

MANUEL D'UTILISATION

Régulation eDrive 4 sur four R-Box **CE**



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

Sommaire

I. AVERTISSEMENTS-	p.4
1. Généralités	p.4
2. Avertissements techniques-	p.5
II. UTILISATION DE LA RÉGULATION	p.6
1. Généralités	p.4
a. La régulation eDrive 4-	p.6
b. Les paramètres de cuisson	p.6
2. Démarrage	p.6
3. Menu principal	p.7
4. Mode manuel	p.7
a. Utilisation du mode manuel	p.7
b. Enregistrer un programme	p.8
5. Lancer un programme	p.8
6. Gérer les programmes	p.9
a. Créer un programme-	p.9
b. Dupliquer un programme	p.10
c. Déplacer un programme	p.11
d. Supprimer un programme	p.11
e. Exporter / importer par USB	p.11
7. Planifier	p.12
8. Veille	p.13
9. Stop odeur	p.13
10. Paramètres	p.14
Sécurité	p.14
Région & Langue-	p.14
Affichage & Son	p.14
Économie d'énergie	p.15
Chauffe & Cuisson	p.15
III. CONSEILS DE CUISSON	p.16
1. Produits crus	p.16
2. Produits précuits	p.16
IV. RISQUES LIÉS À LA CUISSON DES ALIMENTS	p.17
V. AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE MATÉRIEL	p.17

VI. ENTRETIENS	p.18
1. Par l'utilisateur	p.18
2. Par le service technique ou par le service technique spécialisé	p.18
VII. ENTRETIEN ET REMPLACEMENT DU JOINT DE PORTE	p.19
VIII. NETTOYAGE DES VITRES-	p.19
IX. DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DE LA TÔLERIE INTÉRIEURE	p.20
1. Démontage et nettoyage des glissières	p.20
2. Démontage et nettoyage de la tôle d'aspiration	p.20
X. REMPLACEMENT DE L'AMPOULE	p.21
XI. DIAGNOSTIC D'ANOMALIES	p.22
XII. RÉCAPITULATIF DES RISQUES LIÉS À UNE MAUVAISE UTILISATION-	p.23
1. Risques de brûlures	p.23
2. Risques liés à la cuisson des aliments	p.23
3. Risques liés aux poussières de Farine	p.24
a. Chargement et déchargement des fours	p.24
b. Entretien par l'utilisateur	p.24
c. Opérations de maintenance	p.24
4. Risques électriques-	p.25
5. Risques divers	p.25
6. Risques liés à l'entretien	p.25
7. Risques de blessures avec les parties mobiles	p.25
XIII. UTILISATION SIMPLIFIÉE DU RÉGULATEUR	p.27

I. AVERTISSEMENTS

1. Généralités

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

L'achat de ce matériel constitue l'acceptation de nos conditions générales de vente.

Le présent document a été rédigé à l'attention exclusive de l'acquéreur.

Les données y figurant sont strictement confidentielles et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers.

Toute transmission, communication de son contenu ou reproduction (même partielle) de ce document est interdite sauf autorisation écrite du fabricant.

Toute infraction fera l'objet d'une demande d'indemnisation devant les tribunaux.

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 présent document rédigé en français est la NOTICE ORIGINALE et prévaut sur tout autre document (y compris une traduction en langue étrangère du présent document).

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

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.

Quant 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.

Toute installation et/ou utilisation non conforme à nos recommandations entraînera automatiquement l'annulation de la garantie constructeur.

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

Le matériel a été conçu pour la cuisson des produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et doit fonctionner conformément aux consignes du constructeur.

Ce matériel est destiné à un usage professionnel et doit de ce fait être installé dans un local de travail NON ACCESSIBLE AU PUBLIC pour des raisons évidentes de sécurité.

Tout usage différent serait impropre et donc imprudent.

Lors du défournement des produits (surtout s'ils sont liquides ou se liquéfiant à la chaleur) il existe un risque d'échaudure pour l'opérateur, particulièrement lorsque le support à défourner est à une hauteur supérieure ou égale à 1m60, ou supérieure ou égale à la hauteur des épaules.

2. Avertissements techniques

Toute mauvaise installation, modification d'un réglage, utilisation ou entretien peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire les notices techniques et d'utilisation, avant l'installation ou l'entretien de cet équipement.

L'installation du matériel doit impérativement être effectuée par un technicien qualifié et agréé.

Avant de commencer l'installation du matériel, le technicien doit vérifier que les différents raccordements du local (installations électriques, arrivée d'eau et évacuations vers les égouts) sont terminés et en conformité avec les spécifications techniques du matériel et les lois en vigueur.

Afin de réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, l'utilisateur ne doit pas retirer la tôle arrière du four.

A l'intérieur, aucune pièce n'est réparable par l'utilisateur.

Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel spécialisé.

Pour votre sécurité : Ne pas stocker ou utiliser d'essence ni aucun autre produit inflammable liquide ou gazeux à proximité de ce matériel ou de tout autre matériel.

Pour assurer une bonne protection contre les risques d'incendie et de choc électrique, remplacer un fusible défectueux par un fusible de même type et de même ampérage.

Les fusibles protègent la machine des surintensités et ne doivent pas être manipulés sous tension.

Couper le courant avant toute intervention.

Si l'alarme sonne en continu alors que la porte est fermée, l'appareil est défectueux.

Couper l'alimentation et contacter le service technique.

Pour l'alimentation électrique, utiliser seulement des fils en cuivre.

Le port des équipements de protection individuelle (gants anti-brûlure/ anti-coupures, chaussures de sécurité, lunettes...) est fortement recommandé.

À la livraison, les surfaces en inox sont protégées des rayures par un film de plastique. Avant la mise en service, ne pas oublier de retirer le film plastique.



La fumisterie requiert une attention toute particulière et doit impérativement être réalisée par un fumiste professionnel au regard des risques encourus si l'évacuation des buées n'est pas correctement réalisée.

Le fumiste est la seule personne compétente pour déterminer les longueurs, diamètres, coudes,... de la ligne d'évacuation des buées en fonction des données techniques du matériel, du local, et des normes en vigueur sur le lieu d'implantation.

La qualité du tirage influe sur la qualité de cuisson.

Nous ne pourrions en aucun cas être tenus responsables d'un dysfonctionnement du matériel dû à une fumisterie non adaptée et/ou non conforme aux règles techniques et lois en vigueur .

II. UTILISATION DE LA RÉGULATION

1. Présentation générale

a. La régulation eDrive 4

La régulation eDrive 4 est un écran tactile permettant de piloter l'ensemble des fonctions du four. Parfaitement étanche et adapté aux conditions d'un fournil (poussières de farine, chaleur, humidité ...) il a été pensé pour offrir un confort d'utilisation optimal grâce à sa diagonale de 108mm soit 4.3". Il permet d'enregistrer jusqu'à 150 programmes de cuisson.

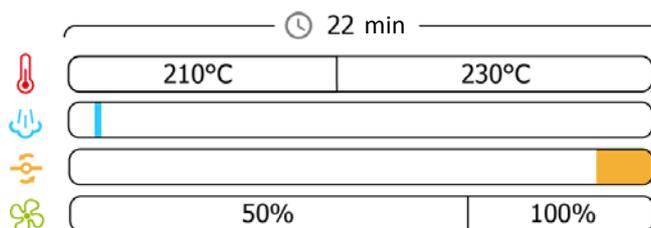
b. Les paramètres de cuisson

Avec la régulation eDrive 4, un programme de cuisson se compose de 4 paramètres principaux :



Vous pouvez programmer pour chacun de ces paramètres des valeurs différentes au sein de la même cuisson : ce sont les phases.

Exemple :



Deux phases de température sont programmées. La première phase est réglée à 210°C pour 10 minutes, suivie d'une deuxième phase à 230°C de 12 minutes. Au long des 22 minutes de cuisson totale, 1 phase de buée a été programmée pour une injection de 5 sec à la première minute de cuisson. Et 1 phase de oura surviendra 2 minutes avant la fin de la cuisson pour déclencher son ouverture. Enfin, 2 phases de ventilation sont paramétrées pour passer la vitesse de ventilation de 50 à 100% 7 minutes avant la fin de la cuisson.

2. Démarrage



Une fois le four alimenté la régulation affiche l'écran d'accueil. Cet écran indique la date, l'heure, le numéro de série du four mais aussi (le cas échéant) la date et l'heure du prochain démarrage planifié à côté de l'icône ⌚.

Appuyer sur le bouton clignotant ⏻ pour accéder au menu principal.

3. Menu principal



- ▶ Lancer une cuisson en mode manuel
- ▶ Lancer un programme de cuisson
- ▶ Gérer les programmes
- ▶ Planifier le démarrage différé
- ▶ Mettre le four en veille
- ▶ Lancer un cycle de stop odeur
- ▶ Accéder aux paramètres de la régulation et du four
- ▶ Visualiser le niveau d'autorisation en cours

⚠ Mettre le four en veille permet de le stabiliser à une température prédéfinie afin de limiter sa consommation énergétique. Pour arrêter le four en fin de journée, appuyez sur .

4. Mode manuel

a. Utilisation du mode manuel

Cette fonctionnalité est disponible à partir du niveau d'autorisation ★☆☆

ℹ Si le niveau d'autorisation est insuffisant, un message invite l'utilisateur à saisir un code PIN (voir section «niveau d'autorisation» dans le chapitre «Paramètres > Sécurité»).



Depuis le menu principal, appuyez sur  pour lancer une cuisson en mode manuel.

Par défaut, le mode manuel se lance avec les derniers paramètres utilisés en mode manuel. Le préchauffage démarre instantanément et une barre de progression indique son état d'avancement. Vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson en appuyant sur la valeur correspondante. Saisir ensuite la nouvelle valeur sur le clavier et valider en appuyant sur . La plage des valeurs admissibles est indiquée sur le côté du clavier.

Une fois la température d'enfournement atteinte (la sonnerie retentit 5 fois et la barre de progression devient verte), vous pouvez charger vos produits, refermer la porte et lancer la cuisson en appuyant sur **DÉMARRER LA CUISSON**. Vous pouvez à tout moment interrompre la cuisson en cours en appuyant sur **STOPPER LA CUISSON**.

En cours ou en fin de cuisson la durée est modifiable en appuyant sur  et la température en appuyant sur la valeur correspondante. Les fonctions buée , oura  et vitesse de ventilation  sont également accessibles (à partir du niveau d'autorisation ★☆☆).

-  ventilation à l'arrêt
-  ventilation à 50%
-  ventilation à 100%

ℹ La buée n'est pas accessible si la ventilation est à l'arrêt. Les icônes sur la gauche de l'écran indiquent l'état de chaque paramètre. Par défaut en gris, il s'affiche en couleur lorsqu'il est actif. Le chiffre inscrit à côté indique le nombre de phases qu'il contient.

b. Enregistrer un programme

Cette fonctionnalité est disponible à partir du niveau d'autorisation ★★★.

Après avoir arrêté la cuisson, un bouton  apparaît dans le coin inférieur droit de l'écran. Ce bouton permet d'enregistrer les actions réalisées durant la cuisson en tant que nouveau programme. Cette fonctionnalité permet à l'utilisateur d'affiner sa cuisson visuellement et de l'enregistrer pour un usage ultérieur.

5. Lancer un programme

Cette fonctionnalité est disponible à partir du niveau d'autorisation ☆☆☆.



Depuis le menu principal, appuyez sur  pour lancer un programme.

Sélectionner le programme désiré dans la liste qui s'affiche. Vous pouvez naviguer dans les pages en appuyant sur  ou . Le préchauffage démarre instantanément et une barre de progression indique son état d'avancement.

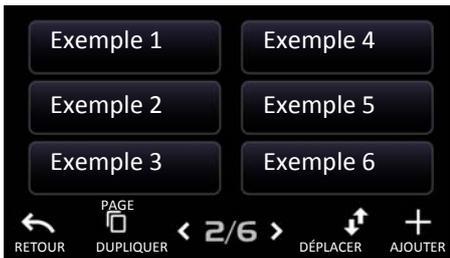
Une fois la température d'enfournement atteinte (la sonnerie retentit 5 fois et la barre de progression devient verte), vous pouvez charger vos produits, refermer la porte et lancer la cuisson en appuyant sur **DÉMARRER LA CUISSON**. Vous pouvez à tout moment interrompre la cuisson en cours en appuyant sur **STOPPER LA CUISSON**.

En cours ou en fin de cuisson la durée est modifiable en appuyant sur  et la température en appuyant sur la valeur correspondante. Les fonctions buée , oura  et vitesse de ventilation  sont également accessibles (à partir du niveau d'autorisation ★★★☆).

-  ventilation à l'arrêt
-  ventilation à 50%
-  ventilation à 100%

 La buée n'est pas accessible si la ventilation est à l'arrêt. Les icônes sur la gauche de l'écran indiquent l'état de chaque paramètre. Par défaut en gris, il s'affiche en couleur lorsqu'il est actif. Le chiffre inscrit à côté indique le nombre de phases qu'il contient.

6. Gérer les programmes



Depuis le menu principal, appuyer sur  pour accéder au menu de gestion des programmes.

a. Créer un programme

Cette fonctionnalité est disponible à partir du niveau d'autorisation ★★★.

Pour créer un programme, appuyez sur **+** depuis le menu **GÉRER PROGRAMMES**. Un clavier apparaît permettant de saisir le nom du programme avec un maximum de 30 caractères. Après validation, vous accédez au menu des 4 paramètres principaux. Vous pourrez à tout moment revenir à cet écran pour modifier les paramètres ainsi que le nom du programme en appuyant sur la valeur concernée.

Température

En cliquant sur  vous configurez la première phase de température et sa durée. La plage des valeurs admissibles est indiquée sur le côté du clavier. S'agissant de la première phase, vous devez indiquer la température d'enfournement désirée en appuyant sur . Si cette valeur n'est pas renseignée, elle sera automatiquement calculée : +30°C par rapport à la température de cuisson de la première phase. De la même manière, indiquez la durée de cette première phase en appuyant sur .

Vous avez la possibilité d'activer la sonnerie pour chaque fin de phase en appuyant sur  qui devient alors rouge.

Pour ajouter une phase, appuyez sur **+**. Pour supprimer une phase, appuyez sur **X**.

 L'ajout de phase n'est possible que si les valeurs de la phase précédente ont été entièrement renseignées.

Une fois les paramètres entièrement renseignés, vous pouvez revenir aux autres paramètres principaux en appuyant sur . Vous visualiserez sur le bouton du paramètre le nombre de phases qu'il contient.

Buée

En cliquant sur  vous configurez la première phase de buée. Indiquez l'instant de déclenchement en appuyant sur  et la durée d'injection en appuyant sur . La plage des valeurs admissibles est indiquée sur le côté du clavier. Pour une injection dès le lancement de la cuisson, laissez la valeur  à zéro.

Pour ajouter une phase, appuyez sur **+**. Pour supprimer une phase, appuyez sur **X**.

 L'ajout de phase n'est possible que si les valeurs de la phase précédente ont été entièrement renseignées.

Une fois les paramètres entièrement renseignés, vous pouvez revenir aux autres paramètres principaux en appuyant sur . Vous visualiserez sur le bouton du paramètre le nombre de phases qu'il contient.

Oura

En cliquant sur  vous configurez la première phase de oura. Indiquez le moment d'ouverture en appuyant sur  et sa durée en appuyant sur . La plage des valeurs admissibles est indiquée sur le côté du clavier. Pour une ouverture en fin de cuisson, indiquez directement la valeur , le moment d'ouverture sera automatiquement calculé.

Pour ajouter une phase, appuyez sur . Pour supprimer une phase, appuyez sur .

 L'ajout de phase n'est possible que si les valeurs de la phase précédente ont été entièrement renseignées.

Une fois les paramètres entièrement renseignés, vous pouvez revenir aux autres paramètres principaux en appuyant sur . Vous visualiserez sur le bouton du paramètre le nombre de phases qu'il contient.

Ventilation

En cliquant sur  vous configurez la première phase de ventilation. Indiquez l'instant de déclenchement en appuyant sur  et sélectionnez la vitesse de ventilation en appuyant plusieurs fois sur . La plage des valeurs admissibles est indiquée sur le côté du clavier.

-  = ventilation à l'arrêt (la chauffe est désactivée)
-  = ventilation à 50%
-  = ventilation à 100%

Pour ajouter une phase, appuyez sur . Pour supprimer une phase, appuyez sur .

 L'ajout de phase n'est possible que si les valeurs de la phase précédente ont été entièrement renseignées.

Une fois les paramètres entièrement renseignés, vous pouvez revenir aux autres paramètres principaux en appuyant sur . Vous visualiserez sur le bouton du paramètre le nombre de phases qu'il contient.

Appuyez ensuite sur .

Visualisation et validation

Un graphique présente l'ensemble des paramètres et leurs phases respectives vous permettant de visualiser et vérifier le déroulement de la cuisson. Pour finaliser l'enregistrement du programme appuyez sur . Vous le retrouvez dans la liste du menu **GÉRER PROGRAMMES**. Si non, appuyez sur  pour revenir à l'écran précédent.

b. Dupliquer un programme

Cette fonctionnalité est disponible à partir du niveau d'autorisation **★★★**.

La duplication vous permet de créer un nouveau programme en reprenant des paramètres existants. Pour cela, depuis le menu **GÉRER PROGRAMMES** appuyez sur . Sélectionnez ensuite le programme à dupliquer et donnez-lui un nouveau nom. Appuyez sur  pour finaliser la duplication. Sur l'écran suivant, vous pouvez modifier les paramètres (voir section « Créer un programme »).

c. Déplacer un programme

Cette fonctionnalité est disponible à partir du niveau d'autorisation ★★★.



Depuis le menu **GÉRER PROGRAMMES** appuyez sur pour déplacer un programme dans la liste. Sélectionner ensuite le programme que vous souhaitez déplacer ; son bouton devient vert. Déplacez-le avec les flèches ou .

Vous pouvez aussi le déplacer de page en page en appuyant sur ou .

d. Supprimer un programme

Cette fonctionnalité est disponible à partir du niveau d'autorisation ★★★.

Depuis le menu **GÉRER PROGRAMMES**, sélectionnez le programme à supprimer puis appuyez sur .

e. Exporter / importer par USB

Ne déconnectez pas la clé USB pendant l'opération. Attendez que la régulation vous invite à la retirer.

Exporter les programmes



Pour effectuer cette opération, aucune cuisson ne doit être lancée. Depuis l'écran d'accueil, insérer la clé USB et appuyer sur **EXPORTER PROGRAMMES**. L'export des programmes sur la clé USB se lance automatiquement. Appuyez ensuite sur . Un message vous informe que vous pouvez retirer la clé USB en toute sécurité.

L'écran d'accueil est le premier qui s'affiche à la mise sous tension du four. Il est accessible depuis le menu principal en appuyant sur .

Importer les programmes



Pour effectuer cette opération, aucune cuisson ne doit être lancée. Depuis l'écran d'accueil, insérer la clé USB et appuyer sur **IMPORTER PROGRAMMES**. L'import des programmes sur la clé USB se lance automatiquement. Appuyez ensuite sur . Un message vous informe que vous pouvez retirer la clé USB en toute sécurité.

L'écran d'accueil est le premier qui s'affiche à la mise sous tension du four. Il est accessible depuis le menu principal en appuyant sur .

Modifier les programmes sur ordinateur

Après avoir exporté les programmes sur clé USB (voir chapitre « Exporter les programmes »), accédez à l'interface de modification des programmes sur <https://rbox.eurofours.com>

Cliquez sur « choisissez un fichier » et sélectionnez le fichier « backupRecipe.rec_efs » contenu sur la clé USB. Cliquez ensuite sur « Charger le fichier ». Après quelques instants, les 150 programmes s'affichent.

Pour chaque programme vous pouvez saisir les valeurs souhaitées. Pensez à donner un nom à chaque programme créé.

 Veillez à bien respecter les valeurs min/max inscrites à côté de chaque paramètre.

Cliquez ensuite sur « Enregistrer le fichier » et sélectionner l'emplacement d'enregistrement. Lorsque le fichier est copié sur la clé USB, vous pouvez les importer dans la régulation (voir chapitre « Importer les programmes »).

7. Planifier

Cette fonctionnalité est disponible à partir du niveau d'autorisation ☆☆☆.

Le démarrage planifié vous permet de programmer le lancement d'une cuisson pour un jour et une heure donnés. Le four anticipera le démarrage pour atteindre sa température d'enfournement au moment voulu.



Depuis le menu principal, appuyer sur  pour accéder au menu de planification de démarrage. Vous pouvez planifier jusqu'à 3 programmes par jour.

Choisissez d'abord le jour souhaité en appuyant sur < ou >.

Appuyez ensuite sur  de l'un des 3 emplacements disponibles.

Choisissez le programme en appuyant sur  et sélectionnez-le dans la liste qui s'affiche.

Saisissez l'heure d'enfournement souhaité en appuyant sur  (Exemple : pour 06h30, saisir «630» sur le clavier) puis valider en appuyant sur .

La plage des valeurs admissibles est indiquée sur le côté du clavier.

Vous avez la possibilité de saisir une heure d'arrêt sur la zone de saisie «--h--» ; si aucun programme n'est en cours d'utilisation, le four s'arrêtera.

Appuyez sur  pour valider vos modifications.

Vous pouvez activer ou désactiver le démarrage planifié d'un programme en appuyant sur son nom. Activé il devient vert.

 Sur l'écran d'accueil, l'icône  indique le jour et l'heure du prochain démarrage planifié actif.

 Pensez à désactiver les programmes planifiés en cas d'interruption d'activité (ex : fermeture exceptionnelle...). Pour que le démarrage planifié fonctionne, le four doit rester alimenté.
Passage heure d'été / d'hiver : pensez à modifier l'heure au préalable pour que la planification se lance à l'heure voulue.

8. Veille

Cette fonctionnalité est disponible à partir du niveau d'autorisation ☆☆☆.

Mettre le four en veille permet de le stabiliser à une température prédéfinie afin de limiter sa consommation énergétique.



Depuis le menu principal, appuyez sur  pour lancer la veille manuellement.

La température de veille est réglée par défaut. Vous pouvez la modifier en appuyant sur sa valeur. La plage des valeurs admissibles est indiquée sur le côté du clavier. Toutefois, cette modification n'a pas d'impact sur la valeur paramétrée pour la veille automatique (Voir chapitre « Paramètres > Economie d'énergie »).

Pour accéder au menu principal, appuyez sur . La veille est toujours active. Elle s'arrêtera automatiquement au lancement d'un programme ou d'un mode manuel.

 La mise en veille automatique est activée par défaut. Voir chapitre « Paramètres > Economie d'énergie ». La veille manuelle est indisponible si une cuisson est en cours ou si la fonction stop odeur est active.

9. Stop odeur

Cette fonctionnalité est disponible à partir du niveau d'autorisation ☆☆☆.

Notre système « Stop Odeur » vous permet de supprimer les odeurs entre deux cuissons de produits différents. Il neutralise jusqu'à 90% les odeurs résiduelles. Vous pouvez par exemple enchaîner la cuisson de produits salés, suivie par des produits sucrés sans transfert d'odeurs. Le système lance des cycles de vapeur qui neutralisent les odeurs et les évacue par le four.



Depuis le menu principal, appuyez sur  pour lancer un cycle Stop Odeur.

Pour accéder au menu principal, appuyez sur . Le cycle est toujours actif. Il s'arrêtera automatiquement à la fin de sa durée.

Pour revenir à la page du cycle en cours, appuyez sur  depuis le menu principal.

Pour arrêter manuellement le cycle, appuyez sur **STOPPER LE CYCLE**.

 Le stop odeur est indisponible si une cuisson est en cours ou si la veille est active. La durée d'un cycle de stop odeur est de 20 minutes.

10. Paramètres

Depuis le menu principal, appuyez sur  pour accéder aux paramètres. Un code PIN vous sera demandé.



Le code PIN par défaut est « 0000 ». Il est modifiable dans le menu « Paramètres > Sécurité > Modifier code PIN ». En cas d'oubli, contactez votre installateur.

Sécurité

Niveau d'autorisation

Pour changer le niveau d'autorisation en cours, appuyez sur  ou .

- ☆☆☆ Lancer un programme existant.
Veille manuelle.
Stop odeur.
- ★☆☆ Niveau précédent +
Accès au mode manuel.
- ★★☆ Niveaux précédents+
Modification d'un programme en cours d'utilisation.
Planification des programmes.
- ★★★ Niveaux précédents +
Création, suppression et modification d'un programme.

Code PIN au démarrage permet d'activer ou non la demande de code PIN au démarrage du four.

Modifier code PIN permet de modifier le code PIN.

Région & Langue

Date permet de modifier la date.

Heure permet de modifier l'heure.

Langue permet de sélectionner la langue de l'interface utilisateur.

Unité permet de choisir l'unité de température (Celsius ou Fahrenheit).

Affichage & Son

Bip touche permet d'activer ou de désactiver le son à chaque action sur l'écran.

Volume bip touche permet de régler le volume du bip touche.

Luminosité permet de régler la luminosité de l'écran.

Clignotement fin de cuisson (à zéro, le clignotement est désactivé) :

- Régler la durée de clignotement de l'écran depuis la fin de cuisson.
-  Régler la durée de clignotement de l'éclairage du four depuis la fin de cuisson.

Température affichée inverse l'affichage entre température réelle/consigne sur les écrans de cuisson. La valeur sélectionnée sera affichée en grand.

Bip préchauffage permet d'activer ou de désactiver la notification sonore à la fin du préchauffage.

Économie d'énergie

Délai d'inactivité avant-veille permet de régler le délai d'inactivité avant la mise en veille. Si l'écran n'a pas été utilisé durant ce délai, la veille est automatiquement activée.

Température consigne veille permet de régler la température de consigne de la veille automatique. Si la température est à 10C°, le four s'éteint automatiquement.

Eclairage porte ouverte permet d'activer ou de désactiver l'éclairage du four lorsque la porte est ouverte.

Eclairage en préchauffage permet d'activer ou de désactiver l'éclairage du four lorsqu'il est en préchauffage.

Chauffe & Cuisson

Préchauffage obligatoire permet de rendre le préchauffage non obligatoire. Désactivé, le lancement du programme est possible avant la fin du préchauffage.

Lancement de cuisson auto permet de démarrer automatiquement la cuisson après l'enfournement, lors de la fermeture de porte.

Chauffe après fin du programme permet d'arrêter la chauffe lorsque le programme est terminé. La chauffe redémarrera automatiquement après défournement et fermeture de porte .



Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, le préchauffage est recommandé.

III. CONSEILS DE CUISSON

Le préchauffage du four est une étape essentielle. La température de préchauffage doit être supérieure à la température de cuisson afin de compenser la perte de chaleur se produisant à l'ouverture de porte lors du chargement des produits. À vide, le four monte à 200°C en moins de 10mn.

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.

1. Produits crus

	 Croissants	 Pains aux raisins	 Pains au chocolat	 Chausson aux pom'	 Petites brioches	 Grosse brioche
	200°C	220°C	200°C	240°C	200°C	200°C
	170°C	190°C	170°C	200°C	170°C	160°C
	15 mn	18 mn	17mn	25 mn	8 mn	25 mn
	--	--	--	--	--	--
	7 mn	9 mn	8 mn	25 mn	5 mn	5 mn
	●●	●●	●●	●●	●●	●●

2. Produits précuits

	 Baguette précuite	 Pain précuit
	220°C	220°C
	200°C	180°C
	16 mn	22 mn
	--	--
	5 mn	5 mn
	●●	●●

 Paramètres :   
 Pour les programmes de cuisson n'ayant qu'une phase (comme ci-dessus), il suffit de renseigner la durée ; l'instant de déclenchement se calculera automatiquement.
 Pour les programmes de cuisson ayant plusieurs phases, il faut impérativement renseigner l'instant de déclenchement en plus de la durée.

Les produits doivent être chargés en une fois et aussi vite que possible dans le four. Ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson. Dans le cas où vous souhaitez cuire une 1/2 fournée, répartissez les plaques un étage sur deux. Une phase de décongélation de 10 minutes minimum est recommandée avant d'enfourner des produits surgelés.

Lorsque vous utilisez du papier sulfurisé pour cuire vos produits surgelés sur des grilles ou des plaques de cuisson, nous vous recommandons de répartir et d'espacer les produits afin de laisser l'air circuler librement et de façon homogène entre les produits. Faire attention aux produits situés dans les angles car la ventilation peut rabattre le papier sulfurisé sur les produits et occasionner des défauts de cuisson.

Les paramètres de durée et de température de cuisson peuvent varier en fonction du type de la forme et du poids des produits. Pour optimiser la qualité de cuisson d'un produit il faut diminuer la température de cuisson et augmenter la durée de cuisson.

Lors d'une même cuisson, il est déconseillé de mélanger différents produits sur une même plaque excepté si leur volume et leur recette de cuisson sont identiques.

 Lors du défournement des produits (surtout s'ils sont liquides ou se liquéfiant à la chaleur) il existe un risque d'échaudure pour l'opérateur, particulièrement lorsque le support à défourner est à une hauteur supérieure ou égale à 1m60, ou supérieure ou égale à la hauteur des épaules.

IV. 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'embrasement 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.

 En cas de casse du vitrage, veuillez procéder de la manière suivante :

- Mettre le four hors tension et le laisser refroidir si nécessaire(1)
- S'équiper de gants anti-coupures et de lunettes de protection pour ramasser les débris(2)
- Utiliser une brosse pour récupérer autant d'éclats de verre que possible.
- Finaliser à l'aide d'un aspirateur professionnel.
- Appeler le technicien pour faire remplacer la vitre.
- Une fois la vitre remplacée, faire un nettoyage complet de l'intérieur du four avant de procéder à toute nouvelle cuisson.

Si la vitre a été brisée pendant une cuisson :

(1) Commencer par arrêter la cuisson.

(2) Retirer les produits du four et **jeter l'intégralité de la fournée** (ne pas oublier de porter vos gants anti-brûlure).

V. AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE MATÉRIEL

 Avant chaque intervention sur une partie électrique, couper l'alimentation du matériel au sectionneur extérieur.
Attention aux risques de tensions résiduelles.

Pour débrancher l'appareil de la prise électrique, ne jamais tirer sur le câble.

 Ne pas toucher le matériel :

- Avec une partie du corps mouillée ou humide.
- Si vous êtes pieds nus.

 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.

VI. ENTRETIENS

1. Par l'utilisateur

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



Avant toute opération de démontage et/ou de nettoyage veuillez vous assurer que le four est **froid et hors tension**.



Pour le nettoyage du four, il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur, un nettoyeur haute pression ou un jet d'eau .

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.



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, propre et non pelucheux.



Ne pas utiliser de produits abrasifs et/ou corrosifs, à base de chlore (eau de javel, ...). Faire particulièrement attention aux parties vernies et chromées.

- Nettoyage du régulateur.



L'écran du régulateur doit impérativement être nettoyé avec un chiffon et un produit adaptés aux écrans tactiles.

2. Par le service technique ou par le service technique spécialisé

L'entretien périodique par un professionnel agréé suivant le carnet d'entretien, est la condition sine qua none au maintien de la garantie.



Voir la notice technique

VII. ENTRETIEN ET REMPLACEMENT DU JOINT DE PORTE

⚠ Avant toute opération de démontage et/ou de nettoyage veuillez vous assurer que le four est **froid et hors tension**.

Pour nettoyer le joint, utiliser de l'eau savonneuse, rincer à l'eau claire et sécher à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

ℹ Toute impureté sur le joint, aussi minime soit-elle, peut causer un problème d'étanchéité. C'est pourquoi il est impératif de vérifier régulièrement la propreté et la qualité du joint de porte.

⚠ Dès que le joint est abîmé il faut impérativement le changer.

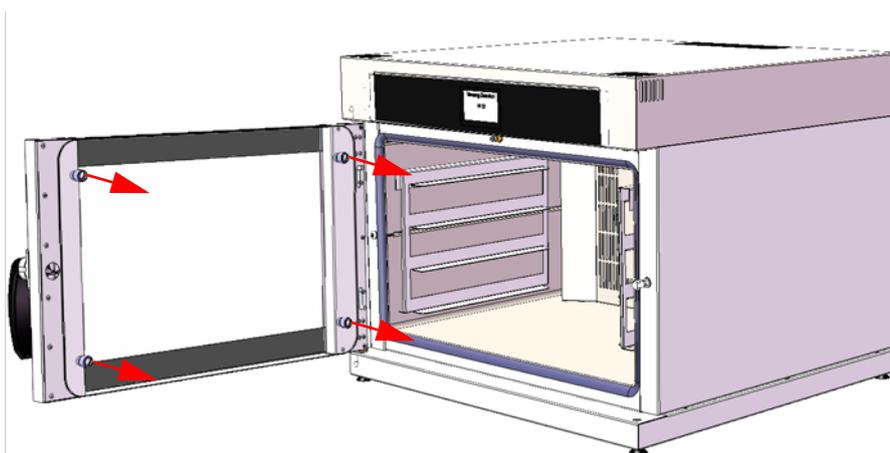
Pour démonter le joint de porte, il suffit de le tirer pour le sortir de son logement.

Remettre un nouveau joint en place en faisant attention de l'enfoncer correctement au fond de la gorge.

Positionner le joint de telle manière que le point de jonction des deux extrémités se trouve en haut et y mettre du silicone haute température pour assurer une parfaite étanchéité.

⚠ Lors des différentes manipulations : enfournement, défournement, démontage de la tôle d'aspiration, faire attention à ne pas appuyer (volontairement ou par mégarde) sur le contact de porte ce qui engendrerait la mise en marche de la turbine.

VIII. NETTOYAGE DES VITRES



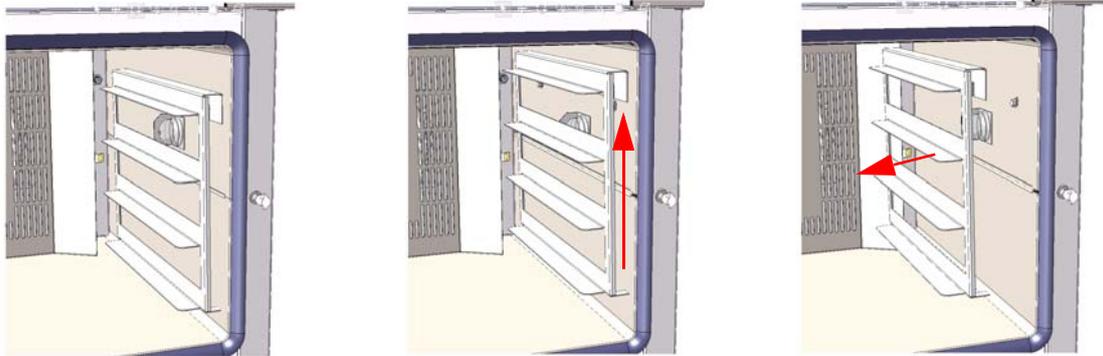
1) Démontez la vitre intérieure en retirant les 4 vis.

⚠ Attention à ne pas lâcher la vitre car elle est maintenant détachée de la porte.

2) Poser la vitre à plat. Procéder au nettoyage des 2 vitres puis remettre la vitre intérieure en place et la fixer à l'aide des 4 vis.

IX. DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DE LA TÔLERIE INTÉRIEURE

1. Démontage et nettoyage des glissières

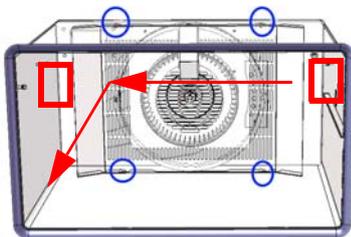


- 1) Pousser le support glissières vers le haut pour le désengager de son système d'accroche.
- 2) Enlever les glissières.
- 3) Procéder au nettoyage puis les remonter correctement.

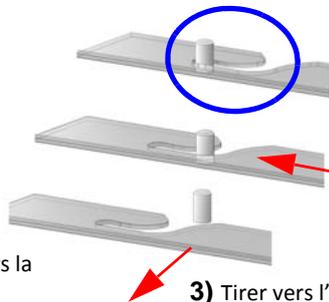
2. Démontage et nettoyage de la tôle d'aspiration

- 1) Enlever les glissières.

Gros plan du système de fixation situé à l'arrière de la tôle d'aspiration (4 têtons)

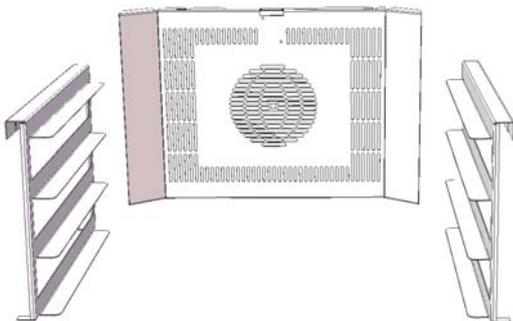


- 2) Tenir la tôle à deux mains et la pousser vers la gauche.



Pousser la tôle vers la gauche pour dégager les 4 têtons de leurs logements.

- 3) Tirer vers l'avant pour sortir la tôle du four.



- 4) Procéder au nettoyage puis remontez-les correctement.



- 5) Pour remettre la tôle d'aspiration en place, la présenter au fond du four en la décalant vers la gauche pour que les têtons soient face aux encoches.



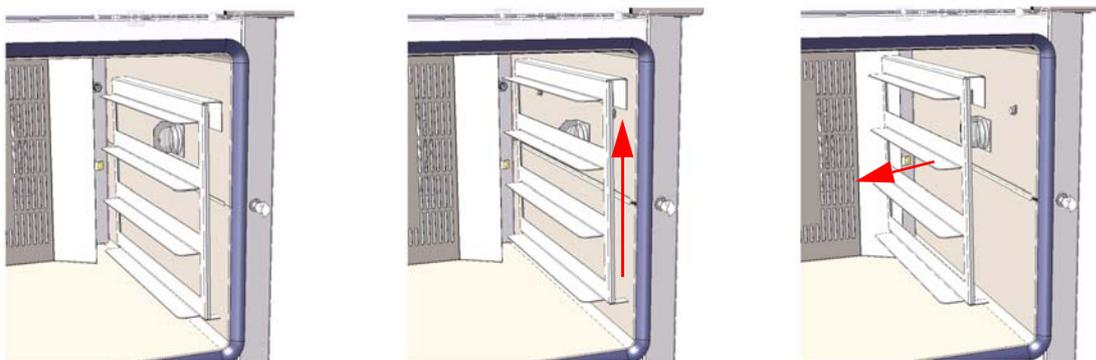
- 6) Puis, pousser la tôle vers la droite pour faire rentrer les têtons dans les encoches.



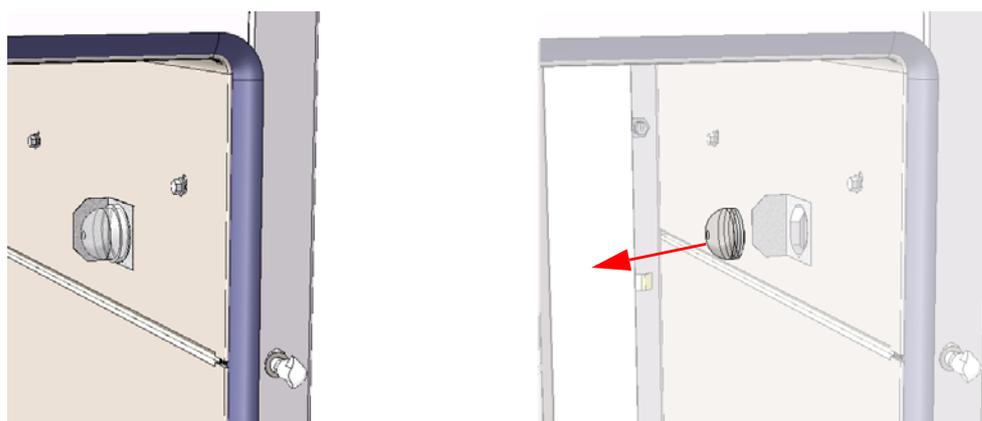
- 7) Vérifier que les 4 têtons sont bien enclenchés puis remettre les glissières en place.

X. REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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



1) Pousser le support glissières vers le haut pour le désengager de son système d'accroche.



- 2) Dévisser le capot de protection de l'ampoule.
- 3) Retirer la lampe et la remplacer.

 Afin de garantir une durée de vie maximum, utiliser un chiffon propre et sec pour placer la lampe.

- 4) Revisser le capot de protection et tester le bon fonctionnement de la lampe.

XI. DIAGNOSTIC D'ANOMALIES

 Mesures permettant de résoudre un dysfonctionnement ponctuel.

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 que la turbine tourne pendant 2 min dans le sens des aiguilles d'une montre, s'arrête 15 s puis tourne 2 min dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement du panneau de commande et de la sonde 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).

Irrégularité de cuisson sur quelques étages

- ✓ Vérifier l'étanchéité de la porte ; état du joint. Le remplacer si nécessaire.
- ✓ Vérifier que la puissance de chauffe est normale.
- ✓ Vérifier que la pousse (fermentation) a été faite régulièrement sur tous les étages.

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

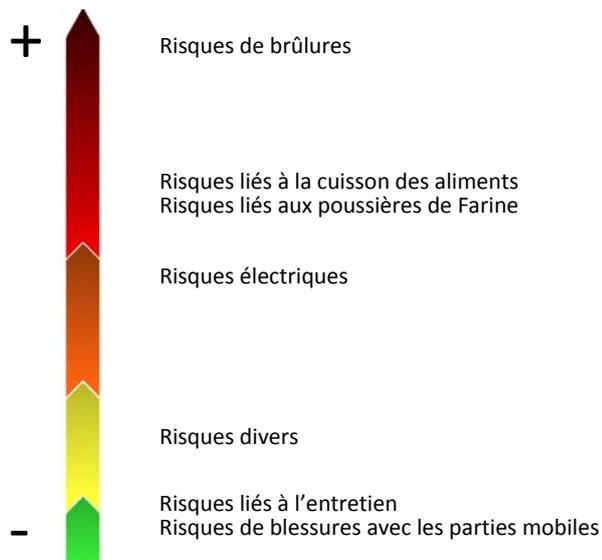
- ✓ Vérifier que la mise en service de la chauffe a été actionnée.
- ✓ Vérifier la bonne fermeture de la porte et le bon fonctionnement de son contact de sécurité.
- ✓ Vérifier le thermostat de sécurité. Si les interruptions persistent, faire appel à un dépanneur professionnel agréé.

Anomalie à l'apport de buée

- ✓ 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**.
- ✓ Vérifier et éventuellement détartrer le système d'arrivée d'eau et de buée.
- ✓ Si le débit reste insuffisant, faire appel au service technique.

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

XII. RÉCAPITULATIF DES RISQUES LIÉS À UNE MAUVAISE UTILISATION



Echelle des risques pour une utilisation conforme à nos recommandations

1. Risques de brûlures

Par contact direct pendant et après utilisation : parois intérieures, vitre, ampoule d'éclairage, etc...

ATTENTION : les parties extérieures accessibles peuvent être très chaudes. Il faut 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.

2. 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'embrasement 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.

3. Risques liés aux poussières de Farine



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

- ✓ Réduire au strict minimum le contact avec la farine et la pâte.
- ✓ 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 mg/m³).

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

a. 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.

b. 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 à 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.

c. 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



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



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.

4. Risques électriques

Avant chaque intervention sur une partie électrique, couper l'alimentation du matériel au sectionneur extérieur.

 Attention aux risques de tensions résiduelles.

Pour débrancher l'appareil de la prise électrique, ne jamais tirer sur le câble.

5. Risques divers

- ✓ Pendant la cuisson, ne jamais laisser le four sans surveillance.
- ✓ Utiliser des supports et récipients résistant aux températures maximum du four.
- ✓ La porte doit impérativement 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.

6. Risques liés à l'entretien

 Avant toute opération de démontage et/ou de nettoyage veuillez vous assurer que le four est **froid et hors tension**.

 Pour le nettoyage du four, il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur, un nettoyeur haute pression ou un jet d'eau .

7. Risques de blessures avec les parties mobiles

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

XIII. UTILISATION SIMPLIFIÉE DU RÉGULATEUR

Écran d'accueil



Prochain démarrage différé (si programmé).

Appuyer sur le bouton clignotant pour accéder au menu principal.

Écran principal



- Lancer une cuisson en mode manuel
- Lancer un programme de cuisson
- Gérer les programmes
- Planifier le démarrage différé
- Mettre le four en veille
- Lancer un cycle de stop odeur
- Accéder aux paramètres de la régulation et du four
- Visualiser le niveau d'autorisation en cours

Visualisation de la cuisson en cours



Indique « Mode manuel » ou le nom du programme sélectionné

Activation manuelle et/ou réglage de la ventilation
Indicateurs de la vitesse de ventilation :

- ventilation à l'arrêt
- ventilation à 50%
- ventilation à 100%

Injection manuelle de buée (la ventilation doit être activée).
La buée est injectée tant que le bouton est appuyé (Pour une bonne injection de buée, ne pas excéder 3 s pour un four en 3,7 kW ou 6 s pour un four en 5,9 kW).

Ouverture/fermeture manuelle du four

14 min **Décompte de la durée de cuisson.**
Pour modifier la durée en cours de préchauffage, appuyer sur la durée, appuyer sur pour accepter le passage en mode manuel, puis modifier la valeur (***).
En cours ou en fin de cuisson la durée est modifiable en appuyant sur (***).

230°C **Température réelle / Température de consigne**
Pour modifier la température en cours de cycle, appuyer sur la température, appuyer sur pour accepter le passage en mode manuel, puis modifier la valeur(***).
Pour inverser l'affichage, accéder aux paramètres puis (***).

- Température de consigne non atteinte
- Température de consigne atteinte
- Injection de buée en cours
- Pas d'injection de buée en cours
- Four ouvert
- Four fermé
- Ventilation en cours
- Pas de ventilation en cours
- Nombre de phases



577, rue Célestin Hennion CS 70029
59144 Gommegnies - France

Tel : +33.(0)3.27.28.18.18
Fax : +33.(0)3.27.49.80.41

www.eurofours.com
infos@eurofours.com