



The Italian Restaurant Equipment

FOUR ÉLECTRIQUE

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MODD. CHF 664 E UD - CHF 711 E UD - CHF 664.3
E UD - CHF 711.3 E UD

rév. 6

EURODET PROFESSIONAL SRL

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)
(Padova) Italy

Tel. +39.049.9300344 - +39.049.5791479 Fax +39.049.5794387

www.chefook.com E-mail: info@chefook.com

Index

1.

- 1.1 Caractéristiques techniques
 - 1.2 Plaque données techniques
-

2. Instructions pour l'installateur

- 2.1 Stockage
 - 2.2 Transport de l'appareil
 - 2.3 Déballage de l'appareil
 - 2.4 Élimination du film de protection
 - 2.5 Recyclage de l'emballage
 - 2.6 Positionnement
 - 2.7 Branchement électrique
 - 2.8 Branchement du câble d'alimentation
 - 2.9 Raccordement au réseau hydrique
 - 2.10 Vidange de l'eau
 - 2.11 Dispositifs thermiques de sécurité
 - 2.12 Protection du circuit électronique
 - 2.13 Recyclage de l'appareil
-

3. Mode d'emploi (pour l'utilisateur)

- 3.1 Informations générales
 - 3.1.1 Risques qui subsistent
- 3.2 Mode d'emploi
 - 3.2.1 Panneau de commande
 - 3.2.2 Programmation du temps de cuisson
 - 3.2.3 Programmation de la température de cuisson
 - 3.2.4 Programmation du climat de cuisson
 - 3.2.5 Sélection de la phase de cuisson
 - 3.2.6 Sélection de la température de cuisson
 - 3.2.7 Sélection du numéro du programme de cuisson
 - 3.2.8 Fonction "moteurs 1/2 vitesse"
 - 3.2.9 Fonction "arrêt moteurs"
 - 3.2.10 Fonction "préchauffage"
 - 3.2.11 Mémorisation des programmes
 - 3.2.12 Bouton "start/stop"
 - 3.2.13 Bouton "on/off"
 - 3.2.14 Bouton "light"
 - 3.2.15 Bouton "refroidissement chambre de cuisson"
 - 3.2.16 Bouton "auto-nettoyage"
 - 3.2.17 Bouton "horloge +1"

- 3.2.18 Réglage ou modification de l'horaire en cours
 - 3.2.19 Bouton "horloge start"
 - 3.2.20 Allumage programmé
 - 3.3 Capteur magnétique porte
 - 3.4 Premier allumage
 - 3.5 Techniques de cuisson
 - 3.5.1 Cuisson à la vapeur
 - 3.5.2 Cuisson par convection
 - 3.5.3 Cuisson convection + vapeur
 - 3.6 Techniques de cuisson supplémentaires
 - 3.6.1 Cuisson avec fonction "température au centre"
 - 3.6.2 Cuisson avec fonction " ΔT " (Delta-T)
 - 3.7 Modes de fonctionnement
 - 3.7.1 Cuisson en mode "manuel"
 - 3.7.2 Cuisson en mode "programmé"
 - 3.8 Coupure de courant
 - 3.9 Communication avec un ordinateur
-

4. Nettoyage

- 4.1 Informations générales
 - 4.2 Nettoyage des chambres de cuisson
 - 4.3 Nettoyage des ventilateurs
 - 4.4 Nettoyage du joint de la porte
 - 4.5 Nettoyage de la porte
 - 4.6 Nettoyage du revêtement extérieur
 - 4.7 Période d'inactivité
-

5. Entretien

- 5.1 Informations générales
 - 5.2 Remplacement de la lampe d'éclairage de la chambre de cuisson
 - 5.3 Remplacement du joint de la porte
 - 5.4 Rétablissement du dispositif thermique de sécurité
 - 5.5 Anomalies possibles
 - 5.6 Schéma électrique
-

6. Service après-vente

7. Information aux utilisateur

8. La garantie

1. Conseils généraux

Ce manuel doit être conservé avec l'appareil pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Ces indications ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres; nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

- Si l'emballage n'est pas intact lorsqu'il arrive à destination ou a été abîmé durant le transport, écrire ce qui suit sur le bulletin de livraison, en le faisant signer au chauffeur: «SOUSRÉSERVE DE CONTRÔLE DE LA MARCHANDISE», en spécifiant le dommage; faire ensuite une réclamation écrite au vendeur dans les 4 jours de calendrier qui suivent la date de livraison. Aucune réclamation ne sera acceptée au-delà de ce délai.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel compétent.
- Les modifications nécessaires sur le circuit électrique pour pouvoir installer l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel compétent.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un jet d'eau direct car l'infiltration éventuelle d'eau pourrait en limiter la sécurité.
- Couper le courant de l'appareil et le laisser refroidir avant d'effectuer une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque.
- N'essayez pas d'effectuer personnellement des contrôles périodiques ou des réparations. Contacter directement le Centre d'assistance technique le plus proche et utiliser exclusivement des pièces détachées originales.

N.B.: Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou incorrect et d'inobservation des normes d'installation. Suivre à la lettre les indications reportées dans le paragraphe "INSTALLATION".

1.1 Caractéristiques techniques

	CHF 711 E UD CHF 664 E UD	CHF 711.3 E UD CHF 664.3 E UD
Dimensions d'encombrement (mm)	935 x 930 x 825	
Poids (Kg)	97	
Charge maximale par plaque GN1/1-600x400mm (kg)	4 - 2	
Charge maximale GN1/1-600x400mm (kg)	28 - 12	
Puissance électrique (kW)	4 (x2)	5 (x2)
Puissance électrique maximale (kW)	8,4	10,4
Tension d'alimentation	380/400V~ 3N (50/60Hz)	
Section du câble d'alimentation	5x2,5 mm ²	
Type câble d'alimentation	H07RN-F	
Branchement du câble d'alimentation	Tipo Y	
Classe	I	
Indice de protection du revêtement	IPX3	
Pression de l'eau (kPa)	100-200	

Le niveau de bruit de l'appareil en train de fonctionner est inférieur à 70 dB (A).

La plaque des "données techniques" se trouve sur le côté de l'appareil.

2. Instructions pour l'installateur

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié pour qu'il fasse les opérations relatives à l'installation, au branchement électrique et au raccordement hydrique de façon correcte et conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

Le fabricant ne répond pas des accidents ni des dommages aux animaux domestiques ou aux biens dus à une erreur d'installation. Il n'est pas non plus responsable des pannes éventuelles de l'appareil suite à une mauvaise installation.

2.1 Stockage

Porter l'appareil à une température d'au moins +10°C avant de l'allumer s'il a été stocké en magasin à une température inférieure à 0°C (-10°C étant le maximum admis).

2.2 Transport de l'appareil

Laisser l'appareil dans son emballage (caisse en bois) durant le transport afin de le protéger contre les chocs.

2.3 Déballage de l'appareil

Déballer l'appareil avant de l'installer. L'emballage est constitué d'une caisse en bois qui renferme et soutient l'appareil et d'un carton qui le protège. Vérifier si l'appareil n'a pas subi de dommages durant le transport; avertir immédiatement le revendeur et/ou le transporteur si c'est le cas.

2.4 Élimination du film de protection

Avant d'utiliser l'appareil, enlever soigneusement le film spécial qui protège les pièces en acier inox, en veillant à ne pas laisser de résidus de colle sur les surfaces; enlever éventuellement ces derniers avec un peu de solvant approprié non inflammable (par ex. de l'acétone).

2.5. Recyclage de l'emballage

Recycler l'emballage en respectant strictement les normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé. Les différents matériaux (bois, papier, carton, nylon et agrafes métalliques) dont est constitué l'emballage doivent être séparés soigneusement et remis à une station de collecte des déchets. Se conformer en tout cas aux règles de sauvegarde de l'environnement.

2.6 Positionnement

Contrôler l'endroit où installer l'appareil, en vérifiant si les zones de passage (portes ou couloirs éventuels) sont suffisamment grandes). L'appareil doit être placé bien à l'horizontale sur une table (si possible sous une hotte aspirante) ou sur un support du même genre mais jamais par terre (la table ou le support doivent être à au moins 85 cm du sol). Si la manutention est faite à la main, il faut compter au moins quatre personnes pour des motifs de sécurité (l'appareil pèse 91 Kg). Prendre l'appareil des deux côtés, en bas (l'endroit où le tenir est bien indiqué), à proximité des 4 pieds (il est plus facile à lever si les mouvements sont bien synchronisés).

Pour pouvoir accéder facilement à l'appareil et faire en sorte que l'air circule librement tout autour, laisser au moins 50 cm entre le côté gauche et le mur (ou un autre appareil) et au moins 10 cm entre le dos de l'appareil et le mur et entre le côté droit et le mur (voir Fig. 1). L'aération naturelle qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil a en effet lieu par les orifices prévus sur le revêtement extérieur (côté gauche et dos). C'est la raison pour laquelle il est strictement interdit de boucher, même partiellement ou pour une courte période, ces orifices d'aération. Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie cesse d'être valable en cas d'inobservation de cette interdiction précise, car la conformité au niveau de la fabrication serait ainsi volontairement compromise.

Si l'appareil est installé à côté d'un mur, d'une étagère, d'une tablette ou d'un élément du même genre, ceux-ci doivent être ininflammables ou insensibles à la chaleur, à moins de les protéger avec un revêtement ignifuge approprié.

Il est à ce sujet indispensable de se conformer aux normes en vigueur en matière de prévention contre le risque d'incendie.

L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ni pour faire partie d'une cuisine modulaire.


2.7 Branchement électrique

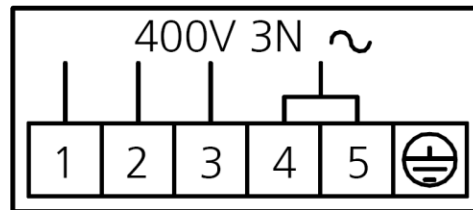
Le branchement au secteur doit être effectué conformément aux normes en vigueur. Avant d'effectuer cette opération, vérifier:

- si la tension et la fréquence du secteur correspondent à ce qui reporté sur la plaque "données techniques" située au dos de l'appareil;
- si la soupape de limitation et le circuit peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaque "données techniques");
- si le circuit dispose d'un système de mise à la terre efficace et conforme aux normes en vigueur;
- s'il y a un interrupteur multipolaire de protection, avec une ouverture minimale entre les contacts des catégorie de surtension III (4000V), entre l'appareil et le secteur lors du branchement permanent à ce dernier. Cet interrupteur doit être approprié à la charge et conforme aux normes en vigueur (ex. interrupteur magnétothermique automatique);
- si l'interrupteur multipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé;
- si le câble de terre jaune/vert n'est pas interrompu par l'interrupteur;
- si la tension d'alimentation ne s'écarte pas de la tension nominale de $\pm 10\%$ quand l'appareil est allumé;
- après avoir branché le câble d'alimentation au bornier, s'assurer qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant des qualifications similaires, de façon à prévenir tout risque.


2.8 Branchement du câble d'alimentation

Pour pouvoir accéder au bornier d'alimentation, il suffit d'enlever le côté gauche de l'appareil. Desserrer le serre-câble qui se trouve au dos (en bas) de l'appareil (voir Fig. 1) et faire passer le câble à l'intérieur pour arriver au serre-câble en caoutchouc qui se trouve à proximité du bornier. Faire passer le câble dans le serre-câble en caoutchouc et préparer les conducteurs en vue du branchement au bornier, afin que le conducteur de terre soit le dernier à s'enlever de la borne correspondante si le câble devait être tendu de façon anormale.

Brancher les 3 conducteurs de phase aux bornes marquées "1" "2" et "3", le conducteur de neutre à la borne marquée "4" ou "5" et le conducteur de terre à la borne portant le symbole  comme d'après le schéma suivant:



(Le même schéma de branchement électrique se trouve à côté du bornier d'alimentation). Serrer le serre-câble situé au dos (en bas) de l'appareil et remonter le côté gauche. Le câble doit correspondre à celui reporté sur le tableau "Caractéristiques techniques". L'appareil doit être branché à un système équipotentiel dont il faut contrôler l'efficacité conformément à la réglementation en vigueur.

Ce branchement doit être effectué entre des appareils différents à l'aide de la borne prévue à cet effet portant le symbole . Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 2,5mm². La borne équipotentielle se trouve au dos de l'appareil.

2.9 Raccordement au réseau hydrique

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable adoucie, ayant une dureté comprise entre 0,5 et 5°F (il est conseillé d'utiliser un adoucisseur pour réduire la formation de calcaire à l'intérieur du générateur de vapeur). La pression de l'eau doit avoir une valeur comprise entre 150 kPa et 250 kPa (1,5-2,5 bar). Si la pression du réseau est supérieure à 2,5 bar, monter un réducteur de pression en amont de l'appareil. Si la valeur est inférieure à 1,5 bar, utiliser une pompe pour augmenter la pression. Le raccordement au réseau hydrique doit être fait à l'aide de l'électrovanne fileté 3/4" qui se trouve au dos (en bas) de l'appareil (voir Fig. 1), en interposant un filtre mécanique et un robinet d'arrêt (avant de monter le filtre, laisser couler une certaine quantité d'eau pour éliminer les résidus éventuels du conduit).

2.10 Vidange de l'eau

Un tuyau de vidange, qui permet le drainage de la chambre de cuisson, sort du dos de l'appareil. Il faut y relier un tuyau ayant un diamètre interne de 30 mm (DN 30) et qui résiste à la température de la vapeur. Pour éviter tout risque d'étranglement, il est conseillé d'utiliser un tuyau rigide en veillant à ce qu'il ne forme pas de "coudes" le long du parcours de vidange. Le tuyau doit par ailleurs avoir toujours la même pente (min. 5%) sur toute la longueur (la longueur considérée est celle du tuyau de vidange de l'appareil au point de vidange et elle ne doit pas être supérieure à 1 mètre). Le tuyau de vidange doit arriver à un point de vidange ouvert au sol (Fig. 1); dans le cas contraire, il doit y avoir une dénivellation d'au moins 30 cm (Fig. 2) entre le tuyau de vidange de l'appareil et le point de vidange, afin de faciliter l'écoulement normal de l'eau. Quoi qu'il en soit, le tuyau relié au tuyau de vidange de l'appareil ne doit pas être en contact direct avec le point de vidange pour des motifs de conformité aux normes d'hygiène en vigueur.

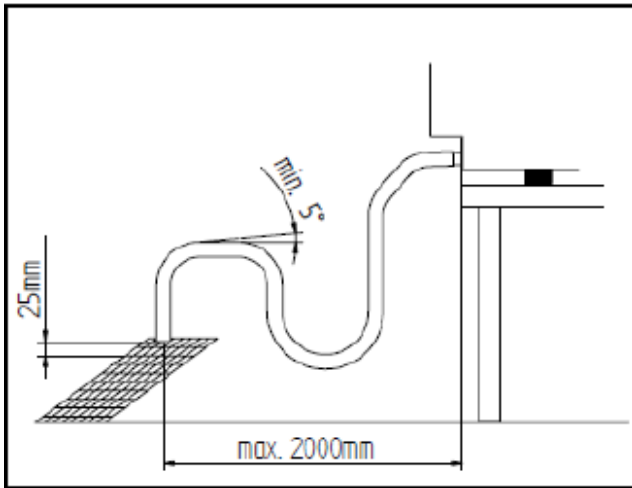


FIG. 1

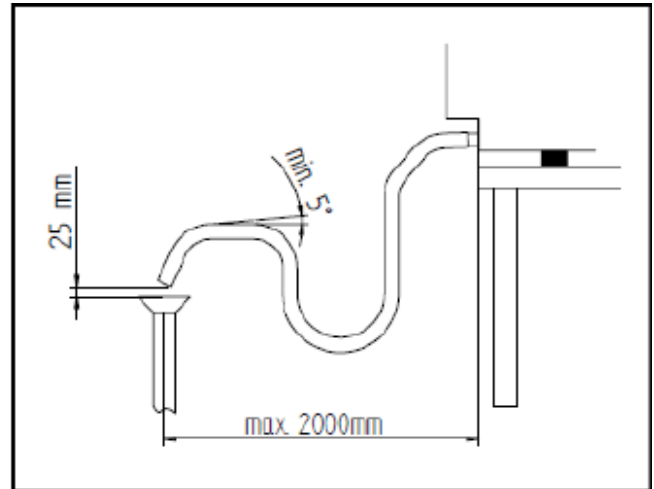


FIG. 2

2.11 Dispositifs thermiques de sécurité

L'appareil est doté d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel pour le protéger contre la surchauffe et les risques pouvant se présenter accidentellement à l'intérieur. En cas d'intervention, le dispositif coupe le courant de l'appareil. Le générateur de vapeur monté sur l'appareil est muni d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique. Ce dispositif protège l'élément chauffant du générateur de vapeur contre les surcharges thermiques dangereuses éventuelles, en en garantissant le bon fonctionnement.

2.12 Protection du circuit électronique

Le circuit électronique qui se trouve à l'intérieur du compartiment des composants électriques est protégé par des fusibles.

2.13 Recyclage de l'appareil

L'appareil est fabriqué avec des matières premières recyclables et ne contient pas de substances toxiques ou dangereuses pour les personnes ou pour l'environnement. Son recyclage éventuel, tout comme celui de l'emballage, doit être fait en suivant strictement les normes en vigueur dans le pays où il a été installé. Les différents matériaux dont il se compose doivent être séparés par type et remis à un centre de récolte des déchets. Se conformer en tout cas aux règles de sauvegarde de l'environnement.

3. Instructions pour l'utilisateur

3.1 Informations générales

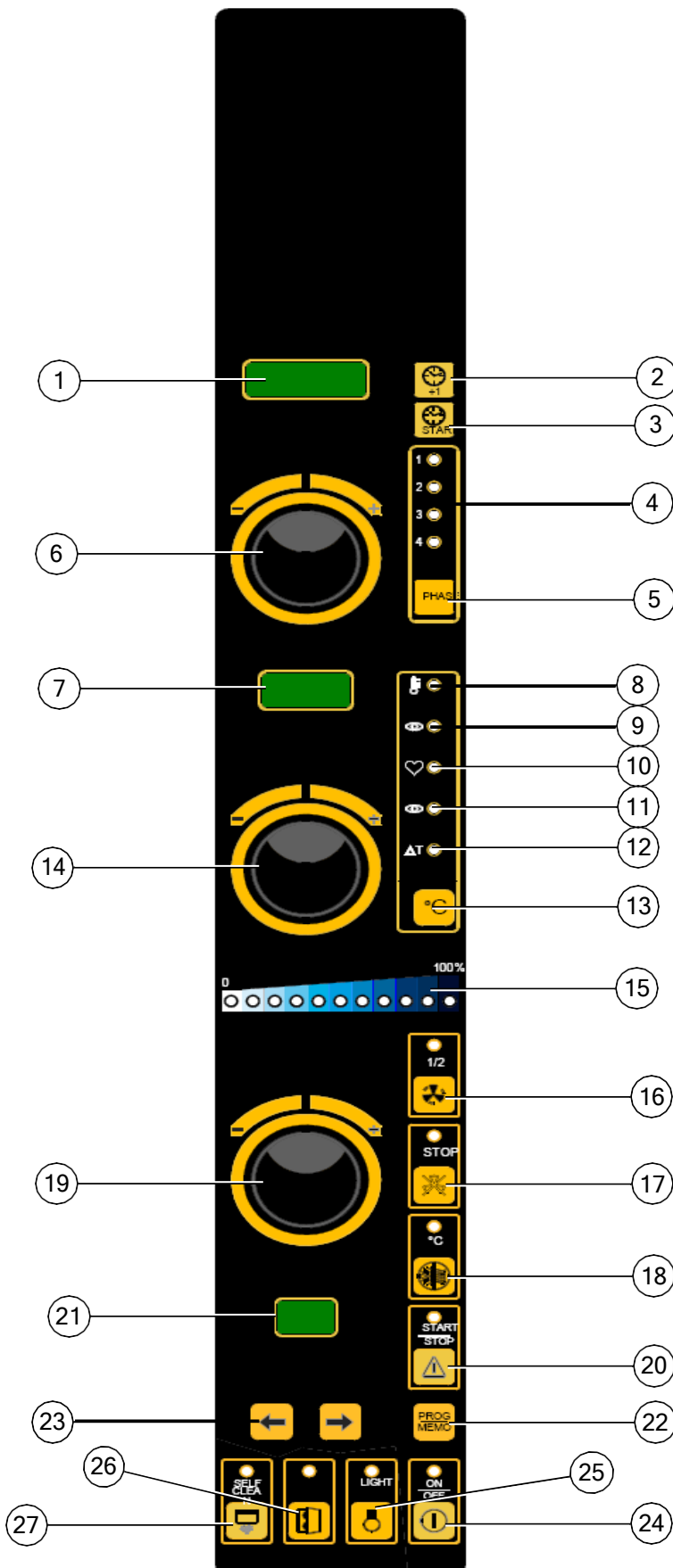
- Lors de la première mise en service de l'appareil, il est conseillé de le faire fonctionner à vide à la température maximale pendant environ une heure. Ceci permet d'éliminer les mauvaises odeurs éventuelles dues à l'isolation thermique et aux résidus d'huile utilisée pour l'usinage.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson au four d'aliments; tout autre usage doit être considéré comme impropre.
- L'appareil peut être utilisé par le pâtissier, le boulanger ou le traiteur pour cuire au four toutes sortes de produits: frais et congelés, pour reconditionner les aliments réfrigérés et congelés ou pour cuire la viande, le poisson et les légumes.
- Au moment de mettre les aliments dans la chambre de cuisson, toujours laisser un espace d'au moins 40 mm entre un plat et l'autre pour ne pas empêcher à l'air de circuler.
- Ne pas utiliser de plats ayant un bord trop haut: les bords forment des barrières qui empêchent à l'air chaud de circuler.
- Faire chauffer le four au préalable avant chaque cuisson pour avoir le maximum de rendement.
- Pour que la cuisson soit le plus possible homogène, distribuer les aliments de façon uniforme sur chaque plat, en tenant compte de la grosseur des morceaux, des couches ou de l'épaisseur.
- Éviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.
- Pour contrôler si le cycle de cuisson a lieu correctement, utiliser l'éclairage interne de la chambre: éviter d'ouvrir inutilement la porte, ce qui gaspille de l'énergie et augmente le temps de cuisson.

3.1.1 Risques qui subsistent

- Ouvrir la porte avec précaution en fin de cuisson pour éviter que la chaleur ne sorte brusquement, ce qui risque de provoquer des brûlures.
- Faire attention aux zones chaudes (signalées sur l'appareil) des surfaces externes durant le fonctionnement du four.
- Placer l'appareil sur une table ou un support du même genre, à une hauteur d'au moins 85 cm du sol.
- La table ou le support doit être suffisamment grand et en mesure de supporter le poids de l'appareil.
- Pour éviter tout mauvais branchement ou raccordement de l'appareil, les branchements électriques et les raccordements sont indiqués par des plaques d'identification.
- Il faut être à deux pour démonter éventuellement la vitre interne de la porte afin de la nettoyer: une personne maintient la vitre pendant que l'autre en dévisse les vis qui la fixent.
- L'appareil contient des parties électriques et ne doit jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur.
- L'appareil est branché au secteur: couper le courant avant d'effectuer une opération de nettoyage quelconque.

3.2 Mode d'emploi

3.2.1 Panneau de commande



1. Écran temps
2. Bouton "+1" et affichage des heures/minutes (sur l'écran temps)
3. Bouton affichage horaire en cours (sur l'écran temps)
4. Diode verte affichage phase active
5. Bouton sélection des phases
6. Manette réglage du temps ("1")
7. Écran températures
8. Set température dans la chambre de cuisson
9. Température effective dans la chambre de cuisson
10. Set température sonde au centre
11. Température effective sonde au centre
12. Set température "ΔT"
13. Bouton sélection des températures (affichées sur l'écran températures)
14. Manette réglage des températures ("2")
15. Barre diodes affichage climat (diode bleue = vapeur / diode blanche = sec)
16. Bouton "moteurs 1/2 vitesse"
17. Bouton "arrêt moteurs"
18. Bouton fonction "préchauffage"
19. Manette réglage du climat ("3")
20. Bouton "start/stop" du cycle de cuisson
21. Écran programmes
22. Bouton mémorisation des programmes
23. Boutons défilement des programmes (1÷99)
24. Bouton "on/off"
25. Bouton éclairage chambre de cuisson
26. Bouton refroidissement de la chambre de cuisson
27. Bouton lavage de la chaudière (N'EST PAS ACTIVABLE)

3.2.2 Programmation du temps de cuisson

Pour régler le temps de cuisson (de 1 minute à 4 heures), actionner la manette "1". Chaque valeur réglée est visible sur l'écran temps.


3.2.3 Programmation de la température de cuisson

Pour régler la température de cuisson (de 50 à 270°C dans la chambre de cuisson et de 0 à 100°C pour "ΔT" et pour la sonde "au centre"), actionner la manette "2". Chaque valeur réglée est visible sur l'écran températures.


3.2.4 Programmation du climat de cuisson




Pour régler le climat de cuisson (sec/vapeur), actionner la manette "3". La valeur (en pourcentage) réglée est visible sur la barre lumineuse formée: de 5 diodes bleues (de 20 à 100%) pour l'option "vapeur" (tourner la manette dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre) et de 5 diodes rouges (de 20 à 100%) pour l'option "sec" (tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre). La diode blanche indique que la fonction climat est désactivée.





3.2.5 Sélection de la phase de cuisson



Pour sélectionner la phase de cuisson (de 1 à 4), appuyer sur le bouton . L'allumage de la diode verte indique la phase sélectionnée. Il est possible de saisir les paramètres de cuisson désirés (temps/température/climat) pour chaque phase sélectionnée. Il suffit par ailleurs d'appuyer sur le bouton à n'importe quel moment pour vérifier le temps de chaque phase de cuisson. Le temps de cuisson restant des 4 phases (la diode qui clignote indique la phase de cuisson en ce moment précis) est visible durant le fonctionnement du four (sur l'écran temps). Il est possible de régler un temps "infini" (tourner la manette "1" dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre) lors de la première et de la quatrième phase: les inscriptions "inF" (première phase) ou "HoLd" (quatrième phase: utile pour maintenir les aliments au chaud en fin de cuisson) sont visibles sur l'écran temps. Les autres phases ne peuvent dans ce cas plus être sélectionnées.

3.2.6 Sélection de la température de cuisson

Pour sélectionner la température de cuisson (dans la chambre cuisson/sonde "au centre"/"ΔT"), appuyer sur le bouton . La diode verte qui s'allume indique la température sélectionnée. Les valeurs des températures sélectionnées sont visibles sur l'écran températures.

Température dans la chambre de cuisson: La température dans la chambre de cuisson (diode allumée sur ) est sélectionnée automatiquement à l'allumage du four (sur "ON"). Pour la mettre sur la valeur désirée, actionner la manette "2". La température réglée (diode allumée sur ) et la température effective dans la chambre de cuisson (diode allumée sur ) sont visibles tour à tour durant le fonctionnement du four.



Température "au centre" de l'aliment: Pour régler la température avec laquelle on désire cuire l'intérieur de l'aliment, appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que la diode relative au symbole  s'allume et actionner la manette "2". La température réglée (diode allumée sur ) et la température effective à l'intérieur de l'aliment (diode allumée sur ) sont visibles tour à tour durant le fonctionnement du four (avec la sonde thermique en forme d'épingle enfilée dans l'aliment).

Température ΔT (DELTA-T): Pour régler la température relative à la fonction "ΔT", appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que la diode relative au symbole ΔT s'allume et actionner la manette "2". La température effective dans la chambre de cuisson (diode allumée sur ) et la température réglée pour "ΔT" (diode allumée sur ΔT) sont visibles tour à tour durant le fonctionnement du four (avec la sonde thermique en forme d'épingle enfilée dans l'aliment).


N.B.: La fonction “ ΔT ” est automatiquement désactivée si l'on règle la température dans la chambre de cuisson et ensuite celle "au centre" de l'aliment.

La fonction de la température dans la chambre de cuisson est automatiquement désactivée si l'on règle la température "au centre" de l'aliment et ensuite celle pour la fonction “ ΔT ”.


3.2.7 Sélection du numéro du programme de cuisson

Pour sélectionner le numéro du programme de cuisson (il y a 99 programmes), appuyer sur le bouton  (de 1 à 99) ou sur le bouton  (de 99 à 1). Le numéro du programme sélectionné est visible sur l'écran programmes. Pour faire défiler rapidement les programmes, continuer à appuyer sur le bouton.

3.2.8 Fonction “moteurs 1/2 vitesse”


Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton . La diode verte qui s'allume confirme l'activation. La fonction reste activée jusqu'à ce que l'on appuie de nouveau sur le bouton. Si la fonction est activée durant une des quatre phases de cuisson, elle se désactive automatiquement lors du passage à la phase de cuisson suivante. La fonction ne peut pas être activée durant un cycle de cuisson programmé. Il faut savoir qu'en réduisant la vitesse des moteurs (ventilateurs) de moitié, on réduit également la puissance chauffante de moitié. Il est alors indispensable d'adapter les temps de cuisson et les quantités à cuire en conséquence. (Le fait que le bruit des moteurs ne soit pas le même à vitesse réduite est tout à fait normal).

3.2.9 Fonction “Arrêt moteurs”

Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton . La diode verte qui s'allume confirme l'activation. La fonction reste activée jusqu'à ce que l'on appuie de nouveau sur le bouton. Si la fonction est activée durant une des phases de cuisson, elle se désactive automatiquement lors du passage à la phase de cuisson suivante. La fonction peut être activée ou désactivée à n'importe quel moment, même durant un cycle de cuisson programmé.

Il faut tenir compte du fait que les résistances de chauffage et le réglage du climat sont désactivés lorsque les moteurs (ventilateurs) sont bloqués. C'est la raison pour laquelle cette fonction, insérée comme il se doit dans un programme, peut être utilisée pour retarder le démarrage du cycle de cuisson ou comme pause durant ce cycle (par exemple pour le levage des aliments dans la chambre de cuisson).

3.2.10 Fonction “préchauffage”


Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton . La diode verte qui s'allume confirme l'activation. Cette fonction se désactive automatiquement lorsque la température de “préchauffage” est atteinte; elle peut également être désactivée en appuyant de nouveau sur le bouton même durant une phase de fonctionnement (le “préchauffage” du four peut être interrompu à n'importe quel moment).

La fonction activée durant un cycle de cuisson programmé n'est pas mémorisée avec les autres paramètres du programme. Elle doit donc être activée en temps réel, chaque fois que commence un nouveau cycle de cuisson: programmé ou en mode “manuel”. La fonction n'ajoute toujours un Δ (delta) de température (+30°C) qu'à la valeur de température déjà réglée durant la première phase du cycle de cuisson, afin de compenser la perte de chaleur due à l'ouverture de la porte du four pour y introduire les aliments à cuire.


L'inscription “HEAT” est visible si la phase est activée quand on fait démarrer le cycle de cuisson sur l'écran temps. Un signal acoustique (“bip”) se déclenche dès que le set de “préchauffage” est atteint. Il ne s'interrompt que quand on ouvre la porte du four pour y introduire les aliments (l'inscription “HEAT” continue à clignoter). La fermeture de la porte fait ensuite

automatiquement démarrer le cycle de cuisson programmé et la valeur du temps de cuisson réglée est de nouveau visible sur l'écran temps.


3.2.11 Mémorisation des programmes

Sélectionner le numéro du programme à mémoriser. Saisir l'un après l'autre les paramètres suivants: temps/température et climat pour chacune des quatre phases de cuisson. Appuyer sur le bouton  jusqu'au déclenchement du signal acoustique ("bip") indiquant que les paramètres ont été mémorisés. Pour annuler un programme mémorisé, il suffit de le remplacer par un nouveau programme (ayant le même numéro) dans lequel il faut saisir les nouveaux paramètres relatifs aux quatre phases de cuisson. Le nouveau programme doit ensuite être mémorisé.


3.2.12 Bouton "START/STOP"

Appuyer sur le bouton  pour commencer la cuisson après avoir sélectionné un cycle de cuisson programmé ou saisi un cycle en mode manuel. La diode verte qui s'allume et le signal acoustique ("bip") qui se déclenche confirment le démarrage du cycle de cuisson. Pour interrompre la cuisson à n'importe quel moment, appuyer de nouveau sur le bouton.


3.2.13 Bouton "ON/OFF"

Pour allumer et éteindre le four, appuyer sur le bouton . Quand le four est éteint, la diode verte est allumée et inversement. Quand le four est en phase de cuisson, le bouton est désactivé: pour éteindre le four, il faut d'abord arrêter la cuisson (appuyer sur le bouton "START/STOP").

3.2.14 Bouton "LIGHT"

Pour éclairer la chambre de cuisson, appuyer sur le bouton . La diode verte qui s'allume confirme l'activation de la fonction. La lumière s'éteint automatiquement au bout de 60 secondes. La lumière reste toujours allumée en continuant à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le signal acoustique ("bip") de confirmation se déclenche; pour l'éteindre, il faut appuyer de nouveau sur le bouton.


3.2.15 Bouton "refroidissement chambre de cuisson"

Pour refroidir rapidement la chambre du four après avoir terminé un cycle de cuisson, laisser la porte ouverte et appuyer sur le bouton . La diode verte qui s'allume confirme l'activation de la fonction. La valeur de la température dans la chambre de cuisson est visible instant par instant sur l'écran températures durant la ventilation forcée.


3.2.16 Bouton "SELF CLEAN"



Pour ce modèle d'appareil la fonction N'EST PAS ACTIVABLE.

3.2.17 Bouton "horloge +1"

Un signal acoustique ("bip") se déclenche pendant 10 secondes et le chiffre "0000" se met à clignoter sur l'écran temps à la fin du cycle de cuisson. On peut allonger le temps de cuisson en appuyant sur le bouton  durant le clignotement (qui dure 60 secondes): chaque pression sur le bouton augmente le temps d'une minute (cette option est désactivée à la fin d'un cycle de cuisson avec la sonde au centre). L'horaire en cours est visible sur l'écran temps lorsque le four est éteint (sur "OFF"): appuyer sur le bouton pour le modifier ou le régler (s'il n'a pas été réglé).

3.2.18 Réglage ou modification de l'horaire en cours





Appuyer sur le bouton  lorsque le four est éteint (sur "OFF"), les deux chiffres relatifs à l'heure se mettent à clignoter sur l'écran temps. Saisir l'heure en cours avec la manette "1". Le jour de la semaine (de 1=lundi à 7=dimanche) est visible sur l'écran températures. Saisir le jour en cours


avec la manette "2". Appuyer de nouveau sur le bouton , les deux chiffres relatifs aux minutes se mettent alors à clignoter sur l'écran temps. Saisir les minutes en cours avec la manette "1". L'horaire complet saisi est visible en appuyant de nouveau sur le bouton  sur l'écran temps.


3.2.19 Bouton "horloge START"

Il est possible de vérifier l'horaire en cours sur l'écran temps (les autres écrans se désactivent) en appuyant à n'importe quel moment sur le bouton  lorsque le four est allumé (sur "ON") ou durant le cycle de cuisson.

3.2.20 Allumage programmé

Les paramètres déjà saisis pour l'allumage programmé sont visibles en appuyant sur le bouton  lorsque le four est éteint (sur "OFF"): l'horaire (écran temps), le jour (écran températures) et le numéro du programme de cuisson (écran programmes). Pour les modifier, appuyer sur le bouton . Les deux chiffres relatifs à l'heure se mettent à clignoter sur l'écran temps: saisir l'heure désirée pour l'allumage avec la manette "1". Le chiffre relatif au jour se met alors à clignoter sur l'écran températures: saisir le jour désiré (de 1=lundi à 7=dimanche) avec la manette "2". Les deux chiffres relatifs au numéro du programme se mettent ensuite à clignoter sur l'écran programmes: saisir le numéro du programme de cuisson désiré avec les boutons de défilement. Appuyer de nouveau sur le bouton , les deux chiffres relatifs aux minutes se mettent alors à clignoter sur l'écran temps: saisir les minutes désirées avec la manette "1". Appuyer sur le bouton , l'horaire en cours est visible sur l'écran temps. Appuyer sur le bouton

 : la diode verte se met à clignoter pour confirmer que le four est prêt (stand-by) pour l'allumage programmé.

Pour annuler l'allumage programmé, appuyer de nouveau sur la touche .

3.3 Capteur magnétique porte

Ce dispositif interrompt le fonctionnement du four (il interrompt le cycle de cuisson) chaque fois que l'on ouvre la porte.

3.4 Premier allumage

La première cuisson au four ne doit avoir lieu qu'après en avoir nettoyé soigneusement la chambre interne avec un détergent spécifique pour l'acier inox. Ce détergent ne doit pas contenir de substances acides (acide chlorhydrique, eau de Javel, etc.) ou abrasives. Il suffit toutefois de nettoyer la chambre de cuisson à l'eau tiède savonneuse ou contenant un peu de vinaigre. Bien rincer et essuyer avec un chiffon doux.

Le premier allumage (sans introduire d'aliments dans le four) sert à éliminer les mauvaises odeurs (qui sont tout à fait normales) dues à la surchauffe de l'isolant thermique qui recouvre la chambre de combustion et aux résidus éventuels de l'huile utilisée pour l'usinage des parties métalliques.

Procéder comme suit (voir figure du panneau de commande) après avoir donné du courant (fermer l'interrupteur unipolaire de sécurité situé en amont de l'appareil) et activé l'arrivée d'eau (ouvrir le robinet):

- appuyer sur le bouton "ON/OFF";
- saisir un temps (manette "1") de fonctionnement de la durée d'une heure (visible sur l'écran temps);
- saisir une valeur de température (manette "2") de 270°C (visible sur l'écran températures) dans la chambre de cuisson;
- vérifier si la porte est fermée;
- appuyer sur le bouton "START/STOP": la chambre de cuisson commence alors à chauffer.

Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement et un signal acoustique ("bip") se déclenche pendant 10 secondes.

3.5 Techniques de cuisson

Le four permet trois types de cuisson différents, qui peuvent être utilisés: individuellement, l'un après l'autre ou associés entre eux.

3.5.1 Cuisson à la vapeur (chaleur humide)

Le générateur de vapeur (chaudière) produit une vapeur vive et saine qui pénètre sans pression dans la chambre de cuisson et que les ventilateurs font circuler à grande vitesse.

Le système de réglage du climat qui permet de répartir (en %) la production de vapeur doit être mis sur 100%, tandis que la température de la chambre de cuisson peut être réglée entre 105 et 115°C.

La cuisson à la vapeur, indiquée quand l'effet de "cuisson à l'eau" est requis, a l'avantage de ne pas modifier le contenu nutritionnel des aliments (conservation des vitamines, de la saveur typique de la nourriture), l'aspect externe (conservation de la couleur, il ne se forme pas de gruaux ni de bulles d'air et la surface ne se casse pas) et leur poids, car il n'y a pas de pertes de liquides de la part des aliments durant la cuisson.

3.5.2 Cuisson par convection (chaleur sèche)

Les résistances chauffent l'air sec à l'intérieur de la chambre de cuisson. L'air ainsi chauffé est distribué de façon uniforme grâce aux ventilateurs qui tournent très vite. Il y a ainsi la même température partout dans la chambre de cuisson et la cuisson est par conséquent homogène, même quand le four est fort chargé.

C'est pourquoi on peut faire cuire plusieurs types d'aliments sur plusieurs grilles (à condition que leur température de cuisson soit la même), sans en mélanger l'odeur ni la saveur.

La température de la chambre de cuisson peut être réglée entre 50 et 270°C.

La cuisson par convection garantit un dorage uniforme sans devoir retourner les aliments et permet de les faire gratiner. Elle est particulièrement indiquée lorsqu'il faut décongeler rapidement, pour stériliser les conserves et faire sécher les champignons ou les fruits.

3.5.3 Cuisson par convection + vapeur (chaleur sèche + chaleur humide)

Ce type de cuisson associe la chaleur sèche et celle humide. Ces chaleurs sont dosés comme il se doit par le système de réglage du climat, qui permet de répartir (en %) aussi bien la production de vapeur que celle de chaleur sèche (séchage de la chambre de cuisson), en optimisant ainsi le climat de cuisson pour chaque plat.


La température de la chambre de cuisson peut être réglée entre 50 et 270°C.


La possibilité d'utiliser un climat chaud-humide dans la chambre de cuisson, avec une température et une humidité variables même durant le cycle de cuisson, est la façon la plus avantageuse et efficace de cuire: il faut moins de temps pour la cuisson, la surface des aliments reste molle, sans faire de croûte, les aliments ne perdent pas de poids et leur masse grasse est réduite.

La particularité du climat chaud-humide même à basse température permet par ailleurs de régénérer les aliments.

3.6 Techniques de cuisson supplémentaires

3.6.1 Cuisson avec fonction "température au centre"

Il est possible de régler la température à l'intérieur (au centre) de l'aliment à cuire en utilisant la sonde thermique en forme d'épingle prévue à cet effet (sonde au centre). La sonde doit être enfilée au centre de l'aliment, à l'endroit le plus épais, en évitant le contact avec les parties osseuses. Après avoir mis l'aliment dans la chambre de cuisson, extraire le câble de la sonde thermique et refermer la porte du four. Brancher la fiche de la sonde à la prise correspondante (voir Fig. 1) qui se trouve en bas du panneau de commande. Le fait d'appuyer sur le bouton 



permet de sélectionner la température de cuisson au centre (diode allumée sur ) , dont il faut saisir la valeur désirée (de 0 à 100°C) (visible sur l'écran températures) avec la manette "2". Quand on commence un cycle de cuisson où la sonde au centre a été activée dans une des phases (l'inscription: st visible sur l'écran temps), le cycle de cuisson passe à la phase suivante indépendamment du temps réglé lorsque la température saisie à l'intérieur de l'aliment est atteinte. Si la sonde au centre a au contraire été activée dans un des quatre phases, en laissant les trois autres désactivées, le cycle de cuisson se termine automatiquement lorsque la température saisie à l'intérieur de l'aliment est atteinte, indépendamment du temps réglé.

La cuisson avec la sonde au centre peut également être "répartie" sur les quatre phases (cuisson particulièrement délicate). La température et le climat à l'intérieur de la chambre de cuisson peuvent aussi être saisis pour chaque phase, en plus de la température à l'intérieur de l'aliment. Vu que la sonde thermique en forme d'aiguille est un accessoire à extraire ou qui peut se casser, il convient de régler également le temps de cuisson dans la phase qui l'utilise.

Si la sonde est branchée et fonctionne, la phase se termine lorsque la température saisie est atteinte; sinon (sonde pas branchée ou cassée), la phase utilise le temps saisi.

Quoi qu'il en soit, le fait que la sonde ne soit pas branchée (ou soit cassée) est signalé lors du démarrage du cycle de cuisson: une alarme acoustique se déclenche ("bip" intermittent) pendant 10 secondes, l'inscription "Prob" se met à clignoter sur l'écran temps et la valeur saisie précédemment (- - -) disparaît de l'écran températures.

La température "au centre" de l'aliment peut n'être que relevée (aucune valeur saisie): il suffit que la sonde thermique en forme d'aiguille soit enfilée à l'intérieur de l'aliment.

Dans ce cas (lorsque le cycle de cuisson a commencé), la température (visible sur l'écran températures) relevée par la sonde (diode allumée sur ) est automatiquement relevée en appuyant sur le bouton .

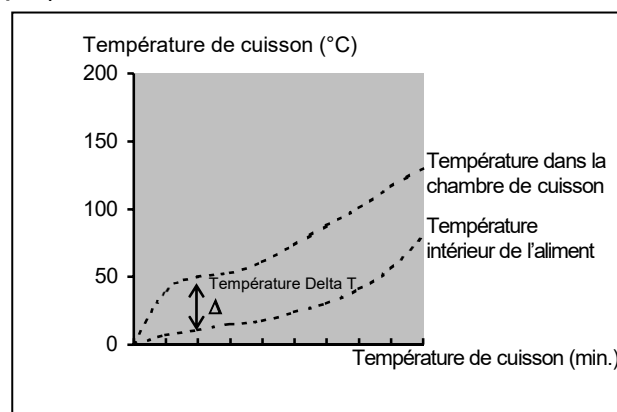
Attention: Avant d'ôter l'aliment du four après une cuisson avec la sonde thermique en forme d'aiguille (sonde au centre), enlever délicatement la sonde encore chaude de l'aliment cuit, en veillant à ne pas la laisser pendre en dehors de la chambre de cuisson: ce qui risque de provoquer des brûlures.

Il est néanmoins conseillé de la laisser refroidir avant de la réutiliser (pour éviter par ailleurs d'avoir des trous dans l'aliment).

3


.6.2 Cuisson avec fonction "ΔT" (DELTA-T)

Cette fonction permet d'avoir toujours la même différence (ΔT) entre la température à l'intérieur de l'aliment (température relevée par la sonde thermique en forme d'aiguille) et la température à l'intérieur de la chambre de cuisson durant toute la phase de cuisson. Ce qui signifie que la valeur de la température dans la chambre de cuisson devient la somme de la valeur de température à l'intérieur de l'aliment et d'une valeur de température fixe "ΔT" saisie par l'utilisateur (voir graphique).



La température Delta T correspond à la différence entre les valeurs de la température à l'intérieur de l'aliment et la température dans la chambre de cuisson.

En d'autres termes, il y a une lente augmentation de la température dans la chambre de cuisson, avec une différence constante par rapport à la température à l'intérieur de l'aliment qui, justement pour cette raison, est soumis à un processus de cuisson prolongé et délicat (s'il s'agit de viande, les protéines sont sauvegardées car on évite les tensions à la surface dues à une formation trop rapide de la croûte).

Après avoir sélectionné la température de cuisson pour l'intérieur de l'aliment (température "au centre") et en avoir saisi la valeur (manette "2"), appuyer de nouveau sur le bouton  afin de sélectionner la fonction "ΔT" (allumage de la diode relative au symbole ΔT) et pouvoir en saisir (manette "2") la valeur de température désirée (l'expérience suggère que cette valeur doit être comprise entre 30 et 70°C).

Le mode d'utilisation de la sonde thermique en forme d'aiguille est celle décrite dans le paragraphe 4.6.1 même pour la cuisson avec la fonction "ΔT".

3.7 Modes de fonctionnement



3.7.1 Cuisson en mode "manuel"

Après avoir allumé le four (sur "ON" / diode verte éteinte), saisir la valeur de chaque paramètre servant à la cuisson.

Saisir le temps de cuisson (visible sur l'écran temps) en actionnant la manette "1":

- "inF" (phases exclues / diode des phases éteinte)
- d'une minute à 4 heures par phase ("inF" exclu / diode des phases allumée)


Saisir la température de cuisson (visible sur l'écran températures) pour une ou plusieurs phases, en actionnant la manette "2":

- chambre de cuisson (de 50 à 270°C / diode allumée sur )
- sonde au centre (de 0 à 100°C / diode allumée sur )
- ΔT / DELTA-T (de 0 à 100°C / diode allumée sur ΔT)

Saisir le climat de cuisson (visible sur la barre des diodes) pour une ou plusieurs phases, en actionnant la manette "3":


- neutre (diode blanche allumée)
- uniquement vapeur (les 10 diodes bleues sont allumées / 100%)
- vapeur variable (diodes bleues allumées de 1 à 9 / de 10 à 90)

Régler la fonction "préchauffage" (facultatif) en appuyant sur le bouton .



Régler la fonction "moteurs 1/2 vitesse" (facultatif) pour une ou plusieurs phases en appuyant sur le bouton .

Faire démarrer le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton .

À noter:



1. *Si le cycle de cuisson n'est pas géré par la sonde au centre et a été divisé en une ou plusieurs phases temporisées, le four s'éteint automatiquement lorsque le temps saisi dans chaque phase ou globalement dans les différentes phases s'est écoulé. Si un temps de cuisson "inF" ("infini") a été saisi, le four continue à fonctionner jusqu'à ce que l'opérateur intervienne pour l'éteindre en appuyant sur le bouton .*
2. *Si le cycle de cuisson est géré par la sonde au centre et a été divisé en une ou plusieurs phases (même temporisées), le four passe à la phase suivante lorsque la valeur de la température saisie avec la sonde est atteinte; si l'on n'a au contraire opté que pour une seule phase (même temporisée) ou pour un temps "inF", le cycle se termine et le four s'éteint automatiquement, indépendamment du temps saisi pour la phase.*

4.7.2 Cuisson en mode "programmé"

Si des programmes de cuisson ont déjà été mémorisés (un cycle de cuisson pour un plat spécifique correspond au numéro du programme), il devient facile de les utiliser. Après avoir allumé le four (sur "ON"/diode verte éteinte), sélectionner le numéro du programme mémorisé (visible sur l'écran programmes) en appuyant sur les boutons  ou .

Faire démarrer le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton .

Le four s'éteint automatiquement à la fin du cycle de cuisson et un signal acoustique ("bip") se déclenche pendant 10".

À noter: *Qu'il est possible de vérifier la valeur des paramètres saisis sur les quatre phases (appuyer sur le bouton ) et éventuellement de les modifier avant de faire démarrer le cycle de cuisson. Pour qu'ils deviennent opérationnels, les paramètres modifiés doivent être mémorisés (appuyer sur le bouton  jusqu'au "bip" de confirmation).*

3.8 Coupure de courant

Le courant rétabli après une coupure, le four recommence à fonctionner en pressant la touche



(les paramètres du cycle de cuisson configuré restent mémorisés).

3.9 Communication avec un ordinateur

L'entrée (enlever la protection en caoutchouc) d'une porte séquentielle pour la communication interactive avec un ordinateur se trouve en bas du panneau de commande (vu par en dessous). En branchant un ordinateur muni du "logiciel wineka" (en option) à cette porte, il est possible de transmettre jusqu'à 99 programmes de cuisson déjà préréglés (personnalisés), au niveau des paramètres, à la "mémoire" du four; de même, on peut puiser les programmes de cuisson déjà prévus et activés de la "mémoire" du four. On peut également modifier certains paramètres fonctionnels du four.

4. Nettoyage

4.1 Informations générales

Toujours couper le courant (agir sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité) et l'arrivée d'eau (fermer le robinet) avant d'effectuer une opération de nettoyage quelconque sur l'appareil. Le laisser refroidir complètement.

L'appareil doit être nettoyé régulièrement, même tous les jours, pour en garantir le fonctionnement correct et en prolonger la durée. Vu qu'il s'agit d'un appareil électrique, il est déconseillé de faire un usage abondant d'eau lors des opérations de nettoyage, et ce pour des raisons évidentes de sécurité. Quoi qu'il en soit, il est strictement interdit de le laver avec un jet d'eau, surtout s'il est dirigé vers les ouvertures d'aération se trouvant sur les surfaces métalliques du revêtement extérieur (risque d'infiltrations dangereuses pour les composants électriques). S'il faut utiliser des détergents (dégraissants) spécifiques pour l'acier inox, s'assurer qu'ils ne contiennent pas de substances acides corrosives (il ne doit pas y avoir de chlore, même dilué) ni de substances abrasives. Suivre attentivement les indications et les conseils du fabricant du détergent et mettre des gants en caoutchouc.

N'utiliser en aucun cas une paille de fer, de la laine d'acier ou un grattoir pour ne pas abîmer les surfaces traitées. Éviter de laisser trop longtemps les résidus d'aliments contenant des substances acides (jus de citron, vinaigre, sel, etc.) sur les surfaces en acier car ils risquent de corroder ces dernières.

4.2 Nettoyage de la chambre de cuisson

Il est conseillé de nettoyer la chambre de cuisson à la fin de chaque cycle de cuisson ou tout au moins à la fin de chaque journée de travail du four pour des raisons d'hygiène.

Pour en faciliter le nettoyage, enlever les grilles latérales en dévissant les 4 vis qui les fixent (prendre la frette moletée de la vis entre le pouce et l'index et la tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre), enlever le bouchon de vidange au fond et procéder comme suit:

- pulvériser un dégraissant spécifique pour l'acier inox sur les parois internes, sur le carter qui protège les ventilateurs (ne pas pulvériser le liquide sur les ventilateurs à travers la grille) et sur la vitre interne de la porte;
- laisser agir le produit pendant environ 20 minutes avec la porte fermée;
- allumer le four en réglant la température à 70-80°C;
- faire un cycle avec la vapeur au maximum (100%) pendant environ 15 minutes;
- éteindre le four quand le cycle est terminé, laisser refroidir la chambre de cuisson et bien la rincer;
- essuyer avec un chiffon doux ou faire un cycle de chauffage en réglant la température à 150-160°C pendant environ 10 minutes (répéter le cycle si nécessaire).

Nettoyer les grilles latérales et le bouchon de vidange à part et les remettre en place.

Laisser la porte du four légèrement ouverte quand le nettoyage est terminé.

4.3 Nettoyage des ventilateurs

Les ventilateurs doivent être nettoyés régulièrement avec des produits appropriés à action anti-calcaire. Le nettoyage doit être fait avec soin, en éliminant les incrustations de calcaire éventuelles.

Pour accéder aux ventilateurs, il suffit d'enlever le carter de protection après avoir dévissé les vis qui le fixent à la chambre de cuisson. Remonter le carter en procédant de la même façon mais en sens inverse quand le nettoyage est terminé.

4.4 Nettoyage du joint de la porte

Nettoyer le joint de la porte à la fin de chaque journée de travail du four pour des motifs d'hygiène et fonctionnels. Le laver soigneusement à l'eau tiède savonneuse. Le rincer et l'essuyer avec un chiffon doux. Enlever délicatement les incrustations éventuelles ou les résidus d'aliments, sans utiliser d'outils métalliques coupants pour ne pas abîmer le joint de façon irréparable.

4.5 Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre interne de la porte avec le même type de détergent que celui utilisé pour nettoyer la chambre de cuisson ou un produit normal (non toxique) pour les vitres. Utiliser également ce produit pour nettoyer la vitre externe de la porte. On peut toutefois n'utiliser que de l'eau tiède savonneuse. Après le rinçage, bien essuyer la vitre avec un chiffon doux.

Il est possible d'éliminer les traces de saleté éventuelles entre les deux vitres de la porte en démontant la vitre interne.

Il suffit pour cela de dévisser les 4 vis qui fixent la vitre (prendre la frette moletée de la vis entre le pouce et l'index et la tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre), en veillant à ne pas faire tomber les 4 rondelles en plastique qui servent à protéger la vitre du contact direct avec la partie métallique de la vis.

Pour faciliter l'opération de démontage de la vitre interne, dévisser d'abord les deux vis qui fixent la vitre en bas de la porte (la vitre reste suspendue). Pour ne pas avoir de problèmes, il est toutefois conseillé d'être à deux pour effectuer cette opération (une personne maintient la vitre pendant que l'autre dévisse en toute sécurité les vis qui la fixent). Après avoir éliminé la saleté entre les deux vitres, remonter la vitre interne en procédant de la même façon mais en sens inverse.

4.6 Nettoyage du revêtement extérieur

Nettoyer les surfaces externes en acier inox avec un chiffon trempé dans de l'eau tiède savonneuse ou contenant un peu de vinaigre, rincer et bien essuyer avec un chiffon doux.

Les produits spécifiques que l'on trouve dans le commerce doivent remplir les conditions prévues pour le nettoyage, telles qu'elles sont indiquées dans le paragraphe "Informations générales".

Il ne faut pas non plus utiliser de substances acides corrosives (par exemple de l'acide muriatique) pour nettoyer le support de l'appareil ou le sol à proximité de ce dernier car les vapeurs qui se dégagent pourraient elles aussi attaquer et abîmer le revêtement en acier.

4.7 Période d'inactivité

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, il convient de couper le courant (actionner l'interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont de l'appareil) et l'arrivée d'eau (fermer le robinet). Il est conseillé de le nettoyer soigneusement à l'intérieur (chambre de cuisson) et à l'extérieur en veillant à bien enlever les résidus éventuels de sel des surfaces en acier car ils risquent de corroder ces dernières.

Il est par ailleurs conseillé de protéger l'appareil avec un produit à base huileuse (par exemple de l'huile de vaseline) en bombe car il forme une pellicule de protection efficace lorsqu'il est pulvérisé sur les surfaces en acier.

Une housse appropriée permet pour finir de le protéger de la poussière.

5. Entretien

5.1 Informations générales

Le contrôle périodique (au moins une fois par an) de l'appareil contribue à le faire durer plus longtemps et en garantit le bon fonctionnement.

Seul du personnel qualifié et ayant reçu une formation spécifique peut se charger des opérations d'entretien sur l'appareil.

Couper le courant de l'appareil (actionner l'interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont) et le laisser refroidir avant d'effectuer une opération d'entretien quelconque.

Les composants qui peuvent avoir besoin d'entretien sont tous accessibles en enlevant le côté gauche de l'appareil.

5.2 Remplacement de la lampe d'éclairage de la chambre de cuisson

La lampe se trouve entre les deux vitres de la porte de l'appareil; pour la remplacer, il suffit d'enlever la vitre interne de la porte en procédant comme indiqué dans le paragraphe: "Nettoyage de la porte".

Après avoir enlevé la vitre interne, remplacer la lampe contre une autre ayant les mêmes caractéristiques: 12V 35W 300°C (la lampe est de type halogène: il ne faut donc pas la toucher avec les mains nues).

5.3 Remplacement du joint de la porte

Le joint de la porte dispose d'un profil rigide avec 3 ailettes de blocage. Il faut introduire ce profil dans le guide prévu à cet effet sur la façade de la chambre de cuisson.

La forme rectangulaire du joint correspond exactement au périmètre du guide, ce qui fait que le profil du joint s'encastre parfaitement sur la façade de la chambre de cuisson.


Pour remplacer le joint, il suffit d'enlever celui usé du guide en tirant (tirer plus fort à proximité des 4 coins). Enlever les impuretés éventuelles du guide et y introduire le joint neuf (pour accélérer le montage, il est conseillé d'humidifier le profil du joint avec de l'eau savonneuse).

5.4 Rétablissement du dispositif thermique de sécurité

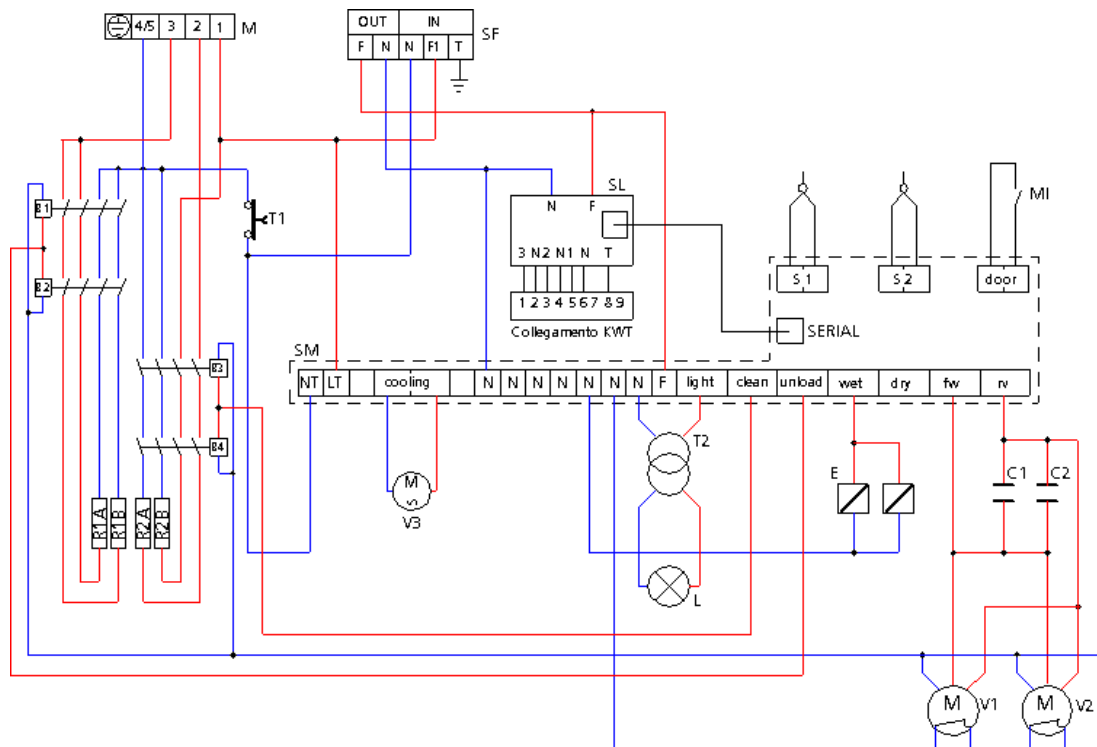
On accède à ce dispositif en enlevant le côté gauche de l'appareil. Pour le rétablir, il faut appuyer à fond sur la touche rouge (indiquée par un autocollant) qui se trouve dans le compartiment des composants électriques.

5.5 Anomalies possibles

Type d'anomalie	Cause	Solution
Panneau de commande totalement éteint (le four ne fonctionne pas)	- Branchement au secteur pas conforme	- Contrôler le branchement au secteur
	- Il n'y a pas de courant	- Rétablir la tension d'alimentation
	- Dispositif thermique de sécurité activé	- Rétablir le dispositif thermique de sécurité
	- Fusible de protection carte électronique (de puissance) brûlé	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
Cycle de cuisson réglé et bouton "START" activé: le four ne fonctionne pas	- Porte ouverte ou entrouverte	- Fermer correctement la porte
	- Capteur magnétique en panne	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
Cycle de vapeur/humidification activé: Il n'y a pas de production de vapeur/humidification dans la chambre de cuisson	- Raccordement au réseau hydrique pas conforme	- Contrôler le raccordement au réseau hydrique
	- Robinet d'arrêt fermé	- Contrôler le robinet
	- Filtre arrivée d'eau bouché	- Nettoyer le filtre
	- Électrovanne arrivée d'eau bouchée	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
Porte fermée: de la vapeur s'échappe du joint	- Montage pas conforme du joint	- Contrôler le montage du joint
	- Joint abîmé	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
	- Mentonnet de la poignée desserré	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
Le four ne cuit pas de façon uniforme	- Un des moteurs est bloqué ou tourne à faible vitesse	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
	- Les moteurs n'effectuent pas l'inversion de marche	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
	- Résistance pas alimentée ou abîmée	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
La lampe d'éclairage de la chambre de cuisson ne fonctionne pas	- Lampe abîmée	- Remplacer la lampe
	- Alimentateur lampe abîmé	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation

L'inscription "Er1" apparaît sur l'écran des températures	- Branchement sonde chambre de cuisson-carte électronique (de puissance) interrompu	- Contrôler le branchement à la carte électronique
	- Sonde chambre de cuisson abîmée	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
L'inscription "Er3" apparaît sur l'afficheur des températures et un signal acoustique se déclenche. Pour arrêter ce dernier, appuyer sur la touche  . Même si la cuisson peut continuer, il est nécessaire d'éliminer la cause de l'anomalie qui provoque la surchauffe de la carte électronique du four.	- Ventilateur de refroidissement abîmé	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
	- Orifices d'aération prévus sur les parois métalliques du four bouchés	- Déboucher les orifices
	- Sources de chaleur trop près du four	- Éliminer les sources de chaleur
L'inscription clignotante "Hot" apparaît sur l'afficheur des températures. Le four s'éteint automatiquement et un signal acoustique se déclenche pendant 30". Le four ne peut être rallumé que quand la carte électronique s'est complètement refroidie	- Ventilateur de refroidissement abîmé	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation
	- Orifices d'aération prévus sur les parois métalliques du four bouchés	- Déboucher les orifices
	- Sources de chaleur trop près du four	- Éliminer les sources de chaleur
Température au centre activée et sonde branchée au panneau de commande: l'inscription "---" apparaît sur l'écran températures	- Branchement sonde au centre-carte électronique (de puissance) interrompu	- Contrôler le branchement à la carte électronique
	- Sonde au centre en forme d'aiguille abîmée	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation

5.6 Schéma électrique



Légende

M	Bornier alimentation	L	Lampe d'éclairage
R1-R2	Résistances circulaires	MI	Micro-interrupteur porte
T1	Thermostat de sécurité four	E	Électrovanne eau
T2	Transformateur 230/12V	S1	Sonde chambre de cuisson
B1-B2-B3-B4	Bobine télerupteur	S2	Sonde au "centre" de l'aliment
V3	Motoventilateur tangentiel	SL	Carte "lavage"
V1-V2	Motoventilateurs radiaux	SM	Carte "microprocesseur"
C1-C2	Condensateurs	SF	Carte "filtre"

6. Service après-vente

Cet appareil a été mis au point et essayé par du personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l'usine, de façon à obtenir les meilleurs résultats au niveau du fonctionnement. Toute réparation ou mise au point s'avérant nécessaire doit être effectuée attentivement et avec le plus grand soin, en respectant les normes de sécurité nationales en vigueur. Il est recommandé de toujours s'adresser au revendeur ou au Service après-vente le plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient, le modèle de l'appareil et son numéro de série (voir la plaque "données techniques" qui se trouve sur le panneau arrière). Pour toute demande d'intervention, l'utilisateur peut contacter Chefook aux numéros reportés sur la couverture ou en consultant le site www.chefook.com.

7. Information aux utilisateur

Aux termes de la Directive 2012/19/UE, le symbole de la corbeille barrée reporté sur l'appareil indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc remettre l'appareil à un des centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques lorsqu'il ne sera plus utilisable.

La collecte sélective des déchets et les opérations de traitement, de recyclage et d'élimination successives favorisent la production d'appareils avec des matériaux recyclés et limitent les effets



négatifs éventuellement causés par une gestion impropre des déchets sur l'environnement et sur la santé. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur implique l'application des sanctions administratives.

8. La garantie

Votre nouvel appareil est garanti. Le vendeur s'engage à ne remplacer ou à ne réparer – selon son jugement sans appel – que les parties des appareils jugées défectueuses à l'origine, et ce sans aucun frais pour le client, à condition, sous peine de déchéance:

- que le client ait signalé le défaut dans les 2 mois qui suivent la date à laquelle il l'a découvert et, en tout cas, dans le 2 ans qui suivent l'achat pour les appareils à usage domestique;
- que le client ait signalé le défaut dans les 8 jours qui suivent la date à laquelle il l'a découvert et, en tout cas, dans le 12 mois qui suivent l'achat pour les appareils à usage professionnel,

par lettre recommandée avec accusé de réception en joignant la copie de la facture, du reçu ou du ticket de caisse prouvant l'achat.

Mis à part le cas où le client n'est pas en mesure d'exhiber la facture, le reçu ou le ticket de caisse prouvant l'achat et si les délais ci-dessus ne sont pas respectés, la garantie est expressément exclue dans les cas suivants:

- 1) dommages dus au transport;
- 2) anomalies dues à une mauvaise installation de l'appareil (par exemple inefficacité de la cheminée ou des conduits auxquels l'appareil est relié), par rapport aux indications fournies dans le manuel livré avec ce dernier;
- 3) insuffisance ou mauvais fonctionnement des installations électriques, hydriques et/ou de distribution du gaz;
- 4) manque de soin, négligence ou incapacité d'utiliser l'appareil, par rapport aux indications fournies dans le manuel livré avec ce dernier;
- 5) usage non conforme à celui auquel l'appareil est destiné ou qui ne respecte pas les instructions reportées dans le manuel d'utilisation;
- 6) altération de l'appareil;
- 7) opérations de réglage, d'entretien et/ou de réparation de l'appareil effectuées par du personnel non autorisé et/ou avec des pièces détachées qui ne sont pas d'origine;
- 8) entretien insuffisant de l'appareil ou fait avec négligence et sans respecter les indications du manuel d'utilisation;
- 9) dommages dus à un incendie, à une calamité naturelle ou à d'autres causes fortuites mais, en tout cas, non imputables à CHEFOOK SRL.

La garantie ne couvre pas non plus: les parties peintes ou émaillées, les manettes, les boutons, les parties en plastique mobiles ou pouvant être enlevées, les lampes, les parties en verre, les pierres réfractaires et les accessoires éventuels.

CHEFOOK SRL décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages, directs ou indirects, dus à une panne ou à un arrêt forcé de l'appareil.

Les réparations sous garantie ne prolongent ni ne renouvellent en aucun cas cette dernière.

Personne n'est autorisé à modifier les délais ou les conditions de garantie ni à en stipuler d'autres verbales ou écrites.

La garantie n'est valable que pour les appareils installés sur le territoire de l'Union européenne.

Le Tribunal de Padoue est le seul compétent en cas de litige.

Avertissements pour l'acheteur:

1. l'appareil destiné à la cuisson n'a été conçu que pour un usage alimentaire, tandis que l'appareil de chauffage n'a été conçu que pour chauffer les milieux domestiques;
2. CHEFOOK S.r.l. n'installe pas ses appareils; le vendeur est directement responsable si c'est lui qui s'en occupe;
3. CHEFOOK SRL décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages, directs ou indirects, aux animaux domestiques ou aux biens dus à une panne ou à un arrêt forcé de l'appareil.

Le fabricant ne répond pas des inexactitudes possibles, dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter toutes les modifications nécessaires ou utiles à ses appareils dans le but de toujours les améliorer, et donc de satisfaire encore plus l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.