DOCUMENTATION

CHEF'S COMBI

OPERATING MANUAL
Combi Ovens

EN

NOTICE D'UTILISATION
Fours Mixtes

FR



Ed: 08/2026
3V-490099EU / F49613

CHEF'SCOMBI

EN

1. RECOMMENDATIONS 5
2. COMPOSITION OF APPLIANCE 7
3. PRACTICAL OPERATING ADVICE 8
4. GENERAL 17
5. HOME 25
6. MANUAL COOKING 27
7. CHEF'SGUIDE 32
8. COMBICARE 34
9. RECIPES 42
10. MENUMIX 55
11. ADDITIONAL FUNCTIONS 60
12. GREASE COLLECTION OPTION 68
13. PARAMETERS 70
14. WARNING MESSAGES 76
15. USB PORT SOCKET 79
16. MAINTENANCE OF THE OVEN 80
17. OPERATING FAULTS 85
18. PREVENTIVE MAINTENANCE 87
19. CONSUMABLES 87
20. RECOMMENDED AND FRONT-LINE SPARE PARTS 88
21. GUARANTEE 90

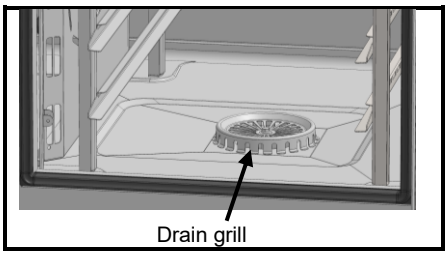
FR

22. RECOMMANDATIONS 92
23. COMPOSITION DES APPAREILS 95
24. CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION 96
25. GENERALITES 106
26. ACCUEIL 114
27. CUISSON MANUELLE 116
28. CHEF'SGUIDE 121
29. COMBICARE 123
30. PROTOCOLES 131
31. MENUMIX 144
32. FONCTIONS SUPLEMENTAIRES 149
33. OPTION COLLECTION DE GRAISSE 157
34. PARAMETRES 159
35. MESSAGES D'AVERTISSEMENTS 165
36. PRISE USB 168
37. ENTRETIEN DU FOUR 169
38. DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT 173
39. MAINTENANCE PREVENTIVE 175
40. LES CONSOMMABLES 175
41. PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE 176
42. GARANTIE 178

EN

1. RECOMMENDATIONS

- **WARRANTY**
  To ensure the guarantee on this equipment, you should comply with the MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS in this manual.
  However if you cannot undertake the required maintenance operations, our installation and service network is available to provide you with a personalized contract.
- **WARNING**
  - The product delivered to you complies with current standards. If any modifications are made the manufacturer cannot accept any responsibility whatsoever. The manufacturer cannot be held responsible in the event of inappropriate use of the equipment.
  - This equipment is intended for use by suitably trained professionals.
  - Read all the documentation before user.
  - Keep your documents for future reference.
  - Translation of the original manual
- These appliances are for professional use, only appropriately trained personnel should use them.
- These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of an excessive concentration of substances harmful for health within the premises in which they are installed.
- The rate of new air required for combustion is 2m3/h per kW of heating power.
- The equipment is not designed to operate in an explosive atmosphere. It must therefore not be installed in an area covered by the ATEX directive.
- Never block the condensate exhaust flue, because the pressure could rise in the appliance and pose a risk of explosion.
- If an error message appears consult the list of error messages and follow the appliances given
- When cleaning high pressure jets or lances should never be used.
- NEVER start the oven WITHOUT HAVING POSITIONED AND LOCKED the ventilation duct.
- Do not remove the ventilation duct and the drain grid located in the oven. If this grid is missing do not start the oven.



- Always use a qualified technician to install the equipment and if necessary change the oven from one gas to another.
- IMPORTANT: Please be aware that when cooking dishes prepared with alcohol (coq au vin, pears in wine, etc.…). Vapour saturated with alcohol may when heated cause an explosion in the oven and due to the sealed door, create a momentary overpressure which may cause an irreversible deformation of the panels. This risk is further increased when the user adds alcohol to the products near the end of the cooking cycle and closes the door to complete cooking.
- The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.
- The control panel is operated by pressing the screen-printed buttons with your fingers. We advise you to use your fingers only and never any other object such as knives, forks, spoons, etc.
- Use the appliance in a room where the ambient temperature is between 50°F and 104°F.
- **For long term reliability and safety it is advisable to have the unit serviced by suitably qualified technicians** (Dismantling of burners, inspection and cleaning of venturis, cleaning jets, adjustment of air rings, cleaning vents, checking for possible leaks, checking control elements, regulating and safety accessories…).
- Do not place the core probe behind the ventilation panel (risk of damage to the probe in the turbine, on the heater or on the gas exchanger).
- The USB port is fitted with protective covers.
  - Always put the protective cover in place (lowered to protect connections) whenever the socket is not in use.
  - Never "clean" connections with a water hose or a sponge.
- This appliance is to be connected with flexible connections for equipotential bonding and connection to services such as electricity supply, water supply, gas supply and steam supply such that the appliance can be moved in the direction required for cleaning a distance not less than the dimension of the appliance in the direction of movement plus 19.68 inch without the flexible connections becoming taut or being subject to strain.
- **The oven must be maintained meticulously and DAILY (see maintenance section). In particular, the fans, heating elements and panel must be kept clean and free of grease and mineral deposits (limescale or other).**
- It is strictly forbidden to open the oven door during the oven cleaning cycle. Otherwise, cleaning/descaling products, steam and very hot water could escape. If you open the oven door during cleaning, the cleaning cycle will be interrupted and you will be prompted to close the door again.
- IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO APPLY THE CLEANING PRODUCT AT TEMPERATURES ABOVE 140°F. The panels of the oven would be irreparably damaged (dark, almost black colour).
- The chef'sCombi needs to be cleaned using specific cleaners that can withstand temperatures of 158°F. Unsuitable cleaning and/or descaling products can have a corrosive effect.
- **We would like to stress the need to use the cleaning and descaling product recommended by the manufacturer in order to ensure optimum cleaning and component life.**
- Products containing nitric acid are strictly forbidden.
- The detergent chemical risk should not exceed 3 in accordance with EN 1717 (Toxicological information FDS: LD50 > 200mg/kg).
- The automatic cleaning system is exclusively designed to achieve an introduction of cleaning and degreasing chemical. Never use a descaling agent. This would damage the hydraulic system of the oven irreversibly.
- **Under no circumstances should the oven be cleaned with grills or containers in situ.**
- For automatic cleaning, use only the cleaning tabs and descaling sticks recommended by the manufacturer.
- Allow the cooking system and all working parts to cool down before starting the automatic cleaning process.
- Do not leave the core probe attached to the cooking cavity outside the oven during automatic cleaning. The cavity gasket could be damaged and cleaning/decalcifying product could come out.
- Never leave the core probe connected to the USB port in the oven during a cleaning cycle.
- Remove all cleaning products and residues before heating the cooking cavity to cook food.

- The manufacturer certifies that the packaging meets the provision 94/62/CE (relating to packaging and packaging waste of 20.12.94) and requests that the final installer (or user) observes the rules relating to the removal of the packaging (recycling or reuse).
- "According to article 6 of the decree of 20 July 2005 a marking giving the identity of the manufacturer and the market release date must appear on equipment after 13 August 2005".
  "The Manufacturer has filled in the National Register. "
  As per the legal provisions in force (article 21 & 22 of the decree 2005-829), the customer is responsible for the obligations relating to the elimination of electric and electronic waste, namely:
  - he is to deal with selective treatment, reconditioning and destruction of residue arising from electric and electronic equipment, selectively collected in the installations meeting the technical requirements or in any other installation authorised for the purpose, in another member State of the European Union, or in another State so far the transfer of these residues out of France is made according to the provisions of the Regulation of 1st February 1993 indicated above.
  - he must make sure that all fluids of electric and electronic equipment are drained according to the requirements of the provisions.
  - he must make sure that the information relating to the removal and treatment of these residues is forwarded to any further acquirer.
- **The warranty will not cover problems caused by failure to comply with these recommendations.**



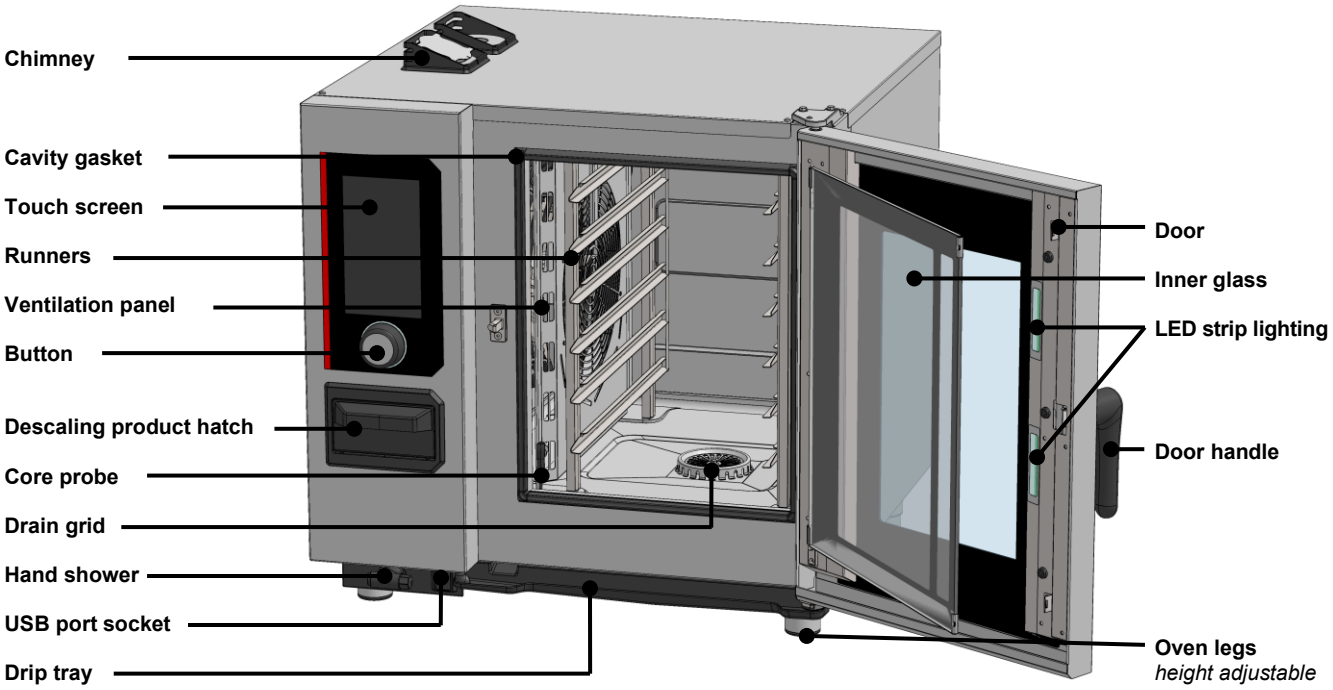
Attention ! Danger ! Prudence !

- Cooking appliances may reach 572°F. BE CAREFUL not to burn yourself when using or handling INNER ACCESSORIES (Plates, modules, filter, duct...).
- The surface temperature of the door can exceed 140°F. BEWARE of the risk of burns.
- Loading and unloading containers and ovenware: The height of the top shelf or runner can be 68.90 inch. If unloading manually be careful. ATTENTION: splashes and spillages pose a risk of scalding.
- Exercise **caution** when moving a module transfer table or loading trolley over uneven surfaces or thresholds to avoid the risk of tipping.
- **Apply the brakes** on the casters of the module placement table or loading trolley when the floor is uneven to prevent **accidental movement**
- When moving the trolley module table or a loading trolley, **lock the stops** on the racks and trays, and **cover trays** containing hot food to **prevent spillage or splashing**
- When using the core probe be aware that it can be very hot, always use suitable protection to avoid burns
- Remember the dangers identified on the safety data sheet for detergent
  - Harmful if swallowed.
  - Can result in serious burns.
  - Irritates the eyes.
  - Irritates the respiratory tracts.
  - Risk of serious eye lesions.
- Danger of irritation to the skin and eyes or acid burns.
  Detergents will cause irritation and possible burns if in direct contact with the skin or eyes.
  - Do not inhale the mist or spray
  - Avoid direct contact with these products
  - Never open the oven door during the automatic cleaning cycle
  - Wear protective clothing, gloves and hermetic protective goggles in accordance with the safety data sheet.
- Remember the safety advice provided by the safety data sheet for each detergent.
  - Do not each or drink when using these products.
  - Do not inhale their vapours.
  - If case of contact with eyes rinse immediately with plenty of water and seek medical advice.
  - Wear appropriate protective clothing, gloves and face and eye protective gear.
  - In the event of an accident or sickness seek immediate medical attention
  - Dispose of the product and its container as hazardous waste.

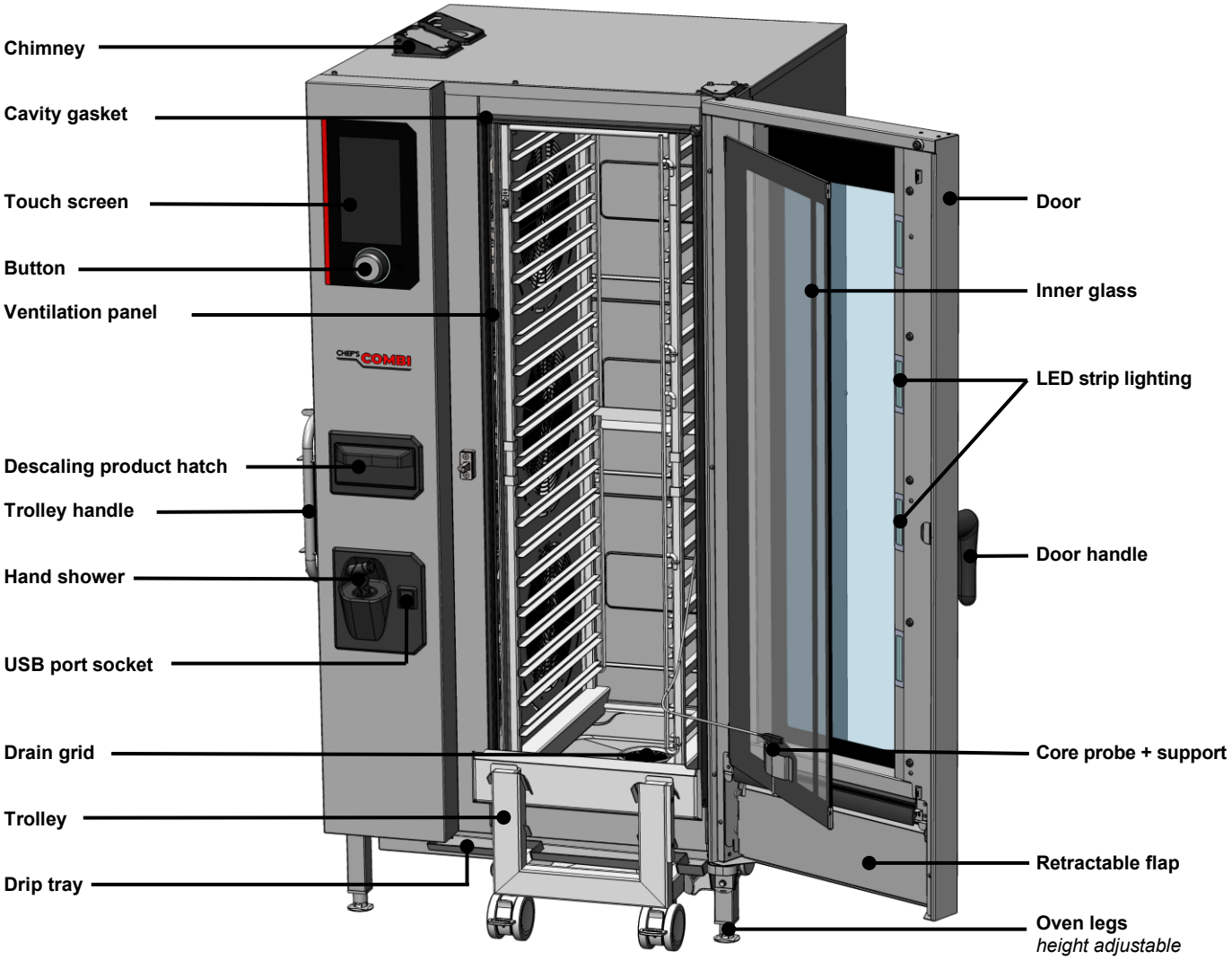
EN

2. COMPOSITION OF APPLIANCE

2.1 6 AND 10-LEVEL OVENS



2.2 20-LEVEL OVENS



3. PRACTICAL OPERATING ADVICE

3.1 BEFORE FIRST USE

At the end of the manufacturing process, the appliances are tested, and their accessories and instruction manuals (starter kit) put inside the oven cavity. Your appliance has been correctly installed by our installation network and a qualified installer. The commissioning self-tests have already been carried out and the appliance is ready for use. You will find all the information you need about installation in the installation manual supplied with the appliance.
A thorough cleaning of the cooking cavity should be undertaken before the first cooking.
The use of a liquid household detergent, combined with hot water, allows this to be carried out in good conditions. Rinse thoroughly (▶Maintenance of the oven)

3.2 LOAD LIMITS

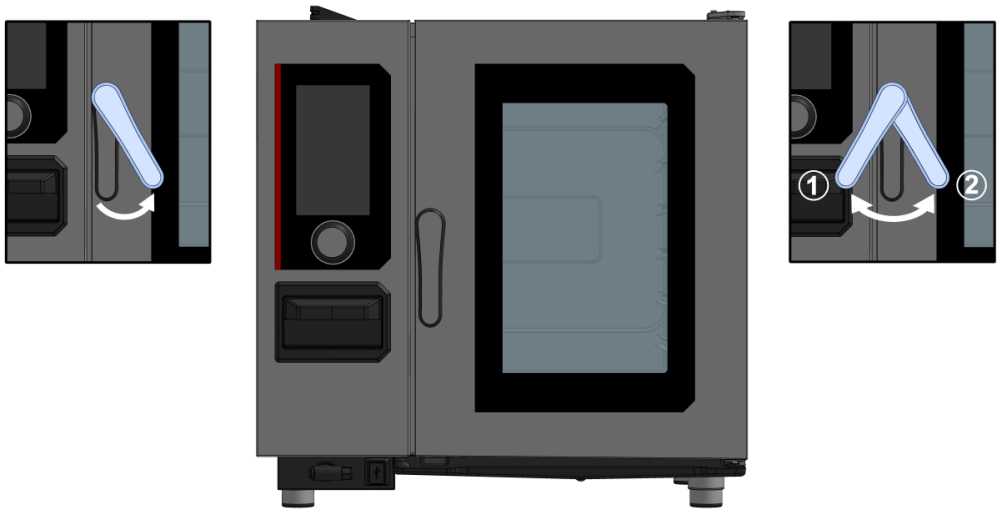
Please note:
For your own safety and that of your appliance, always observe the maximum authorised quantities.

Model	Maximum load quantity	Maximum loads per level/plate	Support
6 GN1/1	66.14 lb	2.20 lb	Runners
6 GN2/1	66.14 lb	22.05 lb	Runners
10 GN1/1	110.23 lb	2.20 lb	Runners and trollies with runners
10 GN2/1	220.46 lb	22.05 lb	Runners and trollies with runners
20 GN1/1	198.42 lb	9.92 lb	Trollies with runners
20 GN2/1	396.83 lb	19.84 lb	Trollies with runners

3.3 OPENING / CLOSING THE DOOR

3.3.1 6 AND 10 LEVEL OVENS

Standard opening *Closed door* *Opening if accessory Door closing safety kit*



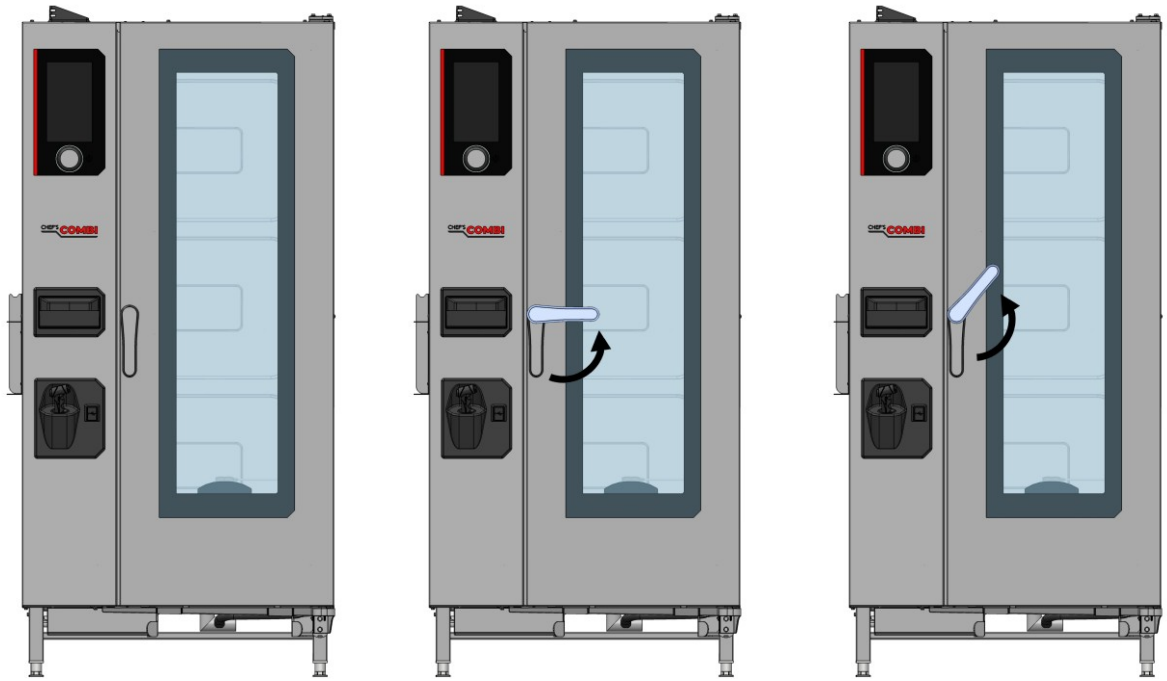
Opening the door

» Turn the door handle to the right by approximately 30°.
⌛ The door unlocks
If the oven is fitted with the door safety accessory, turn the door handle to the left and then to the right by approximately 30°.
» Open the door to the right or to the left if the oven is fitted with the reverse door option (left-hand fitting).
⌛ If the oven is currently cooking, the current cycle will go into pause mode, the fan will slow down and the cooking chamber will switch off.

Appliances can reach temperatures of 572°F, **CAUTION: risk of burns**. When the appliance is in operation, hot steam may escape from the cooking cavity.

3.3.2 20-LEVEL OVENS

Closed door *Door unlocking* *Opening door*



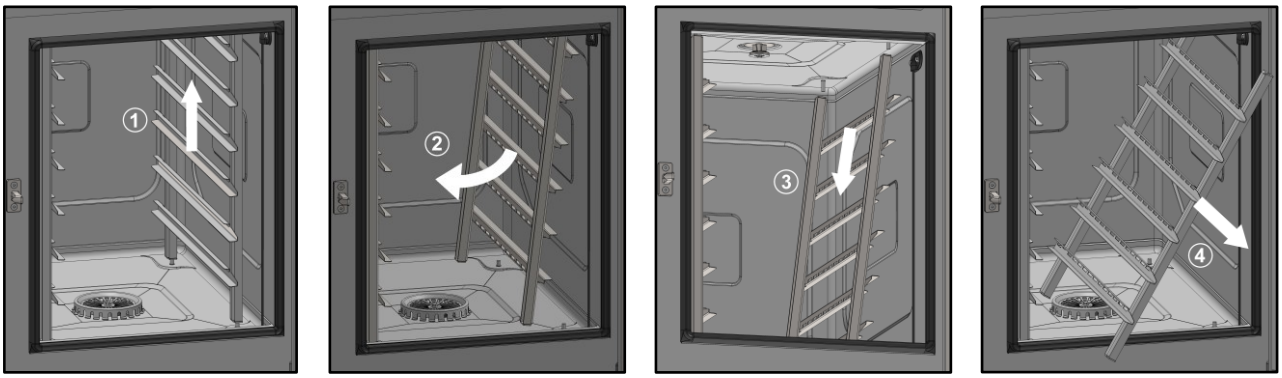
Opening the door

» Turn the door handle to the right by approximately 90°.
  ⌛ The door unlocks
  ⌛ Hot steam escapes from the cooking cavity
» Turn the door handle upwards by approximately 45°
» Open the door to the right
  ⌛ If the oven is currently cooking, the current cycle will go into pause mode, the fan will slow down and the cooking chamber will switch off.

> Appliances can reach temperatures of 300°C, **CAUTION: risk of burns**. When the appliance is in operation, hot steam may escape from the cooking cavity.

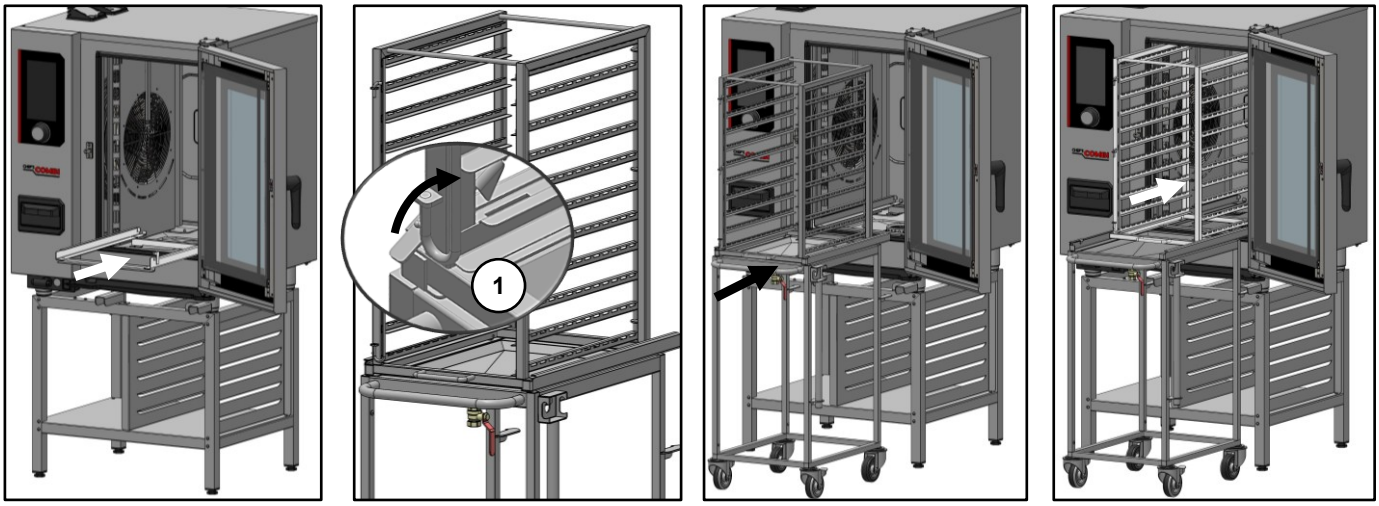
3.4 USE OF SUPPORTS (runners, modules and trolleys)

3.4.1 SUSPENDED RUNNERS



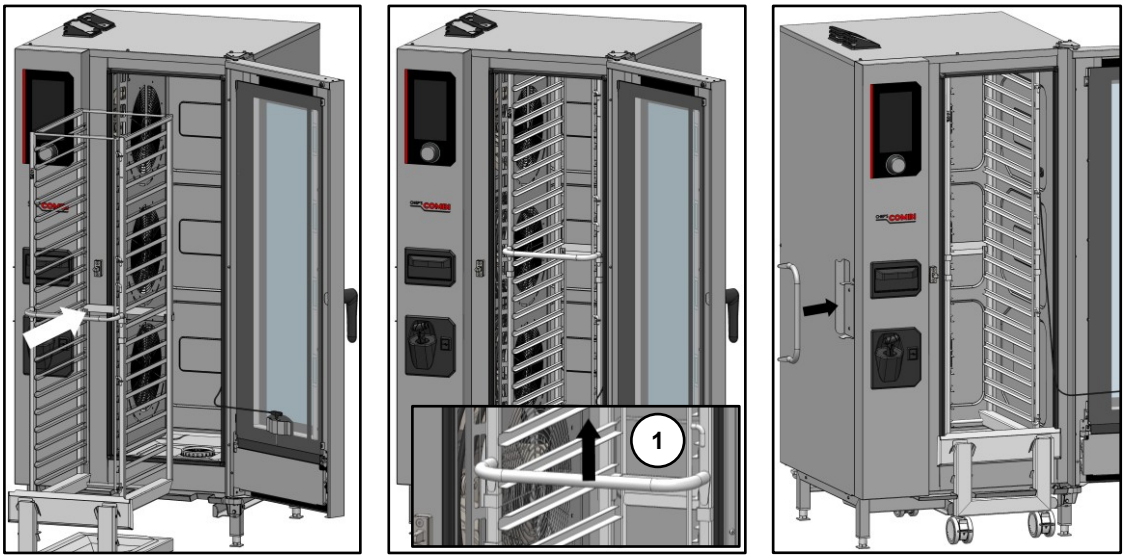
» Prepare the oven and check the following points:
  ✓ Remove all trays, plates and grids from the cooking cavity.
  ✓ The core probe has been removed from its housing.
  ✓ The USB core probe is not in the cooking cavity.
» Lift the runner slightly by the middle of one of the upper levels ①.
» Tilt the runner towards the centre of the oven to release it from its lower supports (rear and front) ②.
» Remove the runner from its upper supports (front and rear) ③.
» Remove the runner from the cooking cavity ④.

3.4.2 TROLLEYS WITH SLIDINGS OR BANQUETING MODULE



» Remove suspended runners by following the instructions in the ”Suspended runners“ paragraph.
» Position the banqueting running frame at the bottom of the oven cavity.
» Move the table fitted with the runners or Banqueting trolley in front of the oven. Make sure the trolley is locked to the table during transport ①.
» Position the table in front of the oven and unlock the trolley.
» Push the runners or Banqueting trolley onto the banqueting running frame.
Caution : Push the trolley all the way into the cavity before closing the oven door.

3.4.3 SLIDING TROLLEY OR BANQUETING TROLLEY FOR 20-LEVEL OVENS



» Prepare the oven and check the following points:
✓ The core probe has been removed from its housing.
✓ The USB core probe is not in the cooking cavity.
» Position the trolley in front of the oven.
» Push the trolley into the cooking cavity.
» Remove the trolley handle.
Caution : Push the trolley all the way to the back of the cavity before closing the oven door.
» Hook the trolley handle onto its support.

3.5 POSITIONING AND STORAGE OF THE CORE PROBE

The oven is supplied as standard with a core probe connected to the inside of the cooking cavity. Please follow the instructions below on the use and position of the probe. As an accessory, you can purchase a USB core probe that can be connected to the USB socket.

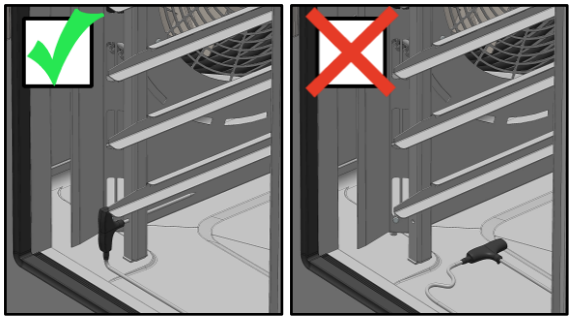
When handling the core probe, **CAUTION it may be very hot**. Use protection when removing/handling the probe if it is hot.
When handling the probe, **CAUTION you could injure yourself with the tip**. Handle the probe with care and always grasp it by the handle.

Do not place the core probe behind the ventilation panel, as this could damage the sensor in the turbine, on the heating element or on the gas exchanger.
When not cooking, do not leave the probe in the bottom of the oven or hanging outside the cooking cavity, as the probe could be damaged. Store the probe in the holder provided on the left rack for 6- and 10-level ovens and in the holder affixed to the inside glass of 20-level ovens or disconnect it if the core probe is connected to the external USB socket.

3.5.1 PROBE POSITION IN NON-COOKING OR NON-PROGRAMMED MODE:

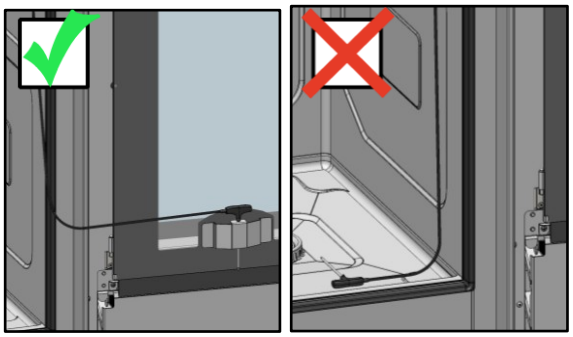
6 and 10-level ovens

Oven equipped with racks:
At the end of each cooking, store the probe in the holder provided on the left-hand runner *(see drawing opposite)*.



20-level ovens

Oven equipped with trolley :
At the end of each cooking cycle, store the core probe in the holder provided on the inside glass panel of the door *(see drawing opposite)*.



3.5.2 PROBE POSITION IN COOKING

If the temperature probe reaches a temperature higher than the desired core temperature for cooking the product, cool the core probe using the hand shower.

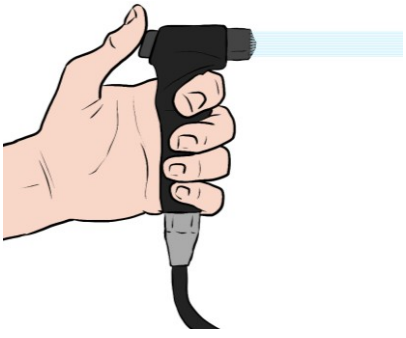
The core probe is an essential tool for accurately monitoring the internal temperature of food. It is crucial to ensure that the tip of the probe remains inside the food at all times, whatever the type of food or cooking method used.

3.6 USING THE HAND SHOWER

If the hand shower is not used every day, germs may form in the water supply line to the hand shower. Use the hand shower for 10 seconds each morning and evening.

Do not let go of the hand shower suddenly after use. The hose reel, the hand shower and its housing could be damaged. Allow the hand shower flexible hose to wind up slowly, accompanying the hand shower to the immediate vicinity of its housing.
Do not pull the hand shower to the maximum length of the hose available, as this could damage the hand shower's automatic retraction mechanism. This could cause the hand shower to stop retracting automatically into its housing.

The hand shower spray is not intended to be used to cool the oven, as this would cause irreversible damage to the oven, door glass, etc. Use the "Cool & Hold" function to cool the oven (►Manual cooking)



» Take the hand shower out of its housing and pull the hose towards you.
» Press the button on the hand shower and hold it down for as long as you want.

The more you press the button on the hand shower, the more powerful the spray will be.

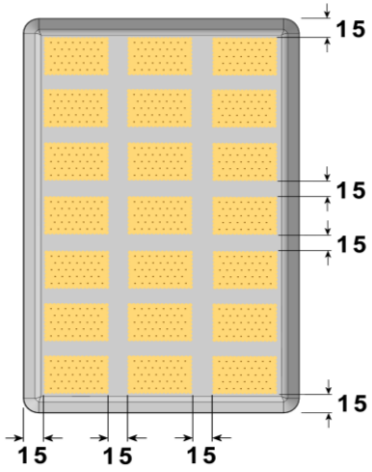
» At the end of use, release the button.
» Let the showerhead hose roll up slowly, keeping the showerhead close to its housing.

3.7 USE LIMITS

Internal oven capacity:

Model	Number of levels	GN1/1 trays	GN2/1 trays	Spacing between levels
6 GN1/1	6	6	-	3.27 inch
6 GN2/1	6	-	6	3.27 inch
10 GN1/1	10	10	-	2.64 inch
10 GN2/1	10	-	10	2.64 inch
20 GN1/1	20	20	-	2.60 inch
20 GN2/1	20	-	20	2.60 inch

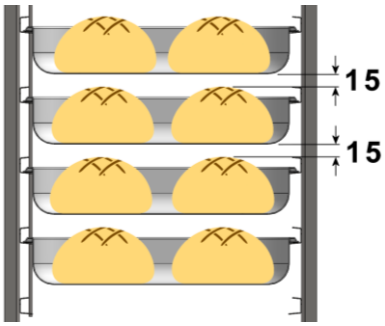
IMPORTANT: The number of levels used for the product to be cooked, as well as the number of portions to be placed on a given level should comply with the following rules.



15mm (0.59 inch) minimum between developed products

15mm (0.59 inch) minimum between developed products and plate

15mm (0.59 inch) between developed products and top plate



NOTE: In order to comply with these rules, the number of levels used may be reduced (e.g. 1 level out of 2) depending on the size of the products handled.

Cooking irregularities on the product plates could be due to two factors:

The load:
Good evenness requires good air circulation between the products. In their developed state (at the end of cooking), they must be sufficiently spaced to allow this.
Too much load can also lead to excess humidity, resulting in cooking differences.

La temperature:
Preheating: The shorter and more delicate the cooking (less than 15 minutes), the closer the preheating temperature should be to the cooking temperature.
Cooking: It is always better to cook at too low a temperature than too high.

3.8 USE OF PLATES

* PASTRIES / VIENNOISERIE: Use backing trays for pastry
* ROASTS: Use gastronorm containers for meat preparations in sauces or for braising….
For roasting, cook the products directly on the grills (chicken, roast beef, sausages….). In this case place a gastronorm container (0.79” deep) on the bottom level to catch the cooking juices.

3.9 LOAD TABLE

**** One GN2/1 plate can replace two GN1/1 plates***
LT = Low Temperature
Pc = Piece / Pcs = Pieces

Products *Products example*	Product weight	Food load (par GN1/1 tray)	Accessories	Max load per GN1/1 Tray	6 GN1/1		6 GN2/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
					Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge
Grilled meat	250/300g	6 Pcs	Grill tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Fillet / entrecote steak / Veal escalope / Pork chops / Medallion																
Roasted red meat	1.5 /2 Kg	3 Pcs	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Roast beef / entrecote / Lamb leg																
Roasted red meat LT and hold	1.5 /2 Kg	3 Pcs	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Roast beef / entrecote																
Braised meat		2Kg Meat & 4Ltr. Sauce	SS GN pan 100 mm deep	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Lamb shanks / Boeuf bourguignon / Goulash																
Breaded white meat	150 - 200g / Pc	8 Pcs	Granite enamel container 20 mm / Frying basket	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Escalope milanese / Cordon bleu / Schnitzel																
Roast white meat		6 Kg	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Pork roast / Veal rack roast																
Steamed or poached white meat LT		6 K	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Brisket / Pork hock / Tounge / calf head																
Roast Veal LT		6 Kg	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Roast veal / Veal breast stuffed / Veal Saddle																
Veal confit LT		6 Kg	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Roast pork LT		6 Kg	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Pork confit LT		6 Kg	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Pork stew LT		6 Kg	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Grilled Poultry		1.5 Kg	Grilling accessory	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Grilled chicken / Yakitori / Tandoori																
Roast Poultry	1 Kg	8 Pcs	Chicken Spikes	**8.0Kg**	2	**16.0Kg**	4	**32.0Kg**	3	**24.0Kg**	6	**48.0Kg**	6	**48.0Kg**	12	**96.0Kg**
Whole roasted chicken																
Roast Poultry pieces		1.5 Kg.	Granite enamel container 20 mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Chicken legs																
Chicken LT Cooking	1 Kg	3 Pcs	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Chicken LT Boiling	1 Kg	3 Pcs	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Duck LT Cooking	2.5 Kg	2 Pcs	SS grid & SS GN drip tray 20mm	**5.0Kg**	3	**15.0Kg**	6	**30.0Kg**	5	**25.0Kg**	10	**50.0Kg**	10	**50.0Kg**	20	**100.0Kg**
Terrine	Max 1 Kg / Terrine	3 Pcs	SS grid, Terrine mould	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Pâté Croute	Max 1 Kg / Mould	2 Pcs	SS grid, Pate en croute mould	**2.0Kg**	2	**4.0Kg**	4	**8.0Kg**	3	**6.0Kg**	6	**12.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**
Pie	max. 1.5 Kg / pc	1 Pc	SS grid	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Fish Steamed Terrine	Max 1 Kg / Terrine	3 Pcs	SS grid, Terrine mould	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Fish Terrine	Max 1 Kg / Terrine	3 Pcs	SS grid, Terrine mould	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Veggies Steamed Terrine	Max 1 Kg / Terrine	3 Pcs	SS grid, Terrine mould	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Veggies Terrine	Max 1 Kg / Terrine	3 Pcs	SS grid, Terrine mould	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**

** One GN2/1 plate can replace two GN1/1 plates*
LT = Low Temperature
Pc = Piece / Pcs = Pieces

Products *Products example*	Product weight	Food load (par GN1/1 tray)	Accessories	Max load per GN1/1 Tray	6 GN1/1		6 GN2/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
					Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge
Whole Fish roasted		1.5 Kg	Granite enamel container 20 mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Whole Fish steamed		1.5 Kg	Perforated tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Poached fish, lobsters and crabs		1.5 Kg	Perforated tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Grilled Fish portion		1.5 Kg	Grilling accessory	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Fish portion roasted		1.5 Kg	Granite enamel container / SS container 20 mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Fish Baked Dishes		3 Kg	Granite enamel container 40 mm	**3.0Kg**	6	**18.0Kg**	12	**36.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**	20	**60.0Kg**	40	**120.0Kg**
Breaded fish		1.5 Kg	Granite enamel container 20 mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Fish short roasted	Up to 1,5 Kg	1.5 Kg	Granite enamel container 20 mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Fish air fried or breaded	1 Kg	1 Kg	Fry basket	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Octopus		3 Kg	SS GN pan 100 mm deep	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Steamed Greens		1.5 Kg	Perforated tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Spinach / Greens / Broccoli / Cauliflower																
Roasted Greens		1.5 Kg	Baking tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Roast vegetables / Convenience product																
Grilled Greens		1.5 Kg	Grilling accessory	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Grilled vegetables																
Steamed potatoes		4 Kg	Perforated tray	**4.0Kg**	6	**24.0Kg**	12	**48.0Kg**	10	**40.0Kg**	20	**80.0Kg**	20	**80.0Kg**	40	**160.0Kg**
Roasted Potatoes		1.5 Kg	Granite enamel container 20 mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Baked potatoes		4 kg	Granite enamel container 20 mm	**4.0Kg**	6	**24.0Kg**	12	**48.0Kg**	10	**40.0Kg**	20	**80.0Kg**	20	**80.0Kg**	40	**160.0Kg**
Potatoes Gratin		3 Kg	Granite enamel container 40 mm	**3.0Kg**	6	**18.0Kg**	12	**36.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**	20	**60.0Kg**	40	**120.0Kg**
Bread proofing	750g	1.5 Kg	Baking tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Fresh bread	750g	1.5 Kg	Baking tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Fresh bread with proofing	750g	1.5 Kg	Baking tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Parbaked baguette	450g	1.35 Kg	Baking tray	**1.4Kg**	6	**8.1Kg**	12	**16.2Kg**	10	**13.5Kg**	20	**27.0Kg**	20	**27.0Kg**	40	**54.0Kg**
Baguette	450g	1.35 Kg	Baking tray	**1.4Kg**	6	**8.1Kg**	12	**16.2Kg**	10	**13.5Kg**	20	**27.0Kg**	20	**27.0Kg**	40	**54.0Kg**
Little Breads and Buns		1.2 Kg	Baking tray	**1.2Kg**	6	**7.2Kg**	12	**14.4Kg**	10	**12.0Kg**	20	**24.0Kg**	20	**24.0Kg**	40	**48.0Kg**
Danish		0.8 Kg	Baking tray	**0.8Kg**	6	**4.8Kg**	12	**9.6Kg**	10	**8.0Kg**	20	**16.0Kg**	20	**16.0Kg**	40	**32.0Kg**
Chausson		0.8 Kg	Baking tray	**0.8Kg**	6	**4.8Kg**	12	**9.6Kg**	10	**8.0Kg**	20	**16.0Kg**	20	**16.0Kg**	40	**32.0Kg**
Croissants		0.8 Kg	Baking tray	**0.8Kg**	6	**4.8Kg**	12	**9.6Kg**	10	**8.0Kg**	20	**16.0Kg**	20	**16.0Kg**	40	**32.0Kg**
Sponge Cake		2 Kg	Baking tray	**2.0Kg**	3	**6.0Kg**	6	**12.0Kg**	5	**10.0Kg**	10	**20.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**
Pound Cake		2 Kg	Baking tray	**2.0Kg**	3	**6.0Kg**	6	**12.0Kg**	5	**10.0Kg**	10	**20.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**
Tarts and pies		1 Kg	Baking tray	**1.0Kg**	6	**6.0Kg**	12	**12.0Kg**	10	**10.0Kg**	20	**20.0Kg**	20	**20.0Kg**	40	**40.0Kg**
Sheet Cake and Brownies		2 Kg	Baking tray	**2.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**	20	**40.0Kg**	40	**80.0Kg**
Fruit Cobbler		2 Kg	Baking tray	**2.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**	20	**40.0Kg**	40	**80.0Kg**
Caramel Cream and steam dessert		2 L liquid poured in moulds	Perforated tray 40 mm	**2.0 L**	6	**12.0 L**	12	**24.0 L**	10	**20.0 L**	20	**40.0 L**	20	**40.0 L**	40	**80.0 L**
Baked dessert		2 Kg	SS GN pan 65 mm deep	**2.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**	20	**40.0Kg**	40	**80.0Kg**
Bread Pudding		2 Kg	SS GN pan 65 mm deep	**2.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**	20	**40.0Kg**	40	**80.0Kg**

** One GN2/1 plate can replace two GN1/1 plates*
LT = Low Temperature
Pc = Piece / Pcs = Pieces

Products	Product weight	Food load	Accessories	Max load per GN1/1 Tray	6 GN1/1		6 GN2/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
Products example		(par GN1/1 tray)			Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge	Max. no. of 1/1 GN tray	Max load / Charge
Grill on Tray		1.5 Kg.	Grilling accessory	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
PanFry		1.5 Kg	Granite enamel container 20 mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Braise		2 Kg Meat & 4 Ltr. Sauce / 6 Kg veggies with sauce	SS GN pan 100 mm deep	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**	20	**120.0Kg**	40	**240.0Kg**
Steam or poach		1,5 Kg	Perforated tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Air Frying		1 Kg	Fry basket	**1.0Kg**	6	**6.0Kg**	12	**12.0Kg**	10	**10.0Kg**	20	**20.0Kg**	20	**20.0Kg**	40	**40.0Kg**
Bake		1,5 Kg	Baking tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Flash Crisp Meat		1,5 Kg	Baking tray	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Pizza & Snacking		0,5 Kg	Pizza tray	**0.5Kg**	6	**3.0Kg**	12	**6.0Kg**	10	**5.0Kg**	20	**10.0Kg**	20	**10.0Kg**	40	**20.0Kg**
Baked Dishes		3 Kg	Granite enamel container 40 mm	**3.0Kg**	6	**18.0Kg**	12	**36.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**	20	**60.0Kg**	40	**120.0Kg**
Rice boiled	1 Kg raw rice	1 Kg raw rice plus required water	SS GN pan 65 mm deep	**3.0Kg**	6	**18.0Kg**	12	**36.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**	20	**60.0Kg**	40	**120.0Kg**
Rice Fried		1,5 kg. Prepared mix with rice, veggies & sauce	SS GN pan 65 mm deep	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Pasta in sauce	1 Kg raw pasta	1 Kg pasta, 1,5 Kg water, 1,5 Kg Sauce	SS GN pan 65 mm deep	**4.0Kg**	6	**24.0Kg**	12	**48.0Kg**	10	**40.0Kg**	20	**80.0Kg**	20	**80.0Kg**	40	**160.0Kg**
Lentils legumes	1 Kg raw lentils	1 Kg raw lentils & required water	SS GN pan 65 mm deep	**3.0Kg**	6	**18.0Kg**	12	**36.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**	20	**60.0Kg**	40	**120.0Kg**
Dumpling boiled	1 Kg	1 Kg	Perforated tray 40 mm	**1.0Kg**	6	**6.0Kg**	12	**12.0Kg**	10	**10.0Kg**	20	**20.0Kg**	20	**20.0Kg**	40	**40.0Kg**
Dumpling seared	1 Kg	1 Kg	Granite enamel tray 40 mm	**1.0Kg**	6	**6.0Kg**	12	**12.0Kg**	10	**10.0Kg**	20	**20.0Kg**	20	**20.0Kg**	40	**40.0Kg**
Vegetables stewed	4 Kg	4 Kg	SS GN pan 100 mm deep	**4.0Kg**	3	**12.0Kg**	6	**24.0Kg**	5	**20.0Kg**	10	**40.0Kg**	10	**40.0Kg**	20	**80.0Kg**
Vegetables sous-vide		2 Kg	Perforated tray 40 mm	**2.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**	20	**40.0Kg**	40	**80.0Kg**
Fried eggs		8 Pcs	Egg tray	**8 Pcs**	6	**48 Pcs**	12	**96 Pcs**	10	**80 Pcs**	20	**160 Pcs**	20	**160 Pcs**	40	**320 Pcs**
Scrumble eggs		3 L	SS GN pan 100 mm deep	**3.0 L**	3	**9.0 L**	6	**18.0 L**	5	**15.0 L**	10	**30.0 L**	10	**30.0 L**	20	**60.0 L**
Boiled Eggs		30 Pcs	SS GN pan 65 mm deep	**30 Pcs**	6	**180 Pcs**	12	**360 Pcs**	10	**300 Pcs**	20	**600 Pcs**	20	**600 Pcs**	40	**1200 Pcs**
Poached eggs		30 Pcs	SS GN pan 65 mm deep	**30 Pcs**	6	**180 Pcs**	12	**360 Pcs**	10	**300 Pcs**	20	**600 Pcs**	20	**600 Pcs**	40	**1200 Pcs**
Onsen eggs		30 Pcs	SS GN pan 65 mm deep	**30 Pcs**	6	**180 Pcs**	12	**360 Pcs**	10	**300 Pcs**	20	**600 Pcs**	20	**600 Pcs**	40	**1200 Pcs**
Pasteurize		30 Pcs	SS GN pan 65 mm deep	**30 Pcs**	6	**180 Pcs**	12	**360 Pcs**	10	**300 Pcs**	20	**600 Pcs**	20	**600 Pcs**	40	**1200 Pcs**
Eggs Stick Flan		2 Ltr. liquid poured in moulds	Perforated tray 40 mm	**2.0 L**	6	**12.0 L**	12	**24.0 L**	10	**20.0 L**	20	**40.0 L**	20	**40.0 L**	40	**80.0 L**

EN

4. GENERAL

4.1 CONTROL PANEL

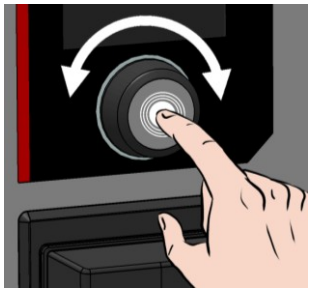
Your oven's tempered glass control panel features a 10" screen and a knob with encoder surrounded by an illuminated ring.

4.1.1 BUTTON

Dual function button:

By pressing:
- ✓ Switching on and off the oven and screen
- ✓ Confirmation/validation of parameters/values

By rotation:
- ✓ Changing parameters / values
- ✓ Scroll vertically (list of Recipes, etc.)



4.1.2 LIGHT RING

The light ring indicates the operating status of the oven using 4 colours and 4 light effects.

Oven status	Type of cycle	Ring colour	Ring light effect
At rest	Out of cycle (not on standby, not stopped)	Blue	Stable (no flash effect)
In cycle	Start / load / unload	Green	Flash off / on
	Preheating / Cooling	Red	Low with different intensity flash
	In progress	Orange	Low with different intensity flash
	Recipes messages	Orange	Flash off / on
	Error messages	Green	Flash off / on
		Orange	Flash off / on
		Red	Flash off / on
Standby	Standby	Blue	Low with different intensity flash
	On cycle	Green	Low with different intensity flash
		Orange	Low with different intensity flash
		Red	Low with different intensity flash
Off	-	-	No effect

4.1.3 TOUCH SCREEN:

The control panel is operated by pressing the screen-printed buttons with your fingers. We advise you to use your fingers only and never any other object such as knives, forks, spoons, etc....

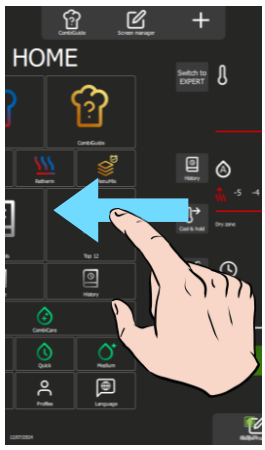
The use of the screen is inspired by "smartphone" type use. Simply touch the screen with your finger using the gestures below to access or validate the various menus, settings and information.

Press



Selection / validation

Swiper



Moving screens

Scroller



Scrolling a list

Drag and drop



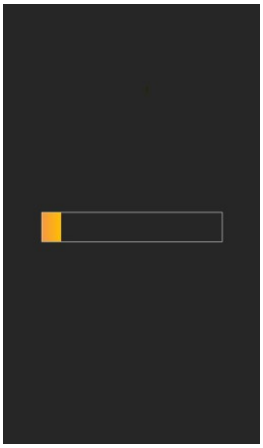
Moving a widget

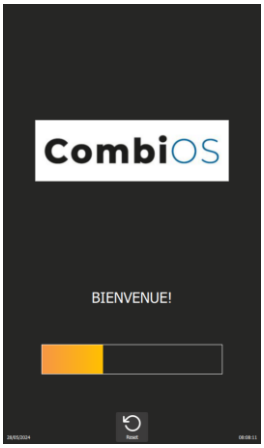
EN

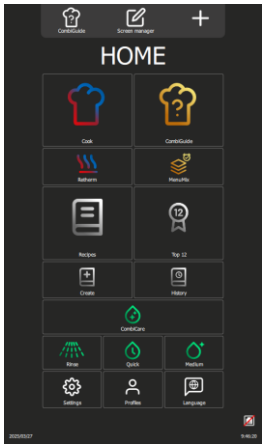
4.2 SWITCHING ON AND OFF THE OVEN

Switching on the oven

» Press and hold the button for as long as it takes for the power-up bar graph to be displayed.
⌛ The appliance powers up and the display shows the power-up bar graph. The Welcome screen is then displayed while the oven is being initialised. After a few seconds, it disappears to reveal the Home screen (or one of the 4 other Menus).







Switching off

» Press and hold the button until the bar graph is completely displayed.
⌛ The appliance switches off and the screen goes blank.

4.3 SCREEN LOCK

This function isn't activated by default but can be activated in the "Screen Lock & Authorisations" user settings (►Parameters)



➔ The padlock icon indicates that the screen is locked.

Screen lock

The screen lock is activated automatically after 30 seconds, at the start of a cooking or washing cycle, without any action being taken on the screen.

Unlocking the screen

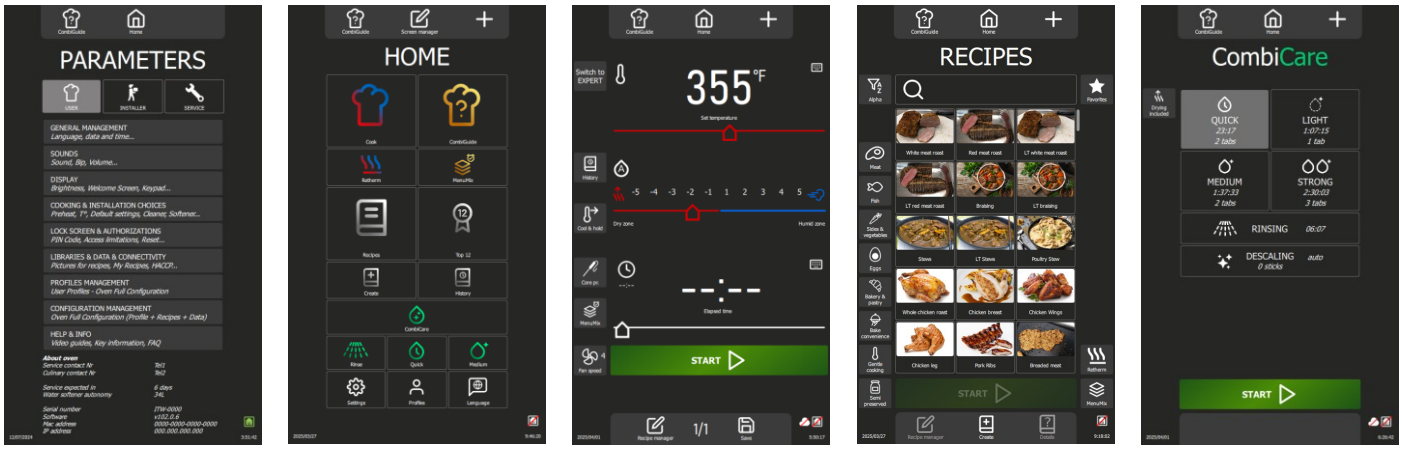
» Press and hold down the padlock symbol or the encoder button for as long as it takes for the bar graph to be completely displayed.
⌛ The screen is unlocked.

4.4 MENUS

The menus are sorted according to 5 themes: Parameters, Home, Cooking, Recipes and CombiCare.
They can be accessed by scrolling the screens from left to right or right to left. The menus can be customised by pressing the '+' button, and can be sorted as required using the Screen Manager button.

Menu themes

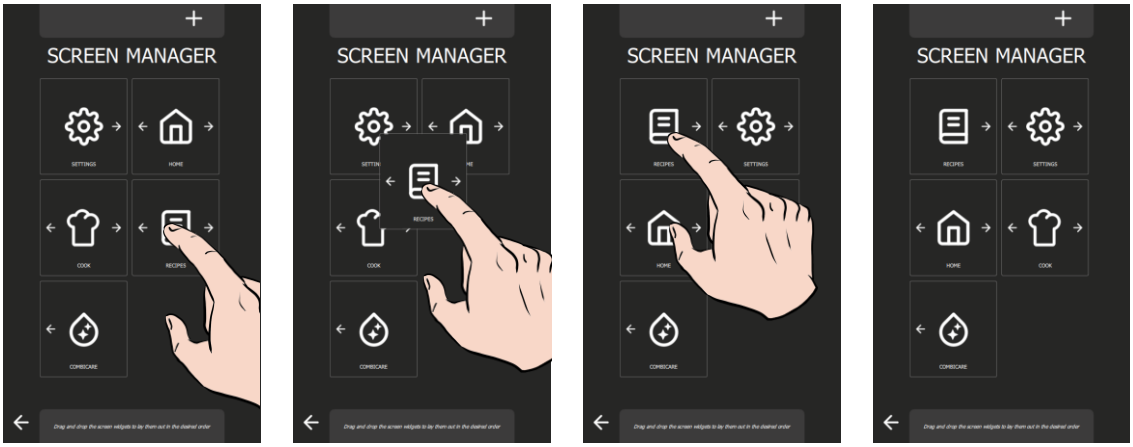
Parameters | Home | Cooking | Recipes | CombiCare



4.4.1 SCREEN MANAGER " "

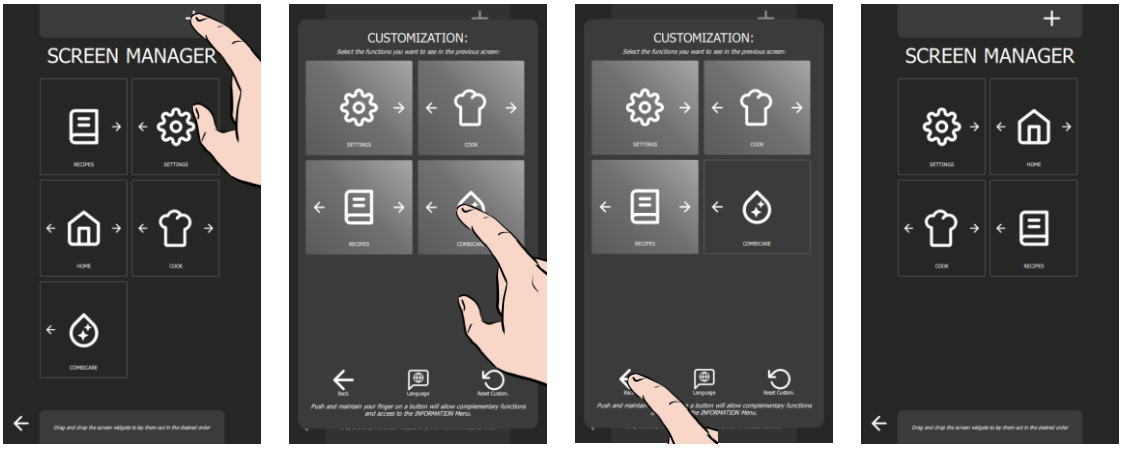
Display

The order of the menus can be changed by selecting the "Screen manager" function from the home screen. By moving the widgets, you can change the order in which the menus are displayed (multiple possibilities).



Customisation "+"

It is possible to delete the display of some of the menus, other than the Home menu, by customising the screen manager using the "+" key. If the widget is greyed out, this means that it is selected to be displayed; pressing it deselects it so that the menu is no longer displayed.



4.4.2 CHEF'SGUIDE

Refer to the relevant chapter (▶Chef'sGuide)

4.5 PICTOGRAMMES ACTIONS GENERALES



Back to
Return to previous screen display
If you press and hold the key during the cooking process, a pop-up will appear asking you to interrupt the process in progress.



Language
Choice of language from 4 user-configured languages.



Reset
Resets the parameters or selection to the factory defaults.



Save
Saves the cooking process / recipes.



Screen manager
Displays the widget organisation screen for displaying menus.



Chef'sGuide
Displays the assistant mode for cooking.



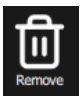
Home
Back to Home screen.



Customisation
Displays the customisation screen for adding/removing icons from the current screen.



Recipe manager
Displays the recipe editing screen. Visible according to screen customisation.



Trash / Remove
Deletes the selected item (recipes...)..



Validation
Validates the current action or information.



Delete
Cancels or rejects the action or information displayed.



Keyboard
Displays a numeric or analogue keypad and/or a table with pre-registered data.



Details
Displays the details of a recipes.



Copy
Copies a recipe or a level in 'MenuMix' mode.



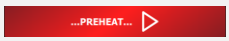
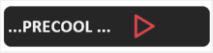
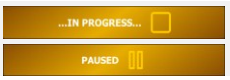
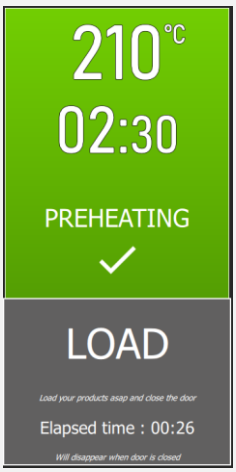
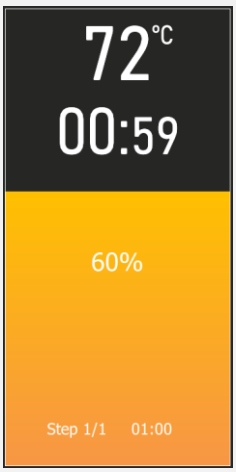
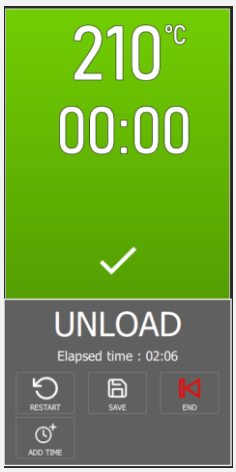
Delayed start
Allows you to defer the start of a cooking.



Info
Displays assisted help for the screen from which this function is called up.

4.6 KEY COLOURS / MONITORING SCREENS

The colour of the key and the scroll bar graph indicate the progress of the cooking process.

Oven status	Warming up		Oven ready	In process	Hold
Actions	Preheating	Pre-cooling	Ready to start Loading / unloading	In progress Paused	Temperature hold
Colour	Red	Blue	Green	Orange	Green
Key					
Monitoring screens					

EN

4.7 KEYBOARDS

In place of the encoder, the value of essential parameters such as temperature, time, humidity and core temperature can be easily entered using the keyboard by selecting the appropriate icon opposite the field to be filled in.
These keyboard pop-ups are configured according to the specific parameters to be set, allowing precise customisation of the keyboard.

4.7.1 CAVITY COOKING TEMPERATURE

Using the keypad to set the cavity cooking temperature is simple and intuitive.
When you first press the keypad opposite the temperature zone, a pop-up appears showing nine pre-set temperature keys. By pressing one of these keys, the corresponding temperature is displayed in the temperature zone.
These values represent customer profile parameters, offering flexible customisation of cooking temperatures. Only previously entered values are visible, arranged in ascending order. Users can modify or delete existing keys to adapt the keypad to their specific needs.



Deleting a pre-registered key

» Press the key you want to delete for a few seconds.
⌛ The "trash" icon appears above the key to be deleted.
» Press the trash icon
⌛ The key is deleted.

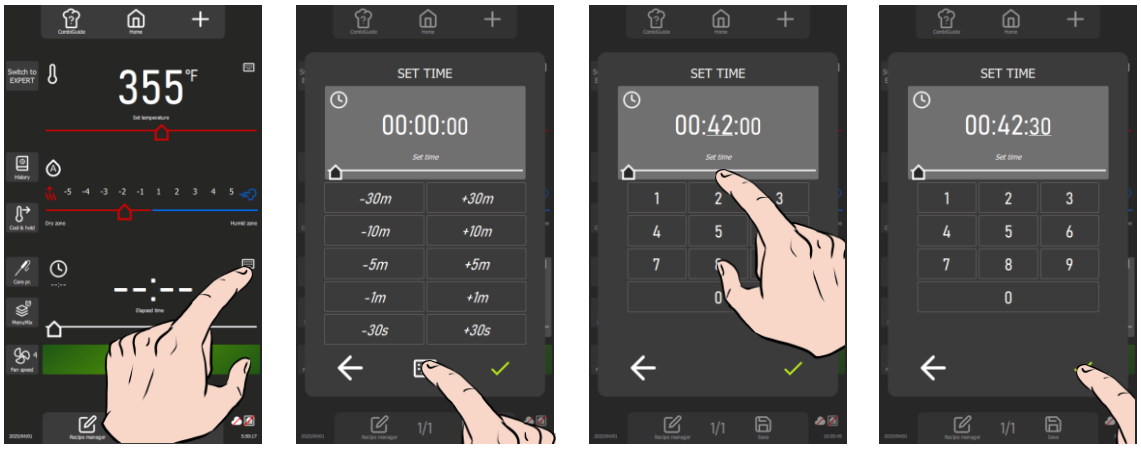
Creating a key

If fewer than nine default temperature keys are available, use the "+" key to add a new key.

» Press the "+" button.
⌛ The numeric keypad pop-up appears.
» Enter a setpoint temperature using the keypad
» Confirm by pressing the "✓" key
⌛ The pre-registered temperature button is created

4.7.2 TIME

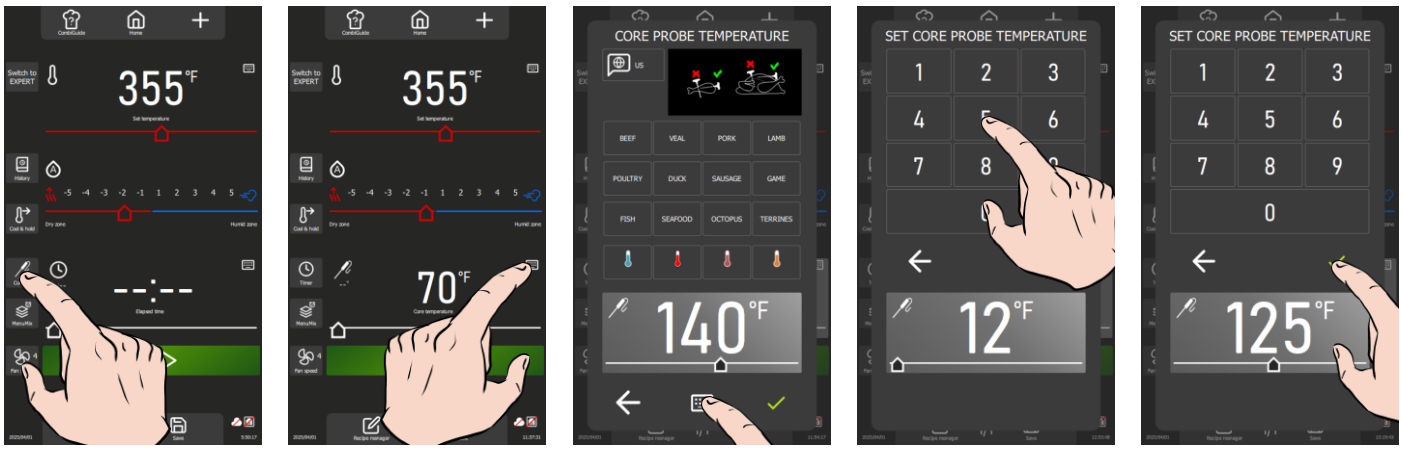
The first time you press the keypad opposite the time-setting zone, a pop-up appears, displaying the time-setting zone and ten pre-registered keys, each associated with a specific time. By selecting one of these keys, the corresponding value is automatically added to or subtracted from the time setpoint.
The keypad below the ten preset values can be pressed to access a numeric keypad for manual entry of numbers. The numbers underlined by a line indicate the value entry zone, with the minutes underlined by default. Pressing the keypad changes this selection. You can also click on the ‘Hours’ or ‘Seconds’ zones to enter a time value manually. Don't forget to validate the value entered to apply it.



4.7.3 CORE PROBE TEMPERATURE

The first time you press the keypad opposite the core probe temperature setpoint zone, the core probe temperature pop-up appears, displaying the loaded reference table, 12 product keys, 4 additional cooking levels and the core temperature display zone.

The ‘Reference tab’ button is used to display the list of 4 existing tabs. This function can be secured via the user profile (▶Parameters - Lock screen and authorisation). The core temperatures associated with the different cooking top-up levels for each product are determined according to the temperature entered for the cooking cavity.
The option of manually entering a core temperature is maintained by selecting the ‘Keypad’ button below the core temperature display area, offering a convenient alternative to automated entry.



Change of reference tab/country

- » Press on the reference tab/country zone.
  ⌛ The reference table pop-up appears.
- » Select the new reference tab by scrolling down to display the different tabs
- » Confirm by pressing the "✓" key
  ⌛ The new table is selected.

Copy a reference tab to the custom tab

Users can set up their own reference tab from another existing tab. The personalised tab is filled by default with the parameters and values of the customer reference tab determined by the user profile

- » Select the reference tab to be copied under the "Custom" tab
- » Press the "+" button.
  ⌛ The confirmation pop-up appears.
- » Confirm by pressing the "✓" key
  ⌛ The 'Custom' tab has been replaced.

Modification of custom tab parameters

- » Select the "Custom" tab
- » Press the "tab manager" key
  ⌛ The custom tab is displayed.
- » Select a product
- » Select a cooking a doneness for this product
- » Whether or not to change the label name
- » Press "✓" to confirm.
- » Change the core probe temperature value
  All the doneness labels and the core temperature can be modified for all the doneness for each product.
- » Press "✓" to confirm.

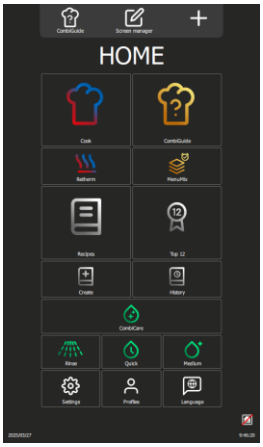
4.7.4 HUMIDITY

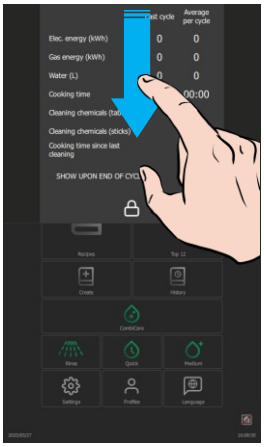
When the keypad is activated opposite the zone dedicated to setting the humidity level in the oven, a pop-up appears, displaying the humidity setpoint zone and a numeric keypad for manual value entry. Value entry is limited to a range from 0 to 100%. It is essential to validate the value entered for its application.



4.8 INFORMATION DROP-DOWN MENU

This menu instantly displays the following consumption data for the last cycle and the average per cycle: electrical energy, gas energy, water, cooking time, number of cleaning tablets, number of descaling sticks and cooking time since the last cleaning cycle.
This feature offers real-time monitoring, enabling users to obtain crucial information about consumption quickly and easily. Thanks to this, you can optimise the use of your appliance and better manage your resources. Use the Information Menu to keep an eye on your consumption and keep your appliance in perfect working order.

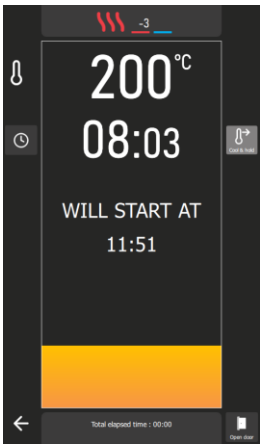




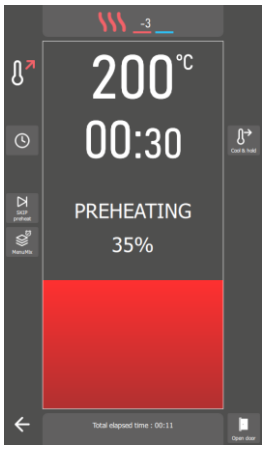
4.9 MONITORING SCREENS (COOKING IN PROGRESS)

During the cooking process, the screen has been optimised for increased visibility, presenting essential data such as temperature, time remaining before the end of the step, time elapsed since the end of the step, action messages, and the progress bar graph in colour. Any interaction outside the active buttons returns to the 'cycle in progress' setting screen, allowing any necessary adjustments to be made. After a few seconds of inactivity on the screen, the progress screen reappears automatically to ensure constant monitoring. The colour of the step progress bar graph determines the state of the oven or the action in progress (▶General - Key colours / monitoring screens).

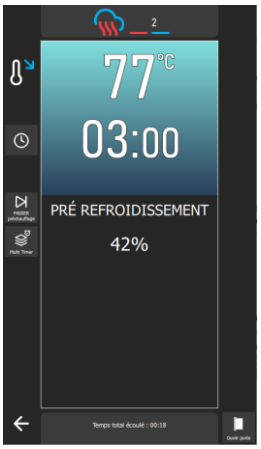
Delayed start



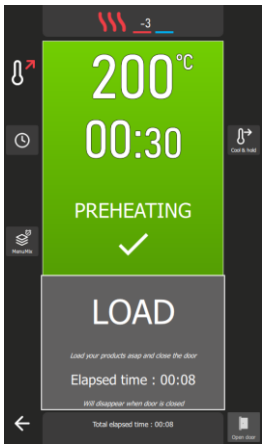
Pre-heating in progress



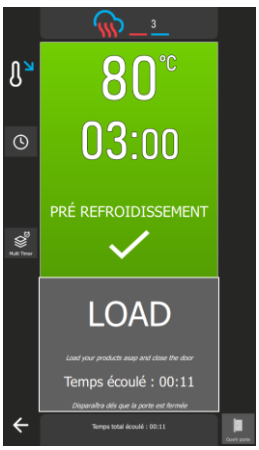
Pre-cooling in progress



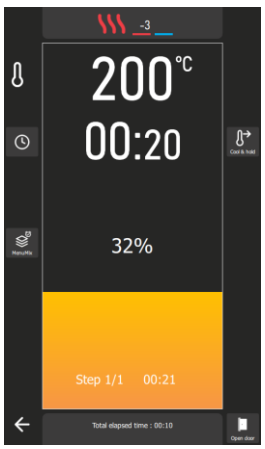
Pre-heating complete



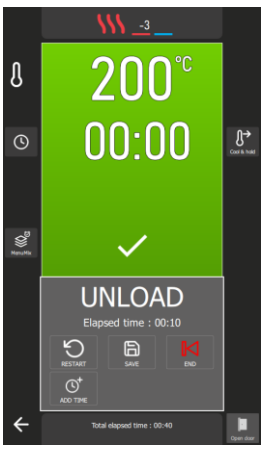
Pre-cooling complete



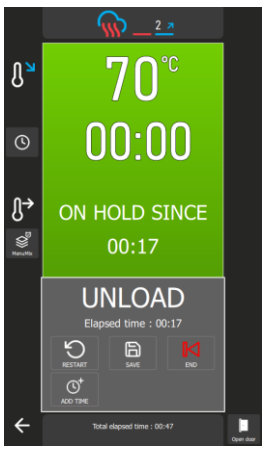
Cooking in progress



Cooking complete



In hold mode



Back to the settings screen

» Press the "Back" icon or any non-active area of the screen.
⌛ The screen displays the setting screen for the current step.

Screen: Load

At the end of the oven pre-heating phase, you will be prompted to load the products into the oven. To continue, press the "✓ " icon and then the "Load" button, or close the door. A counter will display the time elapsed since the initial message asking you to load the products.

Screen: Unload

At the end of the cooking cycle or in the 'Hold' phase, a message will prompt you to remove the products from the oven. You will be offered a series of functions to finalise the current cycle. To continue, press the '✓' confirmation icon, then press the 'End' button or close the door. A counter displays the time elapsed since the initial message requesting unloading of the products.
The options available for finalising the cycle in progress include 'restart', 'save', 'end', 'add time', as well as 'move core probe'. The 'End' button closes the selection window and stops the current cycle. Depending on the settings for the cooking in progress, the 'Add time' and 'Move core probe' buttons will be activated or deactivated. Use these functions to efficiently manage the end of your cooking cycles and ensure optimal unloading of the products.



Restart
This function allows you to restart cooking with the previous settings. Press the key, and the display will show the previous screen with the 'Start' key activated.



Save
This function saves the recipe in the user library. Press the key, then '✓', to access the 'Recipe manager' screen and define the save parameters (►Recipes - Creating a recipe).



End
This key closes the window of functions available at the end of the cooking cycle.



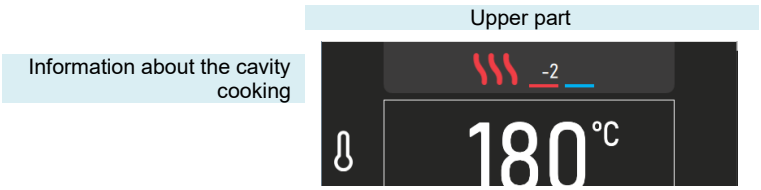
Add time
The function allows you to adjust the cooking time according to specific needs, offering total flexibility to achieve perfect results. Press the button, then enter the additional time you require in the time box. Cooking will continue for the specified period, using the cooking settings from the last step. The remaining time counter will be adjusted accordingly.



Move core probe
This function is useful for repositioning the core probe to ensure accurate core temperature measurement, thus ensuring optimal cooking. Press the button and you will continue cooking by opening the door and repositioning the probe in a thicker or colder product. When you close the door, cooking will continue until the set core temperature is reached.

Display of the cooking cavity ambiance

When the monitoring screen is displayed (cycle in progress), the upper part of the screen shows the cooking ambience parameters for the current step. Press the zone to display the cooking ambience parameters screen for the current step.



EN

5. HOME

When the oven is switched on, after initialisation, the home screen appears. This screen gives access to the 4 main menus. It can be customised and accessed from the other menus by pressing the "Home" button in the upper grey area of the screen. The screen below shows the default settings for the home menu.

It is possible to set the oven so that the home screen is not the default display screen when the appliance is switched on (▶Parameters - Display).

Screen manager

Chef'sGuide

Manual cooking

Retherm

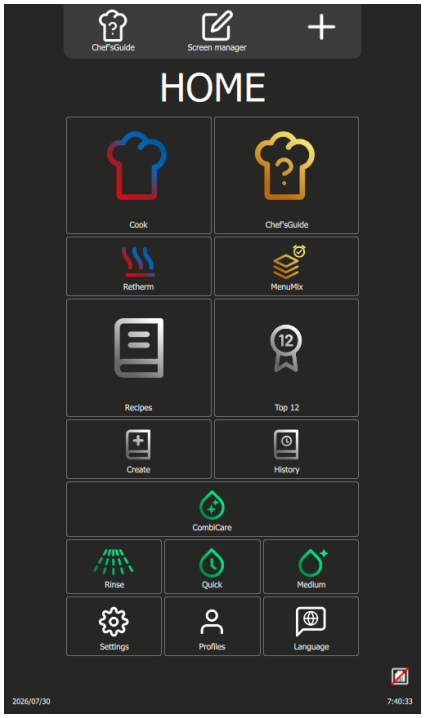
Recipes

Create

Rinse
Quick cleaning

Parameters
Profiles

Date



Customisation

Chef'sGuide

MenuMix

Top 12

History

CombiCare (cleaning)

Medium cleaning

Language
Info

Hour

Screen customisation
Allows you to customise the menu or screen display

Cooking
(▶Manual Cooking)

Cuisson
(▶Chef'sGuide)

Retherm
(▶Additional functions - Retherm)

MenuMix
(▶MenuMix)

Recipes
(▶Recipes)

Top 12
(▶Additional functions - Top 12)

Recipe creation
Displays the screen for creating a recipe (▶Recipes – Creating a recipe).

History
(▶Additional functions - History)

CombiCare
(▶CombiCare)

Rinsing of cavity
(▶CombiCare

Quick cleaning
(▶CombiCare)

Medium cleaning
(▶CombiCare)

Parameters
(▶Parameters)

User profiles
(▶Parameters - Profiles)

Language
Displays a list of the 4 languages available for display from all those available in the interface (▶Parameters – General Parameters).

Info
(▶Parameters - Info)

-

Date / time
(▶Parameters - General Parameters)

5.1 ADDITIONAL FUNCTIONS:

Additional functions can be added to the "Home" menu using screen customisation. From this menu, press the "+" customisation key to add or delete widgets. Greyed-out widgets are selected to be visible in the Home menu.

Customise your Home Menu with the functions you use. Only display functions that are useful to you or your team. Good customisation makes the screen easier to read.



Delta T
Displays the Delta T cooking screen (►Additional functions - Delta T).



Light cleaning
Pressing the button starts a light cleaning cycle (►CombiCare)



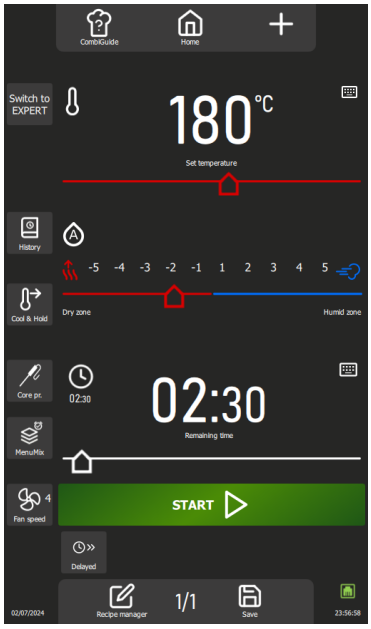
Strong cleaning
Pressing the button starts an strong cleaning cycle (►CombiCare)

EN

6. MANUAL COOKING

The professional combi oven offers two manual modes and a “continuous” mode to suit your cooking needs. In the manual Auto mode, you simply select the desired temperature, offering optimum convenience. On the other hand, for those who prefer to exercise their culinary expertise, Expert mode offers total flexibility. In Expert mode, you have total control over the choice of cooking mode, whether convection, combi or steam, the humidity level and the temperature. The third mode, "continuous" mode, is a valuable feature for keeping the oven running continuously, without interruption in situations where constant temperature maintenance is required, enabling users to create ideal conditions for cooking processes. The oven environment in this mode can be set using both the functions available in Auto mode and those in Expert mode.
For greater customisation, you can set the default mode that will be displayed when you access the "Manual Cooking" menu. This makes it easy to adapt the operation of the combi steamer to your preferences and specific cooking style, offering a more personalised and efficient cooking experience.

Auto mode



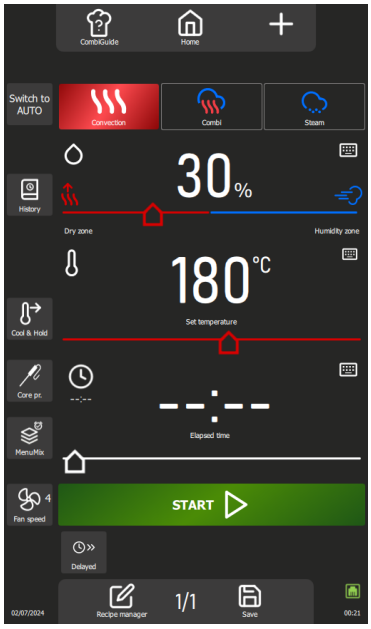
Set temperature of the cooking cavity

Cooking Mode/Humidity

Cooking time / Core temperature

Start of cooking

Expert mode



Cooking mode

humidity level

Set temperature of the cooking cavity

Cooking time / Core temperature

Start of cooking

6.1 AUTO MODE

With Auto mode in the "Manual cooking" menu, the oven's technology helps you carry out your cooking. To do this, enter a temperature and the Mode and Humidity will automatically adjust according to the temperature. If you change the Mode/Humidity, the temperature and humidity are automatically adjusted. Auto mode is displayed by default.

6.1.1 TEMPÉRATURE



Used to enter a temperature in the enclosure.
To set the temperature, touch the corresponding zone and adjust the temperature by rotating the encoder or selecting the keypad (►General - Pictograms).
Display of actual oven temperature:
Press the temperature icon for 5 seconds: the actual temperature will be displayed for a few seconds.
The temperature setting range extends from 80 to 575°F, adjustable via the encoder knob according to the following specifications:

From 80 to 221° F: Step of 1°F
From 230 - 575°F: 5°F steps

6.1.2 MODE / HUMIDITY



Automatic adjustment after entering the temperature:
The system automatically adjusts the humidity and associated mode as the temperature is changed. Each press of the mode buttons also changes the position of the humidity and temperature slider.
The humidity mode and humidity level can still be changed independently of the temperature after deactivating the "auto" mode by briefly pressing the humidity icon (the 'A' symbol will disappear).
Two possible modes:

“Auto” mode: temperature, humidity and mode are linked (symbol A in the humidity icon)
“Manual” mode: only the humidity and the mode are linked (symbol A absent in the humidity icon).

To change the cooking mode, select the desired mode zone and adjust the humidity level by moving the slider from left to right. This function allows you to define the type of cooking mode and the ambience of the cooking cavity.
The positions at either end of the humidity slider can only be accessed if "auto" mode is deactivated.

Dry zone: Slider fully to the left. Cooking in convection mode with vent flap continuously open.
Humidity zone: Humidity booster accessible only during cooking: add humidity by pressing and holding the button.

Display of the actual humidity level in the cavity:
Press and hold down the “Humidity” icon: the humidity level will be displayed for a few seconds.

Cooking mode

Cursor position	Humidity level	Mode	Cavity cooking ambience
Dry zone	0%	**Convection**	Dry and warm
-5	1%		
-4	5 - 10%		
-3	15 - 20%		
-2	25 - 30%		
-1	35 - 40%		
1	55 - 60%	**Combi**	Moist and saturated
2	65 - 70%		
3	75 - 80%		
4	85 - 90%		
5	100%	**Steam**	Moist
Humid zone	100%		

6.1.3 COOKING TIME



Allows you to set a specific time for cooking food.
If no time is specified (set to "-- :--"), the oven will continue to run continuously until you manually stop cooking.
To enter a cooking time, touch the corresponding zone and adjust the time either by turning the encoder or by selecting the keypad.
By default, the zone displays:

- 00:00: Minutes and seconds if time is less than 1 hour.
- 01:00:00 Hours minutes and seconds if greater than or equal to 1 hour.

The elapsed time display is activated as soon as cooking starts, either in the dedicated zone or in the cooking progress baragraph.
The time setting range extends from 0 to 99 hours, adjustable via the encoder knob according to the following specifications:

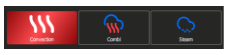
- From 10 seconds to 30 minutes: Steps of 10 seconds
- From 30 minutes to 1 hour: 30-second steps
- From 1 hour to 2 hours: 1 minute steps
- From 2 a.m. to 5 a.m.: 5-minute steps
- Over 5 hours: 15-minute steps

Pressing the "Core probe" button switches the Timer function to core probe cooking and changes the time zone to display the core temperature (►Manual cooking - Additional functions).

6.2 EXPERT MODE

Expert mode is designed to showcase your expertise. By opting for a cooking mode, you have the freedom to regulate the climate of the oven by choosing the cooking mode: steam, convection or mixed. By adjusting the humidity in the oven, the oven temperature, the cooking time and even the fan speed, you can take full control of the cooking results.

6.2.1 MODE

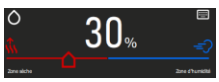


3 modes available: convection, combi and steam:
By default, the system proposes a humidity level and a temperature for each mode.

Cooking mode

Mode	Cavity cooking ambience	Humidity level	Range "Humidity level"	Temperature	Range "Temperature"
Convection	Warm	30%	0 – 100%	355°F	80 - 575°F
Combi	Moist and warm	50%	0 – 100%	320°F	80 - 575°F
Steam	Moist	100%	100%	208°F	90 - 270°F

6.2.2 HUMIDITY



The humidity level can be changed regardless of the mode selected. However, in steam mode, the humidity slider remains unadjustable, fixed at 100%.
The use of the two positions at either end of the humidity slider, is unchanged whether you are in Auto mode or Expert mode. (►Manual cooking - Auto mode)
Display of the actual humidity level in the oven:
Press and hold the Humidity icon: the humidity level will be displayed for a few seconds.

6.2.3 TEMPERATURE

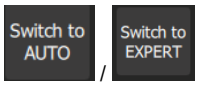
Using and setting the temperature zone remains unchanged whether you are in Auto or Expert mode. (►Manual cooking - Auto mode)

6.2.4 COOKING TIME

Using and setting the Timer remains unchanged whether you are in Auto or Expert mode. (►Manual cooking - Auto mode)

6.3 ADDITIONAL FUNCTIONS

Additional functions available for cooking assistance: Keys selected (greyed out) by default in the menu customisation screen.



Expert or Auto mode
This button displays the Expert or Auto mode screen, depending on the mode currently selected.
When a mode is selected, the button is changed to show the unselected mode. This approach makes it possible to clearly distinguish between the mode currently in use and the one available as an alternative, and to quickly switch from one mode to the other.



History
The "History" screen acts as an exhaustive logbook, recording all successful processes, whether they be cooking cycles, recipes or cleaning cycles. Consult this history for useful information on previous cooking parameters, results achieved, as well as cleaning cycles performed. (►Additional functions - History)



Cooling & holding
Allows the cooking in progress to be maintained at a suitable temperature while waiting to unload. (►Additional functions - Cooling and Holding)
This function can also be used to cool the cooking cavity between two cooking (without food in the cavity). If you have cooked at a high temperature and are about to cook at a low temperature, to save a little time, simply press this button to start cooling the oven.
Warning: cooling is set (temperature, water or air), do not leave food in the oven (►Parameters - Cooking and Installation).



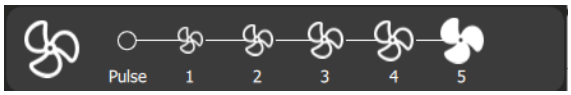
Core probe
This parameter determines the core temperature of the food. This setting replaces a time setpoint. Your core temperature determines the cooking time of your product.
To set the temperature, touch the corresponding zone and adjust the temperature by rotating the encoder or selecting the keypad button (►General - Pictograms).
The actual probe temperature is displayed as soon as cooking starts in the corresponding zone. The core temperature setting range extends from 34 to 210°F, adjustable via the encoder knob in 1°F steps.

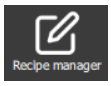


The MenuMix function allows you to combine the cooking of different products on different levels inside the cooking chamber with an identical temperature and cooking chamber environment either by indicating a time or a core temperature. (►MenuMix)



Fan speed
The fan speed adjustment function allows you to modulate the fan inside the cooking cavity, offering five levels graduated from 1 to 5, where level 5 represents the maximum speed. When cooking small products, thin products or liquids, choose a low level (1 or 2) or opt for the pulsed mode, alternating the fan speed as required.
Pulse mode is only available if the set temperature is below 170°F.
To access the fan speed setting screen, simply press the dedicated button to display it, allowing you to adjust the fan speed to suit your needs.





Recipe manager
Displays the recipe manager screen. Visible according to screen customisation. (►Recipes – Recipe manager)



Save
Saves the cooking process / recipes.

Additional cooking aid functions can be displayed or hidden by customising the screens (from this menu, press the "+" key).



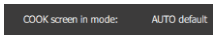
Preheating
Used to preheat the cooking cavity before starting cooking. The set time will not start until the temperature required for preheating in the oven is reached.
With or without this key, temperature setting is automatic in any cycle. The special feature of this button is that you can enter an automatic preheating temperature that is different from the set cooking temperature.



Delayed
Delay start is a function that allows you to programme the start of a cooking cycle at a later time. This offers valuable flexibility when planning the cooking of dishes, allowing users to prepare food in advance and cook it later, even when they are away (►Additional functions - Delayed start).



Smoker
This function requires the use of the Smoker accessory, which allows you to simultaneously cook and smoke food in the cooking cavity.



Cooking screen in mode
This function determines the default display of the cooking screen. Three choices are available: Auto Mode, Expert Mode or Last Used. The "Last Used" option displays the screen according to the last mode selected in the "Manual Cooking" menu, ensuring continuity in the user experience.



Legends below the icons
This function displays the name under each icon in the language defined by the user. If the button is not selected (greyed out), the name under each icon will not be visible in the "Manual cooking" menu. This button is activated by default.



Time display / Core probe
Displays the Timer / Core Probe buttons and the time or core temperature input field. If this function is not present in the "Manual cooking" menu, the oven will need to be switched off manually at the end of cooking. This button is activated by default.



Start
Not selecting the "Start" key is equivalent to putting the oven into continuous operation (►Manual cooking - Continuous mode). This button is activated by default.

6.4 STARTING A COOKING

» Set the cooking parameters, such as mode (Expert mode), humidity, temperature, time or core probe temperature, and fan speed.
» Set cooking parameters with additional functions if required (Preheat, Cool & Hold, Delayed Start, Smoker...)
» Press the "Start" button.
⌛ The cooking cycle has started
⌛ The screen prompts you to load the oven.
» Load the oven.
» Close the oven door.
⌛ The cooking cycle continues and the bar graph gives you visual information about the progress of the cycle and the different steps.
» Follow the prompts/actions displayed on the screen.
⌛ When the time has elapsed or the core temperature has been reached, a beep will sound and the display will prompt you to unload the oven, giving you a choice of end-of-cooking options. Select an option if required.
» Remove food from the oven.

6.5 CREATING A RECIPE

In the "Manual cooking" menu, whether you are in expert or auto mode, to create a recipe, simply select the "Recipe manager" icon. Once you have done this, the screen automatically switches to the Recipes menu (►Recipes).

6.6 "CONTINUOUS" MODE

This mode is available after customising the "Manual cooking" menu. Simply deselect the "start" button on the customisation screen to set the oven to "continuous" cooking. This mode allows the oven to be heated continuously without interruption. The oven temperature and environment are adjustable. If no time setpoint is entered, the display shows the time elapsed since the mode was selected.



Display of "continuous"mode

» Press the "+" customisation icon.
⌛ The personalisation screen appears.
» Deselect the "Start" button.
» Press the "back" arrow to return to the previous screen.
⌛ The continuous mode screen appears, and the time display area is enhanced.

Setting the cooking parameters

The ambience of the cooking cavity can be set using either the Auto mode tools or the Expert mode tools, simply by selecting the corresponding button (►Manual cooking - Auto mode or Expert mode).
In addition, the time display area can also be used as a timer with an audible effect at the end of the time for convenient management of cooking time. If a time setpoint is entered, the timer starts counting down immediately. At the end of the timer, a brief press on the button stops the buzzer (and the light flashing) without the need to open the oven door or reset the time setpoint by displaying " -- :--".

Stopping "continuous" mode

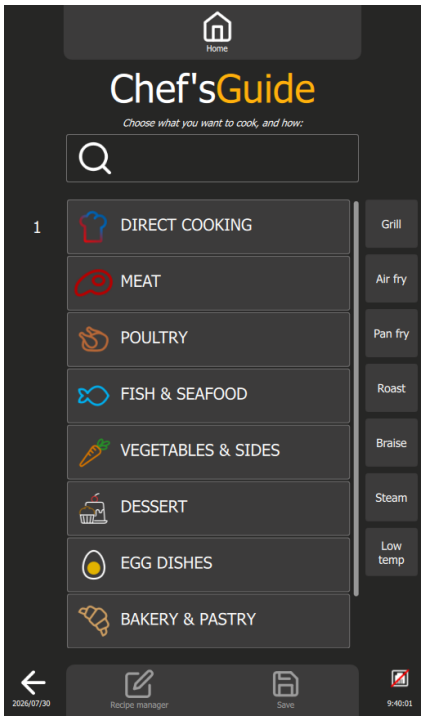
Continuous heating stops automatically as soon as the user leaves the cooking screen, meaning that any change to the ‘Home, Recipes, CombiCare or Parameters’ menus interrupts the continuous cycle.

EN

7. CHEF'SGUIDE

Chef'sGuide offers an innovative solution for creating a personalised cooking recipe, even for users who do not have in-depth knowledge of the steps required to obtain a satisfactory result. Thanks to its system based on an intuitive culinary quiz, users can answer simple questions about their culinary preferences and the characteristics of the dishes to be prepared.
Once the quiz has been completed, Chef'sGuide automatically generates a suitable cooking recipe, based on the answers provided. This recipe includes a sequence of precise steps to be followed to obtain the desired result. What's more, it offers the flexibility of being modified before or after the start of the cooking process.
Our chefs have worked with passion and expertise to develop perfect, high-quality and optimal cooking recipes. Thanks to their know-how, every detail has been thought through to give you exceptional results, whatever your needs.
Before cooking, users can adjust the steps in the recipe, change the cooking parameters to suit their preferences, assign it a name and classify it in a specific category. After cooking, it is also possible to return to the recipe to make adjustments, rename it, mark it as a favourite for quick access at a later date, or even assign it an image for better visual identification.
This feature allows users to benefit from tried and tested cooking recipes tailored to their culinary preferences, guaranteeing tasty, successful results every time.

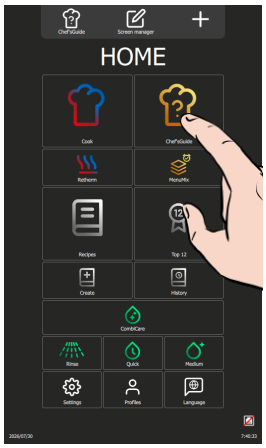
Types of food

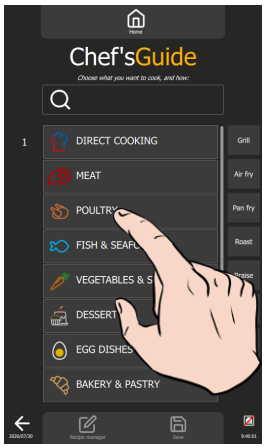


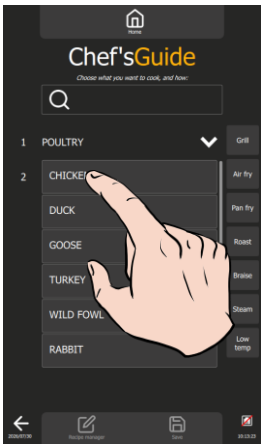
Cooking type filters

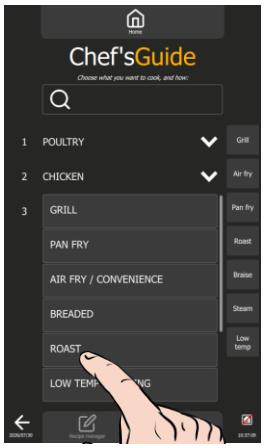
7.1 USE

Designed in the form of an interactive quiz, this menu lets you create personalised cooking recipes in just a few clicks, without having to manually select or set a precise cooking environment and time.











Using steps :

1. **Selecting the food category:** Start by choosing the category to which your food belongs.
2. **Product selection:** Then select the specific product in this category (Chicken, Duck, Turkey, etc.).
3. **Type of cooking required:** Indicate the type of cooking you want for your dish (grilling, pan-frying, air-frying, etc.).
4. **Finish:** Define the finish you want for a perfect result (with or without core probe, with or without sprouting...).
5. **Final adjustments:** Customise your recipe by adjusting the slider to determine:
    - The desired finish (texture, internal cooking, etc.)
    - The final colour of the product (light, dark, etc.)

- The cooking speed, if applicable (fast, gentle, slow, etc.).

6. **Start:** Your cooking recipe has now been created. Press the "Start" button to start cooking**.** From this point, the screen will automatically switch to the Recipes menu, allowing you to easily monitor and manage the cooking process (►Recipes).

By default, the recipe created includes an picture that best matches the name made up of the name of the food category, the product and the type of cooking. These parameters can be modified to suit your preferences (►Recipes).

7.2 SAVE A COOKING RECIPE

Once you have completed the quiz, to create a recipe, simply select the 'Save' icon. Once you have done this, the screen will automatically switch to the 'Recipes' menu (►Recipes).

A recipe created from Chef'sGuide is identified by a white chef's hat in the left-hand corner of the recipe name thumbnail.



7.3 MODIFYING A RECIPE

Once you have created a recipe from the Chef'sGuide, modifying, interrupting or deleting it follows the same steps as for a recipe created via the recipes menu (►Recipes).

7.4 ETURNING TO THE CHEF'SGUIDE SCREEN AFTER A COOKING INTERRUPTION

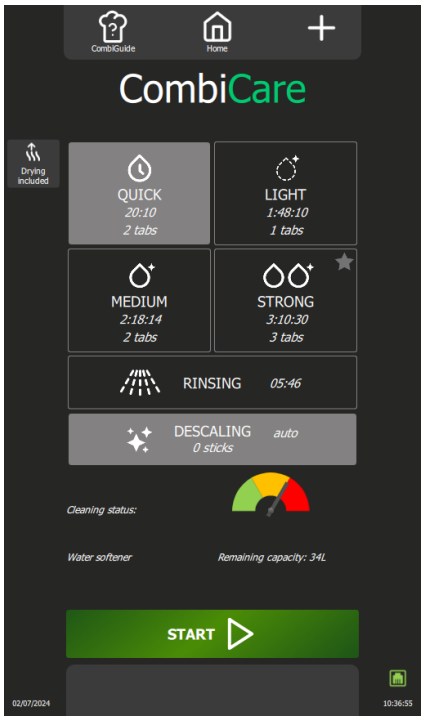
You have interrupted a recipe during the process and wish to return to the "Chef'sGuide" menu, this is only possible if you have interrupted the recipe by selecting the "✓" icon only. Press the "🡐" icon until the "Chef'sGuide" menu is displayed

EN

8. COMBICARE

Caution!
Scrupulously refer to the safety instructions relating to use and prevention when cleaning and using detergents / descalers (►Recommendations).

Warning: Danger!
Never start cooking if there is any residue of cleaning product tablets inside the cavity.



Drying function included

Customisation

Cleaning programmes

Rinsing cooking cavity

Descaling

Cleaning status

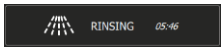
Functions:



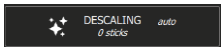
Drying included
This function allows the cooking cavity to be dried, in addition to the cleaning and/or descaling cycle, when the corresponding button is pressed.



Cleaning programmes
Four cleaning programmes are available: Quick, Light, Medium and Strong. Each programme is accompanied by a precise estimate of the time required, as well as the recommended number of Chef'sCombi Cleaner-tab (cleaning product tablets).



Rinsing
This function makes it possible to rinse the cooking cavity quickly, without having to use chemicals between two cooking, for example.



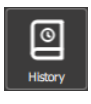
Descaling
This feature allows you to descale the cooking cavity and steam generator in addition to the cleaning programme, provided the dedicated button is activated. The optimum number of Chef'sCombi Care-stick recommended for this cycle is clearly indicated. The time required will be added to the estimated duration of the selected cleaning programme.



Cleaning status
This information, in the form of a coloured gauge, tells you how dirty the oven is.

8.1 CUSTOMISATION

Simplify and organise your experience with additional features in the 'CombiCare' menu. Add or configure these options quickly by pressing the '+' button from the 'Recipes' menu. Screen customisation lets you adapt the interface to your preferences, making it easier to use.



History
The 'History' screen acts as an exhaustive backup log, recording all completed processes, whether they be cooking, recipes or cleaning cycles. Consult this history for useful information on completed cleaning cycles. (►Additional functions - History)

DRAIN THE STEAM GENERATOR

Drain the steam generator
This feature allows you to drain the steam generator before a prolonged period of non-use of the oven (e.g. holidays, seasonal closure, etc.), provided that the dedicated key has been activated from the customisation screen (▶Drain steam generator).

CLEANING PLAN

Cleaning pan
The 'Cleaning plan' screen allows you to schedule mandatory cleaning of the oven either according to a defined schedule (days and two possible times) or based on the number of hours of use (▶Cleaning plan). Regular cleaning helps maintain optimal cooking conditions and prevents the build-up of residue that could affect the oven's performance.

8.2 CLEANING PROGRAMME

The following cleaning programmes are available alone or in combination with the additional "Drying included" function, which dries the cooking cavity.

Programme	Possible combinations	Description	Products required
Quick	No	Very fast cycle	Chef'sCombi Cleaner-tab cleaning tablets
Light	"Drying included" function and "Descaling" programme		Chef'sCombi Cleaner-tab cleaning tablets
Medium	"Drying included" function and "Descaling" programme		Chef'sCombi Cleaner-tab cleaning tablets
Strong	"Drying included" function and "Descaling" programme		Chef'sCombi Cleaner-tab cleaning tablets
Rinsing	"Drying included" function	Rinses using only water (no chemicals), for example between two different types of cooking	-
Descaling	Cannot be used on its own. To be combined with one of the clean programmes (Light, Medium, strong).	To remove limescale deposits formed during various cooking cycles. Descale the steam generator. The Automate automatically detects the level of limescale in the steam generator and prompts you to run a cleaning cycle using the "Descale" programme.	Chef'sCombi Care-stick descaling sticks

8.3 CLEANING / DESCALING FREQUENCY

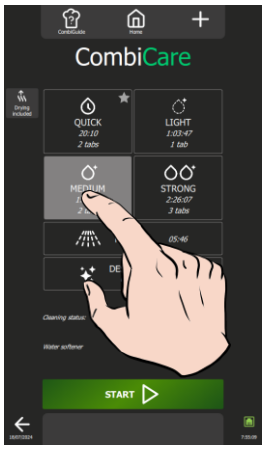
Cleaning frequency
The cleaning frequency of the cooking cavity depends on three factors: the level of use, the cooking mode and the cooking temperature.

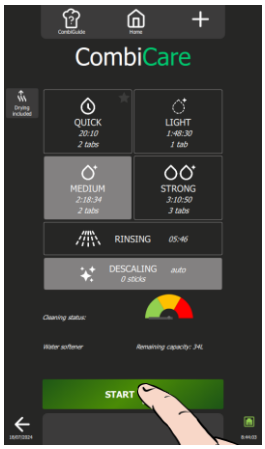
Descaling frequency
The descaling frequency of the cooking cavity depends on two factors: the hardness of the water and the level of use of the steam mode.

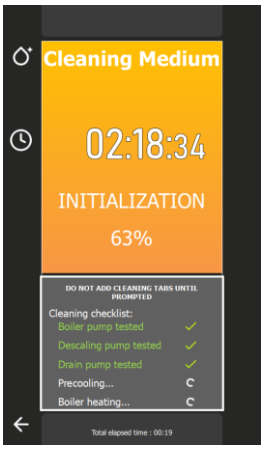
8.4 STARTING AN AUTOMATIC CLEANING WITH OR WITHOUT DESCALING

When you open the 'CombiCare' menu, the last cleaning programme used is highlighted by the corresponding button, identifiable by a grey tint. The cleaning programme recommended by the clean status is indicated by a flashing star in the top right corner of the button.

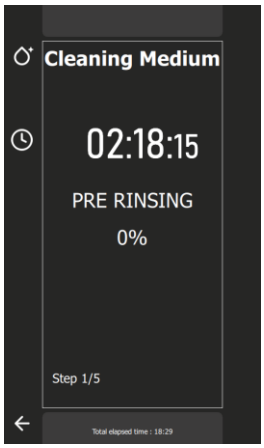
Caution!
It is strictly forbidden to insert cleaning tablets or descaling sticks into the oven unless explicitly requested to do so by the control interface.

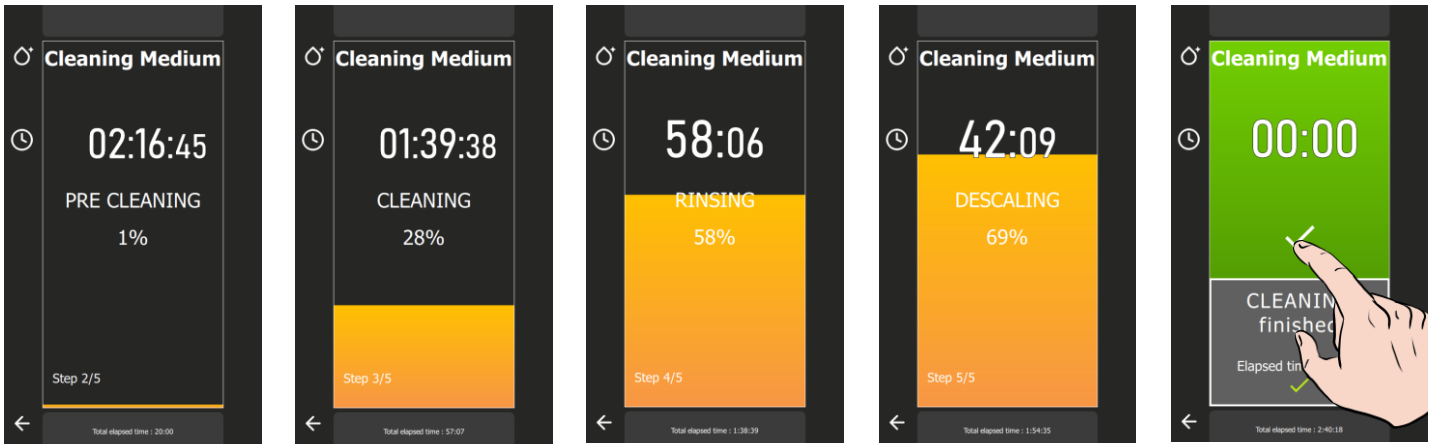












» Prepare your oven and check the points below:
✓ Remove all trays, plates and grids from the cooking cavity.

It is advisable to leave the shelves, the slide-in or banqueting module and the slide-in or banqueting trolley (20-level ovens) in place in the oven when cleaning the cooking cavity.

Do not clean the oven chamber with the grates and/or trays in place.



Caution: Risk of burns!
Refer to the safety instructions for using and handling the trays, plates and grids.

✓ The runners are correctly hung in the oven.
✓ The shelf module or plate holder is correctly positioned in the oven.
✓ The slide-in trolley or plate trolley for 20-level ovens is correctly positioned in the cooking cavity.
✓ The core probe fixed in the oven is positioned in its correct position.
✓ The USB core probe is not in the cooking chamber
✓ If your oven is fitted with the Grease collection option, as a precaution, close the grease drain valve.

» Press the "CombiCare" button.
⌛ The "CombiCare" menu appears.
» Choose the cleaning programme you want and whether or not you want to add extra functions such as "Descaling" or "Drying included".
» Press the "Start" button.
⌛ The display shows the initialisation stage. If the temperature of the cooking chamber is 194°F or higher, the cooling function starts automatically before the start of the cleaning cycle.
⌛ At the end of the initialisation stage, the screen will prompt you to insert the cleaning / descaling products required for the cleaning programme.
» Open the oven door
» Unpack the number of cleaning tablets indicated and place them in the drain grate.

It is essential to always insert the number of cleaning tablets indicated on the control panel into the oven.

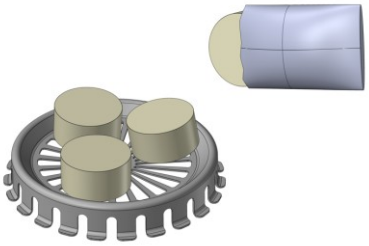
Caution: Risk of burns!
Refer to the instructions in the "Recommendations" section for use and handling of the cleaning product tablets.
Always wear personal protective equipment (clothing, gloves and goggles).

» Open the number of descaling sticks indicated (if the descaling programme has been selected).
» Pour the contents of the sticks into the descaling product trap.

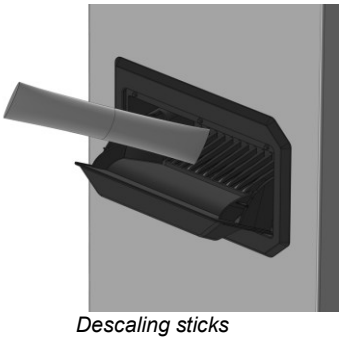
The number of sticks indicated by the control interface must always be poured into the dedicated trap.

Caution: Risk of burns!
Refer to the instructions in the "Recommendations" section for using and handling descaling product sticks.
Always wear personal protective equipment (clothing, gloves and goggles).

The descaling product insertion hatch is designed exclusively for the insertion of powdered descaling product. Never use a decalcifying product other than powder or a cleaning product, as this will cause irreversible damage to your oven.



Cleaning tablets
Chef'sCombi Cleaner-tabs



Descaling sticks
Chef'sCombi Care-sticks

» Close the descaling product trap.
» Close the oven door.
» Press the "✓ " icon.
⌛ Automatic cleaning starts.
⌛ The display shows the various steps of the programme as well as a counter for elapsed time, remaining time and a percentage bar graph. The number of steps is determined by the cleaning programme selected.
⌛ An acoustic signal will sound when the automatic cleaning programme is complete and a time counter will indicate the time elapsed since the end of the programme.
» At the end of the programme, press the "✓ " icon.
⌛ The screen displays the "Home" menu.

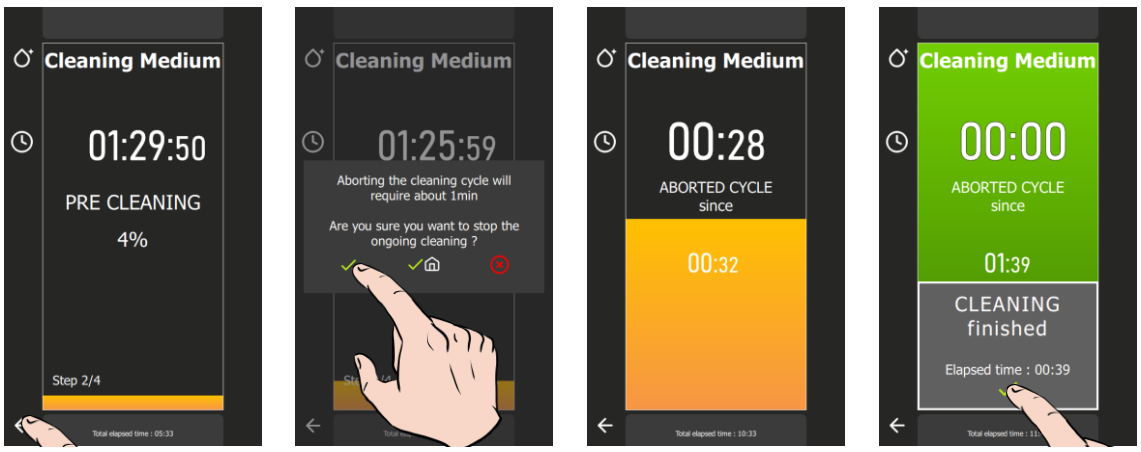
If a power failure occurs during a cleaning cycle, the cycle is interrupted. Cleaning will automatically resume where it left off when power is restored.

If too much foam appears during cleaning despite the use of the correct quantity of cleaning tablets, try reducing the quantity of tablets during the next cleaning. If the problem persists, we recommend that you contact an authorized technician.

8.5 INTERRUPT AN AUTOMATIC CLEANING

Warning: Danger!
Never start cooking if there is any residue of the cleaning product tablet inside the cavity.

The automatic cleaning process can be interrupted during the initialisation phase or before the cleaning products have been inserted into the oven. However, once this step has been completed, it will take approximately **40 minutes** for the automatic clean to be interrupted. An information message will be displayed to notify you of this.



Interrupting a cleaning during the initialisation phase

» Press the "back" arrow for a few seconds
⌛ A pop-up appears, asking you to confirm that you wish to stop the current process

» Confirm by pressing the "✓ " icon.
⌛ The cleaning in progress is cancelled and the screen returns to the "CombiCare" menu.

Interrupting a cleaning during the detergent tablets insertion phase

» Press the "✖ " icon without having inserted any detergent tablets/sticks.
⌛ The cleaning is cancelled and the screen returns to the to the " CombiCare " menu.

Interrupting a cleaning in progress

» Press the "back" arrow for a few seconds.
⌛ A pop-up appears, indicating the time required to interrupt the clean and asking you to confirm that you wish to stop the process in progress.
» Confirm by pressing the "✓ " icon.
⌛ The cleaning interruption phase begins.
⌛ An acoustic signal will sound when the automatic cleaning interruption program is complete, and a time counter will indicate the time elapsed since the interruption.
» At the end of the program, press the " ✓ " icon.
⌛ The display returns to the “Home” menu.

8.6 STARTING DESCALING

When you open the "CombiCare" menu, the descaling function is selected by default if the number of sticks indicated on the "Descale" button is equal to or greater than 1. The user cannot start a descaling programme without combining it with a light, medium or strong cleaning programme (►CombiCare - Start an automatic clean with or without descaling).
It is possible to deselect the descaling function as long as the number of sticks indicated is less than 3. However, from number 2 upwards, it is advisable to carry out descaling to maintain your oven's optimum performance. From 3 sticks upwards, descaling is automatically carried out in addition to the selected clean programme (the "Descale" button cannot be deselected).

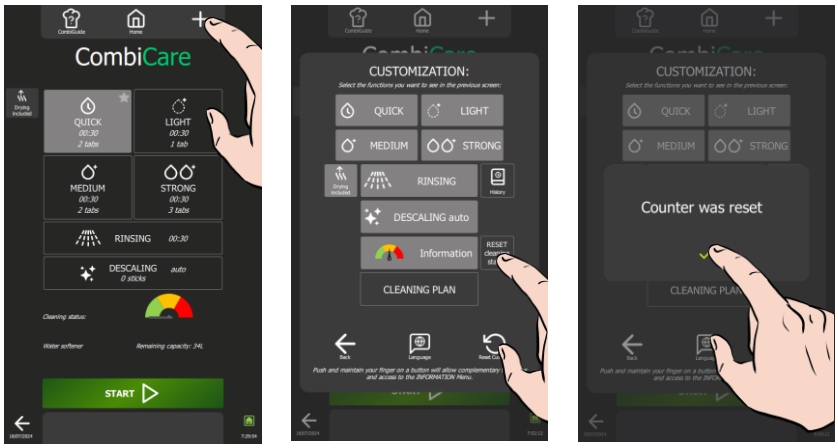
We **strongly advise you not to** carry out descaling without inserting sticks in the dedicated hatch. Doing so will cause even more limescale to build up on your steam generator, making it impossible to use the oven and requiring the intervention of a qualified technician.

8.7 CLEANING STATUS

This function, which can only be set in the recipes, determines the degree of soiling in the oven. This has a direct influence on the cleaning program recommended when the “CombiCare” menu is opened. Each cooking or recipe performed adds a value to the counter, thus determining the degree of soiling in the oven, and by extension, the recommended cleaning level.
At the same time, the number of cleaning operations carried out and their level have a decrementing effect on this counter, influencing the overall degree of soiling in the oven.

Reset wash status gauge

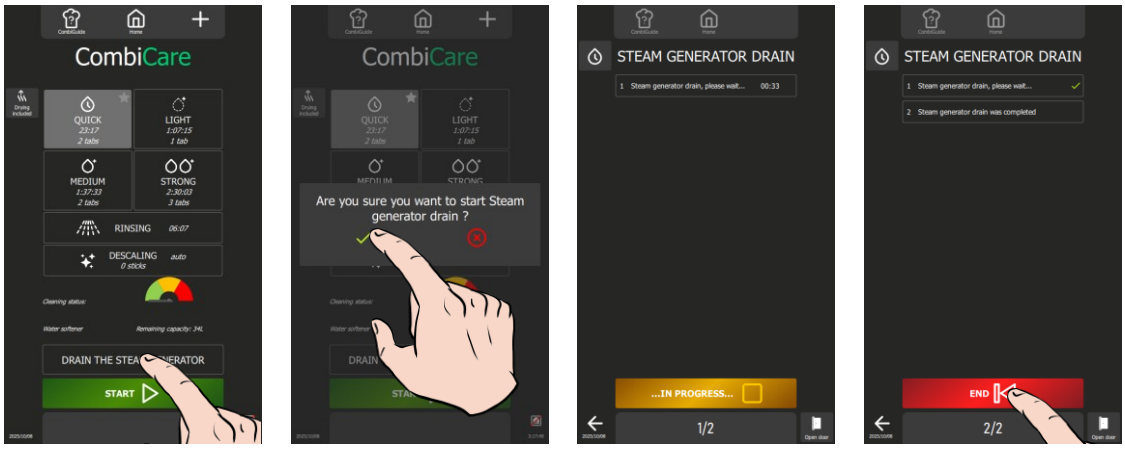
You have the option of resetting the oven's soiling status counter, in order to fine-tune the recommended cleaning programs to your specific oven usage, particularly in the case of numerous reheating cycles.



» Press the "**+**" customization icon.
⌛ The personalization screen appears.
» Press the "Reset cleaning status" button.
⌛ The counter reset confirmation message appears.
» Confirm by pressing the "✓ " icon.

8.8 DRAIN THE STEAM GENERATOR

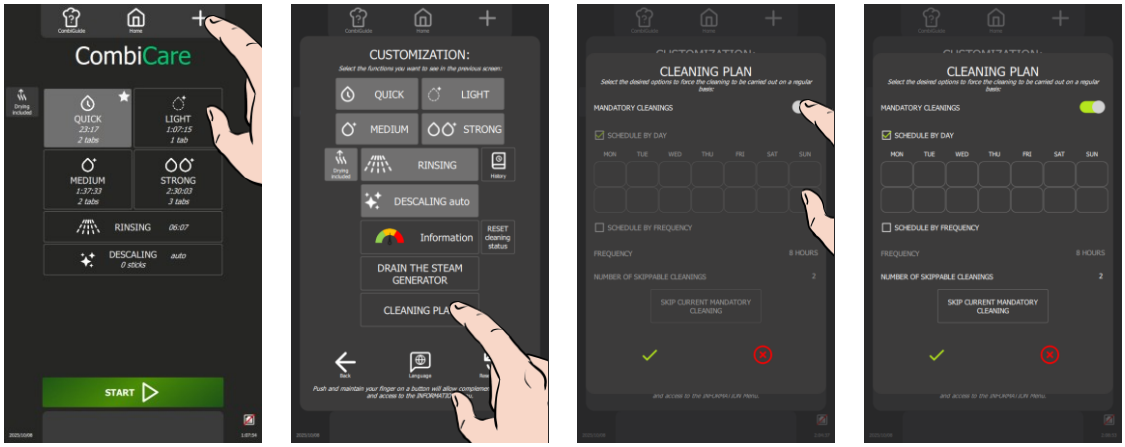
The ‘“Drain the steam generator” function allows you to maintain the performance and durability of the oven during prolonged periods of non-use (holidays, seasonal closure, etc.). Before switching off, it is recommended that you perform this operation to drain any residual water from the steam generator and avoid any risks associated with stagnation.



» Press the "Drain the steam generator" button
» Confirm by pressing the "✓" icon
⌛ The "Drain the steam generator" screen appears
» Follow the step-by-step instructions on the screen
» When the message "Steam generator drain was completed" appears, press "End" to return to the previous screen.

8.9 CLEANING PLAN

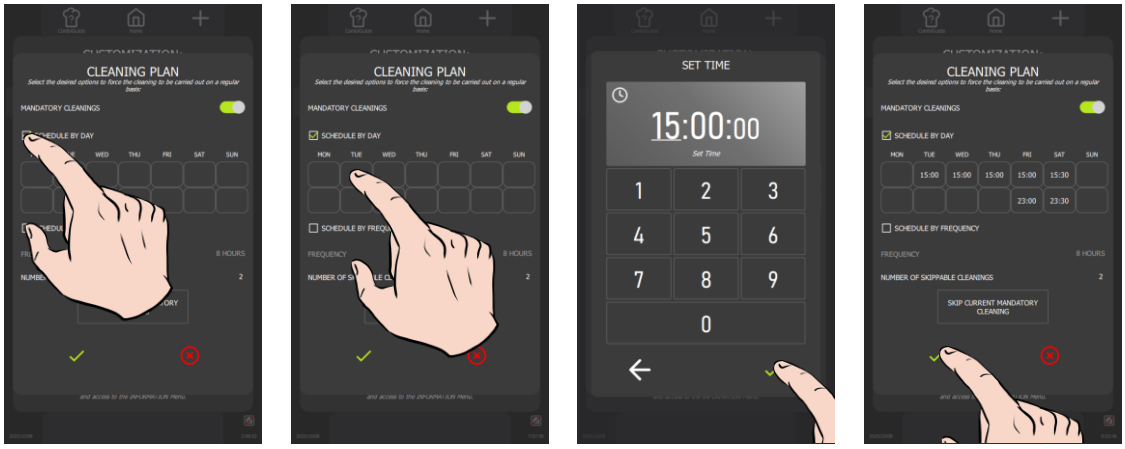
This function allows you to programme regular cleaning of the oven, either according to a weekly schedule or based on frequency of use. It is also possible to set a maximum number of deferrals ('shunts') before cleaning becomes mandatory. If this limit is exceeded, the cleaning cycle must be carried out before a new cooking cycle can be started (►Warning messages - Scheduled forced cleaning).



» Press the "**+**" customisation icon
⌛ The "customisation" screen will appear
» Press the "Cleaning plan" button
⌛ The " Cleaning plan " screen appears
» Activate the 'Mandatory cleanings' function by moving the slider to the right (the area turns green).
» ⌛ The planning screen is activated

Schedule by day

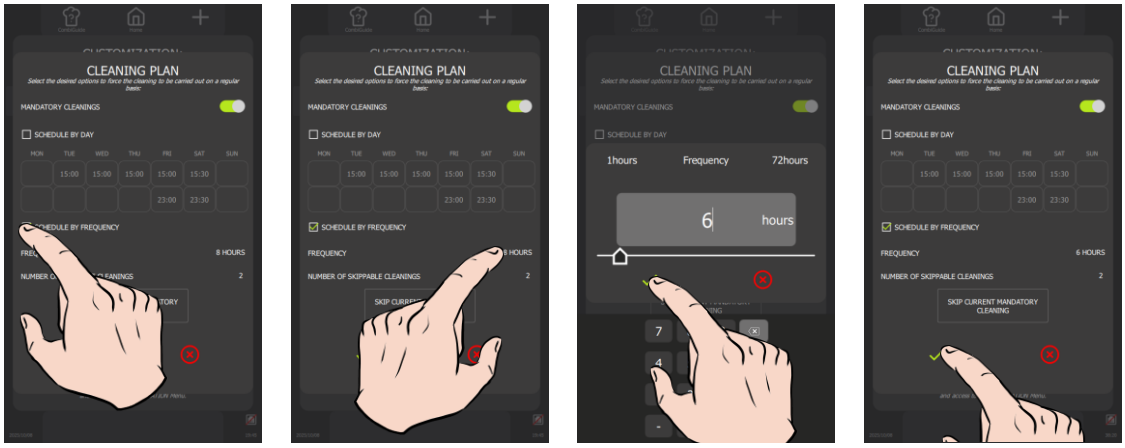
You can programme mandatory cleaning cycles on specific days of the week and at different times. This method allows you to automatically schedule cleaning cycles on a regular basis, ensuring optimal oven maintenance and performance.



» Select "Schedule by day"
» Press the box opposite the day of the week
⌛ The "Time setting" pop-up appears
» Enter the start time for the cleaning cycle (you can schedule two cleanings per day
» Confirm by pressing the "✓" icon
» Repeat this operation for each day of the week on which you wish to schedule one or two cleanings
» If necessary, change the number of cleanings authorised to be skip (see below) or exit the 'Cleaning plan' screen by pressing the "✓" icon

Schedule by frequency

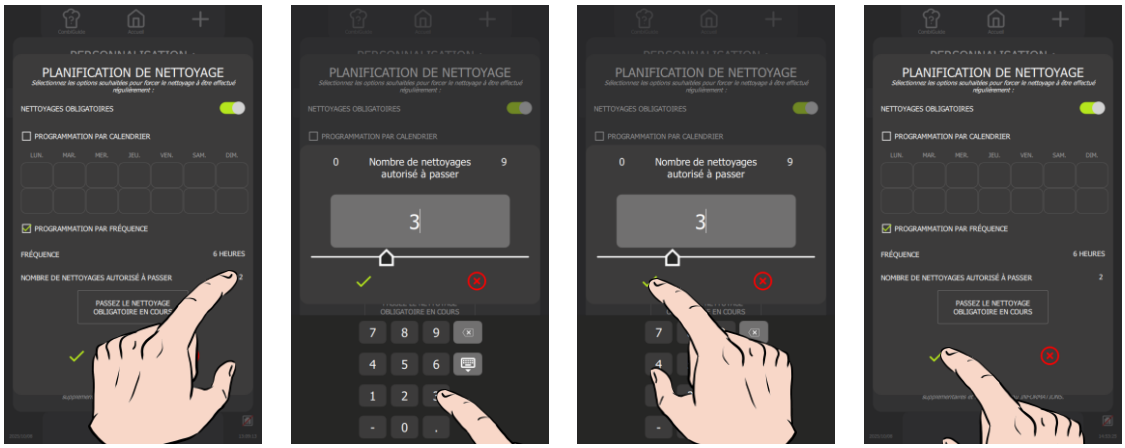
You can also set a cleaning frequency based on the number of hours the oven has been used. Once the predefined total usage time has been reached, a message prompts you to start a cleaning cycle. This method allows you to adjust the cleaning plan to the actual intensity of oven use, ensuring optimal hygiene.



» Select "schedule by frequency"
» Press the value opposite the frequency
⌛ The "frequency" pop-up appears
» Enter the number of hours of use before triggering the cleaning cycle. Adjustable from 1 to 72 hours. The default setting is 8 hours.
» Confirm by pressing the "✓" icon
» If necessary, change the number of cleanings authorised to be skip (see below) or exit the 'Cleaning plan' screen by pressing the "✓" icon

Number of skippable cleanings

The number of authorised cleaning postponements allows a cleaning schedule (whether defined by frequency or calendar) to be postponed a limited number of times according to the set value. At any time, the head chef can choose to skip a scheduled cleaning, even if the postponement limit has been reached, by selecting the 'Skip current mandatory cleaning' button available on this screen.



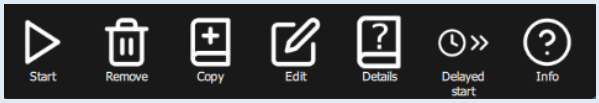
» Press the value opposite the number of skippable cleanings
⌛ The "number of skippable cleanings" pop-up appears
» Enter the required value. Adjustable from 0 to 9. The default value is set to 2.
» Confirm by pressing the "✓" icon
» Exit the 'Cleaning plan' screen by pressing the "✓" icon

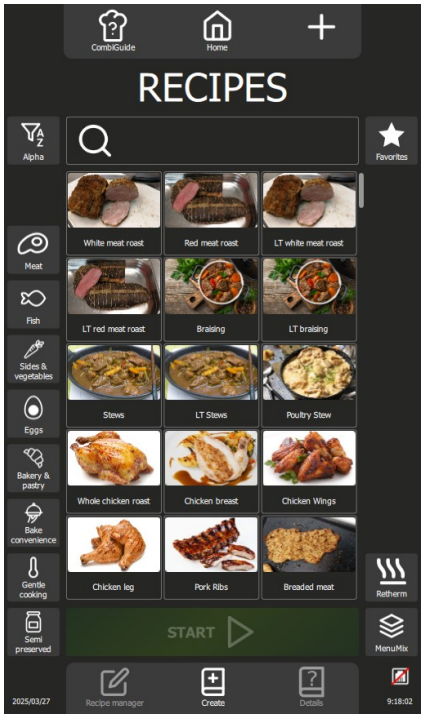
EN

9. RECIPES

Our range of recipes offers an exhaustive catalogue of 177 recipes, all rigorously tested and specifically adapted to the technology of our ovens, and which can be endlessly supplemented by your own recipes. Searching for recipes is simplified by our filters, making selection quick and easy.
During the cooking process, essential parameters such as cooking cavity temperature, cooking mode, air speed, time required, core temperature and many others remain fully adjustable. This flexibility ensures that you always achieve the desired culinary result.
In this chapter, you'll learn how to use, copy, modify and create a recipe, using the example of the Roast Chicken recipe.

You can quickly access the main functions of the "Recipes" menu by holding down the mouse button on a recipe in the library for a few seconds. This will bring up the "Tools" pop-up, giving you access to the key functions and simplifying the management of your recipes.





Customisation

Alphabetical order

Favourites

Recipes recorded

Categories

Categories

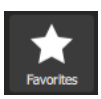
Filters: categories or displays



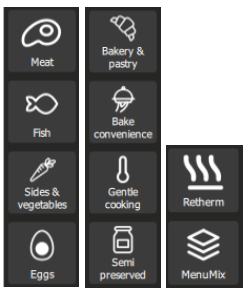
Search
The search function uses the search box to open a pop-up keyboard for entering text. As soon as you enter the first few letters, the text acts as a filter for recipes, based on the recipe name, regardless of the position of the text within the name.
The text you have entered remains displayed in the search box until you select the zone again or press the "X" cancel key on the right of the search box.
If a filter on one of the categories has been selected, the search will only be carried out in the category or categories specifically chosen (see information on categories below).



Alpha Order
The "Alpha" function allows you to sort recipes in alphabetical order, replacing the display of recipes by most recent date with "Alphabetical Order". This filter can be selected in addition to one or more other filters that may already be activated.



Favorites
The "Favourites" button only filters recipes identified as such by the user. By default, no recipe from the manufacturer are identified as favourites.
This filter can be selected in addition to one or more other filters that may already be activated.



Categories
Categories are used to classify recipes into 10 cooking families, plus two user-customisable ones (MC1 and MC2) which are not displayed by default.
Selecting a category will display only recipes classified in that category. Applying a filter to a category automatically removes any filter previously selected for a previous category, thus preventing double categorisation. This filter can be selected in addition to one or more other filters that may already have been activated, other than categories.

EN

9.1 CUSTOMISATION

Simplify and organize your experience with additional features in the “Recipes” menu. Add or set these options quickly by pressing the “+” key from this menu. Screen customization lets you adapt the interface to your preferences, making it easy to use and organize your recipes. Take advantage of easy customization for optimized navigation.

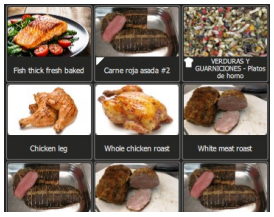


Customer categories
2 additional user-customizable categories (▶Recipes - Creation)
These two categories are in addition to the 10 existing categories

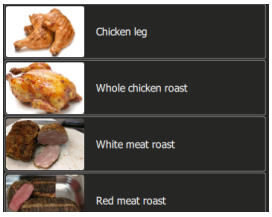


Sort by list
Display recipes by line rather than by widget.

By widget (default)

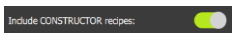


By list





Knob scroll
The button/encoder scrolls the selection according to 3 possible choices:
Line: the button scrolls the selection line by line.
Widget: the button scrolls the selection widget by widget. Not possible if “Sort by list” display is selected.
Page: the button scrolls the selection page by page.



Include manufacturer's recipes
Default setting is on. For greater clarity, this parameter can be deactivated to show only user-created recipes. If no recipes have been created by the user, the display area is empty.

9.2 STARTING A RECIPES



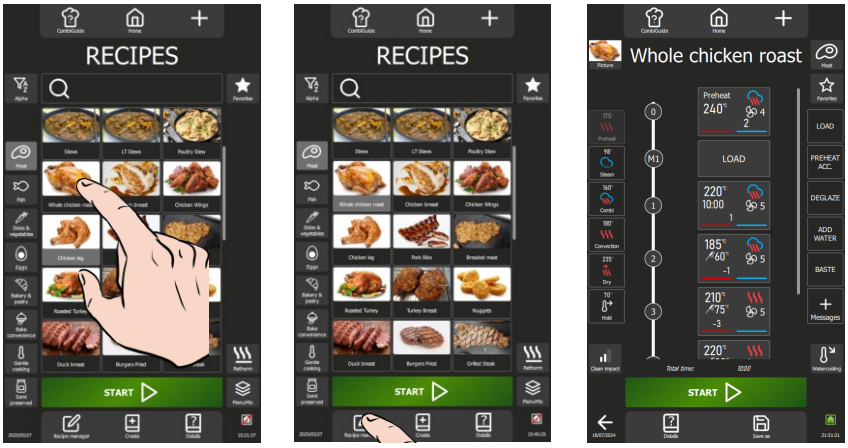
» Select the "Recipes" menu either by pressing the button from the "Home" menu or by swiping left to bring up the Recipes screen.
⌛ The recipes screen appears.
» Choose a recipe from the existing recipes in the library. Use the category filters, search box and alphabetical order to find the recipe you are looking for. Scroll through the list of recipes to view them all.
» Select the recipe.
⌛ The "Start" button is activated.
» Press the "Start" button
⌛ The cooking cycle is started, and the oven is preheated according to the pre-set cooking parameters.
⌛ The display shows the oven preheating bargraph.
⌛ After a few seconds, at the end of preheating, the display will prompt you to load the oven.
» Loading the oven.
» Close the oven door.
⌛ The cooking cycle continues and the bargraph gives you visual information about the progress of the cycle and the different steps.
» Follow the invitations/actions displayed on the screen.
⌛ When the time has elapsed or the core temperature has been reached, a beep will sound and the display will prompt you to unload the oven, giving you a choice of end-of-cooking options. Select an option if required.
» Remove food from the oven

EN

9.3 RECIPE MANAGER

Selecting the “Recipe manager” function displays the cooking parameters and steps, as well as the total cooking time of the recipe.

Please note that the total time given for the recipe does not include preheating time for the oven.

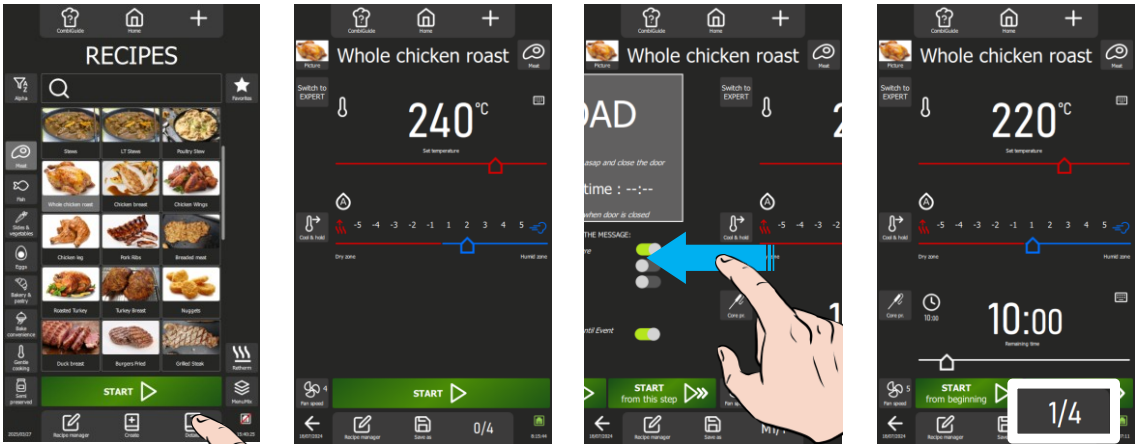


» Select the recipe.
  The "Recipe manager" and "Details" buttons are activated
» Press the "Recipe manager" button
  The display shows the various steps and messages of the selected recipe in the form of a vertical diagram with a numerical reference.
» If the recipe has more than 5 steps and/or messages, scroll up to view all the steps and messages.

To clearly identify steps and messages, the step marker is made up entirely of numbers, while the message marker consists of the letter "M" followed by a number. In this way, each element of the process can be easily distinguished:
- Steps: 1, 2, 3, ...
- Messages: M1, M2, M3, ...

9.4 DETAILS

To view the details of a recipe, three simple methods are available. You can either navigate from the “Recipe Editor” screen by selecting “Details” after choosing the recipe, or opt for a quick approach by directly pressing the “Details” button in the “Recipes” menu after selecting the desired recipe, or by holding down on the selected recipe to display the Tools pop-up and select the “Details” icon. These three options offer practical flexibility for quickly consulting all the detailed information on each saved recipe.



» Press the “Details” button at the bottom of the screen.
  The multi-step screen appears, displaying the parameters for each step and/or message of the selected recipe.
» If the recipe has more than one step, scroll through the screens for each step or message by moving them to the left and then from left to right. The number of each step is indicated at the bottom right of the screen

9.5 CREATION

Two practical approaches are available for creating a recipe on your oven. You can opt for simplicity by copying the parameters of an existing recipe, thus providing a quick and familiar basis. Alternatively, for total customization, you can create a recipe from A to Z, adjusting each parameter according to your preferences. These two flexible methods let you explore different options and meet your needs perfectly.

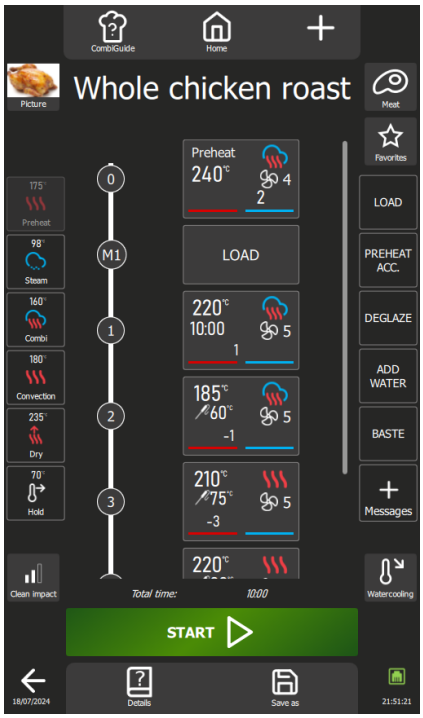
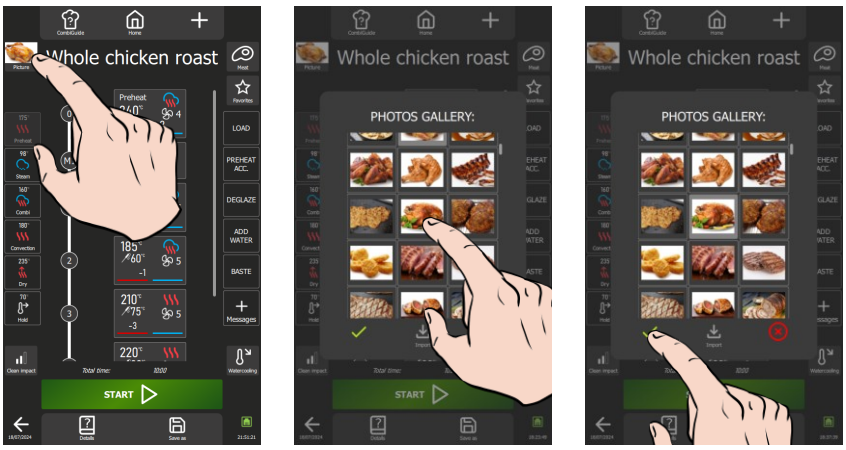


Photo gallery

Pressing the recipe photo opens a photo gallery pop-up window, displaying all the images used in the manufacturer's recipe library. To browse the gallery, use the encoder button or scroll on the screen. You can import new photos to enrich the gallery and customize your own recipes.
If no photo is added to a new recipe, the widget will default to the image corresponding to the recipe category.



Change photo

» Click on the photo of the recipe.
⌛ The Photo Gallery screen appears.
» Explore the gallery to find the new photo of your choice.
» Select the desired photo.
» Confirm the new photo by pressing the "✓" icon.
⌛ The new photo is now in place

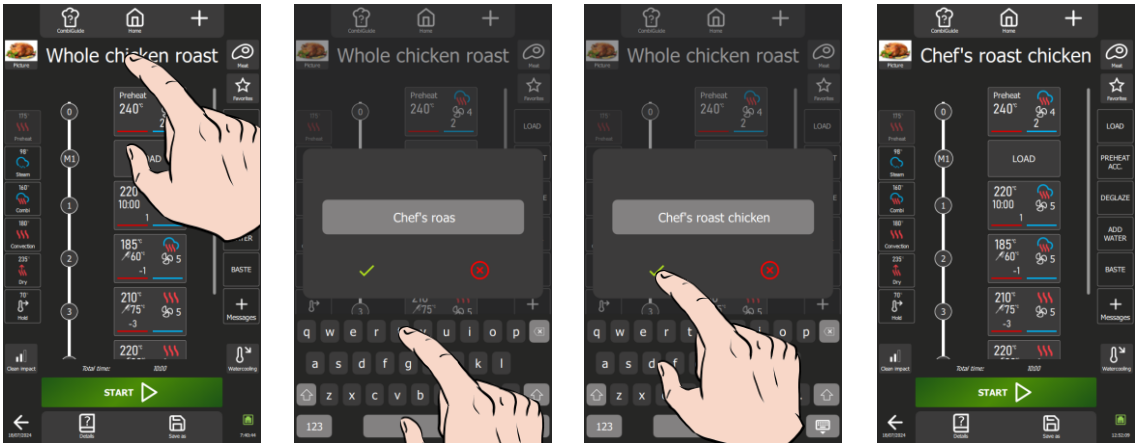
Import photos

The addition of photos to the library is subject to precise dimensioning and size rules. To ensure optimum integration, please consult these rules to make sure that images comply with the criteria specified when they were imported (▶Parameters - Libraries and data).

» Press the "Import" icon.
⌛ The Import items screen appears.
» Connect a USB key containing the photo(s) to be imported to the USB socket on the oven.
» Select the photo(s) to be imported.
» Start the transfer by pressing the "Import" icon.
⌛ An information message is displayed to confirm the transfer.
» Press the "✓" icon to delete the information message.
⌛ The screen displays the Photos gallery.
» Check that the new photos have been added by browsing the photo gallery.
» Close the Photo Gallery screen by pressing the "Delete" icon.

Recipe name

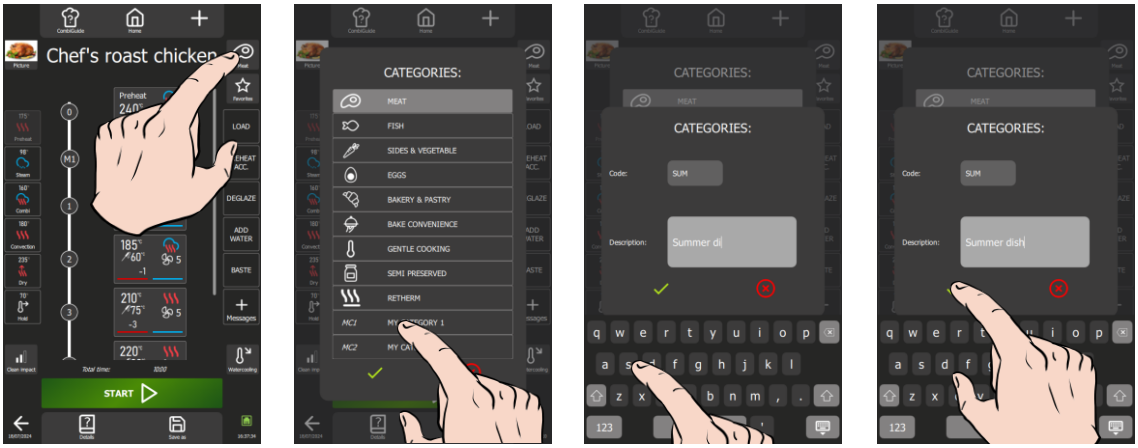
To complete or name your recipe, press the dedicated area to bring up the keyboard. The proposed keyboard automatically adjusts to the current language and its associated formats, offering a personalized experience. You can easily enter up to 24 characters in this area. You can also navigate easily between the numeric and alphabetic keyboards, making it easy to customize your recipe according to your preferences.



» Press the recipe name display zone.
⌛ The screen displays a keyboard and the text entry zone.
» Modify, complete or replace the text with the text of your choice.
» Press the "✓" icon to validate the text.
⌛ The screen displays the new recipe name.

Categories

Categories play an essential role in classifying recipes into 10 cooking families, plus two user-customizable categories (MC1 and MC2). By choosing a particular category, the exclusive display of recipes in that category simplifies the search. It's important to note that the “MenuMix” category cannot be selected directly from the Category screen. Creating a MenuMix recipe is only possible from the “MenuMix” or “MenuMix+” screens, not from the “Recipes” menu.



Change categories

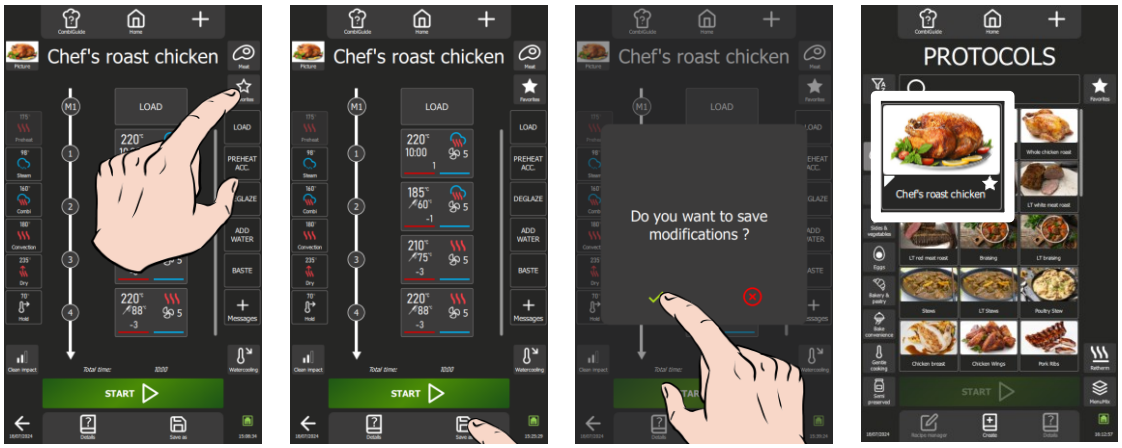
» Press the "Categories" button.
⌛ The categories screen appears.
» Select the category corresponding to the recipe or one of the two customisable categories.
» Press the "✓"» icon to validate the new category.
⌛ The new category icon replaces the previous icon.

Modify the name for the 2 customisable categories

» Select one of the two customisable categories on the categories screen
» Press for a **few seconds** on the customisable category selected
⌛ The category customisation screen is displayed, along with the input keyboard
» Click on the code zone and enter the new code (max. 4 characters)
» Click on the name zone and enter the new corresponding label (max. 24 characters)
» Press the "✓" icon to validate the new category code/name.
⌛ The category screen is displayed with the code and name of the modified customisable category.

Favourites

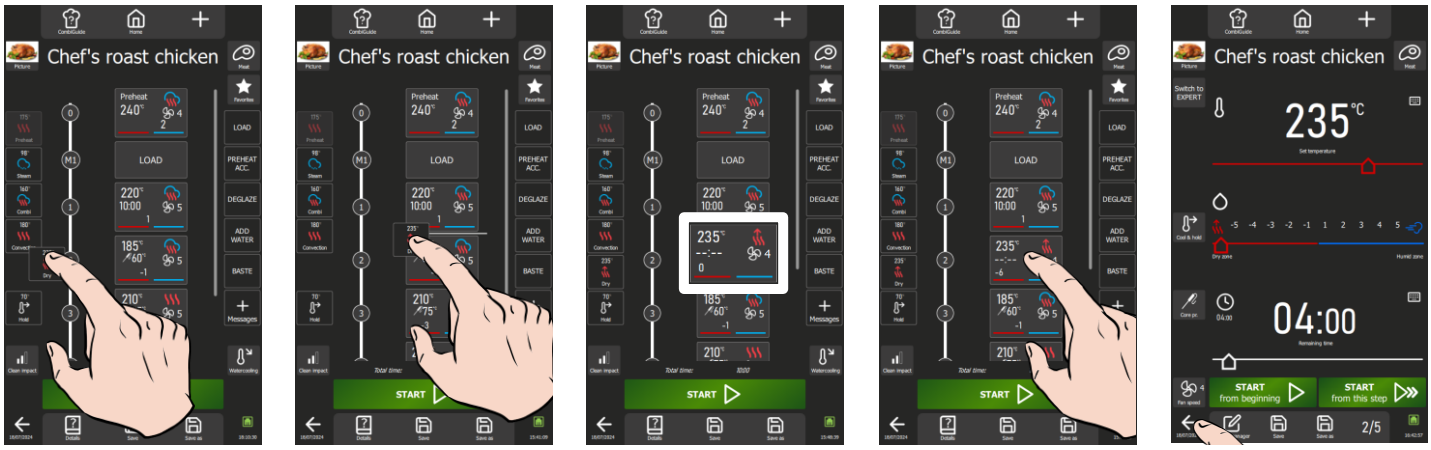
Users can personalise the recipes they use regularly as favourites only if they have defined them or copied them from a manufacturer's recipe. There is no limit to the number of recipes that can be added to favourites. Favourite recipes are easily recognised by the white star to the right of the recipe name field.



» Press the "Favourites" button.
⌛ The star icon on the key is coloured.
» Press "Save as" button.
⌛ A save confirmation pop-up is displayed.
» Press the "✓" icon to confirm the save and return to the recipe library screen
⌛ The recipe saved as a favourite is identified by a white star to the right of the recipe name.

Modes

The cooking process is made up of thumbnail cooking steps created from 6 modes including preheating in Dry mode, with its default setpoint (▶Parameters - Cooking and Installation Choices), the four cooking modes, namely Steam, Combi, Convection and Dry, operate at their default temperatures (▶Manual Cooking) and finally the Hold mode which is available with its default settings (▶Additional functions - Cooling and Holding).
It is important to note that these six modes are adjustable according to your preferences. However, only the Preheat and Hold modes can't be programmed at the start and end of the process.



Insert a new cooking step

» Select and drag a "mode" button to position it in the vertical diagram.
⌛ A white line appears to indicate any position.
» Release the "mode" button.
⌛ A new stage is created.

Double-pressing a mode key creates a thumbnail and adds it to the last position in the vertical diagram.

Modify the parameters of a cooking step

» Press the step with the cooking parameters to be changed
⌛ The multi-step screen appears. This screen works in the same way as the Cooking screen (▶Manual cooking).
» Correct the parameter(s) to be modified: Mode, humidity, temperature, core temperature, cooking time, fan speed, etc.
» Press the "Back" arrow icon to return to the previous screen or the "Recipe manager" icon.

Move a cooking step

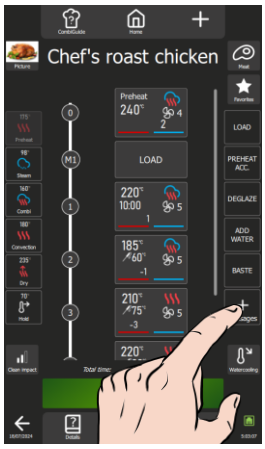
» Press for a few seconds on the thumbnail of the stage you wish to move
⌛ A frame appears around the selected thumbnail
» Without releasing the thumbnail, move it up or down to position it where you want it.
⌛ The other thumbnail move to make space for the new thumbnail
» Release the thumbnail as soon as you have reached the desired location
⌛ The thumbnail is automatically positioned and the steps numbers recalculated accordingly.

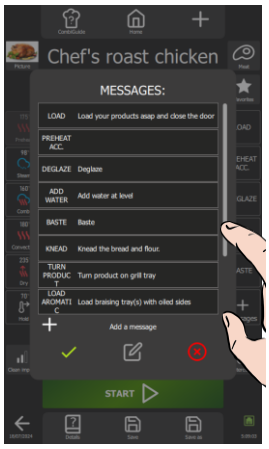
Deleting a cooking step

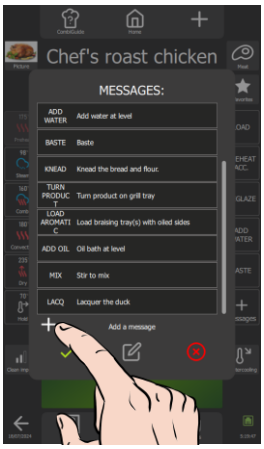
» Press for a few seconds on the thumbnail of the stage you wish to delete
  A frame appears around the selected thumbnail
» Without releasing the thumbnail, move it to the left or right of the screen
  A pop-up window with a dustbin icon appears
» Release the thumbnail as soon as the "Trash" pop-up appears
  The thumbnail is deleted at the same time as the corresponding step, and the step numbers are recalculated accordingly.

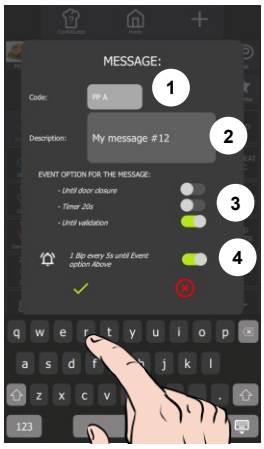
Messages

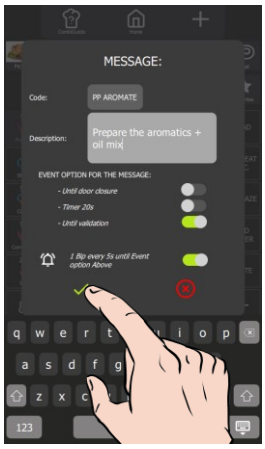
In addition to the step thumbnails that define the cooking process, message thumbnails can be integrated to display action or information messages before, during or after the cooking process. These message thumbnails add an extra dimension to process management, providing clear and convenient communication throughout the execution of the recipe.
The system offers two distinct types of messages. Manufacturer messages, of which there are 9, cannot be deleted and can only be modified in the event options. On the other hand, users can create up to 16 user messages, which are fully customisable, with the option of modifying all parameters (code, text and item options) and deleting them as required.











Insert a message

» Select and drag a "message" button to position it in the vertical diagram.
  A white line appears to indicate any position.
» Release the "message" button.
  A new message thumbnail is created.

Double-tapping a message adds it to the last position in the vertical diagram.

Delete a message

» Press for a few seconds on the message you wish to delete.
  A frame appears around the selected thumbnail.
  An area on either side of the screen appears with a "trash" icon.
» Without releasing the thumbnail, move it to one of the areas marked with the "trash" icon.
» Release the thumbnail.
  The thumbnail is deleted at the same time as the corresponding step, and the message numbers are recalculated accordingly.

Modify the event options of a message

Event options refer to pre-defined criteria which condition the validation of an action or information associated with a message. These criteria are essential for the next stage of the process.
It is important to note that the three event options are interdependent, allowing only one action to be selected at a time. When a new action is entered, the previous selection is automatically cancelled.

Message in recipe (message settings modified only for this recipe).
» Press the thumbnail of the message where you want to modify the event options.
  The multi-step screen appears, showing the event options to be modified.
» Modify the message validation event and/or the associated warning sound parameter.
  Modifications are taken into account as soon as the parameters are adjusted.
» To return to the previous screen, press the "Back" arrow icon or the "Recipe manager" icon.

Message in the message library (settings saved with the message).
» Select the message where you want to change the event options.
» Press the "Editor" icon.
  The message creation screen is displayed, along with the keypad for entering messages.
» Modify the message validation event and/or the associated warning sound parameter.
» Press the "✓" icon to confirm your settings.

Moving a message

From the message creation screen, you can organise the existing messages so that the five messages you use most frequently are displayed first. This arrangement ensures that they are immediately visible when you access the Recipe manager screen.

Message in the recipe

» Press for a few seconds on the thumbnail of the message you wish to move.
  ⌛ A frame appears around the selected thumbnail
» Without releasing the thumbnail, move it up or down to position it where you want it.
  ⌛ The other thumbnail move to make space for the new thumbnail
» Release the thumbnail as soon as you have reached the desired location.
  ⌛ The thumbnail is automatically positioned and the message numbers are recalculated accordingly.

Message in the message library

» Press the "+ messages" button.
  ⌛ The message library screen is displayed.
» Select and hold the thumbnail and move it up to the desired position.
  ⌛ The other thumbnail move to make space for the new thumbnail.
» Release the thumbnail as soon as you have reached the desired location.
  ⌛ The thumbnail is automatically positioned.

Create a user message

If the desired action or information is not available in the manufacturer's messages, you can create your own message by setting the associated event option. There are two practical solutions: copy and modify an existing manufacturer's message or create a custom message to suit your specific needs.

A pop-up message will notify you when your library has reached its maximum message capacity.

When assigning a label to the message code, be sure to choose a clear and explicit label, as this is the only information visible to identify the message from the "Recipe manager" screen. A well-defined label will simplify your user experience and make it easier to manage recipes efficiently.

Creation of a customised message

» Press the "+ messages" button.
  ⌛ The message library screen is displayed.
» Scroll through the messages until the "+" icon appears, indicating that you can add a message.
» Press the "+" icon.
  ⌛ The message creation screen is displayed, along with the input keyboard.
» Select the code zone and enter the new code (max. 10 characters).
» Select the label zone and enter the new label (max. 454 characters).
» Set the message validation event and/or the associated warning sound parameter.
» Press the "✓" icon to confirm the message.
  ⌛ The newly created message is automatically moved to the last position in the library.

Creating a message by copying an existing message

» Press the "+ messages" button.
  ⌛ The message library screen is displayed.
» Press for a few seconds on the message to be copied.
  ⌛ A pop-up appears with the "copy" icon.
» Press the "copy" icon.
  ⌛ The message creation screen appears, along with the input keyboard. At this step, only the message code is modified; the other parameters are replicated as in the original message.
» Customise the code wording and adjust the other parameters to suit your preferences.
» Press the "✓" icon to confirm the message.
  ⌛ The newly created message is automatically moved to the last position in the library.

Modify the parameters of a user message (other than the event options)

Modify the code and label using the same procedure as for adjusting the event options of a message from the message library.

Delete a message from the library

The ability to delete messages from the library is reserved exclusively for user messages.

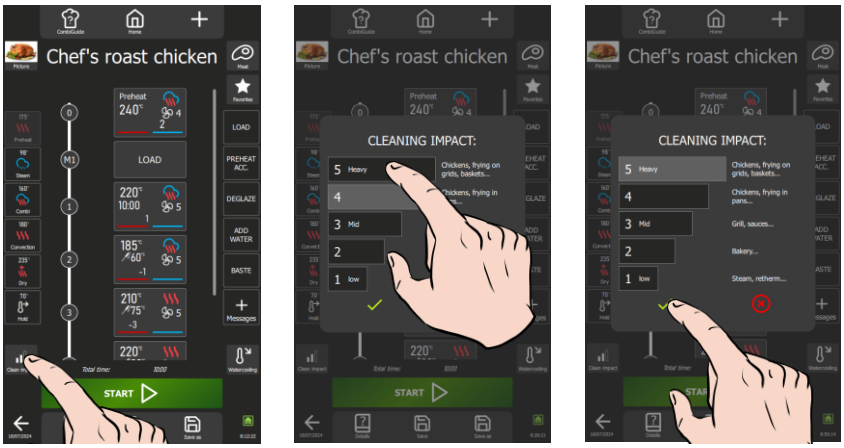
» Press a few seconds on the message to be deleted.
  ⌛ A pop-up appears with the "delete" icon.
» Press the "delete" icon.
  ⌛ The message is deleted from the library.

Additional functions

Clean impact:

This function, which can only be set in the recipes, determines the level of soiling in the oven. This level, in turn, has a direct influence on the default cleaning level available in the "CombiCare" menu. Each cooking or recipe carried out adds a value to the counter, thus determining the degree of soiling in the oven, and by extension, the level of cleaning recommended automatically (▶CombiCare).
At the same time, the number of cleaning operations carried out and their level has a decrementing effect on this counter, thus influencing the oven's overall soiling level.
When a new recipe is created, the clean impact is set to 3 by default, corresponding to average soiling. When copying an existing recipe, the clean impact will be identical to that of the copied recipe. In both cases, this value can be modified according to the user's preferences and specific requirements.

Note : please achieve a cleaning cycle after cooking with cleaning impact 4 or 5.



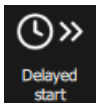
» Press the "Clean impact" button.
⌛ The cleaning impact settings screen appears.
» Choose the level corresponding to the selected recipe.
» Press the "✓" icon to confirm the message.

Water cooling



Activating this function in the 'Recipe Editor' screen allows to cool down the cooking cavity during the recipe, if a step requires a lower temperature than the previous step, by injecting water in addition to cold air into the cavity

Delayed start



Delayed start is a function that allows you to program the start of a cooking cycle at a later time. This offers valuable flexibility when planning the cooking of dishes, allowing users to prepare food in advance and cook it later, even when they are not present (▶Additional functions - Delayed start).
This function can be accessed from the 'Tools' pop-up in the 'Recipes' menu, which is displayed by holding for a few seconds on a recipe in the library.

Customisation

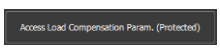
Simplify use and creation from the Recipe manager screen by adjusting the functionality to suit you. Press the "+" customisation button on the Recipe manager screen to instantly customise the interface to your needs, whether by adding, deleting or setting additional features.



Smoker
Function in development for Chef'sCombi (▶Smoker)



Grease collection
If your appliance is fitted with the optional cooking grease collection system, by selecting this function, grease will be collected during the cooking process and directed to a container external to the oven for safe handling and removal (▶Grease collection).

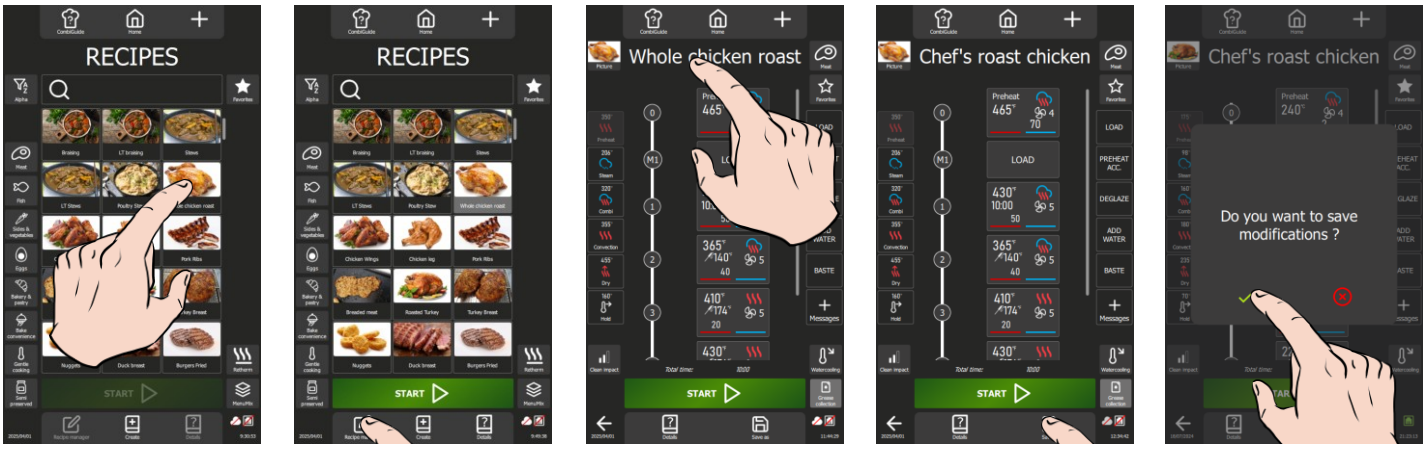


Load compensation
Protected access, reserved for manufacturer culinary experts. Please contact your culinary contact.

9.5.1 CREATE A RECIPE FROM AN EXISTING RECIPE

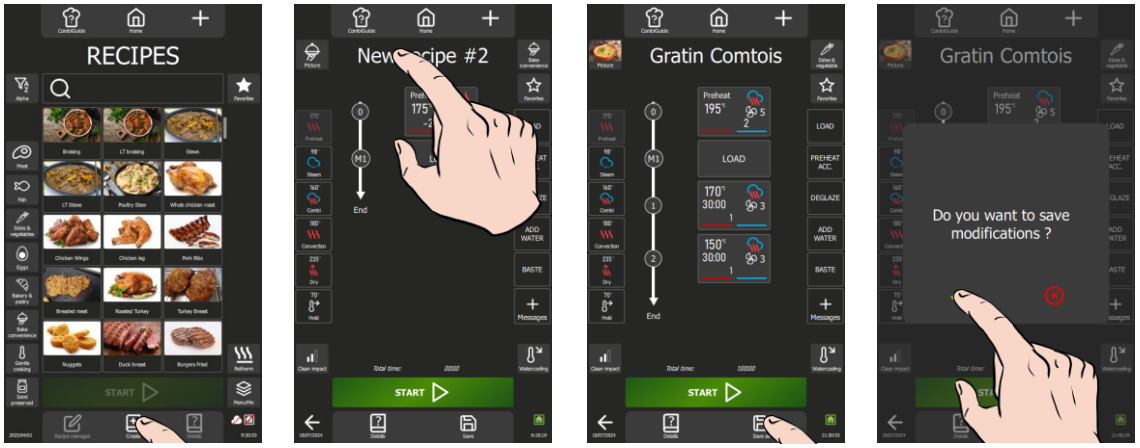
When you save a recipe from the manufacturer's library without modifying its name, a copy will be generated, and the name of this copy will be augmented by the # symbol followed by a number to differentiate it from an existing manufacturer's recipe.

EN



» Choose a recipe from the existing recipes in the library.
» Select the recipe.
⌛ The "Recipe manager" button is activated.
» Press the "Recipe manager" button.
⌛ The "Recipe manager" screen is displayed, showing the various steps and messages in the selected recipe in the form of a vertical diagram with a number marker.
» Modify the recipes settings to personalise it: Photo, Name, Category, Favourites, Cooking steps, Messages...
» Save the recipe by pressing the "Save as" button.
⌛ A message is displayed to confirm that the modifications have been saved.
⌛ This message may also indicate essential parameters that have not been entered (core temperatures, times, etc.) or those that have not been modified (categories, recipe name, etc.). Make sure that all the necessary elements are correctly configured to guarantee the correct operation of the recipe.
» Confirm that the recipe has been saved by pressing the "✓" icon.
⌛ The user recipe is created.
» Press the "back" arrow to return to the previous screen.
⌛ The display shows the Recipe menu.
⌛ The new recipe you have just created is positioned first in the list. You can easily identify it by the white bookmark in the left-hand corner of the recipe name thumbnail, making it easy to find.

9.5.2 CREATE A NEW RECIPE



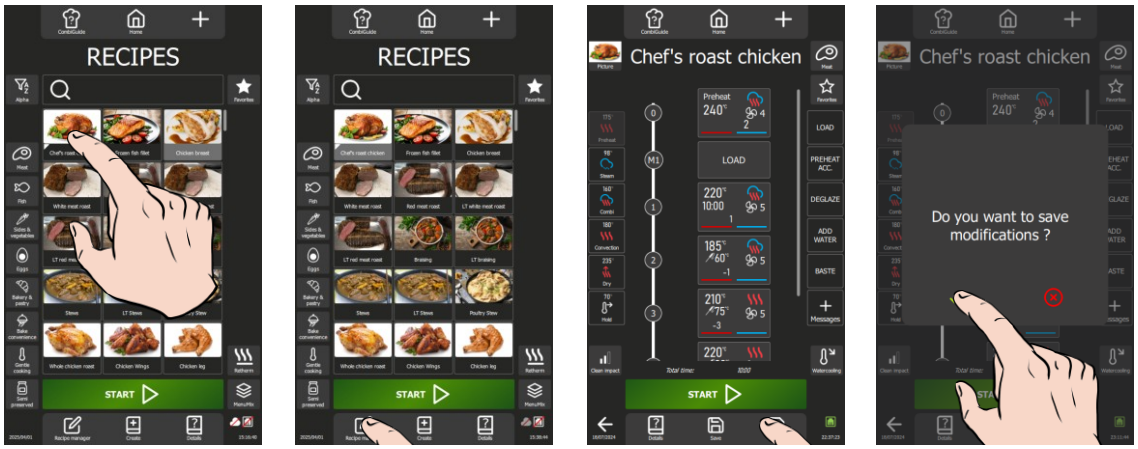
» Press the "Create" icon.
⌛ The "Recipe manager" screen appears, with 2 steps filled in by default, in the form of a vertical diagram with a numerical marker.
» Rename the recipe by selecting the recipe name zone.
» Add a photo to the recipe by selecting the "Photo" button.
» Assign a category to the recipe by selecting the category button.
» As required, delete or modify the settings for stage 0 (pre-heating) and the M1 message.
» Add steps/messages to build the recipe by setting the parameters for each step.
» Set up the recipe with additional functions (Favourites, Clean impact, Watercooling, Grease collection, Smoker, etc.).
» Save the recipe by pressing the "Save" button.
⌛ A message is displayed to confirm that the modifications have been saved.
⌛ This message may also indicate essential parameters that have not been entered (core temperature, time, etc.) or those that have not been modified (categories, name, etc.). Make sure that all the necessary elements are correctly configured to ensure that the recipe functions correctly.
» Confirm that the recipe has been saved by pressing the "✓" icon.
⌛ The user recipe is created.
» Press the "back" arrow to return to the previous screen.
⌛ The display shows the recipe menu.
⌛ The new recipe you have just created is positioned first in the list. You can easily identify it by the white bookmark in the left-hand corner of the recipe name thumbnail, making it easy to find.

EN

9.6 MODIFYING A USER RECIPE

A manufacturer's recipe is identified by a white bookmark in the left-hand corner of the thumbnail of the recipe name.





» Choose the recipe you want to modify from the user recipes in the library.
» Select the recipe.
⌛ The "Recipe manager" button is activated.
» Press the "Recipe manager" button.
⌛ The "Recipe manager" screen appears, showing the various steps and messages in the selected recipe in the form of a vertical diagram with a number marker.
» Modify the recipe parameters.
» Save the recipe by pressing the "Save" button.
⌛ A message is displayed to confirm that the modifications have been saved.
» Confirm that the recipe has been saved by pressing the "✓" icon.
⌛ The user recipe is created.
» Press the "back" arrow to return to the previous screen.
⌛ The display shows the Recipes menu
⌛ The new recipe you have just modified is positioned first in the list. You will be able to identify it easily thanks to a white bookmark in the left-hand corner of the name thumbnail, making it easy to identify.

9.7 INTERRUPTION OF A RECIPE

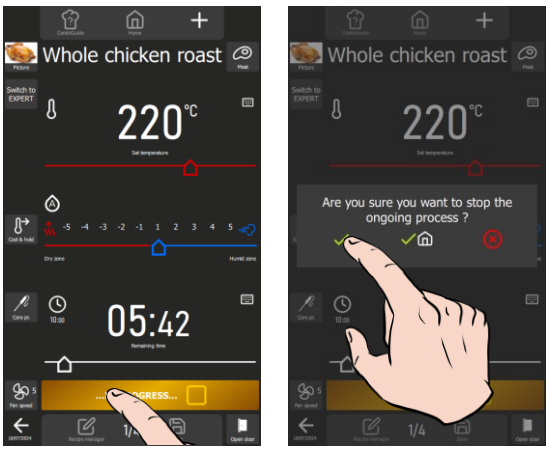
Depending on the screen display and the step in the recipe, there are two possible ways of interrupting the cooking process. You can easily stop the recipe in progress by pressing the dedicated button.

Progress bargraph display



» Press the "back" arrow for a few seconds to return to the previous screen.
⌛ A message is displayed to confirm that the current cycle has been stopped.
» Confirm the cycle stop by selecting the "✓" or "✓ + Home" to return to the home screen.
⌛ The recipe in progress is stopped.

Step display



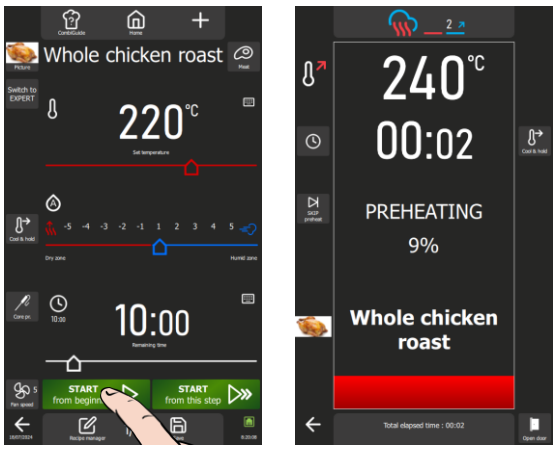
» Press the "In progress" or "…Preheating" key depending on the recipe progress.
⌛ A message is displayed to confirm that the current cycle has been stopped.
» Confirm the cycle stop by selecting the "✓" or "✓ + Home" to return to the home screen.
⌛ The recipe in progress is stopped.

Caution: Cooking will continue until the stop cooking confirmation message has been confirmed.

9.8 RESTARTING A RECIPE AFTER INTERRUPTING IT

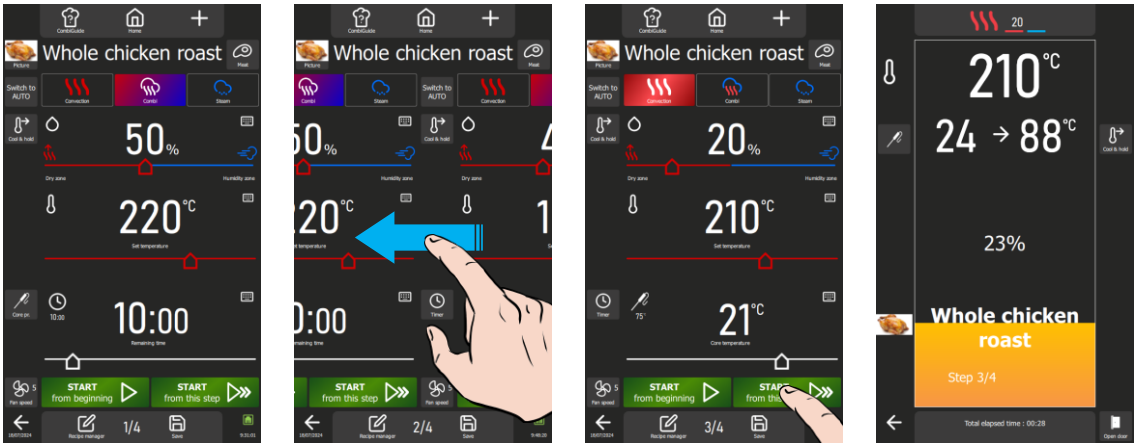
You have interrupted a recipe during a process and wish to resume it. This is only possible if you have interrupted the recipe by selecting the "✓" icon. You have two options if the screen still shows the recipe that was interrupted. Depending on your preferences, you have the option of starting the recipe from the beginning or resuming at the step where it was interrupted.

Restarting the recipe from the beginning



» Press the "Start from beginning" button
» The cooking cycle will restart at the first step of the recipe and the bargraph will give you visual information about the progress of the cycle and the various steps.

Resume the recipe at the interrupted step



» If the recipe has more than one step, select the step where you wish to resume the cooking cycle by scrolling to the left of the screens for each step or message. The number of each step is indicated at the bottom of the screen.
» Press the "Start from this step" button.
The cooking cycle will restart at the step displayed on the screen and the bargraph will give you visual information about the progress of the cycle and the various next steps.

9.9 DELETE A RECIPEE

Pre-registered recipes, including those created by the user, can be deleted. However, it is important to note that for user recipes, this action is irreversible. If the 'Recipes' menu parameters are reset, only the manufacturer's recipes will be restored to the factory settings. Please take all necessary precautions when deleting recipes to avoid any permanent loss of data.



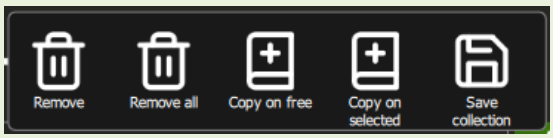
» Press for a few seconds on the widget or line of the recipe to be deleted.
⌛ A pop-up appears with the "delete/remove" icon.
» Press the "delete / remove" icon.
⌛ The screen will display a message confirming that the recipe has been deleted.
» Confirm deletion of the recipe by pressing the "✓" icon.
⌛ The recipe is deleted from the recipe library.

EN

10. MENUMIX

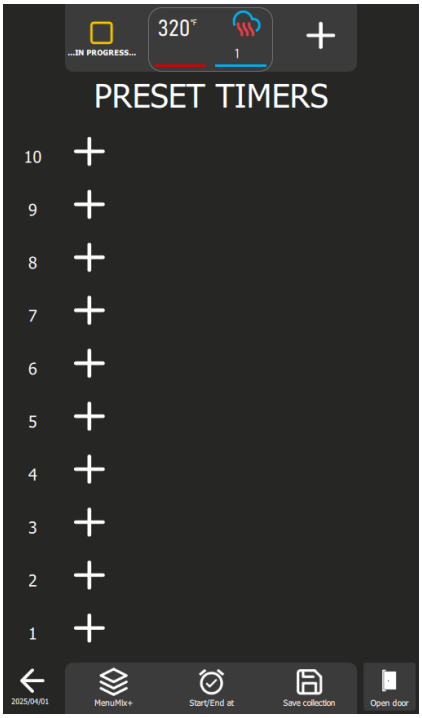
The MenuMix offers exceptional versatility by enabling various products to be cooked simultaneously in a single environment in the cooking chamber, simplifying the process in a single step. You can easily switch from "MenuMix" mode to "MenuMix+" mode while retaining the initial programming.

You can quickly access the main creation tools by holding down for a few seconds on a level to display the 'Tools' pop-up giving access to the key functions, making it easier to modify and create the collection.



Ambiance of the cooking cavity

Customisation



The different oven levels

Return to previous screen / stop cooking in progress

Functions

Keys



In progress…
This button controls the functioning of the oven. By default, the oven is in 'In progress' mode. As soon as a level is in cooking, this button disappears. Pressing this key, the oven stops heating: the key is then transformed into a "Start" button".



+ by level
When you press this key, the corresponding level zone is activated, opening a pop-up for entering the core time or temperature, or the recipe library, depending on the 'MenuMix / MenuMix+' mode selected.

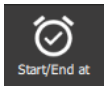


Cooking cavity ambiance
This button summarises the ambient conditions in the oven. Pressing this key and the cooking cavity ambience parameter screen is displayed.

Functions:



MenuMix / MenuMix +
This button displays the MenuMix or MenuMix+ mode screen, depending on the mode currently selected. When a mode is selected, the button is changed to show the unselected mode. This approach makes it possible to clearly distinguish between the mode currently in use and the one available as an alternative, and to quickly switch from one mode to the other.



Start / Finish at
The "Start / End at" function lets you define a global start or end time for the entire collection, covering all the oven levels. This feature makes it easy to synchronise the start or end of baking for different products or several levels simultaneously.



Save the collection
This function saves your collection in the user recipe library.

EN

10.1 CUSTOMISATION

As with the other screens, you can simplify and organise your experience with additional functions in the "MenuMix" screen. Add or configure these options quickly by pressing the "+" button.

10.2 MENUMIX

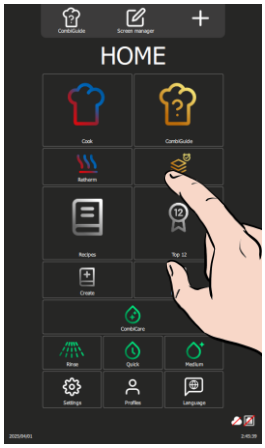
The MenuMix mode offers extensive customisation by allowing the core temperature or time to be individually specified for each level. This increased flexibility meets the specific needs of each product, ensuring optimal cooking.
When this mode is selected, if the cooking chamber environment is already configured for a process in progress, the "Preset timers" screen is displayed directly. If this is not the case, the cooking environment screen is displayed so that the cooking environment can be set. This screen is displayed in Expert or Auto mode, depending on the default configuration previously set (►Manual cooking).

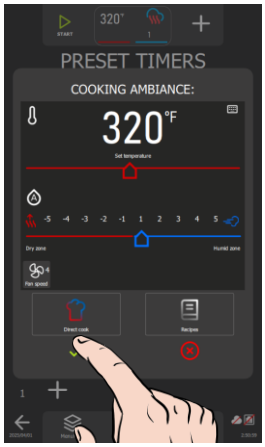
10.3 MENUMIX+

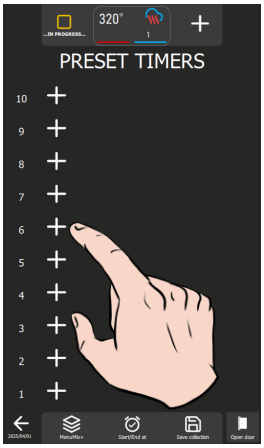
MenuMix+" mode goes beyond "MenuMix" mode by allowing the integration of recipes that can be selected from the manufacturer's or user's library. Only recipes compatible with this specific cooking mode are presented, ensuring efficient use and simplified management of multiple cooks.
It is important to note that the first recipe added to the collection determines the oven environment. When levels are added to the collection at a later date, only the recipes compatible with this previously defined environment will be displayed. You can still adjust the oven environment manually by pressing the "Cooking ambience" button before adding a recipe to a level.

10.4 CREATING A COLLECTION

Optimise the ease with which you create your collections by making full use of the intuitive navigation that allows you to switch between "MenuMix+" and "MenuMix" modes.





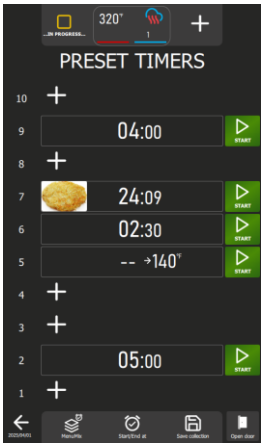










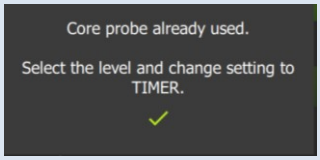


In "MenuMix" mode

» Press the "MenuMix" button
⌛ The display will simultaneously show the message "Cooking ambiance"
» Set the cooking cavity ambiance by entering the values for Temperature, Mode, Humidity, Fan speed (►Manual Cooking) or by selecting the “Direct cook” or “Recipes” icons.
» Press the "✓" icon to confirm.
⌛ The "MenuMix" screen appears.
» Press the "+" icon by one level.
⌛ The level setting screen appears.
» Enter a time in the dedicated zone or select the core temperature probe icon and enter a core temperature.

» Press the "✓ " icon to confirm.
⌛ The screen displays the level parameter opposite the selected level number.
» Press the "+" icon of a free level the number of times you need to create your collection

Note that it is only possible to configure one level with core probe temperature data. If you have configured two levels with core temperature, the second level cannot be started. A pop-up will appear to allow you to change the level and switch to timer mode.



In "MnuMix+" mode

» Press the "MenuMix+" button.
⌛ The "MenuMix" screen appears
» Press the "+" icon by one level
⌛ The screen displays the recipes library with these categories and filters
» Select a recipe.
⌛ Back to the "MenuMix" screen
⌛ The ambience of the cooking cavity is configured according to the recipe you have just selected.
» Press the "+" icon of a free level the number of times you need to create your collection.
⌛ The display shows the library filtered to the recipe compatible with the first recipe selected.

Switching from "MenuMix" mode to "MenuMix+" mode

» Press the "MenuMix+" or "MenuMix" button
» Press the "+" icon by one level
⌛ The screen displays the recipes library with these categories and filters if you are in "MenuMix+" mode, or the level setting screen if you are in "MenuMix" mode.

Delete one or all levels in a collection

» Press for a few seconds on the level to be deleted
⌛ A "tools" pop-up appears
» Press the "Remove" icon to remove only the settings for that level, or "Remove all" to delete the all collection.

Moving a level

» Press and without releasing, move it up or down to place it on a free level.
» Release where you wish to position the level
⌛ The level is moved.

Copy a level

You have the possibility of copying the settings of an existing level to another level, or copying them to all available free levels.

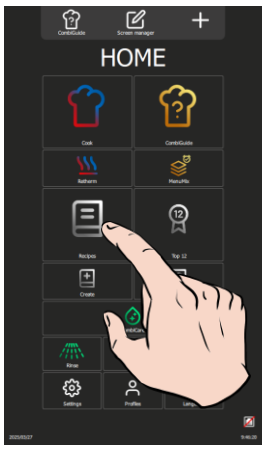
» Press for a few seconds on the level to be copied
⌛ A "tools" pop-up appears
» Press the "Copy to free space" icon to copy the settings for this level to all the free levels.
⌛ The level is copied to all free levels
» Or press the "Copy to selection" icon to copy the settings to the level(s) you want.
⌛ An information pop-up appears
» Select each level, free or not, to which you wish to copy this level
» When you have finished, press the "delete" icon to stop the action in progress.
⌛ The information pop-up disappears

10.5 SAVE A COLLECTION

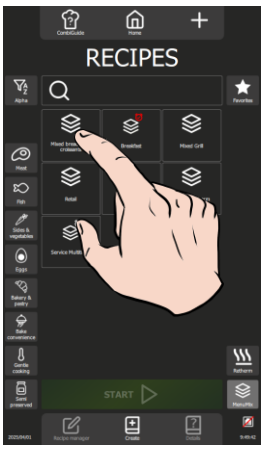
You have several options depending on whether the collection was created by you or comes from the manufacturer's library. If the collection comes from the manufacturer's library, you can only choose the ‘Save as’ option to rename the collection after making modifications to it. However, if the collection comes from the user library, you can use ‘Save’ to save the modifications, overwriting the previous settings. Alternatively, you can use ‘Save as’ to rename the collection while preserving the previous version.
The principles of naming, classifying and saving a collection, whether created or taken from the manufacturer's library, remain identical to those applied when saving a recipe (►Recipes - Creation).

EN

10.6 DISPLAY A "MENUMIX" RECIPE









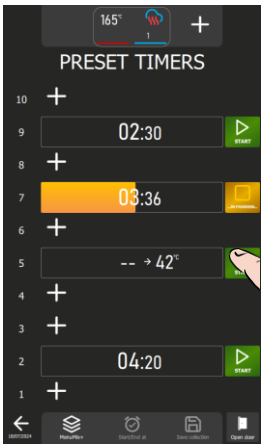


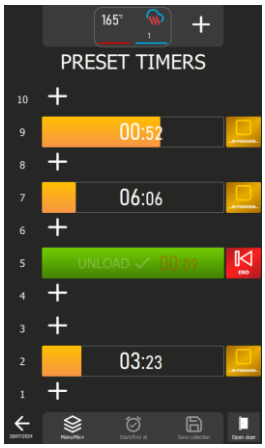
» Select the "Recipes"» button from the "Home" menu.
⌛ The "Recipes"» menu is displayed, with a library of all the recipes.
» Press the "MenuMix" category icon.
⌛ The recipes are filtered, showing only those classified as "MenuMix".
» Select the recipe you want.
» Press the "Start" button.
⌛ The recipe collection appears on the screen.

10.7 START A COLLECTION

You have two options: start each level manually according to your preferences, or configure your collection with the "Start/End at" function. This function allows you to start or end all cooking simultaneously. You can also save this configuration in the collection, ensuring that you start or finish at the same time every day.







Start manually a collection

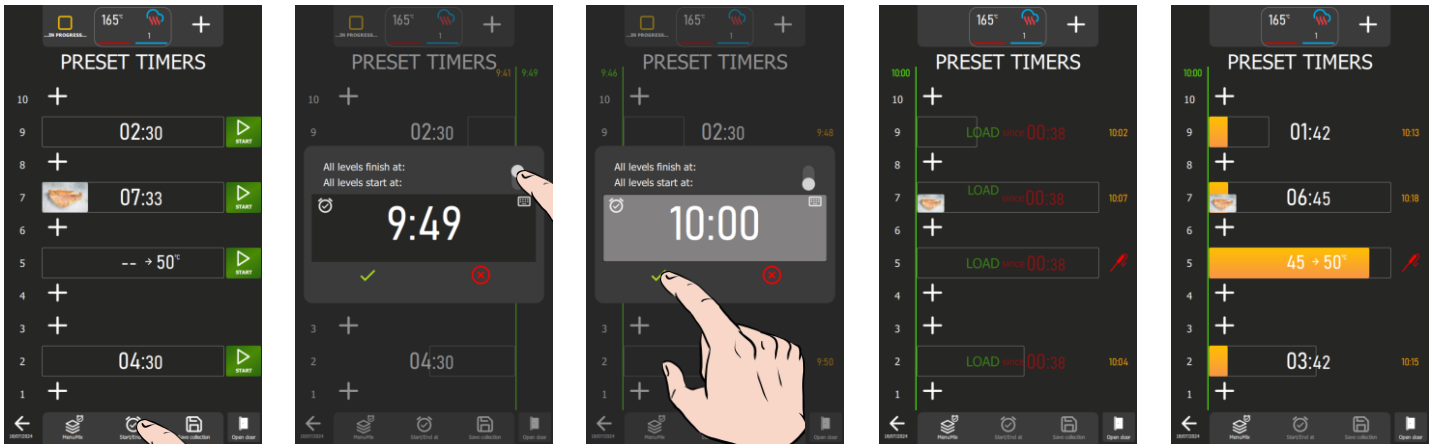
In front of each pre-set level, you can start cooking that level by pressing the start button. Please note that pressing this button initiates the cooking process, so it is necessary to have loaded the level previously.

» Press the "Start" icon opposite the level to be cooked.
⌛ The cooking process starts and a bargraph displays the cooking progress and the elapsed time.
⌛ At the end of cooking, the zone displays "Unload" and the time in red since the unloaded message was displayed.
» Open the door to unload the product. Opening the door resets the level, switching the display from the "stop" button to the "Start" button.

Start a collection with the "Start / End at" function

It is always possible to integrate the "Start/End at" function into a collection saved in the recipes library, whether it is a manufacturer's recipe or a user's recipe.
A recipe saved in "MenuMix" mode with the "Start/End at" function is distinguished in the library by the presence of a red stopwatch in the recipe widget, if no image is entered.

EN



» Press the "Start/End at" icon.
⌛ A pop-up for programming the collection appears.
» Adjust the cursor to the desired programming parameter.
» Set the start or end time using the encoder or keypad, selecting the appropriate zone.
» Press the "✓ " icon to confirm.
⌛ The screen displays the collection with:
- If "End at" is selected, a green line appears to the right of the levels, showing the programmed end time at the top. An orange line to the left of the levels will also appear, showing at the top the estimated start time of the first cooking (the level where the cooking takes the longest).
  ⌛ At the start time of the first level, the screen indicates that the level in question needs to be loaded: when the door is closed, cooking starts, and the time is counted down. If there is a delayed closing of the door, the time for each level is recalculated according to the time at which the door was closed, for each cooking start per level.
  ⌛ When all the levels have been completed, the levels flash and the time in red indicates the time elapsed before the levels were unloaded. Opening and closing the door indicates that the oven has been unloaded of cooked products.
- If the "Start at" parameter has been selected, a green line to the left of the levels is displayed, showing at the top the programmed start time for all levels. Opposite each set level, the estimated end of cooking time is displayed.
  ⌛ At the start time, the display indicates that the levels need to be loaded: when the door is closed, cooking starts, and the time is counted down. If there is a delayed closing of the door, the time for each level is recalculated according to the time at which the door was closed.
  ⌛ When a level has been completed, the level flashes and the time in red indicates the time elapsed before the level was unloaded. Opening and closing the door registers that the oven level has been discharged of cooked products.

10.8 STOP A COLLECTION

The choice of actions depends on the specific settings for the collection:
If the collection has not been configured with the "Start/End at" function, to stop baking at a particular level, press the "In progress" button opposite the level concerned. To stop all collection, use the "Back" button. A cycle interruption pop-up will appear, and by confirming this action, the process will be stopped.
On the other hand, if the collection is set up with the "Start/End at" function, only the "Back" key can be used to stop all collection.

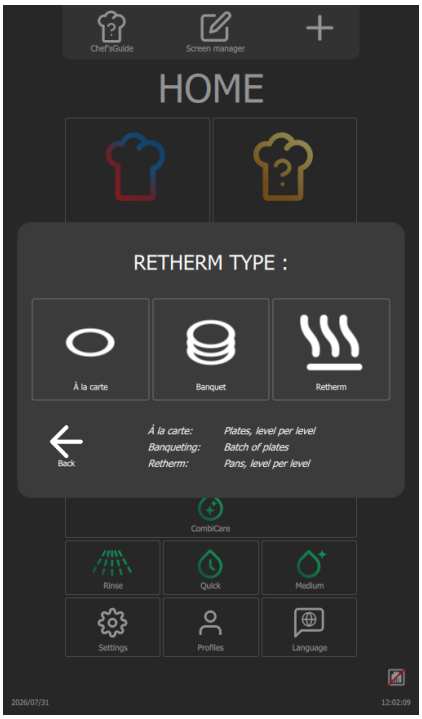
EN

11. ADDITIONAL FUNCTIONS

11.1 RETHERM

The regenerative function of your Chef'sCombi oven is designed to reheat pre-prepared dishes while maintaining their texture, flavour and nutritional quality. Ideal for large kitchen environments, this function uses a combination of heat and humidity to reheat food evenly, preventing it from drying out and overcooking. Thanks to these advanced features, the retherm can be used to heat large quantities of food quickly while maintaining optimum quality.
Your Chef'sCombi offers three categories of regeneration adapted to different needs: the regeneration of plates or trays level by level for the **A la Carte** and **Retherm** categories, and by batch of plates for the **Banquet** category.

Return to previous screen

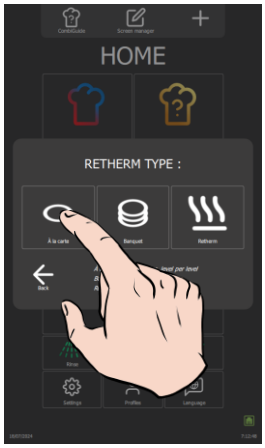


3 categories of Regeneration

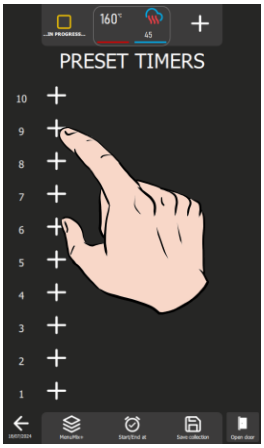
11.1.1 A LA CARTE

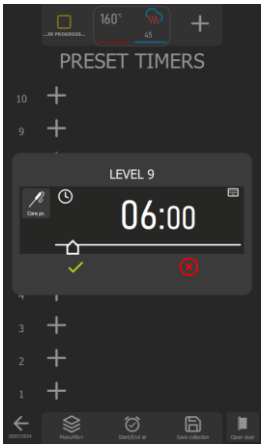
The "A la carte" function allows plates to be reheated level by level using **"MenuMix"** (▶MenuMix) with default preset mode, temperature and humidity settings. These default settings, developed by our chefs to best meet your requirements, are designed to meet current requirements, but can still be modified to better match your recipes and preferences (▶Parameters - Cooking and Installation).
Selecting this category brings up the "Preset timers" screen with options for setting the cooking environment. You can use this mode in Expert or Auto display, depending on the default configuration (▶Manual Cooking). This mode works in the same way as "MenuMix", but with defined setting ranges for greater precision.
Settings include Convection or Mixed mode, a cooking chamber temperature adjustable between 248°F and 320°F and a humidity level adjustable from 30% to 60%. The fan speed can also be changed to ensure even cooking. The timer, initially set by default, can be adjusted directly from the screen without having to access the "Settings" menu.









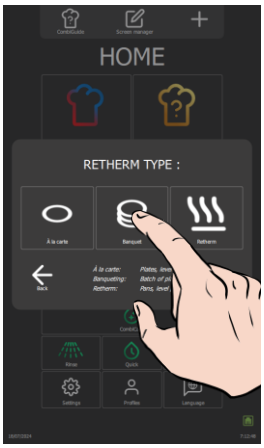


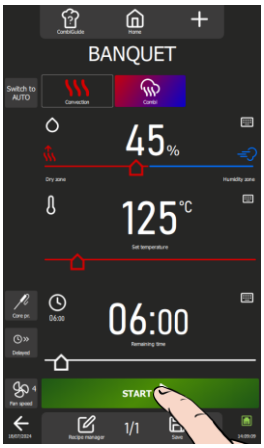
- » Press the "Retherm" icon.
  ⌛ The screen displays the Retherm type.
- » Press the "A la carte" icon.
  ⌛ The Preset Timers screen is displayed, along with the message "Cooking ambiance"
- » If necessary, change the cooking cavity ambiance settings.
- » Press the "✓" icon to confirm.
  ⌛ The 'Preset timers' screen appears.
- » Go on to set your cooking parameters (▶MenuMix).

11.1.2 BANQUET

Ideal for reheating a batch of plates, this function is used in the same way as the "Manual Cooking" menu (▶Manual Cooking), offering a practical solution for large events. Mode, humidity, temperature and time settings are preset by default.
As with the "A la carte" category, these default settings developed by our chefs can still be modified (▶Parameters - Cooking and Installation), but with defined setting ranges as with the "A la carte" category. You can use this mode in Expert or Auto display, depending on the default configuration (▶Manual Cooking). The timer, initially set by default, can be adjusted directly from the display without having to access the "Settings" menu but cannot be set to a time of less than 2 minutes.





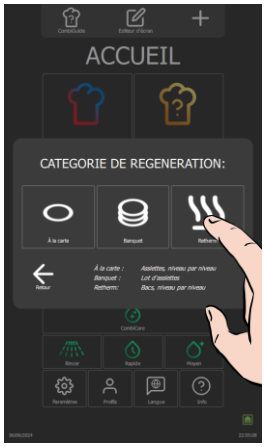


» Press the "Retherm" icon.
⌛ The screen displays the Retherm type.
» Press the "Banquet" icon.
⌛ The Banquet screen appears with the preset default settings.
» If necessary, change the cooking cavity ambiance settings.
» Press the "Start" icon to start the reheating process.

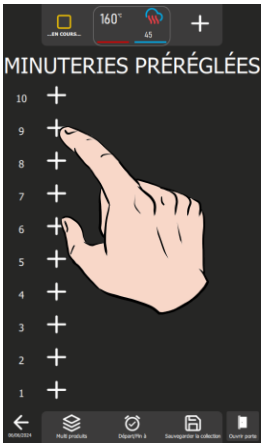
11.1.3 RETHERM

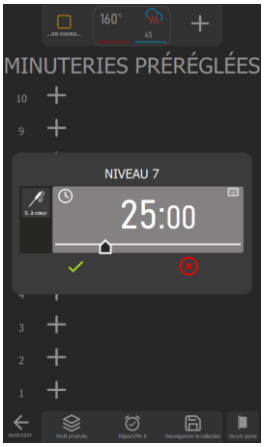
Designed for reheating bins, this function also allows level-by-level reheating with a pre-set temperature, mode and humidity level, guaranteeing perfect uniformity. It can be used in the same way as the 'A la carte' category, but with different preset parameters to those in the 'a la carte' category.









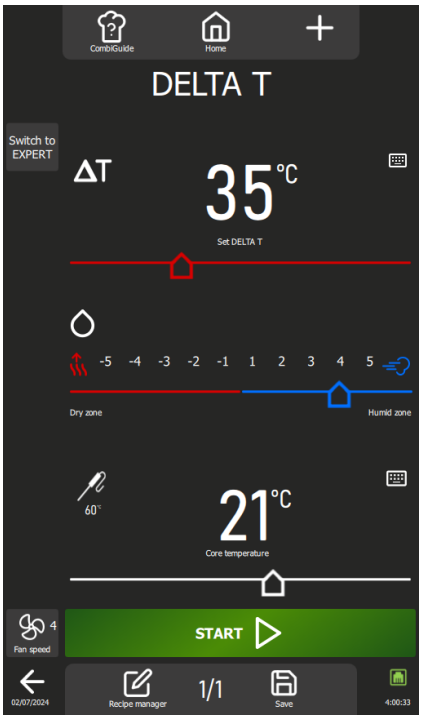


» Press the "Retherm" icon.
⌛ The screen displays the Retherm type.
» Press the "Retherm" icon.
⌛ The Preset Timers screen is displayed, along with the message "Cooking ambiance"
» If necessary, change the cooking cavity ambiance settings.
» Press the "✓" icon to confirm.
⌛ The 'Preset timers' screen appears.
» Go on to set your cooking parameters (▶MenuMix).

11.2 DELTA T

Delta T cooking is a cooking method based on the difference in temperature between the core and the surface of a food. This technique is often used in professional kitchens to achieve precise, even cooking of food, particularly meat.
The main idea behind Delta T cooking is to maintain a constant temperature difference between the centre of the food (the core) and its surface throughout the cooking process. This ensures that the food is cooked evenly, without the risk of overcooking the outside while leaving the inside uncooked, or vice versa.
The control setpoint is calculated by adding the Delta T value to the desired core temperature. The Delta T setpoint can be adjusted within a range of 8 to 128°F. It is important to note that this cooking mode does not provide for automatic pre-heating; the Delta T is activated as soon as cold cooking begins.

EN

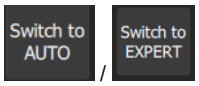


Delta T setpoint

Start cooking

Functions

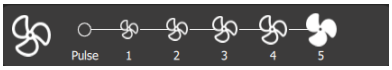
Functions:

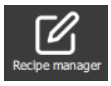


Expert or Auto mode
This button displays the Expert or Auto mode screen, depending on the mode currently selected.
When a mode is selected, the button is changed to show the unselected mode. This approach makes it possible to clearly distinguish between the mode currently in use and the one available as an alternative, and to quickly switch from one mode to the other.



Fan speed
The fan speed adjustment function allows you to modulate the fan inside the cooking cavity, offering five levels graduated from 1 to 5, where level 5 represents the maximum speed. When cooking small products, thin products or liquids, choose a low level (1 or 2) or opt for the pulsed mode, alternating the fan speed as required.
Pulse mode is only available if the set temperature is below 160°F.
To access the fan speed setting screen, simply press the dedicated button to display it, allowing you to adjust the fan speed to suit your needs.





Recipe manager
Displays the recipe manager screen with the various steps and messages of the selected recipe in the form of a vertical diagram with a numerical marker, as well as the total time of the recipe (▶Recipes - Recipe manager).



Save
Saves the cooking process / recipe.

11.2.1 CUSTOMIZING THE DELTA T SCREEN:

As with the other screens, you can simplify and organise your experience with additional functions in the "DELTA T" screen. Add or configure these options quickly by pressing the "+" button.



History
The "History" screen acts as an exhaustive logbook, recording all successful processes, whether they be cooking cycles, recipes or cleanig cycles. Consult this history for useful information on previous cooking parameters, results achieved, as well as cleaning cycles performed. (▶Additional functions - History)



Cooling & holding
Allows the cooking in progress to be maintained at a suitable temperature while waiting to unload. (▶Additional functions - Cooling and Hold)
This function can also be used to cool the cooking cavity between two cooking (without food in the cavity). If you have cooked at a high temperature and are about to cook at a low temperature, to save a little time, simply press this button to start cooling the oven.
Warning: cooling is set (temperature, water or air), do not leave food in the oven (▶Parameters - Cooking and Installation).



Delayed
Delay start is a function that allows you to programme the start of a cooking cycle at a later time. This offers valuable flexibility when planning the cooking of dishes, allowing users to prepare food in advance and cook it later, even when they are away. (▶Additional functions - Delayed start)

11.2.2 START A COOKING

» Enter cooking parameters such as mode (Expert mode), humidity, Delta T setpoint, core temperature and fan speed.
» Set cooking parameters with additional functions if required (Cool & Hold, delayed start, etc.).
» Press the "Start" button
⌛ The cooking cycle has started.
⌛ The screen prompts you to load the oven
» Load the oven
» Close the oven door
⌛ The cooking cycle continues and the bargraph gives you visual information about the progress of the cycle and the different steps.
» Follow the prompts/actions displayed on the screen.
⌛ When the time has elapsed or the core temperature has been reached, a beep will sound and the display will prompt you to unload the oven, giving you a choice of end-of-cooking options. Select an option if required.
» Remove food from the oven.

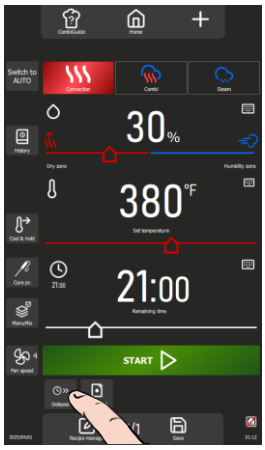
11.2.3 CREATE A RECIPE

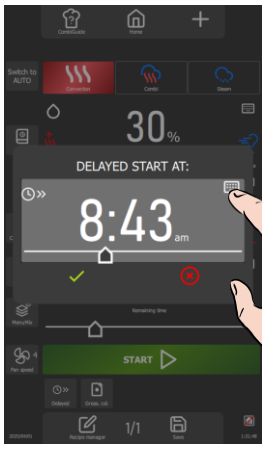
In Delta T, whether you are in expert or auto mode, all you have to do to create a recipe is select the "Recipe manager" icon. Once you have done this, the screen automatically switches to the Recipes menu (▶Recipes). By default, the image proposed is the "△T" icon.

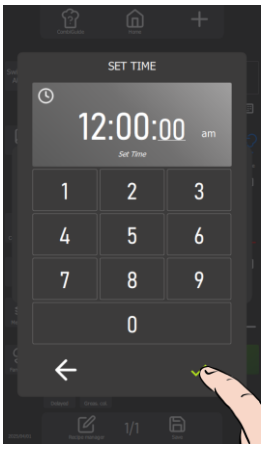
11.3 DELAYED START

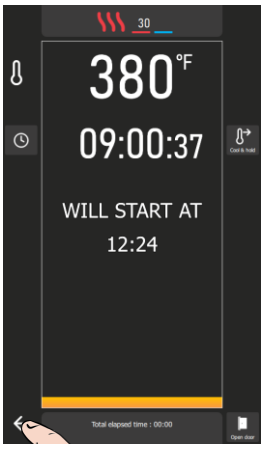
Caution: Danger!
Delaying the start of cooking can pose risks to food quality and safety. By extending the time between preparation and cooking, it can encourage bacterial growth, leading to increased risks of food contamination and deterioration in the texture and taste of food. It is therefore essential to take appropriate precautions to minimise these risks, in particular by following good food hygiene practices and maintaining adequate temperature conditions throughout the delayed start period.

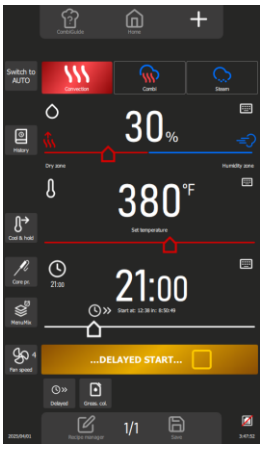
The "Delayed Start" function, available in the "Manual cooking", "Delta T", "Recipes" and "Top 12" menus, is used to program the start time of cooking. Pressing this icon displays an input window with the default start time set to the current time.
Once the delayed start has been activated, an additional line will appear in the Time or Core Temperature zone, indicating the scheduled start time and the time remaining until that time.









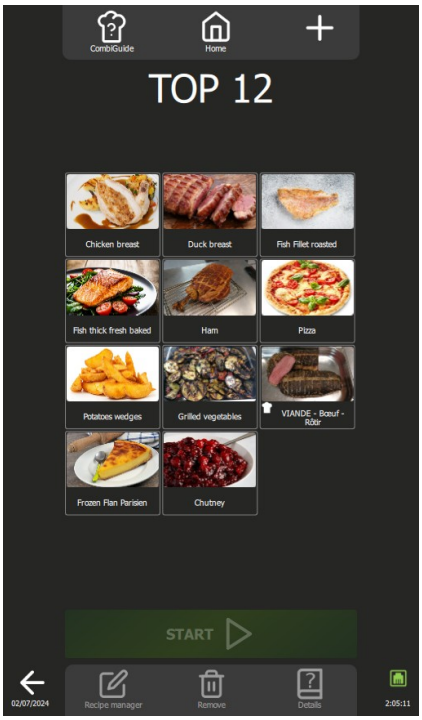


» Press the "delayed start" icon.
⌛ The screen displays the start time entry zone, set to the current time by default.
» Enter the cooking start time using the encoder or by pressing the "keypad" icon.
» Press the "✓ " icon to confirm. The delayed start is activated.
⌛ The cooking cycle starts and the bargraph gives you a visual indication of the time remaining before the start of cooking.
» Press the "Back" arrow icon to return to the previous screen.
⌛ An additional line appears in the Time or Core Temperature zone, indicating the scheduled start time and the time remaining until that time.
⌛ When the time is reached, a beep will sound, prompting you to load the oven for start cooking.

11.4 TOP 12

Access to the most commonly used recipes is facilitated by the creation of a list of recipes called the "**Top 12**", accessible directly from the home screen. This list is made up of recipes carefully selected from the library, whether they come from the manufacturer or the user. This compilation can include frequently used recipes or be used to create season tickets, for example.
When the oven is used for the first time, the list is empty, ready to be customised according to your preferences.
The list is limited to 12 recipes, and you can rearrange the order in which the widgets are displayed by moving them around as you wish.

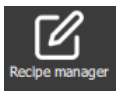
Recipes lists (max. 12)



Start the selected recipe

Functions

Functions:



Recipe manager
Displays the recipe editing screen with the various steps and messages of the selected recipe in the form of a vertical diagram with numerical reference, as well as the total time of the recipe (▶Recipes - Recipes manager).



Trash / Remove
Deletes the selected recipes.

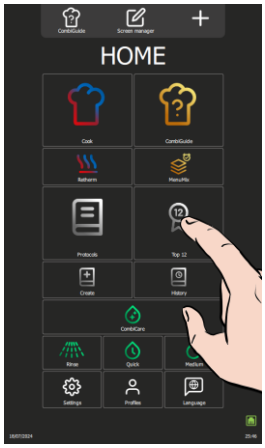


Details
Displays the details of a recipe with detailed information for each step (▶Recipes - Details).

11.4.1 CUSTOMISATION THE TOP 12 SCREEN:

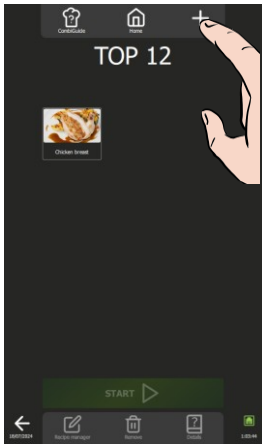
As with the other screens, you can simplify and organise your experience with additional functions in the "TOP 12" screen. Add or configure these options quickly by pressing the "+" button.

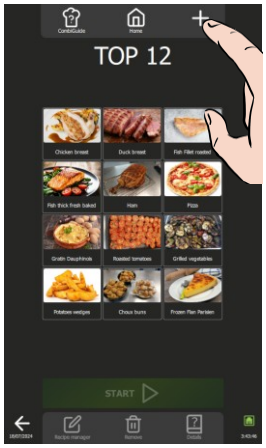
11.4.2 CREATE OF THE TOP 12 LIST



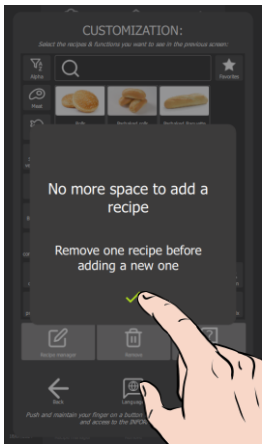






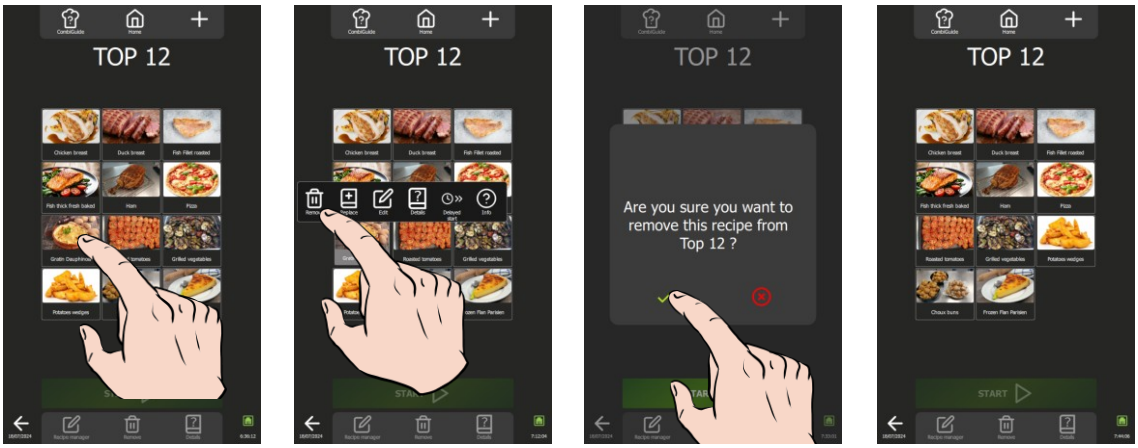






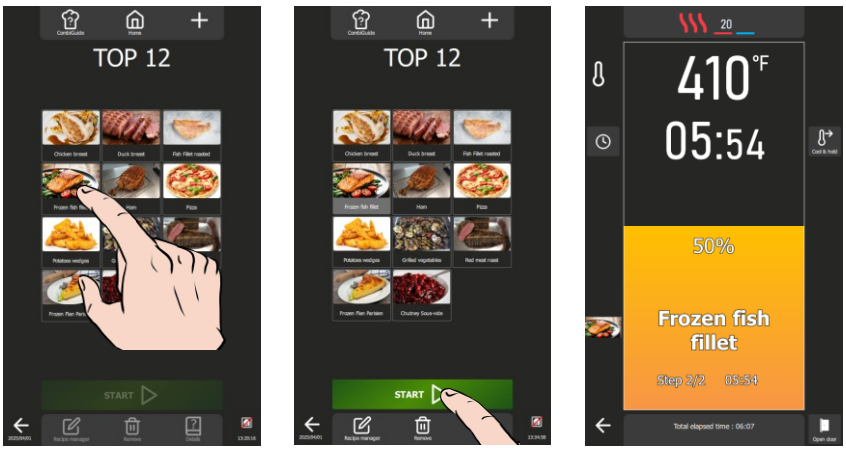
» Press the "Top 12" button.
⌛ The "Top 12" screen appears.
» Create your list by pressing the "+" icon.
⌛ The customisation screen appears, containing the library of manufacturer and user recipes.
» Select the recipe you want to add to the "Top 12" list. To make your search easier, you can filter the recipes using the display filters, categories, functions, etc. (▶Recipes).
⌛ The "Top 12" screen is displayed, and the recipe is added to the list.
» Press the "+" icon as many times as necessary to create your "Top 12" list.
⌛ If 12 recipes are already in the list, a pop-up message will inform you to delete a recipe and add a new one.

11.4.3 DELETE A RECIPE FROM THE TOP 12 LIST



» Press for a few seconds on the widget of the recipe you wish to delete.
⌛ A pop-up appears with the "delete/remove" icon.
» Press the "delete/remove" icon
⌛ The screen will display a message confirming deletion of the "Top 12".
» Confirm that you wish to delete the recipe by pressing the "✓" icon.
⌛ The recipe has been removed from the "Top 12" list.

11.4.4 START A RECIPE FROM TOP 12



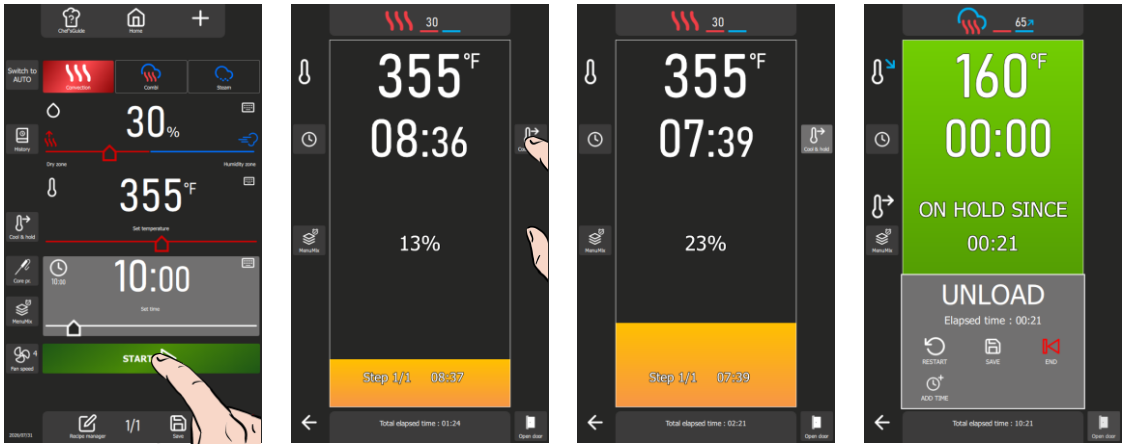
» Select the recipe from the existing recipes in the list.
⌛ The “Start” button is activated.

» Press the "Start" button.
⌛ The cooking cycle is started, and the oven is preheated according to the pre-set cooking parameters.
» Follow the invitations/actions displayed on the screen.

11.5 COOLING & HOLD

Chef'sCombi's "Cool and Hold" function, available in the "Manual Cooking, Delta T, Recipes and Top 12" menus, is designed to optimise your cooking processes. This function maintains cooking at a preset temperature in Mixed mode, ensuring perfect control of your preparations (▶Parameters - Cooking and Installation).

Activation during cooking: When the "Cool and Hold" icon is activated during cooking, the oven will maintain the preset temperature at the end of the cooking cycle, until you intervene to stop the heating.
Activate before cooking: If the "Cool and hold" icon is selected before you start cooking, the function will cool or preheat the cooking chamber to the desired temperature, ensuring perfect preparation from the start of the cycle.

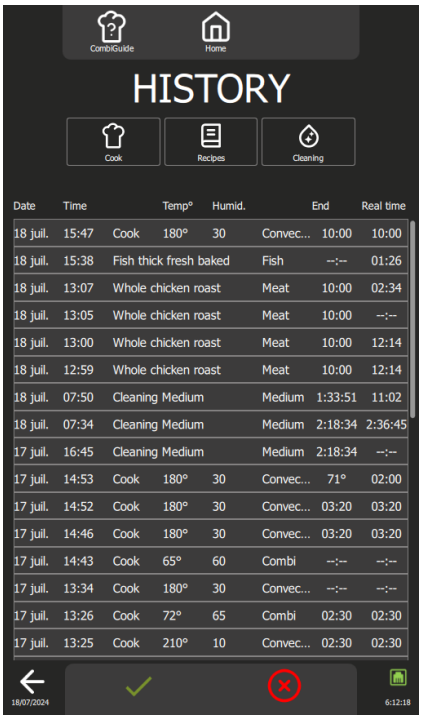


» Press "Start" to begin cooking.
⌛ The cooking cycle will start and the bargraph will give you a visual indication of the time remaining before the start of cooking.
» Press the "Cool and Hold" icon to activate the function.
» Follow the prompts/actions displayed on the screen.
⌛ At the end of cooking, the hold mode is activated, and a counter appears on the display to show how many times the hold mode has been activated.
» Press the "End" arrow icon to stop hold mode.

EN

11.6 HISTORY

The history screen allows you to consult the history of oven operations, particularly cooking and cleaning cycles. This function can be accessed from the "Home", "Manual cooking" and "CombiCare" menus. It is important to note that the content displayed on the history screen is filtered according to the tab corresponding to where the "History" button is selected.
The operation history is recorded over a period of 25 weeks, with a visual representation limited to a period of 4 weeks. Logging only takes place when the duration of the cooking or washing cycle exceeds 1 minute after the oven door is closed.
You can start a recipe, cook or clean cycle directly from the history list.



Menu filters

Display by log date

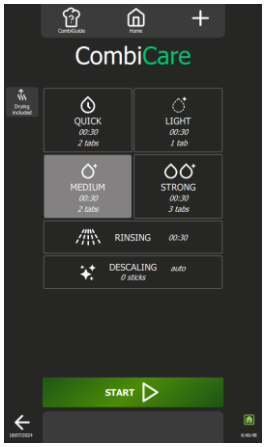
Back to previous screen

Closes the "History" screen to return to the previous screen

11.6.1 OPEN A LOG ACTION







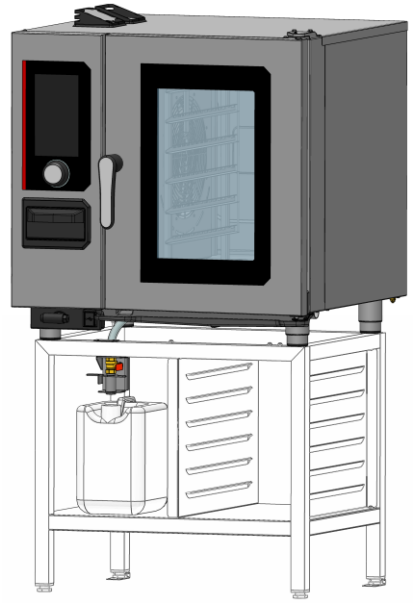
» Select the desired line.
⌛ The "✓ " validation icon is activated.
» Press the "✓ " icon.
⌛ The screen corresponding to the action is displayed with the data predefined when the action was carried out.
⌛ The process can be restarted by pressing the start button.

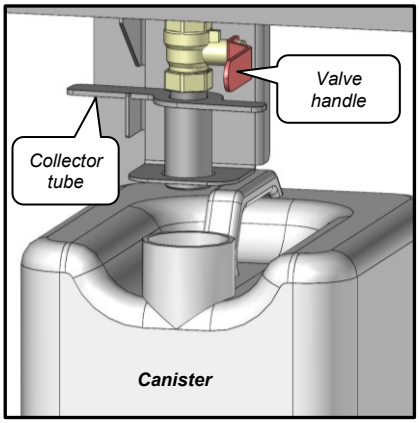
EN

12. GREASE COLLECTION OPTION

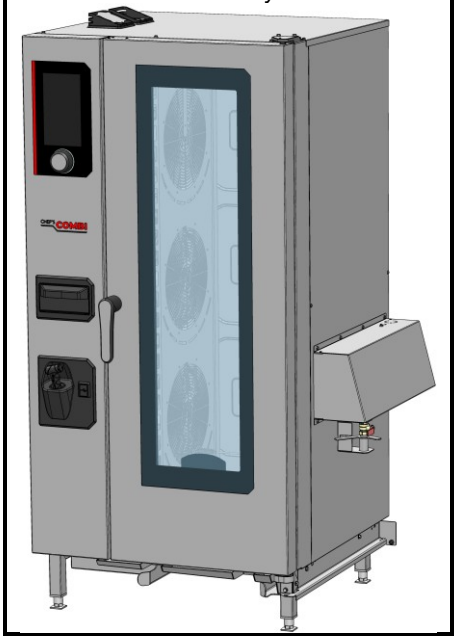
If your appliance is equipped with the optional cooking grease collection system, it is possible to activate the function during cooking of fatty products, the grease will be collected during the cooking process and directed to a receptacle outside the oven for safe handling and disposal.
Particularly recommended for cooking products with a high fat content, such as poultry, our system safely extracts and disposes of hot fat using a dedicated pump, making the Chef'sCombi easy to use and maintain.
An integrated shut-off valve enables the full canister to be safely replaced, even during cooking, so that the collected fat can be safely eliminated.

*6-level **Chef'sCombi** with grease collection option and standard base accessory*



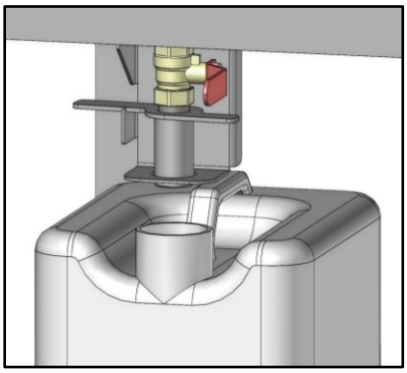


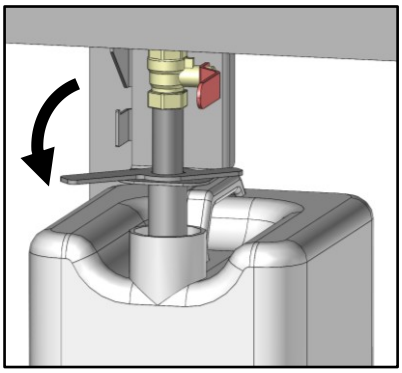
*20-level **Chef'sCombi** with grease collection option and grease collection trolley accessory*

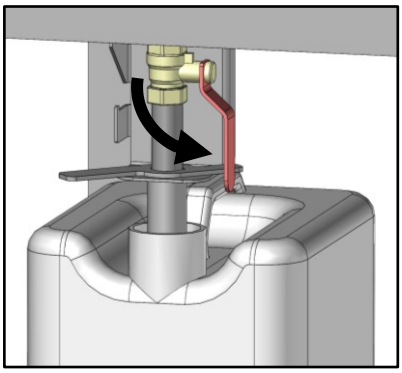


12.1.1 PROCEDURE

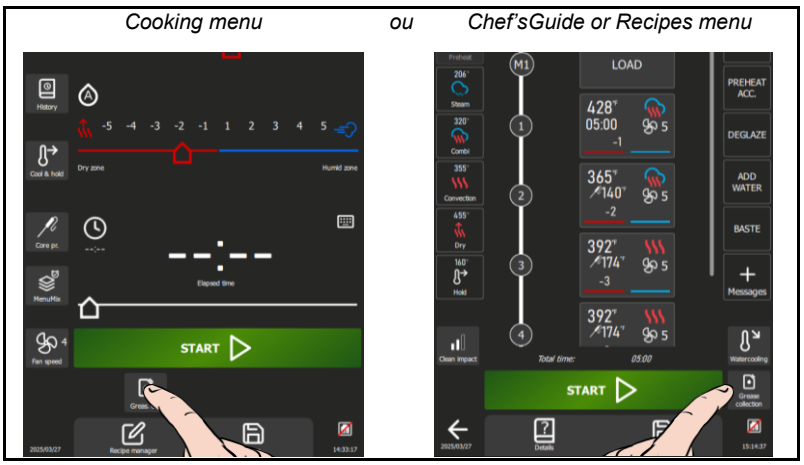
Caution: Risk of burns!
When handling the core probe, **CAUTION it may be very hot.** Use protection when removing/handling the probe if it is hot.

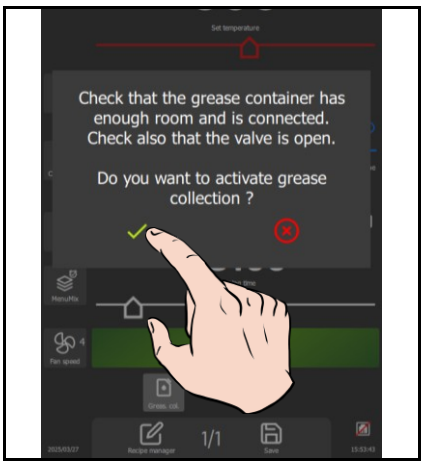




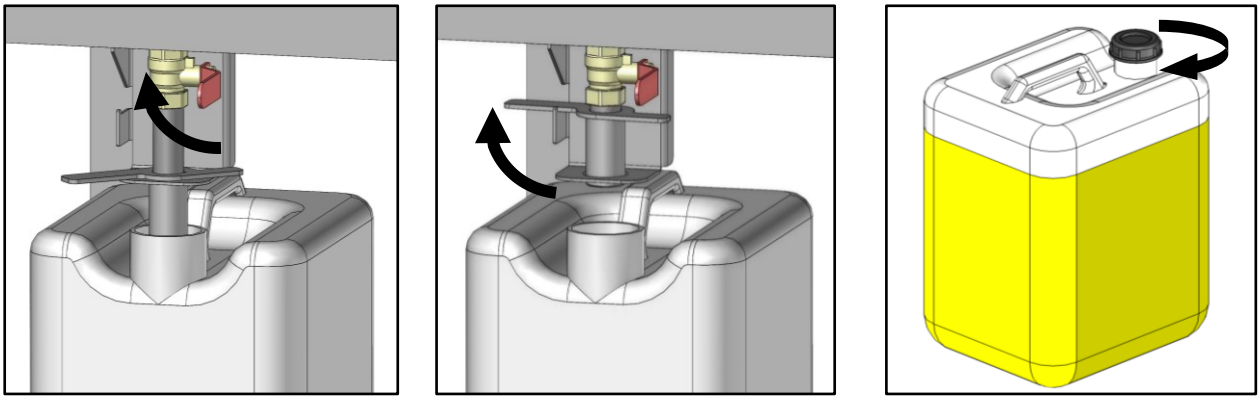


Cooking menu ou *Chef'sGuide or Recipes menu*





EN



- » Check that the grease collection canister is empty, or that there is enough space inside the canister.
- » Place the canister under the valve.
- » Place the grease collection tube in the “drain” position, and lower it into the canister.
- » Open the valve by tilting the handle downwards.
- » Program your cooking by entering the data either in the "Cooking menu", or from the "Recipes" or "Chef’sGuide" menu by selecting the "Recipe manager" key.
- » Select the "Grease Collection" key.
- » Press the "start" key.
  - The display shows a message confirming activation of the fat collection function, along with recommendations.
- » Confirm activation by pressing the "✓" icon.
  - The cooking cycle starts and the bar graph provides visual information on the progress of the cycle and the various steps.
  - From this point on, grease is automatically discharged into the canister throughout the cooking process.
- » At the end of the cooking program, close the grease trap valve.
- » Place the grease collection tube in the "inactive" position, and lift the tube out of the canister.
- » Screw on the cap supplied with the canister to close it. Discharge the canister.

Some cooking recipes are pre-configured by default with the Grease Collection option activated. When these cooking recipes are started, a confirmation message appears, reminding you to open the dedicated valve and position the grease collection canister correctly. Be sure to do these steps before starting the cycle, to ensure optimal and safe operation.

13. PARAMETERS

This menu is dedicated to displaying the oven parameters and is structured into three distinct categories: User, Installer and Maintenance. When the appliance is installed, only the "USER" tab will not be locked but can be protected by the chef. For security reasons, the "Installer" and "Maintenance" tabs are password-protected.
It's easy to customise your oven's factory settings. Simply press the value of the parameter you wish to adjust or activate, and the changes take effect immediately.
The flexibility of the modification options is remarkable, whether through drop-down lists accessible by clicking on the parameter value, switches displaying green for an activated parameter and grey for a deactivated parameter, sliders, keypads or drop-down lists. This intuitive design ensures that settings can be adapted quickly and efficiently to suit your specific needs.

Parameters screen displayed users



3 types of Parameters

List of modifiable parameters

Maintenance information

Appliance identification information

13.1 GENERAL PARAMETERS

This screen contains all the parameters for setting the interface languages, date and time format, temperature and measurement units.



➔ Choice of user interface language.
4 possible language choices that can be switched instantly from any screen without having to return to the Parameters screen

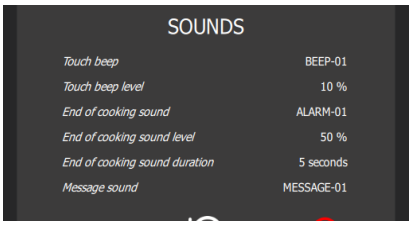
➔ Choice of time and date format.
The default setting is Automatic date and time (displayed in green), which corresponds to the time entered when programming the interface (Time and date Time Zone France).

➔ Choice of temperature unit °C or °F

➔ Choice of unit of measurement according to country

13.2 SOUNDS

This screen contains all the sound adjustment parameters: tone, frequency, buzzer....



➔ Tactile Beep: 10 possible choices.

➔ Beep volume: adjustable from 0% to 100%.

➔ End-of-cooking sound: choice of 10 different sounds.

➔ Noise level: adjustable from 0 to 100%.

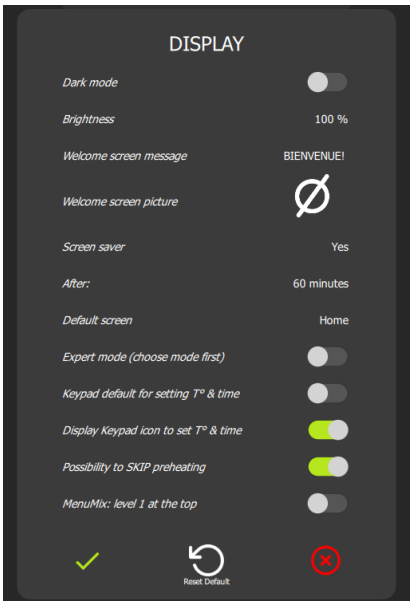
➔ End-of-cooking alarm time: adjustable from 1 to 20 seconds or continuous (user intervention on the screen to stop the sound).

➔ Message sound: Choice of sound type.

EN

13.3 DISPLAY

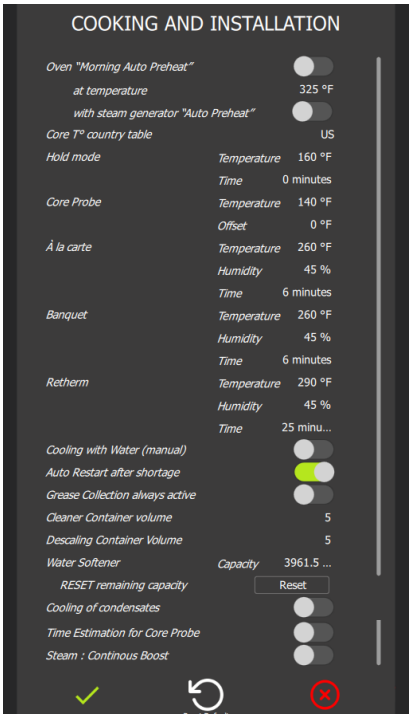
This screen groups together the parameters for customising the screen display.



- ➔ Possibility of requesting a dark display
- ➔ Screen brightness can be set from 20 to 100%.
- ➔ Customisable message on the home screen (Initialisation and loading screen)
- ➔ Choice of home screen picture.
- ➔ Activation of the screen saver (black screen). Active outside in progress cycle.
- ➔ Delay before screen goes to standby.
- ➔ Choice of default screen.
- ➔ Default expert mode displayed instead of Auto mode
- ➔ Default 'keyboard' icon for setting/modifying temperature and time
- ➔ Display of the 'keypad' icon to set/modify temperature and time
- ➔ Display of the "skip preheating" button
- ➔ Indicates the numbering order of the levels: from top to bottom

13.4 COOKING AND INSTALLATION

This screen is used to set the various default values for modes, options and cooking.

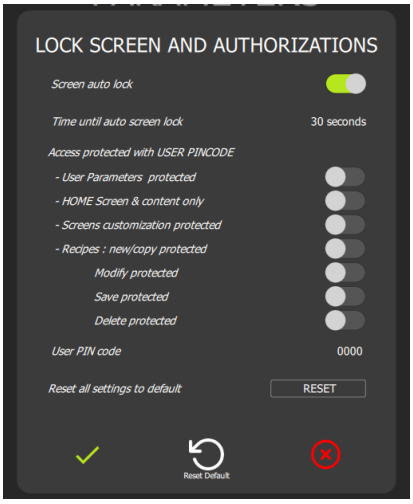


- ➔ Automatic pre-heating of the cooking cavity when the oven is started up in the morning.
  Enclosure preheating temperature.
  Preheating the boiler on start-up.
- ➔ Choice of country for core probe temperature table.
- ➔ Default temperature in hold mode (▶Additional functions).
  Default time: 0 means that the oven holds the temperature until it is manually stopped.
- ➔ Default temperature / offset in core probe cooking mode.
- ➔ Default temperature for "A la carte" cooking (▶Additional functions - Retherm).
  Default humidity: 45% and Default duration: 6 minutes (min. 2 minutes).
- ➔ Default temperature for "Banquet" cooking (▶Additional functions - Retherm).
  Default humidity: 45%.
  Default duration: 6 minutes (min. 2 minutes).
- ➔ Default temperature for "Retherm" cooking (▶Additional functions - Retherm)
  Default humidity: 45% and Default duration: 6 minutes (min. 2 minutes).
- ➔ Cooling of the cooking cavity with or without water (by air) out of cooking*.
- ➔ Automatic restart of the current cycle after a power failure.
- ➔ Grease recovery option activated by default.
- ➔ Water softener system capacity.
  Possibility of resetting the capacity after intervention on the water softener.
- ➔ Condensate cooling by water injection into the cleaning box.
- ➔ Display of estimated time to reach programmed core probe temperature

** Cooling of the cooking cavity: Air cooling (without water) of the cooking cavity is only possible during cooking, between the steps of the cooking cycles. When a new cycle is started, watercooling is always used.*

13.5 LOCK SCREEN AND AUTHORISATIONS

This screen contains all the settings for locking the screen and authorisations for user access to the various cooking and personalisation screens:



➔ Automatic screen lock after several seconds at the start of a cooking or cleaning cycle.
Time to automatic screen lock if screen lock enabled.

➔ Access to User Parameters screen protected by PIN code if parameter active.

➔ Customizing the Home Screen protected by PIN code.

➔ No customisation of screens (home, recipes, cooking...) if parameter active

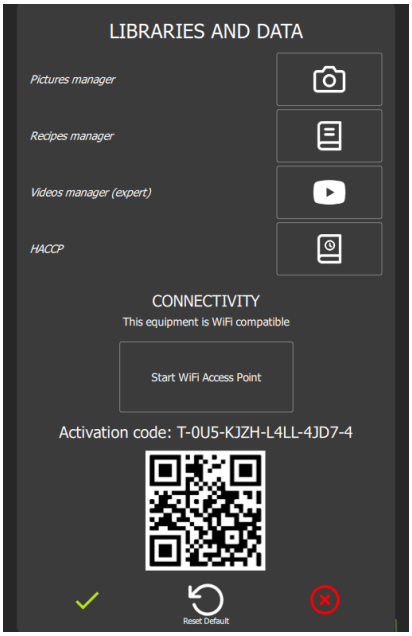
➔ Protected access to recipes at different levels.
For total protection, activate the 4 recipes parameters.
(Create/Copy, Modify, Save and Delete).

➔ PIN code to protect access to the above parameters. Maximum 25 characters (letters or numbers)

➔ Software reset (Warning: All recorded information is deleted from the memory: HACCP data, user recipes, etc.)

13.6 LIBRARIES & DATE & CONNECTIVITY

This screen displays the picture databases (Recipes and Home), recipes, videos and the HACCP database, and the connectivity, simplifying data exchange.



➔ Access to the gallery of all available pictures for recipes and the home screen.

➔ Access to the gallery of all available recipes (Manufacturers + User).

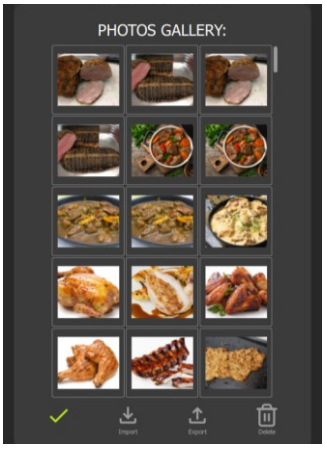
➔ Access to the video gallery.

➔ Export of HACCP data.

➔ Activation access code for the "Smartconnect365' application"

<u>User pictures/photos gallery.</u>
Here you can import and export all the photos you want to assign to recipes and the home screen.
Gallery capacity: +/-4000 photos, 256Mo of videos

- *File type: png, jpg..*

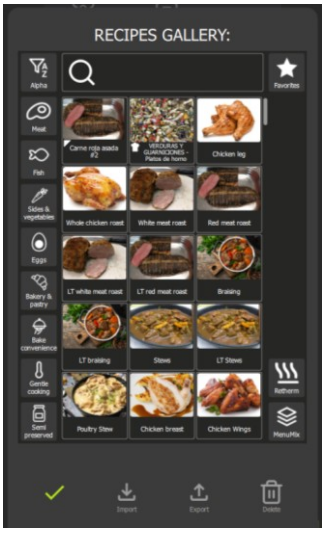


Import photos/pictures
» Save your photos on a USB key.
» Insert the USB key into the USB socket on the oven.
» Press the "Import" button.
Photos saved on the key are added to the photo gallery

Export photos/pictures (not possible with manufacturer photos)
✓ You have imported images.
» Insert the USB key into the USB socket on the oven.
» Press the "Export" button.
Recorded photos are saved on the USB key.

Deleting photos
» Select the photo(s) to be deleted.
» Press the "Delete" button.
A pop-up will ask you if you really want to delete the photos/pictures.
» Press the "✓" button to confirm this action.
The photo is removed from the photo gallery.

User Recipes Gallery.
Here you can import and export all the recipes you have created in the Recipes gallery.

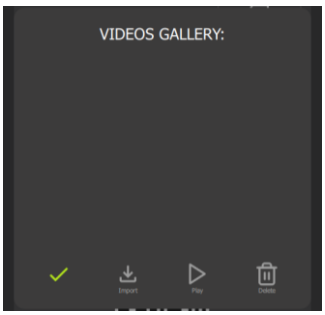


Import recipes
- ✓ You have saved on a USB stick previously exported recipes.
- » Insert the USB key into the USB socket on the oven.
- » Press the "Import" button.
  Recipes saved on the key are added to the recipe gallery.

Export recipes (not possible with manufacturer's recipes)
- ✓ You've created recipes.
- » Insert the USB key into the USB socket on the oven.
- » Select the recipe to export.
- » Press the "Export" button.
  The selected recipe is saved on the USB key.

Deleting recipes
- » Select the recipe to be deleted.
- » Press the "Delete" button.
  A pop-up will ask you if you really want to delete this recipe.
- » Press the "✓" button to confirm this action.
  The recipe has been removed from the gallery.

Video gallery
Here you can import and export videos.
Videos must have the following characteristics:
- *File type: mp4*

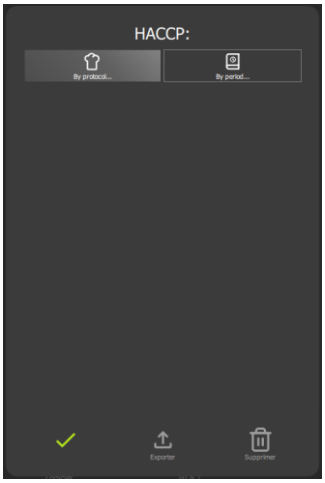


Import videos
- ✓ You have saved a video on a USB key.
- » Insert the USB key into the USB socket on the oven.
- » Press the "Import" button.
  A pop-up will alert you if there is no more space available and will ask you to delete an existing video before importing a new one.
  The video saved on the key is added to the video gallery.

Watch a video
- » Select the video to view.
- » Press the "Play" button.
  The selected video appears on the screen.

Deleting a video
- » Select the video to be deleted.
- » Press the "Delete" button
  A pop-up will ask you if you really want to delete this video.
- » Press the "✓" button to confirm this action.
  The video is deleted from the gallery.

HACCP.
The following HACCP data is recorded:
They are classified either by recipe or by period. HACCP data can be stored from 1 week up to a maximum of 54 weeks. During this period, you can download the data via a USB key. After this period, the data will be automatically deleted.



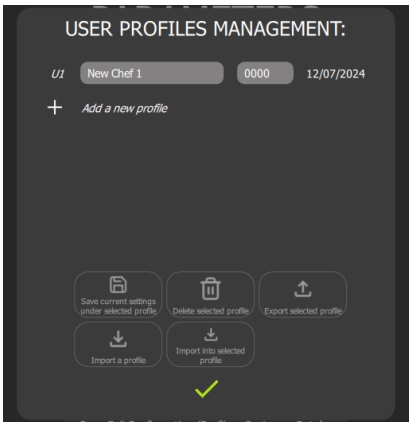
Export HACCP data
- » Insert the USB key into the USB socket on the oven.
- » Select the recipe(s) or period to be exported.
- » Press the "Export" button.
  A pop-up will ask if you really want to export this data.
  The selected HACCP data is saved on the USB key

Delete data
- » Select the recipe(s) or period to be deleted.
- » Press the "Delete" button.
  A pop-up will ask you if you really want to delete this data.
- » Press the "✓" button to confirm this action.
  This data is deleted from the HACCP database.

EN

13.7 PROFILE MANAGEMENT

Multiple users can be registered by creating profiles with specific access rights, enabling the working environment to be configured to suit individual needs. You can create up to 6 separate profiles.



➔ List of User Profiles with associated PIN code and save date.

➔ Save / Delete / Export a profile

➔ Import profile from USB stick



Save a profile

✓ You have configured the oven and the interface
» Press the "+ *Add a new profile*" button
» Add a name and Pin code for the new profile
» Press “Save the current settings under the selected profile"
» Press the "✓" button to confirm this action
A pop-up window will inform you that the profile has been saved with the current settings
» Press the "✓" button to close the message

Delete a profile

✓ You have already created a profile.
» Select the profile to be deleted.
» Press the "Delete selected profile" button.
A pop-up will ask you if you really want to delete this profile.
» Press the "✓" button to confirm this action.
The selected profile is delete from the list.

Export a profile

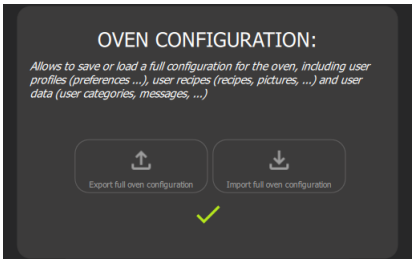
✓ You have already created a profile.
✓ You have inserted a USB key into the oven socket.
» Select the profile to export.
» Press "Export selected profile".
The "Export 1 item" screen will appear, allowing you to create a folder if necessary and export the profile.
» Press the "Export" button.
The selected profile is saved on the USB.
» Press the "✓" button to confirm this action.
The selected profile is saved on the USB key.

Import a profile

✓ You have saved a previously exported profile on a USB key.
» Insert the USB key into the USB socket on the oven.
» Press the "Import" button.
The "Import 1 item" screen will appear, allowing you to select the profile to be imported.
» Select the profile to import.
» *Press the "Import" button.*
An information message will be displayed informing you of the status of the profile download.
» Press "✓" icon to close the message.
» Press "✓" icon to close the "Import 1 item" screen.

13.8 CONFIGURATION MANAGEMENT

Oven configuration management allows you to save or modify a complete oven configuration, including user profiles (including preferences), user recipes (recipes, pictures, etc.) and user data (user categories, messages, etc.). This feature makes it possible to configure several ovens in the same kitchen, simplifying use and ensuring uniformity of parameters.



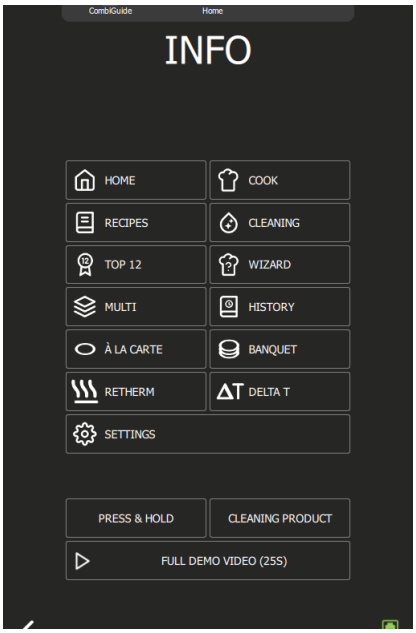
➔ Import / export from USB stick
Accessible as soon as a USB key is connected to the oven

EN

13.9 HELP & INFO

In progress for the Chef'sCombi.

This screen centralises all the menus and screens, with explanatory pop-ups to make it easier to understand how they operate. In addition, a video is available under some of the menus to provide additional visual assistance.



➔ Pressing one of the buttons opens the corresponding screen info pop-up

EN

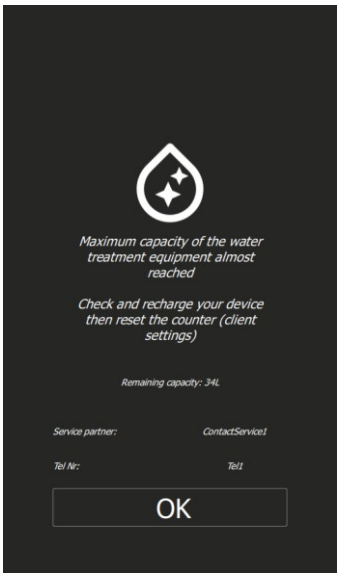
14. WARNING MESSAGES

These messages appear either when the oven is started, at the end of cooking, or between two cookings. They are designed to warn you and help you maintain optimum conditions of use and maintenance of your Chef'sCombi.
These warnings enable you to take the necessary steps to ensure that your oven works properly and lasts longer, while providing superior cooking quality. Please pay attention to these messages and follow the recommendations for effective maintenance of your appliance.

14.1 WHEN STARTING THE OVEN

14.1.1 WATER TREATMENT CAPACITY

This message is displayed only when the maximum water treatment capacity has been reached, as defined in the customer parameters. This function is only relevant when the oven is supplied by two separate water systems.



➔ Warning message
This message is displayed every time the oven is switched on when the capacity of the oven's water treatment system is close to or has reached its maximum.
After any work on the oven water treatment system, it is essential to reset the counter.

Entering a water treatment capacity value

When installing an oven supplied by two separate water systems, it is essential to enter the water treatment capacity value in the oven parameters. This step is crucial for alerting the user when the maximum water treatment capacity is being approached or reached.



» From the "Home" menu screen, select the "Settings" button.
⌛ The screen displays the "Parameters" menu with the "User" tab selected.
» Select the "Cooking and Installation choices" button.
⌛ The screen displays the "Cooking and Installation" settings.
» Enter the capacity of the water treatment system (capacity in litres). Adjustable from 0 to 99999L. Set to zero by default (if there is no dedicated water treatment for the oven)
- Press the field for the value to be entered opposite "Water softener capacity".
⌛ The screen displays the number entry field and a numeric keypad.
- Set the value using the encoder button or the keypad.
» Press "✓" to confirm.

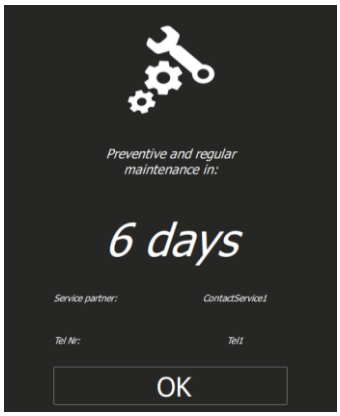
Reset the water treatment capacity counter



» From the "Home" menu screen, select the "Settings" button.
⌛ The screen displays the "Parameters" menu with the "User" tab selected.
» Select the "Cooking and Installation choices" button.
⌛ The screen displays the "Cooking and Installation" settings.
» Press the "Reset" button opposite "Reset remaining capacity".
⌛ The counter reset confirmation message appears.
» Confirm by pressing the "✓ " icon.

14.1.2 PREVENTIVE MAINTENANCE

The only time this message appears is when the oven requires preventive maintenance. This condition is met if the counter has been configured in the installation parameters by the technician when the appliance was installed.
This counter, which is adjusted according to the frequency of use and the time lapse between two service calls, means that you are automatically alerted as soon as a service call is required. It is imperative that these values are entered by the technician when the oven is first installed and that they are checked after each maintenance operation.

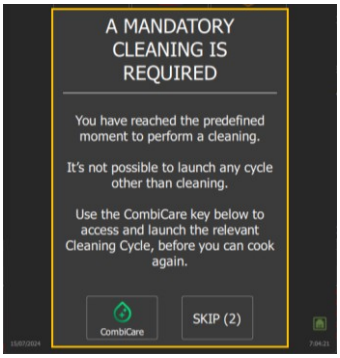


➔ Warning message
➔ This message appears each time the oven is switched on if the operating time programmed in the preventive maintenance counter is reached or less than 10 days remaining.
Notify the maintenance service for an intervention as soon as possible.
If the number of days remaining is less than 0, the message displays the number of days past the scheduled oven maintenance date

14.2 AT THE END OF A COOKING PROCESS OR BETWEEN TWO COOKING PROCESSES

14.2.1 SCHEDULED FORCED CLEANING

This message only appears if cleaning has been scheduled in the CombiCare screen customisation (►CombiCare - Cleaning plan). It is important to follow this cleaning schedule to ensure the smooth operation and longevity of your appliance. Regular cleaning allows you to maintain optimal cooking conditions and prevents the build-up of residues that could affect the oven's performance.
To start cleaning, press the "CombiCare" icon and follow the detailed instructions available in this manual (►CombiCare). Be sure to use the recommended products for an effective result and to preserve the internal components of your oven.

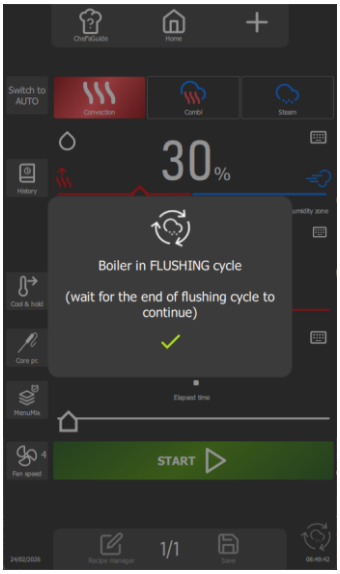


➔ Warning message
This message appears at the date and time scheduled for a planned cleaning cycle. Depending on the programming settings, you may be able to defer this cleaning a certain number of times. Once the maximum number of deferments has been reached, it will be necessary to execute the cleaning cycle before you can continue with a new cooking cycle.

EN

14.2.2 STEAM GENERATOR FLUSHING

This message appears when the steam generator needs to be flushed, an action that is triggered automatically after a certain amount of time in steam mode to limit steam generator scaling. This steam generator flush cycle is essential to keep your oven in good working order.
During this flushing phase, it is not possible to start a cleaning or cooking cycle. Once the message has been confirmed, a logo at the bottom right of the screen will indicate whether the flush cycle is still in progress or whether it has been completed. Make sure you follow this indication to know when the flush is complete and when you can resume normal use of the oven.



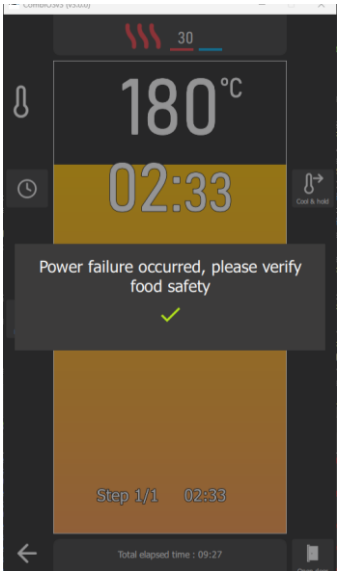
➔ Warning message
This message appears during each automatic steam generator flush cycle and lasts only a few minutes.

➔ Icon indicating an automatic steam generator flush cycle in progress.

14.3 DURING A CYCLE

14.3.1 POWER FAILURE

This message appears automatically when the oven is switched back on after a power failure, whether it occurred during a cooking or cleaning cycle. This alert informs the user that a power interruption has occurred.
The cooking or cleaning cycle resumes automatically as soon as the power supply is restored. It is essential, for reasons of hygiene and safety, to check the inside of the oven and the condition of the products if the interruption occurred during cooking, or to ensure that the cooking cavity is properly clean before restarting cooking if the interruption occurred during cleaning.



➔ Warning message
This message is always displayed when the oven is restarted after a power failure. The current cycle continues automatically, but the message remains visible until it has been validated by the user.

EN

15. USB PORT SOCKET

The USB socket has a protective cover to protect it when not in use. This socket can accommodate either a USB key or a core probe with USB connector. The protective cover is fitted with a return spring, enabling it to return to its initial (closed) position automatically.

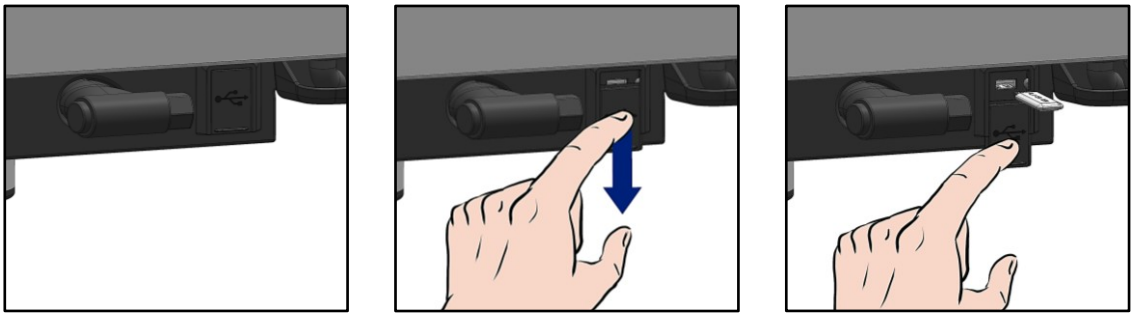
Warning!
It is FORBIDDEN to use the USB socket to charge a device (mobile phone, tablet, etc.) or connect any device other than a USB stick (for data transfer or updates)

Caution!
Always replace the protective cover as soon as the socket is no longer in use.
The warranty will not apply if these instructions are not followed.

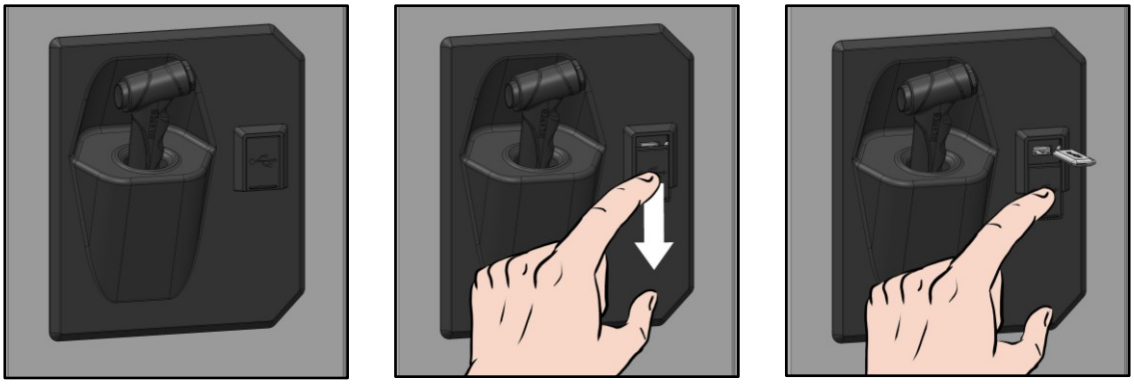
Warning!
Never "clean" the connection with a jet of water or a sponge (if protective cover is used correctly and replaced after each use of the plug, no maintenance is necessary).
The warranty will not apply if these instructions are not followed.

Note: For use of the USB socket, see (►Parameters – Libraries & Data).

6 and 10-level ovens



20-level ovens



» Slide down and hold the protective cover.
» Insert the USB key or the USB connector of the core probe into the USB socket on the oven.

16. MAINTENANCE OF THE OVEN

WARNING : Regular and thorough cleaning will ensure prolonged service life

- UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD CLEANING CHEMICALS BE USED ON SURFACES THAT ARE OVER 140°F.
- The result will be serious discolouration and damage to the surfaces.
- Jet washers and hoses, high or low pressure should never be used for cleaning.
- The warranty will not cover resulting damage if the following guidance is ignored.
- The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

16.1 INFORMATION ABOUT STAINLESS STEELS

Stainless steel is a steel grade designed that a thin protective sheet is formed on the metallic surface, which protects it against corrosion (Oxide film resulting from the chemical reaction of oxygen on the metallic surface).
Anything hindering the formation of this sheet, or facilitating its partial destruction (Food residues, overflow of liquids, stagnant liquids…) reduces the resistance of stainless steel to corrosion.

Whilst the composition of stainless steel enables it to withstand some chemical aggression better than classical steels, **you must not think that stainless steel is indestructible.**

● 3 main factors contributing to corrosion should be watched for:

- The chemical environment in general:	* Different brines (Salt concentration, Sauerkraut…) * Chlorides contained in particular in: - cleaning products - bleach.
- The temperature:	Any chemical environment is made considerably more aggressive to stainless steel as the temperature rises.
- The duration:	The longer the contact time between stainless steel and the chemicals, the more noticeable the consequences of corrosion will be.

The combination of these three factors may lead to the eventual destruction of parts of the equipment, even if they have been made in very high-quality stainless steel.
Note that when stainless steel becomes corroded, it is extremely rare that this is generated by the steel itself. Generally, cleaning products, which are not appropriate or are improperly used, lack of maintenance or extreme conditions of use are often found to be the cause of the damage.

WARNING:
The manufacturer will not be held responsible for cases of corrosion resulting from these conditions and the warranty will not apply.

A list of the most frequent causes follows, to allow you to better identify possible inappropriate use and to ensure the long service life of your equipment.

16.2 THE COMMONEST CAUSES OF CORROSION :

Floor cleaning
Floors are often cleaned with very aggressive products (prior to handover or during a kitchen deep clean). If the product is sprayed, without necessary precautions or suitable dilution, any splashes on the appliances may result in the corrosion of legs, bases and low level trims.
Worse still, if the area is not properly ventilated after application, the vapour from these products may settle on the equipment and result in corrosion spreading to the entire surfaces.

Inappropriate cleaning product (Bleach, Acids, Soda)
If inappropriate products, such as bleach, acid or soda dilutions, (all products which are not specifically designed for the maintenance of stainless steels) are used, irreversible etching of the stainless-steel surfaces can occur.

Cleaning product applied when the temperature is too high
All cleaning products are more aggressive at higher temperature. In principle the temperature of any surface must not exceed 284°F or permanent staining (blackening) of the stainless steel will result.

Inadequate rinsing after cleaning
After cleaning the surfaces should all be rinsed thoroughly to remove any chemical residues. If this is not done the residue will continue to act over time with the risk of starting the corrosive process.
Worse still, if the affected surface is submitted to temperatures over 284°F (inside of an oven, a tank or tank, ...), the impact will be greater and corrosion will almost inevitably occur.

Stagnation of cleaning products
In the same way, all the areas that can trap chemicals, especially the channels, gutters, drainage manifolds, traps etc. must be subject to careful and plentiful rinsing. (Use a nylon brush to reinforce the action of rinsing with clean water).

Salt concentration
Salt, much in use in kitchens, is often found to be the origin of pitting that can even penetrate the stainless steel. Spillages on any surface should be cleaned up at once.
Particular case of cooking in boiling salted water:
Salting water in a tank or tank presents a major risk: never put cooking salt into the tank before the water and remember that salt can concentrating on the base of the tank. Salt should be added to the water and stirred until it dissolves, the risk is reduced using table salt which dissolves faster.

Intensive use with brine
Certain products, such as sauerkraut (acid juices), fish and sea food (presence of salt), and in general, all brines, must be subject to particular attention.
In the case of occasional use there should be no problem if equipment is carefully and systematically cleaned after each use.
In the case of intensive use, all the cooking equipment (ovens, boiling pans, even utensils) must be selected with a grade of stainless steel specifically adapted to use in such an environment.

Too much chlorine in the mains water supply
Sometimes certain networks supply water containing chlorine at above normal levels. In this event it is not unusual to be faced with problems of corrosion, pay particular attention to bain-marie, water baths, and equipment left to soak overnight etc.

Cleaning aluminium or aluminium coated items
The presence of aluminium or items that are aluminium coated in a chlorine solution is a particularly powerful catalyst for damaging stainless steel.
Do not leave fittings such as hood filters, aluminium trays or dishes soaking in tanks, tanks, pots, fryers etc. Just one night is sufficient to etch stainless steel at the point of contact with aluminium.

16.3 CLEANING / DESCALING FREQUENCY

To ensure proper maintenance, we recommend that you clean the various parts, components, and accessories of the oven at the recommended intervals. If necessary, more frequent cleaning may be considered.
Chef'sCombi is equipped with intelligent technology that automatically suggests the most suitable cleaning cycle as well as descaling, based on your usage and the information on the nature of the water and operating time given when your oven was installed. For more details (►CombiCare).

Frequency of cleaning and degreasing

Three criteria influence the frequency with which the cooking cavity is cleaned: the intensity of use, the cooking mode and the temperature applied during cooking.

Frequency	Parts / components	Recommendations
Daily	Cooking cavity	Follow the dosage for the cleaning tablets and rinse thoroughly. Notify after-sales services if any rust spots appear.
	Control screen	Use a soft cloth. Do not use abrasive products.
	Exterior surfaces Cavity gasket (cooking cavity) Door (glasses ...) Gutter Cooking accessories (probe, smoker, module...)	Use the correct dosage of cleaning products and rinse thoroughly. Do not use abrasive products.
Weekly	Technical compartment ventilation openings Descaling hatch	Use a soft cloth.
	Hand shower	Clean the nozzle with a non-aggressive, non-abrasive descaling product. Rinse thoroughly.
Monthly	Protective label for LED lighting strips	If necessary, clean with a non-abrasive, non-aggressive degreasing product. Rinse thoroughly.

Frequency of descaling

The frequency with which the cooking cavity needs to be descaled depends on two factors: the hardness of the water and the level of use of the steam mode.
Daily if necessary. If there are mineral deposits (whitish deposits) due to unsoftened water inside the cooking chamber, these must be removed daily.
If you do not carry out enough descaling cycles, a message will alert you and require you, in order to continue using your oven, to start a "Steam generator flushing" in order to keep the steam generator of your Chef'sCombi in perfect condition (►Warning messages – Steam generator flushing).

16.4 MAINTENANCE OF EXTERNAL SURFACES

The surface of the metal must be carefully maintained to remove any dust, metal particles and deposits of any kind that could alter the protective layer mentioned above.
Never rub stainless steel with metal wool, but only, if necessary, with "Scotch Brite" or an equivalent product, respecting the polishing direction of the stainless-steel surface.

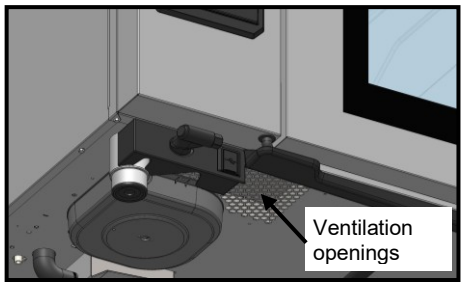
- » Clean surfaces with water and soap or any neutral, non-abrasive detergent.
- » RINSE CAREFULLY with water.
- » Wipe surfaces clean.

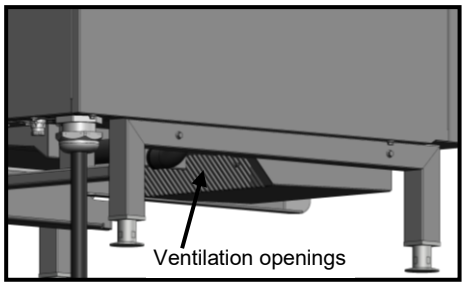
16.5 CLEANING VENTILATION OPENINGS OF THE ELECTRONICS COMPARTMENT

The electronics compartment is cooled by air vents on the front left of the appliance (6 and 10 levels), and under the appliance, at the rear (20 levels).
Keep the ventilation grille clean and unobstructed by dust.

6 and 10-level ovens ***20-level ovens***

EN



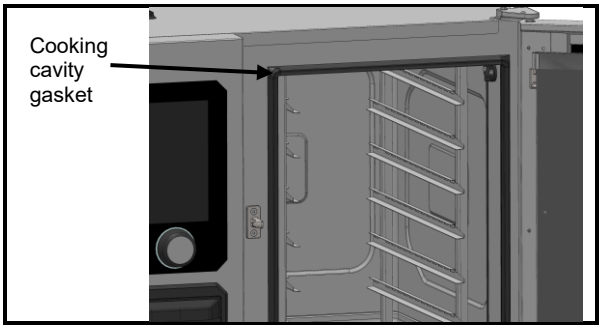


» Clean the surface of the ventilation grille with a dry cloth.

16.6 CLEANING THE CAVITY GASKET

To avoid any possible damage caused by grease or food residues, it is essential to regularly clean the seals of the cooking chamber by hand. This should apply to both the internal and external surfaces. Daily cleaning will help to prolong its life.

» Open the oven door.
» Use soap and water or any neutral, non-abrasive detergent and a soft cloth to remove grease from the door gasket.
» Rinse thoroughly.
» Leave the door open until the gasket has dried.



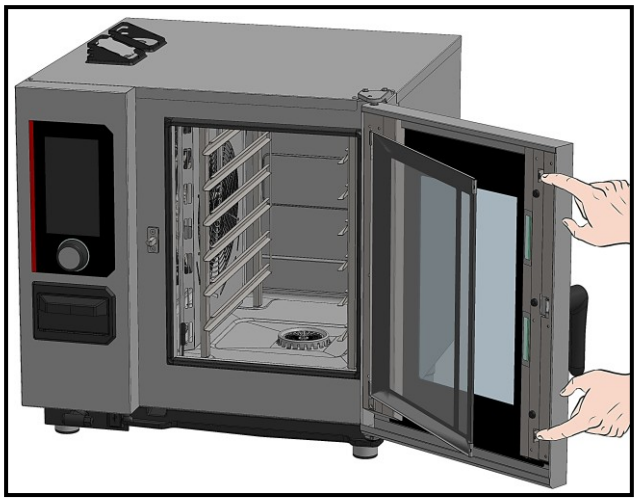
16.7 CLEANING DOOR GLASS

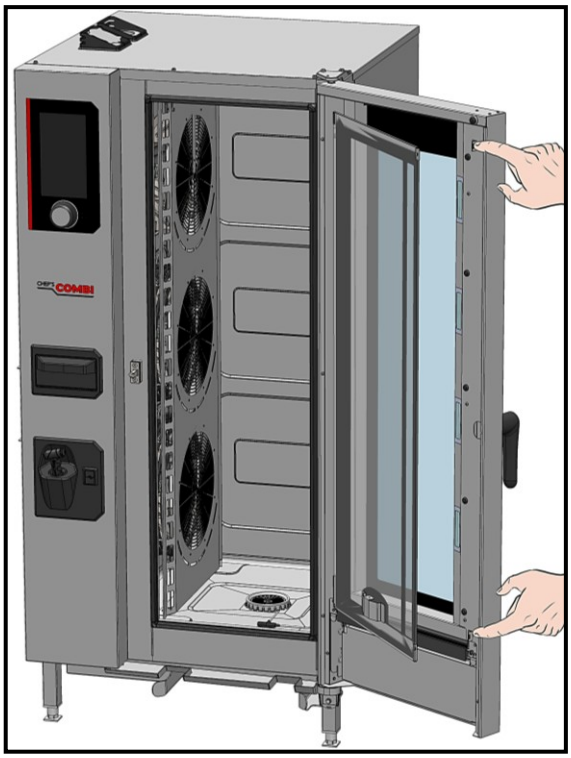
To maintain optimum visibility of the cooking cavity, clean the inside glass and door trim regularly.

» Open the oven door fully.
» Unlock the inside glass panel by pressing lightly on the two lugs.
» Rotate the inner glass panel.
» Clean the door glass panes in lukewarm water using a cloth and a neutral, non-abrasive detergent.
» Allow the glass to dry before relocking the inside glass.

6 and 10-level ovens ***20-level ovens***

EN





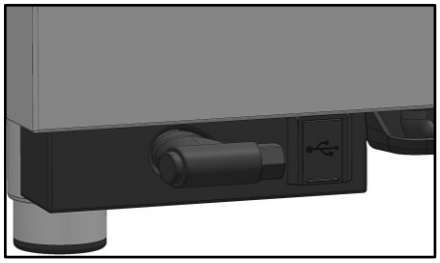
16.8 CLEANING THE CONTROL PANEL

» Remove the encoder knob, without tools, by pulling it towards you.
» Clean the encoder knob and the glass surface of the control panel with a soft cloth.
» Reinsert the encoder knob.

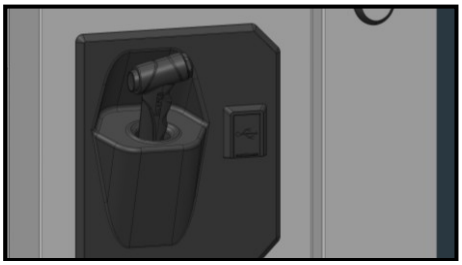
16.9 CLEANING THE HAND SHOWER

» Pull out the shower hose completely and hold it.
» Clean the hand shower and hose with a soft cloth. In the event of persistent scale deposits, we recommend using a dilute solution of table vinegar to clean the hand shower and, if necessary, the hose

6 and 10-level ovens



20-level ovens



16.10 MAINTENANCE OF INTERNAL SURFACES

To ensure optimum performance and prolong the life of your Chef'sCombi oven, it is essential to avoid the build-up of corrosive substances and mineral deposits.

- **Avoid corrosive substances:** Concentrated substances can become highly corrosive.
- **Prevent mineral deposits:** Minerals in the water can cause problems with wall corrosion, performance and longevity (fan balancing, heat exchanger dissipation, etc.).

Chef'sCombi is equipped with intelligent technology that automatically suggests the most suitable cleaning cycle as well as descaling, based on your usage and the information on the nature of the water and operating time given when your oven was installed. For more details (►CombiCare).
If you do not carry out enough descaling cycles, a message will alert you and require you, in order to continue using your oven, to start a "steam generator flushing" in order to keep the steam generator of your Chef'sCombi in perfect condition (►Warning messages – Steam generator flushing).

16.11 MATERIAL USED FOR COOKING CORROSIVE PRODUCTS (Sea fish, sauerkraut)

The materials used intensively and regularly for cooking corrosive products, such as sea fish, sauerkraut, …, should be cleaned carefully and systematically after each use.

EN

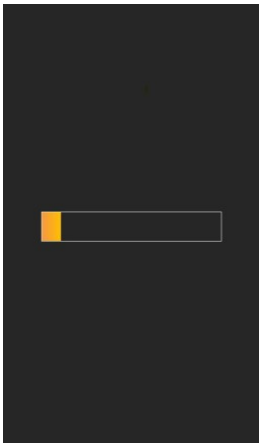
17. OPERATING FAULTS

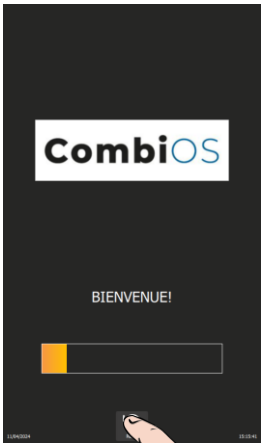
The error or information messages displayed on the oven provide a brief description of the error, its consequences and the steps to be taken to resolve it. They are indicated by four distinct colours: red, orange, yellow and green. Orange and red errors require the intervention of the technical service, as they block operation or limit the use of the oven in degraded mode, allowing the current cycle to be completed. Yellow and green messages, on the other hand, in no way restrict the use of your oven and allow the cycle in progress to be completed normally, with or without a service call.
The list below refers exclusively to information and procedural errors, marked in green and yellow respectively.
You'll find a full description of each message, with an explanation of the error, its potential consequences and the steps to be taken to remedy it. This approach ensures that your device performs continuously and flawlessly, while making it easier to manage any incidents that may occur.

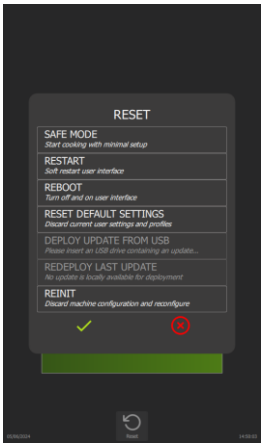
Message description	Consequences	What to do?
E10: Steam generator scaling	None, cooking continues	Descale the steam generator as soon as possible - If the problem persists, contact the technical service.
E31: Core probe degraded	None, cooking continues	Contact the technical department as soon as possible.
E32: Probe not pricked		Insert the probe into the product as soon as possible.
E33: Probe incorrectly pricked		Transplant the probe into a thick, homogeneous part of the product as soon as possible.
E35: USB probe degraded	None, cooking continues	Check that the sensor is connected to the USB port - If the problem persists, contact technical support.
E71: Electronics overheating (+158°F)	The maximum oven temperature is lowered	Clean the fresh air intake vents on the front left-hand side of the appliance - Remove all sources of heat, especially from the left-hand side of the appliance - Ventilate the room.
E82: SD card fault	None, cooking continues	Contact the technical department as soon as possible.
E90: Steam generator fault during cooking	Cooking finished in controlled humidity convection mode	Contact the technical service if the problem persists.
E91: Steam generator fault during cleaning	Washing was carried out without the steam generator running	Rinse the cavity thoroughly using the hand shower - If the problem persists, contact your technical service.
E92: Humidity measurement fault	Cooking finished in Auto Ambiance mode	Contact Technical Service if the problem persists
E93: Core probe fault	Cooking ended in Low temperature mode	Contact the technical service if the problem persists.
E94: Blocking fault preventing cleaning	A general rinse has been carried out	Rinse the cavity thoroughly using the hand shower - If the problem persists, contact technical service.
E108 : Grease collection stopped		Open the valve on the grease collection assembly - If the problem persists, contact technical service.

17.1 RESET

17.1.1 ACCESS TO THE RESET SCREEN



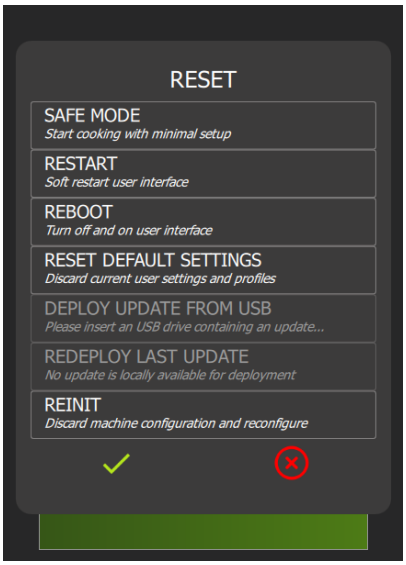




» Switch on the display by holding down the encoder button until the power-on bar graph is displayed.
» Wait for the "Home" menu to appear.
» Press the "Reset" button.
⌛ The display shows a pop-up of possible actions.

EN

17.1.2 PARAMETERS LIST



➔ Switch Chef'sCombi to Safe Mode

➔ Restart Interface

➔ Restart interface and Automate board

➔ Protected by PIN code - not accessible to the user

➔ Protected by PIN code - not accessible to the user

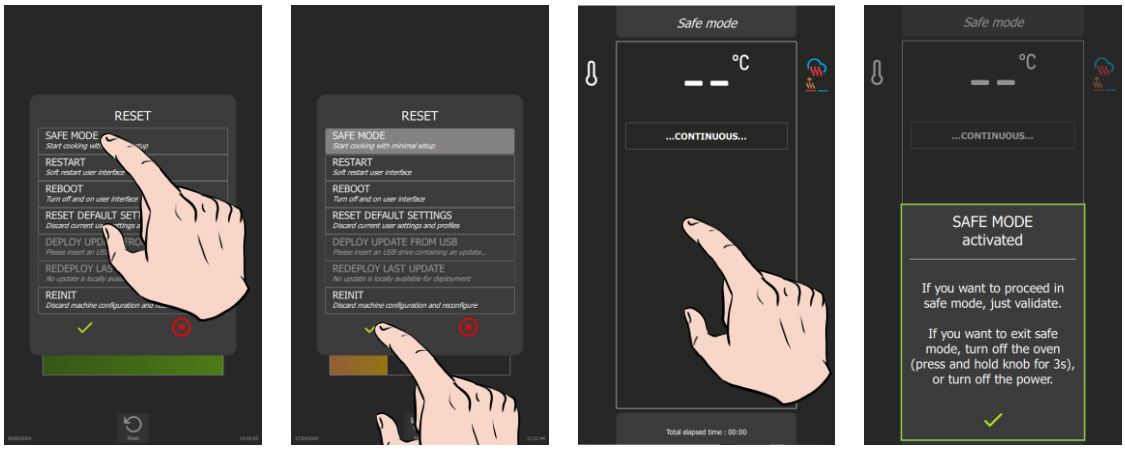
➔ Protected by PIN code - not accessible to the user

➔ Protected by PIN code - not accessible to the user

➔ Confirm selected type of “Reset”, or cancel

17.1.3 SAFE MODE

This action enables you to go into safe mode with minimal configuration. Only the ambient temperature: the default temperature is 355°F, and the cooking mode: dry heat cooking mode are indicated.



On confirmation, the continuous icon appears on the screen, indicating cooking similar to the continuous cooking mode. When the screen is pressed, an information message appears indicating the following:

"SAFE MODE activated

If you want to procees in safe mode, just validate.

If you want to exit safe mode, turn off the oven (press and hold knob for 3 seconds), or turn off the power.

✓"

In the event of a problem with the screen, this mode can be obtained by successively opening the door 3 times within 5 seconds at power-up.

17.1.4 RESTART : RESTART THE INTERFACE

This option performs a basic restart of the Chef'sCombi interface. **No customer-configured parameters are affected.**

17.1.5 REBOOT : RESTART THE INTERFACE AND AUTOMATE BOARD

This function restarts the unit and exits the current cycle. **No customer-configured parameters are affected**.

18. PREVENTIVE MAINTENANCE



WARNING: The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

Subject	Daily	Weekly	Monthly	Every year (Or every 3000 h)	Recommendations
Cleaning the external surfaces	x				Use the correct dose of cleaning product; Do not use abrasive products.
Cleaning of cooking cavity seals (all models) and door bottoms (20 levels)	x				Use the correct dose of cleaning product; Rinse thoroughly; Do not use abrasive products.
Cleaning the control screen	x				Use a soft cloth, do not use abrasive products.
Cleaning and descaling of internal surfaces	x				Respect cleaning product dosage; Rinse thoroughly; Alert the after-sales service if any rust points appear.
Hand shower		x			No leaks or blockages (clean the nozzle with a non-aggressive, non-abrasive descaling product. Rinse thoroughly. If the problem persists, contact your after-sales service
Cavity drain grate		x			No plugging, can be cleaned as required.
Descaling hatch		x			Check that there are no hard spots when closing and opening the hatch. Clean the grille if necessary.
Cleaning the electronic compartment ventilation openings		x			
Visual check for presence of interior door stops		x			
Visual check of the core probe (tip, cable, partition passage, etc.)		x			In case of damage, alert the after-sales service
Grease collection option: Hose condition		x			In the event of deterioration or excessive rigidity, contact your after-sales service
Grease collection option: Valve status			x		In the event of excessive play in the handle or poor flow, contact the after-sales service.
Check the operation of the retractable flap at the bottom of the door (20 levels)			x		If damaged, alert the after-sales service
Visual inspection of cavity seal			x		In case of damage, alert the after-sales service
Visual check of the condition of the lighting strip label			x		If necessary, clean with a non-abrasive, non-aggressive degreasing product. Rinse thoroughly. If there is any damage, alert the after-sales service
Periodic maintenance by the after-sales service				x	

19. CONSUMABLES

19.1 GENERAL

Your starter kit contains samples of Chef'sCombi Cleaner-tabs and Care-sticks, specifically selected to ensure optimum maintenance of your professional oven. The use of these products is highly recommended to ensure effective cleaning and to maintain the performance of your appliance at its best.
To stock up on Chef'sCombi Care-sticks and Cleaner-tabs, please contact your distributor.

20. RECOMMENDED AND FRONT-LINE SPARE PARTS

Code	Vulcan Code	Description	Category
145587	00-977003	Drive shaft gasket + wear ring	Wearing Part
147147	00-978115	120W UL Motor service kit + ring + gasket	Recommended Part
148885	00-978275	Arched ignition electrode	Wearing Part
148886	00-978276	Straight Ionisation electrode	Wearing Part
148889	00-978277	Flame control electrode	Recommended Part
159005	00-978291	ICS24-61E - Service Kit Round heating element 11.2kW 230/240V	Recommended Part
159007	00-978292	ICS24-6~102E - Service Kit Round heating element 23.5kW 230/240V	Recommended Part
159008	00-978293	ICS24-101E - Service Kit Round heating element 19.6kW 230/240V	Recommended Part
159009	00-978294	ICS24-102E - Service Kit Round heating element 15,2kW 230/240V	Recommended Part
159010	00-978295	ICS24-61E - Service Kit Round heating element 10.3KW 208V	Recommended Part
159012	00-978296	ICS24-6~102E - Service Kit Round heating element 21,6kW 208V	Recommended Part
159013	00-978308	ICS24-101E - Service Kit Round heating element 18kW 208V	Recommended Part
159014	00-978298	ICS24-102E - Service Kit Round heating element 14kW 208V	Recommended Part
159015	00-978299	ICS24-61E - Service Kit Round heating element 10.3kW 277V	Recommended Part
159017	00-978300	ICS24-6~102E - Service Kit Round heating element 21.6kW 277V	Recommended Part
159018	00-978301	ICS24-101E - Service Kit Round heating element 18.0kW 277V	Recommended Part
159019	00-978302	ICS24-102E - Service Kit Round heating element 14kW 277V	Recommended Part
159022	00-978303	ICS24-61E - Service Kit Immersion heater 9,8kW 230/240V	Recommended Part
159023	00-978304	ICS24-6~10E - Service Kit Immersion heater 19.1kW 230/240V	Recommended Part
159024	00-978305	ICS24-61E - Service Kit Immersion heater 9kW 208V	Recommended Part
159025	00-978306	ICS24-6&10E Service Kit Immersion heater 17,5kW 208V	Recommended Part
159026	00-978307	ICS24-61E - Service Kit Immersion heater 9kW 277V	Recommended Part
159027	00-978308	ICS24-6~10E - Service Kit Immersion heater 17.5kW 277V	Recommended Part
159028	00-978309	ICS24-6&10E - Service Kit Temperature sensor	Recommended Part
159030	00-978311	ICS24 - Service Kit Ambient sensor	Recommended Part
159032	00-978313	ICS24 GN21 - Service Kit Motor	Recommended Part
159046	00-978325	ICS24-G- Service kit Gas fan NG40	Recommended Part
159048	00-978270	ICS24-61 - Service Kit Core temperature probe	Recommended Part
159049	00-978271	ICS24-102 - Service Kit Core temperature probe	Recommended Part
159050	00-978272	ICS24-62&101 - Service Kit Core temperature probe	Recommended Part
159053	01-556342	IC24-61&101 - Service kit for descaling pump	Recommended Part
159054	01-556343	IC24-62&102 - Service kit for descaling pump	Recommended Part
159060	01-556309	ICS24 - Service kit Fuses UL	Recommended Part
159064	01-556328	Kit after-sales service pressure switch	Recommended Part
159065	01-556370	ICS24-61&101 - Service Kit TPE-S AL Transparent pipe	Wearing Part
159066	01-556371	ICS24-62&102 - Service Kit TPE-S AL Transparent pipe	Wearing Part
159071		ICS24-201E - Service Kit Round heating element 12,0kW 230/240V	Recommended Part
159086		ICS24-GN1 - Service kit Transparent TPE-S AL hoses for grease collection Stacked ovens	Wearing Part
159087		ICS24-GN2 - Service kit Transparent TPE-S AL hoses for grease collection Stacked ovens	Wearing Part
300697	00-978061	Three-pole 25A 230V 50/60 Hz contactor	Recommended Part
300698	00-977007	Three-pole 32A 230V 50/60 Hz contactor	Recommended Part
300699	00-977375	Three-pole 40A 230V 50/60 Hz contactor	Recommended Part
300700		Three-pole 50A 230V 50/60 Hz contactor	Recommended Part
300702	00-978065	Tree-pole 80A 230V 50/60 HZ contactor	Recommended Part
300769	00-977008	Anti-interference relay	Recommended Part
300787	00-977009	Ultra fast fuse 0.2A 250V 5 x 20	Recommended Part
300793	00-977014	600VAC fuse 10A 10.3 x 38.1	Recommended Part
300798	00-978062	Three-pole contactor 125A 230V 50/60 HZ	Recommended Part
300799	00-978064	Block RC LA4DA2U	Recommended Part
300801	00-978059	Glass fuse 4A	Recommended Part
300802	01-556134	Integrated switching power supply	Recommended Part
300805	00-978339	ICS24 - Door reed	Recommended Part
300806	00-978340	ICS24 - Door reed	Recommended Part
300807		ICS24 - ATC-4A fuse	Recommended Part
301514	00-978341	ICS24-6&10E - Boiler level sensor	Recommended Part
301515	00-978342	ICS24 - Humidity probe	Recommended Part
301519	00-978345	ICS24 - Wash box level probe	Recommended Part
301520	00-978346	ICS24-102E - Boiler level sensor	Recommended Part
301525		ICS24-6&102&20 - Core temperature sensor	Recommended Part
304296	00-977018	Condenser 12.5µf	Recommended Part
304314	01-556135	Grease pump and fitting for hose diameter13	Recommended Part
304317	00-978350	ICS24 61E - Fan wheel	Recommended Part
304321	00-978351	ICS24 - Descaling pump 120V UL 60HZ 20L/min	Recommended Part
304322	00-978352	ICS24 - Drain pump wash box 120V UL 60HZ 20L/min	Recommended Part
304323	00-978353	ICS24 - Pump 120V UL 60HZ 20L/min	Recommended Part
304326	00-978354	ICS24 GN21 - Capacitor 25µ	Recommended Part
304328	00-978355	ICS24 61G 101E - Fan wheel 320	Recommended Part
304329	00-978356	ICS24 62E 101G - Fan wheel 340	Recommended Part
304330	00-978357	ICS24 62G 102E - Fan wheel 370	Recommended Part

Code	Vulcan Code	Description	Category
304331	01-556310	ICS24 102G - Fan wheel 390	Recommended Part
304334	00-978358	ICS24 - Fan UL 230V 120 x 120 x 38 mm	Recommended Part
308351		Switching power supply	Recommended Part
308353	00-978370	ICS24 - Switching power supply 24V 35W	Recommended Part
309407	00-977024	Fuse 3.15 Amps	Recommended Part
309608	00-978132	Filter with connection for gas oven	Recommended Part
309714	00-978375	FastPad 3 Interface Unit	Recommended Part
309716	00-978376	FastPad 3 Illuminated Optical Encoder	Recommended Part
309717	00-978377	FastPad 3 Gas board	Recommended Part
309718	00-978378	FastPad 3 Humidity board	Recommended Part
309719	00-978379	Led Strip 4000K 24V	Recommended Part
309720	00-978380	Automate board + Humidity board	Recommended Part
309725	00-978383	SELF common mode 2x10	Recommended Part
309728		ICS24 - Fan control card Air In valve	Recommended Part
310356	00-978145	Security box	Recommended Part
310358	00-978386	Electromagnet GY030 24V	Recommended Part
311356	00-977221	LED strip label	Wearing Part
311361	00-977218	LED strip protective film	Recommended Part
314396	00-978083	UL Wash pump	Recommended Part
316192	01-556137	Transparent TPE-S AL Hose 12.7 x 20.1mm	Wearing Part
366068	00-978078 / 00-978096	Transparent silicone tube	Wearing Part
366572	00-977033	Door stop	Wearing Part
366599	00-978150	62 x 3.5mm 70 shores O ring	Wearing Part
366683	00-978139	Outlet seal exchanger 6/10 levels	Wearing Part
366685	00-978152	Gas fan gasket	Wearing Part
366688	01-556144	FKM gasket 17,12x2,62mm	Wearing Part
366698	00-978432	ICS24-61 - Cooking cabinet gasket	Wearing Part
366699	00-978433	ICS24-62 - Cooking cabinet gasket	Wearing Part
366700	00-978434	ICS24-101 - Cooking cabinet gasket	Wearing Part
366701	00-978435	ICS24-102 - Cooking cabinet gasket	Wearing Part
366710	00-978440	ICS24 - Gasket In box / cooking cabinet	Wearing Part
366711	00-978441	ICS24 - Gasket In flap	Wearing Part
366712	00-978442	ICS24-GN11E - Immersion heater gasket	Wearing Part
366715	00-978443	Pipe gasket box In flap	Wearing Part
384183	00-977034	Door closure mechanism	Recommended Part
384677	00-977035	Moulded door catch	Wearing Part
406025		ICS24-201 - Cooking cabinet gasket	Wearing Part
406026		ICS24-202 - Cooking cabinet gasket	Wearing Part
406033		ICS24 - Transformer 1245 VA	Recommended Part
407002	00-978066	Anti-parasite module	Recommended Part
408402	00-978136	Gas ignition	Recommended Part
408407	00-978511	Auto Transformer 415 VA	Recommended Part
416003	00-978513	ICS24 - Hand shower kit	Wearing Part
468105	00-978545	ICS24 - Sub-assembly UL 2-way solenoid valve	Recommended Part
468107	00-978546	ICS24 - Sub-assembly UL 3-way solenoid valve	Recommended Part

EN

21. GUARANTEE

PLEASE NOTE THAT NO GUARANTEE IS UNCONDITIONAL

Our guarantee applies only for normal use. That is, with the strict observance of the recommendations given in our instructions for use and maintenance.

It will only be valid on condition that the periodical maintenance recommended has been carried out by factory trained engineers.

All appliances are, subject to the above limitations, normally guaranteed for a period of one year, from the date invoice. In the event of a breakdown due to a visible or hidden defect, our equipment will be repaired at our expense, including parts and labour costs.

To benefit from our guarantee, our appliances must not have been modified in any way or repaired using parts which are not genuine and approved for such use or where repairs have been undertaken by personnel who are not qualified or factory trained.

In case of breakdown or failure we should be informed in writing at the earliest opportunity of the nature of the problem. In no circumstances should the defect be remedied by the user or a third party.

Regular service inspections and maintenance by our engineers are an essential condition for correct and reliable operation of our equipment. Such service and maintenance operations can and must only be carried out by our technicians, who are not only fully qualified but also trained to do so. They have the right tooling, original spare parts and are given regular training updates on the appliances. Periodic servicing is essential; it is carried out at a cost but guarantees reliable operation of our appliances

The timing of service and maintenance is relative to the conditions of use. In the event of heavy use certain operations will need to be carried out more frequently.

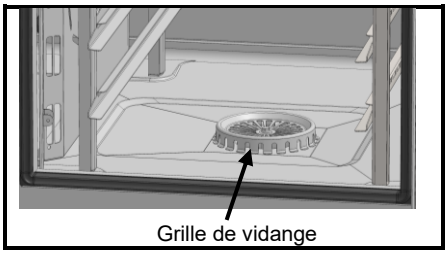
WARNING! Damage caused by connecting our appliances to a power supply which does not comply with the data plate (voltage, reversal of phase/neutral conductors ...) or where phase order cannot be checked (this is important for three-phase motors, fan direction, electric rams, ...) will under no circumstances be covered by warranty.

For this reason, we advise against connecting appliances until the electrical and gas supplies can be checked and compared with details on the data plate.

FR

22. RECOMMANDATIONS

- **GARANTIE.**
  Pour nous permettre de vous assurer la garantie de ces équipements, nous vous engageons à respecter les SPECIFICATIONS CONSTRUCTEUR, consignées dans le présent manuel.
  Si toutefois, vous n'étiez pas en mesure d'assurer l'entretien et la maintenance demandés, notre réseau d'installation et de service de proximité se tient à votre entière disposition pour vous étudier un contrat personnalisé.
- **AVERTISSEMENT**
  - Le produit qui vous est livré est en conformité avec les normes en vigueur. En cas de transformation, l'intervenant endosse la responsabilité de constructeur. Le constructeur ne saurait être responsable en cas d'utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles la machine est conçue.
  - Appareils à usage seulement professionnel, doivent être utilisés par du personnel qualifié.
  - Lire attentivement ce document avant l'utilisation.
  - Conserver vos documents.
  - Notice originale.
- Ces appareils sont destinés à un usage professionnel, ils doivent être utilisés par un personnel qualifié.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont bénéficié, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés.
- Le débit d'air neuf requis, pour les fours gaz, pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m3/h par kW de débit calorifique.
- Le matériel n'est pas conçu pour fonctionner en atmosphère explosive. De ce fait, il ne doit pas être installé dans une zone relevant de la directive ATEX.
- Ne jamais essayer de boucher la cheminée d'évacuation des buées car l'appareil monterait en pression avec risque d'explosion.
- Dans le cas d'un message d'erreur consulter le paragraphe « messages d'erreur » et suivre les consignes.
- Pour le nettoyage, l'utilisation de jets ou de lances à haute pression est formellement interdite.
- NE JAMAIS mettre en route le four SANS AVOIR REMIS EN PLACE et VERROUILLE la gaine de ventilation.
- Il est interdit d'enlever la gaine de ventilation et la grille de vidange dans le four. Si cette grille est retirée, ne pas faire fonctionner le four.



Grille de vidange

- Il convient de faire appel à un installateur qualifié pour la mise en place de l'appareil et le cas échéant pour l'adapter à l'usage d'un autre gaz.
- IMPORTANT : Nous mettons en garde les utilisateurs dans les cas particuliers de cuisson de plats cuisinés agrémentés d'additifs alcoolisés (coq au vin, poires au vin, etc.…). Les vapeurs saturées d'alcool peuvent, à un certain moment, sous l'effet de la chaleur, provoquer une véritable explosion dans le moufle et créer, du fait de l'étanchéité de la porte, une surpression momentanée engendrant une déformation irréversible de l'appareil. Ce risque est encore accru lorsqu'en fin de cuisson, l'utilisateur ajoute de l'alcool sur les produits et referme la porte pour terminer la cuisson.
- L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.
- Le tableau de commande s'utilise en appuyant sur les touches sérigraphiées avec les doigts. Il est conseillé d'utiliser exclusivement les doigts et en aucun cas d'autres objets tels que couteaux, fourchettes, cuillères, etc.
- Utiliser l'appareil dans un local où la température ambiante est comprise entre 10°C et 40°C.
- **Pour assurer un bon fonctionnement durable et en toute sécurité, il convient de faire effectuer par du personnel qualifié de notre société, une vérification et un entretien complet de l'appareil** (Démontage des brûleurs, inspection et nettoyage des venturis, nettoyage des injecteurs, réglage des bagues d'air, nettoyage des aérations, vérification des fuites, contrôle des organes de commande, de régulation et de sécurité…).
- Ne pas placer la sonde à cœur derrière la gaine (risque de détérioration de la sonde dans la turbine, sur la résistance ou l'échangeur gaz).
- La prise USB et la prise sonde à cœur disposent d'une protection.
  - toujours remettre la protection en place (languette rabattue pour protéger les connexions) dès que la prise n'est plus utilisée.
  - ne jamais « nettoyer » les connexions au jet d'eau ou à l'éponge.
- Cet appareil doit être raccordé à des connexions souples pour liaison équipotentielle et à des services tels que l'alimentation en électricité, en eau, en gaz et en vapeur de façon que l'appareil puisse être déplacé dans la direction nécessaire pour le nettoyage, sur une distance supérieure ou égale à la dimension de l'appareil dans le sens du mouvement plus 500 mm, sans que les connexions souples ne soient tendues ni soumises à une contrainte.
- **Le four doit être entretenu méticuleusement et JOURNELLEMENT (voir chapitre entretien). En particulier, les ventilateurs, résistances et parois devront être maintenus propres, sans accumulation de dépôts de graisses et minéraux (calcaire ou autre).**
- Il est strictement interdit d'ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage du four. Dans le cas contraire, des produits nettoyants/détartrants, de la vapeur et de l'eau très chaude pourraient s'en échapper. Si vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson pendant le nettoyage, le cycle de nettoyage est interrompu et un message vous informe de refermer la porte
- L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois du four seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- Le four mixte nécessite un nettoyage à l'aide de nettoyants spécifiques qui doivent pouvoir résister à une température de 70°C. Un produit de nettoyage et/ou détartrage inadapté peut avoir un effet en partie corrosif.
- **Nous insistons sur l'obligation d'utiliser le produit de nettoyage et de détartrage recommandé par le fabricant afin de garantir un nettoyage optimal et une durée de vie optimale des composants.**
- Les produits contenant de l'acide nitrique sont formellement interdits.
- La catégorie de risque du nettoyant chimique doit être au maximum 3 selon la norme EN 1717 (Informations toxicologiques sur FDS : LD50 > 200mg/kg).
- Le système de nettoyage automatique est conçu exclusivement pour réaliser une introduction de produit nettoyant-dégraissant. Ne jamais utiliser de produit détartrant. Cela endommagerait le circuit hydraulique de votre four de manière irréversible.

- **Il est interdit de nettoyer l'enceinte du four avec les grilles et/ou les bacs en place.**
- Pour le nettoyage automatique, utilisez uniquement les tablettes nettoyantes et les sticks de détartrage recommandés par le fabricant.
- Laissez le système de cuisson et toutes les pièces fonctionnelles refroidir avant de lancer le nettoyage automatique.
- Ne laissez pas la sonde de température à cœur accrochée à l'enceinte de cuisson à l'extérieur du four pendant le nettoyage automatique. Le joint du moufle peut s'endommager et du produit de nettoyage / détartrage pourrait en sortir.
- Ne laissez jamais la sonde à cœur branchée sur le port USB dans l'enceinte de cuisson pendant un cycle de nettoyage
- Éliminez tous les produits et les résidus de produits d'entretien / détartrage avant de faire chauffer l'enceinte de cuisson pour y faire cuire les aliments
- Le constructeur déclare que l'emballage est conforme à la directive 94/62/CE (directive emballages et déchets d'emballages du 20.12.94) et invite l'installateur (et l'utilisateur) à respecter les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).
- **La garantie ne pourra couvrir les problèmes liés au non-respect de ces recommandations.**



Attention ! Danger ! Prudence !

- Les appareils peuvent atteindre 300°C. **ATTENTION aux risques de brûlures** lors des manipulations des accessoires intérieurs (plaques, modules, échelle, chariots, filtre, gaine…).
- La température de la surface de la porte dépasse les 60°C. ATTENTION aux risques de brûlures.
- Enfournement / défournement des bacs et plaques de cuisson : La hauteur du niveau de l'étage supérieur des appareils posés sur table ou piétements peut atteindre 1.75 m. En cas de déchargement manuel, manipuler les plaques avec précaution. **ATTENTION aux risques d'éclaboussures et de débordements pouvant entraîner des brûlures**.
- Faites preuve de **prudence** lors du déplacement d'une table dépose module chariot ou d'un chariot d'enfournement sur des surfaces irrégulières ou en franchissant des seuils, afin d'éviter tout risque de basculement.
- **Activez les freins d'arrêt** des roulettes de la table dépose module chariot ou du chariot d'enfournement lorsque le sol présente des irrégularités, pour éviter tout **déplacement involontaire**
- Lors du déplacement de la table dépose module chariot ou d'un chariot d'enfournement, **verrouillez les butées** des grilles et bacs, et **couvrez les bacs** contenant des aliments chauds, afin d'éviter tout **renversement ou projection**
- Lors de la manipulation de la sonde à cœur, **ATTENTION elle peut être très chaude**. Utiliser des protections pour retirer/manipuler la sonde si celle-ci est chaude.
- Rappel des phases de risques conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant
  - Nocif en cas d'ingestion.
  - Provoque de graves brûlures.
  - Irritant pour les yeux.
  - Irritant pour les voies respiratoires.
  - Risques de lésions oculaires graves.
- Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide. Les nettoyants irritent la peau et les yeux en cas de contact direct et peuvent provoquer des brûlures en cas de contact direct.
  - Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé
  - Ne pas mettre les nettoyants en contact avec les yeux et la peau
  - N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique
  - Porter des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection hermétique conformément à la fiche sécurité.
- Rappel des phases de sécurité conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant
  - Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation.
  - Ne pas respirer les vapeurs.
  - Si contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
  - Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage.
  - En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin
  - Eliminer le produit et son récipient comme un déchet dangereux.

EQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES
EN FIN DE CYCLE DE VIE

Mode d'emploi

Le décret français n° 2012 - 22 du 6 janvier 2012 prévoit que « *les producteurs assurent l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement des **DEA (Déchets d'Eléments d'ameublements) professionnels** mis sur le marché après le 6 janvier 2012, sauf s'ils en ont convenu autrement avec les utilisateurs dans le contrat de vente de l'équipement ».*

De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE et DEA conformément aux dispositions des décrets.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre…) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation.

Dès lors, que vous devez éliminer un équipement électrique et électronique ou un élément d'ameublement, provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement VALO RESTO PRO® / Ecologic, l'éco-organisme retenu pour la gestion des DEEE et DEA.

_ au numéro de téléphone : **+33 (0)1 30 57 79 14.**
_ ou à l'adresse électronique suivante : http://e-dechet.com/inventaire

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, VALO RESTO PRO® / Ecologic procèdera à l'enlèvement.

Attention : le conditionnement et la mise à disposition des équipements DEEE et DEA dans une zone accessible (prêts à être embarqués) sont sous la responsabilité de l'utilisateur final.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources naturelles et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine, pouvant être dus à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit.

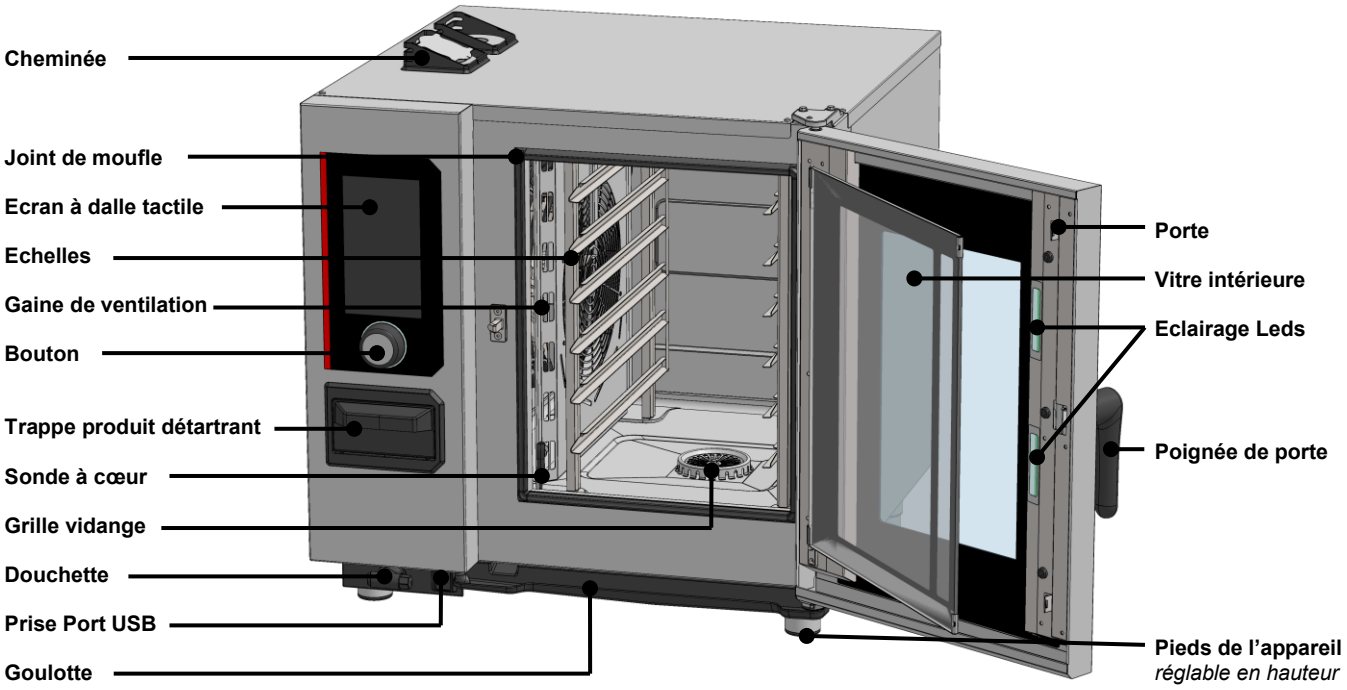
Si l'équipement n'est pas installé sur le territoire français : Eliminez ce produit conformément à la législation nationale ou autres règles en vigueur dans votre pays pour le traitement des équipements électriques et électroniques usagés.

Nota : Pour des équipements électriques et électroniques mis sur le marché avant le 13 août 2005, ou les éléments d'ameublement mis sur le marché avant le 06 janvier 2012, l'utilisateur doit prendre en charge lui-même l'élimination de ces produits. Pour cela, il peut contacter de la même façon la société VALO RESTO PRO® / ECOLOGIC, ou un point de collecte approprié au recyclage des appareils électriques et électroniques et des éléments d'ameublements pour y subir un traitement, une récupération et un recyclage, conformément à la législation nationale.

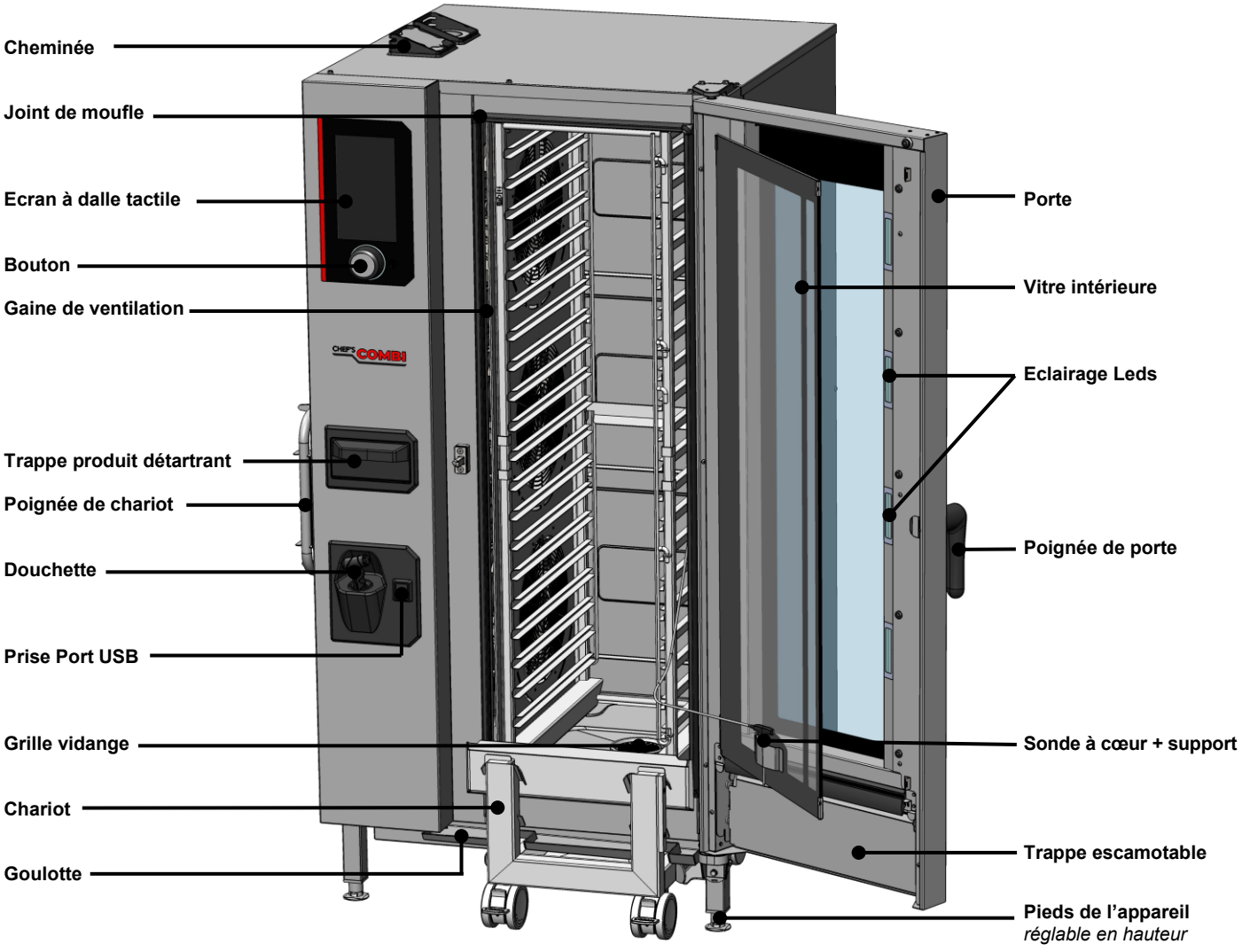
FR

23. COMPOSITION DES APPAREILS

23.1 FOURS 6 ET 10 NIVEAUX



23.2 FOURS 20 NIVEAUX



24. CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

24.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

En fin de fabrication, les appareils sont essayés et les accessoires et les notices (Kit de démarrage) sont placés à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Votre appareil a été correctement installé par notre réseau d'installation et par un installateur qualifié. Les autotests de la mise en services ont déjà été réalisés et l'appareil est prêt à l'emploi. Vous trouverez toutes les informations sur l'installation dans le manuel d'installation fourni avec l'appareil.

Un nettoyage sérieux de l'enceinte de cuisson doit donc être effectué avant la première cuisson.

L'utilisation d'un détergent domestique liquide, associé à de l'eau chaude, permet de le réaliser dans de bonnes conditions. Rincer abondamment (►Entretien du four)

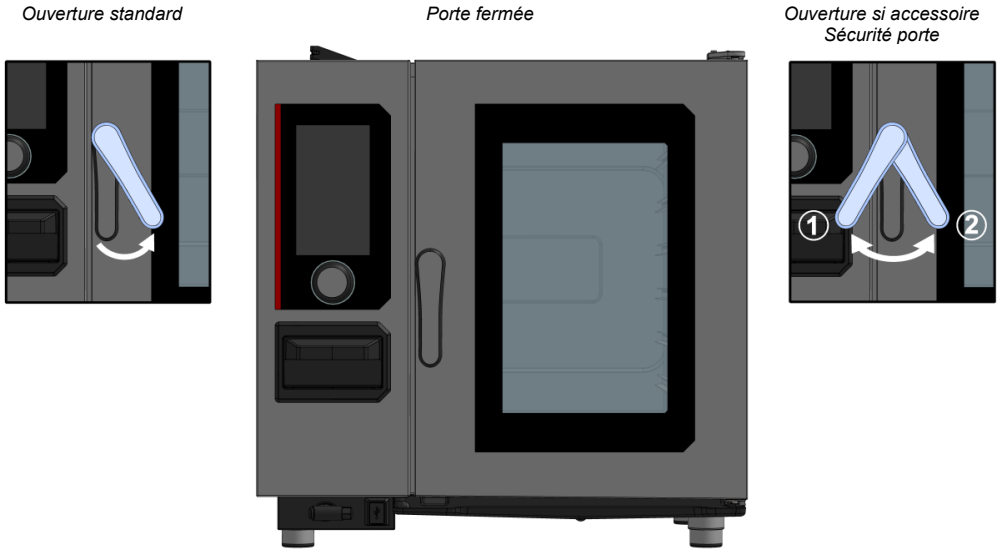
24.2 LIMITE DE CHARGE

Attention :
Pour votre sécurité et celle de votre appareil, veuillez toujours à respecter les quantités maximums autorisées.

Modèle	Quantité maxi de charge (en kg)	Charges maxi par niveau / assiette	Support
6 GN1/1	30 kg	5 kg	Echelles
6 GN2/1	60 kg	10 kg	Echelles
10 GN1/1	50 kg	5 kg	Echelles et chariot à glissières
10 GN2/1	100 kg	10 kg	Echelles et chariot à glissières
20 GN1/1	90 kg	4.5 kg	Chariot à glissières
20 GN2/1	180 kg	9 kg	Chariot à glissières

24.3 OUVERTURE / FERMETURE DE LA PORTE

24.3.1 FOURS 6 ET 10 NIVEAUX



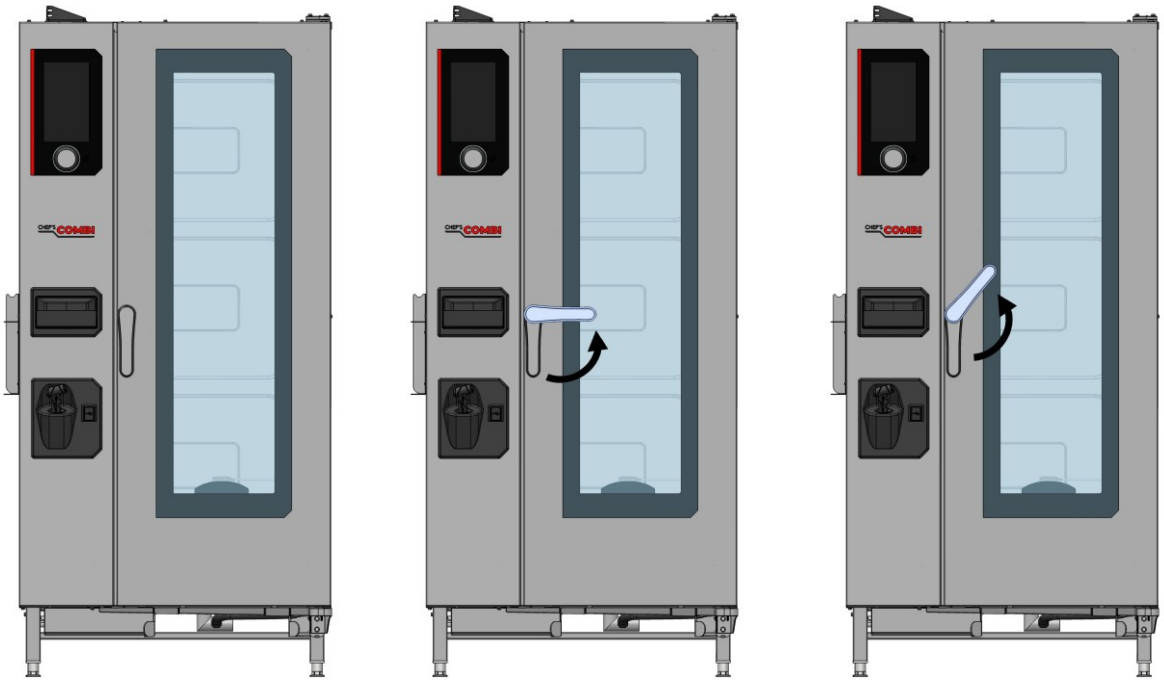
Ouverture de la porte

» Tournez la poignée de la porte vers la droite d'environ 30°
⧖ La porte se déverrouille
Si le four est équipé de l'accessoire sécurité de porte, tournez la poignée de la porte vers la gauche puis vers la droite d'environ 30°
» Ouvrez la porte vers la droite ou vers la gauche si le four est équipé de l'option porte inversée (ferrure à gauche)
⧖ Si le four est en cours de cuisson, le cycle en cours passe en mode pause, la turbine ralentie et l'enceinte de cuisson s'éteint

Les appareils peuvent atteindre 300°C, **ATTENTION aux risques de brûlures**. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'enceinte de cuisson.

24.3.2 FOURS 20 NIVEAUX

Porte fermée *Déverrouillage de la porte* *Ouverture de la porte*



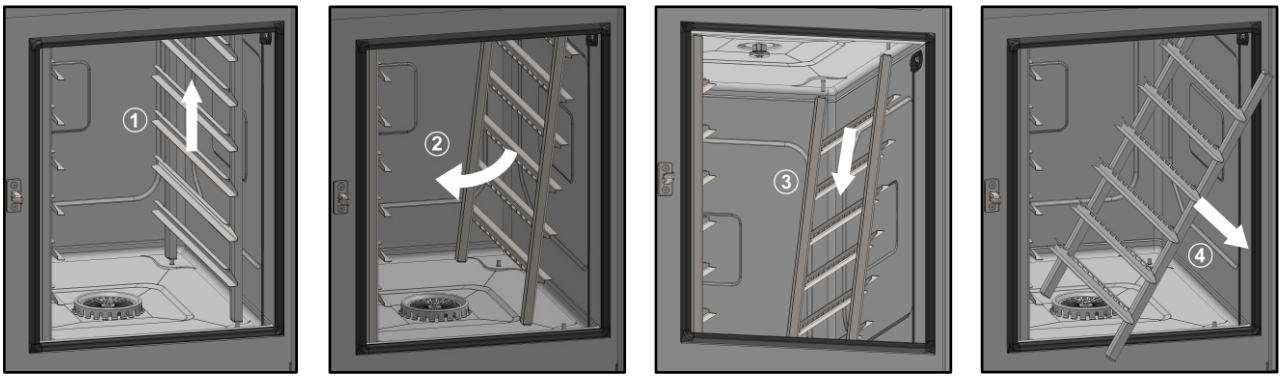
Ouverture de la porte

» Tournez la poignée de la porte vers la droite d'environ 90°
  ⧖ La porte se déverrouille
  ⧖ La vapeur chaude s'échappe de l'enceinte de cuisson
» Tournez la poignée de la porte vers le haut d'environ 45°
» Ouvrez la porte vers la droite
  ⧖ Si le four est en cours de cuisson, le cycle en cours passe en mode pause, la turbine ralentie et l'enceinte de cuisson s'éteint

Les appareils peuvent atteindre 300°C, **ATTENTION aux risques de brûlures**. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'enceinte de cuisson.

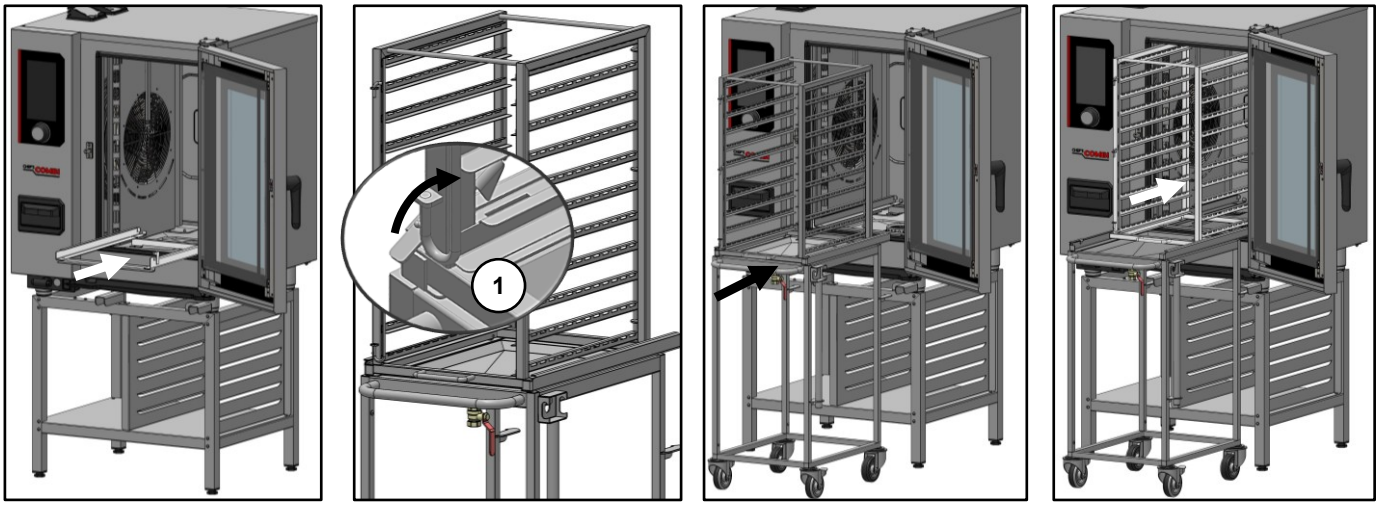
24.4 UTILISATION DES SUPPORTS (Echelles, modules et chariots)

24.4.1 ECHELLES SUSPENDUES



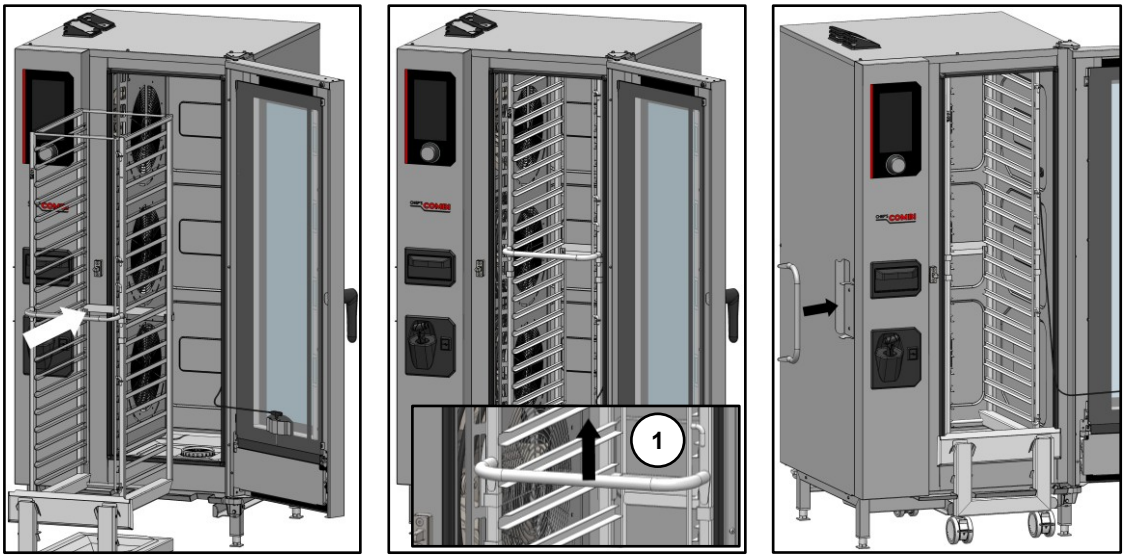
» Préparez l'enceinte et vérifiez les points ci-dessous :
  ✓ Retirer tous les bacs, plaques et grilles de l'enceinte de cuisson.
  ✓ La sonde à cœur a été retirée de son logement
  ✓ La sonde à cœurs USB n'est pas dans l'enceinte de cuisson
» Soulevez légèrement l'échelle par le milieu d'un des niveaux supérieurs ①.
» Basculer l'échelle vers le centre de l'enceinte de cuisson pour la dégager de ses supports inférieurs (arrière et avant) ②
» Dégager l'échelle de ses supports supérieurs (avant et arrière) ③
» Retirer l'échelle de l'enceinte de cuisson ④

24.4.2 CHARIOTS A GLISSIERES OU BANQUETING



» Enlever les échelles suspendues en suivant les instructions du paragraphe « Echelles suspendues ».
» Positionnez le cadre de roulement dans le fond du four.
» Déplacez la table équipée du chariot à glissières ou Banqueting devant le four. Assurez-vous que le chariot est bloqué sur la table pendant le transport ①.
» Positionner la table devant le four et débloquez le chariot à glissières ou Banqueting.
» Poussez le chariot sur le cadre de roulement.
Attention : Poussez bien le chariot jusqu'au fond de la cavité avant de fermer la porte du four.

24.4.3 CHARIOTS A GLISSIERES OU BANQUETING 20 NIVEAUX



» Préparez l'enceinte et vérifiez les points ci-dessous :
✓ La sonde à cœur a été positionnée de son logement
✓ La sonde à cœurs USB n'est pas dans l'enceinte de cuisson
» Positionner le chariot devant le four.
» Rentrer le chariot dans l'enceinte de cuisson.
» Retirer la poignée du chariot.
Attention : Poussez bien le chariot jusqu'au fond de la cavité avant de fermer la porte du four.
» Accrocher la poignée du chariot sur son support.

24.5 POSITIONNEMENT ET RANGEMENT DE LA SONDE A CŒUR

Le four est livré de série avec une sonde à cœur branchée à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, respecter les consignes ci-dessous sur l'utilisation et la position de la sonde. Vous pouvez acquérir en accessoire une sonde à cœur USB connectable sur la prise USB.

Lors de la manipulation de la sonde à cœur, **ATTENTION elle peut être très chaude**. Utiliser des protections pour retirer/manipuler la sonde si celle-ci est chaude.
Lors de la manipulation de la sonde, **ATTENTION vous pouvez vous blesser avec la pointe**. Manipuler la sonde avec précaution et toujours la saisir par sa poignée.

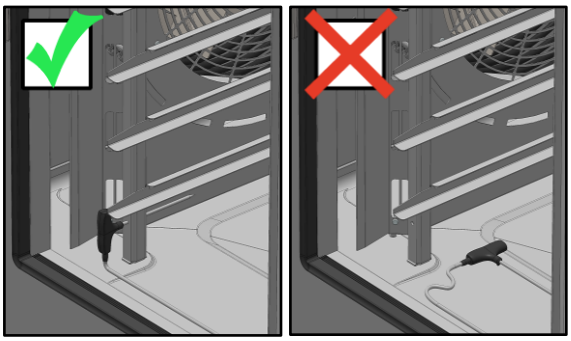
Ne pas placer la sonde à cœur derrière la gaine, risque de détérioration de la sonde dans la turbine, sur la résistance ou l'échangeur gaz.
Hors cuisson, **ne laissez pas la sonde dans le fond du four** ou pendre en dehors de l'enceinte de cuisson, la sonde pourrait être endommagée. Ranger la sonde dans le support prévu à cet effet

sur l'échelle gauche ou la déconnecter dans le cas d'une sonde à cœur connectée sur la prise USB externe.

24.5.1 POSITION DE LA SONDE HORS CUISSON OU SONDE NON PROGRAMMEE :

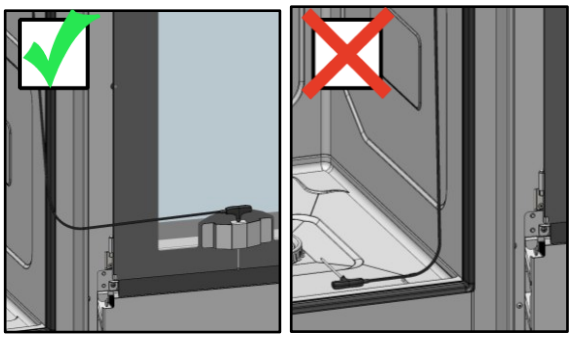
Fours 6 et 10 niveaux

Four équipé d'échelles :
A la fin de chaque cuisson, rangez la sonde dans le support prévu sur l'échelle de gauche *(voir dessin ci-contre)*.



Fours 20 niveaux

Four équipé d'un chariot :
A la fin de chaque cuisson, rangez la sonde dans le support prévu sur la vitre intérieure de la porte *(voir dessin ci-contre)*.



24.5.2 POSITION DE LA SONDE EN CUISSON :

Si la sonde de température à une température supérieure à la température à cœur désirée pour la cuisson du produit, refroidir la sonde à cœur à l'aide de la douchette.

La sonde à cœur est un outil indispensable pour surveiller précisément la température interne des aliments. Il est crucial de veiller à ce que la pointe de la sonde reste à l'intérieur de l'aliment à tout moment, quel que soit le type d'aliment ou la méthode de cuisson utilisée.

Aliments de différentes tailles :
Commencez par piquer la sonde dans un petit morceau, et lorsque la température à cœur est atteinte, retirer la sonde de l'aliment et le sortir de l'enceinte de cuisson. Puis piquer la sonde dans un morceau plus grand pour poursuivre la cuisson.

Viande
Insérez la sonde en oblique pour les steaks et jusqu'à la poignée pour les grosses pièces comme le rôti. Pour le poulet, enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse du filet en évitant la cavité abdominale.

Poissons et les légumes
Insérez la sonde jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

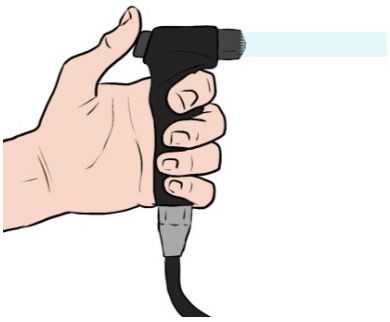
Liquides
Comme dans le cas des potages, assurez-vous que la sonde est complètement immergée.

24.6 UTILISATION DE LA DOUCHETTE

En cas d'utilisation non journalière de la douchette, des germes peuvent se former dans le conduit d'alimentation d'eau de la douchette. Utilisez la douchette matin et soir pendant 10 secondes.

Après utilisation, ne lâcher pas la douchette brusquement. L'enrouleur, la douchette et son logement pourrait être endommagés. Laisser lentement le flexible de la douchette s'enrouler en accompagnant la douchette à proximité immédiate de son logement.
Ne pas tirer la douchette sur la longueur maximale du flexible disponible de façon brusque, vous risqueriez d'endommager le mécanisme de rétraction automatique de la douchette. La douchette risquerait de ne plus se rétracter automatiquement dans son logement

La douchette n'est pas destinée à être utilisé pour refroidir l'enceinte de cuisson, cela l'endommagerait de manière irréversible l'enceinte de cuisson, vitres de la porte… Utiliser la fonction « Refroidissement & maintien » pour refroidir l'enceinte (►Fonctions supplémentaires)



» Sortez la douchette de son logement et tirer le flexible jusqu'à vous.
» Appuyer sur le bouton de la douchette et maintenez le bouton enfoncé le temps d'utilisation de la douchette.

Plus vous appuyer fort sur le bouton de la douchette, plus le jet sera puissant.

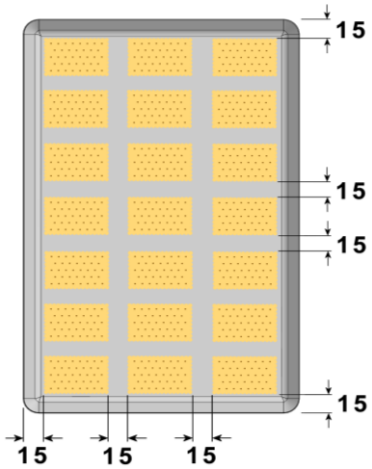
» A la fin de l'utilisation, relâchez le bouton.
» Laisser lentement le flexible de la douchette s'enrouler en accompagnant la douchette à proximité immédiate de son logement.

24.7 LIMITES D'UTILISATION

Capacité intérieure du four :

Modèle	Nombre de niveaux	Plaque GN1/1	Plaque GN2/1	Espacement entre les niveaux
6 GN1/1	6	6	-	83 mm
6 GN2/1	6	-	6	83 mm
10 GN1/1	10	10	-	67 mm
10 GN2/1	10	-	10	67 mm
20 GN1/1	20	20	-	66 mm
20 GN2/1	20	-	20	66 mm

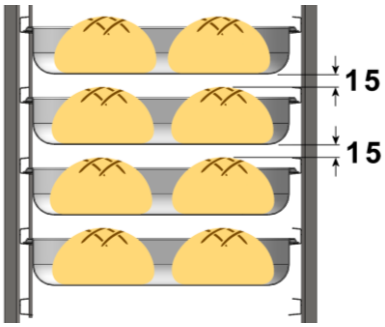
IMPORTANT : Le nombre de niveaux utilisés en fonction du produit à cuire, ainsi que le nombre de pièces à positionner sur un niveau découlera du respect des règles de positionnement suivantes.



15mm mini entre les produits développés

15mm mini entre les produits développés et les bords de plaque

15mm entre les produits développés et la plaque supérieure



NOTA : Afin de respecter ces règles, le nombre de niveaux utilisés pourra être réduit (exemple : 1 niveau sur deux) selon la taille des produits traités.

Une irrégularité de cuisson sur les plaques de produits pourrait provenir de deux paramètres :

La charge :
Une bonne régularité nécessite une bonne circulation de l'air entre les produits. Ceux-ci, dans leur état développé (en fin de cuisson), doivent être suffisamment espacés pour le permettre.
Trop de charge peut également procéder à des excès d'humidité, engendrant des écarts de cuissons.

La température :
De préchauffage : Plus les cuissons sont courtes et délicates (durée inférieure à 15 min), plus la température de préchauffage devra être proche de la température de cuisson.
De cuisson : Il est toujours préférable de procéder une cuisson à trop basse température qu'à trop haute température.

24.8 UTILISATION DE LA PLATERIE

* PATISSERIE / VIENNOISERIE : Utiliser des plaques pâtisserie
* ROTISSERIE : Utiliser les bacs gastro-normes pour la préparation des viandes en sauces, braisés….
Pour des cuissons de rôtisserie, cuire les produits directement sur les grilles (poulet, rosbif, saucisses ...). Dans ce cas positionner un bac gastro-norme (profondeur 20 mm) sur le 1er niveau du bas afin de récupérer les jus de cuisson.

24.9 TABLEAU DE CHARGE

1 plaque GN2/1 peut remplacer 2 plaques GN1/1)
BT = Basse Température
Pc = Pièce / Pcs = Pièces

Produits *Exemple de produits*	Poids du produit	Charge de Produits (par Plaque GN1/1)	Accessoires	Charge maxi par bac GN1/1	6 GN1/1		6 GN2/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
					Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson
Viande grillée	250/300g	6 Pcs	Plaque à griller	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Filet / entrecôte / Escalope de veau / Côtelettes de porc / Médaillon																
Viande rouge rôtie	1.5 /2 Kg	3 Pcs	Grille et bac prof. 20mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Rôti de bœuf / entrecôte / gigot d'agneau																
Viande rouge rôtie BT et maintien	1.5 /2 Kg	3 Pcs	Grille et bac prof. 20mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Rôti de bœuf / entrecôte																
Viande braisée		Viande 2Kg & Sauce 4L	Bac GN prof. 100mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Jarrets d'agneau / Bœuf bourguignon / Goulasch																
Viande blanche panée	150 - 200g / Pc	8 Pcs	Plat en granit émaillé prof. 20mm / Panier à friture	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Escalope milanaise / Cordon bleu / Escalope de porc																
Rôti de viande blanche		6 Kg	Grille et bac prof. 20mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Rôti de porc / Carré de veau																
Viande pochée BT		6 K	Grille et bac prof. 20mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Poitrine / Jarret de porc / Longe / tête de veau																
Rôti de veau BT		6 Kg	Grille et bac prof. 20mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Rôti de veau / Poitrine de veau farcie / Selle de veau																
Confit de veau BT		6 Kg	Grille et bac prof. 20mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Rôti de porc BT		6 Kg	Grille et bac prof. 20mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Confit de porc BT		6 Kg	Grille et bac prof. 20mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Sauté de porc BT		6 Kg	Grille et bac prof. 20mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	5	**30.0Kg**	10	**60.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**
Volaille grillée		1.5 Kg	Accessoire pour grillades	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Poulet grillé / Yakitori / Tandoori																
Volaille rôtie	1 Kg	8 Pcs	Grille support poulets	**8.0Kg**	2	**16.0Kg**	4	**32.0Kg**	3	**24.0Kg**	6	**48.0Kg**	6	**48.0Kg**	12	**96.0Kg**
Poulet entier rôti																
Pièces de volailles rôties		1.5 Kg.	Plat en granit émaillé prof. 20mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Cuisses de poulet																
Poulet rôti BT	1 Kg	3 Pcs	Grille et bac prof. 20mm Inox	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Poulet Poché BT	1 Kg	3 Pcs	Grille et bac prof. 20mm Inox	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Canard rôti BT	2.5 Kg	2 Pcs	Grille et bac prof. 20mm Inox	**5.0Kg**	3	**15.0Kg**	6	**30.0Kg**	5	**25.0Kg**	10	**50.0Kg**	10	**50.0Kg**	20	**100.0Kg**
Terrine	Max 1 Kg / Terrine	3 Pcs	Grille Inox + Moule à Terrine	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Pâté Croute	Max 1 Kg / Moule	2 Pcs	Grille Inox + Moule à pâté croûte	**2.0Kg**	2	**4.0Kg**	4	**8.0Kg**	3	**6.0Kg**	6	**12.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**
Tourte	max. 1.5 Kg / pc	1 Pc	Grille Inox	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Terrine de poisson à la vapeur	Max 1 Kg / Terrine	3 Pcs	Grille Inox + Moule à Terrine	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Terrine de poisson	Max 1 Kg / Terrine	3 Pcs	Grille Inox + Moule à Terrine	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Terrine de légumes à la vapeur	Max 1 Kg / Terrine	3 Pcs	Grille Inox + Moule à Terrine	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Terrine de légumes	Max 1 Kg / Terrine	3 Pcs	Grille Inox + Moule à Terrine	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**

1 plaque GN2/1 peut remplacer 2 plaques GN1/1)
BT = Basse Température
Pc = Pièce / Pcs = Pièces

Produits *Exemple de produits*	Poids du produit	Charge de Produits (par Plaque GN1/1)	Accessoires	Charge maxi par bac GN1/1	6 GN1/1		6 GN2/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
					Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson
Poisson entier rôti		1.5 Kg	Plat en granit émaillé prof. 20mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Poisson entier vapeur		1.5 Kg	Plaque perforée	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Poisson et Gros crustacés pochés		1.5 Kg	Plaque perforée	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Dos de poisson grillé		1.5 Kg	Accessoire à griller	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Pavé de poisson rôti		1.5 Kg	Plat en granit émaillé / Bac Prof. 20mm Inox	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Plats préparés poissons & fruits de mer		3 Kg	Plat en granit émaillé prof. 40mm	**3.0Kg**	6	**18.0Kg**	12	**36.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**	20	**60.0Kg**	40	**120.0Kg**
Poisson pané		1.5 Kg	Plat en granit émaillé prof. 20mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Poisson rôti	Jusqu'à 1.5 Kg	1.5 Kg	Plat en granit émaillé prof. 20mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Poisson frit ou pané	1 Kg	1 Kg	Panier à frire	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Poulpe		3 Kg	Bac GN prof. 100mm Inox	**3.0Kg**	3	**9.0Kg**	6	**18.0Kg**	5	**15.0Kg**	10	**30.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**
Légumes verts et autres légumes Vapeur		1.5 Kg	Plaque perforée	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Épinards / légumes verts / brocolis / choux-fleurs																
Légumes verts et autres légumes Rôtis		1.5 Kg	Plaque à pâtisserie	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Légumes rôtis / Produit d'agrément																
Légumes verts et autres légumes Grillés		1.5 Kg	Accessoire à griller	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Légumes grillés																
Pommes de terre vapeur		4 Kg	Plaque perforée	**4.0Kg**	6	**24.0Kg**	12	**48.0Kg**	10	**40.0Kg**	20	**80.0Kg**	20	**80.0Kg**	40	**160.0Kg**
Pommes de terre rôties ou rissolées		1.5 Kg	Plat en granit émaillé prof. 20mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Pom. de terre au four / robe des champs		4 kg	Plat en granit émaillé prof. 20mm	**4.0Kg**	6	**24.0Kg**	12	**48.0Kg**	10	**40.0Kg**	20	**80.0Kg**	20	**80.0Kg**	40	**160.0Kg**
Gratin de pommes de terre		3 Kg	Plat en granit émaillé prof. 40mm	**3.0Kg**	6	**18.0Kg**	12	**36.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**	20	**60.0Kg**	40	**120.0Kg**
Pousse fermentation	750g	1.5 Kg	Plaque à pâtisserie	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Pain frais	750g	1.5 Kg	Plaque à pâtisserie	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Pain frais avec pousse	750g	1.5 Kg	Plaque à pâtisserie	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Pain Baguette précuit	450g	1.35 Kg	Plaque à pâtisserie	**1.4Kg**	6	**8.1Kg**	12	**16.2Kg**	10	**13.5Kg**	20	**27.0Kg**	20	**27.0Kg**	40	**54.0Kg**
Baguette	450g	1.35 Kg	Plaque à pâtisserie	**1.4Kg**	6	**8.1Kg**	12	**16.2Kg**	10	**13.5Kg**	20	**27.0Kg**	20	**27.0Kg**	40	**54.0Kg**
Petits pains et brioches		1.2 Kg	Plaque à pâtisserie	**1.2Kg**	6	**7.2Kg**	12	**14.4Kg**	10	**12.0Kg**	20	**24.0Kg**	20	**24.0Kg**	40	**48.0Kg**
Pains au raisin		0.8 Kg	Plaque à pâtisserie	**0.8Kg**	6	**4.8Kg**	12	**9.6Kg**	10	**8.0Kg**	20	**16.0Kg**	20	**16.0Kg**	40	**32.0Kg**
Chausson aux pommes		0.8 Kg	Plaque à pâtisserie	**0.8Kg**	6	**4.8Kg**	12	**9.6Kg**	10	**8.0Kg**	20	**16.0Kg**	20	**16.0Kg**	40	**32.0Kg**
Croissants		0.8 Kg	Plaque à pâtisserie	**0.8Kg**	6	**4.8Kg**	12	**9.6Kg**	10	**8.0Kg**	20	**16.0Kg**	20	**16.0Kg**	40	**32.0Kg**
Génoise		2 Kg	Plaque à pâtisserie	**2.0Kg**	3	**6.0Kg**	6	**12.0Kg**	5	**10.0Kg**	10	**20.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**
Cake et Quatre quart		2 Kg	Plaque à pâtisserie	**2.0Kg**	3	**6.0Kg**	6	**12.0Kg**	5	**10.0Kg**	10	**20.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**
Tartes sucrées		1 Kg	Plaque à pâtisserie	**1.0Kg**	6	**6.0Kg**	12	**12.0Kg**	10	**10.0Kg**	20	**20.0Kg**	20	**20.0Kg**	40	**40.0Kg**
Gâteau en plaques / Brownies		2 Kg	Plaque à pâtisserie	**2.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**	20	**40.0Kg**	40	**80.0Kg**
Crumble / Gâteau au Fruits		2 Kg	Plaque à pâtisserie	**2.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**	20	**40.0Kg**	40	**80.0Kg**
Crème caramel et dessert vapeur		2L versés dans moules	Bac perforé prof. 40mm	**2.0 L**	6	**12.0 L**	12	**24.0 L**	10	**20.0 L**	20	**40.0 L**	20	**40.0 L**	40	**80.0 L**
Dessert au four		2 Kg	Bac GN prof. 65mm Inox	**2.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**	20	**40.0Kg**	40	**80.0Kg**
Pudding		2 Kg	Bac GN prof. 65mm Inox	**2.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**	20	**40.0Kg**	40	**80.0Kg**

1 plaque GN2/1 peut remplacer 2 plaques GN1/1)
BT = Basse Température
Pc = Pièce / Pcs = Pièces

Produits	Poids du produit	Charge de Produits	Accessoires	Charge maxi par bac GN1/1	6 GN1/1		6 GN2/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
Exemple de produits		(par Plaque GN1/1)			Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson	Nbre maxi de plaque GN1/1	Charge maxi / cuisson
Griller sur plaque		1.5 Kg.	Accessoire à griller	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Poêler		1.5 Kg	Plat en granit émaillé prof. 20mm	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Braiser		Viande 2Kg & Sauce 4L Légumes + sauce 6Kg	Bac GN prof. 100mm Inox	**6.0Kg**	3	**18.0Kg**	6	**36.0Kg**	10	**60.0Kg**	20	**120.0Kg**	20	**120.0Kg**	40	**240.0Kg**
Cuire à la vapeur ou Pocher		1.5 Kg	Plaque perforée	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Frire au four		1 Kg	Panier à frire	**1.0Kg**	6	**6.0Kg**	12	**12.0Kg**	10	**10.0Kg**	20	**20.0Kg**	20	**20.0Kg**	40	**40.0Kg**
Boulangerie Pâtisserie		1.5 Kg	Plaque à pâtisserie	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Viande Croustillante flash		1.5 Kg	Plaque à pâtisserie	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Pizza, Flammekueche & Snacking		0.5 Kg	Plaque à pizza	**0.5Kg**	6	**3.0Kg**	12	**6.0Kg**	10	**5.0Kg**	20	**10.0Kg**	20	**10.0Kg**	40	**20.0Kg**
Plats au four		3 Kg	Plat en granit émaillé prof. 40mm	**3.0Kg**	6	**18.0Kg**	12	**36.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**	20	**60.0Kg**	40	**120.0Kg**
Riz vapeur	1 Kg de riz cru	1 kg de riz cru + eau requise	Bac GN prof. 65mm Inox	**3.0Kg**	6	**18.0Kg**	12	**36.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**	20	**60.0Kg**	40	**120.0Kg**
Riz frit		1.5kg de mélange riz + légumes + sauce	Bac GN prof. 65mm Inox	**1.5Kg**	6	**9.0Kg**	12	**18.0Kg**	10	**15.0Kg**	20	**30.0Kg**	20	**30.0Kg**	40	**60.0Kg**
Pâtes en sauce	1 Kg de pâtes crues	1Kg de Pâtes + 1,5 Kg d'eau + 1,5Kg de sauce	Bac GN prof. 65mm Inox	**4.0Kg**	6	**24.0Kg**	12	**48.0Kg**	10	**40.0Kg**	20	**80.0Kg**	20	**80.0Kg**	40	**160.0Kg**
Lentilles	1 Kg de lentilles crues	1 Kg de lentilles crues + eau requise	Bac GN prof. 65mm Inox	**3.0Kg**	6	**18.0Kg**	12	**36.0Kg**	10	**30.0Kg**	20	**60.0Kg**	20	**60.0Kg**	40	**120.0Kg**
Dumplings vapeur	1 Kg	1 Kg	Bac perforé prof. 40mm	**1.0Kg**	6	**6.0Kg**	12	**12.0Kg**	10	**10.0Kg**	20	**20.0Kg**	20	**20.0Kg**	40	**40.0Kg**
Dumplings rôtis / poêlés	1 Kg	1 Kg	Plat en granit émaillé prof. 40mm	**1.0Kg**	6	**6.0Kg**	12	**12.0Kg**	10	**10.0Kg**	20	**20.0Kg**	20	**20.0Kg**	40	**40.0Kg**
Légumes à l'étouffée / Mijotés	4 Kg	4 Kg	Bac GN prof. 100mm Inox	**4.0Kg**	3	**12.0Kg**	6	**24.0Kg**	5	**20.0Kg**	10	**40.0Kg**	10	**40.0Kg**	20	**80.0Kg**
Légumes sous-vide		2 Kg	Bac perforé prof. 40mm	**2.0Kg**	6	**12.0Kg**	12	**24.0Kg**	10	**20.0Kg**	20	**40.0Kg**	20	**40.0Kg**	40	**80.0Kg**
Œufs au plat		8 Pcs	Plaque à Œufs 8 empreintes	**8 Pcs**	6	**48 Pcs**	12	**96 Pcs**	10	**80 Pcs**	20	**160 Pcs**	20	**160 Pcs**	40	**320 Pcs**
Œufs brouillés		3 L	Bac GN prof. 100mm Inox	**3.0 L**	3	**9.0 L**	6	**18.0 L**	5	**15.0 L**	10	**30.0 L**	10	**30.0 L**	20	**60.0 L**
Œufs à la coque		30 Pcs	Bac GN prof. 65mm Inox	**30 Pcs**	6	**180 Pcs**	12	**360 Pcs**	10	**300 Pcs**	20	**600 Pcs**	20	**600 Pcs**	40	**1200 Pcs**
Œufs pochés		30 Pcs	Bac GN prof. 65mm Inox	**30 Pcs**	6	**180 Pcs**	12	**360 Pcs**	10	**300 Pcs**	20	**600 Pcs**	20	**600 Pcs**	40	**1200 Pcs**
Œufs parfaits		30 Pcs	Bac GN prof. 65mm Inox	**30 Pcs**	6	**180 Pcs**	12	**360 Pcs**	10	**300 Pcs**	20	**600 Pcs**	20	**600 Pcs**	40	**1200 Pcs**
Pasteuriser		30 Pcs	Bac GN prof. 65mm Inox	**30 Pcs**	6	**180 Pcs**	12	**360 Pcs**	10	**300 Pcs**	20	**600 Pcs**	20	**600 Pcs**	40	**1200 Pcs**
Flans & entremets		2L versés dans moules	Bac perforé prof. 40mm	**2.0 L**	6	**12.0 L**	12	**24.0 L**	10	**20.0 L**	20	**40.0 L**	20	**40.0 L**	40	**80.0 L**

25. GENERALITES

25.1 TABLEAU DE COMMANDE

Le tableau de commande en verre trempé de votre four est composé d'un écran 10" et d'un bouton avec codeur entouré d'un anneau lumineux.

25.1.1 BOUTON

Bouton à double fonctions :

Par appui :
- ✓ Mise sous tension et arrêt du four et de l'écran
- ✓ Confirmation / validation des paramètres/valeurs

Par rotation :
- ✓ Modification des paramètres / valeurs
- ✓ Faire défiler le contenu verticalement (liste de protocoles…)



25.1.2 ANNEAU LUMINEUX

L'anneau lumineux indique l'état de fonctionnement du four à l'aide de 4 couleurs et de 4 effets lumineux.

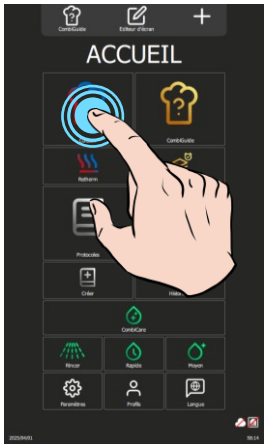
Etat du four	Type de cycle	Couleur anneau	Effet lumineux de l'anneau
Au repos	Hors cycle (ni en veille, ni arrêté)	Bleu	Stable (pas d'effet flash)
En cycle	Départ / enfourner / défourner	Vert	Flash éteint / allumé
	Préchauffage / Refroidissement	Rouge	Fort avec flash d'intensité différente
	En cours	Orange	Fort avec flash d'intensité différente
	Messages de protocoles	Orange	Flash éteint / allumé
	Messages d'erreur	Vert	Flash éteint / allumé
		Orange	Flash éteint / allumé
		Rouge	Flash éteint / allumé
Standby	Repos	Bleu	Faible avec flash d'intensité différente
	En cycle	Vert	Faible avec flash d'intensité différente
		Orange	Faible avec flash d'intensité différente
		Rouge	Faible avec flash d'intensité différente
Arrêt	-	-	Pas d'effet

25.1.3 ECRAN A DALLE TACTILE :

Le tableau de commande s'utilise en appuyant sur les touches sérigraphiées avec les doigts. Il est conseillé d'utiliser exclusivement les doigts et en aucun cas un autre objet tels que couteaux, fourchettes, cuillères, etc.…

L'utilisation de l'écran est inspirée de l'utilisation de type « smartphone ». Il suffit de toucher l'écran du doigt en effectuant les quelques gestes ci-dessous pour accéder ou valider les différents menus, paramètres et informations.

Appui



Sélection / validation

Swiper



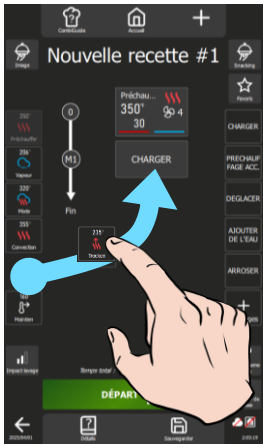
Déplacement des écrans

Scroller



Efilement d'une liste

Drag and drop

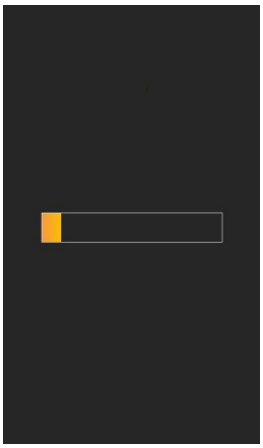


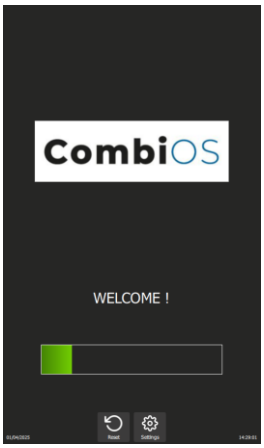
Déplacement d'une widget

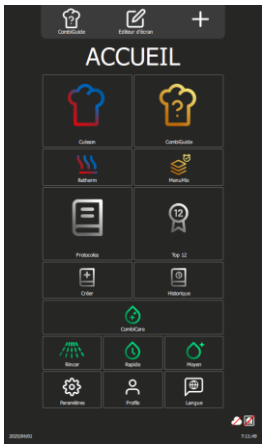
25.2 MISE SOUS TENSION ET ARRET DU FOUR

Mise sous tension du four

» Appuyer en maintenant l'appui sur le bouton, le temps nécessaire à l'affichage complet du bargraphe de mise sous tension.
⌛ L'appareil se met sous tension et l'écran affiche le bargraphe de mise sous tension. Puis l'écran de bienvenue s'affiche pendant l'initialisation du four. Après quelques secondes, il disparait pour laisser apparaître l'écran d'Accueil (ou un des 4 autres Menu).







Arrêt du four

» Appuyer en maintenant l'appui sur le bouton, le temps nécessaire à l'affichage complet du bargraphe.
⌛ L'appareil se met hors tension et l'écran s'éteint

25.3 VERROUILLAGE ECRAN

Cette fonction n'est pas activée par défaut mais peut-être activée dans les paramètres utilisateurs « Verrouillage écran & Autorisations » (►Paramètres)



➔ L'icône « cadenas » indique que l'écran est verrouillé.

Verrouillage de l'écran

Le verrouillage de l'écran s'active automatiquement au bout de 30 secondes, au départ d'une cuisson ou d'un cycle de lavage sans intervention sur l'écran.

Déverrouillage de l'écran

» Appuyer en maintenant l'appui sur le symbole cadenas ou le bouton du codeur, le temps nécessaire à l'affichage complet du bargraphe
⌛ L'écran est déverrouillé.

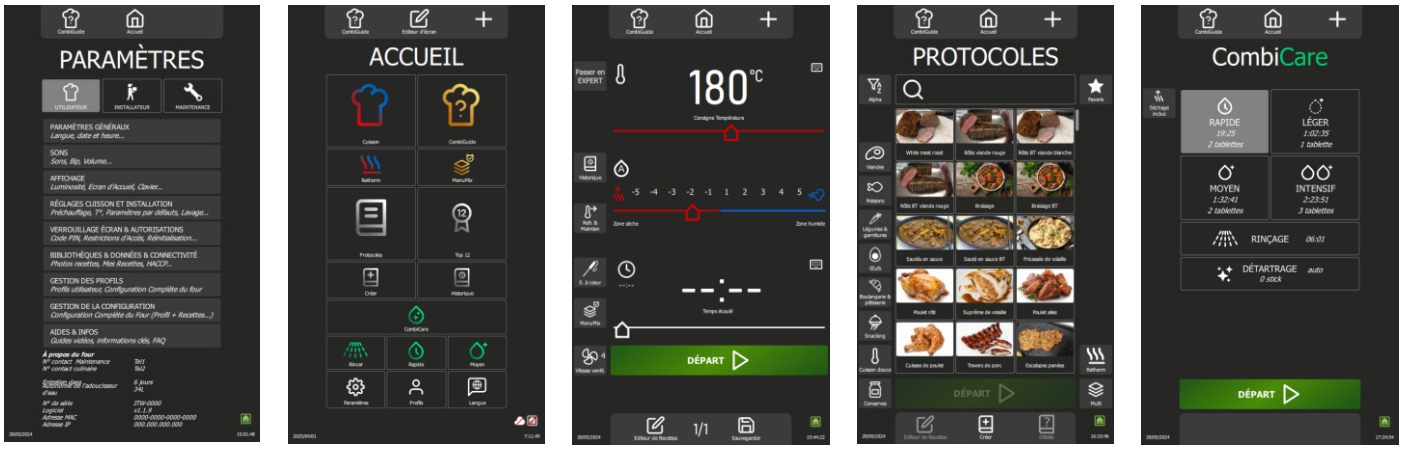
FR

25.4 MENUS

Les menus sont triés suivant 5 thèmes : Paramètres, Accueil, Cuisson, Protocoles et Lavage
Ils sont accessibles par défilement des écrans de gauche à droite ou de droite à gauche. L'affichage des menus est personnalisable via la touche « + » et peuvent être triés suivant vos souhaits à l'aide de la touche Editeur d'écran.

Thèmes des menus

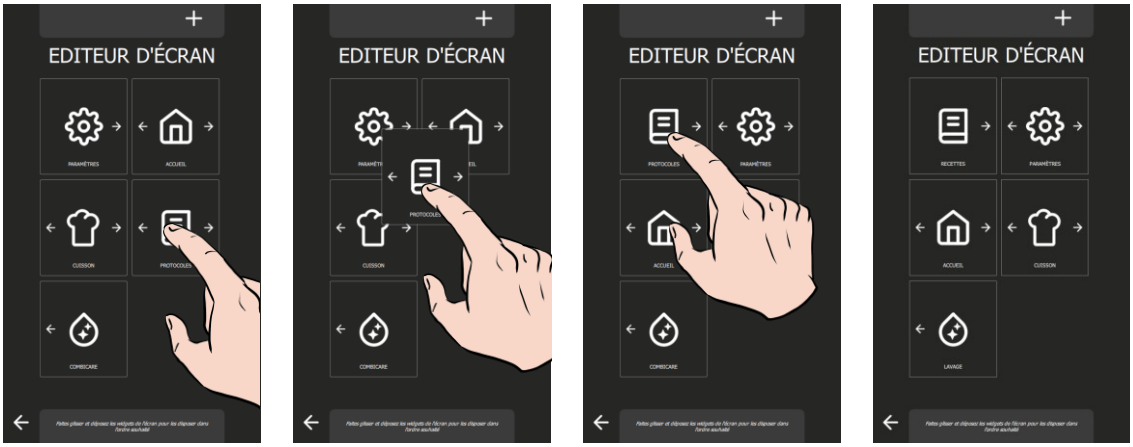
Paramètres | Acceuil | Cuisson | Protocoles | CombiCare



25.4.1 EDITEUR D'ECRAN « »

Affichage

L'ordre des menus sont modifiable en sélectionnant la fonction « Editeur d'écran » depuis l'écrans d'accueil. En déplaçant les widgets, vous modifiez l'ordre d'affichage des menus (multiples possibilités).



Personnalisation « + »

Il est possible de supprimer l'affichage de certains menus, hors le menu d'accueil, en personnalisant l'éditeur d'écran via la touche « + ». Si l'écran est grisé, c'est qu'il est sélectionné pour être affiché. Appuyer sur l'écran à ne plus afficher.



25.4.2 CHEF'SGUIDE

Se référer au chapitre concerné (▶Chef'sGuide)

25.5 PICTOGRAMMES ACTIONS GENERALES



Retour
Retour à l'affichage de l'écran précédent
En cours de cuisson, un appui prolongé sur la touche, affichera un pop-up de demande d'interruption du process en cours



Langue
Choix de la langue parmi les 4 langues paramétrées par l'utilisateur



Réinitialiser
Réinitialise les paramètres ou la sélection par ceux par défaut (paramètres usines)



Sauvegarder
Sauvegarde le process de cuisson / le protocole



Editeur d'écran
Affiche l'écran d'organisation des widgets pour l'affichage des menus



Assistant
Affiche le mode Assistant pour faire une cuisson



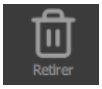
Accueil
Retour à l'écran Accueil



Personnalisation
Affiche l'écran de personnalisation permettant d'ajouter/supprimer des icônes sur l'écran en cours



Editeur de recettes
Affiche l'écran d'édition d'un protocole. Visible suivant la personnalisation de l'écran



Poubelle / Retirer
Supprime l'éléments sélectionné (protocoles…)



Validation
Valide l'action ou l'information en cours



Suppression
Annule ou refuse l'action ou l'information affichée



Clavier
Affiche un clavier numérique, analogique ou/et un tableau avec des données préenregistrées



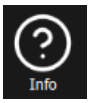
Détails
Affiche les détails d'un protocole



Copier
Copie un protocole ou un niveau dans le mode « Multi »



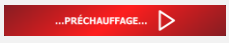
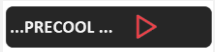
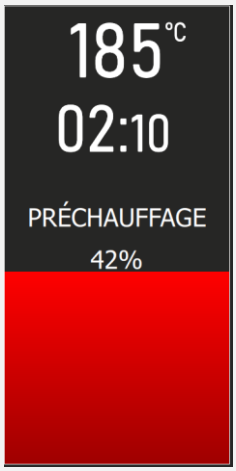
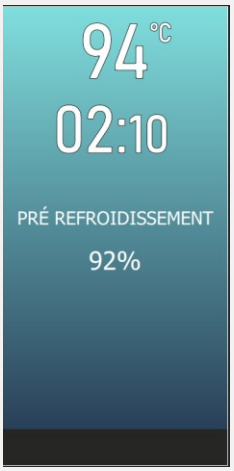
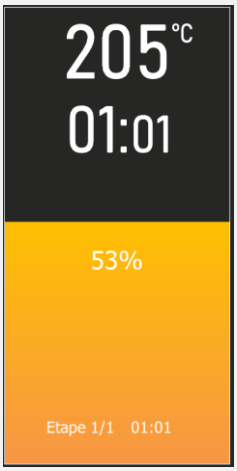
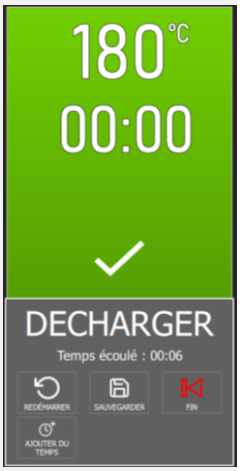
Départ différé
Permet de différer le départ d'une cuisson



Info
Affiche l'aide assistée de l'écran depuis lequel est appelé cette fonction.

25.6 COULEURS TOUCHES / ECRANS DE SUIVI

La couleur de la touche et du bargraphe de défilement permet de voir l'avancer du process de cuisson.

Etat du four	Mise en température		Four prêt	En cours de process	Maintien
Actions	Préchauffage	Pré refroidissement	Prêt à être démarré Charger / décharger	En progrès En pause	Maintien en température
Couleur	Rouge	Bleu	Vert	Orange	Vert
Touche					
Ecrans de suivi					

25.7 CLAVIERS

En substitution du codeur, la valeur des paramètres essentiels tels que la température, le temps, l'humidité, et la température à cœur peut être facilement saisie en utilisant le clavier par sélection de l'icône appropriée en vis-à-vis de la zone a renseigner.
Ces pop-up claviers sont configurées en fonction des paramètres spécifiques à régler, permettant ainsi une personnalisation précise du clavier.

FR

25.7.1 TEMPERATURE DE L'ENCEINTE

L'utilisation du clavier pour régler la température de l'enceinte est simple et intuitive.
Lors d'une première pression sur le clavier en vis à vis de la zone de température, un pop-up s'affiche, présentant neuf touches de température pré-renseignées. En appuyant sur l'une de ces touches, la température correspondante est affichée dans la zone de température.
Ces valeurs représentent des paramètres de profil client, offrant une personnalisation flexible des températures de cuisson. Seules les valeurs préalablement renseignées sont visibles, organisées par ordre croissant. L'utilisateur a la possibilité de modifier ou supprimer les touches existantes pour adapter le clavier à ses besoins spécifiques.



Suppression d'une touche préenregistrée

- » Appuyez quelques secondes sur la touche à supprimer.
  L'icône « poubelle » s'affiche au-dessus de la touche à supprimer.
- » Appuyez sur l'icône poubelle
  La touche est effacée.

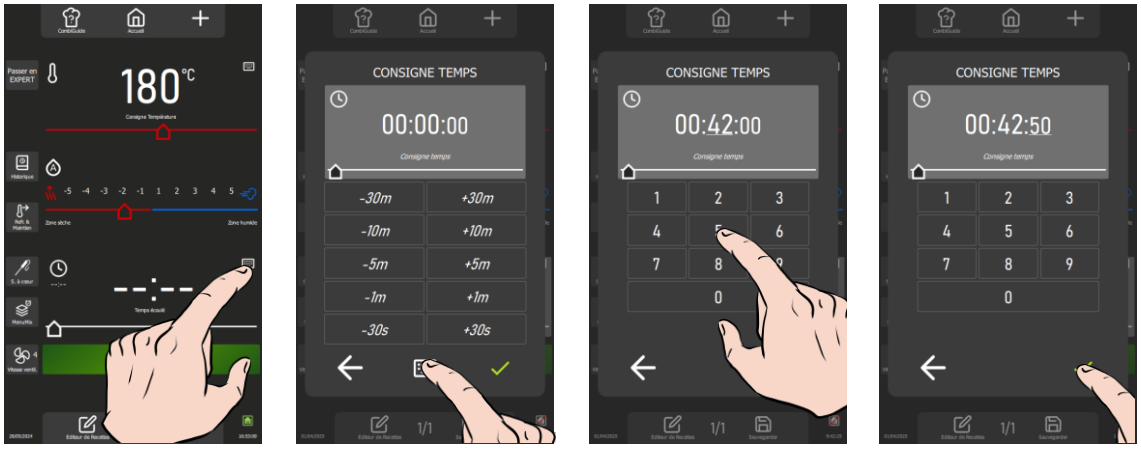
Création d'une touche

Dans le cas où moins de neuf touches de température par défaut sont disponibles, la touche « + » permet l'ajout d'une nouvelle touche.

- » Appuyez la touche « + ».
  Le pop-up clavier numérique s'affiche.
- » Renseignez une température de consigne à l'aide du clavier
- » Validez par appui sur la touche « v »
  La touche de température préenregistrées est créée

25.7.2 TEMPS

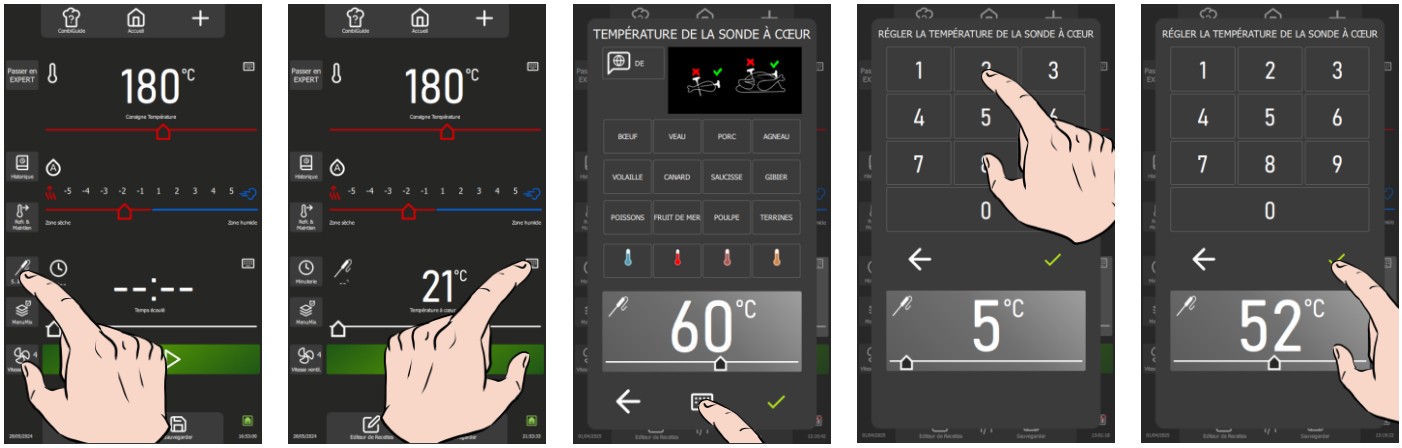
Lors d'une première pression sur le clavier en vis à vis de la zone dédiée au réglage du temps, un pop-up apparaît, affichant la zone de consigne temps ainsi que dix touches préenregistrées, chacune associée à une durée spécifique. En sélectionnant l'une de ces touches, la valeur correspondante est automatiquement ajoutée ou retranchée de la consigne de temps.
Il est possible d'appuyer sur le clavier situé sous les dix valeurs préenregistrées afin d'accéder à un clavier numérique permettant la saisie manuelle des chiffres. Les chiffres soulignés par une ligne indiquent la zone de saisie de la valeur, avec les minutes soulignées par défaut. Un simple appui sur le clavier modifie cette sélection. Il est également possible de cliquer sur les zones "Heures" ou "Secondes" pour entrer manuellement une valeur de temps. Ne pas oublier de valider la valeur saisie pour application.



25.7.3 TEMPERATURE A COEUR

Lors d'une première pression sur le clavier en vis à vis de la zone consigne de température à cœur, le pop-up température à cœur apparait, affichant la table de référence chargée, 12 touches produits, 4 niveaux d'appoint de cuisson et la zone d'affichage de la température à cœur.
La touche "Table de référence" permet d'afficher la liste des 11 tables existantes. Cette fonction peut être sécurisée par le profil utilisateur (▶Paramètres - Verrouillage écran et autorisation).

Les températures à cœur associées aux différents niveaux d'appoint de cuisson pour chaque produit sont déterminées en fonction de la température saisie pour l'enceinte de cuisson.
La possibilité de saisir manuellement une température à cœur est maintenue en sélectionnant la touche "Clavier" située sous la zone d'affichage de la température à cœur, offrant ainsi une alternative pratique à la saisie automatisée.



Changement de la table de référence/ pays

- » Appuyez sur la zone de la table de référence/pays.
  ⌛ Le pop-up table de de référence s'affiche.
- » Sélectionner la nouvelle table de référence en scrollant vers le bas pour afficher les différentes tables
- » Validez par appui sur la touche « v »
  ⌛ La nouvelle table est sélectionnée.

Copie d'une table de référence dans la table personnalisée

Il est possible à l'utilisateur de paramétrer sa propre table de référence à partir d'une autre table existante. La table personnalisée est renseignée par défaut par les paramètres et valeurs de la tables de références client déterminée par le profil utilisateur.

- » Sélectionner la table de référence à copier sous la table « Personnalisée »
- » Appuyez la touche « + ».
  ⌛ Le pop-up de confirmation s'affiche.
- » Validez par appui sur la touche « v »
  ⌛ La table « personnalisé » a été remplacée.

Modification paramètres de la table personnalisée

- » Sélectionner la table « Personnalisé »
- » Appuyer sur la touche modification « ✎ »
  ⌛ La table personnalisée s'affiche.
- » Sélectionnez un produit
- » Sélectionner un appoint de cuisson pour ce produit
- » Modifiez ou pas le nom de l'étiquette
- » Validez par appui sur la touche « v ».
- » Modifiez la valeur de température à cœur
  Toutes les étiquettes d'appoint de cuisson et la température à cœur peuvent être modifiées pour tous les appoints de cuisson de chaque produit
- » Validez par appui sur la touche « v ».

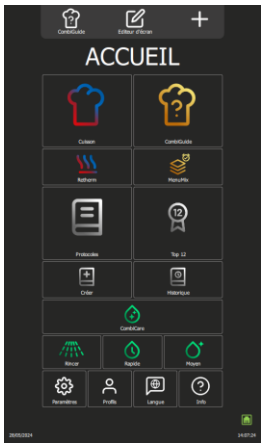
25.7.4 HUMIDITE

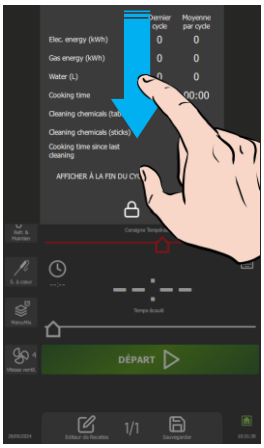
Lors de l'activation du clavier en vis à vis de la zone dédiée au réglage du taux d'humidité de l'enceinte de cuisson, un pop-up apparaît, affichant la zone de consigne humidité et un clavier numérique pour la saisie manuelle de la valeur. La saisie de valeurs est limitée à une plage de 0 à 100%. Il est essentiel de valider la valeur saisie pour son application.



25.8 MENU DEROULANT D'INFORMATIONS

Ce menu permet de visualiser instantanément les consommations suivantes pour le dernier cycle réalisé ainsi que la moyenne par cycle : énergie électrique, énergie gaz, eau, temps de cuisson, nombre de tablettes de nettoyage, nombre de sticks de détartrage et la durée de cuisson depuis le dernier cycle de nettoyage.
Cette fonctionnalité offre une surveillance en temps réel, permettant aux utilisateurs d'obtenir rapidement et facilement des informations cruciales concernant les consommations. Grâce à cela, vous pouvez optimiser l'utilisation de votre appareil et mieux gérer vos ressources. Utilisez le Menu d'Informations pour garder un œil sur vos consommations et maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement.

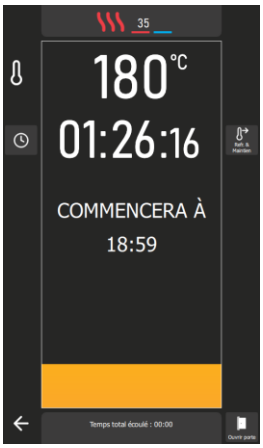




25.9 ECRANS DE SUIVI (EN COURS DE CUISSON)

Durant le processus de cuisson, l'écran a été optimisé pour une visibilité accrue, présentant des données essentielles telles que la température, le temps restant avant la fin de l'étape, le temps écoulé depuis la fin de l'étape, les messages d'actions, et le Bargraphe d'avancement en couleur. Toute interaction hors des touches actives ramène à l'écran de réglage du "cycle en cours" permettant d'effectuer des ajustements nécessaires. Après une période d'inactivité de quelques secondes sur l'écran, l'écran de suivi réapparaît automatiquement pour garantir une surveillance constante. La couleur du bargraphe d'avancement de l'étape détermine l'état du four ou l'action en cours (►Généralités - Couleurs touches / écrans de suivi).

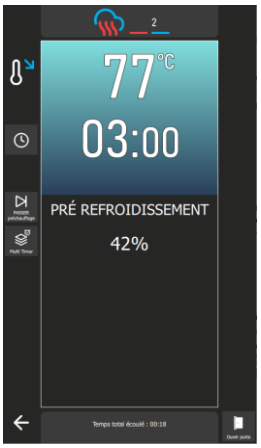
Départ différé



Préchauffage en cours



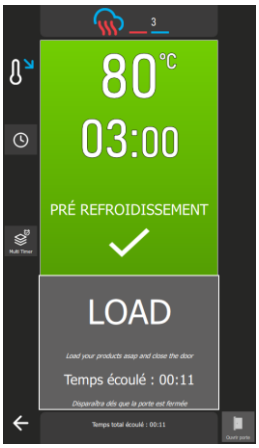
Pré refroidissement en cours



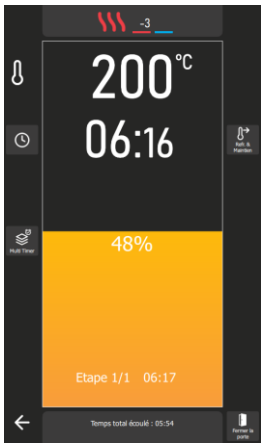
Préchauffage terminé



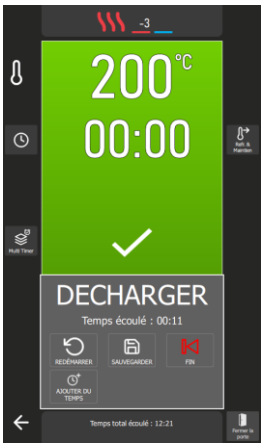
Pré refroidissement terminé



Cuisson en cours



Cuisson terminée



En mode maintien



Retour à l'écran de réglage

» Appuyez sur l'icône « Retour » ou sur toute zone non active de l'écran.
⌛ L'écran affiche l'écran de réglage de l'étape en cours.

Ecran : Charger

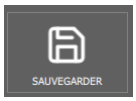
A la fin de la phase de préchauffage de l'enceinte de cuisson, un message vous invite à charger les produits dans le four. Pour continuer, appuyez sur l'icône de validation « ✓ » puis sur la touche "Charger" ou fermez la porte. Un compteur affiche le temps écoulé depuis le message initial demandant le chargement des produits.

Ecran : Décharger

En fin de cycle de cuisson ou en phase de « Maintien », un message vous invite à décharger les produits du four. Une série de fonctions vous est proposée pour finaliser le cycle en cours. Pour continuer, appuyez sur l'icône de validation "✓", puis sur la touche "Fin" ou fermez la porte. Un compteur affiche le temps écoulé depuis le message initial demandant le déchargement des produits.
Les options disponibles pour finaliser le cycle en cours incluent « redémarrer », « sauvegarder », « Fin », « ajouter du temps », ainsi que « déplacer la sonde à cœur ». La touche "Fin" permet de fermer la fenêtre de choix et d'arrêter le cycle en cours. En fonction du paramétrage de la cuisson en cours, les touches « Ajouter du temps » et « Déplacer la sonde » seront activées ou désactivées. Utilisez ces fonctions pour gérer efficacement la fin de vos cycles de cuisson et assurer un déchargement optimal des produits.



Redémarrer
La fonction permet de relancer la cuisson avec les paramètres précédents. Appuyez sur la touche, et l'écran affichera l'écran précédent avec la touche "Départ" activée.



Sauvegarder
Cette fonction permet d'enregistrer le protocole dans la bibliothèque utilisateur. Appuyez sur la touche, puis sur "✓", pour accéder à l'écran "Éditeur de recettes" et définir les paramètres de sauvegarde (►Protocoles - Création d'un protocole)



Fin
Cette touche permet de fermer la fenêtre des fonctions disponibles en fin de cycle de cuisson.



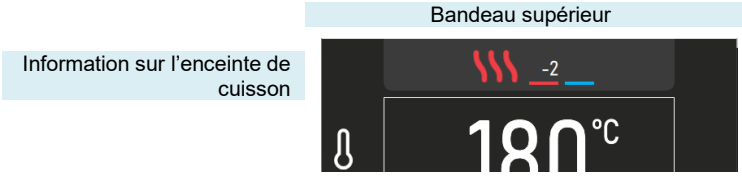
Ajouter du Temps
La fonction permet d'ajuster le temps de cuisson selon les besoins spécifiques, offrant une flexibilité totale pour obtenir des résultats parfaits. Appuyez sur la touche, puis renseignez la durée supplémentaire souhaitée dans la zone dédiée au temps. La cuisson se prolongera pendant la période spécifiée, en utilisant les paramètres de cuisson de la dernière étape. Le compteur du temps restant sera ajusté en conséquence de la valeur ajoutée.



Déplacer la Sonde
Cette fonction est utile pour repositionner la sonde à cœur afin de garantir une mesure précise de la température à cœur, assurant ainsi une cuisson optimale. Appuyez sur la touche, et vous pourrez poursuivre la cuisson en ouvrant la porte et en repositionnant la sonde dans un produit plus épais ou froid. A la fermeture de la porte, la cuisson reprend jusqu'à ce que la température de consigne de la sonde à cœur soit atteinte.

Affichage de l'ambiance de l'enceinte de cuisson

Lors de l'affichage de l'écran de suivi (cycle en cours), le bandeau supérieur de l'écran affiche les paramètres de l'ambiance de cuisson de l'étape en cours. Un appui sur la zone affiche l'écran de réglage de l'ambiance de cuisson de l'étape en cours.



FR

26. ACCUEIL

Lors de la mise sous tension du four, après initialisation, l'écran d'accueil apparait. Cet écran permet d'accéder aux 4 menus principaux. Il est personnalisable et accessible depuis les autres menus en appuyant sur la touche « accueil » dans la zone grisée supérieure de l'écran. L'écran ci-dessous, représente l'affichage paramétré par défaut du menu accueil.

Il est possible, de paramétrer le four pour que l'écran accueil ne soit pas l'écran d'affichage par défaut à la mise en marche de l'appareil (▶Paramètres - Affichage)

Editeur d'écran

Chef'sGuide

Cuisson manuelle

Régéthermie

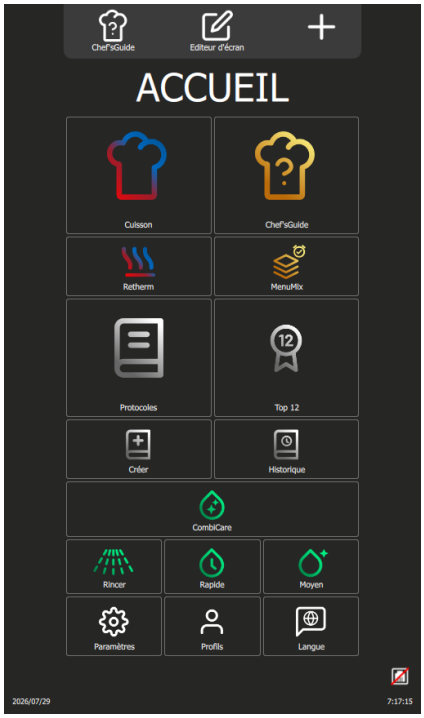
Protocoles

Créer

Rinçage
Lavage Rapide

Paramètres
Profils

Date



Personnalisation

Chef'sGuide

MenuMix

Top 12

Historique

CombiCare (lavage)

Lavage moyen

Langue
Info

Heure

Personnalisation Ecran
Permet la personnalisation de l'affichage du menu ou de l'écran

Cuisson
(▶Cuisson Manuelle)

Cuisson
(▶Chef'sGuide)

Retherm
(▶Fonctions supplémentaires - Régéthermie)

MenuMix
(▶MenuMix)

Protocoles
(▶Protocoles)

Top 12
(▶Fonctions supplémentaires - Top 12)

Création de protocole
Affiche l'écran de création d'un protocole (▶Protocoles - Création d'un protocole).

Historique
(▶Fonctions supplémentaires - Historique)

CombiCare
(▶CombiCare)

Rinçage de l'enceinte
(▶CombiCare)

Lavage Rapide
(▶CombiCare)

Lavage Moyen
(▶CombiCare)

Paramètres
(▶Paramètres)

Profils Utilisateur
(▶Paramètres - Profils)

Langue
Affiche la liste des 4 langues disponibles à l'affichage parmi toutes celles disponibles dans l'interface (▶Paramètres - Paramètres généraux).

Info
(▶Paramètres - Info)

-

Date / heure
(▶Paramètres - Paramètres Généraux)

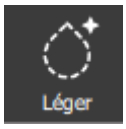
26.1 FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES :

Fonctions supplémentaires à ajouter au menu « Accueil » grâce à la personnalisation des écrans. Depuis ce menu appuyer sur la Touche de personnalisation « + », pour ajouter des widgets ou en effacer. Les widgets grisés sont sélectionnés pour être visible dans le menu accueil.

Personnalisez votre Menu Accueil avec les fonctions que vous utilisées. Ne laisser apparaitre que les fonctions utiles à vos besoins ou à votre équipe. Une bonne personnalisation permet d'avoir un écran avec une lecture facilité.



Delta T
Affiche l'écran de cuisson en Delta T (►Fonctions supplémentaires - Cuisson Delta T).



Lavage léger
Un appui sur la touche démarre un cycle de lavage léger (►CombiCare)



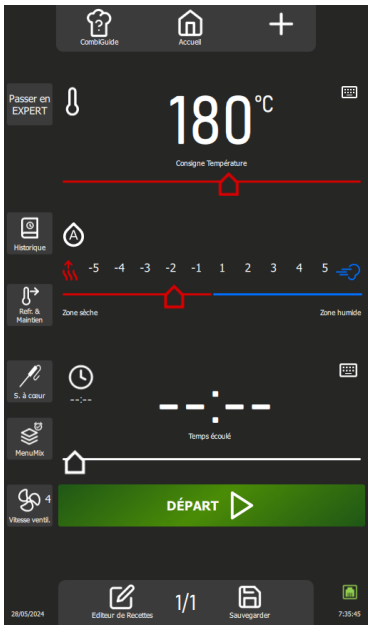
Lavage intensif
Un appui sur la touche démarre un cycle de lavage intensif (►CombiCare)

27. CUISSON MANUELLE

Le four mixte professionnel offre deux modes manuels et un mode « en continu » pour répondre à vos besoins culinaires. Dans le mode manuel Auto, vous avez simplement à sélectionner la température désirée, offrant une commodité optimale. En revanche, pour ceux qui préfèrent exercer leur expertise culinaire, le mode Expert offre une flexibilité totale. En mode Expert, vous avez le contrôle total sur le choix du mode de cuisson, que ce soit convection, mixte ou vapeur, sur le taux d'humidité ainsi que sur la température. Le troisième mode, le mode « en continu », constitue une fonctionnalité précieuse pour maintenir le fonctionnement continu du four, sans interruption dans les situations où un maintien constant de la température est nécessaire, permettant ainsi aux utilisateurs de créer des conditions idéales pour des processus de cuisson. L'ambiance de l'enceinte de cuisson du mode peut être paramétrée aussi bien à partir des fonctions disponibles en mode Auto que de celles du mode Expert.

Pour une personnalisation accrue, il est possible de définir le mode par défaut qui s'affichera lors de l'accès au menu « Cuisson Manuelle ». Cela permet d'adapter facilement le fonctionnement du four mixte selon vos préférences et votre style de cuisine spécifique, offrant ainsi une expérience culinaire plus personnalisée et efficiente.

Mode Auto



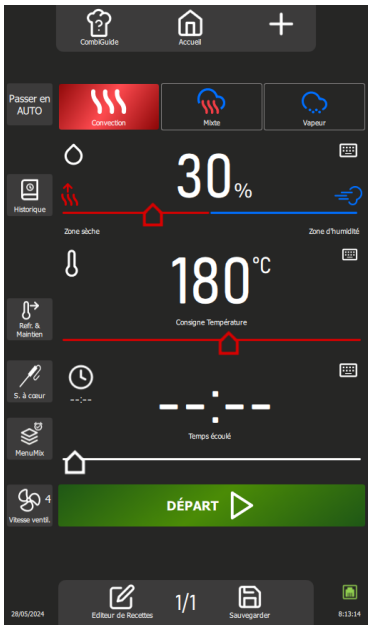
Température de consigne de l'enceinte de cuisson

Mode/Humidité de cuisson

Temps de cuisson / Température à coeur

Départ de la cuisson

Mode Expert



Mode de cuisson

taux d'humidité

Température de consigne de l'enceinte de cuisson

Temps de cuisson / Température à coeur

Départ de la cuisson

27.1 MODE AUTO

Avec le mode Auto dans le menu « Cuisson manuelle », la technologie du four vous aide à réaliser votre cuisson. Pour cela, renseignez une température, le mode et l'Humidité s'ajusteront automatiquement en fonction de la température. Une modification du Mode/Humidité entraine la modification de la température et de l'humidité, qui s'ajustent automatiquement. Le mode Auto est affiché par défaut.

27.1.1 TEMPERATURE



Température

Permet de renseigner une température dans l'enceinte.
Pour définir la température, touchez la zone correspondante et ajustez la température en faisant tourner le codeur ou en sélectionnant la touche clavier (▶Généralités - Pictogrammes)
Affichage de la température réelle de l'enceinte :
Appuyez pendant 5 secondes sur l'icône de la température : la température réelle s'affichera pendant quelques secondes
La plage de réglage de la température s'étend de 25 à 300°C, ajustable via le bouton codeur selon les spécifications suivantes :

De 25 à 105 C : Pas de 1°C
De 110 – 300°C : Pas de 5°C

27.1.2 MODE / HUMIDITE



Mode automatique

Ajustement automatique après saisi de la température :
Le système ajuste automatiquement le taux d'humidité et le mode associé à mesure que la température est modifiée. Chaque pression sur les touches de mode entraîne également une modification de positionnement du curseur d'humidité et de la température
Le mode et le taux d'humidité restent modifiables indépendamment de la température après la désactivation du mode « auto » par une brève pression sur l'icône d'humidité (le symbole 'A' disparaîtra).
Deux modes possibles :

Mode « auto » : la température, l'humidité et le mode sont liés (symbole A dans l'icône humidité)
Mode « manuel » : seul l'humidité et le mode sont liés (symbole A absent dans l'icône humidité).

Pour changer le mode de cuisson, sélectionnez la zone du mode souhaité et ajustez le taux d'humidité en déplaçant le curseur de gauche à droite. Cette fonction permet de définir le type de mode de cuisson et l'ambiance de l'enceinte de cuisson.
Les positions à chaque extrémité du curseur humidité, sont accessibles uniquement si le mode « auto » est désactivé.

Zone sèche : Curseur complètement à gauche. Cuisson en mode convection avec clapet évent ouvert en continu.

Zone humide : Booster d'humidité accessible uniquement en cours de cuisson : permet l'ajout d'humidité par appui maintenu sur la touche.

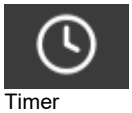
Affichage du taux d'humidité réelle de l'enceinte :

Effectuez un appui prolongé sur l'icône du Taux d'humidité : le taux d'humidité s'affichera pendant quelques secondes.

Mode de cuisson

Position curseur	Taux humidité	Mode	Ambiance de l'enceinte
Zone sèche	0%	**Convection**	Sèche et chaude
-5	1%		
-4	5 - 10%		
-3	15 - 20%		
-2	25 - 30%		
-1	35 - 40%		
1	55 - 60%	**Mixte**	Humide et saturé
2	65 - 70%		
3	75 - 80%		
4	85 - 90%		
5	100%	**Vapeur**	Humide
Zone humide	100%		

27.1.3 TEMPS DE CUISSON



Timer

Permet de renseigner une durée spécifique pour la cuisson des aliments

En l'absence de temps spécifié (valeur à "-- :--"), le four continuera de fonctionner de manière continue jusqu'à ce que vous arrêtiez manuellement la cuisson.

Pour renseigner une durée de cuisson, veuillez toucher la zone correspondante et ajuster le temps soit en faisant tourner le codeur ou en sélectionnant la touche clavier (►Généralités - Pictogrammes)

La zone affiche par défaut :

00:00 : Minutes et secondes si temps inférieur à 1 heure

01:00:00 Heures minutes et secondes si durée supérieure ou égale à 1 heure.

L'affichage du temps écoulé s'active dès le début de la cuisson, que ce soit dans la zone dédiée ou dans le bargraphe de progression de la cuisson.

La plage de réglage du temps s'étend de 0 à 99 heures, ajustable via le bouton codeur selon les spécifications suivantes :

De 10 secondes à 30 minutes : Pas de 10 secondes

De 30 minutes à 1 heure : Pas de 30 secondes

De 1 heure à 2 heures : Pas de 1 minute

De 2 heures à 5 heures : Pas de 5 minute

Au-delà de 5 heures : Pas de 15 minutes

L'appui sur la touche « Sonde à cœur » bascule la fonction Timer en cuisson sonde à cœur et modifie la zone de temps pour afficher la température à cœur (►Cuisson manuelle - Fonctions supplémentaires).

27.2 MODE EXPERT

Le mode Expert est conçu pour mettre en valeur votre expertise. En optant pour un mode de cuisson, vous avez la liberté de régler le climat de l'enceinte en choisissant le mode de cuisson : vapeur, convection ou mixte. En ajustant l'humidité de l'enceinte, la température de l'enceinte, et le temps de cuisson, voir la vitesse de ventilation, vous prenez les rênes de manière autonome pour un contrôle total sur le résultat de cuisson.

27.2.1 MODE



Modes

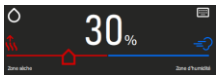
3 modes disponibles : Convection, mixte et vapeur :

Le système propose par défaut un taux d'humidité et une température pour chaque mode.

Mode de cuisson

Mode	Ambiance de l'enceinte	Taux d'humidité	Plage « Taux humidité »	Température	Plage « Température »
Convection	Chaude	30%	0 – 100%	180°C	25 - 300°C
Mixte	Humide et chaude	50%	0 – 100%	160°C	25 - 300°C
Vapeur	Humide	100%	100%	98°C	30 - 130°C

27.2.2 HUMIDITE



Humidité

La modification du taux d'humidité reste possible indépendamment du mode sélectionné. Toutefois, en mode vapeur, le curseur du taux d'humidité demeure non ajustable, restant fixé à 100%
L'utilisation des deux positions à chaque extrémité du curseur humidité, est inchangé que l'on soit en mode auto ou en mode Expert. (►Cuisson manuelle - Mode auto)
Affichage du taux d'humidité réelle de l'enceinte :
Effectuez un appui prolongé sur l'icône du Taux d'humidité : le taux d'humidité s'affichera pendant quelques secondes.

27.2.3 TEMPERATURE

L'utilisation et le paramétrage de la zone de température demeurent inchangés, que vous soyez en mode Auto ou en mode Expert. (►Cuisson manuelle - Mode auto)

27.2.4 TEMPS DE CUISSON

L'utilisation et le paramétrage du Timer demeurent inchangés, que vous soyez en mode Auto ou en mode Expert. (►Cuisson manuelle - Mode auto)

27.3 FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES

Fonctions supplémentaires disponibles pour l'aide à la cuisson : Touches sélectionnées (grisées) par défaut dans l'écran personnalisation du menu.



Mode Expert ou Auto
Cette touche permet d'afficher l'écran du mode Expert ou Auto en fonction du mode actuellement sélectionné.
La sélection du mode s'accompagne d'une modification de la touche, faisant apparaître le mode non sélectionné. Cette approche permet de distinguer clairement le mode en cours d'utilisation de celui disponible en tant qu'alternative et de basculer rapidement d'un mode à l'autre.



Historique
L'écran "Historique" agit comme un journal de sauvegarde exhaustif, enregistrant toutes les processus aboutis, qu'il s'agisse de cycles de cuisson, de protocoles ou de cycle de lavage. Consultez cet historique pour obtenir des informations utiles sur les paramètres de cuisson antérieurs, les résultats obtenus, ainsi que les cycles de lavage effectués. (►Fonctions supplémentaires - Historique)



Refroidissement & maintien
Permet de maintenir à une température adéquat la cuisson en cours en attendant de décharger. (►Fonctions supplémentaires - Refroidissement et Maintien)
Cette fonction permet également entre deux cuissons (sans aliment dans la cavité), de refroidir l'enceinte de cuisson. Si vous avez réalisé une cuisson à haute température et que la cuisson suivante est une cuisson à basse température, il vous suffit pour gagner un peu de temps, de lancer un refroidissement de l'enceinte en appuyant sur cette touche.
Attention : le refroidissement est paramétré (température, eau ou air), ne pas laisser des aliments dans le four (►Paramètres - Cuisson et Installation)



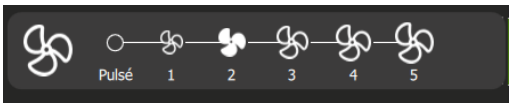
Sonde à cœur
Ce paramètre permet de déterminer une température à cœur de l'aliment. Ce réglage vient en lieu et place d'une consigne de temps. Votre température à cœur détermine le temps de cuisson de votre produit.
Pour définir la température, touchez la zone correspondante et ajustez la température en faisant tourner le codeur ou en sélectionnant la touche clavier (►Généralités - Pictogrammes)
L'affichage de la température réelle de la sonde s'affiche dès le début de la cuisson dans la zone correspondante.
La plage de réglage de la température à cœur s'étend de 0 à 99C, ajustable via le bouton codeur au pas de 1°C.



MenuMix
La fonction MenuMix offre la possibilité de combiner des cuissons de différents produits sur divers niveaux à l'intérieur de l'enceinte de cuisson avec une température et une ambiance de l'enceinte de cuisson identique soit en indiquant un temps soit une température à cœur. (►MenuMix)

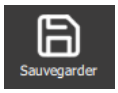


Vitesse de ventilation
La fonction de réglage de la vitesse de ventilation permet de moduler la turbine à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, proposant cinq niveaux gradués de 1 à 5, où le niveau 5 représente la vitesse maximale. Pour les cuissons de petits produits, de produits à faible épaisseur ou de liquides, privilégiez un niveau bas (1 ou 2) ou optez pour le mode pulsé, alternant la ventilation de manière appropriée.
Le mode pulsé est disponible uniquement si la température de consigne est inférieure à 75°C.
Pour accéder à l'écran de réglage de la vitesse de la turbine, appuyez simplement sur la touche dédiée pour l'afficher, et ainsi vous permettre d'ajuster la vitesse de ventilation selon vos besoins.





Editeur de Recettes
Affiche l'écran d'éditeur de recettes. Visible suivant la personnalisation de l'écran. (►Protocoles – Editeur de recettes)

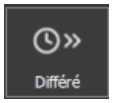


Sauvegarder
Sauvegarde le process de cuisson / la protocole.

Fonctions supplémentaires pour l'aide à la cuisson à afficher ou à masquer grâce à la personnalisation des écrans (depuis ce menu appuyer sur la Touche « + »)



Préchauffage
Permet de préchauffer l'enceinte de cuisson avant de commencer une cuisson. Le temps de consigne ne démarrera qu'a l'atteinte de la température demandée pour le préchauffage dans l'enceinte de cuisson
Avec ou sans cette touche, la mise en Température est automatique dans tout cycle. La particularité de cette touche est de pouvoir entrer une température de préchauffage automatique différente de la température de consigne de cuisson.



Différé
Le départ différé est une fonction qui permet de programmer le début d'un cycle de cuisson à une heure ultérieure. Cela offre une flexibilité précieuse pour planifier la cuisson des plats, en permettant aux utilisateurs de préparer les aliments à l'avance et de les cuire plus tard, même en leur absence. (►Fonctions supplémentaires - Départ différé)



Fumoir
Cette fonction nécessite l'utilisation de l'accessoire Fumoir qui vous permet de cuire et de fumer simultanément les aliments dans l'enceinte de cuisson.



Affichage Ecran cuisson en mode
Cette fonction détermine l'affichage par défaut de l'écran de cuisson. Trois choix sont disponibles : Mode Auto, Mode Expert ou Dernier Utilisé. L'option "Dernier Utilisé" affiche l'écran selon le dernier mode sélectionné dans le menu « Cuisson manuelle » assurant une continuité dans l'expérience utilisateur.



Légendes sous les Icônes
Cette fonction affiche sous chaque icône son nom dans la langue définie par l'utilisateur. Si la touche n'est pas sélectionnée (grisée), le nom sous chaque icône ne sera pas visible dans le menu « Cuisson manuelle ». Cette touche est activée par défaut.



Affichage Temps / Sonde à cœur
Permet l'affichage des touches Minuterie / Sonde à cœur et la zone de saisie de la durée ou de la température à cœur. Lorsque cette fonction n'est pas présente dans le menu « Cuisson manuelle », l'arrêt du four nécessitera une intervention manuelle à la fin de la cuisson.
Cette touche est activée par défaut.



Départ
Le fait de ne pas sélectionner la touche "Départ" équivaut à mettre le four en fonctionnement continu. (►Cuisson manuelle - Mode en continu)
Cette touche est activée par défaut.

27.4 DEMARRER UNE CUISSON

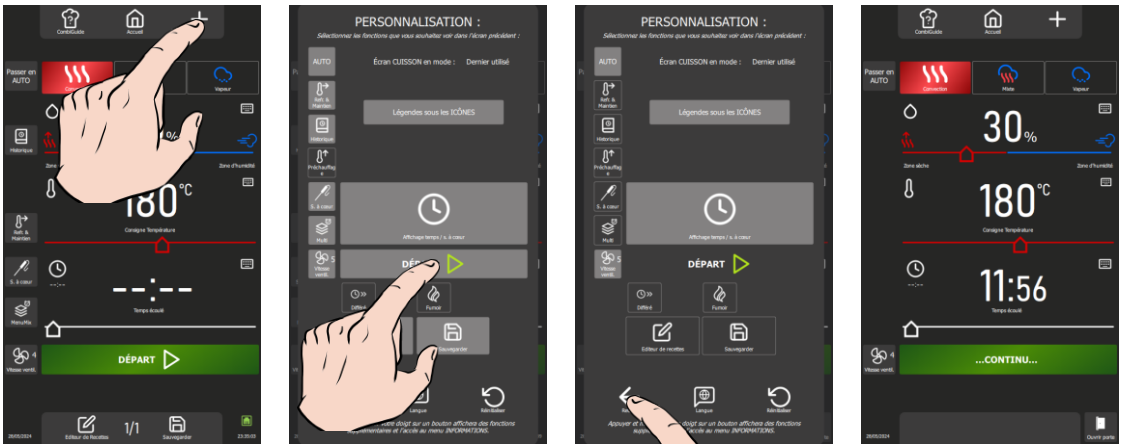
- » Renseignez les paramètres de la cuisson comme le mode (mode Expert), le taux d'humidité, la température, un temps ou une température à cœur, et la vitesse de ventilation.
- » Paramétrez la cuisson avec des fonctions supplémentaires si besoin (Préchauffage, Refroidissement & Maintien, départ différé, fumoir…)
- » Appuyez sur la touche « départ »
  - Le cycle de cuisson est lancé
  - L'écran vous invite à charger le four
- » Chargez le four
- » Fermez la porte du four
  - Le cycle de cuisson se poursuit et le bargraphe vous informe visuellement de l'avancée du cycle et des différentes étapes.
- » Suivez les invitations/actions affichées sur l'écran
  - Lorsque le temps est écoulé ou que la température à cœur est atteinte, un signal sonore est émis et l'écran vous invite à décharger le four avec la possibilité de choisir parmi des options de fin de cuisson. Sélectionnez une option si besoin.
- » Retirez les aliments du four

27.5 CREATION D'UN PROTOCOLE

Dans le menu « Cuisson manuelle », que vous soyez en mode expert ou automatique, pour créer un protocole, il vous suffit de sélectionner l'icône « Éditeur de recettes ». Dès cette action, l'écran bascule automatiquement vers le menu Protocoles (►Protocoles).

27.6 MODE « EN CONTINU »

Ce mode est disponible après personnalisation du menu « Cuisson manuelle ». Il suffit de désélectionner la touche « départ » dans l'écran de personnalisation, pour paramétrer le four en cuisson « en continu ». Ce mode permet de chauffer en continu l'enceinte de cuisson sans interruption. La température et l'ambiance de l'enceinte cuisson sont ajustable. Si aucune consigne de temps n'est saisie, la zone d'affichage indique le temps écoulé depuis la sélection du mode.



Affichage du mode « en continu »

- » Appuyez sur l'icône de personnalisation « + ».
  ⌛ L'écran de personnalisation s'affiche.
- » Désélectionner la touche « Départ »
- » Appui sur la flèche « retour » à l'écran précédent
  ⌛ L'écran du mode continu s'affiche et la zone d'affichage du temps s'agrémente

Paramétrage de la cuisson

L'ambiance de l'enceinte de cuisson est paramétrable soit en utilisant les outils du mode Auto ou ceux du mode Expert, en sélectionnant simplement la touche correspondante (▶Cuisson manuelle - Mode Auto ou Mode Expert).
Par ailleurs, la zone d'affichage du temps peut également être utilisée comme minuteur avec effet sonore à la fin du temps pour une gestion pratique du temps de cuisson. Si une consigne de temps est entrée, le décompte du temps commence immédiatement. En fin de minuterie, un bref appui sur le bouton stoppe le buzzer (et le flash de l'éclairage) sans avoir besoin d'ouvrir la porte du four ou de réinitialiser la consigne en affichant « -- :--».

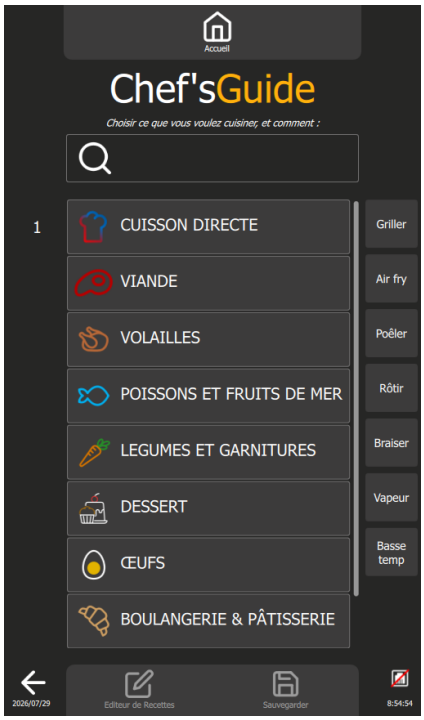
Arrêt du mode « en continu »

La chauffe en continu s'arrête automatiquement dès que l'utilisateur quitte l'écran de cuisson, se caractérisant par le fait que tout changement vers les menus « Accueil, Protocoles, CombiCare ou Paramètres » interrompt le cycle continu.

28. CHEF'SGUIDE

Chef'sGuide offre une solution innovante en permettant de créer un protocole de cuisson personnalisé, même pour les utilisateurs n'ayant pas de connaissances approfondies sur les étapes nécessaires à l'obtention d'un résultat satisfaisant. Grâce à son système basé sur un quiz culinaire intuitif, les utilisateurs peuvent répondre à des questions simples sur leurs préférences culinaires et les caractéristiques des plats à préparer.
Une fois le quiz complété, Chef'sGuide génère automatiquement un protocole de cuisson adapté, prenant en compte les réponses fournies. Ce protocole comprend une séquence d'étapes précises à suivre pour obtenir le résultat souhaité. De plus, il offre la flexibilité de pouvoir être modifié avant ou après le lancement de la cuisson.
Nos chefs ont travaillé avec passion et expertise pour développer des protocoles de cuisson parfaits, de haute qualité et optimaux. Grâce à leur savoir-faire, chaque détail a été pensé pour vous offrir des résultats exceptionnels, quels que soient vos besoins.
Avant la cuisson, les utilisateurs peuvent ajuster les étapes du protocole, modifier les paramètres de cuisson selon leurs préférences, lui attribuer un nom et le classer dans une catégorie spécifique. Après la cuisson, il est également possible de revenir sur le protocole pour apporter des ajustements, le renommer, le marquer comme favori pour un accès rapide ultérieur, ou même lui assigner une image pour une meilleure identification visuelle.
Cette fonctionnalité permet aux utilisateurs de bénéficier de protocoles de cuisson éprouvés et adaptés à leurs préférences culinaires, garantissant ainsi des résultats savoureux et réussis à chaque fois.

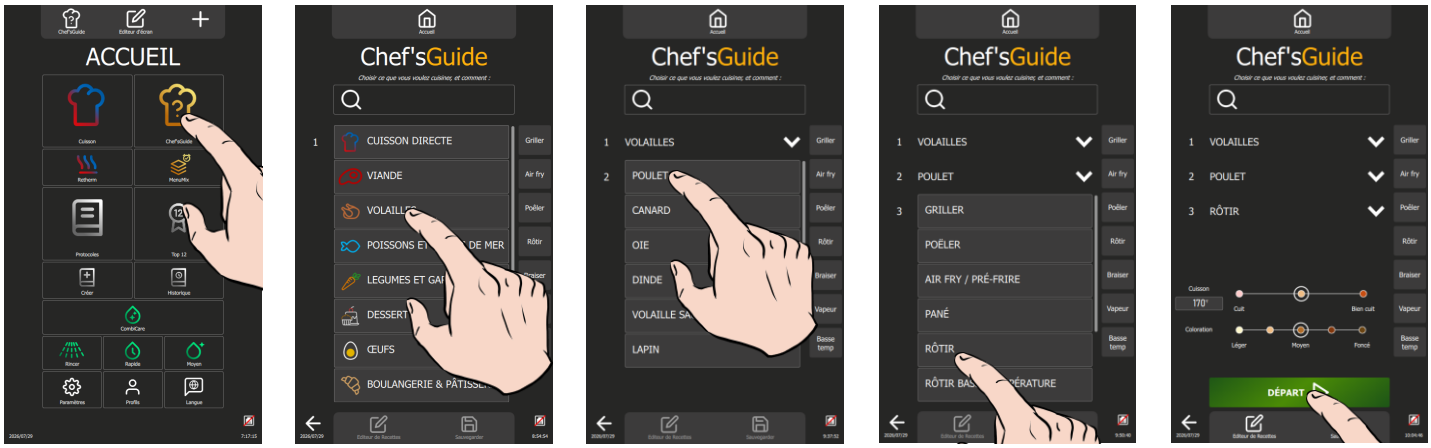
Types d'aliments



Filtres de type de cuisson

28.1 UTILISATION

Conçu sous la forme d'un quiz interactif, ce menu vous permet de créer des protocoles de cuisson personnalisés en quelques clics, sans avoir à sélectionner ou paramétrer manuellement une ambiance de cuisson et un temps précis.



Étapes d'utilisation :

1. **Sélection de la catégorie d'aliment :** Commencez par choisir la catégorie à laquelle appartient votre aliment.
2. **Choix du produit :** Sélectionnez ensuite le produit spécifique dans cette catégorie (poulet, canard, oie…).
3. **Type de cuisson souhaité :** Indiquez le type de cuisson que vous désirez pour votre plat (griller, poêler, Air fry…).
4. **Finition :** Définissez la finition souhaitée pour un résultat parfait (avec ou sans sonde à cœur, avec ou sans pousse…).
5. **Ajustements finaux :** Personnalisez votre protocole en ajustant le curseur pour déterminer :
   - Le rendu souhaité (texture, cuisson interne, ...)
   - La coloration finale du produit (clair, foncé, …)

- La vitesse de cuisson, si applicable (rapide, douce, lente, …).

6. **Départ :** Votre protocole de cuisson est maintenant créé. Appuyez sur le bouton « **Départ »** pour démarrer la cuisson. À partir de ce moment, l'écran bascule automatiquement vers le menu **Protocole**, vous permettant de suivre et de gérer facilement le processus de cuisson (►Protocoles).

Le protocole créé inclut par défaut une image correspondant au mieux au nom constitué par le nom de la catégorie d'aliment, du produit et du type de cuisson. Ces paramètres restent modifiables pour répondre à vos préférences (►Protocoles).

28.2 ENREGISTREMENT D'UN PROTOCOLE DE CUISSON

Une fois le quiz complété, pour créer un protocole, il vous suffit de sélectionner l'icône « Sauvegarder ». Dès cette action, l'écran bascule automatiquement vers le menu « Protocoles » (►Protocoles).

Un protocole créé à partir de Chef'sGuide est identifiée par une toque blanche dans le coin gauche de la vignette du nom du protocole.



28.3 MODIFIFCATION D'UN PROTOCOLE

Une fois que vous avez créé un protocole à partir du Chef'sGuide, sa modification, son interruption ou sa suppression suivent les mêmes étapes que celles d'un protocole créé via le menu (►Protocoles).

28.4 RETOUR A L'ECRAN CHEF'SGUIDE APRES UNE INTERRUPTION DE CUISSON

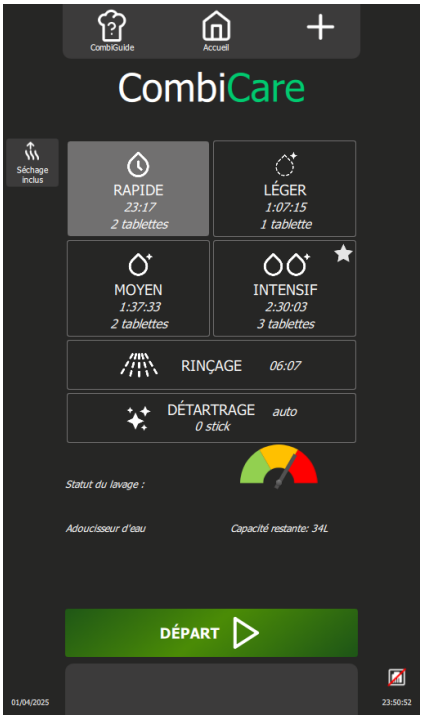
Vous avez interrompu un protocole en cours de process et souhaitez revenir au menu « Chef'sGuide », ceci n'est possible que si vous avez interrompu le protocole en sélectionnant l'icône « ✓ » uniquement. Appuyer sur l'icône « Fleche » jusqu'à ce que le menu « Chef'sGuide » s'affiche.

FR

29. COMBICARE

Attention !
Se référer scrupuleusement aux consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la prévention lors du lavage et de l'utilisation des produits lessiviels / détartrants (►Recommandations).

Attention : Danger !
Ne jamais lancer une cuisson s'il reste des résidus de tablette de produit de nettoyage à l'intérieur de la cavité



Fonction Séchage inclus

Personnalisation

Programmes de lavage

Rinçage de l'enceinte

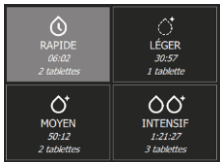
Détartrage

Statut de lavage

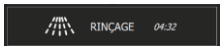
Fonctions :



Séchage inclus
La fonction permet d'inclure un séchage de l'enceinte de cuisson, qui s'effectue en complément du cycle de nettoyage et/ou de détartrage lorsque la touche correspondante est activée.



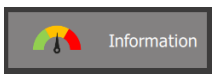
Programmes de lavage
Quatre programmes de lavage sont disponibles : Rapide, Léger, Moyen et Intensif. Chaque programme est accompagné d'une estimation précise du temps nécessaire, ainsi que du nombre optimal recommandé de tablettes de produit nettoyant.



Rinçage
Cette fonction offre la possibilité d'effectuer un rinçage rapide de l'enceinte de cuisson, sans recourir à l'utilisation de produits chimiques entre deux cuissons par exemple.



Détartrage
Cette fonctionnalité vous donne la possibilité d'effectuer le détartrage de l'enceinte de cuisson et de la chaudière vapeur en complément du programme de nettoyage, à condition que la touche dédiée soit activée. Le nombre optimal recommandé de sticks pour ce cycle est clairement indiqué. Le temps nécessaire sera ajouté à la durée estimée du programme de nettoyage sélectionné.



Statut de lavage
Cette information sous fourme de jauge de couleur, vous informe du taux d'encrassement du four.

29.1 PERSONNALISATION

Simplifiez et organisez votre expérience avec des fonctionnalités supplémentaires dans le menu « CombiCare ». Ajoutez ou paramétrez ces options rapidement en appuyant sur la touche « + » depuis le menu « Protocoles ». La personnalisation des écrans vous permet d'adapter l'interface à vos préférences, facilitant ainsi l'utilisation.



Historique
L'écran "Historique" agit comme un journal de sauvegarde exhaustif, enregistrant toutes les processus aboutis, qu'il s'agisse de cycles de cuisson, de protocoles ou de lavage. Consultez cet historique pour obtenir des informations sur les cycles de lavage effectués. (►Fonctions supplémentaires - Historique)

VIDANGE DE LA CHAUDIÈRE

Vidange de la chaudière
Cette fonctionnalité vous donne la possibilité de vidanger la chaudière avant une période prolongée de non-utilisation du four (par exemple, vacances, fermeture saisonnière etc.), à condition que la touche dédiée soit activée depuis l'écran personnalisation (►Vidange de la chaudière).

PLANIFICATION DE NETTOYAGE

Planification de nettoyage
L'écran « Planification de nettoyage » permet de programmer un nettoyage obligatoire du four soit selon un calendrier défini (jours et deux horaires possibles), soit en fonction du nombre d'heures d'utilisation (►Planification de nettoyage). Le nettoyage régulier permet de maintenir des conditions de cuisson optimales et de prévenir l'accumulation de résidus qui pourraient affecter les performances du four.

29.2 PROGRAMME DE NETTOYAGE

Les programmes de nettoyage suivants sont disponibles seuls ou en combinaisons et avec la fonction supplémentaire "Séchage inclus" qui assure le séchage de l'enceinte de cuisson.

Programme	Combinaisons possibles	Description	Produits nécessaires
Rapide	Aucune	Cycle très rapide	Tablettes nettoyantes Chef'sCombi Cleaner-tabs
Léger	Fonctions "Séchage inclus" Programme "Détartrage"		Tablettes nettoyantes Chef'sCombi Cleaner-tabs
Moyen	Fonctions "Séchage inclus" Programme "Détartrage"		Tablettes nettoyantes Chef'sCombi Cleaner-tabs
Intensif	Fonctions "Séchage inclus" Programme "Détartrage"		Tablettes nettoyantes Chef'sCombi Cleaner-tabs
Rinçage	Fonction "Séchage inclus"	Rince en utilisant uniquement de l'eau (aucun produit chimique), par exemple entre deux types de cuisson différentes	-
Détartrage	Ne peut pas être utilisé seul. A combiner à un des programmes de lavage (Léger, Moyen, Intensif)	Pour enlever les dépôts de tartre apparus lors des divers cycles de cuisson. Détartrer la chaudière vapeur. L'automate détecte automatiquement le niveau de tartre de la chaudière et vous invite à faire un cycle de nettoyage avec le programme « Détartrage »	Sticks de détartrage Chef'sCombi Care-sticks

29.3 FREQUENCE DE NETTOYAGE / DETARTRAGE

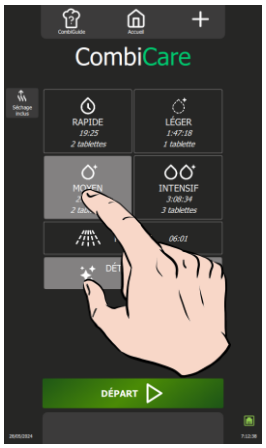
Fréquence de nettoyage
La fréquence de nettoyage de l'enceinte de cuisson dépend de trois facteurs : le taux d'utilisation, le mode de cuisson et la température de cuisson.

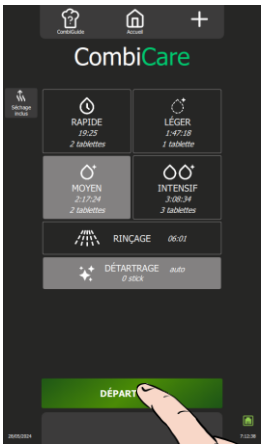
Fréquence de détartrage
La fréquence de détartrage de l'enceinte de cuisson dépend de deux facteurs : la dureté de l'eau et le taux d'utilisation du mode vapeur.

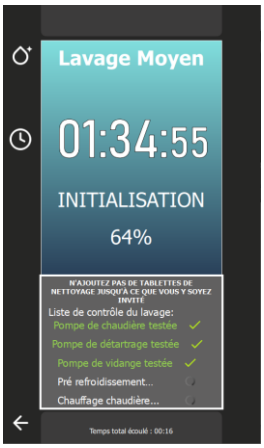
29.4 DEMARRER UN LAVAGE AUTOMATIQUE AVEC OU SANS DETARTRAGE

Lorsque vous ouvrez le menu « CombiCare », le dernier programme de lavage utilisé est mis en évidence par la surbrillance de la touche correspondante, identifiable par une teinte grise. Le programme de lavage recommandé par le statut de lavage est indiqué par une étoile clignotante dans le coin supérieur droit de la touche.

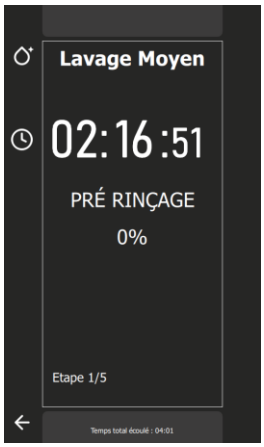
Attention !
Il est strictement interdit d'introduire les tablettes de lavage ou les sticks de détartrant dans le four tant que l'interface de commande ne l'a pas explicitement demandé

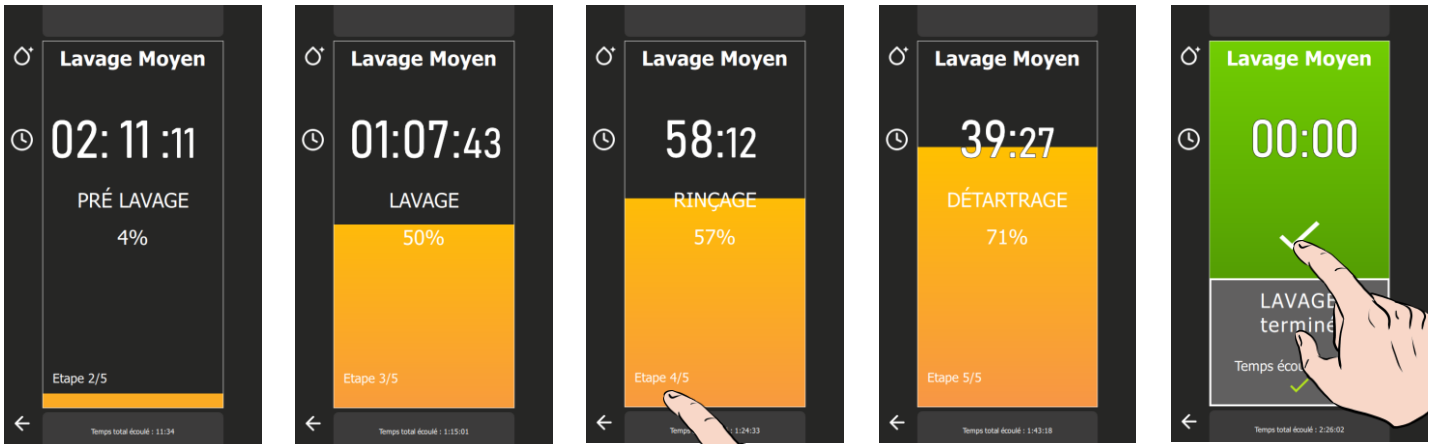












» Préparez votre four et vérifiez les points ci-dessous :
✓ Retirez tous les bacs, plaques et grilles de l'enceinte de cuisson.

Il est conseillé de laisser en place les échelles, le module à glissières ou banqueting et le chariot à glissières ou banqueting (fours 20 niveaux) en place dans le four lors du nettoyage de l'enceinte de cuisson.

Il est interdit de nettoyer l'enceinte du four avec les grilles et/ou les bacs en place.



Attention : Risque de brûlures !
Se référer aux consignes de sécurité relatives à l'utilisation et la manipulation des bacs, plaques et grilles.

✓ Les échelles sont accrochées correctement dans l'enceinte de cuisson
✓ Le module à glissières ou porte assiettes est placé correctement dans l'enceinte de cuisson
✓ Le chariot à glissières ou porte assiettes des fours 20 niveaux est placé correctement dans l'enceinte de cuisson
✓ La sonde à cœur fixée dans l'enceinte de cuisson est positionnée à son emplacement
✓ La sonde à cœurs USB n'est pas dans l'enceinte de cuisson
✓ Si votre four est équipé de l'option Collecteur de graisse, par précaution, fermez la vanne de vidange d'évacuation des graisses

» Appuyez sur la touche « CombiCare ».
⌛ Le menu « CombiCare » s'affiche.
» Choisissez le programme de nettoyage souhaité en ajoutant ou pas des fonctions supplémentaires tel que le « Détartrage » ou « Séchage inclus ».
» Appuyez sur la touche « Départ ».
⌛ L'écran affiche l'étape d'initialisation. Si la température de l'enceinte de cuisson est supérieure ou égale à 70°C, la fonction refroidissement démarre automatiquement avant le démarrage du cycle de nettoyage
⌛ A la fin de l'étape d'initialisation, l'écran vous invite à mettre en place les produits nettoyants / détartrants nécessaires au programme de nettoyage
» Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson
» Déballez le nombre de tablettes nettoyantes indiquées et placez-les sur la grille d'évacuation

Il est impératif de toujours insérer dans l'enceinte de cuisson le nombre de tablettes affiché par l'interface de commande.

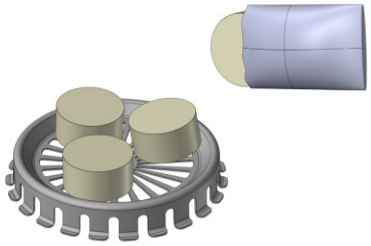
Attention : Risque de brûlures !
Se référer aux consignes du paragraphe « Recommandation » pour l'utilisation et la manipulation des tablettes de produit nettoyant.
Toujours porter les équipements de protection individuelle (vêtements, gants et lunettes)

» Ouvrez le nombre de sticks détartrants indiqué (si le programme détartrage a été sélectionné)
» Versez le contenu des sticks dans la trappe de produit détartrant

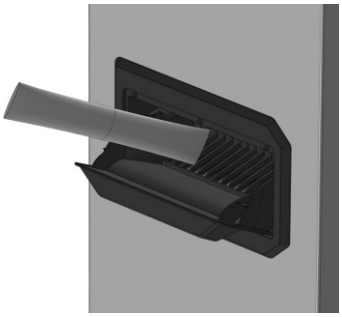
Il est impératif de toujours verser dans la trappe dédiée, le nombre de sticks affiché par l'interface de commande.

Attention : Risque de brûlures !
Se référer aux consignes du paragraphe « Recommandation » pour l'utilisation et la manipulation des sticks de produit détartrant.
Toujours porter les équipements de protection individuelle (vêtements, gants et lunettes)

La trappe d'insertion de produit détartrant est conçue exclusivement pour l'introduction de produit détartrant sous forme de poudre. Ne jamais utiliser de produit détartrant autre que de la poudre ou de produit nettoyant, cela endommagerait votre four de manière irréversible.



Tablettes Nettoyantes
Chef'sCombi Cleaner-tabs



Stick détartrant
Chef'sCombi Care-sticks

» Fermez la trappe de produit détartrant.
» Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
» Appuyez sur l'icône « ✓ ».
⌛ Le nettoyage automatique démarre.
⌛ L'écran affiche les diverses étapes du programme ainsi qu'un compteur du temps écoulé, du temps restant et un bargraphe en pourcentage. Le nombre d'étape est déterminé par le programme de lavage sélectionné.
⌛ Un signal sonore retentira lorsque le programme du nettoyage automatique sera terminé et un compteur de temps indiquera la durée écoulée depuis la fin du programme.
» A la fin du programme, appuyez sur l'icône « ✓ ».
⌛ L'écran affiche le menu « Accueil ».

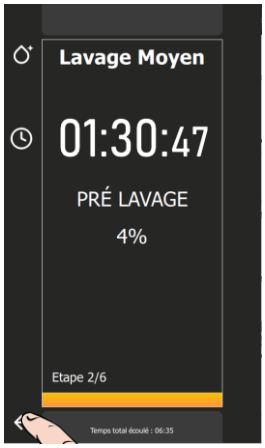
Si une panne d'électricité survient pendant un cycle de nettoyage, celui-ci est interrompu. Le nettoyage reprendra automatiquement où il a été interrompu lorsque le courant sera rétabli.

Si un trop grand volume de mousse apparaît lors du nettoyage malgré l'utilisation de la bonne quantité de tablettes nettoyantes, essayez de réduire la quantité de tablettes lors du prochain nettoyage. Si le problème persiste, il est recommandé de faire appel à un technicien agrée.

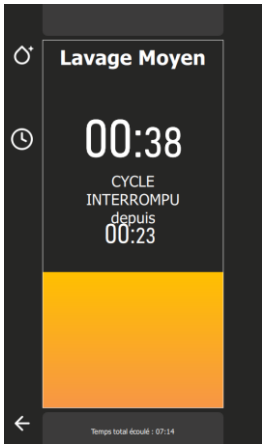
29.5 INTERROMPRE UN LAVAGE AUTOMATIQUE

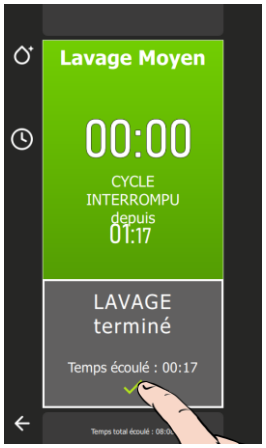
Attention : Danger !
Ne jamais lancer une cuisson s'il reste des résidus de tablette de produit de nettoyage à l'intérieur de la cavité

Il est possible d'interrompre le processus de lavage automatique pendant la phase d'initialisation ou avant la validation de l'insertion des produits de nettoyage dans le four.
Cependant, une fois cette étape franchie, l'interruption du lavage automatique prendra environ **40 minutes**. Un message informatif s'affichera pour vous notifier de cette information.









Interrompre un lavage en phase d'initialisation

» Appuyez sur la flèche « retour » pendant quelques secondes
⌛ Un pop-up apparaît, vous demandant de confirmer l'arrêt du processus en cours
» Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ »
⌛ Le lavage en cours est annulé et l'écran retourne au menu « CombiCare »

Interrompre un lavage en phase d'insertions des tablettes lessiviels

» Appuyez sur l'icône « ✱ » sans avoir inséré de tablettes / sticks de produits lessiviels.
⌛ Le lavage est annulé et l'écran retourne au menu « CombiCare »

Interrompre un lavage en cours

» Appuyez sur la flèche « retour » pendant quelques secondes
⌛ Un pop-up apparaît, vous indiquant le temps nécessaire à l'interruption du lavage et vous demandant de confirmer l'arrêt du processus en cours
» Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ »
⌛ La phase d'interruption de lavage s'enclenche.
⌛ Un signal sonore retentira lorsque le programme d'interruption du lavage automatique sera terminé et un compteur de temps indiquera la durée écoulée depuis l'interruption.
» A la fin du programme, appuyez sur l'icône « ✓ ».
⌛ L'écran retourne au menu « Accueil ».

29.6 DEMARRER UN DETARTRAGE

Lorsque vous ouvrez le menu « CombiCare », la fonction détartrage est sélectionné par défaut si le nombre de sticks indiqué sur la touche « Détartrage » est égal ou supérieur à 1. Il est impossible à l'utilisateur de démarrer un programme de détartrage sans l'associer à un programme de nettoyage léger, moyen ou intensif (▶CombiCare - Démarrer un lavage automatique avec ou sans détartrage).
Il est possible de désélectionner la fonction détartrage tant que le nombre de sticks indiqué est inférieur à 3. Toutefois, à partir du chiffre 2, il est conseillé d'effectuer le détartrage pour maintenir les performances optimales de votre four. A partir de 3 sticks, le détartrage est automatiquement effectué en complément du programme de lavage sélectionné (impossible de désélectionner la touche « Détartrage »).

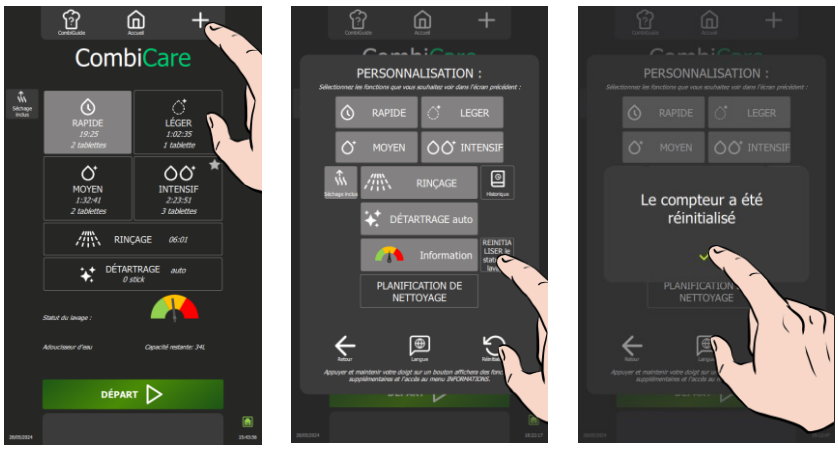
Il est **vivement déconseillé** d'effectuer un détartrage sans l'introduction de Care-sticks dans la trappe dédiée. Une telle action entartrera d'autant plus votre chaudière, interdisant l'utilisation du four et nécessitant l'intervention d'un technicien agréé.

29.7 STATUT DE LAVAGE

Cette fonction, exclusivement paramétrable dans les protocoles, détermine le taux d'encrassement du four. Ce taux influe directement sur le programme de lavage préconisé à l'ouverture du menu « CombiCare ». Chaque cuisson ou protocole réalisé contribue à l'ajout d'une valeur au compteur, déterminant ainsi le taux d'encrassement du four, et par extension, le niveau de nettoyage préconisé.
Parallèlement, le nombre de lavages effectués et leur niveau a un effet de décrémentation sur ce compteur, influençant ainsi le taux d'encrassement global du four.

Réinitialiser la jauge du statut de lavage

Vous avez la possibilité de réinitialiser le compteur du taux d'encrassement du four afin d'ajuster de manière plus précise les programmes de lavage préconisés à votre utilisation spécifique du four, notamment en cas de nombreux cycles de remise en température.

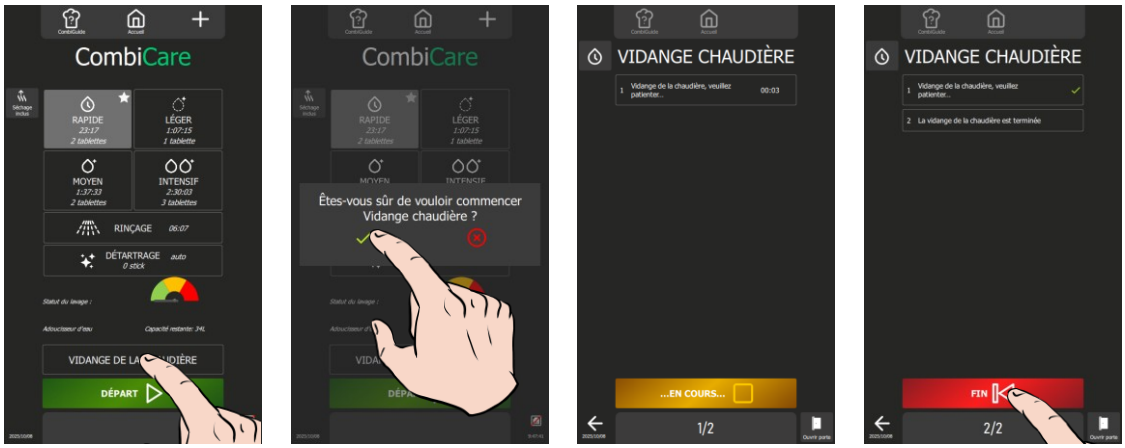


» Appuyez sur l'icône « + » de personnalisation
⌛ L'écran de personnalisation s'affiche
» Appuyez sur la touche « Réinitialiser le statut de lavage »
⌛ Le message de confirmation de la réinitialisation du compteur apparaît
» Confirmez en appuyant sur validation « ✓ »

FR

29.8 VIDANGE DE LA CHAUDIERE

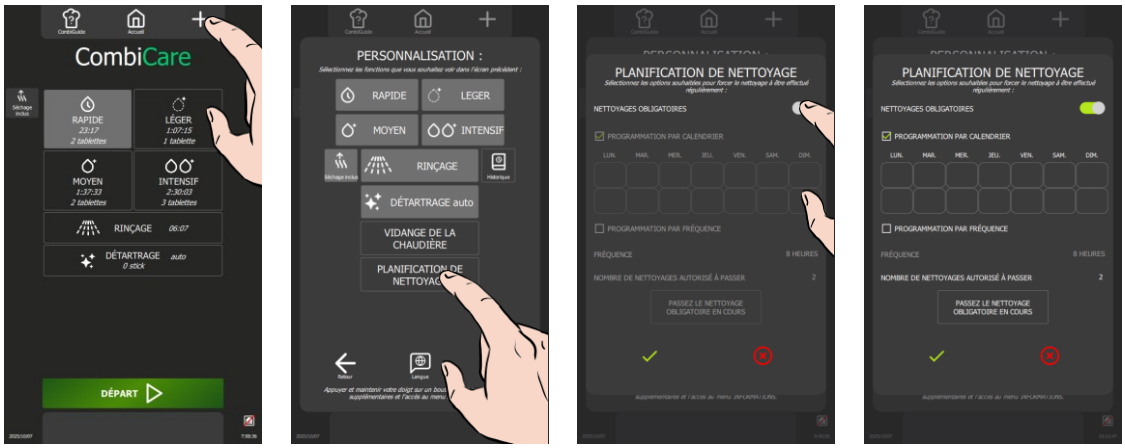
La fonction « Vidange de la chaudière » vous permet de préserver la performance et la durabilité du four lors des périodes prolongées de non-utilisation (vacances, fermeture saisonnière, etc.). Avant toute mise à l'arrêt, il est recommandé d'effectuer cette opération afin d'évacuer l'eau résiduelle de la chaudière et d'éviter tout risque lié à la stagnation.



- » Appuyez sur la touche « vidange de la chaudière »
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ »
  - ⌛ L'écran « Vidange chaudière » apparaît
- » Suivez « pas à pas » les instructions indiquées à l'écran
- » A l'affichage « Le remplissage de la boite de vidange est terminé », appuyez sur « Fin » pour revenir à l'écran précédent.

29.9 PLANIFICATION DE NETTOYAGE

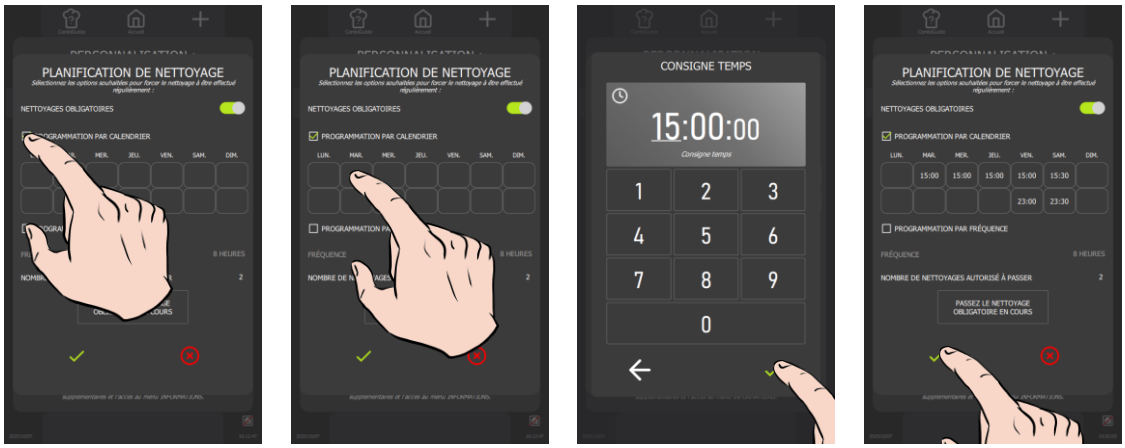
Cette fonction permet de programmer un nettoyage régulier du four, soit selon un calendrier hebdomadaire, soit en fonction de la fréquence d'utilisation. Il est également possible de définir un nombre maximal de reports (shuntages) avant qu'un nettoyage ne devienne obligatoire. Au-delà de cette limite, le cycle de nettoyage devra impérativement être effectué avant de pouvoir lancer une nouvelle cuisson (►Messages d'avertissements - Nettoyage forcé planifié).



- » Appuyez sur l'icône « **+** » de personnalisation
  - ⌛ L'écran de personnalisation s'affiche
- » Appuyez sur la touche « Planification de nettoyage »
  - ⌛ L'écran de planification apparaît
- » Activez la fonction « Nettoyage obligatoire » en déplaçant le curseur sur la droite (la zone devient verte).
- » ⌛ L'écran de planification est activé.

<u>Programmation par calendrier</u>

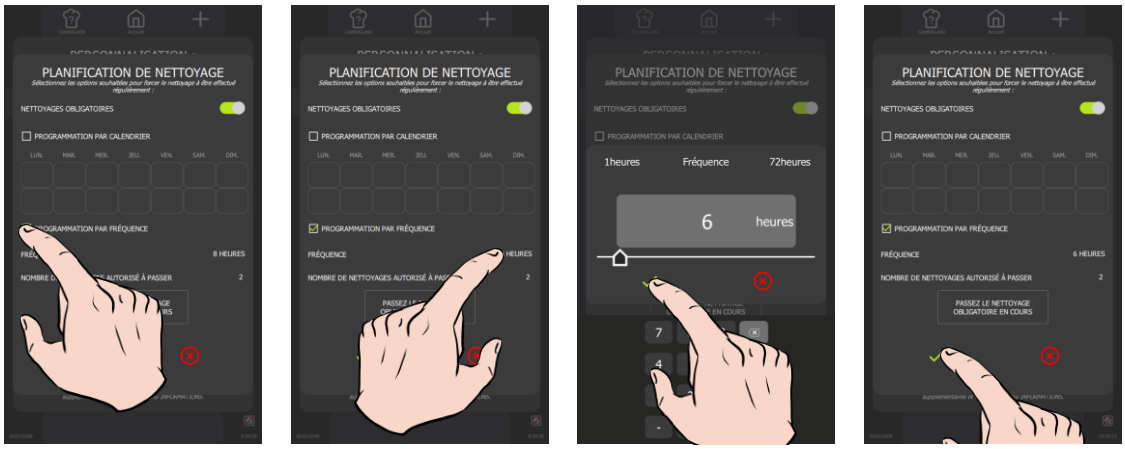
Vous avez la possibilité de programmer des nettoyages obligatoires à des jours précis de la semaine et à horaires différents. Cette méthode permet de planifier automatiquement les cycles de nettoyage selon un rythme régulier, garantissant un entretien et des performances optimales du four.



- » Sélectionner « programmation par calendrier »
- » Appuyez sur une case en vis-à-vis d'un jour de la semaine
  ⌛ La pop up « consigne de temps » s'affiche
- » Renseignez l'heure de démarrage du cycle de nettoyage (possibilité de programmer deux nettoyages par jour)
- » Confirmez en appuyant sur validation « ✓ »
- » Effectuer cette opération pour chaque jour de la semaine où vous souhaitez programmer un ou deux nettoyages.
- » Si nécessaire, modifiez le nombre de nettoyages autorisés à passer (voir ci-après) ou quitter l'écran « Planification du nettoyage » en appuyant sur validation « ✓ »

Programmation par fréquence

Vous pouvez également définir une fréquence de nettoyage en fonction du nombre d'heures d'utilisation du four. Une fois la durée totale d'utilisation prédéfinie atteinte, un message vous invite à lancer un cycle de nettoyage. Cette méthode permet d'adapter la planification du nettoyage à l'intensité réelle d'utilisation du four, assurant ainsi un niveau d'hygiène optimal.

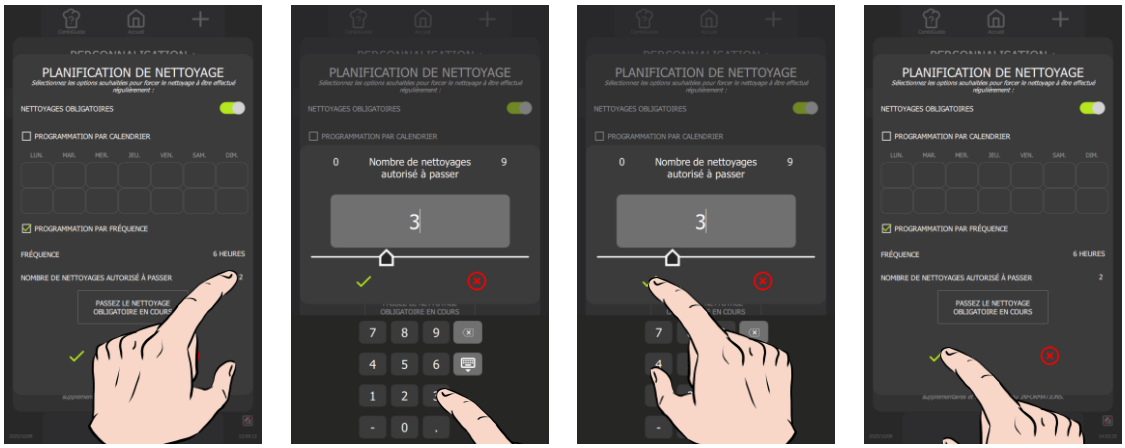


- » Sélectionner « programmation par fréquence »
- » Appuyez sur la valeur en vis-à-vis de la fréquence
  ⌛ La pop up « fréquence » s'affiche
- » Renseignez le nombre d'heures d'utilisation avant déclenchement du cycle de nettoyage. Réglable de 1 à 72 heures. La valeur est réglée par défaut à 8 heures.
- » Confirmez en appuyant sur validation « ✓ »
- » Si nécessaire, modifiez le nombre de nettoyages autorisés à passer (voir ci-après) ou quitter l'écran « Planification du nettoyage » en appuyant sur validation « ✓ »

Nombre de nettoyage autorisé à passer

Le nombre de reports de nettoyage autorisés permet de différer un nettoyage programmé (qu'il soit défini par fréquence ou par calendrier) un nombre limité de fois selon la valeur paramétrée. À tout moment, le chef peut choisir de passer un nettoyage programmé, même si la limite de reports est atteinte, en sélectionnant la touche « Passer le nettoyage obligatoire en cours » disponible sur cet écran.

FR



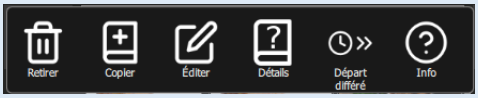
» Appuyez sur la valeur en vis-à-vis du nombre de nettoyages autorisés à passer
  ⌛ La pop up du « Nombre de nettoyages autorisés à passer » s'affiche
» Renseignez la valeur souhaitée. Réglable de 0 à 9. La valeur est réglée par défaut à 2.
» Confirmez en appuyant sur validation « ✓ »
» Quittez l'écran « Planification du nettoyage » en appuyant sur validation « ✓ »

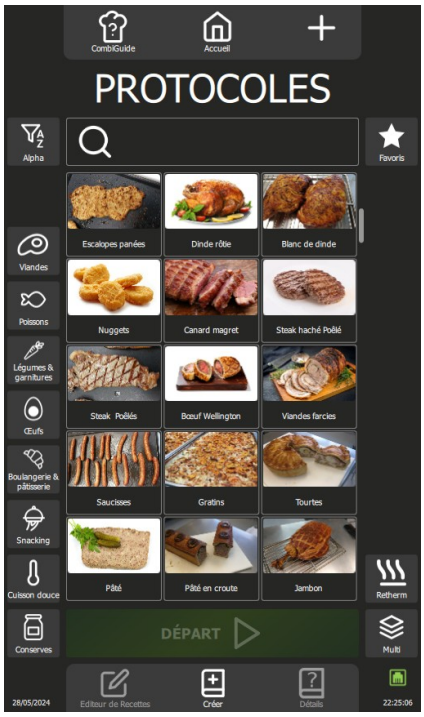
FR

30. PROTOCOLES

Notre gamme de protocoles propose un catalogue exhaustif de 177 protocoles, tous rigoureusement testés et spécifiquement adaptés à la technologie de nos fours et qui peuvent être complétés à l'infini par vos propres protocoles. La recherche de protocoles est simplifiée grâce à nos filtres, permettant ainsi une sélection aisée et rapide. Durant le processus de cuisson, les paramètres essentiels tels que la température de l'enceinte de cuisson, le mode de cuisson, la vitesse de l'air, le temps nécessaire, la température à cœur, et bien d'autres, demeurent entièrement ajustables. Cette flexibilité vous assure d'atteindre systématiquement le résultat culinaire souhaité.
Dans ce chapitre, vous découvrirez comment utiliser, copier, modifier, créer… un protocole, à l'exemple du protocole du Poulet rôti.

Un accès rapide aux principales fonctionnalités du menu "Protocoles" est possible, en effectuant un appui prolongé de quelques secondes sur un protocole de la bibliothèque, pour afficher la pop-up "Outils" permettant d'accéder aux fonctionnalités clés, simplifiant ainsi la gestion de vos protocoles.





Personnalisation

Ordre alphabétique

Favoris

Protocoles enregistrés

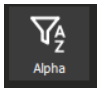
Catégories

Catégories

Filtres : catégories ou affichages



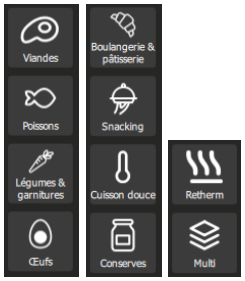
Recherche
La fonctionnalité de recherche permet via la zone de recherche d'ouvrir un clavier contextuel permettant d'entrer du texte. Dès la saisie des premières lettres, le texte agit comme un filtre pour les protocoles, en se basant sur le nom du protocole, indépendamment de la position du texte dans le nom.
Le texte saisi reste affiché dans la zone de recherche jusqu'à ce qu'une nouvelle sélection de la zone soit effectuée ou l'appuie sur la touche d'annulation "X" située à droite dans la zone de recherche.
Si un filtre sur l'une des catégories a été sélectionné, la recherche ne s'effectue que dans la ou les catégories spécifiquement choisies (voir information sur les catégories ci-dessous).



Ordre Alpha
La fonction "Alpha" permet de classer les protocoles par ordre alphabétique, remplaçant ainsi l'affichage des protocoles par date la plus récente par "Ordre Alphabétique". Ce filtre peut être sélectionné en complément d'un ou d'autres filtres déjà éventuellement activés.



Favoris
La touche « Favoris » filtre uniquement les protocoles identifiés tels que par l'utilisateur. Par défaut, aucun protocole du constructeur n'est identifié comme favoris.
Ce filtre peut être sélectionné en complément d'un ou d'autres filtres déjà éventuellement activés.



Catégories
Les catégories permettent de classer les protocoles en 10 familles de cuisson, plus deux personnalisables par l'utilisateur (MC1 et MC2) qui ne sont pas affichées par défaut. (►Protocoles)
Le choix d'une catégorie entraîne l'affichage exclusif des protocoles classées dans cette catégorie. Appliquer un filtre sur une catégorie supprime automatiquement tout filtre précédemment sélectionné sur une catégorie antérieure, empêchant ainsi la double catégorisation. Ce filtre peut être sélectionné en complément d'un ou d'autres filtres déjà éventuellement activés autres que les catégories.

30.1 PERSONNALISATION

Simplifiez et organisez votre expérience avec des fonctionnalités supplémentaires dans le menu "Protocoles". Ajoutez ou paramétrez ces options rapidement en appuyant sur la touche « + » depuis ce menu. La personnalisation des écrans vous permet d'adapter l'interface à vos préférences, facilitant ainsi l'utilisation et l'organisation de vos protocoles. Profitez d'une personnalisation facile pour une navigation optimisée.



Catégories Clients
2 catégories supplémentaires personnalisables par l'utilisateur (▶Protocoles - Création)
Ces deux catégories viennent s'ajouter au 10 catégories existantes



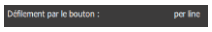
Trier par liste
Affichage des protocoles par ligne plutôt que par widget.

Par widget (par défaut)



Par liste



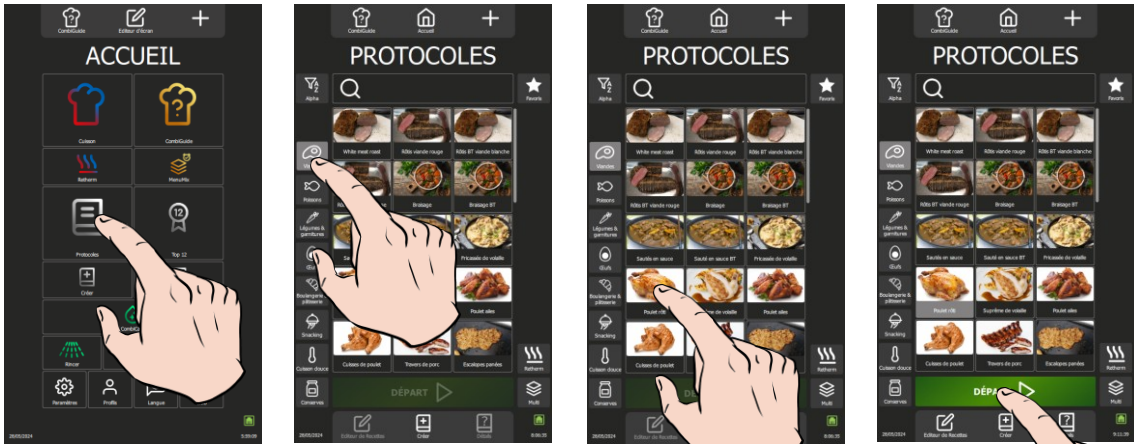


Défilement par bouton
Le bouton/codeur fait défiler la sélection suivant 3 choix possible :
Ligne : le bouton fait défiler la sélection ligne par ligne.
Widget : le bouton fait défiler la sélection Widget par widget. Choix non possible si affichage « Trier par liste » sélectionné.
Page : le bouton fait défiler la sélection page par page.



Inclure les protocoles du constructeur
Paramètre activé par défaut. Pour plus de clarté, il est possible de désactiver le paramètre afin de ne voir que les protocoles créés par l'utilisateur. Si aucun protocole n'a été créé par l'utilisateur la zone d'affichage est vide.

30.2 DEMARRER UN PROTOCOLE



» Sélectionnez le menu « Protocoles » soit en appuyant sur la touche depuis le menu « Accueil » soit en swipant vers la gauche pour faire apparaitre l'écran Protocoles
⌛ L'écran protocoles s'affiche.
» Choisissez un protocole parmi les protocoles existants dans la bibliothèque. Les filtres de catégories, la zone recherche, le classement alphabétique peuvent vous facilitez la recherche. Scroller la liste des protocoles pour tous les visualiser.
» Sélectionnez le protocole.
⌛ La touche « départ » s'active
» Appuyez sur la touche « départ »
⌛ Le cycle de cuisson est lancé et l'enceinte de cuisson est préchauffée suivant les paramètres préenregistrés de cuisson
⌛ L'écran affiche le bargraphe de préchauffage de l'enceinte cuisson
⌛ Au bout de quelques secondes, à la fin du préchauffage, l'écran vous invite à charger le four
» Chargez le four
» Fermez la porte du four
⌛ Le cycle de cuisson se poursuit et le bargraphe vous informe visuellement de l'avancée du cycle et des différentes étapes.
» Suivez les invitations/actions affichées sur l'écran
⌛ Lorsque le temps est écoulé ou que la température à cœur est atteinte, un signal sonore est émis et l'écran vous invite à décharger le four avec la possibilité de choisir parmi des options de fin de cuisson. Sélectionnez une option si besoin.
» Retirez les aliments du four

30.3 EDITEUR DE RECETTES

Choisir la fonction "Éditeur de recettes" permet d'afficher les paramètres et les étapes de cuisson, ainsi que la durée totale de cuisson du protocole.

Veuillez noter que le temps total mentionné pour le protocole n'inclut pas le temps de préchauffage de l'enceinte de cuisson.

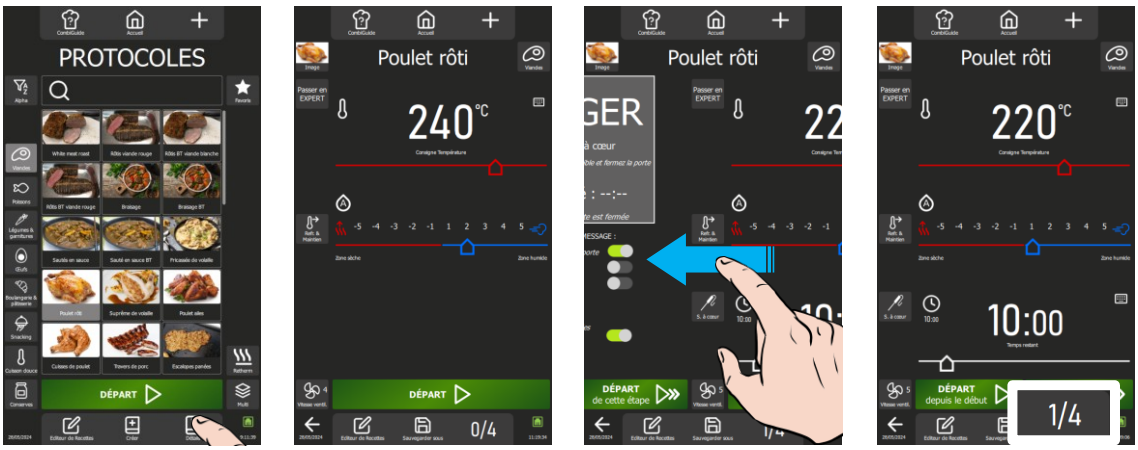


» Sélectionnez le protocole.
⌛ Les touches « Editeur de recettes » et « Détails » s'activent
» Appuyez sur la touche « Editeur de recettes »
⌛ L'écran présente, sous la forme d'un schéma vertical avec un repère numérique, les diverses étapes et messages du protocole sélectionnée.
» Si le protocole à plus de 5 étapes et/ou messages, faites défiler le schéma vers le haut pour visualiser toutes les étapes et messages

Pour identifier de manière claire les étapes et les messages, le repère des étapes est composé uniquement de chiffres, tandis que le repère des messages est constitué de la lettre "M" suivie d'un chiffre. Ainsi, chaque élément du processus peut être facilement distingué :
- Les étapes : 1, 2, 3, ...
- Les messages : M1, M2, M3, ...

30.4 DETAILS

Pour consulter les détails d'un protocole, trois méthodes simples sont disponibles. Vous pouvez soit naviguer depuis l'écran "Editeur de Recettes" en sélectionnant " Détails" après avoir choisi le protocole, soit opter pour une approche rapide en appuyant directement sur la touche "Détails" dans le menu "Protocoles" après avoir sélectionné le protocole souhaité, soit en maintenant un appui prolongé sur le protocole sélectionné pour afficher le pop-up Outils et sélectionner l'icône « Détails ». Ces trois options offrent une flexibilité pratique pour consulter rapidement toutes les informations détaillées de chaque protocole enregistré.

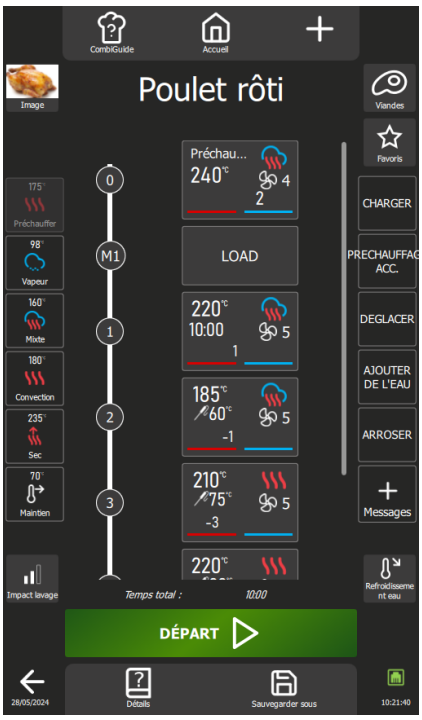


» Appuyez sur la touche « Détails » en bas de l'écran
⌛ L'écran multi-étapes apparaît et affiche avec les paramètres pour chaque étape et/ou message du protocole sélectionné.
» Si le protocole à plus d'une étape, faites défiler les écrans de chaque étape ou message en les déplaçant vers la gauche puis de gauche à droite. Le numéro de chaque étape est indiqué en bas et à droite de l'écran.

FR

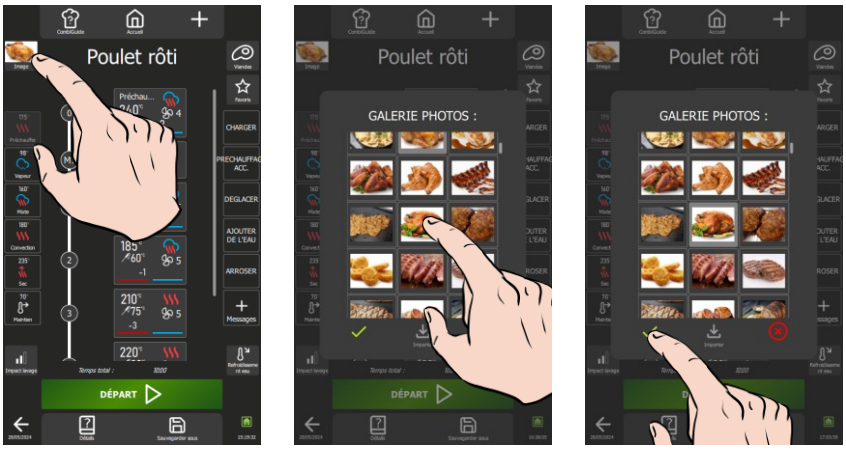
30.5 CREATION

Deux approches pratiques sont disponibles pour créer un protocole sur votre four. Vous pouvez opter pour la simplicité en copiant les paramètres d'un protocole existant, offrant ainsi une base rapide et familière. Alternativement, pour une personnalisation totale, vous avez la possibilité de créer un protocole de A à Z, ajustant chaque paramètre selon vos préférences. Ces deux méthodes flexibles vous permettent d'explorer différentes options et de répondre parfaitement à vos besoins.



Galerie photos

En appuyant sur la photo du protocole, une fenêtre contextuelle de la galerie de photos s'ouvre, présentant toutes les images utilisées dans la bibliothèque de protocoles constructeurs. Pour naviguer dans la galerie, utilisez le bouton codeur ou faites défiler sur l'écran. Vous avez la possibilité d'importer de nouvelles photos pour enrichir la galerie et personnaliser vos propres protocoles.
En l'absence d'ajout de photo dans un nouveau protocole, le widget affichera par défaut l'image correspondant à la catégorie du protocole.



Changer de photo

- » Appuyez sur la photo du protocole.
  ⌛ L'écran de la Galerie de Photos s'affiche.
- » Explorez la galerie pour trouver la nouvelle photo de votre choix
- » Sélectionnez la photo souhaitée
- » Confirmez la nouvelle photo en appuyant sur l'icône « ✓ »
  ⌛ La nouvelle photo est désormais en place

Importer des photos

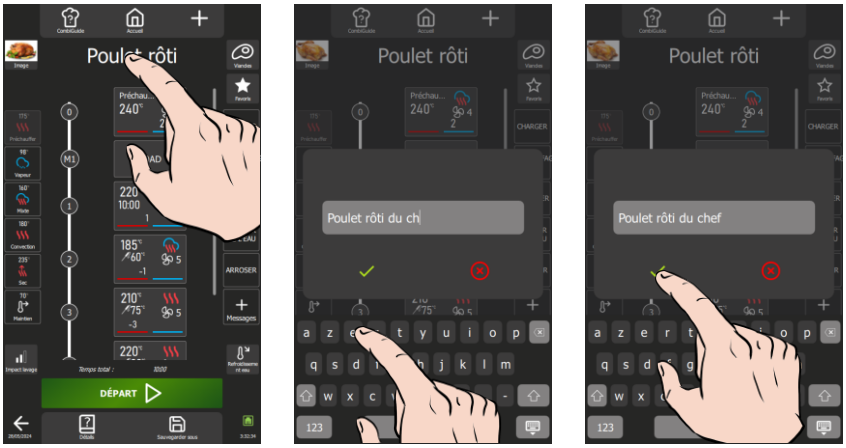
L'ajout de photos à la bibliothèque est soumis à des règles précises de dimensionnement et de taille. Pour garantir une intégration optimale, veuillez consulter ces règles afin de vous assurer que les images respectent les critères spécifiés lors de leur importation (▶Paramètres - Bibliothèques et données)

- » Appuyez sur l'icône « Importer ».
  ⌛ L'écran Import d'éléments s'affiche.
- » Connectez une clé USB contenant la ou les photos à importer dans la prise USB du four.
- » Sélectionnez la ou les photos à importer
- » Démarrez le transfert en appuyant sur l'icône "Importer".

⌛ Un message d'information s'affiche pour confirmer le transfert
» Appuyez sur l'icône « ✓ » pour supprimer le message d'information
⌛ L'écran affiche la galerie Photos
» Assurez-vous que les nouvelles photos ont bien été ajoutées en naviguant dans la galerie photos
» Fermez l'écran Galerie Photo en appuyant sur l'icône « Supprimer »

Nom du protocole

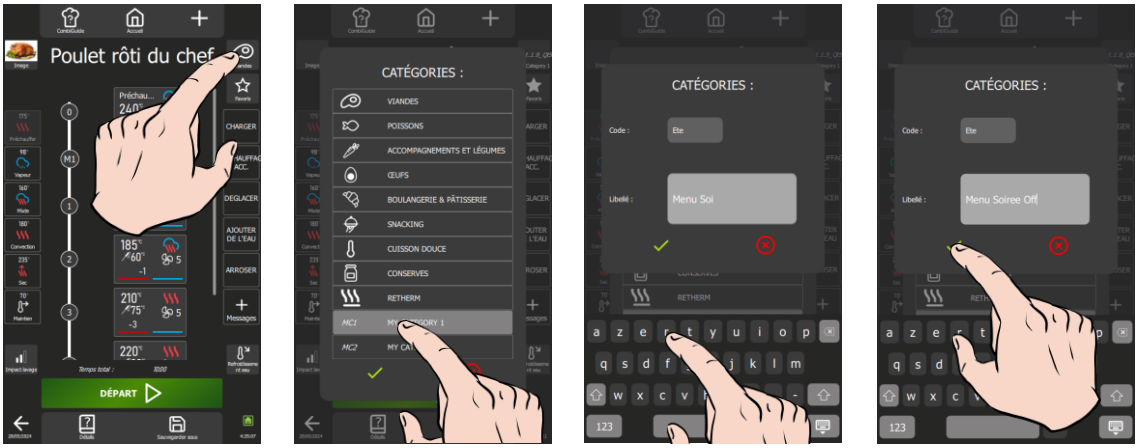
Pour compléter ou nommer votre protocole, appuyez sur la zone dédiée pour faire apparaître le clavier. Le clavier proposé s'ajuste automatiquement à la langue courante et à ses formats associés, offrant ainsi une expérience personnalisée. Vous pourrez facilement saisir jusqu'à 24 caractères dans cette zone. Vous avez également la possibilité de naviguer aisément entre le clavier numérique et alphabétique, facilitant ainsi la personnalisation de votre protocole selon vos préférences.



» Appuyez sur la zone d'affichage du nom du protocole.
⌛ L'écran affiche un clavier et la zone de saisi du texte.
» Modifiez, complétez ou remplacez le texte par le texte de votre choix.
» Appuyez sur l'icône « ✓ » pour valider le texte
⌛ L'écran affiche le nouveau nom du protocole

Catégories

Les catégories jouent un rôle essentiel en classant les protocoles au sein de 10 familles de cuisson, auxquelles s'ajoutent deux catégories personnalisables par l'utilisateur (MC1 et MC2). En optant pour une catégorie particulière, l'affichage exclusif des protocoles de cette catégorie simplifie la recherche. Il est important de souligner que la catégorie "MenuMix" ne peut pas être directement sélectionnée depuis l'écran Catégorie. La création d'un protocole MenuMix est possible uniquement depuis les écrans « MenuMix » ou « MenuMix+ », et non depuis le menu « Protocoles ».



Changer de catégories

» Appuyez sur la touche « catégories ».
⌛ L'écran des types de catégories s'affiche.
» Sélectionnez la catégorie correspondant au protocole ou une de deux catégories personnalisables.
» Appuyez sur l'icône « ✓ » pour valider la nouvelle catégorie
⌛ L'icône de la nouvelle catégorie vient remplacer l'icône précédent

Modifier le nom pour les 2 catégories personnalisables

» Sélectionnez une des deux catégories modifiables dans l'écran catégories
» Appuyez pendant quelques secondes sur la catégorie personnalisable sélectionnée
⌛ L'écran de personnalisation de la catégorie s'affiche ainsi que le clavier de saisi
» Cliquez sur la zone du code et écrivez le nouveau code (maxi 4 caractères)
» Cliquez sur la zone du libellé et écrivez le nouveau libellé correspondant (maxi 24 caractères)
» Appuyez sur l'icône « ✓ » pour valider le nouveau code/libellé de la catégorie
⌛ L'écran catégorie est affiché avec le nom et le libellé de la catégorie personnalisable modifiée

Favoris

L'utilisateur a la possibilité de personnaliser en tant que favoris les protocoles qu'il utilise régulièrement uniquement si ce sont des protocoles qu'il a défini ou copié à partir d'un protocole constructeur. Il n'y a aucune limite fixée quant au nombre de protocoles pouvant être ajoutés aux favoris. Les protocoles favoris sont aisément reconnaissables grâce à l'étoile blanche positionnée à droite de la zone du nom du protocole.



» Appuyez sur la touche « Favoris ».
⌛ L'icône Etoile sur la touche se colore.
» Appuyez sur la touche « Sauvegarder sous ».
⌛ Un pop-up de confirmation de sauvegarde s'affiche.
» Appuyez sur l'icône « ✓ » pour valider la sauvegarde et revenir à l'écran de bibliothèque des protocoles
⌛ Le protocole enregistré dans les favoris est identifié par une étoile blanche à droite du nom du protocole.

Modes

Le processus de cuisson est composé de vignettes-étapes de cuisson créées à partir de 6 modes comprenant le préchauffage en mode Sec, avec sa consigne par défaut (►Paramètres - Cuisson et Installation), les quatre modes de cuisson, à savoir Vapeur, Mixte, Convection et Sec, fonctionnent à leurs températures par défaut (►Cuisson manuelle) et pour terminer le mode Maintien qui est disponible avec ses paramètres par défaut (►Fonctions supplémentaires - Refroidissement et Maintien). Il est important de noter que ces six modes sont ajustables selon vos préférences. Cependant, seul le mode préchauffage et le mode maintien ne peuvent être programmés qu'en début et en fin de process.



Insérer une nouvelle étape de cuisson

» Sélectionnez et déplacez une touche « mode » pour la positionner dans le schéma vertical
⌛ Un trait blanc apparait pour indiquer la position éventuelle
» Relâchez la touche « mode »
⌛ Une nouvelle étape est créée.

Un double appui sur une touche mode crée une vignette et l'ajoute à la dernière position dans le diagramme vertical

Modifier les paramètres d'une étape de cuisson

» Appuyez sur l'étape avec les paramètres de cuisson à modifier
⌛ L'écran multi-étapes apparaît. Cet écran fonctionne à l'identique de l'écran Cuisson (►Cuisson manuelle)
» Corrigez le ou les paramètres à modifier : Mode, Taux d'humidité, température, température sonde à cœur, temps de cuisson, vitesse de ventilation…
» Appuyez sur l'icône flèche « Retour » pour revenir à l'écran précédent ou sur l'icône « Editeur de recettes »

Déplacer une étape de cuisson

» Appuyez pendant quelques secondes sur la vignette de l'étape que vous souhaitez déplacer

- Un cadre apparait autour de la vignette sélectionnée

» Sans relâchez la vignette, déplacez-la vers le haut ou le bas pour la placer à l'endroit souhaité
- Les autres vignettes se déplacent pour libérer de la place à la nouvelle vignette

» Relâchez la vignette dès que vous avez atteint l'emplacement désiré
- La vignette se place automatiquement et les numéros des étapes sont recalculés en conséquence

Suppression d'une étape de cuisson

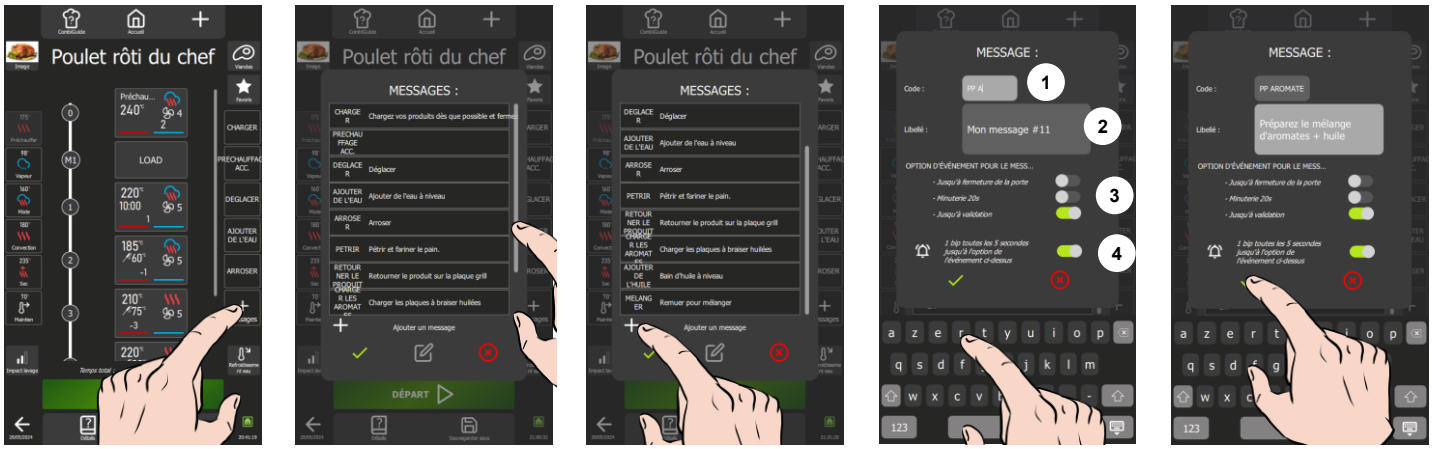
» Appuyez pendant quelques secondes sur la vignette de l'étape que vous souhaitez supprimer
- Un cadre apparait autour de la vignette sélectionnée.
- Une zone de chaque côté de l'écran s'affiche avec l'icône « poubelle »

» Sans relâchez la vignette, déplacez-la sur une des zones identifiées par l'icône « poubelle »

» Relâchez la vignette
- La vignette est supprimée en même temps que l'étape correspondante et les numéros des étapes sont recalculés en conséquence

Messages

En complément des vignettes-étapes qui définissent le processus de cuisson, il est possible d'intégrer des vignettes-messages destinées à afficher des messages d'action ou d'information avant, pendant ou après le processus de cuisson. Ces vignettes-messages ajoutent une dimension supplémentaire à la gestion du processus, procurant une communication claire et pratique tout au long de l'exécution du protocole.
Le système offre deux types de messages distincts. Les messages constructeurs, au nombre de 9, sont non supprimables et modifiables uniquement au niveau des options d'événements. En revanche, l'utilisateurs peut créer jusqu'à 16 messages utilisateurs qui sont entièrement personnalisables, avec la possibilité de modifier tous les paramètres (le code, le libellé et les options d'éléments) et de les supprimer selon ses besoins.



Insérer un message

» Sélectionnez et déplacez une touche « message » pour la positionner dans le schéma vertical
- Un trait blanc apparait pour indiquer la position éventuelle

» Relâchez la touche « message »
- Une nouvelle vignette-message est créée

> Un double appui sur un message l'ajoute à la dernière position dans le diagramme vertical.

Supprimer un message

» Appuyez pendant quelques secondes sur le message que vous souhaitez supprimer
- Un cadre apparait autour de la vignette sélectionnée
- Une zone de chaque côté de l'écran s'affiche avec l'icône « poubelle »

» Sans relâcher la vignette, déplacez-la sur une des zones identifiées par l'icône « poubelle »

» Relâchez la vignette
- La vignette est supprimée en même temps que l'étape correspondante et les numéros des messages sont recalculés en conséquence

Modifier les options événement d'un message

Les options d'événement se réfèrent aux critères préalablement définis qui conditionnent la validation d'une action ou d'une information associée à un message. Ces critères sont essentiels pour le déroulement de l'étape suivante du processus.
Il est important de noter que les trois options d'événement sont interdépendantes, ne permettant la sélection que d'une seule action à la fois. Lors de la saisie d'une nouvelle action, la sélection précédemment effectuée est automatiquement annulée.

Message dans le protocole (paramétrage du message modifié uniquement pour ce protocole)

» Appuyez sur la vignette du message où vous souhaitez modifier les options d'événements.
- L'écran multi-étapes s'affiche, présentant les options d'événements à modifier

» Modifiez l'événement de validation du message et/ou le paramètre sonore d'avertissement associé
- Les modifications sont prises en compte dès que les paramètres sont ajustés

» Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur l'icône en forme de flèche « Retour » pour revenir à l'écran précédent ou sur l'icône « Editeur de recettes »

Message dans la bibliothèque de message (paramétrage enregistré au message)

» Sélectionnez le message où vous souhaitez modifier les options d'événements.
» Appuyez sur l'icône « Editeur »
⌛ L'écran de création de message s'affiche ainsi que le clavier de saisi
» Modifiez l'événement de validation du message et/ou le paramètre sonore d'avertissement associé
» Appuyez sur l'icône « ✓ » pour valider votre paramétrage

Déplacer un message

Depuis l'écran de création des messages, vous avez la possibilité d'organiser les messages existants afin d'afficher en première position les cinq messages que vous utilisez le plus fréquemment. Cette disposition assure leur visibilité immédiate dès l'accès à l'écran "Editeur de recettes".

Message dans le protocole

» Appuyez pendant quelques secondes sur la vignette du message que vous souhaitez déplacer
⌛ Un cadre apparait autour de la vignette sélectionnée
» Sans relâcher la vignette, déplacez-la vers le haut ou le bas pour la placer à l'endroit souhaité
⌛ Les autres vignettes se déplacent pour libérer de la place à la nouvelle vignette
» Relâchez la vignette dès que vous avez atteint l'emplacement désiré
⌛ La vignette se place automatiquement et les numéros des messages sont recalculés en conséquence

Message dans la bibliothèque de message

» Appuyez sur la touche « + messages »
⌛ L'écran de la bibliothèque des messages s'affiche
» Sélectionnez sans relâcher la vignette et déplacez-la vers le haut pour la placer à l'endroit souhaité
⌛ Les autres vignettes se déplacent pour libérer de la place à la nouvelle vignette
» Relâchez la vignette dès que vous avez atteint l'emplacement désiré
⌛ La vignette se place automatiquement

Créer un message utilisateur

Si l'action ou l'information souhaitée n'est pas disponible dans les messages constructeurs, vous avez la possibilité de créer votre propre message en paramétrant l'option d'événement associée. Deux solutions pratiques s'offrent à vous : recopier pour modifier un message constructeur existant ou élaborer un message sur mesure en fonction de vos besoins spécifiques.

ⓘ Un message contextuel vous notifiera lorsque votre bibliothèque aura atteint la capacité maximale de messages autorisée.

Lorsque vous attribuez un libellé au code du message, veillez à choisir un libellé clair et explicite, car c'est la seule information visible pour identifier le message depuis l'écran « Editeur de recettes ». Un libellé bien défini simplifiera votre expérience utilisateur et facilitera la gestion efficace des protocoles.

Création d'un message sur mesure

» Appuyez sur la touche « + messages »
⌛ L'écran de la bibliothèque des messages s'affiche
» Faites défiler les messages jusqu'à ce que l'icône « + » apparaisse, indiquant la possibilité d'ajouter un message
» Appuyez sur l'icône « + »
⌛ L'écran de création de message s'affiche ainsi que le clavier de saisie
» Sélectionnez la zone du code et saisissez le nouveau code (maxi 10 caractères)
» Sélectionnez la zone du libellé et rédigez le nouveau libellé correspondant (maxi 454 caractères)
» Paramétrez l'événement de validation du message et/ou le paramètre sonore d'avertissement associé
» Appuyez sur l'icône « ✓ » pour valider le message
⌛ Le message nouvellement créé est automatiquement positionné en dernière position dans la bibliothèque.

Création d'un message en copiant un message existant

» Appuyez sur la touche « + messages »
⌛ L'écran de la bibliothèque des messages s'affiche
» Appuyez quelques secondes sur le message à copier
⌛ Un pop-up s'affiche avec l'icône « copier »
» Appuyez sur l'icône « copier »
⌛ L'écran de création de message s'affiche ainsi que le clavier de saisie. À ce stade, seul le code du message est modifié, les autres paramètres sont répliqués à l'identique du message d'origine.
» Personnalisez le libellé du code et ajustez les autres paramètres selon vos préférences
» Appuyez sur l'icône « ✓ » pour valider le message
⌛ Le message nouvellement créé est automatiquement positionné en dernière position dans la bibliothèque.

Modifier les paramètres d'un message utilisateur (autres que les options d'événement)

Modifiez le code et le libellé en suivant la même procédure que pour ajuster les options d'événement d'un message depuis la bibliothèque de messages.

Supprimer un message de la bibliothèque

ⓘ La possibilité de supprimer des messages de la bibliothèque est réservée exclusivement aux messages utilisateurs.

» Appuyez quelques secondes sur le message à supprimer

⌛ Un pop-up s'affiche avec l'icône « supprimer »
» Appuyez sur l'icône « supprimer »
⌛ Le message est supprimé de la bibliothèque

Fonctions supplémentaires

Impact lavage :

Cette fonction, exclusivement paramétrable dans les protocoles, détermine le taux d'encrassement du four. Ce taux, à son tour, influe directement sur le niveau de nettoyage proposé par défaut accessible dans le menu « CombiCare ». Chaque cuisson ou protocole réalisé contribue à l'ajout d'une valeur au compteur, déterminant ainsi le taux d'encrassement du four, et par extension, le niveau de nettoyage préconisé automatiquement (►CombiCare). Parallèlement, le nombre de lavages effectués et leur niveau a un effet de décrémentation sur ce compteur, influençant ainsi le taux d'encrassement global du four. A la création d'un nouveau protocole, l'impact de lavage est par défaut réglé sur 3, correspondant à un encrassement moyen. Lors d'une copie d'un protocole existant, l'impact de lavage sera l'identique à celui du protocole copié. Dans les deux cas, cette valeur peut être modifiée en fonction des préférences et des exigences spécifiques de l'utilisateur.
Note : Veuillez lancer un cycle de nettoyage » après la cuisson avec un niveau impact de lavage de 4 ou 5.



» Appuyez sur la touche « Impact lavage »
⌛ L'écran de paramétrage de l'impact lavage s'affiche
» Choisissez le niveau correspondant au protocole sélectionné
» Appuyez sur l'icône « ✓ » pour valider le message

Refroidissement eau



L'activation de cette fonction dans l'écran 'Éditeur de recettes' permet de refroidir l'enceinte de cuisson au cours du protocole, si une étape requiert une température inférieure à celle de l'étape précédente, par l'injection d'eau en complément de l'apport d'air froid dans l'enceinte.

Départ différé



Le départ différé est une fonction qui permet de programmer le début d'un cycle de cuisson à une heure ultérieure. Cela offre une flexibilité précieuse pour planifier la cuisson des plats, en permettant aux utilisateurs de préparer les aliments à l'avance et de les cuire plus tard, même en leur absence (►Fonctions supplémentaires - Départ différé).
Cette fonction est accessible dans le pop-up "Outils" du menu « Protocoles » qui s'affiche en maintenant l'appui sur un protocole de la bibliothèque pendant quelques secondes.

Personnalisation

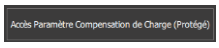
Simplifiez l'utilisation et la création depuis l'écran "Editeur de Recettes" en ajustant les fonctionnalités à votre convenance. Appuyez sur la touche de personnalisation « + » de l'écran « Editeur de recettes » pour personnaliser instantanément l'interface selon vos besoins, que ce soit en ajoutant, supprimant, ou paramétrant des fonctionnalités supplémentaires.



Fumoir
Fonction en cours de développement pour le Chef'sCombi (►Fumoir)



Collecteur de graisse
Si votre appareil est muni du système de collection de graisse de cuisson, disponible en option, en sélectionnant cette fonction, les graisses seront collectées pendant le processus de cuisson et dirigées vers un récipient externe au four pour une manipulation et une élimination sans danger. (►Collection de graisse)



Compensation de charge
Accès protégé, réservé aux experts culinaires constructeur. Veuillez contacter votre contact culinaire.

30.5.1 CREER UN PROTOCOLES A PARTIR D'UN PROTOCOLE EXISTANT

Lorsque vous enregistrez un protocole provenant de la bibliothèque du constructeur sans modifier son nom, une copie sera générée, et le nom de cette copie sera augmenté du symbole # suivi d'un chiffre pour la distinguer d'un protocole constructeur existante.



» Choisissez un protocole parmi les protocoles existants dans la bibliothèque.
» Sélectionnez le protocole.
  La touche « Editeur de protocoles » s'active
» Appuyez sur la touche « Editeur de recettes »
  L'écran « Editeur de recettes » s'affiche et présente, sous la forme d'un schéma vertical avec un repère numérique, les diverses étapes et messages du protocole sélectionné.
» Modifiez les paramètres du protocole pour le personnaliser : Photo, Nom du protocole, Catégorie, Favoris, Etapes de cuisson, Messages…
» Sauvegardez le protocole en appuyant sur la touche « Sauvegarder sous »
  Un message s'affiche pour confirmer la sauvegarde des modifications
  Ce message peut également signaler les paramètres essentiels non renseignés (températures à cœur, temps, etc.) ou ceux non modifiés (catégories, nom du protocole, etc.). Assurez-vous que tous les éléments nécessaires sont correctement configurés pour garantir le bon fonctionnement du protocole.
» Confirmez l'enregistrement du protocole en appuyant sur l'icône « ✓ »
  Le protocole utilisateur est créé.
» Appuyez sur la flèche « retour » à l'écran précédent.
  L'écran affiche le menu « Protocoles ».
  Le nouveau protocole que vous venez de créer est positionné en premier dans la liste. Vous pourrez l'identifier facilement grâce à un signet blanc dans le coin gauche de la vignette du nom du protocole, facilitant ainsi son identification rapide.

30.5.2 CREATION D'UN NOUVEAU PROTOCOLE



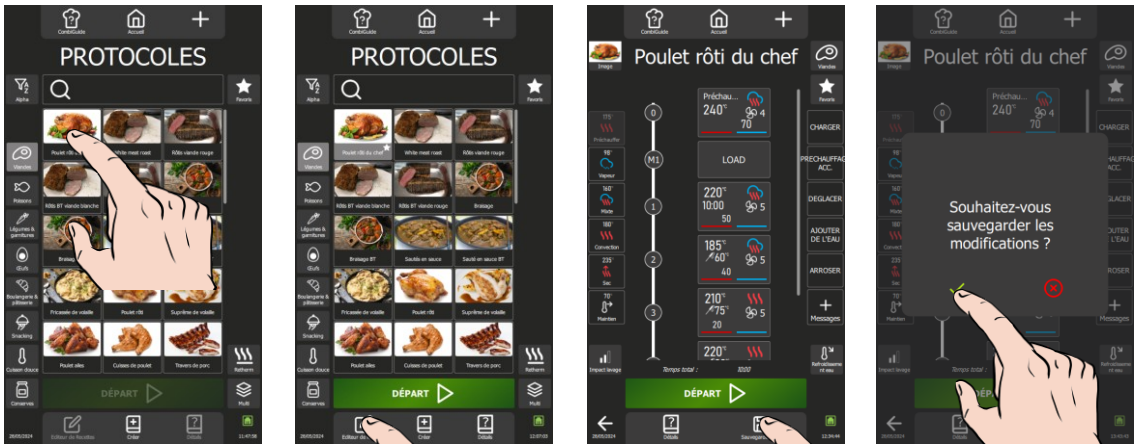
» Appuyez sur l'icône « Créer ».
  L'écran « Editeur de recettes » s'affiche avec de renseigné par défaut 2 étapes, sous la forme d'un schéma vertical avec un repère numérique.
» Renommez le protocole en sélectionnant la zone du nom du protocole
» Ajoutez une photo au protocole en sélectionnant la touche « Image »
» Attribuez une catégorie au protocole en sélectionnant la touche catégorie
» Suivant vos besoins, supprimez ou modifiez les paramètres de l'étape 0 (préchauffage) et le message M1
» Ajoutez les étapes / messages pour construire le protocole en paramétrant chaque étape
» Paramétrez le protocole avec des fonctions supplémentaires (Favoris, Impact lavage, Refroidissement eau, collecteur de graisse, fumoir…)
» Sauvegardez le protocole en appuyant sur la touche « Sauvegarder »
  Un message s'affiche pour confirmer la sauvegarde des modifications
  Ce message peut également signaler les paramètres essentiels non renseignés (températures à cœur, temps, etc.) ou ceux non modifiés (catégories, nom du protocole, etc.). Assurez-vous que tous les éléments nécessaires sont correctement configurés pour garantir le bon fonctionnement du protocole.
» Confirmez l'enregistrement du protocole en appuyant sur l'icône « ✓ »
  Le protocole utilisateur est créé.
» Appuyez sur la flèche « retour » à l'écran précédent

- L'écran affiche le menu « Protocoles ».
- Le nouveau protocole que vous venez de créer est positionné en premier dans la liste. Vous pourrez l'identifier facilement grâce à un signet blanc dans le coin gauche de la vignette du nom du protocole, facilitant ainsi son identification rapide.

30.6 MODIFICATION D'UN PROTOCOLE UTILISATEUR

Un protocole utilisateur est identifié par un signet blanc dans le coin gauche de la vignette du nom du protocole.





» Choisissez le protocole à modifier parmi les protocoles utilisateurs de la bibliothèque.
» Sélectionnez le protocole.
- La touche « Editeur de recettes » s'active

» Appuyez sur la touche « Editeur de recettes »
- L'écran « Editeur de recettes » s'affiche et présente, sous la forme d'un schéma vertical avec un repère numérique, les diverses étapes et messages du protocole sélectionné.

» Modifiez les paramètres du protocole
» Sauvegardez le protocole en appuyant sur la touche « Sauvegarder sous »
- Un message s'affiche pour confirmer la sauvegarde des modifications

» Confirmez l'enregistrement du protocole en appuyant sur l'icône « V »
- Le protocole utilisateur est créé.

» Appuyez sur la flèche « retour » à l'écran précédent
- L'écran affiche le menu « Protocoles »
- Le nouveau protocole que vous venez de modifier est positionné en premier dans la liste. Vous pourrez l'identifier facilement grâce à un signet blanc dans le coin gauche de la vignette du nom du protocole, facilitant ainsi son identification rapide.

30.7 INTERRUPTION D'UN PROTOCOLE

En fonction de l'affichage de l'écran et du stade de déroulement du protocole, deux solutions sont possibles pour interrompre le processus de cuisson. Vous pouvez facilement arrêter le protocole en cours en appuyant sur la touche dédiée.

Affichage du bargraphe d'avancée



Affichage de l'étape



» Appuyez pendant quelques secondes sur la flèche « retour » à l'écran précédent.
⌛ Un message s'affiche pour confirmer l'arrêt du cycle en cours.
» Confirmez l'arrêt de cycle en sélectionnant l'icône « ✓ » ou « ✓ + Accueil » pour revenir à l'écran d'accueil.
⌛ Le protocole en cours est stoppé.

» Appuyez sur la touche « En cours » ou « …Préchauffage ».
⌛ Un message s'affiche pour confirmer l'arrêt du cycle en cours.
» Confirmez l'arrêt de cycle en sélectionnant l'icône « ✓ » ou « ✓ + Accueil » pour revenir à l'écran d'accueil
⌛ Le protocole en cours est stoppé.

ⓘ Attention : La cuisson se poursuit tant que le message de validation d'arrêt de la cuisson n'a pas été confirmé.

30.8 REDEMARRER UN PROTOCOLE APRES L'AVOIR INTERROMPU

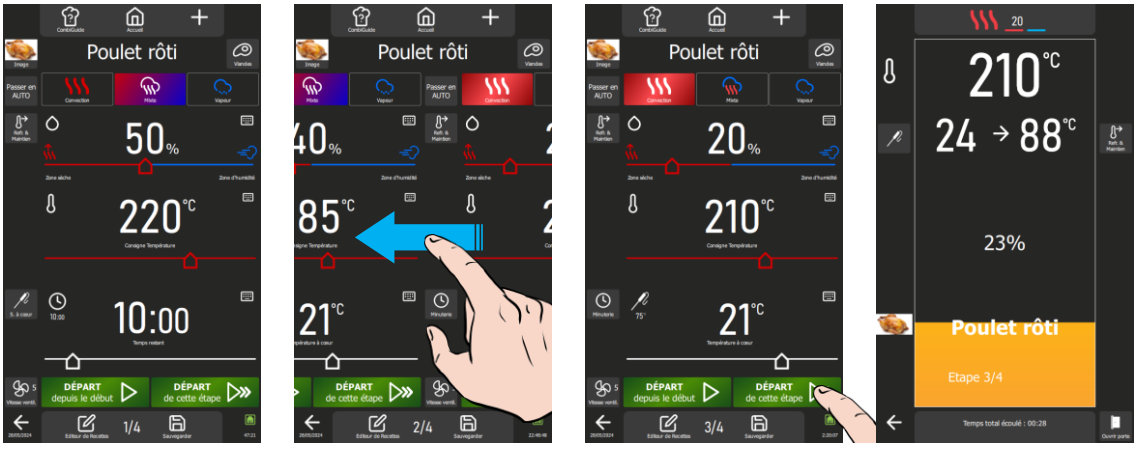
Vous avez interrompu un protocole en cours de process et souhaitez la reprendre, ceci n'est possible que si vous avez interrompu le protocole en sélectionnant l'icône « ✓ » uniquement. Deux options s'offrent à vous si l'écran affiche toujours le protocole qui a été interrompu. En fonction de vos préférences, vous avez la possibilité de redémarrer le protocole depuis le début ou de reprendre à l'étape où il a été interrompu.

Reprise du protocole depuis le début



» Appuyez sur la touche « départ depuis le début »
» ⌛ Le cycle de cuisson redémarre à la première étape du protocole et le bargraphe vous informe visuellement de l'avancée du cycle et des différentes étapes.

Reprise du protocole à l'étape interrompue



» Si le protocole à plus d'une étape, sélectionnez l'étape où vous souhaitez reprendre le cycle de cuisson en faisant défiler les écrans de chaque étape ou message vers la gauche. Le numéro de chaque étape est indiqué en bas de l'écran.
» Appuyez sur la touche « Départ de cette étape »
⌛ Le cycle de cuisson redémarre à l'étape affichée sur l'écran et le bargraphe vous informe visuellement de l'avancée du cycle et des différentes étapes suivantes.

30.9 SUPPRIMER UN PROTOCOLE

L'effacement des protocoles préenregistrés, y compris ceux créés par l'utilisateur, est possible. Cependant, il est important de noter que pour les protocoles de l'utilisateur, cette action est irréversible. En cas de réinitialisation des paramètres du menu "Protocoles", seuls les protocoles constructeurs seront restaurés avec les paramètres usines. Veuillez prendre toutes les précautions nécessaires lors de la suppression de protocoles afin d'éviter toute perte de données définitive.



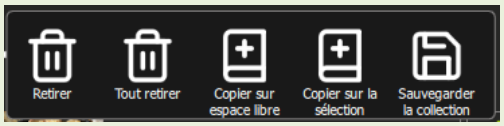
» Appuyez quelques secondes sur le widget ou ligne du protocole à supprimer
⌛ Un pop-up s'affiche avec l'icône « supprimer / retirer »
» Appuyez sur l'icône « supprimer / retirer »
⌛ L'écran affiche un message de confirmation de suppression du protocole.
» Confirmez la suppression du protocole en appuyant sur l'icône « ✓ »
⌛ Le protocole est supprimé de la bibliothèque des protocoles

FR

31. MENUMIX

Le MenuMix offre une polyvalence exceptionnelle en permettant la cuisson simultanée de divers produits avec une seule ambiance dans l'enceinte de cuisson, simplifiant ainsi le processus en une seule étape. Il est possible de commuter aisément du mode « MenuMix » au mode « MenuMix+ » tout en conservant la programmation initiale.

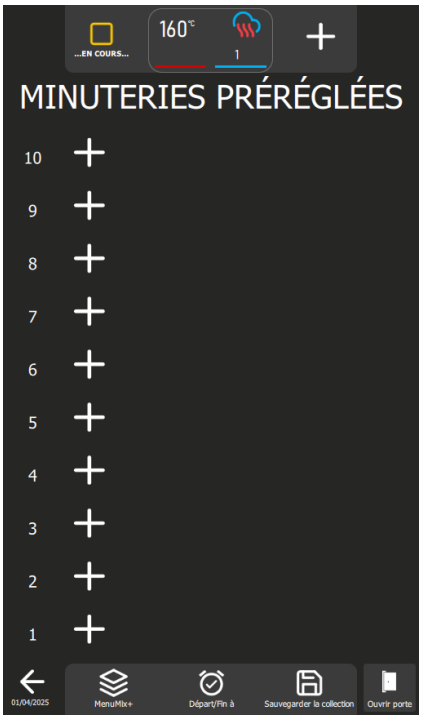
Un accès rapide aux principaux outils de création est possible, en effectuant un appui prolongé de quelques secondes sur un niveau renseigné, pour afficher la pop-up "Outils" permettant d'accéder aux fonctionnalités clés, simplifiant ainsi la modification et la création de la collection.



Ambiance de l'enceinte de cuisson

Les différents niveaux du four

Retour à l'écran précédent / interruption de la cuisson en cours



Personnalisation

Fonctions

Touches



« En cours »
Cette touche régit le fonctionnement du four. Par défaut, le four est en mode "En cours". Dès qu'un niveau est en cours de cuisson, cette touche disparaît. En appuyant sur cette touche, le four s'arrête de chauffer : la touche se transforme alors en bouton « Départ ».



+ par niveau
Lorsque vous appuyez sur cette touche, la zone du niveau correspondant s'active, ouvrant ainsi une fenêtre contextuelle permettant d'entrer le temps ou la température à cœur, ou la bibliothèque de protocole suivant le mode « MenuMix / MenuMix+ » sélectionné.

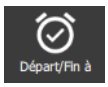


Ambiance de l'enceinte de cuisson
Cette touche résume les conditions ambiantes du four. En appuyant sur cette touche, l'écran de réglage des paramètres de l'ambiance de l'enceinte de cuisson s'affiche.

Fonctions :



MenuMix / MenuMix +
Cette touche permet d'afficher l'écran du mode MenuMix ou MenuMix+ en fonction du mode actuellement sélectionné.
La sélection du mode s'accompagne d'une modification de la touche, faisant apparaître le mode non sélectionné. Cette approche permet de distinguer clairement le mode en cours d'utilisation de celui disponible en tant qu'alternative et de basculer rapidement d'un mode à l'autre.



Départ / Fin à
La fonction "Départ / Fin à" permet de définir un temps de début ou de fin global pour l'ensemble de la collection, englobant tous les niveaux du four. Cette fonctionnalité facilite la synchronisation du démarrage ou de la fin de la cuisson pour différents produits ou plusieurs niveaux simultanément.



Sauvegarder la collection
Cette fonction permet d'enregistrer votre collection dans la bibliothèque des protocoles utilisateur.

31.1 PERSONNALISATION

Comme pour les autres écrans, il est possible de simplifier et organiser votre expérience avec des fonctionnalités supplémentaires dans l'écran « MenuMix ». Ajoutez ou paramétrez ces options rapidement en appuyant sur la touche « + »

31.2 MENUMIX

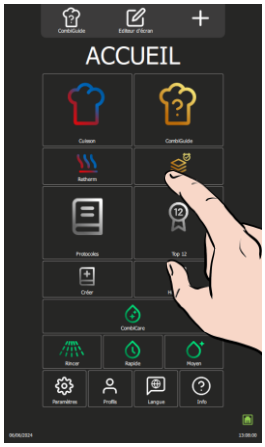
Le mode « MenuMix » offre une personnalisation approfondie en permettant la spécification individuelle de la température à cœur ou du temps pour chaque niveau. Cette flexibilité accrue répond aux besoins spécifiques de chaque produit, assurant une cuisson optimale.
Lors de la sélection de ce mode, si l'ambiance de l'enceinte de cuisson est déjà configurée pour un processus en cours, l'écran affiche directement l'écran « Minuterie préréglées ». Dans le cas contraire, l'écran d'ambiance de cuisson s'affiche pour permettre le paramétrage de l'ambiance de cuisson. Cet écran se présente en affichage mode Expert ou Auto, suivant la configuration par défaut préalablement établie (►Cuisson Manuelle).

31.3 MENUMIX+

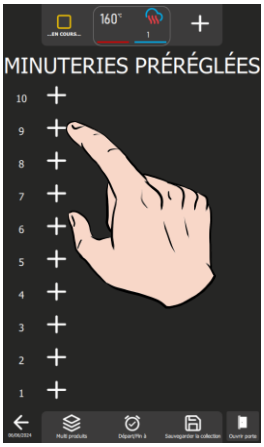
Le mode « MenuMix+ » va au-delà du mode « MenuMix » en autorisant l'intégration de protocoles sélectionnables à partir de la bibliothèque du constructeur ou de l'utilisateur. Seuls les protocoles compatibles avec ce mode de cuisson spécifique sont présentés, assurant une utilisation efficace et une gestion simplifiée des cuissons multiples.
Il est important de noter que le premier protocole ajouté à la collection détermine l'ambiance de l'enceinte de cuisson. Lors de l'ajout ultérieur de niveaux dans la collection, seules les protocoles compatibles avec cette ambiance préalablement définie seront affichées. L'ajustement manuel de l'ambiance de l'enceinte de cuisson reste possible en appuyant sur la touche "Ambiance de cuisson" avant l'ajout d'un protocole sur un niveau.

31.4 CREER UNE COLLECTION

Optimisez la simplicité de création de vos collections en exploitant pleinement la navigation intuitive permettant de basculer entre les modes « MenuMix+ » et « MenuMix ».





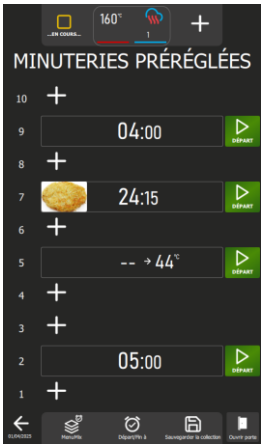












En mode « MenuMix »

- » Appuyez sur la touche « MenuMix »
  L'écran s'affiche avec en simultanée le message « Ambiance de cuisson
- » Paramétrez l'ambiance de l'enceinte de cuisson en renseignant les valeurs de Température, mode, Taux d'humidité, vitesse de ventilation (►Cuisson Manuelle) ou en sélectionnant l'icône « Cuisson directe » ou « Protocoles ».
- » Appuyez sur l'icône « ✓» pour valider
  L'écran « Minuteries préréglées » s'affiche
- » Appuyez sur l'icône « + » d'un niveau

⌛ L'écran de paramétrage du niveau s'affiche

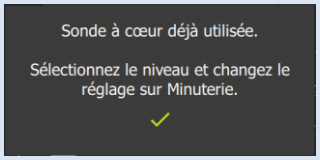
» Renseignez un temps dans la zone dédié ou sélectionnez l'icône sonde à cœur et renseignez une température à cœur.

» Appuyez sur l'icône « ✓» pour valider

⌛ L'écran affiche le paramètre du niveau en vis-à-vis du numéro du niveau sélectionné.

» Rappuyez sur l'icône « + » d'un niveau libre le nombre de fois nécessaire pour créer votre collection

Attention, il est possible de configurer uniquement un niveau avec une donnée de température à cœur. Si vous avez configuré deux niveaux avec une température à cœur, le démarrage du deuxième niveau ne sera pas possible. Un message contextuel s'affichera pour vous permettre de modifier le niveau et basculer en mode minuterie.



En mode « MenuMix+ »

» Appuyez sur la touche « MenuMix+ »

⌛ L'écran « minuterie préréglées » s'affiche

» Appuyez sur l'icône « + » d'un niveau

⌛ L'écran affiche la bibliothèque des protocoles avec ses catégories et filtres

» Sélectionnez un protocole.

⌛ Retour à l'écran « minuterie préréglées »

⌛ L'ambiance de l'enceinte de cuisson est configurée suivant le protocole que vous venez de sélectionner.

» Rappuyez sur l'icône « + » d'un niveau libre le nombres de fois nécessaires pour créer votre collection

⌛ L'écran affiche la bibliothèque de protocoles filtrées sur les protocoles compatibles avec le premier protocole sélectionné.

Passer du mode « MenuMix » au mode « MenuMix+ »

» Appuyez sur la touche « MenuMix+ » ou « MenuMix »

» Appuyez sur l'icône « + » d'un niveau

⌛ L'écran affiche la bibliothèque des protocoles avec ses catégories et filtres si vous êtes en « MenuMix+ » ou l'écran de paramétrage du niveau s'affiche si vous êtes en « MenuMix »

Supprimer un ou tous les niveaux dans une collection

» Appuyez quelques secondes sur le niveau à supprimer

⌛ Un pop-up « outils » s'affiche

» Appuyez sur l'icône « Retirer » pour retirer uniquement le paramétrage de ce niveau ou « Tout retirer » pour effacer l'ensemble de la collection

Déplacer un niveau

» Appuyez et sans relâcher, déplacez le vers le haut ou le bas pour le placer sur un niveau libre.

» Relâchez où vous souhaitez positionner le niveau

⌛ Le niveau est déplacé.

Copier un niveau

Vous avez la possibilité de copier les paramètres d'un niveau existant sur un autre niveau ou de le copier sur tous les niveaux libres.

» Appuyez quelques secondes sur le niveau à copier

⌛ Un pop-up « outils » s'affiche

» Appuyez sur l'icône « Copier sur espace Libre » pour copier les paramètres de ce niveau sur tous les niveaux libres

⌛ Le niveau est copié sur tous les niveaux libres

» Ou appuyez sur l'icône « Copier sur la sélection » pour copier les paramètres sur un ou des niveaux que vous souhaitez.

⌛ Un pop-up d'information s'affiche

» Sélectionnez chaque niveau libre ou non sur lequel vous souhaitez copier ce niveau

» Lorsque vous avez fini, appuyez sur l'icône « supprimer » pour stopper l'action en-cours

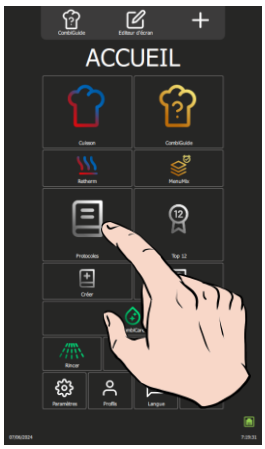
⌛ Le pop-up d'information disparaît

31.5 SAUVEGARDER UNE COLLECTION

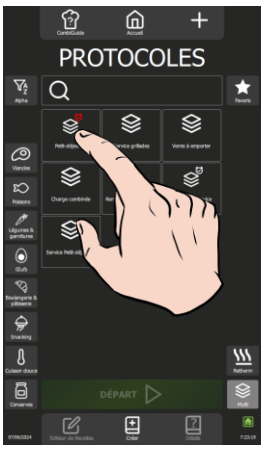
Plusieurs options s'offrent à vous en fonction de la provenance de la collection, qu'elle soit créée par vous-même ou issue de la bibliothèque du constructeur. Si la collection provient de la bibliothèque constructeur, vous pouvez choisir uniquement l'option "Enregistrer sous" pour renommer la collection après y avoir apporté des modifications. En revanche, si la collection émane de la bibliothèque utilisateur, vous avez la possibilité d'utiliser "Enregistrer" pour sauvegarder les modifications, écrasant ainsi les paramètres précédents. En alternative, vous pouvez opter pour "Enregistrer sous" afin de renommer la collection tout en préservant la version antérieure.
Les principes de nommage, de classement et de sauvegarde d'une collection, qu'elle soit créée ou issue de la bibliothèque du constructeur, restent identiques à ceux appliqués lors de la sauvegarde d'un protocole (►Protocoles - Création).

FR

31.6 AFFICHER UN PROTOCOLE « MENUMIX »









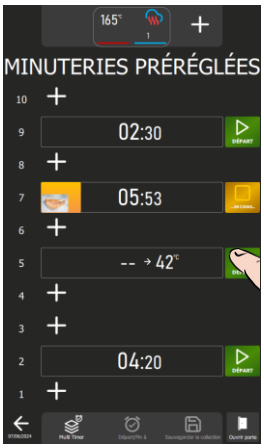


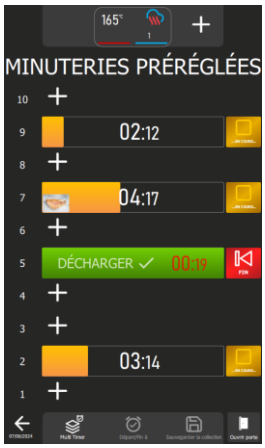
- » Sélectionnez la touche « Protocoles » depuis le menu « Accueil ».
  - Le menu « Protocoles » s'affiche avec la bibliothèque de tous les protocoles.
- » Appuyez sur l'icône de catégorie « MenuMix ».
  - Les protocoles sont filtrés, montrant uniquement ceux classés en « MenuMix ».
- » Sélectionnez le protocole désiré.
- » Appuyez sur la touche « Départ ».
  - La collection s'affiche sur l'écran « Minuteries préréglées ».

31.7 DEMARRER UNE COLLECTION

Deux options s'offrent à vous : démarrer manuellement chaque niveau selon vos préférences, ou configurer votre collection avec la fonction "Départ / Fin à". Cette fonction vous permet de débuter ou de conclure toutes les cuissons simultanément. Vous avez également la possibilité de sauvegarder cette configuration dans la collection, assurant ainsi le démarrage ou la fin à la même heure chaque jour.







Démarrer une collection manuellement

En face de chaque niveau préalablement paramétré, vous pouvez lancer la cuisson de ce niveau en appuyant sur la touche de démarrage. Veuillez noter que l'appui sur cette touche initie la cuisson, il est nécessaire d'avoir chargé le niveau au préalable.

- » Appuyez sur l'icône « Départ » en vis-à-vis du niveau à cuire.
  - La cuisson démarre et un bargraphe affiche la progression de la cuisson avec le temps décompté.
  - A la fin de la cuisson, la zone affiche « Décharger » et la durée en rouge depuis le moment ou le message déchargé a été affiché.
- » Ouvrez la porte pour décharger le produit. L'ouverture de la porte réinitialise le niveau faisant passer l'affichage de la touche « stop » à la touche « Départ ».

Démarrer une collection avec la fonction « Départ / Fin à »

Il est toujours possible d'intégrer la fonction « Départ / Fin à » à une collection enregistrée dans la bibliothèque de protocoles, qu'il s'agisse d'un protocole constructeur ou utilisateur.
Un protocole enregistré en mode « MenuMix » avec la fonction « Départ / Fin à » se distingue dans la bibliothèque par la présence d'un chronomètre rouge dans le widget du protocole, si aucune image n'est renseignée.



» Appuyez sur l'icône « Départ/Fin à »
⌛ Une fenêtre contextuelle de programmation de la collection s'affiche
» Ajustez le curseur selon le paramètre de programmation souhaité
» Configurez l'heure de début ou de fin en utilisant le codeur ou le clavier, en sélectionnant la zone appropriée
» Appuyez sur l'icône « ✓» pour valider
⌛ L'écran affiche la collection avec :

- Si le paramètre « Fin à » est sélectionné, une ligne verte à droite des niveaux apparaît, affichant en haut l'heure de fin programmée. Une ligne orange à gauche des niveaux est également présente, indiquant en haut l'heure estimée de départ de la première cuisson (le niveau où la cuisson est la plus longue).
  ⌛ A l'heure de départ du premier niveau, l'écran indique qu'il faut charger le niveau concerné : A la fermeture de la porte, la cuisson démarre et le temps est décompté. Si la fermeture de porte est retardée, le temps de chaque niveau est recalculé en fonction de l'heure à laquelle la porte a été refermée, pour chaque départ de cuisson par niveau.
  ⌛ Lorsque tous les niveaux sont terminés, les niveaux clignotent et le temps en rouge indique la durée écoulée avant le déchargement des niveaux. L'ouverture et la fermeture de porte enregistrent que le four a été déchargé des produits cuits.
- Si le paramètre « Départ à » a été sélectionné, une ligne verte à gauche des niveaux s'affiche, indiquant en haut l'heure de départ programmée pour tous les niveaux. En vis-à-vis de chaque niveau paramétré, l'heure estimée de fin de cuisson est affichée.
  ⌛ A l'heure de départ, l'écran indique qu'il faut charger les niveaux : A la fermeture de la porte, la cuisson démarre et le temps est décompté. Si la fermeture de porte est retardée, le temps de chaque niveau est recalculé en fonction de l'heure à laquelle la porte a été refermée.
  ⌛ Lorsqu'un niveau est terminé, le niveau clignote et le temps en rouge indique la durée écoulée avant le déchargement du niveau. L'ouverture et la fermeture de porte enregistrent que le niveau du four concerné a été déchargé des produits cuits.

31.8 ARRETER UNE COLLECTION

Le choix des actions dépend du paramétrage spécifique de la collection :
Si la collection n'est pas configurée avec la fonction « Départ / Fin à », pour arrêter une cuisson à un niveau particulier, appuyez sur la touche « En cours » en vis-à-vis du niveau concerné. Pour mettre un terme à l'ensemble de la collection, utilisez la touche « Retour ». Un pop-up d'interruption du cycle s'affiche, et en validant cette action, le processus est stoppé.
En revanche, si la collection est paramétrée avec la fonction « Départ / Fin à », seule la touche « Retour » permet d'interrompre l'intégralité de la collection.

32. FONCTIONS SUPLEMENTAIRES

32.1 REGETHERMIE

La fonction de régéthermie de votre four Chef'sCombi est conçue pour réchauffer les plats préparés à l'avance tout en conservant leur texture, leur saveur et leur qualité nutritionnelle. Idéale pour les environnements de grande cuisine, cette fonction utilise une combinaison de chaleur et d'humidité pour réchauffer les aliments de manière uniforme, évitant le dessèchement et la surcuisson. Grâce à ces fonctionnalités avancées, la régéthermie permet de réchauffer rapidement de grandes quantités de nourriture tout en maintenant une qualité optimale.
Votre Chef'sCombi propose trois catégories de régénération adaptées à différents besoins : la remise en température d'assiettes ou de bacs niveau par niveau pour les catégories **A la Carte** et **Retherm**, et par lot d'assiettes pour la catégorie **Banquet**.

Retour à l'écran précédent



3 catégories de Régénération

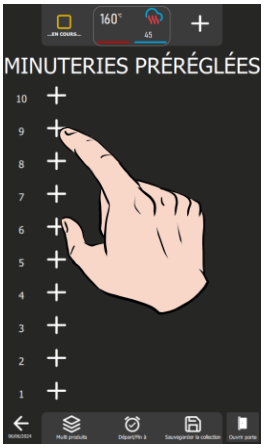
32.1.1 A LA CARTE

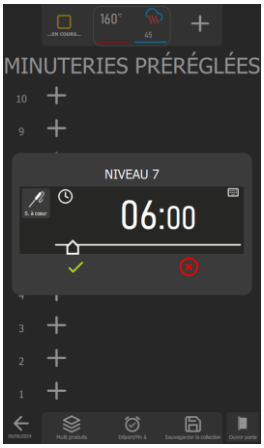
La fonction « A la carte » permet de réchauffer les assiettes niveau par niveau en utilisant **« MenuMix »** (►MenuMix) avec des paramètres de mode, de température et de taux d'humidité préréglés par défaut. Ces paramètres par défaut élaborés par nos chefs afin de répondre au mieux à vos exigences, sont conçus pour répondre aux exigences courantes, mais ils restent modifiables pour mieux correspondre à vos protocoles et préférences (►Paramètres - Cuisson et Installation).
En sélectionnant cette catégorie, l'écran « Minuterie préréglées » s'affiche avec les options de paramétrage de l'ambiance de cuisson. Vous pouvez utiliser ce mode en affichage Expert ou Auto, selon la configuration par défaut (►Cuisson Manuelle). Ce mode fonctionne de la même manière que « MenuMix », mais avec des plages de réglages définies pour plus de précision.
Les paramètres de réglage incluent le mode Convection ou Mixte, une température de l'enceinte de cuisson ajustable entre 120°C et 160°C et le taux d'humidité réglable de 30% à 60%. La vitesse de ventilation est également modifiable pour une cuisson homogène. La minuterie, initialement réglée par défaut, peut être ajustée directement depuis l'écran sans avoir à accéder au menu « Paramètres ».











» Appuyez sur l'icône « Retherm ».
⌛ L'écran affiche les catégories de régénération
» Appuyez sur l'icône « A la carte ».
⌛ L'écran Minuteries Préréglées s'affiche avec en simultanée le message « Ambiance de cuisson »
» Si besoin, modifiez les paramètres d'ambiance de l'enceinte de cuisson
» Appuyez sur l'icône « ✓» pour valider
⌛ L'écran « Minuteries préréglées » s'affiche.
» Poursuivez le paramétrage pour paramétrer votre cuisson (►MenuMix).

32.1.2 BANQUET

Idéale pour réchauffer un lot d'assiettes, cette fonction s'utilise comme le menu « Cuisson Manuel » (▶Cuisson Manuelle), offrant une solution pratique pour les grands événements. Les paramètres de mode, de taux d'humidité, de température et de temps sont préréglés par défaut. Comme pour la catégorie « A la carte », ces paramètres par défaut élaborés par nos chefs restent modifiables (▶Paramètres – Cuisson et Installation), mais avec des plages de réglages définies comme pour la catégorie « A la carte ». Vous pouvez utiliser ce mode en affichage Expert ou Auto, selon la configuration par défaut (▶Cuisson Manuelle). La minuterie, initialement réglée par défaut, peut être ajustée directement depuis l'écran sans avoir à accéder au menu « Paramètres » mais ne peut être réglée sur un temps inférieur à 2 minutes.



» Appuyez sur l'icône « Retherm ».
⌛ L'écran affiche les catégories de régénération
» Appuyez sur l'icône « Banquet ».
⌛ L'écran Banquet s'affiche avec les paramètres préréglés par défaut.
» Si besoin, modifiez les paramètres d'ambiance de l'enceinte de cuisson et le temps.
» Appuyez sur l'icône « Départ » pour démarrer la remise en température

32.1.3 RETHERM

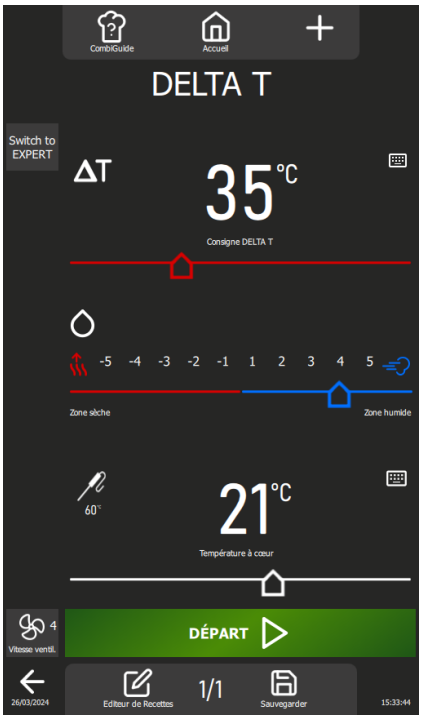
Conçue pour la remise en température des bacs, cette fonction permet également un réchauffage niveau par niveau avec une température, un mode et un taux d'humidité préréglés, garantissant une uniformité parfaite. Il s'utilise à l'identique de la catégorie « A la carte » mais permet d'avoir des paramètres préréglés différents de ceux « a la carte ».



» Appuyez sur l'icône « Retherm ».
⌛ L'écran affiche les catégories de régénération
» Appuyez sur l'icône « Retherm ».
⌛ L'écran Minuteries préréglées s'affiche avec en simultanée le message « Ambiance de cuisson »
» Si besoin, modifiez les paramètres d'ambiance de l'enceinte de cuisson
» Appuyez sur l'icône « ✓» pour valider
⌛ L'écran « Minuteries préréglées » s'affiche.
» Poursuivez le paramétrage pour paramétrer votre cuisson (▶MenuMix).

32.2 DELTA T

La cuisson en Delta T est une méthode de cuisson qui repose sur la différence de température entre le cœur et la surface d'un aliment. Cette technique est souvent utilisée dans les cuisines professionnelles pour obtenir une cuisson précise et uniforme des aliments, en particulier des viandes. L'idée principale de la cuisson en Delta T est de maintenir une différence de température constante entre le centre de l'aliment (le cœur) et sa surface pendant tout le processus de cuisson. Cela permet de garantir que l'aliment est cuit de manière homogène, sans risque de le surcuire à l'extérieur tout en laissant l'intérieur cru, ou vice versa.
La consigne de régulation est calculée en ajoutant la valeur du Delta T à la température à cœur souhaitée. La consigne de Delta T est réglable dans une plage de 10 à 90°C. Il est important de noter que ce mode de cuisson ne prévoit pas de préchauffage automatique ; le Delta T est activé dès le début de la cuisson à froid.



Consigne Delta T

Démarrer la cuisson

Fonctions

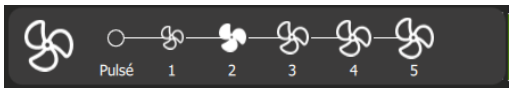
Fonctions :



Mode Expert ou Auto
Cette touche permet d'afficher l'écran du mode Expert ou Auto en fonction du mode actuellement sélectionné.
La sélection du mode s'accompagne d'une modification de la touche, faisant apparaître le mode non sélectionné. Cette approche permet de distinguer clairement le mode en cours d'utilisation de celui disponible en tant qu'alternative et de basculer rapidement d'un mode à l'autre.

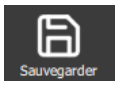


Vitesse de ventilation
La fonction de réglage de la vitesse de ventilation permet de moduler la turbine à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, proposant cinq niveaux gradués de 1 à 5, où le niveau 5 représente la vitesse maximale. Pour les cuissons de petits produits, de produits à faible épaisseur ou de liquides, privilégiez un niveau bas (1 ou 2) ou optez pour le mode pulsé, alternant la ventilation de manière appropriée.
Le mode pulsé est disponible uniquement si la température de consigne est inférieure à 75°C.
Pour accéder à l'écran de réglage de la vitesse de la turbine, appuyez simplement sur la touche dédiée pour l'afficher, et ainsi vous permettre d'ajuster la vitesse de ventilation selon vos besoins.





Editeur de recettes
Affiche l'écran d'édition de protocoles avec les diverses étapes et messages du protocole sélectionné sous la forme d'un schéma vertical avec repère numérique, ainsi que la durée totale du protocole (▶Protocoles - Editeur de recettes).



Sauvegarder
Sauvegarde le process de cuisson / le protocole.

32.2.1 PERSONNALISATION DE L'ECRAN DELTA T :

Comme pour les autres écrans, il est possible de simplifier et organiser votre expérience avec des fonctionnalités supplémentaires dans l'écran « DELTA T ». Ajoutez ou paramétrez ces options rapidement en appuyant sur la touche « + »



Historique
L'écran "Historique" agit comme un journal de sauvegarde exhaustif, enregistrant tous les processus aboutis, qu'il s'agisse de cycles de cuisson, de protocoles ou de cycle de lavage. Consultez cet historique pour obtenir des informations utiles sur les paramètres de cuisson antérieurs, les résultats obtenus, ainsi que les cycles de lavage effectués. (▶Fonctions supplémentaires - Historique)



Refroidissement & maintien
Permet de maintenir à une température adéquat la cuisson en cours en attendant de décharger. (▶Fonctions supplémentaires - Refroidissement et Maintien)
Cette fonction permet également entre deux cuissons (sans aliment dans la cavité), de refroidir l'enceinte de cuisson. Si vous avez réalisé une cuisson à haute température et que la cuisson suivante est une cuisson à basse température, il vous suffit pour gagner un peu de temps, de lancer un refroidissement de l'enceinte en appuyant sur cette touche.
Attention : le refroidissement est paramétré (température, eau ou air), ne pas laisser des aliments dans le four (▶Paramètres - Cuisson et Installation)



Différé
Le départ différé est une fonction qui permet de programmer le début d'un cycle de cuisson à une heure ultérieure. Cela offre une flexibilité précieuse pour planifier la cuisson des plats, en permettant aux utilisateurs de préparer les aliments à l'avance et de les cuire plus tard, même en leur absence. (▶Fonctions supplémentaires - Départ différé)

32.2.2 DEMARRER UNE CUISSON

- » Renseignez les paramètres de la cuisson comme le mode (mode Expert), le taux d'humidité, la consigne Delta T, la température à cœur, et la vitesse de ventilation.
- » Paramétrez la cuisson avec des fonctions supplémentaires si besoin (Refroidissement & Maintien, départ différé…)
- » Appuyez sur la touche « départ »
  - ⌛ Le cycle de cuisson est lancé
  - ⌛ L'écran vous invite à charger le four
- » Chargez le four
- » Fermez la porte du four
  - ⌛ Le cycle de cuisson se poursuit et le bargraphe vous informe visuellement de l'avancée du cycle et des différentes étapes.
- » Suivez les invitations/actions affichées sur l'écran
  - ⌛ Lorsque le temps est écoulé ou que la température à cœur est atteinte, un signal sonore est émis et l'écran vous invite à décharger le four avec la possibilité de choisir parmi des options de fin de cuisson. Sélectionnez une option si besoin.
- » Retirez les aliments du four

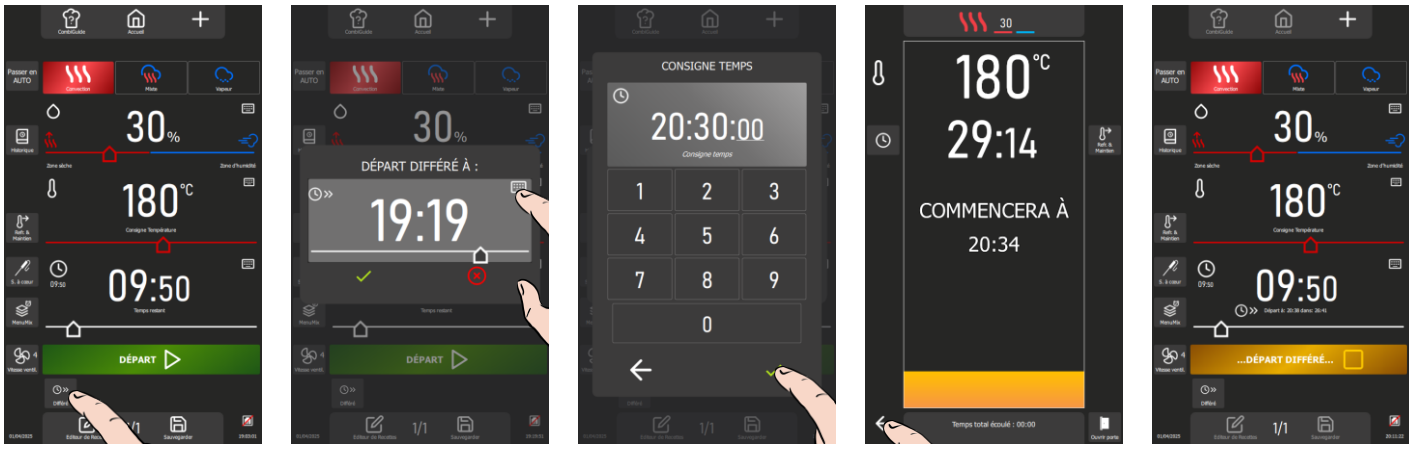
32.2.3 CREATION D'UN PROTOCOLE

En Delta T, que vous soyez en mode expert ou automatique, pour créer un protocole, il vous suffit de sélectionner l'icône « Éditeur de recettes ». Dès cette action, l'écran bascule automatiquement vers le menu Protocoles (▶Protocoles). Par défaut, l'image proposée est l'icône « △T ».

32.3 DEPART DIFFERE

Attention : Danger !
Un départ différé de cuisson peut présenter des risques d'altération de la qualité et de la sécurité des aliments. En prolongeant le temps écoulé entre la préparation et la cuisson, cela peut favoriser la croissance bactérienne, entraînant ainsi des risques accrus de contamination alimentaire et de détérioration de la texture et du goût des aliments. Il est donc essentiel de prendre des précautions appropriées pour minimiser ces risques, notamment en respectant les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et en maintenant des conditions de température adéquates pendant toute la durée du départ différé.

La fonction « Départ Différé », disponible dans les menus de « Cuisson manuelle, Delta T, Protocoles et Top 12 », permet de programmer l'heure de départ de la cuisson. En appuyant sur cette icône, une fenêtre de saisie s'affiche avec l'heure de départ par défaut réglée sur l'heure actuelle.
Une fois le départ différé activé, une ligne supplémentaire apparaît dans la zone Temps ou Température à cœur, indiquant l'heure de départ prévue et le temps restant jusqu'à celle-ci.

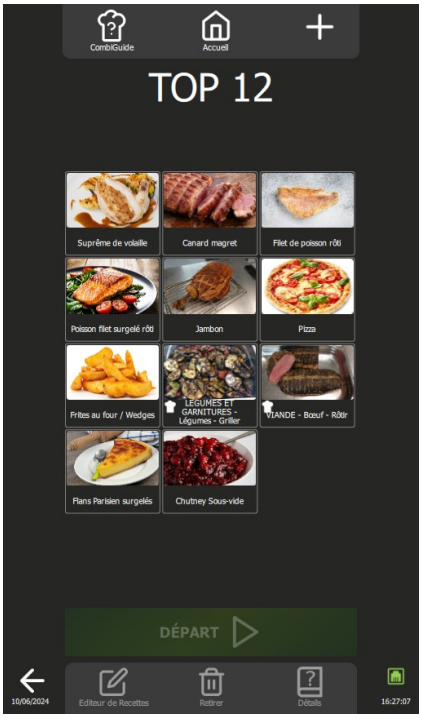


- » Appuyez sur l'icône « départ différé ».
  - ⌛ L'écran affiche la zone de saisi de l'heure de départ par défaut réglée sur l'heure actuelle.
- » Saisissez l'heure de départ de la cuisson à l'aide du codeur ou en appuyant sur l'icône « clavier ».
- » Appuyez sur l'icône « ✓» pour valider. Le départ différé est activé.
  - ⌛ Le cycle de cuisson est lancé et le bargraphe vous informe visuellement du temps restant avant le départ de la cuisson.
- » Appuyez sur l'icône flèche « Retour » pour revenir à l'écran précédent.
  - ⌛ Une ligne supplémentaire apparaît dans la zone Temps ou Température à cœur, indiquant l'heure de départ prévue et le temps restant jusqu'à celle-ci.
  - ⌛ Lorsque l'heure est atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à charger le four pour commencer la cuisson.

32.4 TOP 12

L'accès aux protocoles les plus utilisés est facilité par la création d'une liste de protocoles appelée "**Top 12**", accessible directement depuis l'écran d'accueil. Cette liste est constituée de protocoles soigneusement sélectionnés à partir de la bibliothèque, qu'ils proviennent du constructeur ou de l'utilisateur. Cette compilation peut regrouper des protocoles fréquemment utilisés ou servir à élaborer des cartes de saison par exemple.
Lors de la première utilisation du four, la liste est vide, prête à être personnalisée selon vos préférences.
La liste est limitée à 12 protocoles, et vous avez la possibilité de réorganiser l'ordre d'affichage des widgets en les déplaçant à votre convenance.

Listes des protocoles (maxi 12)



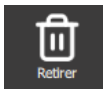
Démarrer le protocole sélectionné

Fonctions

Fonctions :



Editeur de recettes
Affiche l'écran d'édition de protocoles avec les diverses étapes et messages du protocole sélectionné sous la forme d'un schéma vertical avec repère numérique, ainsi que la durée totale du protocole (▶Protocoles - Editeur de recettes).



Retirer
Supprime le protocole sélectionné.

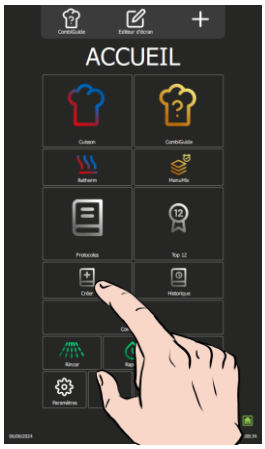


Détails
Affiche les détails d'un protocole avec toutes les informations détaillées pour chaque étape du protocole (▶Protocoles - Détails).

32.4.1 PERSONNALISATION DE L'ECRAN TOP 12 :

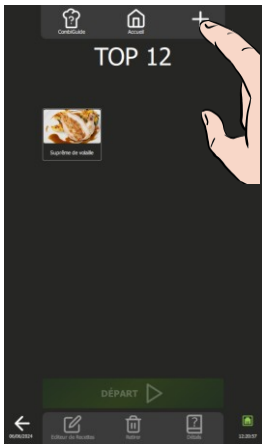
Comme pour les autres écrans, il est possible de simplifier et organiser votre expérience avec des fonctionnalités supplémentaires dans l'écran « Top 12 ». Ajoutez ou paramétrez ces options rapidement en appuyant sur la touche « + »

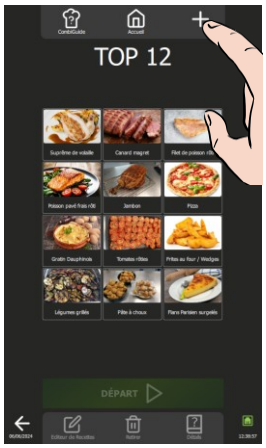
32.4.2 CREATION DE LA LISTE TOP 12



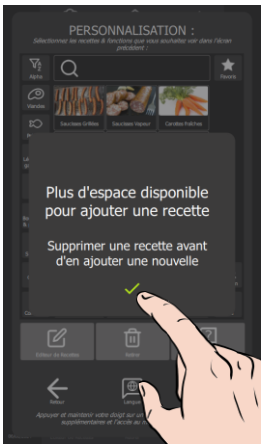












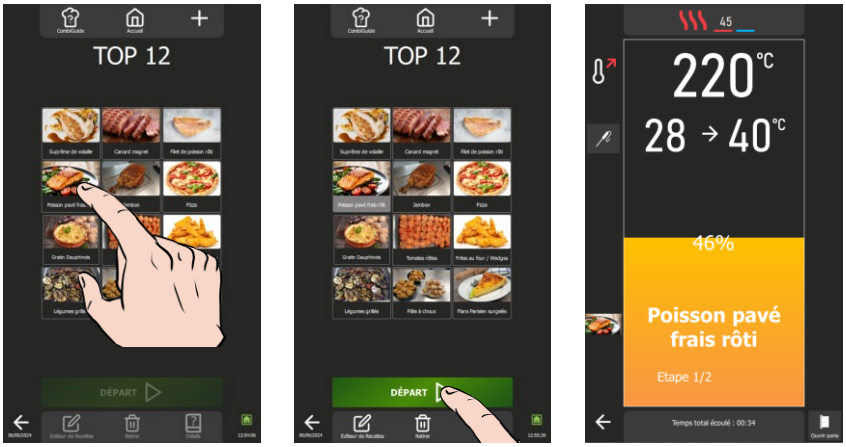
» Appuyez sur la touche « Top 12 »
⌛ L'écran « Top 12 » apparaît
» Créez votre liste en appuyant sur l'icône « + »
⌛ L'écran de personnalisation apparaît, contenant la bibliothèque des protocoles constructeurs et utilisateurs
» Sélectionnez le protocole à ajouter à la liste « Top 12 ». Pour faciliter votre recherche, il est possible de filtrer les protocoles à l'aide des filtres d'affichage, catégories, fonctions… (▶Protocoles)
⌛ L'écran « Top 12 » s'affiche et le protocole est ajouté dans la liste
» Rappuyez sur l'icône « + » le nombres de fois nécessaires pour créer votre liste « Top 12 »
⌛ Si 12 protocoles sont déjà dans la liste, un pop-up d'information vous informera de supprimer un protocole afin d'en ajouter un nouveau.

32.4.3 SUPPRIMER UN PROTOCOLE DE LA LISTE TOP 12



» Appuyez quelques secondes sur le widget du protocole à supprimer
⌛ Un pop-up s'affiche avec l'icône « supprimer / retirer »
» Appuyez sur l'icône « supprimer / retirer »
⌛ L'écran affiche un message de confirmation de suppression du « Top 12 »
» Confirmez la suppression du protocole en appuyant sur l'icône « ✓ »
⌛ Le protocole est supprimé de la liste « Top 12 »

32.4.4 DEMARRER UN PROTOCOLE DEPUIS TOP 12



» Sélectionnez le protocole parmi les protocoles existants dans la liste.

FR

⌛ La touche « départ » s'active
» Appuyez sur la touche « départ »
⌛ Le cycle de cuisson est lancé et l'enceinte de cuisson est préchauffée suivant les paramètres préenregistrés de cuisson
» Suivez les invitations/actions affichées sur l'écran.

32.5 REFROIDISSEMENT & MAINTIEN

La fonction « Refroidissement et maintien » de Chef'sCombi, disponible dans les menus de « Cuisson manuelle, Delta T, Protocoles et Top 12 », est conçue pour optimiser vos processus de cuisson. Cette fonction permet de maintenir la cuisson à une température préréglée en mode Mixte, assurant ainsi une parfaite maîtrise de vos préparations (▶Paramètres – Cuisson et Installation).

Activation en cours de cuisson : Lorsque l'icône « Refroidissement et maintien » est activée en cours de cuisson, le four maintiendra la température préréglée à la fin du cycle de cuisson, jusqu'à ce que vous interveniez pour stopper la chauffe.

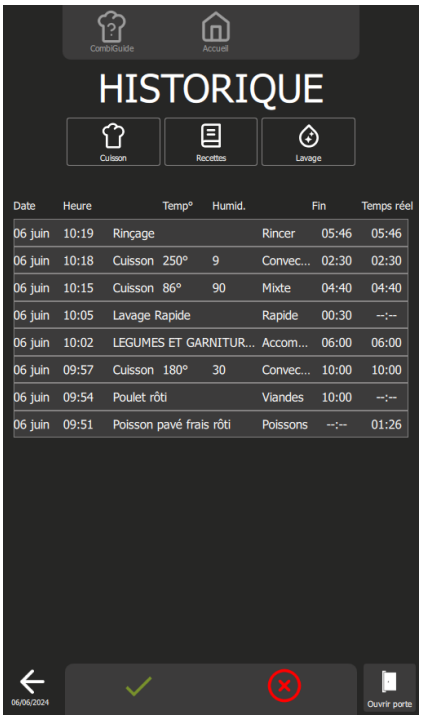
Activation avant la cuisson : Si l'icône « Refroidissement et maintien » est sélectionnée avant de lancer une cuisson, la fonction permet de refroidir ou de préchauffer l'enceinte de cuisson à la température souhaitée, garantissant une préparation parfaite dès le début du cycle.



» Démarrez la cuisson en appuyant sur « Départ ».
⌛ Le cycle de cuisson est lancé et le bargraphe vous informe visuellement du temps restant avant le départ de la cuisson.
» Appuyez sur l'icône « Refroidissement et Maintien » pour activer la fonction
» Suivez les invitations/actions affichées sur l'écran
⌛ En fin de cuisson, le maintien en température s'active et un compteur s'affiche sur l'écran pour indiquer depuis combien de temps est activé le maintien en température.
» Appuyez sur l'icône flèche « Fin » pour stopper le maintien en température.

32.6 HISTORIQUE

L'écran historique offre la possibilité de consulter l'historique des opérations du four, notamment en ce qui concerne les cuissons et les cycles de lavage. Cette fonction est accessible à partir des menus « Accueil, Cuisson manuelle et CombiCare ». Il est important de noter que le contenu affiché sur l'écran historique est filtré en fonction de l'onglet correspondant à l'endroit où la touche "Historique" est sélectionnée.
L'historique des opérations est consigné sur une plage de 25 semaines, avec une représentation visuelle limitée à une période de 4 semaines.
L'enregistrement s'effectue exclusivement lorsque la durée du cycle de cuisson ou de lavage dépasse 1 minute après la fermeture de la porte du four.
Il est possible de démarrer un protocole, une cuisson ou un cycle de lavage directement à partir de la liste de l'historique.



Filtres des menus

Affichage par date du journal

Retour à l'écrans précédent

Ferme l'écran "Historique" pour réafficher l'écran précédent

32.6.1 OUVRIR UNE ACTION DU JOURNAL



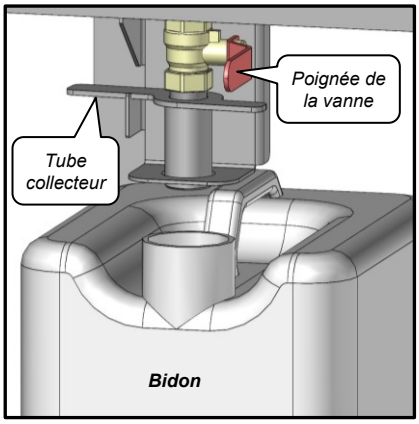
» Sélectionnez la ligne concernée.
L'icône validation « ✓ » s'active
» Appuyez sur l'icône « ✓»
L'écran correspondant à l'action s'affiche avec les données prédéfinies lors de la réalisation de l'action.
Il est possible de relancer le process en appuyant sur la touche départ

33. OPTION COLLECTION DE GRAISSE

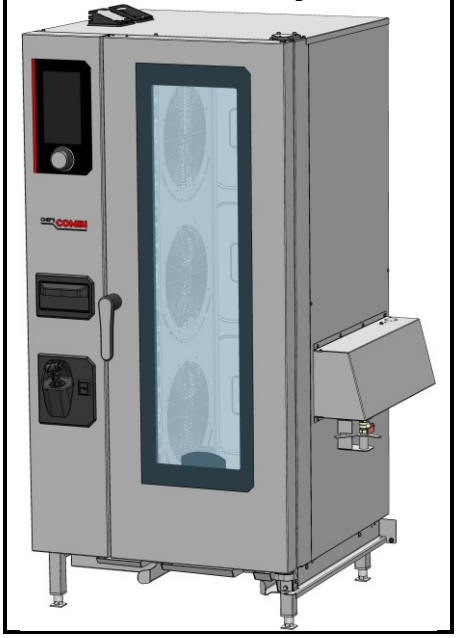
Si votre appareil est muni du système de collection de graisse de cuisson, disponible en option, il est possible de d'activer la fonction pendant les cuissons de produits gras, les graisses seront collectées pendant le processus de cuisson et dirigées vers un récipient externe au four pour une manipulation et une élimination sans danger.
Particulièrement recommandée pour la cuisson de produits à forte teneur en graisse, tels que les volailles, notre système extrait et élimine la graisse chaude en toute sécurité à l'aide d'une pompe dédiée, facilitant ainsi l'utilisation et l'entretien du Chef'sCombi.
Une vanne d'arrêt intégrée, permet de remplacer le bidon plein sans danger, y compris en cours de cuisson afin de pouvoir éliminer la graisse collectée en toute sécurité.

***Chef'sCombi** 6 niveaux équipé de l'option collecteur de graisse et de l'accessoire Piètement standard*



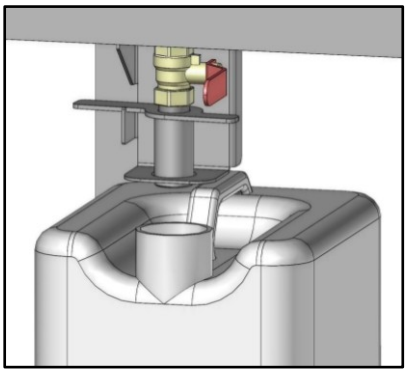


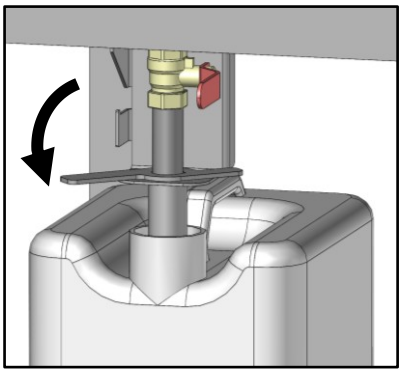
***Chef'sCombi** 20 niveaux équipé de l'option collecteur de graisse et de l'accessoire Chariot collection de graisse*

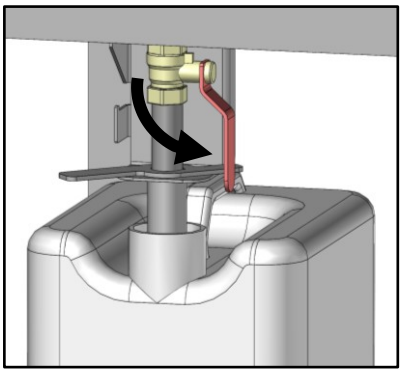


33.1.1 PROCEDURE

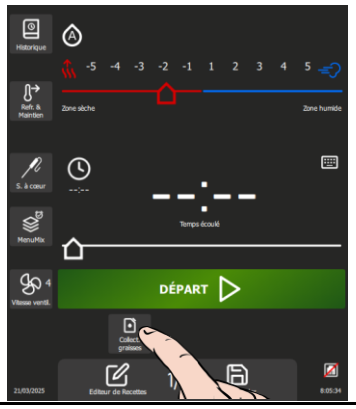
Attention : Risque de brûlures !
Lors de la manipulation de la vanne, **ATTENTION elle peut être très chaude**. Utiliser des protections pour retirer/manipuler la vanne si celle-ci est chaude.

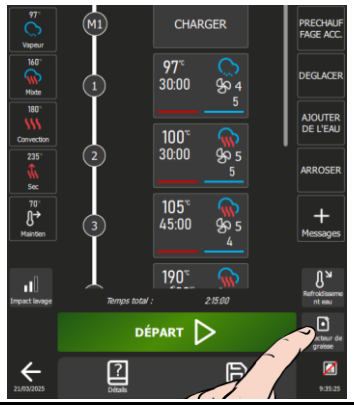




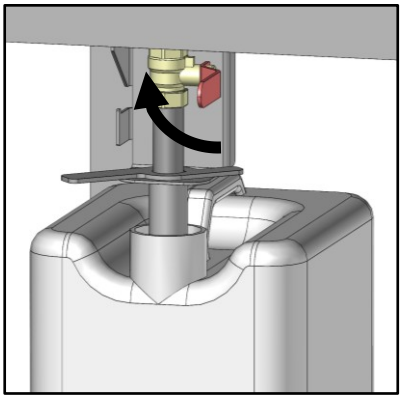
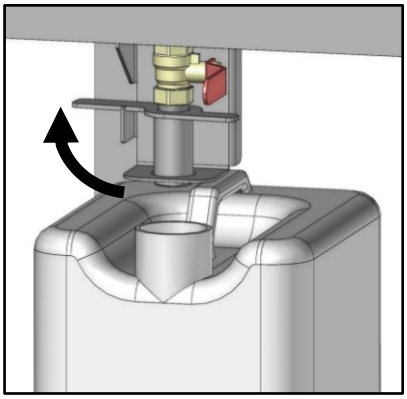
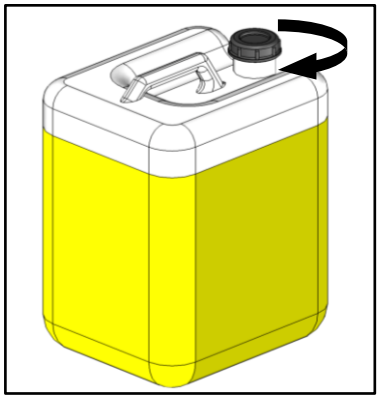


Menu cuisson *ou* *Menu Chef'sGuide ou Protocole*







- » Vérifiez que le bidon collecteur de graisse est vide, ou qu'il reste assez de place dans le bidon.
- » Positionnez le bidon sous la vanne.
- » Placez en position « écoulement » le tube collecteur de graisse pour cela abaissez le tube dans le bidon.
- » Ouvrez la vanne en basculant la poignée vers le bas.
- » Programmez votre cuisson en renseignant les données soit dans le menu Cuisson, soit depuis le menu « Protocole » ou « Chef'sGuide » en sélectionnant la touche « Editeur de recettes ».
- » Sélectionnez la touche « Collection graisse ».
- » Appuyez sur la touche « départ ».
  - ⌛ L'écran affiche un message de confirmation d'activation de la fonction collection de graisse et les recommandations à suivre.
- » Confirmez l'activation en appuyant sur l'icône « ✓ ».
  - ⌛ Le cycle de cuisson démarre et le bargraphe vous informe visuellement de l'avancée du cycle et des différentes étapes.
  - ⌛ A partir de cet instant, les graisses sont évacuées automatiquement dans le bidon tout le long du process de cuisson.
- » A la fin du programme de cuisson, fermez la vanne du collecteur de graisse.
- » Placez en position « repos » le tube collecteur de graisse pour cela relevez le tube du bidon.
- » Vissez le bouchon fourni avec le bidon pour fermer le bidon. Evacuez le bidon.

ⓘ Certains protocoles de cuisson sont préconfigurés par défaut avec l'option *Collection de Graisse* activée. Lors du lancement de ces cuissons, un message de confirmation apparaît afin de vous rappeler d'ouvrir la vanne dédiée et de positionner correctement le bidon de récupération des graisses. Veillez à effectuer ces opérations avant de démarrer le cycle afin d'assurer un fonctionnement optimal et sécurisé.

34. PARAMETRES

Ce menu dédié à l'affichage des paramètres du four est structuré en trois catégories distinctes : Utilisateur, Installateur et Maintenance. Lors de l'installation de l'appareil, seul l'onglet "UTILISATEUR" ne sera pas verrouillé mais pourra être protégé par le chef. Par mesure de sécurité, les onglets "Installateur" et "Maintenance" sont protégés par un mot de passe.
La personnalisation des paramètres d'usine de votre four est simplifiée. Il vous suffit d'appuyer sur la valeur du paramètre que vous souhaitez ajuster ou activer, et les changements sont immédiatement pris en compte.
La flexibilité des options de modification est remarquable, que ce soit par des listes déroulantes accessibles en cliquant sur la valeur du paramètre, des interrupteurs affichant en vert pour un paramètre activé et en gris pour un paramètre désactivé, des curseurs, des claviers ou des listes déroulantes. Cette conception intuitive assure une adaptation rapide et efficace des réglages selon vos besoins spécifiques.

Ecran paramètres utilisateur affiché



3 types de Paramètres

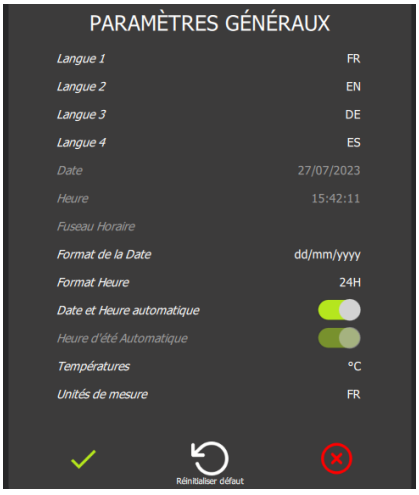
Listes des paramètres modifiables

Informations de Maintenance

Informations d'identification de l'appareil

34.1 PARAMETRES GENERAUX

Cet écran regroupe tous les paramètres de réglage des langues de l'interface, du format de la date et de l'heure, des unités de température et de mesure.



➔ Choix de la langue de l'interface utilisateur. 12 langues possibles
4 choix de langues possibles commutables instantanément depuis tous les écrans sans besoins de revenir à l'écran paramètres

➔ Choix du format de l'heure et de la date.
Par défaut est programmé Date et heure automatique (affichage en vert) qui correspond à l'heure renseignée lors de la programmation de l'interface (Heure et date Fuseau Horaire France)

➔ Choix de l'unité de température °C ou °F
➔ Choix de l'unité de mesure en fonction du pays

34.2 SONS

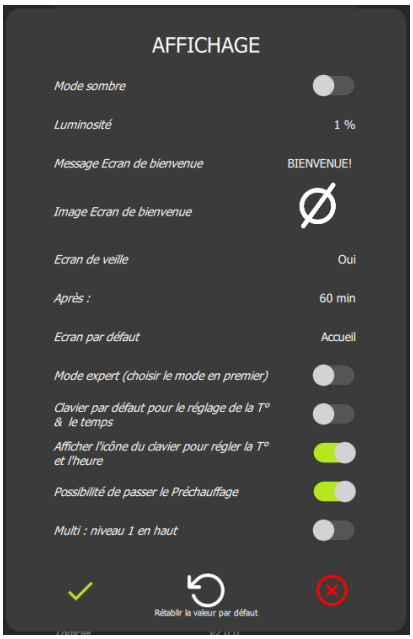
Cet écran regroupe tous les paramètres de réglage du son : Tonalité, fréquence, sonnerie….



➔ Bip Tactile : 7 choix possibles
➔ Volume du bip : réglable de 0% à 100%
➔ Son de fin de cuisson : choix entre 10 sons différents
➔ Niveau sonore : réglable de 0 à100%
➔ Durée de l'alarme en fin de cuisson : réglable de 1 à 20 secondes ou en continu (intervention de l'utilisateur sur l'écran pour arrêter le son)
➔ Son message : Choix du type de son

34.3 AFFICHAGE

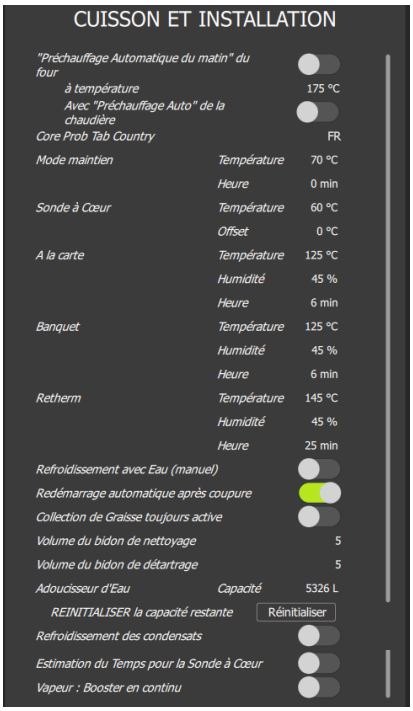
Cet écran regroupe les paramètres de personnalisation d'affichage de l''écran.



- ➔ Possibilité de demander un affichage en sombre
- ➔ Réglage de la luminosité de l'écran : Réglage de 20 à 100%
- ➔ Message personnalisable sur l'écran d'accueil (écran Initialisation et de chargement)
- ➔ Choix de l'image de l'écran d'accueil.
- ➔ Activation de l'écran de veille (écran noir). Actif hors cycle en cours.
- ➔ Délai souhaité de mise en veille de l'écran
- ➔ Choix de l'écran par défaut
- ➔ Affichage du mode expert par défaut au lieu du mode Auto
- ➔ Icône « clavier » par défaut pour régler/modifier la température et le temps
- ➔ Affichage de l'icône « clavier » pour régler/modifier la température et le temps
- ➔ Affichage de la touche permettant de « passer le préchauffage »
- ➔ Indique l'ordre de la numérotation des niveaux : de haut en bas

34.4 CUISSON ET INSTALLATION

Cet écran permet de paramétrer les différentes valeurs par défaut des modes, options et cuisson.



- ➔ Préchauffage automatique de l'enceinte de cuisson au démarrage du four le matin
  Température du préchauffage de l'enceinte
  Préchauffage de la chaudière à la mise en route
- ➔ Choix du pays pour la table des températures à cœur
- ➔ Température par défaut en mode maintien (▶Fonctions supplémentaires)
  Durée par défaut : 0 signifie que le four maintien en température jusqu'à arrêt manuel
- ➔ Température / Offset (décalage) par défaut en mode cuisson Sonde à cœur
- ➔ Température par défaut en cuisson « A la carte » (▶Régéthermie)
  Taux d'humidité par défaut : 45% et Durée par défaut : 6 minutes (mini 2 minutes)
- ➔ Température par défaut en cuisson Banquet (▶Régéthermie)
  Taux d'humidité par défaut : 45%
  Durée par défaut : 6 minutes (minimum 2 minutes)
- ➔ Température par défaut en mode Retherm (▶Régéthermie)
  Taux d'humidité par défaut et Durée par défaut
- ➔ Refroidissement de l'enceinte de cuisson avec ou sans eau (par air) en cuisson*.
- ➔ Reprise automatique du cycle en cours après une panne de courant.
- ➔ Activation par défaut de l'option récupération des graisses
- ➔ Capacité du système d'adoucisseur d'eau
  Possibilité de réinitialiser la capacité après intervention sur l'adoucisseur d'eau
- ➔ Refroidissement des condensats par injection d'eau dans la boite de lavage
- ➔ Affichage de l'estimation en temps de l'atteinte de la température à cœur programmée
- ➔ Active un mode de production de vapeur en mode Boosté (continu)

** Refroidissement de l'enceinte de cuisson : Le refroidissement de l'enceinte par Air (sans eau) est uniquement possible en cours de cuisson, entre les étapes des cycles de cuisson. Au lancement d'un nouveau cycle, le refroidissement est systématiquement avec eau.*

34.5 VERROUILLAGE ECRAN ET AUTORISATIONS

Cet écran regroupe tous les paramètres permettant le verrouillage de l'écran et les autorisations pour l'accès des utilisateurs aux divers écrans de cuisson et personnalisation :



➔ Verrouillage automatique de l'écran après plusieurs secondes au début d'un cycle de cuisson ou de nettoyage
Temps avant verrouillage automatique de l'écran si verrouillage de l'écran activé

➔ Accès à l'écran Paramètres Utilisateur protégé par code PIN si paramètre actif

➔ Personnalisation de l'écran Accueil protégé par code PIN

➔ Aucune personnalisation des écrans (accueil, protocoles, cuisson…) si paramètre actif

➔ Accès protégés aux protocoles à différents niveaux
Pour une protection totale, mettre actif les 4 paramètres liés aux protocoles (Créer/copier, modifier, sauvegarder et effacer)

➔ Code PIN pour protéger l'accès aux paramètres énoncés précédemment. Maxi 25 caractères

➔ Réinitialisation du logiciel (Attention : Toutes les informations enregistrées sont effaces de la mémoire : données HACCP, protocoles personnels, ...)

34.6 BIBLIOTHEQUES ET DONNEES ET CONNECTIVITE

Cet écran présente les bases de données des images (protocoles et accueil), des protocoles, des vidéos, ainsi que la base HACCP, et la connectivité simplifiant ainsi l'échange de données.



➔ Accès à la galerie de toutes les images disponibles pour les protocoles et l'écran d'accueil

➔ Accès à la galerie de toutes les protocoles disponibles (constructeurs + Utilisateur)

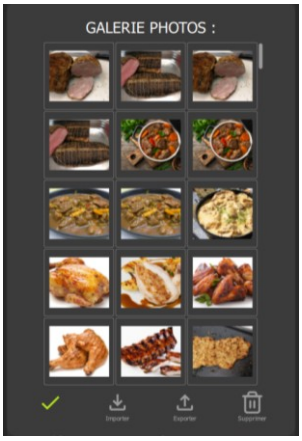
➔ Accès à la galerie des vidéos

➔ Export des données HACCP

➔ Code d'activation d'accès pour l'application « Smartconnect365 »

<u>Galerie des photos Utilisateur.</u>
Vous pouvez ici importer et exporter toutes les photos que vous souhaitez affecter aux protocoles et à l'écran d'accueil.

- Capacité de la galerie : +/- 4000 photos
- Type de fichier : png, jpg…



Importer des photos
» Enregistrez vos photos sur une clé USB
» Insérez la clé USB dans la prise USB du four
» Appuyez sur la touche " Importer"
Les photos enregistrées sur la clé sont ajoutées à la galerie photos

Exporter des photos (non possible avec les photos constructeurs)
✓ Vous avez importé des images.
» Insérez la clé USB dans la prise USB du four
» Appuyez sur la touche " Exporter"
Les photos exportées sont enregistrées sur la clé USB

Supprimer des photos
» Sélectionnez la ou les photos à supprimer
» Appuyez sur la touche " Supprimer"
Un Pop-up vous demandera si vous voulez vraiment supprimer les images
» Appuyez sur la touche « ✓ - Validation » pour confirmer cette action
La photo est supprimée de la galerie photos

Galerie des Protocoles Utilisateur.
Vous pouvez ici importer et exporter tous les protocoles de la galerie Protocoles que vous avez créés.

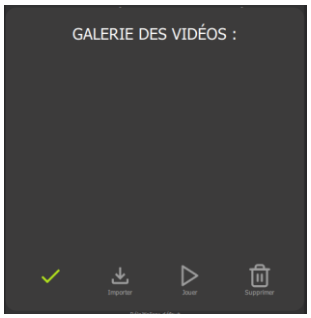


Importer des protocoles
- ✓ Vous avez enregistré sur une clé USB des protocoles déjà exportées.
- » Insérez la clé USB dans la prise USB du four
- » Appuyez sur la touche " Importer"
  Les protocoles enregistrés sur la clé sont ajoutés à la galerie protocoles

Exporter des protocoles (non possible avec les protocoles constructeurs)
- ✓ Vous avez créé des protocoles.
- » Insérez la clé USB dans la prise USB du four
- » Sélectionnez le protocole à exporter
- » Appuyez sur la touche " Exporter"
  Le protocole sélectionné est enregistré sur la clé USB

Supprimer des protocoles
- » Sélectionnez le protocole à supprimer
- » Appuyez sur la touche " Supprimer"
  Un Pop-up vous demandera si vous voulez vraiment supprimer ce protocole
- » Appuyez sur la touche « ✓ - Validation » pour confirmer cette action
  Le protocole est supprimé de la galerie protocoles

Galerie des vidéos.
Vous pouvez ici importer et exporter des vidéos.
Les vidéos doivent avoir les caractéristiques suivantes :
- Capacité de la galerie : +/- 256Mo de vidéos
- Type de fichier : mp4

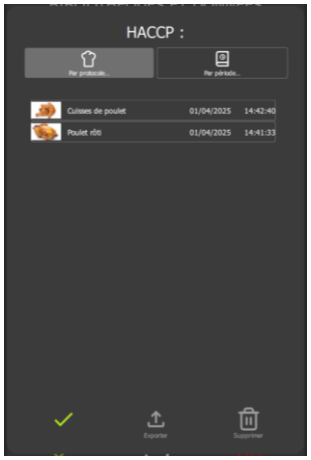


Importer des vidéos
- ✓ Vous avez enregistré sur une clé USB une vidéo.
- » Insérez la clé USB dans la prise USB du four
- » Appuyez sur la touche " Importer"
  Un Pop-up vous avertira s'il n'y a plus de place disponible et vous demandera de supprimer une vidéo existante avant d'importer une nouvelle vidéo.
  La vidéo enregistrée sur la clé est ajoutée à la galerie de vidéos

Visionner une vidéo
- » Sélectionnez la vidéo à visionner
- » Appuyez sur la touche " Jouer"
  La vidéo sélectionnée s'affiche sur l'écran

Supprimer une vidéo
- » Sélectionnez la vidéo à supprimer
- » Appuyez sur la touche " Supprimer"
  Un Pop-up vous demandera si vous voulez vraiment supprimer cette vidéo
- » Appuyez sur la touche « ✓ - Validation » pour confirmer cette action
  La vidéo est supprimée de la galerie vidéos

HACCP.
Les données HACCP suivantes sont enregistrées :
Elles sont classées soit par protocole soit par période. Ces données HACCP peuvent être stockées de 1 semaine à 25 semaines maxi. Pendant cette période, vous pouvez télécharger les données via une clé USB. Passé cette période, les données seront automatiques effacées.



Exporter les données HACCP
- » Insérez la clé USB dans la prise USB du four
- » Sélectionnez le/les protocoles ou la période à exporter
- » Appuyez sur la touche " Exporter"
  Un Pop-up vous demandera si vous voulez vraiment exporter ces données.
  Les données HACCP sélectionnées sont enregistrées sur la clé USB

Supprimer des données
- » Sélectionnez le/les protocoles ou la période à supprimer
- » Appuyez sur la touche « Supprimer »
  Un Pop-up vous demandera si vous voulez vraiment supprimer ces données
- » Appuyez sur la touche « ✓ - Validation » pour confirmer cette action
  Ces données sont supprimées de la base HACCP

34.7 GESTION DES PROFILS

Il est possible d'enregistrer plusieurs utilisateurs en créant des profils dotés de droits d'accès spécifiques, permettant ainsi de configurer l'environnement de travail en fonction des besoins individuels. Vous avez la possibilité de créer jusqu'à 6 profils distincts.



➔ Liste des Profils utilisateur avec code PIN associé et date de sauvegarde.

➔ Sauvegarder / Effacer / Exporter un profil

➔ Import du profil depuis une clé USB



Sauvegarder un profil

✓ Vous avez paramétré le four et l'interface
» Appuyez sur la touche " + *Ajouter un nouveau profil* "
» Ajoutez un nom et un code Pin pour ce nouveau profil
» Appuyez sur la touche " Sauvegarder les paramètres actuels sous le profil sélectionné"
» Appuyez sur la touche « ✓ - Validation » pour confirmer cette action
Un pop-up vous informera que le profil a été enregistré avec les paramètres actuels
» Appuyez sur la touche « ✓ - Validation » pour fermer le message

Supprimer un profil

✓ Vous avez déjà créé un profil
» Sélectionnez le profil à supprimer
» Appuyez sur la touche " Effacer le profil sélectionné"
Un Pop-up vous demandera si vous voulez vraiment supprimer ce profil
» Appuyez sur la touche « ✓ - Validation » pour confirmer cette action
Le profil sélectionné est supprimé de la liste

Exporter un profil

✓ Vous avez déjà créé un profil
✓ Vous avez inséré une clé USB dans la prise du four
» Sélectionnez le profil à exporter
» Appuyez sur la touche " Exporter le profil sélectionné"
L'écran « Exporter 1 élément » s'affichera vous permettant de créer un dossier si nécessaire et d'exporter le profil
» Appuyez sur la touche " Exporter"
Le profil sélectionné est enregistré sur la clé USB
» Appuyez sur la touche « ✓ - Validation » pour confirmer cette action
Le profil sélectionné est enregistré sur la clé USB

Importer un profil

✓ Vous avez enregistré sur une clé USB un profil déjà exporté
» Insérez la clé USB dans la prise USB du four
» Appuyez sur la touche " Importer"
L'écran « Importer 1 élément » s'affichera permettant de choisir le profil à importer
» Sélectionner le profil à importer
» Appuyez sur la touche " Importer"
Un message d'information s'affiche vous informant de l'état du téléchargement du profil
» Appuyez sur la touche « ✓ - Validation » pour fermer ce message
» Appuyez sur la touche « ✓ - Validation » pour fermer l'écran « Importer 1 élément »

34.8 GESTION DE LA CONFIGURATION

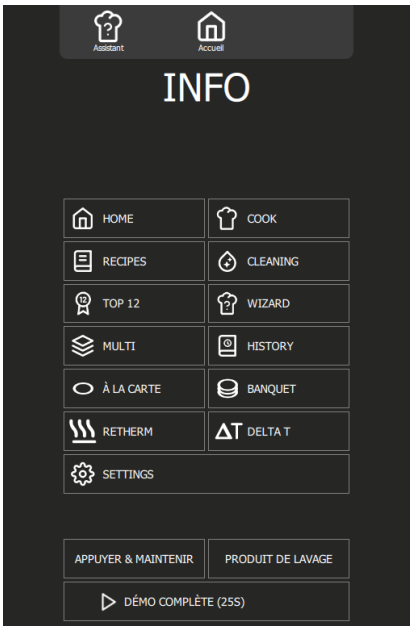
La gestion de la configuration du four offre la possibilité de sauvegarder ou de modifier une configuration complète du four, englobant les profils utilisateur (préférences incluses), les protocoles utilisateur (protocoles, images, etc.) et les données utilisateur (catégories d'utilisateur, messages, etc.). Cette fonctionnalité permet de configurer plusieurs fours de la même manière au sein d'une cuisine, simplifiant ainsi l'utilisation et assurant une uniformité dans les paramètres.



➔ Importer / exporter depuis une clé USB
Touche accessible dès qu'une clé USB est connectée sur le four

34.9 AIDE & INFOS

En cours de développement pour le Chef'sCombi.
Cet écran centralise tous les menus et écrans, accompagnés des pop-ups explicatifs facilitant la compréhension du fonctionnement. De plus, une vidéo est mise à disposition sous certains menus pour offrir une assistance visuelle complémentaire.



➔ L'appui sur une des touches ouvre le pop-up Info écran correspondant

35. MESSAGES D'AVERTISSEMENTS

Ces messages apparaissent soit au démarrage du four, soit en fin de cuisson, ou entre deux cuissons. Ils sont conçus pour vous avertir et vous aider à maintenir des conditions d'utilisation et d'entretien optimales de votre Chef'sCombi.
Ces avertissements vous permettent de prendre les mesures nécessaires pour garantir le bon fonctionnement de votre four et prolonger sa durée de vie tout en assurant une qualité de cuisson supérieure. Soyez attentif à ces messages et suivez les recommandations pour un entretien efficace de votre appareil.

35.1 AU DEMARRAGE DU FOUR

35.1.1 CAPACITE DU TRAITEMENT D'EAU

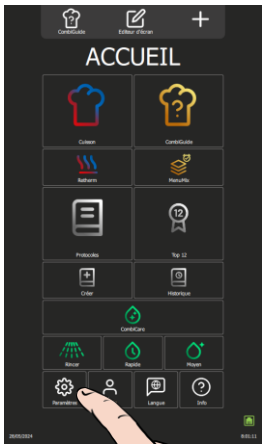
Ce message s'affiche exclusivement en cas d'atteinte de la capacité maximale de traitement de l'eau, tel que défini dans les paramètres du client. Cette fonction est pertinente uniquement lorsque le four est alimenté par deux réseaux d'eau distincts.



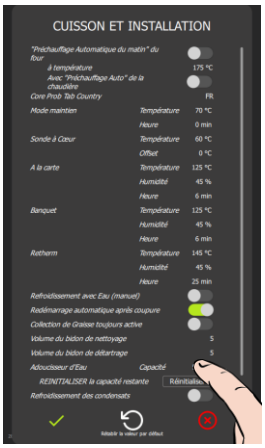
➔ Message d'avertissement
Ce message s'affiche à chaque mise sous tension lorsque la capacité du système de traitement d'eau du four est proche ou atteint son maximum.
Après toute intervention sur le système de traitement du four, il est impératif de réinitialiser le compteur

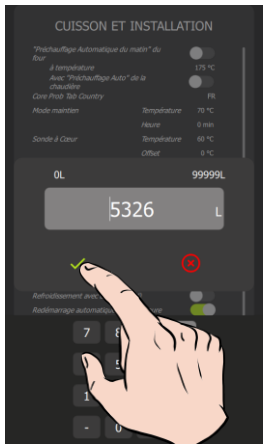
<u>Renseigner une valeur de capacité de traitement d'eau</u>

Lors de l'installation du four alimenté par deux réseaux d'eau distincts, il est essentiel de saisir la valeur de capacité de traitement d'eau dans les paramètres du four. Cette étape est cruciale pour avertir l'utilisateur en cas d'approche ou d'atteinte de la capacité maximale de traitement de l'eau.



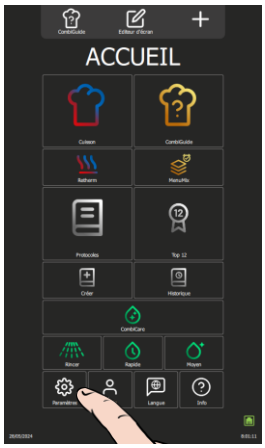




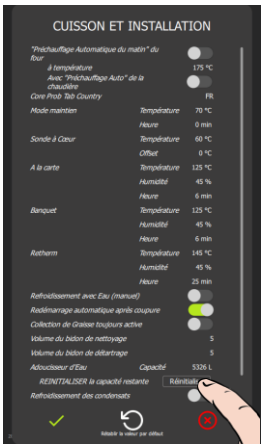


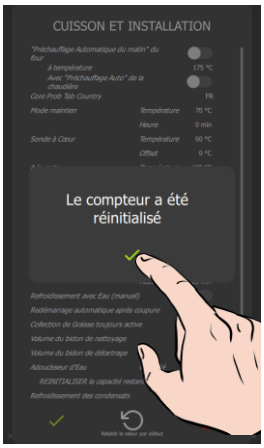
- » Dans l'écran « Accueil », sélectionnez la touche Paramètres
- » Sélectionnez la touche « Utilisateur »
  - ⌛ L'écran Paramètres s'affiche avec l'onglet Utilisateur affiché par défaut
- » Sélectionnez la touche « Réglage cuisson et Installation »
  - ⌛ L'écran Cuisson et Installation s'affiche
- » Appuyez sur la touche « Réinitialiser » en vis-à-vis de « Réinitialiser la capacité ».
  - ⌛ Le message de confirmation de la réinitialisation du compteur apparaît
- » Renseignez la valeur de la capacité du système de traitement d'eau (capacité en litre). Réglable de 0 à 99999L.
  Réglé à zéro par défaut (si pas de traitement de l'eau dédié au four)
  - Appuyez sur zone de la valeur à renseigner en vis-à-vis de « Adoucisseur d'eau Capacité ».
    - ⌛ L'écran affiche la zone de saisi du chiffre et un clavier numérique.
  - Réglez la valeur à l'aide du bouton codeur ou du clavier.
- » Appuyez sur validation « ✓ ».

Réinitialiser le compteur de capacité de traitement d'eau





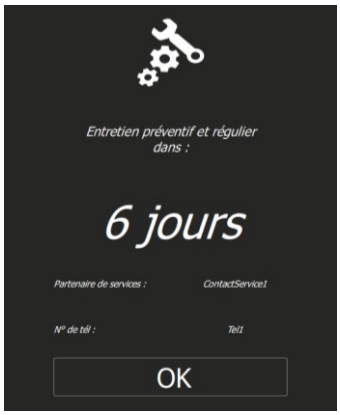




- » Depuis l'écran « Accueil », sélectionnez la touche Paramètres
  - L'écran Paramètres s'affiche avec l'onglet Utilisateur affiché par défaut
- » Sélectionnez la touche « Réglage cuisson et Installation »
  - L'écran Cuisson et Installation s'affiche
- » Appuyez sur la touche « Réinitialiser » en vis-à-vis de « Réinitialiser la capacité ».
  - Le message de confirmation de la réinitialisation du compteur apparaît
- » Confirmez en appuyant sur validation « ✓ »

35.1.2 MAINTENANCE PREVENTIVE

Ce message se manifeste exclusivement lorsqu'une maintenance préventive du four est nécessaire, condition remplie si le compteur a été configuré dans les paramètres d'installation par le technicien lors de l'installation de l'appareil.
Ce compteur, ajusté en fonction de la fréquence d'utilisation et du laps de temps entre deux interventions du service de maintenance, vous permet d'être automatiquement alerté dès qu'une intervention est requise. Il est impératif que ces valeurs soient saisies par le technicien lors de l'installation initiale du four et qu'elles soient vérifiées après chaque opération de maintenance.



➔ Message d'alerte
Ce message apparaît à chaque mise en marche du four si la durée d'utilisation programmée dans le compteur d'entretien préventif est atteinte ou inférieure à 10 jours restant.
Prévenir le service de maintenance pour une intervention dès que possible.
Si nombre de jour restant est inférieur à 0, le message affiche le nombre de jours dépassés par rapport à la date prévu de l'entretien du four

35.2 EN FIN DE CUISSON OU ENTRE DEUX CUISSONS

35.2.1 NETTOYAGE FORCE PLANIFIE

Ce message apparaît uniquement si un nettoyage a été planifié dans la personnalisation de l'écran CombiCare (►CombiCare - Planification de nettoyage). Il est important de suivre ce programme de nettoyage pour garantir le bon fonctionnement et la longévité de votre appareil. Le nettoyage régulier permet de maintenir des conditions de cuisson optimales et de prévenir l'accumulation de résidus qui pourraient affecter les performances du four. Pour lancer un nettoyage, appuyer sur l'icône « CombiCare » et suivez les instructions détaillées disponibles dans ce présent manuel (►CombiCare). Assurez-vous d'utiliser les produits recommandés pour un résultat efficace et pour préserver les composants internes de votre four.



➔ Message d'alerte
Ce message apparaît à la date et à l'heure prévues pour un cycle de nettoyage planifié. Selon la programmation définie, vous avez la possibilité de reporter ce nettoyage un certain nombre de fois. Une fois le nombre maximal de reports atteint, il sera impératif d'effectuer le cycle de nettoyage avant de pouvoir poursuivre avec un nouveau cycle de cuisson.

35.2.2 RINÇAGE CHAUDIERE

Ce message apparaît lorsqu'un rinçage de la chaudière est nécessaire, action qui se déclenche automatiquement après un certain temps d'utilisation du mode vapeur pour limiter l'entartrage de la chaudière. Ce cycle de rinçage de la chaudière est essentiel pour maintenir votre four en bon état de fonctionnement.
Pendant cette phase de rinçage, il n'est pas possible de lancer un cycle de nettoyage ou de cuisson. Après validation du message, un logo en bas à droite de l'écran indiquera si le cycle de rinçage est toujours en cours ou s'il est terminé. Assurez-vous de suivre cette indication pour savoir quand le rinçage est achevé et quand vous pouvez reprendre l'utilisation normale du four.



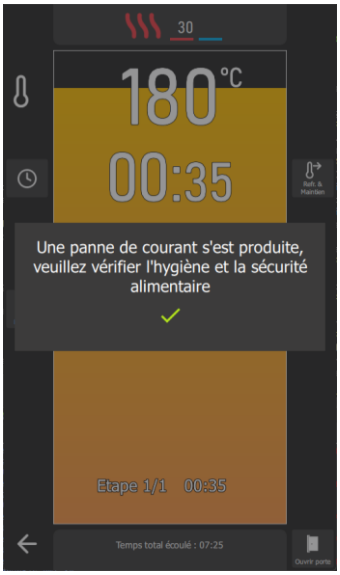
➔ Message d'alerte
Ce message apparaît à chaque cycle automatique de rinçage de la chaudière et ne dure que quelques minutes.

➔ Icône signalant un cycle en cours de rinçage automatique de la chaudière

35.3 PENDANT UN CYCLE

35.3.1 COUPURE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE

Ce message apparaît automatiquement lors de la remise sous tension du four après une coupure de courant, qu'elle soit survenue pendant un cycle de cuisson ou de lavage. Cette alerte permet d'informer l'utilisateur qu'une interruption d'alimentation a eu lieu.
Le cycle de cuisson ou de lavage reprend automatiquement dès le rétablissement de l'alimentation électrique ; toutefois, il est essentiel, pour des raisons d'hygiène et de sécurité, de vérifier l'intérieur du four et l'état des produits si la coupure est survenue en cours de cuisson, ou de s'assurer que l'enceinte de cuisson est correctement propre avant de relancer une cuisson si l'interruption est intervenue pendant un lavage.



➔ Message d'alerte
Ce message s'affiche systématiquement lors du redémarrage du four après une coupure de courant. Le cycle en cours se poursuit automatiquement, mais le message reste visible tant qu'il n'a pas été validé par l'utilisateur.

36. PRISE USB

La prise USB dispose d'un capot de protection pour la protéger hors utilisation. Cette prise peut recevoir soit une clé USB soit une sonde à cœur avec connecteur USB. Le capot de protection est équipé d'un ressort de rappel, lui permettant de revenir en position initiale (fermée) automatiquement.

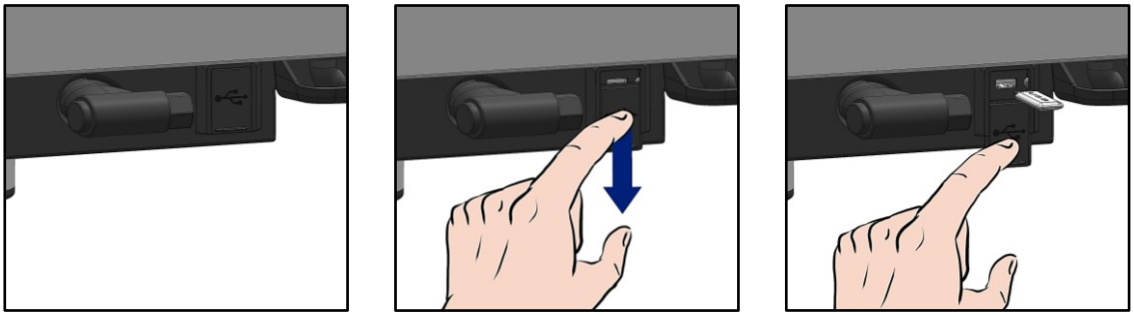
Attention !
Il est interdit d'utiliser la prise USB pour recharger un appareil (téléphone, tablette…) ou connecter un autre support autre qu'une clé USB (échange de données ou mise à jour)

Attention !
Toujours remettre la protection en place (languette rabattue pour protéger les connections) dès que la prise n'est plus utilisée.
La garantie ne saura s'appliquer si ces consignes ne sont pas respectées.

Attention !
Ne jamais « nettoyer » la connexion au jet d'eau ou à l'éponge. (Si la languette est bien utilisée et remise en place après chaque utilisation de la prise, aucun entretien n'est nécessaire).
La garantie ne saura s'appliquer si ces consignes ne sont pas respectées.

Nota : Pour l'utilisation de la prise USB, se rapporter (▶Paramètres - Bibliothèques & données).

Fours 6 et 10 niveaux



» Glissez vers le bas et maintenez le capot de protection.
» Insérez dans la prise USB du four, la clé USB ou le connecteur USB de la sonde à cœur

Fours 20 niveaux



» Glissez vers le bas et maintenez le capot de protection.
» Insérez dans la prise USB du four, la clé USB ou le connecteur USB de la sonde à cœur

37. ENTRETIEN DU FOUR

ATTENTION : Un nettoyage régulier et complet de l'appareil garantit une utilisation prolongée

- L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois chaudes seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- L'utilisation d'un jet ou d'une lance à haute pression est formellement interdite : L'appareil ne doit en aucun cas être lavé au jet d'eau.
- La garantie ne peut couvrir les problèmes liés ou non au respect des règles d'entretien ci-dessus.
- L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

Se référer au chapitre « Recommandations » pour les consignes de sécurité générales.

37.1 PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLE

Un **acier inoxydable** est une nuance d'acier conçue pour qu'une fine pellicule protectrice se forme à la surface du métal, et le protège de la corrosion (Pellicule d'oxyde résultant de la réaction chimique de l'oxygène sur la surface du métal).
Tout élément gênant la formation de cette pellicule, ou facilitant sa destruction partielle (Déchets d'aliments, débordements, liquides stagnants…) dégrade la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable.

Si la composition d'un acier inoxydable lui permet de résister à certaines agressions chimiques, mieux que des aciers classiques, **il ne faut pas imaginer que "l'Inox" soit indestructible.**

● 3 principaux facteurs de corrosion sont à surveiller :

- Le milieu chimique. En général :	* Diverses saumures (Concentration de sel, Choucroute…) * Chlorures, contenus en particulier dans : - Les produits de nettoyage - L'eau de javel.
- La température :	Tout milieu chimique ci-dessus, voit son agressivité vis-à-vis de l'acier inoxydable augmenter très fortement avec la température.
- Le temps :	Plus le temps de contact entre l'acier inoxydable et le milieu chimique sera important, plus les conséquences de la corrosion seront perceptibles.

La combinaison de ces trois facteurs peut conduire à la destruction des parois, même réalisées en acier inoxydable de très haute qualité.
Bien noter que lorsqu'un acier inoxydable se corrode, il est extrêmement rare que cela provienne de l'acier lui-même. En général, des produits d'entretiens non adaptés ou mal utilisés, un mauvais entretien ou des conditions extrêmes d'utilisation, sont souvent à l'origine des accidents rencontrés.

ATTENTION :
Le constructeur ne pourra être tenu pour responsable des cas de corrosion rencontrés dans ces conditions, et aucune garantie ne pourra alors s'appliquer.

Une liste des cas les plus fréquents est donnée ci-après, afin de vous permettre d'identifier au mieux ces mauvaises conditions d'exploitation, et d'exploiter le plus longtemps possible vos matériels.

37.2 LES CAS DE CORROSION LES PLUS COURANTS :

Nettoyage des carrelages
Le nettoyage des carrelages (en fin de chantier ou lors de l'entretien journalier) est souvent réalisé avec des produits très agressifs. Si le produit est projeté sous pression sans précautions, les éclaboussures au bas des appareils, entraînent une corrosion des fonds et habillages.
Pire encore, les vapeurs de ces produits, si les locaux ne sont pas aussitôt fortement aérés, en retombant sur les matériels parviennent à étendre la corrosion à l'ensemble des surfaces.

Produit d'entretien inadapté (Eau de Javel, Acides, Soude)
Si des produits inadaptés, tels que l'eau de Javel, des dilutions d'acides ou de soude, … (tous les produits non étudiés spécialement pour l'entretien des inox) sont utilisés, une attaque irréversible se produit sur les surfaces en acier inoxydable.

Produit d'entretien appliqué à trop haute température
Tous les produits d'entretien voient leur agressivité augmenter avec la température de la paroi sur laquelle ils sont appliqués. En règle générale, cette température ne doit pas excéder 60°C, sous peine d'attaquer l'inox de façon irréversible (noircissement des surfaces…).

Produit d'entretien mal rincé
Si les parois, une fois nettoyées, ne sont pas généreusement rincées afin d'éliminer toute trace de produit d'entretien, celui-ci avec le temps, va continuer son action au risque d'engendrer un début de corrosion.
Pire encore, si cette paroi peut être soumise à des températures supérieures à 60°C (intérieurs de fours, de cuves, …), les problèmes évoqués dans le point précédent, se produiront inévitablement.

Stagnation des produits de nettoyage
Dans le même esprit, toutes les zones pouvant retenir des produits d'entretien, notamment les caniveaux, les vidanges de fours mixtes, les siphons, … devront faire l'objet d'un rinçage soigné et abondant. (Utiliser une brosse Nylon pour renforcer l'action de rinçage à l'eau clair).

Concentration de sel
Le sel, élément courant en cuisine, est souvent à l'origine d'attaques (piqûres) de l'inox. Les débordements sur les plans de cuisson doivent être aussitôt nettoyés.
Cas particulier des cuissons à l'eau dans une marmite :

Le fait de saler l'eau en jetant du gros sel dans la cuve, présente un risque majeur : Le gros sel, en se déposant au fond de la cuve, risque, avant de fondre, de corroder le fond de façon irréversible, si l'opération est fréquente. Il y a lieu soit de remuer l'eau jusqu'à dissolution du gros sel, soit d'utiliser du sel fin.

Utilisation intensive en milieu saumuré
Certains produits tels que la choucroute (jus acide), les poissons et fruits de mer (présence de sel), et en règle générale, toutes les saumures, doivent faire l'objet d'une attention particulière. En cas de traitement occasionnel, les matériels courants ne posent pas de problème, à condition d'être soigneusement et systématiquement nettoyés après chaque utilisation.
En cas de traitement intensif, les matériels de cuisson (fours de cuisson, marmites, …) devront être choisis avec des nuances d'inox mieux adaptées à cet usage spécifique.

Eau du réseau trop chlorée
Certains réseaux d'eau fournissent par moment, des eaux comportant une teneur en chlore hors norme. Dans ce cas, il n'est pas rare de retrouver les problèmes de corrosion évoqués ci-dessus. (Notamment dans les cuves de marmites, sauteuses, bain-marie, …).

Nettoyage d'accessoires en aluminium ou tôle aluminée
La présence d'aluminium ou de tôle aluminée dans une solution chlorée, est un formidable catalyseur pour l'attaque de l'inox.
Il ne faut donc pas laisser reposer des accessoires tels que les filtres de hottes ou autre platerie en aluminium dans les cuves de marmites, sauteuses…
Une nuit suffirait à piquer l'inox au niveau des points de contact et à la surface du produit.

37.3 FREQUENCE DE NETTOYAGE / DETARTRAGE

Pour assurer un entretien adéquat, il est recommandé de nettoyer les différentes parties, composants et accessoires du four selon la fréquence d'entretien recommandée. En cas de nécessité, un nettoyage plus fréquent peut être envisagé.
Chef'sCombi est équipé d'une technologie intelligente qui vous propose automatiquement le cycle de nettoyage le plus adapté ainsi que le détartrage, basé sur votre utilisation et les informations sur la nature de l'eau et le temps de fonctionnement renseignés lors de l'installation de votre four. Pour plus de détails (►CombiCare).

Fréquence de nettoyage et dégraissage

Trois critères influent sur la fréquence de nettoyage de l'enceinte de cuisson : l'intensité d'utilisation, le mode de cuisson et la température appliquée lors de la cuisson

Fréquence	Parties / composants	Recommandations
Journalier	Enceinte de cuisson	Respectez les dosages des tablettes nettoyantes et rincez abondamment. Alertez les services après-vente en cas d'apparition de points de rouille.
	Ecran de commande	Utilisez un chiffon doux. N'utilisez pas de produits abrasifs.
	Surfaces extérieures Joint de moufle (enceinte de cuisson) Porte (vitres …) Goulotte Accessoires de cuisson (sonde, fumoir, module …)	Respectez les dosages des produits d'entretien et rincez abondamment. Ne pas utilisez de produits abrasifs.
Hebdomadaire	Ouïes d'aération du compartiment technique Trappe de détartrage	Utilisez un chiffon doux.
	Douchette	Nettoyez la buse avec un produit détartrant non agressif et non abrasif. Rincez abondamment.
Mensuel	Etiquette de protection des bandeau Led d'éclairage	Nettoyez si nécessaire avec un produit dégraissant non agressif et non abrasif. Rincez abondamment.

Fréquence de détartrage

Quotidiennement si nécessaire. En présence de dépôts minéraux (dépôts blanchâtres) dus à une eau non adoucie à l'intérieur de la chambre de cuisson, il est impératif de les éliminer quotidiennement.
Si vous ne réalisez pas suffisamment de cycles de détartrage, un message vous alertera et vous obligera, pour poursuive l'utilisation de votre four, à démarrer un « Rinçage Chaudière » afin de maintenir la chaudière de votre Chef'sCombi en parfait état (►Messages d'avertissements - Rinçage chaudière).

37.4 ENTRETIEN DES SURFACES EXTERIEURES

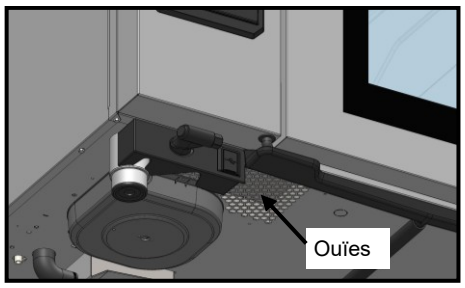
Il est nécessaire d'assurer à la surface du métal un entretien soigné, en vue d'éliminer les poussières, particules métalliques et dépôts de toutes natures, qui pourraient altérer la couche protectrice évoquée ci-dessus.
Ne jamais frotter l'acier inoxydable avec de la laine de métal, mais uniquement si cela est nécessaire, au "scotch Brite" ou avec un produit équivalent, en respectant le sens de polissage de la surface inox.

- Lavez les surfaces à l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre, non abrasif.
- RINCEZ SOIGNEUSEMENT à l'eau
- Essuyez les surfaces.

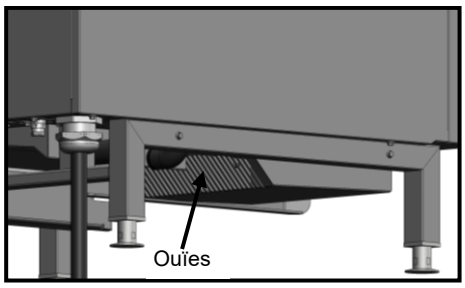
37.5 ENTRETIEN DES OUIES D'AERATION DU COMPARTIMENT ELECTRONIQUE

Le refroidissement du compartiment électronique est assuré par des ouïes d'aération à l'avant et à gauche de l'appareil (6 et 10 niveaux), et sous l'appareil, à l'arrière (20 niveaux)..
Veillez à maintenir la grille d'aération propre et non obstruée par les poussières.

Fours 6 et 10 niveaux



Fours 20 niveaux

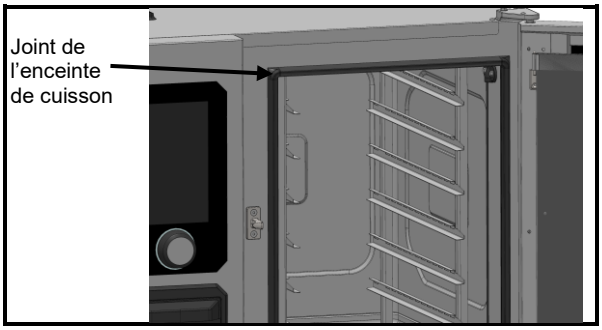


» Nettoyez la surface de la grille d'aération à l'aide d'un chiffon sec.

37.6 NETTOYAGE DU JOINT DE MOUFLE

Pour éviter tout dommage éventuel causé par des résidus de graisse ou d'aliments, il est essentiel d'entretenir régulièrement et manuellement les joints de l'enceinte de cuisson. Cette pratique doit concerner tant les surfaces internes qu'externes. Un nettoyage quotidien contribuera à prolonger sa durabilité.

» Ouvrez la porte du four.
» Utilisez de l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre non abrasif et un chiffon doux pour éliminer les graisses du joint de porte
» Rincez soigneusement.
» Laissez la porte ouverte le temps de séchage du joint.

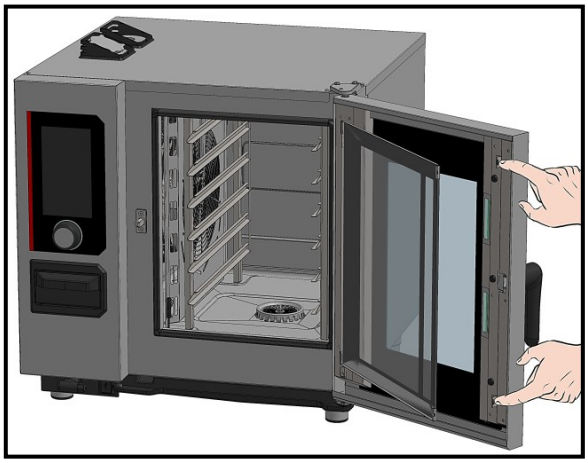


37.7 NETTOYAGE DES VITRES DE LA PORTE

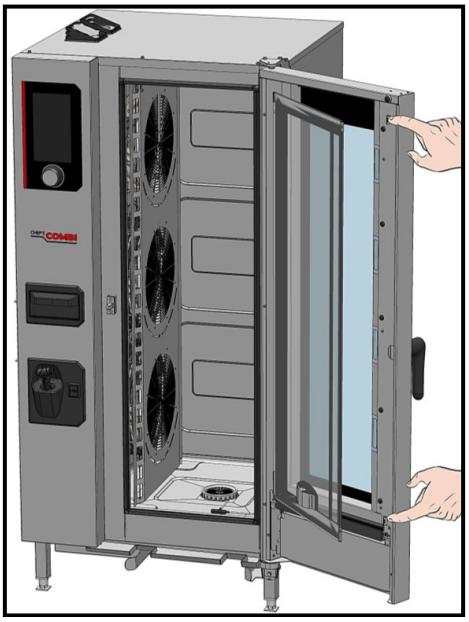
Pour conserver une visibilité optimale de l'enceinte de cuisson, nettoyez régulièrement la vitre intérieure et l'habillage de porte.

» Ouvrez la porte d'enceinte de cuisson complètement.
» Déverrouillez la vitre intérieure en appuyant légèrement sur les deux pattes d'accrochage
» Faites pivoter la vitre intérieure.
» Nettoyez les vitres de la porte à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et produit détergent neutre non abrasif.
» Laissez les vitres sécher avant de reverrouiller la vitre intérieure.

Fours 6 et 10 niveaux



Fours 20 niveaux



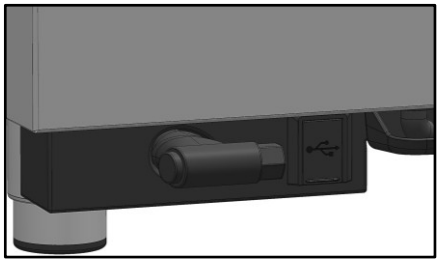
37.8 NETTOYAGE DU TABLEAU DE COMMANDE

» Retirez le bouton codeur, sans outil, en tirant vers soi.
» Nettoyez le bouton codeur ainsi que la surface vitrée du tableau de commande avec un chiffon doux
» Réinsérez le bouton codeur

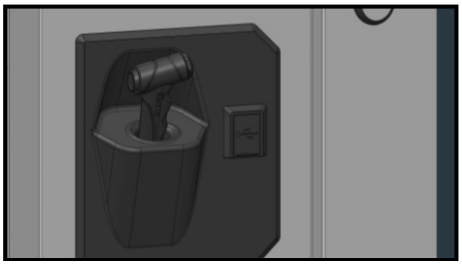
37.9 NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE

» Tirez le tuyau de la douchette complètement et maintenez-le.
» Nettoyez la douchette et le tuyau à l'aide d'un chiffon doux. En cas de dépôts tenaces de tartre, il est recommandé d'employer une solution diluée de vinaigre de table pour le nettoyage de la douchette et, si nécessaire, du tuyau

Fours 6 et 10 niveaux



Fours 20 niveaux



37.10 ENTRETIEN DES SURFACES INTERIEURES

Pour assurer une performance optimale et prolonger la durée de vie de votre four Chef'sCombi, il est essentiel d'éviter l'accumulation de substances corrosives et de dépôts minéraux.

- **Éviter les substances corrosives :** Les substances qui se concentrent peuvent devenir très corrosives.
- **Prévenir les dépôts minéraux :** Les minéraux présents dans l'eau peuvent causer des problèmes de corrosion des parois, de performance et de longévité (équilibrage des ventilateurs, dissipation des échangeurs, etc.).

Chef'sCombi est équipé d'une technologie intelligente qui vous propose automatiquement le cycle de nettoyage le plus adapté ainsi que le détartrage, basé sur votre utilisation et les informations sur la nature de l'eau et le temps de fonctionnement renseignés lors de l'installation de votre four. Pour plus de détails (►CombiCare).
Si vous ne réalisez pas suffisamment de cycles de détartrage, un message vous alertera et vous obligera, pour poursuive l'utilisation de votre four, à démarrer un « Rinçage Chaudière » afin de maintenir la chaudière de votre Chef'sCombi en parfait état (►Messages d'avertissements - Rinçage chaudière).

Nettoyage et dégraissage : Une fois par jour.
Détartrage : Quotidiennement si nécessaire. En présence de dépôts minéraux (dépôts blanchâtres) dus à une eau non adoucie à l'intérieur de la chambre de cuisson, il est impératif de les éliminer quotidiennement.

37.11 MATERIEL UTILISE POUR LA CUISSON DE PRODUITS CORROSIFS (Poissons de mer, choucroute)

Les matériels utilisés de façon intensive et régulière pour la cuisson de produits corrosifs, tels que poissons de mer, choucroute, …, devront être nettoyés méticuleusement et systématiquement après chaque utilisation.

38. DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT

Les messages d'erreurs ou d'informations affichés sur le four fournissent une brève description de l'erreur, ses conséquences et les démarches à suivre pour la résoudre. Ils sont indiqués par quatre couleurs distinctes : rouge, orange, jaune et vert. Les erreurs orange et rouge nécessitent impérativement l'intervention du service technique, car elles bloquent le fonctionnement ou limitent l'utilisation du four en mode dégradé, permettant tout de même de terminer le cycle en cours. En revanche, les messages jaunes et verts ne restreignent en rien l'utilisation de votre four et permettent au cycle en cours de se terminer normalement avec ou pas une intervention.
La liste ci-dessous concerne exclusivement les informations et les erreurs de procédure, signalées respectivement en vert et en jaune. Vous y trouverez une description complète de chaque message, avec une explication de l'erreur, ses conséquences potentielles et les mesures à prendre pour y remédier. Cette approche garantit une performance continue et sans faille de votre appareil, tout en facilitant la gestion des incidents éventuels.

Description du message	Conséquences	Que faire ?
E10 : Entartrage chaudière	Aucune, la cuisson se poursuit	Le plus tôt possible effectuer un détartrage de la chaudière – Si le problème persiste, contacter le service technique.
E31 : Sonde à cœur dégradée	Aucune, la cuisson se poursuit	Contacter le service technique au plus tôt.
E32 : Sonde non piquée		Piquer la sonde dans le produit au plus tôt.
E33 : Sonde mal piquée		Repiquer la sonde dans une partie épaisse et homogène du produit au plus tôt.
E35 : Sonde USB dégradée	Aucune, la cuisson se poursuit	Vérifier la connexion de la sonde au port USB - Si le problème persiste, contacter le service technique.
E71 : Surchauffe de l'électronique (+70°C)	La température maximale du four est abaissée	Nettoyer les ouïes d'aspiration d'air frais en partie avant gauche de l'appareil – Eloigner toute source de chaleur en particulier à gauche de l'appareil – Ventiler le local.
E82 : Défaut de carte SD	Aucune, la cuisson se poursuit	Contacter le service technique au plus tôt.
E90 : Défaut de chaudière durant la cuisson	La cuisson s'est terminée en mode convection humidité contrôlée	Contacter le service technique si le problème persiste.
E91 : Défaut de chaudière durant le lavage	Le lavage s'est effectué sans le fonctionnement de la chaudière	Rincer copieusement la cavité en utilisant la douchette – Si le problème persiste, contacter le service technique.
E92 : Défaut de mesure d'humidité	La cuisson s'est terminée en mode Ambiance auto	Contacter le service technique si le problème persiste
E93 : Défaut de sonde à cœur	La cuisson s'est terminée en mode Basse température (valeur initiale de la température à cœur)	Contacter le service technique si le problème persiste.
E94 : Défaut bloquant empêchant le lavage	Un rinçage général a été effectué	Rincer copieusement la cavité en utilisant la douchette – Si le problème persiste, contacter le service technique.
E108 : La collecte de graisse est arrêtée		Ouvrir la vanne de l'ensemble collection de graisse - Si le problème persiste, contacter votre le service technique

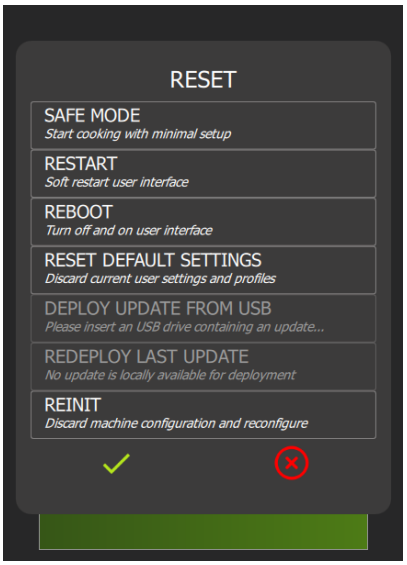
38.1 REINITIALISATION (RESET)

38.1.1 ACCES A L'ECRAN DE REINITIALISATION



- » Allumez l'écran en maintenant l'appui sur le bouton codeur, le temps nécessaire à l'affichage complet du bargraphe de mise sous tension.
- » Attendez l'affichage du menu « Accueil ».
- » Appuyez sur la touche « Reset ».
  - L'écran affiche un pop-up des actions possibles

38.1.2 LISTES DES PARAMETRES



➔ Passer l'appareil en Mode sans échec

➔ Redémarrer l'interface

➔ Redémarrer l'interface et la carte automate

➔ Protégé par code PIN - non accessible à l'utilisateur

➔ Protégé par code PIN - non accessible à l'utilisateur

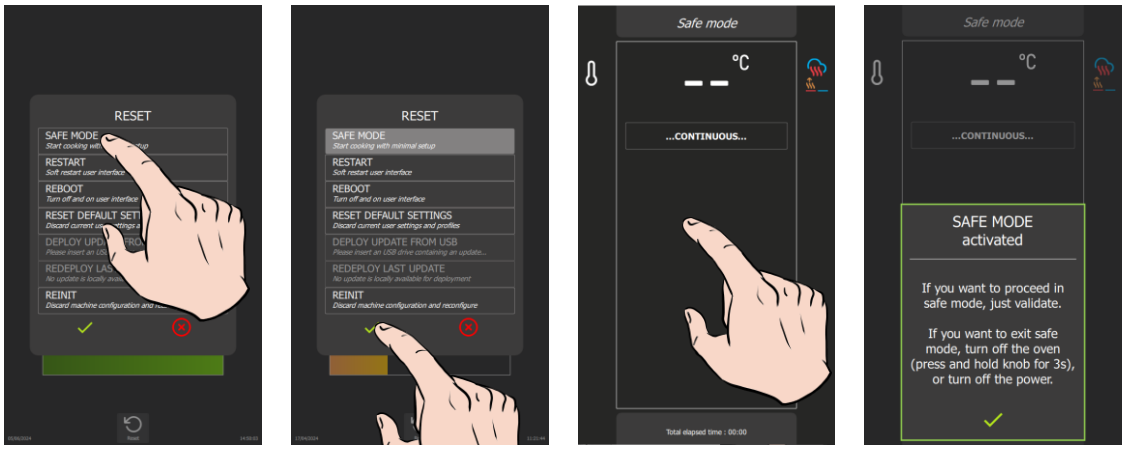
➔ Protégé par code PIN - non accessible à l'utilisateur

➔ Protégé par code PIN - non accessible à l'utilisateur

➔ Validation du type de « Reset » sélectionné ou Annulation

38.1.3 SAFE MODE : MODE SANS ECHEC

Cette action permet de passer en mode sans échec avec une configuration minimale. Seule la température d'ambiante (par défaut : 180°C) et le mode de cuisson (par défaut : mode chauffe sèche) sont indiqués.



A la validation, sur l'écran apparait l'icône continu qui indique une cuisson similaire au mode cuisson en continu. En cas d'appui sur l'écran un message d'information apparait indiquant le message suivant :

"MODE SANS ECHEC activé

Si vous souhaitez procéder en mode sans échec, validez.

Si vous souhaitez quitter le mode sécurisé, éteignez le four (appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes) ou coupez l'alimentation.

✓"

Dans le cas d'un problème dû à l'écran, ce mode peut être obtenu, à la mise sous tension, par l'ouverture successive de la porte 3 fois en 5 secondes.

38.1.4 RESTART : REDEMARRER L'INTERFACE

Cette option effectue un redémarrage basique de l'interface uniquement. **Aucun paramètre configuré par le client n'est impacté.**

38.1.5 REBOOT : REDEMARRER L'INTERFACE ET LA CARTE AUTOMATE

Cette fonction redémarre l'appareil et quitte le cycle en cours. **Aucun paramètre configuré par le client n'est impacté.**

39. MAINTENANCE PREVENTIVE



ATTENTION : L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

Sujet	Journalier	Hebdomadaire	Mensuel	Tous les ans (Ou toutes les 3000 h)	Recommandations
Nettoyage des surfaces extérieures	x				Respectez les dosages des produits d'entretien. N'utilisez pas de produits abrasifs.
Nettoyage des joints du moufle (Tous modèles) et bas de porte (20 niveaux)	x				Respectez les dosages des produits d'entretien. Rincez abondamment. N'utilisez pas de produits abrasifs.
Nettoyage de l'écran de commande	x				Utilisez un chiffon doux. N'utilisez pas de produits abrasifs.
Lavage et détartrage des surfaces intérieures	x				Respectez les dosages des produits d'entretien. Rincez abondamment. Alertez le service après-vente en cas d'apparition de points de rouille.
Douchette		x			Pas de fuite et pas d'obturation (nettoyez la buse avec un produit détartrant non agressif et non abrasif). Rincez abondamment. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Grille de vidange moufle		x			Pas d'obturation, nettoyez au besoin.
Trappe de détartrage		x			Contrôlez l'absence de point dur à la fermeture et à l'ouverture de la trappe. Nettoyez la grille au besoin.
Nettoyage des ouïes d'aération du compartiment technique		x			
Vérification visuelle de la présence des butées de porte intérieure		x			
Vérification visuelle de la sonde à piquer (Pointe, câble, passage de cloison…)		x			Si détérioration, alertez le service après-vente.
Option collection de graisse : état du flexible		x			En cas de détérioration, rigidité excessive : alertez le service après-vente.
Option collection de graisse : état de la vanne			x		En cas de jeu excessif dans la poignée ou mauvais écoulement, contactez le service après-vente.
Vérification du fonctionnement de la trappe escamotable en bas de porte (20 niveaux)			x		Si détérioration, alertez le service après-vente
Vérification visuelle des joints de moufle (Tous modèles) et bas de porte (20 niveaux)			x		Si détérioration, alertez le service après-vente
Vérification visuelle de l'état de l'étiquette de protection de l'éclairage			x		Nettoyez si nécessaire avec un produit dégraissant non agressif et non abrasif. Rincez abondamment. Si détérioration, alertez le service après-vente.
Entretien périodique par le service après-vente				x	

40. LES CONSOMMABLES

40.1 GENERALITES

Votre kit de démarrage contient des échantillons de Chef'sCombi Cleaner-tabs et Care-sticks, spécifiquement sélectionnés pour assurer un entretien optimal de votre four professionnel. L'utilisation de ces produits est vivement recommandée pour garantir un nettoyage efficace et maintenir les performances de votre appareil à leur meilleur niveau.
Pour vous réapprovisionner en Chef'sCombi Care-sticks et Cleaner-tabs, veuillez contacter votre distributeur.

41. PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE

Code	Code Vulcan	Désignation	Catégorie
145587	00-977003	Joint + Bague anti-usure arbre moteur	Pièce d'usure
147147	00-978115	Kit SAV Moteur UL 120W + Bague + joint	Pièce recommandée
148885	00-978275	Electrode d'allumage cintrée	Pièce d'usure
148886	00-978276	Electrode ionisation droite	Pièce d'usure
148889	00-978277	Electrode contrôle de flamme	Pièce recommandée
159005	00-978291	ICS24-61E- Kit SAV Résistance circulaire 11,2kW 230/240V	Pièce recommandée
159007	00-978292	ICS24-6~102E - Kit SAV Résistance circulaire 23,5kW 230/240V	Pièce recommandée
159008	00-978293	ICS24-101E - Kit SAV Résistance circulaire 19,6kW 230/240V	Pièce recommandée
159009	00-978294	ICS24-102E - Kit SAV Résistance circulaire 15,2kW 230/240V	Pièce recommandée
159010	00-978295	ICS24-61E - Kit SAV Résistance circulaire 10,3KW 208V	Pièce recommandée
159012	00-978296	ICS24-6~102E - Kit SAV Resistance circulaire 21,6kW 208V	Pièce recommandée
159013	00-978308	ICS24-101E - Kit SAV Resistance circulaire 18kW 208V	Pièce recommandée
159014	00-978298	ICS24-102E - Kit SAV Resistance circulaire 14kW 208V	Pièce recommandée
159015	00-978299	ICS24-61E - Kit SAV Résistance circulaire 10,3kW 277V	Pièce recommandée
159017	00-978300	ICS24-6~102E - Kit SAV Résistance circulaire 21,6kW 277V	Pièce recommandée
159018	00-978301	ICS24-101E - Kit SAV Résistance circulaire 18.0kW 277V	Pièce recommandée
159019	00-978302	ICS24-102E - Kit SAV Résistance circulaire 14kW 277V	Pièce recommandée
159022	00-978303	ICS24-61E - Kit SAV Thermoplongeur 9,8kW 230/240V	Pièce recommandée
159023	00-978304	ICS24-6~10E- Kit SAV Thermoplongeur 19,1kW 230/240V	Pièce recommandée
159024	00-978305	ICS24-61E - Kit SAV Thermoplongeur 9KW 208V	Pièce recommandée
159025	00-978306	ICS24-6&10E - Kit SAV Thermoplongeur 17,5kW 208V	Pièce recommandée
159026	00-978307	ICS24-61E - Kit SAV Thermoplongeur 9kW 277V	Pièce recommandée
159027	00-978308	ICS24-6&10E - Kit SAV Thermoplongeur 17,5kW 277V	Pièce recommandée
159028	00-978309	ICS24-6&10E - Kit SAV Sonde de température	Pièce recommandée
159030	00-978311	ICS24 - Kit SAV Sonde ambiante	Pièce recommandée
159032	00-978313	ICS24 GN21 Kit SAV Moteur	Pièce recommandée
159046	00-978325	ICS24-G - Kit SAV Ventilateur NG40 CSA	Pièce recommandée
159048	00-978270	ICS24-61 - Kit SAV Sonde à cœur	Pièce recommandée
159049	00-978271	ICS24-102 - Kit SAV Sonde à cœur	Pièce recommandée
159050	00-978272	ICS24-62&101 - Kit SAV Sonde à cœur	Pièce recommandée
159053	01-556342	IC24-61&101 - Kit SAV Pompe détartrage	Pièce recommandée
159054	01-556343	IC24-62&102 - Kit SAV Pompe détartrage	Pièce recommandée
159060	01-556309	ICS24 - Kit SAV Fusibles UL	Pièce recommandée
159064	01-556328	ICS24 - Kit SAV Pressostat	Pièce recommandée
159065	01-556370	ICS24-61&101 - Kit SAV tuyaux TPE-S AL Transparent	Pièce d'usure
159066	01-556371	ICS24-62&102 - Kit SAV tuyaux TPE-S AL Transparent	Pièce d'usure
159071		ICS24-201E - Kit SAV Résistance circulaire 12,0kW 230/240V	Pièce recommandée
159086		ICS24-GN1- Kit SAV tuyaux TPE-S AL Transparent	Pièce d'usure
159087		ICS24-GN2 - Kit SAV tuyaux TPE-S AL Transparent	Pièce d'usure
300697	00-978061	Contacteur tripolaire 25A 230V 50/60 Hz	Pièce recommandée
300698	00-977007	Contacteur tripolaire 32A 230V 50/60 Hz	Pièce recommandée
300699	00-977375	Contacteur tripolaire 40A 230V 50/60 Hz	Pièce recommandée
300700		Contacteur tripolaire 50A 230V 50/60HZ	Pièce recommandée
300702	00-978065	Contacteur tripolaire 80A 230V 50/60 HZ	Pièce recommandée
300769	00-977008	Relais anti parasite	Pièce recommandée
300787	00-977009	Fusible 0.2A 250V 5x20 Ultra rapide	Pièce recommandée
300793	00-977014	Fusible 600VAC 10A 10.3 x 38.1	Pièce recommandée
300798	00-978062	Contacteur tripolaire 125A 230V 50/60 HZ	Pièce recommandée
300799	00-978064	Bloc RC LA4DA2U	Pièce recommandée
300801	00-978059	Fusible Verre 4A	Pièce recommandée
300802	01-556134	Alimentation à découpage intégrée	Pièce recommandée
300805	00-978339	ICS24 - Reed de porte	Pièce recommandée
300806	00-978340	ICS24 - Reed de porte	Pièce recommandée
300807		ICS24 - Fusible ATC-4A	Pièce recommandée
301514	00-978341	ICS24-6&10E - Sonde de niveau chaudière	Pièce recommandée
301515	00-978342	ICS24 - Sonde d'humidité	Pièce recommandée
301519	00-978345	ICS24 - Sonde de niveau boite lavage	Pièce recommandée
301520	00-978346	ICS24-102E - Sonde de niveau chaudière	Pièce recommandée
301525		ICS24-6&102&20 - Sonde à cœur	Pièce recommandée
304296	00-977018	Condensateur 12.5µf	Pièce recommandée
304314	01-556135	Pompe a Graisse + Kit tuyau diamètre 13mm	Pièce recommandée
304317	00-978350	ICS24 61E - Turbine	Pièce recommandée
304321	00-978351	ICS24 - Pompe de détartrage 120V UL 60HZ 20L/min	Pièce recommandée
304322	00-978352	ICS24 - Pompe vidange boite de lavage 120V UL 60HZ 20L/min	Pièce recommandée
304323	00-978353	ICS24 - Pompe 120V UL 60HZ 20L/min	Pièce recommandée

Code	Code Vulcan	Désignation	Catégorie
304326	00-978354	ICS24 GN21- Condensateur 25µ	Pièce recommandée
304328	00-978355	ICS24 61G 101E - Turbine 320	Pièce recommandée
304329	00-978356	ICS24 62E 101G- Turbine 340	Pièce recommandée
304330	00-978357	ICS24 62G 102E - Turbine 370	Pièce recommandée
304331	01-556310	ICS24 102G - Turbine 390	Pièce recommandée
304334	00-978358	ICS24 - Ventilateur UL 230V 120 x 120 x 38 mm	Pièce recommandée
308351		Alimentation à découpage	Pièce recommandée
308353	00-978370	ICS24 - Alimentation à découpage 24V 35W	Pièce recommandée
309407	00-977024	Fusible 3.15 Ampères calibre	Pièce recommandée
309608	00-978132	Filtre avec bornier pour four gaz	Pièce recommandée
309714	00-978375	Ensemble Interface FastPad 3	Pièce recommandée
309716	00-978376	Codeur Optique Lumineux FastPad 3	Pièce recommandée
309717	00-978377	Carte Gaz FastPad 3	Pièce recommandée
309718	00-978378	Carte Humidité FastPad 3	Pièce recommandée
309719	00-978379	Bandeau Leds 4000K 24V	Pièce recommandée
309720	00-978380	Carte Automate + Carte Humidité	Pièce recommandée
309725	00-978383	SELF mode commun 2x10	Pièce recommandée
309728		ICS24 - Carte de pilotage ventilateur Clapet In	Pièce recommandée
310356	00-978145	Boitier sécurite	Pièce recommandée
310358	00-978386	Electroaimant GY030 24v	Pièce recommandée
311356	00-977221	Etiquette bandeau LED	Pièce d'usure
311361	00-977218	Film de protection bandeau LED	Pièce recommandée
314396	00-978083	Pompe Lavage UL	Pièce recommandée
316192	01-556137	Tuyau TPE-S AL Transparent 12.7 x 20.1mm	Pièce d'usure
366068	00-978078 / 00-978096	Tube silicone transparent	Pièce d'usure
366572	00-977033	Butée de porte	Pièce d'usure
366599	00-978150	Joint torique 62 x 3.5 - 70 Shores	Pièce d'usure
366683	00-978139	Joint de sortie Echangeur 6/10 niveaux	Pièce d'usure
366685	00-978152	Joint de Ventilateur gaz	Pièce d'usure
366688	01-556144	Joint FKM 17,12x2,62mm	Pièce d'usure
366698	00-978432	ICS24-61 - Joint de moufle	Pièce d'usure
366699	00-978433	ICS24-62 - Joint de moufle	Pièce d'usure
366700	00-978434	ICS24-101 - Joint de moufle	Pièce d'usure
366701	00-978435	ICS24-102 - Joint de moufle	Pièce d'usure
366710	00-978440	ICS24 - Joint boite In / moufle	Pièce d'usure
366711	00-978441	ICS24 - Joint clapet In	Pièce d'usure
366712	00-978442	ICS24-GN11E - Joint thermoplongeur	Pièce d'usure
366715	00-978443	Joint tube boite clapet In	Pièce d'usure
384183	00-977034	Mécanisme fermeture de porte	Pièce recommandée
384677	00-977035	Gâche de fermeture de porte moulée	Pièce d'usure
406025		ICS24-201- Joint de moufle	Pièce d'usure
406026		ICS24-202- Joint de moufle	Pièce d'usure
406033		ICS24 - Transformateur 1245 Va	Pièce recommandée
407002	00-978066	Module Antiparasitage	Pièce recommandée
408402	00-978136	Allumeur Gaz	Pièce recommandée
408407	00-978511	Auto Transformer 415 VA	Pièce recommandée
416003	00-978513	ICS24 - Kit douchette	Pièce d'usure
468105	00-978545	ICS24 - Sous ensemble électrovanne 2 voies UL	Pièce recommandée
468107	00-978546	ICS24 - Sous ensemble électrovanne 3 voies UL	Pièce recommandée

FR

42. GARANTIE

ATTENTION ! AUCUNE GARANTIE N'EST INCONDITIONNELLE

Notre garantie ne s'applique que pour une utilisation normale. C'est-à-dire dans le strict respect des recommandations figurant dans nos notices d'utilisation et d'entretien.

Elle ne sera valable également que dans la mesure où les visites périodiques d'entretien et / ou de contrôles préconisés auront dûment été effectuées par nos techniciens.

Tous nos appareils sont, sous les réserves ci-dessus, garantis normalement pour une durée d'un an, à dater de leur date de facturation. En cas de pannes dues à des défauts ou à des vices de construction apparents ou cachés, nos appareils seront, durant cette année de garantie, réparés à nos frais, pièces et main-d'œuvre incluses.

Pour bénéficier de notre garantie, nos appareils ne doivent subir aucune modification ou réparation effectuées avec des pièces qui ne sont pas d'origine et non approuvées par nos services, ou par un personnel non qualifié ou non formé par nos soins.

En cas de pannes ou d'avarie, l'acheteur doit nous aviser par écrit, dès qu'il en a connaissance, des vices qu'il impute à nos appareils. Il ne peut en aucun cas remédier lui-même ou par un tiers à ces défauts.

Nos entretiens périodiques sont la condition primordiale du bon fonctionnement et de la fiabilité de nos appareils. Ils ne peuvent et ne doivent être effectués que par nos techniciens parfaitement qualifiés et préparés à ces tâches. Ils disposent d'outillages spécifiques, de pièces d'origine et d'une formation continue. Les entretiens périodiques courants sont indispensables, ils sont effectués à titre onéreux, mais ils sont le gage d'un fonctionnement fiable de nos appareils.

La périodicité se rapporte à des conditions normales d'utilisation. En cas de conditions d'utilisation plus sévères, il est nécessaire de faire effectuer certaines opérations à des intervalles plus rapprochés.

ATTENTION : Les dégâts engendrés par un raccordement de nos appareils à un réseau non conforme à la plaque signalétique (tension, inversion phase / neutre, pression d'eau, pression de gaz, …) ainsi que le non-respect de l'ordre des phases (important pour les moteurs triphasés, sens de la ventilation, vérins…) ne seront en aucun cas couvert par cette garantie.

C'est pourquoi, nous conseillons de n'effectuer le raccordement des matériels que lorsque la tension ou le gaz sont disponible et contrôlés au droit de ceux-ci.