

MANUEL D'EMPLOI



**Four mixte
à vapeur directe**

FGI - FEI

VERSION D

INDEX

	Page
1 • PRECAUTIONS DE SECURITE	3
2 • INDICATIONS PARTICULIERES	4
3 • DESCRIPTION DES AFFICHEURS ET DES TOUCHES	5
4 • DESCRIPTION DES TOUCHES	6
5 • DEMARRAGE DE LA CUISSON MANUELLE SIMPLE	7
6 • DEMARRAGE DE LA CUISSON MANUELLE A PLUSIEURS PHASES CONSECUTIVES (JUSQU'A 6)	8
7 • SYSTEME "HYGROCONTROLE"	9
8 • REMISE A TEMPERATURE RAPIDE	10
9 • DETAILS OPERATIONNELS	13
10 • CONSEILS PRATIQUES	15
11 • NETTOYAGE JOURNALIER	16
12 • ENTRETIEN ORDINAIRE	17
13 • ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	17
14 • AUTODIAGNOSTIC ET LEGENDE DES ANOMALIES	18

MODELES A GAZ				MODELES ELECTRIQUES			
FGI 061 .	kW 11	FGI 201 .	kW 30	FEI 061 .	kW 8	FEI 201 .	kW 31,8
FGI 101 .	kW 20	FGI 201_C .	kW 30	FEI 101 .	kW 16	FEI 201_C .	kW 31,8
FGI 102 .	kW 27,5	FGI 202 .	kW 50	FEI 102 .	kW 31	FEI 202 .	kW 61,8
		FGI 202_C .	kW 50			FEI 202_C .	kW 61,8

VERSION

D Électroniques avec phases de cuisson et humidificateur.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les erreurs d'impression ou de transcription éventuellement contenues dans le présent manuel. S'il le considère nécessaire ou utile, le fabricant se réserve le droit de modifier ses produits sans compromettre leurs caractéristiques essentielles.

Toute reproduction ou photocopie, intégrale ou partielle, des textes ou des images du présent manuel sans autorisation préalable du fabricant est formellement interdite.

1 • PRECAUTIONS DE SECURITE

Les interventions à réaliser sur le four, tout comme celles pour l'entretien extraordinaire, sont réservées au personnel autorisé par le fabricant ou au service assistance agréé.

- 1.1 • **Lisez attentivement** le présent manuel d'emploi, il contient des renseignements importantes concernant la sécurité d'emploi et d'entretien du four.
Ce manuel d'emploi est à conserver soigneusement!
- 1.2 • Cet appareil a **exclusivement** été réalisé pour cuire des aliments. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et dangereuse.
- 1.3 • L'utilisation de l'appareil est réservée au personnel de service spécialement formé.
- 1.4 • Ne laissez pas fonctionner le four sans surveillance.
- 1.5 • Quand le four est allumé, faites attention aux surfaces chaudes!
- 1.6 • Demandez à l'installateur de vous fournir des indications sur la bonne conduite de l'adoucisseur d'eau. Si la régénération des résines est insuffisante ou inadéquate, le traitement de l'eau n'est pas approprié et il y a le risque d'endommager le four.
- 1.7 • Toutes les informations à fournir à l'assistance technique sont indiquées sur la plaque signalétique.

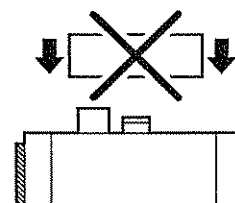
		
LX TYP. VG 010 D		TYP. FGI 101 D
1998	NR xxxxxxxxxxxx	
AC 230 V	50 Hz	1,00 kW
		kPa 150 - 500 
	Σ Qn 20 kW	
A1 ☐	B11 ☒	B21 ☐
XX	Cat. XX xx xx	P mbar XX
IPX 5  0085		

			
TYP. FEI 061 D			1998
NR xxxxxxxxxxxx			
3N	AC	400 V	50 Hz
	8 kW	kPa 150 - 500	
IPX 5  - 98			

- 1.8 • Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, lui fournir des renseignements détaillés sur l'anomalie constatée, ceci permettra au service assistance de comprendre de quoi il s'agit.
- 1.9 • Installez le four dans une pièce bien aérée!
- 1.10 • En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, **éteignez immédiatement le four!**

2 • INDICATIONS PARTICULIERES

- 2.1 • Avant de mettre le four en marche pour la première cuisson, nettoyez soigneusement l'enceinte de cuisson (consultez le chapitre "Nettoyage journalier").
- 2.2 • En fin de journée de travail, nettoyez soigneusement l'enceinte et tout l'appareil. Cette opération vous permet de garantir le bon fonctionnement de l'appareil et sa longue durée de vie.
- 2.3 • **Ne nettoyez jamais le four avec des jets d'eau sous pression!**
- 2.4 • Effectuez le nettoyage journalier **en utilisant des produits non corrosifs (alcalins)** et prévus à cet effet. Evitez d'utiliser des produits abrasifs pour ne pas rayer les surfaces.
- 2.5 • En fin de service, éteignez toujours l'appareil et isolez-le de ses sources d'alimentation en énergie électrique, eau et éventuellement gaz (fermez les robinets).
- 2.6 • **N'effectuez jamais d'opérations pouvant former des dépôts de sel de cuisine sur les surfaces en acier du four.** Le cas échéant, rincer aussitôt à grande eau.
- 2.7 • Après la cuisson à vapeur **ouvrir avec précaution la porte** et faire attention à la vapeur qui sort de l'enceinte. Cette opération peut être dangereuse si vous ne respectez pas cette mesure.
- 2.8 • Pour un fonctionnement du four en toute sécurité **ne jamais boucher les événements ou autre ouverture du four!**



- | |
|--|
| 2.9 • Afin que votre four reste longtemps efficace, prévoir une intervention d'entretien extraordinaire une fois par an. Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien avec le service d'assistance technique. |
|--|

Respectez les précautions fondamentales de sécurité. Toute inobservation peut compromettre le bon fonctionnement du four et entraîner des risques pour l'opérateur!

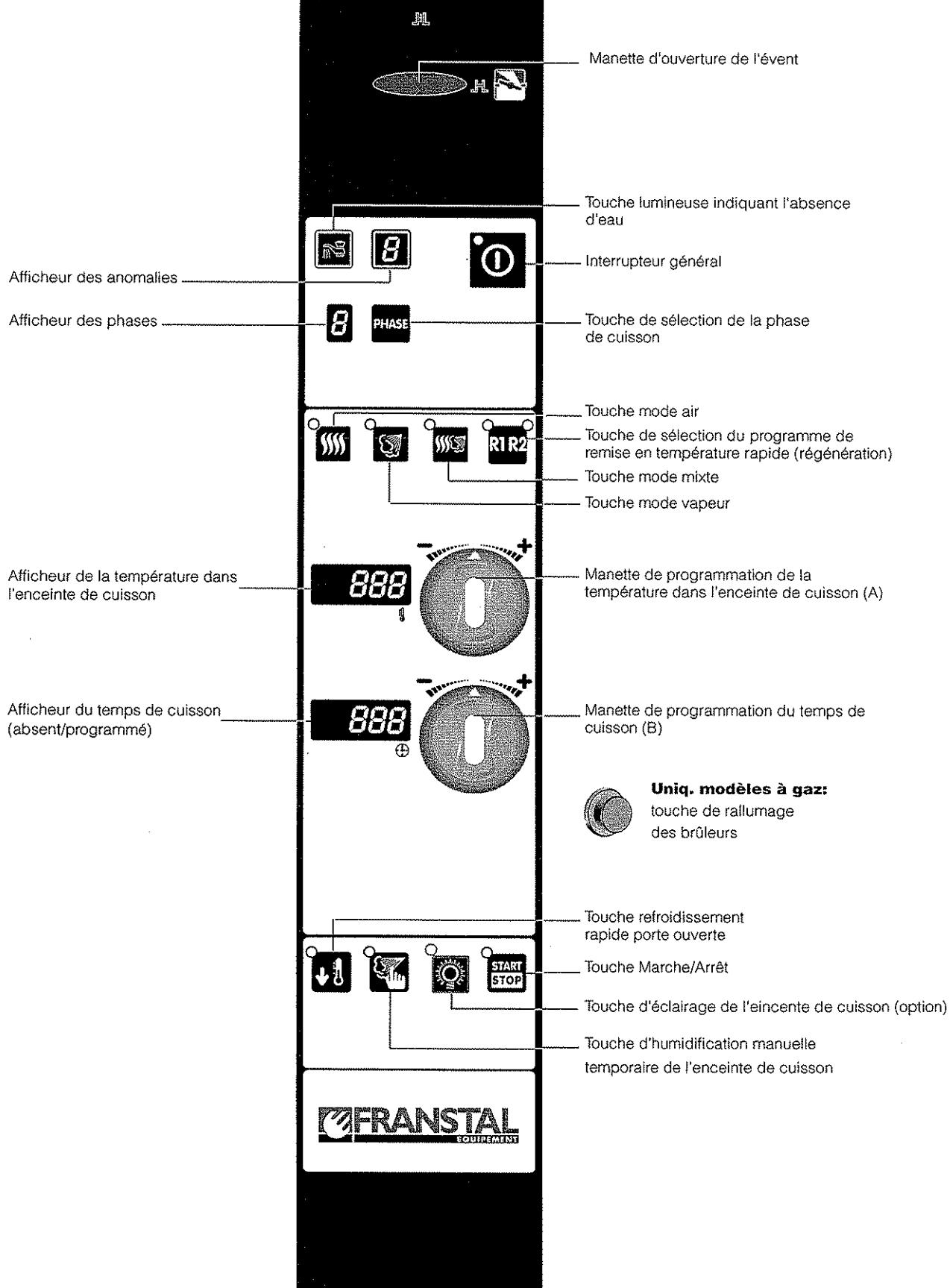
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'altération de la fonction originale du four provoquée par une modification ou réparation de structure ou par l'inobservation des indications contenues dans les manuels.

3 • DESCRIPTION DES AFFICHEURS ET DES TOUCHES

AFFICHEUR

VERSION D

MANETTES ET TOUCHES



Uniq. modèles à gaz:

touche de rallumage
des brûleurs

4 • DESCRIPTION DES TOUCHES

AVIS

Cette page présente les **indicateurs de contrôle** (signalent toute anomalie pendant le fonctionnement), les **touches de service** (activent à tout moment les services annexes disponibles à condition que l'appareil fonctionne et que la led de la touche **START STOP** soit allumée fixe), les **fonctions supplémentaires** (activent des modes de cuisson particuliers expliqués dans le détail dans les pages suivantes).

4.1 • INDICATEURS DE CONTROLE



Témoin de manque d'eau.



Afficheur anomalie.

4.2 • FONCTIONS DE SERVICE IMMEDIAT



Touche de refroidissement rapide porte ouverte four chaud. Ouvrir la porte appuyer la touche: la ventilation s'active pour une baisse rapide de la température dans l'enceinte de cuisson jusqu'à 50°C. Cette fonction peut être utilisée après une cuisson suivie d'une autre cuisson à température plus basse.



Touche d'introduction manuelle d'humidité dans l'enceinte de cuisson. Maintenir appuyée la touche pendant la durée voulue: un vaporisateur introduit de l'eau dans l'enceinte de cuisson en augmentant le taux d'humidité. Cette fonction s'active uniquement en mode air pulsé ou mixte et est indiquée pour les produits qui nécessitent une humidité supplémentaire pendant la cuisson.

En option



Touche d'éclairage de l'enceinte de cuisson.

La touche permet d'éclairer momentanément l'enceinte de cuisson, pour contrôler la cuisson en cours.

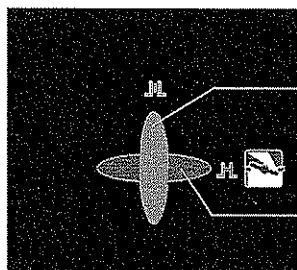
Note: l'appareil dispose d'un système automatique de baisse de la température disponible quel que soit le mode de cuisson. Si la température dépasse de 30°C celle de l'afficheur, l'humidificateur introduit immédiatement de l'eau froide dans l'enceinte de cuisson, en abaissant immédiatement la température. De cette façon on exclut la possibilité de commencer la cuisson d'un produit à une température trop élevée. En outre l'apport d'humidité évite de dessécher les aliments.



Manette d'ouverture de l'évent d'évacuation des vapeurs de l'enceinte de cuisson.

Tourner la manette et l'évent s'ouvre ou se ferme. Cette fonction est indiquée pour les produits qui libèrent beaucoup d'humidité pendant la cuisson. L'utilisation de cette fonction est déconseillée pendant les cuissons à vapeur.

(Voir "Description des manettes et des touches")



4.3 • FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES



Touche sélection programmes de remise en température rapide (régénération).

5 • DEMARRAGE DE LA CUISSON MANUELLE SIMPLE

COMMANDES



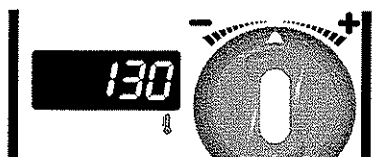
5.1 • ALLUMER

Appuyer la touche **I** pour l'allumage.



5.2 • SÉLECTIONNER

Sélectionner le mode de cuisson air pulsé , vapeur , mixte .



5.3 • PROGRAMMER

Programmer la **température** de cuisson en actionnant la manette (A).



5.4 • PROGRAMMER

Programmer le **temps** de cuisson en actionnant la manette (B).



5.5 • DÉMARRER

Démarrer le four par la touche **START/STOP** (led allumée fixe).



5.6 • FIN DE CUISSON

Si vous avez sélectionné le temps infini **Inf**, éteindre le four manuellement par la touche **START/STOP** (led à côté de la touche éteinte).

S'il avait été sélectionné un temps de cuisson une fois le temps terminé, une sonnerie de 5 sec toutes les minutes avertit que la cuisson est terminée et que le four s'est éteint (led à côté de la touche **START/STOP** éteinte).

Pour faire cesser le signal sonore, il suffit d'ouvrir la porte.

Sortez le produit de l'enceinte selon les indications du paragraphe 2.7 du chapitre "Indications particulières".

6 • DEMARRAGE DE LA CUISSON MANUELLE A PLUSIEURS PHASES CONSECUTIVES

COMMANDES

OPERATIONS



6.1 • ALLUMER

Appuyer la touche pour l'allumage.



6.2 • SÉLECTIONNER

Appuyer la touche pour sélectionner la phase de cuisson 1.



6.3 • SÉLECTIONNER

Sélectionner le mode de cuisson air pulsé , vapeur ou mixte .



6.4 • PROGRAMMER

Programmer la **température** de cuisson en actionnant la manette (A).



6.5 • PROGRAMMER

Programmer il **temps** de cuisson en actionnant la manette (B).



6.6 • SÉLECTIONNER

Appuyer la touche pour sélectionner la phase de cuisson 2. Programmer le mode de cuisson, la température et le temps comme décrit plus haut.



6.7 • SÉLECTIONNER

Appuyer la touche pour sélectionner la phase de cuisson 3. Programmer il mode de cuisson, la température et il temps comme indiqué plus haut.



6.8 • DÉMARRER

Démarrer le four par la touche (led allumée fixe).



6.9 • FIN DE CUISSON

Si vous avez sélectionné le temps infini , éteindre le four manuellement par la touche (led à côté de la touche éteinte).

S'il avait été sélectionné un temps de cuisson une fois le temps terminé, une sonnerie de 5 sec toutes les minutes avertit que la cuisson est terminée et que le four s'est éteint (led à côté de la touche éteinte).

Pour faire cesser le signal sonore, il suffit d'ouvrir la porte.

Sortez le produit de l'enceinte selon les indications du paragraphe 2.7 du chapitre "Indications particulières".

7 • SYSTEME "HYGROCONTROLE"

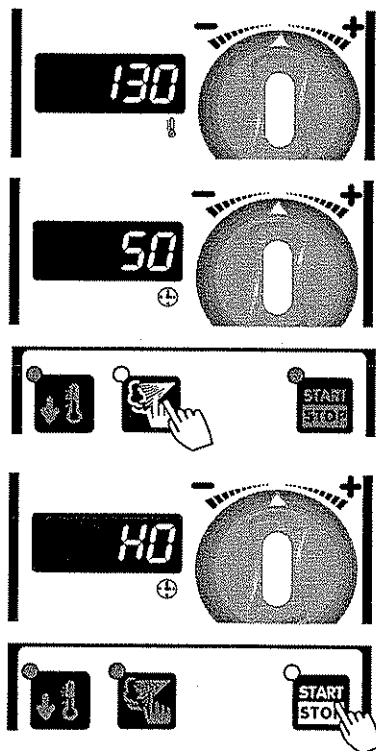
AVIS

Le système "Hygrocontrôle" permet de maintenir un degré d'humidité constant dans l'enceinte de cuisson lors de la cuisson par air pulsé. Il fonctionne par introduction d'humidité en fonction des valeurs programmées;

Le système est particulièrement avantageux sur les produits frais qui ne possèdent pas toujours les mêmes caractéristiques d'humidité mais qui après cuisson auront toujours la même consistance et le même aspect.

Ce système est aussi vivement conseillé pour cuire un même produit dans des quantités différentes, parce que le climat de cuisson reste équilibré: avec une demi-charge, le système devra procurer un apport d'humidité.

COMMANDES



OPERATIONS

7.1 • CUISSON AVEC SYSTEME "HYGROCONTROLE"

Note: le mode de cuisson doit être à air pulsé!

Programmer la température dans l'enceinte et le temps relatif à la cuisson, appuyer sur la touche . L'afficheur indique **HD** dans les 2 sec. programmer la valeur "Hygrocontrôle" voulue, de 1 (très sec) à 99 (HR 99%) avec la manette "temps". Si la programmation ne se fait pas dans le temps fixé, recommencer la programmation par la touche .

Enfourner le produit et commencer la cuisson selon le mode choisi.

Si l'on a choisi...

7.1a

CUISSON MANUELLE SIMPLE

appuyer la touche pour démarrer la cuisson.

7.1b

CUISSON MANUELLE AVEC PLUSIEURS PHASES CONSÉCUTIVES:

passer à la programmation de la phase suivante ou appuyer la touche pour démarrer la première phase de la cuisson programmée.

Note: l'évent doit être fermé.

Conseils

La définition de la valeur de "Hygrocontrôle" implique une certaine expérience.

La possibilité d'erreurs irréparables est exclue car cette fonction valorise l'aspect du produit.

Spécialement adapté pour:

produits qui tendent à sécher et petites pièces et pour la remise à température rapide surtout pour les assiettes.

Avantages

Résultats reproductibles avec des produits possédant des caractéristiques différentes.

8 • REMISE A TEMPERATURE RAPIDE

AVIS

La remise en température fait partie d'un système organisé pour la gestion de la cuisine:

cuisson → refroidissement → conservation → remise en température → service.

La remise à température peut être faite pour les produits en bacs ou sur assiette. La mémoire contient 2 programmes présélectionnés d'usine modifiables par l'opérateur.

COMMANDES



OPERATIONS

8.1 • ALLUMER LE FOUR

Appuyer la touche **I**. Un bref signal acoustique indique que l'autodiagnostic est terminé. Si l'afficheur anomalie indique un symbole voir le chapitre "Autodiagnostic et légende anomalie".

8.2 • SELECTIONNER LE PROGRAMME DE REMISE EN TEMPERATURE RAPIDE

Note: les programmes R1 et R2 sont déjà mémorisés.

Appuyer la touche **R1/R2**, la led gauche reste allumée fixe. Ceci indique qu'il a été sélectionné le programme de remise en température R1. Pour sélectionner le programme R2 appuyer la touche une seconde fois, led droite allumée fixe.

8.3 • PROGRAMMES DEJA MEMORISES R1 ET R2

Valeurs déjà programmées en R1 **R1**

Mode: Air pulsé

Température enceinte de cuisson: 130 °C

Temps: Infini

Hygrocontrôle: 20%

Valeurs déjà programmées en R2 **R2**

Mode: Mixte

Température enceinte de cuisson: 130 °C

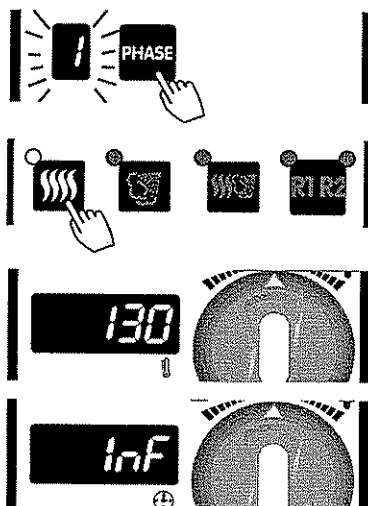
Temps: Infini

Hygrocontrôle: 40%

Note: en remise à température il est possible de profiter de la programmation de mode mixte avec "Hygrocontrôle" ou évent ouvert. Ceci est particulièrement indiqué pour la remise à température de produits sur l'assiette pour éviter la formation de condensation.

8 • REMISE A TEMPERATURE RAPIDE

COMMANDES



OPERATIONS

8.4 • MODIFICATION DES PROGRAMMES R1 ET R2

Appuyer la touche **PHASE** pour accéder à la programmation. Effectuer les opérations de programmation consécutives dans les 2 sec., à défaut pour accéder de nouveau à la programmation appuyer la touche **PHASE**.

L'afficheur **PHASE** indique le n° 1 clignotant (phase 1).

Procéder à la sélection du mode remise à température, si différent du mode proposé.

Programmez la température de l'enceinte de cuisson.

Programmer le temps, généralement infini, en tournant la manette relative.

A ce stade nous conseillons de programmer la fonction "Hygrocontrôle" voir chapitre relatif ou ouvrir l'évent.

Attendre quelques secondes pour mémoriser les données. Un signal acoustique de 5 sonneries indique la mémorisation.

Qu'est ce qui se passe?

Une fois le produit introduit dans un bac ou une assiette démarrer le programme. Il faudra donc apporter une certaine attention au sujet de la remise à température jusqu'à acquérir une certaine habitude.

Conseils

On appelle remise à température le procédé qui permet la réactivation à 65 °C au coeur. Ceci se fait dans le temps le plus bref possible en respectant bien sûr les normes hygiéniques/sanitaires locales.

Avantages

Ce système vous permet de présenter le produit "fraîchement cuit" en ce qui concerne son aspect, son arôme et sa consistance, même après quelques jours de conservation à +3 °C.

Son universalité d'emploi vous permet d'effectuer plusieurs fonctions sans devoir recourir à d'autres appareils.

8 • REMISE A TEMPERATURE RAPIDE

DEMARRAGE DE LA REMISE EN TEMPERATURE

COMMANDES



OPERATIONS

Introduire les produits à remettre à température dans l'enceinte de cuisson. Voir chapitre "Conseils pratiques".



8.5 • DÉMARRER

Appuyer la touche . La led correspondant à la touche reste allumée en permanence.

A ce stade ...

L'afficheur de la température indique la température réelle de l'enceinte de cuisson.

L'afficheur du temps

- indique si le temps infini est programmé
- indique le temps qui manque, si vous avez programmé un temps.

8.6 • FIN DE CUISSON

Pour interrompre le programme de remise à température, il vous suffit d'ouvrir la porte du four.

Extraire le produit de l'enceinte de cuisson en suivant les indications du paragraphe 2.7 du chapitre "Indications particulières".

Visualisation des valeurs programmées

Durant la cuisson, il peut arriver de devoir contrôler les valeurs programmées pour la phase en cours. Appuyez alors sur la touche .

9 • DÉTAILS OPERATIONNELS

AVIS

Pendant la cuisson (led **START STOP** allumée fixe) les afficheurs indiquent les valeurs réelles (état de fait). Il est dans tous les cas possible de vérifier les valeurs programmée. Procéder comme suit:

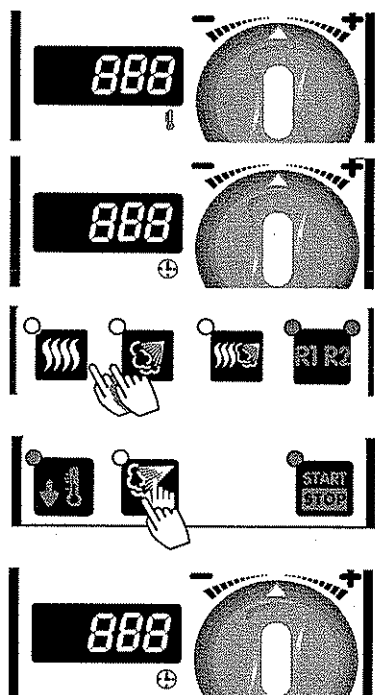
COMMANDES



OPERATIONS

9.1 • AFFICHAGE DES VALEURS PROGRAMMEES PENDANT LA PHASE DE CUISSON (Sans arrêt)

Appuyer la touche du mode de cuisson sélectionné auparavant (led correspondante allumée fixe). On entend un signal acoustique, les afficheurs indiquent les valeurs à peine programmées. Après 5 sec. les valeurs réelles s'affichent de nouveau.



9.2 • MODIFICATIONS PENDANT LA PHASE DE CUISSON DES VALEURS PROGRAMMEES (sans arrêt)

9.2a

TEMPÉRATURE ET TEMPS

Tourner la manette relative pour programmer la nouvelle valeur (vers la droite augmentation - vers la gauche diminution); on entend un signal acoustique, les afficheurs indiquent les valeurs à peine programmées. Après 5 sec. Les valeurs réelles s'affichent de nouveau.

9.2b

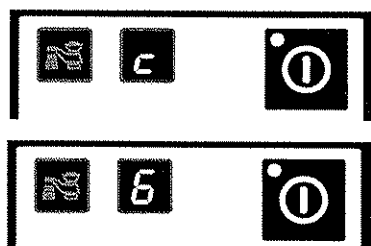
MODES DE CUISSON

Appuyer la touche correspondant au nouveau mode de cuisson. La led correspondante s'allume; on entend un signal acoustique, les afficheurs indiquent les valeurs à peine programmées. Après 5 sec. les valeurs réelles s'affichent de nouveau.

9.2c

"HYGROCONTROLE"

Appuyer la touche du mode de cuisson sélectionné (led correspondante allumée fixe, on entend un signal acoustique) et appuyer la touche fonction "Hygrocontrôle" (l'afficheur indique H..., valeur programmée précédente). Tourner la manette pour programmer la nouvelle valeur. Après 5 sec. les valeurs réelles s'affichent de nouveau.



9.3 • AVERTISSEMENT POUR LES MODELES A GAZ

Les appareils à gaz sont équipés de dispositif d'allumage à RAZ manuelle. En cas de blocage du brûleur, la température dans l'enceinte de cuisson n'augmente pas, la touche s'allume et l'afficheur des anomalies indique alternativement c et 6. Après 60 sec. appuyer la touche. Cette action rallume le four.

Si le problème se répète appeler le service d'assistance technique.

9 • DÉTAILS OPERATIONNELS

COMMANDES



OPERATIONS

9.4 • FORÇAGE DES PHASES DE CUISSON D'UN PROGRAMME MANUEL AVEC PLUSIEURS PHASES CONSECUTIVES

Pour sauter une phase de cuisson ou précipiter sa fin, appuyer la touche **PHASE** pendant 3 sec.; automatiquement l'afficheur indique la phase suivante.



9.5 • STOP TEMPORAIRE

Ouvrir la porte ou appuyer la touche **START STOP**, la led correspondante clignote. La cuisson s'arrête, le temps manquant pour la fin de la cuisson s'arrête jusqu'à fermeture de la porte ou nouvelle pression sur la touche **START STOP**. La cuisson recommence automatiquement à partir du point où elle s'est arrêtée.



9.6 • STOP DEFINITIF

Pour arrêter une cuisson à temps infini ou l'arrêter définitivement appuyer pendant 3 sec. la touche **START STOP**. Le signal acoustique continu avertit l'opérateur de la fin de la cuisson comme si le temps était fini. La led de la touche **START STOP** s'éteint.

PREMISSE

Le paragraphe qui suit ne vaut que pour la remise à température rapide



9.7 • AFFICHAGE DES VALEURS PROGRAMMEES PENDANT LA PHASE EN COURS (sans arrêt)

Appuyer la touche **R1 R2**, on entend un signal acoustique. L'afficheur indique les valeurs programmées auparavant. Après 5 sec. les valeurs réelles s'affichent.



9.8 • MODIFICATION DES VALEURS MEMORISEES DANS LES PROGRAMMES R1 ET R2 PENDANT LA CUISSON

Pour modifier un programme de remise à température appuyer la touche **R1 R2**, on entend un signal acoustique. L'afficheur indique les valeurs programmées auparavant. Agir sur les commandes pour modifier les valeurs attribuées au programme selon les indications du chapitre "Modifications pendant la phase de cuisson des valeurs programmées (sans arrêt)".

Note: si le programme de remise à température prévoit 2 phases, et si l'on désire afficher et/ou modifier la phase 2, suivre les indications ci-dessus, et appuyer la touche **PHASE**. Les afficheurs indiquent les valeurs programmées pour la phase 2; Après 5 sec. les valeurs réelles s'affichent.

10.1 • PRÉCHAUFFAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON

La phase de préchauffage de l'enceinte de cuisson est très importante et utile pour obtenir une bonne cuisson.

En règle générale, il faut toujours préchauffer l'enceinte de cuisson à vide en programmant une température 20 % plus élevée de celle qui est désirée pour la cuisson.

En cas de cuisson à la vapeur, bien préchauffer l'enceinte de cuisson à vide en mode à air pulsé, parce que ce mode vous permet de programmer des températures supérieures à 100°C.

10.2 • LES CHARGES DE PRODUITS À CUIRE

La profondeur du bac doit être adaptée à la hauteur du produit.

Pour obtenir une cuisson uniforme, distribuez la charge sur plusieurs bacs bas plutôt que d'en charger un seul très profond.

Conformez-vous aux indications du tableau ci-après:

Modèles	N.bre de bacs	Charge par bac	Charge maximale du four	Remarques
FEI 061 . FGI 061 .	6 x GN 1/1	4 kg	24 kg	Quand vous chargez le four, ne considérez pas uniquement le poids du produit, mais également sa grandeur, sa consistance et son épaisseur.
FEI 101 . FGI 101 .	10 x GN 1/1	4 kg	40 kg	
FEI 102 . FGI 102 .	10 x GN 2/1	8 kg	80 kg	
FEI 201 . - FEI 201_C . FGI 201 . - FGI 201_C .	20 x GN 1/1	4 kg	80 kg	
FEI 202 . - FEI 202_C . FGI 202 . - FGI 202_C .	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	8 kg 4 kg	160 kg	

10.3 • PRODUITS CONGELÉS/SURGELÉS

Le préchauffage et la charge du four pour ces produits doivent respecter les qualités et nature propre de ces produits.

Par exemple les épinards congelés ne doivent pas être agressés par des températures trop élevées car ils pourraient sécher à l'extérieur en compromettant le résultat final.

10.4 • LA TYPOLOGIE DES BACS

Pour obtenir d'excellents résultats, il faut absolument que vous utilisez des bacs qui correspondent aux différents types de produits: les bacs en aluminium ou en tôle aluminée pour les produits de pâtisserie et de boulangerie, les bacs perforés pour la cuisson à la vapeur, ceux en maille pour les pommes de terre pré-frites.

10.5 • L'ESPACE ENTRE LES BACS

Quand vous chargez votre four, faites très attention à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre les bacs. Ceci permet une distribution homogène de la chaleur et de l'air pour un résultat plus uniforme, ce qui n'advierait pas si le produit d'un bac touchait celui au-dessus.

10.6 • LA RÉDUCTION DES CONDIMENTS

Avec ce type de four, vous pouvez réduire presque à zéro l'emploi des condiments, huile, beurre, graisses et arômes. Ainsi, si vous utilisez très peu de condiments pour la cuisson, la saveur des produits mêmes s'en trouve rehaussée, les contenus nutritionnels des produits sont conservés, le tout pour une cuisine plus diététique.

11.1 • UN NETTOYAGE SOIGNÉ ...

...est la condition première d'une cuisson impeccable et de rendements meilleurs:

- la saveur des produits reste inchangée;
- il n'y a pas de formation de fumée due aux résidus qui brûlent;
- économie d'énergie;
- moins d'interventions d'entretien et une plus longue durée de vie;
- en outre la simplicité de la procédure permet un nettoyage soigné en quelques minutes:
 - 5' env. de temps d'action du vaporisateur
 - 10' cycle à vapeur
 - 5' de rinçage
 - 5' de séchage

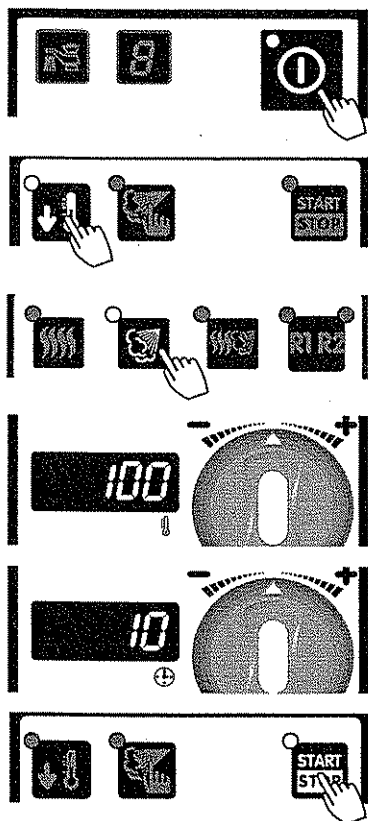
11.2 • ATTENTION

N'utilisez pas de jets d'eau directs ou sous pression pour nettoyer les surfaces externes du four.

Evitez absolument l'emploi de substances corrosives et/ou abrasives, ainsi que les pailles de fer ou les brosses en fer sur les surfaces en acier qui seraient autrement irrémédiablement endommagées. Evitez également les détergents trop agressifs, non alcalins, qui contiennent un pourcentage élevé de sodium et d'ammoniaque, qui peuvent endommager rapidement les garnitures et l'étanchéité du four.

Laver les surfaces externes à l'éponge et à l'eau chaude additionnée d'un détergent commun approprié.

COMMANDES



OPERATIONS

11.3 • NETTOYAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON À LA FIN DU SERVICE

Effectuez les opérations suivantes:

- 1 • Allumez le four;
- 2 • appuyer la touche , laisser refroidir le four jusqu'à env. 60 °C; dans le cas où le four est froid, préchauffer l'enceinte de cuisson à vapeur jusqu'à 60 °C;
- 3 • ouvrir la porte et, avec une brosse qui ne griffe pas l'acier, retirer les résidus versés pendant la cuisson, vaporiser un produit de nettoyage de four du marché (nous recommandons un produit non alcalin et non corrosif). Fermer la porte et laisser agir le produit pendant le temps conseillé par le producteur lui-même, en général entre 5 et 10 minutes.
- 4 • Appuyer la touche ,
- 5 • programmer une température de 100 °C, pendant 10 minutes,
- 6 • appuyer la touche  pour démarrer le cycle de nettoyage.
Vous pouvez maintenant éteindre complètement l'appareil et ouvrir la porte lentement;
- 7 • rincez à grande eau propre l'enceinte de cuisson et passez une éponge sur les joints de la porte (nous conseillons une douchette-optionnelle -).
- 8 • Redémarrer l'appareil en mode air pulsé pendant 5 minutes.
- 9 • Interrompre le cycle et fermer toutes les distributions (électricité, eau et le cas échéant gaz).
Pendant la pause laisser la porte entrouverte.

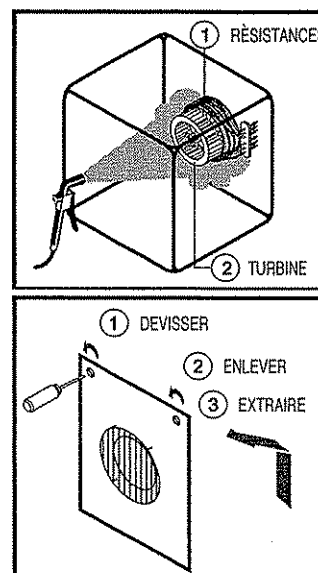
12 • ENTRETIEN ORDINAIRE

12.1 • DE TEMPS EN TEMPS ...

... il est conseillé de nettoyer le déflecteur et les grilles du four.

Effectuez les opérations suivantes :

- coupez et fermez toutes les alimentations (électrique, eau et s'il y a le gaz),
- sortez les grilles du four,
- dévissez les vis du déflecteur à l'aide d'un tournevis approprié,
- sortez le déflecteur et lavez-le soigneusement sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle,
- pour mieux nettoyer et rincer l'enceinte de cuisson, il est conseillé d'utiliser l'accessoire douchette (en option),
- séchez à l'aide d'un chiffon propre,
- remontez le déflecteur en revissant soigneusement les vis.



12.2 • TEMPS D'ARRÊT PROLONGÉ

Si le four doit rester longtemps arrêté, pendant les congés ou quand il s'agit d'un travail saisonnier, il faut le nettoyer soigneusement sans laisser aucun résidu. Laissez la porte entrouverte pour faire circuler l'air à l'intérieur de l'enceinte. Coupez toutes les alimentations (énergie électrique, eau et s'il y a le gaz). Pour compléter le tout, vous pouvez traiter les surfaces externes avec un produit protectif que vous trouvez facilement sur le marché.

13 • ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

13.1 • Afin que le fonctionnement de votre four soit correct et fiable, envisagez l'intervention du service d'assistance technique pour l'entretien extraordinaire au moins une fois par an.

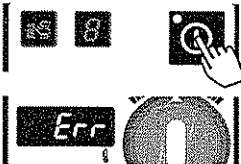
13.2 • Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien avec le service d'assistance technique afin que ce travail soit effectivement réalisé.

14 • AUTODIAGNOSTIC ET LÉGENDE DES ANOMALIES

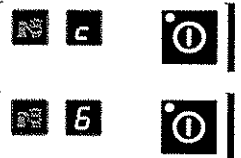
14.1 • Au moment de l'allumage par l'interrupteur principal, l'appareil effectue automatiquement un contrôle électronique des principaux dispositifs de fonctionnement. Une fois l'autodiagnostic effectué, si l'appareil se présente en parfaites conditions, l'afficheur de température de l'enceinte de cuisson indique la valeur de température réellement existante dans l'enceinte. Les leds des touches modes de cuisson clignotent. Il est possible par conséquent de commencer la programmation des paramètres de cuisson.

14.2 • Si le four présente des anomalies de fonctionnement l'afficheur des anomalies le signale. La visualisation des erreurs est très importante pour l'assistance technique, car celle-ci saura de quoi il s'agit. Le message affiché sera accompagné par un signal acoustique de 5 secondes toutes les minutes jusqu'à l'extinction du four.

Les principaux messages d'anomalie sont:

SIGNAL	DESCRIPTION	REMEDE
	Indication sur l'afficheur de la température. Avarie de la sonde de température de l'enceinte de cuisson. Eteindre immédiatement le four et contacter l'assistance technique.	
	Manque d'eau. L'allumage de ce symbole indique que l'eau n'arrive pas. Contrôler que le robinet soit ouvert et que le réseau est plein d'eau. Si la coupure d'eau est générale, contacter la société responsable. Dans les autres cas contacter le service technique. Vous pouvez pendant ce temps utiliser le four à air pulsé.	
	Intervention de la protection thermique du moteur. Eteindre immédiatement le four et contacter l'assistance technique.	
	Intervention du thermostat de sécurité de l'enceinte. Eteindre immédiatement le four et contacter l'assistance technique.	
	La sonde de température de condensation de la vapeur évacuée est défectueuse. La condensation des vapeurs ne se fait pas mais le four peut travailler sous observation étroite , jusqu'à intervention de l'assistance technique.	
	Dans le compartiment électrique on a une surtempérature anormale. Le four peut travailler sous observation étroite , jusqu'à intervention de l'assistance technique.	
	Dans le compartiment composant on a une surtempérature excessive susceptible d'endommager les composants. Eteindre immédiatement le four et contacter l'assistance technique.	

14 • AUTODIAGNOSTIC ET LÉGENDE DES ANOMALIES

SIGNAL	DESCRIPTION	REMEDE
	UNIQ. VERSION À GAZ Manque de gaz. Contrôler que le robinet soit ouvert et que le réseau est plein de gaz. Si la coupure de gaz est générale, contacter la société responsable. Dans les autres cas contacter le service technique.	
	AVERTISSEMENT POUR LES MODELES A GAZ Les appareils à gaz sont équipés de dispositif d'allumage à RAZ manuelle. En cas de blocage du brûleur, la température dans l'enceinte de cuisson n'augmente pas, la touche s'allume et l'afficheur des anomalies indique alternativement c et 6, un signal acoustique va se démarrer. Appuyer  et ensuite la touche, cette action rallume le four. Si le problème se répète appeler le service d'assistance technique.	

Si l'appareil ne devait pas encore fonctionner correctement après avoir effectué les contrôles sus-énoncés, contactez le service d'assistance technique agréé.

Note: lors de la demande d'intervention du service technique, donner les informations les plus détaillées que possible sur le défaut et toutes les données de plaque (voir page 3).

