

CHEF'S **COMBI**

NOTICE D'UTILISATION
Fours Mixtes

FR

OPERATING MANUAL
Combi Ovens

EN

BEDIENUNGSANLEITUNG
Kombidämpfer

DE

MANUAL DE USO
Hornos Mixtos

ES



CHEF'SCOMBI

FR

1.	RECOMMANDATIONS	5
2.	COMPOSITION DES APPAREILS	7
3.	CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION	7
4.	GENERALITES	8
5.	ACCUEIL	9
6.	CUISSON MANUELLE	10
7.	COMBIGUIDE	14
8.	COMBICARE	15
9.	PROTOCOLES	18
10.	MENUMIX	19
11.	FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES	20
12.	PARAMETRES	23
13.	ENTRETIEN DU FOUR	23
14.	DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT	25
15.	MAINTENANCE PREVENTIVE	26
16.	PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE	27
17.	GARANTIE	27

EN

18.	RECOMMENDATIONS	29
19.	COMPOSITION OF APPLIANCE	31
20.	PRACTICAL OPERATING ADVICE	31
21.	GENERAL	32
22.	HOME	33
23.	MANUAL COOKING	34
24.	COMBIGUIDE	38
25.	COMBICARE	39
26.	PROTOCOLS	42
27.	MENUMIX	43
28.	ADDITIONAL FUNCTIONS	44
29.	PARAMETERS	47
30.	MAINTENANCE OF THE OVEN	47
31.	OPERATING FAULTS	49
32.	PREVENTIVE MAINTENANCE	50
33.	RECOMMENDED AND EMERGENCY SPARE PARTS	51
34.	GUARANTEE	51

DE

35.	EMPFEHLUNGEN	53
36.	FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE	55
37.	PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS	55
38.	ALLGEMEINES	56
39.	HOME	57
40.	MANUELLES GAREN	58
41.	COMBIGUIDE	62
42.	COMBICARE	63
43.	PROTOKOLLE	66
44.	MENUMIX	67
45.	ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN	68
46.	PARAMETER	71
47.	PFLEGE DES KOMBIDÄMPFERS	71
48.	FUNKTIONSTÖRUNGEN	74
49.	VORBEUGENDE WARTUNG	75
50.	EMPFOHLENE ERSATZTEILE UND ERSATZTEIL-NOTFALLAUSSTATTUNG	76
51.	GARANTIE	76

52.	RECOMENDACIONES.....	77
53.	COMPOSICIÓN DEL EQUIPO	79
54.	CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN	79
55.	GENERAL	80
56.	INICIO	81
57.	COCCIÓN MANUAL	82
58.	COMBIGUIDE	86
59.	COMBICARE.....	87
60.	PROTOCOLOS	90
61.	MENUMIX.....	91
62.	FUNCIONES ADICIONALES	92
63.	PARÁMETROS	95
64.	MANTENIMIENTO DEL HORNO.....	95
65.	FALLOS DE FUNCIONAMIENTO	97
66.	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	98
67.	PIEZAS DE RECAMBIO RECOMENDADAS E INDISPENSABLES	99
68.	GARANTÍA.....	99

1. RECOMMANDATIONS

♦ GARANTIE.

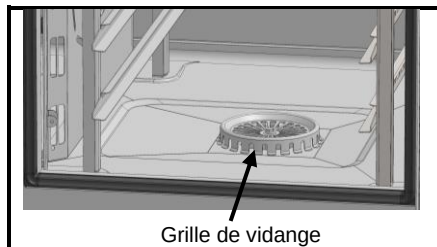
Pour nous permettre de vous assurer la garantie de ces équipements, nous vous engageons à respecter les SPECIFICATIONS CONSTRUCTEUR, consignées dans le présent manuel.

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 autre objet 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 pas laisser jamais la sonde à cœur branché 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.**
- ◆ 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 nettoyeurs 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 nettoyeurs 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

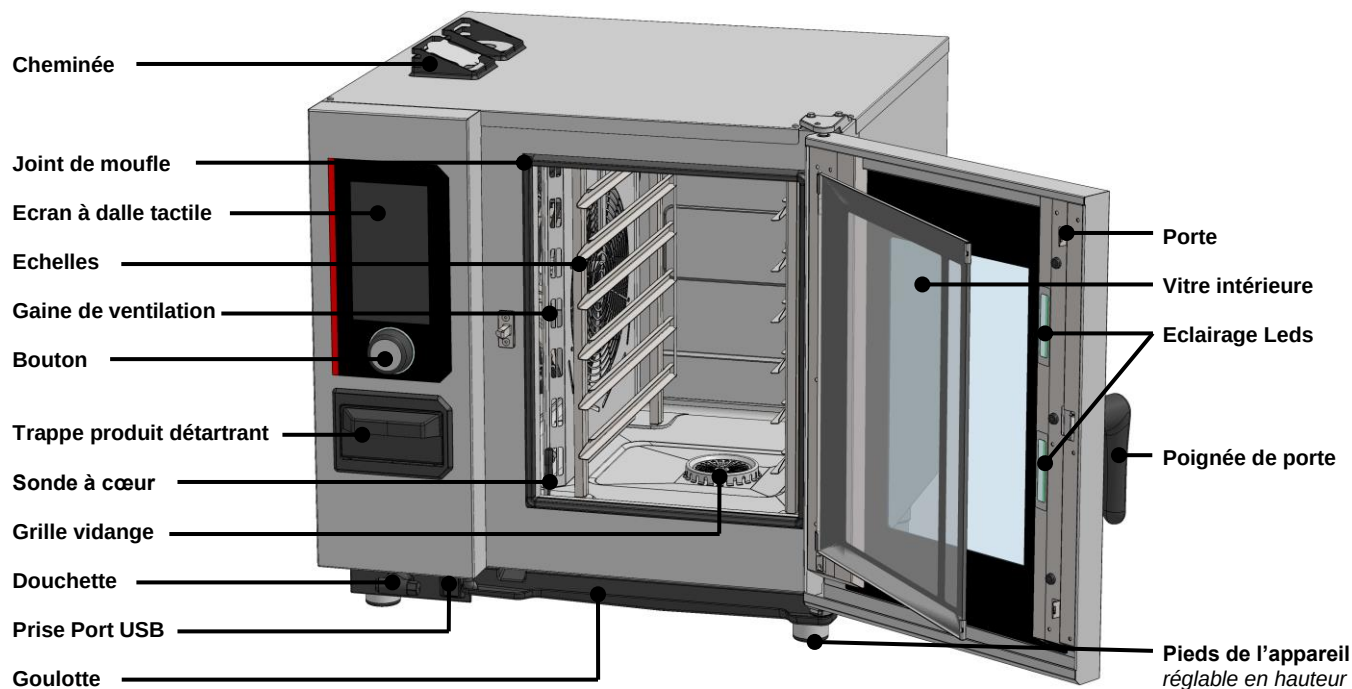
Mode d'emploi

Éliminez 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 cela, contacter un point de collecte approprié au recyclage des appareils électriques et électroniques pour y subir un traitement, une récupération et un recyclage, conformément à la législation nationale.

2. COMPOSITION DES APPAREILS

2.1 FOURS 6 ET 10 NIVEAUX



3. CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

3.1 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](#))

3.2 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

3.3 LIMITES D'UTILISATION

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

3.4 POSITIONNEMENT ET RANGEMENT DE LA SONDE A CŒUR

Le four est livré de série avec une sonde à cœur branché 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 laisser 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.

3.5 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 endommagé. 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.

4. GENERALITES

4.1 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.

4.1.1 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...)



4.1.2 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.

4.2 MISE SOUS TENSION ET ARRÊT DU FOUR

Mise sous tension du four

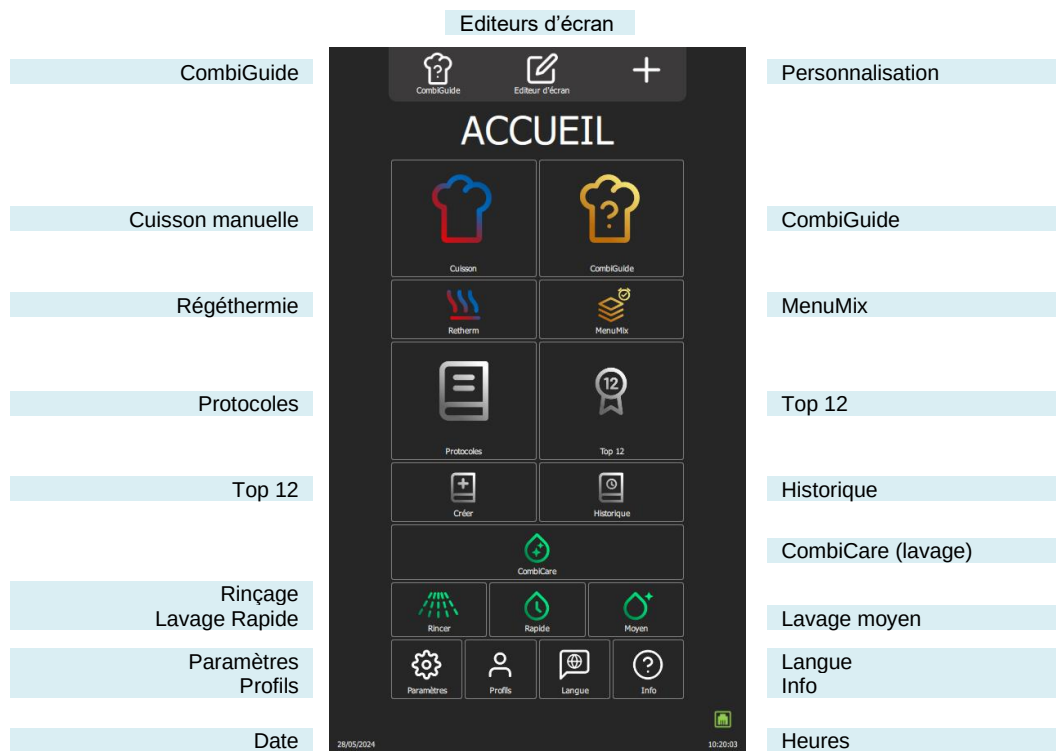
- » Appuyer en maintenant l'appui sur le bouton, le temps nécessaire à l'affichage complet du bargraphe de mise sous tension.
- ⌚ L'appareil se met sous tension et l'écran affiche le bargraphe de mise sous tension. Puis l'écran de bienvenue s'affiche pendant l'initialisation du four. Après quelques secondes, il disparaît 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

5. ACCUEIL

Lors de la mise sous tension du four, après initialisation, l'écran d'accueil apparaît. 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.



5.1 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.



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](#))

6. 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 paramétré 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.



6.1 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 entraîne la modification de la température et de l'humidité, qui s'ajustent automatiquement. Le mode Auto est affiché par défaut.

6.1.1 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

6.1.2 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.

6.1.3 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.
 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 paragraphe 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 minutes
 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](#)).

6.2 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.

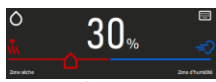
6.2.1 MODE



Modes

3 modes disponibles : Convection, mixte et vapeur :
 Le système propose par défaut un taux d'humidité et une température pour chaque mode.
 En cours de cuisson, seul le passage en mode vapeur change la température et l'humidité aux valeurs par défaut.

6.2.2 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.

6.2.3 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](#))

6.2.4 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](#))

6.3 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

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 adéquate 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 Utilisateur - 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.

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 99°C, 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. (► [Fonctions supplémentaires - 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

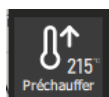
Affiche l'écran d'éditeur de recettes. Visible suivant la personnalisation de l'écran.



Sauvegarder

Sauvegarde le process de cuisson / le protocole.

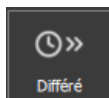
Fonctions supplémentaires pour l'aide à la cuisson à afficher ou à masquer grâce à la personnalisation des écrans (depuis ce menu appuyer sur la Touche « + »)



Préchauffage

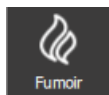
Permet de préchauffer l'enceinte de cuisson avant de commencer une cuisson. Le temps de consigne ne démarrera qu'à l'atteinte de la température demandée pour le préchauffage dans l'enceinte de cuisson.

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. (► [Fonctions supplémentaires - Préchauffage](#))



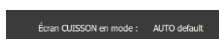
Différé

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 continu](#))
Cette touche est activée par défaut.

6.4 DEMARRER UNE CUISSON

- » Renseigner 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

6.5 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](#)).

6.6 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 de cuisson sont ajustable. Si aucune consigne de temps n'est saisie, la zone d'affichage indique le temps écoulé depuis la sélection du mode.

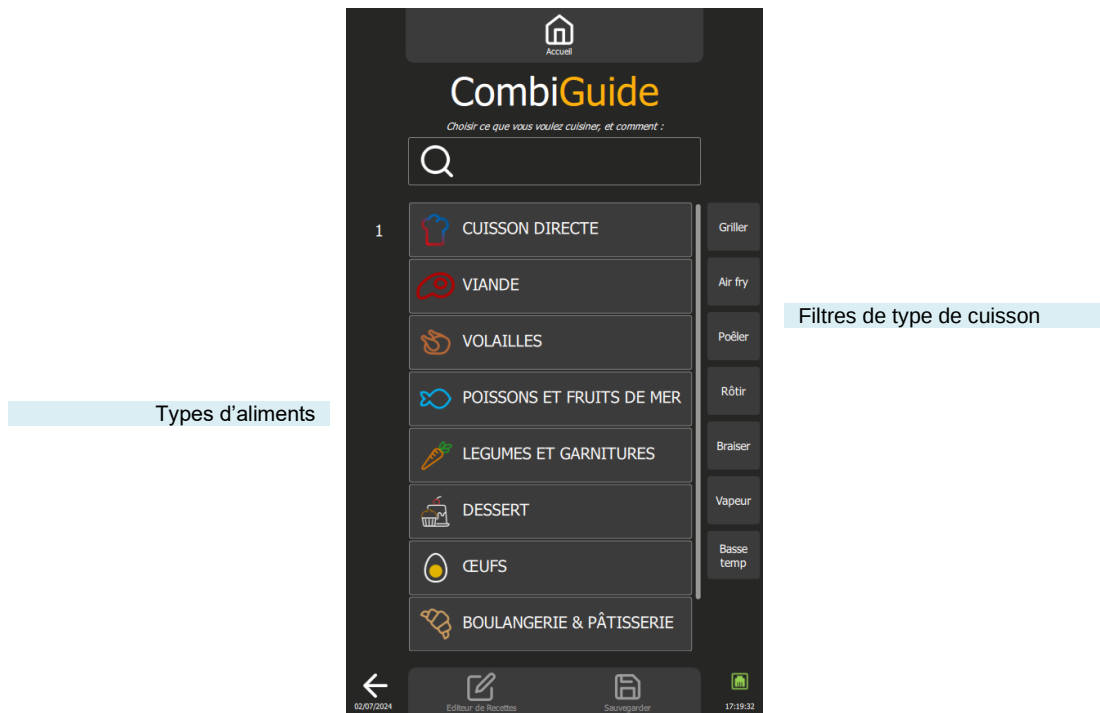
7. COMBIGUIDE

CombiGuide 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, CombiGuide 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.



7.1 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.

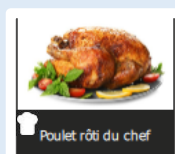
- Sélection de la catégorie d'aliment** : Commencez par choisir la catégorie à laquelle appartient votre aliment.
- Choix du produit** : Sélectionnez ensuite le produit spécifique dans cette catégorie (viandes, volailles, poissons...).
- Type de cuisson souhaité** : Indiquez le type de cuisson que vous désirez pour votre plat (griller, poêler, Air fry...).
- Finition** : Définissez la finition souhaitée pour un résultat parfait (avec ou sans sonde à cœur, avec ou sans pousse...).
- 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, ...).
- 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](#)).

7.2 ENREGISTREMENT D'UN PROTOCOLE DE CUISSON

Une fois le quiz compléter, 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 CombiGuide est identifiée par une toque blanche dans le coin gauche de la vignette du nom du protocole.



8. COMBICARE



Attention !

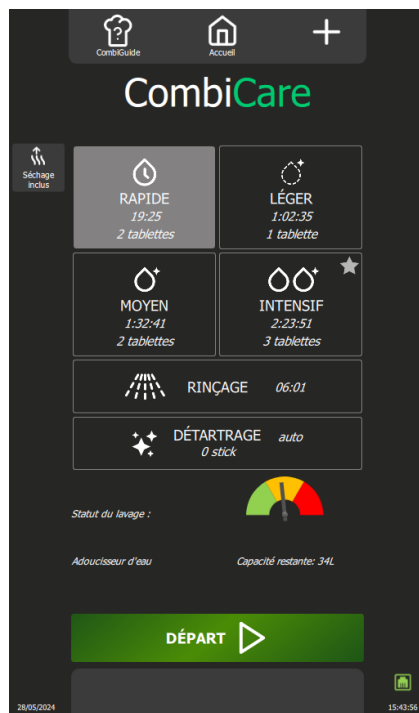
Se référer scrupuleusement aux consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la prévention lors du lavage et de l'utilisation des produits lessiviels / détartrants (► [Recommandations](#)).



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

8.1 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 vous invite à faire un cycle de nettoyage avec le programme « Détartrage »	Sticks de détartrage Chef'sCombi Care-sticks

8.2 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 :
 - ✓ Retirer tous les bacs, plaques et grilles 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
- ✓ 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 « lavage ».
- ⌚ 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 90°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 lieu et 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 dans la grille d'évacuation



Il est impératif de toujours insérer dans l'enceinte de cuisson le nombre de tablettes de lavages 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 indiquées (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.

- » 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 ».

8.3 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 **30 minutes**. Un message informatif s'affichera pour vous notifier de cette information.

8.4 DEMARRER UN DETARTRAGE

Lorsque vous ouvrez le menu « CombiCare », la fonction détartrage est sélectionné si 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, moyens 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.

9. PROTOCOLES

Notre gamme de protocoles propose un catalogue exhaustif de 177 protocoles, toutes rigoureusement testées et spécifiquement adaptées à la technologie de nos fours et qui peuvent être complétées 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.



9.1 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 apparaître 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 faciliter la recherche. Scroller la listes des protocoles pour tous les visualiser.
- » Sélectionner le protocole.
 - ⓘ La touche « départ » s'active
- » Appuyer sur la touche « départ »
 - ⓘ Le cycle de cuisson est lancé et l'enceinte de cuisson est préchauffé suivant les paramètres préenregistrées 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
- » Charger le four
- » Fermer 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.
- » Suivre les invitations/actions affichées sur l'écran

9.2 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.



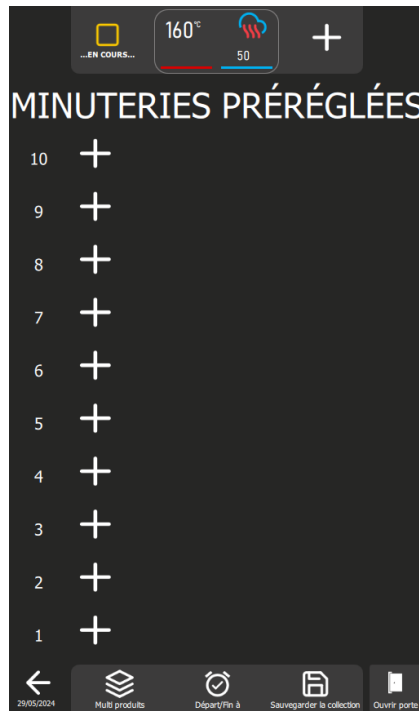
Un protocole utilisateur est identifié par un signet blanc dans le coin gauche de la vignette du nom du protocole.



10. MENU MIX

Le MenuMix offrent 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.

Ambiance de l'enceinte de cuisson



Personnalisation

Les différents niveaux du four

Retour à l'écrans précédent / interruption de la cuisson en cours

Fonctions

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.

10.1 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 « + »

10.2 MENU MIX

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 établis (► [Cuisson Manuelle - Personnalisation](#)).

10.3 MENU MIX+

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.

11. FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES

11.1 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**.



11.1.1 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 pré-réglés 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 pré-réglées » 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 - Personnalisation](#)). 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 ».

11.1.2 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 pré-réglés 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 - Personnalisation](#)). La minuterie, initialement réglée par défaut, peut être ajustée directement depuis l'écran sans avoir à accéder au menu « Paramètres » mais ne peut être réglé sur un temps inférieur à 2 minutes.

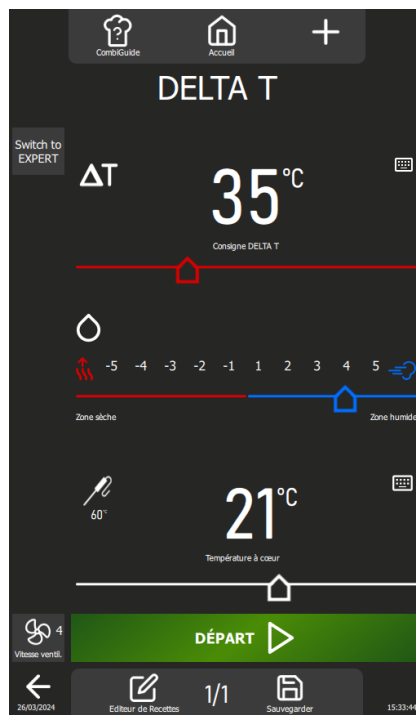
11.1.3 RETHERM

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 pré-réglés, garantissant une uniformité parfaite. Il s'utilise à l'identique de la catégorie « A la carte » mais permet d'avoir des paramètres pré-réglés différents de ceux « a la carte ».

11.2 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

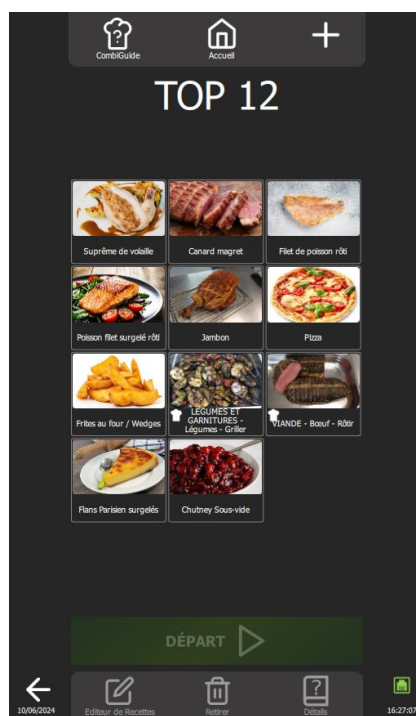
Fonctions

11.2.1 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 « + »

11.3 TOP 12

L'accès aux protocoles les plus utilisées 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 sélectionnées à partir de la bibliothèque, qu'elles 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

11.3.1 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
- » Rappuyant sur l'icône « + » le nombre 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 une nouvelle

11.4 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.

11.5 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.

11.6 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.

HISTORIQUE						
Date	Heure	Temp°	Humid.	Fin	Temps réel	
06 juin	10:19	Rinçage		Rincer	05:46	05:46
06 juin	10:18	Cuisson 250°	9	Convec...	02:30	02:30
06 juin	10:15	Cuisson 86°	90	Mixte	04:40	04:40
06 juin	10:05	Lavage Rapide		Rapide	00:30	--:--
06 juin	10:02	LEGUMES ET GARNITUR...		Accom...	06:00	06:00
06 juin	09:57	Cuisson 180°	30	Convec...	10:00	10:00
06 juin	09:54	Poulet rôti		Vandres	10:00	--:--
06 juin	09:51	Poisson pavé frais rôti		Poissons	--:--	01:26

Filtres des menus

Affichage par date du journal

Retour à l'écrans précédent

Ferme l'écran "Historique" pour réafficher l'écran précédent

12. 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.

Ecran paramètres utilisateur affiché

3 types de Paramètres

Informations de Maintenance

Listes des paramètres modifiables

Informations d'identification de l'appareil

13. 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.

13.1 PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLE

- 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 corrompt, 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.

13.2 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.

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	Respecter les dosages des tablettes nettoyante et rincer abondamment. Alerter 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	Respecter les dosages des produits d'entretien et rincer abondamment. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
	Joint de moufle (enceinte de cuisson)	
	Porte (vitres ...), Goulotte Accessoires de cuisson (sonde, fumoir, module ...)	
Semaine	Ouïes d'aération du compartiment technique	Utilisez un chiffon doux.
	Trappe de détartrage	
	Douchette	Nettoyez la buse avec un produit détartrant non agressif et non abrasif. Rincez abondamment.
Mensuel	Etiquette de protection des bandeau Led d'éclairage	A nettoyer si nécessaire avec un produit dégraissant non agressif et non abrasif. Rincer abondamment.

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. 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 poursuivre l'utilisation de votre four, à démarrer un « Rinçage Chaudière » afin de maintenir la chaudière de votre Chef'sCombi en parfait état.

13.3 ENTRETIEN DES SURFACES EXTERIEURES

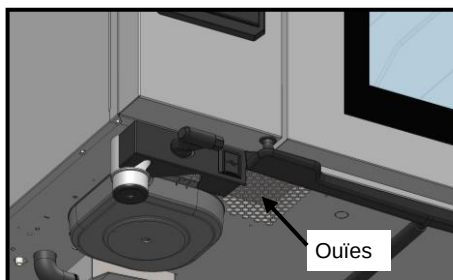
Il est nécessaire d'assurer à la surface du métal un entretien soigné, en vue d'éliminer les poussières, particules métalliques et dépôts de toutes natures, qui pourraient altérer la couche protectrice évoquée ci-dessus.

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
- » Essuyer les surfaces.

13.4 ENTRETIEN DES OUÏES D'AERATION DU COMPARTIMENT ELECTRONIQUE

Le refroidissement du compartiment électronique est assuré par des ouïes d'aération à l'avant droit de l'appareil (6 et 10 niveaux). Veillez à maintenir la grille d'aération propre et non obstruée par les poussières.



- » Nettoyez la surface de la grille d'aération à l'aide d'un chiffon sec.

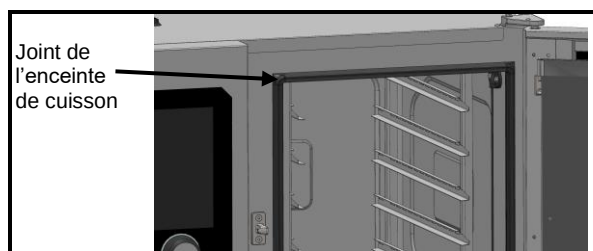
13.5 NETTOYAGE DES VITRES DE LA PORTE

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.

13.6 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.
- » Laisser la porte ouverte le temps de séchage du joint.

13.7 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 poursuivre l'utilisation de votre four, à démarrer un « Rinçage Chaudière » afin de maintenir la chaudière de votre Chef'sCombi en parfait état.

13.8 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.

14. 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.

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 votre 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	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.

15. 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	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. Alerte 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 visuelle des joints de moufle			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	

16. PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE

Code	Désignation
145587	Joint + Bague anti-usure arbre moteur
157029	ICS24-6&10G-SONDE TEMPERATURE CHAUDIERE KIT SAV
159000	ICS24-61E-RESISTANCE CIRCULAIRE 6GN 1/1 KIT SAV
159002	ICS24-62E-202E-RESISTANCE CIRCULAIRE 400V 21.6kW KIT SAV
159003	ICS24-101E-RESISTANCE CIRCULAIRE 400V, 18.0KW KIT SAV
159004	ICS24-102E-RESISTANCE CIRCULAIRE 400V, 14.0KW KIT SAV
159005	ICS24-61E-RESISTANCE CIRCULAIRE 11,2kW 240V KIT SAV
159007	ICS24-6-102E-RESISTANCE CIRCULAIRE 23,5kW 240V KIT SAV
159008	ICS24-101E-RESISTANCE CIRCULAIRE 19,6kW 240V KIT SAV
159009	ICS24-102E-RESISTANCE CIRCULAIRE 15,2kW 240V KIT SAV
159010	ICS24-61E-RESISTANCE CIRCULAIRE 10,3kW 208V KIT SAV
159012	ICS24-6-102E-RESISTANCE CIRCULAIRE 21,6kW 208V KIT SAV
159013	ICS24-101E-RESISTANCE CIRCULAIRE 18kW 208V KIT SAV
159014	ICS24-102E-RESISTANCE CIRCULAIRE 14kW 208V KIT SAV
159015	ICS24-61E-RESISTANCE CIRCULAIRE 10,3kW 277V KIT SAV
159017	ICS24-6-102E-RESISTANCE CIRCULAIRE 21,6kW 277V KIT SAV
159018	ICS24-101E-RESISTANCE CIRCULAIRE 480V, 18.0KW KIT SAV
159019	ICS24-102E-RESISTANCE CIRCULAIRE 14kW 277V KIT SAV
159020	ICS24-61E-THERMOPLONGEUR 400V, 9.0kW KIT SAV
159021	ICS24-6&10E-THERMOPLONGE 400V, 17.5kW KIT SAV
159022	ICS24-61E-THERMOPLONGEUR 9.8kW 240V KIT SAV
159023	ICS24-6-10E-THERMOPLONGE 19,1kW 240V KIT SAV
159024	ICS24-61E-THERMOPLONGEUR 9kW 208V KIT SAV
159025	ICS24-6&10E-THERMOPLONGE 17,5kW 208V
159026	ICS24-61E-THERMOPLONGEUR 9kW 277V KIT SAV
159027	ICS24-6&10E-THERMOPLONGE 17,5kW 277V KIT SAV
159028	ICS24-6&10E-SONDE TEMPERATURE CHAUDIERE KIT SAV
159030	ICS24-SONDE AMBIANTE KIT SAV
159031	ICS24-6&101-MOTEUR FOUR MIXTE 120W long 0.45m KIT SAV
159032	ICS24 GN21 MOTEUR KIT SAV
159045	ICS24-G-VENTILATEUR NG40 CE 230V 50/60 HZ KIT SAV
300697	CONTACTEUR TRIPOLAIRE 25A 230V 50/60 LC1D09P7
300698	CONTACTEUR TRIPOLAIRE 32A 230V 50/60 LC1D18P7
300699	CONTACTEUR TRIPOLAIRE 40A 230V 50/60 LC1D25P7
300702	CONTACTEUR TRIPOLAIRE 80A 230V 50/60 HZ
300769	RELAJ ANTI PARASITE LAD4RCU
300777	BLOC DE JONCTION PORTE FUSIBLE 5X20 5X25
300778	FLASQUE D'EXTREMITE POUR PORTE FUSIBLE 300777
300792	SUPPORT FUSIBLE 10.3x38.1
300793	FUSIBLE 600VAC 10A 10.3x38.1
300798	Contacteur LC1D80P7
300799	Bloc RC LA4DA2U
300801	Fusible 4A 5x20mm Temporisé
300802	Alim à découpage intégré
300805	ICS24-REED DE PORTE DETECTEUR MAGNETIQUE
300806	ICS24-REED DE PORTE
301514	ICS24 Sonde de niveau chaudière
301515	ICS24 SONDE LAMBDA
301517	ICS24-6-SONDE A COEUR SONDE+SUPPORT

Code	Désignation
301518	ICS24-102-SONDE A COEUR SONDE+SUP
301519	ICS24 Sonde de niveau boîte lavage
301520	ICS24 Sonde de niveau chaudière grande longueur
304269	CONDENSATEUR 5µf POUR POMPE DE LAVAGE (C3)
304293	CONDENSATEUR 12.5µf MOTEUR FM COMPACT 2014
304317	ICS24 61E TURBINE 300
304318	ICS24-POMPES DETARTRAGE 230V EU 50HZ 20L/MIN
304319	ICS24-POMPES VIDANGE LAVAGE 230V EU 50HZ 20L/
304320	ICS24-POMPES VIDANGE CHAUDIERE 230V EU 50HZ 2
304326	ICS24 GN21 CONDENSATEUR 20µ POUR MOTEUR
304328	ICS24 61G 101E TURBINE 320
304329	ICS24 62E 101G TURBINE 340
304330	ICS24 62G 102E TURBINE 370
304334	ICS24-Ventilateur UL, 230v, 120x120x38 mm, RB
306086	BARRETTE CONNEXION 450V 57A 5 POLES 10mm
308353	ICS24-ALIMENTATION A DECOUPAGE 24V 35W
309716	Codeur Optique Lumineux FastPad 3
309717	Carte Gaz FastPad 3
309718	Carte Humidité FastPad 3
309719	Bandeau Led 4000K 24V
309722	ICS24-BAGUE LUMINEUSE-GUIDE LUMIERE
309723	Cordon de liaison inter cartes FAST PAD V3
309725	SELF mode commun 2x10
309726	Carte SD
310315	BRIDE
310317	JOINT TORIQUE POUR BRIDE 310315
310358	Electroaimant GY030 24v
311356	ETIQUETTE BANDEAU LED PORTE FOUR MIXTE
311361	FILM DE PROTECTION BANDEAU LED
314373	POMPE DE LAVAGE 220/240v 50HZ 2700RPM IP00
314396	Pompe Lavage UL
318042	JOINT NITRILE KEVLAR SPECIAL GAZ 20/27
366599	JOINT TORIQUE NITRILE 62X3.5 70 SHORES
366683	Joint de Sortie Echangeur 6/10N
366696	ICS24-6&10G-JOINTS BRULEUR CHAUFFE SECHE
366697	ICS24-6&10G-JOINTS BRULEUR CHAUDIERE
366698	ICS24-61-CADRE JOINT MOUFLE
366699	ICS24-62-CADRE JOINT MOUFLE
366700	ICS24-101-CADRE JOINT MOUFLE
366701	Joint de porte 102
366708	ICS24 - JOINT DE VIDANGE
366709	ICS24-JOINT BRIDE RESISTANCE
366711	ICS24-JOINT CLAPET OURA
366712	ICS24-GN11E-JOINT THERMOPLONGEUR
366716	ICS24 JOINT EPDM 70SH 100.00X2.50 150°C
407002	Module Antiparasitage
408406	Auto Transformer 828 VA
408407	AUTO TRANSFORMER 415 VA
468104	ICS24-SE-ELECTROVANNES EAU (2 VOIES EU)
468106	ICS24-SE-ELECTROVANNES EAU (3 VOIES EU)

17. 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 effectués 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, vétrins...) ne seront en aucun cas couverts 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.

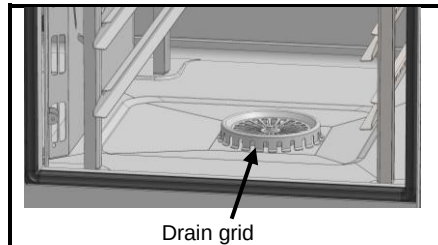
18. RECOMMENDATIONS

♦ 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.
- ♦ **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 500 mm 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 60°C.** 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 70°C. 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.**



Warning! Danger! Be careful!

- ♦ Cooking appliances may reach 250°C. BE CAREFUL not to burn yourself when using or handling INNER ACCESSORIES (Plates, modules, filter, duct...).
- ♦ The surface temperature of the door can exceed 60°C. BEWARE of the risk of burns.
- ♦ Loading and unloading containers and ovenware: The height of the top shelf or runner can be 1.75 m. If unloading manually be careful. ATTENTION: splashes and spillages pose a risk of scalding.
- ♦ 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 eat or drink when using these products.
 - Do not inhale their vapours.
 - In 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.

**PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT
END OF LIFE CYCLE**

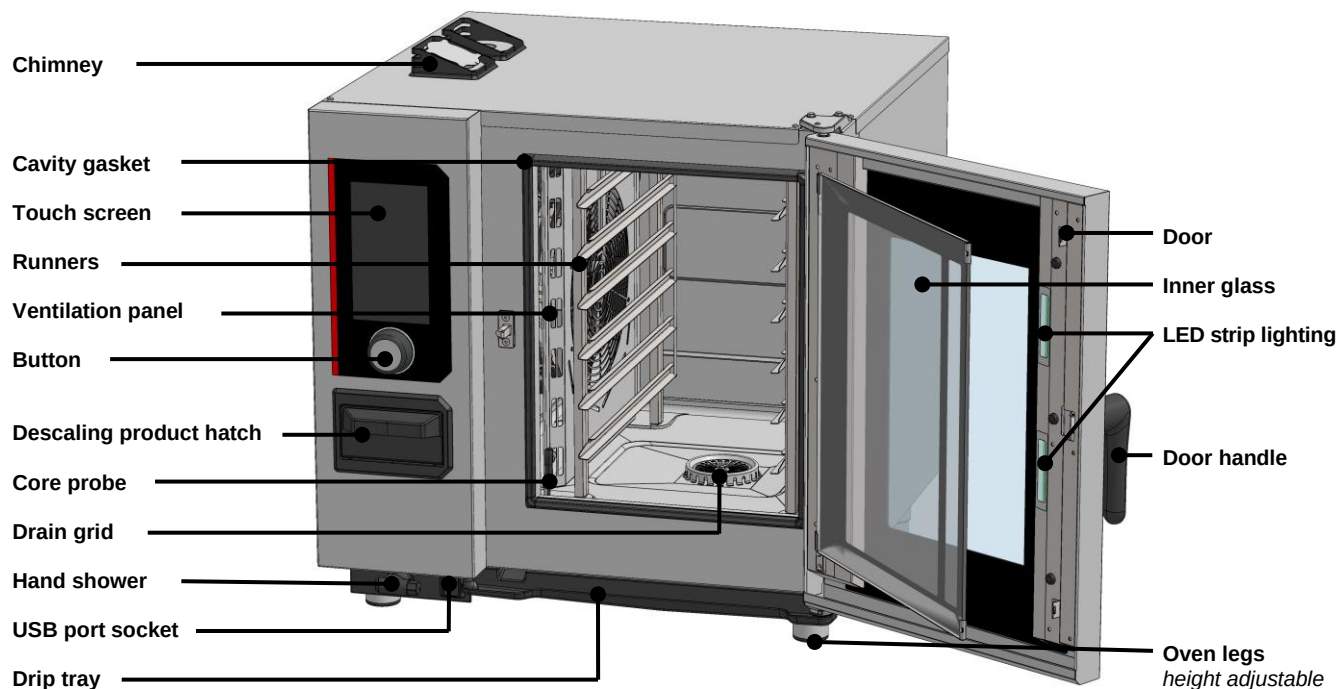
Instructions

Dispose of this product according to the national legislation, or other rules in force in your country, regarding the safe disposal of used electrical and electronic equipment.

Note: To do this, contact an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic devices for treatment, recovery and recycling in accordance with national legislation.

19. COMPOSITION OF APPLIANCE

19.1 6 AND 10-LEVEL OVENS



20. PRACTICAL OPERATING ADVICE

20.1 BEFORE FIRST USE

At the end of the manufacturing process, the appliances are tested and the accessories and instructions (starter kit) are placed inside the cooking 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 must therefore be carried out 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 (► [CombiCare](#))

20.2 LOAD LIMIT



Warning:

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

Model	Maximum load quantity (kg)	Maximum loads per level/plate	Support
6 GN1/1	30 kg	5 kg	Runners
6 GN2/1	60 kg	10 kg	Runners
10 GN1/1	50 kg	5 kg	Runners and trollies with runners
10 GN2/1	100 kg	10 kg	Runners and trollies with runners

20.3 LIMITS OF USE

Model	Number of levels	GN1/1 plate	GN2/1 plate	Spacing between levels
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

20.4 POSITIONING AND STORAGE OF THE CORE PROBE

The oven is supplied as standard with a core temperature 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 sensor 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 casing, as this could damage the core 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 this could damage the probe. Store the probe in the holder provided on the left-hand runners or disconnect it if a core probe is connected to the external USB socket.

20.5 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.

21. GENERAL

21.1 CONTROL PANEL

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

21.1.1 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 protocols, etc.)



21.1.2 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.

21.2 SWITCHING ON AND OFF THE OVEN

Switching on

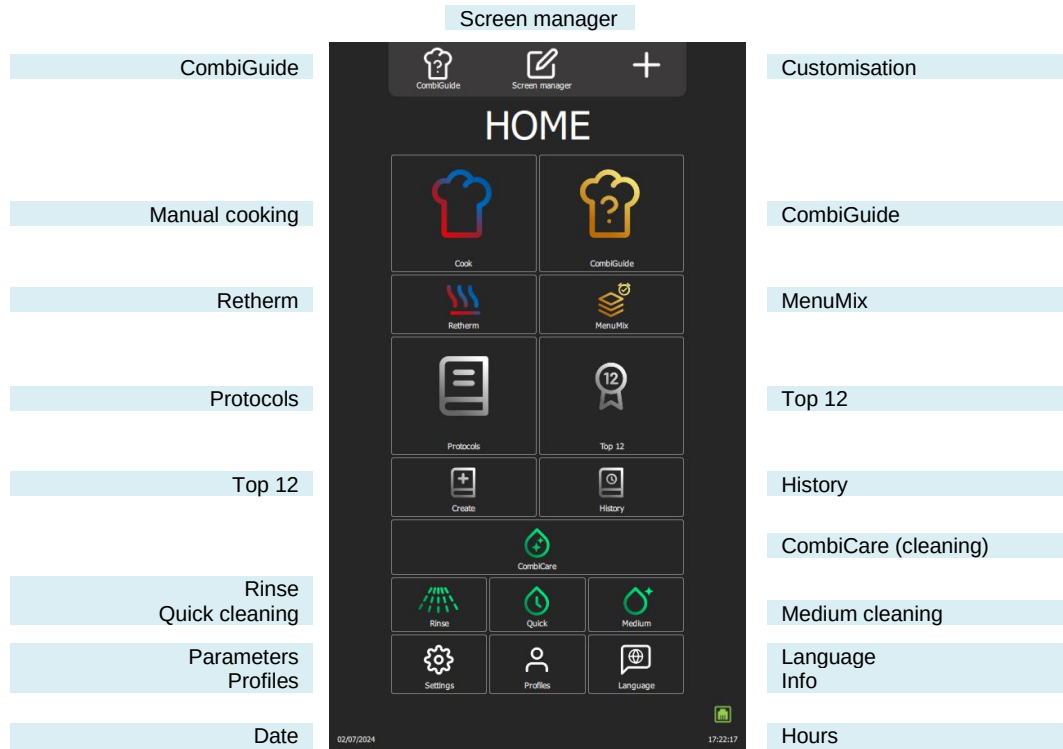
- » Press and hold the button for as long as it takes for the power-up bar graph to be displayed.
 - ⌚ The appliance powers up and the display shows the power-up bar graph. The Welcome screen is then displayed while the oven is being initialised. After a few seconds, it disappears to reveal the Home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

22. 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.



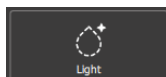
22.1 ADDITIONAL FUNCTIONS:

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.



Delta T

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



Light cleaning

Pressing the button starts a light cleaning cycle (► [CombiCare](#)).



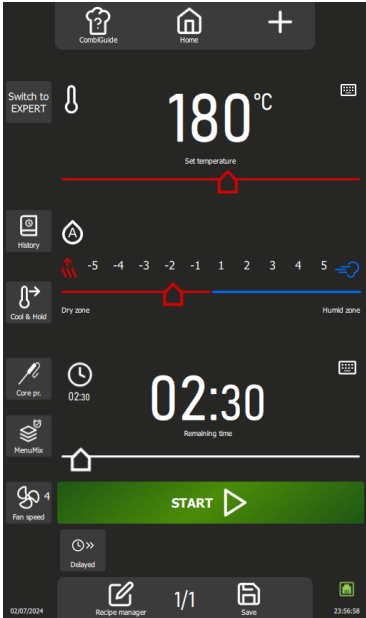
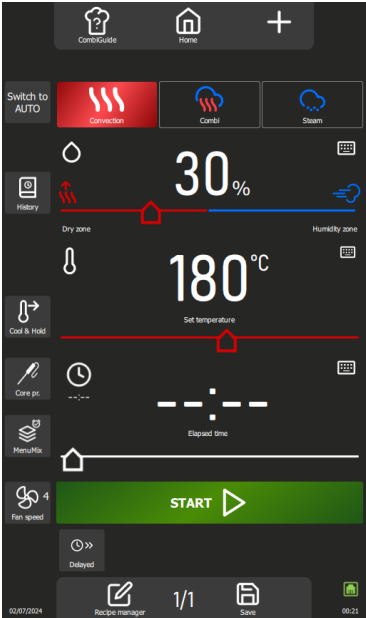
Strong cleaning

Pressing the button starts an intensive cleaning cycle (► [CombiCare](#)).

23. 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		Expert mode	
	Set temperature of the cooking cavity		Cooking mode
			humidity level
	Cooking mode		Set temperature of the cooking cavity
	Cooking time / Core temperature		Cooking time / Core temperature
	Start of cooking		Start of cooking

23.1 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, the temperature and humidity are automatically adjusted. Auto mode is displayed by default.

23.1.1 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 25 to 300°C, adjustable via the encoder knob according to the following specifications:

From 25 to 105 C: Step of 1°C

From 110 - 300°C: 5°C steps

23.1.2 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.

23.1.3 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 paragraph.

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

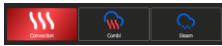
Over 5 hours: 15-minute steps

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).

23.2 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.

23.2.1 MODE

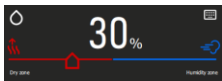


3 modes available: convection, combi and steam:

By default, the system proposes a humidity level and a temperature for each mode.

During cooking, only switching to steam mode changes the temperature and humidity to the default values

23.2.2 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.

23.2.3 TEMPÉRATURE

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

23.2.4 COOKING TIME

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

23.3 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 firing cycles, protocols or cleaning cycles. Consult this history for useful information on previous firing 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 is used to determine the core temperature of the food. This setting replaces a set time. Your core temperature determines the cooking time for your product.

To set the temperature, touch the corresponding zone and adjust the temperature by rotating the encoder or selecting the keypad.

The actual probe temperature is displayed as soon as cooking starts in the corresponding zone.

The core temperature setting range extends from 0 to 99°C, adjustable via the encoder in 1°C steps.



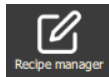
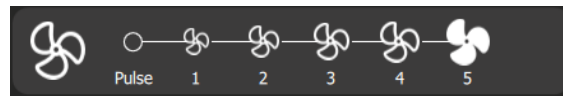
The MenuMix function allows you to combine the cooking of different products on different levels inside the cooking chamber with an identical temperature and cooking chamber environment either by indicating a time or a core temperature. (► [Additional functions](#) - MenuMix)

**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 75°C.

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.

**Save**

Saves the firing process / protocol.

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.

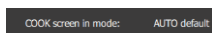
With or without this key, temperature setting is automatic in any cycle. The special feature of this button is that you can enter an automatic preheating temperature that is different from the set cooking temperature.

**Delayed**

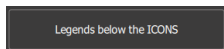
Delay start is a function that allows you to programme the start of a cooking cycle at a later time. This offers valuable flexibility when planning the cooking of dishes, allowing users to prepare food in advance and cook it later, even when they are away. (► [Additional functions](#) - Delayed start)

**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.

23.4 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.

23.5 CREATING A PROTOCOL

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

23.6 "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.

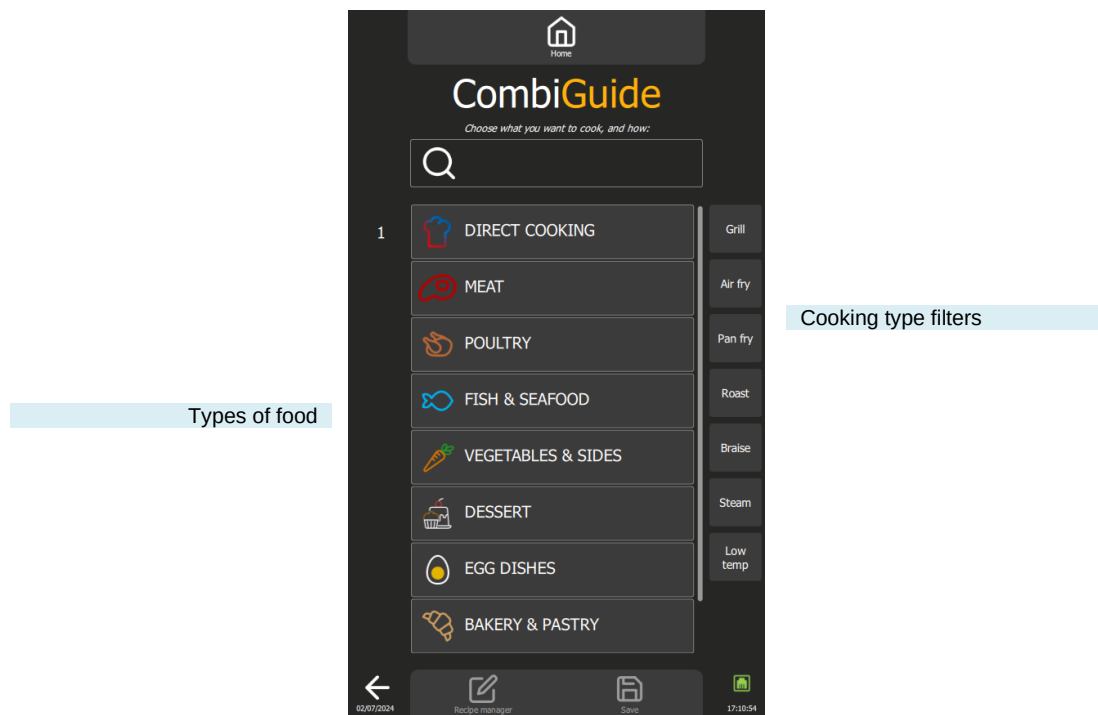
24. COMBIGUIDE

CombiGuide offers an innovative solution for creating a personalised cooking protocol, 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, CombiGuide automatically generates a suitable cooking protocol, based on the answers provided. This protocol 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 protocols. 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 protocol, change the cooking parameters to suit their preferences, assign it a name and classify it in a specific category. After firing, it is also possible to return to the protocol 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.



Types of food

Cooking type filters

24.1 USE

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

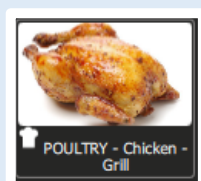
- 1. Selecting the food category:** Start by choosing the category to which your food belongs.
- 2. Product selection:** Then select the specific product in this category (meat, poultry, fish, etc.).
- 3. Type of cooking required:** Indicate the type of cooking you want for your dish (grilling, pan-frying, 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 protocol 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 protocol has now been created. Press the **"Start"** button to start cooking. From this point, the screen will automatically switch to the **Protocol** menu, allowing you to easily monitor and manage the cooking process ([► Protocols](#)).

24.2 SAVE A COOKING PROTOCOL

Once you have completed the quiz, to create a protocol, simply select the 'Save' icon. Once you have done this, the screen will automatically switch to the 'Protocols' menu ([► Protocols](#)).



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



25. COMBICARE

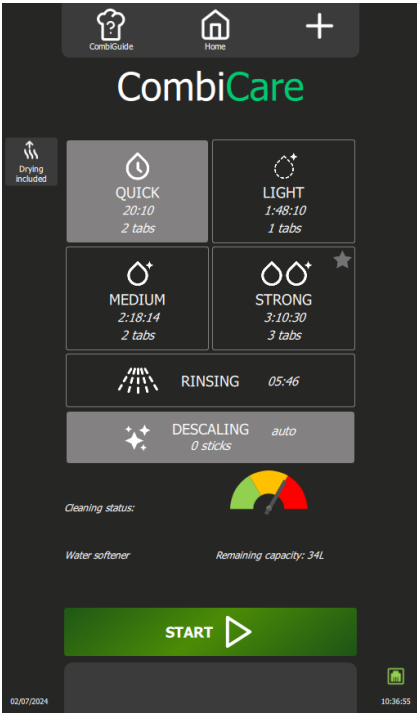


Caution!
Scrupulously refer to the safety instructions relating to use and prevention when cleaning and using detergents / descalers (► [Recommendations](#)).



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

25.1 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" functions Descaling" programme		Chef'sCombi Cleaner-tab cleaning tablets
Medium	Drying included" functions Descaling" programme		Chef'sCombi Cleaner-tab cleaning tablets
Strong	Drying included" functions 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 boiler. The PLC automatically detects the level of limescale in the boiler and prompts you to run a cleaning cycle using the "Descale" programme.	Chef'sCombi Care-stick descaling sticks

25.2 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.

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 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 90°C 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 descaler 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.

- » 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.

25.3 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 stage has been completed, it will take approximately **30 minutes** for the automatic clean to be interrupted. An information message will be displayed to notify you of this.

25.4 STARTING DESCALING

When you open the "CombiCare" menu, the descaling function is selected by default if the number of sticks indicated on the "Descalc" 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 "Descalc" 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 boiler, making it impossible to use the oven and requiring the intervention of a qualified technician.

26. PROTOCOLS

Our range of protocols offers an exhaustive catalogue of 177 protocols, all rigorously tested and specifically adapted to the technology of our ovens, and which can be endlessly supplemented by your own protocols. Searching for protocols 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.



26.1 STARTING A PROTOCOL

- » Select the "Protocols" menu either by pressing the button from the "Home" menu or by swiping left to bring up the Protocols screen.
 - ⓘ The protocols screen appears.
- » Choose a protocol from the existing protocols in the library. Use the category filters, search box and alphabetical order to find the protocol you are looking for. Scroll through the list of protocols to view them all.
- » Select the protocol.
 - ⓘ 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 bar graph
 - ⓘ 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 bar graph gives you visual information about the progress of the cycle and the different stages.
- » 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

26.2 DETAILS

There are three easy ways to view the details of a protocol. You can either navigate from the "Recipe Editor" screen by selecting "Details" after choosing the protocol or opt for a quick approach by pressing the "Details" button directly in the "Protocols" menu after selecting the desired protocol, or by holding down on the selected protocol to display the Tools pop-up and select the "Details" icon. These three options offer practical flexibility for quickly consulting all the detailed information for each protocol recorded.

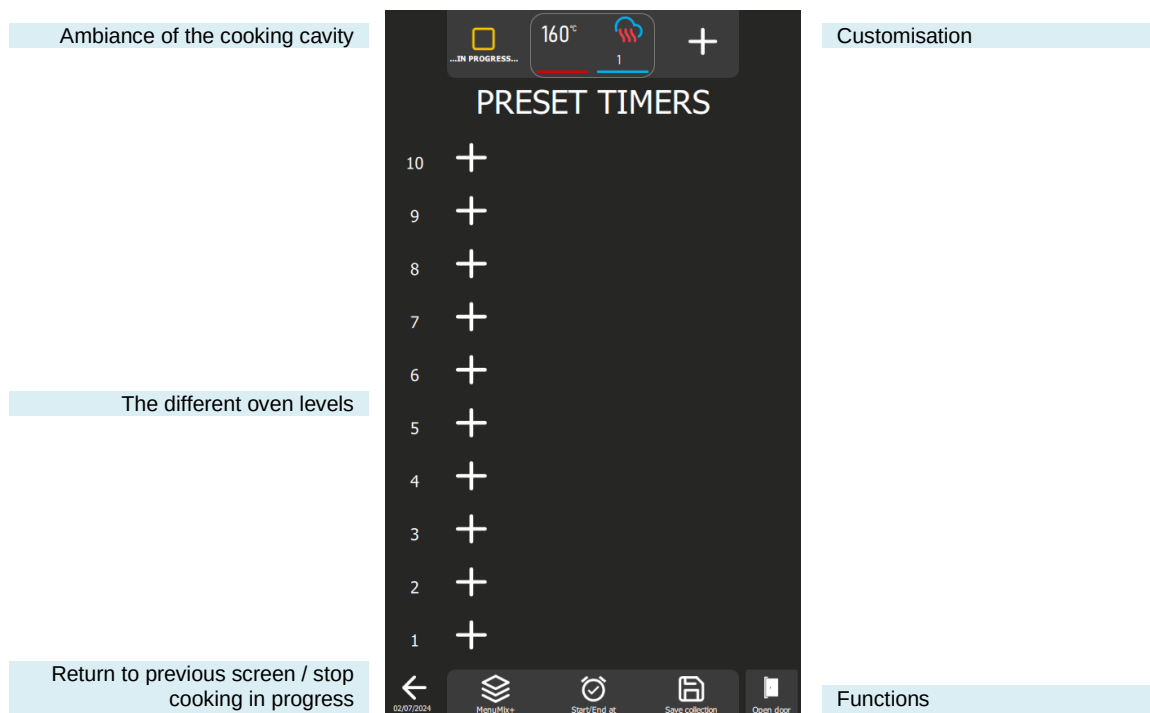


A manufacturer's protocol is identified by a white bookmark in the left-hand corner of the thumbnail of the protocol name.



27. MENU MIX

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.



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 protocol library.

27.1 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.

27.2 MENU MIX

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](#) - Customisation).

27.3 MENU MIX+

MenuMix+" mode goes beyond "MenuMix" mode by allowing the integration of protocols that can be selected from the manufacturer's or user's library. Only protocols compatible with this specific cooking mode are presented, ensuring efficient use and simplified management of multiple cooks.

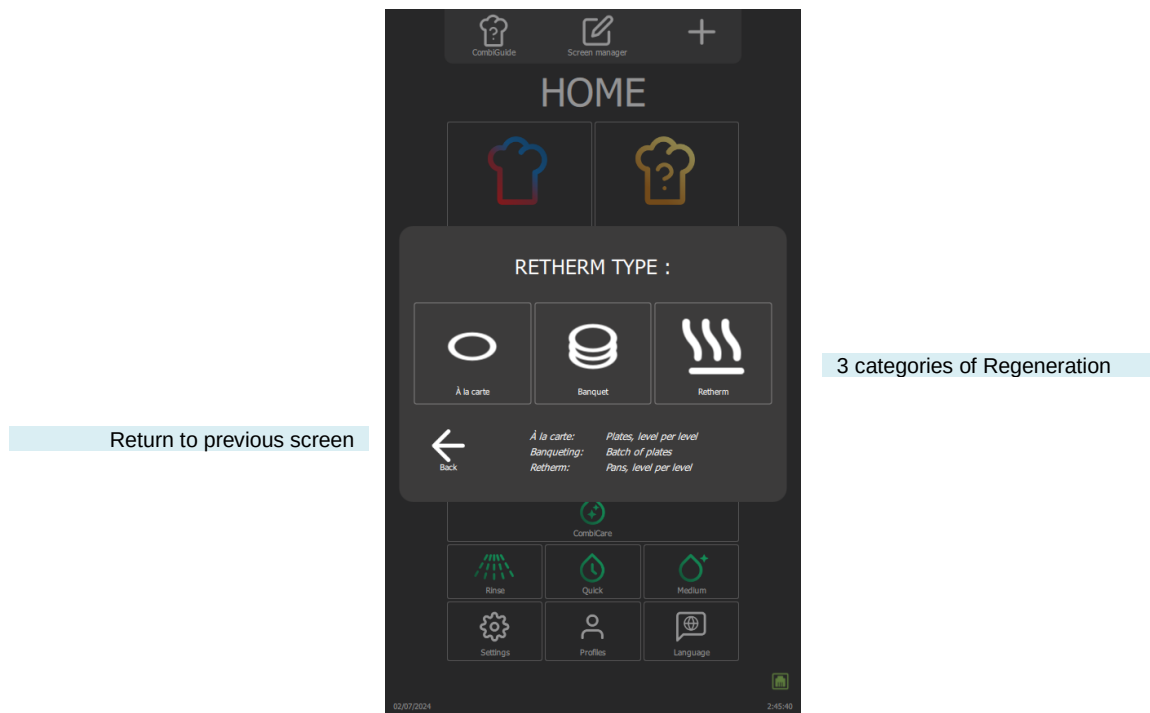
It is important to note that the first protocol added to the collection determines the oven environment. When levels are added to the collection at a later date, only the protocols compatible with this previously defined environment will be displayed. You can still adjust the oven environment manually by pressing the "Cooking ambience" button before adding a protocol to a level.

28. ADDITIONAL FUNCTIONS

28.1 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.



28.1.1 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 protocols 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](#) - Customisation). 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 120°C and 160°C 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.

28.1.2 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](#) - Customisation). 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.

28.1.3 RETHERM

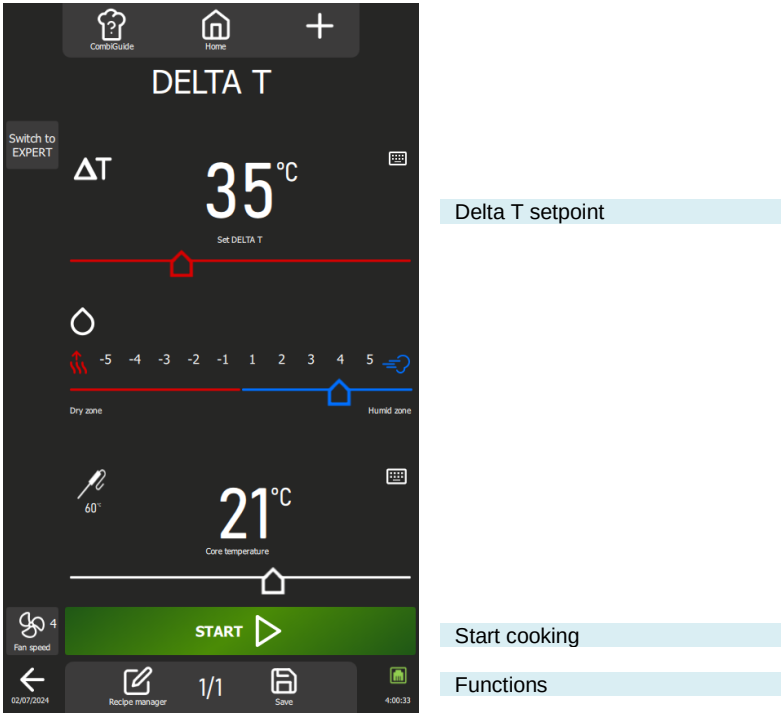
Designed for reheating bins, this function also allows level-by-level reheating with a pre-set temperature, mode and humidity level, guaranteeing perfect uniformity. It can be used in the same way as the 'A la carte' category, but with different preset parameters to those in the 'a la carte' category.

28.2 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 10 to 90°C. 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.

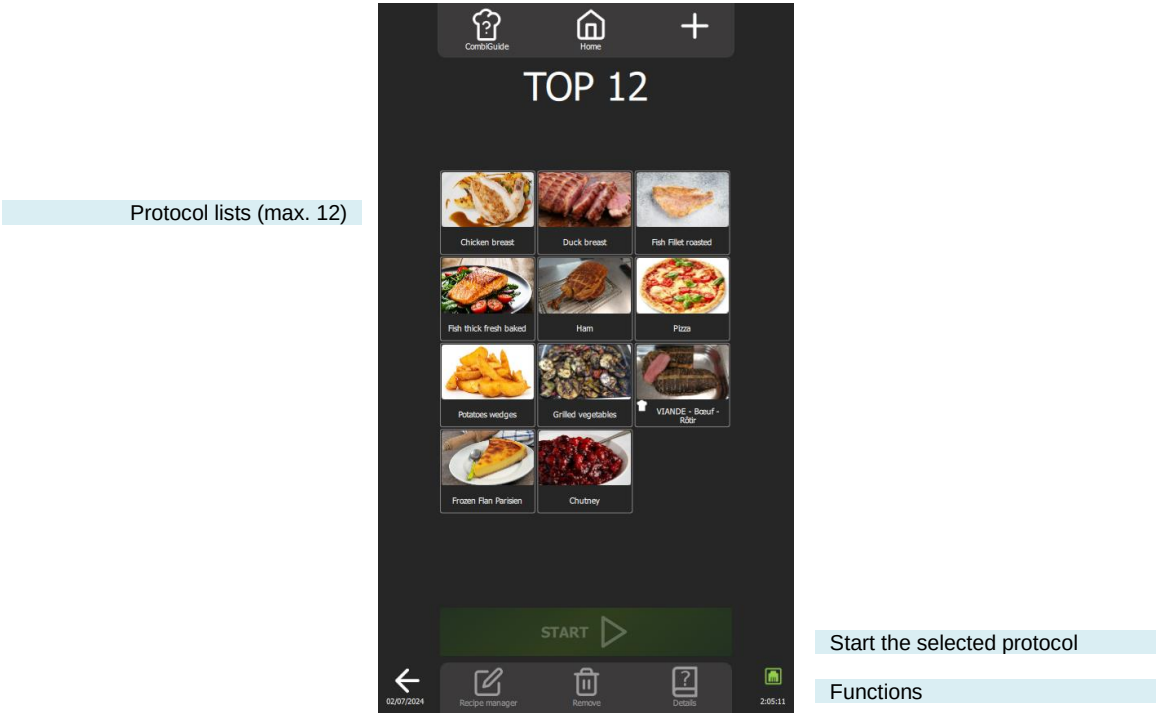


28.2.1 CUSTOMIZING THE DELTA T SCREEN :

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.

28.3 TOP 12

Access to the most commonly used protocols is facilitated by the creation of a list of protocols called the "Top 12", accessible directly from the home screen. This list is made up of protocols carefully selected from the library, whether they come from the manufacturer or the user. This compilation can include frequently used protocols 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 protocols, and you can rearrange the order in which the widgets are displayed by moving them around as you wish.



28.3.1 CREATION 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 protocols

- » Select the protocol you want to add to the "Top 12" list. To make your search easier, you can filter the protocols using the display filters, categories, functions, etc. (► [Protocols](#))
- » The "Top 12" screen is displayed, and the protocol is added to the list
- » Press the "+" icon as many times as necessary to create your "Top 12" list.
- » If 12 protocols are already in the list, a pop-up message will inform you to delete a protocol and add a new one.

28.4 COOLING & HOLD

Chef'sCombi's "Cool and Hold" function, available in the "Manual Cooking, Delta T, Protocols 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.

28.5 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", "Protocols" 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.

28.6 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 protocol, cook or clean cycle directly from the history list.

Date	Time	Temp°	Humid.	End	Real time
20 juin	12:03	Cook	200°	-3	Convec... 09:00 09:00
20 juin	12:02	Cook	180°	-2	Convec... --:-- --:--
20 juin	11:52	Cook	180°	-2	Convec... 04:40 04:40
20 juin	11:50	Cook	180°	-2	Convec... 04:40 04:40
20 juin	11:49	Cook	180°	-2	Convec... 04:40 --:--
20 juin	11:26	Cook	180°	-2	Convec... 24:20 24:20
20 juin	11:25	Cook	180°	-2	Convec... 04:50 04:50
20 juin	11:21	GEFLÜGEL - Hühnchen - ...	Meat	05:00	--:--
20 juin	11:16	Cleaning Medium	Medium	2:18:14	--:--
20 juin	11:03	Cleaning Medium	Medium	2:18:14	2:23:06
20 juin	11:00	Roasted frozen vegetables Sides ...		20:00	20:00
20 juin	10:52	Cleaning Medium	Medium	2:18:14	--:--
20 juin	10:44	Cleaning Quick	Quick	20:10	1:08:41
20 juin	10:37	Whole chicken roast	Meat	10:00	12:14
20 juin	08:52	Fish thick fresh baked	Fish	--:--	01:26
20 juin	08:47	VIANDE - Bœuf - Rôti	Meat	12:00	12:53

Menu filters

Display by log date

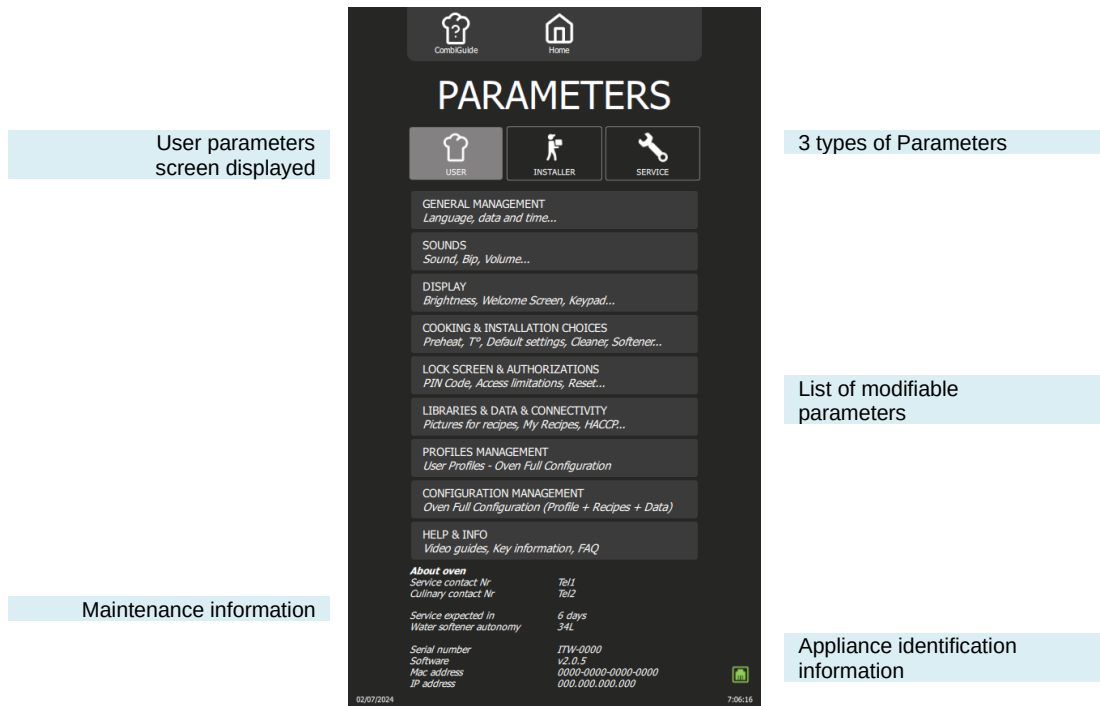
Back to previous screen

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

29. 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.



30. 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 60°C.
- ♦ 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.

30.1 INFORMATION ABOUT STAINLESS STEELS

- 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.

30.2 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	Use the correct dosage of cleaning products and rinse thoroughly. Do not use abrasive products.
	Cavity gasket (cooking cavity)	
	Door (glasses ...)	
	Gutter	
	Cooking accessories (probe, smoker, module...)	
Week	Technical compartment ventilation openings	Use a soft cloth.
	Descaling hatch	Clean the nozzle with a non-aggressive, non-abrasive descaling product. Rinse thoroughly.
	Hand shower	
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 "Boiler Rinse" in order to keep the boiler of your Chef'sCombi in perfect condition.

30.3 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.

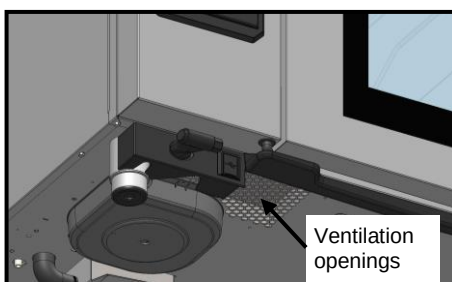
Never rub stainless steel with metal wool, but only, if necessary, with "Scotch Brite" or an equivalent product, respecting the polishing direction of the stainless steel surface.

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

30.4 CLEANING VENTILATION OPENINGS OF THE ELECTRONICS COMPARTMENT

The electronics compartment is cooled by air vents on the front right of the appliance (6 and 10 levels).

Keep the ventilation grille clean and unobstructed by dust.



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

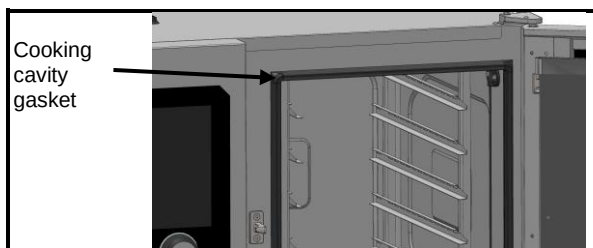
30.5 CLEANING DOOR GLASS

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 by pressing lightly on the two lugs.
- » Rotate the inner glass.
- » 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 window.

30.6 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.

30.7 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 "Boiler Rinse" in order to keep the boiler of your Chef'sCombi in perfect condition.

30.8 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.

31. 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.

Message description	Consequences	What to do?
E10: Boiler scaling	None, cooking continues	Descal the boiler 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 (+70°C)	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: Boiler fault during firing	Cooking finished in controlled humidity convection mode	Contact the technical service if the problem persists.
E91: Boiler fault during cleaning	Washing was carried out without the boiler 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.

32. 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 the cavity seal	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.
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	

33. RECOMMENDED AND EMERGENCY SPARE PARTS

Code	Description
145587	Seal + Motor shaft anti-wear ring
157029	ICS24-6&10G-BOILER TEMPERATURE SENSOR SERVICE KIT
159000	ICS24-61E-RING RESISTOR 6GN 1/1 SOAP KIT
159002	ICS24-62E-202E-CIRCULAR RESISTOR 400V 21.6KW SAV KIT
159003	ICS24-101E-CIRCULAR RESISTOR 400V, 18.0KW SAV KIT
159004	ICS24-102E-ROUND RESISTOR 400V, 14.0KW KIT SAV
159005	ICS24-61E CIRCULAR HEATER 11,2kW 240V KIT SAV
159007	ICS24-6-102E-CIRCULAR HEATER 23,5kW 240V KIT SAV
159008	ICS24-101E-CIRCULAR HEATER 19,6kW 240V KIT SAV
159009	ICS24-102E CIRCULAR HEATER 15,2kW 240V KIT SAV
159010	ICS24-61E-ROUND RESISTOR 10,3KW 208V KIT SAV
159012	ICS24-6-102E-CIRCULAR HEATER 21,6kW 208V KIT SAV
159013	ICS24-101E-CIRCULAR HEATER 18kW 208V KIT SAV
159014	ICS24-102E CIRCULAR HEATER 14kW 208V KIT SAV
159015	ICS24-61E CIRCULAR HEATER 10,3kW 277V KIT SAV
159017	ICS24-6-102E-CIRCULAR HEATER 21,6kW 277V KIT SAV
159018	ICS24-101E-CIRCULAR RESISTOR 480V, 18.0KW KIT SAV
159019	ICS24-102E CIRCULAR HEATER 14kW 277V KIT SAV
159020	ICS24-61E-THERMOPLONGER 400V, 9.0kW KIT SAV
159021	ICS24-6&10E-IMMERSION HEATER 400V, 17.5KW KIT SAV
159022	ICS24-61E-THERMOPLONDER 9,8kW 240V KIT SAV
159023	ICS24-6-10E-THERMOPLONGE 19,1kW 240V KIT SAV
159024	ICS24-61E-THERMOPLONGER 9kW 208V KIT SAV
159025	ICS24-6&10E-THERMOPLONGE 17,5kW 208V
159026	ICS24-61E-THERMOPLONGER 9kW 277V KIT SAV
159027	ICS24-6&10E-THERMOPLONGE 17,5kW 277V KIT SAV
159028	ICS24-6&10 BOILER TEMPERATURE SENSOR SERVICE KIT
159030	ICS24-AMBIENT SENSOR SERVICE KIT
159031	ICS24-6&101-MOTOR MIXED OVEN 120W long 0.45m KIT SAV
159032	ICS24 GN21 MOTOR KIT SAV
159045	ICS24-G-FAN NG40 CE 230V 50/60 HZ KIT SAV
300697	THREE-POLE CONTACTOR 25A 230V 50/60 LC1D09P7
300698	THREE-POLE CONTACTOR 32A 230V 50/60 LC1D18P7
300699	THREE-POLE CONTACTOR 40A 230V 50/60 LC1D25P7
300702	THREE-POLE CONTACTOR 80A 230V 50/60 HZ
300769	LAD4RCU PEST CONTROL RELAY
300777	FUSE HOLDER TERMINAL BLOCK 5X20 5X25
300778	END PLATE FOR FUSE HOLDER 300777
300792	FUSE BRACKET 10.3x38.1
300793	FUSE 600VAC 10A 10.3x38.1
300798	Contacteur LC1D80P7
300799	RC block LA4DA2U
300801	Fuse 4A 5x20mm Temporis
300802	Integrated switching power supply
300805	ICS24-REED MAGNETIC DOOR SENSOR
300806	ICS24-REED DOOR
301514	ICS24 Boiler level sensor
301515	ICS24 LAMBDA SENSOR
301517	ICS24-6-CORE PROBE PROBE+STAND

Code	Description
301518	ICS24-102-CORE PROBE PROBE+SUP
301519	ICS24 Wash box level sensor
301520	ICS24 Long boiler level sensor
304269	5µf CONDENSER FOR WASHING PUMP (C3)
304293	12.5µf CONDENSER FM COMPACT MOTOR 2014
304317	ICS24 61E TURBINE 300
304318	ICS24-SCALING PUMPS 230V EU 50HZ 20L/MIN
304319	ICS24-PUMPS WASHING DRAIN 230V EU 50HZ 20L/
304320	ICS24-PUMPS BOILER DRAIN 230V EU 50HZ 2
304326	ICS24 GN21 20µ CONDENSER FOR MOTOR
304328	ICS24 61G 101E TURBINE 320
304329	ICS24 62E 101G TURBINE 340
304330	ICS24 62G 102E TURBINE 370
304334	ICS24-Fan UL, 230v, 120x120x38 mm, RB
306086	CONNECTION BAR 450V 57A 5 POLES 10mm
308353	ICS24-SWITCHING POWER SUPPLY 24V 35W
309716	FastPad 3 Optical Light Coder
309717	Gaz FastPad 3 card
309718	FastPad 3 humidity card
309719	Led Strip 4000K 24V
309722	ICS24-LIGHT RING-LIGHT GUIDE
309723	FAST PAD V3 inter-card link cable
309725	SELF common mode 2x10
309726	SD card
310315	BRIDE
310317	O-RING FOR FLANGE 310315
310358	GY030 24v electromagnet
311356	LED DOOR LABEL FOR COMBI OVEN
311361	PROTECTIVE FILM FOR LED HEADBAND
314373	WASHING PUMP 220/240v 50HZ 2700RPM IP00
314396	UL wash pump
318042	SPECIAL GAS KEVLAR NITRILE GASKET 20/27
366599	NITRILE O-RING 62X3.5 70 SHORES
366683	Exchanger outlet gasket 6/10N
366696	ICS24-6&10G-JOINTS BURNER DRY HEATER
366697	ICS24-6&10G-JOINTS BURNER BOILER
366698	ICS24-61 MUFFLE JOINT FRAME
366699	ICS24-62 MUFFLE JOINT FRAME
366700	ICS24-101 MUFFLE JOINT FRAME
366701	Door seal 102
366708	ICS24 - DRAIN GASKET
366709	ICS24-FLANGE JOINT RESISTANCE
366711	ICS24-OURA VALVE SEAL
366712	ICS24-GN11E IMMERSION HEATER GASKET
366716	ICS24 EPDM GASKET 70SH 100.00X2.50 150°C
407002	Interference suppression module
408406	Auto Transformer 828 VA
408407	AUTO TRANSFORMER 415 VA
468104	ICS24-SE-WATER SOLENOID VALVES (2-WAY EU)
468106	ICS24-SE-WATER SOLENOID VALVES (3-WAY EU)

34. 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.



35. EMPFEHLUNGEN

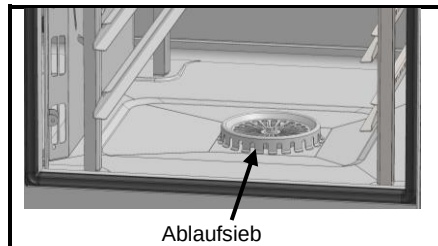
♦ GARANTIE.

Um Ihnen die Garantieleistung unserer Geräte bieten zu können, bitten wir Sie, die im vorliegenden Handbuch angeführten ANGABEN DES HERSTELLERS zu beachten.

Sollte es dennoch nicht möglich sein, die benötigte Pflege und Instandhaltung zu gewährleisten, steht Ihnen unser Netzwerk bestehend aus Installateuren und Service-Mitarbeitern in Ihrer Nähe gerne zur Verfügung, um für Sie einen individuellen Vertrag auszuarbeiten.

♦ WARNHINWEIS

- Das gelieferte Gerät entspricht den geltenden Normen. Bei nicht vom Hersteller autorisierten Änderungen übernimmt derjenige, der die Änderung vorgenommen hat, die Haftung des Herstellers. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
- Die Geräte sind ausschließlich für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
- Vor dem Einsatz ist dieses Dokument aufmerksam zu lesen.
- Bewahren Sie diese Dokumente sicher auf.
- Übersetzte Version der originalen Anleitung.
- ♦ Diese Geräte sind für den professionellen Gebrauch bestimmt und sind nur von qualifiziertem Personal zu bedienen.
- ♦ Die Geräte sind für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung bestimmt, zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksunternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien, usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln.
- ♦ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Sachkenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr vorherige Anweisungen zur Benutzung des Geräts.
- ♦ Diese Geräte müssen mit ausreichender Belüftung aufgestellt werden, um die Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in dem Raum, in dem sie aufgestellt sind, zu verhindern.
- ♦ Für die Gasgeräte beträgt die erforderliche Frischluftmenge für die Verbrennungsluftzufuhr 2 m³/h pro kW Wärmeabgabe.
- ♦ Das Gerät ist nicht für eine Anwendung in explosiver Atmosphäre konzipiert. Deshalb darf es nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, die der Richtlinie ATEX unterliegen, installiert werden.
- ♦ Niemals den Dunstabzugskamin blockieren, da dadurch der Druck im Gerät steigt und Explosionsgefahr besteht.
- ♦ Im Fall einer Fehlermeldung ist der Abschnitt „Fehlermeldungen“ zu konsultieren und die Anweisungen zu befolgen.
- ♦ Zur Reinigung ist die Anwendung eines Wasserstrahls oder eines Hochdruckreinigers ausdrücklich untersagt.
- ♦ Der Kombidämpfer darf NIEMALS in Betrieb gesetzt werden, OHNE die Rückwandabdeckung WIEDER EINGEBAUT und VERRIEGELT zu haben.
- ♦ Es ist untersagt, die Rückwandabdeckung sowie das Ablaufsieb aus dem Kombidämpfer herauszunehmen. Sollte das Sieb herausgenommen sein, darf der Kombidämpfer nicht in Betrieb genommen werden.



- ♦ Die Aufstellung des Geräts und gegebenenfalls die Anpassung an eine andere Gasart muss durch einen qualifizierten Installateur vorgenommen werden.
- ♦ WICHTIG: Wir warnen insbesondere Anwender für den besonderen Fall, in dem Gerichte mit alkoholischen Zusätzen zubereitet werden (Coq au vin, Birne mit Wein, usw. ...). Die Alkoholdämpfe können zu einem bestimmten Zeitpunkt unter dem Einfluss von Hitze im Garraum zu einer Explosion führen. Aufgrund der Dichtigkeit der Gerätetür kann dann ein Überdruck entstehen, der eine irreversible Verformung des Geräts nach sich zieht. Dieses Risiko wird erhöht, wenn der Anwender zum Ende des Garvorgangs Alkohol über die Lebensmittel gießt und die Tür des Kombidämpfers bis zur Beendigung des Garens schließt.
- ♦ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.
- ♦ Das Bedienfeld ist durch Drücken des Siebdruck-Touchscreens mit den Fingern zu betätigen. Es wird empfohlen, dazu ausschließlich die Finger zu benutzen und keinesfalls Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, usw.
- ♦ **Um einen dauerhaft ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, das Gerät von qualifiziertem Personal unseres Unternehmens vollständig überprüfen und warten zu lassen** (Ausbau der Brenner, Inspektion und Reinigung der Venturirohre, Reinigung der Düsen, Einstellung der Luftringe, Reinigung der Belüftungsvorrichtungen, Prüfung auf Undichtigkeit, Kontrolle der Steuerungs-, Regel- sowie Sicherheitsorgane...).
- ♦ Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler nicht hinter der Rückwandabdeckung (Gefahr der Beschädigung des Fühlers im Lüfterrad, auf dem Heizstab oder Gastaucher).
- ♦ Der USB-Anschluss und der Kerntemperaturfühleranschluss sind jeweils mit einer Silikonabdeckung versehen.
 - Bringen Sie die Schutzkappe immer wieder an (Lasche nach unten klappen zum Schutz der Anschlüsse), wenn der Stecker nicht mehr verwendet wird.
 - Die Anschlüsse niemals mit einem Wasserstrahl oder einem Schwamm „reinigen“.
- ♦ Dieses Gerät muss mit flexiblen Anschlüssen für den Potentialausgleich und mit Versorgungsleitungen wie Strom, Wasser, Gas und Dampf so verbunden werden, dass das Gerät in der für die Reinigung erforderlichen Richtung um eine Strecke bewegt werden kann, die mindestens der Abmessung des Geräts in Bewegungsrichtung plus 500 mm entspricht, ohne dass die flexiblen Anschlüsse gespannt oder belastet werden.
- ♦ **Der Kombidämpfer ist sorgfältig und TÄGLICH zu pflegen (siehe Kapitel „Pflege“). Insbesondere die Lüfterräder, Heizstäbe und Wände sind sauber zu halten; zu vermeiden ist die Ansammlung von Fett- und Mineralstoffrückständen (Kalk oder ähnliches).**
- ♦ Es ist streng untersagt, die Tür des Kombidämpfers während der Ausführung des Reinigungszyklus im Gerät zu öffnen. Andernfalls können Reinigungs- und Entkalkungsmittel, Dampf und sehr heißes Wasser austreten. Wenn Sie die Tür des Garraums während der Reinigung öffnen, wird der Reinigungszyklus unterbrochen und eine Meldung weist Sie darauf hin, die Tür wieder zu schließen.
- ♦ **DAS EINBRINGEN DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT.** Die Innenwände des Kombidämpfers würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ♦ Der Kombidämpfer muss mit speziellen Reinigungsmitteln gepflegt werden, die bis zu 70°C temperaturbeständig sein müssen. Ein ungeeignetes Reinigungs- und/oder Entkalkungsmittel kann zum Teil ätzende Wirkung haben.
- ♦ **Wir empfehlen ausdrücklich die Verwendung der vom Hersteller empfohlenen und mit dem Kombidämpfer mitgelieferten Reinigungsmittel, um eine optimale Reinigung und Lebensdauer der Komponenten sicherzustellen.**

- ◆ Produkte, die Salpetersäure enthalten, sind ausdrücklich verboten.
- ◆ Die Risikokategorie des chemischen Reinigungsmittels darf gemäß EN 1717 höchstens 3 betragen (Toxikologische Informationen auf SDB: LD50 > 200mg/kg).
- ◆ Das automatische Reinigungssystem ist ausschließlich dazu konzipiert, das Reinigungs- und Entfettungsmittel einzubringen. Niemals Entkalkungsmittel über das Reinigungssystem einbringen. Dadurch würde die Hydraulikanlage Ihres Kombidämpfers irreparabel beschädigt werden.
- ◆ **Es ist untersagt, den Garraum mit eingeschobenen Rosten oder Behältern zu reinigen.**
- ◆ Verwenden Sie für die automatische Reinigung nur die vom Hersteller empfohlenen Reinigungstabs und Entkalkungstabs.
- ◆ Lassen Sie das Garsystem und alle funktionellen Teile abkühlen, bevor Sie die automatische Reinigung starten.
- ◆ Lassen Sie den Kerntemperaturfühler während der automatischen Reinigung nicht außerhalb des Geräts am Garraum hängen. Die Garraumdichtung kann beschädigt werden und es kann Reinigungs-/Entkalkungsmittel austreten.
- ◆ Lassen Sie während eines Reinigungszyklus niemals den Kerntemperaturfühler an den USB-Anschluss im Garraum angeschlossen.
- ◆ Entfernen Sie alle Produkte und Rückstände von Reinigungs- / Entkalkungsmitteln, bevor Sie den Garraum zum Garen von Speisen erhitzen.
- ◆ Der Hersteller erklärt, dass die Verpackung der Richtlinie 94/62/EG entspricht (Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vom 20.12.94) und bittet den Installateur (und den Anwender), die Regelungen bezüglich der Entsorgung von Verpackungen einzuhalten (Recycling oder Verwertung).
- ◆ **Probleme, die durch die Nichteinhaltung dieser Empfehlungen entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.**



Achtung! Gefahr! Vorsicht!

- ◆ Die Geräte können eine Temperatur von bis zu 300°C erreichen. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr** bei der Handhabung von Innenzubehör (Bleche, HGW-Module, Einhängegestelle, Hordengestellwagen, Filter, Rückwandabdeckung ...).
- ◆ Die Temperatur an der Oberfläche der Gerätetür beträgt über 60°C. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr.**
- ◆ Beschicken / Entnehmen der GN-Behälter und Bleche: Die Höhe des oberen Einschubs der Geräte, die auf einem Tisch oder Untergestell stehen, kann sich auf bis zu 1,75 m belaufen. Bei manueller Entnahme sind die Bleche mit Vorsicht zu handhaben. **ACHTUNG - Spritz- und Verbrennungsgefahr durch überschwappendes Gargut.**
- ◆ Bei der Handhabung des Kerntemperaturfühlers **ACHTUNG - er kann sehr heiß werden.** Verwenden Sie Schutzausrüstung beim Herausziehen/Handhaben des Kerntemperaturfühlers, wenn er heiß ist.
- ◆ Risikohinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel:
 - Gesundheitsschädlich beim Verschlucken.
 - Verursacht schwere Verätzungen.
 - Reizt die Augen.
 - Reizt die Atemwege.
 - Gefahr ernster Augenschäden.
- ◆ Gefahr von Haut- und Augenreizungen oder Verätzungen: Reiniger können im Fall von direktem Kontakt die Haut und die Augen reizen sowie Verätzungen hervorrufen.
 - Den Sprühnebel nicht einatmen.
 - Den Kontakt von Reinigern mit Haut und Augen vermeiden.
 - Keinesfalls die Gerätetür während der automatischen Reinigung öffnen.
 - Gemäß den Sicherheitsvorschriften sind versiegelte Schutzkleidung, Schutzhandschuhe sowie eine Schutzbrille zu tragen.
- ◆ Sicherheitshinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel:
 - Bei der Arbeit nicht essen und trinken.
 - Dampf nicht einatmen.
 - Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren.
 - Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen.
 - Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt hinzuziehen.
 - Dieses Produkt und sein Behälter sind als gefährlicher Abfall zu entsorgen.

AUSSTATTUNG VON GROSS- UND GEWERBEKÜCHEN AM ENDE IHRES LEBENSZYKLUS

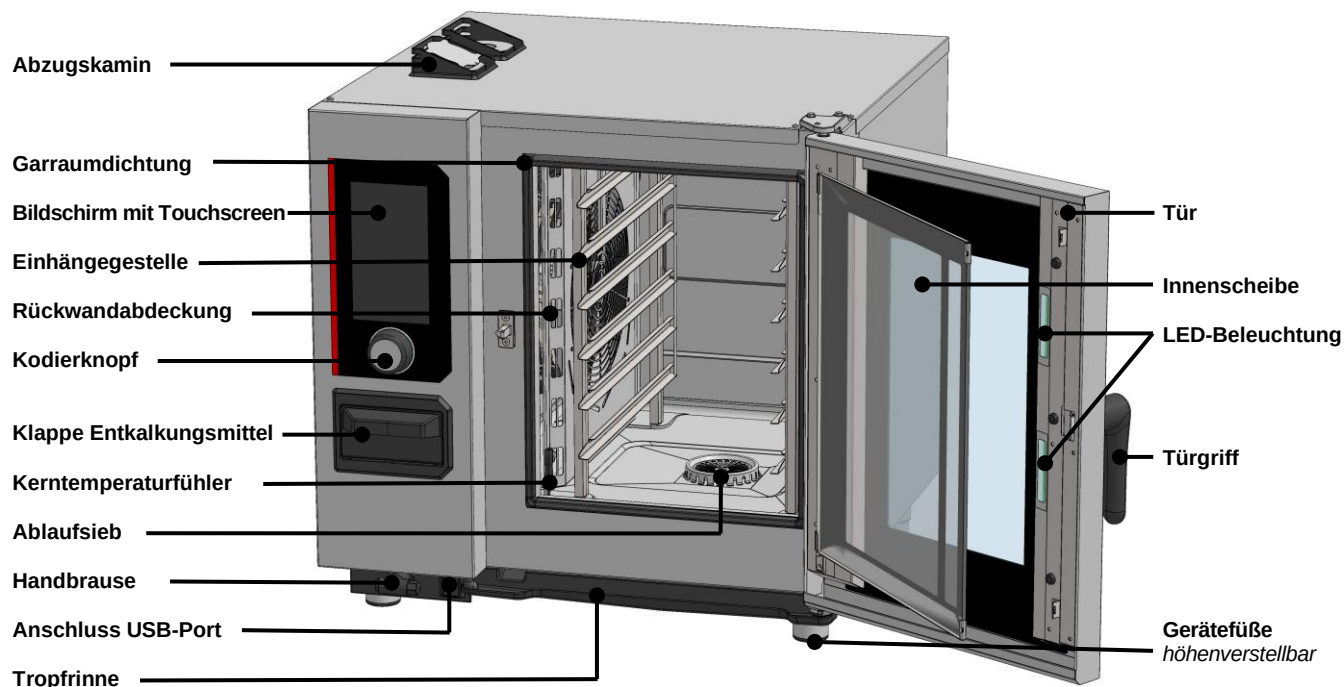
Behandlungsanweisung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß nationaler Rechtsvorschriften oder anderer in Ihrem Land geltender Regelungen hinsichtlich der Aufbereitung gebrauchter elektrischer und elektronischer Geräte.

Hinweis: Kontaktieren Sie hierzu eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten, um gemäß den nationalen Rechtsvorschriften eine Aufbereitung, Verwertung oder Recycling vornehmen zu lassen.

36. FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE

36.1 KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE



37. PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS

37.1 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Am Ende der Fertigung werden die Geräte getestet und das Zubehör und die Anleitungen (Starter-Kit) in den Garraum gelegt.

Ihr Gerät wurde von unserem Kundendienstnetz und einem qualifizierten Installateur ordnungsgemäß installiert. Die Selbsttests für die Inbetriebnahme wurden bereits durchgeführt und das Gerät ist betriebsbereit. Alle Informationen zur Installation finden Sie in der Installationsanleitung, die dem Gerät beiliegt.

Vor dem ersten Garvorgang muss der Garraum gründlich gereinigt werden.

Dies erfolgt am besten mit einem flüssigen Haushaltsreiniger und heißem Wasser. Gründlich spülen (► [Pflege des Kombidämpfers](#))

37.2 ZULÄSSIGE BELADUNG



Achtung:

Zu Ihrer eigenen Sicherheit und um Ihr Gerät vor Schäden zu bewahren, halten Sie bitte immer die zulässigen Höchstmengen ein.

Modell	Maximale Lademenge (in kg)	Maximale Beladung pro Einschub / Teller	Auflage
6 GN1/1	30 kg	5 kg	Einhängegestelle
6 GN2/1	60 kg	10 kg	Einhängegestelle
10 GN1/1	50 kg	5 kg	Einhängegestelle und Hordengestellwagen
10 GN2/1	100 kg	10 kg	Einhängegestelle und Hordengestellwagen

37.3 BESCHICKUNGSMENGEN

Fassungsvermögen des Kombidämpfers:

Modell	Anzahl Einschübe	Backblech GN1/1	Backblech GN2/1	Abstand zwischen den Einschüben
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

37.4 PLATZIERUNG UND VERSTAUUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

Der Kombidämpfer wird standardmäßig mit einem Kerntemperaturfühler geliefert, der in den Garraum eingesteckt wird. Beachten Sie die folgenden Hinweise zur Verwendung und Positionierung des Fühlers. Sie können als Zubehör einen USB-Kerntemperaturfühler erwerben, der an die USB-Buchse angeschlossen werden kann.



Bei der Handhabung des Kerntemperaturfühlers **ACHTUNG - er kann sehr heiß werden**. Verwenden Sie Schutzausrüstung beim Herausziehen/Handhaben des Kerntemperaturfühlers, wenn er heiß ist.
Bei der Handhabung des Kerntemperaturfühlers **ACHTUNG - Sie können sich an der Spitze verletzen**. Gehen Sie vorsichtig mit dem Fühler um und fassen Sie ihn immer am Griff an.



Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler nicht hinter der Rückwandabdeckung, da dies zu einer Beschädigung des Fühlers im Lüfterrad, am Heizelement oder am Gastauscher führen kann. Wenn kein Garvorgang stattfindet, lassen Sie den Fühler nicht auf dem Boden des Kombidämpfers liegen oder außerhalb des Garraums hängen, da der Fühler dadurch beschädigt werden kann. Bewahren Sie den KT-Fühler in der dafür vorgesehenen Halterung am linken Einhängestell auf oder stecken Sie ihn ab, wenn am externen USB-Anschluss ein Kerntemperaturfühler angeschlossen ist.

37.5 VERWENDUNG DER HANDBRAUSE



Wenn Sie die Handbrause nicht täglich benutzen, können sich Keime in der Wasserzuleitung der Handbrause bilden. Schalten Sie deshalb die Handbrause morgens und abends für 10 Sekunden an.



Lassen Sie die Handbrause nach dem Gebrauch nicht abrupt los. Die Aufrollvorrichtung, die Handbrause und ihre Halterung könnten beschädigt werden. Lassen Sie den Schlauch der Handbrause sich langsam aufrollen und führen Sie die Handbrause dabei zu ihrer Halterung hin. Ziehen Sie die Handbrause nicht abrupt bis zum Ende des verfügbaren Schlauchs heraus, da dies die Rückholautomatik der Handbrause beschädigen könnte. Die Handbrause könnte dann nicht mehr automatisch in ihre Halterung zurückgezogen werden.

38. ALLGEMEINES

38.1 BEDIENFELD

Das Bedienfeld aus Sicherheitsglas Ihres Kombidämpfers besteht aus einem 10"-Bildschirm und einem Drehknopf mit Kodierer, der von einem Leuchtring umgeben ist.

38.1.1 KODIERKNOPF

Knopf mit Doppelfunktion:

Durch Drücken:

- ✓ Ein- und Ausschalten des Kombidämpfers und des Bildschirms
- ✓ Bestätigung / Validierung von Parametern/Werten

Durch Drehen:

- ✓ Ändern von Parametern / Werten
- ✓ Vertikales Scrollen durch den Inhalt (Protokollliste...)



38.1.2 BILDSCHIRM MIT TOUCHSCREEN:



Das Bedienfeld wird durch Drücken der Siebdrucktasten mit den Fingern bedient. Es wird empfohlen, dazu ausschließlich die Finger zu benutzen und keinesfalls Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, usw.

Die Bedienung des Bildschirms ist an die Bedienung eines Smartphones angelehnt. Berühren Sie den Bildschirm mit dem Finger und führen Sie die folgenden Gesten aus, um auf die verschiedenen Menüs, Parameter und Informationen zuzugreifen oder sie zu bestätigen.

38.2 EINSCHALTEN UND AUSSCHALTEN DES KOMBIDÄMPFERS

Einschalten des Kombidämpfers

- » Halten Sie den Kodierknopf so lange gedrückt, bis der Bargraph für das Einschalten vollständig angezeigt wird.
 - ☒ Das Gerät schaltet sich ein und auf dem Bildschirm wird der Bargraph für das Einschalten angezeigt. Während der Initialisierung des Kombidämpfers wird der Begrüßungsbildschirm angezeigt. Nach einigen Sekunden wird er ausgeblendet und der Startbildschirm (oder eines der anderen vier Menüs) wird angezeigt.

Ausschalten des Kombidämpfers

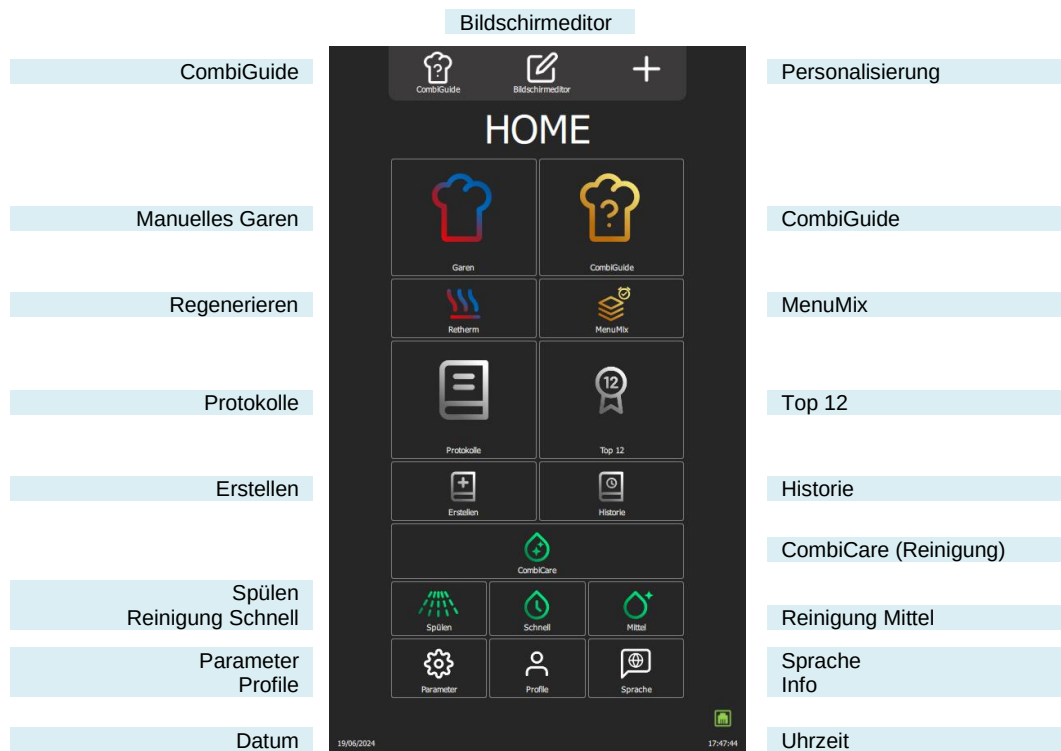
- » Halten Sie den Kodierer-Knopf so lange gedrückt, bis der Bargraph vollständig angezeigt wird.
 - ☒ Das Gerät schaltet sich aus und der Bildschirm erlischt

39. HOME

Wenn Sie den Kombidämpfer nach der Initialisierung einschalten, erscheint der Startbildschirm (Home). Dieser Bildschirm ermöglicht den Zugriff auf die 4 Hauptmenüs. Er kann personalisiert werden und ist auch von den anderen Menüs aus zugänglich, indem Sie die Taste „Home“ im oberen grau unterlegten Bereich des Bildschirms drücken. Der folgende Bildschirm zeigt die Standardparameter des Startmenüs.



Sie können den Kombidämpfer so einstellen, dass im Startbildschirm beim Einschalten des Geräts nicht die Standardanzeige erscheint (► [Parameter](#) - Anzeige)



39.1 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN:

Zusätzliche Funktionen, die dem Menü „Home“ durch die Personalisierung der Bildschirme hinzugefügt werden können. Drücken Sie in diesem Menü die Personalisierungstaste „+“, um Widgets hinzuzufügen oder zu löschen. Die ausgegrauten Widgets sind für die Anzeige im Startmenü ausgewählt.



Delta T

Zeigt den Bildschirm für die Betriebsart Delta T an (► [Zusätzliche Funktionen](#) - Delta-T-Garen).



Reinigung Leicht

Durch Drücken der Taste wird ein Zyklus für leichte Reinigung gestartet (► [CombiCare](#))



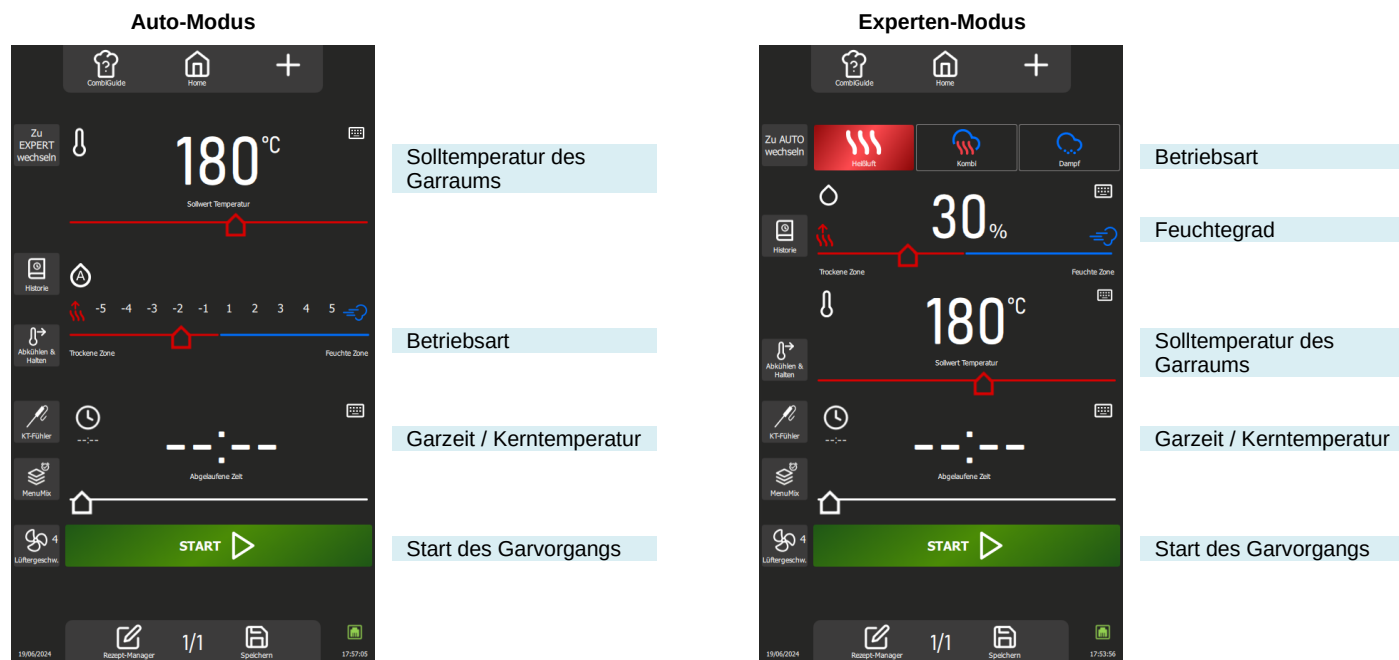
Reinigung Intensiv

Durch Drücken der Taste wird ein intensiver Reinigungszyklus gestartet (► [CombiCare](#))

40. MANUELLES GAREN

Der professionelle Kombidämpfer bietet zwei manuelle Betriebsarten und einen „Dauerbetriebs“-Modus, um Ihren kulinarischen Bedürfnissen gerecht zu werden. In der manuellen Betriebsart Auto müssen Sie nur die gewünschte Temperatur auswählen, was für maximalen Komfort sorgt. Für diejenigen, die ihre Kochkünste lieber ausleben möchten, bietet der Experten-Modus hingegen volle Flexibilität. Im Experten-Modus haben Sie die volle Kontrolle über die Wahl der Betriebsart, ob Heißluft, Kombi oder Dampf, über den Feuchtegrad und die Temperatur. Die dritte Betriebsart, der „Dauerbetriebs“-Modus, ist eine wertvolle Funktion zur Aufrechterhaltung des kontinuierlichen Betriebs des Kombidämpfers ohne Unterbrechung in Situationen, in denen eine konstante Temperaturhaltung erforderlich ist, und ermöglicht es den Anwendern, ideale Bedingungen für Garprozesse zu schaffen. Das Garraumklima der Betriebsart kann sowohl über die im Auto-Modus als auch über die im Experten-Modus verfügbaren Funktionen eingestellt werden.

Zur weiteren Personalisierung kann der Standardmodus eingestellt werden, der beim Aufrufen des Menüs „Manuelles Garen“ angezeigt wird. Auf diese Weise können Sie die Funktionsweise des Kombidämpfers ganz einfach an Ihre Vorlieben und Ihren Kochstil anpassen und so ein persönlicheres und effizienteres Geschmackserlebnis bieten.



40.1 AUTOMATIKBETRIEB (AUTO-MODUS)

Mit dem Auto-Modus in der Betriebsart „Manuelles Garen“ hilft Ihnen die Technologie des Kombidämpfers bei der Durchführung Ihres Garvorgangs. Geben Sie dazu eine Temperatur ein, und die Betriebsart und die Feuchte werden automatisch an die Temperatur angepasst. Wenn Sie die Betriebsart ändern, ändern sich auch die Temperatur und die Feuchte, die sich wiederum automatisch anpassen. Standardmäßig wird der Auto-Modus angezeigt.

40.1.1 TEMPERATUR



Temperatur

Ermöglicht das Einstellen einer Temperatur im Garraum.
Um die Temperatur einzustellen, berühren Sie das entsprechende Feld und stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Kodierers oder durch Auswahl der Tastaturtaste ein (► [Allgemeines](#) - Piktogramme)
Anzeige der tatsächlichen Garraumtemperatur:
Drücken Sie 5 Sekunden lang auf das Temperatursymbol: Die Ist-Temperatur wird für einige Sekunden angezeigt.
Der Temperatureinstellbereich reicht von 25 bis 300 C, einstellbar über den Kodierknopf gemäß den folgenden Vorgaben:
Von 25 bis 105 C: 1°C-Schritte
Von 110 - 300°C: 5°C-Schritte

40.1.2 MODUS / FEUCHTE



Automatikbetrieb

Automatische Anpassung nach Eingabe der Temperatur:
Das System passt den Feuchtegrad und die zugehörige Betriebsart automatisch an, wenn die Temperatur geändert wird. Bei jedem Druck auf die Modustasten wird auch der Schieberegler für die Feuchte und die Temperatur neu positioniert.
Der Modus und der Feuchtegrad bleiben unabhängig von der Temperatur veränderbar, nachdem der „Auto“-Modus durch kurzes Drücken auf das Feuchtesymbol deaktiviert wurde (das Symbol 'A' verschwindet).
Zwei Modi sind möglich:
„Auto“-Modus: Temperatur, Feuchte und Modus sind miteinander verknüpft (Symbol 'A' im Feuchtesymbol).
„Manueller“-Modus: nur die Feuchte und der Modus sind miteinander verknüpft (Symbol 'A' im Feuchtesymbol fehlt).
Um die Betriebsart des Garvorgangs zu ändern, wählen Sie den Bereich des gewünschten Modus aus und stellen Sie den Feuchtegrad ein, indem Sie den Schieberegler von links nach rechts bewegen. Mit dieser Funktion können Sie die Betriebsart für den Garvorgang und das Garraumklima einstellen.

Die Positionen an beiden Enden des Schiebereglers Feuchte sind nur zugänglich, wenn der Modus „Auto“ deaktiviert ist.

Trockene Zone: Schieberegler ganz nach links. Garen in der Betriebsart Heißluft bei ständig geöffneter Entlüftungsklappe.

Feuchte Zone: Nur während des Garvorgangs zugänglicher Feuchte-Booster: ermöglicht das Hinzufügen von Feuchte durch längeres Drücken der Taste.

Anzeige des tatsächlichen Feuchtegrads im Garraum:

Halten Sie das Symbol für den Feuchtegrad gedrückt: der Feuchtegrad wird einige Sekunden lang angezeigt.

40.1.3 GARZEIT



Timer

Ermöglicht die Eingabe einer bestimmten Zeit für das Garen von Speisen.

Wenn Sie keine Zeit angeben (Wert bei „-- :--“), läuft der Kombidämpfer ununterbrochen weiter, bis Sie den Garvorgang manuell beenden.

Um eine Garzeit einzugeben, berühren Sie das entsprechende Feld und stellen Sie die Zeit durch Drehen des Kodierers oder durch Auswahl der Tastaturtaste ein.

Im Feld wird standardmäßig angezeigt:

00:00 - Minuten und Sekunden, wenn die Zeit weniger als 1 Stunde beträgt

01:00:00 - Stunden Minuten und Sekunden, wenn die Zeit größer oder gleich 1 Stunde ist

Die Anzeige der abgelaufenen Zeit wird aktiviert, sobald der Garvorgang beginnt, entweder im dafür vorgesehenen Feld oder im Abschnitt über den Garfortschritt.

Der Einstellbereich der Zeit reicht von 0 bis 99 Stunden und kann über den Kodierknopf wie folgt eingestellt werden:

Von 10 Sekunden bis 30 Minuten: 10-Sekunden-Schritte

Von 30 Minuten bis 1 Stunde: 30-Sekunden-Schritte

Von 1 Stunde bis 2 Stunden: Schritte von 1 Minute

Von 2 Stunden bis 5 Stunden: Schritte von 5 Minuten

Über 5 Stunden: Schritte von 15 Minuten

Durch Drücken der Taste „KT-Fühler“ wird die Timerfunktion auf Garen mit Kerntemperatur umgeschaltet und das Zeitfeld auf die Anzeige der Kerntemperatur geändert (► [Manuelles Garen](#) – Zusätzliche Funktionen).

40.2 Experten-Modus

Der Experten-Modus wurde entwickelt, um Ihre Expertise zur Geltung zu bringen. Wenn Sie sich für eine Betriebsart entscheiden, haben Sie die Freiheit, das Garraumklima zu regulieren, indem Sie die Betriebsart Dampf, Heißluft oder Kombi wählen. Durch die Anpassung der Garraumfeuchte, der Garraumtemperatur, der Garzeit und der Lüftergeschwindigkeit können Sie die Zügel selbst in die Hand nehmen und somit die volle Kontrolle über das Garergebnis behalten.

40.2.1 BETRIEBSART



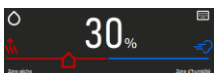
Betriebsarten

3 Betriebsarten stehen zur Verfügung: Heißluft, Kombi und Dampf:

Das System schlägt standardmäßig einen Feuchtegrad und eine Temperatur für jede Betriebsart vor.

Während des Garvorgangs werden nur beim Wechsel in die Betriebsart Dampf die Temperatur und die Feuchte auf die Standardwerte geändert.

40.2.2 FEUCHTE



Der Feuchtegrad kann unabhängig von der gewählten Betriebsart geändert werden. In der Betriebsart Dampf kann der Schieberegler für den Feuchtegrad jedoch nicht verstellt werden und bleibt auf 100% fest eingestellt.

Die Verwendung der beiden Positionen an jedem Ende des Schiebereglers Feuchte bleibt unverändert, egal ob Sie sich im Auto-Modus oder im Experten-Modus befinden. (► [Manuelles Garen](#) – Auto-Modus)

Anzeige des tatsächlichen Feuchtegrads im Garraum:

Halten Sie das Symbol für den Feuchtegrad gedrückt: der Feuchtegrad wird einige Sekunden lang angezeigt.

40.2.3 TEMPERATUR

Die Verwendung und Einstellung des Temperaturfelds bleibt unverändert, egal ob Sie sich im Auto-Modus oder im Experten-Modus befinden. (► [Manuelles Garen](#) – Auto-Modus)

40.2.4 GARZEIT

Die Verwendung und Einstellung des Timers bleibt unverändert, egal ob Sie sich im Auto-Modus oder im Experten-Modus befinden. (► [Manuelles Garen](#) – Auto-Modus)

40.3 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Verfügbare Zusatzfunktionen als Hilfe beim Garen: Ausgewählte (ausgegraute) Standardtasten im Bildschirm Personalisierung des Menüs.



Experten-Modus oder Auto-Modus

Mit dieser Taste können Sie den Bildschirm für den Expert- oder Auto-Modus aufrufen, je nachdem, welcher Modus gerade ausgewählt ist.

Bei der Auswahl des Modus wird die Taste geändert, wodurch der nicht ausgewählte Modus angezeigt wird. Auf diese Weise wird deutlich zwischen dem aktuell verwendeten Modus und dem als Alternative

verfügbaren Modus unterschieden, und Sie können schnell zwischen den beiden Modi hin und her wechseln.



Historie

Der Bildschirm „Historie“ fungiert als umfassendes Backup-Protokoll, in dem alle erfolgreichen Prozesse aufgezeichnet werden, seien es Garvorgänge, Protokolle oder Reinigungszyklen. In der Historie finden Sie nützliche Informationen zu früheren Garparametern, den erzielten Ergebnissen und den durchgeführten Reinigungszyklen. (► [Zusätzliche Funktionen](#) - Historie)



Abkühlen & Halten

Ermöglicht es, den laufenden Garvorgang auf einer angemessenen Temperatur zu halten, während auf das Entladen gewartet wird. (► [Zusätzliche Funktionen](#) – Abkühlen & Halten)

Mit dieser Funktion können Sie auch zwischen zwei Garvorgängen (ohne Lebensmittel im Garraum) den Garraum abkühlen. Wenn Sie einen Garvorgang bei hoher Temperatur durchgeführt haben und der nächste Garvorgang ein Niedertemperatur-Garvorgang ist, können Sie durch Drücken dieser Taste ein Abkühlen des Garraums einleiten, um etwas Zeit zu sparen.

Achtung: Das Abkühlen ist voreingestellt (Temperatur, Wasser oder Luft), lassen Sie keine Lebensmittel im Kombidämpfer (► [Parameter Anwender](#) - Garen und Installation)



Kerntemperaturfühler

Mit diesem Parameter können Sie eine Kerntemperatur für das Gargut festlegen. Diese Einstellung wird anstelle eines Zeitsollwerts verwendet. Ihre Kerntemperatur bestimmt die Garzeit Ihres Produkts.

Um die Temperatur einzustellen, berühren Sie das entsprechende Feld und stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Kodierers oder durch Auswahl der Tastaturtaste ein.

Die Anzeige der tatsächlichen Kerntemperatur erscheint, sobald der Garvorgang im entsprechenden Bereich beginnt.

Der Einstellbereich der Kerntemperatur reicht von 0 bis 99°C und kann über den Kodierknopf in Schritten von 1°C eingestellt werden.



MenuMix

Die MenuMix-Funktion bietet die Möglichkeit, verschiedene Produkte auf verschiedenen Einschüben innerhalb des Garraums bei gleicher Temperatur und gleichem Garraumklima zu kombinieren, indem entweder eine Zeit oder eine Kerntemperatur eingestellt wird. (► [Zusätzliche Funktionen](#) - MenuMix)

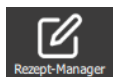
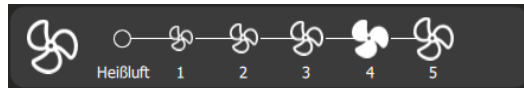


Lüftergeschwindigkeit

Die Lüftergeschwindigkeit kann in fünf Stufen von 1 bis 5 eingestellt werden, wobei die Stufe 5 die höchste Geschwindigkeit darstellt, mit der das Gebläse im Garraum betrieben werden kann. Für die Zubereitung von kleinen oder dünnen Produkten oder Flüssigkeiten sollten Sie eine niedrige Geschwindigkeitsstufe (1 oder 2) wählen oder sich für den Heißluft-Modus entscheiden, bei dem der Lüfter entsprechend umgeschaltet wird.

Der Heißluft-Modus ist nur verfügbar, wenn die Solltemperatur unter 75 °C liegt.

Durch einfaches Drücken der entsprechenden Taste wird der Setup-Bildschirm für die Lüftergeschwindigkeit angezeigt, sodass Sie die Lüftergeschwindigkeit nach Bedarf einstellen können.



Rezept-Manager

Zeigt den Bildschirm zum Bearbeiten der Rezepte an. Je nach Personalisierung des Bildschirms sichtbar.



Speichern

Speichert den Garprozess / das Protokoll.

Zusätzliche Funktionen zur Unterstützung des Garvorgangs, die über die Personalisierung der Bildschirme ein- oder ausgeblendet werden können (aus diesem Menü heraus die Taste „+“ drücken).



Vorheizen

Ermöglicht das Vorheizen des Garraums vor Beginn eines Garvorgangs. Die Sollzeit beginnt erst, wenn die gewünschte Vorheiztemperatur im Garraum erreicht ist.

Mit oder ohne diese Taste erfolgt das Aufheizen in jedem Zyklus automatisch. Die Besonderheit dieser Taste besteht darin, dass Sie eine Temperatur für das automatische Vorheizen eingeben können, die sich von der Solltemperatur des Garvorgangs unterscheidet. (► [Zusätzliche Funktionen](#) - Vorheizen)



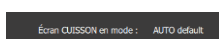
Startzeitvorwahl

Die Startzeitvorwahl ist eine Funktion, mit der Sie den Beginn eines Garvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt legen können. Dies bietet wertvolle Flexibilität bei der Planung der Garvorgänge, da die Anwender die Speisen im Voraus zubereiten und später garen können, auch wenn sie nicht anwesend sind. (► [Zusätzliche Funktionen](#) - Startzeitvorwahl)



Smoker

Diese Funktion erfordert die Verwendung des Zubehörs Smoker, mit dem Sie die Lebensmittel im Garraum gleichzeitig garen und räuchern können.



Anzeige „Bildschirm Garen in der Betriebsart“

Diese Funktion legt die Standardanzeige des Bildschirms für das Garen fest. Es stehen drei Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung: Auto-Modus, Experten-Modus oder Zuletzt verwendet. Die Option

„Zuletzt verwendet“ zeigt den Bildschirm entsprechend der zuletzt im Menü „Manuelles Garen“ ausgewählten Betriebsart an und sorgt somit für eine kontinuierliche Anwenderfreundlichkeit.

Legenden unter den SYMBOLEN

Legenden unter den SYMBOLEN

Mit dieser Funktion wird unter jedem Symbol der Name des Symbols in der vom Anwender eingestellten Sprache angezeigt. Wenn die Taste nicht ausgewählt („ausgegraut“) ist, ist der Name unter jedem Symbol im Menü „Manuelles Garen“ nicht sichtbar. Die Taste ist standardmäßig aktiviert.



Anzeige Zeit / KT-Fühler

Ermöglicht die Anzeige der Tasten Timer / KT-Fühler und des Eingabefelds für die Zeit oder die Kerntemperatur. Wenn diese Funktion nicht im Menü „Manuelles Garen“ vorhanden ist, muss der Kombidämpfer am Ende des Garvorgangs manuell ausgeschaltet werden.

Die Taste ist standardmäßig aktiviert.



Start

Wenn Sie die Taste „Start“ nicht auswählen, wird der Kombidämpfer in den Dauerbetrieb geschaltet. (► [Manuelles Garen - Dauerbetrieb](#))

Die Taste ist standardmäßig aktiviert.

40.4 STARTEN EINES GARVORGANGS

- » Geben Sie die Parameter für den Garvorgang ein, wie z. B. den Modus („Experten-Modus“), den Feuchtegrad, die Temperatur, eine Zeit oder eine Kerntemperatur und die Lüftergeschwindigkeit.
- » Parametrieren Sie den Garvorgang bei Bedarf mit zusätzlichen Funktionen (Vorheizen, Abkühlen & Halten, Startzeitvorwahl, Smoker...)
- » Drücken Sie die Taste „Start“
 - ⌚ Der Garzyklus wird gestartet
 - ⌚ Der Bildschirm fordert Sie auf, den Kombidämpfer zu beladen
- » Beladen Sie den Kombidämpfer
- » Schließen Sie die Tür des Kombidämpfers
 - ⌚ Der Garzyklus wird fortgesetzt und der Bargraph informiert Sie visuell über den Fortschritt des Garzyklus und der einzelnen Schritte.
- » Befolgen Sie die auf dem Bildschirm angezeigten Aufforderungen/Aktionen
 - ⌚ Wenn die Zeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und der Bildschirm fordert Sie auf, den Kombidämpfer zu entladen, wobei Sie die Möglichkeit haben, aus verschiedenen Optionen für das Ende des Garvorgangs auszuwählen. Wählen Sie bei Bedarf eine Option aus.
- » Entnehmen Sie das Gargut aus dem Kombidämpfer

40.5 ERSTELLEN EINES PROTOKOLLS

Um im Menü „Manuelles Garen“ ein Protokoll zu erstellen, müssen Sie, unabhängig davon, ob Sie sich im Expert- oder im Auto-Modus befinden, einfach nur das Symbol „Rezept-Manager“ auswählen. Sobald Sie dies tun, wechselt der Bildschirm automatisch zum Menü Protokolle (► [Protokolle](#)).

40.6 DAUERBETRIEBS-MODUS „...kontinuierlich...“

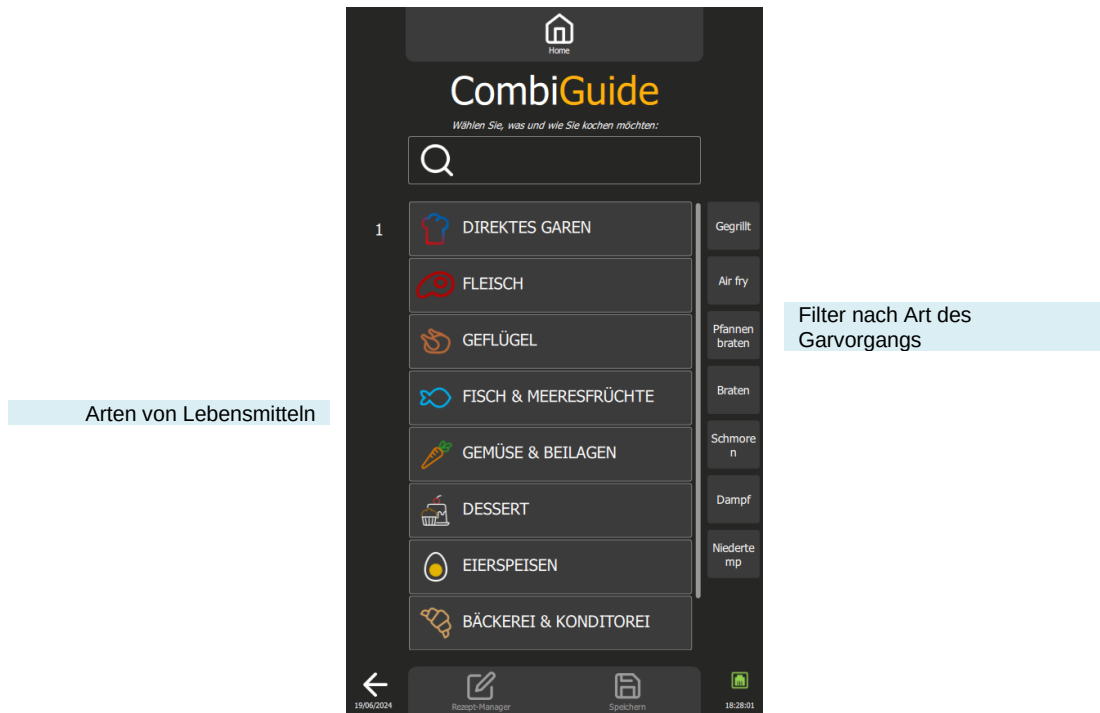
Dieser Modus ist nach der Personalisierung des Menüs „Manuelles Garen“ verfügbar. Sie müssen nur die Taste „Start“ im Bildschirm „Personalisierung“ deaktivieren, um den Kombidämpfer auf die Betriebsart „...kontinuierlich...“ einzustellen. In dieser Betriebsart wird der Garraum kontinuierlich und ohne Unterbrechung beheizt. Die Garraumtemperatur und das Garraumklima sind einstellbar. Wenn keine Zeitvorgabe eingegeben wird, zeigt das Feld für den Zeitsollwert die seit der Auswahl der Betriebsart abgelaufene Zeit an.

41. COMBIGUIDE

CombiGuide bietet eine innovative Lösung, indem es die Erstellung eines personalisierten Garprotokolls auch für Anwender ermöglicht, die nicht über umfassende Kenntnisse der für ein zufriedenstellendes Garergebnis erforderlichen Schritte verfügen. Mit dem auf einem intuitiven kulinarischen Quiz basierenden System können Anwender einfache Fragen zu ihren kulinarischen Vorlieben und den Eigenschaften der zuzubereitenden Gerichte beantworten.

Sobald das Quiz abgeschlossen ist, generiert CombiGuide automatisch ein passendes Garprotokoll, das die gegebenen Antworten berücksichtigt. Dieses Protokoll enthält eine bestimmte Abfolge von Schritten, die befolgt werden müssen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Darüber hinaus bietet es die Flexibilität, vor oder nach dem Garvorgang geändert werden zu können.

Unsere Küchenchefs haben mit Leidenschaft und Expertise an der Entwicklung perfekter, hochwertiger und optimaler Garprotokolle gearbeitet. Dank ihres Know-hows wurde jedes Detail durchdacht, um Ihnen außergewöhnliche Ergebnisse zu liefern, ganz gleich, wie Ihre Bedürfnisse aussehen. Vor dem Garen können Anwender die Schritte des Protokolls anpassen, die Garparameter nach ihren Vorlieben ändern, dem Protokoll einen Namen geben und es in eine bestimmte Kategorie einordnen. Nach dem Garen ist es ebenfalls möglich, das Protokoll erneut aufzurufen, um Anpassungen vorzunehmen, es als Favorit für einen späteren Schnellaufgriff zu markieren oder ihm sogar ein Bild zur besseren visuellen Identifizierung zuzuweisen.



41.1 ANWENDUNG

Dieses Menü ist als interaktives Quiz konzipiert und ermöglicht es Ihnen, mit wenigen Klicks personalisierte Garprotokolle zu erstellen, ohne manuell eine Garumgebung und eine bestimmte Zeit auswählen oder einstellen zu müssen.

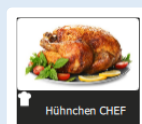
- 1. Auswahl der Lebensmittelkategorie:** Wählen Sie zunächst die Kategorie, zu der Ihr Lebensmittel gehört.
- 2. Auswahl des Produkts:** Wählen Sie dann das spezifische Produkt in dieser Kategorie aus (Fleisch, Geflügel, Fisch...).
- 3. Art des gewünschten Garvorgangs:** Geben Sie die Garart an, die Sie für Ihr Gericht wünschen (Grillen, Pfanne, Air fry...).
- 4. Zubereitung:** Legen Sie fest, wie Ihre Speise für ein perfektes Ergebnis zubereitet werden soll (mit oder ohne Kerntemperaturfühler, mit oder ohne Gehen lassen...).
- 5. Abschließende Anpassungen:** Personalisieren Sie Ihr Protokoll, indem Sie den Schieberegler anpassen, um Folgendes festzulegen:
 - Gewünschtes Ergebnis (Textur, innerer Gargrad, ...)
 - Bräunungsgrad des Endprodukts (hell, dunkel, ...)
 - Gargeschwindigkeit, falls anwendbar (schnell, schonend, langsam, ...).
- 6. Start:** Ihr Garprotokoll ist nun erstellt. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang zu starten. Ab diesem Zeitpunkt wechselt die Anzeige automatisch zum Menü **Protokolle**, sodass Sie den Garvorgang einfach verfolgen und steuern können (► [Protokolle](#)).

41.2 SPEICHERN EINES GARPROTOKOLLS

Wenn Sie nach dem Ausfüllen des Quiz ein Protokoll erstellen möchten, wählen Sie einfach das Symbol „Speichern“. Sobald Sie dies tun, wechselt der Bildschirm automatisch zum Menü „Protokolle“ (► [Protokolle](#)).



Ein von CombiGuide aus erstelltes Protokoll wird durch eine Kochmütze in der linken Ecke des Miniaturbildes des Protokollnamens gekennzeichnet.



42. COMBICARE

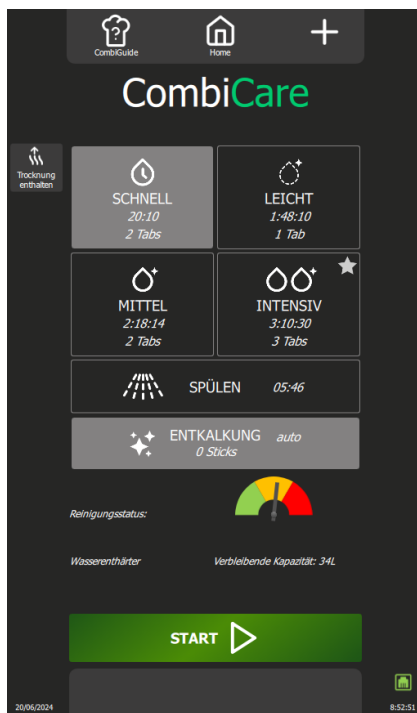
**Achtung!**

Beachten Sie strikt die Sicherheitshinweise zur Verwendung und zum vorsorglichen Schutz bei der Reinigung und Verwendung von Reinigungsmitteln / Entkalkungsmitteln (► [Empfehlungen](#)).

**Achtung: Gefahr!**

Starten Sie niemals einen Garvorgang, wenn sich noch Reste des Reinigungstabs im Garraum befinden.

Funktion Trocknung enthalten



Personalisierung

Reinigungsprogramme

Spülen des Garraums

Entkalkung

Reinigungsstatus

42.1 REINIGUNGSPROGRAMM

Die folgenden Reinigungsprogramme sind einzeln oder in Kombination und mit der Zusatzfunktion „Trocknung enthalten“ verfügbar, die für das Trocknen des Garraums sorgt.

Programm	Mögliche Kombinationen	Beschreibung	Benötigte Reinigungsmittel
Schnell	Keine	Sehr schneller Zyklus	Reinigungstabs Chef'sCombi Cleaner-Tabs
Leicht	Funktionen „Trocknung enthalten“ Programm „Entkalkung“		Reinigungstabs Chef'sCombi Cleaner-Tabs
Mittel	Funktionen „Trocknung enthalten“ Programm „Entkalkung“		Reinigungstabs Chef'sCombi Cleaner-Tabs
Intensiv	Funktionen „Trocknung enthalten“ Programm „Entkalkung“		Reinigungstabs Chef'sCombi Cleaner-Tabs
Spülen	Funktionen „Trocknung enthalten“	Spült nur mit Wasser (keinerlei Chemikalien), z. B. Beispiel zur Verwendung zwischen zwei verschiedenen Gararten.	-
Entkalkung	Kann nicht alleine verwendet werden. Muss mit einem der Reinigungsprogramme (Leicht, Mittel, Intensiv) kombiniert werden.	Zum Entfernen von Kalkablagerungen, die während der verschiedenen Garvorgänge entstanden sind. Zum Entkalken des Dampfgenerators. Die Steuerung erkennt automatisch den Verkalkungsgrad des Kessels und fordert Sie auf, einen Reinigungszyklus mit dem Programm „Entkalkung“ durchzuführen.	Entkalkungssticks Chef'sCombi Care-Sticks

42.2 STARTEN EINER AUTOMATISCHEN REINIGUNG MIT ODER OHNE ENTKALKUNG

Wenn Sie das Menü „CombiCare“ öffnen, wird das zuletzt verwendete Reinigungsprogramm durch Hervorhebung der entsprechenden Taste (grau gekennzeichnet) angezeigt. Das vom Reinigungsstatus empfohlene Reinigungsprogramm wird durch einen blinkenden Stern in der oberen rechten Ecke der Taste angezeigt.

**Achtung!**

Es ist strengstens untersagt, Reinigungstabs oder Entkalkungssticks in den Kombidämpfer zu legen, solange dies nicht ausdrücklich durch die Bedienoberfläche gefordert wird.

- » Bereiten Sie Ihren Kombidämpfer vor und überprüfen Sie die folgenden Punkte:
- ✓ Entfernen Sie alle Behälter, Bleche und Roste aus dem Garraum.

Es ist untersagt, den Garraum mit eingeschobenen Rosten und/oder Behältern zu reinigen.

**Achtung: Verbrennungsgefahr!**

Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung von Behältern, Blechen und Rosten.

- ✓ Die Einhängestelle sind ordnungsgemäß in den Garraum eingehängt
- ✓ Das Hordengestell-Modul oder Tellerhordengestell ist korrekt im Garraum platziert
- ✓ Der im Garraum befestigte Kerntemperaturfühler ist in seiner Halterung befestigt
- ✓ Der USB-Kerntemperaturfühler befindet sich nicht im Garraum
- ✓ Wenn Ihr Kombidämpfer mit der Option Fettauffangsystem ausgestattet ist, schließen Sie vorsichtshalber das Ablassventil für den Fettablauf.
- » Drücken Sie die Taste „Reinigung“.
- ⌚ Das Menü „CombiCare“ wird angezeigt.
- » Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm mit oder ohne Zusatzfunktionen wie „Entkalkung“ oder „Trocknung enthalten“.
- » Drücken Sie die Taste „Start“.
- ⌚ Auf dem Bildschirm wird der Initialisierungsschritt angezeigt. Wenn die Temperatur des Garraums 90 °C oder mehr beträgt, startet die Abkühlfunktion automatisch, bevor der Reinigungszyklus beginnt
- ⌚ Am Ende des Initialisierungsschritts werden Sie auf dem Bildschirm aufgefordert, die für das Reinigungsprogramm erforderlichen Reinigungs-/Entkalkungsmittel an ihren Platz einzulegen
- » Öffnen Sie die Garraumtür
- » Packen Sie die angegebene Anzahl an Reinigungstabs aus und legen Sie sie in das Gitter



Bitte legen Sie unbedingt immer die Anzahl an Tabs in den Garraum ein, die auf der Bedienoberfläche angezeigt wird.

**Achtung: Verbrennungsgefahr!**

Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Empfehlungen“ zur Verwendung und Handhabung der Reinigungstabs.
Tragen Sie immer die entsprechende persönliche Schutzausrüstung (Kleidung, Handschuhe und Brille)

- » Öffnen Sie die angegebene Anzahl an Entkalkungssticks (wenn das Entkalkungsprogramm ausgewählt wurde)
- » Schütten Sie den Inhalt der Sticks in die Klappe für das Entkalkungsmittel.



Bitte beachten Sie, dass Sie immer genau die Anzahl an Sticks in den Entkalkungsbehälter geben, wie auf der Bedienoberfläche angezeigt wird.

**Achtung: Verbrennungsgefahr!**

Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Empfehlungen“ zur Verwendung und Handhabung der Entkalkungssticks.
Tragen Sie immer die entsprechende persönliche Schutzausrüstung (Kleidung, Handschuhe und Brille)



Die Einfüllklappe für das Entkalkungsmittel ist ausschließlich für das Einfüllen von Entkalkungsmitteln in Pulverform vorgesehen. Verwenden Sie niemals andere Entkalkungsmittel als Pulver oder Reinigungsmittel, da dies Ihren Kombidämpfer irreversibel beschädigen würde.

- » Schließen Sie die Klappe für das Entkalkungsmittel.
- » Schließen Sie die Garraumtür.
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“.
- ⌚ Die automatische Reinigung beginnt.
- ⌚ Auf dem Bildschirm werden die einzelnen Schritte des Programms sowie ein Zähler für die abgelaufene Zeit, die verbleibende Zeit und ein Bargraph in Prozent angezeigt. Die Anzahl der Schritte wird durch das ausgewählte Reinigungsprogramm bestimmt.

- ⌚ Wenn das automatische Reinigungsprogramm beendet ist, ertönt ein Signalton und ein Zeitzähler zeigt die seit dem Programmende abgelaufene Zeit an.
- » Tippen Sie am Ende des Programms auf das Symbol „✓“.
- ⌚ Auf dem Bildschirm wird das Menü „Home“ angezeigt.

42.3 UNTERBRECHEN EINER AUTOMATISCHEN REINIGUNG



Achtung: Gefahr!

Starten Sie niemals einen Garvorgang, wenn sich noch Reste des Reinigungstabs im Garraum befinden.

Die automatische Reinigung kann während der Initialisierungsphase oder vor der Bestätigung, dass die Reinigungsmittel in den Kombidämpfer eingelegt wurden, unterbrochen werden.

Danach dauert es jedoch etwa **30 Minuten**, bis die automatische Reinigung unterbrochen wird. Eine entsprechende Meldung wird angezeigt.

42.4 STARTEN EINES ENTKALKUNGSVORGANGS

Wenn Sie das Menü „CombiCare“ öffnen, wird die Entkalkungsfunktion standardmäßig ausgewählt, wenn die Anzahl der auf der Taste „Entkalkung“ angezeigten Sticks gleich oder größer als 1 ist. Es ist dem Anwender nicht möglich, ein Entkalkungsprogramm zu starten, ohne es mit einem leichten, mittleren oder intensiven Reinigungsprogramm zu kombinieren (► [CombiCare](#) – Starten einer automatischen Reinigung mit oder ohne Entkalkung). Die Entkalkungsfunktion kann abgewählt werden, solange die angegebene Anzahl an Entkalkungssticks kleiner als 3 ist. Allerdings ist es ratsam, ab einer Zahl von 2 das Entkalken durchzuführen, um die optimale Leistung Ihres Kombidämpfers zu erhalten. Ab 3 Entkalkungssticks wird die Entkalkung automatisch zusätzlich zum ausgewählten Reinigungsprogramm durchgeführt (die Taste „Entkalkung“ kann nicht abgewählt werden).

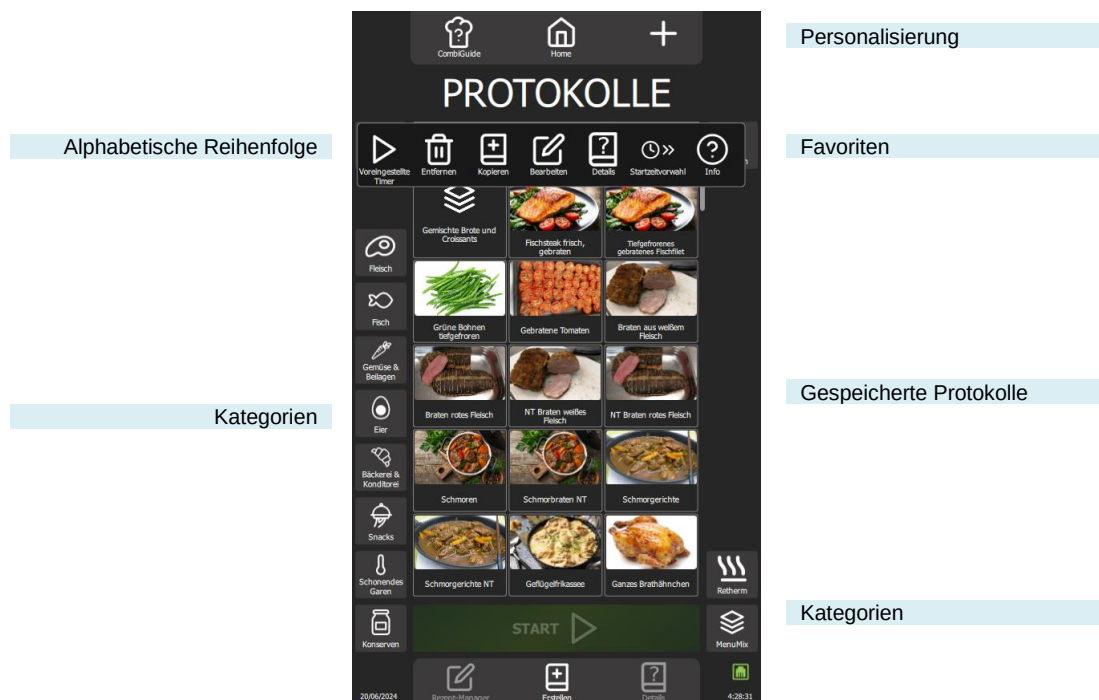


Es wird dringend davon abgeraten, eine Entkalkung durchzuführen, ohne die Care-Sticks in die dafür vorgesehene Klappe einzuführen. Dadurch verkalkt Ihr Kessel noch mehr, sodass der Kombidämpfer nicht mehr benutzt werden kann und ein autorisierter Techniker hinzugezogen werden muss.

43. PROTOKOLLE

Unsere Auswahl an Protokollen bietet einen umfassenden Katalog von 177 Protokollen, die alle streng getestet und speziell auf die Technologie unserer Kombidämpfer abgestimmt sind; sie können endlos mit Ihren eigenen Protokollen ergänzt werden. Die Suche nach Protokollen wird durch unsere Filter vereinfacht und ermöglicht so eine einfache und schnelle Auswahl.

Während des Garprozesses bleiben wichtige Parameter wie Garraumtemperatur, Betriebsart, Lüftergeschwindigkeit, benötigte Zeit, Kerntemperatur und viele andere vollständig anpassbar. Diese Flexibilität stellt sicher, dass Sie immer das gewünschte Garergebnis erzielen.



43.1 STARTEN EINES PROTOKOLLS

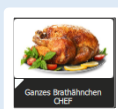
- » Wählen Sie das Menü „Protokolle“ entweder durch Drücken der Taste aus dem Menü „Home“ oder durch Swipen nach links, um den Bildschirm „Protokolle“ aufzurufen.
 - » Der Bildschirm „Protokolle“ wird angezeigt.
- » Suchen Sie ein Protokoll aus den in der Bibliothek vorhandenen Protokollen aus. Die Kategoriefilter, das Suchfeld und die alphabetische Sortierung können Ihnen die Suche erleichtern. Scrollen Sie in der Liste der Protokolle, um alle Protokolle anzuzeigen.
- » Wählen Sie das Protokoll aus.
 - » Die Taste „Start“ wird aktiviert
- » Drücken Sie die Taste „Start“
 - » Der Garzyklus wird gestartet und der Garraum wird gemäß den vorgespeicherten Garparametern vorgeheizt
 - » Auf dem Bildschirm wird der Bargraph für den Vorheizen des Garraums angezeigt
 - » Nach einigen Sekunden, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, fordert Sie der Bildschirm auf, den Kombidämpfer zu beladen
- » Beladen Sie den Kombidämpfer
- » Schließen Sie die Tür des Kombidämpfers
 - » Der Garzyklus wird fortgesetzt und der Bargraph informiert Sie visuell über den Fortschritt des Garzyklus und der einzelnen Schritte.
- » Befolgen Sie die auf dem Bildschirm angezeigten Aufforderungen/Aktionen
 - » Wenn die Zeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und der Bildschirm fordert Sie auf, den Kombidämpfer zu entladen, wobei Sie die Möglichkeit haben, aus verschiedenen Optionen für das Ende des Garvorgangs auszuwählen. Wählen Sie bei Bedarf eine Option aus.
- » Entnehmen Sie das Gargut aus dem Kombidämpfer

43.2 DETAILS

Um die Details eines Protokolls zu sehen, gibt es drei einfache Methoden. Sie können entweder vom Bildschirm „Rezept-Manager“ aus navigieren, indem Sie nach der Auswahl des Protokolls „Details“ auswählen, oder Sie entscheiden sich für einen schnellen Ansatz, indem Sie nach der Auswahl des gewünschten Protokolls direkt im Menü „Protokolle“ die Taste „Details“ drücken; oder aber Sie halten das ausgewählte Protokoll gedrückt, um das Pop-up-Fenster „Werkzeuge“ aufzurufen und das Symbol „Details“ auszuwählen. Mit diesen drei Optionen verfügen Sie über eine praktische Flexibilität, um schnell alle Detailinformationen zu jedem gespeicherten Protokoll abzurufen.



Ein Anwenderprotokoll ist durch ein weißes Lesezeichen in der linken Ecke des Miniaturbildes des Protokollnamens gekennzeichnet.

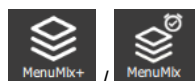


44. MENUMIX

Der MenuMix bietet eine außergewöhnliche Vielseitigkeit, indem er das gleichzeitige Garen verschiedener Produkte mit demselben Garraumklima ermöglicht und so den Garprozess auf einen einzigen Schritt vereinfacht. Sie können problemlos vom Modus „MenuMix+“ in den Modus „MenuMix“ umschalten, wobei die ursprüngliche Programmierung beibehalten wird.



Funktionen:



MenuMix / MenuMix +

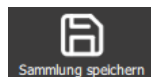
Mit dieser Taste können Sie den Bildschirm für den Modus MenuMix oder MenuMix+ aufrufen, je nachdem, welcher Modus gerade ausgewählt ist.

Bei der Auswahl des Modus wird die Taste geändert, wodurch der nicht ausgewählte Modus angezeigt wird. Auf diese Weise wird deutlich zwischen dem aktuell verwendeten Modus und dem als Alternative verfügbaren Modus unterschieden, und Sie können schnell zwischen den beiden Modi hin und her wechseln.



Start/Ende um

Mit der Funktion "Start / Ende um" können Sie eine generelle Start- oder Endzeit für die gesamte Sammlung festlegen, die alle Einschübe des Kombidämpfers umfasst. Diese Funktion macht es einfach, den Start oder das Ende des Garvorgangs für verschiedene Produkte oder mehrere Einschübe zeitgleich zu synchronisieren.



Sammlung speichern

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Sammlung in der Bibliothek der Anwenderprotokolle speichern.

44.1 PERSONALISIERUNG

Wie bei den anderen Bildschirmen können Sie auch im Bildschirm „MenuMix“ Ihre Anwendererfahrung mit zusätzlichen Funktionen vereinfachen und organisieren. Sie können diese Optionen schnell hinzufügen oder Parameter einstellen, indem Sie die Taste „+“ drücken.

44.2 MENUMIX

Der Modus „MenuMix“ bietet eine umfangreiche Personalisierung, indem die Kerntemperatur oder die Zeit für jede Einschubebene individuell festgelegt werden kann. Diese erhöhte Flexibilität geht auf die spezifischen Bedürfnisse jedes Produkts ein und gewährleistet einen optimalen Garvorgang. Wenn bei der Auswahl dieses Modus das Garraumklima bereits für einen laufenden Prozess konfiguriert ist, zeigt der Bildschirm direkt den Bildschirm „Voreingestellte Timer“ an. Andernfalls wird der Bildschirm „Garumgebung“ angezeigt, auf dem Sie die Parameter für die Garumgebung einstellen können. Dieser Bildschirm erscheint in der Ansicht Expert- oder Auto-Modus, je nach der zuvor festgelegten Standardeinstellung (► [Manuelles Garen](#) - Personalisierung).

44.3 MENUMIX+

Der Modus "MenuMix+" geht über den Modus "MenuMix" hinaus und erlaubt die Einbindung von Protokollen, die aus der Hersteller- oder Anwenderbibliothek ausgewählt werden können. Es werden nur Protokolle angezeigt, die mit dieser speziellen Betriebsart kompatibel sind, was eine effiziente Nutzung und eine vereinfachte Verwaltung des Mehrfachgarens gewährleistet. Bitte beachten Sie, dass das erste Protokoll, das der Sammlung hinzugefügt wird, das Garraumklima bestimmt. Wenn Sie später weitere Einschübe in die Sammlung aufnehmen, werden nur die Protokolle angezeigt, die mit dieser zuvor festgelegten Garumgebung kompatibel sind. Eine manuelle Anpassung des Garraumklimas kann weiterhin vorgenommen werden, indem die Taste „Garumgebung“ gedrückt wird, bevor ein Protokoll auf einer Einschubebene hinzugefügt wird.

45. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

45.1 REGENERIEREN

Die Regenerier-Funktion Ihres Chef'sCombi-Kombidämpfers wurde entwickelt, um vorgefertigte Gerichte aufzuwärmen und dabei ihre Textur, ihren Geschmack und ihren Nährwert beizubehalten. Diese Funktion ist ideal für den Einsatz in Großküchen und nutzt eine Kombination aus Wärme und Feuchte, um die Speisen gleichmäßig zu erwärmen und ein Austrocknen und Überkochen zu verhindern. Dank dieser fortschrittlichen Funktionen ermöglicht das Regenerieren das schnelle Aufwärmen großer Mengen von Lebensmitteln unter Beibehaltung der optimalen Qualität.

Ihr Chef'sCombi bietet drei Kategorien von Regenerierverfahren, die auf unterschiedliche Bedürfnisse zugeschnitten sind: das Aufwärmen von Tellern oder Behältern Einschub pro Einschub für die Kategorien **À la Carte** und **Retherm**, und für ganze Chargen von Tellern für die Kategorie **Bankett**.



45.1.1 À LA CARTE

Mit der Funktion "À la carte" können Sie Teller Einschub pro Einschub mithilfe von „**MenuMix**“ (► [MenuMix](#)) mit voreingestellten Parametern für Modus, Temperatur und Feuchtegrad aufwärmen. Diese Standardeinstellungen, die von unseren Köchen entwickelt wurden, um Ihre Anforderungen bestmöglich zu erfüllen, sind so konzipiert, dass sie den gängigen Anforderungen entsprechen, können aber weiterhin geändert werden, um Ihren Protokollen und Vorlieben noch besser zu entsprechen (► [Parameter](#) – Garen und Installation).

Wenn Sie diese Kategorie auswählen, wird der Bildschirm „Voreingestellte Timer“ mit den Einstellungsoptionen für die Garumgebung angezeigt. Sie können die Ansicht des Expert- oder Auto-Modus verwenden, je nach Standardeinstellung (► [Manuelles Garen](#) - Personalisierung). Dieser Modus funktioniert ähnlich wie „MenuMix“, allerdings mit definierten Einstellbereichen für mehr Präzision.

Die Einstellungsparameter umfassen die Betriebsart Heißluft oder Kombi, eine zwischen 120°C und 160°C einstellbare Garraumtemperatur und den Feuchtegrad, der von 30% bis 60% geregelt werden kann. Auch die Lüftergeschwindigkeit ist für einen gleichmäßigen Garvorgang veränderbar. Der anfänglich standardmäßig eingestellte Timer kann direkt vom Bildschirm aus angepasst werden, ohne das Menü „Parameter“ aufrufen zu müssen.

45.1.2 BANKETT

Diese Funktion eignet sich ideal zum Aufwärmen einer ganzen Charge von Tellern und wird wie das Menü „Manuelles Garen“ (► [Manuelles Garen](#)) verwendet, was eine praktische Lösung für große Veranstaltungen bietet. Die Parameter für Modus, Feuchtegrad, Temperatur und Zeit sind standardmäßig voreingestellt.

Wie bei der Kategorie „À la carte“ können diese von unseren Küchenchefs entwickelten Standardparameter weiterhin geändert werden (► [Parameter](#) – Garen und Installation), jedoch mit festgelegten Einstellungsbereichen wie bei der Kategorie „À la carte“: Sie können die Ansicht des Expert- oder Auto-Modus verwenden, je nach Standardeinstellung (► [Manuelles Garen](#) - Personalisierung). Der anfänglich standardmäßig eingestellte Timer kann direkt vom Bildschirm aus angepasst werden, ohne das Menü „Parameter“ aufrufen zu müssen, kann aber nicht auf eine Zeit unter 2 Minuten eingestellt werden.

45.1.3 RETHERM

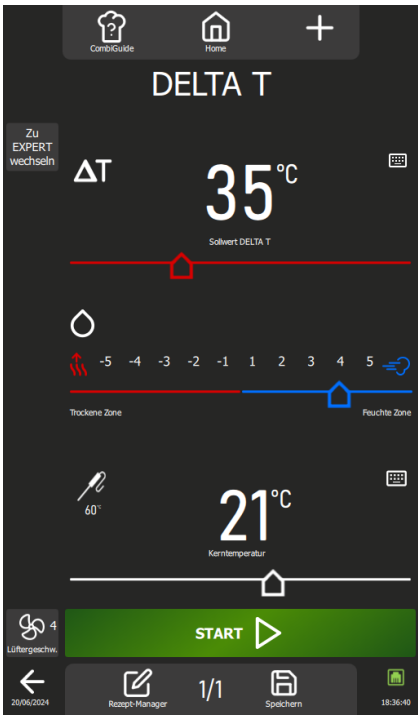
Diese Funktion wurde für das Aufwärmen von Behältern entwickelt und ermöglicht auch das Aufwärmen Einschub pro Einschub mit voreingestellter Temperatur, Modus und Feuchtegrad, um eine perfekte Gleichmäßigkeit zu gewährleisten. Diese Funktion wird wie die Kategorie „À la carte“ verwendet, ermöglicht jedoch andere voreingestellte Parameter als die Kategorie „À la carte“.

45.2 DELTA T

Das Delta-T-Garen ist eine Garmethode, die auf dem Temperaturunterschied zwischen dem Kern und der Oberfläche eines Lebensmittels beruht. Diese Technik wird häufig in professionellen Küchen eingesetzt, um einen präzisen und gleichmäßigen Garvorgang von Speisen, insbesondere von Fleisch, zu erreichen.

Die Grundidee des Delta-T-Garens besteht darin, während des gesamten Garvorgangs einen konstanten Temperaturunterschied zwischen dem Zentrum des Garguts (dem Kern) und seiner Oberfläche aufrechtzuerhalten. Dadurch wird sichergestellt, dass das Lebensmittel gleichmäßig gegart wird, ohne dass die Gefahr besteht, dass es außen übergart wird, während das Innere roh bleibt, oder umgekehrt.

Der Regelungssollwert wird berechnet, indem der Delta-T-Wert zur gewünschten Kerntemperatur addiert wird. Der Delta-T-Sollwert ist in einem Bereich von 10 bis 90 °C einstellbar. Bitte beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein automatisches Vorheizen vorgesehen ist; das Delta T wird mit Garbeginn im kalten Garraum aktiviert.



Sollwert DELTA T

Garvorgang starten

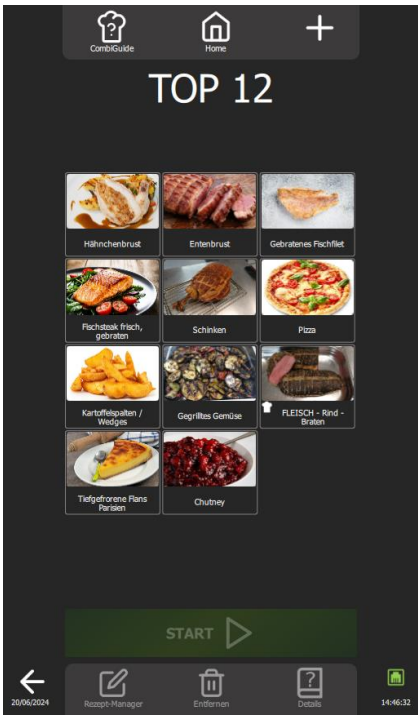
Funktionen

45.2.1 PERSONALISIERUNG DES BILDSCHIRMS DELTA T:

Wie bei den anderen Bildschirmen können Sie auch im Bildschirm „DELTA T“ Ihre Anwendererfahrung mit zusätzlichen Funktionen vereinfachen und organisieren. Sie können diese Optionen schnell hinzufügen oder Parameter einstellen, indem Sie die Taste „+“ drücken.

45.3 TOP 12

Eine Protokolliste mit der Bezeichnung „Top 12“ erleichtert den Zugriff auf die am häufigsten verwendeten Protokolle und kann direkt vom Startbildschirm aus aufgerufen werden. Diese Liste besteht aus sorgfältig ausgewählten Protokollen aus der Bibliothek, egal ob diese vom Hersteller oder vom Anwender stammen. Diese Zusammenstellung kann häufig verwendete Protokolle zusammenfassen oder z. B. zur Erstellung von Saisonkarten dienen. Bei der ersten Verwendung des Kombidämpfers ist die Liste leer und kann nach Ihren Wünschen personalisiert werden. Die Liste ist auf 12 Protokolle begrenzt und die Reihenfolge, in der die Widgets angezeigt werden, können Sie durch Verschieben nach Belieben neu anordnen.



Protokollisten (max. 12)

Ausgewähltes Protokoll starten

Funktionen

45.3.1 ERSTELLEN DER TOP 12-LISTE

- » Drücken Sie die Taste „Top 12“.
- » Der Bildschirm „Top 12“ wird angezeigt.
- » Erstellen Sie Ihre Liste, indem Sie auf das Symbol „+“ tippen
- » Der Bildschirm für die Personalisierung erscheint, der die Bibliothek der Hersteller- und Anwenderprotokolle enthält.
- » Wählen Sie das Protokoll aus, das Sie der Liste „Top 12“ hinzufügen möchten. Um Ihre Suche zu erleichtern, können Sie die Protokolle mithilfe von Anzeigefiltern, Kategorien, Funktionen... Filtern (► [Protokolle](#))
- » Der Bildschirm „Top 12“ wird angezeigt und das Protokoll wird in die Liste aufgenommen.
- » Drücken Sie das Symbol „+“ so oft wie nötig, um Ihre 2Top 12“-Liste zu erstellen.
- » Wenn sich bereits 12 Protokolle in der Liste befinden, werden Sie in einem Pop-up-Fenster darauf hingewiesen, dass Sie ein Protokoll löschen müssen, um ein neues hinzufügen zu können.

45.4 ABKÜHLEN & HALTEN

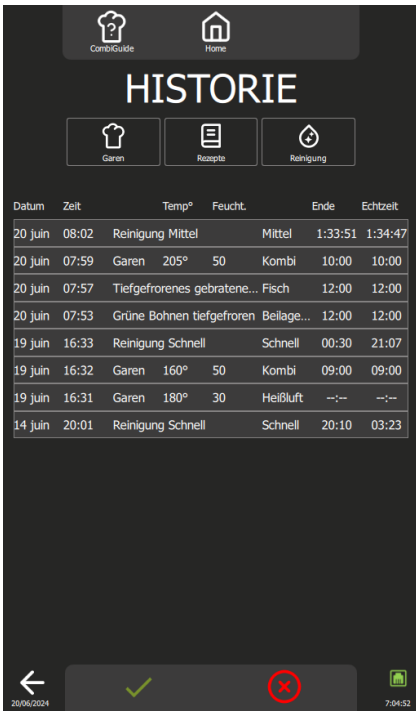
Die Funktion „Abkühlen und Halten“ von Chef'sCombi, die in den Menüs „Manuelles Garen, Delta T, Protokolle und Top 12“ verfügbar ist, wurde entwickelt, um Ihre Garprozesse zu optimieren. Mit dieser Funktion kann der Garvorgang in der Betriebsart Kombi auf einer voreingestellten Temperatur gehalten werden, wodurch Sie eine perfekte Kontrolle über Ihre Zubereitungen haben (► [Parameter – Garen und Installation](#)).

Aktivierung während des Garvorgangs: Wenn das Symbol „Abkühlen und Halten“ während des laufenden Garvorgangs aktiviert wird, hält der Kombidämpfer die voreingestellte Temperatur am Ende des Garvorgangs, bis Sie eingreifen, um das Aufheizen zu stoppen.

Aktivierung vor dem Garvorgang: Wenn das Symbol „Abkühlen und Halten“ vor dem Start eines Garvorgangs ausgewählt wird, kühlt die Funktion den Garraum ab oder heizt ihn auf die gewünschte Temperatur vor, wodurch eine perfekte Zubereitung gleich von Beginn des Garvorgangs an gewährleistet wird.

45.5 HISTORIE

Der Bildschirm „Historie“ bietet die Möglichkeit, den Verlauf der Vorgänge im Kombidämpfer, einschließlich der Garvorgänge und Reinigungszyklen, einzusehen. Diese Funktion kann über die Menüs „Home“, „Manuelles Garen“ und „CombiCare“ aufgerufen werden. Beachten Sie bitte, dass der auf dem Bildschirm „Historie“ angezeigte Inhalt nach dem Tab gefiltert wird, der der Stelle entspricht, an der die Taste „Historie“ ausgewählt wurde. Die Historie wird für einen Zeitraum von 25 Wochen protokolliert, wobei die visuelle Darstellung auf einen Zeitraum von 4 Wochen beschränkt ist. Die Aufzeichnung erfolgt ausschließlich, wenn der Garvorgang oder die Reinigung nach dem Schließen der Tür des Kombidämpfers länger als 1 Minute dauert. Es ist möglich, ein Garprotokoll, einen Garvorgang oder einen Reinigungszyklus direkt aus der Historienliste zu starten.



Filter der Menüs

Anzeige nach Protokolldatum

Zurück zum vorherigen Bildschirm

Schließt den Bildschirm „Historie“, um den vorherigen Bildschirm wieder anzuzeigen

45.6 STARTZEITVORWAHL

**Achtung: Gefahr!**

Mit einer Startzeitvorwahl für den Garvorgang kann das Risiko einer Beeinträchtigung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln verbunden sein. Ein längerer Zeitraum zwischen Zubereitung und Garen kann das Bakterienwachstum fördern, was zu einem erhöhten Risiko einer Lebensmittelkontamination und einer Verschlechterung der Textur und des Geschmacks von Lebensmitteln führt. Daher ist es wichtig, geeignete Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um diese Risiken zu minimieren, einschließlich der Einhaltung guter Praktiken in der Lebensmittelhygiene und der Aufrechterhaltung angemessener Temperaturbedingungen während der gesamten Dauer der Startzeitvorwahl.

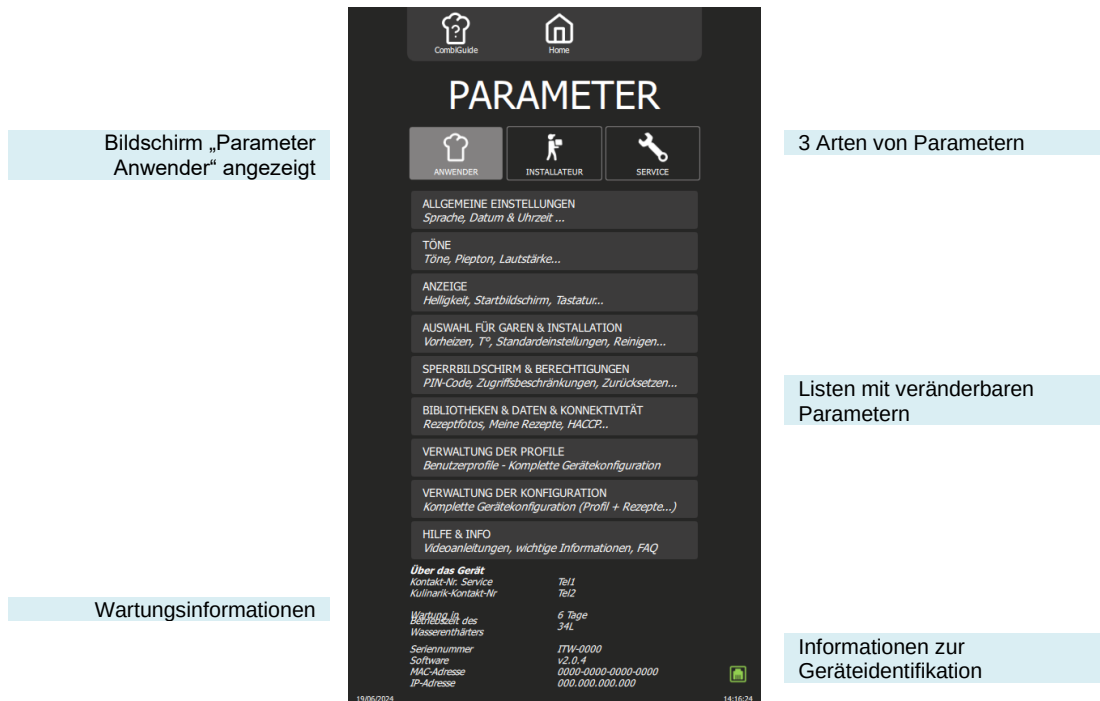
Mit der Funktion „Startzeitvorwahl“, die in den Menüs „Manuelles Garen, Delta T, Protokolle und Top 12“ verfügbar ist, können Sie die Startzeit für den Garvorgang programmieren. Durch Tippen auf dieses Symbol wird ein Eingabefenster angezeigt, in dem die Standard-Startzeit auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist.

Sobald die Startzeitvorwahl aktiviert ist, erscheint im Feld für Zeit oder Kerntemperatur eine zusätzliche Zeile, die die geplante Startzeit und die verbleibende Zeit bis dahin anzeigt.

46. PARAMETER

Dieses spezielle Menü zur Anzeige der Parameter des Kombidämpfers ist in drei verschiedene Kategorien unterteilt: Anwender, Installateur und Service. Bei der Installation des Geräts ist nur der Tab „ANWENDER“ nicht gesperrt, kann aber vom Küchenchef geschützt werden. Aus Sicherheitsgründen sind die Tabs „Installateur“ und „Service“ passwortgeschützt.

Die Personalisierung der werkseitigen Parameter Ihres Kombidämpfers ist einfach. Tippen Sie einfach auf den Wert des Parameters, den Sie anpassen oder aktivieren möchten, und die Änderungen werden sofort übernommen.



47. PFLEGE DES KOMBIDÄMPFERS

ACHTUNG: Eine regelmäßige und umfassende Reinigung des Geräts garantiert eine verlängerte Nutzungsdauer

- ◆ DAS EINBRINGEN DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT. Die aufgeheizten Innenwände des Geräts würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ Die Verwendung eines Hochdruckstrahls oder einer Hochdrucklanze ist ausdrücklich untersagt: Das Gerät darf unter keinen Umständen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ◆ Probleme, die aufgrund der Nichteinhaltung der oben genannten Pflegevorschriften entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- ◆ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie beim Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

47.1 PFLEGEHINWEISE ZU EDELSTAHL

● 3 Hauptfaktoren für Korrosion sind zu beachten:

- Die chemische Umgebung. Im Allgemeinen:
 - * Verschiedene Salzlaken (Salzkonzentration, Sauerkraut ...)
 - * Chloride, vor allem enthalten in:
 - Reinigungsmitteln
 - Bleichmitteln (Eau de Javel)
- Die Temperatur: Bei allen oben genannten chemischen Medien nimmt die Aggressivität gegenüber rostfreiem Stahl mit der Temperatur sehr stark zu.
- Die Zeit: Je länger der Kontakt zwischen dem rostfreien Stahl und dem chemischen Medium dauert, desto deutlicher werden die Folgen der Korrosion sichtbar.

Das Zusammenspiel dieser drei Faktoren kann zur Beschädigung / Zerstörung der Wände führen, selbst wenn sie aus qualitativ hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt sind.

Es sollte beachtet werden, dass es äußerst selten ist, dass die Korrosion eines Edelstahls vom Stahl selbst ausgeht. Im Allgemeinen sind ungeeignete oder falsch angewendete Pflegemittel, eine schlechte Pflege oder extreme Nutzungsbedingungen die Ursache auftretender Beschädigungen.

ACHTUNG:

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Korrosionsschäden, die aufgrund dieser Umstände entstanden sind, und es können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.

47.2 HÄUFIGKEIT DER REINIGUNG / ENTKALKUNG

Um eine angemessene Pflege zu gewährleisten, sollten Sie die verschiedenen Teile, Komponenten und Zubehörteile des Kombidämpfers gemäß den empfohlenen Pflegeintervallen reinigen. Falls erforderlich, kann eine häufigere Reinigung in Betracht gezogen werden.

Chef'sCombi ist mit einer intelligenten Technologie ausgestattet, die Ihnen automatisch den am besten geeigneten Reinigungs- und Entkalkungszyklus vorschlägt, basierend auf Ihrer Nutzung und den Informationen über die Wasserbeschaffenheit und die Betriebszeit, die Sie bei der Installation Ihres Kombidämpfers angegeben haben.

Häufigkeit der Reinigung und Entfettung

Drei Kriterien beeinflussen die Häufigkeit der Reinigung des Garraums: die Intensität der Nutzung, die Betriebsart und die beim Garen angewandte Temperatur

Häufigkeit	Teile / Komponenten	Empfehlungen
Täglich	Garraum	Halten Sie sich an die Dosierungsangaben der Reinigungstabs und spülen Sie gründlich nach. Benachrichtigen Sie den Kundendienst, falls Roststellen auftreten
	Bedienfeld	Benutzen Sie ein weiches Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
	Außenflächen Garraumdichtung (Garraum) Tür (Glasscheiben ...) Tropfrinne Garzubehör [(Fühler, Smoker, HGW-Modul ...)	Halten Sie sich an die Dosierungsangaben der Pflegemittel und spülen Sie gründlich nach. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Wöchentlich	Belüftungsöffnungen im Technikfach Klappe für das Entkalkungsmittel Handbrause	Benutzen Sie ein weiches Tuch.
		Reinigen Sie die Düse mit einem nicht aggressiven, nicht scheuernden Entkalkungsmittel. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab.
Monatlich	Schutzaufkleber für die Led-Lichtbänder	Falls erforderlich, mit einem nicht aggressiven, nicht scheuernden Entfettungsmittel reinigen Spülen Sie gründlich nach.

Häufigkeit der Entkalkung

Täglich, wenn nötig. Falls sich Mineralien an den Innenwänden des Garraums aufgrund von nicht enthärtetem Wasser ablagern (weißlicher Belag), müssen diese Ablagerungen unbedingt täglich entfernt werden.

Wenn Sie nicht genügend Entkalkungszyklen durchführen, werden Sie durch eine Meldung darauf aufmerksam gemacht, dass Sie zur weiteren Verwendung Ihres Kombidämpfers eine „Kesselspülung“ starten müssen, um den Kessel Ihres Chef'sCombi in einwandfreiem Zustand zu halten.

47.3 PFLEGE DER AUSSENFLÄCHEN

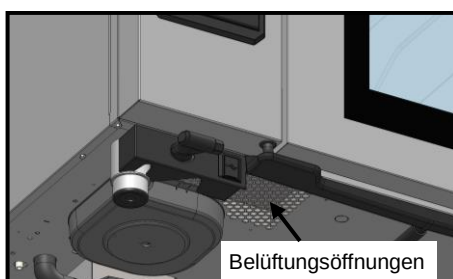
Die Metalloberfläche muss sorgfältig gepflegt werden, um Staub, Metallpartikel und Ablagerungen jeglicher Art zu entfernen, die die oben erwähnte Schutzschicht beeinträchtigen könnten

Reiben Sie rostfreien Stahl niemals mit Stahlwolle ab. Nur wenn es wirklich notwendig ist, mit „Scotch Brite“ oder einem gleichwertigen Produkt in Richtung der ursprünglichen Politur der Edelstahloberfläche bearbeiten.

- » Waschen Sie die Oberflächen mit Seifenwasser oder einem beliebigen neutralen, jedoch nicht scheuernden Reinigungsmittel ab.
- » SPÜLEN SIE GRÜNDLICH mit Wasser nach.
- » Trocknen Sie die Oberflächen ab.

47.4 PFLEGE DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES ELEKTRONIKFACHS

Das Abkühlen des Elektronikfachs wird durch Belüftungsöffnungen auf der rechten Vorderseite des Geräts (6 und 10 Einschübe) sichergestellt. Achten Sie darauf, dass das Lüftungsgitter sauber und staubfrei bleibt.



- » Reinigen Sie die Oberfläche des Lüftungsgitters mit einem trockenen Tuch.

47.5 REINIGUNG DER TÜRSCHEIBEN

Damit der Garraum stets optimal einsehbar bleibt, sollten Sie die Innenscheibe und die Türverkleidung regelmäßig reinigen.

- » Öffnen Sie die Garraumtür vollständig.
- » Entriegeln Sie die Innenscheibe, indem Sie leicht auf die beiden Einhängelaschen drücken.
- » Schwenken Sie die Innenscheibe.
- » Reinigen Sie die Türscheiben mit lauwarmem Wasser, einem Tuch und einem neutralen, nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- » Lassen Sie die Scheiben trocknen, bevor Sie die Innenscheibe wieder verriegeln.

47.6 REINIGUNG DER GARRAUMDICHTUNG

Um mögliche Schäden durch Fett- oder Lebensmittelmrückstände zu vermeiden, müssen die Dichtungen des Garraums unbedingt regelmäßig von Hand gepflegt werden. Dies sollte sich sowohl auf die Innen- als auch auf die Außenflächen beziehen. Die tägliche Reinigung trägt zur Verlängerung ihrer Lebensdauer bei.



- » Öffnen Sie die Tür des Kombidämpfers.
- » Entfernen Sie die Fett- und Schmutzrückstände an der Türdichtung mit Seifenwasser oder jedem beliebigen neutralen und nicht scheuernden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- » Spülen Sie gründlich nach.
- » Lassen Sie die Tür so lange offen, bis die Dichtung getrocknet ist.

47.7 PFLEGE DER INNENFLÄCHEN

Für eine optimale Leistung und eine längere Lebensdauer Ihres Chef'sCombi Kombidämpfers ist es unerlässlich, die Ansammlung von korrosiven Substanzen und Mineralablagerungen zu vermeiden.

- **Vermeiden Sie korrosive Substanzen:** Substanzen, die sich anreichern, können stark korrosiv werden.
- **Verhindern Sie mineralische Ablagerungen:** Mineralien im Wasser können zu Problemen mit korrodierten Wänden, Leistung und Langlebigkeit führen (Auswuchten von Lüfterrädern, Wärmeableitung von Wärmetauschern usw.).

Chef'sCombi ist mit einer intelligenten Technologie ausgestattet, die Ihnen automatisch den am besten geeigneten Reinigungs- und Entkalkungszyklus vorschlägt, basierend auf Ihrer Nutzung und den Informationen über die Wasserbeschaffenheit und die Betriebszeit, die Sie bei der Installation Ihres Kombidämpfers angegeben haben. Weitere Informationen (► [CombiCare](#)).

Wenn Sie nicht genügend Entkalkungszyklen durchführen, werden Sie durch eine Meldung darauf aufmerksam gemacht, dass Sie zur weiteren Verwendung Ihres Kombidämpfers eine „Kesselspülung“ starten müssen, um den Kessel Ihres Chef'sCombi in einwandfreiem Zustand zu halten.

47.8 MATERIAL FÜR DIE ZUBEREITUNG KORROSIVER PRODUKTE (Seefisch, Sauerkraut)

Materialien, die intensiv und regelmäßig zum Garen korrosiver Produkte wie Seefisch, Sauerkraut, ... verwendet werden, müssen nach jedem Gebrauch gründlich und systematisch gereinigt werden.

48. FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Die auf dem Kombidämpfer angezeigten Fehlermeldungen oder Informationen enthalten eine kurze Beschreibung des Fehlers, seiner Folgen und der Schritte, die zur Behebung des Fehlers unternommen werden müssen. Sie werden durch vier verschiedene Farben angezeigt: rot, orange, gelb und grün. Bei orangefarbenen und roten Fehlern muss unbedingt der technische Kundendienst hinzugezogen werden, da sie den Betrieb blockieren oder die Nutzung des Kombidämpfers auf den abgesicherten Modus beschränken, so dass der laufende Zyklus noch beendet werden kann. Gelbe und grüne Meldungen hingegen schränken die Nutzung Ihres Kombidämpfers in keiner Weise ein und ermöglichen es, den laufenden Zyklus normal zu beenden, mit oder ohne Serviceeinsatz.

Die folgende Liste bezieht sich ausschließlich auf Informationen und Verfahrensfehler, die in Grün bzw. Gelb angezeigt werden.

Beschreibung der Meldung	Auswirkungen	Was ist zu tun?
E10: Kesselverkalkung	Keine, der Garvorgang wird fortgesetzt	Führen Sie so bald wie möglich eine Entkalkung des Kessels durch - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner.
E31: Kerntemperaturfühler fehlerhaft	Keine, der Garvorgang wird fortgesetzt	Wenden Sie sich so bald wie möglich an den technischen Ansprechpartner.
E32: Fühler nicht eingesteckt		Stecken Sie den Fühler so bald wie möglich in das Produkt.
E33: Fühler nicht richtig gesteckt		Stecken Sie den Fühler so bald wie möglich in einen dicken, gleichmäßigen Teil des Produkts.
E35: USB-Kerntemperaturfühler beschädigt	Keine, der Garvorgang wird fortgesetzt	Überprüfen Sie den Anschluss des Fühlers an die USB-Buchse - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner.
E71: Überhitzung der Elektronik (+70°C)	Die Höchsttemperatur des Kombidämpfers wird gesenkt	Reinigen Sie die Ansaugöffnungen für die Frischluft vorne links am Gerät - Entfernen Sie alle Wärmequellen, insbesondere auf der linken Seite des Geräts - Belüften Sie den Raum.
E82: Fehler der SD-Karte	Keine, der Garvorgang wird fortgesetzt	Wenden Sie sich so bald wie möglich an den technischen Ansprechpartner.
E90: Kesselstörung während des Garvorgangs	Der Garvorgang wurde in der Betriebsart Heißluft Feuchterege lung beendet	Wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner, wenn das Problem weiterhin besteht.
E91: Kesselstörung während der Reinigung	Die Reinigung wurde ohne den Betrieb des Kessels durchgeführt	Spülen Sie den Garraum mithilfe der Handbrause gründlich aus - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren technischen Ansprechpartner.
E92: Fehler bei der Feuchtemessung	Der Garvorgang wurde in der Betriebsart „Garumgebung Auto“ beendet	Wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner, wenn das Problem weiterhin besteht
E93: Fehler des Kerntemperaturfühlers	Der Garvorgang wurde in der Betriebsart Niedertemperaturgaren beendet (Anfangswert der Kerntemperatur)	Wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner, wenn das Problem weiterhin besteht.
E94: Sperrender Fehler, der die Reinigung verhindert	Es wurde eine allgemeine Spülung durchgeführt	Spülen Sie den Garraum mithilfe der Handbrause gründlich aus - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner.

49. VORBEUGENDE WARTUNG



ACHTUNG: Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie beim Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

Thema	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Jährlich (oder alle 3000 Std.)	Empfehlungen
Reinigung der Außenflächen	x				Halten Sie sich an die Dosierungsangaben der Pflegemittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Reinigung der Garraumdichtung (alle Modelle) und Türdichtung unten (20 Einschübe)	x				Halten Sie sich an die Dosierungsangaben der Pflegemittel. Spülen Sie gründlich nach. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Reinigung des Bedienfelds	x				Benutzen Sie ein weiches Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Reinigung und Entkalkung der Innenflächen	x				Halten Sie sich an die Dosierungsangaben der Pflegemittel. Spülen Sie gründlich nach. Benachrichtigen Sie den Kundendienst, falls Roststellen auftreten.
Handbrause		x			Kein Leck und keine Verstopfung (Reinigen Sie die Düse mit einem nicht aggressiven, nicht scheuernden Entkalkungsmittel). Spülen Sie gründlich nach. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Ablaufsieb Garraum		x			Keine Verstopfung, reinigen Sie es bei Bedarf.
Klappe für das Entkalkungsmittel		x			Überprüfen Sie, ob sich die Klappe beim Schließen und Öffnen nicht verhakt. Reinigen Sie das Sieb bei Bedarf.
Reinigung der Belüftungsöffnungen des Technikfachs		x			
Sichtprüfung - Vorhandensein der inneren Türanschlüsse		x			
Sichtprüfung - Einsteckfühler (Spitze, Kabel, Wanddurchführung...)		x			Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen.
Option Fettsammlung: Zustand des Schlauchs		x			Bei Beschädigung, übermäßiger Steifigkeit: Kundendienst verständigen.
Option Fettsammlung: Zustand des Ventils			x		Bei übermäßigem Spiel im Griff oder schlechtem Ablauf: wenden Sie sich an den Kundendienst.
Sichtprüfung - Garraumdichtungen (alle Modelle) und Türdichtungen unten (20 Einschübe)			x		Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen
Sichtprüfung - Zustand des Schutzaufklebers der Beleuchtung			x		Reinigen Sie das Gerät bei Bedarf mit einem nicht aggressiven, nicht scheuernden Entfettungsmittel. Spülen Sie gründlich nach. Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen.
Regelmäßige Wartung durch den Kundendienst				x	

50. EMPFOHLENE ERSATZTEILE UND ERSATZTEIL-NOTFALLAUSSTATTUNG

Code	Bezeichnung
145587	Dichtung + Verschleißring Motorwelle
157029	ICS24-6&10G-Temperaturfühler Kessel Service-Kit
159000	ICS24-61E-Ringförmiger Heizstab 6GN 1/1 Service-Kit
159002	ICS24-62E-202E-Ringförmiger Heizstab 400V 21,6kW Service-Kit
159003	ICS24-101E-Ringförmiger Heizstab 400V, 18,0kW Service-Kit
159004	ICS24-102E-Ringförmiger Heizstab 400V, 14,0kW Service-Kit
159005	ICS24-61E-Ringförmiger Heizstab 11,2kW 240V Service-Kit
159007	ICS24-6-102E- Ringförmiger Heizstab 23,5kW 240V Service-Kit
159008	ICS24-101E-Ringförmiger Heizstab 19,6kW 240V Service-Kit
159009	ICS24-102E-Ringförmiger Heizstab 15,2kW 240V Service-Kit
159010	ICS24-61E-Ringförmiger Heizstab 10,3kW 208V Service-Kit
159012	ICS24-6-102E- Ringförmiger Heizstab 21,6kW 208V Service-Kit
159013	ICS24-101E-Ringförmiger Heizstab 18kW 208V Service-Kit
159014	ICS24-102E-Ringförmiger Heizstab 14kW 208V Service-Kit
159015	ICS24-61E-Ringförmiger Heizstab 10,3kW 277V Service-Kit
159017	ICS24-6-102E- Ringförmiger Heizstab 21,6kW 277V Service-Kit
159018	ICS24-101E-Ringförmiger Heizstab 480V, 18,0kW Service-Kit
159019	ICS24-102E-Ringförmiger Heizstab 14kW 277V Service-Kit
159020	ICS24-61E- Tauchheizkörper 400V, 9,0kW Service-Kit
159021	ICS24-6&10E-Tauchheizkörper 400V, 17,5kW Service-Kit
159022	ICS24-61E- Tauchheizkörper 9,8kW 240V Service-Kit
159023	ICS24-6-10E- Tauchheizkörper 19,1kW 240V Service-Kit
159024	ICS24-61E- Tauchheizkörper 9kW 208V Service-Kit
159025	ICS24-6&10E- Tauchheizkörper 17,5kW 208V
159026	ICS24-61E- Tauchheizkörper 9kW 277V Service-Kit
159027	ICS24-6&10E- Tauchheizkörper 17,5kW 277V Service-Kit
159028	ICS24-6&10E-Temperaturfühler Kessel Service-Kit
159030	ICS24-Garraumsensor Service-Kit
159031	ICS24-6&101-Motor Kombidämpfer 120W lang 0,45m Service-Kit
159032	ICS24 GN21 Motor Service-Kit
159045	ICS24-G-Lüfter NG40 CE 230V 50/60 HZ Service-Kit
300697	Dreipoliges Schütz 25A 230V 50/60 LC1D09P7
300698	Dreipoliges Schütz 32A 230V 50/60 LC1D18P7
300699	Dreipoliges Schütz 40A 230V 50/60 LC1D25P7
300702	Dreipoliges Schütz 80A 230V 50/60 HZ
300769	Entstörrelais LAD4RCU
300777	Reihenklemme Sicherungshalter 5X20 5X25
300778	Endflansch für Sicherungshalter 300777
300792	Sicherungshalter 10.3x38.1
300793	Sicherung 600VAC 10A 10.3x38.1
300798	Schütz LC1D80P7
300799	RC-Block RC LA4DA2U
300801	Sicherung 4A 5x20mm träge
300802	Integriertes Schaltnetzteil
300805	ICS24-Reedschalter Tür Magnetsensor
300806	ICS24-Reedschalter Tür
301514	ICS24 Niveausensor Kessel
301515	ICS24 Lambdasonde
301517	ICS24-6-KT-Fühler Fühler+Halterung

Code	Bezeichnung
301518	ICS24-102-KT-Fühler Fühler+Halterung
301519	ICS24 Niveausensor Reinigungskasten
301520	ICS24 Niveausensor Kessel lang
304269	Kondensator 5µf für Reinigungspumpe (C3)
304293	Kondensator 12,5µf Kompaktmotor fm 2014
304317	ICS24 61E Lüfterrad 300
304318	ICS24-Entkalkungspumpen E 230V EU 50HZ 20L/MIN
304319	ICS24- Ablaufpumpen Reinigung 230V EU 50HZ 20L/
304320	ICS24- Ablaufpumpen Kessel 230V EU 50HZ 2
304326	ICS24 GN21 Kondensator 20µ für Motor
304328	ICS24 61G 101E Lüfterrad 320
304329	ICS24 62E 101G Lüfterrad 340
304330	ICS24 62G 102E Lüfterrad 370
304334	ICS24-Lüfter UL, 230V, 120x120x38 mm, RB
306086	Anschlussleiste 450V 57A 5-polig 10mm
308353	ICS24-Schaltnetzteil 24V 35W
309716	Optischer Kodierer FastPad 3
309717	Platine Gas FastPAD 3
309718	Platine Feuchte FastPAD 3
309719	LED-Band 4000K 24V
309722	ICS24-Leuchtring-Lichtleiter
309723	Verbindungskabel zwischen Platinen FAST PAD V3
309725	SELF gemeinsame Betriebsart 2x10
309726	SD-Karte
310315	Flansch
310317	O-Ring für Flansch 310315
310358	Elektromagnet GY030 24v
311356	Aufkleber LED-Band für Kombidämpfer
311361	Schutzfolie LED-Band
314373	Reinigungspumpe 220/240v 50HZ 2700RPM IP00
314396	Reinigungspumpe UL
318042	Dichtung Nitril Kevlar spezial Gas 20/27
366599	O-Ring Nitril 62X3.5 70 SHORE
366683	Auslassdichtung Wärmetauscher Vulcan 6/10N
366696	ICS24-6&10G-Brennerdichtungen Heizung Heißluft
366697	ICS24-6&10G-Brennerdichtungen Kessel
366698	ICS24-61-Rahmen Garraumdichtung
366699	ICS24-62-Rahmen Garraumdichtung
366700	ICS24-101-Rahmen Garraumdichtung
366701	Türdichtung 102
366708	ICS24-Ablaufdichtung
366709	ICS24-Flanschdichtung Heizelement
366711	ICS24-Dichtung Wrasenklappe
366712	ICS24-GN11E-Dichtung Tauchheizkörper
366716	ICS24-EPDM-Dichtung 70SH 100.00X2.50 150°C
407002	Entstörungsmodul
408406	Autotransformator 828 VA
408407	Autotransformator 415 VA
468104	ICS24-SE-Magnetventile Wasser (2-Wege EU)
468106	ICS24-SE-Magnetventile Wasser (3-Wege EU)

51. GARANTIE

ACHTUNG! JEDE GARANTIE IST AN BEDINGUNGEN GEBUNDEN

Unsere Garantie gilt nur für einen normalen Gebrauch. Damit meinen wir die strikte Befolgung der Empfehlungen, die in unseren Bedienungs- und Wartungsanleitungen nachzulesen sind.

Des Weiteren gilt die Garantie nur insoweit, als dass regelmäßige Wartungen und/oder empfohlene Kontrollen ordnungsgemäß von unseren Technikern durchgeführt worden sind.

Für alle unsere Geräte gilt unter den oben angeführten Vorbehalten eine Garantie von einem Jahr ab dem Rechnungsdatum. Bei Störungen aufgrund von Mängeln oder sichtbaren oder versteckten Konstruktionsfehlern werden unsere Geräte innerhalb dieses Garantiejahres auf unsere Kosten repariert - Ersatzteile und Arbeitsleistung inbegriffen.

Um von dieser Garantieleistung profitieren zu können, darf keine Modifizierung oder Reparatur mit Ersatzteilen, die nicht original sind oder nicht von unserer Firma autorisiert wurden, oder durch nicht qualifiziertes sowie nicht durch uns ausgebildetes Personal an unseren Geräten ausgeführt werden.

Bei Störungen oder Beschädigungen hat uns der Käufer, sobald er davon Kenntnis hat, schriftlich über die Mängel zu benachrichtigen, die er unseren Geräten anlastet. Keinesfalls dürfen er selbst oder ein Dritter diese Mängel beseitigen.

Unsere regelmäßigen Wartungen sind die wichtigste Voraussetzung für die problemlose Funktion und die Zuverlässigkeit unserer Geräte. Sie können und dürfen ausschließlich von unseren besten für diese Aufgaben qualifizierten und vorbereiteten Technikern durchgeführt werden. Sie verfügen über spezielles Werkzeug und die Original-Ersatzteile und werden regelmäßig weitergebildet. Die regelmäßigen Wartungen sind unerlässlich und werden entgeltlich erbracht. Sie sind die Garantie für eine zuverlässige Funktionsweise unserer Geräte.

Die Wartungsintervalle beziehen sich auf normale Nutzungsbedingungen. Bei härteren Einsatzbedingungen müssen bestimmte Arbeiten in kürzeren Abständen durchgeführt werden.

ACHTUNG: Schäden, die durch den Anschluss unserer Geräte an ein Netzwerk, das nicht mit dem Typenschild konform ist (Spannung, Vertauschung Phase/Neutralleiter, Wasserdruck, Gasdruck, ...) sowie die Nichtbeachtung der Phasenfolge (wichtig für Drehstrommotoren, Drehrichtung des Lüfterrads, Stellglieder, ...) entstehen, sind keinesfalls durch diese Garantie abgedeckt.

Wir empfehlen daher, den Anschluss der Geräte erst dann durchzuführen, wenn Spannung und Gas zur Verfügung stehen und auf ihre Ordnungsmäßigkeit geprüft worden sind.

52. RECOMENDACIONES

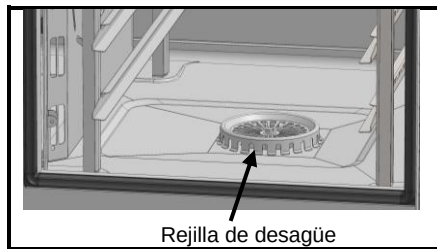
♦ GARANTÍA.

Para que podamos ofrecerle la garantía de este equipo, le rogamos que respete las ESPECIFICACIONES DEL CONSTRUCTOR que figuran en este manual.

Si, por el contrario, usted no puede encargarse del servicio y el mantenimiento necesarios, nuestra red local de instalación y servicio estará encantada de elaborar un contrato personalizado para usted.

♦ ADVERTENCIA

- El producto que se le entrega cumple las normas vigentes. En caso de transformación, el fabricante asume toda la responsabilidad. El fabricante no se hace responsable si la máquina se utiliza para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñada.
- Aparatos de uso exclusivamente profesional, que deben ser manejados por personal cualificado.
- Lea atentamente este documento antes de utilizarlo.
- Conserve sus documentos.
- Folleto original.
- ♦ Este equipo está destinado exclusivamente a uso profesional y debe ser manejado por personal cualificado.
- ♦ Estos aparatos están destinados a un uso colectivo, por ejemplo, en las cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas artesanales como panaderías, carnicerías, etc., pero no a la producción continua de alimentos en serie.
- ♦ Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones previas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- ♦ Estos aparatos deben instalarse con ventilación suficiente para evitar la formación de concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en el local en el que estén instalados.
- ♦ El caudal de aire nuevo necesario en los hornos de gas para suministrar aire de combustión es de 2 m³/h por kW de potencia calorífica.
- ♦ El aparato no está diseñado para funcionar en una atmósfera explosiva. Por lo tanto, no debe instalarse en una zona cubierta por la directiva ATEX.
- ♦ No intente nunca bloquear la chimenea de extracción de humos, ya que esto provocaría un aumento de la presión del aparato y podría provocar una explosión.
- ♦ Si recibe un mensaje de error, consulte la sección "Mensajes de error" y siga las instrucciones.
- ♦ Queda terminantemente prohibido el uso de chorros o mangueras de alta presión para la limpieza.
- ♦ NUNCA ponga en marcha el horno SIN SUSTITUIR y BLOQUEAR el conducto de ventilación.
- ♦ No retire el conducto de ventilación y la rejilla de desagüe del horno. Si se retira esta rejilla, no haga funcionar el horno.



- ♦ Se debe llamar a un instalador cualificado para que instale el aparato y, si es necesario, lo adapte para su uso con otro gas.
- ♦ **IMPORTANTE:** Advertimos a los usuarios en particular en los casos de cocción de platos con aditivos alcohólicos (coq au vin, peras al vino, etc....). Los vapores saturados de alcohol pueden, en un momento dado, bajo el efecto del calor, provocar una verdadera explosión en la mufla y crear, debido a la estanqueidad de la puerta, una sobrepresión momentánea que provoque una deformación irreversible del aparato. Este riesgo aumenta aún más cuando, al final de la cocción, el usuario añade alcohol a los productos y cierra la puerta para terminar la cocción.
- ♦ El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante la limpieza o el mantenimiento, y cuando se sustituyan piezas.
- ♦ El panel de control se maneja pulsando con los dedos los botones impresos en la pantalla. Le aconsejamos que utilice únicamente los dedos y no cualquier otro objeto como cuchillos, tenedores, cucharas, etc.
- ♦ Utilice el aparato en una habitación donde la temperatura ambiente esté entre 10°C y 40°C.
- ♦ **Para garantizar un funcionamiento seguro y duradero, el aparato debe ser revisado y mantenido a fondo por personal cualificado de nuestra empresa** (desmontaje de los quemadores, inspección y limpieza de los venturis, limpieza de los inyectores, ajuste de los anillos de aire, limpieza de los respiraderos, comprobación de fugas, comprobación de los dispositivos de control, regulación y seguridad, etc.).
- ♦ No coloque el sensor del núcleo detrás de la carcasa (riesgo de daños en el sensor de la turbina, en el calentador o en el intercambiador de gas).
- ♦ La toma USB y la toma de la sonda de núcleo están protegidas.
 - vuelva a colocar siempre la tapa (con la lengüeta doblada hacia abajo para proteger las conexiones) en cuanto deje de utilizar el enchufe.
 - nunca "limpie" las conexiones con una manguera o esponja.
- ♦ Este aparato debe conectarse a las conexiones flexibles para la conexión equipotencial y a los servicios como la electricidad, el agua, el gas y el suministro de vapor de tal manera que el aparato pueda moverse en la dirección requerida para la limpieza, a lo largo de una distancia mayor o igual a la dimensión del aparato en la dirección del movimiento más 500 mm, sin que las conexiones flexibles se estiren o se sometan a tensión.
- ♦ **El mantenimiento del horno debe ser meticuloso y DIARIO (ver apartado mantenimiento). En particular, los ventiladores, los elementos calefactores y las paredes deben mantenerse limpios y sin grasa ni depósitos minerales (cal u otros).**
- ♦ Está terminantemente prohibido abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza del horno. De lo contrario, podrían salir productos de limpieza/descalcificación, vapor y agua muy caliente. Si abre la puerta del horno durante la limpieza, el ciclo de limpieza se interrumpirá y se le pedirá que vuelva a cerrar la puerta.
- ♦ **ESTÁ TERMINANTEMENTE PROHIBIDO APLICAR EL PRODUCTO DE LIMPIEZA A TEMPERATURAS SUPERIORES A 60°C.** Las paredes del horno sufrirían daños irreparables (color oscuro, casi negro).
- ♦ El horno mixto de convección/vapor debe limpiarse con productos de limpieza específicos que soporten temperaturas de 70°C. Los productos de limpieza y/o descalcificación inadecuados pueden tener un efecto corrosivo.
- ♦ **Insistimos en que utilice el producto de limpieza y descalcificación recomendado por el fabricante para garantizar una limpieza óptima y una vida útil óptima de los componentes.**
- ♦ Los productos que contienen ácido nítrico están estrictamente prohibidos.
- ♦ La categoría de riesgo del limpiador químico debe ser como máximo 3 según la norma EN 1717 (Información toxicológica en la FDS: DL50 > 200mg/kg).
- ♦ El sistema automático de limpieza está diseñado exclusivamente para introducir un limpiador-desengrasante. No utilice nunca un producto desincrustante. Esto causaría daños irreversibles en el circuito hidráulico de su horno.
- ♦ **No limpie la cámara del horno con las rejillas y/o bandejas colocadas.**

- ♦ Para la limpieza automática, utilice únicamente las pastillas de limpieza y los bastoncillos desincrustantes recomendados por el fabricante.
- ♦ Deje que el sistema de cocción y todas las piezas en funcionamiento se enfríen antes de iniciar el proceso de limpieza automática.
- ♦ No deje la sonda de temperatura corazón acoplada a la cámara de cocción fuera del horno durante la limpieza automática. La junta de la mufla podría dañarse y podría salir producto de limpieza/descalcificación.
- ♦ No deje nunca la sonda de temperatura corazón conectada al puerto USB del horno durante un ciclo de limpieza.
- ♦ Elimine todos los productos de limpieza y residuos antes de calentar la cámara de cocción para cocinar alimentos.
- ♦ El fabricante declara que el embalaje cumple la directiva 94/62/CE (directiva sobre envases y residuos de envases del 20.12.94) e invita al instalador (y al usuario) a respetar las normas que rigen la eliminación de los envases (reciclado o reutilización).
- ♦ **La garantía no cubrirá los problemas derivados del incumplimiento de estas recomendaciones.**



¡Peligro! ¡Peligro! ¡Peligro! ¡Peligro! ¡Cuidado!

- ♦ Los aparatos pueden alcanzar los 300°C. **Tenga cuidado con el riesgo de quemaduras** al manipular los accesorios interiores (placas, módulos, escalera, carros, filtro, carcasa, etc.).
- ♦ La temperatura de la superficie de la puerta supera los 60°C. **PRECAUCIÓN:** riesgo de quemaduras.
- ♦ Carga/descarga de bandejas y placas de cocción: La altura del nivel superior de los aparatos colocados sobre una mesa o base puede ser de hasta 1,75 m. Al descargar a mano, manipule las placas de cocción con cuidado. **Tenga cuidado con el riesgo de salpicaduras y desbordamientos que podrían causar quemaduras.**
- ♦ Al manipular la sonda de núcleo, **PRECAUCIÓN puede estar muy caliente.** Utilice protección al retirar/manipular la sonda si está caliente.
- ♦ Recordatorio de las fases de riesgo de acuerdo con la ficha de datos de seguridad de cada producto de limpieza
 - Nocivo por ingestión.
 - Provoca quemaduras graves.
 - Irrita los ojos.
 - Irrita las vías respiratorias.
 - Riesgo de lesiones oculares graves.
- ♦ Peligro de irritación cutánea y ocular o quemaduras por ácido. Los limpiadores irritan la piel y los ojos en contacto directo y pueden causar quemaduras en contacto directo.
 - No inhalar la niebla de pulverización
 - No poner los limpiadores en contacto con los ojos o la piel
 - No abra nunca la puerta del aparato durante la limpieza automática.
 - Llevar ropa de protección, guantes de protección y gafas de seguridad de acuerdo con la ficha de datos de seguridad.
- ♦ Recordatorio de las fases de seguridad de acuerdo con la ficha de datos de seguridad de cada producto de limpieza
 - No coma ni beba durante su uso.
 - No respirar los vapores.
 - En caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acúdase a un médico.
 - Llevar ropa de protección adecuada, guantes y protección ocular/facial.
 - En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico.
 - Eliminar el producto y su recipiente como residuos peligrosos.

**EQUIPAMIENTO DE COCINA PROFESIONAL
AL FINAL DEL CICLO DE VIDA**

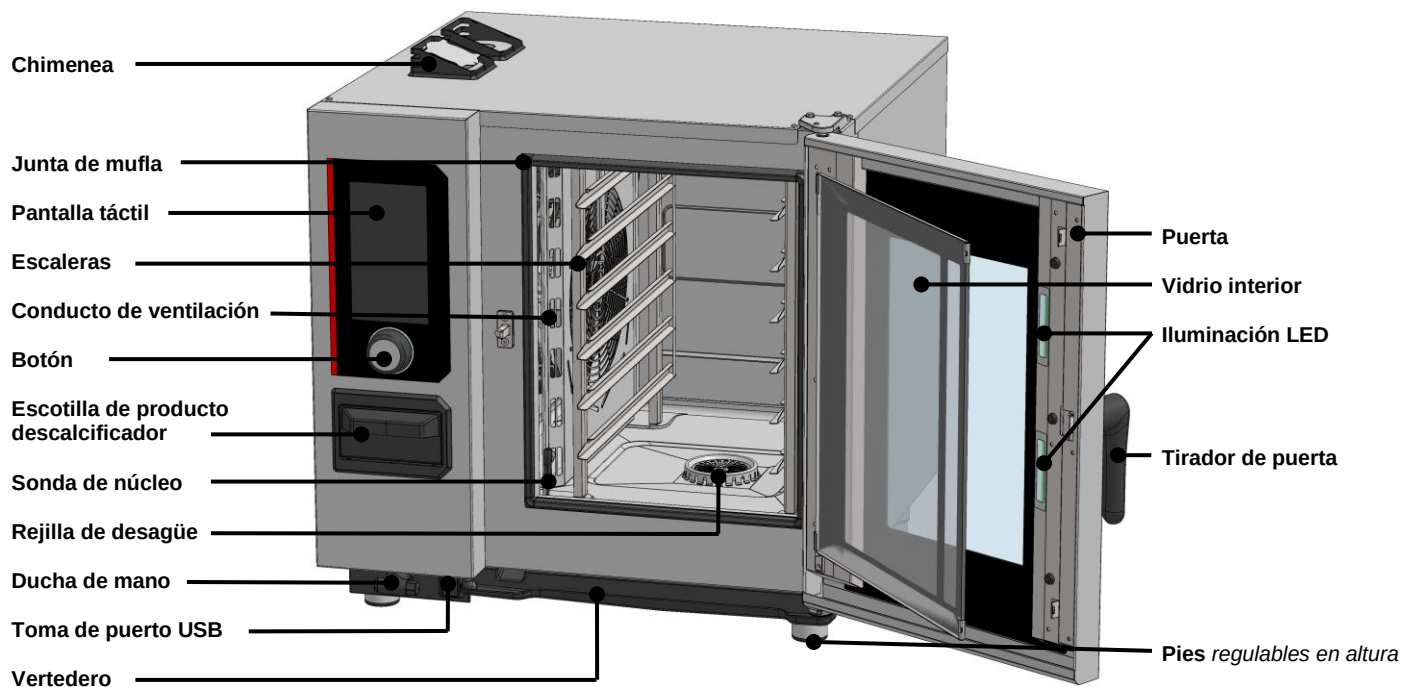
Instrucciones de uso

Elimine este producto de acuerdo con la legislación nacional u otras normativas vigentes en su país para el tratamiento de equipos eléctricos y electrónicos usados.

Nota: Para ello, póngase en contacto con un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos para su tratamiento, recuperación y reciclado, de acuerdo con la legislación nacional.

53. COMPOSICIÓN DEL EQUIPO

53.1 HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES



54. CONSEJOS PRÁCTICOS DE UTILIZACIÓN

54.1 ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Al final del proceso de fabricación, los aparatos se prueban y los accesorios e instrucciones (kit de inicio) se colocan dentro de la cámara de cocción.

Su aparato ha sido instalado correctamente por nuestra red de instaladores y por un instalador cualificado. Ya se han realizado las autocomprobaciones de puesta en servicio y el aparato está listo para funcionar. Encontrará toda la información necesaria sobre la instalación en el manual de instalación suministrado con el aparato.

Por ello, antes de la primera cocción debe realizarse una limpieza a fondo de la cámara de cocción.

El uso de un detergente doméstico líquido, combinado con agua caliente, permite realizarlo en buenas condiciones. Aclarar a fondo ([Cuidado del horno](#)).

54.2 LÍMITE DE CARGA



Tenga en cuenta lo siguiente:

Por su propia seguridad y la de su aparato, respete siempre las cantidades máximas autorizadas.

Modelo	Cantidad máxima de carga (kg)	Cargas máximas por nivel/placa	Ayuda
6 GN1/1	30 kg	5 kg	Escaleras
6 GN2/1	60 kg	10 kg	Escaleras
10 GN1/1	50 kg	5 kg	Escaleras y carros deslizantes
10 GN2/1	100 kg	10 kg	Escaleras y carros deslizantes

54.3 LÍMITES DE UTILIZACIÓN

Modelo	Número de niveles	Placa GN1/1	Placa GN2/1	Distancia entre niveles
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

54.4 COLOCACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA Sonda CARDÍACA

El horno se suministra de serie con una sonda de temperatura central conectada al interior de la cámara de cocción. Siga las instrucciones que se indican a continuación sobre el uso y la posición de la sonda. Como accesorio, puede adquirir una sonda de núcleo USB que puede conectarse a la toma USB.



Al manipular la sonda de núcleo, **PRECAUCIÓN puede estar muy caliente**. Utilice protección al retirar/manipular la sonda si está caliente.

Al manipular la sonda, **PRECAUCIÓN puede lesionarse con la punta**. Manipule la sonda con cuidado y agárrela siempre por el asa.



No coloque el sensor del núcleo detrás de la carcasa, ya que podría dañar el sensor en la turbina, en la resistencia o en el intercambiador de gases.

Cuando no esté cocinando, **no deje la sonda en el fondo del horno** ni colgando fuera de la cámara de cocción, ya que podría dañarla. Guarde la sonda en el soporte previsto para ello en la escalera izquierda o desconéctela si hay una sonda de núcleo conectada a la toma USB externa.

54.5 USO DE LA DUCHA DE MANO



Si la ducha de mano no se utiliza todos los días, pueden formarse gérmenes en el conducto de suministro de agua a la ducha de mano. Utilice la ducha de mano durante 10 segundos cada mañana y cada noche.



No suelte la ducha de mano bruscamente después de utilizarla. El carrete de la manguera, la ducha de mano y su alojamiento podrían resultar dañados. Deje que la manguera flexible de la ducha de mano se enrolle lentamente, acompañando a la ducha de mano hasta las inmediaciones de su carcasa.

No tire de la ducha de mano hasta la longitud máxima de la manguera disponible, ya que podría dañar el mecanismo de retracción automática de la ducha de mano. Esto podría hacer que la ducha de mano dejara de retraerse automáticamente en su alojamiento.

55. GENERAL

55.1 PANEL DE CONTROL

El panel de control de cristal templado de su horno cuenta con una pantalla de 10" y un mando con codificador rodeado por un anillo iluminado.

55.1.1 BOTÓN

Botón de doble función:

Soporte:

- ✓ Encender y apagar el horno y la pantalla
- ✓ Confirmación/validación de parámetros/valores

Por rotación:

- ✓ Modificación de parámetros / valores
- ✓ Desplazamiento vertical (lista de protocolos, etc.)



55.1.2 PANTALLA TÁCTIL:



El panel de control se maneja pulsando con los dedos los botones impresos en la pantalla. Le aconsejamos que utilice únicamente los dedos y nunca cualquier otro objeto como cuchillos, tenedores, cucharas, etc....

El uso de la pantalla se inspira en el de un "smartphone". Basta con tocar la pantalla con el dedo mediante los gestos que se indican a continuación para acceder o validar los distintos menús, ajustes e información.

55.2 ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

Encender el horno

- » Mantenga pulsado el botón durante el tiempo necesario para que aparezca el gráfico de barras de encendido.
- ⌘ El aparato se enciende y la pantalla muestra el gráfico de barras de encendido. A continuación, aparece la pantalla de bienvenida mientras se inicializa el horno. Transcurridos unos segundos, desaparece para mostrar la pantalla de inicio (o uno de los otros 4 menús).

Parar el horno

- » Mantenga pulsado el botón hasta que el gráfico de barras aparezca por completo.
- ⌘ El aparato se apaga y la pantalla se queda en blanco

56. INICIO

Al encender el horno, tras la inicialización, aparece la pantalla de inicio. Esta pantalla da acceso a los 4 menús principales. Se puede personalizar y acceder a ella desde los demás menús pulsando el botón "Inicio" situado en la zona gris superior de la pantalla. La pantalla siguiente muestra la configuración por defecto del menú de inicio.

CombiGuide

Cocción manual

Retherm

Protocolos

Crear

Aclarar
Limpieza rápido

Parámetros
Perfiles

Fecha

Editores de pantalla

CombiGuide

Editor de pantalla

+

INICIO

Cocinar

CombiGuide

Retherm

MenuMix

Protocolos

Top 12

Crear

Historia

CombiCare

Aclarar

Rápido

Medio

Parámetros

Perfiles

Idioma

09/07/2024

7:24:15

Personalización

CombiGuide

MenuMix

Los 12 primeros

Historia

CombiCare (limpieza)

Limpieza medio

Idioma
Información

Horas

56.1 FUNCIONES ADICIONALES:

Se pueden añadir funciones adicionales al menú "Inicio" mediante la personalización de la pantalla. Desde este menú, pulse la tecla de personalización "+" para añadir o eliminar widgets. Los widgets en gris se seleccionan para que sean visibles en el menú "Inicio".



Delta T
Muestra la pantalla de cocción Delta T (► [Funciones adicionales](#) - Cocción Delta T).



Limpieza ligera
Al pulsar el botón se inicia un ciclo de limpieza ligero (► [CombiCare](#)).

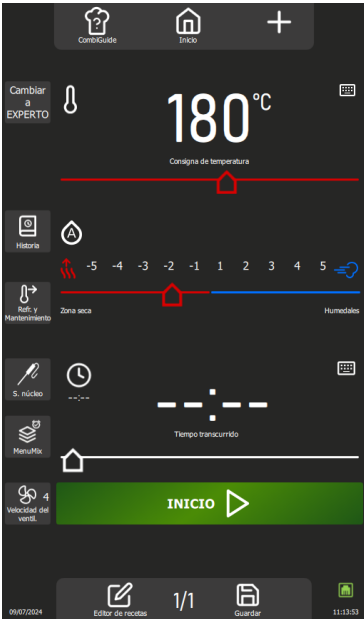
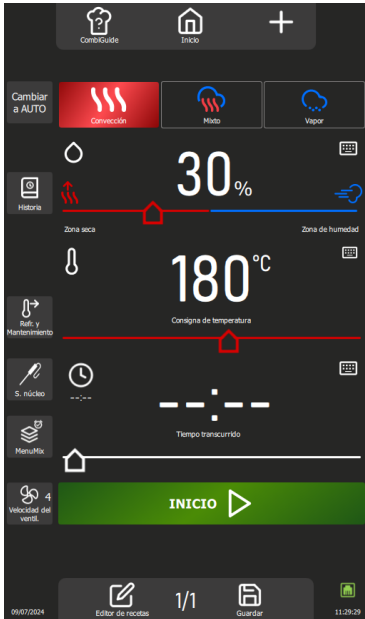


Limpieza intensiva
Al pulsar el botón se inicia un ciclo de limpieza intensivo (► [CombiCare](#)).

57. COCCIÓN MANUAL

El horno combi profesional ofrece dos modos manuales y un modo continuo para adaptarse a sus necesidades culinarias. En el modo manual Auto, basta con seleccionar la temperatura deseada, ofreciendo una comodidad óptima. Por otro lado, para aquellos que prefieren ejercitar su pericia culinaria, el modo Experto ofrece una flexibilidad total. En el modo Experto, tiene un control total sobre la elección del modo de cocción, ya sea convección, combinado o vapor, el nivel de humedad y la temperatura. El tercer modo, el modo "continuo", es una valiosa característica para mantener el horno funcionando continuamente, sin interrupción en situaciones en las que se requiere un mantenimiento constante de la temperatura, permitiendo a los usuarios crear las condiciones ideales para los procesos de cocción. El ambiente del horno en este modo puede ajustarse utilizando tanto las funciones disponibles en el modo Auto como las del modo Experto.

Para una mayor personalización, puede establecer el modo predeterminado que se mostrará cuando acceda al menú "Cocción manual". Esto facilita la adaptación del funcionamiento del horno mixto a sus preferencias y estilo de cocción específico, ofreciendo una experiencia de cocción más personalizada y eficiente.

Modo automático		Modo experto	
	Temperatura de consigna de la cámara de cocción		Modo de cocción
			nivel de humedad
	Modo de cocción		Temperatura de consigna de la cámara de cocción
	Tiempo de cocción / Temperatura corazón		Tiempo de cocción / Temperatura corazón
	Inicio de la cocción		Inicio de la cocción

57.1 MODO AUTO

Con el modo Auto en el menú "Cocción manual", la tecnología del horno le ayuda a realizar su cocción. Para ello, introduzca una temperatura y el Modo y la Humedad se ajustarán automáticamente en función de la temperatura. Si cambia el Modo, la temperatura y la humedad se ajustarán automáticamente. El modo Auto aparece por defecto.

57.1.1 TEMPERATURA



Temperatura

Permite introducir una temperatura en el recinto.

Para ajustar la temperatura, toque la zona correspondiente y ajuste la temperatura girando el codificador o seleccionando el teclado (► General - Pictogramas).

Visualización de la temperatura real del horno:

Pulse el icono de temperatura durante 5 segundos: la temperatura real se mostrará durante unos segundos.

El rango de ajuste de la temperatura va de 25 a 300°C, ajustable mediante el mando codificador de acuerdo con las siguientes especificaciones:

De 25 a 105 C: Paso de 1°C

De 110 - 300°C: pasos de 5°C

57.1.2 MODO / HUMEDAD



Modo automático

Ajuste automático tras introducir la temperatura:

El sistema ajusta automáticamente la humedad y el modo asociado a medida que se modifica la temperatura. Cada pulsación de los botones de modo también cambia la posición del control deslizante de humedad y temperatura.

El modo de humedad y el nivel de humedad pueden seguir modificándose independientemente de la temperatura tras desactivar el modo "auto" pulsando brevemente el icono de humedad (el símbolo "A" desaparecerá).

Dos modos posibles:

Modo "Auto": la temperatura, la humedad y el modo están vinculados (símbolo A en el icono de humedad)

Modo "Manual": sólo la humedad y el modo están vinculados (símbolo A ausente en el icono de humedad).

Para cambiar el modo de cocción, seleccione la zona de modo deseada y ajuste el nivel de humedad moviendo el control deslizante de izquierda a derecha. Esta función permite definir el tipo de modo de cocción y el ambiente de la cámara de cocción.

Sólo se puede acceder a las posiciones de los extremos del regulador de humedad si el modo "auto" está desactivado.

Zona seca: Deslizador completamente a la izquierda. Cocción en modo convección con la tapa de ventilación continuamente abierta.

Zona de humedad: Booster de humedad accesible sólo durante la cocción: añadida humedad manteniendo pulsado el botón.

Visualización del nivel real de humedad en el recinto:

Mantenga pulsado el icono Humedad: el nivel de humedad se mostrará durante unos segundos.

57.1.3 TIEMPO DE COCCIÓN



Temporizador

Permite fijar un tiempo específico para cocinar los alimentos

Si no se especifica ningún tiempo (ajustado a "--:--"), el horno seguirá funcionando continuamente hasta que usted detenga manualmente la cocción.

Para introducir un tiempo de cocción, toque la zona correspondiente y ajuste el tiempo girando el codificador o seleccionando el teclado.

Por defecto, la zona muestra:

00:00: Minutos y segundos si el tiempo es inferior a 1 hora

01:00:00 Horas minutos y segundos si es mayor o igual a 1 hora.

La visualización del tiempo transcurrido se activa en cuanto se inicia la cocción, ya sea en la zona dedicada o en el apartado de progreso de cocción.

El intervalo de ajuste de tiempo va de 0 a 99 horas, ajustable mediante el mando codificador de acuerdo con las siguientes especificaciones:

De 10 segundos a 30 minutos: Pasos de 10 segundos

De 30 minutos a 1 hora: pasos de 30 segundos

De 1 hora a 2 horas: pasos de 1 minuto

De 2 a 5 de la madrugada: pasos de 5 minutos

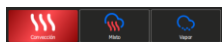
Más de 5 horas: incrementos de 15 minutos

Pulsando el botón "Sonda corazón", la función Timer pasa a la cocción con sonda corazón y cambia la zona horaria para mostrar la temperatura corazón (► [Cocción manual](#) - Funciones adicionales).

57.2 MODO EXPERTO

El modo Experto está diseñado para demostrar tu pericia. Al optar por un modo de cocción, tiene la libertad de regular el clima del horno eligiendo el modo de cocción: vapor, convección o mixto. Ajustando la humedad en el horno, la temperatura del horno, el tiempo de cocción e incluso la velocidad del ventilador, puede tomar el control total de los resultados de cocción.

57.2.1 MODO



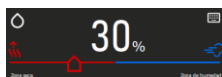
Modos

3 modos disponibles: convección, mixto y vapor:

Por defecto, el sistema propone un nivel de humedad y una temperatura para cada modo.

Durante la cocción, sólo cambiando al modo vapor la temperatura y la humedad cambian a los valores predeterminados.

57.2.2 HUMEDAD



Humedad

El nivel de humedad puede modificarse independientemente del modo seleccionado. Sin embargo, en el modo vapor, el control deslizante de humedad permanece sin ajustar, fijo al 100%.

El uso de las dos posiciones situadas a ambos extremos de la barra deslizante de humedad no varía tanto si se encuentra en modo Auto como en modo Experto. (► [Cocción manual](#) - modo Auto)

Visualización del nivel real de humedad en el recinto:

Mantenga pulsado el icono Humedad: el nivel de humedad se mostrará durante unos segundos.

57.2.3 TEMPERATURA

El uso y el ajuste de la zona de temperatura no varían si está en modo Auto o Experto. (► [Cocción manual](#) - modo Auto)

57.2.4 TIEMPO DE COCCIÓN

El uso y ajuste del Temporizador no cambia si está en modo Auto o Experto. (► [Cocción manual](#) - modo Auto)

57.3 FUNCIONES ADICIONALES

Funciones adicionales disponibles para la ayuda a la cocción: Teclas seleccionadas (en gris) por defecto en la pantalla de personalización del menú.



Modo experto o automático

Este botón muestra la pantalla del modo Experto o Auto, dependiendo del modo seleccionado en ese momento.

Cuando se selecciona un modo, el botón pasa a mostrar el modo no seleccionado. Este enfoque permite distinguir claramente entre el modo actualmente en uso y el disponible como alternativa, y pasar rápidamente de un modo a otro.



Historia

Historia

La pantalla "Historial" actúa como un exhaustivo cuaderno de bitácora, registrando todos los procesos realizados con éxito, ya sean ciclos de cocción, protocolos o ciclos de limpieza. Consulte este historial para obtener información útil sobre los parámetros de cocción anteriores, los resultados obtenidos, así como los ciclos de limpieza realizados. (► [Funciones adicionales](#) - Historial)



Refrigeración y mantenimiento

Permite mantener la cocción en curso a una temperatura adecuada a la espera de la descarga. (► [Funciones adicionales](#) - Enfriamiento y mantenimiento).

Esta función también le permite enfriar la cámara de cocción entre dos cocciones (sin alimentos en la cavidad). Si ha cocinado a una temperatura alta y está a punto de cocinar a una temperatura baja, para ahorrar un poco de tiempo, basta con pulsar este botón para iniciar el enfriamiento del horno.

Advertencia: la refrigeración está ajustada (temperatura, agua o aire), no deje alimentos en el horno (► [Parámetros del usuario](#) - Cocción e instalación).



Sonda de núcleo

Este parámetro se utiliza para determinar la temperatura central del alimento. Este ajuste sustituye a una consigna de tiempo. La temperatura central determina el tiempo de cocción del producto.

Para ajustar la temperatura, toque la zona correspondiente y ajuste la temperatura girando el codificador o seleccionando el teclado.

La temperatura real de la sonda se muestra en cuanto se inicia la cocción en la zona correspondiente.

El intervalo de ajuste de la temperatura central va de 0 a 99 °C, ajustable mediante el codificador en pasos de 1 °C.



MenuMix

La función MenuMix permite combinar la cocción de diferentes productos en diferentes niveles dentro de la cámara de cocción con una temperatura y un entorno de la cámara de cocción idénticos, ya sea especificando un tiempo o una temperatura central. (► [Funciones adicionales](#) - MenuMix)

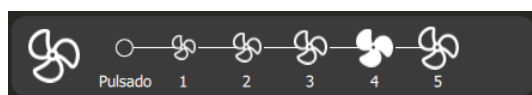


Velocidad del ventilador

La función de ajuste de la velocidad del ventilador le permite modular el ventilador dentro de la cámara de cocción, ofreciendo cinco niveles graduados de 1 a 5, donde el nivel 5 representa la velocidad máxima. Cuando cocine productos pequeños, productos finos o líquidos, elija un nivel bajo (1 o 2) u opte por el modo pulsado, alternando la velocidad del ventilador según sea necesario.

El modo de impulsos sólo está disponible si la temperatura ajustada es inferior a 75°C.

Para acceder a la pantalla de ajuste de la velocidad del ventilador, basta con pulsar el botón específico para visualizarla, lo que le permitirá ajustar la velocidad del ventilador según sus necesidades.



Editor de recetas

Muestra la pantalla del editor de recetas.



Guardar

Guarda el proceso de cocción / protocolo.

Las funciones adicionales de ayuda a la cocción pueden visualizarse u ocultarse personalizando las pantallas (desde este menú, pulse la tecla "+").



Precalentamiento

Sirve para precalentar la cámara de cocción antes de iniciar la cocción. El tiempo programado no comenzará hasta que se alcance la temperatura necesaria para el precalentamiento del horno.

Con o sin esta tecla, el ajuste de la temperatura es automático en cualquier ciclo. La particularidad de esta tecla es que permite introducir una temperatura de precalentamiento automático diferente de la temperatura de cocción ajustada (► [Funciones adicionales](#) - Precalentamiento).



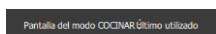
Aplazado

El inicio diferido es una función que permite programar el inicio de un ciclo de cocción en un momento posterior. Esto ofrece una flexibilidad inestimable a la hora de planificar la cocción de los platos, permitiendo a los usuarios preparar la comida con antelación y cocinarla más tarde, incluso cuando están fuera. (► [Funciones adicionales](#) - Inicio diferido)



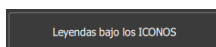
Ahumador

Esta función requiere el uso del accesorio Ahumador, que permite cocinar y ahumar simultáneamente los alimentos en la cámara de cocción.



Pantalla Cocinar en modo

Esta función determina la visualización por defecto de la pantalla de cocción. Hay tres opciones disponibles: Modo Automático, Modo Experto o Último Usado. La opción "Último utilizado" muestra la pantalla según el último modo seleccionado en el menú "Cocción manual", garantizando la continuidad en la experiencia del usuario.



Leyendas detrás de los iconos

Esta función muestra el nombre debajo de cada icono en el idioma definido por el usuario. Si el botón no está seleccionado (en gris), el nombre debajo de cada icono no será visible en el menú "Cocción manual". Este botón está activado por defecto.



Indicación de la hora / Sonda de sondeo

Muestra los botones Temporizador / Sonda corazón y el campo de introducción del tiempo o de la temperatura corazón. Si esta función no está presente en el menú "Cocción manual", será necesario apagar el horno manualmente al final de la cocción.

Este botón está activado por defecto.

INICIO **Salida**

No seleccionar la tecla "Inicio" equivale a poner el horno en funcionamiento continuo. (► [Cocción manual](#) - Modo continuo)
Este botón está activado por defecto.

57.4 EMPEZAR A COCINAR

- » Ajuste los parámetros de cocción, como el modo (modo Experto), la humedad, la temperatura, el tiempo o la temperatura corazón y la velocidad del ventilador.
- » Ajuste los parámetros de cocción con funciones adicionales si es necesario (Precalentar, Enfriar y Mantener, Inicio Retardado, Ahumado...)
- » Pulse el botón "Inicio"
 -  El ciclo de cocción ha comenzado
 -  La pantalla le pide que cargue el horno
- » Cargar el horno
- » Cerrar la puerta del horno
 -  El ciclo de cocción continúa y el gráfico de barras le ofrece información visual sobre el progreso del ciclo y las diferentes etapas.
- » Siga las instrucciones/acciones que aparecen en la pantalla
 -  Cuando haya transcurrido el tiempo o se haya alcanzado la temperatura corazón, sonará un pitido y la pantalla le indicará que descargue el horno, ofreciéndole una selección de opciones de fin de cocción. Seleccione una opción si es necesario.
- » Retire los alimentos del horno

57.5 CREACIÓN DE UN PROTOCOLO

En el menú "Cocción manual", tanto si se encuentra en modo experto como automático, para crear un protocolo basta con seleccionar el icono "Editor de recetas". Una vez hecho esto, la pantalla cambia automáticamente al menú Protocolos (► [Protocolos](#)).

57.6 MODO "CONTINUO"

Este modo está disponible tras personalizar el menú "Cocción manual". Basta con anular la selección del botón "Inicio" en la pantalla de personalización para poner el horno en cocción "continua". Este modo permite calentar el horno continuamente sin interrupción. La temperatura y el ambiente del horno pueden ajustarse. Si no se introduce ninguna consigna de tiempo, la pantalla muestra el tiempo transcurrido desde que se seleccionó el modo.

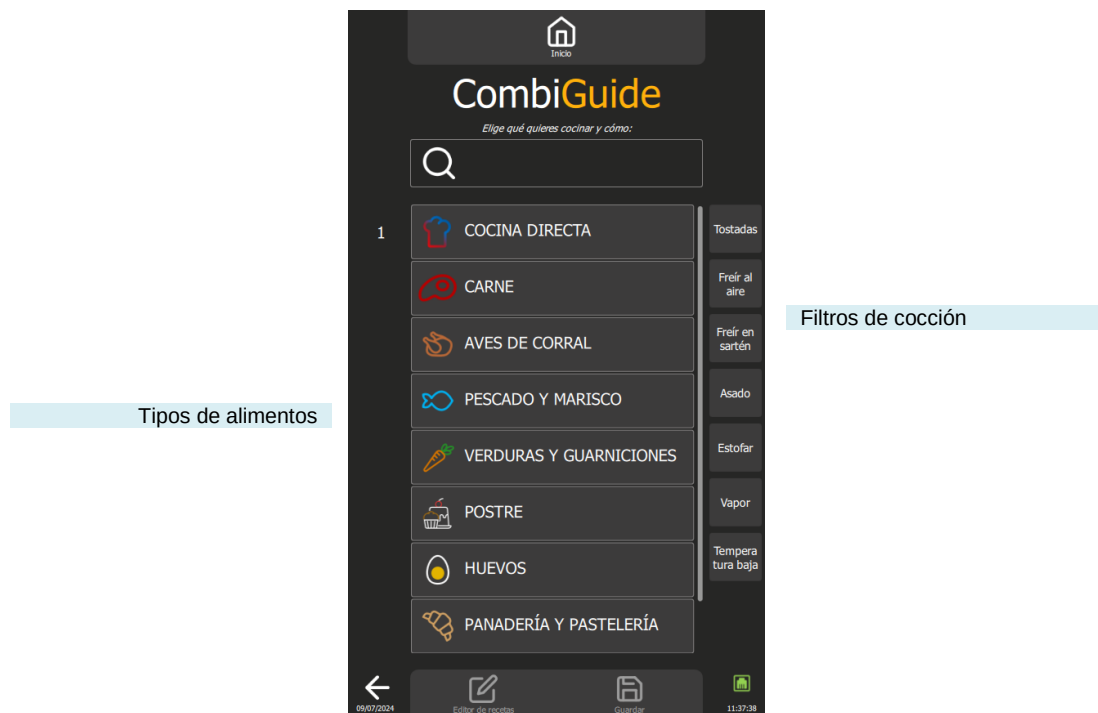
58. COMBIGUIDE

CombiGuide ofrece una solución innovadora para crear un protocolo de cocina personalizado, incluso para usuarios que no conocen en profundidad los pasos necesarios para obtener un resultado satisfactorio. Gracias a su sistema basado en un intuitivo cuestionario culinario, los usuarios pueden responder a preguntas sencillas sobre sus preferencias culinarias y las características de los platos que van a preparar.

Una vez completado el cuestionario, CombiGuide genera automáticamente un protocolo de cocción adecuado, basado en las respuestas facilitadas. Este protocolo incluye una secuencia de pasos precisos que deben seguirse para obtener el resultado deseado. Además, ofrece la flexibilidad de ser modificado antes o después del inicio del proceso de cocción.

Nuestros chefs han trabajado con pasión y experiencia para desarrollar protocolos de cocción perfectos, de alta calidad y óptimos. Gracias a su saber hacer, cada detalle ha sido pensado para ofrecerle resultados excepcionales, sean cuales sean sus necesidades.

Antes de la cocción, el usuario puede ajustar los pasos del protocolo, modificar los parámetros de cocción según sus preferencias, asignarle un nombre y clasificarlo en una categoría específica. Después de la cocción, también es posible volver al protocolo para realizar ajustes, cambiarle el nombre, marcarlo como favorito para acceder a él rápidamente en otro momento, o incluso asignarle una imagen para una mejor identificación visual.



Tipos de alimentos

Filtros de cocción

58.1 UTILICE

Diseñado en forma de cuestionario interactivo, este menú le permite crear protocolos de cocción personalizados en unos pocos clics, sin tener que seleccionar o establecer manualmente un entorno y un tiempo de cocción precisos.

7. **Selección de la categoría de alimentos:** Empiece por elegir la categoría a la que pertenece su alimento.
8. **Selección de productos:** A continuación, seleccione el producto específico de esta categoría (carne, aves, pescado, etc.).
9. **Tipo de cocción deseada:** Indique el tipo de cocción que desea para su plato (a la plancha, en sartén, al aire, etc.).
10. **Acabado:** Defina el acabado que desea para un resultado perfecto (con o sin sonda de núcleo, con o sin brote...).
11. **Ajustes finales:** Personalice su protocolo ajustando el control deslizante para determinar:
 - El acabado deseado (textura, cocción interna, etc.)
 - El color final del producto (claro, oscuro, etc.)
 - La velocidad de cocción, si procede (rápida, suave, lenta, etc.).
12. **Inicio:** Su protocolo de cocción ya ha sido creado. Pulse el botón **Inicio** para empezar a cocinar. A partir de este momento, la pantalla cambiará automáticamente al menú **Protocolo**, lo que le permitirá supervisar y gestionar fácilmente el proceso de cocción (► [Protocolos](#)).

58.2 GRABACIÓN DE UN PROTOCOLO DE COCCIÓN

Una vez que haya completado el cuestionario, para crear un protocolo, simplemente seleccione el icono 'Guardar'. Una vez hecho esto, la pantalla cambiará automáticamente al menú "Protocolos" (► [Protocolos](#)).



Un protocolo creado desde CombiGuide se identifica por una marca blanca en la esquina izquierda de la miniatura del nombre del protocolo.



59. COMBICARE

**¡Atención!**

Respete escrupulosamente las instrucciones de seguridad relativas a la utilización y prevención durante la limpieza y el uso de detergentes / desincrustantes (► [Recomendaciones](#)).

**Advertencia: ¡Peligro!**

No empiece nunca a cocinar si hay restos de la pastilla de producto de limpieza en el interior de la cavidad.

Función de secado incluida



Personalización

Programas de limpieza

Enjuagar la caja

Descalcificación

Estado de limpieza

59.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA

Los siguientes programas de limpieza están disponibles solos o en combinación con la función adicional "Secado incluido", que seca la cámara de cocción.

Programa	Posibles combinaciones	Descripción	Productos necesarios
Rápido	No	Ciclo muy rápido	Pastillas de limpieza Chef'sCombi Cleaner-tabs
Luz	Funciones "Secado incluido Programa "Descalcificación"		Pastillas de limpieza Chef'sCombi Cleaner-tabs
Medio	Funciones "Secado incluido Programa "Descalcificación"		Pastillas de limpieza Chef'sCombi Cleaner-tabs
Intensivo	Funciones "Secado incluido Programa "Descalcificación"		Pastillas de limpieza Chef'sCombi Cleaner-tabs
Aclarar	Función "Secado incluido"	Aclara utilizando sólo agua (sin productos químicos), por ejemplo entre dos tipos diferentes de cocción	-
Descalcificación	No puede utilizarse solo. Debe combinarse con uno de los programas de limpieza (Ligero, Medio, Intensivo).	Para eliminar los depósitos de cal que se forman durante los distintos ciclos de cocción. Descalcificar la caldera de vapor. El PLC detecta automáticamente el nivel de cal en la caldera y le indica que ejecute un ciclo de limpieza mediante el programa "Descalcificar".	Barritas desincrustantes Chef'sCombi Care-sticks

59.2 INICIAR UN LIMPIEZA AUTOMÁTICO CON O SIN DESCALCIFICACIÓN

Al abrir el menú "CombiCare", el último programa de limpieza utilizado se resalta mediante el botón correspondiente, identificable por un tinte gris. El programa de limpieza recomendado por el estado de limpieza se indica mediante una estrella parpadeante en la esquina superior derecha del botón.

**¡Atención!**

Está terminantemente prohibido introducir pastillas de limpieza o varillas desincrustantes en el horno, a menos que la interfaz de control lo solicite explícitamente.

- » Prepare su horno y compruebe los puntos siguientes:
 - ✓ Retire todas las bandejas, placas y rejillas de la cámara de cocción.

No limpie la cámara del horno con las rejillas y/o bandejas colocadas.

**Precaución: ¡riesgo de quemaduras!**

Consulte las instrucciones de seguridad para utilizar y manipular las bandejas, las placas y las rejillas.

- ✓ Las escaleras están correctamente colgadas en el horno.
- ✓ El módulo deslizante o el portaplacas están correctamente colocados en el horno.
- ✓ El sensor del núcleo fijado en el horno está colocado en su posición correcta.
- ✓ El sensor de núcleo USB no se encuentra en la cámara de cocción
- ✓ Si su horno está equipado con la opción de colector de grasa, como medida de precaución, cierre la válvula de drenaje de grasa.
- » Pulse el botón "lavar".
 - ⌚ Aparece el menú "CombiCare".
- » Elija el programa de limpieza que desee y si desea o no añadir funciones adicionales como "Descalcificación" o "Secado incluido".
- » Pulse el botón "Inicio".
 - ⌚ La pantalla muestra la fase de inicialización. Si la temperatura de la cámara de cocción es igual o superior a 90°C, la función de enfriamiento se inicia automáticamente antes del comienzo del ciclo de limpieza.
 - ⌚ Al final de la fase de inicialización, la pantalla le pedirá que introduzca los productos de limpieza / descalcificación necesarios para el programa de limpieza.
- » Abra la puerta del horno
- » Desembale el número de pastillas de limpieza indicado y colóquelas en la rejilla de desagüe.



Introduzca siempre en el horno el número de pastillas indicado en la interfaz de control.

**Precaución: ¡riesgo de quemaduras!**

Consulte las instrucciones de la sección "Recomendaciones" para el uso y la manipulación de las pastillas de producto de limpieza. Llevar siempre equipo de protección individual (ropa, guantes y gafas).

- » Abra el número de barritas de descalcificación indicado (si se ha seleccionado el programa de descalcificación)
- » Verter el contenido de barritas en el sifón descalcificador



El número de barritas que aparece en la interfaz de control debe verterse siempre en la trampa dedicada.

**Precaución: ¡riesgo de quemaduras!**

Consulte las instrucciones del apartado "Recomendaciones" para el uso y manipulación de las barritas de producto desincrustante. Llevar siempre equipo de protección individual (ropa, guantes y gafas).



La trampilla de inserción del producto descalcificador está diseñada exclusivamente para la inserción de producto descalcificador en polvo. No utilice nunca un producto descalcificador que no sea en polvo o un producto de limpieza, ya que provocará daños irreversibles en su horno.

- » Cierre el sifón del descalcificador.
- » Cierra la puerta del horno.
- ✓ Pulse el icono " ".
- ⌚ Se inicia la limpieza automática.
- ⌚ La pantalla muestra las distintas fases del programa, así como un contador de tiempo transcurrido, tiempo restante y un gráfico de barras de porcentaje. El número de etapas viene determinado por el programa de limpieza seleccionado.
- ⌚ Una señal acústica sonará cuando finalice el programa de limpieza automática y un contador de tiempo indicará el tiempo transcurrido desde el final del programa.

- » ✓ Al final del programa, pulse el icono " ".
- » La pantalla muestra el menú "Inicio".

59.3 INTERRUPIR UN LIMPIEZA AUTOMÁTICO

**Advertencia: ¡Peligro!**

No empiece nunca a cocinar si hay restos de la pastilla de producto de limpieza en el interior de la cavidad.

El proceso de limpieza automático puede interrumpirse durante la fase de inicialización o antes de que los productos de limpieza se hayan introducido en el horno.

Sin embargo, una vez finalizada esta etapa, la limpieza automática tardará aproximadamente **30 minutos** en interrumpirse. Aparecerá un mensaje informativo para notificárselo.

59.4 INICIO DE LA DESCALCIFICACIÓN

Al abrir el menú "CombiCare", se selecciona la función de descalcificación si por defecto el número de barras indicado en el botón "Descalcificar" es igual o superior a 1. Es imposible que el usuario inicie un programa de descalcificación sin combinarlo con un programa de limpieza ligera, media o intensiva (► [CombiCare](#) - Iniciar un limpieza automático con o sin descalcificación).

Es posible anular la selección de la función de descalcificación siempre que el número de barras indicado sea inferior a 3. Sin embargo, a partir del número 2, es aconsejable realizar la descalcificación para mantener el rendimiento óptimo de su horno. A partir de 3 barras, la descalcificación se realiza automáticamente además del programa de limpieza seleccionado (el botón "Descalcificación" no se puede deseleccionar).

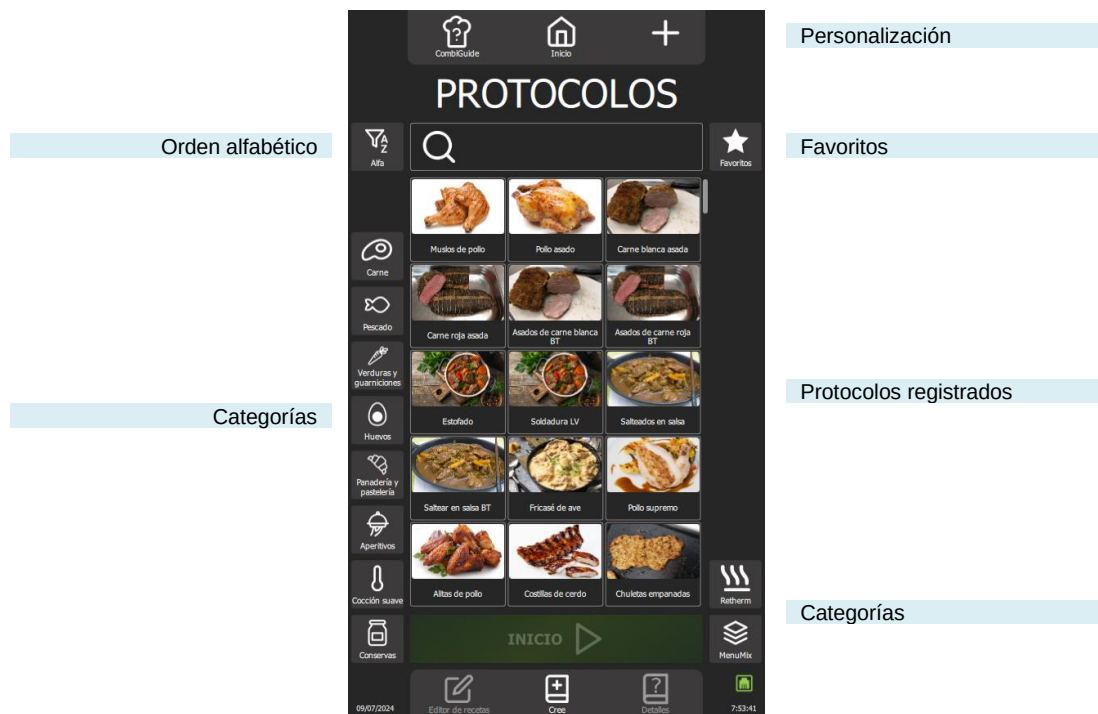


Le **aconsejamos encarecidamente que no realice la** descalcificación sin introducir Chef'sCombi Care-sticks en la trampilla específica. Si lo hace, se acumulará aún más cal en la caldera, lo que imposibilitará el uso del horno y requerirá la intervención de un técnico cualificado.

60. PROTOCOLOS

Nuestra gama de protocolos ofrece un exhaustivo catálogo de 177 protocolos, todos ellos rigurosamente probados y específicamente adaptados a la tecnología de nuestros hornos, y que pueden complementarse infinitamente con sus propios protocolos. La búsqueda de protocolos se simplifica gracias a nuestros filtros, que facilitan y agilizan la selección.

Durante el proceso de cocción, parámetros esenciales como la temperatura de la cámara de cocción, el modo de cocción, la velocidad del aire, el tiempo necesario, la temperatura central y muchos otros permanecen totalmente ajustables. Esta flexibilidad le garantiza que siempre obtendrá el resultado culinario deseado.



60.1 INICIAR UN PROTOCOLO

- » Seleccione el menú "Protocolos" pulsando el botón del menú "Inicio" o deslizando el dedo hacia la izquierda para acceder a la pantalla Protocolos.
- » Aparece la pantalla de protocolos.
- » Elija un protocolo entre los protocolos existentes en la biblioteca. Utilice los filtros de categorías, el cuadro de búsqueda y el orden alfabético para encontrar el protocolo que busca. Desplácese por la lista de protocolos para verlos todos.
- » Seleccione el protocolo.
- » Se activa el botón "Inicio"
- » Pulse el botón "Inicio"
- » Se inicia el ciclo de cocción y el horno se precalienta según los parámetros de cocción preestablecidos.
- » La pantalla muestra el gráfico de barras de precalentamiento del horno
- » Después de unos segundos, al final del precalentamiento, la pantalla le pedirá que cargue el horno.
- » Carga del horno
- » Cerrar la puerta del horno
- » El ciclo de cocción continúa y el gráfico de barras le ofrece información visual sobre el progreso del ciclo y las distintas etapas.
- » Siga las invitaciones/acciones que aparecen en la pantalla

60.2 DETALLES

Hay tres formas sencillas de ver los detalles de un protocolo. Puede navegar desde la pantalla "Editor de recetas" seleccionando "Detalles" después de elegir el protocolo, u optar por un enfoque rápido pulsando el botón "Detalles" directamente en el menú "Protocolos" después de seleccionar el protocolo deseado, o manteniendo pulsado el protocolo seleccionado para mostrar la ventana emergente Herramientas y seleccionar el icono "Detalles". Estas tres opciones ofrecen una flexibilidad práctica para consultar rápidamente toda la información detallada de cada protocolo registrado.



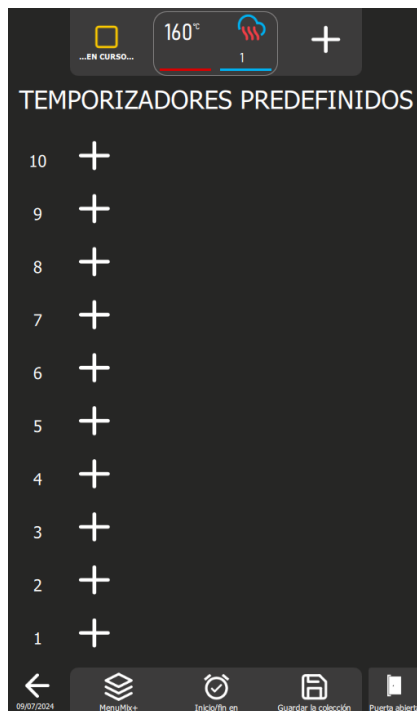
Un protocolo de usuario se identifica por un marcador blanco en la esquina izquierda de la miniatura del nombre del protocolo.



61. MENU MIX

El MenuMix ofrece una versatilidad excepcional al permitir cocinar varios productos simultáneamente en un único entorno en la cámara de cocción, simplificando el proceso en un solo paso. Puede pasar fácilmente del modo "MenuMix+" al modo "MenuMix" conservando la programación inicial.

Ambiente de la cámara de cocción



Personalización

Los diferentes niveles del horno

Volver a la pantalla anterior /
detener la cocción en curso

Funciones

Funciones:



MenuMix / MenuMix +

Este botón muestra la pantalla del modo MenuMix o MenuMix+, dependiendo del modo seleccionado en ese momento.

Cuando se selecciona un modo, el botón pasa a mostrar el modo no seleccionado. Este enfoque permite distinguir claramente entre el modo actualmente en uso y el disponible como alternativa, y pasar rápidamente de un modo a otro.



Inicio / Fin en

La función "Inicio / Fin a las" permite definir una hora de inicio o fin global para toda la colección, abarcando todos los niveles del horno. Esta función facilita la sincronización del inicio o el final de la cocción para distintos productos o varios niveles simultáneamente.



Guardar la colección

Esta función guarda su colección en la biblioteca de protocolos del usuario.

61.1 PERSONALIZACIÓN

Al igual que en las demás pantallas, puedes simplificar y organizar tu experiencia con funciones adicionales en la pantalla MenuMix. Añade o configura estas opciones rápidamente pulsando la tecla "+".

61.2 MENU MIX

El modo MenuMix ofrece una amplia personalización al permitir especificar individualmente la temperatura corazón o el tiempo para cada nivel. Esta flexibilidad añadida satisface las necesidades específicas de cada producto, garantizando una cocción óptima.

Cuando se selecciona este modo, si el ambiente de la cámara de cocción ya está configurado para un proceso en curso, se visualiza directamente la pantalla "Temporizadores preajustados". En caso contrario, se muestra la pantalla de ambiente de cocción para poder configurar el ambiente de cocción. Esta pantalla se visualiza en modo Experto o Auto, en función de la configuración por defecto establecida previamente ([Cocción manual](#) - Personalización).

61.3 MENU MIX+

El modo "MenuMix+" va más allá del modo "MenuMix" al permitir la integración de protocolos que pueden seleccionarse de la biblioteca del fabricante o del usuario. Sólo se presentan los protocolos compatibles con este modo de cocción específico, lo que garantiza un uso eficaz y una gestión simplificada de múltiples cocciones.

Es importante tener en cuenta que el primer protocolo añadido a la colección determina el entorno del horno. Cuando posteriormente se añadan niveles a la colección, sólo se mostrarán los protocolos compatibles con este entorno previamente definido. Sigue siendo posible ajustar manualmente el entorno de la cámara de cocción pulsando el botón "Entorno de cocción" antes de añadir un protocolo a un nivel.

62. FUNCIONES ADICIONALES

62.1 REGETHERMY

La función regenerativa de su horno Chef'sCombi está diseñada para recalentar platos preparados manteniendo su textura, sabor y calidad nutricional. Ideal para grandes cocinas, esta función utiliza una combinación de calor y humedad para recalentar los alimentos de manera uniforme, evitando que se sequen y se cocinen en exceso. Gracias a estas funciones avanzadas, los regthermics pueden utilizarse para calentar grandes cantidades de alimentos rápidamente manteniendo una calidad óptima.

Su **Chef'sCombi** ofrece tres categorías de regeneración adaptadas a las diferentes necesidades: la regeneración de platos o bandejas por niveles para las categorías **A la Carta** y **Retherm**, y por lotes de platos para la categoría **Banquete**.



62.1.1 A LA CARTA

La función "A la carta" permite recalentar los platos nivel por nivel mediante **"MenuMix"** (► [MenuMix](#)) con ajustes predeterminados de modo, temperatura y humedad. Estos ajustes predeterminados, desarrollados por nuestros chefs para satisfacer mejor sus necesidades, están diseñados para satisfacer los requisitos actuales, pero aún pueden modificarse para adaptarse mejor a sus protocolos y preferencias (► [Parámetros](#) - Cocción e instalación).

Al seleccionar esta categoría, aparece la pantalla "Temporizadores predefinidos" con opciones para configurar el entorno de cocción. Puede utilizar este modo en visualización Experto o Auto, dependiendo de la configuración predeterminada (► [Cocción manual](#) - Personalización). Este modo funciona de la misma manera que "MenuMix", pero con rangos de ajuste definidos para una mayor precisión.

Los ajustes incluyen el modo Convección o Mixto, una temperatura de la cámara de cocción ajustable entre 120°C y 160°C y un nivel de humedad ajustable entre el 30% y el 60%. La velocidad del ventilador también puede modificarse para garantizar una cocción uniforme. El temporizador, inicialmente ajustado por defecto, puede ajustarse directamente desde la pantalla sin tener que acceder al menú "Ajustes".

62.1.2 BANQUETE

Ideal para recalentar un lote de platos, esta función se utiliza del mismo modo que el menú "Cocción Manual" (► [Cocción Manual](#)), ofreciendo una solución práctica para grandes eventos. Los ajustes de modo, humedad, temperatura y tiempo están preestablecidos por defecto.

Al igual que en la categoría "A la carta", estos ajustes por defecto desarrollados por nuestros chefs pueden seguir modificándose (► [Parámetros](#) - Cocción e instalación), pero con rangos de ajuste definidos como en la categoría "A la carta". Puede utilizar este modo en visualización Experto o Auto, en función de la configuración por defecto (► [Cocción Manual](#) - Personalización). El temporizador, inicialmente ajustado por defecto, puede ajustarse directamente desde la pantalla sin tener que acceder al menú "Ajustes", pero no puede ajustarse a un tiempo inferior a 2 minutos.

62.1.3 RETHERM

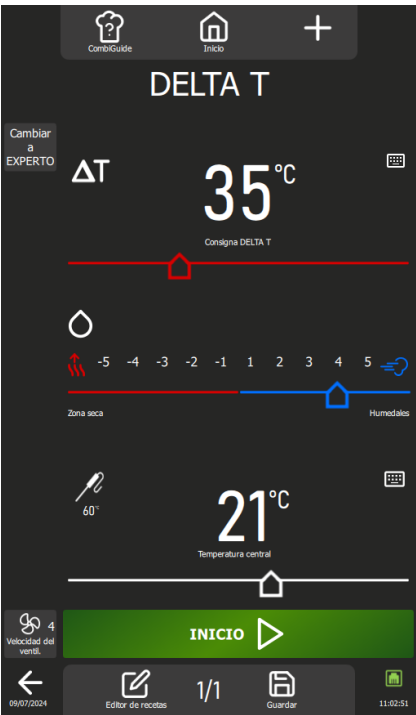
Diseñada para recipientes de recalentamiento, esta función también permite el recalentamiento por niveles con una temperatura, un modo y un nivel de humedad preestablecidos, lo que garantiza una uniformidad perfecta. Se utiliza del mismo modo que la categoría "A la carta", pero con parámetros preestablecidos diferentes de los de la categoría "A la carta".

62.2 DELTA T

La cocción Delta T es un método de cocción basado en la diferencia de temperatura entre el núcleo y la superficie de un alimento. Esta técnica se utiliza a menudo en las cocinas profesionales para lograr una cocción precisa y uniforme de los alimentos, especialmente la carne.

La idea principal de la cocción Delta T es mantener una diferencia de temperatura constante entre el centro del alimento (el núcleo) y su superficie durante todo el proceso de cocción. De este modo, los alimentos se cocinan de manera uniforme, sin riesgo de que el exterior se cocine demasiado y el interior quede crudo, o viceversa.

La consigna de regulación se calcula sumando el valor Delta T a la temperatura central deseada. El valor de consigna Delta T puede ajustarse dentro de un rango de 10 a 90°C. Es importante tener en cuenta que este modo de cocción no prevé un precalentamiento automático; el Delta T se activa en cuanto comienza la cocción en frío.



Consigna Delta T

Empezar a cocinar

Funciones

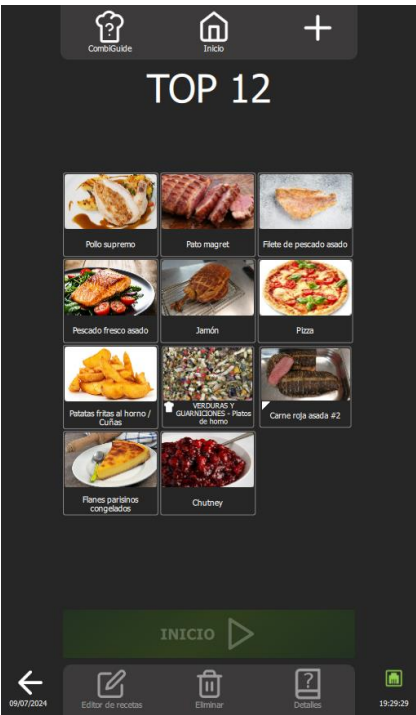
62.2.1 PERSONALIZACIÓN DE LA PANTALLA DELTA T :

Al igual que en las demás pantallas, puedes simplificar y organizar tu experiencia con funciones adicionales en la pantalla DELTA T. Añade o configura estas opciones rápidamente pulsando la tecla "+".

62.3 TOP 12

El acceso a los protocolos más utilizados se facilita mediante la creación de una lista de protocolos denominada **"Top 12"**, accesible directamente desde la pantalla de inicio. Esta lista se compone de protocolos cuidadosamente seleccionados de la biblioteca, ya procedan del fabricante o del usuario. Esta recopilación puede incluir protocolos de uso frecuente o utilizarse para crear abonos, por ejemplo. Cuando el horno se utiliza por primera vez, la lista está vacía, lista para ser personalizada según sus preferencias. La lista está limitada a 12 protocolos, y puedes reorganizar el orden en que se muestran los widgets moviéndolos a tu antojo.

Listas de protocolos (máx. 12)



Iniciar el protocolo seleccionado

Funciones

62.3.1 CREACIÓN DE LA LISTA DE LOS 12 PRIMEROS

- » Pulse el botón "Top 12"
- » Aparece la pantalla "Top 12"

- » Crea tu lista pulsando el icono "+".
- » Aparece la pantalla de personalización, que contiene la biblioteca de protocolos del fabricante y del usuario
- » Seleccione el protocolo que desea añadir a la lista "Top 12". Para facilitar la búsqueda, puede filtrar los protocolos mediante los filtros de visualización, categorías, funciones, etc. (► [Protocolos](#)).
- » Aparece la pantalla "Top 12" y el protocolo se añade a la lista
- » Pulse el icono "+" tantas veces como sea necesario para crear su lista de los "12 mejores".
- » Si ya hay 12 protocolos en la lista, un mensaje emergente le informará de que debe eliminar un protocolo para poder añadir uno nuevo.

62.4 REFRIGERACIÓN Y MANTENIMIENTO

La función "Enfriar y Mantener" de Chef'sCombi, disponible en los menús "Cocción Manual, Delta T, Protocolos y Top 12", está diseñada para optimizar sus procesos de cocción. Esta función mantiene la cocción a una temperatura preestablecida en modo Mixto, garantizando un control perfecto de sus preparaciones (► [Parámetros](#) - Cocción e Instalación).

Activación durante la cocción: Cuando el icono "Enfriar y mantener" se activa durante la cocción, el horno mantendrá la temperatura preestablecida al final del ciclo de cocción, hasta que usted intervenga para detener el calentamiento.

Activar antes de cocinar: Si se selecciona el icono "Enfriar y mantener" antes de empezar a cocinar, la función enfriará o precalentará la cámara de cocción a la temperatura deseada, garantizando una preparación perfecta desde el inicio del ciclo.

62.5 SALIDA RETRASADA



Advertencia: ¡Peligro!

Retrasar el inicio de la cocción puede plantear riesgos para la calidad y la seguridad de los alimentos. Al prolongar el tiempo entre la preparación y la cocción, puede favorecer la proliferación de bacterias, lo que aumenta el riesgo de contaminación de los alimentos y deteriora su textura y sabor. Por lo tanto, es esencial tomar las precauciones adecuadas para minimizar estos riesgos, en particular siguiendo unas buenas prácticas de higiene alimentaria y manteniendo unas condiciones de temperatura adecuadas durante todo el periodo de inicio retrasado.

La función "Inicio diferido", disponible en los menús "Cocción manual", "Delta T", "Protocolos" y "Top 12", permite programar la hora de inicio de la cocción. Al pulsar este icono aparece una ventana de introducción de datos con la hora de inicio por defecto ajustada a la hora actual. Una vez activado el inicio diferido, aparecerá una línea adicional en la zona de Hora o Temperatura corazón, indicando la hora de inicio programada y el tiempo restante hasta esa hora.

62.6 HISTORIA

La pantalla de historial permite consultar el historial de operaciones del horno, en particular los ciclos de cocción y limpieza. Se puede acceder a esta función desde los menús "Home", "Cocción manual" y "CombiCare". Es importante tener en cuenta que el contenido que se muestra en la pantalla del historial se filtra según la pestaña correspondiente al lugar en el que esté seleccionado el botón "Historial".

El historial de funcionamiento se registra durante un periodo de 25 semanas, con una representación visual limitada a un periodo de 4 semanas. El registro sólo tiene lugar cuando la duración del ciclo de cocción o limpieza supera 1 minuto tras el cierre de la puerta del horno. Puede iniciar un protocolo, cocción o ciclo de limpieza directamente desde la lista del historial.

Visualización por fecha de registro

Volver a la pantalla anterior

CombiGuide Inicio					
HISTORIA					
Cocinar Recetas Limpieza					
Fecha	Tiempo	Temp°	Húmedo.	Fin	En tiempo
09 juil.	14:33	Muslos de pollo	Carne	14:00	16:04
09 juil.	14:32	Pollo asado	Carne	10:00	12:14
09 juil.	14:26	Limpieza ligero	Luz	1:03:47	1:17:28
09 juil.	14:15	Pollo asado	Carne	10:00	12:14
09 juil.	14:14	Pollo asado	Carne	10:00	12:14
09 juil.	14:11	Descalcificación	Descalc.	05:46	--:--
09 juil.	14:08	Pollo asado	Carne	10:00	12:14
09 juil.	11:52	Limpieza medio	Medio	00:30	--:--
09 juil.	11:16	Limpieza medio	Medio	00:30	--:--
09 juil.	09:45	Limpieza medio	Medio	1:33:51	--:--
08 juil.	14:38	Limpieza ligero	Luz	1:03:47	1:44:25
08 juil.	14:21	GEFLÜGEL - Hühnchen - ...	Carne	05:00	06:48
08 juil.	14:18	GEFLÜGEL - Hühnchen - ...	Carne	05:00	06:48

Filtros de menú

Cierra la pantalla "Historial" para volver a la pantalla anterior.

63. PARÁMETROS

Este menú está dedicado a la visualización de los parámetros del horno y está estructurado en tres categorías distintas: Usuario, Instalador y Mantenimiento. Cuando el aparato está instalado, sólo la pestaña "USUARIO" no está bloqueada, pero puede ser protegida por el cocinero. Por razones de seguridad, las pestañas "Instalador" y "Mantenimiento" están protegidas por contraseña. Es fácil personalizar los ajustes de fábrica de su horno. Simplemente pulse el valor del parámetro que desea ajustar o activar, y los cambios surtirán efecto inmediatamente.



64. MANTENIMIENTO DEL HORNO

ATENCIÓN: La **limpieza regular y a fondo del aparato garantizará un uso duradero.**

- ♦ QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDA LA APLICACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA CALIENTES A MÁS DE 60°C. Las paredes calientes sufrirían un ataque irreparable (color oscuro, casi negro).
- ♦ Queda terminantemente prohibido el uso de chorros o boquillas de alta presión: en ningún caso se debe lavar el aparato con un chorro de agua.
- ♦ La garantía no cubre los problemas relacionados con el cumplimiento de las normas de mantenimiento anteriores.
- ♦ El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante la limpieza o el mantenimiento, y cuando se sustituyan piezas.

64.1 PREÁMBULO RELATIVO A LOS ACEROS INOXIDABLES

- Hay 3 factores principales de corrosión a los que hay que prestar atención:
 - El entorno químico. En general:
 - * Salmueras diversas (sal concentrada, chucrut, etc.)
 - * Cloruros, contenidos en particular en:
 - Productos de limpieza
 - Bleach.
 - Temperatura : La agresividad de cualquiera de los medios químicos anteriores hacia el acero inoxidable aumenta drásticamente con la temperatura.
 - El tiempo: Cuanto mayor sea el tiempo de contacto entre el acero inoxidable y el entorno químico, más notables serán las consecuencias de la corrosión.

La combinación de estos tres factores puede provocar la destrucción de las paredes, incluso las de acero inoxidable de muy alta calidad. **Hay que tener en cuenta que, cuando el acero inoxidable se corroe, es extremadamente raro que la causa sea el propio acero. En general, los productos de limpieza inadecuados o mal utilizados, un mantenimiento deficiente o unas condiciones de uso extremas suelen ser la causa de los accidentes.**

PRECAUCIÓN: El fabricante no se hace responsable de la corrosión en estas condiciones y no se aplicará ninguna garantía.

64.2 FRECUENCIA DE LIMPIEZA / DESCALCIFICACIÓN

Para garantizar un mantenimiento adecuado, le recomendamos que limpie las distintas piezas, componentes y accesorios del horno en los intervalos recomendados. En caso necesario, se puede considerar una limpieza más frecuente. Chef'sCombi está equipado con una tecnología inteligente que sugiere automáticamente el ciclo de limpieza y el tiempo de descalcificación más adecuados, basándose en su uso y en la información sobre el tipo de agua y el tiempo de funcionamiento facilitada cuando se instaló su horno.

Frecuencia de limpieza y desengrase

Tres criterios influyen en la frecuencia de limpieza de la cámara de cocción: la intensidad de uso, el método de cocción y la temperatura aplicada durante la cocción.

Frecuencia	Piezas / componentes	Recomendaciones
Diario	Recinto de cocción	Siga la dosificación de las pastillas de limpieza y aclare a fondo. Avise al servicio posventa si aparecen manchas de óxido.
	Pantalla de control	Utilice un paño suave. No utilice productos abrasivos.
	Superficies exteriores	Siga las instrucciones de los productos de limpieza y aclare a fondo. No utilice productos abrasivos.
	Junta de mufla (cámara de cocción)	
	Puerta (cristal, etc.), Vertedero	
Semana	Accesorios de cocina (sonda, ahumador, módulo, etc.)	
	Rejillas de ventilación del compartimento técnico	Utilice un paño suave.
	Escotilla de descalcificación	Limpie la boquilla con un producto desincrustante no agresivo ni abrasivo). Aclarar abundantemente.
Mensualmente	Ducha de mano	
	Etiqueta protectora para tiras de iluminación LED	Si es necesario, limpiar con un producto desengrasante no abrasivo y no agresivo. Aclarar abundantemente.

Frecuencia de descalcificación

La frecuencia con la que es necesario descalcificar la cámara de cocción depende de dos factores: la dureza del agua y el nivel de utilización del modo vapor.

Diariamente si es necesario. Si hay depósitos minerales (depósitos blanquecinos) debidos a agua no descalcificada en el interior de la cámara de cocción, éstos deben eliminarse diariamente.

Si no realiza suficientes ciclos de descalcificación, un mensaje le alertará y le exigirá, para poder seguir utilizando su horno, que inicie un "Aclarado de la caldera" para mantener la caldera de su Chef'sCombi en perfecto estado.

64.3 MANTENIMIENTO DE SUPERFICIES EXTERIORES

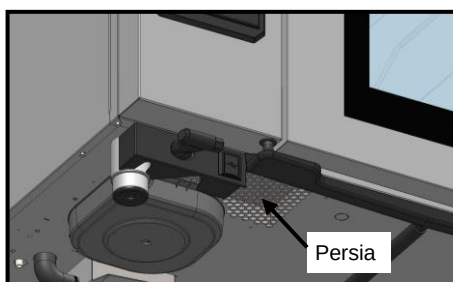
La superficie del metal debe mantenerse cuidadosamente para eliminar el polvo, las partículas metálicas y los depósitos de cualquier tipo que puedan alterar la capa protectora antes mencionada.

Nunca frote el acero inoxidable con lana metálica, sino sólo si es necesario, con "Scotch Brite" o un producto equivalente, respetando la dirección de pulido de la superficie del acero inoxidable.

- » Lavar las superficies con agua y jabón o cualquier detergente neutro no abrasivo.
- » ENJUAGUE CUIDADOSAMENTE con agua
- » Limpie las superficies.

64.4 MANTENIMIENTO DE LOS AIREADORES DEL COMPARTIMENTO ELECTRÓNICO

El compartimento del sistema electrónico se refrigera mediante las salidas de aire situadas en la parte delantera derecha del aparato (niveles 6 y 10). Mantenga la rejilla de ventilación limpia y sin polvo.



- » Limpie la superficie de la rejilla de ventilación con un paño seco.

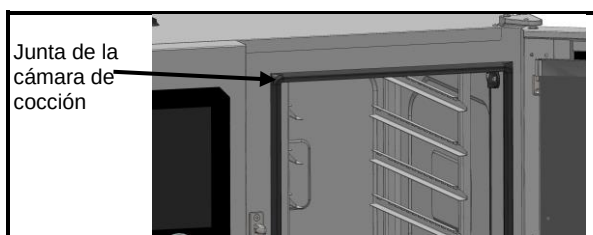
64.5 LIMPIEZA DE PUERTAS Y VENTANAS

Para mantener una visibilidad óptima de la cámara de cocción, limpie regularmente el cristal interior y el embellecedor de la puerta.

- » Abra completamente la puerta del horno.
- » Desbloquee la ventanilla interior presionando ligeramente las dos lengüetas.
- » Gire el panel interior.
- » Limpie los cristales de la puerta con agua tibia utilizando un paño y un detergente neutro no abrasivo.
- » Deje que las ventanas se sequen antes de volver a bloquear la ventana interior.

64.6 LIMPIEZA DE LA JUNTA DE LA MUFLA

Para evitar posibles daños causados por grasa o restos de alimentos, es imprescindible limpiar a mano y con regularidad las juntas de la cámara de cocción. Esto debe aplicarse tanto a las superficies internas como externas. La limpieza diaria contribuirá a prolongar su vida útil.



- » Abra la puerta del horno.
- » Utilice agua y jabón o cualquier detergente neutro no abrasivo y un paño suave para eliminar la grasa de la junta de la puerta.
- » Aclarar abundantemente.
- » Deje la puerta abierta hasta que la junta se haya secado.

64.7 MANTENIMIENTO DE SUPERFICIES INTERIORES

Para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil de su horno Chef'sCombi, es esencial evitar la acumulación de sustancias corrosivas y depósitos minerales.

- **Evite las sustancias corrosivas:** Las sustancias concentradas pueden llegar a ser altamente corrosivas.
- **Evitar los depósitos minerales:** Los minerales en el agua pueden causar problemas de corrosión de las paredes, rendimiento y longevidad (equilibrado de los ventiladores, disipación del intercambiador de calor, etc.).

Chef'sCombi está equipado con una tecnología inteligente que sugiere automáticamente el ciclo de limpieza más adecuado, así como la descalcificación, basándose en su uso y en la información sobre la naturaleza del agua y el tiempo de funcionamiento facilitada cuando se instaló su horno. Para más detalles (► [CombiCare](#)).

Si no realiza suficientes ciclos de descalcificación, un mensaje le avisará y le pedirá que inicie un "Aclarado de caldera" para mantener la caldera de su Chef'sCombi en perfecto estado.

64.8 EQUIPOS UTILIZADOS PARA COCINAR PRODUCTOS CORROSIVOS (Pescado de mar, chucrut)

Los equipos utilizados de forma intensiva y regular para cocinar productos corrosivos, como pescado de mar, chucrut, etc., deben limpiarse meticulosa y sistemáticamente después de cada uso.

65. FALLOS DE FUNCIONAMIENTO

Los mensajes de error o de información que aparecen en el horno proporcionan una breve descripción del error, sus consecuencias y los pasos que hay que dar para solucionarlo. Se indican mediante cuatro colores distintos: rojo, naranja, amarillo y verde. Los errores de color naranja y rojo requieren la intervención del servicio técnico, ya que bloquean el funcionamiento o limitan el uso del horno en modo degradado, permitiendo finalizar el ciclo en curso. Los mensajes amarillos y verdes, por el contrario, no limitan en absoluto el uso de su horno y permiten que el ciclo en curso finalice normalmente, con o sin intervención del servicio técnico. La lista que figura a continuación se refiere exclusivamente a errores de información y de procedimiento, resaltados en verde y amarillo respectivamente.

Descripción del mensaje	Consecuencias	¿Qué puedo hacer?
E10: Incrustación de la caldera	Ninguno, la cocción continúa	Descalcifique la caldera lo antes posible - Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.
E31: Sonda de núcleo degradada	Ninguno, la cocción continúa	Póngase en contacto con el servicio técnico lo antes posible.
E32: Sonda no pinchada		Introduzca la sonda en el producto lo antes posible.
E33: Sonda mal conectada		Transplante la sonda a una parte gruesa y homogénea del producto lo antes posible.
E35: Sonda USB degradada	Ninguno, la cocción continúa	Compruebe que el sensor está conectado al puerto USB - Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
E71: Sobrecalentamiento de la electrónica (+70°C)	Se reduce la temperatura máxima del horno	Limpie las rejillas de entrada de aire fresco situadas en la parte delantera izquierda del aparato - Elimine todas las fuentes de calor, especialmente en la parte izquierda del aparato - Ventile la habitación.
E82: Fallo de la tarjeta SD	Ninguno, la cocción continúa	Póngase en contacto con el servicio técnico lo antes posible.
E90: Fallo de la caldera durante la cocción	Cocción terminada en modo convección con humedad controlada	Póngase en contacto con el servicio técnico si el problema persiste.
E91: Fallo de la caldera durante la limpieza	La limpieza se realizó sin la caldera en marcha	Aclare bien la cavidad con la ducha de mano - Si el problema persiste, póngase en contacto con su servicio técnico.
E92: Fallo en la medición de la humedad	Cocción finalizada en modo Auto Ambiance	Póngase en contacto con el Servicio Técnico si el problema persiste.
E93: Fallo del sensor del núcleo	Cocción finalizada en modo Baja temperatura	Póngase en contacto con el servicio técnico si el problema persiste.
E94: Fallo de bloqueo que impide la limpieza	Se ha realizado un aclarado general	Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.

66. MANTENIMIENTO PREVENTIVO



PRECAUCIÓN: El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante la limpieza o el mantenimiento, y cuando se sustituyan piezas.

Asunto	Diario	Semanal	Mensualmente	Cada año (o cada 3000 h)	Recomendaciones
Limpieza de superficies exteriores	x				Respete la dosificación correcta de los productos de limpieza. No utilice productos abrasivos.
Limpieza de las juntas de la mufla	x				Observar la dosificación correcta de los productos de limpieza. Aclarar a fondo. No utilice productos abrasivos.
Limpieza de la pantalla de control	x				Utilice un paño suave. No utilice productos abrasivos.
Limpieza y desincrustación de las superficies interiores	x				Observar la dosificación correcta de los productos de limpieza. Aclare a fondo. Avise al servicio posventa si aparecen manchas de óxido.
Ducha de mano		x			No hay fugas ni obstrucciones (limpiar la boquilla con un producto desincrustante no agresivo ni abrasivo). Aclare a fondo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.
Rejilla de desagüe de mufla		x			No hay obstrucción, limpiar si es necesario.
Escotilla de descalcificación		x			Compruebe que no hay puntos duros al cerrar y abrir la trampilla. Limpie la rejilla si es necesario.
Limpieza de las rejillas de ventilación del compartimento técnico		x			
Comprobación visual de la presencia de topes en las puertas interiores		x			
Comprobación visual de la sonda que se va a introducir (punta, cable, paso del tabique, etc.)		x			En caso de avería, póngase en contacto con el servicio posventa.
Opción de recogida de grasa: estado de la manguera		x			En caso de daños o rigidez excesiva: póngase en contacto con el servicio posventa.
Opción de recogida de grasa: estado de la válvula			x		En caso de juego excesivo en la maneta o de flujo deficiente, póngase en contacto con el servicio posventa.
Comprobación visual de las juntas de la mufla			x		Si se ha producido algún daño, póngase en contacto con el servicio posventa.
Comprobación visual del estado de la etiqueta de protección contra el alumbrado			x		Si es necesario, limpiar con un producto desengrasante no abrasivo y no agresivo. Aclarar abundantemente. En caso de daños, póngase en contacto con el servicio posventa.
Mantenimiento periódico por el servicio posventa				x	

67. PIEZAS DE RECAMBIO RECOMENDADAS E INDISPENSABLES

Código	Designación
145587	Junta + Anillo antidesgaste eje motor
157029	ICS24-6&10G- Kit de servicio del sensor de temp. de la caldera
159000	ICS24-61E-ANILLO RESISTENCIA 6GN 1/1 JABÓN KIT
159002	ICS24-62E-202E-RESISTENCIA REDONDA 400V 21,6KW SAV KIT
159003	ICS24-101E-RESISTENCIA CIRCULAR 400V, 18,0KW SAV KIT
159004	ICS24-102E-RESISTENCIA REDONDA 400V, 14,0KW KIT SAV
159005	ICS24-61E-CALENTADOR CIRCULAR 11,2KW 240V KIT SAV
159007	ICS24-6-102E-CALENTADOR CIRCULAR 23,5KW 240V KIT SAV
159008	ICS24-101E-CALENTADOR CIRCULAR 19,6KW 240V KIT SAV
159009	ICS24-102E-CALENTADOR CIRCULAR 15,2KW 240V KIT SAV
159010	ICS24-61E-RESISTENCIA REDONDA 10,3KW 208V KIT SAV
159012	ICS24-6-102E-CALENTADOR CIRCULAR 21,6KW 208V KIT SAV
159013	ICS24-101E-CALENTADOR CIRCULAR 18kW 208V KIT SAV
159014	ICS24-102E-CALENTADOR CIRCULAR 14kW 208V KIT SAV
159015	ICS24-61E-CALENTADOR CIRCULAR 10,3KW 277V KIT SAV
159017	ICS24-6-102E- CALENTADOR CIRCULAR 21,6KW 277V KIT SAV
159018	ICS24-101E- RESISTENCIA CIRCULAR 480V, 18,0KW KIT SAV
159019	ICS24-102E- CALENTADOR CIRCULAR 14kW 277V KIT SAV
159020	ICS24-61E- Calentador de Inmersión 400V, 9,0kW KIT SAV
159021	ICS24-6&10E- Calentador de Inmersión 400V, 17,5KW KIT SAV
159022	ICS24-61E- Calentador de Inmersión 9,8kW 240V KIT SAV
159023	ICS24-6-10E- Calentador de Inmersión 19,1kW 240V KIT SAV
159024	ICS24-61E- Calentador de Inmersión 9kW 208V KIT SAV
159025	ICS24-6&10E- Calentador de Inmersión 17,5kW 208V
159026	ICS24-61E- Calentador de Inmersión 9kW 277V KIT SAV
159027	ICS24-6&10E- Calentador de Inmersión 17,5kW 277V KIT SAV
159028	ICS24-6&10 - Kit de servicio del sensor de temp. de la caldera
159030	KIT DE SERVICIO PARA Sonda AMBIENTE ICS24
159031	ICS24-6&101-Motor horno mixto 120W largo 0,45m KIT SAV
159032	ICS24 GN21 - KIT MOTOR SAV
159045	ICS24-G-FAN NG40 CE 230V 50/60 HZ KIT SAV
300697	CONTACTOR TRIPOLAR 25A 230V 50/60 LC1D09P7
300698	CONTACTOR TRIPOLAR 32A 230V 50/60 LC1D18P7
300699	CONTACTOR TRIPOLAR 40A 230V 50/60 LC1D25P7
300702	CONTACTOR TRIPOLAR 80A 230V 50/60 HZ
300769	LAD4RCU RELÉ DE CONTROL DE PLAGAS
300777	PORTAFUSIBLES REGLETA DE BORNES 5X20 5X25
300778	PLACA FINAL PARA PORTAFUSIBLES 300777
300792	soporte para fusible 10.3x38.1
300793	FUSIBLE 600VAC 10A 10.3x38.1
300798	Contacto LC1D80P7
300799	Bloque RC LA4DA2U
300801	Fusible 4A 5x20mm Temporisé
300802	Fuente de alimentación conmutada integrada
300805	SENSOR MAGNÉTICO DE PUERTA ICS24-REED
300806	PUERTA ICS24-REED
301514	ICS24 Sensor de nivel de caldera
301515	SONDA LAMBDA ICS24
301517	ICS24-6-CORE SONDA+SOPORTE

Código	Designación
301518	ICS24-102-CORE SONDA+SUP
301519	ICS24 Sensor de nivel de la caja de limpieza
301520	ICS24 Sensor de nivel de caldera largo
304269	CONDENSADOR DE 5µf PARA BOMBA DE LIMPIEZA (C3)
304293	12.5µf CONDENSADOR FM COMPACT MOTOR 2014
304317	ICS24 61E TURBINA 300
304318	ICS24-BOMBAS DE ESCALA 230V EU 50HZ 20L/MIN
304319	ICS24-BOMBAS LIMPIEZA DESAGÜE 230V EU 50HZ 20L/
304320	ICS24-BOMBAS DE VACIADO DE CALDERA 230V EU 50HZ 2
304326	ICS24 GN21 20µ CONDENSADOR PARA MOTOR
304328	ICS24 61G 101E TURBINA 320
304329	ICS24 62E 101G TURBINA 340
304330	ICS24 62G 102E TURBINA 370
304334	ICS24-Ventilador UL, 230v, 120x120x38 mm, RB
306086	BARRA DE CONEXIÓN 450V 57A 5 POLOS 10mm
308353	ICS24-FUENTE DE ALIMENTACIÓN CONMUTADA 24V 35W
309716	Codificador óptico de luz FastPad 3
309717	Tarjeta Gas FastPad 3
309718	Tarjeta de humedad FastPad 3
309719	Tira Led 4000K 24V
309722	ICS24-LIGHT GUÍA DE ANILLOS LUMINOSOS
309723	Cable de enlace entre placas FAST PAD V3
309725	SELF modo común 2x10
309726	Tarjeta SD
310315	NOVIA
310317	JUNTA TÓRICA PARA BRIDA 310315
310358	GY030 Electroimán 24v
311356	ETIQUETA LED PARA PUERTA DE HORNO COMBI
311361	PELÍCULA PROTECTORA PARA DIADEMA DE LEDS
314373	BOMBA DE LIMPIEZA 220/240v 50HZ 2700RPM IP00
314396	Bomba de limpieza UL
318042	GAS ESPECIAL JUNTA DE NITRILLO KEVLAR 20/27
366599	JUNTA TÓRICA DE NITRILLO 62X3,5 70 SHORES
366683	Junta de salida del intercambiador 6/10N
366696	ICS24-6&10G- Articulaciones quemador calefactor seco
366697	ICS24-6&10G-UNIONES QUEMADOR CALDERA
366698	ICS24-61 MARCO DE JUNTA DE MUFLA
366699	ICS24-62 MARCO DE JUNTA DE MUFLA
366700	ICS24-101 MARCO DE JUNTA DE MUFLA
366701	Junta de la puerta 102
366708	ICS24 - JUNTA DE DRENAJE
366709	ICS24-RESISTENCIA DE LA JUNTA DE BRIDA
366711	ICS24-OURA JUNTA DE VÁLVULA
366712	ICS24-GN11E JUNTA DEL CALENTADOR DE INMERSIÓN
366716	ICS24 JUNTA EPDM 70SH 100.00X2.50 150°C
407002	Módulo antiparasitario
408406	Autotransformador 828 VA
408407	AUTOTRANSFORMADOR 415 VA
468104	ICS24-SE-VÁLVULAS SOLENOIDES PARA AGUA (2 VÍAS EU)
468106	ICS24-SE-VÁLVULAS SOLENOIDES PARA AGUA (3 VÍAS EU)

68. GARANTÍA

NINGUNA GARANTÍA ES INCONDICIONAL

Nuestra garantía sólo se aplica a un uso normal. Es decir, en estricto cumplimiento de las recomendaciones de nuestros manuales de funcionamiento y mantenimiento.

Asimismo, sólo será válido en la medida en que las visitas periódicas de mantenimiento y/o inspección recomendadas hayan sido debidamente realizadas por nuestros técnicos.

Sin perjuicio de las reservas anteriores, todos nuestros aparatos tienen normalmente una garantía de un año a partir de la fecha de facturación. En caso de averías debidas a defectos aparentes u ocultos o a fallos de construcción, nuestros aparatos serán reparados a nuestro cargo, incluidas las piezas y la mano de obra, durante este periodo de garantía de un año.

Para beneficiarse de nuestra garantía, nuestros aparatos no deben ser modificados ni reparados con piezas no originales y no homologadas por nuestros servicios, ni por personal no cualificado o no formado por nosotros.

En caso de averías o daños, el comprador deberá notificarnos por escrito, tan pronto como tenga conocimiento de los defectos que atribuye a nuestros equipos. En ningún caso podrá subsanar dichos defectos por sí mismo o a través de terceros.

Las revisiones periódicas son esenciales para garantizar que nuestros equipos funcionen sin problemas y de forma fiable. Sólo pueden y deben realizarlas nuestros técnicos plenamente formados y cualificados. Están equipados con herramientas especiales, piezas originales y formación continua. El mantenimiento rutinario es esencial, y se lleva a cabo con un coste, pero es la garantía de un funcionamiento fiable de nuestros equipos.

La frecuencia se refiere a condiciones normales de uso. En caso de condiciones de uso más severas, algunas operaciones deberán realizarse a intervalos más cortos.

ATENCIÓN: Los daños causados por la conexión de nuestros equipos a una red eléctrica que no se ajuste a la placa de características (tensión, inversión fase/neutro, presión de agua, presión de gas, etc.) y el incumplimiento del orden de las fases (importante para motores trifásicos, sentido de ventilación, tomas, etc.) no estarán cubiertos por esta garantía en ningún caso.

Por este motivo, recomendamos que los equipos sólo se conecten cuando la tensión o el gas estén disponibles y se comprueben en el punto en el que se van a conectar.