



# VarioCookingCenter®

Mode d'emploi original



## **Cher client,**

---

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau VarioCookingCenter® . Grâce à votre VarioCookingCenter® doté d'un concept de manipulation très intuitif, vous obtiendrez en un tour de main d'excellents résultats culinaires, pratiquement sans apprentissage ni de longues sessions de formation.

En mode VarioCooking Control® il vous suffit de choisir le produit de cuisson correspondant et votre résultat de cuisson, par simple pression d'une touche. Terminé ! Les réglages habituels comme la température de cuisson, le temps de cuisson et les tâches pénibles comme les contrôles appartiennent désormais au passé.

En mode manuel vous disposez de l'ensemble des fonctions de base du VarioCookingCenter® .

Le mode programmation/sauvegarde, vous permet d'élaborer en un tour de main vos propres programmes de cuisson.

Nous vous accordons, en tant que client final, 24 mois de garantie pour ce nouvel appareil à compter de la première mise en service. Les conditions générales de vente du fabricant s'appliquent ici.

Afin que vous puissiez utiliser dans la plus large mesure les innombrables possibilités et avantages de votre VarioCookingCenter® , nous vous recommandons d'étudier attentivement ce manuel et de le conserver à porté de main. Vous pouvez aussi toujours consulter le manuel d'utilisation en appuyant sur la touche « ? » de votre appareil.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau VarioCookingCenter® !

### **Votre équipe RATIONAL**

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

<b>Revendeur:</b>	<b>Installateur:</b>
	Installé le:
<b>Numéro de série:</b>	



# Sommaire

<b>Explication des pictogrammes Mode d'emploi</b>	8
<b>Consignes de sécurité</b>	9
Consignes de sécurité générales	9
Consignes de sécurité pendant l'usage	9
Consignes de sécurité - frire	9
<b>Entretien, inspection, maintenance et réparation</b>	14
Entretien	14
Entretien, inspection, maintenance et réparation	14
Responsabilité	14
<b>Remarques sur l'utilisation de votre l'appareil</b>	16
Pièces de fonction (VarioCookingCenter ® 112T, 112L)	16
Pièces de fonction (VarioCookingCenter ® 112, 211, 311)	16
Remarques générales sur l'utilisation de l'appareil	18
Utilisation de la sonde de température à cœur	19
Utilisation de la douchette	22
<b>Conseils d'utilisation</b>	23
Ecran tactile et molette de sélection rapide	23
Affichage pour le démarrage	24
Explication des touches	25
Capacité de remplissage de la cuve	32
Fonction d'aide	36
Aperçu des modes	37
Condition préalable	39
<b>Mode VarioCooking Control ®</b>	42
Touches et pictogrammes en mode VarioCookingControl ®	42
Touche info	45
Exemple 1 : Bœuf braisé	46



## Sommaire

Exemple 2 : Pâtes	49
<b>Top 10</b>	51
<b>Mode manuel</b>	52
Touches et pictogrammes en mode manuel	52
Pochage	54
Pochage avec PowerBoost TM	55
Cuisson Delta T	56
Cuisson sous pression (en option, non disponible pour 112T, 112L)	58
Sauter	62
Frire	64
Réglage du temps de cuisson ou mode continu	68
Préchauffer	68
Utilisation avec paniers	70
Utilisation de la sonde de température à cœur	72
<b>Mode Programmation/sauvegarde</b>	74
Touches en mode programmation/sauvegarde	74
Affichage	76
Programmation/sauvegarde – VarioCooking Control ®	78
Programmation/sauvegarde - mode manuel	80
Démarrer / consulter le programme	82
Modifier programme	83
Sauvegarde pendant l'utilisation	85
Effacer un programme	86
Copier un programme	87
<b>Blocage des touches</b>	88
<b>Configuration de l'appareil via MyVCC</b>	89
<b>MyVCC - Favoris</b>	90



# Sommaire

---

<b>MyVCC - Paramètres</b>	91
Langue	91
Date et heure	91
Format temps de cuisson	93
Format en temps réel	93
Unité de température	94
Luminosité de l'écran	94
<b>MyVCC - Acoustique</b>	95
Volume sonore général	95
Tonalité des touches	95
Volume de tonalité des touches	95
Demande chargement/action	95
Fin phase de programme	95
Fin temps de cuisson	95
Processus interrompu / erreur détectée	95
Réglages usine Acoustique	95
<b>MyVCC - Administration du système</b>	97
Téléchargt données HACCP	97
Téléchargement Infos	99
Téléchargt données service	101
Téléchargt programme (aval)	102
Téléchargt programme (amont)	102
Effacer tous les programmes	102
Téléchargt profil (aval)	104
Téléchargt profil (amont)	104
Téléchargt images (aval)	106
Téléchargt images (amont)	106

---



# Sommaire

---

Effacer toutes mes images	106
<b>Paramètres réseau MyVCC</b>	108
Adresse IP	108
Paramètres étendus pour ConnectedCooking	108
<b>MyVCC ConnectedCooking</b>	110
Inscription de l'appareil	110
Paramètres de ConnectedCooking	110
Téléchargt réglages de base (aval)	112
Téléchargt réglages de base (amont)	112
Mise à jour du logiciel	114
Intensité lumineuse auto	116
Temps de maintien Chargement	117
<b>MyVCC - Paramètres experts</b>	118
Présélection heure de début	118
VarioClose (uniquement pour le modèle 112L)	118
<b>MyVCC - MyDisplay</b>	121
Activer le profil/Changer de profil	121
Téléchargt profil (amont)	121
Téléchargt profil (aval)	121
Modifier le profil	121
Ajouter un nouveau profil	121
<b>MyVCC - MyDisplay - Exemple</b>	129
<b>MyVCC - Service</b>	139
Informations sur le type d'appareil/logiciel	139
ChefLine	139
Assistance technique	139
<b>Nettoyage</b>	141

---



## Sommaire

---

Nettoyage intermédiaire	141
Nettoyage de base	143
<b>Messages de service</b>	144
<b>Avant de téléphoner au service après-vente</b>	148
<b>Entretien</b>	150
<b>Accessoires</b>	151

---

# Explication des pictogrammes Mode d'emploi

---



## ***Danger !***

Situation directement dangereuse susceptible de provoquer des blessures extrêmement graves ou même la mort.



## ***Attention !***

Indique une situation potentiellement dangereuse et susceptible d'entraîner des blessures graves ou la mort.



## ***Attention !***

Indique une situation potentiellement dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères.



## ***Danger d'explosion !***



## ***Risque d'incendie !***



## ***Risque de brûlure !***



## ***Risque de blessure !***



*Lisez attentivement le manuel avant la première mise en service.*



**Attention :**  
un non-respect peut entraîner des dégâts matériels.



**Conseils et astuces pour l'usage quotidien.**



# Consignes de sécurité

---

## Consignes de sécurité générales

Veillez conserver ce manuel de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment aux utilisateurs de l'appareil !

Les consignes de sécurité peuvent également être ouvertes en appuyant sur la touche « ? » sur l'écran de l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, sauf s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité.

La manipulation ne doit être effectuée qu'avec les mains. Tout dommage provoqué par l'utilisation d'objets pointus, acérés et autres entraînera la perte du droit à garantie.

Pour empêcher les risques d'accidents ou l'endommagement de l'appareil, des formations et des instructions de sécurité régulières du personnel qui manipule l'appareil sont nécessaires d'urgence.



### **Attention !**

#### **Vérification avant l'allumage et l'utilisation quotidiens**

- Assurez-vous, avant d'utiliser l'appareil pour la cuisson, que la cuve soit exempte de tout résidu de produits de nettoyage.
- Enlevez tous les objets déposés sur l'appareil.



### **Attention !**

- Ne stockez pas de substances facilement inflammables ou combustibles à proximité de l'appareil : risque d'incendie !
- La cuisson des aliments contenant des substances facilement inflammables est interdite. Les substances dont le point d'éclair est très bas peuvent s'enflammer spontanément: risque d'incendie !



### **Attention !**

- L'installation du VarioCookingCenter® doit être effectuée par du personnel qualifié, autorisé et formé au produit, conformément aux dispositions locales.
- Une installation, un service, une maintenance ou un nettoyage incorrects ainsi que toute modification apportée à l'appareil peuvent entraîner des dommages, des blessures ou même la mort. Veuillez lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant la mise en service de l'appareil.
- Vous ne devez utiliser cet appareil que pour la cuisson d'aliments dans des cuisines industrielles. Toute autre utilisation est non conforme et donc dangereuse.

## Consignes de sécurité

---

- Les produits de nettoyage et les accessoires correspondants ne doivent être utilisés qu'aux fins décrites dans le présent manuel. Toute autre utilisation est non conforme et donc dangereuse.

### Consignes de sécurité pendant l'usage



#### **Attention !**

- Portez obligatoirement des gants de protection thermique pour toucher les paniers, le bras ou tout autre objet dans/au-dessus de la cuve !
- Liquide chaud ou bouillant dans l'enceinte de cuisson – danger de brûlure !
- Ouvrez le couvercle de l'appareil avec précaution – des vapeurs brûlantes peuvent émaner
  - risque de brûlure !
- De la buée peut s'échapper lorsque le couvercle est fermé - risque de brûlure.
- Basculer avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade !
- Ne posez aucun objet sur le panneau de commande ou sur la vitrocéramique (en option, excepté sur les types 112T, 112L). La présence d'objets sur le panneau de commande ou sur la vitrocéramique (en option, excepté sur les types 112T, 112L) risque de déclencher la fonction de basculement du système de cuisson. Vous pouvez vous brûler si vous entrez en contact avec l'aliment chaud qui déborde.
- Veuillez respecter pour la pression les **quantités minimales admissibles** pour la montée en pression, et les **quantités maximales admissibles** (voir marquage sur la cuve et le chapitre « Conseils d'utilisation, quantités ») : risque de brûlure par débordement ou par éclaboussures lors de l'ouverture du couvercle !
- Il ne faut pas cuire sous pression de l'huile, du lait ou des liquides similaires - danger de blessure !
- VitroCeran (en option, sauf 112T, 112L) peut être chaud – risque de brûlure !
- Ne pas utiliser de poêles ou casseroles avec manches sur le VitroCeran (en option, sauf 112T, 112L) et ne pas placer de poêle ou casserole sur la console de commande. Risque de basculement lors de la fermeture du couvercle et en cas de mouvements de l'enceinte – risque de brûlure !
- Ne pas déposer d'ustensiles de cuisine, de récipients en aluminium, etc. sur le VitroCeran (en option, sauf 112T, 112L) encore chaud – risque de brûlure !
- Ne pas utiliser VitroCeran (en option, sauf 112T, 112L) comme desserte – risque de brûlure !
- Respectez les niveaux de remplissages maximaux et minimaux admissibles dans l'enceinte de cuisson pour les différents modes de cuisson. Dans le cas d'une utilisation non conforme (dépassement des limites inférieures ou supérieures), il y a un risque de brûlure ou d'incendie !
- Ne remplissez pas la cuve préchauffée d'eau froide – risque de brûlure et d'échaudure !

## Consignes de sécurité

---

- Les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser 60 ° C, ne touchez l'appareil que par les éléments de commande, risque de brûlure !
- Les appareils mobile ne doivent être déplacés que lorsque la cuve est entièrement vide afin d'éviter tout débordement de liquide – risque de glissement et de brûlure !
- En cas d'utilisation de VarioMobil® : recouvrez les récipients contenant des liquides afin d'éviter tout débordement de liquides : risque de brûlure et de glissade !
- Utilisez des récipients suffisamment larges pour les déversements – risque de brûlure et de glissade ! Ne préchauffez jamais sans surveillance une cuve vide.



### Attention !

- Il y a risque de blessure lors des mouvements du couvercle, de l'exécution des procédures de verrouillage pour la pression (option de cuisson sous pression, sauf 112T, 112L) ou lors des mouvements de bascule de l'enceinte.
- Si lors de l'ouverture ou de la fermeture du couvercle vous notez des mouvements brusques, ouvrez entièrement le couvercle et ne le refermez plus. Contactez immédiatement votre partenaire de services. Pour en informer tous les utilisateurs, la notice d'avertissement suivante doit être mentionnée sur l'appareil : **Attention ! Mécanisme du couvercle défectueux. Ne pas bouger le couvercle ! – Risque de blessure !**
- Ne déposez aucun objet sur le couvercle ou dans la zone d'orientable.
- Ne posez aucun objet sur le panneau de commande ou sur la vitrocéramique (en option, excepté sur les types 112T, 112L). La présence d'objets sur le panneau de commande ou sur la vitrocéramique (en option, excepté sur les types 112T, 112L) risque de déclencher la fonction de basculement du système de cuisson. Si lorsque la cuve s'abaisse, des personnes ou des objets se trouvent dans la zone de pivotement de la cuve, il y a un risque de pincement
- Si les appareils mobiles ne sont pas déplacés, vous devez activer les freins de blocage des roues. Sur un sol non plan, les chariots peuvent rouler tout seul : risque de blessure !
- N'exploitez pas le mode pression (en option) lorsque l'appareil repose sur des roues (en option) – risque de blessure !
- Les chariots d'huile, chariots à paniers, VarioMobil® et appareils montés sur roulettes peuvent se renverser pendant le transport sur un plan incliné ou un seuil : risque de blessure !
- Lors de l'installation du VarioCookingCenter® 112T, 112L avec pieds vissés, il y a un risque de pincement et donc de blessure au niveau de la bordure avant de la cuve
- Positionnez la sonde de température à cœur au niveau de la bordure. Veillez à ce que la pointe ne soit pas orientée vers l'avant - risque de blessure !
- Ne laissez pas le levier de la vanne de cuve (112T, 112L) se rabattre, il pourrait en résulter des projections d'huile ou d'eau brûlante - risque de brûlure !

## Consignes de sécurité

---



### **Danger !**

- Risque de brûlure et de brûlure par un liquide bouillant lié à la cuisson sous pression avec de l'alcool
- Le VarioCookingCenter® est conçu pour une cuisson sous pression avec de l'eau. Si vous cuisinez des aliments sous pression dans des liquides ayant un point d'ébullition inférieur à celui de l'eau, tels que de l'alcool et que vous déverrouillez le couvercle de la cuve, le liquide de cuisson chaud risque de se dilater et d'être projeté à grande vitesse hors de la cuve avec l'aliment. Vous risquez alors d'être gravement brûlé.
- Pour la cuisson sous pression, utilisez exclusivement de l'eau comme liquide de cuisson et portez toujours votre équipement de protection individuelle.

## Consignes de sécurité - frire



### **Danger !**

- Ne tentez pas d'éteindre par l'eau de la graisse ou de l'huile qui brûle – danger d'explosion !
- N'ajoutez pas d'eau à l'huile – danger d'explosion !
- **N'utilisez pas la douchette en combinaison avec de l'huile !** - Danger d'explosion !
- N'utilisez VitroCeran (en option, sauf 112T, 112L) uniquement en combinaison avec le bain-marie ou lorsque il est protégé par le cadre (voir chapitre accessoires). Évitez les éclaboussures à l'intérieur de la cuve –risque d'explosion !
- Ne pas utiliser de poêles ou casseroles avec manches sur le VitroCeran (en option, sauf 112T, 112L) et ne pas placer de poêle ou casserole sur la console de commande. Risque de basculement lors de la fermeture du couvercle et en cas de mouvements de la cuve – risque d'explosion !
- Ne laissez pas de l'huile s'écouler dans le conduit d'écoulement de cuve intégré – risque d'explosion !
- Si de l'huile brûlante s'échappe par le conduit d'écoulement de cuve, cela peut provoquer des dommages dans le bâtiment. Nous n'assumerons aucune responsabilité dans ce cas.



### **Attention !**

Contrôlez régulièrement la qualité de l'huile ! Une huile trop vieille peut prendre feu – risque d'incendie !

Avant d'utiliser de la graisse solide, celle-ci doit être fondue à une température de 50 °C en mode Frire. Fermez le couvercle de l'appareil pendant le processus de fonte.

## Consignes de sécurité

---



### **Attention !**

- Huile chaude en mode friture – danger de brûlure !
- Respectez les **niveaux de remplissage min. et max. admissibles** (voir marquage de cuve «min oil » et « max oil ») pour la fonction frire – danger de brûlure en raison d'éclaboussures d'huile !
- Les paniers et le bras sont chauds – risque de brûlure !
- Utilisez le chariot à huile pour vider la cuve (voir chapitre « accessoires ») ou un récipient de récupération assez large. Positionnez-le de manière à éviter tout débordement – risque de brûlure !
- Basculer avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade !
- La vidange de la cuve peut faire éclabousser de l'huile chaude – risque de brûlure !
- Respectez les charges de cuisson conseillées dans le manuel d'application disponible sur pression de la touche « ? » - risque de brûlure !
- L'huile forme de la mousse et entraîne des éclaboussures, notamment lorsque des quantités importantes d'aliments humides sont plongés dans la graisse – risque de brûlure !
- Les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser 60° C, ne touchez l'appareil que par les éléments de commande, risque de brûlure !

# Entretien, inspection, maintenance et réparation

---

## Entretien

Pour préserver la qualité élevée de l'acier inoxydable ainsi que pour des raisons d'hygiène et pour éviter toute perturbation du fonctionnement, votre appareil doit être nettoyé quotidiennement.



### **Attention !**

*Si l'appareil n'est pas ou pas suffisamment nettoyé, les dépôts de graisse ou des résidus de produits alimentaires qui se trouvent dans la cuve de cuisson peuvent s'enflammer : risque d'incendie !*



### **Attention !**

*Nettoyage – agents chimiques agressifs – risque de corrosion ! Porter des vêtements de protection, gants, lunettes et masque réglementaires.*

- Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.
- Nettoyez votre accessoires avant la première utilisation.
- Laissez ouvert la soupape de la cuve pendant les phases de repos prolongées (la nuit p.ex.) et laissez le couvercle entrouvert.
- Ne pas nettoyer l'enceinte de cuisson à l'aide d'outils pointus ou acérés.
- Ne pas utiliser d'appareil à haute pression pour le nettoyage.
- Ne pas nettoyer les appareils avec de l'acide chlorhydrique, des produits à base de soufre et autres acides. Ces produits endommagent la couche passive de l'inox, ce qui produit des décolorations de l'appareil.
- Si nécessaire, faire bouillir du vinaigre de table dans la cuve pour faire disparaître les traces de calcaire ou les décolorations (« couleurs d'arc-en-ciel » après cuisson). Evacuer l'eau vinaigrée ensuite et rincer abondamment à l'eau claire.
- Dévissez, puis nettoyez régulièrement la soupape de vidange de cuve (voir chapitre «Nettoyage»).
- Se conformer aux indications figurant sur l'emballage des détergents.
- Opération de nettoyage voir chapitre «Nettoyage».
- N'utilisez les produits de récurage qu'à l'intérieur de l'enceinte ! Toutes les autres surfaces se rayent !
- Evitez les accumulations de sel sur les surfaces en acier spécial. En cas d'adjonction de sel, le dissoudre en remuant énergétiquement. Enlevez les résidus en rinçant abondamment à l'eau.

# Entretien, inspection, maintenance et réparation

---

## Entretien, inspection, maintenance et réparation



### **Danger : haute tension !**

- Les opérations d'inspection, de maintenance et de réparation doivent être effectuées uniquement par des professionnels.
- En cas d'opérations de nettoyage, d'inspection, de maintenance et de réparation, vous devez couper l'alimentation en énergie de l'appareil.
- Dans le cas d'appareils mobiles, il convient de limiter la liberté de mouvement de l'appareil de telle sorte que son déplacement n'endommage aucune conduite d'électricité, d'alimentation en eau et d'évacuation de l'eau usée. Si l'appareil est déplacé, s'assurer au préalable qu'on a bien coupé les conduites d'électricité, d'eau et d'évacuation des eaux usées. Si l'appareil est remis dans sa position initiale, s'assurer qu'il est bien immobilisé et que les conduites d'électricité, d'alimentation en eau et d'évacuation des eaux usées sont installées correctement. **Attention ! L'appareil doit être remis en position horizontale !**
- Pour garantir que l'appareil se trouve dans un état technique parfait, il convient de faire effectuer au moins une fois par an une maintenance par un partenaire de service autorisé

## Responsabilité

Les installations et réparations qui ne sont pas exécutées par des spécialistes agréés ou pas avec des pièces de rechange d'origine ainsi que toute transformation technique n'ayant pas été autorisée par le fabricant entraînent l'annulation de la garantie et de la responsabilité du fait des produits par le fabricant.

De plus, les conditions générales de vente du fabricant s'appliquent ici.

# Remarques sur l'utilisation de votre l'appareil

## Pièces de fonction (VarioCookingCenter® 112T, 112L)

- ① **Plaque signalétique**  
(avec toutes les données importantes telles que puissance absorbée, tension, nombre de phases et fréquence, type et numéro de l'appareil, et poids)
- ② **Panneau de commande**
- ③ **Molette de sélection rapide**
- ④ **Couvercle d'appareil**
- ⑤ **Poignée de couvercle**
- ⑦ **Douchette** (avec retour automatique)
- ⑧ **VarioDose**
- ⑫ **Sonde de température à cœur**
- ⑬ **Support pour bras de relevage**
- ⑮ **Soupape de vidange de cuve**
- ⑯ **Cuve**
- ⑰ **Crépine de couvercle**
- ⑱ **Levier de la vanne de cuve**



VarioCookingCenter® 112T, 112L



# Remarques sur l'utilisation de votre l'appareil

## Pièces de fonction (VarioCookingCenter® 112, 211, 311)

- ① **Plaque signalétique**  
(avec toutes les données importantes telles que puissance absorbée, tension, nombre de phases et fréquence, type et numéro de l'appareil, et poids)
- ② **Panneau de commande**
- ③ **Molette de sélection rapide**
- ④ **Couvercle d'appareil**
- ⑤ **Poignée de couvercle**
- ⑥ **Couvercle du compartiment contenant les installations électriques**
- ⑦ **Douchette** (avec retour automatique)
- ⑧ **VarioDose**
- ⑨ **VitroCeram** (en option)
- ⑩ **Pieds d'appareil** (réglable en hauteur)
- ⑪ **Prise 1N A C 230V**
- ⑫ **Sonde de température à cœur**
- ⑬ **Support pour bras de relevage**
- ⑭ **Dispositif de verrouillage pour la pression** (en option)
- ⑮ **Soupape de vidange de cuve**
- ⑯ **Cuve**
- ⑰ **Crépine de couvercle**



VarioCookingCenter® 112, 112T sans 9, 11



VarioCookingCenter® 211, 311 identiques

# Remarques sur l'utilisation de votre l'appareil

---

## Remarques générales sur l'utilisation de l'appareil

- Évitez les sources de chaleur (p. ex. plaques de grils, friteuses, etc.) à proximité de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé que lorsque la température ambiante est supérieure à 5 °C. Lorsque la température ambiante est inférieure à + 5° C, il faut commencer, avant la mise en service, à faire monter la température de l'appareil à plus de + 5° C.
- Le niveau sonore est inférieur à 70dB pour une exploitation normale de l'appareil.
- N'utilisez que des accessoires thermorésistants originaux du fabricant de l'appareil.
- Nettoyez toujours vos accessoires avant de les utiliser.
- Quand l'appareil ne fonctionne pas pendant un laps de temps prolongé (jour de repos p. ex.), couper l'eau et l'électricité.
- Les arrivées d'eau (douchette et VarioDose) doivent être utilisées régulièrement pour éviter que l'eau ne stagne au niveau des tuyauteries et que des germes ne se développent. Lorsque l'appareil est inutilisé pendant plus de 3 jours ou après le déplacement d'un appareil, il est conseillé de rincer VarioDose et la douchette avec environ 10 litres d'eau (variable en fonction de la longueur de du tuyau d'arrivée.)
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de restes de nourriture au niveau de la soupape de vidange de cuve.
- Cet appareil ne doit ni être éliminé avec les déchets / ordures ménagères ni être déposé dans les conteneurs de récupération mis en place par les communes. Nous vous aiderons volontiers à éliminer l'appareil.

## Quantités maximale par charge en fonction de la taille de l'appareil

VarioCookingCenter® 112/112T: 15 kg par cuve

VarioCookingCenter® 112L: 25 kg par cuve

VarioCookingCenter® 211: 100 kg

VarioCookingCenter® 311: 150 kg



"Le dépassement des quantités maximales admissibles peut engendrer des dommages sur l'appareil.

Veuillez respecter les indications relatives aux quantités d'aliments max. admissibles à charger dans le manuel d'application disponible sur pression de la touche « ? ».

**Attention !** Nous attirons votre attention sur le fait que la conservation et la décongélation des aliments dans une chambre de fermentation non chauffée n'est pas du tout sain d'un point de vue hygiénique !

On ne doit pas décongeler ni entreposer des aliments surgelés dans la cuve ou sur le pupitre de commandes."

## Remarques sur l'utilisation de votre l'appareil

---

### Utilisation de la sonde de température à cœur



**Attention !**

*La sonde de température à cœur peut être chaude. danger de brûlure ! Ne pas la toucher lorsque vous ne portez pas de vêtements de protection thermique.*



**Attention !**

*Protégez vos bras et vos mains de la pointe lorsque vous positionnez la sonde de température à cœur – risque de blessure !*



Placez la sonde de température à cœur à l'endroit le plus épais du produit à cuire. L'aiguille doit être piquée au milieu de l'aliment à cuire. Vous trouverez une description détaillée sur le positionnement optimal de la sonde de température à cœur dans le manuel d'application disponible en appuyant sur la touche « ? ».



Lorsque vous ne vous servez pas de la sonde de température à cœur, nettoyez-la et fixez-la sur le couvercle à l'endroit prévu à cet effet (câble aligné, pointe tournée vers le côté et posée sur le couvercle).

## Remarques sur l'utilisation de votre l'appareil

---



Si la sonde de température à cœur n'est pas utilisée de manière conforme ou est mal positionnée, les dommages associés ne seront pas de la responsabilité du fabricant.



Lorsque vous ne vous servez pas de la sonde de température à cœur, nettoyez-la et fixez-la sur le couvercle à l'endroit prévu à cet effet – respectez l'orientation – risque de dommages !  
Ne laissez pas pendre la sonde de température à cœur hors de la cuve - risque de détérioration !  
Enlevez la sonde de température à cœur de l'aliment avant de manipuler la cuve, risque de détérioration !



Si la sonde de température à cœur est plus chaude que la température à cœur paramétrée au début du processus de cuisson (p. ex. parce qu'elle se trouvait dans l'huile de friture pendant le préchauffage), vous devez la faire refroidir avant de l'appliquer à l'aliment en cours de cuisson. Veillez à ce qu'elle soit sèche lorsqu'elle entre en contact avec de l'huile, *risque de brûlure !*

## Remarques sur l'utilisation de votre l'appareil

---

### Puissance maximale de la prise

Appareil	max. Puissance	Protection normalisée
VarioCookingCenter ® 112 (pas112T, 112L)	2,3 KW	10 A
VarioCookingCenter ® 211/311	3,6 KW	16 A

---

### Poids de l'appareil

Appareil	sans option pression	avec option pression
112T	99 kg	168 kg
112	168 kg	195 kg
112L	132 kg	168 kg
211	223 kg	251 kg
311	279 kg	279 kg

---

# Remarques sur l'utilisation de votre l'appareil

---

## Utilisation de la douchette

- Tirez sur le tuyau et appuyez sur le bouton pour utiliser la douchette.
- La douchette s'enroule automatiquement.
- Faites toujours retourner lentement la douchette en arrière.



### **Attention !**

*N'utilisez pas la douchette en combinaison avec de l'huile (frère) !*

*Avant d'utiliser la douchette, fermez le couvercle de la prise électrique !*



Tirer fortement sur la douchette au-delà de la longueur maximum de tuyau disponible endommage le tuyau.

Après usage, assurez-vous que le tuyau est entièrement enroulé.

## Conseils d'utilisation

---

### Écran tactile et molette de sélection rapide

Votre appareil dispose d'un écran tactile. Il suffit de l'effleurer du doigt pour activer les fonctions de votre appareil.



Appuyez sur la touche pour l'activer. Le cadre rouge clignotant indique que la fonction est activée.



Dans ce cas, il est possible de procéder au réglage à l'aide de la molette de sélection rapide.



Il est également possible de procéder aux réglages en déplaçant/glissant le curseur.

L'entrée est validée au moyen de la touche, de la molette de sélection rapide ou automatiquement au bout de 4 secondes.

# Conseils d'utilisation

## Affichage pour le démarrage



Bouton Marche/arrêt



## Mode manuel



Pochage



Sauter



Frيره

## Mode VarioCooking Control®



Top 10



Viandes



Poissons



Garnitures/légumes



Produits à base d'œufs



Potages et sauces



Desserts



Finishing® et service

## Autres fonctions



Mode Programmation/sauvegarde



# Conseils d'utilisation

---

## Explication des touches



Touche Retour : Retour à l'écran d'accueil (longue pression sur la touche)



Touche Retour : Fin du processus ou accès au niveau supérieur



Configuration d'appareil MyVCC (modèles 112/112T/112L)



Configuration d'appareil MyVCC (type 211/311)



La configuration de l'appareil My VCC (type 112/112T/112L) indique qu'une nouvelle mise à jour logiciel est disponible (uniquement option Ethernet). Appuyez sur la touche et sélectionnez ensuite la touche « Administration du système » pour réaliser une mise à jour.



La configuration de l'appareil My VCC (type 211, 311) indique qu'une nouvelle mise à jour logiciel est disponible (uniquement option Ethernet). Appuyez sur la touche et sélectionnez ensuite la touche « Administration du système » pour réaliser une mise à jour.



Touche grise pour sélection de la cuve : Basculer vers l'écran de la cuve gauche (type 112/112T/112L)



Touche rouge pour sélection de la cuve : L'écran de la cuve droite est activé (type 112/112T/112L)



Touche de sélection de la cuve encadrée en rouge : Un processus de cuisson est actuellement en cours dans la cuve gauche (écran de la cuve droite activée). Si une action est nécessaire du côté gauche, le cadre clignote (type 112/112T/112L).



Fonction d'aide

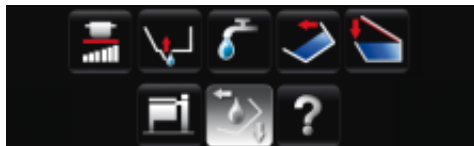


Touche de fonction : Affichage des touches pour l'utilisation de composants de l'appareil comme le couvercle, la cuve, VarioDose, la vanne de cuve et VitroCeran (en option, non disponible pour 112T/112L)

## Conseils d'utilisation

---

### Pour y accéder, activer la touche de fonction



Le couvercle se ferme en appuyant sur la touche et en la maintenant enfoncée. Pour le type 112/112T/112L, la fermeture du couvercle se fait manuellement.



Le couvercle s'ouvre en appuyant sur la touche. L'action d'ouverture est interrompue en appuyant à nouveau sur la touche. Pour le type 112/112T/112L, l'ouverture du couvercle se fait manuellement.



Si le paramètre « VarioClose » est activé dans MyVCC (uniquement type 112L), une autre touche apparaît. Celle-ci permet de baisser le couvercle de façon motorisée, afin de pouvoir atteindre la poignée si l'appareil se trouve en hauteur, et ainsi faciliter la fermeture du couvercle. Au bout de 3 secondes, le couvercle s'ouvre de nouveau entièrement si le couvercle n'a pas été fermé.

## Conseils d'utilisation

---



### **Attention !**

*Si lors de l'ouverture ou de la fermeture du couvercle vous notez des mouvements brusques, ouvrez entièrement le couvercle et ne le refermez plus. Contactez immédiatement votre Service Partner. Pour en informer tous les utilisateurs, l'avertissement suivant doit être mentionné sur l'appareil :*

**Attention !** *Problème mécanique avec le couvercle. Ne pas bouger le couvercle ! - Risque de blessure !*

*Ne déposez aucun objet sur le couvercle ou dans la zone d'orientable - Risque de blessure !  
Ne posez aucun objet sur le panneau de commande ou sur la vitrocéramique (en option, excepté sur les types 112T, 112L). La présence d'objets sur le panneau de commande ou sur la vitrocéramique (en option, excepté sur les types 112T, 112L) risque de déclencher la fonction de basculement du système de cuisson. Si lorsque la cuve s'abaisse, des personnes ou des objets se trouvent dans la zone de pivotement de la cuve, il y a un risque de pincement*



### **Attention !**

*Ouvrir le couvercle de l'appareil avec précaution. De la buée brûlante peut s'en échapper - Risque de brûlure !*

## Conseils d'utilisation

---



La cuve s'abaisse en appuyant sur la touche et en la maintenant enfoncée. Le démarrage d'un processus n'est possible que lorsque la cuve est entièrement abaissée.



Après avoir appuyé sur « Baisser la cuve », une autre touche apparaît : « Baisse auto cuve ». En appuyant sur cette touche, la cuve descend complètement de manière automatique (uniquement types 112, 112T, 112L).

La cuve du type 211 et 311 descend automatiquement jusqu'à un angle de 10°. On peut ensuite appuyer à nouveau sur la touche « Abaisser la cuve » pour abaisser complètement la cuve.



L'affichage apparaît (uniquement types 211/311) si la cuve a été abaissée automatiquement jusqu'à un angle de 10°. Appuyez à présent sur la touche « Abaisser la cuve » pour abaisser totalement la cuve.



### **Attention !**

*Ne déposez aucun objet sous la cuve ou dans la zone orientable. - Risque de blessure !*



La cuve remonte en appuyant sur la touche et en la maintenant enfoncée. Cette manipulation n'est possible que lorsque le couvercle est entièrement ouvert.

## Conseils d'utilisation

---

**Attention !** Si vous utilisez le bras de relevage, veuillez à l'enlever manuellement auparavant !



### **Attention !**

*Basculer la cuve avec précaution afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade !*

*Utilisez des récipients suffisamment larges pour les déversements – risque de brûlure et de glissade !*

*Pour cela, nous recommandons d'utiliser nos accessoires VarioMobil® ainsi que le chariot de réserve d'huile.*



VarioDose froid

La fonction VarioDose permet de doser précisément la quantité d'eau versée dans la cuve. Après avoir appuyé sur la touche, le volume d'eau est réglé à l'aide de la molette de sélection rapide. Le remplissage et le décompte (count down) du nombre de litres démarrent en appuyant sur la touche, la molette de sélection rapide ou au bout de 4 secondes. Pour stopper le remplissage avant qu'il n'atteigne la quantité prédéfinie, appuyer sur la molette.



VarioDose chaud (en option, non disponible pour 112T/112L)

### **Quantité de remplissage maximale avec VarioDose**

VarioCookingCenter® 112/112T : 14 litres par cuve

VarioCookingCenter® 112L : 25 litres par cuve

VarioCookingCenter® 211 : 100 Litres

VarioCookingCenter® 311 : 150 Litres

## Conseils d'utilisation

---



En appuyant longtemps sur la touche, la vanne de cuve s'ouvre. Le fait d'appuyer longtemps sur la touche évite une ouverture involontaire de la vanne de cuve.

Ouverture **impossible**, car la **cuve est trop chaude** ! Elle peut être ouverte après avoir refroidi. **Après avoir choisi une friture**, la vanne de cuve peut uniquement être ouverte si la **cuve a été entièrement basculée**.

Sur le type 112T/112L, l'ouverture de la vanne de cuve s'effectue manuellement via le levier de la vanne de cuve.



La vanne de cuve se ferme en appuyant sur la touche. La vanne de cuve est automatiquement fermée lors de la sélection d'un processus ou d'un mode manuel.

Sur le type 112T/112L, la fermeture de la vanne de cuve s'effectue manuellement via le levier de la vanne de cuve.



Sur le VarioCookingCenter® 112T/112L, le conduit d'écoulement de cuve intégré peut être ouvert et fermé manuellement en actionnant le levier de la vanne de cuve.

Si la vanne de cuve est ouverte pendant ou après la friture, un signal sonore d'avertissement retentit et la vanne de cuve doit être refermée immédiatement. L'huile chaude doit être vidangée en la versant dans le bec verseur de la cuve. Éliminer l'huile conformément à la réglementation en vigueur.



**N'utilisez pas** la douchette en combinaison avec de l'huile (frirer) !

## Conseils d'utilisation

---



Cette touche permet d'actionner le VitroCeran (en option, non disponible sur 112T/112L). La molette de sélection rapide permet de régler 6 niveaux de chauffage.



VitroCeran (en option, non disponible sur 112T, 112L) :  
Niveau 1  
minimum



VitroCeran (en option, non disponible sur 112T, 112L) :  
maximum  
maximum



### **Attention !**

*VitroCeran (en option, non disponible sur 112T, 112L), peut être chaud - risque de brûlure !  
Ne pas utiliser de poêles ou casseroles avec manches sur le VitroCeran (en option, sauf 112T et 112L) et ne pas placer de poêle ou casserole sur la console de commande. Risque de basculement lors de la fermeture du couvercle et en cas de mouvements de la cuve – risque de brûlure !*

*Ne posez aucun objet sur le panneau de commande ou sur la vitrocéramique (en option, excepté sur les types 112T, 112L). La présence d'objets sur le panneau de commande ou sur la vitrocéramique (en option, excepté sur les types 112T, 112L) risque de déclencher la fonction de basculement du système de cuisson. Vous pouvez vous brûler si vous entrez en contact avec l'aliment chaud qui déborde.*

*Ne pas déposer d'ustensiles de cuisine, de récipients en aluminium, etc. sur le VitroCeran (en option, sauf 112T, 112L) encore chaud – risque de brûlure !*

*Ne pas utiliser VitroCeran (en option, sauf 112T, 112L) comme desserte - risque de brûlure !  
Si la VitroCeran (en option, sauf 112T, 112L) est cassée ou fissurée, mettez l'appareil ou les éléments immédiatement hors tension - risque de blessure !*

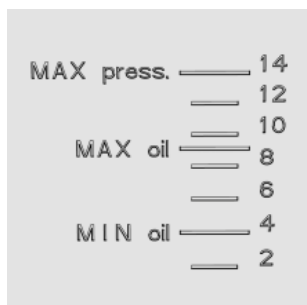
# Conseils d'utilisation

---

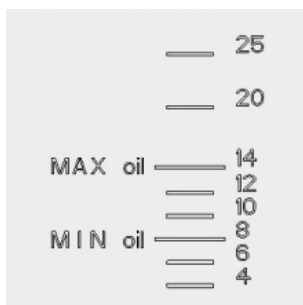
## Capacité de remplissage de la cuve

Pour votre sécurité, respectez les niveaux de remplissage max. indiqués par les repères dans la cuve.

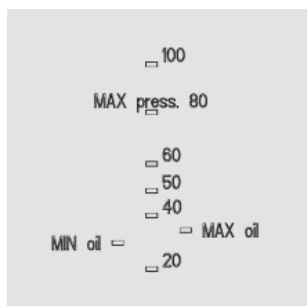
### 112/112T



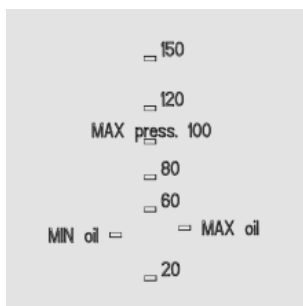
### 112L



### 211



### 311





# Conseils d'utilisation

---

## Niveaux de remplissage

Type d'appareil	Niveau de remplissage min. autorisé	Niveau de remplissage max. autorisé
112/112T	3 litres	14 litres
112L	6 litres	25 litres
211	20 litres	100 Litres
311	30 litres	150 litres

Type d'appareil	Niveau de remplissage min. d'huile	Niveau de remplissage max. d'huile
112/112T	4 litres	9 litres*
112L	8 litres	14 litres*
211	30 litres	35 litres*
311	45 litres	49 litres*

\* En règle générale, il convient de respecter les quantités maximales autorisées selon DIN 18869-6. \* Pour le VarioCookingCenter® 311, remplissez d'huile à froid jusqu'à hauteur du repère « MIN » (45 litres), puis, du fait de la dilatation thermique, l'huile atteindra automatiquement le repère « MAX » (49 litres) lorsque l'appareil atteindra la température d'utilisation. Cela vous permet de respecter les consignes de sécurité, ainsi que de stocker et transporter facilement l'huile dans le chariot à huile.

## Niveaux de remplissage pour cuisson avec des paniers

Type d'appareil	Niveau de remplissage autorisé pour cuisson avec paniers
112/112T	10 litres
112L	18 litres
211	60 litres
311	90 litres

## Conseils d'utilisation

---

**Niveaux de remplissage pour cuisson sous pression** (en option, non disponible pour 112T, 112L)

La pression est obtenue grâce à l'évaporation de l'eau. Veillez à ce que la cuve contienne suffisamment d'eau qui ne sera pas absorbée par les aliments pendant la cuisson.

Type d'appareil	Niveau de remplissage min. autorisé pour cuisson sous pression	Niveau de remplissage max. autorisé pour cuisson sous pression
112	2 litres	14 litres
211	20 litres	80 litres
311	30 litres	100 Litres

Type d'appareil	Quantité de charge max. autorisée
112/112T	15 kg/cuve
112L	25 kg/cuve
211	100 kg
311	150 kg

### Quantité de charge max. autorisée pour les paniers

La capacité maximale admissible des paniers dépend des aliments chargés. Voir manuel d'utilisation.

## Conseils d'utilisation

---



**Attention !**

**Respectez les niveaux de remplissage maximum et minimum admissibles de la cuve pour les tous les modes de cuisson. En cas d'utilisation non conforme (dépassement des limites inférieures ou supérieures), il existe un risque de brûlure ou d'incendie !**



Le dépassement des quantités de charge maximales admissibles peut endommager l'appareil.

# Conseils d'utilisation

---

## Fonction d'aide

Afin de vous permettre d'exploiter efficacement votre appareil avec simplicité, une mode d'emploi et un manuel d'application sont sauvegardés dans l'appareil comprenant des exemples pratiques et des astuces utiles. La fonction d'aide est disponible par la touche « ? ».

### Explication des touches



Démarrer la fonction d'aide



Ouvrir le menu de sélection et sélectionner le manuel



Afficher les consignes de sécurité



Quitter la fonction d'aide



Aller à la page suivante



Revenir à la page précédente



Ouvrir le chapitre suivant



Ouvrir le chapitre précédent

# Conseils d'utilisation

## Aperçu des modes

Après avoir mis en marche l'appareil ou avoir appuyé longuement sur la touche Retour, vous accédez au niveau de démarrage. Trois modes du VarioCookingCenter® sont ici disponibles au choix.

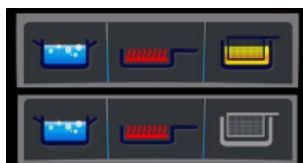


### Mode VarioCooking Control®



L'activation des touches viandes, poissons, légumes/garnitures, produits à base d'œufs, soupes et sauces, desserts, ou Finishing® permet d'accéder à la sélection des processus de cuisson du **mode VarioCooking Control®**.

### Mode manuel



Les touches, pochage, sauter et frire permettent d'accéder au **mode manuel**. Pour les appareils dotés de l'option « frire impossible », la touche correspondante à la fonction « frire » est grisée.

### Mode Programmation/ sauvegarde



En activant la touche de programmation, vous accédez au **mode Programmation/ sauvegarde**.



## Conseils d'utilisation

---

### Condition préalable



#### ***Condition préalable ouverture de couvercle***

Veuillez ouvrir entièrement le couvercle.

Ce message s'affiche lorsque vous sélectionnez un processus ou un mode manuel alors que le couvercle est fermé ou n'est pas entièrement ouvert.



#### ***Ouverture de couvercle en cas d'utilisation de VarioClose (uniquement type 112L)***

Appuyez sur la touche « VarioClose » pour ouvrir complètement le couvercle.

Ce message s'affiche lorsque si le courant a été coupé pendant que le couvercle descendait à l'aide de la fonction « VarioClose », et que vous sélectionnez ensuite un processus ou un mode manuel.



#### ***Condition préalable abaissement de la cuve***

Veuillez abaisser entièrement la cuve.

Ce message s'affiche lorsque vous sélectionnez un processus ou un mode manuel alors que la cuve n'est pas entièrement abaissée.



#### ***Condition préalable levage de la cuve***

Veuillez lever entièrement la cuve.

Ce message s'affiche lorsque le dernier processus sélectionné était le processus Fritures ou Fritures en mode manuel. Une fois la cuve entièrement levée, l'arrivée d'eau automatique VarioDose et l'ouverture de l'écoulement de la cuve seront à nouveau activés.



#### ***Condition préalable levage du panier***

Veuillez ouvrir entièrement le couvercle.

Ce message s'affiche lorsque la fonction AutoLift est activée et que le processus a été abandonné alors que le panier est baissé.

## Conseils d'utilisation

---



### ***Ouverture de la soupape de vidange de cuve : température trop élevée***

Veillez laisser refroidir la cuve dans un premier temps.  
Ce message s'affiche lorsque les températures sont trop élevées pour permettre l'ouverture de la vanne.



### ***Arrivée d'eau : température trop élevée***

Veillez laisser refroidir la cuve dans un premier temps.  
Ce message apparaît lorsque l'ajout d'eau dans la cuve est trop dangereux du fait de la température élevée dans la cuve (risque de brûlure).



### ***Condition préalable déverrouillage du couvercle (Option, pas 112T, 112L)***

Veillez déverrouiller le couvercle.  
Ce message s'affiche lorsque le couvercle est resté verrouillé après la cuisson pression.



### ***Condition préalable décompression (Option, pas 112T, 112L)***

Veillez attendre la décompression complète.  
Ce message s'affiche lorsque le processus de cuisson pression a été abandonné prématurément.



### ***Condition préalable fermer le conduit d'écoulement de cuve (112T, 112L)***

Veillez fermer la vanne de cuve.  
Ce message apparaît si un processus ou un mode manuel est sélectionné avec la vanne de cuve ouverte.  
Placez lentement le levier de la soupape de vidange de cuve vers le haut. Ne le laissez pas s'enclencher - Risque de brûlure !



## Conseils d'utilisation

---



### **Avertissement « Fermer la vanne de la cuve » (112T/112L)**

Veillez fermer la vanne de cuve directement.

Ce message apparaît si la vanne de cuve est ouverte pendant ou après la friture. Soulevez complètement la cuve afin de vider l'intégralité de l'huile avant d'ouvrir à nouveau la vanne de cuve.



### **Avertissement « Abaisser entièrement la cuve pour fermer le couvercle » (112T/112L)**

Veillez immédiatement abaisser la cuve.

Ce message s'affiche lors que le couvercle est abaissé alors que la cuve est relevée.

Abaissez entièrement la cuve avant d'essayer à nouveau de fermer le couvercle.

## Mode VarioCooking Control®

---

En mode VarioCooking Control®, il vous suffit de choisir le produit de cuisson correspondant et le résultat de cuisson souhaité en appuyant simplement sur une touche. La durée de cuisson et la température sont adaptées en permanence. Le temps restant calculé s'affiche. Pour plus de détails et des exemples pratiques, consultez le manuel d'application disponible sur pression de la touche « ? ».

### Touches et pictogrammes en mode VarioCookingControl®



Rapidité de cuisson



Température à cœur/appoint de cuisson



Delta-T



Degré de cuisson des œufs



Temps de cuisson



Taille de l'aliment à cuire



Coloration



Degré de rissolage



Température



Épaisseur du produit à cuire



Sonde de température



Type de viande



Panier



Consistance



Sortes de chocolats

# Mode VarioCooking Control®

---

## Information et invitations sur le processus en cours



Affichage préchauffage



Insérer la grille de fond de cuve



Remplissage d'eau



Charger



Suggestion d'abaisser le couvercle



Demande Charger le chocolat dans le bain-marie



Verrouiller le couvercle (en option, non disponible pour 112T, 112L)



Déglacer, mouiller



Déverrouiller couvercle (en option, non disponible pour 112T, 112L)



Positionner la sonde de température à cœur dans l'aliment à cuire (ici : viande)



Température du bain-marie



Requête pour remplacer la sonde de température à cœur.



Affichage décompression (en option, pas pour 112T, 112L)



Positionner la sonde de température à cœur dans le liquide de cuisson



Cuisson en-cours



Requête pour remplacer la sonde de température à cœur.



Symbole de fin de cuisson



Retourner l'aliment à cuire (ici : poisson)



Panne secteur



Verser et mélanger

# Mode VarioCooking Control®

---



Affichage **niveau de remplissage maximum pour cuisson sous pression** (en option, non disponible pour 112T, 112L)

Type 112 : 14 litres

Type 211 : 80 litres

Type 311 : 100 Litres



Verser et positionner sonde de température à cœur



Affichage du processus d'urgence en cas d'absence de sonde de température à cœur ou en cas d'une sonde de température à cœur mal positionnée.



Remuer



Couper la crêpe de l'empereur en morceaux



Affichage en cas de sonde de température défectueuse. Certains processus ne peuvent pas être sélectionnés. Avertissez un technicien.



Touche Confirmation / Oui



Touche Abandon / Non

## Options après la fin de cuisson



Continuer la cuisson



Déplacer la sonde de température à cœur



Maintenir



Nouveau chargement

# Mode VarioCooking Control®

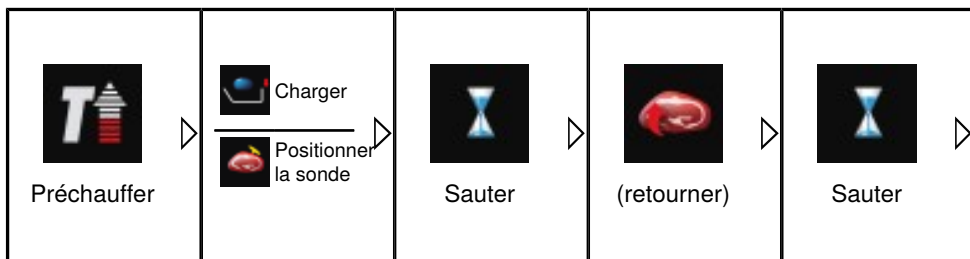
## Touche info

La touche info vous montre à tout moment de combien d'étapes le processus de cuisson actuel est composé et quels sont les options complémentaires disponibles.



Affichage de la suite chronologique d'un processus de cuisson

L'exemple ci-contre illustre le processus « Viande nature + panée » :



Nouveau chargement



(Continuer la cuisson)

Les informations et requêtes représentées dans les cases indiquent le déroulement du processus de cuisson. Les touches situées après cette ligne correspondent aux options disponibles en fin de cuisson.

Lorsqu'une case représente deux requêtes différentes, la requête située en haut ou en bas de la case est affichée en fonction des paramètres de cuisson réglés. L'exemple ci-dessus illustre la requête « charger » lorsque l'épaisseur de l'aliment à cuire a été réglée sur « fin » et « placer sonde » lorsque l'épaisseur a été réglée sur « épais ». Les requêtes entre parenthèses « retourner » et l'option « continuer la cuisson » ne sont affichées que lorsque le réglage « épais » ou « fin » a été sélectionné.







# Mode VarioCooking Control®

Nous allons vous expliquer comment vous en servir à l'aide de 2 exemples. Pour plus de détails et des exemples pratiques relatifs à la préparation de vos aliments, consultez le manuel d'application disponible sur pression de la touche « ? ».

## Exemple 1 : Bœuf braisé

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez la catégorie de produits Viandes.
2	<b>Braisage</b>	Sélectionnez le mode Braisage
3		Appuyez sur la touche et sélectionnez le degré de rissolage souhaité.
4		Appuyez sur la touche et réglez la température à cœur désirée.
5		L'appareil préchauffe automatiquement
6	<b>Rissoler</b>	Requête chargement et rissolage
7	<b>Rissolage terminé ?</b>	Confirmez la fin de la phase de rissolage lorsque le degré de coloration a été atteint.
8		Déglacer, mouiller

## Mode VarioCooking Control®

Étape	info/bouton	Description
9		Placer la sonde de température à cœur.
10	<b>Pression ?</b>	Pression (pour les appareils disposant de la fonction Pression en option, pas 112T, 112L).
11		Suggestion d'abaisser le couvercle
12		Verrouiller le couvercle si pression sélectionnée (option, pas 112T, 112L).
13		Cuisson en-cours – affichage sablier et temps restant
14		Déverrouiller le couvercle si pression sélectionnée (option, pas 112T, 112L).
15		Fin de cuisson – l'avertisseur retentit, le temps total de cuisson est affiché. Les options complémentaires sont sélectionnables.

## Mode VarioCooking Control®

---



S'il est détecté que la sonde de température à cœur n'a pas ou a été mal placée, l'avertisseur sonore retentit et une requête à placer correctement la sonde de température à cœur s'affiche sur le panneau de visualisation.









Appuyez sur la touche « Programmation » pour sauvegarder vos réglages personnels (voir chapitre « Mode Programmation/sauvegarde »).






# Mode VarioCooking Control®

## Exemple 2 : Pâtes

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez la catégorie de produits Garnitures/légumes.
2	<b>Pâtes</b>	Sélectionnez le mode pâtes.
3		Sélection avec/sans panier
4		Appuyez sur la touche et sélectionnez le choix de cuisson désiré.
5		Appuyez sur la touche et réglez le temps de cuisson désiré (conformément aux indications sur l'emballage).
6a		Le remplissage est automatique en cas de sélection du panier.
6b	<b>Mouillé ?</b>	Sans panier : Avez-vous rempli la cuve ?
7		L'appareil préchauffe automatiquement

## Mode VarioCooking Control®

Étape	info/bouton	Description
8		Chargement.
9		Cuisson en-cours – affichage sablier et temps restant
10		Fin de cuisson – l'avertisseur retentit, le temps total de cuisson est affiché. Les options complémentaires sont sélectionnables.



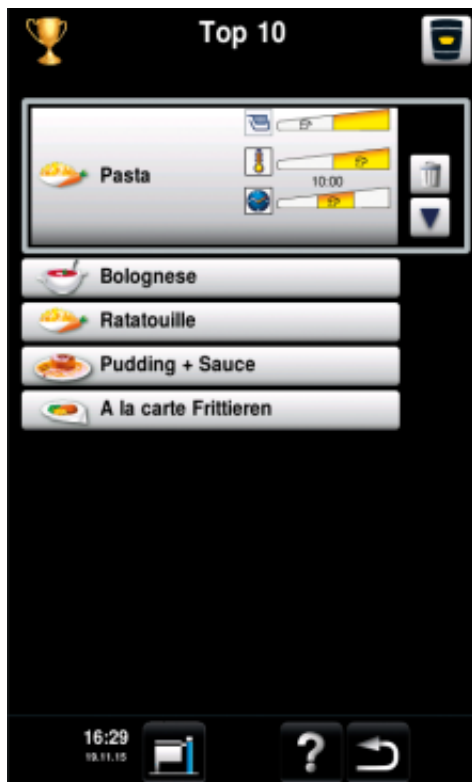
Appuyez sur la touche « Programmation » pour sauvegarder vos réglages personnels (voir chapitre « Mode Programmation/sauvegarde »).

## Top 10

La fonction Top 10 vous permet d'accéder directement et rapidement aux 10 applications que vous utilisez le plus souvent.



Appuyez sur la touche VCC de l'écran d'accueil pour accéder au Top 10.

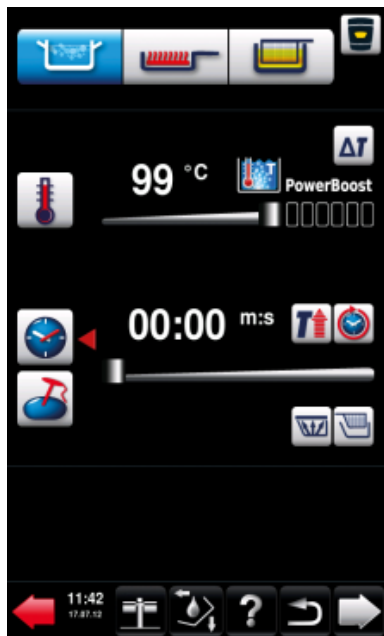


Aucun programme manuel n'est affiché dans le **Top 10** .

# Mode manuel

En mode manuel vous disposez de l'ensemble des fonctions de base du VarioCookingCenter®

## Touches et pictogrammes en mode manuel




 Pochage

 Sauter


 Frire

 Température de cuisson

 Température d'ébullition


 Cuisson Delta T


 PowerBoost™

 Temps de cuisson

 Température à cœur

 Préchauffer

 Marche en continue

 Pression (option, pas 112T, 112L)

## Mode manuel

---



### Utilisation des paniers







La touche Température de cuisson permet d'afficher les données de cuisson actuelles comme la température réelle de cuisson, la température à cœur réelle et la durée de cuisson écoulée. Lorsque la touche de température de cuisson est maintenue pendant 10 secondes, les valeurs réelles s'affichent continuellement. En appuyant à nouveau sur la touche de température de cuisson, vous revenez aux valeurs programmées.

# Mode manuel

## Pochage

Le mode pochage vous permet de régler une température de cuisson **entre 30 °C et la température d'ébullition**. Le réglage de base de l'appareil est la température d'ébullition.

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode pochage.
2		Appuyez sur la touche et réglez la température de cuisson désirée.
3a		Appuyez sur la touche et réglez le temps de cuisson désiré.
3b		Le cas échéant, appuyez sur la touche et réglez la température à cœur désirée.



-Le mode pochage vous permet d'utiliser également les fonctions supplémentaires PowerBoost,™, préchauffage, mode continu, pochage avec paniers, pression (en option, pas 112T, 112L) et cuisson Delta-T.

-Si le couvercle est fermé, la température maximale sera inférieure de 3 °C à la température d'ébullition, même si la température réglée est supérieure (évite la montée en pression).

## Mode manuel

---

### Pochage avec PowerBoost™

PowerBoost™ permet de régler la cuisson optimale entre léger frémissement et cuisson bouillonnante. Vous pouvez choisir parmi 6 niveaux PowerBoost™ différents, de 1 à 6.

**Disponible en mode pochage manuel.**



Appuyez sur la touche et tournez la molette de sélection rapide vers la droite de manière à dépasser la température d'ébullition.



PowerBoost™ Niveau 1  
léger frémissement



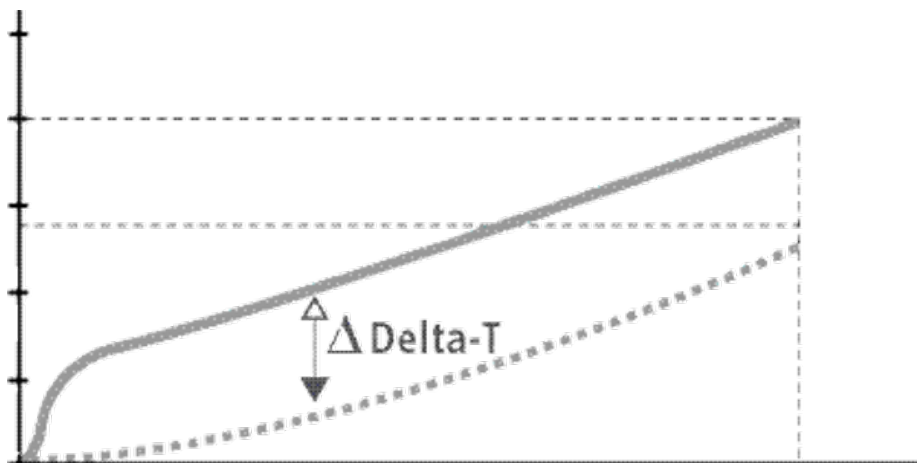
PowerBoost™ Niveau 6  
cuisson bouillonnante



## Mode manuel

### Cuisson Delta T

La cuisson Delta-T est particulièrement adaptée à la préparation de la viande. La température Delta-T est le résultat de la différence entre la température à cœur et la température du liquide de cuisson. Du fait de la lente augmentation de la température du liquide jusqu'à la fin du processus de cuisson, l'écart étant constant entre cette température et la température à cœur respective, la viande est soumise à un processus de cuisson plus long et donc à un processus de cuisson doux. La température du delta peut être réglée **10 °C et 40 °C**.

**Disponible en mode pochage manuel.**




Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode pochage.
2		Appuyez sur la touche « Cuisson Delta-T ».
3	25 °C	Réglez la température Delta-T désirée.



## Mode manuel

---

Étape	info/bouton	Description
4		Appuyez sur la touche et réglez la température à cœur désirée.

---



Il est impossible de régler le temps de cuisson pour la cuisson Delta-T.

## Mode manuel

---

### Cuisson sous pression (en option, non disponible pour 112T, 112L)

Cuisiner sous pression permet de réduire parfois considérablement la durée de cuisson des aliments sélectionnés.

Le VarioCooking Control® dispose de processus de cuisson intelligents avec fonction Cuisson sous pression en option, ils sont ainsi spécialement adaptés à tous les aliments.

**Nous vous conseillons d'utiliser la cuisson sous pression avec ces processus intelligents.** Pour plus de détails, consultez le manuel d'application, disponible en appuyant sur la touche « ? ».



#### Attention !

*En cas de cuisson sous pression, veuillez respecter le niveau de remplissage minimal autorisé nécessaire pour la montée en pression, ainsi que le niveau maximal autorisé (voir repère dans la cuve et au chapitre « Instructions d'utilisation - Quantités de remplissage ») - Risque de brûlure par débordement ou par éclaboussures lors de l'ouverture du couvercle !*

#### Niveau de remplissage minimal

Type 112 : 2 litres

Type 211 : 20 litres

Type 311 : 30 litres


#### Niveau de remplissage maximal

Type 112 : 14 litres

Type 211 : 80 litres

Type 311 : 100 litres

*Ne jamais cuire de l'huile, du lait ou tout autre type de liquide sous pression - Risque de blessure !*

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode Pochage.

## Mode manuel

Étape	info/bouton	Description
2		Appuyez sur la touche « Pression ».
3a		Appuyez sur la touche et réglez le temps de cuisson souhaité. Remarque : Il n'est pas possible de régler la température.
3b		Autre possibilité, appuyez sur la touche et réglez la température à cœur de votre choix.
4		Appuyez tout en maintenant la touche enfoncée « Abaisser le couvercle » ou fermer le couvercle manuellement (type 112). Avant de fermer le couvercle, assurez-vous que le joint du couvercle et la surface de la cuve sur laquelle se pose le joint sont propres, et qu'aucun objet ne se trouve entre le couvercle et le bord de la cuve.
5		Lorsque le couvercle est entièrement fermé, la touche « Verrouiller couvercle » s'affiche. Appuyez tout en maintenant la touche enfoncée pour verrouiller le couvercle.
6		La montée en pression commence dès que le couvercle est verrouillé. Puis la minuterie démarre.
7		Une fois le temps écoulé, ou après avoir atteint la température à cœur souhaitée, la décompression démarre automatiquement.
8		Une fois la décompression terminée, la touche « Déverrouiller couvercle » s'affiche. Appuyez tout en maintenant la touche enfoncée pour déverrouiller le couvercle.



## Mode manuel

---



### Attention !

*Des vapeurs brûlantes peuvent s'échapper de l'appareil lorsque le couvercle est ouvert - risque de brûlure !*



Il est possible d'interrompre la cuisson sous pression en cours en appuyant pendant au moins 4 secondes sur la touche Retour. La cuisson sous pression est également interrompue si le temps est réinitialisé à 00:00. Une décompression s'en suit automatiquement.

Réalisez une fois par semaine un cycle de nettoyage du système sous pression, ce en remplissant d'eau la cuve préalablement nettoyée jusqu'au **niveau de remplissage minimal (112 : 2 litres ; 211 : 20 litres ; 311 : 30 litres)** , puis en activant un mode Pression pendant 5 minutes.







Si la fonction Pression n'est plus disponible, la touche s'affiche en gris. Ce n'est qu'après avoir réparé le système de mesure de la température qu'il est possible de réutiliser la cuisson sous pression.

# Mode manuel

## Sauter

Le mode sauter vous permet de régler une température de la cuve **entre 30 °C et 250 °C**. Le réglage de base de l'appareil correspond à 200 °C.

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode sauter.
2		Appuyez sur la touche et réglez la température de la cuve désirée.
3a		Appuyez sur la touche et réglez le temps de cuisson désiré.
3b		Le cas échéant, appuyez sur la touche et réglez la température à cœur désirée.



Le mode sauter vous permet de sélectionner également les fonctions complémentaires préchauffer et mode continu.  
Si le couvercle est fermé, la température maximale sera de 150 °C, même si la température réglée est supérieure (risque de dommages).

## Mode manuel

---



**Attention !**

*Lorsque vous remplissez la cuve vide préchauffée au moyen d'eau froide – risque de brûlure !*

# Mode manuel

---

## Frيره

Le mode frيره vous permet de régler une température de l'huile **se situant entre 30 °C et 180 °C** . Le réglage de base de l'appareil correspond à 175 °C.



### **Danger !**

*Ne tentez pas d'éteindre par l'eau de la graisse ou de l'huile qui brûle.*

*N'ajoutez pas d'eau à l'huile !*

*N'utilisez pas la douchette en combinaison avec de l'huile*

*N'utilisez VitroCeram (en option) uniquement en combinaison avec le bain-marie ou lorsque il est protégé par le cadre (voir chapitre accessoires). Evitez les éclaboussures à l'intérieur de la cuve !*

*Ne pas utiliser de poêles ou casseroles avec manches sur le VitroCeram. Risque de basculement lors de la fermeture du couvercle et en cas de mouvements de l'enceinte !*

*Ne posez aucun objet sur le panneau de commande ou sur la vitrocéramique (en option, excepté sur les types 112T, 112L). La présence d'objets sur le panneau de commande ou sur la vitrocéramique (en option, excepté sur les types 112T, 112L) risque de déclencher la fonction de basculement du système de cuisson. Vous pouvez vous brûler si vous entrez en contact avec l'aliment chaud qui déborde.*



### **Attention !**

*Huile chaude en mode friture !*

*Respectez les niveaux de **remplissage min. et max** . pour la fonction frيره – danger de brûlure en raison d'éclaboussures d'huile !*

#### **Niveau minimal de remplissage**

**Modèle 112/112T : 4 litres**

**Modèle 112L : 8 litres**

**Modèle 211 : 30 litres**

**Modèle 311 : 45 litres**

#### **Niveau maximal de remplissage**

**Modèle 112/112T : 9 litres**

**Modèle 112L : 14 litres**

**Modèle 211 : 35 litres**

**Modèle 311 : 49 litres**





## Mode manuel



### Attention !

*Les paniers et le bras sont chauds !*

*Utilisez le chariot à huile pour vider la cuve (voir chapitre « accessoires ») ou un récipient de récupération assez large. Positionnez-le de manière d'éviter tout débordement !*

*Basculer avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade !*

*La vidange de la cuve peut faire éclabousser de l'huile chaude !*

*Respectez les charges de cuisson conseillées dans le manuel d'application disponible sur pression de la touche « ? » !*

*L'huile forme de la mousse et entraîne des éclaboussures, notamment lorsque des quantités importantes d'aliments humides sont plongés dans la graisse.*

*Les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser 60° C, ne touchez l'appareil que par les éléments de commande !*




### Attention !

*Contrôlez régulièrement la qualité de l'huile ! Une huile trop vieille peut prendre feu !*

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode frire
2		Appuyez sur la touche et réglez la température de l'huile désirée.
3a		Appuyez sur la touche et réglez le temps de cuisson désiré.

## Mode manuel

Étape	info/bouton	Description
3b		Le cas échéant, appuyez sur la touche et réglez la température à cœur désirée.



Le mode frire vous permet de sélectionner les fonctions complémentaires préchauffer, mode continu et frire avec paniers.

Si le couvercle est fermé, la température maximale sera de 150 °C, même si la température réglée est supérieure (risque de dommages).




Lorsque la température de l'huile dépasse 230 °C, l'appareil se met hors tension.

Sur le VarioCookingCenter® 112T, 112L, le conduit d'écoulement de cuve intégré peut être ouvert et fermé manuellement par actionnement de la vanne de cuve. Si la vanne de cuve est ouverte pendant ou après la friture, un signal sonore d'avertissement retentit et la vanne de cuve doit être refermée immédiatement. L'huile chaude doit être vidangée par basculement à travers le trou d'aspiration de cuve et éliminée conformément aux prescriptions en vigueur.




Le changement **du mode de cuisson** ou l'ouverture **de la soupape de vidange de cuve n'est possible que lorsque l'huile a été entièrement transvasée de la cuve**. Nous conseillons l'utilisation du chariot à huile (voir chapitre « accessoires de l'appareil »).

# Mode manuel

## Réglage du temps de cuisson ou mode continu

Étape	info/bouton	Description
1		Choisir un mode, p. ex. pochage.
2a		Pour le réglage du temps de cuisson, appuyez sur la touche « temps de cuisson » et réglez le temps désiré.
2b		Pour le mode continu, appuyez sur la touche « mode continu ». « CONTINU » s'affiche au-dessus du curseur de la durée de cuisson.

## Préchauffer

Étape	info/bouton	Description
1		Choisir un mode, p. ex. pochage.
2		Appuyez sur la touche et réglez la température de préchauffage désirée.
3		Appuyez sur la touche « Préchauffer » Une animation est affichée tout au long du préchauffage.

## Mode manuel

---



**Réglages heure** : voir chapitre « Heure » sous « MyVCC ».

**Format temps réel** : voir chapitre « Format temps réel » sous « MyVCC ».

**Réglage format temps de cuisson** : voir chapitre « Format temps de cuisson » sous « MyVCC ».



**Réglage de l'heure de démarrage** : voir chapitre « Présélection de l'heure du démarrage » sous « MyVCC ».

# Mode manuel




---

## Utilisation avec paniers

Pour les modes pochage manuel et frire manuel, il est possible de sélectionner la fonction complémentaire « Utilisation avec paniers ».

Étape	info/bouton	Description
1a		Sélectionnez le mode pochage
1b		ou sélectionnez le mode frire.
2		Appuyez sur la touche « Utilisation des paniers »
3		Appuyez sur la touche et réglez la température de cuisson désirée.
4a		Appuyez sur la touche et réglez le temps de cuisson désiré.
4b		Le cas échéant, appuyez sur la touche et réglez la température à cœur désirée.
5		Dès que la température à cœur ou le temps de cuisson ont été réglés, la requête « charger » s'affiche. Confirmez après avoir chargé le panier.

## Mode manuel

Étape	info/bouton	Description
6		Les paniers sont abaissés automatiquement.
7a		La touche « Utilisation des paniers » permet de lever les paniers au cours de la cuisson. Le minuteur s'arrête et redémarre une fois les paniers à nouveau abaissés.
7b		Après écoulement du temps ou après avoir atteint la température à cœur souhaitée, les paniers sont automatiquement levés.



En mode pochage avec paniers, les fonctions complémentaires PowerBoost™, préchauffage et cuisson Delta-T peuvent être sélectionnées.  
Frire avec paniers permet de sélectionner la fonction complémentaire préchauffage.



*Portez obligatoirement des gants de protection thermique pour toucher les paniers ou le bras de relevage dans/au-dessus de la cuve !*

# Mode manuel

## Utilisation de la sonde de température à cœur

La sonde de température à cœur permet de commander le processus de cuisson par la mesure de la température à cœur. En outre, avec la sonde, les données HACCP de l'appareil sont également consignées. La sonde peut être utilisée pour chaque mode de cuisson, mais il est obligatoire de l'utiliser en mode cuisson Delta-T.

Nettoyez la sonde de température à cœur avant utilisation. Piquez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment à cuire. Vous trouverez une description détaillée sur le positionnement optimal de la sonde de température à cœur dans le manuel d'application disponible sur simple pression de la touche « ? ».





### Attention !

*La sonde de température à cœur peut être chaude : danger de brûlure ! Il est conseillé de porter des gants.*




### Attention !

*Protégez vos bras et vos mains de la pointe lorsque vous positionnez la sonde de température à cœur – risque de blessure !*

Étape	info/bouton	Description
1		Choisir un mode, p. ex. pochage.
2		Appuyez sur la touche et réglez la température de cuisson désirée.



## Mode manuel

Étape	info/bouton	Description
3		Appuyez sur la touche et réglez la température à cœur désirée. Pas d'indication de minuterie. Lorsque la température à cœur désirée a été atteinte, un signal sonore retentit.



Lorsque vous ne vous servez pas de la sonde de température à cœur, nettoyer-la et fixez-la sur le couvercle à l'endroit prévu à cet effet – respectez l'orientation – risque de dommages !  
Ne laissez pas pendre la sonde de température à cœur hors de la cuve - risque de dommages !  
Enlevez la sonde de température à cœur de l'aliment avant de manipuler la cuve: risque de dommage !

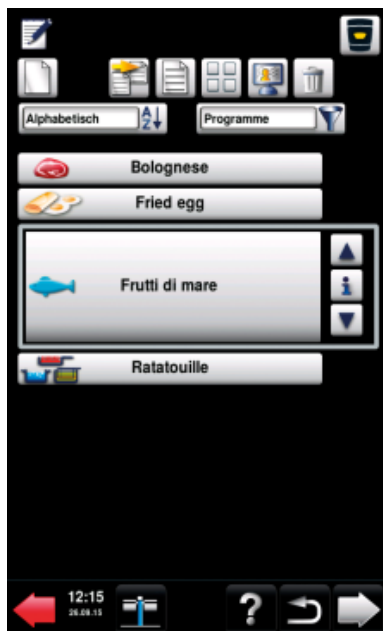


Si, au début d'un processus de cuisson, la sonde de température à cœur est plus chaude que la température à cœur paramétrée (par ex. car elle était dans la friture pendant le préchauffage), veuillez la refroidir avant de la placez dans l'aliment. Veuillez à ce qu'elle soit bien sèche lorsqu'elle entre en contact avec l'huile - Risque de brûlure !

## Mode Programmation/sauvegarde

Le mode programmation/sauvegarde, vous permet d'élaborer en un tour de main vos propres programmes de cuisson. Vous pouvez copier, adapter et sauvegarder sous un autre nom les processus de cuisson VarioCooking Control<sup>®</sup> en fonction de vos besoins ou créer des programmes individuels avec jusqu'à 12 étapes chacun.

### Touches en mode programmation/sauvegarde



Appuyez sur les touches fléchées ou tournez la molette de sélection rapide pour choisir un programme.



Fenêtre de sélection des programmes



Nouveau programme



Copier programme



Modifier programme



Affichage par images



Affichage sous forme de liste



MyDisplay (voir chapitre MyVCC - MyDisplay)



Effacer un programme

## Mode Programmation/sauvegarde

---



Touche info : Affichage des détails du programme dans la fenêtre de sélection

### Fenêtre de sélection lorsque la touche info est maintenue



D'autres informations peuvent être affichées en plus du nom de programme lorsque la touche Info est maintenue.



Image de l'aliment correspondant au programme



Notes sur le programme



Image des accessoires pour le programme



Attributs complémentaires sélectionnables



Attribution aux groupes (p.ex. « petit-déjeuner »)



Le pictogramme à côté du nom de programme affiche s'il s'agit d'un programme de cuisson sauvegardé, d'un programme manuel (affiché à gauche) ou d'un processus de cuisson VarioCookingControl®.

# Mode Programmation/sauvegarde

---

## Affichage

Le mode de programmation/sauvegarde permet de basculer entre l'affichage par images et l'affichage par liste. L'affichage par images attribue une image principale à chaque programme et n'affiche que les images. En cas d'absence d'image, le nom du programme est affiché sous forme d'image dans l'affichage par images.



Appuyez sur la touche pour passer en affichage par images.



Appuyez sur les touches fléchées ou tournez la molette de sélection rapide pour choisir un programme.



Appuyez sur la touche pour modifier l'affichage et passer de p. ex. 20 images à 16 images par page.



Appuyez sur la touche pour passer en affichage par liste.



Le dernier affichage sélectionné sera affiché lors de la prochaine consultation.

# Mode Programmation/sauvegarde

---

## Fonction de tri et de filtrage

L'affichage par liste est classé par ordre alphabétique dans les réglages de base en fonction des noms de programmes. L'affichage peut être modifié à l'aide de la fonction de tri et de filtrage.



Appuyez sur la touche et sélectionnez un critère pour le tri.



Appuyez sur la touche et sélectionnez un critère pour le filtrage.

Les critères de tri suivants sont à votre disposition :

- **Alphabétique** : Les programmes sont triés par ordre alphabétique, pas de fonction de filtre (réglage par défaut).
- **Modification** : Les programmes sauvegardés sont affichés en fonction de la dernière modification.
- **Type de programme** : Les programmes sont triés en fonction de leur mode de fonctionnement, pas de fonction de filtre.
- **Priorité** : Les programmes sont triés en fonction du réglage des favoris, fonction de filtre automatique. Les favoris doivent être paramétrés au préalable dans les attributs du programme.







Les critères de tri suivants sont à votre disposition :

- **Programmes** : Tous les programmes sauvegardés s'affichent (réglage par défaut)
- **Groupe** : Tous les groupes sauvegardés s'affichent, par ex. « Petit-déjeuner »
- **Manuel** : Tous les programmes manuels sauvegardés s'affichent.
- **VCC** : Tous les processus VarioCooking Control® sauvegardés s'affichent.


# Mode Programmation/sauvegarde

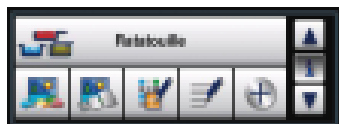
## Programmation/sauvegarde – VarioCooking Control®

**Exemple:** Sauvegarder le processus de cuisson « braiser » sous le nouveau nom « Bœuf braisé » avec les réglages individualisés, p. ex. « degré de coloration faible » et « température à cœur bien cuit ».

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche « Programmation ».
2		Appuyez à deux reprises sur la touche pour créer un nouveau programme.
3	<b>Bœuf braisé</b>	Saisissez un nom de programme à l'aide du clavier sur l'écran.
4		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le nom.
5		Sélectionnez la catégorie de produits Viandes.
6	<b>Braisage</b>	Choisir un mode de préparation, p. ex. braisage.
7		Le degré de rissolage et la température à cœur peuvent être modifiés individuellement.
8		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le processus de cuisson et ouvrir la fenêtre de sélection.

## Mode Programmation/sauvegarde

Étape	info/bouton	Description
9		Sélectionnez p. ex. une image pour l'aliment à cuire ou quittez l'affichage détaillé des programmes en appuyant sur la touche « Sauvegarder ».



L'affichage détaillé des programmes permet de stocker des informations complémentaires, p. ex. une image ou des accessoires ou encore des notes relatives au programme ou l'attribution à un groupe.

# Mode Programmation/sauvegarde



## Programmation/sauvegarde - mode manuel

Créez votre propre programme de cuisson manuel avec jusqu'à 12 étapes.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche « Programmation ».
2		Appuyez à deux reprises sur la touche pour créer un nouveau programme.
3	<b>Gnocchis</b>	Saisissez un nom de programme à l'aide du clavier sur l'écran.
4		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le nom.
5		Choisir un mode, p. ex. pochage.
6		Réglez les paramètres de cuisson désirés, comme la température de cuisson et le temps de cuisson.
7		Appuyez sur la touche « Sauvegarder » pour sauvegarder l'étape. La touche du mode de cuisson sélectionné (p. ex. pochage) clignote.



## Mode Programmation/sauvegarde

Étape	info/bouton	Description
8		Après avoir sauvegardé l'étape, appuyez sur la touche du mode clignotant pour le sélectionner à nouveau et rajouter une nouvelle étape.
9		Appuyez sur la touche « sauvegarder end » pour terminer le processus de programmation après avoir sauvegardé une étape.



Une fois chaque étape du programme terminée, vous pouvez faire retentir un avertissement sonore. Activez simplement la touche (avertisseur) dans l'étape correspondante.





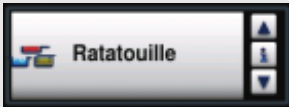


Seule la première étape permet de programmer une phase de préchauffage.

Un programme manuel ne permet pas la combinaison de plusieurs modes de cuisson. Il est uniquement possible de passer du mode « sauter » au mode « pochage ».

## Mode Programmation/sauvegarde







---

### Démarrer / consulter le programme



Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche « Programmation ».
2		Appuyez sur les touches fléchées ou tournez la molette de sélection rapide pour choisir un programme.
3		Appuyez sur le nom du programme dans la fenêtre de sélection ou sur la molette de sélection rapide pour démarrer ou afficher le programme.
4		Appuyez sur le symbole étape pour vérifier les différentes étapes. L'étape active est affichée en rouge.
5		Appuyez sur la touche pour quitter le programme.

# Mode Programmation/sauvegarde

## Modifier programme

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche « Programmation ».
2		Appuyez sur les touches fléchées ou tournez la molette de sélection rapide pour choisir un programme.
3		Appuyez sur la touche pour activer la fonction de modification. L'affichage passe en mode détaillé des programmes
4	<b>Bœuf braisé</b>	Appuyez sur le nom du programme pour le modifier.
5		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le nom modifié.
6		Appuyez sur le pictogramme pour ouvrir le programme.
7		Appuyez sur le symbole étape pour sélectionner l'étape à modifier. L'étape active est affichée en rouge.

## Mode Programmation/sauvegarde

Étape	info/bouton	Description
8		Procédez aux modifications, p.ex. du temps de cuisson.
9		Appuyez sur la touche pour sauvegarder l'étape que vous venez de modifier.
10		Appuyez sur la touche « sauvegarder end » pour terminer le processus de programmation.



Appuyez sur la touche pour effacer l'étape de programmation affichée.



Appuyez sur la touche pour ajouter une étape au programme. La nouvelle étape est ajoutée après l'étape affichée.



Appuyez sur la touche pour modifier les notes dans l'affichage des attributs du programme.



Appuyez sur la touche pour sélectionner d'autres attributs, comme le statut de favoris.





Appuyez sur la touche pour quitter la fonction de modification.

## Mode Programmation/sauvegarde

---




### Sauvegarde pendant l'utilisation

Étape	info/bouton	Description
1		Pendant l'utilisation de l'appareil, appuyez sur la touche « Programmation », représentée en bas de l'écran.
2	<b>Escalope viennoise</b>	Saisissez un nom de programme à l'aide du clavier sur l'écran.
3		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le nom.

## Mode Programmation/sauvegarde

---

### Effacer un programme

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche « Programmation ».
2		Appuyez sur les touches fléchées ou tournez la molette de sélection rapide pour choisir un programme.
3		Appuyez à deux reprises sur la touche pour quitter le programme.







Appuyez sur la touche retour ou sur une autre touche pour annuler la procédure de suppression.

### Effacer tous les programmes

La suppression de tous les programmes n'est que possible dans « MyVCC » (voir chapitre « MyVCC – Communication »).

## Mode Programmation/sauvegarde

### Copier un programme

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche « Programmation ».
2		Appuyez sur les touches fléchées ou tournez la molette de sélection rapide pour choisir un programme.
3		Appuyez sur la touche pour copier le programme.
4	<b>Bourguignon</b>	Saisissez un nom de programme à l'aide du clavier sur l'écran.
5		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le processus de cuisson sauvegardé sous le nouveau nom.



Si vous ne modifiez pas le nom du programme, un numéro d'ordre est ajouté automatiquement.

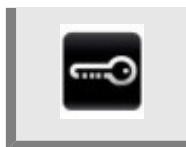
## Blocage des touches

---

Vous pouvez bloquer les touches pour nettoyer l'écran.



Pour bloquer les touches de l'écran, appuyez pendant 3 secondes sur la touche MyVCC : l'icône de la touche devient alors une clé.



Pour désactiver le blocage des touches, appuyez une nouvelle fois pendant 3 secondes sur la touche MyVCC.

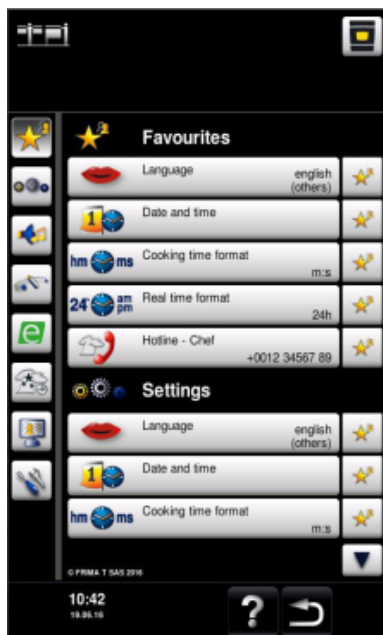


# Configuration de l'appareil via MyVCC

Sous MyVCC, vous pouvez définir tous les paramètres de base de l'appareil (p. ex. heure, date, langue, etc.).



Après avoir sélectionné la touche MyVCC, vous accédez à l'affichage de l'aperçu des paramètres de base de votre appareil. Vous pouvez y adapter les paramètres de base en fonction de vos besoins.



## Explication des pictogrammes :



Favoris (actif si MyVCC est sélectionné)



Paramètres



Acoustique



Administration du système



MyEnergy



Paramètre expert



MyDisplay




Service

## MyVCC - Favoris

---

Ce menu vous permet de gérer vos favoris (p. ex. langue, format du temps de cuisson, etc.).

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Vous accédez automatiquement au menu <b>Favoris</b> .
3		Sélectionnez par exemple le menu "Langue" via le bouton de sélection rapide.
4		Appuyez sur la touche étoile à droite du menu "Langue".
5		Le menu "Langue" fait maintenant partie de vos favoris et est disponible dans le menu "Favoris". Pour désélectionner un favori, il suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la touche étoile.

# MyVCC - Paramètres



Appuyez sur la touche **Paramètres** pour modifier p. ex. la langue du pays, le format de l'heure, la date et l'heure, l'acoustique, etc.

## Langue



Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres</b>
3		Appuyez sur la touche <b>Langue</b> . Réglez la langue en tournant le bouton de sélection rapide, puis en appuyant dessus.

## Date et heure

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres</b>
3		Appuyez sur la touche <b>Date et heure</b> .

## MyVCC - Paramètres

---

Étape	info/bouton	Description
4		Pour régler la date et l'heure, sélectionnez les champs Format heure et Heure (mm, jj, aaaa, HH, MM) et réglez-les à l'aide du bouton de sélection rapide. Confirmez en appuyant sur le bouton de sélection rapide.
5		Vous revenez au menu principal en appuyant sur la touche fléchée.

---

# MyVCC - Paramètres

---

## Format heure

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres</b>

---

## Format temps de cuisson



Appuyez sur la touche **Format temps de cuisson**.

Le format défini pour le temps de cuisson est mis en relief lors du réglage h:m ou m:s.

hm = heures : minutes

ms = minutes :secondes

Pression (option, pas 112T/112L) : La durée est toujours affichée en hm (heures : minutes)

frïre : La durée est toujours affichée en ms (minutes : secondes)

Viandes pochage et braisage doux et maintien : La durée est toujours affichée en hm (heures : minutes)

## Format en temps réel



Appuyez sur la touche **Format en temps réel**.

Le format défini en temps réel est mis en relief à droite sous la touche en mode 24h ou am/pm.



L'activation de la touche permet de basculer entre les deux formats (le format date est converti automatiquement).

## MyVCC - Paramètres

---

D'autres paramètres de base, comme la luminosité de l'écran, la durée de maintien de la température, etc. sont également disponibles sous le menu **Paramètres**.

Pour cela, suivez les étapes suivantes :

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres</b>

### Unité de température



Appuyez sur la touche **Unité de température** pour choisir Celsius ou Fahrenheit. Confirmez en appuyant sur le bouton de sélection rapide.

### Luminosité de l'écran



Appuyez sur la touche **Luminosité de l'écran** et réglez la luminosité selon plusieurs niveaux à l'aide du bouton de sélection rapide.

# MyVCC - Acoustique

---

Vous pouvez personnaliser les signaux acoustiques (type, volume, durée, etc.) de l'appareil comme vous le souhaitez.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Acoustique</b> .

Vous pouvez régler les paramètres suivants :

## Volume sonore général



Appuyez sur la touche **Volume sonore général** et réglez le volume sonore général (de 0 % à 100 %) à l'aide du bouton de sélection rapide.

## Tonalité des touches



Appuyez sur la touche **Tonalité des touches** et réglez la tonalité des touches (activée/désactivée) à l'aide du bouton de sélection rapide.

## Volume de tonalité des touches

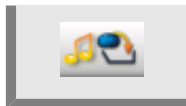


Appuyez sur la touche **Volume de tonalité des touches** et réglez le volume de la tonalité des touches (de 0 % à 100 %) à l'aide du bouton de sélection rapide.

# MyVCC - Acoustique

---

## Demande chargement/action



Appuyez sur la touche **Demande chargement/action** et personnalisez la mélodie, le volume, la durée et l'intervalle de la demande de chargement ou d'action.

## Fin phase de programme



Appuyez sur la touche **Fin phase de programme** et personnalisez la mélodie, le volume, la durée et l'intervalle pour la fin d'une phase de programme.

## Fin temps de cuisson



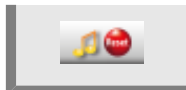
Appuyez sur la touche **Fin temps de cuisson** et personnalisez la mélodie, le volume, la durée et l'intervalle pour la fin du temps de cuisson.

## Processus interrompu / erreur détectée



Appuyez sur la touche **Processus interrompu / erreur détectée** et personnalisez la mélodie, le volume, la durée et l'intervalle pour le paramètre "Processus interrompu / erreur détectée".

## Réglages usine Acoustique



Appuyez sur la touche **Réglages usine Acoustique** et réinitialisez aux réglages usine tous les paramètres de la mélodie, du volume, de la durée et de l'intervalle des sons.



# MyVCC - Administration du système

Les données HACCP sont enregistrées pour une durée de 10 jours et peuvent être éditées via l'interface USB de l'appareil si nécessaire.

## Téléchargt données HACCP

Étape	info/bouton	Description
1a		Modèles 112, 211, 311 : Branchez la clé USB dans le port sous le panneau de commande.
1b		Modèles 112T/112L : Branchez la clé USB dans le port sur la façade du panneau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt données HACCP</b> .
5		Appuyez sur le premier champ Date/Heure et à l'aide du bouton de sélection rapide, réglez la date de début de votre choix pour les données. Appuyez sur le deuxième champ Date/Heure et à l'aide du bouton de sélection rapide, réglez la date de fin de votre choix pour les données.

## MyVCC - Administration du système

Étape	info/bouton	Description
6		Appuyez sur la touche pour démarrer le téléchargement. Lorsqu'il est terminé, la clé USB s'affiche avec une coche verte.
7		La coche de confirmation verte indique que l'opération s'est terminée correctement. Attendez que la confirmation soit affichée avant de retirer la clé USB.



Les données suivantes sont consignées :

- N° de chargement
- Heure
- Nom du programme de cuisson
- Température de la cuve
- Température à cœur
- Couvercle ouvert/couvercle fermé
- Changement de mode de cuisson
- Système d'optimisation de la consommation d'énergie on/off

# MyVCC - Administration du système

## Téléchargement Infos

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB RATIONAL dans le port situé sous le tableau de commande.
1b		Modèles 112T/112L : Branchez la clé USB dans le port sur la façade du panneau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Téléchargement Infos</b> .
5		Appuyez sur le premier champ Date/heure et réglez la date de début souhaitée des données à l'aide du bouton de sélection rapide. Appuyez sur le deuxième champ Date/heure et réglez la date de fin souhaitée des données à l'aide du bouton de sélection rapide.
6		Appuyez sur la touche pour démarrer le téléchargement. Lorsqu'il est terminé, la clé USB est affichée avec un "V".

## MyVCC - Administration du système

---



Le symbole USB s'allume lorsque le système a détecté une clé USB. Vous pouvez alors transférer des données, les télécharger ou les écrire de manière permanente.



Le "V" de "confirmation" indique qu'une fonction s'est terminée correctement. Attendez que la confirmation soit allumée avant de retirer la clé USB.

# MyVCC - Administration du système

## Téléchargt données service

Au niveau du service, vous pouvez demander des données de service, p. ex. le type d'appareil ou le niveau de la version logicielle.

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
1b		Modèles 112T/112L : Branchez la clé USB dans le port sur la façade du panneau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt données service</b> . Les données de service sont enregistrées sur la clé USB.
5		Le « V » de confirmation signale qu'une fonction a été exécutée avec succès. Ne déconnectez la clé USB qu'après confirmation.

# MyVCC - Administration du système

---

Téléchargement de programme (aval), téléchargement de programme (amont), effacer tous les programmes

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
1b		Modèles 112T/112L : Branchez la clé USB dans le port sur la façade du panneau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .

## Téléchargt programme (aval)



Appuyez sur la touche **Téléchargt programme (aval)**. Les programmes de cuisson sont enregistrés sur la clé USB.

# MyVCC - Administration du système

---



Pour télécharger des programmes de cuisson sur des clés USB, notez qu'une clé USB séparée est requise pour chaque appareil.

## Téléchargt programme (amont)



Appuyez sur la touche **Téléchargt programme (amont)**. Les programmes de cuisson sont enregistrés de la clé USB vers l'appareil.

## Effacer tous les programmes



Appuyez deux fois sur la touche **Effacer tous les programmes** pour effacer du mode programmation tous les programmes, processus et groupes que vous avez créés.



Le "V" de "confirmation" indique qu'une fonction s'est terminée correctement. Attendez que la confirmation soit allumée avant de retirer la clé USB.

# MyVCC - Administration du système

Vous pouvez créer des profils dans le menu **MyDisplay** . Dans ce menu, vous pouvez paramétrer l'interface d'utilisation de votre appareil en fonction de vos besoins et l'enregistrer sous forme de profil.






## Téléchargt profil (aval)

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
1b		Modèles 112T/112L : Branchez la clé USB dans le port sur la façade du panneau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt profil (aval)</b> pour charger des profils de l'appareil vers la clé USB.
5		La coche de confirmation verte indique que l'opération s'est terminée correctement. Attendez que la confirmation soit affichée avant de retirer la clé USB.



# MyVCC - Administration du système

## Téléchargt profil (amont)

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
1b		Modèles 112T/112L : Branchez la clé USB dans le port sur la façade du panneau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt profil (amont)</b> pour charger des profils de la clé USB vers l'appareil.



Le "V" de "confirmation" indique qu'une fonction s'est terminée correctement. Attendez que la confirmation soit allumée avant de retirer la clé USB.

# MyVCC - Administration du système

---

## Téléchargement d'images (aval), téléchargement d'images (amont), effacer des images

Vous pouvez utiliser l'interface USB intégrée pour gérer les images de vos plats en mode programmation. Chaque image de plat doit être convertie dans un format de fichier spécifique avant de pouvoir être utilisée sur l'appareil. Vous trouverez sur le site [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com) une solution pratique pour éditer vos images. L'inscription au ClubRATIONAL et l'utilisation de cette fonction sont gratuites. Suivez les instructions relatives au ClubRATIONAL sur notre site internet ([www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)). Connectez ensuite à votre appareil la clé USB contenant les images enregistrées et utilisez la fonction image pour enregistrer et effacer vos images de la manière suivante.

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .

# MyVCC - Administration du système

---

## Téléchargt images (aval)



Appuyez sur la touche **Téléchargt images (aval)** et vos images de plats seront enregistrées de l'appareil vers la clef USB.

## Téléchargt images (amont)



Appuyez sur la touche **Téléchargt images (amont)** et les images de la clé USB seront enregistrées sous forme d'images de plats dans le mode programmation.

## Effacer toutes mes images







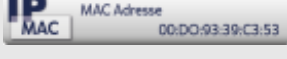


Appuyez sur la touche **Effacer toutes mes images** et toutes les images de vos plats seront effacées dans le mode programmation.

# Paramètres réseau MyVCC



## Adresse IP

Il s'agit ici de configurer l'adresse IP.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyer sur la touche MyVCC.
2		Appuyez sur la touche Paramètres réseau.
		Régler et modifier une adresse IP.
		Régler et modifier l'adresse du Gateway.
		Régler et modifier l'adresse du Netmask IP.
		Activer/désactiver le DHCP. L'activation est conseillée par ConnectedCooking.
		Affichage de l'adresse MAC de votre appareil.

# Paramètres réseau MyVCC

## Paramètres étendus pour ConnectedCooking

Étape	info/bouton	Description
	 The image shows two buttons for DNS settings. The top button is labeled 'IP DNS1 DNS 1 (bevorzugt)' and the bottom button is labeled 'IP DNS2 DNS 2 (alternativ)'. Both buttons have a small 'IP' icon on the left.	Informations du serveur. En plus des adresses IP statiques, la saisie des informations concernant le serveur DNS est requise. Demander ces informations à votre administrateur réseau.
	 The image shows two buttons for proxy settings. The top button is labeled 'HTTP(S) Proxy Server' and the bottom button is labeled 'HTTP(S) Proxy Benutzer'. Both buttons have a small icon on the left.	Régler et modifier les données relatives au serveur Proxy. Demander ces informations à votre administrateur réseau.







Dès que vous avez fini de définir ces paramètres, il convient de redémarrer l'appareil.

# MyVCC ConnectedCooking



ConnectedCooking requiert une connexion à Internet. Sélectionnez le paramètre « DHCP actif » ou demandez à votre fournisseur d'accès quels paramètres il recommande.

## Inscription de l'appareil

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche MyVCC.
2		Appuyez sur le bouton ConnectedCooking.
3		Activez le ConnectedCooking en appuyant sur le bouton ConnectedCooking.
4		Après quelques secondes, l'appareil affiche les codes d'inscription. Scannez ce code QR avec le smartphone sur lequel vous avez installé l'appli ConnectecCooking ou saisissez le code d'accès à 9 chiffres sur le site Internet ou dans l'appli. L'appareil a bien été enregistré.

# MyVCC ConnectedCooking

---

## Paramètres de ConnectedCooking



Les données HACCP sont enregistrées automatiquement dans ConnectedCooking une fois le processus de cuisson achevé.



Les données de service sont enregistrées automatiquement à intervalles réguliers par ConnectedCooking.



L'appareil vous informe automatiquement dès qu'une nouvelle version du logiciel est disponible et vous propose une mise à jour directe.



Le système horaire de l'appareil est paramétré automatiquement.  
-> Il faut indiquer le fuseau horaire du lieu d'utilisation dans ConnectedCooking.

# MyVCC - Administration du système

Vous pouvez copier et transférer les réglages de base configurés sur votre VarioCookingCenter® vers d'autres appareils. Cela vous permet de gagner du temps et de vous assurer que tous les appareils fonctionnent avec les mêmes paramètres.

## Téléchargt réglages de base (aval)

Étape	info/bouton	Description
1a		Modèles 112, 211, 311 : Branchez la clé USB dans le port sous le panneau de commande.
1b		Modèles 112T/112L : Branchez la clé USB dans le port sur la façade du panneau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt réglages de base (aval)</b> pour charger les réglages de base de l'appareil sur la clé USB.
5		La coche de confirmation verte indique que l'opération s'est terminée correctement. Attendez que la confirmation soit affichée avant de retirer la clé USB.



# MyVCC - Administration du système

## Téléchargt réglages de base (amont)

Étape	info/bouton	Description
1		Branchez la clé USB dans le port sous le panneau de commande.
1b		Modèles 112T/112L : Branchez la clé USB dans le port sur la façade du panneau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt réglages de base (amont)</b> pour télécharger les réglages de depuis la clé USB sur l'appareil.
5		La coche de confirmation verte indique que l'opération s'est terminée correctement. Attendez que la confirmation soit affichée avant de retirer la clé USB.

# MyVCC - Administration du système

Une clé USB contenant une version du logiciel plus récente que celle installée sur l'appareil doit être mise à jour.

## Mise à jour du logiciel

Étape	info/bouton	Description
1a		Modèles 112, 211, 311 : Branchez la clé USB dans le port sous le panneau de commande.
1b		Modèles 112T/112L : Branchez la clé USB dans le port sur la façade du panneau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
3		En haut à gauche de l'écran apparaît la clé USB et le logiciel se trouvant sur la clé USB.
4		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> et faites défiler jusqu'à afficher la touche <b>Mise à jour logiciel</b> .
5		Appuyez sur la touche <b>Mise à jour logiciel</b> pour démarrer la mise à jour. Suivez les instructions à l'écran et ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation électrique.
6		Lorsque la mise à jour du logiciel est réussie, une coche verte s'affiche en haut à gauche de l'écran.

## MyVCC - Administration du système

---



Seules les clés USB originales du fabricant doivent être utilisées pour la mise à jour du logiciel. Assurez-vous par ailleurs qu'à part le logiciel, aucune autre donnée ne se trouve sur la clé USB.



(Type 112/112T/112L)

Si votre appareil est connecté à un réseau (port Ethernet en option), vous recevrez automatiquement un avertissement sur la touche « MyVCC » lorsqu'une mise à jour est disponible.

Dans l'affichage, suivez les étapes décrites au-dessus à partir de l'étape 2.



(Type 211/311)

Si votre appareil est connecté à un réseau (port Ethernet en option), vous recevrez automatiquement un avertissement sur la touche « MyVCC » lorsqu'une mise à jour est disponible.

Dans l'affichage, suivez les étapes décrites au-dessus à partir de l'étape 2.

# MyVCC - MyEnergy

---

## Intensité lumineuse auto

Le réglage de l'intensité lumineuse automatique permet de réduire automatiquement la luminosité de l'écran en cas de non-utilisation.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>MyEnergy</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Intensité lumineuse auto</b> et réglez le temps en minutes jusqu'à ce que l'écran s'assombrisse (de 1 min. à 30 min.).

# MyVCC - MyEnergy

---

## Temps de maintien Chargement

Cette fonction concerne les cycles de cuisson dans VarioCooking Control® et permet de réduire le temps de maintien au choix de 15 minutes maximum après la demande de chargement. À la livraison, la durée est réglée à 10 minutes par défaut. S'il n'y a pas eu de chargement avant la fin de la durée configurée, le cycle de cuisson s'interrompt automatiquement.





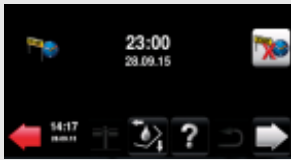
Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>MyEnergy</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Temps de maintien chargement</b> et réglez le temps de maintien (de 2 mn à 15 mn).

# MyVCC - Paramètres experts

## Présélection heure de début

Vous pouvez faire démarrer votre appareil automatiquement.

**Attention ! Nous attirons votre attention sur le fait que la conservation prolongée d'aliments dans une enceinte de cuisson non réfrigérée ou non chauffée peut avoir des conséquences sanitaires très graves !**

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres experts</b>
3		Appuyez sur la touche <b>Présélection heure début</b> et réglez le jour et l'heure de votre choix.
4		Sélectionnez un mode manuel, p. ex. Pochage et procédez aux réglages de votre choix.
5		L'heure de début est activée. L'écran s'assombrit et seules l'heure de début et la touche « Abandon heure de début » apparaissent clairement sur l'écran de l'appareil.

## MyVCC - Paramètres experts

---



- L'heure de début n'est pas effacée lors de la mise en marche ou de l'arrêt de l'appareil. Lorsque l'heure de début est activée, seule l'aide de l'appareil « ? » est disponible.

### Désactivation de l'heure de début









Pour désactiver l'heure de début, maintenez la touche « Abandon » enfoncée pendant 2 secondes.

# MyVCC - Paramètres experts

## VarioClose (uniquement pour le modèle 112L)

Si l'appareil est placé en hauteur, il est possible d'activer la fonction **VarioClose**. Elle permet d'abaisser la poignée du couvercle afin de pouvoir ensuite fermer manuellement le couvercle.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres experts</b>
3		Si le couvercle doit être abaissé après avoir appuyé sur la touche VarioClose, appuyez sur la touche <b>Activation VarioClose</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Retour</b> .
5		Appuyez sur la touche <b>Touches de fonction</b> .
6		Appuyez sur la touche VarioClose pour abaisser le couvercle.



# MyVCC - MyDisplay

---

Utilisez la fonction **MyDisplay** pour configurer votre écran et les autorisations d'accès et enregistrez les configurations créées dans un **profil** .

Vous pouvez consulter en permanence ces configurations en sélectionnant le profil correspondant.

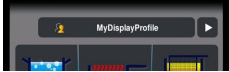
Vous pouvez également restreindre l'accès si vous souhaitez par exemple que l'utilisateur ne puisse sélectionner que les processus de cuisson qu'il a enregistrés.

## Activer le profil/Changer de profil

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		En appuyant sur la touche, vous accédez au menu <b>MyDisplay</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Activer le profil</b> pour passer à l'affichage du profil correspondant à l'aide de la molette de sélection rapide. Si vous avez attribué auparavant un mot de passe au profil, le système vous demande de le saisir.

# MyVCC - MyDisplay

---



S'il existe différents profils, vous pouvez également y accéder directement sur l'écran d'accueil. Pour cela, appuyez sur la flèche en haut à droite du bord de l'écran.

Ou appuyez sur la barre en haut de l'écran. Lorsqu'elle clignote en rouge, vous pouvez passer d'un profil à l'autre à l'aide du bouton de sélection rapide.



Le mot de passe vous permet de protéger votre profil contre les accès non autorisés. Seule la personne ayant le mot de passe peut désactiver le profil protégé. Veillez à ne pas le perdre. En cas d'oubli du mot de passe, il n'est plus possible de désactiver MyDisplay. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

## Téléchargt profil (amont)



Appuyez sur la touche **Téléchargt profil (amont)** pour charger des profils de la clé USB vers l'appareil. Insérez la clé USB avant d'appuyer sur la touche.

## Téléchargt profil (aval)



Appuyez sur la touche **Téléchargt profil (aval)** pour charger des profils de l'appareil vers la clé USB. Insérez la clé USB avant d'appuyer sur la touche.

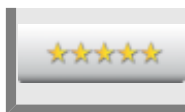
## Modifier le profil



Appuyez sur la touche **Éditer le profil** pour modifier le profil.  
Vous avez maintenant la possibilité de définir les paramètres suivants :



Appuyez sur la touche **Nommer le profil**. Vous pouvez maintenant changer le nom du profil.



Appuyez sur la touche **Définition mot de passe** puis saisissez un mot de passe pour protéger votre profil.



Appuyez sur la touche **Ordre de priorité** puis définissez l'ordre de priorité de ce profil (de 1 à 5) à l'aide du bouton de sélection rapide.

L'ordre de priorité définit la position hiérarchique du profil par rapport aux autres profils enregistrés sur votre appareil.

5 correspond à l'ordre de priorité maximal, 1 à l'ordre de priorité minimal. Cela signifie que tous les profils ayant un ordre de priorité de 1 à 4 sont inférieurs au profil ayant l'ordre de priorité 5.

Par conséquent, malgré la protection par mot de passe, vous n'êtes pas obligé de saisir le mot de passe lorsque vous voulez passer d'un profil de priorité supérieure (p. ex. priorité 5) à un profil de priorité inférieure (p. ex. priorité 3).

En revanche, si vous voulez passer d'un profil de priorité inférieure à un profil de priorité supérieure, vous devez toujours saisir le mot de passe si la protection par mot de passe est activée.



Appuyez sur la touche **Effacer le profil**. Vous pouvez maintenant effacer le profil sélectionné.



Vous pouvez configurer l'écran et les autorisations d'accès uniquement via le profil administrateur (nom « ProfilMyDisplay »). Ce profil est défini par défaut sur l'appareil et ne peut pas être effacé.

Tous les autres profils peuvent être effacés.

# MyVCC - MyDisplay

---

Vous pouvez également définir les paramètres suivants pour personnaliser le profil comme vous le souhaitez.

## Affichage masque de départ



### Modes manuels :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si les modes manuels doivent apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Viande :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Viande doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Poisson :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Poisson doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Garnitures :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Garnitures doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Produits à base d'œufs :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Produits à base d'œufs doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Desserts :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Desserts doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Potages et sauces :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Potages et sauces doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Finishing :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Finishing doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Top 10 :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si les dix applications les plus souvent utilisées doivent apparaître sur l'écran de départ de ce profil en utilisant la touche VCC.

# MyVCC - MyDisplay

---



## Mode programmation :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode programmation doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.

## MyVCC



### Masquer tous éléments sauf Favoris :

En appuyant sur cette touche, vous pouvez définir que seuls les favoris peuvent être sélectionnés dans MyVCC.



### Éditer les favoris pour ce profil :

En appuyant sur cette touche, vous déterminez les favoris qui doivent être définis dans ce profil pour MyVCC.

## Attribution des droits



### Vue Image/Liste :

Sélectionnez si les programmes sont affichés sous forme d'images ou de liste dans le mode programmation.



### Permuter vue Image/Liste :

Cette fonction vous permet de définir si l'on doit permuter de la vue par images à la vue sous forme de liste pour ce profil en mode programmation.



### Filtre affichage sous forme de liste :

Cette fonction vous permet d'activer/de désactiver le filtre pour l'affichage sous forme de liste de ce profil en mode programmation.

# MyVCC - MyDisplay

---



## **Créer, éditer et effacer des programmes :**

Sélectionnez ici s'il est possible de créer de nouveaux programmes, de les modifier, de les effacer et de les masquer pour ce profil en mode programmation.



## **Zoom :**

Cette fonction vous permet de sélectionner votre niveau zoom favori pour la vue sous forme d'images de ce profil.



## **Filtre :**

Cette fonction vous permet de définir le filtre du mode programmation pour ce profil.



## **Tri :**

Sélectionnez selon quel critère le tri doit être effectué pour la liste de programmes de ce profil.



## **Paramètres de cuisson :**

Cette fonction vous permet de sélectionner pour ce profil si les paramètres de cuisson (utilisables) peuvent être configurés, et s'ils doivent être visibles ou non.

# MyVCC - MyDisplay

---

## Fonction supplémentaire



### **Touche Infos / Aide :**

Les touches Infos et Aide sont masquées.



### **Arborescence Groupe de programmes :**

Appuyez sur cette touche pour afficher l'arborescence d'un groupe de programmes.



### **Texte En-tête :**

Enregistrez un nom à afficher pendant un processus de cuisson optimal (p. ex. midi).



Choisissez si la touche de fonction doit s'afficher au démarrage.

# MyVCC - MyDisplay

---

## Ajouter un nouveau profil



Appuyez sur la touche **Ajouter un nouveau profil** pour créer un nouveau profil.



En plus du profil administrateur « ProfilMyDisplay », vous pouvez ajouter encore 10 profils supplémentaires.



## MyVCC - MyDisplay - Exemple

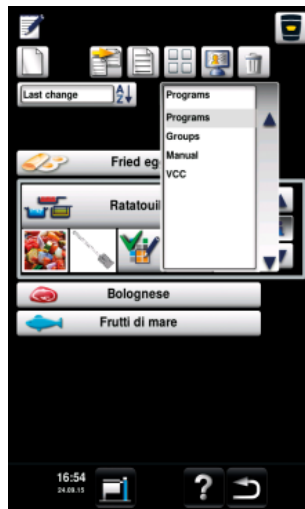
L'exemple suivant présente les possibilités de personnalisation des profils à l'aide de MyDisplay.



Appelez le mode programmation via l'écran d'accueil.



Appuyez sur la touche pour accéder au mode programmation.

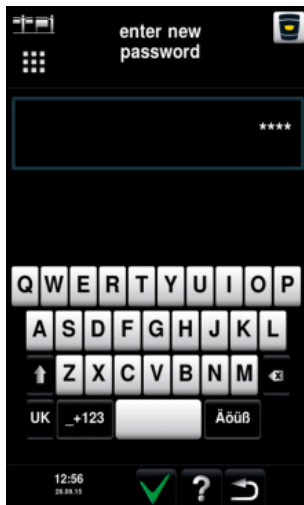


En mode programmation, vous pouvez appeler les groupes via le filtre. Vous pouvez affecter des programmes à un groupe. Cela vous permet d'accéder à tous les programmes affectés en appelant un groupe.

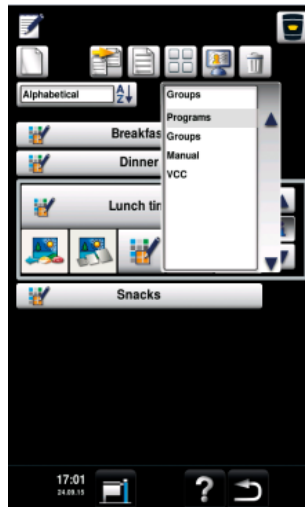
## MyVCC - MyDisplay - Exemple



Appuyez sur la touche pour créer un nouveau groupe.

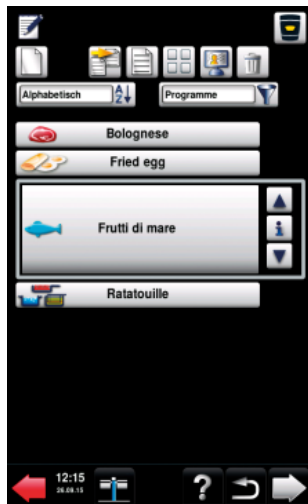


Attribuez à un nom à votre groupe, par exemple "Lunch time"  
Confirmez à l'aide du "V" vert.



Utilisez le filtre des groupes pour revenir aux programmes.

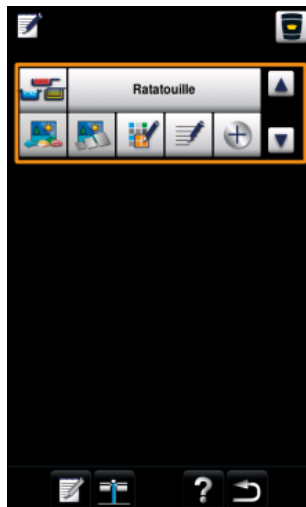
## MyVCC - MyDisplay - Exemple



Utilisez le bouton central de sélection rapide pour accéder au programme que vous voulez éditer.



Appuyez sur la touche pour éditer le programme.



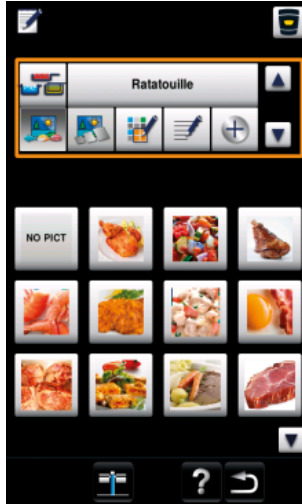
Vous pouvez maintenant adapter le programme individuellement.

## MyVCC - MyDisplay - Exemple

---



Appuyez sur la touche pour définir une image pour le programme.

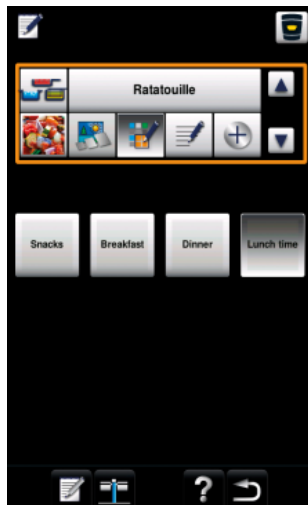


Ajoutez l'image de votre choix.



Appuyez sur la touche pour affecter le programme à un groupe.

## MyVCC - MyDisplay - Exemple



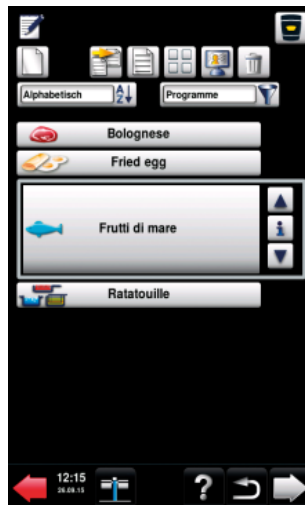
Sélectionnez votre groupe, par exemple le groupe "Lunch time".



Appuyez sur la touche pour accéder à l'édition de votre profil.

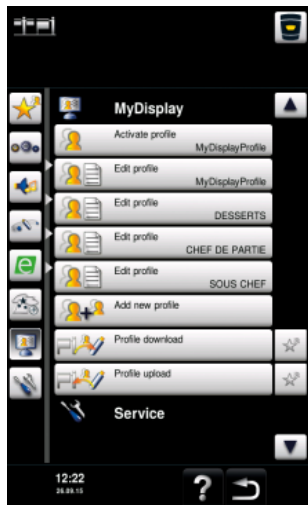


Appuyez deux fois sur la touche **Enregistrer**. Répétez cette procédure pour d'autres programmes.

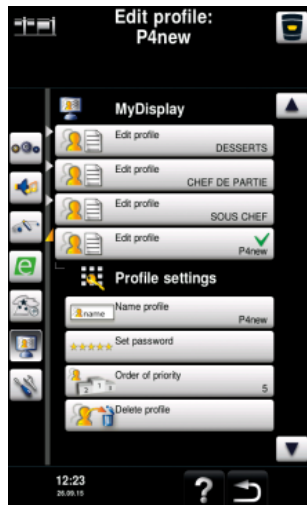


Lorsque vous avez créé tous vos programmes, vous pouvez éditer votre profil dans l'étape suivante.

## MyVCC - MyDisplay - Exemple



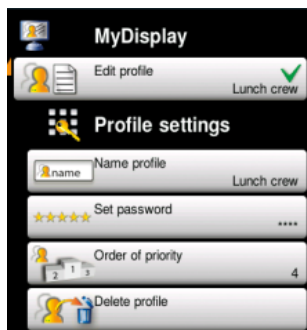
Appuyez sur la touche pour ajouter un nouveau profil.



Vous avez alors un aperçu de vos profils.

Vous pouvez maintenant éditer le nouveau profil.

## MyVCC - MyDisplay - Exemple

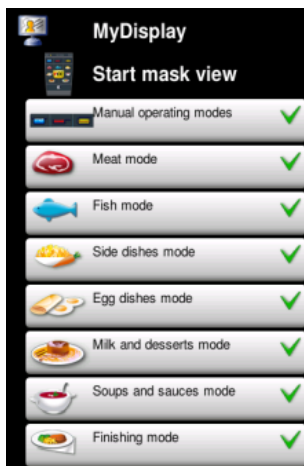


Changez le nom de votre profil (p. ex. en "Lunch crew"), définissez un mot de passe et attribuez un ordre de priorité.

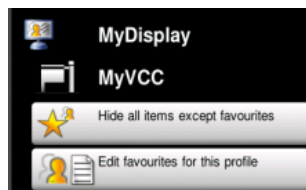
L'ordre de priorité définit la position hiérarchique du profil par rapport aux autres profils enregistrés sur votre appareil.

Par conséquent, malgré la protection par mot de passe, vous n'êtes pas obligé de saisir le mot de passe lorsque vous voulez passer d'un profil de priorité supérieure à un profil de priorité inférieure.

En revanche, si vous voulez passer d'un profil de priorité inférieure à un profil de priorité supérieure, vous devez toujours saisir le mot de passe si la protection par mot de passe est activée.



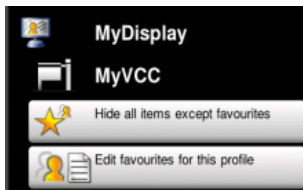
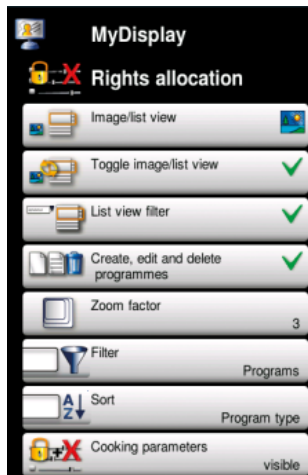
Adaptez le masque de départ comme vous le souhaitez. Par exemple, sélectionnez tous les menus, sauf le mode programmation. Le "V" vert indique que vous avez sélectionné le menu.



Sélectionnez les paramètres pouvant être définis dans ce profil via MyVCC. Vous pouvez par exemple définir que seuls les favoris peuvent être sélectionnés.

## MyVCC - MyDisplay - Exemple

---



Sélectionnez ensuite les paramètres experts. Par exemple, seules les touches Infos et Aide permettant d'accéder au manuel en ligne doivent être disponibles.

Ici, vous définissez l'apparence de votre affichage dans le mode programmation. Vous pouvez notamment régler les paramètres suivants :

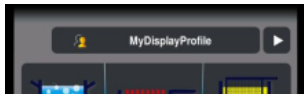
- Affichage par images
- Permutation entre images / listes désactivée
- Filtre désactivé
- Édition des programmes désactivée
- Zoom automatique
- Préréglage des filtres sur les groupes
- Tri automatique
- Paramètres de cuisson visibles mais non modifiables
- Dialog Cockpit visible
- Groupe "Lunch crew" visible



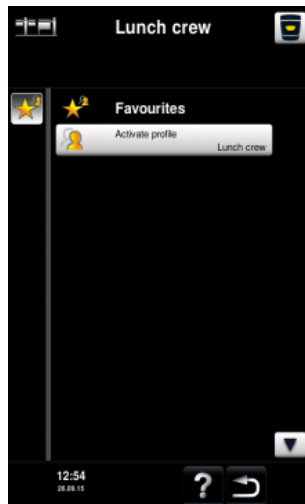
## MyVCC - MyDisplay - Exemple



Appuyez sur la touche pour accéder à l'écran d'accueil.



Dans la barre du haut, vous pouvez passer d'un profil à l'autre.

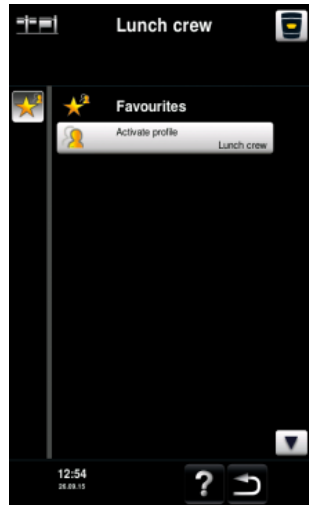


Passez au profil "Lunch crew" que vous venez de créer.

## MyVCC - MyDisplay - Exemple

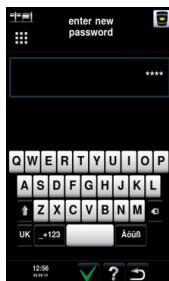


Appuyez sur la touche lorsque vous voulez revenir au profil.



Vous pouvez revenir au profil "MyDisplayProfile".

Vous devez voir uniquement cet affichage. C'est ce que vous venez de paramétrer dans les étapes précédentes. L'utilisateur a le choix entre les applications affichées.



Saisissez maintenant le mot de passe pour revenir à l'écran de départ.

## MyVCC - Service

---

La fonction Service du menu vous permet de consulter différentes informations, p. ex. le type d'appareil, la version du logiciel ou les numéros de téléphone de l'assistance technique.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MyVCC</b> .
2		Dans le menu, appuyez sur la touche <b>Service</b> .

## Informations sur le type d'appareil/logiciel



Appuyez sur la touche **Informations sur le type d'appareil/logiciel** pour obtenir des informations relatives au type d'appareil et à la version du logiciel.

## ChefLine



Appuyez sur la touche **MyHotline** . Les numéros de téléphone du service technique et de la hotline culinaire s'affichent.

## Assistance technique

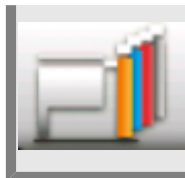


Appuyez sur la touche **Service Hotline** pour afficher l'assistance technique.

# MyVCC - Service

---

## Statut de l'appareil



Appuyez sur la touche « Statut de l'appareil » et définissez le statut de l'appareil à l'aide de la molette de sélection rapide.

**OFF**

Fonctionnement normal de l'appareil  
Couleur du statut : blanc

**ON**

L'appareil fonctionne en affichant exclusivement les messages (pas de processus en cours, les composants de l'appareil ne peuvent pas être bougés).  
Couleur du statut : orange

**APPAREIL  
FACTICE**

Simulation du fonctionnement normal de l'appareil (les processus se déroulent sans que l'appareil ne chauffe, les composants de l'appareil ne peuvent pas être bougés).  
Couleur du statut : bleu

**FONCTIONNEMENT  
RÉDUIT**

Simulation du fonctionnement normal de l'appareil (les processus se déroulent sans que l'appareil ne chauffe, les composants de l'appareil peuvent être bougés).  
Couleur du statut : rouge



Une fois le statut modifié, l'appareil doit être éteint et redémarré une fois afin que les modifications soient appliquées.



Si l'appareil n'est pas en mode d'utilisation normale, la touche MyVCC s'affiche en rouge, orange ou bleu.

# Nettoyage

---

Un nettoyage régulier assure une préservation de la valeur, une protection contre la corrosion et une exploitation sans incident du VarioCookingCenter® ainsi qu'une préparation hygiénique des aliments.



## Attention !

*Porter des vêtements de protection, gants, lunettes et masque réglementaires.*

*Le fond de la cuve peut être chaud. L'eau du nettoyage peut chauffer rapidement – risque de brûlure !*

## Nettoyage intermédiaire

Les nettoyages suivants doivent être effectués après chaque utilisation de l'appareil.

### Cuve

Nettoyez la cuve à l'aide d'eau tiède et d'une éponge en insistant sur les recoins et les bords après chaque processus de cuisson. Éliminer les résidus de calcaire, graisse et autres dépôts des appareils et accessoires. Une apparition de rouille peut se produire sous ces couches par manque d'oxygène. En cas de besoin, utilisez un produit nettoyant dégraissant ou du vinaigre de table dilué (**ne pas utiliser d'acide chlorhydrique!**). Ne pas nettoyer la cuve de cuisson à l'aide d'outils pointus ou acérés.



- N'utilisez les produits de récurage et éponges abrasives qu'à l'intérieur de la cuve ! Toutes les autres surfaces se rayent !
- N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage - risque de corrosion !
- Ne pas utiliser d'appareil à haute pression pour le nettoyage.
- Ne pas nettoyer les appareils avec de l'acide chlorhydrique, des produits à base de soufre et autres acides. Ces produits endommagent la couche passive de l'inox, ce qui produit des décolorations de l'appareil.
- Si nécessaire, faire bouillir du vinaigre de table dans la cuve pour faire disparaître les traces de calcaire ou les décolorations (« couleurs d'arc-en-ciel » après cuisson). Evacuer l'eau vinaigrée ensuite et rincer abondamment à l'eau claire.
- Évitez l'accumulation de sel de cuisine sur les surfaces en acier. En cas d'ajout de sel, mélangez rapidement pour bien dissoudre le sel, enlevez le reste en rinçant abondamment à l'eau claire.

# Nettoyage

---

## Soupape de vidange de cuve

Nettoyez la soupape de vidange de cuve après utilisation en dévissant le couvercle lorsque la soupape est ouverte et en nettoyant soigneusement l'ouverture. Nettoyez également le couvercle de la soupape en insistant sur le joint.



Évitez d'abîmer la tige filetée de la soupape et le joint (ne pas utiliser d'outils aux arêtes vives) ! Après le nettoyage, revisser le couvercle de la soupape.

**Attention !** Lorsque les indications de nettoyage sont respectées, le joint devra être remplacé au bout de 1 000 heures de service. Lorsque le joint est exposé en permanence à de l'huile ou de la graisse, sa durée de vie peut être considérablement réduite.

Lorsque le joint est abîmé, il convient de le remplacer immédiatement (réf.: 20.00.992).

## Sonde de température à cœur

Nettoyez la sonde de température à cœur après chaque utilisation à l'aide d'une éponge douce (pas de laine d'acier). En cas de besoin, utilisez un produit nettoyant dégraissant (pas d'acides).

## Joint du couvercle

Nettoyez régulièrement le joint du couvercle. Insistez sur la zone inférieure (gouttière entre les lèvres d'étanchéité) dans laquelle de l'eau peut s'accumuler. Assurez-vous que le joint du couvercle soit propre, notamment avant la cuisson pression (option, pas 112T). Le joint du couvercle peut être enlevé sans outils ; le rail de guidage se situant derrière peut ainsi être nettoyé.

## Gouttière type 112

Nettoyez la gouttière sur l'arrière de la cuve à l'aide de la douchette.

# Nettoyage

---

## Nettoyage de base

Les procédures de nettoyage suivantes sont à effectuer au besoin après utilisation de l'appareil, le cas échéant au moins une fois par semaine.

### Carcasse de l'appareil

Ne rincer les surfaces extérieures du VarioCookingCenter® que lorsque la cuve est abaissée. Veillez à uniquement ajouter de l'eau dans l'appareil par le haut.

En cas de besoin, utilisez un produit nettoyant dégraissant (pas d'acides).

Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression.

### VitroCeram (en option, sauf 112T, 112L)

Nettoyez la VitroCeram avec un nettoyant spécial pour les plaques en vitrocéramique disponible dans le commerce.

### Panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de matières rêches ou qui provoquent des rayures. N'utiliser ni abrasifs, ni nettoyants agressifs, ni tampons ou éponges.

### Crépines de couvercle type 112

Les crépines (dispositifs de protection de l'ouverture vers l'évacuation de la vapeur à l'intérieur du couvercle) peuvent être enlevées et l'ouverture se situant en dessous peut être nettoyée avec la douchette. Nettoyez les crépines à l'aide de la douchette ou dans le lave-vaisselle. Veillez à ne pas perdre les crépines après le nettoyage. L'appareil ne doit pas être utilisé sans crépines.

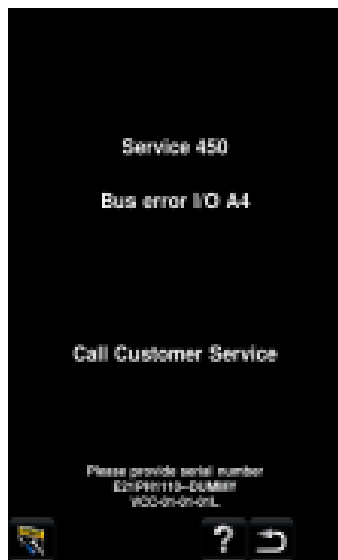
### Système de cuisson sous pression (Option, pas 112T, 112L)

Réalisez une fois par semaine un cycle de nettoyage du système sous pression; vous versez alors la capacité minimale de remplissage d'eau (112: 2 litres; 211: 20 litres; 311: 30 litres) dans la cuve préalablement nettoyée, et appliquez un mode pression de 5 minutes.

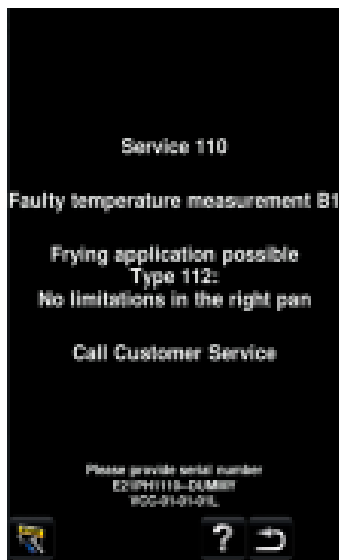
### Accessoires

Éliminer les résidus de calcaire, graisse et autres dépôts des appareils et accessoires. Une apparition de rouille peut se produire sous ces couches par manque d'oxygène.

## Messages de service



Ceux-ci s'affichent à l'écran lorsque des dysfonctionnements surviennent sur votre appareil. Veuillez consulter le numéro de téléphone afin de prendre rapidement contact avec votre service client.



Les dysfonctionnements n'empêchant pas de continuer à utiliser l'appareil pour la cuisson peuvent être provisoirement masqués en appuyant sur la touche Retour.

Message de service	Problème	Conséquences et mesures à prendre
Service 100	Erreur sonde de température à cœur	Cuisson possible sans sonde de température à cœur Cuisson pression indisponible (en option, non disponible pour 112T/112L). Type 112/112T/112L : Pas de limitation dans la cuve droite Appeler le service après-vente
Service 101	Erreur sonde de température à cœur (R)	Cuisson possible sans sonde de température à cœur Cuisson pression indisponible (en option, non disponible pour 112T/112L). Pas de limitation dans la cuve gauche Appeler le service après-vente



## Messages de service

Message de service	Problème	Conséquences et mesures à prendre
Service 110	Erreur système de mesure de température B1	Applications de rôtisserie disponibles Type 112/112T/112L : Pas de limitation dans la cuve droite Appeler le service après-vente
Service 111	Erreur système de mesure de température B2	Applications de rôtisserie disponibles Pas de limitation dans la cuve gauche Appeler le service après-vente
Service 121, ... 128	Erreur système de mesure de température B4, ... B11	Appeler le service après-vente
Service 200	Capteur de débit	Vérifiez l'alimentation en eau. Possibilité de cuisson sans alimentation automatique en eau
Service 201	Capteur de débit eau chaude	Veillez vérifier l'alimentation en eau chaude Possibilité de cuisson sans alimentation automatique en eau chaude.
Service 220+222	Erreur système de verrouillage	Type 112 : Pas de limitation dans la cuve droite Appeler le service après-vente
Service 221 + 223	Erreur système de verrouillage (R)	Pas de limitation dans la cuve gauche Appeler le service après-vente

## Messages de service

Message de service	Problème	Conséquences et mesures à prendre
Service 230	Erreur entraîneur de la vanne de cuve	Vanne de cuve automatique défectueuse Type 112 : Pas de limitation dans la cuve droite Appeler le service après-vente
Service 231	Erreur entraîneur de la vanne de cuve (R)	Vanne de cuve automatique défectueuse Pas de limitation dans la cuve gauche Appeler le service après-vente
Service 240+242	Erreur système AutoLift	Ouvrir le couvercle gauche et sélectionner à nouveau Autolift. Ne pas fermer le couvercle manuellement pendant le fonctionnement d'Autolift.
Service 241+243	Erreur système AutoLift (R)	Ouvrir le couvercle droite et sélectionner à nouveau Autolift. Ne pas fermer le couvercle manuellement pendant le fonctionnement d'Autolift.

## Messages de service

Message de service	Problème	Conséquences et mesures à prendre
Service 252	Erreur système d'entraînement du couvercle	Appeler le service après-vente
Service 260	Erreur système de mesure de la pression	Cuisson pression indisponible (en option, non disponible pour 112T/112L). Type 112 : Pas de limitation dans la cuve droite. Appeler le service après-vente
Service 261	Erreur système de mesure de la pression (R)	Cuisson pression indisponible (en option, non disponible pour 112T/112L). Pas de limitation dans la cuve gauche Appeler le service après-vente
Service 262	Erreur système de pression	Erreur cuisson sous pression Veuillez vérifier : - aliment lié ? - trop peu d'eau ? - trop rempli ? - crépines sales ? Sinon : Appeler le service après-vente
Service 263	Erreur système de pression (R)	Erreur cuisson sous pression Veuillez vérifier : - aliment lié ? - trop peu d'eau ? - trop rempli ? - crépines sales ? Sinon : Appeler le service après-vente
Service 450	Erreur bus I/O A4	Appeler le service après-vente
Service 460	Modèle d'appareil non défini	Appeler le service après-vente
Service 480.1 - 480.5	Erreur système	Pas de limitation Appeler le service après-vente

## Avant de téléphoner au service après-vente

Dysfonctionnement	Cause possible	Solutions
Manque d'eau : « Symbole de robinet d'eau »	Robinet d'eau fermé	Ouvrir le robinet d'eau
	Filtre d'arrivée d'eau de l'appareil encrassé	Contrôle et nettoyage du filtre, pour ce faire : - Fermer le robinet d'eau, dévisser l'arrivée d'eau raccordée à l'appareil. - Démontez et nettoyez le filtre situé au niveau de l'arrivée d'eau. - Remontez le filtre. Raccordez l'arrivée d'eau et vérifiez son étanchéité.
De l'eau coule par le bas de l'appareil	L'appareil n'est pas à niveau.	Utiliser un niveau à bulle pour que l'appareil soit bien placé horizontalement (voir manuel d'installation).
	Écoulement bouché (des engorgements peuvent apparaître lorsque l'on cuit souvent des produits à haute teneur en graisse ou si le tuyau d'évacuation est monté avec une inclinaison trop faible)	Retirer le tuyau d'écoulement (tuyau HT) en dessous de l'appareil et le nettoyer. Poser le tuyau d'écoulement conformément aux instructions du manuel d'installation.

## Avant de téléphoner au service après-vente

Dysfonctionnement	Cause possible	Solutions
L'appareil n'affiche aucune fonction à la mise en marche	Interrupteur principal externe éteint	Allumer l'interrupteur principal.
	Un fusible de l'installation électrique domestique a sauté	Vérifier les fusibles de l'installation électrique domestique.
	Une fois l'appareil éteint, la température ambiante est restée inférieure à 5° C (41° F) pendant une période prolongée	Chauffer l'appareil pour qu'il atteigne une température de 5 °C. L'appareil ne doit être utilisé que lorsque la température ambiante est supérieure à 5 °C.

## Entretien

---

Les inspections suivantes peuvent être effectuées par des personnel techniquement doués. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine du fabricant de l'appareil.

### Remplacement du joint de couvercle type 112



**Le joint du couvercle est enfoncé dans un guidage sur le bord du couvercle.**

- Extraire l'ancien joint de la rainure. (aucun outil nécessaire pour cela)
- Nettoyer la rainure du joint.
- Humidifier le pied de joint à l'eau savonneuse.
- Insérez un nouveau joint dans la rainure en commençant par les coins du couvercle. Le pied de joint doit être complètement introduit dans son cadre.

### Remplacement du joint de la soupape de vidange de cuve

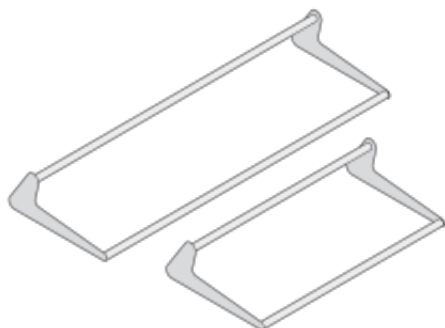


**Le joint de la soupape de vidange de cuve sous forme d'anneau est fixé sur le couvercle de la cuve.**

- Ouvrir la soupape de la cuve et dévisser le couvercle de la soupape.
- Nettoyez la rainure du joint.
- Enlevez le joint usé.
- Insérez le nouveau joint.
- Vissez le couvercle.

## Accessoires

---



### Bras pour dispositif de relevage et de descente automatique

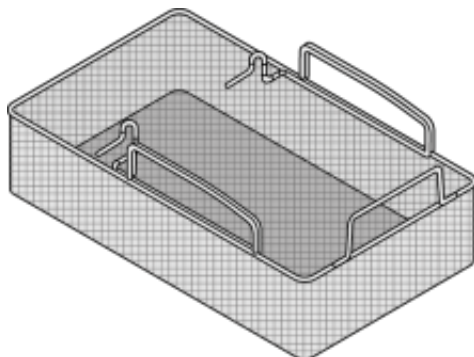
Pour pocher et frire dans des paniers avec AutoLift.

Type 112/112T : Réf. 24.00.973

Type 112L : Réf. 60.73.795

Type 211 : Réf. 24.01.008

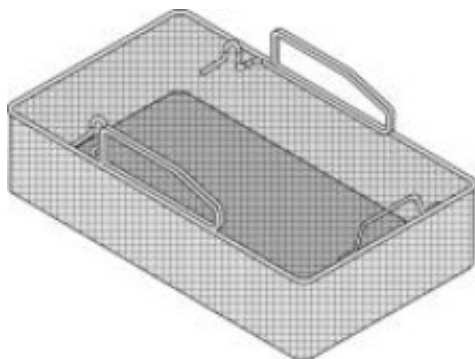
Type 311 : Réf. 24.00.948



### Panier à frire 112/112T

Pour frire dans des paniers avec Autolift.

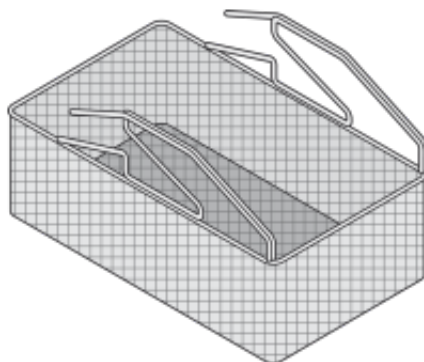
Type 112/112T : Réf. 24.00.972



### Panier à friture 112L

Pour frire dans des paniers avec Autolift.

Type 112L : Réf. 60.73.684



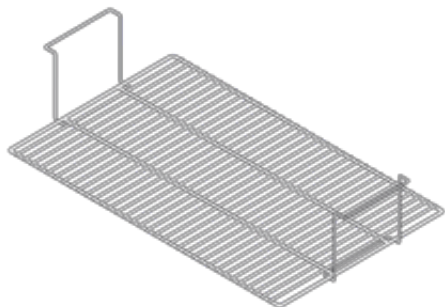
### Panier à friture 211/311

Pour frire dans des paniers avec Autolift.

Type 211/311 : Réf. 60.70.716

## Accessoires

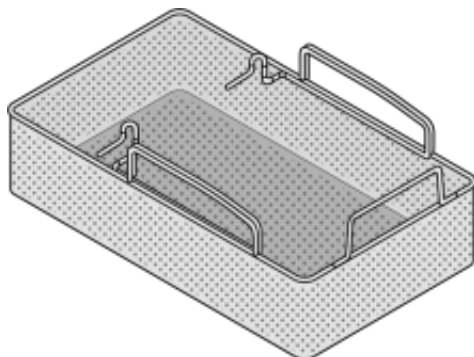
---



### **Insert pour panier 211/311**

Sert de niveau supplémentaire en cas d'utilisation de paniers pour pocher ou frire avec AutoLift.

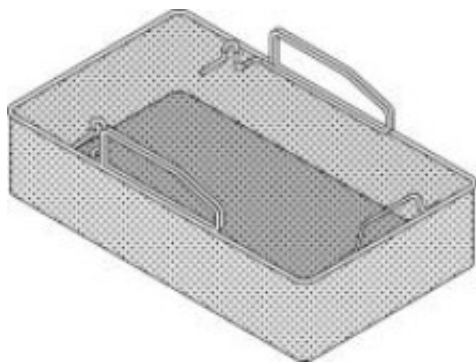
Type 211/311 : Réf. 60.70.733



### **Panier de cuisson 112/112T**

Pour la cuisson avec paniers et Autolift.

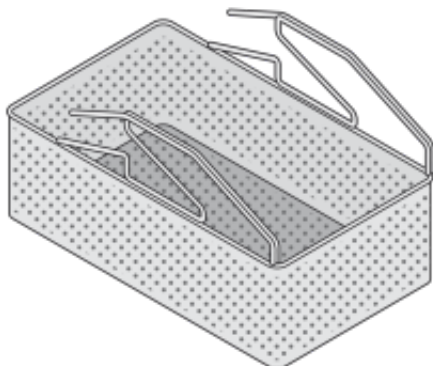
Type 112/112T : Réf. 60.70.752



### **Panier de cuisson 112L**

Pour la cuisson avec paniers et Autolift.

Type 112L : Réf. 60.73.680



### **Panier de cuisson 211/311**

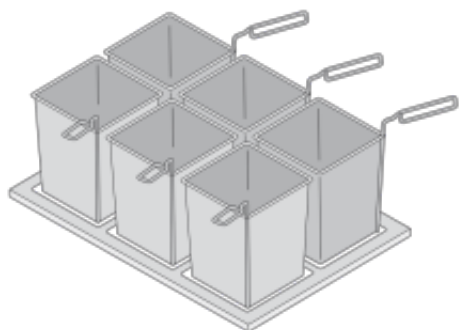
Pour la cuisson avec paniers et Autolift.

Type 211/311 : Réf. 60.70.725



## Accessoires

---



### Panier portion avec poignée

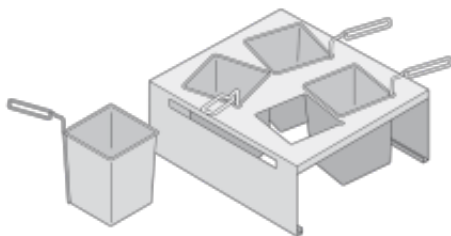
6 paniers portion perforés avec cadre, type 112/112T : Réf. 60.71.919

6 paniers portion perforés avec cadre, type 112L : Réf. 60.73.707

Panier portion avec poignée, perforé (2 pièces) : Réf. 60.72.067

Panier portion avec poignée et couvercle, non perforé

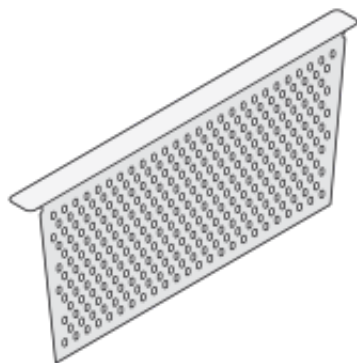
(2 pièces) : Réf. 60.72.066



### Bain Marie pour VitroCeran (en option, non disponible sur 112T, 112L)

Support avec 4 paniers portions avec poignée et couvercle, ainsi qu'un bac GN 2/3 :

Réf. 60.71.918



### Grille égouttoir

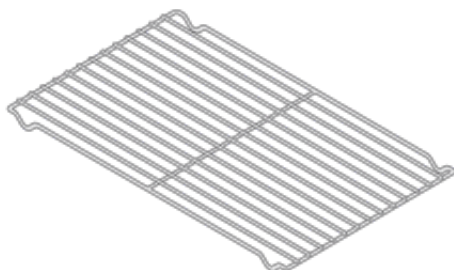
Permet d'égoutter facilement les produits cuits en vrac dans l'eau.

Type 112/112T : Réf. 60.71.327

Type 112L : Réf. 60.73.706

Type 211 : Réf. 60.71.761

Type 311 : Réf. 60.72.034



### Grille de fond de cuve

Permet d'éviter le contact entre les grandes pièces à cuire et le fond de la cuve.

Type 112/112T : Réf. 60.70.787

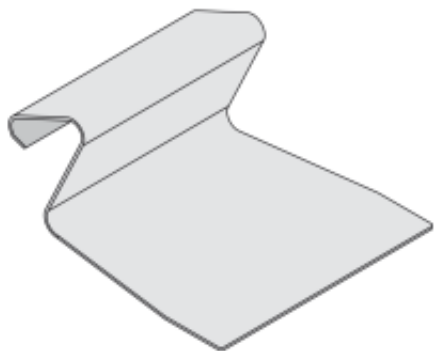
Type 112L : Réf. 60.73.702

Type 211 : lot de deux, réf 60.71.968

Type 311 : lot de trois, réf 60.71.968

## Accessoires

---



### **Spatule**

Réf. 60.71.643



### **Pelle/pelle perforée**

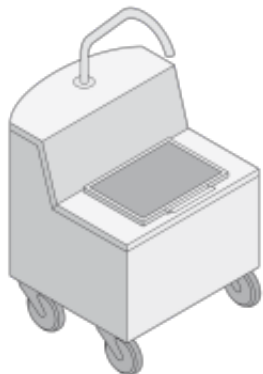
Pour vider facilement la cuve en cas de grande quantité d'aliments.

Pelle : Réf. 60.73.348

Pelle perforée : Réf. 60.73.586

## Accessoires

---



### **Chariot réserve d'huile**

Pour le remplissage du bac de cuisson, ainsi que le stockage et le filtrage de l'huile. Avec préchauffage de l'huile froide et possibilité de faire fondre un bloc de graisse. Possibilité de pomper l'huile chaude.

Réf. 60.71.307



### **VarioMobil®**

Pour enlever facilement les aliments à cuire en toute sécurité et pour le transport dans des bacs GN (bacs GN disponibles séparément).

Type 112/112T/112L : Réf. 60.70.771

Type 211/311 : Réf. 60.70.107



### **Chariot porte-paniers 211/311**

Pour entreposer, transporter et égoutter les paniers de cuisson

Type 211/311 : Réf. 60.70.108

RATIONAL Wittenheim S.A.S.

4 rue de la Charente

F-68271 Wittenheim

France

[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)



**Product:** Commercial Multifunctional Cooking appliance  
**Types:** VarioCooking Center MULTIFICIENCY  
VCC111, VCC112T, VCC112, VCC112L, VCC211, VCC311, VCC112+, VCC211+, VCC311+

BG Фирма RATIONAL потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:  
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:  
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:  
DK RATIONAL erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:  
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:  
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:  
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:  
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:  
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:  
GR Η RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.  
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követelkező irányelveinek:  
HR RATIONAL izjavjuje da su ovi proizvodi skladni slijedećim smjernicama EU:  
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:  
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:  
LV Firma RATIONAL paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:  
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:  
A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:  
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:  
P Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:  
RO Фирма RATIONAL заявляє, що дані изделия відповідають наступним нормам ЄС:  
R RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:  
RU RATIONAL изъясňuje да су ови производи у сагласности са следећим смерницима ЕУ:  
SER RATIONAL izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:  
SI Firma RATIONAL prehlásuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
SK RATIONAL bu uránerin Avrupa Birliđi' nin ařađıđıđakı Direktiflerine uygunluđunu onaylar:

#### Machinery Directive MD 2006/42/EU

- IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014;
- EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-36:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. Corr. 1:2014
- EN 60335-2-36:2002 (incl. Corr:2007) + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012 used in conjunction with EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A2:2011;
- EN 60335-2-37:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008
- IEC 60335-2-39 (Fifth Edition): 2002 + A1:2004 + A2:2008;
- EN 60335-2-39:2003 (incl. Corr. 2007) + A1:2004 + A2:2008;
- IEC 60335-2-47:2002 (Fourth Edition) + A1:2008;
- EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11:2012;
- PAH Requirements ZSEK 014-08)

Certified by Intertek Deutschland GmbH Testing and Certification Institute EU Identification No. 0905



#### Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

- EN 62233:2008;
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008;
- EN 55016-2-3:2008;
- EN 61000-3-11:2008; EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001; EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010; EN 61000-4-4:2004 + A1:2010;
- EN 61000-4-5:2006; EN 61000-4-6:2007; EN 61000-4-11:2004

Certified by Intertek Deutschland GmbH EMC-Lab which is accredited by the German accreditation Akkreditierungsstelle (DAkkS) Registration Number: D-PL-12085-01-01



**EN 1717: 2011-08** Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by SVGW



**REGULATION (EC) No 1935/2004** OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004  
Materials and articles intended to come into contact with food

**RoHS** (Restriction of certain Hazardous Substances) 2011/65/EU



In case of any not with us attuned modifications, this EU conformity declaration loses its validity.

Wittenheim, January 2<sup>nd</sup> 2019

ppa. Markus Lingenheil Manager R & D

## Europe

**RATIONAL Deutschland GmbH**  
Tel. +49 (0)8191.327387  
info@rational-online.de  
rational-online.de

**RATIONAL France S.A.S.**  
Tel. +33 (0)3 89 57 00 82  
info@rational-france.fr  
rational-france.fr

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
Tel. +39 041 5951909  
info@rational-online.it  
rational-online.it

**RATIONAL Schweiz AG**  
Tel. +41 71 727 9092  
info@rational-online.ch  
rational-online.ch

**RATIONAL Ibérica  
Cooking Systems S.L.**  
Tel. +34 93 4751750  
info@rational-online.es  
rational-online.es

## America

**RATIONAL Canada Inc.**  
Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662)  
info@rational-online.ca  
rational-online.ca

**RATIONAL BRASIL**  
Tel. +55 (11) 3372-3000  
info@rational-online.com.br  
rational-online.com.br

## Asia/Pacific

**株式会社 ラショナル・ジャパン**  
Tel. (03) 6316 -1188  
info@rational-online.jp  
rational-online.jp

**RATIONAL International India  
Private Limited**  
Tel. +91 124 463 58 65  
info@rational-online.in  
rational-online.in

**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
Tel. +41 71 727 9090  
Fax +41 71 727 9080  
info@rational-international.com  
rational-online.com

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
Tel. +43 (0)662.832799  
info@rational-online.at  
rational-online.at

**RATIONAL Nederland**  
Tel. +31 546 546000  
info@rational.nl  
rational.nl

**RATIONAL Scandinavia AB**  
Tel. +46 (0)40-680 85 00  
info@rational-online.se  
rational-online.se

**РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ**  
Тел. +7 495 640 63 38  
info@rational-online.ru  
rational-online.ru

**RATIONAL International AG  
Istanbul Irtibat bürosu**  
Tel. +90 212 603 6767  
info@rational-online.com.tr  
rational-online.com.tr

**RATIONAL USA Inc.**  
Tel. 888-320-7274  
info@rational-online.us  
rationalusa.com

**RATIONAL Argentina – South America**  
Tel. +54 11 2080 2495  
info@rational-online.com.ar  
rational-online.com.ar

**RATIONAL 莱欣诺® 中国**  
Tel. +86 21 3183 7500  
office.shanghai@rational-online.com  
rational-online.com

**RATIONAL International Middle East**  
Tel. +971 4 338 6615  
info@rational-online.ae  
rational-online.ae

**RATIONAL AG**  
Siegfried-Meister-Straße 1  
D-86899 Landsberg a. Lech  
Tel. +49 (0)8191 3270  
Fax +49 (0)8191 21735  
info@rational-ag.com  
rational-online.com

**RATIONAL Belgium nv**  
Tel. +32 (0) 37600370  
info@rational.be  
rational.be

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
Tel. +48 22 8649326  
info@rational-online.pl  
rational-online.pl

**RATIONAL Slovenija  
SLORATIONAL d.o.o.**  
Tel. +386 (0)2 8821900  
info@slorational.si  
slorational.si

**RATIONAL Norge AS**  
Tel. +47 22 70 10 00  
post@rational.no  
rational.no

**RATIONAL UK**  
Tel. 00 44 (0) 1582 480388  
info@rational-online.co.uk  
rational-online.co.uk

**RATIONAL Mexico**  
Tel. +52 (55) 5292-7538  
info@rational-online.mx  
rational-online.mx

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
Tel. +61 (0) 3 8369 4600  
info@rationalaustralia.com.au  
rationalaustralia.com.au

**RATIONAL Korea**  
Tel. +82-31-756-7700  
info@rationalkorea.co.kr  
rationalkorea.co.kr

**RATIONAL NZ Ltd**  
Tel. +64 (9) 633 0900  
sales@rationalnz.co.nz  
rationalnz.co.nz

**RATIONAL Wittenheim SAS**  
4 Rue de la Charente – BP 52  
F-68271 Wittenheim Cedex  
Tel. +33 (0)3 89 57 01 35  
Fax +33 (0)3 89 57 09 47  
info.fr@rational-online.com  
rational-online.com