

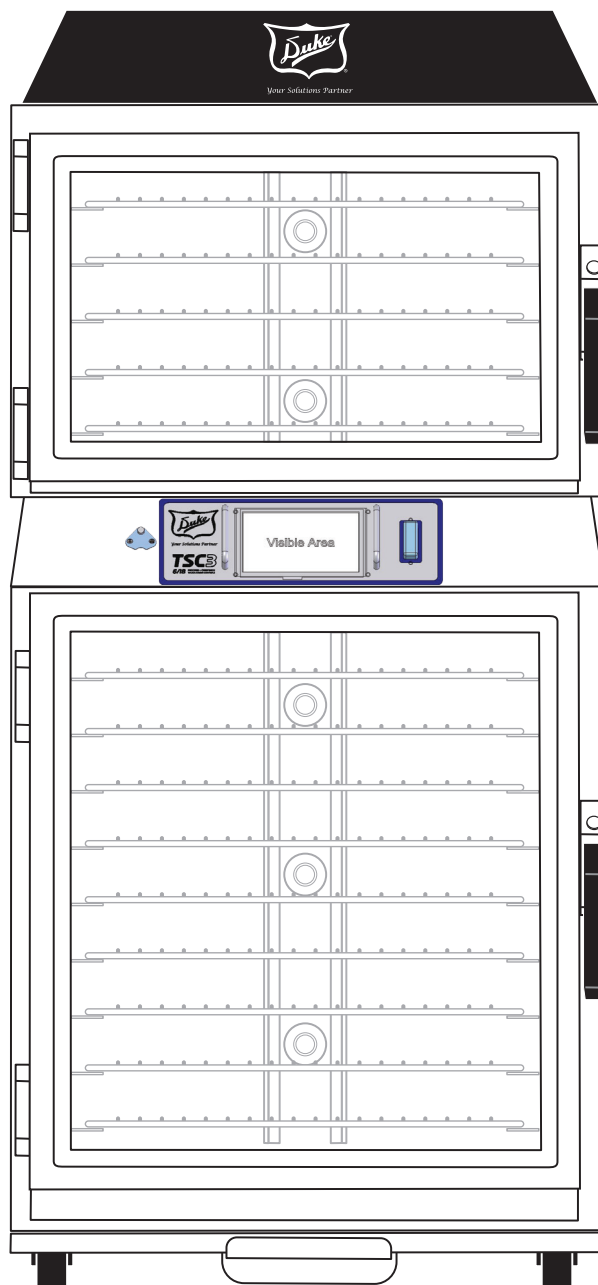


Your Solutions Partner

MANUEL D'UTILISATION

FOUR-ÉTUVE AVEC COMMANDES À ÉCRAN TACTILE (TSC3)

Modèles
TSC3-6/18
TSC3-3/9



**INFORMATIONS IMPORTANTES À LIRE AVANT
UTILISATION. IL FAUT GARDER CES INSTRUCTIONS.**

 **WARNING:** Cancer and Reproductive Harm -
www.p65warnings.ca.gov

Copyright © 2022 Duke Manufacturing Company. Tous droits réservés.
La reproduction sans autorisation écrite est interdite.
Duke est une marque déposée de Duke Manufacturing Company.

**N° de pièce 120117
REV M 08/11/2022**

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	2
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3
SPÉCIFICATIONS	5
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES	6
INSTALLATION.....	10
UTILISATION.....	15
SOINS ET NETTOYAGE	20
PROGRAMMATION DES COMMANDES.....	21
DÉPANNAGE	24
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	25

INTRODUCTION

Le four-étuve à commande à écran tactile TSC de Duke a été développé en réponse aux besoins des clients pour obtenir des capacités de cuisson uniformes et pour fournir du pain « sortant du four » de haute qualité uniforme.

Le four-étuve de Duke utilise la technologie de convection d'air directionnelle unique qui fournit une distribution uniforme de la chaleur et une cuisson uniforme sans avoir besoin de tourner les plateaux pendant le cycle de cuisson. Ceci améliore la qualité et l'uniformité des produits cuits, réduit les déchets alimentaires et les pertes tout en simplifiant l'exploitation.

Le four à bas profil ne bloque pas la vue des panneaux de menus et roule facilement dans une porte de hauteur standard. Les portes du four et de l'étuve sont réversibles sur place, avec une gouttière sur la porte de l'étuve qui empêche l'eau de s'écouler sur le sol.

Les portes pleine largeur du four et de l'étuve aident à montrer et vendre au client le pain « sortant du four ».

Les cavités larges du four et de l'étuve acceptent des plateaux standard de demi-taille ou pleine taille.

Les modèles TSC sont équipés d'un écran tactile simple à cristaux liquides de couleur qui permet à l'utilisateur de sélectionner des recettes programmées pour la cuisson et la fermentation. Des fonctions avancées sont incorporées pour des recettes spéciales, plus des informations accessibles à l'utilisateur pour obtenir des instructions d'utilisation et des informations d'entretien.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Dans tout ce manuel, se trouvent les expressions et symboles de sécurité suivants qui identifient des questions de sécurité importantes concernant l'exploitation et la maintenance de l'équipement.



MISE EN GARDE Indique une situation dangereuse qui, si pas évitée, peut causer la mort ou des blessures graves.



ATTENTION Indique une situation dangereuse qui, si pas évitée, peut causer des blessures mineures ou modérées.



ATTENTION Indique des renseignements importants.



Indique un risque de choc électrique qui, si pas évité, peut causer la mort ou des blessures graves ou endommager l'équipement.



Indique une surface chaude qui, si pas évitée, peut causer des blessures mineures ou modérées. Spécifiquement, risque de brûlures par les éléments chauffants.



Indique un ventilateur rotatif dangereux qui, si pas évité, peut causer des blessures mineures ou modérées.



indique une surface chaude qui, si pas évitée, peut causer des blessures mineures ou modérées.

En plus des avertissements dans ce manuel, utiliser ces directives pour l'utilisation sûre de cet appareil.

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'équipement.
- Installez ou localisez l'équipement uniquement pour son utilisation prévue, comme décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs sur cet équipement.
- Cet équipement doit être entretenu uniquement par du personnel qualifié. Contactez le centre de service agréé Duke le plus proche pour un réglage ou une réparation.
- Ne pas obstruer ni couvrir les ouvertures de l'appareil.



Les avertissements et mises en garde suivants apparaissent tout au long de ce manuel et doivent être soigneusement observés.

- Éteignez l'appareil, débranchez la source d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer tout entretien ou maintenance sur l'appareil.
- L'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes électriques locaux pour éviter tout risque de choc électrique. Les modèles fournis avec un cordon et une fiche nécessitent une prise de courant mise à la terre avec des lignes électriques dédiées, protégées par des fusibles ou un disjoncteur de la valeur nominale appropriée, conformément à toutes les réglementations applicables.
- L'élimination de l'unité doit être conforme aux codes environnementaux locaux et/ou à tout autre code applicable.
- Une protection secteur tous pôles correctement dimensionnée et une mise à la terre conforme aux codes électriques locaux sont nécessaires pour un fonctionnement sûr de cet appareil.
- Fixez l'appareil à un mur à l'aide des supports de montage mural fournis pour éviter qu'il ne bascule.
- Installez le kit de dispositif de retenue pour éviter d'endommager les connexions d'alimentation secteur.
- Les raccordements d'alimentation en eau de l'unité doivent être conformes au code et/ou aux normes de plomberie locaux.
- Si l'équipement est déplacé, assurez-vous que toutes les connexions utilitaires sont correctement débranchées. Si l'équipement est remis dans sa position d'origine, assurez-vous que tous les dispositifs de rétention et les connexions utilitaires sont correctement connectés.
- Éteignez l'interrupteur d'alimentation de contrôle et débranchez l'alimentation secteur externe sur tous les pôles, puis laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout entretien, maintenance ou nettoyage sur l'unité.
- Lorsque vous travaillez sur cet équipement, respectez les précautions de ce manuel ou les étiquettes attachées à ou expédiées avec cet équipement et les autres précautions de sécurité qui peuvent s'appliquer.
- Faites attention à un possible sol glissant adjacent à cet équipement.
- Utilisez toujours un nombre suffisant de personnel formé et qualifié pour déplacer l'appareil. Ne pas incliner. L'appareil peut basculer lorsqu'il est déplacé sur un sol ou un seuil inégal et causer des blessures graves. Appliquez toujours les freins des roulettes lorsque vous ne les déplacez pas.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

SPÉCIFICATIONS

Brevets déposés.
Modèle TSC-M

Poids unitaire :	263 kg (580 lb)
Poids d'expédition, boîte en carton :	286 kg (630 lb)
Poids d'expédition, caisse en bois :	327 kg (720 lb)

Alimentation nominale – Four-étove avec commandes à écran tactile TSC-M				
Tension d'alimentation (V)	Fréquence d'alimentation (Hz)	Configuration des phases	Puissance maximale (W)	Intensité maximale (A)
208	60	Monophasé	6 650	32
208	60	3 ~	6 650	32 ▲ 1
240	50 & 60	Monophasé	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 = Comm				

Déclaration de conformité - Four à coffre à faire lever la pâte avec commandes sur écran tactile

	LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE	Norme : UL197	Fichier : KNGT.E17421
		FCC partie 15 sous-partie B : 2017	
	LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE	Norme : CSA-C22.2 No. 109 ICES-003:2017	Fichier : KNGT7.E17421
		Norme : ANSI / NSF 4	Fichier : TSQT.E157479
 IPX4		Directive 2006/95/EC: IEC 60335 1:2010, +A1:2012, A1:2013 IEC 60335 2 42:2002, + A1:2008 IEC 60529 ED.2.2 B:2013 EN60335 -1:2012 + 11:2014 EN 60335-2-42:2003 + A11:2008, + A11:2012	Directive 89/336/ EEC: EN62233:2008 EN61000-6-3:2007 EN55014-2:2015 EN61000-6-2:2016 EN61000-6-4:2011
		Directive 2014/53/ EU: EN 301 489-1:2016 EN 301 489-17:2009	
	LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE	WEEE, directive 2002/96/EC RoHS 2011/65/EU	

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

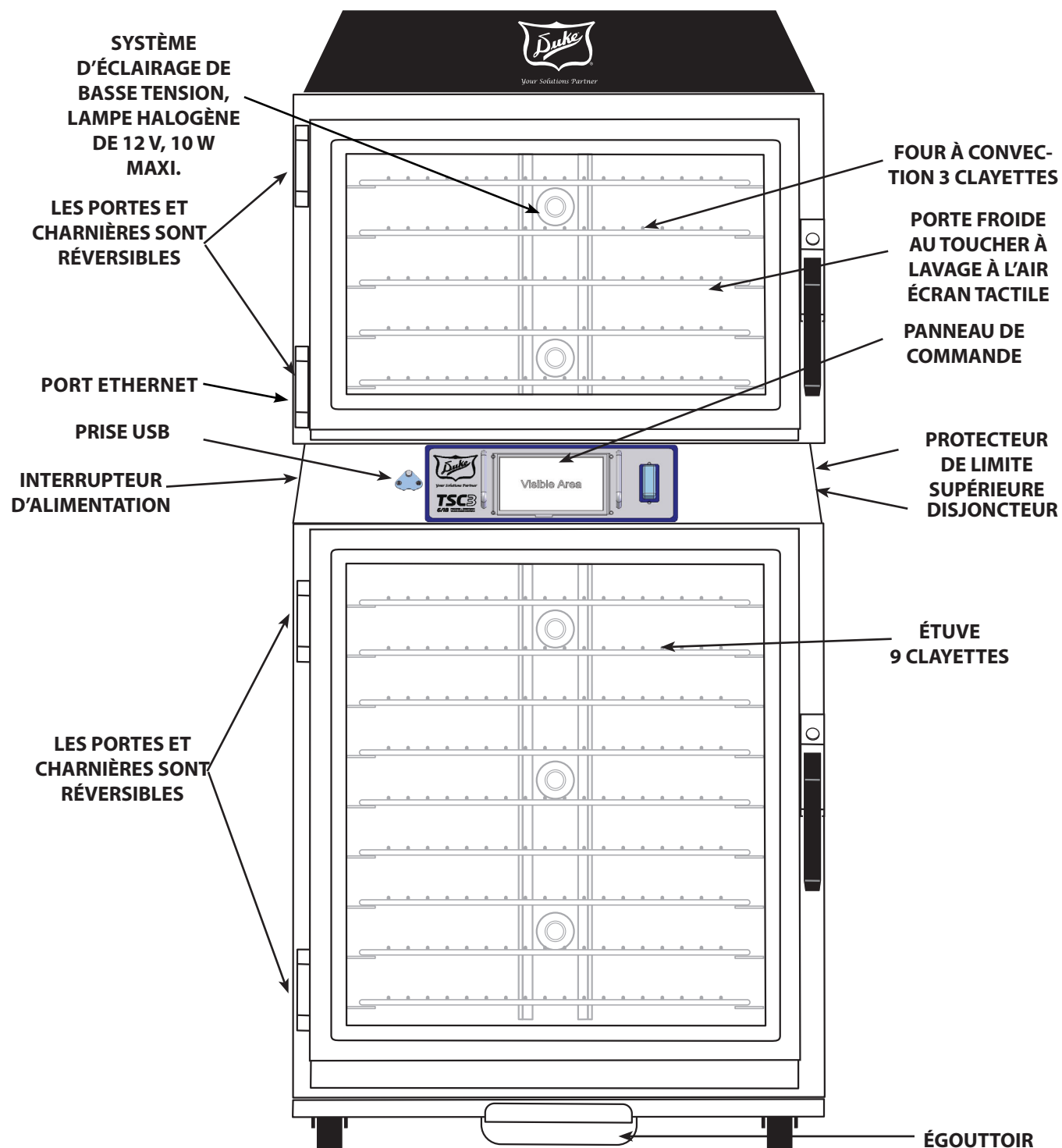
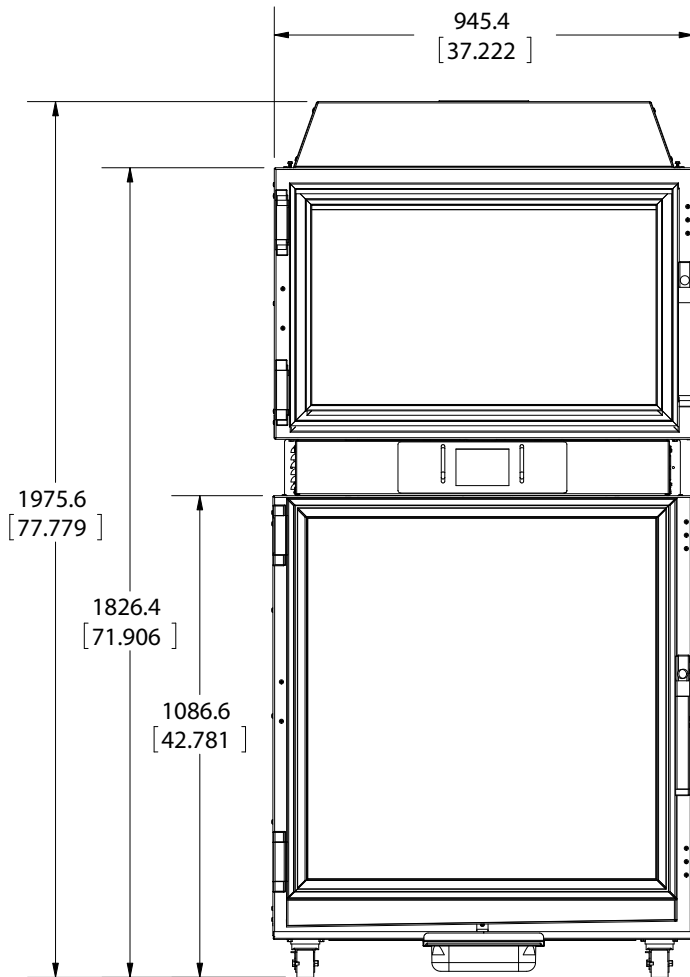
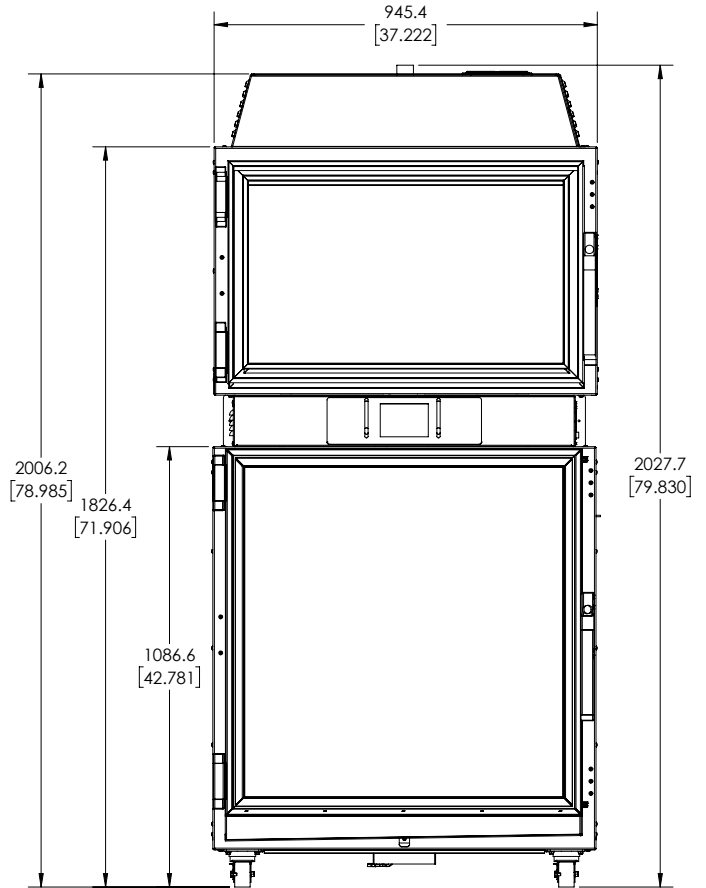


Figure – Caractéristiques principales

VUE DE FACE DOMESTIQUE - DIMENSIONS



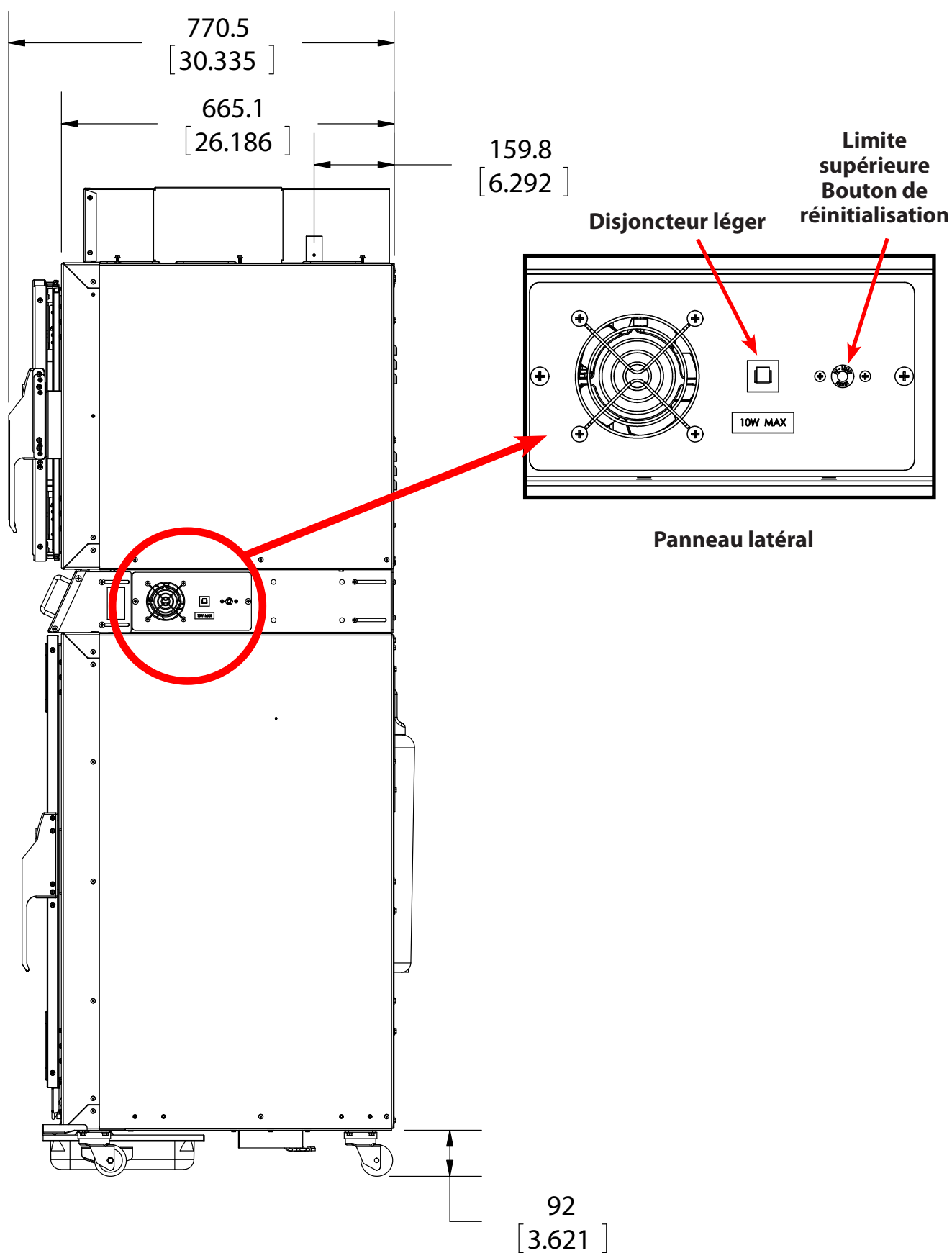
INTERNATIONALE (CE) VUE DE FACE - DIMENSIONS



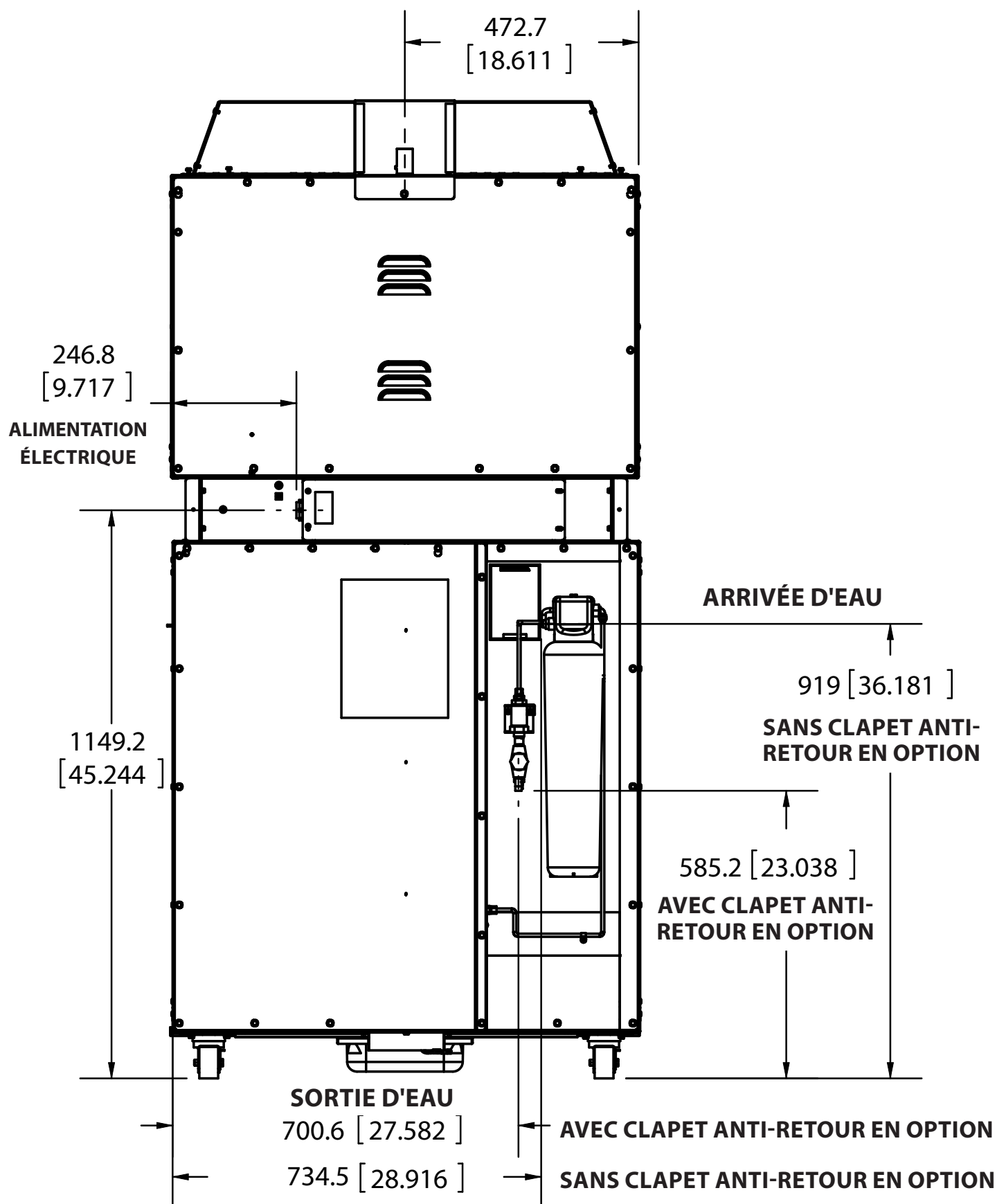
Model	Overall Depth		Overall Height		Overall Width	
	in	mm	in	mm	in	mm
Domestique	30.34	770.6	77.78	1975.6	37.22	945.3
Internationale	30.34	77.06	78.98	2006.2	37.22	94.53

Electrical								Water Inlet
US				UK & EU				
Amps	Hz	Voltage	watts	Amps	Hz	Voltage	watts	
32/1ph	60	208	6650					.25"
32/3ph	60	208	6650					.25"
30/1ph	50&60	240	7200					.25"
30/3ph	60	240	7200					.25"
				30/3n	50	380/415	7200	.25"

VUE LATÉRALE - DIMENSIONS



VUE ARRIÈRE - DIMENSIONS



INSTALLATION

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Inspecter soigneusement le carton ou la caisse d'expédition et noter tout dommage externe sur le récépissé de livraison, noter également tout dommage pas évident à l'extérieur du conditionnement d'expédition (avaries occultes). Contacter immédiatement le transporteur et lui soumettre une plainte. Garder les matériaux de conditionnement quand une plainte est déposée. Les plaintes pour dommages de transport sont la responsabilité de l'acheteur et ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.

- Suivre les instructions sur le carton pour le déballage de l'appareil.
- Vérifier que l'appareil n'est pas endommagé, vitre cassée, etc.
- Rapporter immédiatement toute bosse ou casse à la source de l'achat.
- **Il ne faut pas essayer d'utiliser l'appareil s'il est endommagé.**
- Enlever tous les matériaux de l'intérieur de l'appareil.
- Si l'appareil a été stocké dans un endroit extrêmement froid, attendre quelques heures avant de brancher l'alimentation électrique.

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur, une friteuse par exemple.
- Installer l'appareil sur un sol horizontal.
- Maintenir un espace de 15 cm (6 in) entre l'appareil et toute substance combustible.
- Un des côtés de l'appareil doit rester exposé pour permettre la circulation d'air appropriée pour le refroidissement des éléments électriques. L'arrière et un côté de l'appareil peuvent être installés sans espace libre.



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE – L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

IL NE FAUT PAS MODIFIER NI CONTOURNER LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES ET D'ALIMENTATION

La connexion de l'unité à l'alimentation secteur **DOIT** être effectuée par une personne autorisée conformément aux codes, normes et lois régissant le site d'installation en utilisant une protection secteur tous pôles correctement évaluée, une déconnexion complète sous la catégorie de surtension III, une mise à la terre de sécurité, et doit être d'au moins 48" (1,2 mètre) de long pour permettre le déplacement de l'équipement pour le nettoyage.

Les États-Unis et les pays non membres de l'UE doivent utiliser des conduits flexibles dans les limites des écarts qui peuvent être requis par les codes ou réglementations électriques locaux.

Toutes les installations internationales doivent utiliser des cordages flexibles IEC 60245 IEC 66, HO7RN-F, minimum 5G 2,5 mm, 5G4,0 mm maximum.

Pour les appareils 1~, utilisez un cordon flexible minimum 3G 4,0 mm, 3G 6,0 mm maximum.

Le fil de mise à la terre/de sécurité de l'alimentation secteur doit être plus long que les conducteurs secteur aux interconnexions de l'unité pour éviter les contraintes de traction.

Contactez Duke pour l'entretien de l'interconnexion d'alimentation IVS (système de ventilation intégré) HO5RN.

ÉQUIPOTENTIEL EXTERNE

Le terminal fournit une connexion pour le branchement dans l'enceinte de l'équipement.

CONNEXION D'ALIMENTATION D'EAU

Cet équipement doit être installé conformément à tous les codes de plomberie nationaux, régionaux et locaux ayant juridiction.

L'admission d'eau utilise un tube en plastique de diamètre externe de 6,35 mm (1/4 in). Installer le tube de manière à ne pas avoir de pincements, contraintes ni courbes serrées. Laisser une longueur suffisante pour permettre le déplacement pour les interventions et le nettoyage.

Le tube doit être coupé à angle droit et ne pas avoir de déformation aux points de connexion. Pour faire une bonne connexion, il faut enlever toutes les barbes et tous les bords aigus.

Insérer le tube dans le raccord à compression, avec le filetage vers l'extrémité du tube.

Pousser à fond le tube dans le raccord et serrer l'écrou avec une clé de 1/2 in. Ne pas serrer l'écrou en excès. En cas de fuite, serrer le raccord jusqu'à ce que la fuite s'arrête.

INSTALLATION

1. Du personnel de service agréé par Duke Manufacturing peut convertir cet appareil à d'autres configurations d'alimentation principale. Contacter le service après-vente de Duke si les renseignements d'alimentation électrique de la plaque d'identification ne sont pas compatibles avec l'alimentation.
2. Cet appareil est équipé d'une interconnexion d'alimentation d'eau nationale ou étrangère spécifiée. La protection antirefoulement est installée en usine, en option, ou comme nécessaire de modification. Les variations de réglementations locales ou des critères supplémentaires doivent être évalués avant l'installation. Il faut utiliser une conduite de connexion d'eau neuve pour l'installation de cet appareil. Tous les éléments de plomberie doivent être classés pour une pression d'alimentation d'eau entre 4,5 et 27,5 bar (450 et 275 kPa / 65 et 40 psi). Consulter la section **INSTALLATION DU FILTRE D'EAU** avant de connecter l'alimentation d'eau.
3. Cet appareil doit être attaché à la structure du bâtiment. Un nécessaire de dispositif de retenue (n° 153586) fourni avec l'appareil limite le déplacement de l'appareil sans transmission de contraintes à l'alimentation. Les instructions d'installation sont dans le nécessaire.
4. **IMPORTANT** – Il doit y avoir un espace d'au moins 15 cm (6 in) entre le dessus de l'appareil et le plafond. L'appareil doit être installé avec un espace libre faible sur un côté et derrière l'enceinte.
5. Vérifier l'ouverture de la porte. Il est possible de changer le côté de la charnière, consulter Inversion de la direction d'ouverture de la porte du four dans ce manuel.
6. Inspecter les joints des portes et vérifier que les deux portes se ferment complètement. Si elles ne se ferment pas correctement, consulter la section Ajustement du joint de porte dans ce manuel.



TENSION DANGEREUSE

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT TOUTE INTERVENTION.

CE DISPOSITIF DE RETENUE DOIT TOUJOURS ÊTRE CONNECTÉ QUAND L'APPAREIL EST EN SERVICE. DÉBRANCHER SEULEMENT POUR UNE INTERVENTION OU LE NETTOYAGE, PUIS REBRANCHER QUAND L'APPAREIL A ÉTÉ REMIS EN POSITION NORMALE.

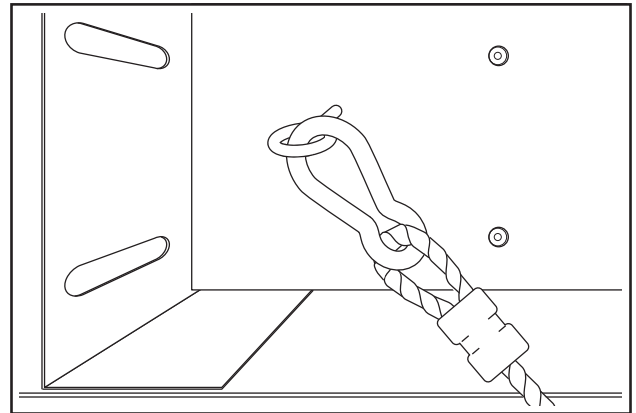


Figure – Nécessaire de dispositif de retenue (n° de pièce 153586)

1. Placer les clayettes dans le four et l'étuve.
2. Il est possible d'attacher mécaniquement l'appareil au mur au moyen des pattes de montage au mur optionnelles. Les pattes de montage au mur optionnelles ne sont pas nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil. Consulter les instructions d'installation des pattes murales dans la section Installation des pattes murales dans ce manuel.

DESCRIPTION TECHNIQUE ET NOTES D'APPLICATION POUR LE SYSTÈME DE FOUR-ÉTUVE TSC À DISPOSITIF ANTIREFOULEMENT

Avant de faire un branchement de plomberie quelconque, consulter les autorités locales ayant juridiction sur l'approbation des connexions du four-étuve TSC de Duke à une alimentation d'eau potable. Les critères des codes de plomberie varient, mais l'Union Européenne (CE) et d'autres juridictions exigent un dispositif antirefoulement qui est installé en usine ou offert en nécessaire (n° de pièce 600187). Le dispositif antirefoulement utilisé sur les fours-étuves TSC de Duke protège les systèmes d'alimentation d'eau en empêchant le refoulement d'eau non potable dans le système d'eau potable résidentiel. Ce dispositif se compose de deux clapets antiretour agissant individuellement, à actionnement interne, pour permettre une position normalement fermée et construits pour fonctionner dans des conditions de pression intermittente ou continue. Les deux éléments principaux du dispositif antirefoulement de Duke sont :

- Un dispositif antirefoulement de type à deux clapets antiretour, conformes à la norme ANSI/ASSE n° 1024 et certifiés selon la norme CSA B64.6.
- Une crépine d'admission d'eau équipée d'un écran à mailles de 100 et installée en amont du dispositif antirefoulement. La crépine est placée sur le panneau arrière de l'étuve, sous le dispositif antirefoulement, permettant un accès facile pour le nettoyage et le remplacement.

Duke Manufacturing Co.

Cet équipement doit être branché à un système d'alimentation en eau potable sous pression et doit être installé avec une protection adéquate contre le refoulement, afin d'être conforme à tous les codes nationaux, régionaux et locaux.

La pression d'alimentation d'une installation appropriée doit être :
au moins 2,75 bar (275 kPa / 40 psig)
au maximum 4,5 bar (448 kPa / 65 psig)
mesurée à l'admission de la conduite d'eau de l'équipement.

La cartouche filtrante d'eau, si installée, doit être remplacée au moins une fois par an et la crépine d'admission d'eau doit être nettoyée au moins une fois par ans. Consulter les codes régionaux et locaux pour obtenir des renseignements complémentaires.

INSTALLATION D'UN FILTRE À EAU

Pour installer un nouveau filtre, enlever le capuchon sanitaire du haut de la cartouche, vérifier que les deux joints toriques sont en place et lever la cartouche dans la tête du filtre et la tourner d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée. Avant d'utiliser l'étuve, rincer le nouveau filtre avec 8 litres (2 gallons américains) d'eau pour purger l'air du filtre. Desserrer l'écrou à compression du raccord, débrancher le tuyau du fond de l'étuve et sortir le tuyau. Placer le tuyau dans un seau et ouvrir le robinet d'eau. Il faut une minute pour que le filtre se remplisse d'eau et que l'eau sorte du tuyau dans le seau. Quand le filtre a été rincé avec 8 litres (2 gallons américains) d'eau, fermer l'alimentation d'eau, brancher le tuyau sur le raccord de la conduite d'eau, serrer l'écrou à compression et ouvrir à nouveau le robinet d'eau. Vérifier que les raccords ne fuient pas.

BREVETS DÉPOSÉS.

INSTALLATION D'UN FILTRE À EAU

1. Pour installer un nouveau filtre, enlever le capuchon sanitaire du haut de la cartouche, vérifier que les deux joints toriques sont en place et insérer la cartouche dans la tête du filtre et la tourner d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.
2. Avant d'utiliser l'étuve, rincer le nouveau filtre avec 8 litres (2 gallons américains) d'eau pour purger l'air du filtre. Desserrer l'écrou à compression du raccord, débrancher le tuyau du fond de l'étuve et sortir le tuyau. Placer le tuyau dans un seau et ouvrir le robinet d'eau. Il faut une minute pour que le filtre se remplisse d'eau et que l'eau sorte du tuyau dans le seau.
3. Quand le filtre a été rincé avec 8 litres (2 gallons américains) d'eau, fermer l'alimentation d'eau, brancher le tuyau sur le raccord de la conduite d'eau, serrer l'écrou à compression et ouvrir à nouveau le robinet d'eau. Vérifier que les raccords ne fuient pas.

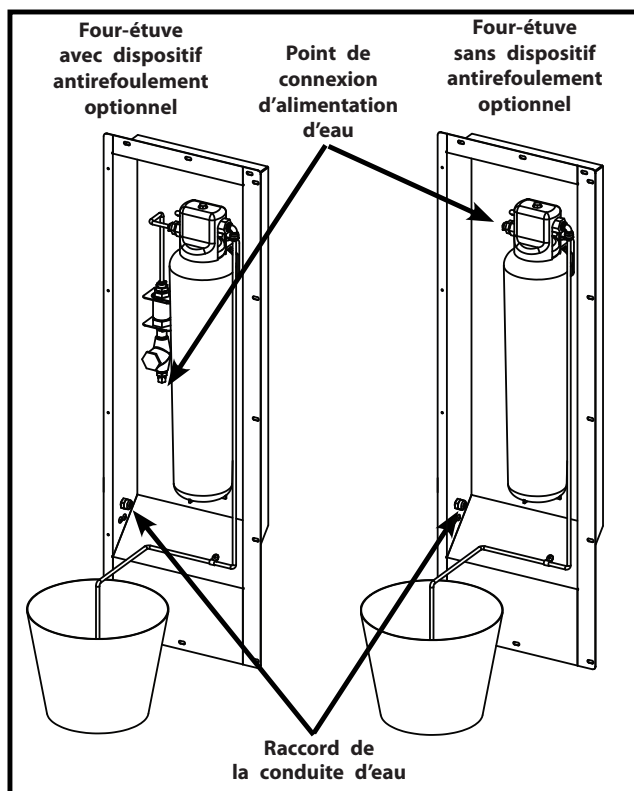


Figure – Filtre à eau
(rincer avec 8 litres / 2 gallons américains d'eau)

INSTALLATION DES PATTES MURALES

REMARQUE – Vérifier le branchement et le fonctionnement avant d'installer les pattes murales optionnelles.

1. Monter les pattes murales avec les vis fournies avec le four-étuve.
2. Glisser dans la fente la patte murale vers le mur, mais ne pas serrer les vis.
3. Marquer le mur et percer les trous pour les ancrages.
4. Insérer les chevilles dans les trous.
5. Mettre en place les pattes de montage contre le mur.
6. Insérer les vis dans les pattes de montage.
7. Vérifier que les pattes sont fermement contre le mur et bien serrer les vis.

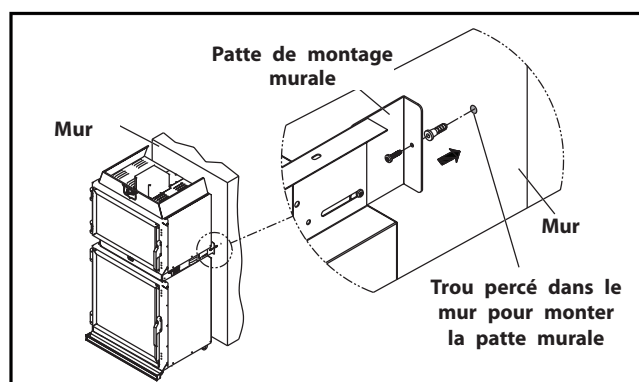


Figure – Patte de montage murale

MISE EN MARCHÉ DU FOUR-ÉTUVE



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'INTERVENTION DOIT ÊTRE FAITE PAR UN TECHNICIEN OU UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ.

1. Faire brancher l'alimentation électrique du four-étuve par un technicien ou un électricien qualifié.
2. À l'aide du contacteur sur le côté gauche, mettre l'appareil sous tension. L'écran de lancement est affiché et passe automatiquement à l'écran principal.

3. Pour mettre le four et l'étuve en marche,



toucher les touches  et , sur le côté gauche de l'écran tactile. Les touches de four, étuve et recettes (Oven, Proofer, Recipe) ont maintenant un fond bleu. Les voyants du four et de l'étuve s'allument et le chauffage commence.

4. Vérifier l'humidification de l'étuve.
L'humidification commence automatiquement. Le niveau d'humidité est régulé conformément au point de consigne d'humidité relative sélectionné par l'utilisateur
5. Inspecter les joints des portes et vérifier que les deux portes se ferment complètement.
6. Si l'appareil n'est pas mis en marche correctement ou si les portes ne sont pas fermées correctement, appeler Duke pour obtenir de l'assistance.

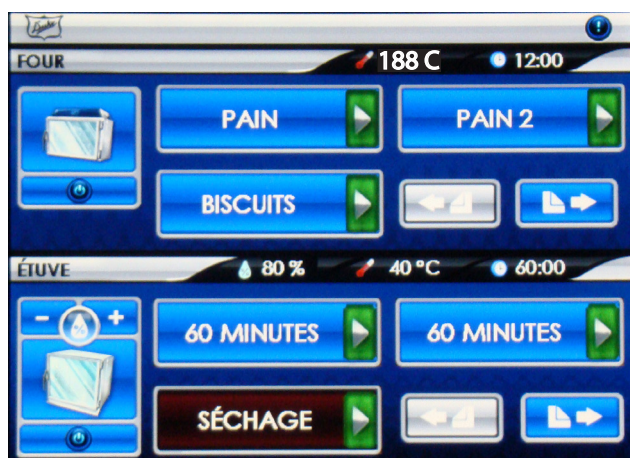


Figure – Écran principal

UTILISATION

Définitions pour l'écran tactile

Barre outil principale

*Touche de veille de l'écran** *Touche d'information*

Barre information recette de four

Température de recette 176 °C Durée de recette 12:00

Nom de la recette

Touche de mise en marche ou de recul

Porte ouverte

Avec la porte du four ouverte, DOOR OPEN (PORTE OUVERTE) clignote sur la barre outil principale et l'icône du four a un fond orange.

Barre information recette d'étuve

Humidité de la recette 80 % Temp de la recette 40 °C Durée de la recette 60:00

Page précédente

Page suivante

Toucher pour lancer le cycle de séchage (Dry-Out) à la fin de l'utilisation chaque jour.

Suivre les instructions sur l'écran.

* La touche de veille de l'écran n'est disponible que quand le four et l'étuve sont éteints.

ALARMES SONORES

Le four-étuve a plusieurs alarmes sonores.

1 tonalité	Accusé de réception de frappe
3 courtes tonalités	Notification de bonne température du four et de l'étuve
4 tonalités (continue quand effacée)	Alarme de porte du four ouverte
3 tonalités longues	Alarme de charge étalée de l'étuve
3 tonalités (continue quand effacée)	Fin de cycle de l'étuve
2 tonalités (continue quand effacée)	Fin de cycle du four

MISE EN MARCHÉ QUOTIDIENNE DU FOUR-ÉTUVE

1. À l'aide du contacteur sur le côté gauche, mettre l'appareil sous tension. L'écran de lancement est affiché et passe automatiquement à l'écran principal.
2. Pour mettre le four et l'étuve en marche, toucher les touches  et , sur le côté gauche de l'écran tactile. Les touches de four, étuve et recettes (Oven, Proofer, Recipe) ont maintenant un fond bleu. Les voyants du four et de l'étuve s'allument et le chauffage commence.



Figure – Écran principal

3. Vérifier que les ventilateurs du four et de l'étuve sont en marche.
4. Ouvrir la porte du four et le ventilateur du four doit s'arrêter.
5. Fermer la porte, et le ventilateur doit se remettre en marche.
6. Laisser le four et l'étuve chauffer pendant au moins 30 minutes. Une alarme sonne (trois courtes tonalités) quand le four et l'étuve sont prêts. Le four-étuve est maintenant prêt à l'utilisation.

En cas de problème, consulter la section de dépannage de ce manuel.

UTILISATION DE L'ÉTUVE

1. Toucher la touche  ou la touche de la RECETTE (RECIPE) désirée pour mettre l'étuve en marche. Les touches de four, étuve et recettes (Oven, Proofer, Recipe) ont maintenant un fond bleu. Les voyants de l'étuve s'allument et le chauffage de l'étuve commence.

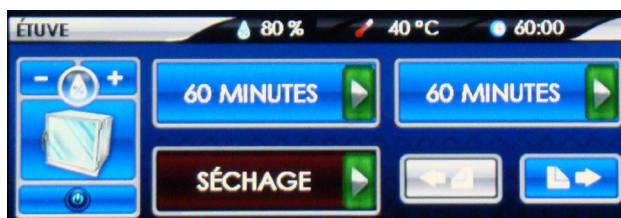
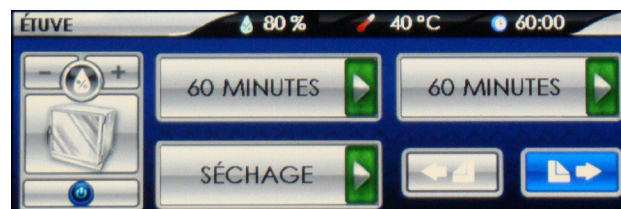


Figure – Écran principal de l'étuve

2. L'étuve chauffe pendant 10 minutes après avoir atteint le point de consigne pour assurer d'avoir les bonnes conditions de fermentation. Une alarme sonne (trois courtes tonalités) quand l'étuve est prête.

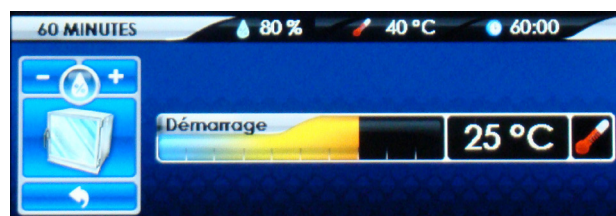


Figure – Écran de démarrage de l'étuve
(si la température est inférieure
au point de consigne)

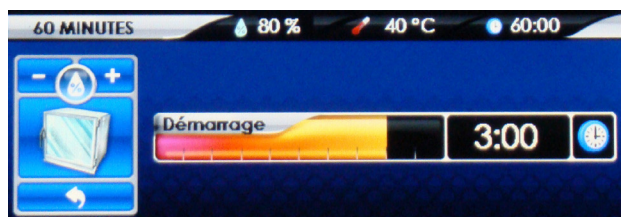


Figure – Écran de démarrage de l'étuve
(10 Minuterie de démarrage de 10 minutes)

- Après avoir sélectionné une recette de l'étuve (**60 MINUTES** ► par exemple) et quand l'affichage a changé à l'écran de minuteries d'étuve prête au démarrage de la recette d'un tiers, il faut vérifier visuellement l'humidité de l'étuve.

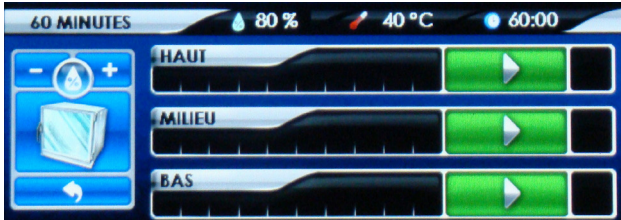


Figure – Écran d'étuve prête au démarrage de la recette

- Quand un léger brouillard apparaît sur la vitre intérieure de la porte, l'étuve est prête pour enfourner la pâte.
- Augmenter l'humidité si la vitre de la porte ne s'embue pas, car l'humidité est trop basse. Appuyer sur la touche **+** de **+** (humidité relative). L'humidité relative augmente sur la barre d'information de recette de l'étuve.
- Diminuer l'humidité si de l'eau coule sur la vitre de la porte, car l'humidité est trop élevée. Appuyer sur la touche **-** de **+** (humidité relative). L'humidité relative diminue sur la barre d'information de recette de l'étuve.

HUMIDITÉ RELATIVE CORRECTE ?



DANS LA MAJORITÉ DES ENVIRONNEMENTS, UNE HUMIDITÉ DE 75 À 80 % EST NORMALEMENT ENTRE VERRE EMBUÉ ET UN ÉCOULEMENT DE GOUTTELETTES.

- Charger la première section de l'étuve avec de la pâte et toucher ► de lancement de la minuterie, supérieure, intermédiaire ou inférieure (UPPER, MIDDLE ou LOWER), en fonction de l'emplacement de chargement de la pâte. Ceci empêche une fermentation excessive de la pâte restant dans l'étuve après avoir transféré la première charge dans le four. Le temps restant est affiché en bas et la barre de progrès change pour montrer visuellement le temps de fermentation écoulé et le temps restant. Puisque l'étuve peut contenir plus de moules que ne peut cuire le four, une sonorité est émise et **LOAD NEXT TRAY (CHARGER LE MOULE SUIVANT)** est affiché dans la barre d'outils principale un tiers du temps du cycle de fermentation, de manière à échelonner les charges. Charger de la pâte dans la section suivante de l'étuve et toucher ► pour lancer la minuterie de la section appropriée.

REMARQUE – Il est possible d'annuler une minuterie active en touchant pendant 2 à 3 secondes la minuterie.



Indique qu'il est temps d'ajouter l'assaisonnement.

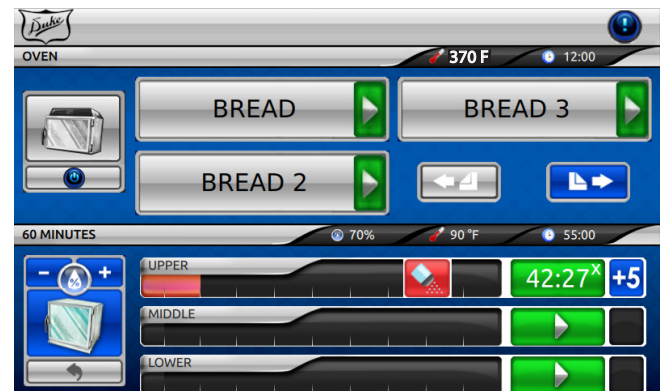


Figure – Écran d'utilisation de l'étuve

- Quand la fermentation est terminée, une alarme de la minuterie appropriée sonne pour alerter l'opérateur du niveau qui est prêt au transfert dans le four. Toucher la minuterie **0:00 x** pour annuler l'alarme.

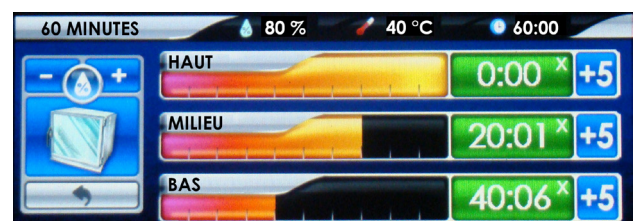


Figure – Écran d'alarme de fin de fermentation

9. Il est possible d'ajouter 5 minutes de fermentation en touchant **+5** la touche adjacente à une de minuteries. Il est possible de faire ceci à n'importe quel moment de la fermentation ou à la fin du cycle de fermentation. Il faut ajouter du temps en intervalles de 5 minutes.
10. Régler la durée, si nécessaire, en fonction du type de pâte et des résultats désirés.
11. Cuire le pain quand la pâte monte à la taille désirée.

REMARQUE – Une condensation excessive sur la vitre de la porte est probablement causée par un réglage trop élevé de l'humidité ou quand il y a de l'humidité et pas de pâte dans l'étuve.

UTILISATION DU FOUR



1. Toucher la touche  ou la touche de la recette désirée pour mettre le four en marche. Les voyants du four s'allument et le chauffage du four se met en marche. Une alarme sonne (trois courtes tonalités) quand le four est prêt.

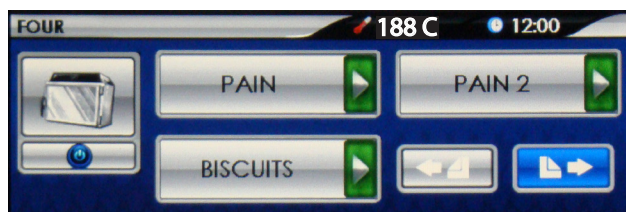


Figure – Écran principal du four

1. Laisser le four chauffer pendant 20 à 30 minutes et maintenir la porte du four fermée, sauf pendant le chargement et le déchargement.
2. Quand la recette du four a été sélectionnée ( par exemple), l'affichage change à l'écran de four prêt au démarrage de la recette (si le préchauffage est terminé).

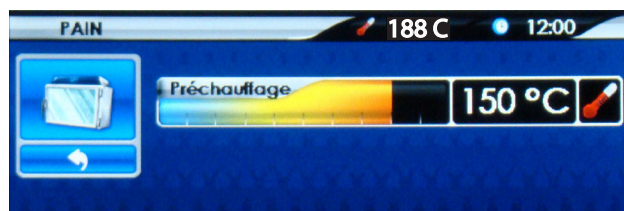


Figure – Écran de chauffage de recette du four (si la température est inférieure au point de consigne)

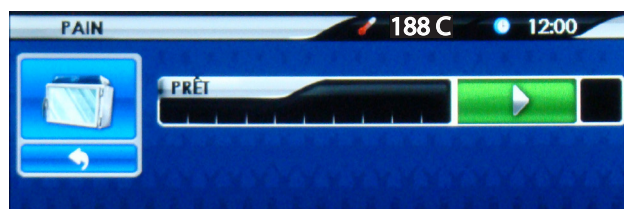


Figure – Four prêt à commencer la recette

1. Mettre la pâte dans le four et toucher  pour lancer la minuterie. Le temps restant est affiché en bas et la barre de progrès change pour montrer visuellement le temps de cuisson écoulé et le temps restant.

REMARQUE – Il est possible d'annuler une minuterie active en appuyant pendant 2 à 3 secondes sur la minuterie.

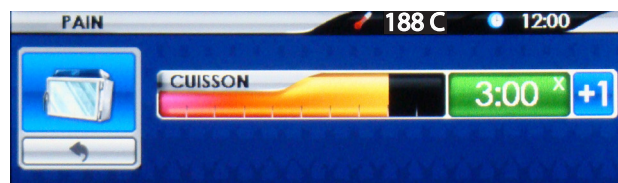


Figure – Minuterie du four

1. Quand la cuisson est terminée, une alarme sonne pour alerter l'opérateur. Toucher la minuterie 0:00 ^x ou ouvrir la porte du four pour annuler l'alarme.



Figure – Alarme de fin de cuisson du four

1. Il est possible d'ajouter 1 minute de cuisson en touchant **+1** la touche adjacente à la minuterie. Il est possible de faire ceci à n'importe quel moment de la cuisson ou à la fin du cycle de cuisson. Il faut ajouter du temps en intervalles d'une minute.
2. Régler la durée, si nécessaire, en fonction du type de pâte et des résultats désirés.

CONSEILS DE CUISSON

- Il faut toujours sélectionner une recette du four et laisser le four atteindre sa température avant de charger le produit. Ne charger que quand l'écran des minuteries prêtes à commencer une recette de four est affiché. Mettre six moules de pâte dans le four et toucher la touche de lancement.
- Si la couleur du pain est irrégulière, réduire la température et augmenter le temps de cuisson (consulter Programmation des commandes).
- Si le pain est trop foncé, réduire le temps de cuisson de la recette (consulter Programmation des commandes). Si le temps de cuisson est réduit et le pain est toujours trop foncé, réduire la température de 10 °C (15 °F) et cuire plus longtemps.
- Lors de la cuisson d'une charge partielle, centrer les moules dans le four et commencer en chargeant la clayette inférieure et monter.
- L'ouverture de la porte du four permet à la chaleur de s'échapper. Dans des conditions normales, un chargement et déchargement rapide ne causent pas de problème. La performance du four est affectée si la porte est laissée ouverte trop longtemps.

REMARQUE – Le four-étuve a un mode de fonctionnement « par défaut ». Ce mode est uniquement actif quand il y a une erreur de communication de commande de l'écran tactile et les commandes sont alimentées de façon équilibrée. Ce mode permet au four-étuve de maintenir une température d'environ 188 °C (370 °F) dans le four de cuisson et environ 41 °C (105 °F) et une humidité relative de 80 % dans l'étuve. Quand le four-étuve fonctionne dans ce mode, les voyants du four et de l'étuve clignotent pendant environ 2 secondes chaque toutes les minutes. Ce mode permet de continuer à utiliser le four-étuve pour la cuisson et la fermentation jusqu'à une réparation correcte de l'appareil.

Le mode de fonctionnement par défaut est désactivé quand la porte du four est ouverte.

SOINS ET NETTOYAGE



L'INTÉRIEUR ET LES CLAYETTES DU FOUR-ÉLUVE SONT TRÈS CHAUDS ET SE REFROIDISSENT LENTEMENT

LAISSER REFROIDIR AVANT DE TOUCHER.



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

NE PAS LAVER AVEC UN JET D'EAU NI AU TUYAU.

ATTENTION

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE DE FOUR, PRODUITS CAUSTIQUES, DÉGRAISSEURS, ACIDES, AMMONIAQUES, ABRASIFS, LAINE DE VERRE NI TAMPONS ABRASIFS CONTENANT DU FER. ILS PEUVENT ENDOMMAGER L'ACIER INOXYDABLE, LES JOINTS DES PORTES ET LES SURFACES EN PLASTIQUE.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Vider et nettoyer l'égouttoir avec un chiffon humide propre.
2. Nettoyer l'extérieur en acier inoxydable avec un produit de nettoyage ou de polissage pour acier inoxydable ou avec de l'eau savonneuse suivie d'un rinçage avec de l'eau propre.
3. Nettoyer les portes de four et de l'éluve avec un produit de nettoyage pour verre.
4. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four et de l'éluve avec un chiffon humide. Si très sale, nettoyer avec de l'eau et du savon et rincer avec un chiffon propre humide.
5. Exécuter le cycle de séchage (Run Dry Out). Toucher **SÉCHAGE** sur l'écran principal.

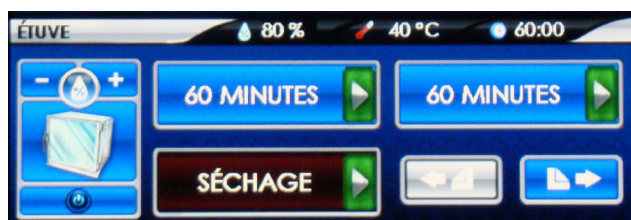


Figure – Écran principal de l'éluve

- Suivre les instructions données sur l'écran après avoir touché **SÉCHAGE**. Cette fonction spéciale permet un séchage automatique de l'eau après l'utilisation quotidienne de l'éluve.

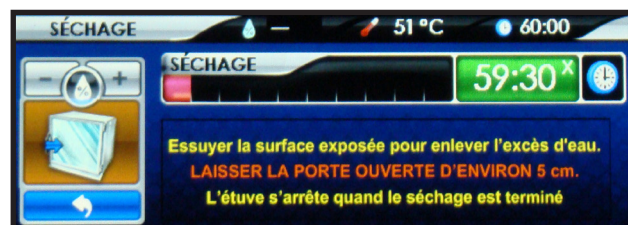


Figure – Écran cycle de séchage de l'éluve

- L'éluve s'arrête quand le séchage (DRY OUT) est terminé.

REMARQUE – Le cycle de séchage dure 60 minutes avec extra chauffage et sans eau pour sécher l'éluve pour permettre le nettoyage.

PROGRAMMATION DES COMMANDES

Pour obtenir accès aux FONCTIONS SPÉCIALES, toucher la touche  sur la barre d'outils principale.

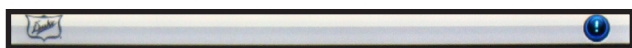


Figure – Barre outil principale



Figure – Écran de fonctions spéciales

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DE MODIFICATION DE RECETTE

1. Toucher la touche  et entrer ensuite le code 5 6 7 8 et toucher la touche  quand invité.
2. Toucher la touche [] de la recette à modifier ( par exemple).

REMARQUE – Les six recettes du four sont données dans les trois rangées supérieures et les six recettes d'étuve sont données dans les trois rangées inférieures.



Figure – Écran de sélection de modifications de recette

3. Pour changer la durée, la température, l'assaisonnement ou l'humidité (étuve seulement), toucher la touche  ou  à côté du champ à changer. Toucher la touche  pour sauvegarder les changements.

REMARQUE – Il faut toucher la touche  dans chaque champ pour sauvegarder les changements faits.



Figure – Écran de modification de recette

4. Pour changer le nom de la recette, toucher la touche  de l'écran EDIT RECIPE NAME / CHANGEMENT DU NOM DE LA RECETTE.

REMARQUE – Taper pour ajouter des lettres ou caractères à la fin du texte.

APPUYER SUR :

-  POUR BASCULER LE CLAVIER ENTRE LES MAJUSCULES ET LES MINUSCULES
 - ,  ET  POUR LES CLAVIERS DE CHIFFRES ET DE SYMBOLES
 -  POUR UNE ESPACE
 -  POUR EFFACER TOUT LE TEXTE
 -  POUR EFFACER OU RECULER D'UNE POSITION
5. Toucher la touche  pour sauvegarder les changements et retourner à l'écran RECIPE EDIT / MODIFICATION DE RECETTE. Si aucun changement n'est nécessaire, toucher la touche  pour retourner à l'écran RECIPE EDIT / MODIFICATION DE RECETTE.



Figure – Écran de modification de nom de recette

REMARQUE – Il faut toucher la touche  pour sauvegarder les changements faits.

Quand terminé, toucher la touche  pour retourner à l'écran précédent. Appuyer plusieurs fois pour retourner à l'écran principal.

CONFIG (CONFIGURATIONS)

1. Toucher la touche  et entrer ensuite le code 2 3 4 5 et toucher la touche  quand invité.
2. Toucher la touche pour le paramètre à modifier.

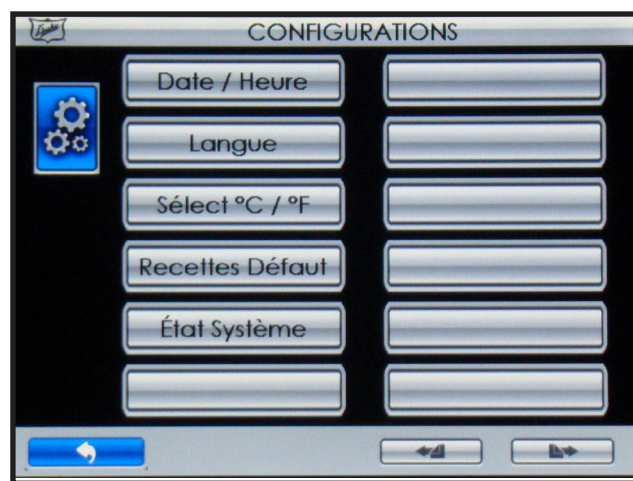


Figure – Écran de configurations

- DATE / TIME / DATE / HEURE – Réservé pour une utilisation future.
- LANGUAGE – Toucher affichera une liste des langues incluses.
- a. Appuyez sur le bouton de la langue préférée qui répond le mieux à vos besoins et appuyez sur le  bouton pour enregistrer.

Remarque : Toutes les langues ne sont pas disponibles.

- Sélectionnez Recettes par défaut sur l'écran de configuration pour terminer le changement de langue et appuyez deux fois sur le bouton  pour quitter la programmation.



- C/F SELECT / SÉLECTION °C/°F – Toucher cette touche pour basculer entre MODE CELSIUS ACTIVÉ et MODE FAHRENHEIT ACTIVÉ / CENTIGRADE MODE ENABLED et FAHRENHEIT MODE ENABLED.



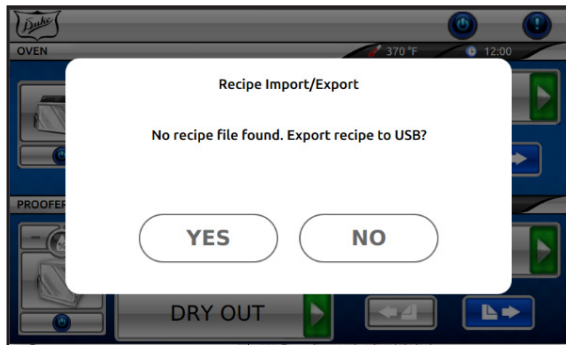
Figure – Écran de configurations

- DEFAULT RECIPE / RECETTE DÉFAUT – Toucher cette touche pour recharger les paramètres de défaut d'usine.
- SYSTEM STATUS / ÉTAT DU SYSTÈME – Toucher cette touche pour afficher l'état du four-étove.

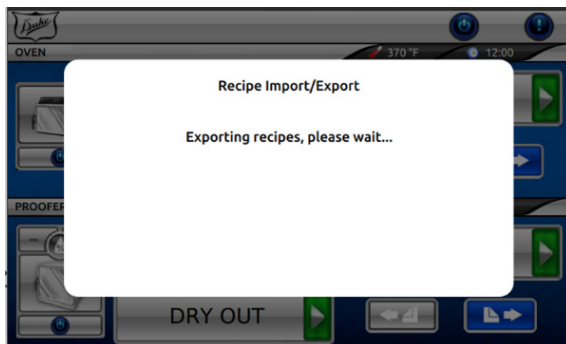
COMMANDES DE PROGRAMMATION - suite

Exportation d'une recette

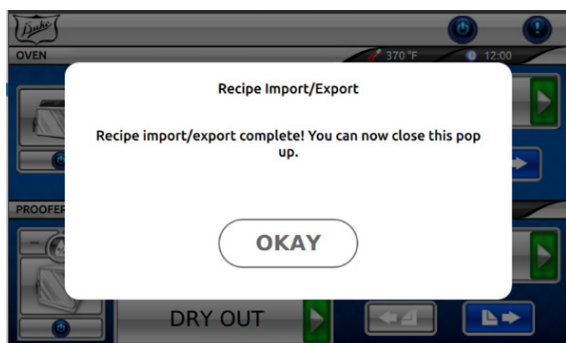
1. Lorsque l'appareil est sous tension, insérez une clé USB **VIERGE** dans le port USB à l'avant de l'appareil.



2. Appuyez sur le bouton "OUI" pour démarrer l'exportation de la recette vers la clé USB. Le message contextuel disparaîtra et l'exportation de la recette ne se produira pas si vous appuyez sur le bouton "NON" à la place.



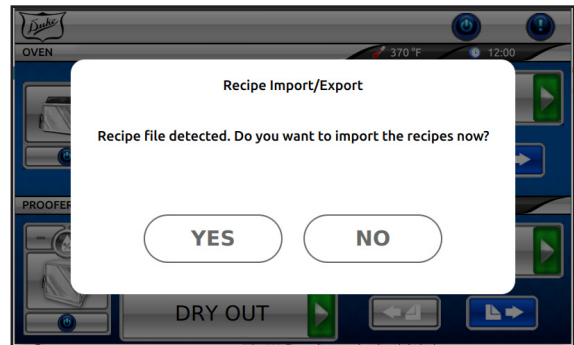
3. Une fois l'exportation de la recette terminée, un message contextuel "Recipe Import/Export Complete" s'affiche. Appuyez sur le bouton "OKAY" et le message contextuel disparaîtra.



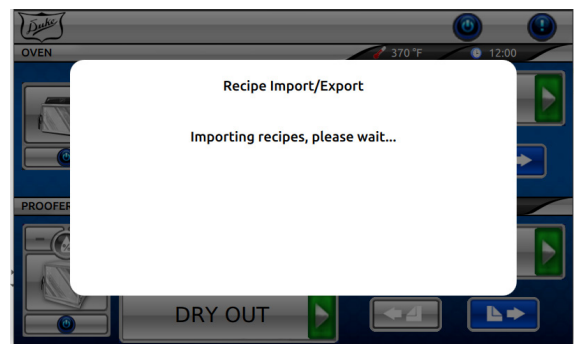
4. Retirez la clé USB du port USB de l'appareil.

Importation de recettes

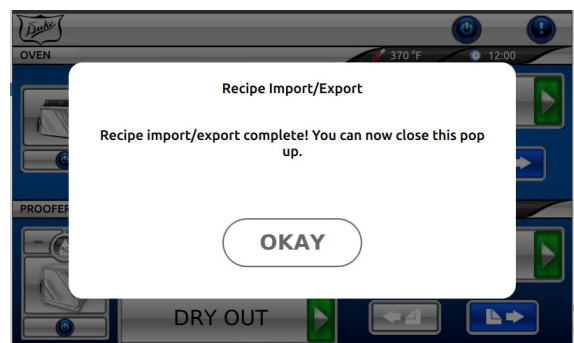
1. L'appareil étant sous tension, insérez une clé USB contenant un fichier de recette (recipe.pbc) dans le port USB situé à l'avant de l'appareil. Un message contextuel "Fichier de recette détecté" apparaîtra.



2. Appuyez sur le bouton « OUI » pour démarrer l'importation de la recette dans l'appareil et un message contextuel « Importation de recettes » apparaîtra. Si vous appuyez sur le bouton "NON" à la place, le message contextuel "Fichier de recette détecté" disparaîtra et l'importation de la recette ne se produira pas.



3. Une fois l'importation de la recette terminée, un message contextuel « Importation/exportation de la recette terminée » s'affiche. Appuyez sur le bouton "OKAY" et le message contextuel disparaîtra.



4. Retirez la clé USB du port USB de l'appareil.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	OUI	NON
1. Le four ne chauffe pas avec le contacteur du four en position de marche et la température du four n'est pas réglée à 0° a. Est-ce que les voyants du four sont allumés ? b. Est-ce que le ventilateur du four fonctionne ? c. Est-ce que la porte du four est fermée correctement ? d. Est-ce que le disjoncteur du circuit d'alimentation est déclenché ? e. Est-ce que le four fonctionne ?	Observer le ventilateur du four. Aller à « b ». Appeler le service après-vente de Duke. Appeler le service après-vente de Duke. Réarmer le disjoncteur. Essayer le four à nouveau. Aller à « e ». Dépannage terminé.	Réarmer le contacteur de limite supérieure Vérifier le fonctionnement de l'étuve. Aller à « d ». Fermer la porte correctement. Aller à « e ». Appeler le service après-vente de Duke. Appeler le service après-vente de Duke.
2. L'étuve ne chauffe pas avec le contacteur de l'étuve en position de marche. a. Est-ce que les voyants de l'étuve sont allumés ? b. Est-ce que le ventilateur de l'étuve semble fonctionner ? c. Est-ce que l'étuve fonctionne ? d. Est-ce que le disjoncteur du circuit d'alimentation est déclenché ? e. Est-ce que l'étuve fonctionne ?	Observer le ventilateur de l'étuve. Aller à « b ». Appeler le service après-vente de Duke. Appeler le service après-vente de Duke. Réarmer le disjoncteur. Essayer l'étuve à nouveau. Dépannage terminé.	Vérifier le fonctionnement du four. Aller à « c ». Vérifier le fonctionnement du four. Aller à « c ». Vérifier le disjoncteur du circuit d'alimentation Aller à « d ». Appeler le service après-vente de Duke. Appeler le service après-vente de Duke.
3. Les lampes du four-étuve ne fonctionnent pas. a. Est-ce que plus d'une lampe ne fonctionne pas ? b. Est-ce que les lampes fonctionnent ?	Remplacer les ampoules grillées et vérifier. Aller à « b ». Dépannage terminé.	Vérifier le transformateur. Aller à « b ». Appeler le service après-vente de Duke.
4. L'humidité de l'étuve ne fonctionne pas ou est insuffisante avec le régulateur d'humidité à une position autre que l'arrêt. a. Est-ce qu'il semble y avoir une légère condensation sur la porte de l'étuve ? b. Est-ce que le ventilateur de l'étuve semble fonctionner ? c. Confirmer que l'alimentation d'eau de l'appareil est en marche. d. Vérifier qu'il n'y a aucune restriction de la conduite d'eau d'eau (pincement de la conduite d'eau, filtre ou crépine de filtre colmaté).	Réduire l'humidité s'il y a trop d'humidité sur la porte de l'étuve. Aller à « b ». Aller à « c ». Aller à « d ». Dépannage terminé.	Augmenter l'humidité s'il n'y a pas assez de condensation sur la porte de l'étuve. Attendre 15 minutes. Aller à « b ». Appeler le service après-vente de Duke. Ouvrir l'alimentation d'eau. Aller à « d ». Appeler le service après-vente de Duke.

Une commande de réarmement manuel de la limite de température élevée est installée sur le côté gauche de la section de commande de l'appareil, afin de protéger les éléments du four. La limite supérieure n'est pas déclenchée dans les conditions normales d'utilisation. Appuyer sur le bouton de réarmement (RESET) en cas de déclenchement de la limite supérieure. Si la limite de température du four a été dépassée, un déclic accompagne le réarmement. Si la condition persiste, appeler le service après-vente de Duke.

PROTECTION DE LIMITE DE
TEMPÉRATURE ÉLEVÉE POUR
LES ÉLÉMENTS DU FOUR

SE TROUVE À DROITE DE LA
SECTION DE COMMANDES

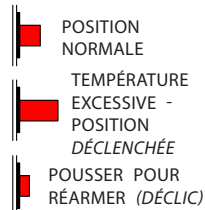
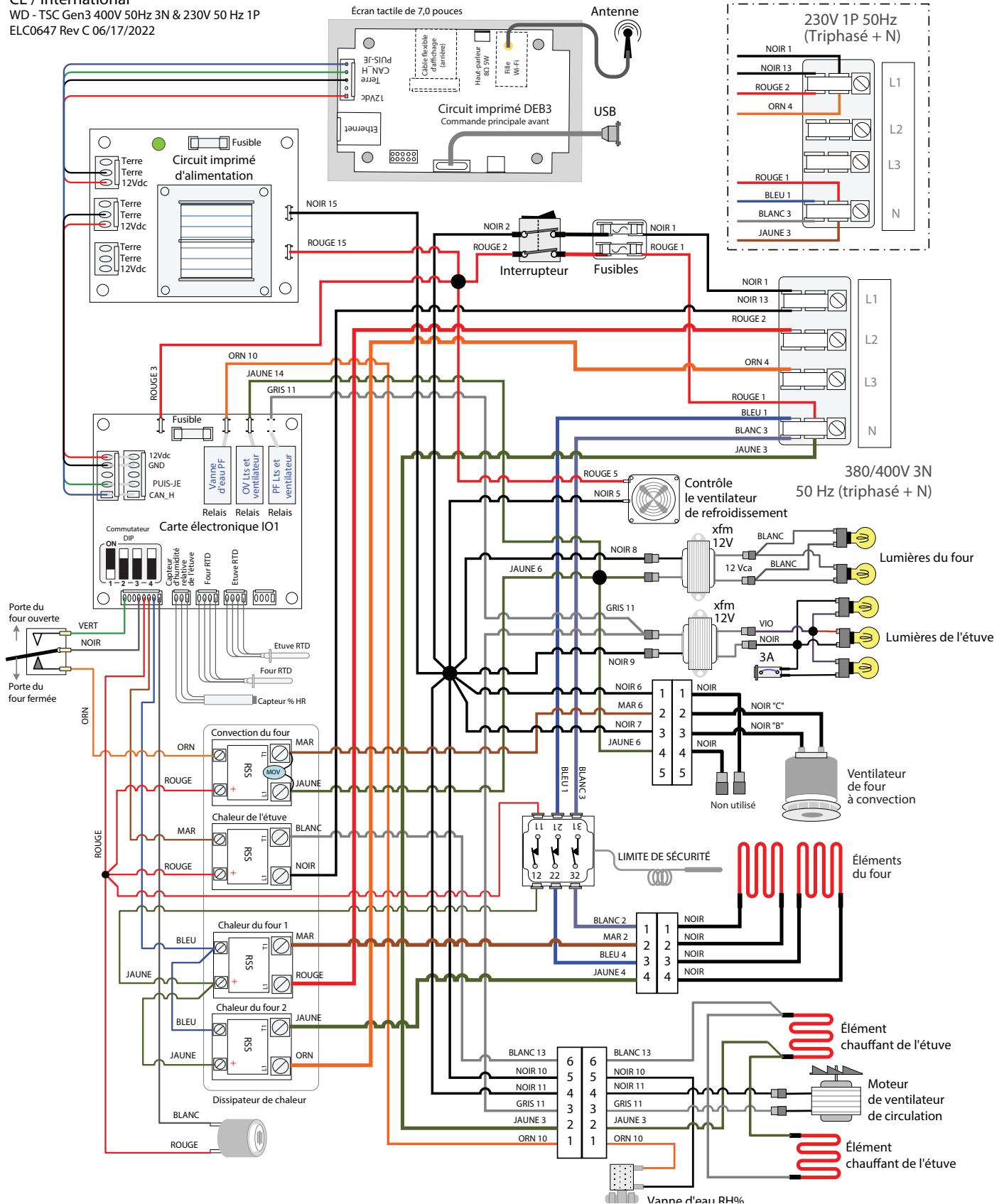


SCHÉMA DE CÂBLAGE

Schéma de câblage - TSC Gen3

CE / International

WD - TSC Gen3 400V 50Hz 3N & 230V 50 Hz 1P
ELC0647 Rev C 06/17/2022





PAGES LAISSÉES VIERGES

PAGES LAISSÉES VIERGES

REMARQUES



Duke Manufacturing Co.
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

Phone: 314-231-1130
Toll Free: 1-800-735-3853
Fax: 314-231-5074

www.dukemfg.com