

MANUEL UTILISATEUR

BS3-i
BS5-i
BS8-i
BS10-i



AVERTISSEMENT

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la machine.

Original

L'original des instructions de ce manuel a été rédigé en anglais. Les versions dans d'autres langues de ce manuel sont des traductions des instructions d'origine.

CONSERVEZ CE MANUEL UTILISATEUR POUR UTILISATION FUTURE !

© 2015 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Pays-Bas

Pour la durée et les conditions de la garantie, nous vous conseillons de contacter votre fournisseur. En outre, nous vous référons aux Conditions générales de vente et de livraison disponibles sur simple demande.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures causés par le non-respect de ces réglementations ou des règles d'attention habituelle et relatives aux actions, à l'exploitation, à la maintenance ou aux réparations, même si elles ne sont pas décrites explicitement dans ce manuel.

Il est possible que votre unité diffère, dans les détails, de celle décrite dans ce manuel, en raison de notre engagement constant envers l'amélioration. De ce fait, les instructions fournies servent simplement de ligne directrice pour l'installation, l'emploi, la maintenance et la réparation de l'unité à laquelle se réfère ce manuel. Ce manuel a été composé avec l'attention la plus extrême. Le fabricant ne peut, cependant, pas être tenu pour responsable des erreurs de ce manuel ni pour leurs conséquences. L'utilisateur reçoit un exemplaire de ce manuel pour son propre usage. Par ailleurs, tous les droits sont réservés et ce manuel ne saurait être reproduit ou rendu public, en tout ou partie, de quelque manière que ce soit.

Modifications:

En cas de modifications sans autorisation de l'unité, toute responsabilité du fabricant est nulle et non avenue.

Page vide.

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION	6
1.1. Généralités	6
1.2. Identification de l'unité	6
1.3. Pictogrammes et symboles	6
1.4. Instructions de sécurité	7
1.4.1. Généralités	7
1.4.2. Déplacement	7
1.5. Hygiène	8
1.6. Entretien et assistance technique	8
1.7. Rangement	8
1.8. Mise au rebut	8
2. DESCRIPTION DE L'UNITE	9
2.1. Description technique	9
2.2. Utilisation prévue	9
2.3. Accessoires	9
2.4. Accessoires	10
2.4.1. Vue d'ensemble de l'appareil	10
3. INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION	11
3.1. Déballage de l'unité	11
3.2. Installation et positionnement	11
3.3. Première utilisation	12
3.3.1. Odeur métallique	12
4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION	13
4.1. Panneau de commande	13
4.2. Mise en marche de l'unité	14
4.3. Ouvrir porte	14
4.4. Chargement de l'unité	14
4.5. Déchargement des produits	15
4.6. Hotte (Option)	15
4.7. Arrêt de l'unité	15
5. FONCTIONNEMENT	16
5.1. Début d'un programme	16
5.2. Préchauffage	16
5.3. Pendant la cuisson	17
5.4. Ajout d'une durée additionnelle au programme actif	17
5.5. Interruption d'un programme	18
5.6. Réglage de la minuterie (option)	18
5.7. Réinitialisation du signal d'alarme	18
5.8. Mise hors tension	18
6. SETTINGS	19

6.1.	Généralités	19
6.2.	Information.....	19
6.2.1.	Accès.....	19
6.2.2.	Présentation	19
6.3.	Responsable.....	20
6.3.1.	Accès.....	20
6.3.2.	Présentation des paramètres	20
6.4.	Menu Service.....	21
7.	PROGRAM.....	22
7.1.	Généralités	22
7.2.	Ajout de programmes.....	22
7.2.1.	Saisir le nom du programme	22
7.2.2.	Programmation de phase de cuisson.....	23
7.2.3.	Maintien au chaud (HOLD)	24
7.2.4.	Enregistrement du programme	24
7.3.	Modification de programmes.....	25
7.4.	Suppression de programmes.....	26
7.5.	Test des programmes	26
7.6.	Tri des programmes.....	27
8.	NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	28
8.1.	Programme de maintenance.....	28
8.2.	Nettoyage quotidien	29
8.3.	Nettoyage de la paroi arrière.....	30
8.4.	Instructions de nettoyage des surfaces a revêtement antiadhésif	31
9.	DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN.....	32
9.1.	Remplacement le cordon d'alimentation	32
9.2.	Ouverture manuelle de la porte.....	33
10.	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	34
11.	ACCESSOIRES.....	35

1. INTRODUCTION

1.1. Généralités

Ce manuel est destiné à l'utilisateur de BS (Bake Star). Il décrit les fonctions et commandes tout en fournissant des instructions assurant l'usage le plus efficient en toute sécurité afin de garantir une durée de vie prolongée pour l'unité.

Tous les pictogrammes, symboles et dessins de ce manuel concernent le BS modèle.

1.2. Identification de l'unité

La plaque d'identification se trouve à l'extérieur de la machine et comprend les données suivantes :

- Nom du fournisseur ou du fabricant
- Modèle
- Numéro de série
- Année de construction
- Tension
- Fréquence
- Consommation électrique

1.3. Pictogrammes et symboles

Dans ce manuel, les pictogrammes et symboles suivants sont utilisés :



AVERTISSEMENT

Des blessures et des dégâts graves de l'unité sont possibles si les instructions ne sont pas respectées avec soin.



AVERTISSEMENT

Tension électrique dangereuse.



AVERTISSEMENT

Risque de blessures du fait des surfaces chaudes.



AVERTISSEMENT

Risque d'inflammation.



Suggestions et recommandations simplifiant les actions indiquées.



Symbole de recyclage.



Sens de visualisation du symbole.

1.4. Instructions de sécurité



AVERTISSEMENT

L'extérieur de l'unité peut être très chaud.



AVERTISSEMENT

La charge maximum au sommet de l'unité ne doit jamais dépasser 50 kg (110 lbs).



AVERTISSEMENT

Risque déchaussée glissante: Les déversements peuvent rendre les surfaces glissantes, nettoyer rapidement.

1.4.1. Généralités

L'utilisateur de l'unité est pleinement responsable du respect des règles et réglementations de sécurité en vigueur.

L'unité peut être utilisée uniquement par des personnes qualifiées et agréées. Quiconque travaille sur ou avec cette unité doit être familiarisé avec le contenu de ce manuel et respecter avec soin toutes les consignes et instructions. Ne modifiez jamais l'ordre des actions à effectuer. L'encadrement doit former le personnel en fonction de ce manuel et respecter toutes les instructions et réglementations.

Les pictogrammes, autocollants, avertissements et instructions apposés sur l'unité font partie des dispositifs de sécurité. Ils ne doivent jamais être recouverts ou retirés et doivent demeurer clairement visibles pendant tout le cycle de vie de l'unité.

Remplacez ou réparez immédiatement les pictogrammes, avertissements et instructions endommagés ou illisibles.

- Pour éviter tout court-circuit, ne nettoyez jamais l'unité avec un jet d'eau. Pour les instructions de nettoyage, voir la section 8.
- Durant le processus, l'unité peut être très chaude.
- Nettoyez l'unité régulièrement afin d'assurer un fonctionnement correct et d'éviter les départs de feu (surchauffe). Spécialement l'arrière de la plaque de ventilateur.
- Cet appareil électrodomestique peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à condition que celles-ci soient sous surveillance ou aient reçu les instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité, dans la compréhension des risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil électrodomestique.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.4.2. Déplacement

Pour déplacer l'unité:

- Avant de déplacer l'unité, mettez tout d'abord hors tension en débranchant la fiche de la prise murale puis videz le tiroir à graisse. Ensuite, laissez l'unité refroidir au moins dix minutes.
- Débranchez l'alimentation en eau et de vidange.

1.5. Hygiène

La qualité du produit frais dépend toujours de l'hygiène. Les mains voire les outils ayant été en contact avec la chair de poulet crue doivent être nettoyés scrupuleusement.

1.6. Entretien et assistance technique

Les schémas électriques de votre unité sont inclus. En cas de dysfonctionnement, contactez votre fournisseur/agent d'entretien. Assurez-vous de disposer des informations suivantes :

- Modèle.
- Numéro de série.

Ces données se trouvent sur la plaque d'identification.

1.7. Rangement

Si l'unité n'est pas utilisée, temporairement, et doit être rangée, respectez les instructions suivantes :

- Nettoyez soigneusement l'unité.
- Emballez l'unité pour la protéger de la poussière.
- Rangez l'unité dans un endroit sec et sans condensation.

1.8. Mise au rebut



Mettez la machine au rebut, débarrassée de tous ses composants ou lubrifiants en toute sécurité conformément avec l'ensemble des impératifs locaux et nationaux relatifs à la sécurité et l'environnement.

2. DESCRIPTION DE L'UNITE

2.1. Description technique

Le four contient des éléments infra-rouges réchauffant l'air à l'intérieur du four. L'air chaud est réparti uniformément dans l'espace intérieur au moyen de ventilateurs. Les ventilateurs sont toujours placés en paires, et les deux ventilateurs d'une paire tournent en sens inverse. La température est ainsi la même partout dans le four, et les produits sont cuits de manière bien homogène. Les ventilateurs peuvent tourner à 5 vitesses différentes afin d'engendrer la bonne vitesse de circulation pour chaque produit. La commande intelligente maintient la température dans le four à la valeur paramétrée. Durant le processus, l'intérieur du four est éclairé par des lampes halogènes.

La vapeur dans le four est générée moyennant des impulsions d'eau, diffusées en brouillard par les ventilateurs et soufflées le long des éléments. Le nombre des impulsions d'eau et le moment de l'injection sont paramétrables, de sorte qu'il y ait à chaque moment du processus de cuisson la bonne humidité de l'air dans le four.

Les supports des plaques sont réglables. Cela permet d'arranger le four de manière économique selon la hauteur des produits.

Le four est équipé d'une commande intelligente avec la possibilité d'enregistrement de 250 programmes maximum. Chaque programme peut contenir une étape de préchauffage et 9 autres étapes pour régler la durée de cuisson, la température, la vitesse du ventilateur, le mode de vapeur et le nombre d'impulsions de vapeur, ainsi que la position du clapet d'évacuation d'air. Lorsqu'un programme a été exécuté intégralement, la commande appliquera pour les exécutions suivantes du programme de cuisson une correction automatique du temps de cuisson afin d'obtenir toujours un même résultat. Le four détermine une correction du temps, en fonction de l'évolution de la température pendant le processus de cuisson. Cette correction de temps sera ajoutée ou déduite du temps de cuisson paramétré. Vous aurez ainsi toujours le même résultat final, indépendamment du chargement du four et de l'état de congélation des produits au début.

Un grand nombre de réglages ainsi que les programmes de cuisson peuvent être protégés contre les modifications au moyen d'un mot de passe.

Le four est équipé d'un programme de nettoyage automatique, permettant de nettoyer le four après l'injection du détergent.

Les communications via USB simplifient la lecture, la modification et la création de programmes avec un PC. Pour ce faire, Fri-Jado propose un logiciel spécial.

2.2. Utilisation prévue

Le four à air chaud est destiné exclusivement au gonflage et à la cuisson du pain et au réchauffement de produits de pâtisserie. Tout autre usage ne correspond pas à une utilisation prévue. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dégâts ou blessures résultant du non-respect (strict) des instructions et consignes de sécurité de ce manuel ou de la non-observation des règles de prudence lors de l'installation, de l'utilisation, de la maintenance ou des réparations liées à cette unité et à ses accessoires.

Utilisez l'unité uniquement dans un état technique parfait.

2.3. Accessoires

Votre unité contient les accessoires standard suivants:

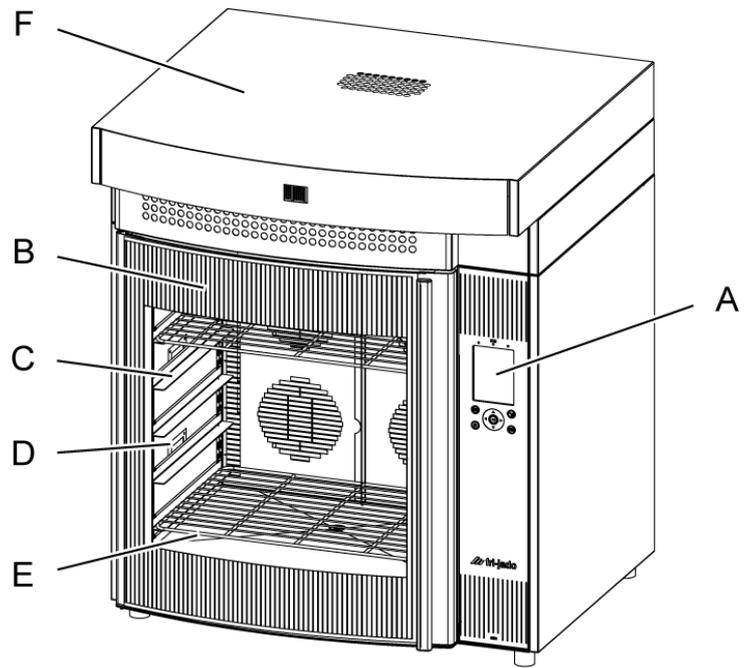
- Manuel utilisateur.

Pour les accessoires optionnels, voir la section 11.

2.4. Accessoires

2.4.1. Vue d'ensemble de l'appareil

1. Panneau de commande
2. Porte
3. Guide de plaque de cuisson
4. Eclairage
5. Plaque/Grille
6. Hotte (option)



3. INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION



Tous les matériaux d'emballage utilisés pour cette unité peuvent être recyclés.

Après le déballage, contrôlez l'état de l'unité. En cas de dégâts, rangez l'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours ouvrables après la réception des marchandises.

3.1. Déballage de l'unité

Votre unité est livrée avec un cache plastique comportant des coins de protection et couvert par un carton. Toutes les unités sont placées sur une palette en bois. Le carton comporte un double cerclage.

1. Retirez tous les autres matériaux d'emballage de l'unité
2. Retirez les accessoires standard.

3.2. Installation et positionnement



AVERTISSEMENT

Installez l'équipement sur une surface plane et horizontale. Un plan incliné temporairement d'un maximum de 5 ° est autorisé.

- Pour le déplacement de l'appareil il faut utiliser des moyens de hissage, de levage et de transport qui conviennent.
- Utilisez un niveau à bulles pour niveler correctement l'appareil sur un support suffisamment solide. Tenez également compte du poids.
- La distance entre les côtés et d'autres appareils, murs ou parois doit mesurer au moins 100 MM.
- Eviter de placer des étagères contenant des produits chauds contre les faces latérales du four.
- L'espace entre l'appareil et la surface de la table doit être dégagé pour une bonne aération dans le compartiment électrique.
- Laisser un espace d'au moins 500 mm au-dessus du four si celui-ci n'est pas raccordé à un canal d'évacuation.

Choisissez un endroit convenable pour l'appareil. Points importants :

- Quand le four est placé sur un châssis, le sol doit être complètement plan. Cela favorise le bon fonctionnement du dispositif de fermeture de la porte et des verrous électriques.
- Garder un espace de 750 mm devant le four pour sortir confortablement les produits.
- Les produits dans l'appareil doivent être bien visibles.
- Il faut qu'il y ait suffisamment d'espace pour manier et entretenir l'appareil.
- Tenez compte de l'accessibilité en cas de travaux d'entretien et de réparation.
- Faites en sorte que le côté service soit inaccessible aux enfants.
- En raison du risque de court-circuit, l'appareil n'est pas approprié pour être installé dans un environnement pluvieux ou très humide.
- Un raccordement pour l'alimentation en eau avec un robinet aéré et un raccord vissé 3/4 pouces doit être disponible à portée de main. La pression d'eau disponible doit être entre 200 et 500 kPa (2 et 5 bar).
- Un tuyau d'écoulement ouvert, avec un diamètre d'au minimum 40 mm doit également être installé près du four.
- La température ambiante doit être entre 10 et 30 °C. L'appareil ne convient pas à un placement extérieur.

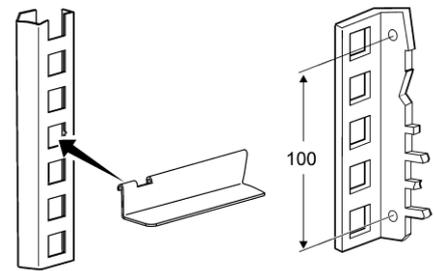
3.3. Première utilisation

Pour la première utilisation de l'unité, nettoyez soigneusement l'intérieur avec un savon moussant et chauffez l'unité, voir la section 3.3.1. Après la mise en décoloration de la four / grill zone peut se produire.

1. Avant de mettre en service l'appareil, il faut bien nettoyer l'extérieur, les éléments amovibles ainsi que les accessoires, à l'eau savonneuse. Suivez les instructions du chapitre 7 pour le nettoyage.
2. Nettoyez l'intérieur et les vitres à la main avec de la lessive.
3. Humidifier un chiffon propre avec de l'eau propre. Bien frotter les parties nettoyées avec ce chiffon afin d'enlever tous les restes du savon, et sécher toutes les parties.
4. Apportez les supports des plaques

Dans la paroi arrière quelques trous de suspension ont été marqués avec un trou rond.

Les supports doivent être montés dans ces trous marqués pour que les plaques se trouvent à la distance idéale de 100 mm l'une de l'autre



3.3.1. Odeur métallique

Pour éliminer l'odeur de métallique apparaissant après la première utilisation, chauffez l'unité à la température maximum pendant au moins 1/2 heure.

①

SET 250°C / 482°F

②

SET 30-45 min.

③

START

④

250°C / 482°F

1. Appuyez sur ON/OFF pendant 3 secondes pour mettre l'unité en marche.
2. Appuyez sur OK pour afficher le menu.
3. Créez un nouveau programme comportant UNE phase de 250 °C (482 °F) et une durée d'au moins 30 minutes (voir section 7).
4. Sélectionnez l'onglet "Manièmer" pour revenir au champ de fonctionnement.
5. Sélectionnez le nouveau programme et appuyez sur START/PAUSE pour démarrer (voir section 4).
6. Laissez l'unité exécuter le programme intégral.

L'unité est maintenant prête à l'emploi.

4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION



AVERTISSEMENT

A la fin du processus de cuisson, il se peut que la porte s'ouvre automatiquement ! Ceci dépend du réglage sélectionné dans le menu du responsable.

Tenez la poignée en commandant le bouton de la porte



AVERTISSEMENT

Ne touchez jamais l'intérieur ni les accessoires avec des mains non protégées quand l'appareil a chaud. Utilisez des gants de four.



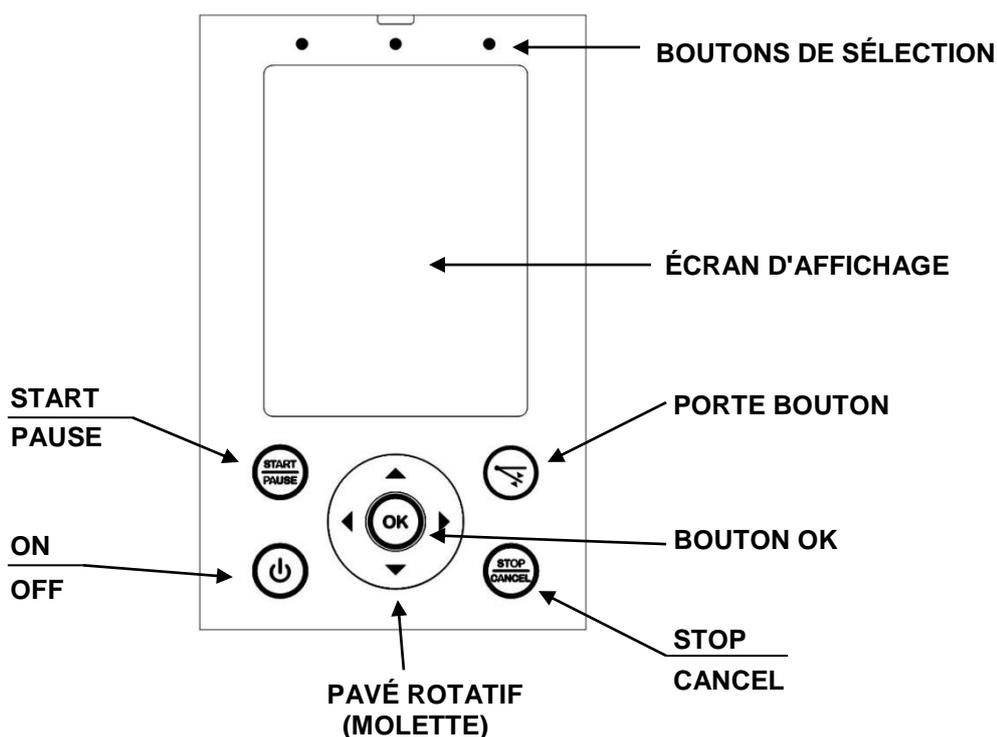
AVERTISSEMENT

Durant son fonctionnement, ce four peut atteindre une température de 250 degrés à l'intérieur. À cette température élevée, certains substances et tissus peuvent s'enflammer spontanément lorsqu'ils sont proches d'une source de chaleur.

Ne jamais ouvrir la porte d'un four chaud en portant des habits amples ou dégrafés.

Les cheveux longs doivent être attachés ou couverts pour le travail avec ce four !

4.1. Panneau de commande



Bouton	Fonction
BOUTONS DE SÉLECTION	Sélection des onglets affichés.
ON / OFF	Mise en marche et arrêt de l'unité.
START / PAUSE	Marche et arrêt d'un programme.
STOP / CANCEL	Interruption d'un programme (retour en arrière d'un niveau dans le menu).
BOUTON OK	Acceptation d'un choix.
PORTE BOUTON	Ouvrir porte
PAVÉ ROTATIF	Voir "Pavé rotatif".

Pavé rotatif

Ce pavé sert à :

- Parcourir les éléments de menu à l'écran.
- Modifier les réglages.

Modifier les réglages rapidement.

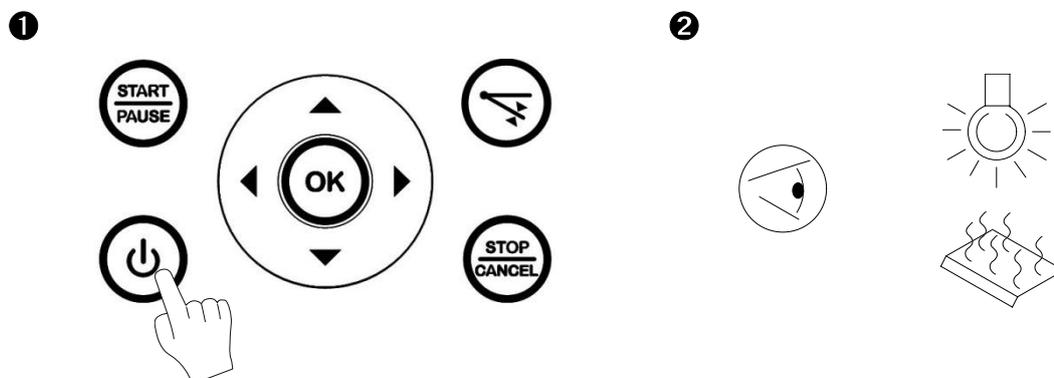
- Augmenter une valeur: effleurez le pavé dans le sens horaire avec un doigt.
- Diminuer une valeur: effleurez le pavé dans le sens antihoraire avec un doigt.

Écran

Il présente les onglets suivants:

- "Manièmer" pour choisir entre les programmes (voir section 5).
- "Prog.tion" pour créer des programmes (voir section 7).
- "Réglages" pour modifier les réglages des programmes (voir section 6).

4.2. Mise en marche de l'unité



Appuyez sur le bouton sans les relâcher pendant environ 3 secondes.

4.3. Ouvrir porte

La porte du four est fermée par des serrures de porte électriques et ne peut être ouverte manuellement. Lorsque l'appareil est mis en service, la porte peut toujours être ouverte en appuyant sur le bouton de la porte.



Il est possible de régler l'ouverture automatique de la porte à la fin d'un processus de cuisson. Pour ceci, voir les réglages dans le menu responsable.

4.4. Chargement de l'unité

1. Ouvrez la porte à l'aide du bouton de la porte.
2. Remplir l'appareil.
3. Fermez la porte.
4. Le processus de cuisson recommence immédiatement après la fermeture de la porte.

4.5. Déchargement des produits



AVERTISSEMENT

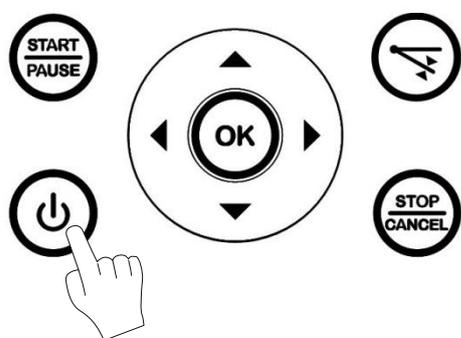
Ne touchez jamais l'intérieur du four chaud avec les mains non protégées. Utilisez des mitaines de four..

Après l'exécution du programme, le programme entre dans le mode veille.
Si le signal d'alarme est activé, il sonnera. Ce signal peut être arrêté en appuyant sur OK.

4.6. Hotte (Option)

Il se peut que l'appareil soit équipé d'une hotte assortie. Celle-ci a été installée sur l'appareil et est activée automatiquement lors du démarrage d'un programme de cuisson.
La hotte est désactivée lorsque la température dans le four est descendue jusqu'à 50°C.

4.7. Arrêt de l'unité

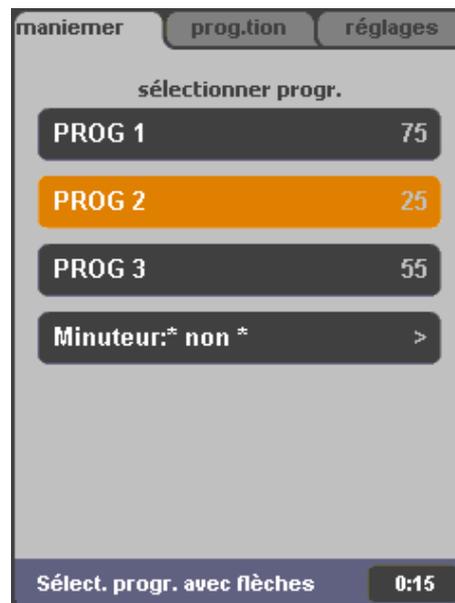


Appuyez sur le bouton sans les relâcher pendant environ 3 secondes.

5. FONCTIONNEMENT

5.1. Début d'un programme

1. Appuyez sur le bouton de sélection de gauche.
2. Sélectionnez le programme requis. La durée totale du programme est affichée en minutes à côté de son nom.
3. Appuyez sur START/PAUSE.



Utilisez le pavé rotatif ou les boutons fléchés pour alterner entre les programmes.

- **Minuteur:* non *** correspond au programme de minuterie (voir section 5.6).

5.2. Préchauffage

Seulement lorsque la fonction de préchauffage est fixé !

L'écran affiche la température actuelle (à droite) et la température de préchauffage réglée (à gauche).

Lorsque la température réglée est atteinte, l'écran affiche : "Préchauffage prêt" et un son est activé.



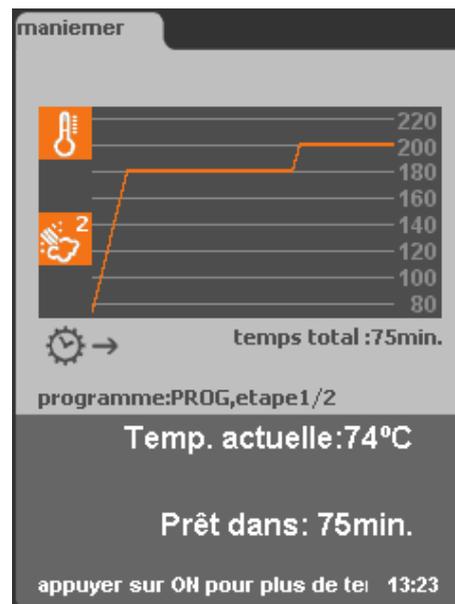
5.3. Pendant la cuisson

Durant la cuisson, l'écran affiche un graphique de la trajectoire de température prévue (ligne orange) et la température actuelle (champ orange clair).

Sous le graphique, le nom du programme et la durée totale sont affichés.

En bas de l'écran, la température actuelle dans l'unité et la durée restante sont indiquées.

Lorsque l'autocorrection est activé, la durée totale et la durée restante sont réglables.



5.4. Ajout d'une durée supplémentaire au programme actif

Durant le processus, une durée supplémentaire peut être ajoutée en procédant comme suit :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation .
2. Réglez la durée supplémentaire en effleurant le pavé rotatif.
3. Sélectionnez la flèche de droite pour enregistrer le réglage.
4. Appuyez sur OK.

L'écran affiche maintenant la durée supplémentaire qui sera ajoutée à la dernière phase de cuisson. L'écran affiche toujours la durée totale additionnelle.



5.5. Interruption d'un programme

Interruption temporaire :

1. Appuyez sur START/PAUSE.
2. Appuyez sur START/PAUSE à nouveau pour reprendre le programme.

Interruption définitive :

1. Appuyez sur STOP/CANCEL.
2. Sélectionnez "oui".
3. Appuyez sur OK.



5.6. Réglage de la minuterie (option)

Avec cette fonction, l'utilisateur lance automatiquement un programme à une date et une heure prédéfinies.

Pour activer cette fonction, "Minuteur" dans le menu Réglages doit être réglé sur "oui".

1. Sélectionnez le programme "minuteur:*non*".
2. Appuyez sur OK.
3. Utilisez les flèches pour modifier le réglage de "Minuteur" de "non" à "oui".
4. Appuyez sur OK.
5. Utilisez les flèches pour sélectionner le programme voulu puis appuyez sur OK.
6. Sélectionnez "régler heure" et appuyez sur OK.
7. Réglez la durée voulue avec le pavé rotatif. En appuyant sur OK, vous passez des heures aux minutes puis à l'enregistrement. Appuyez sur OK pour enregistrer le réglage de durée.
8. Sélectionnez "régler date".
9. Sélectionnez la date voulue avec les flèches droite et gauche.
10. Sélectionnez "sauvegarder" pour enregistrer les réglages de la minuterie et sortir du menu.
11. Une fois la minuterie réglée, le coin supérieur gauche de l'écran affiche un symbole clignotant d'horloge.



5.7. Réinitialisation du signal d'alarme

Si un signal d'alarme a été réglé, il retentit. Pour arrêter ce signal, appuyez sur OK.

5.8. Mise hors tension

Si aucun programme n'est actif et aucun bouton n'est touché pendant 60 minutes, l'unité s'arrête automatiquement.

Appuyez sur ON/OFF quelques secondes pour redémarrer le TDR.

Cette option peut être désactivée ou réglée par un ingénieur d'entretien.

6. SETTINGS

6.1. Généralités

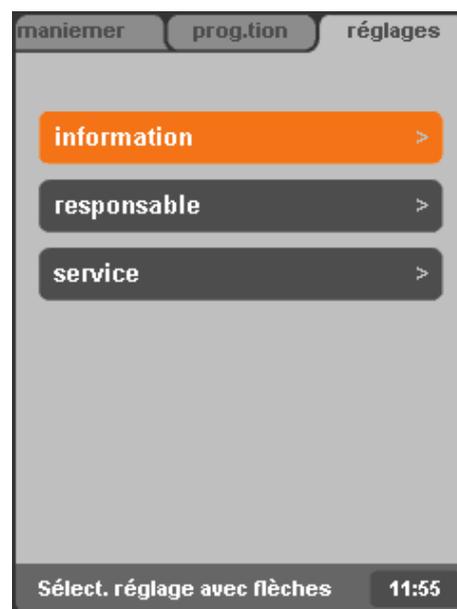
Les réglages de l'unité sont modifiables via le panneau de commande. Trois types de réglages sont proposés :

- Information
- Responsable
- Service

6.2. Information

6.2.1. Accès

1. Activez le menu Settings (bouton de sélection droit).
2. Sélectionnez "information".
3. Appuyez sur OK.



6.2.2. Présentation

L'écran présente, pendant une durée prédéfinie, quelques réglages préprogrammés.

Appuyez sur un bouton quelconque pour revenir immédiatement au menu des réglages.



6.3. Responsable

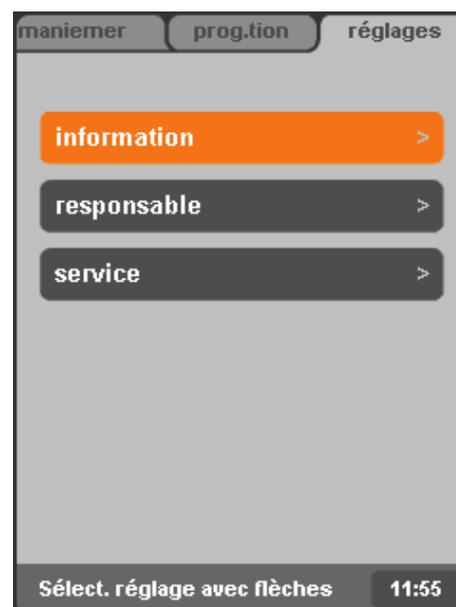
Le menu responsable sert à définir les paramètres.

6.3.1. Accès

1. Activez le menu réglages (bouton de sélection droit).
2. Sélectionnez "responsable".
3. Appuyez sur OK.

Si un code pin a été défini:

1. Utilisez le pavé rotatif pour saisir le code pin.
2. Appuyez sur OK ou la flèche droite pour saisir le chiffre suivant.
3. Appuyez sur OK à deux reprises.



6.3.2. Présentation des paramètres

Réglage	Fonction et valeurs
Mod. Code secret	Réglage du code pin d'accès au menu Réglages. Ce code pin sert aussi à accéder au menu Program. <ul style="list-style-type: none"> • 0000 – 9999
Stocker des recettes	<ul style="list-style-type: none"> • Pour stocker des recettes sur une clé USB
Charger des recettes	<ul style="list-style-type: none"> • charger des recettes à partir d'une clé USB
Charger des recettes message	<ul style="list-style-type: none"> • charger des recettes message à partir d'une clé USB
éclairage	<ul style="list-style-type: none"> • oui – non
Température	<ul style="list-style-type: none"> • °C – °F
Unité de volume	<ul style="list-style-type: none"> • Litre – Gallon
Régler heure	Réglage de l'heure actuelle
Régler date	Réglage de la date actuelle
Format heur	<ul style="list-style-type: none"> • 24h – AM/PM
Format date	<ul style="list-style-type: none"> • J/M/A – M/J/A
Signal d'alarme	<ul style="list-style-type: none"> • oui – non
Mode préchauff.	<ul style="list-style-type: none"> • non: jamais de préchauffage • 1X: préchauffage UNE FOIS, après la mise sous tension de l'unité. • oui: toujours préchauffage
préchauff. delta	Correction de la température de préchauffage selon la température de fonctionnement. <ul style="list-style-type: none"> • -50°C(-90°F) – +50°C(+90°F)
Autom. ouvrir porte	A la fin du processus, la porte peut s'ouvrir automatiquement. Lors du réglage "timed", la porte est ouverte automatiquement avec retard. Le temps entre le signal final et l'ouverture automatique a été préréglé à 3 secondes, dans le menu service. <ul style="list-style-type: none"> • non – timed - oui

Ouverture pour refroidissement	Ce paramètre indique si la porte du four peut être ouverte dans les situations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Pendant le refroidissement avant le programme de nettoyage. - Lors du démarrage d'un programme et lorsque la température dans le four est plus élevée que la température réglée. - Lorsque le four a été arrêtée et que la température dans le four est plus élevée que 80°C. <ul style="list-style-type: none"> • non – oui
Démarrage auto rece.	<ul style="list-style-type: none"> • non – oui
Réglage du buzzer	<ul style="list-style-type: none"> • Bip 1 – 5
Beep sur touche	<ul style="list-style-type: none"> • non – oui
Capacitance d'eau	<ul style="list-style-type: none"> • 50 – 30000, “–“ (Litre) / 100 – 7925, “–“ (Gallon)
Filtre anticalcaire	La valeur affichée indique en pourcentage la capacité restante du filtre anticalcaire
Filtre anticalcaire remplacé	Après remplacement du filtre anticalcaire, cette option permet de remettre à 100% la capacité du filtre anticalcaire.
Erreurs restauration	Restauration des erreurs

6.4. Menu Service

Le menu Service contient les réglages de langue et de sécurité de l'unité. Il est uniquement accessible au fournisseur ou à un technicien d'entretien.

7. PROGRAM

7.1. Généralités

Votre revendeur dispose de programmes chargés dans l'unité par USB. Ces programmes varient avec la composition du produit et les souhaits du client et dépendent du client.

Vous pouvez protéger les programmes de cuisson et les 'réglages sécurisés' en remplaçant le code pin "0000" dans le menu par tout autre code pin. Si vous restaurez le code pin "0000", la protection est retirée.

Le menu Program sert à enregistrer vos propres programmes. Un programme ne peut pas comporter plus de 9 phases. Pour chaque phase, la température et la durée sont réglables. La mémoire peut contenir 250 programmes.

Accès :

Activez le menu Program (bouton de sélection du milieu).

Si un code PIN a été défini :

1. Utilisez le pavé rotatif pour saisir le code pin.
2. Appuyez sur OK ou la flèche droite pour saisir le chiffre suivant.
3. Appuyez sur OK à deux reprises.
4. Sélectionnez l'action souhaitée.



7.2. Ajout de programmes

1. Sélectionnez "ajouter progr."
2. Appuyez sur OK.

7.2.1. Saisir le nom du programme

1. Saisissez le premier caractère avec le pavé rotatif.

Le nom peut comporter des :

- lettres : "A – Z"
- chiffres "0 – 9"
- et des caractères "-" ou "espace"

La combinaison est totalement libre. Un nom ne peut pas comporter plus de 11 caractères, espaces inclus. Créez un espace en sautant une position. Il vous suffit d'appuyer sur la flèche droite.

2. Appuyez sur OK ou la flèche droite pour passer à la position suivante.
3. Répétez les étapes 1 et 2 pour le chiffre/lettre suivant du nom, au besoin.
4. Sélectionnez la position suivante avec la flèche droite.
5. Appuyez sur OK à deux reprises pour enregistrer le nom et continuer.
6. Sélectionnez "suivant".
7. Appuyez sur OK.



7.2.2. Programmation de phase de cuisson

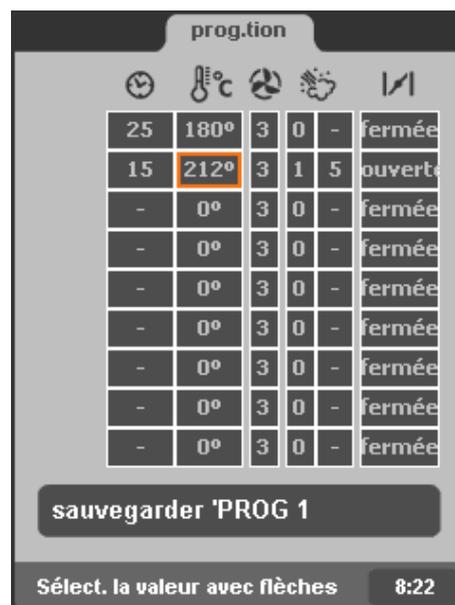
Le tableau à l'écran contient les colonnes suivantes :

- Durée
- Température

La rangée 1 concerne la phase 1, la rangée 2 la phase 2, etc.

Il ne peut pas y avoir plus de 9 phases.

Une cellule sélectionnée présente un cadre orange. Pour modifier la cellule, elle doit être 'ouverte' en la sélectionnant puis en appuyant sur OK.



Réglage de la durée

1. Réglez la durée de la première phase de cuisson. C'est la valeur dans la partie supérieure gauche du tableau.
2. Appuyer sur OK pour ouvrir la cellule. Le fond de la cellule devient maintenant orange.
3. Régler la durée de l'étape (1-240 minutes).
4. Choisir – pour sauter l'étape
5. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

La première phase de cuisson se programme comme phase de préchauffage. Pour ce faire, ignorez la programmation de la durée.

Réglage de la température

6. Utilisez la flèche droite pour sélectionner la cellule de la seconde colonne.
7. Appuyer sur OK.
8. Réglez la température avec le pavé rotatif.
9. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

Réglage de la vitesse du ventilateur

10. Sélectionner la quatrième cellule de la même phase de grillage, avec la flèche de droite.
11. Appuyer sur OK.
12. Régler la vitesse du ventilateur (désactivée / S / 1 / 2 / 3 / 4 / 5) avec le sélecteur. Dans la position S, les ventilateurs tournent très lentement. Dans la position 5, les ventilateurs tournent à puissance complète.
13. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.



- Lorsque la vitesse du ventilateur a été réglée à 'désactivée', vous ne pouvez régler de température au-dessus de 0°C.
- Lorsque la vitesse du ventilateur a été réglée à 'S', vous ne pouvez régler de température au-dessus de 150°C.

Réglage de l'addition de vapeur

14. Sélectionner, à l'aide de la flèche de droite, la quatrième cellule de la même phase de grillage.

15. Appuyer sur OK.

16. Réglez le mode de vapeur. (0 / 1 / 2).

0 = Nombre de pulsations au début de l'étape de cuisson. Avec intervalle de 3 sec.

1 = Nombre réglé de pulsations par minute.

2 = Equivalent au premier mode, mais la première pulsation est très longue.

17. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

18. Choisissez la cellule dans la sixième colonne à l'aide de la flèche à droite.

19. Appuyer sur OK.

20. Réglez le nombre de pulsations de vapeur. (- = pas de vapeur)

21. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

Mode de vapeur



Réglage de la position du clapet d'évacuation d'air (pas pour les unités avec condenseur)

22. Choisissez la cellule dans la cinquième colonne à l'aide de la flèche à droite.

23. Appuyer sur OK.

24. Réglez la position de la soupape :

- fermé = vanne est fermée pour une étape est traversé
- ouvert = vanne est ouverte pour une étape est traversé
- 5 = la soupape est ouverte pendant l'étape, mais s'ouvre pendant les 5 dernières minutes

25. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

Prochaines étapes de cuisson

26. Sélectionnez la première cellule de l'étape de grillage suivant et répétez étape 2 à 25 pour ajouter une autre étape de grillage.

7.2.3. Maintien au chaud (HOLD)

Les phases 2 à 9 peuvent être réglées pour maintenir les produits chauds. Passez le réglage de durée ou saisissez "-". Si vous réglez la température, la durée est automatiquement réglée sur "HOLD".

Une phase de maintien de la température est automatiquement exécutée s'il s'agit de la dernière phase du programme. Une phase de maintien de la température peut durer indéfiniment et maintient l'unité à la température voulue.

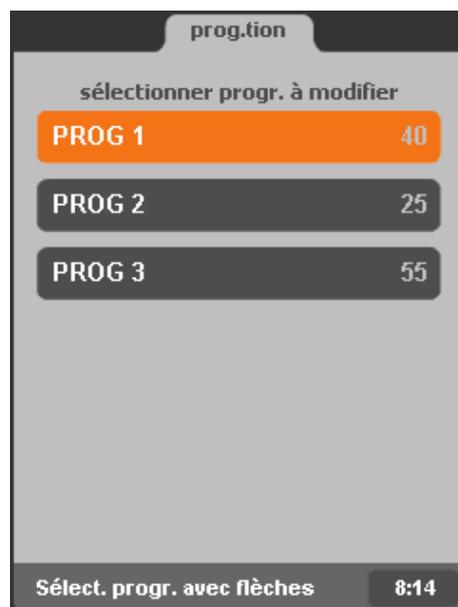
7.2.4. Enregistrement du programme

1. Sélectionnez "sauvegarder".

2. Appuyez sur OK.

7.3. Modification de programmes

1. Sélectionnez "modifier progr."
2. Appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le programme requis.
4. Appuyez sur OK.



Saisir le nom du programme

1. Sélectionnez la position du caractère.
2. Modifiez le caractère avec le pavé rotatif.
3. Utilisez un 'espace' pour effacer un caractère.
4. Répétez les étapes 1 et 2, au besoin.
5. Sélectionnez "suivant".
6. Appuyez sur OK.



Modifier les phases de cuisson

1. Sélectionnez la cellule.
2. Appuyez sur OK. Le fond de la cellule devient orange.
3. Réglez la valeur avec le pavé rotatif.
4. Appuyez sur OK pour fermer la cellule.
5. Répétez les étapes 1 à 4, au besoin.
6. Sélectionnez "sauvegarder progr."
7. Appuyez sur OK.



7.4. Suppression de programmes



Une suppression de programme ne peut pas être annulée.

1. Sélectionnez "supprimer progr."
2. Appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le programme.
4. Appuyez sur OK.
5. Vérifiez si le nom du programme correspond à celui que vous voulez supprimer.
6. Sélectionnez "oui" dans l'affirmative. Sélectionnez "non" dans le cas contraire.
7. Appuyez sur OK.



7.5. Test des programmes

En mode de test, le programme est effectué normalement mais les réglages peuvent être ajustés pendant le processus.



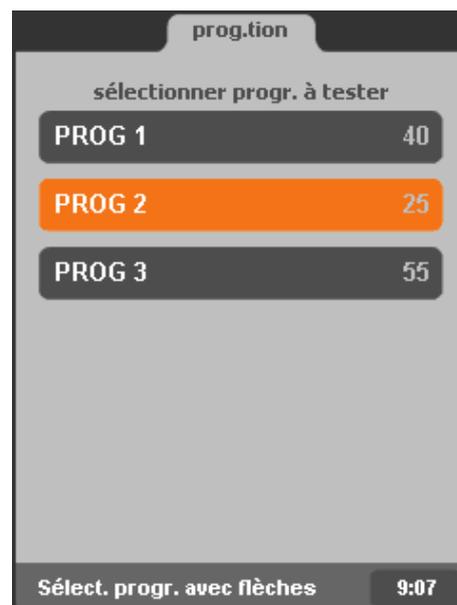
Les modifications apportées (durant le test) aux phases déjà écoulées n'affectent pas les produits dans l'unité. Cependant, les modifications sont enregistrées et restent actives pour la prochaine exécution du programme.

Les modifications apportées sont enregistrées en mode de test.

1. Sélectionnez "tester progr."
2. Appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le programme.
4. Appuyez sur START/PAUSE ou OK.

Le processus se déroule comme pour l'exécution normale d'un programme de cuisson. Durant le processus, le programme est modifiable.

1. Appuyez sur OK.
2. Appliquez les modifications.
3. Sélectionnez "sauvegarder progr."
4. Appuyez sur OK.



7.6. Tri des programmes

Avec cette fonction, vous triez les programmes par ordre alphabétique.

5. Sélectionnez "classement alphabétique".
6. Appuyez sur OK.
7. Utilisez les flèches pour sélectionner "oui".
8. Appuyez sur OK.



8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



AVERTISSEMENT

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

N'utilisez pas de matériaux agressifs ou abrasifs. Ils endommagent la surface ce qui rend plus difficile l'élimination de la saleté.

Nettoyez soigneusement l'intérieur, les parties mobiles et les accessoires avec un produit nettoyant et de l'eau avant d'utiliser l'unité. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce chapitre.

Traitez la surface extérieure de la vitre intérieure avec un produit nettoyant doux afin de protéger la couche de réflexion.

Ne touchez pas les lampes halogènes à main nue. Protégez les lampes chaudes de l'eau froide.



AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais un jet d'eau pour le nettoyage. L'eau peut s'infiltrer dans l'unité via ses orifices de ventilation.

8.1. Programme de maintenance

Élément	Action	Fréquence
Intérieur	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez, voir le chapitre 8.2. 	Quotidienne
Extérieur	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez l'extérieur avec une petite quantité d'eau, un produit de nettoyage et à l'aide d'une brosse douce ou d'une éponge. Séchez l'extérieur avec un tissu. Utilisez un pulvérisateur de détergent RSV pour éliminer les taches et rétablir l'éclat à l'extérieur. 	Hebdomadaire
La chambre de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Enlevez les supports des plaques et/ou des grilles des deux côtés. Enlevez également les deux profilés verticaux devant dans le four à gauche et à droite. Soulevez les profilés un peu et tirez-les vers l'intérieur. Nettoyer les supports et les profilés à l'eau chaude avec du Fri-Jado Clean. Réinstallez toutes les pièces. Assurez une bonne répartition de la hauteur, voir le chapitre 3.3. Réinstallez les plaques et/ou grilles 	Hebdomadaire
Vitres	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrez la porte extérieure. Ouvrez la porte intérieure. Nettoyez les vitres avec de la lessive chaude ou «Fri-Jado Cleaner». 	Hebdomadaire
Ecoulement	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le tuyau d'écoulement à l'aide de la brosse perçante. Soulevez à cet effet le gril et passez à travers le tuyau jusqu'à la fin du robinet 	Hebdomadaire
Egouttoir	<ul style="list-style-type: none"> Rincez les égouttoirs fixes en dessous de l'ouverture de la porte avec quelques litres d'eau brûlante. Ceci prévient le bouchage du tuyau de l'égouttoir. 	Mensuelle
paroi arrière	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez, voir le chapitre 8.3. 	Mensuelle



Pour des questions d'hygiène et d'optimisation de l'état avec votre unité, nous vous conseillons de respecter un programme fixe de nettoyage quotidien.

8.2. Nettoyage quotidien



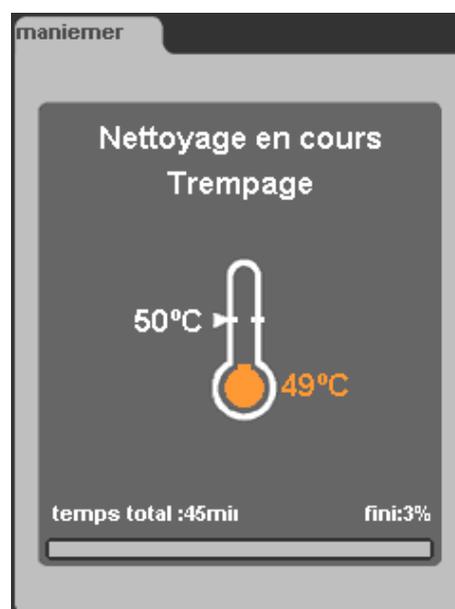
Le grill se nettoie mieux s'il est encore tiède. Vous obtenez les meilleurs résultats de nettoyage avec des produits nettoyants spéciaux pour four et grill.



AVERTISSEMENT

- Enlevez des plaques et/ou des grilles avant de démarrer le programme de nettoyage automatique !
- Prenez soin de brancher l'appareil sur la conduite d'eau.
- De préférence, n'utilisez pas de produit de nettoyage autre que "Fri-Jado Clean". Le produit est choisi et testé avec soin par Fri-Jado.
- Préparez le détergent dans la proportion correcte – voir l'emballage.

1. Enlevez des plaques et/ou des grilles du four.
2. Nettoyez les grilles et/ou les plaques à l'eau chaude à laquelle un nettoyant approprié a été ajouté. Utilisez de préférence Fri-Jado Clean, sauf pour les plaques en aluminium.
3. Enlevez les résidus de savon des grilles et/ou des plaques à l'aide d'eau chaude.
4. Essuyez les miettes, graines et autres substances du four.
5. Activez le four et appuyez sur le sélecteur opération.
6. Sélectionnez le programme.
7. Appuyer sur OK. L'appareil va chauffer ou refroidir jusqu'à 50°C



8. Attendre le message « ajouter nettoyant ».
9. Ouvrez la porte avec le bouton de la porte et injectez du Fri-Jado Clean dans tout le four, ainsi que sur la vitre intérieure.
10. Fermez la porte.
11. Appuyer sur OK.

L'appareil se nettoiera de façon complètement indépendante.

Un programme de nettoyage dure 45 minutes environ.

Le four se met automatiquement hors tension après la fin du programme.



8.3. Nettoyage de la paroi arrière



AVERTISSEMENT

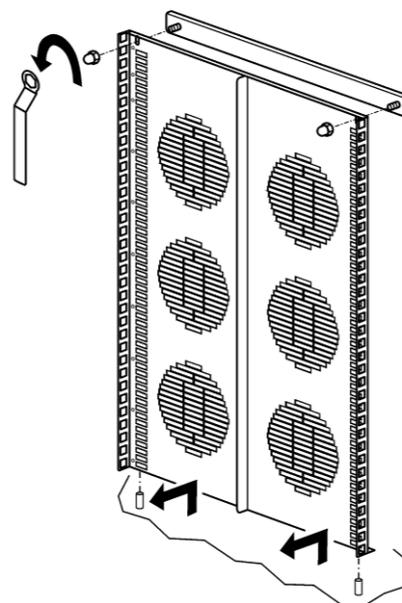
Enlevez la fiche de la prise de contact.



AVERTISSEMENT

Evitez de taper contre les pales du ventilateur afin d'éviter un déséquilibre.

1. Enlever les deux écrous supérieurs à l'aide de la clé fournie avec votre four et conserver ces écrous soigneusement.
2. Tirez la paroi arrière un peu en avant et soulevez-la.
3. Enlevez la paroi arrière du four.
4. Nettoyez la paroi arrière à l'eau chaude et Fri-Jado clean. En cas de fort encrassement, aspergez du Fri-Jado Clean pur, faire tremper puis rincez soigneusement.
5. Nettoyer les encrassements au fond du four et de la paroi maintenant visible avec une brosse molle.
6. Réinstallez la paroi arrière. Faire attention lors de la remise en place de la paroi arrière, que les deux goupilles du fond de la chambre de cuisson passent dans les trous dans le bord inférieur de la paroi arrière.



8.4. Instructions de nettoyage des surfaces a revêtement antiadhésif

Plusieurs pièces de votre rôtisserie possèdent une surface à revêtement antiadhésif. Les produits chimiques abrasifs et caustiques réduisent la durée de vie de ce revêtement. Soigneusement entretenue, la surface à revêtement antiadhésif permet d'assurer longuement un service de nettoyage facile.

Choses A NE PAS FAIRE :

Ne pas employer : éponges à récurer, paille de fer, éponges Scotch-Brite, tampons de nettoyage plastiques ou autre produits de nettoyage abrasifs (les tampons ou éponges abrasives suppriment le revêtement dans le temps et réduisent ainsi considérablement la durée de vie du revêtement).

Ne pas employer d'instruments coupants comme les couteaux, fourchettes, racloirs ou autres objets métalliques quels qu'ils soient.

Ne pas utiliser de nettoie-four.

ATTENTION ! Les composants chimiques de certains aseptisant peuvent attaquer la surface antiadhésive si l'aseptisant employé n'est pas dilué conformément à la concentration recommandée. Il entraîne ainsi l'écaillage du revêtement.

Ne pas essayer d'enlever au feu la contamination de la surface.

Ne pas utiliser plus de huit heures sans nettoyage.

Comment nettoyer les surfaces à revêtement antiadhésif (nettoyage de routine) :

1. Le nettoyage doit s'effectuer à la fin de la chaque cycle de cuisson.
2. Attendre que les surfaces refroidissent avant de les nettoyer.
3. Ne pas utiliser plus de huit heures sans nettoyage.
4. Mélanger un produit de lavage de vaisselle avec de l'eau chaude et utiliser un chiffon doux ou une éponge douce pour enlever les restes de gras et de résidus alimentaires immédiatement après que la pièce revêtue a refroidi.
5. Rincer à l'eau propre et laisser sécher.
6. Appliquer de l'huile végétale légère sur la surface pour protéger la surface. Ne pas employer d'aérosol d'huile végétale de cuisson.

Comment éliminer les fortes accumulations de résidus des surfaces à revêtement antiadhésif :

Ne pas utiliser cette méthode dans le nettoyage de routine.

Après des cycles de cuisson successifs sans nettoyage, certains résidus alimentaires peuvent devenir plus difficiles à enlever. Si une forte accumulation de ces résidus est un problème fréquent, il convient de revoir les programmes de nettoyage.

1. Préparer la solution suivante :
 - 3 cuillérées à soupe d'eau de Javel
 - 1 cuillérée à soupe de liquide-vaisselle
 - 1 tasse d'eau
2. Utiliser une éponge ou un chiffon pour appliquer la solution dans les zones affectées. Les tampons de lavage "plastiques" conçus pour être employés sur des batteries de cuisine peuvent être nécessaires pour les fortes accumulations de résidus, mais ne jamais employer des éponges métalliques.
3. Rincer soigneusement à l'eau propre et laisser sécher.
4. Appliquer de l'huile végétale aux fins de préservation.

9. DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN

Avant de contacter votre fournisseur /revendeur en cas de dysfonctionnement, vous pouvez contrôler vous-même quelques points :

- L'alimentation électrique fonctionne-t-elle correctement? Contrôlez les fusibles et l'interrupteur différentiel.
- L'horloge de minuterie est-elle bien réglée?

Élément	Dysfonctionnement	Action possible
Elément	Un ou plusieurs éléments de chauffage devient(nent) rouge(s).	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez la fiche. • Faites réparer le défaut
Ventilateur	Le ventilateur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez la fiche de la prise. • Ouvrez la porte. • Retirez la plaque de ventilateur (voir chapitre 8.3) et cherchez ce qui bloque la lame du ventilateur.
Ventilateur	Tous les ventilateurs sont arrêtés.	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez et refermez la porte
Four	Le produit n'est pas cuit régulièrement	<ul style="list-style-type: none"> • Essayez une température de cuisson inférieure. • Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel.
Four	Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez et fermez la porte. • Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel sur le tableau électrique.
Vapeur	Aucune injection de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'alimentation en eau.
Porte	La porte ne s'ouvre pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur le bouton de la porte. • Contrôlez les plombs et/ou l'interrupteur de la prise de terre. • Ouvrez la porte manuellement. (Voir chapitre 9.2)
Porte	Ne ferme pas	<ul style="list-style-type: none"> • Posez le four horizontalement, de sorte que les broches de verrouillage s'insèrent dans les verrous.
Cordon d'alimentation	endommagé	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacement, Voir la section 9.1.

9.1. Remplacement le cordon d'alimentation



AVERTISSEMENT

Tension électrique dangereuse.

Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents de service ou un technicien spécialisé afin de prévenir tout risque.

9.2. Ouverture manuelle de la porte



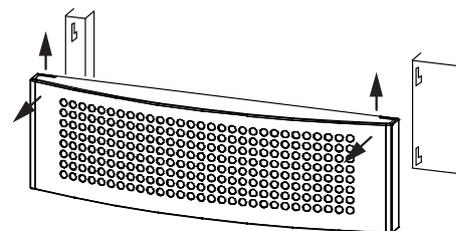
AVERTISSEMENT

Enlevez la fiche de la prise de contact.

Lors d'une panne électrique ou une serrure de porte défectueuse, la porte du four s'ouvre toujours manuellement. Pour cela, le four est équipé de deux goupilles de déverrouillage au-dessus du four.

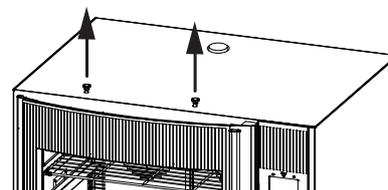
Pour un four avec hotte, il faut d'abord suivre point 1 :

1. Glissez le filtre vers le haut et tirez-le vers l'avant.



Le filtre se défait de la hotte. Dans le front de la hotte, les goupilles de déverrouillage sont visibles

2. Tirer les deux goupilles de déverrouillage vers le haut en même temps, et la porte s'ouvre ensuite.



10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



AVERTISSEMENT

Consultez la plaque d'identification pour connaître les spécifications correctes de l'unité. Les données électriques peuvent varier selon le pays.

Modèle	BS 3-i	BS 5-i	BS 8-i	BS 10-i
Dimensions				
- Largeur	910 mm	910 mm	910 mm	910 mm
- Profondeur	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm
- Hauteur	650 mm	850 mm	1150 mm	1350 mm
Poids				
- Net	121 kg	154 kg	204 kg	235 kg
Température ambiante maximum	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Pression acoustique	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Installation électrique				
- Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Courant nominal maxi.	15 A	18.7A	28 A	35 A
Fiche Format EU1	Format UE 16 A	Format UE 32 A	Format UE 32 A	Format UE 63 A
Longueur d'cordon	3 m	3 m	3 m	3 m
Ventilateur	2	4	6	8
Alimentation en eau Connexion aérée	¾ pouce	¾ pouce	¾ pouce	¾ pouce
Purge, Connexion ouverte min.	35mm	35mm	35mm	35mm

¹ Selon le pays

11. ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont disponibles:

- Hotte inox
- Hotte inox avec condenseur intégré
- Châssis standard
- Châssis avec dessin assorti
- Système de filtre à eau intégré dans le châssis (pas dans le châssis standard)
- Plaque de cuisson 40x60
- Grille 40x60
- Gants de four
- Gants de four, longs
- FIPS logiciel

Fri-Jado BV
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Etten-Leur
Pays-Bas

Tél. : +31 (0) 76 50 85 400
Fax : +31 (0) 76 50 85 444