)
- Pour chauffer des liquides inflammables
- Pour y faire fondre des graisses ou des sels
- Pour chauffer les pièces
- Pour tirer
- Nettoyage des filtres à air
- Fonctionnement sans rails d'insertion/chariots à glissières

## 1.2 Concernant ces instructions de service

Ces instructions de service font partie intégrante de l'appareil et contiennent des informations permettant au personnel opérateur d'exploiter, de nettoyer et d'entretenir l'appareil en toute sécurité ainsi que des informations sur la procédure à suivre en cas de dérangement.





- Le personnel chargé d'intervenir sur l'appareil doit avoir lu les instructions de service avant de débiter les travaux, et notamment le chapitre « Consignes de sécurité ».
- Ces instructions de service doivent être conservées pendant toute la durée de vie de l'appareil.
- Veiller à ce que le personnel travaillant sur le lieu d'implantation de l'appareil ait toujours accès à ces instructions de service.
- Ces instructions de service doivent être transmises au propriétaire/utilisateur suivant de l'appareil.
- Rajouter toutes les indications complémentaires du fabricant.
- Compléter les instructions, y compris les obligations d'information et de surveillance pour la prise en compte des particularités liées à l'entreprise, concernant par exemple l'organisation et le déroulement du travail ou le personnel employé.
- Ces instructions de service sont destinées au personnel opérateur, familiarisé avec le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil, ainsi qu'avec la procédure à suivre en cas de dérangement.
- Les réparations sur l'appareil doivent uniquement être réalisées par du personnel spécialisé spécifiquement formé.
- Les personnes adultes concernées par les points suivants ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil sans surveillance :
- Personnes qui, du point de vue physique, sensoriel ou mental, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil.
- Personnes ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et conformément aux instructions.

#### Groupe cible

### 1.3 Avertissements

Les avertissements sont signalés par un pictogramme accompagné d'un mot-clé.

Le type, la source et les conséquences du danger sont indiqués, de même que des remarques permettant d'éviter le danger. La signification des pictogrammes et des mots-clé utilisés est expliquée à la section « Explication des symboles » (voir Chapitre « Explication des symboles », Page 9).

## 1.4 Garantie et responsabilité

L'appareil ne peut être ni transformé ni modifié techniquement.


Les demandes en garantie et de responsabilité deviennent caduques en cas de modifications techniques. En outre, la sécurité de l'appareil n'est plus garantie.

Nous déclinons toute responsabilité et tout recours à la garantie est exclu en cas de blessures et de dommages matériels dus à une ou plusieurs des causes suivantes :

- Utilisation non conforme de l'appareil
- Installation, mise en service, utilisation ou maintenance non conforme de l'appareil
- Modifications techniques réalisées sur l'appareil sans l'accord ferme du fabricant
- Utilisation de pièces de rechange ou accessoires non autorisés par MKN
- Erreurs découlant du non respect de ces instructions de service




1.5 Explication des symboles




**DANGER**

→ Danger de mort ou risque de blessures graves en cas de non respect.



**AVERTISSEMENT**

→ Danger de mort éventuel ou risque de blessures graves possible en cas de non respect.



**ATTENTION**

Situation dangereuse

→ Risque de blessures légères en cas de non respect.



**ATTENTION**

Situation dangereuse

→ Risque de dommages matériels en cas de non respect.

Indique des remarques utiles pour l'utilisation.

Symbole	Signification	Explication
Conditions préalables	Conditions préalables	Ces conditions doivent être remplies avant de pouvoir suivre les consignes de manipulation.
→	Consigne de manipulation, pas à pas	Signale une action devant être effectuée.
1. 2.	Consigne de manipulation, en plusieurs étapes	Les consignes doivent être appliquées dans l'ordre indiqué.
On/Off	Élément de commande	Mise en valeur de la désignation des éléments de commande





## 2 Consignes de sécurité

Les appareils MKN sont conformes aux principaux standards de sécurité. Cela ne permet cependant pas d'exclure tous les risques, tels que ceux pouvant apparaître en cas d'erreur de l'opérateur.

C'est pourquoi les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors du fonctionnement :

### Surfaces, vapeurs et liquides chauds

#### Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes

- Porter des gants de protection calorifugés lors du fonctionnement.
- Toujours ouvrir suffisamment la porte de l'enceinte du four et la bloquer.
- Laisser refroidir les surfaces avant le nettoyage.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil et la face interne de la porte de l'enceinte du four après le fonctionnement de l'appareil.

#### Risque d'échaudure dû à la vapeur chaude

- Dans un premier temps, ouvrir légèrement la porte de l'enceinte du four pour laisser s'échapper la vapeur. Ouvrir ensuite la porte en grand.
- Ne pas regarder dans les tubulures d'échappement de la vapeur.
- Ne pas placer la main sur les tubulures d'échappement de la vapeur.

#### Risque d'échaudure dû aux liquides chauds

- Maintenir la porte de l'enceinte du four fermée pendant le programme de nettoyage.
- Ne pas insérer les récipients à vapeur contenant des denrées liquides au-dessus de la hauteur des yeux.

#### Risque d'échaudure dû au débordement de liquides chauds

### Courant électrique

#### Risque de choc électrique

- Le couvercle du boîtier peut uniquement être ouvert par le personnel spécialement formé.
- Les réparations sur l'appareil et le câble de branchement au secteur doivent uniquement être réalisées par du personnel spécialisé.
- Couper l'alimentation électrique de l'appareil avant d'ouvrir le couvercle du boîtier.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque le couvercle du boîtier est ouvert.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des éléments de commande endommagés pour éviter les dommages au niveau de l'installation électrique.



- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le joint de la porte est endommagé afin d'éviter toute infiltration d'humidité.

**Risque d'incendie**

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Respecter les consignes relatives au nettoyage.

**Risque d'écrasement**

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans déflecteur d'air.

**Risque de blessure par**

**des éclats de verre**

- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des plaques de verre endommagées.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque l'éclairage de l'enceinte du four est endommagé.
- Jeter les denrées alimentaires contenant des éclats de verre.

**Nettoyage**

**Risque de brûlure par acide dû aux produits de nettoyage**

- Porter des gants et des lunettes de protection lors de la manipulation de produits de nettoyage corrosifs.
- Respecter les remarques du fabricant du produit de nettoyage.
- Conserver les cartouches de WaveClean et de produit de rinçage hors de portée des enfants.
- Respecter les remarques concernant le stockage des cartouches de WaveClean et de produit de rinçage.

**Dommages matériels en cas de nettoyage non conforme**

- Ne pas refroidir brutalement l'enceinte du four (avec une douche par exemple).
- Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer les surfaces avec des produits abrasifs, des éponges de nettoyage ou des produits de nettoyage chimiques agressifs.
- Respecter les durées d'action des produits de nettoyage.
- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Éviter les dépôts de calcaire dans l'enceinte du four.
- Pour le nettoyage automatique « WaveClean » utiliser exclusivement des cartouches originales two-in-one.
- Avant le nettoyage, retirer tous les récipients GN et accessoires de l'enceinte du four.



**Mesure de la température à cœur**

- Ne pas surchauffer la sonde de température à cœur
- Ne pas chauffer la sonde de température à cœur avec un briquet par exemple.

**Dispositions légales concernant les denrées alimentaires**

**Manipulation des denrées alimentaires**

- Avec la fonction « Sélection du temps de démarrage » respecter les dispositions légales concernant les denrées alimentaires.





### 3 Structure et fonction

#### 3.1 Description de l'appareil

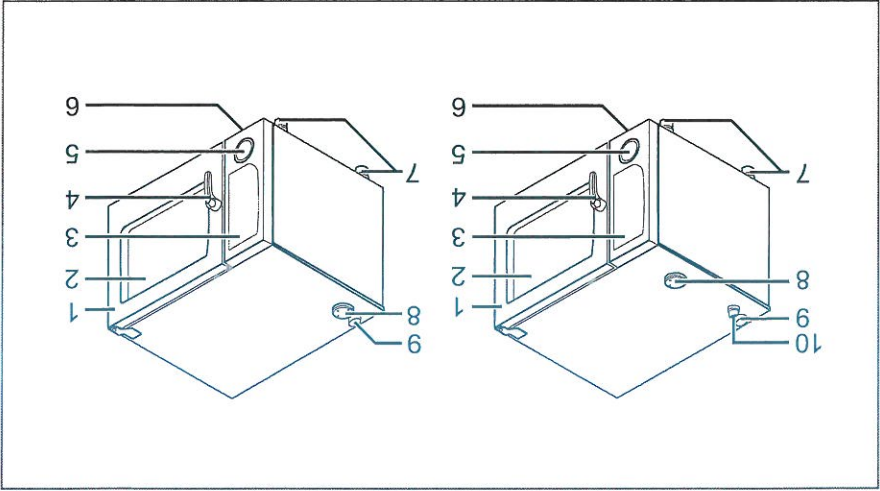


Figure 1 : Combi-cuiseurs HansDampf 6.1 et 6.2, gauche : à gaz, droite : électrique

1	Porte de l'enceinte du four	6	Interface de données (masquée)
2	Verre isolant	7	Pieds réglables en hauteur
3	Eléments de commande	8	Tubulure d'aspiration de l'air, enceinte du four
4	Poignée de porte	9	Tubulure d'échappement de vapeur
5	Douchette (option)	10	Tubulure d'échappement

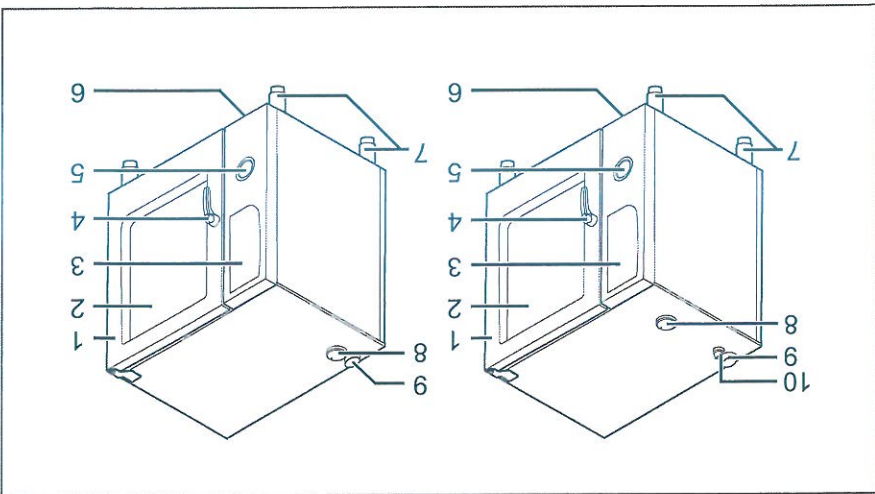


Figure 2: Combi-cuiseurs HansDampf 10.1 et 10.2, gauche: à gaz, droite: électrique

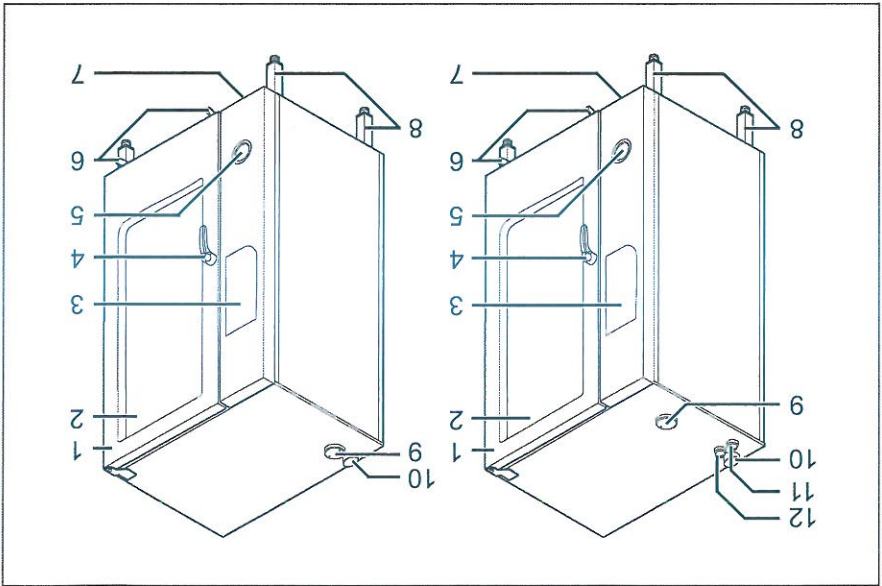
- |   |                             |    |  |
|---|-----------------------------|----|--|
| 1 | Porte de l'enceinte du four | 6  | Interface de données (masquée)                   |
| 2 | Verre isolant               | 7  | Pieds réglables en hauteur                       |
| 3 | Éléments de commande        | 8  | Tubulure d'aspiration de l'air, enceinte du four |
| 4 | Poignée de porte            | 9  | Tubulure d'échappement de vapeur                 |
| 5 | Douchette (option)          | 10 | Tubulure d'échappement                           |





1	Porte de l'enceinte du four	7	Interface de données (masquée)
2	Verre isolant	8	Pieds réglables en hauteur
3	Éléments de commande	9	Tubulure d'aspiration de l'air, enceinte du four
4	Poignée de porte	10	Tubulure d'échappement de vapeur
5	Douchette (option)	11	Tubulure d'échappement, brûleur inférieur
6	Rails de logement chariots à glissières (option)	12	Tubulure d'échappement, brûleur supérieur

Figure 3: Combi-cuiseurs HansDampf 20.1 et 20.2, gauche: à gaz, droite: électrique



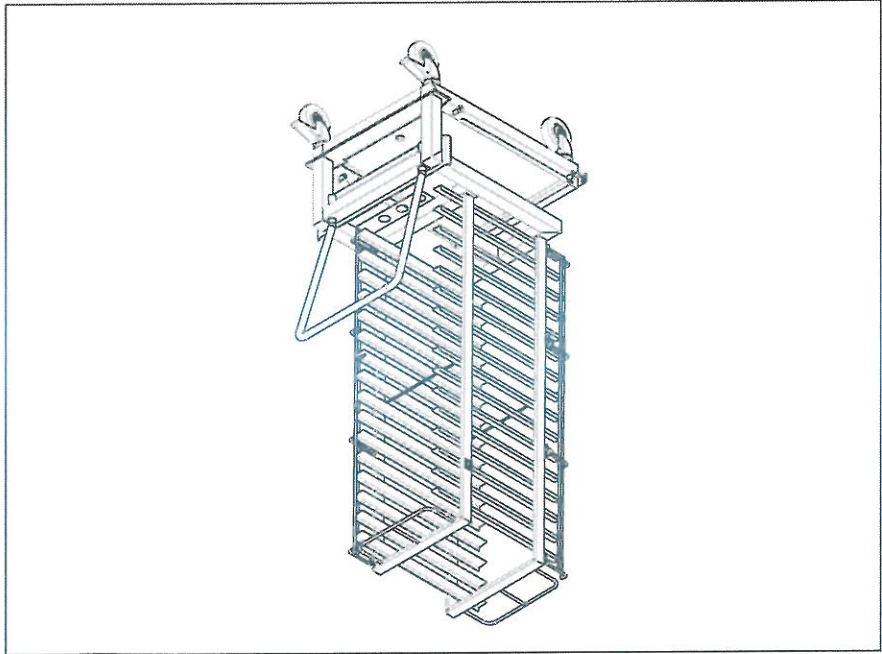


Figure 4: Chariot à glissières (pour HansDampf 20.1 et 20.2)

### 3.2 Description des éléments de commande



Déplier la partie rabattable pour visualiser les éléments de commande.

Élément de commande	Description
Affichage supérieur	Affichage de la température de cuisson
Affichage inférieur	Affichage du temps de cuisson et de la température à cœur
Touche mode de cuisson «Cuisson combinée»	Activation du mode de cuisson «Cuisson combinée»
Touche mode de cuisson «Régénération»	Activation du mode de cuisson «Régénération»
Touche mode de cuisson «Air chaud»	Activation du mode de cuisson «Air chaud»
Touche mode de cuisson «Cuire à la vapeur»	Activation du mode de cuisson «Cuire à la vapeur»
Touche «On/Off»	Mise en marche/coupure
Touche «Start/Stop»	Démarrer/stopper le fonctionnement
Touche «Préchauffage»	Démarrage de la fonction «Préchauffage»
Touche «FLEXI»	Appel de différentes fonctions
Touche «Step»	Activation du mode Step
Bouton de réglage	Navigation dans les menus Sélection des valeurs





### 3.3 Modes de fonctionnement

L'appareil dispose de deux modes de fonctionnement :

- Mode Step
  - Cuisson manuelle
- Dans les deux modes de fonctionnement, différents modes de cuisson sont possibles :

- Cuire à la vapeur
- Cuisson combinée
- Air chaud
- Régénération

Des fonctions de cuisson étendues telles que

- Manuel vapeur
- Sélection du temps de démarrage
- Préchauffage
- DryTronic (option)

permettent d'adapter individuellement les processus de cuisson.

### 3.4 Mode Step

Le **mode Step** correspond au mode de fonctionnement pour les programmes de cuisson en plusieurs étapes.

Il est possible de mémoriser jusqu'à trois étapes de programme.

## 3.5 Cuisson manuelle

### 3.5.1 Cuire à la vapeur

Le mode de cuisson **Cuire à la vapeur** permet de blanchir, cuire à la vapeur, mijoter, cuire, conserver ou pocher.

Il existe 3 méthodes de cuisson à la vapeur :

- Cuisson à la vapeur en douceur : de 30 °C à 99 °C

- Cuire à la vapeur : 100 °C

- Cuisson à la vapeur express : de 101 °C à 130 °C

### Avantages

- Production rapide d'aliments sans ternissement des couleurs, sans ramollissement et conservation d'un goût intense.
- Les vitamines et les minéraux sont conservés.
- Pas de transfert des saveurs. Le goût et les arômes des aliments sont conservés, plusieurs aliments peuvent être cuits simultanément.
- Rajout moindre d'épices, de graisses et de sel.

### Conseils

- Utiliser des récipients GN perforés avec une profondeur de 40 – 65 mm. Cela permet de limiter les temps de cuisson et d'éviter que les aliments placés en-dessous ne soient réduits en bouillie.
- En cas de cuisson d'aliments congelés, réduire autant que possible les blocs congelés de sorte que les aliments à cuire soient chauffés uniformément.
- Après la cuisson à la vapeur, refroidir à l'eau, beurrer et assaisonner les légumes.
- Utiliser le jus de cuisson pour les légumes. Cuire les légumes dans des récipients GN perforés et recueillir le jus de cuisson dans des récipients non perforés.
- Cuire le riz long à la vapeur dans des récipients non perforés. Pour une mesure de riz, utiliser 1 ½ mesure d'eau froide ou de jus de cuisson froid.
- Cuire les pâtes de blé dur à la vapeur dans des récipients non perforés.
- Pour 1 mesure de pâtes, utiliser 5 mesures d'eau.
- Cuire les boulettes ou les quenelles dans des récipients perforés, garnis de papier de cuisson.
- Recouvrir immédiatement après la cuisson.
- Si nécessaire, maintenir au chaud dans de l'eau épaisse avec de la féculé.
- Saler les pommes de terre avec du sel fin et mélanger juste avant la cuisson à la vapeur.
- Ou placer les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 15 minutes.

### Cuisson à la vapeur en douceur

La cuisson à la vapeur en douceur consiste à cuire les aliments à la vapeur dans une plage de température comprise entre 30 °C et 99 °C. La cuisson à la vapeur en douceur permet de préparer les aliments en douceur, de faire gonfler les céréales et de faire mijoter la charcuterie et le jambon dans un bouillon.



Par rapport aux méthodes Cuire à la vapeur et Cuisson à la vapeur expresse, le temps de cuisson est plus long.

### Avantages

- Pertes de poids moindres de la viande et de la charcuterie.
- Pas d'éclatement des produits de charcuterie.
- Qualité optimale pour les denrées alimentaires fragiles telles que les terrines, les gélâtines, les flans, les boulettes, la crème caramel ou les aliments diététiques.
- Convient pour l'utilisation de sachets sous vide.
- Grâce à la cuisson à point, les protéines sont bloquées de manière optimale et sont conservées dans les aliments.





- **Conseils**
- Laisser gonfler la pâte levée, la pâte à pain ou la pâte à la levure au beurre à une température de cuisson de 32 °C.
- Arroser les truites au bleu de vinaigre ou de vin.

### Cuisson à la vapeur expresse

La **cuisson à la vapeur expresse** consiste à cuire les aliments à la vapeur dans une plage de température comprise entre 101 °C et 130 °C.

Ce mode de cuisson est adapté pour les aliments fragiles tels que les pommes de terre en robe des champs, le rutabaga, les légumes secs et le chou.

**Avantages**

Temps de cuisson réduits de 10 % env. par rapport au mode de cuisson «Cuire à la vapeur.»

- **Conseils**
- Pour de petites quantités, régler la température de cuisson entre 105 °C et 110 °C.
- Lorsque le four est plein, régler la température de cuisson entre 110 °C et 130 °C.

### 3.5.2 Cuisson combinée

Le mode **Cuisson combinée** est particulièrement adapté pour les soufflés, la pâtisserie et les grandes pièces à rôtir.

#### Avantages

- Conditions optimales dans l'enceinte du four les aliments ne dessèchent pas.
- Cuisson très rapide avec des pertes de poids minimales.
- Pas de transfert des saveurs. Le goût et les arômes des aliments sont conservés, plusieurs aliments peuvent être cuits simultanément.
- Les pâtisseries telles que les pâtes feuilletées, levées ou les pâtes à pain montent de manière optimale lors de la cuisson.
- Les pores des grandes pièces se ferment immédiatement sous l'action de la vapeur, il n'est pas nécessaire de faire revenir les aliments.

#### Conseils

- Préchauffer l'appareil pendant au moins 10-15 minutes.
- Baisser la température de cuisson de 20-30 % par rapport aux autres méthodes de cuisson.
- Les aliments commencent à brunir à partir d'une température de cuisson de 120 °C.
- Plus la température de cuisson réglée est élevée, plus importante sera la perte de poids des aliments, mais plus les aliments bruniront.



- Placer les rôtis sur des grilles. Les pores des rôtis se ferment de tous les côtés, il n'est donc pas nécessaire de les tourner.
- Placer un récipient sous la grille sur laquelle reposent les rôtis afin de recueillir les sauces ou les fonds de sauce. Placer des os, des légumes sautés et des épices dans le récipient et arroser avec de l'eau ou du jus de cuisson.

### 3.5.3 Air chaud

Le mode de cuisson **Air chaud** est particulièrement adapté pour les produits qui ne nécessitent aucune humidification supplémentaire.

- Grande capacité.
- Résultats de cuisson homogènes grâce au ventilateur autoreverse.
- Besoins en graisse réduits de 95 % par rapport aux autres méthodes de cuisson.

#### Conseils

- Préchauffer l'appareil pendant au moins 10-15 minutes.
- Les aliments commencent à brunir à partir d'une température de cuisson de 120 °C.
- Plus la température réglée dans l'enceinte du four est élevée, plus importante sera la perte de poids des aliments, mais plus les aliments bruniront.
- Pour les aliments panés, utiliser des produits supportant la cuisson à l'air chaud ou rajouter aux produits panés des graisses de brunissage.

### 3.5.4 Régénération

Le mode de cuisson **Régénération** permet de régénérer les aliments selon une qualité parfaite sur des assiettes, des plateaux ou dans des récipients GN.

#### Avantages

- Production et préparation des aliments pendant les périodes calmes et creuses : pour les banquets par exemple, il est possible de régénérer sur demande un nombre d'assiettes quelconque.
- Pas de perte de qualité en raison du maintien à la température des plats préparés.
- Conditions optimales dans l'enceinte du four : les aliments ne dessèchent pas.
- Pas de condensats ou de dessèchement sur le rebord des assiettes.
- Préchauffer l'appareil avant de le charger rapidement. Cela permet de garder l'air préchauffé dans l'enceinte du four.
- Les aliments à cuire compacts et de grande taille tels que les soufflés, les paupiettes ou les boulettes nécessitent plus de temps : couper des tranches compactes.



- Répartir uniformément les composants sur les assiettes. Eviter les superpositions et les hauteurs différentes.
- Ne verser les sauces sur les assiettes qu'après la régénération.
- Disposer la viande et le poisson sur un socle de manière à les régénérer uniformément et à éviter qu'ils ne collent sur les assiettes.
- Précuire la viande si elle doit être cuite à point après la régénération.
- Assaisonner et ajouter un peu d'huile ou de beurre aux légumes, au riz ou aux pâtes avant la régénération.
- En cas de trajets de transport longs et de grands banquettes, utiliser des cloches thermiques ainsi que plusieurs chariots de banquet.
- Préchauffer les cloches thermiques avant utilisation.
- Les assiettes peuvent être maintenues à température pendant 20 minutes max. D'autres lots sont régénérés pendant cette période : il est ainsi possible de servir les assiettes simultanément aux invités.
- Pour régénérer des aliments proportionnés, utiliser des récipients GN avec couvercles afin de réduire les temps de cuisson.
- La durée et la température de régénération dépendent du nombre d'assiettes (voir tableaux «Capacités assiettes» et «Températures et durées de régénération»).





Tableau 1 : Capacités assiettes

Taille	Ø 26 cm	Ø 28 cm	Ø 32 cm
6.1	30	24	22
6.2	30	24	22
10.1	50	40	40
10.2	50	40	40
20.1	100	80	80
20.2	120	120	80
Sur des grilles (1/1 appareils avec grilles spéciales FlexiRack)			
(Support de clayettes pour assiettes ou chariot à glissières)			

Tableau 2: Températures et durées de régénération

Taille	Température de régénération	Durée de régénération
6.1	120-130 °C	4-8 minutes
6.2	120-130 °C	4-8 minutes
10.1	120-130 °C	4-8 minutes
10.2	120-130 °C	4-8 minutes
20.1	120-130 °C	6-10 minutes
20.2	120-130 °C	6-10 minutes



## 3.6 Fonctions de cuisson étendues

Les **Fonctions de cuisson étendues** permettent d'adapter les différentes étapes de cuisson aux aliments à cuire afin d'optimiser le résultat de la cuisson.

Les fonctions de cuisson étendues suivantes sont disponibles :

- Manuel vapeur
- Sélection du temps de démarrage
- Préchauffage
- DryTronic (option)

### 3.6.1

#### Manuel Vapeur

La fonction de cuisson étendue **Manuel Vapeur** permet d'augmenter l'humidité dans l'enceinte du four lors du fonctionnement. La fonction Manuel Vapeur est possible lors du fonctionnement avec tous les modes de cuisson sauf la cuisson à la vapeur.

### 3.6.2

#### Sélection du temps de démarrage

La **sélection du temps de démarrage** permet de régler le temps d'attente avant le démarrage du programme. Il est ainsi possible de préparer les aliments, de charger l'appareil et de sélectionner le programme de cuisson souhaité bien avant que la cuisson ne doive commencer. Cela permet d'éviter les difficultés lors de la production et de la préparation.



Lors de l'utilisation de la fonction de sélection du temps de démarrage, des températures favorisant la multiplication de germes nocifs pour les aliments à cuire peuvent apparaître dans l'enceinte du four.

Respecter les dispositions légales concernant les denrées alimentaires.

### 3.6.3

#### Préchauffage

La température de démarrage correcte est importante pour de nombreux programmes de cuisson (pâtisseries par exemple). La fonction de cuisson étendue **Préchauffage** permet d'amener l'enceinte du four à la température de démarrage correcte.



La fonction peut être démarrée manuellement si nécessaire.



### 3.6.4 DryTronic (option)

La fonction étendue «DryTronic» permet de choisir le degré d'humidité de l'enceinte du four (0 % ou 100 %) dans les modes de cuisson «Cuisson combinée», «Air chaud» et «Régénération».

Dans le cas de produits de cuisson contenant une forte teneur en eau, le réglage de 0 % permet d'obtenir une humidification de l'enceinte du four. La vapeur excédentaire est aspirée hors de l'enceinte du four, condensée et évacuée.



Le réglage 100 % permet d'accroître l'humidité de l'enceinte du four jusqu'à 100 % en fonction des produits et de la quantité de remplissage.

## 3.7 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 mesurée à l'aide d'une sonde.

Dès que la température à cœur cible a été atteinte, la cuisson est automatiquement terminée.

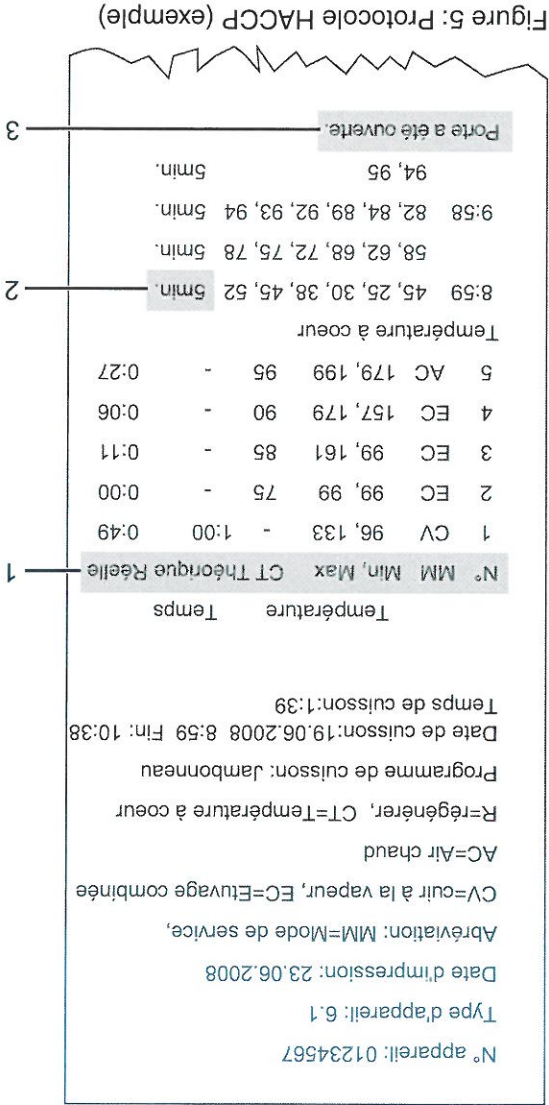
Avantages de la mesure de la température à cœur :

- Consommation moindre d'énergie et d'eau
- Pas de cuisson excessive
- Perte de poids moindre des aliments à cuire
- Sécurité HACCP élevée



3.8 Protocole HACCP

Dans le cas du **protocole HACCP**, les valeurs de la température à cœur sont rassemblées dans différents blocs horaires. Ces données sont ensuite imprimées ou transmises sous forme de fichier texte à un PC.



- 1 Explications des abréviations, voir tableau suivant
- 2 Intervalle d'interrogation
- 3 Evénement spécial



Abréviation	Explication
N°	Numéro de l'étape de cuisson
MM	Mode de service
Min.	Température de cuisson minimale pour cette étape
Max.	Température de cuisson maximale pour cette étape
CT	Température à cœur cible
Théorique	Durée de consigne réglée
Réelle	Durée pendant laquelle la température de cuisson a été respectée
	Durée pendant laquelle la température à cœur cible a été atteinte

Tableau 3: Abréviations protocole HACCP

### 3.9 «Système de nettoyage automatique WaveClean» (option)

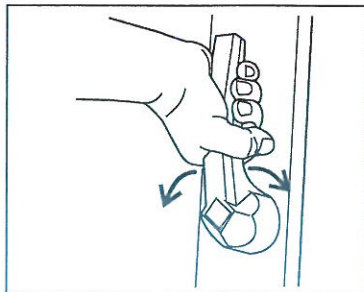
WaveClean est un système de nettoyage automatique dans lequel l'enceinte du four est nettoyée et rincée avec une cartouche spéciale.



## 4 Fonctionnement

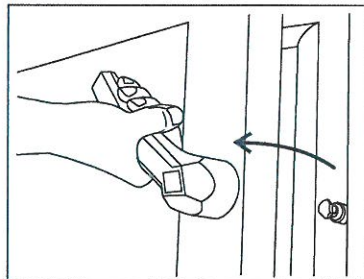
### 4.1 Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur table)

#### 4.1.1



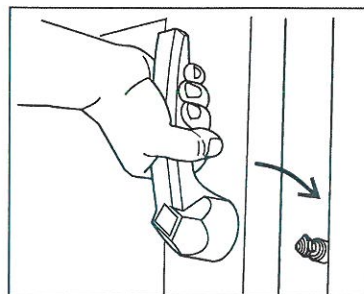
1. Tourner la poignée de la porte sur le côté. La porte de l'enceinte du four s'ouvre.

#### Ouverture de la porte de l'enceinte du four



2. Ouvrir entièrement la porte de l'enceinte du four. Lorsque la poignée de la porte est relâchée, elle revient dans sa position initiale.

#### 4.1.2



1. Tourner la poignée de la porte vers le bas. La porte est fermée.
2. Appuyer sur la porte pour la fermer.

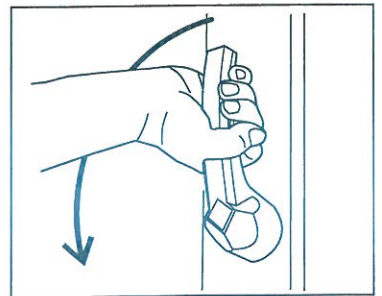
#### Fermeture de la porte de l'enceinte du four



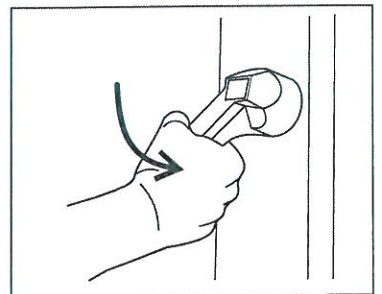
## 4.2 Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur pied)

### 4.2.1 Ouverture de la porte de l'enceinte du four

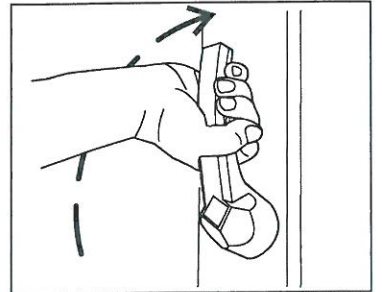
1. Tourner la poignée de la porte en position horizontale.
- La porte de l'enceinte du four s'ouvre mais reste encore enclenchée.



2. Tourner encore la poignée vers le haut.
- La porte de l'enceinte du four se débloque.

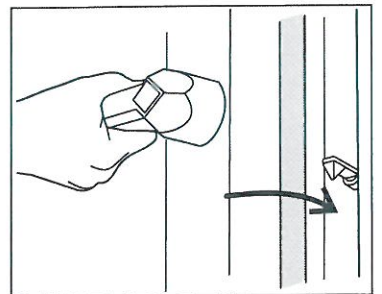


3. Laisser revenir la poignée en position horizontale et ouvrir entièrement la porte.

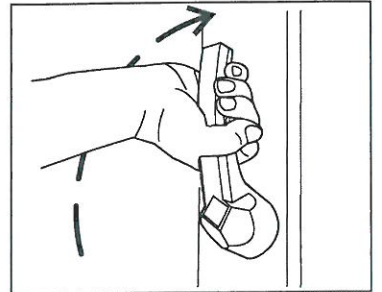


### 4.2.2 Fermeture de la porte de l'enceinte du four

1. Amener la poignée en position horizontale.
2. Fermer la porte, la poignée étant à l'horizontale.



3. Tourner la poignée de la porte vers le bas.
- La porte est fermée.



## 4.3 Chargement et vidage de l'appareil (appareils de table)

### 4.3.1 Chargement et vidage de l'appareil (avec chariot de chargement)

#### Conditions

Support d'accrochage retiré  
Installation correcte des supports des aliments à cuire contrôlée dans les supports d'accrochage



Cette section décrit le chargement/le vidage avec des chariots de chargement (accessoire optionnel).

#### ATTENTION



#### Risque d'échaudure dû aux liquides chauds

- Utiliser uniquement des supports adaptés : les supports doivent reposer en toute sécurité sur les équerres d'appui.
- Toujours insérer les supports dans les rails en U.
- Ne pas insérer les supports avec des aliments à cuire liquides au-dessus de la hauteur des yeux.

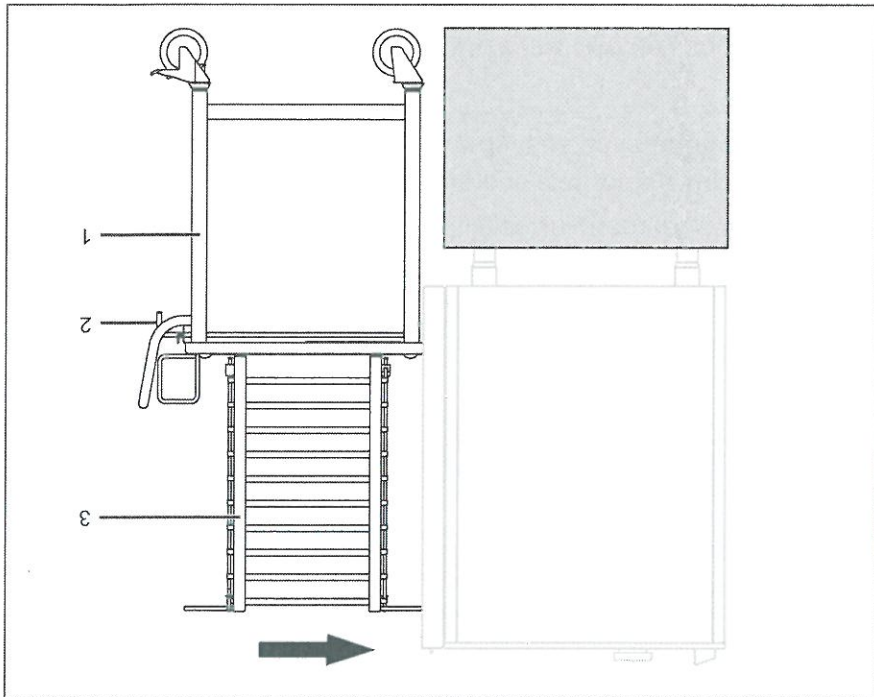


Figure 6: Chargement/vidage avec chariot de chargement

1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
2. Placer le cadre de chargement sur les goudjons.

3. Tourner le levier (2).

Le support des clayettes est bloqué et ne peut pas descendre.

4. Approcher le chariot de chargement (1).

5. Tourner le levier (2).

Le verrouillage du support des clayettes est débloquent.

Le chariot de chargement est bloqué contre tout déplacement.

6. Contrôler le verrouillage du chariot de chargement en le tirant légèrement.

7. Insérer le support des clayettes (3) jusqu'à ce que les roulettes s'engrènent dans le cadre de chargement.

8. Tourner le levier (2).

Le verrouillage du chariot de chargement est débloquent.

9. Eloigner le chariot de chargement (1).

10. Fermer la porte de l'enceinte du four.

11. Démarrer la cuisson.

12. Ouvrir la porte de l'enceinte du four et la laisser entrouverte jusqu'à la prochaine utilisation.

Cela permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.

Aucune humidité ne s'accumule dans l'enceinte du four.

13. Après la cuisson, vider entièrement.

14. Lors du vidage, retirer tous les restes d'aliments du filtre d'écoulement.

## 4.3.2 Chargement et vidage de l'appareil (sans chariot de chargement)

### ATTENTION

**Risque d'échaudure dû aux liquides chauds**



- Utiliser uniquement des supports adaptés.
- Ne pas insérer les supports avec des aliments à cuire liquides au-dessus de la hauteur des yeux.

1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.

2. Insérer le support des aliments à cuire dans le support d'accrochage.

3. Fermer la porte de l'enceinte du four.

4. Démarrer la cuisson.





## 4.4 Chargement et vidage de l'appareil (appareils sur pied)

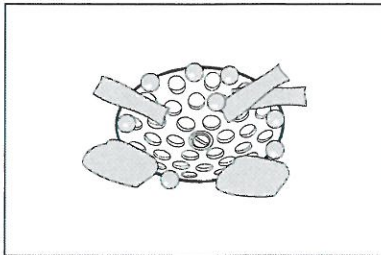
**Conditions** Installation correcte des supports des aliments à cuire contrôlée dans le chariot à glissières



### ATTENTION

#### Risque d'échaudure dû aux liquides chauds

- Utiliser uniquement des supports adaptés : les supports doivent reposer en toute sécurité sur les équerres d'appui.
- Toujours insérer les supports dans les rails en U.
- Ne pas insérer les supports avec des aliments à cuire liquides au-dessus de la hauteur des yeux.



1. Remplir le chariot à glissières.
2. Rentrer entièrement le chariot à glissières.
3. Fermer la porte de l'enceinte du four.
4. Démarrer la cuisson.
5. Après la cuisson, vider entièrement.
6. Lors du vidage, retirer tous les restes d'aliments du filtre d'écoulement.
7. Ne pas fermer entièrement la porte de l'enceinte du four afin d'empêcher la formation et l'accumulation d'humidité dans l'enceinte du four.

## 4.5 Démarrage/arrêt de l'appareil

### 4.5.1 Mise en marche

#### Conditions

Câbles d'alimentation contrôlés.

→ Appuyer sur On/Off (1).

Les DEL des touches du mode de cuisson s'allument.

L'appareil est en marche.

### 4.5.2 Coupure

#### Conditions

Programmes de cuisson en cours terminés.

→ Appuyer sur On/Off (1).

L'appareil est coupé.

## 4.6 Fonctions de base

### 4.6.1 Activation du mode de démarrage

#### Conditions

Appareil en marche.

Pour pouvoir activer d'autres fonctions (menu de réglage par exemple), la saisie d'un programme de cuisson doit préalablement être terminée.

→ Appuyer sur Step (13) pendant 2 secondes pour terminer la saisie

du programme de cuisson.

L'appareil se trouve en mode de démarrage (Standby).

Les DEL des touches du mode de cuisson s'allument.

## 4.6.2 Activation du menu de réglage et modification des paramètres

#### Conditions

Appareil en marche.

L'appareil se trouve en mode de démarrage (Standby).

1. Appuyer sur FLEXI (2).

L'affichage (9) clignote et indique «CL» ou «CLE»



8



8



8



8

3. Appuyer sur Start/Stop (5).

L'affichage (9) indique «PAS» («Mot de passe»).

L'affichage (8) indique «0»



4. Tourner le bouton de réglage (7) pour régler le mot de passe «111».



5. Appuyer sur Start/Stop (5).

Le menu de réglage est activé.



L'affichage (8) indique la valeur réglée.

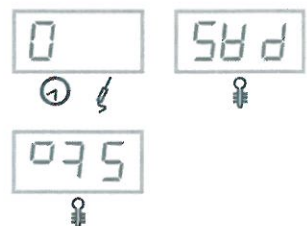
6. Tourner le bouton de réglage (6) pour sélectionner un autre paramètre.

7. Appuyer sur Start/Stop (5) pour modifier le paramètre.

8. Tourner le bouton de réglage (7) pour régler une nouvelle valeur.

9. Appuyer sur Start/Stop (5) pour enregistrer les modifications et modifier un autre paramètre.

10. Pour enregistrer les modifications, appuyer sur FLEXI (2) jusqu'à ce que l'affichage (9) «Sto» («Store») s'affiche.



L'affichage (9) indique «PAS» («Mot de passe»).

11. Appuyer sur le Step (13) pour quitter le menu de réglage.

## 4.6.3 Démarrage du programme de cuisson

1. Sélectionner le mode de cuisson avec l'une des touches suivantes :
- Cuisson combinée (3)
  - Régénération (4)
  - Air chaud (11)
  - Cuire à la vapeur (12)

Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.

L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson pré réglée.

L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson.

2. Régler la température de cuisson.

3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.

4. Régler la fonction «DryTronic» (option).

5. Charger l'appareil.

6. Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les

aliments (voir Chapitre «Mesure de la température à cœur»,

Page 36).



7. Appuyer sur Start/Stop (5).  
 Les DEL de Start/Stop (5) clignotent.  
 L'affichage (9) indique la température de cuisson réglée. Un point à côté de la température de cuisson indique que le chauffage est en marche.  
 L'affichage (8) indique le temps de cuisson restant ou la température à cœur cible.

#### 4.6.4 Fin du programme de cuisson

Le programme de cuisson est terminé automatiquement au terme du temps de cuisson ou lorsque la température à cœur cible est atteinte, et les DEL de la touche du mode de cuisson s'éteignent.  
 Il est également possible d'interrompre prématurément un programme de cuisson.

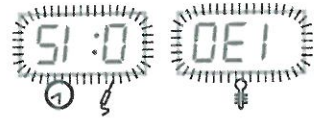
1. Appuyer sur Start/Stop (15).  
 Le programme de cuisson est terminé.  
 Un signal retentit, l'éclairage de l'enceinte du four clignote.  
 Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.  
 L'affichage (9) indique la température de cuisson pré réglée.  
 L'affichage (8) indique le temps de cuisson pré réglé.  
 2. Appuyer sur Start/Stop (5) ou ouvrir la porte de l'enceinte du four pour désactiver le signal.

#### 4.6.5 Modification du programme de cuisson en cours de fonctionnement

Il est possible de modifier le temps de cuisson, la température de cuisson ou la température à cœur cible au cours du fonctionnement.  
 Les modifications lors du fonctionnement sont uniquement valables pour le programme de cuisson en cours et ne sont pas enregistrées comme pré réglage.



1. Appuyer sur Step (13).  
 Dans le cas des programmes de cuisson en plusieurs étapes, appuyer de manière répétée sur Step (13) jusqu'à ce que l'affichage (8) indique l'étape de cuisson souhaitée.  
 Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.  
 L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson réglée.  
 L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson réglé.



- 2. Tourner le bouton de réglage (6) pour régler la température de cuisson.
- 3. Tourner le bouton de réglage (7) dans le sens horaire pour régler le temps de cuisson.
- ou
- Tourner le bouton de réglage (7) dans le sens anti-horaire pour régler la température à cœur cible.

4.6.6 Réglage de la température de cuisson

Le préréglage peut être adapté individuellement pour chaque mode de cuisson.



- Tourner le bouton de réglage (6).  
Plage de réglage 30 – 250 °C par pas de 1 °C.

4.6.7 Réglage du temps de cuisson

Réglage jusqu'à 9 heures 59 minutes par pas de 1 minute, puis par pas de 10 minutes.



- 1. Tourner le bouton de réglage (7) dans le sens horaire.  
Plage de réglage : 1 minute - -24 heures, préréglage «0:00».
- 2. Pour le fonctionnement continu : lorsque la durée «0:00» est affichée, tourner le bouton de réglage (7) dans le sens anti-horaire.



L'affichage de la durée passe à «-- --».

4.6.8 Réglage de la température à cœur

- Tourner le bouton de réglage (7) dans le sens anti-horaire.  
Plage de réglage 99 – 30 °C par pas de 1 °C.



4.6.9 Affichage des valeurs réelles

Les valeurs suivantes peuvent être affichées lors du fonctionnement :

- temps de cuisson écoulé
- température actuelle de l'enceinte du four
- température à cœur réelle







→ Tourner les boutons de réglage (6) ou (7).  
L'affichage (9) indique la température actuelle de l'enceinte du four pendant 5 secondes. Puis la température de consigne s'affiche à nouveau. L'affichage (8) indique le temps de cuisson écoulé (température à cœur réelle) pendant 5 secondes. La durée restante est ensuite à nouveau affichée (température à cœur cible).

## 4.6.10 Mesure de la température à cœur

### DANGER



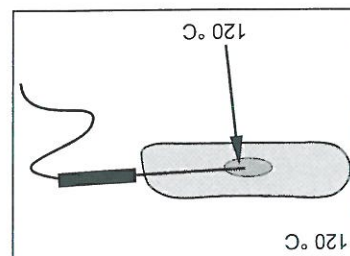
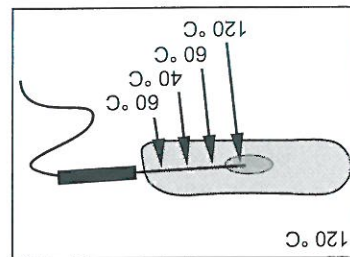
**Risque de blessure en cas d'éclatement de la sonde de mesure !**  
La sonde de mesure peut éclater en cas de surchauffe de la pointe de mesure.

→ Ne jamais chauffer la sonde de mesure avec un briquet ou toute autre source de chaleur.

Utiliser la mesure de la température à cœur pour tous les programmes de cuisson si possible.

La figure montre une **sonde de mesure avec quatre points de mesure** (option). La sonde mesure la température à cœur en quatre points, le point de mesure le plus froid est utilisé pour la commande de la cuisson. La pointe de la sonde de mesure ne doit donc pas obligatoirement se trouver au centre des aliments.

La figure montre une **sonde de mesure avec un point de mesure** (série). La température à cœur mesurée à la pointe de la sonde de mesure est utilisée pour la commande du processus de cuisson. La pointe de la sonde de mesure doit donc se trouver exactement au centre des aliments à cuire.



- Insérer la sonde de mesure sur le point présentant la plus grande masse.
  - Dans le cas de rôtis avec des os (côtelettes par exemple), enfoncer la sonde de mesure directement à côté de l'os.
  - Dans le cas de pièces à rôtir longues (côte de porc façon Kassler par exemple), enfoncer la sonde de mesure en travers pour éviter d'avoir un trou au centre des tranches lors de la découpe.
  - Dans le cas des volailles, enfoncer la sonde à l'intérieur de la cuisse.
1. Si possible, décongeler les produits congelés avant la cuisson.
  2. Insérer la sonde de mesure dans les aliments à cuire.
  3. Placer les aliments avec la sonde de mesure au centre de l'enceinte du four.





## 4.6.11 Impression du protocole HACCP

### Conditions

Imprimante HACCP raccordée via une interface série.

Longueur maximale du câble de l'imprimante HACCP 3 mètres.

Selon le nombre d'étapes du programme, l'appareil enregistre jusqu'à 200 protocoles HACCP.  
Une petite imprimante série permet d'imprimer des protocoles HACCP via l'interface série RS 232.

1. Appuyer sur la touche FLE XI (13) pour appeler le menu.
2. Avec le bouton de réglage (6), sélectionner le menu «HAC» («HACCP»).
3. Appuyer sur Start/Stop (5) pour ouvrir le menu.

L'affichage (9) indique «HAC»

L'affichage (8) indique le numéro du dernier protocole HACCP.

4. Avec le bouton de réglage (7), sélectionner le protocole HACCP à imprimer.
5. Appuyer brièvement sur FLE XI (13) pour imprimer uniquement le protocole HACCP sélectionné.

ou  
→ Appuyer de manière prolongée sur FLE XI (13) pour imprimer tous les protocoles HACCP.

## 4.7 Utilisation des programmes de cuisson à plusieurs étapes (mode Step)

### 4.7.1 Saisie d'un programme de cuisson en plusieurs étapes

### Conditions

Appareil en marche.

La saisie d'un programme de cuisson en trois étapes est décrite dans cette section.

Les programmes de cuisson à plusieurs étapes ne peuvent pas être mémorisés. Les modifications sont perdues lors de l'arrêt de l'appareil.

1. Appuyer sur la touche du mode de cuisson pour la première étape de cuisson.
- Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.
2. Régler la température de cuisson.
3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.



4. Appuyer sur Step (13).  
Les DEL de Step (13) s'allument.  
Les DEL des touches du mode de cuisson s'allument.  
L'affichage (9) indique «StP» («Step»).  
L'affichage (8) indique «2» (2e étape de cuisson).
5. Appuyer sur la touche du mode de cuisson pour la deuxième étape de cuisson.  
Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.  
6. Régler la température de cuisson.  
7. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.  
8. Appuyer sur Step (13).  
Les DEL de Step (13) s'allument.  
Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.  
L'affichage (9) indique «StP» («Step»).  
L'affichage (8) indique «3» (3e étape de cuisson).
9. Appuyer sur la touche du mode de cuisson pour la troisième étape de cuisson.  
Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.
10. Régler la température de cuisson.  
11. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.
- Il est possible de contrôler les étapes de cuisson déjà entrées en appuyant plusieurs fois sur la touche Step (13).



#### 4.7.2

### Démarrage du programme de cuisson à plusieurs étapes

#### Conditions



Les programmes de cuisson à plusieurs étapes ne peuvent pas être mémorisés. Les modifications sont perdues lors de l'arrêt de l'appareil.

1. Appuyer sur Start/Stop (5) pour démarrer le programme de cuisson.  
Les DEL de la touche Start/Stop (5) clignotent jusqu'à la fin de la dernière étape du programme.  
Les DEL de la touche Step (13) s'allument.







Les DEL de la touche du mode de cuisson de l'étape de programme en cours s'allument.  
L'affichage (9) indique la température de cuisson de l'étape de programme en cours.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson ou la température à cœur de l'étape de programme en cours.

2. Appuyer sur Step (13) pour afficher le numéro de l'étape du programme en cours.

L'affichage (9) indique «StP» («Step») pendant 5 secondes.

L'affichage (8) indique le numéro de l'étape de programme en cours pendant 5 secondes.

3. La fin de la dernière étape de cuisson est indiquée par un signal sonore.

4. Appuyer sur Start/Stop (5) pour démarrer à nouveau le programme de cuisson.

## 4.8 Cuisson manuelle

### 4.8.1

#### Démarrage de la cuisson à la vapeur

#### Conditions



1. Appuyer sur Cuire à la vapeur (12).

Les DEL de la touche s'allument.

L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson pré réglée.  
L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson.

2. Régler la température de cuisson.

3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.

4. Charger l'appareil.

5. Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les aliments (voir Chapitre «Mesure de la température à cœur»,

Page 36).

6. Appuyer sur Start/Stop (5).

Les DEL de Start/Stop (5) clignotent.

L'affichage (9) indique la température de cuisson réglée. Un point à côté de la température de cuisson indique que le chauffage est en

marche.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson restant ou la température

à cœur cible.





## 4.8.2 Démarrage de la cuisson combinée

### Conditions

Appareil en marche.



1. Appuyer sur Cuisson combinée (3).

Les DEL de la touche s'allument.

L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson pré réglée.  
L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson.

2. Régler la température de cuisson.

3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.

4. Régler la fonction «DryTronic» (option).

5. Charger l'appareil.

6. Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les

aliments (voir Chapitre «Mesure de la température à cœur», Page 36).

7. Appuyer sur Start/Stop (5).

Les DEL de Start/Stop (5) clignent.

L'affichage (9) indique la température de cuisson réglée. Un point à côté de la température de cuisson indique que le chauffage est en marche.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson restant ou la température à cœur cible.

## 4.8.3 Démarrage de l'air chaud

### Conditions

Appareil en marche.



Appareil préchauffé pendant au moins 10-15 minutes.

1. Appuyer sur Air chaud (11).

Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.

L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson pré réglée.  
L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson.

2. Régler la température de cuisson.

3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.

4. Régler la fonction «DryTronic» (option).

5. Charger l'appareil.

6. Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les

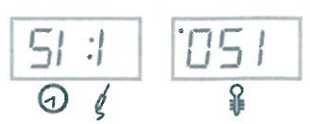
aliments (voir Chapitre «Mesure de la température à cœur», Page 36).



4.8.4

Démarrage de la régénération

Conditions



- 7. Appuyer sur Start/Stop (5).
- Les DEL de Start/Stop (5) clignotent.
- L'affichage (9) indique la température de cuisson réglée. Un point à côté de la température de cuisson indique que le chauffage est en marche.
- L'affichage (8) indique le temps de cuisson restant ou la température à cœur cible.

Conditions

Appareil en marche.  
Appareil préchauffé pendant au moins 10-15 minutes.

- 1. Appuyer sur Régénération (4).
- Les DEL de la touche du mode de cuisson s'allument.
- L'affichage (9) clignote et indique la température de cuisson pré réglée.
- L'affichage (8) clignote et indique le temps de cuisson.

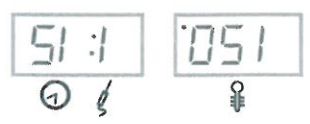
- 2. Régler la température de cuisson.
- 3. Régler la température à cœur cible ou le temps de cuisson.

- 4. Régler la fonction «DryTronic» (option).

- 5. Charger l'appareil.

- 6. Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les aliments (voir Chapitre «Mesure de la température à cœur», Page 36).

- 7. Appuyer sur Start/Stop (5).



- Les DEL de Start/Stop (5) clignotent.
- L'affichage (9) indique la température de cuisson réglée. Un point à côté de la température de cuisson indique que le chauffage est en marche.
- L'affichage (8) indique le temps de cuisson restant ou la température à cœur cible.

4.9

Fonctions de cuisson étendues

4.9.1

Manuel vapeur



La fonction de cuisson étendue **Manuel Vapeur** ne peut pas être programmée et ne peut donc pas être démarrée en mode Step.



## 4.9.2 Réglage de la sélection du temps de démarrage

→ Appuyer sur Cuire à la vapeur (12).  
L'humidité de l'enceinte du four est augmentée.

**Risque pour la santé en cas de consommation de denrées avariées**  
Lors de l'utilisation de la fonction de sélection du temps de démarrage, des températures favorisant la multiplication de germes nocifs peuvent apparaître dans l'enceinte du four.

→ Vérifier si la sélection du temps de démarrage est adaptée aux aliments à cuire.

1. Régler le programme de cuisson sans toutefois le lancer.

2. Appuyer de manière prolongée sur Start/Stop (5).

L'affichage (9) indique «dLY» (Delay).

L'affichage (8) indique «0:00»

3. A l'aide du bouton de réglage (7), régler la durée d'attente.

4. Appuyer sur Start/Stop (5) pour démarrer la sélection du temps de

démarrage.

Les DEL de la touche Start/Stop (5) s'allument.

La durée d'attente restante s'affiche (8).

Le programme de cuisson réglé démarre automatiquement au terme de la durée d'attente.

L'éclairage de l'enceinte du four est activé pendant le temps d'attente.

5. Appuyer sur Start/Stop (5) pour interrompre la sélection du temps de démarrage.

## 4.9.3 Démarrage du préchauffage

La fonction **Préchauffage** permet d'amener l'enceinte du four à la température de démarrage correcte.

1. Régler le programme de cuisson.





2. Appuyer brièvement sur Préchauffage (10) : l'enceinte du four est chauffée à une température supérieure de 15 % à celle de la première étape du programme.

ou

→ Appuyer de manière prolongée sur Préchauffage (10) : l'enceinte du four est chauffée à 275 °C.

Les DEL de la touche Préchauffage (10) clignotent.

Les DEL de la touche Start/Stop (13) clignotent.

L'affichage (9) indique la température actuelle de l'enceinte du four.

L'affichage (8) indique la température de démarrage.

Un signal sonore retentit lorsque la température de démarrage est

atteinte.

L'affichage (9) indique « rdy »



1. Appuyer sur FLEXI (2).

Les DEL de la touche s'allument.

L'affichage (9) indique « dry »

L'affichage (8) indique « 100 »

2. À l'aide du bouton de réglage (7), régler l'humidité de l'enceinte du four.

3. Appuyer sur FLEXI (2).

Les DEL de la touche s'éteignent.

L'affichage (9) indique la température de cuisson.

L'affichage (8) indique le temps de cuisson ou la température à cœur

cible.

## 4.10 Réglages standard

L'appareil est livré préconfiguré.  
Les valeurs indiquées dans le tableau suivant peuvent être adaptées individuellement.

N°	Paramètre	Préréglage	Plage de réglage	Explication
0	Heure/Date	Heure locale de l'ex- ploitant	<ul style="list-style-type: none"> <li>t1: 0-23</li> <li>t2: 0-59</li> <li>d1: 1-31</li> <li>d2: 1-12</li> <li>d3: 8-99</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>t1=heures</li> <li>t2=minutes</li> <li>d1=jour</li> <li>d2=mois</li> <li>d3=année</li> </ul> <p>Sur les appareils qui ne disposent pas d'une horloge en temps réel (option), ce réglage est perdu lors de l'arrêt de l'appareil.</p>
6	Affichage température °C	°C	°C/°F	L'affichage de la température en °F n'est pas lié au texte d'affichage en anglais.
82	Facteur de préchauffage %	15	0-30 %	<p>Lorsque le four est entièrement chargé avec des masses importantes (rôti, pains), augmenter le facteur de préchauffage pour éviter que la température de l'enceinte du four ne baisse excessivement.</p>
32	Sélection du temps ventilateur	«OFF»	Off/On	<p>Avec «On» le ventilateur fonctionne par intermittence pendant la sélection du temps.</p>
24	Condensation buée	«Std»	«Lo»/«Std»/«Hi»	<p>Réglage «Lo»: consommation d'eau minimale, température des condensats plus élevée, quantité de vapeur d'échappement plus importante.</p> <p>Réglage «Hi»: consommation d'eau maximale, température des condensats et quantité de vapeur d'échappement moindres.</p>
83	gas rinse time (option) (S)	60	0-600	Durée de fonctionnement par inertie de la hotte aspirante (option).
84	Temps avertisseur sonore	20	0-180	Durée du signal sonore (en secondes).
15	Niveau d'insertion	0	0-3	<p>Consulter la station météorologique la plus proche pour connaître le niveau (au-dessus du niveau de la mer). Lorsque la hauteur d'installation n'est pas connue, régler 0 - 500 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>0=0-500 m</li> <li>1=501-1000 m</li> <li>2=1001-1500 m</li> <li>3=&gt; 1500 m</li> </ul>



N°	Paramètre	Préréglage	Plage de réglage	Explication
96	Mot de passe	1 1 1	000-500	Cette partie est destinée au réglage de mots de passe individuels.
225	Scroll direction	0	0/1	La direction de défilement des boutons de réglage dans les menus peut être adaptée. • 0=Normale • 1=Inverse
235	Temp. vapeur	100	30-130 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
236	Temp. cuisson combinée	150	30-250 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
237	Temp. air chaud	180	30-300 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
238	Temp. régénération	120	30-180 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
395	Affichage de mise en marche	0	0-4	Définit l'affichage après la mise en marche de l'appareil. • 0=les 4 modes de cuisson • 1=Cuire à la vapeur • 2=Cuisson combinée • 3= Air chaud • 4=Régénération

Tableau 4: Réglages standard





# 5 Nettoyage

## 5.1 Nettoyage général

### 5.1.1 Nettoyage du boîtier extérieur

ATTENTION

Dégâts matériels en cas d'infiltration d'eau dans l'électronique de commande.

- L'électronique de commande n'est pas protégée contre les éclaboussures.
- Utiliser uniquement une douche pour le rinçage de l'enceinte du four.
- Ne pas nettoyer le boîtier extérieur avec une douche.

ATTENTION

Endommagement des surfaces en cas de nettoyage non conforme

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage ou de chiffons abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs (produit pour le nettoyage des grills par exemple).

- Essuyer le boîtier extérieur avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon.

### 5.1.2 Nettoyage de l'enceinte du four

L'appareil est livré avec un programme de nettoyage pour le nettoyage manuel guidé par menu.

Le système de nettoyage automatique « WaveClean » est disponible en option pour le nettoyage et le rinçage automatiques de l'enceinte du four.

Sur les appareils avec « WaveClean » le nettoyage manuel guidé par menu est désactivé.



### 5.1.3 Nettoyage du joint de la porte

Lorsqu'elles sont chauffées à des températures élevées, les graisses animales peuvent rapidement détruire le joint de la porte si l'entretien n'est pas réalisé correctement. C'est pourquoi un nettoyage régulier du joint de la porte est nécessaire pour prolonger sa durée de vie.





Lors du nettoyage avec «WaveClean» et du nettoyage manuel assisté par le système, le côté extérieur du joint de la porte n'est pas nettoyé. Le joint de la porte doit être nettoyé séparément après chaque nettoyage.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs !

1. Au terme de fonctionnement, éliminer les graisses du joint de la porte avec une solution savonneuse douce.
2. Si l'appareil est principalement utilisé pour rôtir des aliments, nettoyer le joint de la porte lors des périodes d'arrêt.

## 5.1.4 Nettoyage de la porte de l'enceinte du four



### ATTENTION

#### Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes

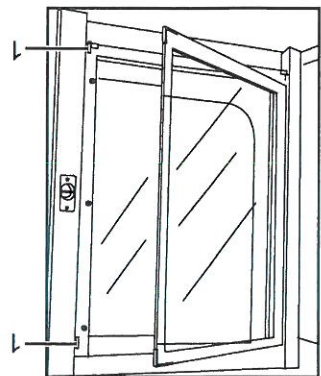
- Laisser refroidir les surfaces avant le nettoyage.

### ATTENTION

#### Endommagement des surfaces en cas de nettoyage non conforme

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage ou de chiffons abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour grills.

Le verre côté intérieur de la porte de l'enceinte du four peut être pivoté vers l'extérieur.



1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four à 90°.
2. Défaire le ressort de maintien (1) et pivoter le verre côté intérieur de 90° vers l'extérieur.  
Lors de cette opération, ne pas soulever le verre côté intérieur. Ne pas pivoter entièrement le verre côté intérieur vers l'extérieur. Maintenir le verre lors du nettoyage.
3. Éliminer les restes de calcaire sur le verre avec du vinaigre ou de l'acide citrique.
4. Après le nettoyage, remettre le verre côté intérieur en place et enclencher le ressort de maintien (1).



## 5.1.5

### Nettoyage des tubulures d'échappement de vapeur

Les tubulures d'échappement de la vapeur et les conduites raccordées peuvent être obturées par des dépôts.

Utiliser un produit de nettoyage liquide contenant au max. 10 % de potasse toxique ou de soude caustique.

Il n'est pas nécessaire de rincer à l'eau.



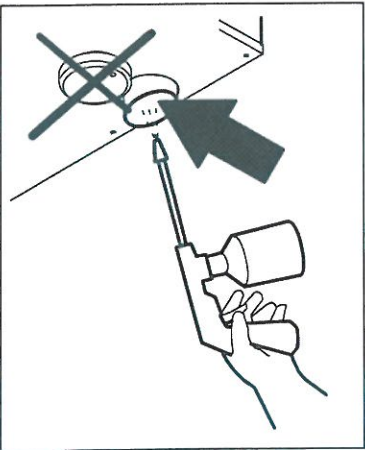
1. Vérifier si les tubulures d'échappement de vapeur et les conduites raccordées présentent des dépôts.

2. Vaporiser du produit de nettoyage liquide dans les tubulures d'échappement de vapeur.

3. Sur les appareils avec capot de protection contre les condensats (option), retirer deux fois par an le tuyau de liaison entre le capot et la tubulure d'échappement des condensats.

4. Vaporiser du produit de nettoyage liquide dans la tubulure d'échappement de la vapeur et dans l'ouverture du capot des condensats.

5. Remonter le tuyau de liaison.



## Détartrage

### Conditions

Température de l'enceinte du four inférieure à 40 °C

Enceinte du four propre

Pour éviter l'entartrage de l'enceinte du four, il convient de n'utiliser que de l'eau adoucie.

En cas d'utilisation d'eau dure, l'enceinte du four doit être détartée régulièrement afin d'éviter les dégâts matériels.

Pour le détartage manuel, utiliser un produit de détartage spécial MKN en liaison avec un pistolet de pulvérisation manuel.

1. Diluer le produit de détartage spécial dans l'eau selon le rapport 1:2.

2. Ouvrir le déflecteur d'air pour pouvoir atteindre les composants qui se trouvent derrière ce dernier.

3. Vaporiser du produit de détartage spécial dilué dans l'enceinte du four.

4. Laisser agir 30 minutes puis rincer soigneusement l'enceinte du four.

5. Vérifier l'absence de restes de calcaire. Répéter le détartage si nécessaire.





6. Ouvrir la porte de l'enceinte du four et la laisser entrouverte jusqu'à la prochaine utilisation.  
Cela permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.  
Aucune humidité ne s'accumule dans l'enceinte du four.

## 5.2 Nettoyage manuel assisté par le système

Sur les appareils avec nettoyage automatique «WaveClean» (option), le nettoyage manuel assisté par le système n'est pas disponible.

### 5.2.1 Préparation de l'enceinte du four

**Conditions** Récipients GN, plaques et grilles retirés de l'enceinte du four

#### ATTENTION

**Dommages matériels en cas d'utilisation de produits de nettoyage inadaptés**

→ Pour le nettoyage de l'enceinte du four, utiliser exclusivement des produits MKN.

1. Retirer de l'enceinte du four les restes des aliments à cuire.  
Le filtre d'écoulement doit être libre.
2. Appareils sur table : laisser uniquement le support d'insertion dans l'enceinte du four.  
Appareils sur pied : amener un chariot à glissières vide dans l'enceinte du four.
3. Fermer la porte de l'enceinte du four.

### 5.2.2 Démarrage du programme de nettoyage

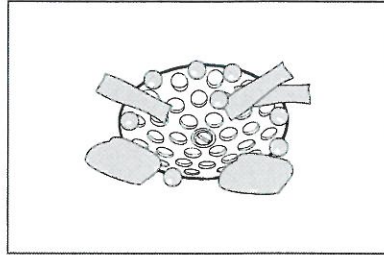
**Conditions**

Appareil en marche.

1. Appuyer sur FLEXI (2).  
L'affichage (9) clignote et indique «CLE»

2. Appuyer sur Start/Stop (5) pour démarrer le programme de nettoyage.

L'enceinte du four est automatiquement chauffée ou refroidie jusqu'à ce que la température de trempe de 50 ° soit atteinte.  
L'affichage (8) indique «-:-»





Les DEL des touches Préchauffage (10) et Start/Stop (5) clignotent. Lorsque la température de trempage est atteinte, un signal sonore retentit et le programme de trempage démarre automatiquement. L'affichage (8) indique la durée restante.



### 5.2.3 Pulvérisation du produit de nettoyage

#### ATTENTION

**Risque de brûlure par acide dû aux liquides corrosifs**

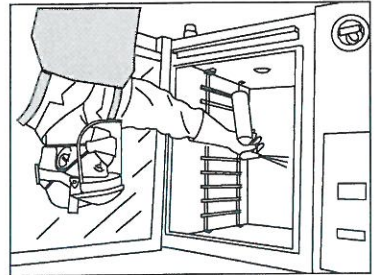


- Porter des vêtements de protection.
- Porter également un masque respiratoire en raison de la formation de vapeur et d'aérosol.

Après le trempage, l'affichage (9) clignote et indique «SPR» (vaporer).



1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
2. Pulvériser du produit de nettoyage sur l'enceinte du four, le registre de chauffage et la roue du ventilateur (par les ouvertures du déflecteur d'air).



### 5.2.4 Laisser agir le produit de nettoyage

#### ATTENTION

**Dommages matériels en cas de dépassement de la durée d'action recommandée**

L'effet corrosif des produits de nettoyage utilisés peut endommager les surfaces de l'enceinte du four. Ne pas laisser les produits de nettoyage agir pendant une durée supérieure à celle prescrite par le programme.

- Fermer la porte de l'enceinte du four.

La durée d'action démarre.

L'appareil est stoppé pendant la durée d'action. La DEL de la touche Start/Stop (5) clignote.

L'affichage (8) indique la durée d'action restante.



5. Appuyer sur la touche Step (13) et confirmer le retrait de la cartouche.
- Les DEL de la touche Step (13) s'éteignent.
- Les affichages (8) et (9) s'éteignent.
6. Eteindre l'appareil.
7. Ouvrir la porte de l'enceinte du four et la laisser entr'ouverte jusqu'à la prochaine utilisation.
- Cela permet de prolonger la durée de vie du joint de la porte.
- Aucune humidité ne s'accumule dans l'enceinte du four.

### 5.3.6 Interruption de WaveClean

Le nettoyage automatique WaveClean peut également être interrompu manuellement.

Une panne de courant lors du nettoyage entraîne également une interruption.

1. Appuyer sur la touche Step (13) pour interrompre le programme de nettoyage.

Pour des raisons de sécurité, WaveClean peut uniquement être terminé avec un ringage forcé automatique.



2. Pour la suite de la procédure, voir Chapitre «Fin de WaveClean», Page 54.



5.3.7

Dérangements «WaveClean»

La couleur du fond de l'enceinte du four peut se modifier sous la cartouche. Cette coloration est sans danger et ne gêne pas le fonctionnement.

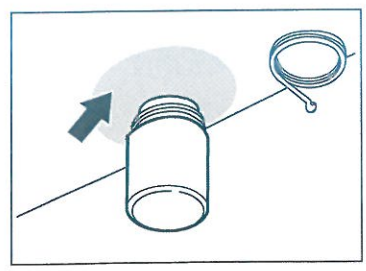
Cause possible		Remède
Dérangement	Les cartouches ne se déclenchent pas correctement	Installer l'appareil en position inclinée
	Panne de courant/dérangement de l'appareil	Contactez le service après-vente
	Des restes de produits de nettoyage/de rinçage subsistent dans la cartouche	Corriger la position du support
	Le produit de rinçage se déclenche en même temps que le produit de nettoyage	Élément de chauffage défectueux
	L'enceinte du four reste sèche	Pompe de circulation défectueuse
	Contactez le service après-vente	
	L'enceinte du four n'est pas propre	Enceinte du four trop encrassée
	Circuit de l'eau de rinçage interrompu	Vider le filtre d'écoulement avant le nettoyage. Retirer manuellement les plus grandes impuretés avant le nettoyage. Raccourcir l'intervalle de nettoyage.

Tableau 5: Causes des défauts et remèdes

L'appareil peut être utilisé jusqu'à une dureté de l'eau de 5 °dH sans adoucissement de l'eau. Cependant l'eau présentant une dureté totale supérieure à 0 °dH contient du calcaire qui peut se déposer dans l'enceinte du four.

Généralement, les quantités de calcaire qui se déposent dans l'enceinte du four sont limitées et ne perturbent pas le fonctionnement de l'appareil. Des dépôts blancs peuvent cependant apparaître dans l'enceinte du four. Les cartouches two-in-one contiennent un produit de rinçage détartant qui empêche généralement ces dépôts en cas d'utilisation régulière du système de nettoyage automatique «WaveClean.»

Remarques concernant le fonctionnement avec de l'eau dure



- Effectuer quotidiennement un nettoyage avec «WaveClean extra,» même si le degré d'encrassement est réduit.
- Utiliser également une cartouche de produit de rinçage en plus de la cartouche de nettoyage.
- Détartre manuellement.



## 5.4 Retrait du déflecteur d'air

### 5.4.1 Retrait du déflecteur d'air (appareils sur table)

Le déflecteur peut être retiré pour le nettoyage.

#### ATTENTION



Risque d'écrasement dû à la rotation du ventilateur  
→ Débrancher l'appareil du réseau électrique avant de retirer le déflecteur.  
→ Ne pas faire fonctionner l'appareil sans déflecteur d'air.

1. Retirer le support d'accrochage gauche.

2. Desserer les verrouillages avant.

3. Rabattre le déflecteur d'air vers la paroi arrière.

4. Desserer le verrouillage arrière.

5. Soulever légèrement le déflecteur d'air puis le retirer.

6. Nettoyer l'enceinte du tour derrière le déflecteur d'air.

7. Placer le déflecteur sur les goujons du haut.

8. Fermer le verrouillage arrière.

9. Rabattre le déflecteur d'air vers la paroi latérale.

10. Fermer les verrouillages avant.

11. Contrôler les verrouillages.

12. Installer le support d'accrochage gauche.

### 5.4.2 Retrait du déflecteur d'air (appareils sur pied)

#### Conditions

Outils nécessaires : clé à douille

Le déflecteur peut être retiré pour le nettoyage.

#### ATTENTION



Risque d'écrasement dû à la rotation du ventilateur  
→ Débrancher l'appareil du réseau électrique avant de retirer le déflecteur.  
→ Ne pas faire fonctionner l'appareil sans déflecteur d'air.

1. Desserer les vis au centre du déflecteur d'air.

2. Desserer les verrouillages avant.



3. Rabattre le déflecteur d'air vers la paroi arrière.
4. Desserrer le verrouillage arrière.
5. Soulever légèrement le déflecteur d'air puis le retirer.
6. Nettoyer l'enceinte du four derrière le déflecteur d'air.
7. Placer le déflecteur sur les goujons du haut.
8. Fermer le verrouillage arrière.
9. Rabattre le déflecteur d'air vers la paroi latérale.
10. Fermer les verrouillages avant.
11. Contrôler les verrouillages.
12. Serrer les vis au centre du déflecteur d'air.





# 6 Dérangements

## 6.1 Elimination des dérangements

Cette section décrit la procédure à suivre en cas de dérangement lors du fonctionnement.

1. Réinitialiser l'électronique de commande (Chapitre « Réinitialisation de l'électronique de commande », Page 59).
2. Tenir compte des remarques dans le tableau « Causes des défauts et remèdes » (Chapitre « Causes des défauts et remèdes », Page 60).
3. Contacter le service après-vente

## 6.2 Réinitialisation de l'électronique de commande

### Conditions

Appareil en marche.

Les erreurs dans le déroulement du programme (non respect des valeurs prescrites par exemple) peuvent être éliminées grâce à la réinitialisation (initialiser) de l'électronique de commande. L'électronique est alors ramenée en mode de démarrage.

1. Appuyer sur On/Off (1) pour éteindre l'appareil.
2. Appuyer sur On/Off (1) pour allumer l'appareil.

L'appareil se trouve en mode de démarrage (Standby).



## 6.3 Causes des défauts et remèdes

Les numéros des défauts clignotent sur l'affichage (9).



N°	Défaut	Causes possibles	Remède
1	Sonde température à cœur défectueuse	Rupture de la sonde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser les programmes de cuisson sans mesure de la température à cœur</li> <li>Contacter le service après-vente</li> </ul>
2	Sonde enceinte du four 1 défectueuse	Rupture de la sonde	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sonde de la température à cœur est utilisée comme sonde de remplacement</li> </ul>
3	Sonde enceinte du four 2 défectueuse (appareils sur pied uniquement)	Rupture de la sonde	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sonde de température à cœur doit rester dans l'enceinte du four cuire</li> <li>Ne pas enficher la sonde de température à cœur dans les aliments à cuire</li> <li>Contacter le service après-vente</li> </ul>
5	Sonde buée défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesure de la température des eaux d'écoulement défectueuse</li> <li>La condensation des buées est activée en permanence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil peut être utilisé (fonctionnement d'urgence)</li> <li>Contacter le service après-vente</li> </ul>
8	Danger de gel	Température inférieure à 0 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenir compte des conditions ambiantes pour le fonctionnement</li> </ul>
9	Encointe du four surchauffée	Appareil défectueux	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne plus utiliser l'appareil</li> <li>Contacter le service après-vente</li> </ul>
10	Commande trop chaude	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refroidissement défectueux</li> <li>Température ambiante trop élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne plus utiliser l'appareil</li> <li>Contrôler l'aspiration de l'air de refroidissement</li> <li>Contacter le service après-vente</li> </ul>
11	Commande très chaude	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sources de chaleur à proximité de l'aspiration d'air de refroidissement</li> <li>Aspiration d'air de refroidissement bouchée ou bloquée</li> <li>Température ambiante trop élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler l'aspiration de l'air de refroidissement</li> <li>Régler des températures plus basses</li> <li>Contacter le service après-vente</li> </ul>
30	Ventilateur à l'arrêt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le ventilateur ne tourne pas</li> <li>Absence de phase</li> <li>Appareil défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler le raccordement électrique</li> <li>Contacter le service après-vente</li> </ul>
66	Pas d'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Robinet d'eau fermé</li> <li>Appareil défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrir le robinet d'eau</li> <li>Contacter le service après-vente</li> </ul>
71	Pas de gaz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Robinet de gaz fermé</li> <li>Air dans la conduite d'alimentation en gaz</li> <li>Appareil défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrir le robinet de gaz</li> <li>Purger la conduite de gaz en allumant/éteignant plusieurs fois l'appareil</li> <li>Contacter le service après-vente</li> </ul>



N°	Défaut	Causes possibles	Remède
72	Ventilateur gaz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ligne d'alimentation du venti- lateur gaz interrompue</li> <li>• Défaut dans la mesure de la vitesse</li> <li>• Défaut dans l'électronique de commande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>
73	Generic gas-fault	Mauvaise qualité de gaz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>
101	Batterie est vide	Batterie tampon vide (durée de vie moyenne 8 ans)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les données enregistrées sont perdues en cas de panne du ré- seau</li> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>
121	HW-Fail Temp UREF0 to high	Sonde de température à cœur ou clavier défectueux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>
«-C-»	Effectuer la configuration	Configuration nécessaire non réalisée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer la configuration</li> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>

Tableau 6: Causes des défauts et remèdes





# 7 Déclaration de conformité CE

## 7.1 Combi-cuiseur électrique



Déclaration de conformité CE



Par la présente, la société

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co  
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

certifie que le produit

Type d'appareil : Combi-cuiseur électrique « Hans Dampf »  
- 61, 62 « gold » / « silver » CSE61XXXX, CSE62XXXX, CSE61XXXX, CSE62XXXX  
- 11, 12 « gold » / « silver » CGE11XXXX, CGE12XXXX, CGE11XXXX, CGE12XXXX  
- 21, 22 « gold » / « silver » CGE21XXXX, CGE22XXXX, CGE21XXXX, CGE22XXXX  
- Junior « Professional » / « Classic » CPE63XXXX / CCE63XXXX  
- Compact « Professional » / « Classic » CPE61XXXX / CCE61XXXX  
(X : caractéristique d'équipement)  
Numéro d'appareil :

est conforme aux exigences de base, définies en vue de l'harmonisation des dispositions légales des Etats membres

- dans la directive 2006/95/CE du 12 décembre 2006 relative au matériel électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension,
- dans la directive 2004/108/CE du 15 décembre 2004 relative à la compatibilité électromagnétique.

Documentation de contrôle EN 60335-1:2002 + A11:2004, EN 60335-2-42: 2003, EN 55014-1:2000 + A1:2001 + A2:2002, EN 55014-2:1997 + A1:2001

Apposition du marquage CE : 08

Cette déclaration devient caduque en cas de modifications ayant été réalisées sans notre accord.

Wolfenbüttel, 19.11.08

Paul Werner Huppert  
Directeur général

Cette déclaration atteste la conformité avec les directives mentionnées, mais ne garantit cependant pas le respect des propriétés.



## 7.2 Combi-cuiseur à gaz

## Déclaration de conformité CE



Par la présente, la société  
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.  
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

certifie que le produit

Type d'appareil :	Combi-cuiseur à gaz 61, 62 « gold » / « silver »
	Combi-cuiseur à gaz 11, 12 « gold » / « silver »
	Combi-cuiseur à gaz 21, 22 « gold » / « silver »
Numéro d'appareil :	CGG61XXXX, CGG62XXXX, CSG61XXXX, CSG62XXXX
	CGG11XXXX, CGG12XXXX, CSG11XXXX, CSG12XXXX
	CGG21XXXX, CGG22XXXX, CSG21XXXX, CSG22XXXX
(X) : caractéristique d'équipement	

- est conforme aux exigences de base, définies en vue de l'harmonisation des dispositions légales des Etats membres dans la directive sur les appareils à gaz 90/396/CEE du 29 juin 1990, ainsi que les modifications mentionnées dans la directive 93/68/CEE du 22 juillet 1993, article 10
- dans la directive 73/23/CEE du 19 février 1973 concernant la sécurité du matériel électrique lors de l'utilisation dans certaines limites de tension, ainsi que les modifications mentionnées dans la directive 93/68/CEE du 22 juillet, article 13
- dans les directives 89/336/CEE, 92/31/CEE et 93/68/CEE, article 5, relatives à la compatibilité électromagnétique.

Numéro ID produit de l'attestation d'examen CE de type de GASTEC :	CE-0063BR3266
Documentation de contrôle :	Examen CE de type GASTEC :
Composants électriques :	EN 60335-1:2003, EN 60335-2-42:2003
(si applicable) :	EN 55014-1:2000 + A2:2002, EN 55014-2:1997 + A1:2001
Type d'installation : A) (sous notice aspirante)	EN 61000-3-2:2000 + A2:2005, EN 61000-3-3:1995 + A2:2005
	EN 61588-2-6:1997, EN 50165:1997 + A1:2001

Pays de destination :	AL (Albania), AT (Autriche), BA (Bosnie-Herzégovine), BE (Belgique), BG (Bulgarie), BY (Biélorussie), CH (Suisse), CY (Chypre), CZ (République tchèque), DE (Allemagne), DK (Danemark), EE (Estonie), ES (Espagne), FI (Finlande), FR (France), GB (Royaume-Uni), GR (Grèce), HU (Hongrie), IE (Irlande), IS (Islande), IT (Italie), LT (Lituanie), LU (Luxembourg), LV (Lettonie), MD (Moldavie), MK (Macédoine), MT (Malte), NL (Pays-Bas), NO (Norvège), PL (Pologne), PT (Portugal), RO (Roumanie), SE (Suède), SI (Slovénie), SK (Slovaquie), TR (Turquie), UA (Ukraine), YU (Yougoslavie)
Catégories d'appareil :	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100

Apostrophe du marquage CE : 06  
Cette déclaration devient caduque en cas de modifications ayant été réalisées sans notre accord.

Wolfenbüttel, 17.12.08

Paul Werner Huppert  
Directeur général

Cette déclaration atteste la conformité avec les directives mentionnées, mais ne garantit cependant pas le respect des propriétés.







MKN Maschinentabrik  
Kurt Neubauer GmbH & Co.  
Halberstädter Straße 2  
D-38300 Wolfenbüttel  
Téléphone + 49 (0) 53 31 / 89-0  
Fax + 49 (0) 53 31 / 89-280

MKN Maschinentabrik  
Kurt Neubauer GmbH & Co.  
Halberstaedter Strasse 2  
D-38300 Wolfenbuettel (Germany)  
Phone +49 (0) 53 31 / 89-0  
Fax +49 (0) 53 31 / 89-280

