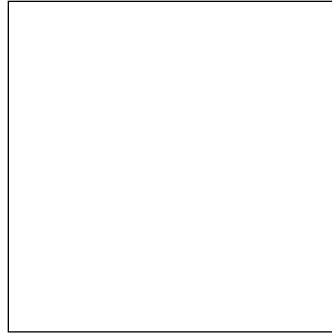




**MANUEL D'UTILISATION
FOUR À CONVECTION
ELECTRIQUE (EC) - GAZ (GC)
VERSION M**

FR

Service d'assistance technique



SOMMAIRE

	PAGE
1 • PRECAUTIONS DE SECURITE	3
2 • INDICATIONS PRÉLIMINAIRES	4
3 • DESCRIPTION DES TOUCHES	5
4 • PRÉPARATION À LA CUISSON	5
5 • FONCTIONNEMENT DU FOUR	6
6 • CONSEILS PRATIQUES	7
7 • NETTOYAGE JOURNALIER	8
8 • ENTRETIEN ORDINAIRE	9
9 • ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	9
10 • QUE FAIRE SI...	10

MODELES ÉLECTRIQUES	MODELES À GAZ
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1

VERSION

M Électromécaniques standard à commandes manuelles et humidificateur.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les inexactitudes ou imprécisions possibles contenues dans les pages de ce manuel résultant d'erreurs d'impression ou de transcription. Il se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, sans préjudice de leurs caractéristiques essentielles.

La représentation ou reproduction, même partielle, sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit, des textes et des illustrations contenus dans le présent manuel est interdite sans avoir obtenu au préalable l'autorisation écrite du Constructeur.
ALI S.p.A. - 01.10.2001

1 • PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Les interventions qui se rendront nécessaires au fil du temps et l'entretien extraordinaire du four doivent être réalisés par un personnel autorisé par le constructeur, ou par le service d'assistance technique agréé.

- 1.1 • **Lisez attentivement** les précautions de sécurité contenues dans le présent manuel, car elles fournissent des indications importantes concernant l'utilisation et l'entretien en toute sécurité.
Conservez avec soin ce manuel d'utilisation !
- 1.2 • Cet appareil devra être destiné **exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu** : la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.
- 1.3 • Seul le personnel de service, ayant reçu une formation appropriée, peut travailler avec l'appareil.
- 1.4 • Ne pas laissez fonctionner le four sans surveillance.
- 1.5 • Pendant le fonctionnement, le four présente des surfaces chaudes. Faites attention !
- 1.6 • Demandez à l'installateur de vous fournir des indications sur le fonctionnement correct de l'adoucisseur d'eau. Si la régénération des résines est insuffisante ou inadéquate, l'eau n'est pas adoucie correctement, ce qui risque d'endommager le four.
- 1.7 • Toutes les informations à fournir à l'assistance technique sont inscrites sur la plaque d'identification.

L®					
TYP. VE 106 "X"				2000	
NR xxxxxxxxxxxx					
3N	AC	400	V	50 Hz	
		8	kW	kPa 150 - 500	
IPX 5  - 98					

L®		
LX TYP. VG 110 "P"		TYP.
2000	NR xxxxxxxxxxxx	
AC 230 V	50 Hz	1.00 kW
		kPa
	Σ Qn 20 kW	50 - 500
A1 ☐	B11 ☒	B21 ☐
IT	Cat. II 2H3+ II 1a2H	P mbar 20; 28-30/37 8; 20
IPX 5		
CE 0085		

- 1.8 • Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, **fournissez des renseignements détaillés sur l'anomalie constatée**, ceci permettra au service d'assistance de comprendre de quoi il s'agit.
- 1.9 • **Le local d'installation du four doit être parfaitement aéré !**
- 1.10 • En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, **éteignez immédiatement le four !**

2 • INDICATIONS PRÉLIMINAIRES

- 2.1 • Avant de mettre le four en service pour la première cuisson, il est nécessaire de soumettre l'enceinte de cuisson à un nettoyage minutieux (consultez le chapitre "*Nettoyage journalier*").
- 2.2 • Au terme du travail journalier, nettoyez soigneusement l'enceinte de cuisson et tout l'appareil afin de garantir son bon fonctionnement et sa longue durée.
- 2.3 • **Pendant le nettoyage du four, n'utilisez pas de jets d'eau sous pression!**
- 2.4 • Effectuez le nettoyage journalier en utilisant **uniquement des produits non corrosifs** (alcalins) et prévus à cet effet. Évitez d'utiliser des matériaux et produits abrasifs pour ne pas rayer les surfaces.
- 2.5 • Désactivez toujours l'appareil en fin de service, interrompez et coupez les alimentations (l'énergie électrique, l'eau et, si présent, le gaz).
- 2.6 • **Évitez** toute opération pouvant former des **dépôts de sel** de cuisine sur les surfaces en acier du four; en présence de dépôts, rincez immédiatement.
- 2.7 • Après avoir effectué une cuisson à la vapeur, **ouvrez délicatement la porte** pour ne pas recevoir la vapeur résiduelle qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. L'inobservation de cette précaution peut représenter un danger pour la sécurité de l'opérateur.
- 2.8 • Pour un fonctionnement sûr du four, **aucun évent ni autre ouverture présente sur le four ne doit se boucher !**

- 2.9 • **Pour maintenir une efficacité de fonctionnement durable du four, prévoir un entretien extraordinaire une fois par année. Pour cela, nous vous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec le service d'assistance technique.**

L'inobservation des précautions de sécurité peut compromettre le bon fonctionnement du four et exposer l'opérateur à des situations dangereuses !

Le constructeur décline toute responsabilité si la fonction originale du four a été altérée par des modifications apportées ou en cas d'inobservation des instructions fournies dans les manuels.

3 • DESCRIPTION DES TOUCHES

AVANT-PROPOS

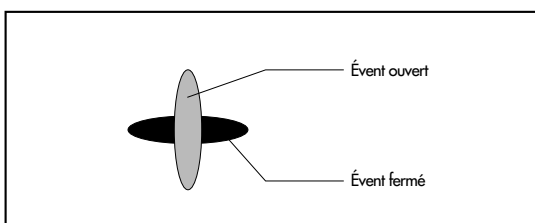
Nous présentons et expliquons dans cette page les touches ayant une fonction de service immédiat (elles permettent

d'activer, à tout moment, les services supplémentaires disponibles, à condition que le four soit en service).

3.1 • FONCTIONS DE SERVICE IMMÉDIAT

Manette d'ouverture de l'évent d'évacuation des vapeurs de l'enceinte de cuisson.

Lorsque vous tournez la manette **39** l'évent s'ouvre ou se ferme. Cette fonction est adaptée aux produits qui dégagent beaucoup d'humidité pendant la cuisson. L'utilisation de cette fonction est déconseillée pendant les cuissons à la vapeur.



Touche d'éclairage de l'enceinte de cuisson.

Appuyez sur la touche **29**, l'éclairage de l'enceinte se met en service pour permettre à l'opérateur de contrôler la cuisson en cours.

4 • PRÉPARATION À LA CUISSON

OPÉRATIONS

4.1 • CHOISIR

Tournez la manette **41** de programmation du mode de cuisson pour choisir le mode de fonctionnement à temps infini [∞] **51** ou à temps **50**.

4.2 • PROGRAMMER

Programmez la température de cuisson en agissant sur la manette **18**.

4.3 • PROGRAMMER - MISE EN MARCHÉ

Programmez le temps de cuisson en agissant sur la manette **21**, si vous avez choisi le mode de cuisson **50**.

À ce stade, le four commence la cuisson.

4.4 • FIN DE CUISSON

Si vous avez sélectionné le temps infini [∞], éteignez manuellement le four en agissant sur la manette **41** de programmation du mode de cuisson.

Si vous avez programmé un temps de cuisson, un signal sonore se fait entendre au terme de celui-ci pour aviser que la cuisson est terminée et que le four s'est éteint. Pour faire cesser le signal sonore, il suffit d'ouvrir la porte.

Sortez le produit de l'enceinte selon les indications du paragraphe 2.7 du chapitre "*Indications préliminaires*".

MODÈLES À GAZ SEULEMENT

Quand la touche **40** s'allume, cela signifie que les brûleurs sont bloqués. Appuyez sur la touche pour remettre en service l'allumage.

5 • FONCTIONNEMENT DU FOUR

OPÉRATIONS

5.1 • INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET SÉLECTEUR POUR LE MODE DE CUISSON ET DE REFROIDISSEMENT PORTE OUVERTE

Pour activer le four, tournez la manette 41 pour sélectionner le mode de cuisson désiré:

50 fonctionnement à temps

51 fonctionnement à temps infini

Le voyant situé à côté de la manette 41 s'allume pour indiquer que le four est sous tension

Pour refroidir rapidement l'enceinte de cuisson, ouvrez la porte et tournez la manette jusqu'au symbole 45. La ventilation se met en marche, ce qui permet d'obtenir une baisse rapide de la température dans l'enceinte de cuisson. Cette fonction peut être utilisée après une cuisson suivie d'une autre à une température de l'enceinte nettement inférieure.

5.2 • MANETTE DE PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE

Programmez la température de préchauffage enceinte de cuisson à vide ou la température de cuisson désirée en agissant sur la manette 18.

Lorsque la température est atteinte dans l'enceinte de cuisson, le voyant situé à côté de la manette s'éteint.

Le voyant permet de suivre la thermostatisation :

si le voyant est allumé, les résistances (appareil électrique) ou les brûleurs (appareil à gaz) seront activés ;

si le voyant est éteint, les résistances ou les brûleurs seront éteintes.

5.3 • MANETTE DE PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

Programmez le temps de cuisson en agissant sur la manette 21. Pour les cuissons qui ne sont pas réglées par le temps, tournez la manette jusqu'au temps infini [∞].

Ce n'est qu'après la programmation de cette dernière donnée qu'il sera possible au four de fonctionner.

Si vous avez choisi le fonctionnement en programmant un temps, le four s'éteindra et émettra un signal sonore au terme de celui-ci; il est possible d'arrêter le signal soit en ouvrant la porte, soit en éteignant le four. En revanche, si vous avez sélectionné le temps infini [∞], il faudra éteindre le four manuellement en ramenant la manette dans sa position initiale.

Le voyant allumé indique que le four est en service.

MODÈLES À GAZ SEULEMENT

Quand la touche 40, cela signifie que les brûleurs sont bloqués. Appuyez sur la touche pour remettre en service l'allumage.

5.4 • TOUCHE DE LA PRODUCTION DE VAPEUR

Touche permettant, durant la cuisson, l'injection d'humidité dans la chambre de cuisson.

Cette fonction est bien adaptée aux aliments qui tendent à dessécher.

6 • CONSEILS PRATIQUES

6.1 • PRÉCHAUFFAGE

La phase de préchauffage est très importante et utile pour obtenir une bonne cuisson.

En règle générale, le préchauffage s'effectue toujours à vide, en programmant une température supérieure de 20% à la température désirée pour la cuisson.

6.2 • CHARGES DE CUISSON

Il est nécessaire de veiller à ce que la profondeur du plat soit adaptée à la hauteur du produit.

Pour obtenir une cuisson uniforme, il est préférable de répartir la charge sur plusieurs plats bas plutôt que d'en charger un seul très profond.

Respectez les poids indiqués dans le tableau suivant:

Modèle	N. de plats	Charge par plat	Charge maximale du four
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	8 kg	80 kg

Remarque : Lors du chargement du four, il faut bien entendu prendre en considération non seulement le poids du produit mais aussi la grosseur des pièces, ainsi que leur consistance et leur épaisseur.

6.3 • PRODUITS CONGELÉS/SURGELÉS

Le préchauffage et le chargement du four doivent s'effectuer en respectant la qualité et la nature de ces produits. Par exemple, les épinards congelés ne doivent pas être agressés par des températures trop élevées, car de par leur nature, ils pourraient dessécher extérieurement, ce qui compromettrait le résultat.

6.4 • TYPOLOGIE DES PLATS

Afin d'obtenir des résultats optimaux, il est indispensable de choisir les plats à utiliser en fonction des différents types de produit : des plats en aluminium ou en tôle aluminée pour la pâtisserie et la boulangerie, des plats grillagé pour les pommes de terre pré-frites.

6.5 • ESPACE ENTRE LES PLATS

Lors du chargement des produits dans l'enceinte de cuisson, nous conseillons de veiller à ce que l'espace entre les plats soit suffisant. Cela permet à la chaleur et à l'air de se répartir de façon homogène et d'assurer ainsi un résultat plus uniforme, chose qui serait impossible si le produit d'un plat était au contact du plat situé au-dessus.

6.6 • RÉDUCTION DES CONDIMENTS

En travaillant avec ce type de four, il est possible de réduire pratiquement à zéro l'utilisation de condiments, d'huile, de beurre, de graisses et d'arômes. Par conséquent, la faible utilisation de condiments lors des cuissons permet d'exalter les saveurs des produits, de conserver les propriétés nutritionnelles déjà présentes dans les produits et d'obtenir ainsi une cuisine plus diététique.

7.1 • UN NETTOYAGE SOIGNÉ ...

... est la condition indispensable afin d'obtenir des cuissons d'excellentes qualités et de meilleurs rendements :

- la saveur des produits reste intacte ;
- aucune fumée ne se dégage pendant la cuisson à cause de résidus précédents qui brûlent (graisses, par exemple) ;
- économie d'énergie ;
- entretien réduit et durée de vie accrue ;
- en outre, la simplicité de la procédure permet un nettoyage soigné en quelques minutes seulement :
 - 5 s environ le temps d'action de l'aérosol
 - 10 s le cycle de vapeur maximale
 - rinçage
 - séchage

7.2 • ATTENTION

Ne pas utiliser de jets d'eau directs ou sous pression pour le nettoyage des parois extérieures (ou enveloppe) du four.

Évitez à tout prix d'utiliser des substances corrosives et/ou abrasives, ainsi que des éponges métalliques ou des brosses de fer sur les surfaces en acier afin de ne pas les endommager irrémédiablement. En outre, **les détergents trop agressifs**, non alcalins, qui contiennent des pourcentages élevés de sodium et d'ammoniac, **peuvent en peu de temps endommager les joints et compromettre ainsi l'étanchéité du four**.

Lavez les surfaces extérieures avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un détergent commun approprié.

7.3 • POUR NETTOYER L'ENCEINTE DE CUISSON ...

... en fin de service, procédez de la façon suivante :

- 1 • le sélecteur de mode étant sur refroidissement porte ouverte **(45)**, laissez le four refroidir jusqu'à environ 60 °C. Si le four est froid, préchauffez l'enceinte de cuisson avec de la vapeur jusqu'à 60 °C ;
 - 2 • à l'aide d'une spatule ne rayant pas l'acier, éliminez les restes qui ont débordé pendant la cuisson ;
 - 3 • vaporisez un aérosol pour le nettoyage des fours. Choisissez ce produit parmi ceux qui sont en vente dans le commerce. Nous recommandons l'utilisation d'un produit alcalin et non corrosif ;
 - 4 • Fermez la porte et laissez agir le produit pendant le temps conseillé par son fabricant, généralement entre 5 et 10 minutes ;
 - 5 • mettez le four en marche en climat vapeur pendant un laps de temps compris entre 4 et 10 minutes. Éteignez complètement l'appareil et ouvrez lentement la porte ;
 - 6 • rincez abondamment à l'eau propre l'enceinte de cuisson et passez une éponge également sur les joints de la porte (nous recommandons l'utilisation d'une douchette - en option -) ;
 - 7 • remettez l'appareil en marche en lui faisant accomplir un cycle d'environ 5 minutes ;
 - 8 • interrompez et fermez toutes les alimentations (énergie électrique, eau et, si présent, gaz).
- Lorsque l'appareil est au repos, il est conseillé de laisser la porte entrouverte.

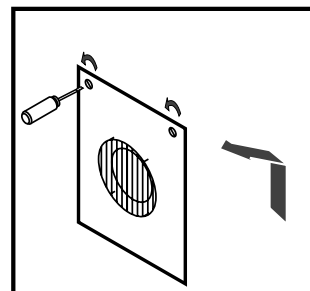
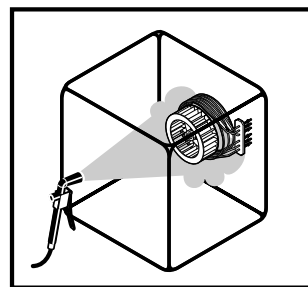
8 • ENTRETIEN ORDINAIRE

8.1 • PÉRIODIQUEMENT ...

... il est conseillé de procéder selon les besoins au nettoyage du déflecteur et des grilles porte-plats.

Pour cela, effectuez les opérations suivantes :

- interrompez et fermez toutes les alimentations (énergie électrique, eau et, si présent, gaz) ;
- sortez les grilles porte-plats ;
- à l'aide d'un tournevis de dimension appropriée, dévissez les vis du déflecteur ;
- sortez le déflecteur et lavez-le soigneusement à l'eau courante ou au lave-vaisselle ;
- pour un meilleur nettoyage et un meilleur rinçage de l'enceinte de cuisson, utilisez de préférence la douchette (en option) ;
- essuyez avec un chiffon propre ;
- remontez le déflecteur et fixez bien les deux vis.



8.2 • INACTIVITÉ PROLONGÉE

Si le four reste inutilisé pendant une longue période, comme par exemple pour les vacances ou lors de travaux saisonniers, nettoyez-le soigneusement sans laisser le moindre résidu. Laissez la porte entrouverte afin que l'air circule dans l'enceinte de cuisson. Il est indispensable de couper toutes les alimentations énergie électrique, eau et, si présent, gaz). Pour un entretien plus complet, traitez les surfaces extérieures (l'enveloppe) avec un produit de protection commun en vente dans le commerce.

9 • ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

9.1 • Pour un fonctionnement correct et sûr, il est nécessaire de soumettre le four au moins une fois par an à un entretien qui sera effectué par le service d'assistance technique.

9.2 • Nous vous conseillons de stipuler avec le service d'assistance technique un contrat d'entretien, afin que ce travail soit toujours réalisé.

Ce paragraphe présente un résumé des origines des défauts ou anomalies de fonctionnement pouvant être éliminés par l'utilisateur ou des situations ne compromettant pas la sécurité.

10.1 • ... le voyant de présence tension ne s'allume pas

après que vous ayez tourné le sélecteur pour choisir le mode de cuisson. **Assurez-vous** que l'interrupteur général d'alimentation en électricité situé en amont a été activé et que le robinet d'arrêt du gaz est ouvert pour les modèles à gaz.

10.2 • ... il n'y a pas production de vapeur dans l'enceinte de cuisson

après que vous ayez sélectionné le mode de cuisson à la vapeur. **Assurez-vous** que le robinet d'arrêt de l'eau est ouvert et que le robinet d'arrêt du gaz est ouvert pour les modèles à gaz.

10.3 • ... la ventilation du four ne s'active pas, le four ne chauffe pas

après que vous ayez programmé et allumé celui-ci. **Assurez-vous** que la porte est bien fermée.

Si, après avoir effectué soigneusement les contrôles indiqués ci-dessus, l'appareil ne marche pas encore correctement, appelez le service d'assistance technique agréé.

***Remarque:** lorsque vous appelez le service d'assistance technique, fournissez des informations aussi détaillées que possible sur l'inconvénient, ainsi que les données inscrites sur la plaque signalétique (voir page 3).*

PRÉCAUTIONS POUR LES MODELES À GAZ

Les appareils à gaz sont équipés d'un dispositif d'allumage à réarmement manuel. En cas de blocage du brûleur, la température dans l'enceinte de cuisson ne monte pas et la touche **(40)** s'allume. Appuyez sur la touche. Cette simple action permet de rallumer le four. Si l'inconvénient se répète, appelez le service d'assistance technique.

NOTES

NOTES

DESCRIPTION DES AFFICHEURS ET DES TOUCHES

MANETTES ET TOUCHES

VERSION M

MANETTES ET TOUCHES

