

*MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR
L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET LA
MAINTENANCE DES FOURS À GAZ À
COMMANDE ÉLECTRO-MÉCANIQUE*



COD. : ZSL7042

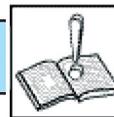
REV. 01 / 2008

1. INSTALLATION.....	Page 3
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	Page 3
1.2 INSTALLATION.....	Page 3
1.3 RÉGLAGE DE LA PORTE.....	Page 4
1.4 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE.....	Page 4
1.5 RACCORDEMENT DE L'ÉCOULEMENT	Page 4
1.6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	Page 5
1.7 RACCORDEMENT DU GAZ	Page 5
NORMES POUR L'INSTALLATION.....	Page 5
CONTRÔLES À EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION	Page 5
REPLACEMENT DES INJECTEURS.....	Page 6
CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE	Page 7
CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ	Page 7
1.8 SORTIE DES FUMÉES.....	Page 8
2.A FOUR À CONVECTION : MODE D'EMPLOI.....	Page 9
2.1A MISE EN MARCHÉ	Page 10
ÉCRAN	Page 10
2.2A TYPES DE CUISSON	Page 10
CUISSON PAR CONVECTION	Page 10
2.3A RÉGLAGE	Page 10
TEMPÉRATURE.....	Page 10
TEMPS	Page 11
2.4A FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES.....	Page 11
DÉSHUMIDIFICATEUR.....	Page 11
LUMIÈRE CHAMBRE.....	Page 11
COMMANDE SORTIE VAPEUR	Page 11
2.5A CUISSON AVEC AIGUILLE (SONDE AU COEUR DU PRODUIT).....	Page 12
2.6A ARRÊT.....	Page 12
2.7A NETTOYAGE.....	Page 12
2.B FOUR MIXTE À INJECTION : MODE D'EMPLOI.....	Page 13
2.1B MISE EN MARCHÉ	Page 14
ÉCRAN	Page 14
2.2B TYPES DE CUISSON	Page 14
CUISSON PAR CONVECTION	Page 14
CUISSON VAPEUR VENTILÉE	Page 14
CUISSON MIXTE	Page 15
2.3B RÉGLAGE	Page 15
TEMPÉRATURE.....	Page 15
TEMPS	Page 15
2.4B FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES.....	Page 15
DÉSHUMIDIFICATEUR.....	Page 15
LUMIÈRE CHAMBRE.....	Page 16
COMMANDE SORTIE VAPEUR	Page 16
2.5B CYCLES SUPPLÉMENTAIRES	Page 16
CYCLE DE REFROIDISSEMENT	Page 16
2.6B CUISSON AVEC AIGUILLE (SONDE AU COEUR DU PRODUIT).....	Page 16
2.7B ARRÊT.....	Page 17
2.8B NETTOYAGE.....	Page 17
3. MAINTENANCE.....	Page 17
SORTIE VAPEUR.....	Page 17
DÉCHARGE	Page 17
4. DISPOSITIFS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ.....	Page 18
ÉLECTROVANNE.....	Page 18
MICROINTERRUPTEUR PORTE	Page 18
PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR.....	Page 18
THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	Page 18
CONTRÔLE DE LA FLAMME	Page 18
5. QUE FAIRE SI :.....	Page 19
LE FOUR NE SE MET PAS EN MARCHÉ	Page 19
LE FOUR NE PRODUIT PAS DE VAPEUR (FOUR MIXTE INJECTION).....	Page 19
LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT	Page 19
LA LUMIÈRE INTERNE NE FONCTIONNE PAS.....	Page 19
LE BOUTON DE CONTRÔLE DE LA VANNE S'ALLUME	Page 19
INDICATION D'ALARME	Page 19
5.1 CONTRÔLES POUVANT ÊTRE UNIQUEMENT EFFECTUÉS PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ	Page 20
RÉACTIVATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	Page 20
PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	Page 20
FILTRES D'EAU	Page 20
CONTRÔLE DE LA FLAMME	Page 21
5.2 PIÈCES DE RECHANGE	Page 21

1.

INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS



Lire attentivement le présent manuel puisqu'il offre des indications importantes sur la sécurité lors de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance de la machine. Conserver précieusement ce manuel afin qu'il puisse être consulté par les différents opérateurs. Si la machine est déplacée, joindre le manuel (si nécessaire, demander une nouvelle copie au revendeur autorisé ou directement au fabricant).

- L'installation, l'adaptation à un autre type de gaz, l'entretien extraordinaire, les opérations de réparation doivent être exclusivement effectués par du personnel qualifié et conformément aux instructions du fabricant.
- La machine doit être utilisée uniquement par du personnel ayant suivi une formation spécifique.
- Désactiver la machine en cas de panne ou de fonctionnement incorrect. Pour toute réparation, s'adresser directement à un centre d'assistance technique homologué par le fabricant et exiger des pièces de rechange originales.
- Ces conditions sont uniquement valables dans le pays dont le sigle figure sur la plaque signalétique du four.
- Le non-respect des dispositions précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la paroi externe.

La machine est conforme aux exigences essentielles de la Directive Gaz 90/396/CEE et par conséquent elle est dotée d'un certificat d'examen CE remis par un organisme notifié.

Respecter les prescriptions des normes suivantes relatives au gaz :

- EN 203 + mises à jour successives ;
- EN437 + mises à jour successives.

Pour l'installation, respecter les consignes de sécurité contenues dans :

- Normes UNI CIG n° 8723 + mises à jour successives ;
- D.M. 12 avril 1996 + mises à jour successives.

La machine est conforme aux exigences essentielles des Directives Basse tension 73/23/CEE et 93/68/CEE.

La machine est conforme aux prescriptions des normes électriques suivantes :

- EN 60335-1 + 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 ;

La machine est conforme aux exigences essentielles de la Directive de Compatibilité électromagnétique 89/336/CEE.

1.2 INSTALLATION

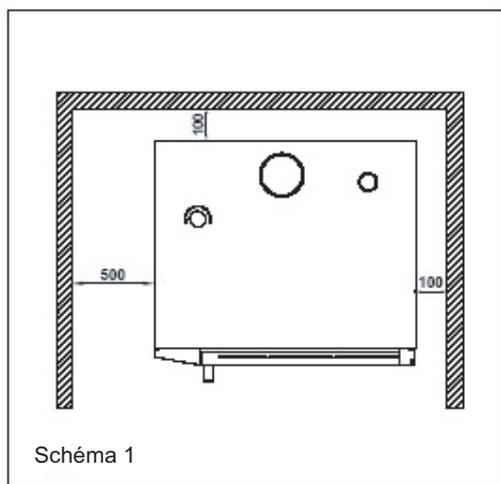
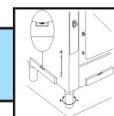


Schéma 1

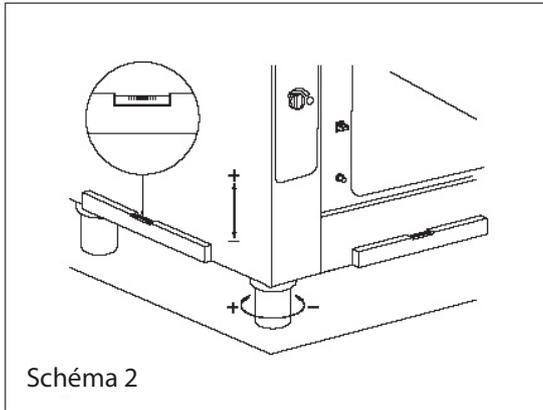
Les fours ont été conçus pour être utilisés à l'intérieur ; ils ne peuvent pas être utilisés à l'air libre et ne doivent pas être exposés à la pluie.

Déballer l'appareil, vérifier qu'il est intact et l'installer à l'endroit où il va être utilisé en veillant à ne pas le mettre en contact avec un mur, un écran de protection, une cloison, un meuble de cuisine ou le revêtement de matériaux inflammables. Le four doit absolument être installé sur son support.

Conserver une distance minimale de 100 mm avec les murs ou les autres appareils, surtout sur les côtés. Il est conseillé de laisser un espace de 500 mm entre le côté gauche et le mur (Schéma 1).

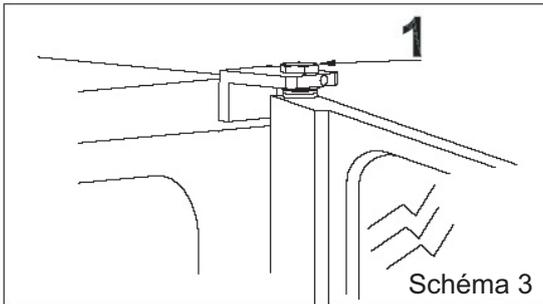
Placer l'appareil dans une pièce ventilée.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou peuvent être brûlés dans une installation adaptée à l'incinération des déchets.



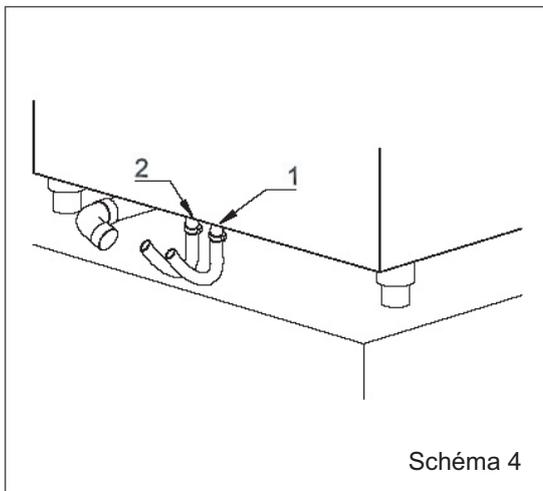
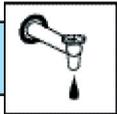
Installer l'appareil à l'horizontale et régler la hauteur à l'aide des pieds de nivellement comme illustré sur le schéma. Les dénivelés ou les inclinaisons importantes peuvent nuire au fonctionnement du four. Retirer le film protecteur des panneaux extérieurs en le décollant délicatement afin d'éviter que des restes de colle ne subsistent. Vérifier que les rainures d'aspiration ou de sortie de la chaleur ne sont pas obstruées.

1.3 RÉGLAGE DE LA PORTE



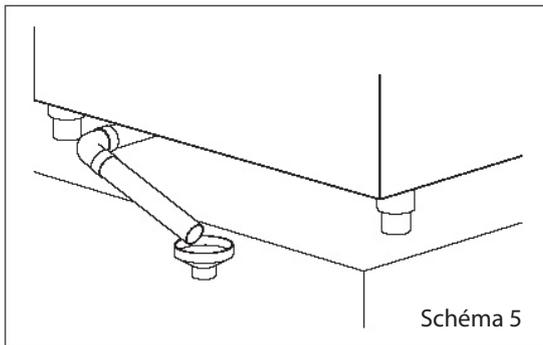
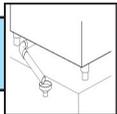
Vérifier la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte de la chambre du four. Régler les charnières de la porte de façon à ce que le four reste bien fermé et étanche pendant son fonctionnement. Pour régler la fermeture de la porte : desserrer la vis (Réf. 1) ; une fois le réglage terminé, resserrer la vis. Les deux charnières, supérieure et inférieure, peuvent être réglées.

1.4 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE



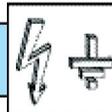
Pression d'eau : max. (250 KPa) 2,5 bar. Sur les fours mixtes à injection, deux entrées d'eau sont prévues, une pour le raccordement à l'eau douce (Réf. 1) et l'autre pour le raccordement au réseau d'eau (Réf. 2). Les fours à convection ne comportent qu'une seule entrée pour l'eau douce. Il est recommandé d'installer toujours un filtre pour adoucir ou décalcifier l'eau. ~ 8 ÷ 10 °F. **Avant de procéder au raccordement, laisser couler de l'eau pour éliminer de la tuyauterie les éventuels résidus ferreux. Vérifier que les filtres des électrovannes sont propres (voir paragraphe 4.1).** Raccorder le tube "Eau" au réseau de distribution d'eau froide en intercalant un robinet d'arrêt. En l'absence d'eau adoucie, raccorder les deux prises au réseau de distribution. Fours mixtes à injection : faire pivoter le levier du robinet d'eau en s'assurant que la pression soit d'environ 1,5 bar en mode de fonctionnement "vapeur".

1.5 RACCORDEMENT DE L'ÉCOULEMENT



Pour raccorder l'écoulement, installer à la sortie de l'appareil l'embout fourni afin de garantir un débit libre. Le tuyau d'écoulement doit toujours être ouvert afin d'éviter tout problème de pression dans la chambre (Schéma 5).

1.6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Vérifier qu'une mise à la terre est installée conformément à la réglementation en vigueur, vérifier la valeur de la tension et la fréquence du réseau.

Pour brancher l'alimentation, il est nécessaire d'intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire adapté à la charge. Cet interrupteur doit être facilement accessible et ses contacts doivent avoir une distance minimale d'ouverture de 3 mm.

Mettre l'interrupteur général auquel la fiche du câble d'alimentation sera connectée sur 0 (zéro). Un technicien qualifié doit vérifier que la section des câbles de la prise correspond à la puissance absorbée par l'appareil.

Dévisser les vis de fixation du côté droit, les retirer puis démonter la protection des câbles. Utiliser un câble adapté à la charge. Vérifier qu'il convient au schéma électrique et à la carte de dimensions du câble.

Introduire le câble d'alimentation dans le trou du presse-étoupe se trouvant sur le châssis.

Le brancher au bornier ; le bornier est signalé par le symbole suivant :

L1 N  Respecter la polarité

Bloquer le câble avec le presse-étoupe.

Pendant le fonctionnement de la machine, la tension d'alimentation ne doit pas varier de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée conformément à la réglementation en vigueur. Pour le branchement, le châssis intègre un bornier portant la mention "équipotentiel".

Ne pas oublier de mettre le schéma électrique dans la pochette du manuel d'utilisation. Attendre d'avoir terminé les branchements du gaz de l'appareil pour remettre la protection et les côtés en place.

1.7 RACCORDEMENT DU GAZ



NORMES D'INSTALLATION

Les opérations d'installation, l'éventuelle adaptation à un autre type de gaz, la mise en marche et la résolution des problèmes doivent être confiés uniquement à des techniciens qualifiés et conformément aux règles et normes applicables.

Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux où sont installés les appareils doivent être conformes aux règles et normes en vigueur. Remarque : l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de $2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de puissance installée.

Les normes relatives à la prévention des accidents ainsi que les réglementations de sécurité anti-incendie et anti-panique doivent être respectées lors des exercices ouverts au public. Pendant l'installation, il convient d'observer les normes figurant au paragraphe 1.1.

Le branchement au raccord de l'alimentation en gaz peut être réalisé à l'aide de tubes métalliques rigides ou flexibles, en intercalant un robinet d'arrêt homologuée et facile d'accès. Veiller à ce que le tube flexible métallique de branchement au raccord du gaz ne soit pas en contact avec les pièces chaudes du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser des serre-câbles conformes aux normes d'installation.

CONTRÔLES À EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

Vérifier sur la plaque apposée sur le côté gauche du four que l'appareil a été testé et homologué pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Vérifier que les injecteurs montés sur l'appareil correspondent au type de gaz disponible.

Vérifier à partir des données figurant sur la plaque technique que la capacité du détendeur est suffisante pour l'alimentation de l'appareil (Schéma 6).

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-DK
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	LT-DK-FI-EE-NO LV-LC-SI-SJ-SK
TYPE	A ₁ B ₁₁	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
		II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q _n	kw	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I _{3B/P}	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY
			I ₃₊	P mbar	28-30	37	/	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I _{2E}	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAS PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUERTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS								mbar
			kw	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

Schéma 6

L'appareil, sauf indications contraires lors de la commande, est réglé en usine pour fonctionner avec du gaz méthane (G20).

Éviter d'installer des réducteurs de section entre le détendeur et l'appareil.

Il est conseillé d'installer un filtre à gaz avant le détendeur pour garantir un bon fonctionnement.

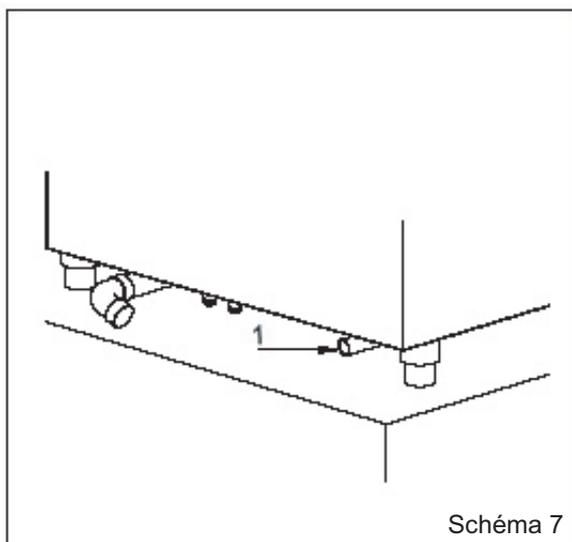


Schéma 7

Bancher l'appareil à un tube spécial avec une section interne égale ou supérieure à 16 mm de diamètre pour les connexions de G1/2" ; pour les connexions de G3/4" le diamètre doit être égal ou supérieur à 20 mm (Réf.1 Schéma 7). Installer des robinets d'arrêt ou des vannes dont le diamètre est égal ou supérieur à celui du tube de raccord susmentionné. Après avoir procédé au raccordement du réseau du gaz, vérifier qu'il n'y a pas de fuites au niveau des joints ni des raccords. Pour cela, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour détecter les éventuelles pertes.

REPLACEMENT DES INJECTEURS

Pour procéder au raccordement avec un gaz différent de celui indiqué sur la plaque, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs de la chambre comme suit :

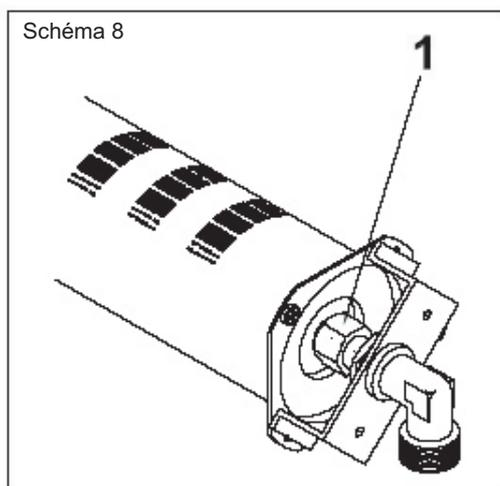


Schéma 8

- Accéder au brûleur et, à l'aide de la clé adaptée, dévisser l'injecteur 1 à remplacer (Schéma 8).
- Le remplacer par l'injecteur correspondant au type de gaz choisi après avoir vérifié que le diamètre est bien indiqué en centièmes de millimètre.
- Après avoir remplacé les injecteurs, contrôler obligatoirement la pression du gaz.

MISE EN GARDE ! Après avoir effectué toute adaptation à un nouveau gaz, s'assurer de :

- Mettre sur la plaque signalétique un autocollant permanent avec les données de la nouvelle installation.
- Faire les tests nécessaires afin de vérifier l'étanchéité du circuit du gaz.

CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Lors de toute opération de maintenance ou d'adaptation à un autre type de gaz, il est nécessaire de procéder à une mesure de la puissance thermique nominale. Pour cela, on peut avoir recours à la méthode volumétrique, à l'aide d'un compte-litres et d'un chronomètre.

L'appareil fonctionne correctement lorsque les pressions sont maintenues entre les valeurs suivantes :

TYPES DE GAZ		PRESSION EN mbar		
		Nom.	MIN	MAX
MÉTHANE	G20	20	17	25
G.P.L.	G30/31	28-30/37	20/25	35/45

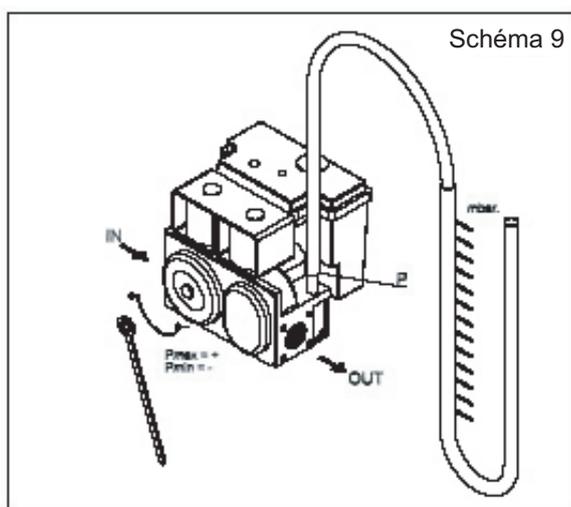
Si les pressions se situent en dehors de ces valeurs, l'appareil ne fonctionnera pas correctement et il ne pourra pas être mis au point de manière définitive. Prendre contact avec la compagnie du gaz.

Après avoir vérifié la pression de connexion et le diamètre des injecteurs des brûleurs, mesurer la capacité horaire du gaz et comparer le résultat obtenu à la valeur indiquée sur la plaque (Schéma 6). Une tolérance de +5 % est admise.

CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Vérifier que les buses installées correspondent au type de gaz d'alimentation et à sa pression. Lorsque l'appareil est connecté, vérifier, après l'avoir allumé, la pression du gaz au niveau de la vanne située sur le côté gauche du four et qui régule le brûleur de la chambre de cuisson.

La pression du gaz peut être réglée comme suit :



- vérifier que les injecteurs sont adéquats ;
- retirer la vis "P" (Schéma 9) de la prise de pression de la vanne ;
- appliquer le manomètre à la prise de pression ;
- allumer le four et les brûleurs ;
- régler la pression du gaz en fonction des valeurs indiquées dans le tableau en manipulant la vis de 8 mm : si elle est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, la pression augmente, et dans le sens contraire, elle diminue ; la pression de sortie de la vanne pour le G20 doit être de 10 mbar ; pour le gaz G30-G31, serrer la vis au maximum (si la vanne n'a pas de régulateur, régler la pression à l'aide d'un dispositif externe).
- une fois que la pression correcte est atteinte, éteindre le four, retirer le manomètre et remettre la vis en place en vérifiant l'absence de fuites.

TABLEAU DES INJECTEURS POUR CHAQUE TYPE DE GAZ - Utiliser uniquement les injecteurs originaux et éviter toute modification !

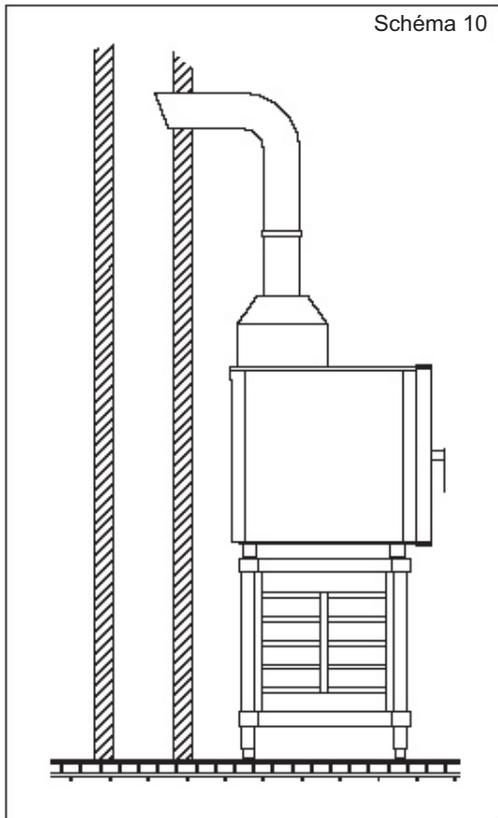
FOUR	G30-30 mbar	G31-37 mbar	G20-20 mbar
6 GN 1/1	180 K	180 K	310 L
10 GN 1/1	245 K	245 K	420 K
10 GN 2/1	200 K	200 K	350 L
20 GN 1/1	200 K	200 K	350 L

1.8 SORTIE DES FUMÉES

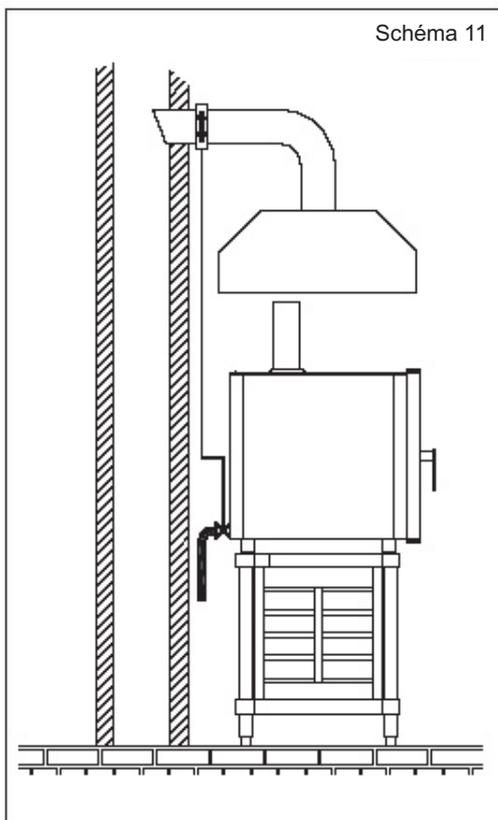


Les appareils doivent être utilisés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion en respectant les normes d'installation.

Voici les types de raccordement existants :



- à un conduit naturel, comme un conduit de fumée à extraction naturelle qui évacue efficacement les produits de la combustion directement vers l'extérieur (Schéma 10). La sortie vers l'extérieur peut se produire via une cheminée dotée d'un conduit adaptée et résistante à une température de 300°. S'assurer que l'évacuation des fumées n'est entravée ni par des obstacles ni par la longueur excessive du tube de sortie (longueur maximale 3 m). ATTENTION : Avant d'installer le conduit de fumées, retirer le raccord cylindrique de la cheminée du four !

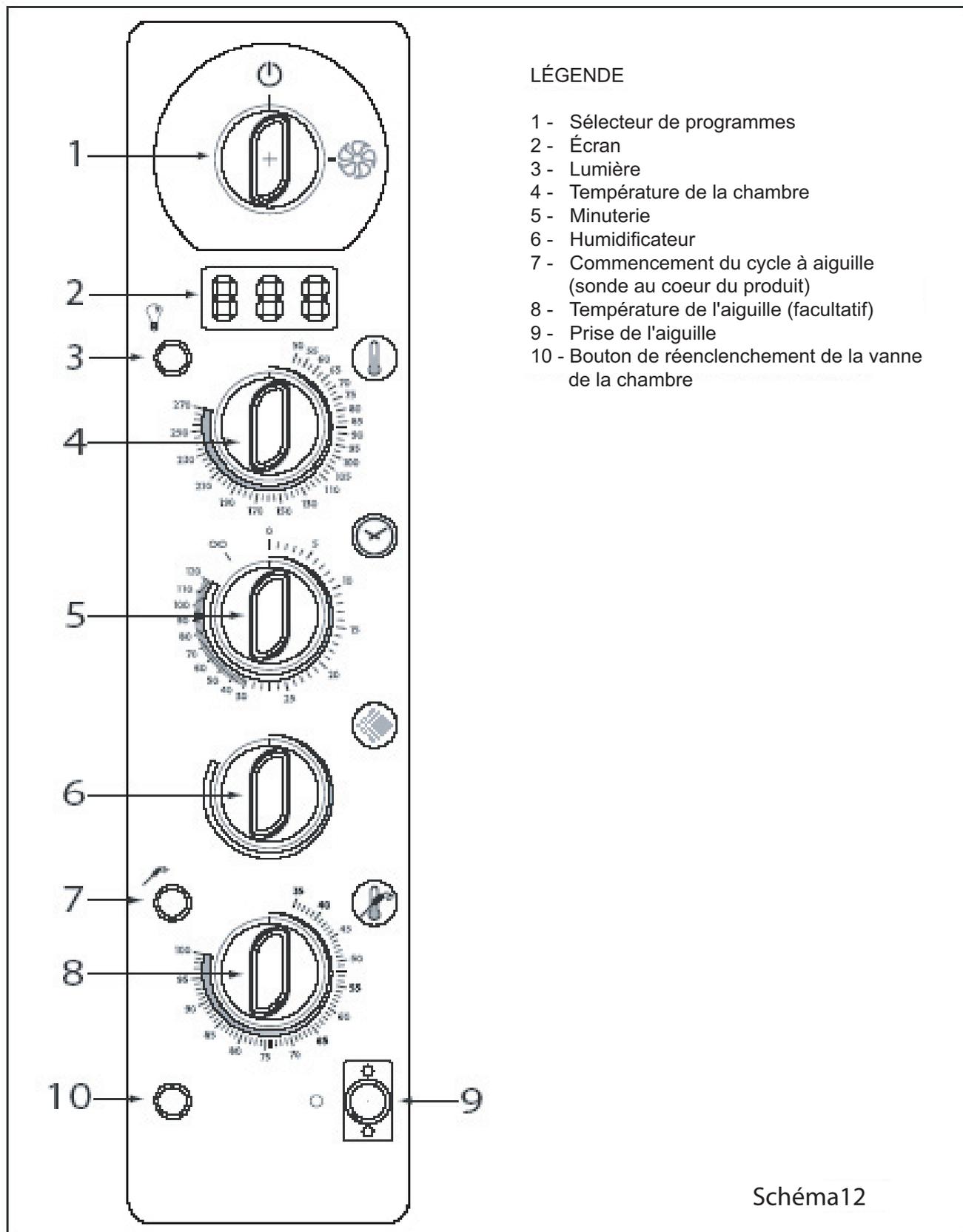


- à un système d'évacuation forcée, une hotte à aspiration mécanique par exemple. Dans ce cas, l'alimentation en gaz de l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et elle doit être interrompue si le volume baisse en deçà des valeurs fixées. Si l'appareil est installé sous une hotte aspirante, vérifier que les indications suivantes sont respectées : le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés générés (voir la réglementation en vigueur) ; vérifier le matériau de fabrication du filtre de la hotte étant donnée que la température des gaz à la sortie peut atteindre 300°C ; l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit se situer à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte ; la réadmission du gaz dans l'appareil ne doit être possible que manuellement (Schéma 11).

2.A FOUR À CONVECTION : MODE D'EMPLOI

L'appareil doit exclusivement être utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu. Toute autre utilisation sera considérée inappropriée.

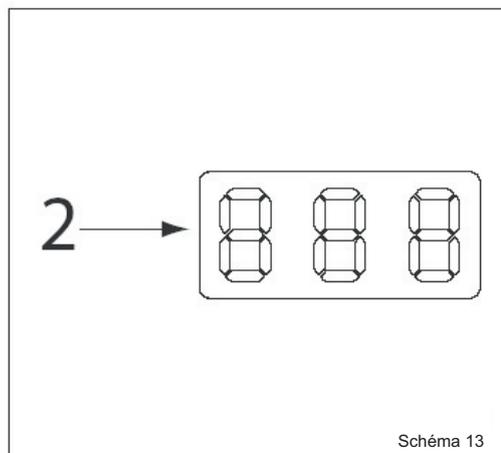
Surveiller la machine pendant son fonctionnement.



2.1A MISE EN MARCHÉ

Avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois, il est nécessaire d'éliminer tous les emballages et de remonter les pièces ayant été démontées pendant l'installation.

Pour mettre l'appareil en marche, fermer l'interrupteur général et ouvrir les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz extérieurs à l'appareil.



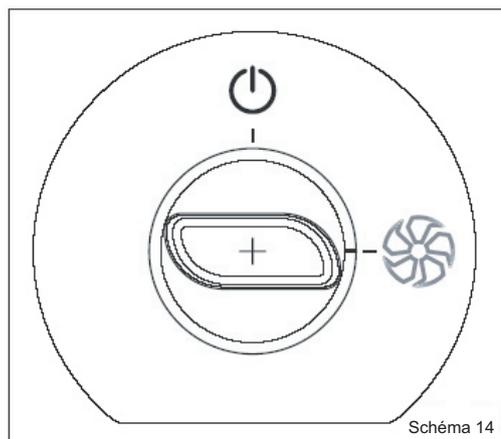
ÉCRAN

Le four est doté d'un seul écran de contrôle (Schéma 13 Réf. 2) qui s'allume en tournant le sélecteur de programmes.

La valeur indiquée est celle de la température à l'intérieur de la chambre.

2.2A TYPES DE CUISSON

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



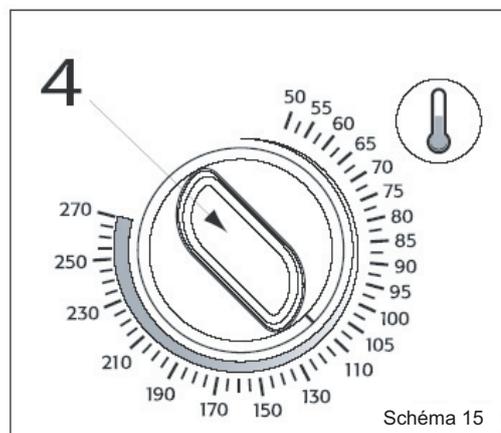
CUISSON PAR CONVECTION

Faire tourner le sélecteur des cycles de cuisson jusqu'à la position indiquée sur le schéma 14.

Sur l'écran, la valeur de température moyenne dans la chambre au moment de l'allumage s'affiche.

Sélectionner les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications figurant dans le paragraphe suivant.

2.3A PROGRAMMATION



TEMPÉRATURE

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

Pendant le fonctionnement, la température de la chambre de cuisson s'affiche.

La température sélectionnée peut être modifiée à tout moment pendant le cycle de cuisson ; il suffit pour cela de positionner le bouton sur la valeur choisie.

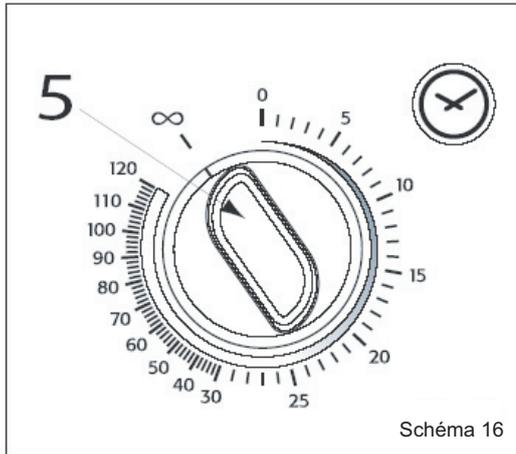


Schéma 16

TEMPS

Tous les cycles de cuisson peuvent se dérouler sans durée de cuisson prédéfinie.

Sélectionner la durée de cuisson souhaitée (de 1 à 120 minutes) en faisant tourner le bouton (Réf. 5).

À la fin de la durée sélectionnée, le four s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.

Pour sélectionner la cuisson manuellement (sans limite de temps), faire tourner le bouton (Réf. 5) jusqu'à la position indiquée sur le schéma.

2.4A FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

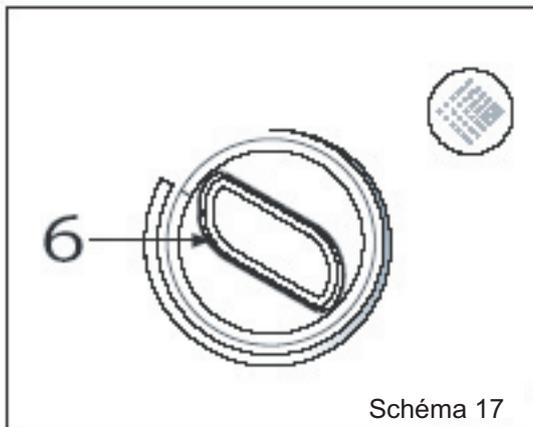


Schéma 17

HUMIDIFICATEUR

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

Pour augmenter la quantité d'humidité dans la chambre de cuisson, faire tourner le bouton (Réf.1), qui active la pulvérisation d'eau.

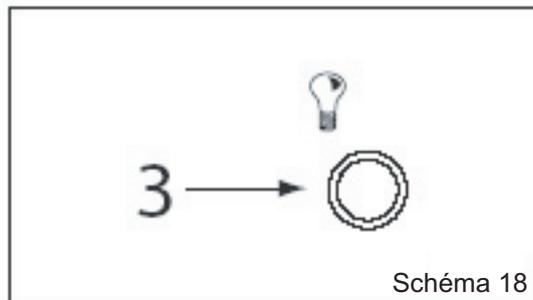


Schéma 18

LUMIÈRE CHAMBRE

L'éclairage interne de la chambre de cuisson est contrôlé grâce au bouton situé sur le panneau (Réf.3).

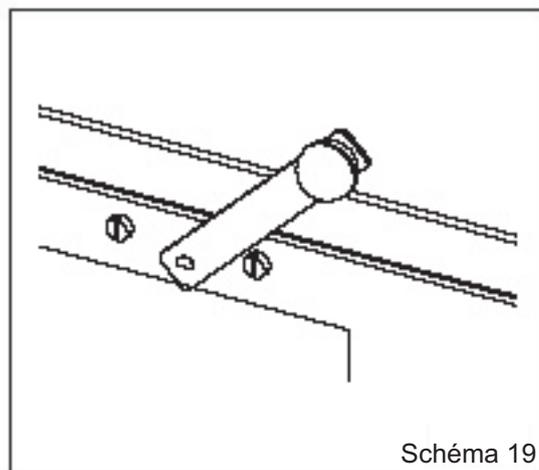


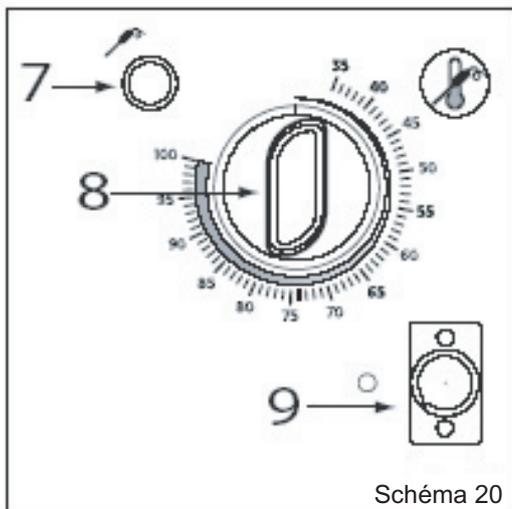
Schéma 19

COMMANDE SORTIE VAPEUR

La sortie de la vapeur a pour fonction d'éliminer la vapeur susceptible de se former dans la chambre au début de la cuisson. À l'actionnement du levier (Schéma 19), la vanne s'ouvre et laisse la vapeur s'échapper.

Même si la vanne est complètement fermée, il n'y a aucun risque de surpression à l'intérieur de la chambre de cuisson puisqu'elle est contrôlée par la décharge.

2.5A CUISSON AVEC SONDE AU COEUR DU PRODUIT (EN OPTION)



La cuisson avec aiguille permet de contrôler en permanence la température au cœur du produit.

ATTENTION : sur l'écran, lors de la configuration des données, la valeur de température de la chambre s'affiche.

REGLAGES

Insérer correctement le connecteur de la sonde aiguille dans la prise prévue à cet effet du panneau de commandes (Réf. 9, Schéma 20).

Insérer la pointe de la sonde aiguille au cœur des aliments à cuire. Mettre le bouton du minuteur (Réf. 5, Schéma 16) sur la position "infini".

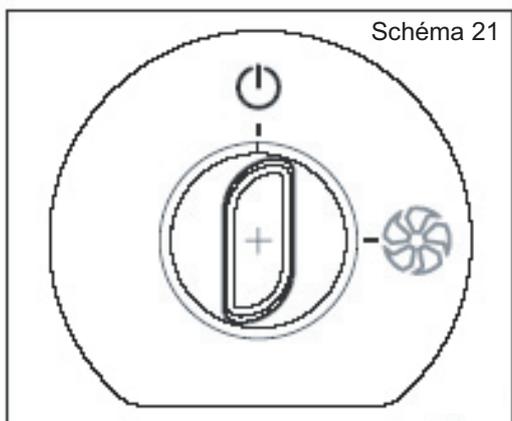
Régler la température de la chambre en tournant le bouton (Réf. 4, Schéma 15).

La valeur de température de l'aiguille doit être, au moins, inférieure de 5°C à la température réglée pour la chambre.

Sélectionner la température que doit atteindre le cœur de l'aliment (de 35°C à 100°C) en tournant le bouton (Réf. 8, Schéma 20) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour lancer la cuisson, appuyer sur le bouton (Réf. 7, Schéma 20).

Pendant le cycle de cuisson, la température réelle au cœur du produit s'affiche également à l'écran. Il est possible de modifier les paramètres configurés à tout moment du cycle en tournant le bouton correspondant.

2.6A ARRÊT



Une fois le cycle de cuisson terminé, remettre le sélecteur de cycles dans la position indiquée sur le schéma 21 et remettre tous les boutons de réglage sur leur position initiale.

Fermer les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz externes. Activer l'interrupteur omnipolaire mural.

2.7A NETTOYAGE

À la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer la machine autant pour des raisons d'hygiène que pour éviter les pannes.

Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs sous pression et ne pas utiliser de tampon à récurer ni de brosses ni de grattoirs en acier courant. Si nécessaire, utiliser de la laine d'acier inoxydable en la frottant dans le sens prévu.

Retirer les protections ou soulever légèrement la structure porte-grilles pour la sortir de son logement.

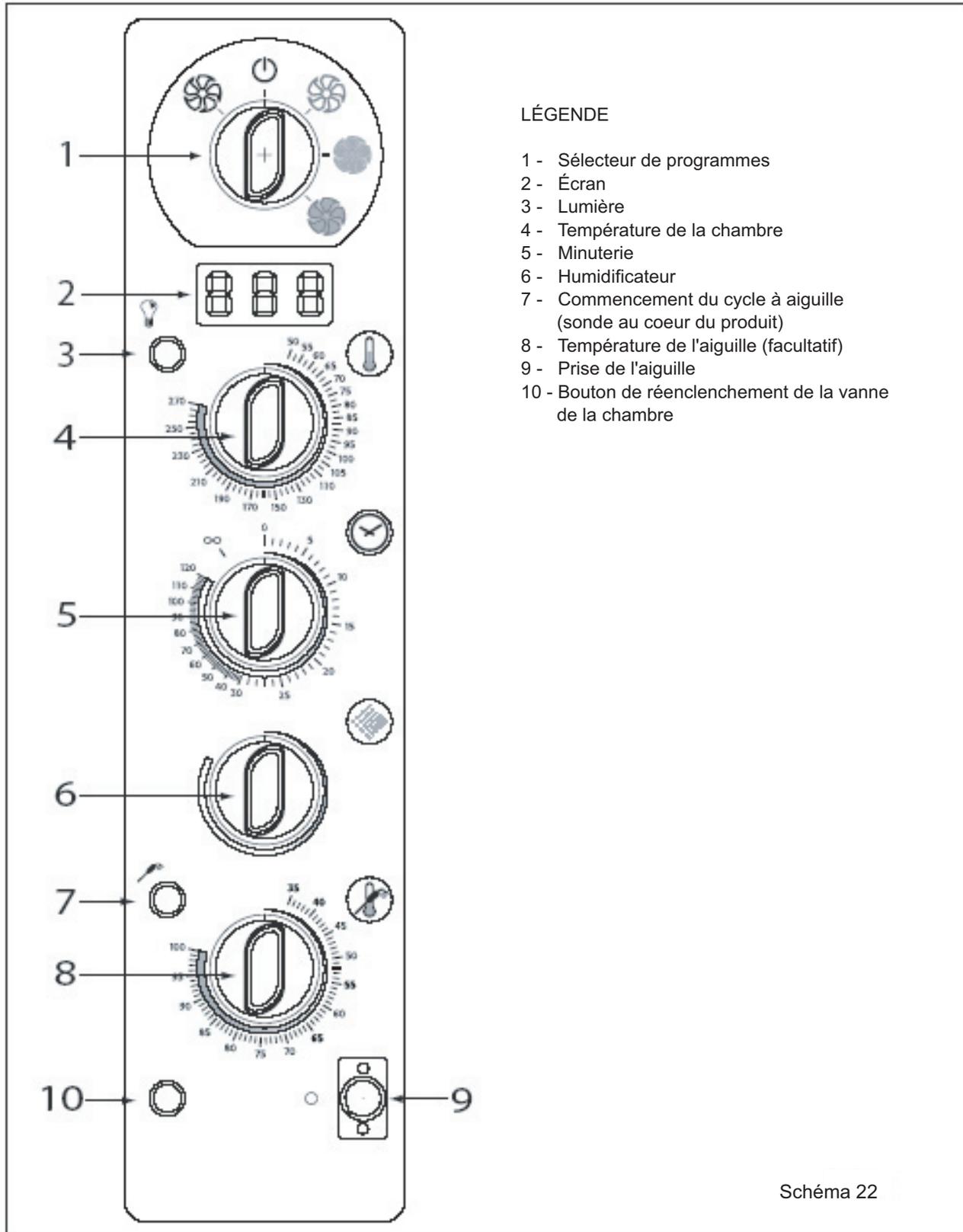
Retirer les résidus avec les mains et mettre le filtre et autres parties amovibles dans le lave-vaisselle.

Pour nettoyer la chambre, utiliser de l'eau tiède et du savon, rincer soigneusement en s'assurant qu'il ne reste pas de détergent. Pour les parties externes, utiliser un chiffon humide et un détergent doux.

2.B FOUR MIXTE À INJECTION : MODE D'EMPLOI

L'appareil doit exclusivement être utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu. Toute autre utilisation sera considérée inappropriée.

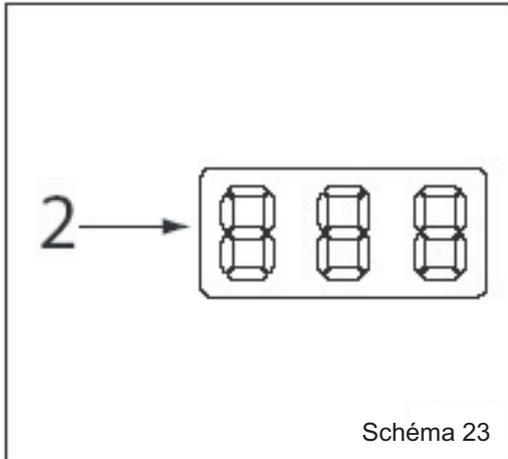
Surveiller la machine pendant son fonctionnement.



2.1B MISE EN MARCHÉ

Avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois, il est nécessaire d'éliminer tous les emballages et de remonter les pièces ayant été démontées pendant l'installation.

Pour mettre l'appareil en marche, fermer l'interrupteur général et ouvrir les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz extérieurs à l'appareil.



ÉCRAN

Le four est doté d'un seul écran de contrôle (Schéma 23 Réf. 2) qui s'allume en tournant le sélecteur de programmes.

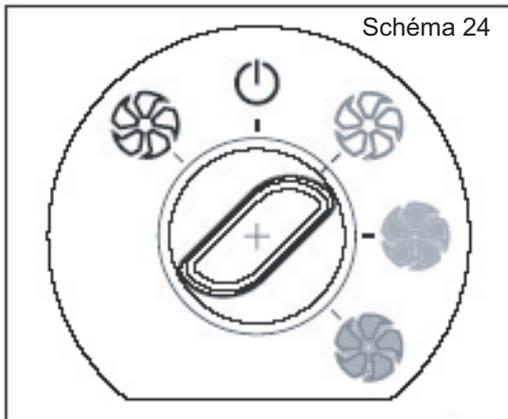
La valeur indiquée est celle de la température à l'intérieur de la chambre.

2.2B TYPES DE CUISSON

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

Le four dispose de trois modes de cuisson différents :

- CONVECTION
- VAPEUR VENTILÉE
- MIXTE

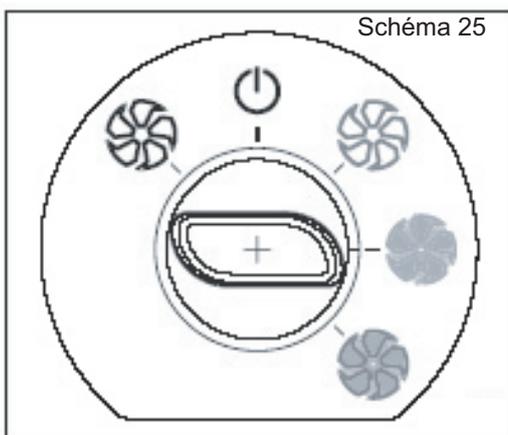


CUISSON PAR CONVECTION

Faire tourner le sélecteur des cycles de cuisson jusqu'à la position indiquée sur le schéma 24.

Sur l'écran, la valeur de température moyenne dans la chambre au moment de l'allumage s'affiche.

Sélectionner les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications figurant dans le paragraphe suivant.



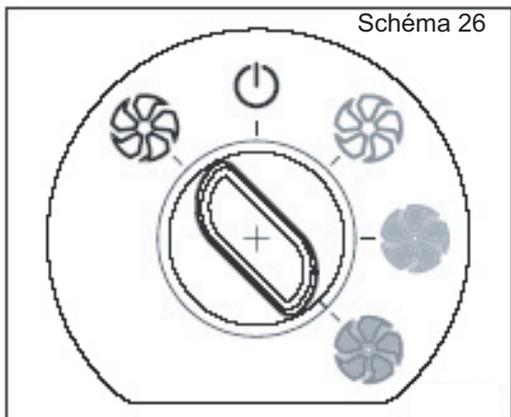
CUISSON À VAPEUR VENTILÉE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson jusqu'à la position indiquée sur le Schéma 25.

Sur l'écran, la valeur de température moyenne dans la chambre au moment de l'allumage s'affiche.

Sélectionner les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications figurant dans le paragraphe suivant.

Schéma 26



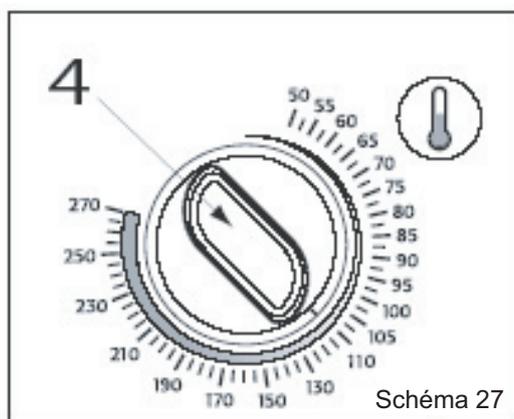
CUISSON MIXTE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson jusqu'à la position indiquée sur le Schéma 26.

S'affiche sur l'écran la valeur de température moyenne dans la chambre au moment de la mise en marche du four.

Sélectionner les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications du paragraphe suivant.

2.3B PROGRAMMATION

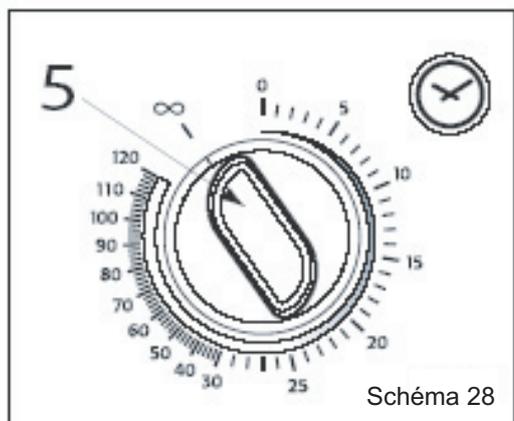


TEMPÉRATURE

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

Pendant le fonctionnement, la température de la chambre de cuisson s'affiche.

La température sélectionnée peut être modifiée à tout moment pendant le cycle de cuisson ; il suffit pour cela de positionner le bouton sur la valeur choisie.



TEMPS

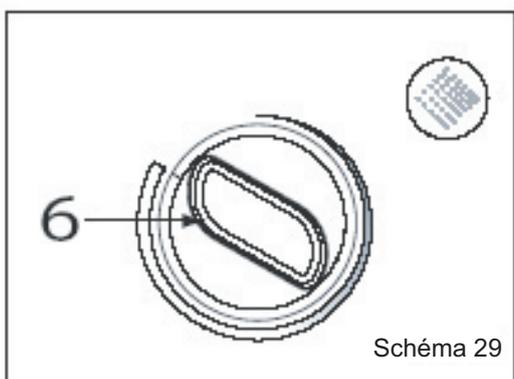
Tous les cycles de cuisson peuvent se dérouler sans durée de cuisson prédéfinie.

Sélectionner la durée de cuisson souhaitée (de 1 à 120 minutes) en faisant tourner le bouton (Réf. 5).

À la fin de la durée sélectionnée, le four s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.

Pour sélectionner la cuisson manuellement (sans limite de temps), faire tourner le bouton (Réf. 5) jusqu'à la position indiquée sur le schéma.

2.4B FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



HUMIDIFICATEUR

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

Pour augmenter la quantité d'humidité dans la chambre de cuisson, faire tourner le bouton (Réf.1), qui active la pulvérisation d'eau.

En tournant le bouton comme indiqué sur le schéma, l'introduction continue d'eau se produit.

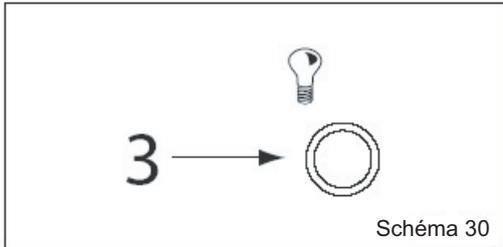


Schéma 30

LUMIÈRE CHAMBRE

L'éclairage interne de la chambre de cuisson est contrôlé grâce au bouton situé sur le panneau (Réf.3).

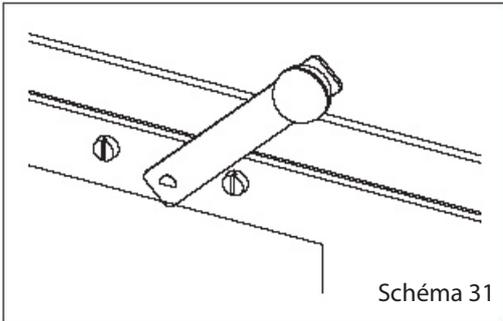


Schéma 31

COMMANDE SORTIE VAPEUR

La sortie de la vapeur a pour fonction d'éliminer la vapeur susceptible de se former dans la chambre durant le cycle de cuisson.

En actionnant le levier (Schéma 31), la vanne permettant la sortie de la vapeur s'ouvre.

Même si la vanne est complètement fermée, il n'y a aucun risque de surpression à l'intérieur de la chambre de cuisson puisqu'elle est contrôlée par la décharge.

2.5B CYCLES SUPPLÉMENTAIRES

REFROIDISSEMENT

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

Deux cycles sont possibles : avec minuteur ou manuel.

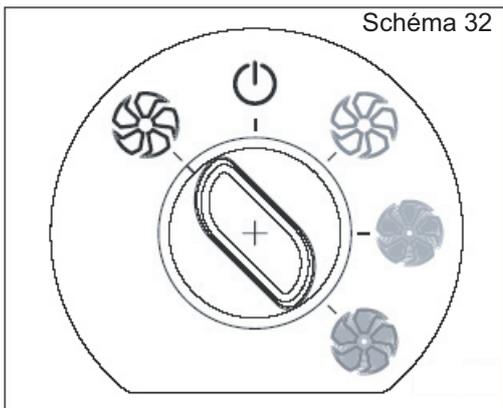


Schéma 32

ACTIVATION :

- Mettre le bouton comme indiqué sur le schéma 32.
- Sélectionner la durée du cycle. Le cycle se mettra automatiquement en marche au bout de quelques secondes.
- Sur l'écran, la température de la chambre est indiquée.
- Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore est émis.

Si la porte est ouverte pendant le cycle de refroidissement, celui-ci se bloque et se remet en marche uniquement lorsque la porte est refermée.

2.6B CUISSON AVEC SONDE AU COEUR DU PRODUIT (EN OPTION)

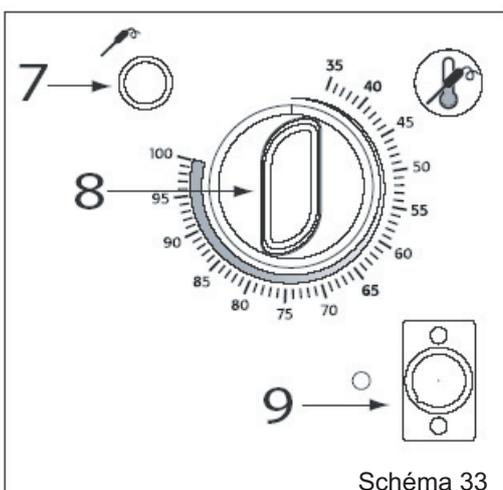


Schéma 33

La cuisson avec aiguille permet de contrôler en permanence la température au coeur du produit.

ATTENTION : sur l'écran, lors de la configuration des données, la valeur de température de la chambre s'affiche.

REGLAGES

Insérer correctement le connecteur de la sonde aiguille dans la prise prévue à cet effet du panneau de commandes (Réf. 9, Schéma 33).

Insérez la pointe de la sonde aiguille au coeur des aliments à cuire.

Mettre le bouton du minuteur (Réf. 5, Schéma 28) sur la position "infini".

Régler la température de la chambre en tournant le bouton (Réf. 4, Schéma 15).

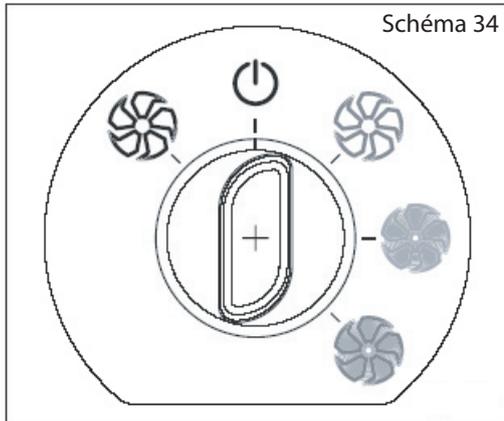
La valeur de température de l'aiguille doit être, au moins, inférieure de 5°C à la température réglée pour la chambre.

Sélectionner la température que doit atteindre le coeur de l'aliment (de 35°C à 100°C) en tournant le bouton (Réf. 8, Schéma 20) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour lancer la cuisson, appuyer sur le bouton (Réf. 7, Schéma 33).

Pendant le cycle de cuisson, la température réelle au coeur du produit s'affiche également à l'écran.

Il est possible de modifier les paramètres configurés à tout moment du cycle en tournant le bouton correspondant.

2.7B ARRÊT



Une fois le cycle de cuisson terminé, remettre le sélecteur de cycles dans la position indiquée sur le schéma 34 et remettre tous les boutons de réglage sur leur position initiale.

Fermer les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz externes. Activer l'interrupteur omnipolaire mural.

2.8B NETTOYAGE

À la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer la machine autant pour des raisons d'hygiène que pour éviter les pannes.

Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs sous pression et ne pas utiliser de tampon à récurer ni de brosses ni de grattoirs en acier courant. Si nécessaire, utiliser de la laine d'acier inoxydable en la frottant dans le sens prévu.

Retirer les protections ou soulever légèrement la structure porte-grilles pour la sortir de son logement.

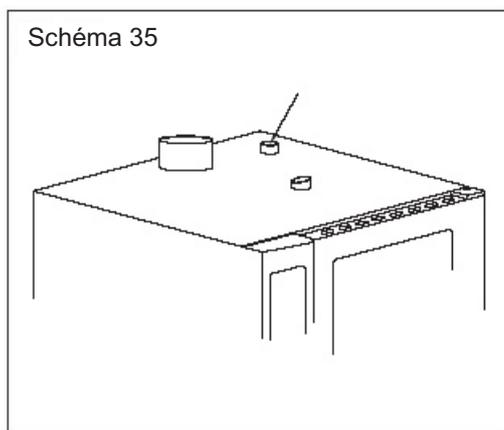
Retirer les résidus avec les mains et mettre le filtre et autres parties amovibles dans le lave-vaisselle.

Pour nettoyer la chambre, utiliser de l'eau tiède et du savon, rincer soigneusement en s'assurant qu'il ne reste pas de détergent.

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

3.

MAINTENANCE



SORTIE DE LA VAPEUR

La sortie de la vapeur élimine les vapeurs générés à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Vérifier qu'elle est toujours propre et non obstruée.

NETTOYAGE DE LA VITRE

Pour pouvoir nettoyer la vitre de la porte des deux côtés, dévisser les vis de fixation, ouvrir la vitre et la nettoyer avec un produit spécial.

4. DISPOSITIFS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ

ÉLECTROVANNE

Les électrovannes sont des dispositifs destinés à l'alimentation en eau qui fonctionnent selon le temps et le mode prédéfinis.

MICROINTERRUPTEUR DE LA PORTE

Le microinterrupteur de la porte est le dispositif chargé d'interrompre le cycle de cuisson lorsque la porte du four s'ouvre.

À la fermeture de la porte, le cycle interrompu se remet en marche normalement.

Ne pas actionner ce dispositif manuellement lorsque la porte du four est ouverte.

PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

Le moteur du ventilateur est doté d'une protection thermique intégrée qui interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe. La réactivation est automatique et se produit dès que la température du moteur baisse suffisamment pour permettre son fonctionnement.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON.

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

Ce dispositif de sécurité peut être uniquement réactivé par un technicien du service d'assistance puisque des contrôles sont nécessaires après la réactivation.

CONTRÔLE DE LA FLAMME

Le contrôle de la flamme, par l'électrode correspondante, assure un fonctionnement adéquat des brûleurs.

Si les brûleurs s'éteignent accidentellement ou s'ils ne fonctionnent pas correctement, le système bloque automatiquement l'alimentation en gaz et le voyant lumineux du panneau de commande s'allume (Schéma 12 Réf.10 et Schéma 22 Réf.10).

Attendre au moins 10 secondes entre chaque tentative de réactivation.

5.

QUE FAIRE SI :

En cas d'anomalie, il est primordial d'éteindre le four avec l'interrupteur omnipolaire et de fermer les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz externes à l'appareil.

LE FOUR NE SE MET PAS EN MARCHÉ

Vérifier que l'interrupteur omnipolaire est fermé.

Vérifier que le robinet d'arrêt du gaz est ouvert.

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

Vérifier que les données sélectionnées sont correctes.

Vérifier si les boutons de commande de la vanne sont éteints (Schéma 12 Réf.10 et Schéma 22 Réf.10).

Si après avoir effectué ces opérations le four ne se met pas en marche, prendre contact avec le service d'assistance.

LE FOUR NE PRODUIT PAS DE VAPEUR (FOUR MIXTE À INJECTION)

Vérifier que le robinet d'arrêt d'eau externe à l'appareil est ouvert.

Vérifier la pression d'entrée de l'eau (voir paragraphe 1.4).

Vérifier que l'injecteur vissé au support du manomètre n'est pas obstrué et nettoyer l'orifice si nécessaire.

S'assurer que le pulvérisateur situé au centre du ventilateur n'est pas obstrué. Appliquer un peu de vinaigre si nécessaire afin d'éliminer les impuretés.

LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT

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

S'assurer que les rainures destinées au refroidissement ne sont pas obstruées.

Si le problème se répète, prendre contact avec le service d'assistance.

LA LUMIÈRE INTERNE NE MARCHÉ PAS

Pour remplacer les ampoules, procéder de la manière suivante :

- dévisser les vis de fixation de la vitre intérieure de la porte ;
- retirer les vitres de protection des ampoules ;
- remplacer les ampoules.

LE BOUTON DE CONTRÔLE DE LA VANNE S'ALLUME

Vérifier que le robinet d'arrêt du gaz externe à l'appareil est ouvert.

Réactiver le contrôle en appuyant sur le bouton qui s'est allumé (Schéma 12 Réf.10 et Schéma 22 Réf.10).

Attendre au moins 10 secondes entre chaque tentative de réactivation.

Si le fonctionnement du four n'est toujours pas rétabli et que les brûleurs ne s'allument toujours pas, faire appel au service d'assistance.

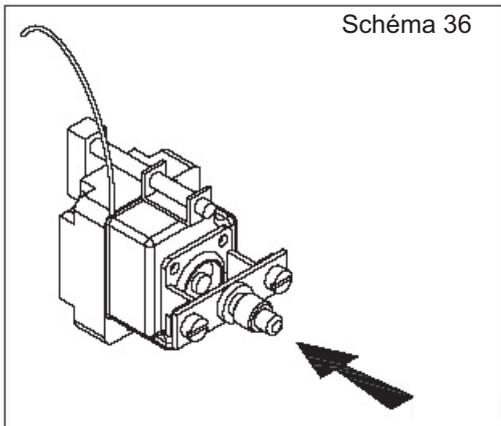
INDICATION D'ALARME

Les erreurs du circuit sont indiquées par des lettres affichées à l'écran (Schéma 12 Réf.2 et Schéma 22 Réf.2).

Le circuit indique les erreurs suivantes et se comporte comme suit :

- E 1 : cause de l'erreur : sonde chambre ;
action : prendre contact avec l'assistance technique spécialisée.
- E 2 : cause de l'erreur : sonde aiguille, s'affiche uniquement si un cycle avec aiguille est en cours
action : le cycle avec sonde aiguille est suspendu ; un autre cycle sans aiguille peut être mis en marche.
Prendre contact avec l'assistance technique spécialisée.
- E 3 : cause de l'erreur : potentiomètre chambre ou aiguille, si un cycle avec aiguille est en cours
action : interrompre le cycle de cuisson et prendre contact avec le service d'assistance technique spécialisée.

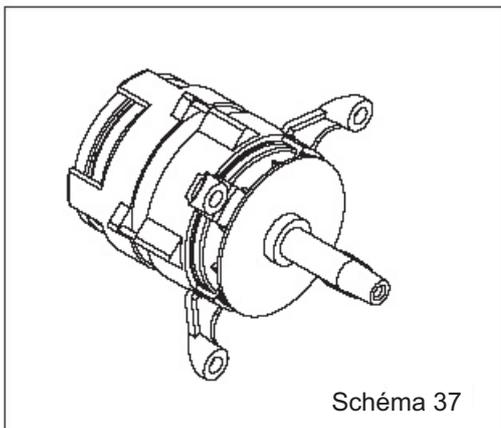
COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'INTERVENIR OU D'EFFECTUER LE MOINDRE RÉGLAGE



RÉENCLANCHÉMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Retirer le côté du four. Isoler le thermostat et appuyer sur le bouton rouge jusqu'à ce que les contacts se ferment : un "clic" mécanique se fait entendre.

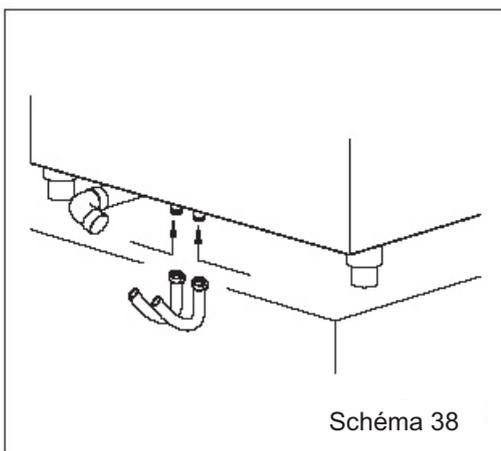
Si les thermostats de sécurité s'activent souvent, la machine ne fonctionne pas correctement.



PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

La protection thermique du moteur se réactive automatiquement et si cela se produit il convient de vérifier les rainures ainsi que les dispositifs de refroidissement. Vérifier également l'absence de frottement pendant la rotation.

Il est conseillé de couper l'alimentation électrique.

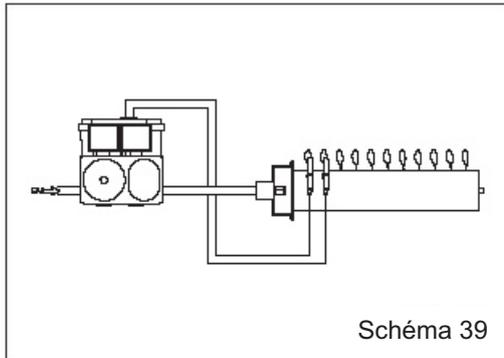


FILTRES D'EAU

Si la charge d'eau ne se produit pas, vérifier les filtres aux entrées des électrovannes se trouvant à l'arrière du four en procédant comme suit :

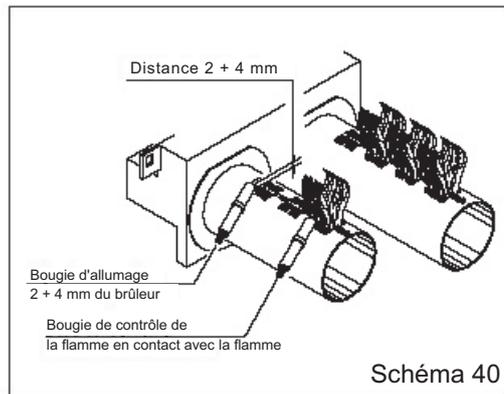
- fermer le robinet d'arrêt de l'eau externe à l'appareil ;
- débrancher les tubes de raccordement des deux entrées ;
- retirer avec des pinces les filtres situés dans les électrovannes ;
- les nettoyer et les remettre en place ;
- raccorder les tubes.

ATTENTION : si le raccordement hydraulique a été effectué à l'aide d'une rampe, la retirer afin de pouvoir accéder aux électrovannes.



CONTRÔLE DE LA FLAMME

ATTENTION:
LE CONTRÔLE DE LA FLAMME FONCTIONNE CORRECTEMENT SI LA MACHINE A ÉTÉ BRANCHÉE EN TENANT COMPTE DE LA POSITION DE LA PHASE ET DU NEUTRE.



Régler l'électrode de contrôle de la flamme de sorte que lorsque les brûleurs sont allumés elle soit entourée par la flamme ; sinon la vanne du gaz ne s'activera pas.
Régler la bougie d'allumage à une distance comprise entre 2 et 4 mm du brûleur dans la zone perforée du brûleur et en fermant le gaz pour vérifier qu'une étincelle jaillit.

5.2 GESTION DES PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange doivent être remplacées uniquement par un technicien du centre d'assistance homologué. Pour connaître les codes des pièces de rechange, prendre contact avec le service d'assistance qui se chargera de les identifier et passera une commande écrite au fabricant en indiquant clairement le modèle de l'appareil, le numéro d'immatriculation, la tension d'alimentation et la fréquence, en plus du code et de la description des pièces en question.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES PROVOQUÉS PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE, UNE MANIPULATION DE L'APPAREIL, UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE, UNE MAINTENANCE INSUFFISANTE, LE NON-RESPECT DES RÉGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UNE UTILISATION PAR DES PERSONNES INCOMPÉTENTES.

LE FABRICANT SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS AVIS PRÉALABLE LES CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS PRÉSENTÉS DANS CETTE BROCHURE.