



FOURS À CONVECTION

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



FOUR À CONVECTION SLIM

MSDBD 0623 E / MSDBD 0611 E / MSDBD 1011 E



www.rmgastro.com



10-10-2024



Index

1. INSTALLATION	5
1.1 Avertissements généraux et de sécurité	5
1.2 Emplacement	11
1.3 Raccordement au réseau d'alimentation en eau	12
1.4 Raccordement à l'évacuation	13
1.5 Raccordement au produit de lavage	13
1.6 Raccordement électrique	14
1.7 Mise en service du four mixte	15
1.8 Test	16
2. TRAITEMENT THERMIQUE	18
2.1 Explication des pictogrammes	18
2.2 Écran d'accueil - Accueil	20
2.3 Comment communiquer avec l'écran tactile	20
2.4 Réglage manuel de la température	21
2.4 et Modes de cuisson : convection, combiné et vapeur	22
2.4 b Mode conservation - HOLD	24
2.4 c Mode fumage	24
2.4 d Démarrage et arrêt du traitement thermique	25
2.5 Réglages personnels des programmes de cuisson	25
2.6 Création d'un programme de cuisson	26
2.7 Enregistrement d'un programme de cuisson	27
2.8 Modification du programme de cuisson	29
2.9 Copier, déplacer, renommer et supprimer	29
2.10 Sélection du programme dans le menu	30
2.11 Interface RecipeTuner	32
2.12 Mode service Rack Control	33
2.12 a Utilisation de la fonction Rack Control	33
2.12 b Création d'un nouveau programme RackControl	36
2.13 Utilisation de la fonction EasyService dans RackControl	37
2.14 Démarrage programmé	38
2.15 Sonde de noyau et traitement thermique en ΔT	39
2.16 Conseils pour la cuisson : cuisson au four, grillades et friture	39
2.16 a Conseils de cuisson : uniformité de la cuisson	40
2.16 b Conseils de cuisson : cuisson sous vide et pasteurisation	40
3. Menu FONCTIONS	41
3.1 LAVAGE (si disponible)	41
3.2 REFROIDISSEMENT	43
3.3 SERVICE	43
3.3.1 CONFIGURATION	44

3.3.1 et	Date et heure	44
3.3.1 b	Informations sur le système.....	44
3.3.1 c	Langue.....	44
3.3.1 d	Éclairage.....	44
3.3.1 e	Volume du buzzer	44
2.3.3	AFFICHER LE LOG	45
3.3.3	SERVICES AVANCÉS.....	45
3.3.4	IMPORTER / EXPORTER	45
4.	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	46
4.1	NETTOYAGE DU FILTRE DE VENTILATION	46
4.2	ÉVACUATION DE L'HUMIDITÉ.....	47
4.3	NETTOYAGE DES VITRES	47
4.4	RÉGLAGE DES PORTES.....	47
5.	GESTION DES PIÈCES DE RECHANGE	48
6.	DESCRIPTION DES ALARMES	48
7.	MISE AU REBUT DE L'ÉQUIPEMENT	49
8.	FICHES TECHNIQUES	50
9.	SCHÉMAS DE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	54

1. INSTALLATION

1.1 s générales et consignes de sécurité

- Avant d'installer et de mettre en service le four mixte, lisez attentivement ce mode d'emploi, car il contient des informations importantes pour une installation, l'utilisation et l'entretien.
- Conservez ce mode d'emploi dans un endroit facilement accessible afin que le personnel d'exploitation puisse le consulter ultérieurement.
- Mode d'emploi toujours joindre en lors du déplacement du four mixte. Si nécessaire, demandez une nouvelle copie à un revendeur agréé ou directement au fabricant.
- Pour les appareils pesant plus de 50 kg, utilisez des moyens de manutention appropriés.
- Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que l'appareil est intact et ne présente aucun dommage causés par par le transport. N'installez et ne mettez en service en aucun cas un appareil endommagé. En cas de doute, contactez le support technique ou votre revendeur.
- L'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être conservé hors de portée des enfants ou des animaux et éliminé conformément à la réglementation locale.
- L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les systèmes sont conformes aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation et à ce qui est indiqué sur l'étiquette technique apposée sur l'appareil.
- Toute installation ou maintenance effectuée d'une manière différente de celle indiquée

comme indiqué dans le mode d'emploi, peuvent entraîner des dommages, des blessures ou des accidents mortels.

- L'installation, l'entretien extraordinaire et les réparations de l'appareil doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié personnel personnel de et agissant conformément aux instructions du fabricant.
- Lors du montage de l'appareil, il est interdit aux personnes non chargées de l'installation de circuler ou de séjourner à proximité de la zone de travail.
- Cet appareil est destiné à la cuisson des aliments à l'intérieur et doit être utilisé uniquement à cette fin. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse et doit être exclue.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel dûment formé à cet effet. Afin d'éviter tout risque d'accident ou de dommage, il est également nécessaire que le personnel effectue régulièrement des contrôles de l'appareil. se

les risques d'accident ou de dommage, il est également nécessaire que le personnel reçoive régulièrement des instructions précises en matière de sécurité et utilise les

équipements de protection individuelle prescrits.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité. elles ne sont pas sous la surveillance par une personne responsable de leur sécurité ou ou si elles n'ont pas reçu d'instructions concernant l'utilisation de cet appareil.
- L'appareil doit être placé dans une pièce correctement ventilée afin d'éviter une accumulation excessive accumulation de substances nocives pour la santé dans l'air ambiant de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

jouent pas avec l'appareil et ne l'utilisent pas.

instructions figurant dans ce manuel entraînent l'annulation de la garantie.

- Pendant le fonctionnement, il faut faire attention aux surfaces extérieures chaudes de l'appareil, qui peuvent dépasser 60 °C dans les conditions de fonctionnement dépasser 60 °C.
- Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur porte des protections auditives, car le niveau de pression acoustique du four à convection est inférieur à 70 dB(A).
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être mis hors tension. Les réparations ne peuvent être effectuées que par le service après-vente agréé du fabricant, car des pièces de rechange d'origine.
- Avant de commencer tout travail lié à l'installation ou à la maintenance, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Les interventions, manipulations ou modifications qui ne sont pas expressément autorisées et qui ne sont pas conformes aux instructions figurant dans ce manuel entraînent l'annulation de la garantie.
- Ne placez pas d'autres sources de chaleur, telles que des friteuses ou des cuisinières, à proximité du four à convection.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas de substances inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas de non-utilisation prolongée de l'appareil, l'alimentation en eau et en électricité doit être coupée.
- Avant de mettre l'appareil en service, vérifiez que vous avez retiré tous les éléments d'emballage, puis éliminez-les (mettez-les au rebut) conformément à la législation en vigueur.
- Toute modification de l'installation de l'appareil qui s'avère nécessaire doit être approuvée et effectuée par du personnel technique agréé.

- Toutes les réparations électriques doivent être effectuées par du personnel hautement qualifié.

du four à convection doit être effectué en protégeant vos mains avec des gants résistants à la chaleur.

- Attention ! En cas de dommage du câble d'alimentation, l'appareil doit être mis hors tension. Le remplacement des câbles ne doit être effectué que par du personnel autorisé et qualifié.

- Lors du nettoyage de la chambre de cuisson, utilisez des lunettes et des gants de protection.

- L'appareil est destiné à un usage professionnel par du personnel qualifié.

- ATTENTION : le sol à proximité de l'appareil ne doit pas être glissant.

- Aucune modification du câblage du four mixte n'est autorisée.

- La plaque signalétique apposée sur l'appareil fournit des informations importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour l'entretien ou la réparation de l'appareil ; il est donc recommandé de ne pas les retirer, les endommager ou de le modifier.

- Le non-respect des instructions ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et votre propre sécurité.

- Lorsque la chambre de cuisson est chaude, faites attention lorsque vous ouvrez sa porte. **RISQUE DE BRÛLURE !**

- Après l'installation, il est recommandé d'établir un plan de maintenance (au moins une fois par an) effectué par du personnel qualifié.

- Retrait des plaques ou grilles du four

- L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la directive Machines 2006/42/CE.

- 
-
- L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.
 - L'appareil répond aux exigences fondamentales de la directive basse tension et de la directive 2014/35/UE.



1.2 Emplacement

L'appareil est destiné à être installé dans une pièce fermée, il ne peut pas être utilisé à l'extérieur et ne doit pas être exposé à la pluie et aux intempéries.

L'emplacement prévu pour l'installation du convectomate doit avoir une surface solide, plane et horizontale, avec une capacité de charge suffisante pour l'ensemble de l'appareil, même lorsque celui-ci est entièrement rempli.

L'appareil doit être transporté jusqu'au lieu de montage emballé sur ses palettes en bois.

La manipulation doit être effectuée à l'aide d'un transpalette, toutes les mesures nécessaires devant être prises pour éviter le renversement du four mixte. À la fin de sa durée de vie, le four mixte doit également être chargé sur une palette et transporté avec le plus grand soin afin d'éviter tout risque de renversement.

L'appareil doit être placé dans une pièce correctement ventilée afin d'éviter une accumulation excessive de substances nocives dans l'air ambiant.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont respectueux de l'environnement et peuvent donc être stockés ou éliminés en toute sécurité conformément à la réglementation en vigueur.

Le four à convection doit être placé à l'horizontale : pour régler la hauteur des pieds compensateurs, utilisez un niveau à bulle, comme indiqué sur la **figure 1**.

Un déséquilibre ou une inclinaison importants peuvent avoir un effet négatif sur le fonctionnement du four mixte.

Le sol de la pièce où l'appareil est installé doit être en matériau ignifuge.

Retirez tout film protecteur des panneaux extérieurs de l'appareil en le déchirant lentement, afin qu'aucune colle ne reste collée sur les panneaux

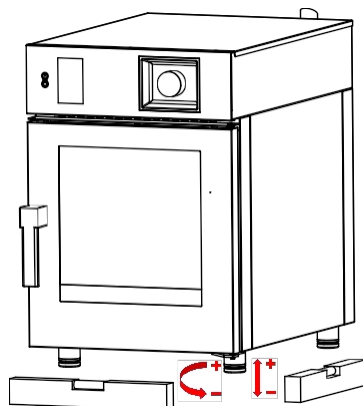


Fig. 1

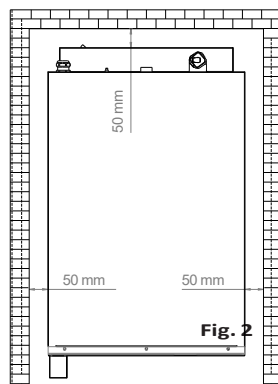
Vérifiez que toutes les ouvertures et fentes d'arrivée d'air ou d'évacuation de chaleur ne sont pas obstrués. Le four à convection doit être installé uniquement sur un support stable.

Retirez l'appareil de son emballage, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et placez-le à l'endroit où il sera utilisé, en veillant à ce qu'il ne soit pas placé contre des murs, des rideaux, des cloisons, des meubles de cuisine ou des revêtements en matériaux inflammables.

Il est recommandé de respecter scrupuleusement les réglementations en vigueur en matière de sécurité incendie.

Une distance minimale de 50 mm doit être respectée de tous les côtés entre le four à convection et les murs ou autres appareils (fig. 2).

Conformément aux réglementations spécifiques, l'entretien régulier du four à convection doit être effectué une fois par an par un technicien agréé ; à cette occasion, tous les contrôles relatifs au fonctionnement des composants électriques (contacteurs, électronique, électrovannes, résistances, moteurs, ventilateurs de refroidissement, etc.) et des commandes mécaniques relatives au fonctionnement des portes, des charnières, des mécanismes de fermeture et des joints seront effectués.



1.3 Raccordement au réseau d'eau

La pression de l'eau doit être au maximum de 6 bars (250 kPa). Si la pression de l'eau dans le réseau d'eau est supérieure à cette valeur, il est nécessaire d'installer un réducteur de pression en amont du convectomate.

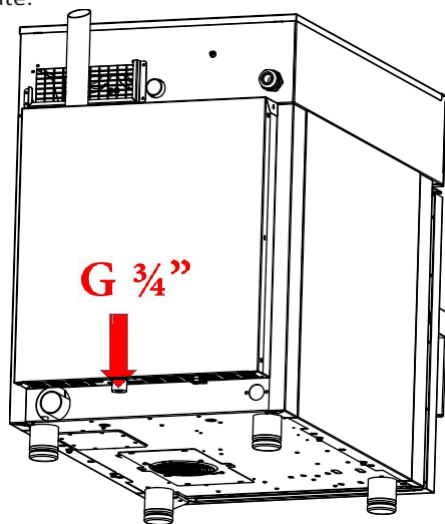
La pression minimale de l'eau pour le bon fonctionnement du four mixte doit être supérieure à 1,5 bar.

Le four mixte dispose d'une entrée pour l'alimentation en eau (l'emplacement varie selon le modèle, fig. 3). Il est recommandé d'installer un adoucisseur-détartrant afin que la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil soit comprise entre 6° et 10° F.

Avant le raccordement, laissez s'écouler une quantité d'eau suffisante pour éliminer les éventuels dépôts de ferritine dans les tuyaux.

Raccordez le tuyau d'alimentation en eau au réseau d'eau et insérez la vanne d'arrêt et le filtre.

Assurez-vous que la vanne d'arrêt est installée de manière à être toujours facilement accessible pour l'utilisateur.



Attention : en cas de rupture du tuyau d'alimentation en eau, il est nécessaire de le remplacer par un neuf et le tuyau endommagé ne doit pas être réutilisé.

Exigences minimales en matière de qualité de l'eau :

Dureté (CaCO₃) = entre 6°f et 10°f (60 - 100 ppm)

TDS (teneur totale en solides dissous) = moins de 100,0 mg/l

(milligrammes par

litre) Chlore libre = moins de 0,5 mg/l (milligrammes par litre)

Chlorures = moins de 20 mg/l (milligrammes par litre)

Chloramines = moins de 0,5 mg/l (milligrammes par litre)

Alcalinité totale = moins de 20 mg/l (milligrammes par litre) Silice

totale = moins de 10 mg/l (milligrammes par litre)

Niveau de pH = 7,0 - 8,0

1.4 Raccordement de l' u de l'évacuation

Le four à convection est équipé d'un dispositif d'évacuation de l'eau situé dans sa partie arrière inférieure et muni d'un tuyau de 40 mm de diamètre.

Raccordez le tuyau du dispositif de vidange (**fig. 4, réf. A**). Le dispositif de vidange est un siphon, mais il est recommandé de raccorder le tuyau à un entonnoir ouvert.

Vérifiez que le siphon interne est rempli d'eau et, si ce n'est pas le cas, remplissez-le avec l'eau provenant de la vidange de la chambre de cuisson.

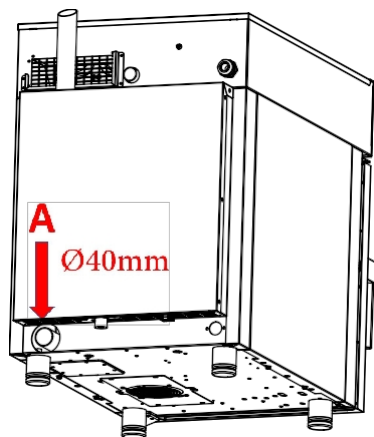


Fig. 4

1.5 Raccordement au produit de lavage

Pour que les phases de lavage se déroulent correctement, il est nécessaire de raccorder le four mixte à un bidon de produit de lavage. Pour le raccordement, il est nécessaire d'insérer le tuyau blanc pour produit de lavage dans le bidon. Le tuyau se trouve dans la partie inférieure gauche du four mixte (**fig. 5**).

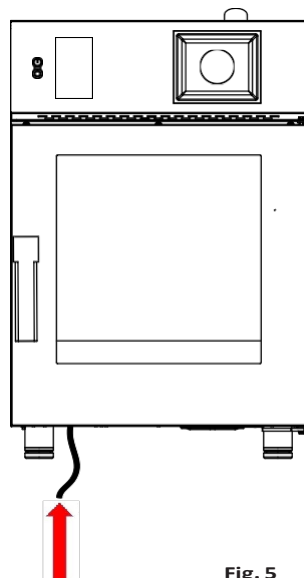


Fig. 5

1.6 t raccordement électriques

L'installation électrique doit être équipée d'une mise à la terre efficace, conformément aux exigences des réglementations en vigueur.

La sécurité électrique de l'appareil ne peut être garantie que si l'installation électrique est conforme à la réglementation.

Avant de procéder au raccordement électrique, il est nécessaire de vérifier les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique afin de s'assurer qu'elles correspondent aux valeurs requises pour l'appareil indiquées sur sa plaque signalétique (fig. 6).

MOD		S/N	000000/00/00	
COD				
ALIMENTATION		xxx V CA xN xx HZ		
PUISSANCE DU FOUR kW			PUISSANCE DU CHAUDIÈRE kW	
PUISSANCE TOTALE kW			CE	IP 

u dans le cas d'une connexion directe

k
Il est nécessaire d'installer entre le four à convection et le réseau électrique un dispositif dimensionné pour la charge donnée, qui assure la déconnexion et dont la distance entre les contacts permet une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux règles d'installation. Ce dispositif doit également être placé de manière à pouvoir être facilement actionné à tout moment par le personnel d'exploitation.

Placez l'interrupteur principal, auquel est connectée la fiche du câble d'alimentation, en position 0 (zéro). Faites vérifier par du personnel qualifié que la section des câbles de connexion correspond à la puissance absorbée de l'appareil (tableau 1).

Le four à convection électrique standard est testé à 3N 400V. L'appareil standard est livré avec un câble d'alimentation déjà connecté.

La tension d'alimentation lorsque l'appareil est en marche ne doit pas s'écarter de la tension nominale de plus de ± 10 %.

L'appareil doit être être au système d'équipotentialité et de liaison équipotentielle, dont l'efficacité doit être vérifiée en conformité avec les dispositions légales en vigueur. Pour le raccorder, utilisez la borne sur le châssis marquée du symbole selon la figure 7, à laquelle vous raccorderez un câble d'une section minimale de 10 mm².



Fig. 7

Modèle ÉLECTR.	KM0623 (W)	KM061 (W)	KM101 (W)
Poids	65	80	98
Tension	2N 400V	3N 400V	3N 400V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Puissance (kW)	4,7	6,90	13,8
Section minimale du câble d'alimentation (mm ²)	5 x 1,5	5 x 2,5	5 x 4

Tab.1

1.7 Mise en service du four à convection

Avant de mettre le four mixte en service, il est nécessaire d'effectuer toutes les vérifications nécessaires afin de s'assurer que l'appareil et son installation sont conformes aux dispositions légales et aux consignes techniques et de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi.

Il est également nécessaire de respecter les points suivants :

- La température ambiante à l'endroit où le four mixte est installé doit être supérieure à +4 °C.
- La chambre de cuisson doit être vide.
- Tous les emballages doivent être entièrement retirés, y compris le film protecteur sur les parois du four mixte.
- Les ouvertures d'aération et de ventilation doivent être ouvertes et dégagées.
- Les pièces du four à convection qui ont été démontées pour l'installation doivent être remontées.
- L'interrupteur principal doit être enclenché et la vanne d'arrêt d'eau en amont de l'appareil doit être ouverte.

1.8 Test

Le test du four mixte s'effectue en réalisant un cycle d'essai de cuisson qui vérifie le bon fonctionnement de l'appareil et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Allumez le four à convection à l'aide du bouton « **ON / OFF** » **réf. 1 fig. 8**.

Réglez le cycle de cuisson à une température maximale de 150 °C, avec une durée de 10 minutes et une humidité de 10 %.

Vérifiez soigneusement les points de la liste suivante :

- Les lumières à l'intérieur de la chambre de cuisson s'allument en appuyant sur le bouton correspondant (**fig. 8 - réf. 4**) et s'éteignent automatiquement après 45 secondes, si elles ne sont pas éteintes avant en appuyant à nouveau sur le bouton.
- Le four à convection s'éteint lorsque la porte est ouverte et recommence à fonctionner lorsqu'elle est refermée.
- Le thermostat qui régule la température dans la chambre de cuisson s'enclenche lorsque la température réglée est atteinte et le ou les éléments chauffants s'éteignent temporairement.
- Le moteur du ventilateur change automatiquement le sens de rotation toutes les 3 minutes environ (durée variable en fonction du temps de cuisson).
- Dans les fours à convection équipés de deux ventilateurs dans la chambre de cuisson, les moteurs tournent dans le même sens.
- Vérifiez s'il y a une fuite d'eau dans le sens du ventilateur du tuyau d'alimentation en humidité dans la chambre de cuisson.
- À la fin du cycle de cuisson, le four mixte émet un signal sonore.

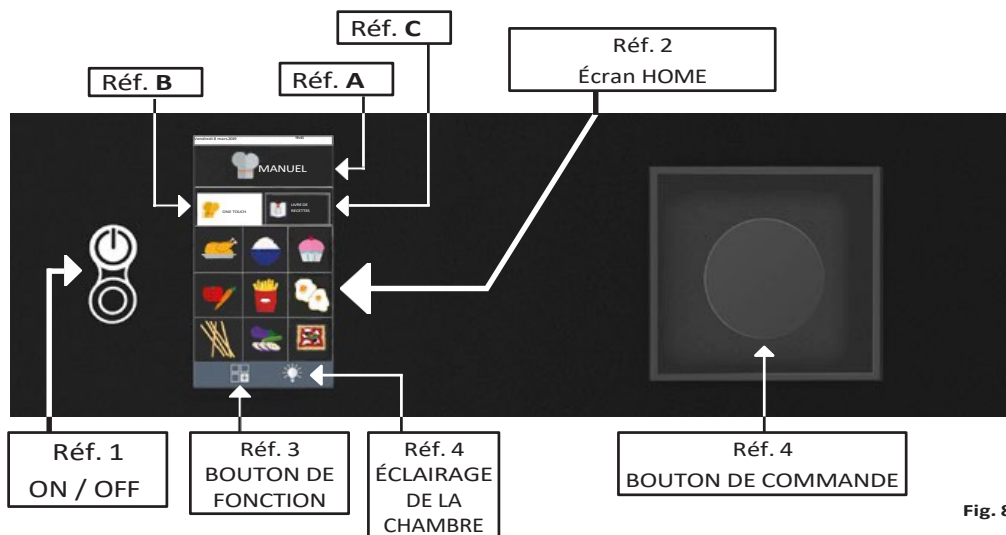


Fig. 8

2. TRAITEMENT THERMIQUE

2.1 Explications des pictogrammes

Écran d'accueil



MANUEL



ONE TOUCH



RECETTES

 Pâtes et riz	 Viande	 Poisson
 Volaille	 Pâtisseries	 Légumes
 Desserts	 Extra	 Rack Control



FONCTIO
NS



ÉCLAIRAG
E DE LA
CHAMBRE



Écran de traitement thermique manuel



Mode de traitement thermique : convection



Soupape d'évacuation de l'humidité : ouverte



Mode de cuisson : combiné



Humidité relative en pourcentage



Mode de cuisson : à la vapeur



Bouton de déverrouillage : permet de modifier le programme



Mode de cuisson : maintien au chaud



Indicateur de programme modifié par l'utilisateur ou nouveau programme



Refroidissement automatique.
Présent uniquement à partir de la phase 2.



Permet de vérifier le programme SET pendant le traitement thermique



Mode : fumage



Bouton de l'humidificateur manuel



Durée / minuterie



Bouton de démarrage programmé



Mode avec sonde à cœur



Bouton Accueil : permet de revenir à la page d'accueil



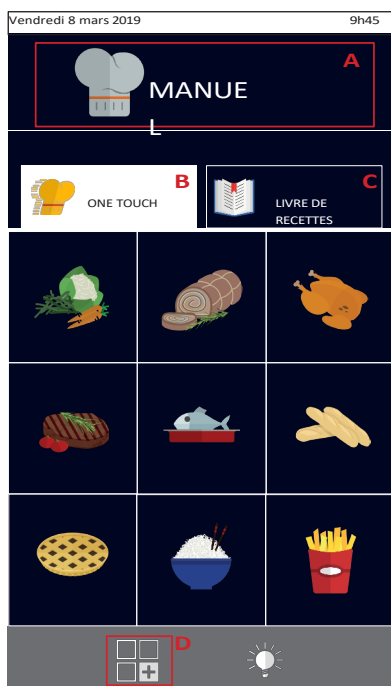
Mode Delta-T



Vanne d'évacuation de l'humidité : fermée

2.2 Écran d'accueil - Home

Allumez le four à convection en appuyant sur le bouton « ON/OFF » (réf. 1 fig. 13), l'écran d'accueil « HOME » (réf. 2 fig. 13) s'affiche.



Vous pouvez choisir d'effectuer un traitement thermique « manuel » (réf. A) ou d'utiliser l'un des programmes favoris définis par l'utilisateur dans le programme « One touch » (réf. B) ou dans le « Recueil de recettes » (réf. C).

En appuyant sur la touche D, vous accédez au menu « Fonctions » dans lequel vous pouvez régler le lavage, importer et exporter des programmes de cuisson et modifier les paramètres système du four mixte. (Certaines de ces fonctions sont protégées par un mot de passe et réservées aux techniciens spécialisés).

Les groupes « One touch » (réf. B) permettent d'accéder directement à vos recettes préférées en lançant la cuisson souhaitée d'une simple pression sur l'icône, ce qui minimise le temps nécessaire. Ces groupes contiennent les programmes de cuisson que l'utilisateur a décidé de configurer et de personnaliser selon ses préférences dans le menu et l'icône de référence.

Le « livre de recettes » (réf. C) comprend quant à lui des programmes de cuisson classés par type de produit, tels que : viande, légumes, desserts, etc.

2.3 Comment communiquer avec l'écran tactile

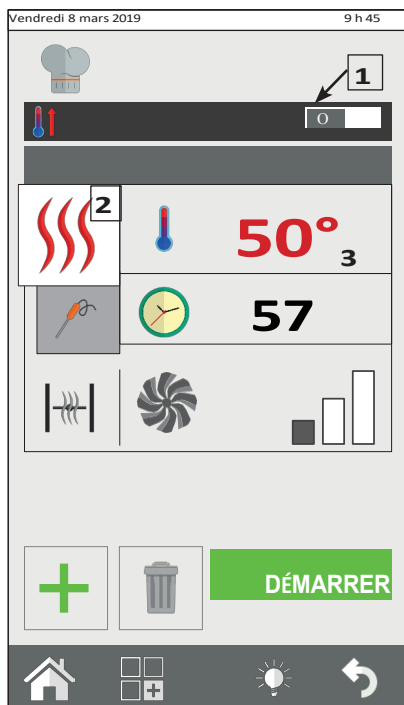
Toutes les opérations peuvent être sélectionnées en cliquant sur l'élément ou sur le pictogramme souhaité.

Pour modifier les paramètres de traitement thermique, tels que la température, cliquez sur le champ correspondant et tournez le bouton de commande.

Pour confirmer la modification, vous pouvez soit cliquer à nouveau sur le paramètre, soit appuyer sur le bouton de commande.

2.4 t thermique manuel

Depuis l'écran « Accueil », appuyez sur le bouton « Manuel » pour accéder à l'écran de réglage des paramètres de cuisson.



Réglage du mode de cuisson

Le bouton **2** est réglé par défaut sur le mode de cuisson par convection (circulation d'air chaud). En appuyant sur ce bouton, vous pouvez passer au mode de cuisson combiné ou à la vapeur. Vous pouvez également régler le cycle de maintien (HOLD) ou le cycle avec messages. Il est également possible de régler le four à convection sur le mode fumage.

Avec le traitement thermique « manuel », vous pouvez régler le four à convection pour une cuisson en une ou plusieurs phases et/ou régler le programme de cuisson et l'enregistrer dans les recettes.

Réglage automatique

préchauffage

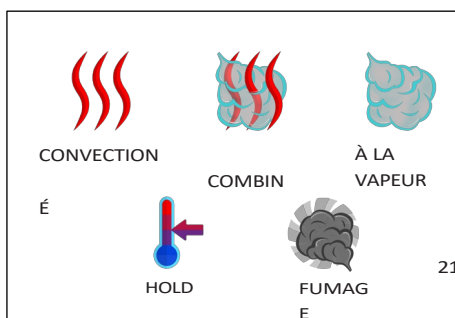
Fonction « préchauffage » permet au four mixte d'atteindre la température souhaitée avant d'y introduire les plats destinés à être cuits.

Si la température du four mixte est supérieure à celle indiquée par le préchauffage, le four mixte se refroidit automatiquement et se règle à la bonne température.

« Préchauffage » est réglé automatiquement, mais il est possible de modifier cette fonction après avoir appuyé sur le bouton « Start », en cliquant sur la température affichée.

De plus, en tournant le bouton **1** vers la droite ou vers la gauche, vous pouvez activer ou désactiver cette fonction.

Effectuez le préchauffage avec le four à convection vide.

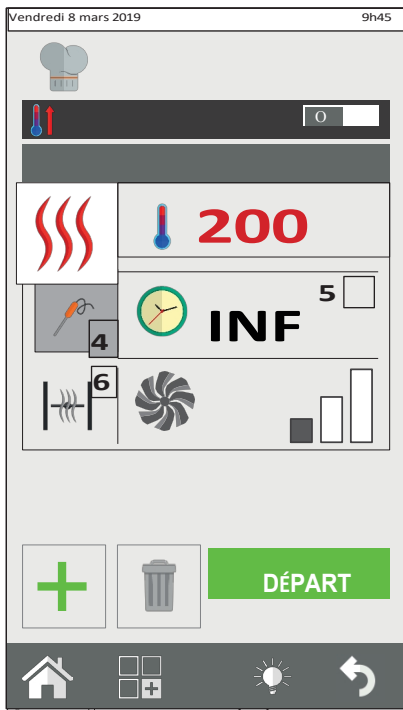


2.4 a Modes de cuisson : convection, combi et v t vapeur

Réglage de la température de cuisson

Appuyez sur la touche **3** pour régler la température de la chambre de cuisson. La température réglable varie en fonction du mode de cuisson sélectionné.

Réglage de la minuterie / sonde / Delta-T



Après avoir sélectionné le « Mode de cuisson », il est possible de cuire « en fonction du temps » ou à l'aide de la « sonde à cœur ».

En appuyant sur la touche **5**, il est possible de régler le minuteur (compte à rebours).

Le temps est indiqué en minutes (1 h 30 = 90 minutes).

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

Si aucun temps n'est réglé, la cuisson se fera en mode « infini » (**INF**) et le four à convection continuera la cuisson jusqu'à ce que l'opérateur intervienne manuellement pour l'arrêter.

Lors de la cuisson avec la « sonde à cœur », il est possible de choisir entre l'aiguille (**4a**) ou **ΔT** (**4 b**).

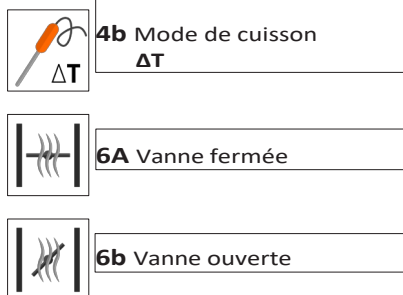
Ce mode permet un traitement thermique plus précis des aliments.

Pour plus d'informations sur le traitement thermique

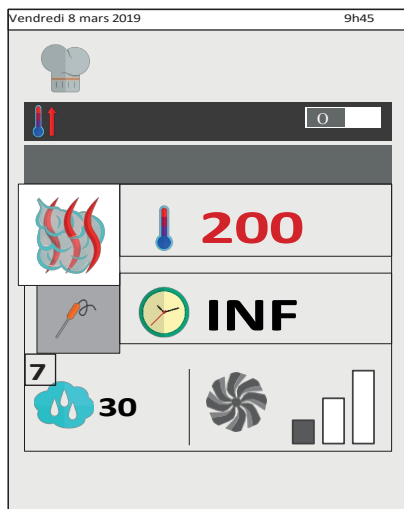
ΔT sont décrits au chapitre 2.16.

Réglage de la vanne pour l'évacuation de l'humidité

L'ouverture et la fermeture de la vanne d'évacuation de l'humidité peuvent être réglées manuellement uniquement en mode convection. Lorsqu'elle est ouverte, l'humidité présente dans l'espace de cuisson est évacuée, ce qui permet de sécher la chambre de cuisson et donc les aliments. Appuyez sur la touche **6** pour commander la vanne.



Réglage du pourcentage relatif de vapeur



Seul le mode « Combi » permet de régler le pourcentage d'humidité que le four à convection maintiendra pendant la cuisson.

Pour régler le niveau d'humidité souhaité, appuyez sur la touche **7** et réglez la valeur.

Réglage de la vitesse de rotation du ventilateur

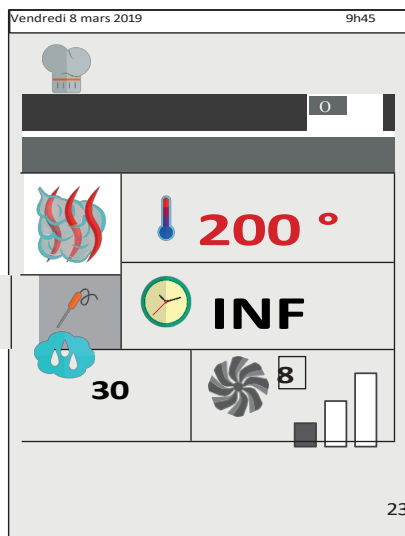
Dans les modes « Convection » et « Combi », il est également possible de modifier les paramètres de vitesse de rotation du ventilateur.

En revanche, en mode « Vapeur », ce réglage est automatique.

La fonction du ventilateur, en fonction de la température réglée sur l'icône , est principalement la suivante : répartir la chaleur de manière homogène dans la chambre du four à convection pour une cuisson uniforme et un brunissage doré des aliments entre les différentes plaques.

Pour plus d'informations, voir le chapitre **2.17c**.

Pour régler la vitesse de rotation souhaitée, appuyez sur la touche **8** et réglez la valeur souhaitée.



2.4 b Mode de conservation - HOLD

Le mode Conservation vise à maintenir les produits à une température hygiéniquement sûre (> 65 °C) sans modifier la cuisson à cœur du produit. Il est utilisé à la fin de la cuisson pendant la nuit, pour conserver les produits cuits jusqu'au retour du personnel en cuisine.

Le mode HOLD correspond à un réglage initial de 20 % d'humidité et à une vitesse de ventilation de 1. Pour une conservation efficace, il est recommandé de ne pas modifier la vitesse du ventilateur. Pour les rôtis, il est recommandé de régler l'humidité de conservation entre 20 % et 35 %, tandis que pour les plats mijotés, l'humidité recommandée est comprise entre 90 % et 100 %.

Pour modifier la phase de conservation, cliquez sur le bouton du mode de cuisson (2) et sélectionnez HOLD.

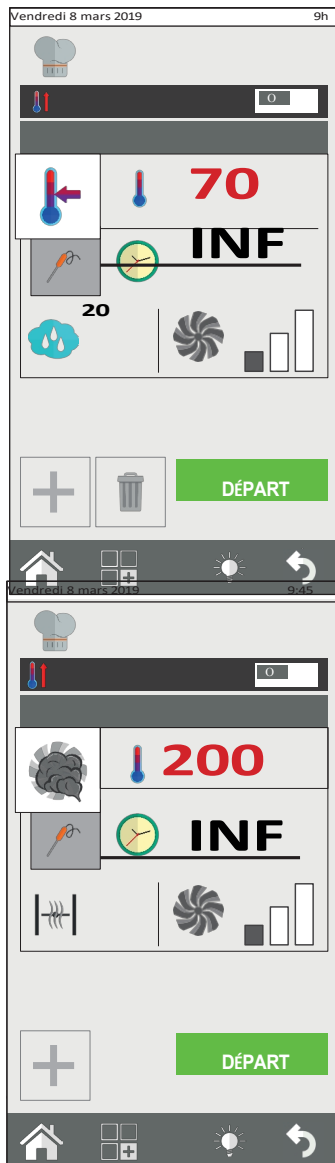
2.4 c Mode « » (fumage)

Pour fumer dans le four mixte, l'accessoire « Smoker » est indispensable. Il doit être placé dans le four mixte sur une plaque avant le début de la phase de fumage.

Si le programme de cuisson comprend une phase de cuisson après la phase de fumage, l'accessoire « Smoker » doit être retiré du four mixte. Pour plus d'informations sur le raccordement et l'utilisation du dispositif de fumage, consultez le mode d'emploi de l'accessoire.

Après avoir lancé la cuisson à l'aide du bouton Start, le four mixte vous invite à insérer le dispositif de fumage avant le début de la phase de fumage. À la fin de la phase de fumage, le four mixte vous invite à retirer le dispositif de fumage. Ces deux étapes doivent être confirmées par l'opérateur. Ce n'est qu'après confirmation que le four mixte passe à l'étape suivante.

En mode fumage, il est possible de régler la température, la durée, la ventilation et la vanne d'évacuation de l'humidité. Il est toutefois recommandé de maintenir la valve fermée pas de la chambre.



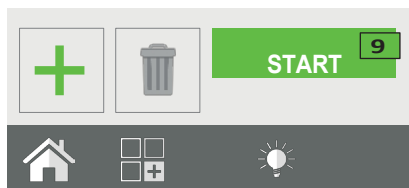
Le fumage peut être effectué à froid ou à chaud, selon le type de produit et le résultat souhaité.

Dans le premier cas, réglez la température entre 10 °C et 30 °C. La température minimale dans la chambre du four à convection sera similaire à la température ambiante. Il est possible de refroidir davantage la chambre en y plaçant de la glace.

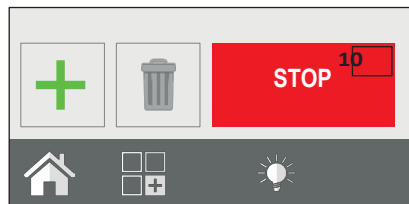
Dans ce mode, la température maximale réglable est de 200 °C.

2.4 d Démarrage et arrêt du traitement thermique

Après avoir réglé les paramètres souhaités pour le traitement thermique, appuyez sur le bouton START, bouton **9**, pour démarrer le traitement thermique.



Le four à convection démarre en mode préchauffage si celui-ci a été sélectionné au préalable, sinon il démarre directement en mode cuisson. En appuyant sur le bouton « réglage avancé », il est possible de sélectionner manuellement une phase initiale spécifique de cuisson ou de passer d'une phase à l'autre dans le cycle, en sélectionnant la phase correspondante et en appuyant sur le bouton **GO** qui s'affiche à côté du numéro de la phase.



La cuisson se poursuivra jusqu'à la fin du temps réglé ou jusqu'à ce que la température interne soit atteinte en mode cuisson avec sonde à cœur. Si la durée est réglée sur l'infini, il est nécessaire d'arrêter la cuisson manuellement.

Pour arrêter le traitement thermique, appuyez sur le bouton STOP, bouton **10**.

2.5 Réglages personnels des programmes de cuisson et des programmes d'

Il est possible et facile de créer vos propres programmes de cuisson, qui peuvent comporter jusqu'à 9 phases différentes plus le préchauffage.

Chaque phase de cuisson correspond à un mode de cuisson (convection, combiné, vapeur, etc.) avec des paramètres spécifiques en termes de durée, d'humidité, de ventilation, etc.

Par exemple : pour un rôti, vous pouvez créer un programme comprenant une phase de saisie, une phase de cuisson et une phase de maintien de la température.

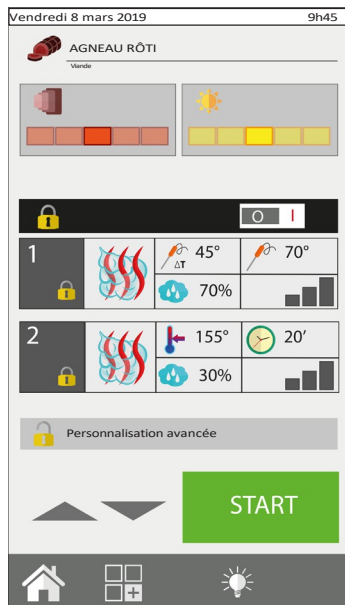
La condition de base pour créer une phase ultérieure est que la phase précédente ait une durée définie : par exemple, si la phase 1 a une durée définie

à l'infini, il ne sera pas possible de créer la phase 2, car la première phase n'a pas de fin. La phase de maintien, qui peut être réglée sur « INFINI » et être suivie d'une ou plusieurs phases supplémentaires qui doivent toutefois être lancées manuellement, constitue une exception. Par exemple, lors de la cuisson nocturne de certains rôtis, il est préférable de faire revenir le rôti lorsque le personnel revient en cuisine, c'est-à-dire après la phase de maintien.

Pour passer d'une étape de cuisson à l'autre, maintenez enfoncé le numéro de l'étape vers laquelle vous souhaitez passer ou sélectionnez le numéro de l'étape souhaitée à l'aide des flèches et appuyez sur le bouton « GO » à côté du numéro de l'étape.

Il est possible de démarrer le programme à partir d'une phase spécifique (différente de la première phase définie) : après avoir sélectionné le programme, appuyez sur le bouton « Paramètres personnels avancés », déplacez-vous à l'aide de la flèche jusqu'à la phase souhaitée et appuyez sur le bouton Démarrer ; le programme démarre à partir de cette phase. Si ce programme comprenait un préchauffage, celui-ci ne sera pas effectué.

Il est toutefois possible de modifier le programme à l'aide de l'interface Recipe Tuner avant d'appuyer sur le bouton « Paramètres personnels avancés ».



2.6 Création d'un programme de cuisson

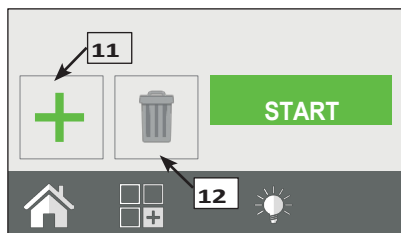
Le programme de cuisson se compose de plusieurs phases que le four à convection exécute dans l'ordre croissant (phase 1, phase 2, phase 3 ...), en passant automatiquement de l'une à l'autre.

Après avoir réglé les paramètres relatifs à la phase initiale (phase 1), appuyez sur le bouton « » (réglage du programme) pour créer une nouvelle phase () de cuisson (bouton « » **(réglage du programme) 11**)

Création de la phase suivante.

Définissez ensuite les paramètres de la phase 2.

Continuez avec les étapes 1 et 2 pour créer d'autres phases. Vous pouvez également créer et insérer de nouvelles phases entre les phases précédemment créées. La nouvelle phase sera placée sous la phase sélectionnée au moment où vous cliquerez sur le bouton « nouvelle phase ».



Une fois la programmation terminée, appuyez sur le bouton START pour lancer le traitement thermique. Pour supprimer une phase, sélectionnez-la et appuyez sur le bouton « **Supprimer la phase** » (bouton **12**).

Réglage de la phase de refroidissement entre deux phases

Entre les différentes phases, il peut être nécessaire de refroidir la température à l'intérieur de la chambre du four à convection.

Par exemple, lors de la cuisson d'un rôti, il est nécessaire de refroidir la chambre entre la phase de saisie (à haute température) et la phase de cuisson (à basse température).

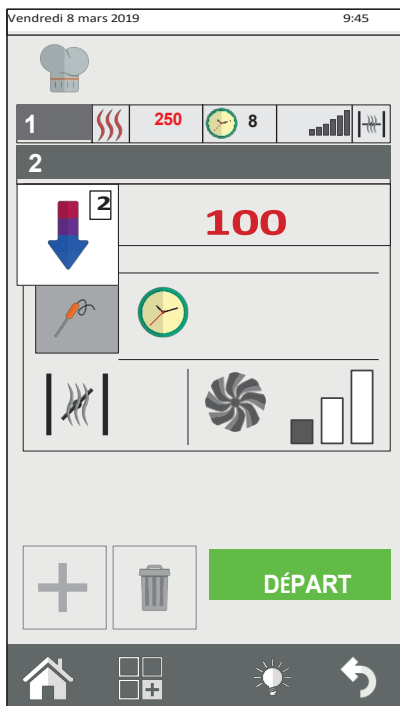
Le four à convection peut effectuer cette opération automatiquement en réglant la phase de refroidissement automatique.

La phase de refroidissement automatique ne peut être réglée qu'à partir de la phase 2.

Après avoir réglé la phase à haute température, créez une nouvelle phase et sélectionnez l'option de refroidissement automatique dans le champ des modes de cuisson (réf. 2).

Une fois ce mode sélectionné, le four mixte propose des valeurs par défaut pour la température, la ventilation, l'humidité et la vanne d'évacuation de l'humidité. Réglez la température de refroidissement souhaitée (min. 100 °C).

Afin d'accélérer le refroidissement, il est recommandé de ne pas modifier les valeurs de ventilation et de la vanne d'évacuation de l'humidité, sauf en cas d'exigences particulières.



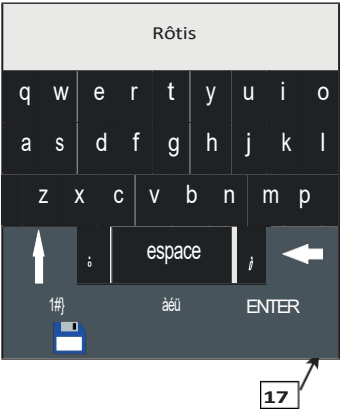
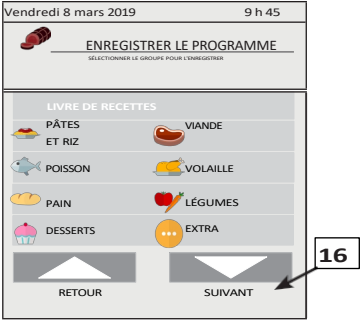
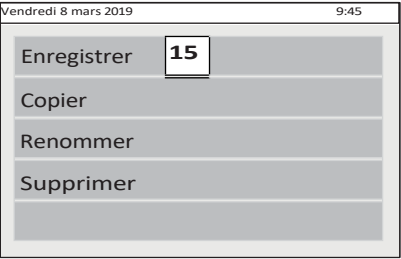
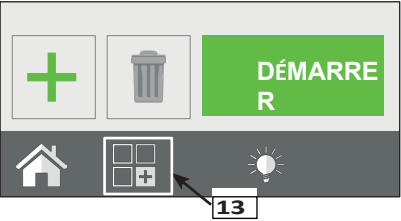
2.7 Enregistrement du programme de cuisson

Il est possible d'enregistrer le programme de cuisson créé pour une utilisation ultérieure dans le groupe « Type de produit » du livre de recettes classique (viande, poisson, poulet, etc.).

Une fois le programme de cuisson créé, appuyez sur la touche de fonction (touche **13**) pour accéder à l'écran des fonctions de programmation.

Sélectionnez la fonction « Enregistrer le programme » (bouton **14**) et, sur l'écran suivant, appuyez sur le bouton « Enregistrer » (bouton **15**), sélectionnez le groupe dans lequel le programme doit être enregistré et appuyez sur le bouton « Suivant » (bouton **16**).

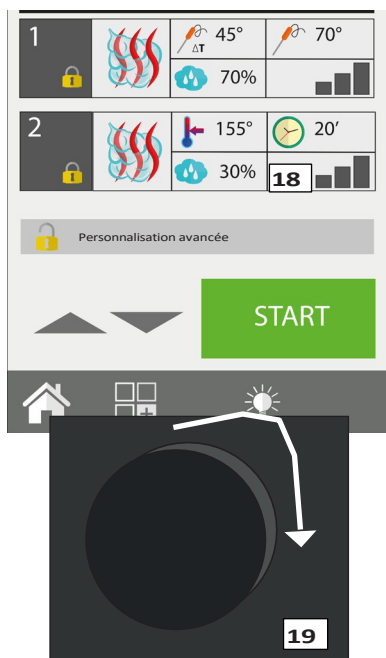
Entrez ensuite le nom du programme et appuyez sur la touche Entrée (bouton **17**) pour l'enregistrer.



2.8 Modification du programme de cuisson de l'

À la livraison, le four mixte contient déjà des programmes de cuisson.

Les programmes de cuisson préenregistrés et ceux nouvellement créés peuvent être modifiés selon vos préférences personnelles.



Pour modifier un programme, vous devez sélectionner le programme souhaité dans l'un des recueils de recettes. Une fois ouvert, vous pouvez voir un aperçu des phases définies. En mode « lecture », il n'est pas possible de modifier les paramètres de cuisson. Si vous souhaitez modifier un ou plusieurs paramètres de traitement thermique ou activer/désactiver le préchauffage automatique, cliquez sur le bouton « Paramètres personnels avancés » (bouton **18**) pour déverrouiller le programme et effectuer les modifications souhaitées. Sélectionnez la phase à modifier en tournant l'encodeur (bouton **19**) et modifiez-la à votre guise.

Une fois le réglage terminé, vous pouvez commencer directement la cuisson (les modifications ainsi effectuées ne s'appliquent qu'à ce cycle de cuisson et ne sont pas mémorisées) et/ou créer une copie du programme avec un autre nom et les modifications apportées.

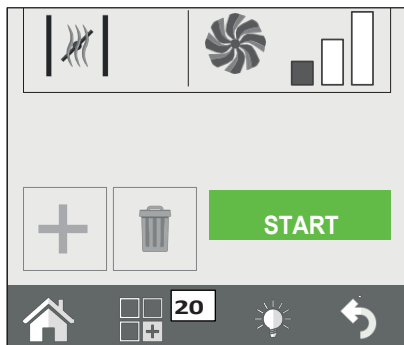
Il n'est pas possible d'enregistrer des modifications sur les programmes préinstallés.

2.9 Copier, déplacer, renommer et supprimer l'

Chaque programme présent peut être copié, déplacé, renommé ou supprimé en tout ou en partie.

Copier un programme

Si vous souhaitez créer un nouveau programme à partir d'un programme existant (car l'ancien et le nouveau programme partagent certains aspects du traitement thermique), vous pouvez le copier.



Pour déplacer un programme d'un groupe à un autre, ouvrez le programme souhaité et cliquez sur le bouton Fonctions (bouton **20**). Sélectionnez ensuite Enregistrer, puis Déplacer. Sélectionnez le ou les nouveaux groupes dans lesquels vous souhaitez enregistrer le programme, puis confirmez en cliquant sur Suivant.

Renommer un programme

Une fois le programme ouvert, cliquez sur le bouton Fonction (bouton **20**) et sélectionnez Enregistrer, puis Renommer. Entrez le nouveau nom et appuyez sur Entrée.

Suppression d'un programme

Après avoir ouvert le programme , appuyez sur le bouton Fonction (bouton **20**) et cliquez sur Enregistrer, puis sur Supprimer. Confirmez votre choix en cliquant sur OUI dans la fenêtre contextuelle qui s'affiche.



2.10 Sélection du programme dans le menu

Le four à convection est équipé d'une série de programmes de cuisson préenregistrés dans la mémoire.

Les programmes sont classés par type de produit (viande, poisson, légumes, etc.).

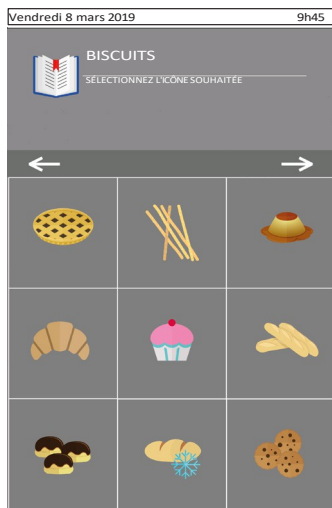
Vous pouvez les afficher soit à partir du menu principal sous l'onglet « Recettes », soit à partir de l'écran One Touch qui permet d'afficher directement les icônes des recettes que l'utilisateur a décidé de définir comme favorites.

One Touch

Lorsque vous démarrez le four à convection, vous voyez les recettes préférées de l'utilisateur, configurées et enregistrées par celui-ci.

En sélectionnant l'icône correspondant à la recette préférée, le four à convection démarre immédiatement la cuisson, sans qu'aucune autre saisie ne soit nécessaire, ce qui réduit au minimum le temps d'utilisation.

Sélectionnez ensuite la recette souhaitée dans la liste. Si vous souhaitez modifier les programmes disponibles en mode one-touch, maintenez enfoncée l'icône de la recette que vous souhaitez remplacer et sélectionnez dans la liste celle que vous souhaitez ajouter au menu principal. Sélectionnez ensuite dans la liste des icônes l'image que vous souhaitez associer à la recette précédemment sélectionnée.

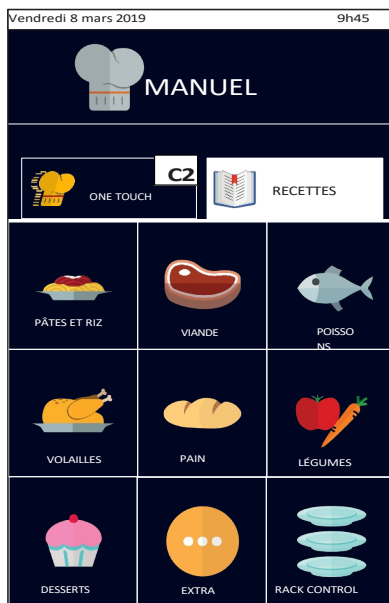
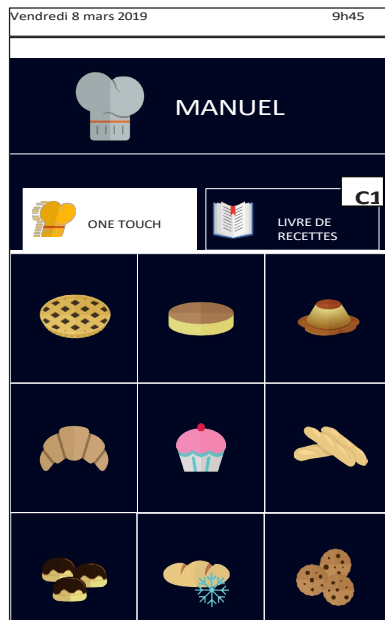


En sélectionnant la catégorie de produits souhaitée, vous ouvrirez la liste de tous les programmes correspondant à cette catégorie. Sélectionnez le programme souhaité dans la liste.

Pour revenir à l'affichage des modes de cuisson favoris, appuyez sur la touche One touch (réf. **C2**).

Recettes

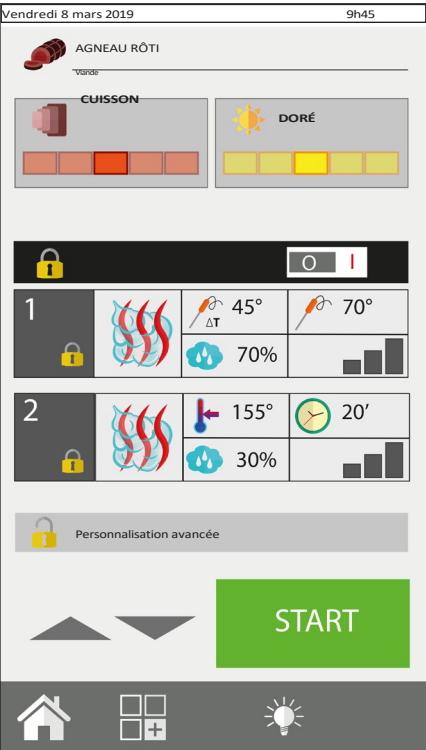
En cliquant sur le bouton « Recettes » (Réf. **C1**), vous afficherez les programmes de cuisson classés par catégories de produits, tels que la viande, le poisson, les légumes.



2.11 Interface RecipeTuner

Une fois le programme de cuisson ouvert, il est possible de le modifier facilement à l'aide de l'interface RecipeTuner. En fonction du type de cuisson sélectionné, il est possible de modifier facilement la cuisson du produit, le brunissage, le degré de levage, etc.

La fonction **RecipeTuner** est disponible pour les programmes préréglés, pour les nouvelles recettes. Le système **RecipeTuner** détecte automatiquement la phase à modifier pour répondre aux besoins de la cuisson.



Fonction de l'interface

Cuisson : permet de modifier la cuisson du produit. À partir d'une cuisson moyenne à 60 °C à cœur, il est possible d'obtenir, en partant de gauche, les cuissons suivantes : « saignant », « à point - saignant », « à point », « à point - bien cuit » et « bien cuit ».

Cuisson dorée : il est possible de régler 5 niveaux de cuisson dorée, de légère (à gauche) à intense (à droite).

Humidité : lors de la cuisson à l'étouffée, cela concerne l'humidité résiduelle sur le produit après la fin de la cuisson.

Levage : il est possible d'ajouter des étapes de levage (par paliers de 20 minutes), puis d'exécuter le programme automatique de levage et de cuisson.

Méthode de cuisson	Interface	
À la vapeur	Cuisson	
Grill	Cuisson	Doré
CUISSON DE LA VIANDE	Cuisson	Doré
Friture	Cuisson	Doré
Cuisson à l'étouffée	Humidité	
Gratin	Doré	
Pâtisserie	Levage	Doré
Basse température	Cuisson	
Fumage		
Œufs	Cuisson	

2.12 Mode de service Rack Control

La fonction **Rack Control** permet de contrôler séparément jusqu'à 10 niveaux différents pendant la cuisson. Cette fonction gère un seul réglage « mode de cuisson », température, humidité, etc. Chaque niveau peut toutefois avoir une durée de cuisson ou une température à cœur indépendante des autres. En cliquant sur l'icône **Rack Control** (bouton **21**), vous accédez à la liste des programmes préréglés, tels que : petit-déjeuner, déjeuner, multibaker, vapeur, combi. Chacun de ces programmes comprendra toute une série de plats liés au programme.

Exemple : le programme Déjeuner comprendra des plats liés au service du déjeuner, tels que steak grillé, escalope viennoise, légumes cuits à la vapeur et lasagnes gratinées.

Il est possible de créer et d'ajouter d'autres programmes et sous-programmes (plats).



2.12a Utilisation de la fonction Rack Control

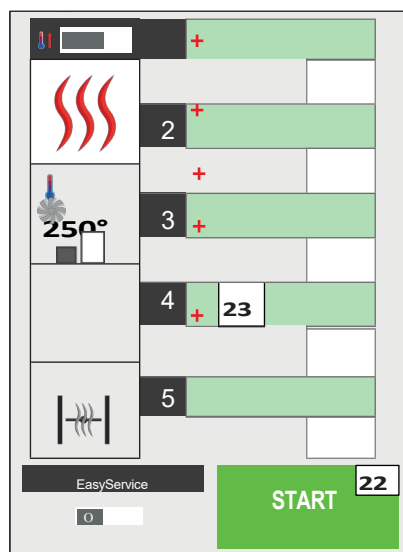
Sélection d'un des programmes Rack Control

En sélectionnant l'un des programmes de la liste, par exemple « Déjeuner », un écran avec les paramètres généraux du programme s'affiche sur le côté gauche : préchauffage, mode de cuisson, température, ventilateur, la vanne d'étranglement (ou l'humidité ou le Steam-Tuner dans le cas du réglage du mode de cuisson

Kombi ou À la vapeur). Sur le côté droit, vous verrez 5 niveaux vides.

Lancement d'un des programmes Rack Control

Tous les programmes Rack Control fonctionnent avec un réglage par défaut indéfini. Par conséquent, que le programme prévoie ou non un préchauffage, la première chose à faire est de lancer le programme en appuyant sur le bouton START (bouton **22**).

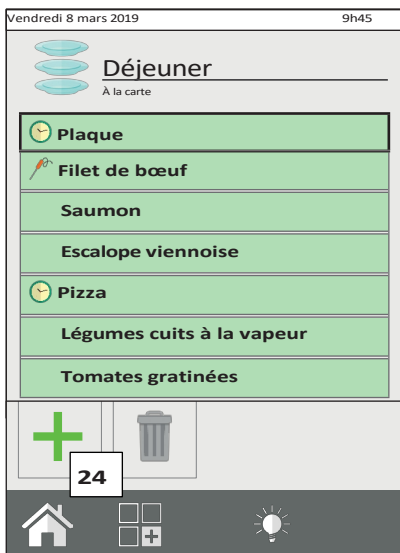


Ajout de plats aux niveaux du programme

Après avoir lancé le programme, une fois le préchauffage terminé (le cas échéant), cliquez sur le signe + (bouton **23**) de l'une des cases à droite pour ajouter le nom du plat à ajouter au niveau sélectionné.

Une liste des sous-programmes déjà configurés s'affiche (plats), sélectionnez l'un en cliquant dessus et il sera automatiquement ajouté à la case précédemment sélectionnée. Avant effectuer sélectionner un plat, placez-le dans le four à convection pour cuisson. Continuez à ajouter les plats restants que vous souhaitez cuire. Il est possible d'ajouter et de contrôler jusqu'à 5 niveaux à la fois.

À côté du nom du niveau, vous verrez le temps restant jusqu'à la fin du traitement thermique ou, si le traitement thermique est réglé avec une sonde de température, la température réelle au cœur.



Création de nouveaux noms de plats pour les niveaux

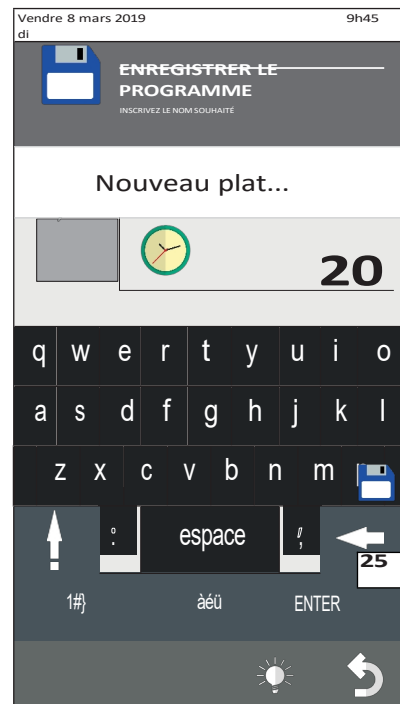
Dans les programmes créés par l'utilisateur comme dans ceux prédéfinis, il est possible d'ajouter de nouveaux noms de plats.

Accédez à la liste des plats en cliquant sur le champ vide et appuyez sur le bouton « Nouveau » (bouton **24**). Saisissez le nom du plat et le temps de cuisson ou la température à cœur dans l'écran de saisie. Enfin, appuyez sur l'icône « Enregistrer » (bouton **25**). Pour en ajouter d'autres, continuez en appuyant sur « Nouveau ».

Suppression d'un plat de la liste

Pour supprimer un plat de la liste, il suffit d'appuyer sur le nom du plat à supprimer. Cela n'est possible que si

la cuisson de ce plat n'est PAS active.



Utilisation directe ou programmée

RackControl peut être utilisé de manière directe ou programmée.

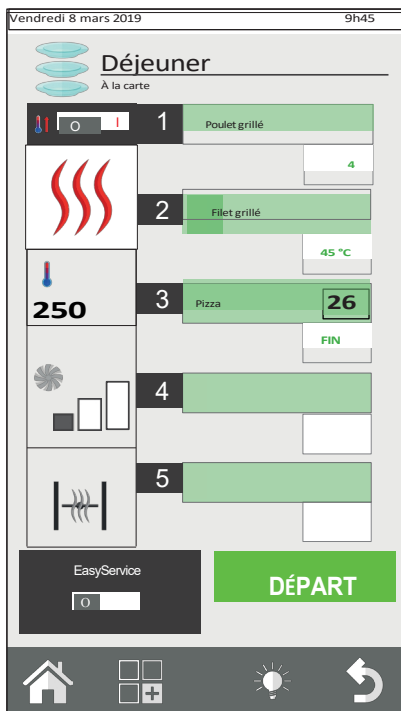
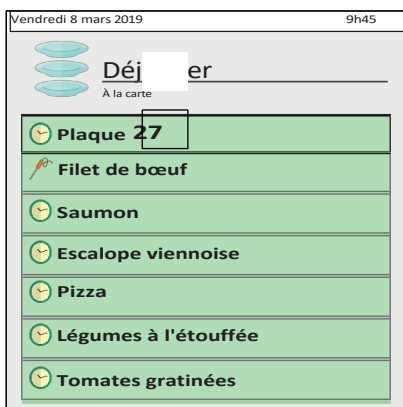
La première méthode est celle décrite dans le chapitre précédent (Ajout de plats au programme), dans laquelle les plats sont ajoutés en appuyant sur le bouton START (et à la fin du préchauffage, s'il est disponible).

En mode programme, les cycles sont ajoutés lorsque le four à convection est à l'arrêt (STOP), c'est-à-dire lorsqu'il n'effectue pas de traitement thermique. Dans ce cas, les niveaux sélectionnés ne sont pas activés. Ce n'est qu'après avoir appuyé sur START (et attendu la fin du préchauffage, le cas échéant) qu'ils peuvent être activés manuellement un par un, en cliquant sur le champ avec la durée situé à droite.

Modification de la durée ou de la température de la sonde alimentaire

Il est possible de modifier la durée de la cuisson ou le réglage de la sonde à cœur en appuyant longuement dessus.

Pour effectuer une modification définitive, accédez à la liste des plats et appuyez longuement sur le nom du plat à modifier. Entrez ensuite la nouvelle durée (ou la nouvelle température de la sonde). Dans ce mode, il est également possible de modifier le nom du plat. Si vous souhaitez modifier la durée du plat pendant la cuisson, cliquez sur le champ indiquant le temps restant et entrez la nouvelle durée ou la nouvelle température de la sonde.



Finition de la cuisson des aliments

Une fois le temps de cuisson prédéfini écoulé (ou

lorsqu'à cœur définie est atteinte), le four mixte émet un signal sonore et le message « END » s'affiche dans le champ indiquant la durée (26). Il suffit alors d'ouvrir la porte du four mixte et de retirer le produit cuit. L'ouverture et la fermeture de la porte réinitialisent automatiquement le niveau.

Insertion rapide d'aliments

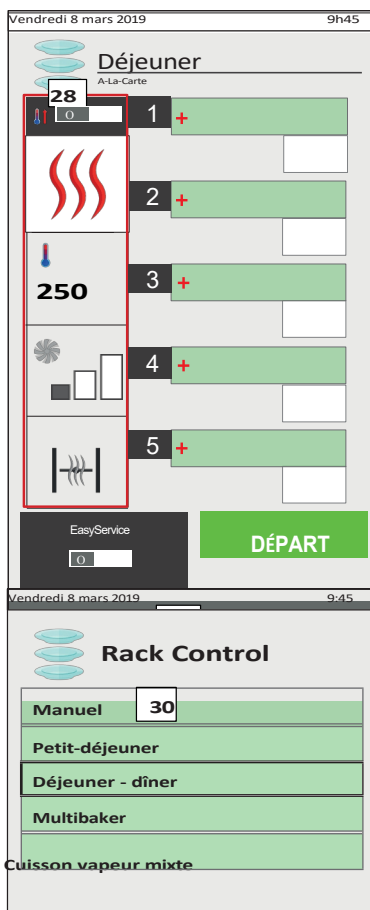
Pendant la phase de cuisson et de service, il peut être nécessaire de cuire un produit qui ne figure pas dans la liste. Il est possible d'insérer rapidement un aliment dans RackControl sans avoir à l'enregistrer sous un nom spécial. Le niveau affiche alors le nom générique « Plaque ». Pour ce faire, cliquez sur le niveau vide et sélectionnez le sous-programme intitulé « Plaque » (27).

Il s'agit d'un sous-programme générique dans lequel vous pouvez définir à chaque fois un temps différent. Il est possible d'insérer plusieurs cycles « Tôle » simultanément dans RackControl.

Modification d'un des programmes RackControl

Pour modifier le programme RackControl lorsqu'il est ouvert, utilisez les réglages affichés dans la colonne de gauche (28). Vous pouvez à tout moment modifier le mode de traitement thermique, la température, le ventilateur (sauf en mode vapeur) et la vanne d'étranglement.

Il est également possible d'enregistrer les modifications apportées, ou de copier, renommer et supprimer un programme. Dans ce cas, appuyez sur la touche de fonction (29) et suivez les explications du chapitre 2.9 de ce mode d'emploi.



2.12b Création d'un nouveau programme RackControl

Outre les programmes RackControl existants, il est possible de créer des programmes avec vos propres réglages.

Accédez à la liste des programmes RackControl (à partir de l'écran d'accueil, cliquez sur l'icône RackControl). Le premier programme affiché en haut est : « Manuel » (30). Le programme « Manuel » vous permet de créer un nouveau programme et de travailler en mode RackControl sans enregistrer le programme en mémoire. Dans le second cas, lorsque vous quittez le programme, les réglages de traitement thermique seront perdus.

Pour créer un nouveau programme, accédez à section « Manuel dans RackControl » et entrez les réglages souhaités pour le traitement thermique dans la colonne de gauche. Appuyez ensuite sur la touche de fonction et enregistrez le programme dans la mémoire comme expliqué au chapitre 2.7 de ce mode d'emploi.

Ce n'est qu'après avoir enregistré le programme que vous pouvez saisir la liste des plats.

Utilisation de RackControl en mode « Manuel »

Si vous ne souhaitez pas enregistrer le programme défini, il est toutefois possible d'utiliser RackControl en mode manuel.

Dans ce mode, il n'est toutefois pas possible d'enregistrer des plats spéciaux dans la mémoire, mais le nom générique « Plaque » s'affiche pour tous les niveaux.

2.13 Utilisation de la fonction EasyService dans l' RackControl

RackControl est conçu pour cuire séparément des plats à différents niveaux. Les différents plats peuvent être insérés simultanément ou à différents moments et, à mesure que les temps réglés s'écoulent, le four à convection indique quel niveau a atteint la fin de la cuisson.

En activant la fonction EasyService, il est possible de préparer tous les plats en même temps. Dans ce mode, le four à convection vous avertit quand il faut insérer les plats à différents niveaux afin qu'ils soient prêts en même temps.

De cette manière, seuls les niveaux avec un paramètre de temps (et non avec un paramètre de sonde à cœur) peuvent être sélectionnés.

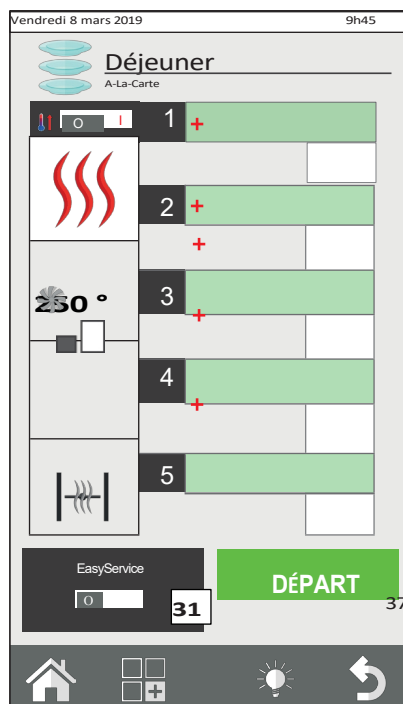
Activation d'EasyService

La fonction EasyService s'active avant d'appuyer sur le bouton START ; elle n'est disponible que lorsque le four mixte est à l'arrêt en mode STOP.

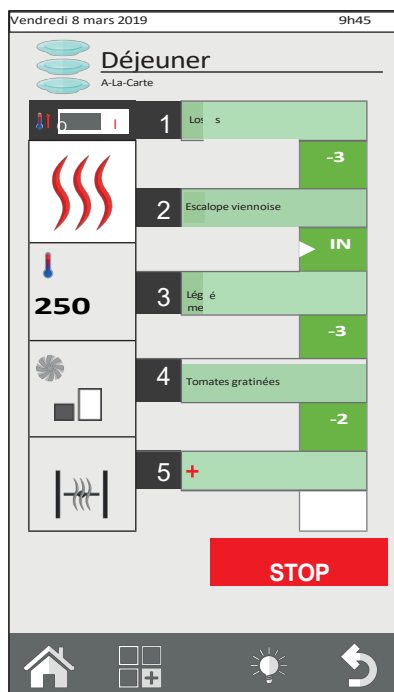
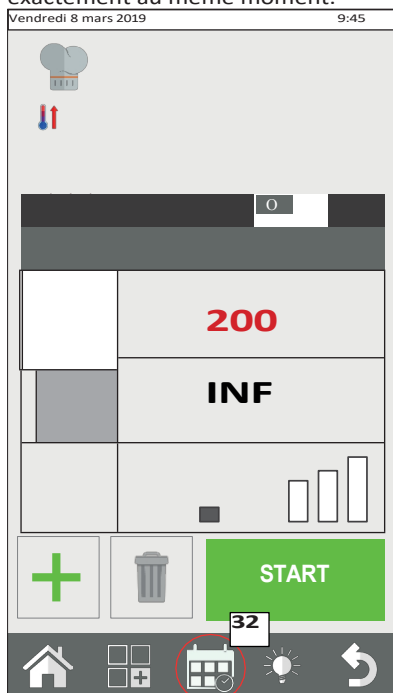
Pour activer EasyService, placez le commutateur EasyService (bouton **31**) en position I.

Cette opération vous permettra d'accéder à la liste des plats du programme RackControl correspondant. Sélectionnez ensuite les plats que vous souhaitez servir simultanément (10 au maximum) et appuyez sur le bouton START.

Une fois le préchauffage terminé (le cas échéant), le four mixte vous invite à insérer le plat dont le temps de cuisson est le plus long. L'annonce se fait par un signal sonore et l'inscription « IN » dans le cadre à droite. En ouvrant et en fermant la porte, le signal sonore est réinitialisé et le compte à rebours commence.



Dans les autres niveaux, le temps restant avant l'insertion dans le four mixte est affiché en vert. Le four mixte vous avertit de la même manière lorsqu'il est nécessaire d'insérer d'autres plats. Le signal sonore retentit de manière intermittente à partir de -15 secondes. Avant d'enfourner les plats dans le four mixte, il est conseillé d'attendre que le minuteur soit à 0 et que le message « IN » s'affiche. De cette manière, tous les plats seront prêts exactement au même moment.



Utilisation

RackControl avec EasyService

Lorsque vous utilisez EasyService, vous pouvez ajouter d'autres plats en mode RackControl. Ceux-ci seront contrôlés indépendamment de ceux qui ont été sélectionnés pour EasyService. Il est possible d'utiliser les deux fonctions simultanément, à condition d'avoir d'abord activé EasyService, puis ajouté d'autres plats dans RackControl. Il n'est pas possible d'activer EasyService si RackControl est déjà actif.

2.14 programmé du démarrage

Il est possible de programmer le démarrage du cycle de cuisson en sélectionnant le bouton **32**.

Sélectionnez l'année, le mois, le jour, les heures et les minutes sur l'écran, puis enregistrez les paramètres.

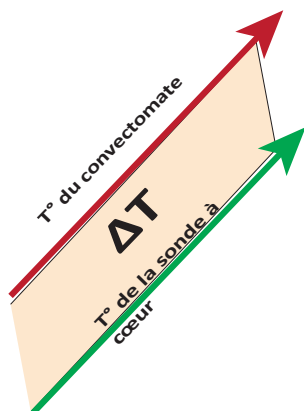
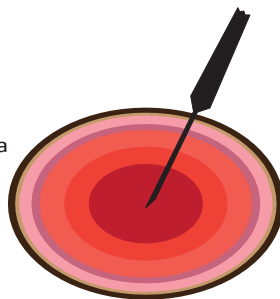
Une fois les réglages enregistrés, le four à convection ne peut plus être éteint et aucun autre traitement thermique ne peut être lancé.

2.15 Sonde à cœur et cuisson dans l' e ΔT

Emplacement de la sonde

La sonde détecte la température à un point situé à proximité de la sonde.

Elle doit donc être insérée de manière à ce que sa pointe corresponde au centre du produit, dans sa partie la plus épaisse.



Traitements thermiques dans ΔT (Delta-T)

La fonction ΔT est principalement utilisée lorsqu'il est nécessaire d'effectuer un traitement thermique lent à basse température.

En mode ΔT , on règle, au lieu de la température dans la chambre, la température que le four à convection doit maintenir constamment entre la température à cœur du produit et la température dans la chambre. À mesure que la température à cœur augmente, la température dans la chambre augmente parallèlement. La fonction ΔT nécessite l'utilisation d'une sonde. Il est recommandé de régler ΔT entre 15 °C et 30 °C max.

Température de cuisson à cœur

Aliment	Traitement thermique	T° du cœur
Viande rouge	saignante	50 °C
	à point	60 °C
	bien cuit	70 °C
Le veau, le porc et la viande blanche en général	bien cuit	70 °C
Poulet	bien cuit	80-90 °C
Viande bouillie et mijotée	bien cuit	80-90 °C
Poisson	bien cuit	67-72 °C

2.16 Conseils pour la cuisson : cuisson au four, au grill et à l' u à la poêle

Rôtis

Pour une cuisson plus efficace, il est recommandé de placer les rôtis sur des grilles à barres en acier afin d'obtenir une cuisson plus uniforme entre le haut et le bas du rôti, sans avoir à retourner les aliments pendant la cuisson.

Pour recueillir les jus de cuisson, placez la plaque au niveau le plus bas du four à convection.

Grill

Pour griller dans un four à convection, une grille est un accessoire indispensable. Pour obtenir un résultat optimal, il est indispensable que la grille soit en aluminium.

Le four à convection doit généralement être réglé sur convection (circulation d'air chaud), avec la valve ouverte et une température comprise entre 230 °C et 270 °C, en fonction du type d'aliment et du degré de cuisson souhaité, et une ventilation comprise entre 4 et 6.

Friture

Il est possible de frire tous les produits panés et surgelés précuits. Dans le cas des aliments panés, vaporisez une fine couche d'huile sur la surface afin qu'elle soit absorbée par la panure. Les produits surgelés précuits peuvent être frits sans ajout d'huile supplémentaire.

Utilisez des plaques en aluminium antiadhésives ou des paniers à friture spéciaux. Réglez le four à convection sur « Convection avec valve ouverte », à une température d'environ 250 °C et une ventilation comprise entre 4 et 6.

2.16a Conseils de cuisson : uniformité de la cuisson

L'uniformité de la cuisson peut varier en fonction du type de produit utilisé. Dans ce cas, il est recommandé d'essayer de réduire la température et d'utiliser (en augmentant ou en diminuant) la vitesse de rotation du ventilateur.

L'utilisation de plaques de cuisson adaptées améliore l'uniformité globale de la cuisson. Choisissez toujours une plaque avec la profondeur minimale possible pour le produit que vous souhaitez cuire. Les plaques en aluminium garantissent une meilleure uniformité de la cuisson que les plaques en acier.

2.16b Conseils de cuisson : cuisson sous vide et pasteurisation Cuisson sous vide

Il est possible de cuire le produit directement dans les sachets sous vide. Ce type de cuisson permet d'obtenir une viande particulièrement tendre et savoureuse, tout en augmentant la durée de conservation du produit.

Après avoir placé les aliments dans des sachets sous vide spéciaux pour la cuisson, réglez le four à convection sur le cycle KOMBI à 100 % d'humidité et une ventilation comprise entre 3 et 4. La température dans la chambre de cuisson doit être supérieure de 3 à 5 °C maximum à celle que vous souhaitez obtenir à cœur. Exemple : pour un filet à point (60 °C à cœur), réglez la température du four à convection sur 63 °C.

Pasteurisation en bocal

Dans les processus de pasteurisation, le produit est considéré comme pasteurisé lorsque la température à cœur atteint une valeur comprise entre 83 °C et 85 °C.

En fonction du type de produit, de la taille du pot et de la quantité de produit à l'intérieur, le temps nécessaire pour atteindre la température à cœur peut varier. Il est donc recommandé d'utiliser une sonde à cœur sur un échantillon du pot (en perçant le couvercle pour pouvoir insérer la sonde) afin de déterminer la température de l'ensemble du lot de production.

Une fois le traitement thermique terminé, le produit doit être rapidement refroidi à + 3 °C afin que le cycle de pasteurisation puisse être achevé.

3. Menu FONCTIONS

Menu FONCTIONS, accessible depuis l'écran « HOME » permet d'accéder aux principales fonctions d'entretien courant et aux réglages d'utilisation du four mixte.

3.1 LAVAGE (si disponible)

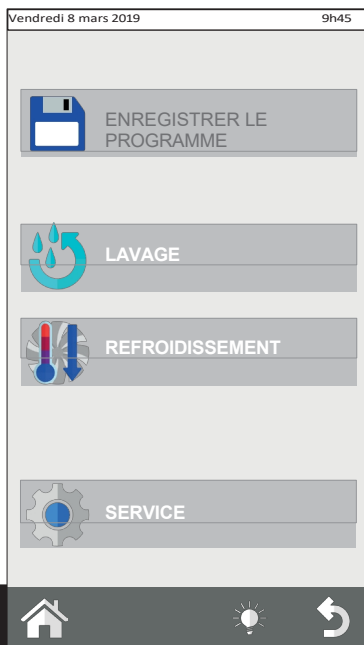
Dans le menu FONCTIONS, la première option est « **LAVAGE** ».

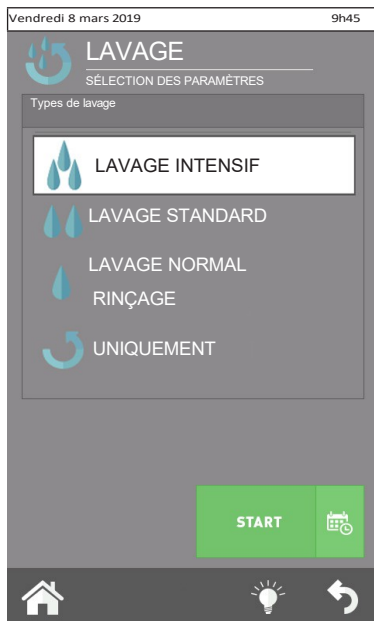
Il est possible de choisir entre 3 types de lavage : **HARD**, **NORMAL** et **SOFT**, ou le mode **RINÇAGE UNIQUEMENT**.

Le choix de l'un de ces types de lavage dépend de la quantité de résidus alimentaires et de graisse séchée dans la chambre de cuisson du four mixte ; **HARD** est utilisé pour un nettoyage en profondeur et pour les salissures très importantes, **SOFT** pour un nettoyage léger.

La durée du lavage varie selon le type :

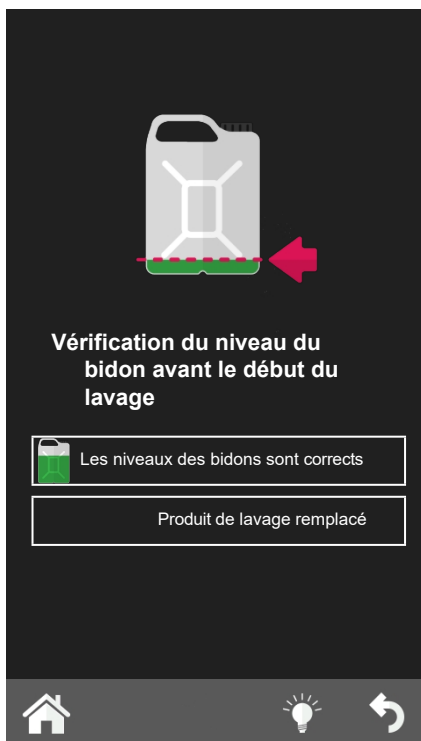
Type de lavage	Durée du lavage	
SOFT	48 min	200 ml
NORMAL	53 min	300 ml
DUR	58 min	500 ml





Mode « » « **rinçage uniquement avec l' dure** »
environ 8 minutes.

Après ces sélections et après avoir appuyé sur le bouton « OK », il est nécessaire de vérifier le niveau de produit dans le bidon.



IMPORTANT :

Pour un nettoyage correct et un entretien de qualité de la chambre du four mixte, il est obligatoire d'utiliser le produit de nettoyage recommandé par le fabricant.

L'UTILISATION D'UN PRODUIT DE NETTOYAGE DIFFÉRENT PEUT ANNULER LA VALIDITÉ DE LA GARANTIE !

Interruption du lavage

Il est possible d'interrompre le cycle de lavage en maintenant le bouton enfoncé et en saisissant **le mot de passe 222** lorsque celui-ci est demandé.

Si le détergent a déjà été ajouté, la phase de rinçage puis la phase de séchage démarrent. S'il n'a pas encore été ajouté, le cycle s'interrompt immédiatement.

3.2 REFROIDISSEMENT

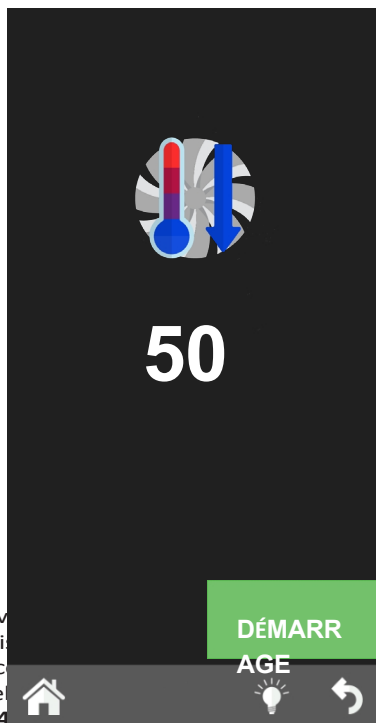
Cette fonction permet de réduire rapidement la température à l'intérieur de la chambre du four mixte, de passer d'un type de cuisson à haute température à une cuisson plus douce nécessitant une température plus basse (par exemple, passer de la cuisson de la viande à la cuisson des légumes à la vapeur).

Une fois cette fonction activée en appuyant sur le bouton START, le ventilateur se met en marche. Ouvrez la porte du four à convection pour faciliter la sortie de l'air chaud et l'entrée d'air plus froid. Cela permettra d'atteindre la température souhaitée en peu de temps et de passer à la cuisson des aliments plus sensibles.

Pour des raisons de sécurité, le refroidissement ne peut être lancé que lorsque la porte est fermée. La porte ne peut être ouverte qu'après le lancement de ce programme.

Le four à convection propose par défaut un refroidissement jusqu'à 50 °C, mais il est possible de régler la valeur souhaitée à partir d'une température minimale de 30 °C.

Une fois cette température atteinte, le four à convection refroidissement et émet un signal sonore. Une fois le programme lancé, il est possible d'accélérer manuellement le processus en appuyant sur le bouton « humidificateur manuel » **fig. 14** jusqu'à la température souhaitée.



ATTENTION : des courants d'air chaud et de vapeur peuvent s'échapper de la chambre de cuisson ! RISQUE DE BRÛLURE !



Fig. 14

3.3 SERVICE

Ce menu comprend 4 fonctions : CONFIGURATION ; AFFICHER LE JOURNAL ; SERVICES AVANCÉS, qui permettent de régler et d'afficher une série de fonctions et de lancer des procédures de maintenance du four mixte.



3.3.1 CONFIGURATION

Ce menu permet d'effectuer toute une série de configurations de paramètres :

3.3.1 a Date et heure

La fonction date et heure permet de régler ces paramètres, de les mettre à jour à la date et à l'heure actuelles, pour l'utilisation du four à convection.



Cette fonction affiche la version du logiciel installé dans le four mixte, ainsi que le numéro de série du four mixte.

3.3.1 c Langue

Cette fonction vous permet de sélectionner la langue dans laquelle les commandes et les messages s'affichent à l'écran.

3.3.1 d Éclairage

La fonction Éclairage permet de régler la luminosité de l'écran. Sélectionnez cette fonction, réglez la luminosité à l'aide du bouton de commande situé sur le tableau de bord, puis appuyez sur le bouton « Enregistrer ».

3.3.1 e Volume du buzzer de l'

Cette fonction permet de régler le volume du buzzer.

2.3.3 AFFICHER LE JOURNAL DES ALARMES ET DU LAVAGE

Cette fonction propose une liste chronologique des ALARMES LOG et des LOG LAVAGE. La première liste, LOG ALARMES, affiche toutes les erreurs qui ont été détectées et affichées sur l'écran du four mixte pendant son fonctionnement.

La deuxième liste, LOG MYTÍ, affiche tous les lavages et types de lavage effectués par le four mixte, avec la date et l'heure de début.

3.3.3 T SERVICES AVANCÉS

Cette fonction est protégée par un mot de passe et permet d'accéder aux fonctions de configuration, de réglage et de test réservées au personnel technique qualifié.

3.3.4 IMPORTER / EXPORTER

En insérant une clé USB à côté du panneau de commande (**fig. 9**) et en accédant à l'écran « service » à l'aide du bouton « home », vous activez les fonctions d'importation et d'exportation pour certaines des fonctions décrites ci-dessus.

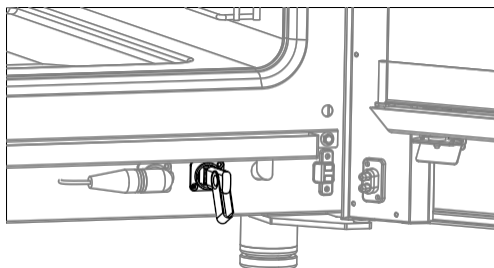


Fig. 9

En insérant une CLÉ USB VIDE, il est possible d'**EXPORTER** :

RECETTES ; JOURNAL HACCP (fonction qui, lorsqu'elle est active, enregistre le traitement thermique et toutes ses données : durée, température de la chambre, température de la sonde à cœur, démarrage et tous les changements de phase, etc.) et le JOURNAL DE LAVAGE.

En insérant une clé USB contenant des données enregistrées, par exemple : nouvelles recettes, nouveaux paramètres ou nouvelles langues, vous pouvez **IMPORTER** ces données dans le logiciel du four mixte.



4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer tout travail lié au nettoyage ou à l'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

À la fin de la journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'appareil, tant pour des raisons d'hygiène que pour éviter les dysfonctionnements.

Le four à convection ne doit jamais être nettoyé au jet d'eau ni à haute pression. De même, il ne faut pas utiliser de laine d'acier, de brosses en acier ni de grattoirs pour nettoyer l'appareil. Vous pouvez éventuellement utiliser de la laine en acier inoxydable et frotter dans le sens des fibres des tôles.

Attendez que la chambre de cuisson refroidisse.

Retirez les séparateurs du support de plaques. Retirez à la main toutes les pièces amovibles restantes et placez-les dans le lave-vaisselle. Pour nettoyer la chambre de cuisson, il est nécessaire d'utiliser de l'eau chaude savonneuse. Ensuite, toutes les surfaces doivent être soigneusement rincées, en veillant à ce qu'il ne reste aucun résidu de détergent. Pour nettoyer les parties extérieures du four à convection, utilisez un chiffon humide et un détergent doux.

Lors de l'inspection annuelle effectuée par un technicien qualifié, démontez le déflecteur et lavez-le à l'eau savonneuse.

4.1 NETTOYAGE DU FILTRE D' T DE VENTILATION

Afin de maintenir les composants électroniques du four à convection à une température sûre, il convient de nettoyer régulièrement, **c'est-à-dire au moins une fois par mois**, le filtre de ventilation.

Le filtre se trouve à l'arrière du four mixte (réf. A - fig. 10).

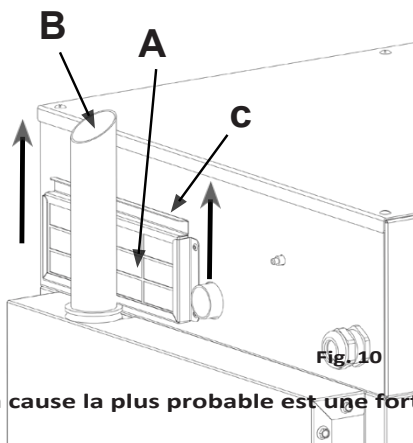
Procédez comme suit :

1. Saisissez languette du filtre (réf. C - fig. 10) et soulevez-le et retirez le filtre de son logement en le tirant vers le haut.
2. Retirez le filtre de son boîtier, lavez-le à l'eau chaude et au savon, puis séchez-le avec un chiffon propre.
3. Remettez le filtre dans son boîtier et laissez-le se glisser dans son logement.

AVERTISSEMENT :

Si le four mixte signale une alarme Hi Temp, la cause la plus probable est une forte accumulation de saletés sur le filtre.

Procédez immédiatement au nettoyage du filtre.



4.2 ÉVACUATION DE L' T DE L'HUMIDITÉ

Le système d'évacuation de l'humidité (réf. B fig. 10) élimine les vapeurs qui se forment à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Vérifiez que l'appareil est toujours propre et parfaitement dégagé, sans encrassement.

4.3 NETTOYAGE DE L' T DU VERRE

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. Pour ce faire, vous devez tourner le loquet qui maintient la vitre intérieure (fig. 11) dans le sens des aiguilles d'une montre et, une fois ouverte, nettoyer la vitre avec un produit nettoyant approprié. N'utilisez jamais de matériaux abrasifs.

La vitre doit ensuite être correctement fermée en tournant le loquet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

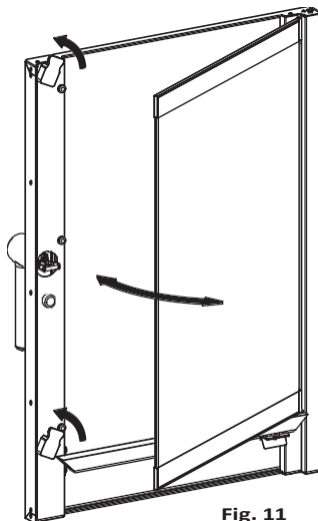


Fig. 11

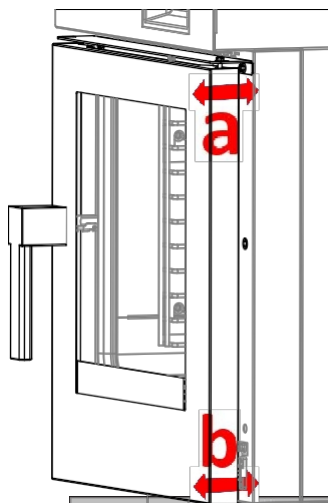


Fig. 12

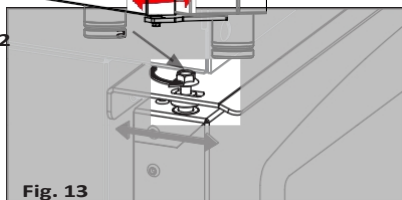


Fig. 13

4.4 RÉGLAGE DE L' E DES PORTES

Si nécessaire, il est possible d'ajuster les charnières de la porte afin d'optimiser la fermeture et l'étanchéité de la porte de la chambre de cuisson.

Les charnières de la porte sont réglées de manière à assurer une étanchéité maximale de la porte du four à convection pendant son fonctionnement. Il est possible de régler les charnières supérieures et inférieures (fig. 12).

Pour régler l'étanchéité de la porte, si nécessaire, desserrez les vis (réf. a-b fig. 13 et fig. 14) et déplacez la porte dans la position souhaitée.

Une fois le réglage terminé, resserrez les vis.

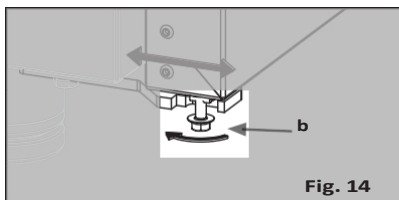


Fig. 14

5. GESTION DES PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des pièces de rechange doit être effectué uniquement par le personnel d'un service technique agréé.

Pour identifier les pièces de rechange, veuillez contacter le service technique.

Après avoir clairement identifié les pièces de rechange nécessaires, le service technique enverra une commande écrite au fabricant, dans laquelle seront clairement indiquées les informations suivantes : modèle de l'appareil, numéro de série correspondant, tension et fréquence d'alimentation électrique, code et description des pièces requises. Afin de protéger la santé de l'utilisateur et du consommateur, il est indispensable de toujours utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

6. DESCRIPTION DES ALARMES

En cas d'alarme, le nom d'identification de l'alarme en cours s'affiche sur l'écran de température et sur l'écran de l'heure.

Nom	Description	Action	SOLUTION
E000-Sonde de la chambre	Erreur de sonde de chambre	Blocage du traitement thermique, reprise automatique.	Remplacer la sonde de la chambre.
E001- Fusible thermique du moteur 1	Alarme moteur 1	Blocage du traitement thermique, réinitialisation automatique.	Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
E002 - Sécurité dans la chambre	Sécurité dans la chambre	Blocage du traitement thermique, réinitialisation manuelle.	Vérifiez le thermostat de sécurité.
E004 - Surchauffe de la carte	Surchauffe du secteur des cartes électroniques.	Blocage du traitement thermique, réinitialisation automatique.	Vérifiez la ventilation périphérique, le filtre à air inférieur et le bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement et des composants.
E005-Communication base-clavier	Erreur de communication base-clavier	Blocage du traitement thermique.	Débranchez et rebranchez l'alimentation électrique. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
E006- Fusible thermique du moteur 2	Alarme moteur 2	Blocage du traitement thermique, réinitialisation automatique.	Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
E030 - Avertissement de température de la carte	Surchauffe du secteur des cartes électroniques.	Blocage du traitement thermique, restauration automatique.	Vérifiez la ventilation périphérique, la ventilation inférieure, le filtre à air et le bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement et des composants.
E031-Sonde à aiguille	Erreur de la sonde à aiguille	Réinitialisation automatique.	Remplacer la sonde à aiguille.
E032-Panne d'alimentation	Erreur de panne de courant	Blocage du traitement thermique.	Appuyez sur l'encodeur pendant 1 seconde.

7. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

À la fin de sa durée de vie, l'appareil doit être éliminé conformément aux exigences légales.

Le symbole de **la figure 15** indique qu'à la fin de sa durée de vie, l'appareil doit être éliminé conformément aux exigences de la directive 2012/19/UE du Parlement européen du 4 juin 2012.



Informations sur la mise au rebut dans les États membres de l'UE

La directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques a été mise en œuvre différemment dans les différents États membres. Si vous souhaitez éliminer cet équipement, nous vous recommandons donc de contacter les autorités locales ou le revendeur pour connaître la procédure d'élimination appropriée.



8. FICHES TECHNIQUES

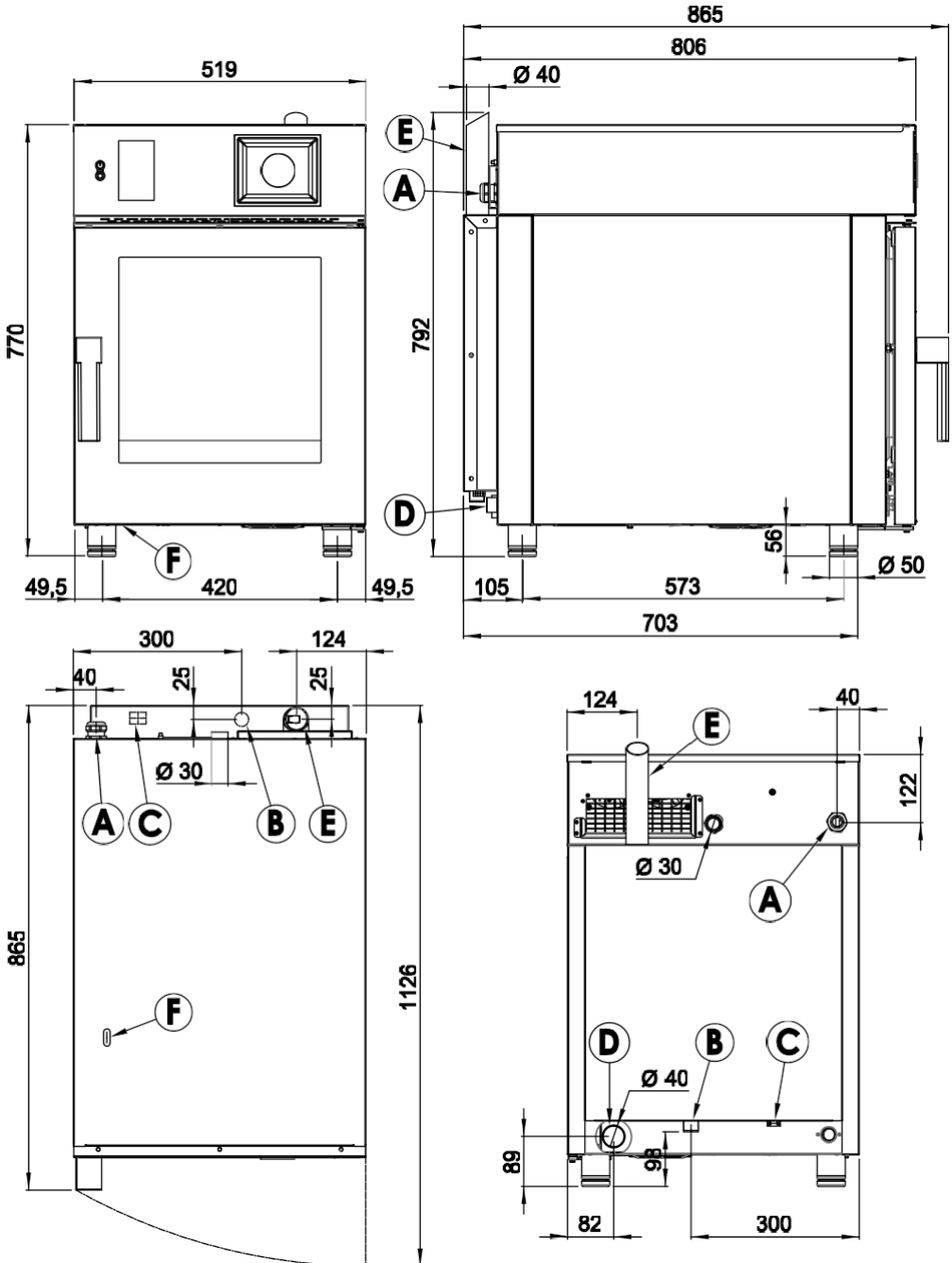
8.1 Explication des fiches techniques

- A** Alimentation électrique
- B** Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- C** Barre équipotentielle
- D** Vidange du convectomateur (Ø 40)
- E** Évacuation de l'humidité (Ø 40)
- F** Entrée du tuyau avec détergent

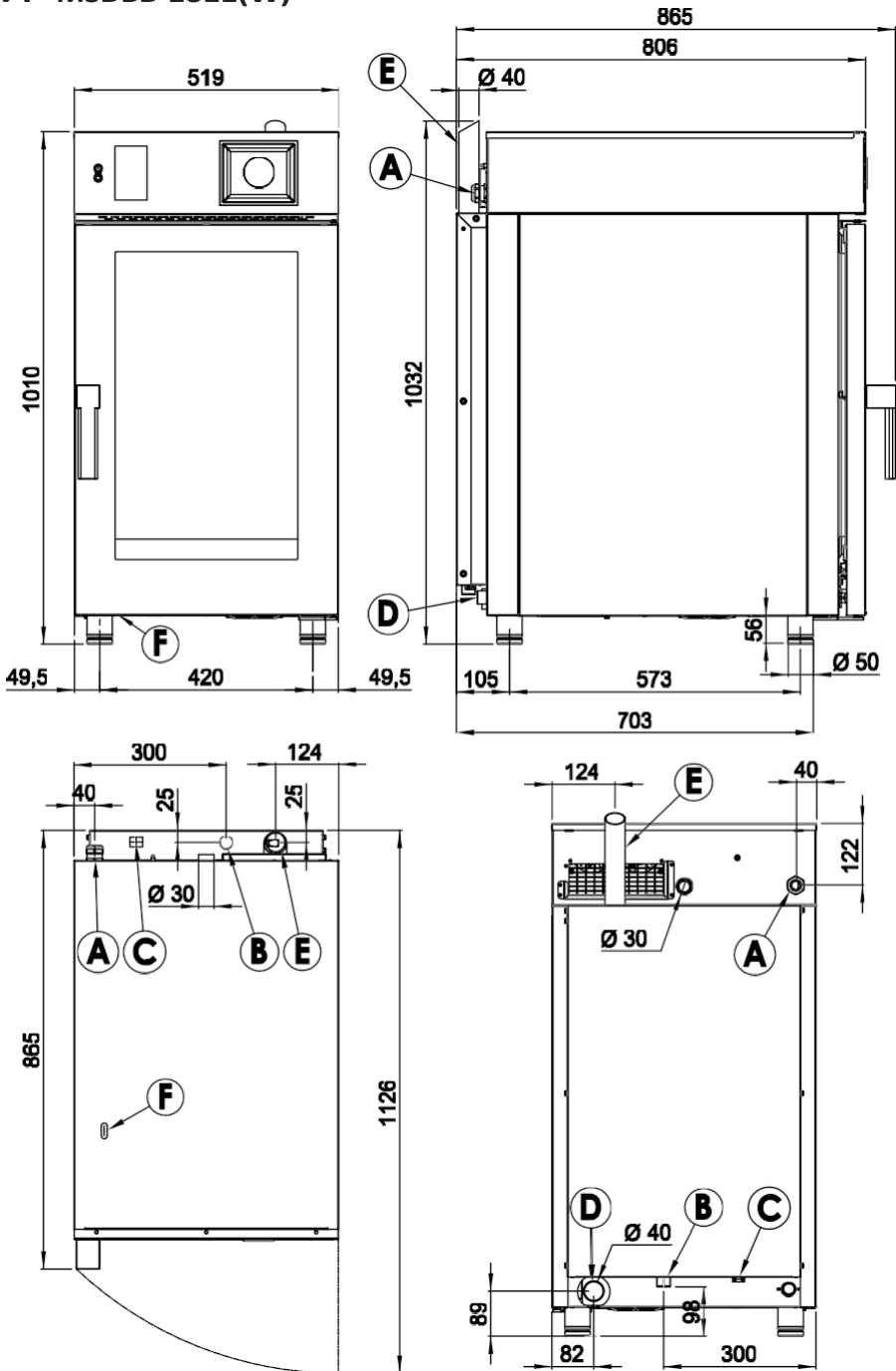
8.2 MSDBD 0623(W)



8.3 MSDBD 0611(W)



8.4 MSDBD 1011(W)



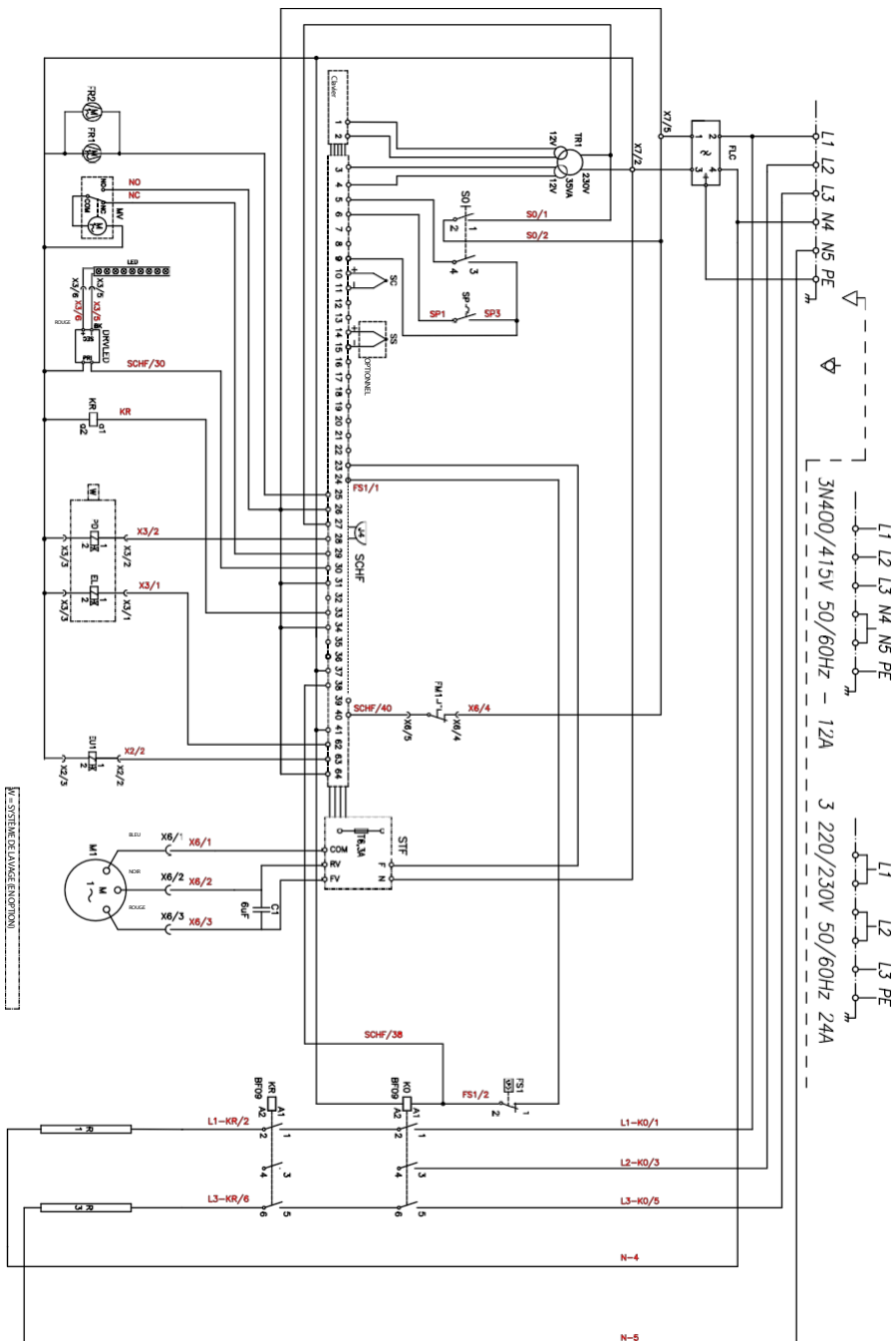
9. SCHÉMAS DE BRASSAGE ÉLECTRIQUE

9.1 Explication des schémas de câblage électrique

	LÉGENDE CS
C,C1...	Condensateur
DRVLED	Transformateur LED
EU, EU1, EU2	Électrovanne de l'humidificateur
EA	Vanne électromagnétique de réduction de vapeur (condensation)
ED	Vanne électromagnétique pour détergent
EL	Électrovanne de lavage
ES	Électrovanne de vidange du chauffe-eau
EV	Électrovanne de remplissage du ballon
EVG	Électrovanne du brûleur de la chambre
FM1,FM2	Protection thermique du moteur (intégrée)
FU1, FU2...	Fusible
FLC	Filtre réseau E.M.C
FR1, FR2	Ventilateurs de refroidissement à moteur
FS1	Thermostat de sécurité de la chambre
FS2	Thermostat de sécurité du chauffe-eau
J5	Compteur de litres
IGN, IGN1, IGN2	Carte de commande du brûleur
INV, INV1, INV2	Convertisseur moteur
J4	Carte du buzzer
K0	Relais réseau du convertisseur
Clavier	Carte d'interface
KR1/3...	Contacteur de résistance de la chambre
LED	Éclairage LED de la chambre
M1, M2..	Moteur
MB1, MB2...	Souffleur à gaz
MS	Soupape de purge motorisée
MV	Soupape de purge d'humidité
P1, P2..	Interrupteur de pression d'air du brûleur
PA	Interrupteur de pression d'eau
PB	Pompe de produit de polissage
PFC	PFC pour EMC
PD	Pompe pour produit de lavage
PL	Pompe de lavage
PWM	Carte de commande de la vitesse du ventilateur à gaz
R,R1,R2...	Résistance
S0	Interrupteur principal
SC	Sonde de chambre
SCHF	Carte électronique de commande du four mixte
SP	Microrupteur de porte
SS	Sonde à aiguille
STF	Carte de commande des ventilateurs
SU1, SU2	Sonde de contrôle de l'humidité
TR1	Transformateur 230 V/12 V, 12 VA-5 VA
TR2,TR3	Transformateur 230 V/24 V CA
X./..	Connecteur
Z1	Sonde de niveau du chauffe-eau

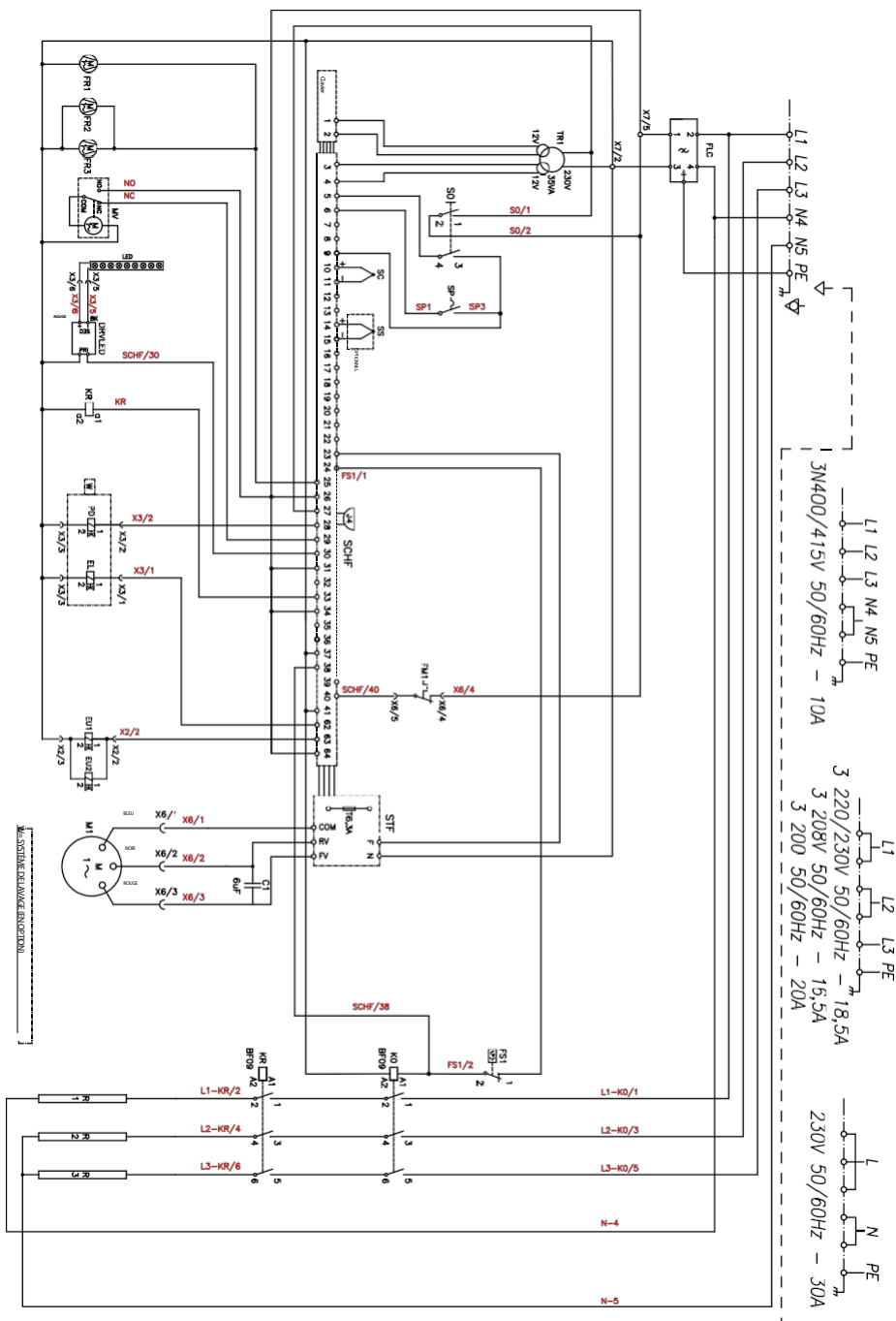
9.2 MSDBD 0623 (W)

ZSE2128



9.3 MSDBD 0611 (W)

ZSE2129



9.4 MSDBD 1011 (W)

ZSE2130







Liste des organismes de service :

- CZ :** **RM Gastro CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Prague 9, tél. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz , www.rmgastro.cz
- SK :** **RM GASTRO - JAZ S.R.O.**, Rybárska 1, Nové Mesto nad Váhom, tél. +421 32 7717 061, obchod@jaz.sk , www.jaz.sk
- PL :** **RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń, tél. +48 33 854 73 26 info@rmgastro.pl , www.rmgastro.pl