

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



*COD.: ZSL7032*

*REV. 00 / 2005*

# SOMMAIRE

<b>1. INSTALLATION.....</b>	<b>Page 3</b>
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
<b>2.A FOUR CONVECTION : INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....</b>	<b>Page 9</b>
2.1A MISE EN FONCTION .....	Page 10
AFFICHEUR .....	Page 10
2.2A TYPES DE CUISSON .....	Page 10
CUISSON PAR CONVECTION .....	Page 10
2.3A PROGRAMMATION .....	Page 10
TEMPÉRATURE .....	Page 10
TEMPS.....	Page 11
2.4A FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES .....	Page 11
HUMIDIFICATEUR .....	Page 11
ÉCLAIRAGE CHAMBRE .....	Page 11
COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR.....	Page 11
2.5A CUISSON AVEC SONDE (SONDE AU COEUR).....	Page 12
2.6A ARRÊT .....	Page 12
2.7A NETTOYAGE .....	Page 12
<b>2.B FOUR MIXTE A INJECTION: INSTRUCTIONS D'UTILISATION .....</b>	<b>Page 13</b>
2.1B MISE EN FONCTION .....	Page 14
AFFICHEUR .....	Page 14
2.2B TYPES DE CUISSON .....	Page 14
CUISSON PAR CONVECTION .....	Page 14
CUISSON À VAPEUR VENTILÉE .....	Page 14
CUISSON MIXTE .....	Page 15
2.3B PROGRAMMATION .....	Page 15
TEMPÉRATURE.....	Page 15
TEMPS.....	Page 15
2.4B FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES .....	Page 15
HUMIDIFICATEUR .....	Page 15
ÉCLAIRAGE CHAMBRE .....	Page 16
COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR.....	Page 16
2.5B CYCLE SUPPLÉMENTAIRES .....	Page 16
REFROIDISSEMENT .....	Page 16
2.6B CUISSON AVEC SONDE (SONDE AU COEUR).....	Page 16
2.7B ARRÊT .....	Page 17
2.8B NETTOYAGE .....	Page 17
<b>3. ENTRETIEN .....</b>	<b>Page 17</b>
ÉVACUATION VAPEURS.....	Page 17
NETTOYAGE DE LA VITRE .....	Page 17
<b>4. COMPOSANTS DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ.....</b>	<b>Page 18</b>
ÉLECTROVANNE.....	Page 18
MICROINTERRUPTEUR PORTE .....	Page 18
PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR.....	Page 18
THERMOSTATS DE SÉCURITÉ.....	Page 18
CONTRÔLE DE LA FLAMME.....	Page 18
<b>5. QUE FAIRE SI : .....</b>	<b>Page 19</b>
LE FOUR NE FONCTIONNE PAS .....	Page 19
LE FOUR NE PRODUIT PAS DE VAPEUR (FOUR MIXTE INJECTION) .....	Page 19
LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT.....	Page 19
DE LA VAPEUR SORT DE L'ÉVENT .....	Page 19
L'ÉCLAIRAGE INTERNE NE FONCTIONNE PAS .....	Page 19
LA TOUCHE DU CONTRÔLE VANNE S'ALLUME.....	Page 19
5.1 CONTRÔLES POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉS EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ.....	Page 20
RÉARMEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ.....	Page 20
PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR.....	Page 20
FILTRES À EAU .....	Page 20
CONTRÔLE DE LA FLAMME.....	Page 21
5.2 GESTION PIÈCES DE RECHANGE .....	Page 21

# 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

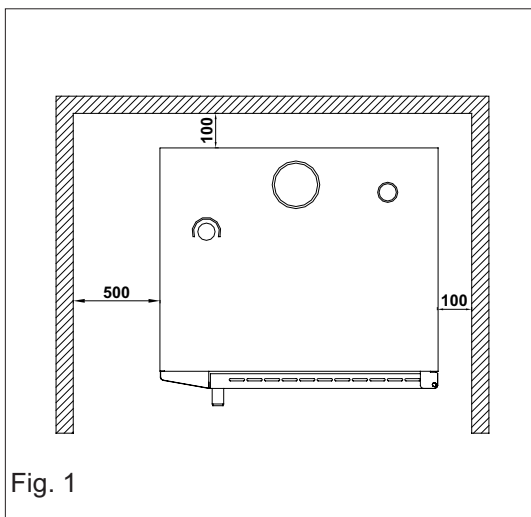
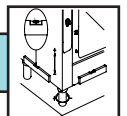


Fig. 1

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.

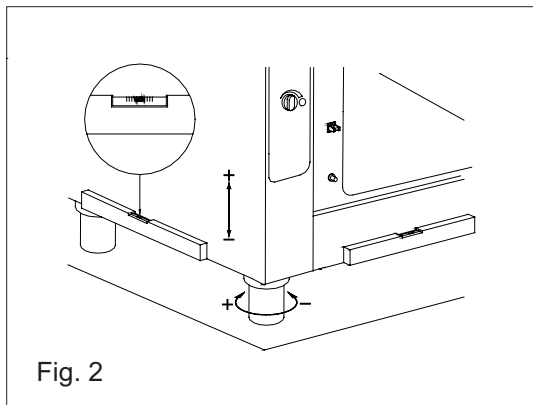
Sortir l'appareil de l'emballage, vérifier son état et le placer dans le lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le positionner contre des murs, parois, cloisons, meubles de cuisine ou revêtements en matière inflammable. Le four ne doit être installé que sur le chevalet prévu à cet effet.

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.



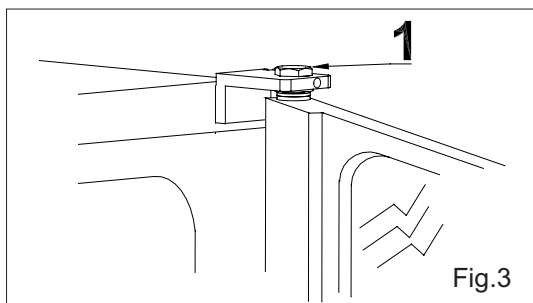
Procéder à la **mise de niveau** et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur la Fig.2.

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

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

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

### 1.3 RÉGLAGE DE LA PORTE

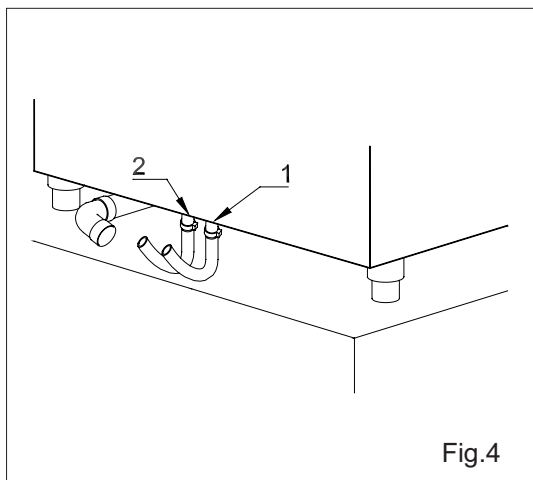
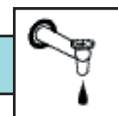


Contrôler la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte sur la chambre du four. Régler les charnières de la porte de façon à assurer une étanchéité optimale du four pendant le fonctionnement.

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

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

### 1.4 RACCORDEMENT HYDRIQUE



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

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

Il est toujours conseillé d'installer un adoucisseur.

~ 8 ÷ 10 °F

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

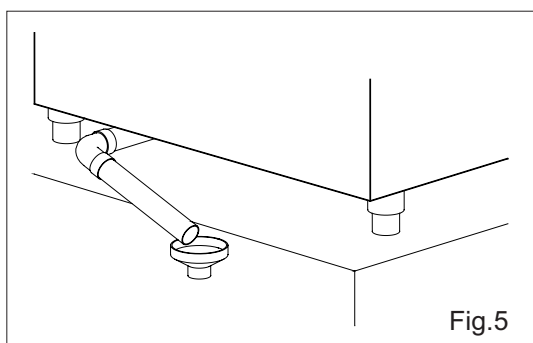
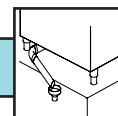
**Vérifier que les filtres des électrovannes sont propres (voir paragraphe 4.1).**

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

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

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

### 1.5 RACCORDEMENT DE L'ÉVACUATION



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

## 1.6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



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

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

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

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

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

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

L1 N  **Respecter la polarité**

Bloquer le câble avec les presse-câbles.

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

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

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

## 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  $2\text{m}^3/\text{h}$  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).



## 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 mbar		
	Nom.	MIN	MAX
METHANE G20	20	17	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	20/25	35/45

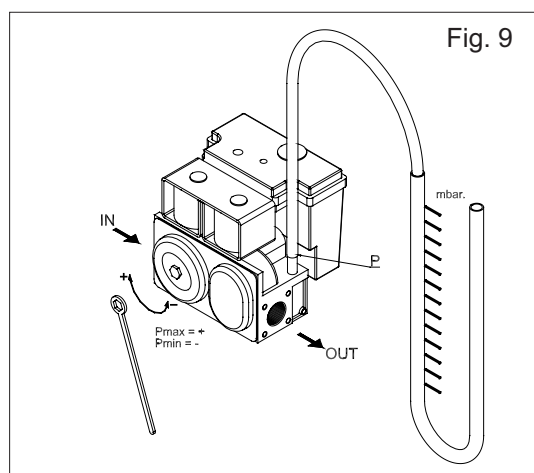
Si les pressions sont au-delà de ces valeurs, il ne sera pas possible d'obtenir un fonctionnement optimal de l'appareil et sa mise en fonction définitive. Contacter l'Organisme distributeur du gaz.

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

Veiller à ce que les injecteurs montés soient ceux prévus pour le type et la pression du gaz d'alimentation . Lorsque l'appareil est raccordé, vérifier, avec l'appareil en marche, la pression du gaz sur la vanne placée sur le côté gauche du four qui règle le brûleur de la chambre de cuisson.

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



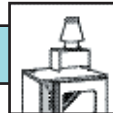
- contrôler que les buses sont celles prévues;
- enlever la vis "P" ( Fig.9 ) sur la prise de pression dans la vanne;
- appliquer le manomètre à la prise de pression;
- allumer le four et faire fonctionner les brûleurs;
- régler la pression du gaz aux valeurs indiquées dans le tableau en agissant sur 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) visser à fond la vis du max (régulateur de la vanne exclu, la pression se règle avec un régulateur extérieur);
- 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	G30-30 mbar	G31-37 mbar	G20-20 mbar
6 GN 1/1	180 K	180 K	310 L
10 GN 1/1	245 K	245 K	420 K

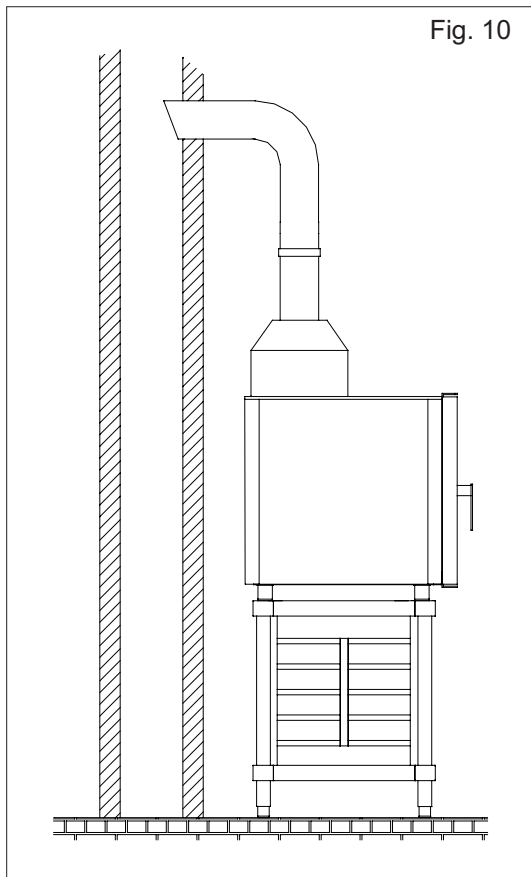


## 1.8 ÉVACUATION DES FUMÉES

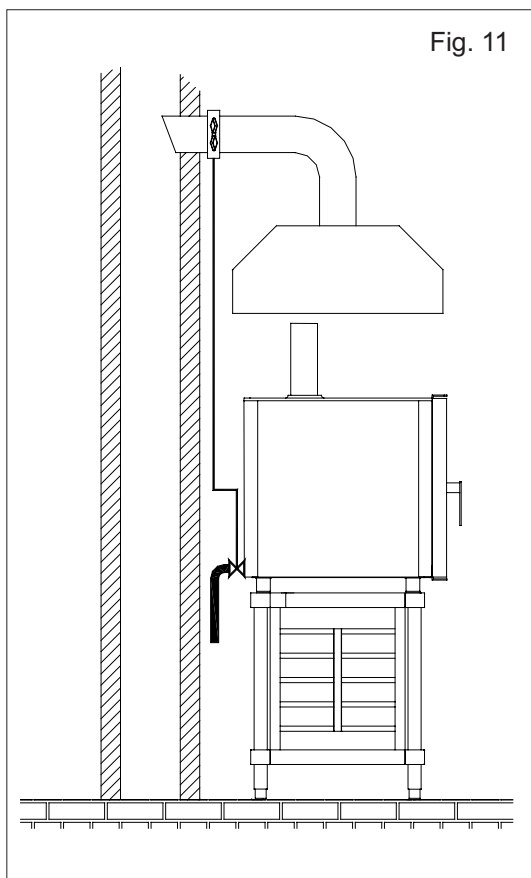


Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de la combustion, dans le respect des normes pour leur installation.

Les types de raccordement possibles sont les suivants:



- 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 !



- 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.A FOUR CONVECTION : INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

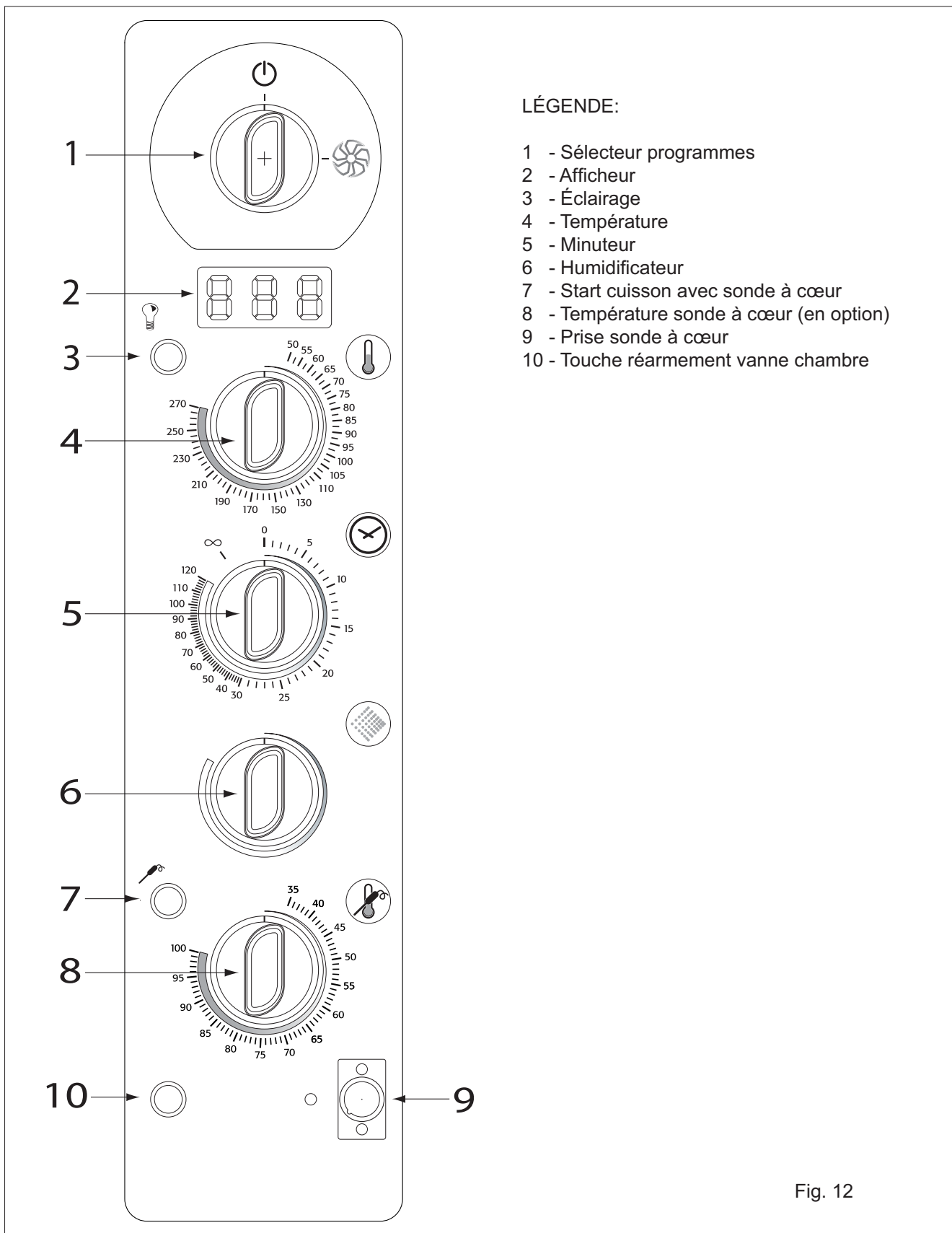
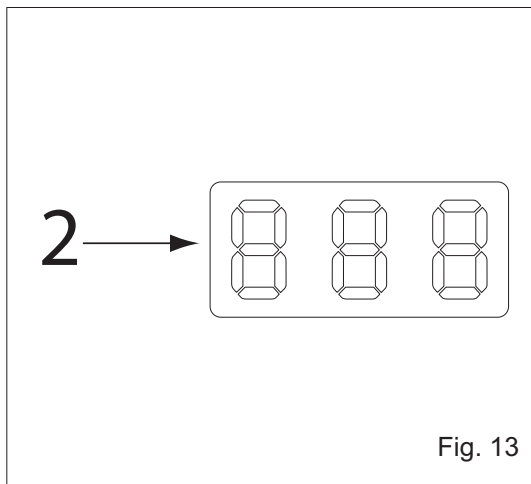


Fig. 12

## 2.1A MISE EN FONCTION

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

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

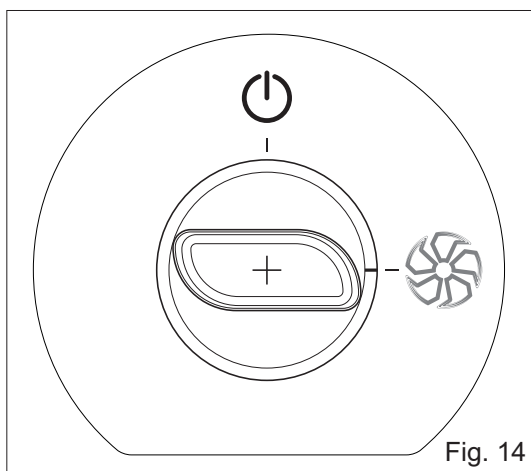


### AFFICHEUR

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

## 2.2A TYPES DE CUISSON

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



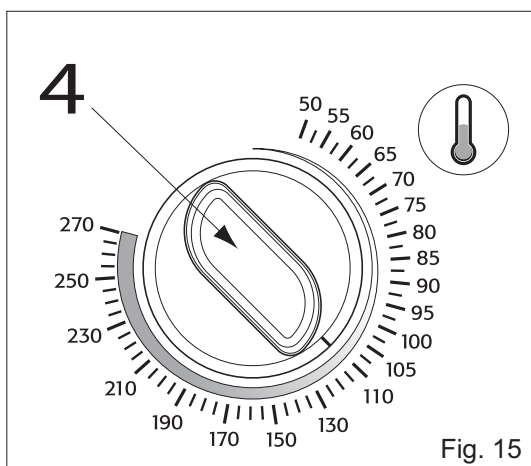
### CUISSON PAR CONVECTION

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

## 2.3A PROGRAMMATION



### TEMPÉRATURE

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

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

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

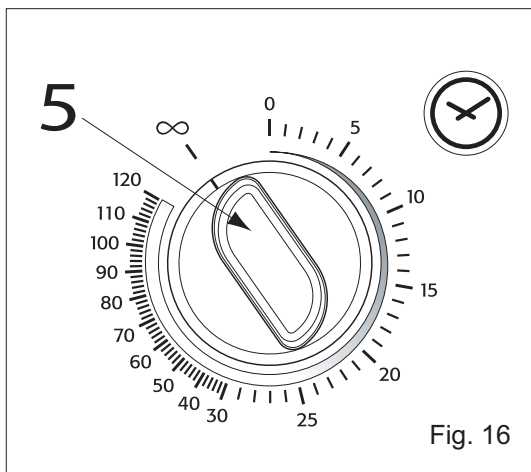


Fig. 16

## 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.5).

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

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

## 2.4A FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

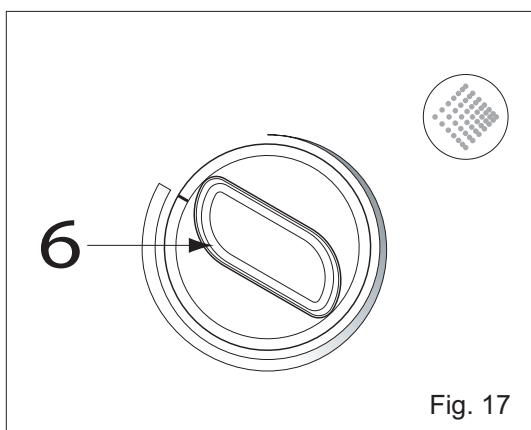


Fig. 17

## HUMIDIFICATEUR

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

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

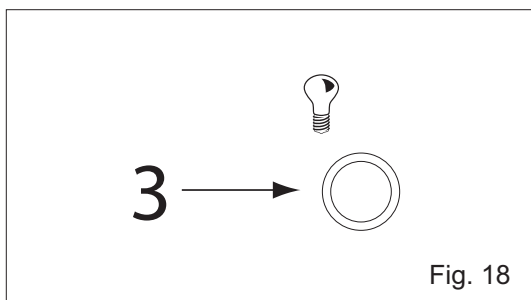


Fig. 18

## ÉCLAIRAGE CHAMBRE

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

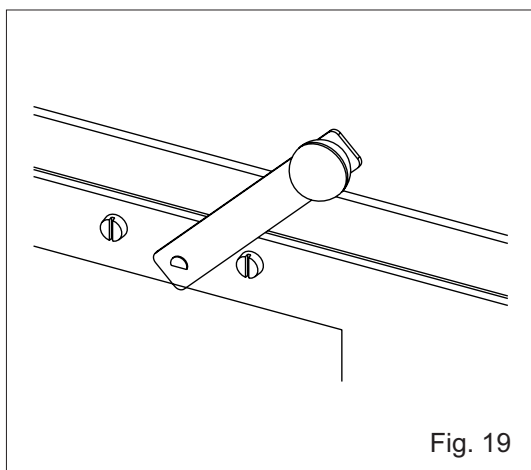


Fig. 19

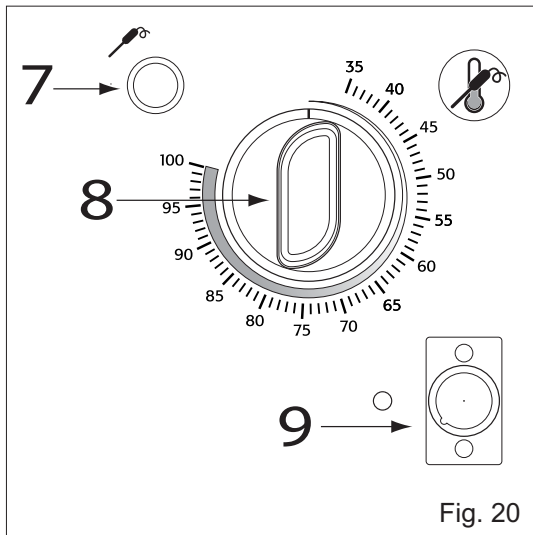
## COMMANDE ÉVACUATION VAPEUR

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.

## 2.5A CUISSON AVEC SONDE À CŒUR (EN OPTION)



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

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

**ACTIVATION:**

Introduire correctement le connecteur de la sonde à cœur dans la prise correspondante sur le bandeau de commandes (Réf.9 Fig.20).

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

Positionner le bouton du minuteur (Réf.5 Fig.16) sur la position "infini".

Sélectionner la température de la chambre (Réf.4 Fig.15).

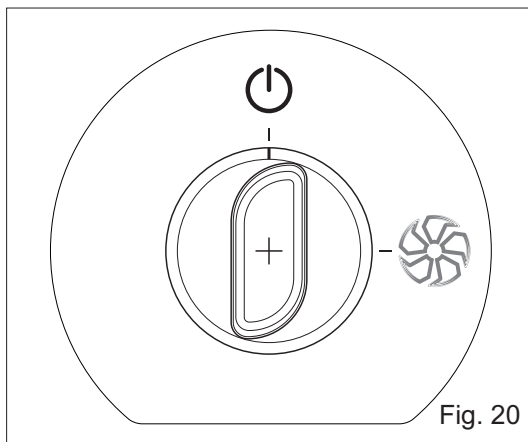
La valeur de la température de la sonde doit être d'au moins 5°C inférieure à la température programmée pour la chambre.

Sélectionner la température que l'on veut atteindre au cœur du produit (de 35°C à 100°C) en tournant le bouton (Réf.8 Fig.20) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour débiter la cuisson, appuyer sur la touche (Réf.7 Fig.20).

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

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

## 2.6A ARRÊT



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

## 2.7A NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

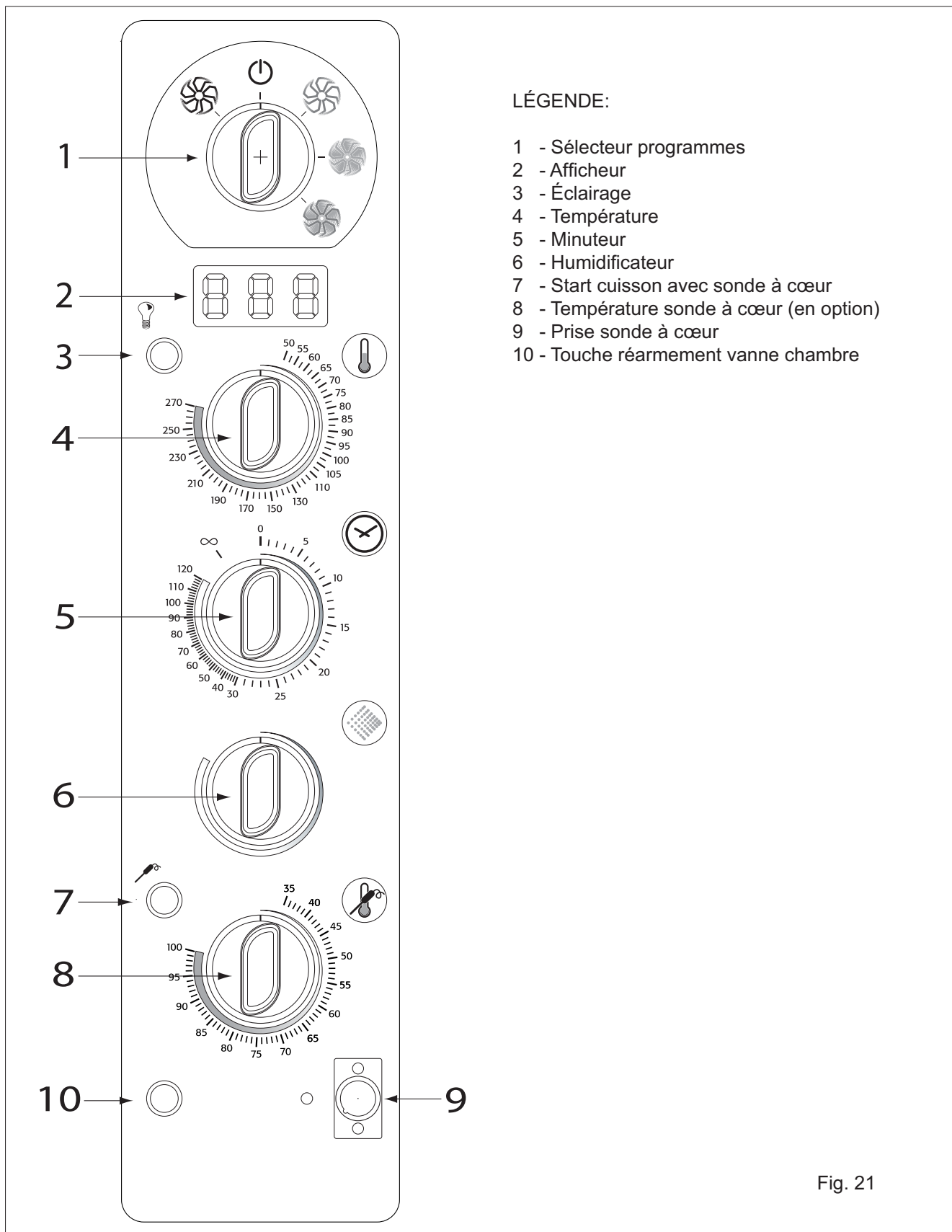


Fig. 21

## 2.1B MISE EN FONCTION

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

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

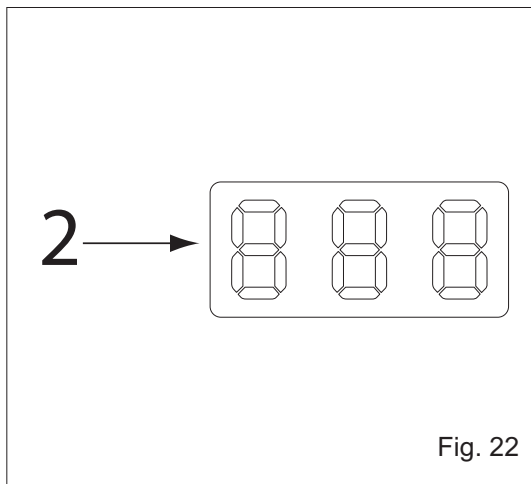


Fig. 22

### AFFICHEUR

Le four est équipé d'un seul afficheur de contrôle (Fig.22 Réf.2) qui s'allume en tournant le sélecteur des programmes.

La valeur affichée correspond à la température de la chambre.

## 2.2B TYPES DE CUISSON

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

Le four dispose de 3 modalités de cuisson différentes:

- CONVECTION
- VAPEUR VENTILÉE
- MIXTE

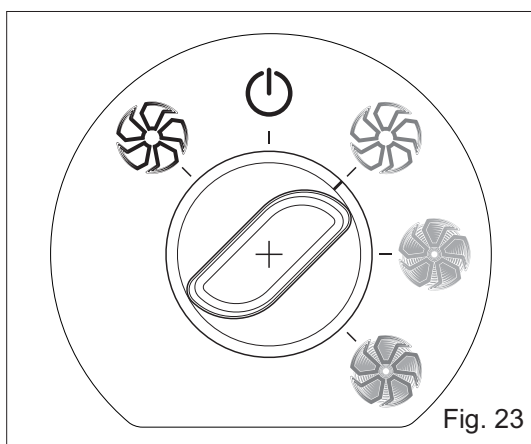


Fig. 23

### CUISSON PAR CONVECTION

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig. 23.

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

Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.

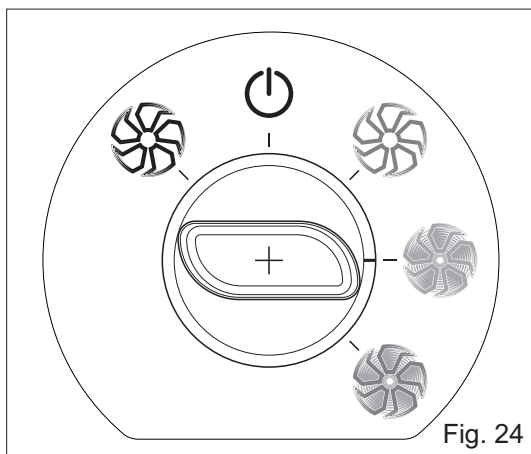


Fig. 24

### CUISSON À VAPEUR VENTILÉE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig. 24.

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

Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.

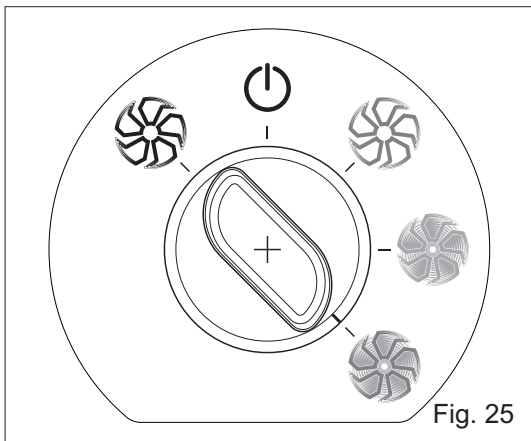


Fig. 25

## CUISSON MIXTE

Tourner le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée sur Fig.25.

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

Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.

## 2.3B PROGRAMMATION

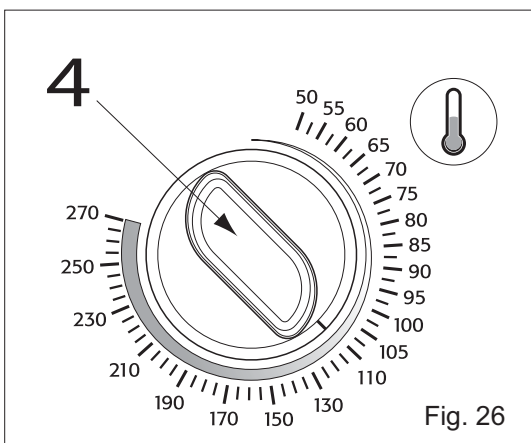


Fig. 26

## TEMPÉRATURE

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

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

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

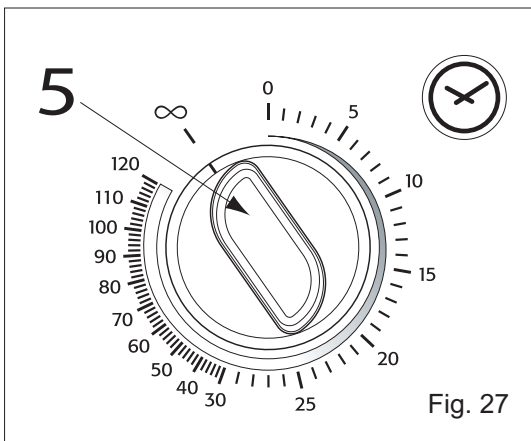


Fig. 27

## TEMPS

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

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

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

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

## 2.4B FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

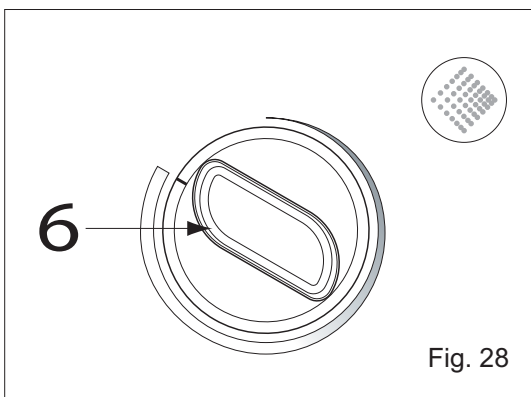


Fig. 28

## HUMIDIFICATEUR

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

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

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



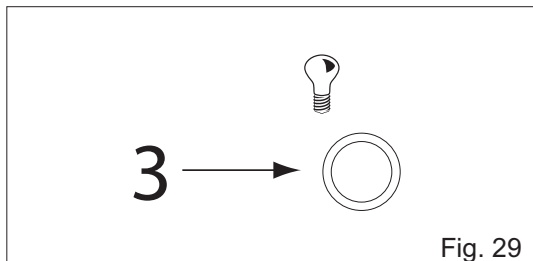


Fig. 29

### ÉCLAIRAGE CHAMBRE

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

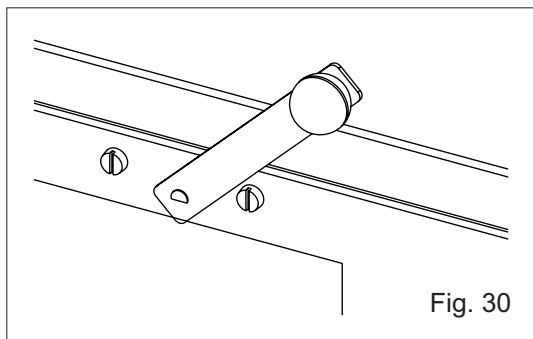


Fig. 30

### 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.30), on ouvre la soupape en permettant à la vapeur de sortir.

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

## 2.5B CYCLES SUPPLÉMENTAIRES

### REFROIDISSEMENT

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

On peut sélectionner un cycle temporisé ou un cycle manuel.

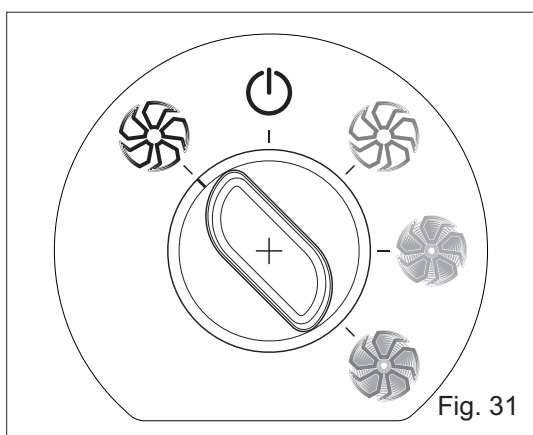


Fig. 31

#### ACTIVATION:

- Positionner le bouton de la façon indiquée sur la figure 31.
- Sélectionner le temps de durée du cycle.
- Le cycle démarre automatiquement après quelques secondes.
- La température de la chambre est visualisée sur l'afficheur.
- Le cycle se termine une fois le temps sélectionné écoulé, le four émet alors un signal acoustique.

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

## 2.6B CUISSON AVEC SONDE À CŒUR (EN OPTION)

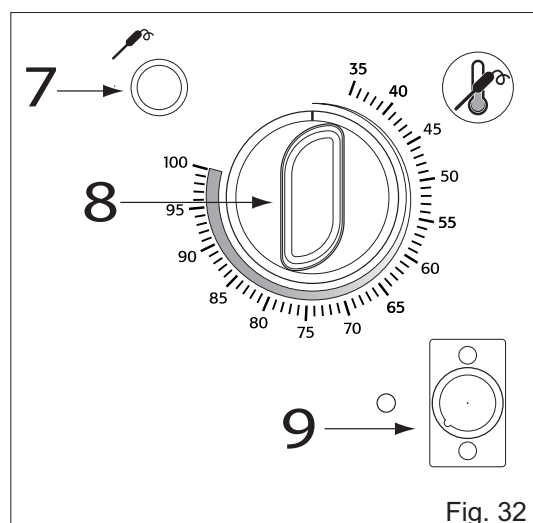


Fig. 32

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

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

#### ACTIVATION:

Introduire correctement le connecteur de la sonde à cœur dans la prise correspondante sur le bandeau de commandes (Réf.9 Fig.32).

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

Positionner le bouton du minuteur (Réf.5 Fig.27) sur la position "infini".

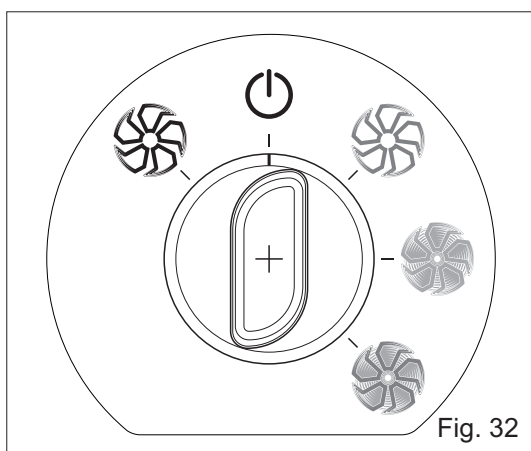
Sélectionner la température de la chambre (Réf.4 Fig.26).

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

Sélectionner la température que l'on veut atteindre au cœur du produit (de 35°C à 100°C) en tournant le bouton (Réf.8 Fig.32) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour débuter la cuisson, appuyer sur la touche (Réf.7 Fig.32).

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

## 2.7B ARRÊT



Quand le cycle de cuisson est terminé, reporter le sélecteur des cycles de cuisson sur la position indiquée en figure 32 et reporter tous les boutons dans la position initiale.

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

## 2.8B NETTOYAGE

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

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

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

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

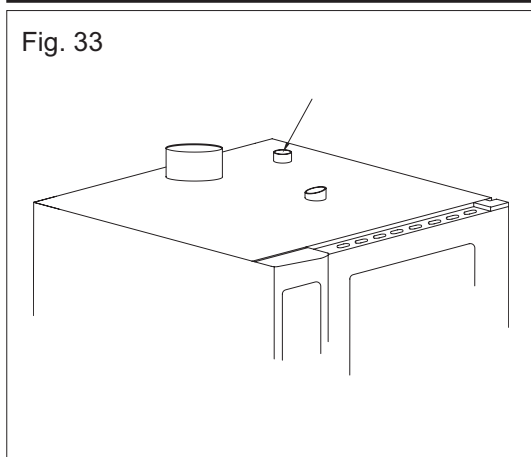
Enlever les résidus pouvant être éliminés manuellement et mettre le filtre et les pièces que l'on peut enlever dans le lave-vaisselle.

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

# 3.

# ENTRETIEN

Fig. 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.

## NETTOYAGE DE LA VITRE

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

## **4. COMPOSANTS DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ**

### **ÉLECTROVANNE**

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

### **MICROINTERRUPTEUR PORTE**

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

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

### **PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR**

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

### **HERMOSTAT DE SÉCURITÉ**

#### **THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON**

Si la température dans la chambre de cuisson atteint 350°C, le thermostat de sécurité interrompt l'alimentation 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.10 et Fig.21 Réf.10).

## 5.

## QUE FAIRE SI:

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

### LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Contrôler que l'interrupteur omnipolaire est fermé.

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 et Fig.21 Réf.10).

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

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

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

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

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

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

### LE VENTILATEUR S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT

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

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

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

### L'ÉCLAIRAGE INTERNE NE FONCTIONNE PAS

Pour remplacer les ampoules, procéder de la façon suivante:

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

### 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 et Fig.21 Réf.10).

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

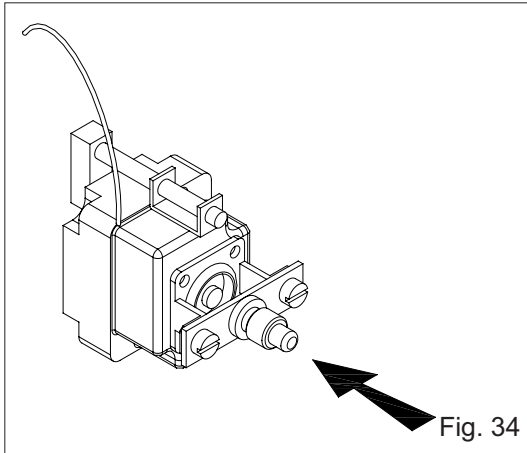
En présence d'erreurs de la carte, les alarmes sont signalées au moyen d'une inscription sur l'afficheur (Fig.12 Réf.2 e Fig.21 Réf.2).

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

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

## 5.1 CONTRÔLES POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉS UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ

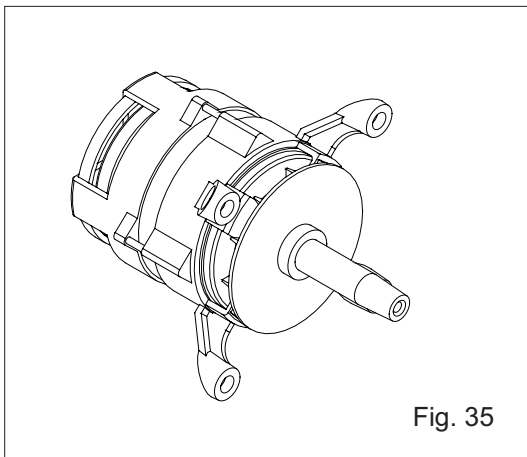
### COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER TOUT RÉGLAGE OU INTERVENTION



#### RÉARMEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Enlever le côté gauche du four.

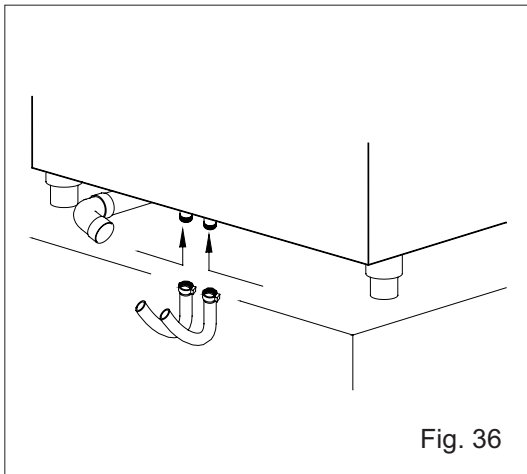
Repérer le thermostat et appuyer sur la touche rouge jusqu'à ce que se ferment les contacts, vous entendrez un déclic mécanique. Une intervention continue du thermostat de sécurité indique une anomalie de fonctionnement de l'appareil.



#### PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

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

Il est recommandé de couper l'alimentation électrique.



#### FILTRES À EAU

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

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

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

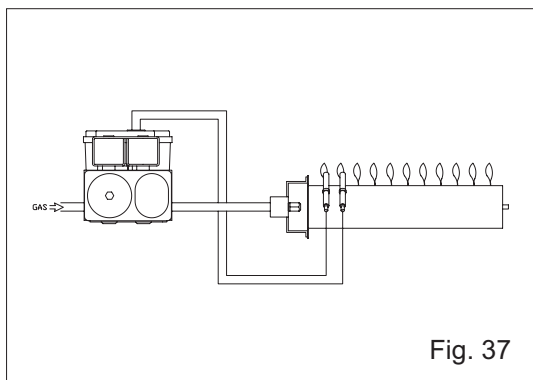


Fig. 37

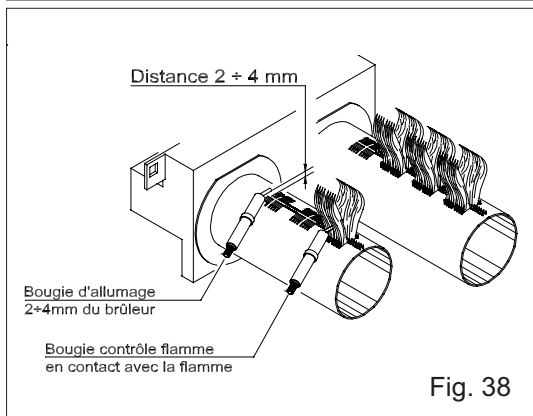


Fig. 38

## 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.

## 5.2 GESTION PIÈCES DE RECHANGE

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

LE FABRICANT SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS AUCUN PRÉAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS 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.