

*MANUEL D'INSTRUCTIONS  
POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET  
L'ENTRETIEN DES FOURS TRIVALENTS  
ÉLECTRIQUES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE*



*CODE: ZSL0760*

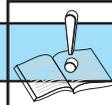
*RÉV. 01 / 2002*

<b>1.</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>Page 3</b>
1.1	AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	Page 3
1.2	POSITIONNEMENT	Page 3
1.3	RÉGLAGE DE LA PORTE	Page 4
1.4	RACCORDEMENT HYDRIQUE	Page 4
1.5	RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION	Page 4
1.6	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	Page 5
1.7	CONNEXION SUPPLÉMENTAIRE	Page 5
	HACCP	Page 5
<b>2.</b>	<b>INSTRUCTIONS D'UTILISATION</b>	<b>Page 6</b>
2.1	MISE EN FONCTION	Page 6
	AFFICHEUR	Page 7
2.2	TYPES DE CUISSON	Page 7
	CUISSON PAR CONVECTION	Page 7
	CUISSON À VAPEUR STATIQUE	Page 7
	CUISSON MIXTE	Page 8
	CUISSON À VAPEUR VENTILÉE	Page 8
2.3	PROGRAMMATION	Page 8
	REMARQUES SUR LES PROGRAMMATIONS DES CYCLES	Page 8
	TEMPÉRATURE	Page 8
	MODALITÉS DE CUISSON	Page 9
	CUISSON À TEMPS	Page 9
	CUISSON AVEC SONDE (SONDE AU COEUR)	Page 9
	ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU CYCLE DE CUISSON (MARCHE/ARRÊT)	Page 9
2.4	FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES	Page 10
	UTILISATION DE L'HUMIDIFICATEUR	Page 10
	SÉLECTION DE VITESSE	Page 10
	ÉCLAIRAGE CHAMBRE	Page 10
	COMMANDE VIDAGE VAPEUR	Page 11
2.5	ARRÊT	Page 11
2.6	CYCLE DE REFROIDISSEMENT	Page 11
	REFROIDISSEMENT	Page 11
2.7	CYCLES DE LAVAGE	Page 12
	CLEAN	Page 12
	BOILER	Page 12
2.8	NETTOYAGE	Page 13
<b>3.</b>	<b>ENTRETIEN</b>	<b>Page 13</b>
	VIDAGE VAPEUR	Page 13
	ÉVENT	Page 13
	NETTOYAGE VITRE	Page 13
3.1	COMPOSANTS DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ	Page 14
	ÉLECTROVANNE	Page 14
	MICROINTERRUPTEUR PORTE	Page 14
	PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	Page 14
	THERMOSTATS DE SÉCURITÉ	Page 14
<b>4.</b>	<b>QUE FAIRE SI :</b>	<b>Page 15</b>
	LE FOUR NE SE MET PAS EN MARCHÉ	Page 15
	LE FOUR NE PRODUIT PAS DE VAPEUR	Page 15
	L'AVENTILATEUR S'ARRÊTE AU COURS DU FONCTIONNEMENT	Page 15
	DE LA VAPEUR SORT DE L'ÉVENT	Page 15
	L'ÉCLAIRAGE INTERNE NE FONCTIONNE PAS	Page 15
	SIGNALISATION D'ALARME	Page 15
4.1	CONTRÔLES POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉS EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ	Page 16
	RÉARMEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	Page 16
	PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	Page 16
	FILTRES À EAU	Page 16
4.2	GESTION PIÈCES DE RECHANGE	Page 16

# 1.

# INSTALLATION

## 1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS



Lire avec attention ce manuel car il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel de façon à ce que les différents opérateurs puissent le consulter. En cas de transfert de l'appareil, joindre le manuel (si nécessaire, demander un nouvel exemplaire au revendeur autorisé ou directement au fabricant).

- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant et uniquement par du personnel professionnellement qualifié.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé expressément pour son utilisation.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser seulement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Ces instructions sont applicables uniquement pour le Pays dont le sigle est reporté sur la plaquette des données du four.
- Le non-respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface externe.

L'appareil est conforme aux prescriptions essentielles des Directives Basse Tension 73/23/CEE et 93/68/CEE.

Il est conforme aux prescriptions des normes électriques suivantes:

- EN 603351 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-42 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-46 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-36 + mises à jour successives;

L'appareil est conforme aux prescriptions essentielles de la Directive Compatibilité Électromagnétique 89/336/CEE.

## 1.2 POSITIONNEMENT

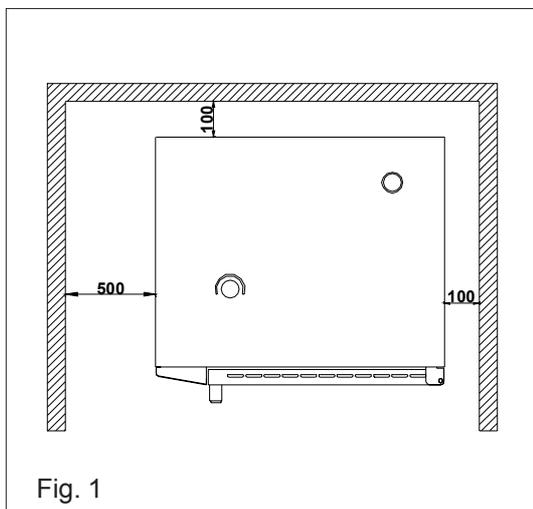
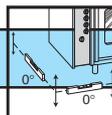


Fig. 1

Les appareils sont conçus pour être installés à l'intérieur, ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur et ne peuvent pas être exposés à la pluie.

Sortir l'appareil de l'emballage, vérifier son état et le placer dans le lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le positionner contre des murs, parois, cloisons, meubles de cuisine ou revêtements en matière inflammable. Le four ne doit être installé que sur le chevalet prévu à cet effet.

Maintenir une distance **minimum de 100 mm** des parois ou des autres équipements sur tous les côtés. Il est conseillé de laisser 500 mm d'espace entre le côté gauche et la paroi (Fig. 1).

Positionner l'appareil dans une pièce bien aérée.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement.

Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans une installation d'incinération des déchets prévue à cet effet.

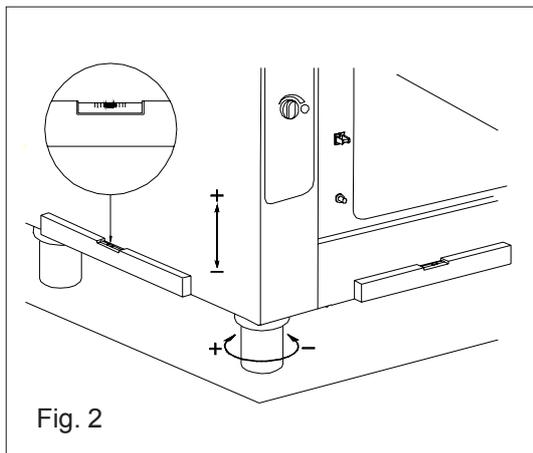


Fig. 2

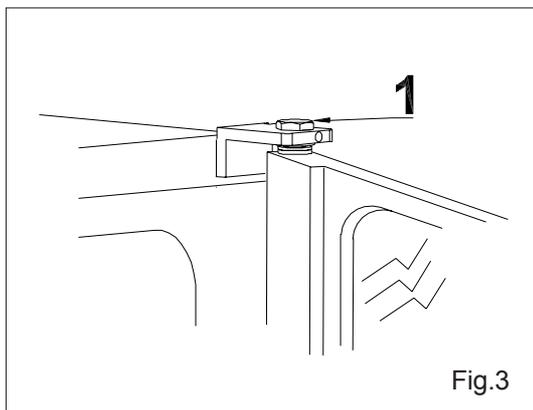
Procéder à la **mise de niveau** et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur la Fig.2.

Des dénivelés ou des inclinaisons d'une certaine importance peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.

Enlever le film protecteur des panneaux externes en le détachant lentement afin d'éviter de laisser des traces de colle.

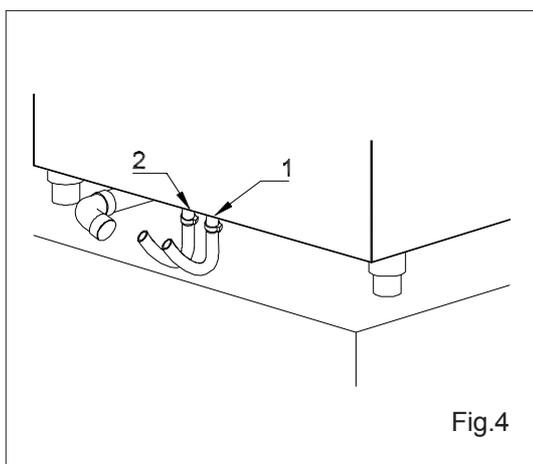
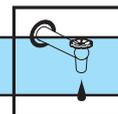
Veiller à ne pas boucher les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur.

### 1.3 RÉGLAGE DE LA PORTE



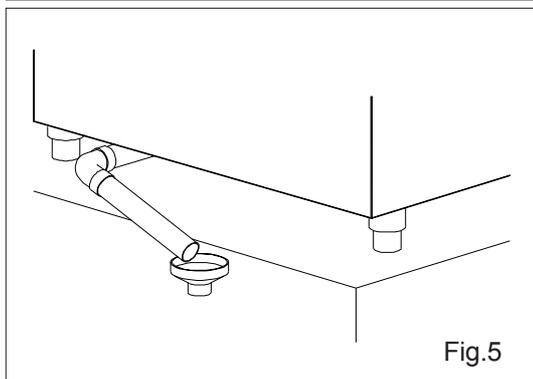
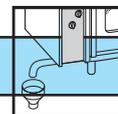
Contrôler la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte sur la chambre du four. Régler les charnières de la porte de façon à assurer une étanchéité optimale du four pendant le fonctionnement. Pour régler l'étanchéité de la porte: desserrer la vis (Réf.1). Une fois le réglage exécuté, bloquer en serrant de nouveau la vis. Les deux charnières, supérieure et inférieure, peuvent être réglées.

### 1.4 RACCORDEMENT HYDRIQUE



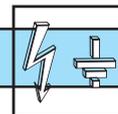
Pression de l'eau: max. (250KPa) 2,5bars.  
Le four est prévu avec deux entrées d'eau, l'une pour le raccordement à de l'eau adoucie (Réf.1) et l'autre pour le raccordement à l'eau de réseau (Réf.2).  
Il est toujours conseillé d'installer un adoucisseur.  
~ 8 ÷ 10 °F  
**Avant de raccorder, laisser sortir un peu d'eau pour nettoyer le tuyau des éventuels résidus ferreux.**  
**Vérifier que les filtres des électrovannes sont propres (voir paragraphe 4.1).**  
Raccorder le tuyau "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique en interposant un robinet d'arrêt.  
Si on ne dispose pas d'eau adoucie, raccorder les deux entrées au réseau de distribution.

### 1.5 RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION



Pour raccorder l'évacuation, installer l'entonnoir fourni à la sortie de l'appareil de manière à garantir un flux libre; le tuyau d'évacuation doit toujours être ouvert afin d'éviter des problèmes de pression dans la chambre (Fig. 5).

### 1.6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Vérifier la présence d'une mise à la terre efficace selon la réglementation en vigueur et contrôler la valeur de la tension et fréquence de réseau.

Pour le branchement de l'alimentation, il faut interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire adapté à la charge; il doit être facilement accessible et ses contacts doivent avoir une distance minimum d'ouverture de 3mm.

Placer l'interrupteur général qui commande la prise à laquelle il faudra brancher la fiche du câble d'alimentation sur la position 0 (zéro). Faire contrôler par du personnel qualifié que la section des câbles de la prise est adéquate à la puissance absorbée par l'appareil.

Enlever le côté gauche de l'appareil en dévissant les vis de fixation, puis démonter la protection du câblage.

Prélever le schéma électrique qui se trouve dans une enveloppe.

Utiliser un câble adapté à la charge!

Enfiler le câble d'alimentation dans le trou du presse-câble qui se trouve sur le châssis; ensuite, faire passer le câble dans le presse-câble sur la barre de câblage en veillant à laisser une longueur d'au moins 60 cm par rapport au presse-câble du châssis.

Brancher le câble au bornier. Le bornier est identifié de la façon suivante:

L1 N  $\perp$  pour les versions monophasées ( **respecter la polarité**)

L1 L2 L3 N  $\perp$  pour les versions triphasées

Bloquer le câble avec les presse-câbles.

Quand la machine est en fonction, la tension d'alimentation ne doit pas s'éloigner de la valeur de la tension nominale de plus de  $\pm 10\%$ .

L'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée conformément à la réglementation en vigueur. Il y a, pour le branchement, une borne placée sur le châssis et indiquée avec l'inscription "équipotentiel".

Repositionner la protection et remonter le côté sans oublier de remettre d'abord le schéma électrique dans l'enveloppe sur le support du câblage pour d'éventuelles futures opérations d'entretien.

## 1.7 CONNEXION SUPPLÉMENTAIRE

### HACCP

Une connexion de sortie est disponible pour connecter une imprimante pour l'écriture des temps des cycles de cuisson et des températures pour les installations conformes aux normes HACCP.

L'horloge n'est pas prévue.

## 2.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.  
Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

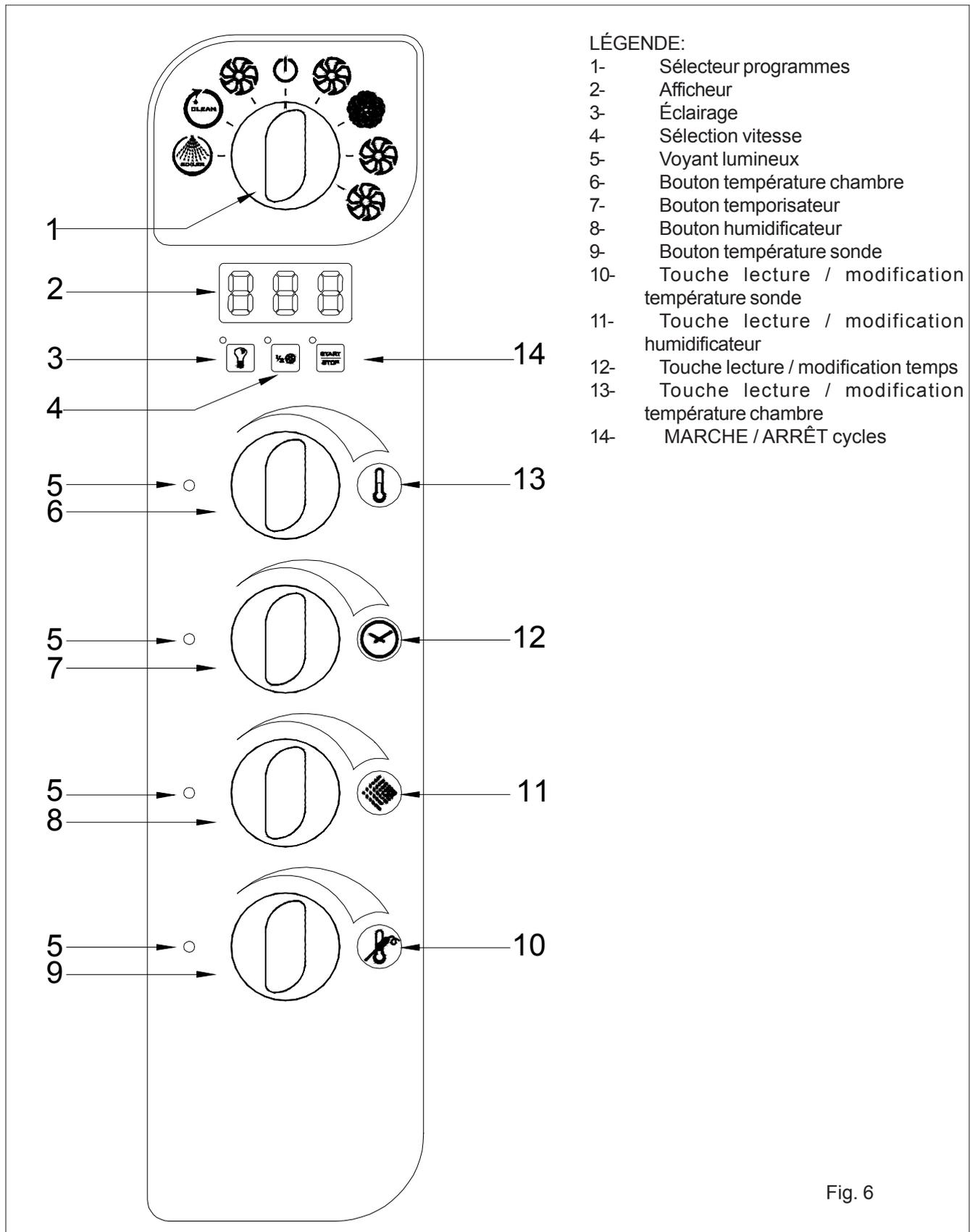
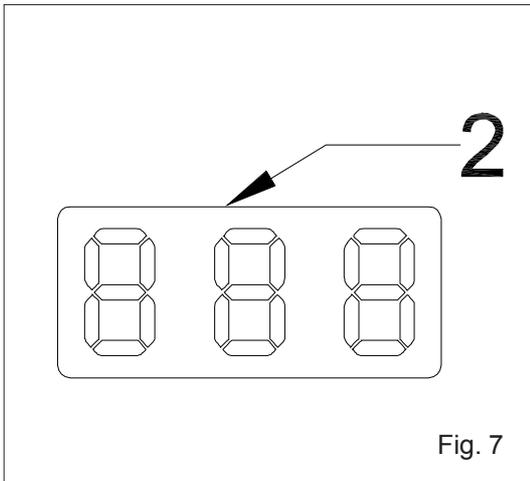


Fig. 6

## 2.1 MISE EN FONCTION

Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et remonter les éventuelles pièces démontées pour exécuter l'installation.

Pour mettre en fonction l'appareil, fermer (ON) l'interrupteur principal et ouvrir les robinets d'arrêt de l'eau en amont de l'appareil.



### AFFICHEUR

Le four est équipé d'un seul afficheur de contrôle (Fig.7 Réf.2) qui s'allume en tournant le sélecteur des programmes.

Lors de l'allumage du four, la valeur affichée correspond à la température de la chambre.

En phase de cuisson, l'afficheur visualise la température constante en chambre, mais, en fonction de la touche sélectionnée, il visualise: le temps restant, le niveau d'humidification programmé ou la température de la sonde.

En phase de programmation, l'afficheur visualise la valeur du paramètre que l'on est en train de programmer.

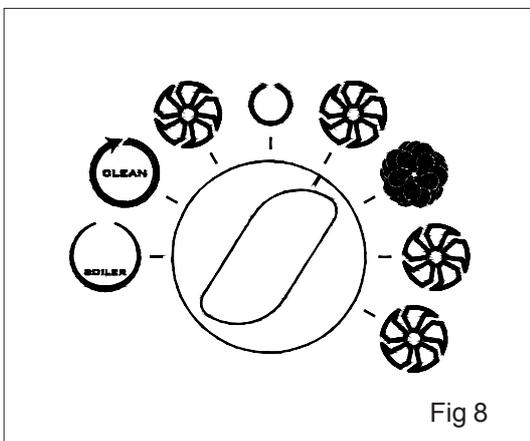
Pendant le cycle de cuisson, la led en bas à droite clignote; si la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson, la led reste allumée.

## 2.2 TYPES DE CUISSON

AVANT DE PROCÉDER À LA CUISSON, IL EST CONSEILLÉ DE PRÉCHAUFFER LE FOUR À UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE D'ENVIRON +30°C/+40°C À LA TEMPÉRATURE NÉCESSAIRE.

Le four trivalent dispose de quatre modalités de cuisson différentes:

- CONVECTION
- VAPEUR STATIQUE
- MIXTE
- VAPEUR VENTILÉE

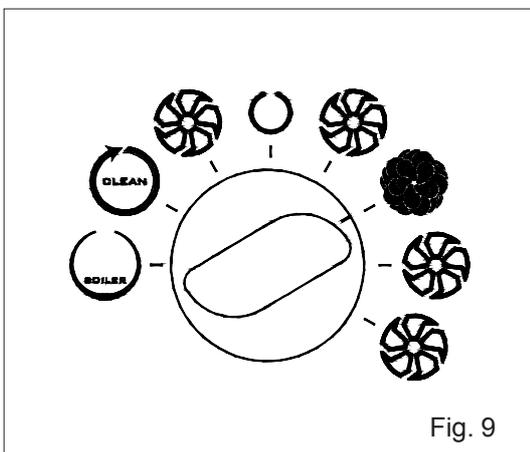


### CUISSON PAR CONVECTION

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig.8.

La valeur de la température mesurée dans la chambre au moment de l'allumage apparaîtra sur l'afficheur.

Programmer les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications reportées dans le paragraphe suivant.



### CUISSON À VAPEUR STATIQUE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig.9.

La valeur de la température mesurée dans la chambre au moment de l'allumage apparaîtra sur l'afficheur.

Programmer les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications reportées dans le paragraphe suivant.

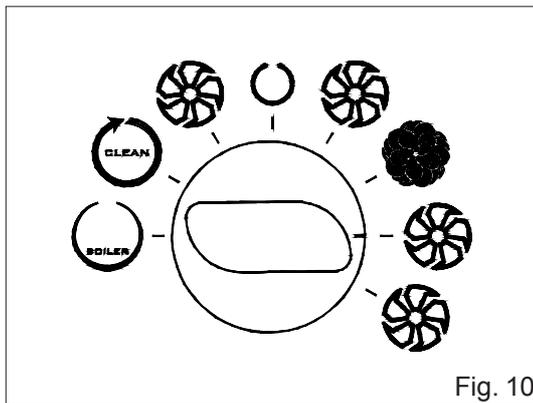


Fig. 10

### CUISSON MIXTE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig.10.

La valeur de la température mesurée dans la chambre au moment de l'allumage apparaîtra sur l'afficheur.

Programmer les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications reportées dans le paragraphe suivant.

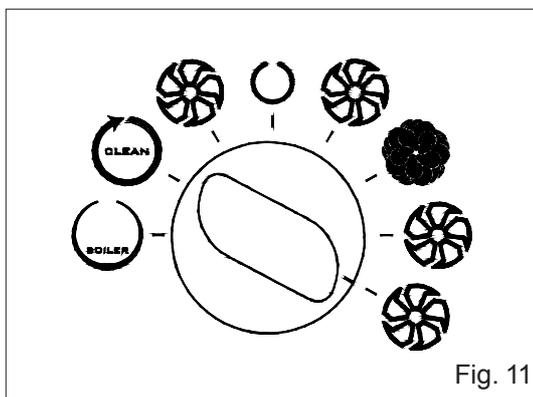


Fig. 11

### CUISSON À VAPEUR VENTILÉE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig.11.

La valeur de la température mesurée dans la chambre au moment de l'allumage apparaîtra sur l'afficheur.

Programmer les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications reportées dans le paragraphe suivant.

## 2.3 PROGRAMMATION

### REMARQUES SUR LES PROGRAMMATIONS DES CYCLES:

- quand on allume le four, toutes les fonctions (température, temps, humidificateur, sonde) prennent une valeur de défaut programmée à l'avance;
- quand on passe d'un type de cuisson à un autre, les valeurs programmées retournent aux valeurs de défaut (si le four n'est pas mis hors tension) exceptés la température, qui maintient la dernière valeur programmée, et le temps, pour lequel c'est la donnée programmée au début qui est affichée;
- au cours d'un cycle de fonctionnement, il n'est pas possible de passer de la cuisson avec minuteur à la cuisson avec sonde et vice-versa;
- en phase de cuisson, le mouvement de l'un des boutons fait visualiser sur l'afficheur la valeur correspondante, mais ne permet pas sa modification.
- il n'y a pas besoin de séquences de programmation spéciales.

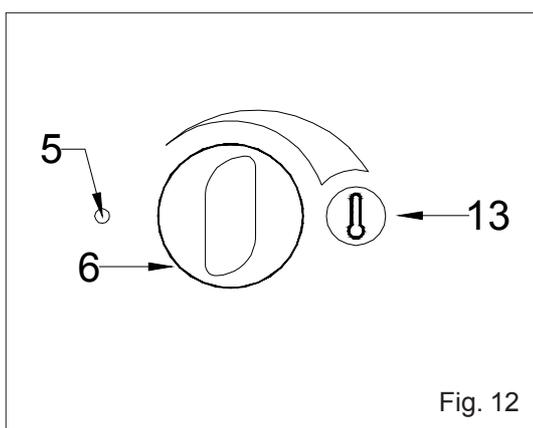


Fig. 12

### TEMPÉRATURE

La valeur de la température au moment de l'allumage du four (valeur de défaut) varie en fonction du cycle de cuisson sélectionné:

CONVECTION OU MIXTE:

50°C DÉFAUT programmable manuellement de 50°C à 270°C.

VAPEUR STATIQUE:

105°C DÉFAUT non programmable manuellement.

VAPEUR VENTILÉE:

50°C DÉFAUT programmable manuellement à partir de 50°C.

Si l'on ne programme pas la température, la valeur utilisée est celle de DÉFAUT.

#### PROGRAMMATION:

Pour sélectionner la température désirée dans la chambre, tourner le bouton (Réf.6) dans le sens des aiguilles d'une montre en continuant jusqu'à ce que la valeur désirée apparaisse sur l'afficheur.

#### MODIFICATION:

Pour modifier la valeur de la température en phase de cuisson, appuyer sur la touche (Réf.13), tourner le bouton (Réf.6) jusqu'à atteindre la nouvelle valeur désirée; la donnée est mémorisée 5 s après que l'on a relâché le bouton, en passant directement à la programmation suivante, ou manuellement, si on appuie sur la touche (Réf.13).

La led (Réf.5) clignote pendant la phase de programmation ou de modification; pendant la cuisson, elle reste éteinte.

## MODALITÉS DE CUISSON

Il est possible de choisir si effectuer une cuisson à temps ou avec la sonde: en tournant le bouton du temps ou de la température sonde, on passe respectivement de la modalité minuteur à la modalité sonde ou vice-versa. Quand on allume le four, la modalité prédéfinie est la modalité à temps.

### CUISSON À TEMPS

La valeur prédéfinie au moment de l'allumage du four (valeur de défaut) est infinie (visualisée par trois segments sur l'afficheur).

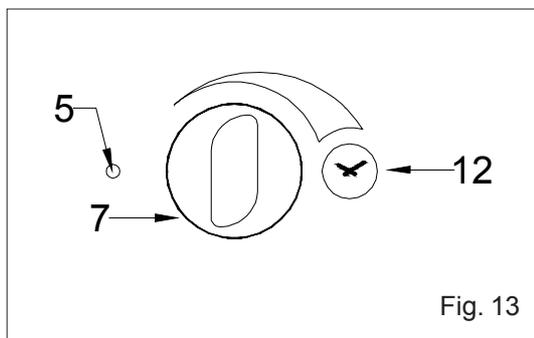


Fig. 13

#### CUISSON SANS TEMPS PROGRAMMÉ:

Si on ne programme pas le temps, le cycle de cuisson continue jusqu'à ce que l'opérateur éteigne manuellement le four; la led reste éteinte.

#### CUISSON AVEC TEMPS PROGRAMMÉ:

##### PROGRAMMATION:

Sélectionner le temps de cuisson désiré (de 1 à 120 mn) en tournant le bouton (Réf.7) dans le sens des aiguilles d'une montre; on peut lire sur l'afficheur la valeur que l'on est en train de programmer.

#### MODIFICATION:

Pour modifier la valeur du temps en phase de cuisson, appuyer sur la touche (Réf.12) qui permet d'afficher le temps restant. Ce dernier peut être augmenté ou diminué en tournant le bouton (Réf.7); la donnée est mémorisée 5 s après que l'on a relâché le bouton, en passant directement à la programmation suivante, ou manuellement, si on appuie sur la touche (Réf.12).

La led (Réf.5) clignote pendant la phase de programmation ou de modification; la led reste allumée au cours et à la fin du cycle de cuisson.

### CUISSON AVEC SONDE (SONDE AU COEUR)

La cuisson avec sonde permet de contrôler constamment la température à l'intérieur du produit.

La valeur prédéfinie au moment de l'allumage du four (valeur de défaut) est de 20°C.

La cuisson avec sonde exclut automatiquement la fonction à temps.

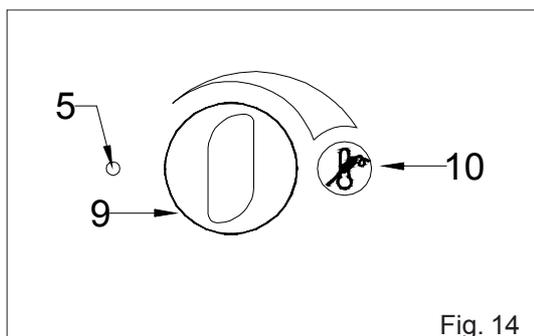


Fig. 14

#### PROGRAMMATION:

Introduire de manière correcte la sonde, logée sur le côté du panneau de commande, dans l'aliment à cuire.

La valeur de la température de la sonde doit être d'au moins 5°C inférieure à la température programmée pour la chambre.

Sélectionner la température que l'on veut atteindre au coeur du produit (de 20°C à 120°C) en appuyant sur la touche (Réf.10) et en tournant le bouton (Réf.9) dans le sens des aiguilles d'une montre.

#### MODIFICATION:

Pour modifier la température en phase de cuisson, appuyer sur la touche (Réf.10) qui permettra d'afficher la valeur mesurée dans la sonde et tourner le bouton (Réf.9); la donnée est mémorisée 5 s après que l'on a relâché le bouton, en passant directement à la programmation suivante, ou manuellement, si on appuie sur la touche (Réf.10).

Si la fonction sonde est activée, la led (Réf.5) reste toujours allumée sauf pendant la phase de programmation ou de modification, pendant lesquelles elle clignote.

### ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU CYCLE DE CUISSON (MARCHE/ARRÊT)

Attention: si on veut également utiliser l'humidificateur, il faut le programmer avant d'activer le cycle de cuisson (voir paragraphe suivant).

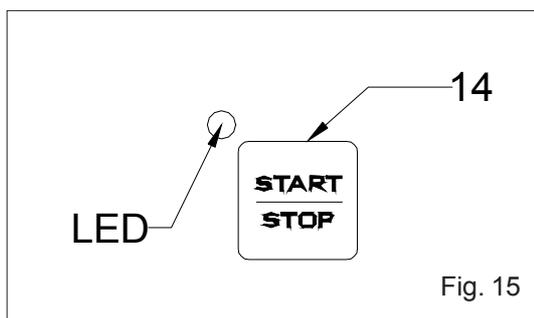


Fig. 15

Une fois que tous les paramètres ont été programmés correctement, activer le cycle de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE (Réf.14), la LED de signalisation s'allume. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche ARRÊT (Réf.14).

#### CYCLE AVEC TEMPS PROGRAMMÉ:

Le cycle de cuisson se termine automatiquement une fois le temps écoulé. Le four émet un avertissement acoustique de la durée de 30 s que l'on peut interrompre en tournant l'un des boutons ou en ouvrant la porte.

#### CYCLE AVEC SONDE:

Le cycle de cuisson se termine automatiquement quand la sonde atteint la température programmée. Le four émet un avertissement acoustique de la durée de 30 s que l'on peut interrompre en tournant l'un des boutons ou en ouvrant la porte.

#### CYCLE SANS TEMPS PROGRAMMÉ:

Pour arrêter manuellement un cycle de cuisson, appuyer sur la touche ARRÊT (Réf.14), la LED de signalisation s'éteint. On peut ensuite programmer les valeurs pour un nouveau cycle de fonctionnement.

#### REMARQUE:

l'ouverture de la porte bloque le cycle de cuisson et arrête le temps; le cycle redémarre lorsque la porte est refermée.

Cette opération met le four dans un état d'ARRÊT temporaire, les données sont gardées en mémoire et peuvent être modifiées.

## 2.4 FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

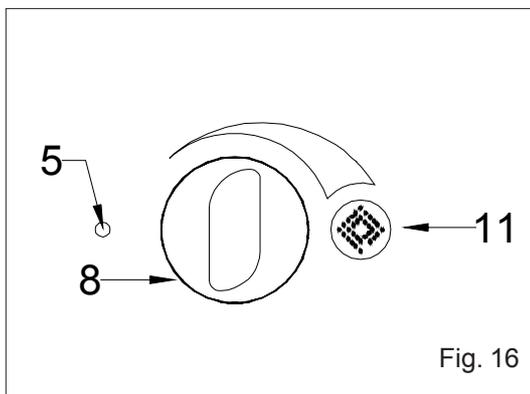


Fig. 16

### UTILISATION DE L' HUMIDIFICATEUR

L'humidification peut être activée uniquement avec le cycle de cuisson par convection et elle est automatiquement exclue pour les autres types de cuisson.

La fonction humidificateur permet d'augmenter la quantité d'humidité à l'intérieur de la chambre.

On peut programmer 11 valeurs qui correspondent à des intervalles de 6 s par minute (0 s, 6 s, 12 s, 18 s, ....., 60 s) pour activer l'introduction d'eau nébulisée dans la chambre de cuisson.

#### PROGRAMMATION:

Tourner le bouton (Réf.8) dans le sens des aiguilles d'une montre et vérifier sur l'afficheur le degré d'humidité que l'on désire programmer.

#### MODIFICATION:

Pour modifier la valeur de l'humidificateur en phase de cuisson, appuyer sur la touche (Réf. 11), tourner le bouton (Réf.8) jusqu'à atteindre le nouveau paramètre désiré; la donnée est mémorisée 5 s après que l'on a relâché le bouton, en passant directement à la programmation suivante, ou manuellement, si on appuie sur la touche (Réf. 11).

La led (Réf.5) clignote pendant la phase de programmation ou de modification; tandis que, pendant la cuisson, elle s'allume uniquement quand l'humidificateur est en train de nébuliser de l'eau à l'intérieur de la chambre. À la fin du cycle, la valeur est remise à zéro.

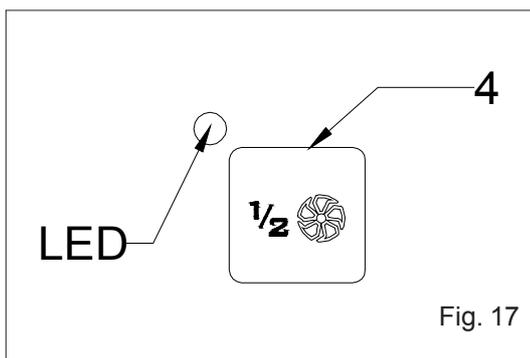


Fig. 17

### SÉLECTION DE LA VITESSE

Cette fonction permet de choisir la vitesse de rotation du ventilateur. La vitesse préprogrammée est RAPIDE, la pression de la touche (Réf.4) fait passer cette sélection en LENTE, en appuyant encore une fois dessus, la sélection retourne sur RAPIDE et ainsi de suite. Si la fonction est activée, la LED est allumée.

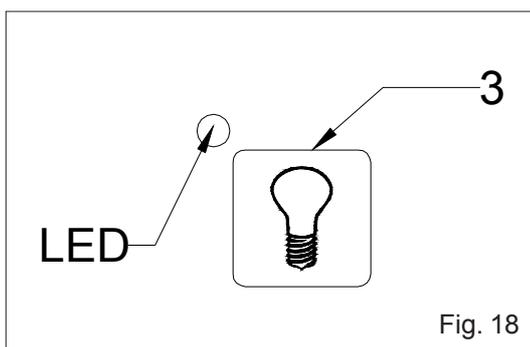


Fig. 18

### ÉCLAIRAGE CHAMBRE

En appuyant sur la touche (Réf.3) au cours d'une phase et modalité quelconque avec la porte fermée, on active l'éclairage de la chambre pendant une période temporisée de 45 s. En appuyant encore sur la touche, on éteint l'éclairage (sans attendre la temporisation).

L'éclairage est désactivé lorsqu'on ouvre la porte; dans tous les cas, si l'on referme la porte avant que le temps de 45 s d'arrêt automatique de l'éclairage soit écoulé, il se rallume pour le temps restant. La LED reste allumée pendant les 45 s d'éclairage.

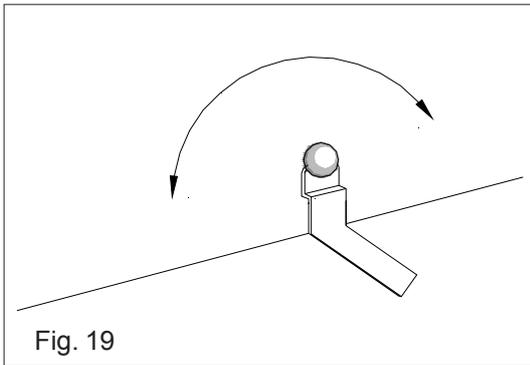


Fig. 19

## COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR

L'évacuation de la vapeur sert pour éliminer la vapeur qui peut se former dans la chambre pendant le cycle de cuisson.

En tournant le levier (Fig. 19), on ouvre la soupape en permettant à la vapeur de sortir.

Même si l'on ferme complètement la soupape, il n'y a aucun risque de surpressions dans la chambre de cuisson car elles sont contrôlées par l'évacuation.

## 2.5 ARRÊT

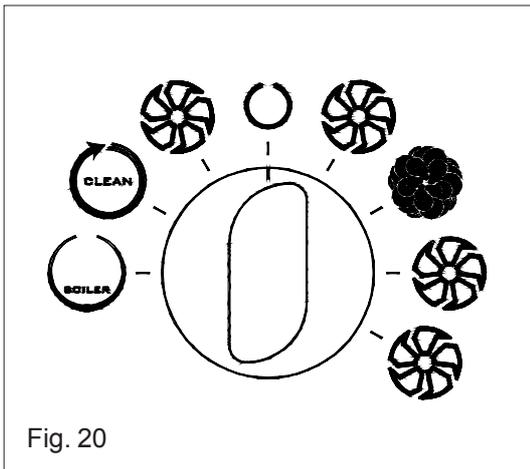


Fig. 20

Quand le cycle de cuisson est terminé, reporter le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée en figure 20.

Fermer les robinets d'arrêt de l'eau en amont de l'appareil.

Déclencher (OFF) l'interrupteur omnipolaire mural.

Si on a utilisé les cuissons à vapeur ou mixte, le four vide automatiquement l'eau qui reste dans le générateur de vapeur à travers l'évacuation.

REMARQUE: L'arrêt du four (y compris en cas de coupure de l'énergie électrique) provoque l'effacement du cycle programmé, tous les paramètres doivent donc être à nouveau saisis lorsque l'on remet en fonction le four.

## 2.6 CYCLE DE REFROIDISSEMENT

### REFROIDISSEMENT

La fonction "REFROIDISSEMENT" permet à l'opérateur de faire descendre rapidement la température dans la chambre de cuisson.

Il est important d'exécuter ce cycle quand on désire effectuer une cuisson à vapeur et que l'on vient de terminer un cycle par convection ou mixte avec une température dans la chambre supérieure à 105°C (valeur maximum de température avec le cycle à vapeur).

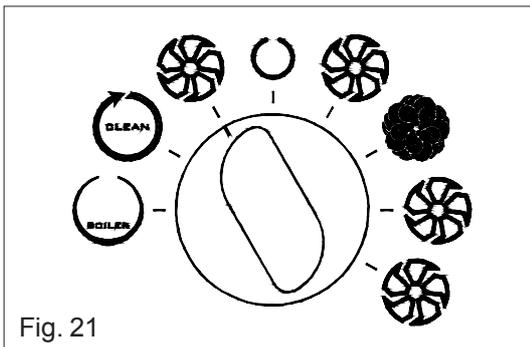


Fig. 21

#### ACTIVATION:

- Positionner le bouton de la façon indiquée sur la figure 21.
- Le cycle démarre automatiquement.
- Le cycle se termine quand la température dans la chambre de cuisson atteint 50°C (valeur affichée sur l'afficheur).

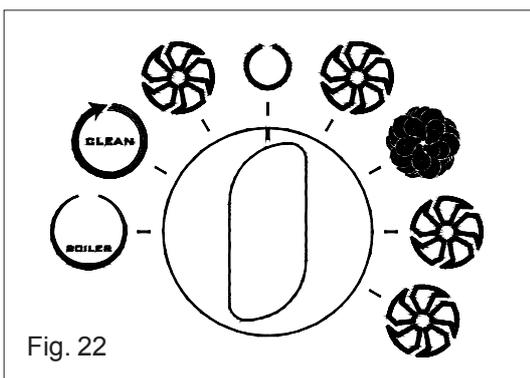


Fig. 22

Si on ouvre la porte pendant le cycle de refroidissement, l'émission d'eau dans la chambre se bloque mais le cycle continue au moyen du ventilateur, qui continue à refroidir.

Pendant toute la durée du cycle, la led sur l'afficheur continue à clignoter.

Le cycle se termine quand la température dans la chambre de cuisson atteint 50°C (valeur affichée sur l'afficheur) ; l'appareil émet un signal acoustique de la durée de 30 s que l'on peut interrompre en tournant l'un des boutons.

Le cycle de refroidissement peut être arrêté à tout moment en tournant le bouton du sélecteur des programmes de la façon indiquée sur la figure 22.

## 2.7 CYCLES DE LAVAGE

### CLEAN

La fonction "CLEAN" permet d'exécuter un cycle de nettoyage semi-automatique de la chambre de cuisson du four. Il est conseillé d'effectuer ce cycle à la fin de la journée de travail.

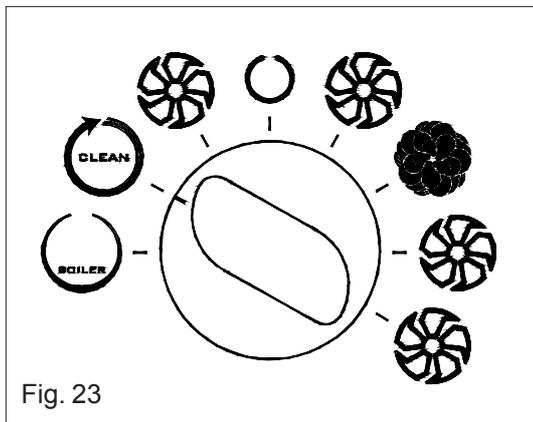


Fig. 23

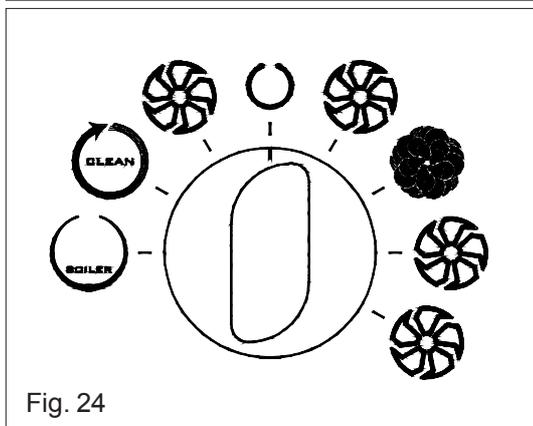


Fig. 24

#### ACTIVATION

- Extraire la structure de support des grilles.
- Fermer la porte du four.
- Tourner le bouton sur le symbole "CLEAN"; l'inscription "Cln" apparaît sur l'afficheur.
- Le four active alors le fonctionnement à vapeur statique pendant 12 minutes. Une fois ce temps écoulé, le four émet un signal acoustique de la durée de 5 secondes.
- Ouvrir la porte, faire sortir la vapeur pendant quelques secondes, puis pulvériser un produit adapté pour le nettoyage à l'intérieur de la chambre de cuisson. ATTENTION: le produit utilisé pour le nettoyage ne doit pas contenir de chlore.
- Fermer la porte du four: le système reste en attente pendant 16 minutes afin de permettre au produit nettoyant d'agir.
- Ensuite, le four active de nouveau le fonctionnement à vapeur statique pendant 15 minutes. Une fois ce temps écoulé, le four émet un signal acoustique de la durée de 5 secondes.
- Le cycle de nettoyage de la chambre est alors terminé: ouvrir la porte du four et rincer la chambre avec la douchette de l'eau.

En cas d'interruption du cycle de la part de l'utilisateur, le four émet un signal acoustique de la durée de 20 secondes; pendant ce temps, il est possible de redémarrer le cycle en tournant le bouton sur la position "CLEAN".

Une fois le délai d'avertissement de 20 secondes écoulé, le cycle est terminé. En reportant le sélecteur sur la position "OFF" (Fig.24), on obtient le vidage de l'eau du chauffe-eau. Le générateur de vapeur se vide automatiquement après quelques minutes d'attente.

### BOILER

La fonction "BOILER" permet d'exécuter un cycle de nettoyage du générateur de vapeur avec le vidage complet de l'eau.

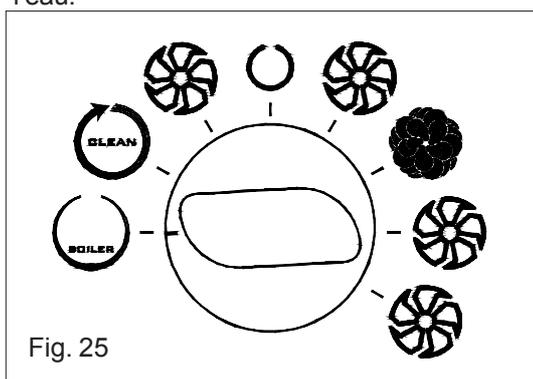


Fig. 25

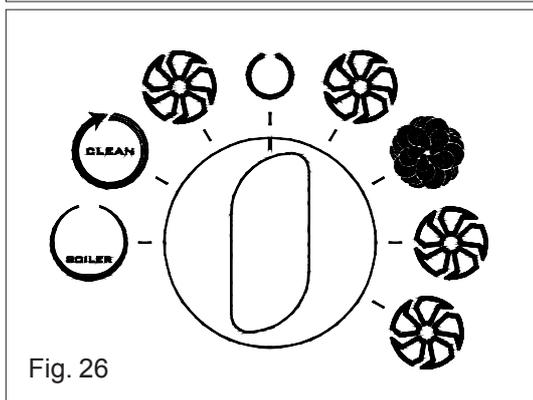


Fig. 26

#### ACTIVATION

- Positionner le bouton de la façon indiquée sur la figure 25.
- L'inscription "Cln" apparaît sur l'afficheur.
- POUR FOURS 6GN 1/1 10GN 1/1: Verser environ 4 litres de vinaigre dans l'évent (Fig.28).  
POUR FOURS 10GN 2/1 20GN 1/1: Verser environ 8 litres de vinaigre à l'aide d'un entonnoir dans les deux tubes de sortie de la vapeur en chambre placés sur le déflecteur.
- Le cycle démarre automatiquement.
- Il termine après environ 3 heures 15 min et l'appareil émet un signal acoustique de la durée de 5 s.

Si on tourne le sélecteur sur une autre position, le lavage s'interrompt et le four émet un signal acoustique continu de la durée de 20 s; pour interrompre le signal, reporter le bouton sur la position BOILER et le cycle redémarre d'où il s'était arrêté.

Pour bloquer le cycle avant sa fin, positionner le bouton de la façon indiquée sur la figure 26 et attendre quelques minutes. Le four videra automatiquement le contenu qui a agi à l'intérieur du générateur de vapeur.

## 2.8 NETTOYAGE

À la fin de la journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage.

Si on nettoie manuellement la chambre du four, faire un cycle de refroidissement pour réduire rapidement la température et attendre que la valeur visualisée sur l'afficheur descende sous +50°C.

Soulever légèrement la structure de support grilles pour l'extraire.

Enlever les résidus pouvant être éliminés manuellement et mettre le filtre et les pièces que l'on peut enlever dans le lave-vaisselle.

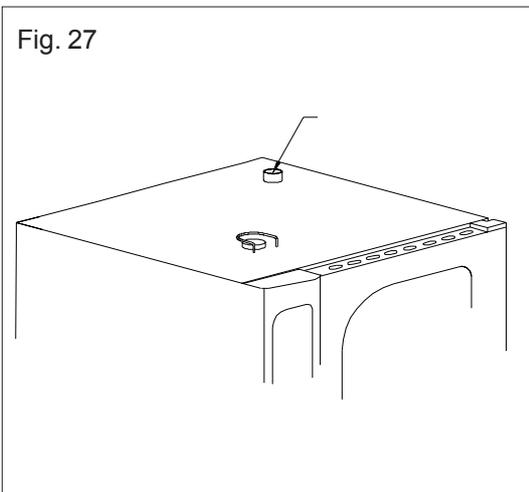
Pour le nettoyage de la chambre, utiliser de l'eau tiède savonneuse, puis rincer abondamment en s'assurant qu'il ne reste pas de résidus de détergent.

Pour les parties externes, utiliser un chiffon humide et un détergent non agressif.

## 3.

## ENTRETIEN

Fig. 27

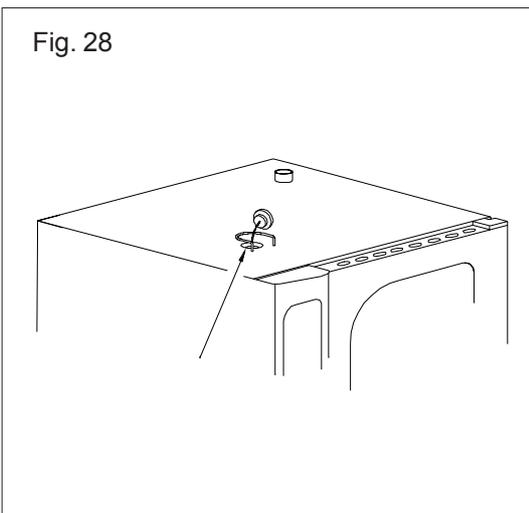


### ÉVACUATION VAPEURS

L'évacuation de la vapeur fait sortir les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

S'assurer qu'elle est toujours propre et parfaitement libre.

Fig. 28



### ÉVENT

L'évent est situé sur le plan supérieur du four, il permet le réglage des surpressions dans la chambre de cuisson au moyen de la sortie de la vapeur.

Soulever le bouchon et vérifier que sa surface est propre. En cas contraire, le nettoyer avec un chiffon, puis le remettre à sa place en veillant à le positionner correctement.

### NETTOYAGE DE LA VITRE

Afin de pouvoir nettoyer la vitre de la porte des deux côtés, dévisser les vis de fixation, ouvrir la vitre et la nettoyer avec un détergent adapté.

Revisser correctement la vitre avec les deux vis de fixation.

### **ÉLECTROVANNE**

Les électrovannes sont des dispositifs pour l'arrivée de l'eau selon les temps et les modes préétablis.

### **MICROINTERRUPTEUR PORTE**

Le microinterrupteur porte est le dispositif qui interrompt le cycle de cuisson lors de l'ouverture de la porte du four. À la fermeture de la porte du four, les fonctions reprennent normalement.  
Ne pas actionner ce dispositif manuellement avec la porte du four ouverte.

### **PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR**

Le moteur du ventilateur est équipé d'une protection thermique incorporée qui interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe. Le réarmement est automatique, il se produit dès que la température du moteur s'abaisse jusqu'à permettre son fonctionnement.

### **THERMOSTATS DE SÉCURITÉ**

**THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON.**

Si la température dans la chambre de cuisson atteint 350°C, le thermostat de sécurité interrompt l'alimentation des résistances.

Ce dispositif de sécurité peut être réarmé uniquement par un technicien du service d'assistance car il faut effectuer des contrôles supplémentaires.

**THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR.**

Il coupe l'alimentation électrique aux résistances si la température dépasse le seuil de garde ou si le générateur de vapeur ne charge pas d'eau.

Ce dispositif de sécurité peut être réarmé uniquement par un technicien du service d'assistance car il faut effectuer des contrôles supplémentaires.

## 4.

## QUE FAIRE SI:

En cas d'anomalie, il est **très important** d'éteindre l'appareil sur l'interrupteur omnipolaire et de fermer le robinet d'arrêt de l'eau en amont de l'appareil.

### LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Contrôler que l'interrupteur omnipolaire est fermé.

S'assurer que la porte du four est bien fermée.

Vérifier que les données sélectionnées sont correctes.

Si, après ces opérations, le four ne fonctionne toujours pas, contacter l'assistance.

### LE FOUR NE PRODUIT PAS DE VAPEUR

Contrôler que le robinet de l'eau en amont de l'appareil est ouvert.

Attendre que l'eau chauffe dans le générateur de vapeur.

S'il n'y a toujours pas de production de vapeur, contacter l'assistance.

### LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT

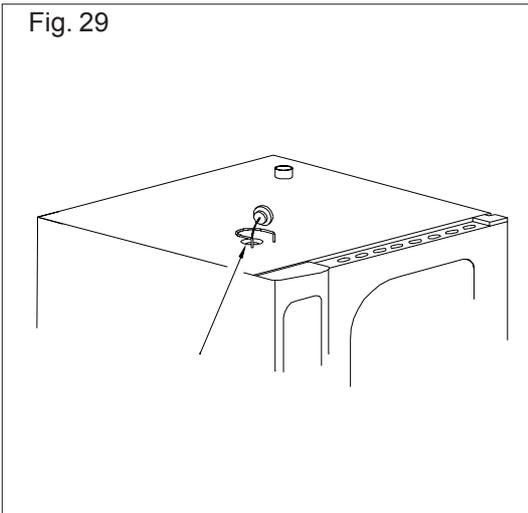
Éteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se réarme automatiquement.

S'assurer que les ouvertures de refroidissement ne sont pas bouchées.

Si l'inconvénient se répète, contacter l'assistance.

### DE LA VAPEUR SORT DE L'ÉVENT

Fig. 29



Si de la vapeur sort de l'évent, procéder de la façon suivante:

- arrêter l'appareil en tournant l'interrupteur principal sur la position



- Ouvrir lentement la porte en faisant attention à la vapeur.
- Attendre que le four ait refroidi.
- Soulever le bouchon en veillant à ne pas se brûler et vérifier que sa surface est propre. En cas contraire, la nettoyer avec un chiffon;
- Remettre le bouchon à sa place en veillant à le positionner correctement;
- S'assurer que l'évacuation située au centre du fond de la chambre de cuisson n'est pas bouchée par des résidus d'aliments; éventuellement, rincer soigneusement avec de l'eau courante et contrôler qu'elle s'écoule librement.

### L'ÉCLAIRAGE INTERNE NE FONCTIONNE PAS

Pour remplacer les ampoules, procéder de la façon suivante:

- dévisser les vis qui fixent la vitre interne à la porte;
- enlever les vitres de protection des ampoules;
- remplacer les ampoules d'éclairage.

### SIGNALISATION D'ALARME

En présence d'erreurs de la carte, les alarmes sont signalées au moyen d'une inscription sur l'afficheur (Fig.6 Réf.2) et d'un signal acoustique d'avertissement qui peut être interrompu en tournant un bouton.

Le réarmement de l'alarme s'effectue en appuyant sur la touche MARCHÉ après en avoir éliminé la cause.

La carte signale les erreurs suivantes et se comporte de la façon suivante:

- So1: cause de l'erreur: sonde chambre;  
action: contacter l'assistance technique agréée.
- So2: cause de l'erreur: sonde, cette alarme est affichée uniquement si c'est un cycle avec sonde qui est activé;  
action: le cycle est suspendu si avec sonde; appuyer sur la touche ARRÊT (Fig.6 Réf.14). Il est possible d'activer un autre cycle sans sonde. Contacter l'assistance technique agréée.
- Sel: cause de l'erreur: sélection de la modalité de cuisson;  
action: le cycle de cuisson est suspendu, contacter l'assistance technique agréée.

- Mot: cause de l'erreur: intervention protection thermique moteur, le message est affiché uniquement en phase de cuisson, sauf pendant le cycle à VAPEUR STATIQUE.  
action: attendre qu'elle se réarme automatiquement.

## 4.1 CONTRÔLES POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉS UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ

### COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER TOUT RÉGLAGE OU INTERVENTION

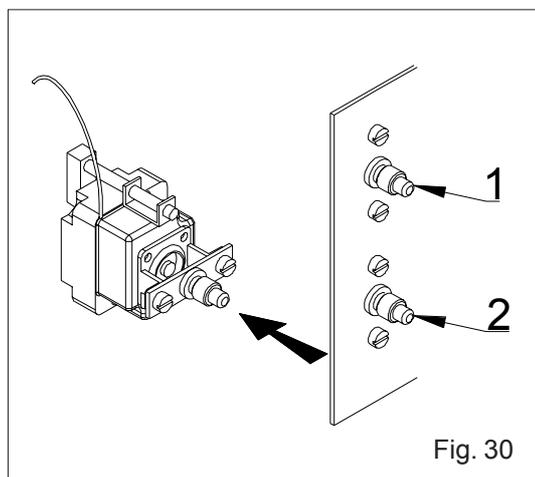


Fig. 30

#### RÉARMEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Dévisser le panneau de commande et le faire coulisser sur les guides.

Individualiser les thermostats au fond de la cavité laissée par le panneau de commande:

- le thermostat "1", est le thermostat du générateur de vapeur;
  - le thermostat "2", est le thermostat de la chambre de cuisson.
- appuyer sur le bouton rouge jusqu'à ce que les contacts se ferment, on entend un "clic" mécanique.

Une intervention continue des thermostats de sécurité indique une anomalie de fonctionnement de l'appareil.

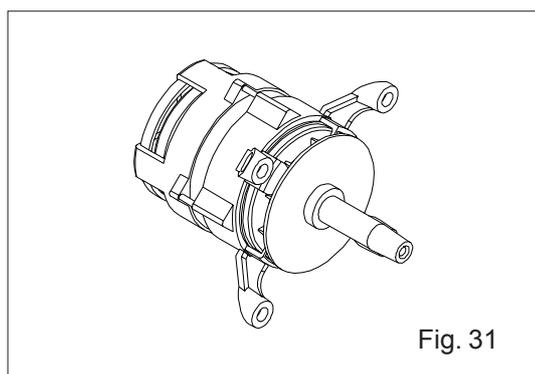


Fig. 31

#### PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

La protection thermique du moteur est à réarmement automatique et, si elle intervient, il faut vérifier d'une part les fentes et les dispositifs de refroidissement et d'autre part l'absence de frottements au niveau de la rotation.

Il est recommandé de couper l'alimentation électrique.

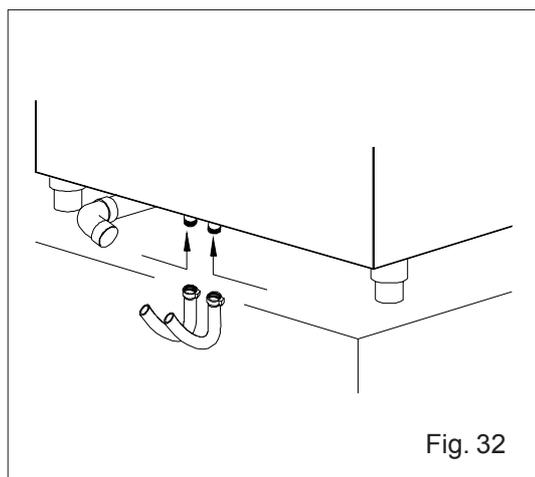


Fig. 32

#### FILTRES À EAU

Si le four ne charge plus d'eau, contrôler les filtres des entrées de l'électrovanne qui se trouvent derrière le four en procédant de la façon suivante:

- fermer le robinet de l'eau en amont de l'appareil;
- détacher les tuyaux de raccordement des deux entrées;
- avec une pince, enlever les filtres positionnés dans les électrovannes;
- nettoyer les filtres des éventuelles impuretés, puis les repositionner correctement dans leur logement;
- rétablir le raccordement des tuyaux.

ATTENTION: si le raccordement hydrique est exécuté avec une rampe, enlever la rampe pour accéder aux électrovannes.

## 4.2 GESTION PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des pièces de rechange doit être exécuté uniquement par du personnel du centre d'assistance agréé. Pour l'identification des codes des pièces de rechange, contacter le service d'assistance qui se chargera de les identifier et enverra une commande écrite au fabricant en indiquant clairement le modèle de l'appareil, le numéro de matricule, la tension d'alimentation et la fréquence ainsi que, naturellement, le code et la description des pièces concernées.

LE FABRICANT SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS AUCUN PRÉAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTÉS DANS CETTE PUBLICATION.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES DÉRIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONÉE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.