

**MODE D'EMPLOI :**

**FOUR A CONVECTION ELECTRIQUE**

**CALDERA - ACALDERA**



**Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.**

Traduit de l'anglais



CALDERA - FOUR ELECTRIQUE DOUBLE CONVECTION 4 NIVEAUX GN1/1

ACALDERA - FOUR ELECTRIQUE DOUBLE CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR 4 NIVEAUX GN1/1

### Consignes de sécurité

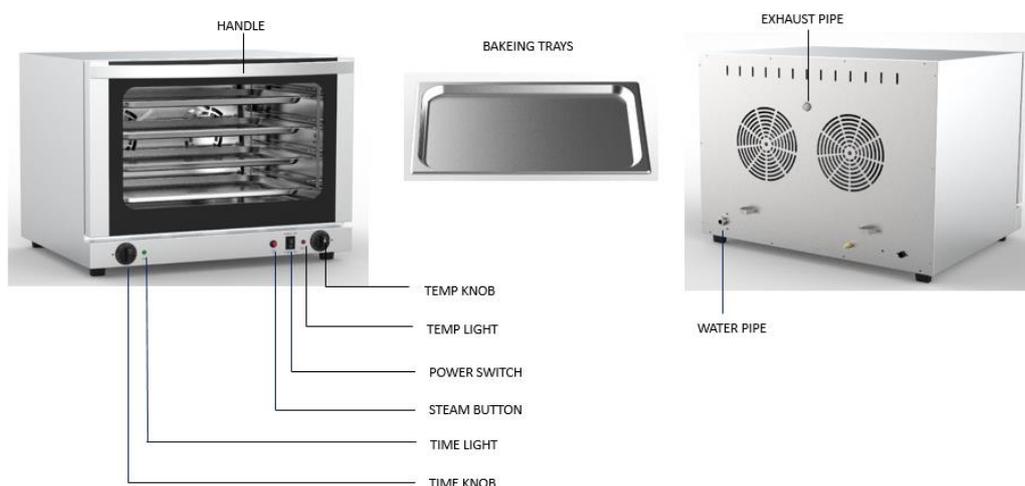
1. Lors de l'utilisation du four, vérifiez que la tension correspond à **220-240V / 50-60Hz** et placez-le sur une surface plane et stable.
2. Si nécessaire, contactez le service après-vente ou un technicien qualifié pour l'installation et la maintenance. Ne démontez pas vous-même les composants de ce produit.
3. Afin d'éviter tout risque de fuite électrique, ne plongez pas l'appareil, les câbles d'alimentation ou les prises dans l'eau.
4. Certaines surfaces deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Faites preuve de prudence lors de l'utilisation du four électrique.
5. Portez des vêtements de protection appropriés lors de l'utilisation du four électrique.
6. Pendant l'utilisation, évitez tout contact avec l'élément chauffant.
7. Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
8. Ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
9. Ce four électrique ne doit être utilisé que conformément à ce manuel et uniquement par des utilisateurs capables de s'adapter à son usage.
10. Ce four électrique n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
11. Tous les emballages doivent être tenus hors de portée des enfants et éliminés conformément aux réglementations locales.
12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
13. Lors du retrait du plateau de cuisson ou de l'ajout d'aliments, portez des gants isolants résistants à la chaleur.
14. Attention : de la vapeur ou du gaz chaud peut s'échapper de l'orifice de vapeur. Ne pas utiliser de pistolet à eau pour nettoyer l'appareil.
15. Les ustensiles autour du produit doivent être maintenus à une distance d'au moins 10 cm pour des raisons de sécurité.

**Remarque** : si le four est placé près d'un mur, celui-ci peut être brûlé ou taché. Assurez-vous que les rideaux et autres tissus ne touchent pas le four. Ne placez rien sur le dessus ou en dessous du four, sinon il pourrait s'endommager ou provoquer un incendie.

## Introduction

Veillez lire attentivement ce manuel. Un bon entretien et une utilisation correcte de cet appareil permettent de garantir les meilleures performances du four.

### Liste des composants :



Handle : Poignée

Baking trays : Plateaux de cuisson

Exhaust pipe : Tuyau d'évacuation

Water pipe : Tuyau d'eau

Temp knob : Bouton de réglage de température

Temp light : Voyant de température

Power switch : Interrupteur

Steam button : Bouton de vapeur

Time light : Voyant de temps

Time knob : Bouton de réglage de temps

3 Plateaux de cuisson fournis.

Veillez sortir le four complet et tous les accessoires, retirer les matériaux d'emballage, placer le four sur une surface plane. Raccorder le four à une entrée d'eau et à une sortie d'eau à l'aide d'un tuyau d'eau à 4 sorties.



## Qualité et service

Nous garantissons que l'emballage fourni au moment de l'expédition est complet et non endommagé.

En cas de dommages causés par une mauvaise manipulation ou par le transport logistique, veuillez contacter immédiatement votre revendeur ou l'entreprise de transport.

## Utilisation

Avant la première utilisation, le four doit être nettoyé ainsi que les ustensiles :

1. Nettoyez l'intérieur de la grille et du four électrique avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon humide.
2. Placez le plateau dans le four électrique.
3. Fermez la porte vitrée du four.
4. Réglez le bouton de température sur **maximum** et le bouton de minuterie sur **cinq minutes**.

**Remarque** : lors de la première utilisation, réglez la minuterie sur 30 minutes afin d'éliminer les odeurs particulières. Pendant cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée blanche dues au chauffage de l'huile de protection, ce qui est normal. Veillez à maintenir une bonne circulation de l'air intérieur.

5. Lorsque la minuterie revient à zéro, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
6. Une fois le four électrique refroidi, il est prêt à être utilisé.

## Remarques :

1. Avant de placer les aliments dans le plateau de cuisson, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le plateau afin d'éviter que les aliments n'adhèrent après la cuisson.
2. Lors de l'ouverture de la vitre, faites attention car une grande quantité d'air chaud peut s'échapper de la cavité interne, ce qui peut provoquer des brûlures.
3. Lors de la fermeture de la vitre, veillez à ne pas toucher la porte avec vos mains pour éviter de vous brûler les doigts.
4. Si vous n'avez pas utilisé la machine depuis longtemps, retirez la poussière ou l'humidité avant de la remettre en service.
5. Pour éviter les brûlures, ne vous approchez pas de la sortie de vapeur lorsque l'appareil est en fonctionnement.



### Réglage de la minuterie

Le bouton de minuterie fait également office d'interrupteur principal. Lorsque la minuterie est réglée sur **0**, l'alimentation est coupée.

1. Branchez le four électrique à l'alimentation principale.
2. Réglez le bouton de minuterie sur le temps souhaité (0 – 120 minutes).

**Remarque** : si le temps nécessaire est inférieur à 20 minutes, la minuterie doit d'abord être réglée sur plus de 20 minutes, puis ajustée au temps de fonctionnement souhaité.

3. L'appareil commencera à chauffer à la température réglée (voir section « réglage de la température ») et le voyant d'alimentation s'allumera.

**Remarque** : le temps peut être ajusté pendant la cuisson si nécessaire. Il suffit de tourner le bouton de minuterie pour régler le temps souhaité.

4. Lorsque la minuterie atteint **0**, une **alarme sonore** retentit et le four électrique s'éteint.

### Réglage du thermostat

1. Réglez le bouton de contrôle de température sur la température souhaitée (50 °C – 250 °C).
2. Le voyant de contrôle de température s'allume.

**Remarque** : lorsque la température du four électrique atteint la valeur réglée, le voyant de contrôle de température s'éteint.

### Réglage de l'interrupteur d'humidification

1. Utilisez un tuyau avec un raccord de 1/2" pour connecter la machine au robinet.
2. L'interrupteur d'humidification est un interrupteur à réarmement automatique. Appuyez sur l'interrupteur pour activer l'humidification pendant le fonctionnement. Relâchez l'interrupteur pour qu'il se réinitialise automatiquement et coupe l'humidification.
3. Selon les besoins de cuisson des aliments, vous pouvez appuyer sur l'interrupteur d'humidification afin d'humidifier la cavité.
4. Vérifiez régulièrement la cuisson des aliments et ajustez le temps et la température pour obtenir l'effet de cuisson souhaité.



### Nettoyage, entretien et réparation

- Avant de nettoyer le four électrique, il est nécessaire de l'éteindre et de débrancher l'alimentation.
- Le four électrique doit être refroidi avant le nettoyage.
- Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon humide.
- Séchez soigneusement à l'air libre après le nettoyage.
- Si nécessaire, veuillez contacter le revendeur ou un technicien qualifié pour l'entretien.

### Dépannage :

Problème	Causes possibles	Détails
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil électrique n'est pas allumé	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et sous tension
	Prise ou câble endommagé	Contactez le revendeur ou un technicien qualifié
	Prise endommagée	Remplacez la prise
	Alimentation électrique Défaut de câblage interne	Vérifiez l'alimentation électrique Contactez le revendeur ou un technicien qualifié
L'appareil n'atteint pas la température réglée	Panne du thermostat	Contactez le revendeur ou un technicien qualifié
	Panne de la résistance chauffante	Contactez le revendeur ou un technicien qualifié
L'appareil chauffe, mais le voyant d'alimentation ne s'allume pas	Ampoule ou voyant grillé	Contactez le revendeur ou un technicien qualifié
Le voyant d'alimentation est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas	Panne de la résistance chauffante	Contactez le revendeur ou un technicien qualifié
	Panne du thermostat	Contactez le revendeur ou un technicien qualifié
	Réglage incorrect du thermostat	Vérifiez le thermostat
La vitesse de chauffage est anormalement lente	Surface de l'appareil sale	Nettoyez la surface de l'appareil
	Panne de la résistance chauffante	Contactez le revendeur ou un technicien qualifié
Les aliments sont trop cuits ou brûlés	Panne du système d'air chaud	Contactez le revendeur ou un technicien qualifié
	Panne du thermostat	Contactez le revendeur ou un technicien qualifié

### Spécifications techniques :

Modèle	Tension	Puissance	Courant électrique	Plage de température (°C)	Plage de temps (minutes)
CALDERA ACALDERA	220-240V 50-60Hz	2900W	12,6A	50 – 250	0-120 minutes + maintien allumé

Modèle	Taille du plateau (mm)	Dimensions du produit (mm)	Dimensions de la cavité (mm)	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
CALDERA ACALDERA	530x325 (GN1/1)	675x600x502	555x360x330	29	32

### Conformité

Le marquage **WEEE** figurant sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

Afin d'éviter tout risque pour la santé humaine et/ou pour l'environnement, ce produit doit être collecté séparément, approuvé et recyclé dans des filières spécialisées avant son élimination.

Pour savoir comment procéder correctement, veuillez contacter l'autorité locale compétente en matière de gestion des déchets dans votre région.





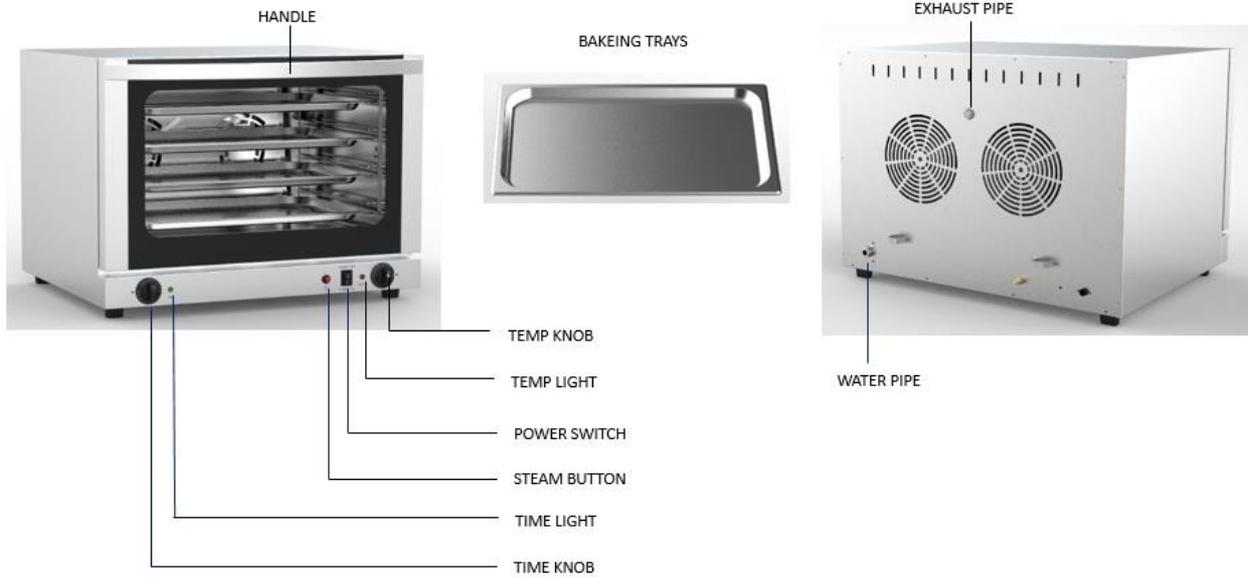
### Safety Instructions

1. When using the oven, please check whether the voltage conforms to 220-240V / 50-60Hz and place it on a flat and stable surface.
2. If necessary, contact the service agent or qualified technical personnel for installation and maintenance. Do not remove any components of this product by yourself.
3. In order to prevent leakage danger, please do not immerse electrical appliances, power lines and plugs in water.
4. Some surfaces will get hot during operation. Be careful when using the electric oven.
5. Wear appropriate protective clothing when using the electric oven.
6. During use, avoid anything from touching the heating element.
7. Always turn off and disconnect the power when not in use.
8. Not suitable for outdoor use.
9. This electric oven can only be used according to this manual and by users with adaptability.
10. This electric oven is not suitable for the use of people (including children) who perform poorly either physically, sensorially or mentally or are lack of experience and knowledge, unless the person responsible for their safety has supervised or directed their use.
11. All packages shall be kept away from children and handled in accordance with the regulations of relevant local authorities.
12. If the power cord is damaged, it must be replaced by the agent or senior qualified technician to avoid danger.
13. When taking out the baking tray and adding food, it is necessary to wear qualified heat insulation gloves.
14. Please be careful that the steam or hot gas is discharged from the steam port. Also, do not use the water spray gun to clean the machine.
15. The utensils around the product must be kept at a distance of more than 10cm for safety.

**Note:** if the oven is near the wall, the wall will be burned or stained. Make sure that curtains and other fabric are not in contact with the oven. Don't put anything on the bottom and top of the oven; otherwise, it may burn off.

### Introduction

Please read this manual carefully. Proper maintenance and operation of this machine can give full play to the best performance of the electric oven.



### Package List

The Detailed List:

Model	Tray	Glove	User manual
CALDERA ACALDERA	3 baking trays	Self-provided	1 pc
Machine installation: please take out the whole machine and all accessories, remove the packaging materials, put the machine on a flat desktop, and connect the water source and back part with a 4-tap water pipe.			

Quality and service will be provided to ensure that the packaging provided at the time of packaging is complete and undamaged.

If you find any man-made damage or logistics transportation damage during transportation, please contact your dealer or logistics company immediately.

### Operation

Before use for the first time, the oven must be cleaned and the utensils must be cleaned:

1. Clean the inside of the grill and electric oven with warm soapy water and wet cloth.
2. Put the tray in the electric oven.
3. Close the oven glass door.
4. Set the temperature knob to "maximum" and the timer knob to "five minutes". **Note:** when using for the first time, please adjust the knob to 30 minutes to eliminate peculiar smell. During this period, it may emit peculiar smell and white smoke due to heating of the protective oil, which is a normal phenomenon. At the same time, please keep indoor air circulation.
5. When the timer is set to zero, turn off the oven and unplug the power cord.
6. After the electric oven is cooled, it can be used.



**Notes:**

1. Before putting food into the baking tray, please apply a layer of cooking oil on the baking tray to avoid food from sticking on the baking tray after baking.
2. When opening the glass, please be careful that a large amount of hot air is rushed out of the inner cavity to avoid scalding.
3. When closing the glass, please be careful not to touch the door with your hands to avoid from scalding your fingers.
4. If you haven't used this machine for a long time, please remove the dust or moisture before using it.
5. Avoid scalding. Do not approach the steam exhaust port when the machine is working.

**Set Timer**

The timer knob is also the power switch. When the timer is set to "0", the power is off.

1. Connect the electric oven to the main power supply.
2. Set the timer knob to the required time (0 – 120 minutes). **Note:** if the time needed is less than 20 minutes, the timer must be adjusted to more than 20 minutes, and then adjust to desired time to work.
3. The device will start heating to the set temperature (see "set temperature"), and the power indicator will light up. **Note:** Time can be adjusted during cooking if necessary. Just use the timer knob to adjust the settings as needed.
4. When the timer reaches "0", you will hear "alarm" and then the electric oven will close.

**Set Thermostat**

1. Adjust the temperature control knob to the required temperature (50 °C - 250 °C).
2. The temperature control indicator will be on.

**Notes:** When the temperature of the electric oven reaches the set temperature, the temperature indicator light will go out.

**Set Humidification Switch**

1. Use a hose with a 1 / 2 "connector to connect the machine to the tap.
2. The humidification switch is an automatic reset switch. Press the switch to humidify the machine when working. Release the switch to automatically reset to turn off the humidification.
3. In line with food cooking requirements, you can press the humidification switch to humidify the cavity.
4. Check the food baking regularly, and adjust the time and temperature to achieve the desired baking effect.

**Cleaning, Maintenance and Repair**

- Before cleaning the electric oven, it is necessary to turn off the oven and disconnect the power supply.
- The electric oven must be cooled before cleaning.
- Clean the outside of the oven with warm soapy water and a damp cloth.
- Air dry thoroughly after cleaning.
- If necessary, please contact the agent or senior qualified technical personnel for maintenance.



### Trouble Shooting

If your electric oven fails, please call for help to check.

Problem	Possible Causes	Details
The machine is broking	Electrical equipment is not turned on	Check that the device is properly plugged in and powered on
	Plug and lead damaged	Contact the agent or senior qualified technician
	Plug damage	Replace plug
	Power supply	Check power supply
	Internal line fault	Contact the agent or senior qualified technician
The machine does not reach the set temperature	Thermostat failure	Contact the agent or senior qualified technician
	Heating tube failure	Contact the agent or senior qualified technician
The machine is heated, but the power indicator is not on	The bulb or indicator light is burnt out	Contact the agent or senior qualified technician
The power indicator is on, but the appliance is not heated	Heating tube failure	Contact the agent or senior qualified technician
	Thermostat failure	Contact the agent or senior qualified technician
	Incorrect thermostat setting	Check the thermostat
Heating speed is abnormally slow	Product surface is not clean	Clean product surface
	Heating tube failure	Contact the agent or senior qualified technician
To overcook or scorch food in cooking	Hot air failure	Contact the agent or senior qualified technician
	Thermostat failure	Contact the agent or senior qualified technician

### Technical specifications

Model	Voltage	Power	Electric Current	Temperature Range (°C)	Time Range (Minutes)
CALDERA ACALDERA	220-240V 50-60Hz	2900W	12.6A	50-250	0-120 minutes + stay on

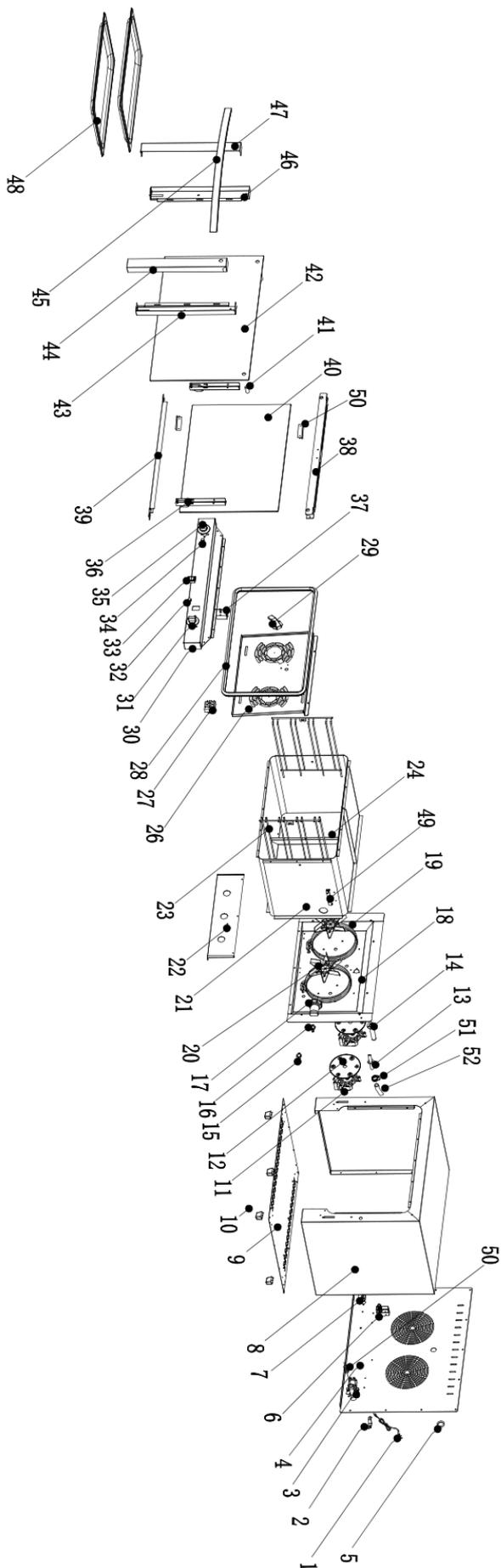
Model	Tray Size (mm)	Product Size (mm)	Cavity Size (mm)	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)
CALDERA ACALDERA	530x325 (GN1/1)	675x600x502	555x360x330	29	32

### Compliance

The WEEE mark on this product indicates that this product shall not be treated as domestic waste. In order to prevent possible harm to human health and / or the environment, the product must be approved and recycled for environmental safety before disposing. How to deal with it correctly, please contact the local authority in charge of garbage disposal in your area



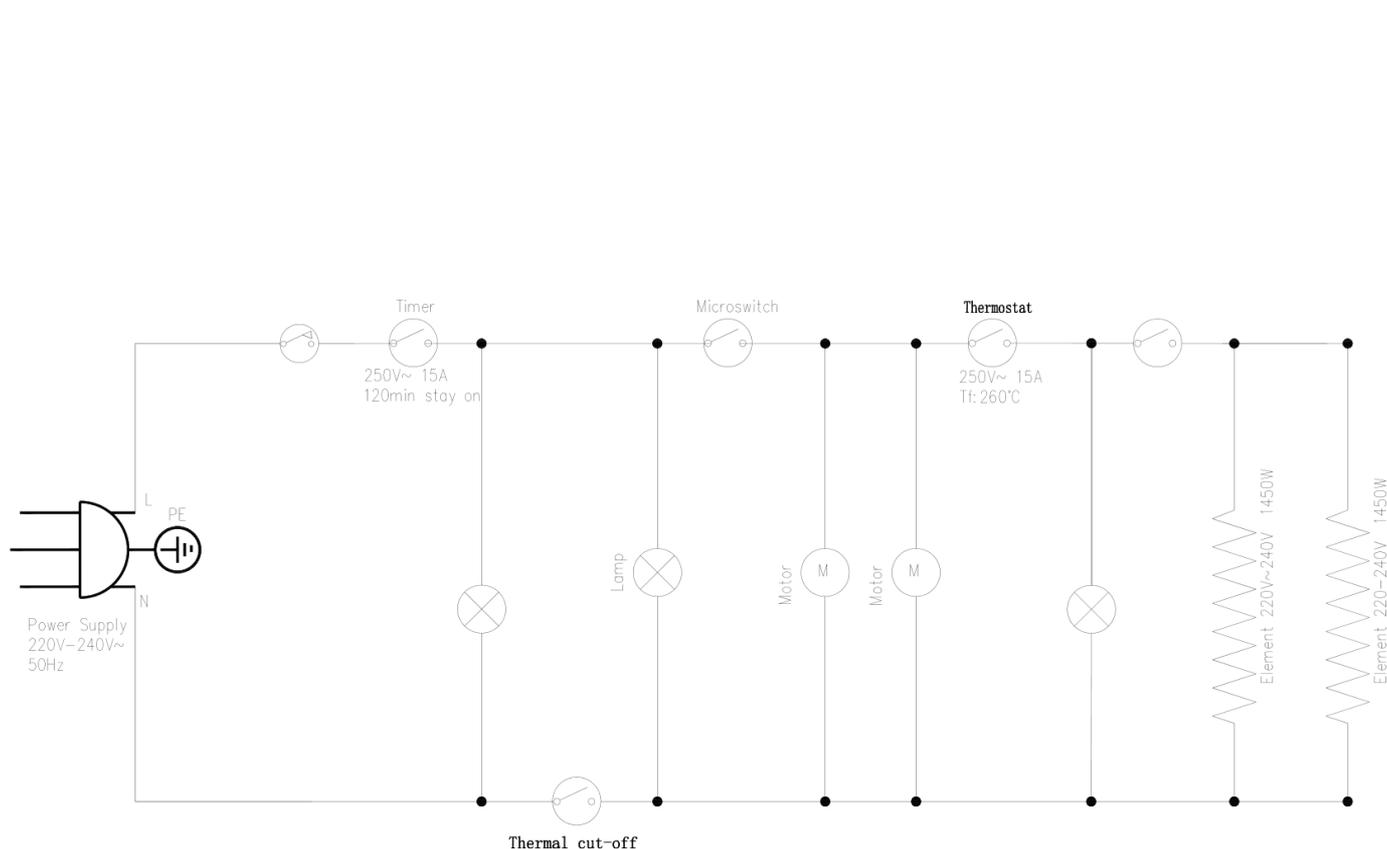
VUE ECLATEE



PIECES DETACHEES :

N°	Name	Description	Specification	QTT
1	Power cord	Câble d'alimentation	H07RN-F 3*1.5mm2	1
2	Backstop	Butée arrière	Tôle galvanisée	2
3	Solenoid valve	Électrovanne	GWX-T27AW4N2-220V	1
4	Back cover	Capot arrière	Tôle galvanisée	1
5	Silicone	Joint en silicone anti-vibrations	Silicone	1
6	Switch	Interrupteur	250V/16A	1
7	Cord clamp	Serre-câble	PA 66+15 %GF	1
8	Housing	Carrosserie	INOX430	1
9	Bottom cover	Plaque inférieure	Tôle galvanisée	1
10	Foot	Pied	PBT+15 %GF	4
11	Motor	Moteur	YJ64-25A	2
12	Motor-Support	Support moteur	Tôle galvanisée	2
13	Water piper Assembly	Ensemble tuyau d'arrivée d'eau	INOX201 Ø12*65	1
14	Release pipe	Tuyau d'évacuation vapeur	INOX201 Ø16*50	1
15	Non-self resetting thermal cut-out	Limiteur thermique non réarmable	KDS168 270°C	1
16	Resetting thermal cut-out	Limiteur thermique réarmable	KDS168 270°C	1
17	Light assembly	Ensemble lampe	X555 230V/15w	1
18	Back cover-in side	Plaque arrière interne	INOX430	1
19	Heater	Résistance chauffante	230V/1450W	2
20	Fan blade	Pale de ventilateur	INOX430	2
21	Cavity	Cavité	INOX430	1
22	Cavity support	Support de cavité	Tôle galvanisée	1
23	Comal support	Support de grille	INOX201	2
24	Partition	Séparateur	INOX430	1
25	Support screw	Vis de support de grille	INOX202	2
26	Fan cover	Capot de ventilateur	INOX430	1
27	Timer	Minuterie	250V/16A 120min Stay on 250V/16A	1
28	Sealing	Joint d'étanchéité	Silicon	1
29	Steam block	Déflexeur de vapeur	INOX430	1
30	Control panel	Panneau de commande	INOX430	1
31	Timer knob	Bouton de minuterie	ABS PA757	1
32	Timer light	Voyant de minuterie	PC	1
33	Steam switch	Interrupteur vapeur	KCD 4	1
34	Thermostat light	Voyant de thermostat	PC	1
35	Thermostat knob	Bouton de thermostat	ABS PA757	1
36	Hinge assembly	Charnière de porte (ensemble)	Tôle galvanisée	2
37	Thermostat	Thermostat	WYE-250J	1
38	Top support for glass	Support supérieur de vitre	INOX430	1
39	Bottom support for glass	Support inférieur de vitre	INOX430	1
40	Glass-in side	Vitre intérieure	Verre	1
41	Handle support	Support de poignée	PBT+15 %GF	2
42	Glass-out side	Vitre extérieure	Verre	1
43	Right support-in side	Support intérieur droit de porte	INOX430	1
44	Right support-out side	Cadre extérieur droit	INOX430	1
45	Handle	Poignée	Aluminium	1
46	Left support-in side	Support intérieur gauche de porte	INOX430	1
47	Left support-out side	Cadre extérieur gauche	INOX430	1
48	Comal	Plaque de cuisson	INOX201 530*325*0.6	1
49	Sensor Fixed	Support de sonde	INOX304	1
50	Nozzle	Buse vapeur	Laiton	1
51	Clamp	Collier de serrage	INOX304	2
52	Water pipe	Tuyau en silicone	Silicone 10mm	1

Schéma électrique :





CE