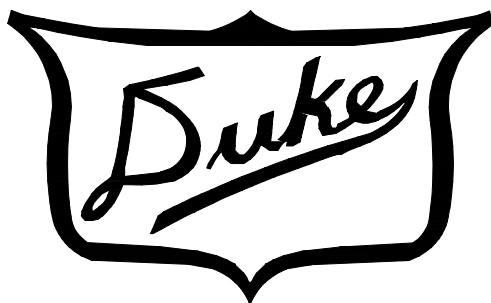




AHPO-6/18 GOLD

Leveur et Four

Manuel de l'opérateur



Pour des informations ou de l'assistance
technique, appelez au :
011-314-231-1130

TABLE DES MATIÈRES

PRÉAMBULE DU CONSTRUCTEUR.....	2
MODE D'EMPLOI DU LEVEUR	3
MODE D'EMPLOI DU LEVEUR	4
MODE D'EMPLOI DU FOUR.....	8
VÉRIFICATION DE TEMPÉRATURE DE FOUR ET DE LEVEUR.....	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12

AVERTISSEMENT :

Une déconnexion signifie qu'il doit y avoir une coupure des contacts sur au moins 3 mm sur toutes les bornes incorporée au câblage fixe. Les interrupteurs d'alimentation de l'appareil ne fournissent pas d'isolement suffisant pour être considérés comme des moyens de déconnexion.



Préambule du constructeur

L'ensemble Leveur/Four Gold AHPO-6/18 de Duke a été développé en réponse aux besoins de Subway, pour des capacités de cuisson uniforme qui fournissent une qualité consistante de pain "juste sorti du four", dans le cadre du programme Gold Standard Subway.

L'ensemble Leveur/Four de Duke utilise la technologie originale de Duke en convection d'air directionnelle, qui fournit une chaleur distribuée également et une cuisson uniforme sans besoin de tourner les panetons durant le cycle de cuisson. Cela améliore la qualité et la régularité des produits cuits, tout en réduisant les pertes de matière et en simplifiant les procédures d'utilisation.

Le profil étroit du four ne bloque pas la vue des panneaux d'affichage de menus et l'ensemble peut facilement être roulé en passant par une porte de hauteur standard. Les portes du leveur et du four sont inversables sur place, elles comportent un conduit d'évacuation pour éviter la chute de gouttes d'eau sur le plancher.

Les portes pleine largeur du four et du leveur aident à montrer et vendre le pain fraîchement cuit au four sur place au client.

Les contrôles sont faciles à utiliser, il y a deux minuteries pour un contrôle temporel indépendant du leveur et du four.

La chambre pleine largeur du four et du leveur accepte les panetons standard de demi-taille et de taille entière.

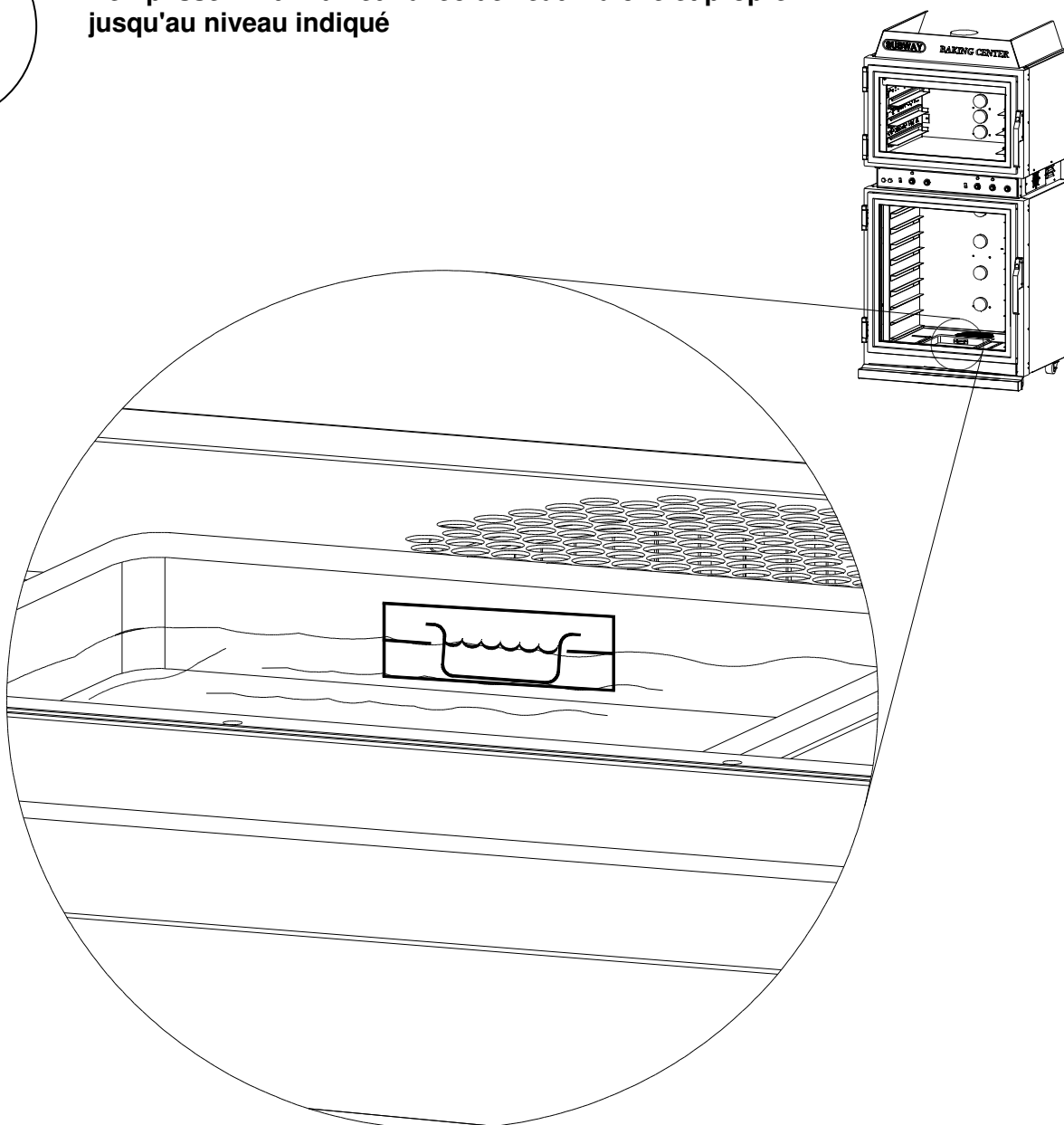


MODE D'EMPLOI DU LEVEUR

Reportez-vous à votre Manuel d'exploitation Subway®
pour obtenir les instructions complète de cuisson.

1

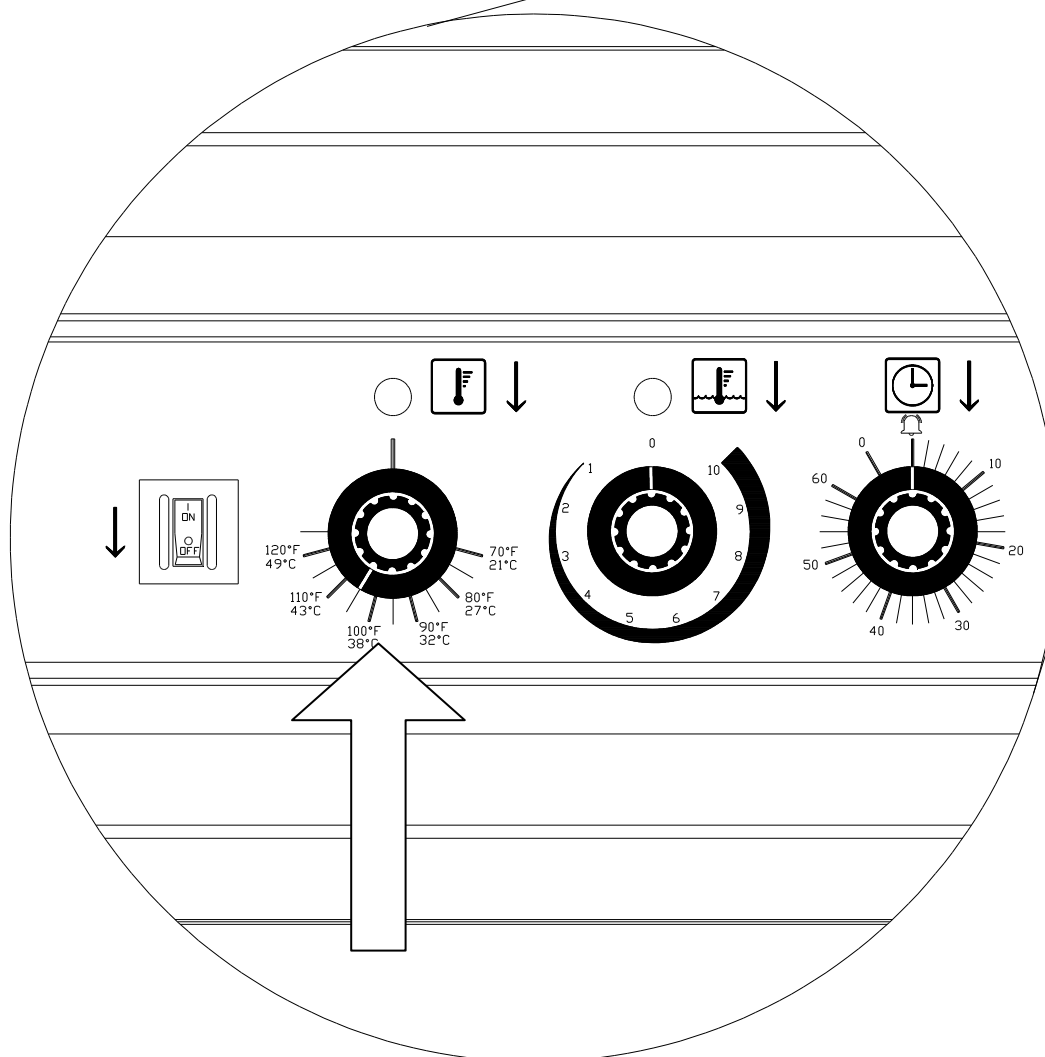
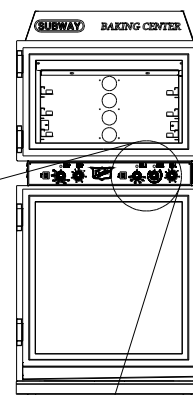
Remplissez l'humidificateur avec de l'eau fraîche et propre
jusqu'au niveau indiqué



MODE D'EMPLOI DU LEVEUR

2

Mettez le levier sous tension et fixez sa température à la valeur voulue. 40 °C est une bonne température de départ. Laissez préchauffer pendant 20 minutes.



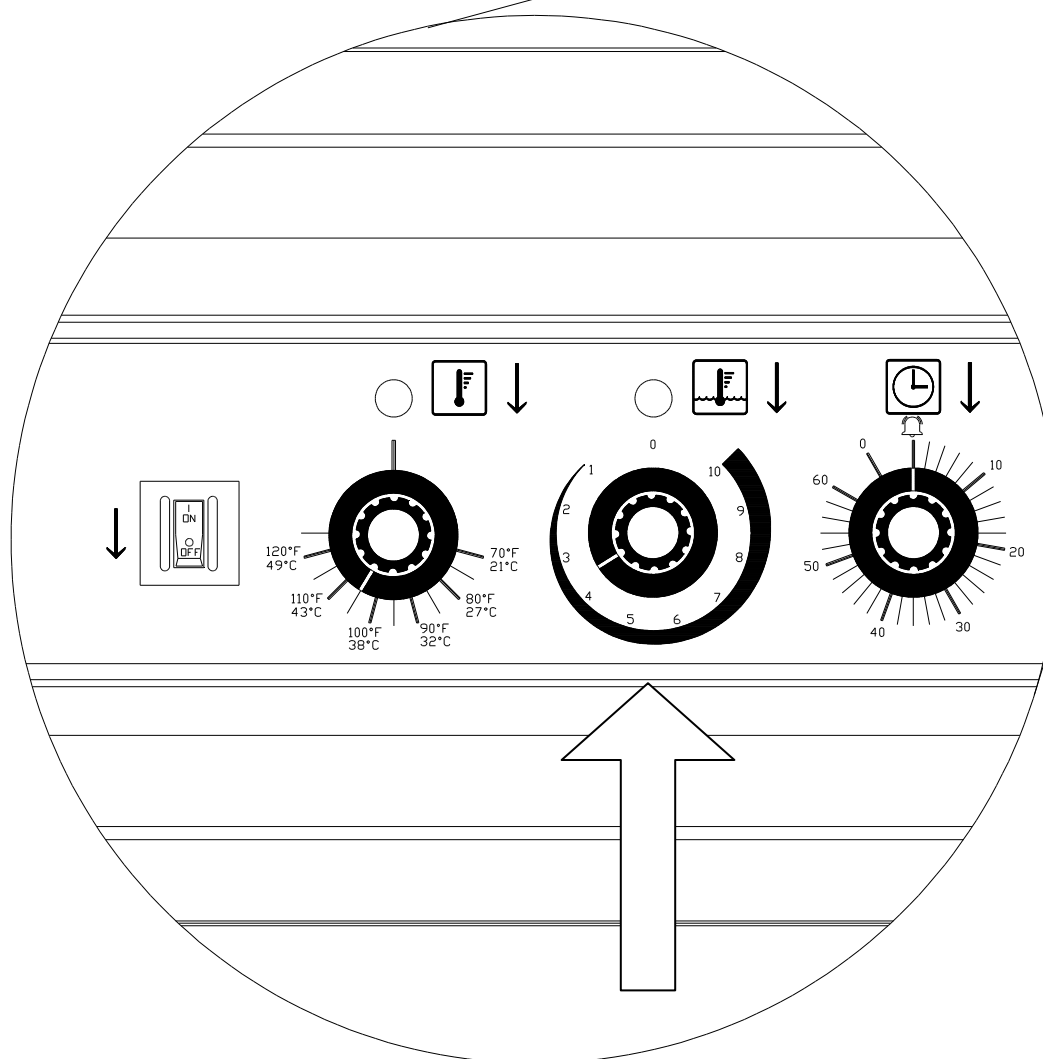
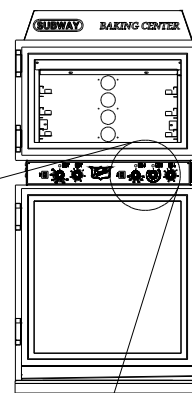
MODE D'EMPLOI DU LEVEUR

3

Tournez le sélecteur d'humidité sur un réglage 3 ou 4. Vous pouvez avoir à ajuster ce réglage en fonction de vos résultats. Quand une légère buée apparaît le leveur est prêt.

NOTE :

Le réglage d'humidité est trop haut si de l'eau coule le long de la porte vitrée. Si la porte vitrée ne s'embue pas c'est que le réglage d'humidité est trop bas.



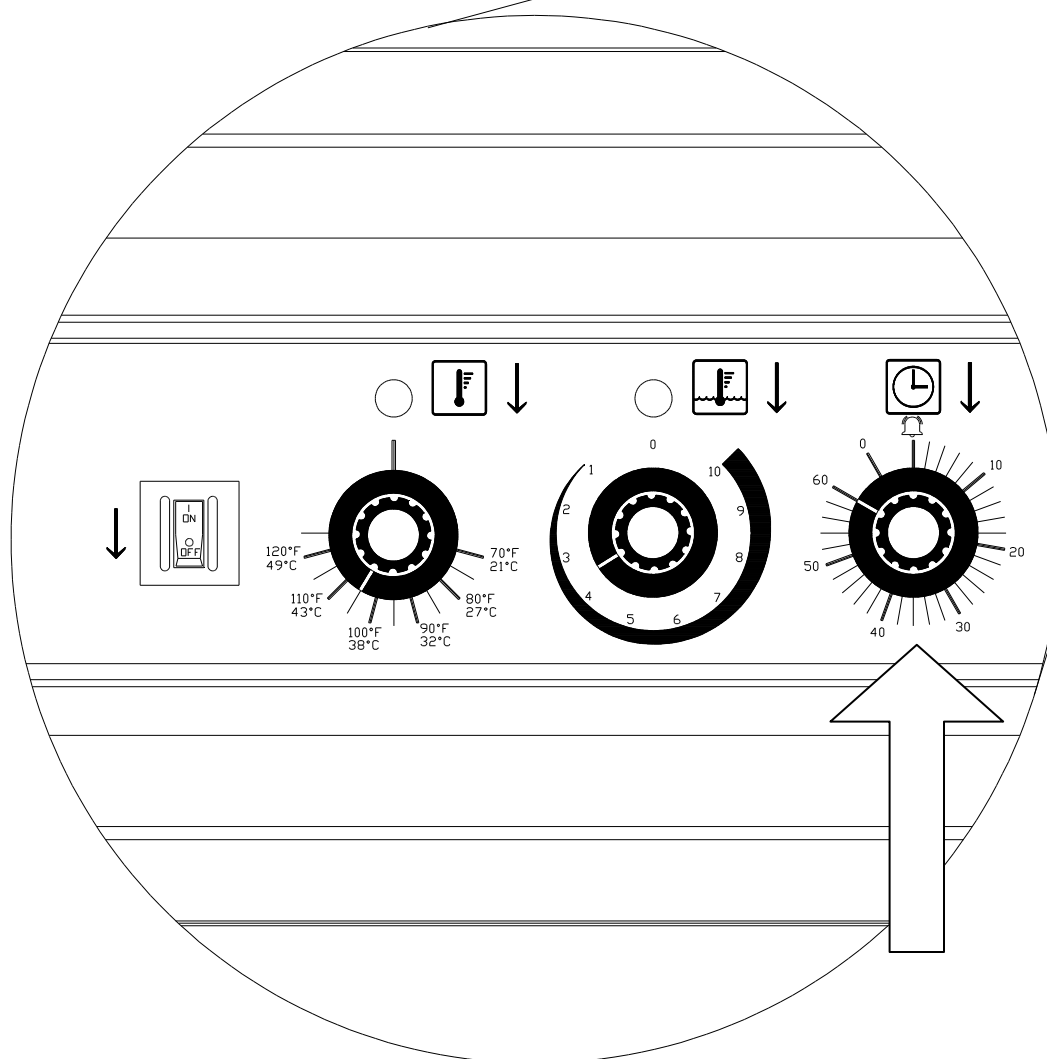
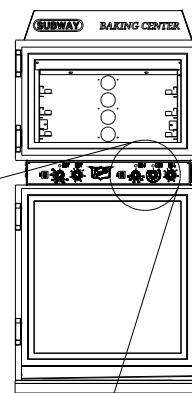
MODE D'EMPLOI DU LEVEUR

4

Chargez le levain avec des pâtons et réglez la minuterie sur 50 à 60 minutes. Vous pouvez avoir à changer ce réglage en fonction du type de pâte et de vos résultats. Quand elle a monté à 75 – 80% de sa taille finale, elle est prête à passer au four.

NOTE :

Comme le levain peut contenir plus de panetons que le four n'en peut cuire, échelonnez son chargement par tranches de cuisson au four. Cela vous empêchera de faire trop lever les pâtons qui restent dans le levain après que le lot précédent ait été mis au four.



MODE D'EMPLOI DU LEVEUR

À NE PAS FAIRE...

- **Humidifier le leveur sans qu'il y ait une charge de pâtons.**
Vous pouvez laisser son chauffage allumé pour maintenir la température, mais vous devez couper l'humidification si le leveur est vide.
- **Laisser la pâte sécher pendant qu'elle décongèle.**
Une pâte trop sèche ne lèvera pas complètement dans le leveur et pourrait se fissurer.
- **Faire trop lever la pâte.**
Un levage excessif va faire que le pain s'écroule après sa cuisson. Assurez-vous de régler le temps de levage pour éviter l'excès.
- **Ne pas faire assez lever la pâte.**
Si le pâton n'avait pas assez levé, le pain cuit n'aura pas la taille voulue et aura une structure trop dense.
- **Vouloir faire lever une pâte gelée.**
Assurez-vous que la pâte est décongelée correctement avant de la charger dans le leveur. La pâte doit être souple et humide, et décongelée à cœur.

À FAIRE...

- Surveillez avec soin le processus de levage et faire les ajustements nécessaires.
- Se reporter au manuel d'exploitation Subway® pour les instructions de cuisson complètes.



MODE D'EMPLOI DU FOUR

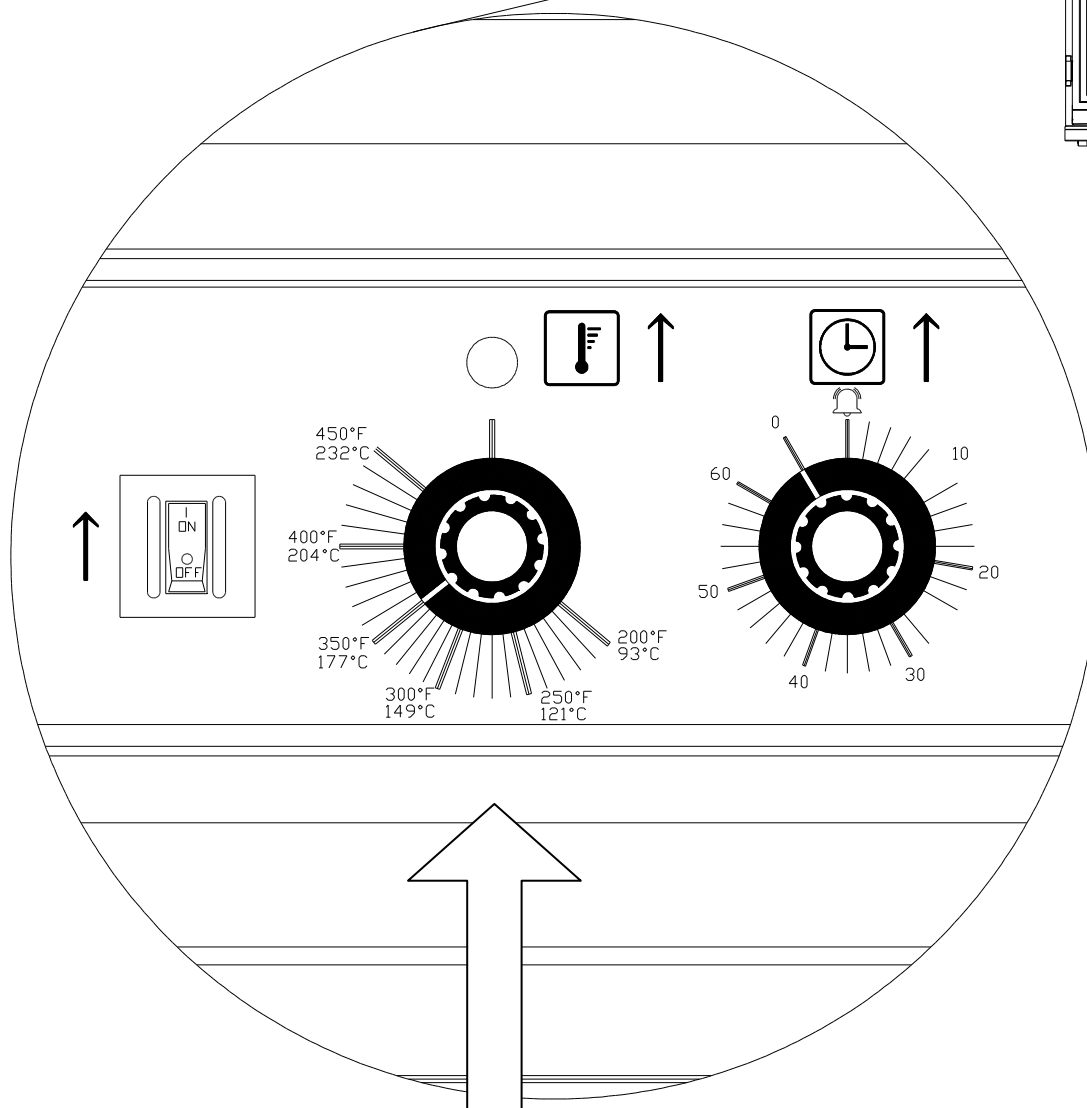
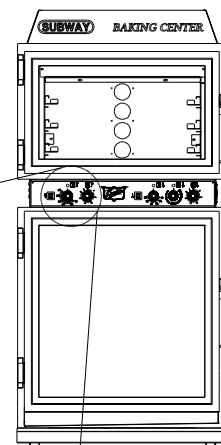
NOTE : Reportez-vous au manuel d'exploitation Subway® pour les instructions de cuisson complètes.

1

Allumez le four et réglez sa consigne de température sur 175 ° C pour le pain et les petits pains Deli.

NOTE :

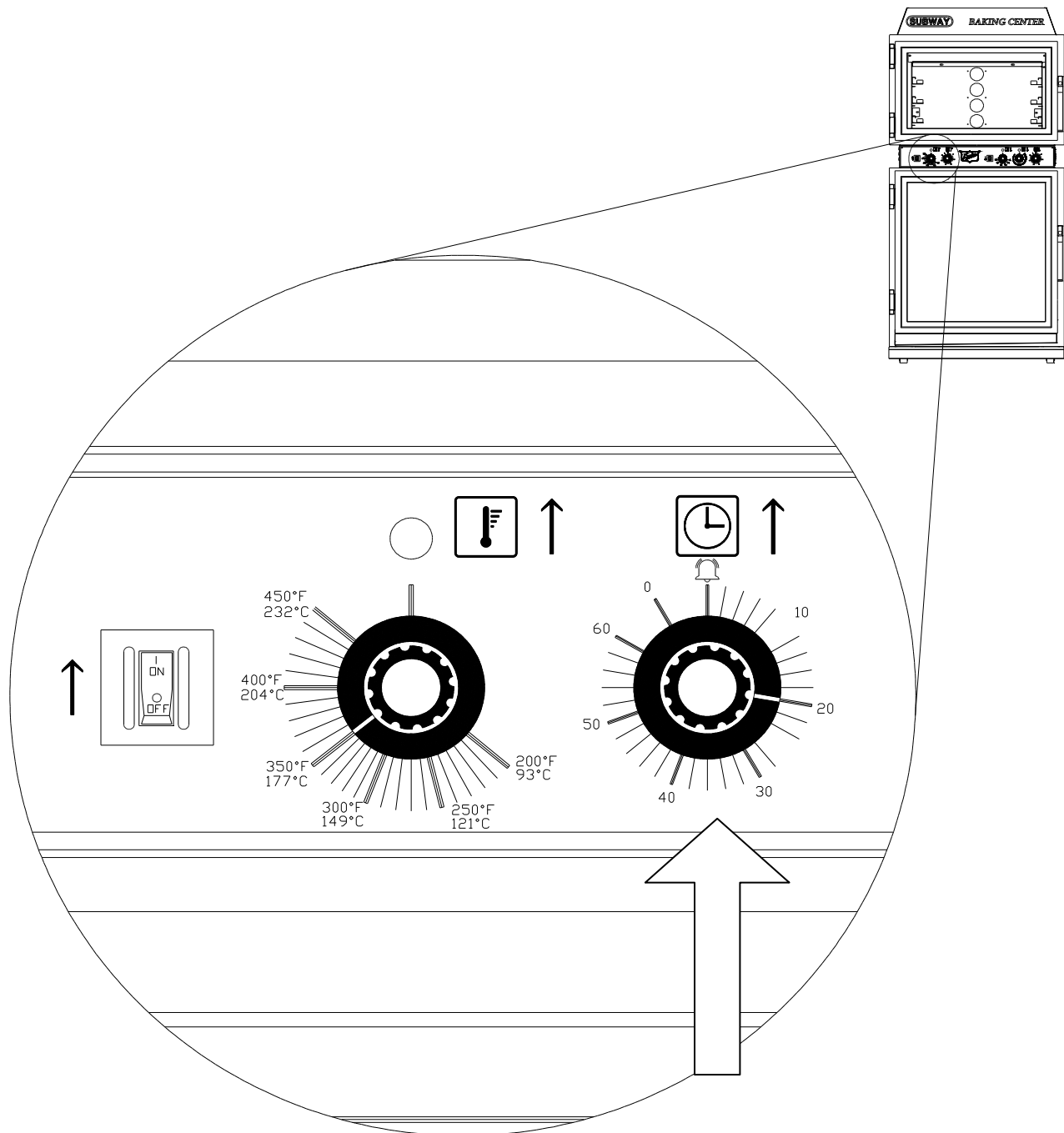
Si vous faites ces réglages juste après avoir mis la première charge dans le levier, le four sera prêt quand cette charge sera levée. Le temps de préchauffage du four doit en effet être de 20 à 30 minutes.



MODE D'EMPLOI DU FOUR

2

Chargez le four avec 6 pannetons demi taille ou 3 de taille complète de pain et réglez la minuterie de cuisson. Ce temps de cuisson peut être réglé en fonction du doré voulu pour le pain cuit.



MODE D'EMPLOI DU FOUR**Conseils de cuisson**

- La porte du four doit rester fermée, sauf pour chargement et déchargement. Faites le chargement vite pour réduire les pertes de chaleur.
- Chargez le four avec 6 pannetons demi-taille ou 3 de taille complète de pain et réglez la minuterie de cuisson. Ce temps de cuisson peut être réglé en fonction du doré voulu pour le pain cuit.
- Si les résultats de cuisson sont irréguliers ou de couleur trop sombre, essayez de réduire la température tout en rallongeant le temps de cuisson.
- Si le pain est trop foncé, réduisez la durée de cuisson. S'il reste trop foncé après réduction de cette durée, essayez alors de réduire la température du four de 10°C et de faire cuire un peu plus longtemps. La même procédure peut être appliquée pour optimiser la cuisson des petits pains Deli.
- Si vous faites cuire des charges partielles, essayez de centrer les pannetons dans le four, et chargez-le en commençant par la grille du bas et poursuivez en remontant.
- La cuisson des biscuits se fait à 163° C, chargez-les dans le four comme les pains et les petits pains.
- Gardez bien en tête que l'ouverture de la porte permet à la chaleur de s'échapper. Si elle reste ouverte trop longtemps cela peut affecter la performance du four. Dans des conditions de chargement normales du four il ne devrait pas y avoir de problème.
- Reportez-vous au manuel d'exploitation Subway® pour les instructions de cuisson complètes.



VÉRIFICATION DE TEMPÉRATURE DE FOUR ET DE LEVEUR

Si le calibrage en température du four ou du leveur semble erroné, il peut être vérifié avant d'appeler le dépanneur. Il est important de suivre la procédure correcte pour obtenir une lecture exacte. Si le calibrage est bien défectueux, il vous est conseillé d'appeler d'abord Duke Manufacturing Co. et de parler avec le département de service avant de lancer une demande de dépannage. En appelant d'abord Duke cela peut vous économiser du temps et de l'argent en éliminant d'autres problèmes potentiels avant de faire appel au dépanneur.

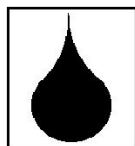
Le souci le plus important avec la mesure de température est la précision du thermomètre et son emplacement dans la chambre du four. Duke recommande l'utilisation d'un thermomètre électronique à thermocouple relié.

1. Placez le thermocouple au centre exact de la chambre du four. Il peut être attaché au centre de la grille du milieu.
2. Démarrez le four et fixez sa consigne de température à 177°C, puis laissez-le en préchauffage pendant au moins 45 minutes.
3. En vous synchronisant sur le voyant de chaleur au bandeau frontal, notez les max. et min. de température sur plusieurs cycles.
4. La température moyenne sur plusieurs cycles est la température de calibrage. Il est normal que vous lui trouviez une variance de +/- 8° C.
5. Vous pouvez utiliser les mêmes étapes pour le leveur. Réglez sa température de consigne à 40°C, la variance doit être de +/- 2° C.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

QUOTIDIENNEMENT



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Lavez l'intérieur et l'extérieur de l'ensemble leveur et four avec une solution d'eau chaude et de détergent doux en utilisant un chiffon doux.
2. Nettoyez le récipient humidifieur du leveur avec une solution d'eau chaude et de détergent doux. Veillez à bien rincer tout le savon des surfaces de leveur, four et humidifieur pour éviter le transfert d'odeur au pain.
3. Ouvrez la porte du leveur et faites-le fonctionner avec le chauffage allumé pendant au moins
4. 30 minutes pour le sécher.
5. Éteignez le leveur, attendez 10 minutes, puis ôtez le panneau de couverture du ventilateur du bas. Essuyez tout excès d'eau qui se serait accumulée au fond du leveur.

Attention !

N'utilisez pas de nettoyants caustiques, acides, de produits à base d'ammoniac ou de nettoyeurs ou chiffons abrasifs.
Tout cela pourrait endommager l'acier inoxydable et les joints de porte.

Ne pas tremper ou nettoyer avec de l'eau sous pression. N'employer qu'un chiffon humide.

HEBDOMADAIREMENT

Rien

MENSUELLEMENT

1. Vérifiez le bon serrage des vis de poignées de portes.

TRIMESTRIELLEMENT

1. Vérifiez l'étanchéité du joint de porte du four et du leveur pour détecter des fuites éventuelles. Notifiez toute dégradation constatée à votre entreprise de service.

SEMESTRIELLEMENT

Rien

