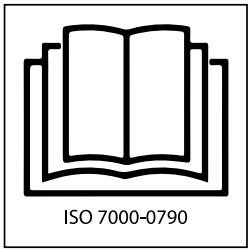
FOURS MIXTES À AIR PULSE'-VAPEUR
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE



AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS

COMBI DIRECT

105/110/115
605/610
TOUCH SCREEN

FR

INOXTREND S.R.L.
Via Serenissima, 1
31025 S. Lucia di Piave (TV) - ITALY
www.inoxtrend.com - info@inoxtrend.com

10/2017

INDEX	
	Avant-propos
1.0	Déclaration de conformité
1.1	Directive européenne ROHS 2012/19/UE
1.2	Dimensions
1.3	Transport du four et élimination de l'emballage
1.4	Etiquettes informatives
INSTALLATION	
1.5	Positionnement du four
1.6	Tableau des données techniques raccordement électrique
1.7	Raccordement électrique
2.3	Caractéristiques de l'eau
2.4	Données techniques réseau d'eau
2.5	Raccordement hydraulique - arrivée d'eau
2.6	Raccordement hydraulique -vidange d'eau
3.0	Organes de contrôle et de sécurité
3.1	Remplacement des pièces
3.2	Contrôle des fonctions
EMPLOI ET MAINTENANCE	
4.0	Instructions pour l'utilisation sûre du four
4.0A	Définition de cycle ou de programme de cuisson
4.1	Mise en service modelés programmables
4.2	Description des composants du panneau de commande
4.3	Configuration de la phase CONVECTION en modalité de cuisson manuelle
4.4	Configuration de la phase VAPEUR en modalité de cuisson manuelle
4.5	Fonctions complémentaires
4.6	Mise en marche du programme manuel de cuisson
4.7	Refroidissement rapide
5.0	Programmes automatiques de cuisson
5.1	Mise en service avec les programmes automatiques
5.2	Modification d'un programme automatique de cuisson
5.3	Mémoriser une nouvelle programme de cuisson automatique
5.4	Annulation d'un programme de cuisson automatique
5.5	Annulation d'une phase d'un programme de cuisson automatique
6.0	Système de lavage automatique SIMCLEANER
7.0	Alarmes
7.1	Alarmes graves
7.2	Alarmes non graves
8.0	Réglages
9.0	Entretien
9.1	Que faire en cas de panne et/ou de l'inutilisation prolongée du four
10.0	Conseils de cuisson
10.1	Remèdes aux anomalies de cuisson

AVANT-PROPOS

Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit.
Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à ses produits comme elle le juge nécessaire ou utile, sans compromettre les caractéristiques essentielles. Lire la notice avec attention et faire particulièrement attention aux normes concernant les dispositifs de sécurité.
Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément construit, c'est-à-dire pour la cuisson des plats et pour la régénération des denrées précuites et/ou réfrigérées.



ATTENTION!
Avant d'effectuer tout type de connexion de cet équipement (électrique ou hydraulique), lire attentivement les instructions de ce manuel.
Cette notice devrait rester avec soin afin d'être disponible pour toute référence ultérieure aux utilisateurs ou techniciens d'entrétien.
L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.

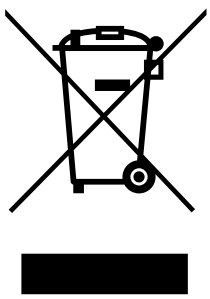
1.0 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le constructeur déclare que les appareils sont conformes aux normes CEE.
L'installation devra être effectuée en respectant les normes en vigueur, notamment celles concernant l'aération des locaux.

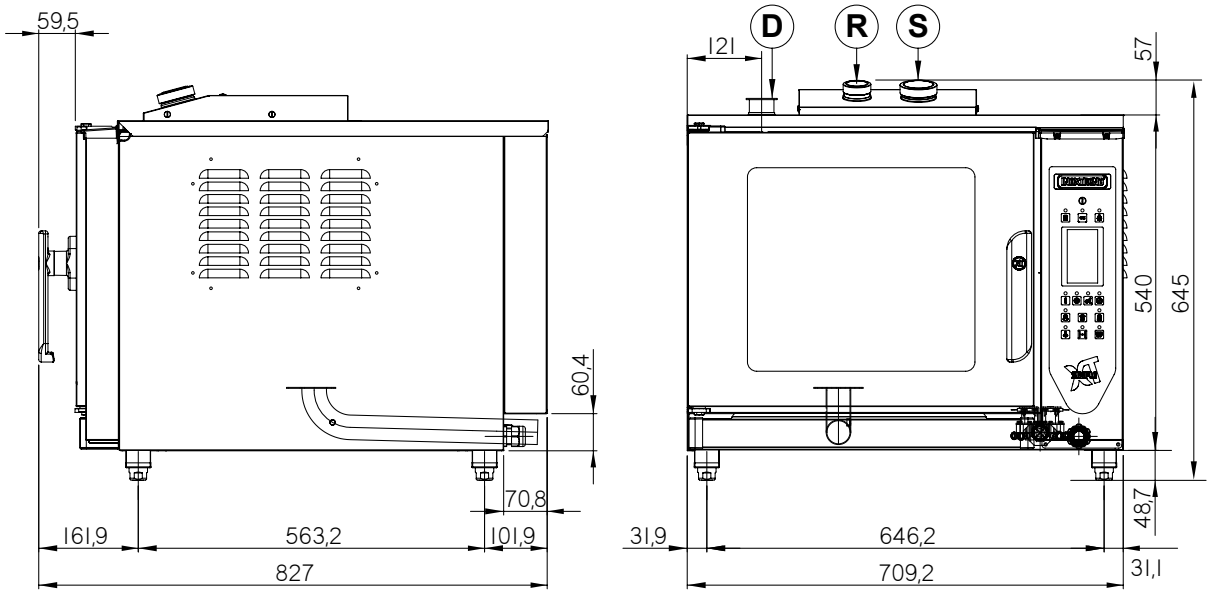
Attention: Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation incorrecte, d'une installation erronée et d'une mauvaise maintenance.

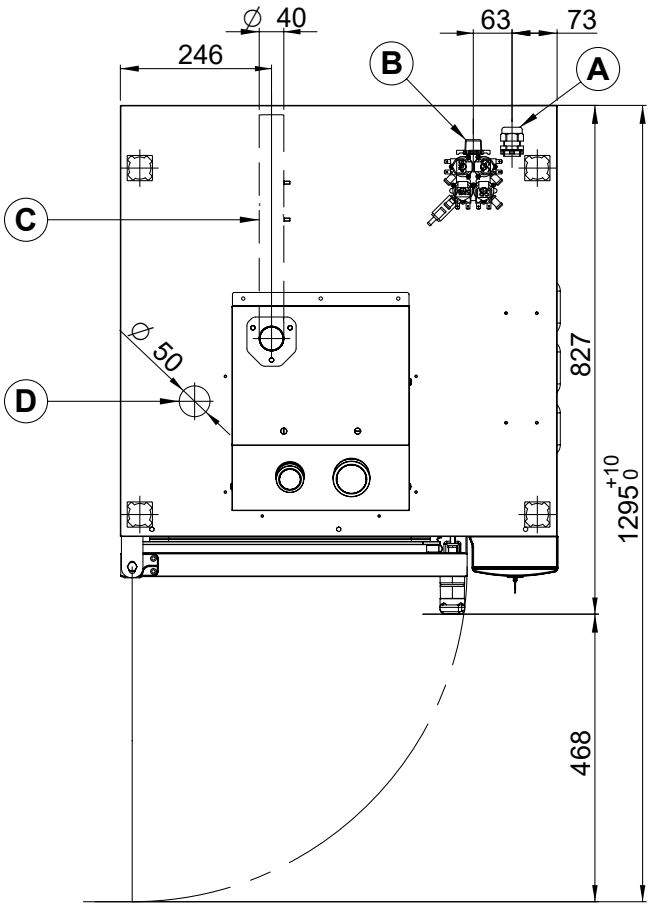
1.1 DIRECTIVE EUROPÉENNE ROHS 2012/19/UE

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager.
Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.





A - Branchement électrique

B - Arrivée eau Ø 3/4”

C - Vidange eau Ø 40 mm

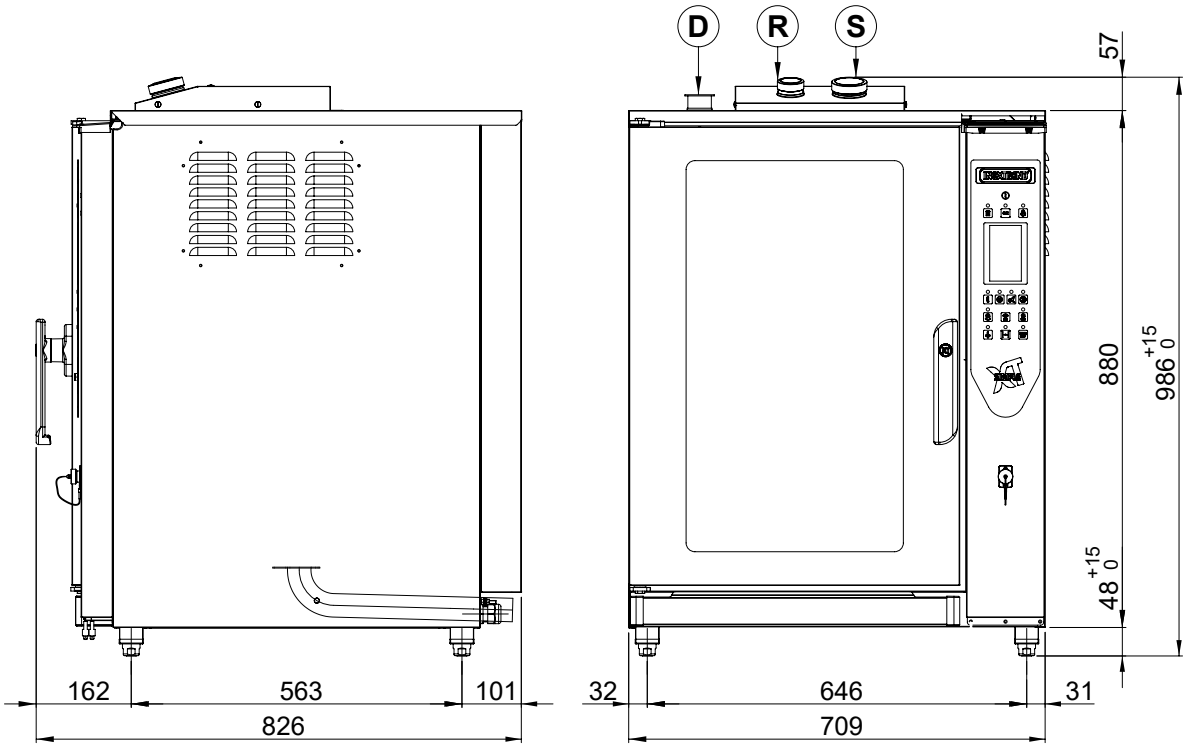
D - Event chambre de cuisson

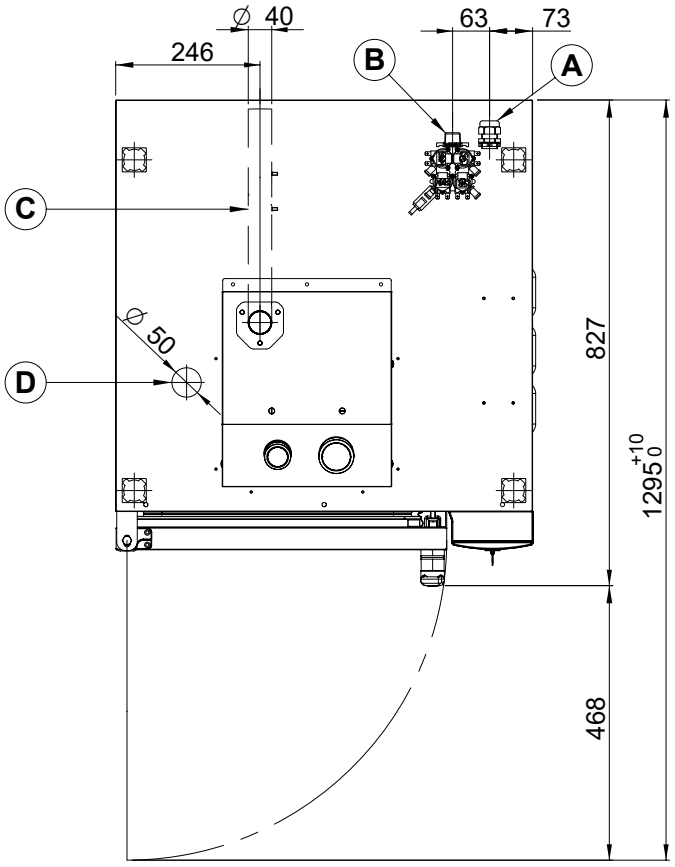
R - Logement pour le produit de rinçage

S - Logement pour le detérgent

5 x 1/1 GN Electrique

1.2A Dimensions mod. 5 x 1/1 GN			
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
mm 709 x 827 x h 645	5 x 1/1 GN	67 mm	87 kg





A - Branchement électrique

B - Arrivée eau Ø 3/4”

C - Vidange eau Ø 40 mm

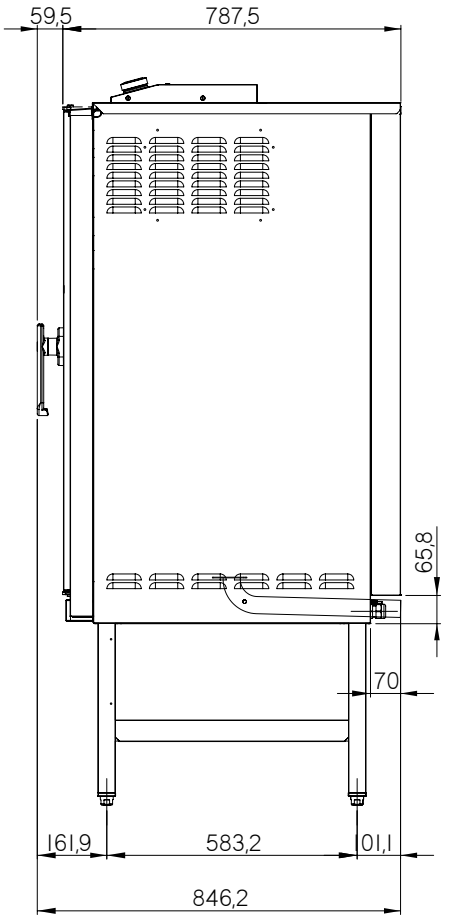
D - Event chambre de cuisson

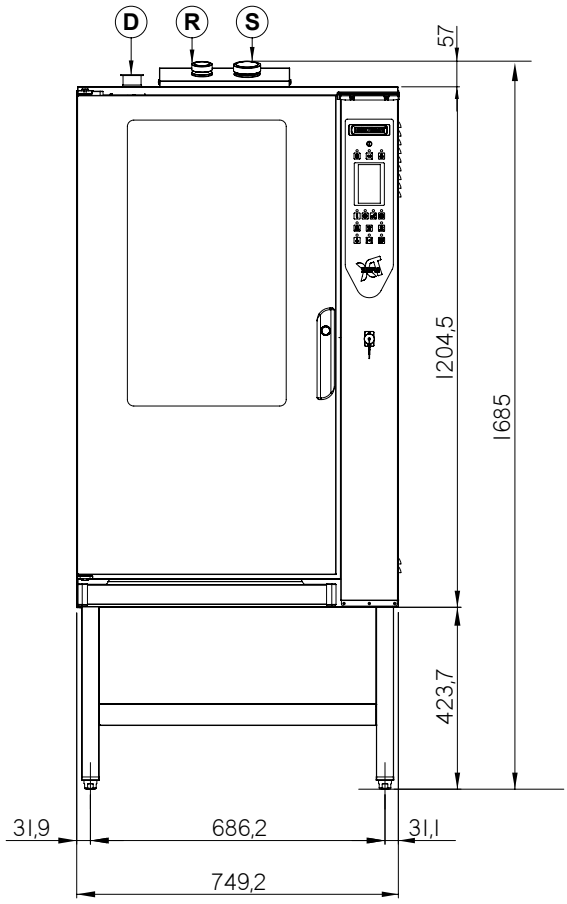
R - Logement pour le produit de rinçage

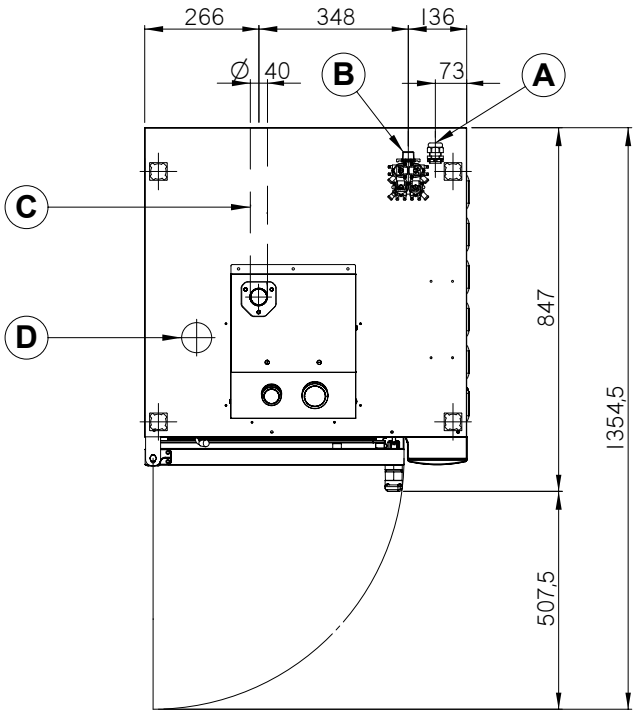
S - Logement pour le detérgent

10 x 1/1 GN Electrique

1.2B Dimensions mod. 10 x 1/1 GN			
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
mm 709 x 826 x h 986	10 x 1/1 GN	67 mm	124 kg







A - Branchement électrique

B - Arrivée eau Ø 3/4”

C - Vidange eau Ø 40 mm

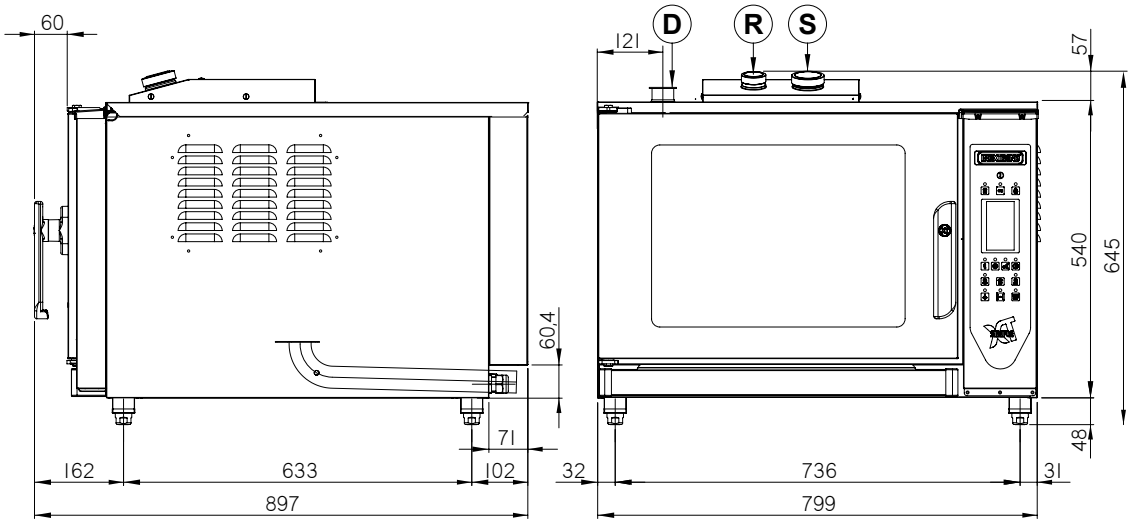
D - Event chambre de cuisson

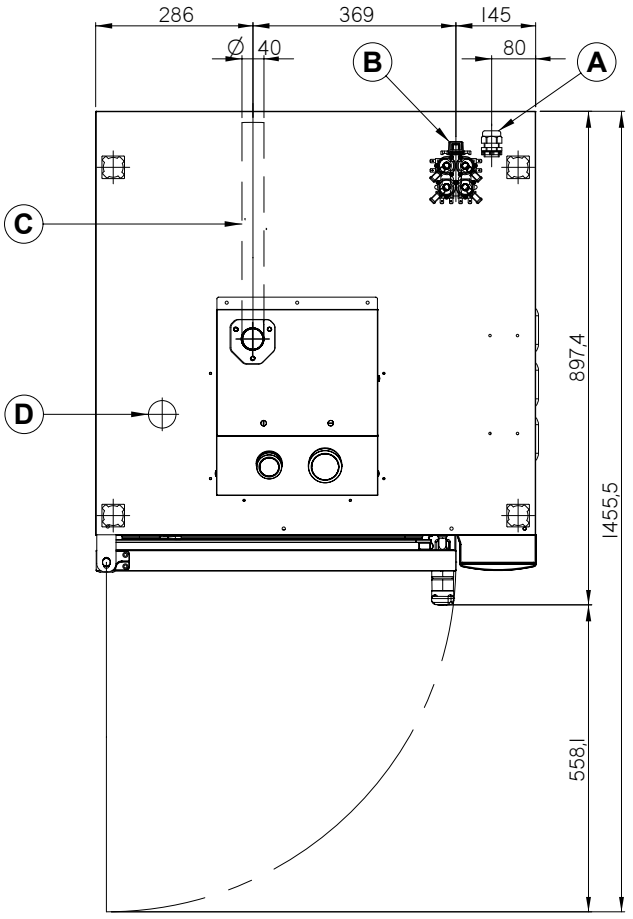
R - Logement pour le produit de rinçage

S - Logement pour le detérgent

15 x 1/1 GN Electrique

1.2C Dimensions mod. 15 x 1/1 GN			
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
mm 749 x 846 x h 1685	15 x 1/1 GN	67 mm	165 kg





A - Branchement électrique

B - Arrivée eau Ø 3/4”

C - Vidange eau Ø 40 mm

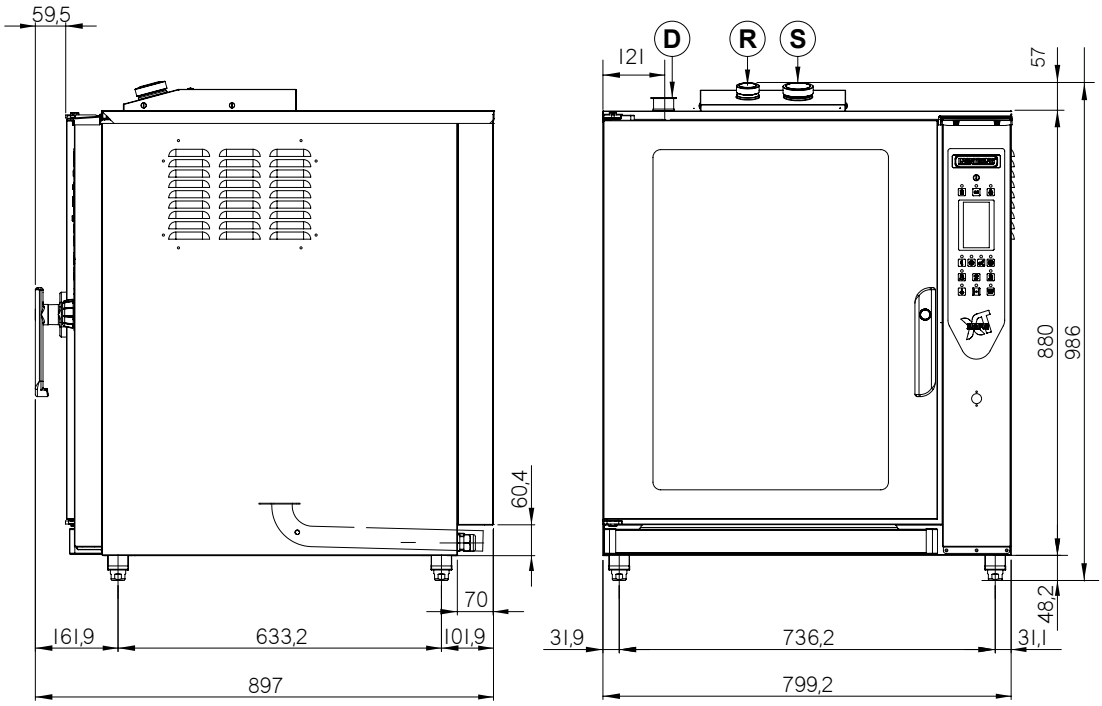
D - Event chambre de cuisson

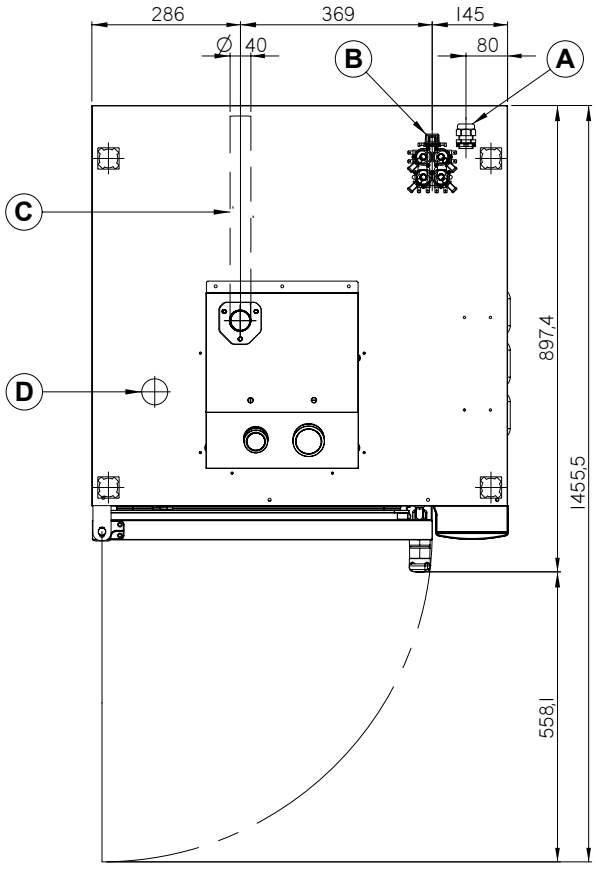
R - Logement pour le produit de rinçage

S - Logement pour le detérgent

5 x 60x40 Electrique

1.2D Dimensions mod. 5 x 60x40 (4 x 1/1 GN)			
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
mm 800 x 897 x h 645	5 x 60x40	70 mm	96 kg





A - Branchement électrique

B - Arrivée eau Ø 3/4”

C - Vidange eau Ø 40 mm

D - Event chambre de cuisson

R - Logement pour le produit de rinçage

S - Logement pour le detérgent

10 x 60x40 Electrique

1.2E Dimensions mod. 10 x 60x40 (9 x 1/1 GN)			
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
mm 800 x 897 x h 986	10 x 60x40	70 mm	138 kg

1.3 TRANSPORT DU FOUR ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

A la reception du four et avant l'installation, vérifiez que l'emballage est intact et qu'il n'y a pas des dommages visibles.
Vérifier qu'avec le four, il n'ya pas aucune documentation, consistant en:

- notice d'installation, utilisation et entretien
- Fiche pour la correcte installation du four
- Schéma eléctrique
- Étiquette ISO 3864-1

Avant de transporter le four jusqu'à la place de l'installation vérifier que:
- Les portes sont assez grandes pour permettre le passage du four.
- Le plancher support le poids.

Selon le modèle du four, ses dimensions et son poids, utiliser pour la movimentation pendant le transport et avant l'installation équipement, qui garantisse stabilité pour éviter chutes, renversements ou mouvements non contrôlés de l'appareil ou de ses composantes.

Conserver l'emballage jusqu'au lieu où le four sera installé.
L'emballage aide la movimentation de la marchandise et protège le four des chocs accidentels.

Pendant le déménagement et l'installation du four, l'installateur doit respecter les normes de prévention des accidents en vigueur sur le lieu d'installation (utilisation des chaussures de sécurité et gants etc.).

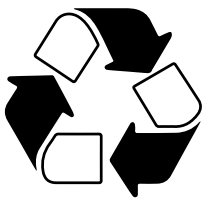
Enlever l'emballage en prenant soin de ne pas endommager le four.

Le film adhésif qui protège les surfaces en acier inox peut être enlevé même après la mise en place audessus du support correspondant, ou sur la surface d'appui.



ATTENTION. Materiaux d'emballage et films adhésifs sont potentiellement dangereux.

Pour cette raison ils doivent être gardés hors de portée des enfants et éliminés en conformité avec les réglementations locales.



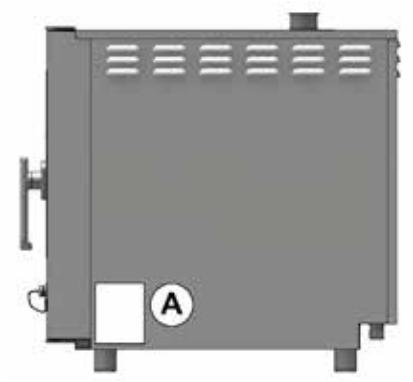
Vous devez séparer les materiaux d'emballage (bois, carton, plastique...) et les jéter séparément, dans le respect de la reglémentation applicable au site d'installation.

Avant de mettre en marche l'appareil, enlever les films de protection sur les parties en acier inox, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques.
Effacer tout résidu d'adhesif à l'aide d'une éponge imbibée du solvant.

Si le four est chauffé sans avoir éliminé le film adhesif, l'enlèvement du film et le nettoyage des résidus de colle sera beaucoup plus difficile.

1.4 ETIQUETTES INFORMATIVES

Dans chaque four s'appliquent certaines étiquettes metaliques, qui donnent des renseignements importants concernat les caractéristiques du four, le branchement eléctrique et hydraulique et par la suite le branchement à la purge.



La plaque A est apposée sur le côté droit.
Les renseignements contenus dans cette plaque sont les suivantes:

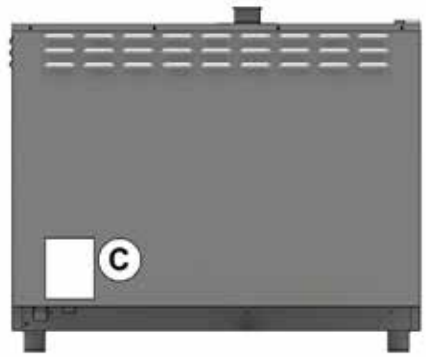
- Nom et adresse du constructeur
- Modèle du four
- Protection IPX contre les liquides
- La puissance absorbée et le type d'alimentation (monophasé ou triphasé)
- Numéro de série du four
- Symbole de la directive européenne



En enlévant le panneau latéral droit, sur la base du four est appliquée la plaque B.

Sur cette plaque le numéro de série du four est répété.

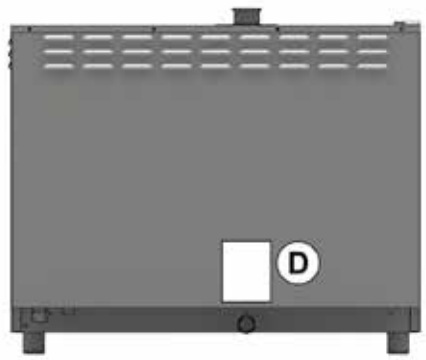
Dans cette façon, le client ou l'installateur peuvent connaître le numéro de série du four même si la plaque A est sale ou endommagée.



A l'arrière du four près du connecteur pour le branchement de l'eau, est appliquée la plaque C.

La plaque C indique les caractéristiques de l'eau necéssaires pour un correct fonctionnement du four.

Les mêmes caractéristiques sont énoncées au paragraph 2.3A du présent manuel.



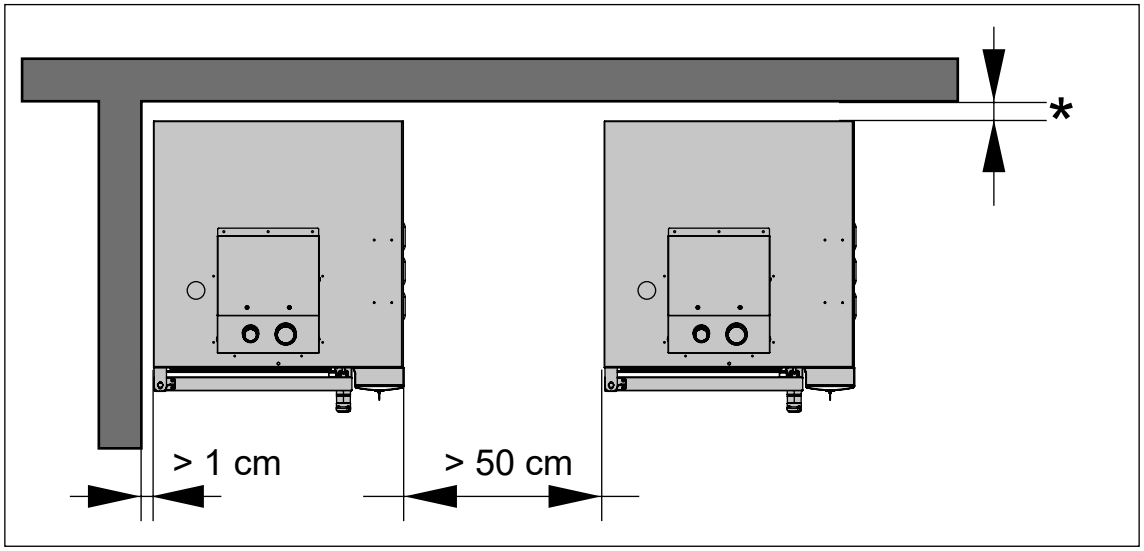
Près de la purge est appliquée la plaque D, qui contient les renseignements concernant le branchement de la purge.

1.5 POSITIONNEMENT DU FOUR

Les installations hydraulique et électrique ainsi que les locaux dans lesquels les appareils sont installés doivent répondre aux normes d'installation et de sécurité en vigueur.

L'établissement ou sera installé le four doit être conforme aux exigences suivantes:
- Être protégés contre les agents atmosphériques et de procéder à un échange d'air;
- Conformer aux règlements concernant la sécurité au travail.
- Avoir une température entre 5°C et 35°C avec un pourcentage d'humidification jusqu'à 70%.

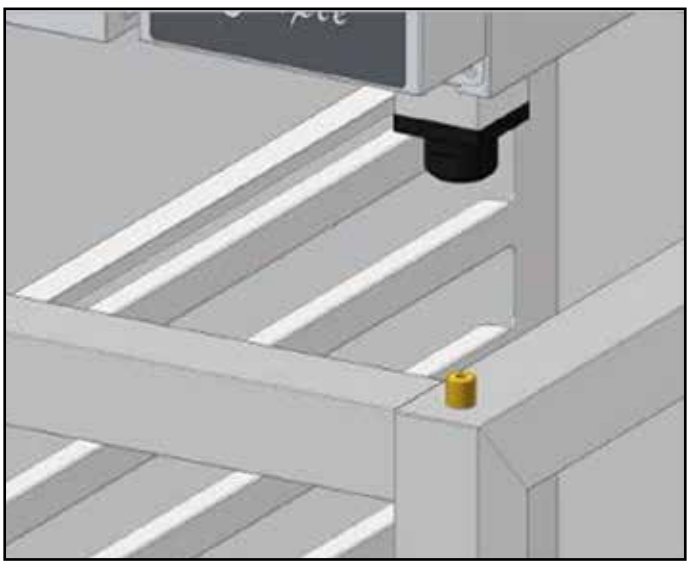
Positionner le four et procéder à la mise à niveau à l'aide des pieds réglables.
Il doit rester un espace minimum de 6 cm entre le fond du four et le plan d'appui des pieds.



* Maintenir une distance postérieure suffisante afin que l'étiquette de la borne equipotentiale soit visible facilement quand l'appareil est installé. La même borne doit être accessible pour l'installation du câble equipotential quand le four a été installé selon les instructions indi qués.

Placer l'appareil de façon à permettre l'accès du côté droit pour les opérations d'installation, entretien et assistance technique.

Maintenir les distances minimums entre les parois du four (arrière et côté droit) et les murs ou les autres appareils.



Avant de mettre en marche l'appareil, enlever les films de protection sur les parties en acier inox, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques.

Si le four est placé sur notre support, fourni sur demande, faire attention à bien emboîter le trou central de chaque pieds dans la cheville du support: cet emboîtement assure la stabilité du four.

1.6 TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Modèle	Puissance absorbée et voltage	n° et puissance moteur	Puissance de chauffe	Courant absorbé	Section câble alimentation
5 x 1/1 GN	6 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	1 x 250 W	5.8 kW	10.0 A	5 x 2.5 mm^2
10 x 1/1 GN	12 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	2 x 250 W	11.6 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm^2
15 x 1/1 GN	18 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	3 x 250 W	17.4 kW	30.0 A	5 x 6.0 mm^2
5 x 60x40	6 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	1 x 250 W	5.8 kW	10.0 A	5 x 2.5 mm^2
10 x 60x40	12 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	2 x 250 W	11.6 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm^2

1.7 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil fourni est prédisposé pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaquette signalétique placée sur le côté droit de l'appareil.

La boîte à bornes de raccordement de l'appareil est accessible du côté droit, après avoir enlevé le panneau d'habillage.

L'appareil doit être placé dans un système équipotentiel, (Fig. 1.7) dont l'efficacité doit être conforme à la réglementation en vigueur.

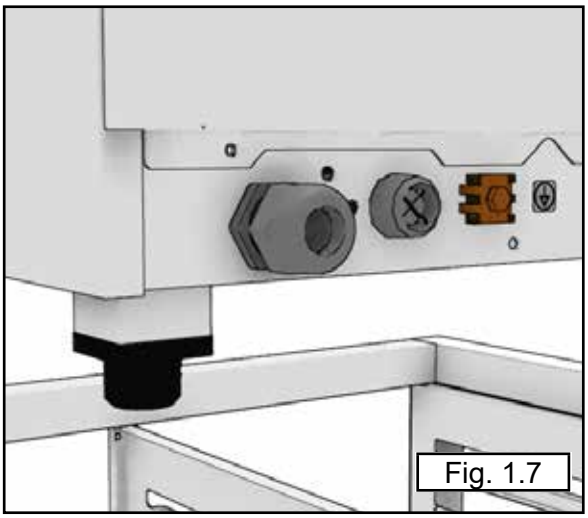


Fig. 1.7

Le branchement doit être effectué par le biais de la vis qui se trouve à proximité du serre-câble d'alimentation, marquée avec le sigle **EQUIPOTENTIAL**.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où cette norme importante concernant la prévention des accidents ne sera pas respectée.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service technique ou par du personnel qualifié, afin de prévenir n'importe quel risque.

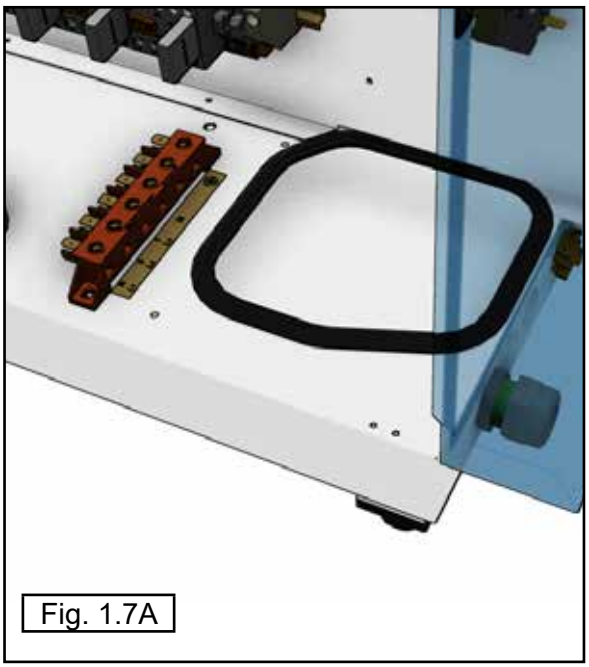


Fig. 1.7A

Avant d'appliquer le câble, enlever la protection en acier fixée sur la base du four en dévissant les vis (voir fig.1.7A) Introduire le câble à travers le passe-câble et le faire sortir sur la base du four à travers le trou avec joint qui se trouve près de la boîte à bornes.

Après avoir raccordé les fils électriques aux bornes, fixer à nouveau la protection en acier.

Les caractéristiques du câble flexible pour le raccordement électrique ne doivent pas être inférieures à celles d'un câble avec isolation en caoutchouc H07 RN-F et avoir la section des conducteurs comme indiqué aux données techniques.

Installer en amont de l'appareil un dispositif qui assure le debranchement du réseau, avec une distance de l'ouverture des contacts, qui permet le debranchement complet dans les conditions de la catégorie supertension III, conformément à les règles d'installation.

Il est indispensable de brancher l'appareil à une prise de terre efficace; dans ce but, vous trouverez sur la boîte à bornes de connexion, la borne marquée avec le symbole à laquelle vous devez raccorder le conducteur de terre.

2.3 CARACTERISTIQUES DE L'EAU

L'eau d'alimentation doit être apte à la consommation humaine et doit avoir les caractéristiques suivantes:

Temperature: comprise entre 15 – 20°C

Dureté de l'eau: comprise entre 4° et 8° Français, nous conseillons vivement d'installer toujours un adoucisseur en amont de l'appareil afin de maintenir la valeur de dureté de l'eau entre ces valeurs.
Le fonctionnement du four avec une eau de dureté supérieure pourrait entraîner la formation d'incrustations de calcaire sur les parois de l'enceinte du four.

Toute intervention du service après-vente pour remédier aux pannes provoquées par la présence de calcaire sera hors garantie.

Pression de l'eau d'alimentation: comprise entre 150 et 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

TRES IMPORTANT: la pression de l'eau supérieure à 2,5 bar peut endommager les tuyaux pour le lavage chambre automatique.

On conseille toujours d'installer un régulateur de pression pour éviter les coups de bélier qui peut se produire à l'ouverture des électrovannes et peut provoquer la rupture des tuyaux; le débit d'eau résultante peut endommager irrémédiablement les composants électroniques.

Les dommages causés par la pression de l'eau plus élevée que les valeurs établis ne seront pas considérés «en garantie».
Concentration maximale en chlorures (Cl-): inferieure à 150 mg/litre.

Concentration en Chlore (Cl2): inferieure à 0.2 mg/litre

pH: supérieure à 7.

Conductibilité de l'eau: 50 à 2000 µS/cm.

Attention: L'utilisation de dispositifs de traitement de l'eau autres que ceux prescrits par le constructeur est interdite sous peine de chute immédiate de la garantie. Les dispositifs de dosage des produits détartrants dans les conduites (exemple doseurs de poly phosphates) sont également interdits car ils risquent de compromettre le fonctionnement correct de la machine.

2.4 DONNÉES TECHNIQUES RESEAU D'EAU

Combi direct					
	105 5 x 1/1 GN	**110** 10 x 1/1 GN	**115** 15 x 1/1 GN	**605** 5 x 60x40	**610** 10 x 60x40
Régulateur débit eau de condensation - Fig. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Réglage débit eau cycle vapeur et mixte Fig. 2.5	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	2 x Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm

2.5 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - ARRIVÉE D'EAU

Les fours sont équipés d'un raccord d'arrivée d'eau situé à l'arrière de l'appareil. Il faudra toujours installer entre l'appareil et le réseau hydraulique un robinet d'arrêt avec commande facilement accessible; en outre, il est vivement conseillé de monter un filtre à cartouche sur la conduite d'arrivée d'eau.

Toujours utiliser un set de joints hydrauliques nouveaux, les vieux joints ne doivent pas être reutilisés.

Le raccordement hydraulique doit toujours être effectué avec de l'eau froid et tuyaux rigides.
Pas utiliser des tubes flexibles pour raccorder le four au réseau hydraulique.

Dans les modèles **Combi Direct** les électrovalves (Fig. 2.5) sont réparties comme suit:

A - alimente le production de vapeur en mode mixte te en mode vapeur

B - alimente le système de condensation de la vapeur sortant du tube d'évacuation

C - alimente le système de lavage automatique

D - alimente le système de rinçage à la fin du lavage

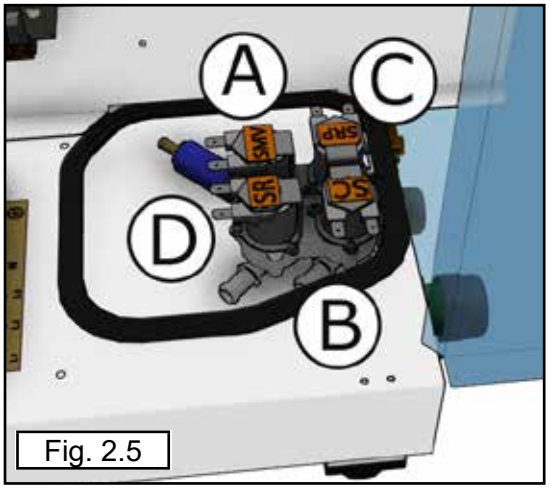


Fig. 2.5

2.6 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE – VIDANGE D'EAU

Les fours sont équipés d'un tuyau de vidange de l'eau placé à l'arrière de l'appareil; le raccordement hydraulique doit être effectué directement sur l'extrémité du tuyau de vidange en acier inox.

Le système de vidange ne doit pas avoir de siphon et doit être réalisé avec des tuyaux rigides et résistants à une température de 110 °C.

Le diamètre du tuyau de vidange ne peut pas être réduit et il est absolument nécessaire que le raccordement au conduit soit à pression atmosphérique, avec une adéquate prise d'air à entonnoir.

L'obstruction du tuyau de vidange peut provoquer une sortie de vapeur par la porte du four et des mauvaises odeurs à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

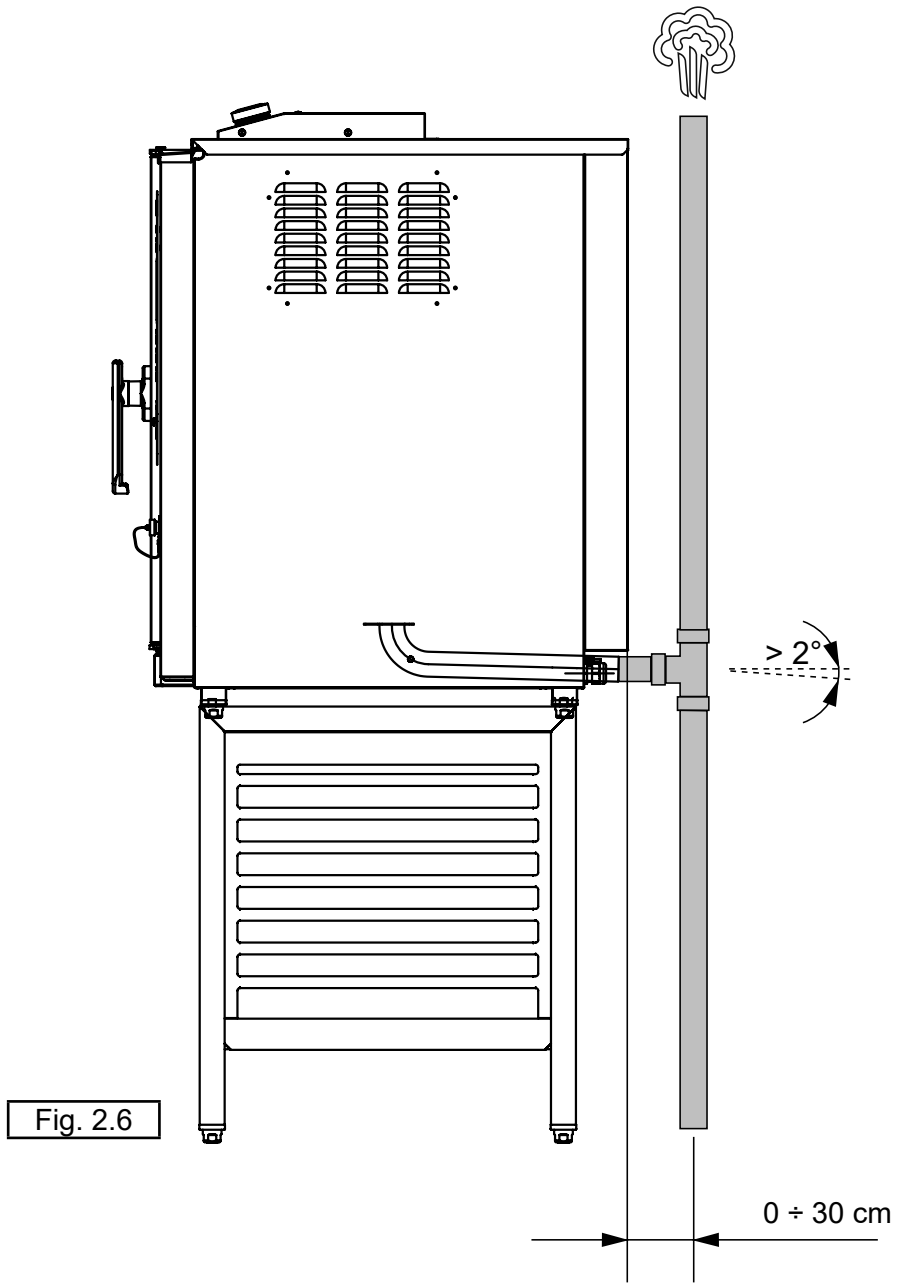


Fig. 2.6

3.0 ORGANES DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ

Les fours sont équipés d'unes organes de contrôle et de sécurité des circuits électriques et hydrauliques.

3.0A Fusible de 2A : il se trouve dans le circuit auxiliaire afin d'éviter tout court-circuit dans l'installation électrique et il est logé sur le support placé sur la bride des contacteurs.

3.0D Protection du moteur: une sonde thermique met hors-tension le moteur si, pour une raison quelconque, il y a une surcharge. L'intervention de la protection provoque l'arrêt du moteur et par conséquent le débranchement des résistances.
Le réarmement de la sonde se fait automatiquement dès que la température du moteur diminuera.

3.0E Thermostat de sécurité enceinte de cuisson: il déconnecte les résistances électriques sur les modèles électriques ou bien coupe l'arrivée du gaz sur les modèles gaz en cas d'anomalies dues à une surchauffe. Le réarmement devra se faire manuellement après avoir vérifier le ou les causes qui ont provoqué l'intervention du thermostat.

3.0F Détecteur magnétique ouverture de la porte: il interrompt le fonctionnement du four lorsqu'on ouvre la porte.

3.0G Système pour la condensation des vapeurs: il s'agit d'une électrovalve commandée par un thermostat dont le capteur est logé en contact avec la vidange.

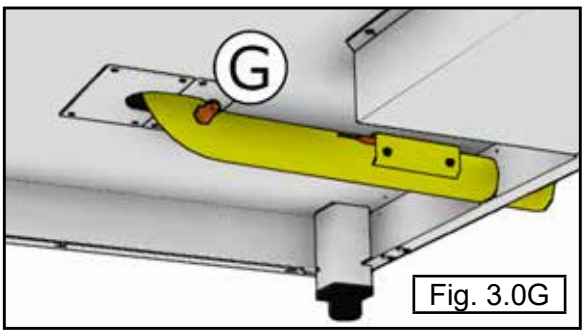


Fig. 3.0G

Grâce à l'injecteur (G), l'électrovalve introduit de l'eau froide dans le tuyau d'évacuation pour condenser la vapeur quand la température atteint 90°C (Fig. 3.0G).

En demontant le panneau lateral du four et en agissant sur le regulateur F3 de la figure 3.0G1, on peut modifier le système de condensation dans la façon suivante: en tournant le pivot du thermostat F3 dans le sense contraire des aiguilles d'une montre jusqu' on sent un cliq, la fonction sera inactive.

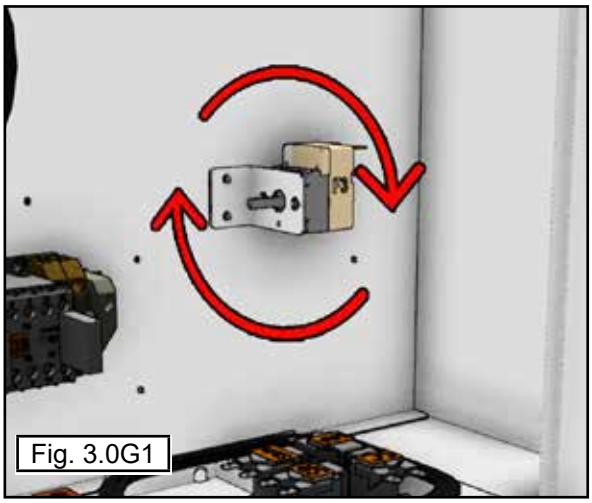


Fig. 3.0G1

En tournant le pivot dans le sense contraire des aiguilles d'une montre sans faire jouer le pivot, la condensation va s'activer quand la température dans la purge est environ 30°C.
En tournant le pivot dans le sense des aiguilles d'une montre, le système de condensation va s'activer quand la température dans la purge est environ 90°C.
Les fours sont livrés de l'usine avec regulation du thermostat à 90°C.

3.0H Soupape enceinte: elle sert à régler l'humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

On active cette valve manuellement avec le bouton (V) située sur le panneau du commande (Fig. 4.2).

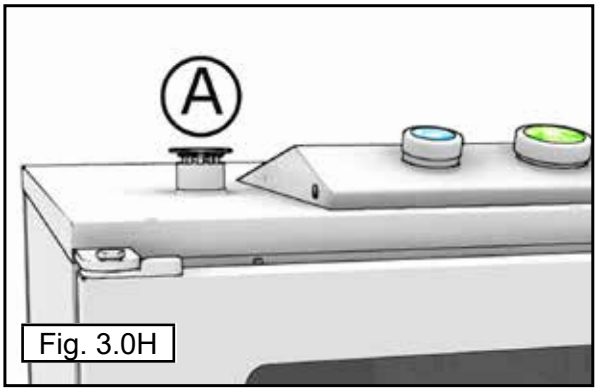


Fig. 3.0H

3.1 REMPLACEMENT DES PIÈCES

Le remplacement des pièces endommagées doit être effectuée uniquement par un personnel technique qualifié. Pour demander au fabricant les pièces de remplacer dont vous avez besoin pour communiquer le modèle du four et le numéro de série.

Ces données sont disponibles sur la plaque des caractéristiques fixée au four.

Pour des raisons de sécurité, avant de remplacer les pièces, il faut débrancher l'interrupteur électrique de protection et fermer les robinets de l'eau installé en amont de l'appareil.

3.2 CONTRÔLE DES FONCTIONS

Après l'installation du four est nécessaire d'effectuer un test d'étanchéité des conduites d'eau.

L'installateur doit toujours vérifier avec les instruments de mesurage nécessaires que les émissions de rumeur aérienne ont un niveau de pression sonore pesé A, inférieur à 70 dB (A).



L'étiquette ISO 3864-1 à côté doit être appliqué sur une surface visible à une hauteur de 1.6 mt du sol.

Dans les modèles au sol, l'étiquette est déjà appliquée correctement.
Dans les modèles sur table, l'étiquette est fournie avec la documentation du four et est appliquée après l'installation sur une surface visible de l'appareil à 1.60 mt du sol.

Il est indispensable de bien expliquer le fonctionnement de l'appareil à l'utilisateur et qu'il garde à portée de main la notice d'emploi qu'il devra suivre attentivement lors de l'utilisation de l'appareil.



IMPORTANT:

Avant que l'utilisateur peut allumer le four et l'utiliser pour tous phases de cuisson ou lavage, il est nécessaire que l'installateur ou un technicien qualifié a vérifié que toutes les connexions du four ont été faites selon les instructions de ce manuel.

Le technicien ou l'installateur devront vérifier:

- Le four est en position horizontale et placé sur un support ou une étagère qui assurent son stabilité.
- Que le branchement électrique a été réalisée en conformité avec les règlements et que la section des câbles d'alimentation ne soit pas inférieure à celle indiquée dans le manuel.
- La pression et la dureté de l'eau qui alimente le four sont spécifiés dans les paragraphes de ce manuel.
- Si le four est equipé avec tuyau de décharge, il doit être branché correctement et les materiaux utilisés adaptes pour la température de fonctionnement.

Après on a effectué les contrôles, vous pouvez ouvrir les vannes d'arrêt de l'eau et aussi le disjoncteur, installé en amont de l'appareil.

L'installateur doit vérifier le bon fonctionnement du four et vous fournir les instructions nécessaires pour une bonne utilisation, et vérifier à ce que l'utilisateur reçoit une copie de ce manuel.

L'installateur doit enfin remplir et signer la fiche pour la correcte installation et la livrer au client, qui doit la garder au moins pendant la periode de garantie du four.

EMPLOI ET MAINTENANCE

4.0 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR

- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficients.
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs.
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant.
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue.
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur le four.
- Effectuer périodiquement un contrôle par le service technique et remplacer composantes endommagés, qui peuvent altérer le fonctionnement correcte du four ou être état de danger.
- Souvent nettoyer le four en suivant les instructions de ce notice.

4.1 CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS

Modèle du four	Nombre de bacs	Charge maximale
105	5 x 1/1 GN	13 kg
110	10 x 1/1 GN	25 kg
115	15 x 1/1 GN	40 kg
605	5 x 60x40	15 kg
610	10 x 60x40	30 kg

Pour la bonne compréhension de la terminologie utilisée dans les paragraphes suivants, **la phase de cuisson indique l'intervalle de temps au cours duquel le four effectue une des modalités suivantes:**



Modalité convection d'air chaud
(plage de température 20 à 270°C)



Modalité convection d'air chaud et de vapeur
(plage de température 20 à 270°C)



Modalité vapeur
(plage de température 20 à 100°C)

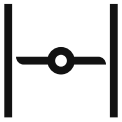
La phase de cuisson emploie les dispositifs et les automatismes suivants:



La sonde à cœur pour le contrôle de la température au cœur de l'aliment à cuire



Le Δt pour le contrôle de la température de l'enceinte de cuisson



La vanne de purge de l'enceinte de cuisson



La vitesse de ventilation: basse ou haute



Autoreverse

4.0 DÉFINITION DE CYCLE OU DE PROGRAMME DE CUISSON

Cycle ou programme manuel de cuisson:
la cuisson des aliments s'effectue en une seule phase.
Pendant ce programme, il est possible d'activer ou de désactiver les dispositifs et les automatismes cités plus haut, de modifier les valeurs de température de la chambre de cuisson, et les valeurs de la sonde à cœur, d'humidité et de temps de cuisson.

Cycle ou programme de cuisson automatique:
la cuisson des aliments s'effectue en plusieurs phases en mode entièrement automatique.
Pendant ce programme, il est possible de modifier momentanément les dispositifs et les automatismes cités plus haut, ainsi que les valeurs de température, de temps et d'humidité.

4.1 MISE EN SERVICE

Ouvrir les robinets d'arrêt d'eau et l'interrupteur électrique de protection installés en amont de l'appareil.

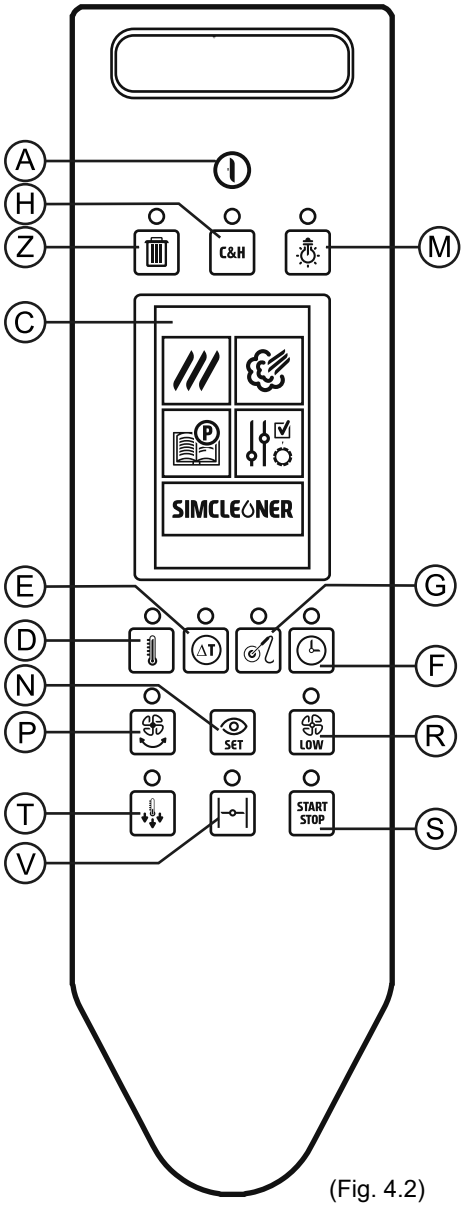
Appuyez sur la touche ON / OFF et attendre quelques secondes pour l'éclairage de l'écran.

ATTENTION!
Eteindre le four en appuyant sur le bouton ON / OFF, l'operation ne interromp pas l'alimentation des cartes électroniques.

Si le four n' est pas utilisé, nous vous conseillons d'éteindre l'alimentation électrique en utilisant le commutateur de protection en amont du four.

4.2 DESCRIPTION DES COMPOSANTS DU PANNEAU DE COMMANDE

A	Bouton poussoir ON/OFF d'activation et arrêt
C	5" écran tactile
D	Bouton de température de la chambre de cuisson
E	Bouton d'activation Delta T
F	Bouton Temps de cuisson
G	Bouton de la sonde à coeur
H	Bouton d'activation Cook & Hold
M	Bouton poussoir de commande lampe d'éclairage
N	Bouton d'affichage set
P	Bouton d'activation Autoreverse
R	Bouton de sélection vitesse des motos ventilateurs
S	Bouton de début et d'arrêt du cycle de cuisson
T	Bouton activation refroidissement enceinte de cuisson
V	Bouton marche / arrêt houra
Z	Bouton d'annulation du programme



(Fig. 4.2)

4.3 SELECTION D'UNE CUISSON MANUELLE EN MODALITE AIR PULSE

Pour configurer une cuisson manuelle en modalité air pulsé, dans la page d'accueil, appuyez sur l'icône avec le symbole sur le côté. L'écran et les touches du panneau de commandes affichent les informations suivantes:

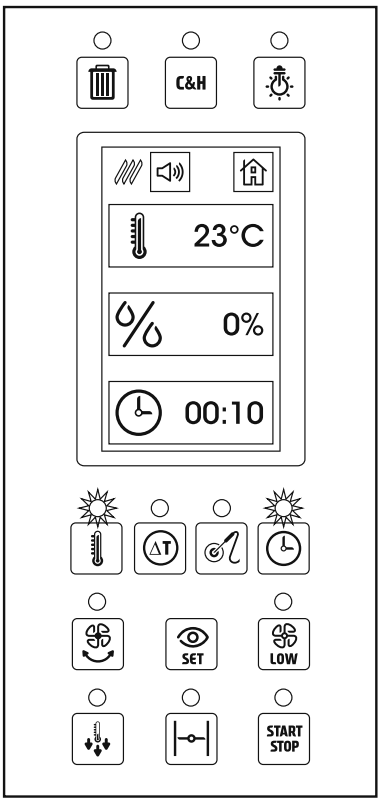
3 icônes rectangulaires indiquent les paramètres utilisés pour contrôler la cuisson.
Dans l'exemple illustré sur le côté (fig.4.3A), ces paramètres sont les suivants:

- La température de cuisson de la chambre (la valeur indiquée correspond à la température réelle dans la chambre de cuisson).
- pourcentage d'humidification (cette valeur est par défaut 0).
- Temps de cuisson (cette valeur est par défaut 10 minutes).

Les leds éclairés à côté des boutons température et temps de cuisson confirment les paramètres utilisés pour gérer la cuisson.

Les leds éteints des boutons autoreverse et basse vitesse indiquent que ces fonctions ne sont pas activées.

Le led éteint du bouton de l'houra indique que l'houra est fermée.

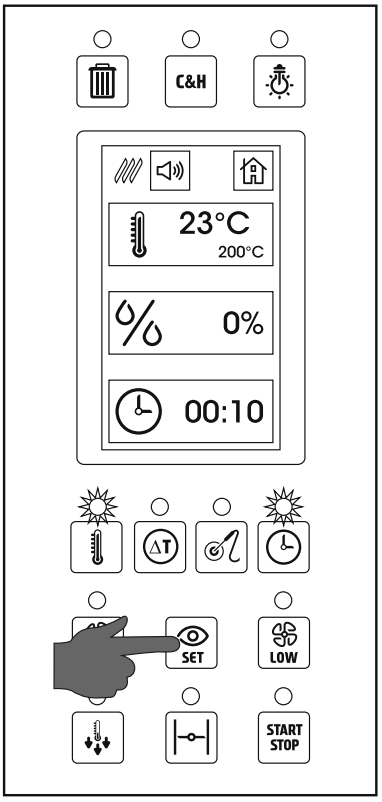


(Fig. 4.3A)

En appuyant sur le bouton "set", l'écran affichera les valeurs sélectionnées jusque que le bouton est pressé.

Dans l'exemple sur le côté (Fig.4.3B) l'icône de temps de cuisson indique la température réelle (23 ° C) et la température seléctionnée (200 ° C).

Les leds des paramètres sélectionnés (température de la chambre et temps de cuisson) et des fonctions supplémentaires activées (autoreverse, basse vitesse et houra) clignotent jusqu'à ce que le bouton "voir Set" est pressé.



(Fig. 4.3B)

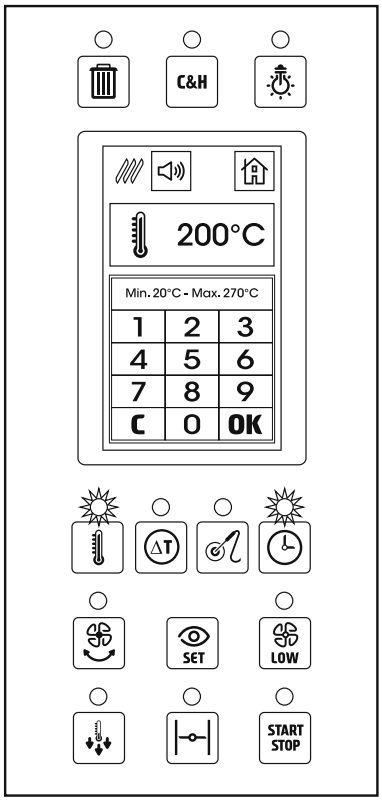
Pour modifier la température de la chambre de cuisson, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole illustré sur le côté.

L'écran affiche le clavier numerique pour seléctionner la nouvelle valeur de la température (Fig.4.3C).

Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK.

La température choisie doit être comprise entre 20 et 270 °C.

REMARQUE:
Si vous avez activé la ventilation à basse vitesse, la plage de température est comprise entre 20 et 230 °C.



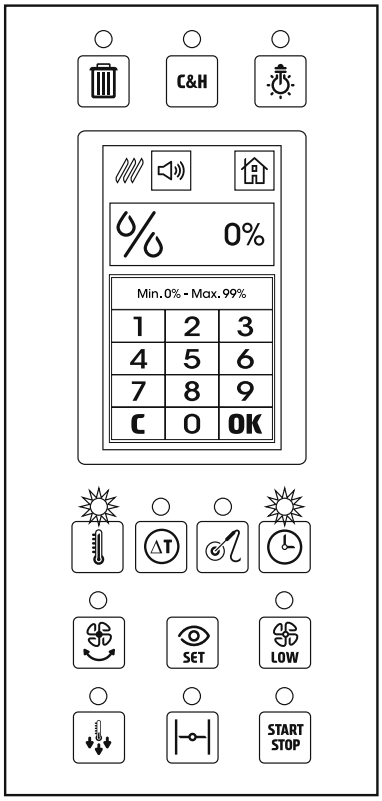
(Fig. 4.3C)

Pour modifier le pourcentage d'humidification de la chambre de cuisson, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole sur le côté.

L'écran affiche le clavier numerique pour seléctionner la nouvelle valeur pour l'humidification. (Fig. 4.3D).

Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK.

Le pourcentage d'humidification choisi doit être comprise entre 0 et 99%.





Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole illustré sur le côté.

L'écran affiche le clavier numérique pour sélectionner le nouveau temps de cuisson (Fig. 4.3E).

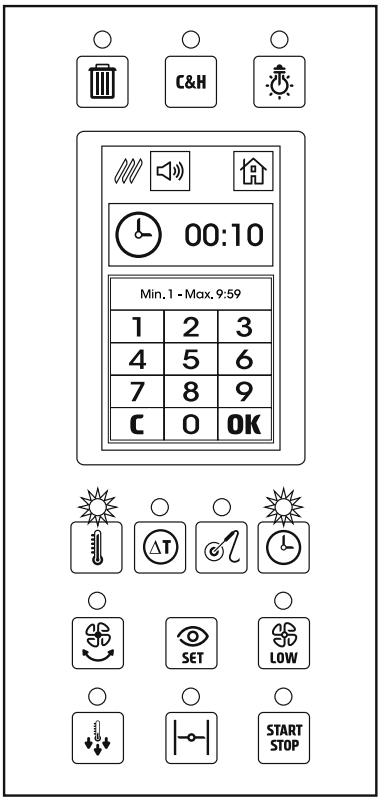
Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK.

Le temps de cuisson sélectionné doit être compris entre 1 minute et 20 heures.

REMARQUE:
Pour les temps de cuisson entre 1 et 59 minutes, entrer la valeur en minutes.

Pour les temps de cuisson entre 60 minutes et 20 heures, enter les heures et les minutes.
Par exemple, pour une durée de cuisson de 1 heure et demie, entrer 130 (1 heure et 30 minutes).

Pour un fonctionnement illimité du four entrer 0.



(Fig. 4.3E)



Pour effectuer un processus de cuisson avec sonde à coeur, appuyez sur le bouton indiqué sur le côté, sous l'écran.

Le LED éclairé à côté du bouton de temps de cuisson éteint et celui de la sonde à coeur se met en marche.

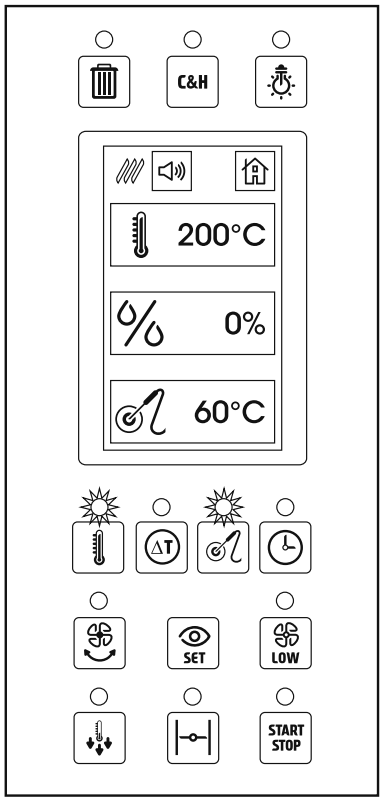
Sur l'écran (Fig.4.3F), le temps de cuisson sera remplacé par la sonde à coeur.

La valeur visualisée dans l'icône de la sonde à coeur indique la température détectée par la sonde à coeur.

Si la sonde n'est pas branché au four, cette valeur sera visualisé comme ERR (erreur).

En appuyant sur le bouton "voir Set" dans l'icône de la sonde à coeur, vous pourrez voir la température réelle détectée par la sonde à coeur et la valeur de "set".

La valeur par défaut de la sonde à coeur est 60 °C.



(Fig. 4.3F)

En sélectionnant la gestion de la cuisson avec la sonde à coeur, la cuisson se termine lorsque la température détectée par la sonde dans le coeur du produit atteindra la valeur seléctionnée.

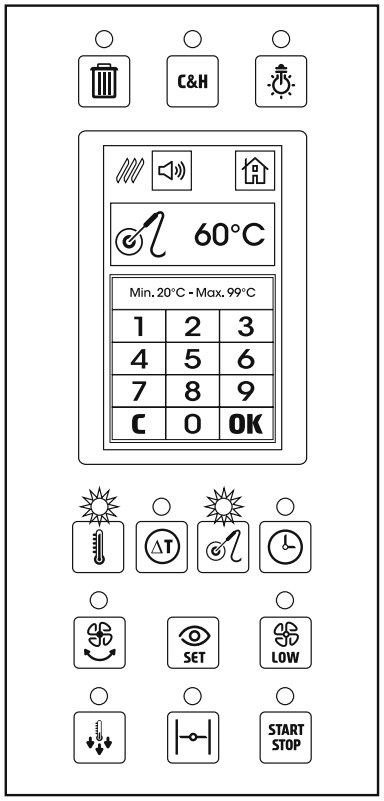


Pour modifier la température réglée de la sonde à coeur, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole illustré sur le côté.

L'écran affiche le clavier numérique pour sélectionner la nouvelle valeur de la température (Fig. 4.3G).

Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK.

La température choisie doit être comprise entre 20 et 99 °C.



(Fig. 4.3G)



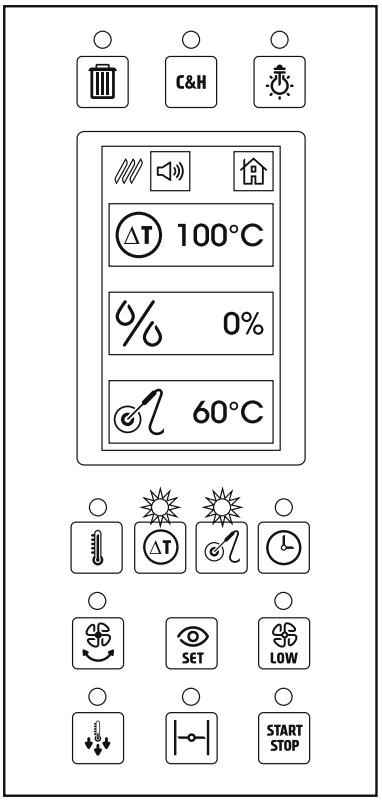
Pour effectuer une cuisson avec le dispositif Delta T, appuyez sur le bouton indiqué sur le côté sous l'écran. Ce contrôle peut être activé seulement si la modalité de cuisson précédente a été sélectionné avec la sonde à coeur.

La led qui a été allumé à côté du bouton de la température de la chambre de cuisson, maintenant s'éteint et le led du bouton Delta T s'allume.

Dans l'écran (Fig.4.3H) l'icône de la température de la chambre de cuisson sera remplacée par l'icône Delta T.

La valeur visualisée dans l' icône Delta T indique la température sélectionnée pour ce type de contrôle.

La valeur par défaut pour la fonction Delta T est 100 ° C.



(Fig. 4.3H)

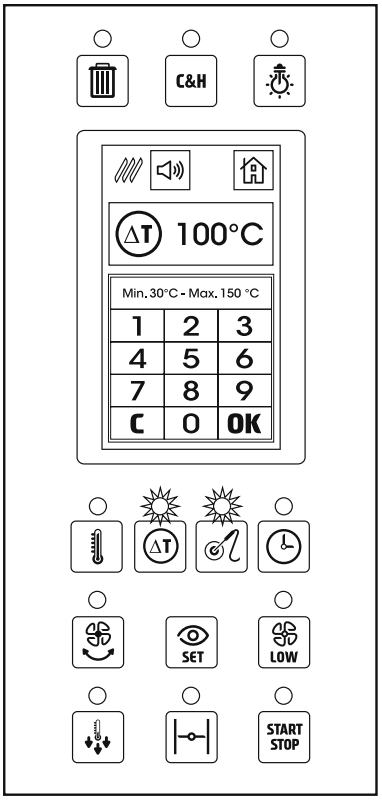


Pour modifier la température réglée pour Delta T, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole sur le côté.

L'écran affiche le clavier numérique pour seléctionner la nouvelle valeur pour la température (Fig.4.3I).

Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK.

La température choisie doit être comprise entre 30 et 150 ° C.



(Fig. 4.3I)

En fixant une valeur de température pour le paramètre Delta T, la température de la chambre dépendra de la température détectée par la sonde.

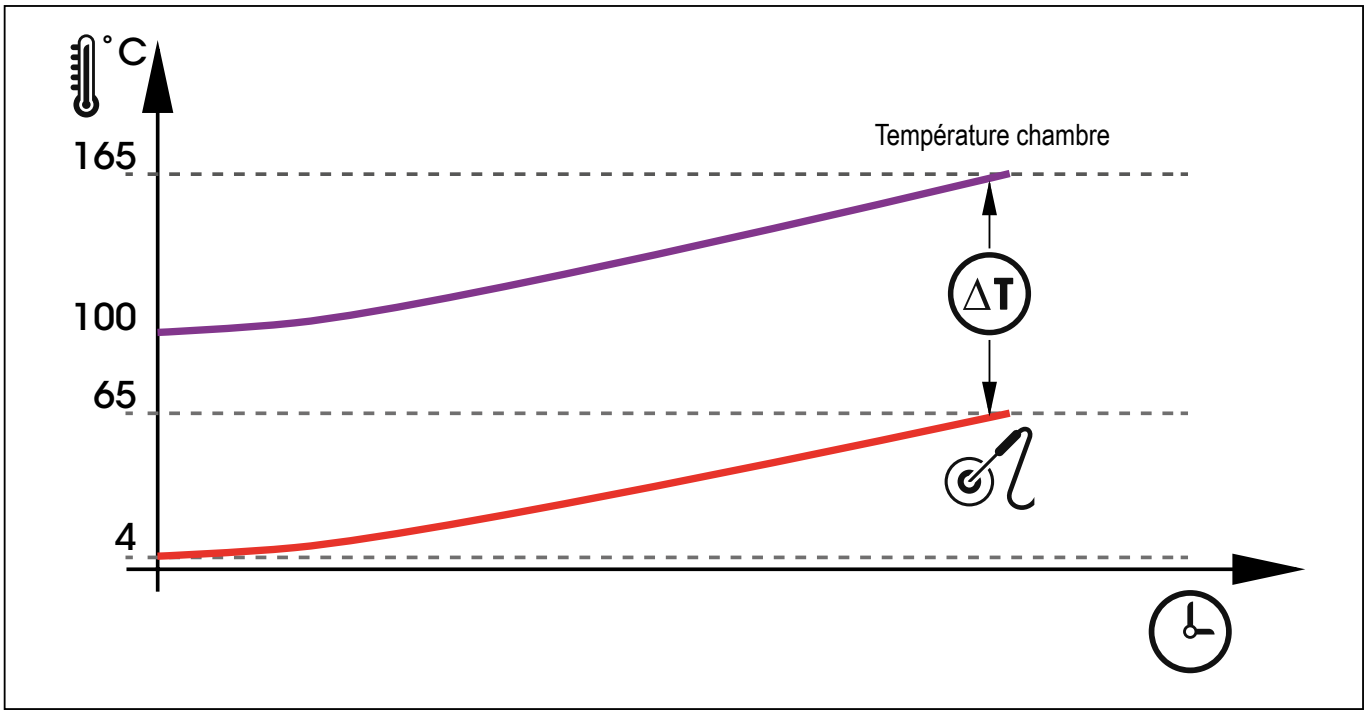
En attribuant, par exemple, à Delta T une valeur de 100 °C, la température de la chambre sera en tout temps à 100 °C supérieure à la température détectée par la sonde.

De cette manière, la cuisson est beaucoup plus délicate et la perte de poids des aliments inférieure à celle d'un contrôle sans cuisson delta T.

Cette façon de cuisiner est particulièrement adapté pour des aliments qui ont un coût élevé, dans lequel la réduction de la perte de poids peut être un facteur déterminant pour le rendement économique de la cuisson.

TRES IMPORTANT:
L'utilisation de la fonction Delta T augmente considérablement le temps de cuisson.
En attribuant à Delta T valeurs inférieures à 100 °C, le temps de cuisson peut être plus du double de celui de la même cuisson sans contrôle de Delta T.

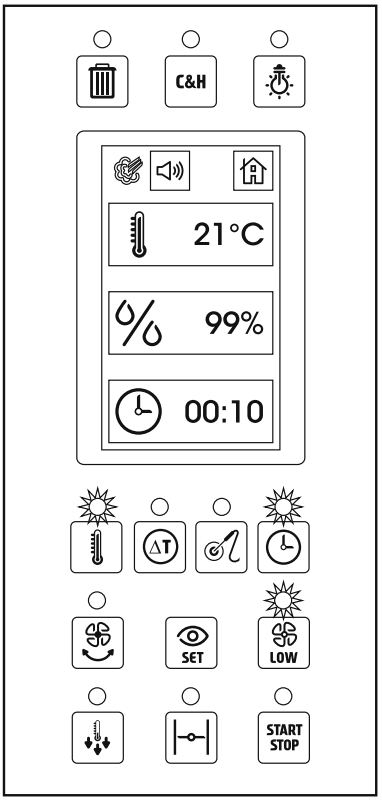
Dans le tableau ci-dessous est représentée l'évolution des températures au cœur et de la chambre dans le cas d'une cuisson dans laquelle ont été fixés 65 °C pour la sonde et 100 °C pour la fonction delta T.



4.4 SÉLECTION DE CUISSON MANUELLE EN MODALITE VAPEUR



Pour configurer une cuisson manuelle en modalité vapeur, dans la page d'accueil, appuyez sur l'icône avec le symbole illustré sur le côté. L'écran et les boutons du panneau de commandes indiquent les informations suivantes:



(Fig. 4.4A)

3 icônes rectangulaires indiquent les paramètres utilisés pour le contrôle de la cuisson.
Dans l'exemple illustré sur le côté (fig. 4.4A de), les paramètres sont les suivants:

température de la chambre de cuisson (la valeur indique la température réelle).

Pourcentage d'humidification (cette valeur est de 99% et ne peut pas être modifiée).

Temps de cuisson (cette valeur est par défaut 10 minutes).

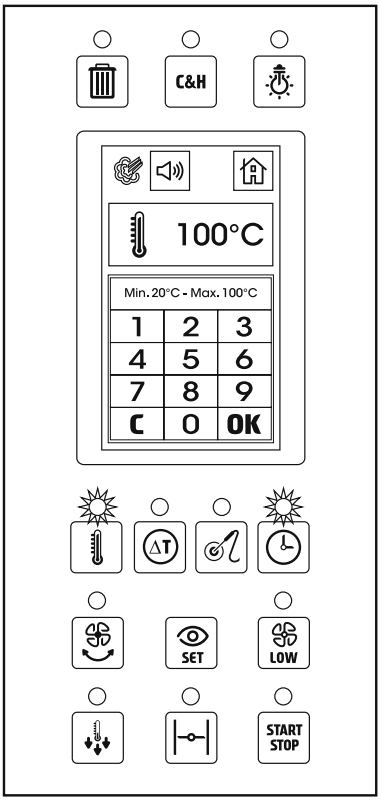
Les leds illuminés à côté des boutons température et temps de cuisson confirment les paramètres utilisés pour gérer la cuisson.
Le led éteint du bouton autoreverse indique que cette fonction n'a pas été activée.
Le led allumée de la ventilation à basse vitesse confirme que cette fonction a été activée.

REMARQUE: en modalité vapeur, par défaut, le four propose la basse vitesse.
Le led éteint de l'houra indique que l'houra est fermé.

REMARQUE: en modalité vapeur, afin de maintenir la saturation en vapeur d'eau maximale dans la chambre de cuisson, il est impossible d'ouvrir l'houra.



Pour modifier le set de la température de la chambre de cuisson, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole illustré sur le côté.



(Fig. 4.4B)

L'écran affiche le clavier numérique pour définir la nouvelle valeur de température (Fig.4.AB).

Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK.

La température choisie doit être comprise entre 20 et 100 °C.

4.5 FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES

Dans les deux modalités de cuisson (convection avec réglage d'humidification et de la vapeur), il est possible d'activer une ou plusieurs fonctions supplémentaires, afin d'améliorer la qualité de cuisson.

L'activation de ces fonctions est affecté en appuyant sur certains boutons ci-dessus et sous l'écran. (Fig.4.5).

Si les leds au-dessus des touches sont allumés, cela signifie que la fonction a été activée.
Les fonctions supplémentaires sont:



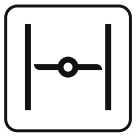
Ventilation à basse vitesse.
A activer par le bouton R.
Remarque: pendant la pause pour le changement de vitesse, le led au-dessus du bouton clignote.

Nous conseillons d'utiliser la basse vitesse de ventilation to maintenir humide la surface du produit à cuire avec jus ou liquides ou quand il n'y a pas un finissage sêche ou croustillant.

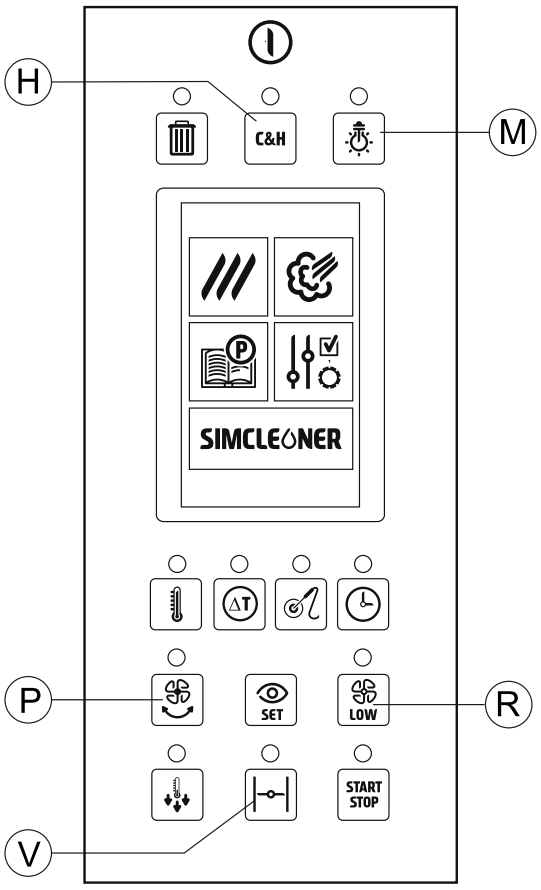


Autoreverse
A activer par le bouton P.
Remarque: pendant la pause pour le renversement de ventilation, le led au-dessus du bouton clignote.

La fonction autoreverse renverse le sens de rotation du moteur chaque 4 minutes.
Son activation ameillore l'uniformité de cuisson.
Tenez en consideration que les pauses pour le renversement du moteur peuvent augmenter le temps de cuisson d'environ 15%.



Houra.
A activer par le bouton V.
Son ouverture permit à la vapeur de sortir de la chambre de cuissson.



(Fig. 4.5)

Nous conseillons d'ouvrir l'houra quand vous voulez obtenir produits secs et croustillants.L'houra ne peut pas être activé en modalité vapeur, parce que c'est necessaire de maintenir la plus grande quantité de vapeur dans la chambre de cuisson.



Cook & Hold.
A activer par le bouton H.
Cette fonction va ajouter à la fin du cycle de cuisson une phase illimitée de maintien avec température de 50 °C.

Nous conseillons l'utilisation de cette fonction quand ce n'est pas possible d'enlever les bacs à la fin du cycle de cuisson (par example cuisson dans la nuit). Son activation reduit la proliferation bactérienne qui est typique d'une cuisson lente. La fonction C&H n'est pas apte pour la cuisson avec sonde à coeur.



Eclairage chambre de cuisson.

A activer par le bouton M.
En appuyant sur cette bouton la lampe s'allume et s'éteint.

4.6 MIS EN MARCHE CUISSON MANUELLE

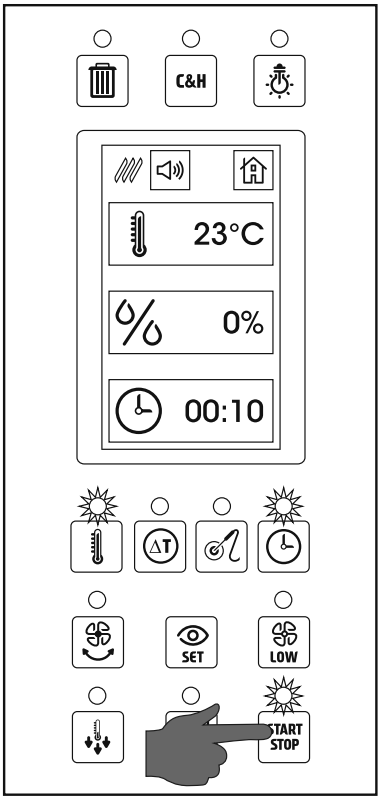


Après vous avez seléctionné les paramètres de cuisson, on doit efféctuer le préchauffage de la chambre de cuisson pour atteindre des bons resultats de cuisson.

En appuyant sur le start, le four commence la phase de préchauffage (Fig 4.6A).

L'activation du préchauffage est confirmée par l'allumage du led vert du bouton start.

La température de default pour le préchauffage est 30°C plus haute de la température seléctionnée pour la chambre de cuisson. Dans cette façon l'augmentation de la température quand on ouvre la porte sera compensée.



(Fig. 4.6A)



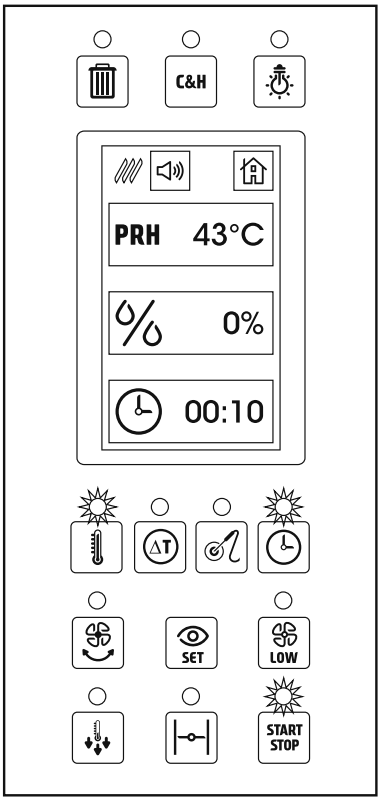
Quand le préchauffage est activé, l'Îcone qui affichait la température de la chambre de cuisson, affichera la température réelle de la chambre de cuisson pendant le préchauffage (Fig 4.6B).



En appuyant sur le bouton "voir set" l'Îcone affichera la température à la fin du préchauffage.

On peut annuller la phase de préchauffage en appuyant sur le bouton start encore une fois.

C'est necessaire d'inserer les produits à cuire en avance, parce que en appuyant sur le bouton start une deuxième fois, la phase de cuisson se met en marche.



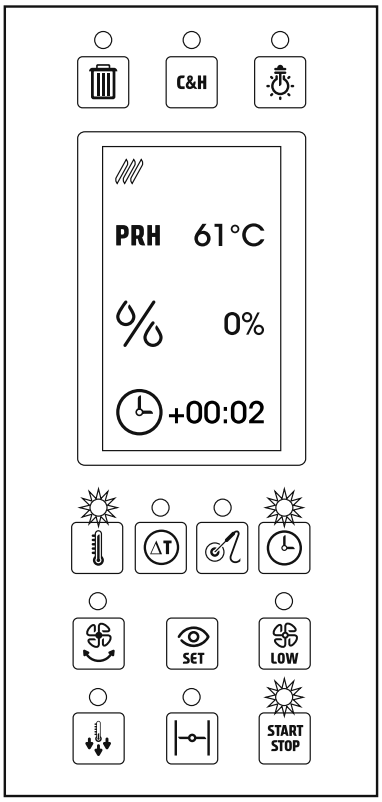
(Fig. 4.6B)

Après 10 secondes de lancement de tout type de phase de cuisson, l'écran change la façon dont les paramètres sont affichés.

Vous allez partir de l'écran operatif à l'affichage simplifié.

Le but de l'affichage simplifié est de rendre visibles et interprétables les paramètres de travail du four à une distance supérieure à celle utilisée pour les phases de fonctionnement.

En appuyant n'importe où sur l'écran en affichage simplifié on passe à l'écran operatif.



(Fig. 4.6C)



A la fin de la phase de préchauffage, vous entendrez un signal sonore.
En appuyant sur l'icône sur le côté vous interromprez la sonnerie.

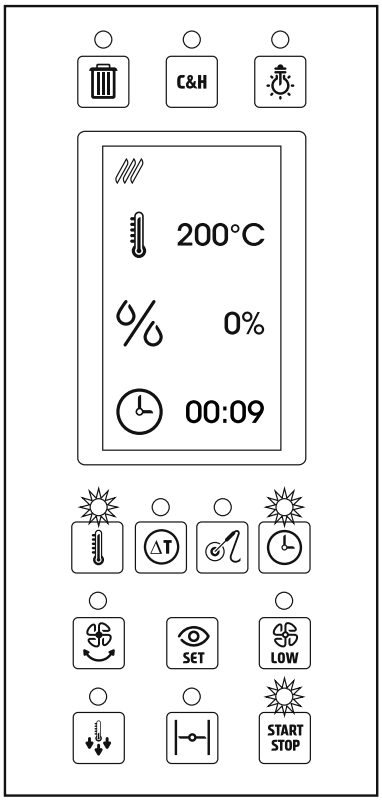
Dans le même temps, l'écran affiche un message d'introduire les aliments pour commencer la phase de cuisson. (Fig.4.6D).

Lorsque vous fermez la porte à nouveau, après avoir inséré le bac, la cuisson commence.



(Fig. 4.6D)

Après 10 secondes, l'écran passe de la vue opérationnel à la procédure simplifiée (Fig. 4.6E).



(Fig. 4.6E)



A la fin de la cuisson, l'alarme sonore est active ainsi que l'icône correspondante.
Vous pouvez désactiver la sonnerie en appuyant sur l'icône correspondante.

Dans le même temps, l'écran affiche un message indiquant la fin du cycle de cuisson (Fig. 4.6F).



(Fig. 4.6F)

4.7 REFROIDISSEMENT RAPIDE

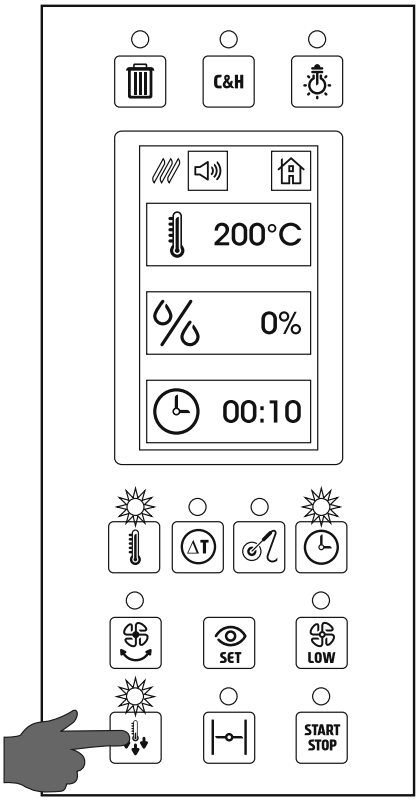


En appuyant sur cette button on active le refroidissement rapide de la chambre de cuisson. (Fig. 4.7A).
Le démarrage du cycle de refroidissement est confirmée par la LED du bouton correspondant.

Si une phase de cuisson est activée, (le led verte au-dessus du bouton de démarrage est également eclairé), il est nécessaire de l'interrompre pour démarrer le refroidissement rapide.

En appuyant sur le bouton de démarrage, le led vert est éteint, pour confirmer que la phase de cuisson a été interrompue.

Si une phase de pré-chauffage est activée, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton de démarrage deux fois (avec un premier touche, il passe de pré-chauffage à la cuisson, un deuxième touche interrompt la cuisson).



(Fig. 4.7A)



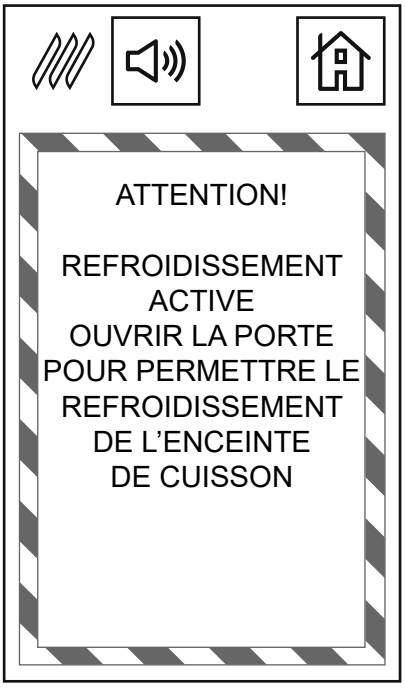
Lorsque vous appuyez sur le bouton de refroidissement rapide vous activez un signal sonore et un message avertit d'ouvrir la porte pour faciliter le refroidissement rapide.

Il est possible d'interrompre le signal sonore en appuyant sur l'icône correspondante.

REMARQUE: le cycle de refroidissement peut être activé également sans ouvrir la porte, mais si vous ouvrez la porte, la température chute rapidement.

Le cycle de refroidissement arrête automatiquement lorsque la température de la chambre de cuisson atteint 45 ° C, mais il peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton correspondant.

REMARQUE: le refroidissement rapide est activé par défaut avec des ventilateurs à haute vitesse. Il est possible d'activer la ventilation également réduite pendant le cycle de refroidissement.



(Fig. 4.7B)

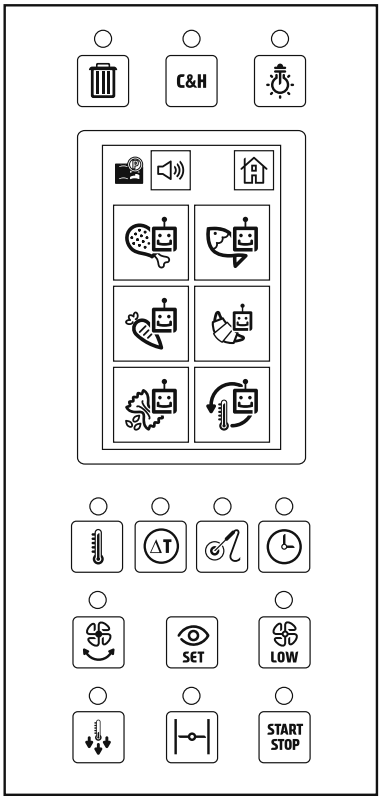
5.0 PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUES



A partir de l'écran principal, en appuyant sur l'icône représentée sur le côté, vous entrez dans le sous-menu lié aux fonctions du four contrôlées par des programmes automatiques (Fig.5.0A).

Les programmes de cuisson automatiques sont réparties en 6 groupes en fonction du type d'aliment:

- Programmes de cuisson de Viande
- Programmes de cuisson de Poisson
- Programmes de cuisson de Légumes
- Programmes de cuisson de Boulangerie et confiserie
- Programmes de cuisson de Pâtes et riz
- Programmes pour la régénération des aliments précuits



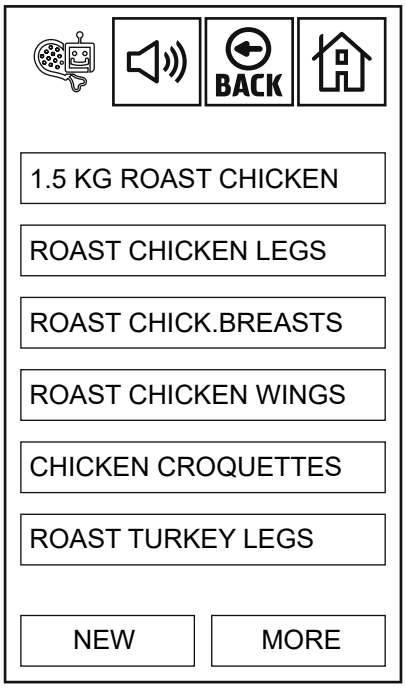
(Fig. 5.0A)



En appuyant sur l'un parmi les icônes correspondantes aux 6 groupes de programmes de cuisson automatiques, vous pouvez accéder à la liste des programmes qui forment le groupe sélectionné. (Fig. 5.0B).

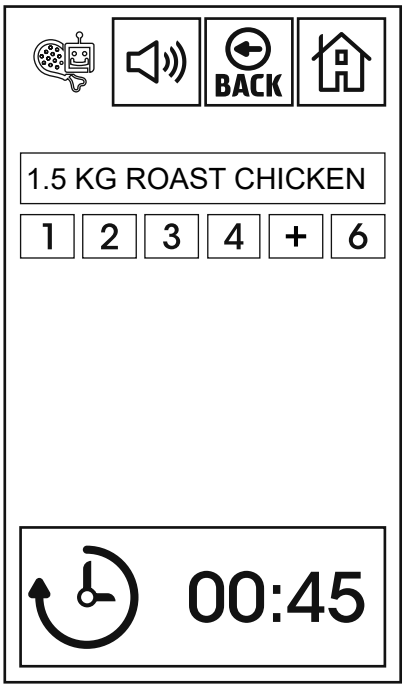
Les opérations possibles sur cet écran sont les suivantes:

- Sélectionnez un programme dans la liste pour efféctuer un cycle de cuisson ou pour le modifier.
- Faites écouler la liste en appuyant sur l'icône "plus" ci-dessous sur le côté droit.
- Ajouter un nouveau programme en appuyant sur l'icône "nouveau" ci-dessous sur le côté gauche.
- Retournez à l'écran précédent en appuyant sur l'icône Back.
- Retournez à l'écran précédent en appuyant sur l'icône Accueil.



(Fig. 5.0B)

En sélectionnant un des programmes sur la liste, le four passe à l'écran illustré sur le côté (Fig.5.0C).



(Fig. 5.0C)

Les informations visualisées dans cet écran sont les suivantes:

- Nom du programme
- Nombre de phases qui forment le programme.

Dans l'exemple illustré sur le côté, le programme est constitué de 4 phases et les boutons correspondants sont de couleur bleu clair.

Le bouton "+" indique la première phase libre et peut être utilisé pour ajouter une phase supplémentaire au programme.

Le bouton "6" Indique une phase qui ne sert pas.
La durée totale d'un programme.

En appuyant sur l'icône Back vous revenez à la liste des programmes.

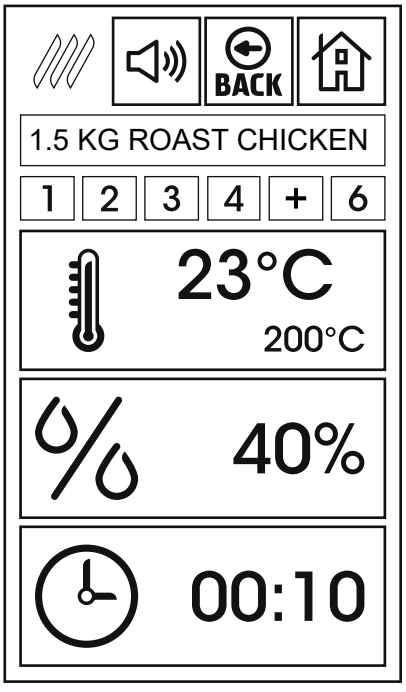
En appuyant sur l'icône Accueil vous retournez à la page d'accueil.



En appuyant sur une parmi les phases qui forment le programme automatique, le four affiche le message représenté sur le côté. (Fig. 5.0C).

Dans cet écran, vous pouvez voir les paramètres de cuisson de la phase sélectionnée:

- Le dessin ci-dessus sur le côté gauche Indique la modalité de cuisson (air pulsé ou vapeur).
- L'icône rectangulaire des températures indique la température réelle et sur une plus petite échelle la température pour la phase sélectionnée. Cette icône peut visualiser le paramètre Delta T si vous avez configuré cette fonction pour le contrôle de la température de cuisson de la chambre.
- L'icône rectangulaire pour le pourcentage d'humidification et de la valeur seléctionnée correspondante. Cette valeur peut varier de 0 à 99% en modalité air pulsé et il est toujours 99% (ne peut pas être modifiée) en modalité vapeur.
- L'icône rectangulaire pour le temps et la valeur correspondante. Cette icône peut afficher le paramètre de la sonde à cœur, si cette fonction a été configurée pour contrôler la durée de la cuisson.



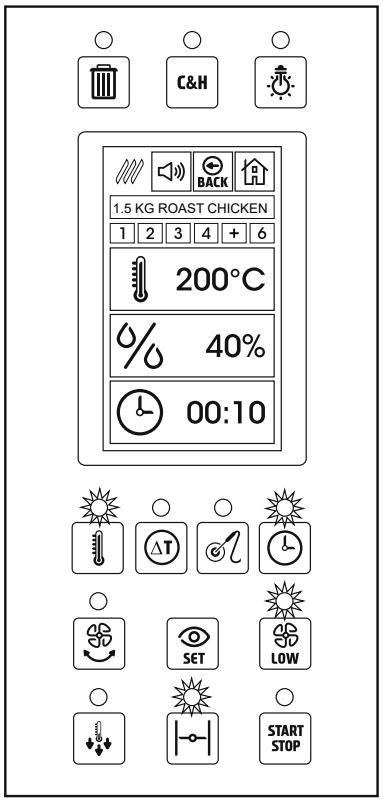
(Fig. 5.0D)

REMARQUE: outre les paramètres de cuisson indiqués par l'écran, sur le panneau de commandes aussi les leds des fonctions supplémentaires éventuelles sélectionnées, s'allument (ventilation à vitesse réduite, auto-reverse, houra ouverte).

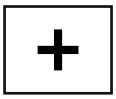


Lorsque vous appuyez sur une parmi les phases du programme, puis sur le bouton “voir Set” le panneau de commande affichera les informations sur le côté. (Fig.5.0E).

- Les icônes rectangulaires n’affichent que les valeurs sélectionnées. (La température réelle de la chambre de cuisson et éventuellement la température de la sonde à coeur ne sont pas affichées).
- Les LEDs des boutons pour les paramètres utilisés pour contrôler la cuisson (dans l’exemple à côté température de la chambre de cuisson et temps) clignotent.
- Les leds des boutons pour les fonctions supplémentaires activées dans la phase sélectionnée (dans l’exemple ici sur le côté, ventilation à basse vitesse et houra ouverte) clignotent.

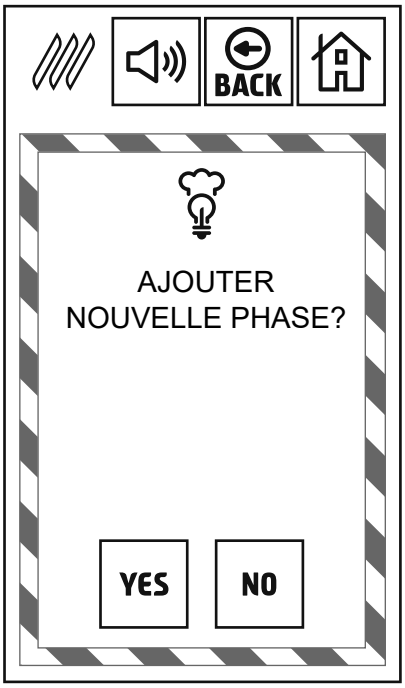


(Fig. 5.0E)



Si au lieu d’appuyer l’une des phases du programme, vous appuyez sur la première phase libre (“+”), vous verrez un message pour confirmer l’addition d’une nouvelle phase.

Les instructions pour ajouter une nouvelle phase sont dans le paragraphe 5.2.



5.1 DEPART D'UN PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

START STOP

Pour démarrer un programme de cuisson automatique, il vous suffit de le sélectionner dans la liste et appuyez sur le bouton marche / arrêt pour démarrer le pré-chauffage de la chambre de cuisson (Fig.5.1A).

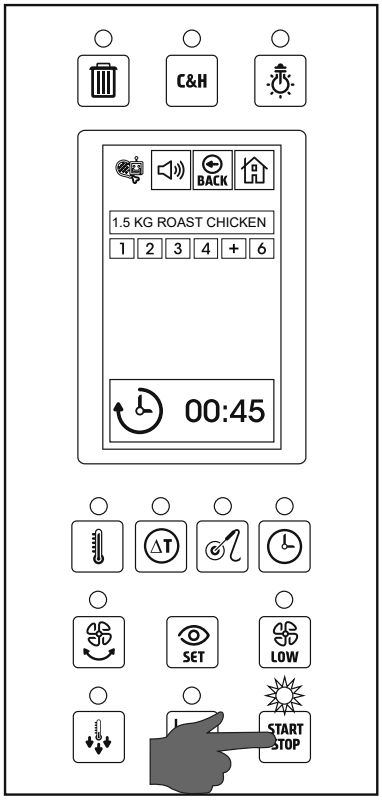
Si vous n'avez pas besoin de modifier le programme automatique, vous n'avez pas besoin de visualiser une à une toutes les phases qui forment le programme.

En appuyant sur le bouton marche / arrêt le préchauffage du four commence.

L'éclairage du led vert à côté du bouton de démarrage / arrêt confirme le démarrage du préchauffage.

REMARQUE: si vous avez sélectionné un programme dans lequel au moins une parmi les phases prévoit l'utilisation de la sonde à coeur, l'écran affiche le message:

ATTENTION!
CETTE CUISSON VEUT L'UTILISATION DE LA SONDE AU CŒUR



(Fig. 5.1A)

PRH

Lorsque le préchauffage est activé, l'icône qui précédemment affichait la température pour la phase 1, affichera la température réelle de la chambre de cuisson pendant le préchauffage (Fig.5.1B).

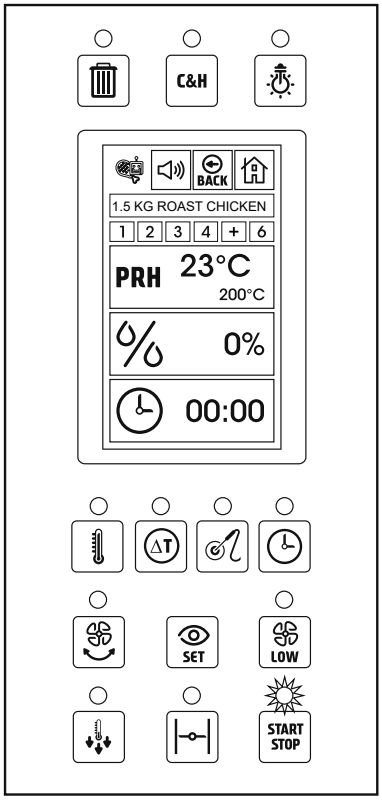
La température de préchauffage sera de 30 ° C plus élevée que celle définie pour la première phase du programme.

Il est possible d'annuler la phase de pré-chauffage, en appuyant à nouveau sur le bouton de démarrage.

De cette façon, vous devez d'abord insérer les produits de cuisson, Parce que la deuxième pression sur le bouton de démarrage commencera la phase de cuisson.

ATTENTION: si on efféctue une phase de cuisson (soit avec programme manuel ou automatique) sans affecter le préchauffage du four, la qualité de cuisson sera considérablement aggravée.

Le point de cuisson, croustillant et des résultats de cuisson uniformes pourraient être moins satisfaisants que ceux attendus.



(Fig. 5.1B)

A la fin de la phase de préchauffage, vous entendrez le signal sonore.
En appuyant sur l'icône ici sur le côté, vous pouvez interrompre la sonnerie.

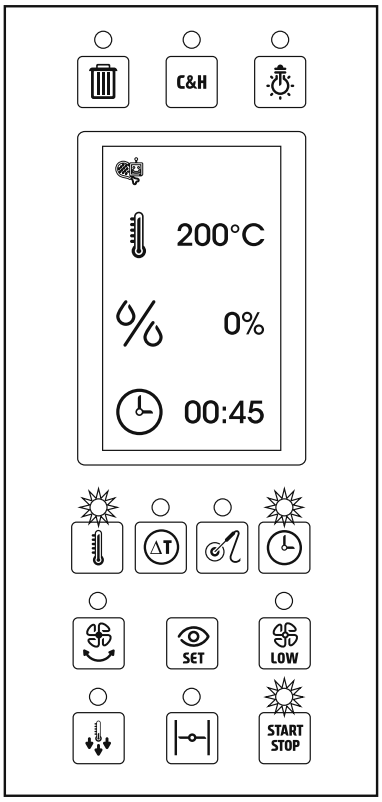
Dans le même temps, l'écran affiche un message qui vous avertit d'introduire les produits à cuire pour commencer la phase de cuisson. (Fig.5.1C).

La fermeture de la porte, après avoir introduit les bacs, va commencer la phase de cuisson.



(Fig. 5.1C)

Dans ce cas également, après 10 secondes, l'affichage passe en modalité simplifié (Fig.5.1D).



(Fig. 5.1D)

A la fin du cycle de cuisson, vous entendrez le signal sonore.
En appuyant sur l'icône sur le côté, la sonnerie sera interrompu.

Dans le même temps, l'écran affiche un message indiquant la fin de la phase de cuisson (Fig.5.1E).



(Fig. 5.1E)

5.2 MODIFICATION D'UN PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

Il est possible de modifier temporairement ou définitivement soit les programmes d'usine soit ceux créés par l'utilisateur.

Après avoir sélectionné un programme automatique (Fig.5.2A), les modifications possibles sont les suivantes:

- Modification du nom du programme
- Modification des paramètres pour une ou plusieurs phases.
- Modification des fonctions supplémentaires pour une ou plusieurs phases.
- Addition une ou plusieurs phases à la fin du programme (jusqu'à max. 6 phases).



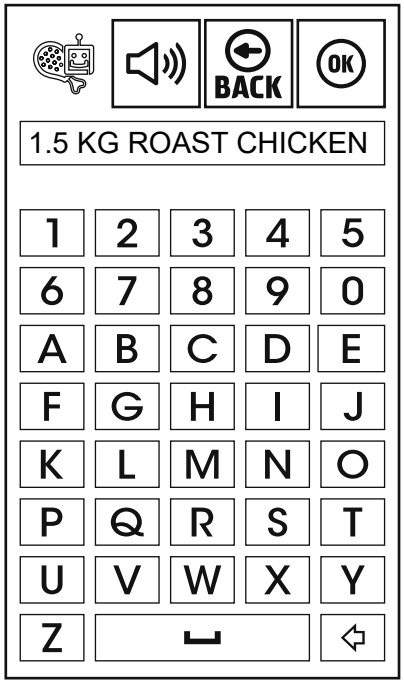
(Fig. 5.2A)

En appuyant sur le nom du programme, un clavier apparaît sur l' l'écran pour entrer le nouveau nom (Fig.5.2B).

Après avoir saisi le nouveau nom, appuyez sur le bouton OK.

Si vous appuyez sur OK sans entrer quoi que ce soit, le nom restera le même.

En appuyant sur l'icône Back le four passe à l'écran précédent sans faire aucune modification.



(Fig. 5.2B)

Après avoir sélectionné un programme, si vous appuyez sur le numéro correspondant à une phase du programme, vous visualiser les paramètres définis pour la phase sélectionnée (Fig. 5.2c).

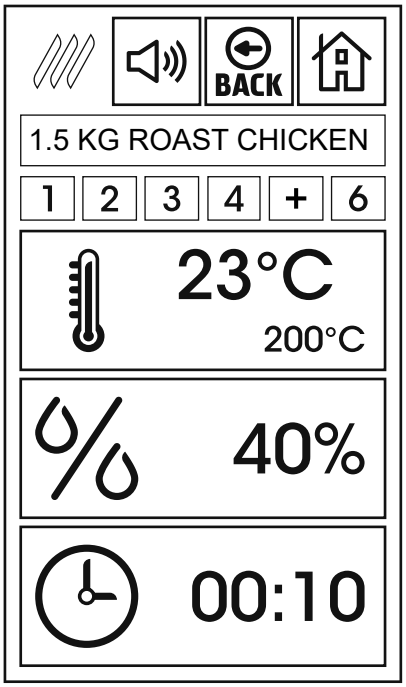
Les phases qui font un programme sont ceux qui ont un cadre bleu clair.

La phase “+” est la première libre après celles qui sont configurées.

Les phases avec le cadre gris sont inutilisés.

Sur le panneau de commandes les leds sont allumées à côté des boutons de paramètres utilisés pour la phase sélectionnée (Fig. 5.2d)

Dans l’exemple représenté, la température de la chambre de cuisson et le temps ont été sélectionnés.



(Fig. 5.2C)

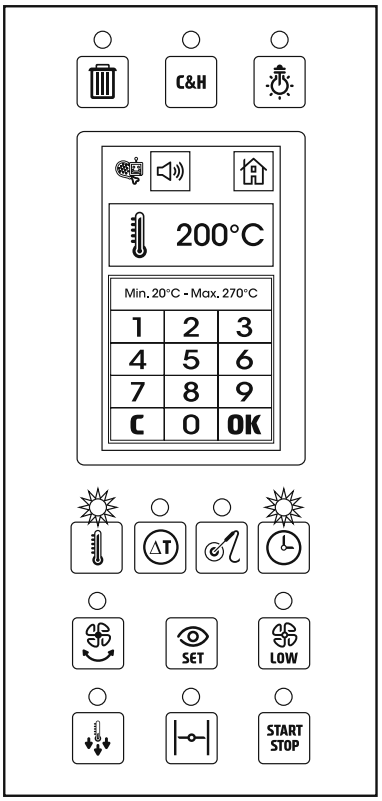


En appuyant sur l’icône rectangulaire de l’un parmi les paramètres, vous visualiserez le clavier pour modifier la valeur.

Dans l’exemple ici sur le côté (Fig. 5.2D) vous pouvez voir la modification de la température de la chambre de cuisson.

Après avoir introduit la nouvelle valeur, appuyez sur OK pour confirmer et stocker la nouvelle valeur.

REMARQUE: si la phase sélectionnée est en modalité vapeur, la valeur pour le pourcentage d’humidification ne peut pas être modifiée.

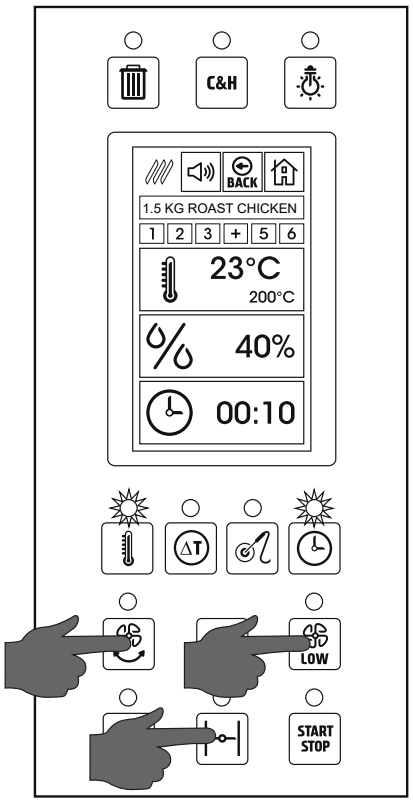


(Fig. 5.2D

En plus des paramètres de cuisson, il est possible d'activer ou de désactiver une ou plusieurs fonctions supplémentaires.

Les fonctions supplémentaires éventuels activées dans la phase sélectionnée sont indiquées par les leds allumées à côté des boutons:

- Autoreverse
- ventilation à basse vitesse
- Houra ouverte



(Fig. 5.2E)

START STOP

Si certaines modifications ont été affectées, en appuyant sur le bouton marche / arrêt pour démarrer un programme automatique, le four visualize le message affiché sur le côté (Fig.5.2F).

En appuyant sur l'icône YES, le programme automatique sera effectué avec les modifications introduites et à la fin du cycle de cuisson les modifications seront maintenues.

En appuyant sur l'icône NO, le programme automatique sera effectué avec les modifications introduites, mais à la fin du cycle de cuisson, le four rétablira la configuration précédente.

BACK

En appuyant sur l'icône Back sans démarrer le programme modifié, vous serez invité à enregistrer les modifications.

REMARQUE: Tous les programmes, qui ont été modifiés par rapport à la configuration d'usine, seront visualisées dans la liste des programmes dans un cadre rectangulaire, de couleur bleu foncé au lieu de bleu clair.



(Fig. 5.2F)

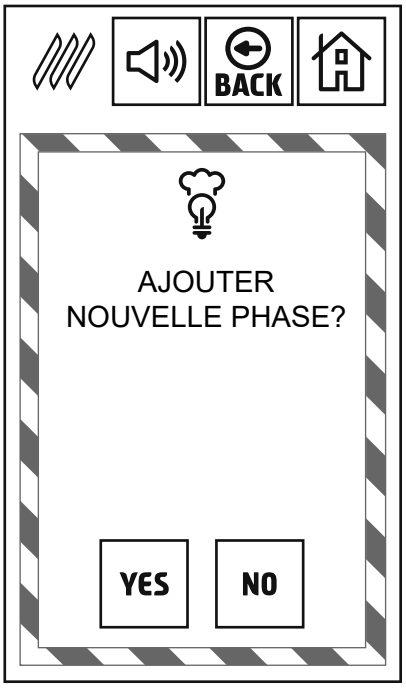


Le bouton “+” indique la première phase libre après les phases configurés pour les programmes sélectionnés (Fig.5.2C).

En appuyant sur ce bouton, vous visualiserez le message affiché sur le côté (Fig 5.2g) où l’utilisateur est demandé s’il veut ajouter une nouvelle phase du programme.

REMARQUE: si un programme est constitué de 6 phases, il est impossible d’ajouter d’autres phases.

L’addition d’une phase pourrait par exemple être utile pour maintenir les aliments à une température de service pendant une période plus ou moins longue.



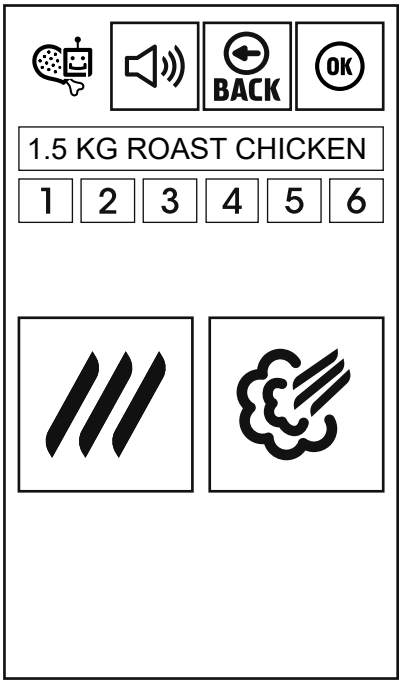
(Fig. 5.2G)



En appuyant sur l’icône YES pour ajouter une nouvelle phase du programme, le four propose de choisir le mode de cuisson, qui sera utilisé pour contrôler la nouvelle phase (Fig.5.2H).

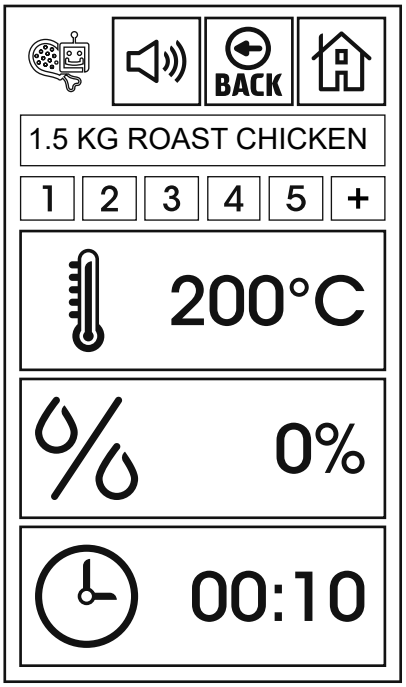
À la phase précédemment indiquée par «+», le numéro correspondant est maintenant assigné. (Fig. 5.2.H).

En appuyant sur l’un des 2 icônes, air pulsé ou vapeur, le mode de cuisson qui contrôlera la nouvelle phase sera sélectionné.



(Fig. 5.2H)

La sélection du modalité par exemple par air pulsé, le four propose les paramètres par défaut de ce mode (Fig.5.2l). Il est possible de modifier ces paramètres comme décrit précédemment.



(Fig. 5.2l)

Dans l'exemple illustré sur le côté, vous pouvez voir les paramètres par défaut de la modalité air pulsé:

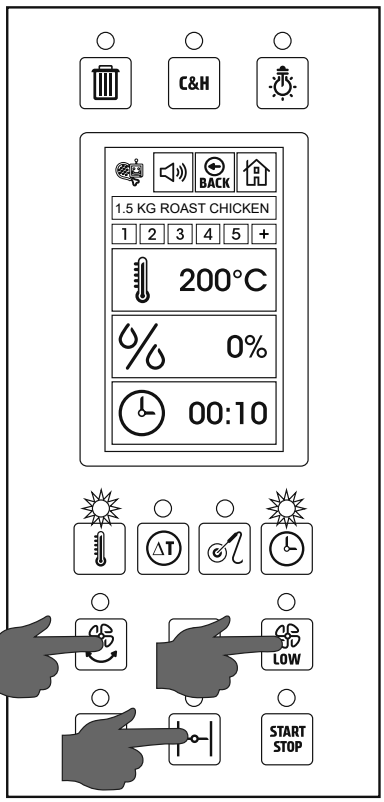
- Température de la chambre de cuisson 200 ° C
- Pourcentage d'humidification 0%
- Durée 10 minutes

Outre la modification de ces paramètres, il est possible d'activer (par les boutons sous l'écran) le contrôle de la cuisson avec sonde à coeur et éventuellement la fonction Delta T.

REMARQUE: dans l'exemple sur le côté, la phase 6 qui était précédemment utilisé et sur un fond gris, est maintenant la nouvelle phase "+" et peut être ajoutée à la fin du programme.

Pour la nouvelle phase du programme, il est possible d'activer une ou plusieurs fonctions supplémentaires (Fig.5.2L):

- Autoreverse
- ventilation à basse vitesse
- Houra ouverte



(Fig. 5.2L)

BACK

Après on a terminé la configuration de la nouvelle phase, appuyez sur l'icône Back pour revenir à la liste des programmes.

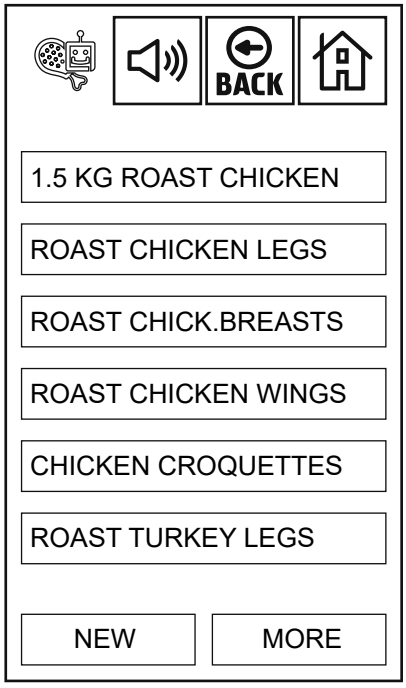
En ce qui concerne les autres modifications apportées au programme automatique, l'utilisateur sera invité à enregistrer ou non les modifications affectées.

En appuyant sur l'icône Accueil, l'affichage passe à la page d'accueil.

5.3 STOCKAGE D'UN NOUVEAU PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

Pour stocker un nouveau programme de cuisson automatique, sélectionnez parmi les 6 groupes de programmes l'un où vous souhaitez ajouter un nouveau programme disponible.

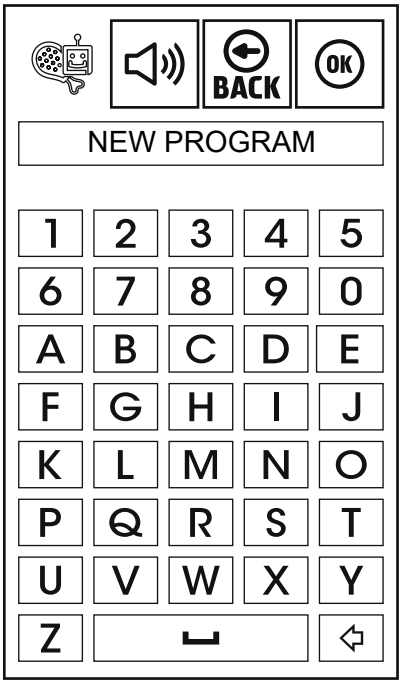
Appuyez sur l'icône NEW ci-dessous sur le côté gauche. (Fig.5.3A).



(Fig. 5.3A)

En utilisant le clavier sur l'écran, entrez le nom du nouveau programme (Fig. 5.3B).

Appuyez sur OK pour confirmer.



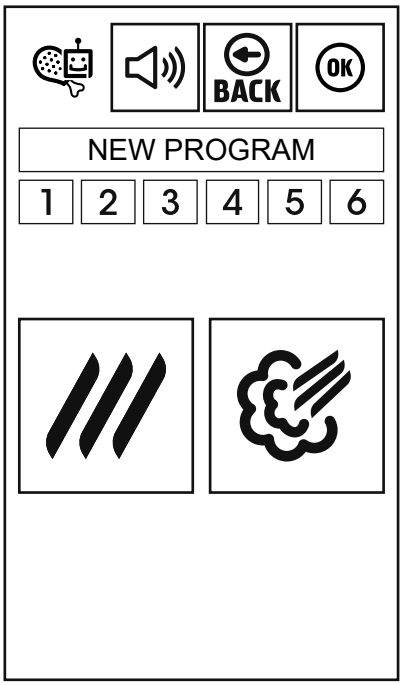
(Fig. 5.3B)

L'écran affiche maintenant le nom du nouveau programme et les 6 phases.C' est possible de le configurer.

Phase 1 a un fond vert pour indiquer que l'utilisateur est en train de le configurer.

Les autres phases sont à l'heure actuelle sur un fond gris (pas utilisé).

Pour continuer, sélectionner la modalité qui permettra de contrôler la première phase du programme (air pulsé ou vapeur).



(Fig. 5.3C)

Après avoir sélectionné la modalité, l'écran proposera les valeurs par défaut (Fig.5.3D).

Il est possible de modifier ces paramètres comme décrit dans les paragraphes précédents.

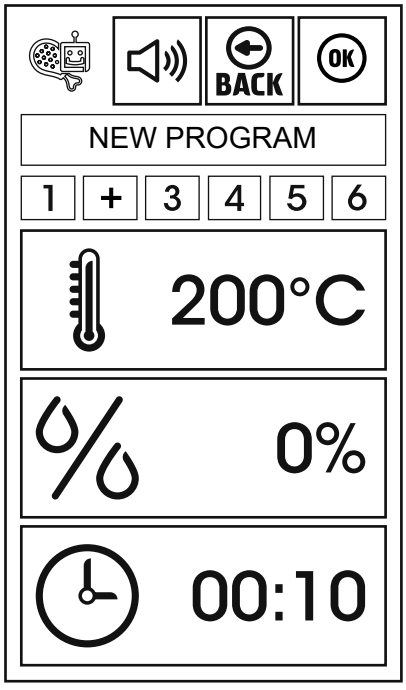
De la même manière, il est possible de sélectionner la sonde à coeur et éventuellement la fonction Delta T pour contrôler la phase.

Vous pouvez activer les fonctions supplémentaires disponibles (autoreverse, ventilation réduite, houra ouverte).

Si vous avez déjà configuré au moins 1 phase, l'icône OK peut être activé pour stocker le nouveau programme.

Après on a configuré les paramètres de la première phase, appuyez sur "+" pour ajouter une nouvelle phase et procéder à une nouvelle configuration.
Après on a configuré les phases prévues pour le nouveau programme, appuyez sur le bouton OK pour les stocker.

Le nouveau programme sera ajouté à la fin de la liste pour les programmes stockés.



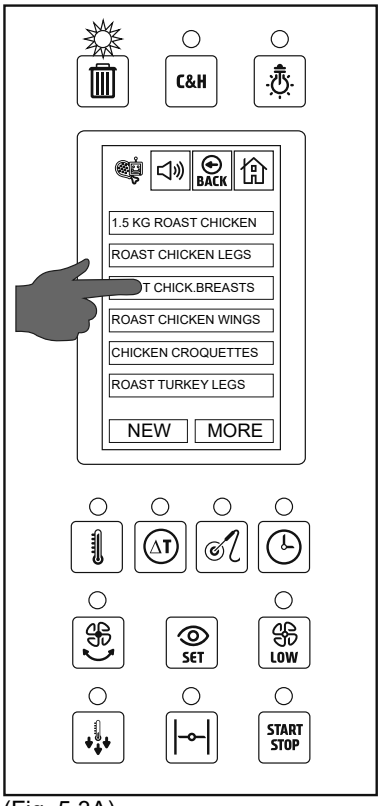
(Fig. 5.3D)

5.4 ANNULATION D'UN PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

Pour annuler définitivement un programme de cuisson automatique (soit d'usine ou celui créé par l'utilisateur), faites écouler la liste des programmes en utilisant l'icône "more" jusqu'à ce que le programme à éliminer apparaîtra sur l'écran (fig.5.3A) .

Appuyez sur le programme à annuler et le maintenir enfoncée jusqu'à ce que le fond change de couleur rouge.

Lorsque l'arrière-plan avec le nom du programme change de couleur rouge, la LED rouge du bouton "annulation" ci-dessus sur le côté gauche s'allume.



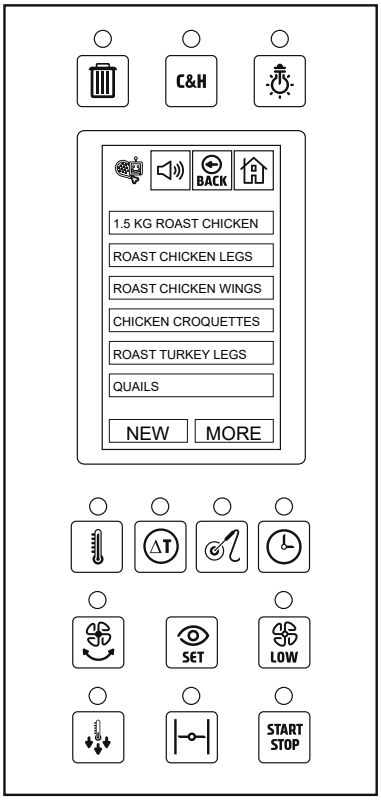
(Fig. 5.3A)



En appuyant sur le bouton "annulation" illustré sur le côté, le programme sera définitivement annulé dans la liste (Fig.5.3B).

ATTENTION! Cette opération est irréversible.

Pour restaurer les programmes par défaut annulés, vous devez télécharger les recettes de l'usine en utilisant la connexion USB (voir le paragraphe 8.0).



(Fig. 5.3B)

5.5 ANNULATION D'UNE PHASE D'UN PROGRAMME AUTOMATIQUE

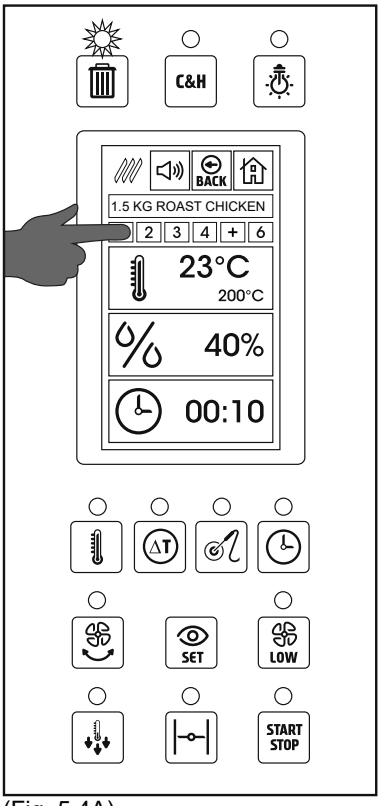
Il est possible d'annuler une ou plusieurs phases d'un programme de cuisson automatique.

Cette opération peut être utile par exemple pour un programme dans lequel la première phase est utilisé pour sceller le produit, mais le chef préfère effectuer cette opération sur le feu.

Si vous éliminez la première phase, il sera possible de le faire d'étanchéité sur le feu, puis la cuisson complète en utilisant le programme sans la première phase.

Pour annuler une phase d'un programme, appuyez sur la phase sélectionnée et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'arrière-plan change de couleur rouge (Fig.5.4A).

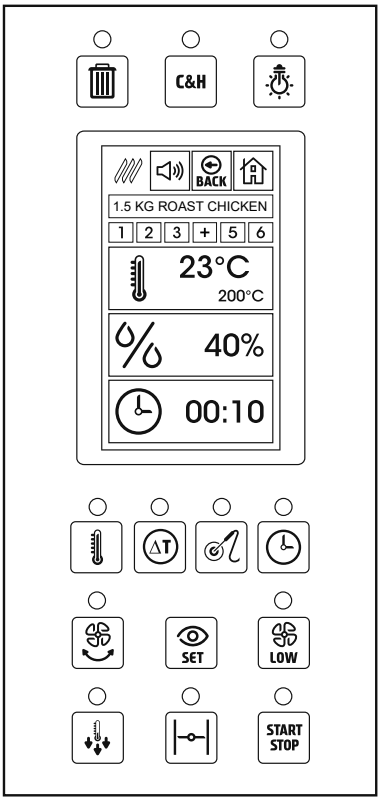
Dans le même temps la led rouge du bouton "annulation" ci-dessus sur le côté gauche s'allume.



(Fig. 5.4A)

En appuyant sur le bouton d'annulation indiquée sur le côté, la phase sélectionnée sera définitivement supprimé de la liste (Fig. 5.4B).

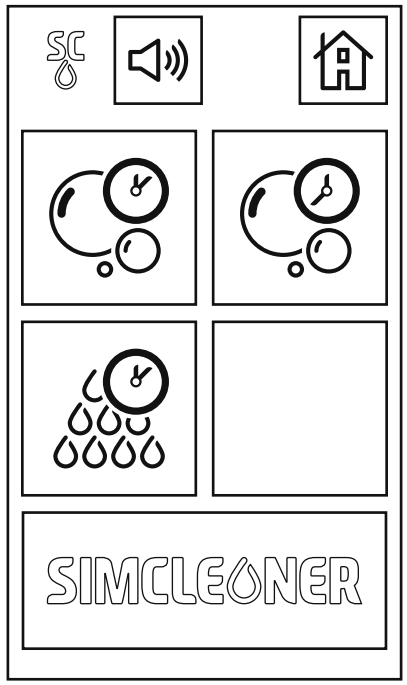
ATTENTION! Cette opération est irréversible.



(Fig. 5.4B

6.0 LAVAGE AUTOMATIQUE SIMCLEANER

Pour accéder aux programmes automatiques de lavage et de détartrage pressez sur l'icône Simcleaner sur l'écran d'accueil. (Fig. 6.0A).



(Fig. 6.0A)

Lavage court
Ce programme est indiqué pour les lavages fréquents du four et / ou une quantité réduite de saleté à nettoyer.

Lavage long
Ce programme est indiqué pour lavages moins fréquents du four et / ou une plus grande quantité de saleté à nettoyer.

Rinçage
Ce programme n'utilise pas de produits de nettoyage.

Sélectionner l'un des programmes de lavage disponibles, l'avertissement apparaît, indiquant la quantité de détergent et produit de rinçage à utiliser (Fig. 6.0B).



(Fig. 6.0B)

ATTENTION!

utiliser exclusivement les produits créés par le fabricant pour nettoyer les fours équipés du système de lavage Simcleaner:

Détergent DETABINOX®

Produit de rinçage BRILLINOX®

Le fabricant décline toute plainte pour oxydations et exfoliations sur l' acier inox, si le four a été lavé avec des produits différents par rapport à ceux indiqués dans ce notice.

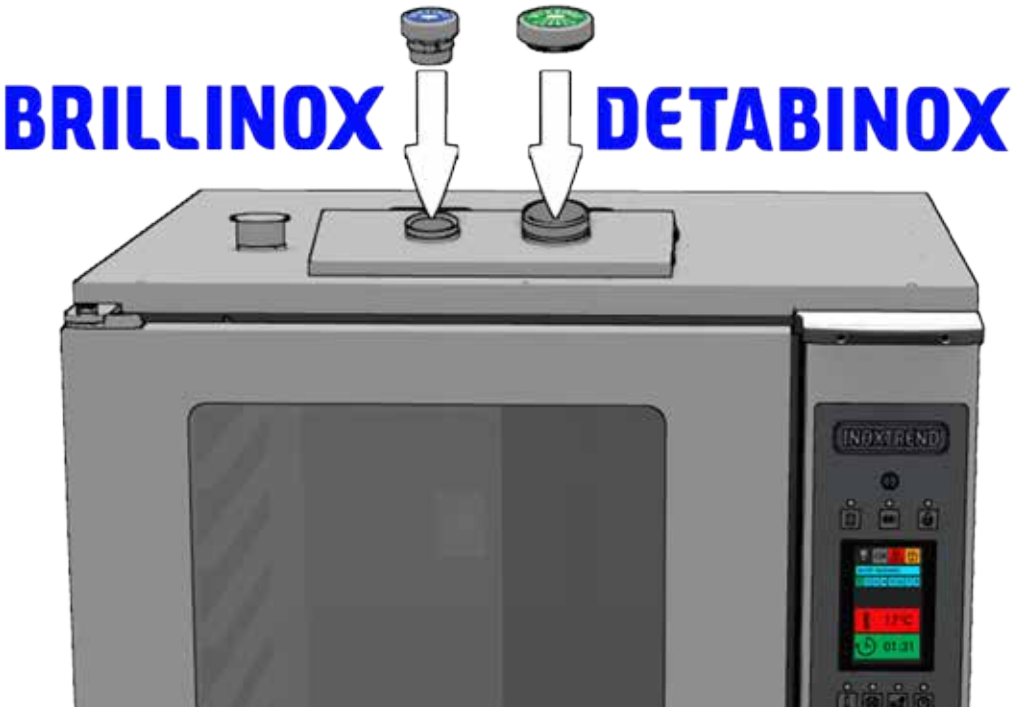
Dans tous les fours de cette série, les logements pour le détergent et pour le produit de rinçage sont positionnés au-dessus du four.



ATTENTION!

Après une phase de cuisson, la façade du four et la partie supérieure peuvent être très chauds.

C'est necessaire la plus grande attention pour éviter le contact avec des surfaces qui peut être très chaud, et il est préférable l'utilisation de gants de protection.



Dévissez le couvercle du conteneurs de détergent et de produit de rinçage (cette opération peut être fait simplement avec les mains), introduire les pastilles de détergent DETABINOX® et de produit de rinçage BRILLINOX® en suivant les indications de l'avis qui apparaît sur l'écran.
Refermer les couvercles des deux conteneurs et la porte du four.

NE PAS UTILISER DES CLEFS OU PINCE POUR OUVRIR OU FERMER LES BOUCHONS DES CONTENEURS.

POUR MANIPULER LE PASTILLES DE DETERGENT ET PRODUIT DE RINÇAGE UTILISER DES GANTS ET UN MASQUE DE PROTECTION.

DOSES DE DETERGENT DETABINOX® ET RINÇAGE BRILLINOX® CONSEILLEES

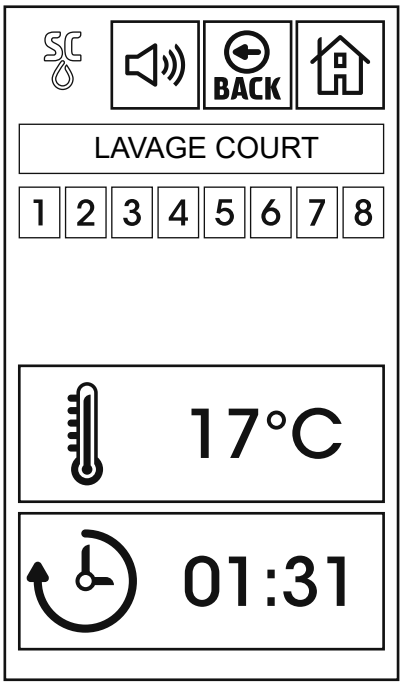
Modèle du four	105	110	115	605	610
LAVAGE COURT					
Nombre de pastilles detergent DETABINOX®	1	1	1	1	1
Nombre de pastilles rinçage BRILLINOX®	1	1	1	1	1
LAVAGE LONG					
Nombre de pastilles detergent DETABINOX®	2	2	2	2	2
Nombre de pastilles rinçage BRILLINOX®	1	1	1	1	1

Après on a introduit dans les récipients les pastilles de détergent et produit de rinçage, sélon la measure indiqué par le four, appuyez sur le message pop-up (Fig. 6.0C) pour savoir la durée du cycle seléctionné.

Dans l'exemple illustré à côté, le program séléctionné a une durée de 1 heure et 31 minutes.

REMARQUE: la durée du cycle de lavage depend du modèle et des dimensions du four, ainsi que le dosage des tablettes à utiliser.

Pendant l'éxecution d'un cycle de lavage, l'Îcone du temps affichera le temps qui manque pour terminer le cycle.



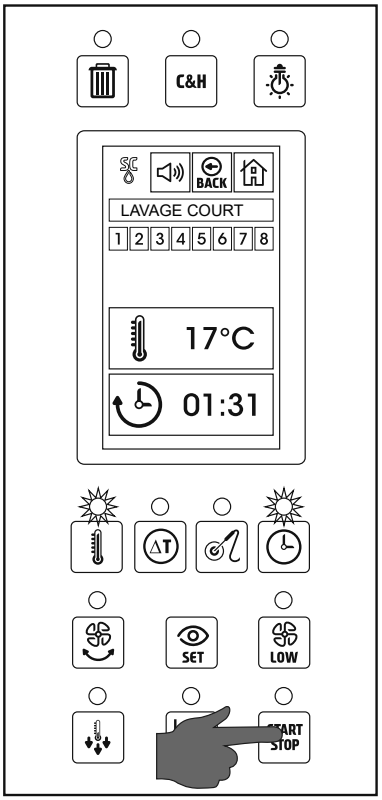
(Fig. 6.0C)

START STOP

En appuyant sur le bouton start/stop le cycle de lavage se mit en marche. (Fig. 6.0D).

REMARQUE: pendant les premiers minutes du cycle de lavage le four chauffe la chambre de cuisson en modalité vapeur, pour éliminer le graisse des surfaces.

L'eau sortira du bras de lavage seulement après quelques minutes.

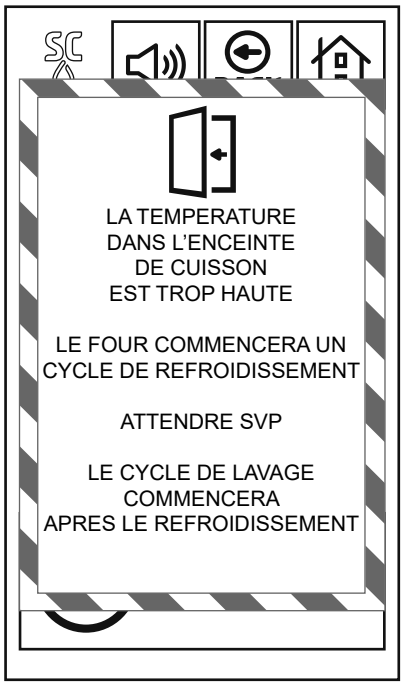


(Fig. 6.0D)

Si la chambre de cuisson est trop chaude pour le cycle de lavage, le four affichera un message comme celui illustré à côté. (Fig. 6.0E).

Le cycle de refroidissement avant le cycle de lavage peut être efféctué soit avec porte ouverte (en un temps plus court) soit avec porte fermée (en un temps plus long).

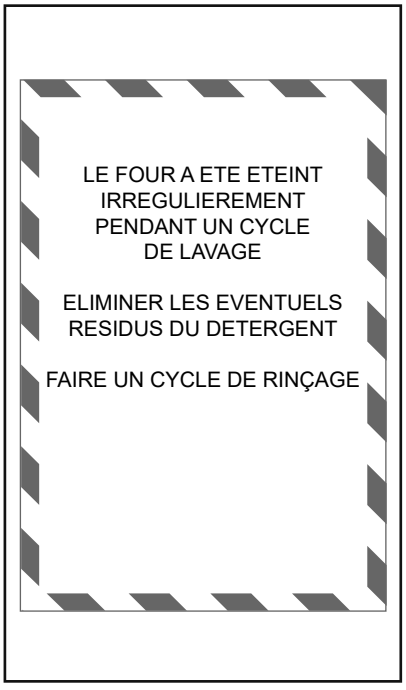
Si vous ouvrez la porte pour accélérer le cycle de refroidissement, atteindre le message suivant (fin du refroidissement) pour fermer la porte.



(Fig. 6.0D)

Une fois le cycle de lavage a commencé, on doit le finir, pour éviter que des rèsidus de détergent peuvent contaminer les aliments pendant la cuisson, ou endommager les surfaces en acier inox, quand ils sont en contact avec hautes températures.

Si le four est interrompu pendant un cycle de lavage automatique, au moment d'allumage du four l'écran affichera un message d'avertissement illustré sur le côté, pour vous rappeller qu'on doit enlever les eventuels résidus de détergent et efféctuer un cycle de rinçage avnt le cycle de cuisson (Fig. 6.0E).



(Fig. 6.0E)

7.0 ALARMES

Les alarmes sont le système de protection du four.
Ils s'activent automatiquement comme un pop-up de couleur blancavec bordure blanche-rouge.

Très important: si une alarme est activée, notez le code affiché dans le coin en bas à droite avant de fermer le pop-up pour informer le service technique.

Les alarmes sont divisées en 2 groupes:



Alarmes Graves.

Alarmes Graves, marqués par le symbole sur le côté, arrêtent toutes les fonctions du four.



Alarmes pas graves.

Les alarmes ne sont pas graves, portant le symbole sur le côté, arrêtent seulement de certaines fonctions du four.

7.1 ALARMES GRAVES

Description	Code A000
Il indique un problème d'incompatibilité entre le clavier et le logiciel de la carte mère (habituellement due au remplacement de l'un des deux composants).	
Comportement du four	
Le four est bloqué. Aucune action de l'utilisateur est possible.	
Rétablissement	
Le four est à nouveau opérationnel pour rétablir la communication correcte entre les deux composants.	
Conseils pour l'utilisateur	
Débranchez l'alimentation eléctrique. Demander l'intervention du service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Mettre à jour le firmware de l'écran et la carte relais.	

Description	Code A010
Il indique un problème de connexion entre l'écran et la carte de base qui contrôle les différents composants.	
Comportement du four	
Le four est bloqué. Aucune action de l'utilisateur est possible.	
Rétablissement	
Le four est à nouveau opérationnel pour rétablir la communication correcte entre les deux composants.	
Conseils pour l'utilisateur	
Débranchez l'alimentation eléctrique. Demander l'intervention du service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Contrôler l'efficacité de la connexion entre l'écran et les composants de la carte de contrôle. Vérifier le fonctionnement des deux éléments. **TRES IMPORTANT**: Si vous remplacez l'un des deux éléments c'est nécessaire de mettre à jour le logiciel du four et assurez-vous que sa configuration correspond au modèle de four.	

Description	Code A020
Intervention of the cooking chamber safety thermostat.	
Comportement du four	
Si le four en train de cuisiner se ferme. Vous pouvez naviguer à travers les écrans, mais le chauffage de la chambre de cuisson est bloqué.	
Rétablissement	
Après le refroidissement du four, vous devez réinitialiser le thermostat de sécurité (F2) en enlevant le panneau latéral droit du four.	
Conseils pour l'utilisateur	
Éteindre le four, vérifier qu'il n'y a aucun obstacle à la rotation du ventilateur. Laisser le four refroidisser et essayer à nouveau à cuisiner. Si le problème persiste, appèler le service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Vérifiez la rotation correcte et l'état de propreté du ventilateur. Vérifiez que le ventilateur fonctionne à la vitesse indiquée. Nettoyer soigneusement les détecteurs qui contrôlent la température dans la chambre de cuisson. Vérifier que la température sur l'afficheur correspond à la température réelle de l'enceinte de cuisson. Réactiver le thermostat de sécurité, en appuyant sur le bouton approprié ou le remplacer.	

Description	Code A030
L'intervention de la sonde pour la protection thermique du moteur.	
Comportement du four	
Si le four est en train de cuisiner, se ferme. Vous pouvez vous déplacer entre les différents écrans, mais la rotation du ventilateur (et par conséquence le chauffage de la chambre de cuisson) est bloqué.	
Rétablissement	
Après le refroidissement du moteur, le four revient à fonctionner.	
Conseils pour l'utilisateur	
Éteindre le four, vérifier qu'il n'y a aucun obstacle à la rotation du ventilateur dans le cas, retirez-les. Vérifiez que les ouvertures d'aération situées sur le côté droit du four ne sont pas bloqués. Si le défaut persiste après une heure, ou de se reproduire, nécessitant l'intervention du service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Vérifiez que la rotation de l'arbre du moteur est libre, sans friction et que les roulements soient efficaces. Vérifiez que le ventilateur en l'acier inoxydable ne présente pas de déformation et que sa rotation soit équilibrée. Vérifiez l'étanchéité du joint de l'arbre moteur sur le côté du boîtier composants. Faire un contrôle électrique du moteur pour vérifier les défauts eventuels.	

Description	Code A040
Mauvais fonctionnement de la sonde de température de la chambre de cuisson.	
Comportement du four	
Si le four est en train de cuisiner, il se ferme Vous ne pouvez pas cuisiner sans une température de référence fiable.	
Rétablissement	
Puisque le four soit operatif, il est nécessaire que la sonde fonctionne à nouveau correctement.	
Conseils pour l'utilisateur	
Appèler le service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Vérifiez les connexions de la sonde. Si nécessaire, remplacer la sonde de température de la chambre de cuisson.	

Description	Code A090
La température dans les composants électroniques (côté droit du four) est trop élevée et peut endommager l'intégrité des composants.	
Comportement du four	
Si le four est en train de cuisiner, il s'arrête. Il est impossible continuer à utiliser le four.	
Rétablissement	
Le four sera opérationnel à nouveau lorsque la température descend au dessous de la valeur seléctionnée.	
Conseils pour l'utilisateur	
Vérifiez que les orifices de ventilation placés sous le panneau de commandes (à côté des connecteurs USB et sonde) ne sont pas obstrués. Vérifiez que les orifices de ventilation situés sur le panneau de droite ne sont pas obstrués et que l'air sort de ces trous. Si le problème persiste, appèler du service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Vérifier le fonctionnement et les connexions du ventilateur qui refroidit les composants spatiaux. Assurez-vous qu'il n'y a pas de sources de chaleur sont trop près du côté droit du four (nous recommandons une distance minimale de 50 cm). Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués par graisse ou poudre.	

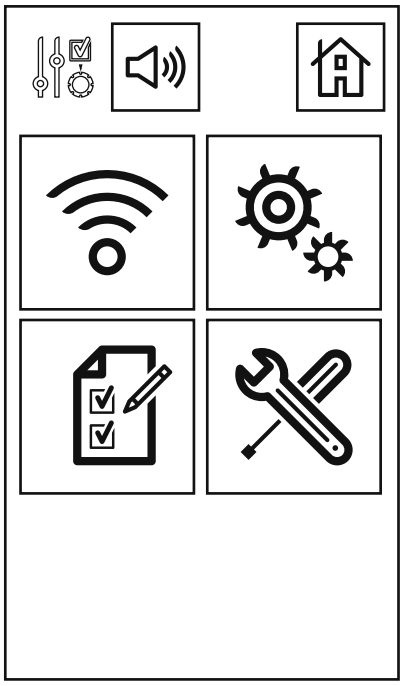
7.2 ALARMES PAS GRAVES

Description	Code A210
La sonde au cœur ne fonctionne pas correctement. Vous ne pouvez pas utiliser ce dispositif.	
Comportement du four	
Vous pouvez utiliser le four avec le contrôle du temps de cuisson. Vous ne pouvez pas utiliser les programmes automatiques qui comprennent une ou plusieurs phases contrôlées par la sonde au cœur.	
Rétablissement	
Le four est à nouveau en mesure de fonctionner de la façon avec l'utilisation de la sonde à coeur quand le fonctionnement correct de cette dernière est rétabli.	
Conseils pour l'utilisateur	
Vérifier que la sonde est correctement branchée Vérifier l'intégrité du câble et de la sonde. Si le problème persiste, appèler le service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Vérifier le fonctionnement de la sonde (la lecture de la résistance en ohms de la sonde doit être de 1000 + la température ambiante). Si vous devez remplacer la sonde à coeur.	

8.0 REGLAGES



L'icône sur le côté permet d'accéder aux paramètres où vous pouvez configurer une partie des fonctions du four.



Dans ce domaine, il existe plusieurs types d'accès aux paramètres du four, tous protégés par mot de passe, et réservé à:



Reglages constructeur
Cette icône, qui est également protégé par mot, est réservée au constructeur.



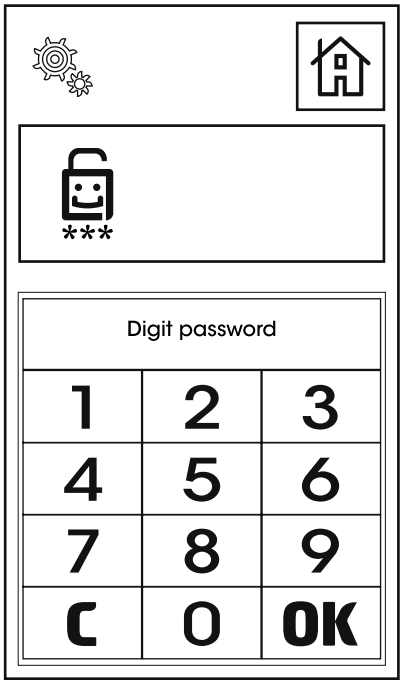
Reglages installateur
Cette icône permet d'accéder aux réglages seulement pour l'installateur. L'installateur a accès à tous les paramètres propres à l'utilisateur et d'autres relés installation .



Reglages utilisateur
Grâce à cette icône, vous accédez aux réglages pour l' utilisateur.



Le mot de passe par défaut est 0 et peut être modifié après avoir fait l'accès à cette zone.



La liste ici à côté visualisera les différents types de regulations:



- **Modèle du four**. L'utilisateur peut visualiser seulement des données concernant la typologie du four (système direct ou avec boiler..)
- **Paramètres**. L'utilisateur peut modifier quelques paramètres.
- **Firmware**. L'utilisateur, en accédant cette zone, peut mettre à jour le firmware dans le cas le constructeur a introduit une nouvelle version.
- **Langues**. Dans cette zone l'utilisateur peut seléctionner une parmi les langues disponibles.
- **Date et heure**. La configuration de la date et de l'heure est utile pour la synchronisation des données HACCP.
- **Recettes**. Dans cette zone vous pouvez télécharger les programmes automatiques stockés.
- ***HACCP*** Dans cette zone vous pouvez télécharger avec clé USB les données HACCP stockées.
- **Réinitialiser la configuration de fabrique**. Dans cette zone on peut réetablir la configuration de fabrique de ce four.

TRES IMPORTANT. TOUTES LES OPERATIONS, QUI DEMANDENT UN TELECHARGEMENT DES DONNEES, DOIVENT ETRE EFFECTUE AVEC CONNEXION DE LA CLE USB SUR LE CONNECTEUR SITUE' SUR LA PARTIE FRONTALE DU FOUR, AU DESSOUS DU PANNEAU DES COMMANDES.

Si vous accedez la gestion de la langue, vous pouvez séléctionner une parmi les langues stockées ou télécharger une nouvelle langue (en utilisant la connexion USB) si le constructeur a realisé cette option.



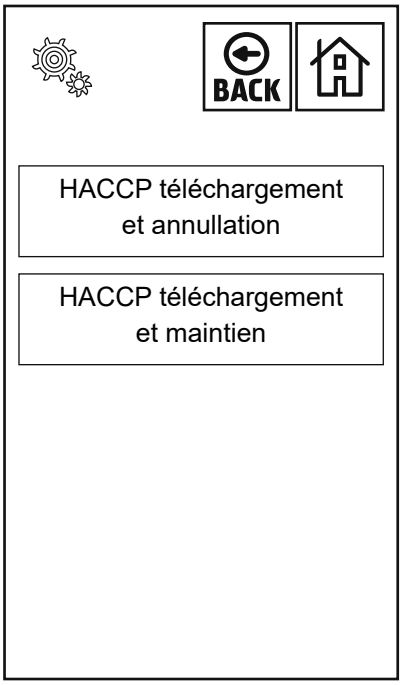
En accedant HACCP zone, vous pouvez télécharger les données stockées par le four.

2 options disponibles sont les suivantes:

HACCP téléchargement et annullation
Dans ce cas les données chargées sur la clé USB sont éliminées de la memoire du four.

HACCP téléchargement et maintien
Dans ce cas les données chargées sur la clé USB sont maintenues dans la memoire du four.

Quand la memoire destinée aux données HACCP est pleine, le four écrasera les données les moins récentes.

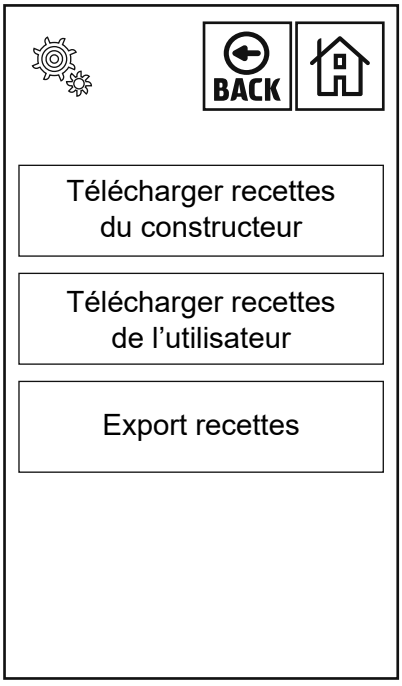


Les operations possibles dans la zone recettes sont les suivantes:

Télécharger recettes du constructeur
En utilisant la clé USB le four télécharge seulement les recettes de default et écrase les recettes stockées par le four, et cancelle aussi les modifications apportées par l'utilisateur.

Télécharger recettes de l'utilisateur
En utilisant la clé USB, le four télécharge seulement les recettes de l'utilisateur et maintien les recettes de default et leurs modifications.

Télécharger recettes
Le four télécharge sur une clé USB toutes les recettes stockées par le four en créant un logiciel pour configurer d'autres fours dans la même façon.



9.0 MAINTENANCE

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil.
Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats.

Les parties en acier inox doivent être:

1. nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse,

2. rincées à l'eau,

3. essuyées avec soin.

Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.

NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER LES PARTIES EN ACIER INOX D'APPAREIL;

NE PAS UTILISER DES PRODUITS À BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MÊME DILUÉ.

Après chaque cuisson, il faudra nettoyer tous résidus d'aliments ou de graisses dans l'enceinte de cuisson.

9.1 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit rester éteint pendant une longue durée, procéder comme suivant:

1. déconnecter l'interrupteur de protection électrique;
2. fermer le robinet d'arrêt d'eau (tous deux placés en amont de l'appareil);
3. laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs;
4. étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline.

En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou d'intervention du thermostat de sûreté, il faut éteindre l'appareil, couper le courant et l'alimentation en eau puis appeler le service après-vente.

Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé.

10.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS

Pour obtenir les meilleurs résultats nous recommandons l'utilisation de plaques de type **GASTRONORM**, disponibles en différents modèles et matériaux en fonction du type de cuisson. Il est essentiel de toujours laisser un espace d'au moins 3 cm. entre les aliments d'une plaque de cuisson et le plaque au-dessus, afin de permettre la parfaite circulation de l'air.



Est bonne règle que la hauteur de l'aliment à cuire soit similaire à celle des plaques utilisées.
Couches d'aliments très bas cuits dans des plaques de 65 ou 80 mm peuvent résulter cuits de façon inégale en raison des turbulences produites dans le flux d'air chaud.

Si l'aliment à cuire est plus haut que la plaque,
éviter d'insérer un 'autre plaque dans l'étage supérieur à laquelle intéressé par la situation décrite.

Il est possible d'effectuer simultanément les cuissons de différents aliments, à la même température, en évitant le chevauchement des saveurs, en positionnant les produits de saveur plus forte dans la partie supérieure de la chambre de cuisson et en ouvrant la vanne de purge.
Pour la sélection optimale de la température de cuisson doit être prise en compte la règle suivante : sélectionner une température inférieure d'environ 20% par rapport à celui
fixée dans les fours statiques traditionnels (avec pas de ventilation).
Le système de ventilation forcée, dont ce four est équipé, assurera une cuisson en moins de temps.

Cuisson à convection avec 0% d'humidité : cette modalité, normalement appelée "à convection", est indiqué pour toutes les cuissons dans lequel on souhaite d'obtenir des aliments sèches et croustillantes.
Pour obtenir ce résultat, il est recommandable d'ouvrir la vanne de purge afin de faciliter la sortie de la vapeur de la chambre de cuisson.

Cuisson à convection avec humidification: ce système appelé communément "mixte", c'est conseillé pour les cuissons où on veut obtenir des aliments tendres et succulents.

Cuisson à la vapeur: grâce à ce système, on peut effectuer des cuissons très pareils au bouillage dans l'eau .

La vapeur sans pression assure une cuisson homogène et délicate; la perte des vitamines et des sels minéraux est quasiment nulle et les temps de cuisson sont inférieurs à ceux habituellement nécessaires à la cuisson à l'eau.



Nous conseillons d'utiliser un bac G.N. perforé, de façon à ce que, en fin de cuisson, le produit cuit ne se trouve pas sans eau dans le fond du bac.

Au cas où l'on voudrait récupérer le jus de cuisson, glisser un bac non perforé dans les guides se trouvant sous le bac utilisé pour la cuisson.

10.1 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON

Si la cuisson n'est pas homogène:

- Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus. Un espace inférieur empêche l'air de circuler correctement.
- Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments.
- La température de cuisson est peut-être trop élevée, essayer donc de cuisiner avec des températures plus basses.
- Il n'a pas été réalisé le préchauffage. En insérant les aliments dans le four froid, l'achèvement de la température sélectionnée nécessite de un temps beaucoup plus long que celui utilisé dans le préchauffage. Pendant cette phase, la ventilation et la température à l'intérieur de la chambre ne pourraient pas être uniforme et produire un manque d'uniformité dans la cuisson.
- Ont été introduits dans le four des aliments congelés. Dans ce cas, il est préférable de décongeler les aliments à une température de 40-50 ° C, puis procéder à la cuisson.
- La décharge du four pourrait être obstrué et altérer la ventilation à l'intérieur de la chambre.
- Le joint d'étanchéité de la façade ne pourrait pas adhérer parfaitement à la porte. L'échappement de la vapeur pourrait altérer la ventilation.

Si l'aliment cuit résulte sec:

Réduire le temps de cuisson.

Baisser la température. Nous rappelons que plus la température de cuisson est basse, plus la perte en poids est limitée.

N'a pas été sélectionné la correcte valeur d'humidité pour favoriser un environnement de cuisson capable de maintenir les aliments mous et juteux.

L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.

5 - 10 - 15 x 1/1 GN - 5 - 10 x 60x40 TOUCH SCREEN