

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



COD.: ZSL0861

REV. 02 / 2002

SOMMAIRE

1.	INSTALLATION	Page 3
1 1	AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	Page 3
1 2	POSITIONNEMENT	Page 3
1 3	RÉGLAGE DE LA PORTE	Page 4
1 4	RACCORDEMENT HYDRIQUE	Page 4
1 5	RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION	Page 4
1 6	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	Page 5
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	ÉVACUATION DES FUMÉES	Page 8
2.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	Page 9
2 1	MISE EN FONCTION	Page 10
	AFFICHEUR	Page 10
2 2	PROGRAMMATION	Page 10
	CUISSON PAR CONVECTION	Page 10
	TEMPERATURE	Page 10
	TEMPS	Page 11
2 4	FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES	Page 11
	HUMIDIFICATEUR	Page 11
	ÉCLAIRAGE CHAMBRE	Page 11
	COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR	Page 11
2 5	ARRÊT	Page 12
2 6	NETTOYAGE	Page 12
3.	ENTRETIEN	Page 12
	ÉVACUATION VAPEURS	Page 12
	NETTOYAGE DE LA VITRE	Page 12
3 1	COMPOSANTS DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ	Page 13
	ÉLECTROVANNE	Page 13
	MICROINTERRUPTEUR PORTE	Page 13
	PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	Page 13
	THERMOSTATS DE SÉCURITÉ	Page 13
	CONTRÔLE DE LA FLAMME	Page 13
4.	QUE FAIRE SI	Page 14
	LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	Page 14
	LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT	Page 14
	L'ÉCLAIRAGE INTERNE NE FONCTIONNE PAS	Page 14
	CONTRÔLE DE LA FLAMME	Page 14
4 1	CONTRÔLES POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉS EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ	Page 15
	RÉARMEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	Page 15
	PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	Page 15
	FILTRES À EAU	Page 15
	CONTRÔLE DE LA FLAMME	Page 15
4 2	GESTION PIÈCES DE RECHANGE	Page 16

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°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

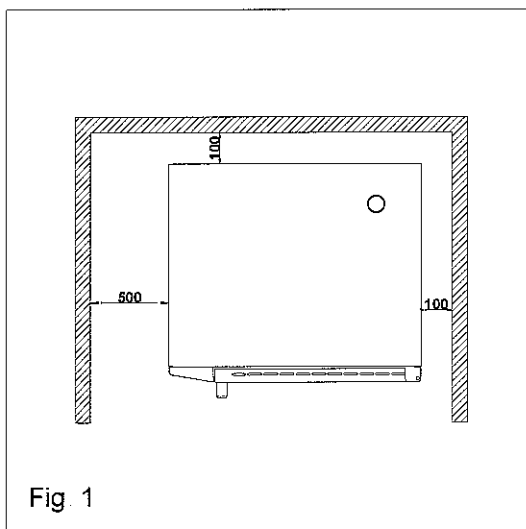


Fig 1

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.

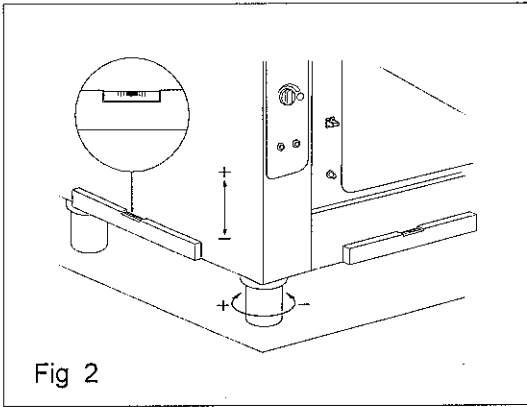
Sortir l'appareil de l'emballage, vérifier son état et le placer dans le lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le positionner contre des murs, parois, cloisons, meubles de cuisine ou revêtements en matière inflammable. Le four ne doit être installé que sur le chevalet prévu à cet effet.

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.

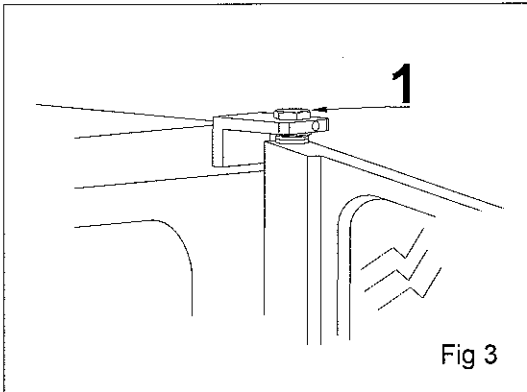
Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans une installation d'incinération des déchets prévue à cet effet.



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

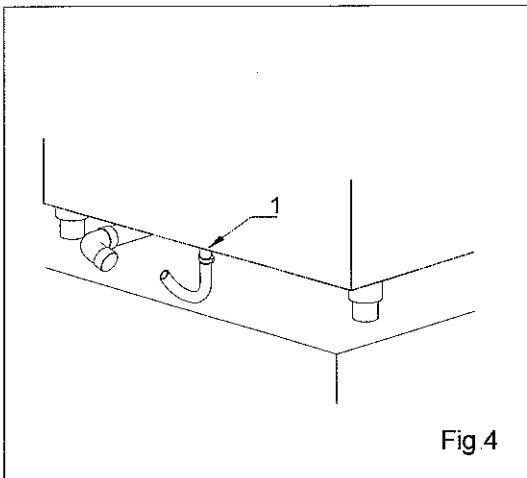
1.3 RÉGLAGE DE LA PORTE



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



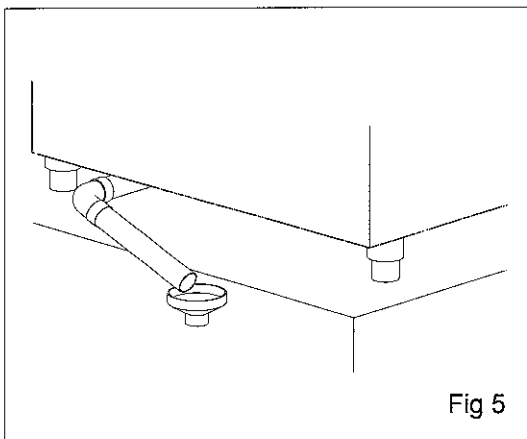
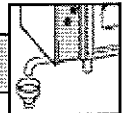
Pression de l'eau: max. (250KPa) 2,5bars
Il est toujours conseillé d'installer un adoucisseur.
~ 8 + 10 °F

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.

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 située sur le support du câblage.

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

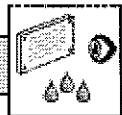
Bloquer le câble avec les presse-câbles.

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		
		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	
CE	2001	II2H3B/P	P mbar	30	30	20		DK	
		II2H3+	P mbar	28	37	20		ES	
TIPO/TYPER	B11	II2H3+	P mbar	28	37	20		IE	
MOD		II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
		II2H3+	P mbar	30	37	20		PT	
MAT.		II2H3+	P mbar	28	37	20		GB	
		II2 ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
$\sum Q_n$ kW		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

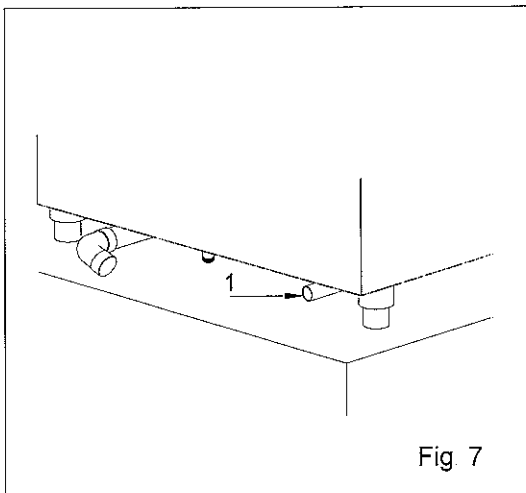


Fig 7

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:

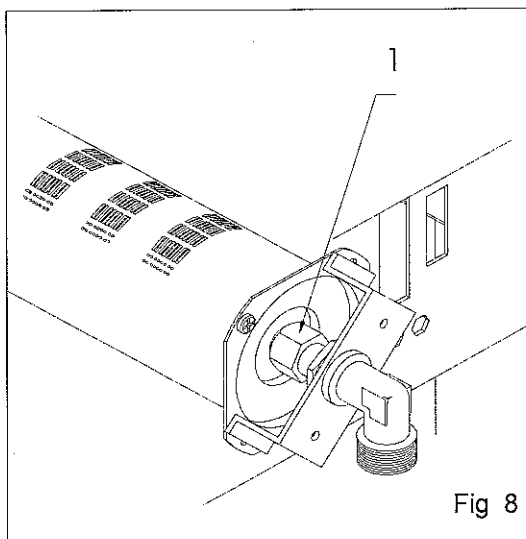


Fig 8

- 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

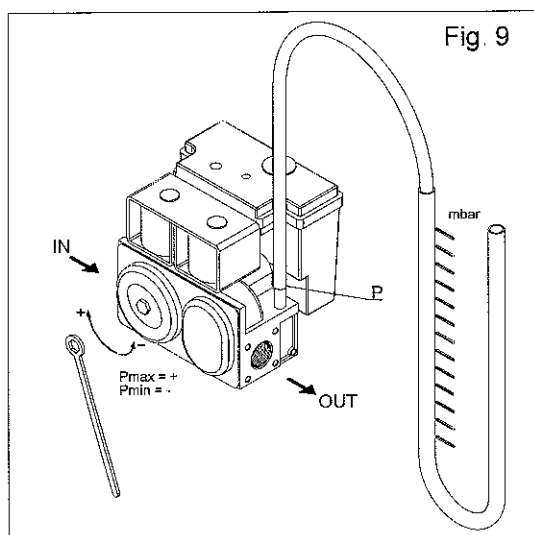
Si les pressions sont au-delà de ces valeurs, il ne sera pas possible d'obtenir un fonctionnement optimal de l'appareil et sa mise en fonction définitive. Contacter l'Organisme distributeur du gaz.

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:



- 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	180K	180K	310L	310L
10 GN1/1	245K	245K	420K	420K
10 GN2/1	200K	200K	350L	350L

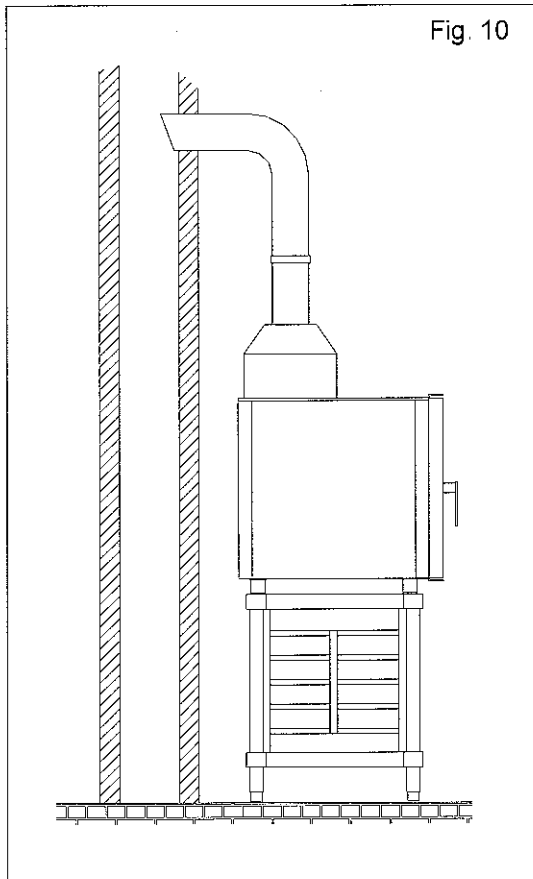
1.8 ÉVACUATION DES FUMÉES



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:

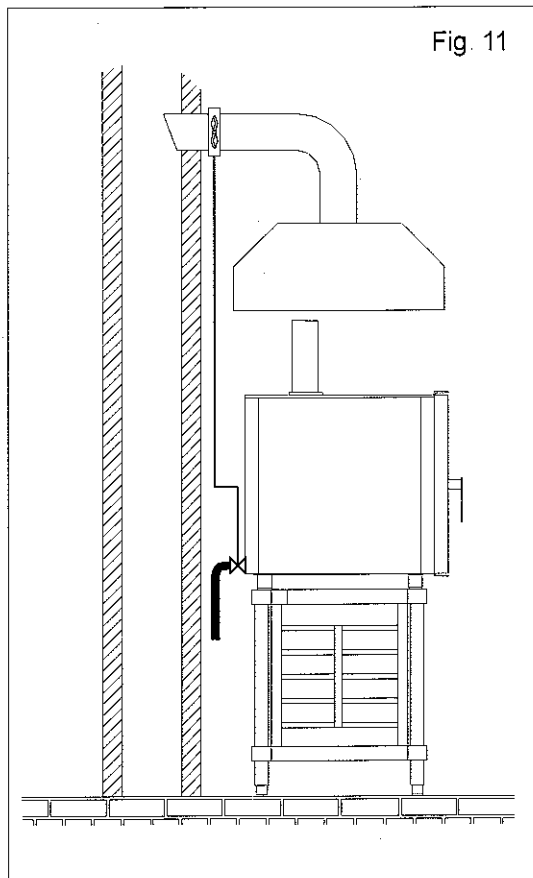
Fig. 10



- 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;

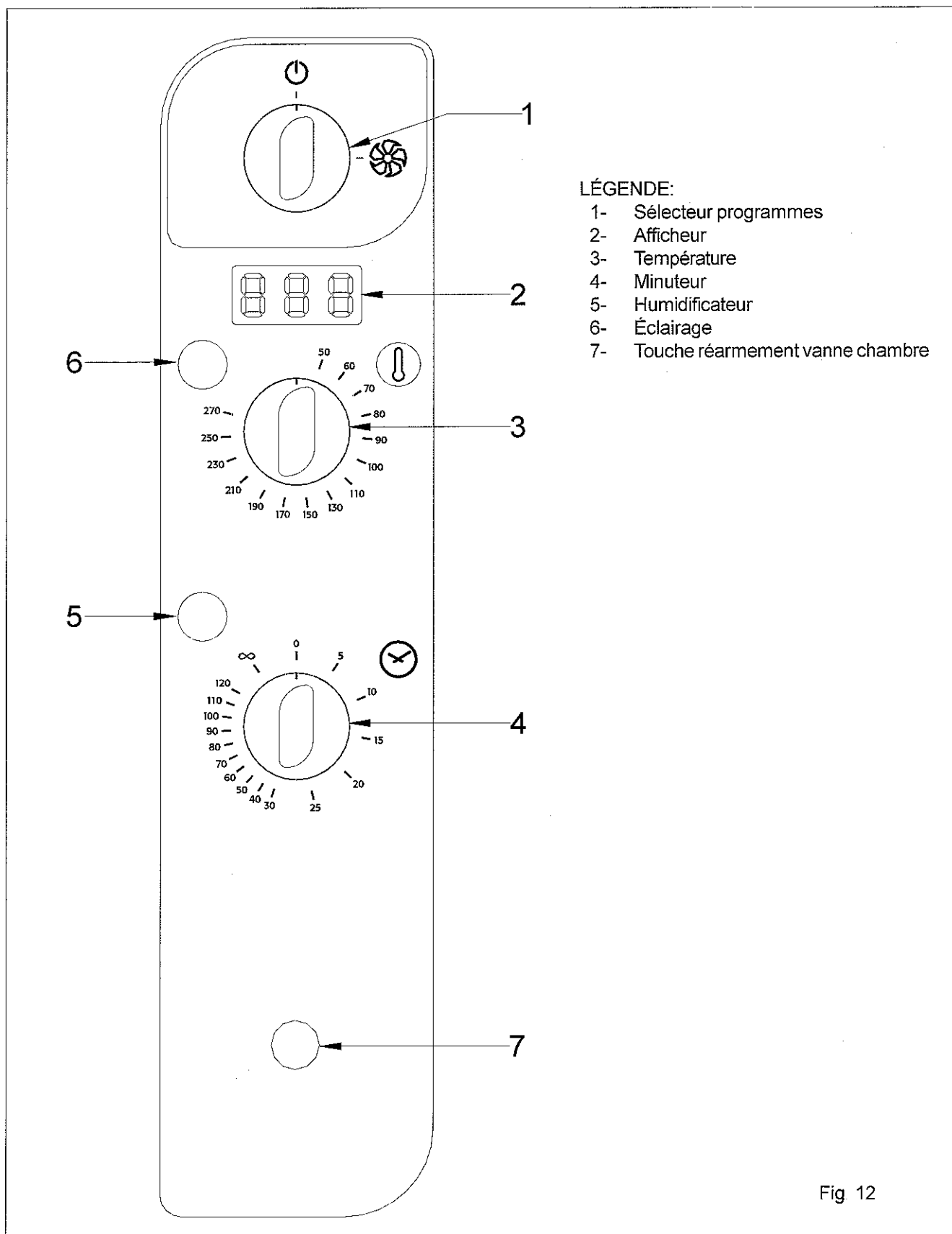
la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte;

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.



LÉGENDE:

- 1- Sélecteur programmes
- 2- Afficheur
- 3- Température
- 4- Minuteur
- 5- Humidificateur
- 6- Éclairage
- 7- Touche réarmement vanne chambre

Fig. 12

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.

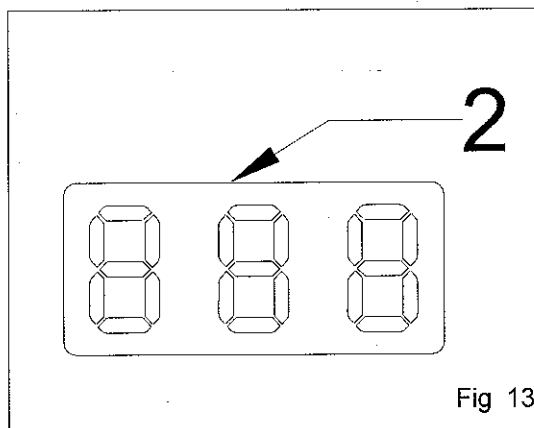


Fig 13

AFFICHEUR

Le four est équipé d'un seul afficheur de contrôle (Fig. 13 Réf 2) qui s'allume en tournant le sélecteur des programmes. La valeur affichée correspond à la température de la chambre.

2.2 PROGRAMMATION

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.

Si l'horloge est sur le zéro et que le four s'allume (en tournant le commutateur), celui-ci émet un signal acoustique qui sonne pendant environ 10 secondes.

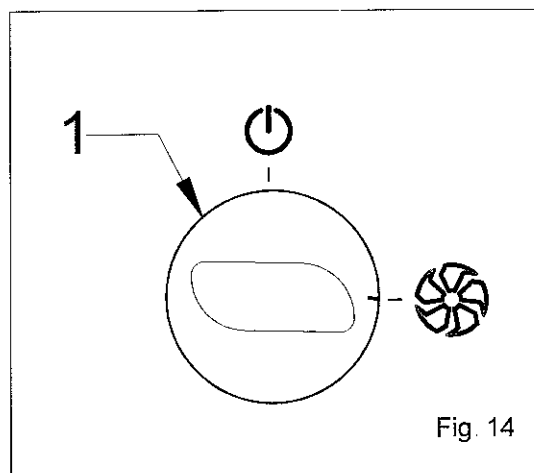
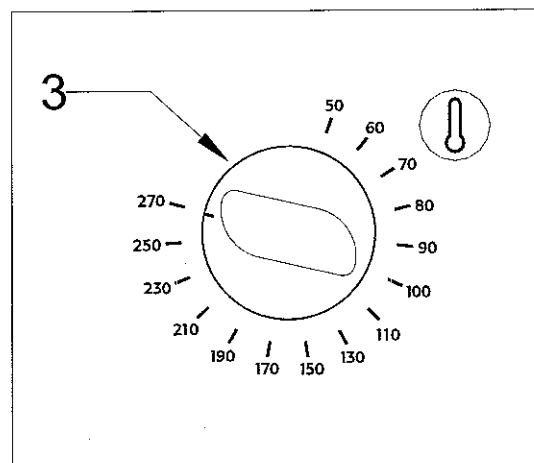


Fig. 14

CUISSON PAR CONVECTION

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

Programmer les données pour activer le cycle de cuisson en suivant les indications reportées dans le paragraphe suivant. Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.



TEMPÉRATURE

Sélectionner la température désirée (max 270°C) dans la chambre en tournant le bouton (Réf 3) dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

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

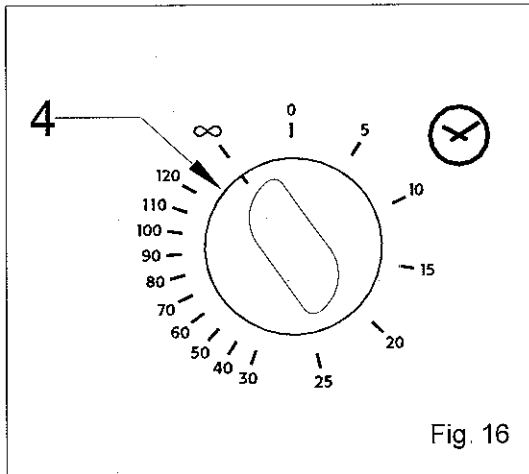


Fig. 16

TEMPS

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

Sélectionner le temps de cuisson désiré (de 1 à 120 mn) en tournant le bouton (Réf 4).

Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement et émet un signal acoustique d'avertissement. Pour sélectionner la cuisson en manuel, (sans limite de temps), tourner le bouton (Réf 4) dans la position indiquée sur la figure.

2.3 FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

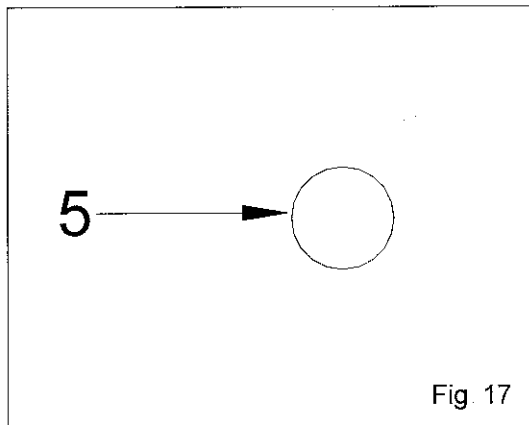


Fig. 17

HUMIDIFICATEUR

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

Pour augmenter la quantité d'humidité dans la chambre de cuisson, tourner le bouton de l'humidificateur (Réf 5) qui active l'introduction d'eau nébulisée dans la chambre de cuisson.

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

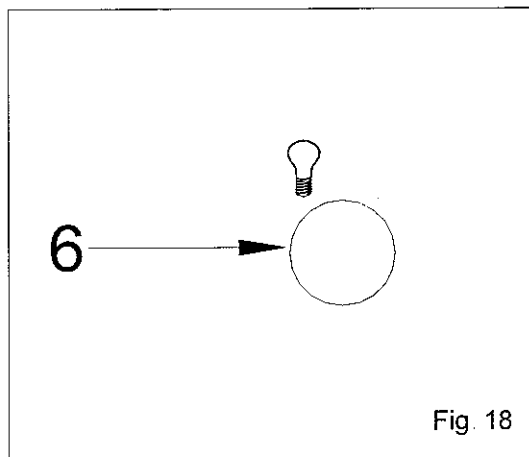


Fig. 18

ÉCLAIRAGE CHAMBRE

L'éclairage interne de la chambre de cuisson est commandé par la touche située sur le panneau (Réf 6)

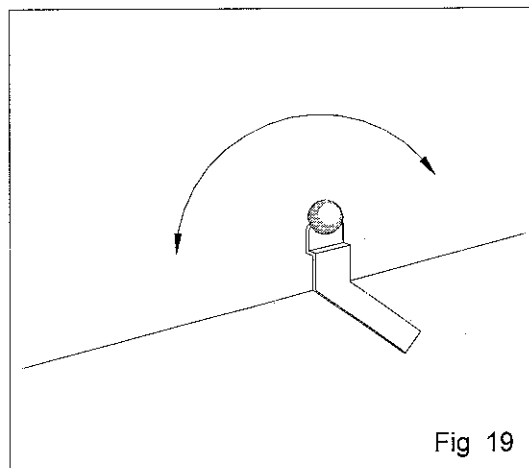


Fig. 19

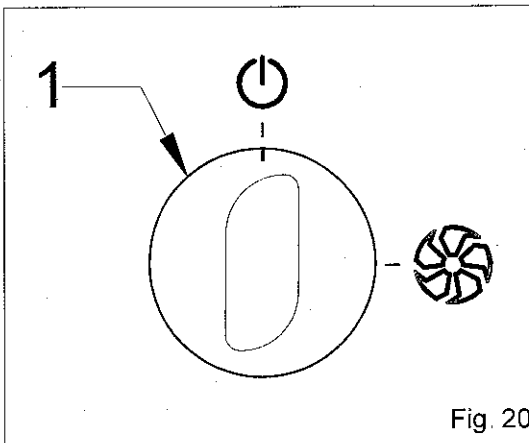
COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR

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

En tournant le levier (Fig 19), on ouvre la soupape en permettant à la vapeur de sortir.

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

2.4 ARRÊT



Quand le cycle de cuisson est terminé, reporter le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée en figure 20 et reporter tous les boutons dans la position initiale.

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

2.6 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

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

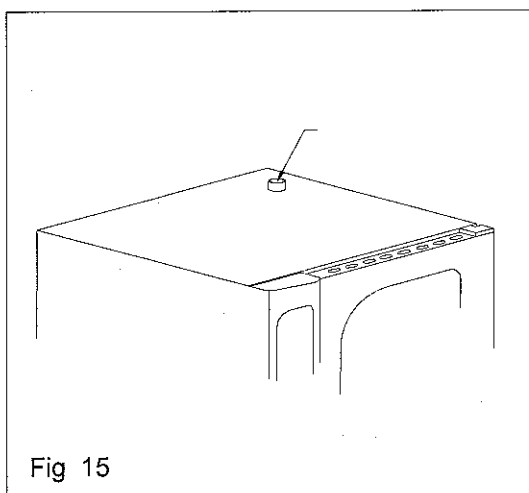


Fig 15

ÉVACUATION VAPEURS

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

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

NETTOYAGE DE LA VITRE

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

Revisser correctement la vitre avec les deux vis de fixation

3.1 COMPOSANTS DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ

ÉLECTROVANNE

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

MICROINTERRUPTEUR PORTE

Le microinterrupteur porte est le dispositif qui interrompt le cycle de cuisson lors de l'ouverture de la porte du four. À la fermeture de la porte du four, les fonctions reprennent normalement.
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.

THERMOSTAT 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.

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. 7).
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.7).
Si, après ces opérations, le four ne fonctionne toujours pas, contacter l'assistance

LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Éteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se réarme automatiquement.
S'assurer que les ouvertures de refroidissement ne sont pas bouchées
Si l'inconvénient se répète, contacter l'assistance.

L'ÉCLAIRAGE INTERNE NE FONCTIONNE PAS

Pour remplacer les ampoules, procéder de la façon suivante:

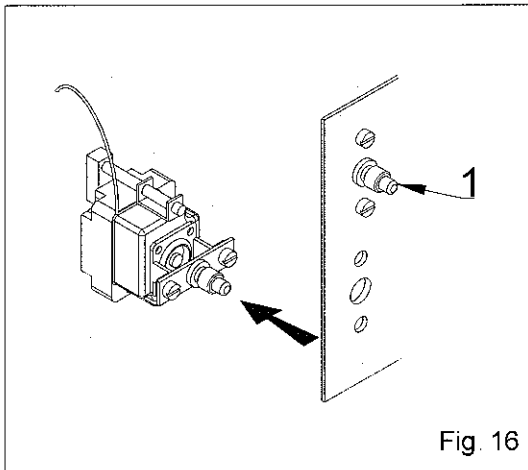
- dévisser les vis qui fixent la vitre interne à la porte;
- enlever les vitres de protection des ampoules;
- remplacer les ampoules d'éclairage.

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 7).
Attendre au moins 10 secondes entre une tentative de rallumage et l'autre.

4.1 CONTRÔLES POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉS UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ

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



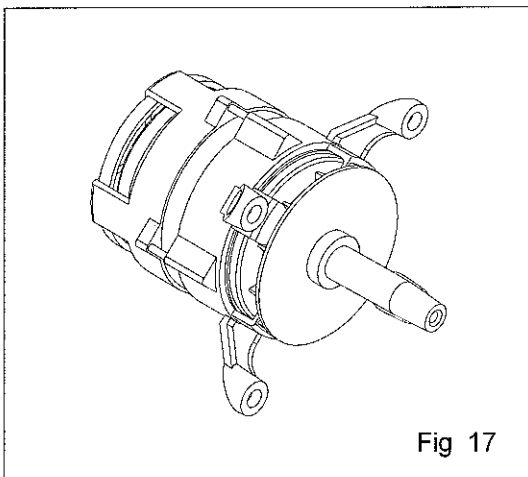
RÉARMEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

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

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

- le thermostat "1", 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.

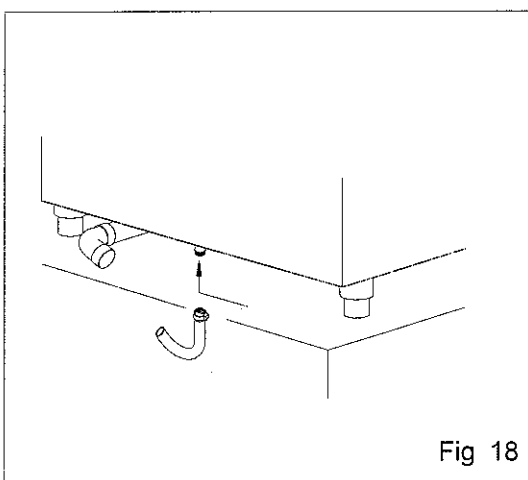
Une intervention continue du thermostat de sécurité indique une anomalie de fonctionnement de l'appareil



PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

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

Il est recommandé de couper l'alimentation électrique.



FILTRE À EAU

Si le four ne charge plus l'eau, contrôler le filtre à l'entrée de l'électrovanne en procédant de la façon suivante:

- fermer le robinet de l'eau en amont de l'appareil;
- détacher le tuyau de raccordement de l'entrée;
- avec une pince, enlever le filtre positionné dans l'électrovanne;
- nettoyer le filtre des éventuelles impuretés, puis le repositionner correctement dans son logement;
- rétablir le raccordement du tuyau;

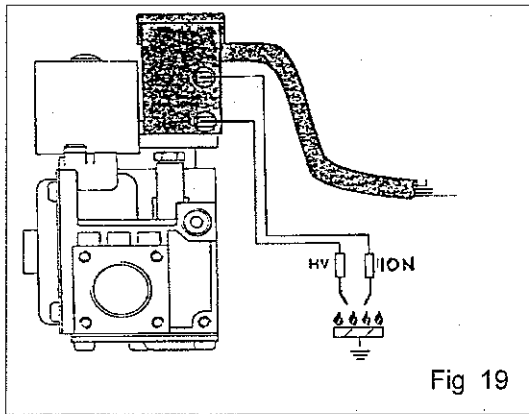


Fig 19

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

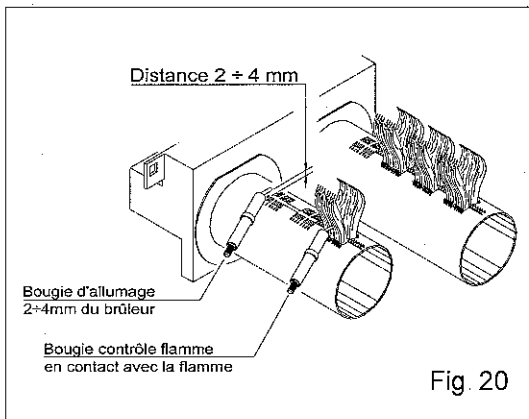


Fig. 20

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 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.

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