



TECHNIQUE

TCM Series

OPERATING MANUAL
Combi Ovens

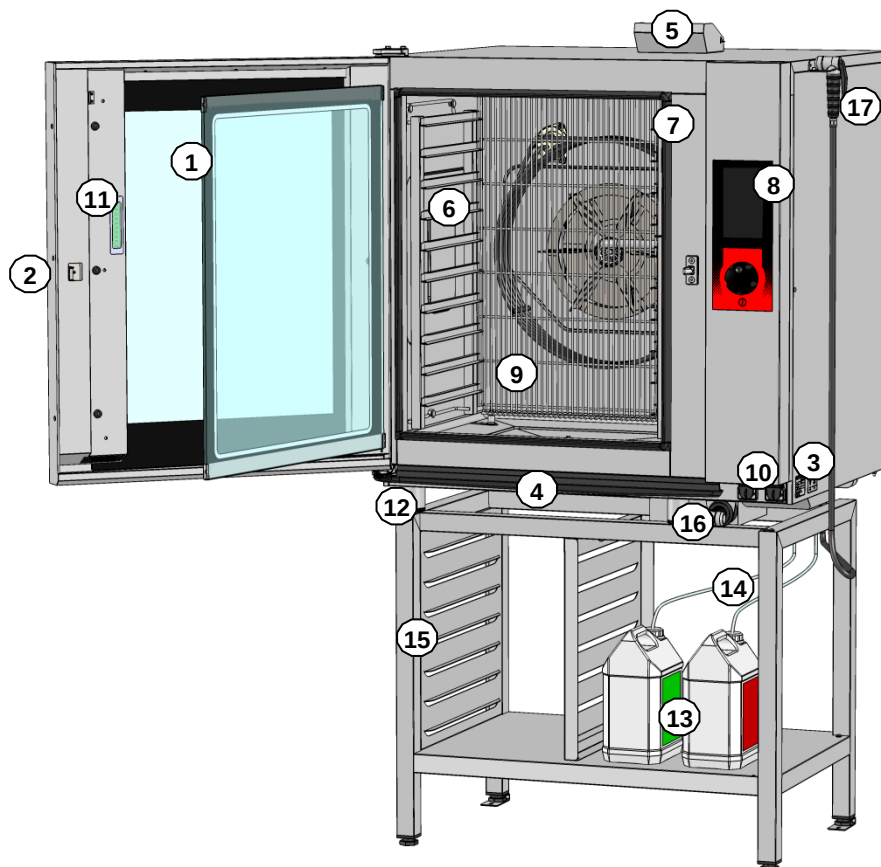
EN

NOTICE D'UTILISATION
Fours Mixtes

FR



COMPOSITION DES APPAREILS / COMPOSITION OF THE APPLIANCES



- 1 : Porte double vitrage (déverrouillage du double vitrage par l'intérieur) / Double glazed door (unlocked from the inside)
 2 : Poignée de porte / Door handle
 3 : Plaque signalétique (visible après ouverture de la porte) / Data plate (visible with the door open)
 4 : Goulotte de porte / Door channel
 5 : Clapet Oura motorisé / Motorised vent valve
 6 : Echelles / Runners
 7 : Joint de moufle / Cavity seal
 8 : Panneau de commande / Control panel
 9 : Gaine fils ou tôle / Wire or sheet duct

- 10 : Prise Port USB / USB port
 Prise Sonde à cœur / Core probe socket
 11 : LED strip lighting
 12 : Pieds de l'appareil réglable en hauteur / Oven legs height adjustable
 13 : Bidon de produit nettoyant / détartrant (non fourni) / Cleaning / Descaler product container (not supplied)
 14 : Tuyaux d'alimentation des produits nettoyants et détartrant avec lest et bouchon / Cleaning and Descaler products supply pipes with end weight and bung
 15 : Stand (accessory)
 16 : Retractable hose kit (accessory)
 17 : Independant hose kit (accessory)

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION / PRACTICAL OPERATING ADVICE

LIMITES D'UTILISATION / USE LIMITS

Capacité intérieur du four: / Internal oven capacity:

MODELE / MODEL	6 / 7 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1
Plaques GN 1/1 / GN 1/1 trays	7	10	20
Plaques GN 2/1 / GN 2/1 trays	-	-	10
½ bac format US (18x13") sur grille GN1/1 / Half size US pan (18x13") on grids GN1/1	7	10	20
Bac format US (18x26") sur grille GN1/1 / Full size US pan (18x26") on grids GN1/1	-	-	10
Nombre de niveaux / Number of levels	7	10	10
Espacement entre les niveaux / Spacing between levels (mm)	71	67	67



VULCAN

A division of ITW Food Equipment Group LLC
 P.O. Box 696
 Louisville, KY 40201

LIMITE DE CHARGE / LOAD LIMITS

Attention: Pour votre sécurité et celle de votre appareil, veuillez toujours à respecter les quantités maximum autorisées.
Attention: For your safety and that of the equipment always comply with these load limits.

Modèle / Model	Quantité maxi / Maximum quantity	Support
6 / 7 GN 1/1	24 Kg	Echelles / Runners
10 GN 1/1	40 Kg	Echelles et chariots à glissières ou Banqueting / Runners and trollies with runners or for Banqueting
10 GN 2/1	80 Kg	Echelles et chariots à glissières ou Banqueting / Runners and Banqueting or runners trolley

NOTA: Le non-respect de ces consignes engendrera des problèmes dont le constructeur ne pourra être tenu pour responsable. / **NOTE:** The NON-OBSERVANCE of these RECOMMENDATIONS will create problems for which the Manufacturer cannot be held responsible.

**VULCAN**

A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

COMBI GAS & ELECTRIC

COMPOSITION OF THE APPLIANCES PRACTICAL OPERATING ADVICE

1	GENERAL.....	2
2	ABC MODE.....	3
3	JET MODE.....	3
4	MANUAL MENU.....	4
5	AUTO MENU	5
6	TOOL BOX MENU.....	9
7	CLEANING MENU.....	13
8	GREASE COLLECTION OPTION	17
9	GUIDANCE AND INFO ABOUT THE CONTROL SCREEN	19
10	USB PORT SOCKET / CORE PROBE SOCKET	21
11	TOOLS FOR OPTIMAL COOKING	21
12	MAINTENANCE OF THE OVEN	23
13	PREVENTATIVE MAINTENANCE.....	26
14	ERROR MESSAGES.....	27
15	LES CONSOMABLES.....	28
16	RECOMMENDED AND FRONT LINE SPARE PARTS.....	29
17	RECOMMENDATIONS	30
18	GUARANTEE	31

- WARRANTY -

To ensure the guarantee on this equipment, you should comply with the MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS in this manual. However if you cannot undertake the required maintenance operations, our installation and service network is available to provide you with a personalized contract.

- WARNING -

- The product delivered to you complies with current standards. If any modifications are made the manufacturer cannot accept any responsibility whatsoever. The manufacturer cannot be held responsible in the event of inappropriate use of the equipment.
 - This equipment is intended for use by suitably trained professionals.
 - Read all the documentation before user.
 - Keep your documents for future reference.
 - Translation of the original manual



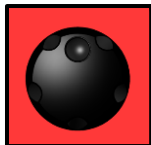
VULCAN

A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

1 GENERAL

The toughened glass control panel on your oven consists of:

- a coder knob:



Switches on the oven and its display screen.

Power on: press for 1 second

Switch off: press for 3 seconds

Allows parameters to be changed rapidly (Temperature, time ...) and validated by simply pressing the knob.

- a touch screen:



- ◆ The control panel is operated via a serigraphic touch screen using your fingers. We recommend the exclusive use of your fingers and no other items such as knives, forks or spoons etc.



You need only touch the screen with your finger to access parameters and information.

The welcome menu is displayed briefly when the unit is switched on then replaced by the Manual menu.

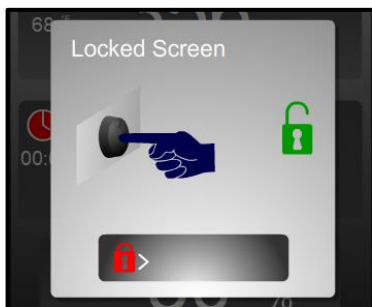
1.1 SCREEN LOCKING



The screen automatically locks after a few seconds at the start of a cooking or cleaning cycle.

This function is disabled by default but may be activated within the client parameters

→ The "padlock" icon indicates whether the screen is locked or not.



→ To unlock the screen press the coder or slide the padlock to the right

2 ABC MODE



→ Display of actual and set temperature

→ Time display

→ Automatic Humidity adjustment based on temperature selection.
Manually change if desired. 0% is similar to convection setting with vent open, 100% is always adding humidity

→ Date and time

↑
... In progress: cooking in progress
II : Pause (door open)

3 JET MODE



→ 3 cooking modes: Convection, Steam and Combined (from 0 to 100%)

→ Display of actual and set temperature

→ Time / Core temperature display

→ Ventilation speed (1 to 100%)
Vent outlet
Manual humidification
Cooking details

→ ... In progress: cooking in progress
II : Pause (door open)

4 MANUAL MENU



→ 3 cooking modes: Convection, Steam and Combined (from 0 to 100%)

→ Display of actual and set temperature

→ Selects preheating before cooking. To deactivate press for 3 seconds

→ Display of times / core temperature

Ventilation speed (1 to 100%)

Vent outlet

Manual humidification

→ Rapid cooling & Holding mode (hot cupboard)

Plated meal regeneration

Add a cooking phase

→ Quick save a recipe

Touch screen (alternative to using the select knob)

→ Date and time

STOP / START cooking. Changes colour when:



Before cooking starts:
Coloured green



Cooking :
Coloured yellow



Pause (door open) :
Coloured yellow



Cooking finished :
Coloured red

Water hardness limitations for steam mode:

Depending on steam usage levels, action may be required to treat hard water to avoid a build-up of lime scale in the boiler and excessive consumption of descaling product.

Steam usage level	Water hardness	
	GN 1/1 oven	GN 1/1 oven
Medium (3 to 7 hours/day)	Max 40°F (28°F, 22°F, 400ppm)	Max 20°F (14°F, 11°F, 200ppm)
Intensive (>7 hours/day)	Max 20°F (14°F, 11°F, 200ppm)	Max 10°F (7°F, 6°F, 100ppm)

4.1 DEFERRED START



This function is only available in manual mode, not with a programmed menu

At the start point for cooking press and hold START and turn the coder knob anti clockwise to programme a « negative time » corresponding to the delay before cooking starts.

→

The setting is validated after 5 seconds or by touching another zone/button

For example:

Display « -12:00 » : signifies that cooking will start in 12h and 00 minutes.

The cycle start button will flash in yellow and the countdown will run from « -12:00 » to « 00:00 » until the selected cooking starts (this can still be changed).

NOTE: if an automatic wash cycle has been programmed this will not take place

5 AUTO MENU

5.1 AUTOMATIC / PROGRAMMED RECIPES



↑
Recipe displayed by list or photos

- Favourite recipes
- Pre-programmed recipes (80 roughly)
Clients recipes (capacity of 100 recipes in total, each with 6 cycles)

- 6 Principle families with direct access to the recipe

- Recipes can be edited
 - Copied
 - Created
 - Modified
 - Deleted
 - Detailed display

- «Multi Level» programme: 10 independent timers

5.2 FAVOURITE RECIPE

To add a favourite recipe: select a recipe from the factory or clients list, then press a free space for 3 seconds



- Free space

- Delete a favourite recipe

5.3 MULTI-PRODUCTS SCREEN

To use this mode, recipes must have already been added to My Favourites.



→ The first recipe selected determines the cooking mode and temperature

Example for selected recipes:

Level 6: Recipe selected but not started

→ Level 5: Cooking
Press the elapse time to display the identification image of the recipe for 5 seconds

Level 4: Recipe finished

Level free for a new recipe

→ Pressing the  icon displays only recipes from My Favourites compatible with the first recipe selected

→ Erases all the recipes that have finished or not yet started



→ Display of the recipes from My Favourites which are compatible with Multiproduct mode

5.4 TYPE OF DISPLAY

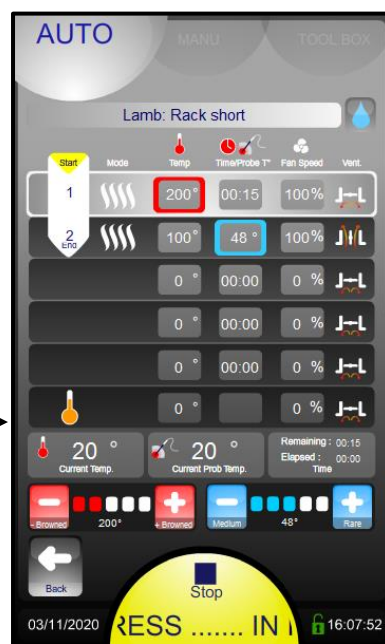
Standard display (phase by phase)



Info: Cooling between phases with or without water

← ← ←

Detailed display (all phases)



← ← ←

→ → →

↑
↑
↑

2 criteria allow the recipe to be adapted to the clients taste (e.g.: +/- browned, blue or well done) without the need to create a new recipe ... or to know what to modify (Time, Temperature, which phase ...)
Only applicable for manufacturer recipes

5.5 LIST OF PRE-RECORDED PROGRAMMES

Family	Photo	Recipe label	Mode	Temperature °F	Time (minutes)	Recipe in favourites
Meat		Roast beef 1.5 kg	Convection	356	40	Yes
			Preheating	374		
Meat		Chicken 1.2 kg	Combi 20%	347	40	Yes
			Preheating	356		
Meat		Leg of lamb	Combi 20%	329	90	Yes
			Preheating	356		
Fish		Fresh steamed fish	Steam	208	8	Yes
			Preheating	212		
Fish		Frozen steamed fish	Steam	208	12	Yes
			Preheating	212		
Fish		Roast fish 500g	Combi 20%	329	10	No
			Preheating	338		
Fish		Fresh seafood	Steam	194	3	Yes
			Preheating	212		
Vegetables		Potato gratin	Combi 20%	347	45	Yes
			Preheating	356		
Vegetables		Fresh vegetables	Steam	208	10	Yes
			Preheating	212		
Pastry		Choux and eclairs	Convection	329	25	Yes
			Preheating	338		
Pastry		Madeleines	Combi 20%	329	25	Yes
			Preheating	338		
Pastry		Frozen dainties	Convection	347	25	Yes
			Preheating	356		
Pastry		Frozen Viennese	Convection	338	17	Yes
			Preheating	356		

5.6 CREATING A RECIPE



→ Select "My Recipes" (library capacity: maxi 100 recipes)



→ Select « New » icon



→ Enter the name of the recipe : The more precise your name, the easier it will be to find your recipe

→ Validate



→ Pressing the name zone allows you to modify the name and / or select the family of the recipe (Meat, Fish, Vegetables, Pastry, Various and Banquet)

→ The « water drop » icon indicate the choice waterless or without water for cooling between cycle

→ Create the cycle or cycles by adding the various cooking informations (cooking mode, temperature, time, ventilation speed, oura valve, etc.).

→ Possibility to add a photo from the « Photos library »

→ If necessary Add, Insert or Delete additional cooking cycles (capacity of 6 cycles maximum including preheating)

→ Save a recipe

→ To activate or disable the Cooling with Water

6 TOOL BOX MENU



- Rinse (between batches of cooking...) replaces the spray hose
- Auto Cleaning
- Programmable auto clean for every day of the week (Day / Time)
- Operating mode
 - Data exchange (HACCP, Photos, Recipes, Manual, Consumption levels (Energy, water ...), Profiles)
 - Client settings (Adaptable)
 - Installation parameters
 - Technical / After sales
- Maintenance information

6.1 PASSWORD

Allows the client access to:

- Data exchange
- Client parameters
- Change the Manual / Auto cleaning



- **0000**: Changeable PIN Code
CHEF: Password
(Upper or lower case)
- For a personalised code in text format it is possible to switch the keypad to and from alpha numeric

6.2 DATA EXCHANGE



- HACCP ON/OFF: Records HACCP data (for approx. 1 year) and frequency of data capture
- Oven identifier: individual for each oven if there are several ovens on site.

- USB (or Radio) information exchange viewable on the oven

Warning: A FastPAD USB stick should be used for data exchange consumptions, recipes, HACCP, photos or update...
Using a USB stick that is not recognized can lead to crashes or bugs.

6.3 CLIENT PARAMETERS

TOOL BOX

Language : **En**

Brightness : **100%**

Sound level : **100%**

No. of end of cooking beeps : **5**

Screen Beep : **YES** **NO**

Date / Hr : **31.01.20** **08:51**

Auto Winter/Summer Hour : **YES** **NO**

Oven Preheat : **350°** **YES** **NO**

Boiler preheating : **YES** **NO**

Preheating before cooking : **YES** **NO**

Delta T Mode : **YES** **NO**

Hold : **160°** **00:00**

Default Core Temp : **140°**

Back **Next**

- Adjust the screen brightness
- Adjust the end of cycle buzzer volume

- Activation and adjustment of the automatic pre-heat when the oven is switched on.
- Activation of pre-heat function before cooking. Function only available in Eco mode. Not available in JET and ABC mode
- Adjust the time and temperature in holding mode (operating as a hot cupboard in Manual mode)

TOOL BOX

Default Mode : **MANUAL** **AUTO**

Manual Mode Type : **ABC** **JET** **ECO**

Humidication rate for Regeneration : **15%**

Cooling in MANUAL mode : **WITH WATER** **WATER-LESS**

Message : **Hello Chef**

RECIPES :

Client recipe name : **My Recipes**

Authorization : **Copy** **Modify** **New** **Del**

Display : **Only Multiproduct** **Only Favorites**

Library : **Common** **Fr** **En**

Recipes sort by family : **YES** **NO**

Screen saver : **YES** **NO** after : **00:15**

Grease collection activated by default : **YES** **NO**

Back **Next**

- Choice of default mode displayed when first started
- Choice of humidity level for food regeneration
- Cooling the cooking cavity with or without water (by air)

- Choice of manufacturer's recipes displays: Fr = French / En = English
- Recipes displayed by family group (yes) or alphabetically (no)
- Activate the screen saver (blacks out) after the selected time. Not when a cycle is running.
- Activate of grease collection option by default

TOOL BOX

Measure Units : **Unit FR** **°C** **°F**

PRICES : Gas **0.000** €/kW **0.000** Elec **0.000** €/kWh **0.000** Descaler **0.000** €/1000L **0.000**

Number of weeks to keep after HACCP export : **9**

Convection only : **YES** **NO**

Auto restart : **YES** **NO**

Cooling of condensates : **YES** **NO**

Cleaner container volume : **5L**

Descaler container volume : **5L**

Water treatment capacity : **80L** **RESET**

Auto screen lock : **YES** **NO**

Reset : **YES**

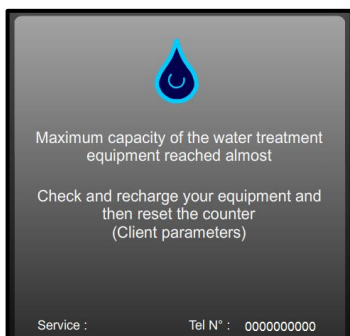
Modif PIN no. : **0000**

Back **Next**

- Choice of temperature display units
- Enter the cost of energy, chemicals and water to calculate consumption costs. First press activates the cost area. The value can be change slowly with the knob. Second press displays the keyboard to enter a value directly.
- After being exported to USB stick HACCP data prior to this number of weeks is deleted.
- Restarts a cycle automatically if the is a power cut 9if set to YES).
- Option of cooling condensate
- Default volume of cleaner and descaler product containers
- The screen automatically locks after a few seconds at the start of a cooking or cleaning cycle
- Software reset (Attention: All recorded information is erased from memory: HACCP data....)

6.4 WATER TREATMENT

This message appears only when the capacity of the water treatment system is being approached (if the counter has been set in Client parameters). This counter is only used if the unit has two separated water supplies.



Warning message

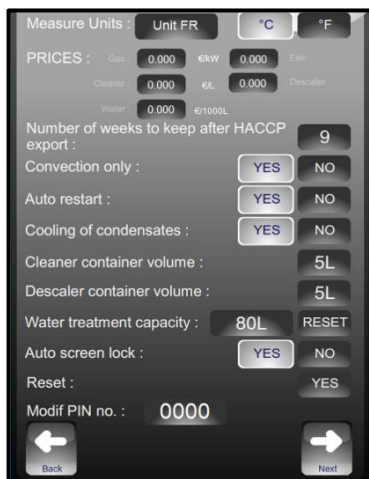
This message appears every time the oven is switched on if the programmed water capacity is has reaching its limit.
After renewal of the system reset the counter as above.

WATER TREATMENT COUNTER

- Go into the "TOOL BOX" screen
- Select the "Client parameters" screen
- Enter the password "CHEF" Permanent password (Upper or lower case)
- Validate "V": if the code is correct the menu can be accessed if not return to inputting the PIN



- To modify or enter the value for the capacity of the water treatment system (in litres). Set to zero by default (if the oven does not have a dedicated water treatment system).
 - * Select the zone to be changed
 - * Adjust with the coder knob.
- After any regeneration of the water treatment, reset the counter as required.
 - * Press « RESET »
 - * Confirm by pressing « YES »

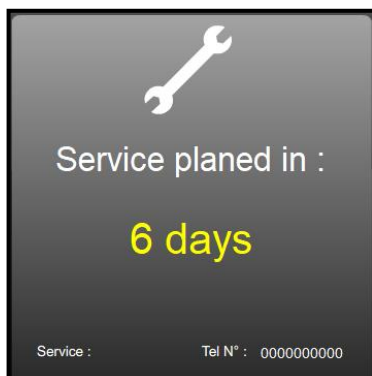


The water treatment system's capacity in litres. Reset.
By default, set to zero (if there is no dedicated treated water supply to the oven)

6.5 PREVENTIVE MAINTENANCE

This message appears only when the oven preventive maintenance is required (if the counter has been set in Installation parameter). The customer will be automatically informed when service is needed. The service counter is a calculated function of the frequency of use and of the number of hours between 2 services.

These values must be entered by the technician when installing the oven and must be verified after every maintenance operation.

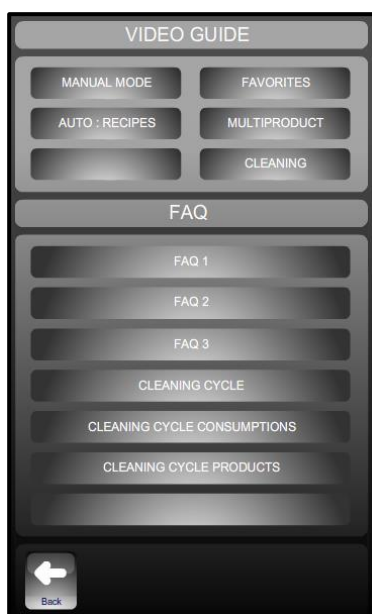


Warning message

This message appears every time the oven is switched on if the use time programmed in the preventive maintenance counter is reached.

Notify the maintenance department for an intervention as soon as possible
If the number of days falls to 0 or below, the message will be displayed in red and indicates how many days past the scheduled maintenance date the oven is.

6.6 QUICK GUIDE



Graphic demonstration and or animated of the main menus



Information and « tips and advice » most used

7 CLEANING MENU

There are 2 possibilities:

- Manual cleaning (on demand)
- Auto cleaning (cleaning programmed every day of the week):



The cavity should never be cleaned with grills or containers in situ.



7.1 « MANUAL » CLEANING (on demand):



→ Intensity of the cleaning: Light / Medium / Intensive / Ultimate (The durations are shown on the left)

→ Descaling included: In addition to the cleaning cycle, a descaling cycle will be run if necessary, depending on the use and setting of the oven. (Measured by the frequency of use of the oven and the water hardness recorded in the parameters)

→ Integrated drying: drying of the cooking cham as well as the cleaning and/or descaling cycle if key is selected.

2 possible mode choices :

- Washing with descaling activated as default: if this choice is un-ticked the cycle time is shortened to cleaning time only,
- Descaling only: allows enhanced descaling cycle to be run.

Procedure:

- Switch the oven on.
- Wait a few seconds until the start screen clears. If the preheat starts press STOP.
- Press the Service tab. The screen shows the last washing level used and whether a descaling cycle will be run.



→ "Cleaning and descaling (if necessary)"

- Press to select:



→ "Start" a cleaning cycle.

- The screen indicates the different phases selected for the cycle, the running time and remaining time. When the cleaning cycle has finished the "Service" screen is displayed again.

Note: The washing level / descaling / dry can be modified:

- Press to select:



→ "Cleaning "

- Select the required level of cleaning depending on how dirty the oven is.



"Cleaning level" Light, medium, intensive or ultimate.
The time for each is indicated in the box, shown in minutes.

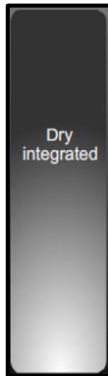
- If you wish to skip the scheduled descaling cycle, deactivate the button.



"Descaling" pre-selected function

- Check the pipes are connected to the chemical containers and that the quantities are sufficient. If not refer to the paragraph **"Replacing the chemical containers"**

- Press the button if you wish to add integrated drying.



"Integrated drying" function to be selected (disactivated by default).
The cycle time depends on the cleaning level selected

- Light : 3 minutes
- Medium : 4 minutes
- Intensive : 4 minutes
- Integral : 4 minutes.

- then press to select:



"Start" a cleaning cycle.

- The screen indicates the different phases selected for the cycle, the running time and remaining time. When the cleaning cycle has finished the "Service" screen is displayed again.

Note: Descaling can be performed alone without washing the oven. Repeat the above manual cleaning procedure in full by selecting this option :



"Descaling only" if you only wish to perform descaling.

7.2 "AUTO" CLEANING (cleaning programmed every day of the week):

Scheduled auto cleaning will only activate:

- if the door is closed and the oven is on
- if the interface has not been switched off by pressing the 3s button
- if no cycle is already in progress at the programmed auto cleaning start time. Cleaning will not automatically start at the end of the cooking cycle as there could still be products left inside.
- if the interface is not in ABC or JET mode (which are considered as permanent cycles ...)

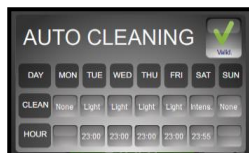
The interface must therefore be in ECO / Manual or Auto mode, (with no cycle in progress, or the Service tab, inactive, power on etc.). Auto cleaning is activated in standby mode.

- Switch the oven on.
- Wait until the start up screen disappears. If preheating starts press STOP.
- Select the Service screen.
- Press to select:



"Auto cleaning"

- Put in your PIN code (0000 by default, select Client parameters in the service screen) then validate.
- The daily cleaning screen will appear.
- For each day select the level of clean required and the time by pressing the corresponding touch button then validate



"Programming screen".

- The automatic cleaning programme is displayed. The cleaning cycle will start at the set hour each day and at the intensity selected. A descaling cycle will be automatically integrated in necessary.



- To deactivate the automatic cleaning select Manual cleaning enter your PIN. The values programmed in will be remembered for the next time you select automatic cleaning.



"Manual cleaning"

7.3 CYCLES AND DURATIONS

	Light	Medium	Intensive	Ultimate	Descaling only
Preheating	5'				5'
Cleaning	10 - 12'	22 - 25'	38 - 44'	100 - 105'	-
Descaling	48 - 55'				47 - 59'
Rinsing	13 - 17'				13 - 16'
Total min with cleaning	23 - 29'	35 - 42'	51 - 61'	113 - 122'	
Total max with descaling included	71 - 89'	83 - 102'	99 - 121'	161 - 182'	60 - 80'

*Times in minutes

7.4 RAPID RINSING



Rapid rinse function using only water (no chemical) for example between two different types of cooking

7.5 EMPTY DETERGENT / DESCALER BOTTLE DETECTION



This message appears when the cleaning and/or descaling product container is/are almost empty

Note: Refer to the “consumables” paragraph for the product consumption depending on the oven and its cleaning cycle



Validate or change the size of the container.
Note the counter is calibrated against this volume.

7.6 REPLACEMENT OF THE CHEMICAL CONTAINERS:



Never use descaling product into the automatic cleaning system. This could seriously damage the ovens hydraulic circuits.

The suction pipes for washing products and descaling products are marked with labels and a coloured cap to position the pipe in the correct container: NEVER SWITCH THE PRODUCTS

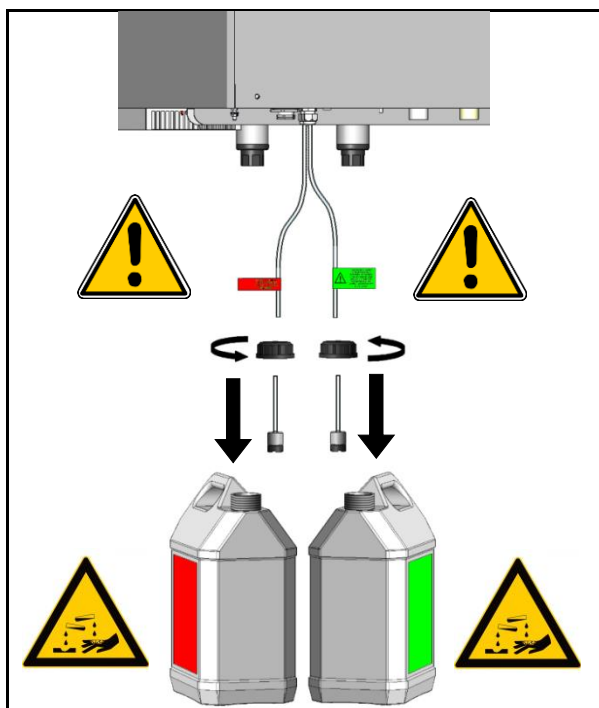
Cleaning
(coloured green)

Descaling
(coloured red)

PRODUIT NETTOYANT CLEANING PRODUCT PRODUCTO LIMPIADOR REINIGENDES PRODUKT PRODOTTO DI PULIZIA REINIGINGSPRODUCT PRODUTO PARA LIMPEZA YAG ÇÖZÜCÜ		PRODUIT DETARTRANT INTERDIT DESCALING PRODUCT PROHIBITED PRODUCTO DESINCRUSTANTE PROHIBIDA ENTKALKENDES PRODUKT VERBOTEN PRODOTTO DISINCRUSTANTE VIETATO ONTKALKER PRODUCT VERBODEN PRODUTO DE DESCALCIFICAÇÃO PROIBIDOS KIREÇ ÇÖZÜCÜ KULLANMAYINIZ
PRODUIT DETARTRANT DESCALING PRODUCT PRODUCTO DESINCRUSTANTE ENTKALKENDES PRODUKT PRODOTTO DISINCRUSTANTE ONTKALKER PRODUTO PARA DESCALCIFICAÇÃO KIREÇ ÇÖZÜCÜ		NE PAS UTILISER D'ACIDE NITRIQUE DON'T USE NITRIC ACID NO UTILIZAR EL ACIDO NITRICO VERWENDET KEINE SALPETERSÄURE NON UTILIZZARE ACIDO NITRICO GEBRUIK GEEN SALPETERZUUR NÃO USE ÁCIDO NITRICO NITRIK ASIT KULLANMAYINIZ



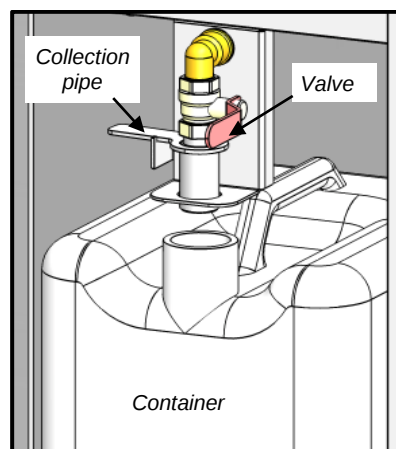
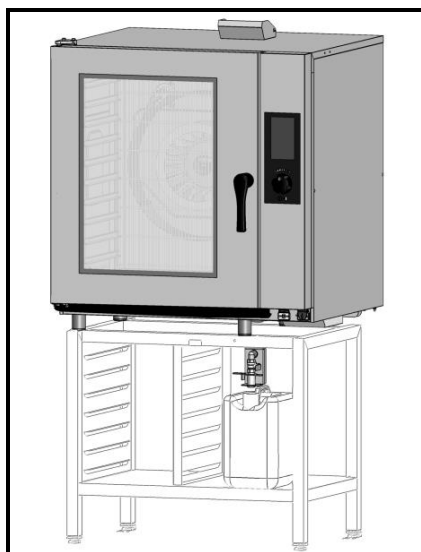
Note: Refer to the “Recommendations” chapter when handling or using these chemicals, if in any doubt refer to the products safety sheet



8 GREASE COLLECTION OPTION

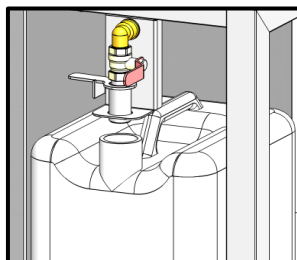
If your appliance is equipped with the optional grease trap system, grease will be collected during the cooking process and directed to a container external to the oven for safe handling and disposal.

An integrated shut-off valve makes it possible to replace the full grease container safely, even during cooking.



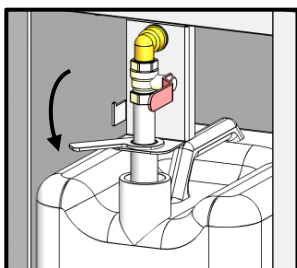
8.1 USE

- Installing the grease collection container



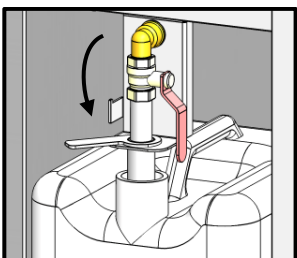
Ensure that the container is empty, or has sufficient space left in it, and that it is placed under the valve.

- Place the grease collection tube in the "drain" position



Lower the grease collection tube in to the container

- Open the valve



Valve in open position .

- Program your cooking by entering the data in either the manual mode, or the automatic program mode.
- Activate the grease collection option from manual or automatic mode



→ Grease collection activation tab.

- Then press...



→ "START" starts cooking.

- Then press...

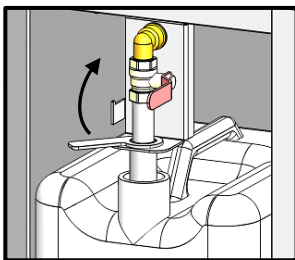


→ « YES » Activates grease collection during cooking

- Now the fats will automatically drain into the container throughout the cooking process.
- When cooking is complete, close the valve

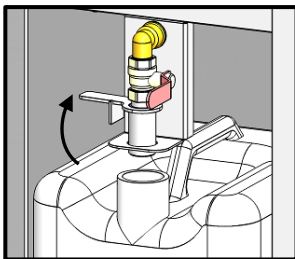


CAUTION: The valve can be very hot.



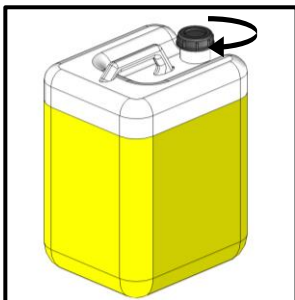
→ Valve in closed position.

- Place the grease collection tube in the "rest" position



→ Raise the grease collection tube from the container.

- Close the container and remove it.



→ Screw on the cap supplied with the container

9 GUIDANCE AND INFO ABOUT THE CONTROL SCREEN

Why does the oven temperature drop so slowly?

In manual mode the change from a set temperature during a Convection or Combination cooking cycle doesn't activate a cooling cycle.

Why does my oven inject water in convection mode?

In manual mode starting a cycle when the actual temperature is already over the set temperature starts an automatic cooling phase with water injection (as per Client parameters).

Why does the oven cool down whilst cooking?

Whilst cooking moving from convection or combination to steam automatically starts a water injection cooling cycle until the set temperature is reached.

How do you create a waiting phase in a programme?

Inputting a cavity temperature of 80°F in convection mode creates a waiting phase or a phase where nothing happens (no heating, no ventilation)

How do you create a temperature holding phase?

In Auto mode, selecting a time of 99h00 is interpreted as a holding cycle (no cooking) in the mode and temperature selected.

How do you control various cooking times on several levels?

Programmes in the library named as « Multi level timing » allow you to set a specific time for each level with and end of cooking alarm.

How can you see the recorded or programmed recipe's cooking phases?

It is possible to see a summary of the phases by pressing detail « ? ».

How do you adjust the cooking in a manufacturer's recipe?

For manufacturers recipes it is possible to adjust the level of browning and cooking even after a cycle has started.

Can recipes have illustrations?

In the client library it is possible to link a photo to a recipe and display only the recipes that have a photo. (Auto / Modify / Photo)

Can recorded recipes be protected?

It is possible to block access to modify, erase and copy in « Clients » parameters.

How do you identify a copied recipe from the original?

A copied recipe has the symbols « * » before the name.

How do you change the name of a « client » recipe?

The names of « client » recipes can be personalised:
Modify /click on the zone name or family / Change the name or family.

Why can't I change my recipe in auto mode?

Because « Modify » is deactivated in client parameters.

Can products be held at temperature after cooking?



HOLDING mode generates a cooling phase to the set temperature followed by holding at this temperature. This is like a hot cupboard without ventilation to avoid drying the products.

Can one activate a holding mode during the cooking process?

It is possible, the HOLDING button is activated and holding mode will begin after cooking has finished. If a core temperature has been selected holding will be at this temperature otherwise it will be at the temperature set in the « Client » parameters.

What are the parameters for temperature holding mode?

Temperature holding mode follows the parameters set in the client menu: temperature and time. (167°/ time unlimited)

Can the automatic preheating be deactivated or the temperature changed?

The automatic initial preheat can be switched on or off, whilst the preheat temperature can be set in the « Client » parameters

Is it possible to programme cleaning on a regular basis?



It is possible to programme an automatic cleaning cycle by day of the week and at a specific time with a greater or lesser degree of intensity.

How often does the oven need servicing?

A message indicating that a service is required 10 days before it is due.

How do I access client's parameters?



Access to « Client parameters » is by PIN code, default is « 0000 » this can be changed. DO NOT FORGET IT !

Why can't I access installer and technician parameters?

Access to certain parameters is restricted by a PIN and reserved for installation and service engineers.

Does the oven have a standby mode?

There is an automatic standby mode, timing is set in the « Client » parameters, this controls the ovens principle functions (blank screen, lighting).

Can the welcome message be personalised?

The welcome message can be changed in Client parameters. The message can be associated with a photo from the gallery or a welcome logo.

How do you retrieve HACCP data?

The Service/Exchange menu allows you to control HACCP data: start automatic recording, Viewable on screen or after exporting to USB stick in spreadsheet compatible format.

How do you complete the photo gallery?

In the Service / Exchange data menu, it is possible to import photos ("FastPAD PC" software is required to do this)

Is there access to energy data, consumption costs...?

In the Service / Exchange data menu / consumption levels are displayed daily, by monthly and yearly intervals for, water, gas/electricity and detergent. Costs are also displayed if the actual costs have been put into the corresponding fields in Client parameters.

What is "Safe Mode"?

In the event of a fault in the electronics or the display it is still possible to start a Safe Mode cycle: convection at the temperature set for preheating 347°F by default. When operating in the mode any inputs from the control panel are ignored.

How do you start "Safe Mode"?

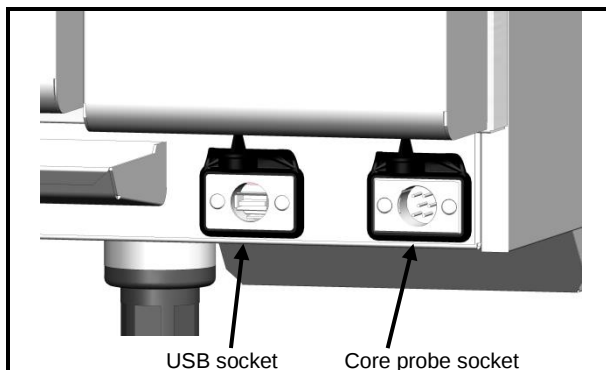
Switch the oven off and back on, then open and closed the door 3 times within 10 secs. The light will go off every time the door is opened and flash 3 times on the third closure to indicate the start of a Safe Mode cycle.

How do you stop "Safe Mode"?

To stop a Safe Mode cycle, switch the oven off.

10 USB PORT SOCKET / CORE PROBE SOCKET

The USB port and core probe sockets are fitted with silicone protective cover.



Warning !

- ◆ Always put the protective cover in place (lowered to protect connections) whenever the socket is not in use.
- ◆ Never “clean” connections with a water hose or a sponge. (If the silicone cover is used and put back in place after use, no maintenance is necessary).
- ◆ **The guarantee will not apply if these recommendations are not observed.**

Note: To use the USB socket, refer to the “Data export” paragraph or to “FastPAD PC” software in the user manual

11 TOOLS FOR OPTIMAL COOKING

11.1 CORE PROBE

The core probe allows the perfect control of the level of your cooking which can be reproduced day after day whatever the size of the product. The core temperature to be reached will vary, of course, with the kind of product and the cooking level desired.

WARNING: The cooking of a product does not stop at once when removed from the oven.

As a matter of fact, after standstill, the core temperature continues rising to reach a temperature all the higher as the product has been cooked at a high temperature.

Example:

Beef roasted in combined mode at 392°F and removed from the oven at the time when its temperature reaches 104°F will see this later rise to about 135°F.

The same beef, steam-cooked at **low temperature** at 140°F (as a last phase) and removed from the oven at the time when its core temperature has reached 126°F, will evolve very little reaching 133°F.

PRODUCTS	CORE TEMPERATURE TO BE REACHED	Core TEMPERATURE WHEN REMOVED FROM THE OVEN	
		Classical cooking according to the chart annexed	Low temperature cooking
Red meats	Very rare	99	122
	rare	104	126
	Just done	113	133
	Well done	118	138
White meat	Veal	136	156
	Poultry	145	167
Fish	Salmon – Tuna	167	167
	White fleshed fish	176	176
Pork preparations – terrines	153	149	149

NOTE: Recommendation for controlling the core temperature (cooking degree):

To control properly the degree of cooking, the aspect and the weight loss, more especially in the case of red meats, we recommend **finishing cooking with a low temperature steam phase**. Adjust the temperature 46°C above the core temperature desired.

Example: Roasting beef:

1 st phase:	Coloration	Dry air	410°F	for 15 minutes
2 nd phase:	Core cooking	Steam	140°F	Till core T° = 126°F

The cooking time increases to about 1 hour 25 minutes.

11.2 LOW TEMPERATURE COOKING

To optimise certain types of cooking, electronic regulation allows for long low temperature cooking. The set temperature corresponds to the core temperature which must be achieved.

Low temperature is indispensable for treating big pieces (sucking pig, leg of pork (ham), big fish), often treated in vacuum bags (sous vide).

This cooking mode is also worthwhile for perfectly controlling the cooking level (very rare, rare, well done...), for the aspect (external and sliced), for diminishing weight loss, but also for being safer from a hygienic point of view in the preparation of food products.

The quality of cooking is also much less sensitive to the size of the products treated, as well as to their quality.

The time necessary for cooking entirely conducted at low temperatures is of course longer.

LOW TEMPERATURE			
Products	Mode	Cooking T°	Approx. time
Red meats	Steam	131°F	6 h to 12 h
White meats	Steam		
Veal Pork and poultry		162°F 171°F	
Pork preparations and terrines	Steam	153°F	2 h to 4 h
Fish			
Salmon - Tuna White fish	Steam Steam	167°F 176°F	
Miscellaneous			1 h to 1 h 30'
Farm produced foie gras	Steam	158°F	
Fruit	Steam	194°F	
Potatoes	Steam	185°F	

NOTE: Medium size pieces of meat (joints, leg of lamb...)

It is possible to diminish significantly the cooking times (2 or 3 times less), for medium sized pieces, and still partly keep the advantages above, by following:

Products	1 st phase COLORATION	2 nd phase COOKING	3 rd phase COOKING
	<i>Blown air</i>	<i>Steam</i>	<i>Steam</i>
Red meats	410°F For 15 min	158°F till Core T° = 38°C	140°F till Core T° = 52°C
White meats	410°F For 15 min	194°F to Core T° = 140°F	185°F till Core T° = 163°F

12 MAINTENANCE OF THE OVEN

WARNING: Regular and thorough cleaning will ensure prolonged service life

- ◆ UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD CLEANING CHEMICALS BE USED ON SURFACES THAT ARE OVER 140°F. The result will be serious discolouration and damage to the surfaces.
- ◆ Jet washers and hoses, high or low pressure should never be used for cleaning.
- ◆ The warranty will not cover resulting damage if the following guidance is ignored.
- ◆ The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

12.1 INFORMATION ABOUT STAINLESS STEELS

Stainless steel is a steel grade designed that a thin protective sheet is formed on the metallic surface, which protects it against corrosion (Oxide film resulting from the chemical reaction of oxygen on the metallic surface).

Anything hindering the formation of this sheet, or facilitating its partial destruction (Food residues, overflow of liquids, stagnant liquids...) reduces the resistance of stainless steel to corrosion.

Whilst the composition of stainless steel enables it to withstand some chemical aggression better than classical steels, **you must not think that stainless steel is indestructible.**

- 3 main factors contributing to corrosion should be watched for:

- The chemical environment in general:
 - * Different brines (Salt concentration, Sauerkraut...)
 - * Chlorides contained in particular in:
 - cleaning products
 - bleach.
- The temperature: Any chemical environment is made considerably more aggressive to stainless steel as the temperature rises.
- The duration: The longer the contact time between stainless steel and the chemicals, the more noticeable the consequences of corrosion will be.

The combination of these three factors may lead to the eventual destruction of parts of the equipment, even if they have been made in very high quality stainless steel.

Note that when stainless steel becomes corroded, it is extremely rare that this is generated by the steel itself. Generally, cleaning products, which are not appropriate or are improperly used, lack of maintenance or extreme conditions of use are often found to be the cause of the damage.

WARNING!

The manufacturer will not be held responsible for cases of corrosion resulting from these conditions and the warranty will not apply.

A list of the most frequent causes follows, to allow you to better identify possible inappropriate use and to ensure the long service life of your equipment.

12.2 THE COMMONEST CAUSES OF CORROSION:

Floor cleaning

Floors are often cleaned with very aggressive products (prior to handover or during a kitchen deep clean). If the product is sprayed, without necessary precautions or suitable dilution, any splashes on the appliances may result in the corrosion of legs, bases and low level trims.

Worse still, if the area is not properly ventilated after application, the vapour from these products may settle on the equipment and result in corrosion spreading to the entire surfaces.

Inappropriate cleaning product (Bleach, Acids, Soda)

If inappropriate products, such as bleach, acid or soda dilutions, (all products which are not specifically designed for the maintenance of stainless steels) are used, irreversible etching of the stainless-steel surfaces can occur.

Cleaning product applied when the temperature is too high

All cleaning products are more aggressive at higher temperature. In principle the temperature of any surface **must not exceed 140°C** or permanent staining (blackening) of the stainless steel will result.

Inadequate rinsing after cleaning

After cleaning the surfaces should all be rinsed thoroughly to remove any chemical residues. If this is not done the residue will continue to act over time with the risk of starting the corrosive process.

Worse still, if the affected surface is submitted to temperatures over 140°C (inside of an oven, a tank or tank, ...), the impact will be greater and corrosion will almost inevitably occur.

Stagnation of cleaning products

In the same way, all the areas that can trap chemicals, especially the channels, gutters, drainage manifolds, traps etc. must be subject to careful and plentiful rinsing. (Use a nylon brush to reinforce the action of rinsing with clean water).

Salt concentration

Salt, much in use in kitchens, is often found to be the origin of pitting that can even penetrate the stainless steel. Spillages on any surface should be cleaned up at once.

Particular case of cooking in boiling salted water:



VULCAN

A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

Salting water in a tank or tank presents a major risk: never put cooking salt into the tank before the water and remember that salt can concentrate on the base of the tank. Salt should be added to the water and stirred until it dissolves, the risk is reduced using table salt which dissolves faster.

Intensive use with brine

Certain products, such as sauerkraut (acid juices), fish and sea food (presence of salt), and in general, all brines, must be subject to particular attention. In the case of occasional use there should be no problem if equipment is carefully and systematically cleaned after each use.

In the case of intensive use, all the cooking equipment (ovens, boiling pans, even utensils) must be selected with a grade of stainless steel specifically adapted to use in such an environment

Too much chlorine in the mains water supply

Sometimes certain networks supply water containing chlorine at above normal levels. In this event it is not unusual to be faced with problems of corrosion, pay particular attention to bain-marie, water baths, and equipment left to soak overnight etc.

Cleaning aluminium or aluminium coated items

The presence of aluminium or items that are aluminium coated in a chlorine solution is a particularly powerful catalyst for damaging stainless steel.

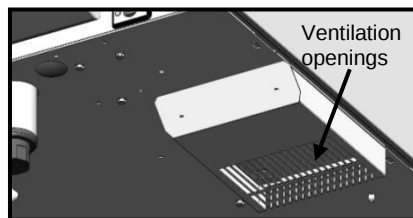
Do not leave fittings such as hood filters, aluminium trays or dishes soaking in tanks, tanks, pots, fryers etc. Just one night is sufficient to etch stainless steel at the point of contact with aluminium.

12.3 MAINTENANCE OF EXTERNAL SURFACES

It is necessary to clean the metal surface carefully so as to eliminate all dust, metal particles and deposits of any kind which could damage the protective layer mentioned above. For this purpose, it is sufficient to wash these surfaces with soapy water or any other neutral and non-abrasive cleaning product. RINSE CAREFULLY and wipe the surfaces. Never scrub stainless steel with metal wool, but if necessary, only with a "Scotch Brite" type pad or a similar product, by following the direction of polishing of the stainless-steel surface.

12.4 CLEANING THE ELECTRONIC COMPARTMENT VENTILATION OPENINGS

Cooling the electronic compartment is ensured by means of the ventilation apertures at the right front of the equipment (6 / 7 and 10 level). Once a week, check that the aeration grids are clean and not obstructed by dust by cleaning its surface with a dry cloth.



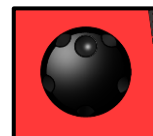
12.5 CLEANING THE CAVITY GASKET

In order to remove traces of grease or food scraps that can damage the gasket, regular and manual cleaning of the cavity gasket should be performed on the inner and outer faces.

Before cleaning, use water with soap or neutral and non-abrasive detergent with a sponge or a soft cloth to remove the grease from the cavity gasket.

12.6 CLEANING THE SELECTION KNOB

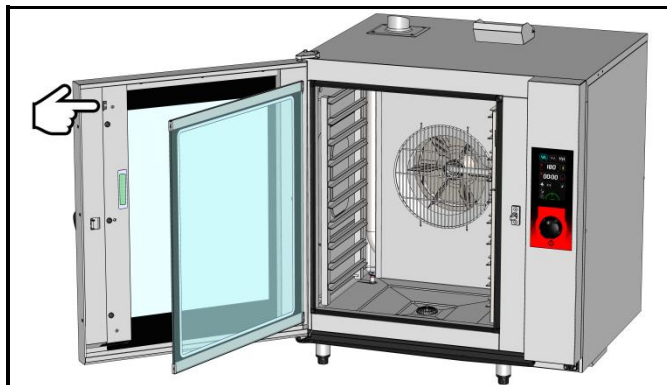
To clean the part behind the selection knob, remove it.



12.7 CLEANING BEHIND THE INNER DOOR

In order to keep optimum visibility of the cooking area, regularly clean the inner door and the door paneling with a suitable product and a soft cloth.

Opening the internal glass



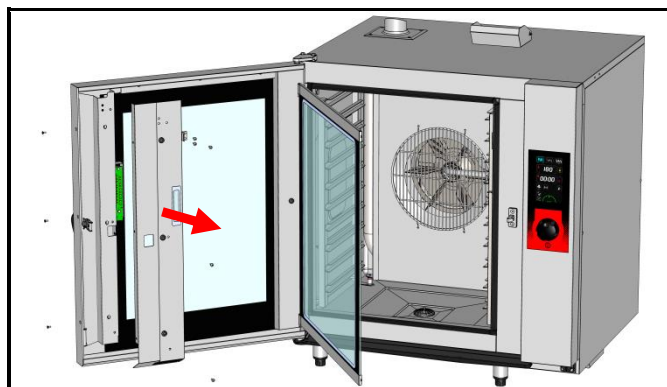
*

Open the door

To open the internal glass

- Press gently on the retaining clip to release the glass

Opening the door panelling



Open the door

To open the internal glass

- Press gently on the retaining clip to release the glass

Removing the door panelling

- Undo the 2 Phillips screws on the side of the door
- Undo the 3 Phillips screws holding the door panelling
- Remove the panelling and the internal glass retaining clips

12.8 MAINTENANCE OF INTERNAL SURFACES

The general principle consists in not letting the following settle in certain places:

- Substances likely to become concentrated and so become corrosive.
- Settling of different minerals contained in water and likely to generate corrosion (walls) performance and life-duration (fan balancing, exchanger dissipation, ..) problems.

CLEANING, DEGREASING: Once a day (see section « Cleaning menu »)

DESCALING: Every day if necessary.

If there are any mineral deposits (whitish specks) as a result of un-softened water in the cooking chamber this must be removed daily.



For maximum efficiency of the descaling product without damaging the material and components of the oven, you should use an appropriate descaler. The use of certain acids has an irreversible destructive effect that may cause significant damage. The descaling product must contain corrosion inhibitors to prevent metal attack. It must also comply with legal requirements, in particular for material intended to come into contact with foodstuffs.

Chemical products containing nitric acid are strictly prohibited. Recommended composition:

- Phosphoric acid <50%
- Corrosion inhibitor

12.9 MATERIAL USED FOR COOKING CORROSIVE PRODUCTS (Sea fish, sauerkraut)

The materials used intensively and regularly for cooking corrosive products, such as sea fish, sauerkraut, ..., should be cleaned carefully and systematically after each use.

13 PREVENTATIVE MAINTENANCE

The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

Subject	Daily	Weekly	Monthly	Every year (Or every 3000 h)	Recommendations
Cleaning the external surfaces	x				Use the correct dose of cleaning product; Do not use abrasive products.
Cleaning the cavity seal (all models)	x				Use the correct dose of cleaning product; Rinse thoroughly; Do not use abrasive products.
Visual inspection of cavity seal (all models)			x		In case of damage, alert the after-sales service
Cleaning and descaling of internal surfaces	x				Respect cleaning product dosage; Rinse thoroughly; Alert the after-sales service if any rust points appear.
Checking the amount of cleaning agent in the container	x				Replace the container as often as necessary
Checking the condition of the hose and of the base valve in the cleaning agent container					Check when replacing the container / Clean the base valve
Checking the amount of descaling product in the container	x				Replace the container as often as necessary
Checking the condition of the hose and the base valve in the descaling agent container					Check when replacing the container / Clean the base valve
Cleaning the electronic compartment ventilation openings		x			
Visual check of the presence of inner door stops		x			
Visual check of the condition of the lighting strip label			x		Clean if necessary, with a non-aggressive and non-abrasive degreaser. Rinse thoroughly. In case of damage, alert the after-sales service
Visual inspection of the core probe (tip, cable, passage through the bulkhead)		x			In case of damage, alert the after-sales service
Periodic maintenance by the after-sales service				x	

14 ERROR MESSAGES

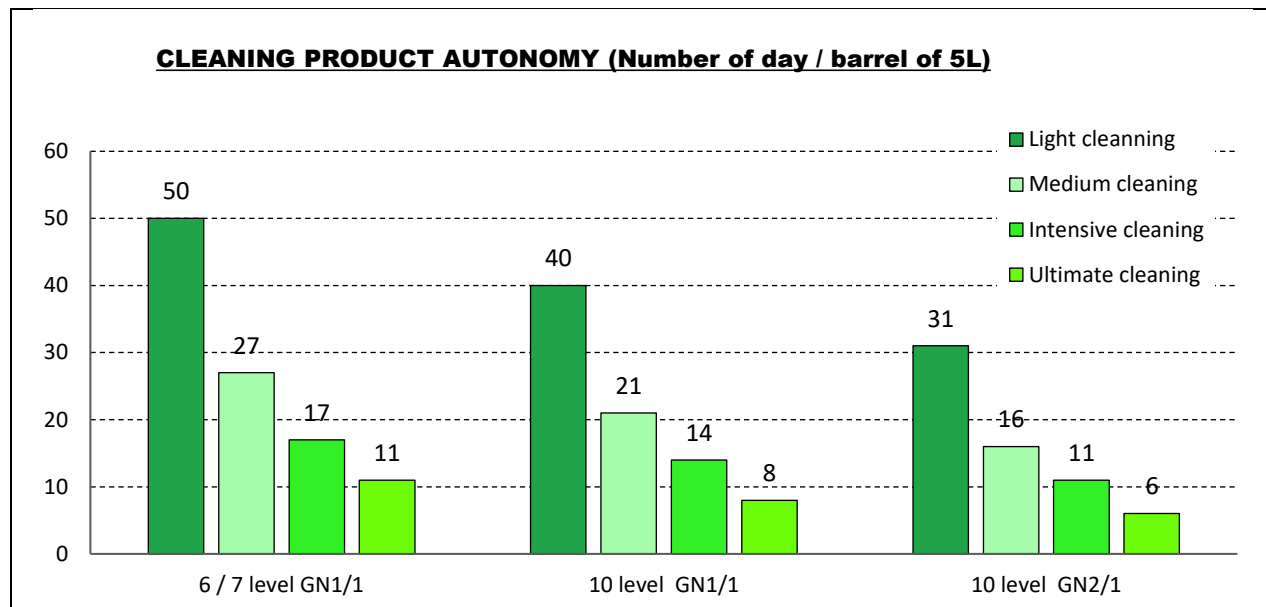
Message on the screen	Consequences	What to do?
i28 : Core probe not connected	Cooking stops.	To continue cooking connect a probe or switch to timer mode.
E30 : Electronics overheating	Control panel overheated	Clean the air inlet.
i31 : Electronics overheating: Temperature reduced to 350°F	Cooking continues automatically at a temperature below 350°F	Clean the lower and rear air intakes. If the problem persists, call a service technician.
E32 : Core probe with 2 points non functional	Cooking will continue	Consider changing the probe after cooking
i33 : Core probe non function or not plugged	Cooking stops	To continue cooking connect a probe or switch to timer mode.
E46 : Electronic communication fault (Bus RS485)	Cooking stops	Possible to launch safe mode: convection mode at 347°F (see guidance and info about the control screen).
E53 : Motor short-circuit or ventilation non function	Cooking stops	Switch the oven off and call a service technician.
E61 : Ambient probe short circuit	Cooking stops	Switch the oven off and call a service technician.
E62 : Ambient probe non function	Cooking stops	Switch the oven off and call a service technician.
E67 : Gas safety activated	Cooking stops	Check gas inlet. Switch the oven off and call a service technician.
E68 : Cavity at + 554°F or +239°F in cleaning mode	Stop cooking or cleaning	Switch the oven off and call a service technician.
E72 : Electronics at over + 167°F	Cooking stops	Switch the oven off and call a service technician.
E73 : Cleaning pump failure or running constantly	Cooking continues.	Arrange for a service technician
i81 : Water flow problem	<i>Reduced functionality or Pause the cleaning</i>	Check the valve and water pressure. If the message appears during a cleaning cycle it is possible to stop the cycle if the cleaning chemicals have not yet been injected, by pressing stop. Check that the water has not been switched off to recommence the cycle automatically. If this is not the case the cycle is blocked. To force an end to the cycle : - press on « Tools/Cleaning » - enter the PIN code « RSTC » to exit - manually undertake a thorough rinse of the cooking cavity to eliminate all chemical residues before cooking - call a service technician
i81 LAV : Water flow too low during cleaning	Pause the cleaning cycle	Check the valve and the water pressure. Switch the oven off and call a service technician.
E82 : Solenoid sticking	Cooking continues.	Switch the oven off and call a service technician.
i83 : Maximum capacity of water treatment equipment reached	Cooking continues.	Check and recharge your equipment then reset the counter (client parameters)
i84 : révision impérative	Cooking continues.	Call a service technician.
USB stick full	USB stick is full.	Clear the USB stick
USB missing	USB stick required	Connect a USB stick
Screen blocked or not working	Cooking continues in the previously configured mode.	Turn off the oven and restart it. If the problem persists, reset the interface: Open and close the door 6 times after switching on.

15 LES CONSOMABLES

15.1 GENERAL

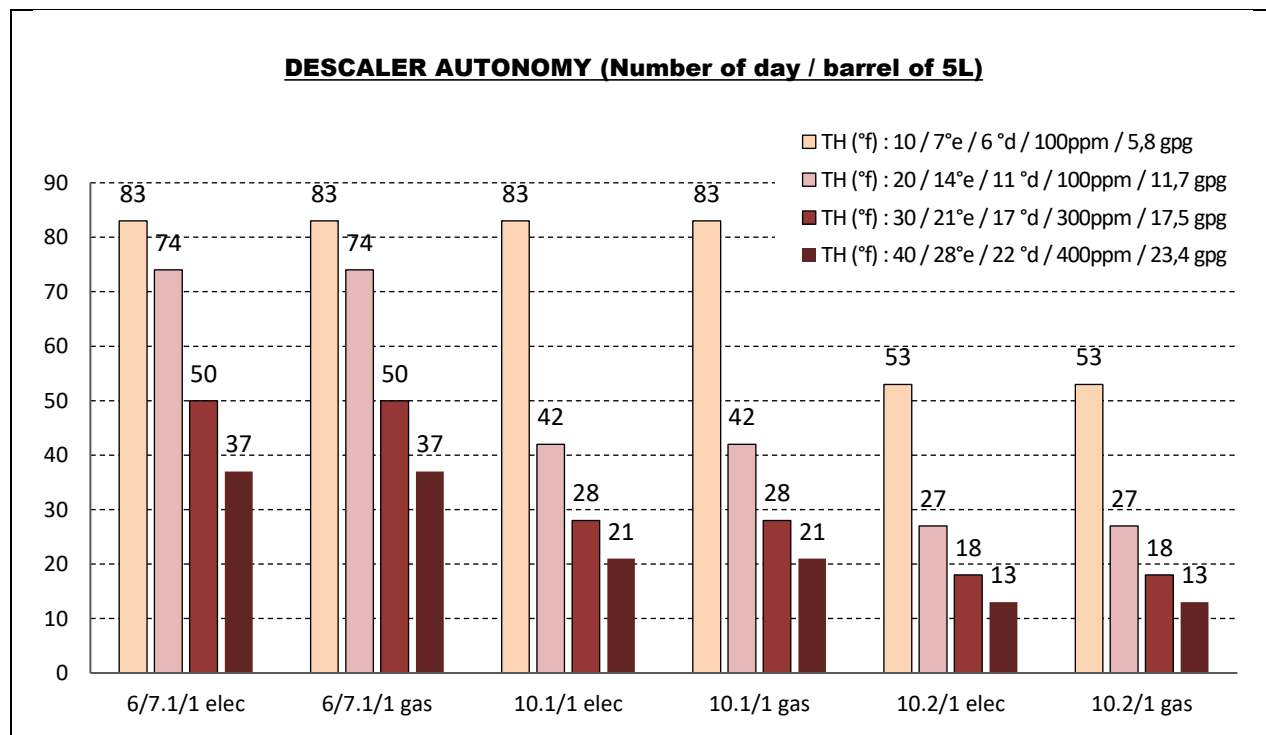
We recommend the use of products supplied by the manufacturer for cleaning your equipment and to guarantee effective results. Contact your distributor who can supply these detergent chemicals

15.2 CLEANING PRODUCT



Consumptions based on 1 daily cleaning

15.3 DESCALER PRODUCT

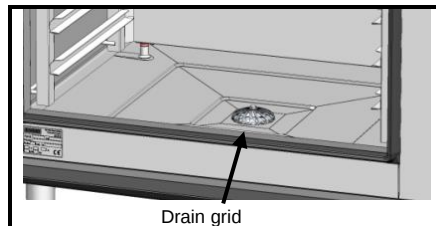


16 RECOMMENDED AND FRONT LINE SPARE PARTS

Designation	Codes
Drive shaft gasket + wear ring	145587
120W UL Motor service kit	147147
UL drainage valve	147861
Resistance service kit 11.43 KW 240V + gasket (outer flange)	147960
Resistance service kit 19.6 Kw 240V + gasket	147961
Resistance service kit 16.3kw 208V + gasket	147962
Regulation probe service kit 1PT100	148071
250W Motor service kit + ring + gasket	148095
Resistance service kit 11.43 Kw 240V + gasket	148096
Resistance service kit 22KW 277V + gasket	148097
Resistance service kit 11KW 277V	148098
40 diameter burner service kit 15-24 kW	148246
40 diameter burner service kit	148247
Gas fan service kit	148257
One-way UL solenoid valve 1 x 10L/min	148597
Two-way UL solenoid valve 2 x 10L/min	148598
After sales kit fascia seal	148755
Motor relay with fixation bracket	300282
Reed switch	300676
Three-pole 25A 230V 50/60 Hz contactor	300697
Three-pole 50A 230V 50/60 Hz contactor	300700
Tree-pole 80A 230V 50/60 HZ contactor	300702
Anti-interference relay	300769
Ultra fast fuse 0.2A 250V 5 x 20	300787
10amp 5 x 20 fuse	300788
5 x 20 fast fuse 1amp	300789
600VAC fuse 10A 10.3 x 38.1	300793
Contactor LC1D80P7	300798
Glass fuse 4A	300801
Manual reseting 320°C thermostat + nut	301066
Peristaltic pump 3 litres/h	304312
Condenser 12.5µf	304296
Ventilation fan 120 x 120 x 38 230/50/60 UL	304297
24V Motor/gearbox	305110
Switching regulator 15V 15W RS 15-15	308350
Transformer 230V/24 UL	308492
830 VA Transformer	308498
415 VA Transformer	308499
Fuse 3.15 Amps	309407
Inter card cable	309581
Filter with connection for gas oven	309608
FastPAD 2 interface assembly	309634
LED strip	309638
VISIOPAD coder	309644
FastPAD 2 Screen	309646
FastPAD 2 Max UL relay connection	309663
Gas burner control card	309704
848 Sigma 60Hz gas valve	310355
Security box	310356
LED strip label	311356
CP2A pump	314379
Base weight	318060
Heating element + immersion heater gasket	366461
27 x 3 EPDM 70 shores O ring	366485
Capacity drainage gasket	366556
Capacity gasket for oven	366561
Capacity gasket to 1035 and 1056	366562
Door stop	366572
4 x 6 PVC hose per meter	366601
Inlet flange gasket exchanger	366680
Outlet seal exchanger 6/10 levels	366683
Heat exchanger inlet seal	366684
Gas fan gasket	366685
Door closure mechanism	384187
Anti-parasite module	407002
Gas ignition	408402
Arched ignition electrode	408400
Straight Ionisation electrode	408401

17 RECOMMENDATIONS

- ◆ These appliances are for professional use, only appropriately trained personnel should use them.
- ◆ These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- ◆ These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of an excessive concentration of substances harmful for health within the premises in which they are installed.
- ◆ The rate of new air required for combustion is 2m³/h per kW of heating power.
- ◆ Never block the condensate exhaust flue, because the pressure could rise in the appliance and pose a risk of explosion.
- ◆ If an error message appears consult the list of error messages and follow the ADVICE given
- ◆ When cleaning high pressure jets or lances should never be used.
- ◆ NEVER start the oven WITHOUT HAVING POSITIONED AND LOCKED the ventilation duct.
- ◆ Do not remove the ventilation duct and the drain grid located in the oven. If this grid is missing do not start the oven.



- ◆ Always use a qualified technician to install the equipment and if necessary change the oven from one gas to another.
- ◆ **IMPORTANT:** Please be aware that when cooking dishes prepared with alcohol (coq au vin, pears in wine, etc....). Vapour saturated with alcohol may when heated cause an explosion in the oven and due to the sealed door, create a momentary overpressure which may cause an irreversible deformation of the panels. This risk is further increased when the user adds alcohol to the products near the end of the cooking cycle and closes the door to complete cooking.
- ◆ The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.
- ◆ **For long term reliability and safety it is advisable to have the unit serviced by suitably qualified technicians** (Dismantling of burners, inspection and cleaning of venturis, cleaning jets, adjustment of air rings, cleaning vents, checking for possible leaks, checking control elements, regulating and safety accessories...).
- ◆ **The oven must be meticulously maintained on a DAILY basis (see the "Maintenance" chapter). In particular, the fans, heating elements and internal surfaces must be kept clean grease and mineral deposits must not be allowed to accumulate.**
- ◆ Never place the probe behind the ventilation duct (the probe may deteriorate in proximity to the elements or gas exchange).
- ◆ NEVER APPLY ANY CLEANING PRODUCT WHEN THE OVEN IS HOT, AT ANYTHING OVER 140°F THE SURFACE WILL BE IRREPARABLY DAMAGED.
- ◆ Do not open the oven door during a cleaning cycle.
- ◆ Combination ovens should be cleaned with specific products which can resist temperature of up to 158°F. An inappropriate cleaning or descaling product may have a slightly corrosive effect.
- ◆ The detergent chemical risk should not exceed 3 in accordance with EN 1717 (Toxicological information FDS: LD50 > 200mg/kg).
- ◆ **We strongly advise using cleaning products recommended by the manufacturer to ensure optimal cleaning and component life.**
- ◆ To guarantee optimal cleaning and avoid chemical damage, we recommend using suitable cleaning products. For cleaning products to be compatible with our ovens, they should:
 - be composed of less than 25% potassium hydroxide WITHOUT sodium hydroxide
 - be compatible with an operating temperature of 140°F.
 - contain anti-corrosion agents
- ◆ For maximum efficiency of the descaling product without damaging the material and components of the oven, you should use an appropriate descaler. It must also comply with legal requirements, in particular for material intended to come into contact with foodstuffs.
- ◆ **Chemical products containing nitric acid are strictly prohibited. Recommended composition:**
 - Phosphoric acid <50%
 - Corrosion inhibitor
- ◆ **Under no circumstances should the oven be cleaned with grills or containers in situ.**
- ◆ The core probe socket and USB port are fitted with silicone protective covers.
 - Always put the protective cover in place (lowered to protect connections) whenever the socket is not in use.
 - Never "clean" connections with a water hose or a sponge. (If the silicone cover is used and put back in place after use, no maintenance is necessary).
- ◆ The manufacturer certifies that the packaging meets the provision 94/62/CE (relating to packaging and packaging waste of 20.12.94) and requests that the final installer (or user) observes the rules relating to the removal of the packaging (recycling or reuse).
- ◆ « According to article 6 of the decree of 20 July 2005 a marking giving the identity of the manufacturer and the market release date must appear on equipment after 13 August 2005».
- ◆ **The warranty will not cover problems caused by failure to comply with these recommendations**

**Warning! Danger! Caution!**

- ◆ Cooking appliances may reach 482°F. BE CAREFUL not to burn yourself when using or handling INNER ACCESSORIES (Plates, modules, filter, duct...).
- ◆ The surface temperature of the door can exceed 140°F. BEWARE OF THE RISK OF BURNS.
- ◆ Loading and unloading containers and ovenware: The height of the top shelf or runner can be 39.37". If unloading manually be careful. **ATTENTION: splashes and spillages pose a risk of scalding.**
- ◆ When using the core probe be aware that it can be **very hot**, always use suitable protection to avoid burns
- ◆ Remember the dangers identified on the safety data sheet for detergent and descaler
 - Harmful if swallowed.
 - Can result in serious burns.
 - Irritates the eyes.
 - Irritates the respiratory tracts.
 - Risk of serious eye lesions.
- ◆ Danger of irritation to the skin and eyes or acid burns.
Detergents and descaler will cause irritation and possible burns if in direct contact with the skin or eyes.
 - Do not inhale the mist or spray
 - Avoid direct contact with these products
 - Never open the oven door during the automatic cleaning cycle
 - Wear protective clothing, gloves and hermetic protective goggles in accordance with the safety data sheet.
- ◆ Remember the safety advice provided by the safety data sheet for each detergent and descaler
 - Do not eat or drink when using these products.
 - Do not inhale their vapours.
 - In case of contact with eyes rinse immediately with plenty of water and seek medical advice.
 - Wear appropriate protective clothing, gloves and face and eye protective gear.
 - In the event of an accident or sickness seek immediate medical attention
 - Dispose of the product and its container as hazardous waste.

**PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT
END OF LIFE CYCLE**

Instructions

Dispose of this product according to the national legislation, or other rules in force in your country, regarding the safe disposal of used electrical and electronic equipment.

Note: To do this, contact an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic devices for treatment, recovery and recycling in accordance with national legislation.

18 GUARANTEE

PLEASE NOTE THAT NO GUARANTEE IS UNCONDITIONAL

Our guarantee applies only for normal use. That is, with the strict observance of the recommendations given in our instructions for use and maintenance.

It will only be valid on condition that the periodical maintenance recommended has been carried out by factory trained engineers.

All appliances are, subject to the above limitations, normally guaranteed for a period of one year, from the date invoice. In the event of a breakdown due to a visible or hidden defect, our equipment will be repaired at our expense, including parts and labour costs.

To benefit from our guarantee, our appliances must not have been modified in any way or repaired using parts which are not genuine and approved for such use or where repairs have been undertaken by personnel who are not qualified or factory trained.

In case of breakdown or failure we should be informed in writing at the earliest opportunity of the nature of the problem. In no circumstances should the defect be remedied by the user or a third party.

Regular service inspections and maintenance by our engineers are an essential condition for correct and reliable operation of our equipment. Such service and maintenance operations can and must only be carried out by our technicians, who are not only fully qualified but also trained to do so. They have the right tooling, original spare parts and are given regular training updates on the appliances. Periodic servicing is essential; it is carried out at a cost but guarantees reliable operation of our appliances

The timing of service and maintenance is relative to the conditions of use. In the event of heavy use certain operations will need to be carried out more frequently.

WARNING! Damage caused by connecting our appliances to a power supply which does not comply with the data plate (voltage, reversal of phase/neutral conductors ...) or where phase order cannot be checked (this is important for three-phase motors, fan direction, electric rams, ...) will under no circumstances be covered by warranty.

For this reason, we advise against connecting appliances until the electrical and gas supplies can be checked and compared with details on the data plate.

**VULCAN**

A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

COMBI

GAZ & ELECTRIQUES

COMPOSITION DES APPAREILS CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

19	GENERALITES	2
20	MODE ABC.....	3
21	MODE JET.....	3
22	MENU MANUEL	4
23	MENU AUTO:	5
24	MENU SERVICE.....	9
25	MENU NETTOYAGE	13
26	OPTION COLLECTION DE GRAISSE	17
27	TRUCS ET ASTUCES DE L'ECRAN DE COMMANDE	19
28	PRISE USB / PRISE SONDE A COEUR	21
29	LES OUTILS D'OPTIMISATION DE CUISSON.....	21
30	ENTRETIEN DU FOUR	23
31	MAINTENANCE PREVENTIVE.....	26
32	DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT	27
33	LES CONSOMMABLES.....	28
34	PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE.....	29
35	RECOMMANDATIONS	30
36	GARANTIE	31

- GARANTIE -

Pour nous permettre de vous assurer la garantie de ces équipements, nous vous engageons à respecter les SPECIFICATIONS CONSTRUCTEUR, consignées dans le présent manuel.

Si toutefois, vous n'étiez pas en mesure d'assurer l'entretien et la maintenance demandés, notre réseau d'installation et de service de proximité se tient à votre entière disposition pour vous étudier un contrat personnalisé.

- AVERTISSEMENT -

- Le produit qui vous est livré est en conformité avec les normes en vigueur. En cas de transformation, l'intervenant endosse la responsabilité de constructeur. Le constructeur ne saurait être responsable en cas d'utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles la machine est conçue.
 - Appareils à usage seulement professionnel, doivent être utilisés par du personnel qualifié.
 - Lire attentivement ce document avant l'utilisation
 - Conserver vos documents.
 - Notice originale.



VULCAN

A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

19 GENERALITES

Le tableau de commande en verre trempé de votre four est composé :

- d'un bouton codeur :



Permet la mise sous tension du four et de l'écran.

Mise sous tension : un appui de 1s

Arrêt : un appui de 3s

Permet également la modification rapide des paramètres (Température, temps ...) et leur validation par appui.

- d'un écran à dalle tactile :



Le tableau de commande s'utilise en appuyant sur les touches sérigraphiées avec les doigts. Il est conseillé d'utiliser exclusivement les doigts et en aucun cas autre objet tels que couteaux, fourchettes, cuillères, etc.



Il suffit de toucher l'écran du doigt pour accéder aux paramètres et informations.

Affichage de l'écran « Menu d'accueil » à chaque démarrage de l'appareil, il disparaît après quelques secondes pour laisser apparaître le menu Manuel.

19.1 VERROUILLAGE ECRAN



Le verrouillage de l'écran s'active automatiquement au départ d'une cuisson ou d'un cycle de lavage, au bout de quelques secondes, sans intervention sur l'écran.

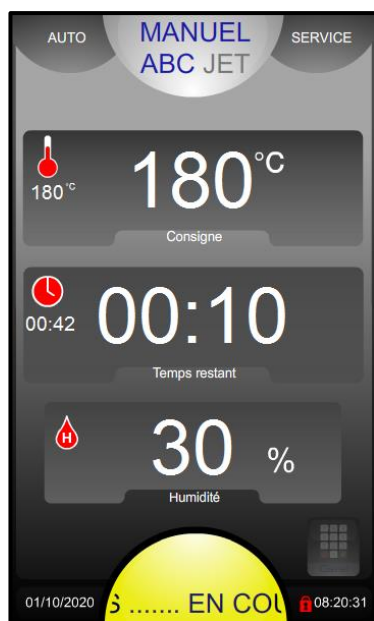
Cette fonction est désactivée par défaut mais peut-être activée dans les paramètres clients

→ L'icône « cadenas » indique si l'écran est verrouillé ou déverrouillé.



→ Pour déverrouiller l'écran, faire un appui sur le codeur ou glisser le cadenas vers la droite

20 MODE ABC



→ Affichage de la température Ambiante et de Consigne

→ Affichage du temps

→ Réglage automatique de l'humidité en fonction de la température sélectionnée. Modifiable manuellement si vous le souhaitez. 0% est similaire au réglage de convection avec l'évent ouvert, 100% ajoute toujours de l'humidité.

→ Date et heure

↑
... En cours: cuisson en cours
II : Pause (porte ouverte)

21 MODE JET



→ 3 modes de cuisson : Convection, Vapeur et Mixte (de 0 à 100%)

→ Affichage de la température Ambiante et de Consigne

→ Affichage des temps / température à cœur

→ Vitesse de Ventilation (1 à 100%)
Oura (vent)
Humidification manuelle
Affichage détaillé

→ ... En cours: cuisson en cours
II : Pause (porte ouverte)

22 MENU MANUEL



- 3 modes de cuisson: Convection, Vapeur et Mixte (de 0 à 100%)
- Affichage de la température Ambiante et de Consigne
- Sélection du préchauffage avant cuisson: Pour le désactiver : appuyer 3 secondes
- Affichage des temps / température à cœur
 - Vitesse de Ventilation (1 à 100%)
 - Oura (vent)
 - Humidification manuelle
 - Refroidissement Rapide & mode Maintien (étuve)
- Régénération d'assiettes
- Ajout d'une phase de cuisson
- Sauvegarde rapide de recettes
- Touche "clavier" (alternative à l'utilisation de la molette)
- Date et heure

Touche DEPART/STOP cuisson. Change de couleur:



Avant départ cuisson :
Couleur verte



Cuisson en cours :
Couleur jaune



Pause (porte ouverte) :
Couleur jaune



Cuisson Finie :
Couleur Rouge

Limites de dureté d'eau pour le mode vapeur:

En fonction du taux d'utilisation en mode vapeur, prendre les dispositions nécessaires pour adapter la dureté de l'eau afin d'éviter un entartrage important.

Taux d'utilisation en mode vapeur	Dureté de l'eau	
	Four GN 1/1	Four GN 2/1
Moyen (3 à 7 heures/jour)	Maxi 40°F (28°e, 22°d, 400ppm)	Maxi 20°F (14°e, 11°d, 200ppm)
Intensif (>7 heures/jour)	Maxi 20°F (14°e, 11°d, 200ppm)	Maxi 10°F (7°e, 6°d, 100ppm)

22.1 DEPART DIFFERE



Cette fonction est disponible uniquement en mode manuel, non disponible avec le menu programme

Au lancement de la cuisson, maintenir l'appui sur la touche START et effectuer une rotation du bouton codeur vers la gauche afin de programmer un « temps négatif » correspondant au temps de retard avant le départ réel de la cuisson.

Le temps entré est validé après 5 secondes ou par appui sur une autre zone/bouton

Par exemple :

Affichage de « -12:00 » : signifie que la cuisson commencera dans 12h et 00 minutes. Le bouton départ cycle clignotera en jaune avec décompte du temps de « -12:00 » à « 00:00 » pour démarrer la cuisson préprogrammée (qui reste modifiable).

NOTA : si un nettoyage automatique a été programmé, celui-ci ne sera pas réalisé

23 MENU AUTO:

23.1 RECETTE AUTO / PROGRAMMEES



↑
Affichage par Liste ou Photos des recettes

- Recettes favorites
- Recettes Préprogrammées (80 environ)
Recettes Clients (capacité de 100 recettes maxi, de 6 cycles)
- 6 Familles principales avec accès direct aux recettes
- Possibilité d'édition des recettes
 - Copie
 - Création (Ajouter)
 - Modification
 - Suppression (effacer)
 - Affichage détaillé
- Programme «Multi Niveaux» : 10 minuteries indépendantes

23.2 RECETTE FAVORITE

Pour ajouter une recette favorite : sélectionner une recette dans la galerie constructeur ou client, puis appuyer 3 secondes sur un des emplacements



- Emplacement libre
- Supprimer une recette favorite

23.3 ECRAN MULTI-PRODUITS

Pour utiliser ce mode, des recettes doivent déjà avoir été ajoutées à mes favoris.



→ La première recette sélectionnée détermine le mode et la température de cuisson

Exemple de recettes sélectionnées:

Niveau 6: Recette sélectionnée mais non démarrée

→ Niveau 5: Cuisson en cours

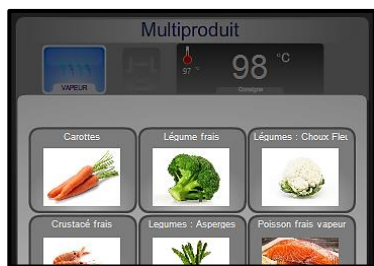
Appuyez sur le temps écoulé pour afficher l'image d'identification de la recette pendant 5 secondes

Niveau 4: Recette finie

Niveau libre pour ajouter une recette

→ L'appui sur l'icône  affiche seulement les recettes de la bibliothèque Mes favoris compatibles avec la première recette sélectionnée

→ Supprime toutes les recettes finies ou non commencées



→ Affichage des recettes de la bibliothèque Mes favoris compatibles avec le mode Multi produits

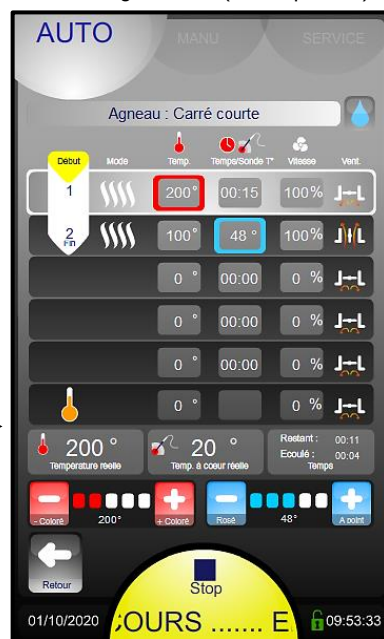
23.4 TYPE D'AFFICHAGE

Affichage Standard (phase par phase)



Info: Refroidissement interphase avec ou sans eau

Affichage détaillé (toutes phases)



2 critères permettant l'adaptation de la recette aux goûts du client (+/- coloré, Bleu et saignant) sans nécessité de créer une nouvelle recette ... ou savoir quoi modifier (Temps, Température, quelle phase ...). Possible uniquement dans les recettes constructeurs

23.5 LISTES DES PROGRAMMES PREENREGISTRES

Famille	Photo	Libellé recette	Mode	Température °C ambiante	Temps (minutes)	Recette dans Favoris
Viandes		Rôti de bœuf 1,5 kg	Convection	180	40	Oui
			Préchauffage	190		
Viandes		Poulet 1,2 kg	Mixte 20%	175	40	Oui
			Préchauffage	180		
Viandes		Souris d'agneau	Mixte 20%	165	90	Oui
			Préchauffage	180		
Poissons		Poisson frais vapeur	Vapeur	98	8	Oui
			Préchauffage	100		
Poissons		Poisson surgelé vapeur	Vapeur	98	12	Oui
			Préchauffage	100		
Poissons		Poisson rôti 500g	Mixte 20%	165	10	non
			Préchauffage	170		
Poissons		Crustacé frais	Vapeur	90	3	Oui
			Préchauffage	100		
Légumes		Gratin de pommes de terre	Mixte 20%	175	45	Oui
			Préchauffage	180		
Légumes		Légume frais	Vapeur	98	10	Oui
			Préchauffage	100		
Pâtisseries		Choux et éclairs	Convection	165	25	Oui
			Préchauffage	170		
Pâtisseries		Madeleines	Mixte 20%	165	25	Oui
			Préchauffage	170		
Pâtisseries		Friands surgelés	Convection	175	25	Oui
			Préchauffage	180		
Pâtisseries		Viennoiseries surgelées	Convection	170	17	Oui
			Préchauffage	180		

23.6 CREATION D'UNE RECETTE



→ Sélectionner « Mes Recettes » (capacité de la bibliothèque : 100 recettes maxi)



→ Sélectionner icône « Créer »



→ Renseigner le nom de la recette : Plus votre nom sera précis plus il sera facile de retrouver votre recette

→ Valider



→ Un appui sur la zone du nom permet de modifier le nom et/ou de sélectionner la famille de la recette (Viandes, Poissons, Légumes, Pâtisserie, Divers et régé)

→ L'icône « goutte d'eau » indique si le refroidissement entre cycle est avec eau ou sans eau

→ Créer le cycle ou les cycles de cuisson en renseignant les diverses informations de cuisson (mode de cuisson, température, temps, vitesse de ventilation, clapet oura....). Capacité de 6 cycles maxi.

→ Possibilité d'ajouter une photo depuis la « Galerie Photos »

→ Si besoin Ajouter, Insérer ou Effacer des cycles supplémentaires de cuisson (capacité de 6 cycles maxi dont le préchauffage)

→ Enregistrer votre recette

→ Active / désactive le Refroidissement Eau entre les cycles

24 MENU SERVICE



- Rinçage (entre deux cuissons...) remplace la douchette
- Nettoyage Auto du four selon utilisation
- Nettoyage Auto programmable pour chaque jour de la semaine (Jour / Heure)
- Mode d'emploi
Echange de données (HACCP, Photos, Recettes, Manuel, Consommations (Energie, eaux ...), Profils...)
Paramètres client (Adaptation au besoin)
Paramètres Installation
Paramètres Techniques / SAV
- Informations de Maintenance

24.1 MOT DE PASSE

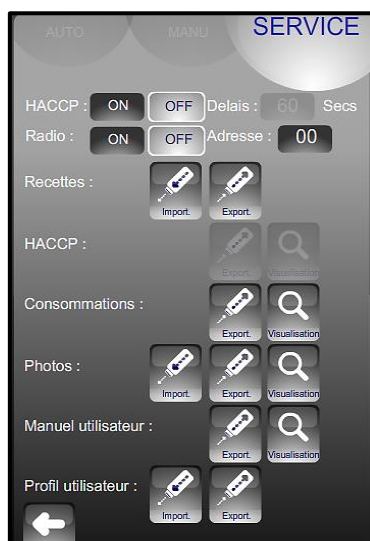
Permet au client d'accéder aux:

- Echanges de Données
- Paramètres Client
- Changement du Nettoyage Manu / Auto



- **0000** : Pin Code Personnalisable
CHEF : Mot de passe « permanent »
(minuscule ou majuscule)
- Pour un Code Pin personnalisé au format texte, il est possible de passer en clavier alpha numérique

24.2 ECHANGE DE DONNEES



- HACCP On/OFF: Enregistrement des données HACCP (1 an environ) et fréquence d'acquisition
- Adresse du four : propre à chaque four, différente, si plusieurs fours sur le site.
- Echanges d'infos par Clé USB (ou Radio) et visualisation sur le four

Attention: Il est impératif d'utiliser une clé USB FastPAD pour les échanges de données de conso, recettes, HACCP, photos, mise à jour...
L'utilisation d'une clé non reconnue peut entraîner des blocages ou plantages...

24.3 PARAMETRES CLIENT

SERVICE

Langues : **Fr**

Luminosité : 100%

Volume : 100%

Nombre de bip en fin de cuisson : **5**

Bip touche : **OUI** **NON**

Date / Heure : **30.09.20** **15:56**

Heure été / hiver auto : **OUI** **NON**

Préchauffage four : **175°** **OUI** **NON**

Préchauffage chaudière : **OUI** **NON**

Préchauffage avant cuisson : **OUI** **NON**

Mode Delta T : **OUI** **NON**

Maintien : **75°** **00:00**

Température à cœur par défaut : **60°**

Retour **Suivant**

- Réglage de la luminosité de l'écran
- Réglage du volume du buzzer fin de cuisson

- Activation et Réglage de la température du préchauffage automatique à la mise sous tension
- Activation de la fonction Préchauffage avant cuisson. Fonction disponible uniquement en mode Eco. Non disponible en mode JET et ABC
- Réglage de la température et de la durée du mode maintien (fonction étuve du mode Manuel)

SERVICE

Mode par défaut : **MANUEL** **AUTO**

Type Mode Manuel : **ABC** **JET** **ECO**

Taux d'humidification mode REGE : **15%**

Refroid. en mode MANU : **AVEC EAU** **SANS EAU**

Message : **Bonjour chef**

RECETTES :

Nom de la galerie : **Mes Recettes**

Autorisations : **Copie** **Modif.** **Créat.** **Effac.**

Affichage : **Multiproduit Seul** **Favoris Seuls**

Galleries : **Commune** **Fr** **En**

Affichage de Mes Recettes par familles : **OUI** **NON**

Ecran de veille : **OUI** **NON** après : **00:15**

Récupération des graisses activée par défaut : **OUI** **NON**

Retour **Suivant**

- Choix du mode par défaut s'affichant en premier au démarrage
- Choix du taux d'humidification pour la régénération
- Refroidissement de l'enceinte de cuisson avec eau ou sans eau (par air)
- Choix des galeries de recette constructeur: Fr = Françaises / En = Anglaises
- Affichage des recettes par famille (oui) ou par ordre alphabétique (non)
- Activation de l'écran de veille (écran noir) après le délai souhaité. Actif hors cycle en cours.
- Activation par défaut de l'option récupération des graisses

SERVICE

Unités : **Unités FR** **°C** **°F**

PRIX : Gaz 0.000 €/kWh 0.000 Electrolit

Produit de nettoyage : 0.000 €/L 0.000 Produit détartrant

Eau 0.000 €/1000L

Nombre de semaines à conserver après export HACCP : **9**

Convection seule : **OUI** **NON**

Redémarrage auto : **OUI** **NON**

Refroidissement condensats : **OUI** **NON**

Volume bidon produit nettoyant : **5L**

Volume bidon produit détartrant : **7L**

Capacité traitement d'eau : **500L** **RESET**

Auto verrouillage d'écran : **OUI** **NON**

Reset : **OUI**

Modif Code PIN : **0000**

Retour **Suivant**

- Choix du pays et de l'unité de température
- Renseigner les couts d'énergie, de produit pour le calcul des consommations. Un premier appui met la zone de cout en mode sélection. La molette permet de modifier lentement la valeur. Un second appui affiche le clavier afin de saisir directement une valeur
- Après un export réussi sur clé USB, les données HACCP antérieures au nombre de semaine défini sont effacées de l'interface
- Reprise du cycle en cours après une panne de courant (si OUI choisi).
- Possibilité de refroidir les condensats
- Volume par défaut des bidons de produit de nettoyage et détartrant.
- Verrouillage automatique de l'écran après quelques secondes au début d'un cycle de cuisson ou de nettoyage
- Réinitialisation du logiciel (Attention: Toutes les informations enregistrées sont effacées de la mémoire: données HACCP, ...)

24.4 TRAITEMENT DE L'EAU

Ce message apparaît uniquement lorsque la capacité maximale de traitement de l'eau a été atteinte (si le compteur est réglé dans les paramètres du client). Ce compteur est valable uniquement si le four est alimenté par 2 réseaux d'eau séparés.



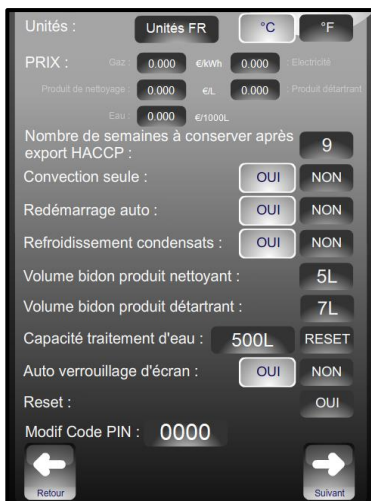
→ **Message d'avertissement**
Ce message apparaît à chaque mise sous tension si la capacité du système de traitement d'eau du four est atteinte.
Après intervention sur le système de traitement du four, réinitialiser le compteur (voir ci-dessus).

CAPACITE TRAITEMENT D'EAU

- Rentrer dans l'onglet service
- Sélectionner la touche "Paramètres client"
- Rentrer le code PIN "CHEF" Mot de passe « permanent » (minuscule ou majuscule) (Russe : « ШЕФ » ou « шеф »)
- Valider "V": A la fin de la saisie, si le code est correct, accès au menu sinon retour à la saisie du code PIN.



- Modifier ou renseigner la valeur de la capacité du système de traitement d'eau (capacité en litre). Réglé à zéro par défaut (si pas de traitement de l'eau dédié au four).
 - * Sélectionner la zone de valeur à modifier
 - * Régler la valeur à l'aide du codeur.
- Après intervention sur le système de traitement du four, réinitialiser le compteur (si nécessaire).
 - * Appuyer sur la zone « RESET »
 - * Confirmer en appuyant sur la touche « OUI »



→ La capacité en litres du système de traitement de l'eau. Réinitialiser. Réglé à zéro par défaut (si pas de traitement de l'eau dédié au four)

24.5 MAINTENANCE PREVENTIVE

Ce message apparaît uniquement lorsque la maintenance préventive du four est requise (si le compteur a été renseigné dans les paramètres d'installation). Le client sera automatiquement informé lorsqu'une intervention du service de maintenance est nécessaire. Le compteur est paramétré par la fréquence d'utilisation et du nombre d'heures entre 2 interventions du service de maintenance.

Ces valeurs doivent être saisies par le technicien lors de l'installation du four et doivent être vérifiées après chaque opération de maintenance.



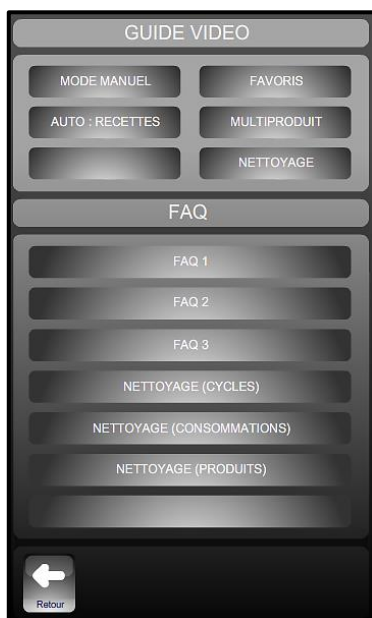
Message d'alerte

Ce message apparaît à chaque mise en marche du four si la durée d'utilisation programmée dans le compteur d'entretien préventif est atteinte.

Prévenir le service de maintenance pour une intervention dès que possible

Si nombre de jour restant est égal ou inférieur à 0, le message s'affiche en rouge et indique le nombre de jours dépassés par rapport à la date prévu de l'entretien du four

24.6 QUICK GUIDE



Démonstration graphique et/ ou animé des menus principaux



Informations et « trucs et astuces » les plus utilisés

25 MENU NETTOYAGE

Il existe 2 possibilités :

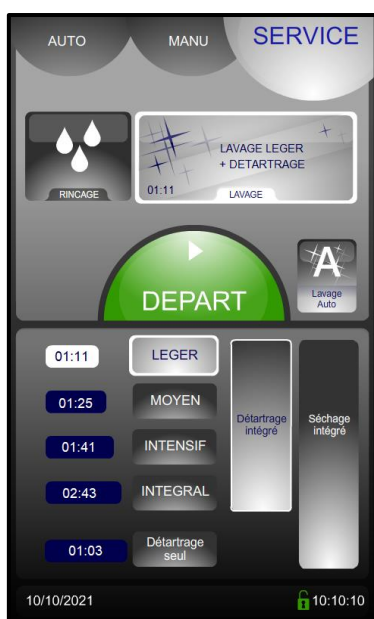
- Nettoyage Manuel (lavage à la demande de l'opérateur)
- Nettoyage Automatique à départ Programmé (lavage programmé chaque jour de la semaine)



Il est interdit de nettoyer l'enceinte du four avec les grilles et/ou les bacs en place.



25.1 LAVAGE « MANUEL » (lavage à la demande de l'opérateur):



→ Niveau de Lavage : Léger / Moyen / Fort / Intégral (Les durées sont affichées en vis-à-vis)

→ Détartrage inclus : En complément du cycle de nettoyage, un cycle de détartrage sera fait si nécessaire suivant l'usage et le paramétrage du four. (Paramétré par la fréquence d'utilisation du four et la dureté de l'eau renseignées dans les paramètres)

→ Séchage intégré : Séchage de l'enceinte de cuisson en complément du cycle de nettoyage et/ ou détartrage si touche sélectionnée.

2 choix possibles d'adaptation :

- Lavage avec détartrage inclus activé par défaut : Si décoché le temps de cycle est raccourci au temps de nettoyage seul
- Détartrage seul : Possibilité de lancer un détartrage renforcé.

Procédure :

- Mettre le four en fonctionnement.
- Attendre quelques secondes que l'écran de démarrage disparaisse. Si le préchauffage se lance, appuyer sur la touche STOP.
- Appuyer sur l'onglet Service. L'écran indique le dernier niveau de lavage utilisé et si un cycle de détartrage sera réalisé



→ " Niveau de Lavage + détartrage (si nécessaire) + séchage "

- Appuyer sur la touche:



→ "Départ" départ du cycle de nettoyage.

- L'écran indique les différentes phases prévues dans le cycle ainsi que les données sur le temps écoulé, le temps restant. Lorsque le nettoyage est terminé, l'écran revient à l'écran Service.

Nota: Il est possible de modifier le niveau de lavage / détartrage / séchage:

- Appuyer sur la touche :



→ "Lavage"

- Sélectionner le niveau de nettoyage approprié suivant l'encrassement du four

→ "**Niveau de nettoyage**" Leger, moyen, intensif ou intégral.
Le temps de chaque cycle est indiqué dans le bargraphe en minutes.

- Si vous souhaitez passer la phase de détartrage prévue, désactiver la touche.

→ "**Détartrage**" fonction présélectionnée.

- Vérifier la présence du tuyau lesté dans le bidon et le niveau de produit dans celui-ci. Si celui-ci n'est pas suffisant, se reporter au paragraphe « **remplacement du bidon de produit** »

- Si vous souhaitez ajouter un séchage intégré, activer la touche.

→ "**Séchage intégré**" fonction à sélectionner (désactivé par défaut).
Le temps du cycle de séchage dépend du niveau de nettoyage sélectionné

- Léger : 3 minutes
- Moyen : 4 minutes
- Intensif : 4 minutes
- Intégral : 4 minutes.

- Puis appuyer sur la touche :

→ "**Départ**" départ du cycle de nettoyage.

- L'écran indique les différentes phases prévues dans le cycle ainsi que les données sur le temps écoulé, le temps restant. Lorsque le nettoyage est terminé, l'écran revient à l'écran Service.

Nota: De la même façon, Il est possible de réaliser un détartrage seul sans lavage du four. Répéter totalement la procédure ci-dessus de nettoyage manuel en sélectionnant la touche :

→ "**Détartrage seul**" si vous souhaitez réaliser uniquement le détartrage.

25.2 LAVAGE« AUTO » (lavage programmé chaque jour de la semaine):

Le nettoyage auto programmé est actif seulement :

- si la porte est fermée et que le four est sous tension
- si l'interface n'a pas été mise hors tension volontairement par appui sur le bouton 3s.
- si aucun cycle n'est en cours à l'heure de départ du nettoyage auto programmé. Le nettoyage ne démarrera pas plus tard à la fin du cycle de cuisson car il pourrait rester des produits dans l'enceinte.
- si l'interface n'est pas en mode ABC ou JET (qui sont considérés comme des cycles permanents...)

L'interface doit donc être en mode ECO / Manuel ou Auto, sans cycle en cours, ou dans l'onglet Service, inactif, sous tension...). Le nettoyage auto s'active en mode veille.

- Mettre le four en fonctionnement.
- Attendre quelques secondes que l'écran de démarrage disparaisse. Si le préchauffage se lance, appuyer sur la touche STOP.
- Appuyer sur l'onglet Service.
- Puis appuyer sur la touche :



"Lavage auto"

- Saisir votre code PIN (par défaut 0000, voir l'écran "Paramètre client" dans l'onglet service) puis valider.
- L'écran de programmation hebdomadaire du nettoyage apparaît.
- Pour chaque jour sélectionner le niveau de nettoyage souhaité ainsi que l'heure en appuyant sur la touche correspondante. Puis appuyer sur la touche « Valid ».



"Ecran de programmation".

- Le programme de Nettoyage Auto est affiché. Le cycle de nettoyage débutera à l'heure prévue pour chaque jour sélectionnée au niveau souhaité. Il intégrera automatiquement un cycle de détartrage si celui est nécessaire.



- Pour désactiver le lavage auto, appuyer sur la touche lavage manuel, saisir le code PIN. Les données de programmation sont sauvegardées et réapparaîtront au prochain lancement du lavage auto.



"Lavage manuel"

25.3 CYCLES ET DUREES

	Léger	Moyen	Intensif	Intégral	Détartrage seulement
Préchauffage	5'				5'
Nettoyage	10 - 12'	22 - 25'	38 - 44'	100 - 105'	-
Détartrage	48 - 55'				47 - 59'
Rinçage	13 - 17'				13 - 16'
Total mini avec Nettoyage	23 - 29'	35 - 42'	51 - 61'	113 - 122'	
Total maxi avec Nettoyage + Détartrage	71 - 89'	83 - 102'	99 - 121'	161 - 182'	60 - 80'

*Temps en minutes

25.4 RINCAGE RAPIDE



La fonction de rinçage rapide utilise uniquement de l'eau (aucun produit chimique), par exemple entre deux types de cuisson différentes

25.5 DETECTION BIDON VIDE DU PRODUIT DE NETTOYAGE / PRODUIT DE DETARTRAGE



Ce message apparaît lorsque le bidon de produit de nettoyage ou/et de détartrant est presque vide

Nota : Se référer au paragraphe « Les consommables » pour connaître les consommations de produits en fonctions du four et de son nettoyage



Valider ou modifier le volume du bidon de produit.
Attention : le compteur est calibré sur cette valeur.

25.6 REMPLACEMENT DES BIDONS DE PRODUIT :



Ne jamais utiliser de produit détartrant dans le système de nettoyage automatique. Cela endommagerait le circuit hydraulique de votre four de manière irréversible.

Les tuyaux d'aspiration des produits de lavage et de détartrage sont repérés par une étiquette et un bouchon de couleur afin de positionner le tuyau dans le bidon correspondant: **NE JAMAIS INVERSER LES PRODUITS**

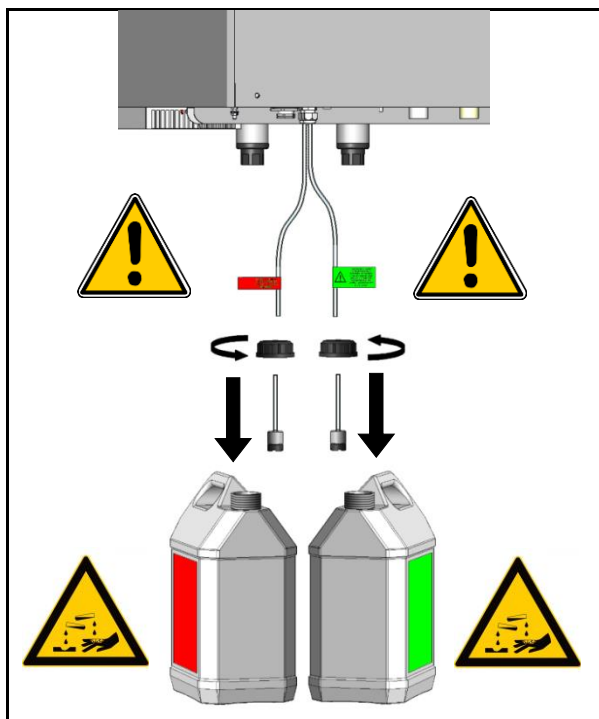
Lavage
(couleur vert)

Détartrage
(couleur rouge)

PRODUIT NETTOYANT CLEANING PRODUCT PRODUCTO LIMPIADOR REINIGENDES PRODUKT PRODOTTO DI PULIZIA REINIGINGSPRODUCT PRODUTO PARA LIMPEZA YAG ÇÖZÜCÜ		PRODUIT DETARTRANT INTERDIT DESCALING PRODUCT PROHIBITED PRODUCTO DESINCROSTANTE PROHIBIDA ENTKALKENDES PRODUKT VERBOTEN PRODOTTO DISINCROSTANTE VIETATO ONTKALKER PRODUCT VERBODEN PRODUTO DE DESCALCIFICAÇÃO PROIBIDOS KIREÇ ÇÖZÜCÜ ÜRÜN YASAKLANDI
PRODUIT DETARTRANT DESCALING PRODUCT PRODUCTO DESINCROSTANTE ENTKALKENDES PRODUKT PRODOTTO DISINCROSTANTE ONTKALKER PRODUTO PARA DESCALCIFICAÇÃO KIREÇ ÇÖZÜCÜ		NE PAS UTILISER D'ACIDE NITRIQUE DON'T USE NITRIC ACID NO UTILIZAR EL ACIDO NITRICO VERWENDET KEINE SALPETERSAURE NON UTILIZZARE ACIDO NITRICO GEBRUIK GEEN SALPETERZUUR NÃO USE ACIDO NITRICO NITRIK ASIT KULLANMAYINIZ



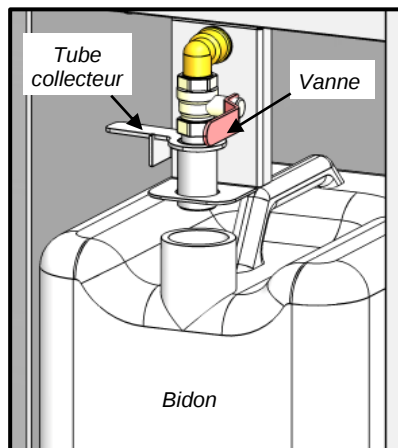
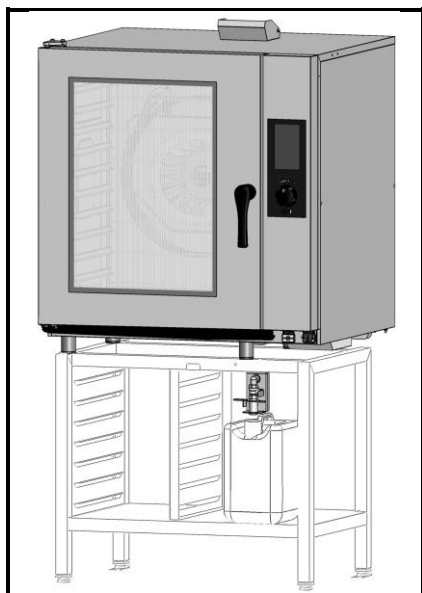
Attention: Se reporter au chapitre " Recommandations " lors de la manipulation et l'utilisation des produits et en cas de doute, se référer à la fiche sécurité des produits.



26 OPTION COLLECTION DE GRAISSE

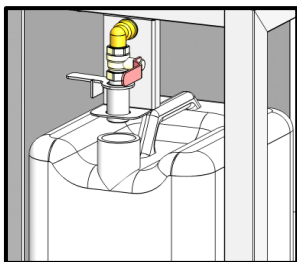
Si votre appareil est muni du système de collection de graisse de cuisson, disponible en option, les graisses seront collectées pendant le processus de cuisson et dirigées vers un récipient externe au four pour une manipulation et une élimination sans danger.

Une vanne d'arrêt intégrée, permet de remplacer le bidon plein sans danger, y compris en cours de cuisson afin de pouvoir éliminer la graisse collectée en toute sécurité.



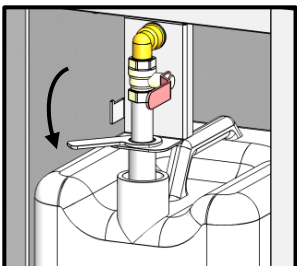
26.1 UTILISATION

- Mise en place du bidon collecteur de graisse



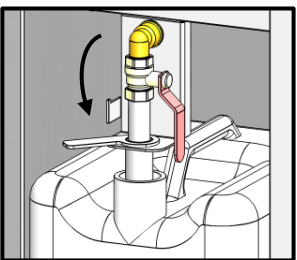
Vérifier que le bidon est vide, ou qu'il reste assez de place dans le bidon et qu'il est placé sous la vanne.

- Mettre en position « écoulement » le tube collecteur de graisse



→ Abaisser le tube collecteur de graisse dans le bidon.

- Ouvrir la vanne



→ Vanne en position ouverte.

- Programmer votre cuisson en renseignant les données soit en mode manuel soit en mode programme auto.

- Activer la touche Option Collecteur de graisse depuis le mode manuel ou automatique



→ Touche d'activation de l'option collection de graisse.

- Puis appuyer sur la touche



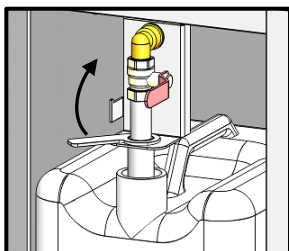
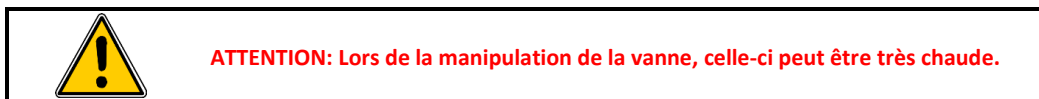
→ "DEPART" départ de la cuisson.

- Puis appuyer sur la touche



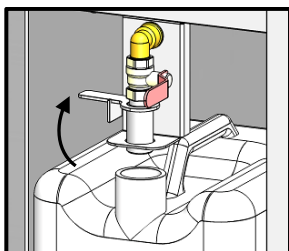
→ « OUI » Active la récupération des graisses en cours de cuisson

- A partir de cet instant, les graisses sont évacuées automatiquement dans le bidon tout le long du process de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, fermer la vanne



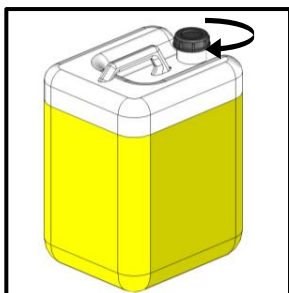
→ Vanne en position fermer.

- Mettre en position « repos » le tube collecteur de graisse



→ Relever le tube collecteur de graisse du bidon.

- Fermer le bidon et l'évacuer.



→ Visser le bouchon fourni avec le bidon

27 TRUCS ET ASTUCES DE L'ECRAN DE COMMANDE

Pourquoi la température de mon four baisse trop lentement ?

En mode manuel, le changement d'une consigne de température en cours de cuisson en Sec ou Mixte n'engendre pas de refroidissement.

Pourquoi mon four injecte de l'eau en mode sec ?

En mode manuel, le départ d'un cycle avec une température réelle supérieure à la consigne entraîne un refroidissement automatique avec injection d'eau (suivant paramétrage « Paramètres client »).

Pourquoi le four refroidit en cours de cuisson ?

En cours de cuisson, le passage d'un mode sec ou mixte à un mode vapeur entraîne automatiquement un refroidissement par injection jusqu'à la température de consigne par défaut.

Comment créer une phase d'attente dans un programme

L'entrée d'une consigne d'enceinte à 0°C en mode sec conduit à une phase d'attente où il ne se passe rien (pas de chauffe, pas de ventilation).

Comment créer une phase de maintien en température ?

En mode Auto, la saisie d'une consigne de temps à 99h00 est interprétée comme un cycle de maintien (pas de cuisson) dans le mode et températures choisis.

Comment gérer divers temps de cuissons sur plusieurs niveaux ?

Le programme de la bibliothèque de recette nommé « Minuterie multi-niveaux » permet de déclencher un décompte de temps spécifique pour chaque niveau avec alarme sonore en fin de décompte.

Comment visualiser les phases de cuisson d'une recette enregistrée / programmée ?

Il est possible de visualiser un récapitulatif des phases d'une recette par appui sur la touche détail « ? ».

Comment ajuster la cuisson pendant une recette constructeur ?

Pour les recettes du constructeur, il est possible d'ajuster la coloration et le degré de cuisson même après le départ de cuisson.

Peut-on illustrer les recettes ?

Dans la bibliothèque client : il est possible d'associer une photo à une recette et d'afficher uniquement les recettes avec photos. (Auto / Modifier / Photo)

Peut-on protéger les recettes enregistrées ?

Il est possible de verrouiller l'accès aux zones de modification / suppression / copie de recette (paramètres clients).

Comment identifier une recette copiée de l'originale ?

Une copie de recette est symbolisée par un caractère « * » devant le nom.

Comment changer le nom d'une recette « client » ?

Le nom des recettes « client » est personnalisable : Modifier / clic sur la zone de nom ou famille / Changer le nom ou famille.

Pourquoi je ne peux pas modifier mes recettes en mode auto ?

Parce que « Modifier » est désactivé dans les paramètres clients.

Peut-on maintenir des produits en température en fin de cuisson ?



Le mode MAINTIEN génère un refroidissement à la température paramétrée, suivi d'un maintien à cette température. Ce maintien est un mode étuve, quasiment sans ventilation, évitant le dessèchement des produits.

Peut-on activer un mode maintien en cours de cuisson ?

Il est possible de sélectionner un maintien pendant une cuisson. Le bouton MAINTIEN passe alors en mode actif et le maintien s'effectuera à la fin de la cuisson. Si une température à cœur avait été sélectionnée, le maintien sera fait à cette température sinon il sera réalisé à la température paramétrée dans le menu paramètres client.

Quels sont les paramètres du mode Maintien ?

Le mode maintien prend en compte les paramètres réglés dans le menu client : température et temps. (75°/ temps infini)

Peut-on désactiver le préchauffage automatique ou modifier la température ?

Il est possible d'activer ou désactiver la fonction Préchauffage automatique du four à la mise sous tension. La température de préchauffage est également paramétrable (paramètres client).

Est-il possible de programmer un nettoyage à fréquence régulière ?



Il est possible de programmer un nettoyage automatique suivant un jour de semaine et une heure spécifique avec une intensité de nettoyage plus ou moins forte.

A quelle fréquence doit-on prévoir la révision du four ?

Un message de révision apparaît lorsque nécessaire, dans les 10 derniers jours avant la maintenance requise.

Comment accéder aux paramètres clients ?



L'accès au menu « paramètres clients » se fait par code PIN, par défaut « 0000 » qu'il est possible de personnaliser. CODE A NE PAS PERDRE !

Pourquoi je ne peux pas accéder aux paramètres installateur et technicien ?

L'accès aux autres paramètres est protégé par code PIN et réservé à l'installateur et au service après-vente.

Le four possède-t-il un mode veille ?

Le four dispose d'un mode veille automatique personnalisable dans les paramètres clients, qui met en standby les fonctions principales du four (écran noir, éclairage).

Le message d'accueil est-il personnalisable ?

Le logo et le message d'accueil sont personnalisables dans les paramètres client. On peut changer le message ; la galerie photo permet de choisir la photo retenue comme Photo ou Logo d'accueil.

Comment récupérer les données HACCP ?

Le menu Service /Echange de données, permet la gestion HACCP : démarrage de l'enregistrement automatique des données HACCP, Visualisation directement sur l'appareil ou bien export sur clé USB, en format compatible Tableur.

Comment compléter la galerie photo ?

Dans le menu Service / Echange de données, il est possible d'importer des photos personnelles (utilisation impérative du logiciel "FastPAD PC")

A-t-on accès à des données énergétiques, coût de consommation ... ?

Dans le menu Service / Echange de données / consommations, sont affichés les consommations journalières et bilan mensuel sur 12 mois, eau, électricité/gaz, produit nettoyant. Un affichage directement dans la devise souhaitée est disponible si les couts correspondants sont saisis en « paramètres Client ».

En quoi consiste le mode « sans échec » ?

En cas de panne d'électronique de façade ou d'affichage, il est possible de lancer le mode « sans échec » : mode sec à la température de préchauffage (réglée dans les paramètres clients soit 175° par défaut). Lorsque ce mode de cuisson « sans échec » est lancé, les actions sur la façade ne sont pas prises en compte.

Comment lancer le mode « sans échec » ?

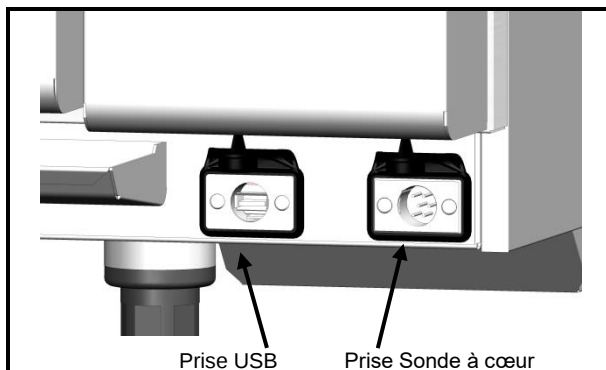
Eteindre et remettre le four sous tension puis ouvrir et fermer la porte 3 fois en moins de 10s. La lumière s'éteint à chaque ouverture de porte et clignote 3 fois de suite à la fin des 3 fermetures pour indiquer le démarrage du mode « sans échec ».

Comment arrêter le mode « sans échec » ?

Pour arrêter le mode « sans échec », mettre le four hors tension.

28 PRISE USB / PRISE SONDE A COEUR

La prise USB et la prise sonde à cœur disposent d'une protection en silicone.



Attention !

- ◆ Toujours remettre la protection en place (languette rabattue pour protéger les connections) dès que la prise n'est plus utilisée.
- ◆ Ne jamais « nettoyer » la connexion au jet d'eau ou à l'éponge. (si la languette silicone est bien utilisée et remise en place après chaque utilisation de la prise, aucun entretien n'est nécessaire).
- ◆ **La garantie ne saura s'appliquer si ces consignes ne sont pas respectées.**

Nota: Pour l'utilisation de la prise USB, se rapporter au paragraphe « Export des données » ou au manuel d'utilisation du logiciel "FastPAD PC"

29 LES OUTILS D'OPTIMISATION DE CUISSON

29.1 SONDE A CŒUR

La sonde à cœur permet de maîtriser parfaitement le degré de vos cuissons et de le reproduire jour après jour quelle que soit la taille des produits.

Les températures à cœur à atteindre vont bien entendu varier avec le produit et le degré de cuisson désiré.

ATTENTION: La cuisson d'un produit ne se termine pas à l'instant où celui-ci est retiré du four.

En effet, après repos, la température à cœur continue à évoluer, pour atteindre une température d'autant plus élevée, que le produit aura été cuit à une température élevée.

Exemple:

Un rôti de bœuf cuit en mixte à 200°C et sorti du four au moment où sa température à cœur atteint 40°C, verra celle-ci évoluer jusqu'aux environs de 57°C.

Le même rôti, cuit **en basse température** vapeur à 60°C (en dernière phase) et sorti du four au moment où sa température à cœur atteint 52°C, ne verra celle-ci évoluer que très peu, pour atteindre 56°C.

PRODUITS	TEMPERATURE A CŒUR A ATTEINDRE	TEMPERATURE A Cœur A LA SORTIE DU FOUR	
		Cuisson classique selon tableau joint	Cuisson basse température
Viandes rouges	Bleu	37	50
	Saignant	40	52
	Rosé	45	56
	A point	48	59
Viandes blanches	Veau	58	69
	Volailles	63	75
Poissons	Saumon - Thon	75	75
	Poisson à chair blanche	80	80
Charcuterie - terrines	67	65	65

NOTA: Pour bien maîtriser la température à cœur (degré de cuisson):



VULCAN

A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

Pour bien maîtriser le degré de cuisson, l'aspect et les pertes en poids, tout particulièrement dans le cas des viandes rouges, nous conseillons de **terminer la cuisson par une phase vapeur basse température**. Régler la température 8°C au-dessus de la température à cœur souhaitée.

Exemple: Cuisson de rôtis de bœufs:

1 ^{ère} phase:	Coloration	Air sec	210°C	Pendant 15 minutes
2 ^{ème} phase:	Cuisson à cœur	Vapeur	60°C	Jusqu'à T° à cœur = 52°C

Le temps de cuisson passe à environ 1 heure 25 minutes.

29.2 CUISSON BASSE TEMPERATURE

Pour optimiser certains types de cuisson, la régulation électronique permet d'envisager des cuissons longues à basse température. La température réglée correspond à la température à cœur à atteindre.

La basse température est indispensable pour le traitement des grosses pièces (cochon de lait, jambon, gros poissons), souvent traitées en poche sous vide.

Ce mode de cuisson est tout aussi intéressant pour une parfaite maîtrise du degré de cuisson (bleu, saignant, à point...), pour l'aspect (extérieur et tranché), pour une diminution des pertes en poids, mais aussi une plus grande sécurité sur le plan hygiène alimentaire.

La qualité de la cuisson est aussi beaucoup moins sensible à la taille des produits traités, ainsi qu'à leur qualité.

Les temps nécessaires à une cuisson menée entièrement à basse température, sont évidemment plus longs.

BASSE TEMPERATURE			
Produits	Mode	T° de cuisson	Temps indicatif
Viandes rouges	Vapeur	55°C	6 h à 12 h
Viandes blanches	Vapeur		
Veau		72°C	
Porc et volailles		77°C	
Charcuterie et terrines	Vapeur	67°C	2 h à 4 h
Poissons			
Saumon - Thon	Vapeur	75°C	
Poissons à chair blanche	Vapeur	80°C	1 h à 1 h 30'
Divers			
Foie gras artisanal	Vapeur	70°C	
Fruits	Vapeur	90°C	
Pommes de terre	Vapeur	85°C	

NOTA: Pièces moyennes de viandes (rôtis, gigots...)

Il est possible de diminuer sensiblement les temps de cuisson (de 2 à 3 fois inférieure), pour les pièces moyennes, tout en conservant en partie les avantages ci-dessus, en réalisant:

Produits	1 ^{er} phase COLORATION	2 ^{ème} phase CUISSON	3 ^{ème} phase CUISSON
	<i>Air pulsé</i>	<i>Vapeur</i>	<i>Vapeur</i>
Viandes rouges	210°C Pendant 15 mn	70°C jusqu'à T° à cœur = 38°C	60°C jusqu'à T° à cœur = 52°C
Viandes blanches	210°C Pendant 15 mn	90°C jusqu'à T° à cœur = 60°C	85°C jusqu'à T° à cœur = 73°C

30 ENTRETIEN DU FOUR

ATTENTION: Un nettoyage régulier et complet de l'appareil garantit une utilisation prolongée

- ◆ L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois chaudes seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- ◆ L'utilisation d'un jet ou d'une lance à haute pression est formellement interdite : L'appareil ne doit en aucun cas être lavé au jet d'eau.
- ◆ La garantie ne peut couvrir les problèmes liés ou non au respect des règles d'entretien ci-dessus.
- ◆ L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

30.1 PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLE

Un **acier inoxydable** est une nuance d'acier conçue pour qu'une fine pellicule protectrice se forme à la surface du métal, et le protège de la corrosion (Pellicule d'oxyde résultant de la réaction chimique de l'oxygène sur la surface du métal).

Tout élément gênant la formation de cette pellicule, ou facilitant sa destruction partielle (Déchets d'aliments, débordements, liquides stagnants...) dégrade la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable.

Si la composition d'un acier inoxydable lui permet de résister à certaines agressions chimiques, mieux que des aciers classiques, **il ne faut pas imaginer que "L'Inox" soit indestructible.**

- 3 principaux facteurs de corrosion sont à surveiller :

- Le milieu chimique. En général :

- * Diverses saumures
(Concentration de sel, Choucroute...)
- * Chlorures, contenus en particulier dans :
 - Les produits de nettoyage
 - L'eau de javel.

- La température :

Tout milieu chimique ci-dessus, voit son agressivité vis-à-vis de l'acier inoxydable augmenter très fortement avec la température.

- Le temps :

Plus le temps de contact entre l'acier inoxydable et le milieu chimique sera important, plus les conséquences de la corrosion seront perceptibles.

La combinaison de ces trois facteurs peut conduire à la destruction des parois, même réalisées en acier inoxydable de très haute qualité.

Bien noter que lorsqu'un acier inoxydable se corrode, il est extrêmement rare que cela provienne de l'acier lui-même. En général, des produits d'entretiens non adaptés ou mal utilisés, un mauvais entretien ou des conditions extrêmes d'utilisation, sont souvent à l'origine des accidents rencontrés.

ATTENTION

Le constructeur ne pourra être tenu pour responsable des cas de corrosion rencontrés dans ces conditions, et aucune garantie ne pourra alors s'appliquer.

Une liste des cas les plus fréquents est donnée ci-après, afin de vous permettre d'identifier au mieux ces mauvaises conditions d'exploitation, et d'exploiter le plus longtemps possible vos matériels.

30.2 LES CAS DE CORROSION LES PLUS COURANTS:

Nettoyage des carrelages

Le nettoyage des carrelages (en fin de chantier ou lors de l'entretien journalier) est souvent réalisé avec des produits très agressifs. Si le produit est projeté sous pression sans précautions, les éclaboussures au bas des appareils, entraînent une corrosion des fonds et habillages.

Pire encore, les vapeurs de ces produits, si les locaux ne sont pas aussitôt fortement aérés, en retombant sur les matériels parviennent à étendre la corrosion à l'ensemble des surfaces.

Produit d'entretien inadapté (Eau de Javel, Acides, Soude)

Si des produits inadaptés, tels que l'eau de Javel, des dilutions d'acides ou de soude, ... (tous les produits non étudiés spécialement pour l'entretien des inox) sont utilisés, une attaque irréversible se produit sur les surfaces en acier inoxydable.

Produit d'entretien appliqué à trop haute température

Tous les produits d'entretien voient leur agressivité augmenter avec la température de la paroi sur laquelle ils sont appliqués. En règle générale, cette température ne doit pas excéder 60°C, sous peine d'attaquer l'inox de façon irréversible (noircissement des surfaces...).

Produit d'entretien mal rincé

Si les parois, une fois nettoyées, ne sont pas généreusement rincées afin d'éliminer toute trace de produit d'entretien, celui-ci avec le temps, va continuer son action au risque d'engendrer un début de corrosion.

Pire encore, si cette paroi peut être soumise à des températures supérieures à 60°C (intérieurs de fours, de cuves, ...), les problèmes évoqués dans le point précédent, se produiront inévitablement.

Stagnation des produits de nettoyage

Dans le même esprit, toutes les zones pouvant retenir des produits d'entretien, notamment les caniveaux, les vidanges de fours mixtes, les siphons, ... devront faire l'objet d'un rinçage soigné et abondant. (Utiliser une brosse Nylon pour renforcer l'action de rinçage à l'eau claire).

Concentration de sel

Le sel, élément courant en cuisine, est souvent à l'origine d'attaques (piqûres) de l'inox. Les débordements sur les plans de cuisson doivent être aussitôt nettoyés.

Cas particulier des cuissons à l'eau dans une marmite :



VULCAN

A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

Le fait de saler l'eau en jetant du gros sel dans la cuve, présente un risque majeur : Le gros sel, en se déposant au fond de la cuve, risque, avant de fondre, de corroder le fond de façon irréversible, si l'opération est fréquente. Il y a lieu soit de remuer l'eau jusqu'à dissolution du gros sel, soit d'utiliser du sel fin.

Utilisation intensive en milieu saumuré

Certains produits tels que la choucroute (jus acide), les poissons et fruits de mer (présence de sel), et en règle générale, toutes les saumures, doivent faire l'objet d'une attention particulière. En cas de traitement occasionnel, les matériels courants ne posent pas de problème, à condition d'être soigneusement et systématiquement nettoyés après chaque utilisation.

En cas de traitement intensif, les matériels de cuisson (fours de cuisson, marmites, ...) devront être choisis avec des nuances d'inox mieux adaptées à cet usage spécifique.

Eau du réseau trop chlorée

Certains réseaux d'eau fournissent par moment, des eaux comportant une teneur en chlore hors norme. Dans ce cas, il n'est pas rare de retrouver les problèmes de corrosion évoqués ci-dessus. (Notamment dans les cuves de marmites, sauteuses, bain-marie, ...).

Nettoyage d'accessoires en aluminium ou tôle aluminée

La présence d'aluminium ou de tôle aluminée dans une solution chlorée, est un formidable catalyseur pour l'attaque de l'inox.

Il ne faut donc pas laisser reposer des accessoires tels que les filtres de hottes ou autre platerie en aluminium dans les cuves de marmites, sauteuses... Une nuit suffirait à piquer l'inox au niveau des points de contact et à la surface du produit.

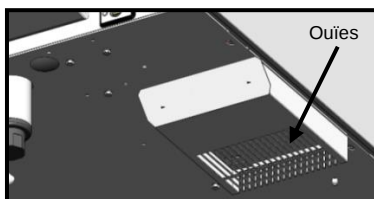
30.3 ENTRETIEN DES SURFACES EXTERIEURES

Il est nécessaire d'assurer à la surface du métal un entretien soigné, en vue d'éliminer les poussières, particules métalliques et dépôts de toutes natures, qui pourraient altérer la couche protectrice évoquée ci-dessus.

A cet effet, il suffit de laver ces surfaces à l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre, non abrasif. Rincer soigneusement et essuyer les surfaces. Ne jamais frotter l'acier inoxydable avec de la laine de métal, mais uniquement si cela est nécessaire, au "scotch Brite" ou avec un produit équivalent, en respectant le sens de polissage de la surface inox.

30.4 ENTRETIEN DES OUIES D'AERATION DU COMPARTIMENT ELECTRONIQUE

Le refroidissement du compartiment électronique est assuré par des ouïes d'aération à l'avant droit de l'appareil (6/7 et 10 niveaux). Une fois par semaine, veiller à maintenir la grille d'aération propre et non obstruée par les poussières en nettoyant sa surface à l'aide d'un chiffon sec.



30.5 NETTOYAGE DU JOINT DE MOUFLE

Afin d'éliminer les traces de graisse ou restes d'aliment pouvant endommager le joint, un nettoyage régulier et manuel du joint de MOUFLE doit être réalisé sur les faces internes et externes.

Avant chaque nettoyage, Utiliser de l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre non abrasif et une éponge ou un chiffon doux pour éliminer les graisses du joint de porte.

30.6 NETTOYAGE DU BOUTON CODEUR

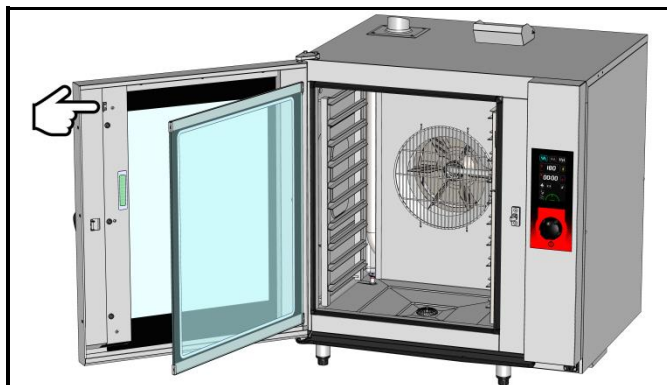
Pour nettoyer la pièce derrière le bouton, retirez-le.



30.7 NETTOYAGE DERRIERE LA VITRE INTERIEURE

Afin de conserver une visibilité optimale de l'enceinte de cuisson, nettoyez régulièrement la vitre intérieure et l'habillage de porte avec un produit approprié et un chiffon doux.

Ouverture de la vitre intérieure

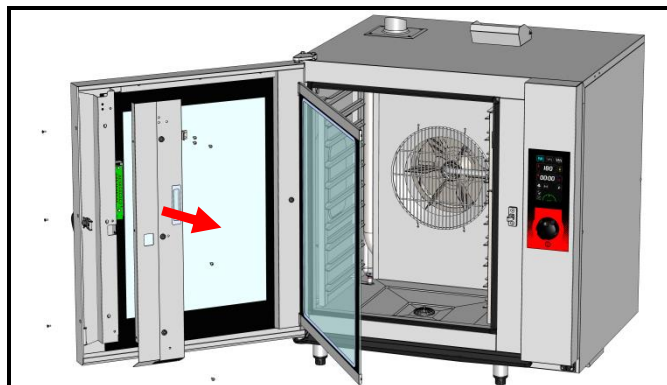


Ouvrir la porte

Pour ouvrir la vitre interne

- Appuyez doucement sur la patte d'accrochage pour libérer la vitre intérieure

Ouverture de l'habillage de porte



Ouvrir la porte

Pour ouvrir la vitre interne

- Appuyez doucement sur la patte d'accrochage pour libérer la vitre intérieure

Retrait de l'habillage de porte

- Dévisser les 2 vis Phillips sur le côté de la porte
- Dévisser les 3 vis Phillips de fixation de l'habillage de porte
- Enlever l'habillage de porte et retirer la patte d'accrochage.

30.8 ENTRETIEN DES SURFACES INTERIEURES

Le principe général est d'éviter de laisser s'accumuler en certains endroits :

- Des substances susceptibles de se concentrer et de devenir très corrosives.
- Des dépôts de minéraux divers, contenus dans l'eau, susceptibles d'engendrer des problèmes de corrosion (parois), de performance et de longévité (équilibrage des ventilateurs, dissipation des échangeurs, ...).

NETTOYAGE, DEGRAISSAGE: Une fois par jour. (voir paragraphe « Menu nettoyage »)

DETARTRAGE: journallement si nécessaire.

En cas de dépôts de minéraux (dépôts blanchâtres) liés à une eau non adoucie, à l'intérieur de la chambre de cuisson, il est nécessaire de procéder journallement à leur élimination.



Pour une efficacité maximale du produit sans endommager les matériaux et composants de votre four, il convient d'utiliser le produit de détartrage approprié. L'utilisation de certains acides a un rôle destructeur irréversible pouvant endommager de manière importante votre appareil. Il est donc important que votre produit contienne des inhibiteurs de corrosion pour éviter l'attaque des métaux. Le produit doit par ailleurs être conforme à la réglementation en vigueur notamment concernant les produits pouvant rentrer en contact avec les denrées alimentaires.

Les produits contenant de l'acide nitrique sont formellement interdits. Composition de produit recommandée :

- acide phosphorique <50%
- inhibiteur de corrosion de type tensio-actif ou autre

30.9 MATERIEL UTILISE POUR CUISSON DE PRODUITS CORROSIFS (Poissons de mer, choucroute)

Les matériels utilisés de façon intensive et régulière pour la cuisson de produits corrosifs, tels que poissons de mer, choucroute, ..., devront être nettoyés méticuleusement et systématiquement après chaque utilisation.

31 MAINTENANCE PREVENTIVE

L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

Sujet	Journalier	Semaine	Mensuel	Tous les ans (Ou toutes les 3000 h)	Recommandations
Nettoyage des surfaces extérieures	x				Respecter les dosages des produits d'entretien; Ne pas utiliser de produits abrasifs.
Nettoyage des joints du moufle (Tous modèles)	x				Respecter les dosages des produits d'entretien; Rincer abondamment; Ne pas utiliser de produits abrasifs
Vérification visuelle des joints de moufle (Tous modèles)			x		Si détérioration, alerter le service après-vente
Lavage et détartrage des surfaces intérieures	x				Respecter les dosages des produits d'entretien; Rincer abondamment; Alerter les services après-vente en cas d'apparition de points de rouille.
Vérification de la quantité de produit de nettoyage dans le bidon	x				Remplacer le bidon aussi souvent que nécessaire
Vérification de l'état du tuyau et du lest de fond du bidon de produit de nettoyage					Vérification à faire lors de l'échange du bidon / Nettoyer le lest de fond
Vérification de la quantité de produit de détartrage dans le bidon	x				Remplacer le bidon aussi souvent que nécessaire
Vérification de l'état du tuyau et du lest de fond du bidon de produit de détartrage					Vérification à faire lors de l'échange du bidon / Nettoyer le lest de fond
Nettoyage des ouïes d'aération du compartiment technique		x			
Vérification visuelle de la présence des butées de porte intérieure		x			
Vérification visuelle de l'état de l'étiquette de protection de l'éclairage			x		A nettoyer si nécessaire avec un produit dégraissant non agressif et non abrasif. Rincer abondamment. Si détérioration, alerter le service après-vente.
Vérification visuelle de la sonde à piquer (Pointe ; câble; passage de cloison)		x			Si détérioration, alerter le service après-vente
Entretien périodique par le service après-vente				x	

32 DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT

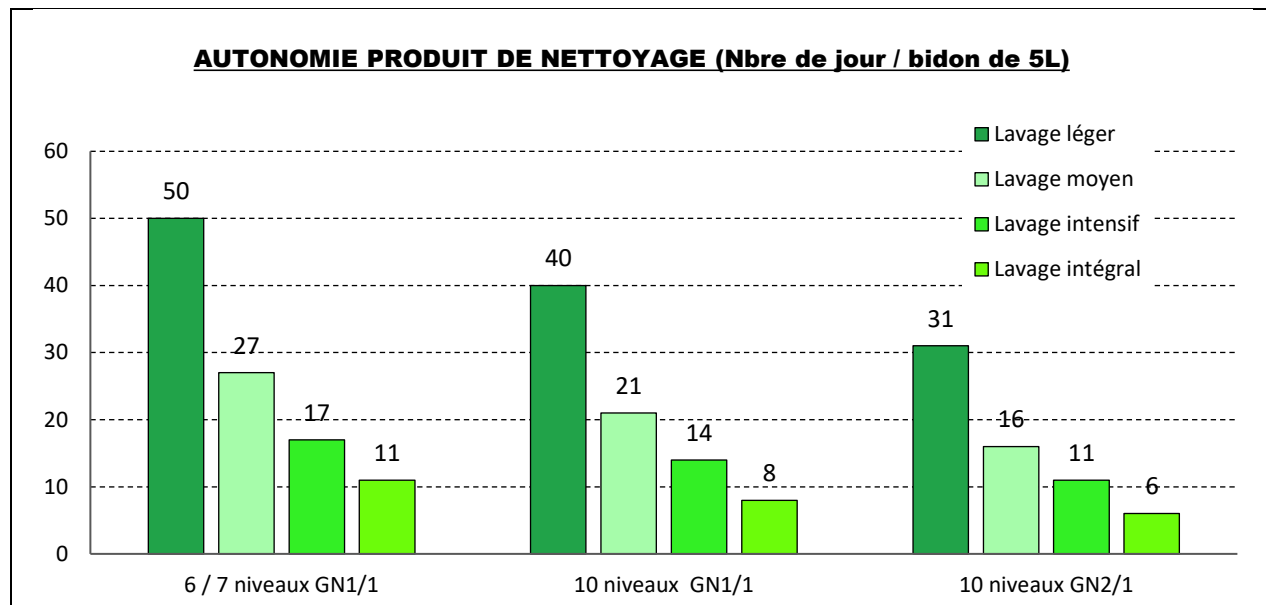
Messages sur l'écran	Conséquences	Que faire ?
i28 : Sonde à cœur absente ou mal piquée	Arrêt de la cuisson	Pour continuer la cuisson connecter la sonde à cœur ou passer en mode, minuterie
E30 : Echauffement de l'électronique	Surchauffe du tableau de commande	Nettoyer les ouïes d'aération.
i31 : Surchauffe de l'Electronique : La température est réduite à 180°C	La cuisson se poursuit et la température est automatiquement réduite à 180°C	Nettoyer la prise d'air sous le four. Prévenir le dépanneur
E32 : Sonde à cœur avec 2 points défailante	La cuisson se poursuit.	Penser à changer de sonde après la cuisson
i33 : Sonde à cœur défailante ou débranchée	Arrêt de la cuisson	Pour continuer la cuisson, remplacer la sonde à cœur ou passer en mode minuterie
E46 : Défaut de communication électronique (Bus RS485)	La cuisson s'arrête	Possibilité de lancer le mode sans échec : mode sec à 175°C (voir trucs et astuces)
E53 : Court-Circuit Bobine ou Moteur, ou Ventilation non fonctionnelle	Arrêt de la cuisson.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E61 : Sonde ambiante en court-circuit	Arrêt de la cuisson.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E62 : Sonde ambiante défailante	Arrêt de la cuisson.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E67 : Sécurité gaz active	Arrêt de la cuisson.	Vérifier l'arrivée de gaz. Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E68 : Moufle a +290°C ou +115°C en mode lavage	Arrêt de la cuisson ou du cycle de lavage	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E72 : Electronique à + 75°C	Arrêt de la cuisson.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E73 : Pompe de nettoyage défailante ou en fonctionnement constamment	La cuisson se poursuit.	Prévenir le dépanneur
i81 : Problème de débit d'eau	Cuisson dégradée ou Mise en pause du lavage	Vérifier la vanne et la pression d'eau. Si le message apparaît en cours de lavage, il est possible d'arrêter le cycle si le produit de nettoyage n'a pas encore été injecté, en appuyant sur la touche stop. Vérifier si l'arrivée d'eau n'est pas coupée pour reprendre le cycle automatiquement. Dans le cas contraire, le cycle est bloqué. Pour forcer l'arrêt du cycle : - appuyer sur la touche « Outils/Nettoyage » - rentrer le code PIN « RSTC » pour sortir du mode - réaliser manuellement un rinçage abondant de l'enceinte de cuisson de façon à retirer tous résidus de produit de nettoyage avant toute cuisson - faire intervenir le dépanneur
i81 LAV : Débit d'eau trop faible en nettoyage	Mise en pause du cycle de nettoyage	Vérifier la vanne et la pression d'eau. Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E82 : Electrovanne fuyante	La cuisson se poursuit.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
i83 : Capacité maximale de l'équipement de traitement d'eau atteinte	La cuisson se poursuit.	Vérifier et recharger votre équipement puis réinitialiser le compteur (paramètres client)
i84 : révision impérative	La cuisson se poursuit.	Prévenir le dépanneur
Clé USB Saturée	La clé USB est pleine.	Vider la clé USB
Clé USB absente	Attente de clé USB	Brancher une clé USB
Ecran bloqué ou inopérant	La cuisson se poursuit dans le mode précédemment configuré.	Arrêter le four et le redémarrer. Si le problème persiste, lancer la réinitialisation de l'interface (reset) : Ouvrir et fermer la porte 6 fois après la mise sous tension

33 LES CONSOMMABLES

33.1 GENERALITES

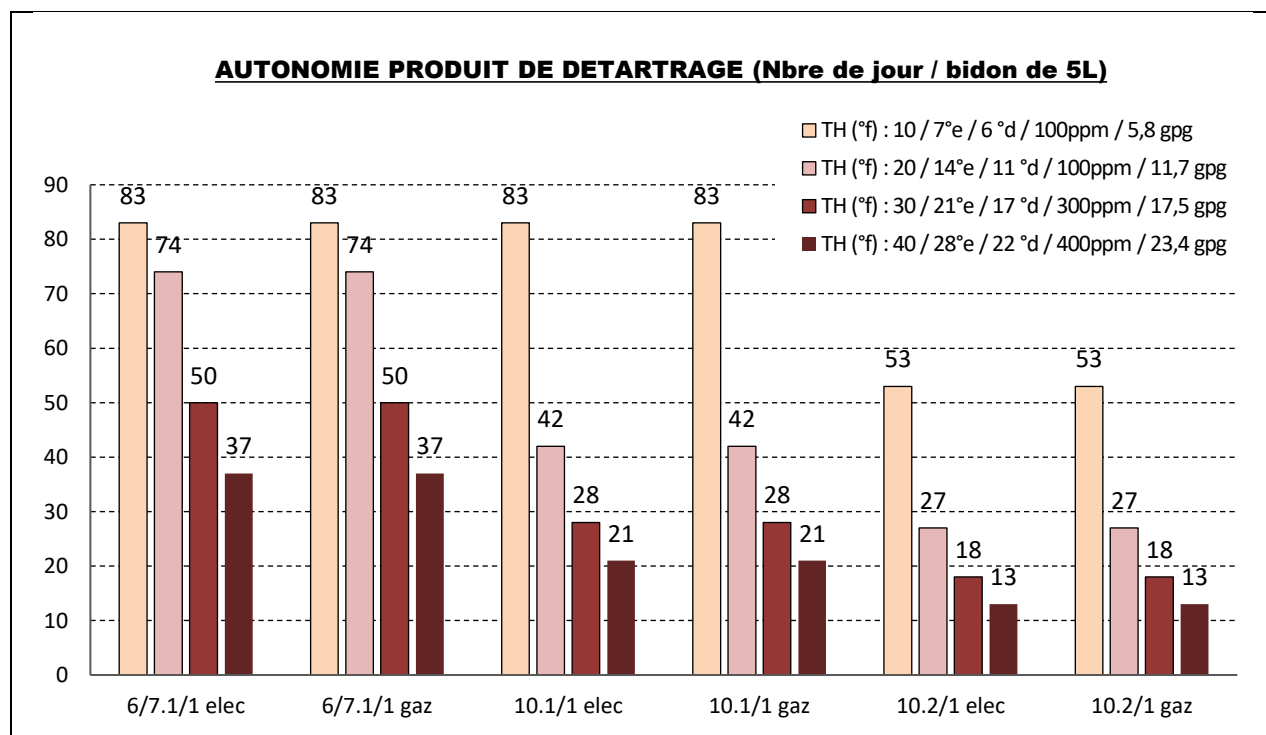
Nous préconisons l'utilisation de ces produits pour effectuer le nettoyage de votre four et garantir un résultat optimal du processus de lavage. Prendre contact auprès de votre distributeur, pour l'approvisionnement de ces produits de nettoyage / détartrage.

33.2 PRODUIT DE NETTOYAGE



Consommations basées sur 1 nettoyage journalier

33.3 PRODUIT DE DETARTRAGE

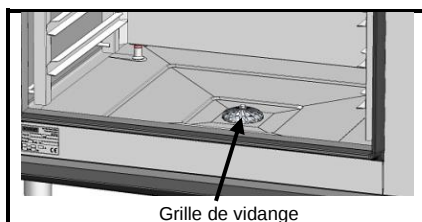


34 PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Codes
Joint + Bague anti-usure arbre moteur	145587
Kit SAV Moteur UL 120W	147147
Vanne égout UL	147861
Kit SAV Résistance 11.43 kW 240V + joint (Bride extérieure)	147960
Kit SAV Résistance 19.6 kW 240V + joint	147961
Kit SAV Résistance 16.3 kW 208V + joint	147962
Kit SAV Sonde de régulation 1PT100	148071
Kit SAV Moteur 250W + Bague + joint	148095
Kit SAV Résistance 11.43 kW 240V + joint	148096
Kit SAV Résistance 22KW 277V + joint	148097
Kit SAV Résistance 11KW 277V	148098
Kit SAV Bruleur Diamètre 40 15-24 kW	148246
Kit SAV Bruleur Diamètre 40	148247
Kit SAV Ventilateur gaz	148257
Electrovanne 1 voie UL 1 x 10L/min	148597
Electrovanne 2 voies UL 2 x 10L/min	148598
Kit SAV Joint de façade	148755
Relais moteur avec patte de fixation	300282
Interrupteur Reed	300676
Contacteur tripolaire 25A 230V 50/60 Hz	300697
Contacteur tripolaire 50A 230V 50/60HZ	300700
Contacteur tripolaire 80A 230V 50/60 HZ	300702
Relais anti parasite	300769
Fusible 0.2A 250V 5x20 Ultra rapide	300787
Fusible 10A 5x20	300788
Fusible 1A Temporisé 5 x 20	300789
Fusible 600VAC 10A 10.3 x 38.1	300793
Contacteur LC1D80P7	300798
Fusible Verre 4A	300801
Thermostat à réarmement manuel 320°C + écrou	301066
Pompe péristaltique 3 L/h	304312
Condensateur 12.5µf	304296
Ventilateur 120 x 120 x 38 - 230/50/60 UL	304297
Moteur réducteur 24V	305110
Alimentation à découpage 15V 15W RS15-15	308350
Transformateur 230V/24 UL	308492
Transformateur 830 VA	308498
Transformateur 415 VA	308499
Fusible 3.15 Ampères calibre	309407
Cordon Inter cartes	309581
Filtre avec bornier pour four gaz	309608
Ensemble interface FASTPAD 2	309634
Bandeau LED	309638
Codeur VISIOPAD	309644
Ecran FastPAD 2	309646
Barrette relais FastPAD 2 Maxi UL	309663
Carte Pilotage Bruleur Gaz	309704
Vanne gaz 848 Sigma 60Hz	310355
Boitier sécurité	310356
Etiquette bandeau LED	311356
Pompe CP2A	314379
Lest de fond	318060
Joint résistance moufle + thermoplongeur	366461
Joint torique 27 x 3 EPDM 70 shore	366485
Joint de vidange de Moufle	366556
Joint moufle	366561
Joint moufle 1035 et 1056	366562
Butée de porte	366572
Tuyau 4 x 6 PVC au mètre linéaire	366601
Joint de bride entrée Echangeur	366680
Joint de sortie Echangeur 6/10 niveaux	366683
Joint entrée Echangeur	366684
Joint de Ventilateur gaz	366685
Mécanisme de fermeture de porte	384187
Module Antiparasitage	407002
Allumeur Gaz	408402
Electrode d'allumage cintrée	408400
Electrode Ionisation droite	408401

35 RECOMMANDATIONS

- ◆ Ces appareils sont destinés à un usage professionnel, ils doivent être utilisés par un personnel qualifié.
- ◆ Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.
- ◆ Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés.
- ◆ Le débit d'air neuf requis, pour les fours gaz, pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m³/h par kW de débit calorifique.
- ◆ Ne jamais essayer de boucher la cheminée d'évacuation des buées car l'appareil monterait en pression avec risque d'explosion.
- ◆ Dans le cas d'un message d'erreur consulter le paragraphe « messages d'erreur » et suivre les consignes.
- ◆ Pour le nettoyage, l'utilisation de jets ou de lances à haute pression est formellement interdite.
- ◆ NE JAMAIS mettre en route le four SANS AVOIR REMIS EN PLACE et VERROUILLE la gaine de ventilation.
- ◆ Il est interdit d'enlever la gaine de ventilation et la grille de vidange dans le four. Si cette grille est retirée, ne pas faire fonctionner le four.



Grille de vidange

- ◆ Il convient de faire appel à un installateur qualifié pour la mise en place de l'appareil et le cas échéant pour l'adapter à l'usage d'un autre gaz.
- ◆ **IMPORTANT :** Nous mettons en garde les utilisateurs dans les cas particuliers de cuisson de plats cuisinés agrémentés d'additifs alcoolisés (coq au vin, poires au vin, etc...). Les vapeurs saturées d'alcool peuvent, à un certain moment, sous l'effet de la chaleur, provoquer une véritable explosion dans le moufle et créer, du fait de l'étanchéité de la porte, une surpression momentanée engendrant une déformation irréversible de l'appareil. Ce risque est encore accru lorsqu'en fin de cuisson, l'utilisateur ajoute de l'alcool sur les produits et referme la porte pour terminer la cuisson.
- ◆ L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.
- ◆ **Pour assurer un bon fonctionnement durable et en toute sécurité, il convient de faire effectuer par du personnel qualifié de notre société, une vérification et un entretien complet de l'appareil** (Démontage des brûleurs, inspection et nettoyage des venturis, nettoyage des injecteurs, réglage des bagues d'air, nettoyage des aérations, vérification des fuites, contrôle des organes de commande, de régulation et de sécurité...).
- ◆ **Le four doit être entretenu méticuleusement et JOURNELLEMENT (voir chapitre entretien). En particulier, les ventilateurs, résistances et parois devront être maintenus propres, sans accumulation de dépôts de graisses et minéraux (calcaire ou autre).**
- ◆ Ne pas placer la sonde à cœur derrière la gaine (risque de détérioration de la sonde dans la turbine, sur la résistance ou l'échangeur gaz).
- ◆ L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois du four seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- ◆ Il est strictement interdit d'ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage du four.
- ◆ Le four mixte nécessite un nettoyage à l'aide de nettoyeurs spécifiques qui doivent pouvoir résister à une température de 70°C. Un produit de nettoyage et/ou détartrage inadapté peut avoir un effet en partie corrosif.
- ◆ La catégorie de risque du nettoyant chimique doit être au maximum 3 selon la norme EN 1717 (Informations toxicologiques sur FDS: LD50 > 200mg/kg).
- ◆ **Nous recommandons fortement d'utiliser les produits de nettoyage conseillé par le fabricant pour garantir un nettoyage et une durée de vies des composants optimaux.**
- ◆ Afin de garantir un résultat de nettoyage optimum sans risque d'attaque chimique, nous recommandons l'utilisation le produit de nettoyage approprié. D'une manière générale, les produits de nettoyage compatibles avec nos fours doivent :
 - avoir une composition basée sur l'hydroxyde de potassium avec une concentration < 25%, SANS hydroxyde de sodium
 - être compatible avec une température d'utilisation de 60°C.
 - comporter des agents anticorrosion
- ◆ Pour une efficacité maximale du produit sans endommager les matériaux et composants de votre four, il convient d'utiliser le produit de détartrage approprié. Le produit doit par ailleurs être conforme à la réglementation en vigueur notamment concernant les produits pouvant rentrer en contact avec les denrées alimentaires.
- ◆ **Les produits contenant de l'acide alimentaire sont formellement interdits. Composition de produit recommandée :**
 - acide phosphorique <50%
 - inhibiteur de corrosion de type tensio-actif ou autre
- ◆ **Il est interdit de nettoyer l'enceinte du four avec les grilles et/ou les bacs en place.**
- ◆ La prise USB et la prise sonde à cœur disposent d'une protection en silicone.
 - Toujours remettre la protection en place (languette rabattue pour protéger les connexions) dès que la prise n'est plus utilisée.
 - Ne jamais « nettoyer » les connexions au jet d'eau ou à l'éponge. (si la languette silicone est bien utilisée et remise en place après chaque utilisation de la prise, aucun entretien n'est nécessaire).
- ◆ Le constructeur déclare que l'emballage est conforme à la directive 94/62/CE (directive emballages et déchets d'emballages du 20.12.94) et invite l'installateur (et l'utilisateur) à respecter les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).
- ◆ **La garantie ne pourra couvrir les problèmes liés au non-respect de ces recommandations.**



Attention ! Danger ! Prudence !

- ◆ Les appareils peuvent atteindre 250°C. **ATTENTION aux risques de brûlures** lors des manipulations des accessoires intérieurs (plaques, modules, échelle, chariots, filtre, gaine...).
- ◆ La température de la surface de la porte dépasse les 60°C. **ATTENTION** aux risques de brûlures.
- ◆ Enfournement / défournement des bacs et plaques de cuisson : La hauteur du niveau de l'étage supérieur des appareils posés sur table ou piétements peut atteindre 1.75 m. En cas de déchargement manuel, manipuler les plaques avec précaution. **ATTENTION aux risques d'éclaboussures et de débordements pouvant entraîner des brûlures.**
- ◆ Lors de la manipulation de la sonde à cœur, **ATTENTION elle peut être très chaude.** Utiliser des protections pour retirer/manipuler la sonde si celle-ci est chaude.
- ◆ Rappel des phases de risques conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant et détartrant
 - Nocif en cas d'ingestion.
 - Provoque de graves brûlures.
 - Irritant pour les yeux.
 - Irritant pour les voies respiratoires.
 - Risques de lésions oculaires graves.
- ◆ Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide. Les nettoyants et détartrants irritent la peau et les yeux en cas de contact direct et peuvent provoquer des brûlures en cas de contact direct.
 - Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé
 - Ne pas mettre les nettoyants en contact avec les yeux et la peau
 - N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique
 - Porter des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection hermétique conformément à la fiche sécurité.
- ◆ Rappel des phases de sécurité conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant et détartrant
 - Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation.
 - Ne pas respirer les vapeurs.
 - Si contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
 - Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage.
 - En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin
 - Eliminer le produit et son récipient comme un déchet dangereux.

EQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES EN FIN DE CYCLE DE VIE

Mode d'emploi

Eliminez ce produit conformément à la législation nationale ou autres règles en vigueur dans votre pays pour le traitement des équipements électriques et électroniques usagés.

Nota : Pour cela, contacter un point de collecte approprié au recyclage des appareils électriques et électroniques pour y subir un traitement, une récupération et un recyclage, conformément à la législation nationale.

36 GARANTIE

ATTENTION ! AUCUNE GARANTIE N'EST INCONDITIONNELLE

Notre garantie ne s'applique que pour une utilisation normale. C'est-à-dire dans le strict respect des recommandations figurant dans nos notices d'utilisation et d'entretien.

Elle ne sera valable également que dans la mesure où les visites périodiques d'entretien et / ou de contrôles préconisés auront dûment été effectués par nos techniciens.

Tous nos appareils sont, sous les réserves ci-dessus, garantis normalement pour une durée d'un an, à dater de leur date de facturation. En cas de pannes dues à des défauts ou à des vices de construction apparents ou cachés, nos appareils seront, durant cette année de garantie, réparés à nos frais, pièces et main-d'œuvre incluses.

Pour bénéficier de notre garantie, nos appareils ne doivent subir aucune modification ou réparation effectuées avec des pièces qui ne sont pas d'origine et non approuvées par nos services, ou par un personnel non qualifié ou non formé par nos soins.

En cas de pannes ou d'avarie, l'acheteur doit nous aviser par écrit, dès qu'il en a connaissance, des vices qu'il impute à nos appareils. Il ne peut en aucun cas remédier lui-même ou par un tiers à ces défauts.

Nos entretiens périodiques sont la condition primordiale du bon fonctionnement et de la fiabilité de nos appareils. Ils ne peuvent et ne doivent être effectués que par nos techniciens parfaitement qualifiés et préparés à ces tâches. Ils disposent d'outillages spécifiques, de pièces d'origine et d'une formation continue. Les entretiens périodiques courants sont indispensables, ils sont effectués à titre onéreux, mais ils sont le gage d'un fonctionnement fiable de nos appareils.

La périodicité se rapporte à des conditions normales d'utilisation. En cas de conditions d'utilisation plus sévères, il est nécessaire de faire effectuer certaines opérations à des intervalles plus rapprochés.

ATTENTION : Les dégâts engendrés par un raccordement de nos appareils à un réseau non conforme à la plaque signalétique (tension, inversion phase / neutre, pression d'eau, pression de gaz, ...) ainsi que le non-respect de l'ordre des phases (important pour les moteurs triphasés, sens de la ventilation, vérous...) ne seront en aucun cas couverts par cette garantie.

C'est pourquoi, nous conseillons de n'effectuer le raccordement des matériels que lorsque la tension ou le gaz sont disponibles et contrôlés au droit de ceux-ci.



VULCAN

A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201