
Manuel d'installation, d'utilisation et de maintenance

FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR



ver. 12/2013

Table des matières

1. Installation	3	5. Menu recettes	29
1.1. Avertissements généraux et de sécurité	3	5.1. Navigation dans le menu recettes	29
1.2. Positionnement	4	6. Menu service	30
1.3. Raccordement hydraulique	5	6.1. Lavage automatique	30
1.4. Raccordement de l'évacuation	6	6.2. Détartrage de la chaudière	31
1.5. Branchement électrique	7	6.3. Date et heure	32
1.6. Mise en fonction et essai du four	9	6.4. Éclairage de la chambre de cuisson	32
2. Instructions d'utilisation	10	6.5. Informations système	33
2.1. Identification des commandes	10	6.6. Langue	33
2.2. Informations préliminaires	11	6.7. Services améliorés	34
2.3 Menu initial des fours avec une chaudière	13	6.8. Enregistrement HACCP	34
2.3 Menu initial des fours sans chaudière	13	6.9. Importation/exportations des recettes	34
3. Programmation manuelle	13	7. Maintenance	35
3.1. Choix de la modalité de cuisson	13	7.1. Nettoyage	35
3.2. Configuration de la température et du préchauffage automatique du four	15	7.2. Filtre d'aération compartiment technique	35
3.3. Configuration du temps	16	7.3. Évacuation de l'humidité	36
3.4. Configuration du ventilateur	17	7.4. Nettoyage de la vitre	36
3.5. Vanne papillon	17	7.5. Réglage de la porte	36
3.6. Humidification manuelle	17	8. Composants de contrôle et de sécurité	37
3.7. Configuration de l'humidité	18	8.1. Micro-interrupteur magnétique de la porte	37
3.8. La fonction steam tuner	18	8.2. Protection thermique du moteur	37
3.9. Cuisson avec la sonde à aiguille et ΔT	19	8.3. Thermostat de sécurité de la chambre	37
Positionnement de la sonde au cœur	19	9. Que faire si..?	38
Utilisation des cuissons ΔT	19	9.1. Les problèmes plus fréquents	38
3.10. Cuisson avec Rack Control	20	9.2. Contrôles (pour le technicien spécialisé)	39
3.11. Maintien	21	9.3. Gestion des pièces de rechange	40
3.12. Refroidissement automatique	22	10. Description des alarmes	41
3.13. Refroidissement manuel	23	11. Fiches techniques	42
3.14. Programmation d'une recette avec plusieurs phases de cuisson	24	11.1. KH0623 - KT0623	42
3.15. Mémorisation et gestion des recettes	24	11.2. KH061 - KT061	43
4. Programme régénération	26	11.3. KH101 - KT101	44
4.1. Informations préliminaires	26	12. Schémas électriques	45
4.2. Configuration du temps de régénération	26	12.1. KH0623	45
4.3. Configuration de la régénération avec la sonde au cœur	27	12.2 KH061	46
4.4. Fonctions spéciales de régénération	27	12.3. KH101	47
4.5. Mémorisation, modification, effacement d'un programme de régénération	28	12.4. KT0623	48
		12.5. KT061	49
		12.6. KT101	50

Cher client,

Nous vous remercions de la préférence que vous nous avez accordé en choisissant notre produit. Ce four fait partie d'une ligne d'appareils électriques conçus pour la gastronomie. Ce sont des fours qui renferment une grande facilité d'utilisation, d'ergonomie et de contrôle de la cuisson

dans un design agréable et moderne.

Le four est garanti 12 mois contre les éventuels défauts de fabrication à partir de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et exclut les matériaux consommables (les ampoules, les joints, etc.) et les pannes causées par l'installation, l'usure, la maintenance, la réparation, la décalcification et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

1. Installation

1.1. Mises en garde générales et de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en fonction du four car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance de l'appareil.
- Conserver soigneusement ce manuel dans un lieu facilement accessible pour permettre aux opérateurs de le consulter.
- En cas de déplacement du four il faut toujours annexer le manuel; demander, si nécessaire, une nouvelle copie au revendeur autorisé ou directement au fabricant.
- Dès que l'emballage est enlevé, s'assurer que le four soit intact et qu'il n'ait pas subi de dommages causés par le transport. Un appareil endommagé ne doit en aucun cas être installé et mis en fonction; dans le doute contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- L'installation, la maintenance extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié et en suivant les instructions du fabricant.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments en milieux clos et doit être employé uniquement pour cette fonction; toute autre utilisation, doit être considérée non conforme et dangereuse et doit donc être évitée.
- Le four doit être utilisé seulement par un personnel suffisamment formé. Pour éviter le risque d'accidents ou de dommages causés à l'appareil il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- Le four ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien par des personnes sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être positionné dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent ou n'utilisent l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui peuvent dépasser 60° C.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être désactivé; pour son éventuelle réparation, s'adresser à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger les pièces de rechanges originales.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four par ex.: friteuses ou plaques de cuisson.
- Ne pas déposer ni utiliser des substances

1. Installation

1.1. Mises en garde générales et de sécurité

inflammables près de l'appareil.

- En cas d'inutilisation prolongée du four, la distribution de l'eau et de l'énergie électrique doivent être interrompues.
- Avant la mise en fonction de l'appareil contrôler d'avoir enlevé toutes les parties de l'emballage, en ayant soin ensuite de les éliminer conformément à la réglementation en vigueur.
- Toute modification apportée à l'installation du four qui devrait s'imposer devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
- L'appareil est destiné à une utilisation uniquement professionnelle et par un person-

nel qualifié

- Aucun type de modification n'est admis au câblage du four.
- Le non-respect des mises en garde précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.
- Lorsque la chambre de cuisson est chaude faite attention pendant l'ouverture de la porte.

DANGERS DE BRÛLURES!!

L'appareil est conforme à l'exigence essentielle requise par la directive de basse tension 2006/95/CE.

Il répond aux prescriptions des normes électriques suivantes:

- EN 60335 partie générale;
- EN 60335-2-42;

L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique 2004/108/CE.

1.2. Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des milieux clos, ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur et ils ne peuvent pas être exposés à la pluie.

Le lieu désigné pour l'installation du four doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable

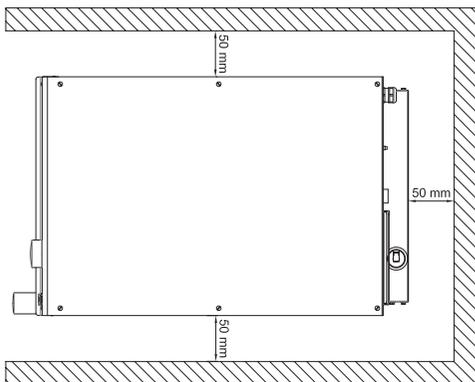


fig. 1

de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'ensemble appareil/support que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être positionné dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.

Le four doit être installé uniquement sur un support stable.

L'appareil doit être déballé, contrôlé à ce qu'il soit intact et rangé dans le lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le positionner sur ou contre des murs, des séparations, des cloisons, des meubles de cuisine ou des revêtements en matériel inflammable.

Nous recommandons d'observer scrupuleu-

1. Installation

1.2. Positionnement

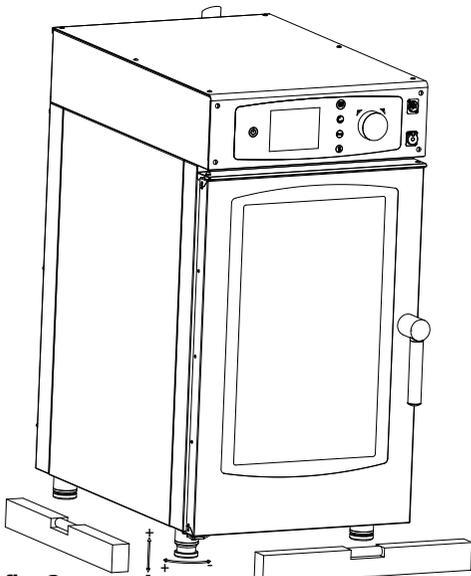


fig. 2

sement la réglementation contre l'incendie en vigueur.

Sur tous les côtés entre le four et les parois ou les autres équipement une **distance minimum de 50 mm** doit être maintenue (**fig. 1**).

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans risque où être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Le four doit être mis sur un plan: pour régler la hauteur des pieds de nivellement on agit, à l'aide d'un niveau à bulle d'air, comme indiqué dans la **fig. 2**.

Des dénivellements ou des inclinaisons considérables peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle demeurent.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

1.3. Raccordement hydraulique

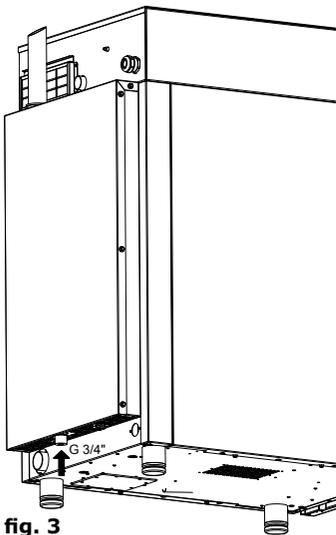


fig. 3

La pression de l'eau doit être au maximum (600 KPa) 6 bars. Si la pression de l'eau du réseau de distribution devrait être supérieure à cette valeur il faut installer un réducteur de pression en amont du four.

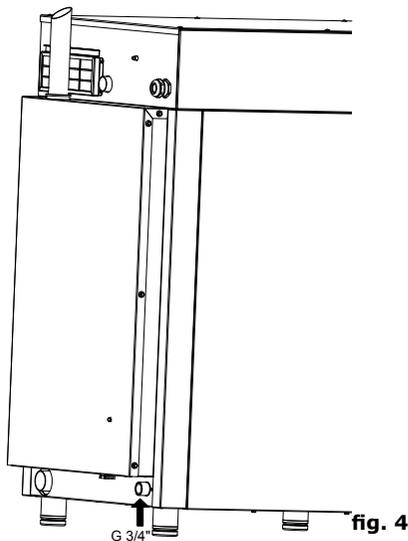
Pour avoir un fonctionnement correct du four la pression minimale de l'eau doit être supérieure à 3 bars (uniquement les fours à lavage automatique).

Le four a une entrée pour l'eau adoucie située derrière le four en bas. Cette dernière sera à gauche dans les fours à 6 plats (**fig. 3**) et à droite dans les fours à 10 plats (**fig. 4**). Il est toujours recommandé d'installer un adoucisseur-détartrant de sorte que la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil ait des valeurs comprises entre 6° et 12° F (60-120 ppm).

Avant le raccordement, laisser s'écouler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer la

1. Installation

1.3. Raccordement hydraulique



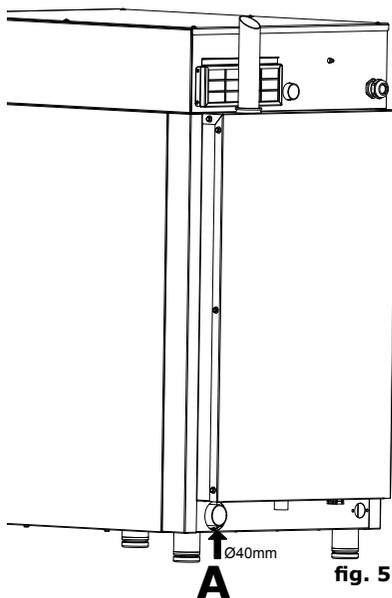
canalisation des éventuels résidus ferreux.

Raccorder la canalisation "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt et un filtre.

En s'assurant que le robinet d'arrêt soit positionné à un endroit qui permet à l'opérateur de l'actionner facilement à tout moment.

Attention: en cas de panne du tuyau de chargement de l'eau, il doit être remplacé avec un nouveau tandis que l'ancien et endommagé ne doit plus être réutilisé.

1.4. Raccordement de l'évacuation



Le four est équipé d'un dispositif d'évacuation de l'eau; ce dispositif est situé en bas sur la partie postérieure de l'appareil et a un tuyau de 40 mm de diamètre.

Procéder au raccordement du tuyau du dispositif d'évacuation (**fig. 5, réf. A**). Le dispositif d'évacuation est un siphon; nous conseillons tout de même de raccorder le tuyau sur un entonnoir ouvert.

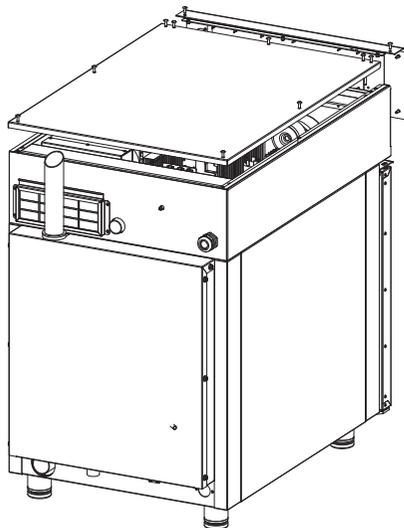
Contrôler que le siphon intérieur soit plein d'eau et dans le cas contraire, le remplir en introduisant de l'eau à travers l'évacuation présente dans la chambre de cuisson.

1. Installation

1.5. Branchement électrique

MOD	KH061	NR	000000/01/08
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ		
OVEN POWER KW	10,0	BOILER POWER KW	1,0
TOT. POWER KW	6,6	CE	IP

▲ fig. 6



▲ fig. 7

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.

Avant d'effectuer le branchement électrique, ils faut contrôler à ce que les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique soient conformes aux standards de l'appareil indiqués sur la plaquette technique (**fig. 6**).

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation il faut interposer entre l'appareil et le réseau lui-même un dispositif, dimensionné selon la charge, qui en assure la déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation; ce dispositif doit également être positionné dans un lieu et de façon pour l'opérateur, facilement actionnable en tout moment.

Positionner l'interrupteur général auquel sera branchée la fiche du câble d'alimentation sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Le four est fourni avec un câble 3N 400V, en cas de branchement à une tension différente il faut ouvrir le compartiment supérieur en dévissant les vis de fixation (**fig. 7**) et brancher le câble approprié au bornier d'alimentation. Se référer au tableau de la page suivante (**tab. 1**).

Pour effectuer le branchement électrique se référer aux schémas électriques présents en supplément au présent manuel.

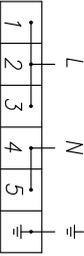
Introduire le câble d'alimentation dans le trou du presse-étoupe qui se trouve dans la partie inférieure à la gauche du four.

Brancher le câble au bornier en suivant les indications qui figurent dans le **tab. 1**.

Bloquer le câble avec le presse-étoupe.

La tension d'alimentation à machine

tab. 1

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz	230V 2 50/60Hz
		208V 3 50/60Hz		208V 2 50/60Hz
KP0623(W) KT0623(W)	5 X 1.5 mm ²	//		
		//		
KH0623(W)	5 X 1.5 mm ²	//	3 X 4 mm ²	3 X 4 mm ²
		//		3 X 10 AWG
KP061(W) KT061(W) KH061(W)	5 X 2.5 mm ²	4 X 2.5 mm ²	3 X 6 mm ²	//
		4 X 12 AWG		//
KP101(W) KT101(W)	5 X 4 mm ²	4 X 6 mm ²	//	//
		4 X 8 AWG		//
KH101(W)	5 X 4 mm ²	//	//	//
		4 X 8 AWG		//

1. Installation

1.5. Branchement électrique

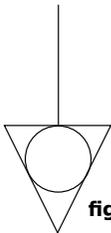


fig. 8

fonctionnante ne doit pas s'éloigner de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur. Pour le branchement il y a une borne, située sur le châssis et marquée avec le symbole de **fig. 8**, à laquelle doit être branché un câble ayant une section minimum de 10 mm².

1.6. Mise en fonction et essai du four

Avant de mettre en fonction le four, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires à la constatation de la conformité des équipements et de l'installation de l'appareil aux normes de lois et aux indications techniques et de sécurité mentionnées dans ce manuel.

En outre, les points suivants doivent être respectés:

- La température ambiante du lieu d'installation du four soit plus haute de +4° C.
- La chambre de cuisson soit vide.
- Tous les emballages aient été totalement enlevés, ainsi que la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.
- Les événements et les fentes d'aération soient ouverts et dégagés des obstructions.
- Les pièces du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation aient été rémontées.
- L'interrupteur électrique général soit fermé et le robinet d'arrêt de l'eau en amont de l'appareil soit ouvert.

Essai

L'essai du four s'effectue en complétant un cycle de cuisson échantillon qui permet de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Allumer le four au moyen de la touche de l'interrupteur principal **T1 fig. 9** (page suivante)

Configurer un cycle de cuisson à une température de 150° C, temps 10 min et humidité à 25%.

Appuyer sur la touche **T2 (fig. 9)** "Start/Stop".

1. Installation

1.6. Mise en fonction et essai du four

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

- Les lumières dans la chambre de cuisson s'allument en appuyant sur la touche prévue à cet effet **T5 (fig. 9)** et après 45 secondes, si elles ne se sont pas éteintes avant, en appuyant à nouveau sur la touche elles s'éteindront automatiquement.
- Le four s'arrête si la porte est ouverte et reprend à fonctionner lorsque la porte est refermée.
- Le thermostat de réglage de la température dans la chambre de cuisson intervient à l'obtention de la température configurée et l'élément/s chauffant/s est/sont temporairement éteint/s.
- Le moteur du/des ventilateur/s effectue/effectuent l'inversion automatique du sens de rotation, l'inversion advient environ toutes les 3 minutes (temps variable selon le temps de cuisson).
- Dans les fours équipés de deux ventilateurs dans la chambre de cuisson, les moteurs ont le même sens de rotation.
- Vérifier la sortie d'eau en direction du ventilateur du tuyau d'arrivée d'humidité dans la chambre de cuisson.
- À la fin du cycle de cuisson le four émet un signal sonore d'avertissement.

2. Instructions d'utilisation

2.1. Identification des commandes

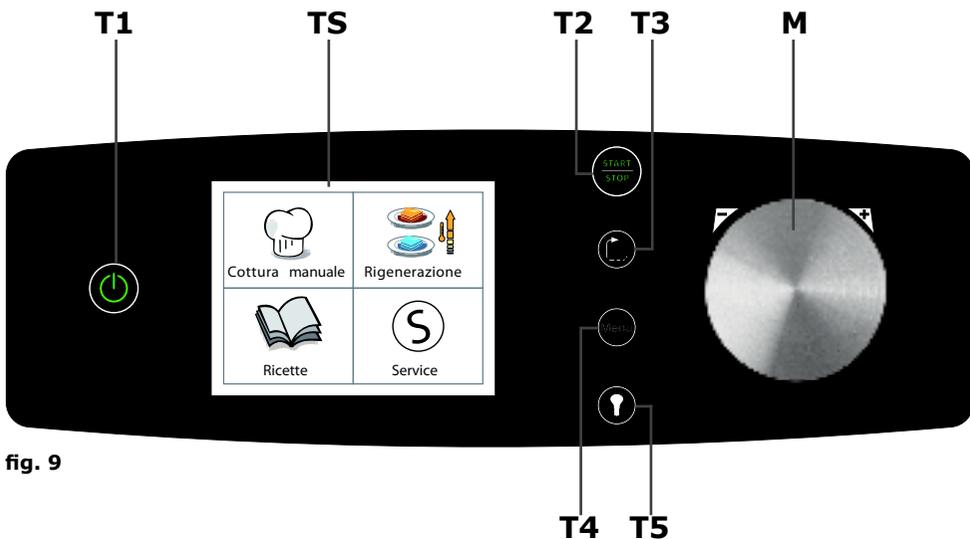


fig. 9

2. Instructions d'utilisation

2.1. Identification des commandes

T1: TOUCHE ALLUMAGE/ARRÊT

permet d'allumer et d'arrêter le four à travers une pression de quelques secondes.

T2: TOUCHE START/STOP

permet de lancer et arrêter la cuisson. Cette touche peut être:

ALLUMÉE: la cuisson est en cours;

ÉTEINTE: la cuisson n'est pas en cours ou elle a été arrêtée;

CLIGNOTANTE: la cuisson est en état d'attente (porte ouverte, messages d'erreurs ou confirmation d'opérations).

T3: TOUCHE ÉCHAP:

permet de revenir à la page-écran précédente.

T4: TOUCHE MENU:

permet de revenir au menu initial.

T5: TOUCHE ÉCLAIRAGE:

permet d'activer l'éclairage dans la chambre de cuisson.

TS: ÉCRAN-TACTILE:

afficheur écran-tactile. Les paramètres de fonctionnement de l'appareil sont configurés et visualisés sur cet afficheur.

M: POIGNÉE AVEC ENCODEUR:

La poignée est utilisée pour configurer les valeurs sur l'afficheur. À travers la pression sur cette dernière est confirmée la valeur saisie.

2.2. Informations préliminaires

L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments en milieux clos et doit être employé uniquement pour cette fonction: toute autre utilisation, doit être considérée non conforme et dangereuse et doit donc être évitée.

Pendant le fonctionnement surveiller l'appareil.

Avant de choisir la cuisson, nous conseillons de préchauffer le four à une température d'environ 30/+40° supérieure à celle nécessaire.

L'afficheur "écran-tactile" dont est doté le four permet un accès à toutes les fonctions immédiat et intuitif. Les paramètres et les configurations de chaque fonction peuvent être configurés en choisissant la fonction sur l'afficheur, en sélectionnant la valeur souhaitée à travers la rotation de la poignée **M** et en confirmant cette valeur en appuyant à nouveau sur la touche ou la poignée **M**. Grâce à la pression sur la poignée **M** on peut arrêter les alarmes.

2. Instructions d'utilisation

2.2. Informations préliminaires

À l'allumage, l'afficheur montre le menu initial où il sera possible de choisir entre CUISSON MANUELLE, RECETTES, SERVICES ou RÉGÉNÉRATION* (*uniquement les modèles KH.).

Le panneau de contrôle du four est équipé d'une seule poignée **M (fig. 9)** pour effectuer la saisie et la modification des paramètres de fonctionnement de l'appareil. Cette poignée peut aussi être appuyée pour sélectionner une fonction ou bien pour confirmer un paramètre précis. La poignée agit sur un encodeur numérique et il est, par conséquent, à rotation continue (il n'y a pas le fin de course). Les paramètres réglés par l'encodeur varient en sens horaire croissant ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre décroissant.

À ce point le four est prêt à l'utilisation en condition de "stand-by" et reste en attente d'input (entrée) de la part de l'utilisateur.

La durée de l'éclairage de la chambre de cuisson varie en fonction de la configuration choisie (voir **par. 6.4. page 31**). L'ouverture de la porte du four cause l'éteignement momentané de l'éclairage; à la fermeture de la porte les lumières se rallument.

La touche **T2 Start/Stop** peut à tour de rôle faire commencer un cycle de cuisson ou en faire terminer un déjà en cours. En cas d'interruption d'un cycle de cuisson avant le temps établi, en utilisant la touche **T2**, aucune signalisation sonore n'advient. Avec la même touche on peut arrêter l'avertissement de fin de cuisson.

Après l'arrêt du four à travers la pression prolongée sur l'interrupteur principal **T1** le robinet d'arrêt de l'eau situé en amont de l'appareil doit être fermé.

Lors de l'arrêt du four il se peut que la ventilation du compartiment technique situé en haut, au dessus de la chambre de cuisson, reste en fonction pour en terminer le refroidissement.

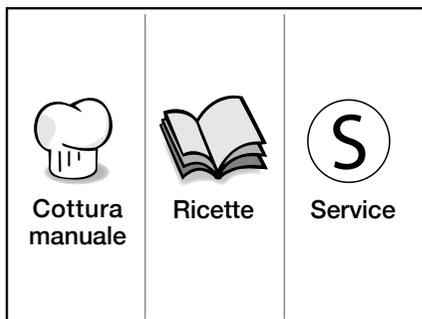
2. Instructions d'utilisation générales

2.3.1 Menu initial des fours avec la chaudière à haute efficacité: KH.....



▲ fig. 10

2.3.2 Menu initial des fours avec la vapeur directe: KT.....



▲ fig. 11

À l'allumage du four au moyen de la touche **T1** le menu principal sera visualisé (**fig. 10**) où l'on pourra choisir si procéder avec la programmation manuelle de la cuisson (**cuisson manuelle**), les programmes de cuisson sauvegardés (**recettes**), le programme de régénération au plat ou en plateau (**régénération**) ou bien accéder au menu **Service**.

Pour accéder à une des fonctions susmentionnées sélectionner à travers la pression sur le panneau écran-tactile la fonction souhaitée.

À l'allumage du four au moyen de la touche **T1** le menu principal sera visualisé (**fig. 11**) où l'on pourra choisir si procéder avec la programmation manuelle de la cuisson (**cuisson manuelle**), les programmes de cuisson sauvegardés (**recettes**), ou bien accéder au menu **Service**.

Pour accéder à une des fonctions susmentionnées sélectionner à travers la pression sur le panneau écran-tactile la fonction souhaitée.

3. Programmation manuelle

3.1. Choix de la modalité de cuisson

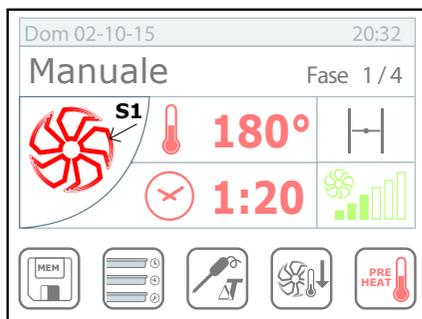


fig. 12 ▲

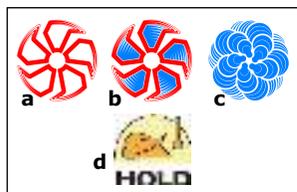
Une fois entrés dans la programmation manuelle on peut procéder à la définition des paramètres de cuisson, tels que: *mode de cuisson, ventilation, temps, humidité, etc.*

En appuyant sur l'icône **S1** un pop-up apparaîtra (**fig. 13**) avec les modes de cuisson disponibles:

- a:** CONVECTION (cuisson uniquement avec l'air chaud)
- b:** COMBI (cuisson mixte convection/vapeur)

3. Programmation manuelle

3.1. Choix de la modalité de cuisson



◀ fig. 13

c: VAPEUR (cuisson uniquement avec la vapeur)

d: HOLD (modalité maintien/maturation)

Il sera donc suffisant de sélectionner le mode de cuisson souhaité à travers une pression sur l'icône relative.

MODALITÉ CONVECTION:

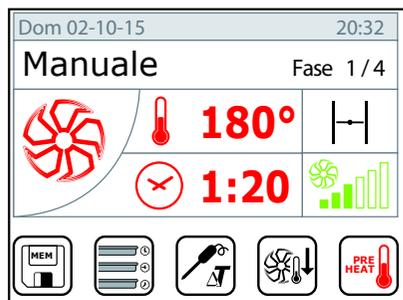


fig. 14 ▲

Dans cette modalité il sera possible de configurer:

- la température de cuisson entre 30 et 300°C (fours KH...) et entre 50 et 300°C (fours KT..)
- le timer de 1 à 120 min. ou infini
- température de la sonde au cœur
- cuisson ΔT
- position de la vanne papillon
- ventilation.

MODALITÉ COMBI:



fig. 15 ▲

Dans cette modalité il sera possible de configurer:

- la température de cuisson entre 30 et 270°C (fours KH...) et entre 50 et 270°C (fours KT..)
- le timer de 1 à 120 min. ou infini
- température de la sonde au cœur
- cuisson ΔT
- pourcentage de l'humidité pendant la cuisson
- ventilation.

MODALITÉ VAPEUR:



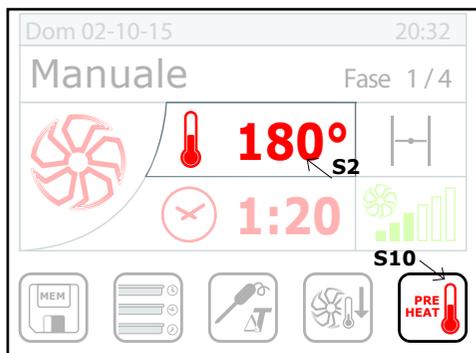
◀ fig. 16

Dans cette modalité il sera possible de configurer:

- la température de cuisson entre 30 et 120°C (fours KH...) et entre 50 et 120°C (fours KT..)
- le timer de 1 à 120 min. ou infini
- température de la sonde au cœur
- cuisson ΔT
- steam tuner (qualité de la vapeur).

3. Programmation manuelle

3.2. Configuration de la température et préchauffage automatique



▲ fig. 17

Sélectionner la configuration de la température sur l'afficheur (**S2 - fig. 17**) et choisir la température en tournant la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer.

Confirmer en appuyant sur la poignée **M** ou sur l'afficheur **S2**.

Préchauffage automatique du four

Après la configuration de la température de cuisson, la fonction de préchauffage du four peut être sélectionnée en appuyant sur la touche **S10 (fig. 17)**. Le préchauffage est actif si l'icône **S10** est rouge.

Le four détermine la température de préchauffage automatiquement, en mettant le four à une **température supérieure à 22% de celle configurée** pour la cuisson.

L'obtention de la température de préchauffage est signalée par un avertissement sonore et par l'apparition du pop-up (**fig. 18**).



▲ fig. 18

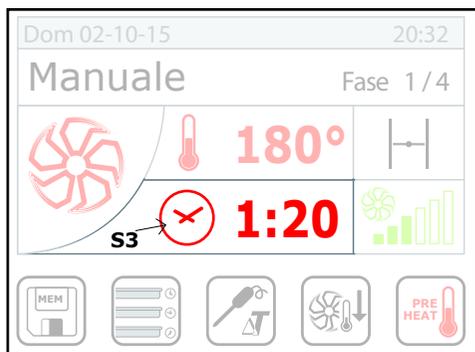


IMPORTANT!

Pendant la phase de préchauffage automatique le four doit être vide. Attendre la fin du préchauffage pour enfourner.

3. Programmation manuelle

3.3. Configuration du temps



▲ fig. 19

Pour configurer le temps de cuisson de chaque phase (partie du programme) sélectionner à travers la pression sur l'afficheur de **S3**. Configurer le temps en tournant la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le diminuer.

La confirmation de la configuration peut être effectuée en appuyant à nouveau sur la touche **S3** ou bien en appuyant sur la poignée **M** de l'encodeur.

Le four peut gérer des cycles de cuisson qui vont de 1 à 120 min. ou infini.

La position *infini* se trouve en tournant la poignée **M** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le temps de cuisson est calculé du moment que l'on appuie sur la touche **T2 "Start"** (fig. 8 page 9) et dans tous les cas après le préchauffage automatique.

Le temps est momentanément interrompu par l'ouverture de la porte ou par une alarme pas grave.

Cependant, en cas d'alarme grave, le cycle de cuisson est interrompu définitivement et après la résolution du problème qui a engendré l'alarme, il ne peut être repris d'où il a été interrompu; dans ce cas il faut configurer un nouveau cycle de cuisson.

Le four s'arrête automatiquement, après l'écoulement des minutes configurées, en se mettant en condition de "stand-by" et émet un signal sonore d'avertissement de 15 secondes environ de durée.

3. Programmation manuelle

3.4. Configuration de la vitesse du ventilateur



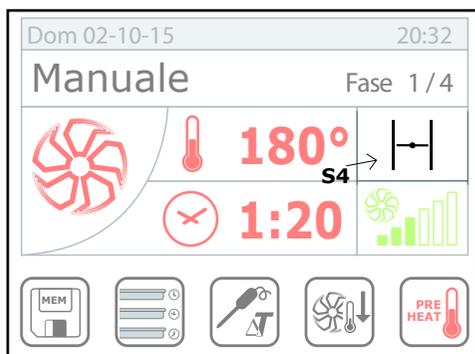
▲fig. 20

En modalité cuisson à **CONVECTION** ou **COMBI** sélectionner la configuration de la vitesse du ventilateur sur l'afficheur (**S5** - fig. 20) et choisir la vitesse souhaitée en tournant la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer.

Confirmer en appuyant sur la poignée **M** ou sur l'afficheur **S5**.

Le four a 6 vitesses de rotation du/es ventilateur/s, sélectionnables par l'utilisateur.

3.5. Réglage manuel de la vanne papillon



▲fig. 21

En modalité **CONVECTION** sélectionner la position de la vanne papillon à travers la pression sur l'icône de l'afficheur écran-tactile (**S4** - fig. 21). Les positions peuvent être:

- ↑ Vanne ouverte
- ↓ Vanne fermée

La vanne a la fonction de maintenir ou de faire sortir l'humidité du four. Avec la vanne ouverte, la vitesse du ventilateur sera plus élevée comme également le sera l'évacuation de l'humidité de la chambre de cuisson.

3.6. Humidificateur manuel



▲fig. 22▲

En modalité **CONVECTION** ou **MIXTE**, à travers la pression sur l'icône de l'afficheur écran-tactile (**S6** - fig. 22) on peut ajouter manuellement de l'humidité pendant la cuisson.

La pression active l'injection directe d'eau sur le/s ventilateur/s qui est vaporisée dans la chambre de cuisson.

L'injection d'eau dure jusqu'à quand est maintenue la pression sur l'icône.

3. Programmation manuelle

3.7. Configuration du pourcentage d'humidité dans la cuisson COMBI



▲ fig. 23

En modalité **COMBI** sélectionner la configuration du pourcentage d'humidité pendant la cuisson (**S4** - fig. 23) et choisir le degré souhaité en tournant la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer.

Confirmer en appuyant sur la poignée **M** ou sur l'afficheur **S4**.

Le degré d'humidité est configurable par étape de 5 points de pourcentages (0-5-10-15-20%).

3.8. La fonction steam tuner



▲ fig. 24

En modalité cuisson à **VAPEUR** on peut agir sur le contrôle **steam tuner** (**S4** - fig. 24).

Le sélecteur en position centrale indique le réglage moyen de l'hydratation de la vapeur. On peut régler la qualité de la vapeur introduite dans la chambre en appuyant sur les touches **+** ou **-** en fonction du type de cuisson souhaitée.

Le symbole **-** indique une vapeur plus sèche et délicate appropriée pour les cuissons de pâtisserie, poissons ou légumes à feuilles.

Le symbole **+** indique une vapeur plus humectée appropriée pour les cuissons plus agressives pour les aliments avec fibre particulièrement dure: par exemple pommes de terre ou carotes.

Le contrôle **steam-tuner** ne modifie pas la quantité de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson qui reste constamment à 100%.

3. Programmation manuelle

3.9. Cuisson avec sonde au cœur - ΔT

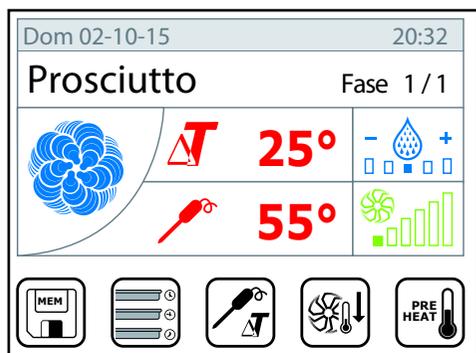


▲ fig. 25

en cuisson enregistrée par l'aiguille atteindra la valeur configurée.

La modalité ΔT par contre détermine la température de la chambre de cuisson en fonction de la température relevée par la sonde au cœur: en configurant une valeur de ΔT égale par exemple à 25°, la température dans la chambre se maintiendra constamment supérieure de 25° par rapport à celle relevée au cœur du produit. La cuisson s'arrêtera dès que la température du produit en cuisson enregistrée par l'aiguille atteindra la valeur configurée.

Configurer la température souhaitée en tournant la poignée **M** de l'encodeur dans le sens des aiguilles d'une montre croissant; confirmer la sélection en appuyant sur la poignée **M**.



▲ fig. 26

Sélectionner l'option **Aiguille/ ΔT** en appuyant sur la touche correspondante **S8** (fig. 25); l'afficheur ouvre une fenêtre de sélection **S11** (fig. 25) avec les deux options: **a** = ΔT (Delta-T), **b** = aiguille. Sélectionner la modalité souhaitée en appuyant sur l'afficheur **S8** (fig. 25).

Selon la modalité sélectionnée sur l'afficheur, s'activera le cadre de sélection de la température correspondant. La modalité aiguille détermine le temps de cuisson en fonction de la température enregistrée par la sonde au cœur: une fois sélectionnée la température de la chambre et de l'aiguille, la cuisson s'arrêtera dès que la température du produit

Remarque:

Comment positionner la sonde au cœur?:

La sonde à aiguille doit être positionnée en la faisant pénétrer dans l'aliment à cuisiner de façon à insérer la pointe au cœur de la partie la plus grosse du produit.

Utilisation des cuissons ΔT :

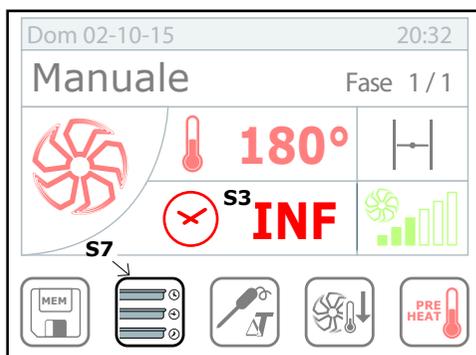
Les cuissons en modalité ΔT sont particulièrement indiquées pour la cuisson des rôtis de moyennes/grandes dimensions ou des jambons. Ce type de cuisson est effectuée en maintenant la température dans la chambre plus basse que dans les cuissons traditionnelles et avec des temps plus longs en augmentant la tendresse finale du produit cuit et en diminuant en même temps la perte de poids de l'aliment.

Nous conseillons de configurer une température ΔT de:

- 30°C pour les rôtis de viande rouge avec une température au cœur entre 45°C et 55°C;
- 25°C pour les rôtis de viande blanche avec une température au cœur entre 75°C et 85°C;

3. Programmation manuelle

3.10. Cuisson multi-niveau avec RACK CONTROL



▲ fig. 27

fig. 28 ▼

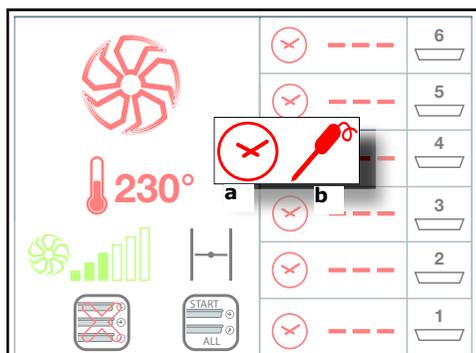
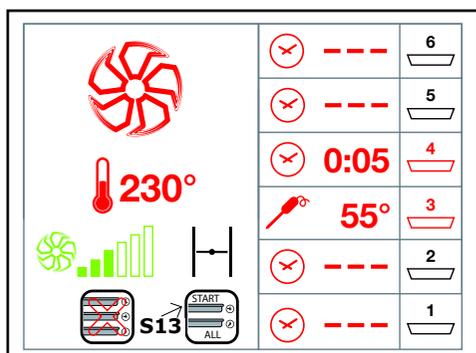


fig. 29 ▼



Sélectionner la modalité **RACK CONTROL** en appuyant sur la touche correspondante **S7** fig. 27;

Remarque : La touche **S7** sera visible uniquement si le temps **S3** est configuré sur infini (**INF**).

Une fois entré dans la modalité **RACK CONTROL** on peut configurer jusqu'à 6 valeurs timer ou de température de la sonde au cœur relatives aux différents niveaux à l'intérieur du four.

Exemple:

- niveau 1 = 10 minutes
- niveau 3 = 60°C sonde au cœur
- niveau 4 = 7 minutes

Configurer les valeurs de timer ou de température sonde au cœur sur le niveau souhaité en sélectionnant le niveau relatif. Un pop-up apparaîtra depuis lequel il sera possible de sélectionner la modalité timer (a) ou la sonde au cœur (b). Sélectionner la modalité souhaitée et configurer la valeur en tournant la poignée **M** confirmer en appuyant sur la poignée **M** ou sur le pop-up.

Sur la partie gauche de l'afficheur il sera possible de configurer ou modifier les valeurs de la cuisson (mode, température, ventilateur, etc.)

ON peut travailler avec **RACK CONTROL** en deux modes différents:

- avec le four en modalité **STOP** (programmation);
- avec le four en modalité **START** (cuisson déjà lancée).

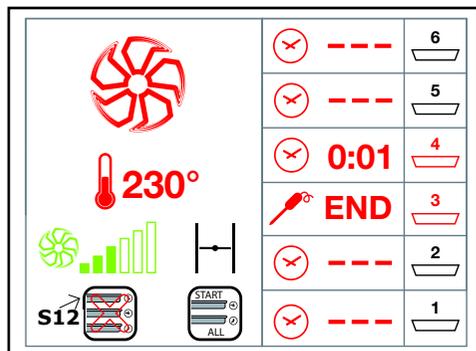
En configurant les valeurs des différents niveaux avec le four en modalité **STOP** une fois enfoncé le bouton **Start (T2 page 9)** le four lancera la cuisson avec les valeurs de: mode cuisson, température, etc. configurés (avec le préchauffage automatique relatif s'il est configuré). L'opérateur devra donc activer manuellement le timer/contrôle température au cœur pour chaque niveau en appuyant sur l'icône plateau () relative au niveau souhaité. Lorsque un niveau a été activé l'icône est rouge.

IL EST possible d'activer tous les niveaux simultanément en appuyant sur la touche relative **S13** fig. 29.

Si par contre on utilise la modalité **RACK CONTROL** avec le four en modalité **START** une fois configurée la valeur du timer ou la température de la sonde au cœur le contrôle relatif s'activera automatiquement après la

3. Programmation manuelle

3.10. Cuisson multi-niveau avec RACK CONTROL



▲ fig. 30

confirmation de la valeur configurée.

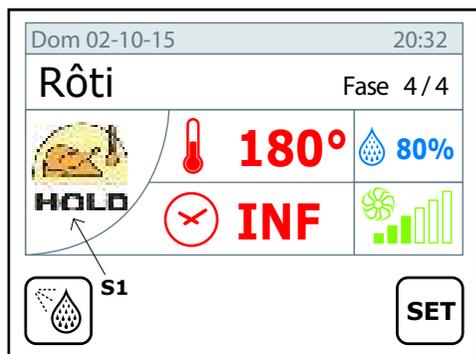
À l'obtention de la température au cœur configurée ou à la fin du temps configuré sur le niveau relatif apparaîtra le message **END** et le four émettra un signal sonore. À ce point il sera suffisant d'ouvrir la porte du four, enlever le plateau correspondant et refermer la porte. Le niveau concerné se remettra à zéro automatiquement.

Remarque : lorsqu'un niveau est complété et apparaît le message **END** sur le niveau correspondant, le four **n'** ira pas en modalité **Stop** mais continuera avec la cuisson configurée.

Pour sortir de la modalité **RACK CONTROL** appuyer pendant 3 secondes sur la touche **S12 fig. 30**.

Remarque: on ne peut pas mémoriser les valeurs des divers niveaux en modalité **RACK CONTROL**, cependant en cas de sortie accidentelle de cette modalité on peut (sans avoir modifié les valeurs de cuisson) y accéder à nouveau en appuyant sur la touche **S7 fig. 27 page 19** sans perdre les valeurs configurées sur les différents niveaux.

3.11. Maintien



▲ fig. 31

La fonction **Maintien (HOLD)** permet de maintenir les produits chauds à la fin du cycle de cuisson.

Par exemple, à la fin d'une cuisson nocturne les produits sont maintenus à une température de sécurité jusqu'au retour de l'opérateur dans la cuisine.

Configurer la modalité maintien en appuyant sur la touche mode cuisson **S1 fig. 31** et sélectionner l'icône maintien **d**.

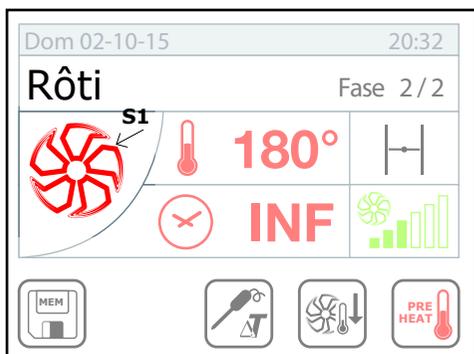
Ensuite configurer les valeurs de température (jusqu'à 120°C) et la valeur de l'humidité relative.

Remarque : afin de garantir un bon **maintien** hygiénique des produits nous conseillons un maintien au-dessus de 60°C et dans tous les cas **conforme aux réglementations locales hygiénique-sanitaires**.

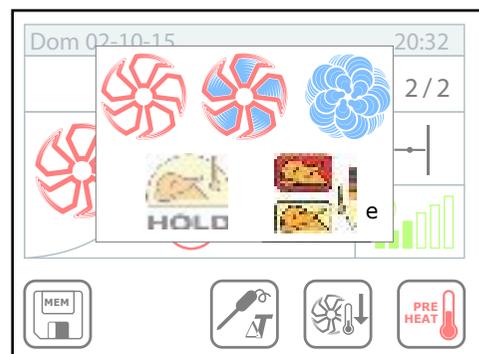
En outre nous conseillons de configurer une humidité de maintien entre 20 et 30% pour les cuissons des rôtis et entre 90 et 100% pour les cuissons en ragoût.

3. Programmation manuelle

3.12. Refroidissement automatique en cuisson

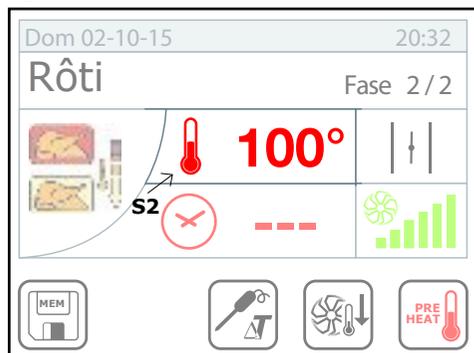


▲ fig. 32



▲ fig. 33

fig. 34 ▼



Le **REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE** en cuisson permet de configurer une phase de refroidissement de la chambre du four entre deux phases d'un programme de cuisson (voir paragraphe 3.14 page 24), par exemple entre une phase de rissolage et une de cuisson à basse température.

Remarque: l'icône du refroidissement automatique (réf. e fig. 33) est visible **uniquement de la phase 2** à suivre.

Configurer le refroidissement automatique en appuyant sur l'icône mode de cuisson (**S1** fig. 32) et sélectionner l'icône refroidissement (**e** - fig. 33). Ensuite configurer la température de refroidissement en appuyant sur l'icône température (**S2** fig. 34) et en tournant la poignée **M**. Confirmer en appuyant sur la poignée **M** ou sur le pop-up.

Remarque: en modalité **REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE** on ne peut pas configurer la valeur "temps" car cette phase durera jusqu'à ce que la chambre de cuisson atteindra la température configurée. Afin d'accélérer la phase de refroidissement automatique nous conseillons de maintenir inchangée la vitesse du ventilateur et la position de la vanne papillon par rapport à celles proposées automatiquement par le four.

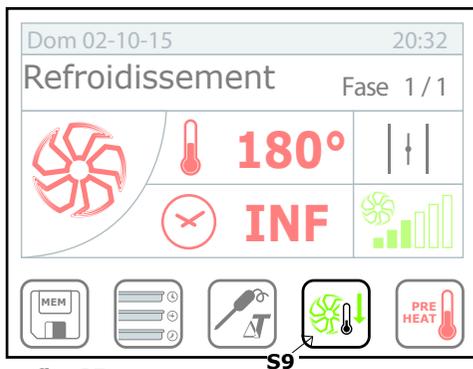
IL EST possible de configurer le refroidissement automatique jusqu'à 100°C.

Cette phase doit être effectuée à porte fermée. L'ouverture de la porte pendant le **REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE** interrompra la phase.

À l'obtention de la température de refroidissement configurée le four passera automatiquement à la phase successive (si présente).

3. Programmation manuelle

3.13. Refroidissement manuel de la chambre de cuisson



▲ fig. 35

S9

La fonction de refroidissement permet à l'opérateur de faire descendre rapidement la température dans la chambre de cuisson.

Pour effectuer un cycle de refroidissement de la chambre de cuisson le four doit être en modalité **Stop**. Sélectionner la touche de refroidissement (**S9** fig. 35), appuyer sur **Start** (**T2** page 9) et ouvrir la porte.

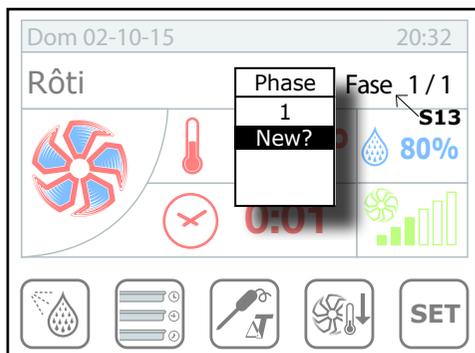
Remarque: pour des raisons de sécurité le refroidissement peut être activé uniquement à porte fermée. La porte peut être ouverte uniquement après avoir appuyé sur le bouton Start.

Par défaut le four propose un refroidissement jusqu'à 50°C de la chambre de cuisson IL EST cependant possible configurer une valeur différente avec la même procédure décrite dans le paragraphe de configuration de la température de cuisson (page 14).

À l'obtention de la température de refroidissement le four interrompra le refroidissement et émettra un signal sonore.

3. Programmation manuelle

3.14. Programmation d'une recette avec plusieurs phases de cuisson.



▲ fig. 36

Chaque phase de la cuisson précédemment illustrée, peut être mémorisée pour composer un programme de cuisson avec plusieurs phases.

Une fois terminée la configuration de la phase, appuyer sur la touche **S13 - Fase** (fig. 36). On accèdera ainsi au menu contextuel (fig. 42).

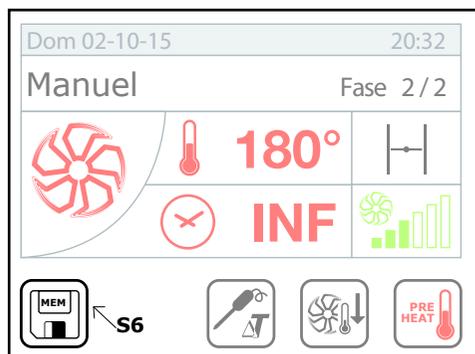
Tourner la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre en mettant en évidence le message "**New**" et confirmer en appuyant sur la poignée **M** ou bien cliquer directement sur le mot "**New**".

Il sera donc possible de procéder à la saisie des paramètres de cuisson de la deuxième phase.

IL EST possible, en répétant les passages décrits ci-dessus, d'introduire jusqu'à 9 phases différentes à l'intérieur du programme de cuisson.

Remarque: si le temps du timer est configuré sur infini (INF) il ne sera impossible d'ajouter une nouvelle phase.

3.15. Mémorisation et gestion des recettes



▲ fig. 37

IL EST possible de sauvegarder le programme de cuisson créé à l'intérieur du livre de recette électronique du four.

Une fois terminée la création d'un programme de cuisson, appuyer sur la touche **S6 MÉM** fig. 37 pour accéder à la page gestion des recettes (fig. 38 page suivante).

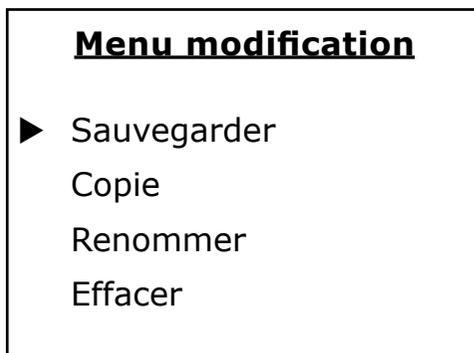
En tournant la poignée **M** choisir "**Sauvegarder**" et confirmer en appuyant sur la poignée.

Ensuite choisir le groupe (fig. 39 page suivante) où sauvegarder le programme: **Entrées, viande, poisson, légume, pain, dessert.**

Après avoir choisi le groupe où sauvegarder la recette, il faudra introduire le nom de la recette (**Ex. Rôti de bœuf**) et appuyer sur la touche "**End**".

3. Programmation manuelle

3.15. Mémorisation et gestion des recettes



▲ fig. 38

Depuis le menu gestion des recettes on peut effectuer ces actions:

Copie: copie la recette

Renommer: change le nom de la recette

Effacer: effacer une partie ou toute la recette.

Pour effacer une partie du programme mémorisé se positionner sur la phase depuis laquelle on souhaite effacer, entrer dans le menu gestion des recettes (**S6 fig. 37 page 23**) et choisir la voix: **Effacer**.

Remarque : l'effacement d'une partie du programme adviendra depuis la phase dont on est positionné et pour toutes les phases successives. Ex. si un programme a 7 phases et l'on efface la phase 3, même les phases: 4, 5, 6 et 7 seront effacées.

Si l'on souhaite effacer tout le programme, effacer la phase 1, les phases successives seront également éliminées.

Remarque: si tout le programme de cuisson est effacé, afin d'éviter un effacement accidentel, un pop-up de confirmation de l'effacement apparaîtra. Sélectionner **Oui** pour confirmer ou **Non** pour annuler.



▲ fig. 39

4. Programme régénération

4.1. Informations préliminaires

Le programme de régénération automatique a été créé pour remettre les aliments, cuits et refroidis précédemment (selon les réglementations locales hygiénique-sanitaires) de la température de 2-5°C à la température de service.

L'opérateur est tenu à vérifier que la température de régénération au cœur correspond à celle indiquée par les réglementations locales hygiénique-sanitaires.

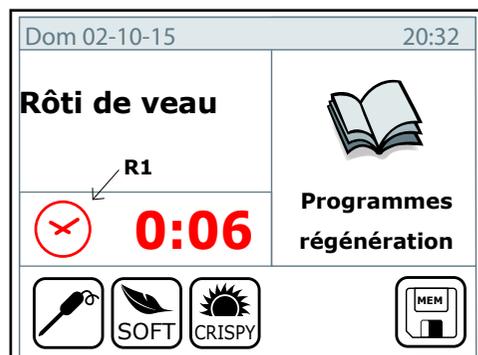
Le menu régénération prévoit la possibilité de régénérer à temps (indiqué pour la régénération des plats cuisinés ou des produits de petites dimensions) ou avec la sonde au cœur (pour la régénération de morceaux plus grands comme par exemple des rôtis entiers).

En outre la régénération peut être:

- **normale:** indiquée pour la plupart des produits
- **soft:** indiquée pour la régénération des produits délicats ou cuits à basse température
- **crispy:** pour donner une croûte croccante sur le produit, indiquée pour la régénération de fritures et de morceaux de viande en général.

Remarque : si est sélectionnée la régénération **soft**, afin de garantir une régénération délicate du produit, les temps de régénération peuvent être également le double par rapport à la régénération normale.

4.2. Configuration du temps de régénération



▲ fig. 40

Depuis la page-écran principale entrer dans le programme de régénération.

Ensuite configurer le temps de régénération en appuyant sur la touche **R1** fig. 40 et tourner la poignée **M** confirmer le temps sélectionné en appuyant sur la poignée **M**.

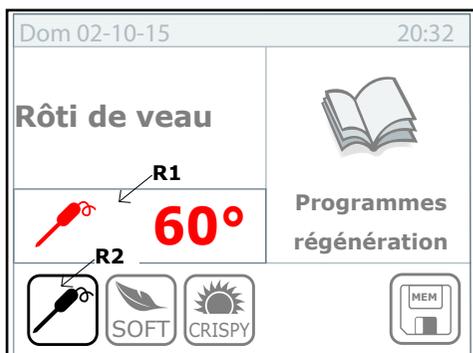
Ensuite appuyer sur le bouton **Start (S2)** fig. 9 page 9) pour lancer le programme.

Attendre l'achèvement de la phase initiale de préchauffage avant d'enfourner le/s produit/s.

Remarque: généralement pour la régénération au plat le temps varie de 6 à 10 minutes en fonction de la quantité de produit présente sur le plat.

4. Programme régénération

4.3. Configuration de la régénération avec la sonde au cœur



▲ fig. 41

Depuis la page-écran principale entrer dans le programme de régénération.

Sélectionner la fonction sonde à aiguille en appuyant sur la touche **R2** fig. 41. Le programme proposera automatiquement une température finale au cœur de 60°.

ON peut modifier la température de régénération au cœur en appuyant sur la touche **R1** (fig. 41) et tourner la poignée **M**. Confirmer la valeur sélectionnée en appuyant sur la poignée **M**.

Ensuite appuyer sur le bouton **Start** (**S2** fig. 9 page 9) pour lancer le programme.



Attendre l'achèvement de la phase initiale de préchauffage avant d'enfourner le/s produit/s.

4.4. Fonctions spéciales de régénération



▲ fig. 42

Pour la configuration de la régénération **Soft** ou **Crispy** procéder comme décrit précédemment aux paragraphes 4.2 et 4.3 pour la configuration du temps ou de la température au cœur et sélectionner le bouton :



Soft: pour la régénération délicate



Crispy: pour la régénération croccante.

Lorsqu'une fonction est sélectionnée, le bouton correspondant devient rouge.

Remarque : chaque fonction exclut les autres. Par exemple il est impossible de régénérer en même temps que la fonction **Soft** et **Crispy** ou **Normale**.

Ensuite appuyer sur le bouton **Start** (**T2** fig. 9 page 9) pour lancer le programme.



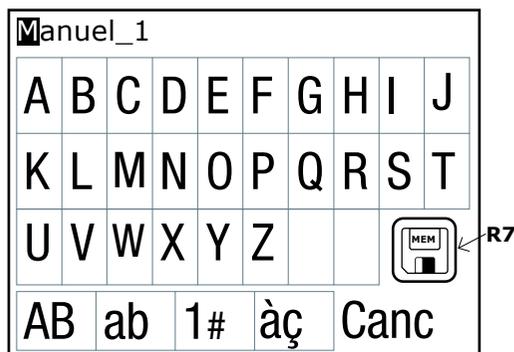
Attendre l'achèvement de la phase initiale de préchauffage avant d'enfourner le/s produit/s.

4. Programme régénération

4.5. Mémorisation, modification, effacement d'un programme de régénération



▲ fig. 43



▲ fig. 44

fig. 44 ▼



ON peut sauvegarder des programmes de régénération afin de pouvoir les utiliser à nouveau pour un autre cycle.

Après avoir déterminé la durée de la régénération ou la température au coeur et éventuellement avoir sélectionné les fonctions spéciales **SOFT** ou **CRISPY** appuyer sur la touche **R5 fig. 43** et saisir le nom du programme en utilisant le clavier **fig. 44**. Pour confirmer le nom saisi appuyer sur la touche **Mém (R6 fig. 44)**.

En appuyant successivement sur le bouton **Programmes régénération (R6 fig. 44)** tous les programmes sauvegardés seront montrés (**fig. 45**).

fig. 45 ▼

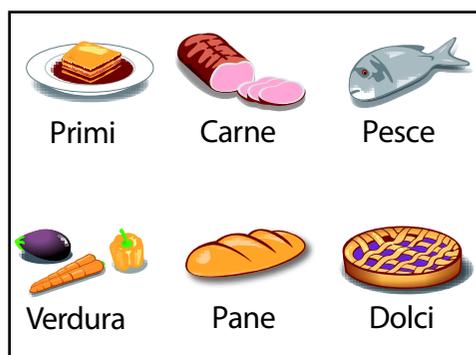


5. Menu recettes

5.1. Navigation dans le menu recettes



▲ fig. 46



▲ fig. 47

Le menu recettes permet d'accéder aux programmes de cuisson sauvegardés dans la mémoire du four.

Depuis la page-écran principale sélectionner le menu recettes.

Sélectionner le groupe (**fig. 47**) de référence (par exemple viande si l'on veut cuisiner un rôti) et successivement choisir le programme souhaité en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour se positionner sur le programme souhaité. La rotation dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la poignée fait bouger le curseur en mettant en évidence le programme sélectionné en noir.

Confirmer la sélection en appuyant sur la poignée **M**.

Ensuite lancer la cuisson en appuyant sur la touche **Start**.

ON peut créer une nouvelle recette directement depuis le menu recettes:

Entrer dans le groupe (**fig. 47**) souhaité et tourner la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la dernière voix: **Nouvelle recette**.

Ensuite procéder à la saisie du nom du programme et appuyer sur "**End**".

Ensuite configurer les paramètres de cuisson comme décrit dans le **chapitre 3**.

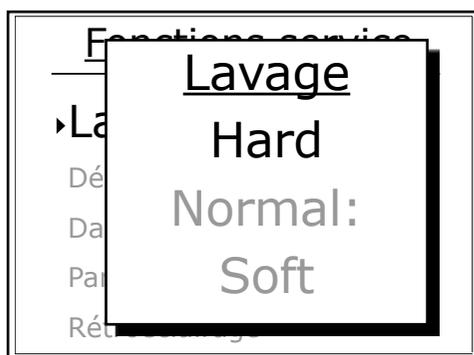
À la fin de la programmation il faut sauvegarder le programme comme décrit au point **3.15**.

6. Menu service

6.1. Lavage automatique



▲ fig. 48



▲ fig. 49

fig. 50 ▼



Dans les fours équipés de lavage automatique on peut accéder à cette fonction en entrant depuis le menu principal dans le menu **Service**.

Sélectionner la voix lavage depuis le menu en appuyant sur la poignée **M**.

Ensuite sélectionner le type de lavage automatique (**fig. 49**) en fonction du degré de saleté à l'intérieur du four.

Appuyer sur la touche **Start** pour lancer le programme de lavage.

Remarque: avant de lancer le programme de lavage automatique vérifier que le tuyau du détergent soit totalement plongé dans le bidon du détergent et qu'il y a une quantité suffisante de produit à l'intérieur.

Remarque: au cas où la température de la chambre serait supérieure à 150°C le four proposera automatiquement le refroidissement de la chambre de cuisson (voir paragraphe **3.13 page 22**). Effectuer le refroidissement et ensuite lancer à nouveau le lavage.



IMPORTANT:

Utiliser uniquement le détergent autorisé: **ECOLAB OVEN CLEANR POWER**, pour le lavage du four. L'utilisation de détergents non autorisés annule la garantie du four.

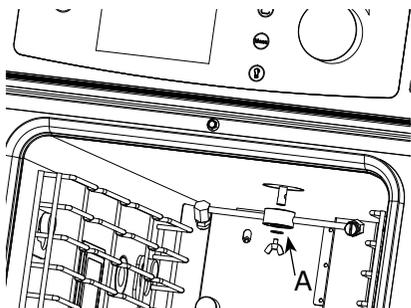


DANGER:

Ne pas ouvrir la porte du four pendant le lavage.

6. Menu service

6.1. Lavage automatique (nettoyage du diffuseur lavage)



▲ fig. 51

Il faut nettoyer périodiquement dans le lave-vaisselle le diffuseur du lavage.

Dévisser la vis **A** et ôter le diffuseur en le tirant vers le bas.

Après le nettoyage introduire à nouveau le diffuseur dans son logement en le poussant vers le haut et revisser la vis **A**.

6.2. Détartrage de la chaudière (Uniquement les modèles KH....)



▲ fig. 52

Dans les fours équipés de chaudière à haute efficacité (modèle **KH...**) il faut effectuer périodiquement le détartrage de la chaudière afin de maintenir cette dernière dans un état d'efficacité en diminuant en même temps les probabilités de rupture.

Demander conseil à votre installateur sur la périodicité de l'opération. S'assurer que les conditions de dureté de l'eau restent dans les paramètres conseillés (60-120 ppm). **En cas de dureté de l'eau supérieure à 120 ppm l'installation d'un adoucisseur en amont du four est conseillée.**

Effectuer le détartrage en accédant au menu **Service** et en sélectionnant avec la poignée **M** la voix **Détartrage** et appuyer sur **Start**.

Le four procédera à la vidange de la chaudière et successivement il sera demandé à l'opérateur d'introduire 0,4 l de vinaigre à travers le trou d'entrée de la vapeur dans la chambre de cuisson (coté gauche intérieur) Ensuite le détartrage démarrera automatiquement. À la fin le four s'éteindra.

6. Menu service

6.3. Date et heure



▲ fig. 53

La fonction **Date et heure** permet de régler la date et l'heure sur l'afficheur du four. Accéder à cette fonction depuis le menu **Service** > **Date et heure** et configurer les champs en bougeant la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour se positionner sur les différentes voix (*jour, mois, année, heure, minutes*), sélectionner la voix concernée en appuyant sur la poignée **M** et modifier la valeur en tournant la poignée et confirmer en appuyant sur la poignée.

Une fois l'opération complétée appuyer sur le bouton **Menu** ou **Échap** pour revenir au menu principal.

6.4. Réglage de la durée de l'éclairage dans la chambre de cuisson



▲ fig. 54

ON peut régler la durée de l'éclairage dans la chambre de cuisson à travers la voix **Paramètres** dans le menu **Service**.

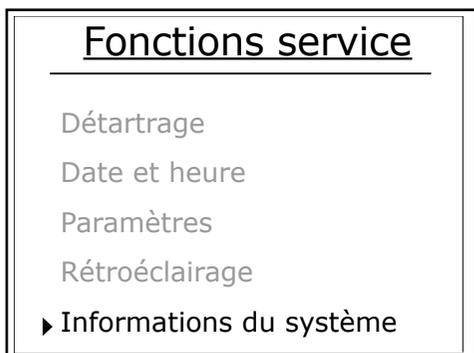
Appuyer d'abord la poignée sur la voix **Paramètres** et ensuite confirmer (sans avoir configuré aucun mot de passe) en appuyant sur la poignée.

Le four montrera le paramètre correspondant avec la durée actuelle de l'éclairage exprimée en secondes. Régler la durée de 0 à 255 secondes.

Remarque: En configurant la valeur à **254** secondes la lumière s'allumera en appuyant sur la touche **Start** et s'éteindra à la fin de la cuisson.

6. Menu service

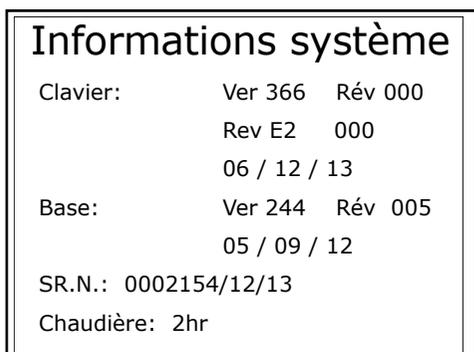
6.5. Informations système



▲ fig. 55

Les **Informations du système (fig. 63)** se réfèrent à la version du logiciel de contrôle du four actuellement installée.

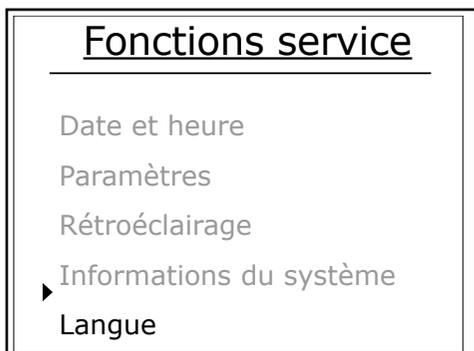
Outre au numéro de série du four, on peut consulter les informations du système pour connaître les heures de travail de la chaudière depuis le dernier détartrage.



▲ fig. 56

6.6. Langue

fig. 57 ▼



Grâce à la fonction "langue" on peut changer la langue du menu du four.

6. Menu service

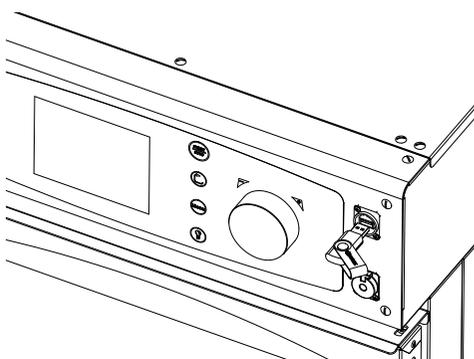
6.7. Services améliorés



La fonction **Services améliorés (fig. 67)**, protégée par un mot de passe numérique sélectionnable à travers la poignée M, permet d'accéder aux fonctions d'essai réservées au personnel technique qualifié.

◀ fig. 58

6.8. Enregistrement HACCP



▲ fig. 59

À travers la fonction d'enregistrement HACCP on peut enregistrer sur une clé USB un fichier en format **txt** où sont écrites les températures de la chambre et de la sonde au cœur pour toutes les cuissons faites avec le four.

La fonction HACCP fonctionne uniquement avec la clé USB introduite dans le four (fig. 59).

Demandez à votre installateur pour l'activation de cette fonction.

6.9 Importation/exportations des recettes



▲ fig. 60

En introduisant une clé dans la porte USB située sur le panneau des commandes (fig. 59) les fonctions d'importation et d'exportation des recettes s'activent.

La fonction **Importation des recettes (fig. 60)**, permet de télécharger dans la mémoire du four les recettes précédemment configurées sur PC ou exportées depuis un autre four.

La fonction **Exportation des recettes (fig. 60)**, permet de télécharger sur la clé USB les recettes précédemment sauvegardées dans la mémoire du four.

7. Maintenance

7.1. Nettoyage

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De la même façon, il ne faut pas utiliser pour nettoyer l'appareil de paillettes en fer, des brosses ou des raclettes en acier commun; il est possible éventuellement d'utiliser de la laine en acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

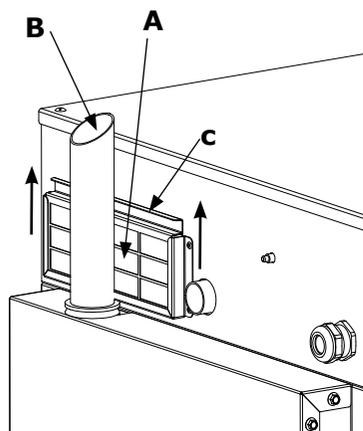
Enlever les cloisons porte-plats.

Enlever les résidus amovibles manuellement et mettre les parties démontables dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces concernées devront être ensuite rincées abondamment, en ayant soin de s'assurer qu'il ne restent pas des résidus de détergent.

Pour nettoyer les parties extérieures du four utiliser un chiffon humide et un détergent délicat. Pendant le contrôle annuel de la part d'un technicien spécialisé ôter le déflecteur et le laver avec de l'eau savonneuse.

7.2. Filtre d'aération compartiment technique



▲ fig. 61

Afin de maintenir les composants électroniques du four à une température de sécurité il est opportun d'effectuer périodiquement, **au moins une fois par mois**, le nettoyage du filtre d'aération.

Le filtre se trouve sur la partie postérieure du four (réf. A fig. 61).

Procéder de cette façon:

1. Saisir la languette du filtre (réf. c - fig. 61), et la soulever en faisant glisser de son logement vers le haut le filtre.
2. Ôter le filtre de son masque, le laver avec l'eau tiède et le savon neutre et l'essuyer avec un chiffon propre.
3. Remettre le filtre à l'intérieur de son masque et le faire glisser à l'intérieur de son logement.

7. Maintenance

7.2. Filtre d'aération compartiment technique



ATTENTION:

Si le four devrait se mettre en alarme **Hi Temp**, la cause plus probable est une accumulation excessive de saleté sur le filtre.

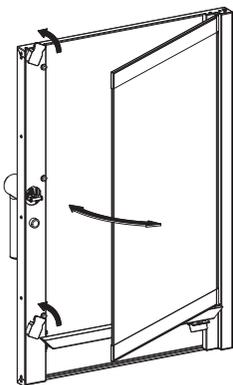
Ensuite procéder immédiatement au nettoyage de ce dernier.

7.3. Évacuation de l'humidité

L'évacuation de l'humidité (réf. **B fig. 61 page 35**) élimine les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Contrôler qu'il soit toujours propre et parfaitement dégagé des obstructions.

7.4. Nettoyage de la vitre

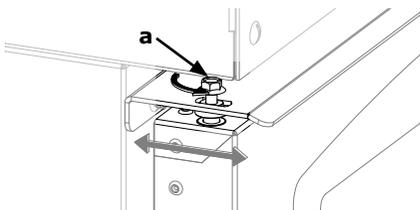


▲ fig. 62

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur. Pour cette raison, il faut tourner le crochet qui retient la vitre interne en position (fig. 62) et une fois ouverte, il faudra la nettoyer avec un détergent approprié. Il ne faut jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre doit être ensuite refermée correctement et bloquée en position en tournant le crochet approprié.

7.5. Réglage des charnières de fermeture de la porte



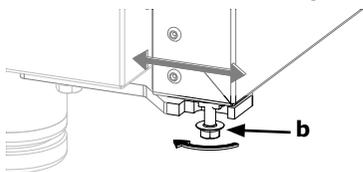
▲ fig. 63

Au besoin, on peut régler les charnières de la porte afin d'optimiser la fermeture et l'étanchéité de la garniture de la porte sur la chambre du four.

Les charnières de la porte doivent être réglées de façon à assurer le maximum d'étanchéité à la porte du four pendant son fonctionnement. On peut régler autant la

7. Maintenance

7.2. Filtre d'aération compartiment technique



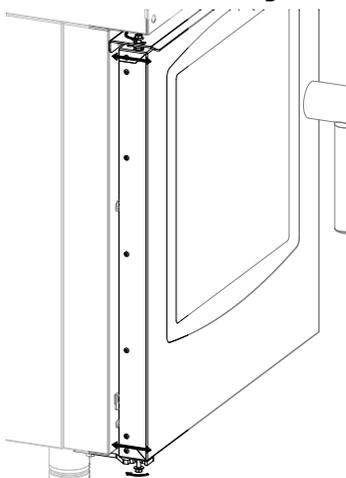
▲ fig. 64

charnière supérieure que celle inférieure (**fig. 63 page 36 et fig. 64 page 37**).

S'il devrait être nécessaire de régler l'étanchéité de la porte, desserrer les écrous (**réf. a-b fig. 63 page 36 et fig. 64 page 37**) et déplacer la porte dans la position souhaitée (**fig. 65**).

Après le réglage, serrer à nouveau les écrous.

fig. 65 ▼



8. Composants de contrôle et de sécurité

8.1. Micro-interrupteur de la porte

Le micro-interrupteur de la porte est le dispositif qui interrompt le cycle de cuisson du four au moment de l'ouverture de la porte.

À la fermeture successive de la porte le cycle interrompu reprend normalement.

Ne pas actionner ce dispositif manuellement avec la porte du four ouverte.

8.2. Protection thermique du moteur

Le moteur du ventilateur est équipé d'une protection thermique incorporée qui interrompt son fonctionnement en cas de surchauffe.

Le rétablissement du fonctionnement du moteur est automatique et a lieu dès que sa température diminue en se remettant ainsi dans les limites de sécurité.

8.3 Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson

Si la température dans la chambre de cuisson atteint 350° C, le thermostat de sécurité coupe l'alimentation aux éléments chauffants du four.

Ce dispositif de sécurité peut être rétabli seulement par un technicien du service d'assistance car des d'autres contrôles s'imposent.

9. Que faire si.?

9.1. Les problèmes plus fréquents

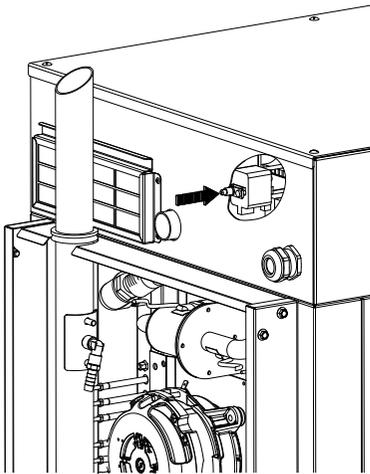
Si une anomalie grave devrait se vérifier il est très important d'arrêter l'appareil, en agissant sur l'interrupteur omnipolaire et fermer le robinet d'arrêt de l'eau situé en amont de l'appareil.



Problème	Solution possible
Le four ne se met pas en marche	Contrôler que l'interrupteur omnipolaire soit fermé et que la tension de réseau soit présente.
	Vérifier l'intégrité des fusibles de protection du four.
	S'assurer que la porte du four soit bien fermée.
	Vérifier d'avoir configuré les paramètres du cycle de cuisson correctement.
S'assurer que le four ne soit pas en erreur.	
Si après ces opérations le four ne se met pas encore en marche, contacter l'assistance.	
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	Arrêter le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement.
	S'assurer que les ouvertures de refroidissement ne soient pas obstruées.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	
L'éclairage interne ne fonctionne pas	Utiliser des ampoules résistantes à la chaleur.
	Remplacer les ampoules en procédant ainsi: <ul style="list-style-type: none">• S'assurer que l'interrupteur omnipolaire situé en amont du four soit ouvert et que l'appareil soit froid.• Ôter la cloison porte-plats gauche.• Dévisser les vis sur le masque des ampoules.• Ôter le masque, la vitre et le joint.• Utiliser des ampoules halogène 25W.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	
L'eau n'arrive pas aux tuyaux de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'arrêt de l'eau soit ouvert.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	

9. Que faire si ?

9.2. Contrôles pouvant être effectués uniquement par un technicien autorisé



▲ fig. 66

Couper l'alimentation électrique avant d'effectuer tout réglage ou intervention.



Réarmement du thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité est placé sur la partie postérieure du four en haut (fig. 66).

Localiser le thermostat et appuyer sur le bouton rouge jusqu'à l'avertissement d'un bruit mécanique ("clac") qui confirmera la fermeture des contacts advenue (fig. 66).

Il est possible que le thermostat intervienne à cause des efforts mécaniques auxquels le four peut avoir été soumis pendant le transport

Une intervention continue du thermostat de sécurité indique un mauvais fonctionnement de l'appareil et rend indispensable de s'informer sur les causes.

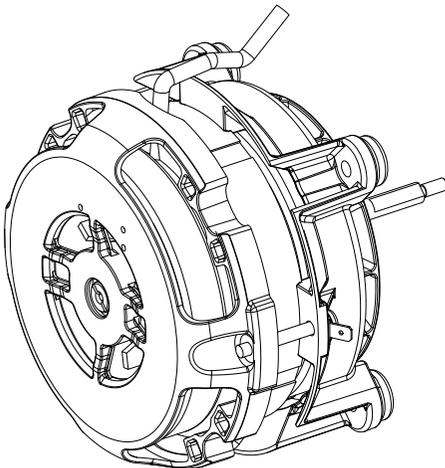
Protection thermique du moteur

La protection thermique du moteur est à réarmement automatique et si elle intervient il faut vérifier le nettoyage des fentes, l'efficacité des dispositifs de refroidissement et la rotation régulière et sans frottements du moteur.

Nous recommandons de couper l'alimentation électrique.

Fusibles de protection

Les fusibles de protection servent pour protéger des surtensions les cartes électroniques du four. Ils se trouvent à l'intérieur du compartiment technique sur la partie supérieure du four.



▲ fig. 67

9. Que faire si ?

9.3. Gestion des pièces de rechange

Le remplacement des pièces de rechange doit être effectué uniquement par un personnel du centre d'assistance autorisé.

Pour reconnaître les codes des pièces de rechange, contacter le service d'assistance.

Après avoir reconnu univoquement les pièces de rechange nécessaires, le service d'assistance enverra une commande écrite régulière au fabricant dans laquelle seront indiqués clairement le modèle de l'appareil, le numéro de série correspondant, la tension et la fréquence de l'alimentation électrique, outre bien entendu au code et à la description des pièces concernées.

10. Description des alarmes

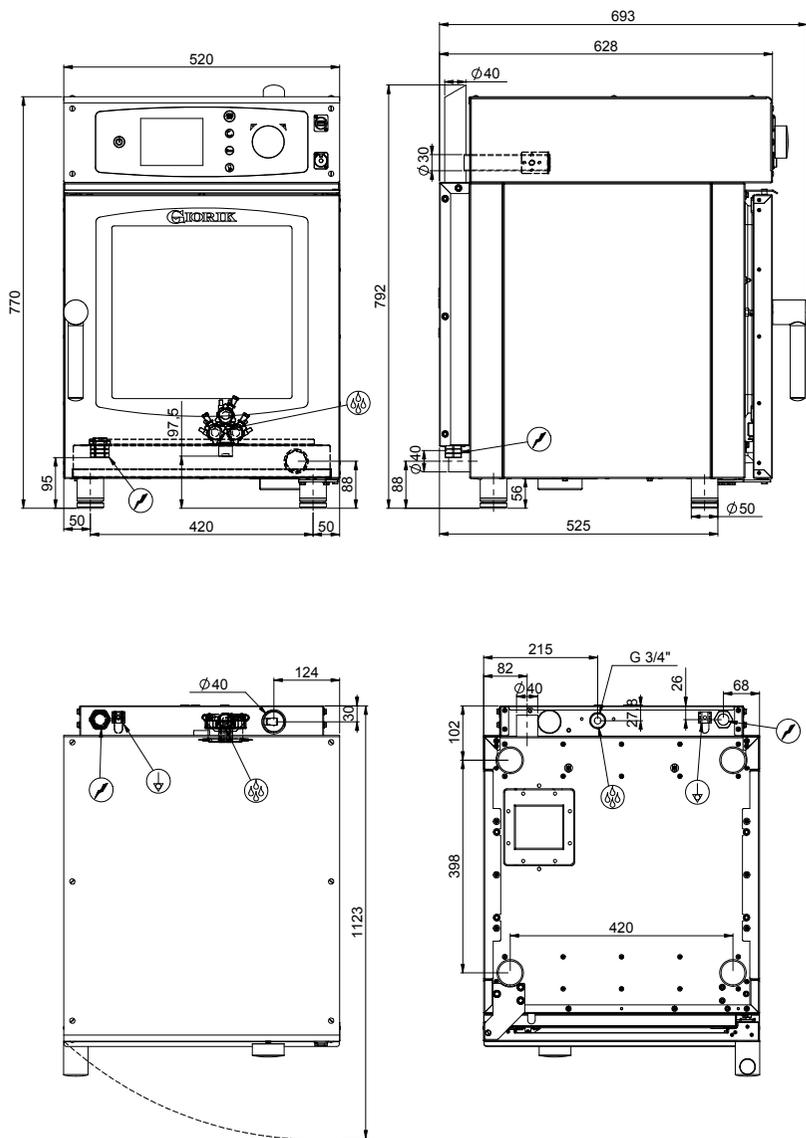
En cas d'alarme sur l'afficheur de la température et sur l'afficheur du temps apparaît le nom d'identification de l'alarme en cours.

Les alarmes suivantes sont gérées

Nom	Description	Actions	SOLUTION
Sonde chambre	Erreur sonde chambre	Blocage de la cuisson, rétablissement automatique.	Remplacer la sonde chambre.
Sonde aiguille	Erreur sonde aiguille	Rétablissement manuel	Remplacer la sonde aiguille.
Sécurité moteur	Alarme moteur	Blocage de la cuisson, à réarmement automatique.	Contacter l'assistance si répétitif.
Inverseur	Alarme inverseur moteur	Blocage de la cuisson, à réarmement automatique.	Couper et redonner la tension. Contacter l'assistance si répétitif.
Sécurité chambre	Relais thermique sécurité chambre	Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.	Contacter l'assistance si répétitif.
Hi temp	Température du compartiment technique trop élevée	La cuisson se bloque, rétablissement automatique.	Vérifier l'aération périmétrale du four (fentes) et le fonctionnement correct des ventilateurs de refroidissement des composants. Nettoyer le filtre d'aération (voir par. 7.2 page 36).
Absence eau	Absence d'eau pour la production de vapeur	La cuisson se bloque, rétablissement automatique.	Vérifier le raccordement à la canalisation de l'eau et l'ouverture du robinet d'arrêt.
Communication	Erreur de communication de la carte principale	Blocage de la cuisson.	Couper et redonner la tension. Contacter l'assistance si répétitif.
Pas d'évacuation	L'eau de la chaudière ne s'est pas vidée correctement	Blocage de la cuisson.	Couper et redonner la tension. Contacter l'assistance si répétitif.
Power fail	Coupure de l'alimentation électrique	Blocage de la cuisson.	Appuyer sur M pendant 1 seconde.
Probe 4	Alarme sonde contrôle de l'humidité 4	Blocage de la cuisson.	Remplacer la sonde humidité 4
Probe 5	Alarme sonde contrôle de l'humidité 5	Blocage de la cuisson.	Remplacer la sonde humidité 5

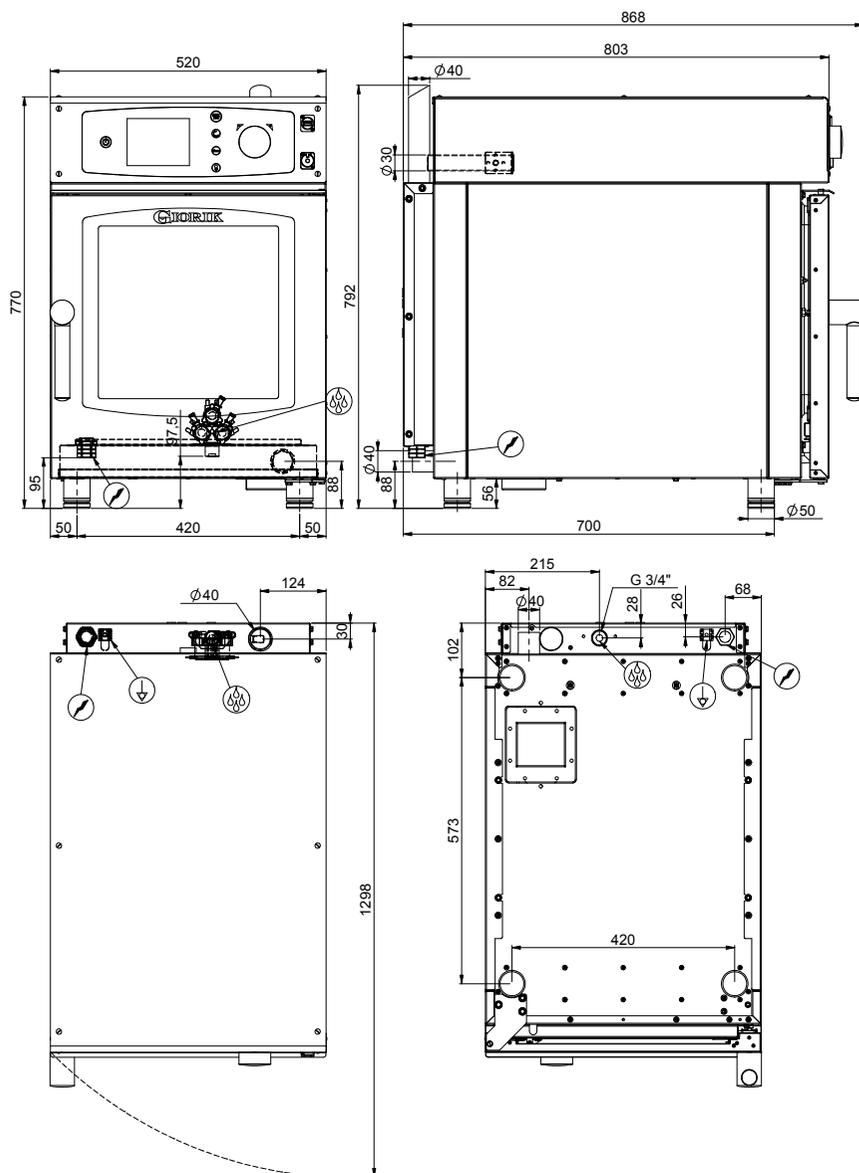
11. Fiches techniques

11.1. KH0623(W) - KT0623(W)



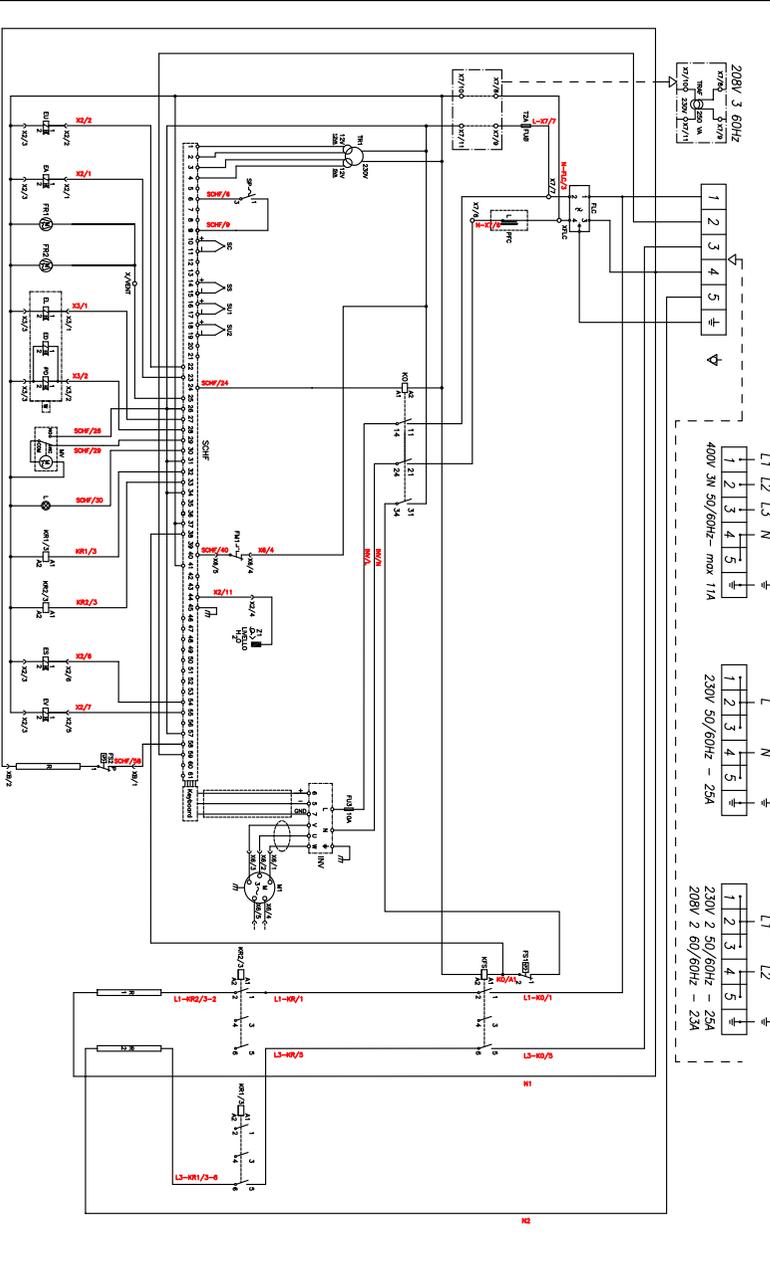
11. Fiches techniques

11.2. KH061(W) - KT061(W)



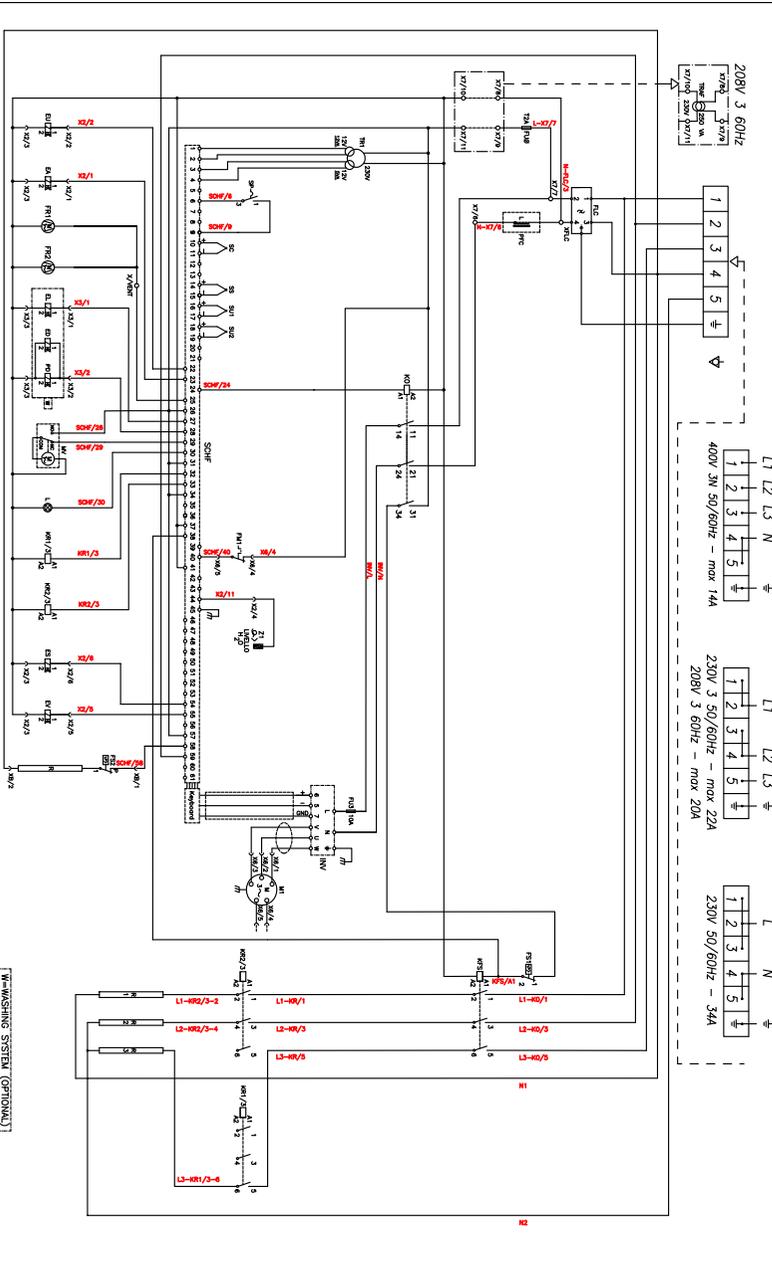
12. Schémas électriques

12.1. KH0623(W)



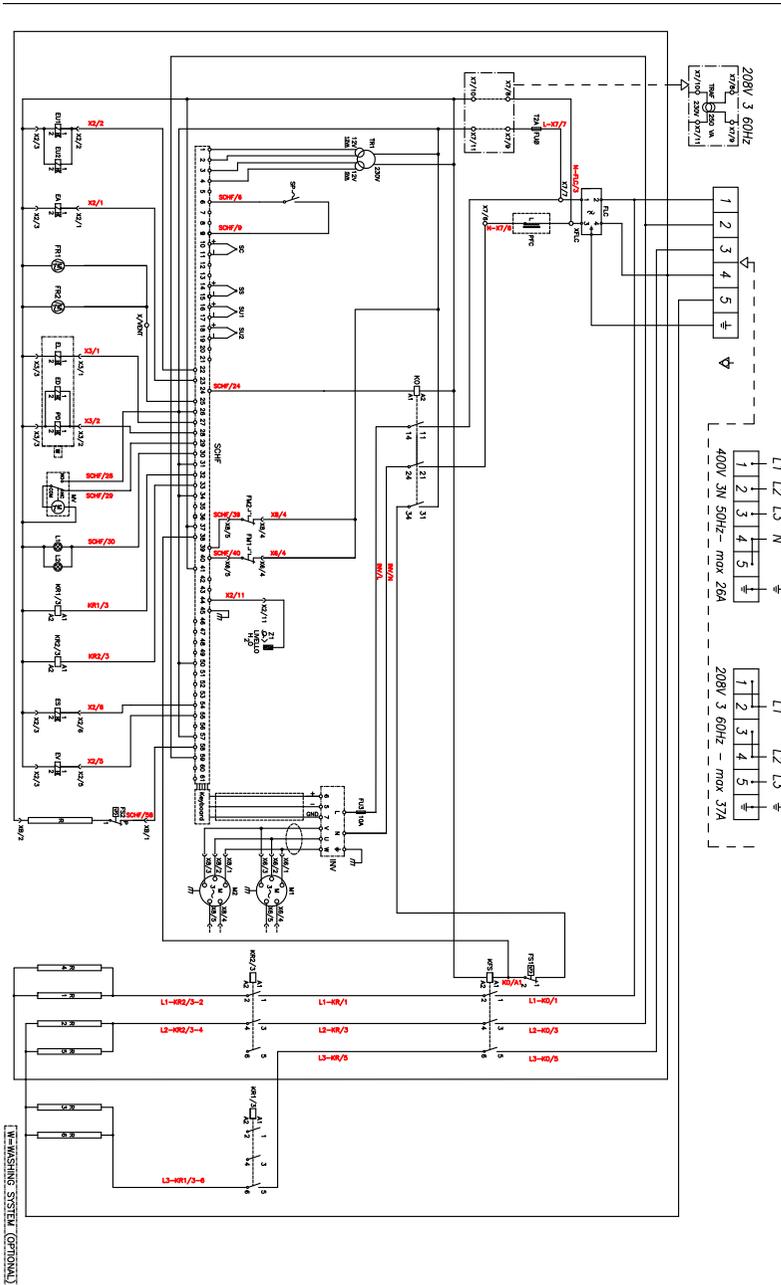
12. Schémas électriques

12.2. KH061(W)



12. Schémas électriques

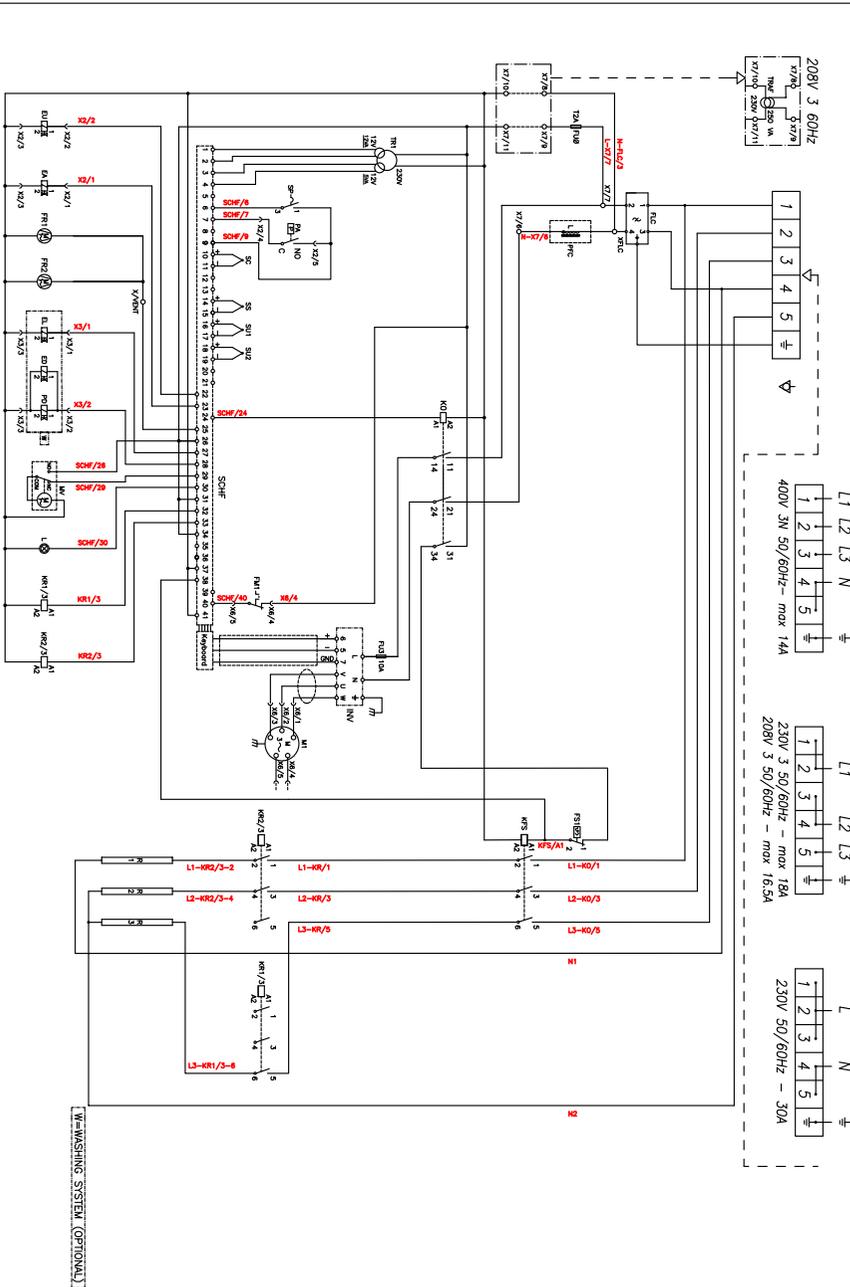
12.3. KH0101(W)



WASHING SYSTEM (OPTIONAL)

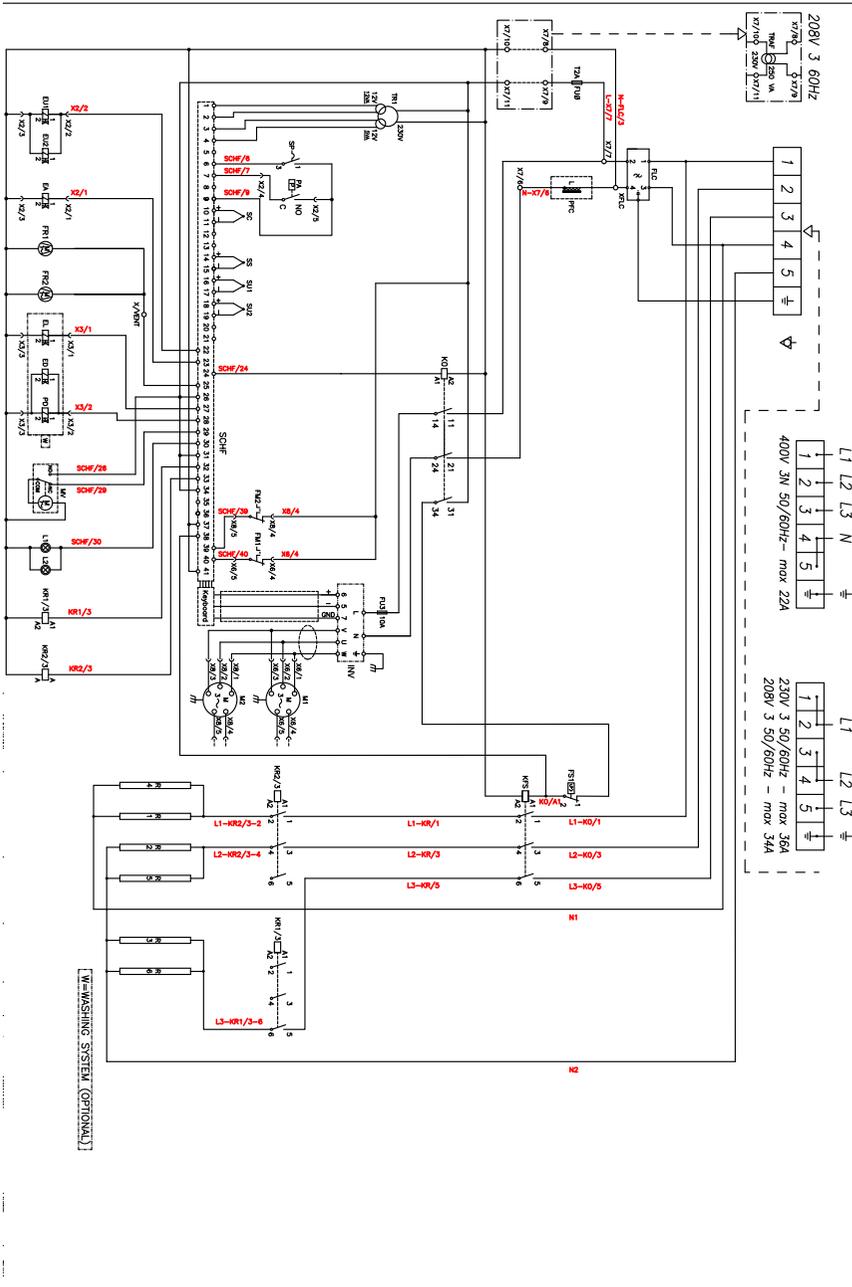
12. Schémas électriques

12.5. KT061(W)



12. Schémas électriques

12.6. KT101(W)





LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES DUS À L'INSTALLATION ERRONÉE, LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, L'UTILISATION IMPROPRE, LA MAUVAISE MAINTENANCE, L'INOBSERVATION DES RÉGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET L'INEXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME NÉCESSAIRES OU UTILES AU PRODUIT.

