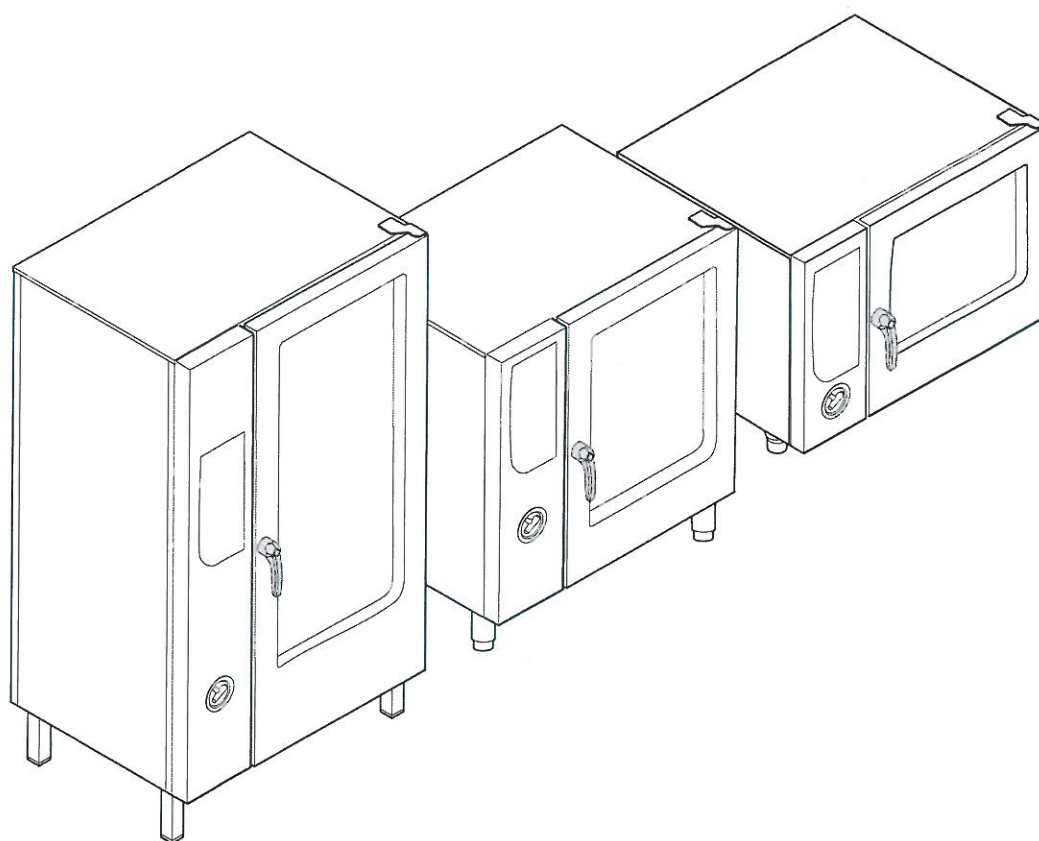




Master of Performance

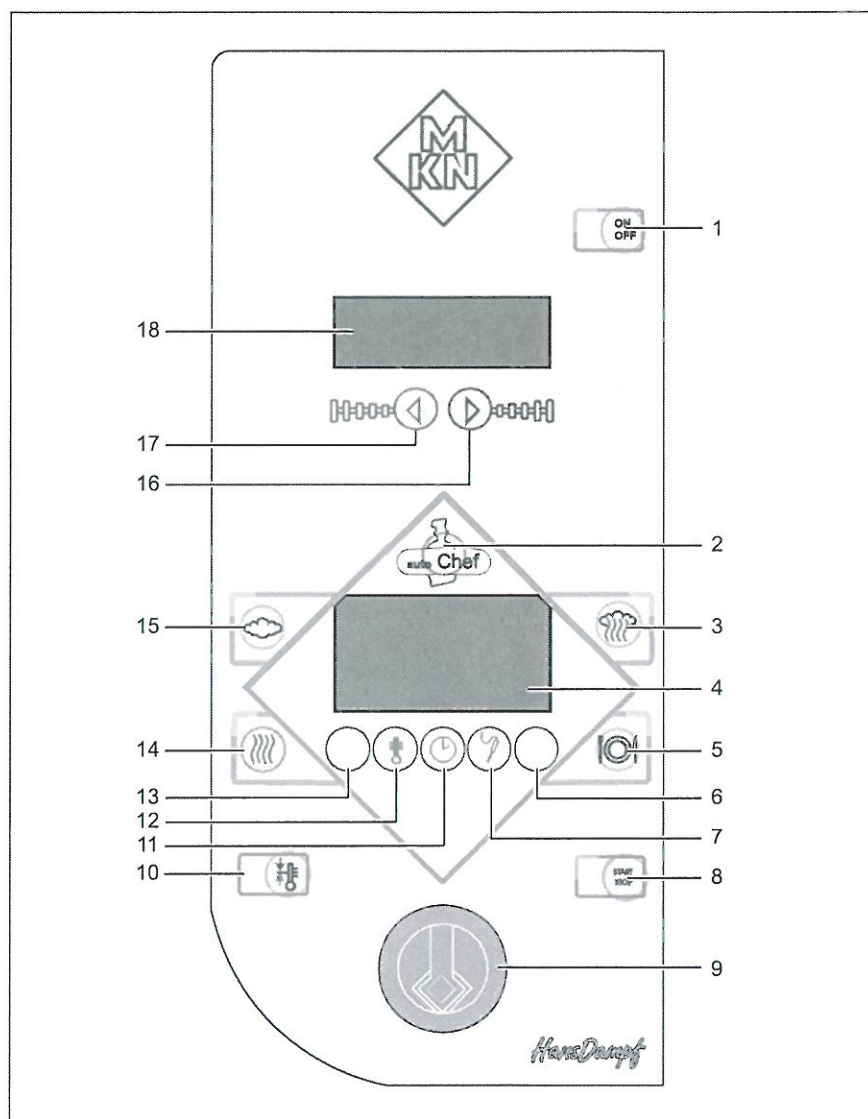
Instructions de service

HansDampf|gold



Version	N° de type (électrique)	N° de type (gaz)	Taille
HansDampf	CGE61XXXX	CGG61XXXX	6.1
HansDampf	CGE62XXXX	CGG62XXXX	6.2
HansDampf	CGE11XXXX	CGG11XXXX	10.1
HansDampf	CGE12XXXX	CGG12XXXX	10.2
HansDampf	CGE21XXXX	CGG21XXXX	20.1
HansDampf	CGE22XXXX	CGG22XXXX	20.2

Éléments de commande



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Touche «On/Off» | 10 | Touche «Ready2Cook» |
| 2 | Touche «autoChef» | 11 | Touche «Temps de cuisson» |
| 3 | Touche mode de cuisson «Cuis-
son combinée» | 12 | Touche «Température de cuisson» |
| 4 | Affichage multifonctions | 13 | Touche de sélection multifonctions |
| 5 | Touche mode de cuisson «Perfec-
tion» | 14 | Touche mode de cuisson «Air
chaud» |
| 6 | Touche de sélection multifonctions | 15 | Touche mode de cuisson «Cuire
à la vapeur» |
| 7 | Touche «Température à cœur» | 16 | Touche de réglage pour la comman-
de des conditions climatiques
AtmosControl |
| 8 | Touche «Start/Stop» | 17 | Touche de réglage pour la comman-
de des conditions climatiques
AtmosControl |
| 9 | «CombiPilot» | 18 | Moniteur Info |

Déplier la partie rabattable pour
visualiser les éléments de
commande.

1	Introduction	7
1.1	Utilisation conforme	7
1.2	Concernant ces instructions de service	7
1.3	Avertissements	8
1.4	Garantie et responsabilité	8
1.5	Explication des symboles	10
2	Consignes de sécurité	11
3	Structure et fonction	15
3.1	Description de l'appareil	15
3.2	Description des éléments de commande	18
3.3	Modes de fonctionnement	19
3.4	autoChef (cuisson automatique)	20
3.5	Cuisson manuelle	20
3.5.1	Cuire à la vapeur	20
3.5.2	Cuisson combinée	22
3.5.3	Air chaud	22
3.5.4	Perfection (régénération des conditions climatiques)	23
3.5.5	Delta T cuisson	24
3.5.6	Cuisson basse température	26
3.6	Fonctions de cuisson étendues	28
3.6.1	Vapeur programmable	28
3.6.2	Manuel Vapeur	28
3.6.3	Etat de repos	28
3.6.4	Sélection du temps de démarrage	29
3.6.5	Ready2Cook (préparation de la cuisson)	29
3.6.6	RackControl	29
3.6.7	Puissance de chauffage réduite	30
3.7	Fonctions supplémentaires	30
3.7.1	Aspiration de vapeur SES	30
3.7.2	Service ventilation par intermittence	30
3.7.3	Vitesse ventilateur réduite	31
3.7.4	Fin d'étape sonore	31
3.8	Commande des conditions climatiques AtmosControl	31
3.9	Mesure de la température à cœur	31
3.10	Protocole HACCP	32

3.11	Système de nettoyage automatique WaveClean	33
3.12	Interface USB	33
4	Fonctionnement	34
4.1	Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur table)	34
4.1.1	Ouverture de la porte de l'enceinte du four	34
4.1.2	Fermeture de la porte de l'enceinte du four	34
4.2	Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur pied)	35
4.2.1	Ouverture de la porte de l'enceinte du four	35
4.2.2	Fermeture de la porte de l'enceinte du four	35
4.3	Chargement et vidage de l'appareil (appareils de table) .	36
4.3.1	Chargement et vidage de l'appareil (avec chariot de chargement)	36
4.3.2	Chargement et vidage de l'appareil (sans chariot de chargement)	37
4.4	Chargement et vidage de l'appareil (appareils sur pied) .	38
4.5	Démarrage/arrêt de l'appareil	39
4.5.1	Mise en marche	39
4.5.2	Coupure	39
4.6	Utilisation de CombiPilot	39
4.7	Fonctions de base	40
4.7.1	Commutation de la langue	40
4.7.2	Activation du menu de réglage et modification des paramètres ..	40
4.7.3	Affichage de la température réelle	41
4.7.4	Réglage de la température de cuisson	41
4.7.5	Réglage du temps de cuisson	41
4.7.6	Commande des conditions climatiques AtmosControl (réglage de l'humidité dans l'enceinte du four)	41
4.7.7	Mesure de la température à cœur	42
4.7.8	Raccordement de la clé USB	42
4.7.9	Enregistrement d'un protocole HACCP	43
4.7.10	Enregistrement de la mémoire de défauts	43
4.8	autoChef (cuisson automatique)	44
4.8.1	Sélection du programme de cuisson	44
4.8.2	Démarrage du programme de cuisson	45
4.8.3	Fin du programme de cuisson	46
4.8.4	Affichage des derniers programmes de cuisson	46

4.8.5	Modification du programme de cuisson en cours de fonctionnement	46
4.8.6	Mémorisation du programme de cuisson modifié	47
4.8.7	Création de programmes de cuisson	47
4.8.8	Saisie du programme de cuisson (exemple)	48
4.8.9	Copie du programme de cuisson	48
4.8.10	Verrouillage et validation de la mémoire de programme autoChef	49
4.8.11	Enregistrement des programmes de cuisson autoChef	50
4.8.12	Chargement des programmes de cuisson autoChef	50
4.9	Cuisson manuelle	51
4.9.1	Démarrage de la cuisson à la vapeur	51
4.9.2	Démarrage de la cuisson combinée	52
4.9.3	Démarrage de l'air chaud	52
4.9.4	Démarrage de Perfection (régénération des conditions climatiques)	53
4.9.5	Démarrage de Delta T cuisson	53
4.9.6	Démarrage de la cuisson basse température	54
4.10	Fonctions de cuisson étendues	55
4.10.1	Vapeur programmable	55
4.10.2	Manuel Vapeur	55
4.10.3	Réglage de l'état de repos	55
4.10.4	Réglage de la sélection du temps de démarrage	56
4.10.5	Démarrage de Ready2Cook (préparation de la cuisson)	57
4.10.6	Utilisation de RackControl	57
4.10.7	Réduction de la puissance de chauffage	59
4.11	Fonctions supplémentaires	59
4.11.1	Activation/désactivation de la fonction supplémentaire	59
4.11.2	Modification de la fonction supplémentaire	59
4.11.3	Réduction de la vitesse des ventilateurs	60
4.11.4	Activation de la fin d'étape sonore	60
4.12	Modification des réglages standard	60
4.12.1	Réglage de la quantité d'eau pour les intervalles de maintenance	61
4.13	Réglages standard	61
5	Nettoyage	66
5.1	Nettoyage automatique WaveClean	66
5.1.1	Préparation de l'enceinte du four	66
5.1.2	Sélection du niveau WaveClean	66

5.1.3	Mise en place de la cartouche WaveClean	67
5.1.4	Démarrage de WaveClean	68
5.1.5	Fin de WaveClean	68
5.1.6	Interruption de WaveClean	69
5.1.7	Dérangements WaveClean	69
5.2	Nettoyage manuel assisté par le système	71
5.2.1	Préparation de l'enceinte du four	71
5.2.2	Démarrage du programme de nettoyage	71
5.2.3	Pulvérisation du produit de nettoyage	72
5.2.4	Laisser agir le produit de nettoyage	72
5.2.5	Nettoyage	72
5.2.6	Rinçage	73
5.2.7	Nettoyage du joint de la porte	73
5.2.8	Séchage	73
5.3	Nettoyage général	73
5.3.1	Nettoyage du boîtier extérieur	73
5.3.2	Nettoyage de l'enceinte du four	74
5.3.3	Nettoyage du joint de la porte	74
5.3.4	Nettoyage de la porte de l'enceinte du four	75
5.3.5	Nettoyage des tubulures d'échappement de vapeur	76
5.3.6	Détartrage	76
5.4	Retrait du déflecteur d'air	77
5.4.1	Retrait du déflecteur d'air (appareils sur table)	77
5.4.2	Retrait du déflecteur d'air (appareils sur pied)	77
6	Dysfonctionnements	79
6.1	Elimination des dérangements	79
6.2	Réinitialisation de l'électronique de commande	79
6.3	Causes des défauts et remèdes	80
7	Déclarations de conformité	82
7.1	Déclaration de conformité CE (combi-cuiseur électrique)	82
7.2	Déclaration de conformité CE (combi-cuiseur à gaz)	83

1 Introduction

1.1 Utilisation conforme

Les cuiseurs combinés MKN 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 les liquides inflammables
- Pour y faire fondre des graisses ou des sels
- Pour chauffer les pièces
- Pour frire
- 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.
- Groupe cible**
- 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.

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-clés utilisés est expliquée à la section «Explication des symboles» (voir Chapitre «Explication des symboles», Page 10).

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 immédiat

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



AVERTISSEMENT

Danger éventuel

→ 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.

Lors de l'installation et de l'utilisation de l'appareil, le personnel de service doit ainsi connaître et respecter les directives régionales en vigueur, entre autres la directive BGR 111 «Opérations en cuisine»

Par ailleurs, les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées :

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.
- Pour la cuisson des liquides ou des denrées devenant liquides lorsqu'elles sont chauffées, utiliser uniquement des récipients faciles à contrôler.

Risque d'échaudure dû au débordement de liquides chauds

- Ne pas insérer les récipients à vapeur contenant des denrées liquides au-dessus de la hauteur des yeux.
- Pour le transport des aliments, utiliser un récipient résistant à la chaleur muni de poignées et d'un couvercle refermable.
- Assurer le chariot de chargement/chariot à glissières contre la chute.

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 spécifiquement formé.
- 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.

Gaz Risque d'explosion lié aux fuites de gaz

- En cas d'odeur de gaz :
 - Fermer l'alimentation en gaz.
 - Veiller à assurer une ventilation suffisante.
 - N'actionner aucun interrupteur, n'utiliser aucun appareil électrique.
 - Eviter les feux ouverts.
 - Contacter une entreprise de gaz et/ou les pompiers. Utiliser le téléphone en-dehors de la pièce.
- En cas d'incendie
 - Fermer l'alimentation en gaz.
 - Eteindre le feu avec un extincteur (classe d'incendie F ou poudre ABC) ou avec une couverture d'extinction, ne jamais utiliser d'eau.

Risque d'incendie Risque d'incendie en cas d'encrassement et de dépôts de graisse

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

Risque d'écrasement Ventilateur rotatif

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

Risque de blessure par des éclats de verre**Plaques de verre endommagées**

- 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 douchette par exemple).
- Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer les surfaces avec des produits très 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 les cartouches deux en un d'origine.
- 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.

Manipulation des denrées alimentaires**Dispositions légales concernant les denrées alimentaires**

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

Utilisation non conforme**Dégâts matériels en cas d'utilisation non conforme**

- Ne pas utiliser trop longtemps l'appareil lorsque la température est élevée.

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque la température est inférieure à 4 °C.
- Retirer la sonde de température à coeur avant de prendre les aliments.
- Après son utilisation, toujours remettre la sonde de température à coeur dans son logement.
- Raccorder uniquement des clés USB à mémoire flash.
Ne pas raccorder d'imprimantes USB, de disques durs externes, d'adaptateurs WLAN, UMTS ou Bluetooth ou d'autres appareils USB.
- Ne pas raccorder de PC ou d'ordinateurs portables.
- Ne pas insérer les clés de mémoire USB avec force.
- Toujours insérer les clés USB avant la lecture/écriture des données et ne les retirer qu'après la transmission complète des données.

3 Structure et fonction

3.1 Description de l'appareil

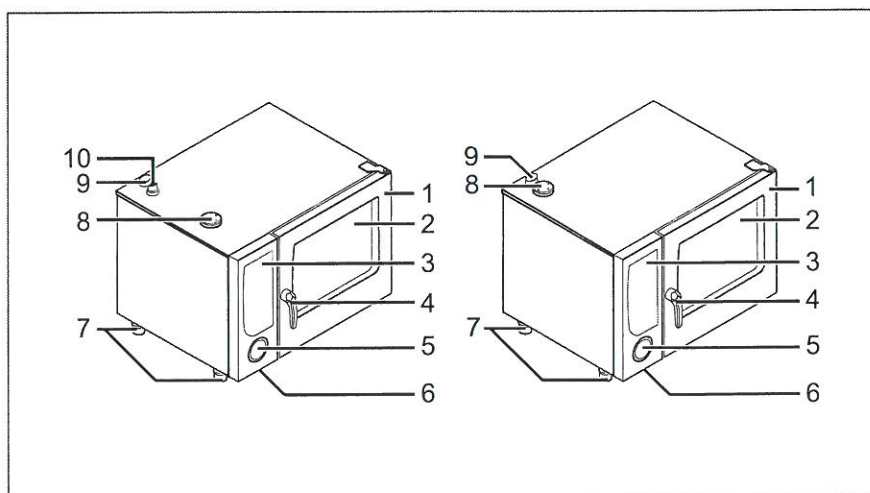


Figure 1: Dimension 6.1 et 6.2, à gauche : à gaz, à droite : électrique

- | | | | |
|---|-----------------------------|----|--|
| 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 | 10 | Tubulure d'échappement |

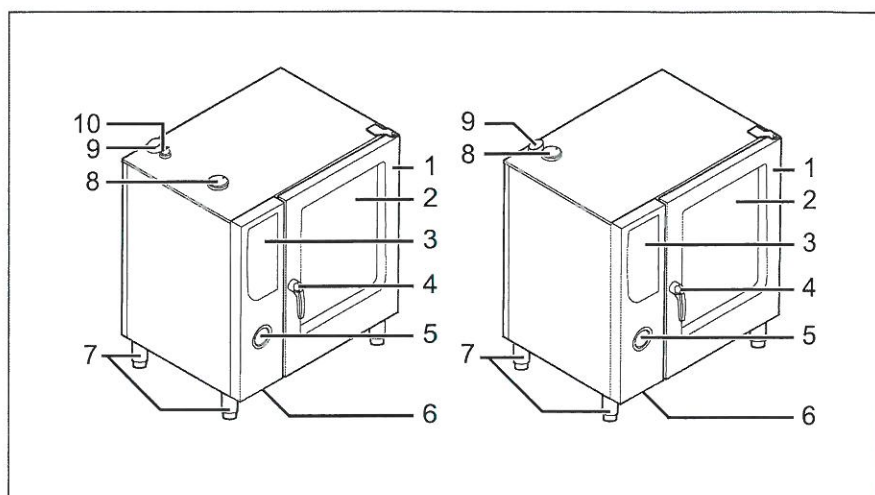


Figure 2: Dimension 10,1 et 10,2, à gauche : à gaz, à droite : électrique

- | | | | |
|---|-----------------------------|----|--|
| 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 | 10 | Tubulure d'échappement |

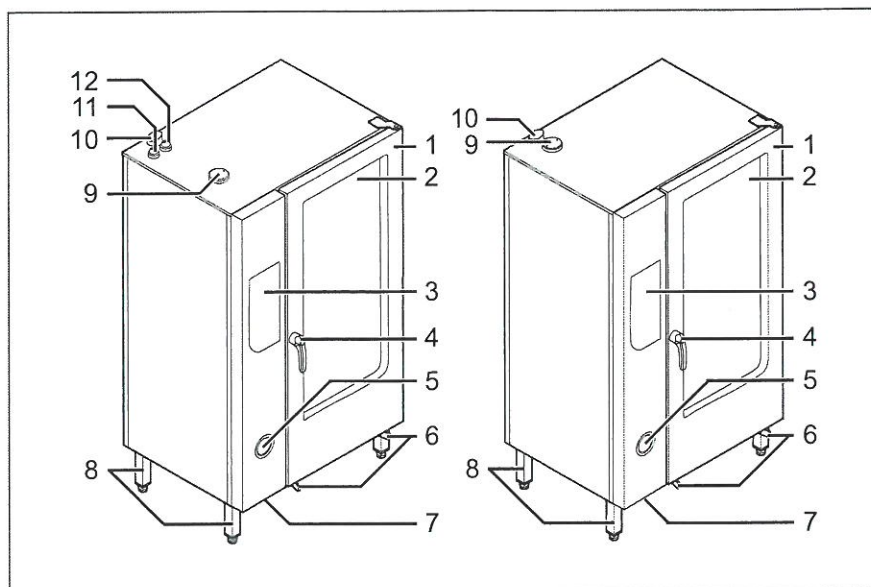


Figure 3: Dimension 20,1 et 20,2, à gauche : à gaz, à droite : électrique

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 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 | 11 | Tubulure d'échappement (brûleur inférieur) |
| 6 | Rails de logement chariot à glissières | 12 | Tubulure d'échappement (brûleur supérieur) |

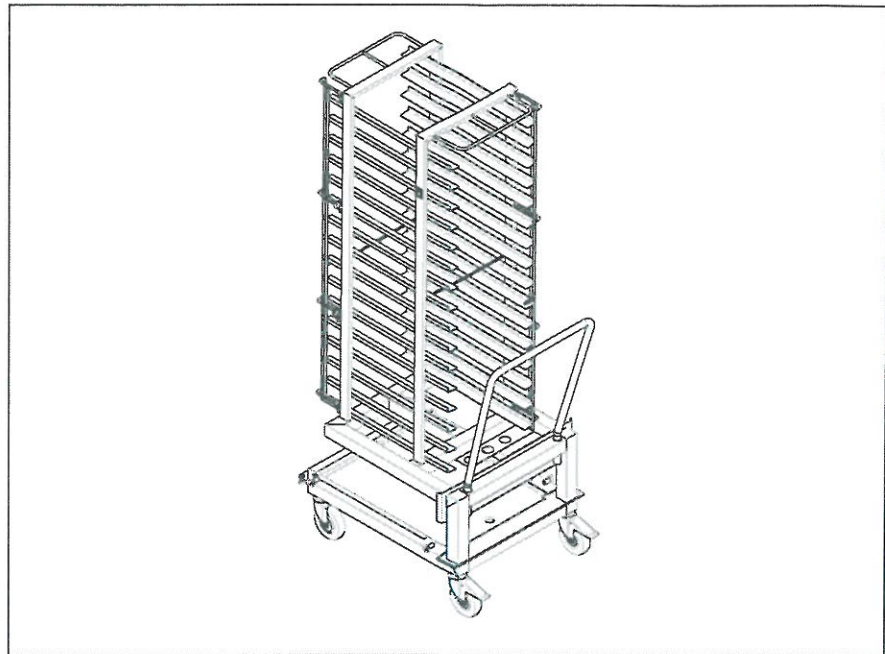


Figure 4: Chariot à glissières (pour les dimensions 20.1 et 20.2)

3.2 Description des éléments de commande



Déplier la partie rabattable pour visualiser les éléments de commande.

Élément de commande	Description
Moniteur Info	Affichage des catégories de cuisson auto-Chef Affichage de l'humidité dans l'enceinte du four
Affichage multifonctions	Affichage des températures et des temps de cuisson Affichage du guidage par menu Sélection des catégories de cuisson auto-Chef
Touche mode de cuisson «Cuisson combinée»	Activation du mode de cuisson «Cuisson combinée.»
Touche mode de cuisson «Perfection»	Activation du mode de cuisson «Perfection» (régénération des conditions climatiques)
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 de sélection multifonctions	Appel de différentes fonctions L'affichage multifonctions (4) indique la fonction respective correspondante

Élément de commande	Description
Touche de réglage pour la commande des conditions climatiques AtmosControl	Augmenter ou diminuer l'humidité dans l'enceinte du four
Touche «On/Off»	Mise en marche/coupure
Touche «autoChef»	Sélectionner autoChef (cuisson automatique)
Touche «Start/Stop»	Démarrer/stopper le fonctionnement
Touche «Mesure de la température à cœur»	Activation de la fonction «Mesure de la température à cœur»
Touche «Ready2Cook»	Démarrage de la fonction «Ready2Cook» (préparation de la cuisson)
Touche «Temps de cuisson»	Afficher et modifier le temps de cuisson
Touche «Température de cuisson»	Afficher et modifier la température de cuisson
«CombiPilot»	Navigation dans les menus Sélection des valeurs

3.3 Modes de fonctionnement

L'appareil dispose de deux modes de fonctionnement :

- autoChef (cuisson automatique)
- Cuisson manuelle

Dans chaque mode de fonctionnement, différents modes de cuisson sont possibles.

Les fonctions de cuisson étendues et les fonctions supplémentaires permettent une adaptation individuelle des processus de cuisson.

Modes de cuisson

- Cuisson à la vapeur
- Cuisson combinée
- Air chaud
- Perfection (régénération des conditions climatiques)
- Delta T cuisson
- Cuisson basse température

Fonctions de cuisson étendues

- Vapeur programmable
- Vapeur manuelle
- Pause
- Sélection du temps de démarrage
- Ready2Cook (préparation de la cuisson)
- Puissance de chauffage réduite
- RackControl

Fonctions supplémentaires

- Aspiration de vapeur SES
- Régler Service ventilation par intermittence
- Vitesse ventilateur réduite

- Fin d'étape sonore

3.4 autoChef (cuisson automatique)

Le mode **autoChef** correspond à la fonction de cuisson automatique.

Les programmes de cuisson autoChef ont été mis au point par les spécialistes MKN mais peuvent être adaptés individuellement. Il est également possible de créer de nouveaux programmes de cuisson autoChef.

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 expresse : 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 1½ 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 épaissie avec de la fécule.
- 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 gélatures, 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.

- Avantages**
- 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 Perfection (régénération des conditions climatiques)

Le mode de cuisson **Perfection** 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.
- Conseils**
- 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 banquets, 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 le tableau «Capacités assiettes» et le tableau «Températures et durées de régénération»).

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 1: Capacités assiettes

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

Tableau 2: Températures et durées de régénération

3.5.5 Delta T cuisson

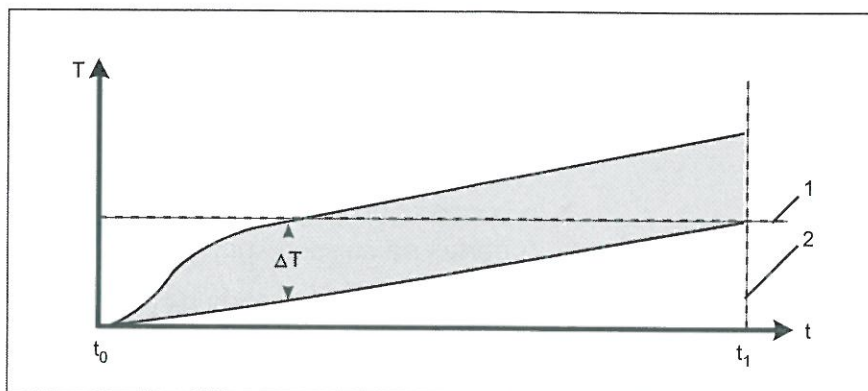
Avec **Delta-T cuisson**, la température de cuisson dépend de la température à cœur des aliments à cuire. Les temps de cuisson sont plus longs qu'avec les autres modes de cuisson. Lors de l'utilisation de la fonction supplémentaire «Sélection du temps de démarrage» il est donc possible d'exploiter de manière optimale les périodes de fonctionnement creuses.

Avec Delta-T cuisson, la température de cuisson est toujours supérieure d'une valeur réglée précédemment (valeur Delta-T) à la température à cœur actuelle des aliments à cuire.

On a la formule suivante :

Température à cœur actuelle + valeur Delta-T = température de cuisson

La température à cœur des aliments à cuire étant nécessaire, il convient d'utiliser la sonde de température à cœur pour Delta T cuisson.



t	Temps	ΔT	Valeur Delta-T
t_0	Cuisson démarrée	1	Température à cœur cible
t_1	Cuisson terminée	2	Température à cœur atteinte
T	Température		

i

Plus la température de cuisson est élevée, plus importante sera la perte de poids des aliments, mais plus les aliments bruniront.

Pour éviter des temps de cuisson trop longs, la valeur Delta-T doit être au minimum de 10 °C.

Mode de cuisson	Valeur Delta-T	Température à cœur cible
Cuire à la vapeur	1–31 °C	21–99 °C
Cuisson combinée	1–151 °C	
Air chaud	1–201 °C	

Tableau 3: Plages de réglage de la valeur Delta-T en fonction du mode de cuisson

Grande pièce à rôtir	Valeur Delta-T	Température à cœur cible
Roastbeef	50–55 °C	48–58 °C
Filet de bœuf	50–60 °C	50–60 °C
Rôtis de veau	50–70 °C	78 °C
Echine de porc	50–70 °C	78 °C
Jambon cuit	50–60 °C	78 °C

Tableau 4: Températures de cuisson recommandées pour les grandes pièces à rôtir

3.5.6 Cuisson basse température

Le mode **Cuisson basse température** convient particulièrement bien pour les viandes foncées.

La cuisson en douceur (plage de température de 60–100 °C) permet de conserver pratiquement entièrement le poids brut des pièces à rôtir, les pertes de cuisson sont minimisées.

Pour éviter la formation d'une croûte, la commande des conditions climatiques AtmosControl optimise les conditions dans l'enceinte du four et le ventilateur fonctionne par intermittence.

Avantages :

- Dessèchement réduit
- Cuisson homogène
- Formation de croûte réduite
Pour obtenir une croûte croustillante, faire revenir préalablement les aliments au cours d'une étape de cuisson à haute température.
- Les aliments peuvent être maintenus à la température sans que la surface ne se dessèche.

La cuisson basse température comprend deux étapes de cuisson, celle consistant à faire revenir les aliments et la cuisson basse température proprement dite.

i

La température de l'enceinte du four doit être légèrement supérieure à la température à cœur cible des aliments à cuire (au moins de 5 °C). Si la différence entre la température de l'enceinte du four et la température à cœur est inférieure à 5 °C, il se peut que la température à cœur cible ne soit pas atteinte.

Plus la température de l'enceinte du four est élevée, plus importante sera la perte de cuisson des aliments, mais plus les aliments bruniront.

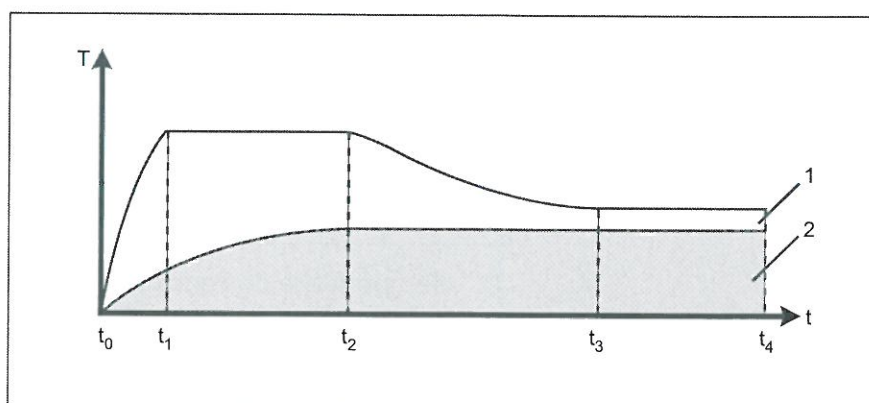
Grande pièce à rôtir	Température à cœur cible	Température de l'enceinte du four	Etapes de cuisson
Roastbeef	55 °C	60 °C	1. Air chaud ou cuisson combinée 2. Cuisson basse température
Rôtis de porc	75 °C	80 °C	
Rôtis de veau	70 °C	75 °C	
Rôtis d'agneau	75 °C	80 °C	

Tableau 5: Températures de cuisson recommandées pour les grandes pièces à rôtir

La cuisson basse température peut être réalisée aussi bien avec que sans mesure de la température à cœur.

Cuisson basse température sans mesure de la température à cœur

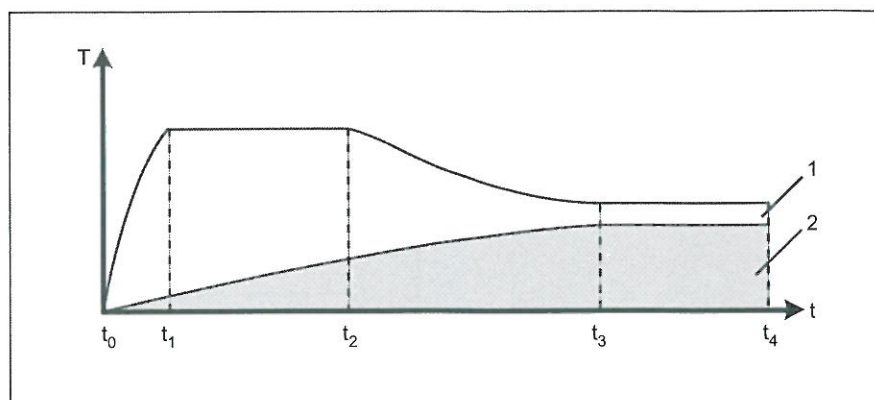
Lors de la cuisson basse température sans mesure de la température à cœur, le four commute dès la première étape de cuisson sur la cuisson basse température dès que la température de cuisson réglée est atteinte.



- | | | | |
|-------|-----------------------------------|-------|--|
| 1 | Température de l'enceinte du four | t_2 | 1ère étape de cuisson terminée |
| 2 | Température de cuisson | t_3 | 2. étape de cuisson terminée |
| | | | Les aliments peuvent être servis |
| t_0 | Démarrage | t_4 | Durée maximale de maintien de la température |
| t_1 | Enceinte du four préchauffée | | |

Cuisson basse température avec mesure de la température à cœur

Lors de la cuisson basse température avec mesure de la température à cœur, le four commute automatiquement dès la première étape de cuisson sur la cuisson basse température dès que 80 % de la température à cœur cible sont atteints.



1	Température de l'enceinte du four	t ₂	1ère étape de cuisson terminée
2	Température à cœur	t ₃	2. étape de cuisson terminée Les aliments peuvent être servis
t ₀	Démarrage	t ₄	Durée maximale de maintien de la température
t ₁	Enceinte du four préchauffée		

3.6 Fonctions de cuisson étendues

3.6.1 Vapeur programmable

La fonction de cuisson étendue **Vapeur programmable** est principalement utilisée pour cuire les pâtes qui nécessitent une teneur en humidité élevée dans l'enceinte du four avant la phase de cuisson.

3.6.2 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.

3.6.3 Etat de repos

La fonction de cuisson étendue **Etat de repos** permet de programmer un arrêt du ventilateur.

Cette fonction est principalement utilisée suite à la fonction Vapeur programmable afin de laisser la vapeur agir.

3.6.4 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.

3.6.5 Ready2Cook (préparation de la cuisson)

Les conditions de départ idéales sont importantes pour de nombreux programmes de cuisson (pâtisseries par exemple).

La fonction de cuisson étendue **Ready2Cook** permet de préchauffer lorsque l'enceinte du four est froide, de refroidir lorsque l'enceinte du four est trop chaude et de préparer les conditions pour la cuisson.



La fonction peut être démarrée manuellement si nécessaire.

3.6.6 RackControl

Si des produits avec différents temps de cuisson tels que des pommes de terre, du chou-fleur, des petits pois, des carottes et de la viande doivent être cuits en une étape ou si des plats identiques doivent être cuits à différents moments, la fonction de cuisson étendue **RackControl** permet de surveiller jusqu'à 5 temps de cuisson différents.

Lorsqu'un temps de cuisson est atteint, un bref signal sonore retentit et les aliments cuits peuvent être retirés.

La cuisson n'est pas interrompue (fonctionnement continu).

La fonction «RackControl» est particulièrement pratique pour la régénération de plats simples servis directement («Perfection»). Le fonctionnement continu permet de surveiller les temps de cuisson de plusieurs plats.

3.6.7 Puissance de chauffage réduite

La fonction de cuisson étendue **Puissance de chauffage réduite** diminue la consommation de puissance de l'appareil et les pointes de puissance lors de la consommation de courant peuvent être réduites.

- Appareils sur table : un circuit de chauffage est désactivé.
- Appareils sur pieds : la chambre inférieure est désactivée.

Cette fonction convient pour les cas suivants :

- Cuisson de grandes pièces à rôti
- Cuisson basse température
- Cuisson de quantités réduites



La puissance de chauffage réduite entraîne un prolongement du temps de cuisson. Pour cette raison, la fonction ne convient **pas** pour le mode de cuisson «Perfection» (régénération des conditions climatiques).

3.7 Fonctions supplémentaires

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

Les fonctions supplémentaires suivantes sont disponibles :

- Aspiration de vapeur SES
- Service ventilation par intermittence
- Vitesse ventilateur réduite
- Fin d'étape sonore

3.7.1 Aspiration de vapeur SES

L'appareil est équipé d'une aspiration de vapeur de sécurité. L'**aspiration de vapeur SES** (Steam Exhaust System) aspire la vapeur dans l'enceinte du four à la fin du temps de cuisson et la condense.

Cela permet d'éviter tout échappement de vapeur important lors de l'ouverture de la porte du four après la cuisson. Cette fonction n'a aucune influence sur le résultat de la cuisson.

Elle est activée par défaut pour tous les programmes de cuisson qui durent plus de 6 minutes.

L'aspiration de vapeur SES peut être désactivée manuellement comme toute fonction supplémentaire.

3.7.2 Service ventilation par intermittence

Lors de la fonction supplémentaire **Service ventilation par intermittence**, le ventilateur fonctionne par intervalles.

La fonction peut être combinée avec la fonction supplémentaire «Vitesse ventilateur réduite» pour obtenir jusqu'à 6 vitesses d'air différentes dans l'enceinte du four.

3.7.3 Vitesse ventilateur réduite

La fonction supplémentaire **Vitesse ventilateur réduite** permet de réduire le flux d'air dans l'enceinte du four en différentes étapes pour les produits fragiles tels que les soufflés, la meringue, les biscuits, la pâte feuilletée ou les choux à la crème.

3.7.4 Fin d'étape sonore

La fonction supplémentaire **Fin d'étape sonore** permet d'activer un signal pour chaque étape de cuisson dans le cas de programmes de cuisson en plusieurs étapes. Cela fournit à l'utilisateur un signal pour chaque action, par exemple «Retourner les aliments.»

A la fin d'une étape de cuisson (temps de cuisson/température à cœur cible atteinte), un signal retentit pendant 10 secondes.

L'étape de cuisson suivante démarre immédiatement. Le signal ne retarde pas le démarrage de l'étape de cuisson suivante.

La fin d'étape sonore est activée par défaut pour la dernière étape de cuisson d'un programme.

3.8 Commande des conditions climatiques AtmosControl

L'humidification et la déshumidification actives de la commande des conditions climatiques AtmosControl permettent de régler le degré d'humidité dans l'enceinte du four entre 0 et 100 % par pas de 10 %.

Le réglage d'un degré d'humidité inférieur à 100 % permet, dans le cas d'aliments à cuire contenant une forte proportion d'eau, d'obtenir une humidité de l'enceinte du four permettant un résultat de cuisson croustillant. La vapeur excédentaire est aspirée hors de l'enceinte du four et condensée.

3.9 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

3.10 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.

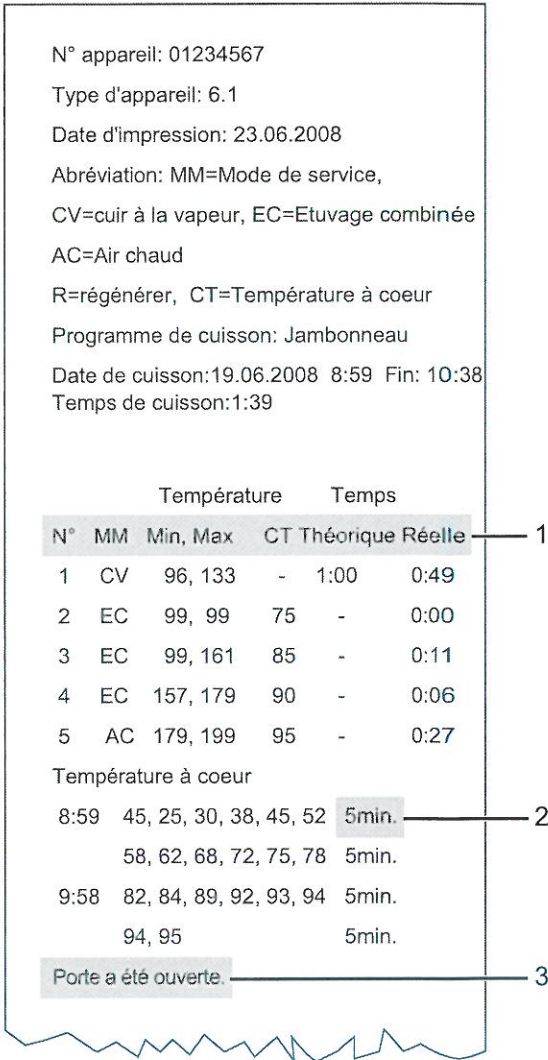


Figure 5: Protocole HACCP (exemple)

- 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 6: Abréviations protocole HACCP

3.11 «Système de nettoyage automatique WaveClean»

WaveClean est un système de nettoyage automatique dans lequel l'enceinte du four est nettoyée et rincée automatiquement.

3.12 Interface USB



L'utilisation du logiciel PC optionnel est décrite sur le CD d'installation du logiciel.

Les combi-cuiseurs MKN de la version «HansDampf|gold» et de la version «HansDampf Compact|PROfessional» sont équipés d'une interface USB-2.0.

L'utilisation des clés USB permet de copier sur d'autres appareils des programmes de cuisson autoChef créés par l'utilisateur. Les protocoles HACCP ainsi que les messages de défaut peuvent ainsi être archivés.

Les noms de fichier ne doivent pas avoir plus de 8 caractères, suivis d'une extension de nom de fichier. Les noms de fichiers plus longs sont abrégés et un numéro supplémentaire leur est attribué, p. ex. «KOCHBU~1.CSP» à la place de «KOCHBUECHER.CSP».

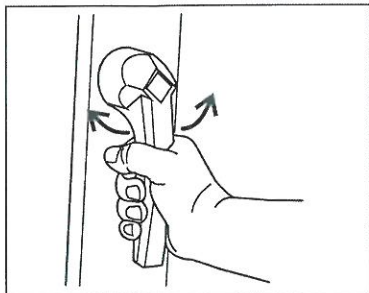
Les noms de fichiers se composent du numéro de l'appareil et de l'une des extensions suivantes :

- «HAC» pour les protocoles HACCP, p. ex. «12345678.HAC»
- «CSP» pour les programmes de cuisson autoChef, p. ex. «12345678.CSP»
- «DIA» pour les messages de défaut, p. ex. «12345678.DIA»

4 Fonctionnement

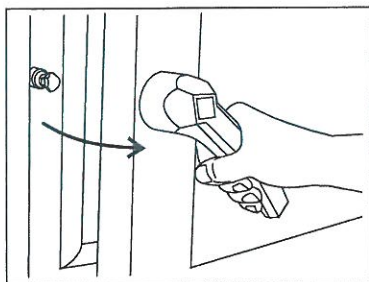
4.1 Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur table)

4.1.1 Ouverture de la porte de l'enceinte du four



1. Tourner la poignée de la porte sur le côté.

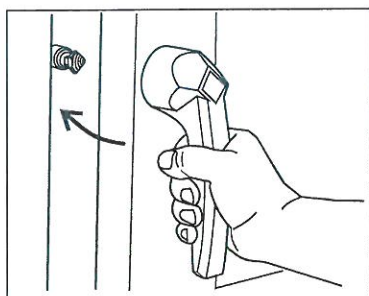
La porte de l'enceinte du four s'ouvre.



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 Fermeture de la porte de l'enceinte du four



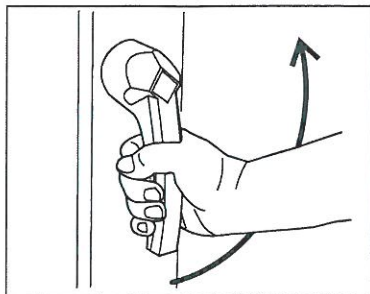
1. Tourner la poignée de la porte vers le bas.

2. Appuyer sur la porte pour la fermer.

La porte est fermée.

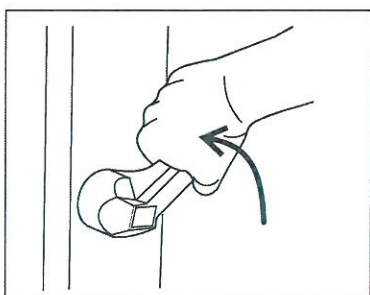
4.2 Ouverture et fermeture de la porte de l'enceinte du four (appareils sur pied)

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.

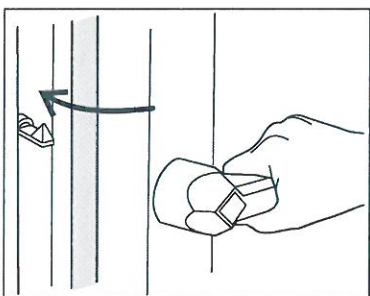


2. Tourner encore la poignée vers le haut.

La porte de l'enceinte du four se débloque.

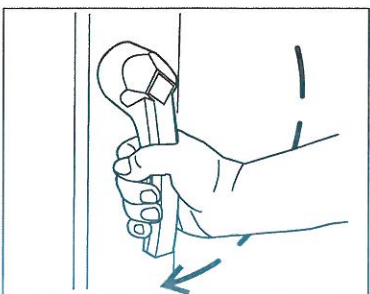
3. Laisser revenir la poignée en position horizontale et ouvrir entièrement la porte.

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.

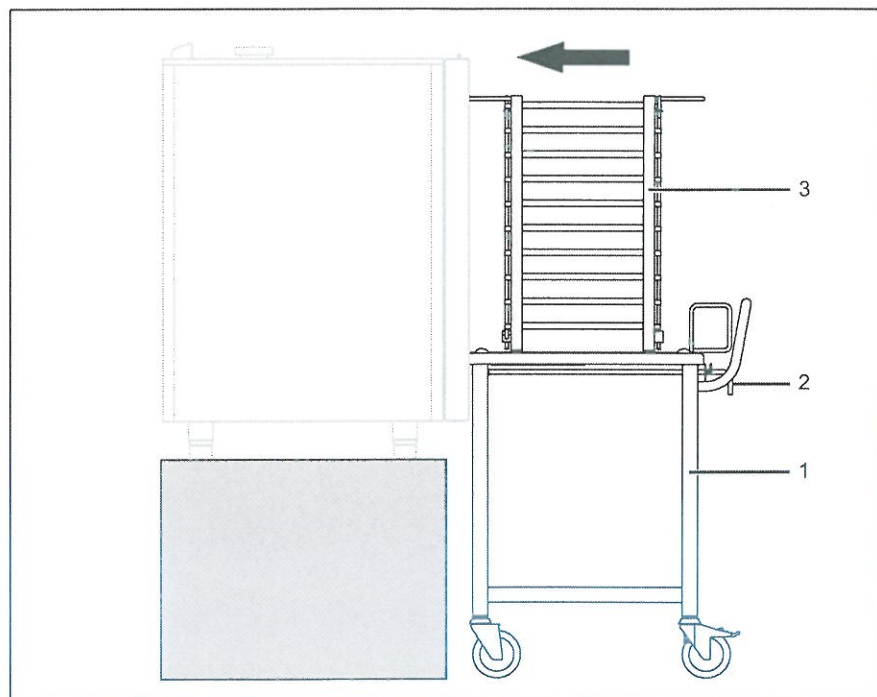


Figure 6: Chargement/vidage avec chariot de chargement

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 débloqué.
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'enclenchent dans le cadre de chargement.
8. Tourner le levier (2).
Le verrouillage du chariot de chargement est débloqué.
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 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.
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.
5. 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.
6. Retirer le support des aliments à cuire.
7. Lors du vidage, retirer tous les restes d'aliments du filtre d'écoulement.

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

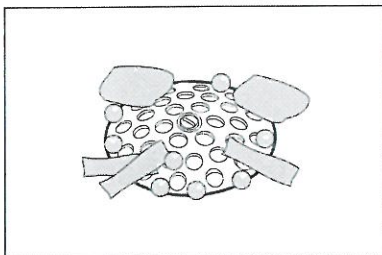
Conditions Installation correcte des supports des aliments à cuire contrôlée dans le chariot à glissières



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. 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.
6. Après la cuisson, vider entièrement.
7. Lors du vidage, retirer tous les restes d'aliments du filtre d'écoulement.

4.5 Démarrage/arrêt de l'appareil

4.5.1 Mise en marche

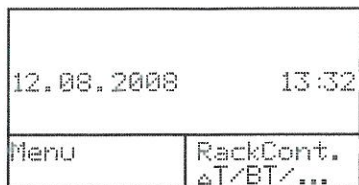
Conditions Câbles d'alimentation contrôlés.

→ Appuyer sur On/Off (1).

On/Off (1) s'allume.

L'affichage multifonctions (4) indique l'écran de démarrage.

L'appareil est en marche.



4.5.2 Coupure

Conditions Programmes de cuisson en cours terminés.

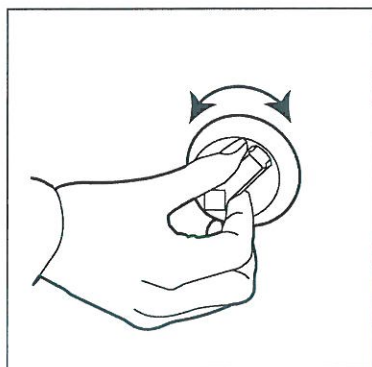
→ Appuyer sur On/Off (1).

L'appareil est coupé.

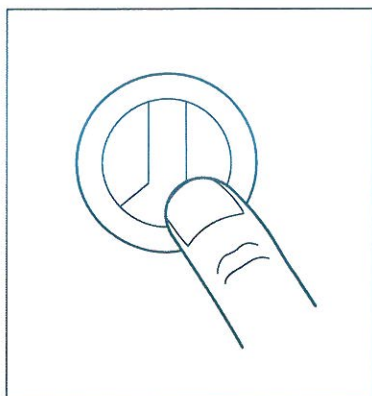
4.6 Utilisation de CombiPilot



Déplier la partie rabattable pour visualiser les éléments de commande.



1. Tourner le commutateur CombiPilot (9) pour sélectionner des entrées de menu ou des valeurs.



2. Appuyer sur le commutateur CombiPilot (9) pour confirmer la sélection.

4.7 Fonctions de base

4.7.1 Commutation de la langue

Conditions Appareil en marche.

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour ouvrir le menu.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Réglages».
3. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite.
4. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner la langue souhaitée.
5. Appuyer sur la touche de sélection droite (6) pour enregistrer les réglages.

4.7.2 Activation du menu de réglage et modification des paramètres

Conditions Appareil en marche.

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour ouvrir le menu.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Réglages».
3. Appuyer sur le commutateur CombiPilot (9) pour ouvrir le menu. L'affichage multifonctions (4) affiche «Mode de passe» et «000».
4. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), entrer le mot de passe «111».
5. Appuyer sur Start/Stop (8).

L'affichage multifonctions (4) indique le premier paramètre «Heure/Date» avec le numéro de paramètre «000».

6. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner le paramètre.
7. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler le paramètre sur la valeur souhaitée.
8. Appuyer sur la touche de sélection droite (6) pour enregistrer les réglages.

L'affichage revient à la liste des paramètres.

9. Appuyer sur la touche de sélection gauche (13) pour quitter le menu.

4.7.3 Affichage de la température réelle

La température de cuisson actuelle peut être affichée lors du fonctionnement.

→ Maintenir la touche Température de cuisson (12) enfoncée pendant environ 3 secondes.

L'affichage multifonctions (4) indique la température de cuisson actuelle pendant 8 secondes. Puis la température de consigne s'affiche à nouveau.

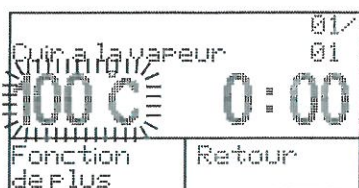
4.7.4 Réglage de la température de cuisson

Conditions Appareil en marche.

1. Appuyer sur la touche du mode de cuisson.

L'affichage multifonctions (4) indique la température et le temps de cuisson pré-réglés.

2. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler la température de cuisson.



4.7.5 Réglage du temps de cuisson



Minimum : 1 minute.

Maximum : 23 heures, 59 minutes.

1. Appuyer sur le commutateur CombiPilot (9) pour passer à la saisie du temps de cuisson.
2. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler le temps.
3. Pour le fonctionnement continu : lorsque le temps «0:00» est affiché, tourner le CombiPilot (9) vers la gauche et le maintenir dans cette position pendant 3 secondes.

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

4.7.6 Commande des conditions climatiques AtmosControl (réglage de l'humidité dans l'enceinte du four)

Le degré d'humidité actuel réglé dans l'enceinte du four est affiché sur le moniteur Info (18).



Après la sélection du mode de cuisson, le réglage standard correspondant s'affiche sur le moniteur Info (18).

→ Régler le degré d'humidité dans l'enceinte du four à l'aide de la touche de réglage (16) ou de la touche de réglage (17).

4.7.7 Mesure de la température à cœur



DANGER

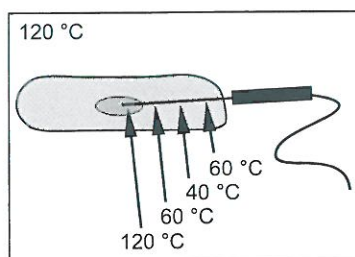
Risque de blessure en cas d'éclatement de la sonde de mesure

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 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.

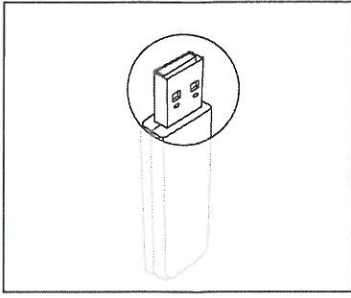
- Insérer la sonde de mesure sur le point présentant la plus grande masse.
 - Dans le cas de rôtis avec des os (côtelettes par exemple), enfoncer la sonde de mesure directement à côté de l'os.
 - Dans le cas de pièces à rôtir longues (côte de porc façon Kassler par exemple), enfoncer la sonde de mesure 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.

4.7.8 Raccordement de la clé USB

Conditions Clé USB adaptée disponible (non comprise dans la livraison)



Pour les clés USB qui ne peuvent pas être raccordées à l'interface USB en raison de leur dimension, utiliser un câble de rallonge.



1. Ouvrir le clapet noir en bas du cache du commutateur.
 2. Insérer la clé USB en dirigeant les ouvertures vers l'arrière.
- La clé USB est prête au bout de 5 secondes environ.
- La clé USB est raccordée.

4.7.9 Enregistrement d'un protocole HACCP

Conditions Clé USB raccordée

Selon le nombre d'étapes du programme, l'appareil enregistre jusqu'à 200 protocoles HACCP.

Une clé USB permet d'enregistrer des protocoles HACCP par l'intermédiaire de l'interface USB.

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour appeler le menu.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «HACCP».
3. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner le protocole HACCP à enregistrer.
4. Appuyer brièvement sur la touche de sélection droite (6) pour enregistrer uniquement le protocole HACCP sélectionné.

ou

- Appuyer de manière prolongée sur la touche de sélection droite (6) pour enregistrer tous les protocoles HACCP, depuis le protocole sélectionné jusqu'au protocole HACCP le plus actuel (aperçu du jour ou de la semaine).

Le protocole HACCP est enregistré sur la clé USB.

Pendant la durée de l'enregistrement, le message «Veuillez patienter» clignote sur l'affichage multifonctions (4).

Dès que l'enregistrement est terminé, l'affichage multifonctions (4) affiche «Terminer».



S'il existe déjà un fichier du même nom sur la clé USB, les nouveaux protocoles HACCP sont rajoutés.

4.7.10 Enregistrement de la mémoire de défauts

Conditions Clé USB raccordée

Les messages de défaut qui se produisent lors du fonctionnement peuvent être enregistrés sur une clé USB.

Affichage erreurs	000
01.05.2009 10:30	
pas d'eau	
Retour	> USB

01.05.2009 10:30	
Terminer	
Retour	

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour appeler le menu.
 2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Diagnostic».
- L'affichage multifonctions (4) affiche le message de défaut le plus actuel.
3. Appuyer sur la touche de sélection droite (6) pour enregistrer la mémoire de défauts.

La mémoire de défauts est enregistrée sur la clé USB.

Pendant la durée de l'enregistrement, le message «Veuillez patienter» clignote sur l'affichage multifonctions (4).

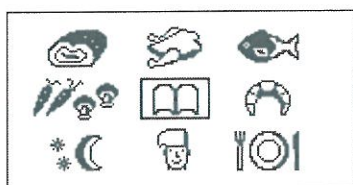
Dès que l'enregistrement est terminé, l'affichage multifonctions (4) affiche «Terminer».



S'il existe déjà un fichier du même nom sur la clé USB, ce dernier sera écrasé.

4.8 autoChef (cuisson automatique)

4.8.1 Sélection du programme de cuisson



1. Mettre l'appareil en marche.
 2. Appuyer sur autoChef (2).
- L'affichage multifonctions (4) indique les catégories de cuisson autoChef.
- Viande (steak, rôti du porc)
 - Volaille (poulet, dinde)
 - Poisson (filet de sébaste, truite)
 - Légumes, accompagnement (carottes, champignons, pommes de terre)
 - Pâtisseries (pain, croissants)
 - Cuisson de nuit (cuisson à la temp. à cœur, cuisson à basse température)
 - MyChef-Spécial (programmes de cuisson individuels et programmes de cuisson ne pouvant pas être attribués aux autres catégories)
 - Perfection (plats simples servis directement, banquet)
 - Livre de cuisine (contient tous les programmes de cuisson)

Chou-fleur, frais	01/
	02
Haricots verts	
Pommes de terre	
Dernier	Annuler le
Programmes	Programme

3. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner la catégorie de cuisson autoChef.

Le premier programme de cuisson de la liste alphabétique clignote.

4. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner le programme de cuisson.

L'affichage multifonctions (4) indique le nom du programme de cuisson, le nombre d'étapes du programme et les valeurs de température et de durée correspondantes.

1	2	3
Pommes de terre	01/	
Cuisson combinée	02	
170 °C	0:30	
Fonction de plus	Retour	
6	5	4

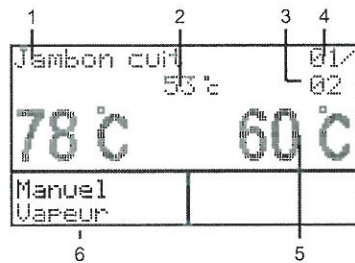
- 1 Nom du programme de cuisson
- 2 Etapes de programme totales
- 3 Etape de programme en cours
- 4 Temps de cuisson ou température à cœur de l'étape du programme
- 5 Mode de cuisson de l'étape du programme actuelle
- 6 Température de consigne de l'étape du programme actuelle

4.8.2 Démarrage du programme de cuisson

→ Démarrer le programme de cuisson avec l'une des touches suivantes :

- Start/Stop (8)
- Ready2Cook (10)
- Appuyer de manière prolongée sur Temps de cuisson (11).

L'affichage multifonctions (4) indique le nom du programme de cuisson et le type de cuisson pour la première étape.



- 1 Nom du programme de cuisson
- 2 Température à cœur réelle
- 3 Nombre total d'étapes du programme
- 4 Etape de programme en cours
- 5 Température à cœur cible
- 6 Température cible de l'enceinte du four

4.8.3 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.

Un signal retentit, l'éclairage de l'enceinte du four clignote.

→ Appuyer sur Start/Stop (8) ou ouvrir la porte de l'enceinte du four pour désactiver le signal.

ou

→ Appuyer sur Start/Stop (8) pour interrompre prématurément un programme de cuisson.

4.8.4 Affichage des derniers programmes de cuisson

1. Appuyer sur autoChef (2).
2. Appuyer sur CombiPilot (9).
3. Appuyer sur la touche de sélection gauche (13) pour afficher les derniers programmes de cuisson.

Il est possible d'afficher les dix derniers programmes de cuisson utilisés.

4.8.5 Modification du programme de cuisson en cours de fonctionnement

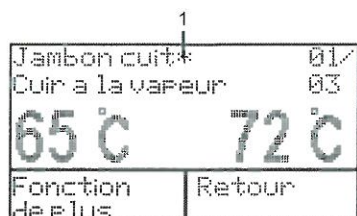
Lors du fonctionnement, les touches Température à cœur (7), Temps de cuisson (11), Température de cuisson (12) et le CombiPilot (9) permettent de modifier le temps de cuisson, la température de cuisson ou la température à cœur cible des différentes étapes de cuisson.



Les modifications lors du fonctionnement sont uniquement valables pour le programme de cuisson en cours et ne sont pas enregistrées comme préréglage.

1. Appuyer sur Température à cœur (7), Temps de cuisson (11) ou Température de cuisson (12).
2. Avec le commutateur CombiPilot (9), modifier les valeurs.

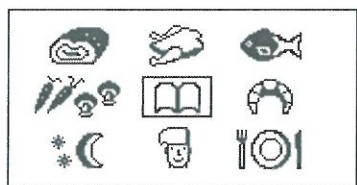
Un astérisque (1) à côté du nom du programme indique que le programme de cuisson enregistré a été modifié temporairement.



4.8.6 Mémorisation du programme de cuisson modifié



Les programmes de cuisson copiés et modifiés doivent toujours être enregistrés sous un nouveau nom.



1. Appuyer de manière prolongée sur autoChef (2).

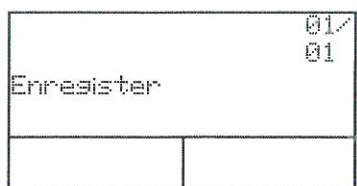
Le programme de cuisson est enregistré.

L'affichage multifonctions (4) indique les catégories de cuisson autoChef.

2. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner la catégorie de cuisson autoChef.

L'affichage multifonction (4) indique pendant 3 secondes le message «Enregistré».

L'affichage revient ensuite au mode de réserve.



4.8.7 Création de programmes de cuisson

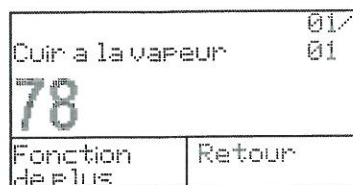
L'appareil peut mémoriser jusqu'à 350 programmes de cuisson.

Il existe deux possibilités pour créer des programmes de cuisson :

- Copier un programme de cuisson existant, l'adapter individuellement et l'enregistrer sous un nouveau nom dans la mémoire autoChef.
- Créer un nouveau programme de cuisson et l'enregistrer dans la mémoire autoChef. Qu'un programme de cuisson entré soit d'abord enregistré ou d'abord démarré puis seulement enregistré n'a aucune importance.

4.8.8 Saisie du programme de cuisson (exemple)

La création et la mémorisation d'une étape de cuisson en deux étapes sont décrites à l'aide d'un programme de cuisson type «Jambon cuit» .



1. Appuyer sur Cuire à la vapeur (15).

2. Régler la température de cuisson.

3. Régler le temps de cuisson.

4. Régler la température à cœur cible.

Température de cuisson : 78 °C, Température à cœur : 60 °C

5. Appuyer sur Air chaud (14).

6. Régler la température de cuisson.

7. Régler le temps de cuisson.

8. Régler la température à cœur cible.

Température de cuisson : 180 °C, Température à cœur : 65 °C

9. Appuyer sur autoChef (2) pendant 4 secondes.

10. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner le nouveau nom du programme.

Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour commuter entre les majuscules/minuscules ou pour les caractères spéciaux.

Appuyer sur la touche de sélection (6) droite pour corriger les entrées incorrectes.

11. Appuyer de manière prolongée sur autoChef (2).

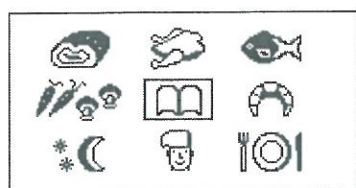
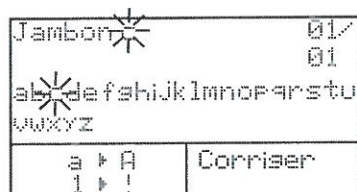
Le programme de cuisson est enregistré.

L'affichage multifonctions (4) indique les catégories de cuisson autoChef.

Le moniteur Info (18) indique la catégorie de cuisson autoChef sélectionnée sous forme de texte.

12. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner la catégorie de cuisson autoChef.

L'affichage multifonction (4) indique pendant 5 secondes le message «Enregistré».



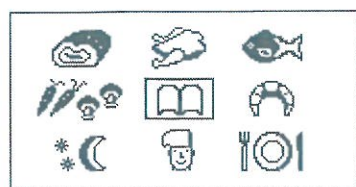
4.8.9 Copie du programme de cuisson

Chaque programme de cuisson peut être adapté individuellement.

1. Appuyer sur autoChef (2).

L'affichage multifonctions (4) indique les catégories de cuisson autoChef.

2. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner la catégorie de cuisson autoChef.





3. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner le programme de cuisson.

L'affichage multifonctions (4) indique le nom du programme de cuisson, le nombre d'étapes du programme et les valeurs de température et de durée correspondantes.

4. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler la température et le temps.

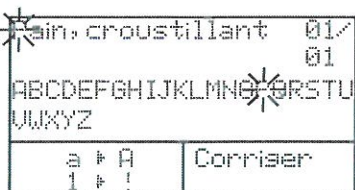
5. Ajouter des étapes de programme si nécessaire.

Un astérisque apparaît à côté du nom du programme dès qu'une modification a été réalisée.

6. Appuyer de manière prolongée sur autoChef (2).

Le programme de cuisson est copié.

L'affichage multifonctions (4) indique le nom du programme d'origine.



7. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner le nouveau nom du programme.
Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour commuter entre les majuscules/minuscules ou pour les caractères spéciaux.
Appuyer sur la touche de sélection (6) droite pour corriger les entrées incorrectes.

4.8.10 Verrouillage et validation de la mémoire de programme autoChef

Dans le menu «Réglage», la mémoire de programme autoChef peut être indiquée comme étant verrouillée ou libre.

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour ouvrir le menu.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Réglages».
3. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler le mot de passe «111».
4. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Verrouiller mémoire de programme».

Les programmes de cuisson ne peuvent plus être créés, modifiés ou supprimés dans la mémoire de programme autoChef.



Pour libérer la mémoire de programme autoChef, procéder comme cela est décrit ici.

4.8.11 Enregistrement des programmes de cuisson autoChef

Conditions Clé USB raccordée

ATTENTION

Perte de données en cas d'utilisation non conforme

→ Pour éditer les programmes de cuisson autoChef enregistrés, utiliser uniquement le logiciel MKN.



Seuls les programmes de cuisson autoChef créés par l'utilisateur peuvent être enregistrés sur une clé USB. Il n'est pas possible d'enregistrer des programmes de cuisson préinstallés.

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour appeler le menu.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Livre de cuisine > USB».
3. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite pour enregistrer les programmes de cuisson autoChef.

Les programmes de cuisson autoChef sont enregistrés sur la clé USB.

Pendant la durée de l'enregistrement, le message «Sortie livre de cuisine» clignote sur l'affichage multifonctions (4).

Dès que l'enregistrement est terminé, l'affichage multifonctions (4) affiche «Terminer».

6 Liv.cuisine > USB	
Sortie livre de cuisine	

6 Liv.cuisine > USB	
Terminer	



S'il existe déjà un fichier du même nom sur la clé USB, ce dernier sera écrasé.

4.8.12 Chargement des programmes de cuisson autoChef

Conditions Clé USB raccordée

Fichiers appropriés avec les programmes de cuisson autoChef disponibles sur la clé USB

Les programmes de cuisson autoChef qui ont été créés sur d'autres combi-cuiseurs MKN des versions «HansDampfGold» ou «HansDampf

CompactIProFessional» ou avec le logiciel MKN peuvent être chargés depuis une autre clé USB.

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour appeler le menu.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «USB > Livre de cuisine».
3. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite pour afficher les fichiers avec les programmes de cuisson autoChef.
4. Avec le CombiPilot (9), sélectionner le fichier avec les programmes autoChef à charger.
5. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite pour charger les programmes de cuisson autoChef.

Les programmes de cuisson autoChef sont chargés depuis la clé USB.

Pendant la durée de l'enregistrement, le message «Réception en cours» clignote sur l'affichage multifonctions (4).

Le nombre de programmes de cuisson déjà chargés s'affiche également.

Dès que l'enregistrement est terminé, l'affichage multifonctions (4) indique «Livre cuisine chargé» ainsi que le nombre de programmes de cuisson chargés.

7 USB > liv.cuisine	
Réception en cours	1
7 USB > liv.cuisine	
Livre cuisine chargé	50



Si un programme de cuisson autoChef du même nom existe déjà sur l'appareil, il sera écrasé.

4.9 Cuisson manuelle

4.9.1 Démarrage de la cuisson à la vapeur

Conditions Appareil en marche.

1. Appuyer sur Cuire à la vapeur (15).
2. Régler la température de cuisson.
3. Régler le temps de cuisson.
4. Si nécessaire, régler la température à cœur cible.
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 42).

7. Appuyer sur Start/Stop (8).

L'affichage multifonctions (4) indique :

- la température de cuisson réglée
- le temps de cuisson réglé
- la température à cœur cible

4.9.2 Démarrage de la cuisson combinée

Conditions Appareil en marche.

1. Appuyer sur Cuisson combinée (3).

2. Régler la température de cuisson.

3. Régler le temps de cuisson.

4. Si nécessaire, régler la température à cœur cible.

5. Régler l'humidité dans l'enceinte du four.

6. Charger l'appareil.

7. Insérer la sonde de mesure de la température à cœur dans les aliments (voir Chapitre «Mesure de la température à cœur», Page 42).

8. Appuyer sur Start/Stop (8).

L'affichage multifonctions (4) indique :

- la température de cuisson réglée
- le temps de cuisson réglé
- la température à cœur cible

4.9.3 Démarrage de l'air chaud

Conditions Appareil en marche.

Appareil préchauffé pendant au moins 10 - 15 minutes avec la fonction «Ready2Cook.»

1. Appuyer sur Air chaud (14).

2. Régler la température de cuisson.

3. Régler le temps de cuisson.

4. Si nécessaire, régler la température à cœur cible.

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 42).

7. Appuyer sur Start/Stop (8).

L'affichage multifonctions (4) indique :

- la température de cuisson réglée
- le temps de cuisson réglé
- la température à cœur cible

4.9.4 Démarrage de Perfection (régénération des conditions climatiques)

Conditions Appareil en marche.

Appareil préchauffé pendant au moins 10 - 15 minutes avec la fonction «Ready2Cook.»

1. Appuyer sur Perfection (5).
2. Régler la température de cuisson.
3. Régler le temps de cuisson.
4. Si nécessaire, régler la température à cœur cible.
5. Régler l'humidité dans l'enceinte du four.
6. Charger l'appareil.

7. Appuyer sur Start/Stop (8).

L'affichage multifonctions (4) indique :

- la température de cuisson réglée
- le temps de cuisson réglé
- la température à cœur cible

4.9.5 Démarrage de Delta T cuisson

Conditions Appareil en marche.



La température à cœur des aliments à cuire étant nécessaire, il convient d'utiliser la sonde de température à cœur pour Delta T cuisson.

1. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite.

L'affichage multifonctions (4) indique «ΔT cuisson» et «Cuisson BT».

2. Avec CombiPilot (9), sélectionner «ΔT Cuisson».



Delta-T cuisson est possible dans les modes «Cuire à la vapeur», «Cuisson combinée» et «Air chaud» .

3. Appuyer sur la touche du mode de cuisson.

La DEL de la touche s'allume.

L'affichage multifonctions (4) indique le mode de cuisson, la valeur Delta-T et la température à cœur cible.

4. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler la valeur Delta-T.

5. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler la température à cœur cible.

6. Appuyer sur Start/Stop (8) pour démarrer le programme de cuisson.

L'affichage multifonctions (4) indique la température actuelle dans l'enceinte du four et la température à cœur cible.

4.9.6 Démarrage de la cuisson basse température

Cuisson basse température sans mesure de la température à cœur

Régler manuellement la température de l'enceinte de cuisson 5 °C plus haut que la température à cœur cible souhaitée.

Cuisson basse température avec mesure de la température à cœur

Le mode de cuisson passe alors automatiquement au «Maintien à la température» dès que la température des aliments à cuire a atteint 80 % de la température à cœur cible.



Si la différence de température entre l'enceinte du four et la température à cœur cible des aliments à cuire est inférieure à 5 °C, il se peut que la température à cœur cible ne soit pas atteinte.

1. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite pour ouvrir le menu.

2. Avec CombiPilot (9), sélectionner «Cuisson BT».

3. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler la température de cuisson.

L'affichage multifonctions (4) indique le temps de cuisson.

Le temps de cuisson «0:00» clignote.

4. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler le temps de cuisson.

5. Appuyer sur Start/Stop (8) pour démarrer le programme de cuisson.

4.10 Fonctions de cuisson étendues

4.10.1 Vapeur programmable

Conditions Appareil en marche.
Température dans l'enceinte du four inférieure à 130 °C



Si la température dans l'enceinte du four est supérieure à 130 °C, l'étape de cuisson «Vapeur programmable» ne se lance pas.

1. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite pour ouvrir le menu.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Vapeur programmable».
3. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler la température dans l'enceinte du four (30–130 °C) et la quantité d'eau (0–5000 ml).
4. Appuyer sur le commutateur CombiPilot (9) pour entrer une étape de programme supplémentaire.
5. Appuyer sur Start/Stop (8) pour démarrer le programme de cuisson.

Pendant le programme de cuisson, l'affichage multifonctions (4) indique :

- la durée restante de toutes les étapes de programme
- le mode de cuisson
- l'étape de programme en cours
- la quantité d'eau restante (ml)

4.10.2 Manuel Vapeur



La fonction de cuisson étendue **Manuel Vapeur** ne peut pas être programmée et ne peut donc pas être enregistrée dans la mémoire de programme autoChef.

→ Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche.

Le degré d'humidité de l'enceinte du four augmente aussi longtemps que la touche de sélection (13) est actionnée.

4.10.3 Réglage de l'état de repos

Conditions Appareil en marche.

La fonction de cuisson étendue **Etat de repos** permet de programmer un arrêt du ventilateur.

1. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite pour ouvrir le menu.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Pause».
3. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler l'état de repos (en heures:minutes).
4. Appuyer sur le commutateur CombiPilot (9) pour entrer une étape de programme supplémentaire.
5. Appuyer sur Start/Stop (8) pour démarrer le programme de cuisson.

Pendant l'étape de programme «Pause», l'affichage multifonctions (4) indique :

- «Pause»
- la durée restante de toutes les étapes de programme
- l'étape de programme en cours
- la durée restante de l'étape du programme active

4.10.4 Réglage de la sélection du temps de démarrage



ATTENTION

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.

→ Respecter les dispositions légales concernant les denrées alimentaires.

1. Sélectionner le programme de cuisson.
2. Appuyer de manière prolongée sur Temps de cuisson (11).
L'affichage multifonctions (4) affiche «Démarre dans : 00:01».
3. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler la durée d'attente.
Si un programme de cuisson sans mesure de la température à cœur est ensuite prévu, l'heure de fin est affichée : «Terminer à : ».
Si un programme de cuisson avec mesure de la température à cœur est ensuite prévu, la température à cœur cible s'affiche.
4. Appuyer sur le commutateur CombiPilot (9) pour démarrer la sélection du temps de démarrage.

L'affichage multifonctions (4) indique la durée d'attente restante et la température de l'enceinte du four.

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



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

5. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour interrompre la sélection du temps de démarrage.

4.10.5 Démarrage de Ready2Cook (préparation de la cuisson)

La fonction de cuisson étendue **Ready2Cook** permet de préchauffer lorsque l'enceinte du four est froide, de refroidir lorsque l'enceinte du four est trop chaude et de préparer les conditions pour la cuisson.

→ Appuyer brièvement sur Ready2Cook (10) : l'enceinte du four est chauffée à une température supérieure de 15 % à celle de la première étape du programme (préréglage).

ou

→ Appuyer de manière prolongée sur Ready2Cook (10) : l'enceinte du four est préchauffée à 275 °C.

4.10.6 Utilisation de RackControl

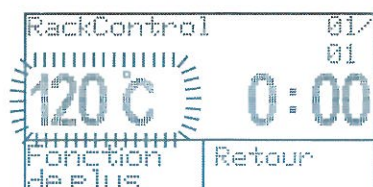
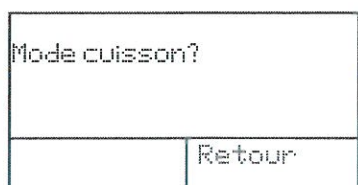
Conditions Appareil en marche.

1. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite.

L'affichage multifonctions (4) affiche le message clignotant «RackControl».

2. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite ou sur CombiPilot (9) pour confirmer la sélection.

L'affichage multifonctions (4) affiche «Sélectionner le mode de cuisson».



3. Appuyer sur la touche du mode de cuisson.

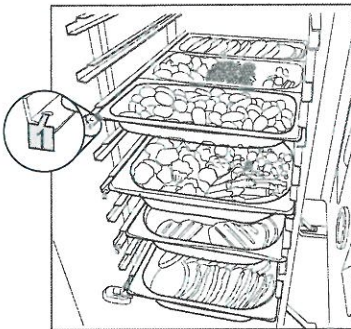
La DEL de la touche du mode de cuisson s'allume.

L'affichage multifonctions (4) clignote et indique la température de cuisson préréglée pour le mode de cuisson correspondant.

4. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler la température de cuisson.
5. Appuyer sur Temps de cuisson (11).

i

RackControl	100
R: 1 2 3 4 5	°
0: 0 0 0 0 0	



RackControl	100
R: 1 2 3 4 5	°
0: 7 0 0 0 0	

RackControl	100
R: 10 20 30 40 50	°
0: 7 5 6 3 2	

RackControl	100
R: 10 20 30 40 5	°
0: 5 3 4 1 ✓	

RackControl	100
R: 10 20 30 40 5	°
0: 5 3 4 1 0	

6. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglé est ensuite utilisé comme référence pour les différentes zones (racks).

Le temps de cuisson peut être adapté pour chaque zone si nécessaire.

7. Appuyer sur Start/Stop (8).

La DEL de la touche clignote.

L'appareil fonctionne en mode continu.

L'affichage multifonctions (4) indique les 5 zones avec les durées de référence.

La flèche indique la zone sélectionnée.

8. Placer le récipient avec les aliments à cuire dans l'enceinte du four, si nécessaire utiliser des étiquettes résistantes à la chaleur pour identifier R1, R2, etc.

9. Mit Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner la zone pour l'adaptation du temps de cuisson.

10. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler le temps de cuisson.

11. Appuyer sur CombiPilot (9) pour démarrer le signal horaire pour cette zone.

L'affichage multifonctions (4) affiche un symbole d'horloge à côté de la zone sélectionnée.

12. Régler le temps de cuisson pour les autres zones.

L'affichage multifonctions (4) indique la durée restante pour les 5 zones.

13. Un signal retentit au terme du temps de cuisson.

Le symbole en forme d'horloge disparaît de l'affichage multifonctions (4) pour cette zone.

Un crochet remplace la durée restante.

14. Retirer les récipients.

De nouvelles assiettes peuvent par exemple être placées dans les zones libérées.

Démarrer le temps de cuisson pour la zone qui vient d'être rechargée en procédant comme décrit précédemment.

15. Appuyer sur Start/Stop (8) pour terminer RackControl.

4.10.7 Réduction de la puissance de chauffage

La fonction de cuisson étendue **low power** ne peut pas être programmée, elle doit être sélectionnée manuellement lors de chaque démarrage.

→ Lors du démarrage du programme, appuyer de manière prolongée sur Start/Stop (8).

L'affichage multifonctions (4) affiche «E/2».

Appareils sur table : un circuit de chauffage est désactivé.

Appareils sur pied : la chambre inférieure est désactivée.

4.11 Fonctions supplémentaires

4.11.1 Activation/désactivation de la fonction supplémentaire

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pendant la saisie des données.



Seules les fonctions supplémentaires pouvant être utilisées dans le mode de cuisson concerné sont disponibles.

2. Tourner le commutateur CombiPilot (9) et sélectionner la fonction supplémentaire.

La fonction supplémentaire sélectionnée clignote.

3. Appuyer sur le commutateur CombiPilot (9) et activer ou désactiver la fonction supplémentaire.
4. Si nécessaire, effectuer les réglages avec CombiPilot (9).
5. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour revenir au menu de réglage.

4.11.2 Modification de la fonction supplémentaire

La plupart des fonctions supplémentaires peuvent également être activées ou désactivées lors du fonctionnement.

1. Appuyer brièvement sur l'une des touches suivantes :
 - Température à cœur (7)
 - Temps de cuisson (11)
 - Température de cuisson (12)
2. A l'aide de CombiPilot (9), sélectionner l'étape de cuisson pour laquelle une fonction supplémentaire doit être activée ou désactivée.
3. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche.
4. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner la fonction supplémentaire.

4.11.3 Réduction de la vitesse des ventilateurs

1. Sélectionner la fonction supplémentaire «Vitesse ventilateur réduite»
2. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler la vitesse des ventilateurs souhaitée.

4.11.4 Activation de la fin d'étape sonore

Dans le cas des programmes de cuisson en plusieurs étapes, la fin d'étape sonore peut être activée pour chaque étape.



La fin d'étape sonore est activée par défaut pour la dernière étape de cuisson d'un programme.

1. Lors de la saisie d'un programme de cuisson, appuyer sur la touche de sélection (13) gauche.
2. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner la fin d'étape sonore.
3. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour revenir au menu de réglage.

4.12 Modification des réglages standard

Conditions Appareil en marche.

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour ouvrir le menu.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Réglages».
3. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler le mot de passe «111».
4. Appuyer sur Start/Stop (8).

5. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner le paramètre. L'affichage multifonctions (4) indique la valeur réglée.

Le nom du paramètre clignote.

6. Appuyer sur le commutateur CombiPilot (9) pour modifier la valeur.

La valeur du paramètre clignote.

7. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), modifier la valeur.

8. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite ou sur CombiPilot (9) pour enregistrer la valeur.

Le nom du paramètre clignote.

9. Si nécessaire, modifier d'autres paramètres.

10. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite pour enregistrer les modifications.

ou

→ Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour rejeter les modifications.

4.12.1 Réglage de la quantité d'eau pour les intervalles de maintenance

il est possible de régler les intervalles de maintenance par l'intermédiaire de la quantité d'eau consommée via le menu «Réglages».

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour ouvrir le menu.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Réglages».
3. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler le mot de passe «111».
4. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «Quantité d'eau Maintenance».
5. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), régler la quantité d'eau souhaitée (par pas de 100 l).

4.13 Réglages standard

L'appareil est livré préconfiguré.

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant peuvent être adaptées individuellement (voir Chapitre «Modification des réglages standard», Page 60).

N°	Paramètre	Préréglage	Plage de réglage	Explication
000	Heure/Date	Heure locale de l'exploitant	Heure/date	Commutation automatique heure d'été/d'hiver. Format de la date : paramètre 144
006	Affichage température	en °C	°C/°F	Affichage de la température en °F indépendamment de la langue du système.
023	Eclairage clignote	Marche	Marche/Arrêt	Marche : au terme du temps de cuisson, l'éclairage clignote, en plus du signal sonore. La durée du clignotement correspond à la durée du signal.
082	Facteur de préchauffage %	15	0–30 %	Lorsque le four est entièrement chargé avec des masses importantes (rôtis, pains), augmenter le facteur de préchauffage pour éviter que la température ne baisse exagérément.
076	Quantité d'eau Maintenance.	0	090000 l par pas de 100 l	Valable pour les installations de traitement d'eau extérieures et uniquement pour le raccordement d'eau adoucie. Pour de plus amples informations, voir Chapitre «Réglage de la quantité d'eau pour les intervalles de maintenance», Page 61.
144	Format of date	JJ.MM.AAAA	<ul style="list-style-type: none"> JJ.MM.AAAA AAAA/MM/JJ MM/JJ/AAAA 	JJ = jour MM = mois AAAA = année
097	Mémoire programme autoChef	Libre	<ul style="list-style-type: none"> Libre Suspendu Suspendu complètement 	<ul style="list-style-type: none"> Libre : modification, suppression ou mémorisation de programmes de cuisson possibles. Suspendu : pas de modification, suppression ou mémorisation de programmes de cuisson. Modifications pendant la cuisson possibles. Suspendu complètement : aucune modification possible dans la mémoire de programme autoChef ou pendant la cuisson.
032	Sélection du temps ventilateur	Arrêt	Marche/Arrêt	Régler «Service ventilation par intermittence». Des blocs de glace dans le tiroir inférieur permettent de maintenir la température de l'enceinte du four pendant 6 h à 14 °C.

N°	Paramètre	Préréglage	Plage de réglage	Explication
024	Condensation de la buée	Normal	Minimum, Normal, Maximum	<ul style="list-style-type: none"> «Minimum»: consommation d'eau minimale mais température des condensats plus élevée et quantité de vapeur d'échappement plus importante. «Maximum»: consommation d'eau maximale mais température des condensats et quantité de vapeur d'échappement moindres. <p>Avec ce réglage, la température des eaux usées est < 60 °C.</p>
083	Temps hotte ext. (S)	60	0–600 secondes	Une hotte d'évacuation d'air externe peut être activée à la fin du programme.
084	Temps avertisseur sonore	20	0180 secondes	0 = avertisseur arrêt
015	Niveau d'insertion	0500 m	<ul style="list-style-type: none"> 0–500 m 500–1 000 m 1 000–1 500 m > 1 500 m 	Niveau au-dessus du niveau de la mer. Lorsque la hauteur d'installation n'est pas connue, régler 0–500 m.
096	Mot de passe	111	000–500	Cette partie est destinée au réglage de mots de passe individuels.
225	Direction de défilement	Normal	Normal/Inverse	Sens de rotation de CombiPilot (9) dans les menus et dans la mémoire de programme autoChef.
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	130 °C	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 °C	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 °C	30–180 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
239	Temp. BT cuisson	60	60–100 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
240	Temp. DT cuisson	20 °C	1–100 °C	La température de cuisson pré réglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.

N°	Paramètre	Préréglage	Plage de réglage	Explication
241	Temp. DT Cœur	60	30–99 °C	La température de cuisson préréglée peut être réglée dans les limites indiquées ci-contre pour ce mode de cuisson.
242	Histoire	0	0–10	«Histoire» permet d'afficher les derniers programmes de cuisson utilisés (max. 10) et de les redémarrer.
397	Catégorie standard	Livre de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Viande • Volaille • Poisson, légumes • Accompagnement, pâtisseries • Cuisson de nuit • MyChef-Spécial • Perfection • Livre de cuisine 	

N°	Paramètre	Préréglage	Plage de réglage	Explication
403	Numéro mémoire programme autoChef	0	<ul style="list-style-type: none"> • 0 = programmes de cuisson créés uniquement • 1 = Deutsch • 2 = English GB • 3 = Italiano • 4 = Français • 5 = Nederland • 6 = Espanol • 7 = Polski • 8 = Dansk • 9 = Russian • 10 = Cesky • 11 = Lietuviskai • 12 = Latviesu • 13 = Chinese GB China • 14 = Chinese Big5 Taiwan • 15 = Korean • 16 = Hebrew • 17 = Slovenscina • 18 = Hrvatski • 19 = Magyar • 20 = English SC • 21 = Svenska • 22 = Türkçe • 23 = Slovensky • 24 = Srpski • 25 = Greek • 26 = Portuguese • 30 = Deutsch (A) • 31 = Deutsch (CH) • 32 = English (Asia) • 100 = Henny Penny English 	<p>Il est possible de charger des mémoires de programme autoChef spécifiques des différents pays.</p> <p>Cela permet également de restaurer les programmes de cuisson supprimés.</p> <p>Sélectionner la mémoire de programme autoChef puis enregistrer. Après la commutation de la mémoire de programme autoChef, appuyer sur «Enregistrer».</p> <p>Le texte «Analyse». s'affiche. Les programmes de cuisson créés sur l'appareil restent conservés après la commutation.</p>

Tableau 7: Réglages standard

5 Nettoyage

5.1 Nettoyage automatique «WaveClean»

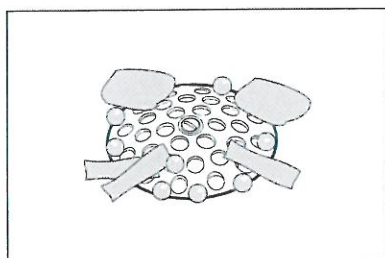
5.1.1 Préparation de l'enceinte du four

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 pieds : amener un chariot à glissières vide dans l'enceinte du four.
3. Fermer la porte de l'enceinte du four.

5.1.2 Sélection du niveau WaveClean

Conditions Appareil en marche.

1. Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche.
L'affichage multifonctions (4) indique le menu de nettoyage.
2. Avec CombiPilot (9), sélectionner le menu «WaveClean».
3. A l'aide du commutateur CombiPilot (9), sélectionner le niveau de nettoyage.
 - WaveClean, brève : durée 1 heure environ
 - WaveClean, normale : durée 2 heures environ
 - WaveClean, extra : durée 3 heures environ (pour les encrassements importants)

i

Malgré des durées de nettoyage différentes, tous les niveaux de nettoyage nécessitent la même quantité d'eau.

4. Appuyer sur le commutateur CombiPilot (9) pour confirmer la sélection.

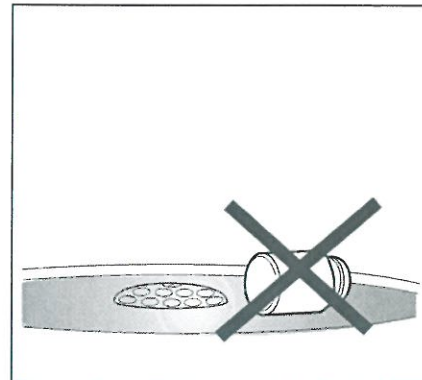
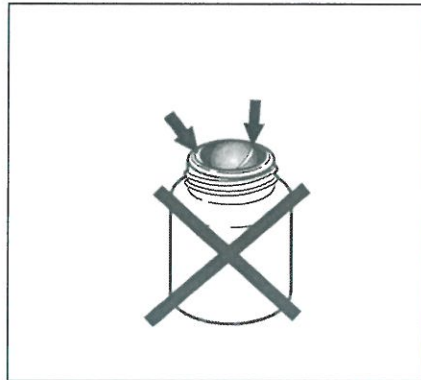
L'enceinte du four est automatiquement chauffée ou refroidie jusqu'à ce que la température WaveClean de 50 °C soit atteinte.

5.1.3 Mise en place de la cartouche WaveClean

Utiliser uniquement des cartouches scellées.

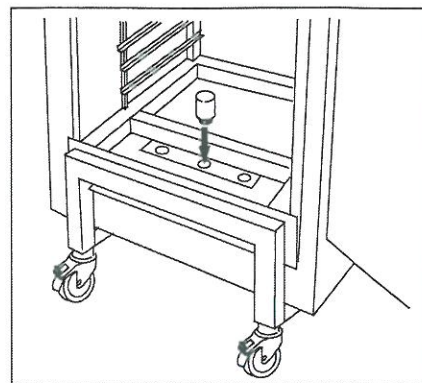
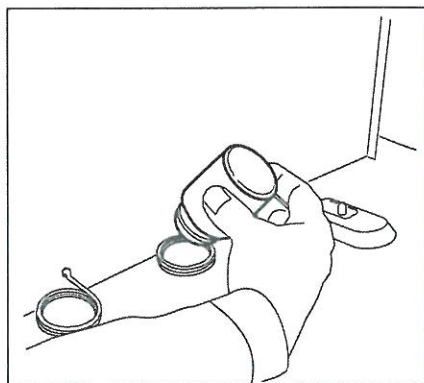
Si le cachet en cire est endommagé, le produit de nettoyage peut s'infiltrer prématurément dans le circuit de nettoyage ou ne pas se dissoudre entièrement, de sorte que le nettoyage complet ne peut plus être garanti.

Ne pas déposer la cartouche sur le fond de l'enceinte du four.

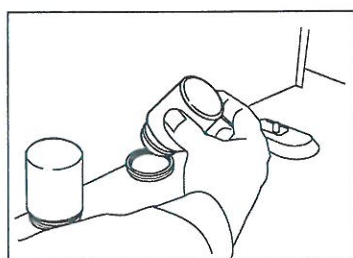


Si l'enceinte du four a atteint la température de nettoyage, l'affichage multifonctions (4) indique «Placer la cartouche».

1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
2. Dévisser le couvercle de la cartouche.



3. Appareils sur table : placer la cartouche dans l'étrier de logement au niveau du déflecteur d'air.
Appareils sur pied : installer la cartouche dans le support du chariot à glissières.



Si nécessaire, utiliser des cartouches supplémentaires :

- En cas d'encrassement important : utiliser deux cartouches two-in-one. Sélectionner le niveau de nettoyage «WaveClean extra.»
- En cas d'entartrage : utiliser deux cartouches two-in-one et une cartouche de produit de rinçage.

5.1.4 Démarrage de WaveClean

Conditions Raccordement eau dure et eau adoucie ouvert.

→ Fermer la porte de l'enceinte du four et confirmer avec la touche de sélection (6) droite.

Le programme de nettoyage démarre. L'affichage multifonctions (4) indique la durée de nettoyage restante.

5.1.5 Fin de WaveClean

Au terme du nettoyage, l'appareil s'éteint automatiquement. Lors de la remise en service, l'affichage multifonctions (4) affiche «Retirer la cartouche».

1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
2. Retirer la cartouche vide.

3. Rincer soigneusement manuellement les éventuels restes de produit de nettoyage ou de rinçage.



Pour connaître les causes éventuelles des restes de nettoyage dans l'enceinte du four, voir Chapitre «Dérangements WaveClean», Page 69.

4. Fermer la porte de l'enceinte du four.
5. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite et confirmer le retrait de la cartouche.
6. 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.

5.1.6 Interruption de WaveClean

Le nettoyage automatique «WaveClean» peut également être interrompu manuellement.

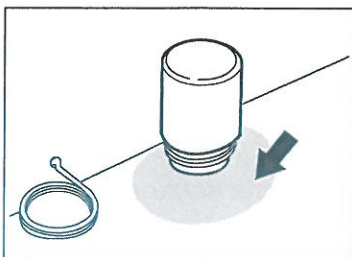
Une panne de courant lors du nettoyage entraîne également une interruption.

→ Appuyer sur la touche de sélection (13) gauche pour interrompre le programme de nettoyage.



Pour des raisons de sécurité, WaveClean peut uniquement être terminé avec un rinçage forcé automatique (durée env. 12 minutes).

5.1.7 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.

Dérangement	Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Les cartouches ne se déclenchent pas correctement Des restes de produits de nettoyage/de rinçage subsistent dans la cartouche Le produit de rinçage se déclenche en même temps que le produit de nettoyage 	L'appareil est en position inclinée	Installer l'appareil en position horizontale
	Panne de courant/dérangement de l'appareil	Contacteur le service après-vente
	Support déformé : cartouche trop près du sol	Corriger la position du support
	Elément de chauffage défectueux	Contacteur le service après-vente
<ul style="list-style-type: none"> L'enceinte du four reste sèche 	Pompe de circulation défectueuse	Contacteur le service après-vente
<ul style="list-style-type: none"> L'enceinte du four n'est pas propre 	Enceinte du four trop encrassée Circuit de l'eau de rinçage interrompu	<ul style="list-style-type: none"> Vider le filtre d'écoulement avant le nettoyage. Retirer manuellement les plus grandes impuretés avant le nettoyage. Raccourcir l'intervalle de nettoyage.

Tableau 8: Causes des défauts et remèdes

Remarques concernant le fonctionnement avec de l'eau dure



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 détartrant qui empêche généralement ces dépôts en cas d'utilisation régulière du système de nettoyage automatique «WaveClean.»

- 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.
- Détartrer manuellement.

5.2 Nettoyage manuel assisté par le système

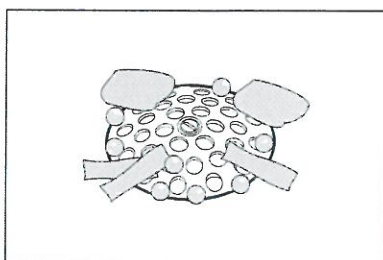
5.2.1 Préparation de l'enceinte du four

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 pieds : 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 la touche de sélection (13) gauche pour ouvrir le menu.
2. Avec le commutateur CombiPilot (9), sélectionner le menu « Nettoyage manuel ».
3. Appuyer sur la touche de sélection (6) droite pour démarrer le programme de nettoyage.

L'enceinte du four est automatiquement chauffée ou refroidie jusqu'à ce que la température de trempage de 50 °C soit atteinte.

L'affichage multifonctions (4) indique la température actuelle de l'enceinte du four.

Si la température de trempage est atteinte, l'affichage multifonctions (4) indique également la durée de trempage 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.



1. Après le trempage, l'affichage multifonctions (4) indique «Pulvérisation du produit de nettoyage»
2. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
3. 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

Domages 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 commence après la fermeture de la porte de l'enceinte du four.

L'appareil est stoppé pendant la durée d'action. L'affichage multifonctions (4) indique la durée d'action restante.

5.2.5 Nettoyage

Le processus de nettoyage démarre après la durée d'action.

Lors de cette opération, l'enceinte du four est chauffée à 80 °C.

L'affichage multifonctions (4) indique la température actuelle de l'enceinte du four ainsi que la durée de nettoyage restante.

Après le nettoyage, l'affichage multifonctions (4) indique «Rincer enceinte four»

5.2.6 Rinçage

1. Ouvrir la porte de l'enceinte du four.
2. Retirer le déflecteur d'air (voir Chapitre «Retrait du déflecteur d'air», Page 77).
3. Rincer soigneusement l'enceinte du four pendant 3 minutes environ avec une douchette.
4. Installer le déflecteur d'air.

5.2.7 Nettoyage du joint de la porte

1. Nettoyer le joint de la porte (voir Chapitre «Nettoyage du joint de la porte», Page 74).
2. Fermer la porte de l'enceinte du four.

5.2.8 Séchage

1. Le séchage démarre automatiquement après la fermeture de la porte de l'enceinte du four. L'enceinte du four est chauffée à 130 °C pendant 5 minutes.
2. L'affichage multifonctions (4) indique la température actuelle de l'enceinte du four ainsi que la durée de séchage.
3. 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 Nettoyage général

5.3.1 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 douchette pour le rinçage de l'enceinte du four.
 - Ne pas nettoyer le boîtier extérieur avec une douchette.
-

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.

5.3.2 Nettoyage de l'enceinte du four

L'appareil est livré de série avec deux programmes de nettoyage :

- «Système de nettoyage automatique» WaveClean : nettoyage et rinçage automatiques de l'enceinte du four
- Nettoyage manuel guidé par menu

Nous recommandons d'utiliser le système de nettoyage automatique «WaveClean».

Cela permet d'éviter le nettoyage manuel, qui est cher et long. Grâce à l'utilisation de la cartouche two-in-one brevetée, il est possible d'éviter tout contact avec le produit de nettoyage.

5.3.3 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.

5.3.4 Nettoyage de la porte de l'enceinte du four

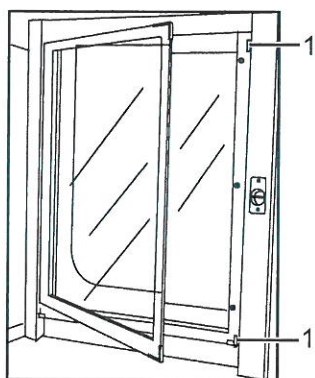
**ATTENTION****Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes**

→ 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. Eliminer 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).

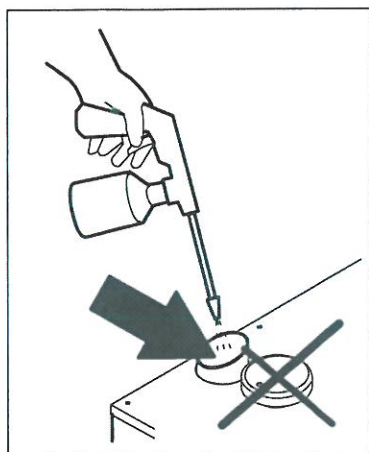
5.3.5 Nettoyage des tubulures d'échappement de vapeur

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

i

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.

5.3.6 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 détartrée régulièrement afin d'éviter les dégâts matériels.

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

1. Diluer le produit de détartrage 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 détartrage 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 détartrage si nécessaire.
6. 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.

5.4 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. Desserrer 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. Installer le support d'accrochage gauche.

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

Conditions Outillage nécessaire : 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. Desserrer les vis au centre du déflecteur d'air.
2. Desserrer 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 Dysfonctionnements

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 79).
2. Tenir compte des remarques dans le tableau «Causes des défauts et remèdes» (Chapitre «Causes des défauts et remèdes», Page 80).
3. Contacter le service après-vente

6.2 Réinitialisation de l'électronique de commande

Conditions Appareil en marche.

Les défauts dans le déroulement du programme (non respect des valeurs prescrites par exemple) ou les défauts au niveau de l'interface USB peuvent être éliminés grâce à la réinitialisation (initialiser) de l'électronique de commande.

L'électronique est alors ramenée en mode de démarrage.



Les programmes enregistrés ne sont pas supprimés !

1. Maintenir la touche On/Off (1) appuyée pendant env. 8 secondes jusqu'à ce que l'électronique de commande se désactive.

L'affichage multifonctions (4) passe au noir.

2. Après env. 10 secondes, l'électronique de commande redémarre automatiquement.

12.08.2008	13:32
Mode foire	
Menu	RackCont. ΔT/BT/...

3. Si la touche On/Off (1) est maintenue pendant plus de 20 secondes alors que l'appareil est éteint, l'électronique de commande passe en **mode de mesure**.

L'affichage multifonctions (4) affiche «Mode foire».

4. Pour quitter le mode de mesure, éteindre l'appareil et appuyer sur On/Off (1) jusqu'à ce que l'appareil redémarre.

L'électronique de commande revient au mode de fonctionnement normal.

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

12.08.2008	13:32
Mode foire	
Menu	RackCont. ΔT/BT/...

6.3 Causes des défauts et remèdes

Défaut	Causes possibles	Remède
Pas d'eau	Robinet d'eau fermé	• Ouvrir le robinet d'eau
	Appareil défectueux	• Contacter le service après-vente
Ecoulement d'eau sous l'appareil	Dysfonctionnement du système d'évacuation des eaux usées	• Ne plus utiliser l'appareil • Contacter le service après-vente
Pas de gaz	Robinet de gaz fermé	• Ouvrir le robinet de gaz
	Pression de gaz insuffisante	• Contrôler la pression de gaz
Enceinte du four surchauffée	Appareil défectueux	• Ne plus utiliser l'appareil • Contacter le service après-vente
LTS déclenché	Appareil défectueux	• Contacter le service après-vente
LTS - Moteur déclenché	Surchauffe du moteur, refroidissement défectueux	• Laisser refroidir l'appareil • Contrôler l'aspiration de l'air de refroidissement • Contacter le service après-vente
Commande très chaude	Sources de chaleur à proximité de l'aspiration d'air de refroidissement	• Contrôler l'aspiration de l'air de refroidissement
	Aspiration d'air de refroidissement bouchée ou bloquée	• Régler des températures de cuisson plus basses
	Température ambiante trop élevée	• Contacter le service après-vente
Commande trop chaude	Refroidissement défectueux, température ambiante trop élevée	• Ne plus utiliser l'appareil
		• Contrôler l'aspiration de l'air de refroidissement • Contacter le service après-vente
Sonde température à cœur défectueuse	Rupture de la sonde	• Utiliser les programmes de cuisson sans mesure de la température à cœur • Contacter le service après-vente

Défaut	Causes possibles	Remède
Sonde enceinte four défectueuse	Rupture de la sonde	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser les programmes de cuisson sans mesure de la température à cœur La sonde de température à cœur remplace la sonde de l'enceinte du four : <ul style="list-style-type: none"> Laisser la sonde de température à cœur dans l'enceinte du four Ne pas enficher la sonde de température à cœur dans les aliments à cuire Contacteur le service après-vente
Ventilateur à l'arrêt	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur ne tourne pas Absence de phase Appareil défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le raccordement électrique Respecter les consignes de sécurité (voir Chapitre «Consignes de sécurité», Page 11) Contacteur le service après-vente
Risque de gel	Température inférieure à 0 °C	<ul style="list-style-type: none"> Tenir compte des conditions ambiantes pour le fonctionnement
Batterie vide	Batterie tampon vide (durée de vie : env. 8 ans)	<ul style="list-style-type: none"> Les données enregistrées sont perdues en cas de panne du réseau Contacteur le service après-vente
Effectuer la configuration	Configuration nécessaire non réalisée	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer la configuration Contacteur le service après-vente
Sonde buée défectueuse	Mesure de la température des eaux usées défectueuse, la condensation des buées est activée en permanence	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil peut être utilisé (fonctionnement d'urgence) Contacteur le service après-vente
Sonde humidité défectueuse	Sonde humidité défectueuse, programme d'urgence humidité actif	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil peut être utilisé (fonctionnement d'urgence) Contacteur le service après-vente
HW Défaut : Temp UREF0 trop élevée	Sonde de température à cœur ou clavier défectueux	<ul style="list-style-type: none"> Contacteur le service après-vente
Erreur de gaz générale	mauvaise qualité de gaz Appareil défectueux	<ul style="list-style-type: none"> Contacteur le service après-vente
Pas de ventilateur gaz	Appareil défectueux	<ul style="list-style-type: none"> Contacteur le service après-vente
Câble trop long Missing s	Le fichier se trouvant sur la clé USB est endommagé	<ul style="list-style-type: none"> Répéter la procédure de chargement ou d'enregistrement
Mémoire du programme épuisée	Emplacement mémoire libre insuffisant sur la clé USB	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser une autre clé USB
USB non disponible	Clé USB pas en place Clé USB défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> Insérer entièrement la clé USB Utiliser une autre clé USB

Tableau 9: Causes des défauts et remèdes

7 Déclarations de conformité

7.1 Déclaration de conformité CE (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 :	Numéro d'appareil :
Combi-cuiseur électrique « Hans Dampf »	
- 61, 62 « gold » / « silver »	CGE61XXXX, CGE62XXXX / CSE61XXXX, CSE62XXXX
- 11, 12 « gold » / « silver »	CGE11XXXX, CGE12XXXX / CSE11XXXX, CSE12XXXX
- 21, 22 « gold » / « silver »	CGE21XXXX, CGE22XXXX / CSE21XXXX, CSE22XXXX
- Junior « Professional » / « Classic »	CPE63XXXX / CCE63XXXX
- Compact « Professional » / « Classic »	CPE61XXXX / CCE61XXXX
	(X : caractéristique d'équipement)

est conforme aux exigences de base, définies en vue de l'harmonisation des dispositions légales des États 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 + A1:2004, EN 55014-1:2000 + A1:2001 + A2:2002,	EN 60335-2-42: 2003, 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,

17.12.08

Paul Werner Huppert
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 Déclaration de conformité CE (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 :	Numéro d'appareil :
Combi-cuiseur à gaz 61, 62 « gold » / « silver »	CGG61XXXX, CGG62XXXX / CSG61XXXX, CSG62XXXX
Combi-cuiseur à gaz 11, 12 « gold » / « silver »	CGG11XXXX, CGG12XXXX / CSG11XXXX, CSG12XXXX
Combi-cuiseur à gaz 21, 22 « gold » / « silver »	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 :	EN 203-1: 2005
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
	EN 61000-3-2: 2000 + A2: 2005	EN 61000-3-3: 1995 + A2: 2005
	EN 61588-2-6: 1997	EN 50165: 1997 + A1: 2001

Type d'installation : A₁ (sous hotte aspirante)

Pays de destination :

AL (Albania)	DK (Denmark)	IS (Island)	PL (Poland)
AT (Austria)	EE (Estonia)	IT (Italy)	PT (Portugal)
BA (Bosnia Herzegovina)	ES (Spain)	LT (Lithuania)	RO (Romania)
BE (Belgium)	FI (Finland)	LU (Luxembourg)	SE (Sweden)
BG (Bulgaria)	FR (France)	LV (Latvia)	SI (Slovenia)
BY (Belarus)	GB (United Kingdom)	MD (Moldova)	SK (Slovakia)
CH (Switzerland)	GR (Greece)	MK (Macedonia)	TR (Turkey)
CY (Cyprus)	HR (Croatia)	MT (Malta)	UA (Ukraine)
CZ (Czech Republic)	HU (Hungary)	NL (The Netherlands)	YU (Yugoslavia)
DE (Germany)	IE (Ireland)	NQ (Norway)	

Catégories d'appareil :

100, 100+, 100, 100+, 100, 100+, 100, 100+, 100, 100+

100, 100+, 100, 100+, 100, 100+, 100, 100+, 100, 100+

100, 100+, 100, 100+, 100, 100+, 100, 100+, 100, 100+

Apposition 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

Paul-Werner Huppert
Directeur général

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



MKN Maschinenfabrik
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

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