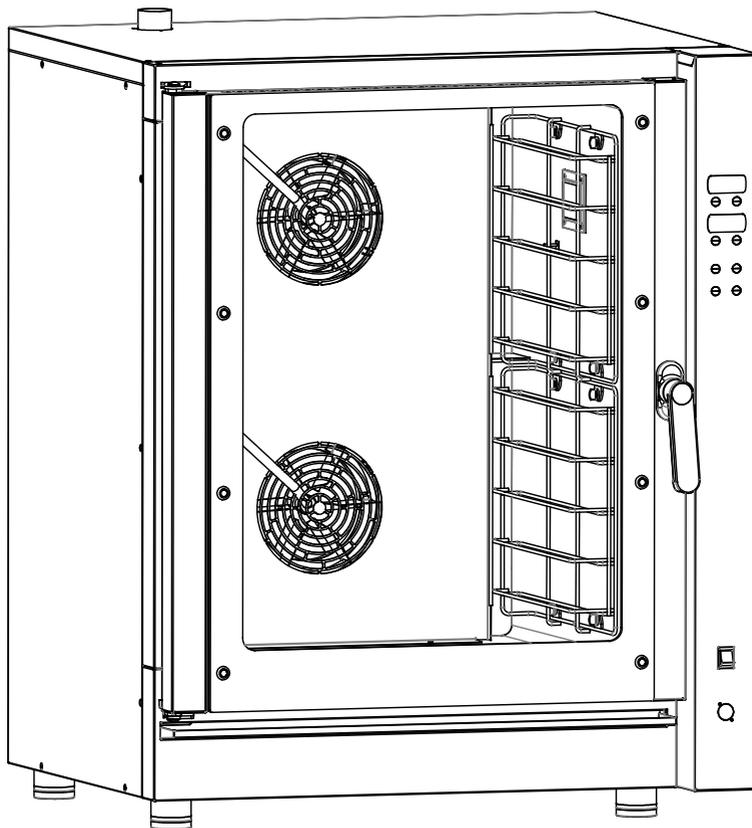


VULCAIN

FOUR MIXTE



CE

MODE D'EMPOI **FR**



CE

Rev. I_2019

L2G
FRANCE

FOOD PROCESS EQUIPMENT

Produced by
bm



Bienvenue

Le producteur vous remercie pour avoir choisi un des produits de notre gamme.
Nous vous invitons à lire très attentivement ce manuel : ceci garantira une utilisation optimale de votre armoire réfrigérée.

Traduction de la notice originale

ATTENTION LIRE L'INSTRUCTION

FRANCAIS - RAEE - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques
Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normes en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la norme en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareils électriques et électroniques.

⚠ Afin de permettre un bon fonctionnement du produit, faire attention aux indications suivantes: Retirer le film de protection qui recouvre les parties de l'appareil avant de le mettre en marche. - S'assurer que la zone autour de l'appareil est propre et libre.- Le mur du fond où est placé le four doit être en matériau NON inflammable. - Le four doit être parfaitement nivelé pour pouvoir fonctionner correctement.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou quoiqu'il en soit par une personne possédant une qualification similaire, de manière à éviter tout risque.

⚠ La pression de l'eau d'alimentation doit être comprise entre 1,5 bar et 2,5 bar. Il est conseillé d'utiliser un système d'adoucissement de l'eau en alimentation pour maintenir la dureté de l'eau inférieure à 3°F. La calcification des composants due à l'absence d'utilisation d'un système de détartage entraîne des interventions techniques non comprises dans la garantie du four. Le raccordement au réseau d'eau doit toujours passer à travers un robinet d'arrêt.

⚠ Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore et ses solutions diluées, la soude caustique, les produits nettoyants abrasifs, l'acide muriatique ou d'autres produits qui peuvent rayer ou émailler. A la fin de chaque cycle de cuisson, extraire les grilles ou les plaques, nettoyer les parties intérieures et extérieures du four, en utilisant uniquement de l'eau tiède avec des produits nettoyants non agressifs et en ayant soin, ensuite, de sécher toutes les parties humides, avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de jet d'eau ni de lances haute pression pour laver les parties intérieures et extérieures du four dans la mesure où cela pourrait endommager les pièces électriques.

⚠ Danger renversement Plateaux avec un four plus grand de hauteur 1,6 m

⚠ Il est recommandé d'effectuer le nettoyage quand la vitre est froide.

⚠ De la vapeur chaude peut s'échapper du four (il existe un risque de brûlure). Utiliser le four uniquement pour la cuisson des aliments. La vapeur produite par le four peut rendre le sol glissant. Adopter les moyens adéquats de protection contre la chaleur en cas d'aliments chauds.

⚠ Cet équipement peut être utilisé et nettoyé uniquement par des sujets majeurs (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par les réglementations locales) se trouvant dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.

⚠ Toujours attendre que le four ait refroidi et, en faisant attention à ne pas toucher les résistances qui se trouvent à l'intérieur, effectuer le remplacement.

⚠ Toutes ces opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié !

⚠ Faire attention quand on démonte la porte de l'appareil car celle-ci est lourde!

⚠ Risque d'électrocution et de brûlure! Ne pas démarrer le four sans avoir remis en place le couvercle de l'ampoule !

⚠ Quand on remplace des pièces et si on prévoit de débrancher la fiche, il doit être clairement indiqué que le débranchement de la fiche doit être effectué de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, de n'importe quel endroit d'où il accède, que la fiche reste débranchée.

⚠ Toutes les interventions d'entretien, de nettoyage et de réparation doivent être effectuées quand l'appareil est éteint et hors tension.

Le poids maximum pour chaque plat à feu, dans les cuissons à la vapeur, est de 3,5 kg, si possible distribué uniformément sur toute la surface du plat à feu.

ÉMISSION DE BRUIT: Moins que 70 dB PRESSION DE L'EAU: 150 ÷ 200 kPa PUISSANCE d'ÉCLAIRAGE: 40W



INTRODUCTION

MANUEL D'UTILISATION
CONSERVATION DU MANUEL

DESCRIPTION

1 EMPLACEMENT

- 1.1 TRANSPORT
- 1.2 DECHARGEMENT / DIMENSIONS / POIDS
- 1.3 EMBALLAGE
- 1.4 POSITIONNEMENT
- 1.5 DISTANCES MINIMALES PAR RAPPORT AU MUR
- 1.6 POSITIONNEMENT ET REGLAGE DES PIEDS

2 BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE

- 2.1 ALIMENTATION ELECTRIQUE
- 2.2 RACCORDEMENT DE LA BORNE EQUIPOTENTIELLE
- 2.3 RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

3 PREPARATION DU FOUR POUR LA PREMIERE UTILISATION

- 3.1 NETTOYAGE INITIAL
- 3.2 DEMARRAGE DU FOUR
- 3.3 RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU
- 3.4 RACCORDEMENT A L'EVACUATION D'EAU

4 NETTOYAGE

- 4.1 NETTOYAGE DU FOUR
- 4.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
- 4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE
- 4.4 NETTOYAGE DU VENTILATEUR

5 LIGNES DIRECTRICES GENERALES

- 5.1 METTRE LES ALIMENTS DANS LE FOUR
- 5.2 DISTANCE ENTRE LES PLAQUES ET/OU LES GRILLES

6 ENTRETIEN

- 6.1 CONTROLES PERIODIQUES
- 6.2 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU JOINT DE LA PORTE
- 6.3 DEMONTAGE/REPLACEMENT VITRE INTERIEURE
- 6.4 MONTAGE/DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR
- 6.5 DEMONTAGE DES CREMAILLERES (SUPPORTS PLAQUES)
- 6.6 REMPLACEMENT DES AMPOULES
- 6.7 DEMONTAGE DU CARTER DU VENTILATEUR ET DEMONTAGE/REPLACEMENT DU VENTILATEUR
- 6.8 DEMONTAGE / REMPLACEMENT MOTO-VENTILATEUR
- 6.9 REMPLACEMENT DES RESISTANCES ELECTRIQUES
- 6.10 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES OU D'INACTIVITE PROLONGEE

7 GESTION DES DECHETS - ELIMINATION DES MATERIAUX

- 7.1 ELIMINATION DES MATERIAUX ET GESTION DES DECHETS
- 7.2 COMMANDER DES PIECES DETACHEES

CLAVIER

Pag.4

Pag.4

Pag.4

Pag.5

Pag.6

Pag.6

Pag.6

Pag.6

Pag.6

Pag.6

Pag.7

Pag.7

Pag.7

Pag.8

Pag.8

Pag.8

Pag.8

Pag.8

Pag.9

Pag.9

Pag.9

Pag.9

Pag.9

Pag.9

Pag.10

Pag.10

Pag.10

Pag.11

Pag.11

Pag.12

Pag.12

Pag.12

Pag.13

Pag.14

Pag.15

Pag.15

Pag.16

Pag.16

Pag.17

Pag.17

Pag.17

Pag.18

Pag.18

Pag.18

Pag.19

INTRODUCTION

Instructions traduites de l'italien

Les « FOURS VULCAIN » ont été construits conformément aux normes globales de la communauté concernant la libre circulation des produits industriels et commerciaux dans les produits de l'Union Européenne.

Avant de procéder à toutes les opérations sur les produits, il est recommandé de lire attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien. De plus, il est important de suivre toutes les réglementations actuellement en vigueur (chargement-déchargement, installation du produit, branchements électriques, positionnement de l'équipement, élimination de l'appareil.

Par conséquent, les appareils sont fournis avec toute la documentation imposée par ces normes.

La société ne pourra être tenue responsable d'aucune casse, d'aucun accident ni d'aucune panne dérivant d'une non-conformité, y compris une non conformité pour ne pas avoir respecté les instructions de ce manuel. Il est en de même pour l'exécution de modifications, l'exclusion des sécurités électriques ou le démontage des protections prévues par le constructeur qui compromettent gravement les conditions de sécurité, les variantes, et/ou les installations d'accessoires non autorisés ou de négligence, et dans tous les cas où le défaut est provoqué par des phénomènes étrangers au fonctionnement normal du produit (phénomènes atmosphériques, foudre, surtensions du secteur, alimentation électrique irrégulière ou insuffisante, etc.).

L'entretien exige des opérations faciles qui peuvent être effectuées exclusivement par un technicien spécialisé.

MANUEL D'UTILISATION

Le manuel d'utilisation et d'entretien fait partie intégrante du four et doit être consultable facilement et immédiatement par les opérateurs et/ou technicien qualifié et/ou agent de maintenance, pour accomplir, de manière correcte et sûre, toutes les opérations d'installation, de mise en marche, de démontage et de mise au rebut de l'appareil. Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient toutes les informations nécessaires à gérer l'appareil avec une attention particulière à la sécurité.

CONSERVATION DU MANUEL

Le manuel d'utilisation et d'entretien doit être conservé en parfait état et dans un lieu sûr, protégé de l'humidité et des sources de chaleur, durant toute la durée de vie du produit, même en cas de passage de propriété à un autre utilisateur, car il contient toutes les informations pour mettre au rebut/recycler correctement l'appareil. Il doit être conservé à proximité immédiate de l'appareil afin de simplifier sa consultation. Il est recommandé d'utiliser le manuel avec soin afin de ne pas en compromettre le contenu. Ne retirer, déchirer ni récrire des parties du manuel sous aucun prétexte.

LE CONSTRUCTEUR SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS TECHNIQUES A SES PRODUITS SANS PREAVIS.



ATTENTION

La Société, en qualité de producteur des équipements auxquels se réfère ce manuel d'utilisation et de maintenance, ne fabrique pas de matériels ni d'objets actifs destinés à être mise en contact avec des produits alimentaires (art. 1 alinéa 2 lettre a Rég. 1935/2004) ; au-delà de cela, il est raisonnable de considérer que tous les matériaux utilisés pour la fabrication de ces équipements ne transfèrent par leurs composants aux produits alimentaires dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles (art. 1 alinéa 2 lettre c Rég. 2023/2006), ce qui est confirmé d'ailleurs par des tests en laboratoire. De la même manière, l'utilisateur doit protéger tous les produits alimentaires avec des emballages ou des récipients, et donc avec des matériaux et des objets, conformes au règlement (CE) 1935/2004 avec rappel explicite au règlement (CE) 2023/2006 qui établit les normes relatives aux bonnes pratiques de fabrication (GMP), normes ne concernant pas le fabricant des équipements susdits.

DESCRIPTION

Ce manuel se réfère aux « FOURS A CONVECTION / VAPEUR » adaptés à la cuisson professionnelle des aliments. Pour usage interne, ne convient pas pour l'entretien des aliments.

Types de cuisson :

CUISSON A CONVECTION :



CONVECTION + LES RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES DES VENTILATEURS

Les fours sont équipés d'une aération mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson

CUISSON DELTA T (en option) :

Ce type de cuisson maintient une différence de température constante entre la chambre du four et la température à cœur des aliments grâce à la sonde à cœur.

CUISSON AVEC FONCTIONS (VERSIONS AVEC RÉSISTANCE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON)



VAPEUR H₂O

Injection d'eau dans la chambre de cuisson en mode manuel ou automatique



CUISSON AVEC SONDE A COEUR ET Δ °T

Ce type de cuisson maintient une différence de température constante entre la chambre du four et la température à cœur des aliments grâce à la sonde à cœur.



SEULEMENT VENTILATEURS (REFROIDISSEMENT)



CONVECTION + LES RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES DES VENTILATEURS

Les fours sont équipés d'une aération mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson

REGENERATION:

Réchauffement et régénération optimale d'aliments précuits ou d'aliments morts.



ATTENTION

Toutes les opérations concernant les points :

- «1 EMBLACEMENT» Pag. 6
- «2 BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE» Pag. 7
- «3 PREPARATION DU FOUR POUR LA PREMIERE UTILISATION» Pag. 8
- «6 ENTRETIEN» Pag. 12

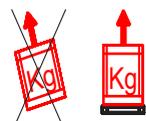
doivent être effectuées par un personnel technique hautement qualifié.

I EMBALLAGE

Avant de décharger ou charger et de positionner le four dans le magasin ou la cuisine, **il est recommandé de lire attentivement ce manuel d'instruction** notamment les chapitres concernant le déchargement et le chargement, les dimensions, le poids, du four en objet.

I.1 TRANSPORT

NON OUI



Il est recommandé de toujours transporter le four en position verticale (comme indiqué sur l'emballage).



Ne pas incliner le produit !

I.2 DECHARGEMENT / DIMENSIONS / POIDS



Les opérations de déchargement / chargement du produit doivent être effectuées par du personnel autorisé.

La société décline toute responsabilité de ne pas respecter les règles de sécurité en vigueur en la matière.

Pour une manipulation en fonction du poids, il est recommandé, si nécessaire, d'utiliser un chariot élévateur à fourche. Ne soulevez pas le four en le prenant par la poignée ou par la vitre avant, mais en le saisissant par les côtés.

I.3 EMBALLAGE

Au moment de la livraison, vérifier que l'emballage est intact et qu'il n'ai subi aucun dommage durant le transport. Retirer la fixation qui tient la boîte à sa palette ; retirer l'emballage en carton ; le mettre dans la bonne position puis retirer la protection adhésive blanche de l'acier inoxydable. La récupération et le recyclage des matériaux d'emballage tels que le plastique, le fer, la boîte en carton et le bois, aideront à protéger les matières premières et à réduire le gaspillage. Merci de consulter votre annuaire téléphonique pour l'élimination des matériaux et des décharges autorisées.

I.4 POSITIONNEMENT

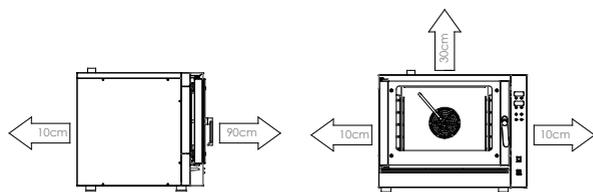


ATTENTION

Afin de permettre un bon fonctionnement du produit, faire attention aux indications suivantes :

- Retirer le film de protection qui recouvre les parties de l'appareil avant de le mettre en marche.
- S'assurer que la zone autour de l'appareil est propre et libre.
- Le mur du fond où est placé le four doit être en matériau **NON inflammable**.
- Le four doit être **parfaitement nivelé** pour pouvoir fonctionner correctement (voir paragraphe I.6 POSITIONNEMENT ET REGLAGE DES PIEDS)

I.5 DISTANCES MINIMALES PAR RAPPORT AU MUR



Pour permettre à l'équipement d'être performant, il convient de respecter les distances MINIMUM PAR RAPPORT AU MUR comme indiqué ci-dessous.

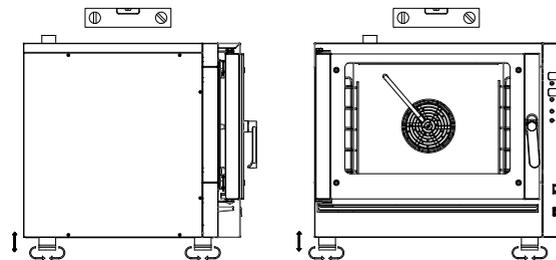
MAINTENIR UNE DISTANCE DE 10 CM SUR LES COTES ET A L'ARRIERE DU FOUR



ATTENTION

L'équipement ne doit pas être posé sur le sol.

I.6 POSITIONNEMENT ET REGLAGE DES PIEDS



Placer le four dans une position parfaitement verticale, en agissant si nécessaire sur les pieds à vis du meuble pour en régler le niveau. Vérifier la planéité à l'aide d'un niveau à bulle. Le four doit être parfaitement nivelé pour pouvoir fonctionner correctement et permettre l'évacuation correcte de l'eau. Ceci permet également d'éviter les vibrations bruyantes du moteur.

2 BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE

2.1 ALIMENTATION ELECTRIQUE



L'installation et les branchements électriques doivent être effectués en conformité avec les règles électriques en vigueur. Ces opérations doivent être exécutées par du personnel qualifié.

La société décline toute responsabilité dérivant du non respect des règles susmentionnées.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Avant de brancher l'appareil, il est nécessaire de le nettoyer entièrement et avec soin avec de l'eau tiède, sans produits nettoyants agressifs et de sécher toutes les parties humides avec un chiffon doux.

Pour effectuer un branchement correct, il est nécessaire de procéder comme suit :

- Installer un disjoncteur différentiel et vérifier que la fréquence/tension de la ligne correspond aux valeurs indiquées sur la plaque d'identification du four
- Vérifier la tension d'alimentation au niveau de la prise, à savoir celle nominale $\pm 10\%$ au moment de l'allumage.
- Installer un interrupteur en amont, avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
- Il est nécessaire que la section du câble de branchement soit proportionnelle à la consommation d'énergie de l'appareil
- La loi exige que l'appareil soit raccordé à la terre. Par conséquent, il est nécessaire de le raccorder à un branchement à la terre efficace.



La fiche électrique du four doit toujours être branchée à une prise fixe.

Il est interdit de brancher la fiche électrique du four à une rallonge et/ou un réducteur.

Sections minimales du câble d'alimentation:

5 PLATEAUX:	$\varnothing 2,5 \text{ mm}^2$	max longueur 3mt
10 PLATEAUX:	$\varnothing 4,0 \text{ mm}^2$	max longueur 3mt

Type du câble d'alimentation

NEOPRENE CABLE H07RN-F 5G4



ATTENTION

Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou quoiqu'il en soit par une personne possédant une qualification similaire, de manière à éviter tout risque.

2.2 RACCORDEMENT DE LA BORNE EQUIPOTENTIELLE

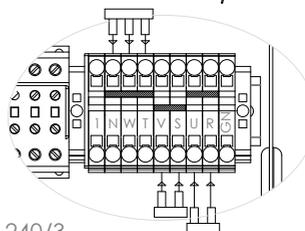
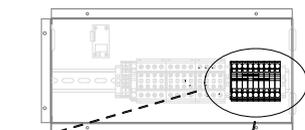
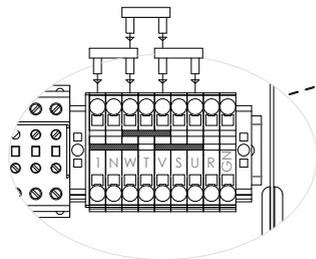


Brancher le four à la terre et l'intégrer au circuit équipotentiel.
La borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière du four et elle peut être identifiée grâce au symbole international indiqué dans la figure

2.3 RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

-a

380-415/3+N



220-240/3

- Dévisser les vis qui fixent le panneau latéral droit et l'enlever.
- Dévisser les 4 vis qui fixent le couvercle du compartiment du tableau électrique et l'ouvrir.
- Passer le câble d'alimentation dans le presse-étoupe présent sur la partie postérieure du four et le serrer; passer le câble dans le passage du cadre électrique.
- Brancher le câble d'alimentation aux bornes N-L1-L2-L3-PE.
- Pour alimentation 3F+N+PE 380V4ISV ou L1 - L2- L3
- Pour alimentation 220V3F

3 PREPARATION DU FOUR POUR LA PREMIERE UTILISATION

3.1 NETTOYAGE INITIAL

- Retirer les supports de grilles, les plats se trouvant à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois voir «4 NETTOYAGE» Pag. 9

3.2 DEMARRAGE DU FOUR



ATTENTION

Avant de mettre l'interrupteur sur ON (allumage) de l'équipement, il est nécessaire de vérifier ce qui suit :

Ne pas avoir les mains humides ou mouillées

Que les surfaces du four et le sol soient secs

Que la porte du four soit fermée ; si ce n'est pas le cas, le microrupteur de sécurité intervient pour bloquer le fonctionnement du four. Celui-ci reprendra à fonctionner à la fermeture de la porte.

Après avoir effectué les vérifications susmentionnées, il sera possible d'allumer le four.

3.3 DEMARRAGE DU FOUR

Raccorder le four au réseau d'eau (eau potable) en utilisant les tuyaux et raccords flexibles avec raccords 3/4.
Pression de l'eau : 150 : 250 kPa / 1,5 : 2,5 bar



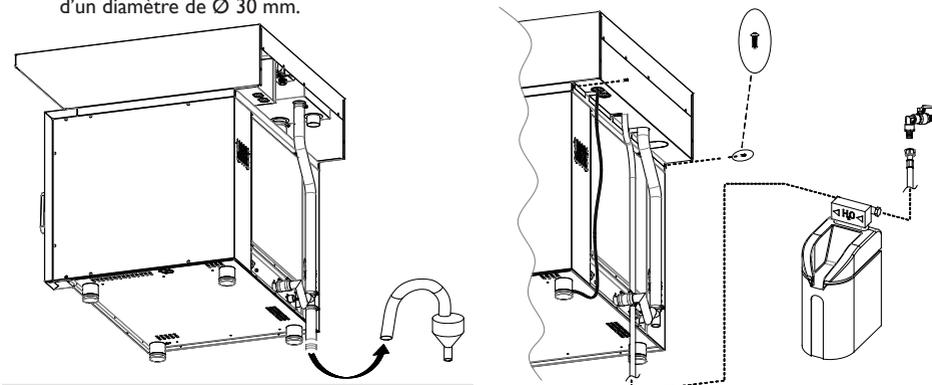
ATTENTION

La pression de l'eau d'alimentation doit être comprise entre 150 : 250 kPa / 1,5 : 2,5 bar. Il est conseillé d'utiliser un système d'adoucissement de l'eau en alimentation pour maintenir la dureté de l'eau inférieure à 3°F. La calcification des composants due à l'absence d'utilisation d'un système de détartrage entraînent des interventions techniques non comprises dans la garantie du four.

Le raccordement au réseau d'eau doit toujours passer à travers un robinet d'arrêt.

3.4 RACCORDEMENT A L'EVACUATION D'EAU

- Appliquer un siphon Ø 30 mm à l'évacuation du four
- Connecter le siphon au système d'évacuation des eaux en utilisant des tuyaux et des raccords flexibles d'un diamètre de Ø 30 mm.



ATTENTION

Ne pas réduire le diamètre de l'évacuation en dessous de Ø 30 mm

4 NETTOYAGE

4.1 NETTOYAGE DU FOUR

Toutes les procédures doivent être effectuées avec l'appareil à l'arrêt, en mettant le four hors tension. Attendre que le four se soit refroidi pour commencer le nettoyage ou l'entretien. Il est recommandé que le premier nettoyage, au moins, soit effectué par du personnel spécialisé.



Attention ! Pendant les interventions de nettoyage, il est fortement recommandé d'utiliser des gants de travail.



ATTENTION

Il est indispensable de maintenir, tous les jours, les parties intérieures et extérieures propres.

Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore et ses solutions diluées, la soude caustique, les produits nettoyants abrasifs, l'acide muriatique ou d'autres produits qui peuvent rayer ou émailler. A la fin de chaque cycle de cuisson, extraire les grilles ou les plaques, nettoyer les parties intérieures et extérieures du four, en utilisant uniquement de l'eau tiède avec des produits nettoyants non agressifs et en ayant soin, ensuite, de sécher toutes les parties humides, avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de jet d'eau ni de lances haute pression pour laver les parties intérieures et extérieures du four dans la mesure où cela pourrait endommager les pièces électriques.

4.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Après chaque processus de cuisson, en fonction de l'utilisation du four, la chambre de cuisson doit être nettoyée pour éliminer les éventuels résidus de nourriture et la graisse. Pour le nettoyage du four, utiliser un produit dégraissant adapté en respectant les indications, le mode d'emploi et les avertissements. De plus, il convient de se rappeler que pour nettoyer la chambre de cuisson, le four pourrait être allumé et amené à une certaine température ; il faut donc également faire attention à ce qui suit :

- Ouvrir le four avec prudence, amené à température, en faisant attention à la peau et aux yeux ;
- Retirer les grilles ou les plaques de la chambre de cuisson et les nettoyer séparément.

4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE



ATTENTION

Il est recommandé d'effectuer le nettoyage quand la vitre est froide. Ne jamais utiliser de produits abrasifs tels que les éponges type scotch brite, les éponges métalliques ou autre. Consulter le paragraphe «6.3 DEMONTAGE/REPLACEMENT VITRE INTERIEURE» Pag. 13, pour effectuer un nettoyage plus minutieux.

4.4 NETTOYAGE DU VENTILATEUR

Contrôler régulièrement l'état de propreté du ventilateur, en faisant attention à ce qu'aucune accumulation de graisse excessive ne se dépose sur ses pales. Utiliser un produit spécifique pour acier. Consulter le paragraphe «6.7 DEMONTAGE DU CARTER DU VENTILATEUR ET DEMONTAGE/REPLACEMENT DU VENTILATEUR» Pag. 16, pour effectuer un nettoyage plus minutieux.

5 LIGNES DIRECTRICES GENERALES



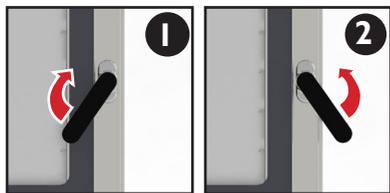
ATTENTION

De la vapeur chaude peut s'échapper du four (il existe un risque de brûlure).

Utiliser le four uniquement pour la cuisson des aliments.

La vapeur produite par le four peut rendre le sol glissant.

Adopter les moyens adéquats de protection contre la chaleur en cas d'aliments chauds.



ouverture partielle de la porte ouverture totale de la porte

Pour éviter les sorties de vapeur par l'ouverture de la porte, le four est doté d'un système d'ouverture de sécurité qui permet d'ouvrir la porte en 2 étapes :

- **Ouverture partielle avec arrêt de sécurité** en tournant la poignée vers la gauche (1) (sortie de vapeur par les côtés de la porte)
- **Ouverture totale de la porte** en tournant la poignée vers la gauche (1) (ouverture minimale) puis vers la droite (2).



ATTENTION

Cet équipement peut être utilisé et nettoyé uniquement par des sujets majeurs (>18 ans en Europe ou autres limites définies par les réglementations locales) se trouvant dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail. L'équipement professionnel peut aussi être utilisé par des stagiaires, dans les projets d'alternance travail-école, en application de la réglementation locale en vigueur, à condition qu'ils soient sous la surveillance étroite d'un tuteur, tels que les sujets majeurs cités ci-dessus ; les stagiaires doivent être dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.



Toujours rester à distance de l'appareil en marche quand on ouvre la porte. L'appareil ne doit pas être utilisé posé au sol.



ATTENTION

- Il est interdit de placer le four à proximité de murs facilement inflammables, faire attention à revêtir et à isoler ces zones.
- Ne pas placer le four à proximité de murs, de cloisons, de décorations, de laminés en plastique ou de mastic dans la mesure où les parois du four pourraient être chaudes et donc endommager ces matériaux (formation de bulles, déformation de la surface ou détachement du revêtement).
- Ne pas utiliser de plaques avec des bords plus hauts que nécessaire. Les bords représentent des barrières pour la circulation de l'air.
- Ne pas soulever le four par sa poignée ou par la vitre frontale, mais le saisir par les côtés.
- Ne pas placer le four à un endroit où il sera soumis à l'exposition directe des rayons du soleil et à toute autre forme de rayonnement thermique.
- Ne pas placer le produit dans une pièce présentant une humidité relative élevée (risque de formation de condensation).
- Ne pas placer l'appareil dans une niche fermée ou contre le mur.
- Ne pas conserver de liquides ou de gaz inflammables à proximité du four, si l'appareil est mis en marche accidentellement, ceux-ci pourraient provoquer un incendie.
- Ne pas obstruer les prises d'air du four.
- Ne pas utiliser le four dans une position à encastrement.
- Ne pas adosser, contre le four, certains matériaux, des cartons ou autre et laisser un espace libre tout autour du four de manière à faire circuler l'air. De plus, en règle générale, il convient de laisser toute la zone se trouvant autour de l'appareil propre et dégagée.
- Ne pas poser, sur les zones de cuisson chaudes, des aliments enveloppés dans du papier aluminium, des récipients en plastique ou des chiffons.
- Ne pas poser sur le four des matériaux chauds tels que récipients, grilles et/ou plateaux.
- Ne pas poser des objets lourds sur la porte du four ouverte, pour ne pas l'endommager.
- Ne pas se servir du plan de cuisson comme base d'appui ou comme surface de travail.
- N'accrocher aucun poids à la poignée de la porte du four.

S'assurer qu'il n'y a aucun câble électrique d'autres appareils utilisés à proximité du four et qu'aucun câble ne touche les parties chaudes.



ATTENTION

Quand on remplace des pièces et si on prévoit de débrancher la prise, il convient de le faire de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, de n'importe quel endroit d'où il accède, que la prise reste débranchée.

5.1 METTRE LES ALIMENTS DANS LE FOUR

Le four est adapté uniquement à la cuisson des aliments..



ATTENTION

Obligation d'utiliser des RECIPIENTS ADAPTES AUX ALIMENTS et au contact alimentaire pour le stockage et l'exposition des aliments non emballés et autre pour respecter l'hygiène alimentaire conformément aux réglementations locales.



Pendant les interventions de nettoyage, il est fortement recommandé d'utiliser des gants adaptés à des températures élevées.

Le poids maximum pour chaque plat, dans les cuissons à la vapeur, est de 3,5 kg, si possible distribué uniformément sur toute la surface du plat à feu.

5.2 DISTANCE ENTRE LES PLAQUES ET/OU LES GRILLES

Laisser une distance adéquate entre les niveaux de manière à ce que l'air chaud puisse circuler directement au-dessus et en dessous des aliments devant être cuits. Le produit devant être cuisiné ne doit pas déborder des plaques ou des récipients.



ATTENTION

Danger de renversement des plateaux avec un four plus haut que 1,6 m

6 ENTRETIEN

Il ne faut pas confondre la maintenance avec les activités de nettoyage autorisées et décrites dans le manuel. Pour les raisons susdites, la maintenance peut être effectuée uniquement par des sujets majeurs et qualifiés en application de la réglementation locale.

Toutes les interventions d'entretien et de réparation doivent être effectuées quand l'appareil est éteint et hors tension.

Quand on remplace des pièces et si on prévoit de débrancher la fiche, il doit être clairement indiqué que le débranchement de la fiche doit être effectué de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, de n'importe quel endroit d'où il accède, que la fiche reste débranchée.



ATTENTION

Toutes ces opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié !



ATTENTION

Toujours attendre que le four ait refroidi et, en faisant attention à ne pas toucher les résistances qui se trouvent à l'intérieur, effectuer le remplacement.



Pendant les interventions d'entretien, il est fortement recommandé d'utiliser des gants de travail.

6.1 CONTROLES PERIODIQUES

A intervalles réguliers (au moins une fois par an), il est important de faire effectuer un contrôle complet du système par un technicien qualifié, et de s'assurer que :

- l'état d'entretien de l'installation électrique est parfaitement sûr.
- la porte ferme correctement et les joints ne sont pas écrasés
- fonctionnement correct des ventilateurs
- fonctionnement de la/des lampe(s).
- contrôler régulièrement l'intégrité du joint de garniture de la porte du four.

6.2 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU JOINT DE LA PORTE



Tous les modèles sont dotés d'un joint facile à retirer, pour être nettoyé ou remplacé.

Contrôler régulièrement l'intégrité du joint de garniture de la porte du four.

Pour un nettoyage minutieux du four, le joint est à encastrement, il peut donc être facilement retiré comme suit :

- 1) Tirer délicatement, vers l'extérieur, un angle du joint et le retirer de son logement.
- 2) Remplacer le joint

6.3 DEMONTAGE/REPLACEMENT VITRE INTERIEURE

En cas d'endommagement et/ou de remplacement de la vitre frontale, récupérer les fragments de verre en évitant de les jeter dans la nature ; faire attention, après l'éventuelle casse de la vitre.

Manipuler avec précaution et éviter de se couper.

Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique et attendre qu'il refroidisse.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

1) Ouvrir la porte

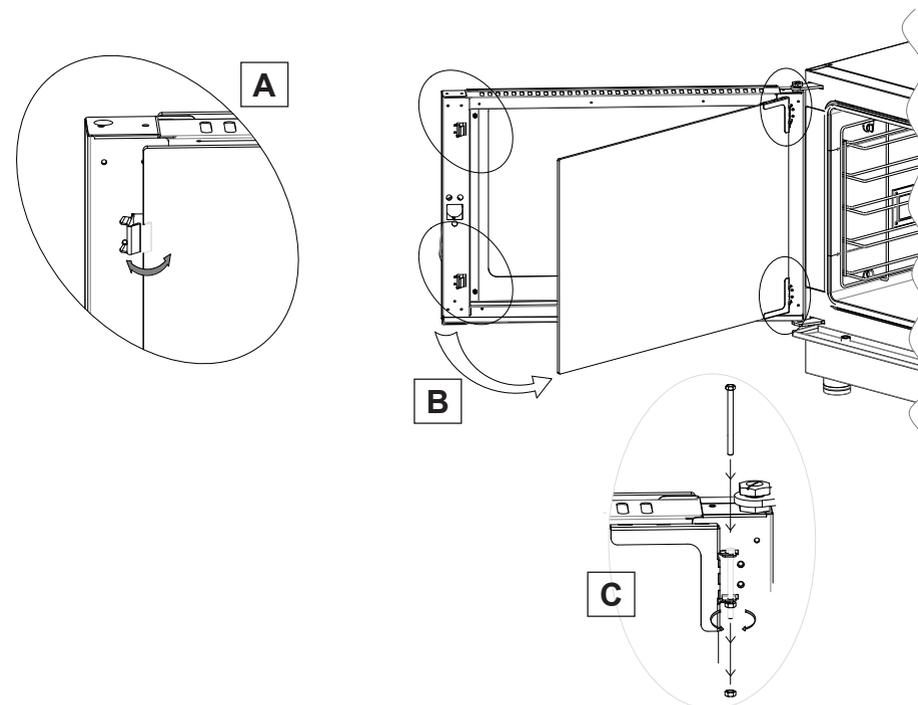
1A) Décrocher les deux clips de la vitre intérieure.

1B) L'ouvrir latéralement.

1C) Dévisser les deux vis du support de la charnière de la vitre intérieure à l'aide d'une clé allen de 3 mm et d'une clé hexagonale de 7 mm.

2) Enlever les vis en soutenant soigneusement la vitre intérieure libérée des axes.

Effectuer les opérations de nettoyage ou de remplacement du verre et remonter les composants du four en faisant l'inverse de la procédure décrite ci-dessus.



6.4 DEMONTAGE/REPLACEMENT VITRE INTERIEURE

Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique et attendre qu'il refroidisse.



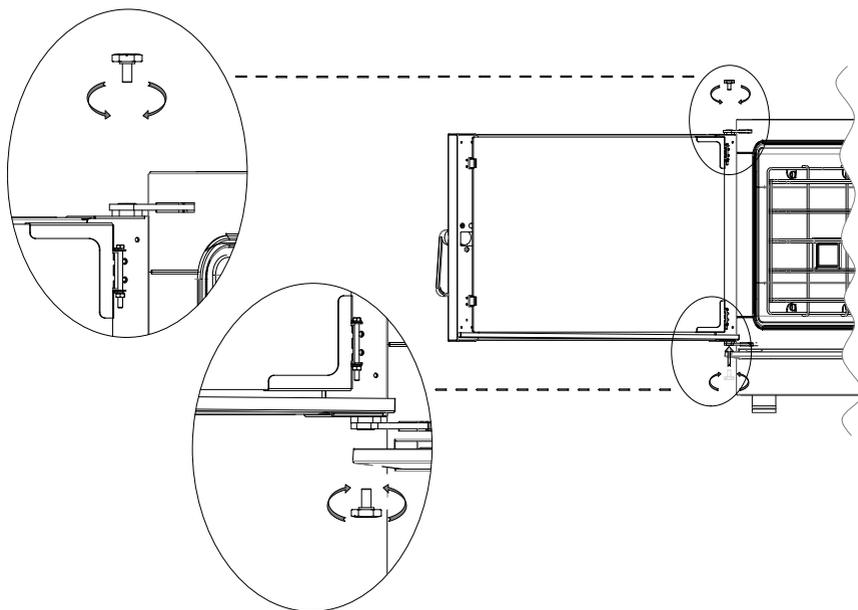
ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil car elle est lourde!

Il est conseillé de retirer la porte du four et de la placer doucement sur un support en suivant les instructions ci-dessous.

- 1) Retirez le panneau arrière, puis le panneau latéral des charnières de la porte du four.
- 2) Desserrer le support de charnière de la porte fixé intérieurement à l'aide de 4 vis, avec une clé Allen de 5 mm
- 3) Dévissez les vis de sécurité supérieure et inférieure de la charnière du four avec un tournevis plat, en maintenant la porte à l'abri de toute sécurité.
- 4) Tirez la porte avec précaution.

Remontez les composants du four en suivant la procédure décrite ci-dessus.

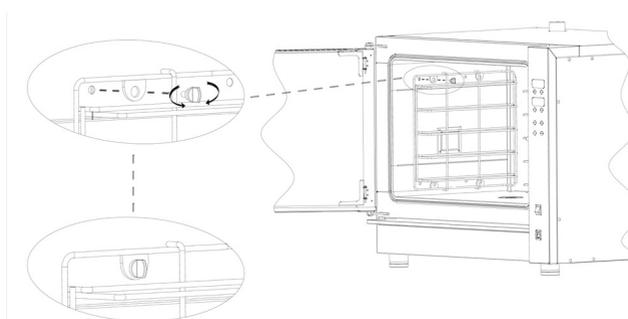


6.5 DEMONTAGE DES RACKS (SUPPORTS PLAQUES)

Eteindre le four et le débrancher du secteur puis attendre qu'il refroidisse

- 1) Dévisser les 4 vis qui fixent le rack et l'enlever
- 2) Répéter l'opération avec l'autre rack

Pour remonter les composants du four, suivre la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.



6.6 REMPLACEMENT DES AMPOULES

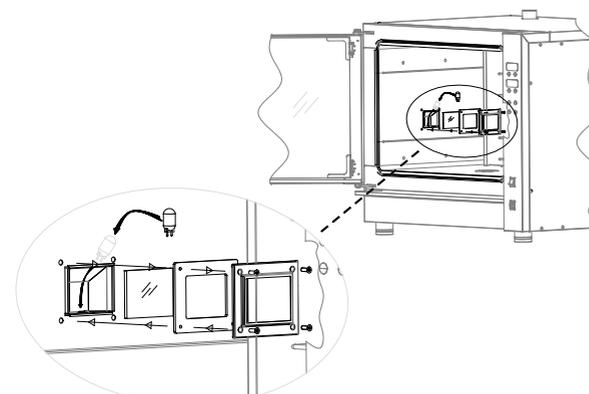
Eteindre le four et le débrancher du secteur puis attendre qu'il refroidisse.

Étendre un chiffon sur le fond du four pour protéger l'ampoule en cas de chute, puis la manipuler avec précaution.



ATTENTION

Risque d'électrocution et de brûlure !



- 1) Dévisser les 4 vis qui fixent le rack et l'enlever.
- 2) Répéter l'opération avec l'autre crémaillère
- 3) Enlever le couvercle de l'ampoule en verre en dévissant les 4 vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- 4) Décrocher l'ampoule et la retirer
- 5) Substituer l'ampoule.
- 6) Remonter le couvercle de l'ampoule en verre en revisant les 4 vis à l'aide d'un tournevis cruciforme



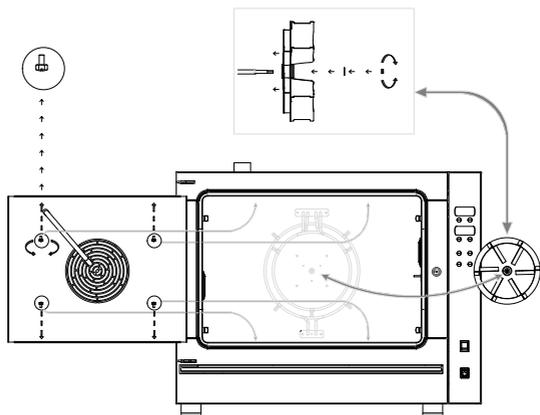
ATTENTION

Ne pas démarrer le four sans avoir remis en place le couvercle de l'ampoule !

6.7 DEMONTAGE DU CARTER DU VENTILATEUR ET DEMONTAGE/ REMPLACEMENT DU VENTILATEUR

Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique. Attendre qu'il refroidisse et que le ventilateur soit arrêté.

- 1) Suivre la procédure du point 6.5
- 2) Dévisser manuellement les 4 cliquets qui fixent le carter du ventilateur sur le fond et le plafond de la chambre de cuisson.
- 3) Retirer délicatement le carter du ventilateur.
- 4) Dévisser la vis qui fixe le ventilateur au moteur et extraire le ventilateur.

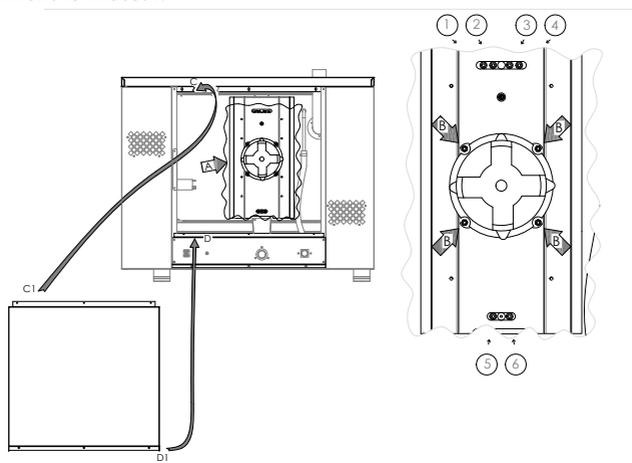


Pour remonter les composants du four, suivre la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.

6.8 DEMONTAGE / REMPLACEMENT MOTO-VENTILATEUR

Suivre la procédure du point 6.5 - 6.7

- 1) Démontez le panneau arrière du four en dévissant les vis C1 et D1.
- 2) Débrancher le moteur du système électrique.
- 3) Dévisser les 4 vis M6 à l'aide d'un clé à tube de 10 mm
- 4) Retirer délicatement le moteur.

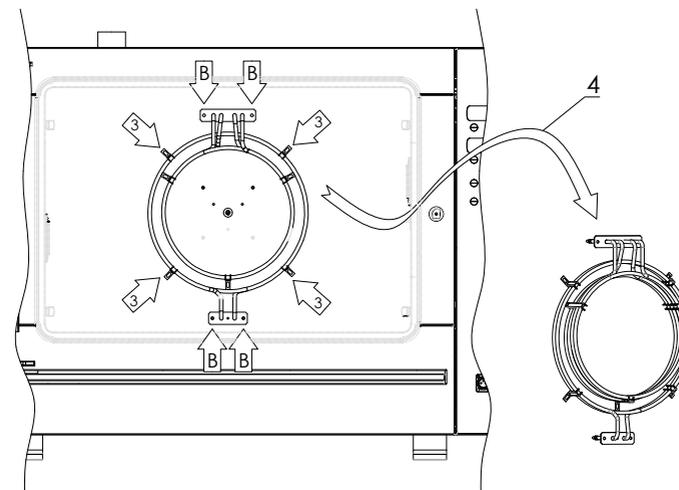


Pour remonter les composants du four, suivre la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.

6.9 REMPLACEMENT DES RESISTANCES ELECTRIQUES

Suivre la procédure du point 6.5

- 1) Démontez le panneau arrière du four
- 2) Déconnecter la/les résistance(s) du système électrique.
- 3) Retirer la résistance de la chambre de cuisson.



Remplacer les résistances et remonter les composants du four en suivant la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.

6.10 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES OU D'INACTIVITE PROLONGEE

Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique.

Remettre tous les boutons du tableau de commande sur zéro pour les fours version mécanique et, pour les fours numériques, couper l'alimentation électrique en appuyant sur le « 0 » du bouton d'allumage.

Avertir le service d'assistance technique (uniquement en cas de panne).

Nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur.

Si le four n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, le couvrir avec une toile

7 GESTION DES DECHETS - ELIMINATION DES MATERIAUX

7.1 ELIMINATION DES MATERIAUX ET GESTION DES DECHETS



Les équipements électriques et électroniques qui composent l'appareil tels que les ampoules, les commandes électroniques, les interrupteurs électriques et tout autre matériel électrique en général, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément des déchets urbains, conformément aux procédures des réglementations en vigueur, en la matière, dans chaque pays. Eviter de jeter les matériaux dans la nature.

De plus, tous les matériaux qui composent le produit, tels que la tôle, le plastique, le caoutchouc ou autre, doivent être recyclés et/ou éliminés conformément aux procédures des réglementations en vigueur en la matière. Il convient de rappeler que l'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives prévues par la loi en vigueur.

Consulter les adresses de votre zone pour l'élimination des produits dans des décharges et/ou des centres autorisés de gestion et de traitement des déchets.



ATTENTION

Consulter les adresses de votre zone pour l'élimination des produits dans des décharges et/ou des centres autorisés de gestion et de traitement des déchets.

7.2 COMMANDER DES PIECES DETACHEES

Après avoir vérifié le problème avec un technicien spécialisé, indiquer de manière claire à nos bureaux commerciaux :

- Modèle du meuble réfrigéré
- Numéro de série du meuble réfrigéré
- Motif de la demande de support
- Quantité de la pièce détachée

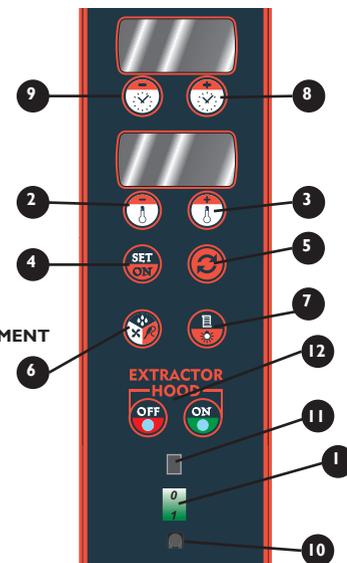
Joindre éventuellement un photo de la pièce à commander.

CLAVIER

Le clavier a 8 touches. Les principales fonctions de chaque touche sont décrites ci-dessous. Les touches peuvent avoir des fonctions secondaires déterminées en appuyant ensemble avec d'autres touches et en fonction de la durée de l'appui.

Fonctions

- 1 - ALIMENTATION 0 / I
- 2 - DIMINUTION DE LA TEMPÉRATURE - ΔT
- 3 - AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE - ΔT
- 4 - ON/OFF - RÉGLAGE H2O
- 5 - PRÉCHAUFFAGE - START - STOP - CYCLE DE CUISSON
- 6 - INJECTION H2O - CUISSON AVEC SONDE À COEUR - REFROIDISSEMENT
- 7 - RECETTES - ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON
- 8 - AUGMENTATION DU TEMPS - SONDE À COEUR
- 9 - DIMINUTION DU TEMPS - SONDE À COEUR
- 10 - PRISE POUR SONDE À COEUR
- 11 - INTERRUPTEUR POUR ARRÊTER LA HOTTE
- 12 - INDICATEURS ON / OFF CONDENSEUR DE VAPEUR



Fonctionnement du clavier et de l'interface utilisateur

En appuyant sur la touche (1) « ALIMENTATION 0/I », le four se met en mode « Standby » dans l'attente d'être mis en marche.

La machine est activée en maintenant la touche (4) « ON/OFF - RÉGLAGE DES PARAMÈTRES » appuyée,

le bouton SET qui permet un réglage rapide des fonctions de cuisson et le démarrage du cycle.

5 paramètres peuvent être configurés :

1. Température de cuisson
2. Temps de cuisson
3. Température de la sonde aiguille d'arrêt (si prévue)
4. Débit d'eau (pourcentage du cycle d'injection) (si prévu)
5. ΔT° ΔT° Différentiel thermique

Configuration des paramètres manuels

En appuyant sur les touches (3-2) UP DOWN il est possible de régler la température de cuisson qui sera affichée sur l'écran de gauche.

En appuyant sur les touches (8-9) UP DOWN (Temps Infini « INF » touche (9) DOWN en dessous de zéro), il est possible de régler le temps de cuisson.

Cuisson avec sonde à cœur et $\Delta^{\circ}\text{T}$

Dans la configuration des paramètres manuels, en utilisant la touche (6) « **CUISSON AVEC SONDE À COEUR - INJECTION H₂O - REFROIDISSEMENT** »  , le four passe en mode cuisson avec sonde à cœur. Dans ce mode, l'écran passe de l'affichage du temps de cuisson à l'affichage de la température de la sonde aiguille à côté de laquelle **apparaît la lettre « C »** qui indique la température au cœur du produit. En appuyant ensuite sur les touches (8-9) UP  DOWN  il est possible de régler la température mesurée par la sonde aiguille, à laquelle le four terminera la cuisson.

En appuyant de nouveau sur la touche (6) « **CUISSON AVEC SONDE À COEUR - INJECTION H₂O - REFROIDISSEMENT** »   le four passe en mode cuisson différentielle (« $\Delta^{\circ}\text{T}$ ») indiqué par la lettre « d ». Dans ce mode, l'écran gauche passe de l'affichage de la température absolue à l'affichage du « $\Delta^{\circ}\text{T}$ » (valeur de la température s'ajoutant à la température au cœur relevée par la sonde aiguille en phase de cuisson).

La fin de la cuisson est déterminée par la valeur réglée quand elle sera relevée au cœur du produit par la sonde aiguille.

En appuyant ensuite sur les touches (3-2) UP  DOWN , il est possible de régler la valeur du « $\Delta^{\circ}\text{T}$ » désiré. La température d'arrêt pour la sonde aiguille est réglée en suivant les indications du paragraphe précédent.

Cycle de Cuisson

C'est dans cette phase que s'effectue la cuisson dont la fin est programmée en fonction des réglages effectués. Après avoir réglé les paramètres en appuyant sur la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » , le four commence à fonctionner en mode préchauffage jusqu'à atteindre la température préréglée de la chambre, il est possible de commencer le cycle de cuisson même sans attendre la fin du préchauffage en appuyant sur la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » . Dans le cas contraire, une fois la température de préchauffage atteinte, le four émettra un signal sonore et le mot « START » apparaîtra à l'écran. En appuyant alors sur la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » , le four commencera le cycle.

Pendant la phase de cuisson, en appuyant sur la touche (5) « START/PAUSE CYCLE DE CUISSON » , le cycle sera interrompu et le four retournera à la configuration initiale.

En appuyant sur la touche (7) « **ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON - RECETTES** »  , en phase de cuisson ou de préchauffage, il sera possible d'allumer ou d'éteindre la lumière de la chambre de cuisson.

Le cycle de préchauffage est désactivé dans le cas de cuisson différentielle.

Fin de cuisson et modification des paramètres en phase de fonctionnement ou de préchauffage

Pendant la phase de préchauffage ou de cuisson, il est possible de modifier les valeurs préréglées en appuyant sur les touches (3-2) UP  DOWN  et sur les touches (8-9) UP  DOWN  ; en appuyant sur la touche (4) « **ON/OFF - RÉGLAGE DES PARAMÈTRES** »  SET il est possible de modifier l'injection H₂O.

Le four retourne en mode « préchauffage ou cuisson » 5 secondes après la dernière pression sur l'une des touches. Dans ce cas, le four applique les nouveaux paramètres programmés.

À la fin de la cuisson, il émet un signal sonore et le mot « FIN » apparaît ; il est alors possible de :

- 1) Redémarrer le cycle en maintenant la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** »  appuyée ;
- 2) Revenir aux réglages de cuisson en ouvrant et en refermant la porte ;
- 3) Refroidir le four avec la porte ouverte en appuyant sur la touche (6) « **REFROIDISSEMENT - CUISSON AVEC SONDE AU COEUR - INJECTION H₂O** »  . Le refroidissement terminera une fois la température de 80° atteinte, pour retourner à la page d'écran principale.



Recettes

Configuration d'une recette et modification

Dans le menu recettes, jusqu'à 10 combinaisons différentes de paramètres de cuisson peuvent être mémorisées :

- A -  $\Delta^{\circ}\text{T}$ Valeur de consigne sonde à cœur et Différentiel
- B -  Timer Heures/minutes
- C -  Dosage eau
- D -   Température de la chambre et de la sonde au cœur

En utilisant la touche (7) « **RECETTES - ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON** »

 , l'interface passe en **mode sélection/configuration recettes** et l'écran affiche l'icône « tirelire »  qui montre à l'utilisateur la sélection effectuée. Il est possible de parcourir en boucle les recettes, qui sont indiquées par la lettre « R » et « N » numéro de recette (de 1 à 10), en utilisant les touches (3-2) UP  DOWN .  Une fois une recette sélectionnée, ses paramètres seront affichés en boucle. Si une recette n'est pas encore configurée, le four affichera « 0 » à tous les paramètres.

Une fois la recette voulue affichée, en appuyant sur la touche (4) « **RÉGLAGE DES PARAMÈTRES - ON/OFF** »  SET on entre dans les configurations modifiables de la même façon que dans le cas des configurations manuelles (paragraphe « Configuration des paramètres manuels ») ; en tenant la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » , appuyée, il est possible de mémoriser les configurations, y compris en remplaçant les paramètres existants.

Cycle de cuisson avec recette

Pour démarrer automatiquement le cycle de cuisson configuré, entrer dans la fonction recettes en appuyant sur la touche (7) « **RECETTES - ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON** »  , sélectionner la recette choisie avec les touches (8-9) UP  DOWN  puis appuyer sur la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » .



Le immagini raffiguranti il prodotto sono state realizzate al momento della stampa del presente catalogo e sono pertanto puramente indicative, potendo essere soggette a variazione. Il Produttore si riserva il diritto di modificare modelli, caratteristiche e prezzi senza preavviso. Tutti i dati sono forniti a titolo indicativo e non impegnano il Costruttore. Fanno fede e sono vincolante unicamente i dati forniti nella conferma d'ordine - The images showing the products have been taken during the printing of this catalogue and therefore they are merely indicative and could be subject to variations. The Manufacturer holds the right to modify the models, characteristics and prices without notice. All the details are provided as a rough guide and they do not commit the Manufacturer. Only the information indicated on the order confirmation are binding and counts as a proof. - Les images du produit ont été réalisées au moment de l'impression du catalogue et elles sont purement indicatives et passibles de modification. Le Constructeur se réserve le droit de modifier modèles, caractéristiques, et prix sans préavis. Toutes les données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le Constructeur. Seules les données figurant sur la confirmation de commande font office de preuve et engagement. - Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können ähnlich sein und vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen. Den Hersteller behält sich das Recht vor - jeder Zeit und ohne Voranmeldung - Änderungen jeglicher Art an Modellen, Eigenheiten der Produkte und Preise vorzunehmen. Alle Angaben sind vorläufig und unverbindlich ohne jegliche Gewähr und für den Hersteller nicht bindend. Ausschließlich die in der Auftragsbestätigung gemachten Angaben sind verbindlich.

الصور التي تصف المنتج في وقت طباعة هذا الدليل، استرشادية فقط، ويمكن أن تكون عرضة للتغيير. تحتفظ الشركة المصنعة بحق تغيير الموديلات والمواصفات والأسعار دون إشعار مسبق. جميع البيانات مقدمة على سبيل الاسترشاد وليست ملزمة للوائح. تصير صحيحة وملزمة البيانات الواردة في تأكيد الطلب فقط.