



MOD: FPE-10/EM

Production code : T ANEMOS 10 E/MC EM

04/2026



FPE-6/EM

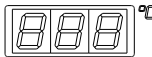


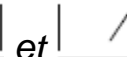
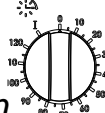
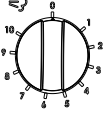



FPE-10/EM

Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien



INDEX

1.	PRESENTATION	5
2.	COMMENT UTILISER CE MANUEL.....	6
3.	CARACTERISTIQUES.....	8
3.1.	Identification du produit.....	8
3.2.	Conformité aux directives.....	8
3.3.	Utilisation prévue	8
3.4.	Spécifications techniques.....	8
4.	INSTALLATION	9
4.1.	Contrôle à la livraison	9
4.2.	Choix du lieu d'installation.....	9
4.3.	Mouvement du module	10
4.4.	Branchement électrique	11
4.5.	Branchement de l'évacuation vapeurs	12
4.6.	Raccordements hydriques	12
4.6.1.	Arrivée d'eau.....	12
4.6.2.	Sortie de l'eau.....	14
4.7.	Contrôle avant la mise en route	15
5.	FONCTIONNEMENT.....	16
5.1.	Tableau de commandes.....	16
5.1.1.	Contrôle température.....	16
5.1.2.	Contrôle minuterie / Start et Stop cuisson.....	16
5.1.3.	Contrôle humidification	16
5.2.	Description des commandes.....	17
5.2.1.	 <i>Display température chambre.....</i>	17
5.2.2.	 <i>Touche SET.....</i>	17
5.2.3.	Touches  et 	17
5.2.4.	"out1" indicateur led vert.....	18
5.2.5.	Blocage/débloccage du clavier	18
5.2.6.	<i>Minuterie / Start et Stop cuisson</i> 	18
5.2.7.	<i>Régulateur humidification</i> 	18
5.2.8.	<i>Voyant humidification</i> 	19
5.3.	Signalisations d'erreur	19
5.3.1.	Thermocouple déconnecté.....	19
6.	UTILISATION.....	20
6.1.	Préparation à l'utilisation	20

6.2.	Allumage du panneau de contrôle	20
6.3.	Réglages	20
6.4.	Début de la cuisson	20
6.5.	Enfournement.....	20
6.6.	Utilisation de l'humidification.....	21
6.7.	Indications générales pour une bonne cuisson.....	21
6.8.	Extinction.....	22
6.9.	Nettoyage	22
7.	NETTOYAGE.....	23
7.1.	Nettoyage des chambres de cuisson des fours	23
7.2.	Nettoyage des superficies externes	23
8.	MANUTENTION	25
8.1.	Interventions pour manutention ordinaire.....	25
8.1.1.	<i>Substitution lampe</i>	25
8.1.2.	<i>Réglage porte</i>	26
8.2.	Signalisation d'erreur	26
8.3.	Adaptation à différentes tensions d'alimentation.....	26
8.3.1.	<i>Application de la nouvelle étiquette</i>	27
9.	MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION.....	28

ANNEXES TECHNIQUES

- A. Caractéristiques techniques
- B. Branchements
- C. Schémas électriques
- D. Vues éclatées et liste des pièces de rechange

1. PRESENTATION

Le four à convection de la série Teorema Ànemos a été étudié pour les laboratoires ayant peu d'espace disponible.

La disposition des plaques superposées dans un espace uniformément aéré garantit l'excellente cuisson des produits de la pâtisserie, pain et gastronomie en utilisant un encombrement minimum.

Les résistances sont blindées, étant insérées au centre de tubes en acier avec interposition de matériel en céramique, elles présentent donc de grandes qualités de résistance mécanique et d'isolation des contacts directs avec les agents externes, en garantissant ainsi une durée quasi illimitée et la sécurité de l'isolation électrique.

La cuisson se fait grâce à un flux d'air chaud réchauffé par des résistances, et conduit dans la chambre de cuisson. L'homogénéité du flux d'air permet une distribution constante de la chaleur permettant au produit d'avoir une cuisson régulière et homogène.

Les fours peuvent être fournis avec des chambres dont les dimensions permettent de contenir 6 ou 10 plaques de 60x40 cm.

La construction a été particulièrement soignée et l'utilisation de l'acier inoxydable aussi bien pour la structure extérieure que pour la chambre de cuisson garantit une grande facilité pour le nettoyage et une longue durée des fours même si des cuissons d'aliments contenant un pourcentage élevé de sel, d'humidité, ou autres, sont effectuées.

La Société Constructrice vous remercie pour la confiance que vous lui avez témoignée en choisissant ce produit. Elle vous assure de l'excellent choix que vous avez fait, puisque la société possède une expérience de plusieurs décennies dans la fabrication de produits de haute qualité, sans aucune restrictions inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.

2. COMMENT UTILISER CE MANUEL

⚠ Il est recommandé de garder soigneusement ce manuel d'installation, d'utilisation et de manutention dans un lieu proche de l'appareil, de manière à pouvoir le consulter facilement et rapidement en cas de besoin. Le présent manuel doit accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, car il ne peut être considéré complet et fiable sans ce dernier.

Notez le code et la révision indiqués au verso du manuel, pour pouvoir en demander la copie en cas de perte ou de destruction.

⚠ Ce manuel est divisé en différents chapitres. Ils devraient tous être lus par les installateurs, par le personnel préposé à l'entretien et par l'utilisateur final, aussi bien pour la **sécurité dans l'utilisation** que pour obtenir les meilleurs résultats de ce produit.

Malgré cela, vous trouverez ci-dessous quelques indications utiles pour une consultation plus rapide des différents chapitres.

⚠ Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité. Ils doivent tous être lus par les installateurs, par l'utilisateur final et les collaborateurs qui utiliseront cet appareil. La Société constructrice n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non respect des normes indiquées dans ces paragraphes.

⊘ Les paragraphes précédés par ce symbole contiennent des informations importantes afin d'éviter les actions qui pourraient endommager l'appareil. Il est donc vivement conseillé à l'utilisateur de lire attentivement ces paragraphes.

Le chapitre 3 indique le champ d'utilisation de l'appareil et fournit les caractéristiques et tous les numéros qui pourraient être utiles pour le choix, l'installation et l'utilisation. Il doit être pris comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et, si nécessaire, connaître la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil.

Le chapitre 4 contient toutes les informations pour l'installation du four. Il s'adresse principalement à un personnel spécialisé, mais il devrait être lu préalablement par l'utilisateur final qui devra prédisposer les locaux et les installations nécessaires pour le bon fonctionnement du four.

Les chapitres 5 et 6 sont indiqués à l'utilisateur qui doit apprendre à utiliser la machine. Ils le guider dans les opérations indispensables pour allumer, utiliser et éteindre l'appareil en toute sécurité.

Le chapitre 7 fournit toutes les informations nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, c'est-à-dire toutes les opérations qui doivent être effectuées par l'utilisateur afin de garantir le fonctionnement en toute sécurité (surtout en ce qui concerne l'hygiène), et donc pour toujours obtenir les meilleurs résultats de l'appareil.

Le chapitre 8 fournit les informations nécessaires pour les opérations de manutention périodique ou extraordinaire, comme par exemple les réparations ou les substitutions des pièces de l'appareil.


 **Ces opérations de manutention doivent être effectuées par un personnel spécialisé.**

Le chapitre 9 donne des informations en cas de mise hors service du four.

Les annexes techniques présentent toutes les caractéristiques du modèle spécifique de four ainsi que toutes les valeurs nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation.

Il doit être pris comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et, si nécessaire, connaître la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil.

Ce chapitre fournit également une description de l'équipement électrique qui est fourni avec la machine et une série de vues éclatées de l'appareil pour faciliter la commande et la substitution d'éventuelles pièces endommagées.

 Le Constructeur se réserve le droit d'ajourner la production et les notices, sans devoir mettre à jour la production et les notices précédents, sauf cas exceptionnel.

3. CARACTERISTIQUES

3.1. Identification du produit

Ce manuel se réfère aux modules de cuisson T Ànemos 6-10 électriques dans la version avec commandes électromécaniques.

3.2. Conformité aux directives

Les modules de cuisson T Ànemos sont pourvus de la marque obligatoire **CE** qui garantit la conformité aux directives européennes suivantes:

2014/35/CE Directive Basse Tension

2014/30/CE Directive Compatibilité Electromagnétique

2006/42/CE Directive Machines

2011/65/CE Directive Rohs 2

1935/2004/CE Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec des Produits Alimentaires.

3.3. Utilisation prévue

Les modules de cuisson T Ànemos ont été conçus pour la cuisson de la pâtisserie fine et des gâteaux. Ils sont destinés à l'utilisation professionnelle dans la restauration (restaurants, pâtisseries, etc..) exclusivement de la part d'un personnel qualifié.

Les opérations prévues lors de l'utilisation habituelle sont : l'ouverture et la fermeture des portes, le chargement et le déchargement des produits sur la plaque, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage de l'appareil.

3.4. Spécifications techniques

Pour les spécifications techniques se reporter aux annexes techniques suivantes à la fin de ce notice:


A. Caractéristiques techniques

B. Branchements

C. Schémas électriques

D. Vues éclatées et liste des pièces de rechange

4. INSTALLATION

 **ATTENTION:** Les instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et la manutention de l'appareil électrique. L'installation par un personnel non qualifié peut causer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou aux objets.

De plus, s'il est nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux systèmes électriques de l'édifice où l'appareil sera installé, la personne qui effectue ces modifications devra certifier que les travaux ont été réalisés conformément aux normes en vigueur du pays d'installation.

 **En cas de dommages n'essayez pas d'utiliser l'appareil et adressez-vous à un personnel professionnellement qualifié.**

4.1. Contrôle à la livraison

Sauf accords différents, les produits sont soigneusement emballés dans une structure en bois robuste et dans une feuille de nylon à bulles pour les protéger contre les chocs et contre l'humidité durant le transport. Ils sont donc livrés au transporteur dans les meilleures conditions.

Nous vous conseillons toutefois de contrôler l'emballage au moment de la livraison, afin de vérifier si l'appareil a subi des dommages. S'il en a subi, faites le écrire sur le reçu qui doit être signé par le conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé.

Contrôlez aussi que toutes les pièces démontées soient incluses. En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours qui suivent la livraison, et que la société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages sur ses produits pendant le transport. Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance en cas de réclamation.

4.2. Choix du lieu d'installation

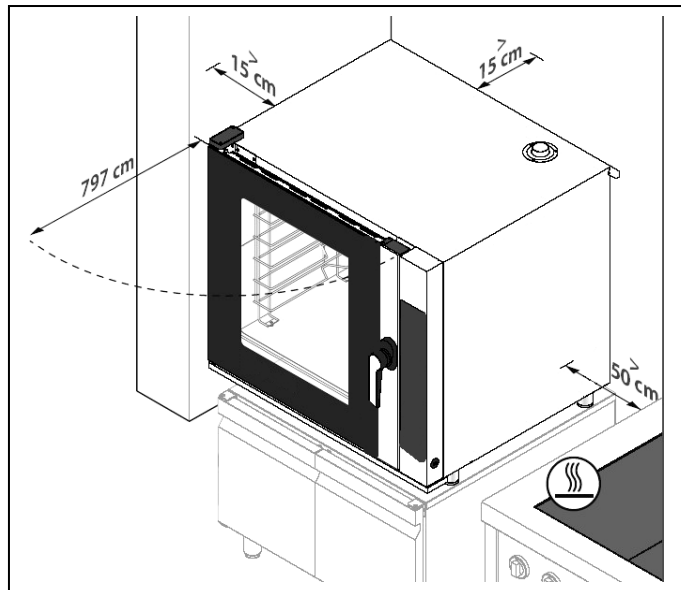
Le fonctionnement durable et sûr de l'appareil dépend aussi du lieu où il est installé. Pour cela, il est conseillé d'évaluer soigneusement où l'installer avant la livraison.

4. INSTALLATION

Installez l'appareil dans un lieu sec et facilement accessible aussi bien pour l'utilisation que pour le nettoyage et la manutention. La zone autour de l'appareil doit être libre. Il faut éviter en particulier d'obstruer les prises d'air de refroidissement. Il doit être installé à au moins 15 cm des murs du local ou des autres appareils.


⊘ La position à proximité d'autres appareils atteignant des températures élevées est déconseillée. Au besoin, prévoir un espace d'au moins 50 cm sur les côtés et 70 cm derrière, ou insérer une paroi isolante.

⚠ Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative du local où il doit être installé ne dépassent jamais les valeurs maximales et minimales indiquées dans les caractéristiques (voir fiche technique joint A). L'excès, en particulier de la température ou de l'humidité relative maximale peut facilement, et de façon imprévisible, mettre hors service ou endommager les appareils électriques, en provoquant des situations dangereuses.



Pour choisir le lieu d'installation des modules de cuisson, il faut considérer qu'ils peuvent être complétés avec d'autres modules de la série (Hotte, cellule,.....).

⚠ Pour des raisons de sécurité, ne pas positionner la plaque la plus haute à une hauteur supérieure à 160 cm. Si cela était nécessaire,

appliquer obligatoirement l'autocollant  "risque de brûlures" fourni avec l'appareil.

4.3. Mouvement du module

Pour décharger et transporter le module encore emballé, il faut utiliser un chariot élévateur ou un transpalette d'une portée au moins égale au poids du module, en enfilant les fourches dans l'espace prévu sur la partie inférieure de l'emballage.

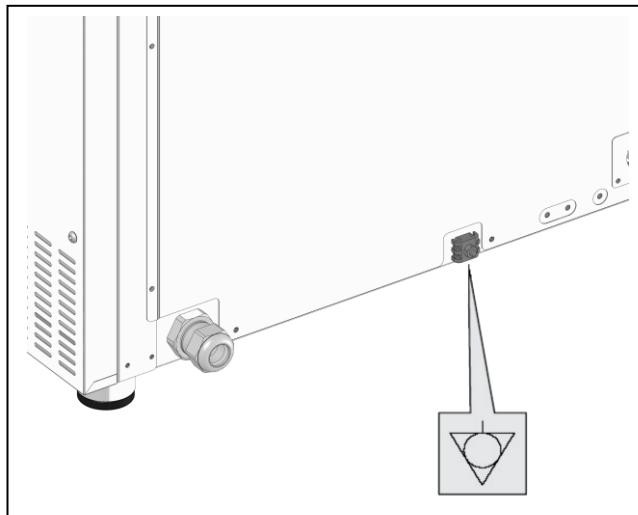
⚠ Pour éviter des mouvements imprévus, considérer la position du barycentre.

⊘ De plus, pour éviter les dommages au module, insérer un matériel protectif entre les fourches et l'appareil.

4.4. Branchement électrique

⚠ Les appareils sont fournis avec un câble de branchement électrique doté d'une prise de terre. **Il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune-verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée et doit respecter les normes de sécurité en vigueur.**

La figure suivante montre un symbole d'identification et la position du raccord équipotentiel sur le four:



⚠ Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir fiche technique joint A).

En ce qui concerne la position exacte de sortie du câble d'alimentation sur l'appareil, voir fiche technique joint B.

Le câble d'alimentation doit être pourvu d'une fiche qui sera insérée dans un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'un interrupteur magnétothermique différentiel.

Le couple prise-fiche doit être tel que la prise de terre doit être branchée en premier et débranchée en dernier et il doit être adapté pour le courant nominal (voir fiche technique joint A). Les prises et les fiches à usage industriel de type CEE17 ou conformes à la norme européenne EN 60309 sont appropriées.

Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique doit être taré au courant instantané maximal (pour les fours, il est légèrement supérieur à celui

nominal, pour les machines il correspond à l'appel de courant du moteur plus puissant), alors que le dispositif différentiel doit être taré au courant de 30 mA. (voir fiche technique joint A).

⚠ La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des normes indiquées ci-dessus.

4.5. Branchement de l'évacuation vapeurs

Durant la cuisson, des fumées chaudes et des odeurs sortent de la cheminée qui se trouve sur la partie supérieure de l'appareil.

Les fumées doivent être conduites à l'extérieur selon la solution prévue sur le lieu de l'installation:

- four sans hotte aspirante: à installer sous la hotte reliée à un système d'évacuation des vapeurs avec un tirage approprié;
- four avec hotte aspirante (400 m³/h): tube Ø200 mm à raccorder à un système d'évacuation des vapeurs avec tirage approprié;
- four avec hotte aspirante (600 m³/h): tube Ø135 mm à raccorder à un système d'évacuation des vapeurs avec tirage approprié.

⊘ Eviter les parcours horizontaux trop longs, car ils pourraient causer une accumulation de condensation et donc la possibilité de quelque chose qui goutte.

⊘ Ne pas brancher d'aspirateurs, ils pourraient créer une dépression trop élevée qui finirait par soustraire la chaleur aux chambres de cuisson même si la vanne est complètement fermée.

Pour la position exacte du branchement voir fiche technique joint B.

4.6. Raccordements hydriques

N.B.: La version électromécanique du four T Ànemos n'est pas dotée du lavage et il n'est pas possible de l'installer successivement.

4.6.1. Arrivée d'eau

L'appareil est équipé d'une entrée ø 8 mm avec filtre. De plus, un tube de 1,5 m est fourni avec des raccords G3/4", comme requis par les normes en vigueur, à monter lors de l'installation.

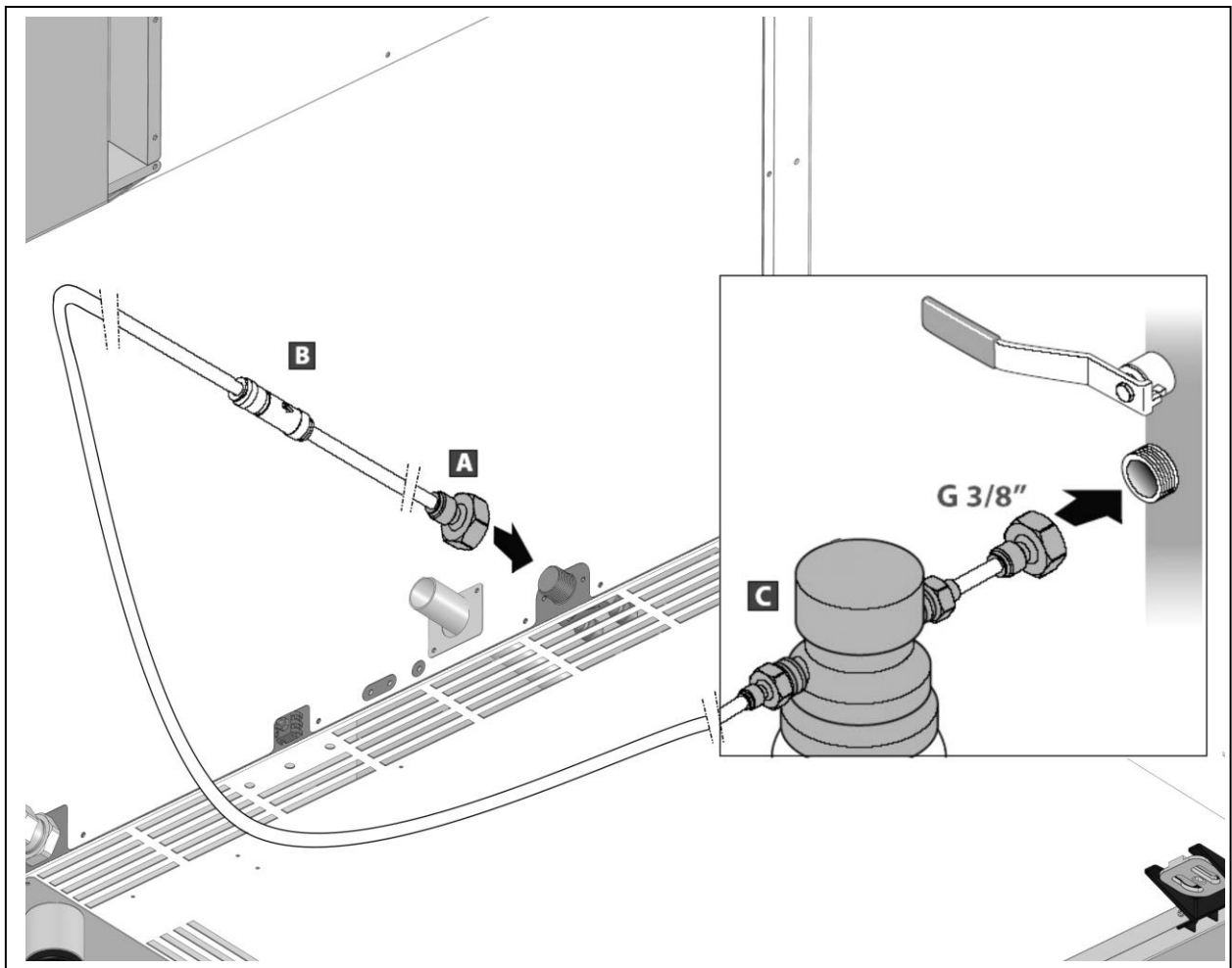
⚠ Pour le raccordement, utiliser uniquement le matériel fourni, ne pas utiliser ou réutiliser d'autres tubes.

⚠ Avant de brancher le tube à l'appareil, faire écouler de l'eau pour éliminer d'éventuelles impuretés présentes dans le conduit.

⚠ Prévoir une vanne à passage direct pour la fermeture au besoin de l'arrivée d'eau.

N.B.: L'eau en entrée dans la version électromécanique sert uniquement pour les cuissons qui nécessitent l'humidification.

Pour la position exacte du branchement voir fiche technique joint B.



- A: Raccord arrivée d'eau \varnothing 8 John Guest;
- B: Clapet anti retour;
- C: Cartouche filtrante eau (NON FOURNIE).

CARACTERISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE.

L'eau entrante doit avoir les caractéristiques suivantes:

-température maximale de 30°C (86°F);

4. INSTALLATION

- dureté maximale de 5°f (degrés français) pour éviter l'accumulation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson;
- être potable;
- valeurs de pression comprise entre 150 kPa (1,5 bar) et 200 kPa (2 bars);
- l'eau en entrée doit être sans chloramine ou avec un niveau qui ne dépasse pas 0,1 ppm (Ng/l). Attention! Les éventuels dommages causés par les chloramines en excès ne sont pas couverts par la garantie.

Pression inférieure à 150 kPa (1,5 bar): l'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement.

Pression supérieure à 200 kPa (2 bars): installer un réducteur de pression réglé à 200 kPa (2 bars).

Eau excessivement dure (> 5°F): utiliser des déminéralisateurs; une dureté excessive de l'eau pourrait provoquer des accumulations de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson et endommager les tubes internes, les éléments chauffants, la ventilation et les électrovannes.

4.6.2. Sortie de l'eau

Relier l'évacuation à un tube flexible qui ne soit PAS métallique, pouvant supporter des températures élevées (supérieures à 90°C).

L'évacuation doit posséder les caractéristiques suivantes:

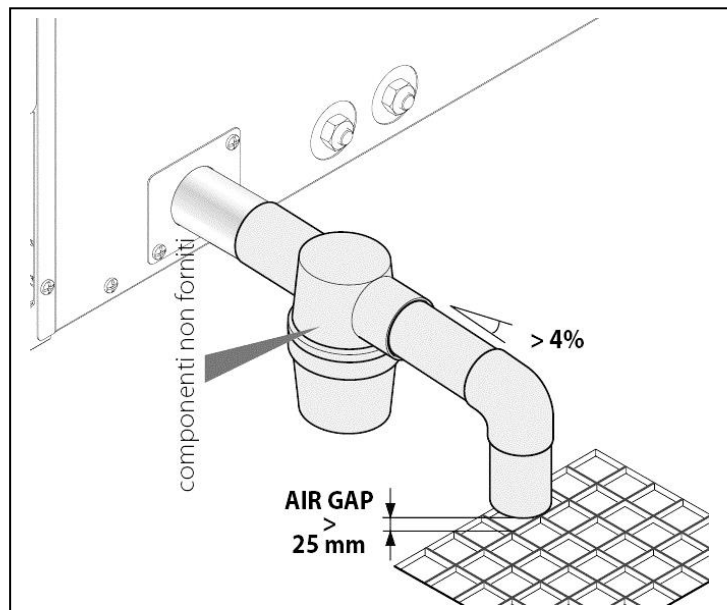
- être de type siphonné (LE SIPHON N'EST PAS FOURNI);
- avoir une longueur maximale d'un mètre;
- avoir une pente minimale de 4%;

-ne pas avoir de goulot d'étranglement;

-avoir un "air gap" d'au moins 25 mm;

-avoir un diamètre qui ne soit pas inférieur à celui du raccord d'évacuation.

⚠ Si de grandes quantités d'aliments gras sont cuisinées (ex. volaille), ne pas utiliser le siphon et ajouter un séparateur de graisses ou évacuer directement dans une grille. Dans les deux cas, maintenir l'"air gap" indiqué.



Remplissage du siphon.

Une fois l'installation effectuée, verser au moins 1 litre d'eau (0,264 gal.) dans l'évacuation qui se trouve dans la chambre de cuisson du four pour remplir le siphon.

Par "air gap" nous entendons la distance libre entre le tube d'évacuation et la zone d'évacuation (grille ou autre tube receveur). Le respect de cette norme empêche aux bactéries potentiellement dangereuses de remonter le tube d'évacuation et de contaminer les aliments.

Pour la position exacte du branchement voir fiche technique joint B.

4.7. Contrôle avant la mise en route

Après l'installation du module de cuisson, les contrôles finaux suivants sont nécessaires:

- montage des parties éventuellement démontées.
- Contrôle du câblage électrique.
- Contrôle de la fonctionnalité du panneau de commandes.
- Contrôle et mise en conformité des prises d'air pour la ventilation et pour l'aération de la pièce.
- Contrôle du fonctionnement de la hotte d'aspiration, si elle est prévue.

5. FONCTIONNEMENT

5.1. Tableau de commandes

La Fig. 5.1. indique le panneau de contrôle avec toutes les commandes:

5.1.1. Contrôle température

 Display température chambre

 Touche SET et ESC;

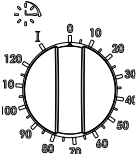
 Touche désactivé;

 Touche UP;

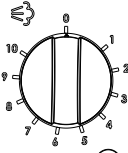
 Touche DOWN.

"out1" Indicateur led vert

5.1.2. Contrôle minuterie / Start et Stop cuisson

 Minuterie électromécanique

5.1.3. Contrôle humidification

 Régulateur + voyant humidification

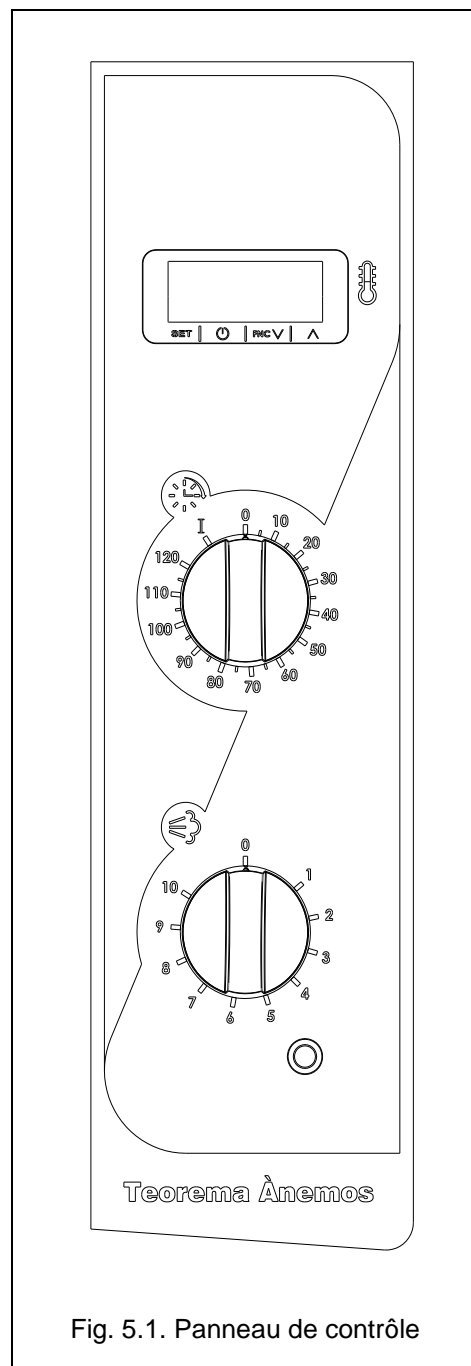


Fig. 5.1. Panneau de contrôle

5.2. Description des commandes


5.2.1. *Display température chambre*



En modalité normale de fonctionnement cet écran indique la température de la chambre en °C.

En modalité programmation température cet écran indique la température programmée.


Cet écran est utilisé également pour la signalisation des erreurs (5.3).

5.2.2. *Touche SET*

Toucher une fois la touche  pour entrer en modalité programmation température et régler le set point "SP".

L'écran  affiche "SP" et successivement indique la température programmée qui peut être modifiée grâce aux touches  et .

Si on n'appuie pas sur les touches pendant plus de 15 secondes, le thermorégulateur revient automatiquement au mode de fonctionnement normal.

Une fois que la température désirée est programmée, appuyer sur  pour confirmer et sortir de la modalité programmation température.

⊘ ATTENTION! Ne pas appuyer sur la touche  pendant plus de 5 secondes car les paramètres internes du thermorégulateur peuvent se modifier en provoquant des dysfonctionnements imprévisibles.

En ce qui concerne le champ des températures programmables voir fiche technique joint A.

5.2.3. *Touches* *et* .

En appuyant et en relâchant une fois ces touches, la température programmée augmente ou diminue d'une unité. En les maintenant appuyés la température programmée augmente ou diminue progressivement, d'abord lentement puis plus rapidement.

5.2.4. "out1" indicateur led vert

L'indicateur led vert "out1" s'allume chaque fois que la température de la chambre est inférieure à la température programmée. Il s'éteint quand la température chambre atteint la température programmée, et se rallume quand la température chambre descend d'1°C en dessous de la température programmée.

L'indicateur "out1" clignote quand on entre dans la phase de programmation.

5.2.5. Blocage/déblocage du clavier


Le clavier se bloque automatiquement si les touches du thermorégulateur ne sont pas utilisées pendant 30 s.

Si le clavier est bloqué il ne sera pas permis:

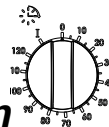
- Modifier le point de consigne avec la procédure indiquée dans le paragraphe 5.2.2.

Cette opération provoque la visualisation du sigle "**Loc**" pendant 1 seconde.

Pour débloquer le clavier:

- Presser  pendant 1 secondes: le display visualisera "**UnL**" pendant 1 seconde.

5.2.6. Minuterie / Start et Stop cuisson

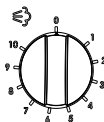


Quand cette minuterie est sur le 0, four est éteint, indépendamment de la température programmée.

En la tournant et en sélectionnant le temps de cuisson désiré, le four se met en route: la lampe et les éléments chauffants s'allument et le cycle de cuisson commence.

A la fin du cycle de cuisson, la sonnerie retentit pendant 25 sec.

En la mettant sur le "I" le fonctionnement du four en modalité "temps infini" se met en route.



5.2.7. Régulateur humidification

Ce régulateur permet d'injecter de l'eau pour créer l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson. L'échelle de régulation va de 0 à 10 correspondant à la quantité d'eau introduite dans la chambre.

Il est possible d'activer l'humidification à tout moment durant le cycle de cuisson.

5.2.8. Voyant humidification

Le voyant s'allume quand l'humidification est activée par le régulateur.

5.3. Signalisations d'erreur

5.3.1. Thermocouple déconnecté

Quand le thermocouple est déconnecté ou interrompu, le display indique "PR1".

Le même code d'erreur apparaît même si la température chambre est supérieure à la température maximale programmable.

6. UTILISATION

6.1. Préparation à l'utilisation




⚠ Si l'appareil vient d'être installé ou s'il n'a pas été utilisé pendant plusieurs jours, avant de l'utiliser, il est nécessaire de le nettoyer complètement comme indiqué au chapitre 7, pour éliminer les restes de fabrication, les accumulations de poussière ou autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

6.2. Allumage du panneau de contrôle

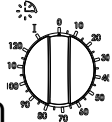
En allumant l'interrupteur général sur le tableau d'alimentation électrique, le thermorégulateur se met en route et il est possible de régler les paramètres désirés, alors que la chambre de cuisson est encore éteinte.

N.B.: dès que le four sera sous tension, la sonnerie retentira pendant environ 25 sec., pour l'arrêter, utiliser le bouton Minuterie/Start-Stop et allumer le cycle de cuisson. Voir 5.2.7.

6.3. Réglages

Régler la température demandée grâce aux touches  ,  et  (voir 5.2.2. et 5.2.4).

6.4. Début de la cuisson

A ce moment tourner le bouton Minuterie/start et stop cuisson  en réglant la durée désirée: en peu de temps vous verrez que la température de la chambre commence à augmenter. Si vous avez programmé la température maximale, le four l'atteindra en 10-15 minutes s'il est vide.

Durant la phase de cuisson il est possible de:

- de modifier les paramètres relatifs à la minuterie et à la température;
- d'allumer et d'éteindre l'humidification

6.5. Enfournement

⚠ **Attention, quand la chambre est à température la vitre, les parties en métal de la porte et quelques parties à proximité, atteignent des températures dangereuses pour le corps humain. Faire attention!**

6.6. Utilisation de l'humidification

Il est conseillé l'utilisation de l'humidification quand la température de la chambre n'est pas inférieure à 150°C.

6.7. Indications générales pour une bonne cuisson

En générale, il n'est pas possible d'indiquer une température et un temps de cuisson précis pour les produits alimentaires, vu la grande variété des caractéristiques dont ils sont objets.

Il est donc conseillé de faire au moins quelques essais (spécialement si vous n'avez jamais travaillé en précédence avec ce modèle de four) en tenant compte des points suivants:


1. il est normal que juste après d'enfournement du produit la température baisse même de 20-30°C. Ce n'est pas à considérer une limite du four, mais une indication utile qui indique qu'au début de la cuisson l'évaporation de l'eau présente dans le produit cru enlève une grande quantité de chaleur. Pour remédier à cette baisse de température, nous vous conseillons de régler une température plus élevée qui s'ajustera à la valeur désirée lors de l'enfournement. En tous les cas, si le four ne dépasse pas sa capacité maximale, vers la fin de la cuisson la température recommencera à augmenter.
2. Le four a une capacité productive maximale exprimée en Kg de produit par heure. Si cette capacité productive maximale est dépassée, la température de la chambre de cuisson diminuera, et ira même en-dessous de 20-30°C. Dans ce cas, il faut enlever la quantité en excès et attendre que la température soit de nouveau stabilisée avant l'enfournement successif.
3. éviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela ne peut être évité, nettoyer dans les plus brefs délais l'appareil.
4. disposer uniformément les aliments sur les plaques en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques (en ce qui concerne la capacité maximale, voir annexe A). Distribuer les plaques de manière uniforme sur toute la hauteur de la chambre de cuisson en respectant le nombre maximal indiqué pour chaque appareil. Toujours respecter les indications sur le chargement de votre appareil.
5. en cas de cuissons sur grilles d'aliments particulièrement gras (par exemple rôtis ou volailles), utiliser sur le fond de la chambre de cuisson une plaque avec des bords hauts pour recueillir la graisse qui coulera des aliments.

6. pour d'excellents résultats, ouvrir la porte le moins possible durant la cuisson.
7. utiliser l'appareil à une température ambiante comprise entre +5°C et +45°C (+41°F et +113°F).


N.B.: l'uniformité de la cuisson est garantie par l'inversion du sens de rotation du ventilateur qui se fait à intervalles réguliers (1,40 min. dans un sens, 20 sec. de pause et 1,40 min. dans l'autre). Cette fonction permet une diffusion uniforme de l'air chaud dans la chambre de cuisson.

6.8. Extinction

A la fin de chaque journée de travail, positionner tous les boutons sur le 0.


 Pendant les périodes d'inactivité plus longues (par exemple fermeture pendant les vacances) il est conseillé d'éteindre l'interrupteur général sur le cadran d'alimentation électrique et de fermer les robinets d'alimentation d'eau.

6.9. Nettoyage

 A la fin de chaque journée de travail (ou plus souvent), il est nécessaire de nettoyer soigneusement le plan de cuisson et toutes les parties du four qui ont été en contact avec les produits travaillés, pour éviter que les substances alimentaires se dégradent et contaminent les produits qui seront successivement cuits.

Pour un correct nettoyage, voir le chapitre 7.

7. NETTOYAGE

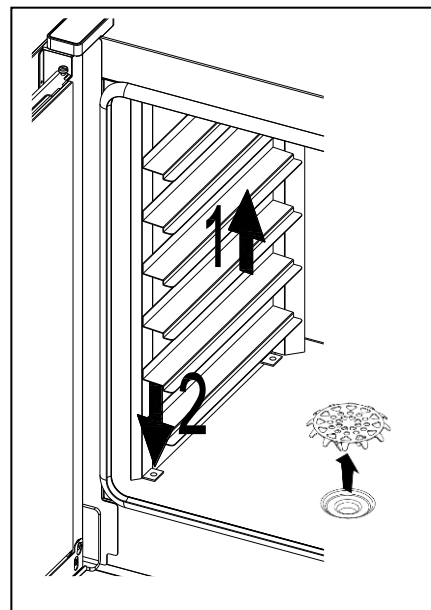
 Le nettoyage est effectué quand l'appareil est éteint, à température ambiante, et après avoir coupé l'alimentation électrique, en agissant sur l'interrupteur situé sur le cadran d'alimentation.


7.1. Nettoyage des chambres de cuisson des fours


Nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé et pour préserver dans le temps la brillance de l'acier et les prestations de l'appareil.

Le nettoyage est toujours effectué quand la chambre est froide : utiliser un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude et terminer en la rinçant et en la séchant. Les supports porte-plaques internes sont amovibles pour faciliter le nettoyage.


S'il y a des dépôts consistants de gras, les enlever d'abord délicatement avec une spatule.



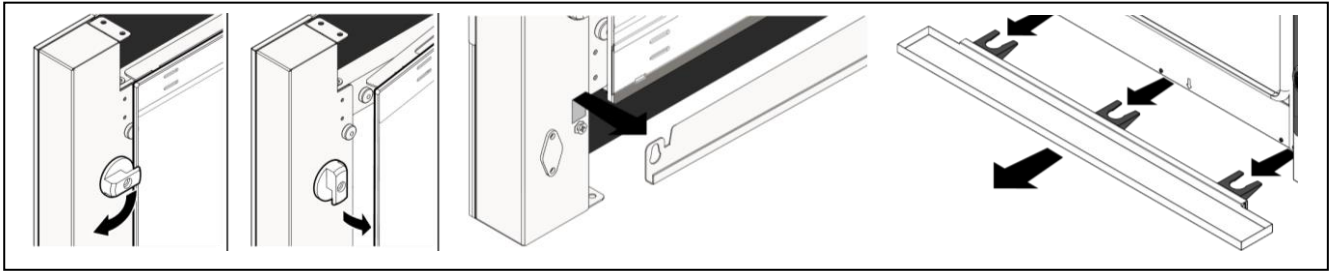
 Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils rendraient l'acier inox opaque, enlèveraient en peu de temps la couche protectrice de l'acier.

 Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l'endommager, avec des risques de fulguration et/ou de mises en route inopportunes.

7.2. Nettoyage des surfaces externes

 Les vitres sont particulièrement sensibles à de soudaines variations de température qui peuvent provoquer leur rupture en de minuscules fragments. **Ne pas manipuler les vitres et ne pas les mettre à contact avec l'eau tant qu'ils ne sont pas à température ambiante.**


Pour le nettoyage des surfaces externes en acier inox et/ou en tôle laquée, et pour les panneaux de commandes, utiliser une éponge douce et humide et éventuellement un détergent léger et non abrasif.




⚠ De plus, il est déconseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives ou similaires) car à la longue, ils rendent opaques les parties en acier inox et les parties en verre.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l'endommager avec des risques de fulguration et/ou de mises en route inopportunes.

8. MANUTENTION


 **ATTENTION:** ces instructions pour l'entretien s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques. L'entretien par un personnel non qualifié peut provoquer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou aux choses.

 Pour effectuer des réparations et des contrôles, il est généralement nécessaire de retirer les protections fixes, afin d'accéder aux conducteurs sous tension. **Avant d'effectuer toutes opérations de manutention, s'assurer que la fiche d'alimentation électrique de l'appareil soit débranchée du cadran. Déposer la prise dans un lieu visible à l'opérateur afin qu'il puisse facilement s'assurer qu'elle soit débranchée durant toutes les opérations effectuées sans les protections fixes.**

8.1. Interventions pour manutention ordinaire

8.1.1. Substitution lampe

Débrancher la prise du cadran d'alimentation.

 La zone où se trouve la lampe est un endroit du four sans isolement. Cela signifie que la poignée de fermeture externe de cette zone atteint des températures élevées durant le fonctionnement du four.

La substitution de la lampe doit donc être effectuée seulement quand le four est froid, ou à l'aide de gants de protection.

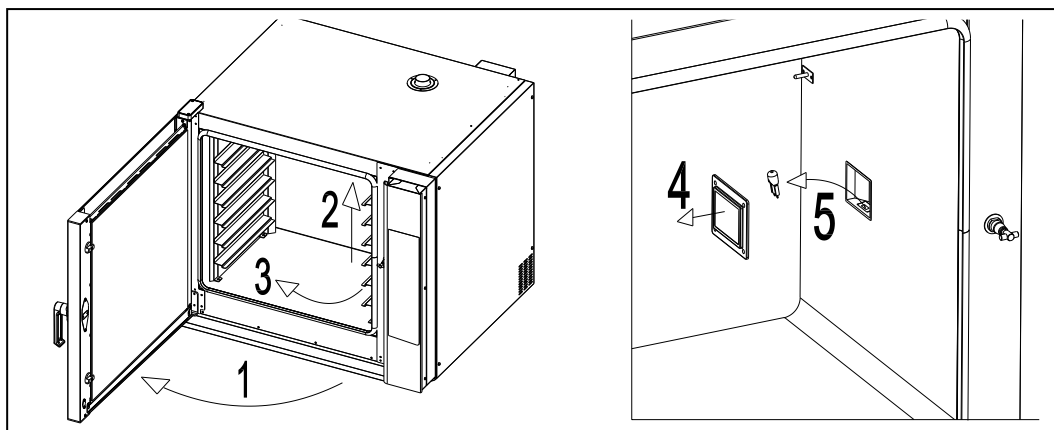
Ouvrir la porte du four (1).

Décrocher le support porte-plaques droit avec un mouvement d'abord vers le haut (2) puis vers l'intérieur de la chambre (3).

Dévisser et enlever le couvercle et la vitre porte-lampe (4).

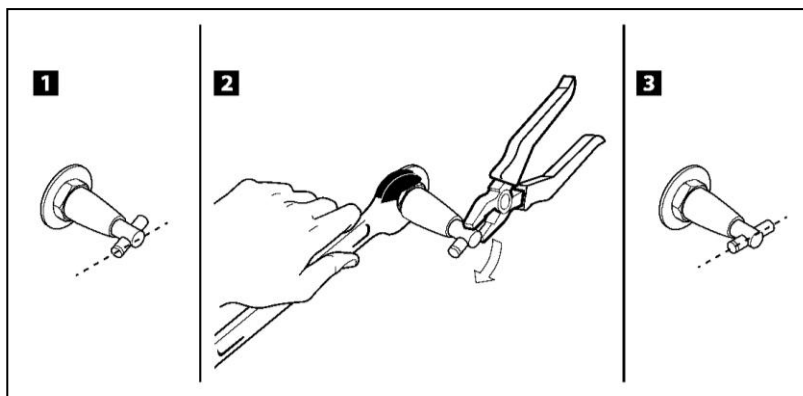
Substituer la lampe avec une autre ayant les mêmes caractéristiques (5).

Remonter le tout en effectuant la séquence contraire à celle décrite ci-dessus.



8.1.2. Réglage porte


Si la porte est difficile à fermer, il est possible d'agir sur l'ergot en le tournant avec une pince ou une clé jusqu'à ce que la position parfaitement horizontale soit obtenue.

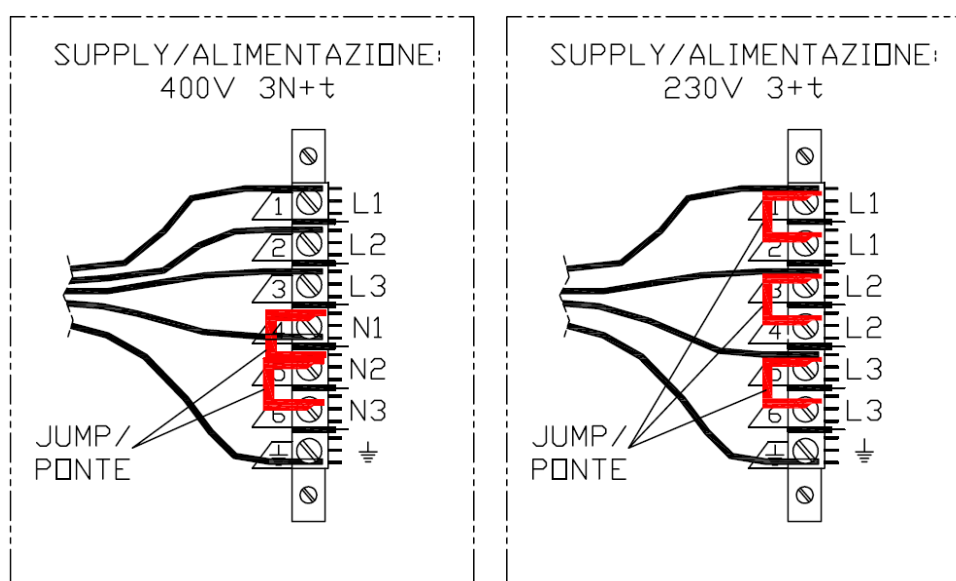


8.2. Signalisation d'erreur

Le contrôle électronique est en mesure de reconnaître certaines défaillances, pour les détails voir paragraphe 5.3.

8.3. Adaptation à différentes tensions d'alimentation

 Attention! Pour adapter l'appareil au fonctionnement avec des tensions d'alimentation différentes de celle indiquée sur l'étiquette de la prédisposition initiale, se référer à l'image ci-dessous qui indique comment positionner les cavaliers sur le bornier en fonction du type de voltage disponible.



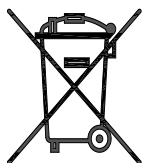
Pour effectuer les branchements, utiliser seulement les cavaliers fournis avec le four.

8.3.1. Application de la nouvelle étiquette

Enlever la vieille étiquette de la plaque sur la partie postérieure de l'appareil, nettoyer la zone avec un chiffon humide d'alcool et appliquer la nouvelle étiquette.

9. MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION

Avant de procéder à la mise hors d'usage, débrancher toutes les connexions électriques et autres, puis déplacer le four en utilisant les moyens appropriés comme les chariots élévateurs, les palans, etc... Les fours sont composés des matériaux suivants : acier inox, tôle laquée, verre, céramique, laine de roche et parties électriques. Pour cela, en cas de démantèlement, il faut effectuer la collecte différenciée selon les normes en vigueur du lieu où se fait le démantèlement. Ne déverser en aucun cas dans l'environnement.



Collecte différenciée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Selon les normes locales, les services pour la collecte différenciée peuvent être disponibles dans chaque points de collecte municipaux.

⚠ ATTENTION: s'abstenir toujours aux normes en vigueur du pays pour l'élimination des matériaux ou l'éventuelle déclaration de l'élimination