

Manuel d'installation, utilisation et entretien

Fours à convection et mixtes pour gastronomie avec contrôle électromécanique

YEG0530	YEG0730	YEG1030	YGG0510	YGG1010
YEG0531	YEG0731	YEG1031	YGG0511	YGG1011
YEG0531M	YEG0731M	YEG1031M	YGG0511M	Y



Indice



1. Installation	3
1.1. Remarques générales et de sécurité	3
1.2. Positionnement	4
1.3. Raccordement hydrique	5
1.4. Connexion électrique	6
1.5. Raccordement du gaz	8
1.6. Contrôle de la pression du gaz	10
1.7. Changement des buses (changement gaz)	10
1.8. Évacuation des fumées	11
1.9. Mise en service et vérification du four	12
2A. FOUR À CONVECTION	
Mode d'emploi	13
2A.1. Cuisson à convection	13
2A.2. Humidificateur	14
2A.3 Extinction	14
2A.4. Nettoyage	14
2B. FOUR INSTANT	
Mode d'emploi	15
2B.1. Types de cuisson	15
2B.2. Réglages	16
2B.3 Fonctions complémentaires	17
2B.4. Extinction	18
2B.5. Nettoyage	18
3. Maintenance	19
3.1. Nettoyage de la vitre	19



4. Composants de contrôle et de sécurité	20
4.1. Électrovanne	20
4.2. Micro-interrupteur de la porte	20
4.3. Protection thermique du moteur	20
4.4. Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson	20
4.5. Contrôle de la flamme	20
5. Que faire	21
5.1. Problèmes plus communs	21
5.2. Contrôles à exécuter seulement par un technicien autorisé	22
5.3. Gestion des pièces détachées	23
6. Détails	24
6.1. Données techniques	24
7. Schémas d'installation	25
7.1. Mod. EGE05 (5 GN 1/1)	25
7.2. Mod. EGE05DS (5 GN 1/1)	26
7.3. Mod. EGE07 (7 GN 1/1)	27
7.4. Mod. EGE07DS (7 GN 1/1)	28
7.5. Mod. EGE10 (10 GN 1/1)	29
7.6. Mod. EGE10DS (10 GN 1/1)	30
7.7. Mod. EGG05 (5 GN 1/1)	31
7.8. Mod. EGG05DS (5 GN 1/1)	32
7.9. Mod. EGG10 (10 GN 1/1)	33
7.10. Mod. EGG10DS (5 GN 1/1)	34

Supplément

Schémas électriques

Description

bandeaux de contrôle

> 34

Cher Client,

Nous vous remercions pour la préférence que vous nous avez accordée avec l'achat de notre produit. Ce four fait partie d'une ligne d'appareils conçue pour la restauration commerciale non intensive, composée de fours électriques et au gaz de différentes capacités pour la gastronomie. L'emploi de ces fours est simple pour une production rapide et efficace.

Le four a une garantie de 12 mois contre les éventuels défauts de fabrication à compter de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et n'inclut pas les matériaux de consommation (lampes, garnitures, etc...) et les pannes provoquées par une installation, usage, entretien, réparation, décalcification et nettoyage incorrects, altérations et utilisation non appropriée.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit, à un moment quelconque, les modifications qu'il retient nécessaires ou utiles.

1. Installation



1.1. Remarques générales et de sécurité

- Lire attentivement cette notice avant l'installation et la mise en fonction du four car le texte fournit d'importantes indications concernant la sécurité de l'installation, utilisation et entretien de l'appareil.
- Conserver cette notice soigneusement et à un endroit facilement accessible pour toute consultation de la part des opérateurs.
- Joindre toujours la notice en cas de déplacement du four; si nécessaire, demander une autre copie au revendeur autorisé ou directement au constructeur.
- Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que le four soit en bon état et qu'il ne présente pas de dommages provoqués par le transport. Ne jamais installer ou mettre en fonction un appareil endommagé; dans le doute, contacter immédiatement le service d'assistance technique ou le propre revendeur de confiance.
- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectués seulement par une personne qualifiée et en suivant les instructions du constructeur.
- L'appareil a été projeté pour cuisiner des aliments dans des milieux fermés et il doit être utilisé seulement pour cet usage: par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle pourrait être impropre et dangereuse.
- Le four doit être utilisé seulement par un personnel adéquatement expert. Pour éviter le risque d'accidents ou dommages de l'appareil, il est par ailleurs fondamental que le personnel reçoive régulièrement des instructions précises concernant la sécurité.
- Le four ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien par des personnes sans expérience et connaissance à moins qu'elles ne soient contrôlées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et qu'ils ne l'utilisent pas.
- Durant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, pendant le fonctionnement, peuvent même dépasser les 160°C .
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être débranché; pour une éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger les pièces de rechange originales.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur, telles que friteuses ou plaques de cuisson, à proximité du four.
- Ne pas déposer ou utiliser des substances inflammables près de l'appareil.
- En cas de non utilisation prolongée du four, couper la distribution de l'eau et du courant.
- Avant la mise en service de l'appareil, s'assurer d'avoir enlevé toutes les parties de l'emballage en ayant soin de les éliminer de façon conforme à la réglementation en vigueur.
- Toute modification nécessaire lors de l'installation du four devra être approuvée et réalisée par un personnel technique autorisé.
- Pour éviter des dangers pour la santé de l'individu provoqués par une intervention accidentelle du dispositif de protection thermique, celui-ci ne doit pas être alimenté à travers un interrupteur externe, comme un timer, ou relié à un circuit qui serait régulièrement allumé et éteint de façon automatique.
- Le non respect des instructions ci-dessus énoncées peut compromettre la sécurité de l'appareil comme la vôtre.

1. Installation



1.1. Remarques générales et de sécurité

Les versions au gaz du four sont conformes aux qualités essentielles requises par la Directive Gaz 90/396/CEE et elles sont donc dotées de certificat d'examen CE délivré par un Organisme autorisé. Ces versions satisfont les prescriptions des normes du gaz suivantes:

- EN 203 + les mises à jour successives;
- EN 437 + les mises à jour successives.

Pour l'installation, il faut respecter les prescriptions de sécurité contenues dans les:

- Normes UNI CIG n° 7222-7723-8723 + mises à jour successives.

L'appareil est conforme aux qualités essentielles des Directives de Basse Tension 2006/95/CEE. Il satisfait les prescriptions des normes électriques suivantes:

- EN 60335-1 + les mises à jour successives;
- EN 60335-2-42 + les mises à jour successives;
- EN 60335-2-46 + les mises à jour successives;
- EN 60335-2-36 + les mises à jour successives;
- EN 55104 / EN 55014 + les mises à jour successives;
- EN 61000 + les mises à jour successives.

L'appareil est conforme aux qualités essentielles de la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CEE.

1.2. Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des locaux fermés, ils ne peuvent être utilisés à l'air libre et ils ne peuvent être exposés à la pluie.

L'endroit choisi pour l'installation du four doit présenter une surface rigide, plate et horizontale qui doit être en mesure de soutenir en toute sécurité aussi bien le poids de l'ensemble appareil/support que celui de la charge à la capacité maximale.

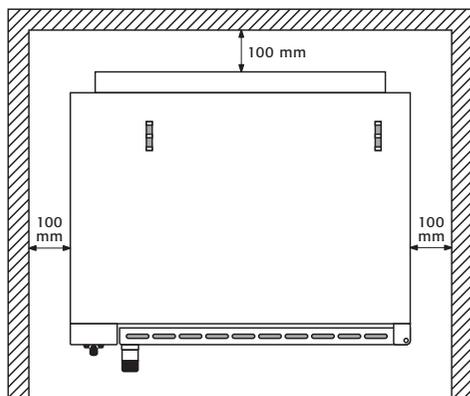


fig. 1

Le four doit être installé seulement sur un support stable.

Après avoir enlevé l'emballage de l'appareil, vérifier qu'il soit intact et le positionner à l'endroit de son utilisation, en ayant soin de ne pas le mettre dessus ou contre les murs, parois, cloisons de séparation, meubles de cuisine ou revêtements en matériau inflammable.

Il est conseillé d'observer scrupuleusement la réglementation contre les incendies en vigueur.

Une **distance minimale de 100 mm** doit être maintenue sur tous les côtés, entre le four et les parois ou les autres équipements (fig. 1).

L'appareil doit être positionné dans un local suffisamment aéré.

1. Installation



1.2. Positionnement

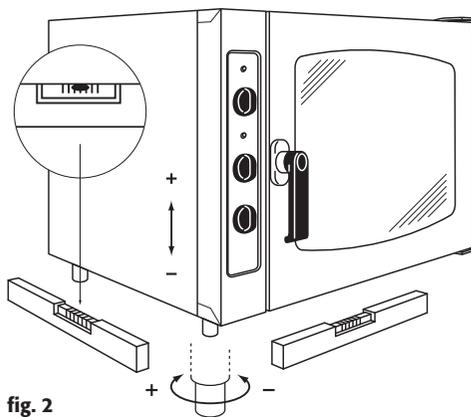


fig. 2

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans une installation de combustion des déchets appropriée.

Le four doit être mis horizontalement: pour régler la hauteur des pieds niveleurs, agir de la façon indiquée sur la **fig. 2** à l'aide d'un niveau à bulles d'air.

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

Retirer toute la pellicule de protection des panneaux externes de l'appareil en la détachant lentement afin d'éviter qu'il ne reste des traces de colle.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucune façon obstruées.

1.3. Raccordement hydrique (seulement pour les modèles dotés d'humidificateur)

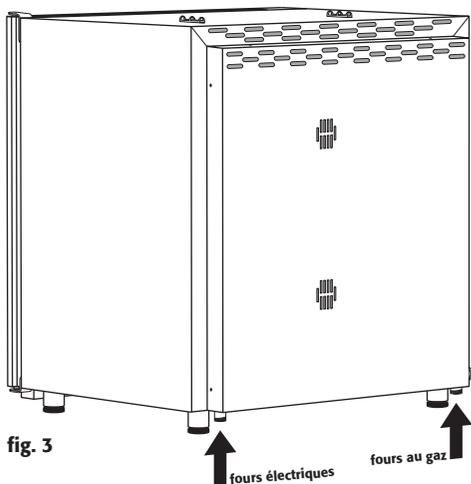


fig. 3

La pression maximale de l'eau doit être de (250 KPa) 2,5 bar. Si la pression de l'eau du réseau de distribution est supérieure à cette valeur, il est nécessaire d'installer un réducteur de pression à l'amont du four.

La pression minimum de l'eau pour un fonctionnement correct du four doit dépasser les 0,5 bar.

Les fours possèdent une seule entrée pour l'eau adoucie (**fig. 3**). Il est toujours conseillé d'installer un adoucisseur-décalcificateur pour porter la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil dans une plage de valeurs comprises entre 8° et 10° F.

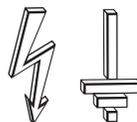
Avant d'effectuer le raccordement, laisser couler une quantité d'eau suffisante pour éliminer les éventuels résidus ferreux présents dans le conduit. Vérifier que le filtre de l'électrovanne soit propre (voir paragraphe 5.2).

Relier le conduit "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt.

S'assurer que le robinet d'arrêt soit positionné en un lieu de sorte à être facilement actionné par l'opérateur à un moment quelconque.

Attention: en cas de panne du tuyau de remplissage de l'eau, il devra être remplacé par un autre neuf tandis que le vieux tuyau détérioré ne devra plus être réutilisé.

1. Installation



1.4. Connexion électrique

MOD	EGE10	NR	000000/01/09		
POWER SUPPLY	400V 3N 50 HZ				
OVEN POWER kW	12,0	BOILER POWER kW			
TOT. POWER kW	12,6	CE	GK	IP	

fig. 4

L'installation électrique, tel qu'il est prescrit et spécifié dans la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à terre efficace. Il est possible de garantir la sécurité électrique de l'appareil uniquement en présence d'une installation électrique réglementaire.

Avant d'effectuer la connexion électrique, contrôler les valeurs de voltage et de fréquence du réseau électrique afin de vérifier qu'ils soient conformes aux indications présentes sur la plaquette technique de l'appareil (fig. 4).

Pour la connexion directe au réseau d'alimentation, il est nécessaire d'interposer, entre l'appareil et le réseau même, un dispositif dimensionné selon la charge qui en assure la déconnection et dont les contacts aient une distance d'ouverture permettant la déconnection complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation; même ce dispositif doit être positionné en un lieu de sorte à être facilement actionné par l'opérateur à un moment quelconque.

Mettre l'interrupteur général auquel la fiche du câble d'alimentation sera reliée dans la position 0 (zéro). Vérifier, à l'aide d'un personnel expert, que la section des câbles de la fiche soit adéquate à la puissance absorbée de l'appareil.

Dévisser les vis qui fixent la partie arrière du four et l'enlever (fig. 5).

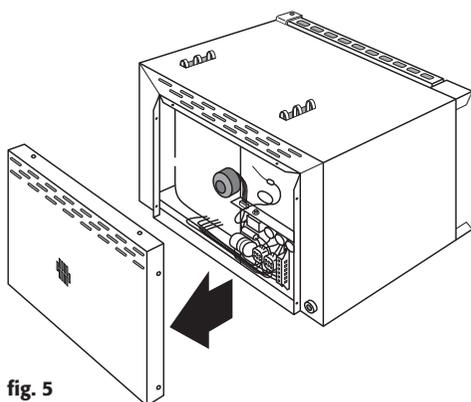


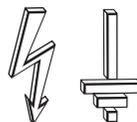
fig. 5

Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile. Utiliser un câble ayant une section adéquate à la charge correspondant à chaque appareil suivant les indications du tableau (tab. 1).

Modèles	EGE05 EGE05DS	EGE07 EGE07DS	EGE10 EGE10DS	EGG05 EGG05DS	EGG10 EGG10DS
Voltage	400V 3N 230V	400V 3N	400V 3N	230V	230V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	6,3	9,6	12,6	0,4	0,8
Courant absorbé pour chaque phase (A)	10 28	16	20	2	4
Section du câble d'alimentation (mm ²)	5 x 1,5 3 x 4	5 x 2,5	5 x 2,5	3 x 1,5	3 x 1,5

tab. 1

1. Installation



1.4. Connexion électrique

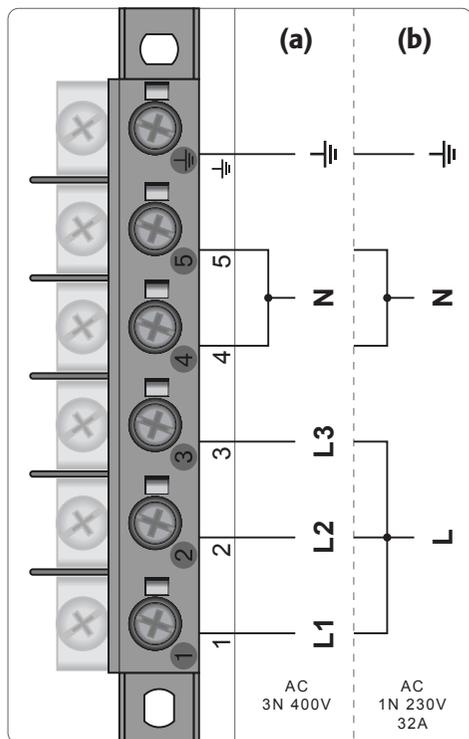


fig. 6



fig. 7

L'installation ou le changement du câble d'alimentation incombe au constructeur, à son service d'assistance technique ou à un expert de sorte à prévenir tout risque.

Enfiler le câble d'alimentation dans le trou du presse-câble situé à l'arrière du four.

Quelques appareils, comme il est indiqué sur le tableau (**tab. 1**), peuvent être alimentés aussi bien avec un voltage triphasé à 400 V (**fig. 6a**) qu'avec un voltage monophasé à 230 V (**fig. 6b**).

Relier le câble au porte-borne en suivant les indications présentes et ici reportées (**fig. 6**).

Bloquer le câble à l'aide du presse-câble.

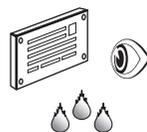
La tension d'alimentation à machine en marche ne doit pas se déplacer de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

Pour les appareils à gaz: le câble est déjà fourni. Contrôler qu'entre la phase et \perp il y ait une différence de potentiel de 230 V.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité sera vérifiée selon les indications de la réglementation en vigueur. Pour la connexion, insérer un câble ayant une section minimal de 10 mm² dans la borne située sur la structure et portant le symbole de **fig. 7**.

Pour les fours à gaz, attendre d'avoir conclu aussi le raccordement du gaz à l'appareil avant de remonter la partie arrière du four; pour les fours électriques, remonter la partie arrière du four.

1. Installation



1.5. Raccordement du gaz (seulement pour les fours à gaz)

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-DE-FR-EE-NL Y-CZ-SR-GR-SE
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	/	/	/	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A		mbar			
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

fig. 8

Prescriptions pour l'installation

Les opérations d'installation et de mise en marche du four doivent être effectuées exclusivement par une personne qualifiée selon les règlements et les normes en vigueur.

Les installations de gaz, les connexions électriques et les locaux de l'installation des appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur.

Il faut se rappeler que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2 m³/h par kW de puissance installée.

Dans les locaux ouverts au public, il faut respecter les normes pour la prévention des accidents et la réglementation sur la sécurité contre les incendies et anti-panique.

Le raccordement au raccord d'alimentation du gaz peut se faire en utilisant des conduits métalliques flexibles, en interposant un robinet d'arrêt homologué à un endroit facilement accessible.

S'assurer que le tuyau flexible métallique de raccordement au raccord d'entrée du gaz ne touche pas les parties surchauffées du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion ou extension.

Utiliser des bandes de fixation conformes aux normes d'installation.

Vérifications à effectuer avant l'installation

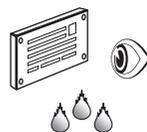
Contrôler sur la plaquette technique située sur le panneau gauche du four (**fig. 8, réf. A**) que l'appareil soit prévu pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Contrôler avec les données reportées sur la plaquette technique (**fig. 8**) que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

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

Il est conseillé de monter un filtre du gaz à l'amont du régulateur de pression de sorte à garantir un fonctionnement optimal du four.

1. Installation



1.5. Raccordement du gaz (seulement pour les fours à gaz)

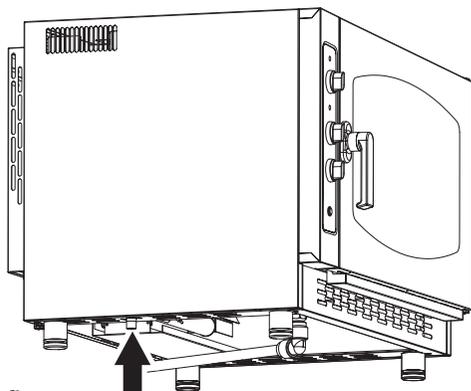


fig. 9

Relier le four à l'installation d'alimentation du gaz moyennant un tuyau spécial de R 1/2" ayant une section non inférieure à 16 mm de diamètre (fig. 9).

Le raccord doit être en métal et le tuyau peut être fixe ou flexible.

Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieure au tuyau de raccord ci-dessus indiqué.

Après le raccordement au réseau du gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites dans les garnitures et dans les raccords. A cet effet, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussieux spécifique pour déceler les pertes.

Conformément aux normes spécifiques, il est opportun de faire effectuer chaque année la maintenance périodique des fours à gaz par un technicien autorisé; à cette même occasion, effectuer l'analyse des gaz de combustion et le contrôle de la puissance thermique.

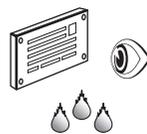
Type du gaz	Pression gaz [mbar]		
	Nom.	Min.	Max
Methane G20	20	17	25
Methane G25	25	18	30
G.P.L. G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

tab. 2

Le four peut fonctionner correctement seulement si la pression de réseau du gaz se maintient dans une plage de valeurs indiquées pour chaque type de gaz sur le tableau 2.

Si les pressions se placent en dehors de ces valeurs, il ne sera pas possible d'obtenir un fonctionnement optimal de l'appareil et sa mise en service définitive. Faire vérifier par l'installateur l'installation de distribution du gaz (en contrôlant les conduits, les vannes et tout réducteur de pression) puis, si nécessaire, s'adresser à la compagnie de distribution du gaz.

1. Installation



1.6. Contrôle de la pression du gaz (seulement pour les fours à gaz)

Contrôler que les buses montées soient celles prévues pour le type et la pression du gaz d'alimentation. Pour tout changement des buses, voir le paragraphe suivant.

Lorsque le four sera câblé et l'appareil allumé, vérifier la pression du gaz.

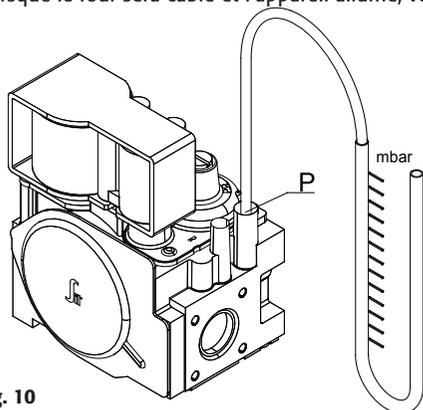


fig. 10

La pression du gaz sera directement contrôlée sur la soupape de contrôle en agissant de la façon décrite ci-après:

- Dévisser la vis "P" (fig. 10) sur la prise de pression de la soupape.
- Appliquer le manomètre à la prise de pression.
- Régler la pression du gaz de manière à ce qu'elle corresponde aux valeurs indiquées sur le **tableau 2** en agissant sur le régulateur de pression situé à l'extérieur de l'appareil.
- Quand la pression est correcte, éteindre le four, retirer le manomètre et revisser la vis "P" à fond.

1.7. Changement des buses (changement gaz) (seulement pour les fours à gaz)

Catégorie de l'appareil: I12E+3+					Pays: FR - BE
Four	Puissance Nominale	Buse pour gaz G30 [30 mbar]	Buse pour gaz G31 [37 mbar]	Buse pour gaz G20 [20 mbar]	Buse pour gaz G25 [25 mbar]
5 GN 1/1	9,5 kW	115	115	161R	166R
10 GN 1/1	19 kW	155	155	225R	235R

tab. 3

Utiliser uniquement des buses originales en évitant une quelconque altération!

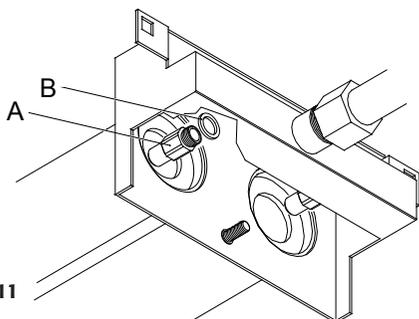
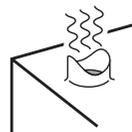


fig. 11

Pour effectuer le raccordement à un gaz différent de celui indiqué sur la plaquette, il est nécessaire de procéder au changement des buses du/des brûleur/s en procédant de la façon suivante:

- Dévisser la buse (fig. 11, réf. A) et la remplacer par une autre correspondant au type de gaz présent sur le réseau de distribution (voir **tab. 3**).
- Remonter la rondelle d'étanchéité (fig. 11, réf. B).
- Les buses sont marquées en centièmes de millimètre.
- Après avoir changé les buses, il faut contrôler la pression du gaz.

1. Installation



1.8. Évacuation des fumées (seulement pour les fours à gaz)

Dans le respect des normes d'installation, les fours doivent être mis en oeuvre dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits engendrés par la combustion.

Il est possible de raccorder l'évacuation des fours de deux façons différentes.

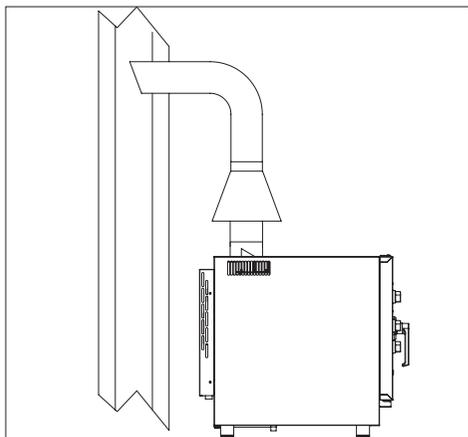


fig. 12

- Moyennant le raccordement à un conduit naturel, tel qu'un carneau montant à tirage naturel ayant une efficacité certaine pour évacuer les produits engendrés par la combustion directement à l'extérieur (fig. 12). La continuation advient vers l'extérieur ou dans une cheminée moyennant le convoyeur. Cette intervention doit assurer que l'évacuation des fumées ne soit pas empêchée par des obstructions et/ou une longueur excessive du tuyau d'évacuation (au maximum 3 m).

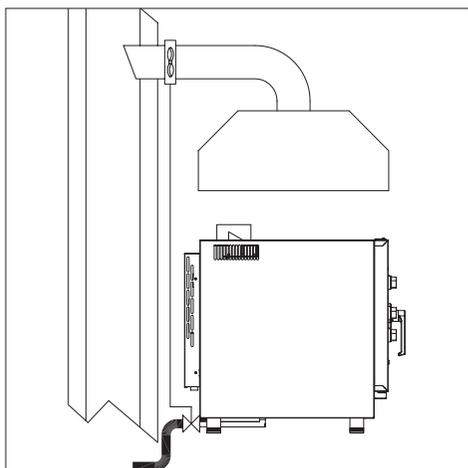


fig. 13

- Moyennant un système d'évacuation forcée, comme une hotte munie d'aspirateur mécanique. Dans ce cas, l'alimentation du gaz vers l'appareil doit être directement contrôlée par ce système et doit s'interrompre lorsque le débit descend en dessous des valeurs prescrites. Quand l'appareil est installé dessous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes soient respectées:
 - a) le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz de combustion engendrés (voir la réglementation en vigueur);
 - b) le matériau qui compose le filtre de la hotte doit pouvoir résister à la température des gaz de combustion qui, à la sortie du convoyeur, peut atteindre les 300° C;
 - c) la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit être située à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte;
 - d) la réadmission des gaz vers l'appareil doit pouvoir se faire seulement manuellement (fig. 13).

1. Installation

1.9. Mise en service et vérification du four

Avant de mettre en service le four, effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires afin de s'assurer que les dispositifs et l'installation de l'appareil soient conformes aux normes de la loi et aux indications techniques et de sécurité présentes dans cette notice.

En outre, les points suivants devront être respectés:

- La température ambiante du lieu de l'installation du four doit être majeure à +4° C.
- La chambre de cuisson doit être vide.
- Tous les emballages doivent être entièrement enlevés y compris la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.
- Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et sans obstructions.
- Les pièces du four éventuellement démontées pour effectuer l'installation doivent être remontées.
- L'interrupteur électrique général doit être fermé et les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz situés à l'amont de l'appareil doit être ouvert.

Dès que le four reçoit tension, il se peut qu'il émet un signal sonore.

Vérification

La vérification du four est effectuée en complétant un cycle de cuisson échantillon permettant de vérifier le fonctionnement correct de l'appareil et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Mettre le régulateur de la température à 150° C et le minuteur à 10 min.

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

- La lumière de la chambre de cuisson s'allume.
- Le four s'arrête si la porte est ouverte et se remet en marche lorsque la porte est refermée.
- Le thermostat de réglage de la température dans la chambre de cuisson intervient quand la température sélectionnée est atteinte et le/s élément/s réchauffant/s est/sont temporairement éteint/s; l'intervention du thermostat est indiquée par l'extinction temporaire de l'indicateur lumineux "HEATING" situé sur le panneau de contrôle du four.
- Le moteur du ventilateur effectue l'inversion automatique du sens de rotation; l'inversion s'effectue toutes les 2 minutes, à intervalles de 20 secondes d'arrêt du moteur.
- Les éléments réchauffants de la chambre de cuisson viennent momentanément déclanchées pour 20 secondes d'arrêt moteur; ce comportement est indiquée par l'extinction temporaire de l'indicateur lumineux "HEATING" situé sur le panneau de contrôle du four.
- Fours 7 et 10 niveaux: les deux turbines de la chambre de cuisson ont la même direction de rotation.
- A la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore d'avertissement d'une durée d'environ 15 secondes.

Dans le cas où le four dispose d'un système de contrôle de l'humidificateur, après l'avoir activé appuyant sur le bouton prévu, vérifier l'écoulement de l'eau en direction du/des ventilateur/s du/des tuyau/x d'entrée de l'humidité dans la chambre de cuisson.

2A. FOUR À CONVECTION - Mode d'emploi

2A.1. Cuisson à convection

L'appareil a été projeté pour cuisiner des aliments dans des milieux fermés et il doit être utilisé seulement pour cet usage: par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle pourrait être impropre et dangereuse.

Durant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

Avant d'effectuer la cuisson, il est conseillé de préchauffer le four à une température d'environ $+30^{\circ}/+40^{\circ}$ C supérieure à celle nécessaire.

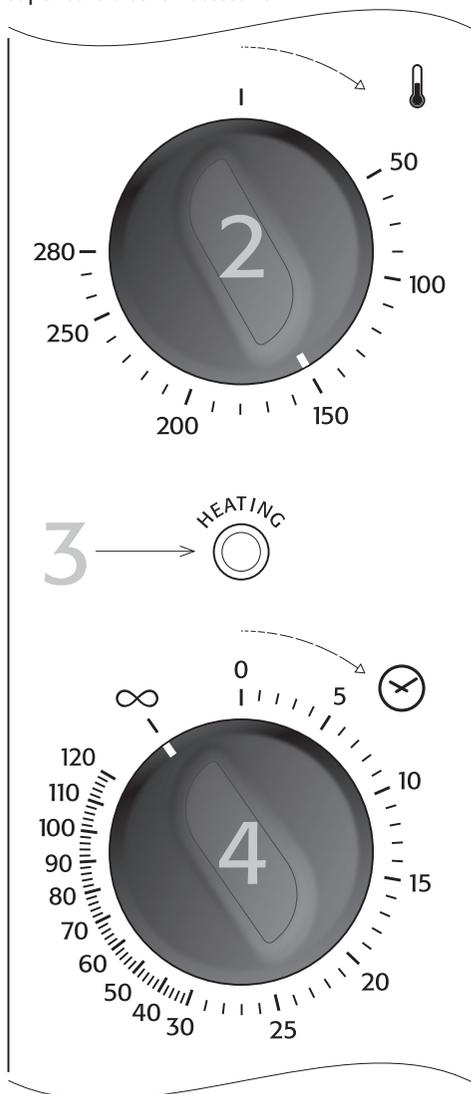


fig. 14

Sélection de la température

La température que l'on désire maintenir dans la chambre de cuisson est sélectionnée en tournant la poignée (fig. 14, réf. 2) dans le sens des aiguilles d'une montre et croissant.

Le four peut atteindre et maintenir des températures qui vont de $+50^{\circ}$ à $+280^{\circ}$ C.

L'allumage ou l'extinction de l'indicateur lumineux "HEATING" (fig. 14, réf. 3) indique l'activité correspondante des éléments réchauffants, assistés par le thermostat.

La température sélectionnée peut être modifiée à tout moment du cycle de cuisson simplement en tournant la poignée vers la nouvelle valeur désirée.

Sélection du temps

Le temps de cuisson désiré est sélectionné en tournant la poignée (fig. 14, réf. 4) dans le sens des aiguilles d'une montre et croissant.

Le four peut gérer des cycles de cuisson allant de 1 à 120 min.

A la fin des minutes sélectionnées, le four s'arrête automatiquement et émet un signal sonore d'avertissement d'une durée d'environ 15 secondes.

Le cycle de cuisson peut aussi être exécuté sans un temps de cuisson sélectionné; pour choisir la cuisson en mode Manuel (sans limite de temps), tourner la poignée (fig. 14, réf. 4) dans la position indiquée sur la figure.

Lorsque le temps de cuisson désiré est sélectionné, on actionne l'interrupteur général et, au même moment, les lumières de la chambre de cuisson s'allument.

2A. FOUR À CONVECTION - Mode d'emploi

2A.2. Humidificateur (seulement pour les modèles dotés de ce dispositif)

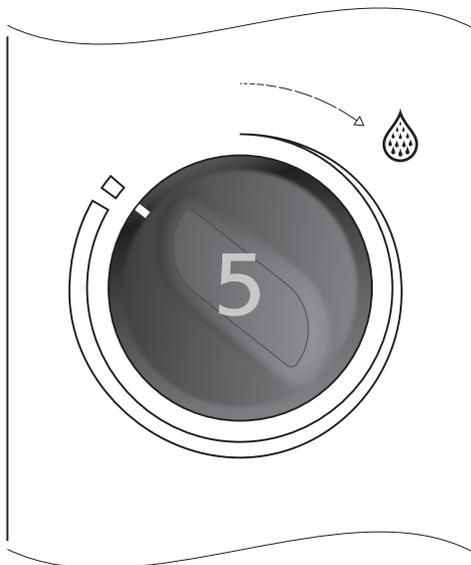


fig. 15

Il est possible d'augmenter la quantité d'humidité dans la chambre de cuisson en sélectionnant la poignée (fig. 15, réf. 5) dans le sens des aiguilles d'une montre et croissant.

L'humidificateur introduit de l'eau à l'intérieur de la chambre de cuisson de façon contrôlée moyennant un tuyau prévu à cet effet qui oriente le flux contre le ventilateur de distribution de l'air chaud.

La commande de l'humidificateur dispose d'une position qui détermine l'introduction d'eau de façon continue à l'intérieur de la chambre de cuisson; pour sélectionner l'humidificateur au maximum (introduction de façon continue d'eau dans la chambre), tourner la poignée (fig. 15, réf. 5) dans la position indiquée sur la figure.

Attention:



- Eviter de sélectionner l'humidificateur au maximum pendant des périodes prolongées.
- L'humidificateur ne sert pas à produire de la vapeur.
- L'utilisation de l'humidificateur dans la pâtisserie sera exclusivement réservée à la cuisson du pain.

2A.3. Extinction

Le four s'éteint en tournant la poignée de l'interrupteur principal (fig. 14, réf. 4) et celle de la température de cuisson (fig. 14, réf. 2) vers la position "0".

Les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz situés à l'amont de l'appareil seront fermés.

L'interrupteur omnipolaire contre la paroi sera ouvert.

2A.4. Nettoyage

À la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'appareil pour des raisons hygiéniques mais aussi pour éviter des pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à pression élevée. De même, pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de pailles de fer, brosses ou racloirs en acier commun; on peut éventuellement utiliser de la laine en acier inoxydable en frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les cloisons porte-grilles.

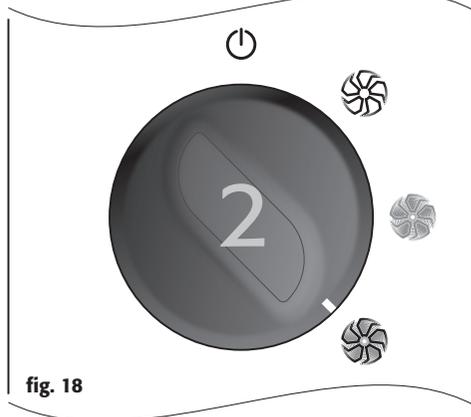
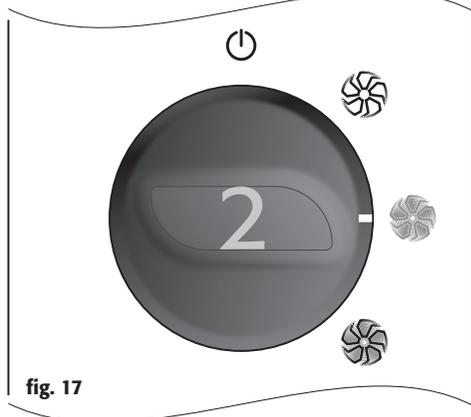
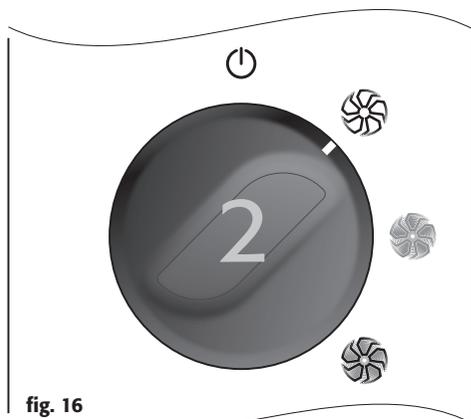
Oter les résidus détachables manuellement et mettre les pièces amovibles dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser de l'eau tiède savonneuse. Puis, toutes les surfaces intéressées doivent être abondamment rincées en s'assurant qu'il ne reste plus de résidus de détergent.

Pour le nettoyage des pièces externes du four, utiliser un chiffon humide et une lessive non agressive.

2B. FOUR INSTANT - Mode d'emploi

2B.1. Types de cuisson



L'appareil a été projeté pour cuisiner des aliments dans des milieux fermés et il doit être utilisé seulement pour cet usage: par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle pourrait être impropre et dangereuse.

Durant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

Avant d'effectuer la cuisson, il est conseillé de préchauffer le four à une température d'environ +30°/+40° C supérieure à celle nécessaire.

Le four Instant trivalent dispose de trois modes de cuisson: convection, vapeur ventilée et mixte.

Cuisson à convection

Turner le sélecteur des cycles de cuisson (**fig. 16, réf. 2**) sur la position indiquée sur la figure.

Sélectionner les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications reportées dans le paragraphe 2B.2.

Le cycle partira automatiquement après quelques secondes.

Cuisson à la vapeur ventilée

Turner le sélecteur des cycles di cuisson (**fig. 17, réf. 2**) sur la position indiquée sur la figure.

Sélectionner les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications reportées dans le paragraphe 2B.2.

Le cycle partira automatiquement après quelques secondes.

Cuisson mixte

Turner le sélecteur des cycles di cuisson (**fig. 18, réf. 2**) sur la position indiquée sur la figure.

Sélectionner les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications reportées dans le paragraphe 2B.2.

Le cycle partira automatiquement après quelques secondes.

2B. FOUR INSTANT - Mode d'emploi

2B.2. Réglages

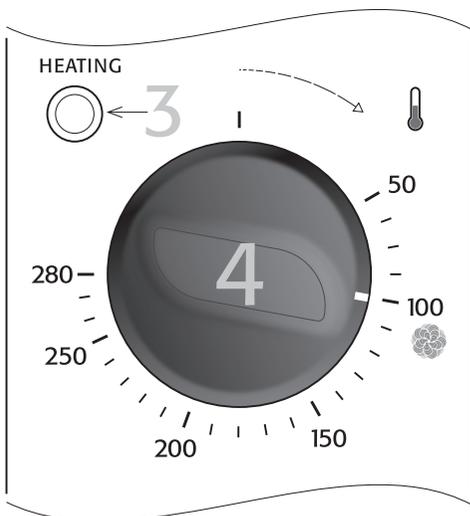


fig. 19

Sélection de la température

La température que l'on désire maintenir dans la chambre de cuisson est sélectionnée en tournant la poignée (fig. 19, réf. 4) dans le sens des aiguilles d'une montre et croissant.

Le four peut atteindre et maintenir des températures qui vont de +50° à +280° C.

Pour obtenir la production de vapeur dans les cuissons à vapeur ventilée comme dans celles mixtes, régler la poignée (fig. 19, réf. 4) à partir de la position indiquée sur la figure, en correspondance du symbole de la vapeur, de sorte à maintenir au moins une température de 100° C dans la chambre de cuisson.

L'allumage ou l'extinction de l'indicateur lumineux "HEATING" (fig. 19, réf. 3) indique l'activité correspondante des éléments réchauffants, assistées par le thermostat.

La température sélectionnée peut être modifiée à tout moment du cycle de cuisson simplement en tournant la poignée vers la nouvelle valeur désirée.

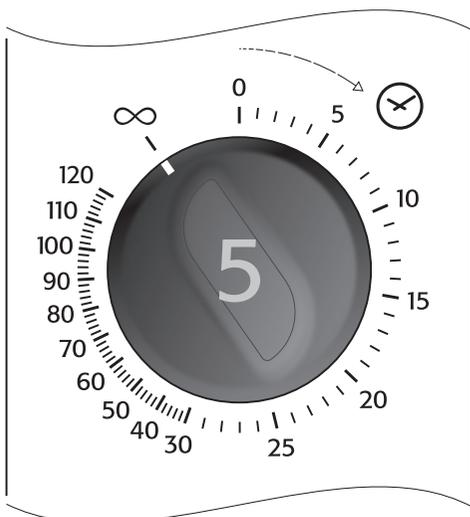


fig. 20

Sélection du temps

Le temps de cuisson désiré est sélectionné en tournant la poignée (fig. 20, réf. 5) dans le sens des aiguilles d'une montre et croissant.

Le four peut gérer des cycles de cuisson allant de 1 à 120 min.

A la fin des minutes sélectionnées, le four s'arrête automatiquement et émet un signal sonore d'avertissement d'une durée d'environ 15 secondes.

Tous les cycles de cuisson peuvent aussi être exécutés sans un temps de cuisson sélectionné; pour sélectionner la cuisson en mode Manuel (sans limite de temps), tourner la poignée (fig. 20, réf. 5) dans la position indiquée sur la figure.

En sélectionnant le temps de cuisson désiré, on fait partir un cycle de cuisson et l'on détermine l'allumage des lumières dans la chambre de cuisson.

2B. FOUR INSTANT - Mode d'emploi

2B.3. Fonctions complémentaires



fig. 21

Humidificateur

L'humidification peut être enclenchée seulement avec le cycle de cuisson à convection et est automatiquement exclue avec les autres types de cuisson.

Il est possible d'augmenter la quantité d'humidité dans la chambre de cuisson en sélectionnant la poignée (**fig. 21, réf. 6**) dans le sens des aiguilles d'une montre et croissant.

L'humidificateur introduit de l'eau à l'intérieur de la chambre de cuisson de façon contrôlée moyennant un tuyau prévu à cet effet qui oriente le flux contre le/s ventilateur/s de distribution de l'air chaud.

La commande de l'humidificateur dispose d'une position qui détermine l'introduction d'eau de façon continue à l'intérieur de la chambre de cuisson; pour sélectionner l'humidificateur au maximum (introduction de façon continue d'eau dans la chambre), tourner la poignée (**fig. 21, réf. 6**) dans la position indiquée sur la figure.

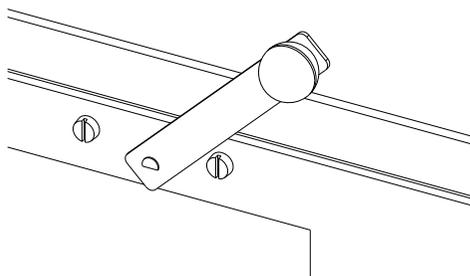


fig. 22

Commande vidange de la vapeur

La vidange de la vapeur sert à éliminer la vapeur qui peut se former dans la chambre pendant le cycle de cuisson.

En tournant le levier (**fig. 22**) on ouvre la vanne en permettant à la vapeur de sortir.

Même en fermant complètement la vanne, il n'y a aucun risque de surpressions dans la chambre de cuisson car elles sont contrôlées par le dispositif de vidange.

2B. FOUR INSTANT - Mode d'emploi

2B.4. Extinction



fig. 23

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, remettre le sélecteur des cycles de cuisson (**fig. 23, réf. 2**) sur la position indiquée sur la figure et reporter toutes les autres poignées à la position initiale.

Les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz situés à l'amont de l'appareil seront fermés.

L'interrupteur omnipolaire contre la paroi sera ouvert.

2B.5. Nettoyage

À la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'appareil pour des raisons hygiéniques mais aussi pour éviter des pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à pression élevée. De même, pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de pailles de fer, brosses ou racloirs en acier commun; on peut éventuellement utiliser de la laine en acier inoxydable en frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les cloisons porte-grilles.

Oter les résidus détachables manuellement et mettre les pièces amovibles dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser de l'eau tiède savonneuse. Puis, toutes les surfaces intéressées doivent être abondamment rincées en s'assurant qu'il ne reste plus de résidus de détergent.

Pour le nettoyage des pièces externes du four, utiliser un chiffon humide et une lessive non agressive.

3. Maintenance

3.1. Nettoyage de la vitre

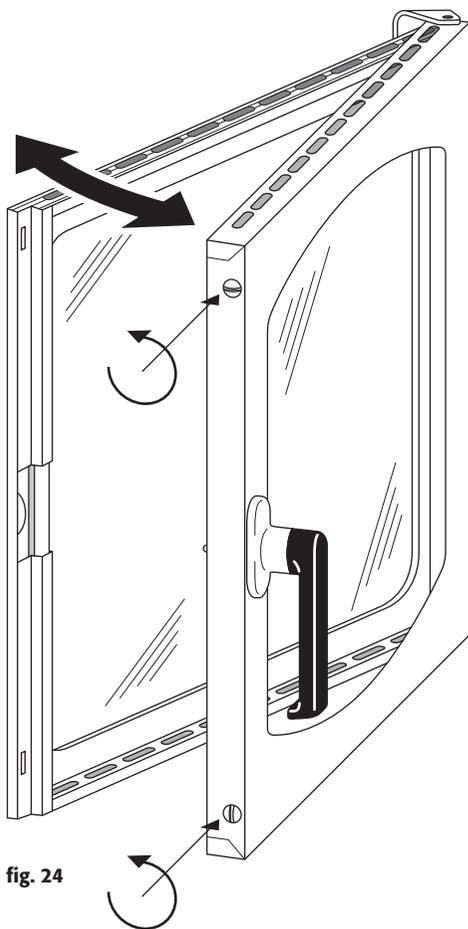


fig. 24

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué sur le côté aussi bien extérieur qu'intérieur. A cette fin, il faut dévisser les vis de fixation et, une fois la vitre ouverte, on la nettoie avec un nettoyant approprié. Ne jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre doit ensuite être refermée correctement avec les deux vis de fixation.

4. Composants de contrôle et de sécurité

4.1. Électrovanne

L'électrovanne est le dispositif qui distribue l'eau dans les temps et modes sélectionnés.

4.2. Micro-interrupteur de la porte

Le micro-interrupteur de la porte est le dispositif qui interrompt le fonctionnement du four au moment de l'ouverture de la porte.

À la fermeture successive de la porte, le four se remet en marche normalement.

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

4.3. Protection thermique du moteur

Le moteur du ventilateur est muni d'une protection thermique incorporée qui interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe.

La remise en marche du moteur est automatique dès que sa température s'abaisse en revenant ainsi dans les limites de sécurité.

4.4. Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson

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

Ce dispositif de sécurité peut être réparé seulement par un technicien du service assistance car d'autres contrôles sont nécessaires.

4.5. Contrôle de flamme (présent seulement dans les fours à gaz)

Le contrôle de flamme moyennant l'électrode prévue garantit le fonctionnement normal du/des brûleur/s.

En cas d'extinction accidentelle ou de mauvais fonctionnement du/des brûleur/s, le système se met en état d'erreur, le voyant situé sur le tableau de commande s'allume, l'alimentation du gaz est coupée et le cycle de cuisson est temporairement interrompu en attente d'intervention de la part de l'opérateur. Dès lors, pour lancer la procédure de remise en fonction du bloc flamme, il est nécessaire de presser pendant 1 seconde le bouton lumineuse. Le contrôle de flamme exécute en automatique 3 tentatives d'allumage avant de signaler un état d'alarme.

5. Que faire

5.1. Problèmes plus communs

Dans le cas où il se vérifie une anomalie, il est très important d'éteindre l'appareil en agissant sur l'interrupteur omnipolaire et de fermer les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz situés à l'amont de l'appareil.



Problème	Solution possible
Le four ne se met pas en marche	Vérifier que l'interrupteur omnipolaire soit fermé et que soit présent la tension de réseau.
	Contrôler que le robinet d'arrêt du gaz situé à l'amont de l'appareil soit ouvert.
	Vérifier le bon état du fusible de protection du four.
	S'assurer que la porte du four soit bien fermée.
	Vérifier d'avoir sélectionné correctement les paramètres du cycle de cuisson.
S'assurer que le four ne soit pas en état d'erreur.	
Si après ces opérations le four ne se remet pas encore en marche, contacter l'assistance.	
Le ventilateur s'arrête durant le fonctionnement	Le moteur du ventilateur effectue l'inversion automatique du sens de rotation toutes les 2 minutes, à intervalles de 20 secondes d'arrêt du moteur. Après différentes cuissons, il peut arriver que le dernier cycle effectué soit terminé en correspondance de l'arrêt prévu du moteur et donc, à la mise en marche successive du four, le moteur reste temporairement immobile. Contrôler que l'arrêt du ventilateur ne soit pas temporaire (avant les 20 secondes) et dû au fonctionnement normal du four.
	Eteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se remette en marche automatiquement.
	S'assurer que les ouvertures de refroidissement ne soient pas obstruées.
Si l'inconvénient persiste, contacter l'assistance.	
La lumière interne ne s'allume pas	Utiliser des lampes résistantes à la chaleur.
	Pour changer les lampes, procéder de la façon suivante: <ul style="list-style-type: none">■ Vérifier que l'interrupteur omnipolaire placé à monte du four soit ouvert et que l'appareil soit froid.■ Pour les fours dotés d'humidificateur: dévisser les vis qui fixent les verres de protection des lampes et les enlever.■ Pour les autres fours: ôter les verres de protection des lampes.■ Changer les lampes d'éclairage.
Si l'inconvénient persiste, contacter l'assistance.	
Il n'y a pas d'injection d'eau dans les tuyaux de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'interception d'eau soit ouvert.
	Vérifier l'activation de l'humidificateur par la poignée correspondant.
Si l'inconvénient persiste, contacter l'assistance.	
Le voyant de le bouton de contrôle de la soupape à gaz s'allume	Contrôler que le robinet d'arrêt du gaz situé à l'amont de l'appareil soit ouvert.
	Exécuter la procédure de remise en marche du bloc flamme (voir paragraphe 4.5).
	Faire vérifier par un technicien que la séquence de raccordement électrique soit correcte et que entre phase et \perp il y ait une différence de puissance de 230 V.
Si le four continue à ne pas fonctionner à cause de l'absence d'allumage des brûleurs, contacter l'assistance.	

5. Que faire

5.2. Contrôles à exécuter seulement par un technicien autorisé

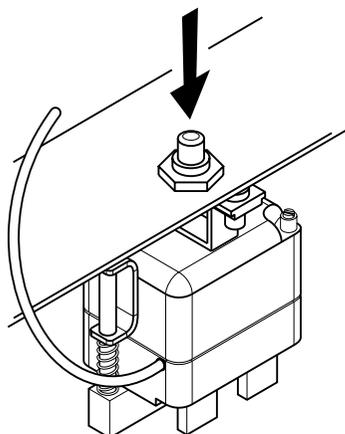


fig. 25

Couper le courant avant d'accomplir tout réglage ou intervention.



Remise a zero du thermostat de sécurité

Enlever la partie arrière du four.

Localiser le thermostat et presser la touche rouge jusqu'à entendre un bruit mécanique ("clic") qui indiquera la fermeture des contacts (fig. 25).

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

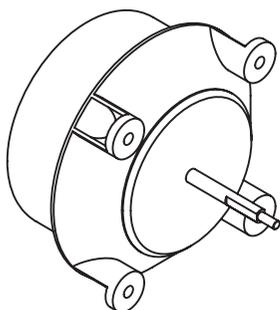


fig. 26

Protection thermique du moteur

La protection thermique du moteur se remet en marche automatiquement et dans le cas où elle intervient, vérifier la propreté des fentes et la rotation régulière et sans frottements du moteur.

Il est conseillé de couper le courant.

Fusible de protection

Le fusible de protection sert à protéger la carte de contrôle de flamme contre les surtensions.

5. Que faire

5.2. Contrôles à exécuter seulement par un technicien autorisé

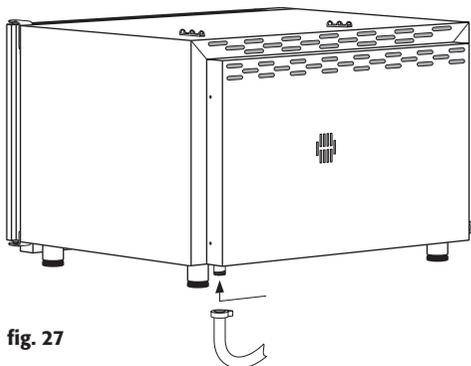


fig. 27

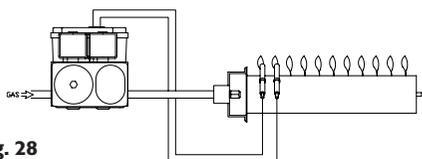


fig. 28

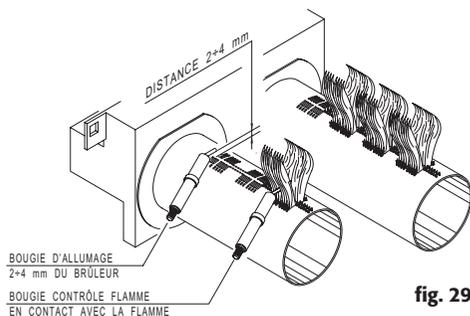


fig. 29

Filtere de l'eau

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

- fermer le robinet de l'eau à l'amont de l'appareil;
- débrancher le tuyau de raccordement au réseau hydrique;
- enlever le filtre positionné dans l'électrovanne à l'aide d'une pince;
- le nettoyer en éliminant les impuretés et le remettre en place correctement;
- rebrancher le tuyau.

Contrôle de flamme

(présent seulement dans les fours à gaz)



Attention:

Le contrôle de la flamme fonctionne correctement seulement si la connexion électrique du four a été effectuée en respectant la position de la phase et du neutre. Entre phase et \perp il doit y avoir une différence de puissance de 230 V.

Régler l'électrode de contrôle de flamme de sorte que durant le fonctionnement des brûleurs elle soit immergée dans la flamme (fig. 29) sinon elle ne donnera pas le consentement à la soupape à gaz.

Régler la bougie d'allumage à une distance comprise entre 2 et 4 mm du brûleur (fig. 29) sur la zone percée initiale du brûleur et, à gaz coupé, contrôler qu'elle engendre une étincelle.

5.3. Gestion des pièces détachées

Le remplacement des pièces détachées doit être effectué uniquement par le personnel du centre d'assistance autorisé.

Pour identifier les codes des pièces détachées, contacter le service d'assistance.

Après avoir identifié de façon univoque les pièces détachées nécessaires, le service assistance enverra au constructeur un bon de commande écrit qui devra indiquer clairement le modèle de l'appareil, le numéro de matricule, le voltage et la fréquence de l'alimentation électrique mais aussi le code et la description des pièces intéressées.

6. Details

6.1. Données techniques

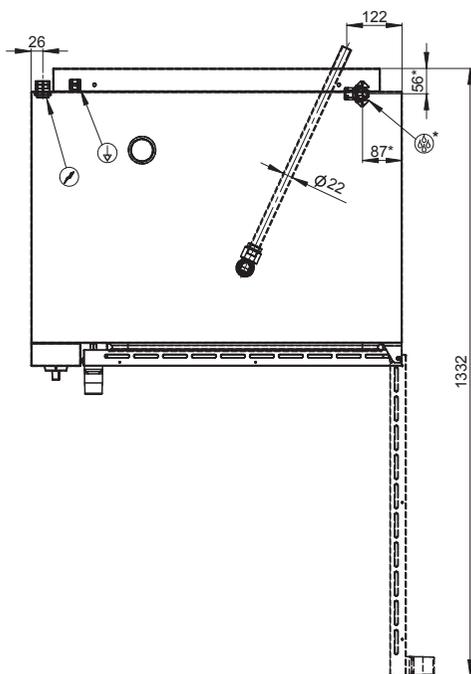
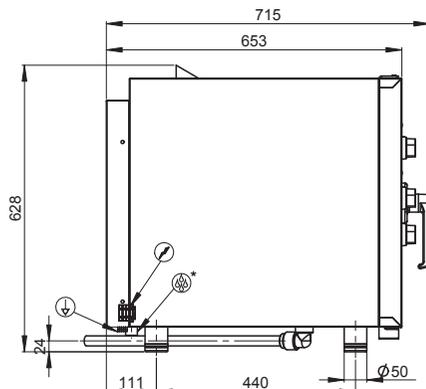
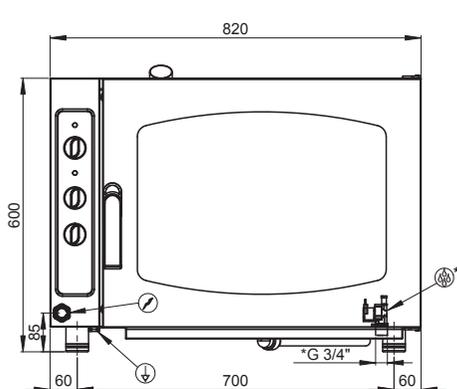
Références	YEG0530 YEG0531*	YEG0531M*	YEG0730 YEG0731*	YEG0731M*	YEG1030 YEG1031*
Modèle	EGE05	EGE05DS	EGE07	EGE07DS	EGE10
Type de four	Convection	Instant	Convection	Instant	Convection
Capacité de charge Empatement des plats	5 GN 1/1 H 70 mm	5 GN 1/1 H 70 mm	7 GN 1/1 H 70 mm	7 GN 1/1 H 70 mm	10 GN 1/1 H 70 mm
Alimentation	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
Capacité thermique nominale du gaz (kW)	–	–	–	–	–
Puissance électrique chambre de cuisson (kW)	3	4,5	6	6	6
Puissance électrique totale (kW)	3,3	4,8	6,3	6,3	6,3
Voltage / Tension	400V 3N 50 Hz 230V 50 Hz	400V 3N 50 Hz 230V 50 Hz	400V 3N 50 Hz	400V 3N 50 Hz	400V 3N 50 Hz
Dimensions chambre L x P x H (mm)	570 x 375 x 420	570 x 375 x 420	570 x 375 x 600	570 x 375 x 600	570 x 375 x 800
Dimensions externes L x P x H (mm)	820 x 653 x 600	820 x 653 x 600	820 x 653 x 780	820 x 653 x 780	820 x 653 x 980

Références	YEG1031M*	YGG0510 YGG0511*	YGG0511M*	YGG1010 YGG1011*	YGG1011M*
Modèle	EGE10DS	EGG05	EGG05DS	EGG10	EGG10DS
Type de four	Instant	Convection	Instant	Convection	Instant
Capacité de charge Empatement des plats	10 GN 1/1 H 70 mm	5 GN 1/1 H 70 mm	5 GN 1/1 H 70 mm	10 GN 1/1 H 70 mm	10 GN 1/1 H 70 mm
Alimentation	Électrique	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
Capacité thermique nominale du gaz (kW)	–	9,5	9,5	19	19
Puissance électrique chambre de cuisson (kW)	9	–	–	–	–
Puissance électrique totale (kW)	9,6	0,4	0,4	0,8	0,8
Voltage / Tension	400V 3N 50 Hz	230V 50 Hz	230V 50 Hz	230V 50 Hz	230V 50 Hz
Dimensions chambre L x P x H (mm)	570 x 375 x 800	645 x 445 x 420	645 x 445 x 420	645 x 450 x 800	645 x 450 x 800
Dimensions externes L x P x H (mm)	820 x 653 x 980	895 x 740 x 696	895 x 740 x 696	895 x 770 x 1076	895 x 770 x 1076

* versions avec humidificateur

7. Schémas d'installation

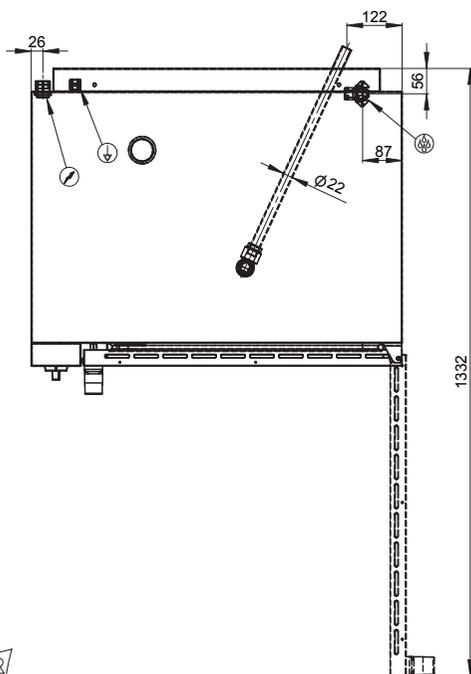
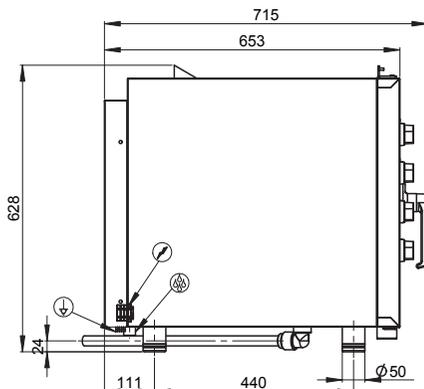
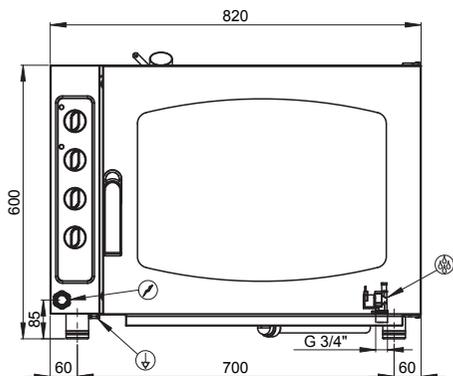
7.1. Mod. EGE05 (5 GN 1/1)



-  Branchement électrique
-  Raccordement "équipotential"
-  Arrivée eau adoucie G 3/4"
(*) présent seul dans les appareils dotés d'humidificateur

7. Schémas d'installation

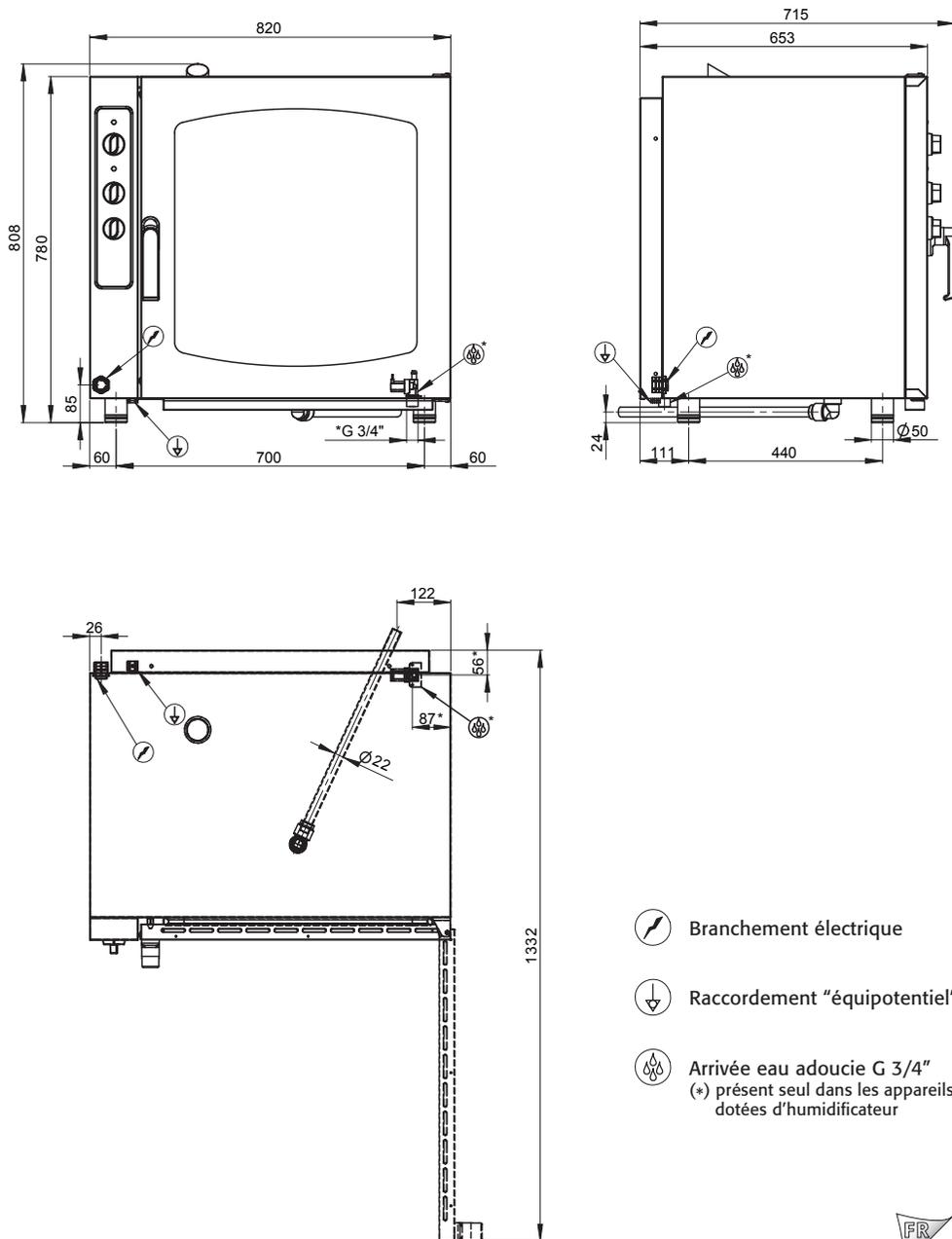
7.2. Mod. EGE05DS (5 GN 1/1)



-  Branchement électrique
-  Raccordement "équipotiel"
-  Arrivée eau adoucie G 3/4"

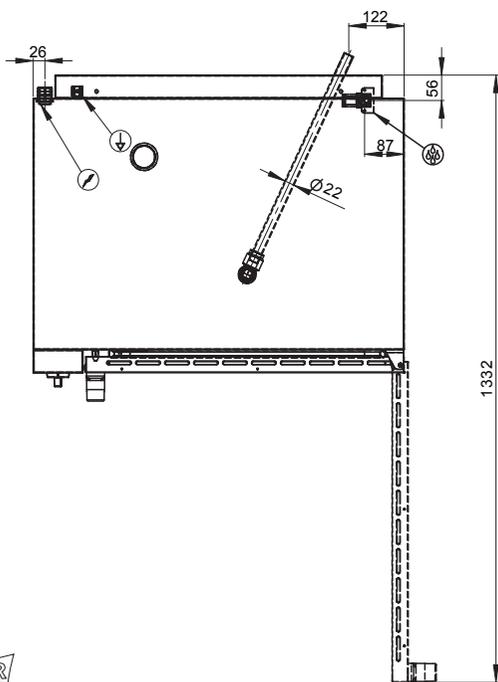
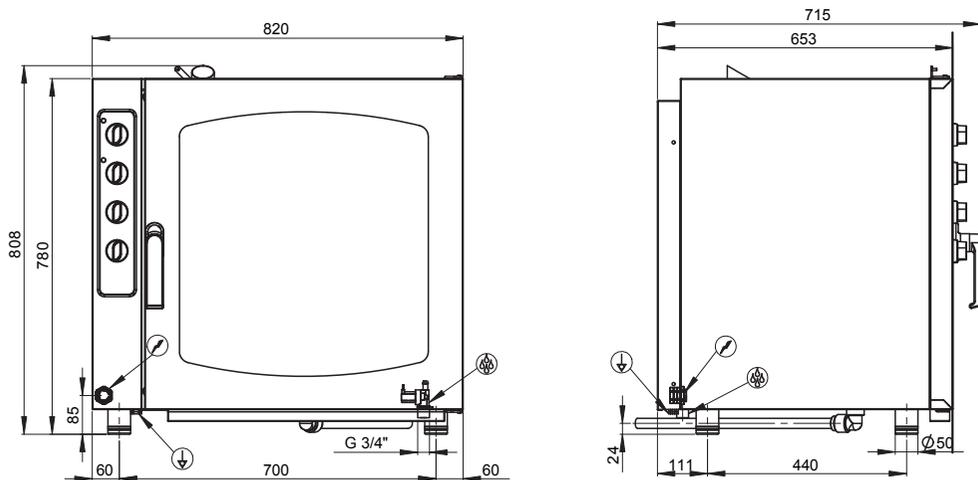
7. Schémas d'installation

7.3. Mod. EGE07 (7 GN 1/1)



7. Schémas d'installation

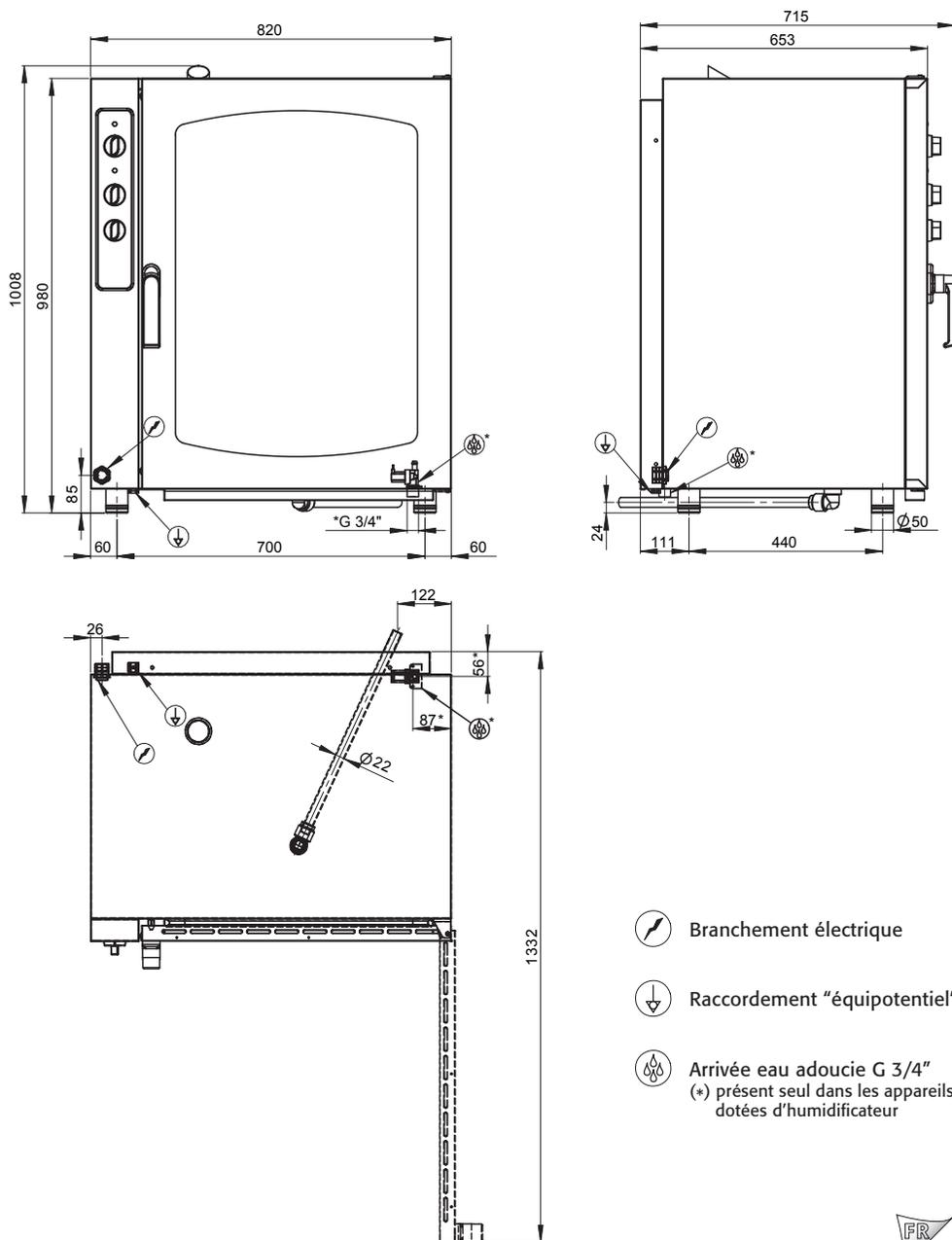
7.4. Mod. EGE07DS (7 GN 1/1)



-  Branchement électrique
-  Raccordement "équipotiel"
-  Arrivée eau adoucie G 3/4"

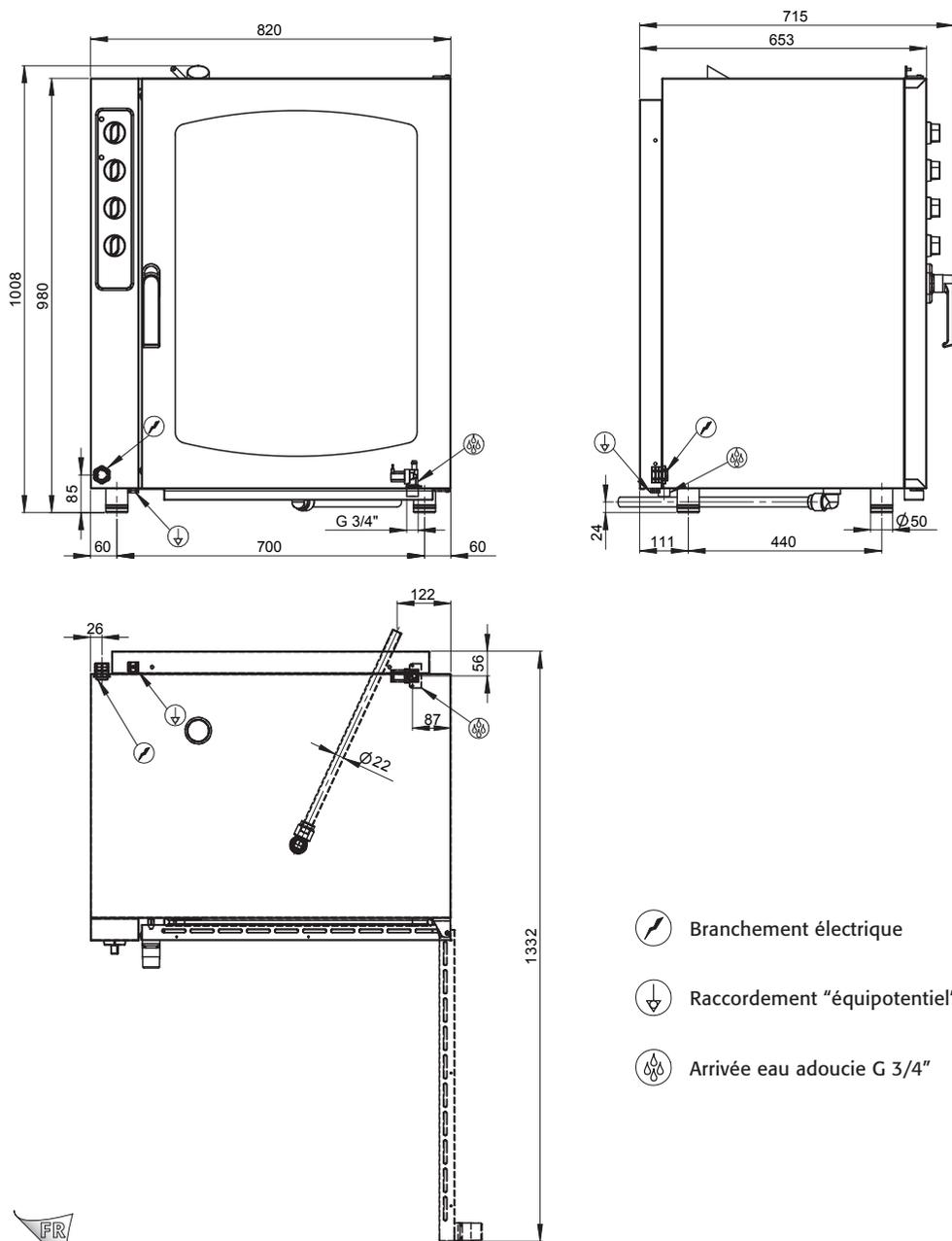
7. Schémas d'installation

7.5. Mod. EGE10 (10 GN 1/1)



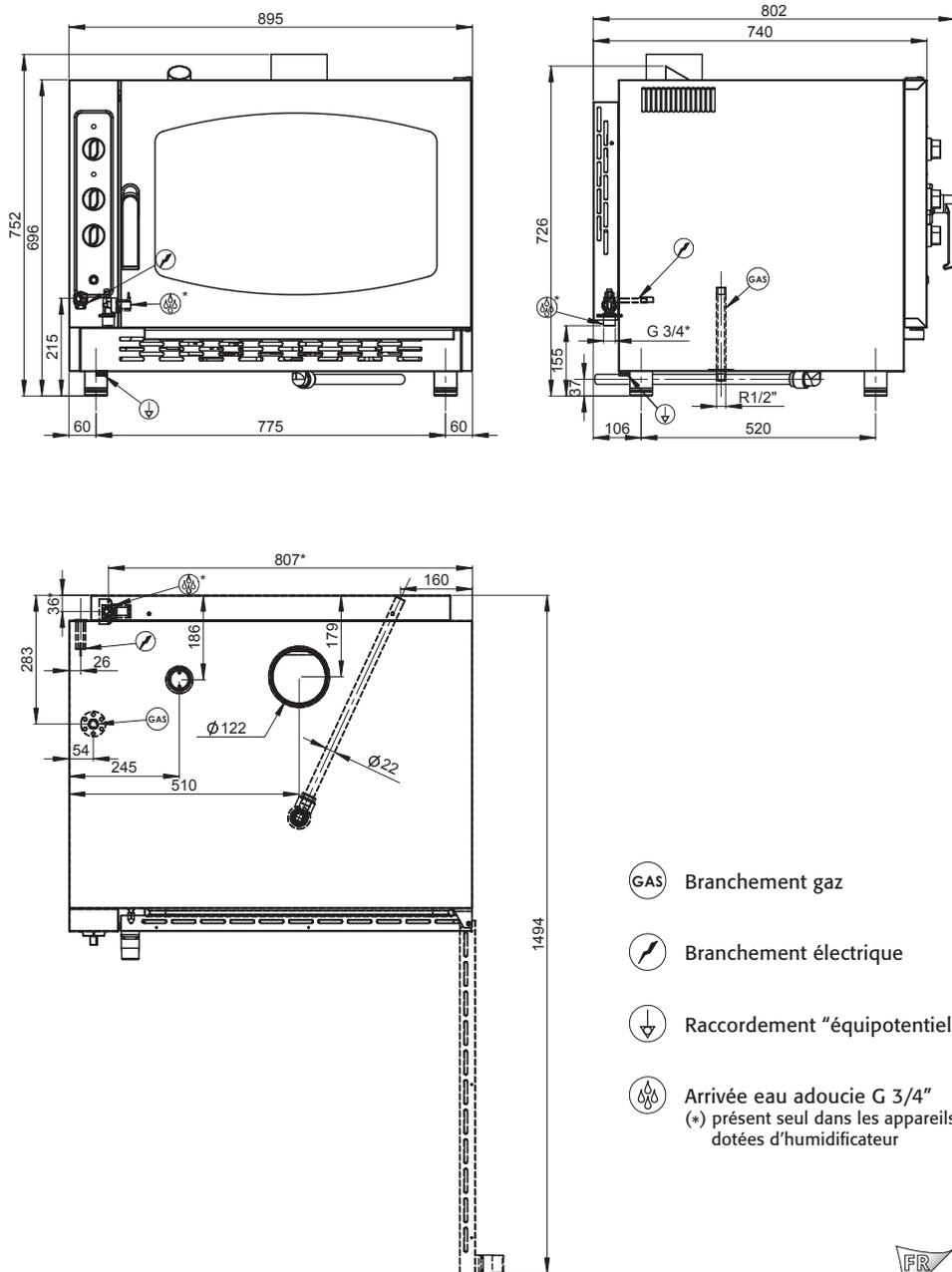
7. Schémas d'installation

7.6. Mod. EGE10DS (10 GN 1/1)



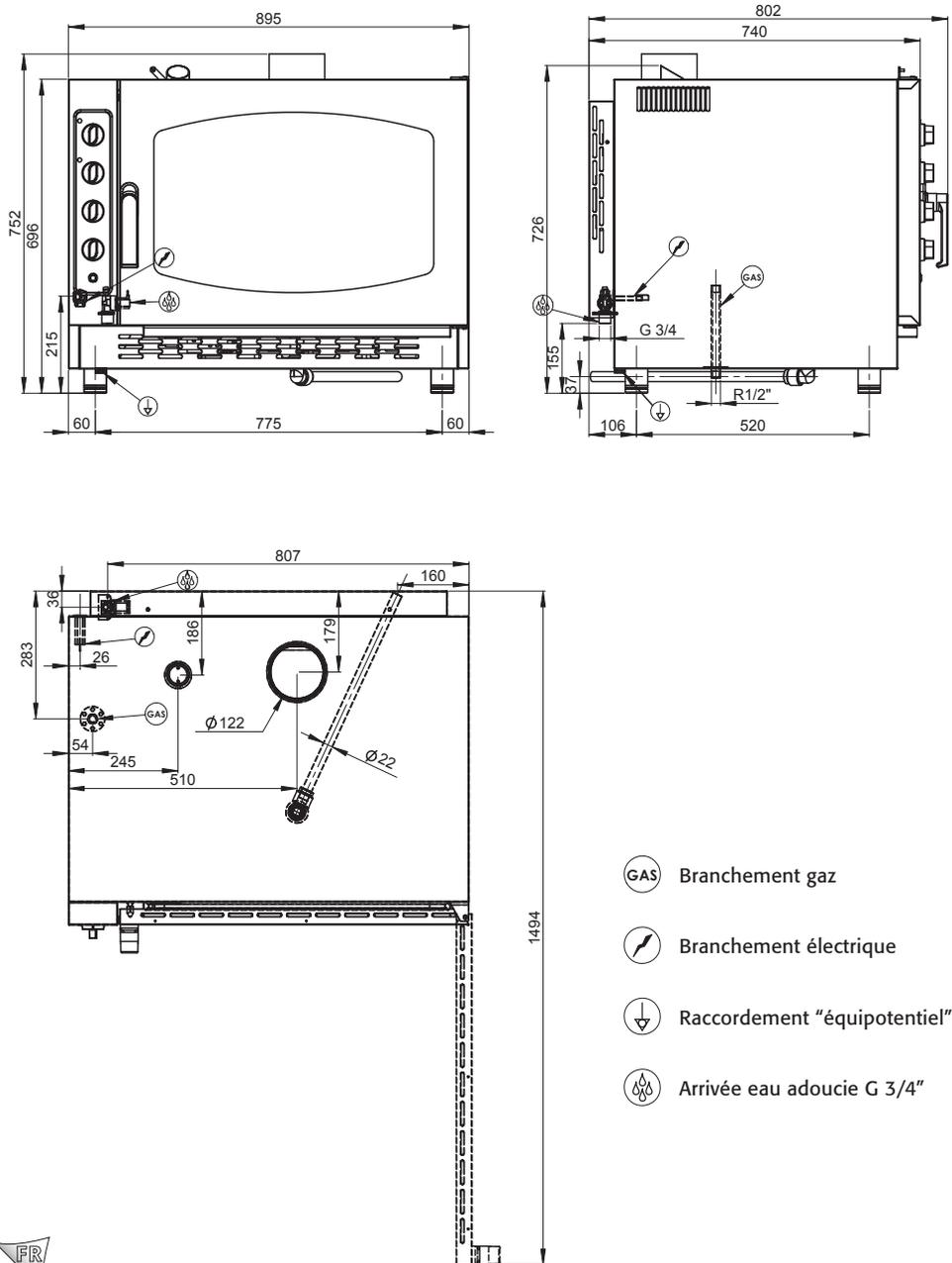
7. Schémas d'installation

7.7. Mod. EGG05 (5 GN 1/1)



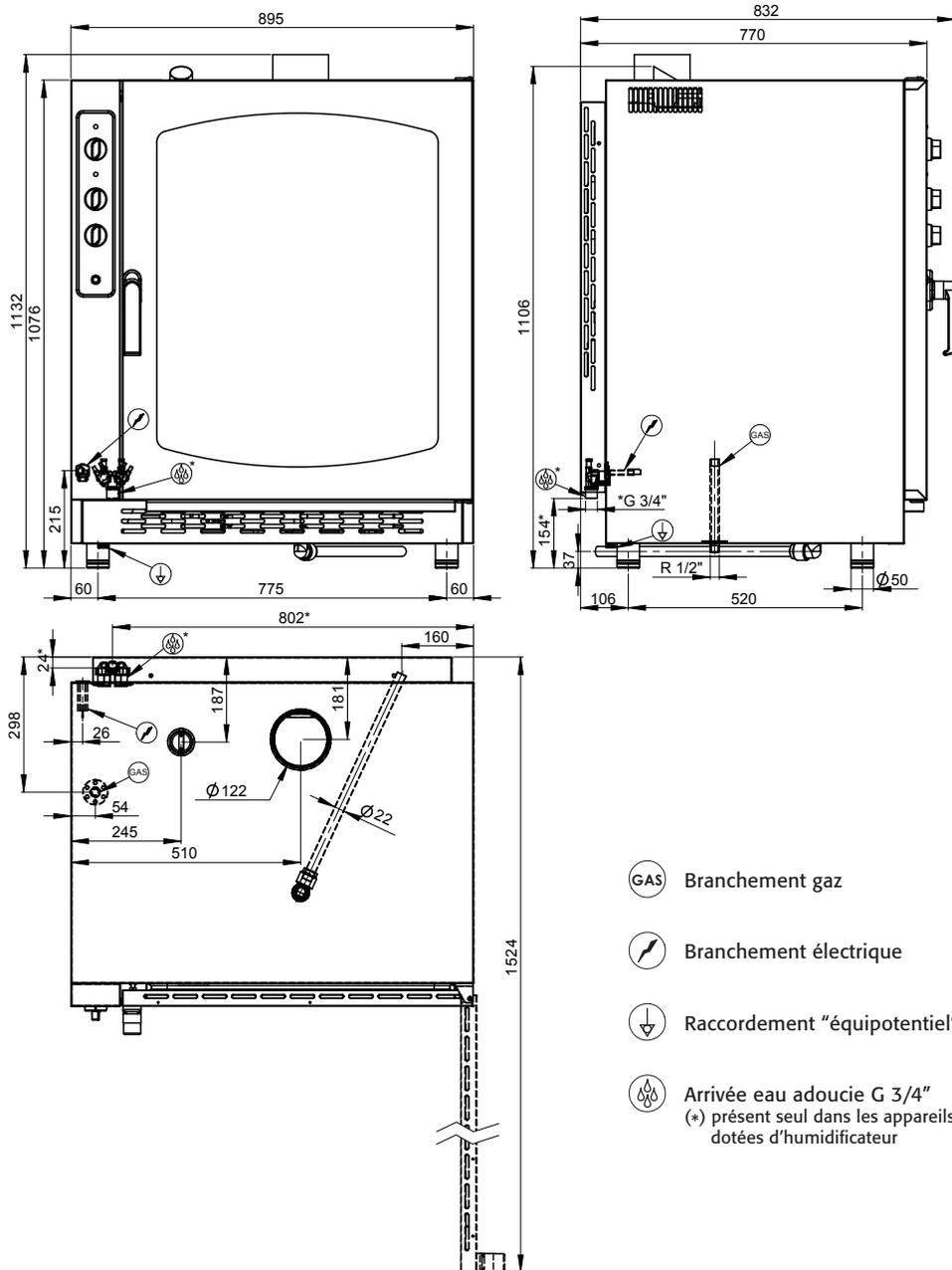
7. Schémas d'installation

7.8. Mod. EGG05DS (5 GN 1/1)



7. Schémas d'installation

7.9. Mod. EGG10 (10 GN 1/1)



Schemas électriques

**Mod. EGE05, EGE05DS,
EGE07, EGE07DS, EGE10, EGE10DS, EGG05, EGG05DS, EGG10 et EGG10DS**

LÉGENDE	
C1,C2	Condensateur pour moteur
EU	Electrovanne umidificateur
EVG	Electrovanne brûleur chambre
FM1, FM2	Protection thermique moteur (inc.)
FU1	Fusible
F1	Thermostat chambre
FRC	Filter E.M.C.
FS1	Thermostat de sécurité chambre
H1, H2	Lampe témoin
INV	Inverseur rotation moteur
IGN1	Fiche contrôle brûleur
K0	Contacteur
KR	Contacteur pour résistances
L1, L2	Lampe pour chambre
M1, M2	Moteur
R	Résistance
P	Interrupteur général / minuterie
PU	Regleur d'énergie umidificateur
S	Interrupteur général / selecteur
SCHB	Fiche buzzer électronique
SP	Microinterrupteur porte
TH20	Minuterie "instant"
X./..	Connecteur

Schéma électrique (rev. 01/2009)

Mod. EGE05DS (5 GN 1/1)

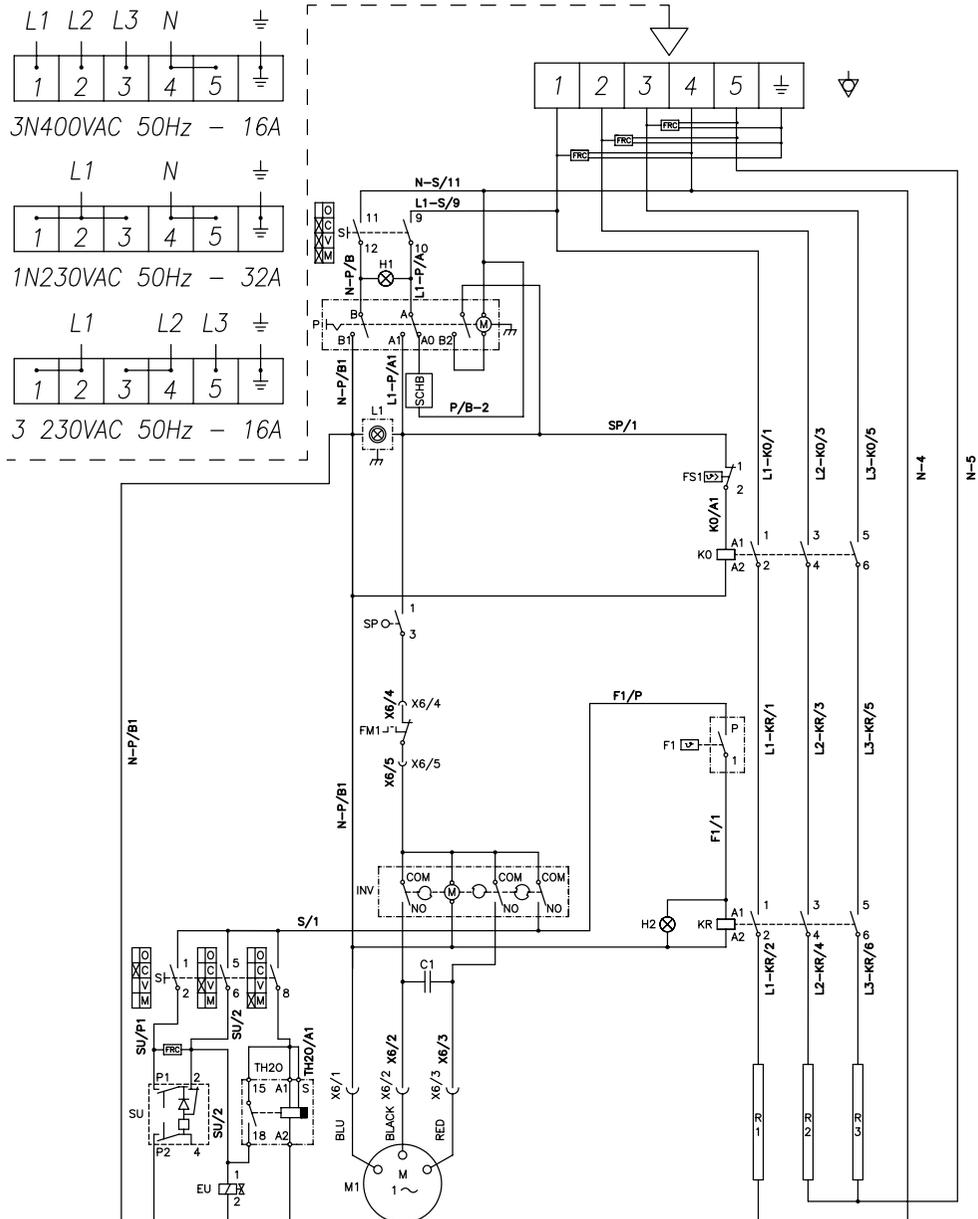


Schéma électrique (rev. 01/2009)

Mod. EGE07DS (7 GN 1/1) et EGE10DS (10 GN 1/1)

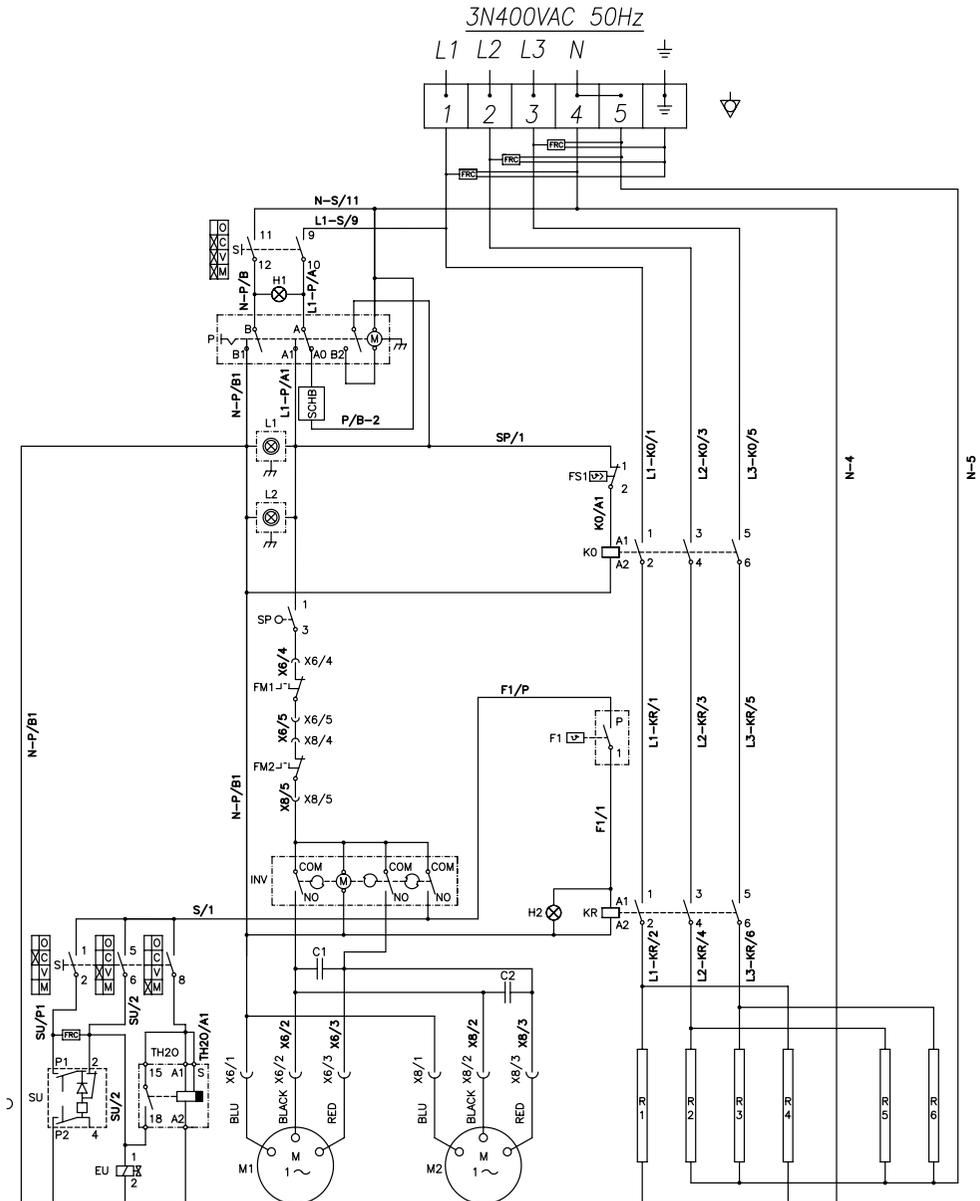


Schéma électrique (rev. 01/2009)

Mod. EGG05DS (5 GN 1/1)

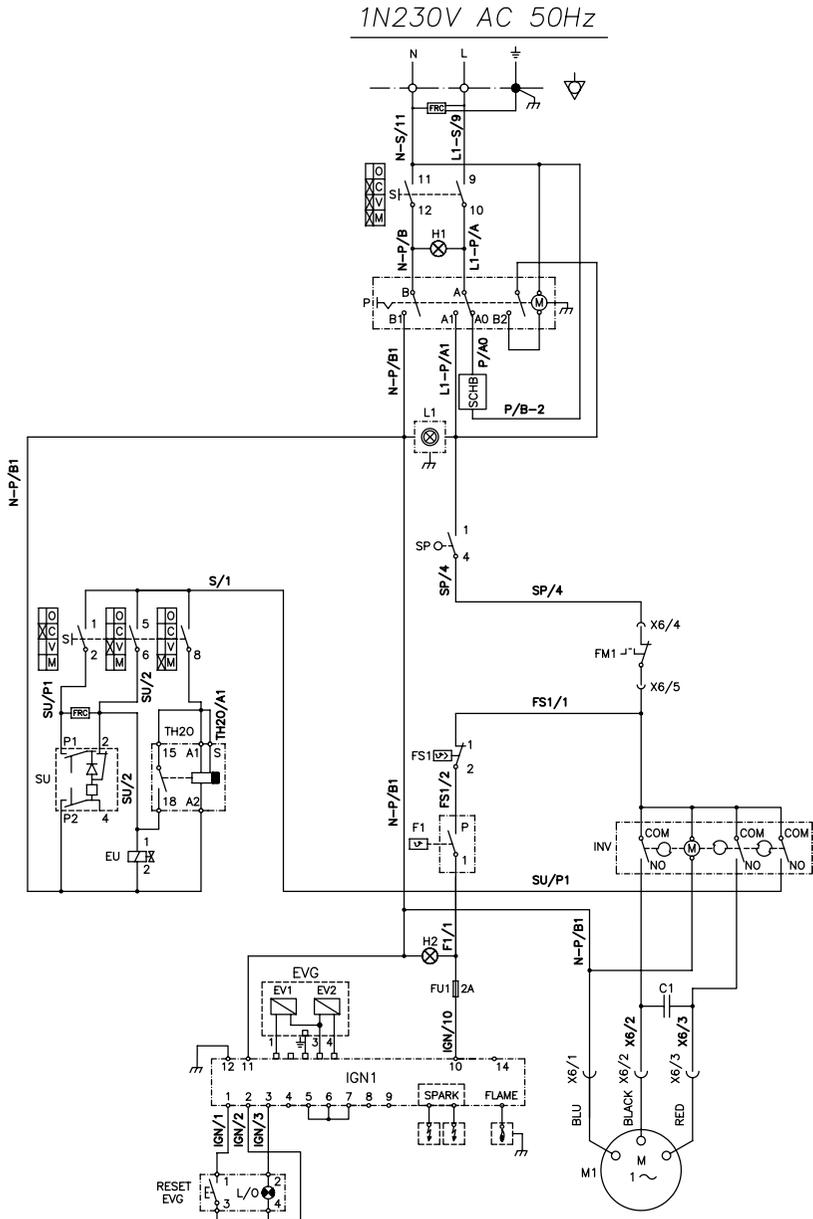
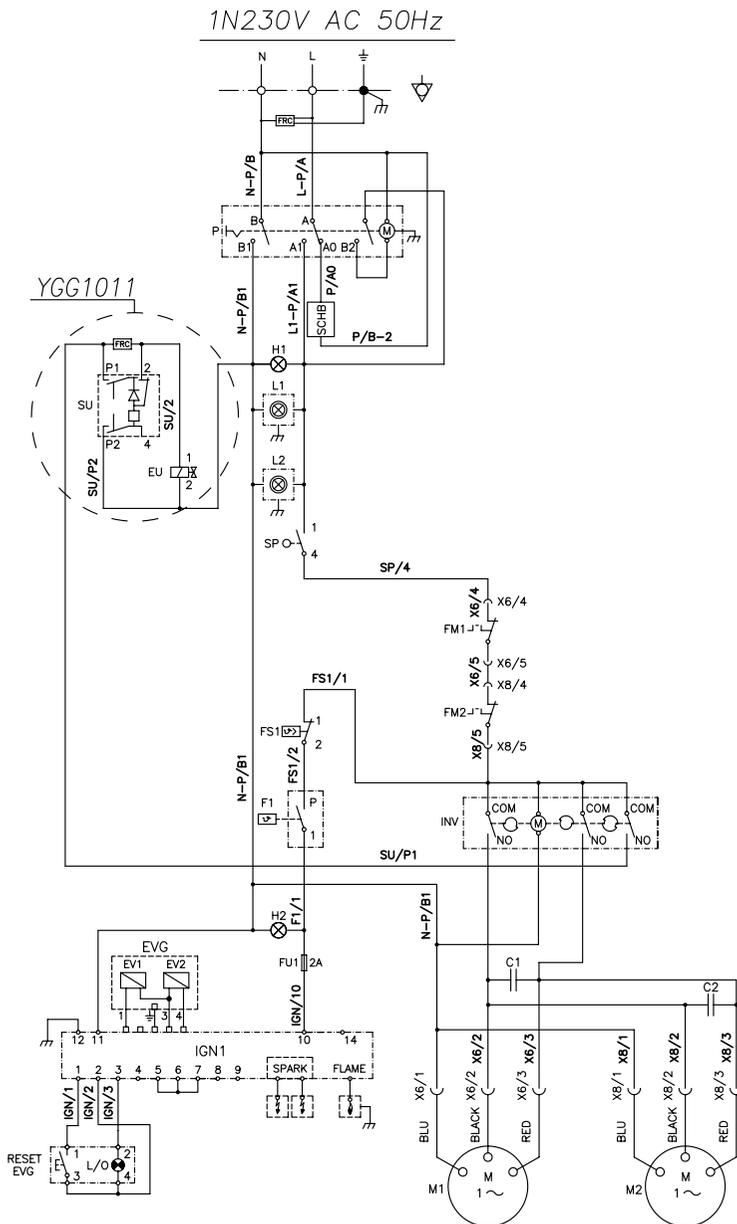


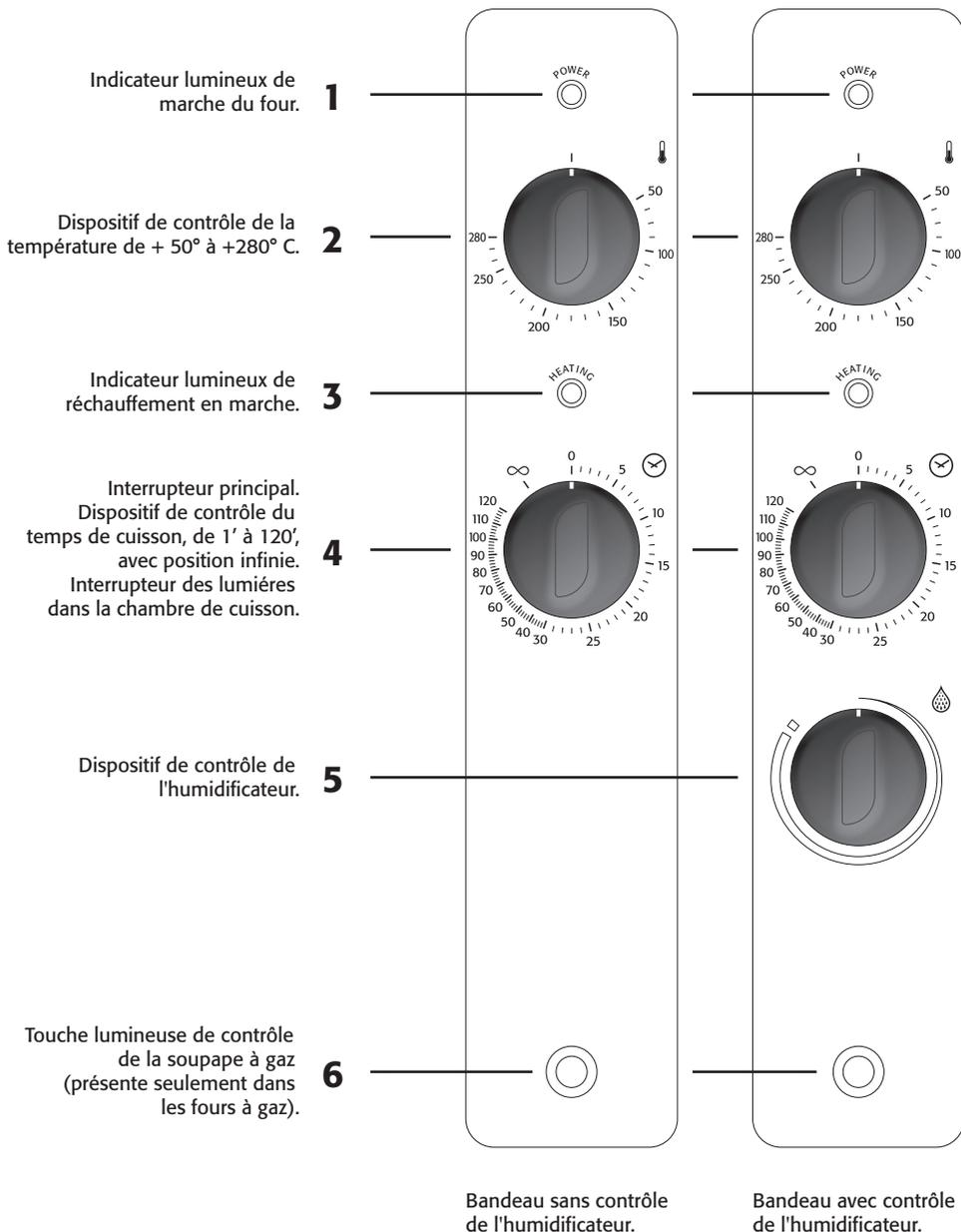
Schéma électrique (rev. 01/2009)

Mod. EGG10 (10 GN 1/1)



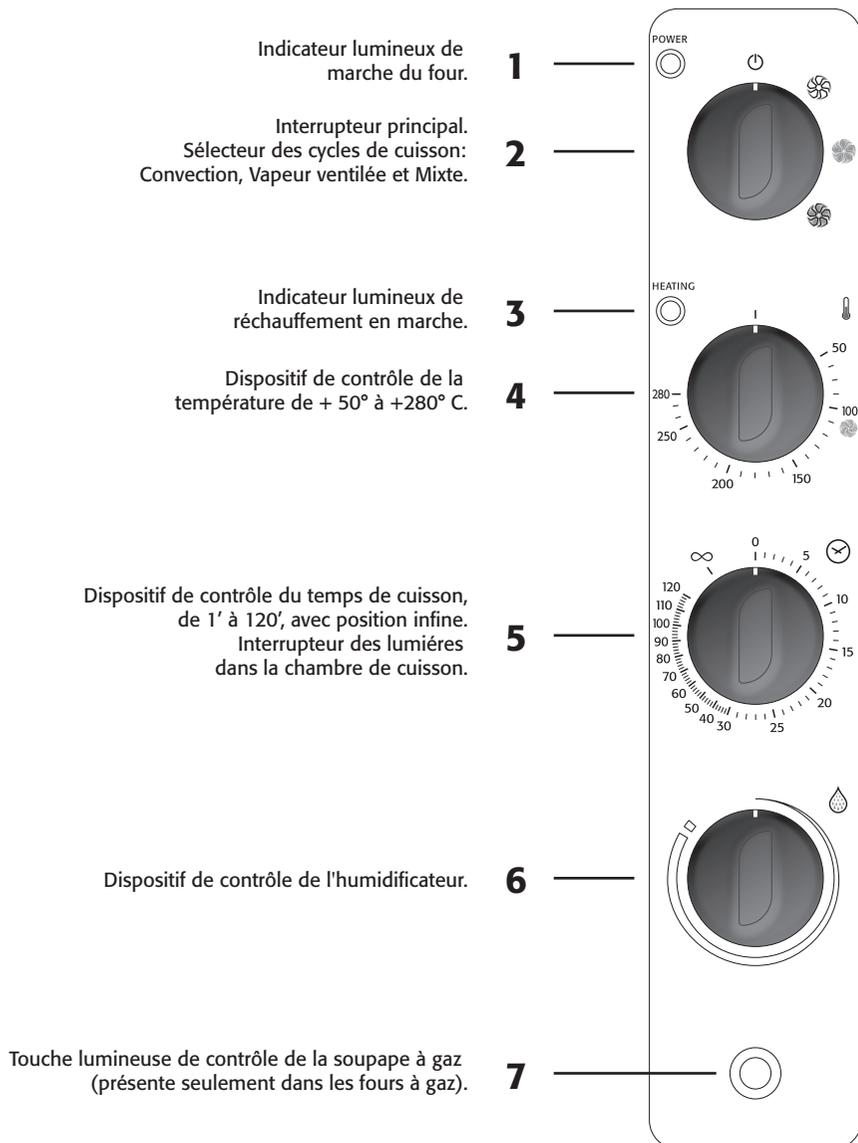
Description bandeau de contrôle

Mod. EGE05, EGE07, EGE10, EGG05 et EGG10



Description bandeau de contrôle

Mod. EGE05DS, EGE07DS, EGE10DS, EGG05DS et EGG10DS



Indicateur lumineux de marche du four.

1

Interrupteur principal.
Sélecteur des cycles de cuisson:
Convection, Vapeur ventilée et Mixte.

2

Indicateur lumineux de réchauffement en marche.

3

Dispositif de contrôle de la température de + 50° à +280° C.

4

Dispositif de contrôle du temps de cuisson, de 1' à 120', avec position infinie.
Interrupteur des lumières dans la chambre de cuisson.

5

Dispositif de contrôle de l'humidificateur.

6

Touche lumineuse de contrôle de la soupape à gaz (présente seulement dans les fours à gaz).

7

Bandeau de contrôle fours instant.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DEGATS CONSECUTIFS A UNE INSTALLATION INCORRECTE, ALTERATION DE L'APPAREIL, UTILISATION IMPROPRE, MAUVAIS ENTRETIEN, NON OBSERVATION DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR ET UTILISATION NON EXPERTE.

LE CONSTRUCTEUR SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER, SANS AUCUN PREAVIS, LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE NOTICE.

