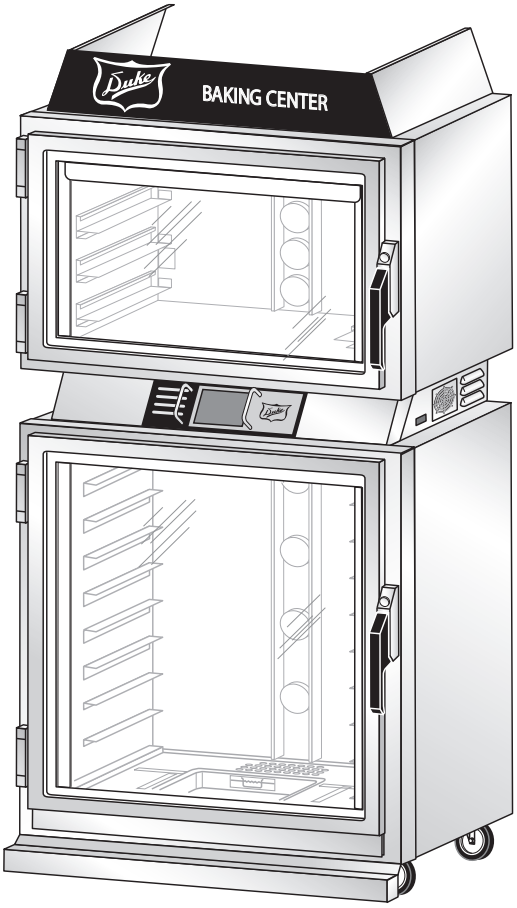
Your Solutions Partner

MANUEL D'UTILISATION



FOUR À COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE AVEC COMMANDES SUR ÉCRAN TACTILE

Modèles :
TSC-6/18 TSC-3/9

INFORMATIONS IMPORTANTES À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Copyright © 2012 Duke Manufacturing Company. Tous droits réservés.
La reproduction de ce manuel sans autorisation est interdite.
Duke est une marque déposée de Duke Manufacturing Company.

Duke Manufacturing Company

2305 N. Broadway
St. Louis, MO63102 U.S.A.
Téléphone : 314-231-1130
Sans frais : 1-800-735-3853
Fax : 314-231-5074
www.dukemfg.com

N° réf. 512434H

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 4
DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 5
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 6
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES 8
INSTALLATION 9
MISE EN SERVICE DU FOUR/COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE 13
CHANGEMENT D'UNITÉ DE TEMPÉRATURE 14
PROGRAMMATION DES COMMANDES 15
TÉLÉCHARGEMENT USB DE RECETTES 17
RETOUR AUX RECETTES PAR DÉFAUT D'ORIGINE 18
CHARGEMENT/ACTUALISATION DES ÉCRANS USB
D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION 18
MODE D'EMPLOI DU COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE 20
MODE D'EMPLOI DU FOUR 21
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 23
DÉPANNAGE 24
SCHÉMA DE CÂBLAGE 25
ASSISTANCE CLIENT 27

INTRODUCTION

Le four à coffre à faire lever la pâte Duke TSC (Touch Screen Controls – commandes sur écran tactile) a été créé pour répondre aux besoins de cuisson uniforme de la clientèle et permettre d'obtenir du pain frais d'une qualité constamment élevée.

Le four à coffre à faire lever la pâte utilise la technologie de circulation directionnelle d'air cyclé, une exclusivité Duke, qui permet d'obtenir une distribution de chaleur et une cuisson uniformes qui n'impose pas de rotation des moules pendant le cycle de cuisson. Cela améliore la qualité suivie des produits de boulangerie et pâtisseries et réduit le gaspillage, tout en simplifiant l'utilisation.

Le four bas ne cachera pas les panneaux d'affichage de menu et passera facilement par une porte de hauteur standard. Les portes du four et du coffre à faire lever la pâte sont réversibles en clientèle et la porte du coffre est pourvue d'une gouttière qui empêche l'eau de s'égoutter sur le sol.

Les portes pleine largeur du four et du coffre permettent de présenter le pain frais au client et d'en promouvoir la vente.

Le four et la cavité du coffre à faire lever la pâte pleine largeur acceptent les moules et demi-moules standard.

Les modèles TSC sont pourvus de commandes simples sur écran couleur tactile à cristaux liquides qui permettent à l'utilisateur de choisir rapidement parmi des recettes de cuisson et de levage de pâte programmées à l'avance. Le simple appui sur un bouton met en application la recette sélectionnée. Ils offrent également des fonctions évoluées de personnalisation des recettes, ainsi que des informations relatives au fonctionnement et à l'entretien accessibles par l'utilisateur.

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

On trouvera dans tout ce manuel les mots et symboles suivants destinés à faire ressortir des aspects importants de la sécurité de l'exploitation et de l'entretien de l'appareil.

AVERTISSEMENT	**1Signale des informations importantes pour l'utilisation correcte de l'appareil. En cas d'inobservation de ces instructions, l'appareil risque d'être endommagé et/ou l'utilisateur d'être gravement, voire mortellement, blessé.**
AVERTISSEMENT RELATIF À L'ÉLECTRICITÉ	**En cas d'inobservation de ces instructions, l'appareil risque d'être endommagé et/ou l'utilisateur d'être gravement, voire mortellement, blessé.**
ATTENTION	**Signale des informations importantes pour l'utilisation correcte de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé en cas d'inobservation de celles-ci.**
SURFACE TRÈS CHAUDE	**Signale une surface très chaude de l'appareil et de ses pièces. On risque de se blesser si on ne fait pas preuve de prudence.**
AVERTISSEMENT CONCERNANT LES POINTES DE TENSION :	**indique le risque de décharges d'électricité statique. L'appareil risque d'être endommagé si des précautions contre les pointes de tension ne sont pas prises.**

En plus des avertissements et conseils de prudence donnés dans ce manuel, suivre les conseils suivants pour exploiter l'appareil en toute sécurité.

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Ne pas essayer de neutraliser le connecteur à mise à la terre.
- Installer ou implanter l'appareil uniquement en fonction de son usage prévu tel que le décrit ce manuel.
- Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs, d'appareil à jet d'eau ni d'autres pulvérisateurs de liquide sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne faire entretenir cet appareil que par du personnel qualifié. S'adresser au réparateur agréé par Duke le plus proche pour tout réglage ou réparation.
- N'obstruer aucune ouverture de l'appareil.
- Un dégagement d'au moins 152 mm (6 po) du dessus de l'appareil par rapport au plafond doit être prévu.
- Fixer l'appareil à un mur au moyen des supports de montage fournis.
- L'appareil peut se mettre en marche par suite d'un contact involontaire avec l'écran tactile ou de l'action d'autres sources extérieures. Couper tous les sectionneurs secteur omnipolaires en cas de fonctionnement anormal ou involontaire.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, des personnes non qualifiées ou non formées, ni par des personnes dont les capacités mentales ou physiques ne sont pas suffisantes.

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ (SUITE)

- Couper les sectionneurs secteur extérieurs et laisser l'appareil refroidir avant de le réparer ou de l'entretenir.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, des personnes non qualifiées ou non formées, ni par des personnes dont les capacités mentales ou physiques ne sont pas suffisantes. Les enfants sans surveillance ne doivent pas jouer à côté de l'appareil ni le toucher.
- L'utilisation en toute sécurité de cet appareil exige que tous les disjoncteurs secteur omnipolaires aient l'intensité nominale correcte et que la mise à la terre soit conforme aux codes électriques locaux.
- Les branchements de l'appareil à l'arrivée d'eau doivent être conformes au code et/aux normes de plomberie locaux.
- La mise au rebut de l'appareil doit se faire conformément aux codes locaux de l'environnement et/ou aux autres codes applicables.
- Hg La ou les lampes qui se trouvent à l'intérieur de l'affichage à cristaux liquides de ce produit contiennent du mercure et doivent être recyclées ou mises au rebut conformément à la législation applicable.
- CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Brevet en attente
Modèle TSC

Poids	263 kg / 580 lbs
Poids à l'expédition : Carton	286 kg / 630 lbs
Poids à l'expédition : Caisse en bois	327 kg / 720 lbs

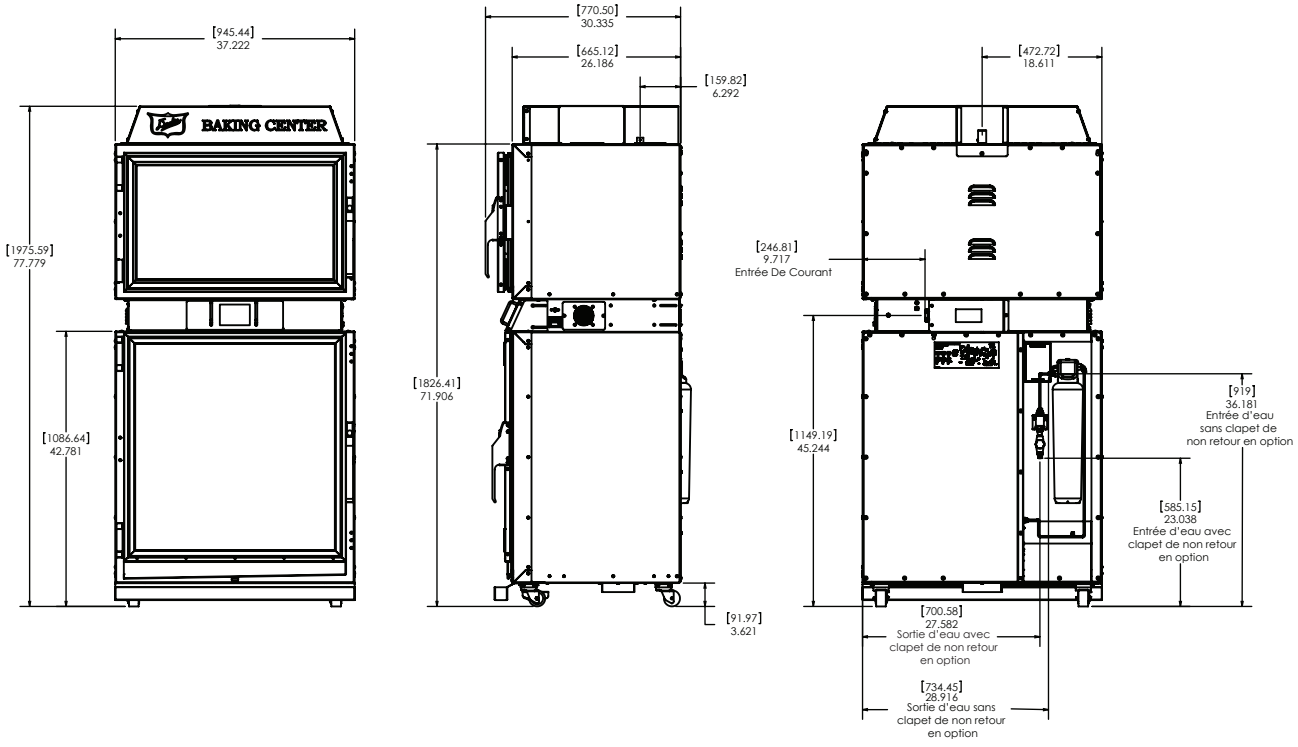
Caractéristiques nominales d'alimentation - Four à coffre à faire lever la pâte avec commandes sur écran tactile

Tension d'alimentation (V)	Fréquence d'alimentation (Hz)	Configuration des phases d'alimentation	Puissance totale maximum d'alimentation (W)	Intensité totale maximum d'alimentation (A)
208	60	Monophasée	6 650	32
208	60	3 ~	6 650	32 ▲1
240	50 & 60	Monophasée	7 200	30
240	60	3 ~	7 200	30 ▲1
380-415	50	3N ~	7 200	30 ▲2

▲1 *L1<15A, L2<15A, L3<25A*
▲2: *L1<15A, L2<15A, L3<15A, N = neutre*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (SUITE)

Déclaration de conformité - Four à coffre à faire lever la pâte avec commandes sur écran tactile		
LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L	Norme : UL197	Fichier : KNGT.E17421
INDEXER COMMERCIAL APPARIEL DE QUISINE	Norme : CSA-C22.2 No. 109	Fichier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Fichier : TSQT.E157479
CE	Directive 2006/95/EC: EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-42:2003	Directive 89/336/EEC: EN61000-6-1 EN61000-6-3
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

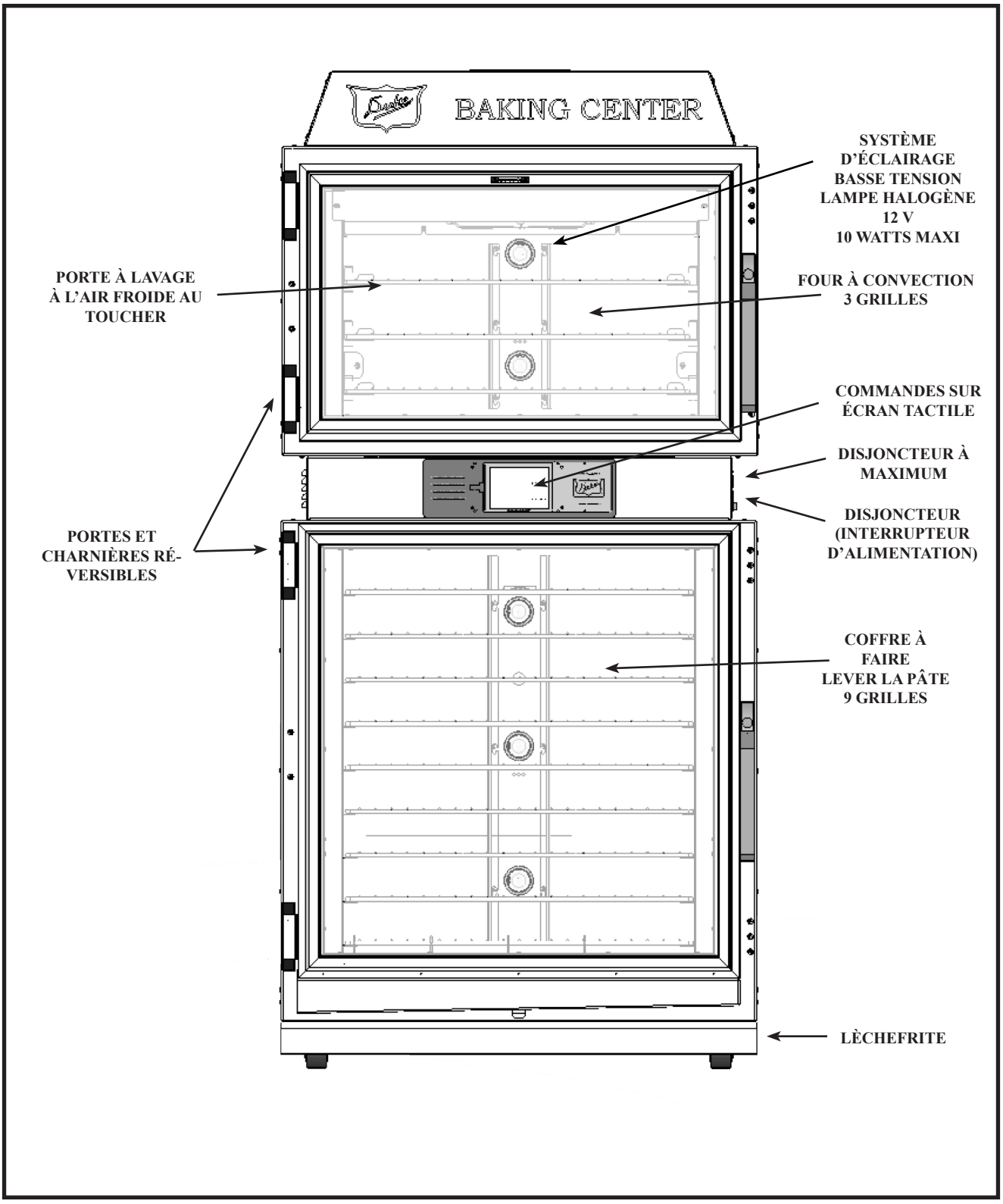


Figure 1 : Caractéristiques principales

INSTALLATION

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Examiner le carton et/ou la caisse en notant soigneusement toute avarie extérieure sur le récépissé de livraison ; noter également tout dégât non évident sur l' extérieur de la caisse (avarie non apparente). Prendre contact immédiatement avec le transporteur et lui transmettre une déclaration d'avarie. Conserver tous les matériaux d'emballage lorsqu'on fait une telle déclaration. Il incombe à l'acheteur de présenter des déclarations d'avaries et celles-ci ne sont pas couvertes par la garantie.

- Suivre les instructions de déballage de l'appareil fi gurant sur le carton.
- Examiner l'appareil pour rechercher tout signe d'avarie telle que verre cassé, etc.
- Signaler immédiatement toute trace de choc ou rupture au fournisseur.
- Ne pas essayer de se servir de l'appareil s'il est endommagé.
- Enlever tous les matériaux de l'intérieur de l'appareil.
- Sil'appareilaétéentreposédansunendroittrèsfroid, attendre quelques heures avant de le brancher.

IMPLANTATION DE L'APPAREIL

- Ne pas installer l'appareil près d'une source de chaleur telle qu'une friteuse, etc.
- Installer l'appareil sur un sol horizontal.
- Un dégagement d'au moins 152 mm (6 po) doit être maintenu entre l'appareil et toute substance combustible.
- L'appareil ne doit être enfermé d'aucun côté pour garantir une bonne circulation de l'air de refroidissement des composants électriques. L'appareil peut être installé sans dégagement à l'arrière et sur un des côtés.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION
L'APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

NE PAS MODIFIER NI NEUTRALISER LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Branchements électriques : Le raccordement de l'appareil au secteur DOIT être effectué par un technicien habilité conformément aux codes, aux normes et à la législation applicables sur le lieu d'installation en utilisant des disjoncteurs secteur omnipolaires de l'intensité correcte, des sectionneurs secteur omnipolaires, une mise à la terre de sécurité et un câble d'au moins 1,20 m (48 po) de long pour permettre de déplacer l'appareil à des fins de nettoyage.

Raccordement au secteur : les installations aux États-Unis et dans les pays autres que ceux de l'Union Européenne doivent utiliser un câble armé souple qui est dans les limites des spécifications susceptibles d'être exigées par la réglementation ou les codes locaux en matière d'électricité.

Les installations dans les pays de l'Union Européenne (CE) doivent utiliser un cordon souple HO7RN-F 5G de 2,5 mm.

Le fil de mise à la terre du cordon d'alimentation secteur doit être plus long que les conducteurs de celui-ci au niveau des interconnexions de l'appareil pour empêcher qu'il soit soumis à une contrainte quand le cordon est tiré.

S'adresser à Duke pour la réparation de l'interconnexion d'alimentation HO5RN du système d'évacuation intégré.

LIAISON ÉQUIPOTENTIELLE EXTÉRIEURE

Une borne permet une connexion au coffret de l'appareil.

BRANCHEMENT À L'ARRIVÉE D'EAU

Cet appareil doit être installé conformément à l'ensemble de la réglementation de plomberie applicable.

L'entrée d'eau utilise une tuyauterie en plastique de 6,35 mm (1/4 po) de diamètre extérieur. Poser la tuyauterie de façon à éviter les déformations, contraintes ou courbures serrées. Prévoir une longueur suffisante pour permettre le déplacement de l'appareil à des fins de réparation et de nettoyage.

Couper la tuyauterie d'équerre et veiller à l'absence de toute déformation aux points de raccordement. Éliminer toutes les bavures et arêtes vives pour permettre un raccordement correct.

Enfoncer la tuyauterie dans le raccord à compression en orientant le filetage vers l'extrémité de la tuyauterie.

Enfoncer la tuyauterie au maximum dans le raccord et serrer l'écrou à l'aide d'une clé de 12,7 mm (1/2 po). Ne pas trop serrer l'écrou. En cas de fuite, serrer un peu plus le raccord jusqu'à ce que la fuite cesse.

INSTALLATION

1. Cet appareil peut être converti à d'autres configurations d'alimentation secteur par du personnel d'entretien agréé par Duke Manufacturing. Appeler le service d'entretien de Duke pour que des mesures soient prises si les informations fi gurant sur la plaque de caractéristiques ne sont pas compatibles avec l'alimentation secteur disponible.
2. Cet appareil est livré avec l'interconnexion d'arrivée d'eau conforme aux spécifications nationales et internationales. Une protection contre le retour d'eau peut être fournie sous forme d'option installée à l'usine ou de kit complémentaire. Les divergences par rapport à la réglementation locale ou les exigences supplémentaires doivent être évaluées préalablement à l'installation. Une interconnexion neuve d'arrivée d'eau doit être utilisée lors de l'installation de cet appareil. Les pressions d'alimentation maximum / minimum spécifiées sont de 450 kPa (65 PSI) / 275 kPa (40 PSI) pour tous les éléments du circuit d'alimentation en eau. Voir la section POSE D'UN FILTRE À EAU avant de procéder à l'interconnexion d'arrivée d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE DE BLESSURES

3. Cet appareil doit être fi xé à l'ossature du bâtiment. Un kit d'immobilisation (n° 153586) fourni avec l'appareil limite le déplacement de celui-ci pour éviter des efforts exercés sur le branchement à l'alimentation secteur. Les instructions d'installation fi gurent dans le kit. (Voir la Figure 2.)

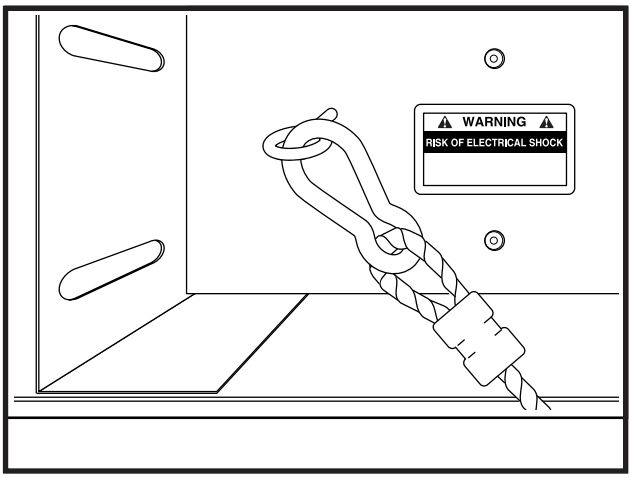


Figure 2 : Kit d'immobilisation (n° réf. 153586)

⚠ AVERTISSEMENT : TENSION DANGEREUSE

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

LE DISPOSITIF D'IMMOBILISATION DOIT TOUJOURS ÊTRE RACCORDÉ LORSQUE L'APPAREIL EST EN SERVICE. NE LE DÉTACHER QUE POUR L'ENTRETIEN ET/OU LE NETTOYAGE PUIS LE RACCORDER UNE FOIS QUE L'APPAREIL A ÉTÉ REMIS DANS SA POSITION NORMALE.

4. **IMPORTANT :** un dégagement d'au moins 152 mm (6 po) du dessus de l'appareil par rapport au plafond doit être prévu. L'appareil peut être installé avec un dégagement minime d'un côté et à l'arrière de la carcasse.
5. Vérifi er le pivotement de la porte. Il est possible de changer les charnières de côté en se reportant à la section Inversion du sens de pivotement de la porte du four de ce manuel.
6. Vérifi er le joint des portes et s'assurer que celles-ci ferment bien. Si elles ferment mal et n'assurent pas une bonne étanchéité, se reporter à la section Réglage des joints de porte de ce manuel.
7. Placer les grilles métalliques dans le four et dans le coffre à faire lever la pâte.
8. Il est possible de fixer mécaniquement l'appareil au mur au moyen de supports de montage mural disponibles en option. Ces supports ne sont pas nécessaires au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Se reporter à la section Pose de supports muraux de ce manuel pour des instructions de pose des supports muraux sur le mur.

Description technique et notes d'application du disconnecteur hydraulique de four à coffre à faire lever la pâte TSC

Consulter les autorités locales compétentes à propos des autorisations nécessaires pour raccorder le four à coffre à faire lever la pâte Duke TSC à une alimentation en eau potable avant de procéder à tout raccordement de conduites. Les spécifications du code de la plomberie varient mais Duke a créé un kit (n° réf. 600187) que l'on peut se procurer (ou qui peut être installé en option à l'usine) permettant d'ajouter un disconnecteur hydraulique destiné à protéger les réseaux d'alimentation en eau en empêchant un retour d'eau polluée dans le réseau de distribution d'eau

potable. Ce dispositif consiste en deux clapets de non retour à action indépendante, normalement fermés par la pression interne et conçus/fabriqués pour fonctionner sous pression intermittente ou continue.

Les deux éléments principaux du système de disconnexion hydraulique Duke sont les suivants :

- Disconnecteur hydraulique du type à deux clapets de non-retour conforme à la norme ANSI/ASSE n° 1024 et agréé au titre de la norme CSA B64.6.
- Crépine d'arrivée d'eau équipée d'un tamis à maillage 100 et posée en amont du disconnecteur hydraulique. Le tamis se trouve commodément sur le panneau arrière du coffre à faire lever la pâte, en dessous du disconnecteur, pour être facilement accessible lors de son nettoyage ou remplacement.

Duke Manufacturing Co.

Cet appareil est destiné à être relié à un circuit d'alimentation en eau potable sous pression et doit être installé avec une protection suffisante contre le retour d'eau conformément à l'ensemble de la réglementation applicable.

Pour que l'appareil fonctionne correctement, la pression de l'alimentation en eau doit être :

275 kPa (40 PSIG) au minimum

448 kPa (65 PSIG) au maximum mesurés à l'entrée de la conduite d'eau alimentant l'appareil.

Si l'appareil est ainsi équipé, un entretien régulier est nécessaire pour remplacer la cartouche de filtre à eau au moins une fois par an et remplacer la crépine d'arrivée d'eau également au moins une fois par an. Consulter la réglementation applicable pour toute autre spécification.

POSE D'UN FILTRE À EAU

Poser un filtre neuf en enlevant le capuchon sanitaire de la cartouche, s'assurer que les deux joints toriques noirs sont en place puis soulever la cartouche dans la tête de filtrage et la tourner de 1/4 de tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle s'immobilise complètement. Faire circuler 7,5 l (2 gal) d'eau dans le filtre neuf avant d'utiliser le coffre à faire lever la pâte pour purger l'air du filtre. Débrancher le tuyau du bas du coffre à faire lever la pâte en desserrant l'écrou de serrage du joint conique du raccord démontable et en tirant sur le tuyau. Placer le tuyau sur un récipient et ouvrir le robinet d'eau. Il faut une minute au filtre pour se remplir avant que de l'eau s'écoule hors du tuyau dans le récipient. Une fois que le filtre a été rincé avec 7,5 litres (2 gallons) d'eau, refermer l'arrivée d'eau, enfoncer le tuyau dans le raccord démontable de la conduite d'eau, serrer l'écrou de serrage du joint conique du raccord et rouvrir l'arrivée d'eau. Contrôler l'étanchéité des raccords.

Brevet(s) en attente

POSE D'UN FILTRE À EAU

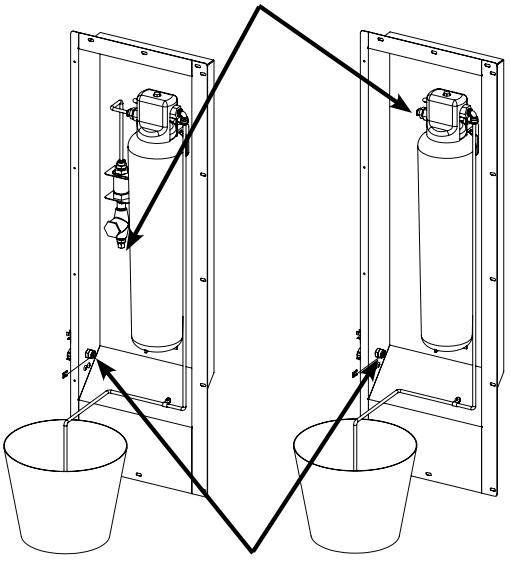
1. Poser un fi ltre neuf en enlevant le capuchin sanitaire de la cartouche, s'assurer que les deux joints toriques noirs sont en place puis soulever la cartouche dans la tête de fi ltrage et la tourner de 1/4 de tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle s'immobilise complètement.

- Faire circuler 7,5 l (2 gal) d'eau dans le fi ltre neuf avant d'utiliser le coffre à faire lever la pâte pour purger l'air du fi ltre. Débrancher le tuyau du bas du coffre à faire lever la pâte en enlevant l'attache de retenue rouge puis enfoncer le raccord à débranchement rapide et tirer sur le tuyau pour le faire sortir. Placer le tuyau sur un récipient et ouvrir le robinet d'eau. Il faut au fi ltre une minute pour se remplir avant que de l'eau s'écoule du tuyau dans le récipient.
- Une fois le fi ltre rincé avec 7,5 l (2 gal) d'eau, refermer le robinet d'eau, enfoncer le tuyau dans le raccord à débranchement rapide, remettre l'attache de retenue rouge en tyrant légèrement sur le tuyau et rouvrir le robinet d'eau. Contrôler l'étanchéité des raccords.

Four à coffre à faire lever la pâte avec disconnecteur hydraulique en option

Four à coffre à faire lever la pâte sans disconnecteur hydraulique en option

Point de raccordement à l'arrivée d'eau



Raccord de débranchement de conduite d'eau

Figure 3 : Filtre à eau (rinçage avec 7,5 l [2 gal] d'eau)

POSE DE SUPPORTS MURAUX

REMARQUE : vérifi er les interconnexions et le fonctionnement avant de poser des supports muraux en option.

1. Poser les supports de montage mural au moyen des vis fournies avec le four à coffre à faire lever la pâte.
2. Étirer le support de montage mural vers le mur en le faisant glisser dans la fente prevue à cet effet mais ne pas serrer les vis.
3. Marquer le mur et percer les trous destines aux chevilles.
4. Enfoncer les chevilles dans les trous.
5. Positionner les supports de montage mural contre le mur.
6. Enfoncer les vis dans le support de montage mural.
7. S'assurer que les supports sont bien appuyés contre le mur et bien serrer les vis.

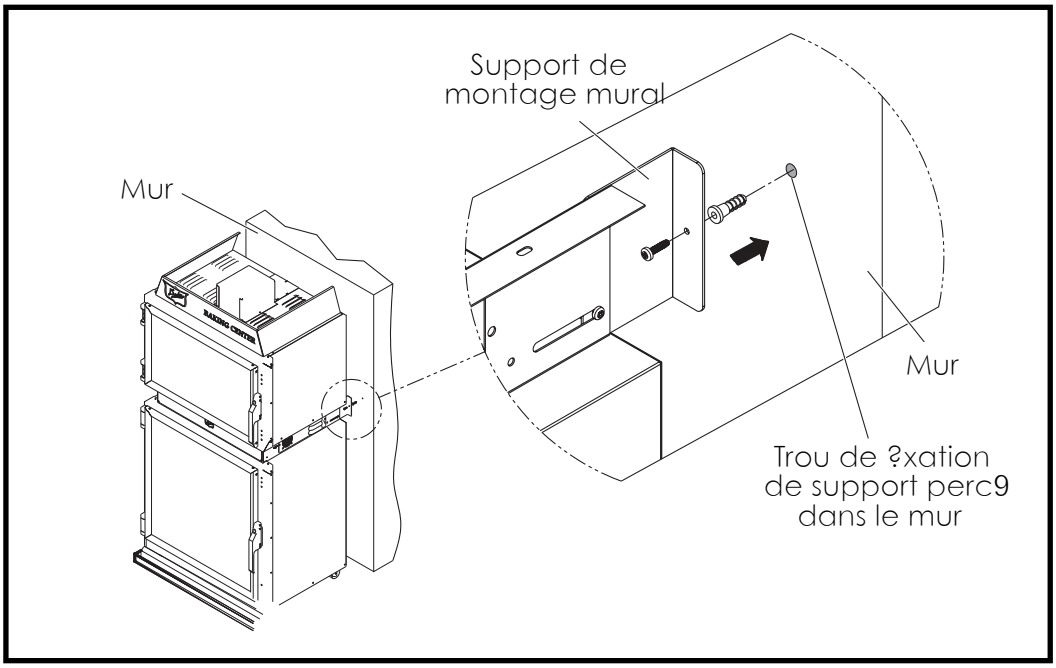


Figure 4 : Support de montage mural

ALARMES SONORES

Le four/coffre à faire lever la pâte utilise diverses alarmes sonores.

1 stridulation	Acquittement de l'appui sur une touche.
3 courtes stridulations	Signalement de l'arrivée du four et du coffre à faire lever la pâte à la température sélectionnée.
4 bips (continus jusqu'à la correction)	Alarme d'ouverture de porte du four
8 longues stridulations	Alarme d'échelonnement des charges dans le coffre à faire lever la pâte
3 bips (continus jusqu'à la remise à zéro)	Fin de cycle de coffre à faire lever la pâte
2 bips (continus jusqu'à la remise à zéro)	Fin de cycle de four

MISE EN SERVICE DU FOUR/COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE

1. Faire raccorder l'appareil à l'alimentation électrique par un technicien d'entretien ou électricien qualifié.
2. Mettre l'appareil sous tension au moyen du disjoncteur qui se trouve sur le côté droit de celui-ci.
3. Vérifier que l'écran tactile s'allume lors de la mise sous tension. Appuyer sur l'écran tactile pour l'activer puis appuyer sur le bouton du four et sur celui du coffre à faire lever la pâte pour les mettre en marche et vérifier que l'éclairage intérieur s'allume.
4. Vérifier l'humidification du coffre à faire lever la pâte. L'humidification commence automatiquement. Le niveau d'humidité est contrôlé en fonction de la valeur de consigne de pourcentage d'humidité relative sélectionné par l'utilisateur.
5. Vérifier les joints des portes et s'assurer que celles-ci ferment bien.
6. Si l'appareil ne se met pas correctement sous tension ou que les portes ne se ferment pas et n'assurent pas une bonne étanchéité, demander l'assistance de Duke.

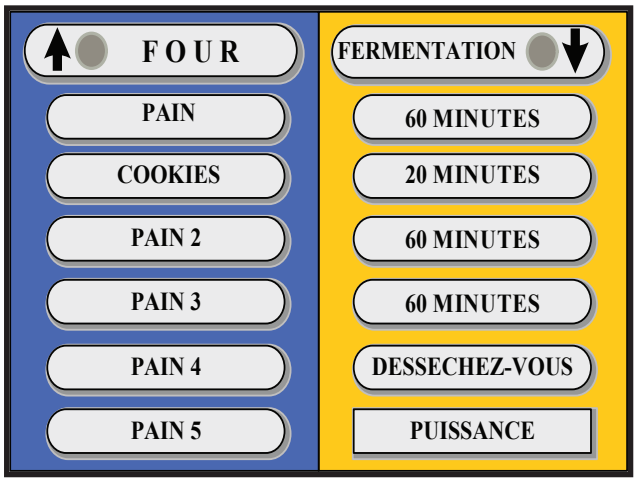


Figure 5 : Écran principal

1. Mettre le four et le coffre à faire lever la pâte en **MARCHE** en touchant les boutons **OVEN** et **PROOFER** qui se trouvent en haut de l'écran tactile.
2. S'assurer que les ventilateurs de four et de coffre à faire lever la pâte tournent.
3. Ouvrir la porte du four ; le ventilateur de celui-ci doit s'arrêter.
4. Refermer la porte ; le ventilateur doit se remettre en marche.
5. Laisser le four et le coffre à faire lever la pâte préchauffer pendant au moins 30 minutes. Une alarme sonore retentit (3 courtes stridulations) lorsque le four et/ou le coffre à faire lever la pâte sont prêts. Le four à coffre à faire lever la pâte Duke est alors prêt à fonctionner.

En cas de problème quelconque, demander l'assistance du service d'entretien de Duke avant de faire appel à un réparateur.

CHANGEMENT D'UNITÉ DE TEMPÉRATURE (°F À °C)

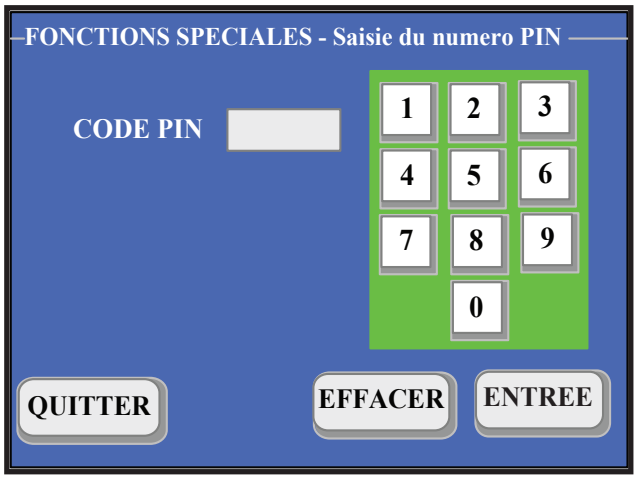


Figure 6 : Fonctions spéciales

1. Appuyer sur le bouton **OVEN** (four) pendant 5 secondes environ ou jusqu'à ce que l'écran Special Functions (fonctions spéciales) s'affiche.
2. Appuyer sur **CLEAR** (effacer), **2 5 8 0** et **ENTER** (entrée).
3. Appuyer sur **OK. CENTIGRADE MODE** (mode centigrade) est alors activé.

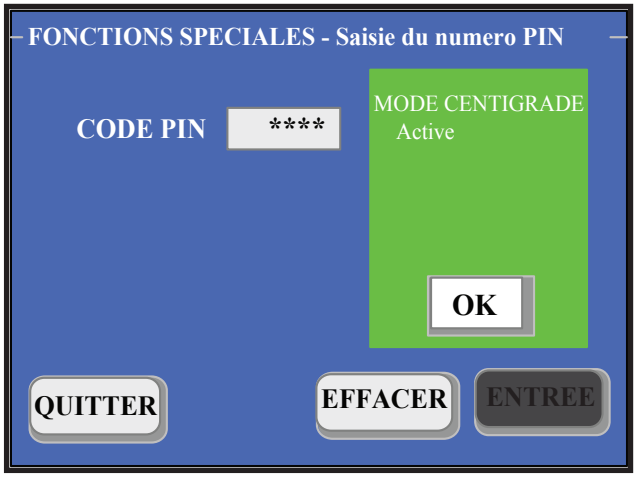


Figure 7 : Écran d'activation du mode centigrade

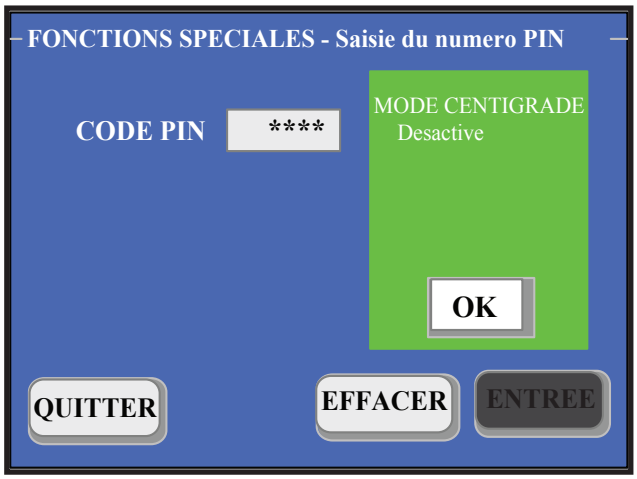


Figure 8 : Écran de désactivation du mode centigrade

1. Appuyer sur le bouton **OVEN** (four) pendant 5 secondes environ ou jusqu'à ce que l'écran Special Functions (fonctions spéciales) s'affiche.
2. Appuyer sur **CLEAR** (effacer), **2 5 8 0** et **ENTER** (entrée).
3. Appuyer sur **OK. CENTIGRADE MODE** (mode centigrade) est alors désactivé. Cela fait revenir l'appareil au mode Fahrenheit.

PROGRAMMATION DES COMMANDES

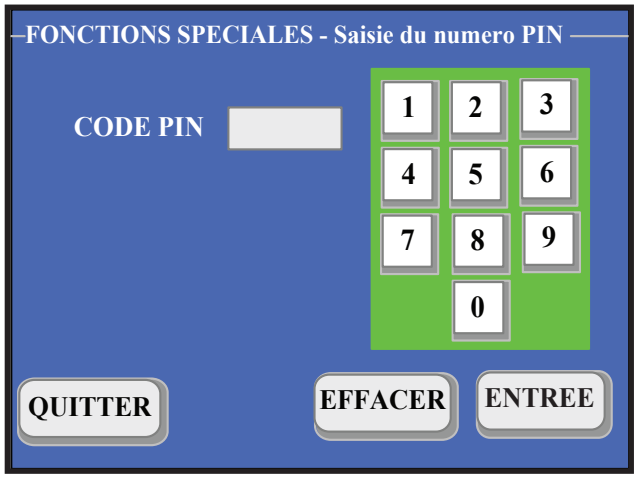


Figure 9 : Écran de fonctions spéciales

1. Appuyer sur le bouton **OVEN** (four) pendant 5 secondes environ ou jusqu'à ce que l'écran Special Functions (fonctions spéciales) s'affiche.
2. Appuyer sur **CLEAR** (effacer), **2 0 4 6** et **ENTER** (entrée).

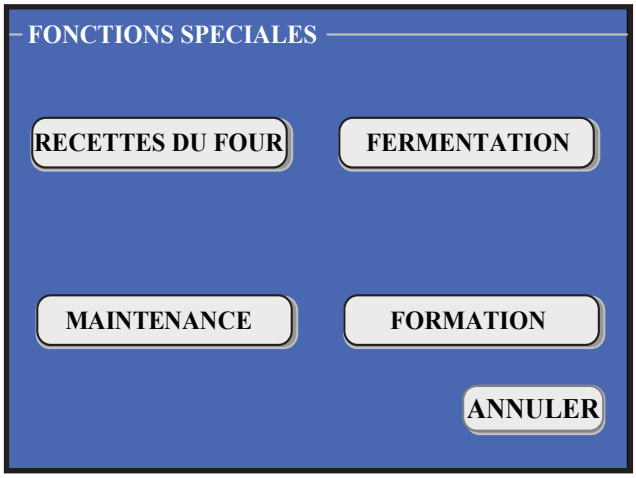


Figure 10 : Écran de fonctions spéciales

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DU FOUR

1. Sélectionner **OVEN RECIPES** (recettes de cuisson).
2. Appuyer sur le bouton correspondant au profil que l'on veut modifier.

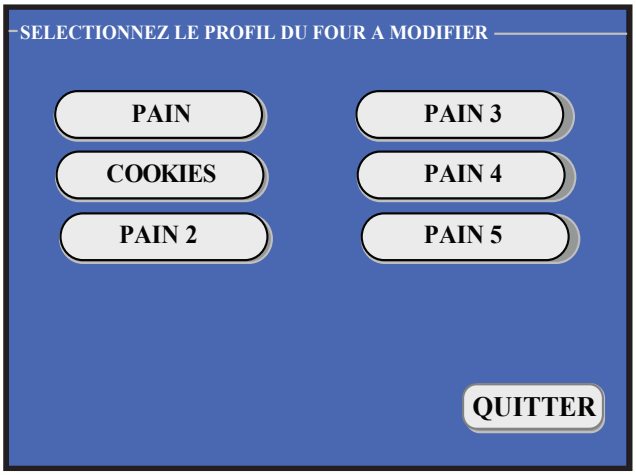


Figure 11 : Écran de recettes pour profil de four

3. Replacement text: Appuyer sur la valeur (durée, température, etc.) que l'on veut changer.
4. Une fois qu'elle est en surbrillance, changer la valeur en appuyant sur les touches du pavé numérique permettant d'obtenir la valeur désirée.



Figure 12 : Modification de recette de cuisson

5. Appuyer sur **EDIT NAME** (modifier nom) pour modifier le nom du profil.

REMARQUE : SI ON SOUHAITE MODIFIER UN NOM, EFFECTUER CETTE OPÉRATION EN PREMIER.

6. Taper un nouveau nom de profil (Profile Name) sur le clavier.
7. Appuyer sur **SAVE** (enregistrer) pour revenir à l'écran de modification de profil.
8. Appuyer sur **EXIT** (quitter) pour revenir à l'écran principal.



Figure 13 : Écran d'attribution d'un nom de profil

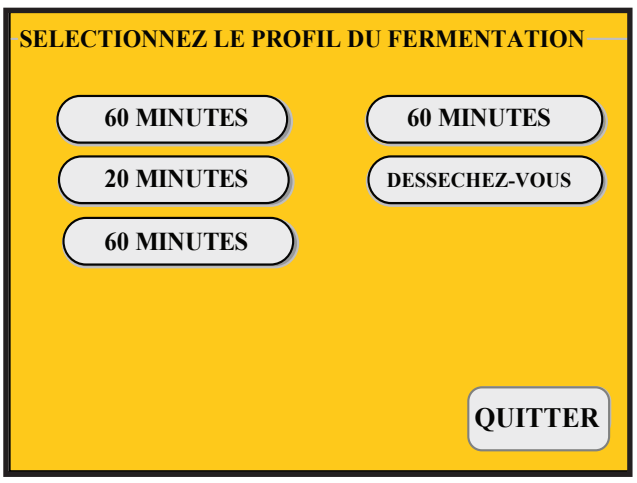


Figure 14 : Écran de recettes pour profil de coffre à faire lever la pâte

REMARQUE :

- L'APPUI SUR LA TOUCHE {t} FAIT PASSER LE CLAVIER AU JEU DE CARACTÈRES BAS DE CASSE.
- L'APPUI SUR LA TOUCHE <d SUPPRIME LE CARACTÈRE SOULIGNÉ À L'AIDE DE LA BARRE DE CURSEUR.
- L'APPUI SUR LA TOUCHE -> DÉPLACE LE CURSEUR VERS LA DROITE POUR INSÉRER UN ESPACE OU POUR CHANGER UN CARACTÈRE.
- L'APPUI SUR LA TOUCHE -< DÉPLACE LE CURSEUR VERS LA GAUCHE POUR CHANGER UN CARACTÈRE.

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DU COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE

1. Sélectionner **PROOFER RECIPES** (recettes de levage de pâte).
2. Appuyer sur le bouton correspondant au profil que l'on veut modifier.
3. Replacement text: Appuyer sur la valeur (durée, température, etc.) que l'on veut changer.
4. Une fois qu'elle est en surbrillance, changer la valeur en appuyant sur les touches du pavé numérique permettant d'obtenir la valeur désirée.

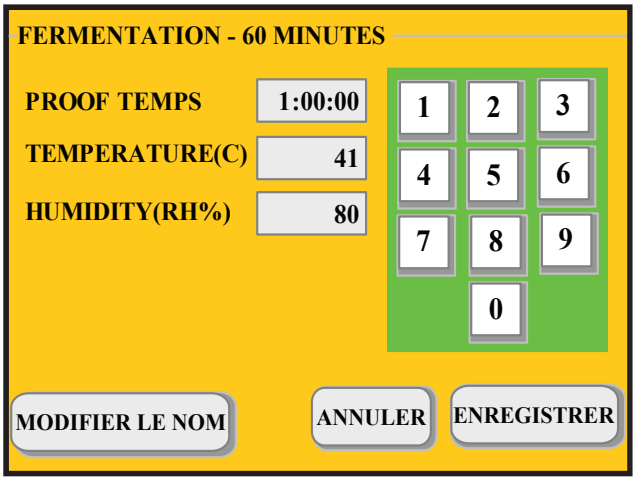


FIGURE15 : Écran de modification de recette de levage de pâte

5. Appuyer sur **EDIT NAME** (modifier nom) pour modifier le nom du profil.

REMARQUE : SI ON SOUHAITE MODIFIER UN NOM, EFFECTUER CETTE OPÉRATION EN PREMIER.

6. Taper un nouveau nom de profil (Profile Name) sur le clavier.
7. Appuyer sur **SAVE** (enregistrer) pour revenir à l'écran de modification de profil.
8. Appuyer sur **EXIT** (quitter) pour revenir à l'écran principal.

Notes d'application de la fonction de téléchargement USB du four à coffre à faire lever la pâte TSC

Duke a créé une autre méthode de configuration de paramètres de recettes personnalisées au moyen de clés USB à mémoire flash couramment disponibles ; un ensemble de configurations de recettes peut être rapidement chargé pour les fours à coffre à faire lever la pâte du modèle TSB.

TÉLÉCHARGEMENT USB DE RECETTES

1. Mettre l'interrupteur d'alimentation principal en position d'arrêt puis de marche. L'appareil émet trois bips et affiche l'écran initial.



Figure 16 : Écran initial

2. Enlever le cache-poussière d'USB (situé du côté gauche du compartiment électrique du four).

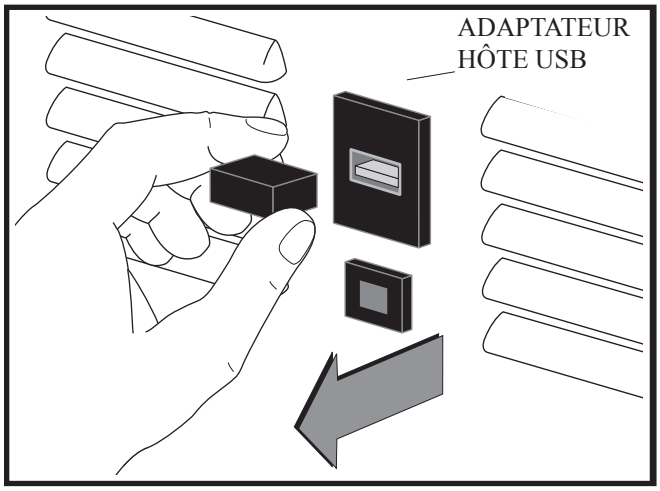


Figure 17 : Retrait du cache-poussière d'USB

3. Enfoncer la clé USB contenant le fichier de recettes (nom de fichier.rcp) dans l'adaptateur hôte. La DEL verte clignote pour indiquer le chargement.

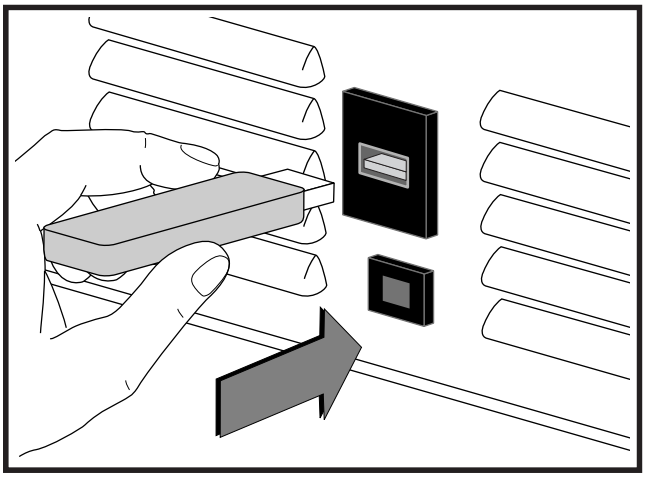


Figure 18 : Insertion de la clé USB dans l'adaptateur hôte USB

4. L'appareil émet un bip et les nouvelles recettes se chargent. L'écran affiche les nouvelles sélections (voir l'exemple ci-dessous).

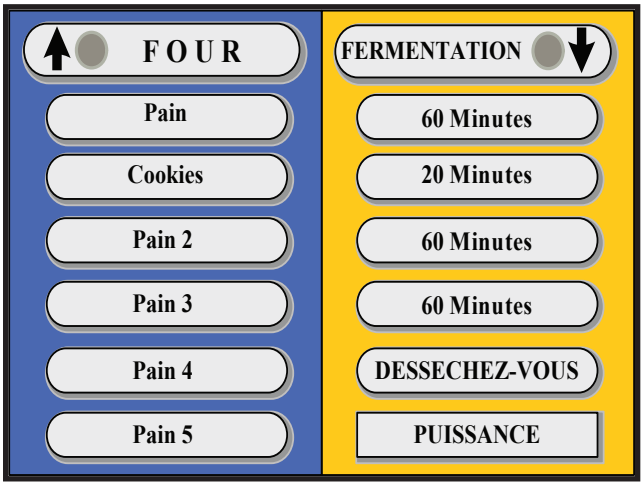


Figure 19 : Recettes téléchargées par USB

RETOUR AUX RECETTES PAR DÉFAUT D'ORIGINE

1. Appuyer sur le bouton OVEN (four) pendant 5 secondes environ ou jusqu'à ce que l'écran Special Functions (fonctions spéciales) s'affiche.

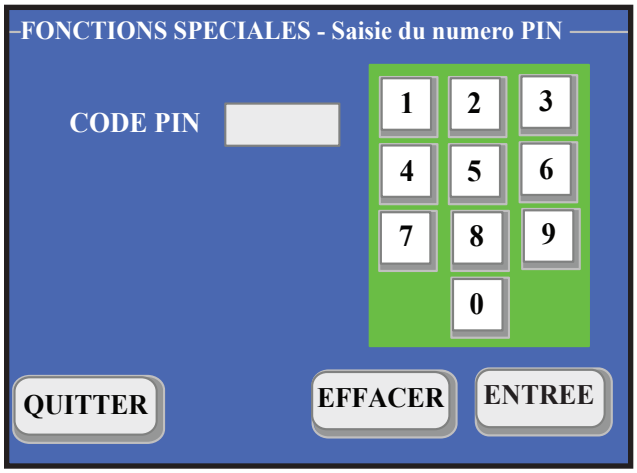


Figure 20 : Écran de fonctions spéciales

2. Appuyer sur CLEAR (effacer), 1 7 9 2 et ENTER (entrée).

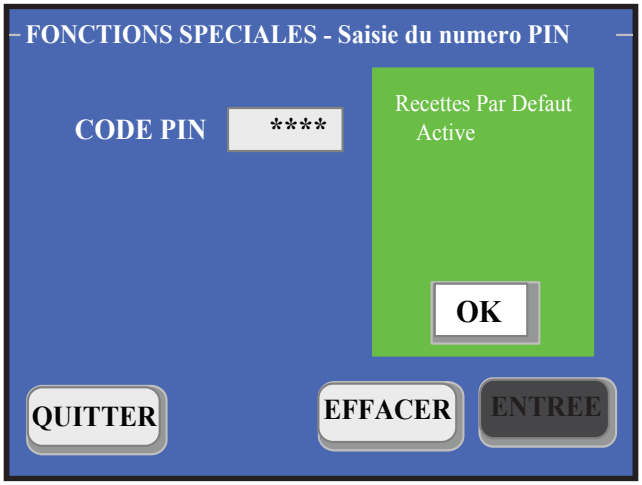


Figure 21 : Écran de validation des recettes par défaut

3. Appuyer sur OK pour accepter les recettes par défaut.
4. Appuyer sur EXIT (quitter) pour revenir à la page de menu principal.

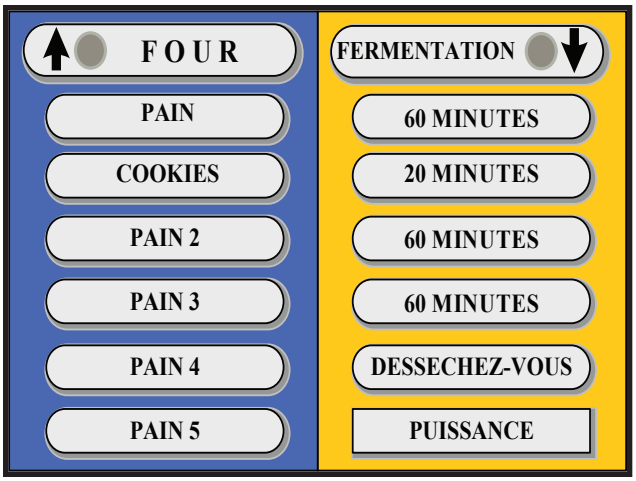


Figure 22 : Écran de menu principal avec recettes par défaut d'origine chargées

CHARGEMENT/ACTUALISATION DES ÉCRANS USB D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

1. Mettre l'interrupteur d'alimentation principal en position d'arrêt puis de marche. L'appareil émet trois bips et affiche l'écran initial.



Figure 23 : Écran initial

PAGE 19 – NEW PAGE

2. Enlever le cache-poussière d'USB

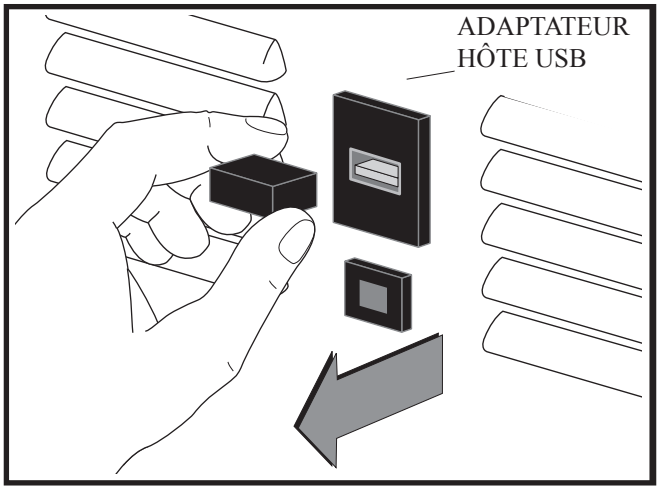


Figure 24 : Cache-poussière d'USB enlevé

3. Charger tous les fichiers souhaités sur la même clé USB (nom de fichier.scr). Insérer la clé USB contenant les fichiers souhaités. La DEL verte clignote pour indiquer le chargement.

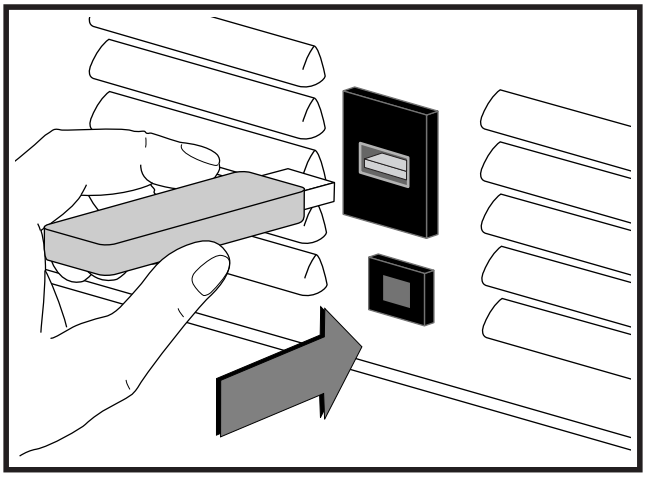


Figure 25 : Insertion de la clé USB dans l'adaptateur hôte USB

4. Les nouveaux fichiers se chargent et l'écran affiche l'état de chargement en bleu. Le temps de chargement dépend du nombre et de la taille des fichiers mais peut demander plusieurs minutes.



Figure 26 : Écran de téléchargement de fichiers

5. Lorsque le chargement est terminé, l'appareil émet un bip et revient à l'écran de menu principal de four/coffre à faire lever la pâte.

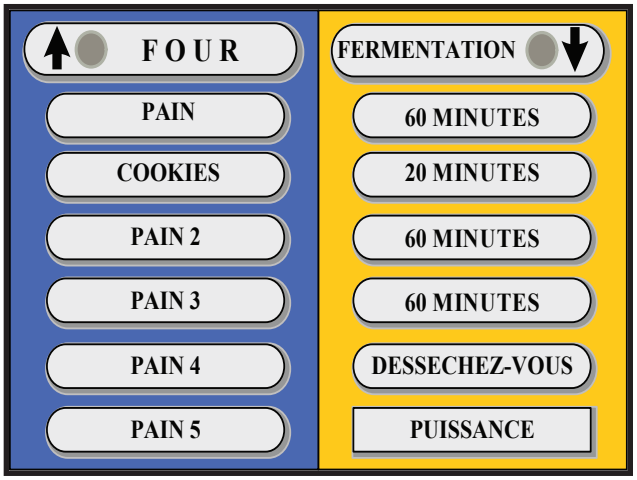


Figure 27 : Écran de menu principal

6. Il est alors possible de visualiser les nouveaux fichiers en affichant l'écran d'entretien et en choisissant les touches de fonctions d'entretien souhaitées.

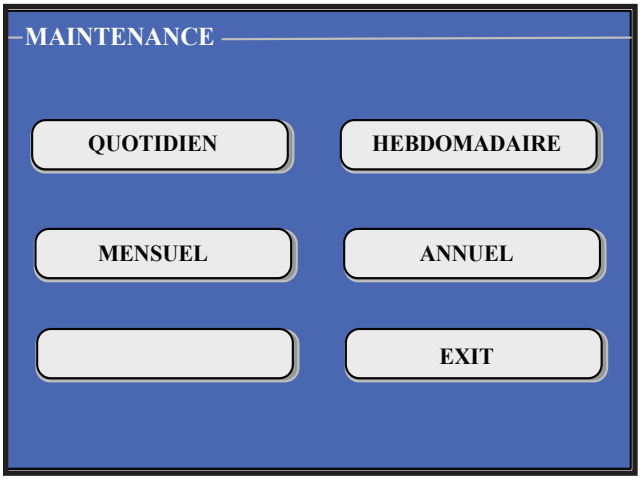


Figure 28 : Écran de touches de fonctions d'entretien

MODE D'EMPLOI DU COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE



Figure 29 : Écran des commandes du coffre à faire lever la pâte

1. Mettre le coffre à faire lever la pâte en **MARCHE** en appuyant sur le bouton **PROOFER** ou sur le bouton **RECIPE** (recette) désiré. Le coffre préchauffe pendant 10 minutes après avoir atteint la valeur de consigne pour garantir de bonnes conditions de levage de la pâte. Une alarme sonore retentit (3 courtes stridulations) lorsque le four et/ou le coffre à faire lever la pâte sont prêts.

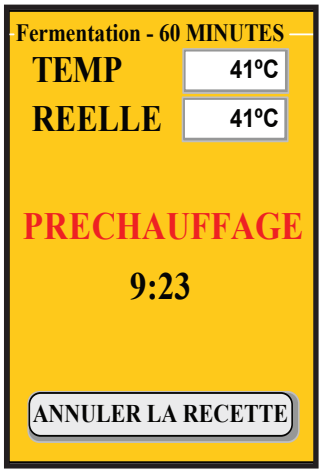


Figure 30 : Préchauffage du coffre à faire lever la pâte

2. Une fois que la recette de levage de pâte a été sélectionnée et que les boutons **START** (démarrage) sont affichés, contrôler visuellement l'humidité dans le coffre avant de le charger.

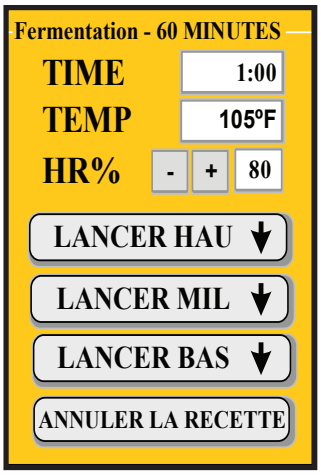


Figure 31 : Écran de coffre à faire lever la pâte prêt

3. Attendre que l'intérieur de la vitre de la porte soit légèrement embué ; le coffre est alors prêt à être chargé de pâte.
4. Si la vitre ne s'embue pas, l'humidité est réglée à un niveau trop bas ; l'augmenter en appuyant sur le bouton + (plus) à côté de R.H. (humidité relative).
5. Si des gouttes d'eau apparaissent sur la vitre de la porte, l'humidité est réglée à un niveau trop élevé ; l'abaisser en appuyant sur le bouton – (moins) à côté de **R.H.** (humidité relative).
6. Charger le coffre de pâte et appuyer sur **START TOP** (démarrer haut), **START MDL** (démarrer milieu) ou **START BTM** (démarrer bas), suivant l'endroit où la pâte est chargée. Cela empêchera un levage excessif de la pâte restant dans le coffre après le transfert de la première charge dans le four. Le temps restant s'affiche dans la zone des boutons.
7. Il est possible de remettre une minuterie active à zéro en appuyant dessus jusqu'à ce qu'elle émette un bip, c.-à-d. pendant 2 secondes environ.

Dans la mesure où on peut charger plus de moules de levage dans le coffre que de moules de cuisson dans le four, une alarme d'échelonnement des charges retentit au tiers de la durée de recette du cycle de levage de façon à ce que les charges puissent être échelonnées.

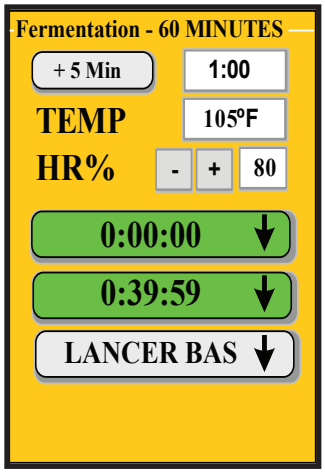


Figure 32 : Écran de minuteries de coffre à faire lever la pâte

L'affichage passe des boutons Start (démarrage) aux temps restants et une alarme retentit pour indiquer à l'opérateur le niveau qui est prêt à être transféré dans le four.

8. Une fois qu'un niveau a atteint la fin de son cycle de levage de la pâte, le bouton **ADD 5 Min** (ajouter 5 minutes) apparaît. On peut ajouter 5 minutes au temps de levage de la pâte en appuyant sur le bouton **ADD 5 Min**. On ne peut ajouter les 5 minutes qu'à un niveau qui est arrivé à la fin de son cycle de levage et pour lequel 0:00:00 clignote.
9. Régler la durée, si nécessaire, suivant le type de pâte et les résultats désirés.
10. Cuire le pein quand la pâte lève comme il convient.

Une humidité excessive sur la vitre de la porte est probablement causée par un réglage de l'humidité à un niveau trop élevé ou par une activation de l'humidité alors que le coffre à faire lever la pâte est vide.

MODE D'EMPLOI DU FOUR

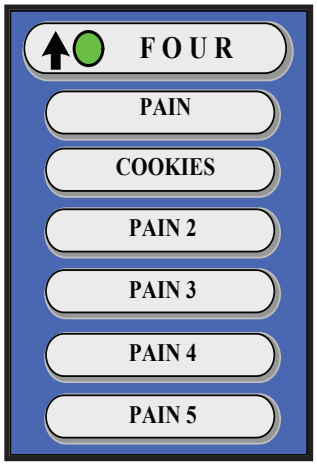


Figure 33 : Commandes du four

1. Mettre le four en **MARCHE** en appuyant sur le bouton **OVEN** ou sur le bouton **RECIPE** (recette) désiré.

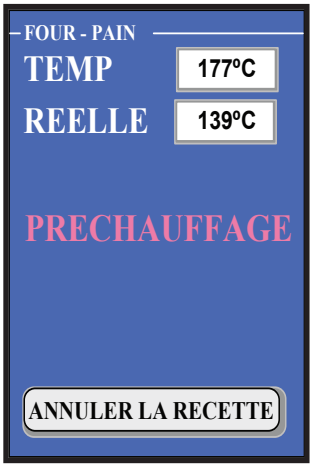


Figure 34 : Écran de préchauffage

2. Laisser le four préchauffer pendant 20 à 30 minutes et maintenir sa porte fermée, sauf pour le charger et le décharger.

Le module d'affichage fait clignoter **PREHEATING** (préchauffage) pendant le préchauffage du four. L'affichage passe au bouton **START** (démarrage) lorsque le four est prêt pour la recette sélectionnée. Une alarme sonore retentit (3 courtes stridulations) lorsque le four et/ou le coffre à faire lever la pâte sont prêts.

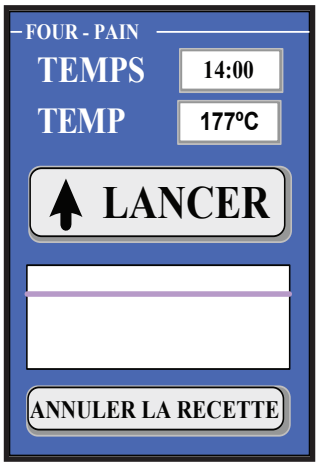


Figure 35 : Bouton Start affiché

3. Charger le four de pâte et appuyer sur le bouton **START** (démarrage), ce qui fait passer l'affichage à Time Remaining (temps restant) ; une alarme retentit quand la cuisson prévue par la recette est terminée.
4. Il est possible de remettre une minuterie active à zéro en appuyant dessus jusqu'à ce qu'elle émette un bip, c.-à-d. pendant 2 secondes environ.

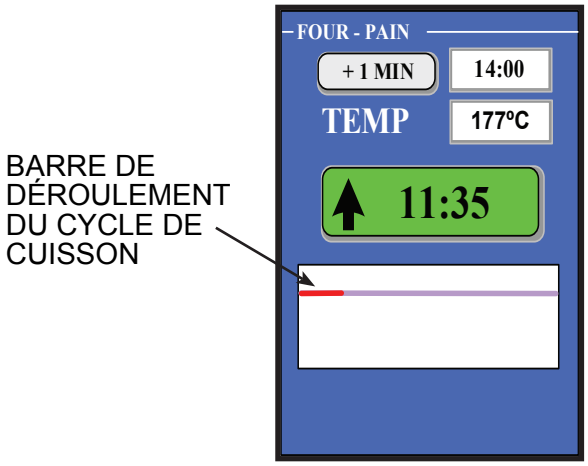


Figure 36 : Bouton Add 1 Min (ajouter 1 minute) du four affiché

5. Il est possible d'ajouter du temps à la minuterie de cuisson à tout moment ou à la fin du cycle de cuisson. On doit ajouter du temps par tranches de 1 minute en appuyant sur le bouton **ADD 1 Min**.
6. La barre de déroulement devient rouge pour indiquer le temps de cuisson écoulé et restant à courir. Figure 23.

Conseils de cuisson

- Toujours sélectionner la recette de cuisson et prévoir un temps de préchauffage avant de charger le four. Ne charger que quand le bouton « **START** » (démarrage) est affiché. Charger le four de six moules de pâte et appuyer sur le bouton de démarrage.
- Si le pain n'est pas d'une couleur uniforme, abaisser la température et allonger le temps de cuisson prévu par la recette (voir Programmation des commandes).
- Si le pain est trop foncé, raccourcir le temps de cuisson prévu par la recette (voir **Programmation des commandes**). Si le temps de cuisson est raccourci et que le pain reste trop foncé, abaisser la température de 10 °C (15 °F) et cuire pendant plus longtemps.
- Lors de la cuisson de charges partielles, centrer les moules dans le four et le charger en remontant de la grille inférieure à la grille supérieure.

L'ouverture de la porte du four laisse de la chaleur s'échapper. Dans les conditions normales, le chargement et le déchargement rapides ne poseront pas de problème. Si la porte reste ouverte trop longtemps, le rendement du four sera affecté.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

L'INTÉRIEUR ET LES GRILLES DU FOUR ET DU COFFRE À FAIRE LEVER LA PÂTE SONT TRÈS CHAUDS ET REFROIDISSENT LENTEMENT. LES LAISSER REFROIDIR AVANT DE LES MANIPULER.

ATTENTION

Risque d'électrocution : ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau ou un tuyau.

ATTENTION

Ne pas utiliser de nettoyants de four, nettoyants caustiques, dégraissants, acides, produits ammoniaqués, nettoyants abrasifs, paille de fer ni tampons abrasifs contenant du fer car ils peuvent endommager l'acier inoxydable, les joints de portes et les surfaces en plastique.

Instructions de nettoyage quotidien

1. Nettoyer l'extérieur en acier inoxydable avec du nettoyant ou de la cire, ou avec de l'eau savonneuse chaude puis le rincer à l'eau propre.
2. Nettoyer la porte du four et celle du coffre à faire lever la pâte avec un produit pour vitres.
3. Nettoyer l'intérieur du four et du coffre avec un chiffon humide. En cas d'encrassement important, nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude puis avec un chiffon humide propre.
4. Exécuter le cycle de séchage du coffre à faire lever la pâte.



Figure 37 : Écran des commandes du coffre à faire lever la pâte

- Suivre les instructions qui apparaissent à l'écran quand on appuie sur « **PROOFER-DRYOUT** » (séchage du coffre à faire lever la pâte). Cette fonction spéciale permet un séchage automatique à la fin de la journée d'utilisation du coffre.



Figure 38 : Écran de séchage du coffre à faire lever la pâte

- Le coffre à faire lever la pâte s'arrête au bout d'une heure environ, quand le séchage est terminé.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	OUI	NON
1. Le four ne chauffe pas, alors que son interrupteur est en position ON (marche) et que sa température n'est pas réglée à 0°.		
a. Les témoins du four sont-ils allumés ?	Observer le ventilateur du four. Passer à « b ».	Réarmer le disjoncteur à maximum.
b. Le ventilateur du four tourne-t-il ?	Appeler le service d'entretien de Duke.	Vérifier le fonctionnement du coffre à faire lever la pâte. Passer à « d ».
c. La porte du four est-elle bien fermée ?	Appeler le service d'entretien de Duke.	Bien fermer la porte. Passer à « e ».
d. Le disjoncteur d'alimentation s'est-il déclenché ?	Réarmer le disjoncteur. Essayer le four de nouveau. Passer à « e ».	Vérifier les fusibles sur le tableau électrique. Passer à « e ».
e. Le four fonctionne-t-il ?	Dépannage terminé.	Appeler le service d'entretien de Duke.
2. Le coffre ne chauffe pas, alors que son interrupteur est en position ON (marche).		
a. Les témoins du coffre sont-ils allumés ?	Observer le ventilateur du coffre. Passer à « b ».	Vérifier le fonctionnement du four. Passer à « c ».
b. Le ventilateur du coffre semble-t-il fonctionner ?	Appeler le service d'entretien de Duke.	Vérifi er le fonctionnement du four. Passer à « c ».
c. Le coffre fonctionne-t-il ?	Appeler le service d'entretien de Duke.	Vérifier le disjoncteur d'alimentation. Passer à « d ».
d. Le disjoncteur d'alimentation s'est-il déclenché ?	Réarmer le disjoncteur. Essayer le coffre de nouveau. Passer à « e ».	Appeler le service d'entretien de Duke.
e. Le coffre fonctionne-t-il ?	Dépannage terminé.	Appeler le service d'entretien de Duke.
3. L'éclairage du four/coffre ne fonctionne pas.		
a. Plusieurs lampes ne fonctionnent pas ?	Remplacer les ampoules grillées et revérifier. Passer à « b ».	Appeler le service d'entretien de Duke.
b. L'éclairage fonctionne-t-il ?	Dépannage terminé.	Appeler le service d'entretien de Duke.
4. L'humidité du coffre ne fonctionne pas ou est insuffisante quand elle n'est pas désactivée.		
a. La porte du coffre apparaît-elle légèrement embuée ?	Réduire l'humidité si la porte du coffre est trop embuée. Passer à « b ».	Augmenter l'humidité si la porte du coffre n'est pas assez embuée. Attendre 15 minutes. Passer à « b ».
b. Le ventilateur du coffre semble-t-il fonctionner ?	Passer à « c ».	Appeler le service d'entretien de Duke.
c. Vérifier que le robinet d'arrivée d'eau de l'appareil est ouvert.	Passer à « d ».	Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau. Passer à « d ».
d. Vérifier la conduite d'eau pour voir si elle est obstruée. (Conduite d'eau vrillée. Filtre ou crépine d'entrée bouché.)	Dépannage terminé.	Appeler le service d'entretien de Duke.

Un interrupteur thermostatique de sécurité à réarmement manuel est prévu sur le côté droit de la section de commande de l'appareil pour protéger les éléments chauffants du four. Il ne se déclenchera pas dans les conditions normales d'utilisation. S'il se déclenche, appuyer sur le bouton RESET (réarmement). Il se réarme en produisant un déclic s'il s'est déclenché pour cause de température excessive. Si la situation persiste, appeler le service d'entretien de Duke.

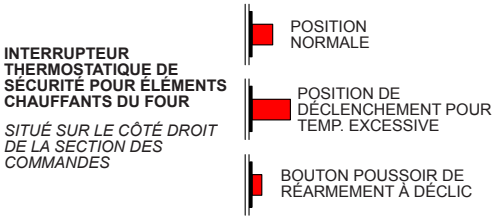
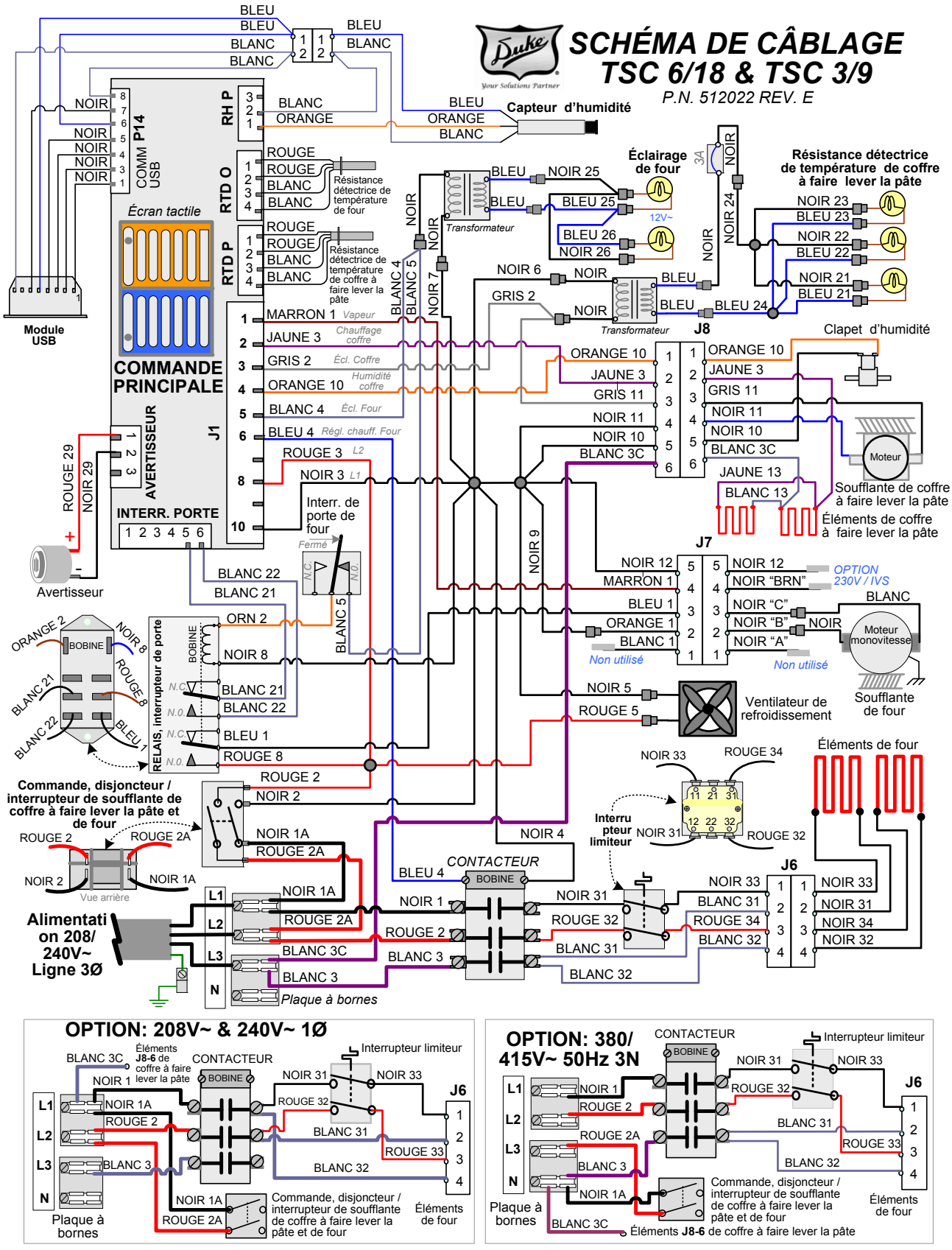


SCHÉMA DE CÂBLAGE



NOTES

ASSISTANCE CLIENT

Pour signaler plus facilement toute perte ou vol de cet appareil, prière de noter ci-dessous les numéros de modèle et de série indiqués dessus. Nous conseillons également de noter toutes les informations indiquées et de les conserver pour pouvoir s'y référer plus tard.

NUMÉRO DE MODÈLE :	**NUMÉRO DE SÉRIE :**
DATE DE L'ACHAT :	
CONCESSIONNAIRE :	**TÉLÉPHONE :**
RÉPARATEUR :	**TÉLÉPHONE :**

DUKE CORPORATE, CANADA, LATIN AMERICA

2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 800-735-3853
Fax: 314-231-2460
service-dispatch@dukemfg.com

DUKE ASIA PACIFIC

Duke Manufacturing
No.3 Building
Lane 28, Yu Lv Road
Malu Town, Jiading District
Shanghai 201801, China
Phone: +86 21 59153525 / 59153526
Fax: +86 21 33600628

DUKE EMEA - EUROPE, MIDDLE EAST, AFRICA, RUSSIA

Duke Manufacturing CR, s.r.o.
Zdebradska 92
Jazlovice, Ricany
Building number DC 4 on the
ProLogis Park Prague D1 West
Prague 251 01
Czech Republic
Phone: +420 257 741 033
Fax: +420 257 741 039
service.prague@duke-emea.com

DUKE EMEA – UK, IRELAND, NORDIC COUNTRIES

Duke Manufacturing UK Ltd.
Unit 10, Greendale Business Park
Woodbury Salterton
Exeter, EX5 1EW
Phone: +44 (0) 1395 234140
Fax: +44 (0) 1395 234154
service.exeter@duke-emea.com

PAR INTERNET : www.dukemfg.com

Prière de fournir les informations suivantes lorsqu'on nous contacte par courrier ou téléphone : numéro de modèle, numéro de série, date de l'achat, adresse postale complète (y compris le code postal) et description du problème.

Your Solutions Partner

Duke Manufacturing Co.

Duke Corporate, Canada, Latin America
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 800-735-3853
Fax: 314-231-5074
www.dukemfg.com

Duke EMEA - Europe, Middle East, Africa, Russia
Duke Manufacturing CR, s.r.o.
Zdebradska 92
Jazlovice, Ricany
Building number DC 4 on the
ProLogis Park Prague D1 West
Prague 251 01
Czech Republic
Phone: +420 257 741 033
Fax: +420 257 741 039

Duke EMEA – UK, Ireland, Nordic Countries
Duke Manufacturing UK Ltd.
Unit 10, Greendale Business Park
Woodbury Salterton
Exeter, EX5 1EW
Phone: +44 (0) 1395 234140
Fax: +44 (0) 1395 234154

Duke Asia Pacific
Duke Manufacturing
No.3 Building
Lane 28, Yu Lv Road
Malu Town, Jiading District
Shanghai 201801, China
Phone: +86 21 59153525 / 59153526
Fax: +86 21 33600628