

# NOTICE D'UTILISATION UCF-000R001-FR

# CF80



**e drive**



**Gestion des fonctions suivantes (Selon la configuration du four) :**

- ✓ Buée
- ✓ Oura
- ✓ Hotte
- ✓ Économie d'énergie
- ✓ Absorbeur d'odeurs
- ✓ Variateur de vitesse (Four électrique)
- ✓ Fonction ECO - 1/2 charge (Four électrique)
- ✓ Planification hebdomadaire
- ✓ 100 programmes possibles en mémoire :
  - \* 1 programme manuel
  - \* 3 programmes de cuisson continue
  - \* 96 recettes avec 6 phases possibles

## Four à chariot fixe

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

# SOMMAIRE

GÉNÉRALITES - - - - -	p.3
PRÉSENTATION DU PUPITRE DE COMMANDE - - - - -	p.4
OPTION VARIATEUR DE VITESSE - - - - -	p.6
NIVEAU D'ACCÈS- - - - -	p.7
UTILISATION - - - - -	p.8
SÉLECTION DES RECETTES - - - - -	p.9
- Lancement et arrêt de la cuisson	
Pour toutes les recettes sauf « <b>CUISSON CONTINUE</b> » - - - - -	p.10
Utilisation de la recette « <b>CUISSON CONTINUE</b> » - - - - -	p.11
- Modification rapide du cycle en cours - - - - -	p.12
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ - PLANIFICATION HEBDOMADAIRE - - - - -	p.16
UTILISATION DE LA HOTTE - - - - -	p.18
UTILISATION DU OURA- - - - -	p.19
INJECTION DE BUÉE - - - - -	p.20
LISTE DES DÉFAUTS - - - - -	p.21
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE- - - - -	p.22
ABSORBEUR D'ODEURS - - - - -	p.24
CONSEILS DE CUISSON - - - - -	p.25
CAPACITÉ PAR ÉTAGE- - - - -	p.26
Risques liés à la cuisson des aliments - - - - -	p.26
AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE MATÉRIEL - - - - -	p.27
ENTRETIENS - - - - -	p.28
QUALITÉ DE L'EAU - - - - -	p.29
OPTION : MINICOM (Commande de secours)- - - - -	p.30
OUVERTURE DE PORTE - - - - -	p.32
FERMETURE DE LA PORTE - - - - -	p.32
OUVERTURE DE PORTE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR - - - - -	p.33
REPLACEMENT DES AMPOULES - - - - -	p.34
DIAGNOSTIC D'ANOMALIES - - - - -	p.35
RÉCAPITULATIF DES RISQUES LIÉS À UNE MAUVAISE UTILISATION - - - - -	p.37
UTILISATION SIMPLIFIÉE DU RÉGULATEUR- - - - -	p.41

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

# GÉNÉRALITES

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.

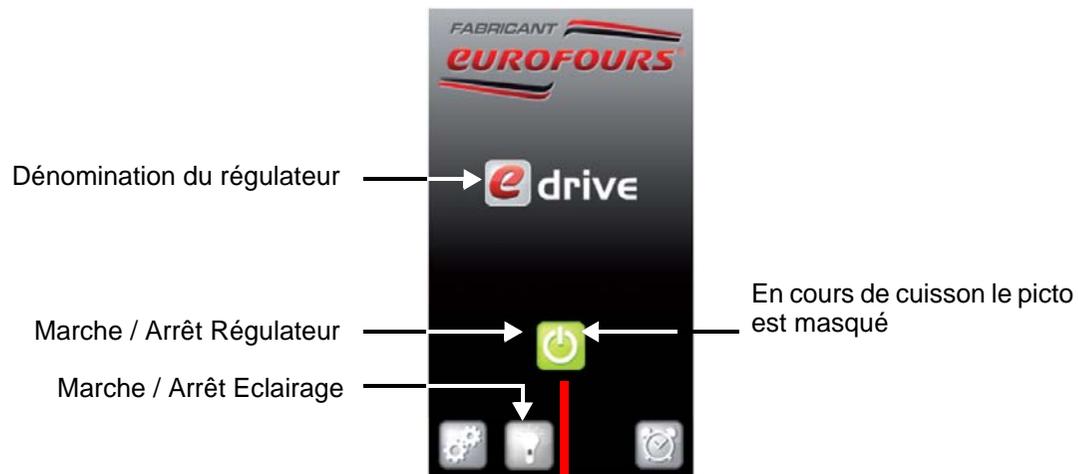
Notre matériel a été conçu et fabriqué avec soin. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction avec celui-ci et sommes à votre disposition pour tout renseignement

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

# PRÉSENTATION DU PUPITRE DE COMMANDE

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

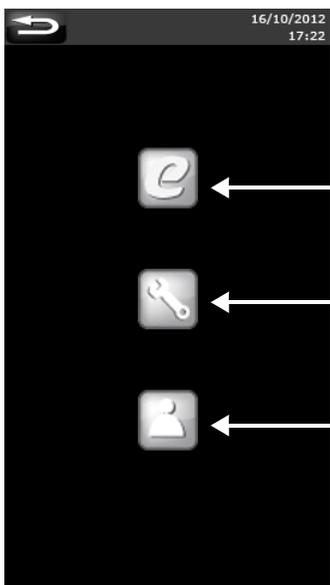


Accès aux paramètres selon le niveau d'autorisation

Programmation hebdomadaire

Menus protégés par codes d'accès

Visualisation de l'état du four  
( Exemple : Cuisson 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.

L'écran permet de visualiser en temps réel l'évolution des principales informations de la recette en cours.



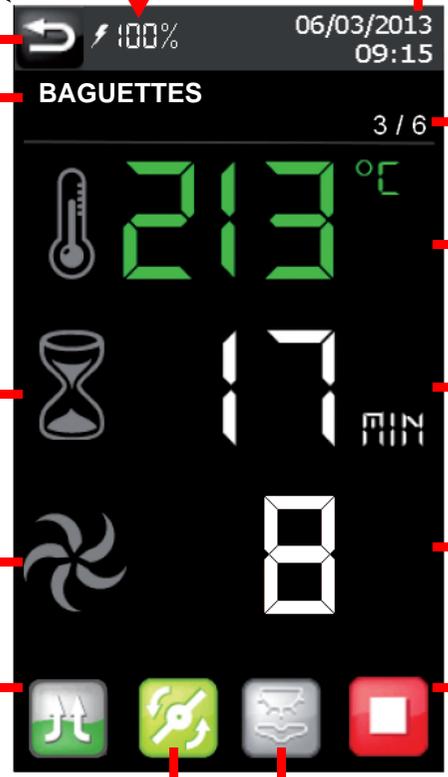
**Four électrique - Fonction ECO - 1/2 charge (option)**  
**[Réglage dans la recette (menu utilisateur)]**

- Pleine puissance de chauffe
- Demi puissance de chauffe (pendant le cycle de cuisson)

Retour à la page précédente

Nom de la recette en cours

Animation du pictogramme pendant toute la durée du programme de cuisson.



Date  
Heure actuelle

N° de la phase / Nombre de phases (sauf : « CUISSON CONTINUE »)  
N° d'enfournement : « CUISSON CONTINUE »

Selon le réglage, on visualisera soit la température de consigne, soit la température réelle.

- ✓ Température de consigne atteinte - vert
- ✓ Température de consigne non atteinte - rouge

Durée restante de cuisson

Fonctionnement des turbines (Voir le paragraphe : option variateur de vitesse).  
Four électrique :  
 ✓ Avec variateur de vitesse : 0-1-2---10  
 ✓ Sans variateur de vitesse : 0=Oui 10=Non  
 Four Gaz ou Fioul : 0=Oui 10=Non

Hotte à petite vitesse

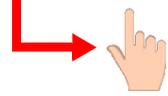
Hotte à grande vitesse



Oura ouvert

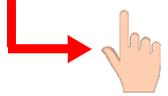
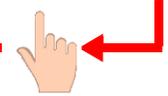
Pas d'injection de buée en cours

Cuisson en cours



Pas de cuisson en cours

Oura fermé

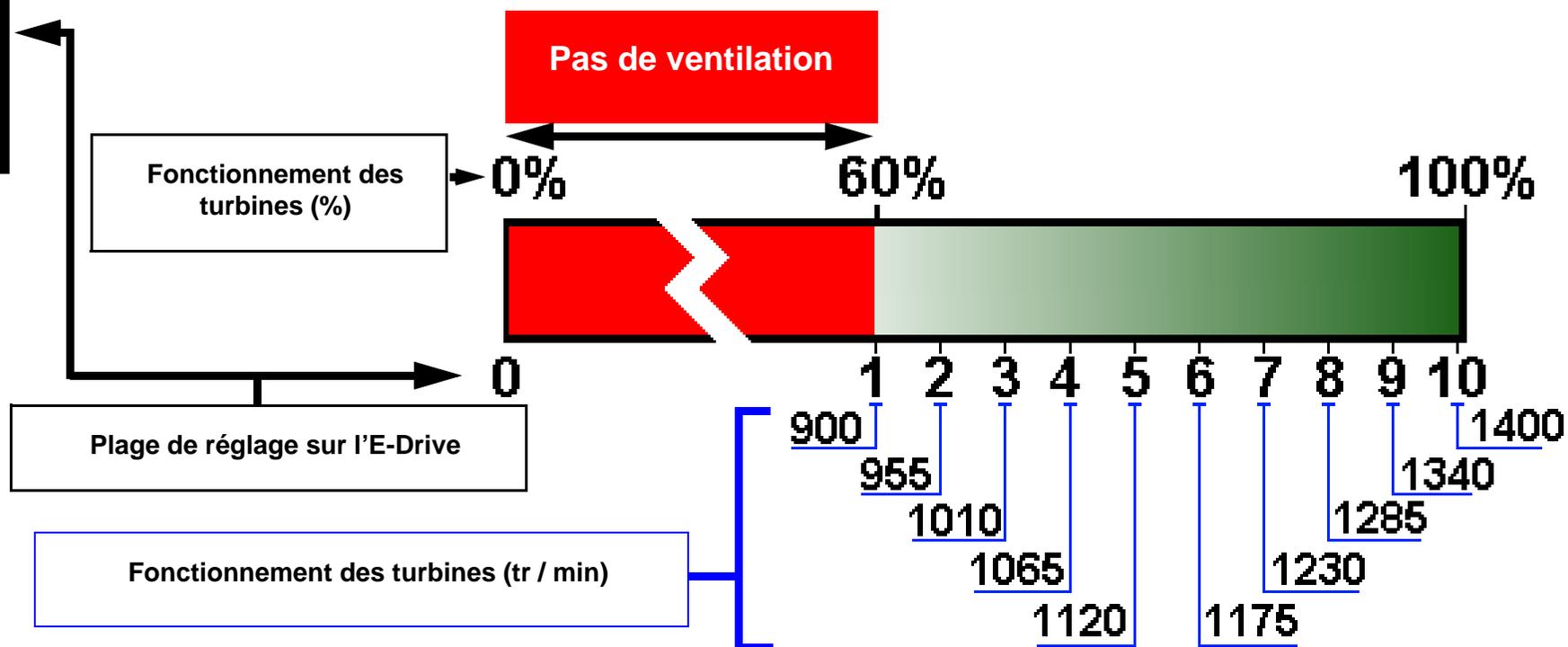


Injection de buée en cours

# OPTION VARIATEUR DE VITESSE



Variateur de vitesse : Il permet de réduire de 40% la vitesse de rotation des turbines.  
Les valeurs reportées ci-dessous sont données à titre indicatif mais peuvent légèrement varier d'une machine à l'autre.



# NIVEAU D'ACCÈS

(Voir : Notice de programmation / Réglage des paramètres du régulateur)



## La modification des réglages dépend du niveau d'autorisation :



Aucun réglage n'est modifiable. Seules sont actives, les touches de :

- ✓ Mise en marche du régulateur  - Arrêt du régulateur .
- ✓ Démarrage de la cuisson  - Arrêt de la cuisson .
- ✓ Hotte à petite vitesse  - Hotte à grande vitesse .
- ✓ Sélection des recettes  Baguettes



Sélection et modification de la recette « MANUEL » : Toute modification de la recette « MANUEL » faite en cours de cuisson s'enregistre automatiquement (T° de consigne, Durée de cuisson, Ventilation)\*.

- ✓ Marche / Arrêt Buée « **MANUEL** »  .
- ✓ Marche / Arrêt Oura « **MANUEL** »  .
- ✓ + .



La **MODIFICATION** d'une recette en cours de cuisson est **POSSIBLE** mais **L'ENREGISTREMENT** de la recette modifiée est **IMPOSSIBLE** (T° de consigne, Durée de cuisson, Ventilation)\*.

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



Accès à la programmation des recettes .

- ✓ + .

\* Voir le paragraphe : «Modification rapide du cycle en cours»

# UTILISATION



Mise en marche du régulateur par appui sur la touche.



Version façade (Version de programme)

Version relais (Version de programme)

Type de four

N° série

Ces informations apparaissent quelques secondes au démarrage du régulateur  
Puis l'afficheur bascule sur l'écran du dernier programme utilisé.



La montée en température commence aussitôt conformément au dernier programme utilisé.

# SÉLECTION DES RECETTES

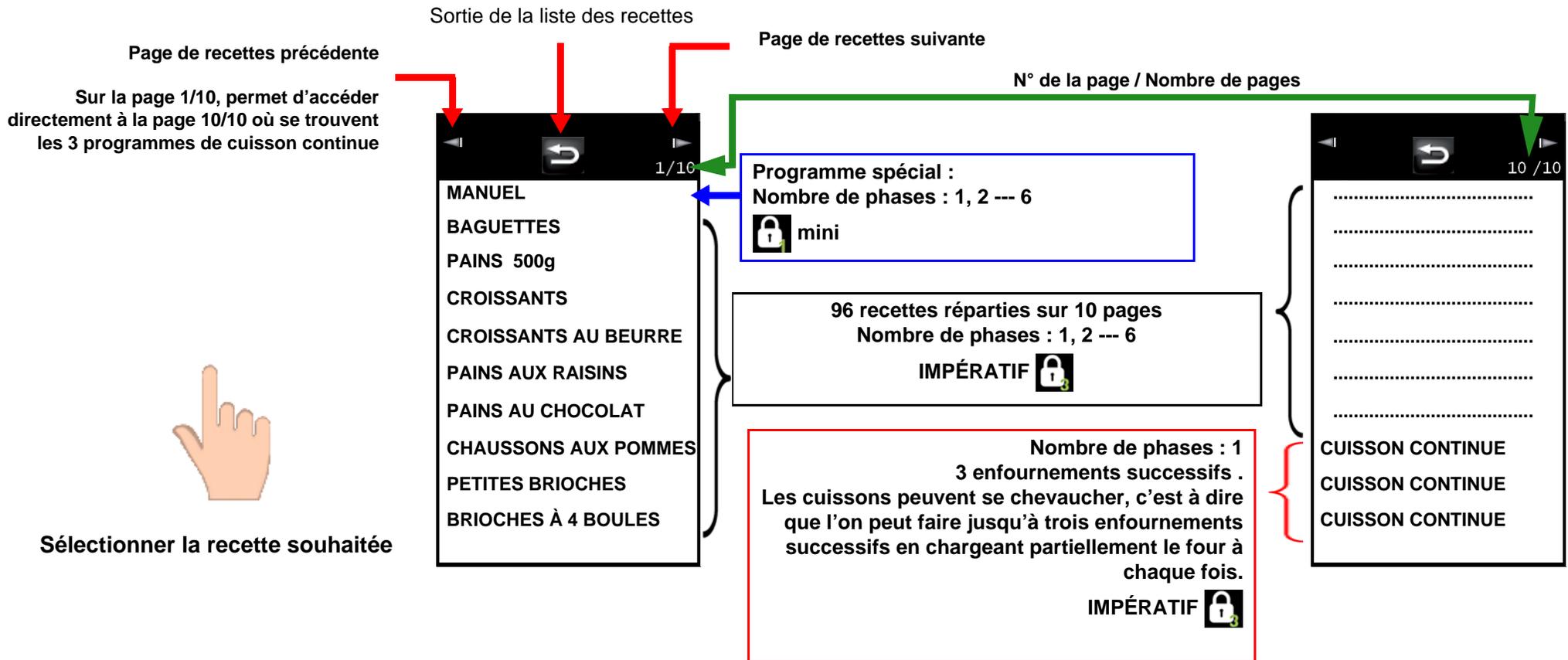
Si la dernière recette utilisée est la bonne, laisser le programme se poursuivre.

Pour choisir une autre recette, procéder comme suit



Accès à la liste des recettes

Après le préchauffage, un cycle de cuisson peut être composé d'une seule phase, ou fragmenté en 2, 3, 4, 5 ou 6 phases (sauf «**CUISSON CONTINUE**»)



# Lancement et arrêt de la cuisson

Pour toutes les recettes sauf « CUISSON CONTINUE »

## Préchauffage



T° rouge = Température de consigne non atteinte.



T° vert = Température de consigne atteinte.

Sonnerie



Enfournement autorisé.

← Lancement de la cuisson

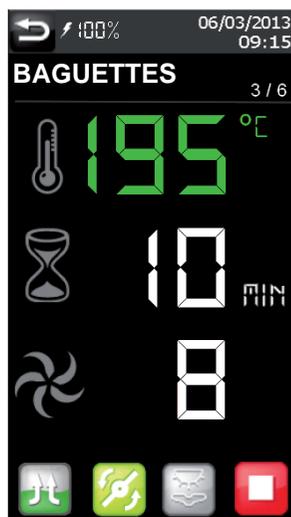
## Cuisson en cours

Phase 1 / 6



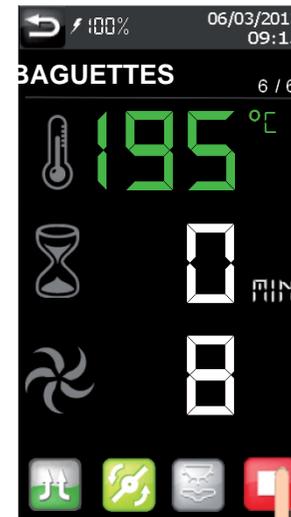
Durée restante (cumul des 6 phases).

Phase 3 / 6



Durée restante (cumul des 3 phases restantes).

Phase 6 / 6



Cuisson terminée

← Arrêt de la cuisson



Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le buzzer sonne de façon discontinue et le décompte est suspendu.

# Lancement et arrêt de la cuisson

Utilisation de la recette «**CUISSON CONTINUE**»

Préchauffage : Procéder de la même manière que pour les autres recettes.

## Cuisson en cours

1<sup>er</sup> enfournement



Durée restante  
(cumul des 3  
enfournements)



Lancement du 2<sup>ème</sup>  
enfournement

2<sup>ème</sup> enfournement



Cuisson en cours  
pour le 1<sup>er</sup> et le 2<sup>ème</sup>  
enfournement

Durée restante  
(cumul des 3  
enfournements)



Lancement du 3<sup>ème</sup>  
enfournement

3<sup>ème</sup> enfournement



Cuisson en cours pour les 3  
enfournements



Arrêt de la  
cuisson

Sonnerie



Cuisson terminée

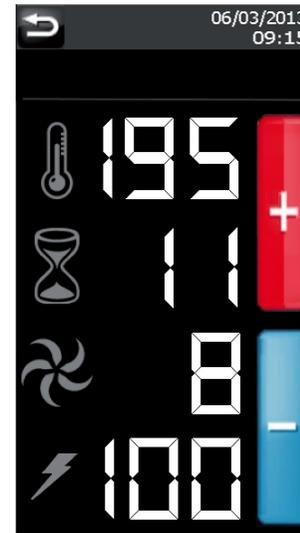
# Modification rapide du cycle en cours

L'accès à la modification rapide d'un programme se fait toujours par appui sur l'écran (Quelle que soit la recette).

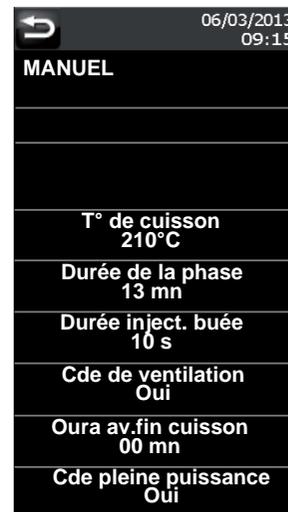


Visualisation de l'un des 2 types d'écrans suivants en fonction de la recette en cours

Pour toutes les recettes sauf «MANUEL»



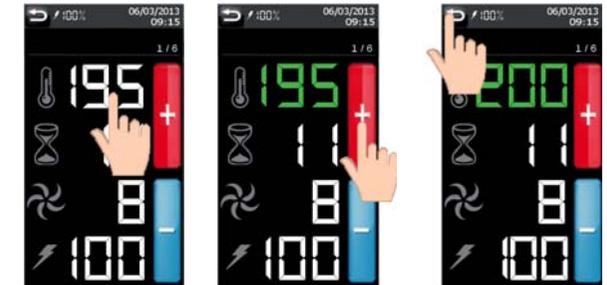
Pour la recette «MANUEL»



Niveau d'accès :



Un écran faisant apparaître des paramètres modifiables comme suit :



Appuyer sur chaque zone à modifier.

La valeur sélectionnée passe au vert. Utiliser les touches pour ajuster la valeur.

Validation.

Niveau d'accès :



Un écran faisant apparaître des paramètres modifiables à l'aide d'un clavier :

Appuyer sur le paramètre à modifier



Les paramètres modifiables et les plages de réglage correspondantes dépendent de plusieurs critères tels que :

- Type d'alimentation énergétique du four
- Options
- Recette en cours
- Progression du cycle

Voir ci-après

## Plages de réglage



Four électrique



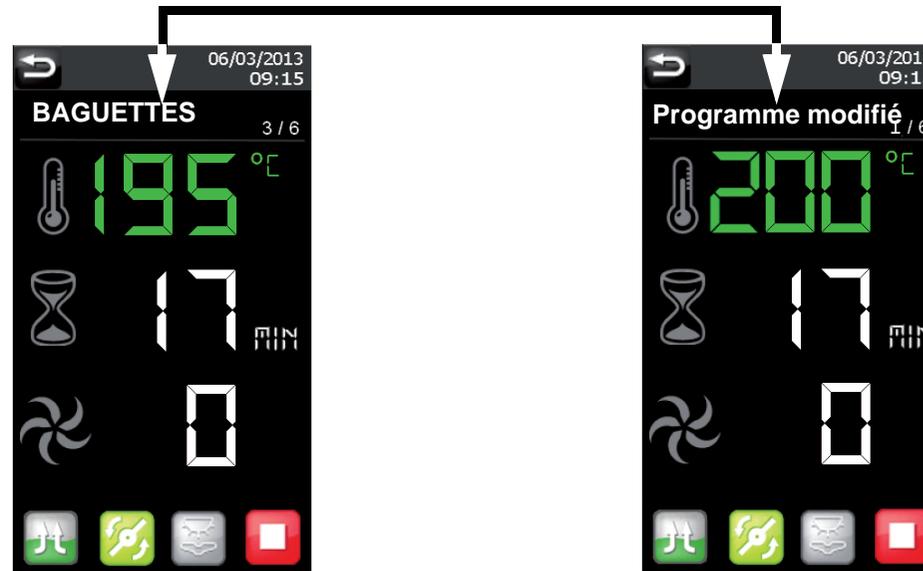
Four Gaz ou Fioul

T° de préchauffage :	de 0°C à 250°C						
Nombre de phases :	de 1 à 6						
Pour toutes les recettes sauf « CUISSON CONTINUE »							
Pour la recette « CUISSON CONTINUE »	1						
T° de cuisson :	de 0°C à 250°C						
Durée :							
2 à 6 Phases - Durée de la phase	de 1 à 99 mn / Phase (cumul des 6 phases : maxi 594 mn)						
1 Phase - Durée de cuisson	de 1 à 99 mn						
Oura av.fin cuisson :							
Pour toutes les recettes sauf « CUISSON CONTINUE »							
1 Phase -	de 0 à Durée de cuisson						
2 à 6 Phases -	de 0 à Durée de la phase						
Pour la recette « CUISSON CONTINUE » (1 Phase)	<table border="1"> <tr> <td>Oui</td> <td>/</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Le oura reste ouvert pendant toute la durée de cuisson</td> <td></td> <td>Le oura reste fermé pendant toute la durée de cuisson</td> </tr> </table>	Oui	/	Non	Le oura reste ouvert pendant toute la durée de cuisson		Le oura reste fermé pendant toute la durée de cuisson
Oui	/	Non					
Le oura reste ouvert pendant toute la durée de cuisson		Le oura reste fermé pendant toute la durée de cuisson					

### Fonctions liées à la présence ou non de certaines options

Durée inject. buée :	
Avec buée	de 0 à 30 s
Pour toutes les recettes sauf « CUISSON CONTINUE »	
Pour la recette « CUISSON CONTINUE »	---
Sans buée	---
Cde de ventilation :	
Avec variateur de vitesse	de 0 à 10
Sans variateur de vitesse	Oui / Non
Cde pleine puissance :	
Avec fonction « 1/2 charge »	Oui / Non
Sans fonction « 1/2 charge »	---
	---
	Absence de l'option Non applicable

**Affichage en alternance du nom de la recette et de la mention  
«programme modifié»**

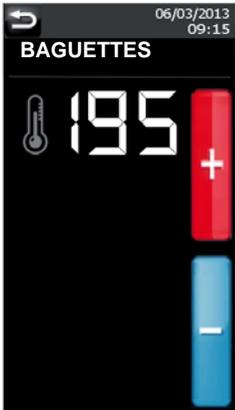
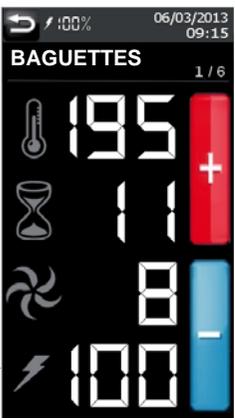
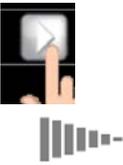
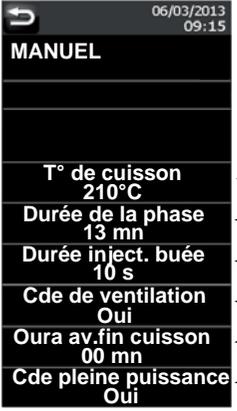
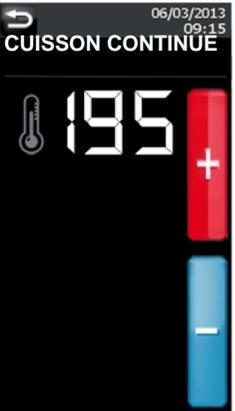
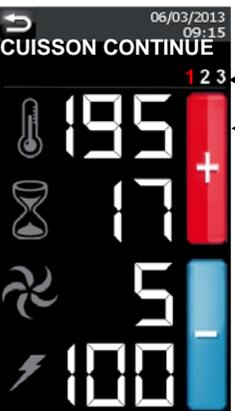


**La recette est temporairement modifiée.**

**Tant que la recette initiale n'est pas réinitialisée, on peut utiliser le programme modifié.**

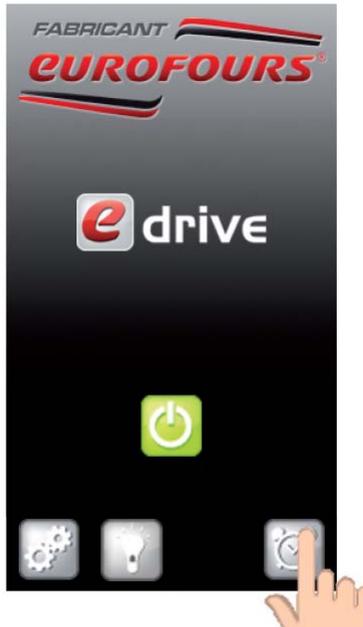
**Pour réinitialiser la recette initiale appuyer sur le nom de la recette et la sélectionner à nouveau dans la liste des recettes ou choisir une autre recette (HORS CUISSON).**

## Ecrans obtenus en fonction de l'évolution du cycle et de la recette sélectionnée

	Préchauffage en cours	Cuisson en cours En cours de cuisson, seule la phase en cours peut être modifiée
<p>Pour toutes les recettes sauf «MANUEL» et «CUISSON CONTINUE»</p>		 <p>Visible uniquement si option présente →</p>
<p>Pour la recette «MANUEL»</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="353 639 591 1050">  </div> <div data-bbox="607 746 730 911">  </div> <div data-bbox="745 639 983 1050">  </div> <div data-bbox="1061 639 1189 767">  </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <p><b>Phase suivante</b></p> <p>En cours de préchauffage toutes les phases peuvent être modifiées. La température de préchauffage et le nombre de phases ne sont modifiables que pendant le préchauffage</p> </div>	 <p style="text-align: right;"><b>Toute modification de la recette « MANUEL » faite en cours de cuisson s'enregistre automatiquement</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; width: fit-content; margin-left: auto;"> <p>Pour <u>modifier</u> les consignes : Appuyer sur le paramètre à modifier</p> </div>
<p>Pour la recette «CUISSON CONTINUE»</p>		 <p>Même si la durée peut être sélectionnée (passage au vert après appui), elle ne peut pas être modifiée.</p> <p>Visible uniquement si option présente →</p> <p>Le N° de l'enfournement en cours est en rouge</p> <p>Lorsque la température de consigne est modifiée, la modification s'applique sur les 3 enfournements.</p>

# DÉMARRAGE DIFFÉRÉ - PLANIFICATION HEBDOMADAIRE

La programmation hebdomadaire permet de planifier les démarrages et les arrêts du four aux heures et températures désirées pour chaque jour de la semaine. Afin d'économiser l'énergie pendant une période de non utilisation (de 1 heure minimum), 2 programmations journalières sont possibles.



Accès à la programmation hebdomadaire.

06/03/2013 09:15

Programme 1

Lun	14:00-20:00	✓
Mar	06:00-12:00	✓
Mer	06:00-12:00	✓
Jeu	06:00-12:00	✓
Ven	06:00-12:00	✓
Sam	06:00-12:00	✓
Dim	06:00-12:00	✗

Pour accéder aux réglages de la plage horaire souhaitée, celle-ci doit être activée  (Appuyer sur l'icône pour activer/désactiver).

06/03/2013 09:15

Programme 2

Lun	22:00-24:00	✗
Mar	16:00-22:00	✓
Mer	16:00-22:00	✗
Jeu	16:00-22:00	✓
Ven	16:00-22:00	✓
Sam	16:00-20:00	✓
Dim	16:00-20:00	✗

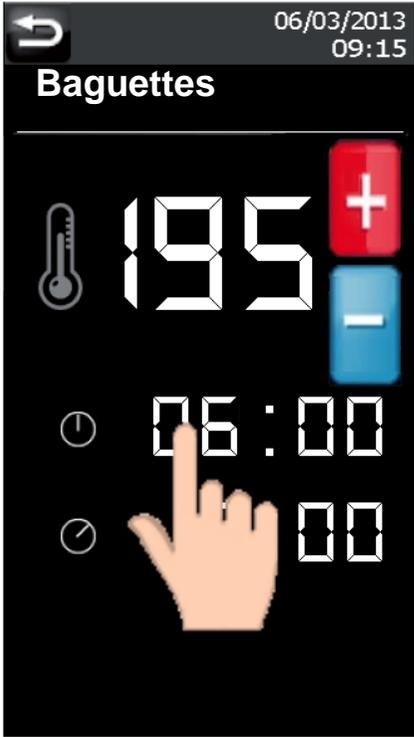
06/03/2013 09:15

Programme 1

Lun	14:00-20:00	✓
Mar	06:00-12:00	✓
Mer	06:00-12:00	✓
Jeu	06:00-12:00	✓
Ven	06:00-12:00	✓
Sam	06:00-12:00	✓
Dim	06:00-12:00	✗

Appuyer sur la zone correspondant au jour que vous souhaitez programmer.





Sélectionner le programme souhaité.  
Procéder comme indiqué dans le paragraphe  
« Sélection des recettes »

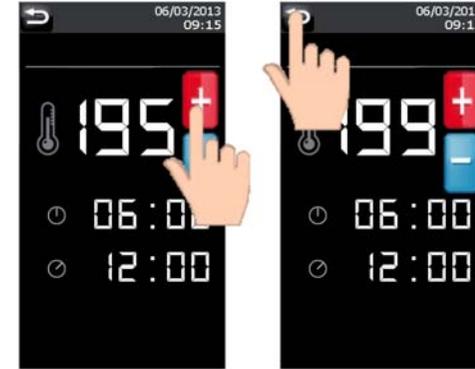
ou

Programmer les températures sans  
sélectionner de recette précise.

Appuyer sur chaque zone  
à programmer.



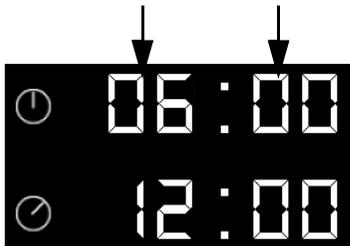
Validation



Zone de saisie  
Plage de réglage

Validation

Heure : Minutes



**CUISSON :**

Saisie de l'heure : FOUR prêt à CUIRE  
(Le préchauffage démarre avant cette heure afin que le four soit chaud pour l'heure programmée)

**FOUR :**

Saisie de l'heure d'arrêt

# UTILISATION DE LA HOTTE

## Hotte automatique

Le démarrage automatique de la hotte à grande vitesse avant la fin de cuisson se programme HORS CUISSON (Voir : Notice de programmation). Plage de réglage : 00 --- 99 mn (réglage usine : 1 mn).

Pendant la cuisson, la hotte fonctionne à petite vitesse (). Si nécessaire, on peut démarrer manuellement la hotte en grande vitesse avant le délai programmé en appuyant sur la touche  (sauf pour le programme «CUISSON CONTINUE»).

Quel que soit le réglage (même si le délai est réglé à 0), la hotte démarre à grande vitesse à l'ouverture de porte ().

## Hotte manuelle

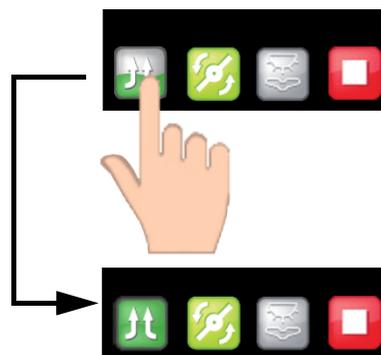
(sauf pour le programme «CUISSON CONTINUE»)

**En cours de cuisson :**  
La hotte fonctionne à grande vitesse lorsqu'elle est pilotée manuellement (appui sur la touche).

**Au démarrage du régulateur :**  
Porte fermée : La hotte démarre à petite vitesse.  
Porte ouverte : La hotte démarre à grande vitesse (la hotte passe en petite vitesse à la fermeture de porte)  
La hotte n'est jamais à l'arrêt.

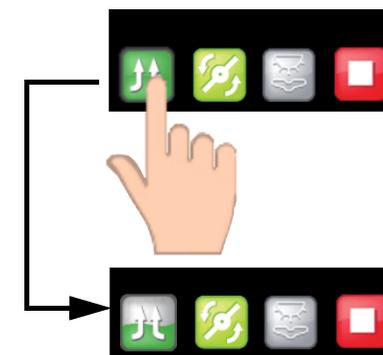
À l'arrêt du régulateur, la hotte continue à fonctionner à grande vitesse pendant 3mn.

Hotte à petite vitesse



Hotte à grande vitesse

Hotte à grande vitesse



Hotte à petite vitesse

# UTILISATION DU OURA

## Oura automatique

### Ouverture oura :

L'ouverture automatique du oura pendant la cuisson se programme HORS CUISSON (sauf «MANUEL»)(Voir : Notice de programmation).

### Plage de réglage :

- ✓ 1 phase : 00 --- Durée de cuisson.
- ✓ 2 à 6 phases : 00 --- Durée de la phase

### Fermeture du oura :

A l'arrêt du cycle de cuisson par appui sur la touche , le oura se ferme automatiquement.

Si nécessaire, on peut fermer manuellement le Oura en appuyant sur la touche  →  (sauf pour le programme «CUISSON CONTINUE»).

## Oura manuel (sauf pour le programme «CUISSON CONTINUE»)

Appuyer sur la touche  pour ouvrir le oura.



A l'appui sur la touche, le Oura s'ouvre, l'icône devient verte et schématise le oura ouvert.



# INJECTION DE BUEE

Four équipé de l'option « Buée »

**Injection de buée pour une durée programmée  
(si le four est équipé d'un système buée)**

L'injection automatique de buée au lancement de la cuisson se programme HORS CUISSON (sauf « MANUEL ») (Voir : Notice de programmation).  
Plage de réglage : 0 --- 30s.

Au lancement de la cuisson, l'icône devient bleue pendant l'injection automatique de buée programmée dans la recette puis repasse au gris dès l'arrêt de la buée.

**Injection manuelle de buée  
(si le four est équipé d'un système buée)**

A l'appui, l'injection de buée démarre et l'icône devient bleue.  
Au relâchement, l'injection de buée s'arrête et l'icône repasse au gris.

La durée maximum d'injection de buée est : 30s

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



L'injection manuelle de buée n'est pas possible lors de l'utilisation du programme « CUISSON CONTINUE ».



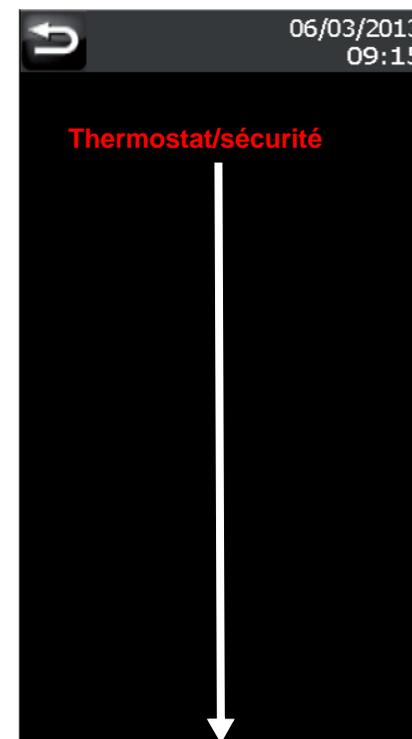
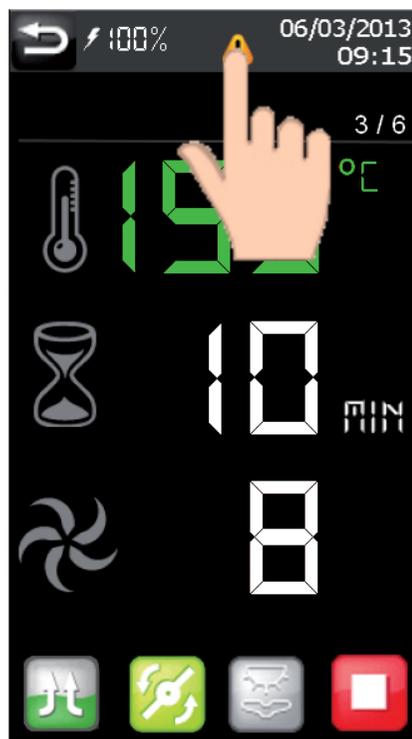
Si le four n'est pas équipé d'un système buée, le pictogramme n'est pas affiché :



# LISTE DES DÉFAUTS



ATTENTION : Défaut



## Liste des défauts possibles :

- Thermocouple (1, 2, 3, 4)
- Horloge
- Thermostat de sécurité
- Brûleur
- Variateur de vitesse
- Surchauffe carteFaçad
- Surchauffe carteRelai
- Capt.T° carte façade
- Capt.T° carte relais
- Communication
- Association
- Mémoire
- Version

**FONCTIONNEMENT DÉFECTUEUX DU COMPOSANT.**



S.A.V.

# ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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 :

- ✓ Le réglage entre 50°C et 150°C correspond au maintien à basse température.
- ✓ Le réglage de la température à «000», correspond à la configuration : arrêt du four

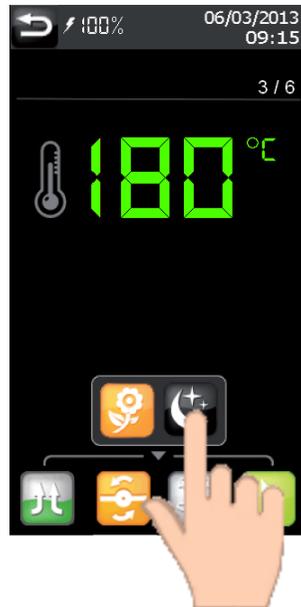
En mode «Économie d'énergie» la température affichée (réelle ou consigne) est la même qu'en utilisation courante (Voir le paragraphe «**Menu Utilisateur**» - Notice de programmation).

La fonction Economie d'énergie peut s'activer de 2 manières différentes :

## Mode manuel



Appuyer  
simultanément sur  
les touches  
(HORS CUISSON)



Activation



La fonction «Economie d'énergie» est  
activée.

Le four ne s'arrête pas et le régulateur  
maintient la température demandée  
(ici : 80°C)



Réglage usine : 000  
Si la température reste à «000», le  
régulateur s'éteint après 1mn.  
Plage de réglage : 50 à 150°C  
(Voir le paragraphe «Menu  
Utilisateur» - Notice de  
programmation)

Pour stopper la fonction «Economie d'énergie», appuyer sur .

## Mode automatique

La fonction «Économie d'énergie» 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 «Économie d'énergie», doivent être programmés dans le menu utilisateur comme indiqué dans la notice de programmation :

### Délai avant

**économ.énergie** : Réglage du délai de non utilisation de la minuterie avant enclenchement de la fonction «Économie d'énergie».

Ce temps peut être réglé de 0,1 à 9,5 (soit de 10 mn à 9h 50 mn avec un incrément de 10 mn).

### T° consigne

**économ.énergie** : Réglage de la température de consigne.

- ✓ Le réglage de la température à «000», correspond à la configuration : arrêt du four.
- ✓ Le réglage entre 50°C et 150°C correspond au maintien à basse température.

Une fois ces 2 réglages effectués (temps et température), la fonction «Economie d'énergie» s'enclenchera automatiquement en fonction des réglages effectués.

A l'enclenchement de la fonction «Economie d'énergie», un signal sonore (5 bips-bips) est émis et on visualise :



**Dès lors, la fonction «Economie d'énergie» s'enclenchera automatiquement en fonction des réglages effectués.**

**Pour stopper la fonction «Economie d'énergie», appuyer sur .**

**Si cette fonction n'est pas souhaitée et que la majorité de vos cuissons se font sans minuterie, appeler le service technique pour faire désactiver la fonction «Économie d'énergie», car après 9h50mn de non utilisation de la minuterie le four s'éteindra.**

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

Par exemple, si la durée est réglée sur 1h30 et la température sur 80°C, le régulateur basculera automatiquement en mode «Économie d'énergie» après 1h30 de NON UTILISATION DE LA MINUTERIE, et ajustera la température interne du four jusqu'à ce qu'elle soit <80°C.

Dès lors, le régulateur enclenche et arrête la chauffe automatiquement et en alternance pour maintenir une température intérieure réelle autour de 80°C .

# ABSORBEUR D'ODEURS

Four équipé de l'option « 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.

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.**

Pour que le cycle démarre, il faut impérativement que la température réelle à l'intérieur du four soit de 160°C mini. Si tel n'est pas le cas, le régulateur pilote automatiquement l'ajustement de la température de la façon suivante :

- ✓ Si la température réelle est inférieure à la température de consigne, il va augmenter la température.
- ✓ Si la température réelle est égale à la température de consigne, le cycle démarre pour 20mn
- ✓ Si la température réelle est supérieure à la température de consigne, le cycle démarre, le Oura s'ouvre et reste ouvert jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte

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



**NE PAS OUVRIR la porte en cours de cycle. RISQUES DE BRÛLURES.**

En fin de cycle, ouvrir progressivement la porte pour 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.

# CONSEILS DE CUISSON

## Produits crus



**BAGUETTES**

20 mn	195°C	15 s	5 mn
-------	-------	------	------



**PAINS 500g**

30 mn	210°C	15 s	5 mn
-------	-------	------	------



**CROISSANTS**

17 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------



**CROISSANTS AU BEURRE**

15 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------



**PAINS AUX RAISINS**

20 mn	190°C		5 mn
-------	-------	--	------



**PAINS AU CHOCOLAT**

15 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------



**CHAUSSONS AUX POMMES**

30 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------



**PETITES BRIOCHES**

12 mn	160°C		5 mn
-------	-------	--	------



**BRIOCHES À 4 BOULES**

25 mn	160°C		5 mn
-------	-------	--	------



**BRIOCHES 6 BOULES**

30 mn	160°C		5 mn
-------	-------	--	------

## Produits précuits



**BAGUETTE PRÉCUITE**

16 mn	180°C		5 mn
-------	-------	--	------



**PAIN PRÉCUIT**

22 mn	180°C		5 mn
-------	-------	--	------



**PÂTE À CHOUX**

20 mn	200°C		
-------	-------	--	--



**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 mn.

Monter le four à 250°C 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 chou» est vivement recommandée. Arrivée d'air frais permettant d'éviter la saturation en humidité de l'air à l'intérieur de la chambre de cuisson.

## CAPACITÉ PAR ÉTAGE



250 g



400 g



55 / 60 g



	400x600 mm	400x800 mm	460x660 mm	460x800 mm	600x400 mm	660x460 mm
		5		6		6
		4		4		4
	18	24	22	24	18	22
	5	5	6	6	5	6

## 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.

# 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**



**POUR DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE ELECTRIQUE, NE JAMAIS TIRER SUR LE CÂBLE.**

**NE PAS TOUCHER LE MATERIEL**



**AVEC UNE PARTIE DU CORPS MOUILLEE OU HUMIDE.**



**SI VOUS ETES A PIEDS NUS.**



**AVANT TOUTE INTERVENTION SUR UNE PARTIE DU BRÛLEUR OU SUR L'ÉVACUATION, COUPER L'ALIMENTATION GAZ À LA VANNE EXTERNE.**

L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être débranchés de l'alimentation gaz pendant toute vérification de pression de ce système à une pression d'essai supérieure à 1/2 psi (3,5 kPa). L'appareil doit être isolé de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel durant toute vérification de pression de la canalisation de gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à 1/2 psi (3,5 kPa).

**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.**



## QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ ? :

- 1) N'essayez pas d'allumer un quelconque appareil.
- 2) Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez pas de téléphone dans votre immeuble.
- 3) Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- 4) Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur et une agence d'entretien qualifiés ou par le fournisseur 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.
- ✓  Régulateur : L'écran du régulateur doit IMPERATIVEMENT être nettoyé avec un chiffon et un produit adapté aux écrans tactiles
- ✓ 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



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

MON CARNET D'ENTRETIEN



EUROFOURS



**AVANT TOUTE OPÉRATION DE DÉMONTAGE ET/OU DE NETTOYAGE VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE LE FOUR EST FROID ET HORS TENSION.**

## QUALITÉ DE L'EAU



Bien que potable et sans danger pour la consommation, l'eau distribuée peut avoir un mauvais goût (causé par le chlore), être corrosive ou causer des dépôts de calcaire. Après analyse, si les caractéristiques de l'eau atteignent des niveaux critiques, il est impératif d'installer un système de traitement d'eau en amont afin de prolonger la durée de vie de votre matériel.

En fonction des concentrations de chlorure, de carbonate et des valeurs du pH, il peut également être nécessaire de traiter l'eau pour limiter les risques de corrosion.

Un système de traitement de l'eau est fortement recommandé dans les cas suivants :

- ✓ si la dureté de l'eau est supérieure ou égale à 15°f : Eau dure. C'est une eau calcaire qui provoque un entartrage très important notamment sous l'effet de la chaleur (> 60°C).

si l'eau est très douce (TH<9°f) et un pH inférieur ou égal à 7 : Eau corrosive, dite agressive. Une eau agressive provoque la rouille du métal. La corrosivité de l'eau douce est accentuée lorsque son pH est acide.

si le pH est inférieur à 6.8 ou supérieur à 7.5.

- ✓ pour de fortes concentrations en chlorures ou en nitrates.

Selon les résultats d'analyse de l'eau, plusieurs solutions sont envisageables : filtres neutralisants, adoucisseur d'eau, filtres au charbon actif, ... Un professionnel du traitement d'eau sera en mesure de vous proposer une solution adaptée à votre installation et sur la base des résultats d'analyse de l'eau.

Une fois le système de traitement installé, contrôler son efficacité par une nouvelle analyse de l'eau.

L'entretien régulier du système, conformément aux recommandations du fabricant est impératif si l'on veut maintenir en permanence une qualité d'eau adaptée à l'équipement.

La présence de sédiments dans l'eau est un autre paramètre à prendre en compte. Dans ce cas, il faudra compléter votre installation avec un filtre à boue.



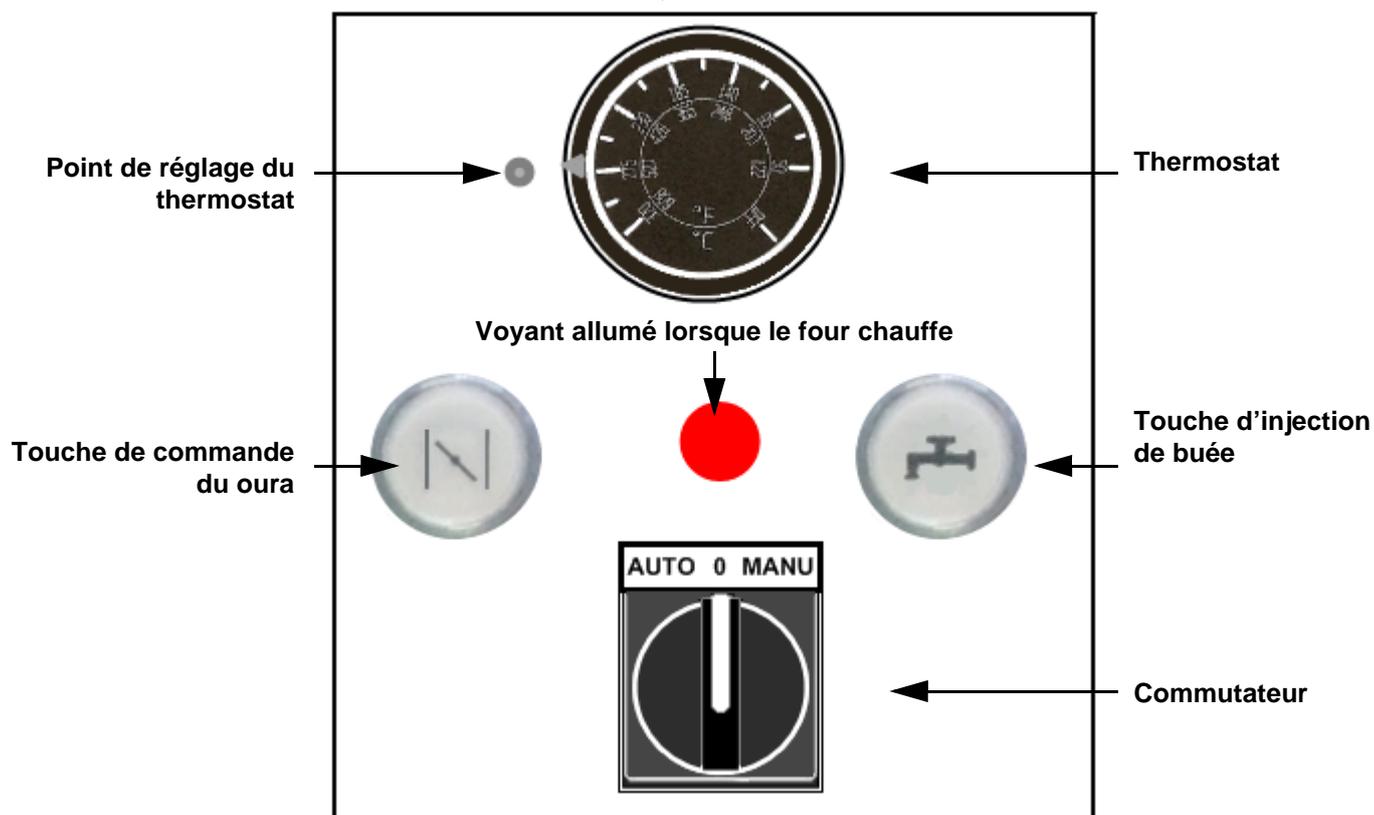
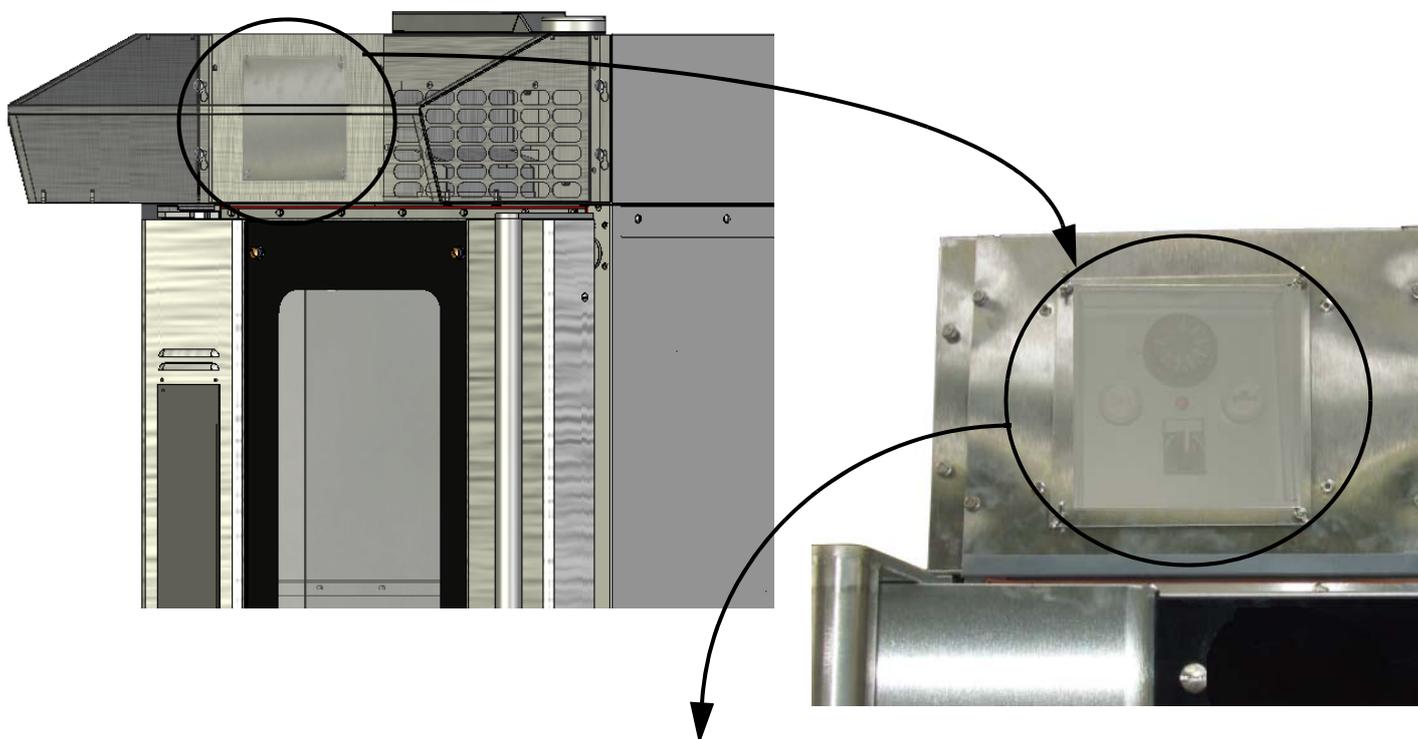
**Si votre eau ne répond pas à ces critères de qualité, elle peut entraîner un mauvais fonctionnement voire la dégradation du matériel.  
Le non respect des recommandations ci-dessus mentionnées entraînerait l'annulation de la garantie constructeur.**

N.B : La dureté de l'eau est la teneur en calcium et en magnésium de celle-ci. Le titre hydrotimétrique (T.H) se mesure en degré français (°f) : 1°f = 4 mg de calcium + 2,4 mg de magnésium par litre.

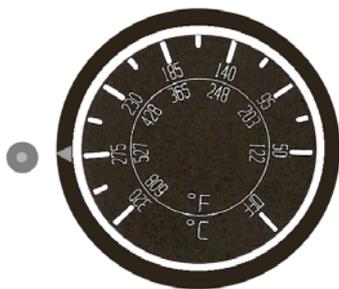
## OPTION : MINICOM (Commande de secours)



À N'UTILISER QU'EN SOLUTION DE DÉPANNAGE



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 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

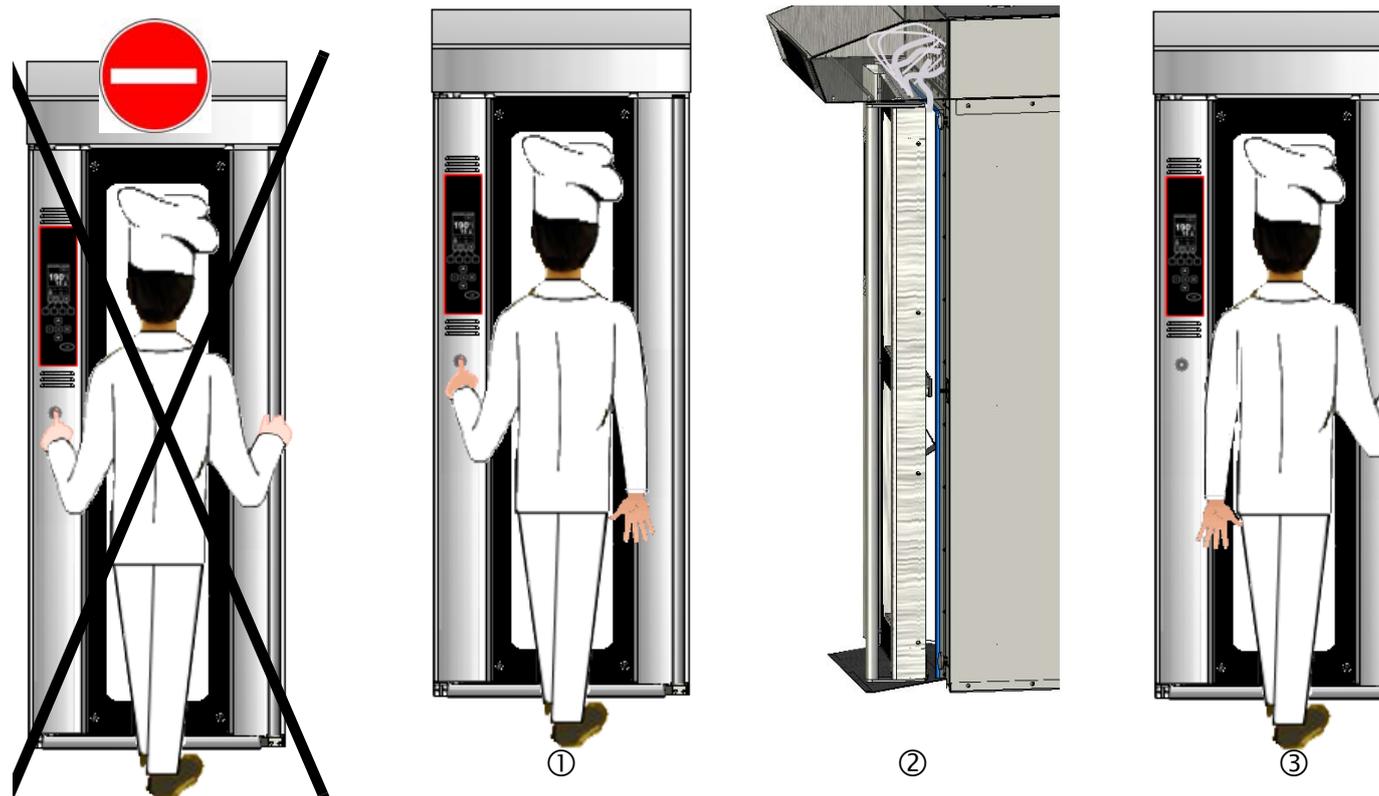
Appuyer sur le bouton pour ouvrir ou fermer le Oura.:

- 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 IMPÉRATIF 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**

# OUVERTURE DE PORTE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR



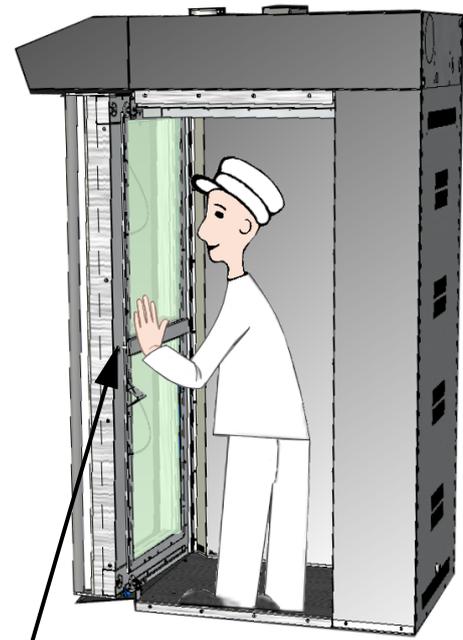
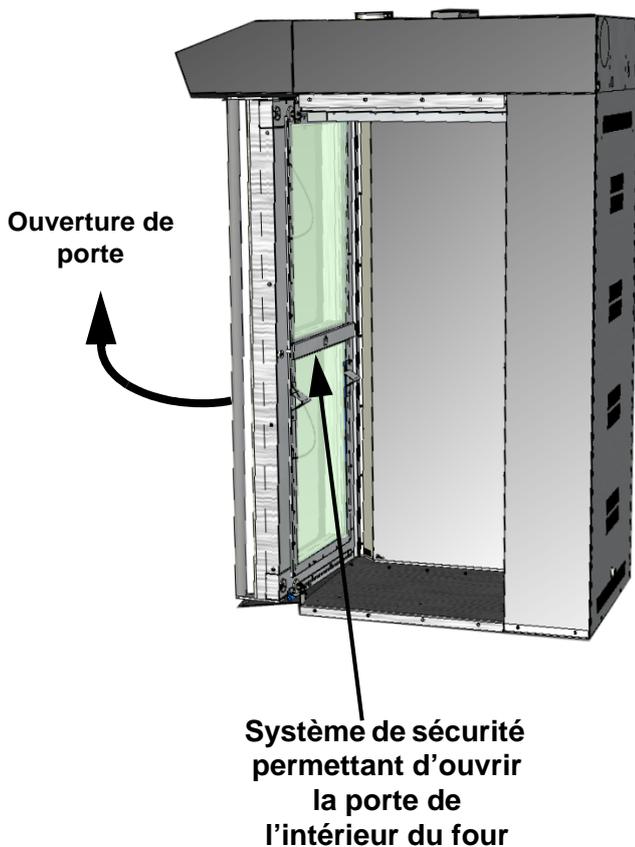
**AVANT CHAQUE INTERVENTION SUR UNE PARTIE ELECTRIQUE, COUPER L'ALIMENTATION DU MATERIEL AU SECTIONNEUR EXTERIEUR. ATTENTION AUX RISQUES DE TENSIONS RESIDUELLES.**



**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 :**



**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**



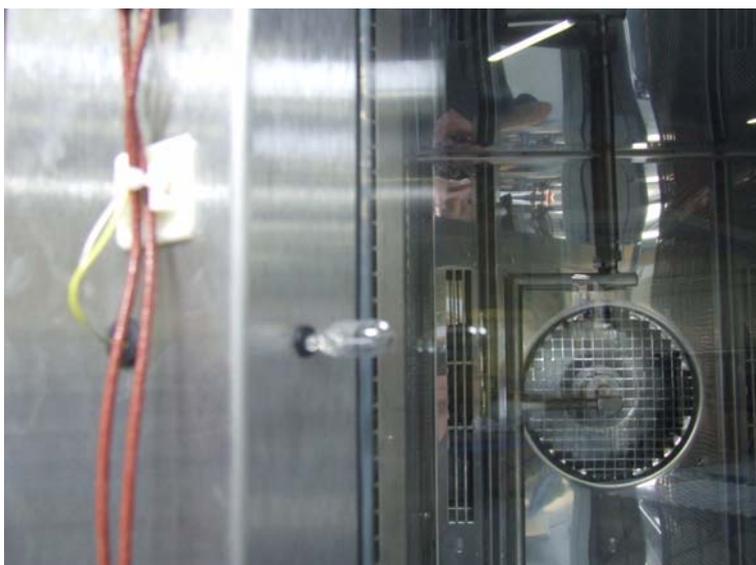
## REPLACEMENT DES AMPOULES



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



1) Pour remplacer les ampoules d'éclairage, démonter le bandeau de porte (côté charnières).



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

## Mesures permettant de résoudre un dysfonctionnement ponctuel

### CUISSON

<p><b>Irrégularité de cuisson générale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérifier que l'ensemble des paramètres de la cuisson est correct (se rapporter aux conseils d'utilisation et conseils de cuisson).</li> <li>✓ Vérifier qu'une anomalie d'alimentation (électrique ou autre) n'est pas intervenue en cours de cuisson.</li> <li>✓ Vérifier le sens de rotation des turbines. Elles doivent tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.</li> <li>✓ Vérifier le bon fonctionnement du régulateur et de la (des) sonde(s) de température.</li> <li>✓ Vérifier que la pousse (fermentation) a été normale.</li> <li>✓ Vérifier l'étanchéité de la porte (vérifier l'état du joint; si nécessaire, le remplacer).</li> <li>✓ Si elle n'est pas étanche, ouvrir très légèrement le clapet de oura en attendant de changer le joint.</li> </ul>
<p><b>Irrégularité de cuisson sur quelques étages</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérifier l'étanchéité de la porte.</li> <li>✓ Vérifier que la puissance de chauffe est normale.</li> <li>✓ Vérifier que la pousse (fermentation) a été faite régulièrement sur tous les étages.</li> </ul>
<p><b>Aucune fonction ne peut être mise en œuvre.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérifier que la mise en service du pupitre de commande a été faite.</li> </ul>
<p><b>Le four refuse de démarrer sa cuisson.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérifier que la mise en service de la chauffe a été actionnée.</li> <li>✓ Vérifier le thermostat de sécurité. Si les interruptions persistent, faire appel à un dépanneur professionnel agréé.</li> </ul>
<p><b>Anomalie à l'apport de buée (si option).</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'alimentation en eau est-elle bien assurée et à un débit suffisant ?</li> <li>✓ L'électrovanne fonctionne-t-elle normalement ?</li> <li>✓ La pression de l'eau doit respecter <b><u>le minimum nécessaire 3 bars et un maximum de 5 bars.</u></b></li> <li>✓ Il y a donc lieu de prévoir, sur les réseaux supérieurs à 5 bars, un régulateur de pression réglé à 5 bars.</li> <li>✓ Pour faire varier la quantité de buée, augmenter/diminuer le temps d'injection via le régulateur.</li> <li>✓ Si le débit reste insuffisant, faire appel au service technique.</li> </ul>

### FOUR

<p><b>Aucune fonction ne peut être mise en œuvre.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérifier que l'alimentation électrique est correcte (secteur, sectionneur, raccordements, bouton d'arrêt coup de poing tiré).</li> </ul>
<p><b>Le four refuse de démarrer sa cuisson.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérifier que la mise en service de la chauffe a été actionnée .</li> <li>✓ Vérifier la bonne fermeture de la porte et le bon fonctionnement de son contact de sécurité.</li> <li>✓ Vérifier le thermostat de sécurité. Si les interruptions persistent, faire appel à un dépanneur professionnel agréé.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>POUR UN FOUR GAZ ou FIOUL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérifier le thermostat de sécurité de la cheminée. Si les interruptions persistent, faire appel à un dépanneur professionnel agréé.</li> </ul>
<p><b>Anomalie à l'apport de buée (si option).</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'alimentation en eau est-elle bien assurée et à un débit suffisant ?</li> <li>✓ L'électrovanne fonctionne-t-elle normalement ?</li> <li>✓ La pression de l'eau doit respecter <b><u>le minimum nécessaire 3 bars et un maximum de 5 bars.</u></b> Il y a donc lieu de prévoir, sur les réseaux supérieurs à 5 bars, un régulateur de pression réglé à 5 bars.</li> <li>✓ Pour faire varier la quantité de buée, augmenter/diminuer le temps d'injection via le régulateur. Si le débit reste insuffisant, faire appel au service technique</li> </ul>

### POUR UN FOUR GAZ ou FIOUL

- ✓ Vérifier le bon fonctionnement du thermostat de sécurité (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).



**Si après 2 ou 3 tentatives, le brûleur ne se rallume pas, vérifier l'alimentation en gaz.**

**Le four ne chauffe plus**

**Anomalie à l'apport de buée**

- ✓ Pour faire varier la quantité de buée, augmenter/diminuer le temps d'injection via le régulateur.
- ✓ Vérifier la durée d'injection programmée.
- ✓ 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.
- ✓ Vérifier et éventuellement détartrer le système d'arrivée d'eau et de buée
- ✓ Si le débit reste insuffisant, faire appel au service technique.

### PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

**Le four n'a pas démarré comme prévu**

- ✓ Vérifier s'il y a eu un défaut d'alimentation du régulateur (coupure de courant) dans l'heure précédant le début de cuisson programmée.
- ✓ Ouvrir le programme et contrôler que les paramètres ont bien été enregistrés.
- ✓ Vérifier sur l'écran récapitulatif que le programme n'ayant pas démarré était bien activé .

**Le four ne s'est pas arrêté entre les 2 programmes de la journée**

- ✓ Vérifiez sur l'écran récapitulatif que les deux tranches horaires journalières sont bien espacées de 1 heure minimum.

**Démarrage intempestif du four**

- ✓ Vérifier sur l'écran récapitulatif qu'aucun programme de démarrage automatique n'était activé à l'heure et au jour du démarrage intempestif du four .

**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 au gaz	■	■	■	■	■
Risques liés aux poussières de Farine	■	■	■	■	■

## Risques Électriques



**AVANT CHAQUE INTERVENTION SUR UNE PARTIE ELECTRIQUE, COUPER L'ALIMENTATION DU MATERIEL AU SECTIONNEUR EXTERIEUR. ATTENTION AUX RISQUES DE TENSIONS RESIDUELLES. ATTENTION, il est impératif de couper l'alimentation électrique du four avant de procéder au changement des lampes.**



**POUR DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE ELECTRIQUE, NE JAMAIS TIRER SUR LE CÂBLE.**



### NE PAS TOUCHER LE MATERIEL

- AVEC UNE PARTIE DU CORPS MOUILLEE OU HUMIDE.
- SI VOUS ETES A 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



## Risques de Brûlures



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...). 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.

## 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.**



## 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 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

**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'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.**

## Risques liés au GAZ

**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.**

# 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 mg/m<sup>3</sup>).

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.



**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.**

# UTILISATION SIMPLIFIEE DU REGULATEUR

Les écrans ci-dessous varient en fonction du type de four

- Mise en marche du régulateur
- Arrêt du régulateur (En cours de cuisson le picto est masqué)
- Fonctionnement de l'éclairage
- Eclairage éteint
- Programmation hebdomadaire
- Accès aux paramètres selon le niveau d'autorisation

### Programmation hebdomadaire

- Programme activé
- Programme non activé

- Menu constructeur (Accès réservé au S.A.V.)
- Menu Installateur (Accès réservé au S.A.V.)
- Menu Utilisateur (Voir : Notice de programmation)

- Programmation des recettes
- Réglages Date et Heure
- Réglage des paramètres du régulateur
  - ✓ Langue
  - ✓ Niveau d'accès
  - ✓ Volume du Buzzer
  - ✓ Luminosité de l'écran
  - ✓ Délai avant veille
  - ✓ Bip touches
- Réglages : Paramètres communs à toutes les recettes
  - ✓ Délai pour démarrage de la Hotte avant la fin de cuisson
  - ✓ Réglage du délai de non utilisation de la minuterie avant enclenchement de la fonction économie d'énergie
  - ✓ T° consigne économ.énergie
  - ✓ Delai Oura av.fin abs.odeurs
  - ✓ Affichage de la température programmée
  - ✓ Délai avant lumière



Accès à la liste des recettes :  
MANUEL+ 96 recettes réparties sur 10 pages + 3x CUISSON CONTINUE

Température de consigne atteinte - vert  
Température de consigne non atteinte - rouge

Décompte de la durée de cuisson

Fonctionnement des turbines

Four électrique :

- ✓ Avec variateur de vitesse : 0-1-2---10
- ✓ Sans variateur de vitesse : 0=Oui 10=Non

Four Gaz ou Fioul : 0=Oui 10=Non

- Retour à la page précédente
- Défaut en cours : accès à la liste des défauts
- Puissance de chauffe
- Démarrage de la cuisson
- Arrêt de la cuisson
- Hotte à petite vitesse
- Hotte à grande vitesse
- Oura ouvert
- Oura fermé
- Pas d'injection de buée en cours
- Injection de buée en cours



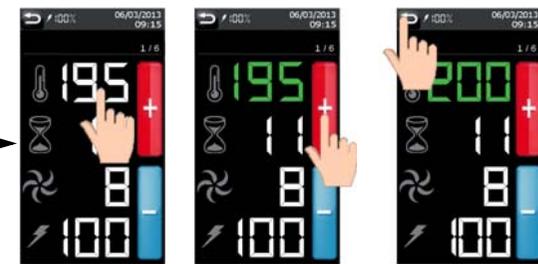
Absorption d'odeurs  
Économie d'énergie



Pour tous les programmes sauf «MANUEL»



Accès à la modification rapide du cycle en cours  
Principe de fonctionnement



- MANUEL
- MANUEL  
T° de cuisson  
Durée de la phase  
Durée inject. buée  
Cde de ventilation  
Oura av.fin cuisson  
Cde pleine puissar
- Phase suivante

- ✓ si : Préchauffage en cours : 1 + 2 + 3
- ✓ si : Cuisson en cours : 2 (Phase en cours)