
Manuel d'installation, d'utilisation et de maintenance

FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR



ver. 12/2013

Table des matières

1. Installation	3	sauvegardé	23
1.1. Mises en garde générales et de sécurité	3	4.4. Effacement d'un programme	23
1.2. Positionnement	4	4.5. Téléchargement des programmes via USB	24
1.3. Raccordement hydraulique	5	5. Maintenance	25
1.4. Raccordement de l'évacuation	6	5.1. Nettoyage	25
1.5. Branchement électrique	7	5.2. Lavage automatique	26
1.6. Mise en fonction et essai du four	9	5.3. Nettoyage du diffuseur lavage	27
2. Instructions d'utilisation	10	5.4. Filtre d'aération compartiment technique	27
2.1. Identification des commandes	10	5.5. Évacuation de l'humidité	28
2.2. Informations préliminaires d'utilisation	12	5.6. Nettoyage de la vitre	28
2.3. Allumage et arrêt du four	13	5.7. Réglage de la porte	29
2.4. Lancement/arrêt de la cuisson	13	6. Composants de contrôle et de sécurité	29
2.5. Refroidissement de la chambre de cuisson	13	6.1. Micro-interrupteur de la porte	29
2.6. Éclairage de la chambre de cuisson	13	6.2. Protection thermique du moteur	29
3. Programmation manuelle	14	6.3. Thermostat de sécurité de la chambre	29
3.1. Configuration de la température	14	7. Que faire si..?	30
3.2. Configuration du temps	14	7.1. Les problèmes plus fréquents	30
3.3. Configuration du ventilateur	15	7.2. Contrôles (pour le technicien spécialisé)	31
3.4. Configuration du mode cuisson	15	7.3. Gestion des pièces de rechange	32
3.5. Cuisson avec la sonde au cœur	17	8. Alarmes	32
3.6. Cuisson en Delta-T	18	8.1. Description des alarmes	32
3.7. Programmation de plusieurs phases de cuisson	19	9. Fiches techniques	33
3.8. Configuration du préchauffage	20	9.1. KHP0623	33
3.9. Ouverture et fermeture de la vanne papillon	21	9.2. KP061	34
4. Programmation	22	9.3. KP101	35
4.1. Mémorisation d'un programme de cuisson	22	10. Schémas électriques	36
4.2. Télécharger un programme de cuisson sauvegardé	22	10.1. KP0623	36
4.3. Modifier un programme de cuisson	22	10.2. KP061	37
		10.3. KP101	38

Cher client,

Nous vous remercions de la préférence que vous nous avez accordé en choisissant notre produit.

Ce four fait partie d'une ligne d'appareils électriques conçus pour la gastronomie. Ce sont des fours qui renferment une grande facilité d'utilisation, d'ergonomie et de contrôle de la cuisson dans un design agréable et moderne.

Le four est garanti 12 mois contre les éventuels défauts de fabrication à partir de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et exclut les matériaux consommables (les ampoules, les joints, etc.) et les pannes causées par l'installation, l'usure, la maintenance, la réparation, la décalification et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

1. Installation

1.1. Mises en garde générales et de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en fonction du four car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance de l'appareil.
- Conserver soigneusement ce manuel dans un lieu facilement accessible pour permettre aux opérateurs de le consulter.
- En cas de déplacement du four il faut toujours annexer le manuel; demander, si nécessaire, une nouvelle copie au revendeur autorisé ou directement au fabricant.
- Dès que l'emballage est enlevé, s'assurer que le four soit intact et qu'il n'ait pas subi de dommages causés par le transport. Un appareil endommagé ne doit en aucun cas être installé et mis en fonction; dans le doute contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- L'installation, la maintenance extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié et en suivant les instructions du fabricant.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments en milieux clos et doit être employé uniquement pour cette fonction; toute autre utilisation, doit être considérée non conforme et dangereuse et doit donc être évitée.
- Le four doit être utilisé seulement par un personnel suffisamment formé. Pour éviter le risque d'accidents ou de dommages causés à l'appareil il est en outre fondamental que le personnel reçoit régulièrement les 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 ni connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être positionné dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent ou n'utilisent l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui peuvent dépasser 60° C.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être désactivé; pour son éventuelle réparation, s'adresser à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger les pièces de rechanges originales.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four par ex.: frieteuses ou plaques de cuisson.
- Ne pas déposer ni utiliser des substances inflammables près de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée du four, la distribution de l'eau et de l'énergie électrique doivent être interrompues.
- Avant la mise en fonction de l'appareil contrôler d'avoir enlevé toutes les parties de l'emballage, en ayant soin ensuite de les éliminer conformément à la réglementation en vigueur.
- Toute modification apportée à l'installation du four qui devrait s'imposer devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
- L'appareil est destiné à une utilisation uniquement professionnelle et par un personnel qualifié

1. Installation

1.1. Mises en garde générales et de sécurité

- Aucun type de modification n'est admis au câblage du four. l'appareil mais aussi la vôtre.
- Le non-respect des mises en garde précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil. Lorsque la chambre de cuisson est chaude faite attention pendant l'ouverture de la porte. **DANGER DE BRÛLURES!!**

L'appareil est conforme à l'exigence essentielle requise par la directive de basse tension 2006/95/CE. Il répond aux prescriptions des normes électriques suivantes:

- EN 60335 partie générale;
- EN 60335-2-42;

L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique 2004/108/CE.

1.2. Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des milieux clos, ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur et ils ne peuvent pas être exposés à la pluie.

Le lieu désigné pour l'installation du four doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable

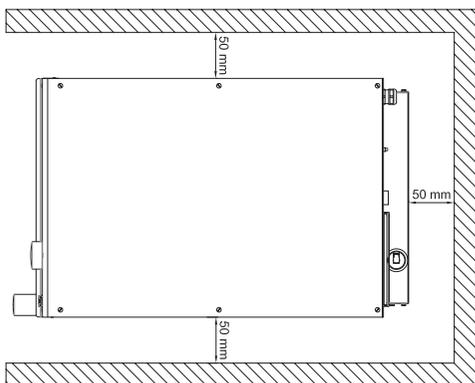


fig. 1

de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'ensemble appareil/support que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être positionné dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.

Le four doit être installé uniquement sur un support stable.

L'appareil doit être déballé, contrôlé à ce qu'il soit intact et rangé dans le lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le positionner sur ou contre des murs, des séparations, des cloisons, des meubles de cuisine ou des revêtements en matériel inflammable.

Nous recommandons d'observer scrupuleusement

1. Installation

1.2. Positionnement

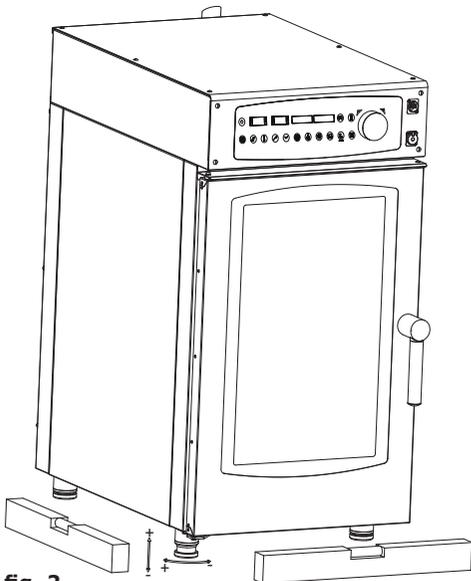


fig. 2

la réglementation en vigueur contre l'incendie.

Sur tous les côtés entre le four et les parois ou les autres équipements une **distance minimum de 50 mm** doit être maintenue (**fig. 1**).

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans risque où être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Le four doit être mis sur un plan: pour régler la hauteur des pieds de nivellement on agit, à l'aide d'un niveau à bulle d'air, comme indiqué dans la **fig. 2**.

Des dénivellements ou des inclinaisons considérables peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle demeurent.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

1.3. Raccordement hydraulique

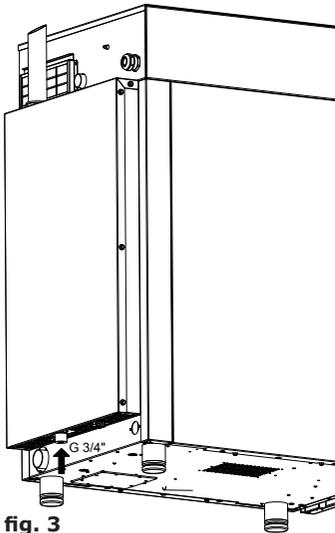


fig. 3

La pression de l'eau doit être au maximum (600 KPa) 6 bars. Si la pression de l'eau du réseau de distribution devrait être supérieure à cette valeur il faut installer un réducteur de pression en amont du four.

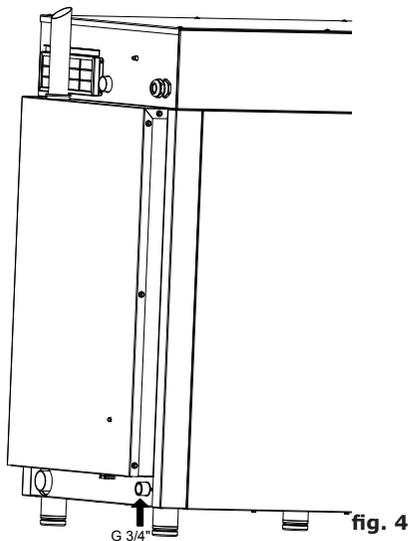
Pour avoir un fonctionnement correct du four la pression minimale de l'eau doit être supérieure à 3 bars (uniquement les fours à lavage automatique).

Le four a une entrée pour l'eau adoucie située derrière le four en bas. Cette dernière sera à gauche dans les fours à 6 plats (**fig. 3**) et à droite dans les fours à 10 plats (**fig. 4**). Il est toujours recommandé d'installer un adoucisseur-détartrant de sorte que la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil ait des valeurs comprises entre 6° et 12° F (60-120 ppm).

Avant le raccordement, laisser s'écouler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer la

1. Installation

1.3. Raccordement hydraulique



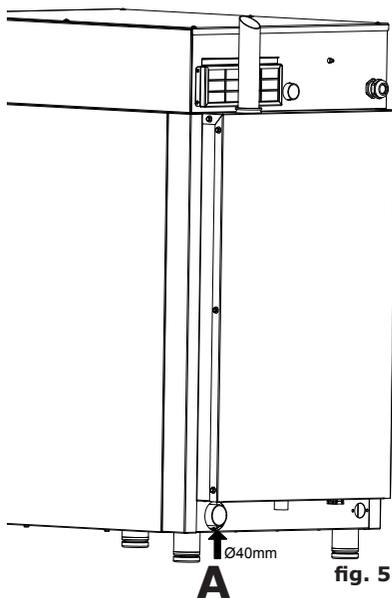
canalisation des éventuels résidus ferreux.

Raccorder la canalisation "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt et un filtre.

En s'assurant que le robinet d'arrêt soit positionné à un endroit qui permet à l'opérateur de l'actionner facilement à tout moment.

Attention: en cas de panne du tuyau de chargement de l'eau, il doit être remplacé avec un nouveau tandis que l'ancien et endommagé ne doit plus être réutilisé.

1.4. Raccordement de l'évacuation



Le four est équipé d'un dispositif d'évacuation de l'eau; ce dispositif est situé en bas sur la partie postérieure de l'appareil et a un tuyau de 40 mm de diamètre.

Procéder au raccordement du tuyau du dispositif d'évacuation (**fig. 5, réf. A**). Le dispositif d'évacuation est un siphon; nous conseillons tout de même de raccorder le tuyau sur un entonnoir ouvert.

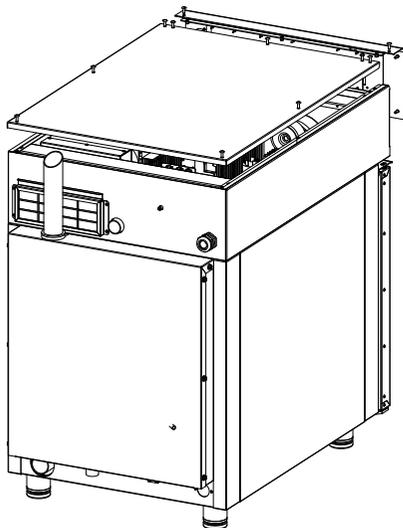
Contrôler que le siphon intérieur soit plein d'eau et dans le cas contraire, le remplir en introduisant de l'eau à travers l'évacuation présente dans la chambre de cuisson.

1. Installation

1.5. Branchement électrique

MOD	KP061	NR	000000/01/08		
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ				
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW	1,0		
TOT. POWER kW	6,6	CE		IP	

▲ fig. 6



▲ fig. 7

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.

Avant d'effectuer le branchement électrique, ils faut contrôler à ce que les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique soient conformes aux standards de l'appareil indiqués sur la plaquette technique (**fig. 6**).

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation il faut interposer entre l'appareil et le réseau lui-même un dispositif, dimensionné selon la charge, qui en assure la déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation; ce dispositif doit également être positionné dans un lieu et de façon pour l'opérateur, facilement actionnable en tout moment.

Positionner l'interrupteur général auquel sera branchée la fiche du câble d'alimentation sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Le four est fourni avec un câble 3N 400V, en cas de branchement à une tension différente il faut ouvrir le compartiment supérieur en dévissant les vis de fixation (**fig. 7**) et brancher le câble approprié au bornier d'alimentation. Se référer au tableau de la page suivante (**tab. 1**).

Pour effectuer le branchement électrique se référer aux schémas électriques présents en supplément au présent manuel.

Introduire le câble d'alimentation dans le trou du presse-étoupe qui se trouve dans la partie supérieure à la gauche du four.

Brancher le câble au bornier, conformément à la réglementation en vigueur, en suivant les indications qui figurent dans le **tab. 1**.

Bloquer le câble avec le presse-étoupe.

tab. 1

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz	230V 2 50/60Hz
		208V 3 50/60Hz		208V 2 50/60Hz
KP0623(W) KT0623(W)	5 X 1.5 mm ²	//	L N PE 1 2 3 4 5	L1 L2 PE 1 2 3 4 5
		//		3 X 2.5 mm ²
KH0623(W)	5 X 1.5 mm ²	//	3 X 4 mm ²	3 X 4 mm ²
		//		3 X 10 AWG
KP061(W) KT061(W) KH061(W)	5 X 2.5 mm ²	4 X 2.5 mm ²	3 X 6 mm ²	//
		4 X 12 AWG		//
KP101(W) KT101(W)	5 X 4 mm ²	4 X 6 mm ²	//	//
		4 X 8 AWG		//
KH101(W)	5 X 4 mm ²	//	//	//
		4 X 8 AWG		//

1. Installation

1.5. Branchement électrique

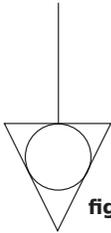


fig. 8

La tension d'alimentation à machine fonctionnante ne doit pas s'éloigner de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur. Pour le branchement il y a une borne, située sur le châssis et marquée avec le symbole de **fig. 8**, à laquelle doit être branché un câble ayant une section minimum de 10 mm².

1.6. Mise en fonction et essai du four

Avant de mettre en fonction le four, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires à la constatation de la conformité des équipements et de l'installation de l'appareil aux normes de lois et aux indications techniques et de sécurité mentionnées dans ce manuel.

En outre, doivent être respectés les points suivants:

- La température ambiante du lieu d'installation du four doit être supérieure à +4° C.
- La chambre de cuisson doit être vide.
- Tous les emballages doivent être totalement enlevés, ainsi que la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.
- Les événements et les fentes d'aération doivent être ouvertes et sans obstructions.
- Les pièces du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.
- L'interrupteur électrique général doit être fermé et le robinet d'arrêt de l'eau en amont de l'appareil doit être ouvert.

Essai

L'essai du four s'effectue en complétant un cycle de cuisson échantillon qui permet de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Allumer le four au moyen de la touche de l'interrupteur principal **T1 fig. 9** (page suivante)

Configurer un cycle de cuisson à une température de 150° C, temps 10 min et humidité à 25%.

Appuyer sur la touche **T2 (fig. 9)** "Start/Stop".

1. Installation

1.6. Mise en fonction et essai du four

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

- Les lumières dans la chambre de cuisson s'allument en appuyant sur la touche prévue à cet effet **T5 (fig. 9)** et après 45 secondes, si elles ne se sont pas éteintes avant, en appuyant à nouveau sur la touche elles s'éteindront automatiquement.
- Le four s'arrête si la porte est ouverte et reprend à fonctionner lorsque la porte est refermée.
- Le thermostat de réglage de la température dans la chambre de cuisson intervient à l'obtention de la température configurée et l'élément/s chauffant/s est/sont temporairement éteint/s.
- Le moteur du/des ventilateur/s effectue/effectuent l'inversion automatique du sens de rotation, l'inversion advient environ toutes les 3 minutes (temps variable selon le temps de cuisson).
- Dans les fours équipés de deux ventilateurs dans la chambre de cuisson, les moteurs ont le même sens de rotation.
- Vérifier la sortie d'eau en direction du ventilateur du tuyau d'arrivée d'humidité dans la chambre de cuisson.
- À la fin du cycle de cuisson le four émet un signal sonore d'avertissement.

2. Instructions d'utilisation

2.1. Identification des commandes

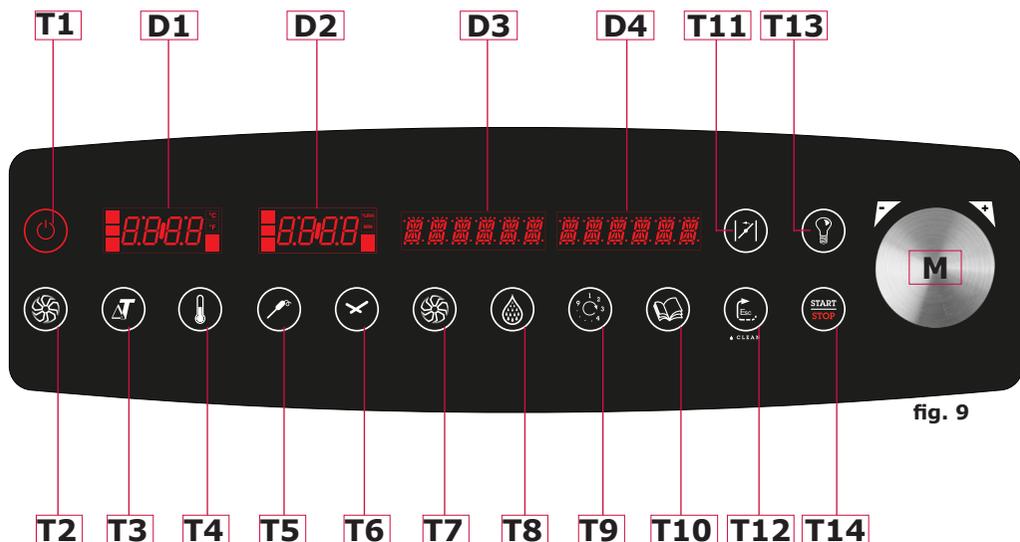


fig. 9

2. Instructions d'utilisation

2.1. Identification des commandes

TOUCHE	NOM	ACTION
T1	ON/OFF	Allume et éteint le four
T2	ACTIVATION PHASE	Active la phase de cuisson (page 18)
T3	DELTA-T	Modalité cuisson en Delta-T
T4	TEMPÉRATURE	Modalité cuisson température fixe
T5	SONDE	Configure la température de la sonde au cœur (en option)
T6	TEMPS	Configure la durée de la phase, timer ou infini
T7	VENTILATEUR	Configure la vitesse du ventilateur 1-3
T8	HUMIDITÉ VAPEUR	Configure l'humidité dans les cuissons COMBI et la modalité cuisson à vapeur
T9	PHASE	Permet la programmation/visualisation de plusieurs phases de cuisson et la configuration du préchauffage
T10	PROGRAMMES	Permet d'accéder aux programmes sauvegardés
T11	VANNE ÉVACUATION HUMIDITÉ	Ouvre/ferme l'évacuation de l'humidité "cheminée"
T12	ÉCHAP/ARRIÈRE LAVAGE	Bouton arrière. Permet également de configurer la lavage automatique
T13	ÉCLAIRAGE	Allume et éteint les lumières dans la chambre de cuisson
T14	START/STOP	Lance/arrête la cuisson
D1	AFFICHEUR TEMPÉRATURE	Indique la température dans la chambre ou la température Delta-T
D2	AFFICHEUR TEMPS/SONDE	Indique le temps ou la température de la sonde au cœur
D3	AFFICHEUR VENTILATEUR/ HUMIDITÉ	Indique la vitesse du ventilateur et l'humidité configurée
D4	AFFICHEUR PHASE/PROGR.	Indique le numéro du programme et le numéro de la phase
M	POIGNÉE ENCODEUR	Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la valeur. Appuyer pour confirmer

2. Instructions d'utilisation

2.2. Informations préliminaires d'utilisation

L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux clos et doit être utilisé uniquement pour cette fonction : toute autre utilisation, doit être considérée non conforme et dangereuse et doit donc être évitée.

Surveiller l'appareil durant son fonctionnement.

Avant d'effectuer la cuisson, nous conseillons de préchauffer le four en utilisant la fonction de préchauffage automatique (**par. 3.8 page 20**).

L'afficheur est équipé de touches capacitives à effleurement. Pour sélectionner les différentes fonctions appuyer sur la touche correspondante à la fonction que l'on souhaite configurer. Le réglage du paramètre de cuisson sélectionné advient lorsqu'en appuyant sur la touche cette dernière clignote.

Remarque: l'utilisation de gants particulièrement gros pourrait empêcher le fonctionnement de la touche.

En tournant la poignée **M** (**fig. 10**) on peut régler la valeur de la fonction souhaitée (ex. augmenter ou diminuer la température/temps/humidité). La confirmation de la valeur introduite s'exécute en appuyant sur la poignée **M** (**fig. 10**) ou en appuyant sur la touche correspondante.

Remarque : En appuyant sur la poignée M (fig. 10) on peut arrêter les alarmes.

2.3. Allumage et arrêt du four

En appuyant pendant 3 secondes sur la touche **T1** (**fig. 9**) on peut allumer et éteindre le four. Lors de l'allumage le four est en stand-by en attente de la saisie des paramètres de cuisson.

Après l'arrêt du four à travers la pression prolongée sur l'interrupteur principal **T1** (**fig. 10**) le robinet d'arrêt de l'eau situé en amont de l'appareil doit être fermé.

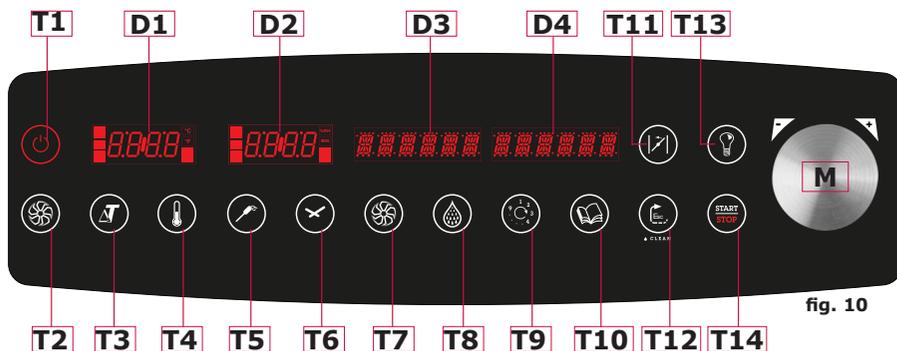


fig. 10

2. Instructions d'utilisation

2.3. Allumage et arrêt du four

Lors de l'arrêt du four il se peut que la ventilation du compartiment technique situé en haut, au dessus de la chambre de cuisson, reste en fonction pour en terminer le refroidissement.

2.4. Lancement/arrêt de la cuisson

En appuyant sur le bouton Start/Stop **T14** (**fig. 11**) on peut lancer ou arrêter la cuisson. L'ouverture de la porte interrompt la cuisson. La fermeture de la porte, lorsque la cuisson est déjà commencée, fait reprendre la cuisson d'où elle a été interrompue.

Il est possible d'interrompre la cuisson pendant son cours en appuyant sur le bouton **T14** (**fig. 11**).

2.5. Refroidissement de la chambre de cuisson

Appuyer sur le bouton Échap **T12** (**fig. 11**) jusqu'à revenir à la condition initiale. Ensuite appuyer sur le bouton Start **T14** (**fig. 11**) pour lancer le refroidissement et seulement **successivement ouvrir la porte**.

Le refroidissement de la chambre de cuisson fonctionne uniquement si la température mesurée dans la chambre est supérieure à 50°.

2.6. Éclairage de la chambre de cuisson

Appuyer sur le bouton **T13** (**fig. 11**) pour éclairer la chambre de cuisson. Les lumières s'éteindront automatiquement après la durée d'éclairage établie à l'avance ou en appuyant sur le bouton **T13** (**fig. 11**).

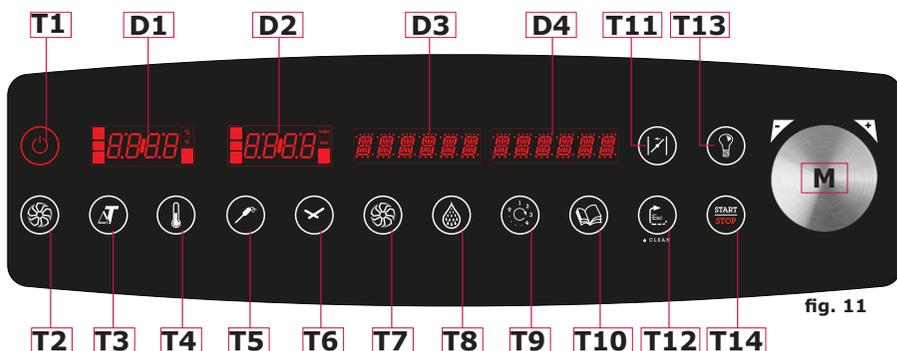


fig. 11

3. Programmation manuelle

3.1. Configuration de la température de cuisson

Après avoir allumé le four en appuyant sur la touche **T1** (fig. 12), ce dernier se trouve en modalité stand-by en attente de la saisie des paramètres de cuisson.

IL EST possible de visualiser la température configurée sur l'afficheur **D1** (fig. 12). Configurer la température de cuisson en appuyant sur la touche **T4** (fig. 12). Ensuite tourner la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la diminuer. Appuyer sur la poignée **M** (fig. 12) ou sur la touche **T4** (fig. 12) pour confirmer la valeur introduite. Les températures configurées varient en fonction de la modalité de cuisson configurée (voir par. 3.3 page 15) et sont:

- Convection: min. 50°C - maxi 280°C
- Mixte: min. 50°C - maxi 250°C
- Vapeur: min. 50°C - maxi 120°C

3.2. Configuration du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être configuré tel que timer (compte à rebours) ou infini. Lors de son allumage le four proposera un temps infini. IL EST possible visualiser le temps configuré sur l'afficheur **D2** (fig. 12). Modifier cette valeur en appuyant sur la touche **T6** (fig. 12). Ensuite tourner la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le diminuer. Le temps infini est configurable en tournant la poignée **M** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'on ne visualise sur l'afficheur **D2** (fig. 12) **inf**.

Appuyer sur la poignée **M** (fig. 12) ou sur la touche **T6** (fig. 12) pour confirmer la valeur introduite.

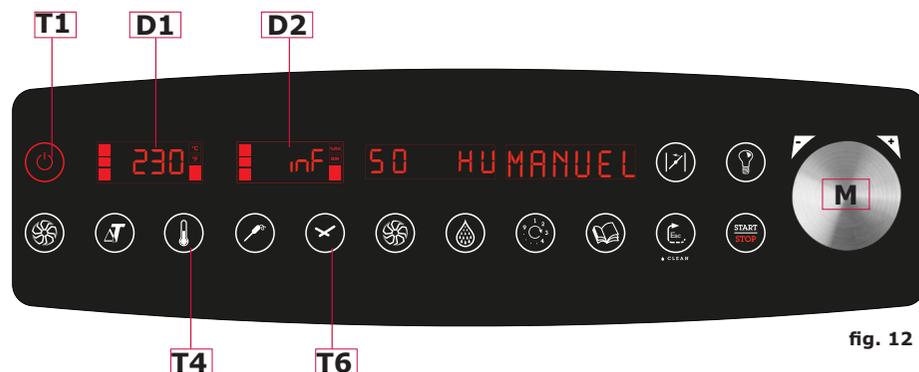


fig. 12

3. Programmation manuelle

3.3. Configuration de la vitesse du ventilateur

La vitesse du ventilateur peut être configurée sur trois vitesses différentes, où :

- VITESSE 1 (basse)
- VITESSE 2 (moyenne)
- VITESSE 3 (rapide)

IL EST possible visualiser la vitesse configurée sur l'afficheur **D3 (fig. 13)** **FAN 3**. Appuyer sur la touche **T7 (fig. 13)**. Ensuite tourner la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la vitesse. Appuyer sur la poignée **M (fig. 13)** ou sur la touche **T6 (fig. 13)** pour confirmer la valeur introduite.

3.4. Configuration du mode cuisson

Le four peut fonctionner en trois modalités différentes :

- **CONVECTION**
- **COMBI**
- **VAPEUR**

La modalité **CONVECTION** prévoit pour la cuisson, l'utilisation uniquement d'air chaud sans introduction d'humidité dans la chambre de cuisson (sauf celle relâchée naturellement par le produit).

La modalité **VAPEUR** par contre prévoit la cuisson dans un milieu saturé de vapeur (humidité 100%).

La modalité **COMBI** est l'utilisation en proportion variables (configurables par l'opérateur) d'air chaud et de vapeur.

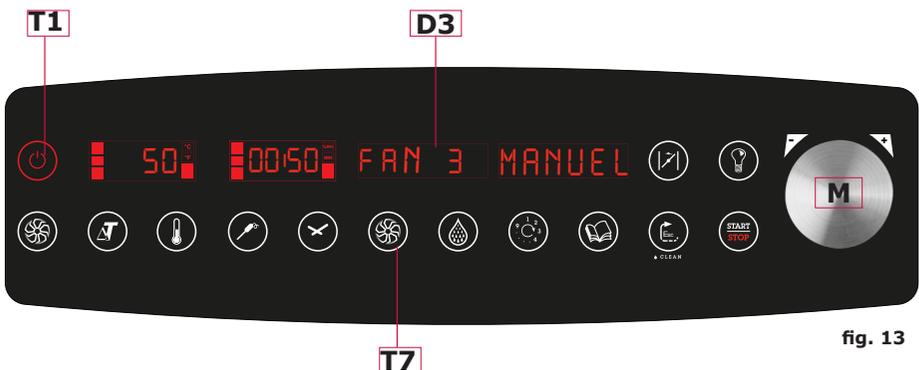


fig. 13

3. Programmation manuelle

3.4. Configuration du mode cuisson

La cuisson à **CONVECTION** advient lorsqu'en appuyant sur la touche **T8** (fig. 14) l'afficheur **D3** (fig. 14) indique 0 humidité = **0 HU**. En tournant la poignée **M** (fig. 12) on peut régler cette valeur. Appuyer sur la poignée **M** (fig. 14) ou sur la touche **T8** (fig. 14) pour confirmer la valeur introduite.

Lors de l'allumage le four se trouve dans cette modalité.

La cuisson à **VAPEUR** advient lorsqu'en appuyant sur la touche **T8** (fig. 14) l'afficheur **D3** (fig. 14) indique 100 humidité = **100 HU**. En tournant la poignée **M** (fig. 14) on peut régler cette valeur. Appuyer sur la poignée **M** (fig. 14) ou sur la touche **T8** (fig. 14) pour confirmer la valeur introduite.

La cuisson **COMBI** advient lorsqu'en appuyant sur la touche **T8** (fig. 14) l'afficheur **D3** (fig. 14) indique une humidité entre 10 et 90 = **10 HU** / **90 HU**. En appuyant sur la touche **T8** (fig. 14) et en tournant la poignée **M** (fig. 14) on peut régler cette valeur. Appuyer sur la poignée **M** (fig. 14) ou sur la touche **T8** (fig. 14) pour confirmer la valeur introduite.

En résumant les explications susmentionnées la modalité de cuisson change en fonction de l'humidité configurée, par conséquent:

Humidité = 0	CONVECTION	La cuisson advient grâce à l'air chauffé.
Humidité = 10 - 90	COMBI	La cuisson advient grâce à l'air chauffé et la vapeur.
Humidité = 100	VAPEUR	La cuisson advient en saturation de vapeur.

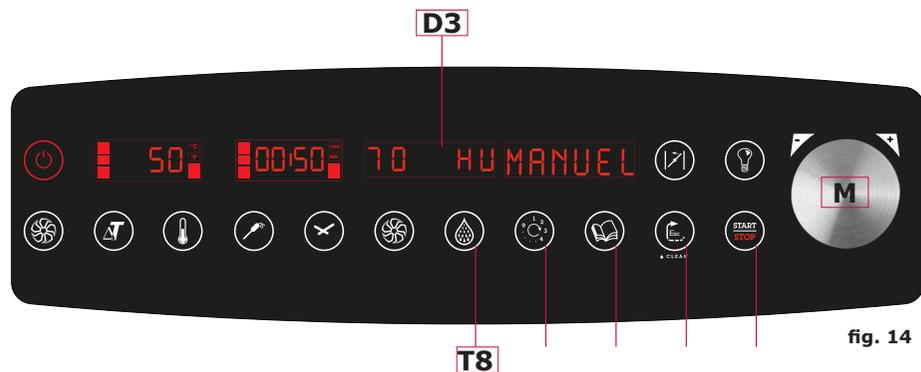


fig. 14

3. Programmation manuelle

3.5. Cuisson avec la sonde au cœur (en option)

En alternative au temps de cuisson du programme/phase on peut déterminer la cuisson à travers la mesure de la température interne de l'aliment. Cette modalité est particulièrement indiquée pour la cuisson de viande, volaille et poisson.

EN Appuyant sur la touche **T5 (fig. 15)** l'afficheur **D2 (fig. 15)** indiquera la température configurée. Modifier cette valeur en tournant la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la température.

Appuyer sur la poignée **M (fig. 15)** ou sur la touche **T5 (fig. 15)** pour confirmer la valeur introduite.

Remarque: la température de cuisson doit toujours être 5°C supérieure à la température configurée au cœur.

Comment positionner la sonde au cœur?(en optional):

La sonde à aiguille (en option) doit être positionnée en la faisant pénétrer dans l'aliment à cuisiner de façon à insérer la pointe au cœur de la partie la plus grosse du produit.

Températures au cœur indicatives:

TYPE	CUISSON	TEMPÉRATURE
Bœuf	saignant	50° C
	moyenne	60° C
	bien cuit	70° C
Cuisse de poulet	bien cuit	80° C
Poitrine de poulet	bien cuit	73° C
Viandes blanches	bien cuites	70-75° C
Bouillis en général	bien cuits	85-90° C
Poisson	cuit	67-72° C



fig. 15

3. Programmation manuelle

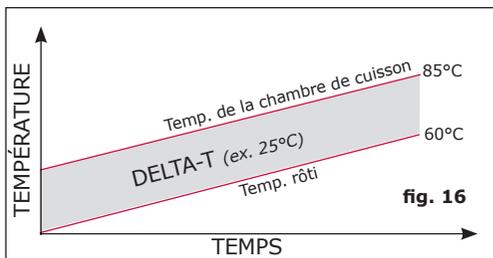
3.6. Cuisson en Delta-T

À différence de la modalité de cuisson à température constante, la modalité de cuisson en Delta-T prévoit une augmentation de température dans la chambre parallèlement à l'augmentation de la température au cœur mesurée par la sonde (en option) en fonction du Delta configuré.

Le Delta ou Delta-T se réfère à une différence de température entre le cœur du produit et la chambre de cuisson que le four maintiendra constante jusqu'à la fin de la cuisson (**voir fig. 14**).

Pour la cuisson Delta-T il est nécessaire de disposer d'une sonde au cœur (en option).

EN Appuyant sur la touche **T3 (fig. 17)** l'afficheur **D1 (fig. 17)** indiquera la température



Delta-T. Modifier cette valeur en tournant la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la température.

Appuyer sur la poignée **M (fig. 17)** ou sur la touche **T5 (fig. 17)** pour confirmer la valeur introduite. Ensuite configurer la température de cuisson au cœur comme décrit au paragraphe précédent.

Utilisation des cuissons Delta-T:

Les cuissons en modalité Delta-T sont particulièrement indiquées pour la cuisson des rôtis de moyennes/grandes dimensions ou des jambons. Ce type de cuisson est effectuée en maintenant la température dans la chambre plus basse que dans les cuissons traditionnelles et avec des temps plus longs en augmentant la tendresse finale du produit cuit et en diminuant en même temps la perte de poids de l'aliment.

Nous conseillons de configurer une température Delta-T de:

- 30°C pour les rôtis de viande rouge avec une température au coeur entre 45°C et 55°C;
- 25°C pour les rôtis de viande blanche avec une température au coeur entre 75°C et 85°C;



fig. 17

3. Programmation manuelle

3.7. Programmation de plusieurs phases de cuisson

Chaque programme de cuisson peut être composé de différentes phases avec des configurations (mode cuisson, température, temps) différentes. Chaque programme peut contenir jusqu'à 9 phases de cuisson.

Après avoir terminé la saisie des paramètres de la première phase comme indiqué dans les paragraphes précédents, appuyer sur le bouton **T9 (fig. 18)** et tourner la poignée **M** dans le sens des aiguilles d'une montre. L'afficheur **D4 (fig. 18)** indiquera que l'on se trouve dans la deuxième phase **DTAPE 2**. Appuyer sur la touche **T2 (fig. 18)** pour communiquer au four que l'on souhaite activer cette phase de cuisson.

Ensuite configurer les paramètres de la deuxième phase et répéter le passage décrit ci-dessus pour ajouter d'autres phases à la programmation.

Remarque : on peut ajouter une phase uniquement si un temps défini ou une température à la sonde au cœur est configuré. Si ces deux paramètres ne sont pas introduits, il serait impossible pour le four, passer à la phase successive pendant la cuisson.

Remarque: lorsque l'on passe à la phase successive la touche **T2 (fig. 18)** clignote jusqu'à ce qu'elle ne soit enfoncée. L'intermittence de cette touche signifie que la phase n'a pas été programmée et par conséquent le four ne l'effectuera pas.

Exemple de programmation:

Phase 1: VAPEUR	110° C	15 min.	Ventilateur 3 100 HU
Phase 2: CONVECTION	205°C	6 min.	Ventilateur 1 0 HU
Phase 3: COMBI	168°C	50° cœur	Ventilateur 2 30 HU



fig. 18

3. Programmation manuelle

3.8. Configuration du préchauffage automatique de la chambre de cuisson

Afin d'obtenir un bon résultat de cuisson il est conseillé de préchauffer la chambre de cuisson avant d'enfourner les aliments.

ON peut faire effectuer cette opération automatiquement au four au lancement du programme de cuisson.

Après avoir terminé la saisie des paramètres de la/es phase/s comme décrit dans les paragraphes précédents, appuyer sur le bouton **T9** (fig. 19) et tourner la poignée **M** (fig. 19) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à l'obtention du message **PRO? N** sur l'afficheur **D4** (fig. 19). Pour activer le préchauffage automatique appuyer sur la poignée **M** (fig. 19). Ensuite on visualisera sur l'afficheur **D4** (fig. 19) le message **PRO? Y**. Tourner ensuite la poignée **M** (fig. 19) dans le sens des aiguilles d'une montre pour revenir à la phase souhaitée ou ajouter une nouvelle phase.

Au démarrage, bouton **T14** (fig. 19) le four commencera à se préchauffer. Le préchauffage automatique prévoit de mettre le four à une température de 25°C supérieure à celle configurée dans la phase 1, cela pour garantir une meilleure reprise de température après l'ouverture de la porte et après avoir enfourné le produit froid.

Lorsque la chambre de cuisson atteint la température établie à l'avance, le four émettra un signal sonore et il sera possible d'enfourner les aliments.

IMPORTANT: EFFECTUER LE PRÉCHAUFFAGE AVEC LE FOUR VIDE. ATTENDRE LE SIGNAL DE PRÉCHAUFFAGE ADVENU AVANT D'ENFOURNER.

PRO? Y → DTAPE 1 → DTAPE 2 → DTAPE 3 → DTAPE 4



3. Programmation manuelle

3.9. Ouverture et fermeture de la vanne papillon (cheminée)

En modalité cuisson à CONVECTION on peut régler l'ouverture et la fermeture de la vanne papillon. La fonction de la vanne papillon est celle de permettre l'évacuation de l'humidité de la chambre de cuisson lorsqu'elle est ouverte.

Pour ouvrir la vanne papillon appuyer sur le bouton **T11** (fig. 20).

ON peut vérifier l'ouverture/fermeture de la vanne à travers l'état du bouton **T11** (fig. 20):

ALLUMÉ = VANNE OUVERTE

ÉTEINT = VANNE FERMÉE

Remarque: le réglage de la vanne papillon est possible uniquement dans la modalité CONVECTION. Dans les modalités COMBI et VAPEUR la vanne sera gérée automatiquement par le four.

Remarque: le mouvement d'ouverture et fermeture de la vanne est signalé par l'intermittence du bouton T11 (fig. 20).



fig. 20

4. PROGRAMMATION

4.1. Mémorisation d'un programme de cuisson

Chaque programme de cuisson créé en modalité manuelle, aussi bien qu'il ait 1 ou plusieurs phases de cuisson, peut être mémorisé dans la mémoire interne du four dans le but d'être rappelé simplement par le menu programmes pour une future utilisation.

Après avoir saisi tous les paramètres de cuisson souhaités appuyer pendant 3 seconde sur le bouton **T10** (fig. 21). L'afficheur **D4** (fig. 21) indiquera le numéro du premier programme disponible dans la mémoire (ex. si sont déjà présents 3 programmes sauvegardés dans les positions: 1, 2 et 3 le numéro 4 sera visualisé en tant que première place disponible pour enregistrer le programme).

En tournant la poignée **M** (fig. 21) sélectionner le numéro du programme souhaité. Ensuite sauvegarder la position configurée en tenant enfoncé le bouton pendant trois secondes **T10** (fig. 21). L'afficheur **D4** (fig. 21) indiquera **MOM**.

4.2. Télécharger un programme de cuisson sauvegardé

Avec le four en modalité Stand-by appuyer sur le bouton **T10** (fig. 21) et en tournant la poignée **M** (fig. 21) sélectionner le numéro du programme souhaité sur l'afficheur **D4** (fig. 21). Ensuite lancer la cuisson en appuyant sur le bouton Start/Stop **T14** (fig. 21).

Remarque : on peut visualiser les phases du programme en appuyant sur le bouton **T9** (fig. 21) et en tournant la poignée **M** (fig. 21). L'afficheur **D4** (fig. 21) indiquera la phase (**DTAPE**) où l'on se trouve.



fig. 21

4. PROGRAMMATION

4.3. Modifier un programme de cuisson sauvegardé

Après avoir sélectionné le programme de cuisson souhaité on peut modifier les paramètres de cuisson comme décrit dans le **chapitre 3** "programmation manuelle".

Si on le souhaite, sauvegarder les modifications apportées en maintenant enfoncé pendant trois secondes le bouton **T10** (fig. 22). Le nouveau programme modifié écrasera le précédent.

4.4. Effacement du programme sauvegardé ou d'une partie du programme.

ON peut effacer complètement un programme sauvegardé ou une partie de ce dernier.

Dans la première hypothèse, c'est-à-dire effacement total du programme, procéder de la façon suivante:

1. Sélectionner le programme intéressé
2. Se positionner sur la première phase (ÉTAPE 1)
3. Maintenir enfoncé le bouton **T9** (fig. 22).
4. L'afficheur **D4** (fig. 22) indiquera: **DEL? N**
5. Tourner la poignée **M** (fig. 22), l'afficheur **D4** (fig. 22) indiquera: **DEL? Y** et confirmer l'opération en appuyant sur la poignée **M** (fig. 22).

Dans la deuxième hypothèse, après avoir sélectionné le programme souhaité, se positionner sur la phase intéressée à l'effacement et appuyer sur le bouton **T9** (fig. 22). Procéder comme aux points 4 et 5 expliqués ci-dessus.

Remarque 1: l'effacement d'une phase du programme comportera également l'effacement de toutes les phases successives. Ex: si un programme a 5 phases et on efface la phase 3, par conséquent seront effacées également les phases 4 et 5.

Remarque 2: Après avoir effacé même seulement une partie du programme ce dernier restera sauvegardé dans la mémoire en tant que dernière modification (c'est-à-dire sans les phases éliminées).



4. PROGRAMMATION

4.5. Téléchargement des recettes via USB

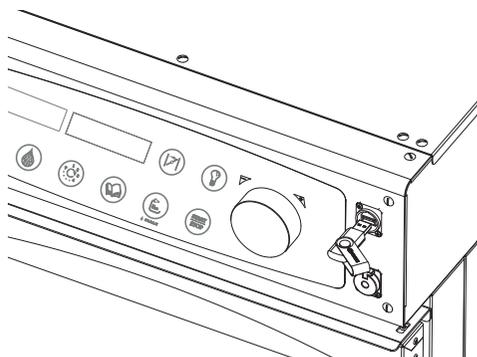


fig. 23

sage suivant:



5. Ôter la clé USB

IL EST possible d'importer d'une clé USB au four et exporter du four à la clé USB les programmes de cuisson.

Importation des programmes:

1. Allumer le four
2. Introduire une clé USB compatible dans le port USB du four.
3. Appuyer simultanément la poignée **M** (fig. 24) et le bouton **T10** (fig. 24).
4. La procédure sera complétée lorsque les afficheurs LCD indiqueront le mes-

Exportation des programmes:

1. Allumer le four
2. Introduire une clé USB compatible dans le port USB du four.
3. Appuyer simultanément sur la poignée **M** (fig. 24) et sur le bouton **T10** (fig. 24).
4. La procédure sera complétée lorsque les afficheurs LCD indiqueront le message suivant:



5. Ôter la clé USB

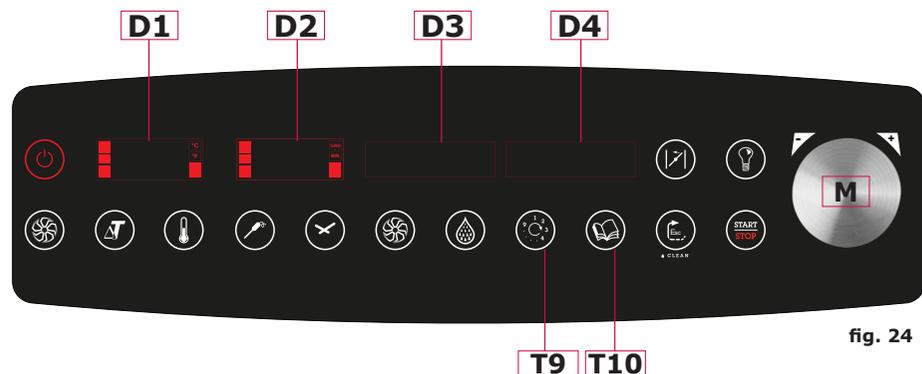


fig. 24

5. Maintenance

5.1. Nettoyage

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

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De la même façon, il ne faut pas utiliser pour nettoyer l'appareil de paillettes en fer, des brosses ou des raclettes en acier commun; il est possible éventuellement d'utiliser de la laine en acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les cloisons porte-plats.

Enlever les résidus amovibles manuellement et mettre les parties démontables dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces concernées devront être ensuite rincées abondamment, en ayant soin de s'assurer qu'il ne restent pas des résidus de détergent.

Pour nettoyer les parties extérieures du four utiliser un chiffon humide et un détergent délicat. Pendant le contrôle annuel de la part d'un technicien spécialisé ôter le déflecteur et le laver avec de l'eau savonneuse.

5.2. Lavage automatique

Pour activer le LAVAGE AUTOMATIQUE (en option) suivre la procédure suivante:

- Allumer le four moyennant la touche **T1** (fig. 25).
- Ôter le filtre sur le dispositif d'évacuation à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Vérifier que le détergent soit raccordé au four moyennant le petit tuyau prévu à cet effet.
- Appuyer simultanément sur la touche **T12** (fig. 25) et la poignée **M** (fig. 25).
- L'afficheur **D3** (fig. 25) visualisera le type de lavage. En tournant la poignée **M** (fig. 25) on peut choisir entre le lavage **SOFT** (léger), **NORM** (moyen) o **HARD** (intense)

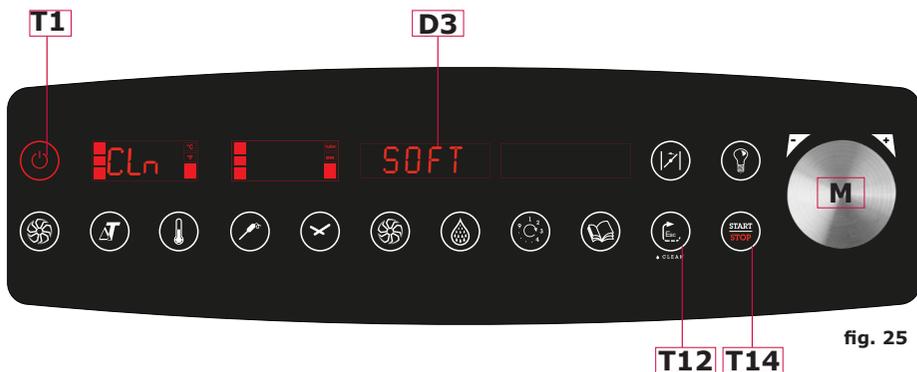


fig. 25

5. Maintenance

5.2. Lavage automatique

en fonction du type et de la quantité de saleté à l'intérieur de la chambre de cuisson.

- Après avoir choisi le type de lavage approprié appuyer sur la touche **T14** (fig. 26) pour commencer le lavage automatique. **Le lavage fonctionne uniquement à porte fermée.**
- Remettre le filtre évacuation de la chambre en position.

Important:



Nous recommandons l'utilisation du détergent approuvé pour le nettoyage du four (ECOLAB OVEN CLEANER POWER).

L'utilisation d'un détergent pas approuvé pourrait causer des dommages au système de lavage et à l'intégrité de la chambre de cuisson en annulant la garantie du four.

DANGER: PENDANT LE LAVAGE NE PAS OUVRIR LA PORTE DU FOUR

Durant le lavage l'afficheur **D3** (fig. 26) visualisera les phases suivantes:

WASH	Prélavage - Lavage
RINSE	Rinçage
DRY	Séchage
FINISH	Lavage complété

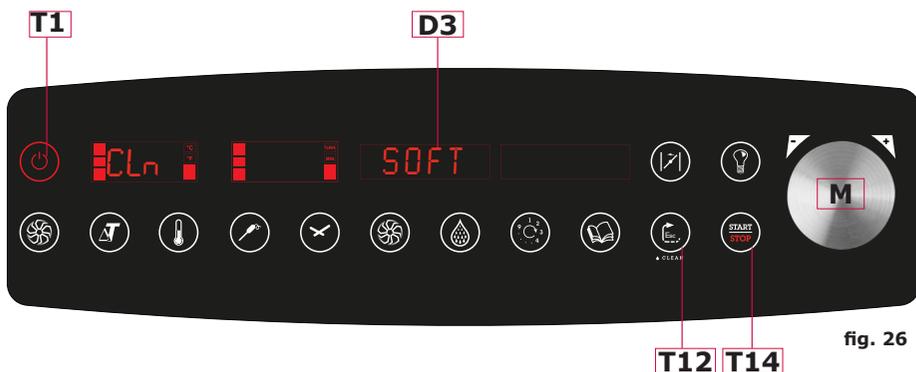


fig. 26

5. Maintenance

5.3. Lavage automatique (nettoyage du diffuseur lavage)

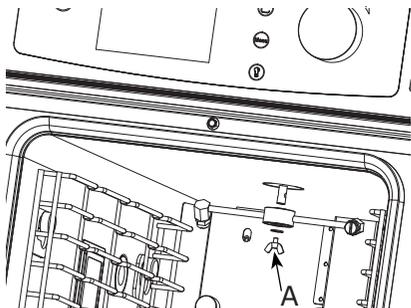


fig. 27

Il faut nettoyer périodiquement dans le lave-vaisselle le diffuseur du lavage.

Dévisser la vis **A** (fig. 25) et ôter le diffuseur en le tirant vers le bas.

Après le nettoyage introduire à nouveau le diffuseur dans son logement en le poussant vers le haut et revisser la vis **A** (fig. 27).

5.4. Filtre d'aération compartiment technique

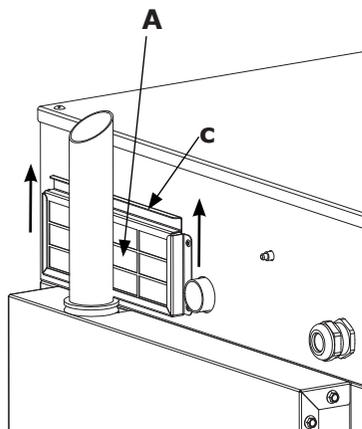


fig. 28

Afin de maintenir les composants électroniques du four à une température de sécurité il est opportun d'effectuer périodiquement, **au moins une fois par mois**, le nettoyage du filtre d'aération.

Le filtre se trouve sur la partie postérieure du four (réf. **A** fig. 28).

Procéder de cette façon:

1. Saisir la languette du filtre (réf. **c** - fig. 28), et la soulever en faisant glisser de son logement vers le haut le filtre.
2. Ôter le filtre de son masque, le laver avec l'eau tiède et le savon neutre et l'essuyer avec un chiffon propre.
3. Remettre le filtre à l'intérieur de son masque et le faire glisser à l'intérieur de son logement.



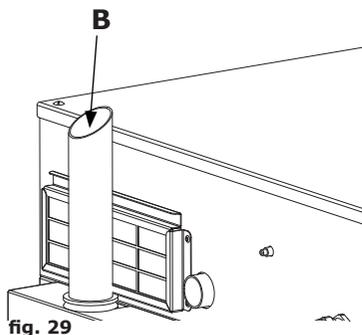
ATTENTION:

Si le four devrait se mettre en alarme Hi Temp, la cause plus probable est une accumulation excessive de saleté sur le filtre.

Ensuite procéder immédiatement au nettoyage de ce dernier.

5. Maintenance

5.5. Évacuation de l'humidité



L'évacuation de l'humidité (réf. **B fig. 29**) élimine les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Contrôler qu'il soit toujours propre et parfaitement dégagé des obstructions.

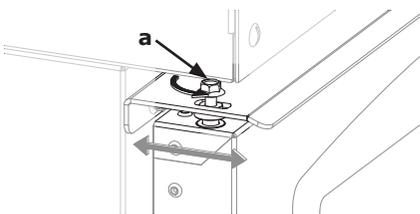
5.6. Nettoyage de la vitre



Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur. Pour cette raison, il faut tourner le crochet qui retient la vitre interne en position (fig. 30) et une fois ouverte, il faudra la nettoyer avec un détergent approprié. Il ne faut jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre doit être ensuite refermée correctement et bloquée en position en tournant le crochet approprié.

5.7. Réglage des charnières de fermeture de la porte



Au besoin, on peut régler les charnières de la porte afin d'optimiser la fermeture et l'étanchéité de la garniture de la porte sur la chambre du four.

Les charnières de la porte doivent être réglées de façon à assurer le maximum d'étanchéité à la porte du four pendant son fonctionnement. On peut régler autant la charnière supérieure que celle inférieure (fig. 31 et fig.32).

7. Maintenance

5.7. Réglage des charnières de fermeture de la porte

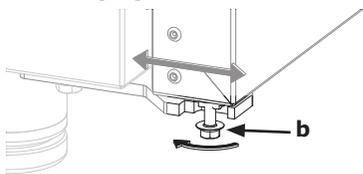


fig. 32

S'il devrait être nécessaire de régler l'étanchéité de la porte, desserrer les écrous (réf. a-b fig. 31 et fig. 32) et déplacer la porte dans la position souhaitée (fig. 33).

Après le réglage, serrer à nouveau les écrous.

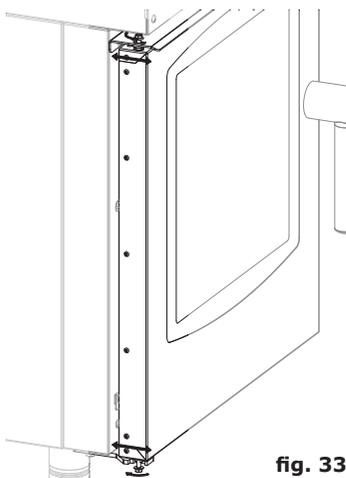


fig. 33

6. Composants de contrôle et de sécurité

6.1. Micro-interrupteur de la porte

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

À la fermeture successive de la porte le cycle interrompu reprend normalement.

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

6.2. Protection thermique du moteur

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

Le rétablissement du fonctionnement du moteur est automatique et a lieu dès que sa température diminue en se remettant ainsi dans les limites de sécurité.

6.3 Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson

Si la température dans la chambre de cuisson atteint 350° C, le thermostat de sécurité coupe l'alimentation aux éléments chauffants du four.

Ce dispositif de sécurité peut être rétabli seulement par un technicien du service d'assistance car des d'autres contrôles s'imposent.

7. Que faire si.?

7.1. Les problèmes plus fréquents

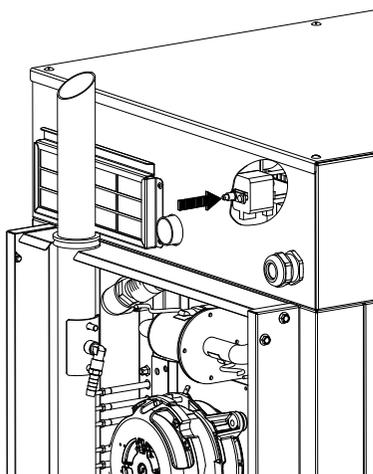
Si une anomalie grave devrait se vérifier il est très important d'arrêter l'appareil, en agissant sur l'interrupteur omnipolaire et fermer le robinet d'arrêt de l'eau situé en amont de l'appareil.



Problème	Solution possible
Le four ne se met pas en marche	Contrôler que l'interrupteur omnipolaire soit fermé et que la tension de réseau soit présente.
	Vérifier l'intégrité des fusibles de protection du four.
	S'assurer que la porte du four soit bien fermée.
	Vérifier d'avoir configuré les paramètres du cycle de cuisson correctement.
S'assurer que le four ne soit pas en erreur.	
Si après ces opérations le four ne se met pas encore en marche, contacter l'assistance.	
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	Arrêter le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement.
	S'assurer que les ouvertures de refroidissement ne soient pas obstruées.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	
L'éclairage interne ne fonctionne pas	Utiliser des ampoules résistantes à la chaleur.
	Remplacer les ampoules en procédant ainsi: <ul style="list-style-type: none">• S'assurer que l'interrupteur omnipolaire situé en amont du four soit ouvert et que l'appareil soit froid.• Ôter la cloison porte-plats gauche.• Dévisser les vis sur le masque des ampoules.• Ôter le masque, la vitre et le joint.• Utiliser des ampoules halogène 25W.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	
L'eau n'arrive pas aux tuyaux de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'arrêt de l'eau soit ouvert.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	
Alarme Hi Temp	Pouvant être rétablie en appuyant sur la poignée M
L'alarme Hi Temp signale une surchauffe excessive du compartiment technique du four. Effectuer le nettoyage du filtre comme expliqué au par. 5.4 page 27 .	

7. Que faire si ?

7.2. Contrôles pouvant être effectués uniquement par un technicien autorisé



▲ fig. 34

Couper l'alimentation électrique avant d'effectuer tout réglage ou intervention.



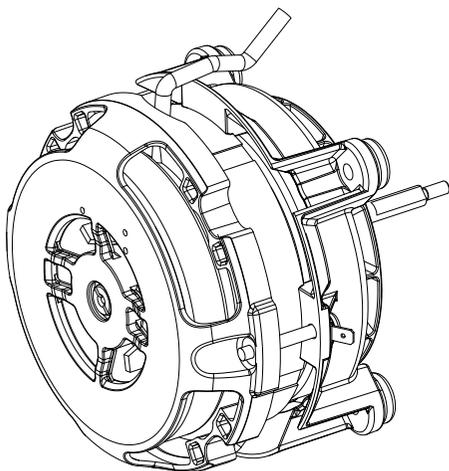
Réarmement du thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité est placé sur la partie postérieure du four en haut (fig. 34).

Localiser le thermostat et appuyer sur le bouton rouge jusqu'à l'avertissement d'un bruit mécanique ("clac") qui confirmera la fermeture des contacts advenue (fig. 34).

Il est possible que le thermostat intervienne à cause des efforts mécaniques auxquels le four peut avoir été soumis pendant le transport.

Une intervention continue du thermostat de sécurité indique un mauvais fonctionnement de l'appareil et rend indispensable de s'informer sur les causes.



▲ fig. 35

Protection thermique du moteur

La protection thermique du moteur est à réarmement automatique et si elle intervient il faut vérifier le nettoyage des fentes, l'efficacité des dispositifs de refroidissement et la rotation régulière et sans frottements du moteur.

Fusibles de protection

Les fusibles de protection servent pour protéger des surtensions les cartes électroniques du four. Ils se trouvent à l'intérieur du compartiment technique sur la partie supérieure du four.

7. Que faire si ?

7.3. Gestion des pièces de rechange

Le remplacement des pièces de rechange doit être effectué uniquement par un personnel du centre d'assistance autorisé.

Pour reconnaître les codes des pièces de rechange, contacter le service d'assistance.

Après avoir reconnu univoquement les pièces de rechange nécessaires, le service d'assistance enverra une commande écrite régulière au fabricant dans laquelle seront indiqués clairement le modèle de l'appareil, le numéro de série correspondant, la tension et la fréquence de l'alimentation électrique, outre bien entendu au code et à la description des pièces concernées.

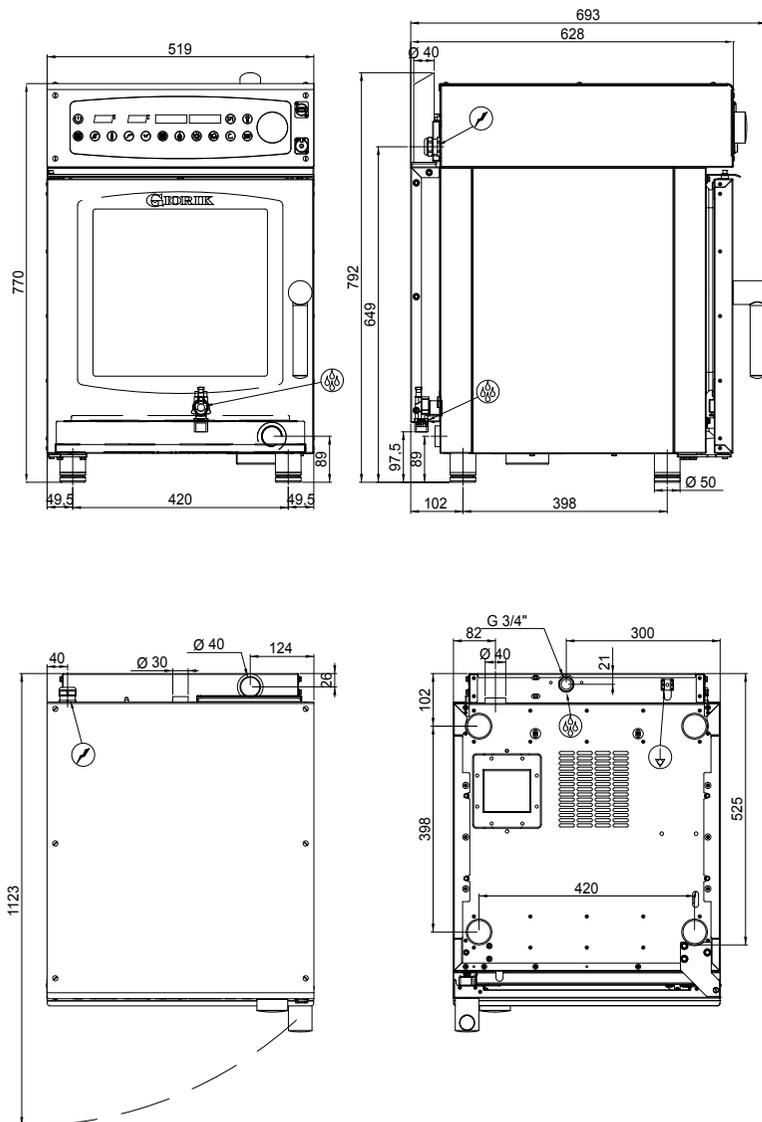
8. Alarmes

8.1. Liste des messages d'alarme

N°	MESSAGE	DESCRIPTION
1	"OVEN NOT CONFIGURED"	FOUR PAS CONFIGURÉ
2	"PROBE NOT CONNECTED"	SONDE À AIGUILLE DÉBRANCHÉE
3	"TCJ1 SH.CIRC"	SONDE PRINCIPALE EN COURT-CIRCUIT
4	"TCJ1 OPEN"	SONDE PRINCIPALE OUVERTE (DÉBRANCHÉE)
5	"TCJ2 SH.CIRC"	SONDE À AIGUILLE EN COURT-CIRCUIT
6	"SAFETY THERM"	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
7	"ALARM MOTORS"	ALARME MOTEURS
8	"HI TEMP"	ALARME HAUTE TEMPÉRATURE COMPARTIMENT
9	"NO COM"	COMMUNICATION ABSENTE AVEC LA CARTE USB
10	"NO WATER"	ABSENCE D'EAU (uniquement les fours avec lavage)

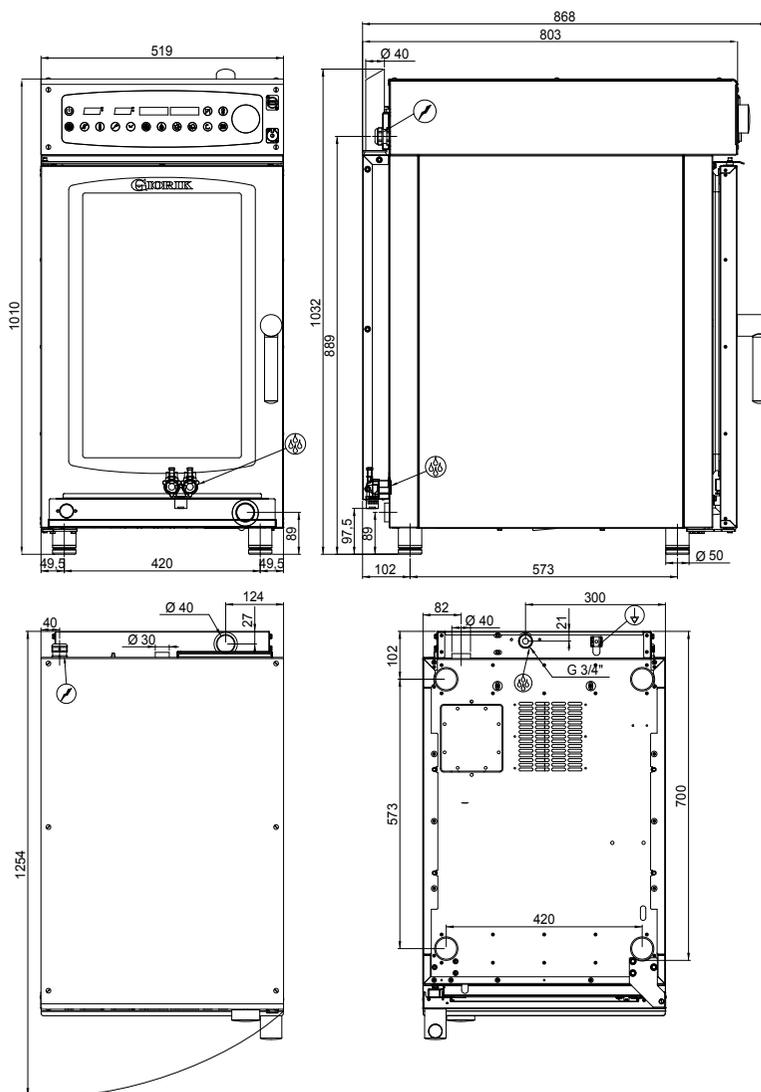
9. Fiches techniques

11.1. KP0623(W)



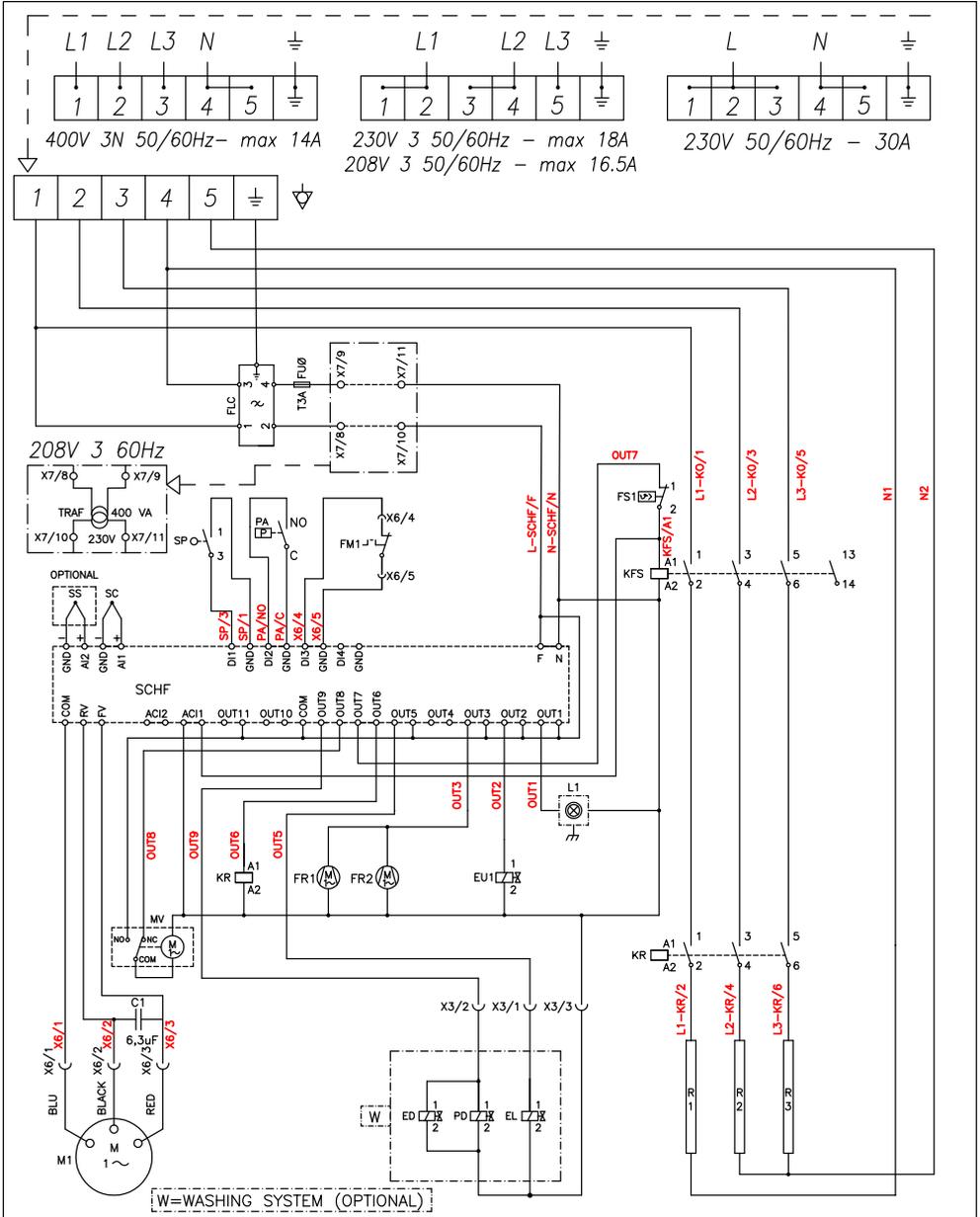
9. Fiches techniques

11.3. KP101(W)



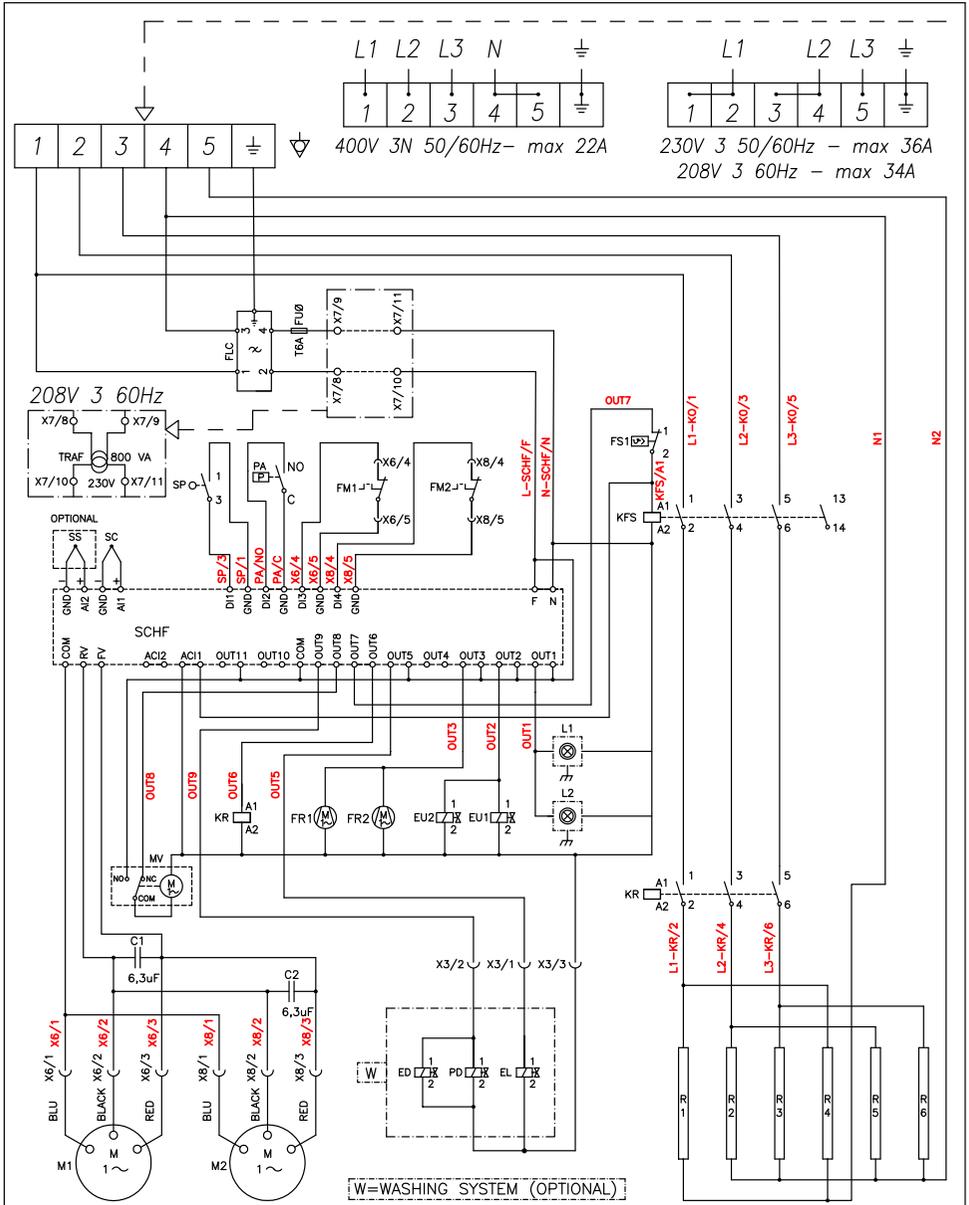
10. Schémas électriques

10.2. KP061(W)



10. Schémas électriques

10.3. KP0101(W)





LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES DUS À L'INSTALLATION ERRONÉE, LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, L'UTILISATION IMPROPRE, LA MAUVAISE MAINTENANCE, L'INOBSERVATION DES RÉGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET L'INEXPÉRIENCE LORS DE L'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME NÉCESSAIRES OU UTILES AU PRODUIT.

