

03/2017

Mod: DFV-423/S

Production code: E1 SDA-304E CR 06DI 126



Diamond
catering equipment

**FOURS MIXTES À AIR PULSE'-VAPEUR
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION,
L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE**

CONVECTION
CONVECTION+HUMIDIFICATION
COMBI DIRECT

304/104/107
ANALOGIC

FR



ATTENTION !

Avant d'effectuer tout type de connexion de cet équipement (électrique ou hydraulique), lire attentivement les instructions de ce manuel.

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

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.

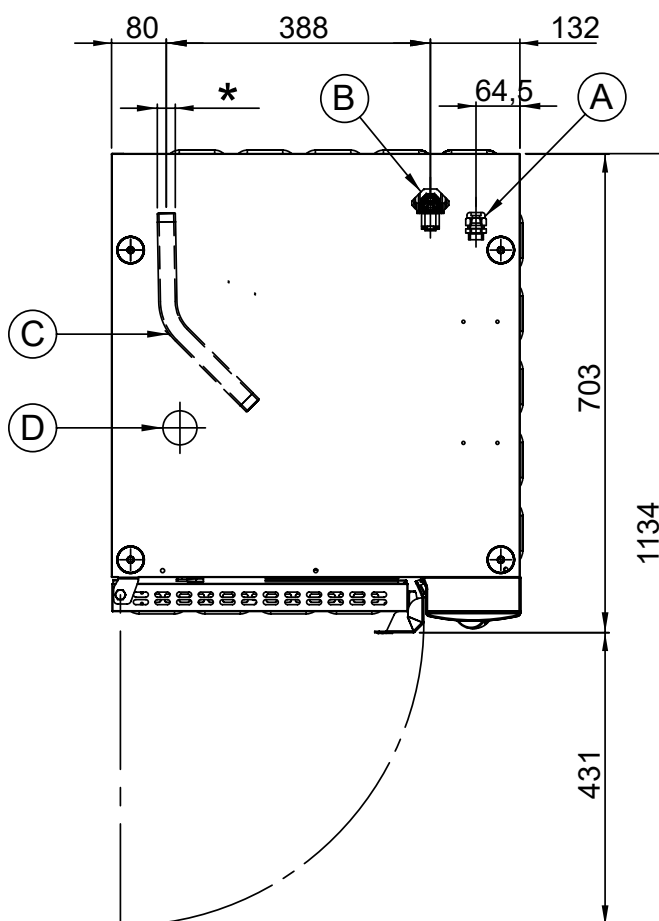
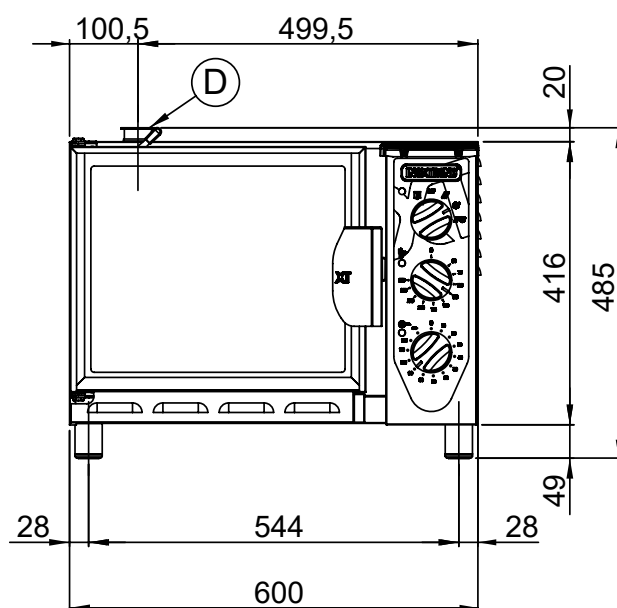
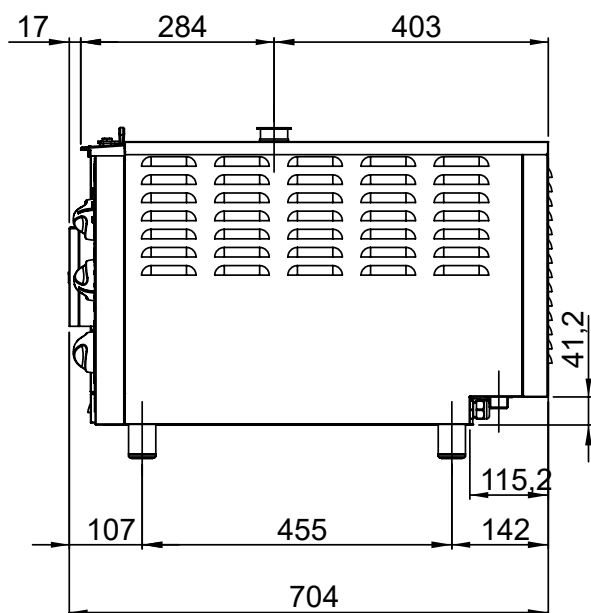
INDEX

0.0A	Dimensions 4 x 2/3 GN
0.0B	Dimensions 4 x 1/1 GN
0.0C	Dimensions 7 x 1/1 GN
	Dimensions support

	INSTALLATION
1.0	Déclaration de conformité
1.1	Directive européenne ROHS 2011/65/UE
1.6	Tableau des données techniques raccordement électrique
2.0	Installation de l'appareil
2.2	Raccordement électrique
2.3	Raccordement hydraulique - arrivée d'eau
2.3A	Données techniques réseau d'eau
2.4	Raccordement hydraulique -vidange d'eau
3.0	Organes de contrôle et de sécurité
3.1	Remplacement des pièces
3.2	Contrôle des fonctions

	EMPLOI ET MAINTENANCE
4.1	Programmation et fonctionnement mod. Convection
4.1A	Description des éléments panneau Convection
4.2	Programmation et fonctionnement mod. Convection + Humidification
4.2A	Description des éléments panneau Convection + Humidification
4.3	Programmation et fonctionnement mod. Combi Direct
4.3A	Description des éléments panneau Combi Direct
4.4	Mise en marche modèles Analogic
4.5	Commandes et contrôles auxiliaires
4.6	Arrêt du four
9.0	Maintenance
9.1	Que faire en cas de panne et/ou d'arrêt prolongé de l'appareil
10.0	Conseils pour les cuissons
10.1	Que faire pour résoudre les problèmes de cuisson

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A- Branchement électrique

B- Arrivée eau Ø 3/4"

C- Vidange eau

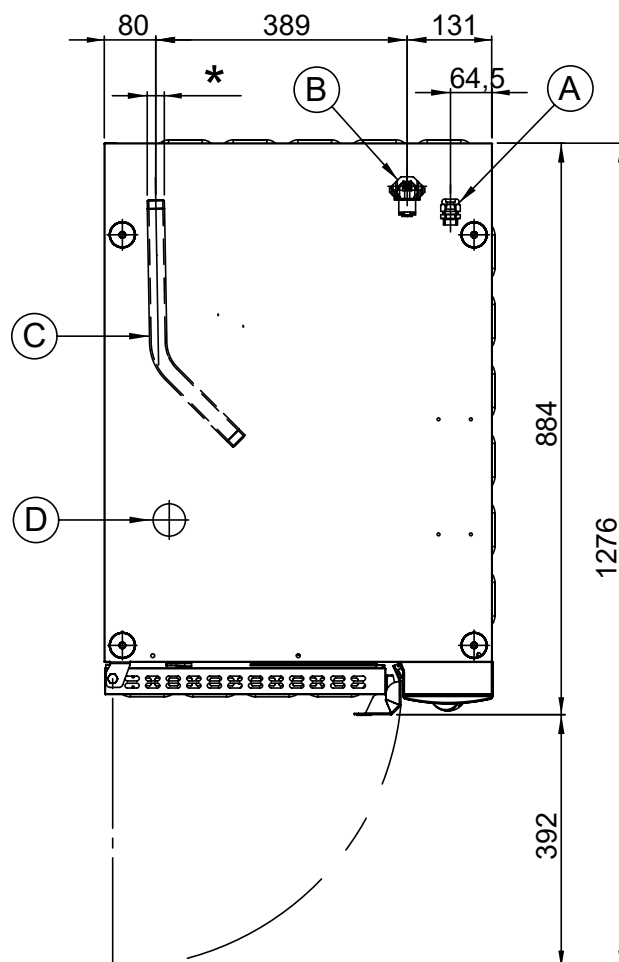
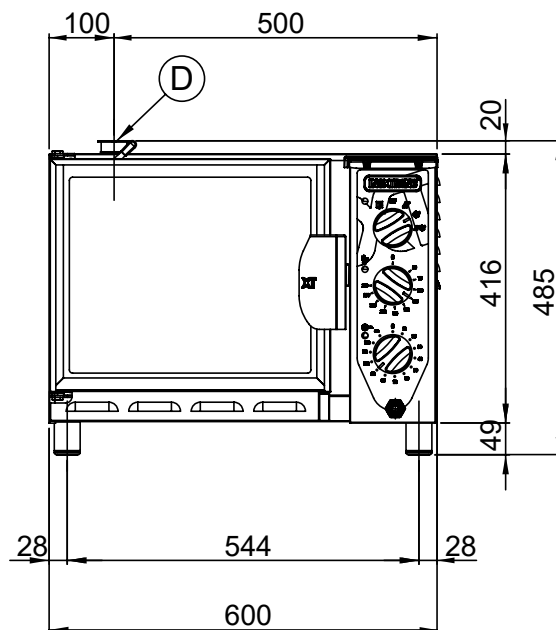
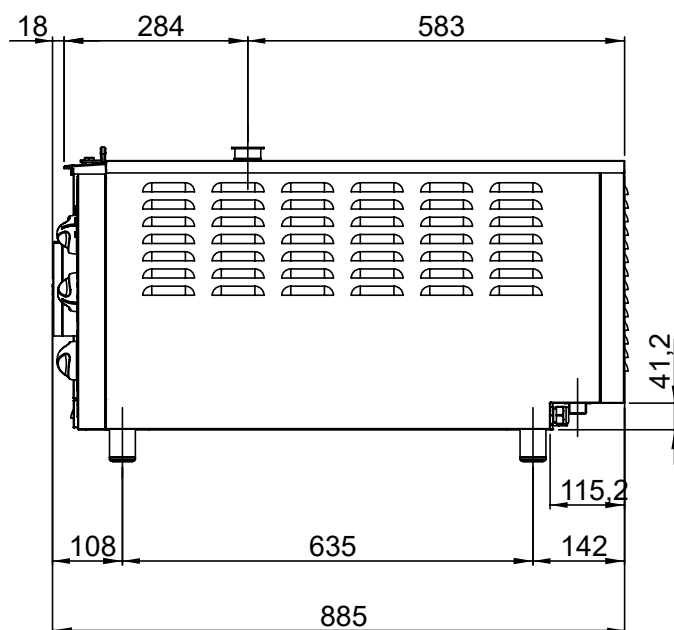
* Ø 3/4" avant 10/10/2016
Ø 32 mm depuis 11/10/2016

D- Event chambre de cuisson

4 x 2/3 GN

0.1A Dimensions mod. 4 x 2/3 GN			
Modèle	Dimensions	Capacité	Ecartement grilles
4 x 2/3 GN Electrique	cm 60 x 70 x h 48	4 x 2/3 GN 4 x 1/2 GN	67 mm

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A- Branchement électrique

B- Arrivée eau Ø 3/4"

C- Vidange eau

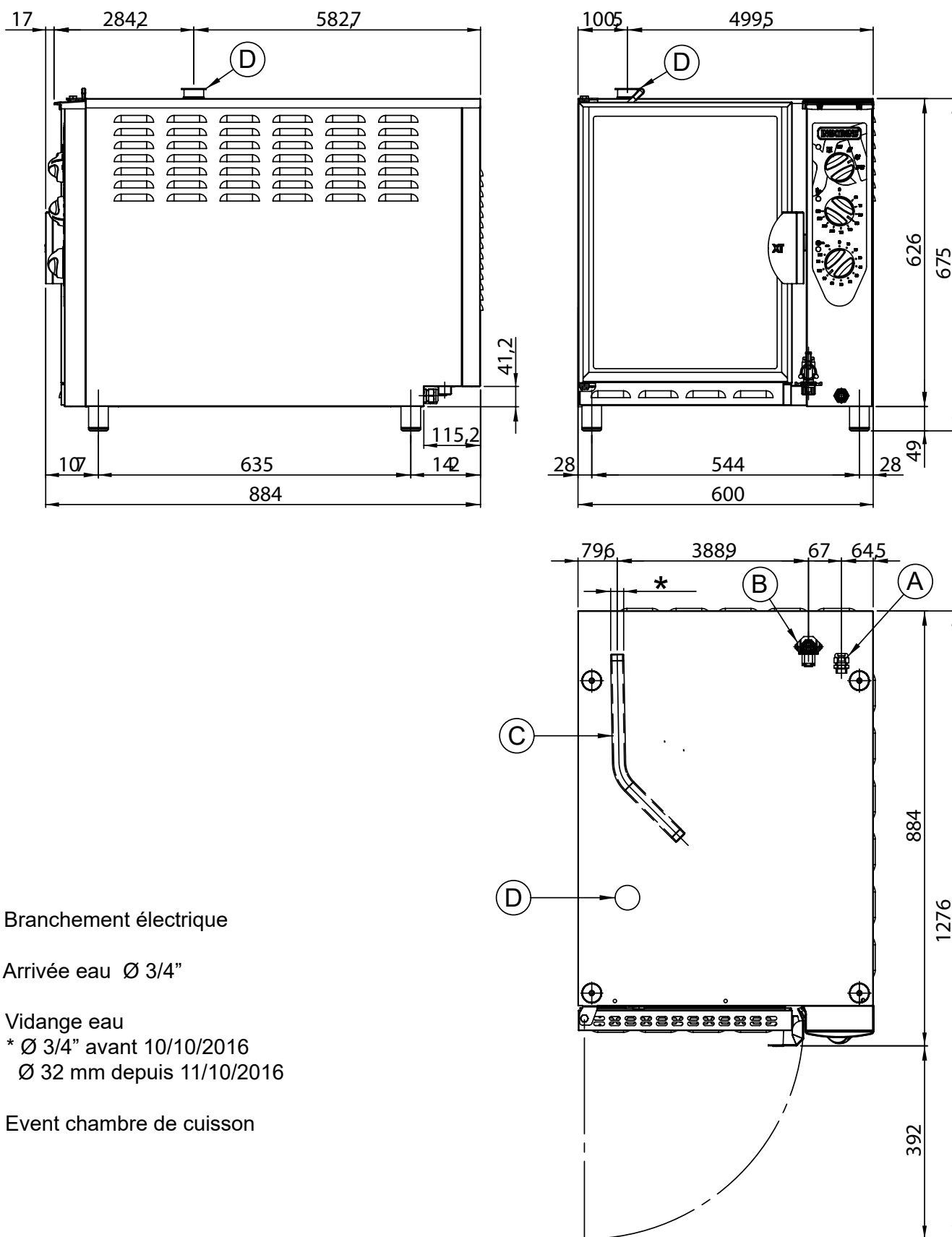
* Ø 3/4" avant 10/10/2016
Ø 32 mm depuis 11/10/2016

D- Event chambre de cuisson

4 x 1/1 GN

0.1B Dimensions mod. 4 x 1/1 GN			
Modèle	Dimensions	Capacité	Ecartement grilles
4 x 1/1 GN Electrique	cm 60 x 88 x h 48	4 x 1/1 GN 8 x 1/2 GN	67 mm

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A- Branchement électrique

B- Arrivée eau Ø 3/4"

C- Vidange eau

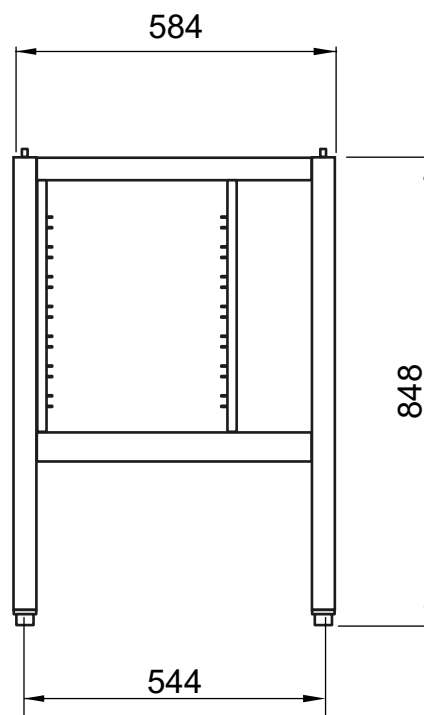
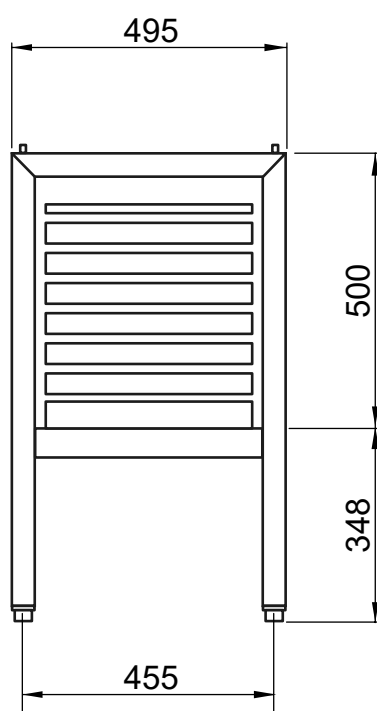
* Ø 3/4" avant 10/10/2016
Ø 32 mm depuis 11/10/2016

D- Event chambre de cuisson

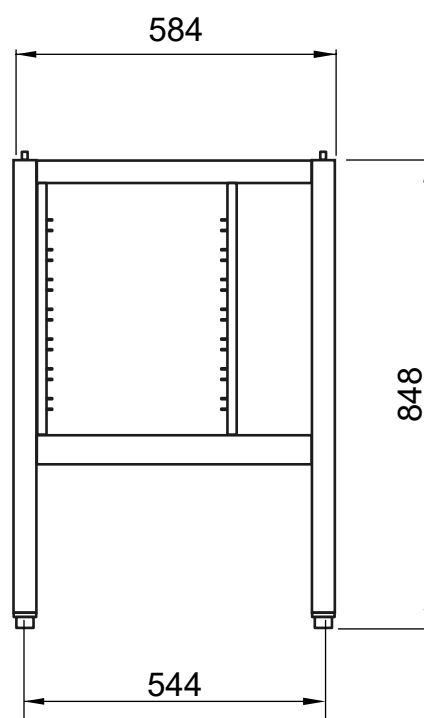
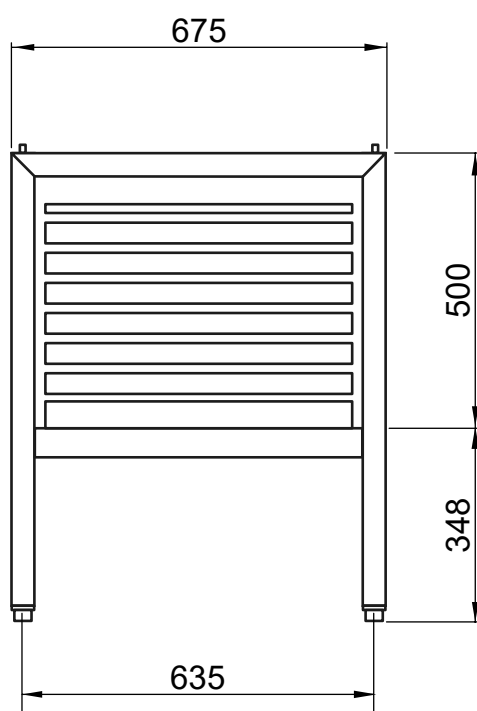
7 x 1/1 GN

0.1C Dimensions mod. 7 x 1/1 GN			
Modèle	Dimensions	Capacité	Ecartement grilles
7 x 1/1 GN Electrique	cm 60 x 88 x h 70	7 x 1/1 GN 14 x 1/2 GN	67 mm

Support avec crémaillère
pour mod. 0.1A (4 x 2/3 GN)



Support avec crémaillère
pour mod. 0.1B (4 x 1/1 GN)
et mod. 0.1C (7 x 1/1 GN)



4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC

INSTALLATION

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 2011/65/UE

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2011/65/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.

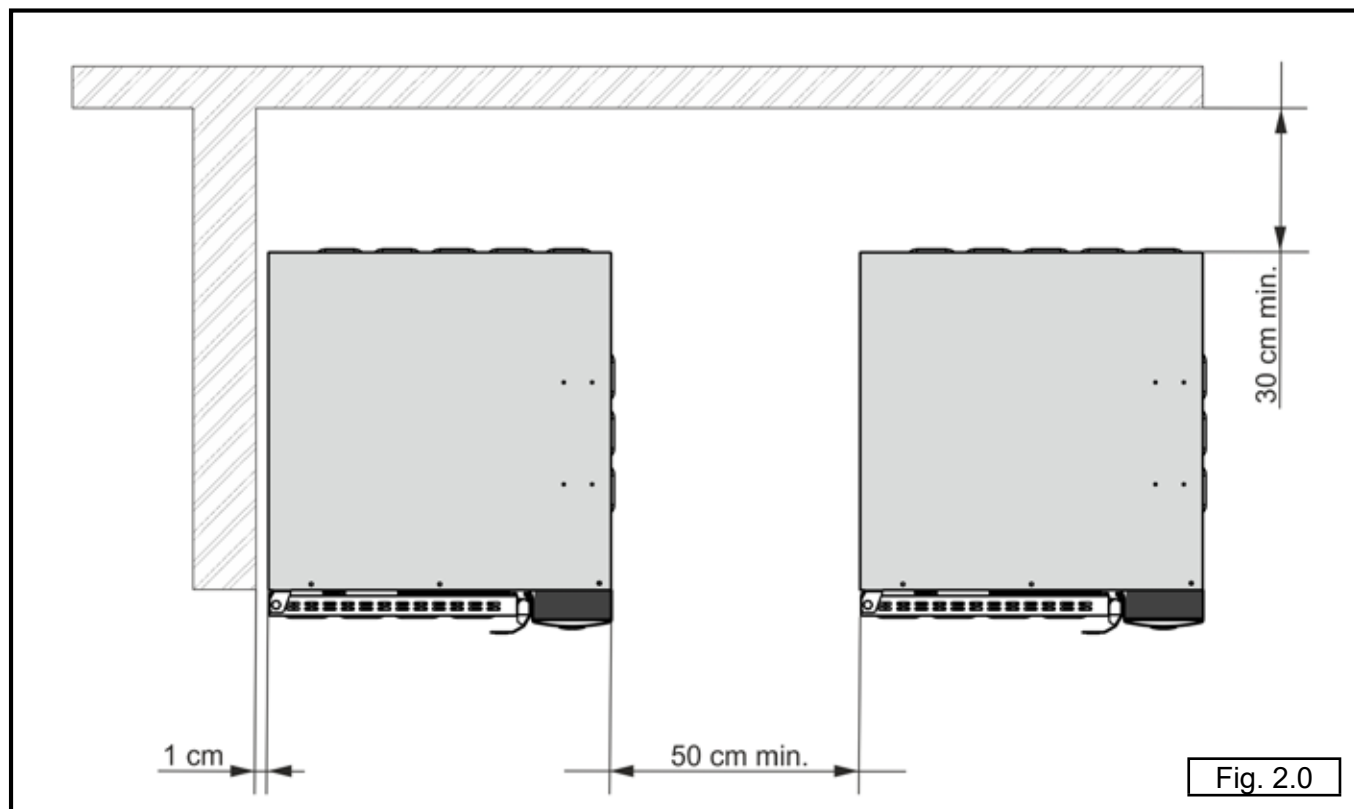
1.6 TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Modèle	Puissance absorbée et voltage	n° et puissance moteur	Puissance de chauffe	Courant absorbé	Section câble alimentation
4 x 2/3 GN	3.0 kW 230V+ 1 ~ 50/60 Hz	1 x 250 W	2.6 kW	5.0 A	3 x 1.5 mm ²
4 x 2/3 GN	4.3 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	3.9 kW	7.5 A	5 x 1.5 mm ²
4 x 1/1 GN	5.2 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	4.9 kW	8.5 A	5 x 1.5 mm ²
7 x 1/1 GN	7.5 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	7.2 kW	12.5 A	5 x 2.5 mm ²

2.0 INSTALLATION DE L'APPAREIL

L'appareil doit être installé exclusivement par du personnel qualifié et agréé, en suivant les instructions reportées dans cette notice et en respectant les normes en vigueur.

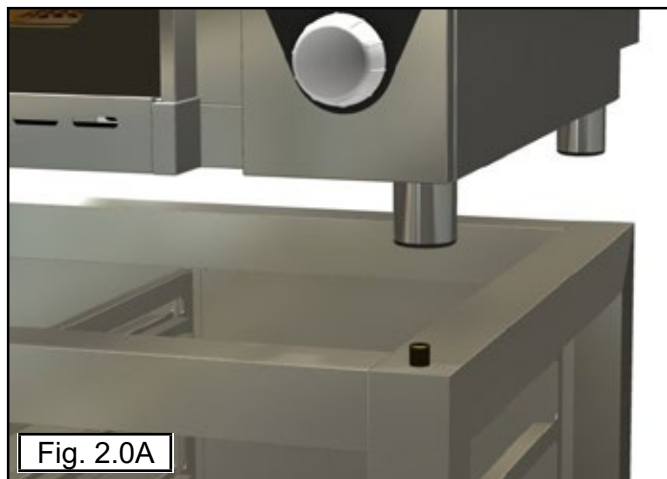
Les installations hydraulique et électrique ainsi que les locaux dans lesquels les appareils sont installés doivent répondre aux normes d'installation et de sécurité en vigueur.



Maintenir les distances minimums entre les parois du four (arrière et côté droit) et les murs ou les autres appareils, comme indiqué à la figure n°2.0.

Installer le four dans un endroit bien aéré et le mettre à niveau en agissant sur les pieds réglables; il doit rester un espace minimum de 6 cm entre le fond du four et le plan d'appui des pieds.

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



Si le four est placé sur notre support, fourni sur demande, faire attention à bien emboîter le trou central de chaque pied dans la cheville du support: cet emboîtement assure la stabilité du four. (Fig. 2.0A).

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.

2.2 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.

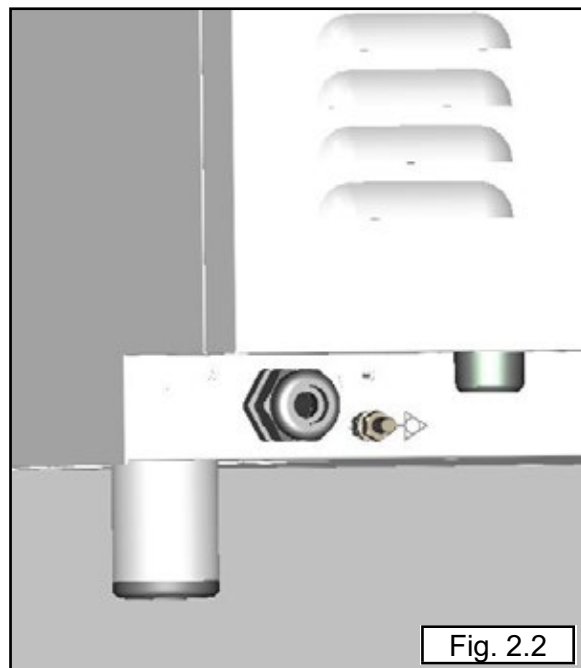
La boîte à bornes de raccordement de l'appareil est accessible du côté droit, après avoir enlevé le panneau d'habillage.

Avant d'appliquer le câble, enlever la protection en acier fixée sur la base du four en dévissant les vis (voir fig.2.2A) Introduire le câble à travers le passe-câble et le faire sortir sur la base du four à travers le trou avec joint qui se trouve près de la boîte à bornes.

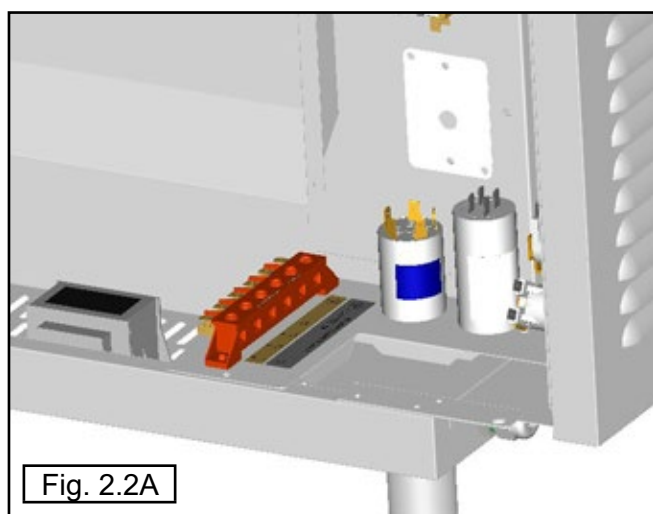
Après avoir raccordé les fils électriques aux bornes, fixer à nouveau la protection en acier.

Les caractéristiques du câble flexible pour le raccordement électrique ne doivent pas être inférieures à celles d'un câble avec isolation en caoutchouc H07 RN-F et avoir la section des conducteurs comme indiqué aux données techniques.

Installer en amont de l'appareil un interrupteur de protection automatique ayant une portée adéquate et une ouverture des contacts supérieure à 3 mm.



Il est indispensable de brancher l'appareil à une prise de terre efficace; dans ce but, vous trouverez sur la boîte à bornes de connexion, la borne marquée avec le symbole $\perp$ à laquelle vous devez raccorder le conducteur de terre.



L'appareil doit être placé dans un système équipotentiel, (Fig. 2.2) 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 proximité du serre-câble d'alimentation, 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.

2.3 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - ARRIVÉE D'EAU

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. Le raccordement hydraulique doit toujours être effectué avec de l'eau froide.

Dans les modèles Convection + Humidification, l'électrovalve (B) alimente le système de génération de vapeur dans le mode Mixte (Fig. 2.3).

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.

Toute intervention du service après-vente pour remédier aux pannes provoquées par la présence de calcaire sera hors garantie.

Pression de l'eau d'alimentation: comprise entre 100 et 200 KPa (1 – 2 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.

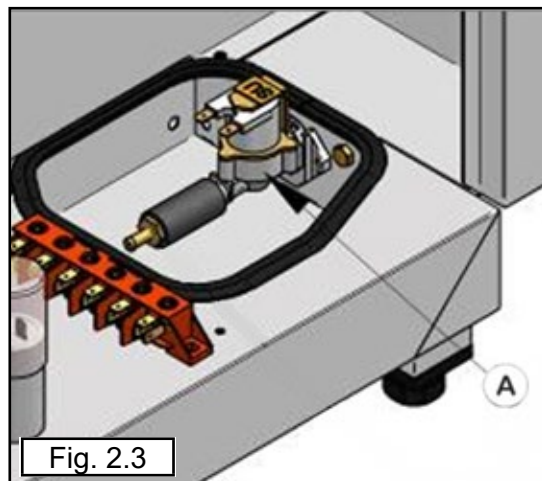


Fig. 2.3

2.3A DONNÉES TECHNIQUES RESEAU D'EAU

Convection + Humidification			
	304 4 x 2/3 GN	104 4 x 1/1 GN	107 7 x 1/1 GN
Régulateur débit eau de condensation (optional) - Fig. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Réglage débit eau cycle mixte Fig. 2.3	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm

Combi direct			
	304 4 x 2/3 GN	104 4 x 1/1 GN	107 7 x 1/1 GN
Régulateur débit eau de condensation Fig. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Réglage débit eau cycle mixte et cycle vapeur Fig. 2.3	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm

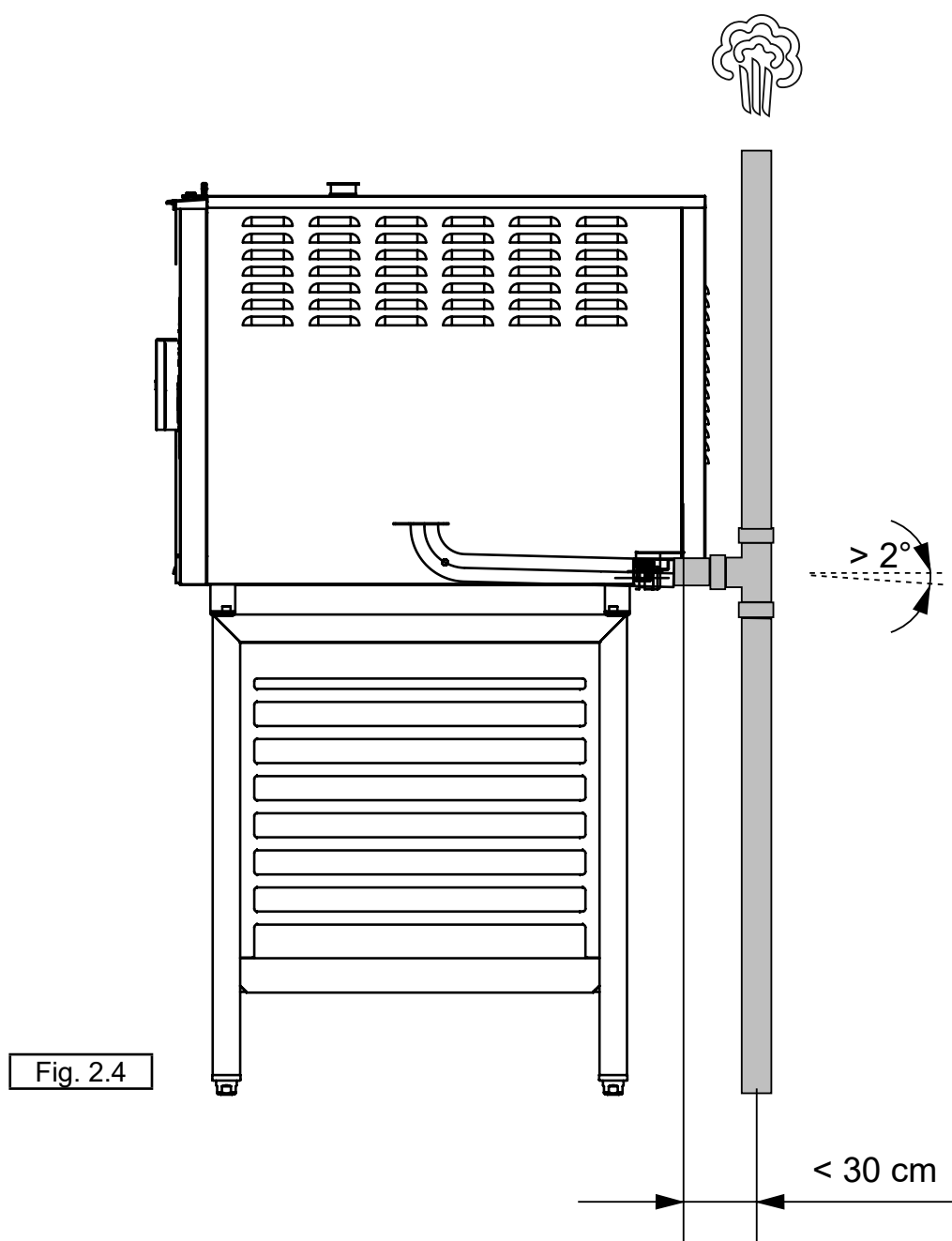
2.4 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE – VIDANGE D'EAU

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.

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.



3.0 ORGANES DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ

Les fours sont équipés d'une série d'organes de contrôle et de sécurité des circuits électriques et hydrauliques.

3.0A Fusible de 2A: il se trouve dans le circuit auxiliaire afin d'éviter tout court-circuit dans l'installation électrique et il est logé sur le support placé sur la bride des contacteurs.

3.0D Protection du moteur: une sonde thermique met hors-tension le moteur si, pour une raison quelconque, il y a une surcharge. L'intervention de la protection provoque l'arrêt du moteur et par conséquent le débranchement des résistances ou du brûleur à gaz. Le réarmement de la sonde se fait automatiquement dès que la température du moteur diminuera.

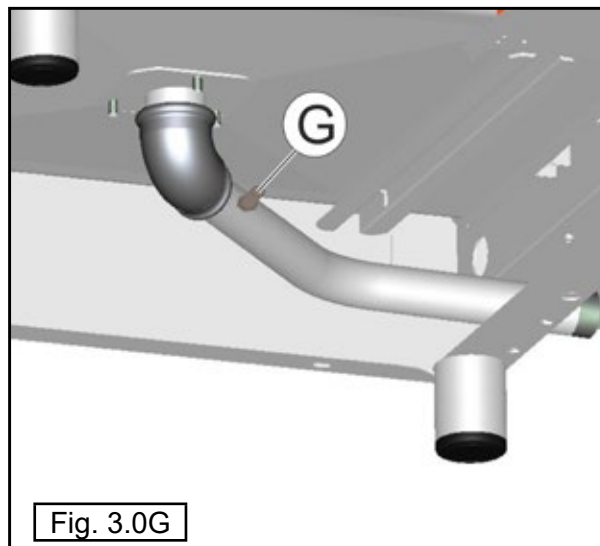


Fig. 3.0G

3.0E Thermostat de sécurité enceinte de cuisson: il déconnecte les résistances électriques sur les modèles électriques ou bien coupe l'arrivée du gaz sur les modèles gaz en cas d'anomalies dues à une surchauffe. Le réarmement devra se faire manuellement après avoir vérifié le ou les causes qui ont provoqué l'intervention du thermostat.

3.0F Interrupteur pour ouverture de la porte: il interrompt le fonctionnement du four lorsqu'on ouvre la porte.



3.0G Système thermostatique pour la condensation des vapeurs d'évacuation: (en option sur modèle convection + humidification) il s'agit d'une électrovalve commandée par un thermostat dont le capteur est logé en contact avec la vidange.

Grâce à l'injecteur (G), l'électrovalve introduit de l'eau froide dans le tuyau d'évacuation pour condenser la vapeur quand la température atteint 90°C (Fig. 3.0G).

3.0H Soupape enceinte: elle sert à régler l'humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

On active cette valve manuellement avec le bouton (A) située au dessus de la porte (Fig. 3.0H).

3.1 REMPLACEMENT DES PIÈCES

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

Mettre en marche l'appareil en suivant les instructions de «NOTICE D'EMPLOI ET MAINTENANCE». Faire un test d'étanchéité des conduites hydrauliques.

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.

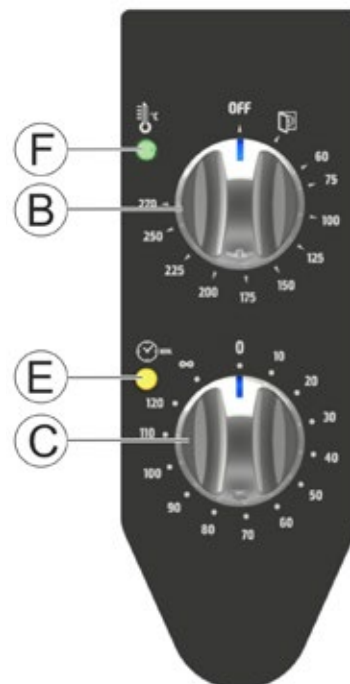
EMPLOI ET MAINTENANCE

Pour la bonne compréhension de la terminologie utilisée dans les paragraphes suivants, **la phase de cuisson indique l'intervalle de temps au cours duquel le four effectue une des modalités suivantes:**

	Modalité convection d'air chaud (plage de température 50 à 270°C)
	Modalité convection d'air chaud et de vapeur (plage de température 50 à 270°C)
	Modalité vapeur (plage de température 50 à 100°C)

4.1 PROGRAMMATION ET FONCTIONNEMENT MOD. CONVECTION

	Cycle Air -pulsé air chaud (plage température 60-270°C) Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole air-pulsé (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).
	Cycle de refroidissement Ouvrir la porte du four et placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole refroidissement (voir symbole à gauche). Ce cycle met en marche le moto-ventilateur, avec la porte ouverte, il permet de refroidir rapidement l'enceinte de cuisson.

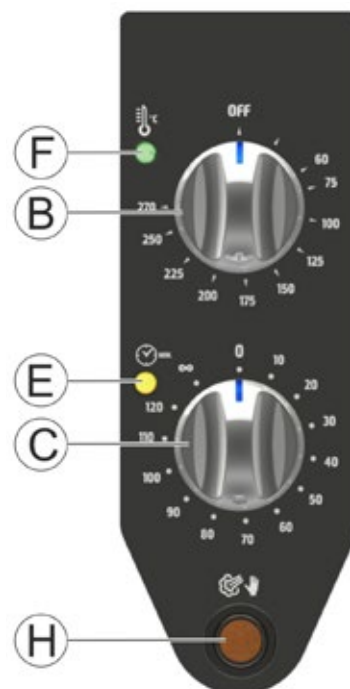


4.1A DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS PANNEAU

B	Thermostat enceinte cuisson
C	Minuteur
E	Voyant minuteur en fonction
F	Voyant chauffage enceinte de cuisson en fonction

4.2 PROGRAMMATION ET FONCTIONNEMENT MOD. CONVECTION + HUMIDIFICATION

	Cycle Air -pulsé air chaud (plage température 60-270°C) Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole air-pulsé (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).
	Humidification manuelle Appuyant sur ce bouton est activée l'humidification manuelle. La production de vapeur est activée pendant le temps lorsque la touche est maintenue enfoncée et est confirmée pour le puissance du le même.

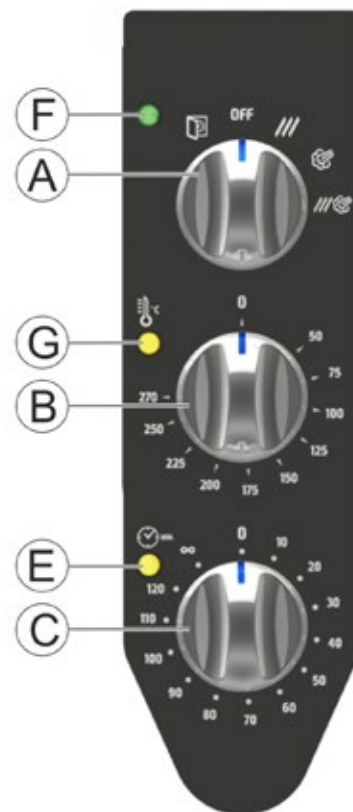


4.2A DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS PANNEAU

B	Thermostat enceinte cuisson
C	Minuteur
E	Voyant minuteur en fonction
G	Voyant chauffage enceinte de cuisson en fonction
H	Bouton humidification manuelle

4.3 4.1 PROGRAMMATION ET FONCTIONNEMENT MOD.COMBI DIRECT

	Cycle Air -pulsé air chaud (plage température 50-270°C) Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole air-pulsé (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).
	Cycle vapeur (plage température 50-100°C) Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole vapeur (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (C). N.B. La température maximum de fonctionnement est de 100°C.
	Cycle mixte Air-pulsé air chaud avec vapeur (plage température 50-270°C) Placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole air-pulsé (voir symbole à gauche) et régler la température de cuisson avec le bouton du thermostat (B).
	Cycle de refroidissement Ouvrir la porte du four et placer le bouton du sélecteur de cycles (A) sur le symbole refroidissement (voir symbole à gauche). Ce cycle met en marche le moto-ventilateur, avec la porte ouverte, il permet de refroidir rapidement l'enceinte de cuisson.



4.3A DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS PANNEAU

A	Sélecteur de cycles
B	Thermostat enceinte cuisson
C	Minuteur
E	Voyant minuteur en fonction
F	Voyant four sous tension
G	Voyant chauffage enceinte de cuisson en fonction

4.5 MISE EN MARCHÉ

S'assurer que la vanne d'arrivée eau 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.

4.5 COMMANDES ET CONTRÔLES AUXILIAIRES

4.5A Éclairage interne de l'enceinte de cuisson

Tous les modèles «ANALOGIC» sont équipés d'une lampe pour l'éclairage intérieur du four. L'éclairage est commandé par le bouton (D).

4.5B Préchauffage de l'enceinte du four

Il est toujours conseillé effectuer cette opération avant d'introduire des aliments dans l'enceinte du four. Le temps nécessaire au préchauffage est d'au moins 10 minutes pour atteindre la température de 220°C pour le cycle à air pulsé air chaud.

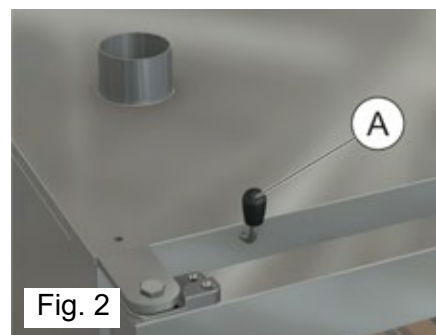
Sélectionner le temps et la température souhaitée, allumer le four sans aliments et à la fin du temps programmé, la sonnerie indiquera que l'on peut commencer la cuisson.

Pour le cycle vapeur, nous conseillons d'effectuer toujours le préchauffage en mettant le bouton du régulateur vapeur en position MAX pendant 10 minutes, sans ouvrir la porte.

4.5C Soupape de l'enceinte de cuisson (Fig. 2)

Tous les modèles sont fournis avec ce système dont la fonction est de régler le niveau d'humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Pour ouvrir et fermer la soupape, tourner le bouton (A).



4.6 ARRÊT DU FOUR

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

9.0 MAINTENANCE

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. Le filtre anti-graisse, fourni sur demande, doit être nettoyé tous les 3 cycles de cuisson, car un filtre colmaté peut engendrer une cuisson non homogène ou bien des temps de cuisson plus longs. Les parties 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, 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 L'APPAREIL.

POUR NETTOYER LES PARTIES EN ACIER INOX, NE PAS UTILISER DE PRODUITS A BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MEME DILUES.

Après chaque cuisson, il faudra nettoyer tous résidus d'aliments ou de graisses dans l'enceinte de cuisson. Les sauces et les graisses des aliments qui tombent sur la sole du four sont acheminées vers le conduit d'évacuation central. Pour le nettoyage de l'enceinte, utiliser un produit dégraissant en spray pour pouvoir nettoyer tous les moindres recoins et en particulier l'arrière du panneau d'acheminement et aspiration de l'air.

Procéder de la manière suivante:

- 1-chauffer le four à 50°C;
- 2-étendre la dose de produit dégraissant conseillée;
- 3-fermer la porte,
- 4-sélectionner le cycle vapeur,
- 5-allumer le four pendant 20-30 minutes. Après ce laps de temps, ouvrir la porte en prenant soin de protéger la peau et les yeux des fumées provenant de l'enceinte de cuisson, puis laver les parties qui peuvent être enlevés avec de l'eau ou bien dans le lave-vaisselle.

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.

10.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser des bacs avec rebord, du type GASTRO NORM, en s'assurant qu'il y ait toujours un espace d'au moins 3 cm entre les aliments à cuire et le bac situé au-dessus, ceci afin de permettre que l'air puisse circuler parfaitement.

Nous conseillons d'éviter que les aliments à cuire débordent du bac; au cas où cela ne serait pas possible, éviter de mettre un bac dans le logement supérieur à celui intéressé par cette description.

Ce système permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans que les saveurs ne se mélangent, les produits ayant les saveurs les plus fortes dans la partie la plus haute du four.

Pour choisir une température optimale de cuisson, il faudra tenir compte de la règle suivante: sélectionner une température inférieure d'environ 20% à celle utilisée dans les fours traditionnels sans ventilation. Le système de ventilation forcée, dont est équipé ce four, garantira la cuisson en temps plus rapide. La non-observation de ce qui a été décrit ci-dessus pourrait compromettre le bon résultat des cuissons.

10.0A Cuisson à convection: le système à convection, c'est-à-dire, à air chaud pulsé et températures allant de 50 à 270°C, est conseillé pour toutes les cuissons où on veut obtenir des aliments secs et croustillants. Pour parvenir à ce résultat c'est advisable d'ouvrir l'houra pour la sortie de la vapeur de l'enceinte de cuisson.

10.0B Cuisson à la vapeur: grâce à ce système, à température variable de 50 à 100°C, on peut effectuer des cuissons très pareils au bouillage dans l'eau.

La vapeur sans pression assure une cuisson homogène et délicate; la perte des vitamines et des sels minéraux est quasiment nulle et les temps de cuisson sont inférieurs à ceux habituellement nécessaires à la cuisson à l'eau.



Nous conseillons d'utiliser un bac G.N. perforé, de façon à ce que, en fin de cuisson, le produit cuit ne se trouve pas sans eau dans le fond du bac. Au cas où l'on voudrait récupérer le jus de cuisson, glisser un bac non perforé dans les guides se trouvant sous le bac utilisé pour la cuisson.

10.0C Cuisson à convection vapeur: ce système appelé communément "mixte", qui rassemble les avantages des deux modes de cuisson sous mentionnées.

C'est conseillé pour les cuissons où on veut obtenir des aliments tendres et succulents.

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.