

---

# EASYair

**ETE523...ETE523X...ETE5...ETE5X...  
ETG5...ETE7...ETE7X...ETG7...ETE10...  
ETE10X...ETG10**



**FRANÇAIS: Manuel d'installation, de mode d'emploi et de  
maintenance**



03/2017

---



---

# Index

<b>1. INSTALLATION</b>	<b>5</b>
1.1 Instructions générales de sécurité .....	5
1.2 Positionnement .....	9
1.3 Raccordement au réseau d'eau .....	10
1.4 Raccordement à l'évacuation .....	11
1.5 Branchement au produit de nettoyage.....	11
1.6 Branchement électrique .....	12
1.7 Branchement du gaz (seulement pour les fours à gaz) .....	14
1.8 Evacuation des fumées.....	16
1.9 Valeurs de fonctionnement des fours à gaz (pour versions à gaz uniquement) .....	17
1.10 Réglage de l'axe de fermeture de la porte.....	18
1:11 Mise en marche et essai du four .....	18
<b>2. CUISSON</b>	<b>21</b>
2.1 Légende des pictogrammes .....	21
2.2 Page d'Accueil .....	23
2.3 Comment interagir avec l'écran tactile.....	23
2.4 Cuisson manuelle.....	24
2.4a Modes de cuisson : convection, mixte et vapeur.....	25
2.4b Mode maintien - HOLD .....	27
2.4c Mode fumage .....	27
2.4d Modalité message .....	28
2.4e Lancer et arrêter la cuisson .....	29
2.5 Programmes de cuisson personnalisés.....	29
2.6 Création d'un programme de cuisson .....	30
2.7 Enregistrer un programme de cuisson .....	31
2.8 Modifier un programme de cuisson .....	33
2.9 Copier, déplacer, renommer et supprimer .....	33
2.10 Sélectionner un programme à partir du menu .....	34
2.11 Les interfaces RecipeTuner .....	36
2:12 Mode de service Rack Control.....	36
2.12a Utilisation de la fonction Rack Control.....	37
2.12b Création d'un nouveau programme RackControl .....	40
2:13 Utilisation de la fonction EasyService en RackControl .....	41
2.14 Le démarrage programmé.....	42
2.15 La sonde au cœur et la cuisson avec $\Delta T$ .....	43
2.16 Conseils pour la cuisson : rôtir, griller et frire .....	43
2.16a Conseils pour la cuisson : uniformité de cuisson .....	44
2.16b Conseils pour la cuisson: cuisson sous vide et pasteurisation..	44

<b>3. Menu FONCTIONS</b>	<b>45</b>
3.1 LAVAGE.....	45
3.2 REFROIDISSEMENT.....	47
3.3 SERVICE .....	47
3.3.1 CONFIGURATION .....	48
3.3.1a Date et Heure .....	48
3.3.1b Info Système .....	48
3.3.1c Langue.....	48
3.3.1d Éclairage.....	48
3.3.1e Volume buzzer .....	48
3.3.2 VISUALISER LOG .....	49
3.3.3 SERVICES AVANCES.....	49
3.3.4 IMPORTER / EXPORTER .....	49
<b>4. MAINTENANCE et NETTOYAGE</b>	<b>50</b>
4.1 EVACUATION DE L'HUMIDITE .....	50
4.2 NETTOYAGE DU VERRE.....	50
4.3 NETTOYAGE DU FILTRE D'AÉRATION .....	51
<b>5. CONTROLES POUVANT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE</b>	<b>51</b>
5.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE .....	51
5.2 PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR .....	52
5.3 FUSIBLES DE PROTECTION .....	52
5.4 CONTROLE DE LA FLAMME .....	52
5.5 GESTION DES PIECES DE RECHANGE .....	52
<b>6. DESCRIPTION DES ALARMES</b>	<b>53</b>
<b>7. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES</b>	<b>54</b>
7.1 ETE523(W): ZSE2252.....	54
7.2 ETE5(W) - ETE5X(W) - ETE523X(W) : ZSE2253.....	55
7.3 ETE7(W) - ETE7X(W) - ETE10(W) : ZSE2254.....	56
7.4 ETG5(W): ZSE2255 .....	57
7.5 ETG7(W) - ETG10(W) : ZSE2256 .....	58
<b>8. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL</b>	<b>59</b>

**Cher Client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

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 Instructions générales 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 avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- 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 retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Il ne faut en aucun cas installer ou mettre en marche un appareil endommagé ; en cas de doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations soient conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Une installation ou une maintenance différentes de celles indiquées dans la notice d'instructions peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- L'installation, la maintenance extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectuées uniquement par des techniciens

---

spécialisés et qualifiés et dans le respect des instructions indiquées par le constructeur.

- Durant le montage de l'appareil, il n'est pas permis de traverser ou de rester dans la zone des opérations de la part de personnes non préposées à l'installation.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit uniquement être utilisé pour cette fonction : par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'incidents ou de dommages causés à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être placé 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 pas avec l'appareil, ni l'utilisent.
- Durant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans les conditions de service, peuvent même dépasser les 60°C.
- Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur utilise

---

des protections auditives car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB(A).

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être éteint ; pour sa réparation, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger des pièces détachées originales.
- Avant d'intervenir sur l'appareil pour l'installation ou pour l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.
- Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four par ex.: friteuses ou plaques de cuisson.
- Ne pas déposer ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée, l'alimentation en eau, en énergie électrique et en gaz doit être coupée.
- Avant de mettre l'appareil en marche, contrôler que toutes les parties de l'emballage aient été retirées, en ayant soin de s'en débarrasser conformément aux normes en vigueur.
- Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
- L'appareil est destiné à un usage uniquement professionnel.
- Aucun type de modification du câblage de l'appareil n'est admis.
- Le non-respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais

---

aussi la vôtre.

- Lorsque la chambre de cuisson est chaude, faire attention lors de l'ouverture de la porte. RISQUES DE BRÛLURES !!
  - L'extraction des plaques ou des grilles du four chaud doit être effectuée en protégeant les mains à l'aide de gants résistants à la chaleur.
  - Au cours des opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser des lunettes de protection et des gants appropriés.
  - ATTENTION : le sol à proximité du four pourrait être glissant.
  - La plaquette technique fournit des informations techniques importantes: ces informations sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil ; il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.
  - Les versions à gaz du
- four sont conformes aux exigences essentielles de la Directive Gaz 2009/142/CE et sont par conséquent dotées d'un certificat d'essai CE délivré par un Organisme notifié.
  - L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la Directive Machine 2006/42/CE.
  - L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE.
  - L'appareil répond aux conditions essentielles prescrites par la Directive de Basse Tension 2014/35/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 ni être exposés aux agents atmosphériques.

Le lieu désigné pour l'installation du four doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable 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 transporté jusqu'au lieu d'installation, emballé sur sa palette en bois.

La manutention doit être effectuée à l'aide d'un transpalette, en prenant toutes les précautions afin d'éviter le renversement du four. Même à la fin de sa durée de vie, le four doit être chargé sur la palette et déplacé avec le plus grand soin afin d'éviter tout risque de renversement.

L'appareil doit être placé 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.

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

Le four doit être positionné de façon parfaitement horizontale: pour régler les pieds de nivelage, agir à l'aide d'une bulle à niveau, comme indiqué en **Fig. 1**.

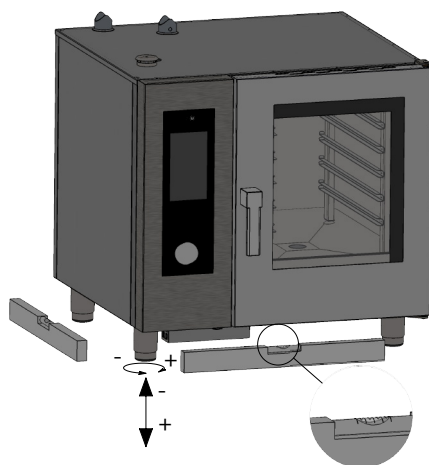
Des dénivellements ou des inclinaisons considérables peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.

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

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

Le four doit être installé uniquement sur un support stable.

Retirer l'appareil de son emballage, en vérifiant son intégrité et le positionner dans son lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le poser sur ou contre les murs, les cloisons, les parois de séparation, les meubles



**Fig. 1**

de cuisine ou les revêtements inflammables.

Nous recommandons d'observer scrupuleusement la réglementation contre l'incendie en vigueur.

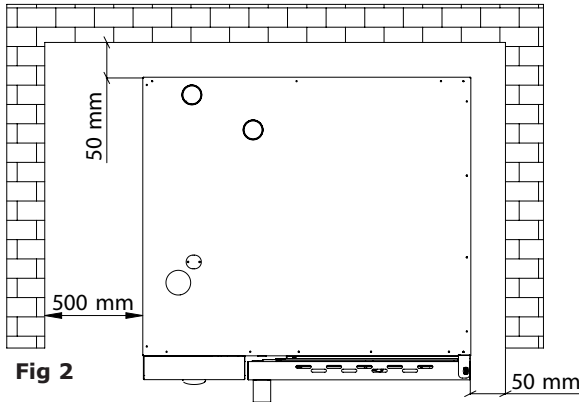


Fig 2

Il faut maintenir une distance minimum de 50 mm sur tous les côtés entre le four et les parois ou les autres équipements. Il est conseillé de laisser un espace de 500 mm entre la jour latérale gauche du four et la paroi de la pièce (**Fig. 2**) pour faciliter l'installation du four et les futures opérations de maintenance.

Il convient de faire effectuer, tous les ans

et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours par un technicien autorisé ; à cette occasion, tous les contrôles concernant le fonctionnement des composants électriques (contacteurs, électronique, électrovannes, éléments de chauffe, moteurs, ventilateurs de refroidissement, etc.), et les contrôles mécaniques relatifs au fonctionnement des portes, des charnières, des mécanismes de fermeture, des joints, seront effectués.

### 1.3 Raccordement au réseau d'eau

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 le fonctionnement correct du four, la pression minimum de l'eau doit être supérieure à 1,5 bar.

Le four a une prise pour l'arrivée d'eau de réseau (1). Nous recommandons toujours d'installer un adoucisseur décalcifiant pour réduire la dureté de l'eau en entrée

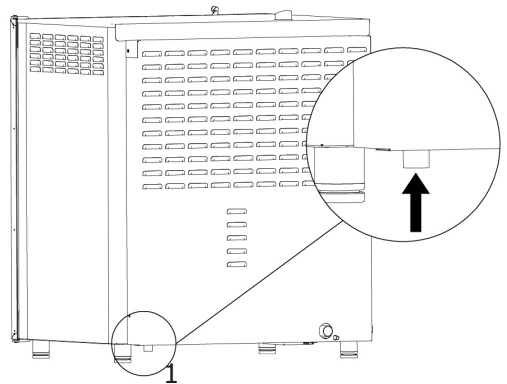


Fig.3

de l'appareil entre 8° et 10° f.

Avant le raccordement, laisser s'écouler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer la canalisation des éventuels résidus ferreux.

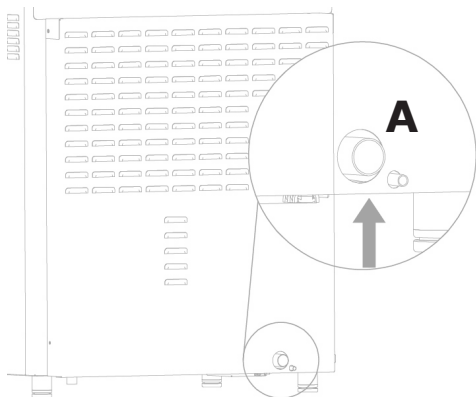
Raccorder la canalisation « Eau » au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt et un filtre.

S'assurer que le robinet d'arrêt soit placé 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 par un nouveau, et l'ancien tuyau (endommagé) ne doit plus être réutilisé.

## 1.4 Raccordement à l'évacuation

Le four est muni d'un dispositif d'évacuation de l'eau qui est situé derrière le four, sur la partie basse de l'appareil et qui présente un tube d'un diamètre de 32 mm.



Procéder au branchement du tube qui dépasse du dos de l'appareil (**Fig. 4, réf. A**). Il est conseillé dans tous les cas de brancher le tube à un entonnoir ouvert.

Fig. 4

## 1.5 Branchement au produit de nettoyage

Pour le démarrage correct des phases de lavage, il faut brancher le four au réservoir contenant le produit de nettoyage. Pour réaliser ce branchement, il est nécessaire d'introduire le tube blanc pour le produit de nettoyage dans le réservoir. Le tube se trouve en bas à gauche du four (**fig.5**).

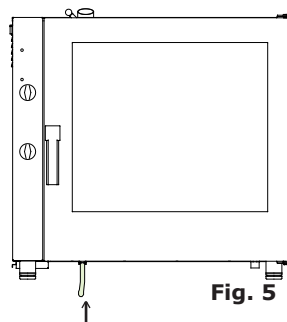


Fig. 5

## 1.6 Branchement électrique

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, il faut contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier qu'ils soient conformes aux conditions requises de l'appareil indiquées sur sa plaquette technique (**Fig. 6**).

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation, il faut interposer entre l'appareil et le réseau, 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 placé dans un lieu et de manière à ce qu'il soit facilement actionnable par l'opérateur à tout moment.

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

Dévisser les vis qui fixent la joue latérale gauche du four et retirer cette dernière (**Fig.7**). Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile. Utiliser un câble à section carrée approprié à la charge correspondante à chaque appareil, comme indiqué dans le tableau (**tab. 1**).

Enfiler le câble d'alimentation dans le trou du presse-câble qui se trouve à gauche, au dos du four.

MOD	ETE5	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER KW	6,3	CE	G*	IP	

Fig. 6



Fig. 7

Modèle ELET.	ETE523	ETE523X	ETE5	ETE5X	ETE7	ETE7X	ETE10	ETE10X
Poids	53	53	75	75	105	105	110	110
Tension	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance absorbée (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Section minimum câble alimentation (mm <sup>2</sup> )	3 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 4

Modèle GAZ	ETG5	ETG7	ETG10
Poids	120	130	160
Tension	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Puissance absorbée (kW)	0.3	0.6	0.6
Section minimale de câble d'alimentation (mm <sup>2</sup> )	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

**tab. 1**

Fours électriques	Fours à gaz
L1 L2 L3 N ⏚	L N ⏚ Entre la phase et ⏚ il doit y avoir une différence de potentiel de 230 V.

**tab. 2**

Brancher le câble à la boîte à bornes en suivant les indications reportées dans le **tab. 2**.

Bloquer le câble avec le presse-étoupe.

La tension d'alimentation avec la machine en marche, 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, un plot est placé sur le châssis et marqué du symbole de la **Fig. 8**, auquel il faut brancher un câble d'une section minimum de 10 mm<sup>2</sup>.

Pour les fours à gaz, attendre d'avoir terminé le raccordement du gaz à l'appareil avant de remonter le côté du four ; pour les fours électriques en revanche, après le branchement électrique, remonter le côté.



**Fig.8**

## 1.7 Branchement du gaz (seulement pour les fours à gaz)

### Nota bene :

Le four est réglé à l'origine pour fonctionner avec le type de gaz spécifié au moment de la commande.

Le type de gaz pour lequel le four est réglé est reporté sur la plaquette technique située sur l'appareil (**Fig.9, réf. A**).

Au cours du test, vérifier que les réglages d'usine effectués sur les brûleurs soient appropriés pour le type spécifique d'installation, à travers l'analyse des gaz produits par la combustion (CO<sub>2</sub> et CO) et la vérification de la puissance thermique.

Plus précisément, avec le four en marche à plein régime, les valeurs de CO non dilué présent au niveau de l'évacuation doivent rester en-dessous de 1000 ppm. Si on vérifie la présence de CO dilué dépassant cette limite, il est nécessaire de faire contrôler les réglages des brûleurs exclusivement par un technicien autorisé par le producteur qui apportera les modifications nécessaires aux dispositifs qui commandent la combustion et à leurs paramètres respectifs.

Les données relevées doivent être notées et deviennent partie intégrante de la documentation technique de l'appareil.

### Prescriptions pour l'installation

Les opérations d'installation et de mise en marche du four doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié selon les réglementations et les normes en vigueur.

Les installations gaz, les branchements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations et normes en vigueur.

Garder à l'esprit que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

				CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
				II <sub>2H3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-DE-CH
CE				II <sub>2H3B/P</sub>	P mbar	30	30	20	/	IT-DE-FR-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE
	TYPE	A <sub>1</sub>	B <sub>11</sub>	II <sub>2E+3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD				II <sub>2H3B/P</sub>	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR				II <sub>2ELL3B/P</sub>	P mbar	50	50	20	20	DE
				II <sub>2L3B/P</sub>	P mbar	30	30	/	25	NL
	Σ Q <sub>n</sub>	kW		II <sub>2E3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	/	LU
	G30	G20	G25	I <sub>3B/P</sub>	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY
				I <sub>3+</sub>	P mbar	28-30	37	/	/	CY
	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I <sub>2E</sub>	P mbar	/	/	20	/	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS					A		mbar			
									kW	
MADE IN ITALY										

Fig. 9

Dans les établissements ouverts au public, les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité anti-incendie et anti-panique doivent être respectées.

La connexion au raccord d'alimentation du gaz peut être effectuée à l'aide de tuyaux métalliques flexibles, en interposant un robinet d'arrêt homologué à un endroit facilement accessible.

Veiller à ce que le tuyau flexible métallique de branchement au raccord d'entrée du gaz ne touche pas des parties surchauffées du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion et d'extension.

Utiliser des colliers de fixation conformes aux normes d'installation.

### Vérifications à effectuer avant l'installation

Contrôler sur la plaquette technique située sur le côté gauche du four, que l'appareil ait été essayé et testé pour le type de gaz disponible auprès de l'utilisateur (**Fig. 9, réf. A**).

Contrôler à l'aide des données reportées sur la plaquette technique (**Fig.9**) que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

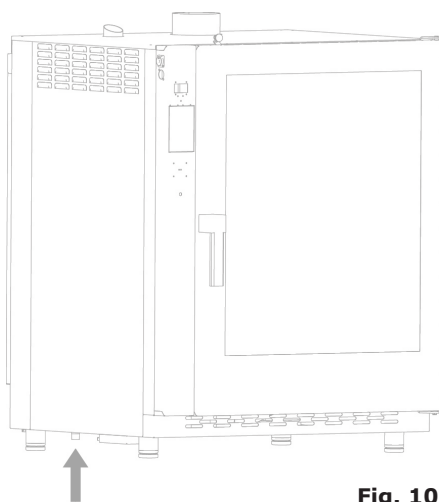
Éviter de mettre plusieurs réductions de section entre le réducteur et l'appareil.

Il est conseillé de placer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir le fonctionnement optimal du four.

Brancher le four au réseau d'alimentation du gaz à l'aide d'un tube d'un diamètre de 3/4" avec une section interne non inférieure à 20 mm (**Fig. 10**).

Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tuyau de raccordement indiqué ci-dessus.

Après le raccordement au réseau de gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites au niveau des joints et des raccords. Dans ce but, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la localisation de fuites.



**Fig. 10**

Il convient de faire effectuer, tous les ans et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours à gaz par un technicien autorisé ; à cette occasion, l'analyse des gaz brûlés et le contrôle de la puissance thermique seront effectués.

## 1.8 Evacuation des fumées

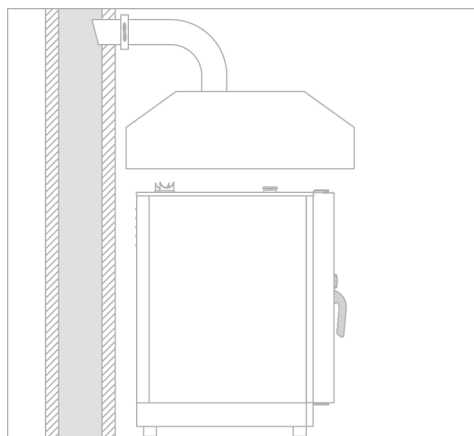
Les fours, dans le respect des normes pour leur installation, doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion.

Il est possible de brancher l'évacuation des fours au moyen d'un système d'évacuation forcé, comme une hotte munie d'un aspirateur mécanique (**Fig.11**).

Dans ce cas-là, l'alimentation en gaz vers l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'arrêter si le débit d'aspiration descend en dessous des valeurs prescrites.

Quand l'appareil est installé sous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes soient respectées :

a) le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés produits (voir normes en vigueur) ;



**Fig. 11**

b) le matériau de composition du filtre de la hotte doit pouvoir résister à la température des gaz brûlés qui, à la sortie du convoyeur, peuvent atteindre les 300° C ;

c) l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte ;

d) le rétablissement de l'alimentation en gaz à la suite d'un blocage causé par une aspiration insuffisante doit être effectué manuellement.



## 1.9 Valeurs de fonctionnement des fours à gaz (pour versions à gaz uniquement)

### Débit thermique nominal

Modèle	ETG5	ETG7	ETG10
Tension	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Puissance absorbée(kW)	0,3	0,6	0,6
Débit thermique nom. (kW)	9,5	16	19
Section câble alimentation (mm <sup>2</sup> )	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

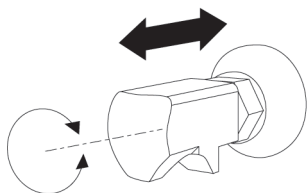
### Consommation de gaz

	ETG5	ETG7	ETG10
G30 kg/h	0,29	0,50	0,59
G20 m <sup>3</sup> /h	1,01	1,69	2,01
G25 m <sup>3</sup> /h	1,17	1,97	2,34

### Pression du gaz

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

## 1.10 Réglage de l'axe de fermeture de la porte



**Fig. 12**

Il est possible de régler la pression exercée par la porte sur son joint en vissant l'axe pour l'augmenter ou en le dévissant pour la réduire (**Fig.12**).

Après le réglage, serrer de nouveau l'écrou en s'assurant d'avoir placé la fixation de la fermeture de la serrure vers le bas.

Une fois que le four est correctement placé à l'endroit désigné pour l'installation, il faut vérifier la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte sur la chambre du four.

L'axe de fermeture de la porte peut être réglé en profondeur pour éliminer les éventuelles fuites de vapeur durant la cuisson.

## 1:11 Mise en marche et essai du four

Avant de mettre en marche 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 environnementale du lieu d'installation du four doit être supérieure à +4° C. La chambre de cuisson doit être vide.

Tous les emballages doivent être totalement enlevés, ainsi que la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et dégagés des obstructions.

Les pièces du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.

L'interrupteur électrique général doit être fermé et les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz en amont de l'appareil doivent être ouverts.

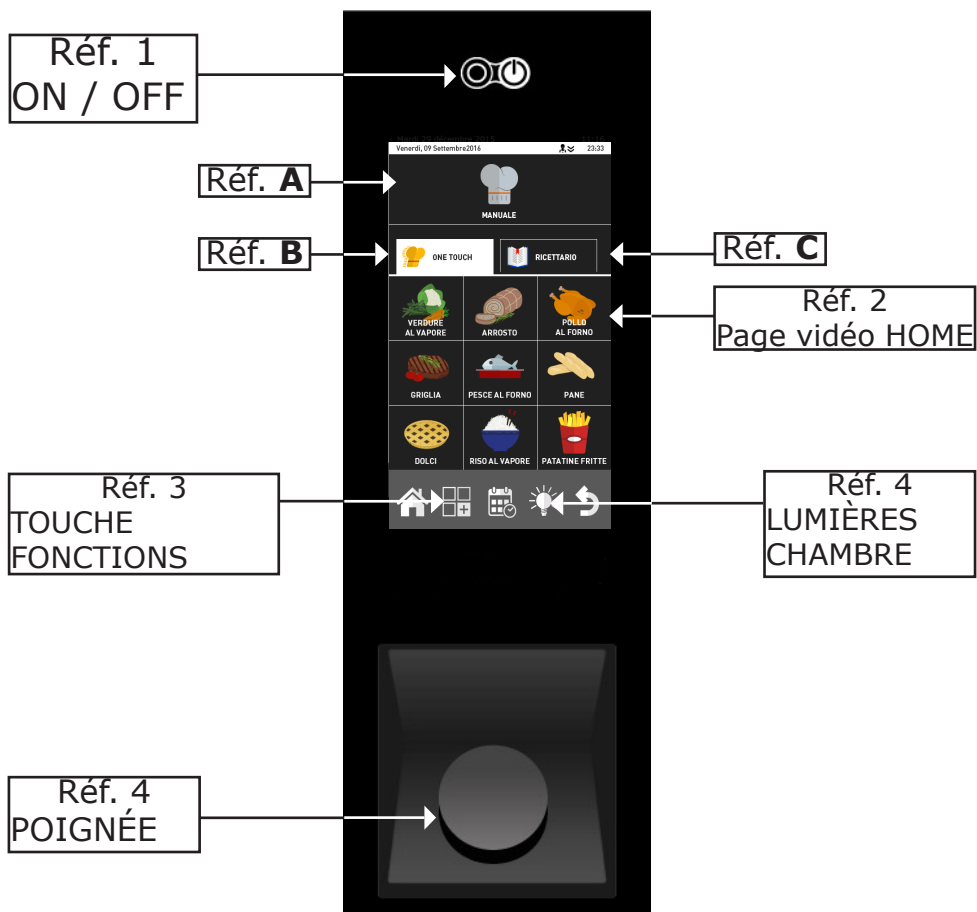


Fig. 13

### Test de bon fonctionnement

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 avec la touche "ON / OFF" Réf. 1 Fig.13.

Programmer un cycle de cuisson avec une température de 150°C, une durée de 10 min et une humidité de 5%.

---

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

En appuyant sur la touche (**Fig.13 - Réf.4**), les lumières internes de la chambre de cuisson s'allument et, au bout de 45 minutes, elles s'éteignent automatiquement si elles ne l'ont pas été avant en frappant de nouveau la touche.

Le four s'arrête si la porte est ouverte et se remet en marche quand on referme la porte.

Le moteur du(des) ventilateur(s) effectue(nt) l'inversion automatique du sens de rotation ; l'inversion se fait 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. CUISSON

### 2.1 Légende des pictogrammes

Page initiale



MANUEL



ONE TOUCH




LIVRE DE  
RECETTE

Pâtes et riz	Viande	Poisson
Volaille	Pain	Légumes
Gâteaux	Extra	Rack Control



FONCTIONS



LUMIÈRE  
CHAMBRE

## Page cuisson manuelle



Mode cuisson: convection



Vanne d'évacuation de l'humidité:  
fermée



Mode cuisson: mixte



Vanne d'évacuation de l'humidité:  
ouverte



Mode cuisson: à la vapeur



Pourcentage humidité rela-  
tive



Modalité: maintien



Touche déblocage: permet  
de modifier un programme



Refroidissement automa-  
tique.  
*Présent seulement à partir  
de la phase 2.*



Indicateur de programme  
modifié par l'utilisateur, ou  
nouveau programme



Modalité: message



Durant la cuisson permet  
de vérifier la VALEUR du  
programme



Modalité: fumage



Touche humidificateur ma-  
nuel



Temps/minuteur



Touche démarrage program-  
mé



Modalité avec sonde au cœur



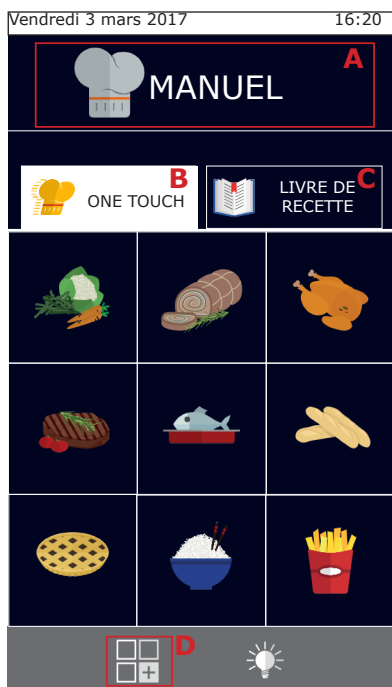
Touche Accueil: permet de  
revenir à la page initiale



Modalité Delta-T

## 2.2 Page d'Accueil

En allumant le four avec la touche "ON/OFF" (Réf.1 Fig.13), l'afficheur visualise la page d'accueil "HOME" (Réf. 2 Fig. 13).



Il est possible de choisir si effectuer une cuisson "Manuelle" (Réf. **A**), ou utiliser l'un des programmes préférés, programmés par l'utilisateur dans le programme "One touch" (Réf. **B**) ou dans le "Livre de Recettes" (Réf. **C**).

En appuyant sur le poussoir **D** on accède au menu "Fonctions", où il est possible de programmer le lavage, d'importer et d'exporter les programmes de cuisson et d'agir sur les programmations de système du four. (Certaines de ces fonctions sont protégées par un mot de passe et réservées seulement aux techniciens spécialisés).

Les groupes "One touch" (Réf. **B**) permettent d'accéder directement aux recettes préférées, en faisant démarrer la cuisson désirée en touchant simplement l'icône, et en optimisant ainsi les temps. À l'intérieur de ces groupes, on trouve les programmes de cuisson que l'utilisateur a décidé de programmer en personnalisant

ainsi le menu et l'icône de référence.

Le "Livre de Recettes" (Réf. **C**) regroupe, par contre, les programmes de cuisson divisés par typologie de produit, comme par exemple: viande, légumes verts, gâteaux, etc.

## 2.3 Comment interagir avec l'écran tactile

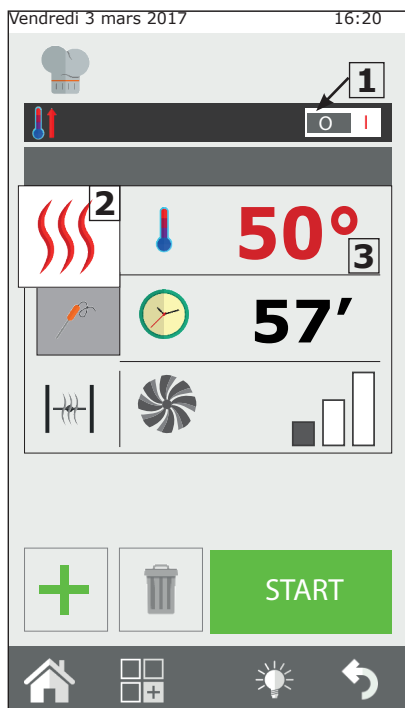
Toutes les opérations peuvent être sélectionnées en cliquant sur la rubrique ou sur le pictogramme souhaité.

Pour modifier un paramètre de cuisson, comme par exemple la température, cliquer sur le champ correspondant et tourner le bouton.

Pour confirmer la modification, il est possible de cliquer de nouveau sur le paramètre ou bien d'appuyer sur le bouton.

## 2.4 Cuisson manuelle

Dans la page « Accueil », la rubrique « Manuelle » permet d'accéder à la page de configuration des paramètres de cuisson.



En cuisson "Manuelle" il est possible de programmer le four pour une simple cuisson avec une ou plusieurs phases et/ou de programmer un programme de cuisson et de l'enregistrer à l'intérieur du livre de recettes.

### Programmation du préchauffage automatique

La fonction "préchauffage" réchauffe le four jusqu'à la température programmée avant d'y introduire les aliments à cuire.

Si le four a une température plus élevée que celle indiquée par le préchauffage, il sera automatiquement refroidi jusqu'à la température correcte.

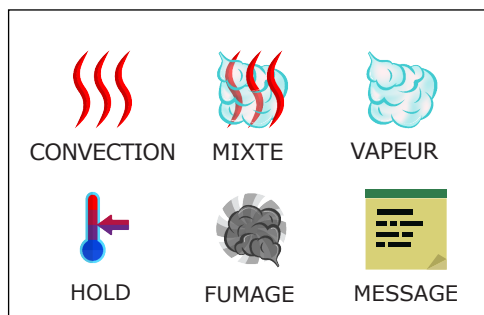
Le « préchauffage » se configure automatiquement, mais il est possible de modifier cette fonction après avoir appuyé sur la touche « start », en cliquant sur la température visualisée.

Par ailleurs, en agissant sur le poussoir **1** à droite ou à gauche, il est possible d'actionner ou d'exclure cette fonction.

*Effectuer le préchauffage avec le four vide.*

### Configuration du mode de cuisson

Le poussoir **2** est programmé par défaut en mode cuisson à convection (air chaud). Cette touche permet de changer le mode de cuisson en mixte ou vapeur. Ou programmer un cycle de maintien (HOLD) ou programmer un cycle à messages. Il est par ailleurs possible de configurer le four en mode fumage.



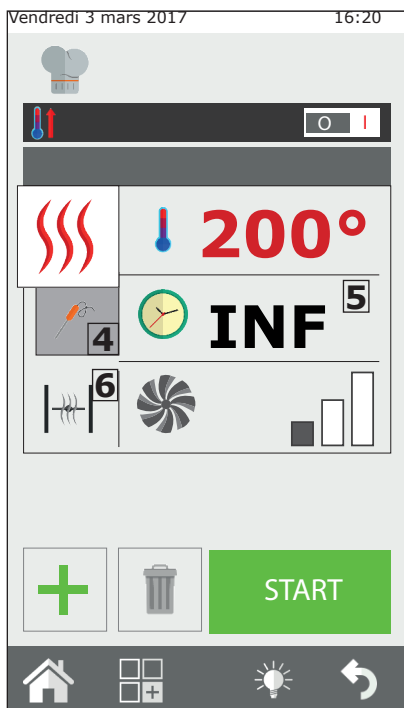



## 2.4a Modes de cuisson : convection, mixte et vapeur

### Programmation de la température de cuisson


En appuyant sur le poussoir **3** il est possible de programmer la température de la chambre de cuisson. La température définissable varie en fonction du mode de cuisson sélectionné.


### Programmation du temporisateur / sonde / Delta-T



 **4a** Mode cuisson avec sonde au cœur

 **4b** Mode cuisson en  $\Delta T$

 **6a** Robinet fermé

 **6b** Robinet ouvert

Après avoir sélectionné le « Mode Cuisson », il est possible de cuisiner « par temps », ou à travers la « sonde à cœur ».

En appuyant sur le poussoir **5** on peut programmer le temporisateur (compte à rebours).

Le temps est indiqué en minutes (1h30 = 90 minutes).

Une fois le temps écoulé, le four émet un son et la cuisson s'arrête.

Si le temps n'est pas programmé, la cuisson se fera en mode "infini" (**INF**), le four continuera à cuisiner jusqu'à ce que l'opérateur intervienne pour arrêter la cuisson.

En cuisinant, par contre, avec la "sonde au cœur" il est possible de choisir entre l'aiguille (**4a**) ou  $\Delta T$  (**4 b**).

Ce mode offre une cuisson plus précise du produit.

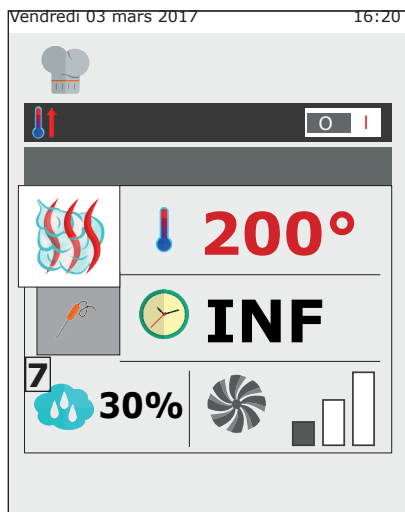
D'autres informations concernant la cuisson  $\Delta T$  sont décrites au chapitre 2.16.

### Programmation de la vanne d'évent humidité

Il est possible de régler manuellement l'ouverture et la fermeture de la vanne d'évacuation de l'humidité uniquement en mode convection. Ouverte, l'humidité présente dans la chambre de cuisson est évacuée, permettant ainsi de sécher la chambre de cuisson et donc le produit. Frapper le poussoir **6** pour manœuvrer la vanne.

## Réglage du pourcentage relatif à la vapeur

En mode « Mixte », il est possible de définir le pourcentage d'humidité que le four maintiendra pendant la cuisson.



Pour programmer le degré d'humidité désiré, appuyer sur le poussoir **7** et programmer la valeur.

## Réglage de la vitesse de rotation de la ventilation

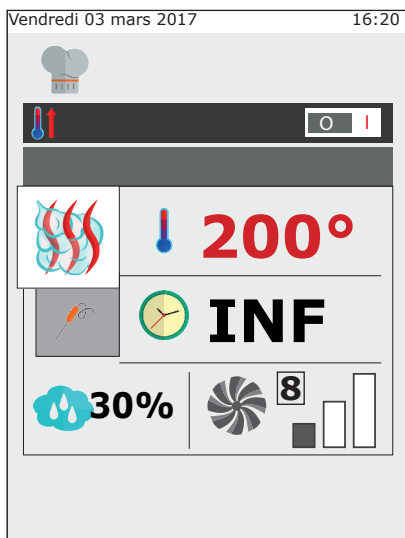
En mode « Convection » et « Mixte », il est également possible de modifier le paramètre de la vitesse de rotation de la ventilation.

En mode « Vapeur », en revanche, ce réglage est automatique.

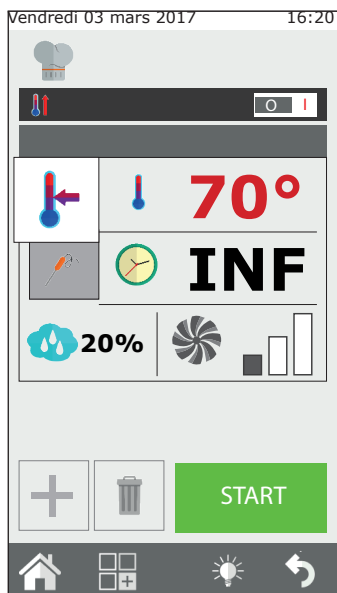
La fonction de la ventilation, en relation avec la température définie, est principalement celle de distribuer de façon homogène la chaleur à l'intérieur de la chambre du four pour uniformiser la cuisson et le dorage des produits entre les différentes plaques.

D'autres informations sont décrites au chapitre **2.17c**.

Pour programmer la vitesse de rotation, appuyer sur le poussoir **8** et sélectionner le niveau désiré.



## 2.4b Mode maintien - HOLD



Le mode maintien sert à maintenir les produits à une température de sécurité hygiénique ( $> 65^{\circ}\text{C}$ ) sans que la cuisson à cœur du produit ne subisse de modifications. Il s'utilise au terme d'une cuisson nocturne pour maintenir les produits cuits jusqu'au retour de l'opérateur en cuisine.

Le mode HOLD a par défaut une humidité prédéfinie à 20% et la ventilation à la vitesse 1. Pour un maintien efficace, il est conseillé de ne pas modifier la vitesse de la ventilation. Dans le cas des rôtis, il est conseillé de régler l'humidité de maintien entre 20% et 35%, dans le cas des braisés ou des plats en sauce, l'humidité conseillée est comprise entre 90% et 100%.

Pour modifier la phase de maintien, cliquer sur la touche mode cuisson (2) et sélectionner HOLD.

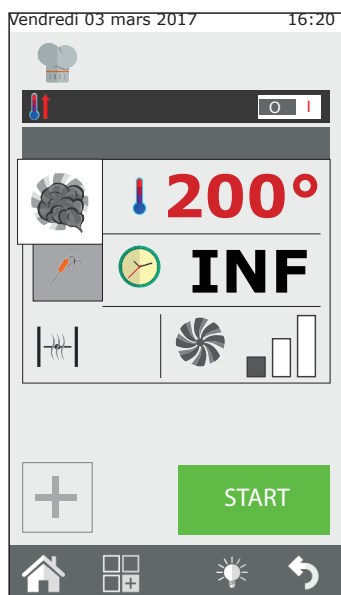
## 2.4c Mode fumage

Pour effectuer le fumage à l'intérieur du four, l'accessoire « Smoker » est nécessaire. Il doit être inséré dans le four sur une plaque avant le début de la phase de fumage.

Si le programme de cuisson prévoit une phase de cuisson successive à la phase de fumage, l'accessoire "Smoker" doit être enlevé du four. Consulter le manuel de l'accessoire pour plus d'informations sur la connexion et l'utilisation du dispositif de fumage.

Une fois la cuisson lancée avec la touche Start, le four demande l'introduction du dispositif de fumage avant de démarrer la phase de fumage. A la fin de la phase de fumage, le four demandera de retirer le dispositif de fumage. Ces deux étapes doivent être confirmées par l'opérateur. Le four passera à la phase suivante seulement après la confirmation.

En mode fumage, il est possible de régler



la température, le temps, la ventilation et la vanne d'évacuation de l'humidité. Il est cependant conseillé de laisser cette dernière fermée pour ne pas faire sortir la fumée de la chambre.

Le fumage peut être effectué à froid ou à chaud, selon le type de produit et du résultat désiré.

Dans le premier cas, régler la température entre 10°C et 30°C. La température minimale dans la chambre du four sera proche de la température ambiante. Il est possible de refroidir plus la chambre en introduisant de la glace dans la chambre de cuisson.

Dans cette modalité, la température maximum programmable est 200°C.

## 2.4d Modalité message

La modalité "message" a la fonction de permettre la gestion des phases de cuisson à travers des messages qui fonctionnent comme des notes pour l'utilisateur.

Elle est valable pour chaque programme de cuisson et elle est utilisée pour permettre à l'utilisateur d'avoir la description de l'ensemble du cycle de cuisson, y compris les phases manuelles qui nécessitent d'une intervention manuelle.

On sélectionne la modalité "message" parmi les modalités de cuisson à l'intérieur d'une nouvelle phase, depuis le menu qui apparaît, on renseigne sur l'écran le message désiré (ex. couper la couenne) et on programme le temps désiré. Si on sélectionne le temps INF "infini", le cycle de cuisson ne procède pas tant que l'opérateur n'effectue pas l'action désirée et la confirme.

Si par contre on sélectionne un temps différent, la phase message dure pendant le temps désiré puis passe à la phase suivante sans demander de confirmation.

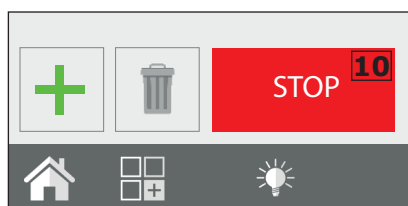
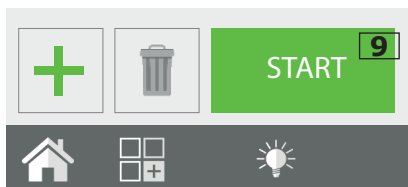
En sélectionnant la modalité message, il est possible d'introduire un message en le sélectionnant de la liste des messages existants ou en écrivant un nouveau message.

Le message est géré comme une phase de cuisson.



## 2.4e Lancer et arrêter la cuisson

Après avoir programmé les paramètres de cuisson, appuyer sur le poussoir START, poussoir **9**, pour faire démarrer la cuisson.



Le four démarre en modalité de préchauffage, si cette fonction a été préalablement sélectionnée, autrement il démarre directement en modalité cuisson. En appuyant sur le poussoir "personnalisation avancée" il est possible de sélectionner manuellement la phase spécifique de départ de la cuisson ou de passer d'une phase à l'autre du cycle, en sélectionnant la phase intéressée et en appuyant sur la touche **GO** qui est affichée près du numéro de phase.

La cuisson durera jusqu'à l'écoulement du temps défini ou, en mode de cuisson avec sonde à cœur, lorsque la température au cœur est atteinte. Si le temps est défini sur infini, il est

nécessaire d'arrêter la cuisson manuellement.

Pour arrêter la cuisson, frapper la touche STOP, poussoir **10**.

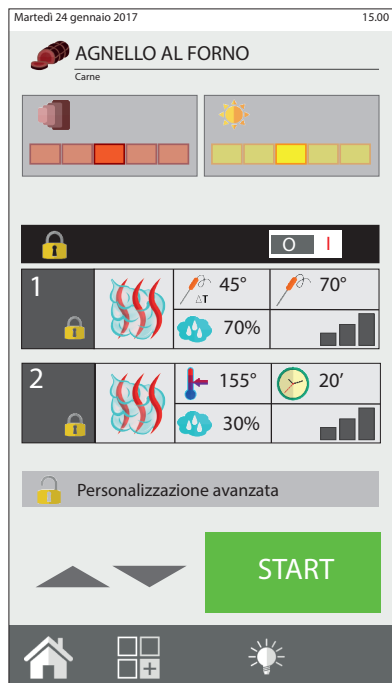
## 2.5 Programmes de cuisson personnalisés

Il est possible et simple de créer des programmes de cuisson personnalisés qui peuvent avoir jusqu'à 9 phases différentes plus le préchauffage.

Chaque phase de cuisson est représentée par un mode de cuisson (convection, mixte, vapeur, etc.) avec des paramètres spécifiques de temps, humidité, ventilation, etc.

Par exemple : pour un rôti, il est possible de créer un programme qui contient une phase de rissolage, une de cuisson et une de maintien.

La condition fondamentale pour créer une phase suivante est que la phase précédente ait un temps défini : par exemple, si le temps de la phase 1 est défini sur infini, il ne sera pas possible de créer une phase 2 car la première n'a pas de fin. Il existe une



exception pour la phase de maintien qui pourra être définie sur « INFINI » pour avoir ensuite une ou plusieurs phases suivantes qui devront cependant être démarrées manuellement. Ex. dans la cuisson nocturne de certains rôtis, on préfère faire rissoler la viande quand l'opérateur rentre dans la cuisine, et donc après la phase de maintien.

Pour passer d'une phase à l'autre de la cuisson, maintenir appuyé le numéro de phase auquel on veut passer, ou sélectionner avec les flèches le numéro de phase désirée et frapper le poussoir "GO" à côté du numéro de phase.

Il est possible de lancer un programme à partir d'une phase spécifique (différente de la première définie) : après avoir sélectionné le programme, appuyer sur la touche « Personnalisation Avancée » et se placer sur la phase souhaitée à l'aide des flèches, appuyer sur Start, et le programme démarre à partir de cette phase. Si le préchauffage était prévu dans ce programme, il n'est pas effectué. Il est dans tous les cas possible de modifier le programme avec l'interface Cooking Tuner avant d'appuyer sur la touche « Personnalisation Avancée ».

## 2.6 Création d'un programme de cuisson

Un programme de cuisson est composé de plusieurs phases que le four exécutera en ordre croissant (phase 1, phase 2, phase 3...) et en passant de l'une à l'autre automatiquement.



Après avoir programmé les paramètres relatifs à la phase initiale (phase 1), appuyer sur le poussoir "Nouvelle phase" (poussoir **11**) pour créer la phase suivante.

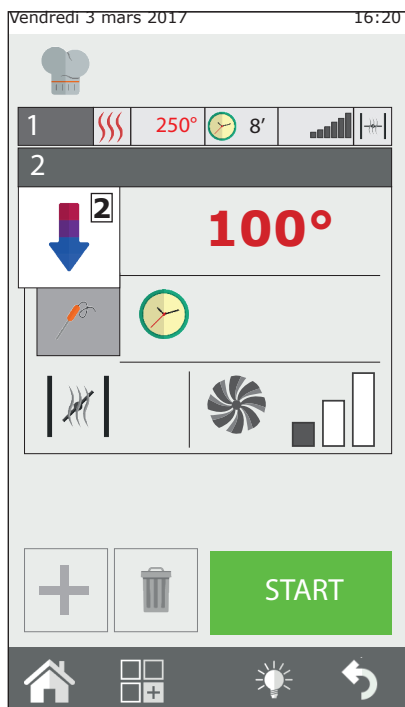
Programmer alors les paramètres de la phase 2.

Continuer avec les étapes 1 et 2 pour la création d'autres phases. Il est possible aussi de créer et d'introduire des nouvelles phases parmi les phases précédemment créées. La nouvelle phase se positionne sous celle sélectionnée quand on a appuyé sur le poussoir "nouvelle phase".

A la fin de la programmation, appuyer sur la touche START pour lancer la cuisson. Pour effacer une phase, il suffit de la sélectionner et d'appuyer sur le poussoir "**Effacer Phase**" (poussoir **12**).

### Configuration d'une phase de refroidissement entre deux phases

Il pourrait être nécessaire de baisser la température à l'intérieur de la chambre du four entre deux cuissons. Par exemple, dans la cuisson d'un rôti, il est nécessaire de refroidir la chambre entre la phase de rissolage (haute température) et la phase de cuisson (basse température).



Il est possible de faire effectuer cette opération automatiquement au four en programmant une phase de refroidissement automatique.

La phase de refroidissement automatique est programmable seulement à partir de la phase 2.

Après avoir configuré une phase haute température, créer une nouvelle phase et, dans le champ modes cuisson (réf. 2), sélectionner le refroidissement automatique.

Après avoir sélectionné ce mode, le four proposera des valeurs par défaut pour la température, la ventilation, et la vanne d'évacuation de l'humidité. Régler la température de refroidissement souhaitée (min. 100°C).

Afin de rendre le refroidissement le plus rapide possible, il est conseillé de ne pas modifier, sauf exigences particulières, les valeurs de ventilation et la vanne d'évacuation de l'humidité.

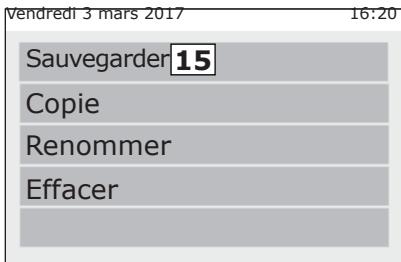
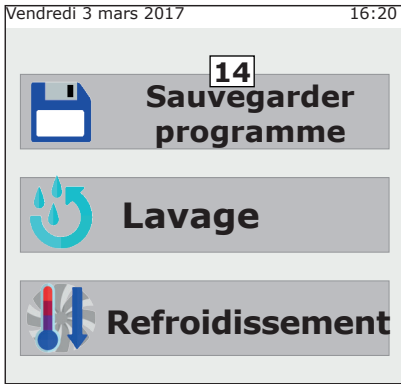
## 2.7 Enregistrer un programme de cuisson

Il est possible d'enregistrer un programme de cuisson créé, pour pouvoir le réutiliser dans un deuxième temps, à l'intérieur du groupe "Type Produit" dans le livre de recettes classiques (viande, poisson, poulet, etc.)-

Après avoir créé un programme de cuisson, frapper la touche fonctions (poussoir **13**) pour accéder à la page vidéo fonctions programme.

Sélectionner la fonction "Enregistrer Programme" (poussoir **14**) et dans la page suivante frapper la touche "Enregistrer" (poussoir **15**) et choisir le groupe dans lequel enregistrer le programme puis frapper la touche "Avant" (poussoir **16**).

Taper le nom du programme et frapper la touche Envoi (poussoir **17**) pour l'enregistrer.



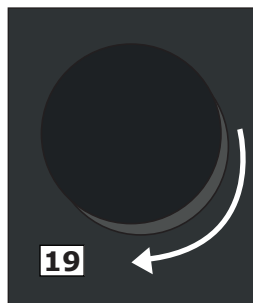


## 2.8 Modifier un programme de cuisson

Au moment de la livraison, le four sera déjà doté de programmes de cuisson. Les programmes de cuisson pré-chargés et les programmes créés peuvent être personnalisés.



Pour modifier un programme il est avant tout nécessaire de sélectionner le programme souhaité dans l'un des livres de recettes. Une fois ouvert, il est possible de voir un récapitulatif des phases définies. Dans ce mode de 'lecture' il est impossible de modifier les paramètres de cuisson. Si on désire changer un ou plusieurs paramètres de cuisson ou actionner/exclure le réchauffage automatique, cliquer sur le poussoir "Personnalisation avancée" (poussoir **18**) pour débloquer le programme et apporter les modifications désirées. Sélectionner, en tournant l'encoder (poussoir **19**) la phase intéressée par la modification et la changer à souhait.



Une fois la modification terminée, on peut lancer directement la cuisson (de cette façon, les modifications apportées valent seulement pour ce cycle de cuisson et elles ne demeurent pas en mémoire) et/ou créer une copie du programme sous un nom différent et avec les modifications apportées.

**Il n'est pas possible d'enregistrer les modifications apportées aux programmes pré-chargés.**

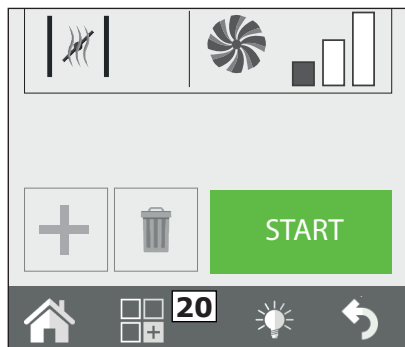
## 2.9 Copier, déplacer, renommer et supprimer

Chaque programme présent peut être copié, déplacé, renommé ou supprimé totalement ou partiellement.

### Copier un programme

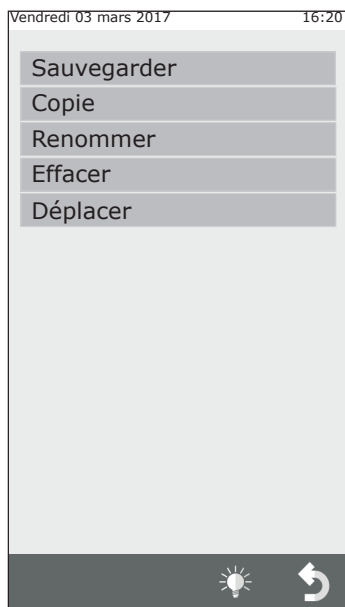
Pour réaliser un nouveau programme en partant d'un programme déjà présent (car l'ancien et le nouveau programme partagent certaines caractéristiques de cuisson), il est possible de le copier.

Sélectionner le programme de base, l'ouvrir et le modifier en cliquant sur



Personnalisation Avancée. Apporter les modifications nécessaires et, à travers le menu Fonctions (poussoir **20**), sélectionner Enregistrer suivi de Copier.

Choisir le groupe où enregistrer le programme et entrer le nom puis frapper Envoi pour confirmer.



### Déplacer un programme

Si on désire déplacer un programme d'un groupe à l'autre, ouvrir le programme désiré et cliquer sur la touche Fonctions (poussoir **20**). Sélectionner, Sauvegarder puis Déplacer. Sélectionner le nouveau groupe ou les nouveaux groupes dans lequel/lesquels le déplacer et confirmer avec la touche Suivant.

### Renommer un programme

Après avoir ouvert le programme, cliquer sur le bouton Fonctions (poussoir **20**) et choisir la rubrique Enregistrer suivie de Renommer. Saisir le nouveau nom et appuyer sur Entrée.

### Supprimer un programme

Après avoir ouvert le programme, frapper la touche Fonctions (poussoir **20**) et cliquer sur Enregistrer suivi de Effacer.

Confirmer le choix en cliquant sur OUI dans le pop-up qui s'affichera.

## 2.10 Sélectionner un programme à partir du menu

Le four est doté d'une série de programmes de cuisson pré-chargés dans la mémoire.

Ces derniers peuvent être divisés par type de produit (viande, poisson, légumes, etc.).

Il est possible de les afficher depuis le menu principal, à la rubrique "livre de recettes", alors que la page One touch permet par contre de voir directement les icônes des recettes que l'utilisateur a décidé de programmer comme préférées.

## One Touch

Au démarrage, le four affiche les recettes préférées de l'utilisateur, qu'il a programmées et chargées.

En sélectionnant l'icône relative à la recette désirée, le four démarre instantanément la cuisson, sans besoin d'autres input, en réduisant ainsi les temps d'utilisation.

Sélectionner alors dans la liste la recette désirée. Pour changer les programmes présents dans la modalité one-touch,

Vendredi 03 mars 2017

16:20

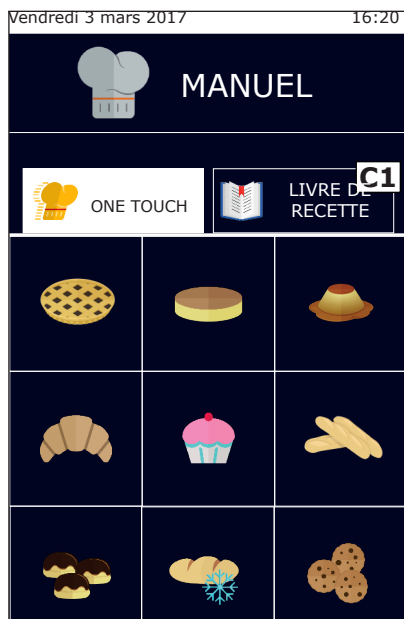


## Le livre de recettes par produit

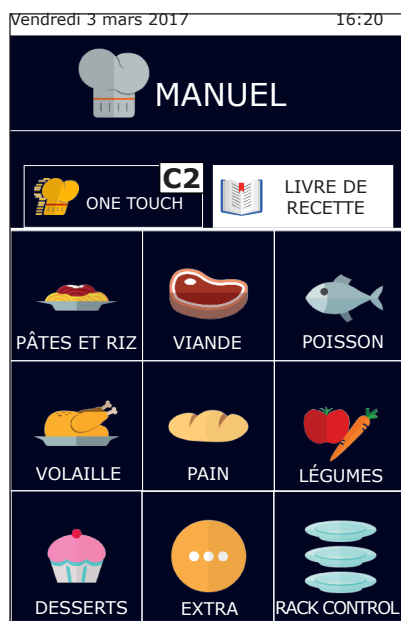
En cliquant sur le poussoir Livre de recettes (Réf. **C1**) l'afficheur visualise les programmes de cuisson divisés par catégorie produit, comme par exemple, viande, poisson, légumes.

En sélectionnant la catégorie de produit souhaitée, la liste de tous les programmes de cuisson concernant cette catégorie s'ouvrira. Sélectionner le programme souhaité dans la liste.

Pour revenir sur l'affichage des cuisson préférées, appuyer sur le poussoir One touch (Réf. **C2**).



maintenir appuyée l'icône relative à la recette qu'on veut remplacer et choisir dans la liste celle qu'on veut avoir sur le menu principal. Sélectionner ensuite dans la liste des icônes, la figure à associer à la recette sélectionnée comme première.





## 2.11 Les interfaces RecipeTuner

Après avoir ouvert un programme de cuisson, il est possible de le modifier de façon simple en utilisant les interfaces RecipeTuner. En fonction du type de cuisson sélectionné, il est possible de modifier facilement la cuisson d'un produit, le dorage, le degré de levage, etc.

La fonction **RecipeTuner** est présente pour les programmes pré-chargés ainsi que pour ceux de nouvelle création. Le système **RecipeTuner** reconnaît de par lui-même la phase à modifier pour satisfaire les exigences de cuisson.

### Fonction des interfaces

**Cuisson**: permet de modifier la cuisson d'un produit. En partant d'une cuisson moyenne à 60°C au cœur, les cuissons suivantes seront obtenues (de gauche à droite) : « saignant », « moyen-saignant », « moyen », « moyen-bien cuit » et « bien cuit ».

**Dorure**: on peut modifier sur 5 niveaux différents la dorure du produit de la plus légère (à gauche) à la plus intense (à droite).

**Humidité**: dans les cuissons des viandes braisées, cette fonction se réfère à l'humidité résiduelle sur le produit à la fin de la cuisson.

**Levée**: il est possible d'ajouter des degrés de levée (step de 20 minutes) pour exécuter ensuite un programme automatique de levée et de cuisson.

Méthode de cuisson	Interfaces	
<b>À la vapeur</b>	Cuisson	
<b>Griller</b>	Cuisson	Dorage
<b>Rôtir</b>	Cuisson	Dorage
<b>Frيره</b>	Cuisson	Dorage
<b>Braiser</b>	Humidité	
<b>Gratiner</b>	Dorage	
<b>Produits à four</b>	Levée	Dorage
<b>Température basse</b>	Cuisson	
<b>Fumage</b>		
<b>Œufs</b>	Cuisson	

## 2:12 Mode de service Rack Control

La fonction **Rack Control** est la fonction qui permet de contrôler séparément jusqu'à 10 niveaux différents durant la cuisson. Cette fonction

gère une seule configuration de « Mode de Cuisson », température, humidité, etc. Chaque niveau pourra cependant avoir un temps de cuisson ou une température au cœur indépendante des autres.

En cliquant sur l'icône **Rack Control** (poussoir **21**) on accède à la liste des programmes pré-programmés, comme par exemple: Petit-déjeuner, Déjeuner, Multibaker, Vapeur mixte. Chacun de ces programmes disposera d'une série de plats concernant le programme.

Exemple: le programme Déjeuner comprend les plats concernant le service du déjeuner comme le steak grillé, la côtelette à la milanaise, les légumes sautés et les lasagnes gratinées.

Il est possible de créer et d'ajouter d'autres programmes et sous-programmes (plats).



## 2.12a Utilisation de la fonction Rack Control

### Sélectionner un programme Rack Control

En sélectionnant l'un des programmes dans la liste, par exemple : « Déjeuner », une page apparaîtra avec à gauche les paramètres généraux du programme: Préchauffage, Mode Cuisson, Température, Ventilation, Vanne papillon (ou humidité, ou SteamTuner si le mode de cuisson Mixte ou Vapeur est défini). Dans la partie droite en revanche seront visibles les 5 niveaux vides.

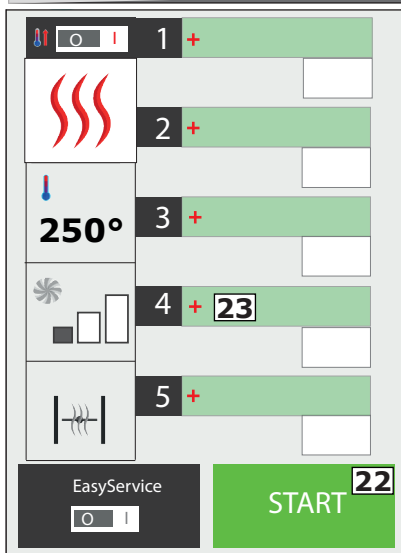
### Démarrer un programme Rack Control

Tous les programmes Rack Control fonctionnent de base avec le temps infini. Donc, indépendamment du fait que le

programme prévoie ou non le préchauffage, la première chose à faire est de lancer le programme en appuyant sur le START (poussoir **22**).

### Ajouter les plats dans les niveaux du programme

Après avoir lancé le programme, et à la fin du préchauffage (si prévu), cliquer sur le signe + (poussoir **23**) dans l'une des cases quelconques de droite pour ajouter le nom du plat à introduire dans le niveau sélectionné.



La liste des sous-programmes (plats) déjà configurés apparaîtra. Sélectionner un sous-programme en cliquant dessus ; il s'ajoutera automatiquement dans la case précédemment sélectionnée. Avant d'effectuer la sélection d'un plat, ce dernier doit être introduit dans le four pour la cuisson. Continuer en ajoutant le reste des plats à cuisiner. Il est possible d'ajouter et de gérer jusqu'à un maximum de 5 niveau à la fois.

Près du nom du niveau, on peut lire le temps résiduel avant la fin de la cuisson ou, si une cuisson avec sonde aiguille a été programmée, la température réelle au cœur des aliments à cuire.

### Créer des nouveaux noms de recettes pour les niveaux

Aussi bien dans les programmes créés par l'utilisateur que dans ceux pré-programmés, il est possible d'ajouter des nouveaux noms de recettes.

Accéder à la liste des recettes en cliquant sur une case vide et frapper le poussoir "Nouveau" (poussoir **24**). Saisir dans l'écran d'introduction le nom du plat et le temps de cuisson ou la température au cœur. Frapper enfin l'icône "Enregistrer" (poussoir **25**). Continuer en appuyant sur « Nouveau » pour en ajouter d'autres.

### Supprimer un plat de la liste

L'effacement d'un plat de la liste se fait simplement en cliquant sur le nom à éliminer. Cette opération est possible uniquement si la cuisson de ce plat N'est PAS active.

### Utilisation directe ou programmée

RackControl peut être utilisé en mode direct ou programmé.

Le premier mode est celui décrit au chapitre précédent (Ajouter les plats au programme) où les recettes sont ajoutées après avoir appuyé sur START (et à la fin du réchauffage, si présent).



En mode programmé en revanche, les plats sont ajoutés quand le four est sur STOP, c'est-à-dire quand il n'est pas en train de cuisiner. Dans ce mode, les niveaux sélectionnés ne s'activeront pas. Les niveaux pourront être activés un à un en cliquant sur la case du temps placée à droite, uniquement après avoir appuyé sur START (et attendu la fin du préchauffage, si présent).

### Modifier le temps ou la température de la sonde d'un plat

Il est possible de modifier le temps de cuisson ou la température définie de la sonde à cœur d'un plat, en appuyant dessus de manière prolongée.

Pour modifier définitivement, accéder à la liste des plats, sélectionner le nom du plat à modifier en appuyant dessus de façon prolongée. Saisir le nouveau temps (ou température sonde). Dans ce mode, il est également possible de modifier le nom du plat. Pour changer en revanche le temps d'un plat durant la cuisson, cliquer sur la case du temps restant et saisir le nouveau temps ou la nouvelle température de la sonde.

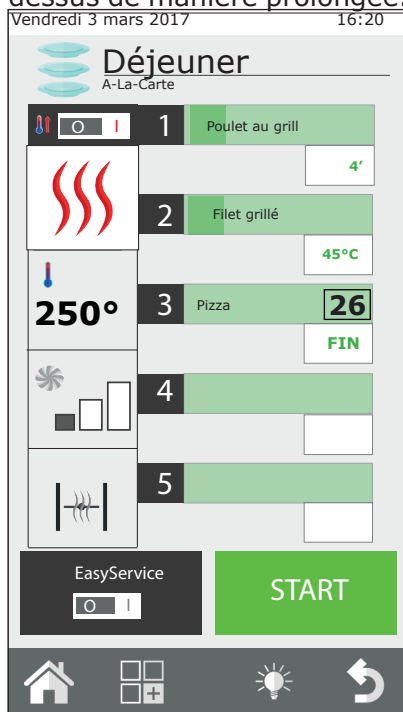
### Fin de cuisson d'un plat

À la fin du temps préétabli pour la cuisson d'un plat (ou quand on atteint la température au cœur programmée), le four émet un signal sonore et le message "END" (26).s'affiche dans la case du temps. Il suffit d'ouvrir la porte du four et de retirer le produit cuit. L'ouverture et la fermeture de la porte réinitialisera automatiquement le niveau.

### Introduction rapide d'un plat

Durant la phase de cuisson et de service, le besoin de cuisiner un produit absent de la liste peut apparaître. Il est possible d'ajouter un plat rapidement dans le RackControl sans devoir l'enregistrer avec un nom spécifique. Le niveau affichera le nom général de « Plaque ». Pour cela, cliquer sur un niveau vide et choisir le sous-programme appelé "Plaque" (27).

Il fait office de sous-programme joker auquel il est possible d'attribuer un temps différent à chaque fois. Il est possible d'ajouter plusieurs plats « Plaque » en même temps dans le RackControl.



## Modification d'un programme RackControl

Si on désire modifier un programme RackControl, une fois ouvert, agir sur les set illustrés dans la colonne de gauche (28). Il est possible de modifier à tout moment le mode de cuisson, la température, le ventilateur (sauf en modalité vapeur) et le robinet à papillon.

Il est également possible de sauvegarder la modification apportée ou bien de copier, renommer et supprimer le programme. Dans ce cas, frapper la touche fonctions (29) et procéder comme indiqué au chapitre 2.9 de ce manuel.

### 2.12b Création d'un nouveau programme RackControl

Outre les programmes RackControl déjà présents, il est possible d'en créer d'autres personnalisés.

Entrer dans la liste des programmes RackControl (dans la page Accueil, cliquer sur l'icône RackControl). Le premier programme montré en haut est : "Manuel" (30). Le programme « Manuel » permet de créer un nouveau programme et de travailler également en mode RackControl sans mémoriser le programme. Dans le deuxième cas, à la sortie du programme, les valeurs de cuisson définies seront perdues.

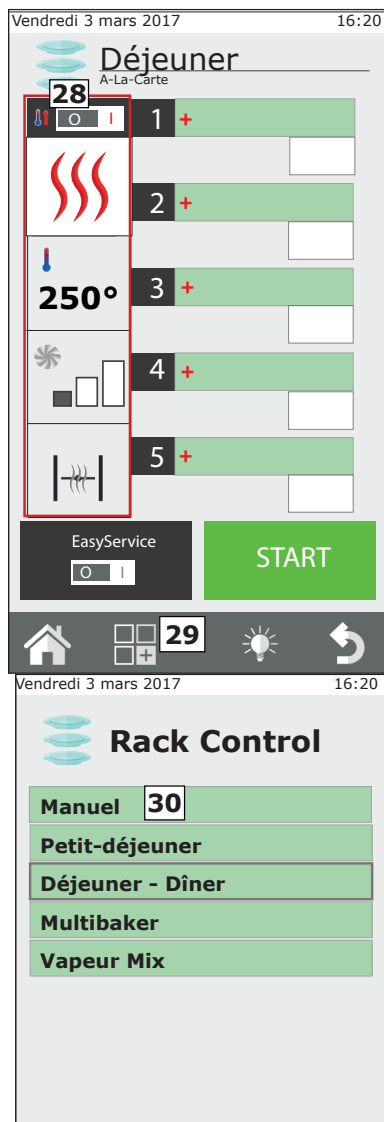
Pour créer un nouveau programme, entrer dans la section « Manuel du RackControl » et ajouter dans la colonne de gauche, les valeurs de cuisson souhaitées. Appuyer sur la touche fonctions et procéder à la mémorisation du programme de la façon indiquée dans le chapitre 2.7 de ce manuel d'instructions.

Seulement après avoir mémorisé le programme, il est possible d'introduire la liste des plats.

### Utilisation du RackControl en mode « Manuel »

Si on ne désire pas enregistrer le programme programmé, il est cependant possible d'utiliser le RackControl en modalité manuelle.

Cependant, dans ce mode il est impossible de mémoriser des plats spécifiques; le nom général « Plaque » sera visualisé pour tous les niveaux.





## 2:13 Utilisation de la fonction EasyService en RackControl

RackControl est conçu pour cuire séparément les plats sur des niveaux distincts. Les plats peuvent être insérés en même temps ou à des moments différents et au fur et à mesure que les temps définis se terminent, le four signale le niveau qui a terminé la cuisson.

En activant la fonction EasyService, il est possible d'avoir tous les plats prêts au même moment. Dans ce mode, le four signale le moment où il est nécessaire d'insérer les plats dans les différents niveaux afin qu'ils soient prêts en même temps.

Dans cette modalité, il est possible de sélectionner seulement les niveaux avec la programmation du paramètre temps (non pas avec le paramètre sonde au cœur).

### Activer EasyService

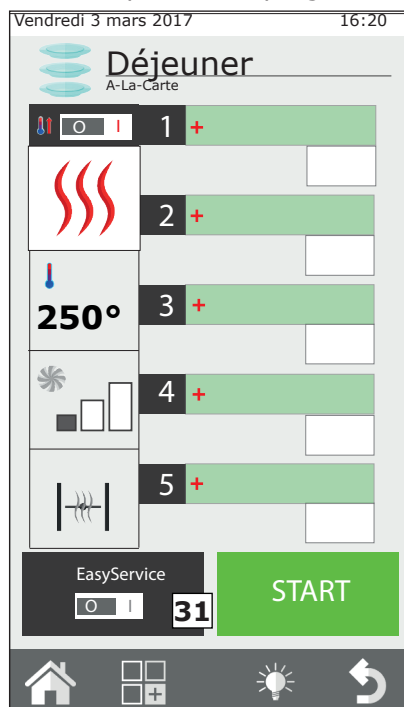
La fonction EasyService doit être actionnée avant d'appuyer sur le poussoir START, car elle est en effet disponible seulement quand le four est sur STOP.

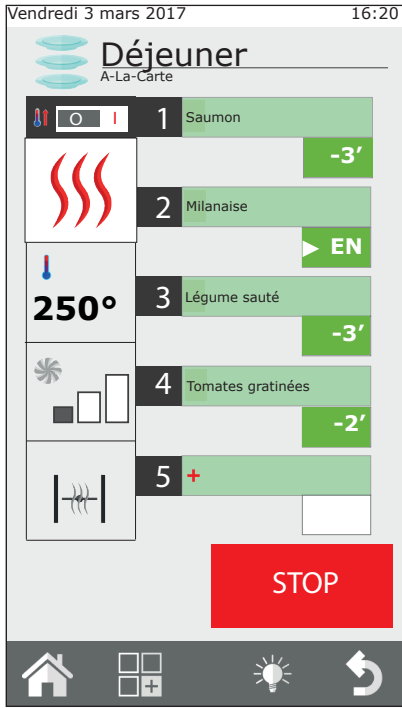
Pour actionner EasyService, déplacer l'interrupteur du poussoir EasyService (poussoir **31**) en position **I**.

Cette action permet d'accéder à la liste des plats du programme correspondant RackControl. Sélectionner ensuite les plats à servir en même temps (10 maximum), et appuyer sur la touche START.

Après avoir terminé le préchauffage (si prévu), le four avertit qu'il faut enfourner les aliments qui demandent le temps de cuisson le plus long. L'avis se fait à travers un signal sonore et le message "IN" qui s'affiche dans la cas à droite. Avec l'ouverture et la fermeture de la porte, le signal sonore se réinitialise et le compte à rebours commence.

Dans les autres niveaux, le temps restant avant l'enfournement est signalé en vert. Le four prévient de la même manière quand les autres plats devront être enfournés. Le signal sonore démarre de manière intermittente à partir de -15 secondes. Il est conseillé d'attendre que le minuteur arrive à 0 et que le message « IN » soit visualisé avant d'enfourner. De cette manière, tous les plats seront cuits exactement au même moment.





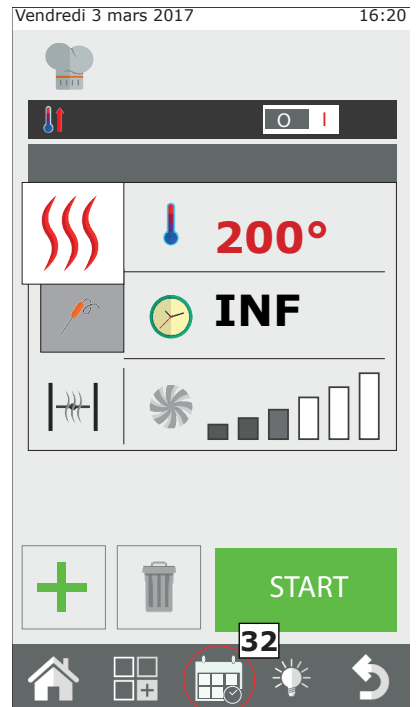
## Utiliser RackControl avec EasyService

Pendant l'emploi de EasyService, il est possible d'ajouter d'autres plats en modalité RackControl qui seront contrôlés indépendamment de ceux sélectionnés pour EasyService. Les deux fonctions peuvent être utilisées simultanément uniquement en activant d'abord EasyService puis en ajoutant d'autres plats dans RackControl. Il n'est pas possible d'activer EasyService si RackControl est déjà actif.

### 2.14 Le démarrage programmé

Il est possible de programmer le démarrage d'un cycle de cuisson à travers la sélection du poussoir **32**. Sélectionner depuis la page vidéo, l'année, le mois, le jour, l'heure et les minutes et sauvegarder la programmation.

Quand la programmation a été sauvegardée, il n'est pas possible d'éteindre le four et il n'est pas possible de faire démarrer d'autres cuissons.



## 2.15 La sonde au cœur et la cuisson avec $\Delta T$

### Positionnement de la sonde

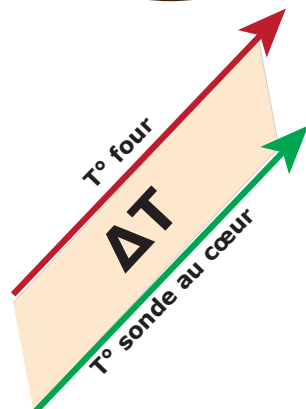
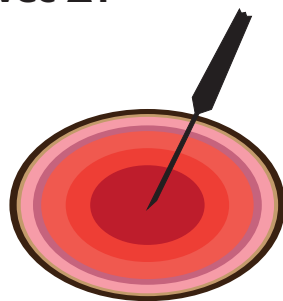
La sonde relève la température sur un point placé à proximité de la sonde.

Elle doit donc être introduite de façon à ce que la pointe coïncide avec le centre du produit, dans la partie la plus épaisse.

### Cuissons avec $\Delta T$ (Delta-T)

La fonction  $\Delta T$  est effectuée principalement pour réaliser des cuissons lentes à basse température.

En modalité  $\Delta T$  on programme, à la place de la température dans la chambre, la température que le four doit maintenir constamment entre la température au cœur des aliments et la température dans la chambre. Au fur et à mesure que la température au cœur augmente, la température dans la chambre augmente également. Pour la fonction  $\Delta T$  il est nécessaire d'utiliser la sonde. Il est conseillé de programmer un  $\Delta T$  compris entre 15°C et 30°C au maximum.



### Température de cuisson au cœur

Aliment	Cuisson	T° cœur
Viandes rouges	sang	50°C
	moyen	60°C
	bien cuit	70°C
Viandes de veau, porc et viandes blanches en général.	bien cuit	70°C
Poulet	bien cuit	80-90°C
Bouillis et braisés de viande	bien cuit	80-90°C
Poisson	bien cuit	67-72°C

## 2.16 Conseils pour la cuisson : rôtir, griller et frire

### Les rôtis

Pour une cuisson plus efficace, il est conseillé de disposer les rôtis sur des grilles en acier afin d'obtenir une cuisson plus uniforme entre la partie supérieure et inférieure du rôti, sans devoir tourner le produit durant la cuisson.

---

Pour récupérer les liquides de cuisson, mettre une plaque sur le niveau le plus bas du four.

## **Griller**

Pour réaliser des cuissons grillées dans le four, il est indispensable d'utiliser la grille. Pour obtenir un résultat optimal, il faut que la grille soit en aluminium.

Le four doit être configuré généralement à convection, avec une vanne ouverte et la température réglée entre 230°C et 270°C en fonction du type de produit et du dorage à obtenir et la ventilation entre 4 et 6.

## **Frire**

Il est possible de frire tous les produits panés et les pré-frits surgelés. Dans le cas des produits panés, pulvériser une légère couche d'huile de sorte à ce qu'elle soit absorbée par le pain. Les produits pré-frits surgelés peuvent être frits même sans ajouter d'huile.

Utiliser des plaques d'aluminium anti-adhérentes ou des paniers prévus pour la friture. Configurer le four à Convection avec la vanne ouverte, à la température moyenne de 250°C et la ventilation entre 4 et 6.

### **2.16a Conseils pour la cuisson : uniformité de cuisson**

En fonction du type de produit inséré, l'uniformité de cuisson pourrait changer. Dans ce cas-là, il est conseillé de tenter de baisser la température et d'agir en augmentant ou en diminuant la vitesse de rotation de la ventilation.

L'utilisation de plaques correctes augmente l'uniformité générale de cuisson du four. Toujours choisir la plaque ayant la plus faible profondeur possible pour la produit à cuisiner. Les plaques en aluminium offrent assurément une meilleure uniformité de cuisson par rapport aux plaques d'acier.

### **2.16b Conseils pour la cuisson: cuisson sous vide et pasteurisation**

#### **La cuisson sous vide**

Il est possible de cuisiner un produit directement à l'intérieur d'un sachet sous-vide. Ce type de cuisson permet d'obtenir des viandes particulièrement tendres et savoureuses et en même temps de diminuer la nature périssable du produit.

Après avoir mis sous-vide le produit en utilisant des sachets spécial cuisson, configurer le four avec un cycle MIXTE à 100% d'humidité et la ventilation entre 3 et 4. La température dans la chambre de cuisson doit être de 3°-5°C maximum supérieure à celle à atteindre au cœur. Ex. : pour un filet moyen (60°C au cœur), régler la température du four à 63°C.

## La pasteurisation en pot

Dans les processus de pasteurisation, le produit est considéré pasteurisé quand la température au cœur atteint une valeur comprise entre 83°C et 85°C.

Le temps d'atteinte de la température au cœur peut varier en fonction du type de produit, de la taille du pot et de la quantité de produit à l'intérieur. Il est par conséquent conseillé d'utiliser la sonde à cœur dans un pot témoin (en trouant le couvercle pour permettre à la sonde d'entrer) pour relever la température de tout le lot de production.

A la fin de la cuisson, la température du produit doit chutée rapidement à +3°C pour conclure le cycle de pasteurisation.

## 3. Menu FONCTIONS

Le menu FONCTIONS, accessible à partir de la page « ACCUEIL », permet d'accéder aux principales fonctions d'entretien ordinaire et de configuration de l'utilisation du four.

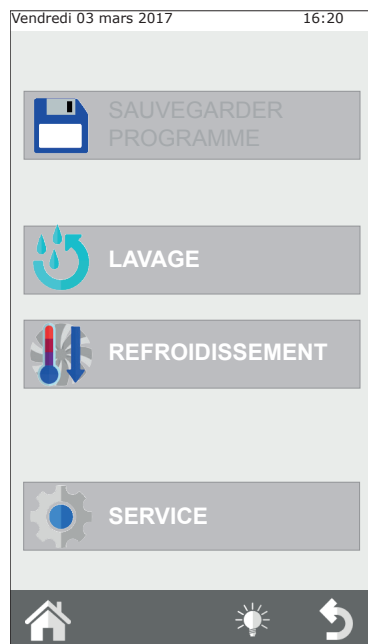
### 3.1 LAVAGE

Dans le menu FONCTIONS, la première rubrique est la fonction "**LAVAGE**".

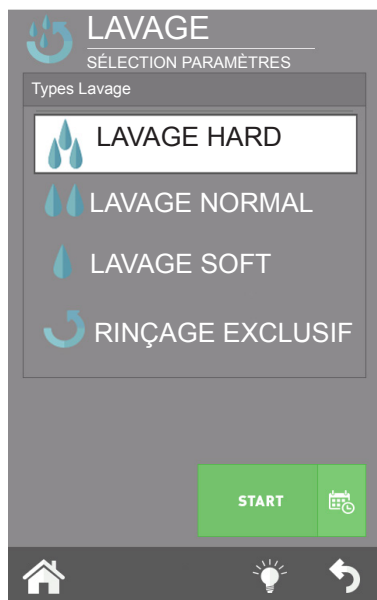
Il est possible de sélectionner 3 types de lavage : **HARD**, **NORMALE** et **SOFT**, ou la modalité **RINÇAGE EXCLUSIF**.

La sélection de l'un de ces types de lavage dépend de la quantité de résidus d'aliments et des incrustations de gras présents dans la chambre de cuisson du four ; **HARD** s'utilise pour un lavage profond et pour une saleté très résistante, **Soft** pour un lavage léger.

La durée du lavage varie selon le type :



Type de lavage	Durée du lavage	Consommation produit de nettoyage
SOFT	48min	200ml
NORMAL	53min	300ml
HARD	58min	500ml



La modalité "rinçage exclusif" a une durée d'environ **8 minutes**.

Après ces sélections et après avoir appuyé sur la touche "OK", le contrôle demande la vérification des niveaux de produit dans le réservoir.



### IMPORTANT:

Afin d'obtenir un nettoyage et un entretien qualitatifs corrects de la chambre du four, il est obligatoire d'utiliser le détergent recommandé par le constructeur.

**L'UTILISATION D'UN DÉTERGENT DIFFÉRENT PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE LA GARANTIE !**

### Interruption du lavage

Il est possible d'interrompre le cycle de lavage en maintenant appuyée la poignée et, à la demande du mot de passe, en renseignant le **mot de passe 222**.

Si le produit de nettoyage a déjà été chargé, la phase de rinçage démarre suivie de la phase de séchage ; si, par contre, le produit de nettoyage n'a pas encore été chargé, le cycle s'interrompt immédiatement.

## 3.2 REFROIDISSEMENT

Cette fonction permet d'abattre rapidement la température à l'intérieur de la chambre du four, pour passer d'une cuisson à haute température à une cuisson plus délicate qui nécessite de températures plus basses (par exemple, pour passer de la cuisson de rôtis à la cuisson de légumes à vapeur).

En lançant cette fonction en appuyant sur la touche START, la ventilation se met en marche. Ouvrir la porte du four pour favoriser la sortie de l'air chaud et l'entrée d'air plus froid. Ceci permettra d'atteindre la température souhaitée en peu de temps et de procéder aux cuissons plus délicates.

Pour des raisons de sécurité, le refroidissement peut être activé uniquement avec la porte fermée. La porte peut être ouverte uniquement après le démarrage de ce programme.

Le four propose, par défaut, le refroidissement jusqu'à 50°C de la chambre, mais il est possible de programmer la valeur désirée à partir d'une température minimum de 30°C. Quand le four atteint cette température, il interrompt le refroidissement et émet un signal sonore. Une fois le refroidissement lancé, il est possible d'augmenter manuellement le processus en versant de l'eau dans la chambre de cuisson. Cette fonction s'actionne manuellement en appuyant sur le poussoir "humidificateur manuel" **fig.14** pendant tout le temps désiré.

**ATTENTION : des jets d'air chaud et de la vapeur peuvent sortir de la chambre de cuisson ! RISQUE DE BRÛLURES !**

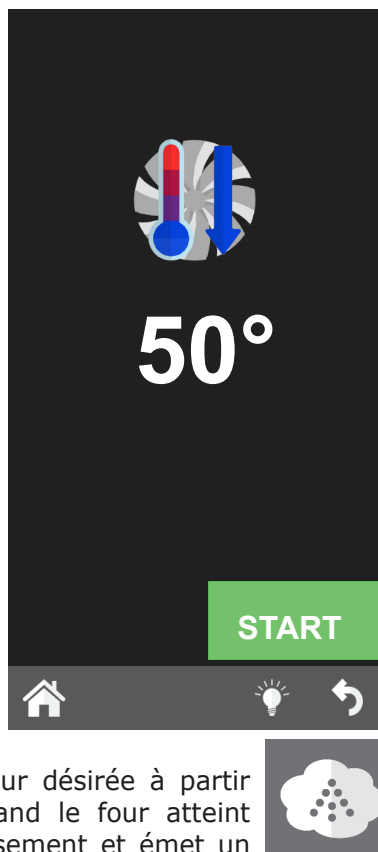


Fig. 14

## 3.3 SERVICE

Ce menu contient 4 fonctions : CONFIGURATION ; AFFICHAGE LOG ; SERVICES AVANCÉS qui permettent de régler et d'afficher une série de fonctions et de lancer des procédures pour la maintenance du four.



### 3.3.1 CONFIGURATION

Ce menu permet d'effectuer une série de configuration des paramètres :

#### 3.3.1a Date et Heure

La fonction Date et Heure permet de programmer ces paramètres, en les mettant à jour selon la date et l'heure courants, pour l'emploi du four.



#### 3.3.1b Info Système

Cette fonction permet de visualiser la version du logiciel installée sur le four ainsi que le numéro de série du four.

#### 3.3.1c Langue

Il est possible, à travers cette fonction, de choisir la langue d'affichage des commandes et des messages sur l'afficheur.

#### 3.3.1d Éclairage

La fonction Éclairage permet de régler la luminosité de l'écran. Sélectionner cette fonction, régler la luminosité à travers la poignée du tableau de commande et appuyer sur « Sauvegarder ».

#### 3.3.1e Volume buzzer

On peut régler, à travers cette fonction, le volume de la sonnerie.



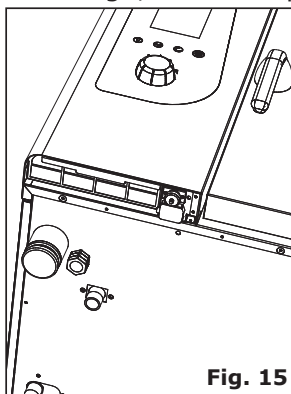


### 3.3.2 VISUALISER LOG

La fonction propose la liste chronologique des LOGS ALARMES et des LOGS LAVAGES.

La première liste, LOG ALARMES, visualise toutes les erreurs qui ont été relevées et visualisées sur l'afficheur du four pendant son fonctionnement.

La deuxième liste, LOGS LAVAGES, affiche tous les lavages, et le type de lavage, effectués par le four, en indiquant la date et l'heure de début.



### 3.3.3 SERVICES AVANCES

Cette fonction est protégée par un mot de passe et permet d'accéder aux fonctions de configuration, programmation et test d'essai, réservées aux techniciens qualifiés.

### 3.3.4 IMPORTER / EXPORTER

En introduisant une clé USB, sur le côté du tableau de commande (**Fig.15**), et en accédant à la page vidéo "service" depuis la touche "home" on actionne les fonctions d'importation et d'exportation de certaines fonctions décrites ci-avant.

En insérant une clé USB VIDE, il est possible d'**EXPORTER** :

le LIVRES DE RECETTES ; les LOG HACCP (fonction qui, si active, enregistre la cuisson et toutes ses données: temps, température, chambre, température sonde au cœur, start et tous les changements de phase, etc.) et le LOG LAVAGE.

En insérant une clé USB chargée avec par exemple : nouvelles recettes, nouveaux paramètres ou nouvelles langues, il est possible d'**IMPORTER** ces données à l'intérieur du logiciel du four.



## 4. MAINTENANCE et NETTOYAGE

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.

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, pour nettoyer l'appareil, il ne faut pas utiliser de pailles de fer, de brosses ou de racles en acier ; il est possible éventuellement d'utiliser de la laine d'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 ensuite être abondamment rincées, en veillant à ce qu'il ne reste pas de résidus de nettoyant. Pour nettoyer les parties extérieures du four utiliser un chiffon humide et un nettoyant doux.

Pendant le contrôle annuel de la part d'un technicien spécialisé ôter le déflecteur et le laver avec de l'eau savonneuse.

### 4.1 EVACUATION DE L'HUMIDITE

L'évacuation de l'humidité expulse les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

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

### 4.2 NETTOYAGE DU VERRE

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur. Pour cela, il faut tourner vers la droite le crochet qui bloque la vitre interne (**Fig.17**) et, après avoir ouvert la vitre, la nettoyer à l'aide d'un produit approprié. Il ne faut jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre doit être ensuite refermée correctement et bloquée en position en tournant le crochet vers la gauche.

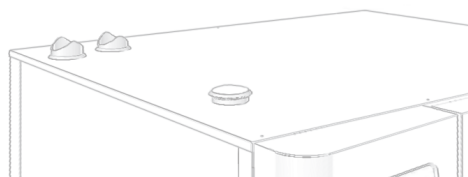


Fig. 16

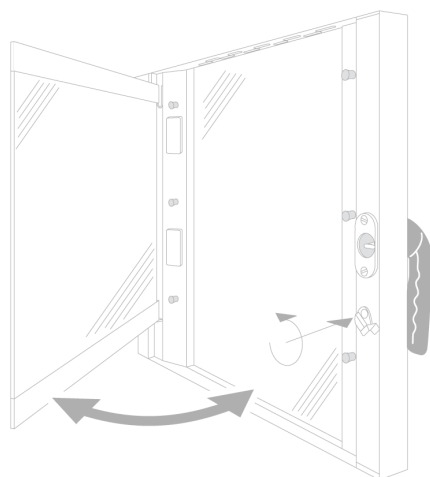


Fig. 17

## 4.3 NETTOYAGE DU FILTRE D'AÉRATION

Le nettoyage du filtre d'aération du tableau de commande du four (**Fig. 18**) doit être effectué au moins une fois par mois en lavant le filtre à la main avec de l'eau et du savon.

Pour extraire le filtre, tirer latéralement vers l'extérieur avec les doigts en le saisissant comme illustré en (**Fig. 18**).

Il est nécessaire de remplacer le filtre au moins tous les ans ou plus fréquemment si le four est utilisé dans des lieux contenant une haute concentration de farines ou de substances similaires.

Dans tous les cas, le filtre doit être remplacé en cas d'usure ou de détérioration ; il doit être commandé comme pièce de rechange au fournisseur.

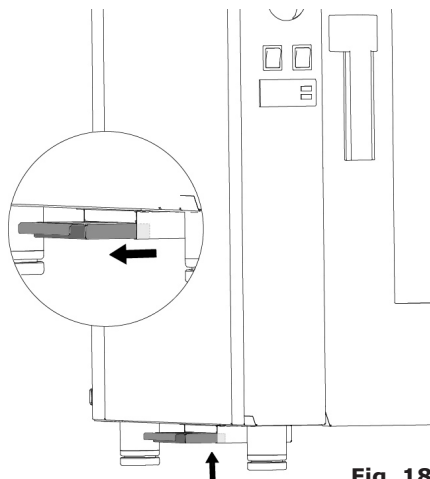


Fig. 18

## 5. CONTROLES POUVANT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE

**Couper le courant d'alimentation électrique avant d'effectuer toute intervention ou opération de réglage.**

### 5.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE

Dévisser les vis qui fixent le tableau de commande et l'ouvrir en le faisant tourner sur ses coulisses vers la gauche.

Localiser le thermostat, positionné en bas à gauche du logement technique et frapper le poussoir rouge jusqu'au déclic mécanique qui confirme la fermeture effective des contacts (**Fig. 19**).

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.

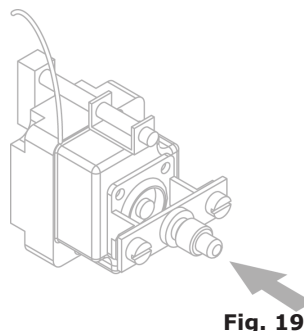


Fig. 19

---

## 5.2 PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

Si la protection thermique du moteur intervient, il faut vérifier le nettoyage des fissures, le bon fonctionnement des dispositifs de refroidissement et la rotation correcte et sans frottements du moteur.

Nous recommandons de couper l'alimentation électrique.

## 5.3 FUSIBLES DE PROTECTION

Les fusibles de protection servent pour protéger des surtensions les cartes électroniques du four. Ils se trouvent dans la partie basse du compartiment technique, près du bouton de réarmement du thermostat de sécurité.

## 5.4 CONTROLE DE LA FLAMME

### **Attention :**

Le contrôle de la flamme fonctionne correctement uniquement si le branchement électrique du four a été effectué en respectant la position de la phase et du neutre. Il doit y avoir une différence de potentiel de 230 V entre la phase et .

## 5.5 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 identifié de façon univoque les pièces détachées nécessaires, le service d'assistance enverra une commande écrite au constructeur qui devra indiquer clairement le modèle de l'appareil, le numéro de série, la tension et la fréquence de l'alimentation électrique, outre que naturellement le code et la description des pièces en question.**

**Dans le but de protéger la santé de l'utilisateur et du consommateur, il est nécessaire d'utiliser toujours et exclusivement des pièces de rechange d'origine.**

## 6. DESCRIPTION DES ALARMES

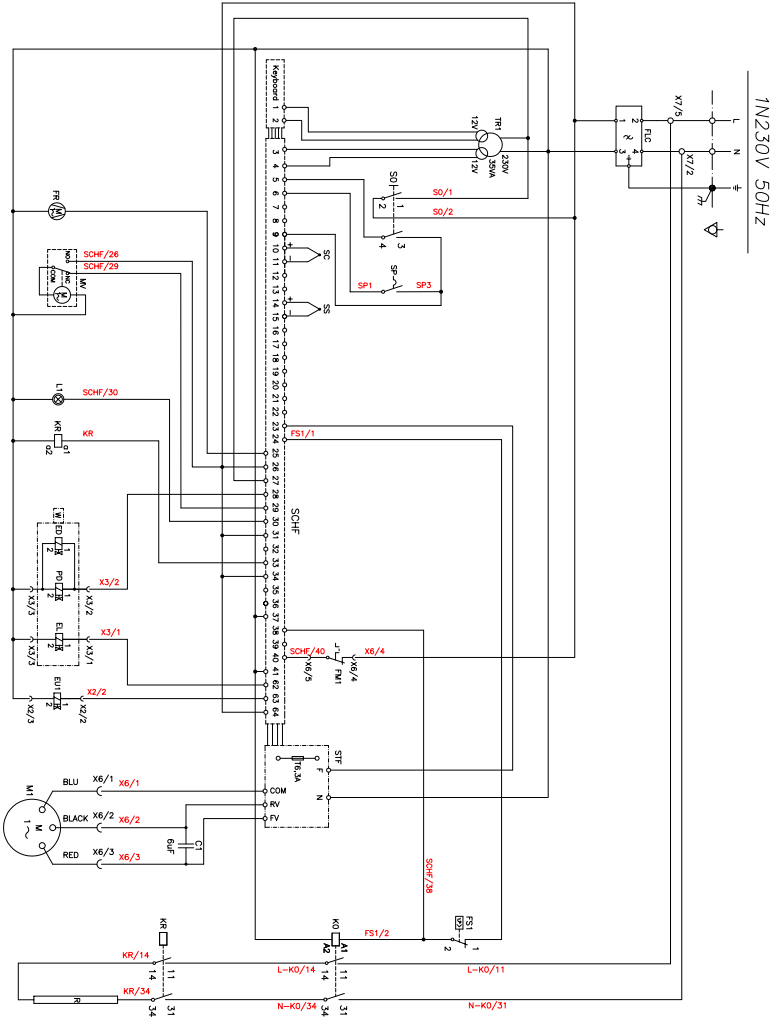
En cas d'alarme sur l'afficheur de la température et sur l'afficheur du temps apparaît le nom d'identification de l'alarme en cours.

Les alarmes suivantes sont gérées

Nom	Description	Actions	SOLUTION
E01-Sonde chambre	Erreur sonde chambre	Blocage de la cuisson, rétablissement automatique.	Remplacer la sonde chambre.
E17-Sonde aiguille	Erreur sonde aiguille	Rétablissement manuel	Remplacer la sonde aiguille.
E12-GAZ	Blocage brûleur gaz	Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.	Appuyer sur réarmement manuel. (bouton codeur) ; contacter l'assistance si répétitif
E05-Sécurité moteur	Alarme moteur	Blocage de la cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
E11-Sécurité moteur 2	Alarme moteur	Blocage de la cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
E06-Sécurité chambre	Relais thermique sécurité chambre	Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.	Contacteur l'assistance si répétitif.
E14-Hi temp	Température du compartiment technique trop élevée	Blocage de la cuisson, rétablissement automatique.	Vérifier que le filtre d'aération et que l'aération périmétrique du four (fentes) soient propres et que les ventilateurs de refroidissement des composants fonctionnent correctement.
E21-Manque d'eau	Absence d'eau pour la production de vapeur	Blocage de la cuisson, rétablissement automatique.	Vérifier le raccordement à la canalisation de l'eau et l'ouverture du robinet d'arrêt.
E16-Communication	Erreur de communication de la carte principale	Blocage de la cuisson.	Couper et redonner la tension. Contacter l'assistance si répétitif.
E22-Power fail	Coupure de l'alimentation électrique	Blocage de la cuisson.	Appuyer sur M pendant 1 seconde.

# 7. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

## 7.1 ETE523(W): ZSE2252

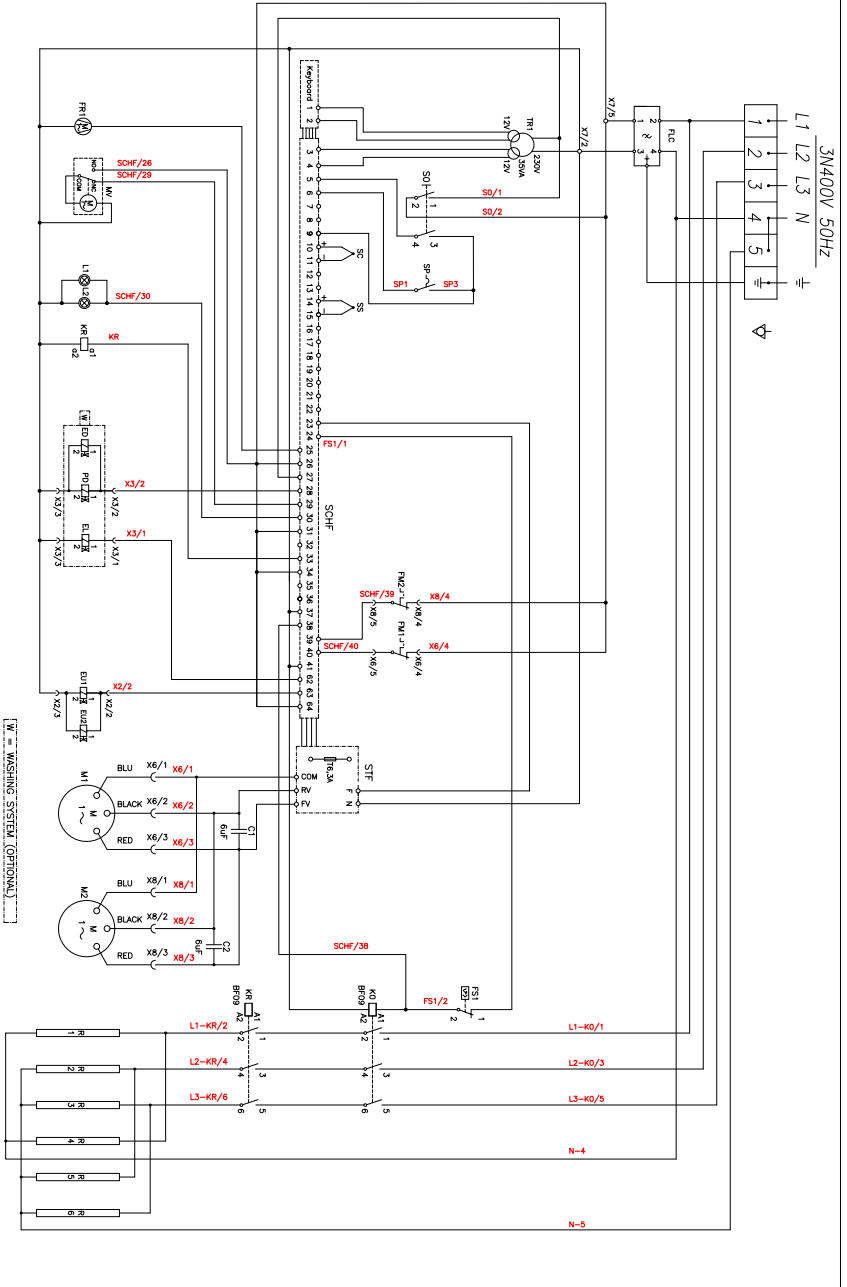


[W = WASHING SYSTEM (OPTIONAL)]

APPARECCHIO		SCHEMA	
ETE523(W)		ZSE2252	
REI	DESCRIZIONE	DATA	FRM
TENSIONE	V	1N230V AC 50HZ	CAMERA
POTENZA	IP	3,3 KW	SC
APPARECCHIO		FRM	DATA
ETE523(W)		ZSE2252	ZL116



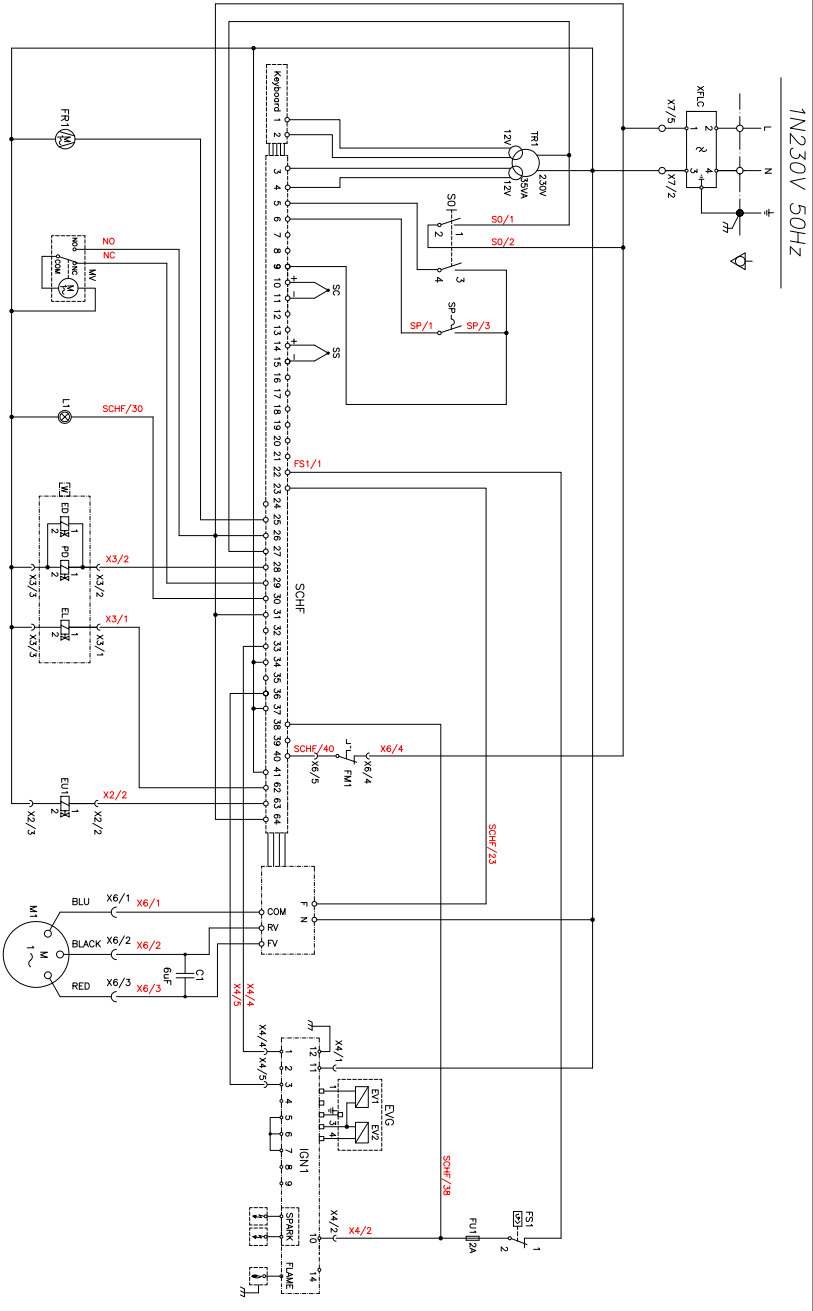
# 7.3 ETE7(W) - ETE7X(W) - ETE10(W) : ZSE2254



B		INDICAZIONE SERRATURA CDM		13A417	ROTORI	APPARECCHIO		SCHIUMA	
A		MODELLO SERRATURA ESTERNA		20A317	ROTORI	ETE7(W) ETE10(W)		ZSE2254	
REV.		REVISIONE		DATA	FRATELLE	FRATELLE		FRATELLE	
V		TENSIONE		3N400V AC 50Hz	FRATELLE	FRATELLE		FRATELLE	
P		POTENZA		ETE7(W) = 3,6 kW ETE7X(W) = 10kW ETE10(W) = 4,6 kW	FRATELLE	FRATELLE		FRATELLE	
					FRATELLE	FRATELLE		FRATELLE	



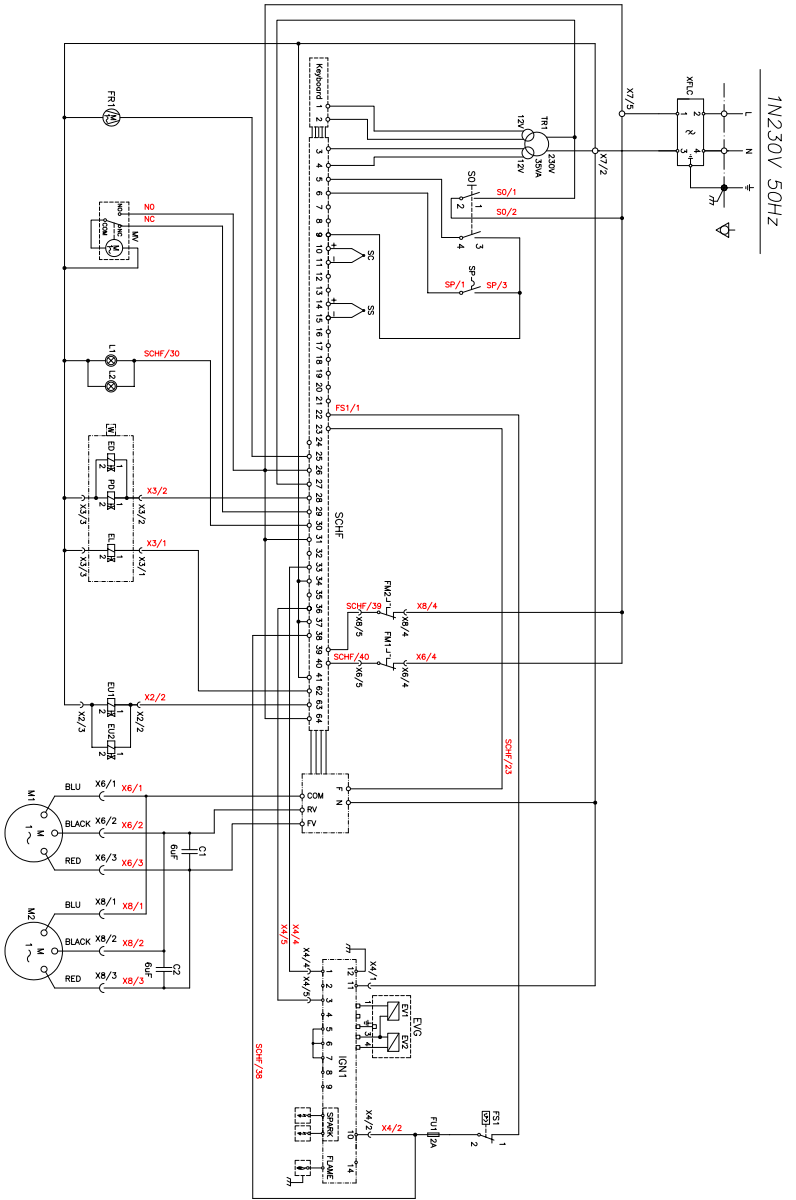
# 7.4 ETG5(W): ZSE2255



W = WASHING SYSTEM (OPTIONAL)

DESCRIZIONE	DATA	TRABE	APPLICAZIONE	SERIE
TENSIONE	1N 230V AC 50Hz		ETG5(W)	
POTENZA	0,3 kW		ZSE2255	
			DESCRIZIONE	DATA
			SERIE	TRABE
			APPLICAZIONE	DESCRIZIONE
			ETG5(W)	ZSE2255
			DESCRIZIONE	DATA
			TRABE	

# 7.5 ETG7(W) - ETG10(W) : ZSE2256



[\*] = WASHING SYSTEM (OPTIONAL)

DESCRIZIONE		FRANCIA		ITALIA	
RELI	DESCRIZIONE	FRANCIA	ITALIA	RELI	DESCRIZIONE
	TENSIONE	V	1N 230V AC 50Hz		
	POTENZA	3P	5A max		
APPLICAZIONE		ETG7(W) - ETG10(W)		SCHIMA	
		ZSE2256		DATA	
				ZL12/8	
				ZL12/8	

---

## 8. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

---

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra obligatoirement être détruit conformément aux lois en vigueur.

Le symbole de la **Fig. 20** précise que, à la fin de sa durée de vie utile, l'appareil doit être éliminé selon les indications de la directive du parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



**Fig. 20**

### **Informations sur la mise au rebut dans les pays de l'union européenne**

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur pour s'informer sur la méthode correcte de mise au rebut.



LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT AUX DOMMAGES DUS À UNE INSTALLATION ERRONÉE, UNE MODIFICATION DE L'APPAREIL, UNE UTILISATION IMPROPRE, UN MAUVAIS ENTRETIEN, LE NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET L'INEXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT LES MODIFICATIONS SUR LE PRODUIT QU'IL RETIENDRA NÉCESSAIRE OU UTILES.

