

Manuel d'utilisation  
Fours **NUMÉRIQUES**

---



**[www.yesovens.it](http://www.yesovens.it)**




CONSEILS ET ASTUCES	P. 4
FONCTIONS DES PICTOGRAMMES PRINCIPAUX	P. 5
FONCTIONS D'AUTRES PICTOGRAMMES	P. 7
PRÉCHAUFFAGE	P. 8
RÉGLAGES DES MODALITÉS DE CUISSON	P. 9
RÉGLAGES DE YESCLIMA	P. 10
SCS SMART CHIMNEY SYSTEM	P. 11
RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE	P. 12
RÉGLAGES DU TEMPS	P. 13
RÉGLAGES SONDÉ DE TEMP. À COEUR	P. 14
RÉGLAGES DE LA VENTILATION ET DE LA FONCTION PULSE	P. 15
FONCTION DE RELACHEMENT MANUEL DE L'HUMIDITÉ	P. 17
MODALITÉ PROGRAMMABLE	P. 18
FONCTION COOL DOWN	P. 23
SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE	P. 24
ALARME ET AVERTISSEMENTS	P. 50




FONCTIONS DES PICTOGRAMMES PRINCIPAUX	P. 29
FONCTIONS D'AUTRES PICTOGRAMMES	P. 30
PRÉCHAUFFAGE	P. 31
RÉGLAGES DU TEMPS	P. 32
RÉGLAGES SONDÉ DE TEMP. À COEUR	P. 33
RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE	P. 34
RÉGLAGES DU % DE L'HUMIDITÉ	P. 35
FONCTION DE RELACHEMENT MANUEL DE L'HUMIDITÉ	P. 36
FCS FAST CHIMNEY SYSTEM	P. 37
RÉGLAGES DE LA VENTILATION ET DE LA FONCTION PULSE	P. 38
MODALITÉ PROGRAMMABLE	P. 40
FONCTION COOL DOWN	P. 45
SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE	P. 46
ALARME ET AVERTISSEMENTS	P. 50



*mood.* 

# FONCTIONS DES PICTOGRAMMES PRINCIPAUX

## LEGENDE DES SIGNES



UN tape



DOUBLE tape



MAINTENIR

## ÉCRAN ON/OFF



Dry  
Combi  
Steam

dry

YES  
KLIMA

SÉLECTIONNER DRY, COMBI OU STEAM  
RÉGLER LE % DE L'HUMIDITÉ (SEULEMENT EN MODE COMBI)  
FONCTION DE RELACHEMENT MANUEL DE L'HUMIDITÉ

100°C



PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE CUISSON  
PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE  
ACTIVER LE PRÉCHAUFFAGE

0.00



PROGRAMMER LE TEMPS DE LA CUISSON  
PROGRAMMER LA VALEUR DE LA SONDRE DE T. À COEUR

P

CHANGER DE LA MOD. MANUELLE À MOD. PROGRAMMABLE  
ACCÈS AUX PROG. SAUVEGARDES ET CEUX DISPONIBLES

Ph

FONCTION SAUVEGARDE (RECETTES OU RÉGLAGES)  
AJOUTER/MODIFIER PHASES DE CUISSON DES PROGRAMMES  
EFFACER UN PROGRAMME



DIMINUER LA VALEUR



AUGMENTER LA VALEUR



RÉGLER LA VITESSE DE VENTILATION

START  
STOP

FONCTION START / STOP

FONCTION COOL DOWN

- ▣ Quand une partie de l'écran clignote, vous avez 15 sec. pour modifier la sélection, modifier la valeur souhaitée et ensuite confirmer le tout, en pressant le relatif pictogramme. Après 15 sec. de clignotement, la valeur sera confirmée automatiquement.
- ▣ Quand l'écran clignote, il est possible de modifier les valeurs.
- ▣ Dans toute MODALITÉ DE CUISSON choisie, il est possible d'utiliser la fonction de RELACHEMENT MANUEL DE L'HUMIDITÉ en maintenant le pictogramme *YESCLIMA*.
- ▣ Si vous n'utilisez pas le four pendant 15 minutes, l'écran revient automatiquement à la modalité Stand-By.
- ▣ Il est tout aussi possible de changer l'unité de température du four, de Celsius à Fahrenheit: à partir de la modalité stand-by, maintenir une pression sur le pictogramme PHASES (Ph), sélectionner la valeur souhaitée à travers les pictogrammes *MINUS/PLUS* et confirmer en maintenant le pictogramme PHASES (Ph) jusqu'au signal acoustique.

MODALITÉ DE CUISSON  
CHOISIE

Dry  
C.ombi  
Steam

dry

VITESSE DE VENTILATION  
CHOISIE

100°C

100°C

0,00



MANI

OFF: MODALITÉ MANUELLE  
VERT: EMPLACEMENT LIBRE  
ROUGE: EMPLACEMENT OCCUPÉ



POSITION OUVERTE VALVE DE LA CHEMINÉE



ACTIVATION HUMIDITÉ/VAPEUR



ACTIVATION FONCTION PULSE



ACTIVATION ÉLÉMENTS CHANTS



ACTIVATION DU TEMPS ÉTABLI



ACTIVATION DE LA VALEUR DE LA SONDE DE T.



ACTIVATION PRÉCHAUFFAGE



START  
STOP

sus  
first

## ACTIVER LE PRÉCHAUFFAGE

- ❑ Sélectionner le pictogramme *ON*: l'écran montre les paramètres par défaut
- ❑ Effectuer un tape prolongé du pictogramme *TEMPÉRATURE*: le pictogramme *PRE* devient rouge et la fonction est activée (écran 4)



La fonction *PRÉCHAUFFAGE* est optionnelle et il est possible de l'utiliser ou pas. YESOVENS conseille son utilisation pour améliorer considérablement les performances de cuisson.

- ❑ Le préchauffage atteint automatiquement 50°C de plus que la *TEMPÉRATURE* sélectionnée lors du procès de cuisson. Si la valeur proposée n'est pas suffisante, et on souhaite la modifier, quand la fonction est active, taper deux fois le pictogramme *TEMPÉRATURE*.
- ❑ La valeur de la *TEMPÉRATURE* clignote (display 2)
- ❑ Quand cela clignote, programmer la valeur souhaitée à travers les pictogrammes *MINUS/PLUS*
- ❑ Confirmer la sélection à travers le pictogramme *TEMPÉRATURE*.

Effectuer encore un tape prolongé sur le pictogramme *TEMPÉRATURE* si l'on veut activer la fonction du *PRÉCHAUFFAGE*.

Quand le pictogramme *PRE* devient rouge, la fonction est active, quand il est éteint, la fonction est désactivée.

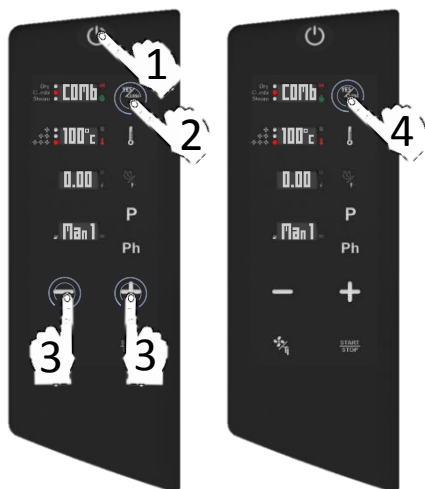
Quand on a sélectionné tous les paramètres et on lancera la cuisson, l'écran 3 affichera le mot *PRE*; attendre jusqu'à la visualisation à l'écran du mot *END* (repérable aussi par un signal acoustique), après on pourra ouvrir la porte et insérer les plaques prêtes à la cuisson.





## RÉGLAGES DES MODALITÉS DE CUISSON

- ❑ Sélectionner le pictogramme *ON*: l'écran affichera les paramètres par défaut
- ❑ Sélectionner avec un tape le pictogramme *YESCLIMA*: les valeurs par défaut clignoteront
- ❑ Quand les valeurs clignotent, choisir la MODALITÉ DE CUISSON souhaitée à travers les pictogrammes *MINUS/PLUS*
- ❑ Confirmer la sélection à travers le pictogramme *YESCLIMA*
- ❑ Continuer avec les autres paramètres de cuisson



### Dry air convection

La cuisson a lieu dans une chambre sèche où l'humidité est enlevée de façon forcée et très rapide. Idéal pour des cuissons à hautes températures ou pour reproduire les conditions permettant de griller, gratiner, frire, dorer. Essentielle pour la dessiccation.

### Mix-combi

La cuisson a lieu dans une chambre sèche où l'on rajoute de l'humidité. La combinaison de ces deux modalités favorise la transmission thermique, qui se vérifie donc plus rapidement. Cela est idéal pour réduire la perte de poids de la nourriture, tout en préservant les propriétés organoleptiques et en augmentant la qualité du résultat final de la cuisson même.

### Steam

La cuisson a lieu dans une chambre avec une saturation de la vapeur; cela permet de recréer les conditions de la traditionnelle cuisson par ébullition à immersion, tout en préservant les qualités nutritives.

#### MODALITÉ

#### TIPOLOGIE DE CUISSON

#### PLAGE DE TEMPÉRATURE QUI PEUT ÊTRE RÉGLÉE

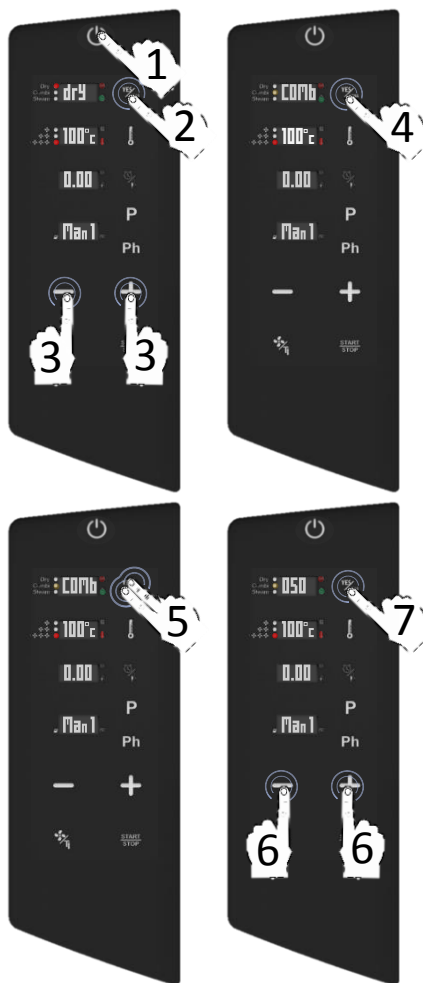
#### PLAGE D'HUMIDITÉ QUI PEUT ÊTRE RÉGLÉE

#### POSITION DE LA VALVE DES CHEMINÉES

	DRY	COMBI	STEAM
	DRY CONVECTION	DRY CONVECTION AVEC HUMIDITÉ	STEAM
	30°C <> 280°C	30°C <> 280°C	50°C <> 130°C
	0% PAS MODIFIABLE	50% DEFAULT MODIFIABLE ENTRE 0% ET 100%	100% PAS MODIFIABLE
	OUVERT	AUTOMATIQUE EN RELATION À L'HUMIDITÉ LORS DE LA CUISSON	FERMÉ

## PROGRAMMER UNE MODALITÉ DE CUISSON: CONFIGURER YESCLIMA

- ❑ Sélectionner le pictogramme ON: l'écran montre les paramètres par défaut
- ❑ Sélectionner avec un tape le pictogramme YESCLIMA: les valeurs par défaut clignoteront
- ❑ Quand les valeurs clignotent, choisir la MODALITÉ DE CUISSON COMBI souhaitée à travers les pictogrammes MINUS/PLUS
- ❑ Confirmer la sélection à travers le pictogramme YESCLIMA.
- ❑ Double tape sur le pictogramme YESCLIMA: l'écran affiche le pourcentage d'humidité par défaut (50%)
- ❑ Si la valeur proposée n'est pas suffisante et on souhaite la modifier, quand la valeur clignote programmer la nouvelle valeur à travers les pictogrammes MINUS/PLUS
- ❑ Confirmer la sélection à travers le pictogramme YESCLIMA
- ❑ Continuer avec les autres paramètres de cuisson.



Dans toutes les MODALITÉS DE CUISSON choisies, on peut utiliser la fonction RELACHEMENT MANUEL DE L'HUMIDITÉ, en maintenant le pictogramme YESCLIMA: le four produira instantanément 30'' d'humidification directe.



En MODALITÉ STEAM COMBI, il pourrait apparaître le message **WAIT**: cela signifie que la vapeur n'est pas encore disponible, par ce que le four est en train d'atteindre la correcte température pour la production de vapeur.

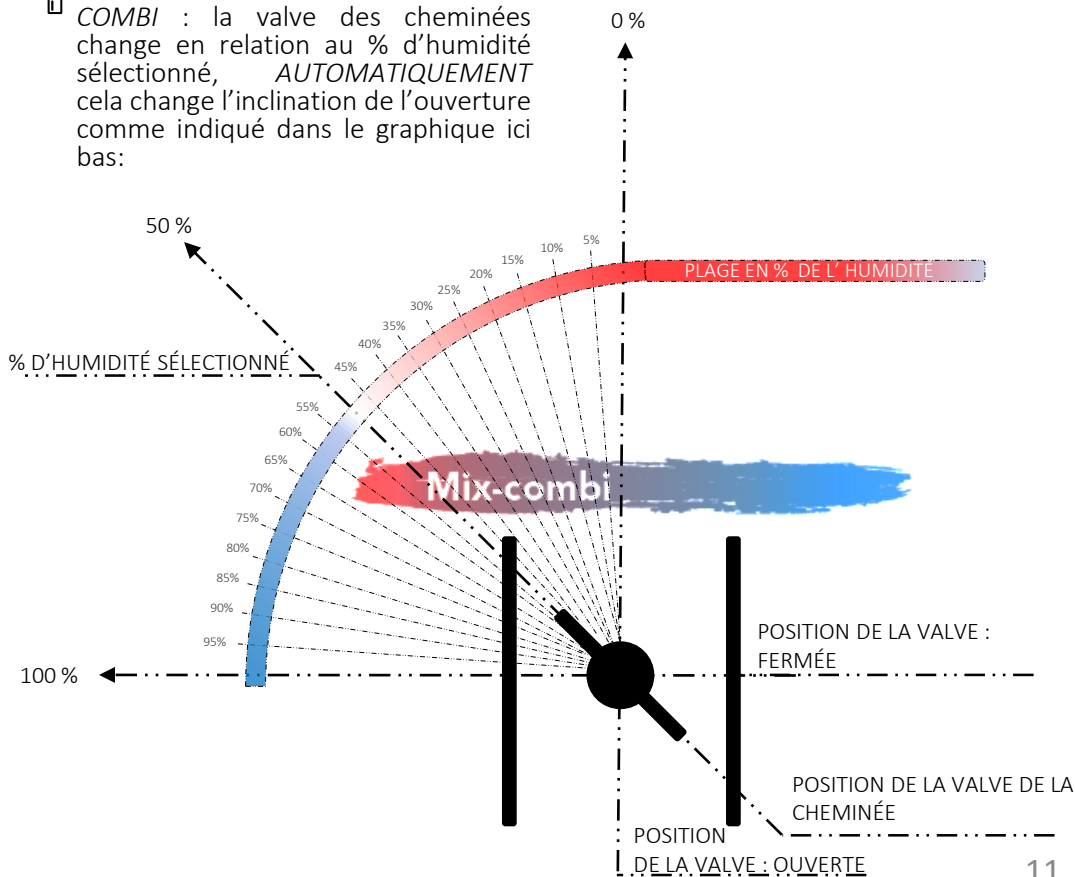
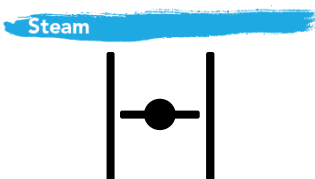
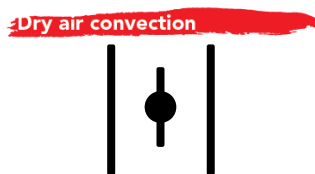
# EXTRACTION FORCÉE DE L'HUMIDITÉ: AUTOMATIC SMART CHIMNEY SYSTEM (SCS TECHNOLOGY)

La technologie Automatic Smart Chimney System (SCS) est réalisée pour l'extraction forcée de l'humidité, grâce à la Technologie SCS tout le processus est automatique et assure le contrôle total et précis du processus de cuisson. Voici comment l'extraction arrive dans chaque modalité de cuisson:

**DRY** : la valve des cheminées est en position ouverte. Pas modifiable par l'utilisateur

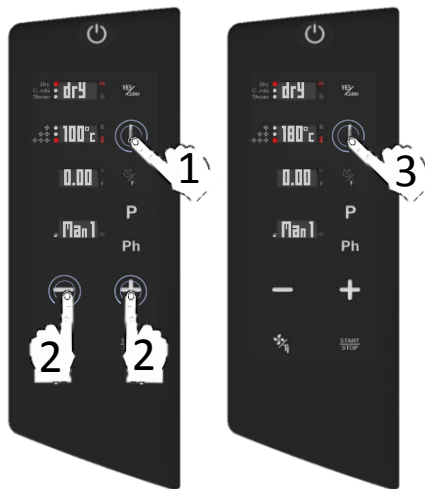
**STEAM** : la valve des cheminées est en position fermée. Pas modifiable par l'utilisateur

**COMBI** : la valve des cheminées change en relation au % d'humidité sélectionné, **AUTOMATIQUEMENT** cela change l'inclinaison de l'ouverture comme indiqué dans le graphique ici bas:



## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- 1 Sélectionner avec un tape le pictogramme *TEMPÉRATURE*: quand les valeurs clignotent, programmer les valeurs souhaitées à travers les pictogrammes MINUS/PLUS
- 2 Confirmer la sélection à travers le pictogramme *TEMPÉRATURE*
- 3 Continuer avec les autres paramètres de cuisson.



Taper une fois le pictogramme MINUS/PLUS si l'on souhaite être précis dans les modifications. Au contraire, un tape prolongée du pictogramme *MINUS/PLUS* modifie plus rapidement les valeurs.



Il est de même possible de modifier les paramètres pendant la cuisson.



La plage des valeurs est entre 30°C et 280°C en modalité *DRY* et *COMBI*, et entre 50°C et 130°C en modalité *STEAM*.

## RÉGLAGE DU TEMPS DE LA CUISSON

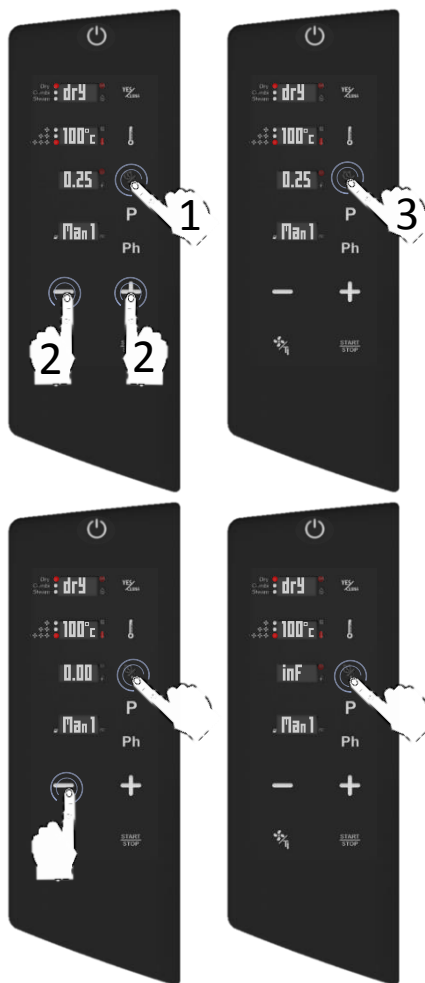
- 1 Taper une fois le pictogramme *TEMPS/SONDE DE T. A COEUR*: quand la valeur clignote, programmer la valeur souhaitée à travers les pictogrammes *MINUS/PLUS*
- 2 Confirmer la sélection à travers le pictogramme *TEMPS/SONDE DE T. A COEUR*
- 3 Continuer avec les autres paramètres de cuisson.



Taper une fois le pictogramme *MINUS/PLUS* si l'on souhaite être précis dans les modifications. Au contraire, un tape prolongé du pictogramme *MINUS/PLUS* modifie plus rapidement les valeurs.

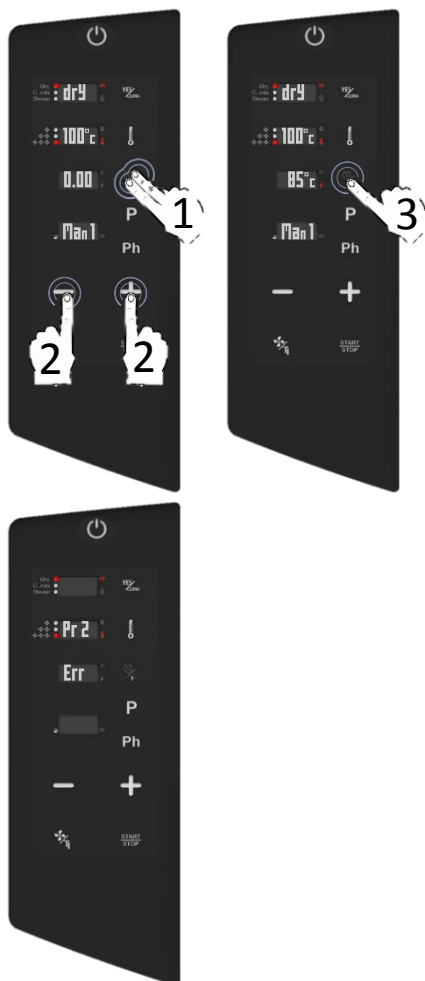


Il est tout aussi possible de programmer le TEMPS INFINI (*INF* visualisé à l'écran). Le paramètre *INF* se trouve avant 0.00, pour le sélectionner, taper une fois le pictogramme *MINUS* quand la valeur clignote et confirmer en touchant le pictogramme *TEMPS/SONDE DE T. A COEUR*



## RÉGLAGE DE LA SONDÉ DE TEMPÉRATURE À COEUR

- ❑ Taper deux fois le pictogramme *TEMPS/SONDE DE T. A COEUR*: quand la valeur clignote, programmer la valeur souhaitée à travers les pictogrammes *MINUS/PLUS*
- ❑ Confirmer la sélection à travers le pictogramme *TEMPS/SONDE DE T. A COEUR*
- ❑ Continuer avec les autres paramètres de la cuisson.



Taper une fois le pictogramme *MINUS/PLUS* si l'on souhaite être précis dans les modifications. Au contraire, un tape prolongée du pictogramme *MINUS/PLUS* modifie plus rapidement les valeurs.



La plage des valeurs est entre 30°C et 130°C



Sélectionner deux fois le pictogramme *TEMPS/SONDE DE T. A CŒUR* pour revenir au réglage de la *TEMPÉRATURE*.



L'écran affiche *Err Pr2* si la sonde de t. à cœur n'a pas été insérée dans la connexion externe. Sélectionner tous les pictogrammes pour désactiver les signaux acoustiques ou les pictogrammes *START/STOP* pour réinitialiser l'opération.

## RÉGLAGES DE LA VENTILATION ET DE LA FONCTION PULSE

- ☐ Sélectionner directement le pictogramme *VENTILATION* pour modifier la vitesse de ventilation entre: vitesse max (il s'agit de la valeur par défaut), vitesse moyenne, vitesse minimale et vitesse *PULSE* (à pulsation).



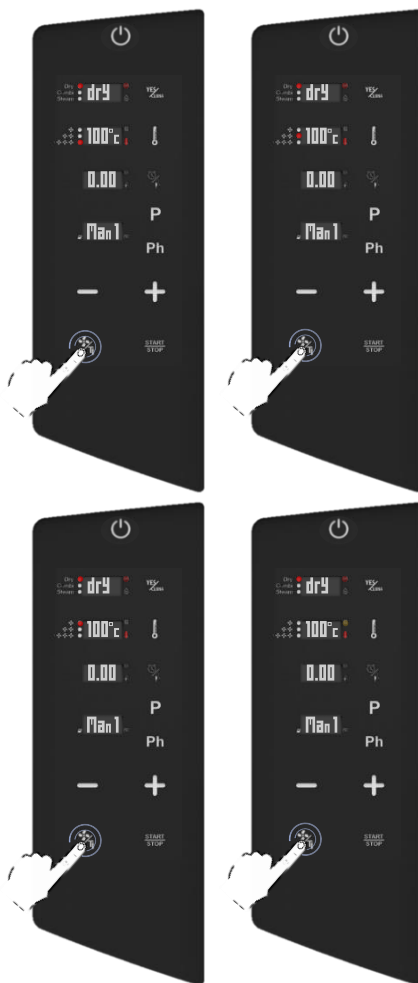
Il est tout aussi possible de modifier ces paramètres pendant la cuisson.



Le passage d'une modalité automatique à celle *PULSE* pourrait compromettre les performances dans l'extraction de l'humidité et le temps total de la cuisson.

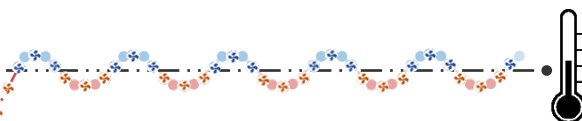
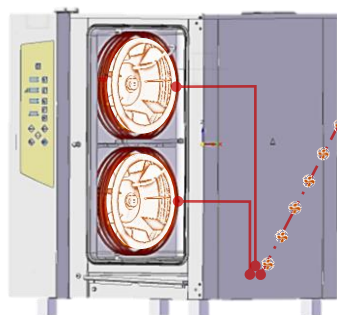
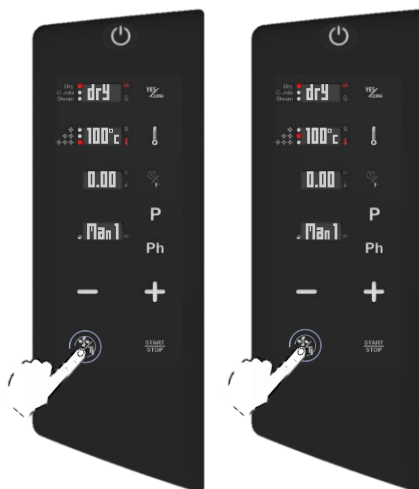


Dans toute les vitesses de ventilation il y a une inversion du sens du flux d'aire afin de garantir une uniformité de cuisson et cela est constamment en fonction.

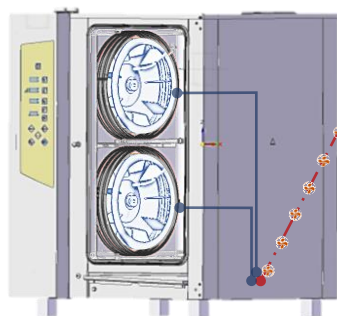


## VITESSE PULSE EN FONCTION

- La vitesse PULSE reproduit des conditions de cuissons statiques: cela est l'idéal pour des cuissons délicates et pour des longues cuissons qui ne doivent pas être exposées à un fort flux d'air
- Quand le pictogramme associé devient orange, cette vitesse de ventilation spéciale est active.
- Quand elle est active, les ventilateurs commencent simultanément avec l'élément chauffant pendant quelques secondes.
- Normalement en cas de vitesse MAX, MOY et MIN la ventilation est constamment en fonction; seulement avec la modalité PULSE la ventilation travaille de manière intermittente (simultanément il arrive l'activation de l'élément chauffant où on nécessite quelques secondes pour atteindre la température programmée).



MAX, MOY et MIN vitesse de ventilation



Vitesse PULSE



## FONCTION MANUELLE DE RELACHEMENT DE L'HUMIDITÉ

- Pendant la cuisson, maintenir le pictogramme *YESCLIMA*: l'écran affichera le compte à rebours pour le relâchement de l'humidité (30'')
- Pendant ces 30'' le four produit directement l'humidité de façon manuelle sans interruption (faite exception de l'inversion du sens de rotation de la ventilation).



La MODALITÉ PROGRAMMABLE permet de cuisiner en 3 façons différentes :

- ▣ Cuisiner avec plusieurs phases sans sauvegarder (voir les chapitres suivants)
- ▣ Sauvegarder une nouvelle recette avec plusieurs phases (voir les chapitres suivants)
- ▣ Lancer une recette précédemment sauvegardée (voir les chapitres suivants)



En modalité programmable, il y a tout aussi l'accès aux cycles de nettoyage automatiques, si le four est doté du système de lavage (voir les chapitres suivants).



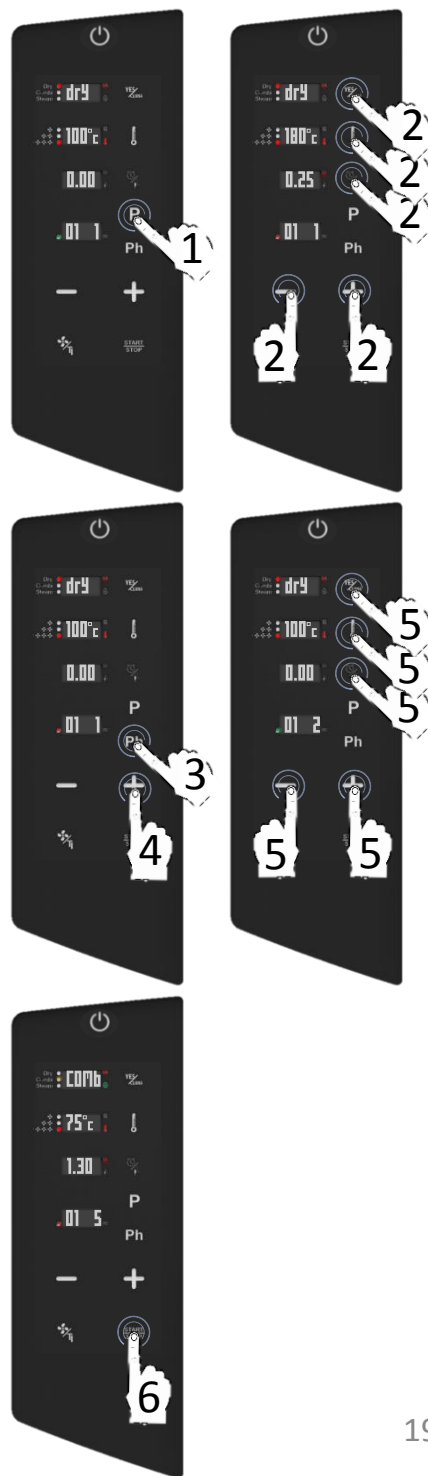
## CUISINER AVEC PLUSIEURS PHASES SANS SAUVEGARDER

- ❑ Sélectionner le pictogramme PROGRAM: l'écran affiche le numéro 01 (premier entre 99 positions disponibles) au lieu de Man1 (qui signifie "modalité manuelle")
- ❑ Programmer la première phase de cuisson comme décrit dans le chapitre d'avant
- ❑ Taper une fois le pictogramme PHASES (Ph). Quand il clignote, un tape sur le pictogramme PLUS permettra d'ajouter une nouvelle phase: l'écran visualisera le numéro de la nouvelle phase (écran en bas, coté droit)
- ❑ Programmer les paramètres souhaités dans la nouvelle phase

Sélectionner le pictogramme START pour démarrer la recette

OU

Continuer en programmant plusieurs phases comme décrit précédemment, jusqu'à 5 phases. À la fin, sélectionner le pictogramme START pour démarrer la recette.



Chaque recette peut contenir jusqu'à 5 différentes phases (5 phases pour la cuisson et une ultérieure phase pour le PRÉCHAUFFAGE).



Le procès de cuisson passe automatiquement aux phases suivantes.

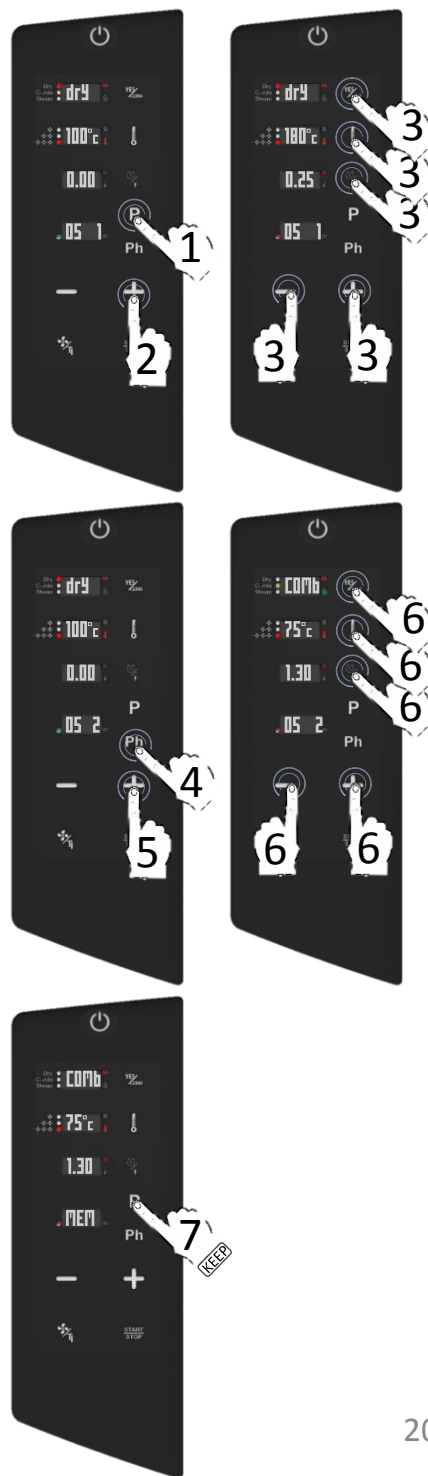
## SAUVEGARDER UNE RECETTE AVEC PLUSIEURS PHASES DE CUISSON

- ❑ Sélectionner le pictogramme PROGRAM: l'écran affiche le numéro 01 (premier entre 99 positions disponibles) au lieu de Man1 (qui signifie "modalité manuelle").
- ❑ Sélectionner le pictogramme PROGRAM encore une fois: quand le numéro 01 clignote, choisir l'emplacement souhaité de 01 à 99 pour sauvegarder la recette. S'aider avec les pictogrammes PLUS/MINUS.
- ❑ Configurer la première phase de cuisson comme indiqué dans les chapitres d'avants.
- ❑ Taper une fois le pictogramme PHASES (Ph). Quand cela clignote, un tape du pictogramme PLUS permettra d'ajouter des nouvelles phases: : l'écran visualisera le numéro de la nouvelle phase (écran en bas, coté droit)
- ❑ Programmer les paramètres souhaités dans la nouvelle phase

Maintenir le pictogramme PROGRAM jusqu'au signal acoustique (CONFIRMER LA SAUVEGARDE)

OU

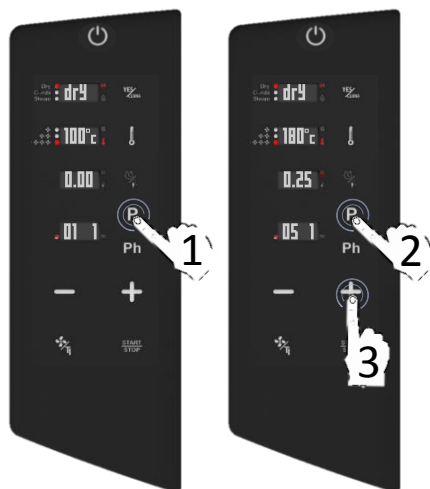
Programmer d'autres phases comme indiqué dans le chapitre d'avant, jusqu'à max. 5 phases. À la fin, maintenir le pictogramme PROGRAM jusqu'au signal acoustique.



Chaque recette peut contenir jusqu'à 5 différentes phases (5 phases pour la cuisson et une ultérieure phase pour le PRÉCHAUFFAGE).

## LANCER UNE RECETTE SAUVEGARDÉE

- 1 Sélectionner le pictogramme PROGRAM: l'écran affiche le numéro 01 (premier entre 99 positions disponibles) au lieu de Man1 (qui signifie "modalité manuelle").
- 2 Sélectionner le pictogramme PROGRAM encore une fois: quand le numéro 01 clignote, choisir la recette souhaitée à travers les pictogrammes PLUS/MINUS
- 3 Sélectionner le pictogramme START pour démarrer la recette



La couleur du pictogramme en bas à gauche (livre) montre si l'emplacement est libre pour la sauvegarde d'une nouvelle recette (vert) ou pas (rouge).

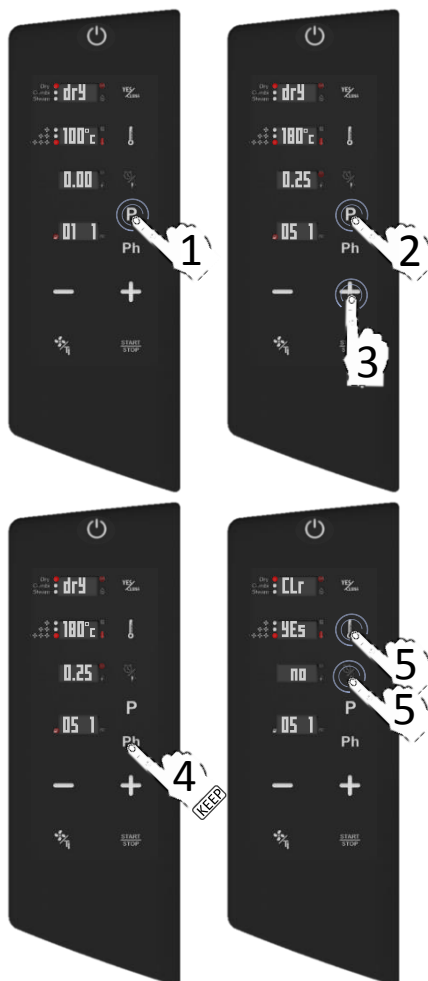


## EFFACER UNE RECETTE

- 1 Sélectionner le pictogramme PROGRAM: l'écran affiche le numéro 01 (premier entre 99 positions disponibles) au lieu de Man1 (qui signifie "modalité manuelle").
- 2 Sélectionner le pictogramme PROGRAM encore une fois: quand le numéro 01 clignote, choisir la recette souhaitée à travers les pictogrammes PLUS/MINUS
- 3 En effectuant un tape prolongé du pictogramme PHASES (Ph), la recette sera prête à être effacée
- 4 L'écran demandera si l'on veut procéder avec l'élimination de la recette (Clr)
- 5 Sélectionner le pictogramme TEMPÉRATURE pour confirmer et effacer la recette

OU

Sélectionner le pictogramme TEMPS pour annuler l'opération.



Suite l'élimination, la couleur du pictogramme «livre» en bas à gauche de l'écran, deviendra verte.



## FONCTION COOL DOWN (refroidissement de l'enceinte de cuisson)

Quand le four se trouve en modalité  
*ON* :

- ▣ Ouvrir la porte entièrement
- ▣ Effectuer un tape prolongé du pictogramme *VENTILATION*
- ▣ La fonction cool down termine quand le four atteint une température interne de 50 C; à ce moment il y aura un signal acoustique qui signalera sa fin et l'écran terminera de clignoter.



La fonction COOL DOWN peut être arrêtée manuellement en sélectionnant le pictogramme *START/STOP*



## PROGRAMMES DE NETTOYAGE AUTOMATIQUES

Si le four est doté d'un système de lavage automatique, procéder comme suit:

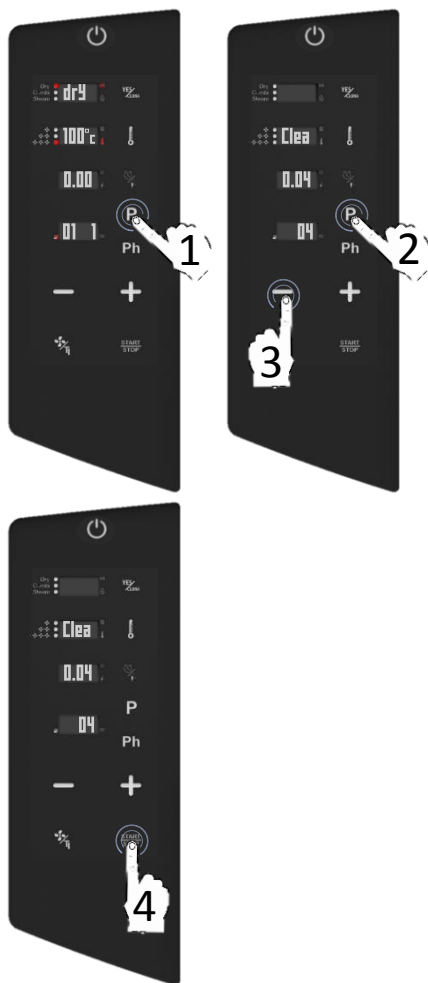
- 1 Sélectionner le pictogramme PROGRAM: l'écran affiche le numéro 01 (premier entre 99 positions disponibles) au lieu de Man1 (qui signifie "modalité manuelle").
- 2 Sélectionner le pictogramme PROGRAM encore une fois: quand le numéro 01 clignote, choisir le programme de lavage automatique souhaité, à l'aide du pictogramme MINUS
- 3 Sélectionner le pictogramme START pour lancer le programme de nettoyage automatique souhaité



Avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut s'assurer que la température interne ne soit pas trop élevée (65°). Dans ce cas, il est fortement conseillé d'activer un cycle cool-down (voir les chapitres d'avant), sinon le programme lancé ne commencera que quand la température interne sera descendue à 65°.



Voir le chapitre suivant pour les détails concernant les données relatives au lavage (temps, consommation du détergent, cycles, etc..)

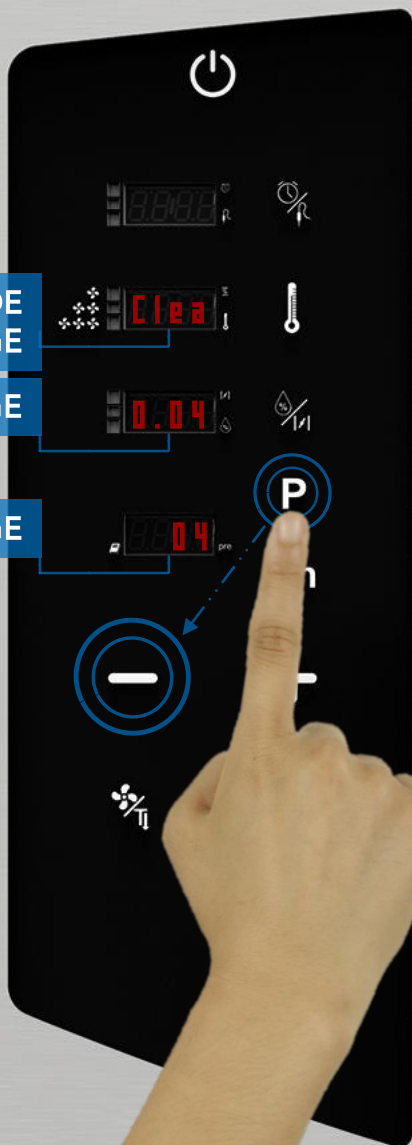




PROGRAMME DE NETTOYAGE

TEMPS DE LAVAGE

CYCLE DE LAVAGE



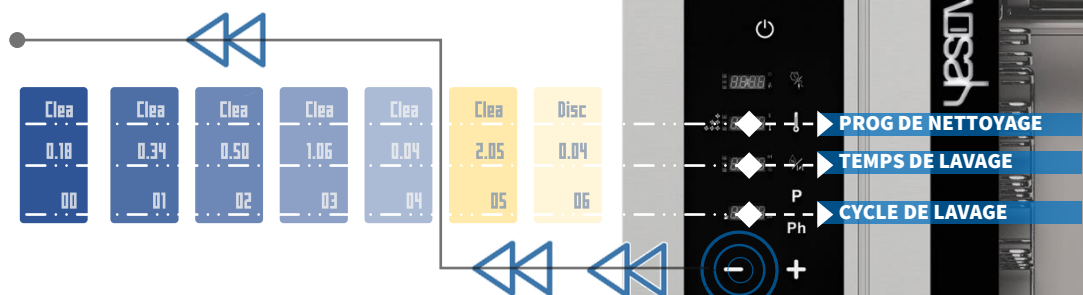
yesoversah

# PROGRAMMES DE NETTOYAGE AUTOMATIQUES: SPÉCIFICATIONS

Les cycles en couleur bleu sont standard pour chaque four doté du système de lavage automatique. Le produit YesClean est nécessaire.



Pour les fours dotés de chaudière, il y a 2 autres cycles qui se réfère à la chaudière même (couleur jaune). Le produit YesCal est nécessaire.



Cycle pour évacuer le reste d'eau de la chaudière

Disc
0.04
06



Cycle spéciale automatique pour le détartrage de la chaudière (ou steamer).

Clea
2.05
05



## RENSEIGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES AUTOUR DES CYCLES DE LAVAGES AUTOMATIQUES

- L'arrêt d'un cycle de lavage en route, demande impérativement un cycle de rinçage afin d'enlever le possible produit chimique restant.
- UTILISER SEULEMENT LES PRODUITS YESCLEAN ET YESCAL POUR LES PROGRAMMES DE LAVAGE AUTOMATIQUES



- Enlever tout accessoire de l'intérieur du four avant de sélectionner un cycle de lavage.



**taos** 

# FONCTIONS DES PICTOGRAMMES PRINCIPAUX

## LEGENDE DES SIGNES



UN tape



DOUBLE tape



MAINTENIR

## ÉCRAN ON/OFF



0.00



PROGRAMMER LE TEMPS DE CUISSON  
PROGRAMMER LA VALEUR DE LA SONDE DE T. À COEUR



100°C



PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE CUISSON  
PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE



ACTIVER LE PRÉCHAUFFAGE



RÉGLER LE % D'HUMIDITÉ



RÉGULATION DE LA VALVE DES CHEMINÉES



FONCTION DE RELACHEMENT MANUEL DE L'HUMIDITÉ



CHANGER DE LA MOD. MANUELLE À MOD. PROGRAMMABLE



ACCÈS AUX PROG. SAUVEGARDES ET CEUX DISPONIBLES



FONCTION SAUVEGARDE (RECETTES OU RÉGLAGES)



AJOUTER/MODIFIER PHASES DE CUISSON DES PROGRAMMES



EFFACER UN PROGRAMME



DIMINUER LA VALEUR



AUGMENTER LA VALEUR



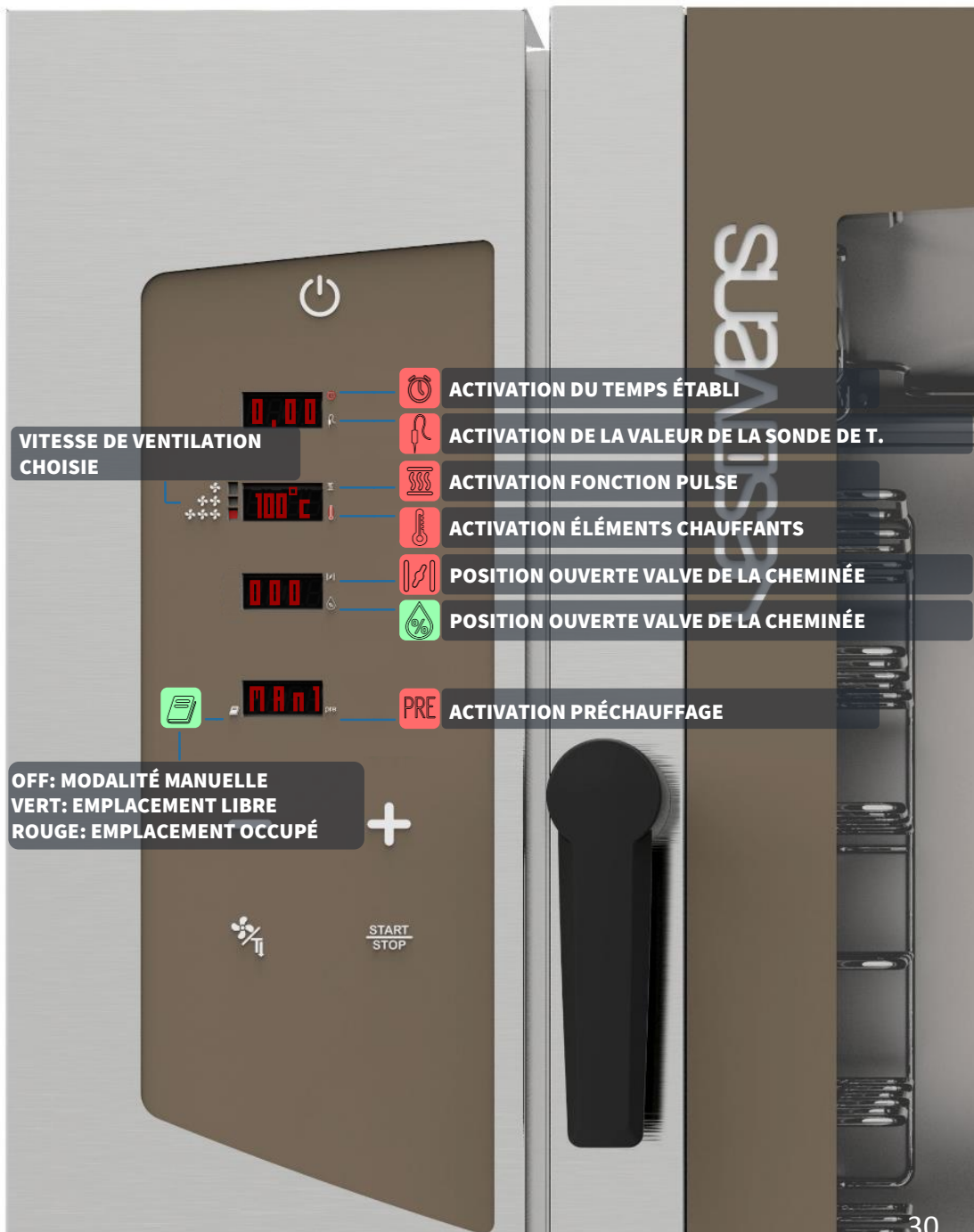
RÉGLER LA VITESSE DE VENTILATION

FONCTION COOL DOWN

START  
STOP

FONCTION START / STOP





VITESSE DE VENTILATION  
CHOISIE

OFF: MODALITÉ MANUELLE  
VERT: EMPLACEMENT LIBRE  
ROUGE: EMPLACEMENT OCCUPÉ



ACTIVATION DU TEMPS ÉTABLI



ACTIVATION DE LA VALEUR DE LA SONDE DE T.



ACTIVATION FONCTION PULSE



ACTIVATION ÉLÉMENTS CHAUFFANTS



POSITION OUVERTE VALVE DE LA CHEMINÉE



POSITION OUVERTE VALVE DE LA CHEMINÉE



ACTIVATION PRÉCHAUFFAGE



START  
STOP

## ACTIVER LE PRÉCHAUFFAGE

- ❑ Sélectionner le pictogramme **ON**: l'écran montre les paramètres par défaut
- ❑ Effectuer un tpe prolongé sur le pictogramme **TEMPÉRATURE**: le pictogramme **PRE** devient rouge et la fonction est activée (écran 4)



La fonction **PRÉCHAUFFAGE** est optionnelle et il est possible de l'utiliser ou pas. **YESOVENS** conseille son utilisation pour améliorer considérablement les performances de cuisson.

- ❑ Le préchauffage atteint automatiquement 50°C de plus que la **TEMPÉRATURE** sélectionnée lors du procès de cuisson. Si la valeur proposée n'est pas suffisante, et on souhaite la modifier, quand la fonction est active, taper deux fois le pictogramme **TEMPÉRATURE**
- ❑ La valeur de la **TEMPÉRATURE** clignote (display 2)
- ❑ Quand cela clignote, programmer la valeur souhaitée à travers les pictogrammes **MINUS/PLUS**
- ❑ Confirmer la sélection à travers le pictogramme **TEMPÉRATURE**.



Effectuer encore un tpe prolongé du pictogramme **TEMPÉRATURE** si l'on veut activer la fonction du **PRÉCHAUFFAGE**



Quand le pictogramme **PRE** devient rouge, la fonction est active, quand il est éteint, la fonction est désactivée



Quand on a sélectionné tous les paramètres et on lancera la cuisson, l'écran 3 affichera le mot **PRE**; attendre jusqu'à la visualisation à l'écran du mot **END** (repérable aussi par un signal acoustique), après on pourra ouvrir la porte et insérer les plaques prêtes pour la cuisson.



## RÉGLAGE DU TEMPS DE LA CUISSON

- ❑ Sélectionner le pictogramme *ON*: l'écran affiche les paramètres par défaut
- ❑ Taper une fois le pictogramme TEMPS/SONDE DE T. A COEUR: quand la valeur clignote, programmer la valeur souhaitée à travers les pictogrammes MINUS/PLUS
- ❑ Confirmer la sélection à travers le pictogramme TEMPS/SONDE DE T. A COEUR
- ❑ Continuer avec les autres paramètres de cuisson.



Taper une fois le pictogramme MINUS/PLUS si l'on souhaite être précis dans les modifications. Au contraire, un tape prolongé du pictogramme MINUS/PLUS modifie plus rapidement les valeurs.



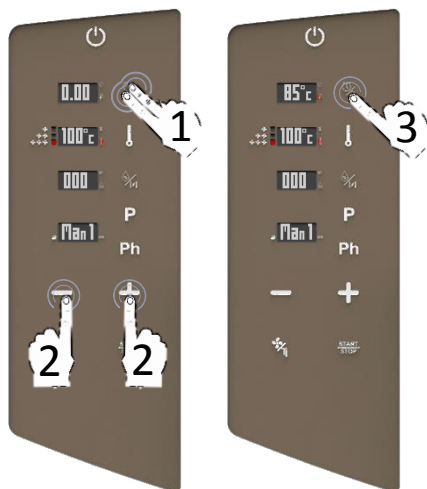
Il est tout aussi possible de programmer le TEMPS INFINI (*INF* visualisé à l'écran). Le paramètre *INF* se trouve avant 0.00, pour le sélectionner, taper une fois le pictogramme MINUS quand la valeur clignote et confirmer en touchant le pictogramme TEMPS/SONDE DE T. A COEUR





## RÉGLAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE À COEUR

- 1 Taper deux fois le pictogramme *TEMPS/SONDE DE T. A COEUR*: quand la valeur clignote, programmer la valeur souhaitée à travers les pictogrammes *MINUS/PLUS*
- 2 Confirmer la sélection à travers le pictogramme *TEMPS/SONDE DE T. A COEUR*
- 2 Continuer avec les autres paramètres de cuisson.



Taper une fois le pictogramme *MINUS/PLUS* si l'on souhaite être précis dans les modifications. Au contraire, un tape prolongé du pictogramme *MINUS/PLUS* modifie plus rapidement les valeurs



La plage des valeurs est entre 30°C et 130°C



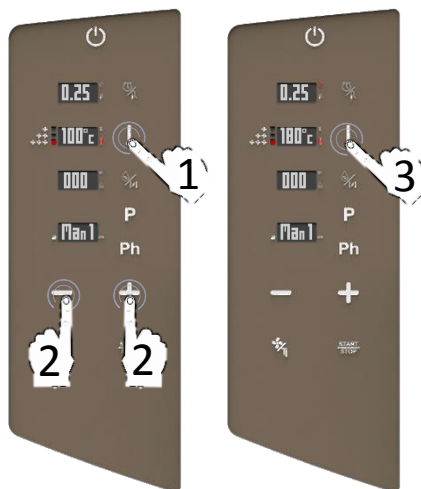
Sélectionner deux fois le pictogramme *TEMPS/SONDE DE T. A CŒUR* pour revenir au réglage de la *TEMPÉRATURE*.



L'écran affiche *Err Pr2* si la sonde de t. à cœur n'a pas été insérée dans la connexion externe. Sélectionner tous les pictogrammes pour désactiver les signaux acoustiques ou les pictogrammes *START/STOP* pour réinitialiser l'opération.

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- 1 Sélectionner avec un tape le pictogramme *TEMPÉRATURE*: quand les valeurs clignotent, programmer les valeurs souhaitées à travers les pictogrammes MINUS/PLUS
- 2 Confirmer la sélection à travers le pictogramme *TEMPÉRATURE*
- 3 Continuer avec les autres paramètres de cuisson.



Taper une fois le pictogramme MINUS/PLUS si l'on souhaite être précis dans les modifications. Au contraire, un tape prolongé du pictogramme MINUS/PLUS modifie plus rapidement les valeurs.



Il est de même possible de modifier les paramètres pendant la cuisson.



La plage de température est entre 30°C et 280°C

## RÉGLAGES DES MODALITÉS DE CUISSON: PARAMETRER LE % D'HUMIDITÉ

- ❑ Sélectionner avec un tape le pictogramme *EAU/CHEMINÉES*: l'écran affichera la valeur par défaut de l'humidité en % (0%)
- ❑ Quand cela clignote, programmer le % souhaité à travers les pictogrammes *MINUS/PLUS*
- ❑ Confirmer la sélection à travers le pictogramme *EAU/CHEMINÉES*
- ❑ Continuer avec les autres paramètres de la cuisson.



- ❑ Il est tout aussi possible d'employer une fonction de *RELACHEMENT MANUEL DE L'HUMIDITÉ*, tout en maintenant le pictogramme *EAU/CHEMINÉES* : le four produira instantanément 30'' d'humidification directe.

## FONCTION MANUELLE DE RELACHEMENT DE L'HUMIDITÉ

- Pendant la cuisson, maintenir le pictogramme *EAU/CHEMINÉES*: l'écran affichera le compte à rebours pour le relâchement de l'humidité (30'')
- Pendant ces 30'' le four produit directement l'humidité de façon manuelle sans interruption (faite exception de l'inversion du sens de rotation de la ventilation).



## EXTRACTION FORCÉE DE L'HUMIDITÉ: PROGRAMMABLE FAST CHIMNEY SYSTEM (FCS TECHNOLOGY)

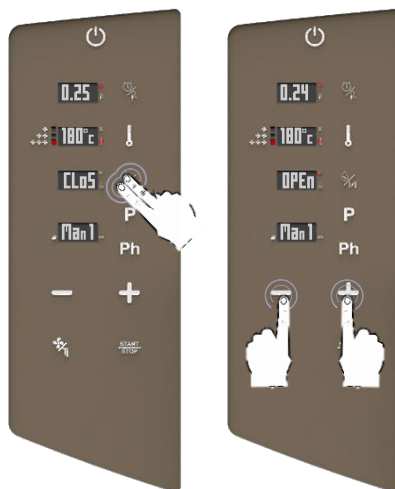
- 1 Double tape du pictogramme *EAU/CHEMINÉES* : l'écran affiche la position par défaut de la cheminée (fermée)
- 2 Quand cela clignote, sélectionner *MINUS/PLUS* pour régler la nouvelle position (OUVERTE ou FERMÉE)
- 3 Confirmer la sélection à travers le pictogramme *EAU/CHEMINÉES*
- 4 Continuer avec les autres paramètres de cuisson.



Si on programme la position OUVRETE, le pictogramme relatif aux CHEMINÉES dans le coté droit de l'écran 3 devient rouge afin de montrer instantanément si l'on travaille avec les cheminées ouvertes ou fermées.



Il est tout aussi possible de paramétrer l'ouverture des cheminées dans les phases suivantes (on peut programmer jusqu'à 5 phases par programme).



## RÉGLAGES DE LA VENTILATION ET DE LA FONCTION PULSE

- Sélectionner directement le pictogramme *VENTILATION* pour modifier la vitesse de ventilation entre: vitesse max (il s'agit de la valeur par défaut), vitesse moyenne, vitesse minimale et vitesse *PULSE* (à pulsation).



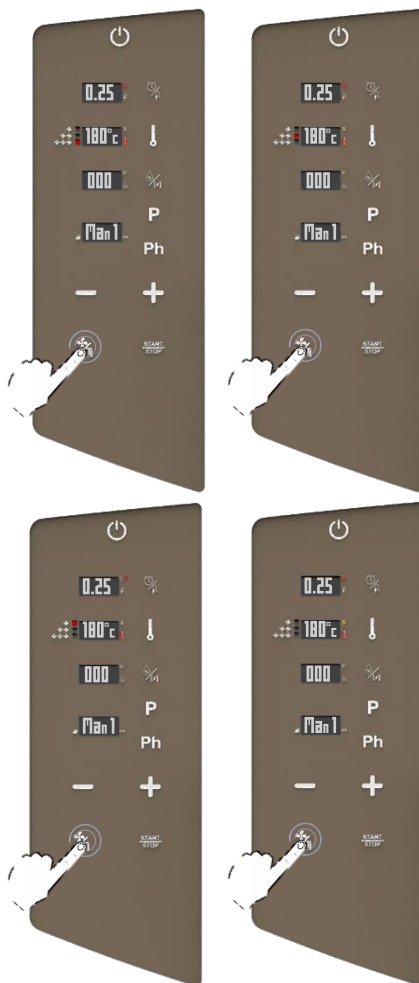
Il est tout aussi possible de modifier ces paramètres pendant la cuisson.



Le passage d'une modalité automatique à celle *PULSE* pourrait compromettre les performances dans l'extraction de l'humidité et le temps total de cuisson.

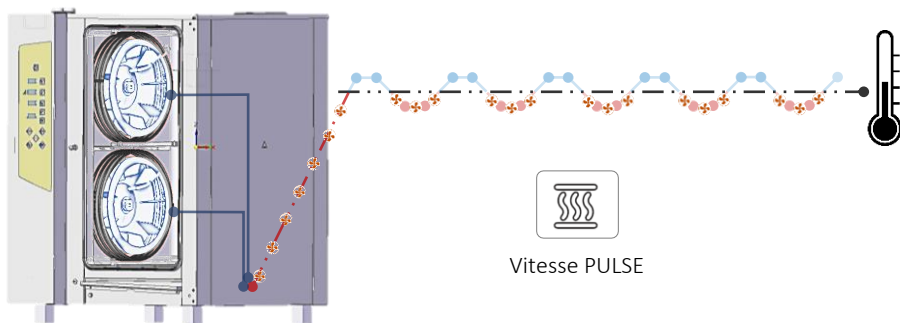
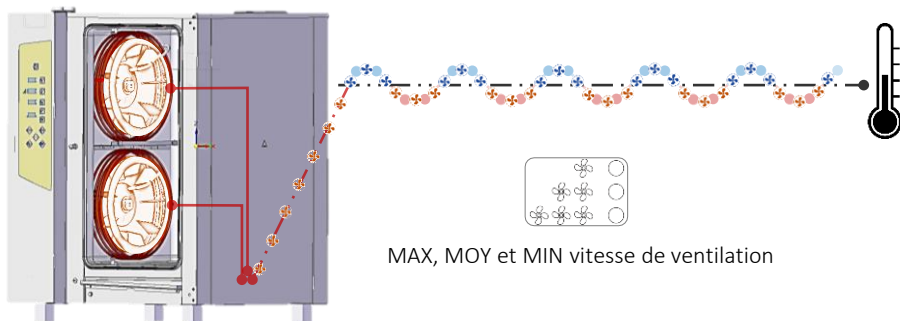
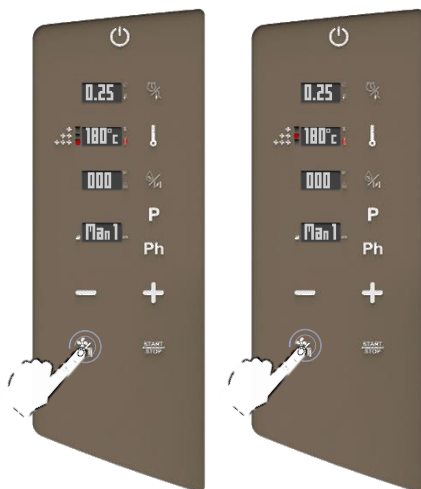


Dans toutes les vitesses de ventilation il y a une inversion du sens du flux d'air afin de garantir une uniformité de cuisson et cela est constamment en fonction.



## VITESSE PULSE EN FONCTION

- La vitesse PULSE reproduit des conditions de cuissons statiques: cela est l'idéal pour des cuissons délicates et pour des longues cuissons qui ne doivent pas être exposées à un fort flux d'air.
- Quand le pictogramme associé devient orange, cette vitesse de ventilation spéciale est active.
- Quand elle est active, les ventilateurs commencent simultanément avec l'élément chauffant pendant quelques secondes.
- Normalement en cas de vitesse MAX, MOY et MIN la ventilation est constamment en fonction; seulement avec la modalité PULSE la ventilation travaille de manière intermittente (simultanément avec l'activation de l'élément chauffant, pendant quelques secondes nécessaires à atteindre la température programmée).



La MODALITÉ PROGRAMMABLE permet de cuisiner en 3 façons différentes :

- ▣ Cuisiner avec plusieurs phases sans sauvegarder (voir les chapitres suivants)
- ▣ Sauvegarder une nouvelle recette avec plusieurs phases (voir les chapitres suivants)
- ▣ Lancer une recette précédemment sauvegardée (voir les chapitres suivants)



En modalité programmable, il y a tout aussi l'accès aux cycles de nettoyage automatiques, si le four est doté du système de lavage (voir les chapitres suivants).





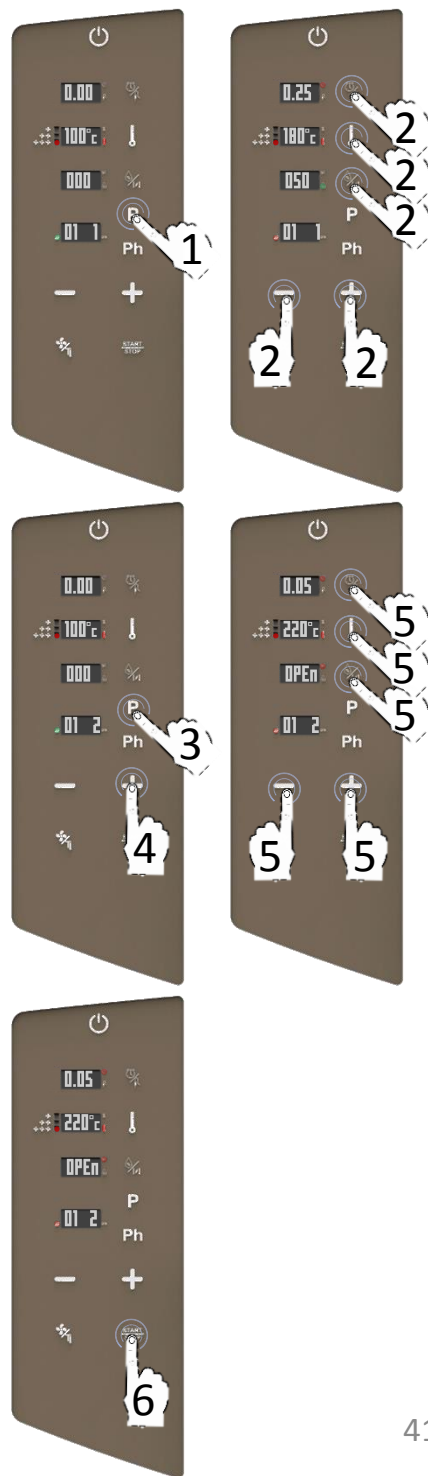
## CUISINER AVEC PLUSIEURS PHASES SANS SAUVEGARDER

- ❑ Sélectionner le pictogramme PROGRAM: l'écran affiche le numéro 01 (premier entre 99 positions disponibles) au lieu de Man1 (qui signifie "modalité manuelle")
- ❑ Programmer la première phase de cuisson comme décrit dans le chapitre d'avant
- ❑ Taper une fois le pictogramme PHASES (Ph). Quand il clignote, un tape sur le pictogramme PLUS permettra d'ajouter une nouvelle phase: l'écran visualisera le numéro de la nouvelle phase (écran en bas, coté droit)
- ❑ Programmer les paramètres souhaités dans la nouvelle phase

Sélectionner le pictogramme START pour démarrer la recette

OU

Continuer en programmant plusieurs phases comme décrit précédemment, jusqu'à 5 phases. À la fin, sélectionner le pictogramme START pour démarrer la recette.



Chaque recette peut contenir jusqu'à 5 différentes phases (5 phases pour la cuisson et une phase ultérieure pour le PRÉCHAUFFAGE).



Le procès de cuisson passe automatiquement aux phases suivantes.

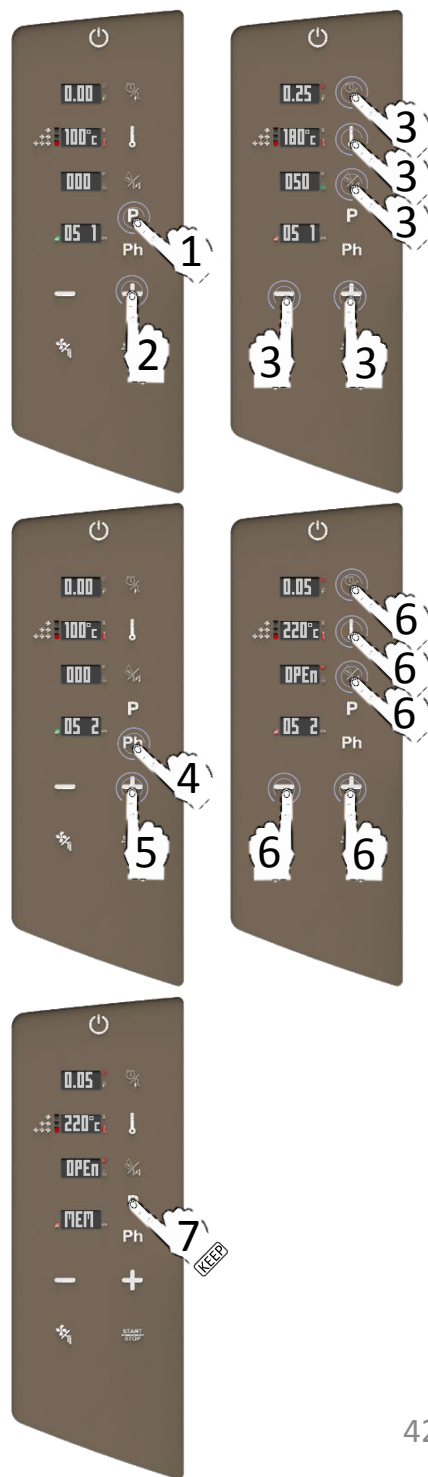
## SAUVEGARDER UNE RECETTE AVEC PLUSIEURS PHASES DE CUISSON

- ❑ Sélectionner le pictogramme PROGRAM: l'écran affiche le numéro 01 (premier entre 99 positions disponibles) au lieu de Man1 (qui signifie "modalité manuelle").
- ❑ Sélectionner le pictogramme PROGRAM encore une fois: quand le numéro 01 clignote, choisir l'emplacement souhaité de 01 à 99 pour sauvegarder la recette. S'aider avec les pictogrammes PLUS/MINUS.
- ❑ Configurer la première phase de cuisson comme indiqué dans les chapitres d'avants.
- ❑ Taper une fois le pictogramme PHASES (Ph). Quand cela clignote, un tape du pictogramme PLUS permettra d'ajouter des nouvelles phases: : l'écran visualisera le numéro de la nouvelle phase (écran en bas, coté droit)
- ❑ Programmer les paramètres souhaités dans la nouvelle phase

Maintenir le pictogramme PROGRAM jusqu'au signal acoustique (CONFIRMER LA SAUVEGARDE)

OU

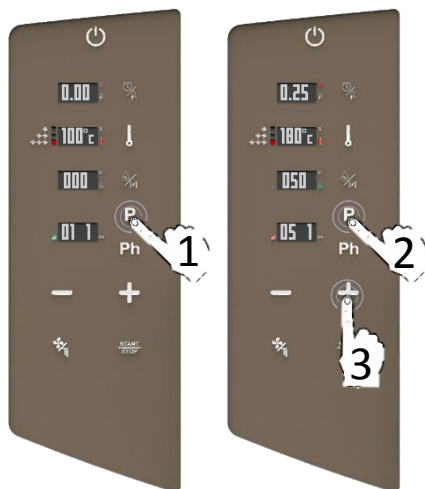
Programmer d'autres phases comme indiqué dans le chapitre d'avant, jusqu'à max. 5 phases. À la fin, maintenir le pictogramme PROGRAM jusqu'au signal acoustique.



Chaque recette peut contenir jusqu'à 5 différentes phases (5 phases pour la cuisson et une phase ultérieure pour le PRÉCHAUFFAGE).

## LANCER UNE RECETTE SAUVEGARDÉE

- 1 Sélectionner le pictogramme PROGRAM: l'écran affiche le numéro 01 (premier entre 99 positions disponibles) au lieu de Man1 (qui signifie "modalité manuelle").
- 2 Sélectionner le pictogramme PROGRAM encore une fois: quand le numéro 01 clignote, choisir la recette souhaitée à travers les pictogrammes PLUS/MINUS
- 3 Sélectionner le pictogramme START pour démarrer la recette



La couleur du pictogramme en bas à gauche (livre) montre si l'emplacement est libre pour la sauvegarde d'une nouvelle recette (vert) ou pas (rouge).

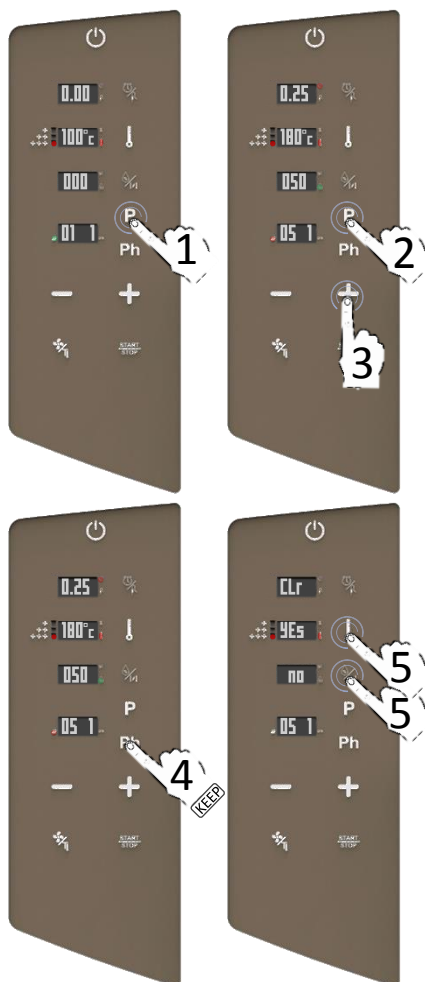


## EFFACER UNE RECETTE

- ❑ Sélectionner le pictogramme PROGRAM: l'écran affiche le numéro 01 (premier entre 99 positions disponibles) au lieu de Man1 (qui signifie "modalité manuelle").
- ❑ Sélectionner le pictogramme PROGRAM encore une fois: quand le numéro 01 clignote, choisir la recette souhaitée à travers les pictogrammes PLUS/MINUS
- ❑ En effectuant un tape prolongé du pictogramme PHASES (Ph), la recette sera prête à être effacée
- ❑ L'écran demandera si l'on veut procéder avec l'élimination de la recette (Clr)
- ❑ Sélectionner le pictogramme TEMPÉRATURE pour confirmer et effacer la recette

OU

Sélectionner le pictogramme TEMPS pour annuler l'opération.



Suite l'élimination, la couleur du pictogramme «livre» en bas à gauche de l'écran, deviendra verte.



## FONCTION COOL DOWN (refroidissement de l'enceinte de cuisson)

Quand le four se trouve en modalité ON :

- ▣ Ouvrir la porte entièrement
- ▣ Effectuer un tape prolongé du pictogramme *VENTILATION*
- ▣ La fonction cool down termine quand le four atteint une température interne de 50 C; à ce moment il y aura un signal acoustique qui signalera sa fin et l'écran terminera de clignoter.



La fonction COOL DOWN peut être arrêtée manuellement en sélectionnant le pictogramme *START/STOP*



## PROGRAMMES DE NETTOYAGE AUTOMATIQUES

Si le four est doté d'un système de lavage automatique, procéder comme suit:

- 1 Sélectionner le pictogramme PROGRAM: l'écran affiche le numéro 01 (premier entre 99 positions disponibles) au lieu de Man1 (qui signifie "modalité manuelle").
- 2 Sélectionner le pictogramme PROGRAM encore une fois: quand le numéro 01 clignote, choisir le programme de lavage automatique souhaité, à l'aide du pictogramme MINUS
- 3 Sélectionner le pictogramme START pour lancer le programme de nettoyage automatique souhaité



Avant de lancer le cycle de nettoyage, il faut s'assurer que la température interne ne soit pas trop élevée (65°). Dans ce cas, il est fortement conseillé d'activer un cycle cool-down (voir les chapitres d'avant), sinon le programme lancé ne commencera que quand la température interne sera descendue à 65°.



Voir le chapitre suivant pour les détails concernant les données du lavage (temps, consommation du détergent, cycles, etc..)



TEMPS DE LAVAGE

0:04

PROGRAMME DE NETTOYAGE

Clean

CYCLE DE LAVAGE

04

suavosah

## PROGRAMMES DE NETTOYAGE AUTOMATIQUES: SPÉCIFICATIONS

- Les cycles en couleur bleu sont standard pour chaque four doté du système de lavage automatique. Le produit YesClean est nécessaire.





## RENSEIGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES AUTOUR DES CYCLES DE LAVAGES AUTOMATIQUES

- ❑ L'arrêt d'un cycle de lavage en route, demande impérativement un cycle de rinçage afin d'enlever le possible produit chimique restant.
- ❑ UTILISER SEULEMENT LES PRODUITS YESCLEAN ET YESCAL POUR LES PROGRAMMES DE LAVAGE AUTOMATIQUES



- ❑ Enlever tout accessoire de l'intérieur du four avant de sélectionner un cycle de lavage.



## Codes des erreurs pour tous les fours:

CODE ERREUR	COMMUNICATION À L'ÉCRAN	SOLUTIONS
PR1	Erreur sonde chambre: court-circuit ou ouverture $\underline{100 > R(pt100) > 223}$ <u>ohm</u>	Contrôler que la sonde PT100 soit correctement installée et connectée. Si le problème persiste, svp APPELER LE SAV
PR2	Erreur sonde de t. à cœur : court-circuit ou ouverture $\underline{100 > R(pt100) > 223}$ <u>ohm</u>	Prêtez attention que la sonde de t. à Cœur soit bien placée lors d'une utilisation d'un programme qui demande telle sonde. Si l'erreur persiste même si vous n'êtes pas en train d'utiliser une fonction qui prévoit la sonde, svp, APPELER LE SAV.
PR3	Erreur sonde chambre de pousse : court- circuit ou ouverture $\underline{100 > R(pt100) > 223}$ <u>ohm</u>	Vérifier la bonne connexion du câble sortant de la chambre de pousse au four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR4	Température élevée compartment moteur ( $> 70^{\circ} \text{c}$ )	Éteignez le four, svp. Nettoyer le filtre installé à l'arrière du four en libérant la grille en plastique, réinstaller le filtre en plaçant à nouveau la grille en plastique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR5	Erreur de communication avec le panneau de commande > 5 secondes	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR6	Température dans la chambre de cuisson $>$ $310^{\circ}\text{C}$	Éteindre le four et laisser refroidir pendant 30 minutes. Redémarrer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.

CODE ERREUR	COMMUNICATION À L'ÉCRAN	SOLUTIONS
PR7	Erreur du capteur RMP : dispositif tachymètre déconnecté ou endommagé	Vérifier que la sonde RPM soit correctement installée et connectée. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR8	Erreur vitesse moteur : le moteur n'atteint pas la vitesse sélectionnée	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR9	FW erreur interne	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR10	Erreur emplacement cheminées	Vérifier que le programmeur de came soit correctement installé et connecté. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR29	Erreur de carte d'alimentation défectueuse	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR30	Erreur Firmware pas présent	Mise à jour du FW nécessaire. APPELER LE SAV.
E99	Pas de communication avec le panneau de commande	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.

## Codes des erreurs seulement pour les fours avec chaudière:

<b>CODE ERREUR</b>	<b>COMMUNICATION À L'ÉCRAN</b>	<b>SOLUTIONS</b>
<b>PR12</b>	Erreur lecture sonde de température de la chaudière : PT100 défectueux ou non connecté	Vérifier que la sonde PT100 soit correctement installée et connectée. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
<b>PR14</b>	Erreur de protection thermique de la chaudière	Vérifier que le fusible thermique soit correctement installé et connecté. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
<b>PR15</b>	Coupure du rechargement de la chaudière	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
<b>PR16</b>	Coupure de la chaleur	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
<b>PR17</b>	Lavage de la chaudière: démarrer un lavage automatique de la chaudière (antitartre)	démarrer un lavage automatique de la chaudière. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
<b>PR18</b>	Tuyau d'évacuation de la chaudière bloqué : possibilité d'obstruction du tuyau d'évacuation	Vérifier le fonctionnement de l'électrovanne de vidange et que le tuyau de vidange ne soit pas bloqué. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
<b>WAIT</b>	La chaudière est en train de chauffer afin d'atteindre la température de service	Il ne s'agit pas d'une alarme ou d'une erreur. C'est juste un avertissement. Attendre l'atteignement de la température de service.

**[www.yesovens.it](http://www.yesovens.it)**



Yesovens srl  
Via dell'industria, 1  
35010 Borgoricco (PD) – Italy