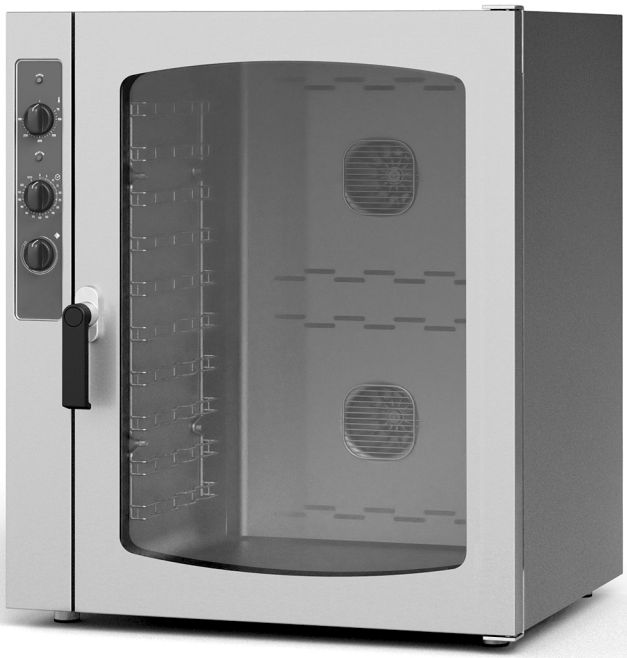
Manuel d'installation, utilisation et entretien

Fours électriques à convection avec contrôle électromécanique

YEG0531 YEG1031 KEP0531 KEP1031



CE

rev. 01/2008

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. Mise en service du four 8
- 1.6. Vérification 8

2. Mode d'emploi 9
- 2.1. Cuisson à convection 9
- 2.2. Humidificateur 10
- 2.3. Extinction 10
- 2.4. Nettoyage 10

3. Maintenance 11
- 3.1. Nettoyage de la vitre 11

4. Composants de contrôle et de sécurité 12
- 4.1. Électrovanne 12
- 4.2. Micro-interrupteur de la porte 12
- 4.3. Protection thermique du moteur 12
- 4.4. Thermostat de securité de la chambre de cuisson 12

5. Que faire 13
- 5.1. Problèmes plus communs 13
- 5.2. Contrôles a exécuter seulement par un technicien autorisé 14
- 5.3. Gestion des pièces détachées 15

6. Details 16
- 6.1. Données techniques 16

7. Schémas d'installation 17
- 7.1. Mod. EGE05 (5 GN 1/1) 17
- 7.2. Mod. EGE10 (10 GN 1/1) 18
- 7.3. Mod. EPE05 (5 60x40) 19
- 7.4. Mod. EPE10 (10 60x40) 20

Appendice: schémas électriques et description bandeaux de contrôle > 20

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 conçus pour la restauration commerciale non intensive, comprenant des fours électriques de diverses capacités et dédiés, avec des modèles spécifiques, à la gastronomie et à la pâtisserie. 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, usure, 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 60° 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.

L'appareil est conforme aux qualités essentielles des Directives de Basse Tension 73/23/CEE et 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 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 Electromagnétique 93/465/CEE.

1. Installation

1.2. Positionnement

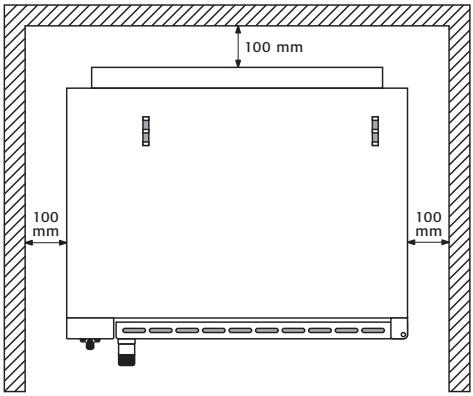


fig. 1

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.

Le four doit être installé seulement sur un support stable.

L'appareil doit être retiré de l'emballage, puis il faudra vérifier qu'il soit en bon état et il sera placé à l'endroit de son utilisation en faisant attention à ne pas le mettre contre les murs, cloisons, meubles de cuisine ou revêtements en matériau inflammable.

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

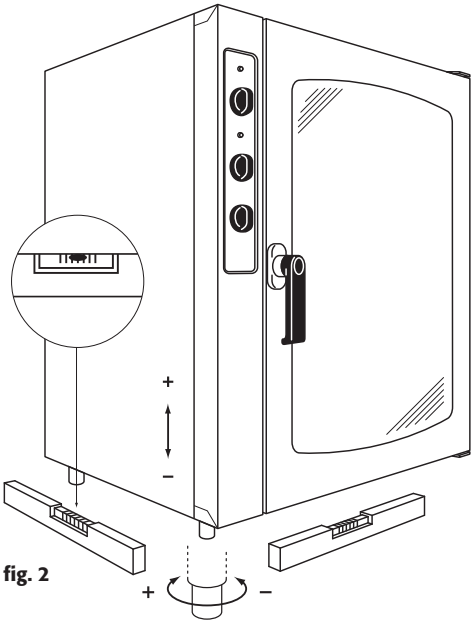


fig. 2

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.

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. Installation

1.3. Raccordement hydrique

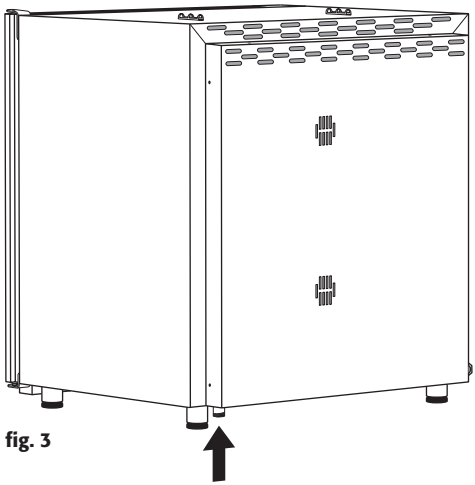


fig. 3

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 000000/01/08	
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ	
OVEN POWER kW	12,0	BOILER POWER kW	
TOT. POWER kW	12,6	CE GK	IP

fig. 4

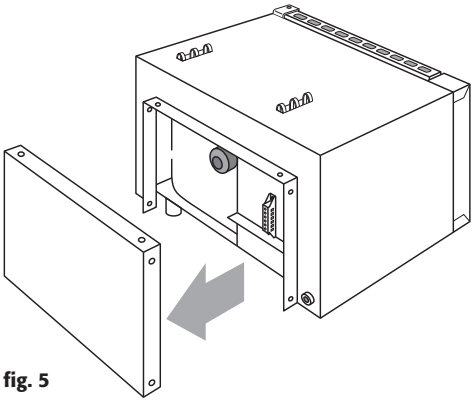


fig. 5

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**).

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**).

Modèle	**EGE05**	**EGE10**	**EPE05**	**EPE10**
Voltage	3N 400V 1N 230V	3N 400V	3N 400V 1N 230V	3N 400V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	6,3	12,6	6,3	12,6
Courant absorbé pour chaque phase (A)	9 27	18	9 27	18
Section du câble d'alimentation (mm^2)	5 x 1,5 3 x 4	5 x 2,5	5 x 1,5 3 x 4	5 x 2,5

tab. 1

1. Installation

1.4. Connexion électrique

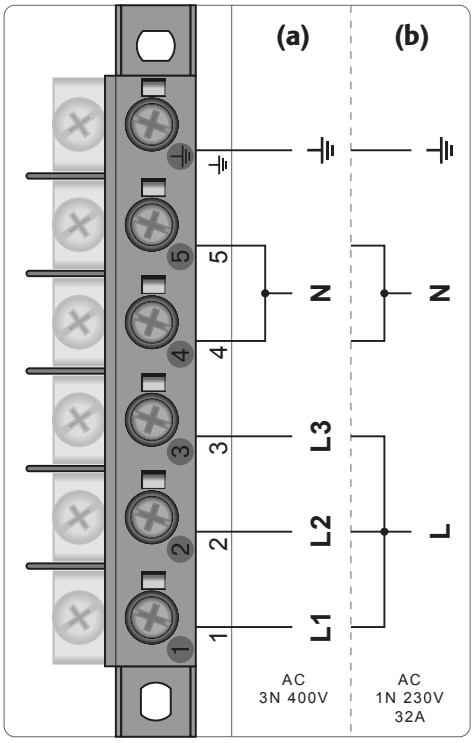


fig. 6

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 ±10%.

fig. 7

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 de10 mm² dans la borne située sur la structure et portant le symbole de **fig. 7**.

Remonter la partie arrière du four.

1. Installation

1.5. Mise en service 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 évents 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 le robinet d'arrêt de l'eau situé à l'amont de l'appareil doit être ouvert.

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

1.6. 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 les résistances sont temporairement éteintes; 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 résistances de la chambre de cuisson viennent momentanément déclanchées pour 20 secondes d'arret moteur; ce comportement est indiquée par l'extinction temporaire de l'indicateur lumineux "HEATING" situé sur le panneau de contrôle du four.
- Fours 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 ventilateur du tuyau d'entrée de l'humidité dans la chambre de cuisson.

2. Mode d'emploi

2.1. 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°/+40° C supérieure à celle nécessaire.

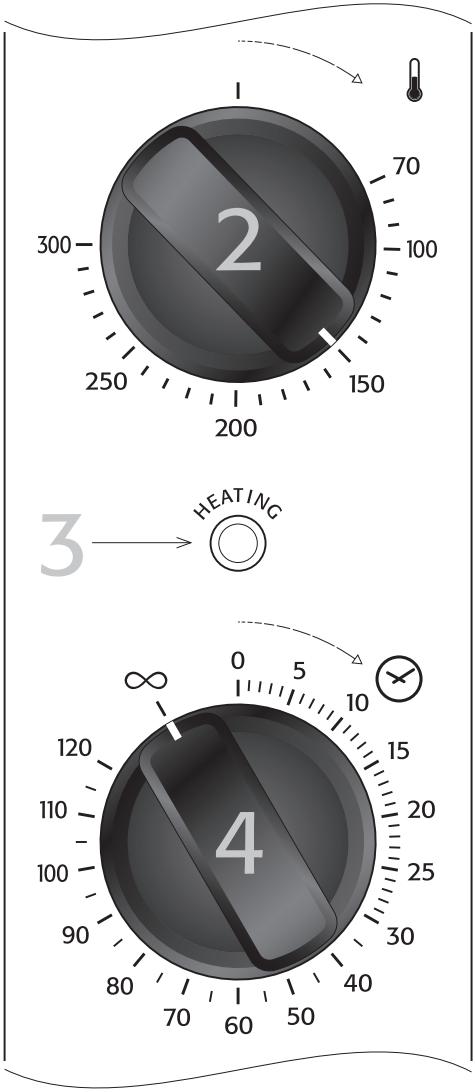


fig. 8

Sélection de la température

La température que l'on désire maintenir dans la chambre de cuisson est sélectionnée en tournant la poignée (**fig. 8**, **réf. 2**) dans le sens des aiguilles d'une montre et croissant.

Le four peut atteindre et maintenir des températures qui vont de +70° à +300° C.

L'allumage ou l'extinction de l'indicateur lumineux "HEATING" (**fig. 8**, **réf. 3**) indique l'activité correspondante des résistances, 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.

Sélection du temps

Le temps de cuisson désiré est sélectionné en tournant la poignée (**fig. 8**, **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. 8**, **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.

2. Mode d'emploi

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

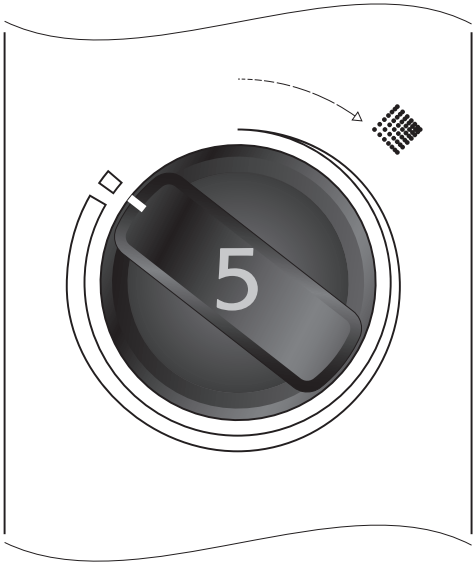


fig. 9

Il est possible d'augmenter la quantité d'humidité dans la chambre de cuisson en sélectionnant la poignée (**fig. 9**, **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. 9**, **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.

2.3. Extinction

Le four s'éteint en tournant la poignée de l'interrupteur principal (**fig. 8**, **réf. 4**) et celle de la température de cuisson (**fig. 8**, **réf. 2**) vers la position "0".

Le robinet d'arrêt de l'eau situé à l'amont de l'appareil sera fermé.

L'interrupteur omnipolaire contre la paroi sera ouvert.

2.4. Nettoyage

A 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

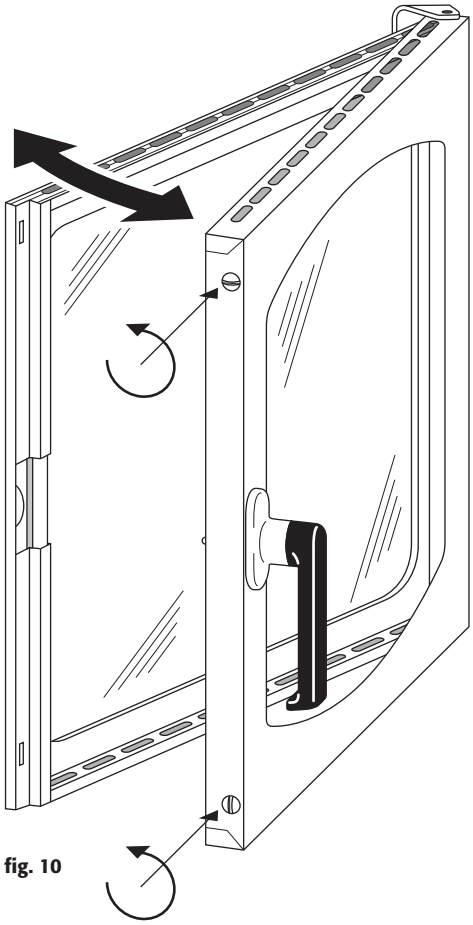


fig. 10

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien sur le côté externe que sur le côté interne. A cet effet, dévisser les vis de fixation et, une fois la vitre ouverte, la nettoyer à l'aide d'un produit détergent adapté. Ne jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre devra ensuite être refermée de façon correcte à l'aide des 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.

A 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 en 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.

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 le robinet d'arrêt de l'eau situé 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.
	S'assurer que la porte du four soit bien fermée.
	Vérifier d'avoir sélectionné correctement les paramètres du cycle de cuisson.
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: ■ Vérifier que l'interrupteur omnipolaire place à monte du four soit ouvert et que l'appareil soit froid. ■ Ôter les vitres 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.	

5. Que faire

5.2. Contrôles a exécuter seulement par un technicien autorisé

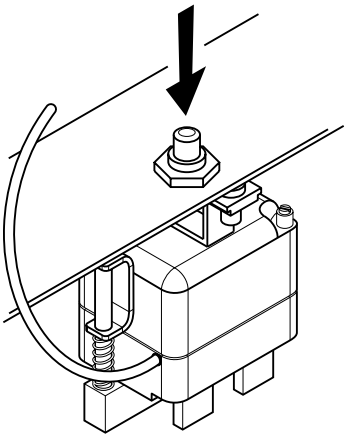


fig. 11

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. 11**).

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

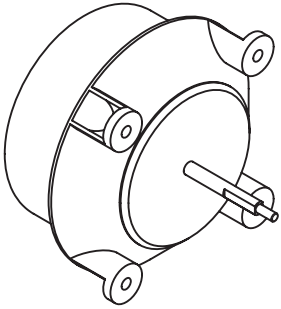


fig. 12

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.

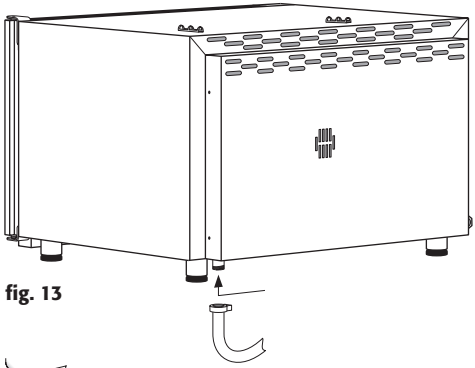


fig. 13

Filtre 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.

5. Que faire

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

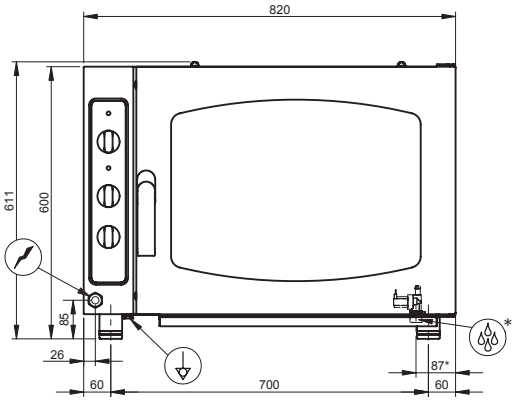
6.1. Données techniques

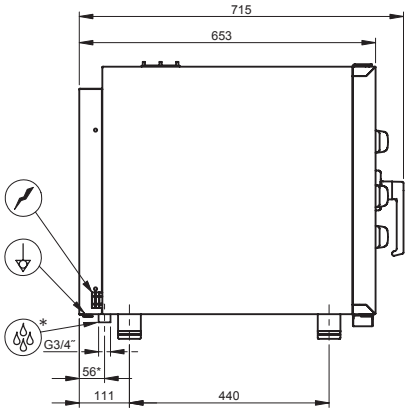
Référence	YEG0531*	YEG1031*	KEP0531*	KEP1031*
Modèle	EGE05	EGE10	EPE05	EPE10
Alimentation	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
Capacité de charge Empattement des plats	5 GN 1/1 H 70 mm	10 GN 1/1 H 70 mm	5 (60 x 40) H 75 mm	10 (60 x 40) H 75 mm
Puissance absorbée chambre de cuisson (kW)	6	12	6	12
Puissance absorbée totale (kW)	6,3	12,6	6,3	12,6
Voltage / Tension	3N 400V 50 Hz 1N 230V 50 Hz	3N 400V 50 Hz	3N 400V 50 Hz 1N 230V 50 Hz	3N 400V 50 Hz
Dimensions chambre L x P x H (mm)	570 x 375 x 420	570 x 375 x 800	645 x 450 x 420	645 x 450 x 800
Dimensions externes L x P x H (mm)	820 x 653 x 600	820 x 653 x 980	895 x 728 x 600	895 x 728 x 980

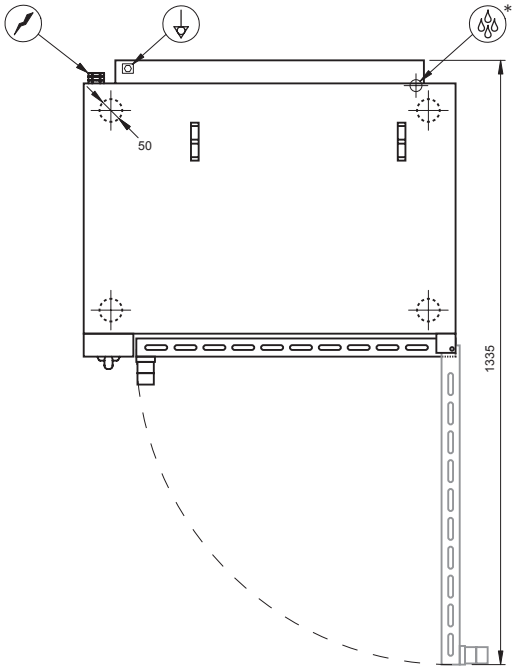
* versions avec humidificateur

7. Schémas d'installation

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







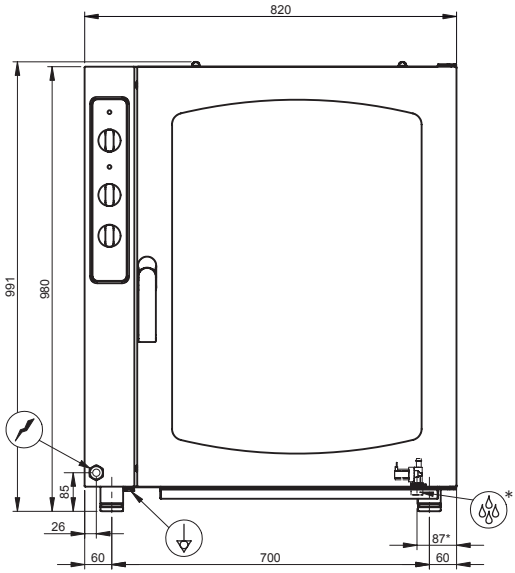
Branchement électrique

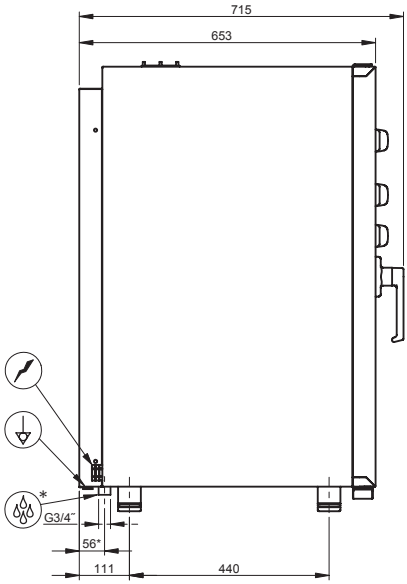
Raccordement "équipotentiel"

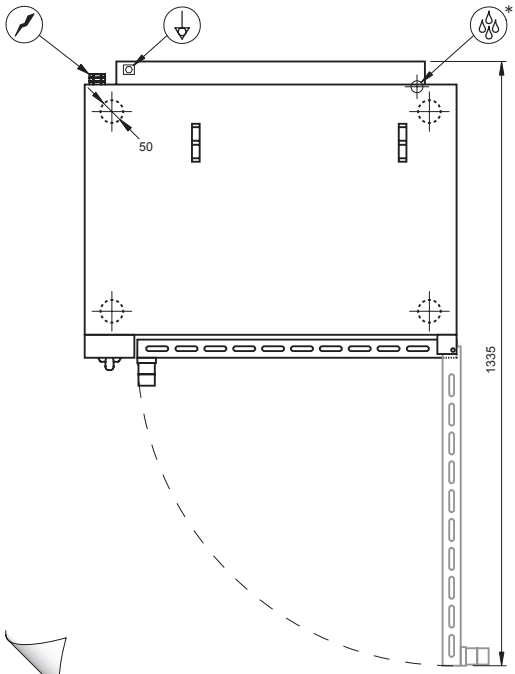
Arrivée eau adoucie G 3/4"
(*) présent seul dans les appareils dotées d'humidificateur

7. Schémas d'installation

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







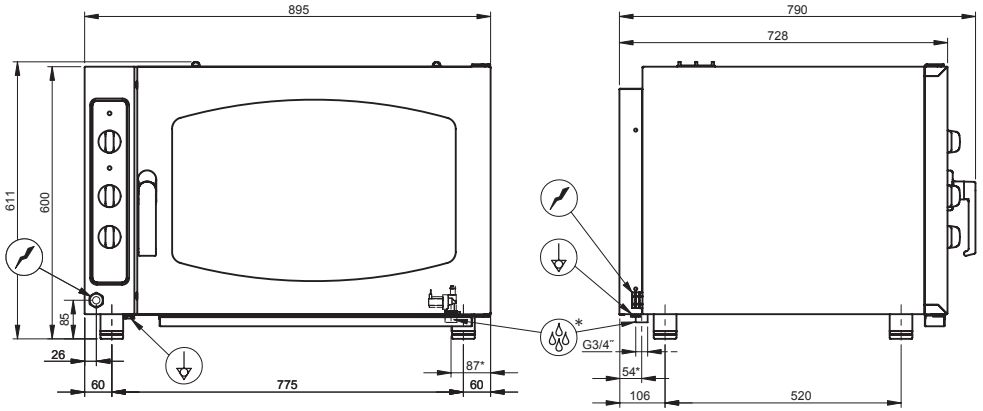
Branchement électrique

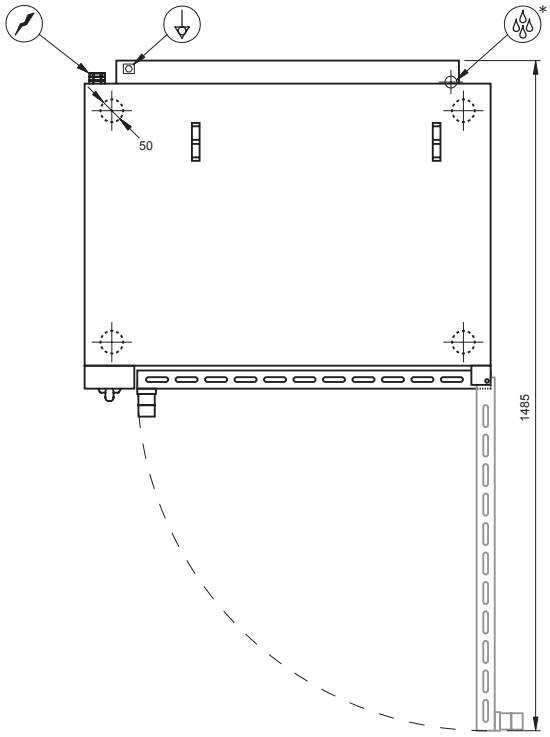
Raccordement "équipotentiel"

Arrivée eau adoucie G 3/4"
(*) présent seul dans les appareils dotées d'humidificateur

7. Schémas d'installation

7.3. Mod. EPE05 (5 60x40)





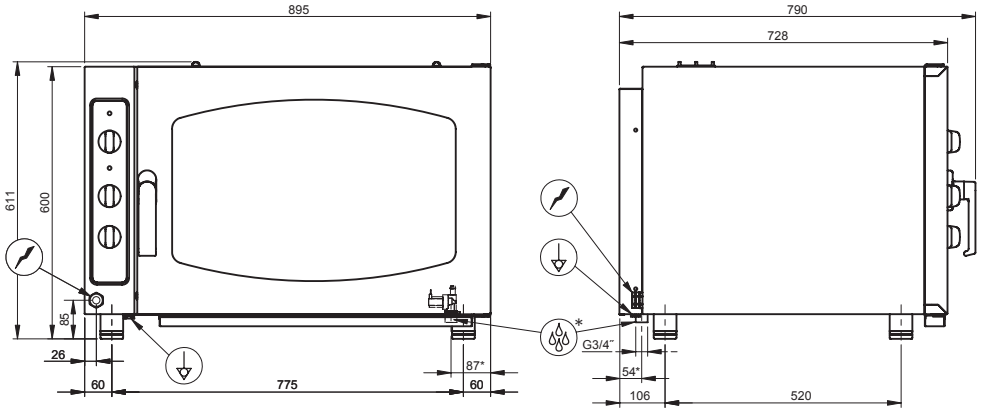
Branchement électrique

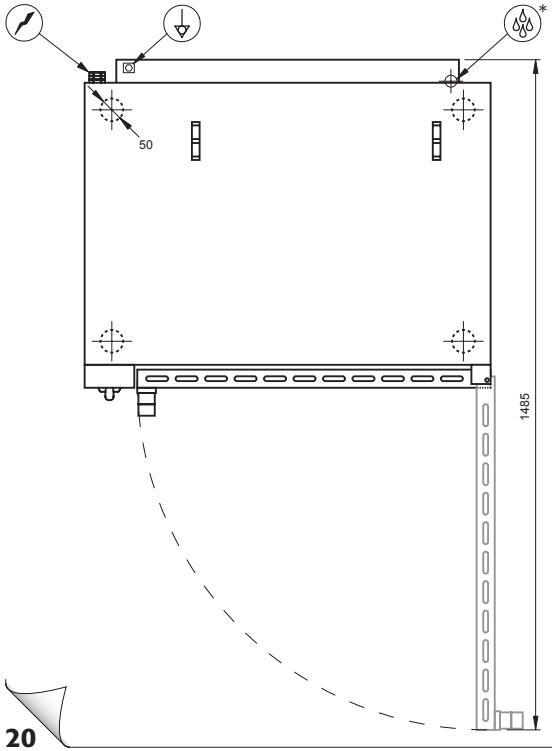
Raccordement "équipotentiel"

Arrivée eau adoucie G 3/4"
(*) présent seul dans les appareils dotées d'humidificateur

7. Schémas d'installation

7.4. Mod. EPE10 (10 60x40)





Branchement électrique

Raccordement "équipotentiel"

Arrivée eau adoucie G 3/4"
(*) présent seul dans les appareils dotées d'humidificateur