

*MANUEL D'INSTRUCTIONS
POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET
L'ENTRETIEN DES FOURS ÉLECTRIQUES
CONVECTION-INJECTION
À CONTRÔLE ÉLECTROMÉCANIQUE*



COD.: ZSL7031

REV. 00 / 2005

SOMMAIRE

1. INSTALLATION.....	Page 3
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	Page 3
1.2 POSITIONNEMENT	Page 3
1.3 RÉGLAGE DE LA PORTE.....	Page 4
1.4 RACCORDEMENT HYDRIQUE	Page 4
1.5 RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION.....	Page 4
1.6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	Page 5
2.A FOUR CONVECTION : INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	Page 6
2.1A MISE EN FONCTION	Page 7
AFFICHEUR	Page 7
2.2A TYPES DE CUISSON	Page 7
CUISSON PAR CONVECTION	Page 7
2.3A PROGRAMMATION	Page 7
TEMPÉRATURE.....	Page 7
TEMPS.....	Page 8
2.4A FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES	Page 8
HUMIDIFICATEUR	Page 8
ÉCLAIRAGE CHAMBRE	Page 8
COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR	Page 8
2.5A CUISSON AVEC SONDE (SONDE AU COEUR).....	Page 9
2.6A ARRÊT	Page 9
2.7A NETTOYAGE	Page 9
2.B FOUR MIXTE A INJECTION: INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	Page 10
2.1B MISE EN FONCTION	Page 11
AFFICHEUR	Page 11
2.2B TYPES DE CUISSON	Page 11
CUISSON PAR CONVECTION	Page 11
CUISSON À VAPEUR VENTILÉE	Page 11
CUISSON MIXTE	Page 12
2.3B PROGRAMMATION	Page 12
TEMPÉRATURE.....	Page 12
TEMPS.....	Page 12
2.4B FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES	Page 12
HUMIDIFICATEUR	Page 12
ÉCLAIRAGE CHAMBRE	Page 13
COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR	Page 13
2.5B CYCLE SUPPLÉMENTAIRES	Page 13
RÉFROIDISSEMENT	Page 13
2.6B CUISSON AVEC SONDE (SONDE AU COEUR).....	Page 13
2.7B ARRÊT	Page 14
2.8B NETTOYAGE	Page 14
3. ENTRETIEN.....	Page 14
ÉVACUATION VAPEURS	Page 14
NETTOYAGE DE LA VITRE	Page 14
4. COMPOSANTS DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ.....	Page 15
ÉLECTROVANNE.....	Page 15
MICROINTERRUPTEUR PORTE	Page 15
PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR.....	Page 15
THERMOSTATS DE SÉCURITÉ	Page 15
5. QUE FAIRE SI :	Page 16
LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	Page 16
LE FOUR NE PRODUIT PAS DE VAPEUR (FOUR MIXTE).....	Page 16
LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT.....	Page 16
L'ÉCLAIRAGE INTERNE NE FONCTIONNE PAS	Page 16
SIGNALISATION D'ALARME	Page 16
5.1 CONTRÔLES POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉS EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ.....	Page 17
RÉARMEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ.....	Page 17
PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR.....	Page 17
FILTRES À EAU	Page 17
5.2 GESTION PIÈCES DE RECHANGE	Page 17

1.

INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS



Lire avec attention ce manuel car il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel de façon à ce que les différents opérateurs puissent le consulter. En cas de transfert de l'appareil, joindre le manuel (si nécessaire, demander un nouvel exemplaire au revendeur autorisé ou directement au fabricant).

- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant et uniquement par du personnel professionnellement qualifié.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé expressément pour son utilisation.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser seulement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Ces instructions sont applicables uniquement pour le Pays dont le sigle est reporté sur la plaquette des données du four.
- Le non-respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface externe.

L'appareil est conforme aux prescriptions essentielles des Directives Basse Tension 73/23/CEE et 93/68/CEE. Il est conforme aux prescriptions des normes électriques suivantes:

- EN 60335-1 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-42 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-6 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-36 + mises à jour successives;

L'appareil est conforme aux prescriptions essentielles de la Directive Compatibilité Électromagnétique 89/336/CEE.

1.2 POSITIONNEMENT

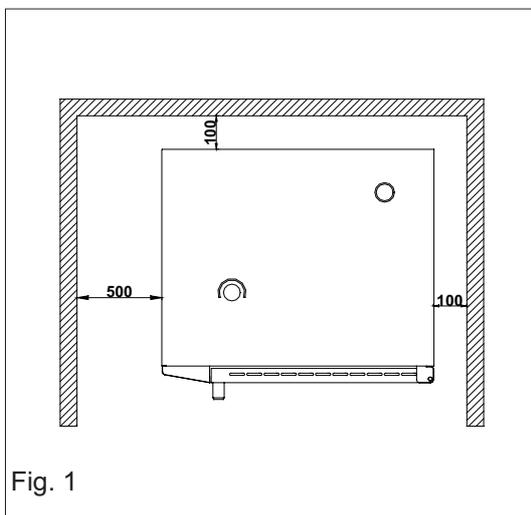
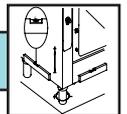


Fig. 1

Les appareils sont conçus pour être installés à l'intérieur, ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur et ne peuvent pas être exposés à la pluie.

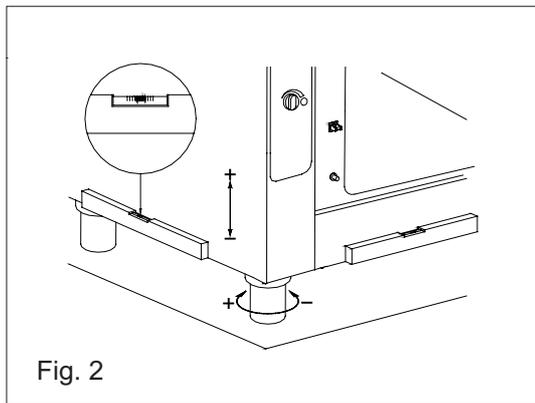
Sortir l'appareil de l'emballage, vérifier son état et le placer dans le lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le positionner contre des murs, parois, cloisons, meubles de cuisine ou revêtements en matière inflammable. Le four ne doit être installé que sur le chevalet prévu à cet effet.

Maintenir une distance **minimum de 100 mm** des parois ou des autres équipements sur tous les côtés. Il est conseillé de laisser 500 mm d'espace entre le côté gauche et la paroi (Fig. 1).

Positionner l'appareil dans une pièce bien aérée.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement.

Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans une installation d'incinération des déchets prévue à cet effet.



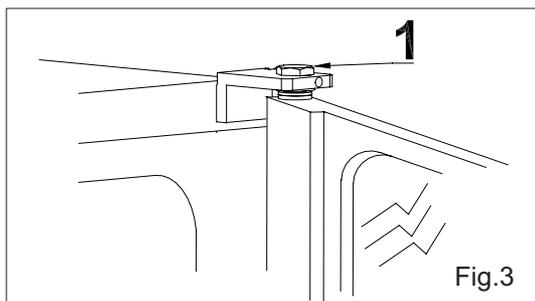
Procéder à la **mise de niveau** et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur la Fig.2.

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

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

Veiller à ne pas boucher les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur.

1.3 RÉGLAGE DE LA PORTE

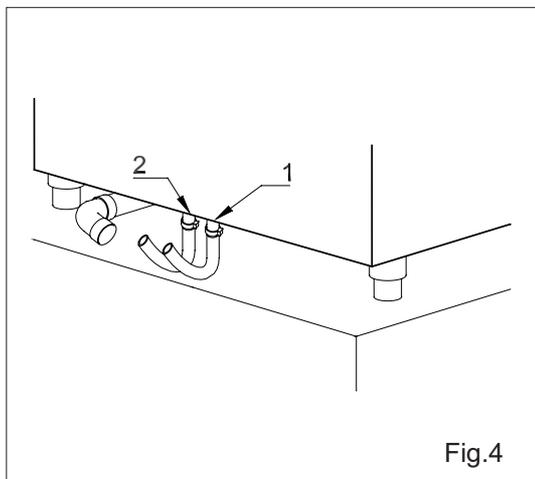
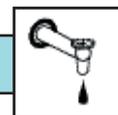


Contrôler la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte sur la chambre du four. Régler les charnières de la porte de façon à assurer une étanchéité optimale du four pendant le fonctionnement.

Pour régler l'étanchéité de la porte: desserrer la vis (Réf.1). Une fois le réglage exécuté, bloquer en serrant de nouveau la vis.

Les deux charnières, supérieure et inférieure, peuvent être réglées.

1.4 RACCORDEMENT HYDRIQUE



Pression de l'eau: max. (250KPa) 2,5bars.

Les fours a injection sont prévus avec deux entrées d'eau, une pour le raccordement à l'eau adoucie (Réf.1) et une pour le raccordement au réseau d'eau (Réf.2). Les fours à convection ont uniquement une entrée pour l'eau adoucie.

Il est toujours conseillé d'installer un adoucisseur.

~ 8 ÷ 10 °F

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

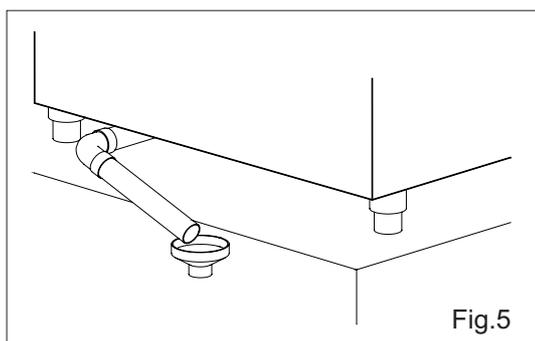
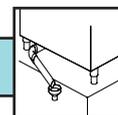
Vérifier que les filtres des électrovannes sont propres (voir paragraphe 4.1).

Raccorder le tuyau "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique en interposant un robinet d'arrêt.

Si on ne dispose pas d'eau adoucie, raccorder les deux entrées au réseau de distribution.

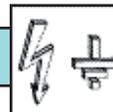
Fours a injection : tourner le levier du robinet de l'eau en assurant une pression de 1,5 bar environ avec fonctionnement

1.5 RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION



Pour raccorder l'évacuation, installer l'entonnoir fourni à la sortie de l'appareil de manière à garantir un flux libre; le tuyau d'évacuation doit toujours être ouvert afin d'éviter des problèmes de pression dans la chambre (Fig. 5).

1.6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Vérifier la présence d'une mise à la terre efficace selon la réglementation en vigueur et contrôler la valeur de la tension et fréquence de réseau.

Pour le branchement de l'alimentation, il faut interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire adapté à la charge; il doit être facilement accessible et ses contacts doivent avoir une distance minimum d'ouverture de 3mm.

Placer l'interrupteur général qui commande la prise à laquelle il faudra brancher la fiche du câble d'alimentation sur la position 0 (zéro). Faire contrôler par du personnel qualifié que la section des câbles de la prise est adéquate à la puissance absorbée par l'appareil.

Utiliser un câble adéquat à la charge, vérifier avec le schéma électrique et la fiche de dimensionnement du câble.

Enfiler le câble d'alimentation dans le presse-câble qui se trouve sur le châssis;

Brancher le câble au bornier. Le bornier est identifié de la façon suivante:

L1 L2 L3 N  pour les versions triphasées

Bloquer le câble avec les presse-câbles.

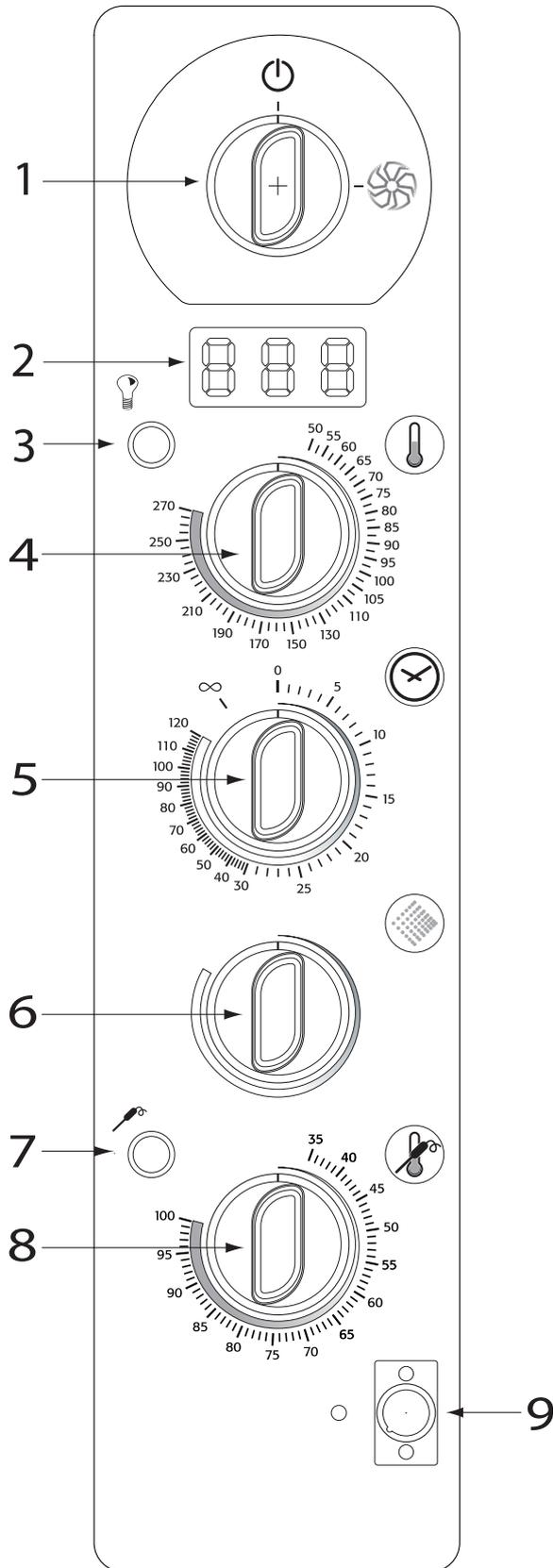
Quand la machine est en fonction, la tension d'alimentation ne doit pas s'éloigner de la valeur de la tension nominale de plus de $\pm 10\%$.

L'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée conformément à la réglementation en vigueur. Il y a, pour le branchement, une borne placée sur le châssis et indiquée avec l'inscription "équipotentiel".

Veiller à remettre le schéma électrique dans l'enveloppe avec la notice d'instructions et attendre d'avoir complété aussi le raccordement au gaz de l'appareil avant de repositionner la protection et de remonter le côté.

2.A FOUR CONVECTION : INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.



LÉGENDE:

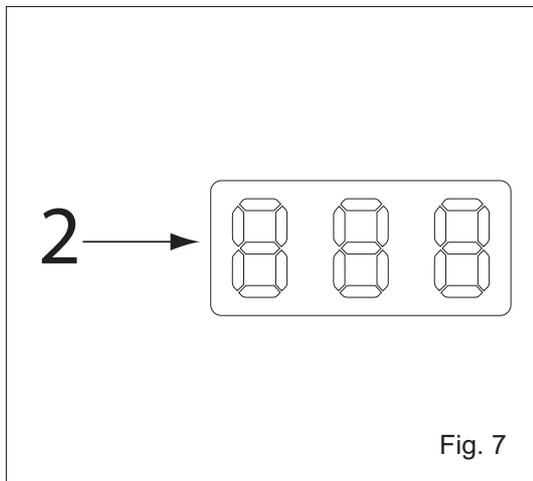
- 1 - Sélecteur programmes
- 2 - Afficheur
- 3 - Éclairage
- 4 - Température
- 5 - Minuteur
- 6 - Humidificateur
- 7 - Start cuisson avec sonde à cœur
- 8 - Température sonde à cœur (en option)
- 9 - Prise sonde à cœur

Fig. 6

2.1A MISE EN FONCTION

Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et remonter les éventuelles pièces démontées pour exécuter l'installation.

Pour mettre en fonction l'appareil, fermer (ON) l'interrupteur principal et ouvrir les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz en amont de l'appareil.



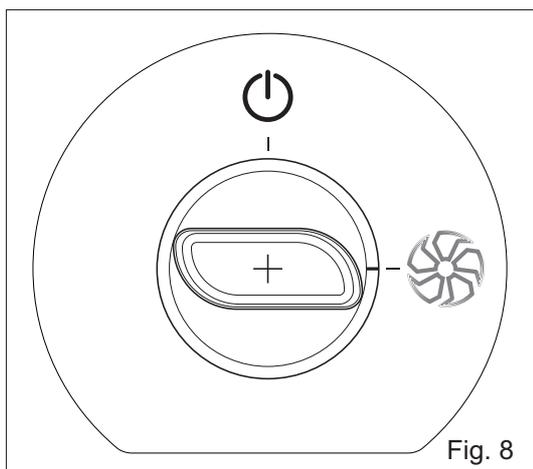
AFFICHEUR

Le four est équipé d'un seul afficheur de contrôle (Fig.7 Réf.2) qui s'allume en tournant le sélecteur des programmes.

La valeur affichée correspond à la température de la chambre.

2.2A TYPES DE CUISSON

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



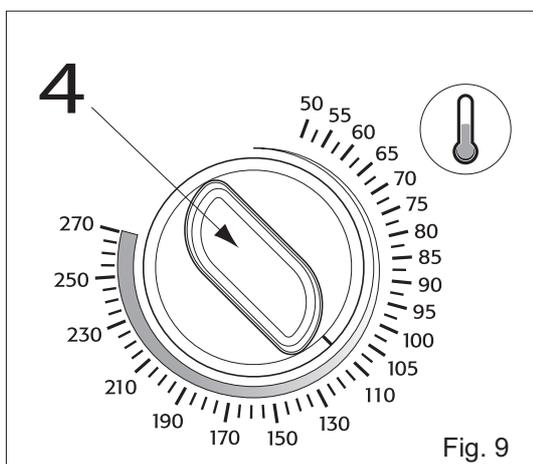
CUISSON PAR CONVECTION

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig. 8.

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

Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.

2.3A PROGRAMMATION



TEMPÉRATURE

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

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

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

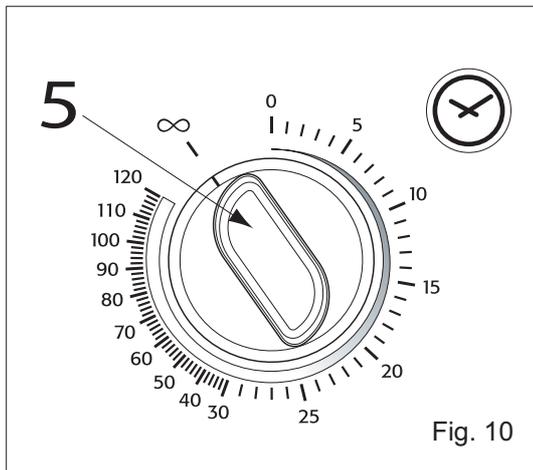


Fig. 10

TEMPS

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

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

Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement et émet un signal acoustique d'avertissement.

Pour sélectionner la cuisson en manuel, (sans limite de temps), tourner le bouton (Réf.5) dans la position indiquée sur la figure.

2.4A FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

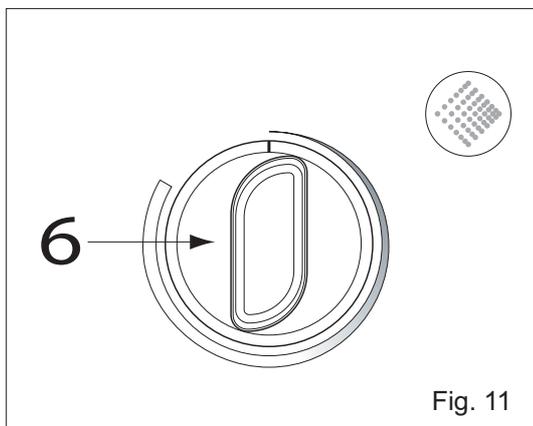


Fig. 11

HUMIDIFICATEUR

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

En tournant le bouton de la façon indiquée sur la figure, on active l'introduction continue d'eau.

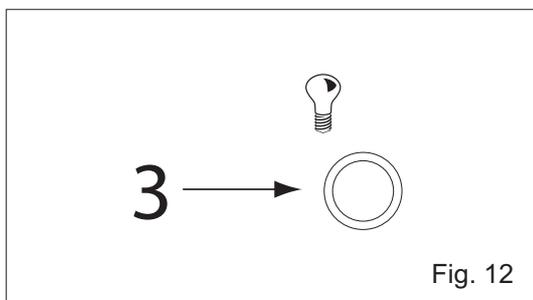


Fig. 12

ÉCLAIRAGE CHAMBRE

L'éclairage interne de la chambre de cuisson est commandé par la touche située sur le panneau (Réf.3).

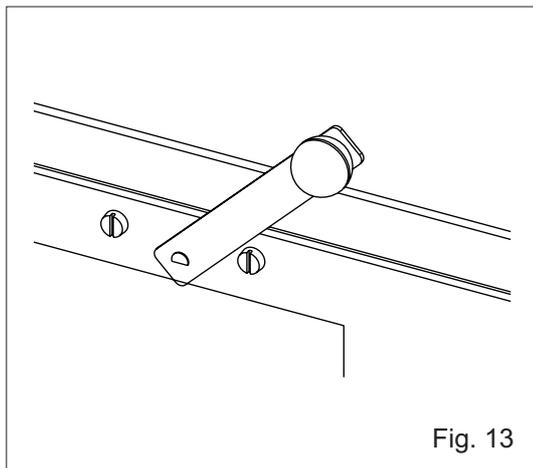


Fig. 13

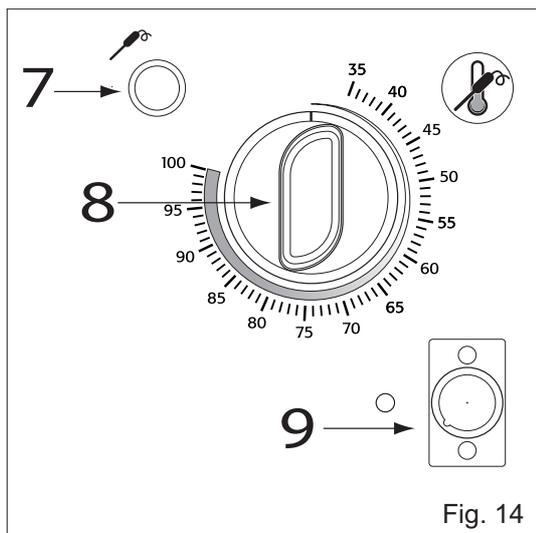
COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR

L'évacuation de la vapeur sert à éliminer la vapeur qui peut se former dans la chambre pendant le cycle de cuisson.

En tournant le levier (Fig.13), on ouvre la soupape en permettant à la vapeur de sortir.

Même si l'on ferme complètement la soupape, il n'y a aucun risque de surpressions dans la chambre de cuisson car ces dernières sont contrôlées par l'évacuation.

2.5A CUISSON AVEC SONDE À CŒUR (EN OPTION)



La cuisson avec sonde permet de contrôler constamment la température à l'intérieur du produit.

ATTENTION: Au cours de la programmation des données, c'est la température présente dans la chambre qui est visualisée par l'afficheur.

ACTIVATION:

Introduire correctement le connecteur de la sonde à cœur dans la prise correspondante sur le bandeau de commandes (Réf.9 Fig.14).

Introduire de manière correcte la sonde, logée sur le côté du panneau de commande, dans l'aliment à cuire.

Positionner le bouton du minuteur (Réf.5 Fig.10) sur la position "infini".

Sélectionner la température de la chambre (Réf.4 Fig.9).

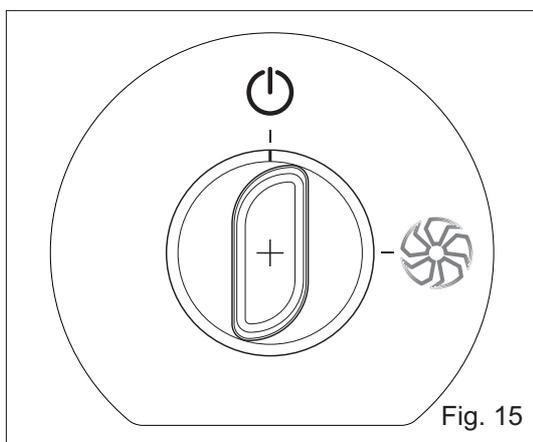
La valeur de la température de la sonde doit être d'au moins 5°C inférieure à la température programmée pour la chambre.

Sélectionner la température que l'on veut atteindre au cœur du produit (de 35°C à 100°C) en tournant le bouton (Réf.8 Fig.14) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour débiter la cuisson, appuyer sur la touche (Réf.7 Fig.14).

Pendant le cycle de cuisson, la température réelle à l'intérieur du produit est visualisée sur l'afficheur.

Les paramètres sélectionnés peuvent être modifiés à tout moment du cycle en tournant le bouton correspondant.

2.6A ARRÊT



Quand le cycle de cuisson est terminé, reporter le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée en figure 15 et reporter tous les boutons dans la position initiale.

Fermer les robinets d'arrêt de l'eau en amont de l'appareil.

Déclencher (OFF) l'interrupteur omnipolaire mural.

2.7A NETTOYAGE

À la fin de la journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement.

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

Pour nettoyer la chambre du four, faire un cycle de refroidissement pour réduire rapidement la température et attendre que la valeur visualisée sur l'afficheur descende sous +50°C.

Enlever les parois ou soulever légèrement la structure porte-grilles pour l'extraire.

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

Pour le nettoyage de la chambre, utiliser de l'eau tiède savonneuse, puis rincer abondamment en s'assurant qu'il ne reste pas de résidus de détergent.

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

2.B FOUR MIXTE A INJECTION: INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

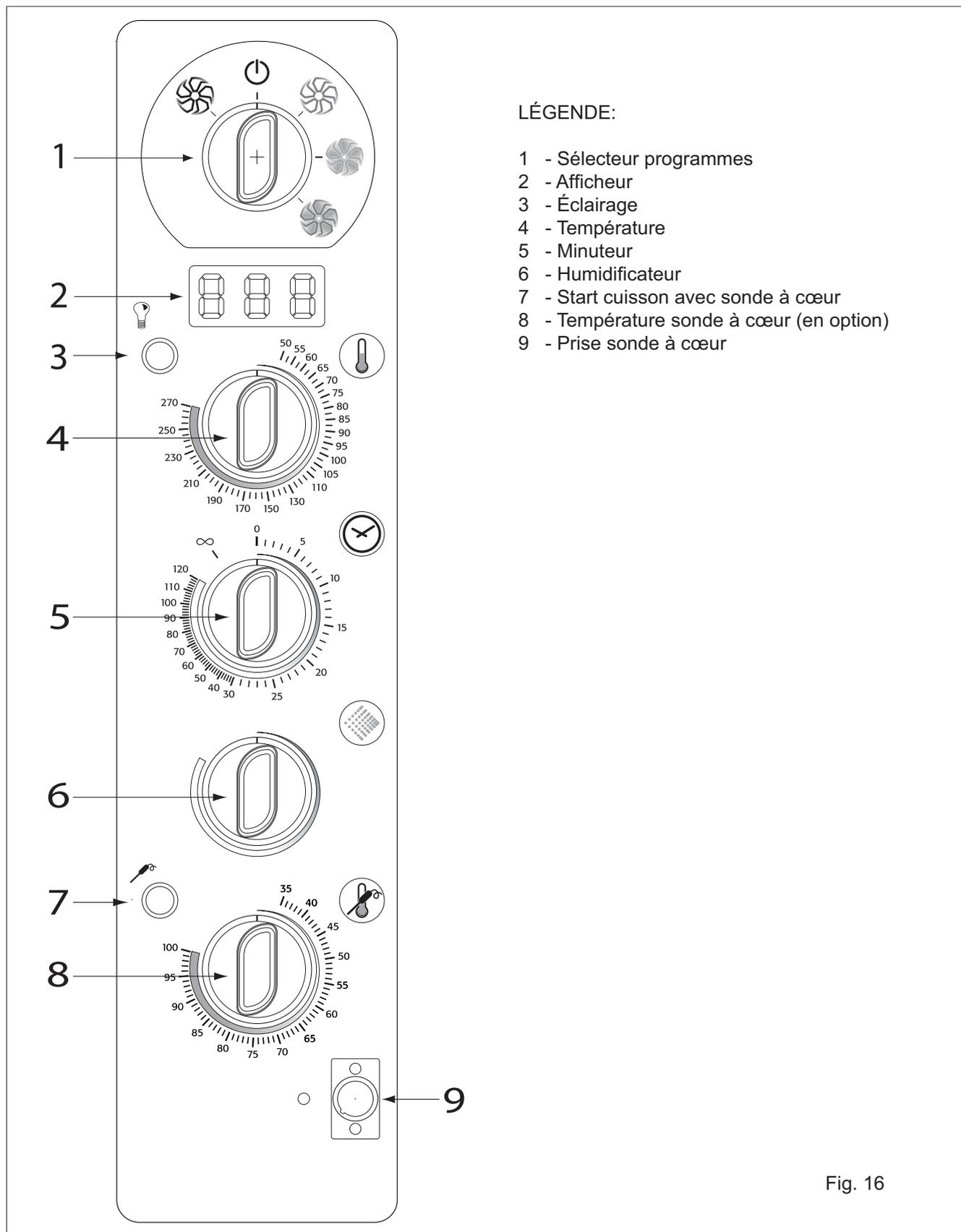


Fig. 16

2.1B MISE EN FONCTION

Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et remonter les éventuelles pièces démontées pour exécuter l'installation.

Pour mettre en fonction l'appareil, fermer (ON) l'interrupteur principal et ouvrir les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz en amont de l'appareil.

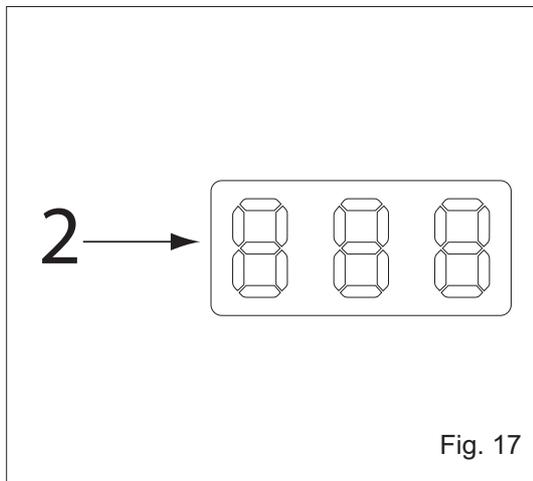


Fig. 17

AFFICHEUR

Le four est équipé d'un seul afficheur de contrôle (Fig.17 Réf.2) qui s'allume en tournant le sélecteur des programmes.

La valeur affichée correspond à la température de la chambre.

2.2B TYPES DE CUISSON

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

Le four dispose de 3 modalités de cuisson différentes:

- CONVECTION
- VAPEUR VENTILÉE
- MIXTE

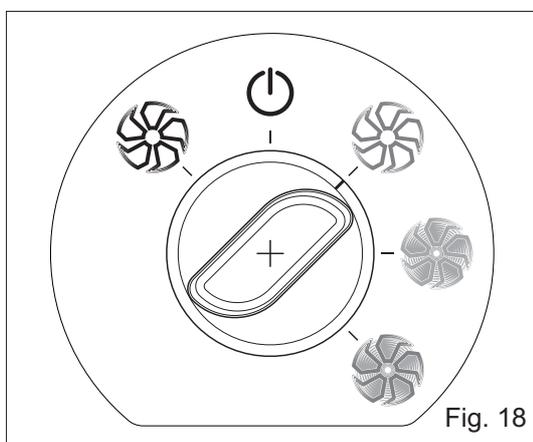


Fig. 18

CUISSON PAR CONVECTION

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig. 18.

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

Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.

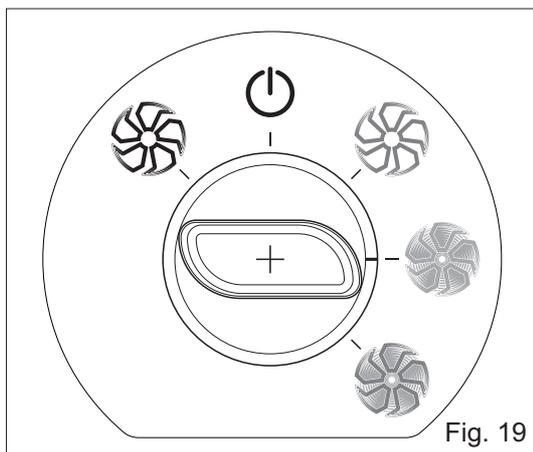


Fig. 19

CUISSON À VAPEUR VENTILÉE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig. 19.

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

Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.

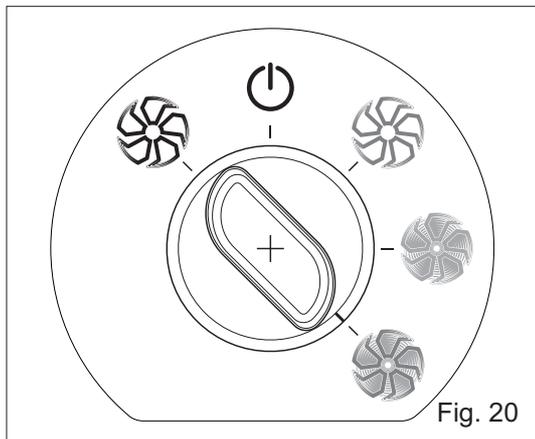


Fig. 20

CUISSON MIXTE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig.20.

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

Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.

2.3B PROGRAMMATION

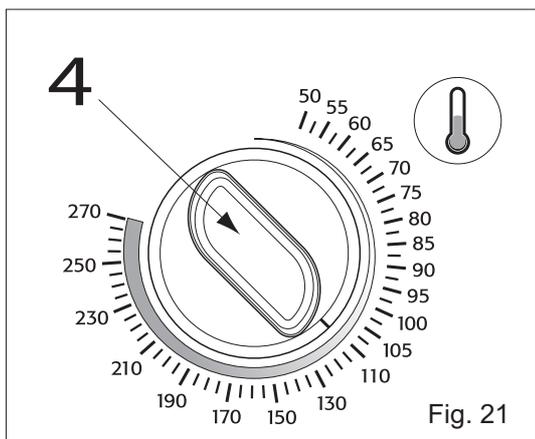


Fig. 21

TEMPÉRATURE

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

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

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

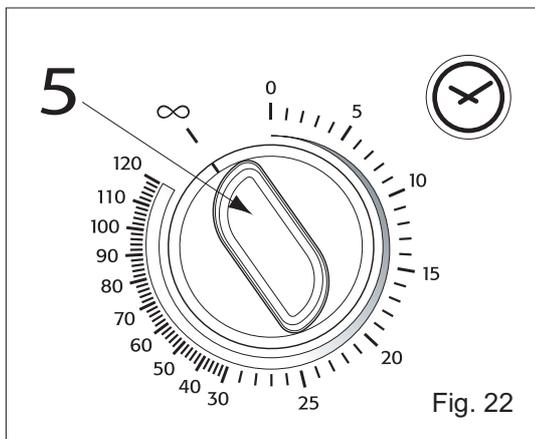


Fig. 22

TEMPS

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

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

Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement et émet un signal acoustique d'avertissement.

Pour sélectionner la cuisson en manuel, (sans limite de temps), tourner le bouton (Réf.5) dans la position indiquée sur la figure.

2.4B FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

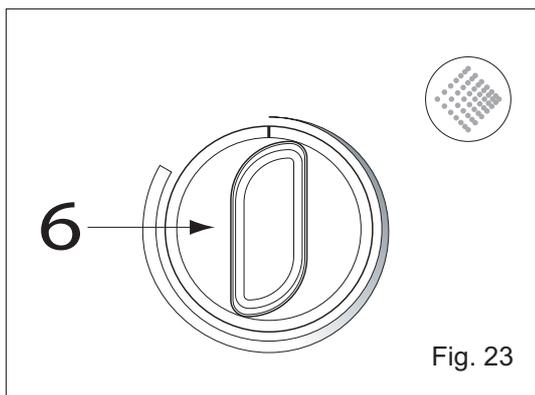


Fig. 23

HUMIDIFICATEUR

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

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

En tournant le bouton de la façon indiquée sur la figure, on active l'introduction continue d'eau.

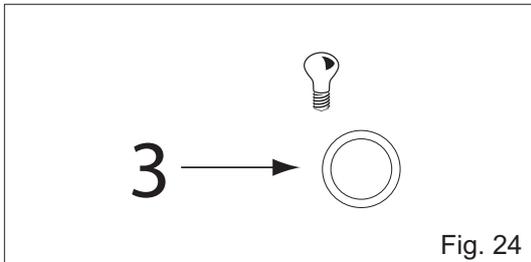


Fig. 24

ÉCLAIRAGE CHAMBRE

L'éclairage interne de la chambre de cuisson est commandé par la touche située sur le panneau (Réf.3).

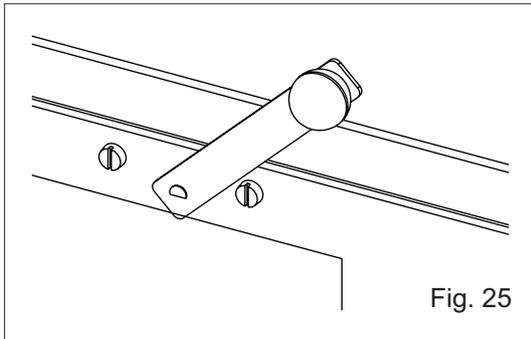


Fig. 25

COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR

L'évacuation de la vapeur sert à éliminer la vapeur qui peut se former dans la chambre pendant le cycle de cuisson.

En tournant le levier (Fig.25), on ouvre la soupape en permettant à la vapeur de sortir.

Même si l'on ferme complètement la soupape, il n'y a aucun risque de surpressions dans la chambre de cuisson car ces dernières sont contrôlées par l'évacuation.

2.5B CYCLES SUPPLÉMENTAIRES

REFROIDISSEMENT

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

On peut sélectionner un cycle temporisé ou un cycle manuel.

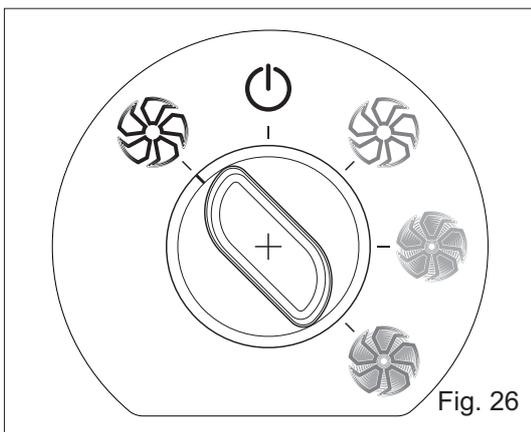


Fig. 26

ACTIVATION:

- Positionner le bouton de la façon indiquée sur la figure 26.
- Sélectionner le temps de durée du cycle.
- Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.
- La température de la chambre est visualisée sur l'afficheur.
- Le cycle se termine une fois le temps sélectionné écoulé, le four émet alors un signal acoustique.

Si on ouvre la porte pendant le cycle de refroidissement, le cycle s'interrompt et ne redémarre qu'une fois la porte refermée.

2.6B CUISSON AVEC SONDE À CŒUR (EN OPTION)

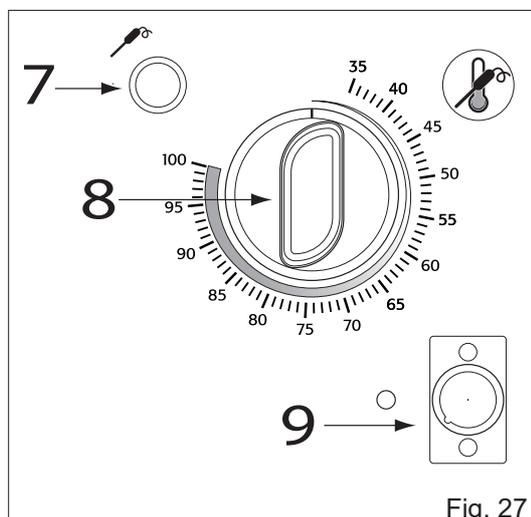


Fig. 27

La cuisson avec sonde permet de contrôler constamment la température à l'intérieur du produit.

ATTENTION: Au cours de la programmation des données, c'est la température présente dans la chambre qui est visualisée par l'afficheur.

ACTIVATION:

Introduire correctement le connecteur de la sonde à cœur dans la prise correspondante sur le bandeau de commandes (Réf.9 Fig.27).

Introduire la pointe de la sonde au cœur dans le centre de l'aliment à cuire.

Positionner le bouton du minuteur (Réf.5 Fig.22) sur la position "infini".

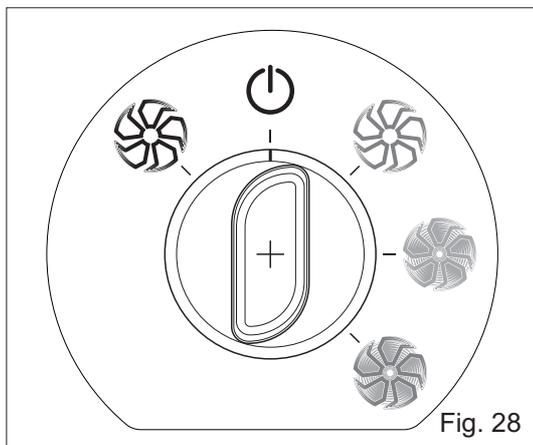
Sélectionner la température de la chambre (Réf.4 Fig.21).

La valeur de la température de la sonde doit être d'au moins 5°C inférieure à la température programmée pour la chambre.

Sélectionner la température que l'on veut atteindre au cœur du produit (de 35°C à 100°C) en tournant le bouton (Réf.8 Fig.27) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour débiter la cuisson, appuyer sur la touche (Réf.7 Fig.27).

Pendant le cycle de cuisson, la température réelle à l'intérieur du produit est visualisée sur l'afficheur.

2.7B ARRÊT



Quand le cycle de cuisson est terminé, reporter le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée en figure 28 et reporter tous les boutons dans la position initiale.

Fermer les robinets d'arrêt de l'eau en amont de l'appareil.
Déclencher (OFF) l'interrupteur omnipolaire mural.

2.8B NETTOYAGE

À la fin de la journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement.

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

Pour nettoyer la chambre du four, faire un cycle de refroidissement pour réduire rapidement la température et attendre que la valeur visualisée sur l'afficheur descende sous +50°C.

Soulever légèrement la structure de support grilles pour l'extraire.

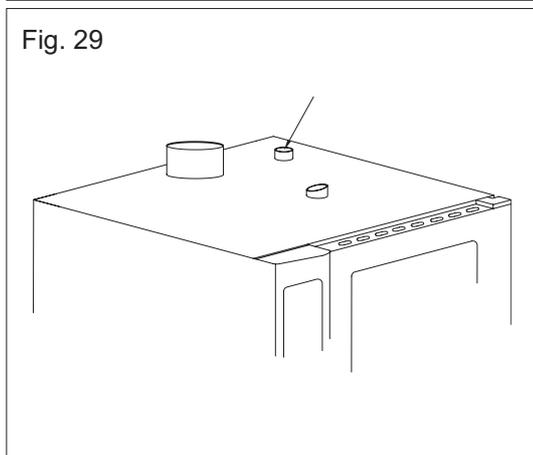
Enlever les résidus pouvant être éliminés manuellement et mettre le filtre et les pièces que l'on peut enlever dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre, utiliser de l'eau tiède savonneuse, puis rincer abondamment en s'assurant qu'il ne reste pas de résidus de détergent.

3.

ENTRETIEN

Fig. 29



ÉVACUATION VAPEURS

L'évacuation de la vapeur fait sortir les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

S'assurer qu'elle est toujours propre et parfaitement libre.

NETTOYAGE DE LA VITRE

Afin de pouvoir nettoyer la vitre de la porte des deux côtés, dévisser les vis de fixation, ouvrir la vitre et la nettoyer avec un détergent adapté.

4. COMPOSANTS DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ

ÉLECTROVANNE

Les électrovannes sont des dispositifs pour l'arrivée de l'eau selon les temps et les modes préétablis.

MICROINTERRUPTEUR PORTE

Le microinterrupteur porte est le dispositif qui interrompt le cycle de cuisson lors de l'ouverture de la porte du four.

À la fermeture de la porte du four, les fonctions reprennent normalement.

PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

Le moteur du ventilateur est équipé d'une protection thermique incorporée qui interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe. Le réarmement est automatique, il se produit dès que la température du moteur s'abaisse jusqu'à permettre son fonctionnement.

HERMOSTAT DE SÉCURITÉ

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON

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

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

5.

QUE FAIRE SI:

En cas d'anomalie, il est **très important** d'éteindre l'appareil sur l'interrupteur omnipolaire et de fermer les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz en amont de l'appareil.

LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Contrôler que l'interrupteur omnipolaire est fermé.

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

Vérifier que les données programmées sont correctes.

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

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

Contrôler que le robinet de l'eau en amont de l'appareil est ouvert.

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

Vérifier que les trous du moyeu pulvérisateur situé au centre du ventilateur ne sont pas obstrués. Pulvériser éventuellement du vinaigre de façon à éliminer les résidus qui bouchent les trous.

Si'il n'y a toujours pas de production de vapeur, contacter l'assistance.

LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT

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

S'assurer que les ouvertures de refroidissement ne sont pas bouchées.

Si l'inconvénient se répète, contacter l'assistance.

L'ÉCLAIRAGE INTERNE NE FONCTIONNE PAS

Pour remplacer les ampoules, procéder de la façon suivante:

- dévisser les vis qui fixent la vitre interne à la porte;
- enlever les vitres de protection des ampoules;
- remplacer les ampoules d'éclairage.

SIGNALISATION D'ALARME

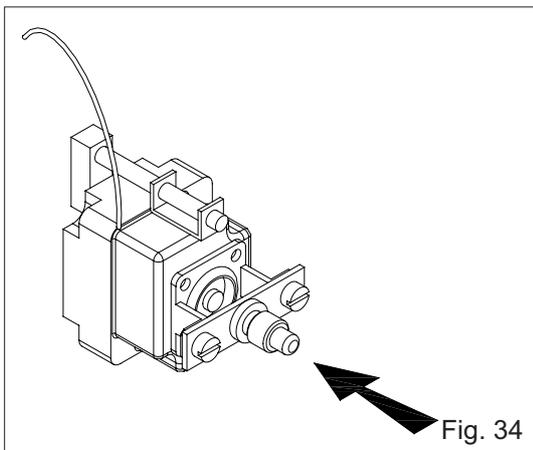
En présence d'erreurs de la carte, les alarmes sont signalées au moyen d'une inscription sur l'afficheur (Fig.6 Réf.2 e Fig.16 Réf.2).

La carte signale les erreurs suivantes et se comporte de la façon suivante:

- E 1: cause de l'erreur: sonde chambre;
action: contacter l'assistance technique agréée.
- E 2: cause de l'erreur: sonde à cœur, cette alarme est affichée uniquement si c'est un cycle avec sonde à cœur qui est activé;
action: le cycle est suspendu si avec sonde à cœur; Il est possible d'activer un autre cycle sans sonde à cœur.
Contacter l'assistance technique agréée.
- E 3: cause de l'erreur : potentiomètre chambre ou broche si un cycle à broche est actif ;
action : le cycle de cuisson est interrompu, contacter l'assistance technique agréée.

5.1 CONTRÔLES POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉS UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ

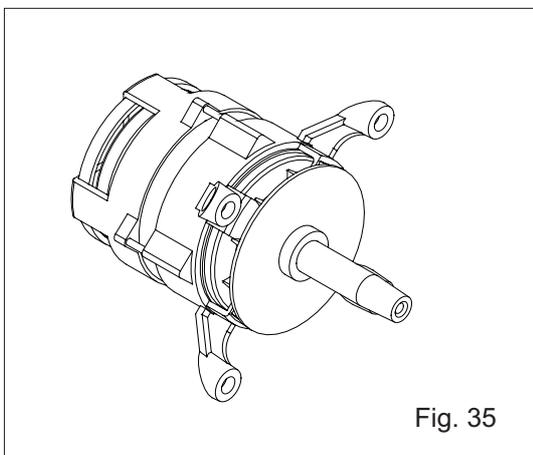
COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER TOUT RÉGLAGE OU INTERVENTION



RÉARMEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Enlever le côté gauche du four.

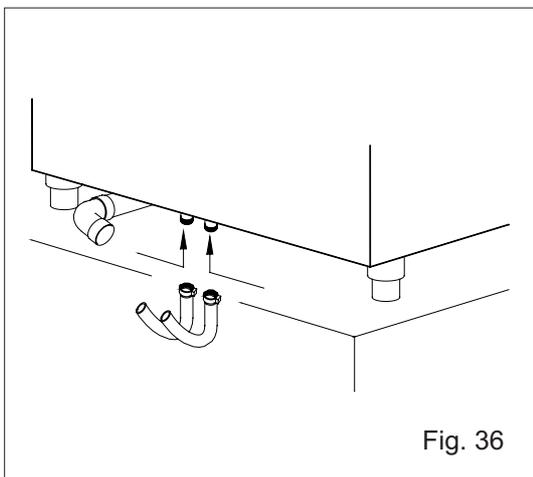
Repérer le thermostat et appuyer sur la touche rouge jusqu'à ce que se ferment les contacts, vous entendrez un déclic mécanique. Une intervention continue du thermostat de sécurité indique une anomalie de fonctionnement de l'appareil.



PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

La protection thermique du moteur est à réarmement automatique et, si elle intervient, il faut vérifier d'une part les fentes et les dispositifs de refroidissement et d'autre part l'absence de frottements au niveau de la rotation.

Il est recommandé de couper l'alimentation électrique.



FILTRES À EAU

Si le four ne charge plus d'eau, contrôler les filtres des entrées de l'électrovanne qui se trouvent derrière le four en procédant de la façon suivante:

- fermer le robinet de l'eau en amont de l'appareil;
- détacher les tuyaux de raccordement des deux entrées;
- avec une pince, enlever les filtres positionnés dans les électrovannes;
- nettoyer les filtres des éventuelles impuretés, puis les repositionner correctement dans leur logement;
- rétablir le raccordement des tuyaux.

ATTENTION: si le raccordement hydrique est exécuté avec une rampe, enlever la rampe pour accéder aux électrovannes.

5.2 GESTION PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des pièces de rechange doit être exécuté uniquement par du personnel du centre d'assistance agréé. Pour l'identification des codes des pièces de rechange, contacter le service d'assistance qui se chargera de les identifier et enverra une commande écrite au fabricant en indiquant clairement le modèle de l'appareil, le numéro de matricule, la tension d'alimentation et la fréquence ainsi que, naturellement, le code et la description des pièces concernées.

LE FABRICANT SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS AUCUN PRÉAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTÉS DANS CETTE PUBLICATION.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES DÉRIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONÉE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.