

FOUR À CHARIOT FIXE



577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies
Tel : (33) 03 27 28 18 18
Fax : (33) 03 27 49 80 41
http://www.eurofours.com
email:infos@eurofours.com

**OPTION : MINICOM
(Commande de secours)**



LCD

Régulateur intégré dans la
porte



Commande de secours :
Sur la face avant du coffret électrique

NOTICE D'UTILISATION réf : UCF-000W002-FR

GENERALITES - - - - -	p.1
LCD - UTILISATION DU PUPITRE DE COMMANDE - - - - -	p.3
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE - «ECO»- - - - -	p.19
ABSORBEUR D'ODEURS (Four : Avec buée) - - - - -	p.20
OPTION : MINICOM (Commande de secours) - - - - -	p.22
OUVERTURE DE PORTE - - - - -	p.24
FERMETURE DE LA PORTE - - - - -	p.24
CONSEILS DE CUISSON - - - - -	p.25
ENTRETIENS - - - - -	p.27
REMPLACEMENT DES AMPOULES - - - - -	p.28
DIAGNOSTIC D'ANOMALIES- - - - -	p.29
RÉCAPITULATIF DES RISQUES LIÉS À UNE MAUVAISE UTILISATION- - - - -	p.30

La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis - Copie interdite

GENERALITES

Vous venez d'acquérir un matériel et nous vous remercions de votre confiance.

Nous vous demandons de suivre les conseils de cette documentation pour en obtenir toute satisfaction.

La présente notice fait partie intégrante du produit et nous vous conseillons de la garder près du matériel pour une consultation aisée et immédiate.

Le constructeur ne garantit pas la prédisposition technico-légale du local de mise en place et des services d'appui au matériel, quoiqu'il donne toutes les consignes pour la mise en place correcte au chapitre spécial du présent manuel.

Quand à cet aspect, nous conseillons à l'utilisateur de consulter un technicien professionnel expérimenté en la matière pour le respect des lois ou des règlements locaux éventuels.

Notre société ne pourra en aucun cas être tenue responsable des pertes de marchandises ou d'exploitation dues à un dysfonctionnement quelconque en particulier en cas d'utilisations incorrectes et imprudentes, telles que par exemple :

- ✓ Usage impropre non-conforme aux présentes consignes par un personnel non averti.
- ✓ Modifications ou interventions non agréées.
- ✓ Utilisation de pièces détachées non originales ou non spécifiques au modèle.
- ✓ Inobservation même partielle des interventions.

Ces pertes peuvent être couvertes par une assurance souscrite par l'utilisateur auprès de son assureur.

Notre matériel a été conçu et fabriqué avec soin. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction avec celui-ci et sommes à votre disposition.

Le matériel a été conçu pour l'industrie alimentaire. Il ne doit être affecté qu'à la cuisson des produits de la boulangerie, de la viennoiserie et doit fonctionner conformément aux consignes du constructeur. Tout usage différent serait impropre et donc imprudent.

OUVERTURE DE PORTE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR



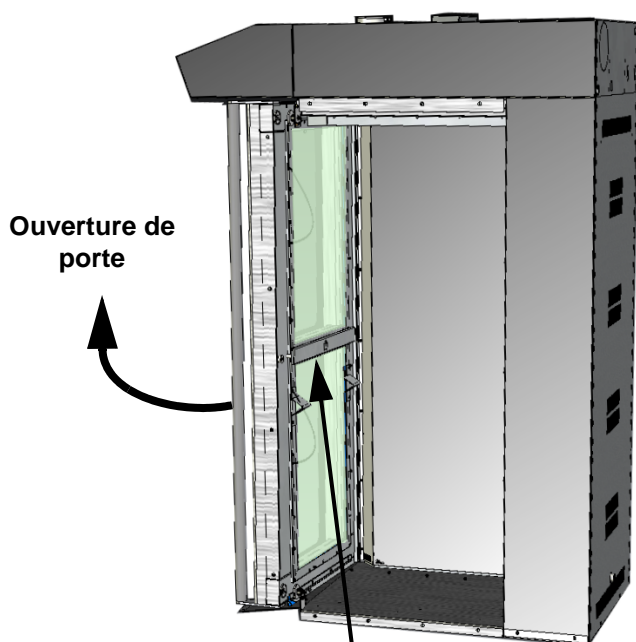
AVANT CHAQUE INTERVENTION SUR UNE PARTIE ELECTRIQUE, COUPER L'ALIMENTATION DU MATERIEL AU SECTIONNEUR EXTERIEUR. ATTENTION AUX RISQUES DE TENSIONS RESIDUELLES.



IL EST INTERDIT DE PENETRER DANS UN FOUR SOUS TENSION

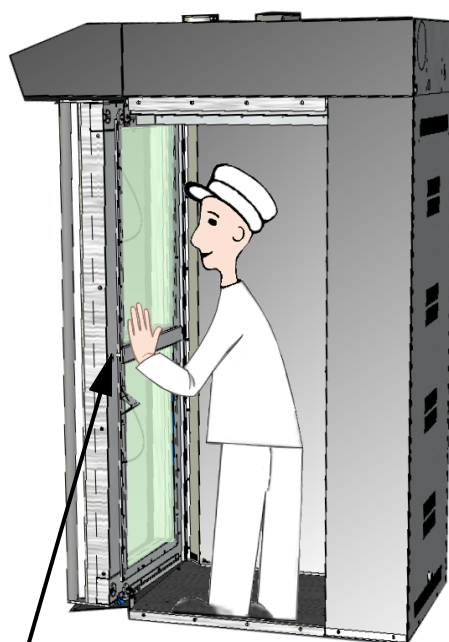


En cas d'enfermement inopiné à l'intérieur du four, la porte est équipée d'un système de sécurité permettant d'ouvrir la porte de l'intérieur du four. Pour ouvrir la porte de l'intérieur du four procéder comme suit :



Ouverture de porte

Système de sécurité permettant d'ouvrir la porte de l'intérieur du four



Pousser sur la barre, côté ouverture de porte



Pour assurer un parfait fonctionnement du mécanisme d'ouverture de porte il faut éviter son encrassement par de la farine, de la poussière, des miettes de pain,...

C'est pourquoi, il est impératif de le nettoyer et de vérifier son bon fonctionnement chaque semaine..



Nous ne pourrions être tenus pour responsable d'un mauvais fonctionnement du mécanisme d'ouverture de porte, si les préconisations ci-dessus mentionnées n'ont pas été respectées.

LCD - UTILISATION DU PUPITRE DE COMMANDE

Prenez le temps de lire cette notice pour vous familiariser avec l'utilisation des commandes.

Présentation du pupitre de commande.



Prise USB

La prise USB permet d'injecter et de récupérer les recettes et la configuration via une clé USB. La clé USB permet aussi de récupérer les données de l'enregistreur pour analyse



Afficheur

Sur l'afficheur, on peut visualiser tous les paramètres nécessaires au suivi de l'étape en cours.

Selon le réglage, on visualisera soit les paramètres de consigne, soit les valeurs réelles.

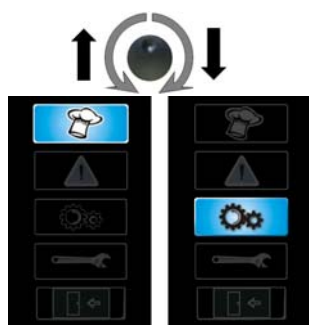


Sélecteur rotatif

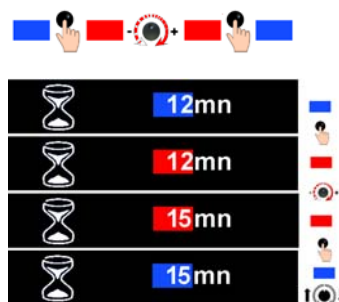
Le sélecteur rotatif permet de se déplacer dans les différents menus et de programmer ou modifier les recettes (Selon le niveau d'accès).



Déplacement horizontal



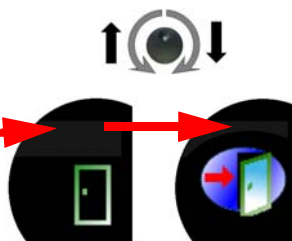
Déplacement vertical



Augmentation ou diminution de la consigne



L'appui sur le centre du bouton valide le réglage ou la sélection



SORTIE

Ces pictogrammes seront utilisés dans les pages suivantes pour indiquer la manipulation à effectuer.



1/

2/

3/

4/

4 Touches

Ces 4 touches commandent les fonctions suivantes :

- 1 / Injection de buée
- 2 / Ouverture/Fermeture du Oura
- 3 / Marche / Arrêt Hotte
- 4 / Accès aux recettes



5/

6/

2 Touches

- 5 / Marche / Arrêt Régulateur
- 6 / Démarrage ou arrêt de la cuisson



**L'écran permet de visualiser en temps réel l'évolution des principales informations de la recette en cours.
L'écran ci-dessous représenté est un écran factice créé dans le seul but de montrer un maximum de fonctions.
La combinaison de certaines informations et/ou pictogrammes est en réalité impossible.**

Date
30/01/2011

Heure actuelle
11:39

Alarme «Buzzer:+Pictogramme» :
Au moins 1 défaut en cours

Numéro et nom de la recette en cours
02 :

Selon le réglage, on visualisera soit la température de consigne, soit la température réelle
220 °C

Durée restante de cuisson
02

Phase en cours
Cuisson en cours

Heure actuelle
11:39

Pictogramme relatif à l'état du four

- Préchauffage en cours + Prêt à cuire
- Cuisson en cours
- Cuisson terminée
- Mode économie d'énergie activé
- Cycle d'absorption d'odeurs en cours (non applicable sur fours rotatifs)

Etat d'avancement du cycle de cuisson
Cuisson en cours

Etat des sorties

- Injection de buée en cours
- Hotte en fonctionnement
- Oura ouvert
- Ventilation en cours
- Chauffe (four Electrique)
- Chauffe (four GAZ)




Fonctions accessibles via le sélecteur rotatif

- Accès aux menus
- Démarrage différé
- Économie d'énergie
- Absorption d'odeurs (non applicable sur fours rotatifs)
- Mise en place du chariot (Four à chariot rotatif)





La modification des réglages dépend du niveau d'autorisation :

Autorisation « 0 » : Aucun réglage n'est modifiable. Seules sont actives, les touches de :

- ✓ Mise en marche du régulateur 
- ✓ Mise en marche ou arrêt de la cuisson 
- ✓ Mise en marche ou arrêt de la hotte 


Sélection des recettes de 00 à 25 

Autorisation « 1 » = Sélection et modification de la recette « 00 » + Marche / Arrêt Buée « 00 »  + Marche / Arrêt Oura « 00 » .
+ Autorisation « 0 »

Autorisation « 2 » = La **MODIFICATION** d'une recette en cours de cuisson est **POSSIBLE** mais **L'ENREGISTREMENT** de la recette modifiée est **IMPOSSIBLE** (Exception : Toute modification de la recette «00» faite en cours de cuisson s'enregistre automatiquement).

Marche / Arrêt Buée  + Marche / Arrêt Oura  pour toutes les recettes.

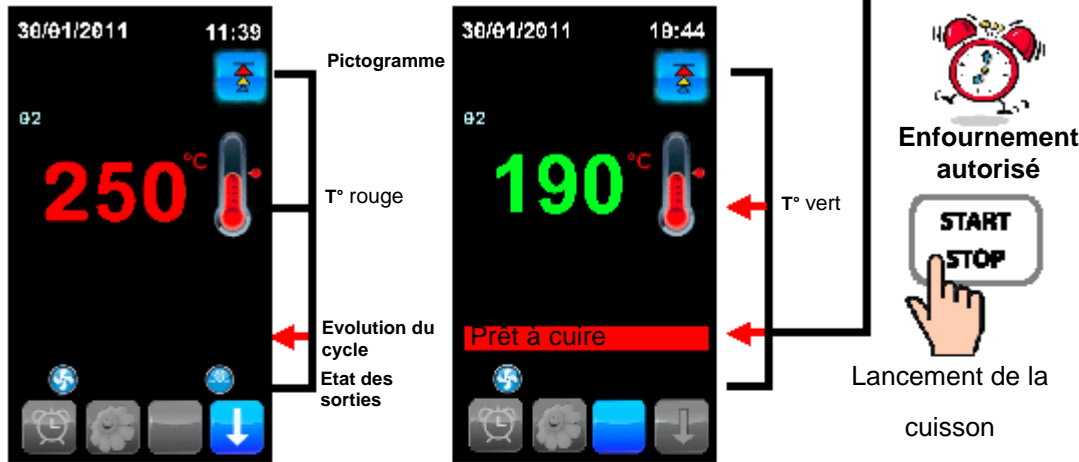
- + Autorisation « 0 »
- + Autorisation « 1 »

Autorisation « 3 » = Accès à la programmation des recettes 

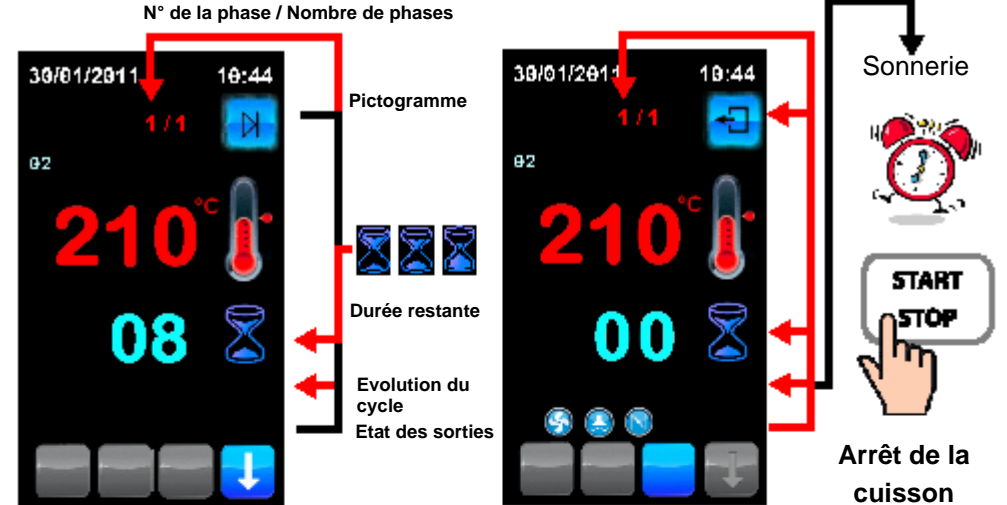
- + Autorisation « 0 »
- + Autorisation « 1 »
- + Autorisation « 2 »

PRÉSENTATION DES DIFFÉRENTS ÉCRANS + PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

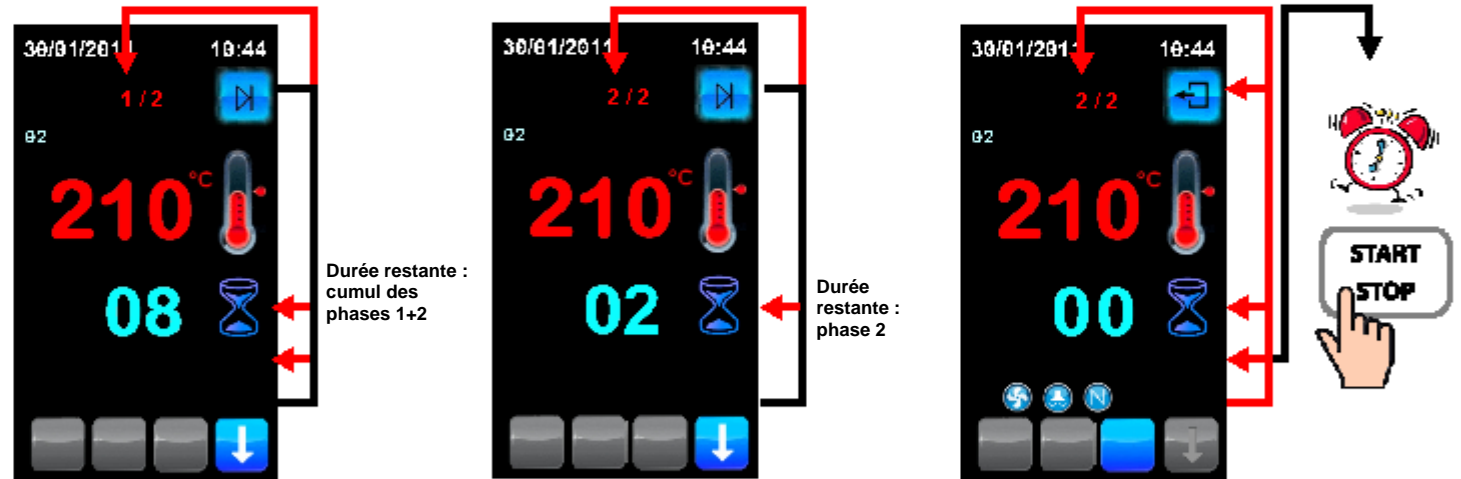
Préchauffage



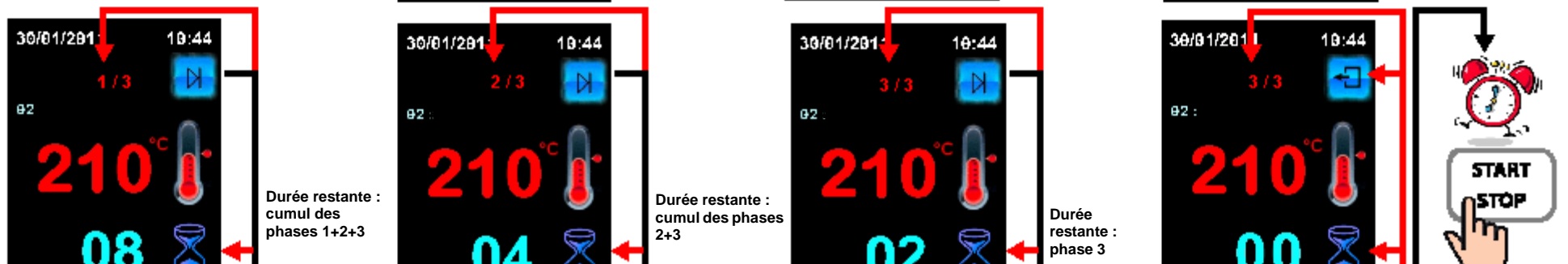
Cuisson : 1 phase



Cuisson : 2 phases



Cuisson : 3 phases



UTILISATION



Lorsque le matériel est sous tension, l'afficheur est en mode veille

Mise en marche du régulateur par appui sur la touche



L'afficheur s'éclaire

pendant 5 secondes


Version de régulateur
Type de four
Numéro de série du four

Puis l'afficheur bascule sur l'écran de préchauffage du dernier programme utilisé.



La montée en température commence aussitôt selon le dernier programme utilisé lors de l'arrêt (porte fermée).

2 cas de figure sont alors possibles :

- ✓ La dernière recette utilisée est la bonne on laisse le programme se dérouler. A la fin du préchauffage, enfourner et démarrer la cuisson en appuyant sur .
- ✓ La dernière recette utilisée n'est pas la bonne procéder comme suit



Numéro et nom de la recette en cours



Sélectionner la recette souhaitée



La recette sélectionnée démarre son préchauffage.

UTILISATION DES RECETTES : DU N° 00 AU N° 24

Après le préchauffage, un cycle de cuisson peut être composé d'une seule phase, ou fragmenté en 2 ou 3 phases.

UTILISATION DE LA RECETTE N° 25

3 enfournements successifs possibles : Les cuissons peuvent se chevaucher, c'est à dire que l'on peut faire jusqu'à trois enfournements successifs en chargeant partiellement le four à chaque fois.

Modification rapide

En cours ou en fin de cuisson, la température et la durée peuvent être modifiées sans être obligé d'entrer dans la recette :

Niveau d'accès :

- 1 pour la recette «00»
- 2 ou 3 pour toutes les recettes

Exemple :
La cuisson programmée est terminée (décompte à 00), mais les produits nécessitent un peu plus de cuisson.

ou

Température de consigne

Durée restante

Pour **modifier** les consignes

Ajout de temps en fin de cuisson




Accès et présentation

Date du jour Heure actuelle



Démarrage différé :

- × 1 Jour
- × 1 Heure  incrémentation 10 minutes
- × 1 N° de recette

Planification hebdomadaire :

- × 7 Jours (7x1 Jour)
- × 2 plages horaires programmables / Jour
- × 1 N° de recette pour chaque plage horaire.

LUNDI

- × Heure de démarrage
- × Heure d'arrêt
- × N° de recette
- ×
- × Heure de démarrage
- × Heure d'arrêt
- × N° de recette

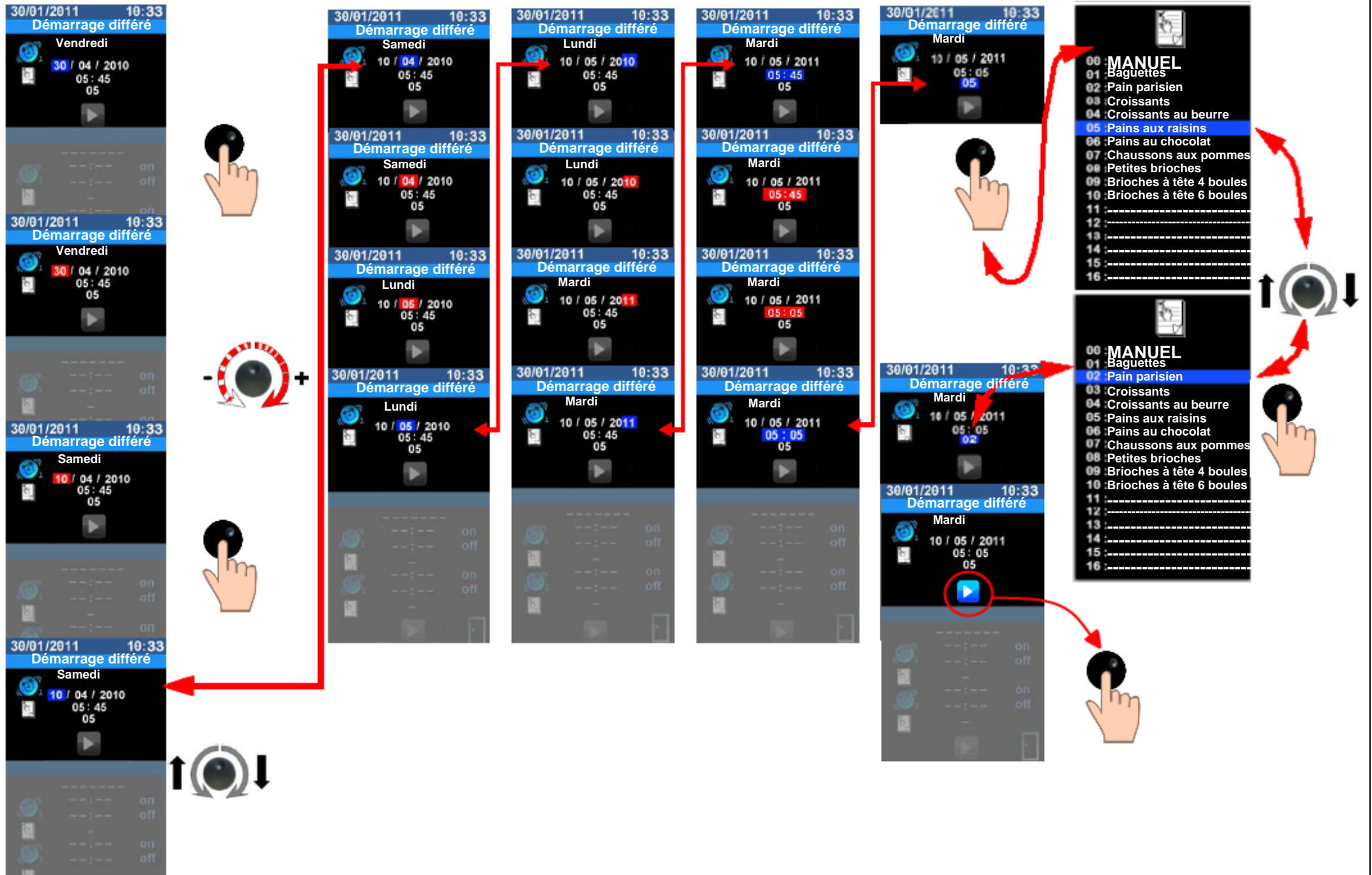
MARDI

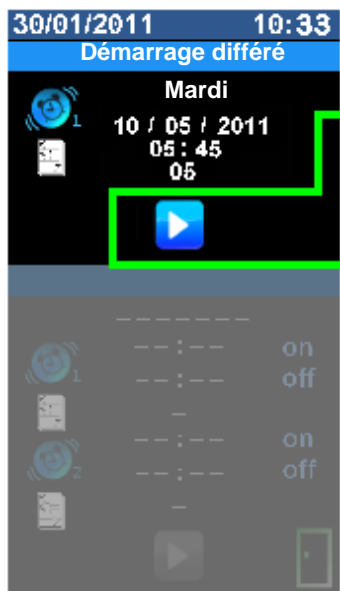
- × Heure de démarrage
- × Heure d'arrêt
- × N° de recette
- ×
- × Heure de démarrage
- × Heure d'arrêt
- × N° de recette

DIMANCHE

- × Heure de démarrage
- × Heure d'arrêt
- × N° de recette
- ×
- × Heure de démarrage
- × Heure d'arrêt
- × N° de recette

Programmation d'un démarrage différé





Activation



Prochain démarrage différé



En cas de coupure de courant, comme les paramètres du démarrage différé restent en mémoire, l'écran ci-dessus réapparaît 5 secondes après le rétablissement du courant.

Le four démarrera en fonction du démarrage différé programmé à condition que personne n'appuie sur la touche



ou n'active une planification hebdomadaire.

ON/OFF → Annulation → Réactivation

1 2 3

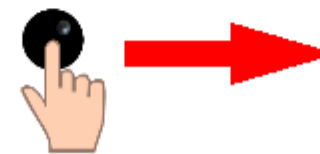
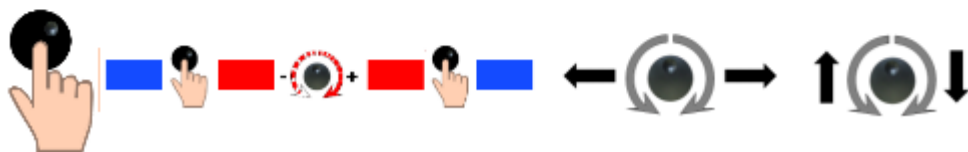
Programmation d'une planification hebdomadaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Heure de démarrage	---	05:00	---	05:00	05:00	08:00	08:00
Heure d'arrêt	---	12:00	---	12:00	12:00	12:00	12:00
N° de recette	---	02	---	02	02	02	02
Heure de démarrage	13:30	13:10	13:30	13:10	13:10	13:30	---
Heure d'arrêt	19:00	19:45	19:00	19:45	21:00	19:00	---
N° de recette	07	21	07	21	21	07	---

Pas de démarrage du four

Le principe de réglage et les manipulations sont les mêmes que pour le démarrage différé



Activation



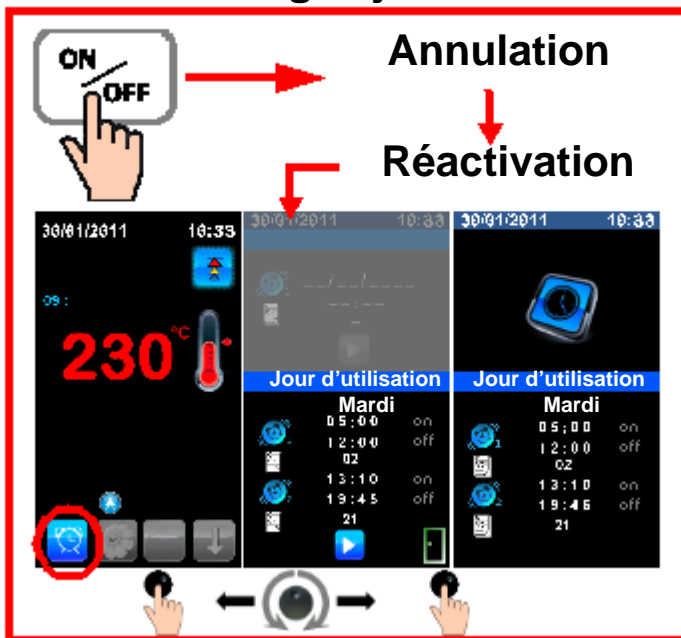
Si ce pictogramme apparaît : La planification hebdomadaire est activée.
 Le four s'arrêtera donc à 12:00 (c'est à dire dans 6 heures 45 minutes).
 Il redémarrera à 13:10 par le préchauffage de la recette 21.
 Il s'arrêtera à 19:45 jusqu'au lendemain à 13:30.


Si ce pictogramme n'apparaît pas c'est que la planification hebdomadaire est désactivée



Le préchauffage de la recette 02 a démarré automatiquement à 05:00.

Démarrages journaliers



Le four démarrera et s'arrêtera tous les jours selon le planning établi, à condition que personne n'appuie sur la touche  ou n'active un démarrage différé.

Priorités

Durée restante avant le prochain arrêt du régulateur : 06:45
Durée restante de la recette en cours : 2 minutes



Arrêt dans :
6 heures
45 minutes

Durée restante avant le prochain arrêt du régulateur : 00:00
Durée restante de la recette en cours : 2 minutes



Arrêt dans :
2 minutes

Durée restante avant le prochain arrêt du régulateur : 00:00

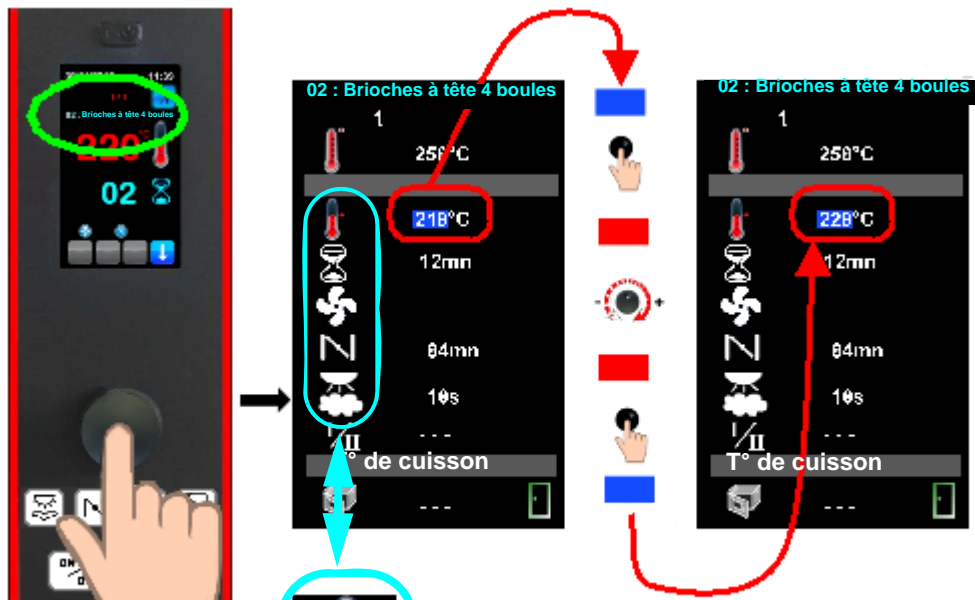
Cuisson terminée



maintenant

Le cycle en cours est TOUJOURS prioritaire sur les instructions de démarrage ou d'arrêt programmé

MODIFICATION D'UNE RECETTE EN COURS DE CUISSON - NIVEAU D'ACCÈS : 2 ou 3



Température de cuisson : 0°C -----250°C

Durée de la phase : 01 mn -----99 mn

Ventilation
Sans variateur de vitesse : OUI / NON
Avec variateur de vitesse : Vitesse de la ventilation : 00-----10 (max)

Délai d'ouverture de Oura avant la fin de la cuisson :
- 00----- Durée de la phase : Programme «00» à «24»
- OUI / NON : Programme «25»

Durée d'injection de buée : 00-----60 secondes

A l'aide des mêmes manipulations, on peut régler les paramètres suivants comme suit :

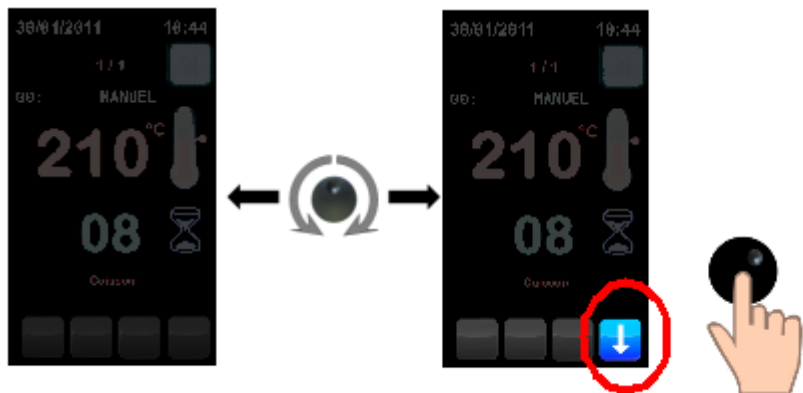


**Le nom du programme a changé.
La recette est temporairement modifiée.
Tant que la recette initiale n'est pas réinitialisée, on peut utiliser le programme modifié.**

Réinitialisation de la recette initiale



ACCÈS AUX DIFFÉRENTS MENUS



* Luminosité	90%
* Affichage consigne	oui
* Délai dém.Hotte av.fin.cuisson	00mn
* Délai avant économ.énergie	09:50
* T° consigne économ.énergie	0°C
* Delai Oura av. fin abs.odeurs	01mn

Menu OPTIONS

de 50 à 100

oui = Température de consigne ; Non = Température à l'intérieur du four

Délai démarrage de la hotte à grande vitesse avant la fin du cycle en cours : de 00 à 99mn

Voir : ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Voir : ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Voir :



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE - «ECO»



Avant de programmer la fonction «Eco», vérifiez quelle température (consigne de cuisson ou réelle) apparaît par défaut dans l'afficheur .


- ✓ Si en utilisation normale, l'afficheur indique la température de consigne, en mode «Eco» il affichera la température programmée (0 à 150°C).
- ✓ Si en utilisation normale, l'afficheur indique la température réelle, en mode «Eco» il affichera aussi la température réelle.

Cette fonction permet de réduire la consommation d'énergie pendant les périodes de non-utilisation du four.

2 configurations d'économie d'énergie sont possibles en fonction du réglage du régulateur :

- ✓ l'arrêt du four
- ✓ le maintien à basse température

La fonction «Eco» est pilotée automatiquement par le régulateur. Cette fonction s'enclenche après un temps programmé de non utilisation de la minuterie.

Les paramètres de la fonction «ECO», doivent être programmés dans le menu  :

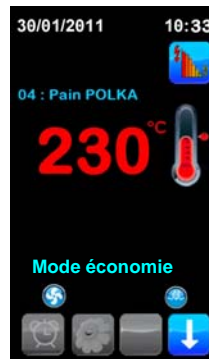
Durée ECO : Réglage du délai de non utilisation de la minuterie avant enclenchement de la fonction «Eco».

Ce temps peut être réglé de 0,1 à 9,5 (soit de 10mn à 9h50 avec un incrément de 10mn).

Consigne ECO : Réglage de l'option «mise en veille de l'appareil» ou «maintien à basse température» :

- ✓ Le réglage à «0» correspond à la mise en veille (arrêt total du four).
- ✓ Le réglage entre 50 et 150°C correspond au maintien à basse température.

Une fois ces 2 réglages effectués (temps et température), la fonction «Eco» s'enclenchera automatiquement en fonction des réglages effectués. A l'enclenchement de la fonction «Eco», un signal sonore (5 bips-bips) est émis et on visualise :



La fonction «ECO» n'est pas bloquante. Pour lancer un

préchauffage, appuyer sur



Dans le cas où la température est réglée à 0, le régulateur passe automatiquement en mode veille dès que le buzzer arrête de sonner.

Dans le cas où la température est réglée entre 50 et 150°C, le four ne s'arrête pas et le régulateur maintient la température demandée.

Par exemple, si le temps est réglé sur 1h30 et $T^{\circ}=60^{\circ}\text{C}$, le four basculera automatiquement en mode «Eco» après 1h30 de NON UTILISATION DE LA MINUTERIE, jusqu'à ce que la température réelle à l'intérieur du four soit $<60^{\circ}\text{C}$.

Dès lors, le régulateur enclenche et arrête la chauffe automatiquement et en alternance pour maintenir une température intérieure réelle autour de 60°C .

ABSORBEUR D'ODEURS (Four : Avec buée)

Cette option est intéressante lorsque le même four est utilisé pour cuire en alternance des produits sucrés et des produits salés (pouvant laisser une forte odeur résiduelle à l'intérieur de la chambre de cuisson).

L'utilisation de cette fonction, permet d'absorber les odeurs de cuisson emmagasinées dans le four afin d'éviter le mélange des odeurs. (Attention ! cette fonction n'a aucun impact sur les odeurs dissipées dans le local.)


Pour obtenir un résultat optimum, nous conseillons fortement de traiter l'eau en amont. (adoucisseur d'eau) afin d'éviter les dépôts de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson et l'entartrage du système.



Avant d'activer la fonction «Absorbeur d'odeurs», vérifier quelle température (consigne de cuisson ou réelle) apparaît par défaut dans l'afficheur.

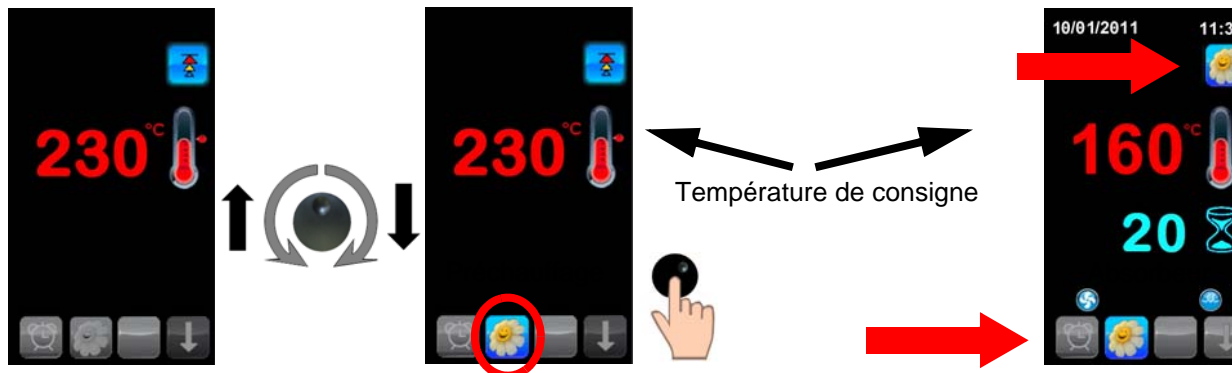
- ✓ Si en utilisation normale, l'afficheur indique la température de consigne, en mode «Absorbeur d'odeurs» il affichera la température programmée 160°C.
- ✓ Si en utilisation normale, l'afficheur indique la température réelle, en mode «Absorbeur d'odeurs» il affichera aussi la température réelle.

L'électrovanne d'arrivée d'eau est réglée pour fonctionner à une pression de service avoisinant les 3 bars. **Ce réglage ne doit en aucun cas être modifié.**

La durée d'un cycle d'absorption d'odeurs est de 20 mn avec injection de vapeur de 6 secondes toutes les 2 mn :  s'allume pendant l'injection de vapeur.

En mode «Absorbeur d'odeurs», la température réelle à l'intérieur de la chambre de cuisson doit être de 160°C mini.

ACTIVATION



Dans la mesure où il faut impérativement que la température réelle à l'intérieur du four soit au minimum à 160°C pour que le cycle démarre, lorsque tel n'est pas le cas, le régulateur pilote automatiquement la remontée en température. Dès que la température réelle est supérieure à 160°C, le cycle commence, le oura s'ouvre et reste ouvert jusqu'à ce que la température réelle soit redescendue à 160°C.

Pour le mode «Absorbeur d'odeurs», la commande d'ouverture du Oura et le démarrage de la hotte à grande vitesse doivent être programmés dans le menu  :

Délai dém.Hotte av.fin.cuisson : Délai démarrage de la hotte à grande vitesse avant la fin du cycle en cours (Réglage commun avec fin de cuisson).

Delai Oura av.fin abs.odeurs :Délai d'ouverture de Oura avant la fin du cycle en cours (de 0 à 20 minutes).

En sortie d'usine, le réglage est de 1 mn. Ce qui veut dire que lors d'un cycle en mode «Absorbeur d'odeurs», le Oura s'ouvrira automatiquement 1 mn avant la fin du cycle.

Nous vous recommandons de conserver une durée d'ouverture de Oura afin d'optimiser l'absorption des odeurs.

A la fin du décompte, le buzzer sonne en continu pendant 30 secondes et le four s'arrête automatiquement (le régulateur passe automatiquement en mode veille dès que le buzzer arrête de sonner).




NE PAS OUVRIR la porte en cours de cycle, sinon :

- ✓ RISQUES DE BRÛLURES !
- ✓ Le cycle se met en pause et le buzzer sonne

En fin de cycle, ouvrir progressivement la porte éviter le risque de brûlure par les vapeurs.

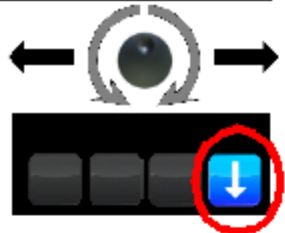
Si le four est équipé d'une hotte, entrouvrir la porte et mettre la hotte en marche pendant quelques secondes pour évacuer un maximum de vapeur.

Pour sortir du mode «Absorbeur d'odeurs» appuyer sur la touche .

Accès à la liste des défauts possibles



ATTENTION : Défaut



S.A.V.

Texte en vert : fonctionnement normal.
Texte en gris : fonction non disponible sur ce four.
TEXTE EN ROUGE : FONCTIONNEMENT DÉFECTUEUX DU COMPOSANT.

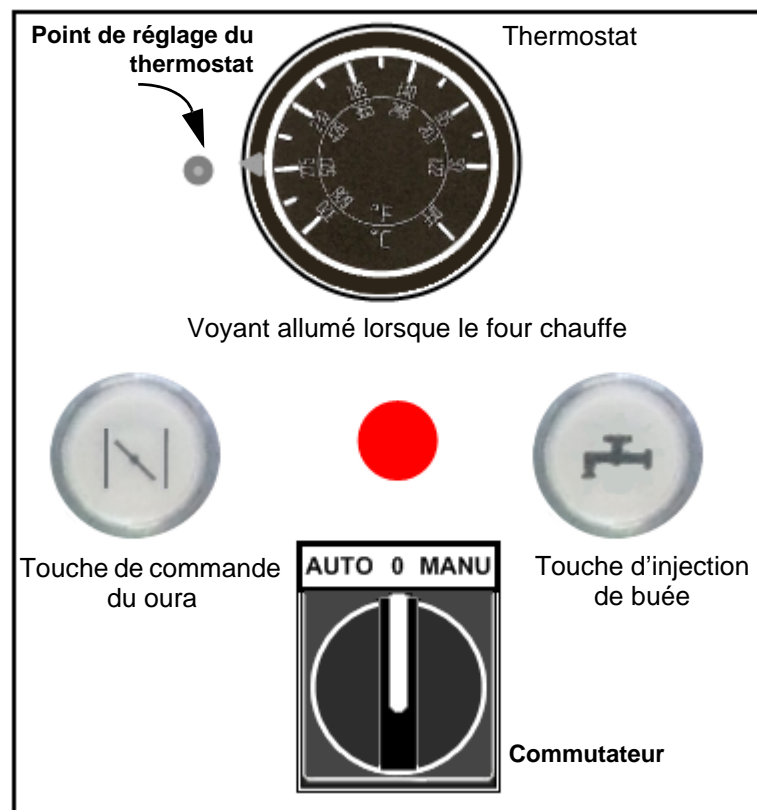
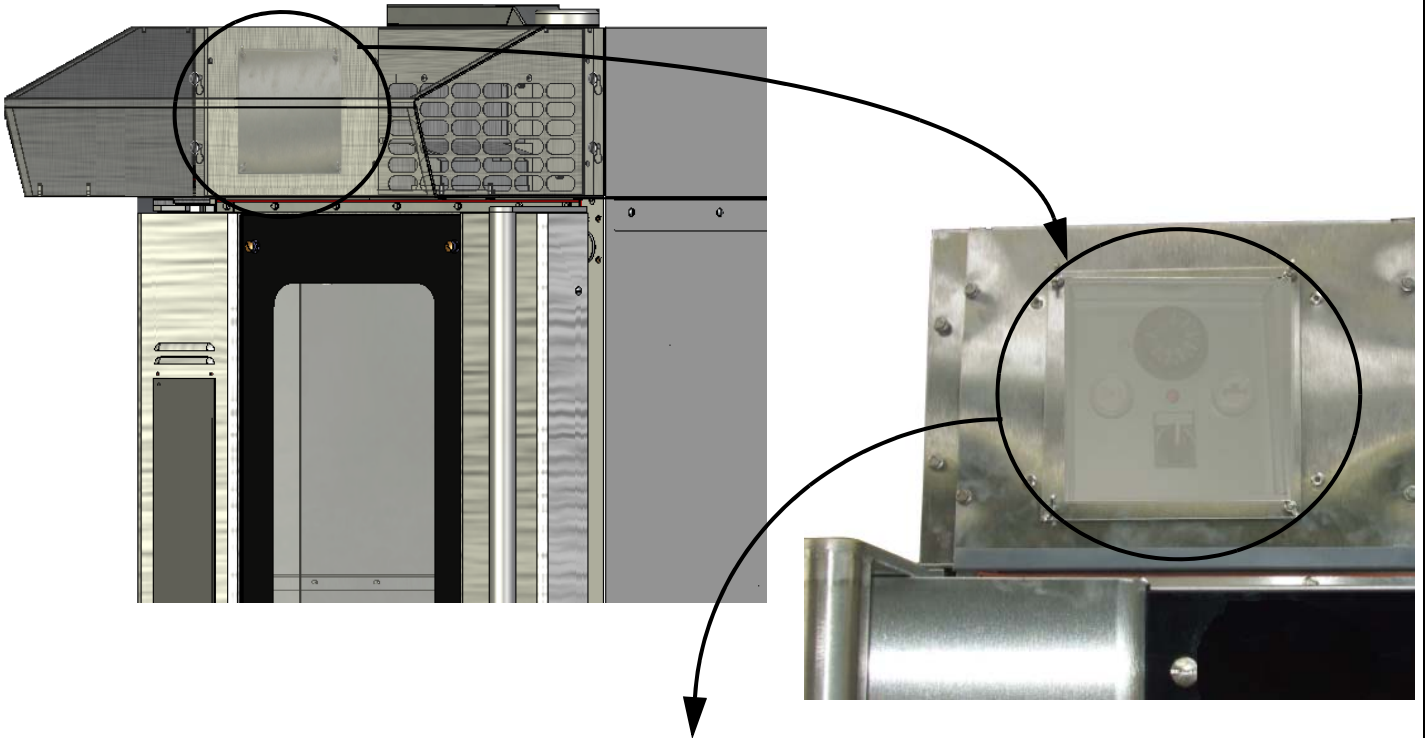


- Thermocouple 3
- Thermocouple 2
- Thermocouple 1
- Thermocouple 4
- Horloge
- Thermostat/sécurité
- Chariot
- Brûleur
- Variateur de vitesse
- Surchauffe carteFaçad
- Surchauffe carteRelai
- Capt.T° carte façade
- Capt.T° carte relai
- Communication
- Association
- Mémoire
- Version

OPTION : MINICOM (Commande de secours)

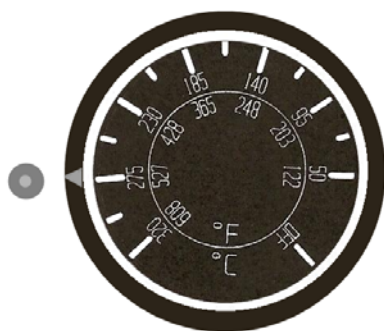


À N'UTILISER QU'EN SOLUTION DE DEPANNAGE



La commande de secours est localisée sur l'avant du coffret électrique.
Pour y accéder, démonter le nez de hotte, dévisser les 4 vis papillon et retirer la plaque de protection.

THERMOSTAT



Le thermostat est gradué en °C (graduation extérieure) et en °F (graduation intérieure).

Bien que le thermostat soit gradué jusqu'à 320°C, la température maximum à ne pas dépasser est de 250°C afin de ne pas endommager le four.

COMMUTATEUR



Utilisation du panneau de commande électronique (Réglage usine).



Aucun panneau de commande activé.



Utilisation du panneau de commande de secours.

Le panneau de commande de secours ne doit être utilisé qu'en cas de panne du régulateur électronique.

Pour ce faire, basculer le commutateur sur la position «MANU».

La hotte démarre automatiquement en petite vitesse (La commande de secours ne permet pas d'utiliser la hotte à grande vitesse).

Le four chauffe.

Régler la température de cuisson à l'aide du thermostat.

Pendant la montée en température, le voyant rouge est allumé.

Injection manuelle de buée



Appuyer sur le bouton pour obtenir de la buée.

L'injection de buée continue tant que le bouton n'est pas relâché.

Eviter les demandes de buée trop répétitives afin d'obtenir une injection de bonne qualité.

ATTENTION La chauffe et les turbines ne s'arrêtent ni pendant ni après l'injection de buée.

Ouverture / Fermeture manuelle du Oura



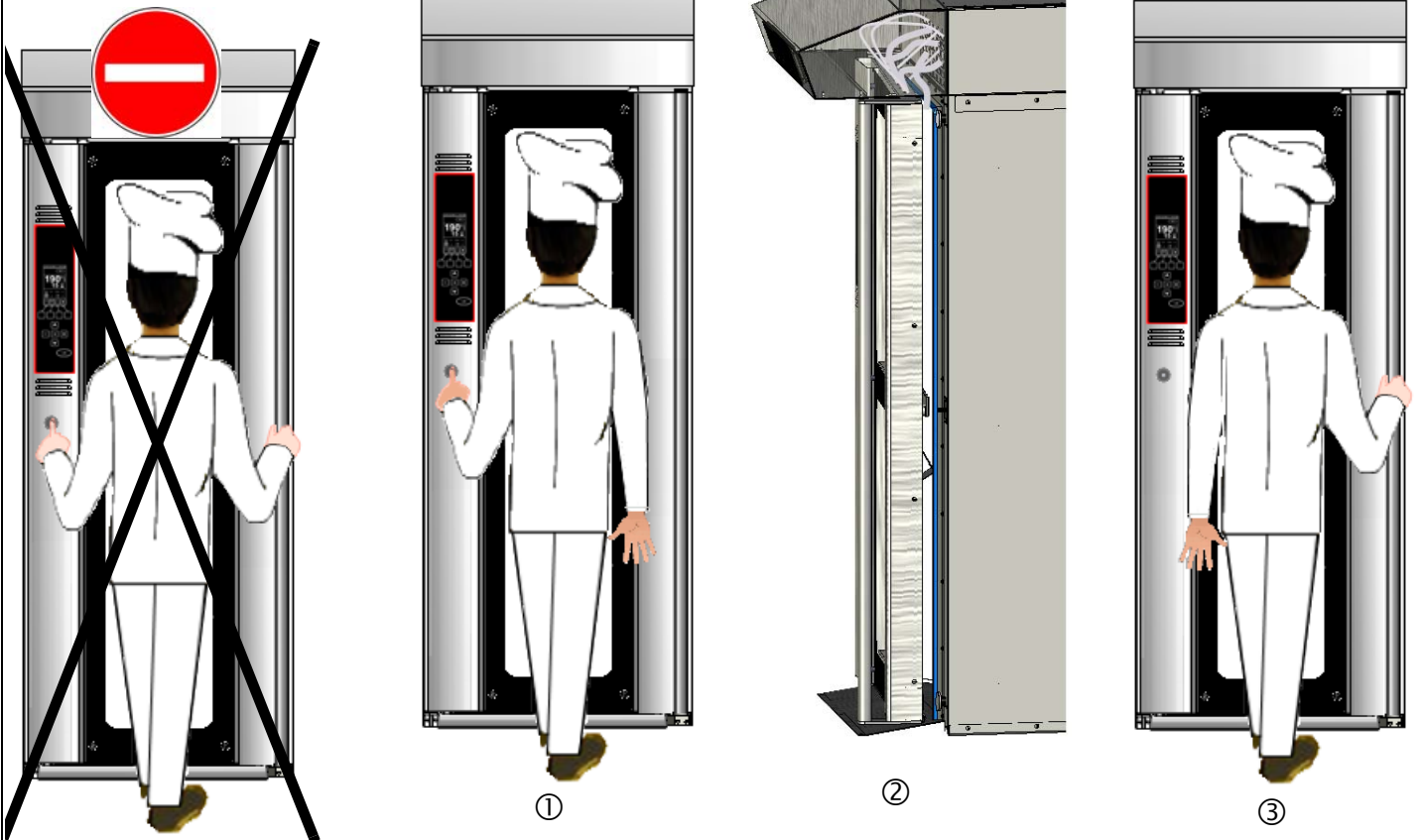
Appuyer sur le bouton pour ouvrir ou fermer le Oura.:

- Bouton allumé : Oura ouvert
- Bouton éteint : Oura fermé



Dès que le régulateur électronique est remis en service, penser à basculer le commutateur sur «AUTO». De plus, il est IMPERATIF de remettre la tôle de protection en place à l'aide des 4 vis papillon .

OUVERTURE DE PORTE



- ① Appuyer sur le bouton situé sous le régulateur sans chercher à ouvrir la porte de l'autre main
- ② A l'appui sur le bouton, la porte s'entrouvre. Par sécurité, il est recommandé de laisser la porte entrouverte quelques secondes afin qu'un maximum de vapeurs soient aspirées par la hotte
- ③ La porte peut maintenant être ouverte

FERMETURE DE LA PORTE














Un électro-aimant nécessitant une fraction de seconde pour s'activer, il est impératif de pousser la porte jusqu'en fin de course afin d'assurer une fermeture correcte du four.

Si la porte est claquée, les électro-aimants ne pourront pas s'activer correctement et la porte risque de ne pas se fermer.

Si pour une raison ou une autre, le four se trouve hors tension, la porte s'ouvre

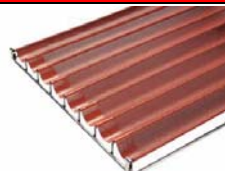
De ce fait, si un démarrage différé est programmé il ne pourra s'effectuer, sauf si la porte est refermée avant l'heure de démarrage programmée





CONSEILS DE CUISSON		Température de consigne			Oura	Buée	
		Minutes	°C	°F			
Produits crus		Minutes	°C	°F	Minutes	secondes	
Baguettes		22	195	383	5	7	
Pain parisien 1/2 kg		25	210	410	5	7	
Croissants ordinaires		15/ 17	200	392	5	0	
Croissants au beurre		15					
Pains aux raisins ordinaires	Pains aux raisins au beurre		20	190	374	5	0
Pains au chocolat	Pains au chocolat au beurre			15	200	392	5
Chaussons aux pommes		30		200	392	5	0
Petites brioches		12	160	320	5	0	
Brioches à tête 4 boules		25	160	320	5	0	
Brioches à tête 6 boules		Brioches enroulées					30
Produits précuits		Minutes	°C	°F	Minutes	secondes	
Baguettes		16	180	356	5	2	
Pain de campagne		22	180	356	5	2	
Pâte à choux Monter le four à 250°C (480°F) puis enfourner. .Laisser le four à l'arrêt environ 7mn. Remettre en marche le thermostat à 200°C(392°F) pour terminer la cuisson. L'installation du «kit pâte à choux» est vivement recommandée			20	200	392	0	0
Prévoir d'enfourner les produits à une température supérieure d'environ 30°C à la température de cuisson. Ces informations vous sont données à titre indicatif. Elles ne sont pas contractuelles et sont sujettes à une variation en fonction de vos habitudes et de vos goûts. Temps de montée en température : de 25 à 200°C : 8 à 9 mn de 25 à 250°C : 11 à 12 mn Remontée en température après enfournement (T° de consigne) : 15 min.							

Capacité par étage



OU



		400x600mm	400x800mm	460x660mm	460x800mm
	250 g		5		6
	400 g		4		4
	55 / 60 g	18	24	22	24
		5	5	6	

Les plaques et filets utilisés dans le matériel doivent être conformes aux normes alimentaires.
 La structure du four est en acier inoxydable.
 Le joint de porte est de qualité alimentaire.
 La vitre de four résiste aux températures maximales de cuisson du four.
 Respecter le temps de pousse pour ne pas être gêné à l'enfournement et obtenir une bonne cuisson.



Par contact direct pendant et après utilisation : parois intérieures, vitre intérieure de porte, glissières, plaques/filets, ampoules d'éclairage, résistances, etc...

ATTENTION : les parties extérieures accessibles peuvent être très chaudes (vitre extérieure de la porte, etc...). Toujours utiliser la poignée pour ouvrir la porte.

Par la vapeur d'eau à l'ouverture de la porte. NE JAMAIS ouvrir la porte pendant une injection de vapeur.



**ATTENTION à certains produits inflammables.
Exemple : le sucre, les résidus alimentaires**

AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE MATÉRIEL



AVANT CHAQUE INTERVENTION SUR UNE PARTIE ELECTRIQUE, COUPER L'ALIMENTATION DU MATERIEL AU SECTIONNEUR EXTERIEUR



ATTENTION AUX RISQUES DE TENSIONS RESIDUELLES



AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE BRÛLEUR OU L'ÉVACUATION DES GAZ BRÛLES, COUPER LES ALIMENTATIONS GAZ ET ÉLECTRIQUE À LEUR VANNES D'ALIMENTATION EXTERNE RESPECTIVES

**Toute intervention sur le matériel doit être faite par une personne qualifiée et agréée.
Dans le cas d'un déclenchement intempestif des systèmes de sécurité, contactez impérativement votre concessionnaire.**

TOUT PARTICULIEREMENT LORS D'UN CHANGEMENT DE CATEGORIE DE GAZ

ENTRETIENS

Pour prévenir au maximum les risques de panne, il est nécessaire d'effectuer périodiquement un certain nombre d'opérations préventives.



PAR L'UTILISATEUR

Tous les jours :

- ✓ Nettoyage de la chambre de cuisson.
- ✓ Nettoyage des filets/plaques

Toutes les semaines :

- ✓ Nettoyage de la vitre de porte.
- ✓ Nettoyage du joint de porte.
- ✓ Nettoyage du tableau de commande avec un chiffon doux légèrement humide

Pour les nettoyages, **UTILISER** de l'eau savonneuse (détergent à vaisselle) et rincer à l'eau claire..Essuyer à l'aide d'un chiffon doux et humide

NE PAS UTILISER de produits :

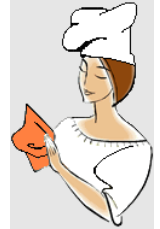
- ✓ abrasifs et/ou corrosifs
- ✓ à base de chlore (eau de javel, ...).

Faire particulièrement attention aux parties vernies et chromées.



POUR LE NETTOYAGE DU FOUR, IL EST INTERDIT D'UTILISER :

UN NETTOYEUR VAPEUR
UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION
UN JET D'EAU



PAR LE SERVICE TECHNIQUE OU PAR LE SERVICE TECHNIQUE SPECIALISE

Tous les trimestres :

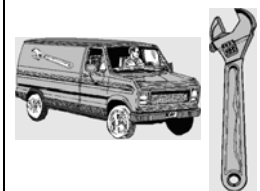
- ✓ Dans le cas d'un four équipé de l'option buée, vérifier
- ✓ Le bon fonctionnement des robinets d'eau du système buée.
- ✓ Le(s) filtre(s) électrovanne(s) d'arrivée d'eau
- ✓ Vérifier la lampe d'éclairage intérieur
- ✓ Nettoyer et vérifier l'efficacité du contact de porte.
- ✓ Nettoyer les canalisations de sortie des condensats
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement du thermostat de sécurité
- ✓ Nettoyer l'environnement du brûleur. (Four GAZ)

Tous les ans :

- ✓ Nettoyage des moteurs turbines et leur environnement. Vérifier leurs connections électriques.
- ✓ Dépoussiérer tous les organes électriques intérieurs de l'armoire (contacteurs, organes de commande, ...) à l'aide d'un aspirateur. Vérifier leurs connections (resserrer toutes les vis de serrage de la câblerie).
- ✓ Nettoyage et vérification du système d'extraction des buées.
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement et l'état des sondes de température.
- ✓ Dans le cas d'un four équipé de l'option buée, vérifier :
- ✓ Vérifier et éventuellement détartrer le système d'arrivée d'eau et de buée.
- ✓ Nettoyer les conduits d'évacuation des buées.
- ✓ Vérifier et graisser les charnières et crémones de la porte.
- ✓ Ramoner la cheminée d'évacuation des gaz brûlés. (Four GAZ)



AVANT TOUTE OPERATION DE DEMONTAGE ET/OU DE NETTOYAGE VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE LE FOUR EST FROID ET HORS TENSION.



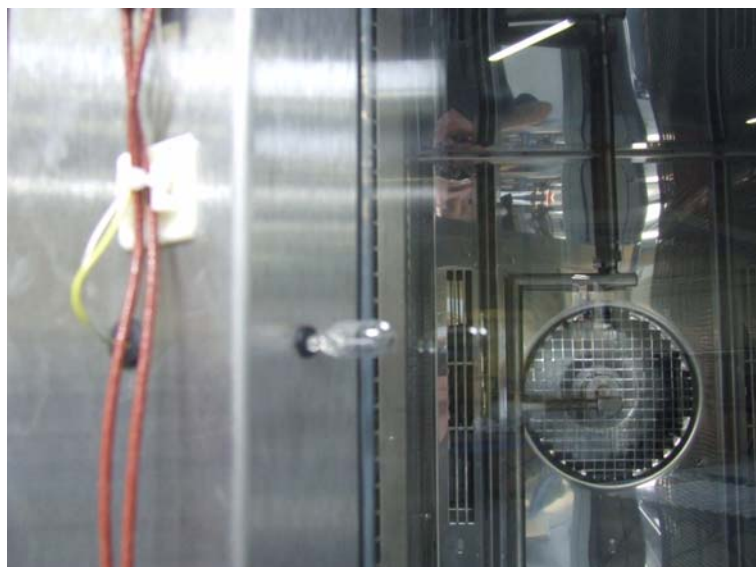
REPLACEMENT DES AMPOULES



ATTENTION, il est impératif de couper l'alimentation électrique du four avant de procéder au changement des lampes.



1) ATTENTION, il est impératif de couper l'alimentation électrique du four avant de procéder au changement des lampes..



2) Retirer la lampe et la remplacer.. Afin de garantir une durée de vie maximum, utiliser un chiffon propre et sec pour placer la lampe.
3) Remonter le bandeau de la porte puis tester le bon fonctionnement de la lampe

DIAGNOSTIC D'ANOMALIES

Actions à mener pour quelques anomalies type

CUISSON

Irrégularité de cuisson générale.

- * Vérifier que l'ensemble des paramètres de la cuisson est correct (se rapporter aux conseils d'utilisation et conseils de cuisson).
- * Vérifier qu'une anomalie d'alimentation (électrique ou autre) n'est pas intervenue en cours de cuisson.
- * Vérifier le sens de rotation des turbines. Elles doivent tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- * Vérifier le bon fonctionnement du régulateur et de la (des) sonde(s) de température.
- * Vérifier que la pousse (fermentation) a été normale.
- * Vérifier l'étanchéité de la porte (vérifier l'état du joint; si nécessaire, le remplacer)
- * Si elle est défectueuse, ouvrir très légèrement le clapet de oura.

Irrégularité de cuisson sur quelques étages.

- * Vérifier que la porte est bien hermétique.
- * Vérifier que la puissance de chauffe est normale.
- * Vérifier que la pousse (fermentation) a été faite régulièrement sur tous les étages.

FOUR

Aucune fonction ne peut être mise en œuvre.

- * Vérifier que la mise en service du pupitre de commande a été faite.
- * Vérifier que l'alimentation électrique est correcte (secteur, sectionneur, raccordements).

Le four refuse de démarrer sa cuisson.

- Vérifier que la mise en service de la chauffe a été actionnée.
- Vérifier la bonne fermeture de la porte et le bon fonctionnement de son contact de sécurité.
- * Vérifier le thermostat de sécurité. Si les interruptions persistent, faire appel à un dépanneur professionnel agréé.

POUR UN FOUR GAZ - FIOUL

- * Vérifier le thermostat de sécurité de la cheminée. Si les interruptions persistent, faire appel à un dépanneur professionnel agréé.

Anomalie à l'apport de buée (si option).

- * L'alimentation en eau est-elle bien assurée et à un débit suffisant ?
- * L'électrovanne fonctionne-t-elle normalement ?
- * La pression de l'eau doit respecter le minimum nécessaire 3 bars et un maximum de 5 bars.
- * Il y a donc lieu de prévoir, sur les réseaux supérieurs à 5 bars, un régulateur de pression réglé à 5 bars.
- * Pour faire varier la quantité de buée, augmenter le temps d'injection via le régulateur.
- * Si le débit reste insuffisant, faire appel au service technique.

Le four ne chauffe plus.

- #### POUR UN FOUR GAZ - FIOUL
- Vérifier le bon fonctionnement du thermostat de sécurité du four.
Vérifier le bon fonctionnement du thermostat de sécurité de la cheminée.
Il est INTERDIT de court-circuiter le dispositif de sécurité contrôlant l'évacuation des cheminées.
- * Utiliser le bouton de réarmement situé sur le brûleur (au-dessus du four).
- ATTENTION** : si après 2 ou 3 tentatives, le brûleur ne se rallume pas, vérifier l'alimentation en gaz.

Si l'incident persiste, il est nécessaire d'appeler le service technique.

RÉCAPITULATIF DES RISQUES LIÉS À UNE MAUVAISE UTILISATION

Identification des risques	Echelle des risques pour une utilisation conforme à nos recommandations				
Risques Électriques					
Risques de Brûlures					
Risques de Blessures avec les parties mobiles					
Risques liés à l'Entretien					
Risques divers					
Risques liés à la cuisson des aliments					
Risques liés aux poussières de Farine					
Risques liés au gaz					


Risques Électriques

	<p>AVANT CHAQUE INTERVENTION SUR UNE PARTIE ELECTRIQUE, COUPER L'ALIMENTATION DU MATERIEL AU SECTIONNEUR EXTERIEUR.</p> <p>ATTENTION AUX RISQUES DE TENSIONS RESIDUELLES</p>
	<p>POUR DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE ELECTRIQUE, NE JAMAIS TIRER SUR LE CÂBLE.</p>
 	<p style="text-align: center;">NE PAS TOUCHER LE MATERIEL</p> <ul style="list-style-type: none"> • AVEC UNE PARTIE DU CORPS MOUILLEE OU HUMIDE. • SI VOUS ETES A PIEDS NUS.
<p>Toute intervention sur le matériel doit être faite par une personne qualifiée et agréée.</p> <p>Dans le cas d'un déclenchement intempestif des systèmes de sécurité, contactez impérativement votre concessionnaire.</p>	





ATTENTION, il est impératif de couper l'alimentation électrique du four avant de procéder au changement des lampes

Risques de Brûlures

	<p>Par contact direct pendant et après utilisation : parois intérieures, vitre intérieure de porte, glissières, plaques/filets, ampoules d'éclairage, résistances, etc...</p> <p>ATTENTION : les parties extérieures accessibles peuvent être très chaudes (vitre extérieure de la porte, etc...). Toujours utiliser la poignée pour ouvrir la porte.</p> <p>Par la vapeur d'eau à l'ouverture de la porte. NE JAMAIS ouvrir la porte pendant une injection de vapeur.</p>
---	--

Risques de Blessures avec les parties mobiles

	<p>Les parties saillantes des composants en métal peuvent provoquer des coupures.</p> <p>Afin d'éviter les accidents, il est impératif de porter des gants de protection.</p>	
--	---	---

Risques liés à l'Entretien



IL EST IMPÉRATIF DE DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE DE L'APPAREIL.



ATTENTION à certains produits inflammables tels que le sucre, les résidus alimentaires , etc

Par mesure d'hygiène et de sécurité il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil tous les jours

NE PAS UTILISER de produits :

- ✓ abrasifs et/ou corrosifs
- ✓ à base de chlore (eau de javel, ...).

Faire particulièrement attention aux parties vernies et chromées.

POUR LE NETTOYAGE DU FOUR, IL EST INTERDIT D'UTILISER :

UN NETTOYEUR VAPEUR
UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION
UN JET D'EAU



Risques divers



Pendant la cuisson, ne jamais laisser le four sans surveillance.

Utiliser des supports et récipients résistants aux températures maximum du four.

La porte doit **IMPERATIVEMENT** rester fermée pendant la cuisson.

Le matériel a été conçu pour l'industrie alimentaire. Il ne doit être utilisé que pour les produits de la boulangerie, de la viennoiserie et doit fonctionner conformément aux consignes du constructeur.

Tout usage différent serait impropre et donc imprudent.

Ne rien ranger à l'intérieur du four qui puisse s'avérer dangereux pour l'environnement en cas de mise en marche par inadvertance.

A l'extérieur, ne rien poser au dessus du four et ne rien adosser sur les parties chaudes.

Avant de faire chauffer le four pour la première fois, s'assurer que le local est aéré et ventilé au maximum. En effet, lors de la première montée en température d'un four neuf, il y a pendant la première demi journée un dégagement d'odeur désagréable et de fumée qui peut être légèrement irritante pour la gorge, le nez et les yeux
Ces émanations sont tout à fait normales et disparaîtront après quelques heures d'utilisation

Risques liés à la cuisson des aliments



ATTENTION à certains produits inflammables tels que le sucre, les résidus alimentaires , etc ...

Pour éviter tout risque d'embrassement des résidus alimentaires, procéder régulièrement aux entretiens comme indiqué dans la notice



Ce four est destiné à la cuisson des produits de boulangerie et de viennoiserie exempts de tous produits inflammables voire explosifs lorsqu'ils sont portés à haute température.

Il est donc INTERDIT de cuire des produits additionnés d'alcools tels que Rhum, Calvados, Cherry, etc...
Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'éventuels problèmes en cas de non respect de ces règles.

Risques liés aux poussières de farines dans les métiers de la boulangerie

La farine est la première cause d'asthme professionnel et peut entraîner un handicap important en termes de qualité de vie.

Les poussières de farine peuvent provoquer des manifestations allergiques, telles que rhinite, asthme, conjonctivite et plus rarement eczéma. De plus, sous certaines conditions, nous rappelons que la poussière de farine peut être à l'origine d'une atmosphère explosive.

Prévention des problèmes d'eczéma

- 1/ Réduire au strict minimum le contact avec la farine et la pâte
- 2/ Se laver fréquemment les mains et les sécher avec une serviette propre

Prévention des problèmes respiratoires

Les poussières de farines les plus fines, restent en suspensions dans l'air ; d'où un risque important d'inhalation (la concentration de poussières de farine dans l'air ne doit pas excéder $10\text{mg}/\text{m}^3$).

C'est pourquoi, lors de l'utilisation de nos matériels nous vous conseillons de prendre les précautions suivantes:



Chargement et déchargement des fours

Pour les produits de boulangerie nécessitant un fleurage avant la cuisson, il est conseillé d'étaler la farine à la main sans la projeter, ou de la lâcher au ras de la table et en utilisant le minimum de farine.

Lors de l'enfournement et du défournement, ne pas faire de mouvements trop rapides afin d'éviter un déplacement d'air générant la dispersion de la farine dans l'air.



Entretiens par l'utilisateur

L'installation de nos matériels dans un local correctement ventilé et régulièrement dépoussiéré est la manière la plus sûre de limiter l'infiltration des poussières de farine dans nos équipements.

Pour l'entretien des appareils, les balayettes et/ou soufflettes sont **A PROSCRIRE** car elles favorisent une importante dispersion des poussières de farine.

Pour l'élimination des poussières, **utiliser un aspirateur professionnel** répondant aux normes de sécurité des métiers de la boulangerie, puis procéder au nettoyage comme indiqué dans la notice de votre matériel.



Opérations de maintenance

Lors des opérations de maintenance, il est **indispensable d'utiliser un aspirateur professionnel** pour dépoussiérer:

L'intérieur de l'armoire électrique

L'arrière du panneau de commande si le démontage est nécessaire

Les moteurs et turbines

L'utilisation de la soufflette est à **PROSCRIRE**.



Pour que le fournil ne présente pas de risques d'explosion et pour se protéger des risques d'allergie respiratoire, il y a lieu de limiter les émissions de poussières.

Risques liés au GAZ

Un four livré pour être alimenté en gaz Butane **NE PEUT ETRE MODIFIE** pour l'utilisation d'un autre gaz tel que le propane ou le gaz naturel. Si nécessaire, consultez votre distributeur

AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE BRÛLEUR OU L'ÉVACUATION DES GAZ BRÛLES, COUPER LES ALIMENTATIONS GAZ ET ÉLECTRIQUE À LEUR VANNES D'ALIMENTATION EXTERNE RESPECTIVES.



ALIMENTATION GAZ

La vanne d'isolement doit être installée à proximité de l'appareil afin de permettre un arrêt immédiat en cas d'urgence
Si plusieurs fours sont installés sur la même alimentation, respectez le cumul des sections pour le tube d'alimentation générale. Si la longueur du tube d'alimentation est importante, augmenter en fonction sa section.

Le réglage du brûleur dépend des informations figurant sur la plaque signalétique.



NE JAMAIS DÉPASSER CETTE PUISSANCE

TOUT REDIMENSIONNEMENT CAUSERAIT D'IRRÉVERSIBLES DOMMAGES À L'ÉCHANGEUR

Après avoir effectué tous les réglages, il est IMPERATIF de contrôler la concentration en CO et en CO₂ dans les fumées



Après montage, essais de performances, test de combustion et de sécurité, tous les organes de réglage du bloc gaz, du brûleur et des sécurités doivent être scellés par un vernis : il est strictement interdit de toucher aux organes de réglage scellés

Il est INTERDIT de court-circuiter le dispositif de sécurité contrôlant l'évacuation des cheminées

A la première mise en service, plusieurs allumages successifs sont parfois nécessaires : en cas d'échec, le voyant du bouton de réarmement brûleur s'allume.

Dans ce cas, faire une nouvelle tentative d'allumage du brûleur en appuyant sur le bouton de réarmement après un délai de 1 minute.

POUR DES RAISONS DE SÉCURITE, CE DELAI NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE RACCOURCI.
Un ramonage annuel de la cheminée est IMPERATIF.