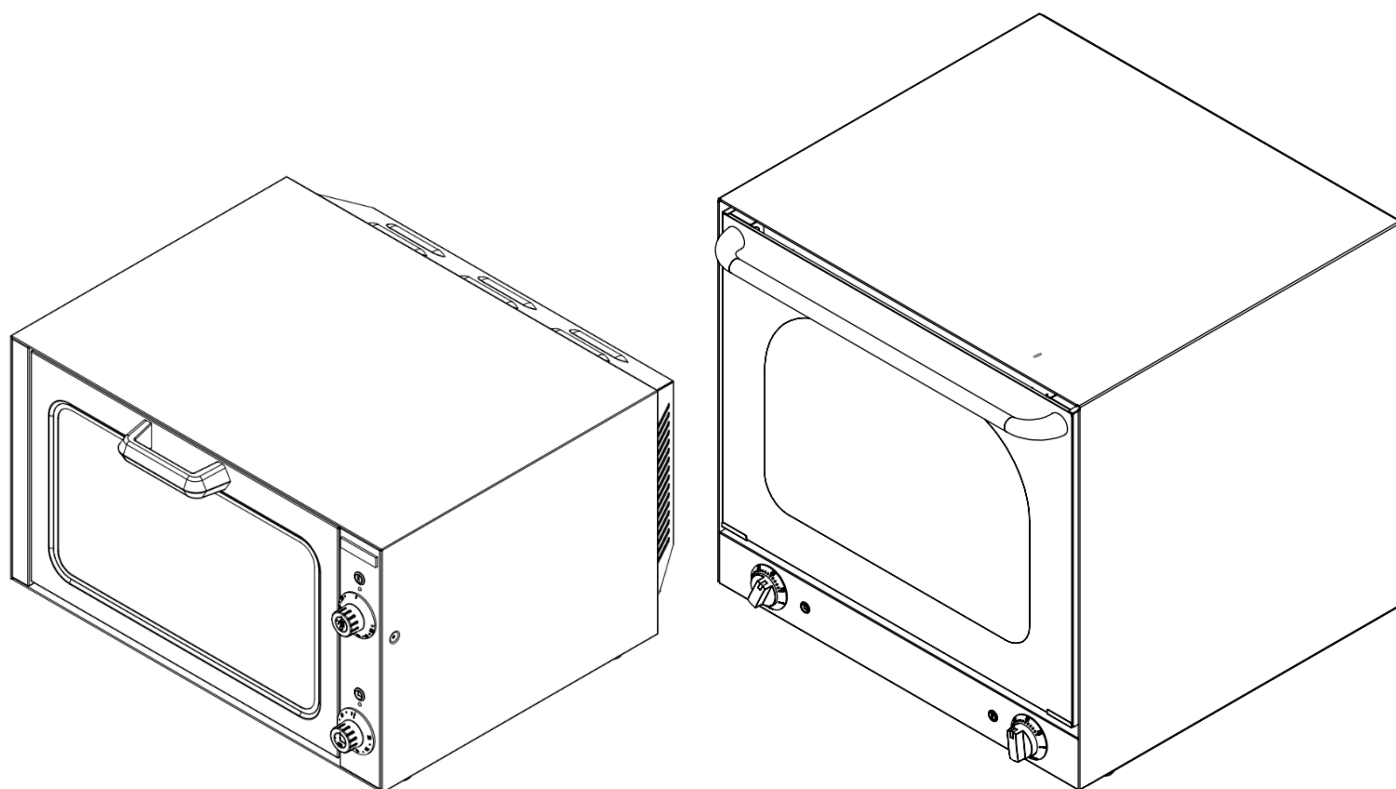


NORIOTA

MANUEL D'INSTALLATION ET D'INSTRUCTIONS



Cette traduction est fournie à titre informatif. En cas de divergence, la version anglaise prévaut.

SÉRIES CCONV ET NCCO FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR

DÉMARRAGE RAPIDE ET RAPPELS IMPORTANTS D'UTILISATION

Avant d'utiliser cet équipement, consultez les points importants suivants afin d'assurer un fonctionnement adéquat, une bonne qualité des produits et une longue durée de vie de l'équipement.



AVIS !

Ce guide présente uniquement les principaux rappels de sécurité et d'utilisation. Il ne remplace pas le Manuel complet d'installation et d'instructions. Lisez et suivez le manuel complet avant d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir cet appareil.

Rappels importants de sécurité

- Usage commercial en service alimentaire uniquement. Ne pas utiliser sans surveillance.
- Les surfaces chaudes, la vitre de la porte, les grilles, les plaques, la vapeur et l'air chaud peuvent causer des brûlures.
- N'immergez pas, n'arrosez pas au boyau, ne pulvérisez pas, ne lavez pas à pression et ne nettoyez pas à la vapeur le four, le cordon ou la fiche.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation ni les passages d'air internes.
- Si le cordon, la fiche, les commandes, la vitre de la porte, le système de ventilateur ou le four sont endommagés, cessez l'utilisation.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage, films protecteurs et matériaux d'expédition.
- Placez le four sur une surface stable, de niveau, sèche et résistante à la chaleur avec les dégagements et la ventilation requis.
- Confirmez que tous les pieds en caoutchouc sont solidement installés.
- Pour les modèles CCONVQ / NCCOQ, confirmez que la plaque d'espacement arrière est solidement installée.
- Essuyez les surfaces intérieures et les grilles avec un chiffon doux humide ou une éponge, puis séchez soigneusement.
- Confirmez que les grilles sont propres, sèches, correctement installées et exemptes de débris avant l'utilisation.

Branchement électrique et préchauffage

1. Branchez l'appareil dans une prise correctement mise à la terre correspondant à la plaque signalétique et au type de fiche.
2. Réglez le thermostat à la température de cuisson désirée.
3. Réglez la minuterie au temps de cuisson désiré. Le four commence à fonctionner lorsque la minuterie est activée.
4. Laissez le four préchauffer complètement avant d'y placer des aliments.

Le four ne possède pas d'interrupteur d'alimentation séparé. Une fois branché, le four est alimenté. La minuterie doit être réglée pour que le four fonctionne. Le voyant lumineux de la minuterie s'allume lorsque la minuterie est active. Le voyant lumineux de chauffage s'allume lorsque les éléments chauffants chauffent activement et peut s'allumer et s'éteindre pendant le fonctionnement.

Chargement et cuisson

1. Une fois le préchauffage terminé, ouvrez la porte avec précaution. De l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper.
2. Placez les aliments uniformément sur des plaques ou des grilles adaptées au four.
3. Laissez de l'espace autour des plaques et des aliments afin de permettre la circulation de l'air. Ne surchargez pas la cavité du four.
4. Fermez complètement la porte du four.
5. Faites cuire jusqu'à ce que la minuterie atteigne « 0 » et que l'alarme sonore de la minuterie retentisse.
6. Retirez les aliments avec précaution en utilisant une protection résistante à la chaleur appropriée.

Le temps de cuisson et le brunissement varient selon le type d'aliment, la quantité chargée, la température de départ, le type de plaque, la position de la grille, la circulation de l'air, le réglage de température, la fréquence d'ouverture de la porte et les préférences de l'opérateur.

Caractéristiques normales de fonctionnement

- Le voyant lumineux de chauffage s'allume et s'éteint par cycles
- Le voyant lumineux de la minuterie s'allume lorsque la minuterie est active
- Les ventilateurs de convection fonctionnent pendant la cuisson
- Les ventilateurs de convection continuent de fonctionner lorsque la porte est ouverte
- De l'air chaud ou de la vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte
- Une légère odeur ou une légère fumée peut se produire lors du premier chauffage
- L'extérieur devient chaud pendant le fonctionnement
- Une récupération temporaire de la température se produit après le chargement des aliments ou l'ouverture de la porte

Besoin d'aide

Pour le soutien produit, les manuels ou l'assistance technique:



Site Web
www.noriota.ca



Téléphone
1-877-NORIOTA



Courriel
support@noriota.ca

Veuillez avoir en main le numéro de modèle et le numéro de série lors de toute demande de soutien.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	3
Informations importantes pour les propriétaires et les opérateurs.....	3
Utilisation prévue.....	4
Considérations relatives à l'installation résidentielle	4
Portée du manuel et mises à jour.....	5
RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT	6
Remarques importantes concernant la manipulation	6
Avant l'installation	6
Information sur le numéro de série.....	7
Rappel final concernant la réception	7
INFORMATION DE SÉCURITÉ	8
Risque de brûlure.....	8
Consignes générales de sécurité	9
Sécurité électrique	10
Sécurité relative aux surfaces chaudes et à la vapeur.....	10
Sécurité relative au fonctionnement de cuisson	11
Sécurité relative à la circulation d'air et à la ventilation	11
Sécurité de la porte vitrée et des grilles	12
Sécurité du nettoyage et de l'entretien	12
Sécurité relative au service et aux réparations.....	12
Mise au rebut de l'appareil	13
INSTALLATION.....	14
Responsabilité de l'installation et conformité aux codes	14
Liste de vérification avant l'installation	14
Exigences relatives à l'emplacement et à l'installation.....	15
Exigences relatives à l'alimentation électrique.....	15
Directives relatives aux dégagements et à la ventilation.....	16
Installation des pieds en caoutchouc et de la plaque d'espacement arrière	17
Vérifications finales de l'installation.....	18
Déplacement ou relocalisation du four après l'installation.....	18
FONCTIONNEMENT	20
Vue d'ensemble du système de commande	20
Fonctionnement du four à convection	21
Avant la première utilisation	21
Procédure de mise en chauffe initiale et de rodage	21
Fonctionnement de la température et de la minuterie	22
Procédure de cuisson par convection	22
Chargement du four	23
Bonnes pratiques de cuisson	23
Fonctionnement normal	24
Conditions de fonctionnement anormales	24
Procédure d'arrêt	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien	26
Procédure de nettoyage quotidien	26
Nettoyage en profondeur et élimination des accumulations	27
Nettoyage extérieur et entretien des surfaces.....	28
Nettoyage de la vitre de porte et de la zone du joint de porte	28
Remontage et séchage.....	29
Entretien préventif et inspection	29
Entretien préventif et limites d'entretien	29
Calendrier d'entretien recommandé.....	30
Rappel final concernant l'entretien	31
Journal d'entretien.....	31
GUIDE DE DÉPANNAGE	32
Avant de demander un service.....	32
Quand arrêter l'utilisation et demander un service	36
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	37
GARANTIE.....	38
INFORMATION SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE.....	39
REGISTRE DE MISE EN SERVICE	40

INTRODUCTION

Ce manuel fournit les instructions d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien pour les fours à convection électriques de comptoir commerciaux NORIOTA. Ces appareils sont conçus pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales, cafés, boulangeries, concessions alimentaires, hôtels, services de traiteur, dépanneurs, cuisines institutionnelles et autres environnements similaires de service alimentaire. Une installation adéquate, une utilisation appropriée, une bonne gestion de la circulation d'air, un nettoyage régulier et un entretien approprié sont essentiels pour assurer un fonctionnement sécuritaire, des performances de cuisson constantes et une longue durée de vie de l'équipement.

Ce manuel s'applique aux modèles de fours à convection électriques de comptoir commerciaux NORIOTA CCONVQ, NCCOQ, CCONVH et NCCOH. Consultez toujours la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les informations techniques exactes, y compris les exigences électriques, les informations de certification et l'identification du modèle.

Les fours à convection électriques de comptoir commerciaux NORIOTA utilisent des éléments chauffants électriques et une cuisson par convection à air forcé afin de soutenir les applications de cuisson, de réchauffage, de maintien au chaud, de rôtiage et autres préparations alimentaires commerciales similaires. Le système de ventilateur à convection fait circuler l'air chauffé dans toute la cavité du four afin d'améliorer la répartition de la chaleur, favoriser un brunissement plus uniforme et améliorer la récupération thermique comparativement à un chauffage radiant statique seulement. Les performances de cuisson dépendent d'un préchauffage adéquat, de la gestion de la circulation d'air, du positionnement des grilles, du chargement des produits, des réglages de température et de minuterie, de l'état de propreté, de la technique de l'opérateur et des conditions d'exploitation de la cuisine.

Contrairement aux fours de comptoir résidentiels, ces appareils sont conçus pour des cycles de cuisson commerciaux répétés et une utilisation professionnelle continue en cuisine. Toutefois, les fours à convection de comptoir nécessitent tout de même une circulation d'air adéquate, des pratiques de chargement appropriées, un nettoyage régulier et une gestion réaliste de la production afin de maintenir une cuisson constante et de bonnes performances pendant l'utilisation commerciale.

Une installation, une utilisation, un nettoyage, un entretien, des pratiques de chargement ou une restriction de circulation d'air inadéquats peuvent entraîner des brûlures, un choc électrique, un risque d'incendie, de mauvaises performances de cuisson, une surchauffe, un bris de vitre, des dommages à l'équipement ou des conditions dangereuses. Une attention particulière doit être portée aux exigences relatives à l'alimentation électrique, aux dégagements de circulation d'air, au préchauffage, aux pratiques de chargement des grilles, à la fréquence d'ouverture de la porte, aux procédures de nettoyage et à la formation adéquate des opérateurs.

Informations importantes pour les propriétaires et les opérateurs

- Lisez ce manuel en entier avant d'installer ou d'utiliser l'équipement.
- L'installation, le branchement électrique et l'entretien doivent être effectués conformément aux codes et règlements locaux applicables.
- Cet équipement est destiné uniquement à un usage commercial en service alimentaire. Il n'est pas conçu pour un usage domestique, résidentiel ou autre usage non commercial.
- Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquats peuvent entraîner des blessures, un choc électrique, des brûlures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, des conditions dangereuses ou une réduction des performances.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, les commandes, le système de chauffage, le ventilateur à convection, l'assemblage de porte ou le système de réinitialisation de limite haute semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pulvérisez pas, n'arrosez pas au boyau et ne nettoyez pas à pression l'appareil.
- Ne bloquez pas les ouvertures de circulation d'air, ne couvrez pas les surfaces ou les grilles du four avec du papier aluminium et n'utilisez pas l'appareil dans des installations fermées sans dégagement adéquat pour la circulation d'air.
- N'utilisez pas le four pour entreposer des plaques, produits en papier, produits chimiques, matériaux combustibles ou objets non alimentaires.
- Les performances de cuisson, la gestion de la circulation d'air, le chargement des grilles, l'état de préchauffage, le type de produit, le choix des plaques, l'état de propreté et la technique de l'opérateur influencent la constance et les performances de cuisson.

- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour les opérateurs et le personnel de service.

Le respect de ces directives aidera à assurer un fonctionnement sécuritaire, des performances de cuisson constantes et une longue durée de vie de l'équipement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des conditions dangereuses, des dommages à l'équipement, une réduction de la constance de cuisson, une surchauffe ou une incidence sur la couverture de garantie.

Utilisation prévue

Les fours à convection électriques de comptoir commerciaux NORIOTA sont conçus et fabriqués pour les environnements commerciaux de service alimentaire, y compris les restaurants, cafés, boulangeries, concessions alimentaires, hôtels, services de traiteur, cuisines institutionnelles, dépanneurs, cuisines centrales et applications similaires. Ces appareils sont destinés à la cuisson commerciale, au réchauffage, au maintien au chaud, au rôtiage et à des applications similaires de préparation alimentaire adaptées aux fours à convection électriques de comptoir.

L'équipement est conçu uniquement pour une utilisation commerciale intérieure et doit être utilisé dans un emplacement répondant à toutes les exigences relatives à l'alimentation électrique, aux dégagements de circulation d'air, au positionnement sur le comptoir, à la ventilation et au fonctionnement sécuritaire décrites dans ce manuel. Les fours sont destinés à être utilisés par du personnel formé connaissant les équipements commerciaux de service alimentaire, les surfaces de cuisson chauffées, les principes de cuisson par convection et les pratiques de sécurité applicables aux appareils électriques commerciaux.

Ces fours sont conçus pour soutenir la cuisson d'appoint, le réchauffage, le maintien au chaud, la production de volume moyen et d'autres applications de cuisson de comptoir couramment effectuées dans les cuisines commerciales et les opérations de service alimentaire. Les performances de cuisson dépendent fortement d'une circulation d'air adéquate dans toute la cavité du four. Une surcharge des grilles, une obstruction de la circulation d'air, une utilisation excessive de papier aluminium, des plaques surdimensionnées, des ouvertures excessives de la porte, un préchauffage insuffisant ou de mauvaises pratiques de nettoyage peuvent affecter négativement la constance de cuisson, le brunissement, la récupération thermique et les performances générales.

Cet équipement ne doit pas être utilisé à d'autres fins que la préparation commerciale des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour le chauffage d'espaces, le séchage de matériaux, le chauffage de produits chimiques ou toute autre application incompatible avec les instructions fournies dans ce manuel.

Une utilisation en dehors de l'application prévue peut entraîner des conditions dangereuses, un risque électrique, une surchauffe, un bris de verre, des dommages à l'équipement, une réduction des performances ou une incidence sur la couverture de garantie.

Considérations relatives à l'installation résidentielle

Les fours à convection électriques de comptoir commerciaux NORIOTA sont conçus et fabriqués uniquement pour une utilisation commerciale en service alimentaire. Ils ne sont pas destinés à un usage résidentiel ou domestique.

Les fours à convection commerciaux de comptoir diffèrent considérablement des fours résidentiels de comptoir et des appareils de cuisine grand public en ce qui concerne le cycle de service, la température de fonctionnement, la demande électrique, les exigences de circulation d'air, le dégagement de chaleur, les caractéristiques de récupération thermique, les attentes en matière de ventilation et le fonctionnement continu. Ces appareils sont conçus pour être installés et utilisés dans des environnements professionnels de service alimentaire où une alimentation électrique adéquate, des dégagements de circulation d'air, une supervision des opérateurs, des pratiques de nettoyage et des conditions de comptoir appropriées sont maintenues.

Les modèles CCONVQ et NCCOQ fonctionnent sur une alimentation électrique commerciale de 120 V utilisant une configuration de fiche NEMA 5-20P. Les modèles CCONVH et NCCOH fonctionnent sur une alimentation électrique commerciale de 240 V utilisant une configuration de fiche NEMA 6-20P. La prise électrique et la configuration de circuit requises peuvent ne pas être disponibles dans les environnements résidentiels ou non commerciaux.

L'installation ou l'utilisation résidentielle ou domestique n'est pas recommandée et peut être interdite par les codes locaux, les exigences d'assurance, les restrictions de propriété ou l'autorité compétente. L'utilisation de cet équipement dans un environnement résidentiel ou non commercial peut créer des conditions dangereuses.

et peut affecter la couverture de garantie.

Cet équipement doit être installé et utilisé uniquement dans des environnements commerciaux appropriés et uniquement conformément à ce manuel ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux applicables.

Portée du manuel et mises à jour

Ce manuel contient d'importantes instructions relatives à la sécurité, à l'installation, au fonctionnement, à la gestion de la circulation d'air, au nettoyage, à l'entretien et au dépannage. Le respect de ces instructions aidera à assurer un fonctionnement sécuritaire, des performances de cuisson constantes, une gestion adéquate de la circulation d'air, une récupération fiable de la température et une longue durée de vie de l'équipement.

Ce manuel est destiné à fournir des directives pour le fonctionnement normal, l'entretien au niveau de l'opérateur et le dépannage de base. L'entretien électrique avancé, le remplacement du thermostat, le remplacement du ventilateur à convection, le remplacement des éléments chauffants, l'entretien du système de réinitialisation de limite haute, les réparations de câblage, le remplacement des composants internes et les diagnostics électriques internes doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

NORIOTA se réserve le droit de modifier sans préavis la conception des produits, les spécifications, les composants et la documentation. Bien que des efforts raisonnables soient déployés pour assurer l'exactitude des informations, les utilisateurs doivent toujours respecter les codes et règlements locaux applicables et consulter des professionnels qualifiés lorsque requis.

Le non-respect des instructions et directives de ce manuel peut entraîner des blessures, un choc électrique, des brûlures, un risque d'incendie, une surchauffe, un bris de vitre, de mauvaises performances de cuisson, des dommages à l'équipement, des conditions dangereuses ou une réduction de la durée de vie de l'équipement.

RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT

Inspectez soigneusement l'équipement immédiatement après la livraison et avant la mise en service de l'appareil. Inspectez l'emballage extérieur afin de détecter tout signe visible de dommage, y compris les bosses, perforations, coins écrasés, emballage déchiré, exposition à l'eau, mousse brisée, contenu desserré ou toute autre preuve de mauvaise manipulation pendant le transport. Si des dommages visibles sont observés, photographiez l'emballage avant l'ouverture lorsque cela est possible.

Après la livraison et le déballage de l'appareil, inspectez-le afin de détecter tout dommage dissimulé. Vérifiez les panneaux extérieurs, la vitre de la porte, les grilles, les supports de grilles, le panneau de commande, les voyants lumineux, les commandes de minuterie et de température, le cordon d'alimentation, la fiche, les ouvertures de ventilation, la zone du ventilateur, les pieds et les composants visibles afin de détecter tout dommage lié au transport ou toute pièce manquante.

Si des dommages sont découverts, conservez les matériaux d'emballage et signalez rapidement le problème conformément à la procédure de réclamation du vendeur. Les dommages liés au transport ne sont pas considérés comme des défauts couverts par la garantie. Ne branchez pas, ne chauffez pas, n'utilisez pas, ne nettoyez pas et ne mettez pas l'appareil en service avant que le processus d'inspection soit terminé. Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à ce que toute réclamation pour dommages de transport soit réglée ou que l'inspection ait été abandonnée.

Remarques importantes concernant la manipulation

- Maintenez l'appareil en position verticale en tout temps pendant la manipulation. Ne basculez pas, n'échappez pas et ne soumettez pas l'appareil à des impacts.
- Ne soulevez pas et ne transportez pas l'appareil par le cordon d'alimentation, la poignée, le panneau de commande, la porte, les grilles ou les ouvertures de ventilation.
- La poignée de la porte n'est pas conçue pour supporter le poids complet du four pendant le levage ou le transport.
- Utilisez une technique de levage appropriée et demandez de l'assistance lors de la manipulation du four.
- Placez l'appareil uniquement sur une surface stable et de niveau pendant le déballage et l'inspection.
- Ne superposez pas d'équipement, de boîtes ou d'objets lourds sur le dessus du four.
- Protégez la vitre de la porte, les commandes, les ouvertures de ventilation et le cordon d'alimentation pendant la manipulation et l'installation.
- Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et éliminez-les conformément aux procédures du site.
- Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à la fin du processus d'inspection.

Signalement des dommages

- **Dommages visibles** : photographiez l'emballage extérieur et les zones endommagées avant de jeter les matériaux d'emballage.
- **Dommages dissimulés** : signalez rapidement les dommages dissimulés après le déballage et l'inspection.
- **Pièces manquantes** : confirmez que tous les composants inclus sont présents avant de jeter l'emballage.

Le fait de ne pas conserver les matériaux d'emballage, de ne pas photographier les dommages ou de ne pas signaler rapidement les dommages peut affecter la capacité à résoudre une réclamation liée au transport.

Avant l'installation

Confirmez les éléments suivants avant de poursuivre :

- Le numéro de modèle correspond à l'équipement commandé et la plaque signalétique est présente et lisible.
- La tension, la fréquence, la puissance et la configuration de la fiche indiquées sur la plaque signalétique correspondent à l'alimentation électrique disponible.
- Le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas coupés, écrasés, effilochés, pincés ou autrement endommagés.
- L'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport ou la manipulation.
- La porte s'ouvre et se ferme normalement et le joint de porte est correctement installé.
- Les ouvertures de ventilation et les zones du ventilateur ne sont pas obstruées et sont exemptes de matériaux d'emballage.
- Tous les matériaux d'emballage, films protecteurs, étiquettes qui ne doivent pas demeurer sur

l'appareil, inserts en carton, rubans adhésifs et dispositifs de retenue pour le transport ont été retirés avant l'utilisation.

- L'emplacement d'installation respecte les exigences de dégagement et de circulation d'air décrites dans ce manuel.

Information sur le numéro de série

Le numéro de modèle et le numéro de série se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil. Ayez toujours le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lorsque vous communiquez avec NORIOTA ou un fournisseur de service autorisé pour des pièces, du service, du soutien sous garantie ou de l'assistance technique.

Rappel final concernant la réception

Ne procédez pas à l'installation ou à l'utilisation avant que l'appareil ait été entièrement inspecté et que tout dommage lié au transport, pièce manquante, cordon ou fiche endommagé, vitre de porte endommagée, grille desserrée, commande endommagée, ouverture de ventilation obstruée, pied en caoutchouc endommagé, plaque d'espacement arrière manquante sur les modèles quart de format ou problème de documentation ait été identifié et corrigé. Une inspection rapide constitue la meilleure protection du propriétaire contre les litiges de transport, les retards de démarrage, les problèmes de service évitables et les conditions dangereuses.

INFORMATION DE SÉCURITÉ

Les fours à convection électriques de comptoir commerciaux fonctionnent à haute température et utilisent des éléments chauffants électriques, des surfaces métalliques chaudes, une vitre de porte chauffée, une circulation d'air par convection, des grilles de four et des composants électriques. Une installation, une utilisation, un nettoyage ou un entretien inadéquats peuvent entraîner un choc électrique, des brûlures, un risque d'incendie, une surchauffe, un bris de vitre, des dommages à l'équipement, de mauvaises performances de cuisson ou des conditions dangereuses. Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité de ce manuel avant d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir cet équipement.



Cette section présente les informations importantes relatives à la sécurité figurant dans l'ensemble du manuel. Des avertissements et mises en garde supplémentaires sont fournis dans les autres sections lorsqu'un danger particulier existe. Voici le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant causer des blessures ou entraîner la mort pour vous-même ou d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivent le symbole d'alerte de sécurité et comprennent les mentions « **DANGER** », « **AVERTISSEMENT** » ou « **ATTENTION** ».



Ce symbole indique une situation dangereuse qui entraînera la mort ou des blessures graves.



Ce symbole indique une situation dangereuse ou une pratique non sécuritaire qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



Ce symbole indique un danger potentiel ou une condition dangereuse pouvant entraîner des blessures, des dommages à l'équipement ou des dommages matériels.



Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation, à l'installation ou à l'entretien adéquats de l'équipement qui ne comportent pas de risque de blessure corporelle.

Tous les messages de sécurité identifient le danger, expliquent comment réduire le risque et décrivent les conséquences possibles si les instructions ne sont pas respectées.



Risque de choc électrique

- Branchez uniquement l'appareil dans une prise électrique correctement mise à la terre correspondant à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pulvérisez pas, n'arrosez pas au boyau et ne nettoyez pas à pression l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon endommagé, une fiche endommagée, des commandes endommagées ou des signes de défaillance électrique.
- Débranchez l'appareil avant le nettoyage, le déplacement, l'inspection ou l'entretien.



Risque de brûlure

- Le contact avec les surfaces chaudes du four, la vitre de la porte, les grilles, les plaques, les aliments, la vapeur ou l'air chaud peut causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après le fonctionnement.
- Utilisez toujours une protection résistante à la chaleur appropriée lors du chargement, du déchargement ou de la manipulation de grilles, plaques ou aliments chauds.
- Ne touchez pas les éléments chauffants, les surfaces de la cavité du four, les grilles, la vitre de la porte ou les surfaces métalliques environnantes pendant ou immédiatement après le fonctionnement.
- Laissez l'appareil refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage, le déplacement ou la manipulation des zones internes.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et de surchauffe

- Gardez la zone autour de l'appareil libre de tout matériau combustible.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'entreposage.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de produits en papier, serviettes, matériaux d'emballage, plastiques, contenants aérosols ou autres matériaux combustibles.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation, les zones de circulation d'air arrière ou la circulation d'air par convection à l'intérieur de la cavité du four.
- Ne couvrez pas les grilles, les surfaces du four, les événements ou les ouvertures de circulation d'air avec du papier aluminium d'une manière qui restreint la circulation d'air.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.



AVERTISSEMENT !

Sécurité générale

- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, instable, mouillé, défectueux ou s'il ne fonctionne pas normalement.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des endroits exposés à l'eau, aux intempéries ou à une humidité excessive.
- Ne laissez pas les enfants, animaux, clients ou personnel non formé s'approcher de l'appareil pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas de plaques, de papier aluminium ou d'ustensiles de cuisson surdimensionnés qui bloquent la circulation d'air dans la cavité du four.



AVIS !

- Cet équipement est destiné uniquement à un usage commercial en service alimentaire. Il n'est pas conçu pour un usage domestique, résidentiel ou autre usage non commercial.
- L'installation, le branchement électrique et l'entretien doivent être effectués conformément à ce manuel ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux applicables.
- L'entretien électrique interne, le remplacement des éléments chauffants, l'entretien du ventilateur à convection, l'entretien du thermostat de limite haute, le remplacement des commandes et les réparations doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.
- L'utilisation de pièces non approuvées, une installation inadéquate ou un entretien non autorisé peuvent entraîner des conditions dangereuses et peuvent affecter la couverture de garantie.

Consignes générales de sécurité

- Cet équipement doit être installé, utilisé, nettoyé et entretenu conformément à ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil à moins que tous les composants soient correctement installés et fixés.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé, s'il présente une défaillance ou des signes de fonctionnement dangereux.
- Cet équipement devient extrêmement chaud pendant le fonctionnement. Faites preuve de prudence autour des surfaces extérieures, de la vitre de la porte, des grilles, des plaques, des surfaces intérieures et des zones de sortie d'air.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Gardez la zone autour de l'appareil libre de tout matériau combustible, y compris le papier, le carton, les tissus, les plastiques, les contenants aérosols et les liquides inflammables.
- Ne placez pas d'objets sur le dessus du four pouvant fondre, s'enflammer, se renverser, bloquer la circulation d'air ou être endommagés par la chaleur.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable, de niveau et sèche capable de supporter l'équipement de façon sécuritaire.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des endroits exposés à une humidité excessive ou à l'eau.
- Ne laissez pas les enfants, animaux ou personnel non formé s'approcher de l'équipement pendant le

fonctionnement.

- Débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage, le déplacement, l'inspection ou l'entretien.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage commercial de préparation alimentaire auquel il est destiné.

Sécurité électrique



AVERTISSEMENT !

Un branchement électrique inadéquat, des cordons endommagés, l'absence de mise à la terre, une infiltration d'eau ou un entretien électrique non autorisé peuvent entraîner un choc électrique, des brûlures, un incendie, des dommages à l'équipement, des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pulvérisez pas, n'arrosez pas au boyau et ne nettoyez pas à pression l'appareil.

Modèle	Tension	Type de fiche
CCONVQ et NCCOQ (format quart)	120 V / 60 Hz	NEMA 5-20P
CCONVH et NCCOH (demi-format)	240 V / 60 Hz	NEMA 6-20P

- Vérifiez que l'alimentation électrique correspond à la tension, à la fréquence, à la puissance et à la configuration de la fiche indiquées sur la plaque signalétique avant de brancher l'appareil.
- La prise doit être correctement mise à la terre et installée conformément aux codes et règlements électriques locaux applicables.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges, de barres d'alimentation, de prises endommagées ou de connexions non mises à la terre.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, la fiche, le cordon ou le branchement électrique est desserré, endommagé, surchauffé ou incorrectement mis à la terre.
- Ne retirez pas, ne contournez pas, ne pliez pas et ne modifiez pas la fiche ou le système de mise à la terre.
- Ne branchez pas l'appareil à des minuteries, dispositifs de commutation à distance ou systèmes de commande électrique non approuvés.
- Installez le cordon d'alimentation de manière à éviter l'exposition à la chaleur, aux bords tranchants, à la graisse, à l'eau stagnante, aux zones de circulation, aux points de pincement ou aux dommages causés par des équipements mobiles.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord des comptoirs ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Débranchez la fiche d'alimentation en saisissant le corps de la fiche. Ne tirez pas sur le cordon.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
- Ne tirez pas, ne tordez pas, ne pincez pas, n'écrasez pas, ne pliez pas fortement et ne soumettez pas le cordon d'alimentation à une tension excessive.
- Gardez les cordons d'alimentation éloignés des surfaces chaudes, de la graisse, de l'humidité, des bords tranchants et des zones de passage.
- Débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage, le déplacement, l'inspection ou l'entretien.
- N'utilisez pas l'appareil si de l'eau, du nettoyant ou de la graisse a pénétré dans les zones électriques, de commande ou des composants chauffants.
- L'entretien électrique interne doit être effectué uniquement par du personnel de service qualifié.

Sécurité relative aux surfaces chaudes et à la vapeur



ATTENTION !

Le contact avec des surfaces chaudes, la vitre chauffée de la porte, les grilles du four, les plaques, les aliments, la vapeur ou l'air chaud qui s'échappe peut entraîner des brûlures.

- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après le fonctionnement.
- De l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper de la cavité du four lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez un équipement de protection résistant à la chaleur approprié lors du chargement, du déchargement ou de la manipulation de grilles, plaques ou aliments chauds.
- Ne touchez pas les éléments chauffants, les surfaces de la cavité du four, les grilles, la vitre de la porte ou les surfaces métalliques environnantes pendant ou immédiatement après le fonctionnement.
- Laissez l'appareil refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage, le déplacement ou la manipulation des zones internes.
- Faites preuve de prudence lors du retrait de produits ou contenants chauds contenant des liquides du

four.

- Ne placez pas d'eau froide, de glace ou d'articles congelés directement sur la vitre chaude de la porte ou sur les surfaces intérieures chaudes.
- Ne versez pas d'eau ou de solution de nettoyage sur les surfaces vitrées chaudes.
- Faites preuve de prudence autour des zones de sortie d'air où de l'air chaud peut s'échapper pendant le fonctionnement.
- Ne mettez pas inutilement les mains dans la cavité du four pendant le fonctionnement.



- Pendant le fonctionnement, la vitre de la porte, les surfaces extérieures, la cavité du four, les grilles et les composants métalliques environnants deviennent chauds.
- De petites quantités de vapeur, un dégagement de chaleur, une odeur lors du premier chauffage et les cycles de température sont normaux pendant le fonctionnement d'un four commercial.

Sécurité relative au fonctionnement de cuisson



Des pratiques de chargement inadéquates, une circulation d'air obstruée, des ustensiles de cuisson inappropriés ou des procédures de cuisson non sécuritaires peuvent entraîner une surchauffe, un risque d'incendie, de mauvaises performances de cuisson, des dommages à l'équipement ou des conditions dangereuses.

- Ne bloquez pas la circulation d'air intérieure avec des plaques surdimensionnées, des plateaux trop rapprochés, du papier aluminium ou un chargement excessif de produits.
- Ne couvrez pas les grilles, événements, plateaux ramasse-miettes, ouvertures de circulation d'air ou surfaces du four avec du papier aluminium d'une manière qui restreint la circulation d'air.
- Ne placez pas de produits en papier, carton, serviettes, contenants en plastique ou matériaux combustibles à l'intérieur de la cavité du four.
- Utilisez uniquement des ustensiles, plateaux, plaques et contenants adaptés à une utilisation dans un four commercial.
- Ne placez pas de contenants scellés dans le four à moins qu'ils ne soient spécifiquement approuvés pour le chauffage au four.
- Ne cuisez pas de produits susceptibles de produire une quantité excessive de graisse, de fumée ou de résidus sans surveillance appropriée et sans pratiques de nettoyage adéquates.
- Surveillez le four pendant le fonctionnement et faites preuve de prudence lors de la cuisson d'aliments qui dégagent de la graisse, de la vapeur ou de la fumée.
- N'utilisez pas le four vide à haute température pendant de longues périodes, sauf lors de l'exécution de la procédure de brûlage approuvée décrite dans ce manuel.
- N'utilisez pas la cavité du four comme espace d'entreposage entre les utilisations.
- Ne placez pas d'articles directement contre les ouvertures de circulation d'air, les zones du ventilateur ou les passages d'air intérieurs.
- Évitez les ouvertures excessives de la porte pendant le fonctionnement. Une ouverture fréquente de la porte réduit la constance de cuisson et la récupération de température.
- Faites preuve de prudence lors du retrait de grilles fortement chargées ou de grandes plaques du four.

Sécurité relative à la circulation d'air et à la ventilation



Une circulation d'air inadéquate, des ouvertures de ventilation obstruées, des dégagements insuffisants ou une installation dans un espace fermé peuvent entraîner une surchauffe, un risque d'incendie, une réduction des performances, des dommages à l'équipement ou des conditions dangereuses.

- Maintenez tous les dégagements requis pour la circulation d'air autour de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation, les zones de sortie d'air ou la circulation d'air de refroidissement autour du four.
- N'installez pas le four dans des armoires fermées, des comptoirs scellés, des garages pour appareils ou des ouvertures encastrées à moins d'une approbation spécifique de NORIOTA.
- Ne placez pas d'objets contre les côtés, l'arrière, le dessus ou les ouvertures de circulation d'air du four.
- Ne rangez pas d'articles sur le dessus du four pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas le four sans que tous les pieds en caoutchouc soient correctement installés et fixés.
- Pour les modèles quart de format, assurez-vous que la plaque d'espacement arrière est correctement

installée avant l'utilisation.

- Gardez les murs environnants, les étagères, les matériaux d'emballage, les serviettes, les produits en papier et les matériaux combustibles éloignés des zones de sortie d'air chaud.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits où la ventilation est inadéquate ou où une accumulation excessive de chaleur peut se produire.
- Ne couvrez pas les ouvertures de circulation d'air ou les passages d'air internes avec du papier aluminium, des plateaux, des plaques ou d'autres matériaux.

Sécurité de la porte vitrée et des grilles



ATTENTION !

Une mauvaise manipulation de la porte du four, du verre, des grilles ou de charges alimentaires lourdes peut entraîner des brûlures, des coupures, la chute de produits, le bris du verre ou des dommages à l'équipement.

- Ne claquez pas la porte du four et ne frappez pas le verre avec des casseroles, plaques, grilles, ustensiles ou autres objets.
- N'utilisez pas le four si le verre de la porte est fissuré, ébréché, desserré ou endommagé.
- Ne placez pas de poids excessif sur la porte du four ouverte.
- Ne vous asseyez pas, ne vous tenez pas debout et ne vous appuyez pas sur la porte du four.
- Faites preuve de prudence lors du retrait de grilles, casseroles ou plaques chaudes et lourdement chargées.
- Assurez-vous que les grilles sont correctement installées dans leurs supports avant de charger des aliments.
- Faites preuve de prudence lorsque vous tirez les grilles vers l'avant du four pendant le chargement ou le déchargement.
- N'utilisez pas de grilles endommagées, déformées, instables ou mal ajustées.
- Laissez les surfaces vitrées refroidir avant le nettoyage.
- Ne versez pas d'eau froide ni de solution de nettoyage sur des surfaces vitrées chaudes.

Sécurité du nettoyage et de l'entretien



AVERTISSEMENT !

Le fait de ne pas débrancher l'alimentation électrique ou l'utilisation de méthodes de nettoyage inadéquates peut entraîner un choc électrique, des brûlures, des dommages à l'équipement ou des conditions dangereuses.

- Débranchez l'alimentation électrique et laissez l'appareil refroidir avant le nettoyage, l'inspection, l'entretien ou le déplacement de l'équipement.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pulvérisez pas, n'arrosez pas au boyau et ne nettoyez pas à pression l'appareil.
- Empêchez l'eau, les produits chimiques de nettoyage, la graisse ou les résidus alimentaires de pénétrer dans les composants électriques, les zones de commande, les ouvertures de ventilation ou les zones du moteur du ventilateur.
- Ne nettoyez pas l'appareil sous tension ou lorsque les surfaces sont très chaudes.
- N'utilisez pas de laine d'acier, de grattoirs métalliques ou de matériaux abrasifs pouvant endommager les surfaces ou créer des particules métalliques près des composants électriques.
- Utilisez uniquement des méthodes de nettoyage appropriées pour les équipements commerciaux de service alimentaire.
- Si l'appareil a été exposé à une quantité excessive d'eau, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié avant de rebrancher l'alimentation électrique.



ATTENTION !

Les surfaces chaudes, les grilles chauffées, les composants métalliques intérieurs, les éléments chauffants et la vitre de la porte peuvent demeurer chauds après le fonctionnement.

- Laissez le four refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage ou l'entretien.
- Faites preuve de prudence lors du nettoyage autour des surfaces intérieures, des grilles, des zones de chauffage et de la vitre de la porte.
- Utilisez un équipement de protection approprié lors de la manipulation de composants récemment chauffés.

Sécurité relative au service et aux réparations



AVERTISSEMENT !

Un entretien inadéquat, des modifications non autorisées ou l'utilisation de pièces de remplacement incorrectes peuvent entraîner un choc électrique, des brûlures, un risque d'incendie, une surchauffe, un fonctionnement dangereux ou des dommages à l'équipement.

- L'entretien des composants électriques internes doit être effectué uniquement par du personnel de service qualifié.
- Ne tentez pas de réparer, modifier, contourner ou altérer les composants électriques, dispositifs de sécurité, commandes, câblage, éléments chauffants, thermostats, systèmes de ventilateur à convection ou dispositifs de protection thermique à réarmement manuel.
- Débranchez l'alimentation électrique avant toute inspection, intervention, entretien, maintenance ou remplacement de composants.
- Utilisez uniquement des pièces de remplacement approuvées et adaptées au modèle spécifique en cours d'entretien.
- N'utilisez pas l'appareil si le câblage est endommagé, si les connexions électriques sont desserrées, si les commandes sont brisées, si le verre est endommagé ou si des composants sont manquants.
- En cas d'odeur anormale, de fumée, d'arc électrique, de surchauffe répétée, de déclenchement répété du disjoncteur, de défaillance du ventilateur ou de dysfonctionnement électrique, cessez immédiatement l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
- Ne modifiez pas la fiche, le système de mise à la terre ou la configuration de l'alimentation électrique.
- Après toute intervention ou maintenance, confirmez que tous les couvercles, protecteurs, fixations, grilles, pieds et composants sont correctement réinstallés avant la remise en service.

Toute intervention ou modification non autorisée peut entraîner des conditions dangereuses et peut affecter la couverture de garantie.

Mise au rebut de l'appareil



ATTENTION !

Une mise au rebut, une manipulation ou un abandon inadéquat d'un équipement de cuisson commercial peut entraîner des blessures, un risque électrique, des coupures, un risque d'enfermement, des problèmes environnementaux ou une non-conformité réglementaire.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant la mise au rebut ou le retrait du service.
- Ne laissez pas l'équipement mis au rebut accessible aux enfants ou aux personnes non autorisées.
- Retirez ou sécurisez la porte si l'appareil doit être entreposé, mis au rebut ou laissé sans surveillance pendant une longue période avant son élimination.
- Faites preuve de prudence lors de la manipulation des panneaux métalliques, composants en verre, grilles et pièces internes pendant le démontage ou la mise au rebut.
- Éliminez l'équipement conformément aux règlements locaux applicables et aux exigences environnementales.
- Les composants électriques, le câblage, les matériaux isolants et les composants métalliques peuvent nécessiter des procédures spéciales de manipulation ou de recyclage selon les règlements locaux applicables.



AVIS !

La mise au rebut et le recyclage appropriés des équipements commerciaux de service alimentaire contribuent à réduire l'impact environnemental et favorisent une manipulation sécuritaire des composants électriques et métalliques.

INSTALLATION

Une installation adéquate est essentielle pour assurer un fonctionnement sécuritaire, une bonne gestion de la circulation d'air, des performances de cuisson constantes, la sécurité électrique, une récupération efficace de la température et une longue durée de vie de l'équipement. Une installation inadéquate peut entraîner une surchauffe, une diminution de la constance de cuisson, des risques électriques, des dommages aux composants, un risque d'incendie, des conditions dangereuses ou une réduction de la durée de vie de l'équipement.

Lisez entièrement cette section avant de brancher l'alimentation électrique ou de mettre le four en service. L'installation doit être conforme à tous les codes et règlements locaux applicables en matière d'électricité, de sécurité incendie, de sécurité générale et de service alimentaire commercial.

Ces fours sont conçus uniquement pour une utilisation commerciale intérieure sur comptoir et doivent être installés sur une surface stable, de niveau et résistante à la chaleur, avec un dégagement adéquat pour la circulation d'air autour de l'appareil. Une circulation d'air adéquate autour du four et à travers la cavité du four est essentielle pour assurer un fonctionnement et un refroidissement appropriés.

Responsabilité de l'installation et conformité aux codes



AVERTISSEMENT !

Un raccordement électrique incorrect, une tension d'alimentation inadéquate, l'absence de mise à la terre, un câblage endommagé ou le non-respect des codes applicables peuvent entraîner des blessures graves, la mort, un risque d'incendie ou des dommages à l'équipement.

- L'installation et le raccordement électrique doivent être conformes à tous les codes électriques et de sécurité locaux applicables.
 - Au Canada, l'installation électrique doit être conforme au Code canadien de l'électricité ainsi qu'aux exigences des autorités locales.
 - Aux États-Unis, l'installation électrique doit être conforme au National Electrical Code ainsi qu'aux exigences des autorités locales.
- Raccordez l'appareil uniquement à une alimentation électrique correctement mise à la terre correspondant aux indications de la plaque signalétique.
- Ne retirez pas, ne modifiez pas et ne contournez pas la broche de mise à la terre.
- N'utilisez pas de rallonges, d'adaptateurs, de barres d'alimentation ou de dispositifs à prises multiples.
- Les modèles CCONVQ et NCCOQ nécessitent une alimentation électrique de 120 V correctement mise à la terre compatible avec la fiche NEMA 5-20P installée en usine.
- Les modèles CCONVH et NCCOH nécessitent une alimentation électrique de 240 V correctement mise à la terre compatible avec la fiche NEMA 6-20P installée en usine.
- Ne raccordez pas l'appareil à une alimentation électrique de tension incorrecte.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, les commandes ou les composants électriques sont endommagés.
- L'entretien et les réparations des composants électriques internes doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié.



AVIS !

Une installation professionnelle, une alimentation électrique appropriée, un dégagement adéquat pour la circulation d'air, un placement stable sur le comptoir ainsi qu'un environnement d'utilisation approprié sont essentiels pour assurer un fonctionnement sécuritaire et une performance de cuisson fiable.

Liste de vérification avant l'installation

Avant de raccorder l'alimentation électrique ou de mettre le four en service, confirmez les points suivants :

- ☐ L'appareil a été inspecté afin de vérifier l'absence de dommages liés au transport ou de composants manquants.
- ☐ Tous les matériaux d'emballage, films protecteurs, rubans, étiquettes non destinées à demeurer sur l'appareil, inserts en carton et dispositifs de retenue pour le transport ont été retirés.
- ☐ L'appareil est installé à l'intérieur dans un environnement commercial approprié.
- ☐ La surface d'installation est stable, de niveau, sèche et capable de supporter l'appareil en toute sécurité pendant le fonctionnement.
- ☐ Tous les pieds en caoutchouc sont présents, de niveau, solidement fixés et installés correctement.
- ☐ Le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés.
- ☐ L'alimentation électrique correspond aux exigences indiquées sur la plaque signalétique.
- ☐ La configuration de prise appropriée est disponible pour le modèle installé.
- ☐ Les dégagements requis pour la circulation d'air peuvent être maintenus autour du four pendant le

fonctionnement.

- ☐ Les ouvertures de circulation d'air et les zones de ventilation ne sont pas obstruées.
- ☐ Les grilles du four sont correctement installées et bien en place.
- ☐ Pour les modèles quart de taille CCONVQ et NCCOQ, la plaque d'espacement arrière est correctement installée à l'aide des vis autotaraudeuses fournies.
- ☐ L'appareil est propre, sec et prêt pour la première mise en chauffe et le rodage.

Ne raccordez pas l'alimentation électrique et n'utilisez pas l'appareil tant que toutes les exigences d'installation et d'inspection ne sont pas complétées.

Exigences relatives à l'emplacement et à l'installation



AVERTISSEMENT !

Un emplacement inadéquat, une surface d'installation instable, des dégagements insuffisants ou une exposition excessive à la chaleur peuvent entraîner une surchauffe, un risque d'incendie, un fonctionnement instable, des dommages à l'équipement ou des conditions d'utilisation dangereuses.

- Installez le four uniquement sur une surface stable, de niveau et sèche capable de supporter l'équipement en toute sécurité pendant le fonctionnement.
- Ne placez pas le four sur des tables, étagères, chariots, supports ou surfaces instables pouvant se déplacer, fléchir ou basculer lors du chargement ou du déchargement.
- N'installez pas le four à proximité de sources de chaleur excessives, de flammes nues, de friteuses, de charbroilers, d'équipements à vapeur ou d'autres appareils pouvant exposer le four à une chaleur ambiante excessive ou à la graisse.
- N'installez pas le four dans des endroits exposés aux éclaboussures d'eau, à la pluie, à l'eau stagnante, à une humidité excessive ou à des conditions extérieures.
- N'installez pas le four dans des armoires fermées, des comptoirs scellés, des garages pour appareils électroménagers ou des ouvertures encastrées.
- Ne placez pas de matériaux combustibles, de serviettes, de produits en papier, de carton, de contenants en plastique, de produits aérosols ou de produits chimiques près du four.
- Ne placez pas d'articles sur le dessus du four qui pourraient fondre, s'enflammer, bloquer la circulation d'air, se renverser ou être endommagés par la chaleur.
- N'utilisez pas le four sans que tous les pieds en caoutchouc soient correctement installés et solidement fixés.
- Pour les modèles quart de taille CCONVQ et NCCOQ, n'utilisez pas le four sans que la plaque d'espacement arrière soit correctement installée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique



AVERTISSEMENT !

Une tension incorrecte, une mise à la terre inadéquate, des composants électriques endommagés ou l'utilisation de raccords électriques inappropriés peuvent entraîner un choc électrique, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, des blessures graves ou un fonctionnement dangereux.

Caractéristiques électriques:

Modèle	Caractéristiques électriques	Type de fiche	Courant de fonctionnement approximatif
CCONVQ / NCCOQ	120V / 60 Hz / 1Ph, 1750W	NEMA 5-20P	14.6 A
CCONVH / NCCOH	240V / 60 Hz / 1Ph, 2800W	NEMA 6-20P	11.7 A

La tension de fonctionnement doit demeurer dans une plage de $\pm 10\%$ de la tension nominale pendant que le four est en fonctionnement. Si la tension mesurée se situe à l'extérieur de cette plage, n'utilisez pas le four tant que l'alimentation électrique n'a pas été vérifiée par un électricien qualifié.

L'installation électrique doit être conforme à tous les codes électriques locaux applicables. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code canadien de l'électricité ainsi qu'aux exigences des autorités locales. Aux États-Unis, l'installation doit être conforme au National Electrical Code ainsi qu'aux exigences des autorités locales.

Raccordez le four à une prise correctement mise à la terre. Ne retirez pas, ne coupez pas, ne pliez pas, ne contournez pas et ne modifiez pas la broche de mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur pour raccorder le four à une prise non mise à la terre. Le four doit être mis à la terre afin de réduire le risque de choc électrique.

Un circuit dédié est fortement recommandé. N'utilisez pas d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit. Les fours de comptoir consomment un courant important pendant le chauffage, et les circuits partagés peuvent provoquer des déclenchements intempestifs du disjoncteur, une chute de tension, une surchauffe de la prise, une mauvaise performance du four ou des dommages aux composants.

Lorsque le code local ou la méthode d'installation exige un dispositif de coupure distinct, installez un interrupteur-sectionneur bipolaire correctement calibré entre l'appareil et l'alimentation électrique. Le dispositif de coupure doit demeurer accessible après l'installation et fournir une séparation minimale des contacts de 3 mm lorsqu'il est ouvert. Le circuit, le dispositif de coupure, les conducteurs, la fiche, la prise et la protection contre les surintensités doivent être correctement calibrés pour l'appareil et installés par un électricien qualifié.

Avant de raccorder l'alimentation électrique, confirmez les points suivants :

- La tension de la prise correspond aux indications de la plaque signalétique.
- La prise est correctement mise à la terre.
- Le circuit de dérivation est correctement dimensionné pour la charge du four.
- La fiche et la prise sont compatibles sans adaptateurs.
- Le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés.
- La prise n'est pas desserrée, fissurée, décolorée, chaude ou endommagée.
- Le cordon est solidement maintenu en place et n'est pas soumis à une tension.
- Le cordon est éloigné des surfaces chaudes, des arêtes vives, de l'eau, de la graisse, des produits chimiques de nettoyage et des zones de passage.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Les rallonges peuvent surchauffer, provoquer une chute de tension, augmenter le risque d'incendie et réduire les performances du four. N'utilisez pas de barres d'alimentation, de multiprises, d'adaptateurs cubiques, de répartiteurs de prises ou de câblage temporaire.

Gardez le cordon éloigné des surfaces chaudes, des arêtes vives, de l'eau, de la graisse, des produits chimiques de nettoyage et des zones de passage. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'un comptoir ou d'une table. N'utilisez pas le four si le cordon ou la fiche est endommagé.

Débranchez le four avant le nettoyage, le déplacement, l'inspection ou l'entretien. N'immergez pas le four, le cordon ou la fiche dans l'eau. Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau. Si un liquide pénètre dans le compartiment électrique, cessez immédiatement d'utiliser le four et communiquez avec un technicien qualifié.

L'entretien électrique, le remplacement du cordon, le remplacement de la fiche, la réparation du câblage interne, le remplacement du thermostat, l'entretien du limiteur haute température, le remplacement des éléments chauffants, l'entretien du moteur du ventilateur et l'entretien des composants de commande doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié.

Directives relatives aux dégagements et à la ventilation



AVERTISSEMENT !

Un dégagement insuffisant pour la circulation d'air ou des ouvertures de ventilation obstruées peuvent entraîner une surchauffe, une mauvaise performance de cuisson, des dommages aux composants, une réduction de la durée de vie de l'équipement ou des conditions d'utilisation dangereuses.

- Maintenez tous les dégagements requis autour du four pendant le fonctionnement.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation, les zones d'évacuation de l'air ou les passages de circulation d'air de refroidissement.
- Ne placez pas le four directement contre des murs, des étagères, des équipements ou d'autres surfaces qui restreignent la circulation d'air.
- Ne rangez pas de plaques, de casseroles, de serviettes, de produits en papier, de contenants ou d'autres articles contre les ouvertures de circulation d'air ou les zones de ventilation.
- Ne couvrez pas les événements, les ouvertures de circulation d'air ou les zones environnantes avec du papier d'aluminium ou d'autres matériaux.
- Gardez les zones environnantes propres et exemptes d'accumulation de graisse, de poussière, de miettes et de débris pouvant restreindre la circulation d'air au fil du temps.

Dégagements minimaux requis

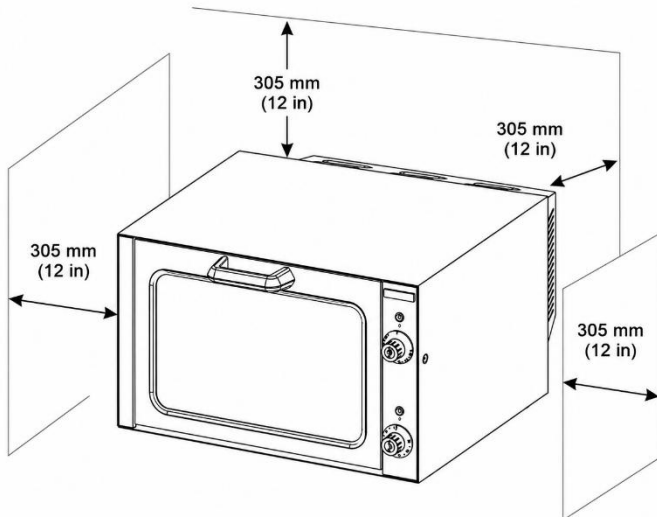


Figure X – Exigences de dégagement pour les modèles quart de taille

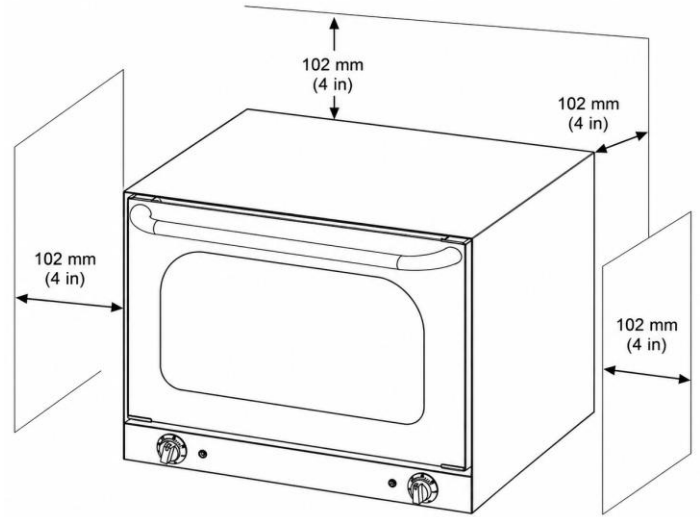


Figure X – Exigences de dégagement pour les modèles demi-taille

Modèles quart de taille CCONVQ et NCCOQ Maintenez un dégagement minimal de 305 mm (12 po) au-dessus, à l'arrière, du côté gauche et du côté droit du four.	Modèles demi-taille CCONVH et NCCOH Maintenez un dégagement minimal de 102 mm (4 po) au-dessus, à l'arrière, du côté gauche et du côté droit du four.
--	---

Installation des pieds en caoutchouc et de la plaque d'espacement arrière



L'utilisation du four sans composants de support appropriés ou sans dégagement adéquat pour la circulation d'air peut entraîner une surchauffe, un fonctionnement instable, des dommages à l'équipement ou des conditions d'utilisation dangereuses.

- N'utilisez pas le four sans que tous les pieds en caoutchouc soient correctement installés et solidement fixés.
- Pour les modèles quart de taille CCONVQ et NCCOQ, n'utilisez pas le four sans que la plaque d'espacement arrière soit correctement installée.
- Ne modifiez pas, ne retirez pas, ne contournez pas et ne remplacez pas les composants de support ou le matériel d'espacement.
- Confirmez que le four est de niveau et stable avant son utilisation.

Pieds en caoutchouc

Le four est fourni avec des pieds en caoutchouc et le matériel de fixation. Selon la configuration de production, les pieds en caoutchouc peuvent déjà être préinstallés ou nécessiter une installation avant la mise en place.

Avant de mettre le four en service :

- Confirmez que tous les pieds en caoutchouc sont présents et solidement fixés.
- Si les pieds en caoutchouc ne sont pas préinstallés, installez-les selon la méthode de fixation applicable au modèle.
 - Pour les pieds avec tiges filetées, vissez chaque tige dans le trou de fixation fileté situé sous le four.
 - Pour les pieds fixés par vis, fixez chaque pied sous le four à l'aide du matériel fourni.
- Installez tous les pieds jusqu'à ce qu'ils soient complètement en place et solidement fixés.
- Pour les modèles utilisant des pieds avec tiges filetées, tournez les pieds au besoin afin d'ajuster la hauteur et de mettre le four de niveau.
- Confirmez que le four est de niveau, stable et ne bascule pas pendant l'utilisation normale.
- Ne placez pas le four directement sur le comptoir sans que les pieds en caoutchouc soient installés.

Les pieds en caoutchouc contribuent à assurer une stabilité adéquate, un dégagement approprié pour la circulation d'air, une réduction des vibrations et une protection de la surface pendant le fonctionnement.

Plaque d'espacement arrière – Modèles quart de taille CCONVQ et NCCOQ uniquement

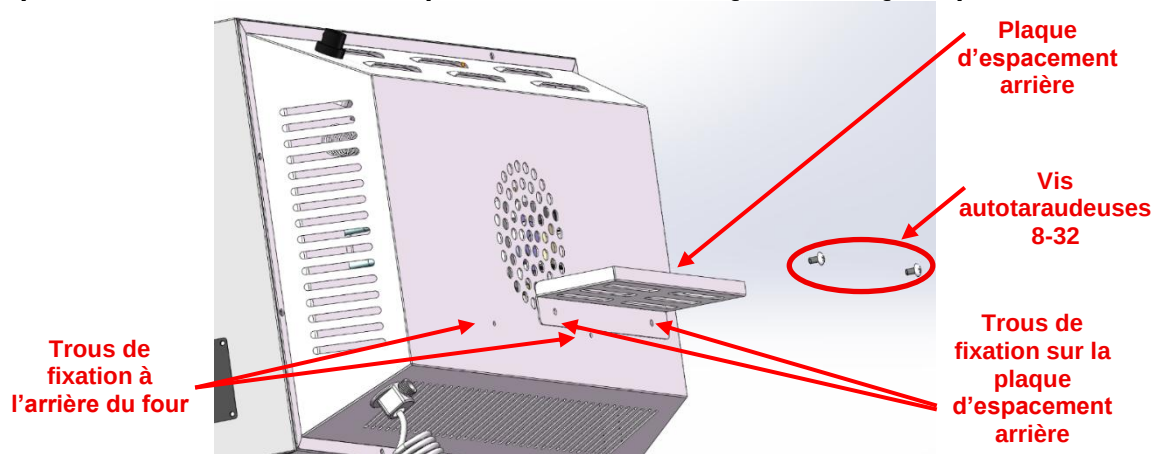


Figure X – Installation de la plaque d'espacement arrière

Les modèles quart de taille CCONVQ et NCCOQ comprennent une plaque d'espacement arrière ainsi que des vis de fixation autotaraudeuses. La plaque d'espacement arrière doit être correctement installée avant l'utilisation afin de maintenir le dégagement requis pour la circulation d'air à l'arrière.

Pour installer la plaque d'espacement arrière sur les modèles quart de taille :

1. Positionnez la plaque d'espacement à l'emplacement de fixation arrière indiqué pour le four.
2. Alignez les trous de fixation.
3. Fixez la plaque d'espacement à l'aide des vis autotaraudeuses fournies.
4. Confirmez que la plaque d'espacement est solidement fixée avant de déplacer ou d'utiliser le four.

Ne modifiez pas, ne pliez pas, ne retirez pas et n'utilisez pas le four sans la plaque d'espacement arrière installée sur les modèles quart de taille.

Vérifications finales de l'installation

Avant de raccorder l'alimentation électrique ou de mettre l'appareil en service, confirmez les points suivants :

- ☐ Le four est installé à l'intérieur dans un emplacement commercial approprié.
- ☐ La surface d'installation est stable, de niveau, sèche et capable de supporter le four en toute sécurité.
- ☐ Tous les pieds en caoutchouc sont installés, solidement fixés et correctement ajustés, le cas échéant.
- ☐ Pour les modèles CCONVQ et NCCOQ, la plaque d'espacement arrière est correctement installée.
- ☐ Les dégagements requis sont maintenus au-dessus, à l'arrière, du côté gauche et du côté droit du four.
- ☐ Les ouvertures de circulation d'air et les zones de ventilation ne sont pas obstruées.
- ☐ L'alimentation électrique correspond aux indications de la plaque signalétique.
- ☐ La prise est correctement mise à la terre et compatible avec la fiche installée en usine.
- ☐ Le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés.
- ☐ Le cordon d'alimentation est acheminé de façon sécuritaire et n'est pas pincé, tendu, écrasé ou en contact avec des surfaces chaudes.
- ☐ Les grilles du four sont correctement installées et bien en place.
- ☐ Tous les matériaux d'emballage, films protecteurs, rubans, étiquettes non destinées à demeurer sur l'appareil, inserts en carton et dispositifs de retenue pour le transport ont été retirés.
- ☐ La cavité du four est vide, propre et prête pour la première mise en chauffe.

Déplacement ou relocalisation du four après l'installation

Le déplacement du four lorsqu'il est chaud, sous tension, chargé, instable ou manipulé de façon inadéquate peut entraîner un choc électrique, des brûlures, des blessures, des dommages à l'équipement ou des conditions d'utilisation dangereuses.

- Mettez le four à OFF avant de le déplacer ou de le relocaliser.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de déplacer le four.
- Laissez le four refroidir complètement avant de le manipuler.
- Retirez toutes les plaques, grilles, produits alimentaires et articles non fixés avant le déplacement.
- Utilisez une technique de levage appropriée et un nombre suffisant de personnes pour déplacer le four en toute sécurité.
- Ne soulevez pas, ne tirez pas et ne déplacez pas le four par le cordon d'alimentation, la porte, la poignée, le panneau de commande, la plaque d'espacement arrière ou les ouvertures de ventilation.
- Ne faites pas glisser le four d'une manière pouvant endommager les pieds en caoutchouc, le comptoir, le cordon d'alimentation ou la plaque d'espacement arrière.

- Après la relocalisation, répétez les vérifications d'installation applicables avant de remettre le four en service.

Responsabilité d'installation et conditions de garantie

L'installation et la mise en place doivent être effectuées conformément au présent manuel ainsi qu'à tous les règlements locaux applicables en matière d'électricité et de sécurité. Une installation, un raccordement électrique, un emplacement, un dégagement pour la circulation d'air, une utilisation, un nettoyage ou un entretien inadéquats peuvent entraîner une réduction des performances, des dommages à l'équipement, des conditions d'utilisation dangereuses, un choc électrique, un risque d'incendie, une surchauffe ou une incidence sur la couverture de garantie.

- Dommages résultant d'un déballage, d'une manipulation, d'un emplacement, d'une installation, d'un déplacement ou d'une relocalisation inadéquats.
- Problèmes causés par un raccordement à une tension incorrecte, une mise à la terre inadéquate, une prise endommagée, une alimentation électrique instable, une tension à l'extérieur de la plage de fonctionnement admissible ou l'utilisation d'adaptateurs, de rallonges, de barres d'alimentation, de répartiteurs de prises ou de dispositifs de contrôle d'alimentation non approuvés.
- Dommages causés par l'exposition à l'eau, une humidité excessive, une utilisation extérieure, un nettoyage par pulvérisation, un nettoyage au jet d'eau, une immersion ou une utilisation dans des environnements inadéquats.
- Dommages, instabilité, surchauffe ou problèmes de performance causés par un emplacement inadéquat, un dégagement insuffisant pour la circulation d'air, des ouvertures de ventilation obstruées, une chaleur excessive à proximité, une exposition excessive à la vapeur ou un emplacement d'utilisation inadéquat.
- Dommages ou instabilité causés par des pieds en caoutchouc manquants, desserrés, mal installés, modifiés ou remplacés.
- Pour les modèles CCONVQ et NCCOQ, dommages ou problèmes de performance causés par une plaque d'espacement arrière manquante, desserrée, mal installée, modifiée ou retirée.
- Dommages à la porte du four, à la vitre de porte, à la poignée, aux charnières, aux grilles, aux supports de grilles, aux commandes ou aux panneaux extérieurs causés par des impacts, des chutes, une manipulation forcée, un chargement inadéquat, un déplacement inadéquat ou le placement d'un poids excessif sur la porte.
- Problèmes causés par l'accumulation de graisse, de miettes, de résidus alimentaires, de résidus de produits chimiques de nettoyage, une mauvaise utilisation du papier d'aluminium, une circulation d'air obstruée ou une accumulation de carbone résultant d'un nettoyage ou d'un entretien inadéquat.
- Dommages causés par des plaques surdimensionnées, des ustensiles de cuisson inappropriés, une surcharge, une obstruction de la circulation d'air interne ou une utilisation à des fins autres que la préparation commerciale des aliments.
- Dommages ou conditions dangereuses résultant de modifications non autorisées, de pièces non approuvées, d'un entretien électrique interne, du remplacement des commandes, du remplacement du thermostat, du remplacement des éléments chauffants, de l'entretien du moteur du ventilateur, de l'entretien du thermostat limiteur haute température, du remplacement du cordon, du remplacement de la fiche ou de réparations effectuées par du personnel non qualifié.

FONCTIONNEMENT

Un fonctionnement approprié est important pour assurer une cuisson uniforme, une bonne récupération de température, une circulation d'air efficace, la sécurité de l'utilisateur et une longue durée de vie de l'équipement. Ces fours sont conçus pour la préparation commerciale des aliments sur comptoir à l'aide d'un système de convection à air pulsé qui fait circuler l'air chauffé dans toute la cavité du four pendant la cuisson.

Lisez entièrement cette section avant d'utiliser le four. Un chargement inadéquat, une circulation d'air obstruée, des réglages de température incorrects, un préchauffage insuffisant, des ouvertures excessives de la porte ou l'utilisation d'ustensiles de cuisson inappropriés peuvent réduire les performances et l'uniformité de cuisson.

Faites preuve de prudence pendant l'utilisation. La cavité du four, la vitre de porte, les grilles, les surfaces intérieures, les zones d'évacuation de l'air ainsi que les surfaces métalliques environnantes deviennent chaudes pendant l'utilisation.

Vue d'ensemble du système de commande

Le four utilise un système de commande manuel composé d'un thermostat de contrôle de température, d'une minuterie, de voyants lumineux, d'éléments chauffants et d'un système de circulation d'air par convection. Le système de commande est conçu pour fournir une température de cuisson réglable ainsi qu'un fonctionnement temporisé pour une grande variété d'applications commerciales de restauration.

Raccordement électrique

Ce four ne possède pas d'interrupteur d'alimentation distinct. Une fois raccordé à l'alimentation électrique, le four est sous tension. Le four commence à fonctionner uniquement lorsque la minuterie est réglée. Pour arrêter le four avant le nettoyage, l'entretien, le déplacement ou la réparation, tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 » et débranchez l'alimentation électrique.

Thermostat de contrôle de température

Le thermostat contrôle la température de cuisson cible à l'intérieur de la cavité du four

- Modèles CCONVQ et NCCOQ – plage de température réglable de 150 °F à 450 °F (66 °C à 232 °C).
- Modèles CCONVH et NCCOH – plage de température réglable de 120 °F à 570 °F (49 °C à 299 °C).

Le thermostat active et désactive automatiquement les éléments chauffants pendant le fonctionnement afin de maintenir la température sélectionnée.

Voyant lumineux de chauffage

Le voyant lumineux de chauffage s'allume lorsque les éléments chauffants chauffent activement. Lorsque le four approche et maintient la température sélectionnée, le voyant lumineux de chauffage s'allume et s'éteint de façon cyclique pendant le fonctionnement. Ce cycle est normal et indique que le thermostat régule la température du four.

Minuterie

La minuterie contrôle la durée du cycle de cuisson de 0 à 120 minutes.

Lorsque la minuterie est activée, le four démarre le cycle de cuisson. Lorsque la minuterie atteint la fin du temps de cuisson réglé, le fonctionnement du four s'arrête automatiquement et l'alarme de la minuterie se déclenche. Le four peut être arrêté manuellement pendant la cuisson en tournant la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à la position « 0 ».

Voyant lumineux de la minuterie

Le voyant lumineux de la minuterie s'allume lorsque la minuterie est active et que le four fonctionne. Lorsque la minuterie atteint la fin du temps de cuisson réglé, le fonctionnement du four s'arrête automatiquement, le voyant lumineux de la minuterie s'éteint et l'alarme de la minuterie retentit.

Système de cuisson à convection

Le four utilise un système de convection à air pulsé afin de faire circuler l'air chauffé dans toute la cavité du four pendant la cuisson. Une circulation d'air adéquate à l'intérieur de la cavité du four est essentielle pour assurer une cuisson uniforme et une bonne récupération de température. Des plaques surdimensionnées, des grilles trop chargées, une utilisation excessive de papier d'aluminium, des ouvertures de circulation d'air obstruées ou des pratiques de chargement inadéquates peuvent réduire les performances de cuisson.

Fonctionnement du four à convection

Un four à convection de comptoir utilise l'air chauffé et un système de circulation d'air pulsé pour cuire les aliments. Pendant le fonctionnement, les éléments chauffants réchauffent la cavité du four tandis que le ventilateur aide à faire circuler l'air chaud autour des aliments. Cet air chaud en mouvement contribue à améliorer le transfert de chaleur comparativement à un four à air statique. Cela peut permettre une cuisson plus rapide, un meilleur brunissage et des résultats plus uniformes lorsque le four est correctement préchauffé, chargé adéquatement et utilisé avec une circulation d'air suffisante.

La cuisson par convection dépend de la circulation d'air. Si la circulation d'air est obstruée, les performances de cuisson seront réduites.

- Laissez le four préchauffer avant d'y placer les aliments.
- Utilisez des plaques et des plateaux permettant à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Ne surchargez pas la cavité du four.
- Ne pressez pas les plaques, les plateaux, le papier d'aluminium ou les aliments contre les côtés, l'arrière, la zone du ventilateur ou les ouvertures de circulation d'air.
- Laissez un espace entre les plateaux lorsque cela est possible.
- Évitez d'utiliser des plaques surdimensionnées qui restreignent la circulation d'air.
- Évitez d'ouvrir excessivement la porte pendant la cuisson.
- Utilisez des plaques peu profondes lorsque possible afin d'améliorer la circulation de chaleur et le brunissage.

Comme ce four utilise des commandes mécaniques, la température fluctue pendant le fonctionnement normal. Les éléments chauffants s'activent et se désactivent lorsque le thermostat réagit à la température sélectionnée. Le voyant lumineux de chauffage s'allume lorsque les éléments chauffants chauffent activement et s'éteint lorsque le four atteint la température sélectionnée. Ce cycle est normal.

Les résultats de cuisson réels peuvent varier selon le type d'aliment, la charge de produit, la température initiale, le type de plaque, la position des grilles, la fréquence d'ouverture de la porte, le temps de préchauffage et les conditions ambiantes de la cuisine.

Avant la première utilisation



ATTENTION !

Lors de la première mise en chauffe, le four peut produire de la chaleur, de la fumée, des odeurs ou de légers résidus de fabrication pendant que les huiles protectrices et les résidus de production se consomment. Faites preuve de prudence lors de la mise en marche initiale.

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Retirez tous les matériaux d'emballage, rubans, films protecteurs, étiquettes non destinées à demeurer sur l'appareil, inserts en carton et matériaux de transport.
- Confirmez que toutes les étapes d'installation et les vérifications électriques ont été complétées.
- Confirmez que la cavité du four est vide.
- Lavez les grilles du four à l'eau tiède avec un détergent doux et un chiffon doux ou une éponge. Rincez et séchez complètement avant l'utilisation.
- Essuyez les surfaces intérieures et extérieures du four à l'aide d'un chiffon propre et humide afin d'éliminer la poussière ou les résidus de fabrication.
- Confirmez que les grilles sont correctement installées et bien en place.

Procédure de mise en chauffe initiale et de rodage

Le four doit être chauffé à vide avant la première préparation des aliments. Cette mise en chauffe initiale aide à éliminer les huiles de fabrication, les revêtements protecteurs, les résidus d'adhésif et les résidus de production des composants internes. Une légère odeur, fumée, brume ou odeur de résidu pendant la première mise en chauffe est normale.

- Effectuez la première mise en chauffe dans un endroit bien ventilé.
- Gardez les matériaux combustibles éloignés du four pendant la mise en chauffe initiale.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, la vitre de porte, les grilles, les zones de chauffage ou les surfaces métalliques intérieures pendant ou immédiatement après le fonctionnement.
- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la mise en chauffe. De l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper.

Pour effectuer la procédure de mise en chauffe initiale :

1. Assurez-vous que la cavité du four est vide.
2. Fermez la porte du four.
3. Réglez le thermostat à environ 450 °F (232 °C).

4. Réglez la minuterie à environ 30 minutes.
5. Laissez le four fonctionner pendant tout le cycle de mise en chauffe.
6. Une fois le cycle terminé, laissez le four refroidir.

Après le refroidissement du four :

- Essayez de nouveau les surfaces intérieures au besoin.
- Vérifiez que la cavité du four est propre et exempte de résidus avant de préparer des aliments.

Si une fumée importante, des étincelles, un déclenchement répété du disjoncteur, une odeur de brûlé électrique, un bruit anormal ou des signes de défaillance électrique se produisent, mettez le four à OFF en réglant la minuterie et le thermostat à « 0 », débranchez l'alimentation électrique et communiquez avec un technicien qualifié avant toute autre utilisation.

Fonctionnement de la température et de la minuterie

Le four utilise des commandes mécaniques de température et de minuterie. Le thermostat règle la température cible du four et la minuterie démarre et arrête le cycle de cuisson. La minuterie doit être réglée pour que le four fonctionne.

Réglage de la température

- Tournez le bouton du thermostat jusqu'à la température de cuisson désirée.
- Le thermostat contrôle les éléments chauffants selon la température sélectionnée.
- Le voyant lumineux de chauffage s'allume lorsque les éléments chauffants chauffent activement.
- Lorsque le four atteint la température sélectionnée, le voyant lumineux de chauffage s'éteint.
- Pendant la cuisson, le voyant lumineux de chauffage peut s'allumer et s'éteindre de façon cyclique pendant que le four maintient la température. Ce fonctionnement est normal.

Le thermostat est mécanique. La température réelle du four peut fluctuer au-dessus et au-dessous du réglage sélectionné pendant le fonctionnement normal, particulièrement après le chargement des aliments ou l'ouverture de la porte.

Réglage de la minuterie

- Tournez le bouton de la minuterie jusqu'au temps de cuisson désiré.
- Le voyant lumineux de la minuterie s'allume lorsque la minuterie est active.
- Lorsque la minuterie est active, le four commence à fonctionner.
- Lorsque la minuterie atteint « 0 », le fonctionnement du four s'arrête automatiquement et l'alarme de la minuterie se déclenche.
- Le four peut être arrêté manuellement pendant la cuisson en tournant la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à la position « 0 ».

Ne forcez pas le bouton de la minuterie au-delà de sa plage normale de fonctionnement.

Procédure de cuisson par convection

 AVERTISSEMENT !	Les surfaces chaudes, la vitre de porte, les grilles, les plaques, la vapeur et l'air chaud peuvent causer des brûlures pendant le fonctionnement.
---	--

- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four.
- Utilisez une protection thermique appropriée lors du chargement ou du déchargement des aliments, des plaques ou des grilles.
- Ne touchez pas les zones de chauffage, les surfaces intérieures, les grilles ou la vitre de porte pendant le fonctionnement.

Avant la mise en marche :

- Confirmez que le four est correctement installé et raccordé à la bonne alimentation électrique.
- Confirmez que la cavité du four est propre et exempte d'emballages, d'objets non fixés ou d'articles entreposés.
- Confirmez que les grilles sont correctement installées et bien en place.
- Confirmez que les ouvertures de circulation d'air et les zones de ventilation environnantes ne sont pas obstruées.

Pour démarrer le four :

1. Fermez la porte du four.
2. Réglez le thermostat à la température de cuisson désirée.
3. Réglez la minuterie au temps désiré.
4. Laissez le four préchauffer avant d'y placer les aliments.
5. Chargez les aliments avec précaution.
6. Fermez complètement la porte du four.
7. Surveillez la cuisson au besoin.

Ne surchargez pas la cavité du four et ne bloquez pas la circulation d'air interne pendant la mise en marche ou

la cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four avant d'y placer les aliments. Le chargement des aliments dans un four froid peut augmenter le temps de cuisson et réduire l'uniformité de cuisson.

L'ouverture de la porte pendant la cuisson libère la chaleur de la cavité du four. Le système de ventilation par convection continue de fonctionner lorsque la porte est ouverte. Une fois la porte refermée, le voyant lumineux de chauffage peut se rallumer pendant que le four récupère sa température. Ce fonctionnement est normal.

Chargement du four

 AVERTISSEMENT !	Les surfaces chaudes, l'air chaud, la vapeur, les grilles, les plaques et les aliments peuvent causer des brûlures.
---	---

- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson.
- Utilisez une protection thermique appropriée lors du chargement ou du déchargement des aliments, des plaques ou des grilles.
- Ne touchez pas les surfaces intérieures chaudes, les grilles, les zones de chauffage ou la vitre de porte pendant le fonctionnement.

Directives de chargement

- Laissez le four préchauffer avant d'y placer les aliments.
- Utilisez des ustensiles, plaques et plateaux adaptés à une utilisation dans un four commercial.
- Confirmez que les grilles sont correctement en place avant le chargement.
- Chargez les aliments de façon uniforme lorsque possible.
- Laissez un espace entre les plaques et les plateaux afin de permettre à l'air chaud de circuler.
- Ne chargez pas excessivement la cavité du four.
- N'utilisez pas de plaques surdimensionnées qui bloquent la circulation d'air autour des aliments.
- Ne pressez pas les plaques, les plateaux, le papier d'aluminium ou les aliments contre les côtés, l'arrière, la zone du ventilateur ou les ouvertures de circulation d'air.

Positionnement des grilles

- Confirmez que les grilles sont complètement engagées dans les supports avant d'y placer les aliments.
- Utilisez une position de grille offrant un espace suffisant au-dessus et au-dessous des aliments.
- Laissez un espace entre les grilles chargées lorsque cela est possible.
- Évitez de placer des aliments de grande hauteur trop près de la zone de chauffage supérieure.
- Ne forcez pas les grilles en position et n'utilisez pas le four avec des grilles endommagées, déformées ou mal ajustées.

Bonnes pratiques relatives à la circulation d'air

- Permettez à l'air chaud de circuler autour de chaque plaque, plateau et aliment.
- Utilisez des plaques peu profondes lorsque possible afin d'améliorer la circulation d'air et le brunissage.
- Évitez les plaques surdimensionnées qui limitent la circulation d'air près des côtés ou de l'arrière de la cavité du four.
- Ne couvrez pas les grilles, événements, zones du ventilateur ou passages de circulation d'air avec du papier d'aluminium.
- Ne pressez pas les aliments ou les plaques contre les parois intérieures ou les ouvertures de circulation d'air.
- Réduisez la charge si la cuisson est inégale, si la récupération de température est lente ou si le brunissage est irrégulier.

Bonnes pratiques de cuisson

Les fours à convection peuvent cuire différemment des fours à air statique. Un préchauffage adéquat, une bonne gestion de la circulation d'air, des pratiques de chargement appropriées et des procédures d'utilisation constantes sont importants pour assurer une cuisson uniforme et une bonne récupération de température.

Préchauffage et gestion de la température

- Laissez le four préchauffer avant d'y placer les aliments.
- Le chargement des aliments dans un four froid peut augmenter le temps de cuisson et réduire l'uniformité du brunissage.
- Après des charges importantes ou des ouvertures répétées de la porte, un temps de récupération supplémentaire peut être nécessaire avant de retrouver une cuisson uniforme.

Circulation d'air et chargement des aliments

- Ne surchargez pas la cavité du four.
- Laissez un espace entre les plaques et les plateaux lorsque cela est possible.
- Évitez de bloquer la circulation d'air avec des plaques surdimensionnées, des plateaux trop serrés, du

papier d'aluminium ou des charges alimentaires importantes.

- Utilisez des plaques peu profondes pour améliorer la circulation d'air et le brunissage.
- Répartissez les aliments uniformément afin d'obtenir des résultats de cuisson plus constants.

Ouverture de la porte et récupération de température

- L'ouverture de la porte libère la chaleur de la cavité du four et augmente le temps de récupération.
- Les ventilateurs de convection continuent de fonctionner lorsque la porte est ouverte. Ce fonctionnement est normal.
- Évitez de laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire pendant le chargement, le déchargement ou l'inspection.
- Les ouvertures fréquentes de la porte peuvent affecter l'uniformité du brunissage, le temps de cuisson et la récupération de température.

Uniformité de cuisson

Les résultats de cuisson peuvent varier selon :

- La taille et l'épaisseur des aliments
- La température initiale des aliments
- Le taux d'humidité et de graisse des aliments
- La profondeur et le matériau des plaques
- La position des grilles
- La quantité d'aliments chargés
- Les conditions ambiantes de la cuisine

Différents aliments peuvent nécessiter des ajustements du temps de cuisson, de la température, de la position des grilles ou du mode de chargement afin d'obtenir les résultats souhaités. Pour des résultats reproductibles, utilisez les mêmes positions de grilles, types de plaques, quantités d'aliments, temps de préchauffage et temps de cuisson chaque fois que vous préparez le même produit.

Fonctionnement normal

Les conditions suivantes sont normales pendant le fonctionnement :

- Le voyant lumineux de la minuterie s'allume lorsque la minuterie est active.
- Le voyant lumineux de chauffage s'allume lorsque les éléments chauffants chauffent activement.
- Le voyant lumineux de chauffage s'allume et s'éteint de façon cyclique pendant que le four maintient la température sélectionnée.
- Les ventilateurs de convection fonctionnent pendant la cuisson.
- Les ventilateurs de convection continuent de fonctionner lorsque la porte du four est ouverte.
- De l'air chaud, de la vapeur et de la chaleur peuvent s'échapper lors de l'ouverture de la porte.
- L'extérieur du four, la vitre de porte, la zone de la poignée, les grilles et les surfaces métalliques environnantes peuvent devenir chauds.
- La récupération de température peut être plus lente après le chargement d'aliments froids, la cuisson de grandes quantités ou des ouvertures fréquentes de la porte.
- Une légère odeur, brume ou odeur de résidu peut survenir pendant le rodage initial.
- Une certaine variation du temps de cuisson, du brunissage et de la récupération de température est normale selon la charge d'aliments, le type de plaque, la position des grilles et les conditions de la cuisine.

Conditions de fonctionnement anormales

Tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 », débranchez l'alimentation électrique et communiquez avec un technicien qualifié si l'une des situations suivantes se produit :

- Le cordon d'alimentation, la fiche, la prise ou le raccordement électrique devient endommagé, desserré, excessivement chaud ou décoloré.
- Le four déclenche le disjoncteur de façon répétée ou provoque une interruption électrique.
- Des étincelles, des arcs électriques, une odeur de brûlé électrique ou de la fumée non liée aux aliments sont observés.
- Le four ne chauffe pas correctement ou ne maintient pas la température.
- Le voyant lumineux de chauffage fonctionne de façon anormale ou ne fonctionne pas pendant le fonctionnement.
- Les ventilateurs de convection cessent de fonctionner pendant la cuisson.
- Le four surchauffe, s'arrête de façon inattendue ou active de façon répétée le système de protection à limite haute température.
- Le four produit des bruits, vibrations, cliquetis ou sons de frottement anormaux.
- La porte, la vitre de porte, les charnières, la poignée, les grilles, les commandes ou les composants

internes sont desserrés ou endommagés.

- Le four a été échappé, exposé à une quantité excessive d'eau ou endommagé pendant un déplacement ou un nettoyage.
- La fumée, l'accumulation de graisse, l'accumulation de carbone ou la surchauffe persistent après les procédures normales de nettoyage.
- Le four fonctionne de façon irrégulière, intermittente ou d'une manière incompatible avec un fonctionnement normal.

Ne continuez pas à utiliser un équipement qui semble dangereux, endommagé, surchauffé, électriquement instable ou qui ne fonctionne pas normalement.

Procédure d'arrêt



AVERTISSEMENT !

Les surfaces chaudes, la vitre de porte, les grilles, les plaques, la vapeur et les surfaces métalliques intérieures peuvent demeurer chaudes après le fonctionnement. Laissez l'appareil refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage, le déplacement, la manipulation ou l'entretien.

Pour arrêter le four après l'utilisation :

1. Tournez la minuterie à « 0 » si le cycle de cuisson n'est pas déjà terminé.
2. Tournez le bouton du thermostat à la position « 0 ».
3. Retirez les aliments avec précaution en utilisant une protection thermique appropriée.
4. Laissez le four refroidir avant le nettoyage ou la manipulation des composants internes.

Arrêt prolongé et entreposage

Si le four doit être retiré du service, entreposé ou inutilisé pendant une période prolongée, nettoyez et inspectez l'appareil avant l'entreposage.

Procédure d'arrêt prolongé

1. Tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 » et débranchez l'alimentation électrique.
2. Laissez le four refroidir complètement.
3. Retirez tous les aliments, miettes, graisse, papier d'aluminium, résidus et débris de la cavité du four et des zones environnantes.
4. Nettoyez soigneusement les surfaces intérieures et extérieures.
5. Séchez complètement toutes les surfaces avant l'entreposage.
6. Laissez la porte du four légèrement ouverte si possible afin de réduire l'accumulation d'humidité et d'odeurs pendant l'entreposage.

Entreposage

- Entreposez le four à l'intérieur uniquement dans un endroit propre et sec, protégé contre l'humidité, l'exposition à l'eau, les produits chimiques corrosifs, les dommages causés par les impacts et l'accumulation excessive de poussière.
- N'entreposez pas le four à l'extérieur ou dans des environnements humides.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le dessus du four pendant l'entreposage.
- Protégez le cordon d'alimentation contre l'écrasement, les arêtes vives et les dommages physiques pendant l'entreposage ou le transport.

Remise en service du four

Avant de remettre le four en service après un entreposage prolongé :

- Inspectez le cordon d'alimentation, la fiche, les commandes, la porte, les grilles, les zones de circulation d'air et les surfaces intérieures afin de détecter tout dommage ou contamination.
- Confirmez que les ouvertures et zones de ventilation sont propres et dégagées.
- Confirmez que le four est propre, sec, de niveau et stable.
- Effectuez un court cycle de mise en chauffe et confirmez le fonctionnement normal avant de préparer des aliments.

Interruption de courant et redémarrage

Si l'alimentation électrique est interrompue pendant le fonctionnement :

1. Tournez la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à la position « 0 ».
2. Tournez le bouton du thermostat à la position « 0 ».
3. Débranchez l'alimentation électrique si cela peut être fait en toute sécurité.
4. Inspectez le four pour détecter odeurs, fumée, dommages ou défaillance électrique.
5. Reprenez le fonctionnement uniquement lorsque l'alimentation électrique est stable et que le four semble sécuritaire à utiliser.

Si le four ne redémarre pas normalement, déclenche le disjoncteur de façon répétée, produit une odeur anormale, de la fumée, des étincelles ou ne fonctionne pas comme prévu, cessez immédiatement l'utilisation et communiquez avec un technicien qualifié.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier et un entretien préventif sont importants pour assurer les performances de cuisson, la circulation d'air, la récupération de température, la salubrité, la sécurité de l'utilisateur et une longue durée de vie de l'équipement. L'accumulation de graisse, de miettes, de dépôts de carbone, l'obstruction de la circulation d'air et de mauvaises pratiques de nettoyage peuvent réduire l'uniformité de cuisson, augmenter le temps de récupération, contribuer à la surchauffe, créer des problèmes de fumée ou d'odeurs et réduire la durée de vie des composants.

Nettoyez régulièrement le four et ne laissez pas la graisse, les résidus alimentaires, les miettes, le papier d'aluminium ou les dépôts de carbone s'accumuler à l'intérieur de la cavité du four, autour des zones de circulation d'air ou sur les surfaces de la porte. Seuls le nettoyage de routine et l'entretien de base au niveau de l'utilisateur doivent être effectués par l'opérateur. L'entretien électrique, l'entretien des commandes de température ou de minuterie, le remplacement du cordon et le remplacement des composants internes doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié.

Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien



AVERTISSEMENT !

Le fait de ne pas débrancher l'alimentation électrique ou d'utiliser des méthodes de nettoyage inadéquates peut entraîner un choc électrique, des brûlures, des dommages à l'équipement ou des conditions d'utilisation dangereuses.



AVERTISSEMENT !

Le nettoyage inadéquat des surfaces chaudes, des composants électriques, des commandes, des zones de circulation d'air ou des surfaces intérieures du four peut entraîner des brûlures, un choc électrique, des dommages à l'équipement, un fonctionnement dangereux, une réduction des performances de cuisson ou une diminution de la durée de vie de l'équipement. Tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 », débranchez l'alimentation électrique et laissez le four refroidir complètement avant le nettoyage ou l'entretien.

- Tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 » et débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage, l'inspection, l'entretien ou le déplacement du four.
 - N'immergez pas le four, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Ne nettoyez pas le four par pulvérisation, au boyau ou au jet sous pression.
 - Ne laissez pas l'eau, les produits chimiques de nettoyage, la graisse ou les résidus alimentaires pénétrer dans les composants électriques, les ouvertures de ventilation, les zones de commande, les zones du ventilateur ou les compartiments de câblage.
 - Ne nettoyez pas le four lorsqu'il est sous tension.
 - Si le four a été exposé à une quantité excessive d'eau ou à une infiltration de liquide, cessez immédiatement l'utilisation et communiquez avec un technicien qualifié avant de rebrancher l'alimentation électrique.
 - Laissez le four refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage ou l'entretien.
 - Faites preuve de prudence lors du nettoyage des surfaces, grilles et vitre de porte.
 - Utilisez une protection appropriée lors de la manipulation de composants chauds.
 - N'utilisez pas de laine d'acier, de grattoirs métalliques ou d'outils de nettoyage abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable ou peintes.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs hautement corrosifs, de nettoyeurs à base de chlore ou de produits chimiques agressifs non destinés aux équipements commerciaux de restauration.
 - Ne laissez pas la graisse, les miettes, le papier d'aluminium ou les dépôts de carbone s'accumuler à l'intérieur de la cavité du four ou autour des zones de circulation d'air.
- Ne frappez pas la vitre avec des plaques, grilles ou outils pendant le nettoyage.

Procédure de nettoyage quotidien



AVERTISSEMENT !

N'essayez pas de nettoyer les surfaces intérieures du four, les grilles, les zones de chauffage, la vitre de porte ou de retirer les résidus incrustés pendant que le four chauffe activement ou lorsque les températures ne sont pas sécuritaires. Les surfaces chaudes, la vapeur et les composants métalliques chauffés peuvent causer des brûlures.

Un nettoyage quotidien régulier aide à maintenir la circulation d'air, l'uniformité de cuisson, la salubrité, la récupération de température et une longue durée de vie de l'équipement. Nettoyez le four après chaque journée d'utilisation ou plus fréquemment au besoin selon la charge de produits et la production de graisse.

Procédure de nettoyage quotidien

1. Tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 » et débranchez l'alimentation électrique.
2. Laissez le four refroidir à une température sécuritaire pour le nettoyage.
3. Retirez les grilles de la cavité du four.
4. Retirez les miettes, résidus alimentaires, graisse, papier d'aluminium et débris non fixés de la cavité du four.
5. Essuyez les surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge avec de l'eau tiède et un détergent doux.
6. Nettoyez les grilles séparément à l'aide d'eau tiède, d'un détergent doux et d'un outil de nettoyage non abrasif.
7. Essuyez la vitre de porte, les zones du joint de porte, les supports de grilles et les surfaces intérieures afin d'éliminer l'accumulation de graisse et de résidus.
8. Essuyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un détergent doux si nécessaire.
9. Séchez complètement toutes les surfaces nettoyées avant de rebrancher l'alimentation électrique.
10. Réinstallez solidement les grilles avant de remettre le four en service.

Bonnes pratiques de nettoyage quotidien

- Nettoyez la graisse et les résidus alimentaires avant qu'une accumulation importante de carbone ne se forme.
- Ne laissez pas les miettes, la graisse, le papier d'aluminium ou les débris alimentaires s'accumuler autour des zones de circulation d'air ou à l'intérieur de la cavité du four.
- Utilisez des chiffons, éponges ou brosses non abrasifs adaptés aux équipements commerciaux de restauration.
- Nettoyez le four plus fréquemment lors de la cuisson de produits gras, sucrés, panés ou produisant beaucoup de résidus.
- Essuyez rapidement les déversements après le refroidissement du four afin de réduire les taches et l'accumulation de carbone.

Nettoyage en profondeur et élimination des accumulations

Un nettoyage en profondeur régulier aide à réduire l'accumulation de graisse, les dépôts de carbone, les restrictions de circulation d'air, les odeurs, la fumée, la cuisson inégale, la surchauffe et les conditions insalubres. La fréquence de nettoyage requise dépend du type de produit, du volume de cuisson, de la production de graisse, de la teneur en sucre et des conditions d'utilisation.

Zones nécessitant un nettoyage en profondeur régulier

Portez une attention particulière aux zones suivantes :

- Surfaces intérieures de la cavité du four
- Supports de grilles et zones de contact des grilles
- Grilles du four
- Vitre de porte et rebords de porte
- Ouvertures de circulation d'air et zones de circulation du ventilateur
- Zones présentant de la graisse, des miettes, des résidus de papier d'aluminium ou des dépôts de carbone
- Surfaces extérieures près des zones d'évacuation de l'air

Procédure de nettoyage en profondeur

1. Tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 » et débranchez l'alimentation électrique.
2. Laissez le four refroidir complètement.
3. Retirez toutes les grilles et tous les composants amovibles non fixés de la cavité du four.
4. Retirez les miettes, le papier d'aluminium, les aliments et les débris du fond, des coins, des supports de grilles et des zones de circulation d'air.
5. Lavez les grilles séparément avec de l'eau tiède, un détergent doux et une brosse ou un tampon non abrasif. Rincez et séchez complètement.
6. Essuyez la cavité du four avec de l'eau tiède et un détergent doux afin de décoller les films de graisse et les résidus.
7. Laissez la solution détergente agir brièvement sur les résidus tenaces, puis essuyez de nouveau avec un chiffon doux, une éponge ou un tampon non abrasif. N'inondez pas la cavité du four.
8. Nettoyez soigneusement autour des supports de grilles, des rebords de porte, des rebords de vitre, des coins, des joints et des zones de circulation d'air où les résidus s'accumulent fréquemment.
9. Retirez progressivement les résidus incrustés par des essuyages répétés avec un détergent doux. Ne frappez pas, ne creusez pas et ne grattez pas agressivement.
10. Essuyez toutes les zones nettoyées avec un chiffon propre et humide afin d'éliminer le détergent et les

résidus détachés.

11. Séchez complètement toutes les surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon propre et sec.
12. Nettoyez les surfaces extérieures, les boutons de commande, la zone de la poignée et les panneaux environnants avec un chiffon humide et un détergent doux au besoin. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans les commandes ou les ouvertures de ventilation.
13. Inspectez les ouvertures de circulation d'air, les supports de grilles, les grilles, la vitre de porte, les zones du joint et les surfaces intérieures afin de détecter tout résidu ou dommage restant.
14. Réinstallez les grilles uniquement lorsque toutes les pièces sont propres et sèches.
15. Laissez la porte ouverte brièvement après le nettoyage afin de permettre à l'humidité restante de s'évaporer avant de rebrancher l'alimentation électrique.

Nettoyage extérieur et entretien des surfaces

Un nettoyage extérieur régulier aide à maintenir l'apparence, la salubrité, les performances de circulation d'air, la sécurité de l'utilisateur et une longue durée de vie de l'équipement.

Procédure de nettoyage extérieur

1. Tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 » et débranchez l'alimentation électrique.
2. Laissez le four refroidir à une température sécuritaire pour le nettoyage.
3. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux ou une éponge, de l'eau tiède et un détergent doux.
4. Nettoyez la poignée de porte, la zone des commandes, les panneaux extérieurs et les surfaces environnantes afin d'éliminer la graisse, les empreintes, les résidus et l'accumulation de poussière.
5. Essuyez les surfaces nettoyées avec un chiffon propre et humide afin d'éliminer les résidus de détergent.
6. Séchez complètement toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon propre et sec.

Entretien de la vitre de porte

- Nettoyez régulièrement la vitre de porte afin de maintenir la visibilité des aliments pendant la cuisson.
- Laissez la vitre refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez des outils et des nettoyants non abrasifs adaptés aux surfaces vitrées.
- Ne frappez pas la vitre avec des plaques, des grilles, des ustensiles ou des outils de nettoyage.
- Ne versez pas d'eau froide ou de solution de nettoyage sur des surfaces vitrées chaudes.

Entretien des surfaces en acier inoxydable et peintes

- Essuyez les surfaces dans le sens du grain du métal lors du nettoyage des surfaces en acier inoxydable.
- Retirez régulièrement la graisse, les empreintes et les résidus afin de préserver l'apparence des surfaces.
- N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons très abrasifs ou d'outils de grattage agressifs sur les surfaces extérieures.
- N'utilisez pas de nettoyants hautement corrosifs, de nettoyants à base de chlore ou de produits chimiques agressifs non destinés aux équipements commerciaux de restauration.

Zones des boutons de minuterie et de thermostat

- Ne pulvérisez pas de liquides directement sur les boutons de commande.
- Ne laissez pas la graisse, les miettes, la poussière ou les résidus s'accumuler autour des boutons de commande.

Nettoyage de la vitre de porte et de la zone du joint de porte

Le nettoyage régulier de la vitre de porte et de la zone du joint aide à maintenir la visibilité des aliments, à réduire l'accumulation de graisse, à assurer une bonne étanchéité de la porte et à maintenir les performances de cuisson.

Nettoyage de la vitre de porte

- Laissez la vitre refroidir avant le nettoyage.
- Nettoyez régulièrement la vitre à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Utilisez des outils et des nettoyants non abrasifs adaptés aux surfaces vitrées.
- Essuyez la graisse, les résidus, les empreintes et les accumulations incrustées avant qu'un dépôt important de carbone ne se forme.
- Séchez complètement la vitre après le nettoyage.

Nettoyage de la zone du joint de porte

- Nettoyez régulièrement autour des rebords de porte et des zones de contact du joint afin d'éliminer la graisse, les miettes et les résidus accumulés.
- Utilisez un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- N'utilisez pas d'outils de grattage agressifs pouvant endommager les surfaces d'étanchéité ou les composants environnants.

- Inspectez régulièrement la zone du joint afin de détecter toute accumulation excessive, dommage, desserrage ou usure.

Remontage et séchage

Après le nettoyage ou l'entretien, confirmez que le four est correctement remonté, propre, sec et prêt pour un fonctionnement sécuritaire avant de rebrancher l'alimentation électrique.

Liste de vérification du remontage

Avant de remettre le four en service:

- Confirmez que les grilles du four sont correctement installées et bien en place.
- Confirmez que tous les composants amovibles sont correctement réinstallés.
- Confirmez qu'aucun outil de nettoyage, chiffon, papier d'aluminium, pièce de fixation desserrée ou corps étranger ne demeure à l'intérieur de la cavité du four.
- Confirmez que les ouvertures de circulation d'air et les zones de ventilation sont propres et non obstruées.
- Confirmez que la porte se ferme correctement et que les surfaces d'étanchéité sont propres.

Séchage avant le redémarrage

- Séchez toutes les surfaces avant de rebrancher l'alimentation électrique.
- Laissez l'humidité restante s'évaporer avant d'utiliser le four.
- Ne rebranchez pas l'alimentation électrique si de l'eau, une solution de nettoyage ou de l'humidité demeure autour des commandes, des ouvertures de ventilation, des zones électriques ou des composants de circulation d'air.

Entretien préventif et inspection



AVERTISSEMENT !

Un entretien inadéquat, une modification non autorisée ou l'utilisation de pièces de remplacement incorrectes peuvent entraîner un choc électrique, des brûlures, un risque d'incendie, une surchauffe, un fonctionnement dangereux ou des dommages à l'équipement.

Liste de vérification d'inspection de l'opérateur

Inspectez régulièrement le four afin de vérifier les conditions suivantes :

- Le cordon d'alimentation, la fiche et la prise sont propres, bien fixés et non endommagés.
- Les boutons de commande fonctionnent normalement et ne sont ni desserrés ni endommagés.
- La porte s'ouvre et se ferme correctement.
- La vitre de porte est propre et exempte de fissures ou de dommages.
- Le joint de porte est propre, bien fixé, souple et exempt de dommages, d'usure, de durcissement, d'espaces ou de desserrage, et la porte assure une bonne étanchéité.
- Les grilles et les supports de grilles sont propres, bien fixés et non pliés ou endommagés.
- Les pieds en caoutchouc sont solidement installés et le four demeure de niveau et stable.
- Pour les modèles CCONVQ et NCCOQ, la plaque d'espacement arrière demeure installée et solidement fixée.
- Les ouvertures de circulation d'air et les zones de ventilation demeurent propres et non obstruées.
- Le four fonctionne sans bruit anormal, vibration, frottement, cliquetis, fumée ou odeur anormale.
- Le voyant lumineux de chauffage et le voyant lumineux de la minuterie fonctionnent normalement.
- Le four chauffe et récupère sa température normalement pendant le fonctionnement.

Entretien de la circulation d'air et de la ventilation

Une circulation d'air adéquate est essentielle pour les performances de cuisson par convection et le refroidissement de l'équipement.

- Gardez les ouvertures de circulation d'air et les zones de ventilation environnantes exemptes de graisse, miettes, papier d'aluminium, poussière et accumulation de débris.
- Ne rangez pas d'articles contre les ouvertures de circulation d'air ou autour des zones de ventilation.
- Inspectez régulièrement les zones de circulation d'air lors d'une utilisation intensive.
- Réduisez les accumulations avant que les restrictions de circulation d'air n'affectent l'uniformité de cuisson ou les performances de récupération de température.

Entretien préventif et limites d'entretien

L'entretien préventif est un programme régulier d'inspection, de nettoyage, de gestion de la circulation d'air et de vérifications de fonctionnement visant à assurer un fonctionnement sécuritaire, une cuisson uniforme, une bonne récupération de température et une longue durée de vie de l'équipement. Les opérateurs peuvent effectuer :

- le nettoyage quotidien, approfondi, extérieur et de fin de journée

- le nettoyage des grilles et l'élimination de la graisse, des miettes, des résidus de papier d'aluminium et des débris alimentaires
- le nettoyage de la vitre et du joint de porte avec des méthodes non abrasives approuvées
- l'inspection visuelle du cordon d'alimentation et de la fiche
- l'observation de base des performances de chauffage, du fonctionnement de la circulation d'air, du fonctionnement de la minuterie, des voyants lumineux et de l'uniformité de cuisson
- l'inspection de base des grilles desserrées, de la vitre de porte endommagée, des accumulations, des obstructions de circulation d'air ou du fonctionnement anormal
- l'inspection et le nettoyage des zones de ventilation et de circulation d'air
- la vérification que les pieds en caoutchouc et la plaque d'espacement arrière demeurent correctement installés et solidement fixés

Le personnel de service qualifié doit effectuer :

- les réparations ou inspections électriques internes
- l'entretien du thermostat, la vérification de l'étalonnage ou le remplacement des commandes
- le remplacement des éléments chauffants
- l'entretien ou le remplacement du moteur du ventilateur de convection
- le diagnostic du système de réinitialisation à limite haute température ou le remplacement des composants du système à limite haute température
- le remplacement du cordon d'alimentation ou de la fiche
- l'inspection ou la réparation du câblage interne
- les interventions nécessitant le retrait des panneaux ou le démontage électrique
- la réparation de problèmes de surchauffe, de défaillance de circulation d'air, de défaillances électriques, de fonctionnement instable ou de composants électriques endommagés
- la réparation ou le remplacement des composants de porte, charnières, commandes ou ensembles internes endommagés

Un entretien inadéquat peut entraîner un choc électrique, des brûlures, un risque d'incendie, un fonctionnement dangereux, des dommages à l'équipement ou une incidence sur la couverture de garantie. Tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 » et débranchez l'alimentation électrique avant toute inspection, réparation, entretien ou nettoyage dépassant les procédures normales au niveau de l'opérateur.

Calendrier d'entretien recommandé

Les intervalles d'entretien recommandés peuvent varier selon la charge de produits, la production de graisse, les heures d'utilisation, les conditions de la cuisine, les pratiques de nettoyage et l'intensité globale d'utilisation. Les opérations à usage intensif peuvent nécessiter un nettoyage et une inspection plus fréquents.

Tâche	Fréquence	Notes
Retirer les miettes et les débris non fixés	Quotidiennement ou après chaque utilisation	Prévenir l'accumulation autour des zones de circulation d'air et des grilles
Essuyer la cavité intérieure du four	Quotidiennement	Retirer la graisse, les résidus et les particules alimentaires
Nettoyer les grilles du four	Quotidiennement	Plus fréquemment pour les produits gras ou sucrés
Nettoyer la vitre de porte	Quotidiennement	Maintenir la visibilité et réduire les accumulations
Nettoyer la zone du joint de porte	Quotidiennement	Retirer la graisse et les miettes des zones d'étanchéité
Essuyer les surfaces extérieures	Quotidiennement	Retirer la graisse, les empreintes et les résidus
Inspecter les ouvertures de circulation d'air	Quotidiennement	Confirmer que les zones de ventilation demeurent non obstruées
Inspecter le cordon d'alimentation et la fiche	Quotidiennement	Vérifier la présence de dommages, de surchauffe ou de raccords desserrés
Inspecter les grilles et les supports de grilles	Hebdomadairement	Vérifier la présence de dommages, de déformation ou d'instabilité
Nettoyer en profondeur les surfaces intérieures	Hebdomadairement ou au besoin	Retirer les résidus incrustés et les dépôts de carbone
Inspecter l'état du joint de porte	Hebdomadairement	Vérifier l'usure, le desserrage, les accumulations ou les problèmes d'étanchéité
Inspecter les pieds en caoutchouc et la mise à niveau	Mensuellement	Confirmer que le four demeure stable et de niveau
Inspecter la plaque d'espacement arrière (CCONVQ/NCCOQ)	Mensuellement	Confirmer que la plaque d'espacement demeure solidement fixée et non endommagée
Inspecter la présence de bruits ou de vibrations anormaux	Mensuellement	Vérifier le fonctionnement du ventilateur et la stabilité générale

Inspecter les zones de circulation d'air et de ventilation	Mensuellement	Vérifier la présence d'accumulation de graisse, de poussière ou d'obstructions
Inspection par un technicien qualifié	Annuellement ou au besoin	Inspection électrique, de circulation d'air, du thermostat et des composants par du personnel qualifié

Rappel final concernant l'entretien

Un nettoyage régulier, des pratiques de préchauffage appropriées, une bonne gestion de la circulation d'air, un chargement soigneux et la correction rapide des problèmes mineurs aideront à maintenir l'uniformité de cuisson, à réduire la fumée et les odeurs, à favoriser la récupération de température, à réduire les appels de service inutiles et à prolonger la durée de vie de l'équipement.

Le fait de ne pas entretenir correctement le four peut entraîner de mauvaises performances de cuisson, une accumulation de graisse ou de carbone, une obstruction de la circulation d'air, des problèmes électriques, des problèmes de salubrité, une surchauffe ou des conditions d'utilisation dangereuses.

Journal d'entretien

Consignez les activités de nettoyage, d'inspection, d'entretien et de réparation de ce four à convection dans le registre ci-dessous. Le maintien de registres précis aide à assurer un fonctionnement sécuritaire, des performances de cuisson constantes, une bonne gestion de la circulation d'air, la planification de l'entretien préventif, le dépannage et une longue durée de vie de l'équipement.

Pour de meilleurs résultats, incluez des observations telles qu'une cuisson inégale, une récupération de température lente, une accumulation excessive de graisse ou de carbone, des zones de circulation d'air obstruées, des odeurs anormales, une surchauffe, des problèmes de ventilateur ou de circulation d'air, des problèmes de minuterie ou de thermostat, des composants endommagés, des bruits inhabituels ou des réparations effectuées.

Date	Nettoyage / entretien effectué	Notes / Observations	Effectué par (initiales)

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si le four à convection ne semble pas fonctionner correctement, consultez d'abord les sections Fonctionnement, Procédure d'arrêt et Nettoyage et entretien. De nombreux problèmes apparents sont causés par un préchauffage insuffisant, une circulation d'air obstruée, un chargement inadéquat, des réglages incorrects de température ou de minuterie, des ouvertures excessives de la porte, une accumulation de résidus, des problèmes d'alimentation électrique ou des conditions liées au nettoyage, et peuvent souvent être corrigés sans réparation.

Utilisez le guide ci-dessous afin d'identifier les symptômes courants, les causes probables et les mesures correctives recommandées. Si le problème persiste après avoir effectué les étapes recommandées, cessez immédiatement l'utilisation et communiquez avec un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT !

Si le problème implique de la fumée provenant des zones électriques, une odeur de brûlé, une surchauffe, un cordon d'alimentation ou une fiche endommagé, un déclenchement répété du disjoncteur, des étincelles, un risque de choc électrique ou toute autre condition dangereuse, tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 », débranchez l'alimentation électrique et ne reprenez pas l'utilisation tant que le problème n'a pas été corrigé.



AVERTISSEMENT !

Tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 », débranchez l'alimentation électrique et laissez le four refroidir avant toute inspection, nettoyage ou entretien. N'essayez pas de démonter les composants électriques, de contourner les commandes, de retirer les panneaux ou d'effectuer des réparations électriques internes à moins d'être qualifié pour le faire.

Avant de demander un service

Avant d'effectuer le dépannage de problèmes spécifiques, confirmez les points suivants :

- Le four est raccordé à une prise correctement mise à la terre correspondant aux exigences de la plaque signalétique.
- La prise est alimentée et le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
- La minuterie est réglée et n'est pas à la position « 0 » pendant le fonctionnement.
- Le thermostat est réglé à une température de cuisson appropriée.
- Le four a été complètement préchauffé avant le chargement des aliments.
- Le démarrage initial à partir d'un état froid a été laissé suffisamment longtemps pour se stabiliser correctement.
- Le voyant lumineux de chauffage fonctionne normalement par cycles pendant que le four chauffe et maintient la température.
- Le voyant lumineux de la minuterie s'allume lorsque la minuterie est active.
- La cavité du four, les grilles, la vitre de porte et la zone du joint sont propres et exempts d'accumulation importante de graisse, de miettes, de dépôts de carbone ou de résidus incrustés.
- Les ouvertures de circulation d'air et les zones de ventilation sont propres et non obstruées.
- Les aliments sont chargés uniformément et ne bloquent pas la circulation d'air.
- Les plaques, plateaux, le papier d'aluminium ou les aliments ne sont pas pressés contre les côtés, l'arrière, la zone du ventilateur ou les ouvertures de circulation d'air.
- Les réglages de température et de minuterie sélectionnés sont appropriés pour les aliments en cours de cuisson.
- Le four est utilisé sur une surface stable et de niveau avec les dégagements requis respectés.
- Le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés et sont complètement raccordés.
- La porte se ferme complètement et la zone du joint n'est pas obstruée par des résidus ou des débris.
- Le four n'a pas été exposé à une quantité excessive d'eau, à un nettoyage agressif, à des dommages causés par un impact ou à des conditions d'utilisation dangereuses.

De nombreux problèmes apparents d'équipement sont résolus en corrigeant l'une des conditions ci-dessus.

Symptôme	Cause possible	Mesure de l'opérateur
Sécurité électrique		
Le disjoncteur se déclenche	Circuit surchargé, alimentation électrique incorrecte, prise endommagée, utilisation d'une rallonge ou d'un adaptateur, infiltration d'humidité ou défaillance électrique interne	Cessez l'utilisation, retirez les rallonges ou adaptateurs et confirmez une alimentation électrique appropriée

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure de l'opérateur
Le cordon d'alimentation, la fiche ou la prise est chaud, desserré, endommagé ou décoloré	Raccordement électrique endommagé, prise incorrecte, circuit surchargé, mauvais contact ou défaillance électrique	Cessez immédiatement l'utilisation et débranchez l'alimentation électrique si cela peut être fait en toute sécurité
Étincelles, arcs électriques, choc électrique ou odeur de brûlé électrique	Défaillance électrique ou condition électrique dangereuse	Cessez immédiatement l'utilisation, tournez les commandes à « 0 » et débranchez l'alimentation électrique si cela peut être fait en toute sécurité
Four exposé à l'eau, au nettoyage au boyau ou à une humidité excessive	Infiltration d'eau dans les commandes, les ouvertures de ventilation, les zones de câblage ou les composants électriques	N'utilisez pas le four et débranchez l'alimentation électrique si cela peut être fait en toute sécurité
Alimentation électrique et démarrage		
Le four ne fonctionne pas	Le cordon d'alimentation n'est pas complètement branché, la prise n'est pas alimentée, le disjoncteur s'est déclenché, la minuterie est à « 0 », le thermostat est réglé trop bas ou l'alimentation électrique est incorrecte	Confirmez que la fiche est complètement branchée, que la prise est alimentée, que le disjoncteur ne s'est pas déclenché, que la minuterie est réglée au-dessus de 0, que le thermostat est réglé à une température de cuisson et que l'alimentation électrique correspond à la plaque signalétique
Le voyant lumineux de la minuterie ne s'allume pas	La minuterie est réglée à « 0 », le four n'est pas alimenté, la prise n'est pas alimentée ou problème de minuterie	Confirmez que la prise est alimentée, que la fiche est complètement branchée et que la minuterie est réglée au-dessus de 0
Le voyant lumineux de chauffage ne s'allume pas pendant le préchauffage	Le thermostat est réglé trop bas, la minuterie n'est pas active, le four n'est pas alimenté ou problème de commande de chauffage	Confirmez que la minuterie est active, que le thermostat est réglé à une température de cuisson et que le four est alimenté
Le four s'arrête de façon inattendue	Cycle de minuterie terminé, interruption d'alimentation, déclenchement du disjoncteur, circulation d'air obstruée, surchauffe ou activation de la protection à limite haute température	Vérifiez la minuterie, l'alimentation électrique, le disjoncteur, la circulation d'air, les dégagements et les accumulations; laissez le four refroidir avant le redémarrage
Chauffage et température		
Le four ne chauffe pas	La minuterie n'est pas active, le thermostat est réglé trop bas, l'alimentation électrique est incorrecte, le disjoncteur s'est déclenché ou problème de chauffage interne	Confirmez que la minuterie est réglée au-dessus de 0, que le thermostat est correctement réglé, que la prise est alimentée et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché
Le four chauffe lentement	Préchauffage insuffisant, porte ouverte fréquemment, importante charge de produits froids, circulation d'air obstruée, dégagement insuffisant, cavité du four sale ou alimentation électrique incorrecte	Effectuez un préchauffage complet, réduisez la charge, limitez l'ouverture de la porte, nettoyez la cavité du four et les zones de circulation d'air, confirmez les dégagements et vérifiez que l'alimentation électrique correspond à la plaque signalétique
La récupération de température est lente	Porte ouverte fréquemment, importante charge froide, circulation d'air obstruée, dégagement insuffisant, cavité du four sale, température ambiante élevée ou alimentation électrique insuffisante	Réduisez l'ouverture de la porte, réduisez la charge, nettoyez les zones de circulation d'air, confirmez les dégagements, laissez le temps de récupération nécessaire et vérifiez l'alimentation électrique appropriée
Surchauffe répétée du four	Circulation d'air obstruée, dégagement insuffisant, accumulation importante de graisse, chaleur ambiante	Cessez l'utilisation, laissez le four refroidir, nettoyez les zones de circulation d'air, confirmez les dégagements, réduisez l'exposition à la chaleur environnante et réduisez la taille de la charge

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure de l'opérateur
	excessive, chargement inadéquat ou problème du système à limite haute température	
Performance de cuisson		
Les aliments ne cuisent pas suffisamment	Température trop basse, minuterie trop courte, préchauffage insuffisant, cavité surchargée, importante charge de produits froids, plaques profondes, circulation d'air obstruée ou ouverture fréquente de la porte	Augmentez le temps ou la température selon le besoin, effectuez un préchauffage complet, réduisez la charge, utilisez des plaques peu profondes, améliorez l'espacement et limitez l'ouverture de la porte
Les aliments sont trop cuits ou brûlent	Température trop élevée, minuterie trop longue, produit placé trop près de la zone de chauffage, plaque trop foncée ou trop mince, ou charge trop petite pour les réglages sélectionnés	Réduisez le temps ou la température, ajustez la position des grilles, utilisez des plaques appropriées et surveillez les aliments plus tôt
Cuisson ou brunissage inégal	Circulation d'air obstruée, surcharge, plaques surdimensionnées, mauvais espacement des grilles, produit trop près des côtés ou des zones de ventilation, zones de circulation d'air sales ou chargement inégal	Réduisez la charge, laissez un espace entre les plaques, utilisez des plaques peu profondes, gardez les aliments éloignés des parois et des ouvertures de circulation d'air, nettoyez les zones de circulation d'air et chargez les aliments uniformément
Le dessus brunit trop rapidement	Grille positionnée trop haut, température trop élevée, produit trop près de la zone de chauffage supérieure ou surface du produit qui sèche trop rapidement	Utilisez une position de grille plus basse, réduisez la température et gardez les aliments éloignés de la zone de chauffage supérieure
Le dessous est pâle ou insuffisamment cuit	Grille positionnée trop haut, plaque bloquant le transfert de chaleur, matériau de plaque inapproprié, préchauffage insuffisant ou charge trop importante	Utilisez une position de grille plus basse, effectuez un préchauffage complet, utilisez des plaques appropriées et réduisez la charge
Le produit est pâle ou brunit lentement	Température trop basse, préchauffage insuffisant, humidité excessive, surcharge, plaques profondes ou ouverture fréquente de la porte	Effectuez un préchauffage complet, augmentez la température si approprié, utilisez des plaques peu profondes, réduisez la charge, améliorez l'espacement et limitez l'ouverture de la porte
Le produit brûle à l'extérieur mais demeure insuffisamment cuit à l'intérieur	Température trop élevée, produit trop épais, plaque trop profonde, charge trop importante ou circulation d'air restreinte	Réduisez la température, augmentez le temps de cuisson, réduisez l'épaisseur du produit ou la taille des lots, utilisez des plaques peu profondes et améliorez la circulation d'air autour des aliments
Les résultats de cuisson varient entre les lots	Préchauffage irrégulier, position des grilles, type de plaque, quantité de produit, température initiale du produit, ouverture de la porte ou réglage de la minuterie	Utilisez le même temps de préchauffage, la même position de grille, le même type de plaque, la même quantité de produit, la même température initiale et les mêmes réglages de temps/température pour les lots répétés
Circulation d'air et fonctionnement du ventilateur		
Les ventilateurs de convection continuent de fonctionner lorsque la porte est ouverte	Fonctionnement normal pour ces modèles	Aucune correction requise
Les ventilateurs de convection ne semblent pas fonctionner	Obstruction du ventilateur, accumulation importante, aucun cycle de cuisson actif ou problème du système de ventilation	Confirmez que la minuterie est active, retirez les obstructions après le refroidissement et nettoyez les zones de circulation d'air

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure de l'opérateur
Bruit anormal du ventilateur, frottement, cliquetis ou vibration	Grille desserrée, plaque desserrée, four non de niveau, débris près des zones de circulation d'air ou problème mécanique/du ventilateur	Confirmez que le four est de niveau, que les grilles et plaques sont correctement installées et retirez les débris non fixés après le refroidissement
Les ouvertures de circulation d'air deviennent obstruées	Graisse, miettes, papier d'aluminium, poussière, débris, serviettes, plaques ou objets à proximité obstruant la circulation d'air	Tournez les commandes à « 0 », laissez le four refroidir, retirez les obstructions, nettoyez les zones de circulation d'air et maintenez les dégagements requis
Porte et grilles		
De l'air chaud semble s'échapper autour de la porte	Porte mal fermée, résidus sur la zone du joint, obstruction par une grille ou une plaque, joint endommagé ou problème de charnière	Confirmez que la porte se ferme complètement, retirez les obstructions et nettoyez le joint ainsi que les zones de contact
La porte ne se ferme pas correctement	Grille mal installée, obstruction par une plaque ou des aliments, accumulation de résidus, joint endommagé ou charnière endommagée	Réinstallez les grilles correctement, retirez les obstructions et nettoyez la zone du joint
La vitre de porte est embuée ou difficile à voir	Film de graisse, résidus, dépôts de fumée ou accumulation de carbone	Nettoyez la vitre refroidie avec un détergent doux et un chiffon ou une éponge non abrasive
La grille ne tient pas solidement en place	Grille mal installée, support de grille sale, grille déformée, support de grille endommagé ou mauvaise grille utilisée	Laissez le four refroidir, réinstallez la grille correctement, nettoyez les supports de grilles et inspectez la grille pour détecter tout dommage
Fumée, odeurs et nettoyage		
Légère odeur ou brume pendant la première mise en chauffe	Huiles de fabrication, revêtements, résidus d'adhésif ou résidus de production qui se consomment	Effectuez la procédure de rodage initial dans un endroit bien ventilé, laissez le four refroidir et essuyez les surfaces intérieures avant de préparer des aliments
Fumée pendant la cuisson	Accumulation de graisse, miettes, dépôts de carbone, déversement d'aliments, résidus sucrés, température trop élevée ou fumée provenant des aliments	Arrêtez le fonctionnement si la fumée est excessive, laissez le four refroidir, nettoyez la cavité, les grilles, la zone de la porte et les zones de circulation d'air, puis réduisez la température si nécessaire
Odeur de brûlé non liée aux aliments	Accumulation de graisse, résidus sur les surfaces chaudes, résidus de nettoyage, circulation d'air obstruée ou possible problème électrique	Tournez les commandes à « 0 », débranchez l'alimentation électrique, laissez le four refroidir et effectuez un nettoyage complet
Fumée ou odeur après le nettoyage	Résidus de nettoyage, humidité ou graisse desserrée restant à l'intérieur du four	Essuyez les surfaces avec un chiffon propre et humide, séchez complètement, laissez l'humidité s'évaporer et effectuez un court cycle de chauffe si cela peut être fait en toute sécurité
Accumulation excessive de graisse ou de carbone	Nettoyage peu fréquent, produits très gras, produits sucrés, produits panés, déversements ou résidus cuits à répétition	Effectuez un nettoyage en profondeur, nettoyez plus fréquemment et retirez les résidus avant qu'ils ne se carbonisent
État physique		
L'extérieur du four devient très chaud	Dégagement insuffisant, circulation d'air obstruée, source de chaleur à proximité, température ambiante élevée, utilisation intensive ou transfert de chaleur normal	Confirmez les dégagements requis, gardez les ouvertures de circulation d'air dégagées et éloignez le four des sources de chaleur à proximité si possible
Le four a été échappé, heurté ou déplacé de façon inadéquate	Dommmages physiques, composants desserrés, vitre endommagée, commandes endommagées ou risque électrique	N'utilisez pas le four tant qu'il n'a pas été inspecté afin de détecter les dommages

Symptôme	Cause possible	Mesure de l'opérateur
Les pieds en caoutchouc sont desserrés ou le four bascule	Pieds mal installés, ajustement de niveau requis, pied endommagé, comptoir inégal ou pied manquant	Confirmez que tous les pieds sont installés et solidement fixés, ajustez la mise à niveau au besoin et placez le four sur une surface stable et de niveau
La plaque d'espacement arrière est desserrée ou manquante sur les modèles CCONVQ/NCCOQ	Plaque d'espacement mal installée, fixations desserrées ou plaque retirée	N'utilisez pas les modèles quart de taille sans que la plaque d'espacement arrière soit correctement installée et solidement fixée
Commandes et fonctionnement		
L'alarme de la minuterie ne se déclenche pas	Bruit ambiant de la cuisine, minuterie n'atteignant pas 0, problème de minuterie ou défaillance de l'alarme	Confirmez que la minuterie peut atteindre 0 et écoutez dans un environnement plus calme si possible
La minuterie ne tourne pas librement	Résidus alimentaires, bouton endommagé, rotation forcée ou problème de commande de minuterie	Ne forcez pas le bouton et nettoyez soigneusement autour de la zone de commande sans infiltration de liquide
Le bouton du thermostat ne tourne pas librement	Résidus alimentaires, bouton endommagé, rotation forcée ou problème de commande du thermostat	Ne forcez pas le bouton et nettoyez soigneusement autour de la zone de commande sans infiltration de liquide

Quand arrêter l'utilisation et demander un service

Cessez d'utiliser le four, tournez la minuterie et le thermostat à la position « 0 », débranchez l'alimentation électrique de la prise et communiquez avec un technicien qualifié si l'une des situations suivantes se produit :

- le four ne chauffe pas correctement après les procédures normales de démarrage, de préchauffage et de vérification
- le disjoncteur se déclenche de façon répétée ou le four perd régulièrement son alimentation électrique pendant le fonctionnement
- le cordon d'alimentation, la fiche, la prise, les commandes, les voyants lumineux, la vitre de porte ou le boîtier deviennent endommagés
- une odeur électrique, de la fumée, des étincelles, des arcs électriques ou un risque de choc électrique sont observés
- le four surchauffe, s'arrête de façon inattendue ou ne régule pas normalement la température
- le voyant lumineux de chauffage ou le voyant lumineux de la minuterie fonctionne de façon anormale ou ne fonctionne pas correctement
- les ventilateurs de convection cessent de fonctionner pendant la cuisson ou des conditions anormales de circulation d'air se développent
- la porte, les charnières, la zone du joint, les grilles, les supports de grilles, les commandes ou les composants internes deviennent desserrés, endommagés ou dangereux
- le four a été échappé, heurté, exposé à une humidité excessive ou un liquide a pénétré dans les zones électriques ou internes
- une fumée excessive, une odeur de brûlé, une surchauffe ou des problèmes de circulation d'air persistent après le nettoyage et les corrections normales de fonctionnement
- le four continue de fonctionner de façon anormale après que les procédures de dépannage recommandées au niveau de l'opérateur ont été effectuées
- un entretien électrique interne, un remplacement du thermostat, un remplacement des éléments chauffants, un entretien du ventilateur, une réparation du câblage, un remplacement des commandes, un entretien du système à limite haute température ou un démontage interne est requis

N'essayez pas de réparer les composants électriques internes, de chauffage, de circulation d'air, de commande ou de câblage à moins d'être qualifié pour le faire. Une réparation ou une modification non autorisée peut entraîner des blessures, un choc électrique, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement ou une incidence sur la couverture de garantie.

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

Les schémas suivants sont fournis à titre de référence pour les interventions de service qualifiées, les inspections électriques, le dépannage et le remplacement des composants.

**AVERTISSEMENT !**

Les schémas électriques sont destinés uniquement aux techniciens qualifiés et aux électriciens autorisés. Une modification non autorisée, un câblage incorrect, le contournement des composants de sécurité ou une réparation électrique inadéquate peuvent entraîner un choc électrique, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, un fonctionnement dangereux ou une incidence sur la couverture de garantie.

- Débranchez l'alimentation électrique avant toute inspection, vérification du câblage, entretien ou réparation électrique.
- N'utilisez pas le four lorsque les panneaux sont retirés, que le câblage est exposé ou que des composants électriques sont endommagés.

Schéma électrique du four à convection de comptoir quart de taille CCONVQ / NCCOQ

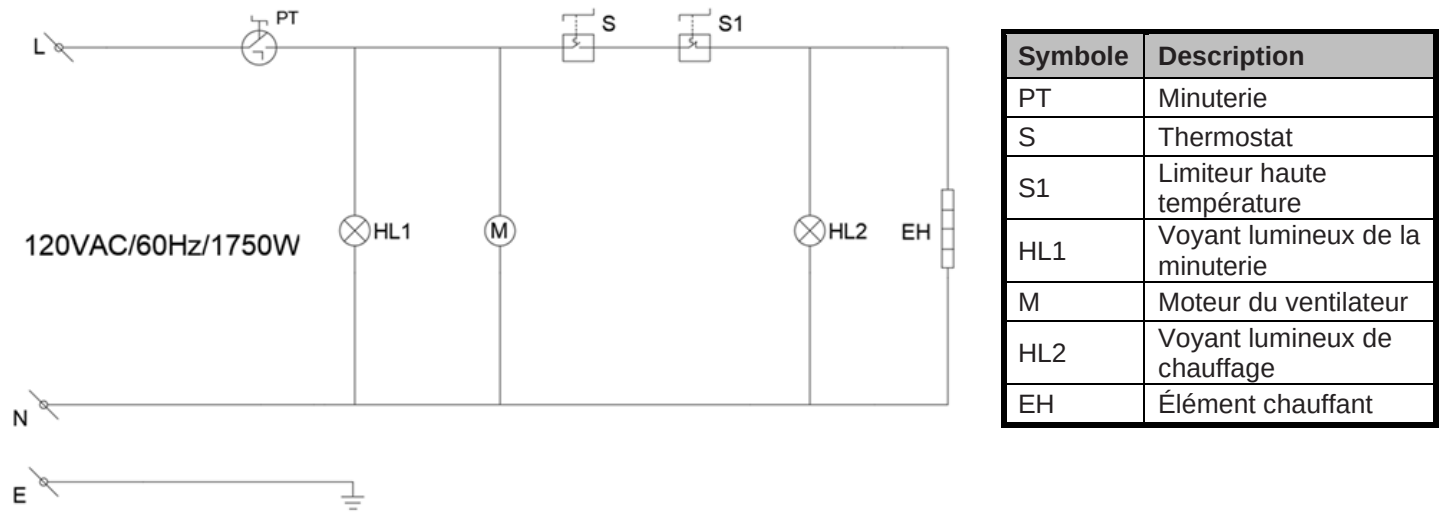
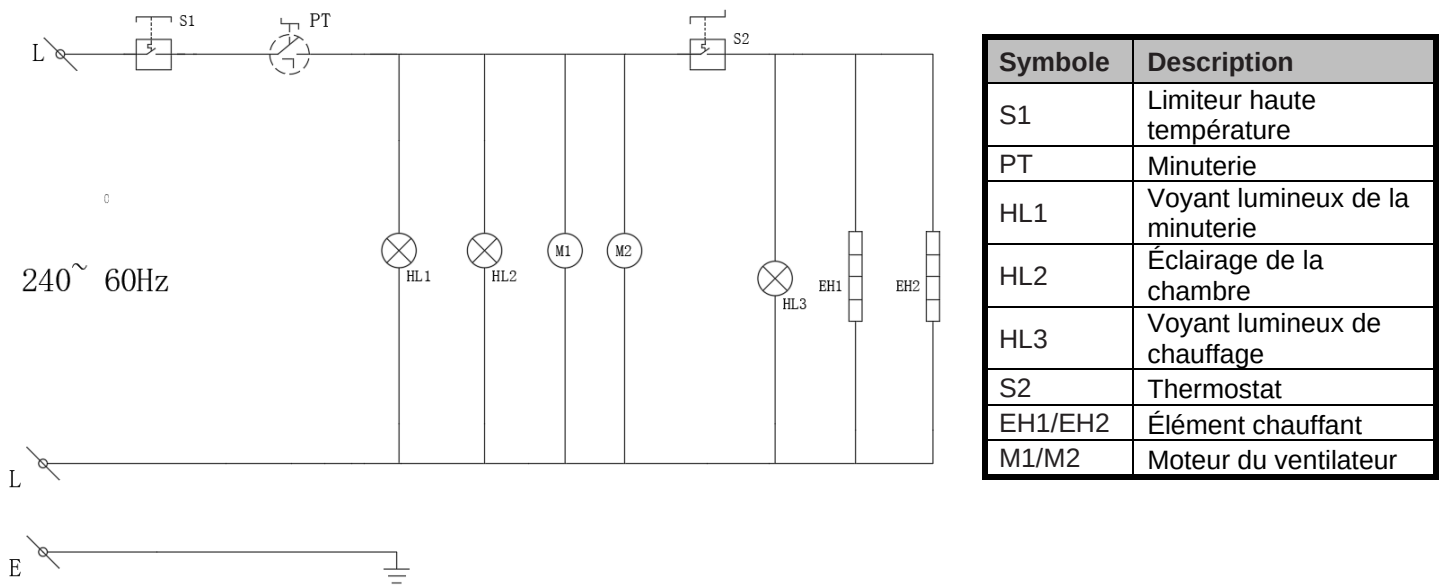


Diagramme électrique du four à convection de comptoir demi-format CCONVH / NCCOH



GARANTIE

Pour consulter l'ensemble des modalités, conditions, limitations et exclusions de garantie, veuillez visiter :

<https://noriota.ca/pages/warranty-policy>

Pour enregistrer votre produit en ligne, visitez :

<https://noriota.ca/pages/warranty-registration>

Veillez avoir en main le numéro de modèle et le numéro de série de votre produit lors de l'enregistrement ou d'une demande de soutien sous garantie.

Scannez pour enregistrer votre produit en ligne :



INFORMATION SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE

Identification des pièces de rechange

Les schémas de pièces de remplacement et les ressources d'identification des composants pour les équipements NORIOTA sont disponibles en ligne afin de soutenir le service, l'entretien et la commande de pièces.

Ces schémas sont fournis à titre de référence et d'identification uniquement et sont destinés à être utilisés par des techniciens qualifiés et des concessionnaires autorisés lors de l'identification des composants de remplacement.

Accès aux schémas de pièces de rechange

Les schémas actuels de pièces de rechange et les ressources d'identification des pièces peuvent être consultés à l'adresse suivante :

www.noriota.ca

Effectuez une recherche par numéro de modèle afin de trouver la documentation de pièces appropriée. Assurez-vous de consulter le bon modèle et la bonne révision avant de sélectionner des pièces.

Notes importantes concernant les pièces de rechange

Les schémas de pièces de rechange illustrent les emplacements des composants et les assemblages, mais ne remplacent pas une formation professionnelle en service technique.

La disponibilité des pièces peut varier selon le modèle, la série de production ou la révision.

Vérifiez toujours le numéro de modèle et le numéro de série avant de commander des pièces de remplacement.

L'utilisation de pièces de remplacement non d'origine peut affecter les performances, la sécurité et la couverture de garantie.

Information sur le service et la commande de pièces

Pour commander des pièces, obtenir du soutien sous garantie ou demander une assistance technique, communiquez avec votre concessionnaire NORIOTA autorisé, écrivez à support@noriota.ca, ou visitez www.noriota.ca.

Seul un technicien qualifié doit effectuer les interventions relatives aux systèmes électriques internes, de chauffage, de circulation d'air, de thermostat, de commande, de ventilation ou de limiteur haute température. Un entretien inadéquat peut entraîner un choc électrique, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, un fonctionnement dangereux ou une incidence sur la couverture de garantie.

Information sur la plaque signalétique

La plaque signalétique contient des informations techniques et d'identification importantes concernant l'appareil, notamment :

- numéro de modèle
- numéro de série
- caractéristiques électriques
- tension
- fréquence
- consommation électrique
- informations de certification, y compris les normes applicables de sécurité et de salubrité

Vérifiez toujours que l'alimentation électrique correspond aux exigences indiquées sur la plaque signalétique avant l'utilisation.

Emplacement de la plaque signalétique

La plaque signalétique est située sur l'appareil dans un emplacement visible accessible pour le service. L'emplacement exact peut varier selon le modèle.

Ne retirez pas, ne couvrez pas, ne détériorez pas et ne peignez pas par-dessus la plaque signalétique. La plaque signalétique doit demeurer lisible pendant toute la durée de vie de l'équipement.

REGISTRE DE MISE EN SERVICE

Consignez les informations ci-dessous au moment de l'installation. Ce registre aide à confirmer les conditions d'installation appropriées, soutient les interventions de service futures et peut contribuer à l'évaluation de la garantie. Conservez cette page dans vos dossiers.

INFORMATION SUR L'APPAREIL ET L'ACHAT

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Acheté auprès de (concessionnaire / fournisseur) : _____

Coordonnées du concessionnaire (si disponibles) : _____

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

Date d'installation : _____

Lieu d'installation (site / adresse) : _____

Installé par (nom de l'entreprise / du technicien) : _____

Coordonnées de l'installateur (si disponibles) : _____

VÉRIFICATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE Tension d'alimentation électrique : _____ ☐ Vérifiée conforme aux spécifications de la plaque signalétique Fréquence : _____ ☐ Vérifiée conforme aux spécifications de la plaque signalétique Prise mise à la terre vérifiée : ☐ Oui ☐ Non Le type de cordon d'alimentation / fiche correspond à la prise électrique : ☐ Oui ☐ Non	CONFIGURATION ET ÉTAT DE L'APPAREIL Surface de comptoir ou de travail stable confirmée : ☐ Oui ☐ Non Dégagements requis et ventilation confirmés : ☐ Oui ☐ Non Pieds en caoutchouc installés et solidement fixés : ☐ Oui ☐ Non Plaque d'espacement arrière correctement installée (CCONVQ/NCCOQ uniquement) : ☐ Oui ☐ Non ☐ S.O. La porte s'ouvre et se ferme correctement : ☐ Oui ☐ Non
VÉRIFICATION INITIALE DU FONCTIONNEMENT Le voyant lumineux de la minuterie fonctionne correctement : ☐ Oui ☐ Non Les fonctions de la minuterie fonctionnent correctement : ☐ Oui ☐ Non Le voyant lumineux de chauffage fonctionne correctement : ☐ Oui ☐ Non Le four chauffe et atteint la température réglée : ☐ Oui ☐ Non Rodage initial effectué : ☐ Oui ☐ Non Le ventilateur de convection fonctionne pendant la cuisson : ☐ Oui ☐ Non Présence d'odeur anormale, de fumée, de bruit ou de vibration : ☐ Oui ☐ Non — si oui, cessez l'utilisation et effectuez une vérification avant la mise en service Température ambiante lors de l'installation : _____	

NOTES / OBSERVATIONS

CONFIRMATION DE L'INSTALLATEUR

Nom de l'installateur: _____

Signature: _____

Date: _____

Utilisez cette page pour consigner les notes de service, les réglages ou les observations à des fins de référence ultérieure.

[illegible]

Utilisez cette page pour consigner les notes de service, les réglages ou les observations à des fins de référence ultérieure.

[illegible]

6 Loring Drive, Bolton, Ontario L7E 1H5 | 1-877-667-4682 (1-877-NORIOTA)
support@noriota.ca
www.noriota.ca

© 2026 NORIOTA. Tous droits réservés.