

Modèles Mécaniques Fours Combinés



3510CB16I, 3510CB110I, 3510CB26I, 3510CB210I



Félicitations pour votre achat d'équipement de cuisine commerciale Cooking Performance Group! Chez Cooking Performance Group, nous sommes fiers de la conception, de l'innovation et de la qualité de nos produits. Pour assurer des performances optimales, nous avons soigneusement décrit les instructions et lignes directrices suivantes dans ce manuel que nous vous invitons à examiner. Cooking Performance Group décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions ou lignes directrices énoncées ici par les utilisateurs.

Sommaire

AVERTISSEMENTS DE SECURITE	.3
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	.5
PLACEMENT	.6
CONNEXION ÉLECTRIQUE	.9
CONNEXION À L'EAU - ARRIVÉE D'EAU	10
CONNEXION À L'EAU	12
RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR	13
PREMIÈRE UTILISATION - PROCÉDURE DE TEST	14
PREMIÈRE UTILISATION -	
PREMIER NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	15
PANNEAU DE CONTRÔLE MÉCANIQUE	
FONCTIONNEMENT NORMAL	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	19
NETTOYAGE DE LA PORTE	
ET DU VERRE INTÉRIEUR DE LA PORTE	
MAINTENANCE RÉGULIÈRE	22
DÉPANNAGE	23

Présentation du Produit

Les fours mixtes électriques CPG sont construits en acier inoxydable robuste avec 4 pieds réglables. Chacun est équipé d'un moteur de ventilateur bidirectionnel à vitesse variable, parfait pour le fonctionnement par convection, la cuisson à la vapeur et la cuisson combinée par convection et vapeur. Les thermostats électroniquement contrôlés offrent un fonctionnement précis, sans la complexité d'autres types de contrôles. Les cavités des fours sont entièrement isolées pour une meilleure efficacité énergétique, et les portes en verre à double vitrage éclairées par LED facilitent leur utilisation.



5008969

Intertek 5008969

Conforme à UL-197 Conforme à NSF-4 Conforme à CSA C22.2 n° 109



Avertissements de Sécurité

Lisez attentivement ce manuel d'instructions et comprenez parfaitement les informations qu'il contient. Ces informations sont fournies dans le but de réaliser correctement les phases d'installation, d'utilisation, de maintenance et de nettoyage. Des opérations mal exécutées peuvent causer des dommages et des blessures (y compris graves) aux personnes, aux animaux et/ou aux biens. Ces appareils sont conçus pour un usage commercial uniquement et non pour un usage domestique.



DANGER!

DANGER IMMÉDIAT OU SITUATION DANGEREUSE POUVANT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU LA MORT.



LISEZ LE MANUEL D'INSTRUCTIONS

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET COMPRENEZ PLEINEMENT LES INFORMATIONS QU'IL CONTIENT AVANT DE PROCÉDER À L'INSTALLATION.



SYMBOLE DE MISE À LA TERRE



SYMBOLE ÉQUIVALENT



POUR VOTRE PROPRE SÉCURITÉ

N'UTILISEZ ET NE STOCKEZ AUCUNE SUBSTANCE INFLAMMABLE PRÈS DE L'APPAREIL, QUE CE SOIT PENDANT LA PHASE D'INSTALLATION OU PENDANT LA PHASE DE FONCTIONNEMENT.

Le four que vous avez acheté a été rigoureusement testé afin de garantir la plus haute qualité. À la réception du four, vérifiez soigneusement qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport en vérifiant attentivement l'intégrité de l'emballage dans lequel le four a été livré. Si l'emballage présente des dommages significatifs, contactez immédiatement le transporteur et le revendeur où vous avez acheté le four, en indiquant le nom du produit et son numéro de série, et en joignant des preuves photographiques.

Conservez toute la documentation fournie avec le four, afin de pouvoir facilement vous référer aux informations concernant la maintenance, l'utilisation et le nettoyage de l'appareil lui-même. Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, toutes les informations contenues dans ce manuel d'instructions doivent avoir été entièrement comprises. Un technicien ou un électricien certifié et assuré pour les équipements de restauration est requis pour une installation et un entretien appropriés.



Instructions pour L'installateur

Pour garantir une installation correcte, toutes les opérations doivent être effectuées par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux instructions fournies dans ce manuel et en respectant les réglementations en vigueur à l'endroit de l'installation. Le non-respect de ces instructions peut causer des dommages et des blessures (y compris graves) aux personnes et/ou aux biens.



L'APPAREIL QUE VOUS AVEZ ACHETÉ PEUT ÊTRE ASSEZ LOURD. AFIN DE PRÉVENIR TOUT TYPE DE DOMMAGE POUR LE PERSONNEL D'INSTALLATION, UTILISEZ TOUJOURS UN NOMBRE APPROPRIÉ DE TRAVAILLEURS QUALIFIÉS ET/OU D'ÉQUIPEMENTS (CHARIOT ÉLÉVATEUR) LORS DE LA MANIPULATION DE L'APPAREIL.



UTILISEZ DES GANTS DE SÉCURITÉ SPÉCIAUX LORS DE LA MANIPULATION, DU POSITIONNEMENT ET DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL. LE NON-USAGE DE CET ÉQUIPEMENT DE SÉCURITÉ PEUT CAUSER DES BLESSURES AU PERSONNEL D'INSTALLATION.

TRANSPORT DE L'ÉQUIPEMENT

- Assurez-vous que le passage pour le transport et la porte d'entrée de la salle d'installation sont suffisamment larges. La porte et les pieds du four peuvent être retirés pour obtenir un dégagement supplémentaire.
- Ne pas traîner ni incliner l'appareil pour le déplacer. Soulevez-le plutôt directement du sol, en le déplaçant horizontalement.
- Avant de manipuler l'appareil, assurez-vous toujours qu'il n'y a pas de bords coupants et/ou délicats susceptibles d'être endommagés.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

- Retirez soigneusement l'appareil de son emballage. Conservez la boîte en carton et tous les matériaux d'emballage jusqu'à ce que l'appareil ait été entièrement vérifié et testé.
- Lisez attentivement toutes les informations contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
- Des opérations autres que celles indiquées dans ce manuel peuvent causer des dommages (y compris graves) aux personnes, aux animaux et/ou aux biens, en plus d'entraîner l'annulation de la garantie de l'appareil et de dégager la société fabricante de toute responsabilité.
- Le manuel d'instructions est considéré comme une partie intégrante de l'appareil, il doit donc être conservé pour référence future.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de film protecteur et tous les accessoires de l'appareil avant de le brancher sur le secteur. Enlevez et nettoyez tout résidu de colle restant.
- Rangez les accessoires dans un endroit approprié.

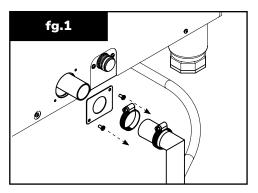


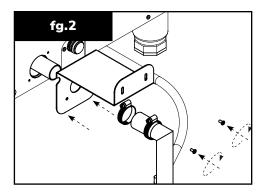
PLACEMENT

- L'installation doit être conforme à ce manuel et à tous les codes applicables.
- Le lieu d'installation doit être à l'intérieur, bien ventilé et dans un environnement climatisé.
- Le four n'est pas adapté pour une installation en extérieur.
- La température ambiante du lieu d'installation de l'appareil doit être comprise entre +40°F (4°C) et 113°F (45°C), avec une humidité inférieure à 70%.
- Assurez-vous que la surface d'installation (table) est adaptée pour supporter le poids de l'appareil (en tenant compte du poids supplémentaire lorsque le four est complètement rempli).
- Assurez-vous que le lieu prévu pour l'installation du four permet d'ouvrir la porte du four complètement, afin de travailler en toute sécurité.
- La surface d'installation de l'appareil doit être faite d'un matériau ignifuge.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane.
- Vérifiez la planéité de l'appareil une fois positionné, en utilisant des instruments de mesure spécifiques.
- L'appareil est équipé de pieds réglables : si la surface de support n'est pas plane, ils peuvent être dévissés ou vissés pour ajuster la hauteur du four. Si le four n'est pas de niveau dans toutes les directions, l'eau ne s'écoulera pas correctement.
- L'appareil doit être installé en respectant les distances d'installation spécifiées dans ce manuel d'instructions et sur l'étiquette de l'appareil. Pour effectuer des opérations de maintenance, maintenez un espace suffisant sur le côté droit de l'unité pour réaliser les travaux de service sur le site d'installation.
- Il est conseillé de positionner l'appareil de manière à faciliter toute opération de maintenance et/ou de nettoyage de l'appareil lui-même.
- Ne pas obstruer ni réduire le débit d'air des ouvertures de ventilation naturelle fournies sur le four.
- Le non-respect de cette instruction peut entraîner la rupture des composants internes du four. Le non-respect de cette instruction entraînera la nullité de la garantie de l'appareil et dégagera la société fabricante de toute responsabilité.
- Si des opérations de maintenance et/ou de nettoyage nécessitent le déplacement de l'appareil, veillez particulièrement à repositionner correctement l'appareil à la fin de ces opérations, selon les critères fournis ci-dessus.
- Ne pas placer l'appareil près de matériaux inflammables ou de contenants de matériaux inflammables (murs, meubles, écrans, bonbonnes de gaz), car cela peut créer un risque d'incendie.
- Ne pas modifier l'équipement. Utilisez uniquement des pièces d'origine du fabricant.
- Le four n'est pas adapté pour un montage encastré et sa position doit respecter les distances minimales par rapport aux murs de la salle d'installation (une étiquette apposée sur l'appareil spécifie ces distances):



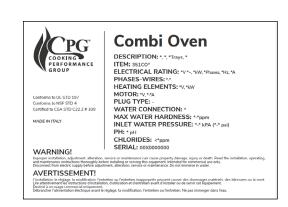
- pour les murs non combustibles : une distance de 2" doit être maintenue à partir des côtés et de l'arrière du four.
- pour les murs combustibles : une distance de 18" doit être maintenue à partir des côtés et de 28" à partir de l'arrière du four.
- Si le four est équipé de roulettes ou est positionné au-dessus d'un meuble équipé de roulettes, sa liberté de mouvement doit être limitée au moyen de dispositifs anti-mouvement (par exemple des chaînes) de sorte qu'il ne puisse en aucun cas endommager les câbles électriques, les conduites d'eau ou les conduites d'évacuation lors du déplacement.
- Ce produit est conforme aux normes UL-197 et nécessite d'être installé sous une hotte aspirante.
 Une distance verticale d'au moins 48" doit être prévue entre le haut de l'appareil et les filtres ou tout
 autre matériau combustible. L'installation de l'extraction doit être conforme aux codes applicables.
 Les fours sont conçus pour fonctionner uniquement avec les tensions indiquées sur la plaque signalétique attachée à ce four.
- Pour garantir la sécurité et la stabilité du four, il est nécessaire de fixer un support pour ancrer le four au mur.





ÉTIQUETTE DE DONNÉES

Avant de procéder aux opérations d'installation suivantes, veuillez lire attentivement l'étiquette technique des données fixée sur le côté gauche du four (en le regardant de face). La plaque de données techniques fournit des informations techniques importantes qui sont essentielles en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'équipement: il est donc recommandé de ne pas la retirer, l'endommager ou la modifier





Connexion Électrique



ATTENTION

TOUTES LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ, CONFORMÉMENT AUX LOIS EN VIGUEUR. DES OPÉRATIONS INCORRECTES PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES ET DES BLESSURES (Y COMPRIS GRAVES) AUX PERSONNES, AUX ANIMAUX ET/OU AUX BIENS. CESSEZ D'UTILISER L'APPAREIL SI LES FILS ÉLECTRIQUES D'ALIMENTATION SONT EFFILOCHÉS OU USÉS.



LISEZ LE MANUEL D'INSTRUCTIONS

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET COMPRENEZ PLEINEMENT LES INFORMATIONS QU'IL CONTIENT AVANT DE PROCÉDER À L'INSTALLATION.



ATTENTION RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE CONFORME À LA TENSION ET À LA FRÉQUENCE SPÉCIFIÉES SUR LA PLAQUE DE DONNÉES TECHNIQUES. TOUS LES TYPES D'INSTALLATION NÉCESSITENT UN CIRCUIT DÉDIÉ PROTÉGÉ PAR UN FUSIBLE OU UN DISJONCTEUR. LA PLAQUE DE DONNÉES TECHNIQUES INDIQUE DES INFORMATIONS UTILES POUR LE CÂBLAGE DE L'APPAREIL; PAR CONSÉQUENT, ELLE NE DOIT PAS ÊTRE RETIRÉE, ENDOMMAGÉE OU ALTÉRÉE DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT.



SYMBOLE DE MISE À LA TERRE

L'APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ À UN SYSTÈME DE MISE À LA TERRE, CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS LOCALES EN VIGUEUR. EN L'ABSENCE DE RÉGLEMENTATIONS RÉGISSANT LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL, VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER AU "CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL ANSI/NFPA N° 70". AU CANADA, TOUTES LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES CONFORMÉMENT AUX NORMES CSA C22.1.



ATTENTION

POUR ÉVITER TOUT DOMMAGE (Y COMPRIS GRAVE) AUX PERSONNES, AUX ANIMAUX ET/OU AUX BIENS, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU SECTEUR AVANT DE PROCÉDER À TOUT TYPE D'OPÉRATION DE MAINTENANCE, D'INSTALLATION ET/OU DE NETTOYAGE.

La barrette de connexion est positionnée sur le côté droit de l'appareil (en le regardant de face). Pour accéder à la barrette de connexion, vous devez retirer le panneau latéral du four en dévissant les 2 vis situées dans la base du four (directement sous le panneau latéral). Si nécessaire, retirez également le panneau arrière du four pour faciliter les opérations de câblage, en dévissant les vis autotaraudeuses qui fixent ce panneau. Sur le panneau arrière du four, il y a une étiquette de câblage à laquelle vous pouvez vous référer, car elle illustre le câblage approprié à effectuer sur la barrette de connexion. Suivez attentivement les instructions de câblage fournies sur l'étiquette.



Avant d'utiliser le four, assurez-vous que tous les câbles et connecteurs sont correctement fixés, car ils peuvent devenir lâches pendant le transport. Après avoir effectué toutes les connexions (électriques et d'eau), vérifiez une fois de plus la fixation correcte de toutes les connexions électriques. Réattachez les panneaux arrière et latéraux droit, en utilisant les vis précédemment retirées.

Connexion à L'eau - Arrivée D'eau



ATTENTION

TOUTES LES CONNEXIONS D'EAU DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ, CONFORMÉMENT AUX LOIS EN VIGUEUR. L'UTILISATION D'UN TYPE D'EAU AUX CARACTÉRISTIQUES INADAPTÉES PEUT CAUSER DES DOMMAGES CONSIDÉRABLES AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, AUX VENTILATEURS ET À LA CHAMBRE DE CUISSON DU FOUR.



LISEZ LE MANUEL D'INSTRUCTIONS

ATTENTIONIL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER UN TYPE D'EAU AUX CARACTÉRISTIQUES ADAPTÉES, COMME INDIQUÉ DANS LE PARAGRAPHE CI-DESSOUS. LA QUALITÉ DE L'EAU DOIT ÊTRE TESTÉE AVANT L'INSTALLATION, AFIN DE RÉDUIRE L'ACCUMULATION DE CALCIUM ET DE MINÉRAUX. UN SYSTÈME DE FILTRATION D'EAU OU UN ADOUCISSEUR D'EAU EST RECOMMANDÉ.

L'appareil doit être installé en utilisant un système anti-retour approprié, conformément aux normes fédérales, étatiques et locales.

Pour alimenter le four, utilisez toujours de l'eau potable froide ayant les caractéristiques suivantes:

- Chlore libre = moins de 0,1 ppm (mg/L)
- **Dureté** = 60-90 ppm
- Chlorure = moins de 30 ppm
- **pH** = supérieur à 7,5
- Silice = moins de 12 ppm (mg/L)
- Solides dissous totaux (TDS) = 50-125 ppm

Le propriétaire du four est toujours et uniquement responsable de vérifier la qualité de l'eau utilisée. Un régulateur de pression d'eau / réducteur de pression est recommandé pour assurer une pression d'eau adéquate. Ne pas utiliser une eau de qualité appropriée peut causer des dommages au four et annule la garantie.

Tous les dommages causés par une eau de mauvaise qualité sont également imputables au propriétaire du four. Les dommages causés par le non-respect des caractéristiques de l'eau fournies ci-dessus ne sont pas couverts par la garantie du fabricant. Toute opération visant à vérifier la qualité de l'eau et tout traitement effectué dans le but de la rendre qualitativement acceptable sont de la responsabilité exclusive du propriétaire du four.



Installez un robinet entre l'appareil et l'alimentation en eau de la salle d'installation afin de pouvoir fermer manuellement l'arrivée d'eau. Avant de procéder à la connexion de l'eau à l'appareil, laissez couler un peu d'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas de

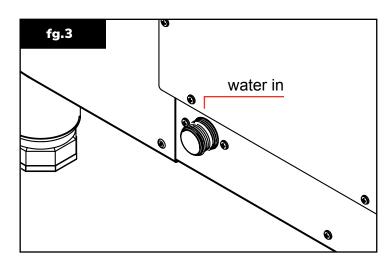
saleté ou d'impuretés dans les canalisations.

REMARQUE: La connexion d'eau doit toujours être effectuée en raccordant le tuyau d'arrivée d'eau au raccord fileté G³/₄".

REMARQUE: L'eau d'entrée doit avoir une pression comprise entre 150 kPa (1,5 bar) et 200 kPa (2,0 bar).

CAUTION:

POUR ÉVITER L'ÉCLATEMENT DES CA-NALISATIONS D'EAU, IL EST RECOM-MANDÉ DE FERMER LE ROBINET D'EAU LORSQUE L'EAU N'EST PAS UTILISÉE.



Connexion à L'eau - Évacuation de L'eau



ATTENTION

L'EAUSELON L'UTILISATION DU FOUR, LES LIQUIDES S'ÉCOULANT DE L'ÉVACUATION D'EAU PEUVENT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES EXTRÊMEMENT ÉLEVÉES. LA NORME DE RÉFÉRENCE NE PERMET PAS DE VALEURS DÉPASSANT 140°F (60°C).



LISEZ LE MANUEL D'INSTRUCTIONS

PAR CONSÉQUENT, SI LA TEMPÉRATURE MESURÉE DES FLUIDES ÉVACUÉS DÉPASSE CETTE LIMITE, UN SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT APPROPRIÉ DEVRA ÊTRE INSTALLÉ, CONFORMÉMENT AUX DISPOSITIONS DE LA NORME.

Le tuyau de vidange se trouve dans la partie arrière du four et doit être connecté à l'aide d'un tuyau rigide ou flexible dirigé vers un drain ouvert ou siphonné. Son diamètre ne doit pas être inférieur à celui du raccord de vidange du four.

Il est recommandé d'insérer un siphon adapté entre le four et le système de vidange principal afin d'empêcher les vapeurs de sortir du four et les mauvaises odeurs d'entrer par le système de vidange principal. Évitez les coudes sur les tuyaux flexibles et les coudes de tuyaux rigides le long de tout le circuit de vidange.

Le tuyau doit avoir une pente minimale de 5% (1/4" par pied) sur toute sa longueur pour assurer un écoulement adéquat.



Le four doit avoir sa propre connexion aux égouts.

REMARQUE: Le tuyau de vidange doit avoir un diamètre d'au moins 1 pouce ou plus, et être en cuivre, en PVC gris ou en tube de drainage flexible inclus dans le kit d'installation. N'UTILISEZ PAS de PVC standard ou de CPVC car il pourrait perdre sa rigidité ou que la colle pourrait ne pas tenir.

Assurez-vous que le tuyau de vidange est incliné d'au moins 1/4" par pied de longueur du tuyau de vidange.

Une fois connecté, testez le tuyau de vidange en versant 1 gallon d'eau dans le bas de la cavité intérieure du four. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites ni de restrictions d'écoulement sur la sortie et assurez-vous que le four est de niveau afin que l'eau descende en suivant la pente interne à travers le tuyau de vidange.

Les tuyaux d'eau et d'évacuation des déchets doivent être conformes au Code international de la plomberie de l'ICC 2003 ou au Code de plomberie uniforme de l'IAPMO 2003.

Si plusieurs équipements ou appareils sont connectés au même tuyau, assurez-vous que sa taille permet un écoulement normal sans aucun problème.

Pour les opérations avec un volume élevé de nourriture où des graisses ou des huiles excessives sont présentes, il est recommandé d'utiliser un séparateur de graisses ou un autre appareil de séparation pour empêcher les graisses ou les huiles de pénétrer dans le drain principal de l'installation. Un kit de tempérage du drain peut être installé si nécessaire selon les normes applicables.

Les réglementations et normes locales doivent être respectées.



ATTENTION

UNE FOIS QUE LA CONNEXION DE L'ÉVACUATION D'EAU DU FOUR A ÉTÉ RÉALISÉE, VÉRIFIEZ SON EFFICACITÉ DE MANIÈRE APPROPRIÉE AFIN D'IDENTIFIER TOUTE FUITE POUVANT CAUSER DES DOMMAGES (Y COMPRIS GRAVES) AUX PERSONNES, AUX ANIMAUX ET/OU AUX BIENS.



Règles de Sècurité pour L'utilisateur



ATTENTION

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET COMPRENEZ COMPLÈTEMENT LES INFORMATIONS QU'IL CONTIENT. CES INFORMATIONS SONT FOURNIES DANS LE BUT DE RÉALISER CORRECTEMENT LES PHASES D'INSTALLATION, D'UTILISATION, DE MAINTENANCE ET DE NETTOYAGE.



LISEZ LE MANUEL D'INSTRUCTIONS

LES OPÉRATIONS EFFECTUÉES INCORRECTEMENT PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES ET DES BLESSURES (Y COMPRIS GRAVES) AUX PERSONNES, AUX ANIMAUX ET/OU AUX BIENS.

- L'appareil a été conçu pour cuire des aliments dans des environnements fermés et doit être utilisé uniquement à cette fin. Toute autre utilisation doit être évitée car elle est considérée comme impropre et dangereuse.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé uniquement par du personnel qualifié.
- Les personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites ou des personnes non qualifiées et non formées ne doivent pas utiliser le four, sauf si elles sont supervisées ou ont été instruites sur la manière d'utiliser l'appareil par des personnes responsables de leur sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et assurez-vous qu'ils n'ont pas accès à l'appareil et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Il n'est pas recommandé de positionner l'appareil près de sources de chaleur.
- Ne laissez pour aucune raison des matériaux facilement inflammables à proximité de l'appareil: ils peuvent provoguer un incendie.
- Les récipients alimentaires, accessoires ou autres objets peuvent atteindre des températures élevées pendant et après la cuisson. Soyez prudent lors de leur manipulation pour éviter les brûlures. Ne les touchez que lorsque vous utilisez un équipement de protection thermique tel que des vêtements thermiques. Danger de brûlures!
- Soyez prudent en ouvrant la porte du four: danger de brûlures dues à la vapeur à haute température qui s'échappe.
- Le four est équipé d'un système de sécurité qui désactive automatiquement le fonctionnement des éléments chauffants, des ventilateurs et de l'alimentation en vapeur lorsque la porte est ouverte.
- En cas de cuisson utilisant la sonde de température, faites attention en retirant les plateaux du four: assurez-vous que la sonde est extraite de l'aliment en cours de cuisson et qu'elle ne gêne pas.
- Ne placez pas d'objets inflammables ou d'aliments contenant de l'alcool dans le four: ils provoquent une combustion et un incendie pouvant donner lieu à des phénomènes explosifs.
- Ne mettez pas de sel sur les aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson du four. Cela peut endommager la chambre de cuisson. Si cela ne peut être évité, nettoyez l'appareil dès que possible.
- Utilisez vos doigts pour ajuster les options du panneau de contrôle. L'utilisation de tout autre objet peut endommager l'appareil et entraîner l'annulation de la garantie.
- L'appareil contient des points de pincement, soyez prudent lorsque vous placez les mains, les doigts ou d'autres objets dans ces zones.
- En cas de transfert de l'équipement, fournissez le manuel à l'utilisateur suivant.



Première Utilisation

PROCÉDURE DE TEST

Avant de démarrer le four pour la première fois, assurez-vous qu'il n'y a pas de sacs en plastique, de manuels d'instructions, de documents informatifs ou de film plastique à l'intérieur de la chambre de cuisson. Nettoyez soigneusement les plateaux et le four avant la première utilisation en suivant les instructions de nettoyage ci-dessous. Assurez-vous que les structures de support de grille positionnées à l'intérieur de la chambre de cuisson sont bien fixées aux parois de la chambre.

Le four doit être testé en effectuant une session de cuisson d'essai pour vérifier que l'appareil fonctionne correctement et qu'il n'y a pas de problèmes ou de dysfonctionnements. Lors de la première utilisation, il peut y avoir une odeur désagréable notable due à la combustion des résidus du processus de fabrication. Cette odeur se dissipera après le cycle d'essai décrit ci-dessous.

Suivant les instructions de réglage fournies dans les pages suivantes, allumez le four et réglez un cycle de cuisson avec une température de 300°F, un temps de 10 minutes et une vapeur moyenne (50%) (vapeur pour les fours préréglés). Vérifiez chaque élément de la liste ci-dessous :

- 1. La porte est parallèle au panneau de commande et l'espacement entre le bord droit de la porte et le bord gauche du panneau de commande est cohérent sur toute la hauteur de la porte.
- 2. La lumière de la chambre de cuisson est allumée.
- 3. Le four s'arrête (éléments chauffants, vapeur, moteurs) lorsque la porte est ouverte et reprend son fonctionnement lorsque la porte est refermée..
- 4. À l'atteinte de la température réglée, le thermostat de température de cuisson (ou la sonde en cas de four avec commande numérique) éteint les éléments chauffants.
- 5. Les ventilateurs des moteurs changent de direction de rotation toutes les 2 minutes. La vapeur s'arrête brièvement pendant 20 secondes lors de l'arrêt du moteur, nécessaire pour inverser la direction de rotation.
- 6. Les ventilateurs de la chambre de cuisson tournent dans la même direction.
- 7. Vérifiez que l'eau est évacuée vers le ventilateur à partir des conduits d'entrée de vapeur dans la chambre de cuisson (pour les modèles de fours préréglés).

Lors de l'utilisation du four et à la fin d'un processus de cuisson, les parois du four peuvent dépasser, selon la manière dont le four est utilisé, une température de 140°F. Il est donc recommandé de s'abstenir de toucher les zones marquées avec l'étiquette spéciale "surface chaude".

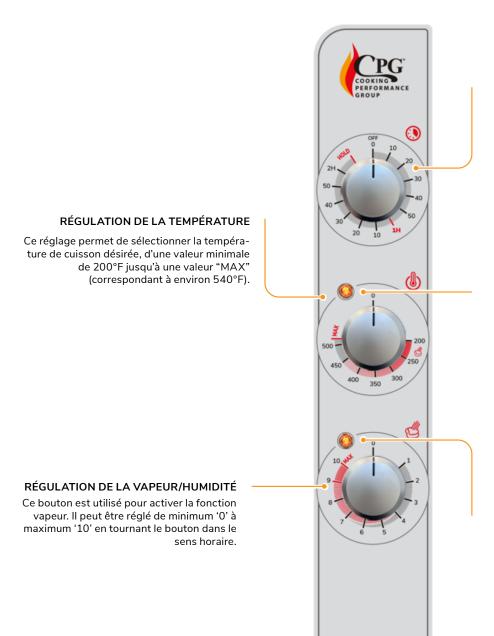
PREMIER NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse complètement. La chambre de cuisson ne doit pas avoir de résidus de solvant ou de détergent. Ils doivent être éliminés en rinçant abondamment avec un chiffon humide et en utilisant une protection appropriée pour les yeux, la bouche et les mains. Risque possible de corrosion.

Chauffez le four vide à 400°F pendant environ 30 minutes afin d'éliminer toute odeur provenant de l'isolation thermique. Nettoyez les parois de la chambre de cuisson à l'eau chaude et au savon, puis rincez; n'utilisez jamais de produits agressifs ou acides.



Panneau de Contrôle Mécanique



RÉGULATION DU TEMPS

Lorsque l'option manuelle 'HOLD' est sélectionnée, le four reste toujours allumé jusqu'à ce que l'opérateur l'éteigne. Lorsqu'une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pendant la durée définie (valeur maximale de 2 heures). Le four restera allumé jusqu'à ce que le minuteur soit écoulé ou jusqu'à ce que le contrôle soit tourné de la position 'HOLD' à 'OFF'.

VOYANT DU THERMOSTAT

Cette lumière est allumée lorsque les éléments chauffants du four sont en fonctionnement et que la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur définie par le bouton du thermostat. Lorsque la lumière s'éteint, cela signifie que le chauffage est coupé et que la chambre de cuisson a atteint la température définie. Pendant un cycle de cuisson, cette lumière s'allumera et s'éteindra occasionnellement selon les besoins pour maintenir la température définie.

VOYANT DE LA VAPEUR

Lorsque cette lumière est allumée, cela signifie que de l'eau circule à l'intérieur de la chambre de cuisson afin de produire de la vapeur. Cela se produit indépendamment de la température (il incombe à l'opérateur de vérifier que la température est suffisamment élevée pour que la cuisson se déroule correctement).



<u>^i\</u>

ATTENTION

POUR QUE LA FONCTION VAPEUR PUISSE FONCTIONNER DE MANIÈRE SATISFAISANTE, LA TEMPÉRATURE DOIT ÊTRE RÉGLÉE À AU MOINS 200°F. DE PLUS, POUR UNE CUISSON APPROPRIÉE, VOUS DEVEZ PRÉCHAUFFER LE FOUR À LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE AVANT D'ACTIVER L'APPROVISIONNEMENT EN VAPEUR.

Pour le mode vapeur complète, il est recommandé de régler le four entre 200 et 250°F.

Fonctionnement Normal

Faites tourner le bouton de température dans le sens horaire jusqu'à la température désirée, le témoin lumineux s'allumera pendant le chauffage. Laissez l'appareil jusqu'à 30 minutes pour atteindre la température désirée, le témoin lumineux s'éteindra lorsque le four aura atteint la température réglée.

- Tournez le bouton de minuterie "2 heures" dans le sens horaire jusqu'à la durée souhaitée. Pour une utilisation continue avec minutage "infini", tournez le bouton de minuterie dans le sens horaire jusqu'à atteindre la position "hold".
- Une fois que le four a atteint la température, comme indiqué par l'extinction du témoin lumineux de contrôle de température, tournez le bouton de commande de vapeur dans le sens horaire jusqu'au niveau de vapeur souhaité, le témoin lumineux s'allumera pour indiquer que l'eau circule dans la chambre de cuisson pour générer de la vapeur.

REMARQUE: Pour que la fonction vapeur fonctionne correctement, la température du four doit être réglée et maintenue à au moins 200°F. Le four doit être préchauffé avant que le bouton de commande de vapeur ne soit changé de la position '0'.

• À la fin du service ou de l'utilisation, éteignez le four en tournant les boutons de température, de minuterie et de vapeur sur la position '0'.

REMARQUE: Ouvrir la porte accélérera la période de refroidissement avant le nettoyage.

Meilleures pratiques:

- Évitez de surcharger les plateaux et la nourriture sur les plateaux, un maximum de 20 livres de nourriture par plateau est recommandé.
- Répartissez uniformément les casseroles dans toute la chambre, en respectant le maximum indiqué sur la plaque signalétique du four.
- Lors de la cuisson de protéines ou d'aliments à forte teneur en matières grasses/grease, insérez un plateau de cuisson avec des bords hauts au bas de la chambre de cuisson pour aider à la collecte des graisses. Pour une cuisson constante de ces protéines, un piège à graisse ou un appareil de séparation similaire est recommandé pour éviter que l'excès de graisse/grease ne pénètre dans le drain principal de l'installation.
- Pour le mode vapeur maximale '10', la 'Température' doit être entre 200 et 250°F.



Nettoyage et Entretien

Coupez l'alimentation de l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage et/ou d'entretien sur le four. Éteignez le four en tournant les boutons de température, de minuterie et de vapeur sur la position '0'.

NETTOYAGE ORDINAIRE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

- À la fin de la journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'équipement, tant pour des raisons d'hygiène que pour éviter les pannes de fonctionnement.
- Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- De même, pour le nettoyage de l'appareil, vous ne devez pas utiliser de tampons à récurer en fer, de brosses ou de grattoirs en acier courant; vous pouvez éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable, en la frottant dans le sens de la finition satinée des plaques.
- Attendez que la chambre de cuisson refroidisse.
- Retirez les grilles latérales qui maintiennent les plaques de cuisson.
- Enlevez tous les résidus amovibles manuellement et mettez les pièces extractibles dans un lave-vaisselle.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la chambre de cuisson.
- Ensuite, toutes les surfaces concernées doivent être soigneusement rincées, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de résidus de détergent.
- Pour nettoyer l'extérieur du four, utilisez un chiffon humide et un détergent doux.

Pour effectuer correctement le nettoyage manuel, suivez la procédure ci-dessous:

- 1. Allumez l'appareil et réglez la température à 176°F (80°C).
- 2. Laissez-le fonctionner pendant 10 minutes (avec la fonction vapeur, pour les fours préréglés).
- 3. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 4. Retirez les supports latéraux des grilles.
- 5. Vaporisez le détergent sur toute la surface intérieure du four et attendez 10 minutes.
- 6. Rincez abondamment et, à la fin du cycle de nettoyage, rincez la chambre de cuisson.

IL EST STRICTEMENT INTERDIT DE LAVER LA CHAMBRE DE CUISSON À DES TEMPÉRATURES SUPÉRIEURES À 158°F. DANGER DE BRÛLURES.

Le nettoyage quotidien du revêtement de la chambre de cuisson du four doit être effectué avec un détergent non abrasif pour garantir son bon fonctionnement.

Utilisez des brosses en plastique ou une éponge imbibée de vinaigre et d'eau tiède en cas de résidus secs.





ATTENTION

TOUT EXCÈS DE GRAISSE ET DE RÉSIDUS ALIMENTAIRES DANS LA CHAMBRE DE CUISSON POURRAIT PRENDRE FEU LORS DE L'UTILISATION DU FOUR, IL EST DONC CONSEILLÉ DE LES RETIRER RAPIDEMENT.

Utilisez uniquement les produits recommandés pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.

NETTOYAGE EXTERNE

Utilisez uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable. N'utilisez pas de produits acides ou d'ammoniac.



ATTENTION

NE NETTOYEZ JAMAIS L'APPAREIL AVEC DES JETS D'EAU OU DE LA VAPEUR SOUS PRESSION.

NETTOYAGE DE LA PORTE ET DU VERRE INTERNE DE LA PORTE



ATTENTION

RESPECTEZ STRICTEMENT LA PROCÉDURE SUIVANTE AFIN D'ÉVITER LES ÉLECTROCUTIONS OU LES DOMMAGES AUX PERSONNES.

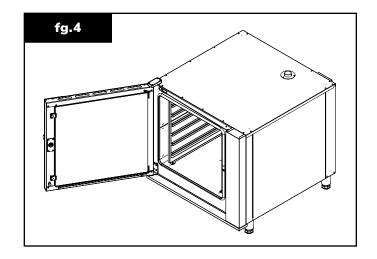
- Éteignez le four en tournant les boutons de température, de minuterie et de vapeur sur la position "0".
- Laissez le four refroidir complètement. Ouvrir la porte accélérera le temps de refroidissement avant le nettoyage.

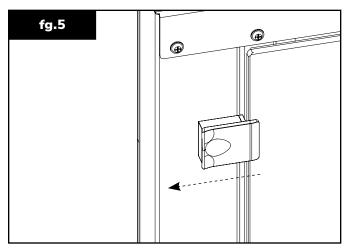
REMARQUE: Ne lavez pas la chambre de cuisson à des températures supérieures à 158°F car il y a un risque de brûlure.

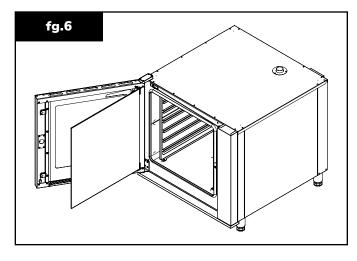
- Ouvrez la porte du four.
- Ouvrez les glissières maintenant le verre intérieur avec précaution (FIG. 4).
- Separate the inner glass from the outer glass with extreme caution for cleaning (FIG. 5).
- Séparez le verre intérieur du verre extérieur avec une extrême prudence pour le nettoyage (FIG. 6).
- Nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon doux avec un détergent doux adapté au verre.
- Séchez soigneusement le verre avec un chiffon propre.
- Faites pivoter le verre intérieur dans le cadre de la porte.
- Replacez les deux verres avec une extrême prudence et refermez les glissières (FIG. 7).

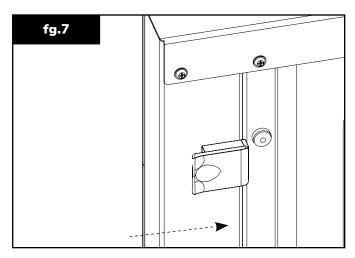


NETTOYAGE DE LA PORTE ET DU VERRE INTERNE DE LA PORTE (SUITE)











Maintenance Régulière

- Il est conseillé de soumettre l'appareil à des contrôles périodiques (au moins une fois par an) par un spécialiste, un technicien agréé.
- Tout travail de maintenance, d'installation ou de réparation doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé en contactant le service client.
- Avant d'effectuer toute opération, l'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique principale. Fermez l'alimentation en eau et attendez que l'appareil refroidisse.
- Avant de déplacer l'appareil de sa position, vérifiez que les connexions électriques et d'eau (câbles électriques, tuyau d'eau et drainage) ont été correctement déconnectées.
- Si l'appareil est sur roulettes, vérifiez que les câbles électriques, les tuyaux ou tout autre élément ne sont pas endommagés lors du déplacement.
- Assurez-vous que le frein est enclenché. Évitez de placer le four près de sources de chaleur (comme des friteuses, etc.). Après avoir effectué la tâche et remis l'appareil à sa position initiale, vérifiez que les alimentations électrique et en eau sont correctement connectées.
- Les pièces d'usure telles que les filtres à eau, les joints de porte et les tubes d'eau doivent être soigneusement inspectés et remplacés si nécessaire pour assurer le bon fonctionnement du four.

Les inspections et la maintenance de routine doivent être effectuées selon la fréquence suivante:

ACTIVITÉ	FRÉQUENCE
Rinçage / Nettoyage à la douchette	Quotidien
Nettoyage de la chambre intérieure	Hebdomadaire
Nettoyage du joint de porte	Hebdomadaire
Nettoyage extérieur	Hebdomadaire
Détartrage / Désincrustation du four	Mensuel
Vérification de la qualité de l'eau / Remplacement du filtre à eau	Mensuel
Nettoyage des filtres d'entrée / d'extraction d'air	Mensuel
Inspection de l'échangeur de chaleur / des éléments	Semi-annuel
Inspection des tubes d'eau	Semi-annuel



Dépannge

PROBLÈME	CAUSE	RÉSOLUTION	
	Porte ouverte	Assurez-vous que la porte est fermée	
En mode DÉMARRAGE, le four ne s'allume pas	Le micro-interrupteur ne signale pas que la porte est fermée	Contactez un technicien spécialisé pour les réparations (Service client)	
		Vérifiez et réinitialisez le commu- tateur de limite de température élevée	
LED éteinte	LED endommagée	Contactez un technicien spécialisé pour les réparations (Service client)	
225 etemte	Alimentation endommagée		
Le four ne cuit	Les ventilateurs n'exécutent plus l'inversion	Contactez un technicien spécialisé pour les réparations (Service client)	
	L'un des ventilateurs s'est arrêté		
pas uniformément	L'un des éléments chauffants est cassé		
	Le joint de porte n'est pas correcte- ment positionné	Repositionnez ou remplacez le joint de porte	
Le four est complètement éteint	Aucune alimentation	Rétablissez l'alimentation électrique	
	Connexion incorrecte à l'alimentation électrique principale	Vérifiez la connexion à l'alimentation électrique principale	
	Thermostat de sécurité déclenché	Contactez un technicien spécialisé pour les réparations (Service client)	



Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE	RÉSOLUTION
Aucune eau ne coule dans les tuyaux de vapeur	Arrivée d'eau fermée	Ouvrez l'arrivée d'eau
	Connexion incorrecte à l'alimentation en eau principale	Vérifiez la connexion à l'alimentation en eau principale
	Filtres d'entrée d'eau obstrués par la saleté	Nettoyez les filtres
Aucune vapeur n'est produite	La température est réglée trop haute	Réglez le contrôle de température plus bas
	Le four n'est pas préchauffé	Permettez au four de préchauffer à au moins 200°F
	L'eau est coupée	Allumez l'eau
	La qualité de l'eau est en dehors des paramètres	Le filtre à eau est obstrué, la ligne d'eau est pincée ou pliée
	Connexion incorrecte à l'approvisionnement en eau	Vérifiez la connexion à l'alimentation en eau principale
	Filtres d'entrée d'eau obstrués par la saleté	Nettoyez les filtres, remplacez-les si nécessaire
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	Thermostat de sécurité du moteur déclenché	Éteignez le four et attendez que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement. Si le problème persiste, contactez un technicien spécialisé pour les réparations (Service client).
	Rupture du condensateur du moteur	Contactez un technicien spécialisé pour les réparations (Service client)