

# MARMITES MÉLANGEUSES GENIER ACE GENIER GO!

## MANUEL



*Lisez le manuel avant d'utiliser l'appareil.*

1.	INTRODUCTION .....	4
1.1	INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	4
1.2	INDICATIONS.....	5
2.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	6
3.	ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....	10
4.	DESCRIPTIF DE L'APPAREIL.....	12
4.1	OBJET DE L'UTILISATION.....	13
4.2	CONCEPTION ET PIÈCES DE LA MARMITE.....	14
4.3	PANNEAU TACTILE .....	15
4.4	LANGUE DE L'APPAREIL.....	16
4.5	MODES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS .....	16
4.6	CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE.....	17
4.7	TAUX DE REMPLISSAGE DE RÉFÉRENCE.....	19
4.8	CLAVIERS À L'ÉCRAN.....	20
5.	INTERFACE UTILISATEUR GENIER ACE.....	22
5.1	AFFICHAGE ACE, ÉLÉMENTS DE BASE.....	23
5.2	NIVEAUX D'UTILISATEURS ACE .....	27
6.	INTERFACE UTILISATEUR GENIER GO!.....	28
6.1	AFFICHAGE, ÉLÉMENTS DE BASE GO!.....	29
6.2	NIVEAUX D'UTILISATEURS GO! .....	31
7.	UTILISATION DE LA MARMITE .....	32
7.1	DÉMARRAGE ET ARRÊT .....	33
7.2	VERROUILLAGE DE L'ÉCRAN .....	33
7.3	INCLINAISON .....	34
7.4	OUVERTURE POUR INGRÉDIENTS AU NIVEAU DU COUVERCLE .....	35

7.5	CUISSON .....	35
7.6	REFROIDISSEMENT [option] .....	39
7.7	TEMPS DE PRÉPARATION.....	41
7.8	AJOUT D'EAU.....	42
7.9	OUTIL DE MÉLANGE .....	44
7.10	MÉLANGE.....	47
7.11	PROGRAMME TERMINÉ.....	53
7.12	VIDANGE MANUELLE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR.....	54
<b>8.</b>	<b>REFROIDISSEMENT ET RÉFRIGÉRATION .....</b>	<b>55</b>
8.1	À PROPOS DU REFROIDISSEMENT DE LA MARMITE.....	56
8.2	MODES DE REFROIDISSEMENT DE LA MARMITE .....	56
8.3	EFFICACITÉ DU REFROIDISSEMENT .....	57
8.4	FIN DU PROCESSUS DU REFROIDISSEMENT .....	58
8.5	RÉSULTATS DE REFROIDISSEMENT .....	59
8.6	REFROIDISSEMENT EN DEUX ÉTAPES.....	60
<b>9.</b>	<b>NETTOYAGE DE LA MARMITE .....</b>	<b>61</b>
9.1	NETTOYAGE D'UNE MANIÈRE GÉNÉRALE .....	63
9.2	NETTOYAGE DES OUTILS.....	64
9.3	LAVAGE AUTOMATIQUE - MARMITE .....	64
9.4	LAVAGE À LA MAIN DE LA MARMITE .....	65
9.5	NETTOYAGE DU COUVERCLE.....	66
9.6	REVÊTEMENT EXTÉRIEUR .....	67
9.7	SÉCHAGE .....	67
<b>10.</b>	<b>PROGRAMMES DE CUISSON GENIER ACE .....</b>	<b>68</b>
10.1	DOSSIER DES PROGRAMMES DE CUISSON.....	69
10.2	UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON .....	70
10.3	PLANIFICATION DES PROGRAMMES DE CUISSON .....	75
10.4	CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON.....	76

10.5	DOSSIER MES PROGRAMMES .....	78
10.6	DOSSIER FAVORIS .....	79
<b>11.</b>	<b>FONCTIONS SPÉCIALES DE GENIER ACE .....</b>	<b>80</b>
11.1	RAPPORT DE CUISSON EN TEMPS RÉEL [option] .....	81
11.2	MINUTERIE .....	81
11.3	PESÉE [option] .....	82
<b>12.</b>	<b>INTERFACE UTILISATEUR PROGRAMMES DE CUISSON .....</b>	<b>84</b>
12.1	DOSSIER DES PROGRAMMES DE CUISSON.....	85
12.2	UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON.....	85
12.3	PLANIFICATION DES PROGRAMMES DE CUISSON .....	86
12.4	CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON.....	86
<b>13.</b>	<b>FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DE LA MARMITE ....</b>	<b>88</b>
13.1	PLANIFICATION .....	89
13.2	TRANSFERT DE DONNÉES [ACE, GO! en option] .....	90
13.3	RAPPORTS [ACE, GO! en option] .....	90
13.4	UTILISATEURS [ACE uniquement] .....	91
13.5	RÉGLAGES.....	91
<b>14.</b>	<b>ENTRETIEN DE LA MARMITE.....</b>	<b>94</b>
14.1	OPÉRATIONS DE MAINTENANCE .....	95
14.2	MENU MAINTENANCE.....	97
14.3	DÉPANNAGE.....	100
14.4	MESSAGES D'ERREUR .....	102
<b>15.</b>	<b>INSTALLATION .....</b>	<b>105</b>
15.1	INTRODUCTION .....	106
15.2	EMPLACEMENT D'INSTALLATION DE LA MARMITE .....	106
15.3	LEVAGE DE LA MARMITE .....	107
15.4	INSTALLATION DE LA MARMITE .....	107
15.5	RACCORDEMENTS .....	111
<b>16.</b>	<b>DÉCLARATION DE CONFORMITÉ .....</b>	<b>119</b>



# 1. INTRODUCTION

## 1.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce manuel est considéré comme faisant partie de l'appareil. Conservez ce manuel en lieu sûr et à la disposition de tous les utilisateurs.

Les utilisateurs doivent se familiariser avec le contenu du manuel afin d'utiliser, de nettoyer, d'entretenir et de dépanner l'appareil en toute sécurité. Cela s'applique particulièrement aux *Instructions de sécurité*.

Toutes les images de ce manuel sont uniquement fournies à des fins d'illustration. Les photos présentées peuvent différer des marmites réelles.

Si votre marmite tombe en panne ou fonctionne mal, éteignez-la et contactez le service après-vente. Faites appel au service après-vente de Dieta ou à une société d'entretien autorisée par le fabricant. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Les dommages corporels et matériels ne sont pas couverts par la garantie ; le fabricant rejette toute responsabilité à cet égard, notamment s'ils sont causés par un ou plusieurs des éléments suivants :

- la marmite n'est pas utilisée pour l'usage auquel elle est destinée
- la marmite est mise en service, utilisée ou entretenue de manière incorrecte
- les instructions d'utilisation et d'entretien de ce manuel ne sont pas respectées
- des modifications techniques non autorisées sont apportées à la marmite.

Le niveau sonore pondéré A sur le lieu de travail est inférieur à 70 dBA.

Le poids net de la marmite est de

40 L	60 L	80 L	100 L	150 L	200 L	300 L	400 L	475 L
250 kg	260 kg	270 kg	280 kg	320 kg	345 kg	400 kg	485 kg	510 kg

## 1.2 INDICATIONS



### **MISE EN GARDE**

Indique une situation qui peut impliquer un danger. Les instructions doivent être suivies pour éviter les blessures et les dommages à l'équipement.



### **AVERTISSEMENT**

Indique le bon mode de fonctionnement. Les instructions doivent être suivies pour éviter d'endommager l'équipement et pour obtenir les meilleures performances possibles.



*Indique des recommandations et des conseils qui doivent être suivis pour une performance optimale de l'équipement.*

## **2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Cette marmite est conforme aux exigences des normes de sécurité en vigueur. Toutefois, cela n'empêche pas les risques résiduels, tels que ceux résultant d'une utilisation incorrecte.

Les utilisateurs doivent connaître les règles et règlements applicables à leur lieu de travail et les respecter.

L'appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant, ainsi qu'aux directives et réglementations locales.

## Fonctionnement

- Le personnel qui utilise l'appareil doit être familiarisé avec son utilisation de manière appropriée et sécurisée.
- Il est très important que la marmite soit utilisée conformément à son mode d'emploi.
- L'appareil ne doit pas être utilisé ou nettoyé par des personnes de moins de 16 ans.
- Les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissance sur les dangers liés à l'utilisation de l'appareil, doivent être supervisées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation. La personne chargée de la surveillance doit être familiarisée avec l'appareil et ses dangers.
- L'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que par une entreprise d'entretien professionnelle et autorisée ou par le service après-vente de Dieta.

## Surfaces et liquides chauds

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.

- La marmite peut être chaude.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous travaillez avec l'intérieur et le dessus de la marmite.
- Laissez les surfaces refroidir avant de les nettoyer.

La vapeur chaude peut provoquer des brûlures.

- Faites attention en ouvrant le couvercle : la vapeur est brûlante.

Les liquides chauds peuvent causer des brûlures.

- Si vous faites bouillir de l'huile ou du sirop, la marmite et les aliments seront très chauds. En outre, l'huile et le sirop adhèrent facilement à la peau.
- Soyez prudent lorsque vous mélangez des liquides chauds. Les aliments peuvent éclabousser si la vitesse est trop élevée. Notez que si le mode de mélange Auto-Reverse (Marche arrière automatique) est utilisé, les aliments éclabousseront davantage qu'avec le mode de mélange Forward (Marche avant).

La surchauffe constitue un risque d'incendie.

- Ne jamais stocker d'objets inflammables ou de récipients en plastique dans la marmite.
- Ne jamais dépasser la capacité maximale.

## Pièces mobiles

L'outil de mélange peut provoquer des blessures corporelles.

- Ne mettez jamais la main, un ustensile ou un autre objet dans la marmite pendant le mélange. Remarque : ceci s'applique également au « mélange de sécurité ».
- L'outil de mélange doit d'abord être placé dans une marmite vide et les aliments ajoutés ensuite.
- Assurez-vous que l'outil se verrouille correctement.

L'inclinaison de la marmite peut entraîner des blessures.

- Ne pénétrez en aucun cas dans la zone située sous la partie basculante.
- Avant de l'incliner, vérifiez qu'aucune personne ou aucun obstacle ne se trouve derrière ou sous la marmite.
- Inclinez-la toujours avec prudence.

L'abaissement du couvercle de la marmite peut provoquer des blessures.

- Abaissez toujours le couvercle avec prudence.

## Risque de choc électrique

Les chocs électriques peuvent tuer.

- La marmite est un appareil électrique. Manipulez-la avec précaution.
- Ne jamais ouvrir les plaques de recouvrement des pieds.

La prise électrique proposée comme accessoire pour la partie avant du pied de la marmite présente un risque de choc électrique.

- L'arrêt de la marmite depuis l'interrupteur principal ne sectionne pas l'alimentation de la prise électrique.
- N'utilisez jamais cette prise pendant le nettoyage de la marmite.
- 

## Utilisation incorrecte

Une utilisation inappropriée peut causer des dommages matériels.

- Formez régulièrement les utilisateurs de l'appareil.
- Surveillez la marmite pendant son utilisation.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- Ne jamais rayer les surfaces de la marmite.
- N'exposez pas la marmite à des substances hautement acides ou autrement corrosives. Notez par exemple que le sel, l'acide acétique et l'acide citrique sont corrosifs en cas d'exposition prolongée.
- Ne jamais l'appareil à des températures élevées pendant de longues périodes.
- Ne jamais l'appareil à des températures inférieures à 4 °C.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.

## Équipement sous pression

La marmite est considérée comme un équipement sous pression. La marmite est

chauffée par une enveloppe de vapeur dont la température maximale est de 128 °C (pression de 1,5 bar). Une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures.

- Ne jamais les robinets de vidange ou tout autre dispositif de vidange avant que la pression ne soit réduite à des niveaux proches de l'atmosphère.
- L'ouverture d'un robinet de vidange provoque l'échappement du contenu chaud du récipient en ébullition.
- Il est interdit et dangereux d'interférer avec tout dispositif de sécurité.
- Tous les dispositifs de sécurité doivent être inspectés régulièrement.

## Nettoyage de la marmite

Un nettoyage incorrect peut causer des dommages matériels.

- Nettoyez et séchez la marmite après chaque utilisation.
- Ne jamais rayer les surfaces de la marmite.
- Utilisez uniquement des spatules en plastique, des brosses souples et des éponges à récurer pour le nettoyage.
- Ne nettoyez pas la chaudière avec un nettoyeur haute pression.
- Ne jamais pulvériser de l'eau sur le dispositif de commande ou les commutateurs.
- Ne nettoyez jamais la marmite à l'aide de détergents hautement acides ou abrasifs.
- N'utilisez jamais d'éponges hautement abrasives et dures pour nettoyer la marmite.
- Un sol glissant présente un risque de chute. Maintenez le sol devant l'appareil propre et sec.

## Pièces lourdes

Un levage incorrect de l'outil de mélange peut entraîner des blessures corporelles en raison d'une mauvaise ergonomie.

- Soulevez l'outil de mélange de la marmite par sections. L'ensemble de l'outil est lourd à soulever.
- Si nécessaire, inclinez la marmite pour retirer l'outil de mélange.

## Équipement défectueux

Un équipement défectueux peut provoquer des blessures.

- Le bouton d'arrêt d'urgence permet d'arrêter tout mélange ou toute inclinaison incorrect/e.
- Débranchez l'équipement défectueux de la prise secteur.
- Ne jamais utiliser un équipement défectueux.
- Si un défaut est détecté dans l'appareil, contactez immédiatement le service après-vente.
- L'appareil ne peut être réparé que par des techniciens professionnels agréés.

## **3. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

Une bonne utilisation de la marmite peut réduire la consommation d'énergie et d'eau de la cuisine, ainsi que le gaspillage des ingrédients. Lignes directrices pour une utilisation efficace de l'énergie :

- Sélectionnez dès le départ la température cible exacte des aliments (il n'est pas nécessaire de sélectionner une température plus élevée). La marmite chauffe automatiquement et efficacement à la température souhaitée pour les aliments et ajuste le chauffage pour maintenir la température constante.
- Utilisez la mesure automatique de l'eau pour ajouter la quantité d'eau souhaitée dans la marmite.
- Créez des recettes avec une programmation en plusieurs étapes. Les processus de cuisson automatiques réduisent les temps morts et la consommation d'énergie entre les étapes du programme.
- Enregistrez vos programmes de cuisson dans la mémoire interne. Cela limite les changements de processus quotidien et garantit une qualité homogène des aliments.
- Utilisez le bon outil de mélange pour la recette. Des outils de mélange correctement choisis peuvent faire gagner beaucoup de temps de travail.
- Pesez tous les ingrédients selon les instructions de la recette. Les marmites dotées de la fonction de pesée peuvent peser les ingrédients dans le cadre du programme de cuisson.
- Gardez le couvercle fermé pendant la cuisson.
- Utilisez l'ouverture dédiée aux ingrédients dans le couvercle pour ajouter des ingrédients. N'oubliez pas d'utiliser le couvercle d'ouverture dédiée aux ingrédients.
- Videz la marmite à l'aide de la fonction d'inclinaison.
- Nettoyez la marmite avec l'outil et les programmes de lavage. Cela permet de réduire la consommation d'eau et de détergent.
- Le couvercle amovible peut être lavé séparément.
- Les pièces de l'outil de mélange peuvent être lavées au lave-vaisselle.

## **4. DESCRIPTIF DE L'APPAREIL**

## 4.1 OBJET DE L'UTILISATION

Ce type d'appareil est destiné à être utilisé dans des structures professionnelles, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et dans des entreprises telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais non aux fins de production continue de masse de denrées alimentaires dans des installations industrielles, par exemple. Toute autre utilisation est interdite.

Seuls les outils adaptés à la préparation des aliments peuvent être utilisés avec l'appareil. Les ustensiles en acier peuvent rayer la surface de la marmite, ce qui augmente le risque de corrosion. Nous recommandons de n'utiliser que des ustensiles en bois ou en plastique dans la marmite.

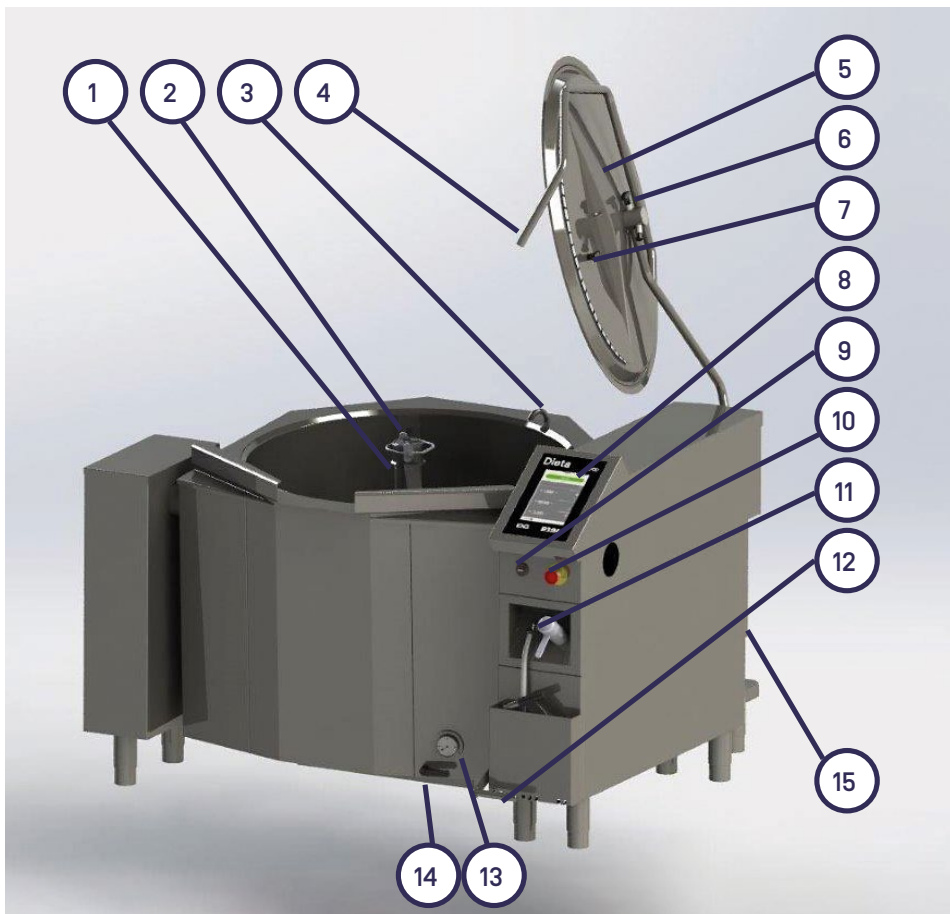
Les substances corrosives ou réactives ne doivent pas être placées dans la marmite. Veuillez noter que certains produits de cuisson ont un effet corrosif en cas d'exposition prolongée.



### AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourraient rayer la marmite.

## 4.2 CONCEPTION ET PIÈCES DE LA MARMITE



1. Mélangeur et outil de mélange
2. Mécanisme de verrouillage de l'outil de mélange
3. Robinet d'eau
4. Poignée du couvercle
5. Couvercle
6. Mécanisme de verrouillage du couvercle
7. Ouverture pour les ingrédients et couvercle d'ouverture pour les ingrédients
8. Panneau de commande
9. Connexion USB (option)
10. Bouton d'arrêt d'urgence
11. Tuyau de lavage (option)
12. Pédale (option)
13. Manomètre
14. Vanne de vidange du générateur de vapeur
15. Interrupteur principal (à l'arrière du pied de la marmite)

## 4.3 PANNEAU TACTILE

Le régulateur de la marmite est équipé d'un panneau tactile capacitif avec une technologie de détection tactile avancée qui réagit à la conductivité électrique naturelle de votre bout de doigt. Il peut être utilisé avec des gants. Il est bon de comprendre que la conductivité électrique est plus faible avec des gants, il est donc préférable d'appliquer une pression plus forte.

Pour utiliser le panneau tactile de manière optimale et maintenir ses performances optimales, assurez-vous que vos mains sont propres et sèches avant d'utiliser le panneau tactile.

Il existe quelques facteurs qui peuvent perturber les performances du panneau tactile capacitif. Certains d'entre eux peuvent inclure :

- **Matériaux conducteurs** : Des matériaux conducteurs tels que le métal ou les liquides peuvent perturber en perturbant le champ électrique sur lequel le panneau tactile s'appuie pour détecter les entrées tactiles.
- **Saleté et humidité** : La saleté, la graisse, l'huile et l'humidité à la surface du panneau tactile peuvent perturber la capacitance et réduire la sensibilité du panneau tactile.

Si de la saleté ou de l'humidité supplémentaire se trouve sur le panneau, la calibration automatique du panneau tactile détermine d'éliminer l'effet de la saleté ou de la graisse en réinitialisant la sensibilité tactile. Pour cette raison, toute saleté ou graisse sur le panneau doit être nettoyée, et après cela, le panneau se calibrera automatiquement à nouveau.



### AVERTISSEMENT

Ne placez aucun objet conducteur sur le panneau tactile.  
Ils peuvent entrer en contact avec l'écran, ce qui peut entraîner la détection involontaire d'un toucher.



### AVERTISSEMENT

Évitez d'utiliser le panneau tactile avec des mains ou des gants mouillés ou gras.



*N'oubliez pas d'essuyer toute saleté ou graisse sur l'écran.*

*Après l'essuyage, n'oubliez pas d'attendre sans toucher l'écran afin que la calibration automatique de l'écran ajuste la nouvelle sensibilité au toucher. Cela peut prendre 10 à 15 secondes.*

## 4.4 LANGUE DE L'APPAREIL



Pour sélectionner la langue de l'interface utilisateur, faites glisser la barre d'état vers le haut et appuyez sur le bouton User [Utilisateur]. Appuyez sur le drapeau pour changer la langue.

## 4.5 MODES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

### Mode cuisson

En mode cuisson, les fonctions de chauffage, de temps de cuisson, de mélange et d'ajout d'eau de la marmite peuvent être réglées individuellement. Les fonctions sont configurées séparément à chaque utilisation de l'appareil. En mode cuisson, le programme est terminé lorsque la température cible est atteinte ou que le temps de cuisson est écoulé.

### Mode refroidissement

En mode refroidissement, les fonctions peuvent être réglées de la même manière qu'en mode cuisson. Toutefois, par défaut, la marmite est refroidie au lieu d'être chauffée par la circulation d'eau dans l'enveloppe. Voir la section *Refroidissement* pour plus d'informations sur la réfrigération des aliments et le refroidissement de la marmite.

### Mode programme

En mode programme, les fonctions sont réglées à l'avance et sauvegardées en tant que programmes de cuisson. Ces programmes de cuisson comportent une ou plusieurs étapes avec des réglages différents pour les fonctions [température, temps, eau et mélange]. Les programmes de cuisson peuvent inclure le chauffage, la réfrigération et le mélange, ou simplement le mélange.

Le processus de cuisson est automatique, mais les fonctions peuvent être réglées de la même manière que dans les modes cuisson et refroidissement.

## 4.6 CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

### Contrôle en fonction de la température de l'enveloppe, 1 à 125 °C

Avec le contrôle en fonction de la température de l'enveloppe, la marmite chauffe l'enveloppe à la température définie.

Par exemple, ce paramètre peut être utilisé pour

- Le chauffage haute puissance de 100 à 125 °C, par exemple pour saisir ou faire sauter de la viande dans la marmite (réglage sur 115 à 125 °C).
- La fabrication de produits qui nécessitent une température de surface de la marmite spécifique, par exemple le chocolat fondu.

N'oubliez pas de surveiller la température des aliments lorsque vous utilisez le contrôle en fonction de la température de l'enveloppe.

### Contrôle en fonction de la température des aliments, 1 à 99 °C [ACE ou GO! en option]

Chauffe la nourriture à la température réglée et continue avec le contrôle automatique de la chauffe. La température de la veste est automatiquement ajustée en fonction du mode de contrôle de la température de la nourriture sélectionné. Le contrôle automatique de la température de la nourriture est sélectionné par défaut.



#### Chauffe renforcée pour le contrôle de la température de la nourriture

La température maximale de la veste est réglée à 125 °C. Après que la nourriture atteint la température de la nourriture sélectionnée, le contrôle automatique de la température de la nourriture est activé.



#### Modifier le contrôle de la température de la nourriture

L'utilisateur règle la température maximale de la veste à la valeur souhaitée. Le chauffage de la veste est contrôlé pour chauffer la nourriture et la maintenir à la température de la nourriture réglée sans que la température de la veste ne dépasse la valeur définie par l'utilisateur.



## Le contrôle automatique de la température de la nourriture

Chauffe les aliments jusqu'à la température programmée et continue avec le contrôle automatique du chauffage. La température de l'enveloppe est ajustée en fonction de la température des aliments :

### Levage de la pâte, 1 à 39 °C

Programme de montée automatique : Lorsque la température maximale est réglée à 39 °C, la marmite maintient l'enveloppe à 46 °C ou moins pour protéger la levure.

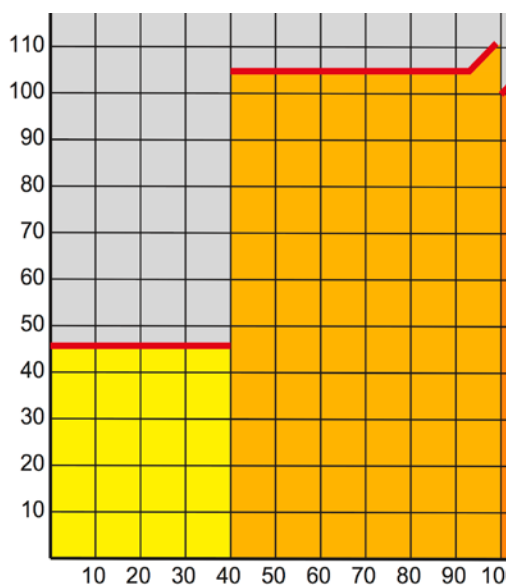
### Cuisson douce, 40 à 92 °C,

Programme anti-adhérence automatique : Avec le réglage de 40 à 92 °C, la marmite règle la température maximale de l'enveloppe à 105 °C pour éviter que les aliments ne brûlent. Ce programme est recommandé pour les sauces et les veloutés/soupes à base de lait.

### Cuisson haute puissance, 93 à 99 °C

Avec le réglage 93 à 99 °C, la marmite chauffe rapidement les aliments jusqu'à la température définie. La température maximale de l'enveloppe est le réglage +12 °C.

Ce programme est recommandé pour faire bouillir les pommes de terre et réduire les sauces (évaporer le liquide).



Température basée sur la température de l'aliment sélectionné

## Contrôle en fonction de la différence de température, 1 à 99 °C [ACE uniquement]

Dans le cas d'un contrôle en fonction de la différence de température, la marmite chauffe les aliments à la température sélectionnée tout en maintenant la température de l'enveloppe supérieure à celle des aliments selon une valeur de différence définie ( $\Delta T$ ). Le contrôle en fonction de la différence de température est un choix parfaitement adapté à la cuisson lente des aliments.

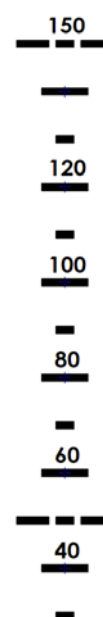
## 4.7 TAUX DE REMPLISSAGE DE RÉFÉRENCE

Le capteur de température des aliments est situé dans la section verticale de la surface intérieure de la marmite. Le contrôle en fonction de la température des aliments ne fonctionne que si la surface de l'aliment se trouve au-dessus du capteur. Si ce n'est pas le cas, la lecture de la température des aliments est inexacte et le réglage du contrôle de la température des aliments ne fonctionne pas correctement.

Ce taux de remplissage minimum et ce volume net (taux de remplissage maximum) comportent également des marques mises en évidence dans les valeurs en litres sur la surface intérieure de la marmite.

Dimension de la marmite	Volume net	Volume brut	Taux de remplissage minimum*
40	40 L	52 L	27 L
60	60 L	70 L	27 L
80	80 L	90 L	27 L
100	100 L	110 L	27 L
150	150 L	165 L	47 L
200	200 L	215 L	47 L
300	300 L	325 L	95 L
400	400 L	425 L	95 L
475	475 L	500 L	95 L

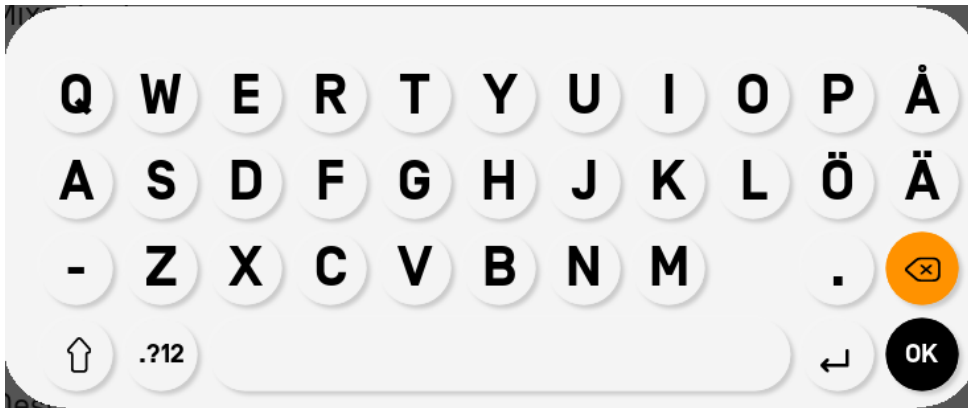
\* Pour une mesure et un contrôle précis de la température des aliments.



## 4.8 CLAVIERS À L'ÉCRAN

### Clavier principal

Lorsque le dispositif de commande attend une saisie de texte, un clavier apparaît à l'écran.



Basculer entre les minuscules et majuscules



Basculer entre les lettres et les chiffres/caractères spéciaux



Retour



Annuler/effacer des caractères

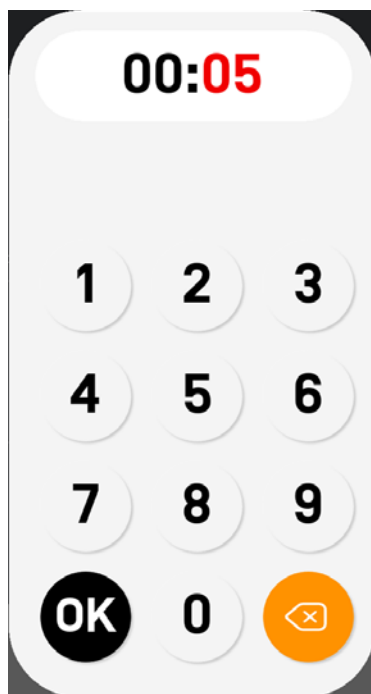


Accepter

Une pression en dehors du clavier annule toutes les sélections et revient à la vue précédente.

## Clavier numérique

Lorsque le dispositif de commande attend une entrée numérique (par exemple l'heure), le clavier numérique apparaît à l'écran. Le clavier affiche en orange la prochaine valeur à saisir.



Saisissez d'abord les minutes :

- Pour saisir 15 minutes, appuyez sur 1 puis 5.
- Pour saisir 5 minutes, appuyez sur 0 puis 5 (ou appuyez uniquement sur 5 puis sur OK).

Après les minutes, la surbrillance orange se déplace vers les heures, que vous pouvez saisir de la même manière.



Effacer les valeurs saisies et recommencer la saisie des minutes.



Accepter

Une pression en dehors du pavé numérique annule toutes les sélections et revient à la vue précédente.

# **5. INTERFACE UTILISATEUR GENIER ACE**

## 5.1 AFFICHAGE ACE, ÉLÉMENTS DE BASE

### Écran d'accueil



### Barre d'état

La barre d'état est toujours visible. Elle affiche le menu actuel, les fonctions les plus importantes et l'heure de la journée.



Menu des fonctions spéciales. Ouvrir en faisant glisser la barre d'état vers le bas. Pour fermer le menu, le faire glisser vers le haut.



Il est possible de revenir à l'écran d'accueil de n'importe où



Changer la langue de l'utilisateur ou de l'appareil



Afficher un rapport en temps réel du programme de cuisson en cours [option]



Minuterie pour les alarmes utilisateur

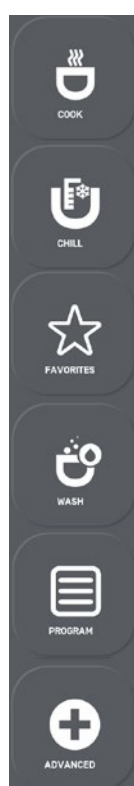
Vue de pesée (option)

Contrôle de la température 360°Sense (en option)

Désactiver le logiciel de l'appareil

## Menu principal

Le menu principal contient des boutons pour différentes fonctions et menus.



Démarre le mode de cuisson pour la cuisson manuelle

Démarre le mode de refroidissement pour le refroidissement manuel

Raccourci vers vos programmes de cuisson préférés

Accès aux fonctions de lavage de la marmite

Ouvre le dossier dans lequel vous pouvez créer, modifier et organiser des programmes de cuisson

Raccourci vers plus de fonctions : minuterie, transfert de données, rapports, utilisateurs, paramètres et fonctions de maintenance

## Affichage des informations

Affiche les informations actuellement les plus importantes sur la marmite, y compris le programme en cours, le programme planifié ou le problème de maintenance.

## Boutons de fonction

Boutons de fonction :



Inclinaison



Remettre la marmite en position verticale



Mélange de sécurité avec couvercle ouvert  
Démarrer ou arrêter le programme de cuisson

Les boutons d'inclinaison et de mélange de sécurité apparaissent automatiquement lorsque le couvercle de la marmite est ouvert.

Ils peuvent également être retirés du fond de la marmite. Dans ce cas, seules les fonctions disponibles sont affichées (pas de basculement lorsque le couvercle est fermé).

Les boutons des fonctions d'inclinaison et de mélange de sécurité peuvent être cachés en les faisant glisser vers le bas de la marmite.



Boutons d'inclinaison et de mélange de sécurité lorsque le couvercle est ouvert ou que les boutons sont tirés



Boutons de progression du programme de cuisson :

- STOP (ARRÊTÉ)
- READY (PRÊT)

Apparaît automatiquement lorsqu'il est disponible



Pendant un programme de cuisson, les boutons d'inclinaison, de mélange de sécurité et de progression du programme de cuisson s'affichent simultanément

# Affichage de cuisson

The screenshot shows a control panel with four main settings, each with a minus and plus button:

- TEMPERATURE:** - 92°C +. Below it are icons for 85°C and 105°C.
- TIME:** - 00:10 +. Below it is the text "Estimated time 03:34".
- WATER VOLUME:** - 125 l +. Below it is the text "Total: 25 l".
- MIXING:** - 60 +. Below it is the text "Forward Only".

Brackets on the right side group these settings into four categories:

- RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
- RÉGLAGE DE L'HEURE
- RÉGLAGE DU VOLUME D'EAU
- RÉGLAGE DU MÉLANGE

At the bottom, there is a red button labeled "STOP".

The screenshot shows the control panel for a "TOMATO SOUP" program. The top bar displays "TOMATO SOUP" and "04:16".

The main settings are:

- TEMPERATURE:** - 92°C +. Below it are icons for 0°C and 0°C.
- TIME:** - 00:30 +. Below it is the text "Estimated time --".
- WATER VOLUME:** - 125 l +. Below it is the text "Total: 0".
- MIXING:** - 60 +. Below it is the text "Forward Only".

On the right side, a vertical panel shows the cooking sequence:

- Batch size 135kg, Total time 0 min.
- A progress bar.
- Step 1: 92°C, 00:30. (Circled in green)
- Step 2: 125 l, 60. (Circled in green)
- OK button.
- + 00:30 In
- CHECK THE PRODUCT button.
- + 00:30 In
- Step 3: 10°C, ---:--.
- Step 4: --, 80.

Brackets on the left side group the main settings into four categories:

- RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
- RÉGLAGE DE L'HEURE
- RÉGLAGE DU VOLUME D'EAU
- RÉGLAGE DU MÉLANGE

A bracket on the right side groups the entire right-side panel into one category:

- ÉTAPES DU PROGRAMME DE CUISSON

At the bottom, there is a green button labeled "START".

## 5.2 NIVEAUX D'UTILISATEURS ACE



Pour sélectionner niveaux D'Utilisateurs, faites glisser la barre d'état vers le haut et appuyez sur le bouton User (Utilisateur).

### Super Utilisateur

En mode Super User (Super Utilisateur), vous pouvez utiliser tous les modes de cuisson, créer et organiser des programmes de cuisson, modifier les paramètres utilisateur et effectuer des opérations de maintenance utilisateur. Si le mode utilisateur de base est activé, vous devez saisir un mot de passe pour activer le mode Super Utilisateur (par défaut : « 2020 »).

### Utilisateur de base

L'utilisateur de base a accès aux éléments suivants :

- Fonctions cuisson et refroidissement
- Programmes du dossier Favoris
- Fonctions de lavage

### Technicien de maintenance

Le profil utilisateur du technicien de maintenance est protégé par un mot de passe. Il active les fonctions d'entretien et de maintenance de la marmite. L'utilisation du profil nécessite une formation particulière.

# **6. INTERFACE UTILISATEUR GENIER GO!**

## 6.1 AFFICHAGE, ÉLÉMENTS DE BASE GO!

### Écran d'accueil



### Barre d'état et menu des fonctions

La barre d'état est toujours visible. Elle affiche le menu actuel, les fonctions les plus importantes et l'heure de la journée.



Menu Fonctions. Ouvrir en faisant glisser la barre d'état vers le bas. Pour fermer le menu, le faire glisser vers le haut.



Changer la langue de l'utilisateur ou de l'appareil



Accès aux fonctions de lavage de la marmite



Raccourci vers vos programmes de cuisson (menu)



Raccourci vers plus de fonctions : minuterie, transfert de données, rapports, utilisateurs, paramètres et fonctions de maintenance



Désactiver le logiciel de l'appareil

## Boutons de fonction

Boutons de fonction :



Inclinaison



Remettre la marmite en position verticale



Mélange de sécurité avec couvercle ouvert  
Démarrer ou arrêter le programme de cuisson

Les boutons d'inclinaison et de mélange de sécurité apparaissent automatiquement lorsque le couvercle de la marmite est ouvert.

Ils peuvent également être retirés du fond de la marmite. Dans ce cas, seules les fonctions disponibles sont affichées (pas de basculement lorsque le couvercle est fermé).

Les boutons des fonctions d'inclinaison et de mélange de sécurité peuvent être cachés en les faisant glisser vers le bas de la marmite.



Boutons d'inclinaison et de mélange de sécurité lorsque le couvercle est ouvert ou que les boutons sont tirés



STOP

Boutons de progression du programme de cuisson :

- STOP (ARRÊTÉ)
- READY (PRÊT)

Apparaît automatiquement lorsqu'il est disponible



READY



Pendant un programme de cuisson, les boutons d'inclinaison, de mélange de sécurité et de progression du programme de cuisson s'affichent simultanément

## 6.2 NIVEAUX D'UTILISATEURS GO!



Pour sélectionner niveaux D'Utilisateurs, faites glisser la barre d'état vers le haut et appuyez sur le bouton User [Utilisateur].

### Super Utilisateur

En mode Super User [Super Utilisateur], vous pouvez utiliser tous les modes de cuisson, créer et organiser des programmes de cuisson, modifier les paramètres utilisateur et effectuer des opérations de maintenance utilisateur.

### Technicien de maintenance

Le profil utilisateur du technicien de maintenance est protégé par un mot de passe. Il active les fonctions d'entretien et de maintenance de la marmite. L'utilisation du profil nécessite une formation particulière.

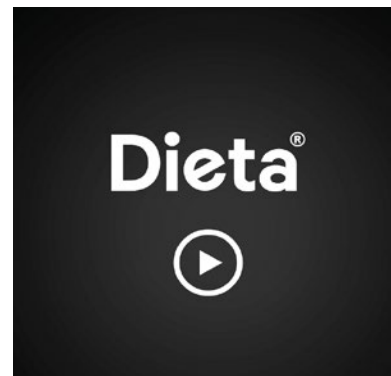
## **7. UTILISATION DE LA MARMITE**

## 7.1 DÉMARRAGE ET ARRÊT

### Démarrage

Appuyez sur l'icône de démarrage sur l'écran pour lancer le logiciel de l'appareil.

- Si l'écran est sombre, touchez-le pour l'activer et afficher l'icône de démarrage.
- Si l'écran reste sombre, vérifiez que la marmite est branchée et que l'interrupteur principal est sur ON (MARCHE).



### Arrêt

Appuyez sur l'icône d'arrêt dans le menu supérieur de l'écran pour mettre la marmite en mode veille.

Pour couper l'alimentation de la marmite, mettez l'interrupteur principal situé à l'arrière sur OFF (ARRÊT).



#### AVERTISSEMENT

Mettez toujours la marmite en mode veille avant de placer l'interrupteur principal sur OFF.

## 7.2 VERROUILLAGE DE L'ÉCRAN

La marmite verrouille automatiquement l'écran si celui-ci reste inchangé pendant un certain temps.

Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur l'écran et sélectionnez OK.

## 7.3 INCLINAISON

La marmite ne peut être inclinée que lorsque le couvercle est ouvert. L'ouverture du couvercle fait apparaître la barre des boutons de fonction, qui comprend les boutons d'inclinaison. Les boutons restent masqués si l'inclinaison est verrouillée.



Incliner la marmite



Remettre la marmite en position verticale



*Les symboles d'inclinaison de la marmite restent masqués si l'inclinaison est verrouillée.*

*La marmite ne peut pas être inclinée pendant l'écoulement de l'eau après refroidissement. Attendez que toute l'eau ait été évacuée pour utiliser à nouveau la fonction de basculement.*

La marmite s'incline tant que l'on appuie sur le bouton. Si la fonction d'inclinaison de la marmite est utilisée, il y aura un court mouvement de retour à la fin de la course afin de limiter les déversements d'aliments par le bec verseur.



### MISE EN GARDE

Incliner avec précaution.

Avant d'incliner la marmite, vérifier qu'aucune personne ni aucun objet ne se trouve derrière ou sous la marmite.



### AVERTISSEMENT

Arrêter d'incliner la marmite en cas de problème d'inclinaison.

Ne pas appuyer sur le bouton d'inclinaison à plusieurs reprises, même si cela fait basculer la marmite. Cela risque d'endommager le système électronique ou le moteur d'inclinaison.

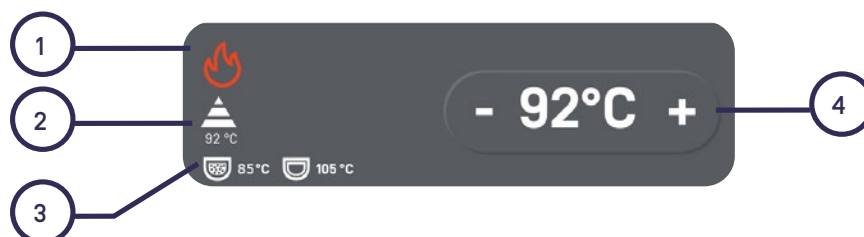
## 7.4 OUVERTURE POUR INGRÉDIENTS AU NIVEAU DU COUVERCLE

L'ouverture pour les ingrédients dans le couvercle de la marmite peut être utilisée pour ajouter des ingrédients pendant la cuisson. Le couvercle d'ouverture pour les ingrédients reste en place lorsque le couvercle de la marmite est ouvert, et peut être ouvert indépendamment lorsque le couvercle de la marmite est fermé.

- Pour ouvrir l'ouverture d'ajout des ingrédients, soulevez son couvercle à la verticale.
- Pour fermer l'ouverture des ingrédients, rabaissez le couvercle.
- Vous pouvez verrouiller le couvercle d'ouverture d'ajout des ingrédients en position fermée en le tirant vers vous lorsqu'il est fermé. Pour libérer le verrou, poussez le couvercle en l'éloignant de vous.

## 7.5 CUISSON

1. Fonction de cuisson
2. Température cible
3. Températures actuelles
4. Sélection de la température/température actuelle



### Démarrer le chauffage

Le chauffage démarre automatiquement lorsqu'une température cible est définie ou qu'un programme de cuisson est lancé.

Si un symbole de triangle s'affiche au-dessus de la température cible à gauche, cela signifie que la marmite est en train de chauffer pour atteindre la température définie.



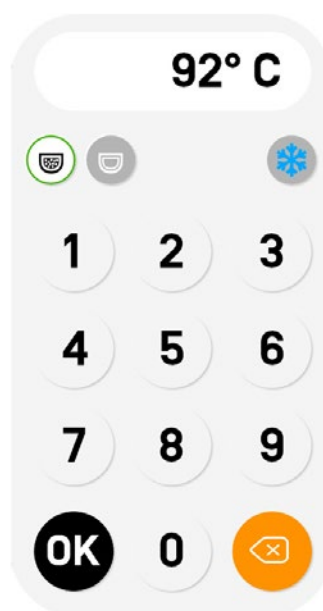
*Le chauffage ne démarre que si la marmite est en position verticale et s'arrête si la marmite est inclinée.*

## Sélection de la température cible

La température cible actuelle est affichée sur un fond gris. Pour la modifier :

- Appuyez sur le bouton + ou -.
- Appuyez sur la valeur numérique. Vous pouvez maintenant entrer une température spécifique.

Par défaut, le réglage de température de la marmite est basé sur la température des aliments. La température cible réglée est visible à gauche dans la vue de réglage de la température.



*L'utilisation de températures élevées consomme plus d'énergie et produit de la vapeur dans la cuisine.*

## Sélection de contrôle de température

Appuyez sur la valeur numérique de la température cible pour entrer dans le réglage avancé de la température. Ici, vous pouvez également sélectionner le réglage du contrôle de la température. La fonction sélectionnée s'affiche en blanc.



Contrôle de la température en fonction de la température de l'enveloppe. [1 à 125 °C]



Contrôle de la température en fonction de la température des aliments. [1 à 99 °C] [ACE/GO! en option]



360°Sense - Contrôle de la température basé sur la température des aliments mesurée avec une sonde de température à cœur sans fil. [1...99 °C] [ACE en option]



Contrôle de la température en fonction de la température cible des aliments avec l'enveloppe à une valeur plus élevée selon un incrément défini. [1 à 99 °C] [ACE uniquement]



Démarrer le refroidissement [1 à 70 °C] (option)



*Veillez noter que le thermostat de la marmite arrête le chauffage après avoir atteint la température cible et ne le reprend que lorsque la température baisse. Il peut sembler que la cuisson s'est arrêtée, car les bulles disparaissent. Rassurez-vous, la nourriture est encore en train de cuire.*

## Sélection de la température des aliments



### Contrôle automatique de la température des aliments

Le contrôle automatique de la température des aliments est sélectionné par défaut. Seule la valeur numérique de la température cible doit être réglée.



### Chauffage boosté pour le contrôle de la température des aliments

Le chauffage boosté accélérera le chauffage avec le contrôle de la température des aliments en ne limitant pas la température maximale de la veste. Lorsque la température des aliments sélectionnée est atteinte, le chauffage boosté est désactivé et le contrôle automatique de la température des aliments est activé.



### Modifier le contrôle de la température des aliments

Le contrôle modifié de la température des aliments est activé en appuyant deux fois sur l'icône de contrôle de la température des aliments.



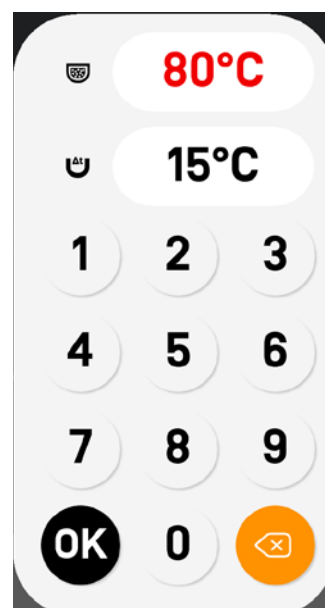
Appuyez sur la valeur numérique de cette ligne pour régler la température cible des aliments.



Appuyez sur la valeur numérique de cette ligne pour régler la température maximale de la veste de la bouilloire.



Cette icône dans le coin supérieur gauche permet de revenir à la vue principale de sélection de température.





*Le chauffage boosté chauffera la veste de la bouilloire à une température maximale de 125 °C. Évitez de l'utiliser avec des produits qui peuvent brûler la surface de la bouilloire.*

## Sélection de la température 360°Sense [ACE uniquement]



l'icône active le contrôle de la température des aliments 360°Sense avec le capteur de température à cœur.

Une fois la température réglée, la bouilloire vous invite automatiquement à placer le capteur sans fil 360°Sense sur l'outil de mélange de la bouilloire.

Remarque : lorsque le 360°Sense est activé dans les paramètres de la bouilloire, même si d'autres commandes de chauffage ou de refroidissement sont sélectionnées, la bouilloire vérifie automatiquement si la mesure de la température à cœur du 360°Sense doit être utilisée pour le contrôle de la température.



*Vérifiez le niveau de remplissage de la marmite et du capteur sans fil 360°Sense pour voir si tous les points de mesure du capteur sans fil se trouvent à l'intérieur de l'aliment. Si le niveau de remplissage est inférieur à n'importe quel point de mesure, vous pouvez désactiver ces points de mesure.*

## Sélection de la température $\Delta T$ [ACE uniquement]



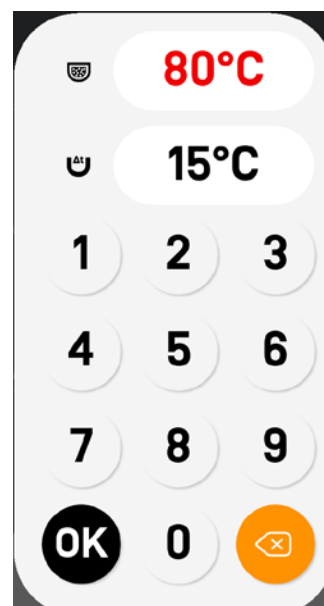
Appuyez sur la valeur numérique de cette ligne pour définir la température cible de l'aliment.



Appuyez sur la valeur numérique de cette ligne pour régler la valeur  $\Delta T$  (différence de température).  $\Delta T$  est la valeur de la température à laquelle la marmite doit maintenir l'enveloppe par rapport à la température actuelle des aliments.



Cette icône dans le coin supérieur gauche permet de quitter la vue de réglage de la température  $\Delta T$ .



## Température actuelle

92°C

La température actuelle est affichée sur un fond rouge. De plus, les températures actuelles de l'enveloppe et des aliments sont affichées sur le côté gauche de la vue de réglage de la température. La valeur de température contrôlant le chauffage est affichée en blanc.



Température de l'enveloppe



Température des aliments [ACE/GO! en option]



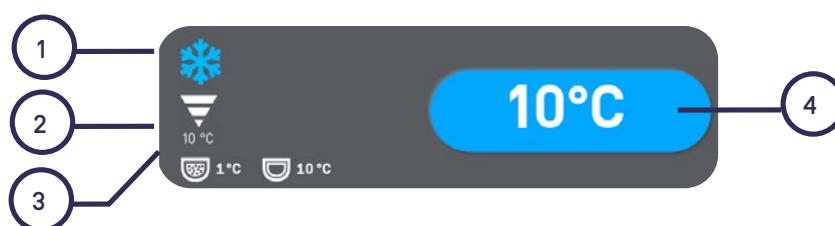
360°Sense Température à cœur des aliments [ACE en option]

## Arrêter le chauffage

Appuyez et maintenez enfoncée la valeur de la température cible pendant trois secondes pour arrêter le chauffage.

## 7.6 REFROIDISSEMENT [option]

1. FONCTION DE CUISSON
2. SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE/
3. TEMPÉRATURE ACTUELLE
4. TEMPÉRATURE CIBLE
5. TEMPÉRATURES ACTUELLES



## Démarrer le refroidissement

En mode refroidissement, la marmite est refroidie automatiquement après la sélection d'une température cible. Vous pouvez vérifier le mode de préparation des aliments actuel à partir du symbole de fonction.

Si vous êtes en mode cuisson, vous pouvez démarrer la fonction refroidissement en sélectionnant refroidissement dans la vue de réglage avancé de la température.

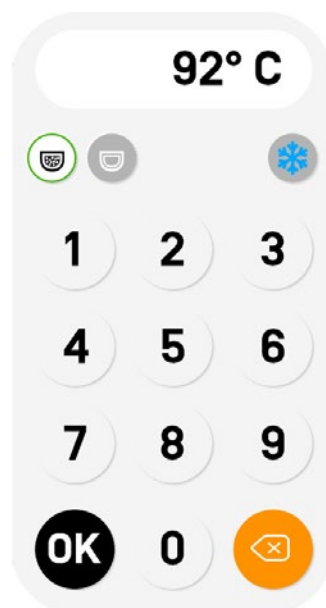
Si un symbole de triangle vers le bas s'affiche au-dessus de la température cible sur la gauche, la marmite se refroidit pour atteindre la température définie.

## Sélection de la température cible pour le refroidissement

La température cible actuelle est affichée sur un fond gris. Pour la modifier :

- Appuyez sur le bouton + ou -.
- Appuyez sur la valeur numérique. Vous pouvez maintenant entrer une température spécifique.

La température cible réglée est visible à gauche dans la vue de réglage de la température.



*Tenez compte de la méthode de refroidissement que vous utilisez lorsque vous choisissez la température cible pour le refroidissement. Voir la section « Refroidissement » pour obtenir des instructions plus détaillées.*



*Si une durée a été définie pour le refroidissement, la marmite maintiendra les aliments à la température cible pendant la durée définie après les avoir réfrigérés [Chill & Hold [Refroidissement et Maintien]].*

## Température de refroidissement actuelle

10°C

La température actuelle est affichée sur un fond bleu. En outre, les températures actuelles de l'enveloppe et des aliments sont affichées sur le côté gauche de l'affichage de réglage de la température.



Température de l'enveloppe



Température des aliments



360°Sense Température à cœur des aliments [ACE en option]

## Arrêter le refroidissement

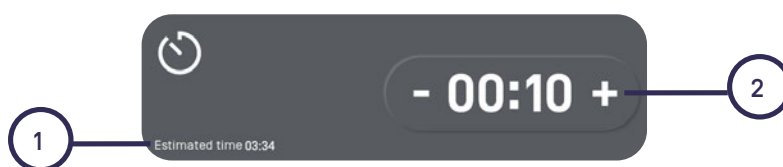
Appuyez et maintenez la valeur de la température cible pendant trois secondes pour arrêter le refroidissement.



*Une fois le refroidissement terminé, la marmite vide l'enveloppe pour un chauffage rapide [s'il reste de l'eau dans l'enveloppe, il n'y aura pas de place pour la vapeur]. Le chauffage ne s'active pas pendant la vidange.*

## 7.7 TEMPS DE PRÉPARATION

1. ESTIMATION DU TEMPS
2. SÉLECTION DU TEMPS/TEMPS RESTANT



### Début du temps de préparation

Le temps de préparation commence à s'écouler :

Lorsque la température cible de la fonction de préparation [cuisson/refroidissement] est atteinte.

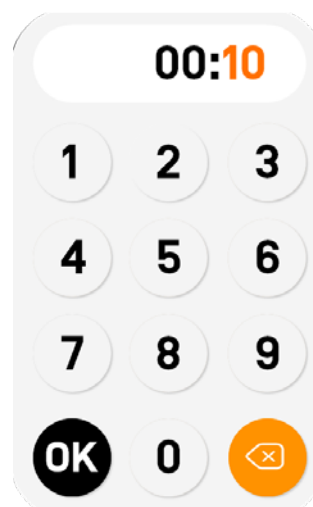
Automatiquement après la sélection d'une heure, si une fonction de préparation n'a pas été sélectionnée.

Le temps de préparation est en cours de décompte lorsque les deux points [:] du champ de temps clignotent.

## Sélection du temps de préparation

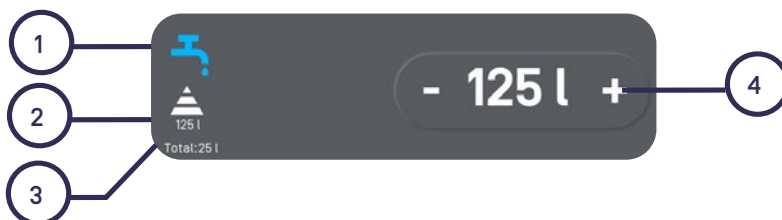
Le temps de préparation restant est affiché sur fond gris. Pour le modifier :

- Appuyez sur le bouton + ou -.
- Appuyez sur la valeur numérique. Vous pouvez maintenant saisir une heure précise.



## 7.8 AJOUT D'EAU

1. TYPE D'EAU
2. QUANTITÉ D'EAU À AJOUTER
3. QUANTITÉ TOTALE D'EAU
4. SÉLECTION DU VOLUME D'EAU/QUANTITÉ D'EAU À AJOUTER



### AVERTISSEMENT

L'eau doit être propre (voir les exigences de qualité de l'eau de la marmite dans le manuel d'installation).

- Si l'eau contient de l'humus ou des métaux, elle doit être filtrée.
- Si la dureté de l'eau est supérieure à 6 °dH, la marmite doit être raccordée à une source d'eau adoucie.



À une pression dynamique du réseau de 4 bars, le débit d'eau est de 25 à 30 litres par minute.

## Ajout et arrêt de l'alimentation en eau [marmites sans système de mesure d'eau]

Appuyez sur le bouton gris dans la zone d'ajout d'eau pour commencer à ajouter de l'eau. L'eau continue d'être ajoutée dans la marmite jusqu'à son arrêt.

Appuyez à nouveau sur le même bouton gris pour arrêter l'ajout d'eau.

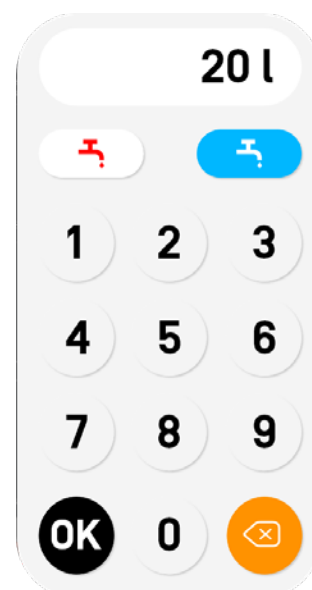
### Ajout d'eau

L'eau commence à couler automatiquement après trois secondes à partir de la sélection de la quantité ajoutée, à moins qu'elle ne soit réinitialisée.

Pour sélectionner la quantité d'eau à ajouter :

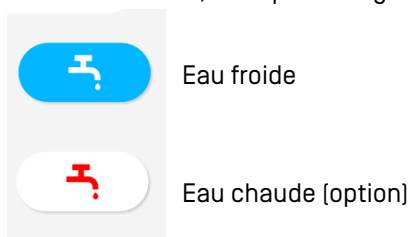
- Appuyez sur le bouton + ou -.
- Appuyez sur la valeur numérique. Vous pouvez maintenant entrer une quantité spécifique d'eau.

Une fois que l'eau commence à couler, la vue de sélection de la quantité d'eau indique la quantité d'eau à ajouter. Le volume total sélectionné est affiché à gauche sous le triangle. Le volume total sur la gauche indique le volume total d'eau ajouté dans la marmite pendant le programme.



### Sélection du type d'eau

Appuyez sur la valeur numérique du volume d'eau pour entrer dans le réglage avancé du volume d'eau. Ici, vous pouvez également sélectionner le type d'eau.



## Arrêt de l'alimentation en eau

- 125 l +

Appuyez sur le bouton de sélection du volume d'eau pour arrêter le débit d'eau à tout moment.

## 7.9 OUTIL DE MÉLANGE



### AVERTISSEMENT

N'utilisez que des accessoires d'origine.

N'utilisez jamais d'autres outils dont le matériau peut rayer la surface de la marmite (par exemple des outils métalliques) et augmenter le risque de corrosion.

### Fixation de l'outil

- Placez le corps de l'outil à la verticale dans la marmite ou tenez-le vous-même en position verticale.
- Réglez la poignée inférieure du corps dans sa position verticale.
- Montez les bras un par un dans les trous du corps.
- Fixez fermement les bras et le corps sur l'axe de la marmite : les deux poignées de verrouillage doivent être tournées comme indiqué.





## AVERTISSEMENT

Inspectez l'outil de mélange et ses pièces avant de l'installer.

Vérifiez que les roulements dans le corps de l'outil et les racloirs inférieurs et latéraux de l'outil sont intacts et en place. L'utilisation d'un outil défectueux risque d'endommager la marmite.

## Retrait de l'outil de mélange

L'outil de mélange peut être retiré en plusieurs parties :

- Les bras de l'outil de mélange peuvent être retirés du corps en plaçant la poignée inférieure du corps en position verticale.
- Le corps peut être soulevé de la marmite en plaçant la poignée supérieure du corps en position verticale.

Pour retirer l'ensemble complet :

- Le moyen le plus simple de retirer l'ensemble de l'outil de mélange est d'abord d'incliner la marmite d'au moins 45 degrés.
- Réglez la poignée supérieure du corps en position verticale. Vérifiez que la poignée inférieure est en position basse.
- Saisissez la partie centrale pour pouvoir soulever le corps et les bras ensemble.
- Une fois que vous avez retiré et redressé l'outil, les bras sont faciles à retirer du corps.



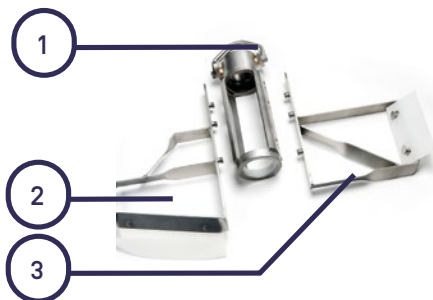
*Les outils sont lourds, en particulier ceux utilisés dans les grandes marmites. Il est plus facile de retirer l'outil en plusieurs parties.*



*Les gants en silicone à isolation thermique sont une aide pratique lors de la manipulation d'un outil chaud.*

## Outils de la marmite

1. Corps
2. Section inférieure du racloir
3. Section latérale du racloir
4. Outil pour fouetter
5. Crochet mélangeur
6. Mélangeur de fond

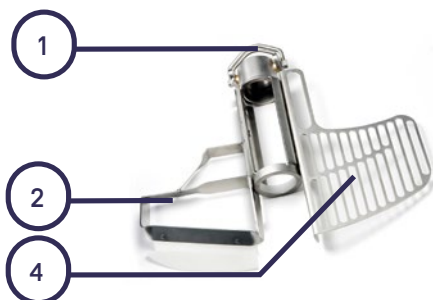


### Outil standard

Convient à tous les mélanges, réductions en purée et même fouetter.

Les racloirs sont amovibles, mais il n'est généralement pas nécessaire de les retirer pour les nettoyer.

Les racloirs sont fabriqués en plastique PVDF, un plastique de qualité alimentaire extrêmement résistant à l'usure et à la chaleur. Le PVDF absorbe certains pigments organiques, mais ceci ne constitue pas un problème d'hygiène.

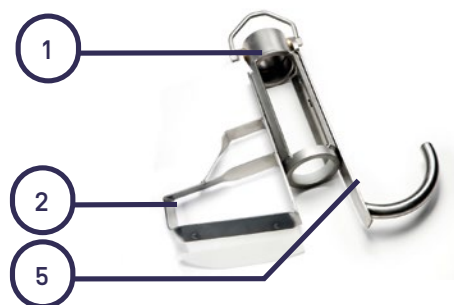


### Outil pour fouetter

Accélère la préparation de la crème fouettée et des desserts de type mousse [accessoire].

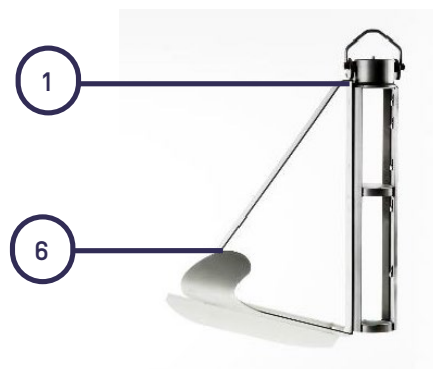
Remplace la section du racloir latéral de l'outil standard.

REMARQUE ! À utiliser uniquement avec des aliments légers.



### Crochet mélangeur

Facilite le mélange des masses lourdes (par exemple, le chou ou la pâte) [accessoire]. Remplace la section du racloir latéral de l'outil standard.



### outil de pliage

Facilite le mélange des masses et des mélanges lorsque le produit doit être retourné dans la marmite [accessoire]. Idéal pour mélanger les salades et les ragoûts et pour faire mariner la viande, par exemple. Remplace la section du racloir inférieur de l'outil standard. À utiliser avec le crochet de mélange ou la section des racloirs latéraux.



### Outil de lavage

Aide au lavage de la marmite [accessoire]. Fixez les brosses à la place des sections de racloirs.

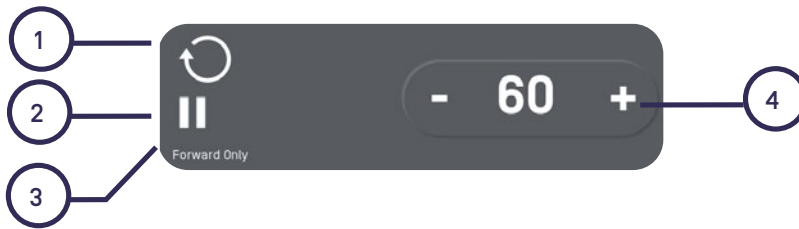
## 7.10 MÉLANGE



### MISE EN GARDE

Soyez prudent lorsque vous mélangez des liquides chauds. Les aliments peuvent éclabousser si la vitesse est trop élevée. Notez que si le mode de mélange Auto-Reverse [Marche arrière automatique] est utilisé, les aliments éclabousseront davantage qu'avec le mode de mélange Forward [Marche avant].

1. Sélection de mélange/vitesse de mélange actuelle
2. Symbole du mode de mélange
3. Mise en pause du mélange
4. Nom du mode de mélange (texte)



## Commencer à mélanger

Le mélange démarre automatiquement lorsque la vitesse de mélange est réglée. Le symbole et le texte à gauche indiquent le mode de mélange actuel.



*Le mélange (sauf pour le mélange de sécurité) ne peut être démarré qu'avec le couvercle fermé. Si vous essayez de commencer à mélanger lorsque le couvercle est ouvert, le message « Close lid » (Fermer le couvercle) s'affiche.*

## Sélection de la vitesse de mélange

La vitesse de mélange actuelle est affichée sur un fond gris. Pour la modifier :

- Appuyez sur le bouton + ou -.
- Appuyez sur la valeur numérique pour accéder au réglage avancé du mélange où vous pouvez également sélectionner le mode de mélange.

Le mode de mélange actuel peut être vérifié à partir du symbole ou du texte situé à gauche.

## Arrêt et reprise du mélange

Pour arrêter le mélange :

Appuyez sur le bouton de pause à gauche. Le bouton se transforme en bouton de reprise, sur lequel vous pouvez appuyer pour reprendre le mixage.

Soulevez le couvercle. Le mélange reprendra une fois que vous aurez fermé le couvercle.

Appuyez sur la sélection du mode de mélange et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Vous devez redémarrer le mélange après avoir effectué cette opération.

## Mélanger en inclinant et avec le couvercle ouvert

Le mélange de sécurité fonctionne avec le couvercle ouvert et avec la marmite inclinée. Il peut être utilisé pour ajouter des ingrédients et vider la marmite.

Pour démarrer le mélange de sécurité :



- Appuyez sur le bouton de mélange de sécurité dans la barre de fonctions en bas. Le bouton de mélange de sécurité s'affiche automatiquement dans la barre de fonctions lorsque le couvercle est ouvert. Sinon, l'utilisateur doit faire apparaître la barre de fonctions en bas de l'écran.
- Appuyez sur la pédale de commande [option].

Le mélange de sécurité ne fonctionne que lorsque le bouton est enfoncé et que la vitesse de sécurité est toujours sur 20.



### AVERTISSEMENT

Évitez de mélanger des masses dures telles que de la pâte dure, un ragoût sec, des légumes congelés ou du chou non cuit. Ces éléments peuvent endommager l'outil de mélange et le mélangeur.

Avant de mélanger, laissez décongeler les produits surgelés, ajoutez du liquide aux mélanges lourds et faites cuire tous les produits durs jusqu'à ce qu'ils soient mous.



### AVERTISSEMENT

Évitez de mélanger des masses lourdes ou résistantes [par exemple, de la viande ou des sauces épaississantes] à des vitesses inutilement élevées.

Le bon outil et le bon mode de mélange garantissent souvent de meilleurs résultats, même à des vitesses plus faibles (80 ou moins), et imposent moins de contraintes excessives au moteur du mélangeur ou à la marmite.



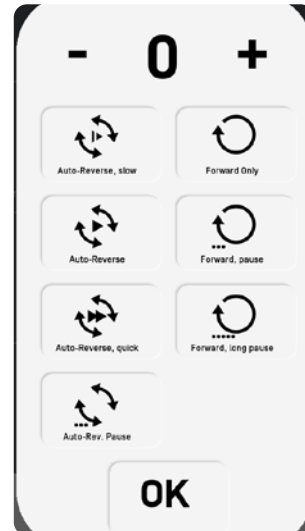
## AVERTISSEMENT

Évitez l'utilisation excessive de vitesses de mélange inutilement élevées.

## Sélection d'un mode de mélange

Appuyez sur la valeur numérique de la sélection de mélange pour accéder au réglage avancé du mélange. Vous pouvez y sélectionner le mode de mélange et régler la vitesse de mélange.

Vos modifications prendront effet immédiatement. Continuez d'observer le produit pendant que vous ajustez le mélange dans cette vue.



- *FORWARD (MARCHE AVANT) est un bon mode polyvalent.*
- *AUTO-REVERSE (MARCHE ARRIÈRE AUTOMATIQUE) malaxe davantage les aliments.*
- *Les PROGRAMMES EN PAUSE sont doux - des pauses plus longues et/ou des vitesses plus faibles permettent un mélange plus doux.*

## Les modes de mélange suivants sont disponibles :

### **Forward [Marche avant]**

- Mode utilisé le plus souvent.
- Convient à la majorité des préparations, y compris le fouettement à grande vitesse.
- Vitesses 10-160.

### **Auto-Reverse [Marche arrière automatique]**

- Écrasements, purées.
- Convient pour écraser des pommes de terre, par exemple.
- Vitesses 10-160.

### **Auto-Reverse [Marche arrière automatique], rapide**

- Particulièrement adapté à l'émiettement de la viande hachée.
- Vitesses 10-100.

### **Auto-Reverse [Retour automatique], lent**

- Écrasements et purées, particulièrement adaptés aux masses lourdes.
- Vitesses 10-160.

### **Auto-Reverse [Marche arrière automatique], pause**

- Mélange prolongé relativement doux, adapté lorsque le produit ne doit pas être fragmenté, mais que le mélange unidirectionnel ne suffit pas.
- Vitesses 10-100.

### **Forward [Marche avant], pause**

- Mélange doux pour les soupes.
- Égalise la température sans briser le produit.
- Vitesses 10-100.

### **Forward [Marche avant], pause longue**

- Très doux, idéal pour la soupe de poisson, par exemple.
- Vitesses 10-100.

Les réglages d'usine des modes de mélange sont indiqués ci-dessous. Ceux-ci peuvent être modifiés dans les paramètres de l'utilisateur.

**Auto-Reverse [Marche arrière automatique] :**

- 15 secondes en avant, 5 secondes en arrière

**Auto-Reverse [Marche arrière automatique], rapide :**

- 5 secondes en avant, 5 secondes en arrière

**Auto-Reverse [Marche arrière automatique], lente :**

- 15 secondes en avant, 15 secondes en arrière

**Auto-Reverse [Marche arrière automatique], courte pause :**

- 15 secondes en avant, 5 secondes en arrière, pause de 60 secondes

**Forward [Marche avant], courte pause :**

- 15 secondes en avant, pause de 60 secondes

**Forward [Marche avant], longue pause :**

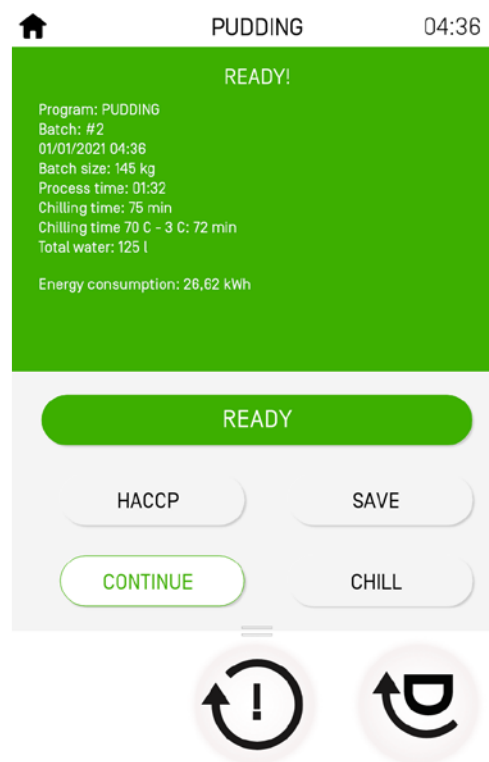
- 15 secondes en avant, pause de 3 minutes

## 7.11 PROGRAMME TERMINÉ

Les programmes se terminent :

- Automatiquement lorsque la durée du programme est terminée.
- Automatiquement lorsque la température réglée est atteinte (si aucune heure de programme n'a été réglée).
- Si le bouton **STOP** (Arrêt) est enfoncé.

Lorsqu'un programme est terminé, l'écran affiche l'écran de fin :



- Appuyez sur la **zone verte** pour marquer la fin du programme et ramener la marmite à l'écran d'accueil.
- Appuyez sur **CONTINUE** (Continuer) pour répéter la dernière étape du programme de cuisson pendant trois minutes.
- Appuyez sur **HACCP** pour ouvrir le rapport de cuisson du programme de cuisson.
- Appuyez sur **SAVE** (Enregistrer) pour enregistrer le programme de cuisson dans la mémoire interne.
- Appuyez sur **CHILL** (Refroidir) pour mettre fin au programme de cuisson en cours et activer le mode refroidissement où vous pouvez exécuter un programme de refroidissement.



*Lorsqu'un programme de cuisson atteint son écran de fin, cela active automatiquement la fonction de contrôle de la température, qui maintient les aliments à une température appropriée jusqu'à ce que la marmite soit vidée.*

*Les limites de temps et de température de la fonction de contrôle de la température peuvent être ajustées dans le menu des paramètres.*

## 7.12 VIDANGE MANUELLE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

L'eau peut être vidée manuellement du générateur de vapeur à l'aide de la poignée située à l'avant de la marmite :

- Tirez la poignée vers vous.
- Tournez la poignée en position verticale.

Lorsque l'eau s'est écoulée, fermez le robinet en le remettant en position horizontale.



### MISE EN GARDE

L'ouverture d'un robinet de vidange provoque l'échappement du contenu chaud du récipient en ébullition.



### MISE EN GARDE

N'ouvrez pas le robinet de vidange si le générateur de vapeur est sous pression. Vérifiez le manomètre à côté du robinet de vidange.

# 8. REFROIDISSEMENT ET RÉFRIGÉRATION

## 8.1 À PROPOS DU REFROIDISSEMENT DE LA MARMITE

La marmite est refroidie avec de l'eau du robinet ou de l'eau réfrigérée en faisant circuler l'eau dans l'enveloppe jusqu'à ce que la température des aliments atteigne la valeur de consigne.

Si une durée a été définie pour le refroidissement, la marmite maintiendra les aliments à la température cible pendant la durée définie après les avoir réfrigérés [Chill & Hold [Refroidissement et Maintien]].

Lorsque le refroidissement est terminé, la marmite vide l'enveloppe pour un chauffage rapide [s'il reste de l'eau dans l'enveloppe, il n'y aura pas de place pour la vapeur]. Le chauffage ne s'active pas pendant que la vidange est en cours.



*Veillez noter que des vitesses de mélange relativement élevées doivent être utilisées pendant le refroidissement. C'est un élément à prendre en compte lorsque vous décidez de refroidir ou non un aliment dans la marmite. La texture des aliments peut commencer à se briser en raison de la vitesse de mélange élevée.*

## 8.2 MODES DE REFROIDISSEMENT DE LA MARMITE

### Refroidissement à l'eau du robinet

Ce mode fait circuler l'eau du robinet à travers l'enveloppe de la marmite, puis l'envoie directement dans les égouts.

La température de l'eau du robinet varie selon la période de l'année entre 8 °C et 20 °C environ. La température cible la plus basse est généralement comprise entre 15 et 25 °C, car même avec une eau du robinet à 8 °C, il faut trop longtemps pour descendre en dessous de 15 °C.

### Refroidissement en circuit fermé

Dans ce mode, l'eau de refroidissement est recyclée de l'enveloppe vers le système de refroidissement de l'eau (banc de glace). Ce type de refroidissement peut être mis en œuvre de deux manières différentes :

- Dans le modèle CH4, l'eau de refroidissement est renvoyée vers le système de refroidissement assisté par la pression de l'eau de refroidissement entrante. Cela signifie que le système de refroidissement (banc de glace) doit être situé près de la marmite ou dans la couche précédente. La ligne de retour ne doit pas avoir de contre-pression, quelle qu'elle soit.
- Dans le modèle CH5, un réservoir d'eau de retour et une pompe de refoulement sont intégrés dans la marmite pour faire recirculer l'eau de refroidissement vers un banc de glace distant.

## Refroidissement en deux étapes

Un refroidissement en deux étapes peut être utilisé si la marmite dispose à la fois d'eau du robinet et d'un système de refroidissement en circuit fermé. Dans le cas du refroidissement en deux étapes, l'utilisateur définit une limite de température pour le refroidissement de l'eau du robinet dans les paramètres utilisateur. Une fois que les aliments ont été refroidis à cette température, le refroidissement par l'eau du robinet s'arrête et le refroidissement en circuit fermé prend le relais.

### 8.3 EFFICACITÉ DU REFROIDISSEMENT

Le temps de refroidissement dépend de plusieurs facteurs. Vous pouvez optimiser les temps de refroidissement en expérimentant différentes combinaisons. Si vous voulez réduire le temps de refroidissement, tenez compte des points suivants :

- taux de remplissage
- recette et processus
- vitesse de mélange
- température de l'eau de refroidissement



*Recommandations pour un refroidissement efficace :*

- vitesse de mélange 60-80
- teneur en eau minimale du produit 30 %
- taux de remplissage maximum de la marmite 70 %

### Taux de remplissage

Pour le refroidissement, nous recommandons de n'utiliser que 70 % de la capacité totale de la marmite. Si la marmite est remplie davantage, le mélange peut devenir difficile à des vitesses élevées, et le temps de refroidissement peut dépasser considérablement l'objectif.

### Recette et processus

L'efficacité du refroidissement dépend toujours du produit [recette et ingrédients] à refroidir et de la méthode de refroidissement [processus, mélange et taux de remplissage]. Les produits liquides refroidissent mieux, car ils conduisent mieux la chaleur et se mélangent plus efficacement. Pour obtenir un refroidissement homogène et efficace, le mélange doit pouvoir « tourner » les aliments - l'effet varie selon les aliments.

## Vitesse de mélange

L'eau de refroidissement introduite dans l'enveloppe refroidit la surface intérieure de la marmite (option disponible pour le refroidissement du tube vertical de l'axe du mélangeur). La surface froide refroidit la couche adjacente d'aliments. Choisissez une vitesse et un mode de mélange adaptés à l'aliment, qui permettent un refroidissement efficace, mais évitent de briser la texture de l'aliment. Une vitesse de mélange adéquate facilite le refroidissement. Nous recommandons d'utiliser le réglage de mélange Forward (Marche avant) et ses variantes de mise en pause.

## Température de l'eau de refroidissement

Le refroidissement étant basé sur la différence de température entre les aliments et l'eau de refroidissement, la température finale et l'efficacité du refroidissement dépendent de la température de l'eau.

Le refroidissement est rapide lorsque l'aliment est proche de 90 °C. Au fur et à mesure que l'aliment se rapproche de la température de l'eau de refroidissement, le refroidissement ralentit.



*La marmite ne rend pas l'eau de refroidissement plus froide.*

*Une source d'eau froide doit être utilisée pour obtenir des températures finales basses.*

## 8.4 FIN DU PROCESSUS DU REFROIDISSEMENT

Une fois que la température cible est atteinte ou que le temps de maintien réglé est écoulé, la marmite affiche l'écran de fin de programme. L'écran de fin de programme active la fonction de contrôle de la température, ce qui signifie que le refroidissement reprendra si nécessaire.

Si le programme de refroidissement est terminé, mais que vous devez continuer à réfrigérer (c'est-à-dire à abaisser la température des aliments), appuyez sur le bouton CONTINUE/RETURN (Continuer/Retour). Cela ajoute trois minutes de temps de refroidissement. Vous pouvez maintenant passer à une température cible plus basse.



*Une fois le refroidissement terminé, la marmite vide l'enveloppe pour un chauffage rapide [s'il reste de l'eau dans la chemise, il n'y aura pas de place pour la vapeur]. Le chauffage ne s'active pas pendant la vidange.*

## 8.5 RÉSULTATS DE REFROIDISSEMENT

L'effet de refroidissement se produit sur les bords de la marmite, et le mélange permet d'harmoniser la température des aliments. On obtient généralement une température plus basse autour des côtés qu'au centre. Cette différence de température disparaît avec le temps. L'uniformité finale de la température dépend de l'efficacité du mélange (retournement des aliments des bords vers le centre). En moyenne, un bon mélange permet d'obtenir une température finale très homogène.

Si la température finale du produit réfrigéré diffère entre les bords et le centre, la température cible alternative de refroidissement peut être abaissée grâce au réglage de la température de l'eau de refroidissement :

$t_c$  = température de l'eau de refroidissement,  $t_t$  = température de consigne réelle,

$T$  = température de refroidissement réglée

$$T = (t_c + t_t) / 2$$

Exemple :

Cible	C. eau	Paramètre
4 °C	1 °C	2 °C
10 °C	1 °C	5 °C
10 °C	5 °C	7 °C
20 °C	12 °C	16 °C



*La marmite arrondit les valeurs de température :*

- *Les valeurs +89,5 et +90,4 sont toutes deux arrondies à +90 °C.*
- *Les valeurs +3,5 et +4,4 sont toutes deux arrondies à +4 °C.*

*Par conséquent, on considère qu'une température de refroidissement de 4 C est atteinte si les aliments au bord de la marmite restent à 4,4 °C pendant un long moment.*

## 8.6 REFROIDISSEMENT EN DEUX ÉTAPES

Au début du refroidissement, la température des aliments est généralement d'environ 90 °C, voire plus. La température de l'enveloppe de vapeur peut être supérieure à 100 °C. L'eau de refroidissement entrante est comprise entre 0 et 12 degrés. Lorsqu'elle remplit l'enveloppe, l'eau se mélange à l'eau du générateur de vapeur et une partie de la chaleur des aliments est transférée à l'eau de refroidissement. Une fois l'enveloppe remplie, l'eau commence à s'écouler vers le banc de glace.

L'eau chaude de retour fait fondre une grande quantité de glace dans le banc de glace, qui a ses propres coûts d'acquisition et d'exploitation.

Si l'eau du robinet est utilisée pour le refroidissement initial, l'eau chaude peut être envoyée dans les égouts, ce qui permet d'économiser l'eau de refroidissement pour les températures inférieures à 40 degrés, par exemple.

Exemple :

Marmite de 200 L, 140 kg d'aliments.

Refroidissement initial avec de l'eau du robinet à 6 °C pendant 15 minutes (les aliments refroidissent jusqu'à 40 °C). Passez à l'eau glacée et refroidissez les aliments à 3 °C.

- Première étape de refroidissement, 40 °C ; 15 min, 55 L/min, 375 litres.
- Deuxième étape de refroidissement, 3 °C ; 45 min, 55 L/min, eau froide recyclée.
- Consommation totale d'eau : 0,4 m<sup>3</sup>.
- Consommation d'énergie pour le refroidissement : 7 kWh.
- Autre consommation électrique : 3,75 kWh (pompes, mélangeur et vannes).
- Durée : 60 minutes.

Même exemple avec de l'eau de refroidissement à 0 degré uniquement :

- Consommation totale d'eau : 0,025 m<sup>3</sup>.
- Consommation d'énergie pour le refroidissement : 11,5 kWh.
- Autre consommation électrique : 4,45 kWh (pompes, mélangeur et vannes).
- Durée totale de refroidissement : 58 minutes.

## **9. NETTOYAGE DE LA MARMITE**



## MISE EN GARDE

Attention aux surfaces chaudes. Porter des gants de protection, si nécessaire.

Si la marmite est nettoyée sans tenir compte de ces instructions, le fabricant ne saurait être tenu responsable des éventuelles conséquences.



## RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

La prise électrique installée en option sur la partie avant du pied de la marmite ne doit pas être utilisée pendant le nettoyage, sous peine d'éventuelles conséquences graves.



## AVERTISSEMENT

- Ne jamais rayer les surfaces de la marmite.
- Utiliser uniquement des outils de nettoyage approuvés.
- N'utilisez jamais de laine d'acier ou d'ustensiles métalliques.
- Ne jamais utiliser de tampon à récurer vert ou brun.
- Ne jamais projeter d'eau sur l'écran de la marmite.



## AVERTISSEMENT

Nettoyer et rincer soigneusement la marmite après utilisation

Tout aliment ou détergent laissé sur la surface de la marmite peut l'endommager. Veillez à toujours rincer et sécher la marmite après chaque utilisation.

## 9.1 NETTOYAGE D'UNE MANIÈRE GÉNÉRALE

- Nettoyez la marmite immédiatement après utilisation. Cela facilite grandement le nettoyage - moins de problèmes, d'eau et de détergent.
- Il est important de bien laver la marmite. Un lavage correct rend les procédures de lavages futures rapides et faciles. Si vous rayez les surfaces, le lavage deviendra de plus en plus difficile.
- ---
- Nettoyez la marmite à l'aide de détergents non chlorés, adaptés à l'acier inoxydable ou à l'aide de détergents d'utilisation générale dont le pH est neutre ou légèrement alcalin.
- Nettoyez la marmite à l'aide de son ustensile de nettoyage, de brosses douces, de spatules en plastique ou d'éponges à récurer blanches douces.
- Ne nettoyez jamais la marmite à l'aide de substances fortement acides.
- N'utilisez jamais d'éponges à vaisselle autres que blanches. Par exemple, les éponges vertes et marron sont susceptibles de rayer la surface de l'acier. N'utilisez pas de tampon à récurer.
- N'utilisez jamais de laine d'acier, de spatules en acier, de couteaux ou d'autres ustensiles pointus et durs susceptibles d'entraîner des rayures. Notez que même la laine d'acier indiquée comme non abrasive peut rayer les surfaces !
- Utilisez le tuyau d'eau avec précaution et uniquement dans la marmite.
- Après le lavage, rincez et séchez bien la marmite.



*Verrouiller l'écran de la marmite pendant l'essuyage.  
La fonction de verrouillage se trouve dans le menu de lavage.*

## 9.2 NETTOYAGE DES OUTILS



- Lavez les tiges de mesure, les passoire et les outils de mélange dans le lave-vaisselle ou à la main.
- Il n'est pas nécessaire de retirer les racloirs de l'outil de mélange pour les nettoyer. L'outil de mélange peut être retiré en plusieurs parties (plus léger à manipuler) et lavé dans un panier de lave-vaisselle.
- Voir la section *Outil de mélange* pour connaître les instructions de dépose.
- La passoire peut également être lavée au lave-vaisselle.

## 9.3 LAVAGE AUTOMATIQUE - MARMITE

### Étapes pour le lavage automatique

- Inclinez la marmite en position de vidange.
- Refroidissez la marmite avec le tuyau de lavage (en veillant à ne pas pulvériser le panneau) jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment froide pour être touchée.
- Utilisez d'abord une spatule en plastique pour retirer tout aliment facilement détachable de l'intérieur de la marmite.
- Installez l'outil de lavage [accessoire] dans la marmite. L'outil de lavage se compose de deux sections de brosse qui sont fixées au corps de l'outil standard, tout comme les bras.
- Entrez dans le menu des programmes de lavage et sélectionnez un programme de lavage.
- Vaporisez un peu de détergent moussant (par exemple Fairy) dans la marmite.
- **DÉMARREZ** le programme de lavage.





*Le lavage de la marmite à l'aide de la brosse est nettement moins pénible que le lavage à la main. De plus, cela permet d'économiser environ 80 % d'eau et de détergent.*

## Programmes de lavage

Le dossier WASH [Lavage] comprend les programmes de lavage de la marmite réglés en usine.

- lavage de 10 minutes
- lavage de 21 minutes
- lavage de 32 minutes

Sélectionnez la durée du programme de lavage en fonction des aliments préparés et du degré de saleté de la marmite. Appuyez sur le bouton **START** [Démarrer] pour lancer le programme de lavage.

Vous pouvez créer vos propres programmes de lavage en sélectionnant les Programmes de lavage comme catégorie d'un nouveau programme (voir la section *Création de programmes*).

Les trois programmes de lavage les plus utilisés par l'utilisateur sont affichés dans le dossier **WASH** [Lavage] de l'écran d'accueil, les autres se trouvent dans le dossier **My Programs** [Mes Programmes].

## 9.4 LAVAGE À LA MAIN DE LA MARMITE

Nous recommandons d'utiliser une racle de nettoyage, une brosse à récurer douce et un linge microfibre pour le nettoyage manuel de la marmite.



Inclinez la marmite en position de vidange.

- Refroidissez la marmite avec le tuyau de lavage (en veillant à ne pas pulvériser le panneau) jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment froide pour être touchée.
- Utilisez d'abord une spatule en plastique pour retirer tout aliment facilement détachable de l'intérieur de la marmite.
- Utilisez une brosse douce ou une éponge à récurer blanche pour éliminer les restes d'aliments. Si nécessaire, utilisez un détergent doux.
- Ne jamais rayer les surfaces en acier.
- N'utilisez jamais de laine d'acier ou de spatule en acier.
- Ne jamais utiliser de tampon à récurer vert ou brun.
- Rincez et séchez avec une raclette.
- Placez la marmite à la verticale et fermez le couvercle.

**Remarque !** La marmite sèche doit être stockée en position verticale avec le couvercle fermé pour minimiser le risque de contamination.

## 9.5 NETTOYAGE DU COUVERCLE

Le couvercle peut être nettoyé en :

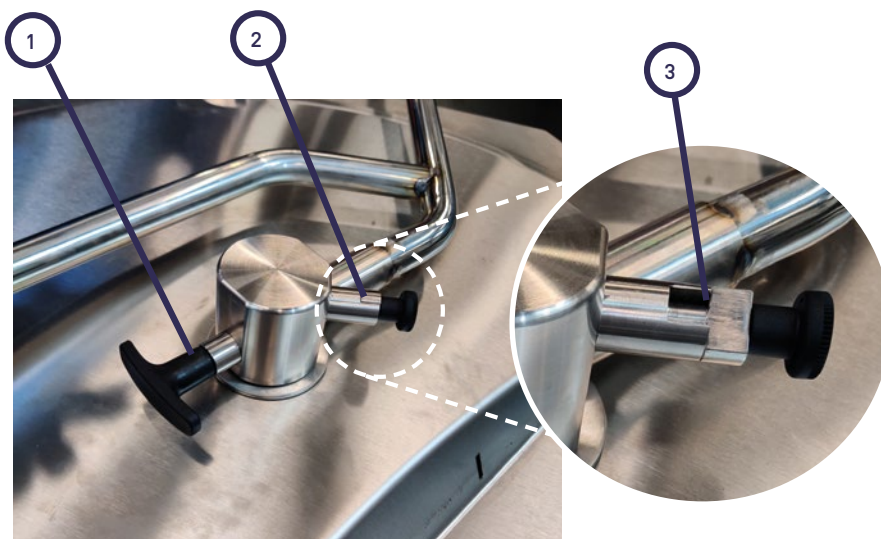
- le retirant complètement pour le nettoyer ;
- le relevant en position verticale et le faisant pivoter à la main pour le nettoyer.

### Dépose du couvercle

- Tournez d'abord le couvercle en position horizontale.
- Libérez le verrou de rotation du couvercle en tirant la poignée et tournez la poignée pour le fixer.
- Libérez le verrou de maintien du couvercle en tirant sur la poignée.
- Tenez la poignée du couvercle pendant cette procédure.
- Une fois le couvercle retiré, relâchez doucement la poignée du couvercle pour qu'il se lève en position haute.

### Mise en place du couvercle

- Tournez d'abord le couvercle en position horizontale.
- Tirez la poignée noire pour libérer le verrou de rotation et tournez la poignée en position de sécurité.
- Soulevez le couvercle en position verticale.
- Avant d'abaisser le couvercle, tournez le verrou rotatif en position normale et remettez le couvercle dans sa position normale. Assurez-vous que la fente du bec verseur est dans la bonne position.
- Remettez le couvercle dans sa position normale.



1. Verrou de retenue du couvercle
2. Verrou de rotation du couvercle (position verrouillée)
3. Verrou de rotation du couvercle (position déverrouillée)

## 9.6 REVÊTEMENT EXTÉRIEUR



### AVERTISSEMENT

- Ne jamais utiliser d'eau sous pression.
- Ne jamais vaporiser le revêtement de la marmite.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur.

- Essuyez les surfaces avec un chiffon en microfibre. Si nécessaire, utilisez une brosse ou un chiffon blanc abrasif.
- Essuyez l'écran avec un chiffon doux et humide.
- Les pieds et l'enveloppe extérieure de la marmite peuvent être rincés à l'eau courante, mais l'eau doit couler vers le bas (la marmite doit être en position verticale).
- L'écran peut être verrouillé à partir du menu de lavage tout en essuyant le dispositif de commande. La fonction de verrouillage permet de verrouiller l'écran pendant 20 secondes pour le lavage.

## 9.7 SÉCHAGE

Séchez l'écran avec un chiffon sec et les parties en acier avec une spatule en plastique.

Laissez la marmite sécher en position inclinée pour permettre à l'eau de rinçage de s'écouler. Relevez ensuite la marmite à la verticale et fermez les couvercles. Cela permet de garder la marmite propre pour la prochaine utilisation. Si la marmite n'est pas utilisée pendant une longue période, il faut la laver avant de l'utiliser.



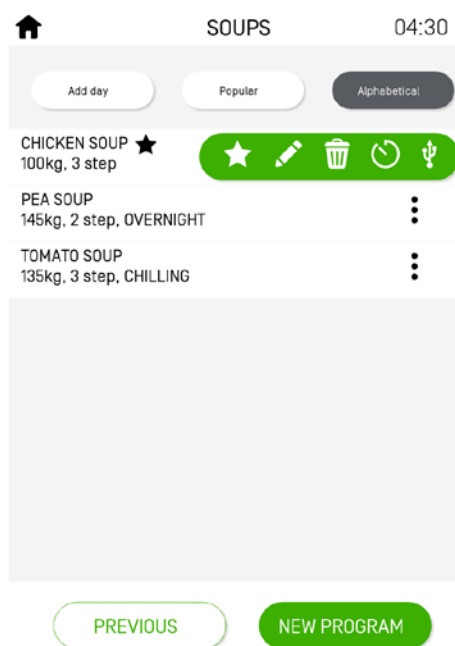
### AVERTISSEMENT

Nous recommandons de laisser la marmite sécher en position inclinée pour permettre à l'eau de rinçage de s'écouler.

Si des aliments ou du détergent restent sur la surface de la marmite, ils peuvent avoir un effet corrosif à long terme qui endommage la marmite.

# **10. PROGRAMMES DE CUISSON GENIER ACE**

## 10.1 DOSSIER DES PROGRAMMES DE CUISSON








Le dossier Cooking Programs (Programmes de cuisson) présente vos programmes de cuisson sous forme de liste.

S'il y a plus de programmes que ce qui peut être affiché en même temps, vous pouvez faire glisser la liste vers le haut et le bas pour la faire défiler.

Pour trier les programmes :

- Appuyez sur le filtre **Created** [Créé]
- Appuyez sur le filtre **Popular** [Fréquent]
- Appuyez sur le filtre **Alphabetical** [Alphabétique]

-  Ouvre le menu des options du programme :
-  Ajoute le programme de cuisson au dossier des Favoris.
-  Modifiez le programme de cuisson (voir la section *Création de programmes*).
-  Supprimez le programme de cuisson.
-  Programmez le démarrage du programme de cuisson.
-  Exporte le programme de cuisson vers une mémoire externe.

# 10.2 UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON

## Lancer un programme de cuisson

Les programmes de cuisson prédéfinis peuvent être lancés en appuyant sur leur nom :

- Les programmes de cuisson sauvegardés peuvent être lancés à partir du dossier Cooking Programs (Programmes de cuisson).
- Les programmes de cuisson marqués comme favoris peuvent être lancés à partir du dossier Favorites (Favoris).
- Vous pouvez lancer le programme de cuisson précédemment utilisé à partir de la fenêtre d'état de l'écran d'accueil.

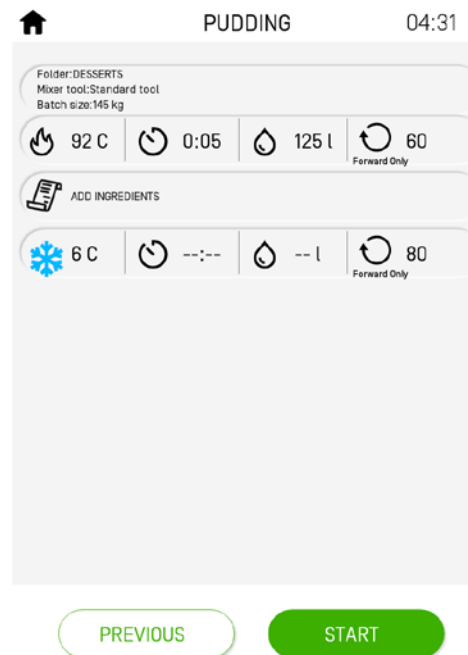
Lorsque vous appuyez sur un programme de cuisson, la marmite affiche un résumé de la structure de ce programme de cuisson.

Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer) pour entrer les détails de votre session de cuisson, si vous avez les accessoires requis prêts à être utilisés.

- **Batch number** (Numéro de lot) – identifiant lié aux rapports générés pour le programme de cuisson.
- **Yield** (Rendement) – sélectionnez cette option pour que le programme de cuisson adapte automatiquement la recette originale à la taille du lot de la session en cours.

Laissez ces champs vides pour que le programme de cuisson utilise ses paramètres par défaut.

- Appuyez sur le bouton **OK** pour accéder au programme de cuisson en mode veille.



## Affichage de la progression du programme de cuisson



### Fonctions

- Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer) dans la barre d'état pour lancer le programme de cuisson.
- Faites glisser la barre latérale vers la droite pour la masquer de la vue du programme de cuisson.
- Faites glisser la barre latérale vers la gauche pour modifier les étapes du programme de cuisson;

### Informations sur le programme de cuisson

- Numéro de lot : indique le numéro de lot sélectionné
- Rendement : indique le rendement sélectionné
- Temps total : indique le temps écoulé depuis le début du programme de cuisson

### Progression globale

- La barre indique l'état d'avancement du programme de cuisson. Elle se remplit au fur et à mesure des étapes du programme de cuisson.

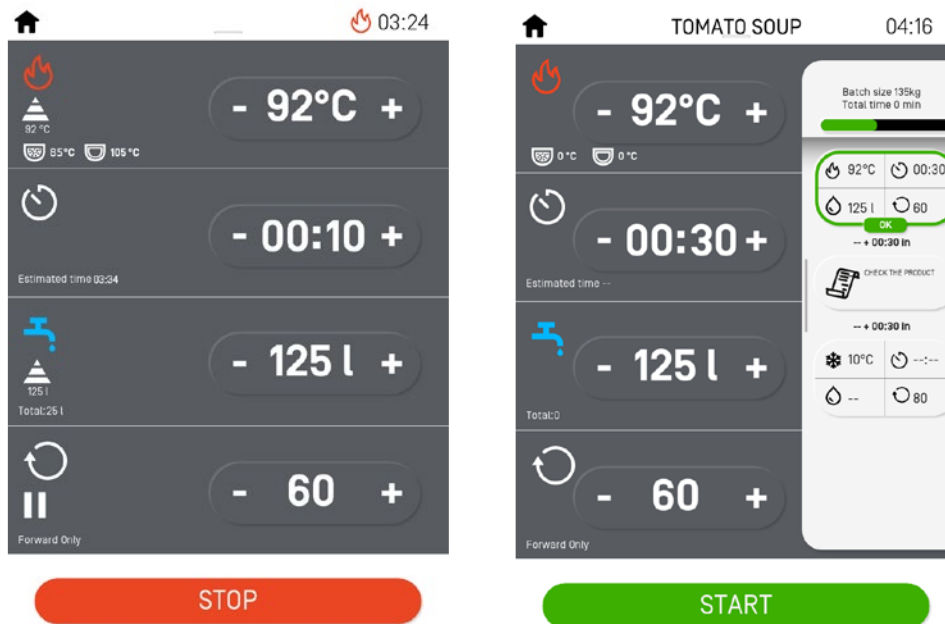
### Prochaines étapes

- Les étapes à venir sont affichées dans l'ordre d'exécution.
- Au-dessus de chaque étape figure une estimation du temps de démarrage, qui est calculée sur la base des paramètres des temps de cuisson précédents.
- L'estimation du temps indique « - + » si la marmite doit être chauffée ou refroidie avant que l'étape ne soit autorisée à démarrer.

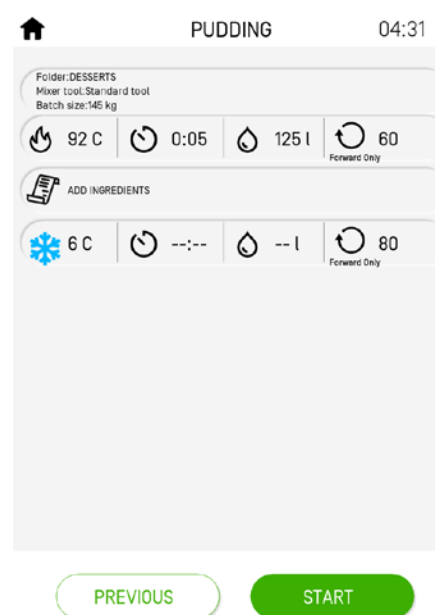
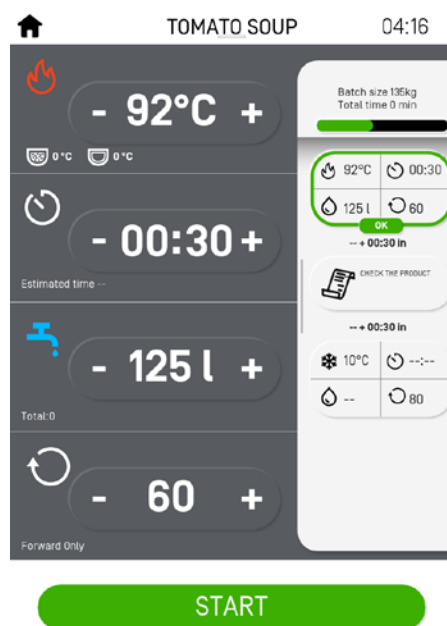
## Modifier l'affichage de la progression

L'affichage de la progression du programme de cuisson peut être modifié comme suit :

- Masquez ou affichez la barre latérale du programme de cuisson en la faisant glisser.



- Lorsque la barre latérale du programme de cuisson est affichée, faites-la glisser (vers la gauche) pour passer à la vue d'édition de l'étape suivante.

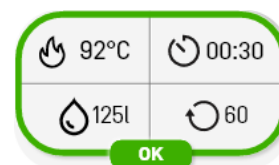


## Fonctions de réglage en cours

Les fonctions de l'étape en cours peuvent être réglées de la même manière qu'en mode de cuisson manuelle.

## Fin de l'étape en cours

- L'étape en cours est indiquée par un cadre vert dans la barre latérale.
- Pour le terminer, cliquez dessus dans la barre latérale à droite. Cela permet au programme de passer à l'étape suivante.

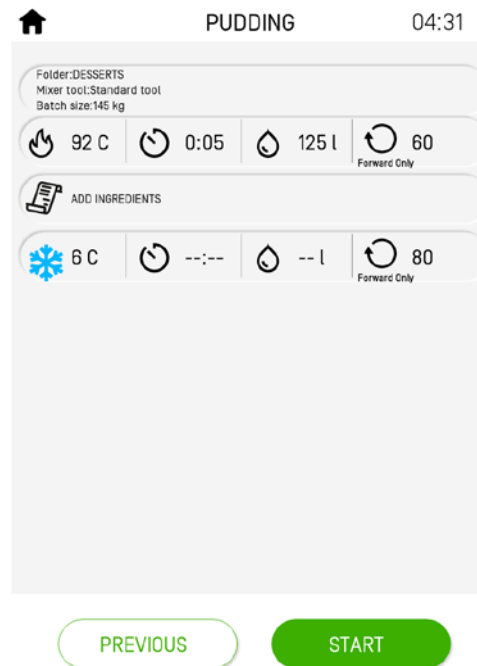


## Modifier les étapes suivantes

Vous pouvez modifier les prochaines étapes du programme de cuisson en faisant glisser la barre latérale de droite vers la gauche sur tout l'écran. Cela ouvre la fenêtre d'édition de l'étape (le programme de cuisson se poursuit en arrière-plan).

Appuyez sur n'importe quel paramètre dans une étape à venir pour le modifier. Le clavier numérique s'affiche pour vous permettre de saisir un nouveau paramètre.

Appuyez sur le bouton **PREVIOUS** [Précédent] pour revenir à la fenêtre de progression de la fenêtre de modification de l'étape suivante.



## 10.3 PLANIFICATION DES PROGRAMMES DE CUISSON

Vous pouvez planifier un programme de cuisson à partir du dossier **My Programs** [Mes Programmes] ou **Favorites** [Favoris] en appuyant sur le bouton d'options après le nom du programme.



Appuyez sur la touche de programmation pour définir une heure de démarrage pour le programme de cuisson.

Réglez les éléments suivants pour planifier le programme de cuisson :

- Le champ **Start date** [Date de démarrage] indique le jour de démarrage du programme de cuisson.
- Le champ **Start cooking at [time]** [Démarrer cuisson à [heure]] indique l'heure à laquelle le programme de cuisson démarre.
- Le champ **Recipe yield** [Rendement de la recette] peut être utilisé pour définir le volume de production pour un programme.
- Le champ **Batch number** [Numéro de lot] permet d'ajouter un identifiant pour ce programme.



*Pour la durée, les valeurs maximales sont 59 pour les minutes et 23 pour les heures.*

*Toute valeur supérieure à celles-ci sera automatiquement convertie en valeur maximale.*

Lorsqu'un programme de cuisson est programmé pour la marmite, le programme et son heure de début s'affichent dans la fenêtre d'état de l'écran d'accueil. Si plusieurs programmes ont été planifiés, celui qui doit démarrer ensuite s'affiche sur l'écran d'accueil.

## 10.4 CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON

Pour créer un nouveau programme de cuisson :

- Appuyez sur le bouton **NEW PROGRAM** [Nouveau Programme] dans le dossier Cooking Programs [Programmes de cuisson].
- Appuyez sur le bouton **NEW PROGRAM** [Nouveau Programme] dans le dossier My Programs [Mes Programmes].

### Informations de base sur le programme

La première étape de la création d'un programme consiste à saisir ses informations de base.

- **Select folder** [Sélectionner dossier] : Sélectionnez le dossier dans lequel vous souhaitez enregistrer le programme de cuisson en fonction des aliments à cuire.
- **Program name (Nom du programme)** : Donnez au programme de cuisson un nom reconnaissable.
- **Mixer tool** [Outil mélangeur] : L'outil utilisé au début du programme de cuisson [utilisez des notes pour indiquer tout changement d'outil nécessaire au cours du programme].
- **Batch size (Taille de lot)** : Le rendement prévu de la recette. La marmite utilise cette valeur pour adapter le programme de cuisson lorsque de petites quantités sont souhaitées.
- **Description** : Ajoutez une courte description facultative pour le programme de cuisson.

NEW PROGRAM 04:29

Select folder  
DESSERTS

Program name  
PUDDING

Mixer tool  
Standard tool

Batch size  
145 kg

Description

PREVIOUS SAVE

Appuyez sur le bouton **SAVE** (Enregistrer) pour créer un nouveau programme à l'emplacement sélectionné. Vous pourrez alors modifier les étapes du programme.

Si un programme portant le même nom existe à l'emplacement sélectionné, le nouveau programme écrasera l'ancien.

### Configurer les étapes du programme

#### Étapes du programme

Les programmes de cuisson comportent des étapes. Chaque étape peut inclure un réglage des fonctions de la marmite [température, temps de cuisson, remplissage d'eau et mélange]. Une seule fonction peut être configurée.

Les étapes sont terminées lorsque :

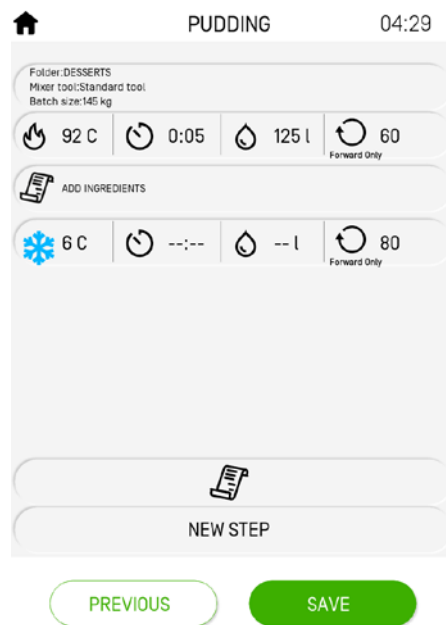
- la durée du programme s'est écoulée
- la température réglée est atteinte (si aucune durée de programme n'a été réglée)

Après avoir terminé une étape, le programme passe à l'étape suivante. S'il n'y a pas d'étape suivante dans le programme, le programme se termine.

## Remarques (ACE uniquement)

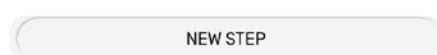
Les programmes peuvent inclure des remarques avec des instructions pour l'utilisateur. Les remarques peuvent contenir des instructions de programme préétablies ou des instructions créées par l'utilisateur. Au stade de la remarque, le programme s'arrête tant que l'utilisateur n'a pas marqué la remarque comme étant lue.

## Configurer les étapes du programme



Les informations de base du programme sont affichées en haut lors de la configuration des étapes du programme. Les étapes sont situées en dessous des informations de base, par ordre d'exécution.

S'il y a plus d'étapes que ce qui peut être affiché en même temps, vous pouvez faire glisser la liste vers le haut et le bas pour la faire défiler.



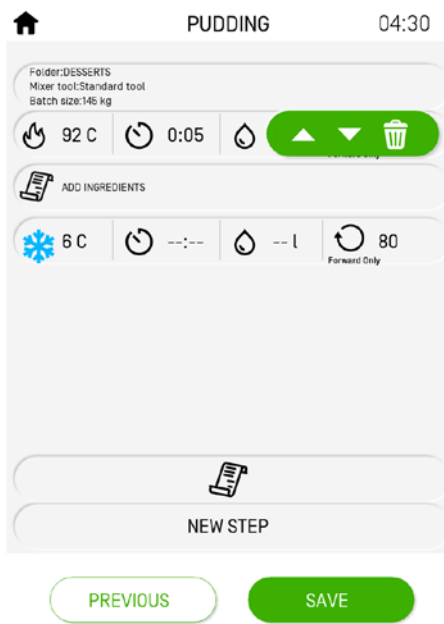
Utilisez ce bouton pour créer une nouvelle étape et configurer ses fonctions. Pour configurer une fonction, appuyez sur la fonction et entrez la valeur avec le clavier numérique (comme pour les modes de fonction). Les paramètres des fonctions peuvent être modifiés tout au long du processus de création des étapes du programme.






Utilisez ce bouton pour ajouter une remarque.

Une fois que les étapes nécessaires ont été créées, appuyez sur le bouton **SAVE** (Enregistrer) pour enregistrer le programme.

## Supprimer les étapes du programme et modifier leur ordre



Appuyez sur le côté droit d'une étape pendant trois secondes pour supprimer une étape ou changer son ordre. Cela permet d'ouvrir un menu :

-  Déplace l'étape vers le haut.
-  Déplace l'étape vers le bas.
-  Supprime l'étape.

## 10.5 DOSSIER MES PROGRAMMES

Les programmes de cuisson créés par l'utilisateur sont enregistrés sous différentes catégories dans le dossier My Programs (Mes Programmes).

Les catégories et les dossiers ont pour but de trier les programmes de cuisson en fonction du type de produit, ce qui permet de trouver et d'identifier facilement les produits ayant des processus de cuisson similaires.

## 10.6 DOSSIER FAVORIS

L'utilisateur sélectionne les recettes à inclure dans le dossier Favorites (Favoris).

Les programmes peuvent être lancés à partir du dossier Favorites (Favoris) en appuyant sur leur nom. Lorsque vous appuyez sur un programme de cuisson, la marmite affiche un résumé de la structure de ce programme de cuisson.

La suppression d'un programme du dossier Favorites (Favoris) ne le supprime pas de My Programs (Mes Programmes).



Ouvre le menu des options du programme :



Modifie le programme de cuisson (modifie le programme d'origine).



Supprime le programme de cuisson du dossier Favorites (Favoris).



Planifie une heure de démarrage pour le programme de cuisson préféré.



Exporte le programme de cuisson vers une mémoire externe.



*La suppression d'un programme du dossier Favorites (Favoris) ne le supprime pas de My Programs (Mes Programmes).*

# **11. FONCTIONS SPÉCIALES DE GENIER ACE**

Menu des fonctions spéciales. Ouvrir en faisant glisser la barre d'état vers le bas. Pour fermer le menu, le faire glisser vers le haut.



Afficher un rapport en temps réel du programme de cuisson en cours [option]



Minuterie pour les alarmes utilisateur



Vue de pesée [option]



Contrôle de la température 360°Sense [en option]

## 11.1 RAPPORT DE CUISSON EN TEMPS RÉEL [option]

Les rapports de cuisson en temps réel peuvent être consultés pendant un programme de cuisson. Ils affichent les mêmes informations que les rapports de cuisson dans la mémoire de la marmite concernant le programme de cuisson en cours.

Le rapport de cuisson en temps réel est constamment mis à jour au fur et à mesure de l'avancement du programme de cuisson.

Appuyez sur le bouton BACK [Retour] pour revenir au mode de cuisson.

## 11.2 MINUTERIE

La fonction de minuterie peut être utilisée pour définir vos propres alarmes. La minuterie effectue un compte à rebours et déclenche une alarme lorsqu'elle atteint zéro.

- Utilisez le clavier numérique pour saisir l'heure.
- Les minuteries de fonctionnement peuvent être désactivées en réglant l'heure sur 00:00.
- Si vous voulez annuler vos modifications, appuyez autour du clavier numérique.

## 11.3 PESÉE [option]

La fonction de pesée est disponible dans le menu des fonctions spéciales de la barre d'état de la marmite. La fenêtre de pesée n'interrompt pas les autres fonctions.

La fenêtre de base de la pesée affiche deux poids et deux boutons.

TOTAL WEIGHT  
(POIDS TOTAL)

Mesure le poids ajouté à la marmite après le début du programme de cuisson.

TARE WEIGHT  
(POIDS DE LA TARE)

Pour la pesée individuelle.



La touche RESET (Remise à zéro) permet de réinitialiser le poids correspondant.

### POIDS TOTAL

La mesure du poids total se déroule toujours en arrière-plan, même si la fenêtre de pesée est fermée. Si le poids total est réinitialisé, les informations sur le poids total de la marmite sont perdues et tous les rapports de cuisson indiqueront le poids après la réinitialisation.



#### AVERTISSEMENT

Ne jamais poser d'objets sur la marmite et ne jamais s'appuyer sur la marmite pendant la pesée.

La marmite pèse tout ce qui se trouve à l'intérieur de la marmite ; les éléments posés sur la marmite ou appuyés contre la marmite fausseront la mesure.

### PESÉE

Ouvrez la fenêtre de pesée et appuyez sur TARE pour réinitialiser le poids de tare. Notez que le poids total sur cette fenêtre reste le même. Placez maintenant vos ingrédients dans la marmite - les ingrédients ajoutés sont

indiqués dans le champ du poids de tare. La même quantité est ajoutée au poids total de la marmite.

Exemple : vous devez ajouter 12 kg de viande dans la marmite. Tout d'abord, ouvrez la fonction de pesée. Appuyez sur TARE pour réinitialiser l'affichage de la pesée. Procédez à l'ajout de la viande dans la marmite et utilisez l'affichage de pesée pour évaluer la quantité de viande que vous avez ajoutée.



*Lorsque la marmite doit ajouter de l'eau au générateur de vapeur, cela interrompt le remplissage de l'eau et le poids est enregistré en mémoire.*

*Le poids est rétabli une fois que l'eau a été ajoutée. La marmite peut alors reprendre la cuisson, et l'eau commencera à couler dans la marmite.*



*Pendant le refroidissement, la marmite chauffée électriquement ajuste le poids de la tare en fonction de l'eau de refroidissement ajoutée au départ et de l'eau de refroidissement qui est évacuée.*

*La pesée reste ainsi précise, même lorsque le volume d'eau de l'enveloppe change entre les fonctions.*

## 11.4 360°Sense [option]

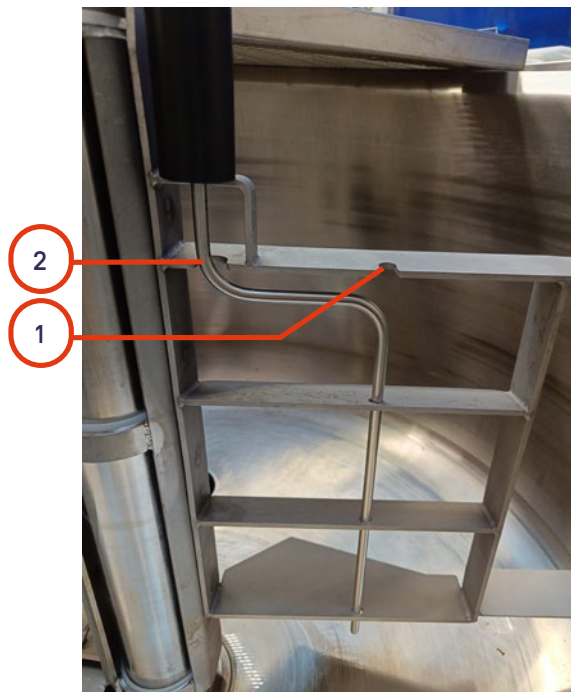
360°Sense est l'innovation de Dieta pour mesurer la température centrale des aliments à l'aide d'un capteur sans fil qui se déplace en permanence parmi les aliments.

Le capteur sans fil 360°Sense se fixe sur l'outil de mélange Dieta et mesure la température centrale réelle des aliments à trois points de mesure différents.

Ces trois points de mesure, qui se déplacent avec les aliments, sont reliés à un quatrième point de mesure situé sur la surface intérieure de la marmite. Ensemble, ils fournissent la valeur de température des aliments mesurée par 360Sense.



## Installation du capteur 360°Sense dans l'outil de mélange



### Mise en place du sensor

Insérez le capteur 360°Sense dans le bras latéral de l'outil de mélange en le poussant à travers les trous [1].

Ensuite, tournez le capteur vers le point de verrouillage [2] adjacent à la partie centrale et appuyez fermement pour le fixer.


Le capteur est correctement positionné lorsqu'il ne peut ni se relever ni se déplacer latéralement sans que le verrou ne soit désactivé.

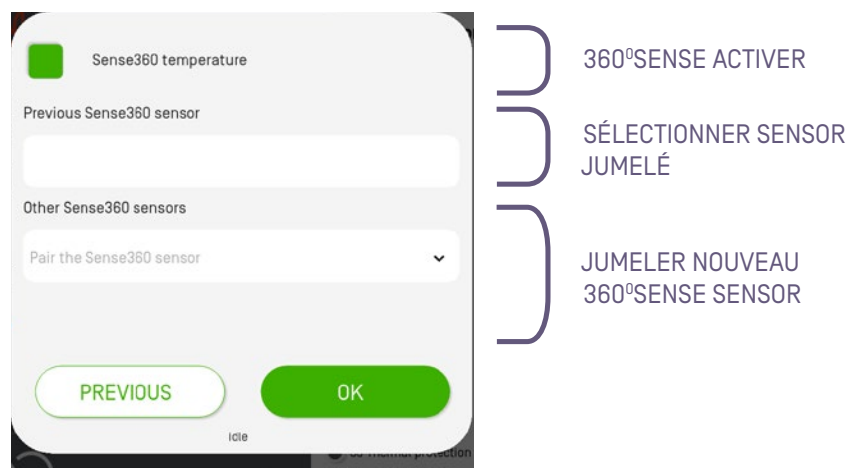
### Retrait du capteur

To unlock the 3600Sense sensor, push the sensor towards the edge of the tool while simultaneously turning it.

The sensor is removed by turning it sideways and lifting it upwards.

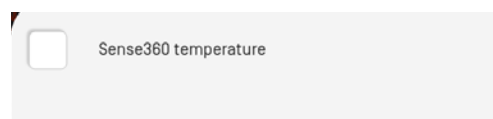
## Configuration et appairage du capteur sans fil 360°Sense

 de la barre d'état, ouvrez le menu de couplage du 36°0Sense. Pour utiliser le capteur de température 360°Sense, il doit être activé dans le menu PARAMÈTRES.

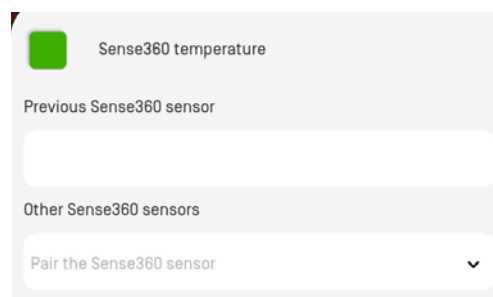


## Appairage d'un nouveau capteur 360°Sense

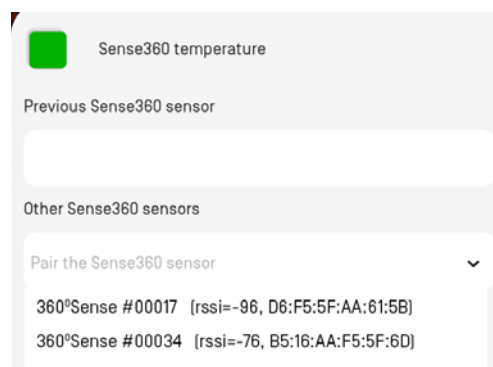
1. Activez d'abord 360°Sense dans le menu d'appairage.



2. Dans la partie inférieure Autres 360°Sense, sélectionnez JUMELER NOUVEAU 360°SENSE SENSOR



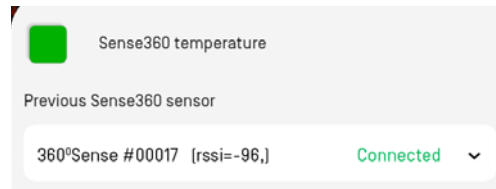
3. La marmite recherche les capteurs disponibles. Une fois la recherche terminée, les capteurs disponibles s'affichent dans la liste.



4. Lors de la sélection, vérifiez que le numéro du capteur dans le menu correspond bien au capteur à insérer dans l'outil.



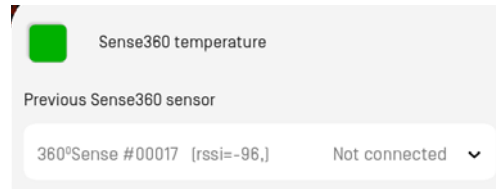
5. Après l'appairage, un symbole vert CONNECTÉ apparaît à côté du nom du capteur dans la partie supérieure.



## Appairage d'un capteur déjà appairé

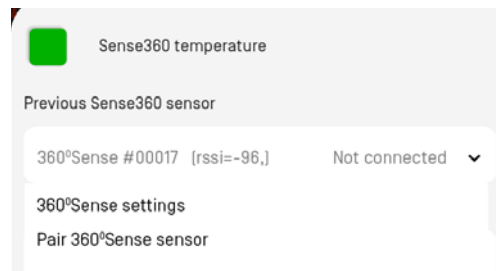
1. Assurez-vous que 360°Sense est activé.

2. Le capteur précédemment appairé apparaît en gris dans la première section. Appuyez sur son nom pour le réappairer.

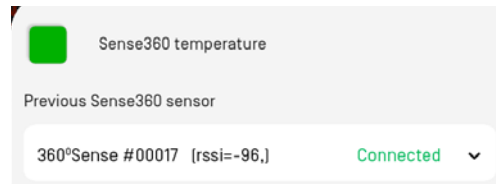


3. Dans le menu du capteur, vous pouvez sélectionner

- PAIRE SENSOR DE 360°SENSE pour réappairer ce capteur ou accéder
- 360°SENSE RÉGLAGES pour modifier ses réglages.



4. Une fois le capteur appairé avec succès, un symbole vert CONNECT s'affiche à côté de son nom.

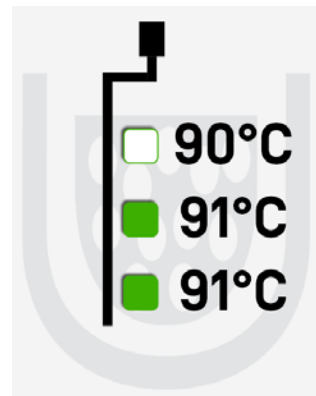
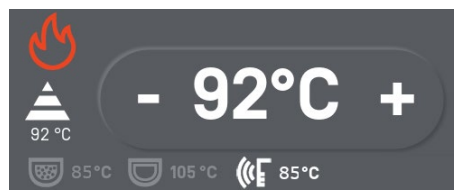


## Sélection des points de mesure actifs

Lors du démarrage de la cuisson avec 360°Sense, assurez-vous que tous les points de mesure du capteur se trouvent sous la surface supérieure des aliments.

Si un point de mesure se situe au-dessus de la surface des aliments, ce point de mesure doit être désactivé. Le menu permettant de désactiver les points de mesure peut être accessible en sélectionnant le symbole 360°Sense dans la rangée d'affichage de la température.

Voir les taux de remplissage pour chaque capteur de température 360°Sense dans le tableau ci-dessous.



Taille de la marmite	1er sensor	2ème sensor	3ème sensor
100	30 L	50 L	80 L
150	10 L	60 L	110 L
200	60 L	110 L	160 L
300	80 L	150 L	230 L
400	190 L	260 L	340 L
475	260 L	340 L	420 L

## Lecture de la température 360°Sense

Dans 360°Sense, trois températures centrales mesurées par le capteur sans fil sont intégrées à un quatrième point de mesure situé à l'intérieur de la surface de la marmite. Ensemble, elles fournissent la lecture de la température des aliments par 360°Sense.

Il existe trois méthodes différentes pour déterminer la température, dont la plus appropriée peut être sélectionnée dans le menu des réglages.

- **MOYENNE** : La valeur de température 360°Sense est la moyenne de toutes les valeurs mesurées par le capteur de température centrale et le capteur de température des aliments sur la surface de la marmite.
- **PLUS GRANDE DÉVIATION** : La valeur de température 360°Sense est la valeur qui présente la plus grande déviation parmi les mesures.
- **OPTIMISÉE** : La valeur de température 360°Sense est basée sur la méthode moyenne pendant le chauffage et sur la méthode de la plus grande déviation pendant le refroidissement.

## Remplacement de la batterie du 360°Sense

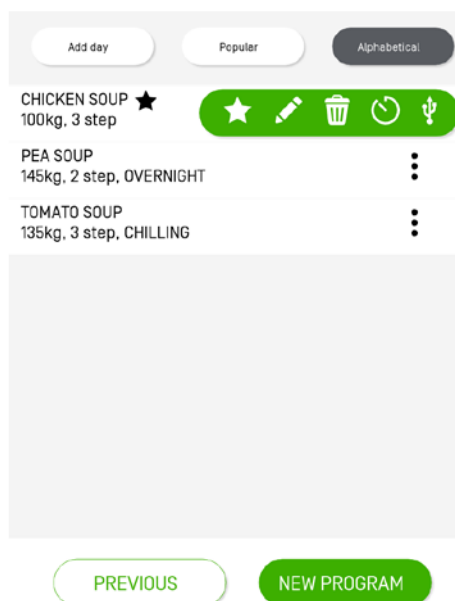
REMARQUE : La charge restante de la batterie est visible sur l'écran d'appairage. Lorsqu'elle est faible, remplacez la batterie comme suit:

- Ouvrez le couvercle du capteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez la batterie.
- Installez une nouvelle batterie.  
REMARQUE : Les piles standard ne sont pas compatibles avec le capteur 360°Sense. Utilisez uniquement le type de batterie d'origine.
- Fermez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- Vérifiez l'écran d'appairage pour vous assurer que la charge de la batterie a été rétablie.



# **12. INTERFACE UTILISATEUR PROGRAMMES DE CUISSON**

## 12.1 DOSSIER DES PROGRAMMES DE CUISSON








Le dossier Cooking Programs (Programmes de cuisson) présente vos programmes de cuisson sous forme de liste.

S'il y a plus de programmes que ce qui peut être affiché en même temps, vous pouvez faire glisser la liste vers le haut et le bas pour la faire défiler.

Pour trier les programmes :

- Appuyez sur le filtre **Date created** [Date de création]
- Appuyez sur le filtre **Most used** [Plus fréquemment utilisé]
- Appuyez sur le filtre **Alphabetical** [Alphabétique]

-  Ouvre le menu des options du programme :
-  Modifiez le programme de cuisson (voir la section *Création de programmes*).
-  Supprime le programme de cuisson.
-  Planifie le début du programme de cuisson.
-  Exporte le programme de cuisson vers la mémoire externe [option].

## 12.2 UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON

Entrez dans le dossier des programmes de cuisson à partir du menu supérieur et appuyez sur le nom d'un programme de cuisson préétabli pour le lancer.

Lorsque vous appuyez sur un programme de cuisson, la marmite affiche un résumé de la structure de ce programme de cuisson.

- Appuyez sur le bouton **OK** pour accéder au programme de cuisson en mode veille.

L'affichage de la progression du programme de cuisson fonctionne de la même manière que l'affichage de la cuisson.

## 12.3 PLANIFICATION DES PROGRAMMES DE CUISSON

Vous pouvez planifier un programme de cuisson à partir du dossier **Programs** (Programmes) en appuyant sur le bouton d'options situé à côté du nom du programme.



Appuyez sur la touche de programmation pour définir une heure de démarrage pour le programme de cuisson.

Réglez les éléments suivants pour planifier le programme de cuisson :

- Le champ **Start date** (Date de démarrage) indique le jour de démarrage du programme de cuisson.
- Le champ **Start cooking at [time]** (Démarrer cuisson à [heure]) indique l'heure à laquelle le programme de cuisson démarre.



*Pour la durée, les valeurs maximales sont 59 pour les minutes et 23 pour les heures.*

*Toute valeur supérieure à celles-ci sera automatiquement convertie en valeur maximale.*

Le programme de cuisson programmé est affiché dans la vue **SCHEDULE** (Planification) sous Advanced Options (Options avancées).

## 12.4 CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON

Pour créer un nouveau programme de cuisson :

- Appuyez sur le bouton **NEW PROGRAM** (Nouveau Programme) dans le dossier Cooking Programs (Programmes de cuisson).

### Informations de base sur le programme

Commencez à créer un programme en entrant son nom. Appuyez sur le bouton **SAVE** (Enregistrer) pour créer un nouveau programme et modifier ses étapes.

Si un programme portant le même nom existe à l'emplacement sélectionné, le nouveau programme écrasera l'ancien.

## Configurer les étapes du programme

Les programmes de cuisson comportent des étapes. Chaque étape peut inclure un réglage des fonctions de la marmite (température, temps de cuisson, remplissage d'eau et mélange). Une seule fonction peut être configurée. Les programmes de cuisson Genier GO! peuvent comporter deux étapes distinctes.



Les étapes sont terminées lorsque :

- la durée du programme s'est écoulée
- la température réglée est atteinte (si aucune durée de programme n'a été réglée)







Après avoir terminé une étape, le programme passe à l'étape suivante. S'il n'y a pas d'étape suivante dans le programme, le programme se termine.

Une fois que les étapes nécessaires ont été créées, appuyez sur le bouton **SAVE** [Enregistrer] pour enregistrer le programme.

# **13. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DE LA MARMITE**

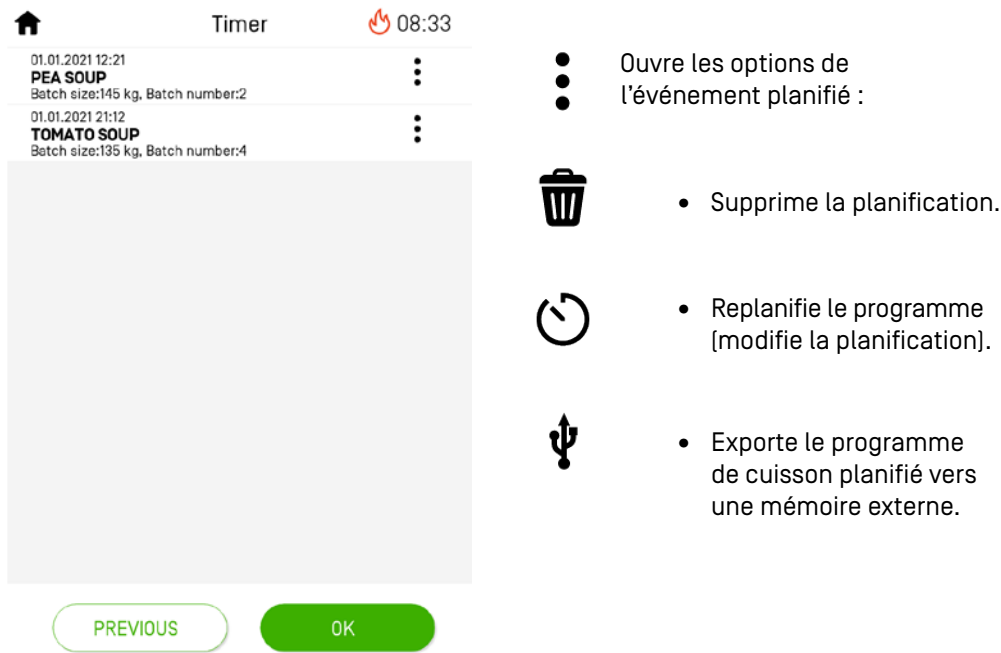


Les fonctions supplémentaires disponibles dépendent des accessoires de la marmite :

-  Affichez et modifiez les paramètres de planification des programmes de cuisson.
-  Importez et exportez les programmes de cuisson, les rapports de cuisson et les réglages de la marmite entre la mémoire externe et interne.
-  Affichez les rapports de cuisson (HACCP).
-  Gérez les paramètres des utilisateurs de la marmite, par exemple les droits de base des utilisateurs (ACE uniquement).
-  Réglez les paramètres de fonctionnement de la marmite.
-  Informations sur l'entretien des marmites, opérations de maintenance et menus de maintenance.

## 13.1 PLANIFICATION

Cela ouvre une liste de tous les événements programmés.



## 13.2 TRANSFERT DE DONNÉES [ACE, GO! en option]

### Importation

- Choisissez l'option **All Programs** (Tous les programmes) pour sélectionner l'emplacement à partir duquel vous souhaitez importer les programmes. La fonction vérifie avec l'utilisateur si les programmes existants doivent être supprimés.
- Choisissez l'option **Copy Kettle** (Copier marmite) pour sélectionner l'emplacement à partir duquel vous souhaitez importer les paramètres de la marmite [exportés à partir d'une autre marmite]. La fonction Copy Kettle (Copier marmite) importe les programmes de cuisson et les paramètres utilisateur. Les paramètres actuels sont remplacés par les paramètres importés.

### Exportation

- Choisissez l'option **HACCP Reports** (Rapports HACCP) pour exporter les rapports de cuisson à partir de la mémoire interne vers l'emplacement sélectionné. Tous les rapports en mémoire interne pour les dates sélectionnées sont exportés.
- Choisissez l'option **All Programs** (Tous les programmes) pour sélectionner l'emplacement où vous souhaitez copier tous les programmes de cuisson dans la mémoire interne.
- Choisissez l'option **Copy Kettle** (Copier marmite) pour effectuer une copie des paramètres de la marmite à l'emplacement sélectionné. Cette fonction vous permet d'exporter les programmes de cuisson et les paramètres utilisateur vers une autre marmite.

Le menu Reports [Rapports] vous permet d'afficher les rapports de cuisson enregistrés dans la mémoire interne. Les rapports sont répartis par mois. Pour chaque mois, les rapports sont triés par date d'achèvement et nommés en fonction du programme de cuisson utilisé. Si l'utilisateur n'a pas nommé le processus avant de le lancer, il sera nommé UNKNOWN [Inconnu].



Dans la vue du rapport, le graphique [ci-dessus] indique, en fonction du temps d'achèvement :

- la température de l'enveloppe de lamarmite
- la température des aliments
- les étapes du programme de cuisson
- quand le couvercle a été ouvert ou fermé

Le champ de texte situé sous le graphique contient toutes les informations pertinentes sur le processus, y compris les températures et les durées. S'il y a plus d'informations que celles qui peuvent être affichées en une seule fois, faites défiler l'écran pour afficher les informations supplémentaires.

## 13.4 UTILISATEURS [ACE uniquement]

Le menu Users [Utilisateurs] permet de choisir si la marmite utilise le rôle BASIC USER [Utilisateur de base].

- Lorsque le mode BASIC USER [Utilisateur de base] est activé, le mode SUPERUSER [Super utilisateur] nécessite un mot de passe.
- Si le mode BASIC USER [Utilisateur de base] n'est pas activé, la marmite démarre automatiquement en mode SUPERUSER [Super utilisateur].

## 13.5 RÉGLAGES

Le menu Settings [Paramètres] permet de gérer les réglages de l'appareil. Pour modifier un paramètre, appuyez sur son bouton.

## Paramètres de la marmite

- **Kettle name [Nom de la marmite]** Nommez la marmite. Enregistré sur les rapports, etc.
- **Date and time [Date et heure]** Si l'heure du réseau est incorrecte, vous pouvez régler l'heure manuellement.
- **Foot pedal [Pédale]** Sélectionne la fonction activée par la pédale de commande. « Mélange de sécurité » est le paramètre par défaut.
- **Power failure temperature [Température au moment de la panne de courant]** Si une panne de courant survient et que les aliments étaient au-dessus de cette température, la marmite tentera de reprendre le programme de cuisson une fois le courant rétabli.
- **Tilt-return time [Temps inclinaison-retour]** Le temps que met la marmite pour se remettre à la verticale après l'arrêt de l'inclinaison.
- **Tilt-return delay [Retard inclinaison-retour]** Le temps que la marmite attend avant de revenir après l'arrêt de l'inclinaison.
- **Program Ready Alarm [Alarme Programme prêt]** Activez ou désactivez le son.
- **Bypass at start [Contournement au démarrage]** Activez ou désactivez le rinçage des tuyaux et de l'enveloppe au démarrage.
- **Screen lock time [Temps de verrouillage de l'écran]** La limite de temps [secondes] pour l'activation du verrouillage de l'écran.
- **Allow tilting during heating [Permettre l'inclinaison pendant le chauffage]** Choisissez si la marmite peut être inclinée pendant le chauffage ou si le chauffage doit être arrêté pour l'incliner.

## Réglages du mode de cuisson

- **Default cooking temperature [Température de cuisson par défaut]** La température par défaut proposée par la marmite dans la fenêtre de sélection rapide de la cuisson.
- **Default cooking time [Durée de cuisson par défaut]** La durée par défaut proposée par la marmite dans la fenêtre de sélection rapide du temps de cuisson.
- **Post-program temperature control [Contrôle de température après programme]** La température à laquelle les aliments seront conservés après la fin du programme (écran de fin).
- **Sound alerts [Alertes sonores]** Sélectionnez les événements qui déclencheront des alertes sonores.
  - **Program finished [Programme terminé]** Activez ou désactivez l'alerte sonore lorsqu'un programme se termine.
  - **Note [Remarque]** Activez ou désactivez l'alerte sonore pour les remarques.
  - **Notifications** Activez ou désactivez l'alerte sonore pour les notifications.
  - **Increase alert volume [Augmenter le volume d'alerte]** Si elle est activée, l'alerte sonore commence faiblement et augmente progressivement en volume jusqu'à ce qu'elle soit acquittée.
- **HACCP, maximum temperature [Température maximale]** La limite supérieure de la plage de température utilisée pour calculer le temps de contrôle du rapport de cuisson.
- **HACCP, minimum temperature [Température minimale]** La limite inférieure de la plage de température utilisée pour calculer le temps de contrôle du rapport de cuisson.

- **Batch data query for programs [Requête de données de lot pour programmes]**  
Activez ou désactivez la sélection de la taille des lots pour les programmes. Cela permet d'utiliser des programmes de cuisson adaptatifs.
- **Two-stage cooling value [Valeur de refroidissement en deux étapes]**  
La limite de température pour passer du refroidissement par l'eau du robinet au refroidissement en circuit fermé.
- **Conseils d'économie d'énergie** Définit si des conseils sont affichés pendant l'utilisation qui pourraient rendre le fonctionnement de l'utilisateur plus économe en énergie
- **Température 360Sense** Activer ou désactiver la température centrale 360°Sense.
- **360Sense au démarrage** Déterminer si la mesure de température 360°Sense doit être activée automatiquement au démarrage.
- **Modèle de contrôle 360Sense** Sélectionnez la méthode de génération de la valeur de température 360°Sense.
  - **MOYENNE** : La valeur de température 360°Sense est la moyenne de toutes les valeurs mesurées par le capteur de température centrale et le capteur de température des aliments sur la surface de la marmite.
  - **PLUS GRANDE DÉVIATION** : La valeur de température 360°Sense est la valeur qui présente la plus grande déviation parmi les mesures.
  - **OPTIMISÉE** : La valeur de température 360°Sense est basée sur la méthode moyenne pendant le chauffage et sur la méthode de la plus grande déviation pendant le refroidissement.

## Paramètres de mélange

- **Mixing, long time [Mélange, longue durée]** Définit la durée de mélange longue pour les programmes de mélange. Plage : 10-30 secondes. Réglage d'usine : 15 secondes.
- **Mixing, short time [Mélange, courte durée]** Définit la durée de mélange courte pour les programmes de mélange. Plage : 3-15 secondes. Réglage d'usine : 5 secondes.
- **Mixing, long pause [Mélange, longue pause]** Définit la durée de pause longue pour les programmes de mélange. Plage : 2 minutes à 9 minutes et 59 secondes. Réglage d'usine : 3 minutes.
- **Mixing with a short pause [Mélange avec une courte pause]** Définit la durée de la courte pause pour les programmes de mélange. Plage : 10 secondes à 2 minutes et 59 secondes. Réglage d'usine : 1 minute.

## **14. ENTRETIEN DE LA MARMITE**

## 14.1 OPÉRATIONS DE MAINTENANCE

### Inspection quotidienne avant utilisation

Vérifiez les éléments suivants :

- La marmite a été nettoyée.
- La marmite est en position verticale. Notez que la marmite ne chauffe pas lorsqu'elle est inclinée.
- Il n'y a aucun objet supplémentaire dans la marmite.
- Les composants de l'outil de mélange sont intacts et en place (vérifiez les roulements du corps de l'outil et les sections de raclage des raclours inférieurs et latéraux).
- L'outil de mélange est verrouillé en place (les deux poignées de verrouillage doivent être tournées vers le bas).
- Si la marmite utilise un robinet de vidange, il faut l'installer.
- Le couvercle est libre de se déplacer et reste en place en position d'ouverture complète.

### Maintenance mensuel

Effectuez les étapes suivantes:

- Effectuer l'inspection quotidienne.
- Ouverture du levier mécanique de la soupape de pression.

### Maintenance trimestrielle

Si la marmite est équipée d'un filtre à eau, le maintenance trimestrielle peut également être effectuée par l'utilisateur. Effectuez les étapes suivantes:

- Effectuer l'inspection quotidienne.
- L'utilisateur doit vérifier la soupape de pression tous les trois mois ou la faire inspecter par un professionnel.
- Si nécessaire, faites appel à un professionnel pour effectuer le détartrage selon les instructions séparées. Respectez la sécurité chimique.

### Maintenance semestriel

Si la marmite est équipée d'un filtre à eau, le maintenance semestrielle peut également être effectuée par l'utilisateur. Effectuez les étapes suivantes

- Effectuer l'inspection quotidienne.
- La cartouche des filtres à eau doivent être remplacés chaque année, même s'ils semblent propres.
- Si nécessaire, faites appel à un professionnel pour effectuer le détartrage selon les instructions séparées. Respectez la sécurité chimique.

## Maintenance planifiée



### AVERTISSEMENT

Une maintenance périodique est nécessaire une fois par an ou après toutes les 500 heures de fonctionnement.



### MISE EN GARDE

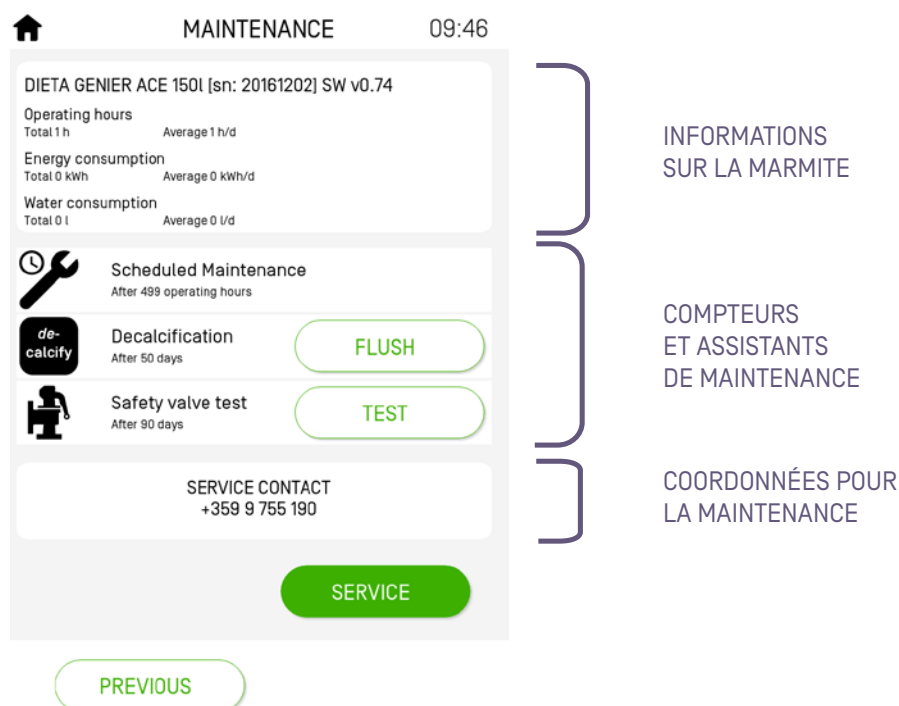
La maintenance et les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.

Une maintenance périodique est nécessaire une fois par an ou après toutes les 500 heures de fonctionnement. La marmite étant un récipient sous pression, un entretien annuel est nécessaire même avec moins de 500 heures de fonctionnement.

- Le boîtier des filtres à eau doit être lavé si six mois se sont écoulés depuis le remplacement précédent.
- La cartouche des filtres à eau doivent être remplacés si six mois se sont écoulés depuis le remplacement précédent
- Selon la dureté de l'eau, un détartrage peut être nécessaire lors de la maintenance périodique ou plus souvent.

## 14.2 MENU MAINTENANCE

Le menu Maintenance comprend des informations sur l'appareil et des assistants de maintenance.



### Compteur de maintenance périodique

La marmite décompte automatiquement les heures de fonctionnement restantes jusqu'au prochain entretien périodique. Faites effectuer l'entretien périodique par un technicien.

### Compteur de détartrage

La marmite décompte automatiquement les jours jusqu'au prochain détartrage. Demandez à un technicien de service d'effectuer un détartrage.

### Compteur de test de soupape de pression

La marmite décompte automatiquement les jours jusqu'au prochain test de la soupape de pression. Voir la section *Test de soupape de pression*.

### Fonction de rinçage

L'utilisateur peut purger le générateur de vapeur à l'aide de la fonction Flush (Rinçage). La fonction Flush (Rinçage) utilise le raccord d'eau du générateur de vapeur pour faire couler de l'eau dans le générateur de vapeur pendant cinq minutes.

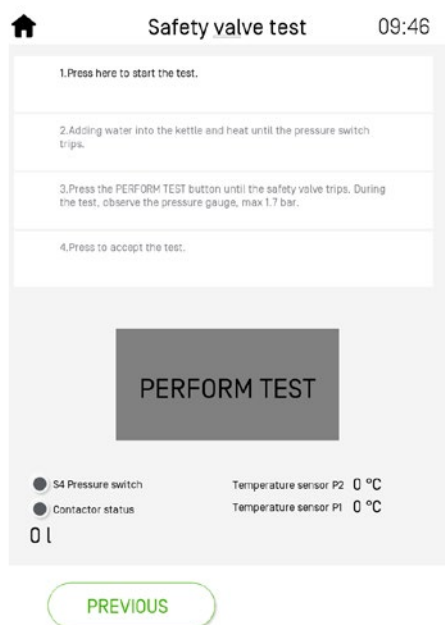
# Test de soupape de



## MISE EN GARDE

La soupape de pression ne peut être testée que par une personne qualifiée.

Le test de la soupape de pression guidée peut être lancé à partir du menu Maintenance.



### Étape 1 :

- Appuyez sur l'étape active pour démarrer le test de la valve de pression.
- La marmite vous guide à travers les étapes nécessaires jusqu'à ce que le test soit terminé.

### Étape 2 :

- Au début du test, la marmite aspire automatiquement une petite quantité d'eau pour la protéger contre la décoloration due au fonctionnement à sec.

### Étape 3 :

- Le bouton START TEST [Démarrer test] devient vert lorsque la marmite est suffisamment chaude.
- Maintenez le bouton START TEST enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez la soupape de pression relâcher la pression. Cela signifie que le test est réussi.
- Si la température dépasse 127 degrés avant que la soupape ne se libère, interrompez le test.



### MISE EN GARDE

Vérifier qu'il n'y a personne derrière la marmite.

Pendant le test, la soupape de pression située à l'arrière de la marmite s'ouvre et libère de la vapeur d'eau chaude.



### MISE EN GARDE

Utiliser une protection auditive.

Pendant le test, la soupape de pression émet un sifflement fort momentané.



### MISE EN GARDE

Surveiller la température de la marmite. Si la température dépasse 127 degrés, cela signifie que la soupape de pression n'a pas fonctionné correctement.

Si le test de la soupape de pression échoue, la marmite ne doit pas être utilisée. Contacter immédiatement le service après-vente.



### AVERTISSEMENT

Vérifier que la marmite est vide et propre avant de commencer le test.

## 14.3 DÉPANNAGE

Si les procédures d'entretien ci-dessous ne corrigent pas le défaut ou le dysfonctionnement, contactez le service après-vente.

### L'appareil ne répond pas.

- ✓ L'appareil est-il en mode veille ? Touchez l'écran.
- ✓ L'interrupteur principal de l'appareil est-il sur OFF [Arrêt] ? Mettez-le sur ON [Marche].
- ✓ L'appareil est-il raccordé à l'alimentation ? Vérifiez l'interrupteur d'alimentation externe et les fusibles principaux (le tableau de distribution de votre bâtiment).
- ✓ Contactez le service après-vente, si nécessaire.

### L'écran de la marmite ne répond pas au toucher.

- ✓ L'écran est-il sale ? Nettoyez l'écran. Attendez 5 secondes pendant l'étalonnage de l'affichage.
- ✓ L'écran est-il allumé ? Redémarrez l'appareil en utilisant l'interrupteur d'alimentation à l'arrière.
- ✓ Contactez le service après-vente, si nécessaire.

### La marmite ne chauffe pas

- ✓ Avez-vous programmé le chauffage et lancé le programme ? Lisez le manuel.
- ✓ La marmite est-elle en position verticale ? Remettez la marmite en position verticale.
- ✓ L'enveloppe est en train de se vider. Attendez que le délai de vidange soit écoulé et réessayez.
- ✓ La marmite peut-elle s'alimenter en eau ? Y a-t-il de l'eau dans l'enveloppe ? Vérifiez l'alimentation en eau et ouvrez tous les robinets ou vannes.
- ✓ Le bouton d'arrêt d'urgence est-il enfoncé ? Relâchez le bouton l'arrêt d'urgence.
- ✓ La marmite est-elle en position droite ? Prenez les mesures avec un niveau à bulle. Si la marmite est de travers et que les pieds sont réglables, redressez la marmite.
- ✓ Contactez le service après-vente, si nécessaire.

## La marmite chauffe très lentement

- ✓ L'enveloppe est-elle pleine d'eau après refroidissement ? Remarque ! Assurez-vous que la marmite a fini de refroidir et videz manuellement l'enveloppe de la marmite au robinet. Ouvrez doucement le robinet de vidange situé à l'avant de la marmite, attendez qu'il n'y ait plus d'eau qui s'écoule, puis fermez le robinet.
- ✓ Contactez le service après-vente, si nécessaire.

## Valeurs incorrectes dans la fenêtre de température

- ✓ Redémarrez l'appareil avec l'interrupteur principal.
- ✓ Contactez le service après-vente.

## La marmite refuse de s'incliner ou ne peut pas s'incliner complètement vers le haut ou vers le bas

- ✓ Le couvercle est-il ouvert ? Vérifiez la position du couvercle.
- ✓ Y a-t-il un obstacle ? Vérifiez qu'il n'y a rien sous, devant ou derrière la marmite.
- ✓ Contactez le service après-vente, si nécessaire.

## Le mélangeur ne tourne pas

- ✓ Le couvercle est-il bien fermé ? Vérifiez la position du couvercle.
- ✓ La marmite est-elle en position verticale ? Remettez la marmite en position verticale.
- ✓ Contactez le service après-vente, si nécessaire.

## Le mélangeur ne parvient pas à mélanger

- ✓ Il y a trop d'aliments. Retirez des aliments ou ajoutez du liquide.
- ✓ L'ensemble est trop rigide ou trop épais, retirez les aliments.
- ✓ Contactez le service après-vente, si nécessaire.

## 14.4 MESSAGES D'ERREUR

Message d'erreur	Cause	Action recommandée
Emergency stop pressed! (Bouton d'arrêt d'urgence enfoncé !)	Le bouton d'arrêt d'urgence de l'appareil a été actionné.	Relâchez le bouton d'arrêt d'urgence.
Relâchez le bouton d'arrêt d'urgence.	Le bouton d'arrêt d'urgence de l'appareil a été actionné.	Relâchez le bouton d'arrêt d'urgence.
Water meter fault! (Défaut compteur d'eau !)	Le dispositif de mesure de l'eau de l'appareil ne détecte aucun écoulement d'eau du bec de pulvérisation.	<p>Si l'eau ne s'écoule pas dans la marmite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez que le robinet d'alimentation en eau de la marmite est ouvert.</li> <li>- Contactez le service après-vente.</li> </ul> <p>Si l'eau s'écoule dans la marmite, cela signifie que le compteur est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contactez le service après-vente.</li> </ul>
Water adding inoperative (L'ajout d'eau ne change rien)	Le dispositif de mesure de l'eau de l'appareil ne détecte aucun écoulement d'eau du bec de pulvérisation.	<p>Si l'eau ne s'écoule pas dans la marmite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez que le robinet d'alimentation en eau de la marmite est ouvert.</li> <li>- Contactez le service après-vente.</li> </ul> <p>Si l'eau s'écoule dans la marmite, cela signifie que le compteur d'eau est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contactez le service après-vente.</li> </ul>
Water remaining in kettle jacket (Eau restant dans l'enveloppe)	L'enveloppe de l'appareil n'a pas été complètement vidée de l'excès d'eau.	<p>Ouvrez le robinet de vidange manuelle et :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si l'eau ne s'écoule pas du fond de la marmite, contactez le service après-vente.</li> <li>- Si l'eau s'écoule du fond de la marmite, attendez qu'elle s'écoule et reprenez une utilisation normale.</li> <li>- Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.</li> </ul>
Kettle jacket too hot to empty (Enveloppe de marmite trop chaude pour être vidée)	L'enveloppe de l'appareil est trop chaude pour être vidée.	Attendez que la température baisse ou ouvrez le robinet de vidange manuelle pour accélérer le refroidissement.

Message d'erreur	Cause	Action recommandée
Kettle too hot Cannot empty jacket (Marmite trop chaude Impossible de vider l'enveloppe)	La marmite est trop chaude.	Attendez que la température baisse ou ouvrez le robinet de vidange manuelle pour accélérer le refroidissement.
USB drive not found! (Clé USB introuvable !)	L'appareil n'a pas reconnu la clé USB.	Vérifiez que la clé USB a été insérée.  Vérifiez le type de lecteur.  Contactez le service après-vente.
Overheat protection tripped! (La protection contre la surchauffe s'est déclenchée !)	Les éléments chauffants de l'appareil ont surchauffé.	Contactez le service après-vente.
Pressure switch tripped! (Pressostat déclenché !)	La pression dans l'en- veloppe de la marmite est trop élevée.	Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
Pressure valve fault! (Défaillance de la soupape de pression !)	Les capteurs de température de la marmite ont détecté une surchauffe de la marmite.	Vérifiez la lecture du manomètre.  - Si la pression dépasse 1,5 bar : Éteignez immédiatement l'appareil et contactez le service après-vente.  - Si la pression est inférieure à 1 bar, il y a probablement une erreur de mesure de la température. Contactez le service après-vente.
Contacteur fault! (Défaut contacteur !)	Les contacteurs de l'appareil restent engagés malgré une commande contraire.	Éteignez immédiatement l'appareil.  Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
CH5 timeout (Délai d'attente CH5)	Le réservoir intermédiaire intégré de la marmite ne se vide pas normalement.	Vérifiez que l'arrivée d'eau de refroidissement est ouverte. Sinon, ouvrez-la.  Redémarrez l'appareil et lancez le refroidissement. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
CAN COMMUNICATION FAULT! (DÉFAUT DE COMMUNICATION CAN !)	Erreur de communi- cation interne dans le système électro- nique de commande de l'appareil.	Redémarrez l'appareil. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.

Message d'erreur	Cause	Action recommandée
Food sensor disruption [Perturbation du capteur aliments]	Erreur de mesure de température.	Redémarrez l'appareil. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
Food sensor short circuit [Court-circuit Capteur Aliments]	Erreur de mesure de température.	Redémarrez l'appareil. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
Temperature sensor P1 open fault [Défaillance Capteur de température P1-ouvert]	Erreur de mesure de température.	Redémarrez l'appareil. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
Temperature sensor P2 open fault [Défaillance Capteur de température P2-ouvert]	Erreur de mesure de température.	Redémarrez l'appareil. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
Temperature sensor P1 closed fault [Défaillance Capteur de température P1-fermé]	Erreur de mesure de température.	Redémarrez l'appareil. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
Temperature sensor P2 closed fault [Défaillance Capteur de température P2-fermé]	Erreur de mesure de température.	Redémarrez l'appareil. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
Jacket sensor disruption [Perturbation du capteur d'enveloppe]	Erreur de mesure de température.	Redémarrez l'appareil. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
Jacket sensor short circuit [Court-circuit Capteur Enveloppe]	Erreur de mesure de température.	Redémarrez l'appareil. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.
Scale card error! [Erreur de carte de balance !]	Erreur de communication interne dans le système électronique de commande de l'appareil.	Redémarrez l'appareil. Si le défaut se reproduit, contactez le service après-vente.

## **15. INSTALLATION**

## 15.1 INTRODUCTION

Le personnel en charge de l'installation doit avoir pris connaissance du manuel d'instructions et des schémas d'installation avant de commencer les travaux, ces documents contenant des informations importantes concernant l'installation correcte et sûre. Le strict respect des instructions empêchera les dysfonctionnements et les éventuels dommages qui pourraient résulter d'une installation incorrecte.

Les travaux d'installation de l'unité ne peuvent être confiés qu'à un personnel qualifié, conformément aux instructions et en conformité avec la réglementation locale. Le personnel d'installation doit connaître et respecter la réglementation locale en vigueur.

Le raccordement de l'appareil aux réseaux d'électricité, de vapeur et d'eau doit uniquement être effectué par un personnel qualifié.

Toutes les garanties seront annulée et le fabricant sera déchargé de toute responsabilité en matière de dommages dans le cas :

- d'une mise en service incorrecte de l'unité
- du non-respect des instructions d'installation
- de la non-conformité aux exigences de instructions d'installation ou aux schémas d'installation fournis pour les unités installées
- d'altérations ou de modifications techniques de l'unité non approuvées

## 15.2 EMPLACEMENT D'INSTALLATION DE LA MARMITE

Les marmites Dieta peuvent être installées dans les cuisines professionnelles, par exemple de restaurant, de cantine, d'hôpital, ainsi que dans les laboratoires commerciaux tels que pâtisserie, boucherie, etc.



### AVERTISSEMENT

L'emplacement d'installation de la marmite doit disposer :

- *d'un caniveau au sol, de préférence avec grille*
- *d'une hotte d'aspiration (la marmite rejette de la vapeur pendant la cuisson)*
- *de suffisamment d'espace autour de la marmite pour le basculement, les équipements (chariots) et le personnel*
- *de raccordements aux réseaux d'eau et d'électricité (ainsi que de vapeur et de condensat pour les marmites chauffées sur réseau de vapeur domestique)*
- *d'un sol stable et de niveau (pente aussi faible que possible sous les pieds de la marmite)*



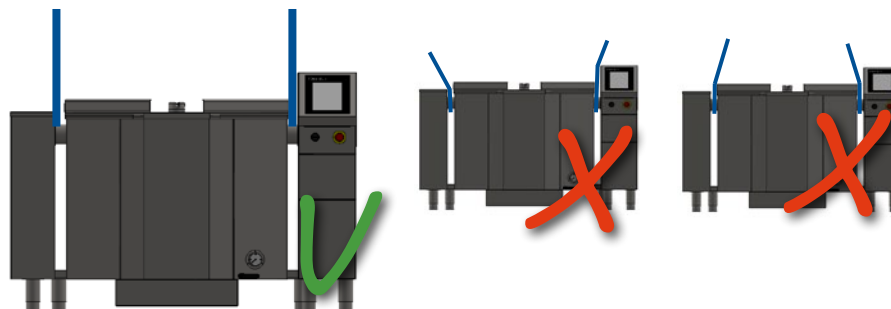
### AVERTISSEMENT

Consultez toujours le schéma d'installation pour connaître :

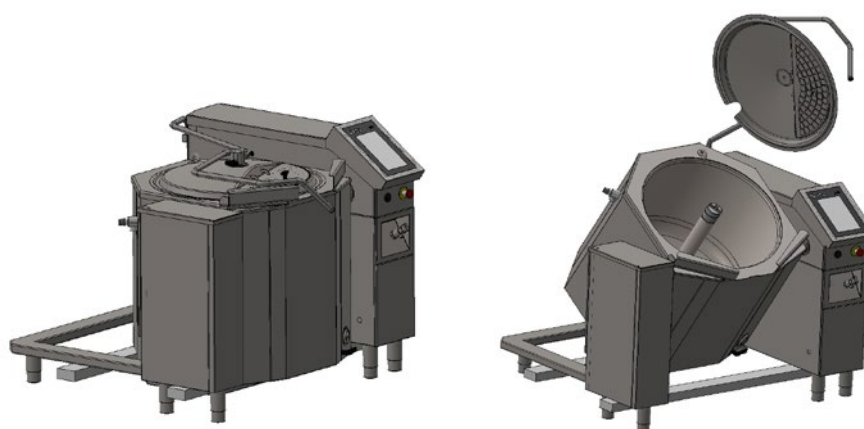
- *les exigences de dégagement autour de la marmite*
- *les exigences de dégagement pour l'ouverture du couvercle*
- *l'emplacement du caniveau au sol*

## 15.3 LEVAGE DE LA MARMITE

Levage par l'axe de la marmite



Levage par le dessous de la marmite à l'aide de chevrons en bois



## 15.4 INSTALLATION DE LA MARMITE



### AVERTISSEMENT

La marmite doit être installée au-dessus d'un caniveau au sol. Voir le schéma d'installation pour l'emplacement et les dimensions du caniveau.



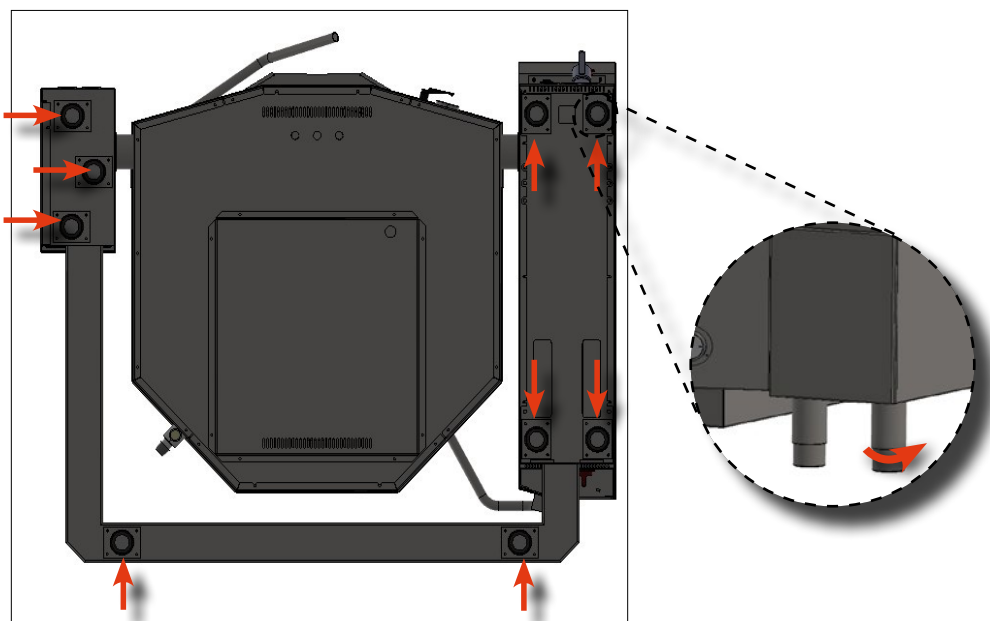
## AVERTISSEMENT

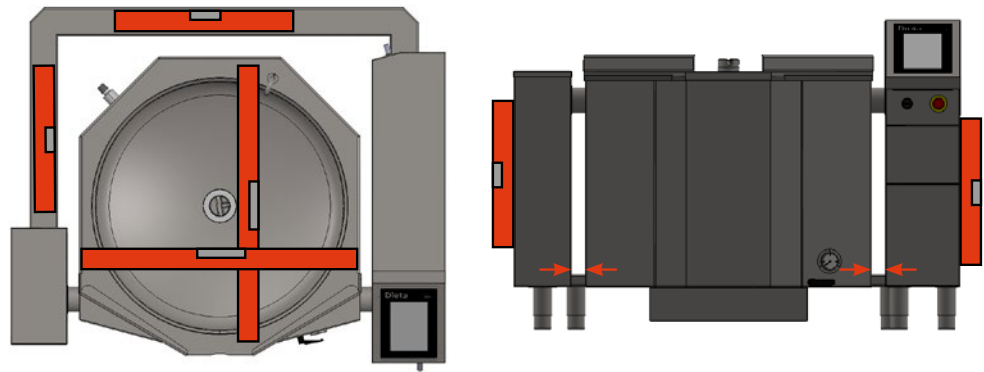
Lors du nivelage de la marmite à l'aide des pieds réglables, assurez-vous toujours que le bas de la marmite se trouve à au moins 150 mm au-dessus du niveau du sol ! [Dans le cas contraire, la marmite risque de heurter le sol lors du basculement.]

## Élimination de l'emballage

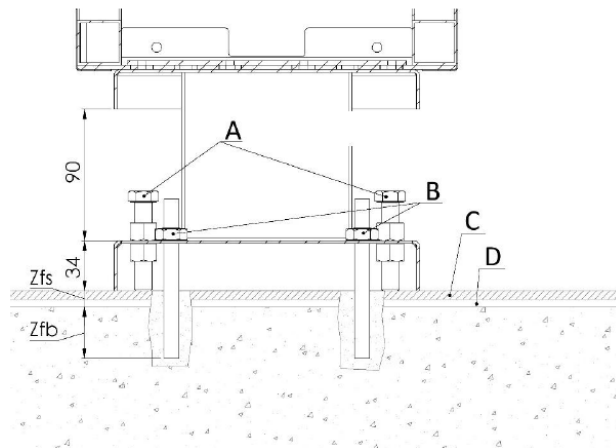
Les matériaux d'emballage doivent être triés et éliminés conformément à la réglementation locale en matière de recyclage.

## Réglage d'une marmite sur pied, modèle FS





## Fixation d'une marmite montée au sol, modèle FL



- A = Boulon de réglage
- B = Boulon de fixation / tige filetée et écrou
- C = Surface du sol
- D = Couche isolante

Charges admissibles requises pour le montage sur la base au sol.

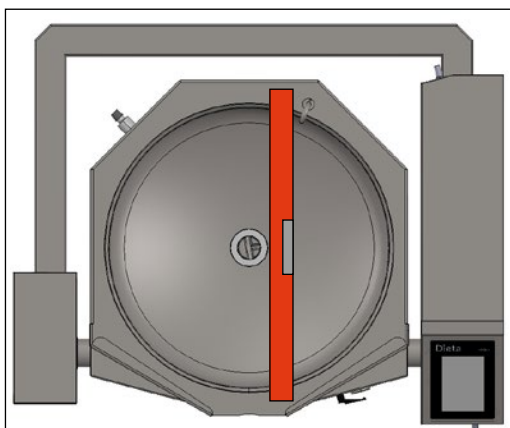
Type d'installation	Taille de la marmite	Charge de tension admissible	Charge de cisaillement admissible
Installation FL	40 à 300 L	0,3 kN	0,4 kN
Installation FL1200	300 à 475 L	1,6 kN	0,6 kN

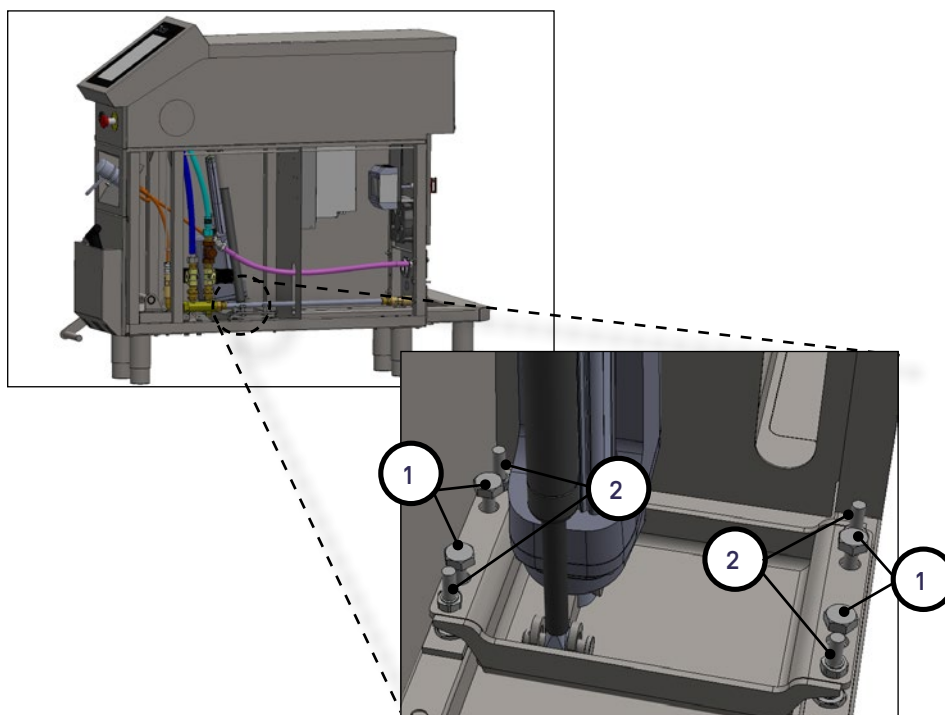
La surface du sol et la couche isolante doivent pouvoir supporter la charge compressive suivante sous les pieds de la marmite.

Type d'installation	Taille de la marmite	Charge compressive
Installation FL	40 à 300 L	8,4 kN
Installation FL1200	300 à 475 L	13,7 kN

## Réglage de la marmite

1. boulons de réglage
2. écrous de blocage





## 15.5 RACCORDEMENTS



### AVERTISSEMENT

Pour les marmites sur pied, utilisez des câbles et tuyaux souples pour les raccords d'alimentation en électricité et en eau.

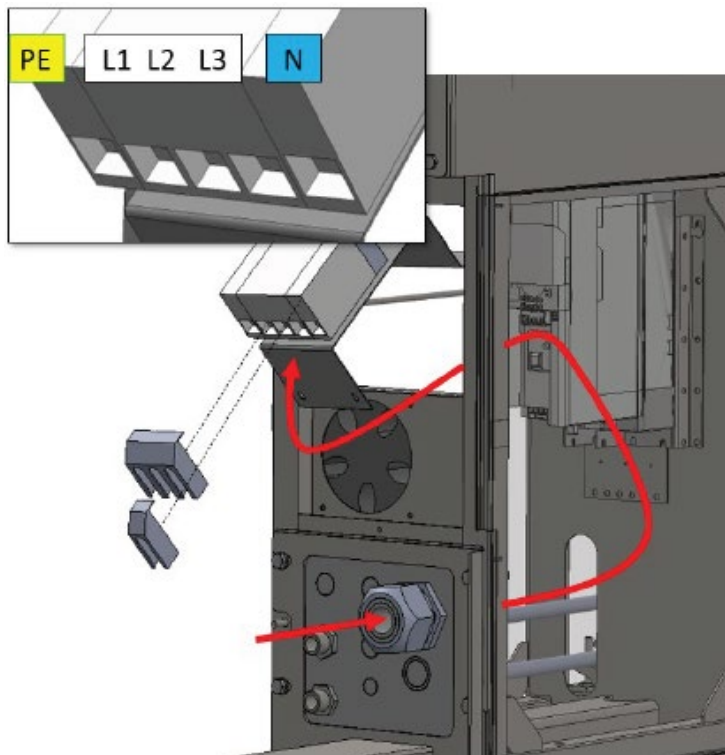
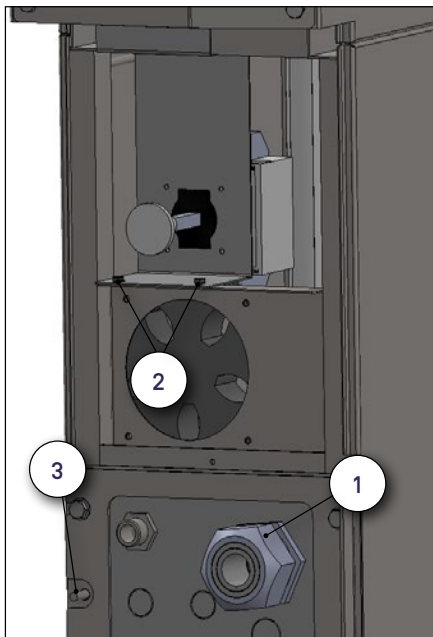
## Raccordements électriques



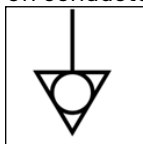
### AVERTISSEMENT

La section des câbles doit être conforme à la réglementation locale en matière de sécurité, à la tension d'alimentation employée et au courant de charge du type de marmite. Voir le schéma d'installation pour les exigences relatives aux raccordements électriques.

1. Presse-étoupe
2. Boulons du panneau de commutation principal
3. Raccordement d'un conducteur équipotentiel externe



Un conducteur équipotentiel porte le marquage suivant :



## Bornes de raccordement électrique

Borne de raccordement	Taille de la marmite	Taille de la borne
Câble d'alimentation	40 - 100 L	10 mm <sup>2</sup> , souple 6 mm <sup>2</sup> , rigide
	150 - 200 L	10-16 mm <sup>2</sup> , souple 6 mm <sup>2</sup> , rigide
	300 - 475 L	25 mm <sup>2</sup> , souple 18 mm <sup>2</sup> , rigide
Optimisation énergétique	40 - 475 L	0,5...4 mm <sup>2</sup>

## Disjoncteurs différentiels

Lorsque des disjoncteurs différentiels sont utilisés, raccordez toujours une seule marmite en aval de chaque disjoncteur.

Dimension de la marmite	Type de disjoncteur différentiel
40 - 100 L	Type A ou B, 30 mA
150 - 200 L	Type B, 30 mA
300 - 475 L	Type B, 300 mA

## Prise électrique sur la partie avant du pied [en option]

La prise électrique proposée en option est raccordée à son propre câble d'alimentation. La prise électrique externe n'est pas raccordée à l'interrupteur d'alimentation principal de l'appareil. Vérifiez la protection contre le courant résiduel de la prise électrique externe après installation.

## Raccords d'alimentation en eau

Les conduites d'eau de la marmite doivent être en permanence raccordées à une alimentation en eau en cours d'utilisation.



## AVERTISSEMENT

Vérifiez l'emplacement des raccords d'alimentation en eau, leurs dimensions et leurs exigences sur le schéma d'installation.



## AVERTISSEMENT

Tous les raccords d'alimentation en eau doivent être équipés d'une vanne de coupure.  
Le raccordement au réseau d'eau potable doit être protégé par un clapet anti-retour type EA (EN1717) et également équipé d'une vanne de coupure.



## AVERTISSEMENT

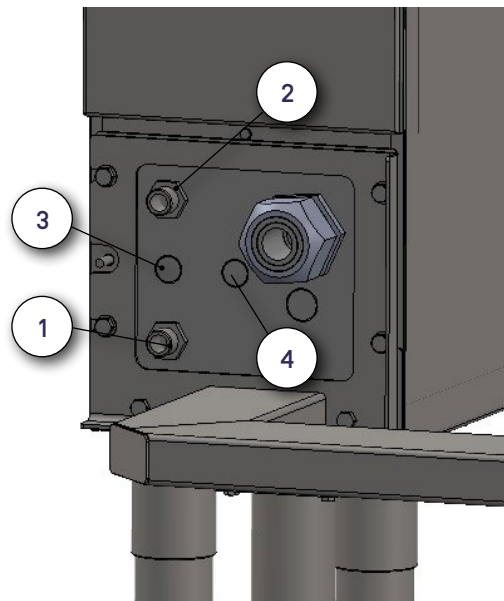
Avant le raccordement à la marmite, toutes les conduites d'eau doivent être rincées avec soin afin d'éliminer les particules.



## AVERTISSEMENT

La qualité de l'eau d'alimentation doit en toutes circonstances être conforme aux exigences de qualité de l'eau.

1. Eau froide
2. Eau tiède (option)
3. Eau adoucie (option)
4. Eau chaude (option)



## Raccords de vapeur

Les raccords de vapeur se situent dans le pied auxiliaire. La taille des raccords dépend de la taille de la marmite. Elle est indiquée dans le dessin d'installation. Les tuyaux de raccordement de vapeur ne sont pas fournis à la livraison et doivent être commandés localement.



### AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des tuyaux conformes aux exigences en matière de vapeur.

La ligne de vapeur doit obligatoirement disposer d'une vanne de coupure.

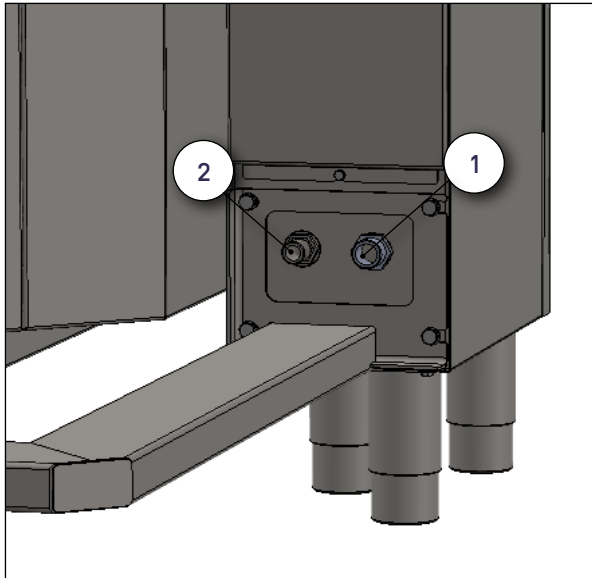
Une vanne réductrice de pression est requise pour contrôler la pression dans l'enveloppe de la marmite (une telle vanne peut être commandée comme option intégrée).

La ligne de condensat doit présenter une pente descendante et ne doit recevoir aucune pression contraire. Dans le cas contraire, les condensats ne pourraient quitter l'enveloppe de la marmite, réduisant de manière significative la chauffe.

La vapeur domestique raccordée à la marmite doit être propre et sèche. La vapeur humide comporte généralement de petites particules susceptibles d'entraîner le blocage de la vanne ou d'autres problèmes.  
La qualité de la vapeur affecte l'efficacité de la chauffe. Une vapeur plus sèche contient une plus grande quantité d'énergie qu'une vapeur humide.

Marmites sur pied : Les raccords se trouvent toujours derrière le pied.

1. Raccord d'ENTRÉE de la vapeur
2. Raccord de SORTIE des condensats



Raccords d'alimentation	Exigences		Utilisation
Eau froide	Pression d'alimentation: Débit d'eau : Température : Filtration des particules : Dureté de l'eau : Conductivité de l'eau : Teneur en chlorure : Teneur en chlore : Valeur de pH :	200 – 400 kPa [2-4 bar] * HD pistol: 200 – 600 kPa * 10 - 25 l/min CH3 : 25 l/min ** 0 - +40 °C filtration à 15 µm max. 6 °dH *** 30 - 1000 µS/cm *** moins de 100 mg/l *** moins de 0,25 mg/l *** 6,5 - 9,5	Robinet d'eau Générateur de vapeur Enveloppe de la marmite à refroidissement CH3 avec évacuation au sol (option) Pour tuyau de lavage (option)
Eau tiède (option)	Pression d'alimentation: Débit d'eau : Température :	200 – 600 kPa [2-6 bar] * 10 - 15 l/min 0 - +65 °C	Pour tuyau de lavage (option)
Eau adoucie (option)	Pression d'alimentation: Débit d'eau : Température : Filtration des particules : Dureté de l'eau : Conductivité de l'eau : Teneur en chlorure : Teneur en chlore : Valeur de pH :	200 – 600 kPa [2-6 bar] * 10 - 25 l/min CH3 : 25 l/min 0 - +40 °C filtration à 15 µm max. 6 °dH 30 - 1000 µS/cm moins de 100 mg/l moins de 0,25 mg/l 6,5 - 9,5	Générateur de vapeur
Eau chaude (option)	Pression d'alimentation: Débit d'eau : Température : Filtration des particules :	200 – 800 kPa [2-6 bar] * 10 - 25 l/min Max +80 °C filtration à 15 µm	Robinet d'eau
<p>* Dans la région scandinave 200 – 1000 kPa [2-10 bar]  ** si le refroidissement par eau du réseau CH3 est utilisé  *** pas nécessaire en cas d'utilisation d'eau adoucie</p>			
Entrée de vapeur (option)	Pression :	150-200 kPa, [1,5-2 bar]	Enveloppe de la marmite
Sortie des condensats (option)	Contre pression :	Contre pression de 0 kPa sur la ligne descendante	Sortie des condensats vers la ligne de condensat
Refroidissement CH4/CH5 (option)	Pression d'alimentation: Débit d'eau : Température : Filtration des particules : Dureté de l'eau : Conductivité de l'eau : Teneur en chlorure : Teneur en chlore : Valeur de pH :	CH4: 200-250 kPa [2-2,5 bar] CH5: 300-400 kPa [3-4 bar] CH4: 65 - 70 l/min CH5: 100 - 115 l/min +0,1 à +1 °C filtration à 15 µm max. 6 °dH * 30 à 1000 µS/cm * moins de 100 mg/l * moins de 0,25 mg/l * 6,5 à 9,5 *	Admission de l'enveloppe de la marmite pour le refroidissement par circulation d'eau glacée
* l'eau demeurant dans l'enveloppe de la marmite, lorsque la marmite est en chauffe			
Refroidissement CH4/CH5 (option)	Pression au compteur : Débit d'eau :	CH4: 0-50 kPa [0-0,5 bar] CH5: 0-200 kPa [0-2 bar] CH4: 65 - 70 l/min CH5: 100 - 115 l/min	Sortie d'eau glacée de circulation de l'enveloppe de la marmite
Eau usée (vers évacuation au sol)	Débit d'eau usée :	max 35 l/min	L'eau usée est évacuée au sol lors de la vidange de l'enveloppe et / ou du refroidissement CH3.



# 16. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE**  
(Directive 2014/68/UE ANNEXE IV)

**1. Assemblage :**

Marmites de cuisine professionnelles

**2. Nom et adresse du fabricant :**

Dietatec Oy, Teollisuusneuvoksenkatu 4, FI-00880 Helsinki, Finlande

**3. La présente déclaration de conformité est émise sous la seule responsabilité du fabricant.**

**4. Objet de la déclaration :**

L'assemblage de marmite de cuisine professionnelle, relevant de la catégorie II, a été évalué conformément à la procédure du module A2 :

Modèles DIETA : Genier, Genier Classic

Cat. II : 40, 60, 80, 100, 150, 200, 300, 400, 475 L, électrique

**5. L'objet de la déclaration décrit ci-avant est en conformité avec la législation d'harmonisation de l'UE pertinente :**

Équipements sous pression 2014/68/UE, Machines 2006/42/CE, Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE,

Équipements radio 2014/53UE

**6. Les normes harmonisées pertinentes suivantes ont été appliquées :**

EN 14222:2021, EN 13445-3:2021, EN 13445-5:2021, EN 12953-3:2016

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

EN 60335-2-47:2003+A1:2008+A11:2012+A2:2019

EN 61000-6-1:2019, EN 61000-6-3:2021

EN ISO 12100:2010

EN 62368-1:2020+A11:2020

EN 301 489-1 V1.9.2:2019, EN 300 328 V2.2.2:2020

Autres spécifications techniques pour lesquelles la conformité est déclarée :

ISO/TR 14121-2, IEC 61000-3-11:2019, IEC 61000-3-12:2011, EN 301 489-1 V2.2.3:2019

**7. Nom, adresse et numéro d'identification du corps notifié ayant réalisé l'évaluation de la conformité :**

**INSTEAM OY**

Tapulikatu 9 LT

FI-20810 Turku

Finlande

Numéro d'identification de corps notifié : **2545**

**8. Informations complémentaires**

Signé pour et pour le compte de :

Helsinki, 31.01.2024



Ville-Veikko Litmanen

Directeur général

