

*MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR
L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET
L'ENTRETIEN DES FOURS TRIVALENTS GAZ À
CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE*



CODE: ZSL0761

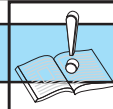
RÉV. 01 / 2002

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
1.7	RACCORDEMENT DU GAZ	Page 5
	PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION	Page 5
	CONTRÔLES À EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION	Page 5
	REPLACEMENT DES BUSES	Page 6
	CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE	Page 7
	CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ	Page 7
1.8	CONNEXION SUPPLÉMENTAIRE	Page 7
	HACCP	Page 7
1.9	ÉVACUATION DES FUMÉES	Page 8
2.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	Page 9
2.1	MISE EN FONCTION	Page 10
2.2	TYPES DE CUISSON	Page 10
	CUISSON PAR CONVECTION	Page 10
	CUISSON À VAPEUR STATIQUE	Page 10
	CUISSON MIXTE	Page 11
	CUISSON À VAPEUR VENTILÉE	Page 11
2.3	PROGRAMMATION	Page 11
	REMARQUES SUR LES PROGRAMMATIONS DES CYCLES	Page 11
	TEMPÉRATURE	Page 11
	MODALITÉS DE CUISSON	Page 12
	CUISSON À TEMPS	Page 12
	CUISSON AVEC SONDE (SONDE AU COEUR)	Page 12
	ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU CYCLE DE CUISSON (MARCHE-ARRÊT)	Page 12
2.4	FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES	Page 13
	UTILISATION DE L'HUMIDIFICATEUR	Page 13
	SÉLECTION DE LA VITESSE	Page 13
	ÉCLAIRAGE CHAMBRE	Page 13
	COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR	Page 14
2.5	ARRÊT	Page 14
2.6	CYCLE DE REFROIDISSEMENT	Page 14
	REFROIDISSEMENT	Page 14
2.7	CYCLES DE LAVAGE	Page 15
	CLEAN	Page 15
	BOILER	Page 15
2.8	NETTOYAGE	Page 16
3.	ENTRETIEN	Page 16
	ÉVACUATION VAPEURS	Page 16
	ÉVENT	Page 16
	NETTOYAGE DE LA VITRE	Page 16
3.1	COMPOSANTS DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ	Page 17
	ÉLECTROVANNE	Page 17
	MICROINTERRUPTEUR PORTE	Page 17
	PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	Page 17
	THERMOSTATS DE SÉCURITÉ	Page 17
	CONTRÔLE DE LA FLAMME	Page 17
4.	QUE FAIRE SI :	Page 18
	LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	Page 18
	LE FOUR NE PRODUIT PAS DE VAPEUR	Page 18
	LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT	Page 18
	DE LA VAPEUR SORT DE L'ÉVENT	Page 18
	L'ÉCLAIRAGE INTERNE NE FONCTIONNE PAS	Page 18
	LATOUCHE DU CONTRÔLE VANNE S'ALLUME	Page 18
	SIGNALISATION D'ALARME	Page 18
4.1	CONTRÔLES POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉS EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ	Page 19
	RÉARMEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	Page 19
	PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	Page 19
	FILTRES À EAU	Page 19
	CONTRÔLE DE LA FLAMME	Page 20
4.2	GESTION PIÈCES DE RECHANGE	Page 20

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'adaptation à un autre type de gaz, 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 de la Directive Gaz 90/396/CEE et il est donc muni d'un certificat d'examen CE délivré par un Organisme agréé.

Il est conforme aux prescriptions des normes gaz suivantes:

- EN 203 + mises à jour successives;
- EN437 + mises à jour successives.

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

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

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 603351 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-42 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-46 + 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

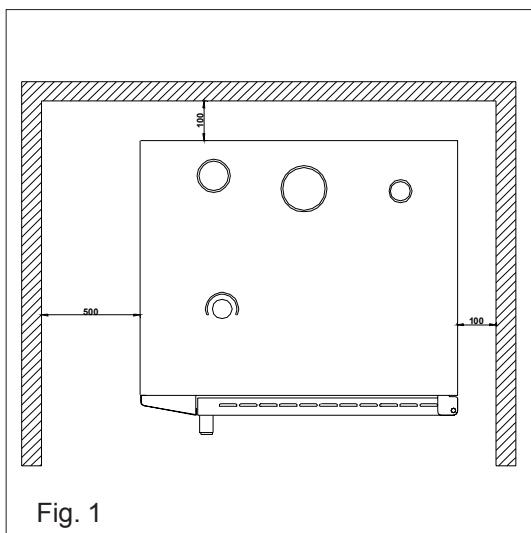
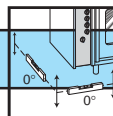


Fig. 1

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.

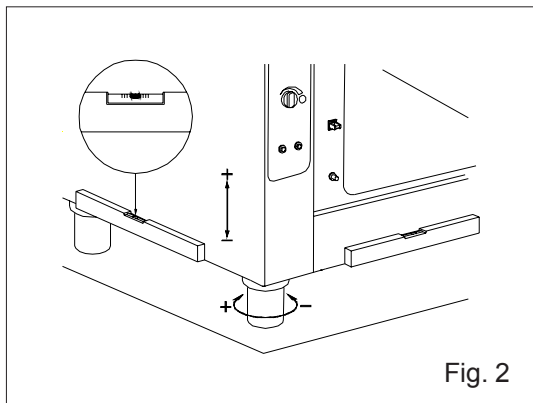
Sortir l'appareil de l'emballage, vérifier son état et le placer dans le lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le positionner contre des murs, parois, cloisons, meubles de cuisine ou revêtements en matière inflammable. Le four ne doit être installé que sur le chevalet prévu à cet effet.

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.

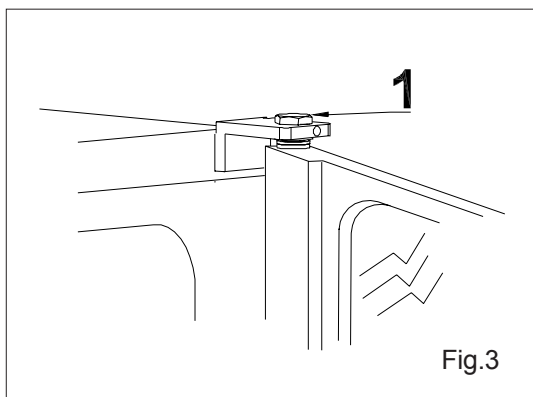
Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans une installation d'incinération des déchets prévue à cet effet.



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.

Fig. 2

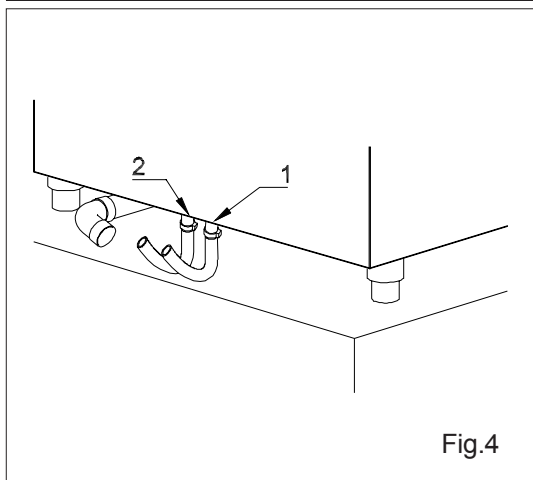
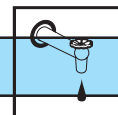
1.3 RÉGLAGE DE LA PORTE



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.

Fig.3

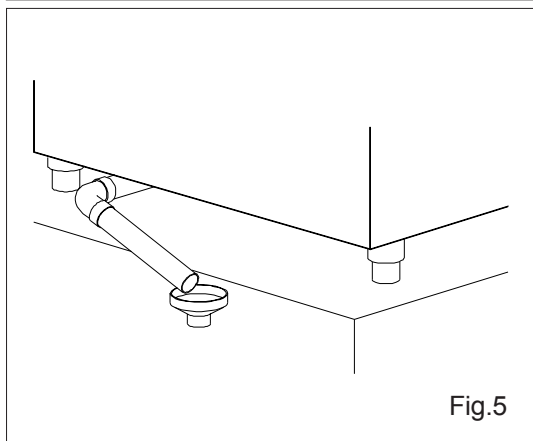
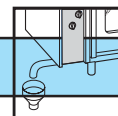
1.4 RACCORDEMENT HYDRIQUE



Pression de l'eau: max. (250KPa) 2,5bars.
Le four est prévu avec deux entrées d'eau, l'une pour le raccordement à de l'eau adoucie (Réf.1) et l'autre pour le raccordement à l'eau de réseau (Réf.2).
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.

Fig.4

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).

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.

Enlever le côté gauche de l'appareil en dévissant les vis de fixation, puis démonter la protection du câblage.

Prélever le schéma électrique qui se trouve dans une enveloppe.

Utiliser un câble adapté à la charge!

Enfiler le câble d'alimentation dans le trou du presse-câble qui se trouve sur le châssis; ensuite, faire passer le câble dans le presse-câble sur la barre de câblage en veillant à laisser une longueur d'au moins 60 cm par rapport au presse-câble du châssis.

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

L1 N \perp pour les versions monophasées (**respecter la polarité**)

L1 L2 L3 N \perp 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".

Avant de repositionner la protection et de remonter le côté, terminer d'effectuer le raccordement du gaz de l'appareil. Ne pas oublier de remettre d'abord le schéma électrique dans l'enveloppe sur le support du câblage pour d'éventuelles futures opérations d'entretien.

1.7 RACCORDEMENT DU GAZ



PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION

Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients des systèmes doivent être exécutées exclusivement par du personnel qualifié, dans le respect des règlements et des normes en vigueur.

Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux qui accueillent les appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur. En particulier, il faut considérer que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2m³/h par kW de puissance installée.

Il faut également respecter les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité de lutte contre l'incendie et antipanique dans les établissements ouverts au public. Pendant l'installation, il faut observer et respecter les normes citées dans le paragraphe 1.1.

Le raccordement au raccord d'alimentation gaz peut être exécuté avec des tuyaux en métal rigides ou flexibles, en interposant un robinet d'arrêt homologué placé dans une position aisément accessible. Veiller à ce que le tuyau flexible en métal de raccordement au raccord gaz ne touche pas de pièces surchauffées du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser des colliers de serrage conformes aux normes d'installation.

CONTRÔLES À EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

Contrôler, sur la plaquette technique située sur le côté gauche du four, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.

Vérifier que les buses montées sur l'appareil sont prévues pour le type de gaz disponible.

Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du détendeur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil (Fig. 6).


			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25				
			2001		II2H3+	P mbar	30	37	20	IT		
					II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	
					II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	BE	
TIPO/TYPE			B11	II2H3+	P mbar	28	37	20		IE		
MOD.				II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL		
MAT.				II2H3+	P mbar	30	37	20		PT		
				II2H3+	P mbar	28	37	20		GB		
$\sum Q_n$ kW				II2 ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE		
				II2H3+	P mbar	28-30	37	20		GR		
G30-G31 Kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h		II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT	CH	
				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		SE		
				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		FI		
				I3B/P	P mbar	30	30			NO		
Vac			kW		IPX 5	Hz		Made in Italy				

Fig. 6

L'appareil, sauf demandes différentes lors de la commande, est réglé en usine pour le fonctionnement avec du gaz Méthane (G20).

Éviter d'interposer des réductions de section entre le détendeur et l'appareil.

Afin de garantir un fonctionnement optimal, il est conseillé de monter un filtre à gaz en amont du détendeur de pression.

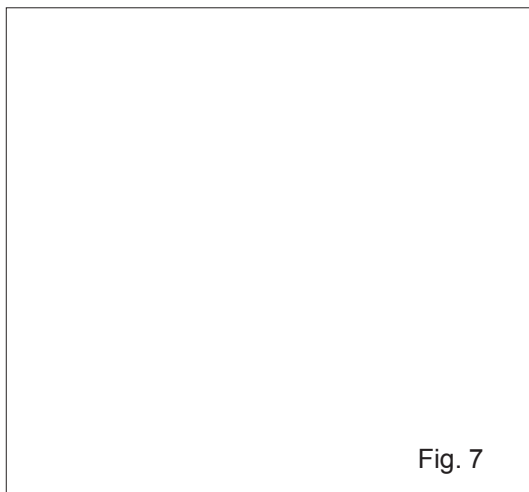


Fig. 7

Raccorder l'appareil à un tuyau spécial ayant une section interne non inférieure à 16 mm de diamètre pour les raccords de G1/2" et, pour les raccords de G3/4", ayant un diamètre non inférieur à 20 mm (Réf.1 Fig.7). Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tuyau de raccordement susmentionné. Après le raccordement au réseau du gaz, il faut contrôler qu'il n'y a pas de fuites dans les jonctions et dans les raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites.

REPLACEMENT DES BUSES

Pour effectuer le raccordement à un gaz différent de celui indiqué sur la plaquette, il faut remplacer les buses des brûleurs de la chambre et du générateur de vapeur en procédant de la façon suivante:

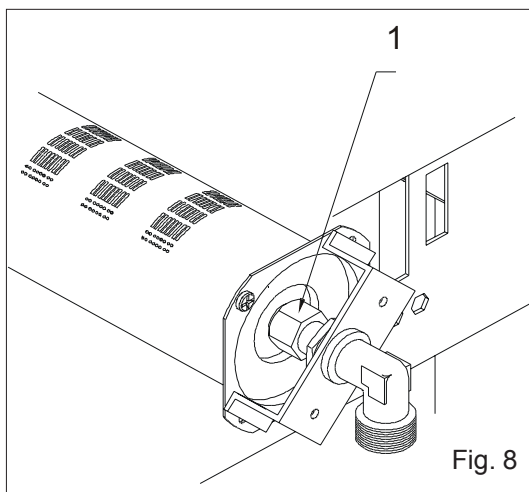


Fig. 8

- Accéder au brûleur et, avec la clé prévue à cet effet, dévisser la buse 1 à remplacer (Fig. 8).
- Remplacer par la buse adaptée au type de gaz utilisé.
- Après le remplacement des buses, il faut procéder au contrôle de la pression du gaz.

AVERTISSEMENT! Après chaque adaptation à un nouveau gaz, ne pas oublier de:

- appliquer un autocollant indélébile reportant les données relatives à la nouvelle installation sur la plaquette des données.
- Procéder aux essais d'étanchéité opportuns du circuit du gaz.

CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Lors de toute intervention d'entretien ou adaptation à d'autres types de gaz, il faut effectuer une mesure de la puissance thermique nominale. Cette mesure peut être exécutée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compteur de litres et d'un chronomètre.

L'appareil fonctionne correctement quand les pressions se maintiennent dans les valeurs suivantes:

TYPE DE GAZ	PRESSION EN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAZ METHANE G20/G25	20/25	18/20	25/30
G.P.L. G30/G31	28-30/37	25/25	35/45

Si les pressions sont au-delà de ces valeurs, il ne sera pas possible d'obtenir un fonctionnement optimal de l'appareil et sa mise en fonction définitive. Contacter l'Organisme distributeur du gaz.

Après avoir contrôlé la pression d'alimentation et le diamètre des injecteurs des brûleurs, mesurer le débit horaire du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans la plaquette (Fig.6). La tolérance admise est de $\pm 5\%$.

CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Contrôler que les buses montées sont celles prévues pour le type et la pression du gaz d'alimentation. Pour l'éventuel remplacement, voir le paragraphe suivant. Quand l'appareil est raccordé, avec l'appareil allumé, vérifier la pression du gaz sur les deux vannes situées sur le côté gauche du four qui règlent respectivement le fonctionnement du générateur de vapeur et de la chambre de cuisson.

La pression du gaz doit être réglée en agissant de la façon suivante:

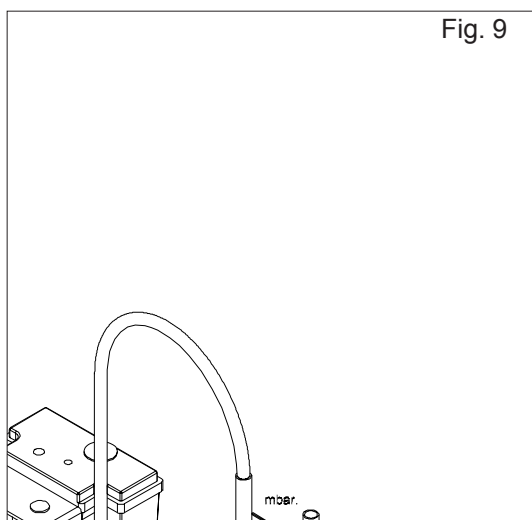


Fig. 9

- contrôler que les buses sont celles prévues;
- enlever la vis "P" (Fig.9) sur la prise de pression dans la vanne;
- appliquer le manomètre à la prise de pression;
- allumer le four et faire fonctionner les brûleurs;
- régler la pression du gaz aux valeurs indiquées dans le tableau en agissant sur la vis de 8mm en se rappelant que quand on tourne la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, on augmente la pression, quand on la tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on diminue la pression; la pression en sortie de la vanne pour le G20 doit être de 10 mbars; pour le G25, elle doit être de 14 mbars. Pour le gaz GPL (G30-G31) tourner à fond la vis du minimum;
- quand la pression est correcte, éteindre le four, enlever le manomètre et remettre la vis d'étanchéité en contrôlant qu'il n'y a pas de fuites avec le liquide prévu à cet effet.

TABLEAU BUSES PAR TYPE DE GAZ Utiliser uniquement des buses originales, en évitant tout type de modification!

FOUR	G30-30mbar	G31-37mbar	G20-20mbar	G20-25mbar
6 GN1/1 VAPEUR	180K 180R	180K 180R	310L 310L	310L 310L
10 GN1/1 VAPEUR	245K 180R	245K 180R	420L 310L	420L 310L
10 GN2/1 VAPEUR	200K 180K	200K 180K	350L 310L	350L 310L
20 GN1/1 VAPEUR	200K 180K	200K 180K	350L 310L	350L 310L

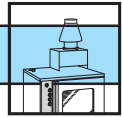
1.8 CONNEXION SUPPLÉMENTAIRE

HACCP

Une connexion de sortie est disponible pour connecter une imprimante pour l'écriture des temps des cycles de cuisson et des températures pour les installations conformes aux normes HACCP.

L'horloge n'est pas prévue.

1.9 ÉVACUATION DES FUMÉES



Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de la combustion, dans le respect des normes pour leur installation.

Les types de raccordement possibles sont les suivants:

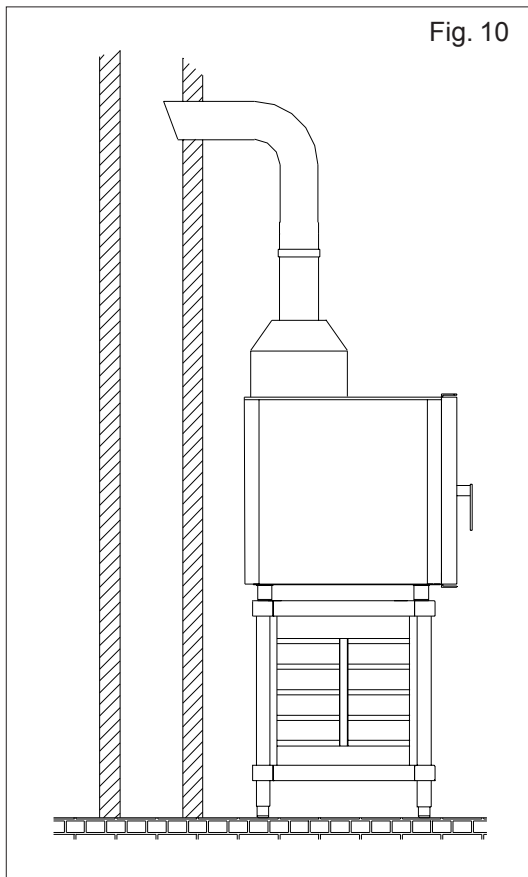


Fig. 10

- à un conduit naturel comme un carneau montant à tirage naturel dont l'efficacité est certaine afin d'évacuer les produits de la combustion directement à l'extérieur (Fig. 10). Le parcours s'effectue vers l'extérieur ou dans une cheminée avec une conduite appropriée, résistant à une température de 300°. Cette intervention doit garantir que l'évacuation des fumées ne soit pas empêchée par des obstructions et/ou par une longueur excessive du tuyau d'évacuation (longueur maximum 3m).

ATTENTION: avant de positionner le convoyeur des fumées, enlever le raccord cylindrique de la cheminée du four !

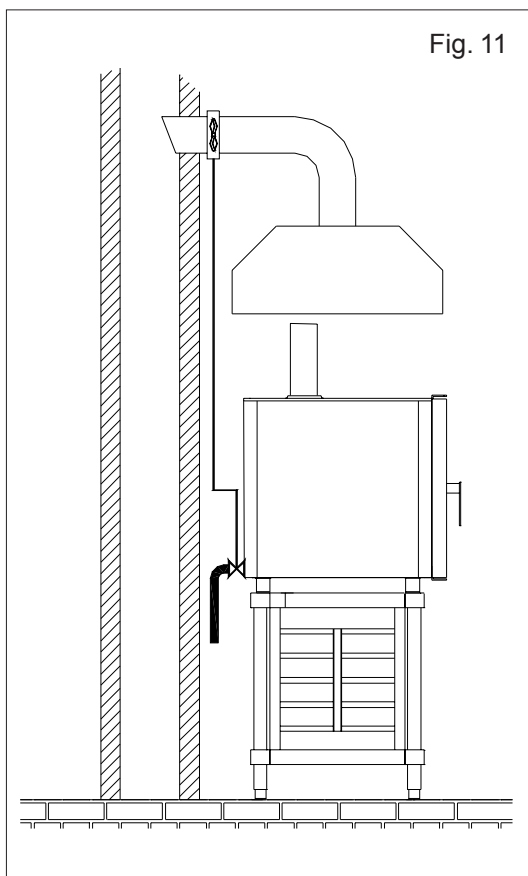


Fig. 11

- à un système d'évacuation forcée comme une hotte équipée d'un aspirateur mécanique. Dans ce cas, l'alimentation du gaz à l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit être coupée si le débit descend sous les valeurs préétablies.

Quand l'appareil est installé sous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes sont respectées:

le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés générés (voir la réglementation en vigueur);

il faut faire attention au matériau dont est composé le filtre de la hotte car la température des gaz brûlés à la sortie du convoyeur peut atteindre 300°C;

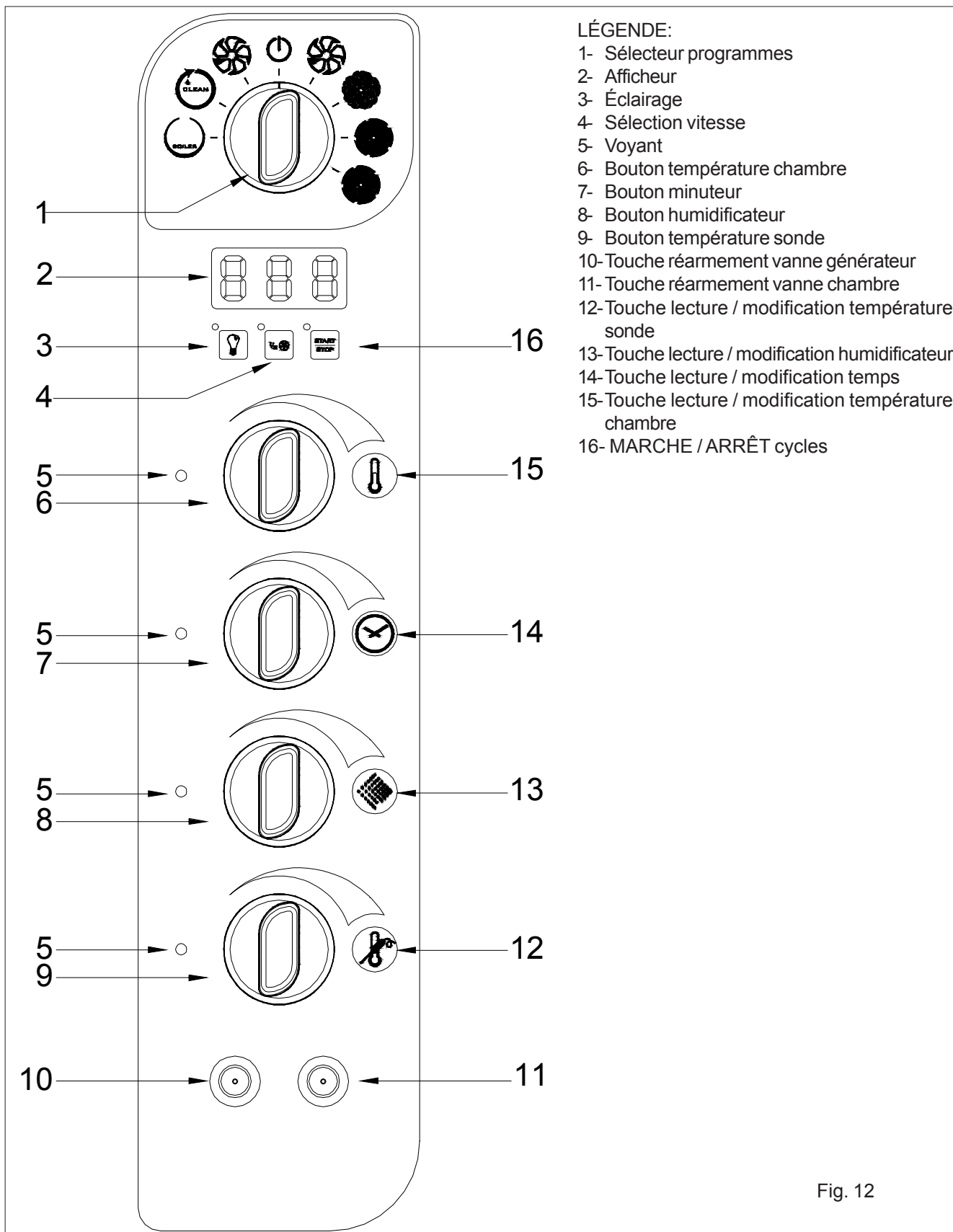
la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte;

La réadmission du gaz à l'appareil doit être possible uniquement manuellement (Fig. 11).

2.

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.



2.1 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.

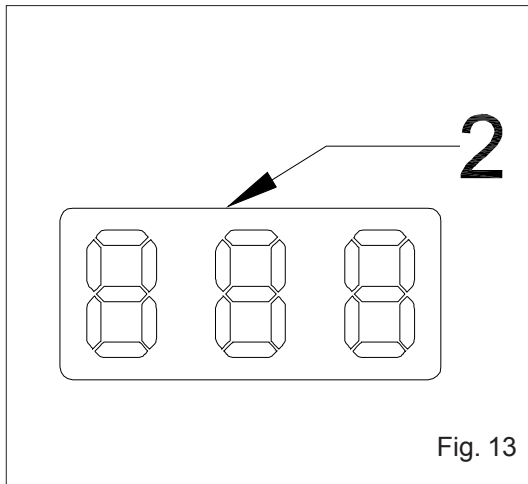


Fig. 13

AFFICHEUR

Le four est équipé d'un seul afficheur de contrôle (Fig.13 Réf.2) qui s'allume en tournant le sélecteur des programmes.

Lors de l'allumage du four, la valeur affichée correspond à la température de la chambre.

En phase de cuisson, l'afficheur visualise la température constante en chambre, mais, en fonction de la touche sélectionnée, il visualise: le temps restant, le niveau d'humidification programmé ou la température de la sonde.

En phase de programmation, l'afficheur visualise la valeur du paramètre que l'on est en train de programmer.

Pendant le cycle de cuisson, la led en bas à droite clignote; si la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson, la led reste allumée.

2.2 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 trivalent dispose de quatre modalités de cuisson différentes:

- CONVECTION
- VAPEUR STATIQUE
- MIXTE
- VAPEUR VENTILÉE

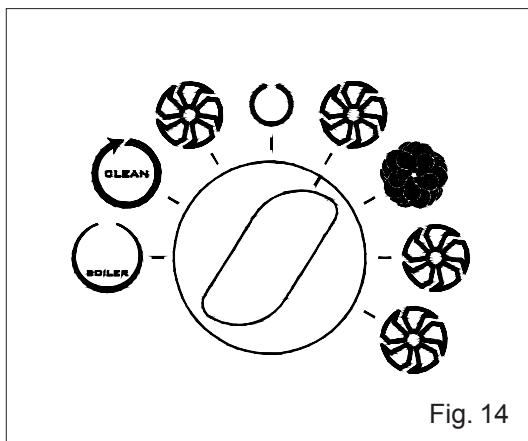


Fig. 14

CUISSON PAR CONVECTION

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig. 14.

La valeur de la température mesurée dans la chambre au moment de l'allumage apparaîtra sur l'afficheur.

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

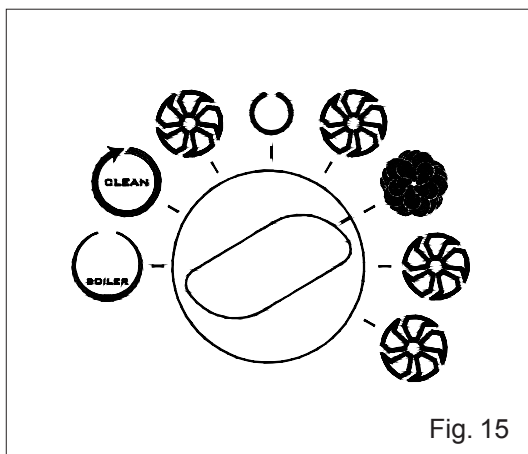


Fig. 15

CUISSON À VAPEUR STATIQUE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig. 15.

La valeur de la température mesurée dans la chambre au moment de l'allumage apparaîtra sur l'afficheur.

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

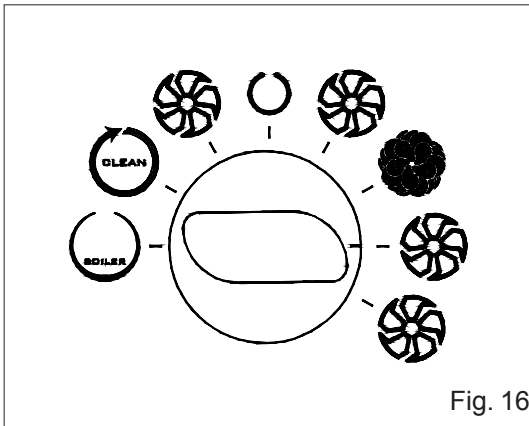


Fig. 16

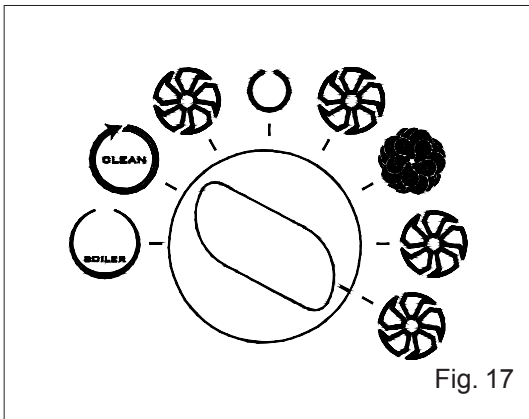


Fig. 17

CUISSON MIXTE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig.16.

La valeur de la température mesurée dans la chambre au moment de l'allumage apparaîtra sur l'afficheur.

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

CUISSON À VAPEUR VENTILÉE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig.17.

La valeur de la température mesurée dans la chambre au moment de l'allumage apparaîtra sur l'afficheur.

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

2.3 PROGRAMMATION

REMARQUES SUR LES PROGRAMMATIONS DES CYCLES:

- quand on allume le four, toutes les fonctions (température, temps, humidificateur, sonde) prennent une valeur de défaut programmée à l'avance;
- quand on passe d'un type de cuisson à un autre, les valeurs programmées retournent aux valeurs de défaut (si le four n'est pas mis hors tension) exceptés la température, qui maintient la dernière valeur programmée, et le temps, pour lequel c'est la donnée programmée au début qui est affichée;
- au cours d'un cycle de fonctionnement, il n'est pas possible de passer de la cuisson avec minuteur à la cuisson avec sonde et vice-versa;
- en phase de cuisson, le mouvement de l'un des boutons fait visualiser sur l'afficheur la valeur correspondante, mais ne permet pas sa modification;
- il n'y a pas besoin de séquences de programmation spéciales.

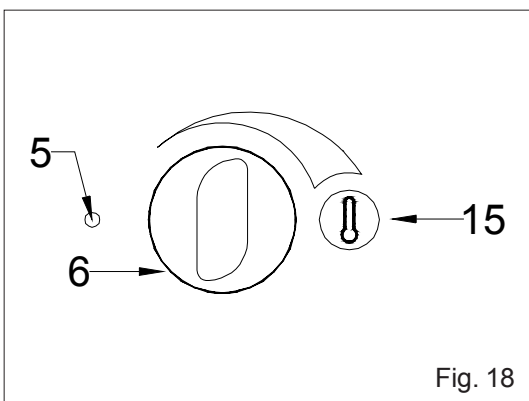


Fig. 18

TEMPÉRATURE

La valeur de la température au moment de l'allumage du four (valeur de défaut) varie en fonction du cycle de cuisson sélectionné:

CONVECTION OU MIXTE:

50°C DÉFAUT programmable manuellement de 50°C à 270°C.

VAPEUR STATIQUE:

105°C DÉFAUT non programmable manuellement.

VAPEUR VENTILÉE:

50°C DÉFAUT programmable manuellement à partir de 50°C.

Si l'on ne programme pas la température, la valeur utilisée est celle de DÉFAUT.

PROGRAMMATION:

Pour sélectionner la température désirée dans la chambre, tourner le bouton (Réf.6) dans le sens des aiguilles d'une montre en continuant jusqu'à ce que la valeur désirée apparaisse sur l'afficheur.

MODIFICATION:

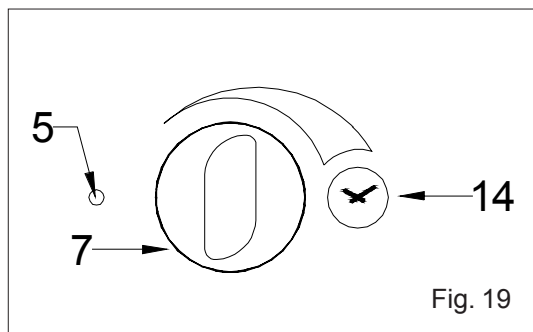
Pour modifier la valeur de la température en phase de cuisson, appuyer sur la touche (Réf.15), tourner le bouton (Réf.6) jusqu'à atteindre la nouvelle valeur désirée; la donnée est mémorisée 5 s après que l'on a relâché le bouton, en passant directement à la programmation suivante, ou manuellement, si on appuie sur la touche (Réf.15).

MODALITÉS DE CUISSON

Il est possible de choisir si effectuer une cuisson à temps ou avec la sonde: en tournant le bouton du temps ou de la température sonde, on passe respectivement de la modalité minuteur à la modalité sonde ou vice-versa. Quand on allume le four, la modalité prédéfinie est la modalité à temps.

CUISSON À TEMPS

La valeur prédéfinie au moment de l'allumage du four (valeur de défaut) est infinie (visualisée par trois segments sur l'afficheur).



CUISSON SANS TEMPS PROGRAMMÉ:

Si on ne programme pas le temps, le cycle de cuisson continue jusqu'à ce que l'opérateur éteigne manuellement le four; la led reste éteinte.

CUISSON AVEC TEMPS PROGRAMMÉ:

PROGRAMMATION:

Sélectionner le temps de cuisson désiré (de 1 à 120 mn) en tournant le bouton (Réf.7) dans le sens des aiguilles d'une montre; on peut lire sur l'afficheur la valeur que l'on est en train de programmer.

MODIFICATION:

Pour modifier la valeur du temps en phase de cuisson, appuyer sur la touche (Réf. 14) qui permet d'afficher le temps restant. Ce dernier peut être augmenté ou diminué en tournant le bouton (Réf.7); la donnée est mémorisée 5 s après que l'on a relâché le bouton, en passant directement à la programmation suivante, ou manuellement, si on appuie sur la touche (Réf.14).

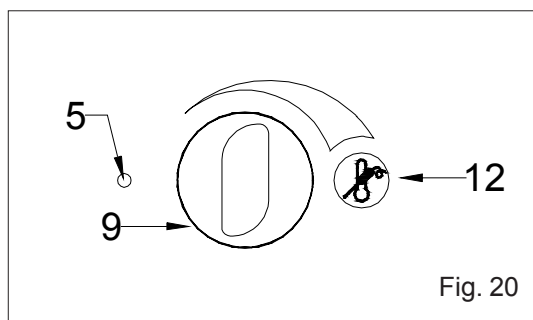
La led (Réf.5) clignote pendant la phase de programmation ou de modification; la led reste allumée au cours et à la fin du cycle de cuisson.

CUISSON AVEC SONDE (SONDE AU COEUR)

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

La valeur prédéfinie au moment de l'allumage du four (valeur de défaut) est de 20°C.

La cuisson avec sonde exclut automatiquement la fonction à temps.



PROGRAMMATION:

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

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 coeur du produit (de 20°C à 120°C) en appuyant sur la touche (Réf.12) et en tournant le bouton (Réf.9) dans le sens des aiguilles d'une montre.

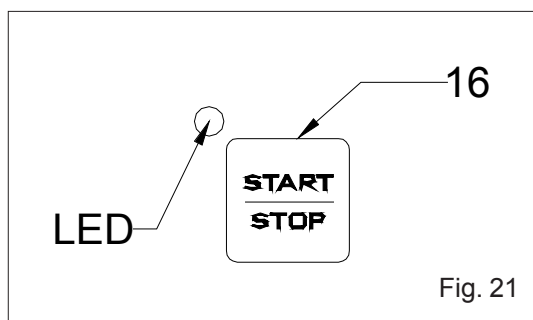
MODIFICATION:

Pour modifier la température en phase de cuisson, appuyer sur la touche (Réf.12) qui permettra d'afficher la valeur mesurée dans la sonde et tourner le bouton (Réf.9); la donnée est mémorisée 5 s après que l'on a relâché le bouton, en passant directement à la programmation suivante, ou manuellement, si on appuie sur la touche (Réf.12).

Si la fonction sonde est activée, la led (Réf.5) reste toujours allumée sauf pendant la phase de programmation ou de modification, pendant lesquelles elle clignote.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU CYCLE DE CUISSON (MARCHE/ARRÊT)

Attention: si on veut également utiliser l'humidificateur, il faut le programmer avant d'activer le cycle de cuisson (voir paragraphe suivant).



Une fois que tous les paramètres ont été programmés correctement, activer le cycle de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE (Réf.16), la LED de signalisation s'allume. Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche ARRÊT (Réf.16).

CYCLE AVEC TEMPS PROGRAMMÉ:

Le cycle de cuisson se termine automatiquement une fois le temps écoulé. Le four émet un avertissement acoustique de la durée de 30 s que l'on peut interrompre en tournant l'un des boutons ou en ouvrant la porte.

CYCLE AVEC SONDE:

Le cycle de cuisson se termine automatiquement quand la sonde atteint la température programmée. Le four émet un avertissement acoustique de la durée de 30 s que l'on peut interrompre en tournant l'un des boutons ou en ouvrant la porte.

CYCLE SANS TEMPS PROGRAMMÉ:

Pour arrêter manuellement un cycle de cuisson, appuyer sur la touche ARRÊT (Réf.16), la LED de signalisation s'éteint. On peut ensuite programmer les valeurs pour un nouveau cycle de fonctionnement.

REMARQUE:

l'ouverture de la porte bloque le cycle de cuisson et arrête le temps; le cycle redémarre lorsque la porte est refermée.

Cette opération met le four dans un état d'ARRÊT temporaire, les données programmées sont gardées en mémoire et peuvent être modifiées.

2.4 FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

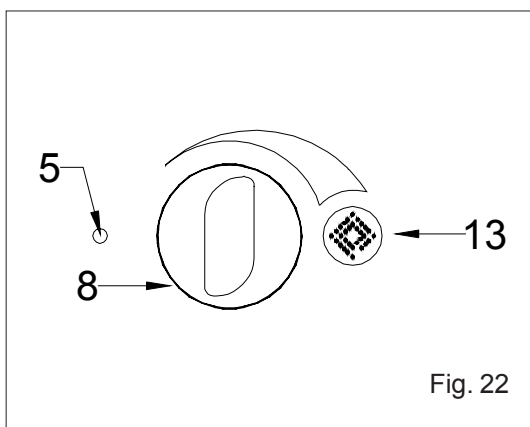


Fig. 22

UTILISATION DE L' 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.

La fonction humidificateur permet d'augmenter la quantité d'humidité à l'intérieur de la chambre.

On peut programmer 11 valeurs qui correspondent à des intervalles de 6 s par minute (0 s, 6 s, 12 s, 18 s,, 60 s) pour activer l'introduction d'eau nébulisée dans la chambre de cuisson.

PROGRAMMATION:

Tourner le bouton (Réf.8) dans le sens des aiguilles d'une montre et vérifier sur l'afficheur le degré d'humidité que l'on désire programmer.

MODIFICATION:

Pour modifier la valeur de l'humidificateur en phase de cuisson, appuyer sur la touche (Réf.13), tourner le bouton (Réf.8) jusqu'à atteindre le nouveau paramètre désiré; la donnée est mémorisée 5 s après que l'on a relâché le bouton, en passant directement à la programmation suivante, ou manuellement, si on appuie sur la touche (Réf.13).

La led (Réf.5) clignote pendant la phase de programmation ou de modification; tandis que, pendant la cuisson, elle s'allume uniquement quand l'humidificateur est en train de nébuliser de l'eau à l'intérieur de la chambre. À la fin du cycle, la valeur est remise à zéro.

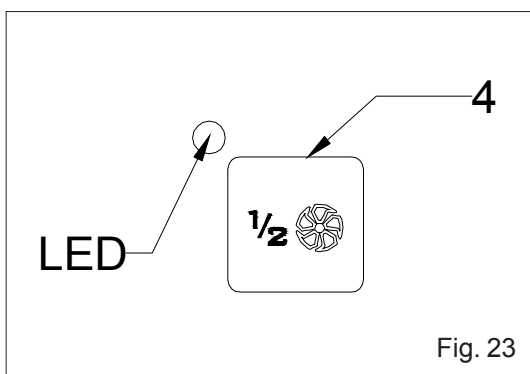


Fig. 23

SÉLECTION DE LA VITESSE

Cette fonction permet de choisir la vitesse de rotation du ventilateur. La vitesse préprogrammée est RAPIDE, la pression de la touche (Réf.4) fait passer cette sélection en LENTE, en appuyant encore une fois dessus, la sélection retourne sur RAPIDE et ainsi de suite. Si la fonction est activée, la LED est allumée.

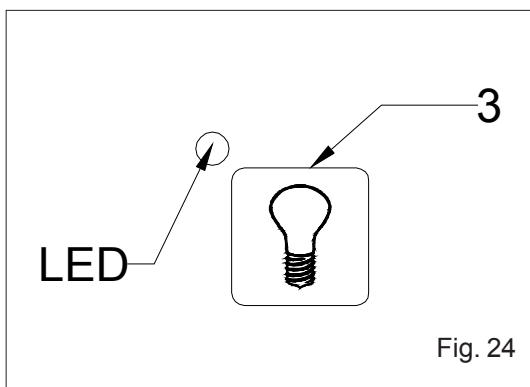


Fig. 24

ÉCLAIRAGE CHAMBRE

En appuyant sur la touche (Réf.3) au cours d'une phase et modalité quelconque avec la porte fermée, on active l'éclairage de la chambre pendant une période temporisée de 45 s. En appuyant encore sur la touche, on éteint l'éclairage (sans attendre la temporisation).

L'éclairage est désactivé lorsqu'on ouvre la porte; dans tous les cas, si l'on referme la porte avant que le temps de 45 s d'arrêt automatique de l'éclairage soit écoulé, il se rallume pour le temps restant.

La LED reste allumée pendant les 45 s d'éclairage.

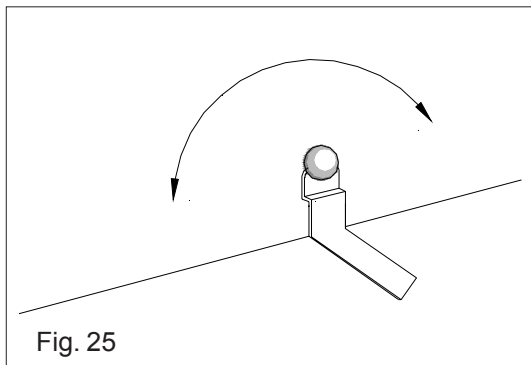


Fig. 25

COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR

L'évacuation de la vapeur sert pour 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 elles sont contrôlées par l'évacuation.

2.5 ARRÊT

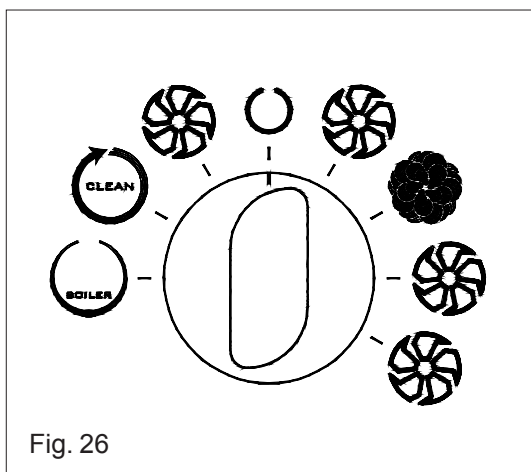


Fig. 26

Quand le cycle de cuisson est terminé, reporter le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée en figure 26.

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

Déclencher (OFF) l'interrupteur omnipolaire mural.

Si on a utilisé les cuissons à vapeur ou mixte, le four vide automatiquement l'eau qui reste dans le générateur de vapeur à travers l'évacuation.

REMARQUE: L'arrêt du four (y compris en cas de coupure de l'énergie électrique) provoque l'effacement du cycle programmé, tous les paramètres doivent donc être à nouveau saisis lorsque l'on remet en fonction le four.

2.6 CYCLE DE REFROIDISSEMENT

REFROIDISSEMENT

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

Il est important d'exécuter ce cycle quand on désire effectuer une cuisson à vapeur et que l'on vient de terminer un cycle par convection ou mixte avec une température dans la chambre supérieure à 105°C (valeur maximum de température avec le cycle à vapeur).

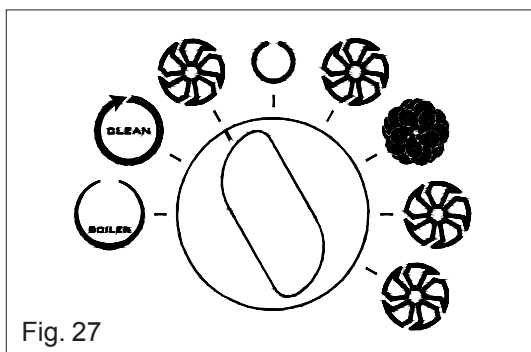


Fig. 27

ACTIVATION:

- Positionner le bouton de la façon indiquée sur la figure 27.
- Le cycle démarre automatiquement.
- Le cycle se termine quand la température dans la chambre de cuisson atteint 50°C (valeur affichée sur l'afficheur).

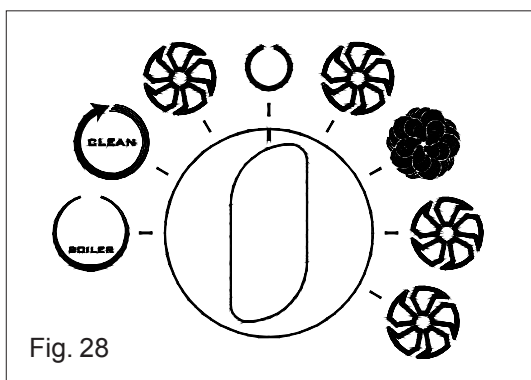


Fig. 28

Si on ouvre la porte pendant le cycle de refroidissement, l'émission d'eau dans la chambre se bloque mais le cycle continue au moyen du ventilateur, qui continue à refroidir.

Pendant toute la durée du cycle, la led sur l'afficheur continue à clignoter.

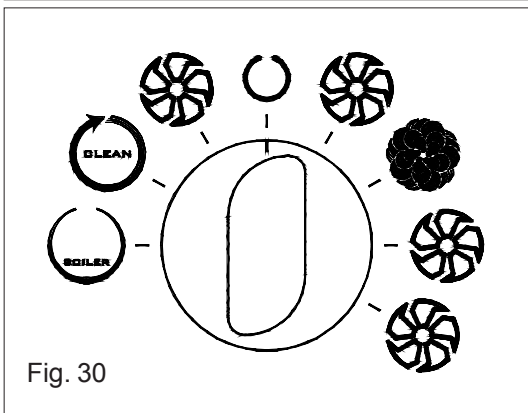
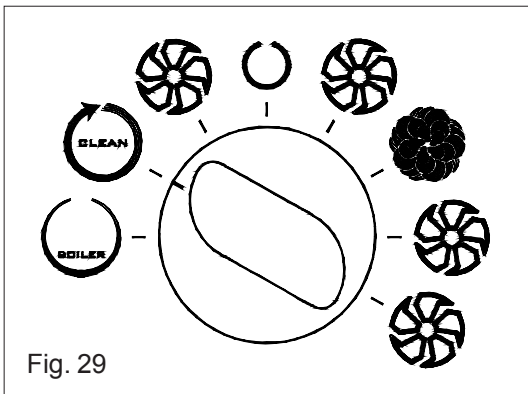
Le cycle se termine quand la température dans la chambre de cuisson atteint 50°C (valeur affichée sur l'afficheur) ; l'appareil émet un signal acoustique de la durée de 30 s que l'on peut interrompre en tournant l'un des boutons.

Le cycle de refroidissement peut être arrêté à tout moment en tournant le bouton du sélecteur des programmes de la façon indiquée sur la figure 28.

2.7 CYCLES DE LAVAGE

CLEAN

La fonction "CLEAN" permet d'exécuter un cycle de nettoyage semi-automatique de la chambre de cuisson du four. Il est conseillé d'effectuer ce cycle à la fin de la journée de travail.



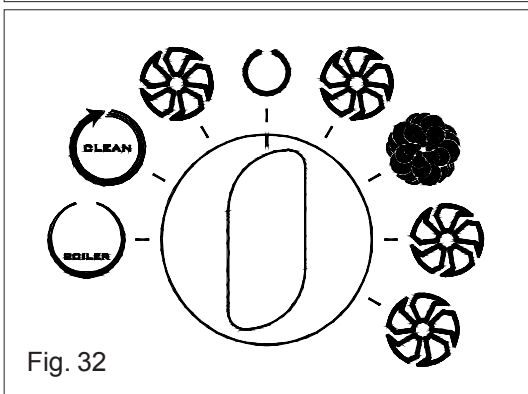
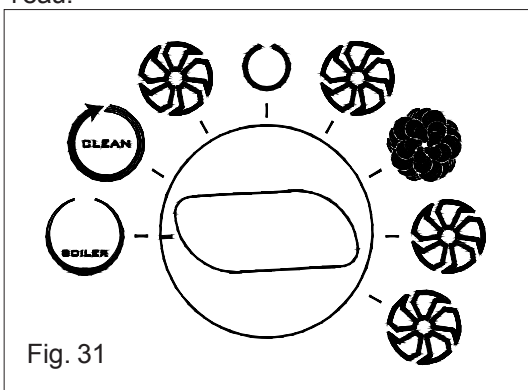
ACTIVATION

- Extraire la structure de support des grilles.
- Fermer la porte du four.
- Tourner le bouton sur le symbole "CLEAN"; l'inscription "Cln" apparaît sur l'afficheur.
- Le four active alors le fonctionnement à vapeur statique pendant 12 minutes. Une fois ce temps écoulé, le four émet un signal acoustique de la durée de 5 secondes.
- Ouvrir la porte, faire sortir la vapeur pendant quelques secondes, puis pulvériser un produit adapté pour le nettoyage à l'intérieur de la chambre de cuisson. ATTENTION: le produit utilisé pour le nettoyage ne doit pas contenir de chlore.
- Fermer la porte du four: le système reste en attente pendant 16 minutes afin de permettre au produit nettoyant d'agir.
- Ensuite, le four active de nouveau le fonctionnement à vapeur statique pendant 15 minutes. Une fois ce temps écoulé, le four émet un signal acoustique de la durée de 5 secondes.
- Le cycle de nettoyage de la chambre est alors terminé: ouvrir la porte du four et rincer la chambre avec la douchette de l'eau.

En cas d'interruption du cycle de la part de l'utilisateur, le four émet un signal acoustique de la durée de 20 secondes; pendant ce temps, il est possible de redémarrer le cycle en tournant le bouton sur la position "CLEAN". Une fois le délai d'avertissement de 20 secondes écoulé, le cycle est terminé. En reportant le sélecteur sur la position "OFF" (Fig.30), on obtient le vidage de l'eau du chauffe-eau. Le générateur de vapeur se vide automatiquement après quelques minutes d'attente.

BOILER

La fonction "BOILER" permet d'exécuter un cycle de nettoyage du générateur de vapeur avec le vidage complet de l'eau.



ACTIVATION

- Positionner le bouton de la façon indiquée sur la figure 31.
- L'inscription "Cln" apparaît sur l'afficheur.
- POUR FOURS 6GN 1/1 10GN 1/1: Verser environ 4 litres de vinaigre dans l'évent (Fig.34).
- POUR FOURS 10GN 2/1 20GN 1/1: Verser environ 8 litres de vinaigre à l'aide d'un entonnoir dans les deux tubes de sortie de la vapeur en chambre placés sur le déflecteur.
- Le cycle démarre automatiquement.
- Il termine après environ 3 heures 15 min et l'appareil émet un signal acoustique de la durée de 5 s.

Si on tourne le sélecteur sur une autre position, le lavage s'interrompt et le four émet un signal acoustique continu de la durée de 20 s; pour interrompre le signal, reporter le bouton sur la position BOILER et le cycle redémarre d'où il s'était arrêté. Pour bloquer le cycle avant sa fin, positionner le bouton de la façon indiquée sur la figure 32 et attendre quelques minutes. Le four videra automatiquement le contenu qui a agi à l'intérieur du générateur de vapeur.

2.8 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.

Si on nettoie manuellement 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.

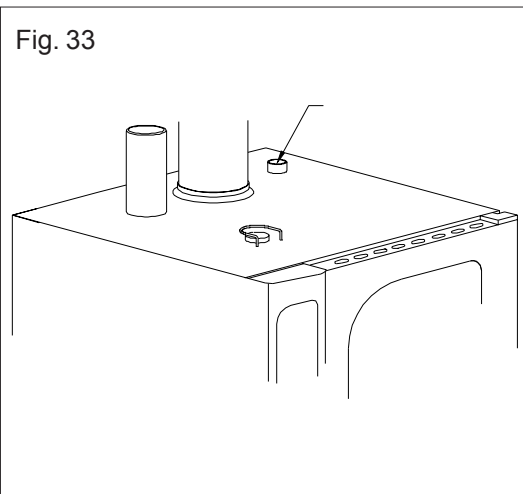
Pour le nettoyage de la chambre, utiliser de l'eau tiède savonneuse, puis rincer abondamment en s'assurant qu'il ne reste pas de résidus de détergent.

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

3.

ENTRETIEN

Fig. 33

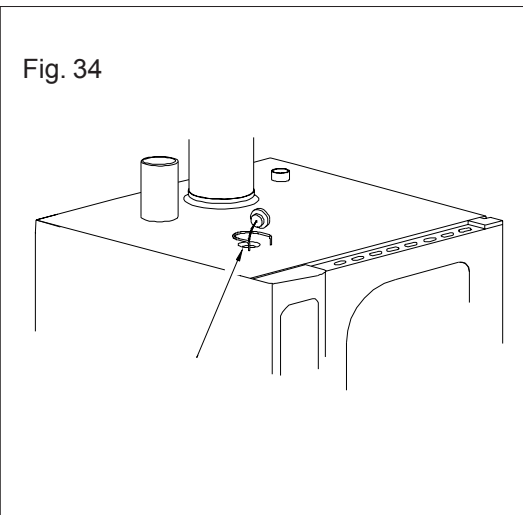


ÉVACUATION VAPEURS

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.

Fig. 34



ÉVENT

L'évent est situé sur le plan supérieur du four, il permet le réglage des surpressions dans la chambre de cuisson au moyen de la sortie de la vapeur.

Soulever le bouchon et vérifier que sa surface est propre. En cas contraire, le nettoyer avec un chiffon, puis le remettre à sa place en veillant à le positionner correctement.

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.

Revisser correctement la vitre avec les deux vis de fixation.

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

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.

THERMOSTATS 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 du gaz aux brûleurs.

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

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR.

Il coupe l'alimentation du gaz aux brûleurs si la température dépasse le seuil de garde ou si le générateur de vapeur ne charge pas de l'eau.

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

CONTRÔLE DE LA FLAMME

Le contrôle de flamme, grâce à une électrode prévue à cet effet, assure le fonctionnement normal des brûleurs.

En cas d'extinction accidentelle ou d'anomalies de fonctionnement des brûleurs, le système bloque automatiquement l'alimentation du gaz et allume le voyant prévu à cet effet sur le panneau de contrôle (Fig.12 Réf.11 pour la chambre de cuisson, Réf.10 Fig.12 pour le générateur de vapeur).

Attendre au moins 10 secondes entre une tentative de rallumage et l'autre.

4.

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.

Contrôler que le robinet d'arrêt du gaz en amont de l'appareil est ouvert.

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

Vérifier que les données programmées sont correctes.

Contrôler que les touches de réarmement des vannes sont éteintes (Fig.12 Réf.10-11).

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

LE FOUR NE PRODUIT PAS DE VAPEUR

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

Attendre que l'eau chauffe dans le générateur de vapeur.

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

LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT

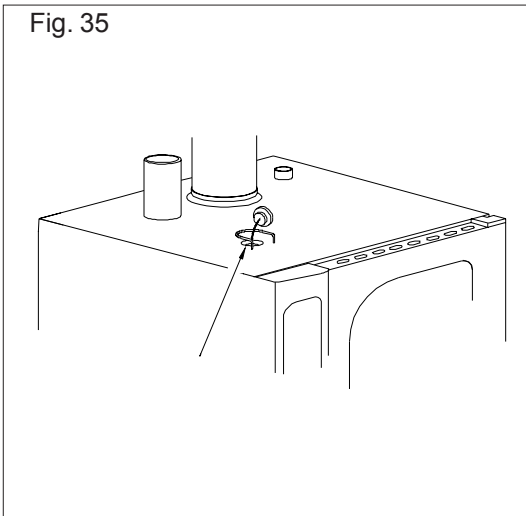
Éteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se réarme automatiquement.

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

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

DE LA VAPEUR SORT DE L'ÉVENT

Fig. 35



Si de la vapeur sort de l'évent, procéder de la façon suivante:

• arrêter l'appareil en tournant l'interrupteur principal sur la position



• Ouvrir lentement la porte en faisant attention à la vapeur.

• Attendre que le four ait refroidi.

• Soulever le bouchon en veillant à ne pas se brûler et vérifier que sa surface est propre. En cas contraire, la nettoyer avec un chiffon;

• Remettre le bouchon à sa place en veillant à le positionner correctement;

• S'assurer que l'évacuation située au centre du fond de la chambre de cuisson n'est pas bouchée par des résidus d'aliments; éventuellement, rincer soigneusement avec de l'eau courante et contrôler qu'elle s'écoule librement.

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.

LA TOUCHE DU CONTRÔLE VANNE S'ALLUME

Contrôler que le robinet d'arrêt du gaz en amont de l'appareil est ouvert.

Réarmer le contrôle en appuyant sur la touche qui s'est allumée (Fig.12 Réf.10-11).

Attendre au moins 10 secondes entre une tentative de réarmement et l'autre.

Si le four continue à ne pas fonctionner car les brûleurs ne s'allument pas, contacter l'assistance.

SIGNALISATION D'ALARME

En présence d'erreurs de la carte, les alarmes sont signalées au moyen d'une inscription sur l'afficheur (Fig.12 Réf.2) et d'un signal acoustique d'avertissement qui peut être interrompu en tournant un bouton.

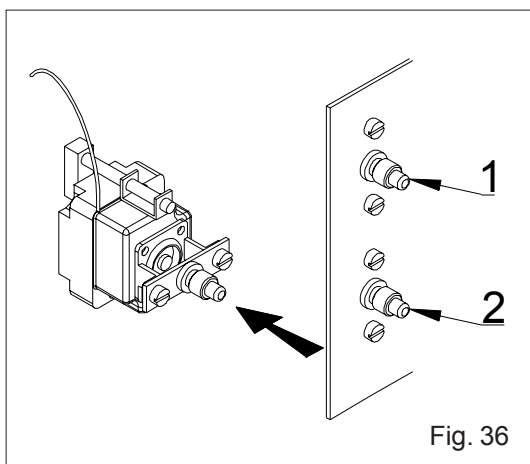
Le réarmement de l'alarme s'effectue en appuyant sur la touche MARCHE après en avoir éliminé la cause.

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

- So1: cause de l'erreur: sonde chambre;
action: contacter l'assistance technique agréée.
- So2: cause de l'erreur: sonde, cette alarme est affichée uniquement si c'est un cycle avec sonde qui est activé;
action: le cycle est suspendu si avec sonde; appuyer sur la touche ARRÊT (Fig.12 Réf.14). Il est possible d'activer un autre cycle sans sonde. Contacter l'assistance technique agréée.
- Sel: cause de l'erreur: sélection de la modalité de cuisson;
action: le cycle de cuisson est suspendu, contacter l'assistance technique agréée.
- Mot: cause de l'erreur: intervention protection thermique moteur, le message est affiché uniquement en phase de cuisson, sauf pendant le cycle à VAPEUR STATIQUE.
action: attendre qu'elle se réarme automatiquement.

4.1 CONTRÔLES POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉS UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ

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



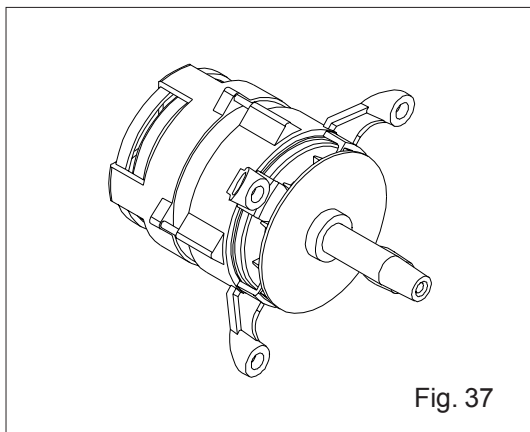
RÉARMEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Dévisser le panneau de commande et le faire coulisser sur les guides.

Individualiser les thermostats au fond de la cavité laissée par le panneau de commande:

- le thermostat "1", est le thermostat du générateur de vapeur;
 - le thermostat "2", est le thermostat de la chambre de cuisson.
- appuyer sur le bouton rouge jusqu'à ce que les contacts se ferment, on entend un "clic" mécanique.

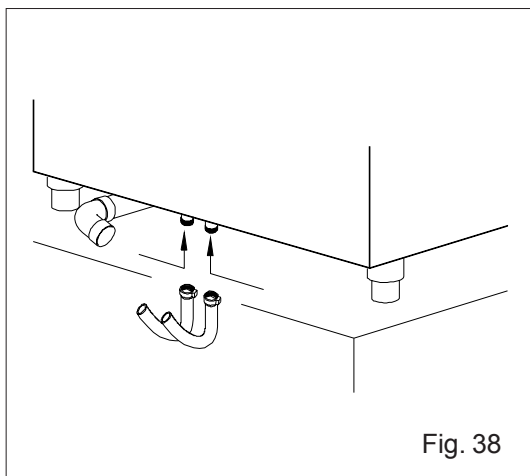
Une intervention continue des thermostats de sécurité indique une anomalie de fonctionnement de l'appareil.



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.

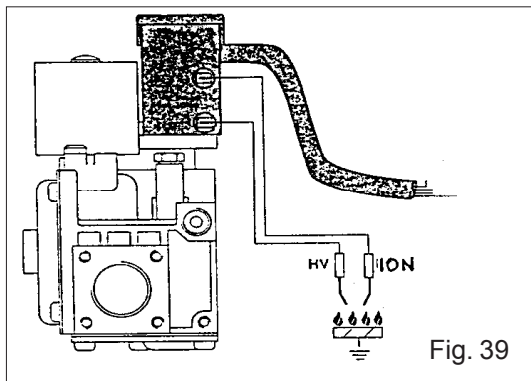


FILTRES À EAU

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:

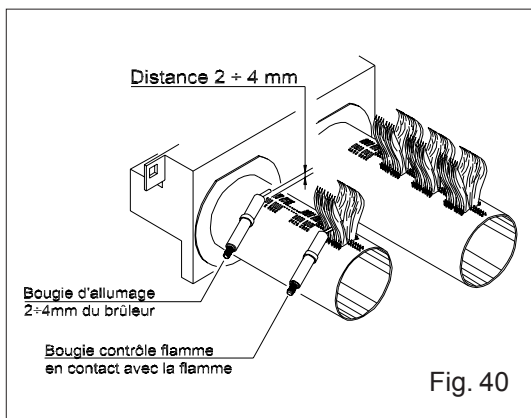
- fermer le robinet de l'eau en amont de l'appareil;
- détacher les tuyaux de raccordement des deux entrées;
- avec une pince, enlever les filtres positionnés dans les électrovannes;
- nettoyer les filtres des éventuelles impuretés, puis les repositionner correctement dans leur logement;
- rétablir le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

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



CONTRÔLE DE FLAMME

ATTENTION:
LE CONTRÔLE DE LA FLAMME FONCTIONNE CORRECTEMENT SI LE BRANCHEMENT DE LA MACHINE A ÉTÉ EFFECTUÉ EN RESPECTANT LA POSITION DE LA PHASE ET DU NEUTRE.



Régler l'électrode du contrôle de la flamme de façon à ce que, pendant le fonctionnement des brûleurs, elle soit immergée dans la flamme, en cas contraire, elle ne donne pas l'autorisation à la vanne du gaz.
Régler la bougie d'allumage à une distance comprise entre 2 et 4mm du brûleur sur la zone percée initiale du brûleur et, avec l'arrivée du gaz fermée, contrôler qu'elle génère une étincelle.

4.2 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 PRÉSENTÉS 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.