

*MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR
L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET
L'ENTRETIEN DES FOURS POUR PLATS
CUISINES A GAZ AVEC PANNEAU MECANIQUE*



COD.: ZSL0771

REV. 00 / 2002

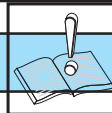
SOMMAIRE

1. INSTALLATION	Pag. 3
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	Pag. 3
1.2 POSITIONNEMENT	Pag. 3
1.3 REGLAGE DE LA PORTE	Pag. 4
1.4 RACCORDEMENT HYDRIQUE	Pag. 4
1.5 RACCORDEMENT DE L'EVACUATION	Pag. 4
1.6 BRANCHEMENT ELECTRIQUE	Pag. 4
1.7 RACCORDEMENT GAZ	Pag. 5
PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION	Pag. 5
CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION	Pag. 5
CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE	Pag. 6
CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ	Pag. 6
REPLACEMENT DES BUSES	Pag. 6
1.8 EVACUATION DES FUMEEES	Pag. 7
RACCORDEMENT A UN CARNEAU A TIRAGE NATUREL	Pag. 7
RACCORDEMENT SOUS HOTTE ASPIRANTE	Pag. 7
2. MODE D'EMPLOI	Pag. 8
2.1 MISE EN FONCTION	Pag. 9
2.2 TYPES DE CUISSON	Pag. 9
CUISSON PAR CONVECTION	Pag. 9
TEMPERATURE	Pag. 9
TEMPS	Pag. 9
2.3 FONCTIONS COMPLEMENTAIRES	Pag. 10
UTILISATION DE L'HUMIDIFICATEUR	Pag. 10
COMMANDE SOUPAPE CONDENSATION	Pag. 10
2.4 ARRET	Pag. 10
2.5 NETTOYAGE	Pag. 10
3. ENTRETIEN	Pag. 11
DESINCRUSTATION	Pag. 11
EVACUATION VAPEURS	Pag. 11
3.1 COMPOSANTS DE CONTROLE ET SECURITE	Pag. 11
ELECTROVANNE	Pag. 11
MICROINTERRUPTEUR PORTE	Pag. 11
PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	Pag. 11
THERMOSTATS DE SECURITE	Pag. 11
CONTROLE DE LA FLAMME	Pag. 11
4. QUE FAIRE SI	Pag. 12
LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	Pag. 12
LE BOUTON-POUSOIR DU CONTROLE SOUPAPE S'ALLUME	Pag. 12
LE VENTILATEUR S'ARRETE PENDANT LE FONCTIONNEMENT	Pag. 12
LE FOUR N'HUMIDIFIE PAS	Pag. 12
LA LUMIERE INTERNE NE FONCTIONNE PAS	Pag. 12
4.1 CONTROLES POUVANT ETRE EXECUTES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE	Pag. 13
LE VENTILATEUR TOURNE EN SENS CONTRAIRE	Pag. 13
REGLAGE MICROINTERRUPTEUR PORTE	Pag. 13
REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE	Pag. 13
FILTRE A EAU	Pag. 13
PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	Pag. 14
CONTROLE DE LA FLAMME	Pag. 14

1.

INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS



Lire attentivement ce manuel car il fournit d'importantes indications à propos de la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation future des différents opérateurs.

- L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant par du personnel professionnellement qualifié.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel formé pour son utilisation.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange originales.
- Le non-respect de ce qui est exposé ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux directives suivantes:

CEE 89/336:	FREQUENCES RADIO ET PERTURBATIONS ELECTROMAGNETIQUES (E.M.C.)
CEE 73/23 – 93/68:	BASSE TENSION
CEE 90/396:	DIRECTIVE GAZ
EN 60335.1-36:	CONVECTION
EN 203.1 ET 203.2:	APPAREILS POUR CUISINES ALIMENTES AU GAZ - PRESCRIPTIONS DE SECURITE

1.2 POSITIONNEMENT

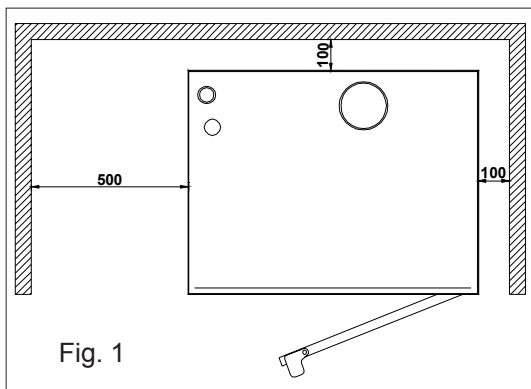
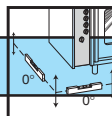


Fig. 1

Sortir l'appareil de l'emballage, vérifier son intégrité et le placer dans le lieu d'utilisation en adoptant la précaution de ne pas le positionner contre des murs, parois, cloisons, meubles de cuisine ou revêtements en matière inflammable.

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.

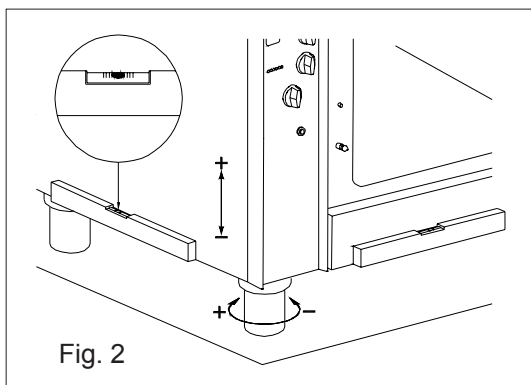


Fig. 2

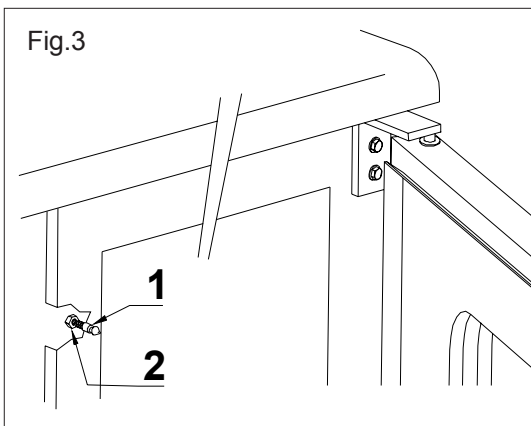
Procéder à la **mise de niveau** et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur la Fig. 2.

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

Contrôler que l'ouverture et les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur ne sont pas bouchées.

1.3 REGLAGE DE LA PORTE

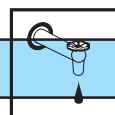
Fig.3



Contrôler la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte sur la chambre du four.

Si nécessaire, régler le pivot de fermeture (1) en desserrant d'abord le contre-écrou interne (2) placé à l'arrière du tableau de commande.

1.4 RACCORDEMENT HYDRIQUE



Pression de l'eau: max. (250K/Pa) 2,5bars. Raccorder le tuyau "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique à l'aide d'un filtre mécanique (fourni) et d'un robinet d'arrêt.

Avant de raccorder le filtre, laisser sortir un peu d'eau pour nettoyer le tuyau des éventuels résidus ferreux.

1.5 RACCORDEMENT DE L'EVACUATION

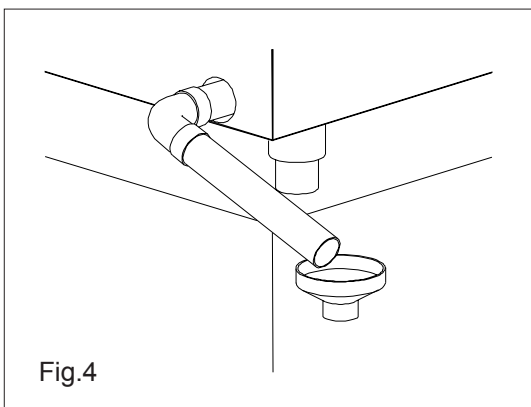
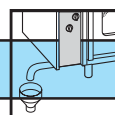
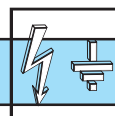


Fig.4

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. 4).

1.6 BRANCHEMENT ELECTRIQUE



Vérifier la présence d'une mise à la terre efficace selon la réglementation en vigueur.

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.

Enlever le côté gauche de l'appareil en dévissant les vis de fixation et enfiler le câble d'alimentation dans le trou du presse-câble; brancher le câble au bornier et le bloquer avec le presse-câble.

Utiliser un câble adapté à la charge! Consulter le tableau annexé au schéma électrique qui se trouve à l'intérieur du côté démonté.

Le bornier est identifié de la façon suivante:

L1  pour les versions monophasées (**respecter la polarité**)

L1 L2 L3  pour les versions triphasées (**vérifier le sens de rotation du ventilateur, voir chapitre**

4)
La tension d'alimentation quand la machine fonctionne 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".

Vérifier que le thermostat de sécurité est fermé (voir chapitre 4).



PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION

Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients dans les installations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, selon les réglementations et les normes en vigueur.

Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations et aux normes en vigueur. Il faut, en particulier, considérer que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2m³/h pour kW de puissance installée.

Il faut respecter les normes pour la prévention des accidents et les règles de sécurité contre les incendies et anti-panique dans les lieux ouverts au public.

CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

Contrôler sur la plaquette technique, placée sur le côté gauche du four, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Vérifier que les buses montées sur l'appareil correspondent au type de gaz disponible.

Contrôler avec les données reportées sur la plaquette technique que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil (Fig. 5).

Fig. 5

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	30	37	20		IT	
			II2E +3+	P mbar	28	37	20	25	FR	
			II2E +3+	P mbar	28	37	20	25	BE	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		DK	
			II2H3+	P mbar	28	37	20		ES	
TIPO/TYPE		B11	II2H3+	P mbar	28	37	20		IE	
MOD.			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2H3+	P mbar	30	37	20		PT	
MAT.			II2H3+	P mbar	28	37	20		GB	
			$\sum Q_n$ k W		II2 ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20
II2H3+	P mbar	28-30			37	20		GR		
G30-G31 Kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT	CH
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		SE	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		FI	
			I3B/P	P mbar	30	30			NO	
Vac										

L'appareil, sauf demandes différentes au moment de la commande, est réglé en usine pour le fonctionnement avec gaz Methane (G20) à une pression de 20mbar.

Si la pression de réseau diffère de plus de 10% par rapport à la pression nominale, il faut monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

Eviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil.

Il est conseillé de monter un filtre gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir un fonctionnement optimal.

CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

L'appareil fonctionne correctement quand les pressions se maintiennent dans les valeurs suivantes:

TYPE DE GAZ	PRESSION EN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAZ METHANE G20/G25	20/25	18/20	25/30
G.P.L. G30/G31	28-30/37	25/25	35/45

Si les pressions sont au-delà de ces valeurs, il ne sera pas possible d'obtenir un fonctionnement optimal de l'appareil.

Raccorder l'appareil à un tuyau spécial pour G.P.L. de section interne non inférieure à 16mm de diamètre pour raccords de G1/2" et non inférieure à 20mm de diamètre pour raccords de G3/4". Le raccord doit être en métal et le tuyau peut être rigide ou flexible.

Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tuyau de raccord indiqué ci-dessus. Après le raccordement au réseau du gaz, il faut contrôler qu'il n'y a pas de fuites au niveau des joints et des raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites.

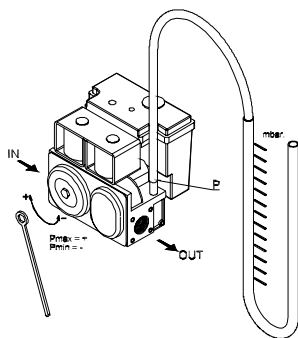
CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ

Contrôler que les buses montées sont celles prévues pour le type et la pression du gaz d'alimentation. Pour l'éventuel remplacement, voir le paragraphe suivant.

Quand l'appareil est raccordé, vérifier la pression du gaz quand l'appareil est allumé.

La pression du gaz doit être réglée directement sur la soupape de contrôle en agissant de la façon suivante:

Fig. 6



- Enlever la vis "P" (Fig.6) sur la prise de pression dans la soupape;
- Appliquer le manomètre à la prise de pression;
- Contrôler que les buses sont celles prévues;
- Allumer le four et faire fonctionner les brûleurs;
- Régler la pression du gaz aux valeurs indiquées dans le tableau en agissant sur la vis de 8mm : quand on tourne la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, on augmente la pression, quand on la tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on diminue la pression;
- Quand la pression est correcte, éteindre le four, enlever le manomètre et remettre la vis d'étanchéité en contrôlant qu'il n'y a pas de fuites avec le liquide prévu à cet effet.

TABLEAU BUSES PAR TYPE DE GAZ

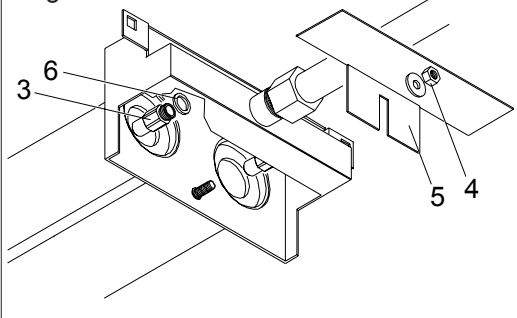
Utiliser uniquement des buses originales, en évitant tout type de modification!

FORNO	G30-30mbar.	G31-37mbar.	G20-20mbar.	G25-20mbar.	G25-25mbar.	G30/31-50mbar.
GF5	120	120	165R	185R	165R	105
GF7	150	150	220R	240R	220R	140
GF10	160	160	230R	250R	230R	150

REEMPLACEMENT DES BUSES

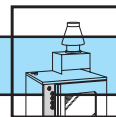
Pour effectuer le raccordement à un gaz différent de celui indiqué sur la plaquette, il faut remplacer les buses des brûleurs de la chambre et du générateur de vapeur en procédant de la façon suivante:

Fig. 7



- Enlever la vis 4 (Fig. 7) et le régulateur d'air 5, si présent.
- Dévisser la buse 3 et la remplacer par celle correspondant au type de gaz choisi.
- Remonter la rondelle d'étanchéité 6.
- Remettre en place le régulateur d'air 5, quand présent.
- Avec le régulateur d'air, on peut corriger la flamme du brûleur.
- Les buses sont marquées en centièmes de millimètre.
- Après avoir remplacé les buses, il faut contrôler la pression du gaz.

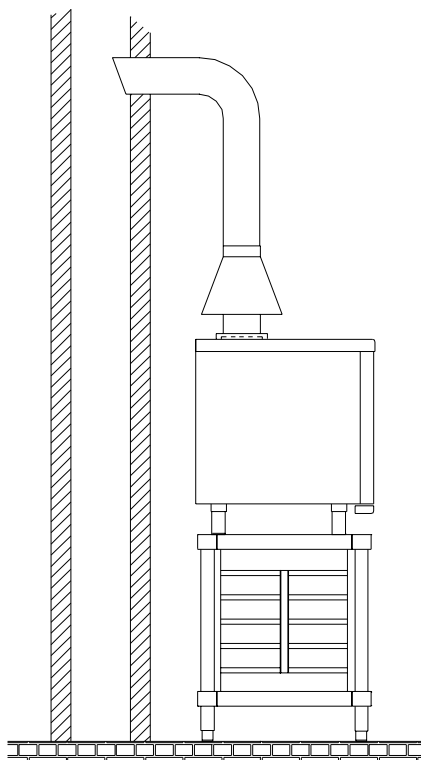
1.8 EVACUATION DES FUMÉES



Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de la combustion, dans le respect des normes pour leur installation.

Les types de raccordement possibles sont les suivants:

Fig. 8



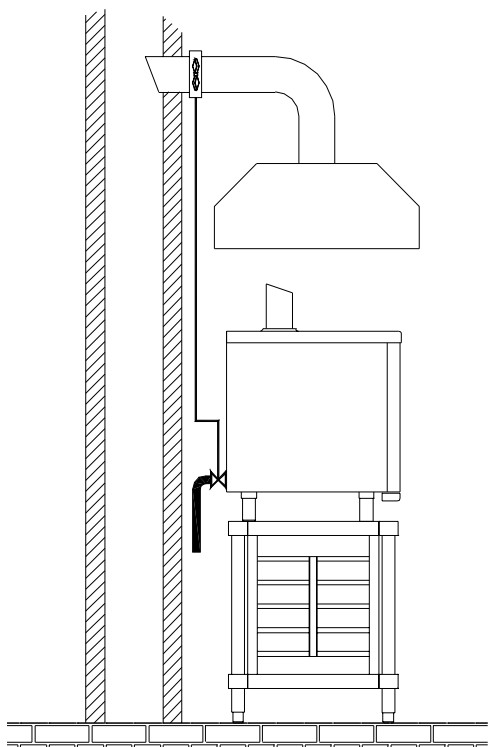
RACCORDEMENT A UN CARNEAU A TIRAGE NATUREL

L'installation des appareils avec évacuation des gaz brûlés vers l'extérieur avec une cheminée doit être faite de la façon indiquée sur la figure:

Le chemin s'effectue vers l'extérieur ou dans une cheminée avec une conduite appropriée, résistant à une température de 300°C, d'un diamètre égal au champignon (Fig. 8).

ATTENTION: Cette intervention doit garantir que l'évacuation des fumées ne soit pas empêchée par des obstructions et/ou par une longueur excessive du tuyau d'évacuation (longueur maximum 3m).

Fig. 9



RACCORDEMENT SOUS HOTTE ASPIRANTE

Quand l'appareil est installé sous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes sont respectées:

Le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés générés (voir la réglementation en vigueur).

L'alimentation du gaz à l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'interrompre si le débit descend sous les valeurs prescrites.

Le retour de l'admission du gaz à l'appareil ne doit pouvoir être fait que manuellement.

L'appareil est fourni avec le raccord pour cheminée qui doit être monté après avoir positionné le four sous la hotte. Il faut faire attention au matériau dont est composé le filtre de la hotte car la température des gaz brûlés à la sortie du convoyeur peut atteindre 300°C.

La partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte (Fig. 9).

2.

MODE D'EMPLOI

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.

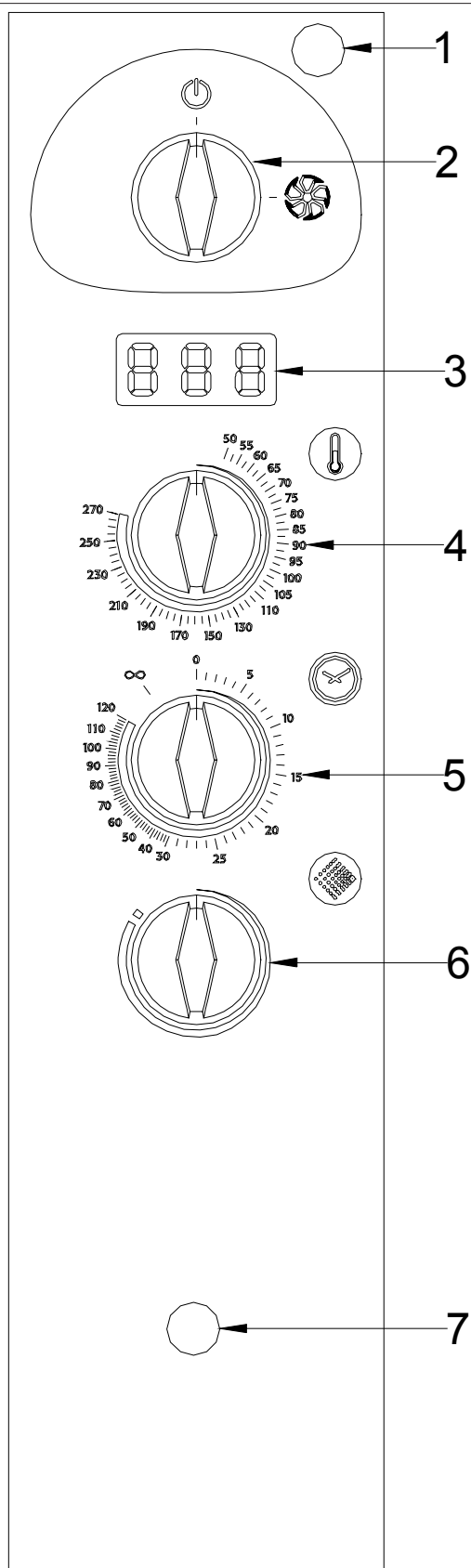


Fig. 10

LÉGENDE:

- 1- Commande soupape condensation
- 2- Sélecteur programmes
- 3- Afficheur
- 4- Température
- 5- Minuteur
- 6- Humidificateur
- 7- Bouton-poussoir de réarmement soupape gaz;

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 et du gaz en amont de l'appareil.

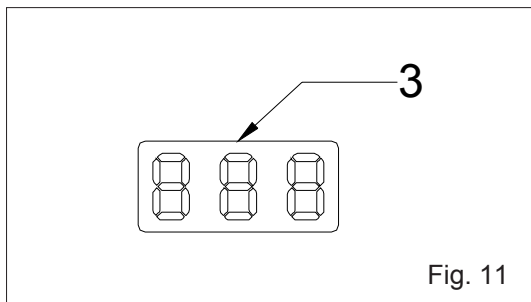


Fig. 11

AFFICHEUR

Le four est équipé d'un seul afficheur de contrôle (Fig.11 Réf.3) qui s'allume en tournant le sélecteur des programmes.

La valeur affichée correspond à la température de la chambre.

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.

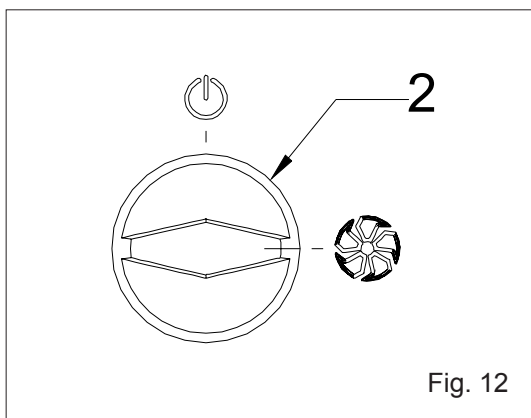


Fig. 12

CUISSON PAR CONVECTION

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig. 12.

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

Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.

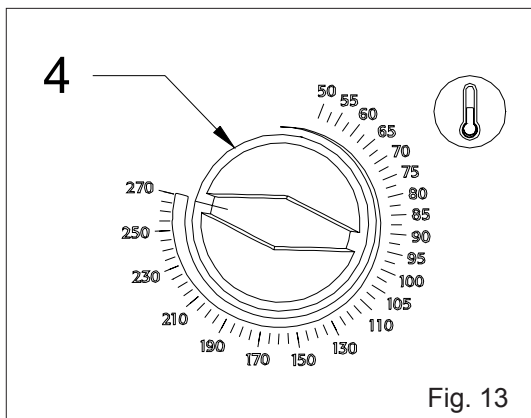


Fig. 13

TEMPÉRATURE

Sélectionner la température désirée (max. 270°C) dans la chambre en tournant le bouton (Réf.4) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pendant le fonctionnement, on lit sur l'afficheur la température présente dans la chambre de cuisson.

La température sélectionnée peut être modifiée à tout moment du cycle de cuisson en tournant simplement le bouton sur la valeur désirée.

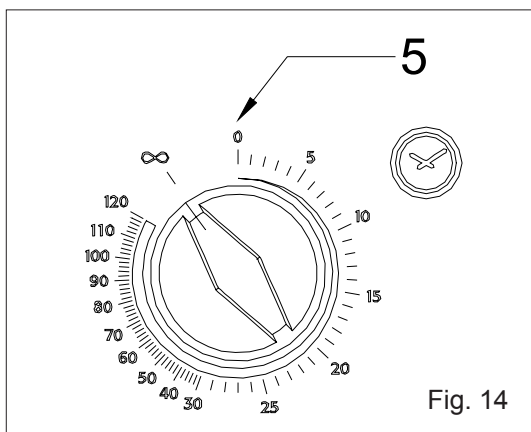


Fig. 14

TEMPS

Tous les cycles peuvent être exécutés sans le temps de cuisson préétabli.

Sélectionner le temps de cuisson désiré (de 1 à 120 mn) en tournant le bouton (Réf.5).

Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement et émet un signal acoustique d'avertissement. Pour sélectionner la cuisson en manuel, (sans limite de temps), tourner le bouton (Réf.5) dans la position indiquée sur la figure.

2.3 FONCTIONS COMPLEMENTAIRES

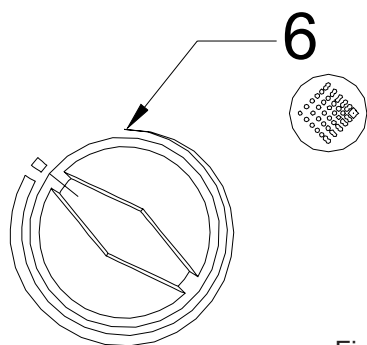


Fig. 15

UTILISATION DE L'HUMIDIFICATEUR

Pour augmenter la quantité d'humidité dans la chambre de cuisson, tourner le bouton de l'humidificateur (6), qui actionne l'introduction d'eau nébulisée dans la chambre de cuisson.

En tournant le bouton comme indiqué en Fig. 15, on obtient l'introduction continue de l'eau.

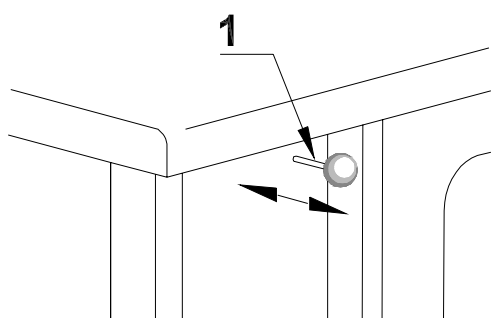


Fig. 16

COMMANDE SOUPAPE CONDENSATION

La soupape d'évacuation condensation a la fonction de faire sortir la vapeur qui peut se former dans la chambre pendant un cycle de cuisson.

En tirant le bouton (1), on ouvre proportionnellement la soupape en permettant à la vapeur de sortir, en le poussant en fin de course, on obtient la fermeture totale en empêchant la sortie de la vapeur. Même si 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.

2.4 ARRET

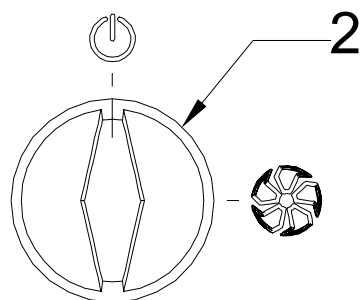


Fig. 17

Tourner l'interrupteur principal (2) sur la position "0" et reporter tous les boutons et les boutons-poussoirs dans leur position initiale. Fermer les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz en amont de l'appareil. Déclencher l'interrupteur omnipolaire mural.

2.5 NETTOYAGE

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des motifs d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

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

Attendre que la chambre de cuisson soit à une température inférieure à +50°C et soulever légèrement les séparateurs porte grilles pour les enlever.

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

Utiliser, sur les surfaces en acier, de l'eau tiède savonneuse, puis rincer abondamment et essuyer avec un chiffon doux.

3.

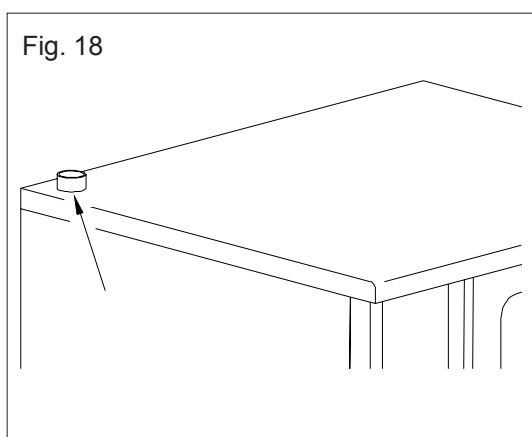
ENTRETIEN

DESINCRUSTATION

La désincrustation de la chambre de cuisson doit être exécutée en trois phases.

- Enlever les séparateurs porte-grilles, exécuter un cycle de 10-15 minutes à 130 °C avec le maximum d'humidification.
- Pulvériser un produit de nettoyage à l'intérieur de la chambre de cuisson et laisser agir.
ATTENTION: le produit utilisé pour le nettoyage de la chambre ne doit pas contenir de chlore et doit être adapté à la température programmée.
- Exécuter de nouveau un cycle de 10-15 minutes à 130 °C avec le maximum d'humidification.

A la fin des phases de désincrustation, on peut sécher la chambre de cuisson avec un temps bref de fonctionnement sans humidification.



EVACUATION 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.

3.1 COMPOSANTS DE CONTROLE ET SECURITE

ELECTROVANNE

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 chauffage et la ventilation au moment de l'ouverture de la porte du four.

A 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 SECURITE

Si la température dans la chambre de cuisson atteint 350°C, le thermostat de sécurité interrompt l'alimentation du gaz aux brûleurs.

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

CONTROLE DE LA FLAMME

Le contrôle de la flamme, avec l'électrode prévue à cet effet, garantit le fonctionnement normal des brûleurs.

Si la flamme s'éteint accidentellement ou en cas de mauvais fonctionnement des brûleurs, le système bloque automatiquement l'alimentation du gaz et allume le voyant prévu à cet effet sur le panneau de contrôle (Fig.10 Réf.7).

Attendre au moins 10 secondes entre une tentative de réarmement et l'autre.

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.

Contrôler que le robinet d'arrêt du gaz en amont de l'appareil est ouvert.

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

Vérifier que les données sélectionnées sont correctes.

Contrôler que le bouton-poussoir de réarmement soupape est éteint.

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

LE BOUTON-POUSOIR DU CONTROLE SOUPAPE S'ALLUME

Contrôler que le robinet d'arrêt du gaz en amont de l'appareil est ouvert.

Réarmer le contrôle en appuyant sur le bouton-poussoir.

Attendre au moins 10 secondes entre une tentative de réarmement et l'autre.

Si le four continue à ne pas fonctionner car les brûleurs ne s'allument pas, contacter l'assistance.

LE VENTILATEUR S'ARRETE PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Eteindre 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.

LE FOUR N'HUMIDIFIE PAS

S'assurer que le robinet d'arrêt eau en amont de l'appareil est ouvert.

Contrôler la position du bouton de l'humidificateur.

Si l'inconvénient persiste, contacter l'assistance.

LA LUMIERE INTERNE NE FONCTIONNE PAS

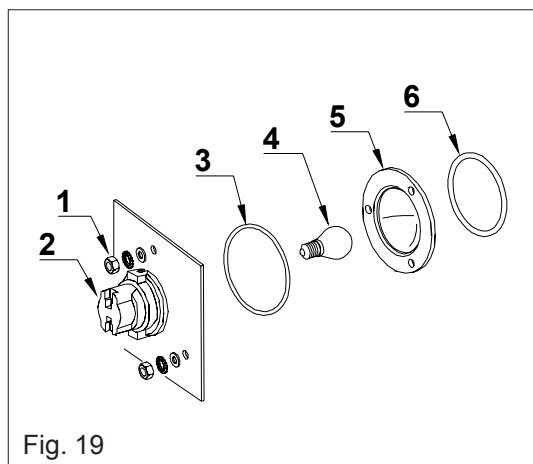


Fig. 19

Remplacer l'ampoule d'éclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Enlever le côté gauche du four et démonter les éléments de Fig. 19

Utiliser des ampoules résistant à la chaleur.

1- Ecrous

2- Douille

3- Joint torique

4- Ampoule

5- Coupelle trempée

6- Joint torique

4.1 CONTROLES POUVANT ETRE EXECUTES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE

COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER TOUT REGLAGE OU INTERVENTION

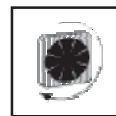
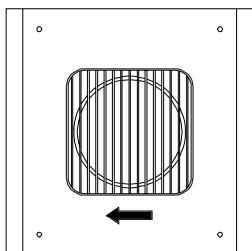


Fig. 20

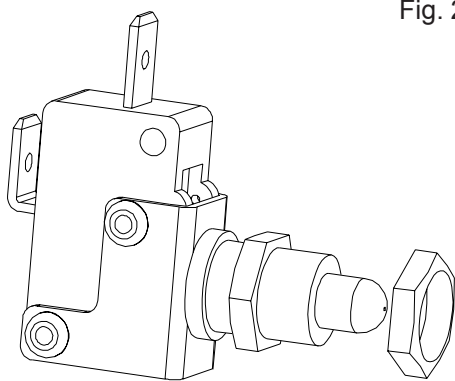


LE VENTILATEUR TOURNE EN SENS CONTRAIRE

Après le branchement de l'appareil, contrôler le sens de rotation du ventilateur qui doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre Fig.20. S'il ne tourne pas dans le bon sens, le fonctionnement correct de l'appareil pourrait être compromis, et l'appareil pourrait subir des dommages.

Pour obtenir le sens de rotation correct du ventilateur, il faut échanger entre elles deux phases sur le bornier d'alimentation.

Fig. 21

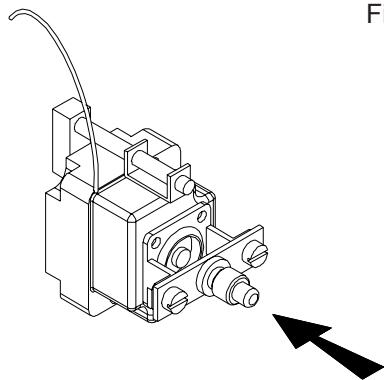


REGLAGE MICROINTERRUPTEUR PORTE

Régler la position du microinterrupteur porte en agissant sur l'écrou et le contre-écrou de fixation.

Contrôler que le microinterrupteur ferme le contact uniquement quand la porte est fermée.

Fig. 22

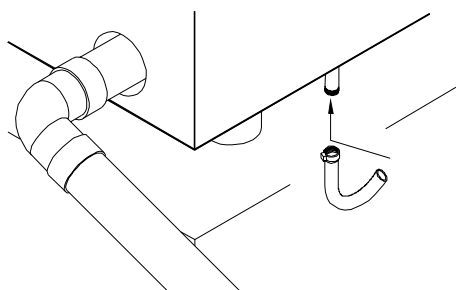


REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE

Ouvrir le tableau de commande, puis appuyer sur le bouton-poussoir rouge jusqu'à ce que les contacts se ferment, on entend un "clac" mécanique.

Une intervention continue du thermostat de sécurité indique un mauvais fonctionnement de l'appareil.

Fig. 23

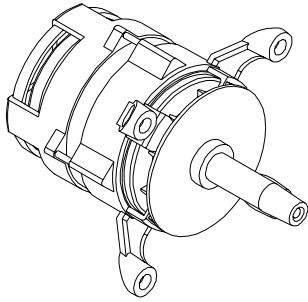


FILTRE À EAU

Si le four ne charge plus l'eau, contrôler le filtre à l'entrée de l'électrovanne en procédant de la façon suivante:

- fermer le robinet de l'eau en amont de l'appareil;
- détacher le tuyau de raccordement de l'entrée;
- avec une pince, enlever le filtre positionné dans l'électrovanne;
- nettoyer le filtre des éventuelles impuretés, puis le repositionner correctement dans son logement;
- rétablir le raccordement du tuyau;
- réarmer le thermostat de sécurité.

Fig. 24

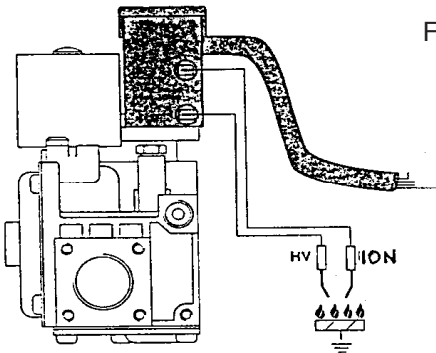


PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

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. 25



CONTROLE DE LA FLAMME

ATTENTION:

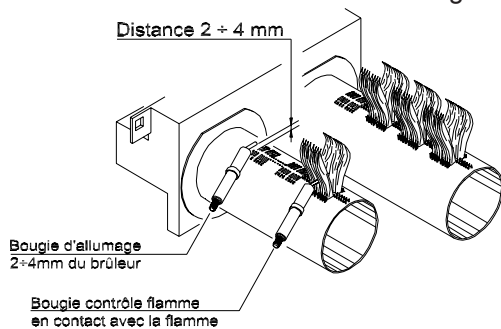
LE CONTROLE DE LA FLAMME FONCTIONNE CORRECTEMENT SI LE BRANCHEMENT DE LA MACHINE A ETE EFFECTUE EN RESPECTANT LA POSITION DE LA PHASE ET DU NEUTRE.

Régler l'électrode du contrôle de la flamme de façon à ce que, pendant le fonctionnement des brûleurs, elle soit immergée dans la flamme, en cas contraire, elle ne donnera pas l'autorisation à la soupape du gaz.

Régler la bougie d'allumage à une distance comprise entre 2 et 4mm du brûleur sur la zone percée initiale du brûleur et, avec l'arrivée du gaz fermée, contrôler qu'elle génère une étincelle.

Ne pas oublier que le contrôle de la flamme a un temps minimum non inférieur à 10 secondes pour donner l'autorisation à une nouvelle tentative de réarmement.

Fig. 26



LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONEE, 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.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.