

Manuel d'installation, utilisation et entretien

Fours à convection pour pâtisserie avec contrôle électronique

KEP0315P	KEP0435P	KEP0531P	KEP0731P	KGP0511P
KEP0335P	KEP0431P		KEP1031	KGP1011P
				KGP05P
				KGP10P



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
2. Mode d'emploi	13
2.1. Informations préliminaires	13
2.2. Cuisson à convection	14
2.3 Fonctions complémentaires	19
2.4. Extinction	21
2.5. Nettoyage	21
3. Maintenance	22
3.1. Nettoyage de la vitre	22
4. Composants de contrôle et de sécurité	23
4.1. Électrovanne	23
4.2. Micro-interrupteur de la porte	23
4.3. Protection thermique du moteur	23
4.4. Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson	23
4.5. Contrôle de la flamme	23



5. Que faire	24
5.1. Problèmes plus communs	24
5.2. Contrôles à exécuter seulement par un technicien autorisé	25
5.3. Gestion des pièces détachées	26
6. Détails	27
6.1. Données techniques	27
7. Schémas d'installation	28
7.1. Mod. EPE03R1P e EPE03RP (3 60x40)	28
7.2. Mod. EPE04RP (4 60x40)	29
7.3. Mod. EPE04P (4 60x40)	30
7.4. Mod. EPE05P (5 60x40)	31
7.5. Mod. EPE07P (7 60x40)	32
7.6. Mod. EPE10P (10 60x40)	33
7.7. Mod. EPG05P (5 60x40)	34
7.8. Mod. EPG10P (10 60x40)	35

Supplément

Schémas électriques

Description bandeaux de contrôle

Alarmes

> 35

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 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 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.

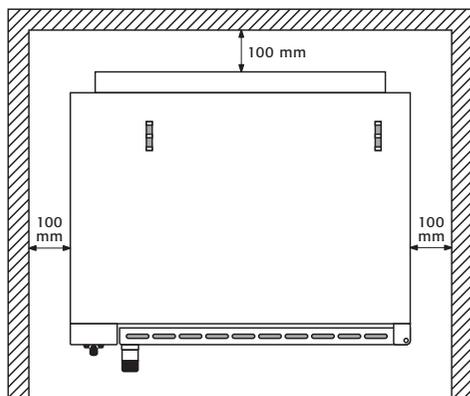


fig. 1

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

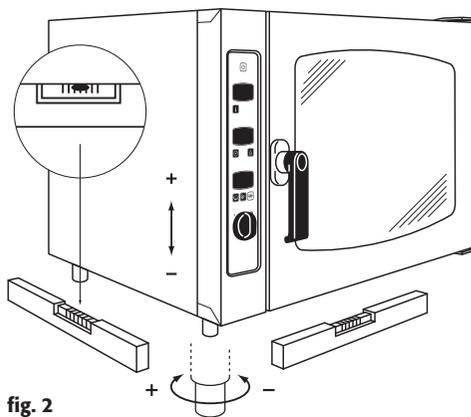


fig. 2

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

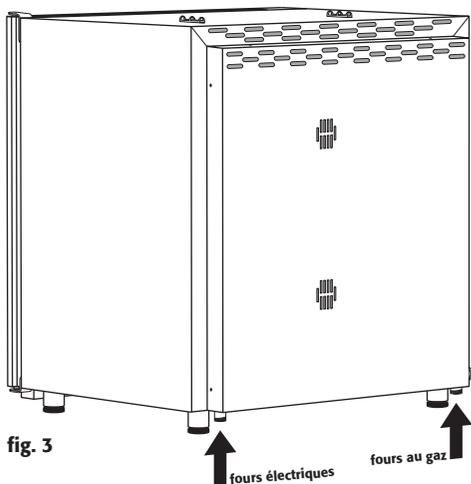


fig. 3

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.

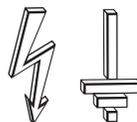
Avant d'effectuer le raccordement, laisser couler une quantité d'eau suffisante pour éliminer les éventuels résidus ferreux présents dans le conduit. Vérifier que le filtre de l'électrovanne soit propre (voir paragraphe 5.2).

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	EPE10P	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).

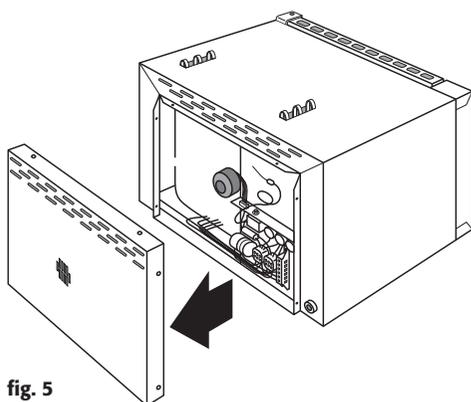


fig. 5

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).

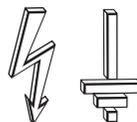
Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile.

Utiliser un câble ayant une section adéquate à la charge correspondant à chaque appareil suivant les indications du tableau (tab. 1).

Modèles	EPE03R1P	EPE03RP	EPE04RP EPE04P EPE05P	EPE07P	EPE10P	EPG05P	EPG10P
Voltage	230V	400V 3N 230V	400V 3N 230V	400V 3N	400V 3N	230V	230V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	3,3	4,8	6,3	9,6	12,6	0,4	0,8
Courant absorbé pour chaque phase (A)	15	8 21	10 28	16	20	2	4
Section du câble d'alimentation (mm ²)	3 x 1,5	5 x 1,5 3 x 2,5	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

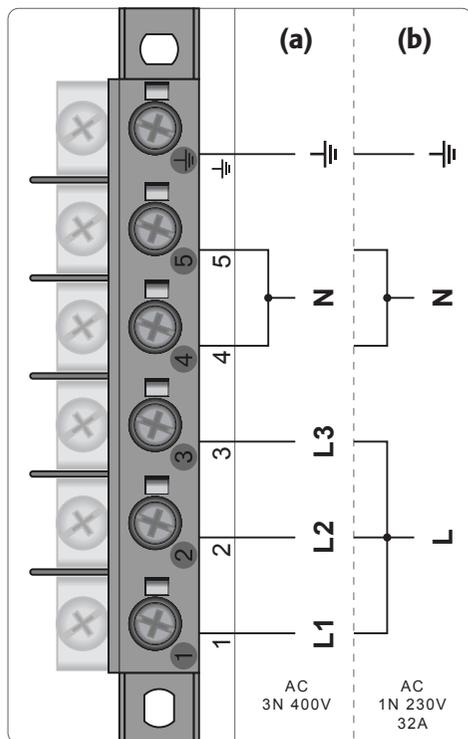


fig. 6



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.

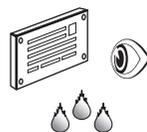
La tension d'alimentation à machine en marche ne doit pas se déplacer de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

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-FI-EE-NO Y-CZ-SR-SL-SK
TYPE	A₁ B₁₁	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	m³/h	m³/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

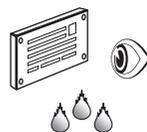
Contrôler sur la plaquette technique située sur le panneau gauche du four (**fig. 8, réf. A**) que l'appareil soit prévu pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

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)

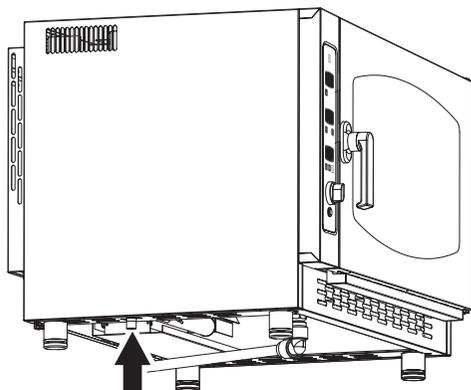


fig. 9

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.

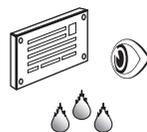
Type du gaz	Pression gaz [mbar]		
	Nom.	Min.	Max
Methane G20	20	17	25
Methane G25	25	18	30
G.P.L. G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

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.

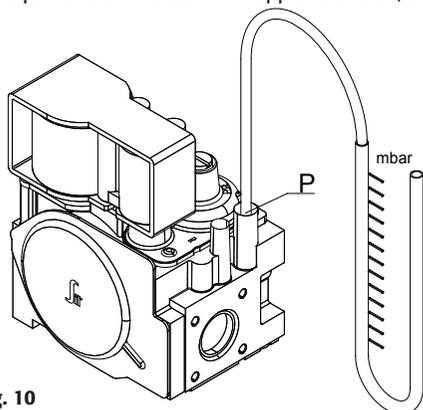


fig. 10

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!

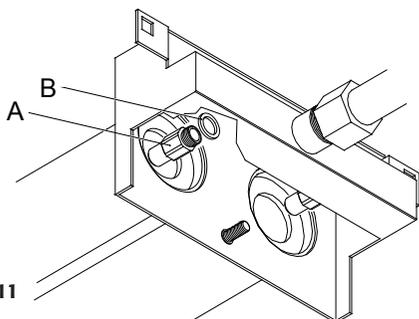
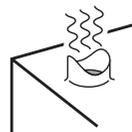


fig. 11

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.

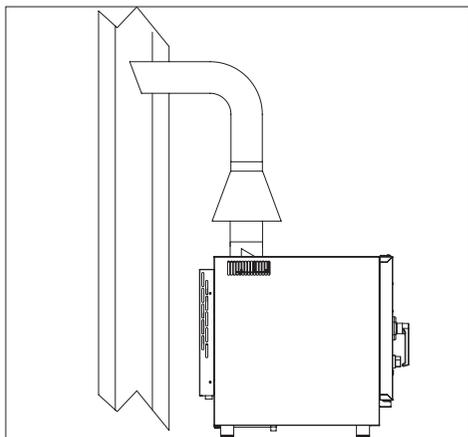


fig. 12

- 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).

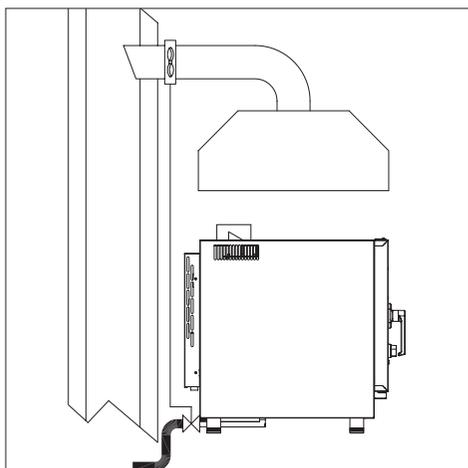


fig. 13

- 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.

A ce stade, le four est alimenté électriquement et l'écran **D1** indique "OFF"; avec l'appareil à ce stade, en appuyant pendant 3 secondes le bouton **T3** de l'humidité, il est possible de visualiser la version et la révision du logiciel intégré de contrôle enregistré dans la carte logique de l'appareil.

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.

Allumer le four en appuyant pendant 1 seconde sur le bouton **T0** de l'interrupteur principal.

Sélectionner un cycle de cuisson avec une température de 150° C, le minuteur à 10 min. et l'humidité à 5.

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'allumage fixe de l'indicateur lumineux **S1** "° C" (degrés Celsius) sur l'écran **D1** du panneau de contrôle du four.
- Le/les moteur/s du/des ventilateur/s effectue/nt 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 le passage temporaire de l'allumage intermittent à l'allumage fixe de l'indicateur lumineux **S1** "° C" sur l'écran **D1** du bandeau de contrôle du four.
- Fours 7 et 10 niveaux : les deux turbines de la chambre de cuisson ont la même direction de rotation.
- Vérifier l'écoulement de l'eau en direction du/des ventilateur/s du tuyau d'entrée de l'humidité dans la chambre de cuisson.
- A la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore d'avertissement d'une durée d'environ 15 secondes.

2A. FOUR À CONVECTION - Mode d'emploi

2A.1. Informations préliminaires

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 improprie 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.

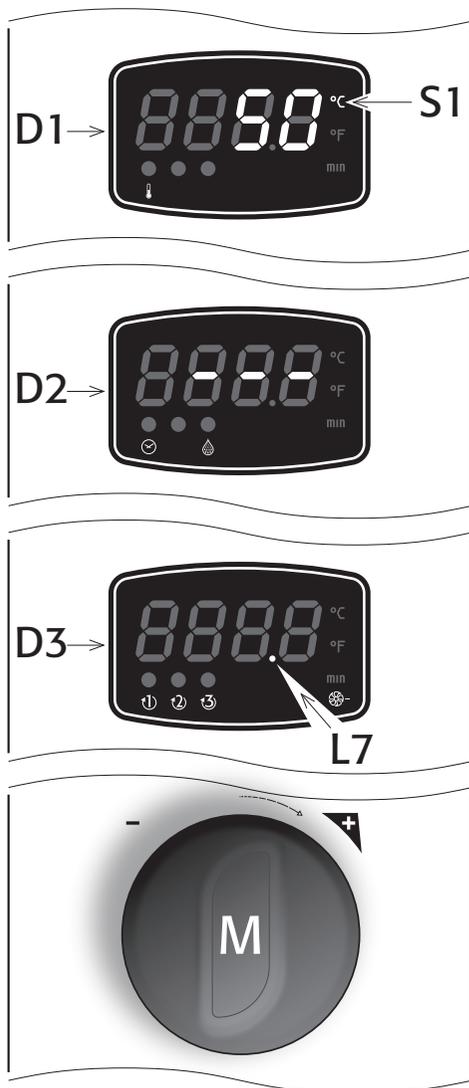


fig. 14

Une fois allumé, le four se trouve en condition de "stop" (attente). La condition active est signalée par l'état de l'indicateur lumineux **S1** "° C" (fig. 14): si **S1** clignote, l'appareil est sur "start" et les éléments chauffants sont en marche; si **S1** est allumé, l'appareil est sur "start" et les éléments chauffants sont temporairement éteints car la température réglée est atteinte dans la chambre de cuisson. Quand le four est sur "start", l'indicateur lumineux ponctuel **L7** (fig. 14) de l'écran **D3** (fig. 14) est allumé.

Le four est doté de 3 écrans pour le réglage, la visualisation et le contrôle des valeurs relatives aux programmes de cuisson; de haut en bas (ou de gauche à droite pour les fours horizontaux), ces écrans se réfèrent à: température, temps/humidité et programmes/vitesse de rotation du/des ventilateurs/s.

Chaque écran opère en différentes modalités, suivant la condition dans laquelle se trouve le four: sélection des paramètres, visualisation des paramètres sélectionnés ou monitoring de la valeur réelle.

Au moment de l'allumage, l'écran **D1** (fig. 14) de la température indique la température présente dans la chambre de cuisson, l'écran **D2** (fig. 14) des temps indique "---" (temps infini), alors que l'écran **D3** des programmes est éteint; la lumière dans la chambre de cuisson reste constamment allumée.

Le four est doté d'une seule poignée **M** (fig. 14) pour effectuer l'insertion et la modification des paramètres de fonctionnement du four. Cette poignée peut aussi être pressée pour sélectionner une fonction ou valider un paramètre. La poignée agit sur un encodeur numérique et donc la rotation est continue (il n'y a pas de fin de course). Les paramètres réglés par l'encodeur varient dans le sens horaire croissant.

2. Mode d'emploi

2.2. Cuisson à convection

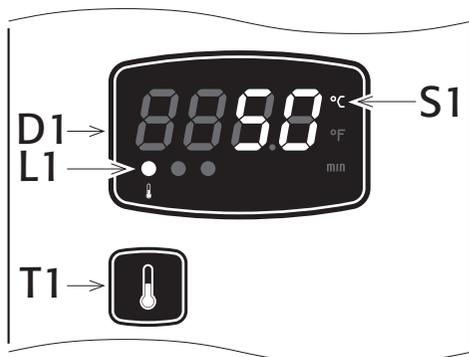


fig. 15

Réglage de la température

Le four étant sur "stop", au cas où elle ne serait pas encore activée, on entre en modalité réglage de la température en appuyant sur le bouton **T1** (fig. 15) relatif ; l'indicateur lumineux **L1** (fig. 15) clignote et l'écran **D1** (fig. 15) indique le paramètre température. La confirmation du paramètre enregistré est effectuée en appuyant sur le bouton **M** (fig. 17) de l'encodeur; de cette façon on reste en modalité réglage, mais le contrôle passe au paramètre temps.

Le four étant sur "start", on entre en modalité réglage de la température en appuyant longtemps sur le bouton **T1** relatif, jusqu'à ce que l'indicateur lumineux **L1** commence à clignoter. La confirmation du paramètre enregistré, qui est ainsi mémorisé même quand le four retourne sur "stop", est effectuée en appuyant de nouveau sur le bouton **T1**. L'écran **D1** indique ensuite la valeur réelle de la température présente en chambre de cuisson.



fig. 16

Sélectionner la température que l'on désire maintenir dans la chambre de cuisson en tournant la poignée **M** de l'encodeur dans le sens horaire et croissant.

Le four est en mesure d'atteindre et de maintenir des températures allant de +50° a +280° C.

L'indicateur lumineux **S1** "° C" (fig. 15) clignotant ou allumé fixe signale l'activité des éléments chauffants assistés d'un thermostat spécifique:

S1 clignotant = chauffage en fonction;

S1 allumé fixe = chauffage temporairement éteint car la température réglée a été atteinte dans la chambre de cuisson.

Il est également possible de faire partir un cycle de cuisson avec le seul réglage de la température (donc avec temps infini et/ou sans humidificateur) en appuyant simplement sur le bouton **T6** "Start" (fig. 16) une fois la température réglée.

En cas d'alarme, l'écran **D1** de la température indique le message relatif à l'alarme.

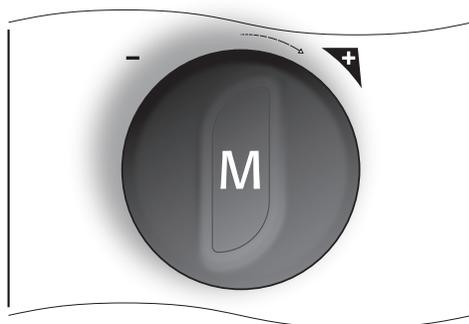


fig. 17

2. Mode d'emploi

2.2. Cuisson à convection

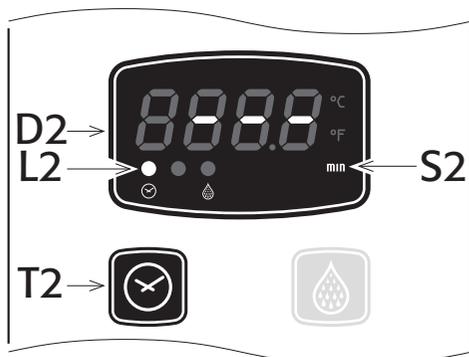


fig. 18



fig. 19

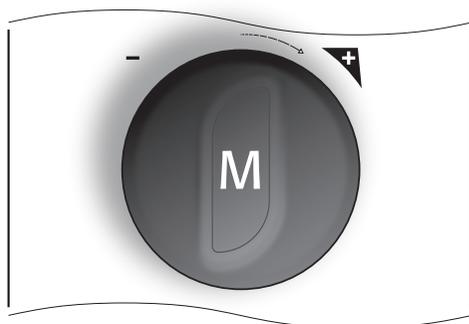


fig. 20

Réglage du temps

Le four étant sur "stop", au cas où elle ne serait pas encore activée, on entre en modalité réglage du temps en appuyant sur le bouton **T2** (fig. 18) relatif; l'indicateur lumineux **L2** (fig. 18) clignote et l'écran **D2** (fig. 18) indique le paramètre temps. La confirmation du paramètre enregistré est effectuée en appuyant sur le bouton **M** (fig. 20) de l'encodeur; de cette façon on reste en modalité réglage, mais le contrôle passe au paramètre humidité.

Le four étant sur "start", on entre en modalité réglage du temps en appuyant sur le bouton **T2** relatif jusqu'à ce que l'indicateur lumineux **L2** commence à clignoter. La confirmation du paramètre enregistré est effectuée en appuyant de nouveau sur le bouton **T2**. L'écran **D2** indique alors le temps restant avant la fin du cycle de cuisson et l'indicateur lumineux **L2** reste allumé.

Sélectionner le temps de cuisson désiré en tournant la poignée **M** de l'encodeur dans le sens horaire croissant.

Le four peut gérer des cycles de cuisson qui vont de 1 à 999 minutes. Quand l'écran **D2** indique des valeurs relatives au temps, l'indicateur lumineux **S2** "min" s'allume.

Le temps de cuisson est calculé à partir de l'instant où est pressée la touche **T6** "Start" (fig. 19) et est temporairement interrompu par l'ouverture de la porte.

A la fin des minutes sélectionnées, le four s'arrête automatiquement, en se mettant en condition de "stop", 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), diminuer le temps sélectionné à l'aide de la poignée **M** de l'encodeur jusqu'à descendre en dessous de 1 min; de cette manière, l'écran **D2** affichera "----".

En cas d'alarme, l'écran **D2** du temps indique le message d'erreur de la température carte trop élevée.

2. Mode d'emploi

2.2. Cuisson à convection

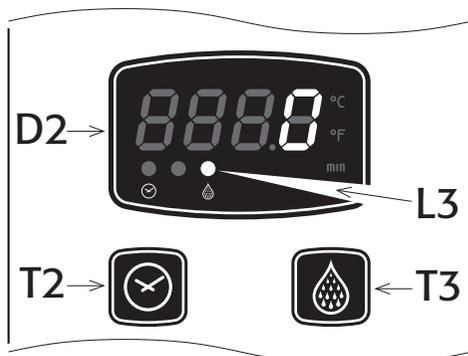


fig. 21

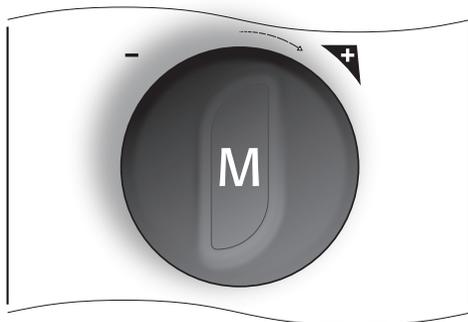


fig. 22

Réglage de l'humidité

Le four étant sur "stop", au cas où elle ne serait pas encore activée, on entre en modalité réglage de l'humidité en appuyant sur le bouton **T3** (fig. 21) relatif; l'indicateur lumineux **L3** (fig. 21) clignote et l'écran **D2** (fig. 21) indique le paramètre humidité. La confirmation du paramètre enregistré est effectuée en appuyant sur le bouton **M** (fig. 22) de l'encodeur.

Le four étant sur "start", deux situations peuvent se présenter. Si aucune valeur n'a déjà été enregistrée pour l'humidification, la pression du bouton **T3** entraîne l'arrivée d'eau dans la chambre de cuisson et l'allumage contemporain de l'indicateur lumineux **L3** pour la durée de la pression du bouton lui-même; en revanche, si l'humidification a déjà été réglée, en appuyant sur le bouton **T3** on entre en modalité réglage de l'humidité. La confirmation du paramètre enregistré est effectuée en appuyant de nouveau sur le bouton **T3**.

Il est possible d'augmenter la quantité d'humidité présente dans la chambre de cuisson en tournant la poignée **M** de l'encodeur dans le sens horaire 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 sélection est comprise entre 0 (exclu) et 10 (maxime) et chaque unité correspond à 3 secondes d'activation dans l'espace de une minute.

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. Mode d'emploi

2.2. Cuisson à convection

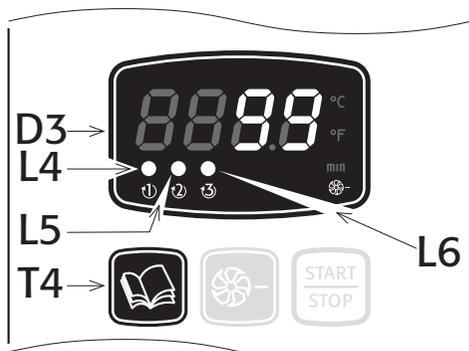


fig. 23



fig. 24

En appuyant sur le bouton **T4**, l'indicateur lumineux **L4** commence à clignoter et on peut régler les paramètres de la première phase du cycle de cuisson (température, temps etc.) comme on le fait pour le fonctionnement en mode manuel du four. Si l'on appuie de nouveau sur le bouton **T4**, on mémorise la première phase et on passe au réglage de la seconde phase. L'indicateur lumineux **L5** commence à clignoter et on règle les paramètres de la seconde phase. Si on appuie encore une fois sur le bouton **T4**, on mémorise la seconde phase et on passe au réglage de la troisième phase. L'indicateur lumineux **L6** commence à clignoter et on règle les paramètres de la troisième et dernière phase.

La pression du bouton **T4**, à ce stade, entraîne la mémorisation de tout le programme qui vient d'être réglé; l'écran **D3** indique "MEM" pendant 5 secondes.

Il est possible de mémoriser des programmes composés même seulement d'une ou de deux phases, simplement en tenant appuyé longtemps (jusqu'à ce que "MEM" apparaisse sur l'écran **D3**) le bouton **T4** à la fin du réglage de la première ou de la seconde phase.

La modalité de réglage des programmes a un time-out de 30 secondes, à la fin duquel, en l'absence de confirmation (bouton **T4**) par l'opérateur, toutes les modifications effectuées sont supprimées.

Pour effacer une phase d'un programme, il faut sélectionner sa dernière phase mémorisée et appuyer pendant 3 secondes sur le bouton **T2** (fig. 21); l'indicateur lumineux relatif à la phase effacée s'éteint et l'indicateur lumineux de la phase précédente clignote. Si l'on répète cette procédure pour toutes les phases, on peut libérer un programme. En appuyant pendant 3 secondes sur le bouton **T4**, l'écran **D3** indique "MEM" pendant 5 secondes et tout le programme est mémorisé.

Cycles programmables

Le four est en mesure de mémoriser 99 programmes relatifs à différents cycles de cuisson pré-réglés. Chaque programme peut être constitué au maximum de 3 phases.

Le four étant sur "stop", il est possible de faire défiler les positions de la mémoire programmes en appuyant sur le bouton **T4** (fig. 23) et en faisant tourner le bouton **M** (fig. 24) de l'encodeur; les positions de mémoire libres sont représentées par le numéro clignotant relatif sur l'écran **D3** (fig. 23), alors que celles occupées par un programme sont représentées par le numéro fixe relatif sur le même écran.

Si l'on s'arrête sur un numéro de programme déjà mémorisé précédemment (donc dont la position de mémoire est occupée), les écrans **D1** et **D2** indiquent les paramètres relatifs de température et de temps et les trois indicateurs lumineux **L4**, **L5** et **L6** (fig. 23) s'allument, respectivement, si la phase à laquelle ils sont associés a été mémorisée.

Réglage d'un nouveau programme

Pour régler un nouveau programme, on choisit une position libre dans la mémoire programmes (numéro clignotant) et on appuie sur le bouton **M** de l'encodeur. Le numéro de programme choisi devient fixe.

2. Mode d'emploi

2.2. Cuisson à convection



fig. 25

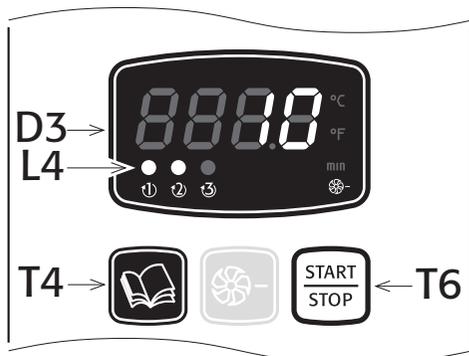


fig. 26

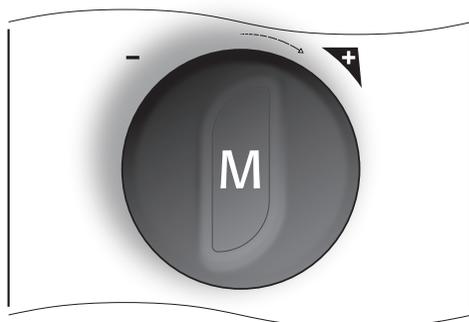


fig. 27

Préchauffage programmé

La fonction de préchauffage peut occuper la première phase de n'importe quel programme.

Pour la régler, il suffit de programmer la température de préchauffage souhaitée dans la première phase du programme sélectionné avec le temps sur "----" (infini) puis de lancer la cuisson à partir de la phase 2.

Pendant l'utilisation d'un programme ainsi enregistré, l'écran **D2** (fig. 25) indique "PrE" et le four, une fois la température réglée atteinte, émet un signal sonore et attend l'ouverture de la porte pour l'introduction du produit, tout en maintenant la température constante. Lors de l'ouverture de la porte, le signal sonore se tait et une fois la porte refermée, la seconde phase du programme commence.

Modification d'un programme existant

Le four étant sur "stop", pour modifier un programme existant, il faut appuyer sur le bouton **T4** (fig. 26), faire tourner le bouton **M** (fig. 27) de l'encodeur pour le choisir dans la mémoire programmes (numéro allumé fixe sur l'écran **D3**) et confirmer le choix du programme en appuyant sur le bouton **M** de l'encodeur.

Si l'on appuie sur le bouton **T4**, l'indicateur lumineux **L4** (fig. 26) commence à clignoter et on peut modifier les paramètres de la première phase du cycle de cuisson (température, temps etc.) comme on le fait pour le fonctionnement en mode manuel du four. En appuyant de nouveau sur le bouton **T4**, on passe de phase en phase comme décrit dans la page précédente.

Cuisson avec utilisation d'un programme

Le four étant sur "stop", appuyer sur le bouton **T4**, faire tourner le bouton **M** de l'encodeur pour choisir le programme souhaité sur l'écran **D3** et lancer le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton **T6** "Start" (fig. 26).

Les éventuelles modifications apportées aux paramètres pendant un cycle de cuisson programmé (donc avec le four sur "start") ont un effet seulement temporaire pour ce cycle de cuisson et ne sont pas mémorisées.

Pour revenir au réglage manuel du four, appuyer sur un bouton de réglage de paramètre (**T1** ou **T2**) pendant que le four est sur "stop".

2. Mode d'emploi

2.3. Fonctions complémentaires

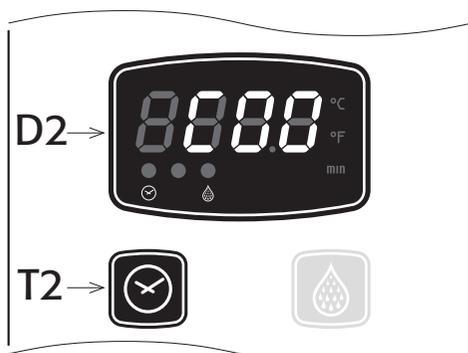


fig. 28

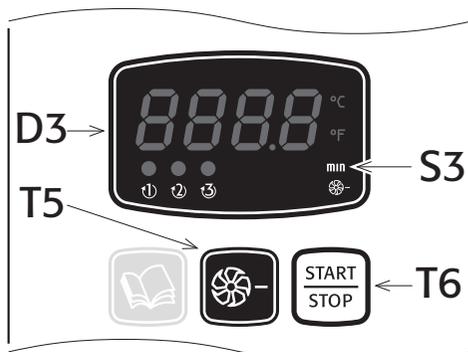


fig. 29

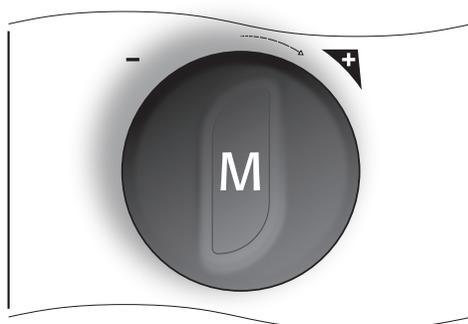


fig. 30

Après la pression du bouton **T6** "Start/Stop", les paramètres enregistrés resteront à disposition pour une nouvelle cuisson éventuelle.

Réglage de la vitesse du ventilateur

Le four a deux vitesses de rotation du/des ventilateur/s et la vitesse présélectionnée en automatique est toujours celle la plus rapide.

Si l'on appuie sur le bouton **T5** (fig. 29), on sélectionne la vitesse de rotation réduite et on provoque l'allumage de l'indicateur lumineux relatif **S3** "min" (fig. 29). Une autre pression du bouton **T5** re-sélectionne la vitesse la plus rapide et l'indication **S3** s'éteint.

Refroidissement de la chambre de cuisson

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

Pour effectuer un cycle de refroidissement de la chambre de cuisson, il est nécessaire, avec le four sur "stop" et en mode manuel, d'entrer en modalité réglage de la température en appuyant sur le bouton **T1** et en entrant au moyen du bouton **M** (fig. 30) de l'encodeur une valeur de température qui soit d'au moins 20 degrés inférieure à la température présente à ce moment dans la chambre de cuisson. A ce stade, avec la porte ouverte, on appuie sur le bouton **T6** "Start" (fig. 29) et on lance le cycle.

Pendant le refroidissement, le/les ventilateur/s tournent à la vitesse maximum, l'écran **D1** indique la température réelle présente dans la chambre de cuisson et l'écran **D2** indique la lettre "C" au second digit à partir de la gauche et "O" "O" en rotation sur le troisième et le quatrième digit à partir de la gauche. Une fois la température réglée atteinte, les ventilateurs s'éteignent et le four émet un signal sonore. Il est possible d'interrompre la fonction refroidissement à tout moment en appuyant sur le bouton **T6** "Stop".

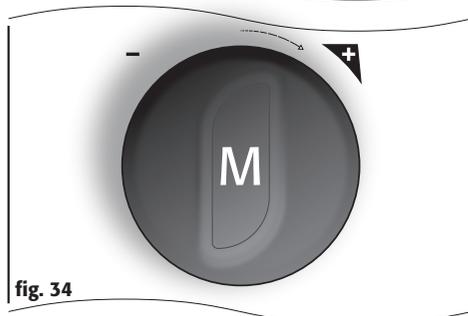
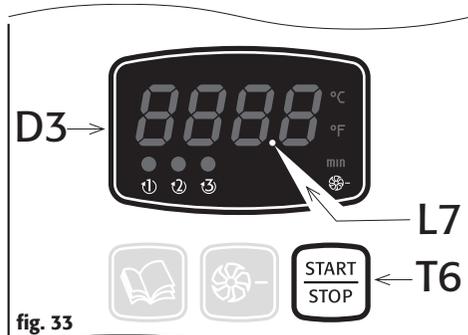
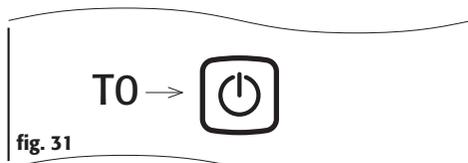
Start/Stop

Le bouton **T6** "Start/Stop" peut alternativement lancer un cycle de cuisson ou en faire terminer un déjà en cours. Quand il fonctionne comme "Start" le bouton **T6** lance le cycle de cuisson, mais remplit aussi la fonction de sauvetage des paramètres réglés pour accélérer et simplifier l'utilisation du four par l'opérateur.

En cas d'interruption d'un cycle di cuisson avant terme, à l'aide de la touche **T6** "Start/Stop", aucune signalisation sonore n'intervient.

2. Mode d'emploi

2.3. Fonctions complémentaires



Éclairage de la chambre de cuisson

L'éclairage de la chambre entre en fonction dès que le four est allumé avec la pression pendant 1 seconde du bouton **T0** (fig. 31) et il s'éteint quand le four s'éteint.

Commencement différé du cycle de cuisson

Il est possible de faire effectuer au four un cycle de cuisson différé, aussi bien en mode manuel qu'en mode programmé. Après avoir réglé les paramètres de cuisson ou avoir choisi le programme désiré, au lieu d'appuyer sur le bouton **T6 "Start"** (fig. 33), il faut appuyer pendant 3 secondes sur le bouton **T2** (fig. 32) jusqu'à ce que l'écran **D2** (fig. 32) indique "000". En faisant tourner le bouton **M** (fig. 34) de l'encodeur, on règle le temps de retard du commencement du cycle de cuisson, de 0 à 999 minutes, et l'on confirme la valeur souhaitée en appuyant sur le bouton **M** de l'encodeur pendant 3 secondes. Toutes les indications lumineuses du panneau s'éteignent alors, à l'exception de l'écran **D2** qui indique le temps restant avant le start différé et de l'indicateur lumineux ponctuel **L7** (fig. 33) de l'écran **D3** (fig. 33) qui clignote.

En cas de manque de tension pendant le décompte, au retour de la tension, le décompte reprend depuis le début.

Élimination du signal sonore

Le signal sonore peut être supprimé en appuyant sur n'importe quel bouton, sauf **T6 "Start/Stop"**, qui entraînerait l'arrêt du cycle en cours.

2. Mode d'emploi

2.4. Extinction

Le four s'éteint en tournant la poignée de l'interrupteur principal **TO** (fig. 31).

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

Lorsque l'on éteint le four, il peut arriver que l'aération de l'espace technique situé derrière le tableau reste en marche pour terminer le refroidissement.

2.5. 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

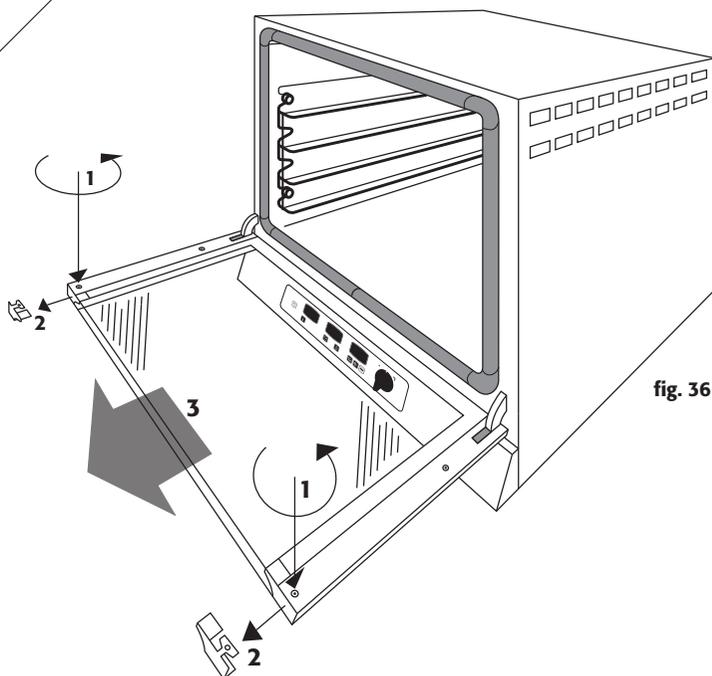
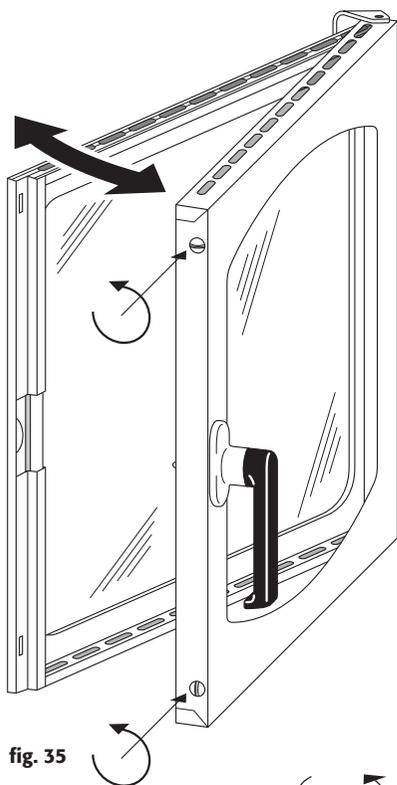
Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué sur le côté aussi bien extérieur qu'intérieur. A cette fin, il faut procéder comme indiqué ci-dessous, en fonction du modèle de four.

Pour les fours avec porte en livre (**fig. 35**), 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.

Pour les fours avec porte à abattant (**fig. 36**) procéder comme suit:

- 1) dévisser complètement les deux boulons indiqués en utilisant une clé à tête hexagonale et les enlever complètement;
- 2) extraire les deux têtes des montants de la porte qui tiennent la vitre en place;
- 3) ôter la vitre interne de la porte et la nettoyer avec un nettoyant approprié. Ne jamais utiliser de matériaux abrasifs.

La vitre doit ensuite être replacée et bloquée dans sa position, en suivant à l'envers les étapes décrites ci-dessus.



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 (sauf KEP0431P)

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 **R** 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 **R**. 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 l'arrière du four soit ouvert et que l'appareil soit froid.■ dévisser les vis qui fixent les verres de protection des lampes et les enlever.■ 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 d'avoir activé l'humidificateur en introduisant le paramètre relatif qui doit être majeur de "0".
Si l'inconvénient persiste, contacter l'assistance.	
Le voyant de le bouton R 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

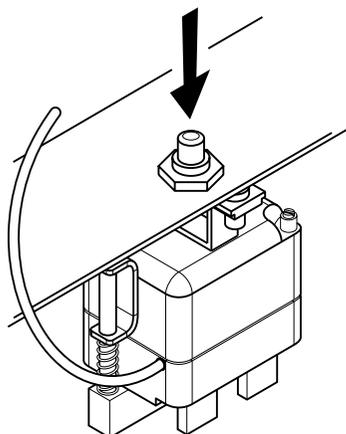


fig. 37

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



Remise à zéro du thermostat de sécurité

Enlever la partie arrière du four.

Localiser le thermostat et presser la touche rouge jusqu'à entendre un bruit mécanique ("clac") qui indiquera la fermeture des contacts (fig. 37).

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

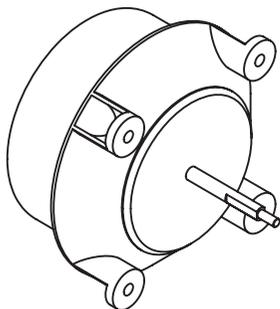


fig. 38

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

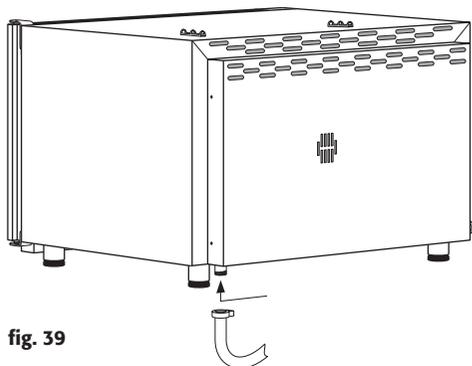


fig. 39

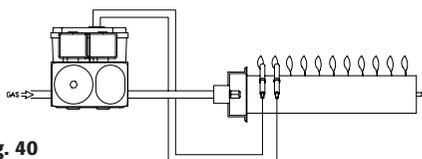


fig. 40

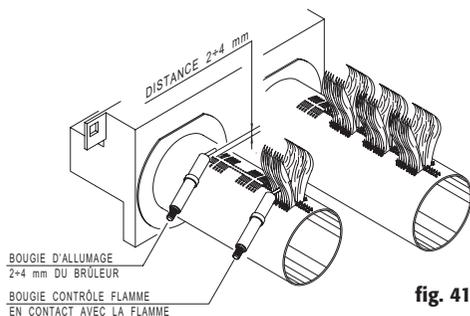


fig. 41

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. 41) 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. 41) 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

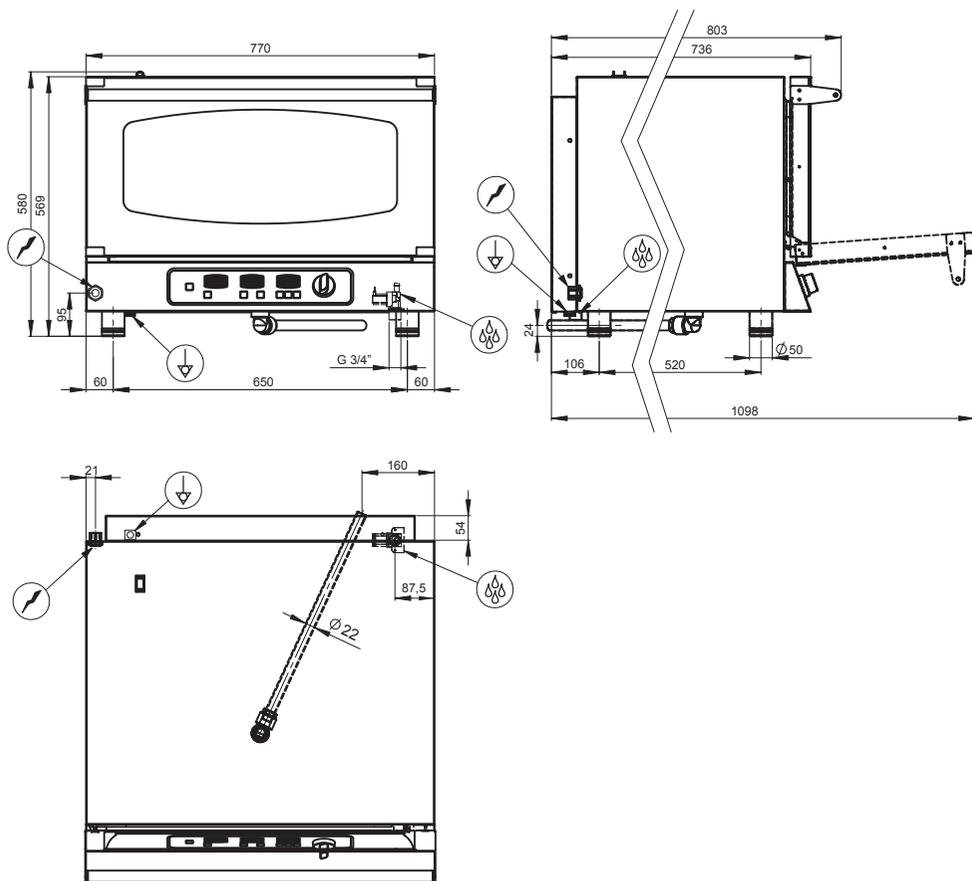
6.1. Données techniques

Référence	KEP0315P	KEP0335P	KEP0435P	KEP0431P	KEP0531P
Modèle	EPE03R1P	EPE03RP	EPE04RP	EPE04P	EPE05P
Type de l'ouverture de la porte	À abattant	À abattant	À abattant	En livre	En livre
Capacité de charge Empattement des plats	3 (60 x 40) H 75 mm	3 (60 x 40) H 75 mm	4 (60 x 40) H 75 mm	4 (60 x 40) H 75 mm	5 (60 x 40) H 75 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	230V 50 Hz	400V 3N 50 Hz 230V 50 Hz	400V 3N 50 Hz 230V 50 Hz	400V 3N 50 Hz 230V 50 Hz	400V 3N 50 Hz 230V 50 Hz
Dimensions chambre L x P x H (mm)	645 x 445 x 270	645 x 445 x 270	645 x 445 x 347	645 x 445 x 347	645 x 450 x 420
Dimensions externes L x P x H (mm)	770 x 736 x 569	770 x 736 x 569	770 x 736 x 644	895 x 728 x 525	895 x 728 x 600

Référence	KEP0731P	KEP1031P	KGP0511P	KGP1011P
Modèle	EPE07P	EPE10P	EPG05P	EPG10P
Type de l'ouverture de la porte	En livre	En livre	En livre	En livre
Capacité de charge Empattement des plats	7 (60 x 40) H 75 mm	10 (60 x 40) H 75 mm	5 (60 x 40) H 75 mm	10 (60 x 40) H 75 mm
Alimentation	Électrique	Électrique	Gaz	Gaz
Capacité thermique nominale du gaz (kW)	–	–	9,5	19
Puissance électrique chambre de cuisson (kW)	9	12	–	–
Puissance électrique totale (kW)	9,6	12,6	0,4	0,8
Voltage / Tension	400V 3N 50 Hz	400V 3N 50 Hz	230V 50 Hz	230V 50 Hz
Dimensions chambre L x P x H (mm)	645 x 450 x 600	645 x 450 x 800	645 x 445 x 420	645 x 450 x 800
Dimensions externes L x P x H (mm)	895 x 728 x 780	895 x 728 x 980	895 x 740 x 696	895 x 770 x 1076

7. Schémas d'installation

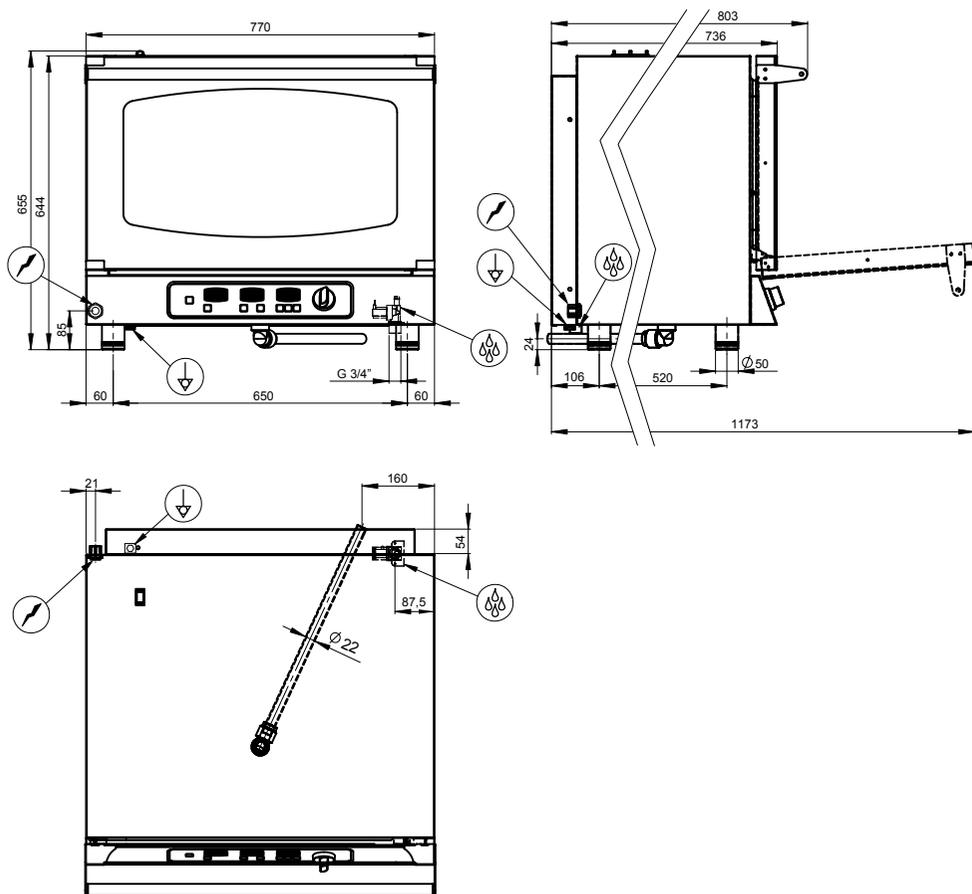
7.1. Mod. EPE03R1P (3 60x40) et EPE03RP (3 60x40)



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

7. Schémas d'installation

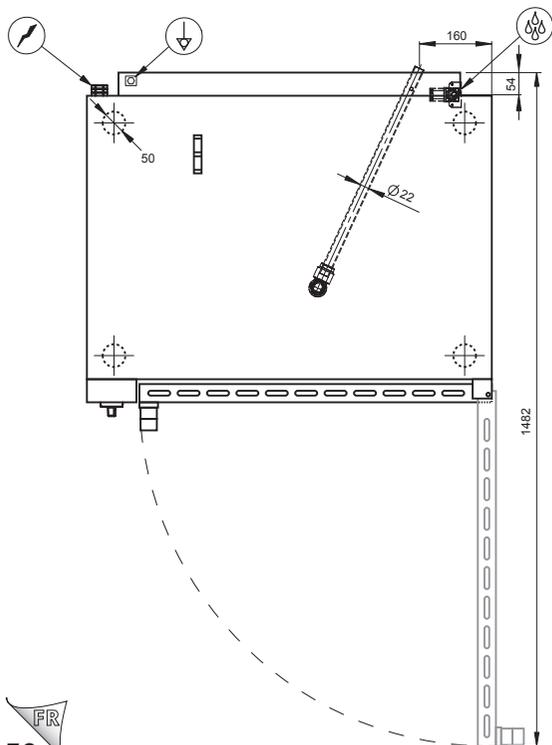
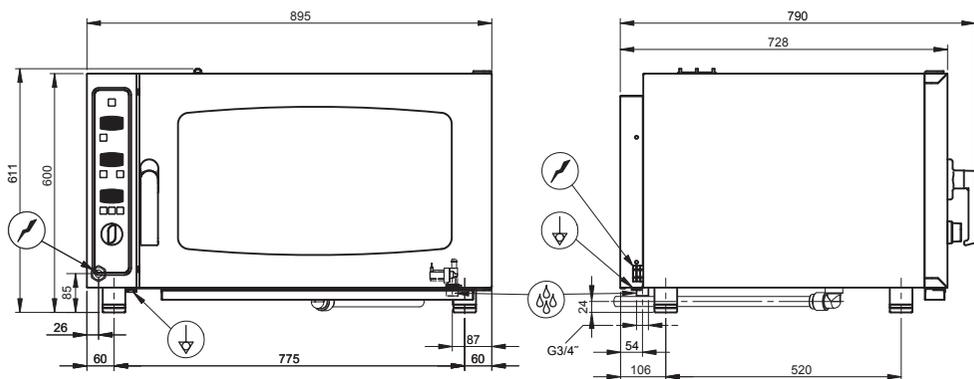
7.2. Mod. EPE04RP (4 60x40)



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

7. Schémas d'installation

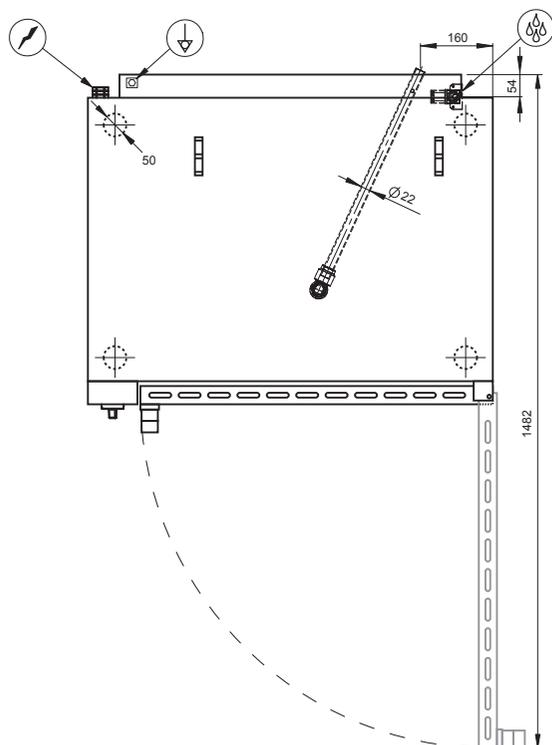
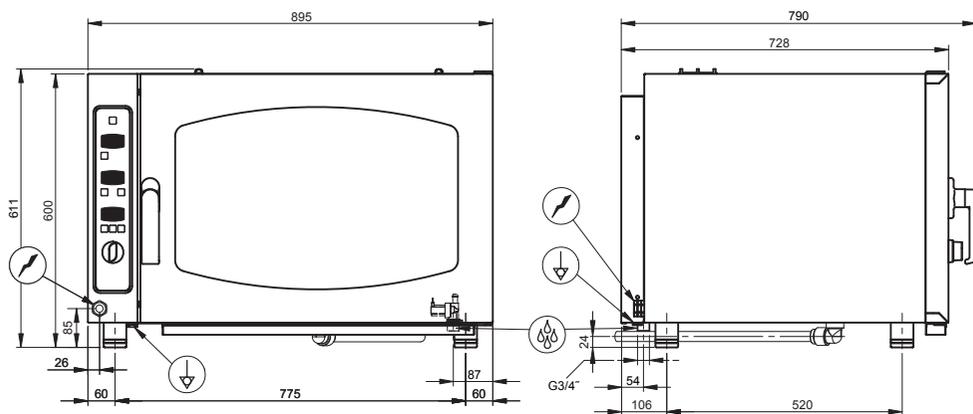
7.3. Mod. EPE04P (4 60x40)



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

7. Schémas d'installation

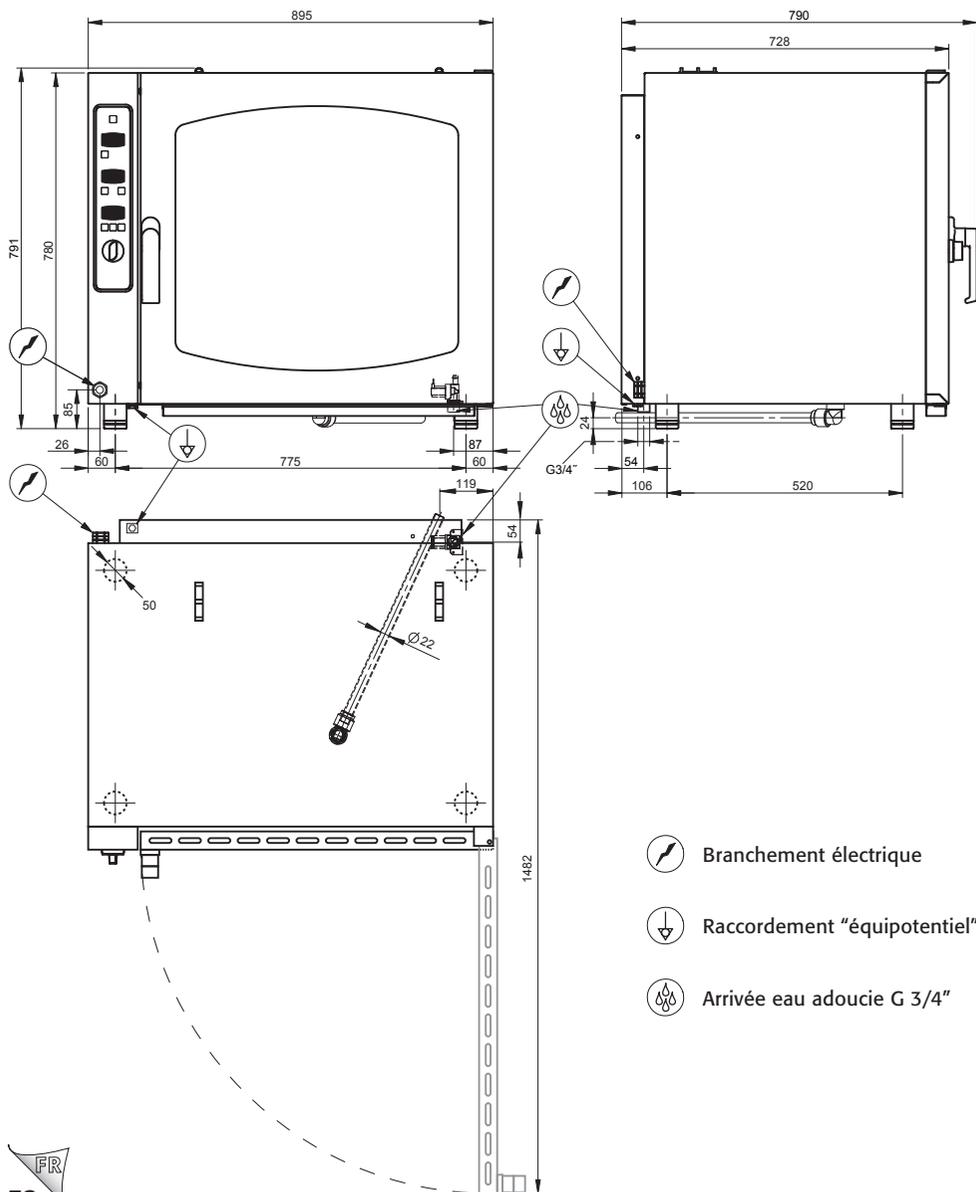
7.4. Mod. EPE05P (5 60x40)



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

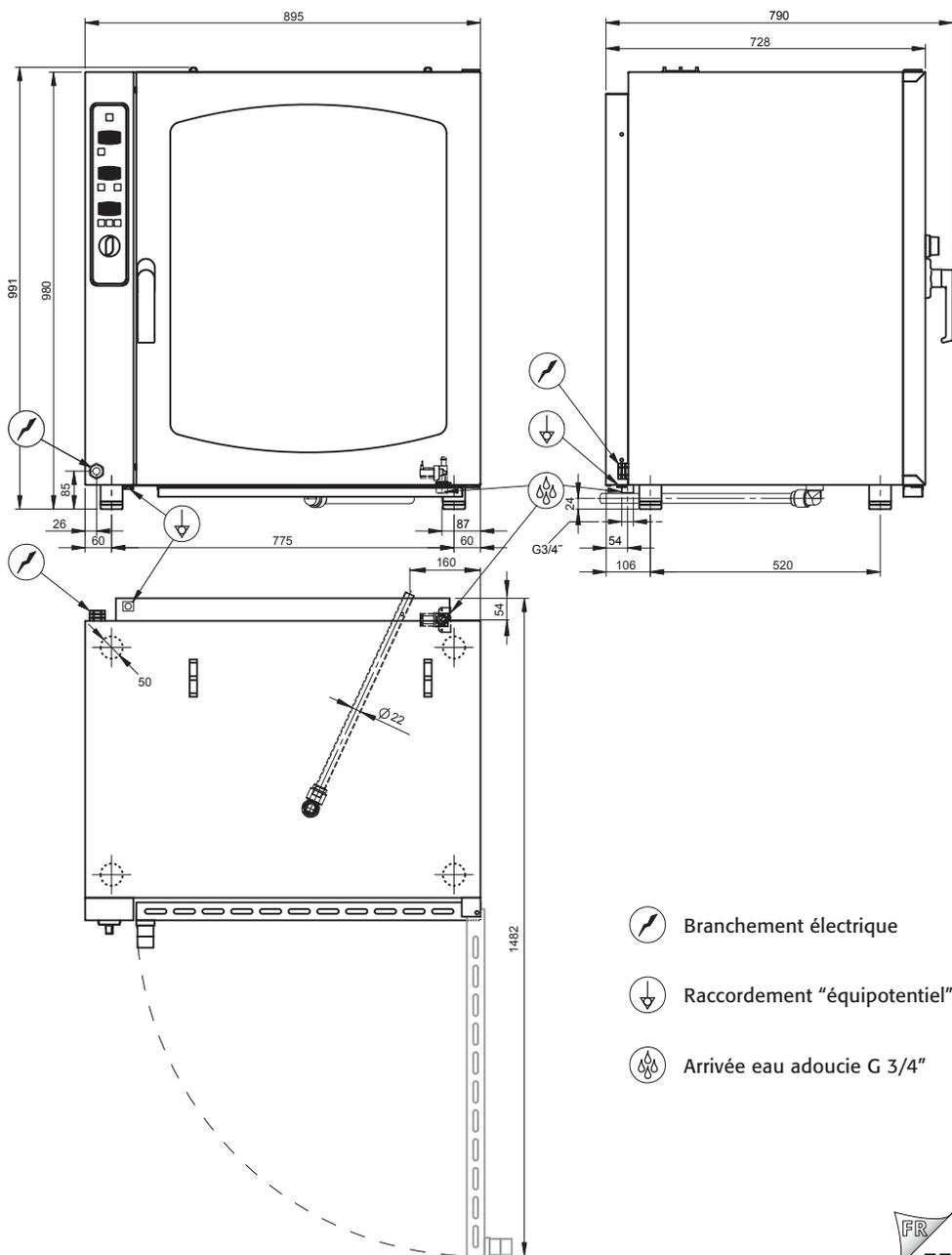
7. Schémas d'installation

7.5. Mod. EPE07P (7 60x40)



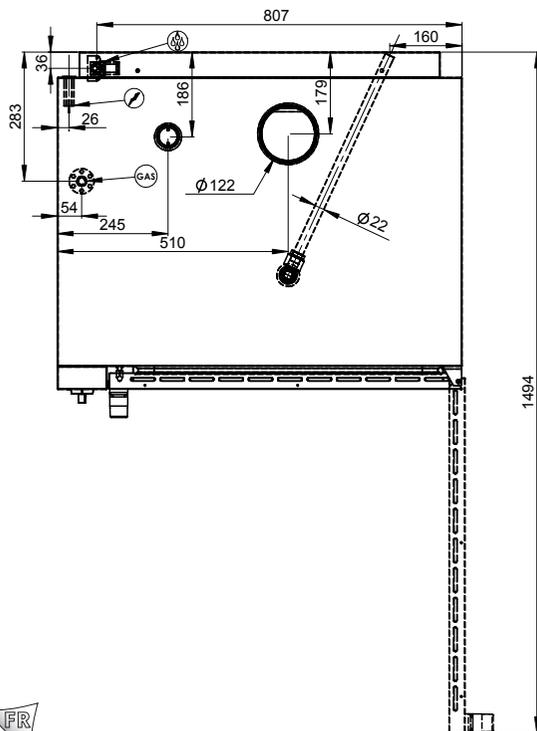
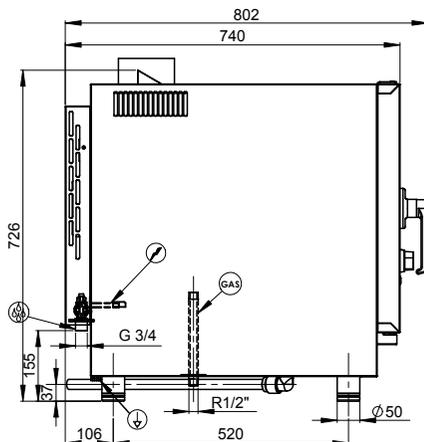
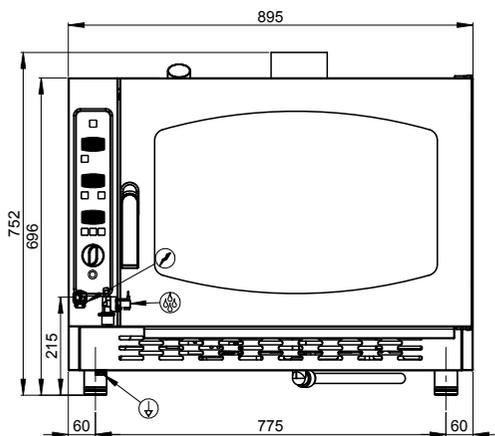
7. Schémas d'installation

7.6. Mod. EPE10P (10 60x40)



7. Schémas d'installation

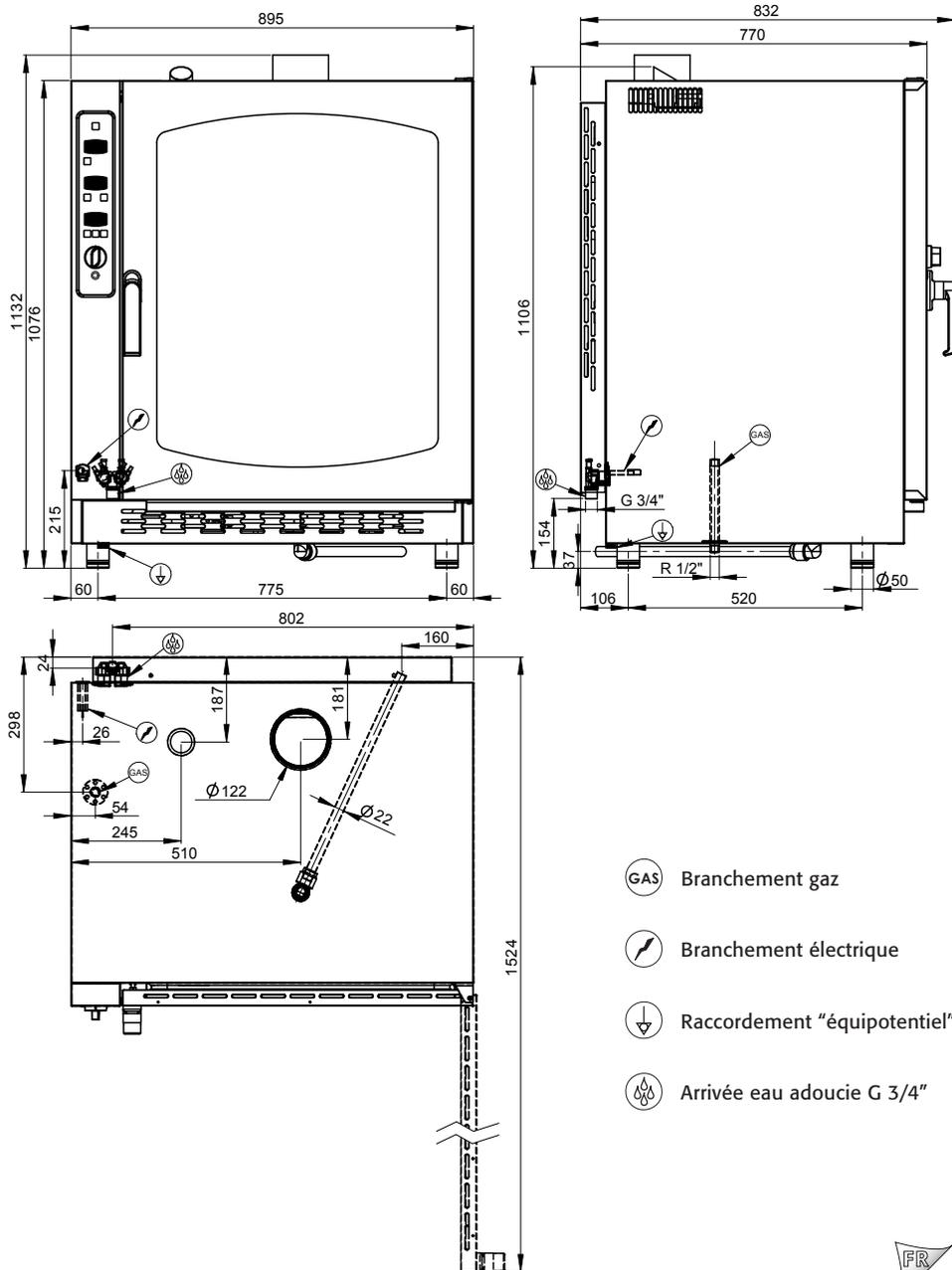
7.7. Mod. EPG05P (5 60x40)



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

7. Schémas d'installation

7.8. Mod. EPG10P (10 60x40)



Schemas électriques

Mod.

EPE03R1P, EPE03RP, EPE04RP, EPE04P, EPE05P, EPE07P, EPE10P, EPG05P et EPG10P

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
MV	Vanne de vidange vapeur
R	Résistance
P	Interrupteur général / minuterie
PU	Regleur d'énergie umidificateur
S	Interrupteur général / selecteur
SC	Sonde chambre
SCHB	Fiche buzzer électronique
SP	Microinterrupteur porte
X./..	Connecteur

Schéma électrique (rev. 01/2009)

Mod. EPE03RP (3 60x40)

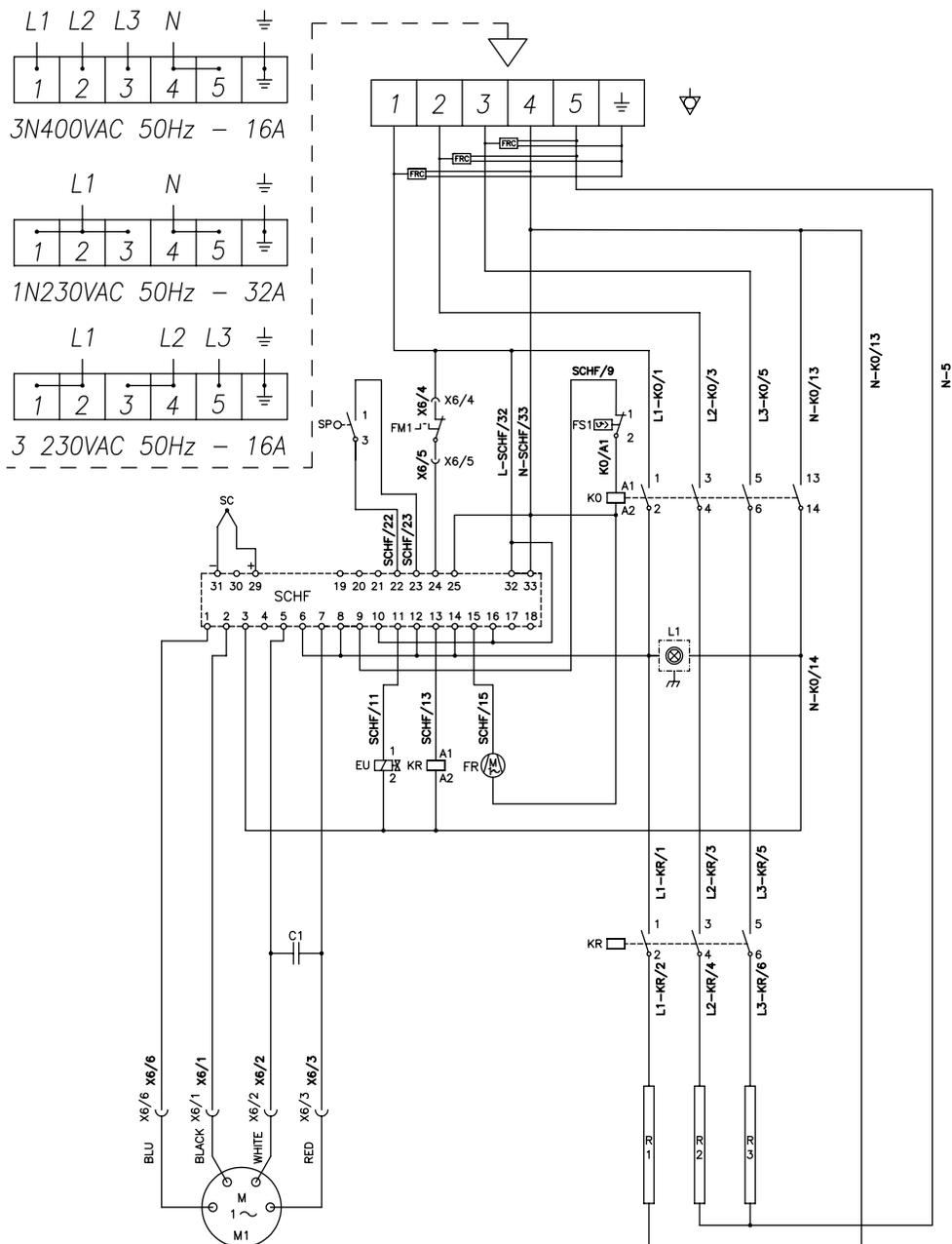


Schéma électrique (rev. 01/2009)

Mod. EPE04RP (4 60x40), EPE04P (4 60x40) et EPE05P (5 60x40)

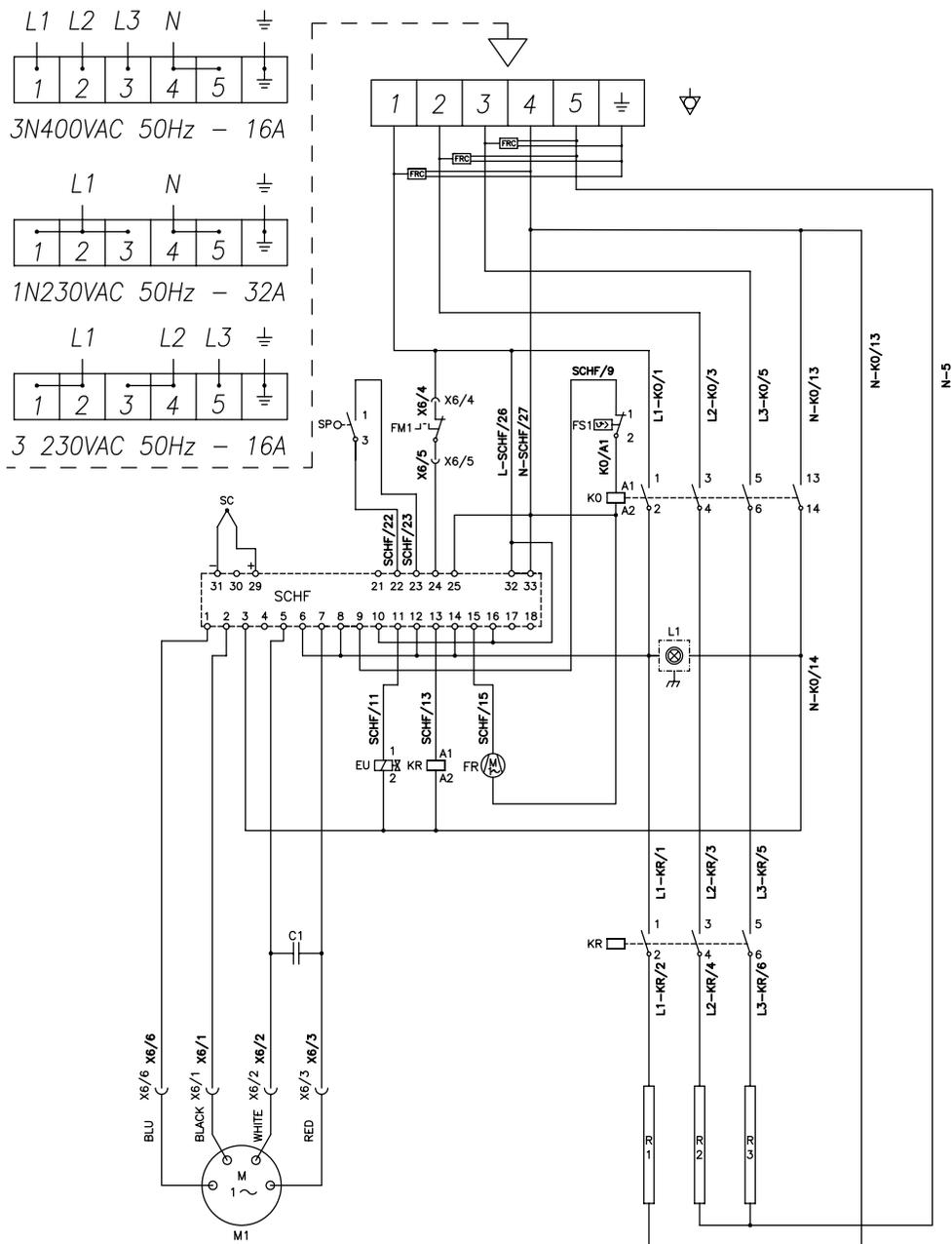


Schéma électrique (rev. 01/2009)

Mod. EPE07P (7 60x40) et EPE10P (10 60x40)

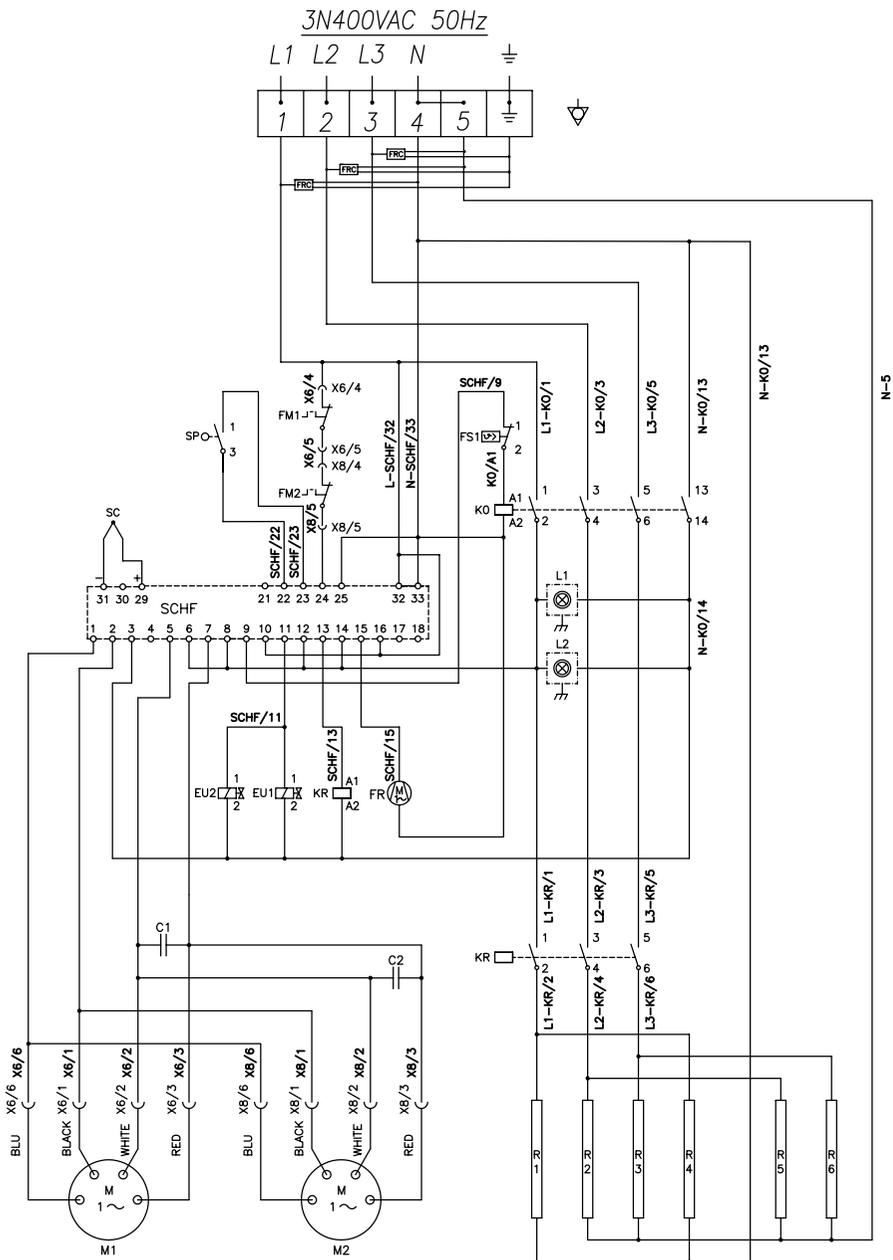


Schéma électrique (rev. 01/2009)

Mod. EPG05P (5 60x40)

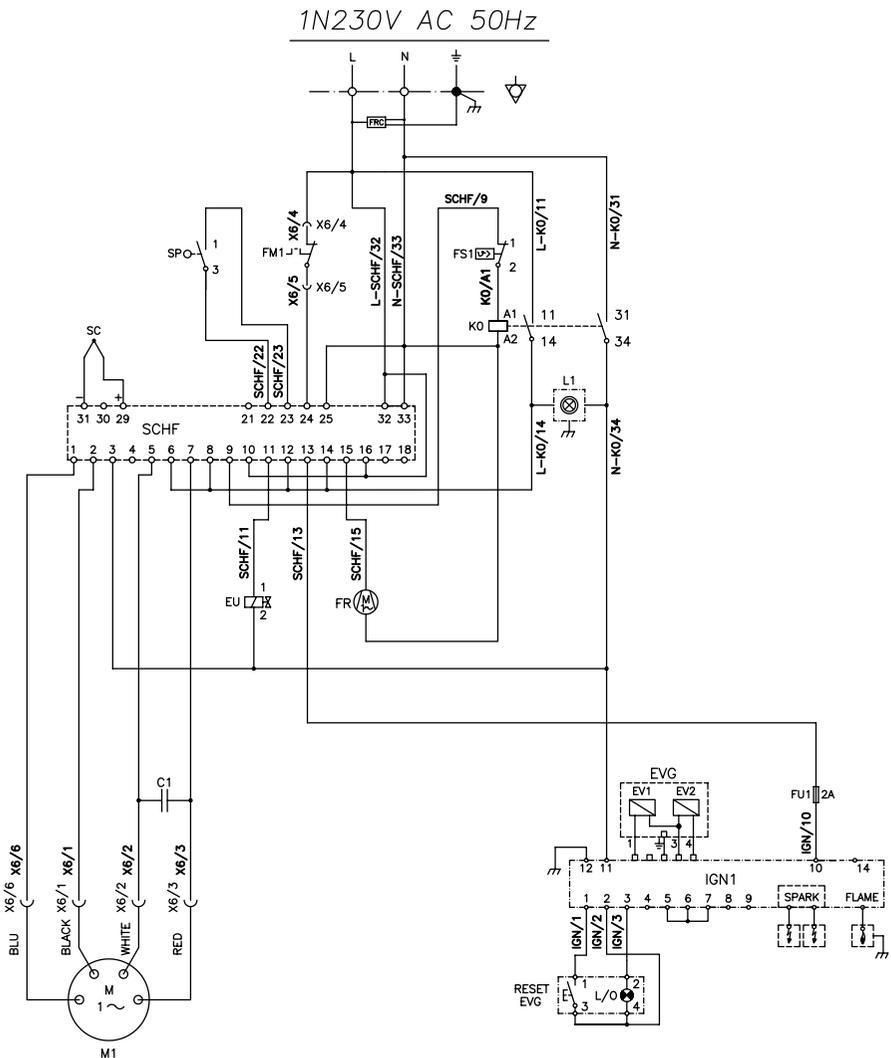
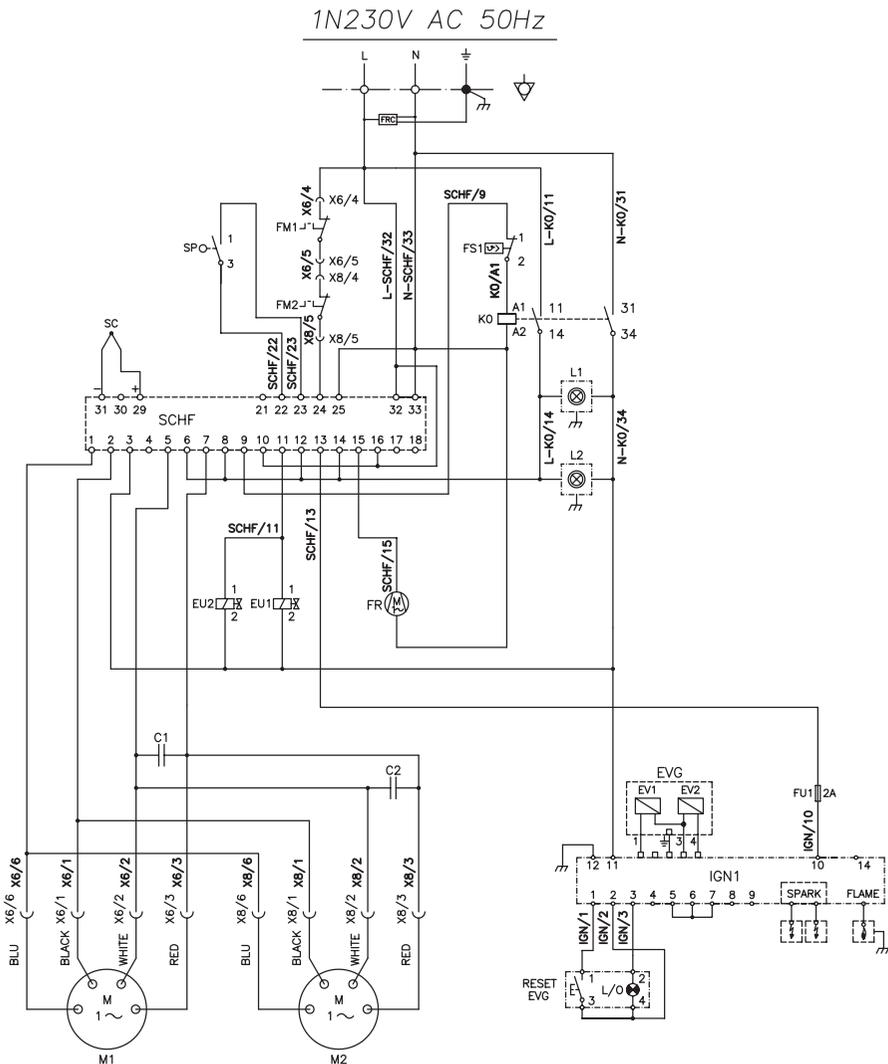


Schéma électrique (rev. 01/2009)

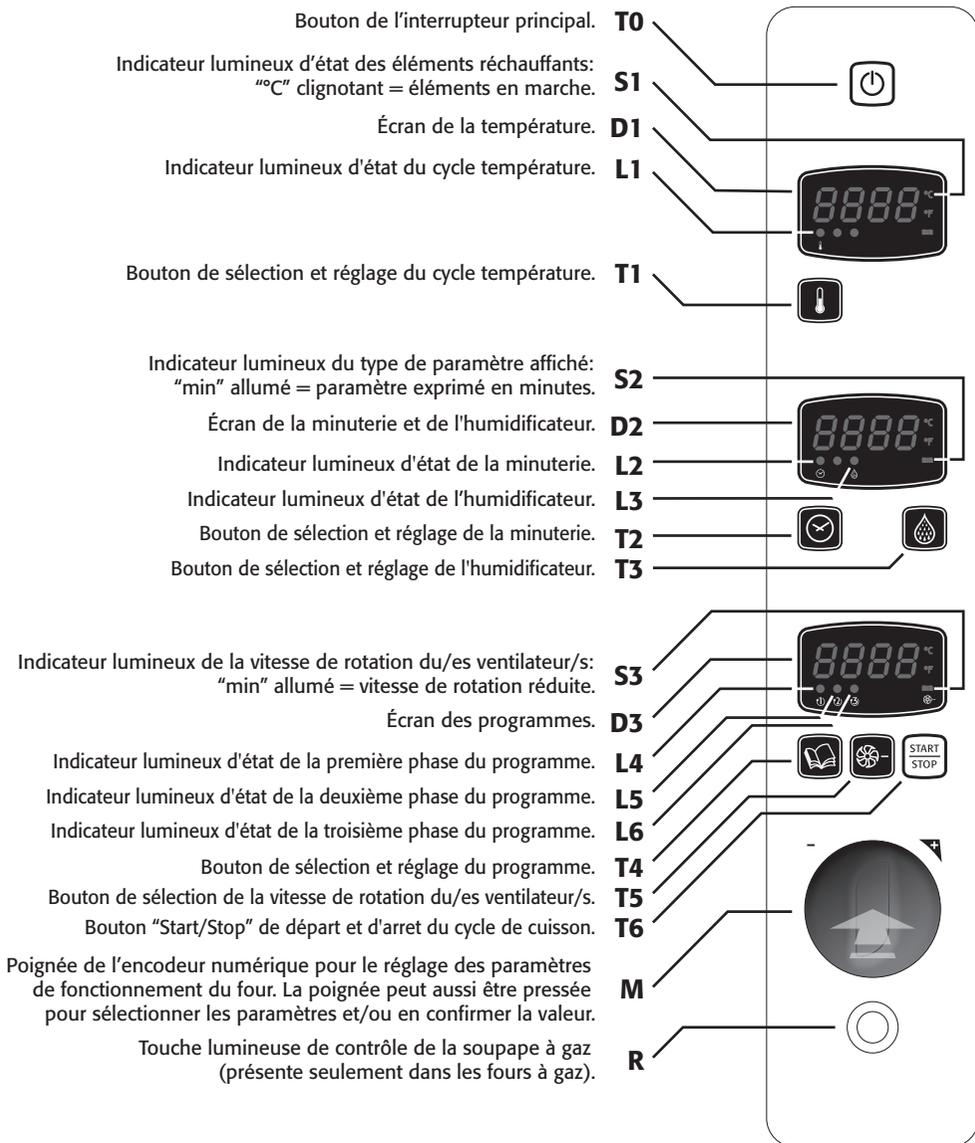
Mod. EPG10P (10 60x40)



Description bandeau de contrôle

Mod.

EPE03R1P, EPE03RP, EPE04RP, EPE04P, EPE05P, EPE07P, EPE10P, EPG05P et EPG10P



Bandeau de contrôle
des fours pour pâtisserie.

Alarmes

En cas d'alarme sur l'écran température et sur l'écran temps, le nom de l'alarme en cours apparaît. Les alarmes suivantes sont gérées

Nom	Écran	Cause	Effet
Er1	Température (D1)	Panne sonde chambre.	Arrêt du cycle de cuisson.
ALL	Température (D1)	Protection thermique moteur.	Blocage cuisson, remise en marche manuelle. (bouton T0 de l'interrupteur principal)
H-t	Temps (D2)	Température carte élevée.	Blocage cuisson, remise en marche manuelle. (bouton T0 de l'interrupteur principal)

L'alarme "H-t" se déclenche quand la température de l'espace technique est trop élevée. Pendant l'alarme, l'écran **D2** indique "H-t", alors que l'écran **D1** indique la température effective enregistrée par la sonde de la carte.

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.

