

12/2018

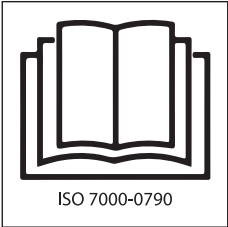
Mod: CGE23-P

Production code: NB-UA-304E DI



Diamond
catering equipment

FR	FOURS À AIR PULSE' INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE
-----------	--



GUA-304EB	GUA-606EB
GUA-404EB	GUA-006EB
GUA-104EB	GUA-110EB
GUA-604EB	GUA-610EB
GUA-004EB	GUA-010EB
GUA-106EB	

2200742
2200744
2200746

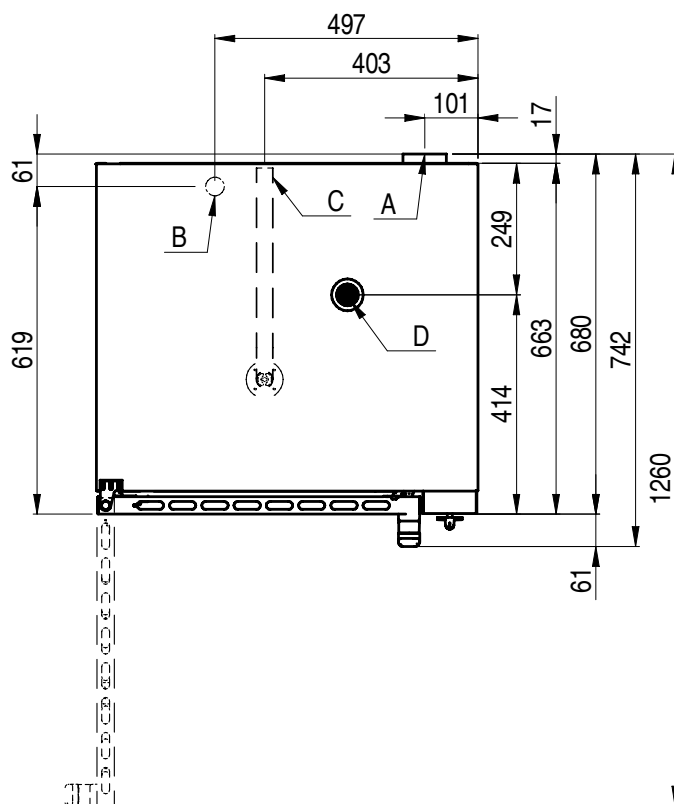
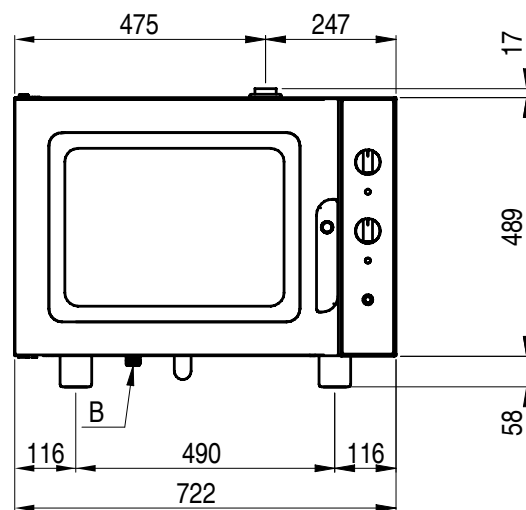
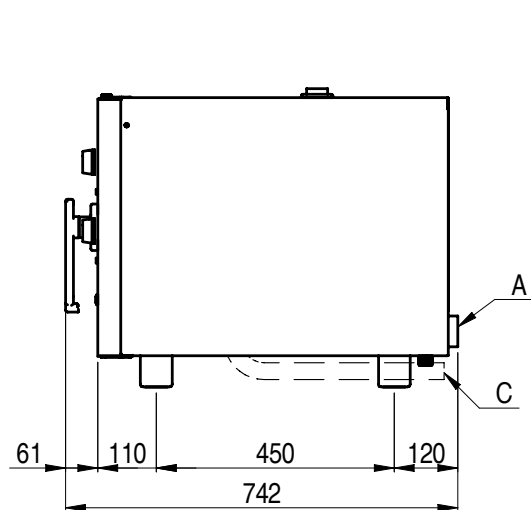
FML423
FML443
FML461
FML661
FML1061

E104-UAE
E106-UAE
E110-UAE
E604-UAE
E606-UAE
E610-UAE

CPE434-P
CPE644-P
CPE664-BP
CGE23-P
CGE11-P
CGE611-BP

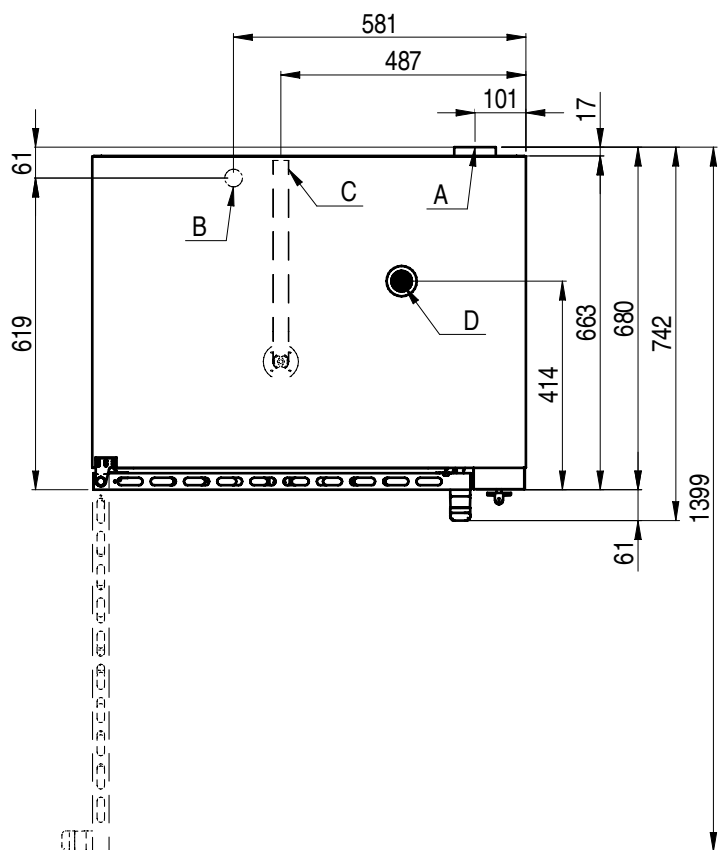
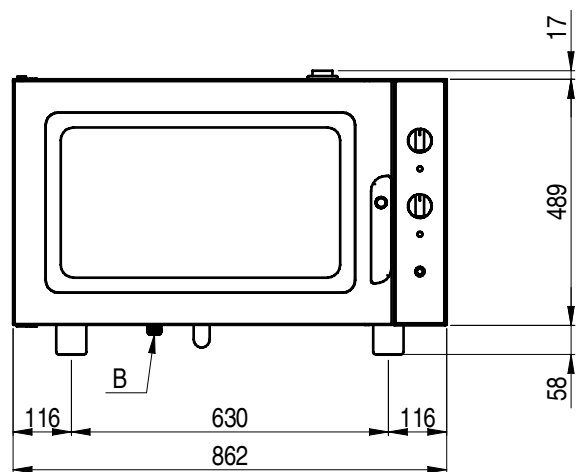
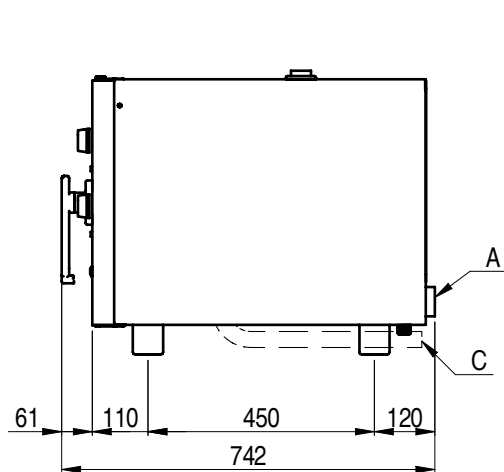
NB-UA-304E	NB-SA-006E
NB-UA-404E	NB-UA-610E
NB-UA-604E	NB-UA-010E
NB-UA-004E	NB-SA-010E
NB-SA-004E	GDA-004E
NB-UA-606E	GDA-006E
NB-UA-006E	GDA-010E

	FR INDEX
	Dimensions
	Avant-propos
1.0	Déclaration de conformité
1.1	Directive européenne ROHS 2012/19/UE
1.3	Transport du four et élimination de l’emballage
1.4	Etiquettes informatives
	INSTALLATION
1.5	Positionnement du four
1.6	Raccordement électrique
1.7	Tableau des données techniques raccordement électrique
2.5	Raccordement hydraulique - arri- vée d’eau
2.6	Raccordement hydraulique vidange d’eau
3.1	Remplacement des pièces
3.2	Contrôle des fonctions
	EMPLOI ET MAINTENANCE
4.0	Description des éléments du panneau
4.5	Commandes et contrôles auxi- liaires
4.6	Arrêt du four
9.0	Maintenance
9.1	Que faire en cas de panne ou d’arrêt prolongé de l’appareil
10.1	Que faire pour résoudre les pro- blèmes de cuisson



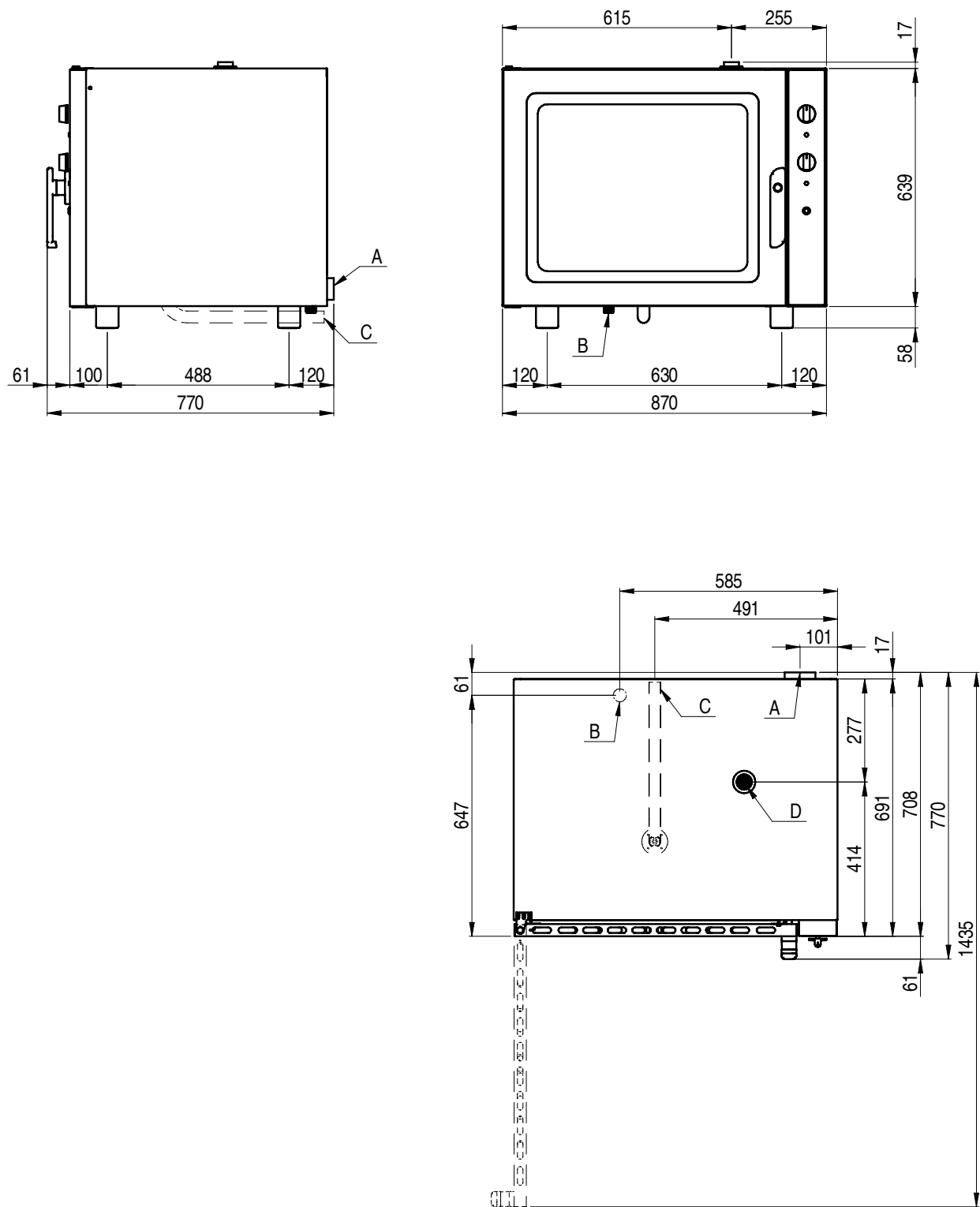
4 x 2/3 GN - 4 x 460x340

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 722 x 742 x h 564	4 x 2/3 GN 4 x 460x340	75 mm	40 kg



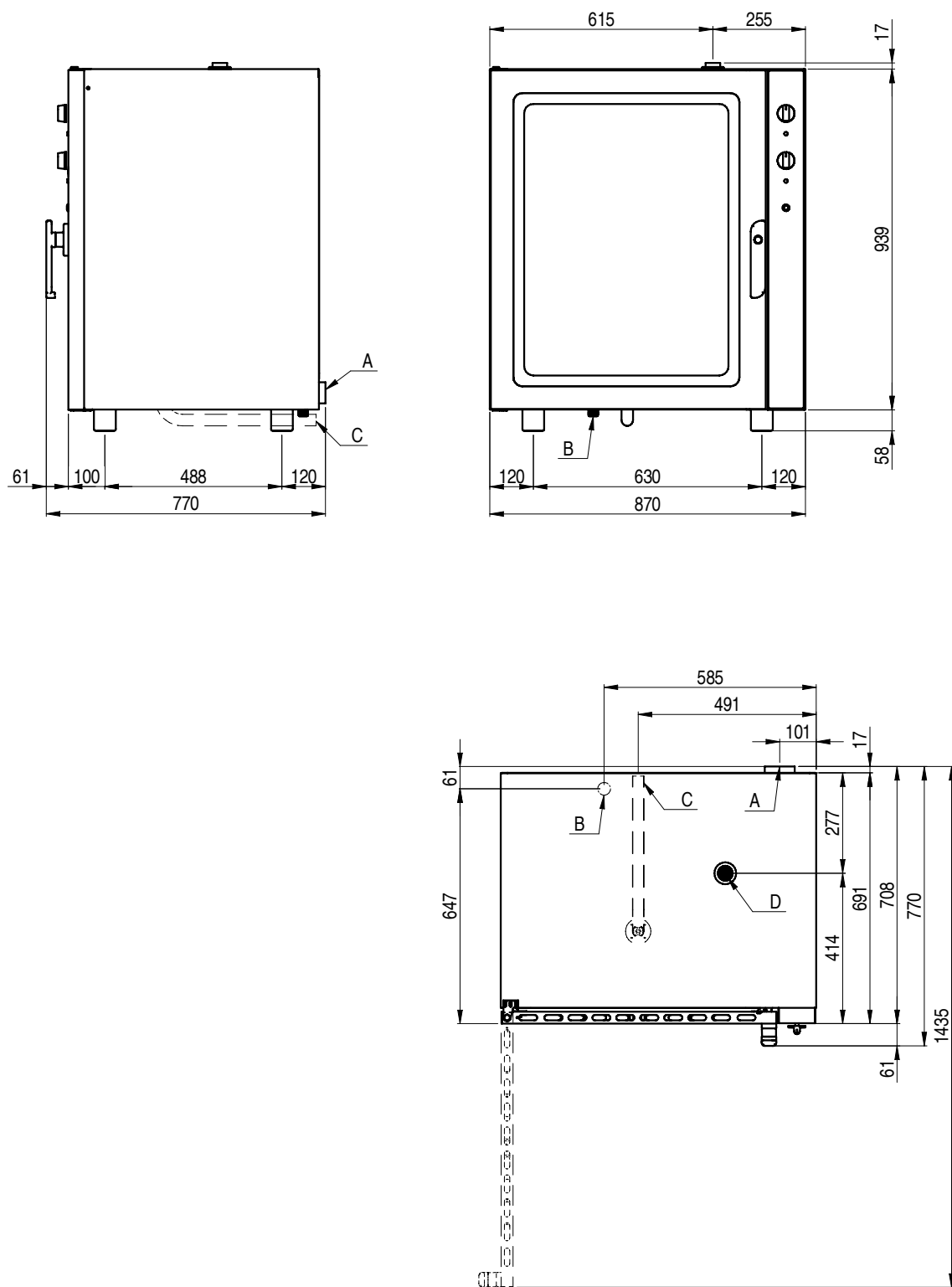
4 x 1/1 GN - 4 x 60x40 - 4 x 1/1 GN 60x40

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 862 x 742 x h 564	4 x 1/1 GN 4 x 60x40 4 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	



6 x 1/1 GN - 6 x 60x40 - 6 x 1/1 GN 60x40

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 870 x 770 x h 714	6 x 1/1 GN 6 x 60x40 6 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	



10 x 1/1 GN - 10 x 60x40 - 10 x 1/1 GN 60x40

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 870 x 770 x h 1014	10 x 1/1 GN 10 x 60x40 10 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	

AVANT-PROPOS

Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à ses produits comme elle le juge nécessaire ou utile, sans compromettre les caractéristiques essentielles. Lire la notice avec attention et faire particulièrement attention aux normes concernant les dispositifs de sécurité.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément construit, c'est-à-dire pour la cuisson des plats et pour la régénération des denrées précuites et/ou réfrigérées.

ATTENTION! Avant d'effectuer tout type de connexion de cet équipement (électrique ou hydraulique), lire attentivement les instructions de ce manuel. Cette notice devrait rester avec soin afin d'être disponible pour toute référence ultérieure aux utilisateurs ou techniciens d'entretien.

L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.

1.0 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le constructeur déclare que les appareils sont conformes aux normes CEE.

L'installation devra être effectuée en respectant les normes en vigueur, notamment celles concernant l'aération des locaux.

Attention: Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation incorrecte, d'une installation erronée et d'une mauvaise maintenance.

1.1 DIRECTIVE EUROPÉENNE ROHS 2012/19/UE

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager.

Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

1.3 TRANSPORT DU FOUR ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

À la réception du four et avant l'installation, vérifiez que l'emballage est intact et qu'il n'y a pas des dommages visibles.

Vérifier qu'avec le four, il n'ya pas aucune documentation, consistant en:

- notice d'installation, utilisation et entretien
- Fiche pour la correcte installation du four
- Schéma électrique
- Étiquette ISO 3864-1

Avant de transporter le four jusqu'à la place de l'installation vérifier que:

- Les portes sont assez grandes pour permettre le passage du four.
- Le plancher support le poids.

Selon le modèle du four, ses dimensions et son poids, utiliser pour la movimentation pendant le transport et avant l'installation équipement, qui garantisse stabilité pour éviter chutes, renversements ou mouvements non contrôlés de l'appareil ou de ses composantes.

Conserver l'emballage jusqu'au lieu où le four sera installé.

L'emballage aide la movimentation de la marchandise et protège le four des chocs accidentels.

Pendant le déménagement et l'installation du four, l'installateur doit respecter les normes de prévention des accidents en vigueur sur le lieu d'installation (utilisation des chaussures de sécurité et gants etc.).

Enlever l'emballage en prenant soin de ne pas endommager le four. Le film adhésif qui protège les surfaces en acier inox peut être enlevé même après la mise en place au-dessus du support correspondant, ou sur la surface d'appui.



ATTENTION. Matériaux d'emballage et films adhésifs sont potentiellement dangereux.

Pour cette raison ils doivent être gardés hors de portée des enfants et éliminés en conformité avec les réglementations locales.

Vous devez séparer les matériaux d'emballage (bois, carton, plastique...) et les jeter séparément, dans le respect de la réglementation applicable au site d'installation.

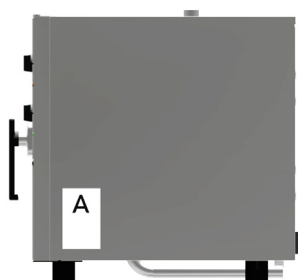
Avant de mettre en marche l'appareil, enlever les films de protection sur les parties en acier inox, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques.

Effacer tout résidu d'adhésif à l'aide d'une éponge imbibée du solvant.

Si le four est chauffé sans avoir éliminé le film adhésif, l'enlèvement du film et le nettoyage des résidus de colle sera beaucoup plus difficile.

1.4 ETIQUETTES INFORMATIVES

Dans chaque four s'appliquent certaines étiquettes métalliques, qui donnent des renseignements importants concernant les caractéristiques du four, le branchement électrique et hydraulique et par la suite le branchement à la purge.



La plaque A est apposée sur le côté droit.

Les renseignements contenus dans cette plaque sont les suivantes:

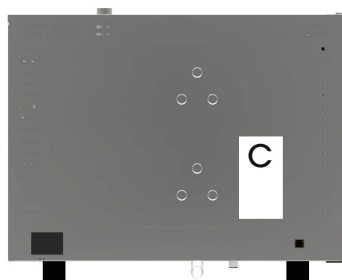
- Nom et adresse du constructeur
- Modèle du four
- Protection IPX contre les liquides
- La puissance absorbée et le type d'alimentation (monophasé ou triphasé)
- Numéro de série du four
- Symbole de la directive européenne



En enlevant le panneau derrière, sur la base du four est appliquée la plaque B.

Sur cette plaque le numéro de série du four est répété.

Dans cette façon, le client ou l'installateur peuvent connaître le numéro de série du four même si la plaque A est sale ou endommagée.



Si le four est équipé d'humidification, à l'arrière du four près du connecteur pour le branchement de l'eau, est appliquée la plaque C.

La plaque C indique les caractéristiques de l'eau nécessaires pour un correct fonctionnement du four.

Les mêmes caractéristiques sont énoncées au paragraphe 2.4 du présent manuel.

INSTALLATION

1.5 POSITIONNEMENT DU FOUR

Les installations hydraulique et électrique ainsi que les locaux dans lesquels les appareils sont installés doivent répondre aux normes d'installation et de sécurité en vigueur.

L'établissement où sera installé le four doit être conforme aux exigences suivantes:

- Être protégés contre les agents atmosphériques et de procéder à un échange d'air;
- Conformer aux règlements concernant la sécurité au travail.
- Avoir une température entre 5°C et 35°C avec un pourcentage d'humidification jusqu'à 70%.

Positionner le four et procéder à la mise à niveau à l'aide des pieds réglables.

Il doit rester un espace minimum de 6 cm entre le fond du four et le plan d'appui des pieds.

Maintenir une distance postérieure suffisante afin que l'étiquette de la borne equipotentielle soit visible facilement quand l'appareil est installé. La même borne doit être accessible pour l'installation du câble equipotential quand le four a été installé selon les instructions indiquées.

Placer l'appareil de façon à permettre l'accès du côté droit pour les opérations d'installation, entretien et assistance technique.

1.6 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil fourni est prédisposé pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaquette signalétique placée sur le côté droit de l'appareil.

L'appareil doit être placé dans un système equipotentiel, dont l'efficacité doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Le branchement doit être effectué par le biais de la vis qui se trouve à l'arrière du four, marquée avec le sigle **EQUIPOTENTIAL**.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où cette norme importante concernant la prévention des accidents ne sera pas respectée.

1.7 TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Modèle	Puissance absorbée et voltage	n° et puissance moteur	Puissance de chauffe	Courant absorbé	Section câble alimentation
4 x 2/3 GN	3.3 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1 x 240 W	3.0 kW	14.0 A	cable included
4 x 460x340					
4 x 1/1 GN	3.3 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1 x 240 W	3.0 kW	14.0 A	cable included
4 x 60x40	6.5 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	2 x 240 W	6.0 kW	11.0 A	5 x 2.5 mm ²
4 x 1/1 GN 4 x 60x40					
6 x 1/1 GN	7.9 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	2 x 240 W	7.4 kW	13.5 A	5 x 2.5 mm ²
6 x 60x40					
6 x 1/1 GN 6 x 60x40					
10 x 1/1 GN	11.9 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	3 x 240 W	11.1 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm ²
10 x 60x40					
10 x 1/1 GN 10 x 60x40					

2.5 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - ARRIVÉE D'EAU

Si le système d'humidification est installé, les fours sont équipés d'un raccord d'arrivée d'eau situé à l'arrière de l'appareil. Il faudra toujours installer entre l'appareil et le réseau hydraulique un robinet d'arrêt avec commande facilement accessible; en outre, il est vivement conseillé de monter un filtre à cartouche sur la conduite d'arrivée d'eau. **Toujours utiliser un nouvel ensemble de jonctions d'eau, les vieux joints ne doivent pas être réutilisés.** Le raccordement hydraulique doit toujours être effectué avec de l'eau froide.

N'utilisez pas de tuyaux flexibles pour connecter le four à l'alimentation d'eau.

L'eau d'alimentation doit être apte à la consommation humaine et doit avoir les caractéristiques suivantes:

Temperature: comprise entre 15 – 20°C

Dureté de l'eau: comprise entre 4° et 8° Français, nous conseillons vivement d'installer toujours un adoucisseur en amont de l'appareil afin de maintenir la valeur de dureté de l'eau entre ces valeurs.

Le fonctionnement du four avec une eau de dureté supérieure pourrait entraîner la formation d'incrustations de calcaire sur les parois de l'enceinte du four.

Pression de l'eau d'alimentation: comprise entre 150 et 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

Attention. Une pression plus élevée implique une dépense d'eau inutile et peut compromettre le bon fonctionnement de composantes.

Concentration maximale en chlorures (Cl⁻): inférieure à 150 mg/litre.

Concentration en Chlore (Cl₂): inférieure à 0.2 mg/litre

pH: supérieure à 7.

Conductibilité de l'eau: 50 à 2000 µS/cm.

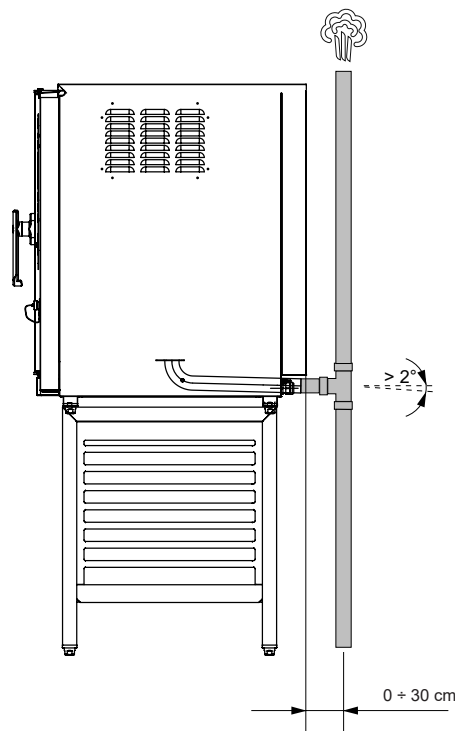
Attention: L'utilisation de dispositifs de traitement de l'eau autres que ceux prescrits par le constructeur est interdite sous peine de chute immédiate de la garantie. Les dispositifs de dosage des produits détartrants dans les conduites (exemple doseurs de poly phosphates) sont également interdits car ils risquent de compromettre le fonctionnement correct de la machine.

2.6 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE – VIDANGE D’EAU (mod. Combi avec vapeur directe)

Les fours sont équipés d’un tuyau de vidange de l’eau placé à l’arrière de l’appareil; le raccordement hydraulique doit être effectué directement sur l’extrémité du tuyau de vidange en acier inox.

Le système de vidange ne doit pas avoir de siphon et doit être réalisé avec des tuyaux rigides et résistants à une température de 110°C. Le diamètre du tuyau de vidange ne peut pas être réduit et il est absolument nécessaire que le raccordement au conduit soit à pression atmosphérique, avec une adéquate prise d’air à entonnoir.

L’obstruction du tuyau de vidange peut provoquer une sortie de vapeur par la porte du four et des mauvaises odeurs à l’intérieur de l’enceinte de cuisson.



3.1 REMPLACEMENT DES PIÈCES

Le remplacement des pièces endommagées doit être effectuée uniquement par un personnel technique qualifié. Pour demander au fabricant les pièces de remplacer dont vous avez besoin pour communiquer le modèle du four et le numéro de série. **Ces données sont disponibles sur la plaque des caractéristiques fixée au four.** Pour des raisons de sécurité, avant de remplacer les pièces, il faut débrancher l’interrupteur électrique de protection et fermer les robinets de l’eau installé en amont de l’appareil.

3.2 CONTRÔLE DES FONCTIONS

Après l’installation du four est nécessaire d’effectuer un test d’étanchéité des conduites d’eau.

L’installateur doit toujours vérifier avec les instruments de mesure nécessaires que les émissions de rumeur aérienne ont un niveau de pression sonore pesé A, inférieur à 70 dB (A).



L’étiquette ISO 3864-1 à côté doit être appliqué sur une surface visible à une hauteur de 1.6 mt du sol.

Dans les modèles au sol, l’étiquette est déjà appliquée correctement.

Dans les modèles sur table, l’étiquette est fournie avec la documentation du four et est appliquée après l’installation sur une surface visible de l’appareil à 1.60 mt du sol.

Il est indispensable de bien expliquer le fonctionnement de l’appareil à l’utilisateur et qu’il garde à portée de main la notice d’emploi qu’il devra suivre attentivement lors de l’utilisation de l’appareil.

IMPORTANT:

Avant que l’utilisateur peut allumer le four et l’utiliser pour tous phases de cuisson ou lavage, il est nécessaire que l’installateur ou un technicien qualifié a vérifié que toutes les connexions du four ont été faites selon les instructions de ce manuel.

Le technicien ou l’installateur devront vérifier:

- Le four est en position horizontale et placé sur un support ou une étagère qui assurent son stabilité.
- Que le branchement électrique a été réalisée en conformité avec les règlements et que la section des câbles d’alimentation ne soit pas inférieure à celle indiquée dans le manuel.
- La pression et la dureté de l’eau qui alimente le four sont spécifiés dans les paragraphes de ce manuel.
- Si le four est équipé avec tuyau de décharge, il doit être branché correctement et les matériaux utilisés adaptes pour la température de fonctionnement.

Après on a effectué les contrôles, vous pouvez ouvrir les vannes d’arrêt de l’eau et aussi le disjoncteur, installé en amont de l’appareil.

L’installateur doit vérifier le bon fonctionnement du four et vous fournir les instructions nécessaires pour une bonne utilisation, et vérifier à ce que l’utilisateur reçoit une copie de ce manuel.

L’installateur doit enfin remplir et signer la fiche pour la correcte installation et la livrer au client, qui doit la garder au moins pendant la période de garantie du four.

EMPLOI ET MAINTENANCE

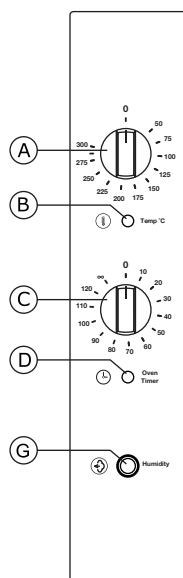
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR

- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces.
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs.
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant.
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue.
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur le four.
- Effectuer périodiquement un contrôle par le service technique et remplacer composants endommagés, qui peuvent altérer le fonctionnement correcte du four ou être état de danger.
- Souvent nettoyer le four en suivant les instructions de ce notice.

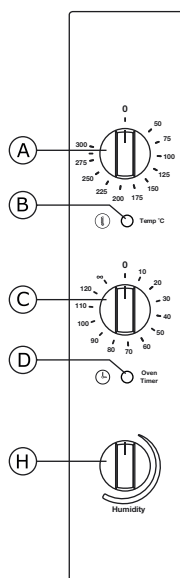
CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS

Nombre de bacs	Charge maximale
4 x 2/3 GN - 4 x 460x340	8 kg
4 x 1/1 GN - 60x40	13 kg
6 x 1/1 GN - 60x40	18 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

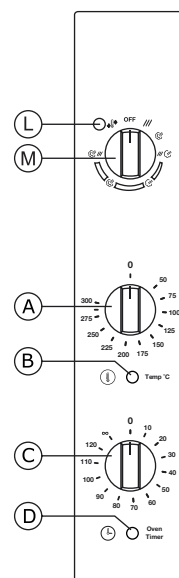
4.0 DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DU PANNEAU



Convection avec humidification



Convection avec vapeur



Combi avec vapeur directe

- A** Thermostat enceinte cuisson. Plage de température 50 - 270 °C
- B** Voyant chauffage enceinte de cuisson en fonction
- C** Minuteur. Réglage de 0 à 120 minutes ou fonctionnement ininterrompu.
- D** Voyant minuteur en fonction
- G** Bouton d'humidification manuelle (modèles convection avec humidification)
- H** Régulation de la vapeur (modèles convection avec vapeur)
- L** Sélecteur de cycles
- M** Voyant four sous tension

4.5 MISE EN MARCHÉ

S'assurer que la vanne d'arrivée eau (si le four est équipé avec le système d'humidification manuel) et l'interrupteur électrique de protection installé en amont de l'appareil soient ouverts. Choisir le temps de cuisson avec la minuterie (C) qui est réglable jusqu'à un maximum de 120 min; pour des durées supérieures, choisir la position (∞) de durée continue. La mise en marche de la minuterie, lorsque la porte est fermée, fait démarrer le cycle de cuisson, le moto-ventilateur, le chauffage et la génération de vapeur, si le cycle a été choisi. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, un signal acoustique annonce la fin du cycle de cuisson et toutes les fonctions s'arrêtent. En choisissant le temps de cuisson, il faut toujours tenir compte du temps nécessaire pour préchauffer le four. Nous conseillons de préchauffer le four avant d'introduire les aliments dans l'enceinte de cuisson.

4.6 ARRÊT DU FOUR

Le four s'éteint lorsqu'on met le bouton du minuteur sur la position 0.

9.0 ENTRETIEN

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil.

Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats.

Les parties extérieures en acier inox doivent être :

1. nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse,
2. rincées à l'eau,
3. essuyées avec soin.

Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.

NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER LES PARTIES EN ACIER INOX D'APPAREIL.

NE PAS UTILISER DES PRODUITS À BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MÊME DILUÉ.

La chambre de cuisson du four doit être nettoyée de la graisse et des résidus alimentaires après chaque cycle de cuisson.

Pour nettoyer la chambre de cuisson, utilisez un produit dégraissant adapté au nettoyage de l'acier inoxydable, tel que le spray, qui vous permet de couvrir tous les points de l'appareil et en particulier l'arrière du convoyeur d'aspiration.

Le ventilateur doit être constamment nettoyé pour éviter que les résidus de gras ne s'accumulent sur les palettes, ce qui non seulement provoquerait la diminution du nombre de tours du moteur et du débit d'air mais provoquerait également des sollicitations mécaniques dangereuses pour le moteur même.

Si l'appareil doit rester éteint pendant une longue durée, procéder comme suivant :

- 1-déconnecter l'interrupteur de protection électrique;
- 2-fermer le robinet d'arrêt d'eau (tous deux placés en amont de l'appareil);
- 3-laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs;
- 4-étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline.

9.1 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou d'intervention du thermostat de sûreté, il faut éteindre l'appareil, couper le courant et l'alimentation en eau puis appeler le service après-vente.

Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé.

10.1 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON

Si la cuisson n'est pas homogène:

Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus. Un espace inférieur empêche l'air de circuler correctement. Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments.

La température de cuisson est peut-être trop élevée, essayer donc de cuisiner avec des températures plus basses; si le produit ne supporte pas le contact direct avec l'air chaud, utiliser un bac G.N. ayant une profondeur.

Si l'aliment cuit résulte sec:

Réduire le temps de cuisson.

Baisser la température. Nous rappelons que plus la température de cuisson est basse, plus la perte en poids est limitée. Le cycle mixte qui permet d'humidifier l'enceinte de cuisson n'a pas été sélectionné.

L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.