



# Instructions Manual

## **TOUCHLINE** Ovens

---



# Index

---

ALARMS AND WARNING	P. 4
TURNING ON THE DISPLAY	P. 6
HOME SCREEN	P. 7
MANUAL COOKING	P. 8
MANUAL COOKING SETTING	P. 9
START COOKBOOK MODE	P. 20
DELETE RECIPE	P. 25
START SPECIAL CYCLE TIME'S UP	P. 27
START SPECIAL CYCLE COOK&GO	P. 34
START AUTOMATIC WASHING CYCLE	P. 38
START SPECIAL CYCLE	P. 43
MENU SETTINGS	P. 45



# ALARMS AND WARNING

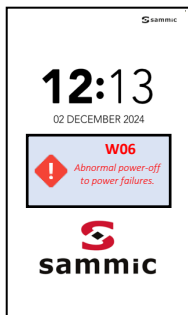


The Errors block the active function of the oven

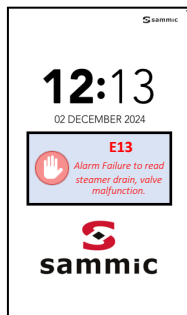


The Warnings do not block the oven, but indicate an anomaly that must be resolved as soon as possible.

ESEMPIO DI  
WARNING



ESEMPIO DI  
ALLARME



CODICE WARNING	COMUNICAZIONE SU DISPLAY	AZIONE
W01	Low detergent	Refill detergent box.
W02	Low limescale	Refill limescale box
W04	Core probe reading failed	Insert core probe.
W11	Perform steamer wash	Carry out, as soon as possible, an automatic washing cycle of the steamer (descaling). Non-compliance can compromise cooking performances and / or void the warranty
W12	Failed to recover delayed cooking	No corrective action available. The recipe is no longer recoverable
W13	Failed recovery of the recipe in progress	No corrective action available. The recipe is no longer recoverable
W14	Delayed recipe not available	Try again or restart the oven power supply

## ALARMS AND WARNING

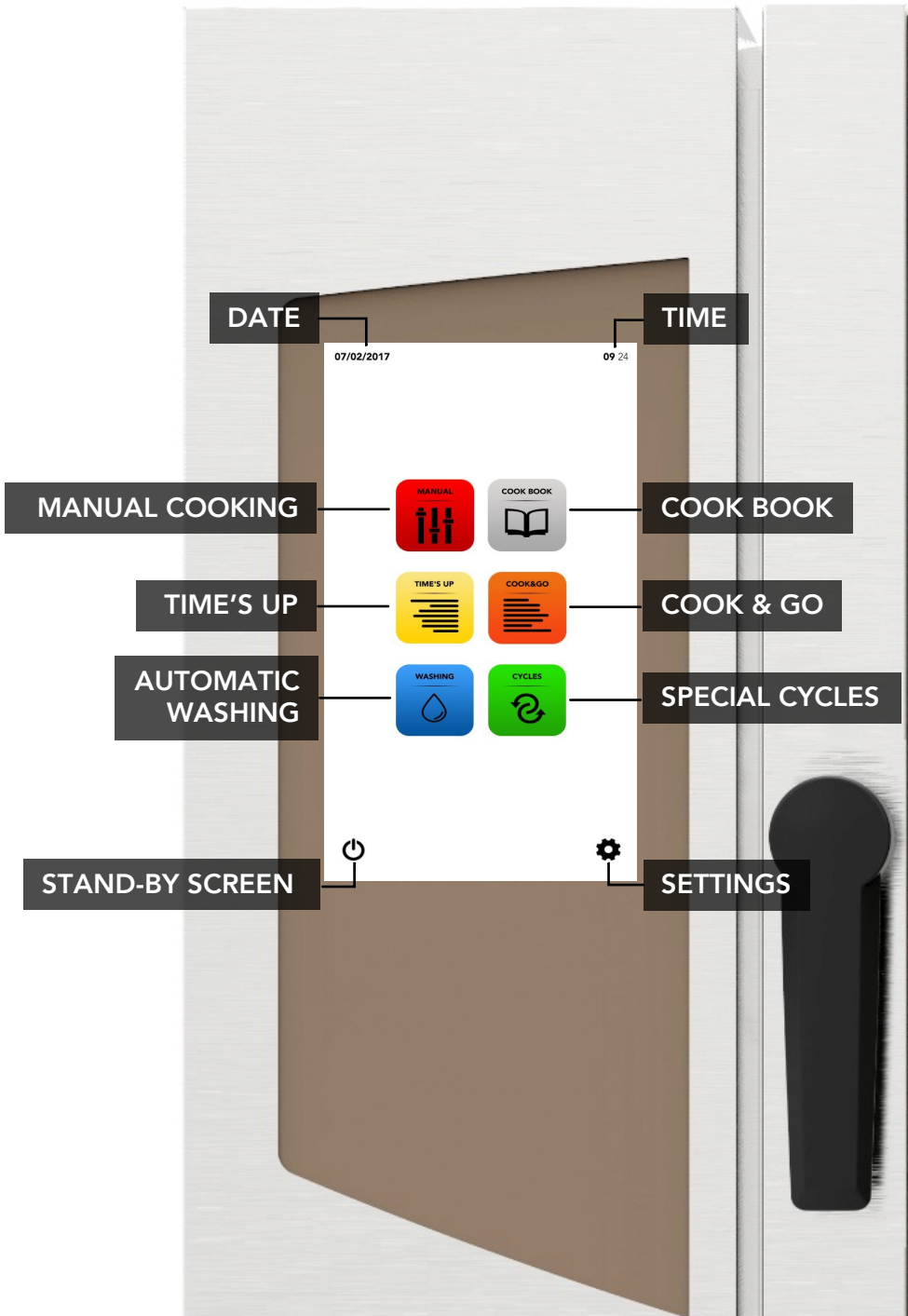
ERROR CODE	DISPLAY COMUNICATION	ACTION
E01	Alarm missing water	Check the water connections and pressures. Pressure min 2 bar.
E02	Cooking chamber temperature alarm	Check safety thermostat.
E03	Motor temperature alarm	Contact Service.
E04	Steamer temperature alarm	Check thermal fuse. The oven excludes the steamer, using direct humidification.
E05	Alarm exceeding the maximum cooking chamber temperature	Contact Service.
E06	Alarm cooking chamber probe reading failure	Cooking chamber temperature probe (PT100) disconnected or faulty.
E07	Motor RPM alarm	Contact Service.
E08	Alarm Power board (T002) damaged	Contact Service.
E09	Maximum board temperature alarm in the technical compartment	Check the ventilation of the technical compartment. Contact Service.
E10	Alarm steamer temperature threshold exceeded	The oven excludes the steamer, using direct humidification. Contact Service.
E11	Alarm failure to read steamer water level	The oven excludes the steamer, using direct humidification.
E12	Alarm failure to read steamer temperature probe	Steamer temperature probe (PT100) disconnected or faulty. The oven excludes the steamer, using direct humidification.
E13	Alarm failure to read steamer discharge valve malfunction	Contact Service. The oven excludes the steamer, using direct humidification.
E14	Alarm damaged steamer expansion board (T003)	Contact Service.
E15	T002 board Firmware wrong	Perform a new update of all the boards.
E16	T003 board Firmware wrong	Perform a new update of all the boards.

## Switch on Display

- Select On/Off icon on the Standby screen for switch ON the oven.



# INSTRUCTIONS FOR USE: HOME SCREEN



# INSTRUCTIONS FOR USE: MANUAL COOKING

COOKING PHASE    ADD NEW PHASE

MODALITY    TIME

MANUAL    08:47

FUNCTION PREHEATING    PHASE 1    PHASE +    HOLD    FUNCTION HOLD

COOKING MODE    DRY    COMBI    STEAM

TIME COOKING MODE    00:00    CORE PROBE COOKING MODE

TEMPERATURE    180°C    DELTA T COOKING

CLIMA PERCENTUAGE    00%    CHIMNEYS SETTING

VENTILATION SPEED    100%    PULSE VENTILATION

START

COOL DOWN    DELETE

BACK

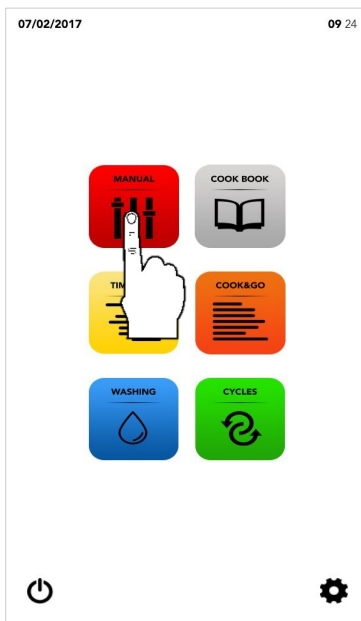
HOME

SAVE

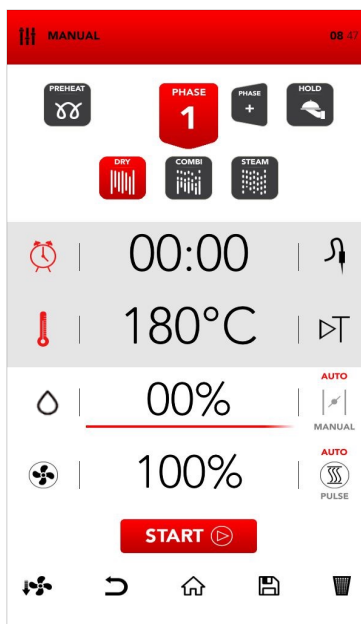


## MANUAL COOKING SETTING

- 1 Select the *MANUAL* icon from the home screen.



- 2 Proceed with the setting as described in the following pages.



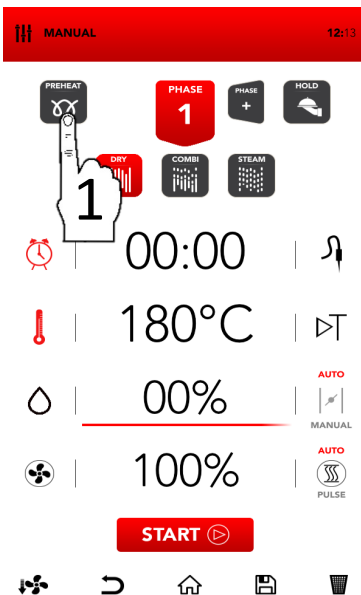


## TURNING ON PREHEAT MODE

- 1 Select the *PREHEAT* icon.



*PREHEAT* function is optional and it is possible not to use it. SAMMIC suggests the use of this function to considerably improve the cooking performances.



- 2 Set the desired parameter and:

Confirm the selected value (CONFIRM SELECTION)

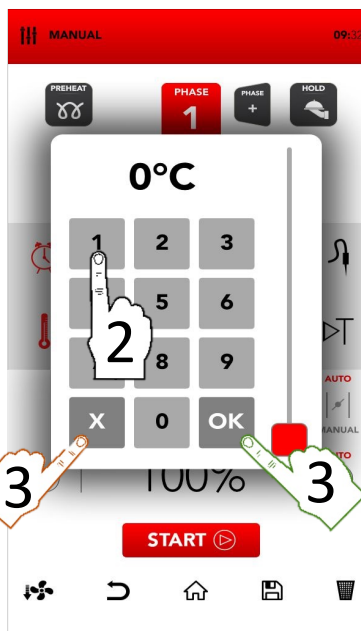


OR

Close the pop-up (CLOSE SELECTION)

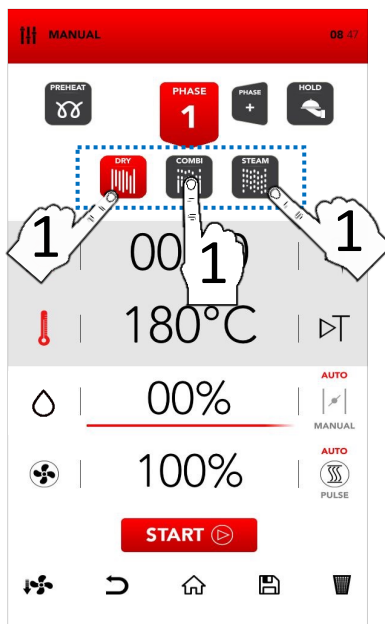


The *PREHEATING* mode could be disabled also after the *START* through the opening of the door; when you close the door the cooking process starts directly from *PHASE 1*.



## COOKING MODE SETTING

- Select the desired cooking mode between:



### Dry air convection

The cooking takes place in a dry chamber where humidity is forcibly and fast removed. Ideal for high-temperature preparations or to create the optimal conditions to grill, gratin, fry, brown. Essential for drying.

### Mix-combi

The cooking takes place in a dry chamber where humidity is added. The combination of these elements empowers the thermal transfer, which takes place faster. Ideal to avoid weight losses, preserving organoleptic properties and increasing the quality of the final result of the cooking. Suggested for meat, fish and also for doughs and frozen products.

### Steam

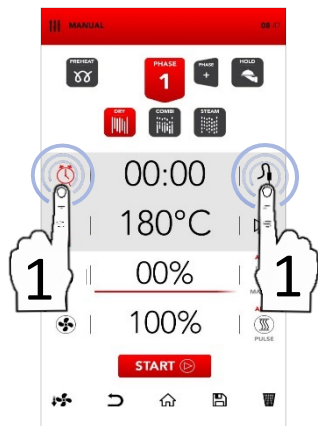
The cooking takes place in a steam-saturated chamber where the conditions of traditional boiling cooking are reproduced, but preserving from the loss of nutrients.

# TIME OR CORE PROBE COOKING MODE SETTING

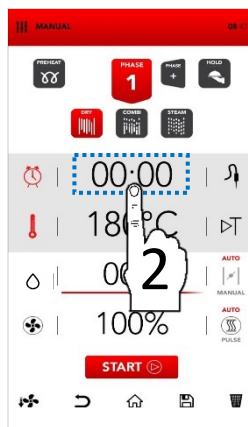
- 1 Select *TIMER* to set time cooking mode.

OR

select *PROBE* to set core probe cooking mode.



- 1 Select the active area to set the desired parameters.



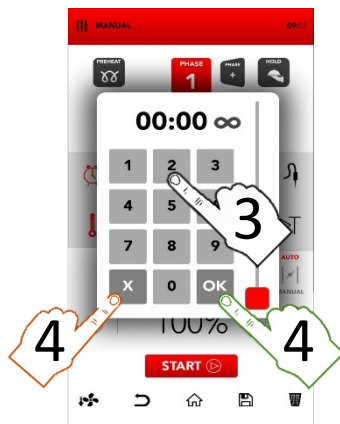
- 1 Set the desired parameter and:

Confirm the selected value (CONFIRM SELECTION)



OR

Close the pop-up (CLOSE SELECTION)



## TIME OR DELTA T MODE SETTING

- ☐ Select *THERMOMETER* to set temperature.

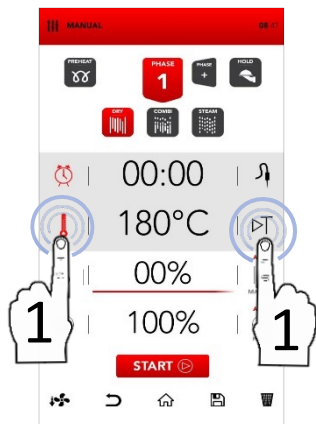
OR



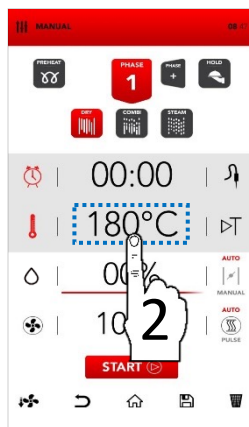
Select *DELTA T* to set delta t value cooking mode.



*DELTA T* mode is linked to the use of the *CORE PROBE*.



- ☐ Select the active area to set the desired parameters.



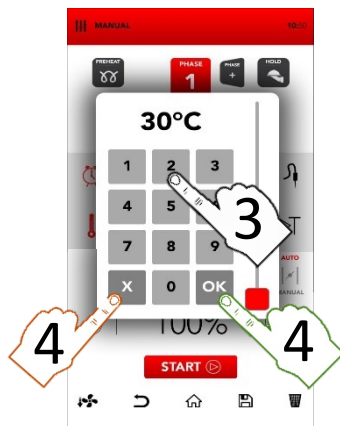
- ☐ Set the desired parameter and:

Confirm the selected value (CONFIRM SELECTION)



OR

Close the pop-up (CLOSE SELECTION)



- Select the active area *SAMCLIMA* to set the desired parameters.



SAMCLIMA allows to manage the humidity percentage in according to the cooking mode setted.

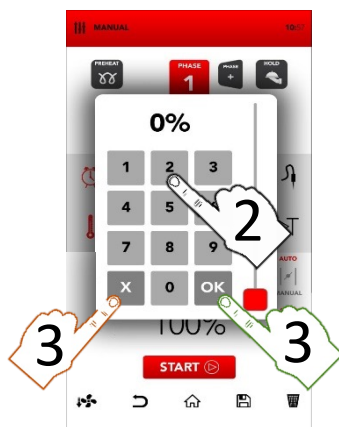
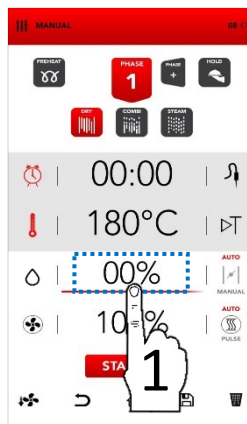
- Set the desired parameter and:

Confirm the selected value (CONFIRM SELECTION)

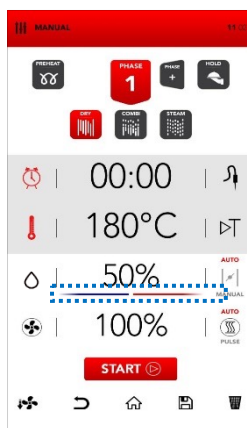


OR

Close the pop-up (CLOSE SELECTION)

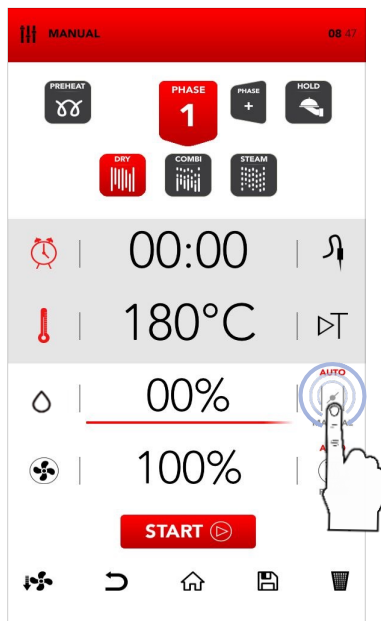
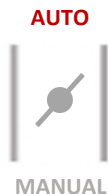


The selected percentage of *SAMCLIMA* is easily visible also in the *SAMBAR* with red & blue colours.

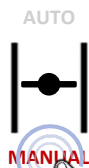


## AUTOMATIC/MANUAL SETTING OF THE CHIMNEYS FOR HUMIDITY EXPULSION

- The chimneys for humidity expulsion are automatically regulated (*AUTO*) and they can be manually modified selecting the area *MANUAL* according your demands.



- Select the icon *AUTO* to activate the automatic mode: the chimneys for humidity expulsion are automatically regulated (*AUTO*).
- Select the icon *MANUAL* to activate the manual mode: the chimneys for humidity expulsion are manually regulated in the *CLOSED* position (*MANUAL*).
- Select the icon *VALVE* to change the position, between open and close: the chimneys for humidity expulsion are manually regulated in the *OPEN* position (*MANUAL*).



The passage from *AUTOMATIC* to *MANUAL* mode (complete opening or closing) could compromise the cooking performances.

## FAN VENTILATOR SETTING AND PULSE FUNCTION

- Select the active area *SAMCLIMA* to set the desired parameters.

- Set the desired parameter and:

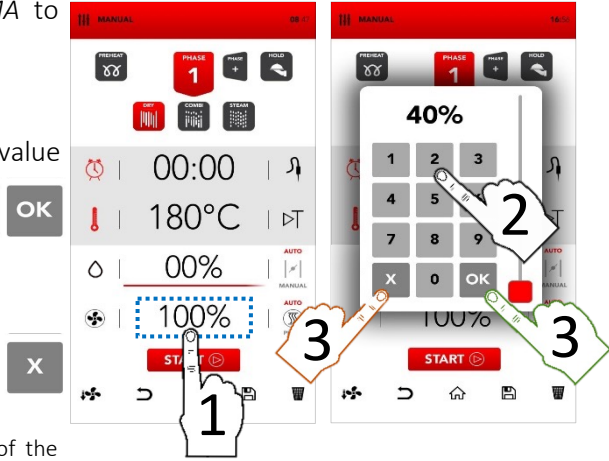
Confirm the selected value (CONFIRM SELECTION)

OR

Close the pop-up (CLOSE SELECTION)



All the fan speeds make an inversion of the airflow to guarantee the cooking uniformity and they are constantly in function (AUTO).



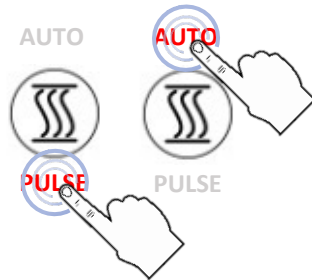
- Select the icon *PULSE* to activate the *PULSE VENTILATION* mode: ideal for soft/delicate cookings and for long time cookings that need to be not exposed to a strong ventilated airflow (semi-static cookings).

AUTO



PULSE

- Select the AUTO icon to go back to the CONSTANT functioning of the airflow (AUTO) when desired.



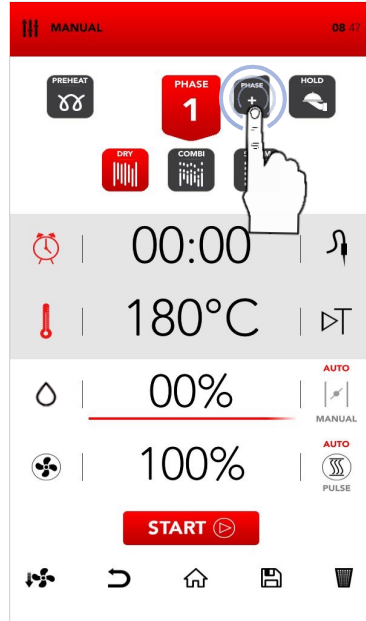
The passage from *AUTOMATIC* to *PULSE* mode could compromise the performances of humidity extraction and total time of cooking.

## INSERT ADDITIONAL COOKING PHASES

- Select the icon *ADD PHASE* and repeat the previously described operation to insert parameters for setting additional cooking phases.



The passage from one to another phase during the cooking takes place automatically and is signalled by an acoustic sound.

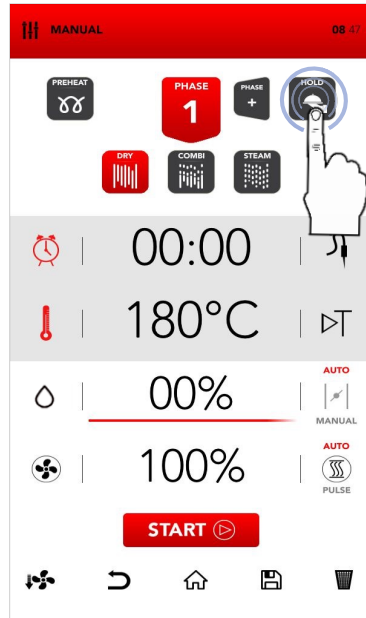


## ACTIVATE HOLD MODE

- Select the icon *HOLD*



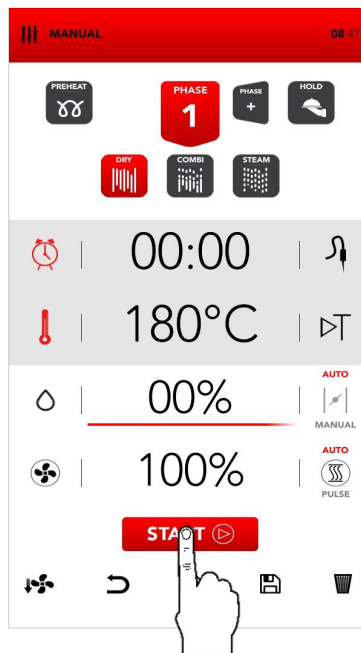
- The activation of the *HOLD* function at the end of the cooking phases you set recreates automatically a clima that holds the food temperature at 70°C with *SAMCLIMA* humidity percentage at 30%.





## START THE SET COOKING MODE

- Once inserted all the desired parameters, select *START* to launch the cooking process.



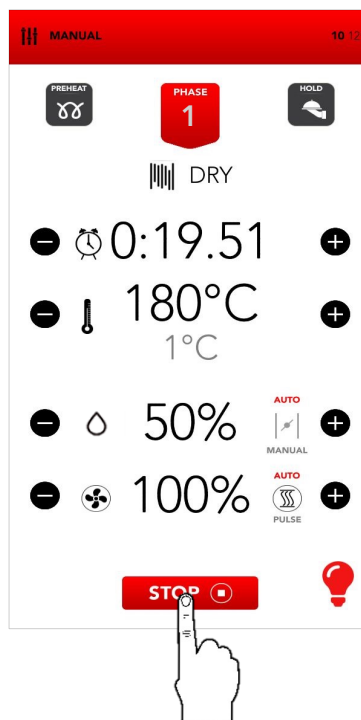
Before launching the cooking process is possible also to set the options *COOL DOWN*, delete the operation and *BACK*, back to the *HOME SCREEN*, *SAVE RECIPE* and *DELETE* selected *VALUES* (see following chapters).

## STOP THE LAUNCHED COOKING PROCESS

- During the cooking is possible to stop the functioning with the selection of *STOP*.



- The end of the cooking is signalled by an acoustic sound.

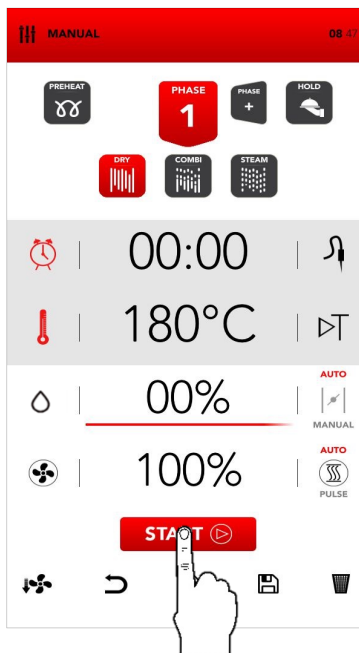


## START DELAYED COOKING

- A long press (4 seconds) of the START icon opens the screen to program the delayed start.



- By scrolling the hours and / or minutes, you can select the cooking start time. Confirm by selecting the START icon.
- The display will flash showing the cooking start time.
- When the selected time is reached for the first time, the set recipe starts.
- During the waiting time it is possible to stop the delayed start function by selecting the STOP icon.



The delay start function must be used in compliance with local and national regulations and directives relating to food handling and operation of professional cooking tools. The Manufacturer relieves itself of any responsibility for the improper use of this function.



The delayed start is possible for a maximum of 23.59 hours.

The Preheating function is not available in delayed cooking.

In the event of a blackout, at the time of restart, if the start time has not already been exceeded, the oven will restore the postponed recipe booking screen.




## SUMMARY SCREEN


- Once the recipe has been started, by pressing the icon of the current phase, it is possible to have a summary of the recipe in progress




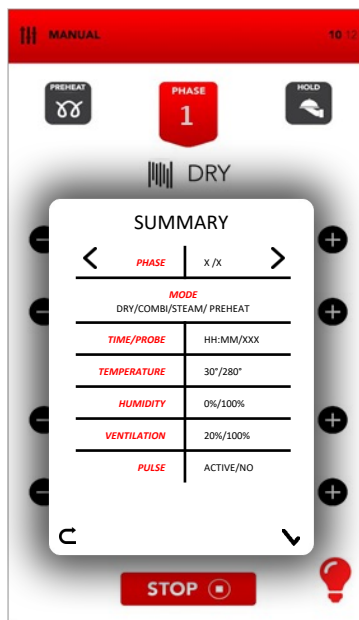
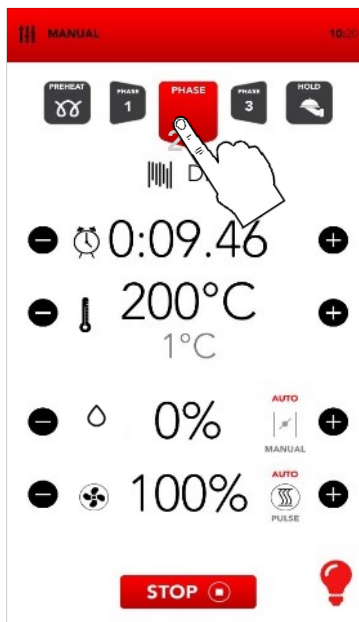
- The summary screen allows you to view the remaining time of the current phase and the subsequent phases.

- The values of the subsequent phases can be modified, the current phase cannot be modified from the summary screen.



- By pressing the icons  you can scroll through the phases.

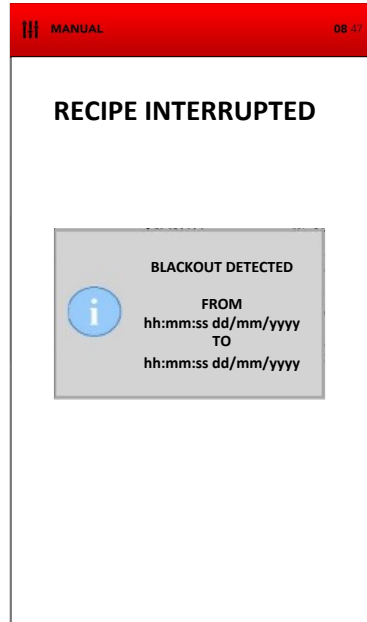
- The icon  closes the summary screen without saving the changes made.

- The icon  closes the summary screen, saving all the changes made.



# RECIPE RECOVERY FROM BLACK-OUT

- ❑ In the event of a power failure during a recipe in operation, the oven remembers the time at which it was interrupted
- ❑ At the first restart, the oven will show the INFO POP UP to warn about the duration of the black-out, until it is deleted by clicking on it
- ❑ After the POP UP INFO, the summary screen of the interrupted recipe will appear;
- ❑ The icon  closes the summary screen, deletes the recipe retrieved and takes you to the Stand-by screen
- ❑ The icon  starts the interrupted recipe including any changes made.



The summary screen displays the past phases and the current phase **in gray**, the following phases are displayed **in black**.

The **grayed** out phases are read-only and cannot be changed; the values of the **black** phases are editable.

The values of the current phase can be changed from the main screen, after starting the recipe.



## ADDITIONAL INFORMATION ABOUT COOKING MODE

EN



The passage from one cooking phase to another takes place automatically and is signalled by an acoustic sound.



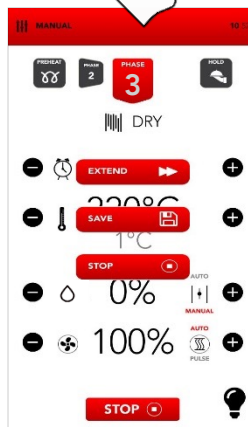
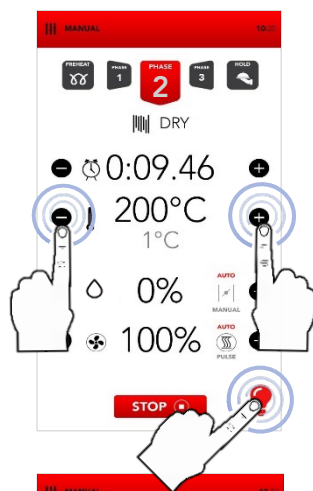
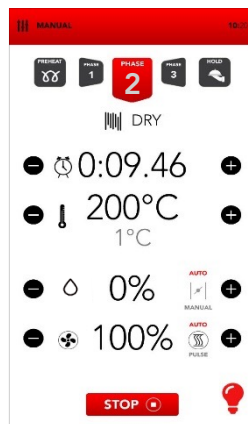
During the cooking phase select the icons on the right/left side of the instantaneous values area to modify the desired parameter.



Through the selection of the icon LAMP at the bottom on the right is possible to turn on/turn off the lights in the cooking chamber. SAMMIC suggests to turn off the lights when not necessary to monitor the cooking.

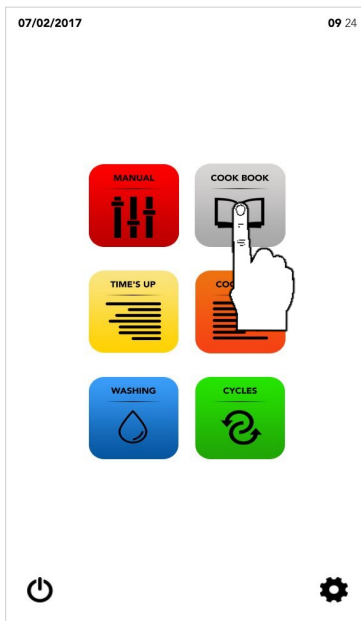


At the end of the cooking, at the same time of the acoustic signal the available options for the end of the cooking are displayed.



## START THE COOK BOOK MODE

- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *COOKBOOK*



COOK BOOK mode consent to access and/or to modify the recipes saved in the databases of SAMRECIPES and/or MY RECIPES.

- 2 Proceed:

Selecting a recipe from *SAMRECIPES*

Selecting a recipe from *MY RECIPES*

**MY RECIPES**



SAMRECIPES is a collection of cookings suggested by SAMMIC in its database; MY RECIPES is a collection of cookings memorized personally from the user in the database.



## SELECT A RECIPE FROM SAMRECIPES DATABASE

- 1 Select the icon from the product category desired.



Product categories could be similar in SAMRECIPES and MY RECIPES databases; please be sure that you are searching for in the right database.

- 2 Search in the category the desired recipe using the *SCROLLING SELECTION* and then select it.



- 3 Select the icon *START* to launch the cooking

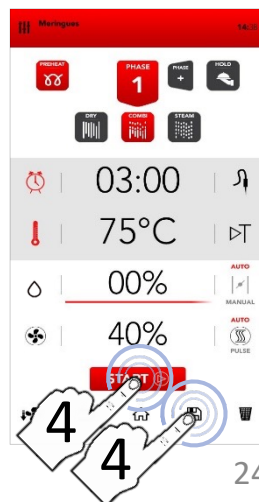
OR



Modify if necessary the parameters in the cooking phases as described in the *MANUAL COOKING* mode

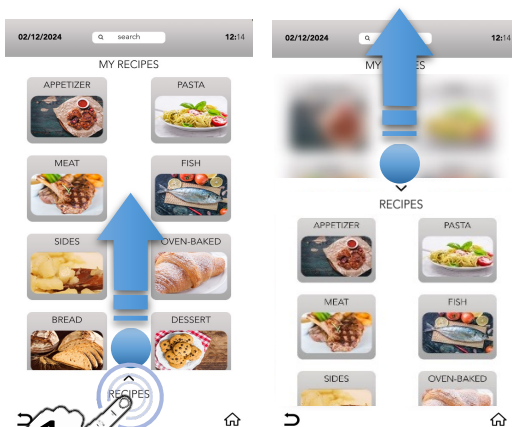
OR

Select the icon *SAVE* to copy the recipe in *MY RECIPES* database.



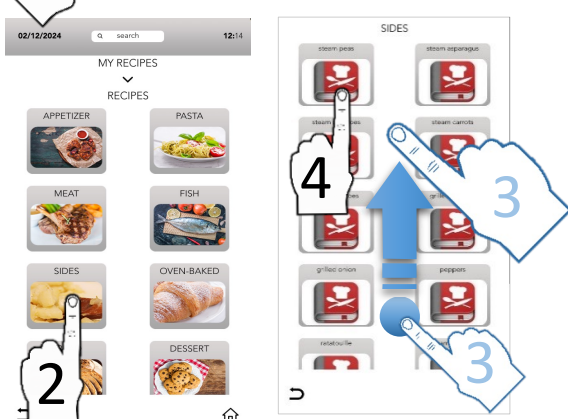
## SELECT A RECIPE FROM MY RECIPES DATABASE

- 1 Select the icon *MY RECIPES* and then the icon of the product category desired.



Product categories could be similar in SAMRECIPES and MY RECIPES databases; please be sure that you are searching for in the right database.

- 2 Search in the category the desired recipe and then select it using the *SCROLLING SELECTION*.



- 3 Select the icon *START* to launch the cooking

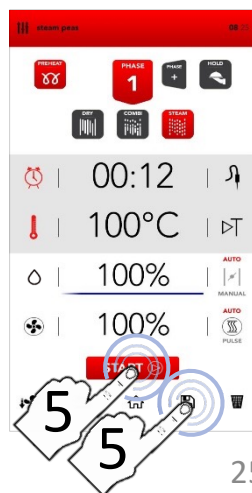
OR



Modify if necessary the parameters in the cooking phases as described in the *MANUAL COOKING* mode

OR

Select the icon *SAVE* to copy the recipe in *MY RECIPES* database.





## SAVE A RECIPE IN MY RECIPES DATABASE

EN

1 After having manually inserted the parameters (*MANUAL COOKING*), select the icon *SAVE*.

2 Select on *MY RECIPES* screen the area *RECIPE NAME* to type the name of the recipe.

3 Type the recipe name on the keyboard, then select the icon *LOW THE KEYBOARD*.

4 LINK the recipe to one product category

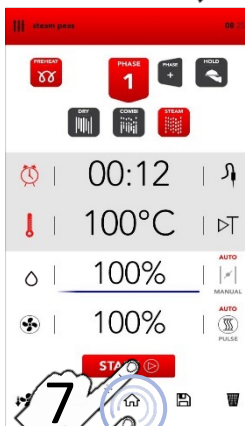
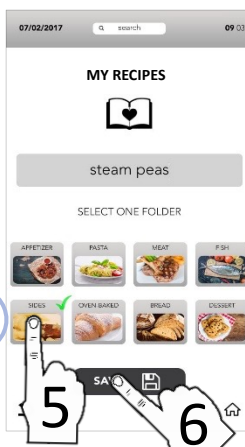
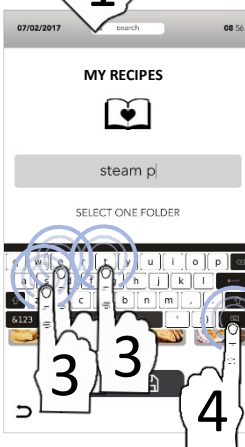
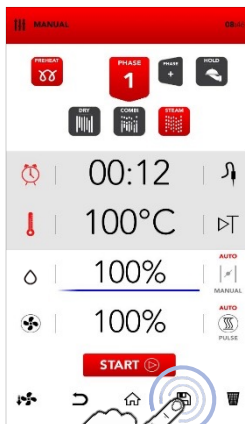
5 Select the icon *SAVE* to confirm

6 Once saved the display send you back to the screen with the memorized recipe and it is possible:

launch the cooking with the icon *START*

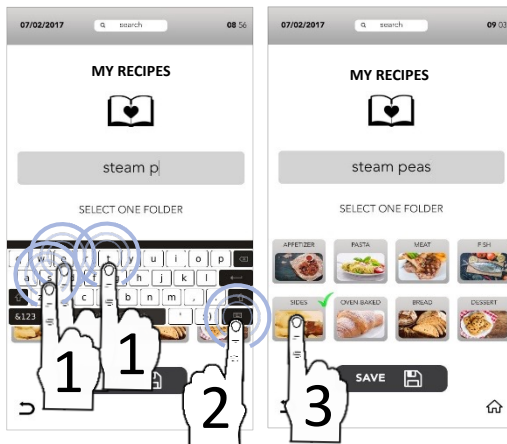
OR

go back to the default screen with icon *HOME*.



## CLICK & SHARE FUNCTION

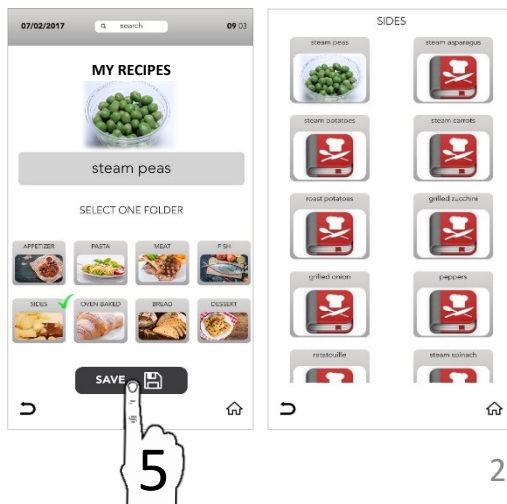
- Proceed with the other operations to save the recipe as previously described: select the area *RECIPE NAME*, *TYPE* the name of the recipe, *ASSOCIATE* it to a product category and before the *CONFIRM* (with *SAVE ICON*), insert the USB pen drive with the own image (read the specifications in the footnote)



- While saving the recipe (before *CONFIRM* with *SAVE ICON*), insert the USB pen drive in which the image file is stored and wait for the replacement of the default image with the new one just loaded. (read the specifications in the footnote)



- CONFIRM* with *SAVE ICON* and then, remove the USB pen drive



The USB pen drive has to contain *ONLY* the image file that has to be transferred with the following characteristics:

Image name: recipe.png

Image format: png

Image dimensions: 206x150 (pixel)

# DELETE RECIPE FROM MY RECIPES

1 Select from the HOME SCREEN the icon *COOKBOOK*

2 Select *MY RECIPES*

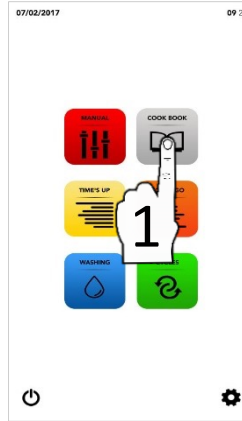
3 Select the category desired

4 Keep selected the recipe

5 Keep selected the cross



The pop-up show you that the recipe it's been deleted.



# SEARCH A RECIPE IN MY RECIPES DATABASE

1 Select from the HOME SCREEN the icon *COOKBOOK*

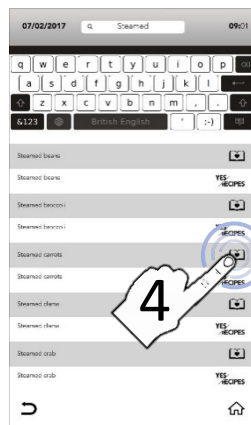
2 Select the active area *SEARCH* in the bottom part of the display.



3 Type the name of the recipe in the keyboard.

4 The recipes compatible with the typed characters appear in the main screen.

5 Select the desired recipe between those displayed in the screen.



The icons on the right side show in which database the recipe is saved.

MY RECIPES

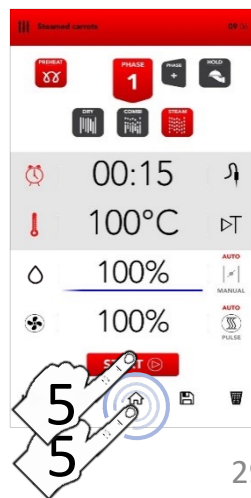


6 Select the icon *START* to launch the cooking



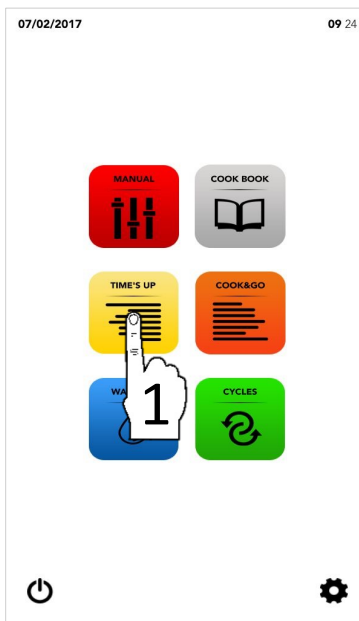
OR

Select one of the icons at the bottom to proceed with other operations.



## START THE SPECIAL CYCLE TIME'S UP

- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *TIME'S UP*.



*TIME'S UP* special cycle allows to start different cookings synchronizing the same ending time for service.

- 2 Proceed selecting:
  - 2 One suggested cooking technique

OR

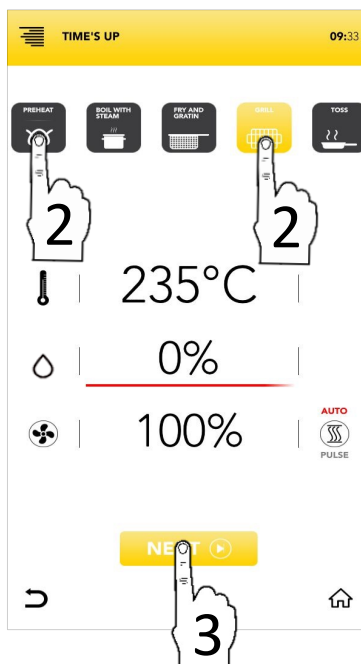
- 2 Possibly proceed with the addition of the *PREHEATING* phase

OR

- 2 Proceed with the manual selection of parameters (select the desired value area for modify it).

THEN

- 2 Select the icon *NEXT* to move to the following phase.



# PARAMETERS OF THE SUGGESTED COOKING TECHNIQUES



**PREHEATING**  
Reaches the operating temperature for the selected cooking.



**BOIL WITH STEAM**  
Recreates the climatic conditions proper of steamed and/or boiled cookings

∞  
100 °C  
YES-CLIMA 100%  
100%



**FRY AND GRATIN**  
Recreates the climatic conditions of fried cookings, also similar to gratin.

∞  
200 °C  
YES-CLIMA 0%  
100%



**GRILL**  
Recreates the climatic conditions proper of grill cooking.

∞  
235 °C  
YES-CLIMA 0%  
100%



**TOSS**  
Recreates the climatic conditions of a generic combi cooking.

∞  
180 °C  
YES-CLIMA 30%  
100%

☐ Select one suggested cooking technique

OR

Proceed with the manual selection of parameters (select the desired value area for modify it).

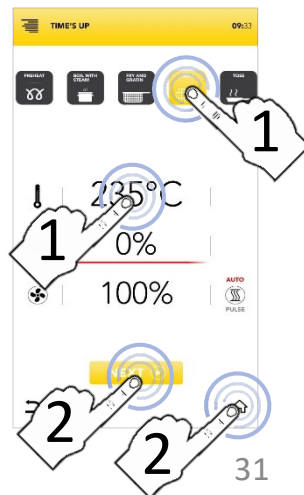
THEN

☐ Select the icon *NEXT* to move to the following phase

OR



Select the icon *HOME* to go back to the default screen and to proceed with other operations.



## START THE SPECIAL CYCLE TIME'S UP

- ❑ Select one suggested cooking technique

OR

Proceed with the manual selection of parameters (select the desired value area for modify it).

THEN

- ❑ Select the icon *NEXT* to move to the following phase

OR

**NEXT** 

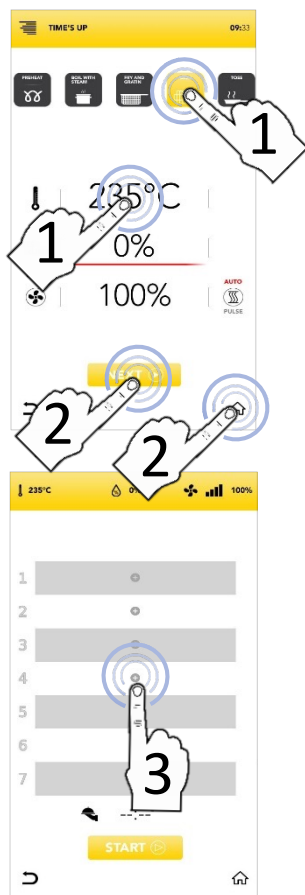
Select the icon *HOME* to go back to the default screen and to proceed with other operations.

- ❑ Select one of the available levels to proceed and to set the parameters.



The number of levels indicated on the left is referred to the position in which to insert the tray during the synchronized cooking.

- ❑ Select the icon *TIMER* to set Time cooking mode (see next paragraphs)

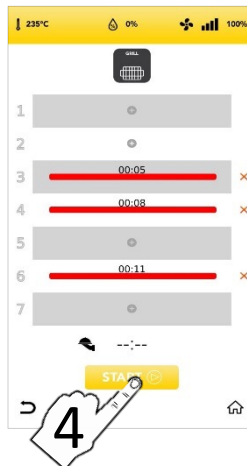
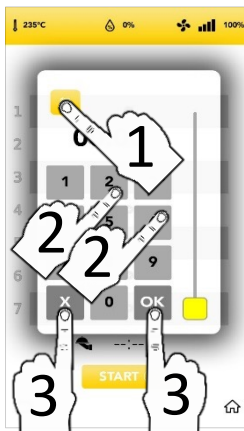


## START THE SPECIAL CYCLE TIME'S UP WITH MANUAL TIMER

- 1 Select the icon *TIMER* and set the desired parameters/timers:  
Confirm the selected value (CONFIRM SELECTION)

OR

Close the pop-up (CLOSE SELECTION)

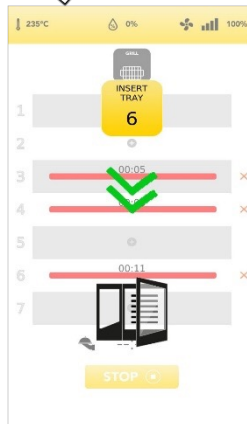
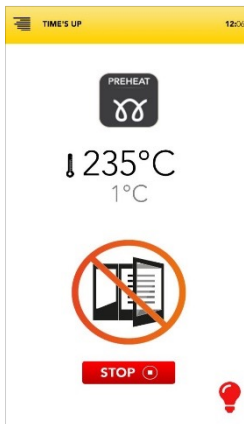


- 2 Once you have set the *TIMER/TIMERS* in the different levels the display shows you all your cooking timers settled

- 3 Select icon *START* to move to the following phase.

- 4 If preheating is activate please wait till the reaching of the set temperature.

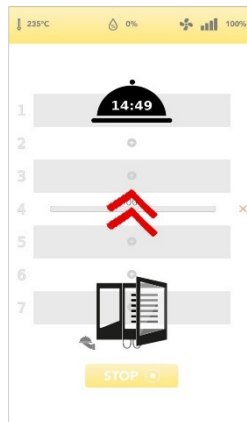
- 5 Insert the first tray in the level shows on the screen, at the closing of the door the *COUNTDOWN* is active



- 6 While cooking, the display shows you all the timers countdown

- 7 Insert all the others trays in the associates levels when the display shows you (insert tray 1,2,3,...)

- 8 At the end, remove the trays from the levels and proceed with the service.





- In the red bar displayed in the programmed level you can see the remaining TIME in the upper part.



- Select the red cross on the right side of the red bar for delete the parameter/timer level

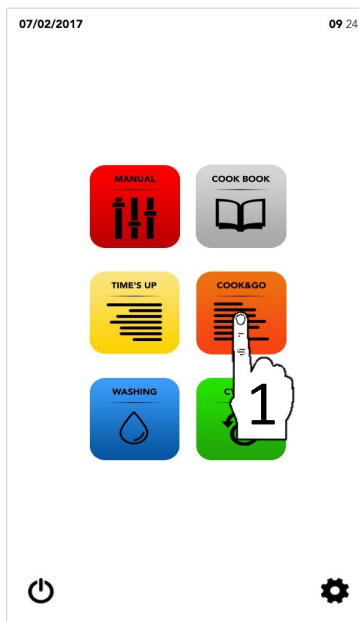


- The estimated time for service (synchronized end of the set cookings) is displayed in the *CLOCHE*.



## START THE SPECIAL CYCLE COOK&GO

- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *COOK & GO*.



*COOK&GO* special cycle allows to start different cookings at the same time.

- 2 Proceed selecting:
  - One suggested cooking technique

OR

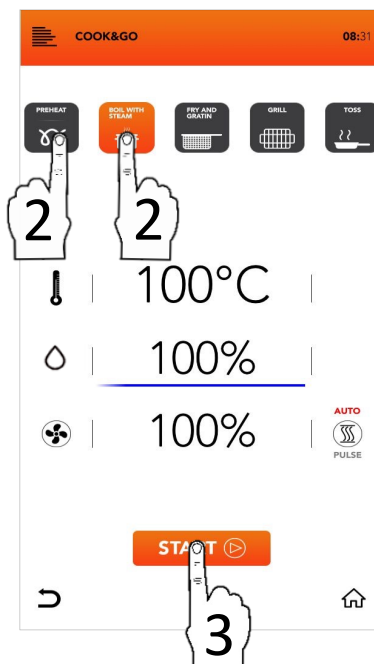
- 3 Possibly proceed with the addition of the *PREHEATING* phase

OR

- 4 Proceed with the manual selection of parameters (select the desired value area for modify it).

THEN

- 5 Select the icon *START* to move to the following phase.



# PARAMETERS OF THE SUGGESTED COOKING TECHNIQUES



*PREHEATING*  
Reaches the operating temperature for the selected cooking.



*BOIL WITH STEAM*  
Recreates the climatic conditions proper of steamed and/or boiled cookings

∞  
100 °C  
YES-CLIMA 100%  
100%



*FRY AND GRATIN*  
Recreates the climatic conditions of fried cookings, also similar to gratin.

∞  
200 °C  
YES-CLIMA 0%  
100%



*GRILL*  
Recreates the climatic conditions proper of grill cooking.

∞  
235 °C  
YES-CLIMA 0%  
100%



*TOSS*  
Recreates the climatic conditions of a generic combi cooking.

∞  
180 °C  
YES-CLIMA 30%  
100%

- Select one suggested cooking technique

OR

Proceed with the manual selection of parameters (select the desired value area for modify it).

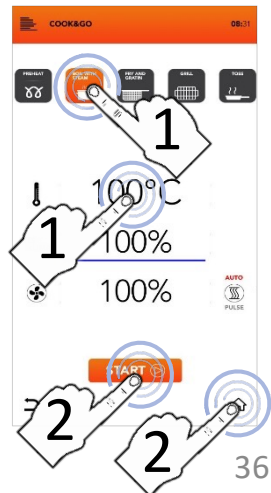
THEN

- Select the icon *START* to move to the following phase

OR



Select the icon *HOME* to go back to the default screen and to proceed with other operations.



## START THE SPECIAL CYCLE COOK&GO

- ❑ Select one suggested cooking technique

OR

Proceed with the manual selection of parameters (select the desired value area for modify it).

THEN

- ❑ Select the icon *START* to launch the cooking, if preheating is active please wait till the reaching of the temperature

OR

**START** 

Select the icon *HOME* to go back to the default screen and to proceed with other operations.

- ❑ Insert your tray, close the door and select the icon *PLUS* associated at the level inserted for fix the cooking time



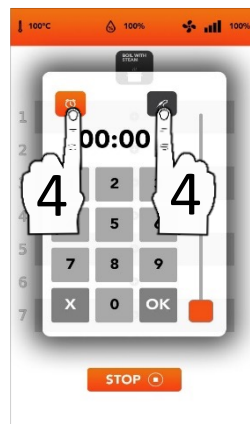
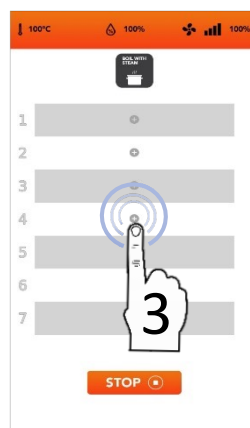
The number of levels indicated on the left is referred to the position in which to insert the tray during the simultaneous cooking.

- ❑ Select the icon *TIMER* to set Time cooking mode (see next paragraphs)

OR



- ❑ Select the icon *CORE PROBE* to set a core probe target (see next paragraphs).



- Select the icon *TIMER* and set the desired parameters/timers: Confirm the selected value (CONFIRM SELECTION)

OR

Close the pop-up (CLOSE SELECTION)



- Once confirmed, the display shows you all your cooking timers settled

- Select icon *PLUS* if you wish to add further timers and repeat the operations

- The number of levels indicated on the left is referred to the position in which to insert the tray during the simultaneous cooking

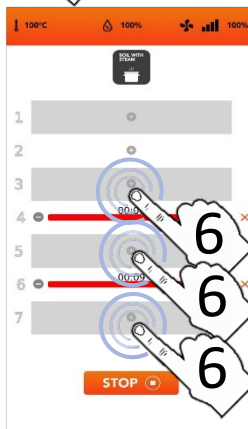
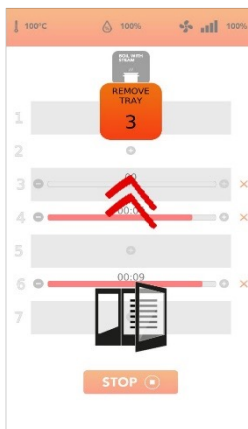
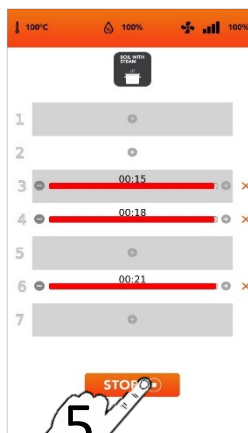
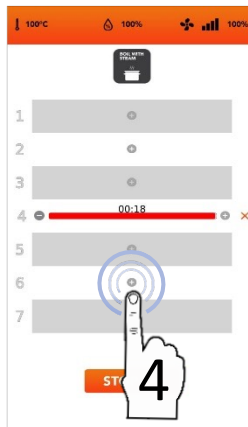
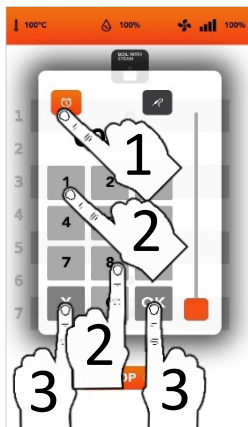
- While cooking, the display shows you all the timers countdown

- Select icon *STOP* if you wish interrupt all the simultaneous cookings



- Remove each tray from the level showed (remove tray 1,2,3,...) when the countdown is finished

- Wait the others *TIMERS* and/or meanwhile add new further timers in every level available



## START THE SPECIAL CYCLE COOK&GO WITH THE CORE PROBE

- Select the icon *CORE PROBE* and set the desired parameters/timers:  
Confirm the selected value (CONFIRM SELECTION)

OR

Close the pop-up (CLOSE SELECTION)

OK

X

- Once confirmed, the display shows you all your cooking parameters settled

- Select icon *PLUS* if you wish to add further timers and repeat the operations

- The number of levels indicated on the left is referred to the position in which to insert the tray during the simultaneous cooking

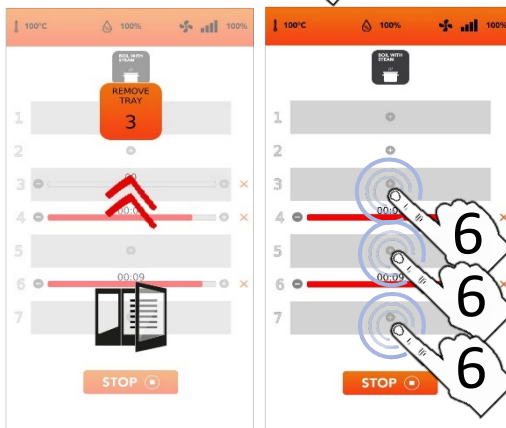
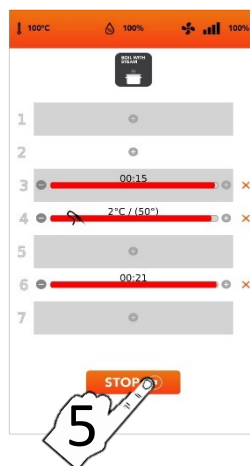
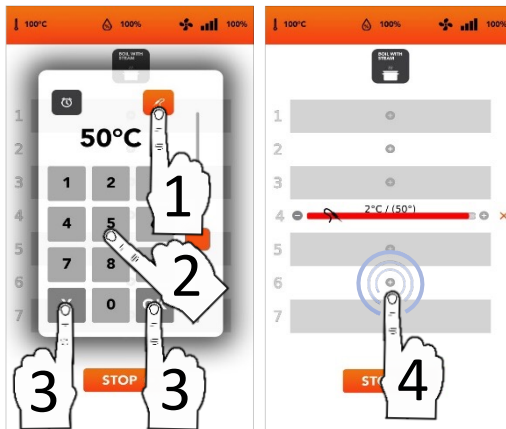
- While cooking, the display shows you all the parameters countdown

- Select icon *STOP* if you wish interrupt all the simultaneous cookings

STOP

- Remove each tray from the level showed (remove tray 1,2,3,...) when the countdown is finished

- Wait the others *TIMERS* and/or meanwhile add new further parameters in every level available



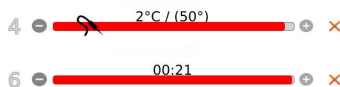
## ADDITIONAL INFORMATION ON THE SPECIAL CYCLE COOK&GO



- It is possible at the same time to set *TIME* Cooking mode (TIMER) and *CORE PROBE* Cooking mode. (till one *CORE PROBE* parameter)



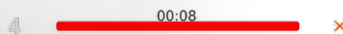
- In the red bar shown in the upper part of the set level it is displayed the remaining *TIME* if you have set a manual *TIMER*, or the immediate value if you have set a *CORE PROBE* cooking.



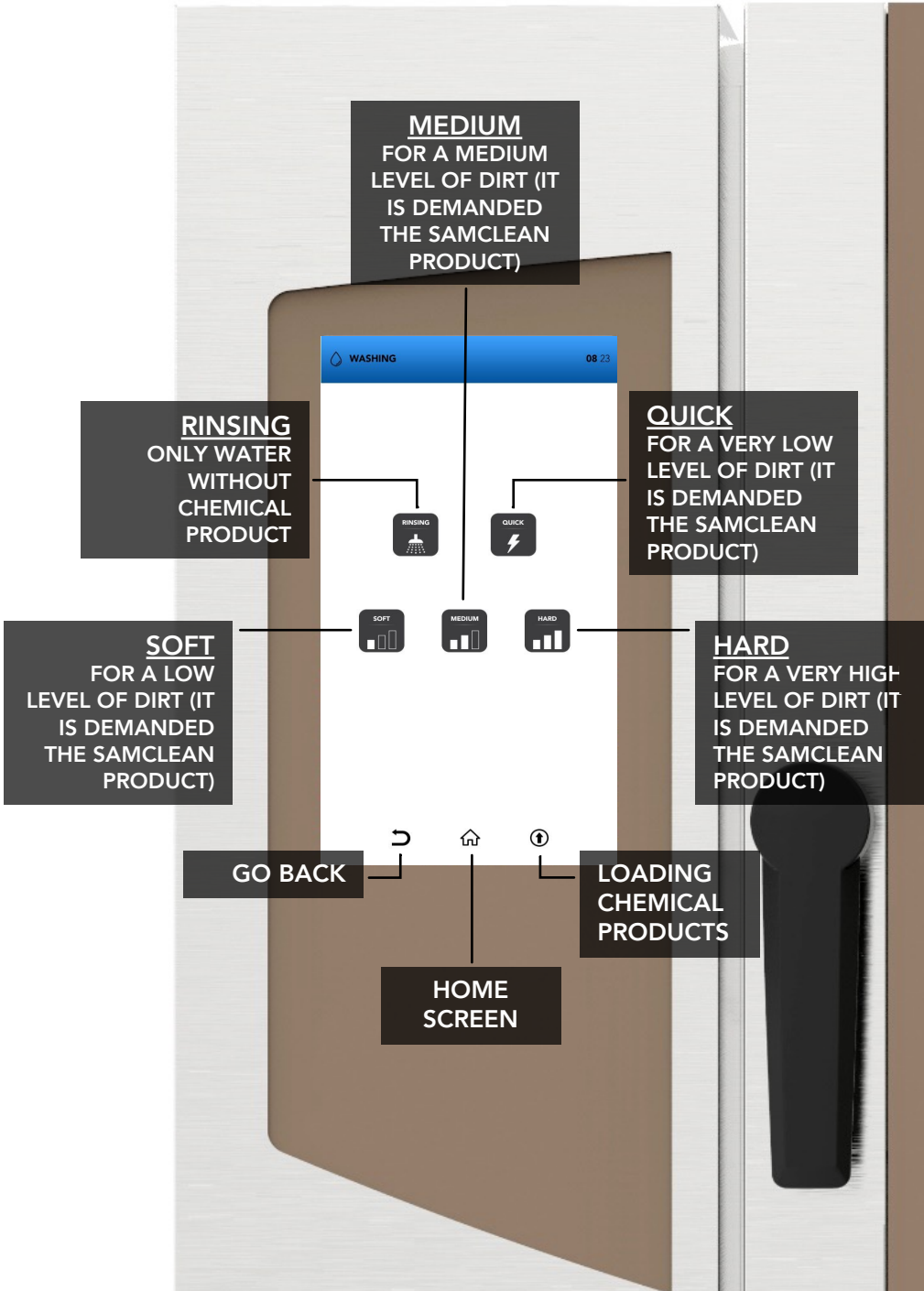
- Selecting the icons on the side of the red bar is possible to reduce, increase and/or delete the cooking *TIME*/PARAMETER of the loaded level.



- The number on the left shows the level no. to load.



# INSTRUCTIONS FOR USE: AUTOMATIC WASHING CYCLE





# AUTOMATIC WASHING CYCLE: CONSUMPTIONS

Small size ovens:  
6 trays / 7 trays



WASHING	TIME min.	WATER lt.	SAMCLEAN gr.
QUICK	20	17	90
SOFT	36	26	180
MEDIUM	52	37	270
HARD	67	46	360

Medium size ovens:  
10 trays / 11 trays



WASHING	TIME min.	WATER lt.	SAMCLEAN gr.
QUICK	20	17	130
SOFT	36	26	260
MEDIUM	52	37	390
HARD	67	46	520

Big size ovens:  
16 trays / 20 trays

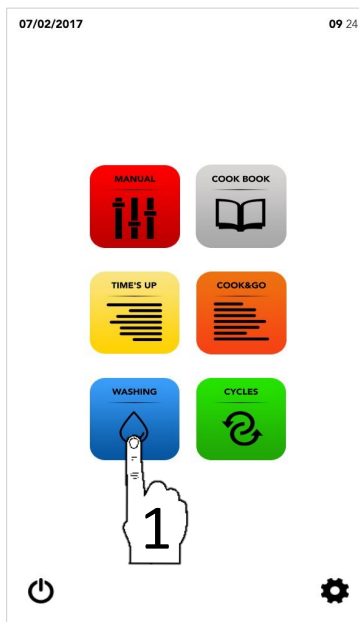


WASHING	TIME min.	WATER lt.	SAMCLEAN gr.
QUICK	20	17	180
SOFT	36	26	360
MEDIUM	52	37	540
HARD	67	46	720

## START AN AUTOMATIC WASHING CYCLE

- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *WASHING\**.
- 2 Pay particular attention when pouring the liquids inside the tanks; **during this operation protection gloves are compulsory**. Subsequently close the trays compartment under the oven up to its mechanical stop to prevent parts from protruding.

USE ONLY SAMCLEAN AND SAMCAL FOR TO FILL THE TANKS.



- 3 Proceed selecting:

The *RINSE* function (only water without chemical product)

OR



One of the suggested automatic washings (quick, soft, medium, hard)

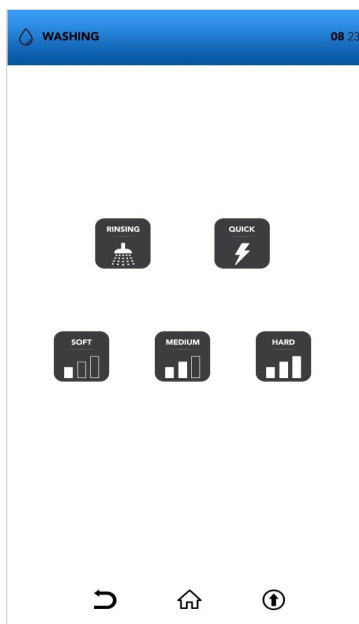
OR

The icon for loading SAMClean in the circuit (*it is mandatory to launch a rinse after, for remove the chemical product inside the cooking chamber*)

OR



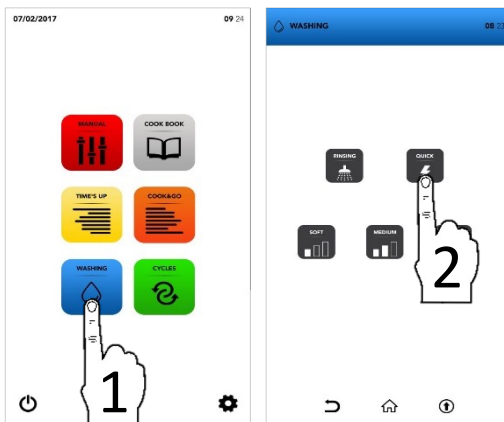
Select icons BACK/HOME to go back to the default screen



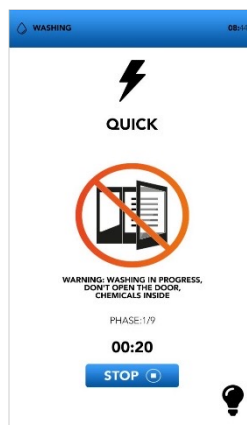
## START AN AUTOMATIC WASHING CYCLE

1 Select from the HOME SCREEN the icon *WASHING*

2 Select one of the automatic washings suggested

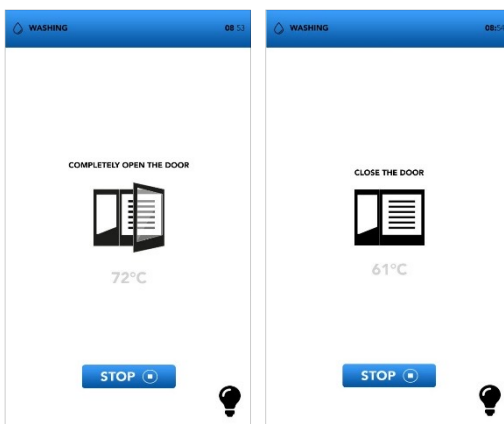


3 Wait till the cycle completion or select the icon *STOP* if you desire to interrupt the washing already launched



4 The screen of *DOOR OPENING* shows that the temperature is too high and it is necessary to cool down the oven before launching the desired washing cycle

5 The pop up shows to open the door if the temperature is too high, a new pop up will show when you have to close it.



## ADDITIONAL INFORMATION ON THE AUTOMATIC WASHING CYCLES

- The interruption of a washing cycle already started requires a mandatory rinsing of 5 minutes to remove potential residual of chemical products.



- At the end of the special cycle for loading the detergent circuit is mandatory a 5 minutes rinse to remove potential residual of chemical products.



- Remove any accessory from the inside of the oven before selecting an automatic washing.

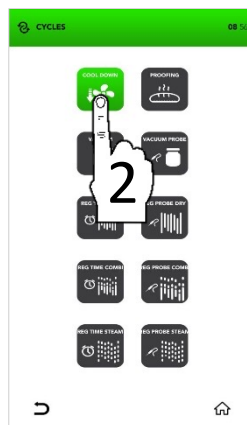


## START A SPECIAL CYCLE

- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *CYCLES*

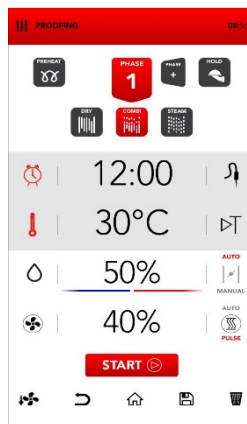


- 2 Select one of the special cycles (see next paragraphs)





































































- 3 The screen shows in summary the parameters of the selected cycle.

- 4 Select the icon *START* to launch the cycle, modify the desired parameters or choose between the other available options.



# PARAMETERS OF THE SPECIAL CYCLES

 <p>COOL DOWN</p>	<p>COOKING CHAMBER COOL DOWN</p>	 -  60 °C  -  100%		
 <p>PROOFING</p>	<p>PROOFING CYCLE</p>	 ↘  30 °C  50%  40%		
 <p>VACUUM</p>	<p>VACUUM COOKING</p>	 ↘  70 °C  100%  70%		
 <p>VACUUM PROBE</p>	<p>VACUUM PROBE COOKING</p>	 ↘  70 °C  100%  70%		
 <p>REG TIME DRY</p>	<p>TIME REGENERATION IN DRY ROOM</p>	 7 '  130 °C  0%  80%		
 <p>REG PROBE DRY</p>	<p>PROBE REGENERATION IN DRY ROOM</p>	 65 °C  130 °C  0%  70%		
 <p>REG TIME COMBI</p>	<p>TIME REGENERATION IN COMBI ROOM</p>	 1 '  120 °C  0%  40%	 5 '  130 °C  30%  70%	 1 '  140 °C  0%  90%
 <p>REG PROBE COMBI</p>	<p>PROBE REGENERATION IN COMBI ROOM</p>	 1 '  120 °C  0%  40%	 65 °C  130 °C  30%  70%	 1 '  140 °C  0%  90%
 <p>REG TIME STEAM</p>	<p>TIME REGENERATION IN STEAM ROOM</p>	 7 '  100 °C  100%  100%		
 <p>REG PROBE STEAM</p>	<p>PROBE REGENERATION IN STEAM ROOM</p>	 65 °C  100 °C  100%  100%		

## SETTINGS MENU



- It Select from the HOME SCREEN the icon *SETTING*.



- The *SETTING* Menu allows to modify some functions of the software; consult the Service Dept. for additional specific information.



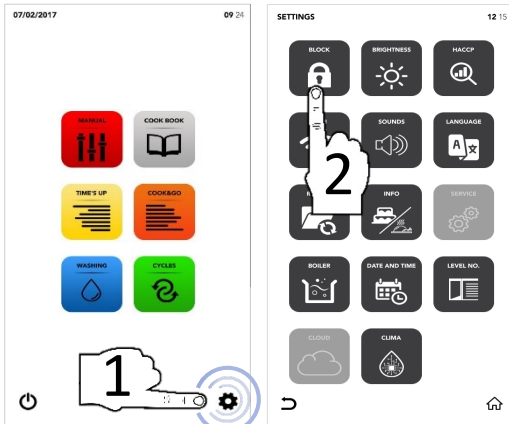
## SETTINGS MENU: ACTIVATION OF RECIPE BLOCK

- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*

- 2 Select the icon *BLOCK*



The function RECIPE BLOCK allows to use the recipes available on the DATABASE, but blocks any possible change and the saving of new recipes.



- 3 Type your *PASSWORD* on the keyboard

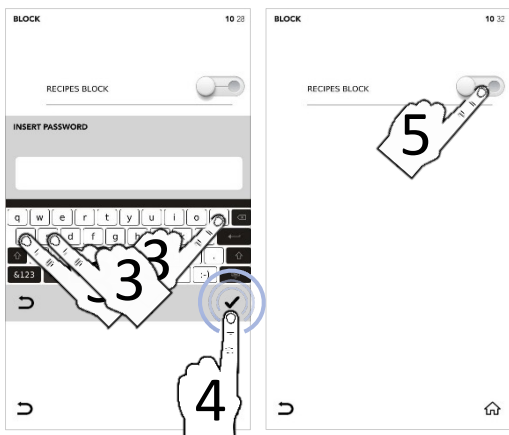
- 4 Confirm the *PASSWORD* pressing the check mark



- 5 Select the icon *ENABLE* on the *RECIPE BLOCK*

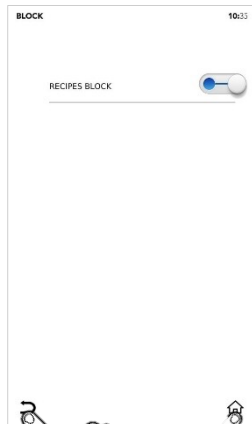


Default *PASSWORD*: **pass**



- 6 The blue bar on the icon shows that the change has been executed with success

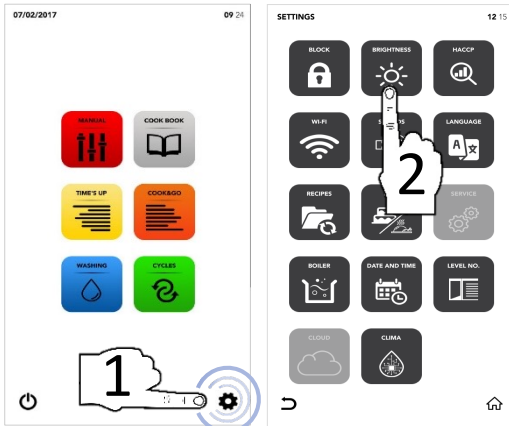
- 6 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen.





# SETTINGS MENU: INCREASE BRIGHTNESS

1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*



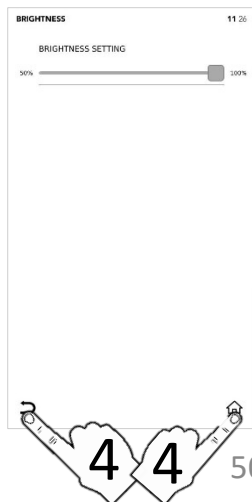
2 Select the icon *BRIGHTNESS*

3 Set the desired parameter using *SCROLLING SELECTION*



4 Change executed with success

5 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen.



## SETTINGS MENU: DOWNLOAD HACCP DATA

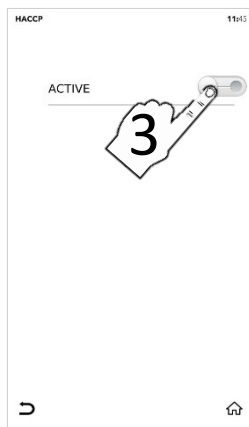
- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*



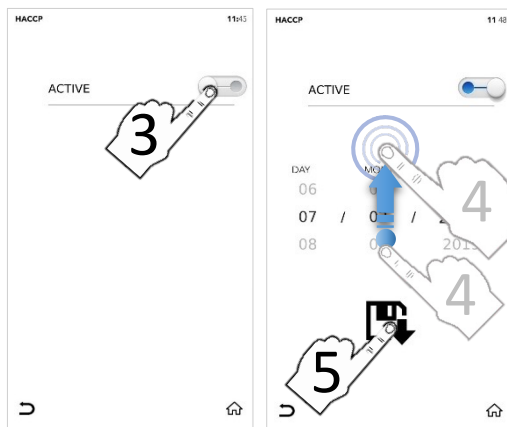
- 2 Select the icon *HACCP*



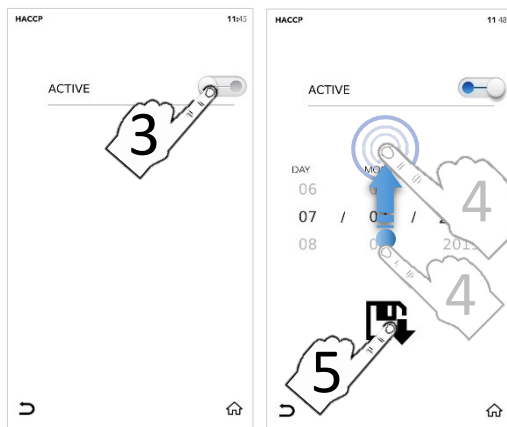
- 3 Select the icon *ENABLE* on the *ACTIVE AREA*



- 4 Set the desired day using *SCROLLING SELECTION*



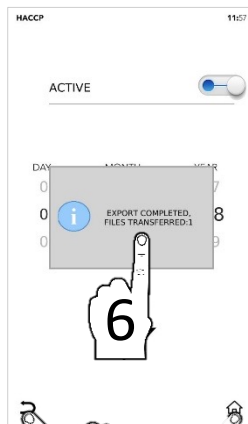
- 5 Insert the USB pen drive in its dedicated slot and select the icon *SAVE* to export data to the USB pen drive



- 6 File/Files exported with succesfull

- 7 Remove the USB pen drive

- 8 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen.

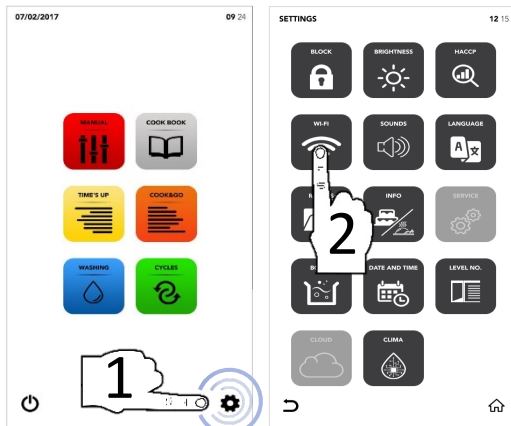


The USB pen drive has to be empty



## SETTINGS MENU: WIFI SET UP

1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*

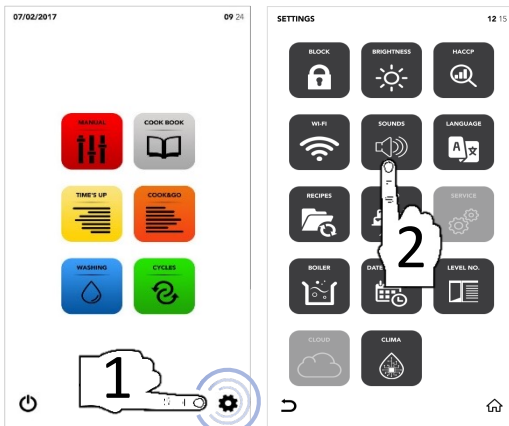


2 Section locked, contact the service dept. for further specifications

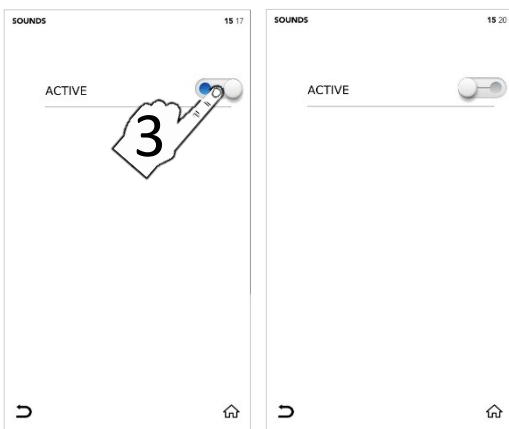


## SETTINGS MENU: SOUNDS

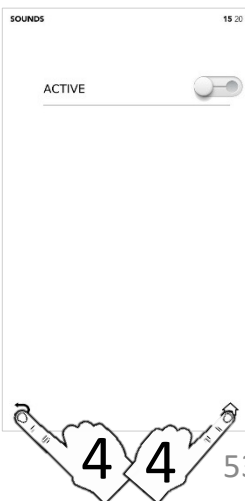
1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*



2 Select the icon *ENABLE* on the *ACTIVE AREA* for modify by your preferences

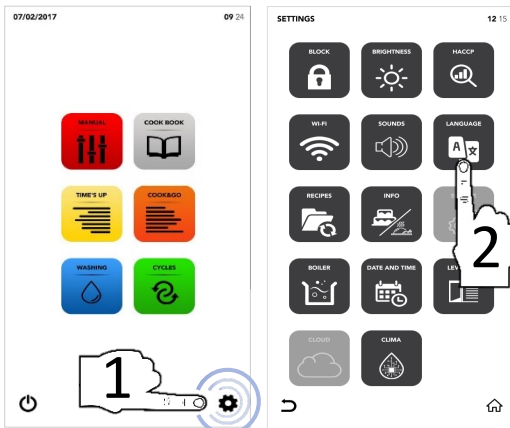


3 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen.



# SETTINGS MENU: CHANGE LANGUAGE

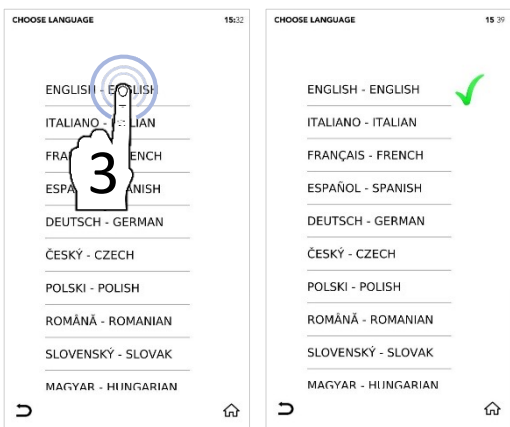
1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*



2 Select the icon *LANGUAGES*

3 Select the desired language

4 The green checkmark shows you that the change has been made with succes

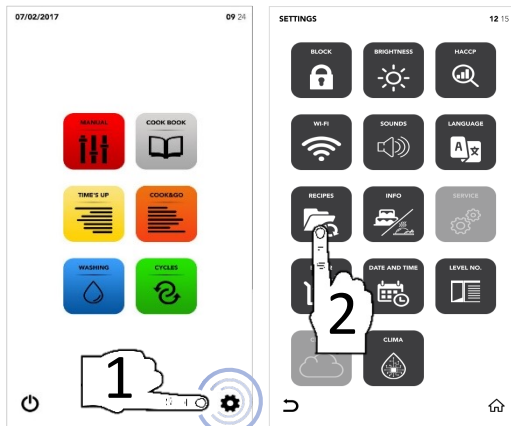


5 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen.

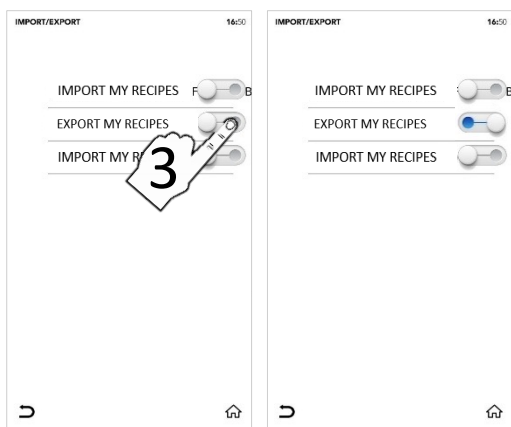


## SETTINGS MENU: SW UPDATES

- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*

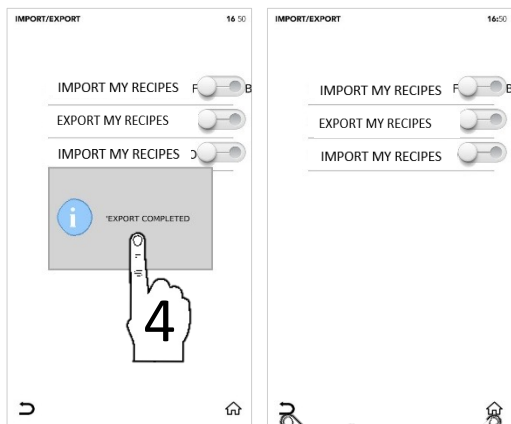


- 2 Select the icon *UPDATE*



- 3 Select the desired option available

- 4 Insert the USB pen drive in its dedicated slot and select the icon *ENABLE* on the *ACTIVE AREA* to *IMPORT/EXPORT* the files from/to the USB pen drive.



- 5 File/Files exported with successful

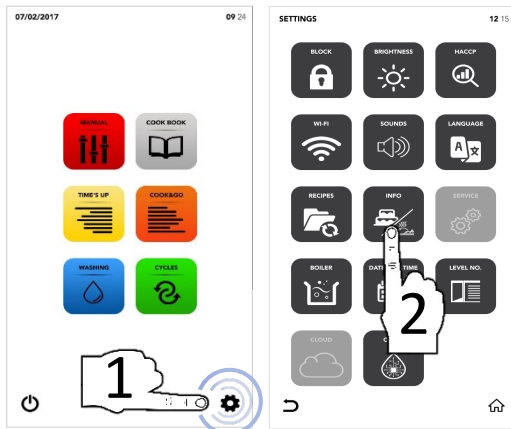
- 6 Remove the USB pen drive

- 7 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen.



## SETTINGS MENU: INFO

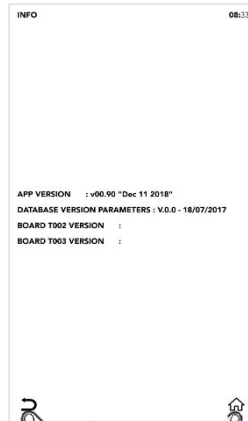
- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*



- 2 The display shows you the SW parameters

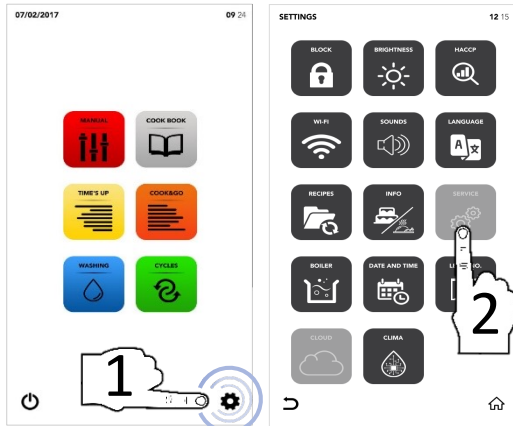


- 3 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen.



## SETTINGS MENU: SERVICE SET UP

1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*



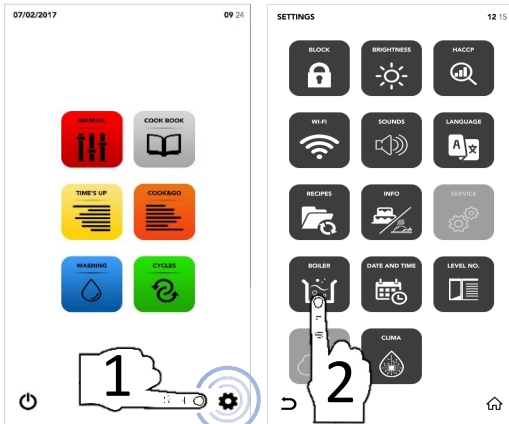
2 Section unlocked, contact the service dept. for further specifications





# SETTINGS MENU: BOILER OPTIONS

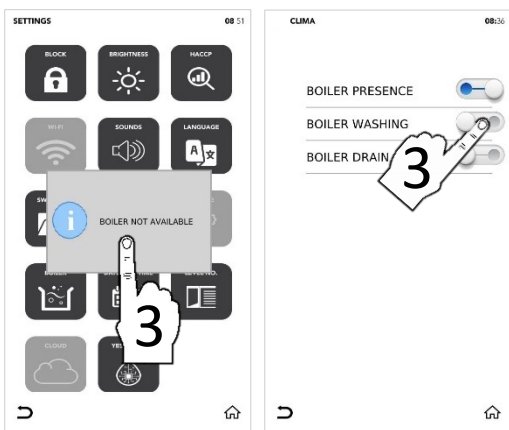
1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*



2 Select the icon *BOILER*

3 The pop up shows you if the boiler is not available in your oven, otherwise shows you the options available

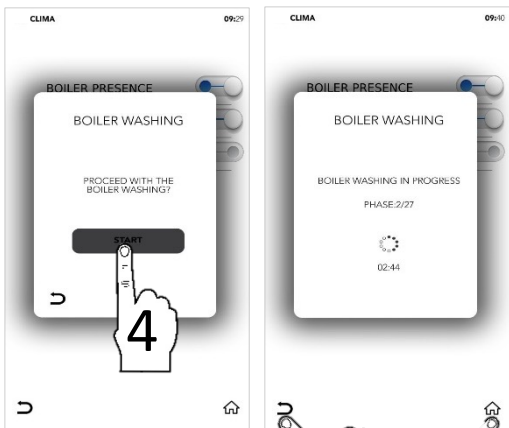
4 Select the icon *ENABLE* on the ACTIVE AREA for launch the boiler washing/boiler drain according to your needs



**USE ONLY SAMCLEAN AND SAMCAL FOR TO FILL THE TANKS**

5 Select the icon *START* to confirm the selection

6 At the end of the washing the pop up shows you that the you can proceed with the other operations

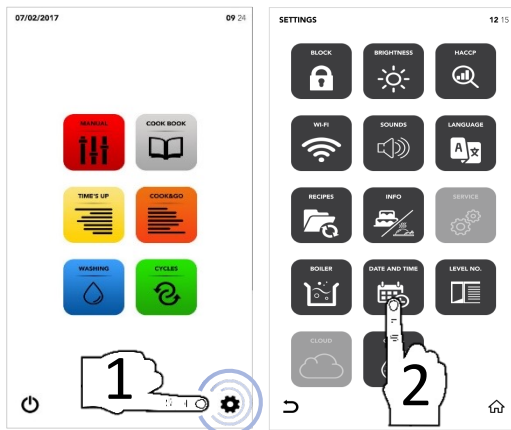


7 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen.

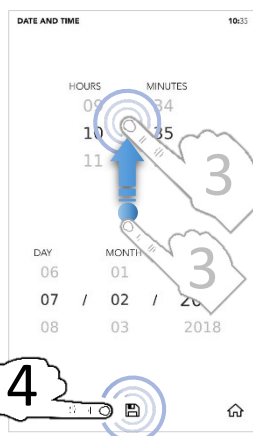


## SETTINGS MENU: CHANGE DATE AND TIME

- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*

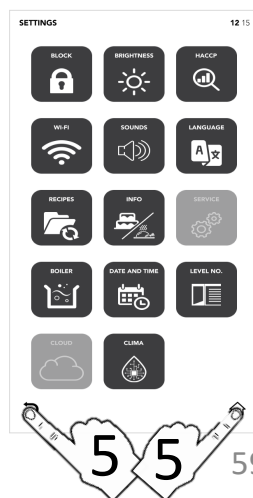


- 2 Set the desired parameters using SCROLLING SELECTION



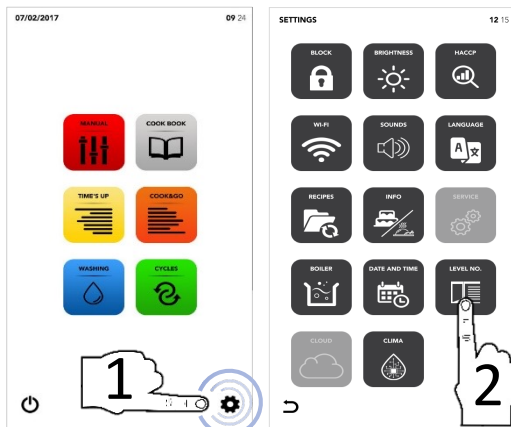
- 3 Select the icon *SAVE* to confirm

- 4 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen.



## SETTINGS MENU: LEVEL NO. OPTIONS

- 1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*



- 2 Select the icon *LEVEL NO.*



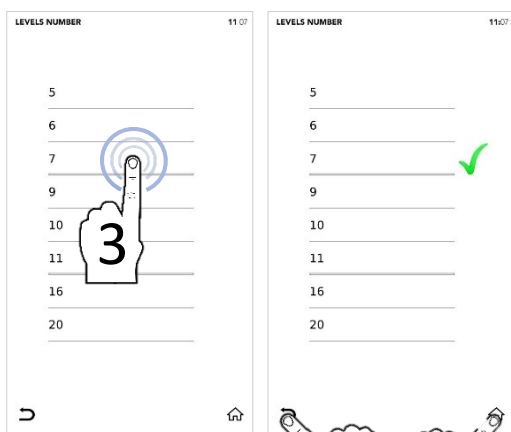
The option *LEVEL NO.* shows the number of levels to load during the special cycle *TIME'S UP* and the special cycle *COOK&GO*.

- 3 Select the desired parameter

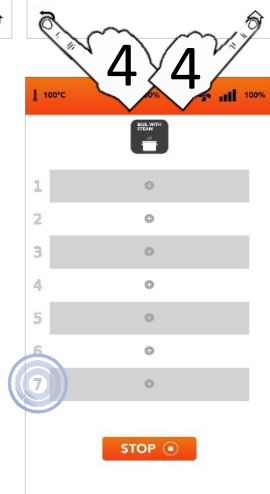
- 4 The green checkmark shows you that the change has been made with success



- 5 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen



- 6 During the special cycle *TIME'S UP* and the special cycle *COOK&GO* you see the new parameter modified.



## SETTINGS MENU: CLOUD

1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*

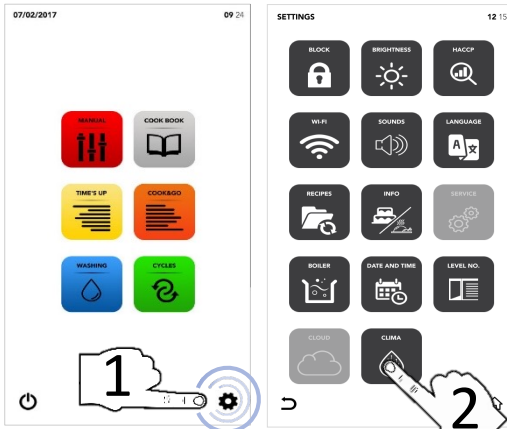


2 Section unlocked, contact the service dept. for further specifications

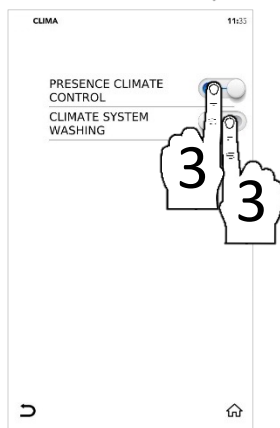


# SETTINGS MENU: SAM CLIMA

1 Select from the HOME SCREEN the icon *SETTINGS*



2 Select the icon *SAM CLIMA*



3 Select the icon *ENABLE* on the first *ACTIVE AREA* to disable the Advanced Clima Technology (ACT Technology)

OR

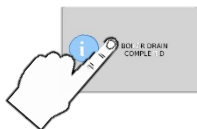
4 Select the icon *ENABLE* on the second *ACTIVE AREA* for launch the CLIMATE SYSTEM WASHING



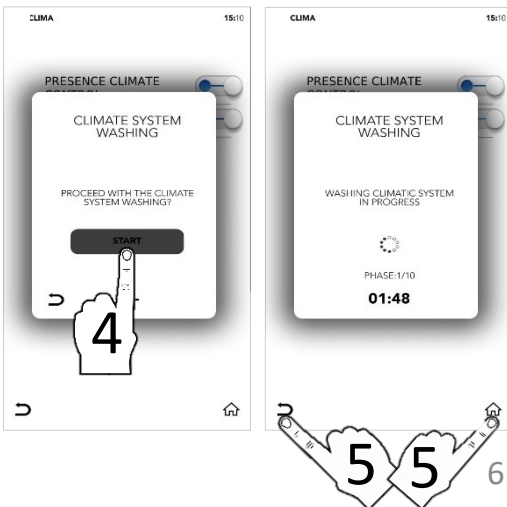
USE ONLY SAMCLEAN AND FOR TO FILL THE TANKS

5 Select the icon *START* to confirm the selection

6 At the end of the washing the pop up shows you that the you can proceed with the other operations



7 Select the icon *BACK* to go back to the previous screen or icon *HOME* to go back to the default screen













# Manuel d'instructions TOUCHLINE Ovens

---



# Index

---

ALARMES ET AVERTISSEMENTS	P. 4
DÉVEROUILLER L'ÉCRAN	P. 6
ÉCRAN D'ACCUEIL	P. 7
CUISSON MANUELLE	P. 8
MODALITÉ DE CUISSON MANUELLE	P. 9
DÉMARRER MODE LIVRE DE RECETTES	P. 20
EFFACER UNE RECETTE	P. 25
DÉMARRER CYCLE SPÉCIAL TIME'S UP	P. 27
DÉMARRER CYCLE SPÉCIAL COOK&GO	P. 34
DÉMARRER CYCLE DE LAVAGE AUTOMATIQUE	P. 38
DÉMARRER UN CYCLE SPÉCIAL	P. 43
RÉGLAGES DU MENU	P. 45



# ALARMES ET AVERTISSEMENTS



Les alarmes bloquent la fonction active du four.

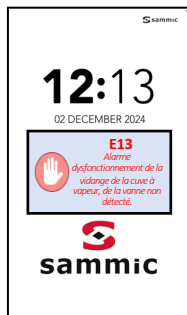


Les avertissements ne bloquent pas le four, mais indiquent une anomalie qui doit être résolue dès que possible.

EXEMPLE  
D'AVERTISSEME  
NT



EXEMPLE  
D'ALARME



CODE  
D'AVERTI  
SSEMENT

MESSAGE SUR L'ÉCRAN

ACTION

W01

Niveau de détergent bas

Remplir le réservoir de détergent.

W02

Niveau d'anticalcaire bas

Remplir le réservoir de détartrant.

W04

Sonde de température non détectée

Insérer la sonde de température.

W11

Effectuer le lavage de la cuve à vapeur

Effectuer dès que possible un cycle de lavage automatique de la cuve à vapeur (détartrage). Le non-respect de cette consigne peut compromettre les performances de cuisson et/ou annuler la garantie.

W12

Récupération cuisson différée impossible

Aucune action corrective n'est disponible.  
La recette n'est plus récupérable.

W13

Récupération de la recette en cours impossible

Aucune action corrective n'est disponible.  
La recette n'est plus récupérable.

W14

Recette différée non disponible

Réessayer ou redémarrer l'alimentation électrique du four.

## ALARMES ET AVERTISSEMENTS

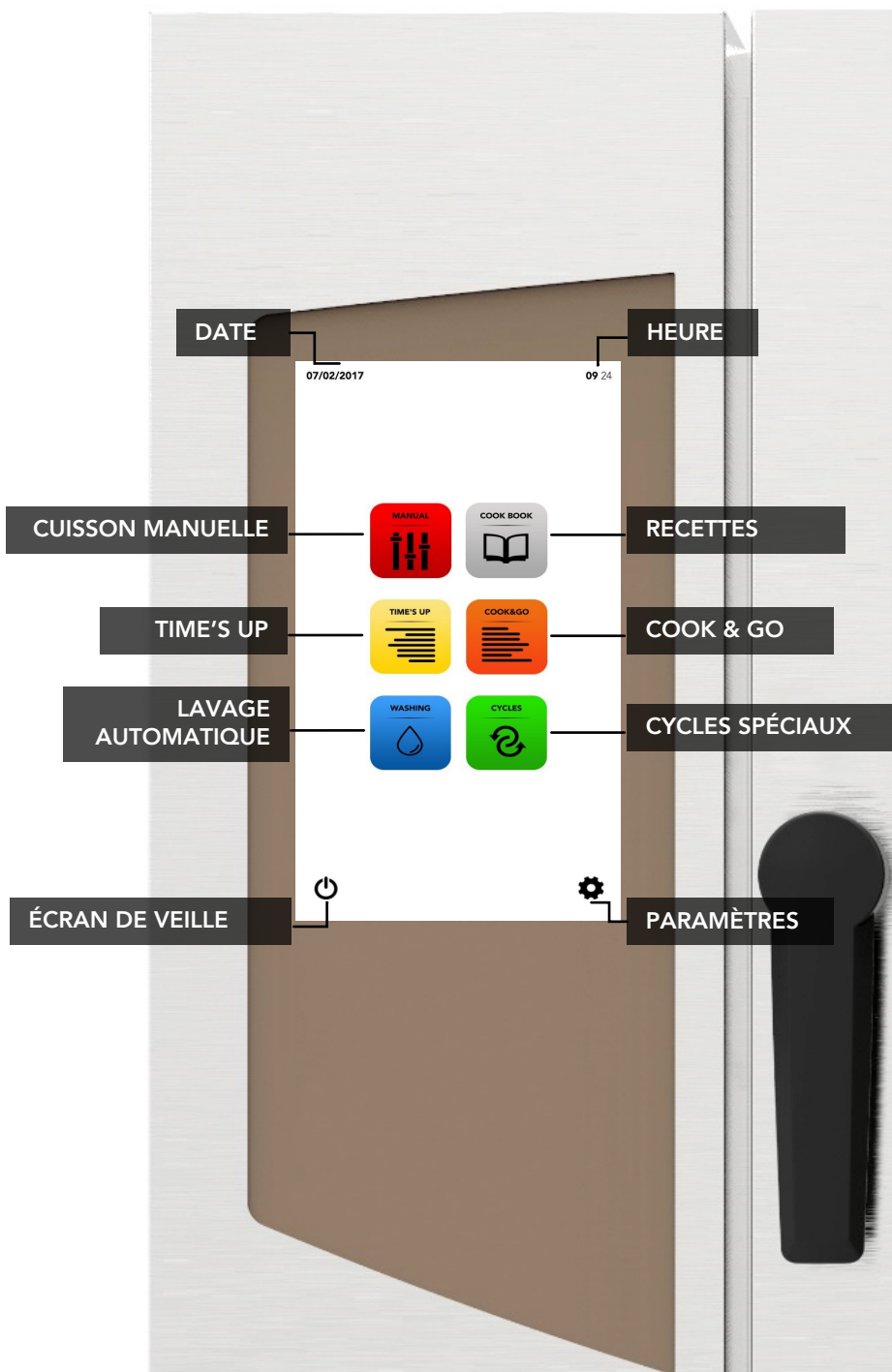
CODE D'ERREUR	VISUALISATION À L'ÉCRAN	ACTION
E01	Alarme de quantité d'eau insuffisante	Vérifiez les raccordements à l'eau et les pressions d'eau. Pression minimale 2 bar.
E02	Alarme incohérence de température de chambre de cuisson	Vérifier le thermostat de sécurité.
E03	Alarme incohérence de température du moteur	Contactez le service technique. Vérifier le fusible thermique.
E04	Alarme incohérence de température de la cuve à vapeur	Le four désactive la cuve à vapeur et fonctionne à l'humidification directe.
E05	Alarme de surchauffe de la chambre de cuisson	Contactez le service technique.
E06	Alarme sonde de la chambre de cuisson non détectée	Sonde de température (PT100) de la chambre de cuisson déconnectée ou défectueuse.
E07	Alarme de régime-moteur non détecté	Contactez le service technique.
E08	Alarme de carte d'alimentation (T002) endommagée	Contactez le service technique.
E09	Alarme de surchauffe de la carte du compartiment technique	Vérifiez la ventilation du compartiment technique. Contactez le service technique.
E10	Alarme de surchauffe de la cuve à vapeur	Le four désactive la cuve à vapeur et fonctionne à l'humidification directe. Contactez le service technique.
E11	Alarme niveau d'eau de la cuve à vapeur non détecté	Le four désactive la cuve à vapeur et fonctionne à l'humidification directe. Sonde de température (PT100) de la cuve à vapeur déconnectée ou défectueuse.
E12	Alerte sonde température de la cuve à vapeur non détectée	Le four désactive la cuve à vapeur et fonctionne à l'humidification directe.
E13	Alarme dysfonctionnement du robinet de vidange de la cuve à vapeur non détecté	Contactez le service technique. Le four désactive la cuve à vapeur et fonctionne à l'humidification directe.
E14	Alarme de carte d'expansion de la cuve à vapeur (T003) endommagée	Contactez le service technique.
E15	Firmware de la carte T003 incorrect	Effectuer une nouvelle mise à jour de toutes les cartes.
E16	Firmware de la carte T003 incorrect	Effectuer une nouvelle mise à jour de toutes les cartes.

## Déverrouiller l'écran

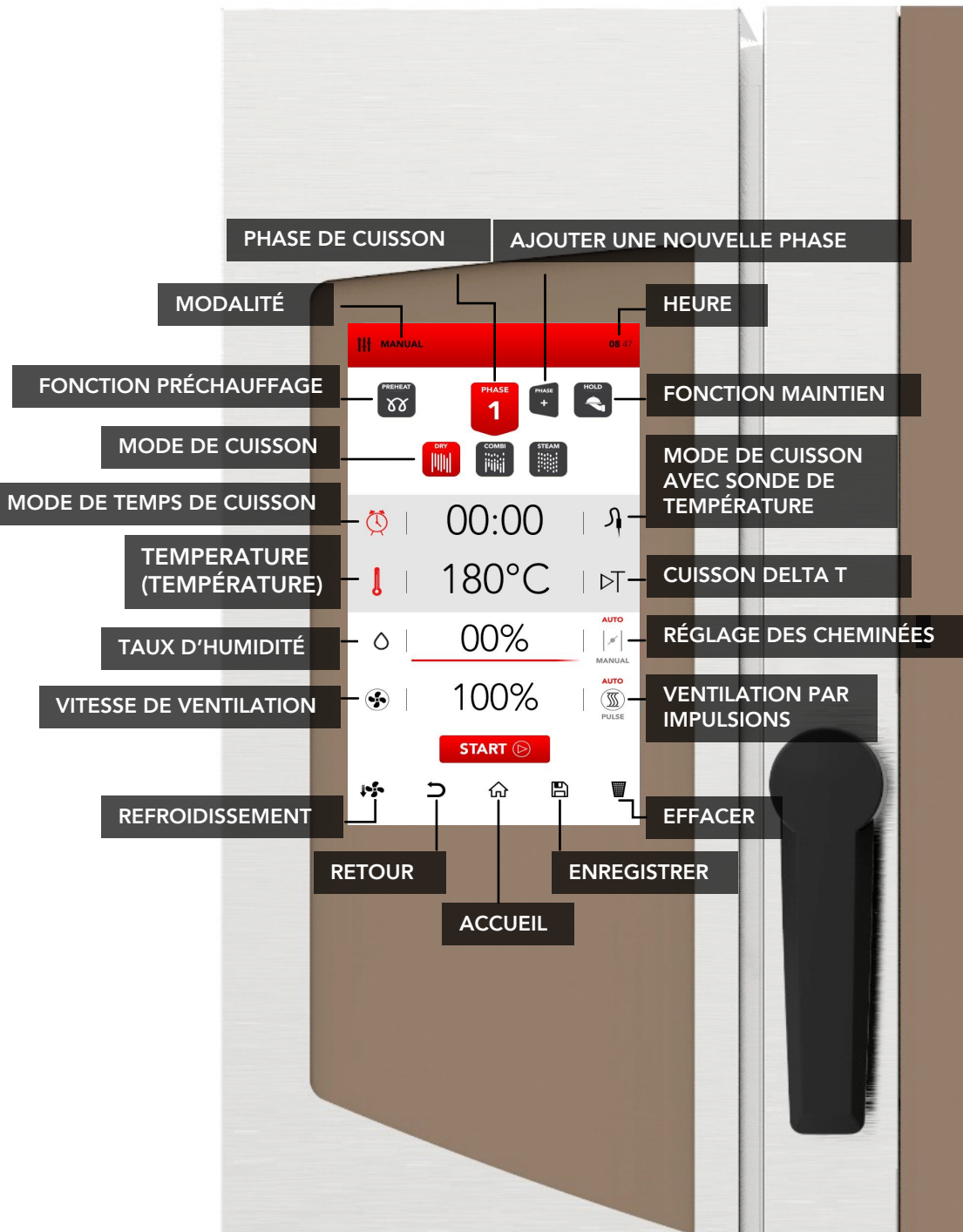
- ▣ Sélectionner l'icône On/Off sur l'écran de veille (Standby) pour allumer le four.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION : ÉCRAN D'ACCUEIL

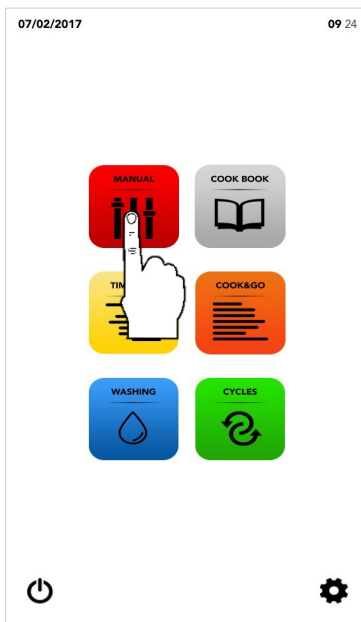


# INSTRUCTIONS D'UTILISATION : CUISSON MANUELLE

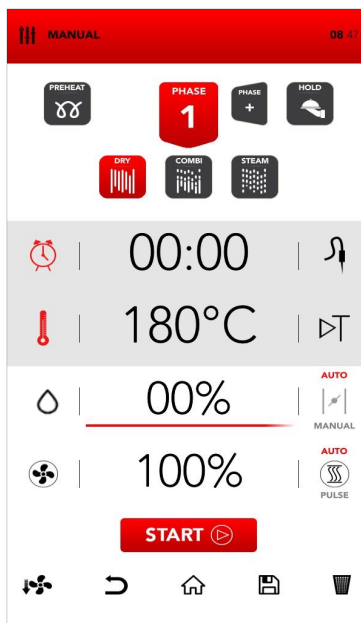


## MODALITÉ DE CUISSON MANUELLE

- 1 Sélectionnez l'icône *MANUAL* (MANUEL) à partir de l'écran d'accueil.

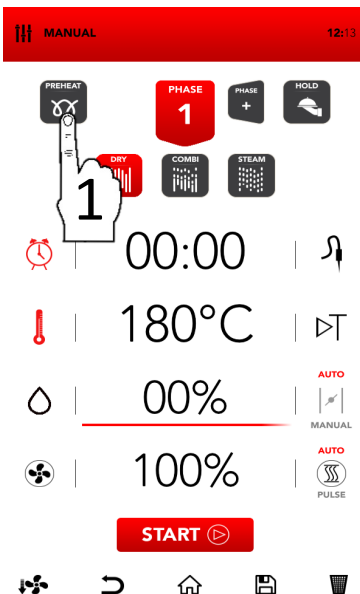


- 2 Effectuez le réglage comme décrit dans les pages suivantes.





- 1 Sélectionnez l'icône *PREHEAT* (PRÉCHAUFFAGE).



La fonction *PREHEAT*(PRÉCHAUFFAGE) est facultative et il est possible de ne pas l'utiliser. SAMMIC recommande l'utilisation de cette fonction pour améliorer considérablement les performances de cuisson.

- 2 Définissez le paramètre souhaité et :

Confirmez la valeur sélectionnée (CONFIRMER LA SÉLECTION)

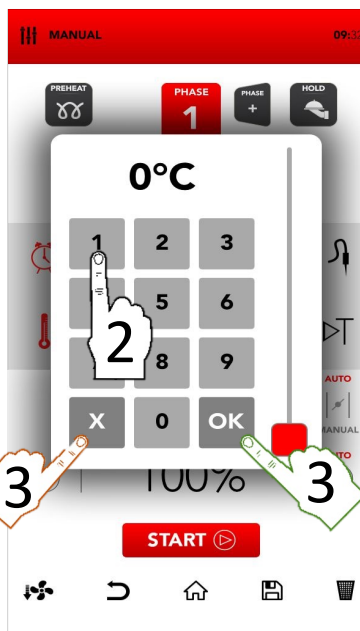


OU

Fermez la fenêtre contextuelle (CLOSE SELECTION)

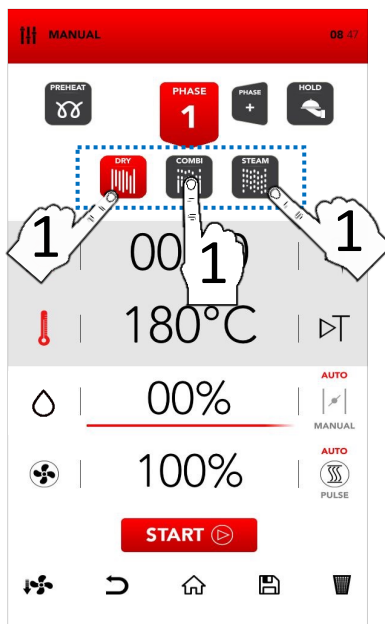


Le mode *PREHEAT* (PRÉCHAUFFAGE) peut également être désactivé après le *START* (DÉMARRER) en ouvrant la porte ; lorsque vous fermez la porte, le processus de cuisson démarre directement à partir de la *PHASE 1*.



## RÉGLAGE DU MODE DE CUISSON

- ☐ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité parmi :



### Dry air convection

La cuisson a lieu dans une chambre sèche où la vapeur est éliminée de manière forcée et rapide. Idéal pour les cuissons à haute température ou pour créer les conditions optimales pour griller, gratiner, frire, dorer. Essentiel pour la dessiccation.

### Mix-combi

La cuisson a lieu dans une chambre sèche à laquelle de la vapeur est ajoutée. La combinaison de ces deux éléments favorise la renforce le transfert thermique, qui se produit plus rapidement. Idéal pour éviter les pertes de poids, préserver les propriétés organoleptiques et augmenter la qualité du résultat final de la cuisson. Recommandé pour la viande, le poisson, mais aussi pour les pâtes et les produits surgelés.

### Steam

La cuisson a lieu dans une chambre saturée de vapeur où les conditions de la cuisson traditionnelle à l'eau bouillante sont reproduites, tout en préservant les nutriments.

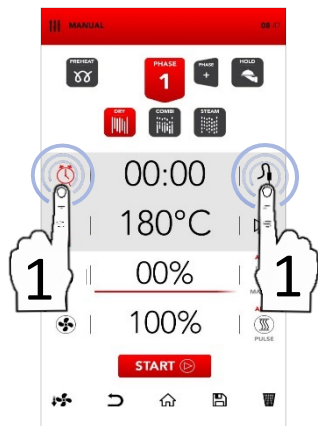
# MODALITÉ DE CUISSON AVEC MINUTEUR OU AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE

- ☐ Sélectionnez *TIMER* (MINUTERIE ) pour régler le mode de cuisson avec minuteur.

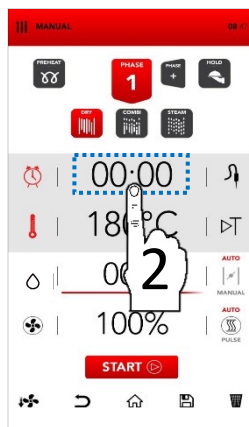


OU

- Sélectionnez *PROBE* (SONDE) pour régler sur le mode de cuisson avec sonde de température.



- ☐ Sélectionnez la zone active pour définir les paramètres souhaités.



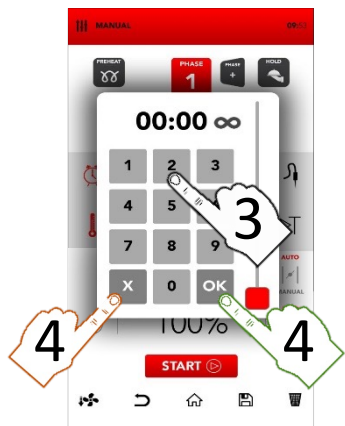
- ☐ Définissez le paramètre souhaité et :

Confirmez la valeur sélectionnée (CONFIRMER LA SÉLECTION)

OU



Fermez la fenêtre contextuelle (FERMER LA SÉLECTION)



## RÉGLAGE DU MODE TEMPS OU DELTA T

- 1 Sélectionnez **THERMOMETER** (THERMOMÈTRE) pour régler la température.

OU



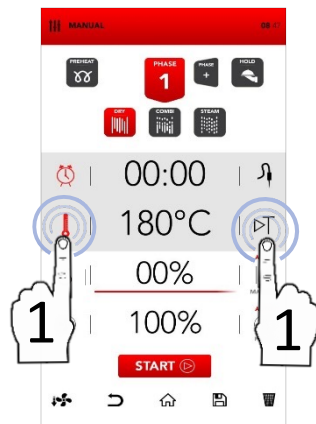
Sélectionnez **DELTA T** pour régler le mode de cuisson à la valeur delta t.



Le mode **DELTA T** est lié à l'utilisation de la **CORE PROBE** (SONDE DE TEMPÉRATURE).



- 1 Sélectionnez la zone active pour définir les paramètres souhaités.



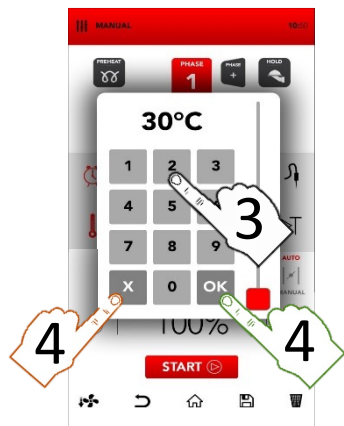
- 1 Définissez le paramètre souhaité et :

Confirmez la valeur sélectionnée (CONFIRMER LA SÉLECTION)



OU

Fermez la fenêtre contextuelle (FERMER LA SÉLECTION)



- ☐ Sélectionnez la zone active SAMCLIMA pour définir les paramètres souhaités.



SAMCLIMA permet de gérer le pourcentage d'humidité en fonction du mode de cuisson sélectionné.

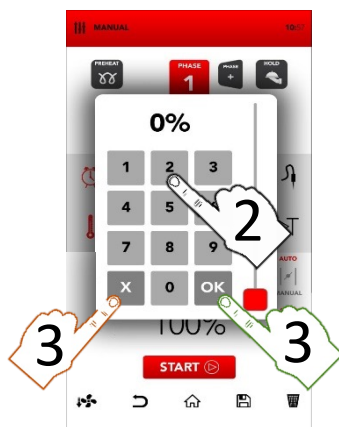
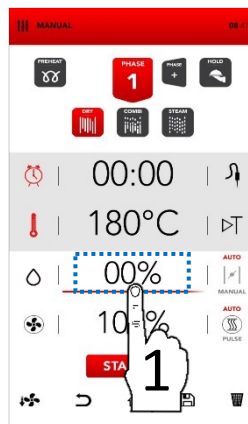
- ☐ Définissez le paramètre souhaité et :

Confirmez la valeur sélectionnée (CONFIRMER LA SÉLECTION)

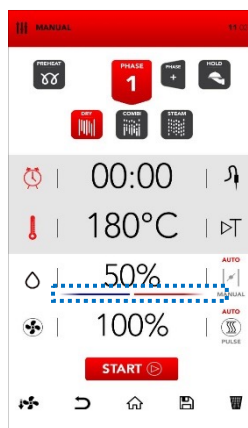
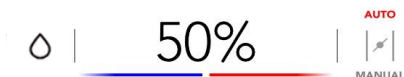


OU

Fermez la fenêtre contextuelle (FERMER LA SÉLECTION)

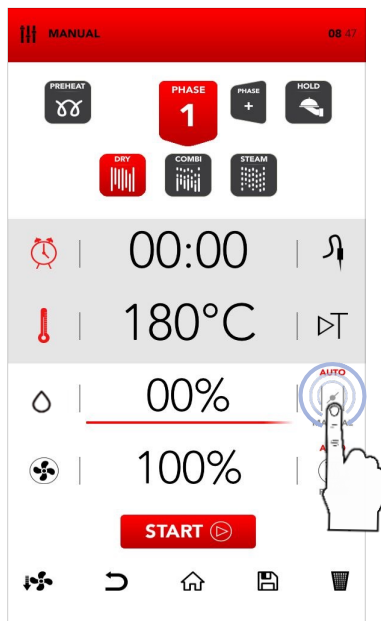
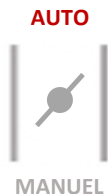


Le pourcentage de SAMCLIMA sélectionné est également visible dans la SAMBAR grâce aux couleurs rouge et bleu.



# RÉGLAGE AUTOMATIQUE/MANUEL DES CHEMINÉES D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR

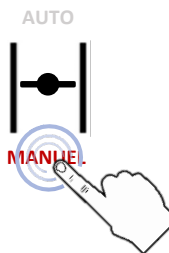
- Les cheminées d'évacuation de la vapeur sont réglées automatiquement (*AUTO*) et peuvent être modifiées manuellement en sélectionnant la zone *MANUAL* (MANUEL) en fonction de vos besoins.



- Sélectionnez l'icône *AUTO* pour activer le mode automatique : les cheminées d'évacuation de la vapeur sont réglées automatiquement (*AUTO*).
- Sélectionnez l'icône *MANUEL* (MANUEL) pour activer le mode manuel : les cheminées d'évacuation de la vapeur sont réglées manuellement en position FERMÉE (MANUEL).
- Sélectionnez l'icône *VALVE* (SOUPAPE) pour changer de position, entre ouvert et fermé : les cheminées d'évacuation de la vapeur sont réglées manuellement en position OUVÉRTE (MANUEL–MANUEL–).



Le passage du mode *AUTOMATIC* (AUTOMATIQUE) au mode *MANUAL* (MANUEL) (ouverture ou fermeture complète) peut compromettre les performances de cuisson.



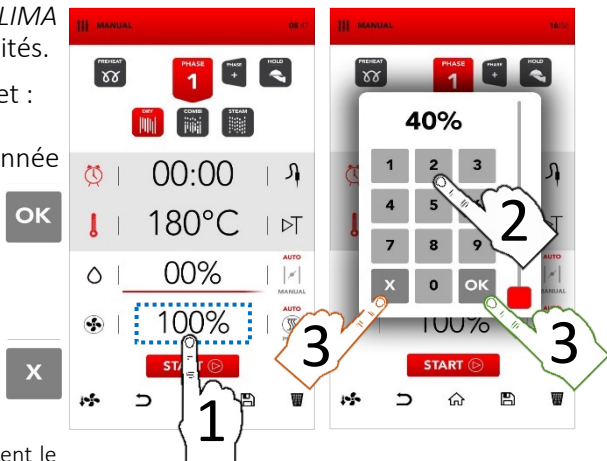
## RÉGLAGE DE LA VENTILATION DU VENTILATEUR ET DE LA FONCTION PAR IMPULSIONS

- 1 Sélectionnez la zone active *SAMCLIMA* pour définir les paramètres souhaités.
- 2 Définissez le paramètre souhaité et :

Confirmez la valeur sélectionnée (CONFIRMER LA SÉLECTION)

OU

Fermez la fenêtre contextuelle (FERMER LA SÉLECTION)



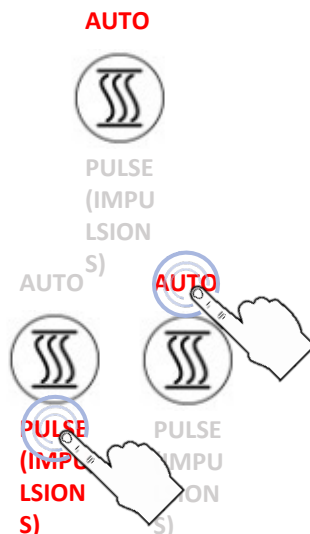
Toutes les vitesses du ventilateur inversent le flux d'air pour garantir l'uniformité de la cuisson et sont constamment en fonction (AUTO).

- 1 Sélectionnez l'icône *PULSE* (IMPULSION) pour activer le mode *PULSE VENTILATION* (VENTILATION PAR IMPULSIONS) : idéal pour les cuissons douces/déliçates et pour les cuissons longues qui ne doivent pas être exposées à un flux d'air fortement ventilé (cuissons semi-statiques).

- 2 Sélectionnez l'icône *AUTO* pour revenir au fonctionnement CONSTANT du flux d'air (AUTO) si vous le souhaitez.

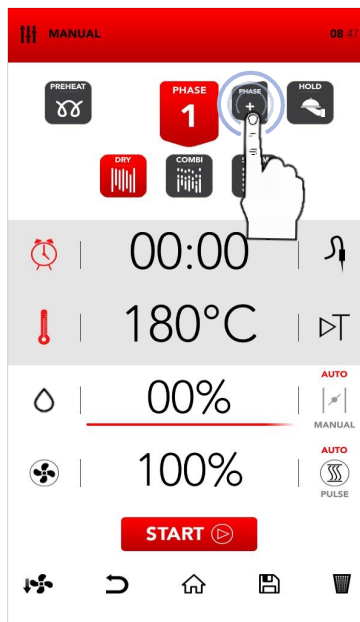


Le passage du mode *AUTOMATIC* (AUTOMATIQUE) au mode *PULSE* (IMPULSION) peut compromettre les performances d'extraction de la vapeur et le temps de cuisson total.



## INSÉRER DES PHASES DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRES

- ☐ Sélectionnez l'icône *ADD PHASE* (AJOUTER UNE PHASE) et répétez l'opération décrite précédemment pour insérer les paramètres de réglage des phases de cuisson supplémentaires.



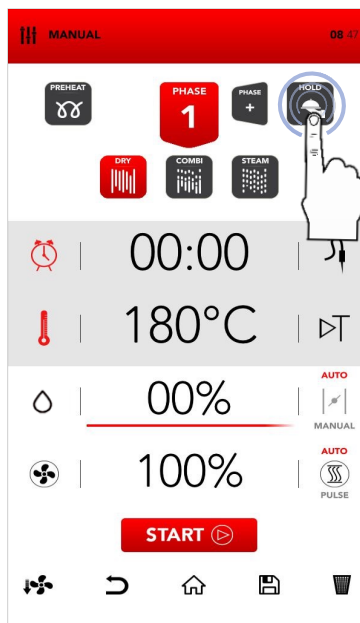
Le passage d'une phase à l'autre pendant la cuisson se fait automatiquement et est signalé par un signal sonore.

## ACTIVER LE MODE MAINTIEN

- ☐ Sélectionnez l'icône *HOLD* (MAINTIEN)



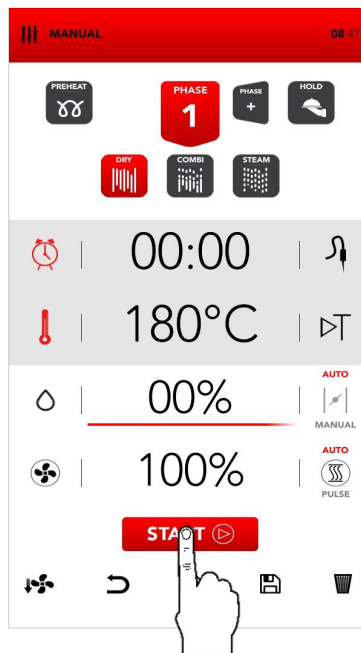
- ☐ L'activation de la fonction *HOLD* (MAINTIEN) à la fin des phases de cuisson réglées recrée automatiquement un climat qui maintient la température des aliments à 70 °C avec un pourcentage d'humidité *SAMCLIMA* de 30 %.





## DÉMARRER LE MODE DE CUISSON RÉGLÉ

- Une fois tous les paramètres souhaités insérés, sélectionnez **START** (DÉMARRER) pour lancer le processus de cuisson.



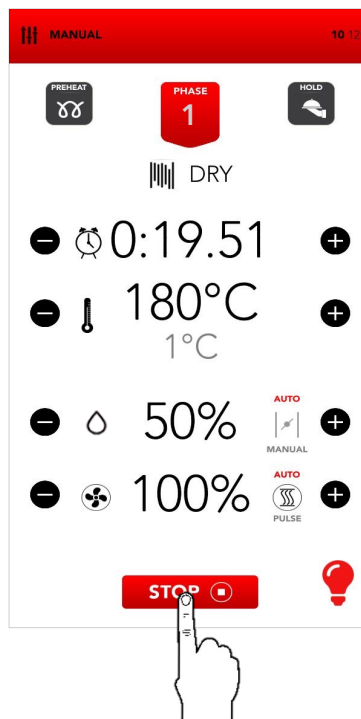
Avant de lancer le processus de cuisson, il est également possible de régler les options **COOL DOWN** (REFROIDISSEMENT), d'annuler l'opération et de *revenir* à l'écran **HOME** (ACCUEIL), de **SAVE RECIPE** (ENREGISTRER LA RECETTE) et de **DELETE** (SUPPRIMER) les **VALEURS** sélectionnées (voir les chapitres suivants).

## ARRÊTER LE PROCESSUS DE CUISSON LANCÉ

- Pendant la cuisson, il est possible d'arrêter le fonctionnement en sélectionnant **STOP**.



- L'arrêt de la cuisson est signalée par un signal sonore.

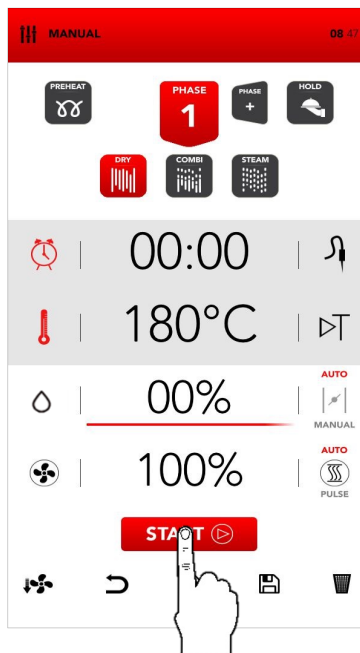


## DÉMARRAGE DIFFÉRÉ DE LA CUISSON

- Appuyer longtemps (4 secondes) sur l'icône **START** (DÉMARRER) permet d'ouvrir l'écran de programmation du démarrage différé.



- En faisant défiler les heures et/ou les minutes, vous pouvez sélectionner l'heure de début de la cuisson. Confirmez en sélectionnant l'icône **START** (DÉMARRER).
- L'écran clignote en indiquant l'heure de début de la cuisson.
- Lorsque l'heure sélectionnée est atteinte pour la première fois, la recette réglée démarre.
- Pendant le temps d'attente, il est possible d'arrêter la fonction de démarrage différé en sélectionnant l'icône **STOP**.



La fonction de démarrage différé doit être utilisée conformément aux réglementations et directives locales et nationales relatives à la manipulation des aliments et à l'utilisation d'ustensiles de cuisine professionnels.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de cette fonction.



Le démarrage différé est possible pour un maximum de 23 h 59.

La fonction de préchauffage n'est pas disponible en cuisson différée.

En cas de coupure de courant, à l'heure du redémarrage, si l'heure de début n'a pas encore été dépassée, le four rétablit l'écran de réservation de recette différée.



## ÉCRAN RÉCAPITULATIF

- Une fois la recette lancée, en appuyant sur l'icône de la phase en cours, il est possible d'obtenir un récapitulatif de la recette en cours.



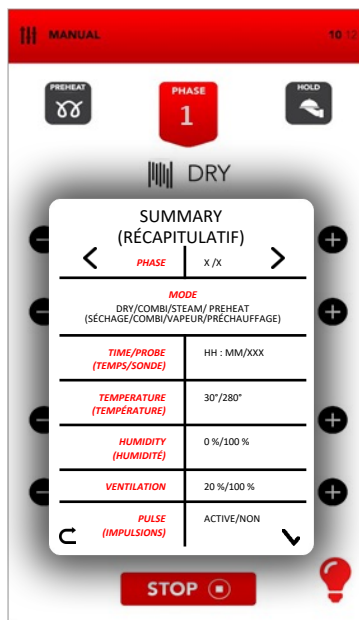
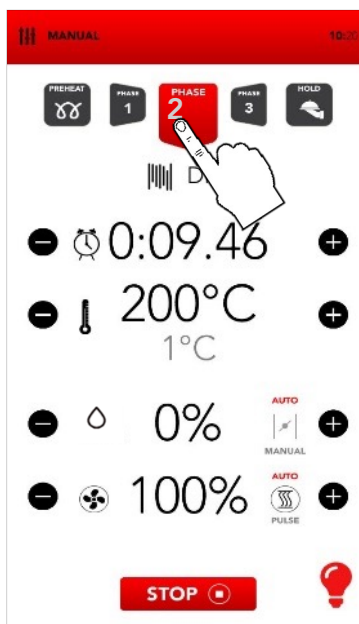
- L'écran récapitulatif permet de visualiser la durée restante de la phase en cours et des phases suivantes.

- Les valeurs des phases suivantes peuvent être modifiées ; la phase actuelle ne peut pas être modifiée à partir de l'écran récapitulatif.



- En appuyant sur les icônes <>, il est possible de faire défiler les phases.

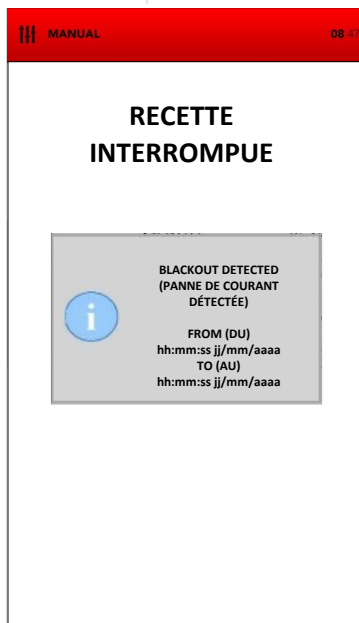
- L'icône ↶ permet de fermer l'écran récapitulatif sans enregistrer les modifications apportées.

- L'icône ✓ permet de fermer l'écran récapitulatif en enregistrant toutes les modifications apportées.



# RÉCUPÉRATION DE RECETTE APRÈS UNE PANNE DE COURANT

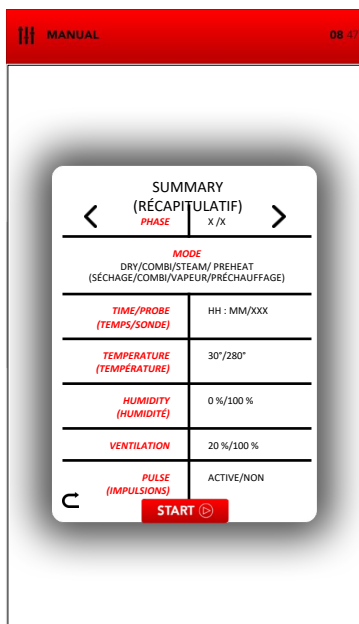
- ❑ En cas de coupure de courant pendant une recette en cours, le four mémorise l'heure à laquelle elle a été interrompue.
- ❑ Lors du premier redémarrage, le four affiche la fenêtre contextuelle d'information pour avertir de la durée de la coupure de courant, jusqu'à ce qu'elle soit supprimée en cliquant dessus.
- ❑ Après la FENÊTRE CONTEXTUELLE D'INFORMATION, l'écran récapitulatif de la recette interrompue s'affiche.
- ❑ L'icône  permet de fermer l'écran récapitulatif, de supprimer la recette récupérée et d'accéder à l'écran de veille.
- ❑ L'icône  permet de démarrer la recette interrompue en tenant compte des modifications apportées.



L'écran récapitulatif affiche les phases passées et la phase actuelle **en gris** ; les phases suivantes sont affichées **en noir**.

Les phases **grisées** sont en lecture seule et ne peuvent pas être modifiées ; les valeurs des phases **noires** peuvent être modifiées.

Les valeurs de la phase actuelle peuvent être modifiées à partir de l'écran principal, après le démarrage de la recette.





Le passage d'une phase de cuisson à une autre se fait automatiquement et est signalé par un signal sonore.



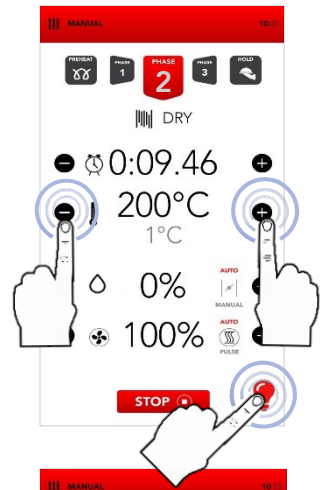
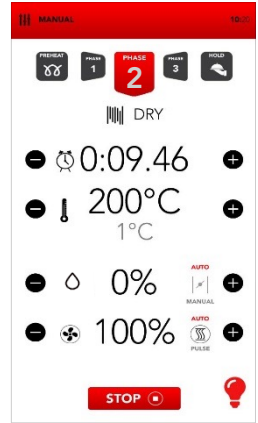
Pendant la phase de cuisson, sélectionnez les icônes situées à droite/gauche de la zone des valeurs instantanées pour modifier le paramètre souhaité.



En sélectionnant l'icône LAMPE en bas à droite, il est possible d'allumer/éteindre les lumières de la chambre de cuisson. SAMMIC recommande d'éteindre les lumières lorsqu'il n'est pas nécessaire de surveiller la cuisson.

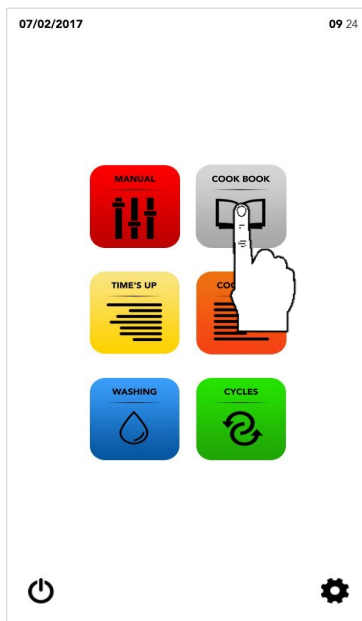


À la fin de la cuisson, en même temps que le signal sonore, les options disponibles pour la fin de la cuisson sont affichées.



## DÉMARRER LE MODE LIVRE DE RECETTES

- 1 Sélectionnez l'icône *COOKBOOK* (LIVRE DE RECETTES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL).



Le mode COOK BOOK (livre de recettes) permet d'accéder et/ou de modifier les recettes enregistrées dans les bases de données SAMRECIPES et/ou MY RECIPES.

- 1 Effectuez cette opération comme suit :

Sélection d'une recette dans *SAMRECIPES*

Sélection d'une recette dans *MY RECIPES* (MES RECETTES)

**MY RECIPES**



SAMRECIPES est un recueil de cuissons suggérées par SAMMIC dans sa base de données ; MY RECIPES (MES RECETTES) est un recueil de recettes mémorisées personnellement par l'utilisateur dans la base de données.



# SÉLECTIONNER UNE RECETTE DANS LA BASE DE DONNÉES SAMRECIPES

- ☐ Sélectionnez l'icône de la catégorie de produits souhaitée.



Les catégories de produits peuvent être similaires dans les bases de données SAMRECIPES et MY RECIPES (MES RECETTES) ; il est essentiel de rechercher dans la base de données correcte.

- ☐ Recherchez la recette souhaitée dans la catégorie en utilisant la *SÉLECTION PAR DÉFILEMENT*, puis sélectionnez-la.

- ☐ Sélectionnez l'icône **START** (DÉMARRER) pour commencer la cuisson.

OU



Modifiez si nécessaire les paramètres des phases de cuisson comme décrit dans le mode *MANUAL COOKING* (CUISSON MANUELLE).

OU

- ☐ Sélectionnez l'icône **SAVE** (ENREGISTRER) pour copier la recette dans la base de données *MY RECIPES* (MES RECETTES).



# SÉLECTIONNER UNE RECETTE DANS LA BASE DE DONNÉES MY RECIPES

- 1 Sélectionnez l'icône *MY RECIPES* (MES RECETTES), puis l'icône de la catégorie de produits souhaitée.



Les catégories de produits peuvent être similaires dans les bases de données SAMRECIPES et MY RECIPES (MES RECETTES) ; il est essentiel de rechercher dans la base de données correcte.

- 2 Recherchez la recette souhaitée dans la catégorie, puis sélectionnez-la en utilisant la *SÉLECTION PAR DÉFILEMENT*.



- 3 Sélectionnez l'icône *START* (DÉMARRER) pour commencer la cuisson.

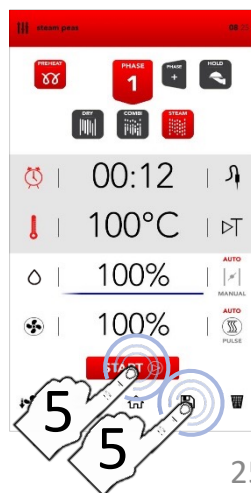
OU



Modifiez si nécessaire les paramètres des phases de cuisson comme décrit dans le mode *MANUAL COOKING* (CUISSON MANUELLE).

OU

Sélectionnez l'icône *SAVE* (ENREGISTRER) pour copier la recette dans la base de données *MY RECIPES* (MES RECETTES).



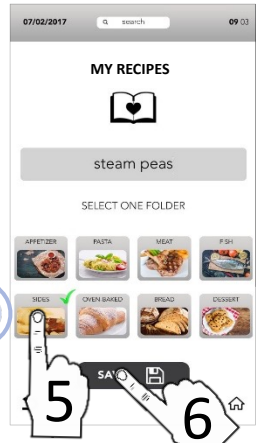
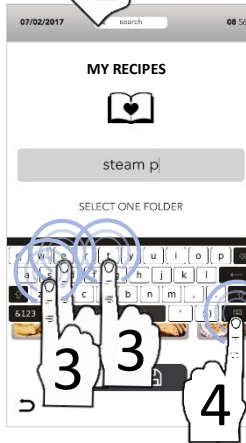


Après avoir saisi manuellement les paramètres (*MANUAL COOKING-CUISSON MANUELLE*), sélectionnez l'icône *SAVE* (ENREGISTRER).



Sélectionnez sur l'écran *MYRECIPES* (MES RECETTES) la zone *RECIPE NAME* (NOM DE LA RECETTE) pour saisir le nom de la recette.

Saisissez le nom de la recette au clavier, puis sélectionnez l'icône *LOW THE KEYBOARD* (CLAVIER).



*LINK* (LIER) la recette dans une catégorie de produits

Sélectionnez l'icône *SAVE* (ENREGISTRER) pour confirmer



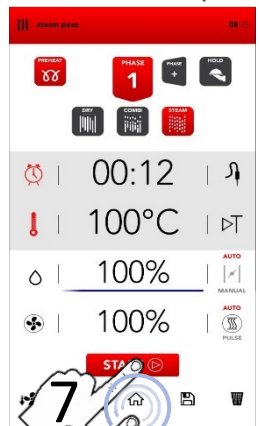
Une fois l'enregistrement effectué, l'écran vous renvoie à l'écran avec la recette mémorisée et il est possible :

de lancer la cuisson avec l'icône *START* (DÉMARRER)

OU

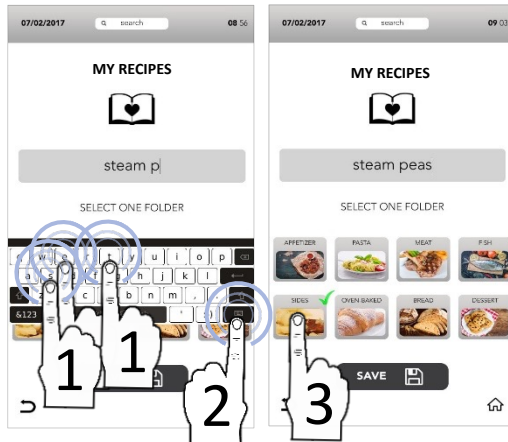


de revenir à l'écran d'accueil par défaut avec l'icône *HOME* (ACCUEIL)



## FONCTION CLICK & SHARE

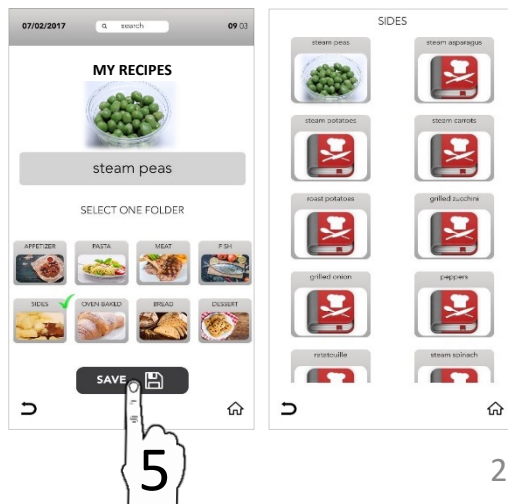
- 1 Effectuez aux autres opérations pour enregistrer la recette comme décrit précédemment : sélectionnez la zone *RECIPE NAME* (NOM DE LA RECETTE), *SAISISSEZ* le nom de la recette, *ASSOCIEZ*(ASSOCIEZ-le) à une catégorie de produits et avant de *CONFIRMER* (avec l'icône *SAVE* (ENREGISTRER)), insérez la clé USB avec l'image propre (lisez les spécifications dans la note de bas de page)



- 2 Pendant l'enregistrement de la recette (avant de *CONFIRMER* avec l'icône *SAVE* (ENREGISTRER)), insérez la clé USB dans laquelle le fichier image est stocké et attendez le remplacement de l'image par défaut par la nouvelle image qui vient d'être chargée. (lisez les spécifications indiquées en note de bas de page)



- 3 CONFIRMEZ en appuyant sur l'icône *SAVE* (ENREGISTRER), puis retirez la clé USB



La clé USB doit contenir **UNIQUEMENT** le fichier image à transférer avec les caractéristiques suivantes :

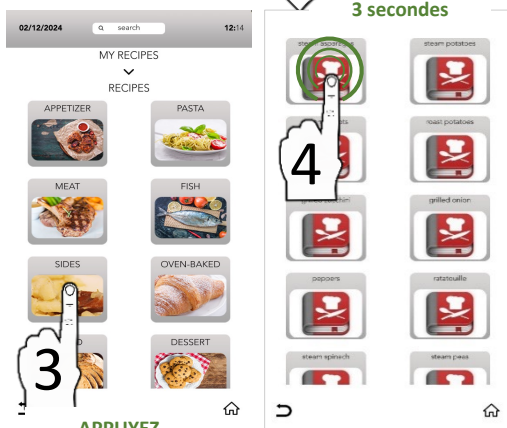
- Nom de l'image : recipe.png
- Format de l'image : png
- Dimensions de l'image : 206x150 (pixels)

## EFFACER UNE RECETTE DE « MY RECIPES »

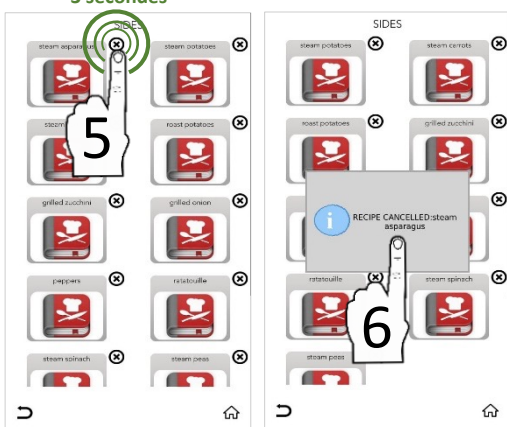
- 1 Sélectionnez l'icône **COOKBOOK** (LIVRE DE RECETTES) à partir de l'écran **HOME** (ACCUEIL).
- 2 Sélectionnez **MY RECIPES** (MES RECETTES)



- 3 Sélectionnez la catégorie souhaitée
- 4 Gardez la recette sélectionnée



- 5 Gardez la croix sélectionnée



La fenêtre contextuelle vous indique que la recette a été effacée.

# RECHERCHER UNE RECETTE DANS LA BASE DE DONNÉES MY RECIPES

1 Sélectionnez l'icône **COOKBOOK** (LIVRE DE RECETTES) à partir de l'écran **HOME** (ACCUEIL).

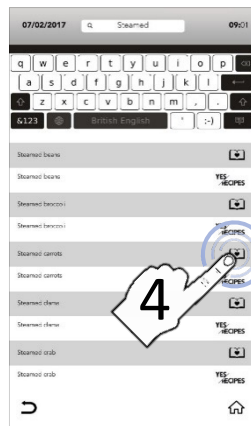
2 Sélectionnez la zone active **SEARCH** (RECHERCHE) dans la partie inférieure de l'écran.



3 Saisissez le nom de la recette au clavier.

4 Les recettes qui correspondent avec les caractères saisis apparaissent dans l'écran principal.

5 Sélectionnez la recette souhaitée parmi celles affichées à l'écran.



Les icônes situées sur le côté droit indiquent dans quelle base de données la recette est enregistrée.

MY RECIPES

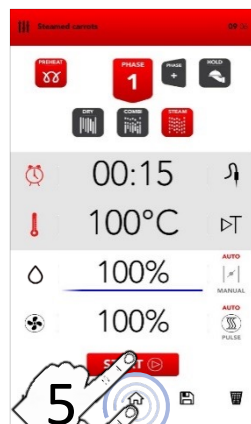


6 Sélectionnez l'icône **START** (DÉMARRER) pour commencer la cuisson.

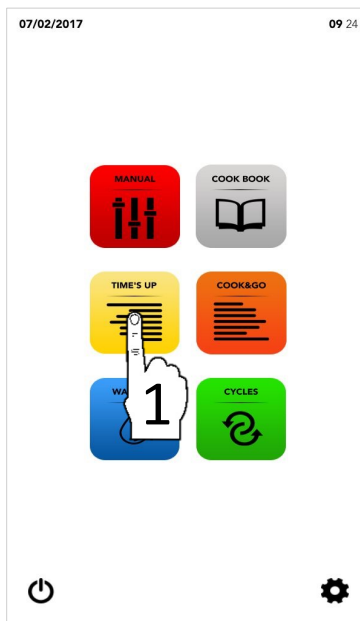
OU



Sélectionnez l'une des icônes situées en bas pour effectuer d'autres opérations.



- 1 Sélectionnez l'icône *TIME'S UP* (SYNCHRONISER) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL).



Le cycle spécial *TIME'S UP* (SYNCHRONISER) permet de démarrer différentes cuissons en synchronisant la même heure de fin de fonctionnement.

- 2 Effectuez cette opération en sélectionnant :

- 2 Une technique de cuisson suggérée

*OU*

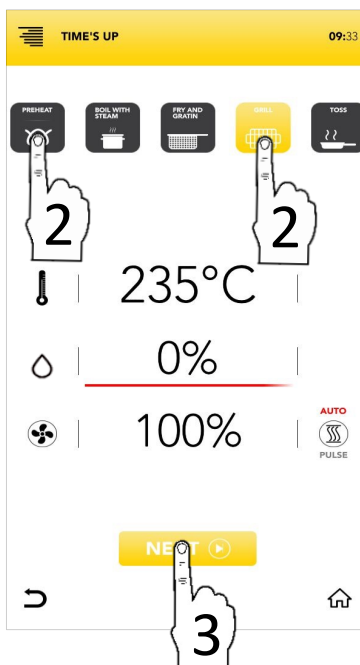
- 2 Il est possible d'ajouter la phase de *PREHEAT* (PRÉCHAUFFAGE).

*OU*

- 2 Effectuez la sélection manuelle des paramètres (sélectionnez la zone de valeur souhaitée pour la modifier).

*PUIS*

- 3 Sélectionnez l'icône *NEXT* (SUIVANT) pour passer à la phase suivante.



## PARAMÈTRES DES TECHNIQUES DE CUISSON PROPOSÉES



**PREHEAT**  
(PRÉCHAUFFAGE) Atteint la température de fonctionnement pour la cuisson sélectionnée.



**BOIL WITH STEAM**  
(CUISSON À LA VAPEUR) Recrée les conditions des cuissons à la vapeur et/ou ébullition.

100 °C  
100 %  
100 %



**FRY AND GRATIN**  
(FRITURE ET GRATIN) Recrée les conditions des fritures ou des cuissons similaires comme gratiner.

200 °C  
0 %  
100 %



**GRILL**  
Recrée les conditions propres à la cuisson au grill.

235 °C  
0 %  
100 %



**TOSS**  
(SAUTER) Recrée les conditions d'une cuisson combinée classique.

180 °C  
30 %  
100 %

- ☐ Sélectionnez une technique de cuisson proposée.

OU

Effectuez la sélection manuelle des paramètres (sélectionnez la zone de valeur souhaitée pour la modifier).

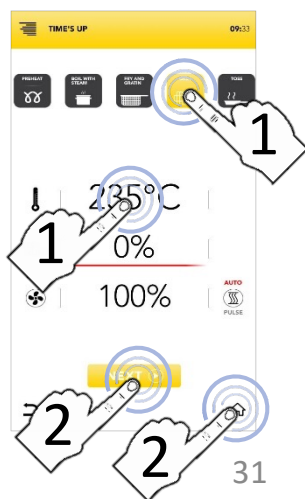
PUIS

- ☐ Sélectionnez l'icône **NEXT** (SUIVANT) pour passer à la phase suivante.

OU



Sélectionnez l'icône **HOME** (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut et effectuer d'autres opérations.



## DÉMARRER LE CYCLE SPÉCIAL TIME'S UP (SYNCHRONISER)

- ☐ Sélectionnez une technique de cuisson proposée.

OU

Effectuez la sélection manuelle des paramètres (sélectionnez la zone de valeur souhaitée pour la modifier).

PUIS

- ☐ Sélectionnez l'icône *NEXT* (SUIVANT) pour passer à la phase suivante.

OU

Sélectionnez l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut et effectuer d'autres

- ☐ opérations.  
Sélectionnez l'un des niveaux disponibles pour effectuer le réglage des paramètres.



Le nombre de niveaux indiqué à gauche fait référence à la position dans laquelle insérer la plaque pendant la cuisson synchronisée.

- ☐ Sélectionnez l'icône *TIMER* (MINUTERIE) pour régler le mode de cuisson avec minuteur (voir paragraphes suivants).



## DÉMARRER LE CYCLE SPÉCIAL TIME'S UP AVEC MINUTERIE MANUELLE

- ❑ Sélectionnez l'icône **TIMER** (MINUTERIE) et réglez les paramètres/minuteries souhaités :

Confirmez la valeur sélectionnée (CONFIRMER LA SÉLECTION)

OU

Fermez la fenêtre contextuelle (FERMER LA SÉLECTION)



- ❑ Une fois la/les **TIMER/TIMERS**(MINUTERIE/MINUTERIE S) réglée(s) aux différents niveaux, l'écran affiche toutes les minuteries de cuisson programmées.

- ❑ Sélectionnez l'icône **START** (DÉMARRER) pour passer à la phase suivante.

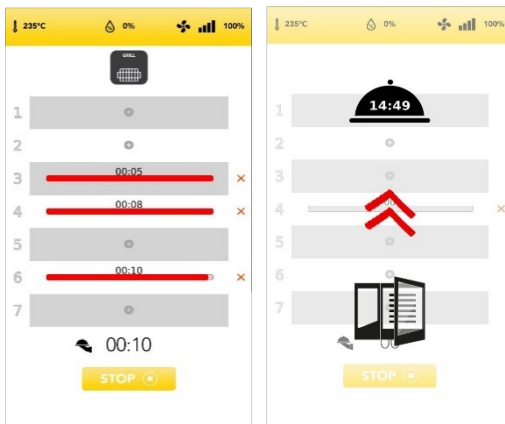
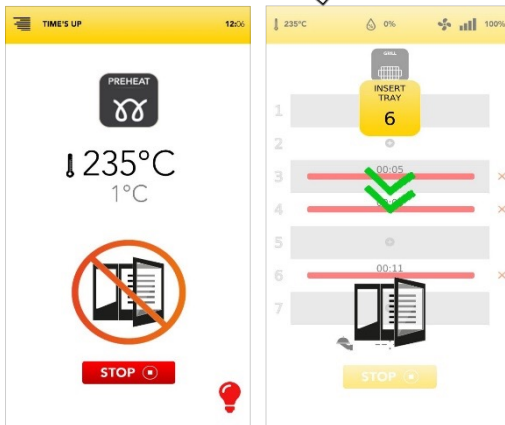
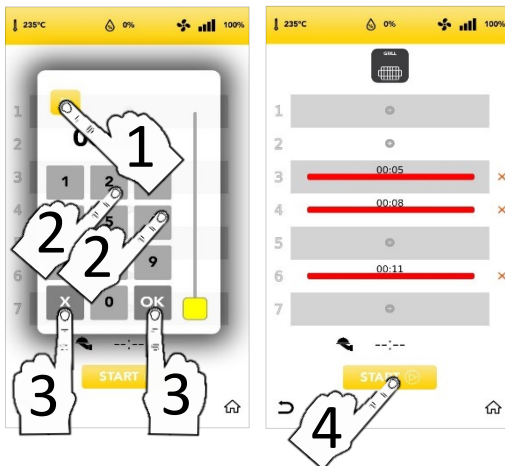
- ❑ Si le préchauffage est activé, attendez d'avoir atteint la température programmée.

- ❑ Insérez la première plaque au niveau indiqué à l'écran ; lorsque la porte est fermée, le **COUNTDOWN** (COMPTE À REBOURS) est activé.

- ❑ Pendant la cuisson, l'écran affiche le compte à rebours de toutes les minuteries.

- ❑ Insérez toutes les autres plaque aux niveaux correspondant lorsque l'écran l'indique (insérez la plaque 1, 2, 3,...).

- ❑ À la fin, retirez les plaques des niveaux et effectuez le service.





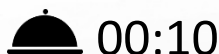
- Dans la barre rouge affichée au niveau programmé, vous pouvez voir le TEMPS restant dans la partie supérieure.



- Sélectionnez la croix rouge située à droite de la barre rouge pour supprimer le niveau de paramètre/minuterie.

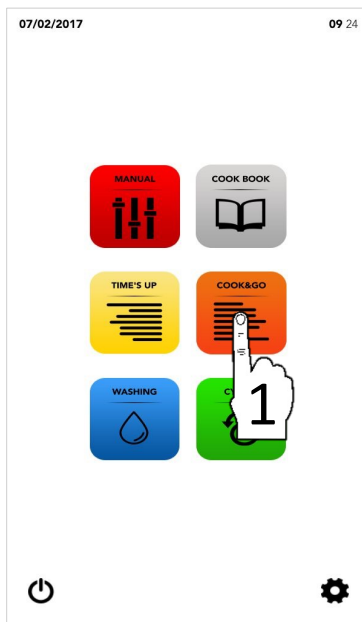


- L'heure estimée pour le service (fin synchronisée des cuissons programmées) est affichée dans la CLOCHE.



## DÉMARRER LE CYCLE SPÉCIAL COOK&GO

- 1 Sélectionnez l'icône *COOK & GO* à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL).



Le cycle spécial *COOK&GO* permet de démarrer différentes cuissons en même temps.

- 2 Effectuez cette opération en sélectionnant :

- 2 Une technique de cuisson suggérée

*OU*

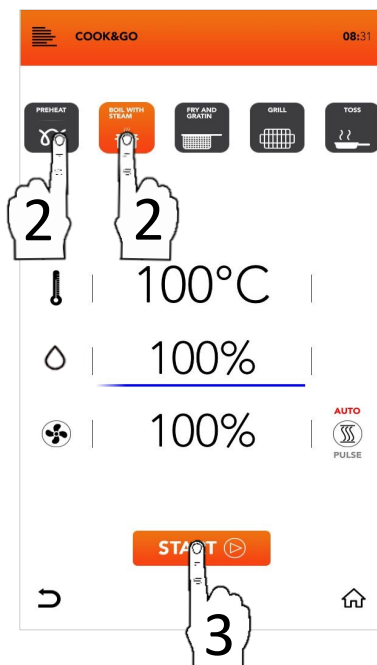
- 2 Il est possible d'ajouter la phase de *PREHEAT* (PRÉCHAUFFAGE).

*OU*

- 2 Effectuez la sélection manuelle des paramètres (sélectionnez la zone de valeur souhaitée pour la modifier).

*PUIS*

- 2 Sélectionnez l'icône *DÉMARRER* pour passer à la phase suivante.



# PARAMÈTRES DES TECHNIQUES DE CUISSON PROPOSÉES



PREHEAT

*PREHEAT*  
(PRÉCHAUFFAGE) Atteint la température de fonctionnement pour la cuisson sélectionnée.



BOIL WITH STEAM

*BOIL WITH STEAM*  
(CUISSON À LA VAPEUR) Recrée les conditions des cuissons à la vapeur et/ou ébullition.

∞  
100 °C  
100 %  
100 %



FRY AND GRATIN

*FRY AND GRATIN*  
(FRITURE ET GRATIN) Recrée les conditions des fritures ou des cuissons similaires comme gratiner.

∞  
200 °C  
0 %  
100 %



GRILL

*GRILL*  
Recrée les conditions propres à la cuisson au grill.

∞  
235 °C  
0 %  
100 %



TOSS

*TOSS*  
(SAUTER) Recrée les conditions d'une cuisson combinée classique.

∞  
180 °C  
30 %  
100 %

- ☐ Sélectionnez une technique de cuisson proposée.

*OU*

Effectuez la sélection manuelle des paramètres (sélectionnez la zone de valeur souhaitée pour la modifier).

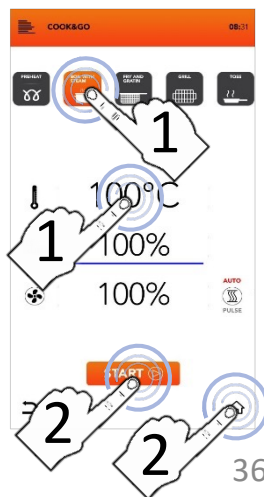
*PUIS*

- ☐ Sélectionnez l'icône *START* (DÉMARRER) pour passer à la phase suivante.

*OU*

**START** ▶

Sélectionnez l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut et effectuer d'autres opérations.



## DÉMARRER LE CYCLE SPÉCIAL COOK&GO

- ☐ Sélectionnez une technique de cuisson proposée.

OU

Effectuez la sélection manuelle des paramètres (sélectionnez la zone de valeur souhaitée pour la modifier).

PUIS

- ☐ Sélectionnez l'icône **START** (DÉMARRER) pour lancer la cuisson. Si le préchauffage est activé, attendez d'avoir atteint la température requise.

OU



Sélectionnez l'icône **HOME** (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut et effectuer d'autres opérations.

- ☐ Insérez votre plaque, fermez la porte et sélectionnez l'icône **PLUS** associée au niveau d'insertion de la plaque pour fixer la durée de cuisson.



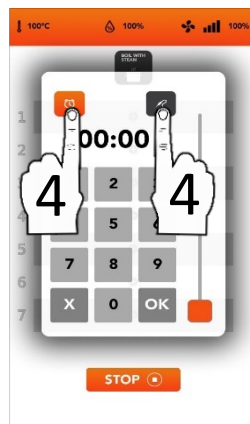
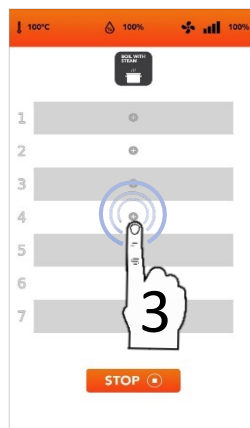
Le nombre de niveaux indiqué à gauche fait référence à la position dans laquelle insérer la plaque pendant la cuisson simultanée.

- ☐ Sélectionnez l'icône **TIMER** (MINUTERIE) pour régler le mode de cuisson avec minuteur (voir paragraphes suivants).

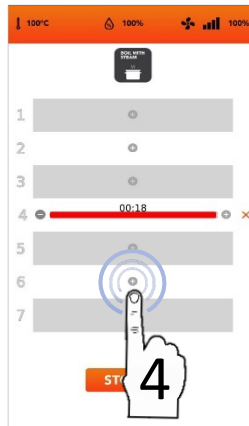
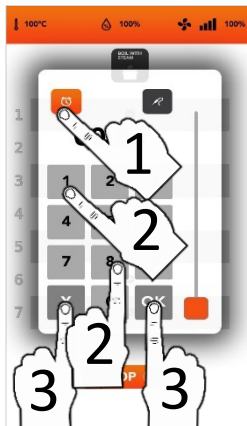
OU



- ☐ Sélectionnez l'icône **CORE PROBE** (SONDE DE TEMPÉRATURE) pour régler une température cible pour la sonde de température (voir paragraphes suivants).



- ☐ Sélectionnez l'icône **TIMER** (MINUTERIE) et réglez les paramètres/minuteries souhaités :  
Confirmez la valeur sélectionnée (CONFIRMER LA SÉLECTION)  
OU  
Fermez la fenêtre contextuelle (FERMER LA SÉLECTION)



- ☐ Une fois la confirmation effectuée, l'écran affiche toutes vos minuteries de cuisson programmées.
- ☐ Sélectionnez l'icône **PLUS** si vous souhaitez ajouter d'autres minuteries et répétez les opérations.

- ☐ Le nombre de niveaux indiqué à gauche fait référence à la position dans laquelle insérer la plaque pendant la cuisson simultanée.

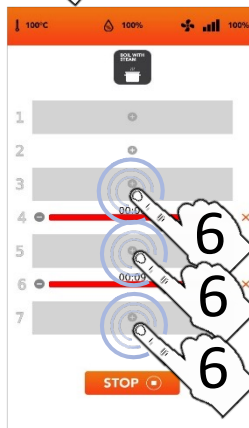
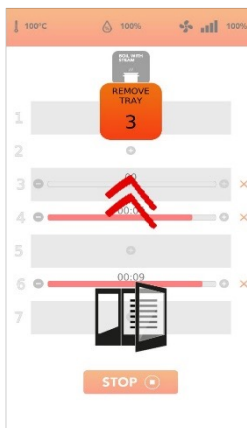
- ☐ Pendant la cuisson, l'écran affiche le compte à rebours de toutes les minuteries.

- ☐ Sélectionnez l'icône **STOP** pour interrompre toutes les cuissons simultanées.



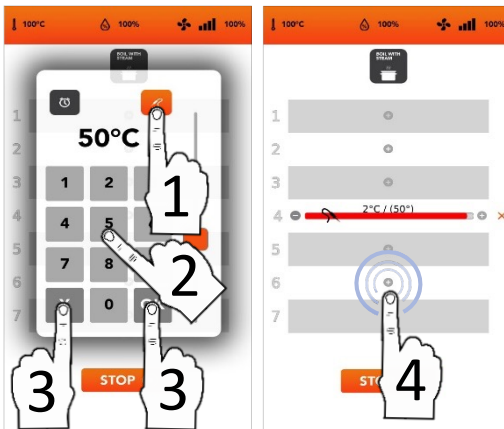
- ☐ Retirez chaque plaque du niveau indiqué (retirez la plaque 1, 2, 3,...) lorsque le compte à rebours est terminé.

- ☐ Attendez les autres **TIMERS** (MINUTERIES) et/ou ajoutez entre-temps de nouveaux paramètres de minuterie à chaque niveau disponible.



# DÉMARRER LE CYCLE SPÉCIAL COOK&GO AVEC LA SONDE DE TEMPÉRATURE

- ❑ Sélectionnez l'icône *CORE PROBE* (SONDE DE TEMPÉRATURE) réglez les paramètres/minuteurs souhaités :  
Confirmez la valeur sélectionnée (CONFIRMER LA SÉLECTION)  
OU  
Fermez la fenêtre contextuelle (FERMER LA SÉLECTION)

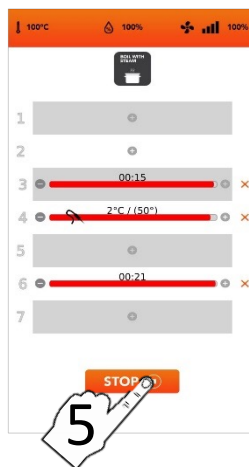


- ❑ Une fois la confirmation effectuée, l'écran affiche tous les paramètres de cuisson.
- ❑ Sélectionnez l'icône *PLUS* si vous souhaitez ajouter d'autres minuteries et répétez les opérations.

- ❑ Le nombre de niveaux indiqué à gauche fait référence à la position dans laquelle insérer la plaque pendant la cuisson simultanée.

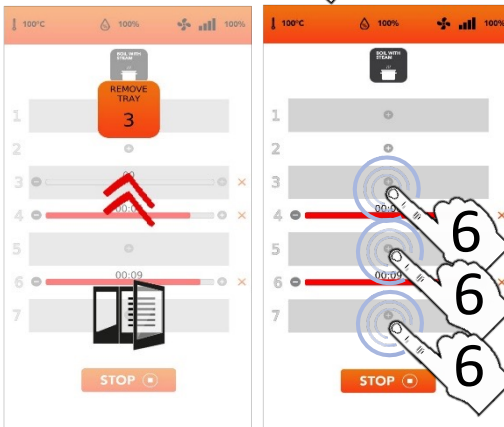
- ❑ Pendant la cuisson, l'écran affiche le compte à rebours de tous les paramètres.

- ❑ Sélectionnez l'icône *STOP* pour interrompre toutes les cuissons simultanées.



- ❑ Retirez chaque plaque du niveau indiqué (retirez la plaque 1, 2, 3,...) lorsque le compte à rebours est terminé.

- ❑ Attendez les autres *TIMERS* (MINUTERIES) et/ou ajoutez entre-temps de nouveaux paramètres à chaque niveau disponible.

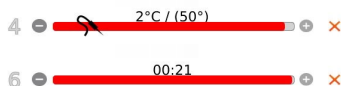




- Il est possible de régler en même temps le mode de cuisson par *TEMPS* (TIMER–MINUTERIE–) et le mode de cuisson par *CORE PROBE* (SONDE DE TEMPÉRATURE). (jusqu'à un paramètre de *CORE PROBE* (SONDE DE TEMPÉRATURE))



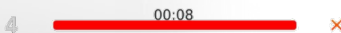
- Dans la barre rouge affichée dans la partie supérieure du niveau réglé, le *TEMPS* restant est affiché si vous avez réglé un *TIMER* (MINUTERIE) manuelle, ou la valeur immédiate si vous avez réglé une cuisson par *CORE PROBE* (SONDE DE TEMPÉRATURE).



- En sélectionnant les icônes situées sur le côté de la barre rouge, il est possible de réduire, d'augmenter et/ou de supprimer le *TEMPS/PARAMÈTRE* de cuisson du niveau chargé.



- Le numéro de gauche indique le numéro du niveau à charger.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION : CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE

**MOYEN**  
POUR UN NIVEAU MOYEN  
DE SALISSURE (LE  
PRODUIT SAMCLEAN EST  
NÉCESSAIRE)

WASHING 08 23

**RINÇAGE**  
EAU UNIQUEMENT  
SANS PRODUIT  
CHIMIQUE



**RAPIDE**  
POUR UN NIVEAU TRÈS  
FAIBLE DE SALISSURE (LE  
PRODUIT SAMCLEAN EST  
NÉCESSAIRE)



**DÉLICAT**  
POUR UN NIVEAU FAIBLE  
DE SALISSURE (LE PRODUIT  
SAMCLEAN EST  
NÉCESSAIRE)

**INTENSE**  
POUR UN NIVEAU  
TRÈS ÉLEVÉ DE  
SALISSURE (LE  
PRODUIT  
SAMCLEAN EST  
NÉCESSAIRE)

RETOUR



CHARGEMENT  
DES PRODUITS  
CHIMIQUES

ÉCRAN  
D'ACCUEIL



▣ Fours de petite taille :  
6 plaques/7 plaques



TEMPS DE NETTOYAGE	TEMPS min.	EAU Litres	SAMCLEAN grammes
RAPIDE	20	17	90
DÉLICAT	36	26	180
MOYEN	52	37	270
INTENSE	67	46	360

▣ Fours de taille moyenne :  
10 plaques/11 plaques



TEMPS DE NETTOYAGE	TEMPS min.	EAU Litres	SAMCLEAN grammes
RAPIDE	20	17	130
DÉLICAT	36	26	260
MOYEN	52	37	390
INTENSE	67	46	520

▣ Fours de grande taille :  
16 plaques/20 plaques



TEMPS DE NETTOYAGE	TEMPS min.	EAU Litres	SAMCLEAN grammes
RAPIDE	20	17	180
DÉLICAT	36	26	360
MOYEN	52	37	540
INTENSE	67	46	720

## DÉMARRER UN CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE

- ❑ Sélectionnez l'icône **WASHING\*** (NETTOYAGE) à partir de l'écran HOME (ACCUEIL).
- ❑ Faites particulièrement attention lorsque vous versez les liquides dans les réservoirs ; le port des gants de protection est obligatoire pendant cette opération. Fermez ensuite le compartiment des plaques sous le four jusqu'à son arrêt mécanique pour éviter que des pièces ne dépassent.

**N'UTILISEZ QUE SAMCLEAN ET SAMCAL POUR REMPLIR LES RÉSERVOIRS.**



- ❑ Effectuez cette opération en sélectionnant :

La fonction **RINÇAGE** (uniquement de l'eau sans produit chimique)

OU



L'un des nettoyages automatiques proposés (rapide, délicat, moyen, intense)

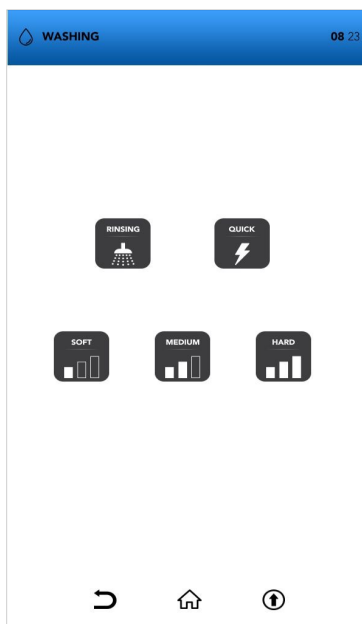
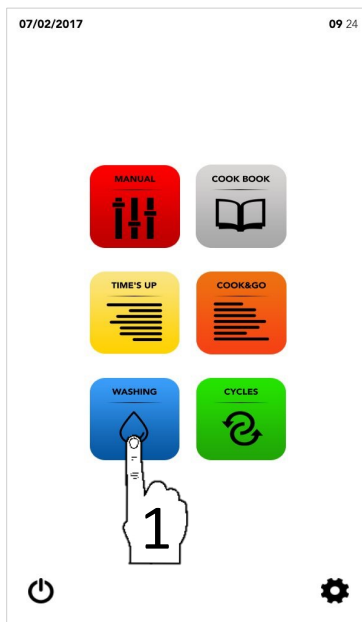
OU

L'icône de chargement de SAMClean dans le circuit (il est obligatoire de lancer un rinçage par la suite, afin d'éliminer le produit chimique de la chambre de cuisson)

OU

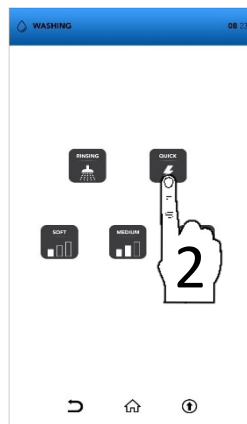


Sélectionnez les icônes **BACK/HOME** (RETOUR/ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.

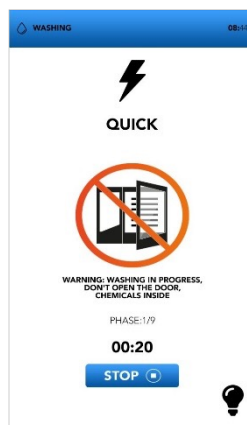


## DÉMARRER UN CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE

- 1 Sélectionnez l'icône **WASHING** (NETTOYAGE) à partir de l'écran **HOME** (ACCUEIL).
- 2 Sélectionnez l'un des lavages automatiques proposés



- 3 Attendez la fin du cycle ou sélectionnez l'icône **ARRÊT** si vous souhaitez interrompre le lavage déjà commencé



- 4 L'écran **DOOR OPENING** (OUVERTURE DE LA PORTE) indique que la température est trop élevée et qu'il est nécessaire de refroidir le four avant de lancer le cycle de lavage souhaité



- 5 L'écran indique d'ouvrir la porte si la température est trop élevée ; un nouvel écran s'affichera lorsque vous devrez la fermer.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES SUR LES CYCLES DE LAVAGE AUTOMATIQUE

- L'interruption d'un cycle de lavage déjà commencé nécessite un rinçage obligatoire de minutes pour éliminer les éventuels résidus de produits chimiques.



- À la fin du cycle spécial pour le chargement du circuit de détergent, un rinçage de 5 minutes est obligatoire pour éliminer les éventuels résidus de produits chimiques.



- Enlevez tous les accessoires de l'intérieur du four avant de sélectionner un lavage automatique.



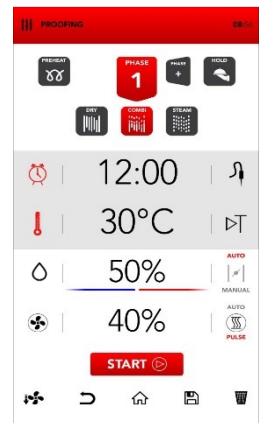
1 Sélectionnez l'icône *CYCLES* à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)



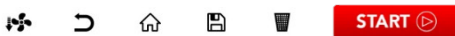
2 Sélectionnez l'un des cycles spéciaux (voir les paragraphes suivants)






















































3 L'écran affiche un résumé des paramètres du cycle sélectionné.



4 Sélectionnez l'icône *START* (DÉMARRER) pour lancer le cycle, modifiez les paramètres souhaités ou choisissez parmi les autres options disponibles.



# PARAMÈTRES DES CYCLES SPÉCIAUX

	<p>REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE DE CUISSON</p>	 - 60 °C -  100 %		
	<p>CYCLE DE LEVAGE</p>	 30 °C  50 %  40 %		
	<p>CUISSON SOUS VIDE</p>	 70 °C  100 %  70 %		
	<p>CUISSON À SONDE SOUS VIDE</p>	 70 °C  100 %  70 %		
	<p>RÉGÉNÉRATION EN MODE SEC</p>	 7' 130 °C  0 %  80 %		
	<p>RÉGÉNÉRATION DE LA SONDE EN MODE SEC</p>	 65 °C 130 °C  0 %  70 %		
	<p>RÉGÉNÉRATION EN MODE COMBI</p>	 1' 120 °C  0 %  40 %	 5' 130 °C  30 %  70 %	 1' 140 °C  0 %  90 %
	<p>RÉGÉNÉRATION DE LA SONDE EN MODE COMBI</p>	 1' 120 °C  0 %  40 %	 65 °C 130 °C  30 %  70 %	 1' 140 °C  0 %  90 %
	<p>RÉGÉNÉRATION EN MODE VAPEUR</p>	 7' 100 °C  100 %  100 %		
	<p>RÉGÉNÉRATION DE LA SONDE EN MODE VAPEUR</p>	 65 °C 100 °C  100 %  100 %		

## MENU DES PARAMÈTRES



- ▣ Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran HOME (ACCUEIL)



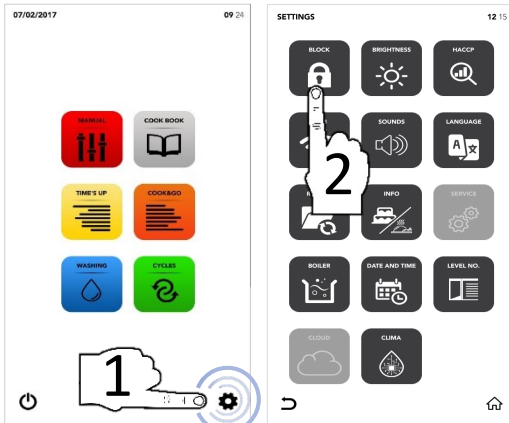
- ▣ Le menu *SETTINGS* (PARAMÈTRES) permet de modifier certaines fonctions du logiciel ; consultez le service technique pour obtenir des informations spécifiques supplémentaires.



## MENU DES PARAMÈTRES :ACTIVATION DE BLOQUER RECETTES

1 Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)

2 Sélectionnez l'icône *BLOCK* (BLOQUER)



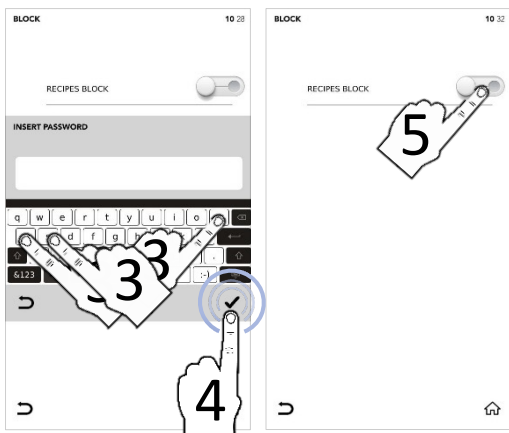
La fonction *RECIPE BLOCK* (BLOQUER RECETTES) permet d'utiliser les recettes disponibles dans la *DATABASE* (BASE DE DONNÉES), mais empêche toute modification et l'enregistrement de nouvelles recettes.

3 Saisissez votre *PASSWORD* (MOT DE PASSE) sur le clavier

4 Confirmez le *PASSWORD* (MOT DE PASSE) en appuyant sur la coche



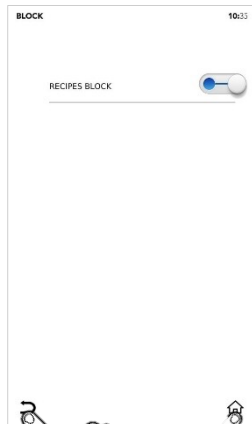
5 Sélectionnez l'icône *ENABLE* (ACTIVER) sur le *BLOCK* (BLOQUER)



*PASSWORD* (MOT DE PASSE) par défaut : **pass**

6 La barre bleue sur l'icône indique que le changement a été effectué avec succès

7 Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.





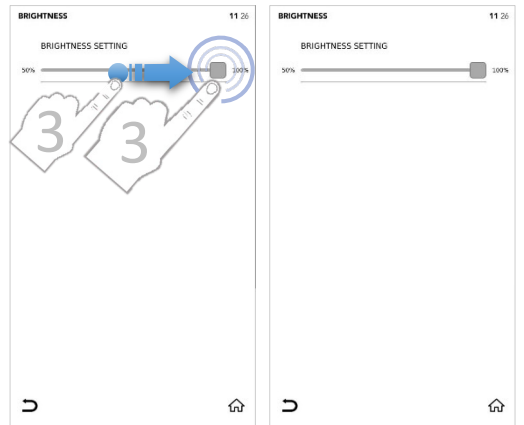
# MENU DES PARAMÈTRES : AUGMENTER LA LUMINOSITÉ

1 Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)



2 Sélectionner l'icône *BRIGHTNESS* (LUMINOSITÉ)

3 Définir le paramètre souhaité à l'aide de SÉLECTION DÉFILANTE



4 Modification effectuée avec succès

5 Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.



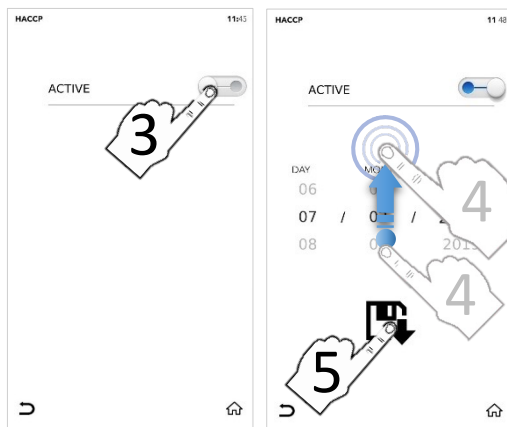
# MENU DES PARAMÈTRES : TÉLÉCHARGER LES DONNÉES HACCP

1 Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)



2 Sélectionner l'icône *HACCP*

3 Sélectionner l'icône *ENABLE* (ACTIVER) dans la *ZONE ACTIVE*



4 Définir le jour souhaité à l'aide de *SÉLECTION DÉFILANTE*

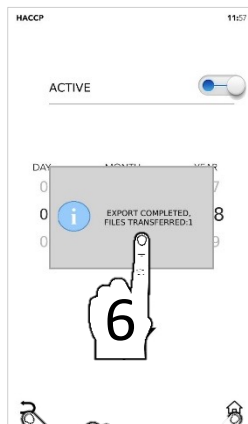
5 Insérer la clé USB dans l'emplacement prévu à cet effet et sélectionner l'icône *SAVE* (ENREGISTRER) pour exporter les données vers la clé USB



6 Fichier/Fichiers exporté(s) avec succès

7 Retirer la clé USB

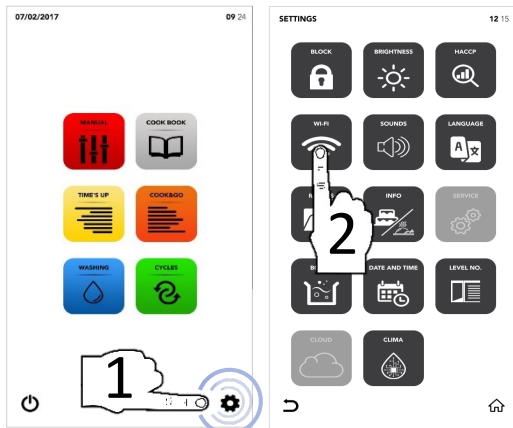
8 Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.



La clé USB doit être vierge

## MENU DES PARAMÈTRES : CONFIGURATION WIFI

- ☐ Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)



- ☐ Sélectionner l'icône *WIFI*

- ☐ Section verrouillée, contacter le service d'assistance pour obtenir plus de précisions



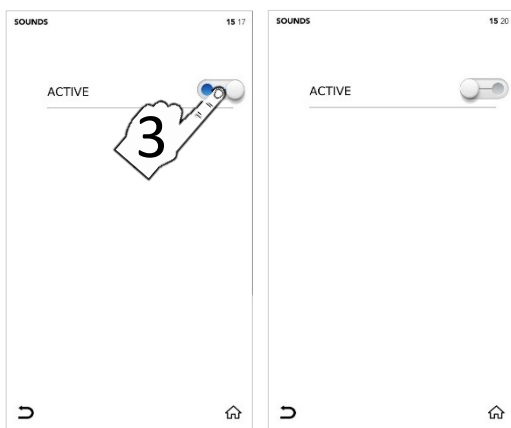
## MENU DES PARAMÈTRES :SONS

1 Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)

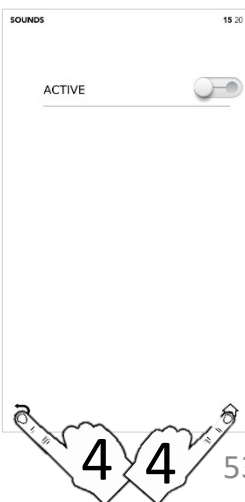


2 Sélectionner l'icône *SONS*

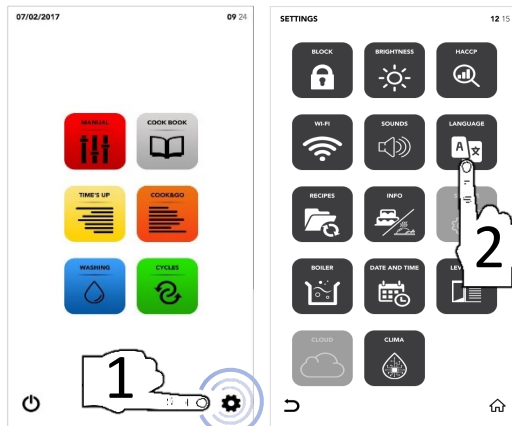
3 Sélectionner l'icône *ENABLE* (ACTIVER) dans la *ZONE ACTIVE* pour modifier selon vos préférences



4 Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.



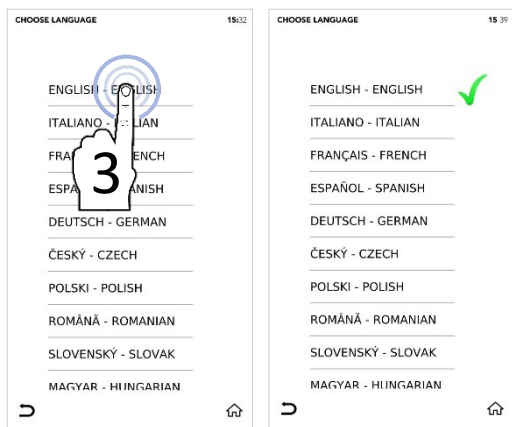
1 Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)



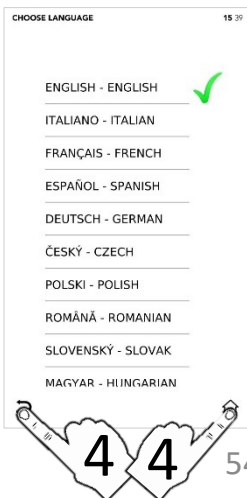
2 Sélectionner l'icône *LANGUES*

3 Sélectionner la langue souhaitée

4 La coche verte indique que la modification a été effectuée avec succès

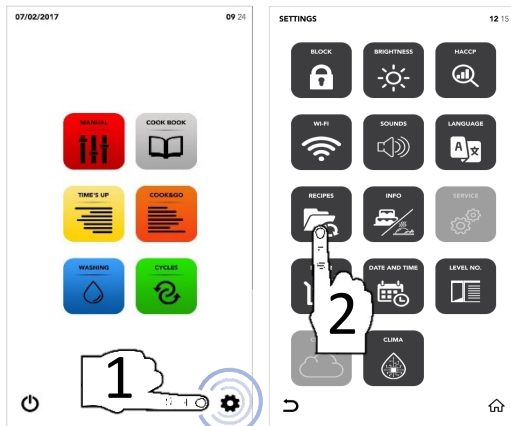


5 Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.

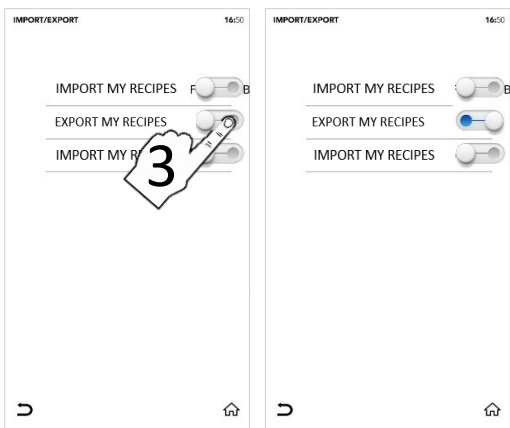


## MENU DES PARAMÈTRES : MISES À JOUR SW

- 1 Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)

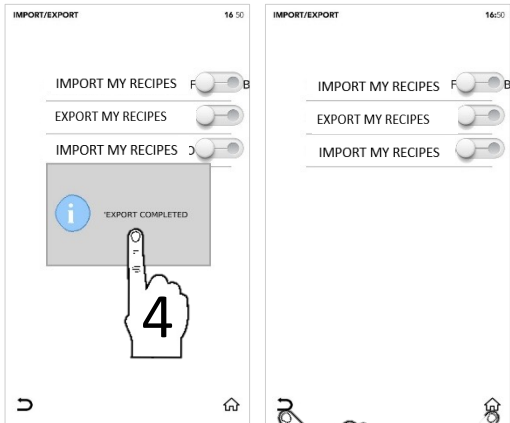


- 2 Sélectionner l'icône *MISE À JOUR*



- 3 Sélectionner l'option souhaitée

- 4 Insérer la clé USB dans l'emplacement prévu à cet effet et sélectionner l'icône *ENABLE* (ACTIVER) dans la *ZONE ACTIVE* pour *IMPORT/EXPORT* (IMPORTER/EXPORTER) les fichiers depuis/vers la clé USB.



- 5 Fichier/Fichiers exporté(s) avec succès

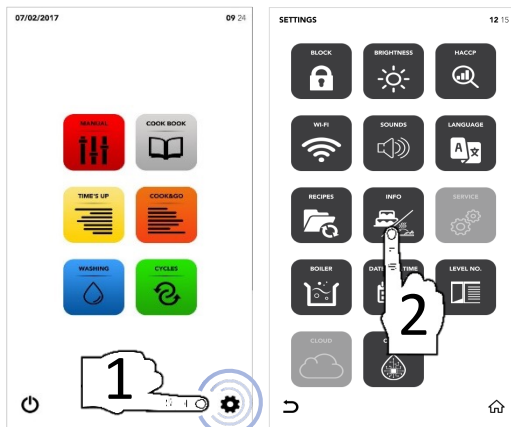
- 6 Retirer la clé USB

- 7 Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.

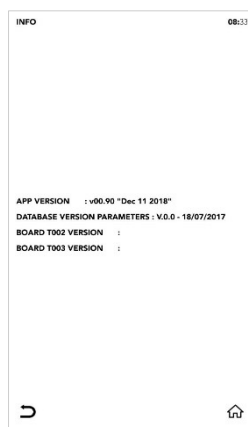


## MENU DES PARAMÈTRES :INFO

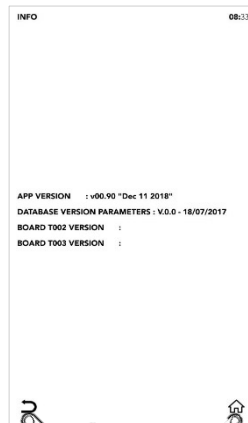
☐ Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)



☐ Sélectionner l'icône *INFO*

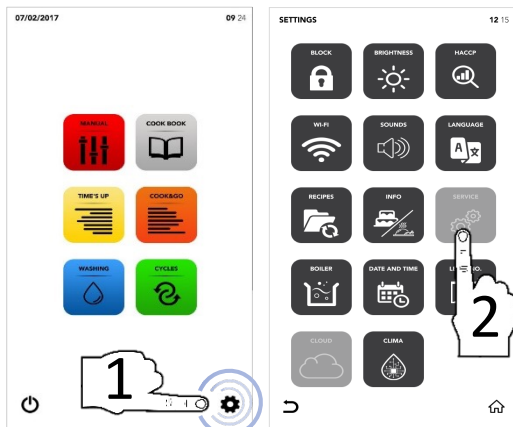


☐ Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.



## MENU DES PARAMÈTRES : CONFIGURATION SERVICE

- ☐ Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)



- ☐ Section déverrouillée, contacter le service d'assistance pour plus de précisions





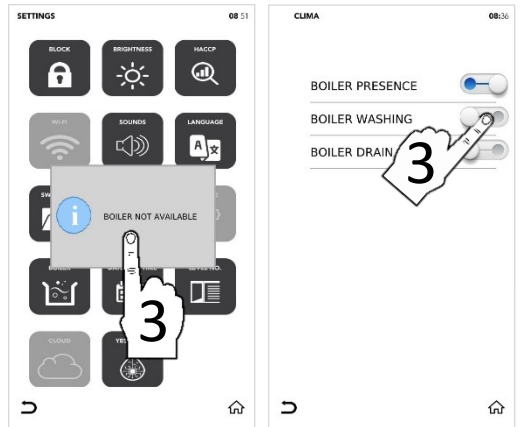
1 Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)



2 Sélectionner l'icône *BOILER* (CHAUDIÈRE)

3 La fenêtre contextuelle indique si la chaudière n'est pas disponible sur votre four, sinon les options disponibles s'affichent

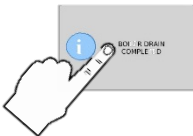
4 Sélectionner l'icône *ENABLE* (ACTIVER) dans la ZONE ACTIVE pour lancer le lavage de la chaudière ou la vidange de la chaudière selon vos besoins



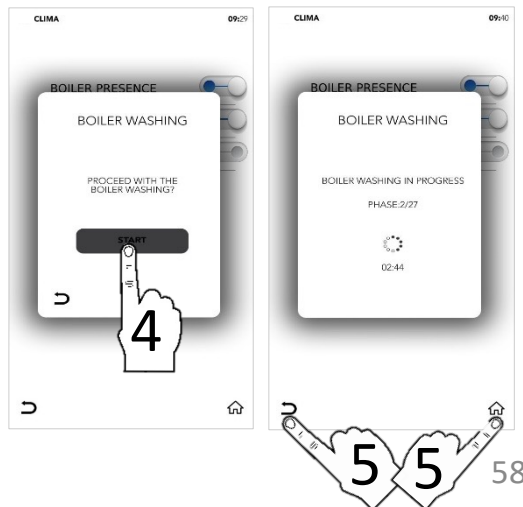
UTILISER UNIQUEMENT SAMCLEAN ET SAMCAL POUR REMPLIR LES RÉSERVOIRS

5 Sélectionner l'icône *START* (DÉMARRER) pour confirmer la sélection

6 À la fin du lavage, la fenêtre contextuelle indique que vous pouvez poursuivre avec les autres opérations

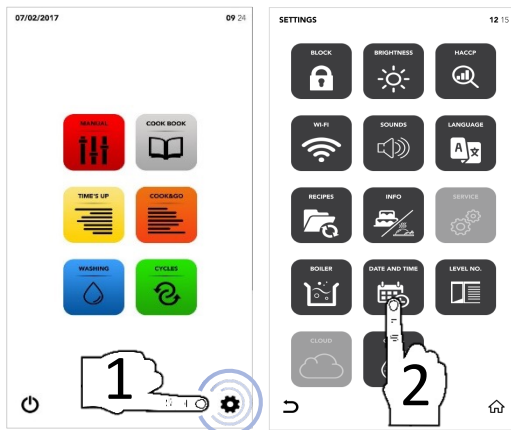


7 Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.

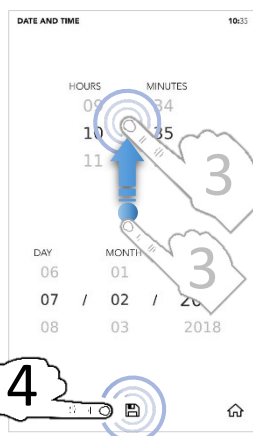


## MENU DES PARAMÈTRES :MODIFIER LA DATE ET L'HEURE

- 1 Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)

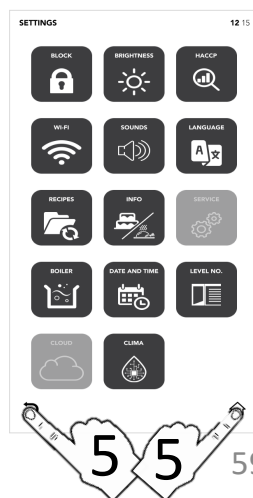


- 2 Définir les paramètres souhaités à l'aide de SÉLECTION DÉFILANTE



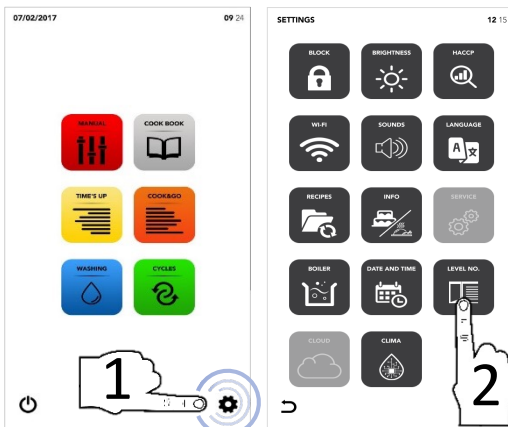
- 3 Sélectionnez l'icône *SAVE* (ENREGISTRER) pour confirmer

- 4 Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.



## MENU DES PARAMÈTRES : NIVEAU N°OPTIONS

- 1 Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)

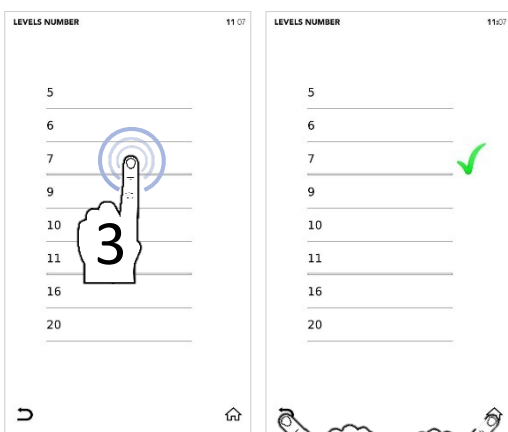


- 2 Sélectionner l'icône *LEVEL NO.* (Nb. NIVEAU)



L'option *LEVEL NO.* (Nb. NIVEAU) affiche le nombre de niveaux à charger pendant le cycle spécial *TIME'S UP* et le cycle spécial *COOK&GO*.

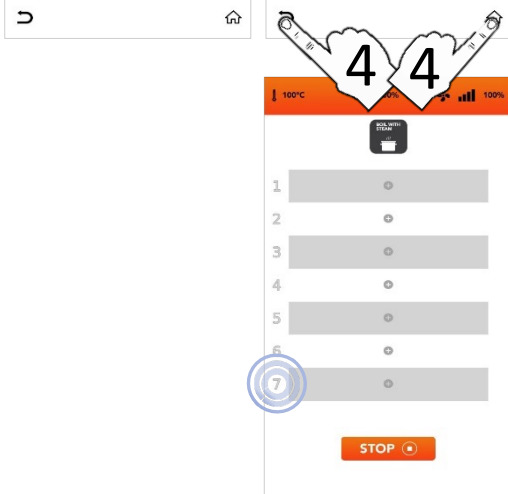
- 3 Sélectionner le paramètre souhaité



- 4 La coche verte indique que la modification a été effectuée avec succès



- 5 Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.



- 6 Pendant le cycle spécial *TIME'S UP* et le cycle spécial *COOK&GO*, le nouveau paramètre modifié s'affiche.

## MENU DES PARAMÈTRES :CLOUD

- ☐ Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)



- ☐ Sélectionnez l'icône *CLOUD*

- ☐ Section déverrouillée, contacter le service d'assistance pour plus de précisions



1 Sélectionnez l'icône *SETTINGS* (PARAMÈTRES) à partir de l'écran *HOME* (ACCUEIL)



2 Sélectionnez l'icône *SAM CLIMA*

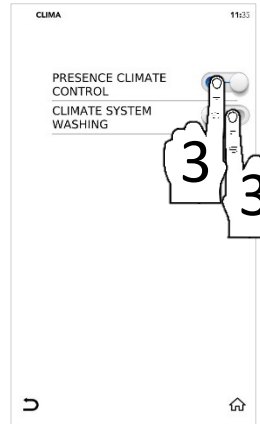
3 Sélectionnez l'icône *ENABLE* (ACTIVER) de la première *ZONE ACTIVE* pour désactiver la technologie *ACT* (Advanced Clima Technology).

OU

4 Sélectionnez l'icône *ENABLE* (ACTIVER) de la deuxième *ZONE ACTIVE* pour démarrer le *CLIMATE SYSTEM WASHING* (LAVAGE SYSTÈME CLIMA).

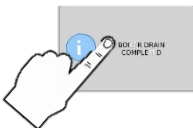


UTILISER UNIQUEMENT SAMCLEAN A ET POUR REMPLIR LES RÉSERVOIRS

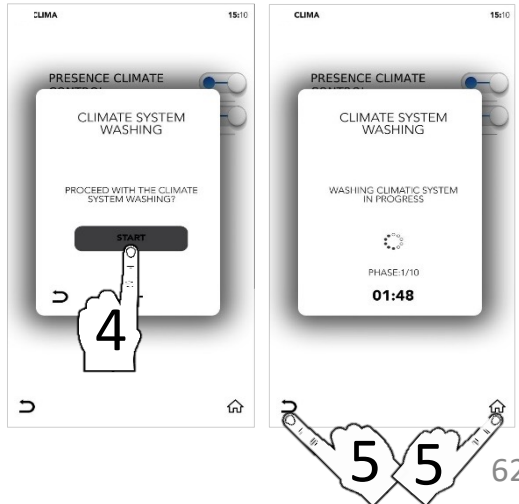


5 Sélectionner l'icône *START* (DÉMARRER) pour confirmer la sélection

6 À la fin du lavage, la fenêtre contextuelle indique que vous pouvez poursuivre avec les autres opérations



7 Sélectionnez l'icône *BACK* (RETOUR) pour revenir à l'écran précédent ou l'icône *HOME* (ACCUEIL) pour revenir à l'écran d'accueil par défaut.













# Betriebsanleitung TOUCHLINE Öfen

---



# Inhalt

---

ALARME UND WARNHINWEISE	SEITE 4
EINSCHALTEN DER ANZEIGE	SEITE 6
STARTBILDSCHIRM	SEITE 7
MANUELLES GAREN	SEITE 8
MANUELLE BETRIEBSEINSTELLUNGEN	SEITE 9
STARTEN DES COOK BOOK-MODUS	SEITE 20
LÖSCHEN EINES REZEPTES	SEITE 25
STARTEN DES SONDERZYKLUS TIME'S UP	SEITE 27
STARTEN DES SONDERZYKLUS COOK&GO	SEITE 34
STARTEN DES AUTOMATISCHEN WASCHGANGS	SEITE 38
STARTEN EINES SONDERZYKLUS	SEITE 43
MENÜEINSTELLUNGEN	SEITE 45



# ALARME UND WARNHINWEISE



Die Alarmer blockieren den aktiven Betrieb des Ofens.



Die Warnhinweise blockieren den Ofenbetrieb nicht, sondern weisen auf Anomalien hin, die so schnell wie möglich zu beheben sind.

BEISPIEL: EIN WARNHINWEIS



BEISPIEL: EIN ALARM



WARNHINWEIS-CODE	ANGEZEIGTE MELDUNG	MASSNAHME/TÄTIGKEIT
W01	Zu wenig Reinigungsmittel	Reinigungsmittel-Behälter auffüllen.
W02	Zu wenig Entkalker	Entkalker-Behälter auffüllen
W04	Fehler beim Lesen des Kerntemperaturfühlers	Kerntemperaturfühler einfügen.
W11	Den Dampfgarer waschen	Führen Sie so schnell wie möglich einen automatischen Garer-Waschgang durch (Entkalkung). Andernfalls ist die Garleistung eventuell beeinträchtigt und/oder die Garantie wird ungültig.
W12	Wiederherstellen des verzögerten Garvorgangs fehlgeschlagen	Es gibt keine Korrekturmaßnahme. Das Rezept lässt sich nicht wiederherstellen.
W13	Wiederherstellen des aktuellen Rezepts fehlgeschlagen	Es gibt keine Korrekturmaßnahme. Das Rezept lässt sich nicht wiederherstellen.
W14	Verzögertes Rezept nicht verfügbar	Versuchen Sie es erneut oder schalten Sie die Stromversorgung aus und wieder ein.

## ALARME UND WARNHINWEISE

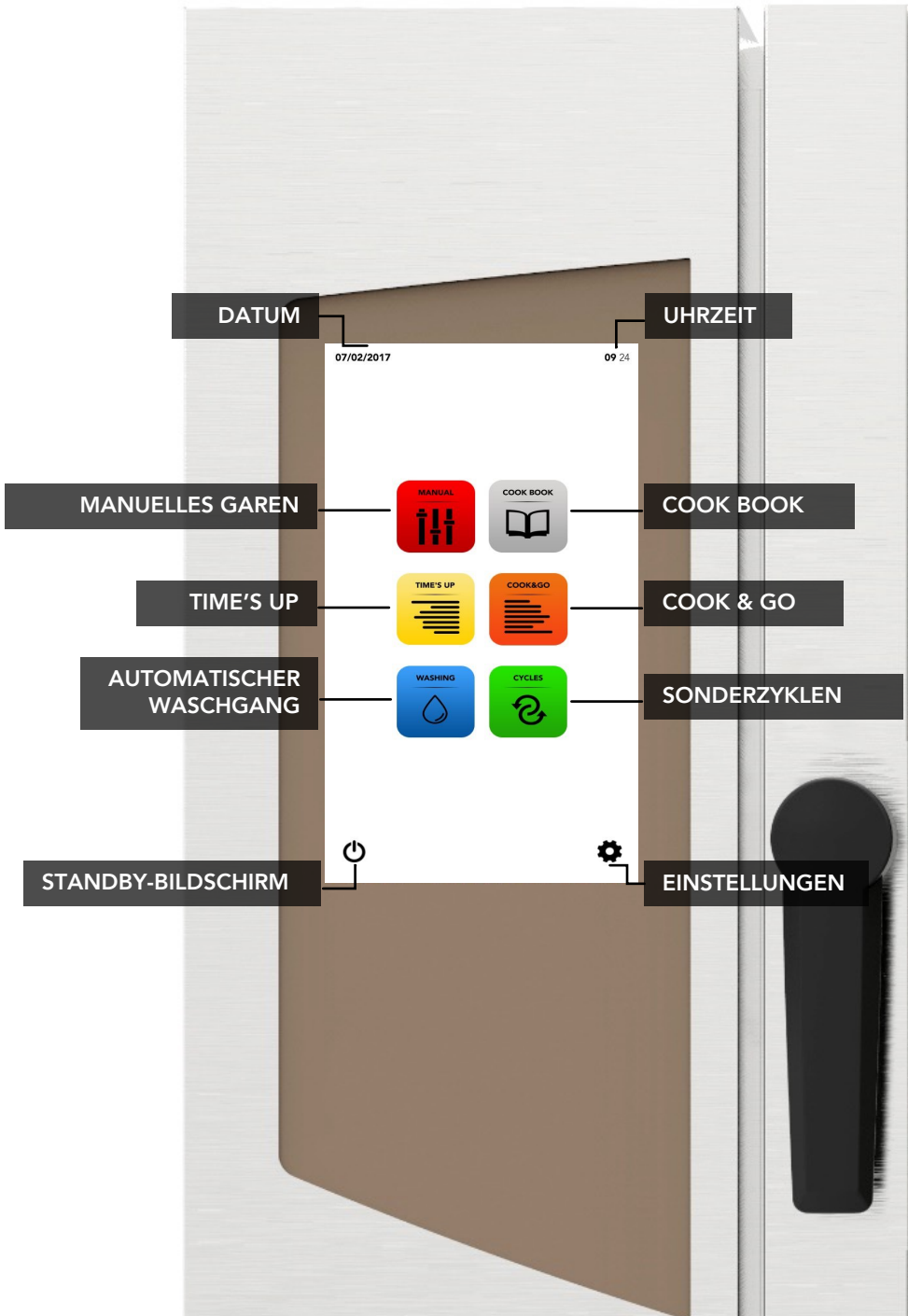
FEHLER CODE	ANGEZEIGTE MELDUNG	MASSNAHME/TÄTIGKEIT
E01	Alarm: kein Wasser	Prüfen Sie die Wasseranschlüsse und den Wasserdruck. Mindestdruck 2 bar.
E02	Alarm: Garraumtemperatur	Prüfen Sie das Sicherheitsthermostat.
E03	Alarm: Motortemperatur	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E04	Alarm: Dampfgarer-Temperatur	Prüfen Sie die Thermosicherung. Der Ofen schaltet den Dampfgarer aus und arbeitet mit direkter Befeuchtung.
E05	Alarm: Garraum-Höchsttemperatur überschritten	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E06	Alarm: Lesefehler am Garraum-Temperaturfühler	Der Temperaturfühler (PT100) im Garraum ist abgeschaltet oder defekt.
E07	Alarm: Motordrehzahl	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E08	Alarm: Stromversorgungs-Platine (T002) beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E09	Alarm: Platinen-Höchsttemperatur im Technikfach	Prüfen Sie die Lüftung des Technikfachs.
E10	Alarm: Dampfgarer-Temperaturgrenzwert überschritten	Wenden Sie sich an den Kundendienst. Der Ofen schaltet den Dampfgarer aus und arbeitet mit direkter Befeuchtung.
E11	Alarm: Lesefehler des Dampfgarer-Wasserstands	Wenden Sie sich an den Kundendienst. Der Ofen schaltet den Dampfgarer aus und arbeitet mit direkter Befeuchtung.
E12	Alarm: Lesefehler des Dampfgarer-Temperaturfühlers	Der Temperaturfühler (PT100) des Dampfgarers ist abgeschaltet oder defekt. Der Ofen schaltet den Dampfgarer aus und arbeitet mit direkter Befeuchtung.
E13	Alarm: Fehler beim Lesen des Dampfgarers, Fehlfunktion am Ablassventil	Wenden Sie sich an den Kundendienst. Der Ofen schaltet den Dampfgarer aus und arbeitet mit direkter Befeuchtung.
E14	Alarm: Dampfgarer-Erweiterungskarte (T003) beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E15	Die Firmware der Platine T002 ist falsch	Aktualisieren Sie alle Platinen (Karten) erneut.
E16	Die Firmware der Platine T002 ist falsch	Aktualisieren Sie alle Platinen (Karten) erneut.

## Einschalten der Anzeige

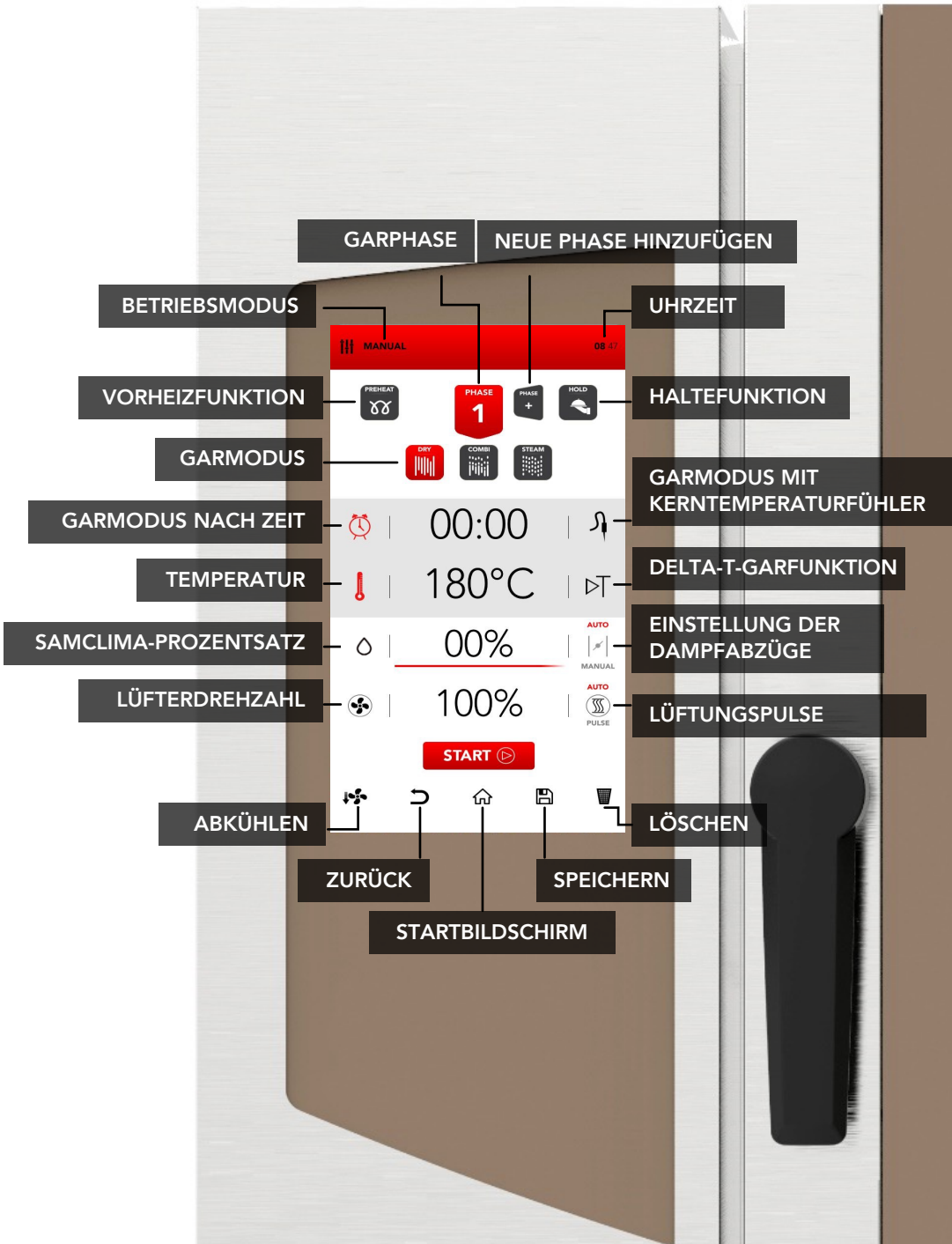
- Schalten Sie den Ofen am Standby-Bildschirm am On/Off-Symbol ein.



# BETRIEBSANLEITUNG: STARTBILDSCHIRM

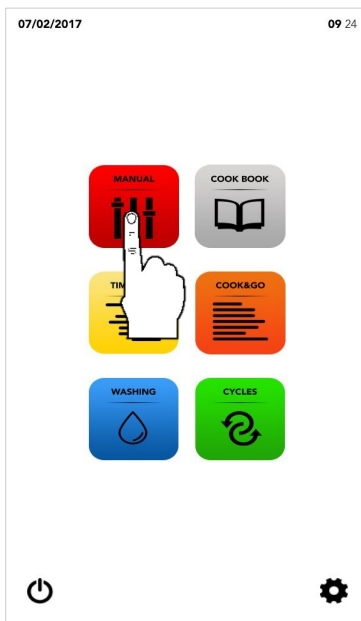


# BETRIEBSANLEITUNG: MANUELLES GAREN

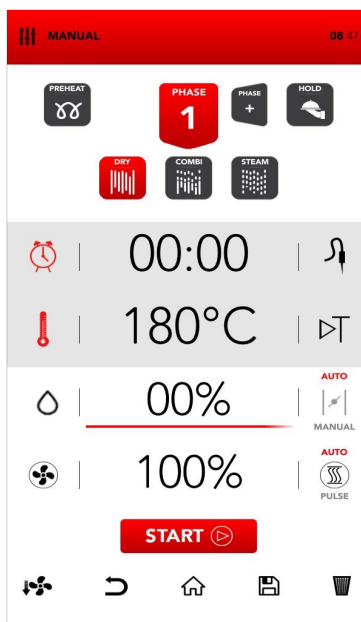


## MANUELLE BETRIEBSEINSTELLUNGEN

- 1 Wählen Sie am Startbildschirm das *MANUAL*-Symbol aus.



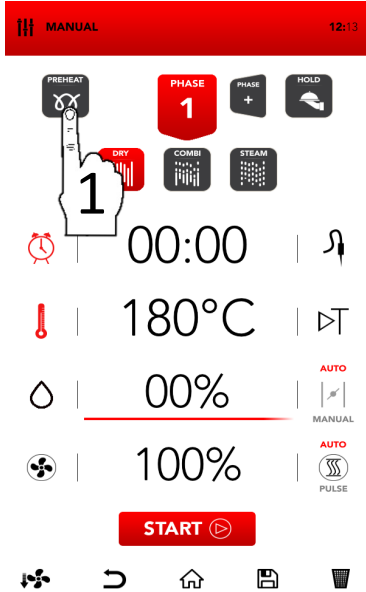
- 2 Nehmen Sie die Einstellungen vor, wie auf den folgenden Seiten beschrieben.





# EINSCHALTEN DES VORHEIZMODUS

☐ Wählen Sie das *PREHEAT*-Symbol aus.



Die *PREHEAT*-Funktion (Vorheizen) ist eine Option: Sie müssen sie nicht verwenden. SAMMIC empfiehlt das Vorheizen, denn es verbessert die Garleistung erheblich.

☐ Stellen Sie den gewünschten Parameter ein und

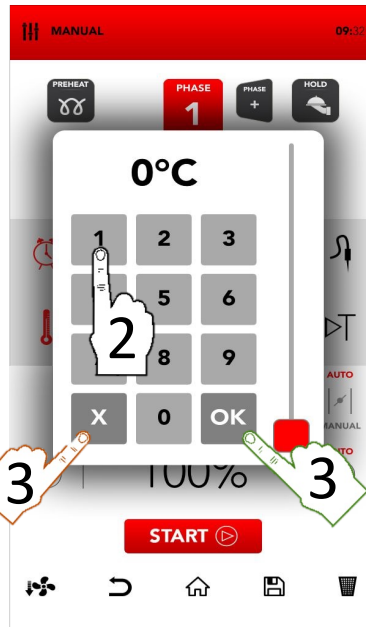
Bestätigen Sie die Eingabe (AUSWAHL BESTÄTIGEN) 

ODER

Schließen Sie das Pop-up-Fenster (AUSWAHL SCHLIESSEN) 

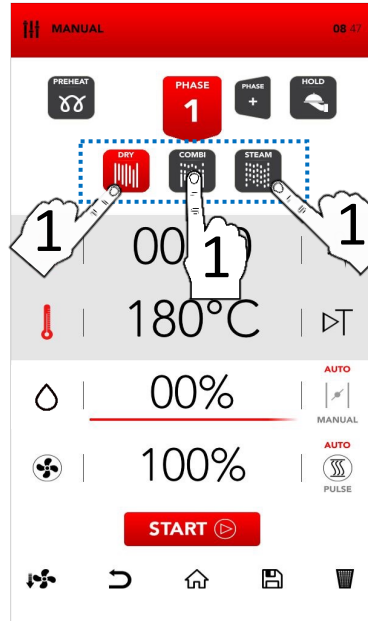


Sie können den *PREHEAT*-Modus (Vorheizen) auch nach dem *START* durch Öffnen der Tür abschalten. Sobald Sie die Tür schließen, beginnt der Garvorgang direkt mit *PHASE 1*.



## EINSTELLEN DES GARMODUS

- ☐ Wählen Sie den gewünschten Garmodus als folgenden Optionen aus:



### **Dry air convection**

Das Garen erfolgt in einer trockenen Kammer; das Gerät entfernt die Feuchtigkeit aktiv und schnell. Diese Funktion ist ideal für Zubereitungen bei hohen Temperaturen und bietet optimale Bedingungen zum Grillen, Überbacken, Frittieren und Bräunen. Außerdem ist sie zum Trocknen unverzichtbar.

### **Mix-combi**

Das Garen erfolgt in einer trockenen Kammer und das Gerät fügt Feuchtigkeit hinzu. Diese kombinierte Funktion verstärkt und beschleunigt die Wärmeübertragung. Sie ist ideal, um Gewichtsverluste zu vermeiden; sie bewahrt die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel und verbessert die Qualität des Garens. Sie ist für Fleisch, Fisch, Teigwaren und gefrorene Lebensmittel zu empfehlen.

### **Steam**

Das Garen erfolgt in einer mit Dampf gesättigten Kammer. Die Bedingungen ähneln dem herkömmlichen Kochen, jedoch ohne Nährstoffverluste.

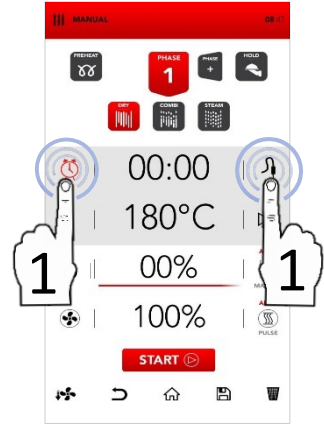
# EINSTELLEN DES GARMODUS MIT KERNTemperaturFÜHLER

- ☐ Wählen Sie am Timer (Zeitschaltung, Uhrensymbol) den Garmodus nach Zeit aus.

ODER



- ☐ Wählen Sie am FÜHLERSYMBOL den Garmodus nach Kerntemperaturfühler aus.



- ☐ Wählen Sie den interaktiven Bereich zur Parametereinstellung aus.



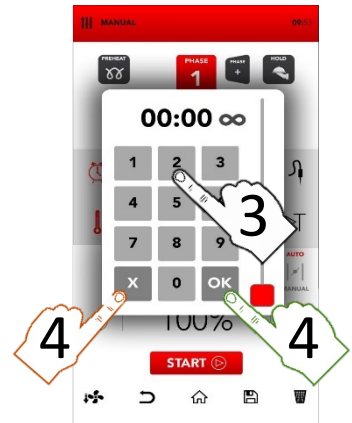
- ☐ Stellen Sie den gewünschten Parameter ein und

Bestätigen Sie die Eingaben



ODER

Schließen Sie das Pop-up-Fenster



# EINSTELLEN DER BETRIEBSARTEN THERMOMETER UND DELTA T

- Wählen Sie das THERMOMETER-Symbol zur Temperatureinstellung aus.

ODER



Wählen Sie unter DELTA T (mit Dreieckssymbol) den gleichnamigen Garmodus aus.



Das DELTA-T-Garen hängt mit dem Kerntemperaturfühler zusammen.



- Wählen Sie den interaktiven Bereich zur Parametereinstellung aus.



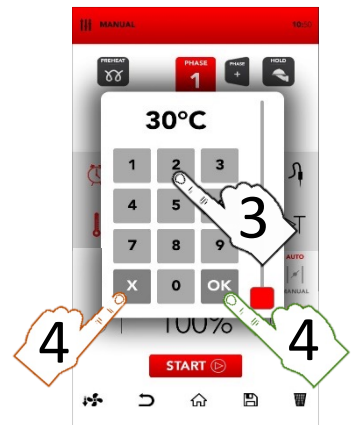
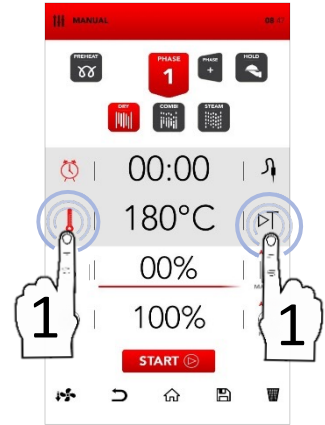
- Stellen Sie den gewünschten Parameter ein und

Bestätigen Sie die Eingaben (AUSWAHL BESTÄTIGEN)



ODER

Schließen Sie das Pop-up-Fenster (AUSWAHL SCHLIESSEN)



# EINSTELLEN VON SAMCLIMA

- Wählen Sie den interaktiven SAMCLIMA-Bereich zur Parametereinstellung aus.



Mit SAMCLIMA stellen Sie die prozentuale Feuchte im jeweiligen Garmodus ein.

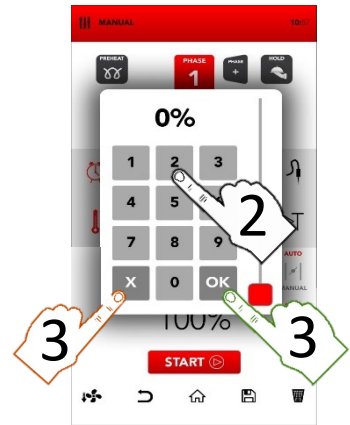
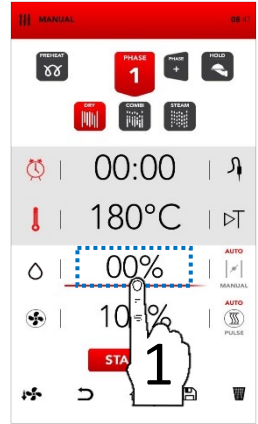
- Stellen Sie den gewünschten Parameter ein und

Bestätigen Sie die Eingaben (AUSWAHL BESTÄTIGEN)

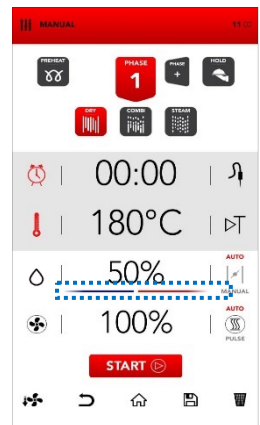
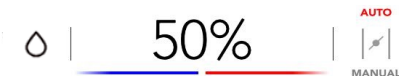
ODER



Schließen Sie das Pop-up-Fenster (AUSWAHL SCHLIESSEN)

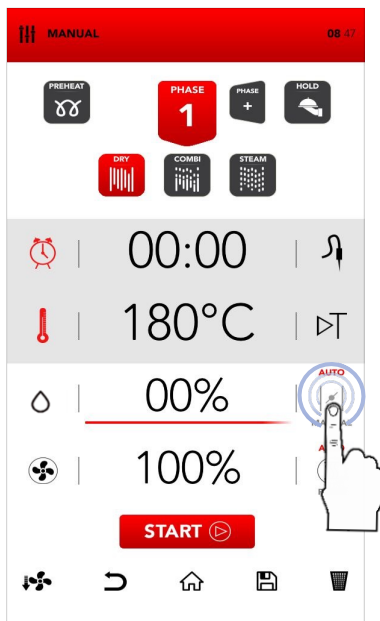
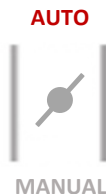


Dank der roten und blauen Farbmarkierung ist der vorgegebene SAMCLIMA-Feuchte-Prozentsatz auch an der SAMBAR-Leiste leicht zu erkennen.

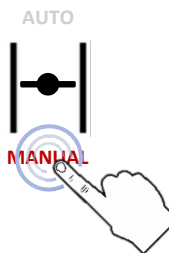


# AUTOMATISCHE UND MANUELLE EINSTELLUNG DER DAMPFABZÜGE ZUR FEUCHTABLEITUNG

- Die Dampfabzüge sind automatisch geregelt (*AUTO*), aber Sie können den Feuchteausstoß unter *MANUAL* auf Wunsch ändern.



- Am *AUTO*-Symbol schalten Sie den Automatikmodus ein: Dann regelt das Gerät die Abzüge zum Feuchteausstoß automatisch.
- Am *MANUAL*-Symbol schalten Sie den manuellen Modus ein: Dann regeln Sie die Abzüge in der *GESCHLOSSENEN* Position manuell.
- Am *VENTIL*-Symbol öffnen und schließen Sie das Öffnungsventil. Dann regeln Sie die Abzüge in der *OFFENEN* Position manuell.



Der Modusübergang von *AUTO* zu *MANUAL* (vollständiges Öffnen oder Schließen) könnte die Garleistung beeinträchtigen.

# EINSTELLEN DES LÜFTERS UND DER PULSE-FUNKTION

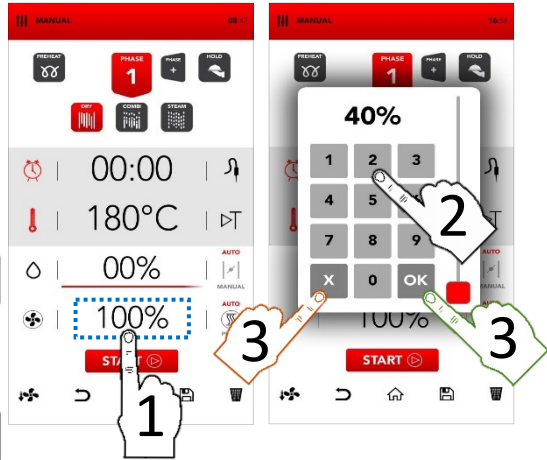
☐ Wählen Sie den interaktiven SAMCLIMA-Bereich zur Parametereinstellung aus.

☐ Stellen Sie den gewünschten Parameter ein und

Bestätigen Sie die Eingaben (AUSWAHL BESTÄTIGEN)

ODER

Schließen Sie das Pop-up-Fenster (AUSWAHL SCHLIESSEN)



Die Lüfter kehren bei allen Drehzahlen den Luftstrom um. So gewährleisten sie ein gleichmäßiges Garen und sind ständig in Betrieb (AUTO).

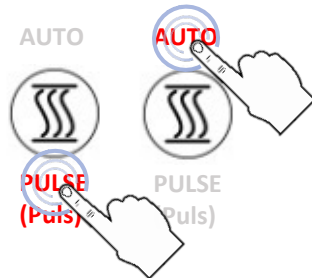
☐ Am *PULSE*-Symbol schalten Sie den *PULS-LÜFTUNGSMODUS* ein: Er ist ideal für sanftes Garen, für empfindliche Lebensmittel und für lange Garzeiten ohne starken Lüftungsstrom (halbstatisches Garen).

AUTO



PULSE  
(Puls)

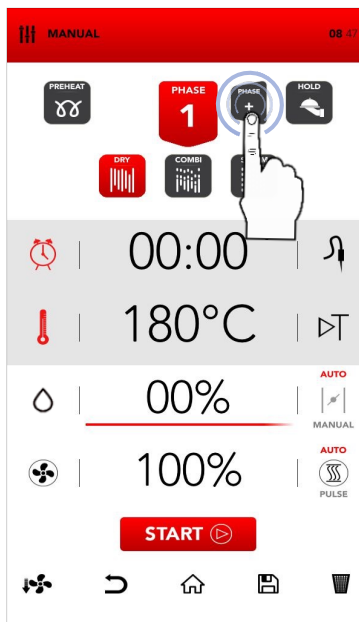
☐ Mit dem AUTO-Symbol kehren Sie auf Wunsch zum KONSTANTEN Lüftungsstrom (AUTO) zurück.



Der Modusübergang von *AUTO* zu *PULSE* könnte die Leistung des Feuchteabzugs und damit die Gesamtkochzeit beeinträchtigen.

## EINFÜGEN ZUSÄTZLICHER GARPHASEN

- So geben Sie die Einstellparameter zusätzlicher Garphasen ein: Wählen Sie *PHASE +* aus und wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.



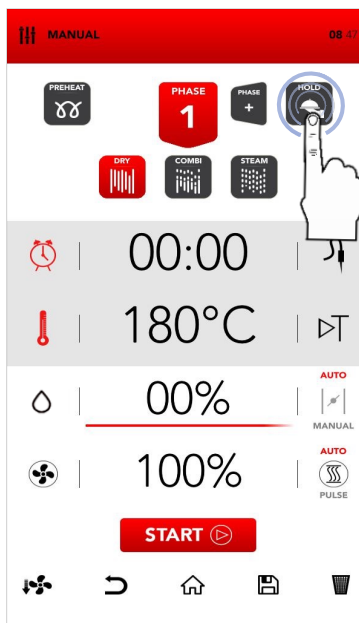
Das Gerät geht automatisch von einer Garphase zur Nächsten über. Ein akustisches Signal zeigt den Übergang an.

## EINSCHALTEN DES HOLD-MODUS

- Wählen Sie nun das HOLD-Symbol aus.



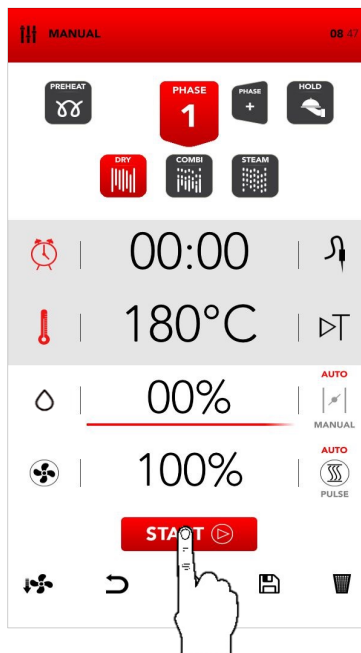
- Bei aktiver HOLD-Funktion hält das Gerät am Ende der Garphase automatisch die Lebensmitteltemperatur bei 70 °C und den *SAMCLIMA*-Feuchtegehalt bei 30 %.





## STARTEN DES EINGESTELLTEN GARMODUS

- ☐ Sobald alle gewünschten Parameter eingegeben sind, beginnt das Garen mit einem Druck auf **START**.



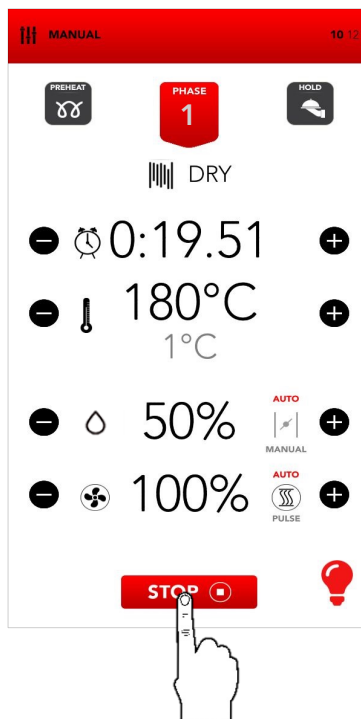
Vor dem Starten des Garvorgangs können Sie auch folgende Optionen einstellen: **COOL DOWN** (abkühlen), Vorgang löschen, **ZURÜCK** (Pfeilsymbol), zurück zum STARTBILDSCHIRM (Haussymbol), **SAVE RECIPE** (Rezept speichern) und **DELETE selected VALUES** (ausgewählte Werte löschen, siehe folgende Kapitel).

## ANHALTEN DES BEGONNENEN GARENS

- ☐ Sie können laufende Garvorgänge mit **STOP** anhalten.



- ☐ Ein akustisches Signal zeigt das Ende des Garvorgangs an.

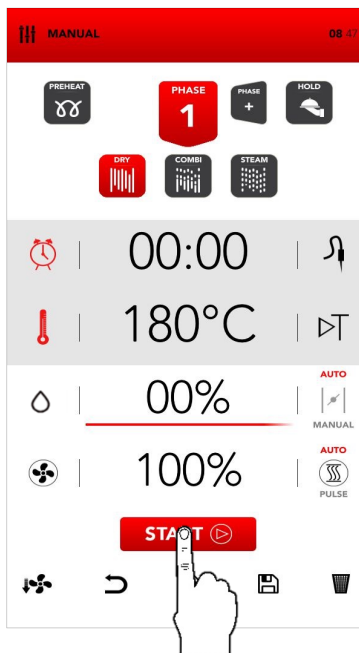


# STARTEN DES VERZÖGERTEN GARENS

- Ein längerer Druck (vier Sekunden) auf das START-Symbol öffnet den Bildschirm zur Programmierung des verzögerten Starts.



- Scrollen Sie durch die Stunden und/oder Minuten: So stellen Sie die Startzeit des Garvorgangs ein. Bestätigen Sie die Auswahl mit einem Druck auf START.
- An der Anzeige blinkt die Startzeit des Garens.
- Beim erstmaligen Erreichen der eingestellten Zeit startet das eingestellte Rezept.
- Während der Wartezeit können Sie die verzögerte Startfunktion durch Drücken des STOP-Symbols anhalten.



Verwenden Sie die verzögerte Startfunktion gemäß den lokalen und nationalen Vorschriften und Richtlinien zur Handhabung von Lebensmitteln und über den Betrieb von professionellen Kochgeräten.

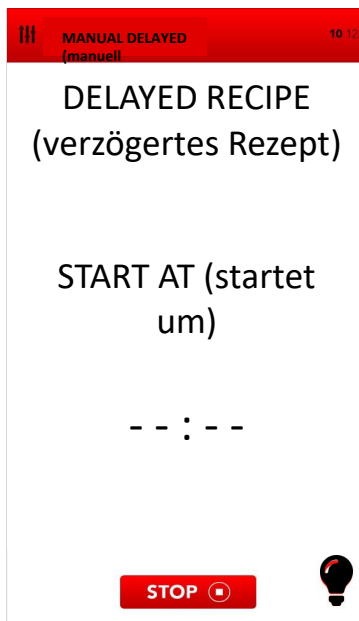
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die unsachgemäße Verwendung dieser Funktion ab.



Die längste mögliche Startverzögerung beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

Die Vorheizfunktion ist bei verzögertem Garen nicht verfügbar.

Beim Neustart nach einem Stromausfall stellt der Ofen den verschobenen Rezeptbuch-Bildschirm wieder her, sofern die Startzeit nicht bereits überschritten ist.




# ÜBERSICHTSSEITE


- Nach gestartetem Rezept können Sie mit einem Druck auf das Symbol der aktuellen Phase eine Übersicht über das laufende Rezept aufrufen.




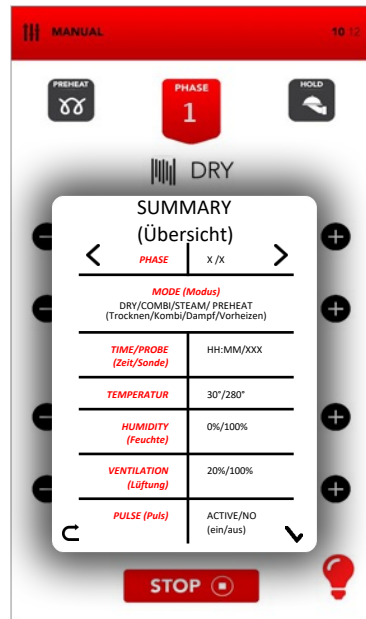
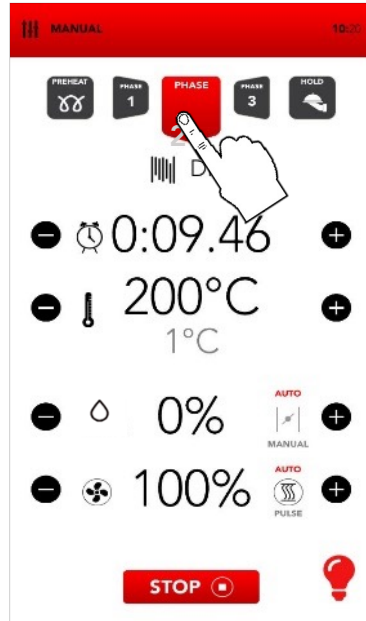
- An der Übersichtsseite sehen Sie die verbleibende Zeit der aktuellen Phase und der nachfolgenden Phasen.

- An diesem Bildschirm können Sie die Einstellwerte der jeweils folgenden Phasen ändern, nicht aber die aktuelle Phase.



- Durch Drücken der Symbole  blättern Sie durch die Phasen.

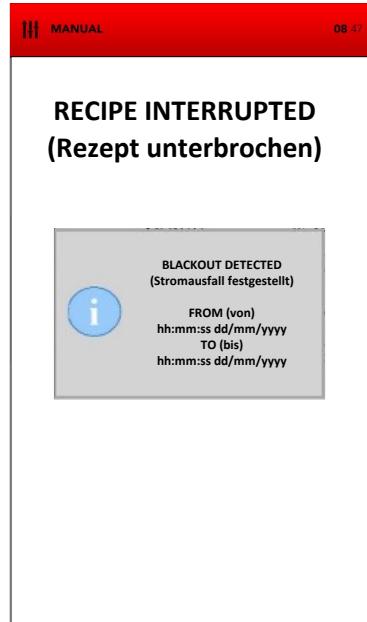
- Das Symbol  schließt die Übersichtsseite, ohne die vorgenommenen Änderungen zu speichern.

- Das Symbol  schließt die Übersichtsseite und speichert alle Änderungen.

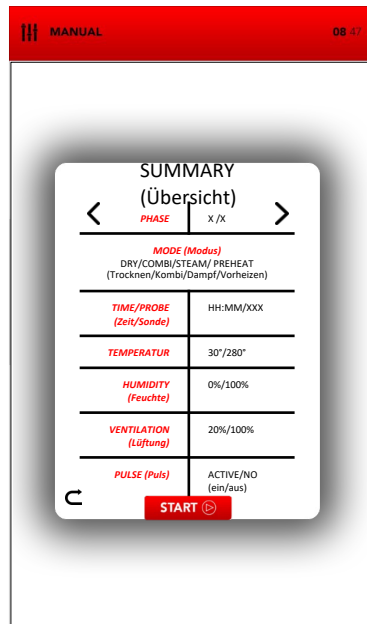


# WIEDERHERSTELLEN EINES REZEPTES NACH STROMAUSFALL

- ❑ Bei einem Stromausfall während eines laufenden Rezepts merkt sich der Ofen den Unterbrechungszeitpunkt.
- ❑ Beim ersten Neustart weist das INFO POP UP auf die Dauer des Stromausfalls hin. Durch Anklicken löschen Sie diese Anzeige.
- ❑ Nach dem INFO POP UP erscheint die Übersichtsseite des unterbrochenen Rezepts;
- ❑ Ein Druck auf das Symbol  schließt die Übersichtsseite, löscht das wiederhergestellte Rezept und führt Sie zum Stand-by-Bildschirm.
- ❑ Am Symbol  starten Sie das unterbrochene Rezept mit allen eingegebenen Änderungen.



An der Übersichtsseite sind die vergangenen Phasen und die aktuelle Phase **grau** angezeigt, die nächsten folgenden Phasen **schwarz**. Sie können die Werte der **schwarz** angezeigten Phasen verändern, aber nicht die schreibgeschützten, **grau** angezeigten Werte. Nach gestartetem Rezept können Sie die Werte der aktuellen Phase am Hauptbildschirm ändern.





Das Gerät geht automatisch zur jeweils nächsten Garphase über. Ein akustisches Signal zeigt den Übergang an.



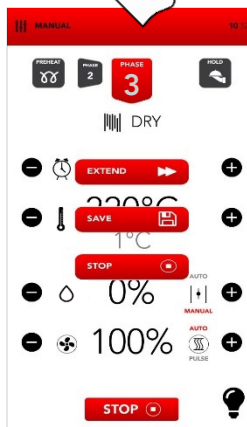
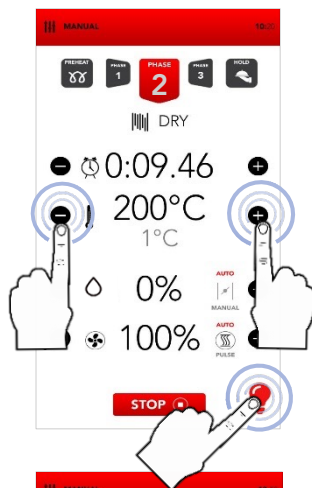
An den Symbolen rechts und links von den aktuellen Werten können Sie während des Garens die gewünschten Parameter ändern.



Am LAMPEN-Symbol unten rechts schalten Sie die Beleuchtung des Garraums ein und aus. SAMMIC empfiehlt, die Beleuchtung auszuschalten, solange sie nicht zum Überwachen des Garvorgangs nötig ist.

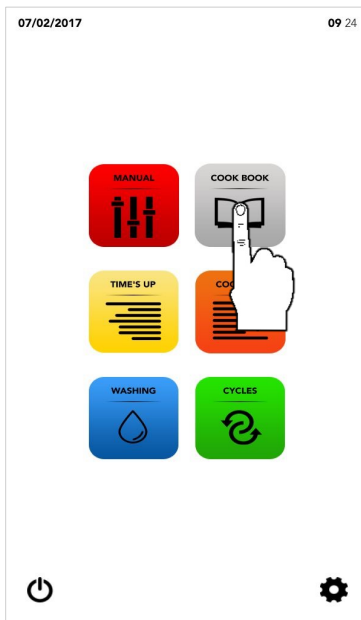


Am Ende des Garvorgangs erscheinen die nun verfügbaren Optionen gleichzeitig mit dem akustischen Signal.



## STARTEN DES COOK BOOK-MODUS

- ☐ Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM (Haussymbol) das *COOK BOOK*-Symbol aus.



Im COOK BOOK-Modus greifen Sie auf die Rezepte in den Datenbanken von SAMRECIPES und/oder MY RECIPES (meine Rezepte) zu und können sie ändern.

- ☐ Fahren Sie wie folgt fort:

Wählen Sie ein Rezept aus *SAMRECIPES* aus

Wählen Sie ein Rezept **MY RECIPES** *RECIPES (meine Rezepte)* aus



SAMRECIPES ist eine Sammlung vorgeschlagener Garvorgänge aus der SAMMIC-Datenbank. MY RECIPES enthält die Garvorgänge, die der Benutzer in der Datenbank gespeichert hat.



RECIPES



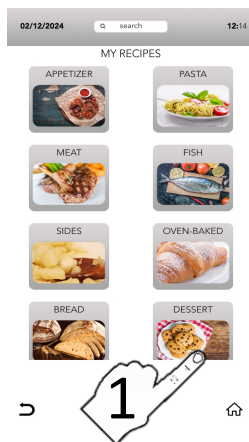
# AUSWAHL EINES REZEPTE AUS DER SAMRECIPES-DATENBANK

- ☐ Wählen Sie das Symbol der gewünschten Produktkategorie aus.



Die Produktkategorien in den Datenbanken SAMRECIPES und MY RECIPES können ähnlich sein; vergewissern Sie sich, dass Sie in der richtigen Datenbank suchen.

- ☐ Suchen Sie mit der SCROLL-AUSWAHL in der Kategorie nach dem gewünschten Rezept und wählen Sie es aus.



- ☐ Beginnen Sie das Garen am *START-Symbol*

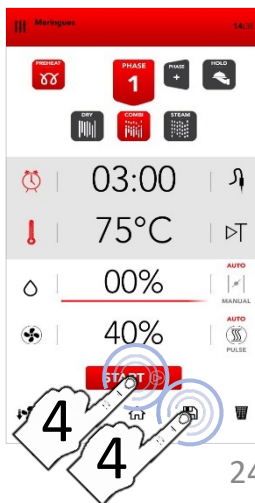
ODER



Ändern Sie, falls nötig, die Parameter der Garphasen, wie im manuellen Modus *MANUAL* beschrieben

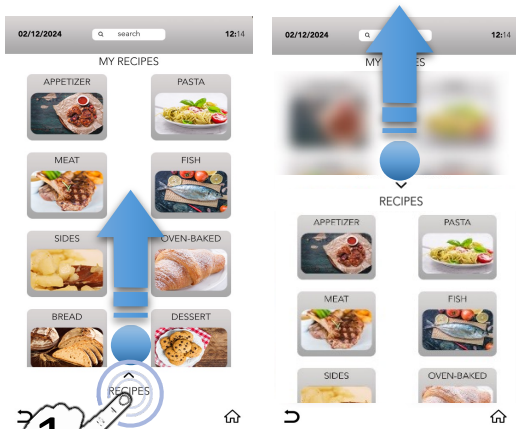
ODER

Speichern Sie am Speichersymbol *SAVE* das Rezept in der *MY RECIPES*-Datenbank.



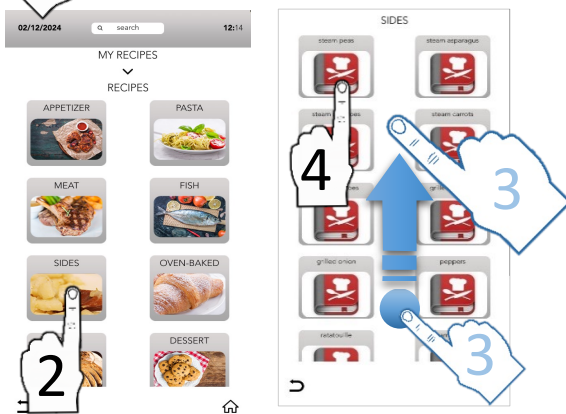
# AUSWAHL EINES REZEPTE AUS DER DATENBANK MY RECIPES (meine Rezepte)

- Wählen Sie das *MY RECIPES*-Symbol und dann das Symbol der gewünschten Produktkategorie aus.



Die Produktkategorien in den Datenbanken SAMRECIPES und MY RECIPES können ähnlich sein; vergewissern Sie sich, dass Sie in der richtigen Datenbank suchen.

- Suchen Sie mit der SCROLL-AUSWAHL in der Kategorie nach dem gewünschten Rezept und wählen Sie es aus.



- Beginnen Sie das Garen am *START-Symbol*

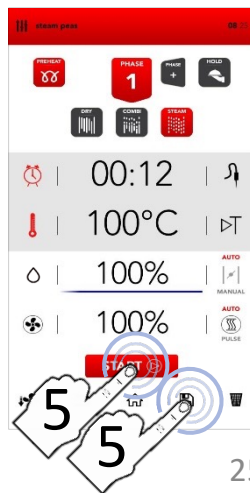
ODER



Ändern Sie, falls nötig, die Parameter der Garphasen, wie im manuellen Modus *MANUAL* beschrieben

ODER

Speichern Sie am Speichersymbol *SAVE* das Rezept in der *MY RECIPES*-Datenbank.

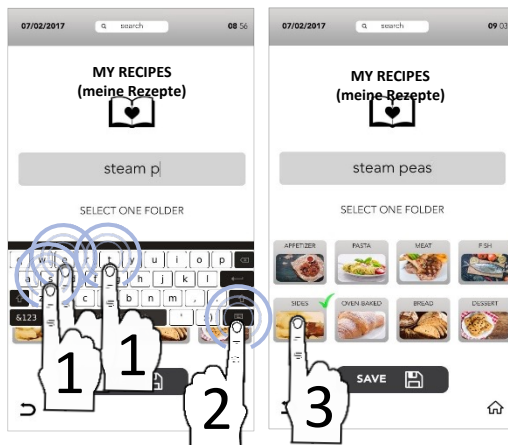






## SPICHERN EINES REZEPTES MIT ZUGEORDNETEM BILD

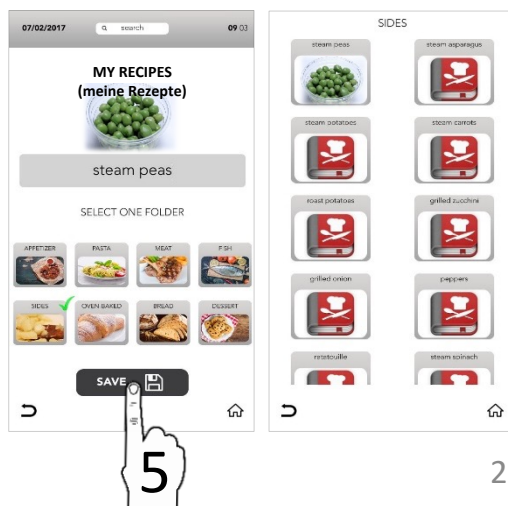
- 1 Speichern Sie ein Rezept, wie zuvor beschrieben: Tippen Sie den Namen in den Bereich *RECIPE NAME* ein und **VERKNÜPFEN** Sie ihn mit einer Produktkategorie. Fügen Sie dann einen USB-Pendrive (Stift) mit der Bilddatei ein (siehe Fußnote) und **BESTÄTIGEN** Sie am Speichersymbol **SAVE**.



- 2 Fügen Sie den USB-Pendrive mit der gespeicherten Bilddatei ein, warten Sie, bis das neu eingeladene Bild das Standardbild ersetzt, und **BESTÄTIGEN** Sie dann die Rezeptspeicherung am **SAVE**-Symbol (siehe Fußnote).



- 3 Bestätigen Sie am Speichersymbol **SAVE** und entnehmen Sie den USB-Pendrive (Stift).



Der USB-Stick darf **NUR** die zu übertragende Bilddatei mit folgenden Eigenschaften enthalten:

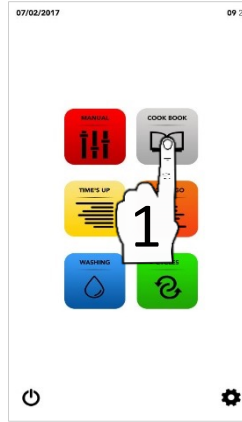
Bildname: recipe.png

Bildformat: png

Bildabmessungen: 206x150 (Pixel)

# LÖSCHEN EINES REZEPTE AUS MY RECIPES

- 1 Wählen Sie am Startbildschirm (Haussymbol) das *COOK BOOK*-Symbol aus.
- 2 Wählen Sie *MY RECIPES* (meine Rezepte) aus



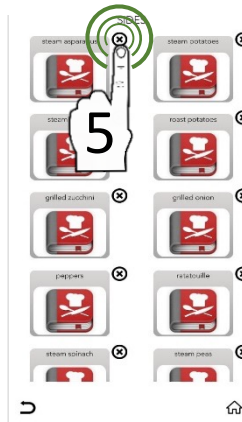
- 3 Wählen Sie die gewünschte Kategorie aus
- 4 Halten Sie das Rezept ausgewählt



- 5 Berühren Sie das Kreuz lange



DREI SEKUNDEN LANG BERÜHREN



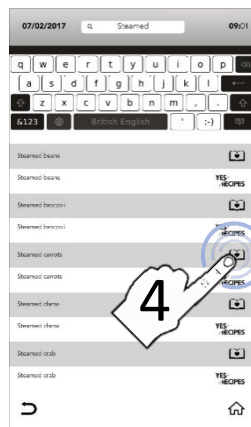
Ein Pop-up-Fenster bestätigt das Löschen des Rezepts.

# SUCHEN EINES REZEPTE IN DER DATENBANK MY RECIPES (meine Rezepte)

- Wählen Sie am Startbildschirm (Haussymbol) das *COOK BOOK*-Symbol aus.
- Wählen Sie den interaktiven Suchbereich *SEARCH* am oberen Bildschirmrand aus.



- Geben Sie den Namen des Rezepts an der Tastatur ein.
- Die mit den eingegebenen Zeichen kompatiblen Rezepte erscheinen am Hauptbildschirm.
- Wählen Sie das gewünschte Rezept aus der angezeigten Liste aus.



Die Symbole an der rechten Seite zeigen an, in welcher Datenbank das jeweilige Rezept gespeichert ist.

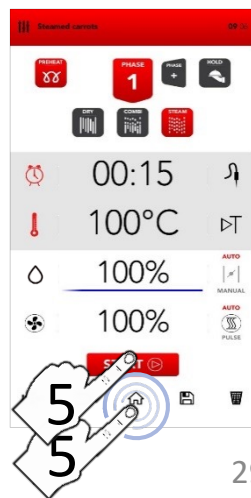


- Beginnen Sie das Garen am *START-Symbol*

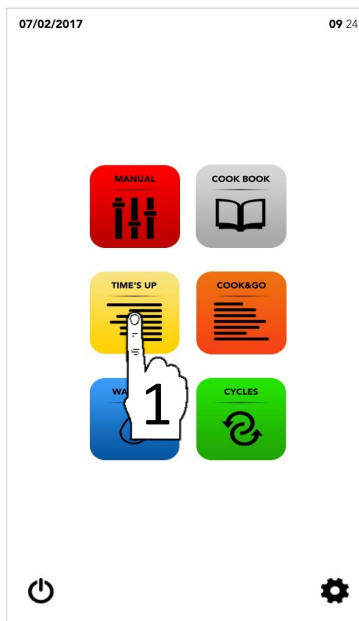


ODER

Mit einem der nachfolgenden Symbole führen Sie andere Vorgänge aus.



- ☐ Wählen Sie am Startbildschirm das *TIME'S UP*-Symbol aus.



Am Sonderzyklus *TIME'S UP* können Sie verschiedene Garvorgänge so einleiten, dass sie zur gleichen Zeit enden.

- ☐ Wählen Sie Folgendes aus:  
☐ Ein vorgeschlagenes Garverfahren

ODER

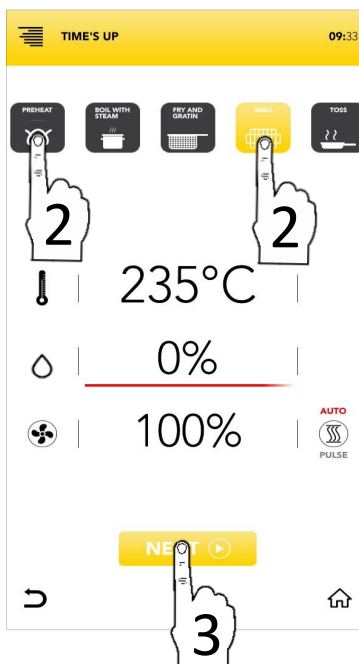
- ☐ Fahren Sie ggf. mit der *PREHEAT-Phase* (Vorheizen) fort

ODER

- ☐ Wählen Sie die Parameter manuell aus (geben Sie hierfür den gewünschten Wertebereich vor).

NACHFOLGEND:

- ☐ Mit dem *NEXT-Symbol* gelangen Sie zur nächsten Phase.



# PARAMETER DER VORGESCHLAGENEN GARVERFAHREN



PREHEAT

*PREHEAT (Vorheizen)*  
Erhitzen auf die Temperatur des ausgewählten Gargangs.



BOIL WITH STEAM

*BOIL WITH STEAM (Dampfgaren)*  
Stellt die richtigen Bedingungen zum Dampfgaren oder Sieden her.

100 °C  
100 %  
100 %



FRY AND GRATIN

*FRY AND GRATIN (Braten und Überbacken)*  
Stellt die richtigen Bedingungen zum Braten und (sehr ähnlich) zum Überbacken her.

200 °C  
0 %  
100 %



GRILL

*GRILL*  
Stellt die richtigen Bedingungen zum Grillen her.

235 °C  
0 %  
100 %



TOSS

*TOSS*  
Stellt die Bedingungen eines allgemeinen Kombi-Garvorgangs her.

180 °C  
30 %  
100 %

- ☐ Wählen Sie ein vorgeschlagenes Garverfahren aus

ODER

Wählen Sie die Parameter manuell aus (geben Sie hierfür den gewünschten Wertebereich vor).

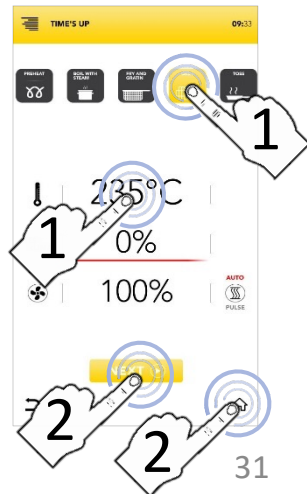
NACHFOLGEND:

- ☐ Mit dem *NEXT-Symbol* gelangen Sie zur nächsten Phase

ODER

NEXT ▶

Mit einem Klick auf das HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Standardbildschirm zurück und können mit anderen Vorgängen fortfahren.



## STARTEN DES SONDERZYKLUS TIME'S UP

- Wählen Sie ein vorgeschlagenes Garverfahren aus

ODER

Wählen Sie die Parameter manuell aus (geben Sie hierfür den gewünschten Wertebereich vor).

NACHFOLGEND:

- Mit dem *NEXT-Symbol* gelangen Sie zur nächsten Phase

ODER



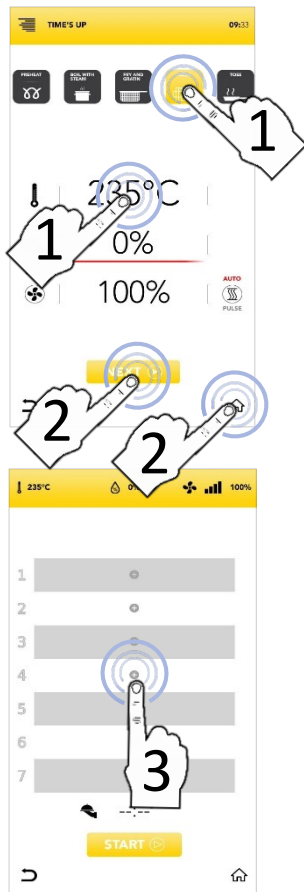
Mit einem Klick auf das HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Standardbildschirm zurück und können mit anderen Vorgängen fortfahren.

- Wählen Sie eine der verfügbaren Ebenen aus, um fortzufahren und die Parameter einzustellen.



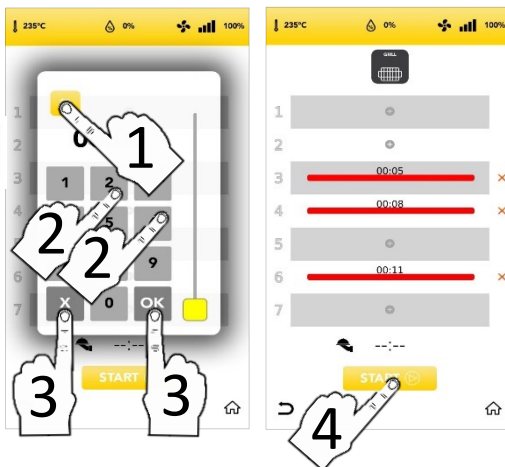
Die Nummern der Ebenen sind die Positionen, an welchen die Bleche zum Garen mit synchronisiertem Ende einzufügen sind.

- Stellen Sie am TIMER-Symbol (Uhr) den Garmodus nach Zeit ein (siehe folgende Absätze).



## STARTEN DES SONDERZYKLUS TIME'S UP MIT MANUELLEM TIMER

- Wählen Sie das TIMER-Symbol (Uhr) aus und stellen Sie die gewünschten Parameter/Uhrzeiten ein: Bestätigen Sie die Eingaben (AUSWAHL BESTÄTIGEN) ODER Schließen Sie das Pop-up-Fenster (AUSWAHL SCHLIESSEN)

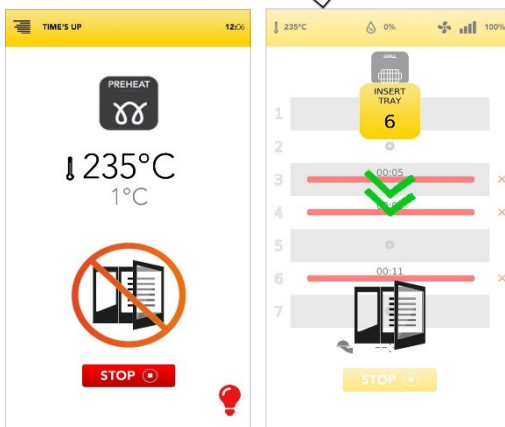


- Sobald alle TIMER (Zeitvorgaben) der einzelnen Ebenen eingestellt sind, sehen Sie die Garzeiten an der Anzeige.

- Mit dem *START*-Symbol gehen Sie zur nächsten Phase über.

- Warten Sie bei aktivem Vorheizen bitte, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist.

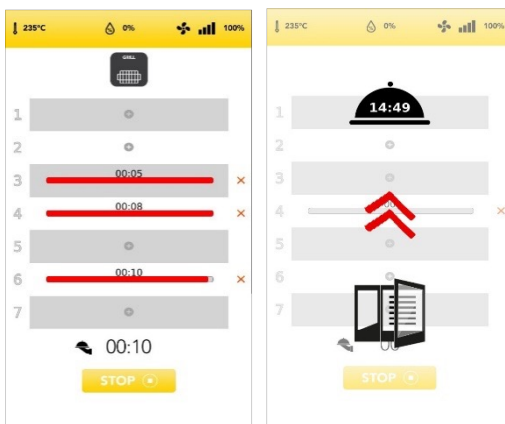
- Setzen Sie das erste Blech in die am Bildschirm angezeigte Ebene ein. Beim Schließen der Tür beginnt der „COUNTDOWN“ (die Zeitrückzählung).



- Während des Garens sehen Sie die „Countdowns“ (Zeitrückzählungen auf null) aller Ebenen.

- Fügen Sie die Bleche (Nr. 1, 2, 3, ...) in die jeweiligen Ebenen ein, sobald das Aufforderungssymbol erscheint.

- Entnehmen Sie nach beendetem Garen die Bleche aus den Ebenen und fahren Sie fort.





- Die rote Leiste einer programmierten Ebene zeigt die dort verbleibende ZEIT an.



- Mithilfe des roten Kreuzes rechts von der roten Leiste können Sie die Zeitparameter einer Ebene löschen.

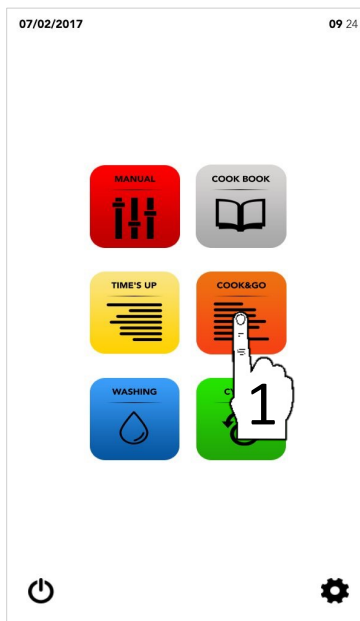


- Am GLOCKEN-Symbol sehen Sie die geschätzte verbleibende Betriebszeit (zum synchronisierten Ende der Garvorgänge).



## STARTEN DES SONDERZYKLUS COOK&GO

- ☐ Wählen Sie am Startbildschirm (Haussymbol) das *COOK&GO*-Symbol aus.



Mit dem Sonderzyklus *COOK & GO* können Sie mehrere Garvorgänge zu unterschiedlichen Zeiten einleiten.

- ☐ Wählen Sie Folgendes aus:
  - ☐ Ein vorgeschlagenes Garverfahren

*ODER*

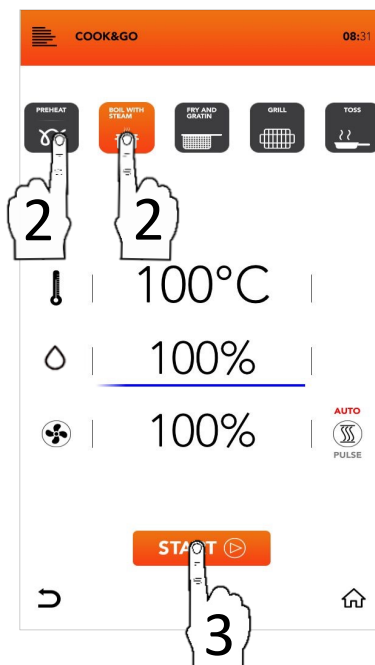
- ☐ Fahren Sie ggf. mit der *PREHEAT-Phase* (Vorheizen) fort

*ODER*

- ☐ Wählen Sie die Parameter manuell aus (geben Sie hierfür den gewünschten Wertebereich vor).

*NACHFOLGEND:*

- ☐ Mit dem *START-Symbol* gelangen Sie zur nächsten Phase.



# PARAMETER DER VORGESCHLAGENEN GARVERFAHREN



*PREHEAT (Vorheizen)*  
Erhitzen auf die Temperatur des ausgewählten Gargangs.



*BOIL WITH STEAM (Dampfgaren)*  
Stellt die richtigen Bedingungen zum Dampfgaren oder Sieden her.

	∞
	100 °C
	100 %
	100 %



*FRY AND GRATIN (Braten und Überbacken)*  
Stellt die richtigen Bedingungen zum Braten und (sehr ähnlich) zum Überbacken her.

	∞
	200 °C
	0 %
	100 %



*GRILL*  
Stellt die richtigen Bedingungen zum Grillen her.

	∞
	235 °C
	0 %
	100 %



*TOSS*  
Stellt die Bedingungen eines allgemeinen Kombi-Garvorgangs her.

	∞
	180 °C
	30 %
	100 %

- ☐ Wählen Sie ein vorgeschlagenes Garverfahren aus

ODER

Wählen Sie die Parameter manuell aus (geben Sie hierfür den gewünschten Wertebereich vor).

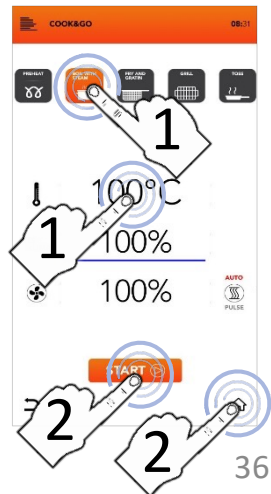
NACHFOLGEND:

- ☐ Mit dem *START*-Symbol gelangen Sie zur nächsten Phase

ODER



Mit einem Klick auf das HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Standardbildschirm zurück und können mit anderen Vorgängen fortfahren.



## STARTEN DES SONDERZYKLUS COOK&GO

- Wählen Sie ein vorgeschlagenes Garverfahren aus  
*ODER*

Wählen Sie die Parameter manuell aus (geben Sie hierfür den gewünschten Wertebereich vor).

*NACHFOLGEND:*

- Am START-Symbol beginnen Sie das Garen. Warten Sie bei aktivem Vorheizen bitte, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist.

*ODER*

**START** ▶

Mit einem Klick auf das HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Standardbildschirm zurück und können mit anderen Vorgängen fortfahren.

- Setzen Sie das gewünschte Blech ein, schließen Sie die Tür und stellen Sie am PLUS-Symbol + der jeweiligen Ebene die Garzeit ein.



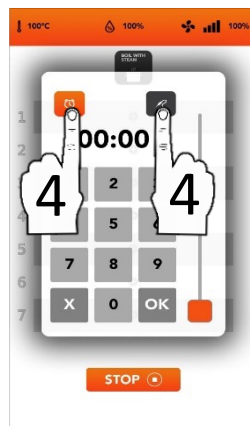
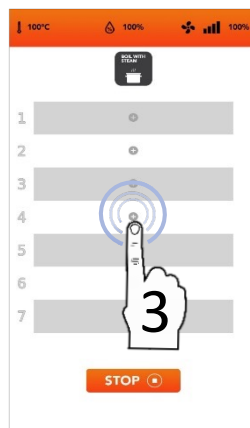
Die Nummern der Ebenen sind die Positionen, an welchen die Bleche zum gleichzeitigen Garen einzufügen sind.

- Stellen Sie am TIMER-Symbol (Uhr) den Garmodus nach Zeit ein (siehe folgende Absätze).

*ODER*



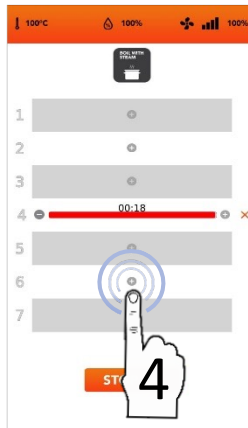
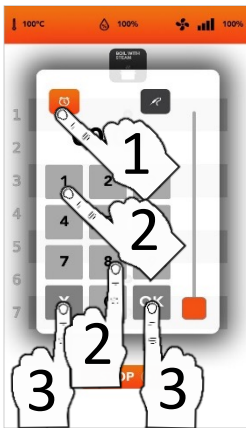
- Wählen Sie das Symbol des KERNTemperaturfühlers aus, wenn Sie damit garen möchten (siehe folgende Absätze).



- Wählen Sie das TIMER-Symbol (Uhr) aus und stellen Sie die gewünschten Parameter/Uhrzeiten ein: Bestätigen Sie die Eingaben (AUSWAHL BESTÄTIGEN) ODER Schließen Sie das Pop-up-Fenster (AUSWAHL SCHLIESSEN)



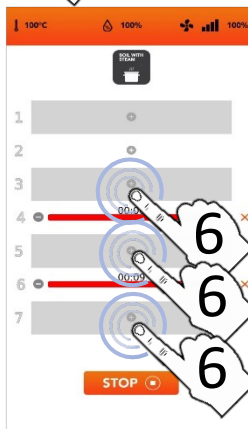
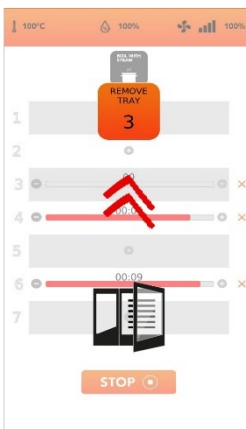
- Sobald Sie bestätigt haben, sehen Sie an der Anzeige alle eingestellten Garzeiten.
- Mit dem PLUS-Symbol + können Sie weitere Timer (Garvorgänge nach Zeit) hinzufügen und die Vorgänge wiederholen.



- Die Nummern der Ebenen sind die Positionen, an welchen die Bleche zum gleichzeitigen Garen einzufügen sind.
- Während des Garens sehen Sie die „Countdowns“ (Zeitrückzählungen auf null) aller Ebenen.
- Am STOP-Symbol können Sie alle gleichzeitigen Garvorgänge unterbrechen.

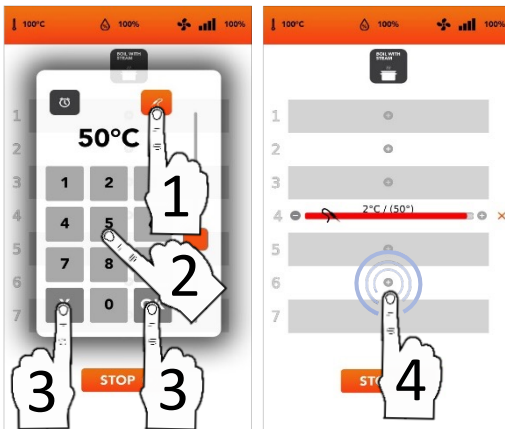


- REMOVE TRAY: Entnehmen Sie das Blech von der angezeigten Ebene (1, 2, 3, ...) sobald der Countdown abgelaufen ist.
- Warten Sie auf die anderen TIMER (Garvorgänge nach Zeit). Währenddessen können Sie weitere Timer-Abläufe an den freien Ebenen hinzufügen.



## KERNTEMPERATURFÜHLER

- Wählen Sie das KERNTEMPERATURFÜHLER-Symbol aus und stellen Sie die gewünschten Parameter/Uhrzeiten ein: Bestätigen Sie die Eingaben (AUSWAHL BESTÄTIGEN) ODER Schließen Sie das Pop-up-Fenster (AUSWAHL SCHLIESSEN)



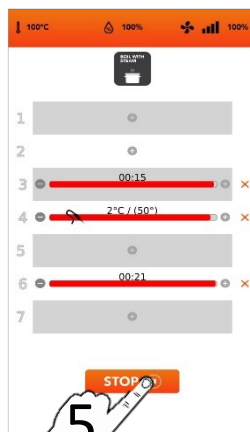
- Sobald Sie bestätigt haben, sehen Sie an der Anzeige alle eingestellten Garparameter.

- Mit dem PLUS-Symbol + können Sie weitere Timer (Garvorgänge nach Zeit) hinzufügen und die Vorgänge wiederholen.

- Die Nummern der Ebenen sind die Positionen, an welchen die Bleche zum gleichzeitigen Garen einzufügen sind.

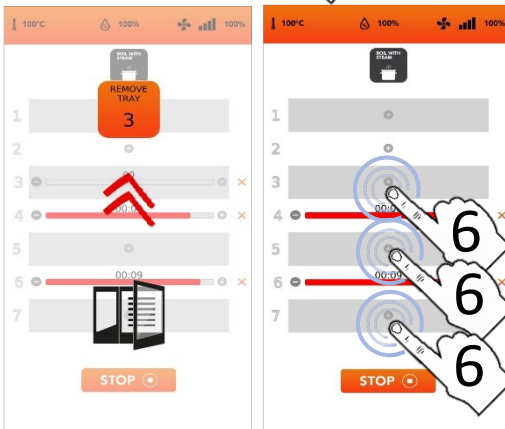
- Während des Garens sehen Sie die „Countdowns“ (Rückzählungen auf null) aller Ebenen.

- Am STOP-Symbol können Sie alle gleichzeitigen Garvorgänge unterbrechen.



- REMOVE TRAY: Entnehmen Sie das Blech von der angezeigten Ebene (1, 2, 3, ...) sobald der Countdown abgelaufen ist.

- Warten Sie auf die anderen TIMER (Garvorgänge nach Zeit). Währenddessen können Sie weitere Parameter an den freien Ebenen hinzufügen.



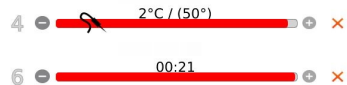
## WEITERE ANGABEN ZUM SONDERZYKLUS COOK&GO



- Sie können gleichzeitig Garmoden auf ZEIT und mit KERNTemperaturFÜHLER einstellen (nur einen FÜHLER-Parameter).



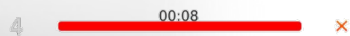
- Die roten Leisten zeigen bei manueller TIMER-Einstellung die verbleibende ZEIT der jeweiligen Ebenen an. Beim Garen mit KERNTemperaturFÜHLER zeigen sie den aktuellen Wert an.



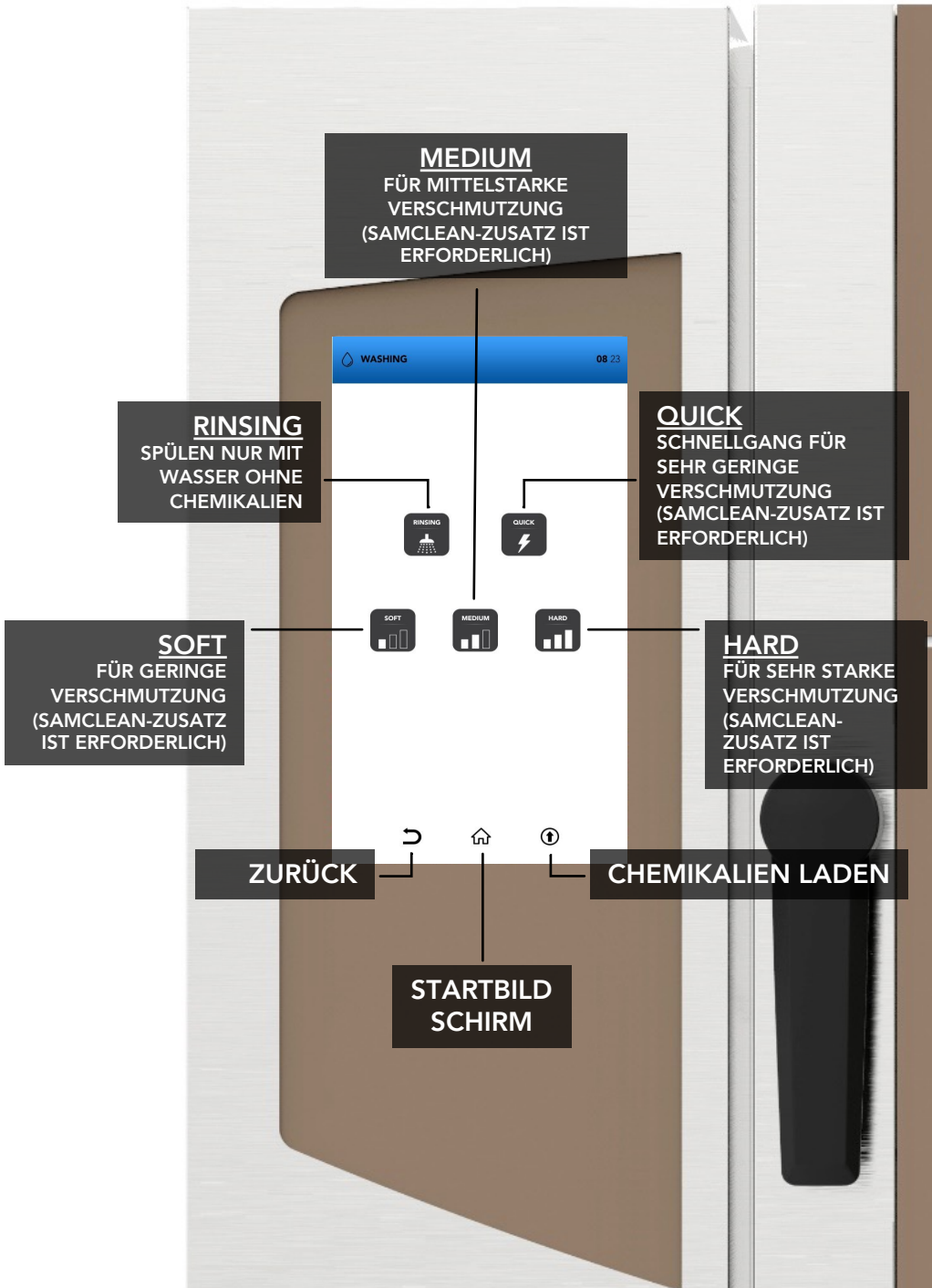
- Mithilfe der Symbole an der Seite der roten Leisten können Sie die GARZEITEN bzw. die GARPARAMETER erhöhen, verringern und/oder löschen.



- Die Zahlen links von den Leisten sind die Nummern der Ebenen.



# BETRIEBSANLEITUNG: AUTOMATISCHER WASCHGANG





□ Kleine Öfen:  
6 Bleche / 7 Bleche



WASHING (Waschgang)	ZEIT Minuten	WASSERVE RBRUCH Liter	SAMCLEAN Gramm
QUICK	20	17	90
SOFT	36	26	180
MEDIUM	52	37	270
HARD	67	46	360

□ Mittelgroße Öfen:  
10 Bleche / 11 Bleche



WASHING (Waschgang)	ZEIT Minuten	WASSERVE RBRUCH Liter	SAMCLEAN Gramm
QUICK	20	17	130
SOFT	36	26	260
MEDIUM	52	37	390
HARD	67	46	520

□ Große Öfen:  
16 Bleche / 20 Bleche

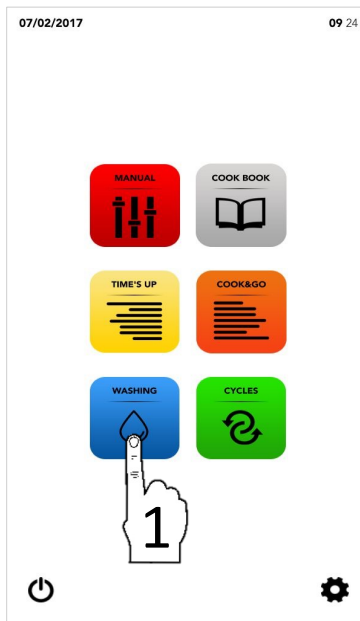


WASHING (Waschgang)	ZEIT Minuten	WASSERVE RBRUCH Liter	SAMCLEAN Gramm
QUICK	20	17	180
SOFT	36	26	360
MEDIUM	52	37	540
HARD	67	46	720

# STARTEN EINES AUTOMATISCHEN WASCHGANGS

- ☐ Wählen Sie am **Startbildschirm** (Haussymbol) das **WASHING**-Symbol aus\*.
- ☐ Bitte besonders beachten: Beim Gießen von Flüssigkeiten in die Behälter **sind Schutzhandschuhe obligatorisch**. Schließen Sie danach das Blechfach unter dem Ofen bis zum mechanischen Anschlag, damit keine Teile hervorstehen.

Füllen Sie die Behälter nur mit Samclean und Samcal.



- ☐ Wählen Sie Folgendes aus:

Die RINSING-Funktion (Spülgang nur mit Wasser, ohne Chemikalien)

ODER



Einen vorgeschlagenen automatischen Waschgang (quick, soft, medium oder hard)

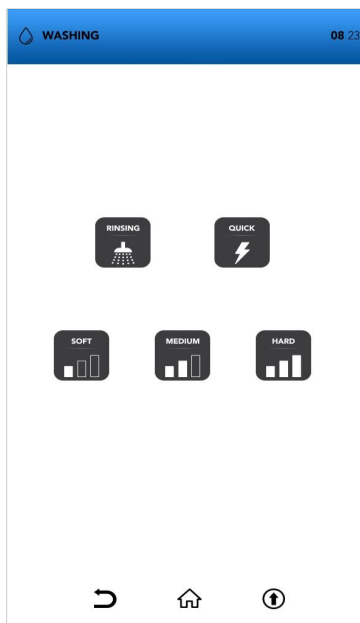
ODER

Das Symbol zum Laden von SAMClean in den Kreislauf (danach ist ein RINSE-Spülgang unbedingt erforderlich: Er entfernt die Chemikalie aus dem Garraum)

ODER



Kehren Sie mithilfe der Symbole **Zurück** (Pfeil) oder **Startseite** (Haus) zum Standardbildschirm zurück



\*Nicht vergessen: Entfernen Sie den Fühler vor dem Waschen!

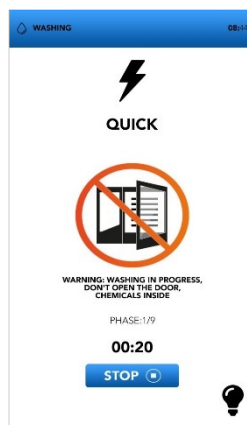
# STARTEN EINES AUTOMATISCHEN WASCHGANGS

1 Wählen Sie am Startbildschirm das **WASHING**-Symbol aus.

2 Wählen Sie einen der vorgeschlagenen automatischen Waschvorgänge aus.



3 Warten Sie, bis der Waschgang beendet ist, oder tippen Sie auf **STOP**, wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten.



4 Falls wegen zu hoher Ofentemperatur vor dem gewünschten Waschgang eine Abkühlung notwendig ist, fordert eine Meldung zur **TÜRÖFFNUNG** auf.

5 Das Pop-up-Fenster fordert Sie auf, wegen zu hoher Temperatur die Tür zu öffnen. Ein weiteres Fenster fordert zum Schließen der Tür auf.



## WEITERE ANGABEN ZU DEN AUTOMATISCHEN WASCHGÄNGEN

- Nach einem unterbrochenen Waschgang ist ein x Minuten langes Spülen notwendig, um eventuelle Chemikalienrückstände zu entfernen.



- Nach dem Sonderzyklus zum Befüllen des Reinigungsmittel-Kreislaufs ist ein fünfminütiges Spülen obligatorisch, um eventuelle Chemikalienrückstände zu entfernen.



- Entfernen Sie vor Sie einen automatischen Waschgang jegliche Gegenstände aus dem Ofeninneren.

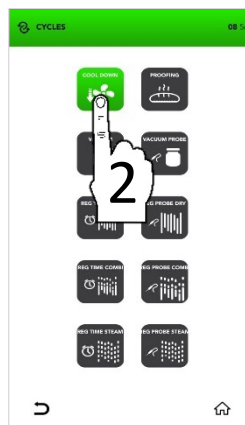


# START EINES SONDERZYKLUS

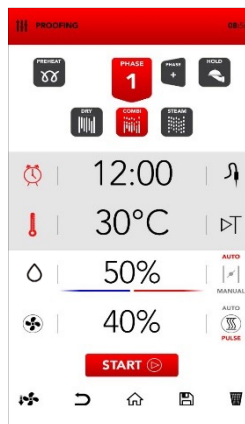
1 Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM (Haussymbol) das *CYCLES*-Symbol aus.



2 Wählen Sie einen Sonderzyklus aus (siehe folgende Absätze)



3 An der Anzeige erscheint eine Parameter-Übersicht des ausgewählten Zyklus.



4 Am *START*-Symbol starten Sie den Zyklus, ändern die gewünschten Parameter oder wählen eine andere verfügbare Optionen aus.



# PARAMETER DER SONDERZYKLEN



ABKÜHLEN DES  
GARRAUMS

-  
 60 °C  
 -  
 100 %



PRÜFGANG

-  
 30 °C  
 50 %  
 40 %



VAKUUMGAREN

-  
 70 °C  
 100 %  
 70 %



VAKUUMGAREN  
MIT  
KERNTemperatur  
FÜHLER

-  
 70 °C  
 100 %  
 70 %



REGENERATIONSZEIT  
IM TROCKENEN  
GARRAUM

7 min  
 130 °C  
 0 %  
 80 %



REGENERATION  
DES FÜHLERS IM  
TROCKENEN  
GARRAUM

65 °C  
 130 °C  
 0 %  
 70 %



REGENERATIONSZEIT  
IM KOMBIRAUM

1 min  
 120 °C  
 0 %  
 40 %

5 min  
 130 °C  
 30 %  
 70 %

1 min  
 140 °C  
 0 %  
 90 %



REGENERATIONSZEIT  
DES FÜHLERS IM  
KOMBIRAUM

1 min  
 120 °C  
 0 %  
 40 %

65 °C  
 130 °C  
 30 %  
 70 %

1 min  
 140 °C  
 0 %  
 90 %



REGENERATIONSZEIT  
IM DAMPFRaum

7 min  
 100 °C  
 100 %  
 100 %



REGENERATION DES  
FÜHLERS IM  
DAMPFRaum

65 °C  
 100 °C  
 100 %  
 100 %

## EINSTELLUNGSMENÜ



- Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das *EINSTELLUNGS-Symbol* (Zahnrad) aus.



- Am EINSTELLUNGSMENÜ können Sie einige Software-Funktionen ändern. Wenden Sie sich für weitere spezifische Informationen an die Serviceabteilung.



# EINSTELLUNGSMENÜ: REZEPTSPERRE EINSCHALTEN

- 1 Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.
- 2 Tippen Sie nun auf das Sperrsymbol BLOCK (Vorhängeschloss).



Bei eingeschalteter REZEPTSPERRE können Sie die Rezepte der Datenbank abrufen, aber Änderungen und das Speichern neuer Rezepte sind gesperrt.



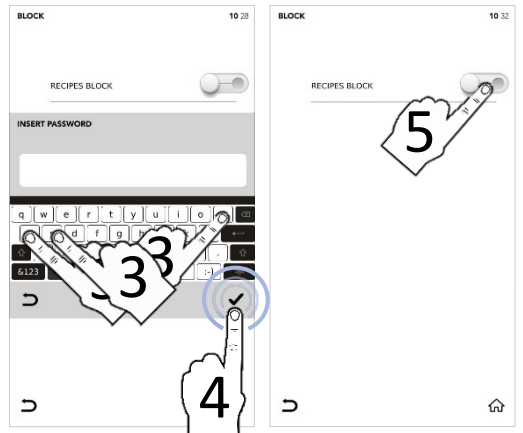
- 3 Geben Sie Ihr PASSWORT in die Tastatur ein.
- 4 Bestätigen Sie Ihr Passwort durch Anklicken des Häkchens.



- 5 Schalten Sie die Rezeptsperrung bei RECIPES BLOCK ein.



Das Standard-Passwort lautet **pass**



- 6 Der blaue Balken am RECIPES BLOCK-Schalter zeigt die erfolgreiche Änderung an.
- 7 Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.





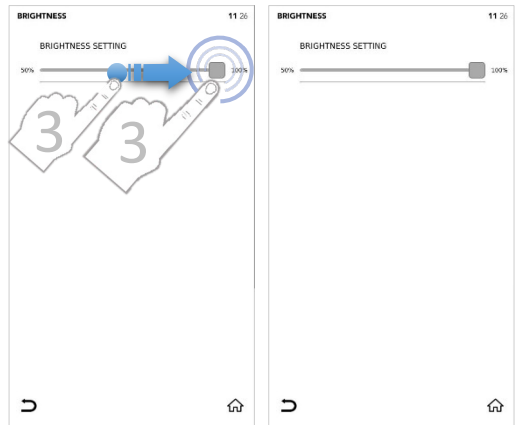
# EINSTELLUNGSMENÜ: DIE HELLIGKEIT ERHÖHEN

1 Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.



2 Tippen Sie nun auf das BRIGHTNESS-Symbol (Helligkeit).

3 Stellen Sie den gewünschten Parameter durch SCROLLEN ein.



4 Änderung erfolgreich ausgeführt

5 Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.



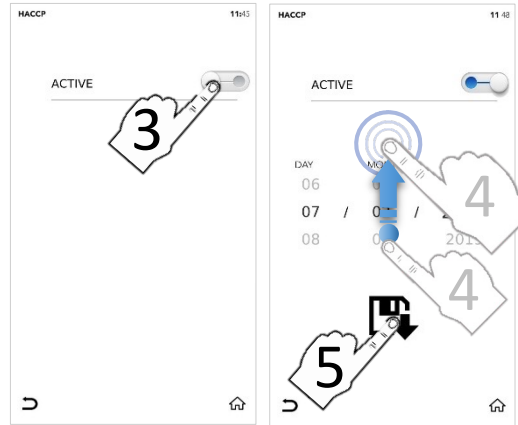
# EINSTELLUNGSMENÜ: HACCP-DATEN HERUNTERLADEN

- ☐ Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.



- ☐ Wählen Sie das HACCP-Symbol aus.

- ☐ Schalten Sie die Funktion am interaktiven Bereich *ACTIVE* ein.



- ☐ Stellen Sie den gewünschten Tag durch SCROLLEN ein.

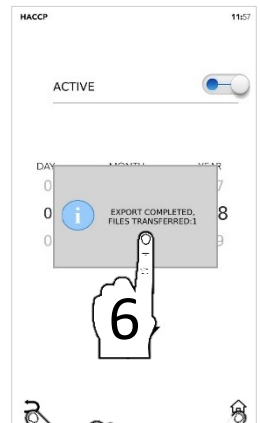
- ☐ Fügen Sie den USB-Pendrive (Stift) in den Steckplatz ein und exportieren Sie die Daten am Speichersymbol *SAVE* auf den Pendrive.



- ☐ Datei(en) erfolgreich exportiert

- ☐ Entnehmen Sie den USB-Pendrive.

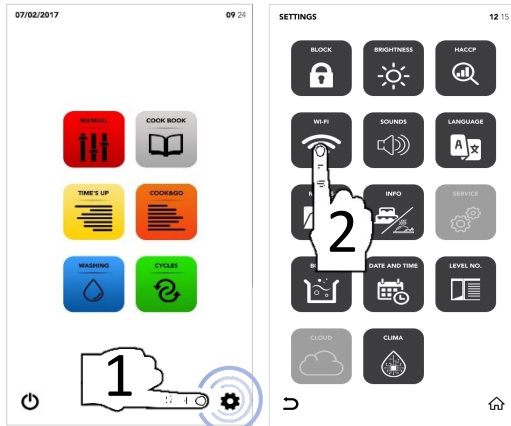
- ☐ Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.



Der USB-Pendrive muss frei (leer) sein

## EINSTELLUNGSMENÜ: WLAN (WIFI)

- 1 Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.



- 2 Falls der Abschnitt gesperrt ist, wenden Sie sich bitte für weitere Angaben an den Kundendienst.



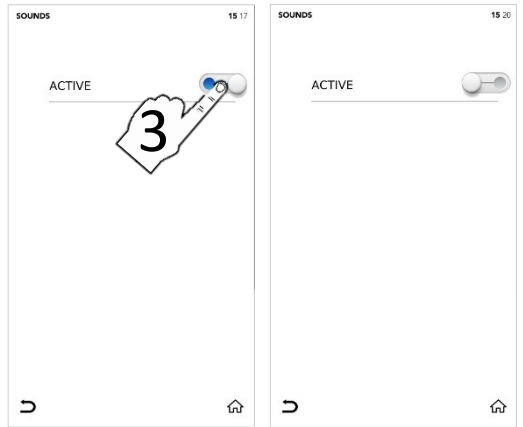
# EINSTELLUNGSMENÜ: TONWIEDERGABE

1 Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.

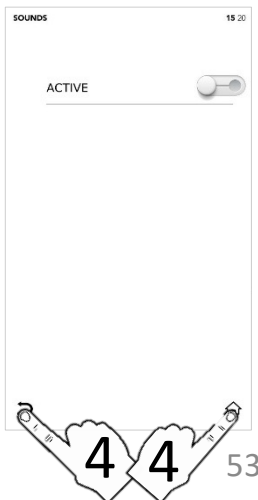


2 Tippen Sie auf das SOUNDS-Symbol (Töne).

3 Geben Sie die gewünschten Einstellungen am interaktiven Bereich ACTIVE ein.



4 Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.



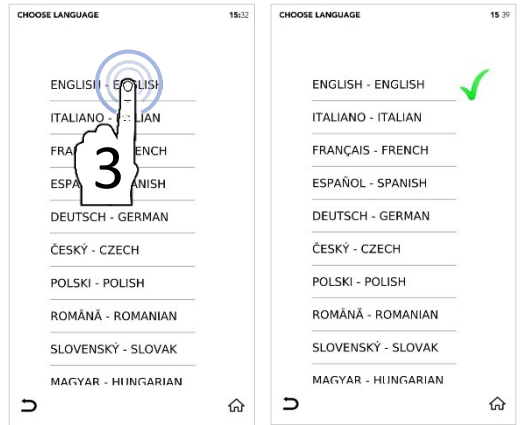
# EINSTELLUNGSMENÜ: SPRACHE ÄNDERN

1 Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.



2 Wählen Sie das LANGUAGE-Symbol aus.

3 Suchen Sie die gewünschte Sprache aus.



Das grüne Häkchen bestätigt die erfolgreiche Änderung.



Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.



# EINSTELLUNGSMENÜ: REZEPT-AKTUALISIERUNGEN IN DER SOFTWARE

- 1 Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.



- 2 Wählen Sie die gewünschte Option aus.

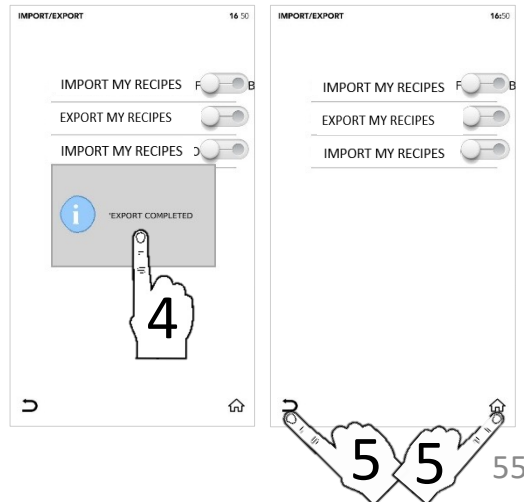
- 3 Fügen Sie den USB-Pendrive (Stift) in den Steckplatz ein. Am jeweiligen interaktiven Bereich unter IMPORT/EXPORT importieren bzw. exportieren Sie Dateien auf den bzw. vom Pendrive.



- 4 Datei(en) erfolgreich exportiert

- 5 Entnehmen Sie den USB-Pendrive.

- 6 Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.



# EINSTELLUNGSMENÜ: ANGABE DER SOFTWARE-VERSION

- 1 Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.



- 2 An der Anzeige sehen Sie die Software-Parameter.

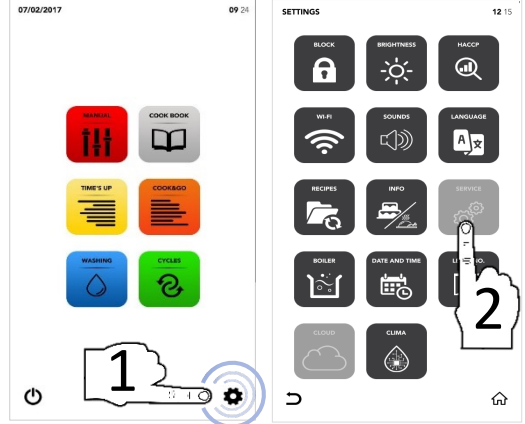


- 3 Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.



## EINSTELLUNGSMENÜ: SERVICE

- ☐ Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.



- ☐ Wählen Sie das *SERVICE*-Symbol aus.

- ☐ Falls der Abschnitt gesperrt ist, wenden Sie sich bitte für weitere Angaben an den Kundendienst.

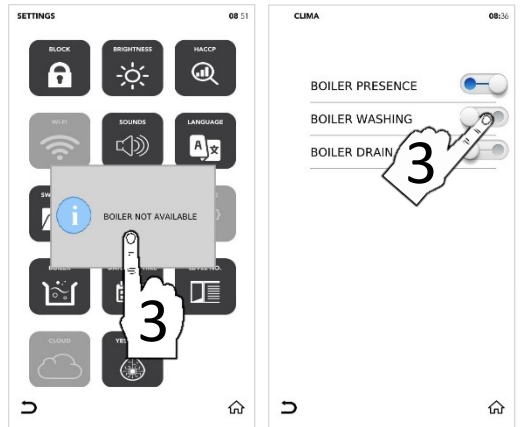




1 Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.



2 Wählen Sie das BOILER-Symbol aus.

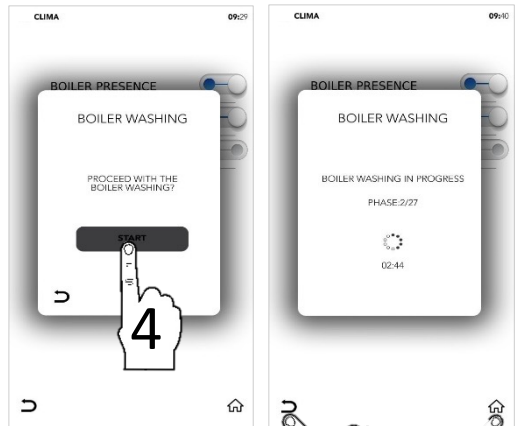


Ein Pop-up-Fenster zeigt die verfügbaren Optionen an oder zeigt ggf. an, dass in Ihrem Ofen kein Boiler verfügbar ist.

3 Starten Sie am jeweiligen interaktiven Bereich unter CLIMA nach Wunsch die Reinigung (WASHING) oder Entleerung (DRAINING) des Boilers.

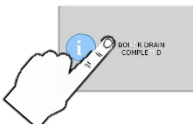


FÜLLEN SIE DIE BEHÄLTER NUR MIT SAMCLEAN UND SAMCAL



Bestätigen Sie Ihre Auswahl am START-Symbol.

Am Ende des Waschgangs zeigt ein Pop-up-Fenster an, dass Sie mit anderen Vorgängen fortfahren können



Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.

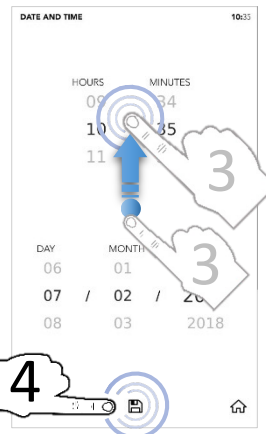


# EINSTELLUNGSMENÜ: DATUM UND UHRZEIT EINGEBEN

- 1 Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.

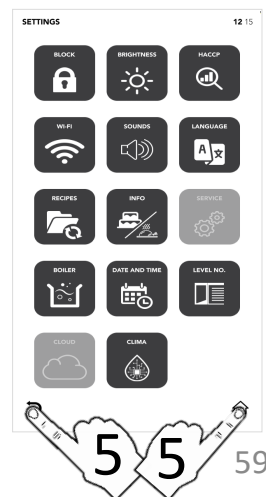


- 2 Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit durch SCROLLEN ein.



- 3 Bestätigen Sie mit dem Speichersymbol SAVE.

- 4 Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.



# EINSTELLUNGSMENÜ: ANZAHL DER EBENEN

- Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.



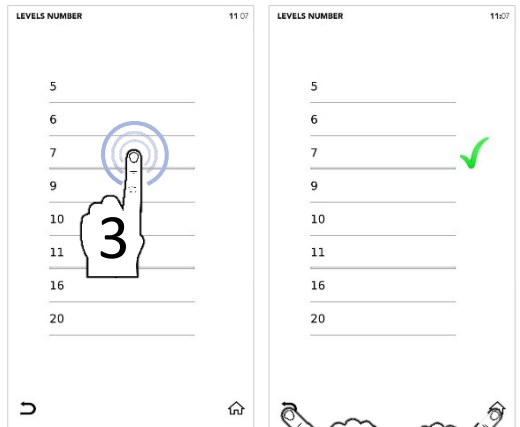
- Wählen Sie das Symbol *LEVEL NO* (Ebenen-Anzahl) aus.



Die Option *LEVEL NO* zeigt die Anzahl und Nummer(n) der Ebene(n) an, die im Sonderzyklus *TIME'S UP* oder *COOK&GO* zu beladen sind.

- Wählen Sie den gewünschten Parameter aus.

- Das grüne Häkchen bestätigt die erfolgreiche Änderung.



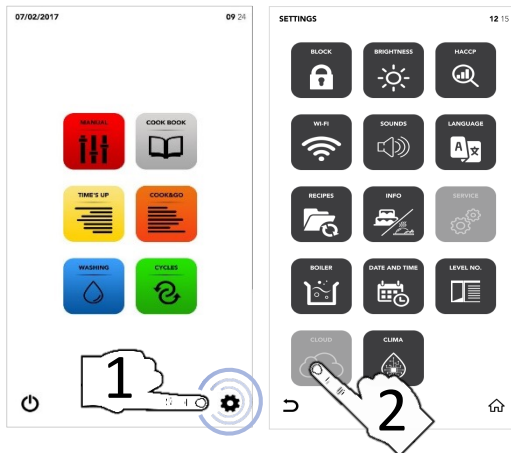
- Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.



- In den Sonderzyklen *TIME'S UP* und *COOK&GO* sehen Sie die geänderten Parameter.

## EINSTELLUNGSMENÜ: DIE CLOUD

- ☐ Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.



- ☐ Falls der Abschnitt gesperrt ist, wenden Sie sich bitte für weitere Angaben an den Kundendienst.



- ☐ Wählen Sie am STARTBILDSCHIRM das EINSTELLUNGS-Symbol (Zahnrad) aus.

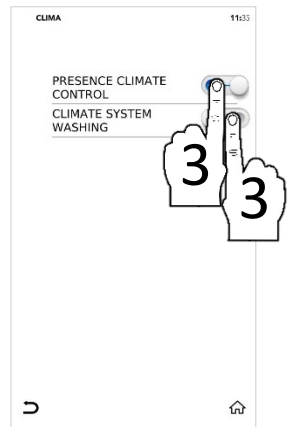


- ☐ Wählen Sie das SAMCLIMA-Symbol aus.

- ☐ Aktivieren Sie im ersten interaktiven Bereich (unter PRESENCE CLIMATE CONTROL) die Advanced Clima Technology (ACT).

ODER

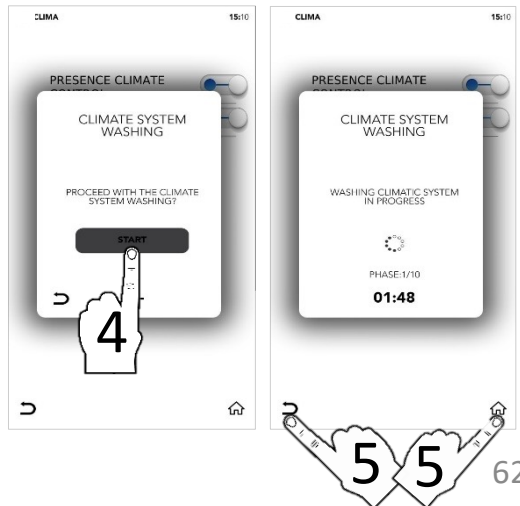
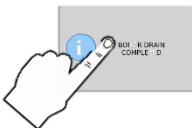
- ☐ Aktivieren Sie im zweiten interaktiven Bereich (unter CLIMATE SYSTEM WASHING) die Waschfunktion.



**FÜLLEN SIE DIE BEHÄLTER NUR MIT SAMCLEAN UND SAMCAL**

- ☐ Bestätigen Sie Ihre Auswahl am START-Symbol.

- ☐ Am Ende des Waschgangs zeigt ein Pop-up-Fenster an, dass Sie mit anderen Vorgängen fortfahren können



- ☐ Am ZURÜCK-Symbol (Pfeil) kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück, und am HOME-Symbol (Haus) kehren Sie zum Startbildschirm zurück.



[www.sammic.com](http://www.sammic.com)

