

Manuel d'installation, utilisation et entretien

Fours à convection pour pâtisserie avec contrôle électronique

PEP0530 PEP0830 PGP0510 PGP0810



Indice



1. Installation	3
1.1. Remarques générales et de sécurité	3
1.2. Positionnement	4
1.3. Réglage des charnières et du pivot de fermeture de la porte	5
1.4. Raccordement hydrique	6
1.4. Raccordement de la vidange	6
1.6. Connexion électrique	7
1.7. Raccordement du gaz	9
1.8. Évacuation des fumées	10
1.9. Mise en service et vérification du four	12
2. Mode d'emploi	13
2.1. Informations préliminaires	13
2.2. Cuisson à convection	14
2.3. Fonctions complémentaires	18
2.4. Extinction	19
2.5. Nettoyage	20
3. Maintenance	21
3.1. Décharge de la vapeur	21
3.2. Nettoyage de la vitre	21
3.3. Nettoyage du filtre d'aération du tableau	21
4. Composants de contrôle et de sécurité	22
4.1. Électrovanne	22
4.2. Micro-interrupteur magnétique de la porte	22
4.3. Protection thermique du moteur	22
4.4. Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson	22
4.5. Contrôle de la flamme	22



5. Que faire	23
5.1. Problèmes plus communs	23
5.2. Contrôles à exécuter seulement par un technicien autorisé	24
5.3. Gestion des pièces détachées	25
6. Détails	26
6.1. Données techniques	26
7. Schémas d'installation	27
7.1. Mod. P05E (5 60x40)	27
7.2. Mod. P08E (8 60x40)	28
7.3. Mod. P05G (5 60x40)	29
7.4. Mod. P08G (8 60x40)	30

Appendice

Alarmes

Schémas électriques

Description

bandeau de contrôle > 30

Cher Client,

Nous vous remercions pour la préférence que vous nous avez accordée avec l'achat de notre produit. Ce four fait partie d'une ligne d'appareils spécialement conçus pour la boulangerie et la pâtisserie, comprenant des fours au gaz et électriques de différentes capacités. Ce sont des fours qui comportent une grande facilité d'usage, ergonomie et contrôle de la cuisson dans un design agréable et moderne.

Le four a une garantie de 12 mois contre les éventuels défauts de fabrication à compter de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et n'inclut pas les matériaux de consommation (lampes, garnitures, etc...) et les pannes provoquées par une installation, usure, entretien, réparation, décalcification et nettoyage incorrects, altérations et utilisation non appropriée.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit, à un moment quelconque, les modifications qu'il retient nécessaires ou utiles.

1. Installation



1.1. Remarques générales et de sécurité

- Lire attentivement cette notice avant l'installation et la mise en fonction du four car le texte fournit d'importantes indications concernant la sécurité de l'installation, utilisation et entretien de l'appareil.
- Conserver cette notice soigneusement et à un endroit facilement accessible pour toute consultation de la part des opérateurs.
- Joindre toujours la notice en cas de déplacement du four; si nécessaire, demander une autre copie au revendeur autorisé ou directement au constructeur.
- Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que le four soit en bon état et qu'il ne présente pas de dommages provoqués par le transport. Ne jamais installer ou mettre en fonction un appareil endommagé; dans le doute, contacter immédiatement le service d'assistance technique ou le propre revendeur de confiance.
- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectués seulement par une personne qualifiée et en suivant les instructions du constructeur.
- L'appareil a été projeté pour cuisiner des aliments dans des milieux fermés et il doit être utilisé seulement pour cet usage: par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle pourrait être impropre et dangereuse.
- Le four doit être utilisé seulement par un personnel adéquatement expert. Pour éviter le risque d'accidents ou dommages de l'appareil, il est par ailleurs fondamental que le personnel reçoive régulièrement des instructions précises concernant la sécurité.
- Le four ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien par des personnes sans expérience et connaissance à moins qu'elles ne soient contrôlées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et qu'ils ne l'utilisent pas.
- Durant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, pendant le fonctionnement, peuvent même dépasser les 60° C.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être débranché; pour une éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger les pièces de rechange originales.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur, telles que friteuses ou plaques de cuisson, à proximité du four.
- Ne pas déposer ou utiliser des substances inflammables près de l'appareil.
- En cas de non utilisation prolongée du four, couper la distribution de l'eau et du courant.
- Avant la mise en service de l'appareil, s'assurer d'avoir enlevé toutes les parties de l'emballage en ayant soin de les éliminer de façon conforme à la réglementation en vigueur.
- Toute modification nécessaire lors de l'installation du four devra être approuvée et réalisée par un personnel technique autorisé.
- Pour éviter des dangers pour la santé de l'individu provoqués par une intervention accidentelle du dispositif de protection thermique, celui-ci ne doit pas être alimenté à travers un interrupteur externe, comme un timer, ou relié à un circuit qui serait régulièrement allumé et éteint de façon automatique.
- Le non respect des instructions ci-dessus énoncées peut compromettre la sécurité de l'appareil comme la vôtre.

1. Installation



1.1. Remarques générales et de sécurité

Les versions au gaz du four sont conformes aux qualités essentielles requises par la Directive Gaz 90/396/CEE et elles sont donc dotées de certificat d'examen CE délivré par un Organisme autorisé. Ces versions satisfont les prescriptions des normes du gaz suivantes:

- EN 203 + les mises à jour successives;
- EN 437 + les mises à jour successives.

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

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

L'appareil est conforme aux qualités essentielles des Directives de Basse Tension 73/23/CEE et 2006/95/CEE. Il satisfait les prescriptions des normes électriques suivantes:

- EN 60335-1 + les mises à jour successives;
- EN 60335-2-42 + les mises à jour successives;
- EN 60335-2-46 + les mises à jour successives;
- EN 60335-2-36 + les mises à jour successives;
- EN 55104 / EN 55014 + les mises à jour successives;
- EN 61000 + les mises à jour successives.

L'appareil est conforme aux qualités essentielles de la Directive de Compatibilité Électromagnétique 93/465/CEE.

1.2. Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des locaux fermés, ils ne peuvent être utilisés à l'air libre et ils ne peuvent être exposés à la pluie.

L'endroit choisi pour l'installation du four doit présenter une surface rigide, plate et horizontale qui doit être en mesure de soutenir en toute sécurité aussi bien le poids de l'ensemble appareil/support que celui de la charge à la capacité maximale.

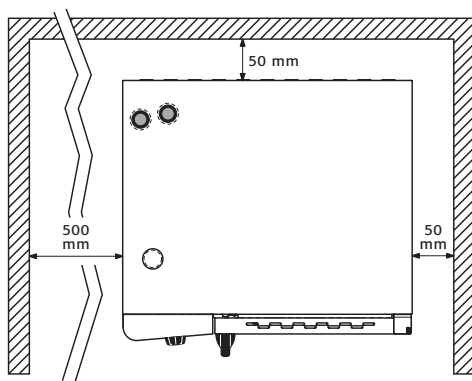


fig. 1

Le four doit être installé seulement sur un support stable.

Après avoir enlevé l'emballage de l'appareil, vérifier qu'il soit intact et le positionner à l'endroit de son utilisation, en ayant soin de ne pas le mettre dessus ou contre les murs, parois, cloisons de séparation, meubles de cuisine ou revêtements en matériau inflammable.

Il est conseillé d'observer scrupuleusement la réglementation contre les incendies en vigueur.

Une **distance minimale de 50 mm** doit être maintenue sur tous les côtés, entre le four et les parois ou les autres équipements. Il est conseillé de **laisser un espace de 500 mm** entre le côté gauche du four et la paroi correspondante de la pièce (**fig. 1**) afin de faciliter l'installation du four et sa maintenance successive.

1. Installation



1.2. Positionnement

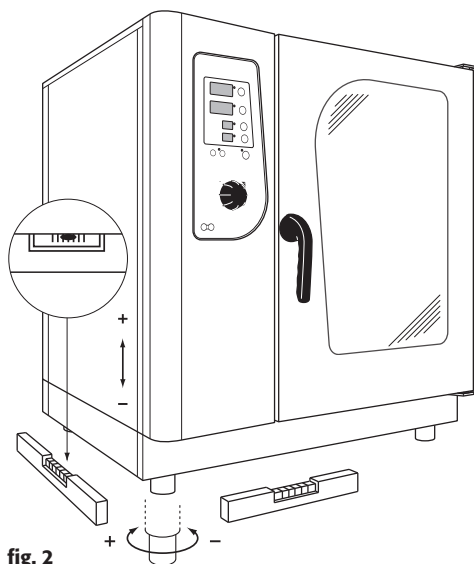


fig. 2

L'appareil doit être positionné dans un local suffisamment aéré.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans une installation de combustion des déchets appropriée.

Le four doit être mis horizontalement: pour régler la hauteur des pieds niveleurs, agir de la façon indiquée sur la **fig. 2** à l'aide d'un niveau à bulles d'air.

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

Retirer toute la pellicule de protection des panneaux externes de l'appareil en la détachant lentement afin d'éviter qu'il ne reste des traces de colle.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucune façon obstruées.

1.3. Réglage des charnières et du pivot de fermeture de la porte

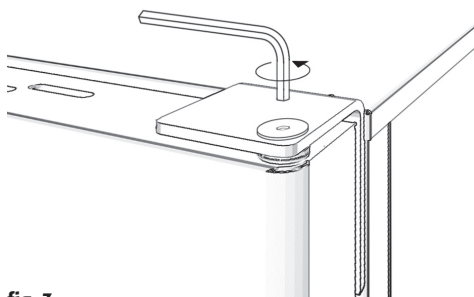


fig. 3

Après avoir correctement positionné le four à l'endroit prévu pour son installation, il faut vérifier la fermeture et l'étanchéité de la garniture de la porte sur la chambre du four.

Les charnières de la porte doivent être réglées de sorte à assurer la meilleure étanchéité de la porte du four durant son fonctionnement. Il est possible de régler aussi bien la charnière supérieure que celle inférieure.

Pour régler l'étanchéité de la porte, si cela est nécessaire, desserrer le boulon (**fig. 3**) et mettre la porte à la position désirée. Après le réglage, serrer à nouveau le boulon.

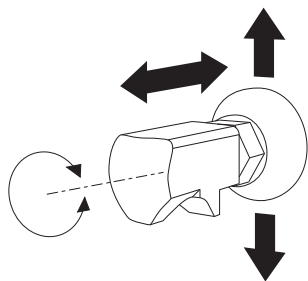


fig. 4

Le pivot de fermeture de la porte peut être réglé aussi bien en hauteur qu'en profondeur afin d'éliminer les éventuelles sorties de vapeur durant la cuisson.

Pour régler la position du pivot de fermeture de la porte, desserrer le boulon (**fig. 4**) et mettre le pivot à la position désirée (haut/bas); il est aussi possible de visser le pivot pour augmenter la pression exercée par la porte sur la garniture ou dévisser le pivot pour la diminuer. Après le réglage, serrer encore le boulon en s'assurant d'avoir positionné vers le bas l'ancrage de fermeture de la serrure.

1. Installation



1.4. Raccordement hydrique

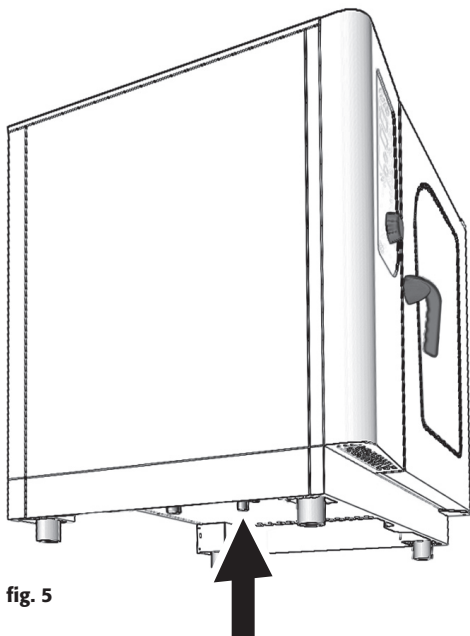


fig. 5

La pression maximale de l'eau doit être de (250 KPa) 2,5 bar. Si la pression de l'eau du réseau de distribution est supérieure à cette valeur, il est nécessaire d'installer un réducteur de pression à l'amont du four.

La pression minimum de l'eau pour un fonctionnement correct du four doit dépasser les 0,5 bar.

Le four possède une seule entrée pour eau adoucie (fig. 5). Il est toujours conseillé d'installer un adoucisseur-décalcificateur pour porter la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil dans une plage de valeurs comprise entre 8° et 10° F.

Avant d'effectuer le raccordement, laisser couler une quantité d'eau suffisante pour éliminer les éventuels résidus ferreux présents dans le conduit. Vérifier que le filtre de l'électrovanne soit propre (voir paragraphe 5.2).

Relier le conduit "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt.

S'assurer que le robinet d'arrêt soit positionné en un lieu de sorte à être facilement actionné par l'opérateur à un moment quelconque.

Attention: en cas de panne du tuyau de remplissage de l'eau, il devra être remplacé par un autre neuf tandis que le vieux tuyau détérioré ne devra plus être réutilisé.

1.5. Raccordement de la vidange

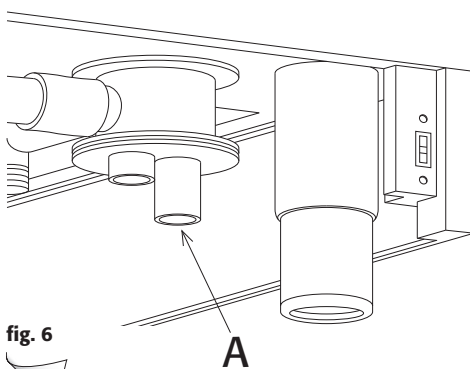


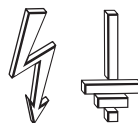
fig. 6

Le four est doté d'un dispositif de vidange de l'eau; ce dispositif est situé en bas sur la partie postérieure de l'appareil et comprend deux tuyaux ayant un diamètre de 28 mm.

Effectuer le raccordement du tuyau qui dépasse le plus du dispositif de vidange (fig. 6, réf. A); en revanche, le tuyau plus court doit être laissé libre. Le dispositif de vidange est un siphon; il est conseillé néanmoins de relier le tuyau sur un embout ouvert.

Vérifier que le siphon interne soit plein d'eau et, dans le cas contraire, le remplir en introduisant H₂O à travers le dispositif de vidange présent dans la chambre de cuisson.

1. Installation



1.6. Connexion électrique

MOD	P04E	NR	000000/01/08		
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ				
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW			
TOT. POWER kW	11,0	CE	GK	IP	

fig. 7

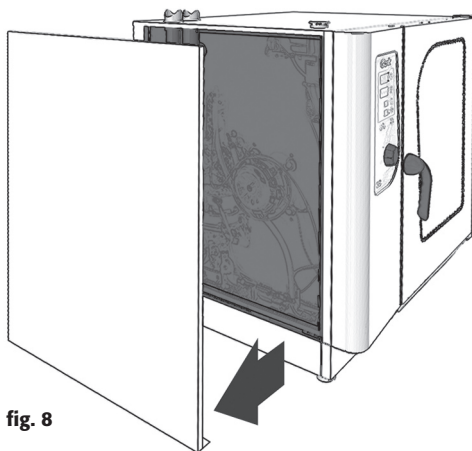


fig. 8

L'installation électrique, tel qu'il est prescrit et spécifié dans la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à terre efficace. Il est possible de garantir la sécurité électrique de l'appareil uniquement en présence d'une installation électrique réglementaire.

Avant d'effectuer la connexion électrique, contrôler les valeurs de voltage et de fréquence du réseau électrique afin de vérifier qu'ils soient conformes aux indications présentes sur la plaquette technique de l'appareil (fig. 7).

Pour la connexion directe au réseau d'alimentation, il est nécessaire d'interposer, entre l'appareil et le réseau même, un dispositif dimensionné selon la charge qui en assure la déconnection et dont les contacts aient une distance d'ouverture permettant la déconnection complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation; même ce dispositif doit être positionné en un lieu de sorte à être facilement actionné par l'opérateur à un moment quelconque.

Mettre l'interrupteur général auquel la fiche du câble d'alimentation sera reliée dans la position 0 (zéro). Vérifier, à l'aide d'un personnel expert, que la section des câbles de la fiche soit adéquate à la puissance absorbée de l'appareil.

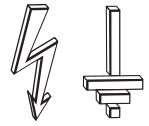
Dévisser les vis qui fixent le panneau gauche du four et l'enlever (fig. 8).

Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile. Utiliser un câble ayant une section adéquate à la charge correspondant à chaque appareil suivant les indications du tableau (tab. 1).

Modèle	P05E	P08E	P05G	P08G
Voltage	3N 400V	3N 400V	1N 230V	1N 230V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	11	16	1	1
Courant absorbé pour chaque phase (A)	16	23,2	4,4	4,4
Section du câble d'alimentation (mm ²)	5 x 2,5	5 x 4	3 x 1,5	3 x 1,5

tab. 1

1. Installation



1.6. Connexion électrique

Fours électriques	Fours au gaz
L1 L2 L3 N \perp	L N \perp Entre phase et \perp il doit y avoir une différence de puissance de 230 V.

tab. 2



fig. 9

Pour effectuer le raccordement, voir les schémas électriques contenus dans l'appendice de cette notice.

Enfiler le câble d'alimentation dans le trou du presse-câble situé sur la partie inférieure, à gauche du four.

Relier le câble au porte-borne en suivant les indications reportées sur le **tableau 2**.

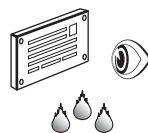
Bloquer le câble à l'aide du presse-câble.

La tension d'alimentation à machine en marche ne doit pas se déplacer de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité sera vérifiée selon les indications de la réglementation en vigueur. Pour la connexion, insérer un câble ayant une section minimal de 10 mm² dans la borne située sur la structure et portant le symbole de **fig. 9**.

Pour les fours au gaz, attendre d'avoir terminé aussi le raccordement du gaz à l'appareil avant de remonter le panneau latéral du four; pour les fours électriques, remonter le panneau latéral du four.

1. Installation



1.7. Raccordement du gaz (seulement pour fours au gaz)

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GR-GR-CH
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-GR-PT-ES-NO LV-CZ-SK-SI-SE
TYPE	A ₁ B ₁₁	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
		II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q _n	kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I 2B/P	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY
			I 3+	P mbar	28-30	37	/	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 2E	P mbar	/	/	/	PL
PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS				A				mbar
		kW IP		EN 203-1		MADE IN ITALY		

fig. 10

Note

Le four est taré à l'origine pour le fonctionnement avec le type de gaz spécifié au moment de la commande.

Le type de gaz pour lequel le four est réglé est reporté sur la plaquette technique située sur l'appareil (fig. 10, rif. A).

Durant la vérification, s'assurer que les tarages de fabrication effectués sur les brûleurs soient appropriés pour le type spécifique d'installation, à travers l'analyse des gaz produits par la combustion (CO₂ e CO) et la vérification de la capacité thermique.

En particulier, avec le four en marche et à plein régime, les valeurs de CO non dilué présent à la vidange doivent rester aux alentours de 1000 ppm. Dans le cas où l'on décèle la présence de CO non dilué au-delà de cette limite, il sera nécessaire de faire vérifier les réglages des brûleurs uniquement par un technicien autorisé par le producteur, lequel apportera les modifications appropriées sur les dispositifs qui gèrent la combustion et sur les paramètres relatifs.

Les données relevées doivent être notées et deviennent alors une partie intégrante de la documentation technique de cet appareil.

Prescriptions pour l'installation

Les opérations d'installation et de mise en marche du four doivent être effectuées exclusivement par une personne qualifiée selon les règlements et les normes en vigueur.

Les installations de gaz, les connexions électriques et les locaux de l'installation des appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur.

Il faut se rappeler que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2 m³/h par kW de puissance installée.

Dans les locaux ouverts au public, il faut respecter les normes pour la prévention des accidents et la réglementation sur la sécurité contre les incendies et anti-panique.

Le raccordement au raccord d'alimentation du gaz peut se faire en utilisant des conduits métalliques flexibles, en interposant un robinet d'arrêt homologué à un endroit facilement accessible.

S'assurer que le tuyau flexible métallique de raccordement au raccord d'entrée du gaz ne touche pas les parties surchauffées du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion ou extension.

Utiliser des bandes de fixation conformes aux normes d'installation.

Vérifications à effectuer avant l'installation

Contrôler sur la plaquette technique située sur le panneau gauche du four (fig. 10, rif. A) que l'appareil soit prévu pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

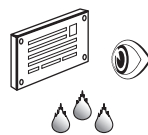
Contrôler avec les données reportées sur la plaquette technique (fig. 10) que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

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

Il est conseillé de monter un filtre du gaz à l'amont du régulateur de pression de sorte à garantir un fonctionnement optimal du four.



1. Installation



1.7. Raccordement du gaz (seulement pour fours au gaz)

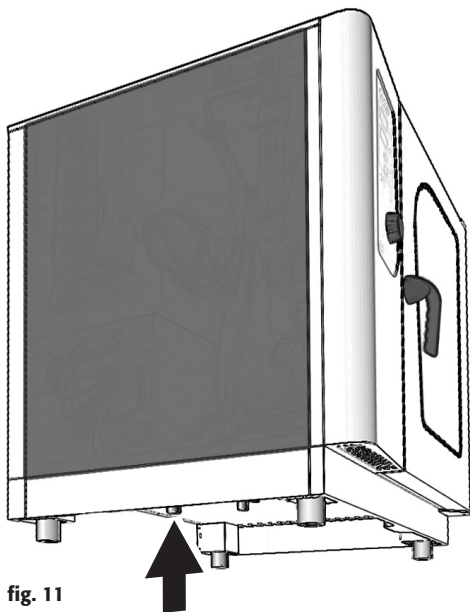


fig. 11

Relier le four à l'installation d'alimentation du gaz moyennant un tuyau spécial de G 3/4" ayant une section non inférieure à 20 mm de diamètre (fig. 11).

Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieure au tuyau de raccord ci-dessus indiqué.

Après le raccordement au réseau du gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites dans les garnitures et dans les raccords. A cet effet, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussieux spécifique pour déceler les pertes.

Conformément aux normes spécifiques, il est opportun de faire effectuer chaque année la maintenance périodique des fours à gaz par un technicien autorisé; à cette même occasion, effectuer l'analyse des gaz de combustion et le contrôle de la puissance thermique.

1.8. Évacuation des fumées

Dans le respect des normes d'installation, les fours doivent être mis en oeuvre dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits engendrés par la combustion.

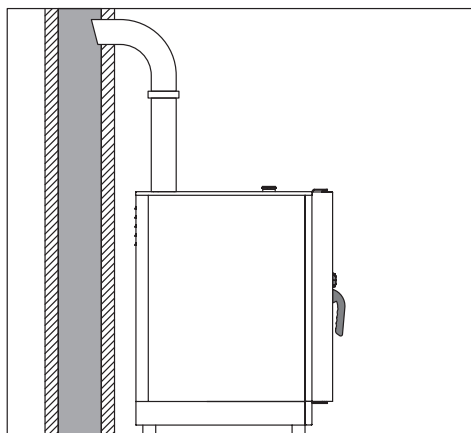
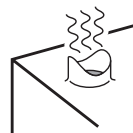


fig. 12

Il est possible de raccorder l'évacuation des fours de deux façons différentes.

- Moyennant le raccordement à un conduit naturel, tel qu'un carneau montant à tirage naturel ayant une efficacité certaine pour évacuer les produits engendrés par la combustion directement à l'extérieur (fig. 12). La continuation advient vers l'extérieur ou dans une cheminée moyennant le convoyeur/anti-vent fourni comme accessoire sur demande. Cette intervention doit assurer que l'évacuation des fumées ne soit pas empêchée par des obstructions et/ou une longueur excessive du tuyau d'évacuation (au maximum 3 m).

1. Installation



1.8. Évacuation des fumées

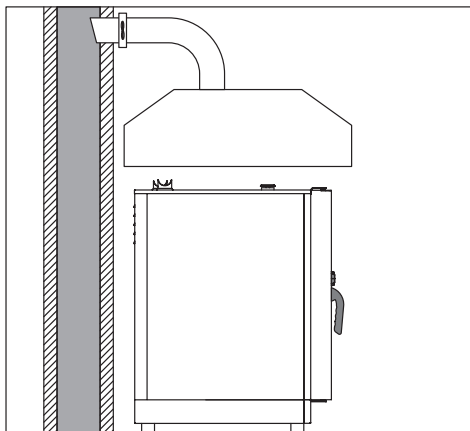


fig. 13

- Moyennant un système d'évacuation forcée, comme une hotte munie d'aspirateur mécanique. Dans ce cas, l'alimentation du gaz vers l'appareil doit être directement contrôlée par ce système et doit s'interrompre lorsque le débit descend en dessous des valeurs prescrites. Quand l'appareil est installé dessous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes soient respectées:
 - a) le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz de combustion engendrés (voir la réglementation en vigueur);
 - b) le matériau qui compose le filtre de la hotte doit pouvoir résister à la température des gaz de combustion qui, à la sortie du convoyeur, peut atteindre les 300° C;
 - c) la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit être située à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte;
 - d) la réadmission des gaz vers l'appareil doit pouvoir se faire seulement manuellement (**fig. 13**).

1. Installation

1.9. Mise en service et vérification du four

Avant de mettre en service le four, effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires afin de s'assurer que les dispositifs et l'installation de l'appareil soient conformes aux normes de la loi et aux indications techniques et de sécurité présentes dans cette notice.

En outre, les points suivants devront être respectés:

- La température ambiante du lieu de l'installation du four doit être majeure à +4° C.
- La chambre de cuisson doit être vide.
- Tous les emballages doivent être entièrement enlevés y compris la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.
- Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et sans obstructions.
- Les pièces du four éventuellement démontées pour effectuer l'installation doivent être remontées.
- L'interrupteur électrique général doit être fermé et les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz à l'amont de l'appareil doivent être ouverts.

Vérification

La vérification du four est effectuée en complétant un cycle de cuisson échantillon permettant de vérifier le fonctionnement correct de l'appareil et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Allumer le four à l'aide de la touche de l'interrupteur principal **T8** (voir la description du le bandeau de contrôle dans l'appendice).

Sélectionner un cycle de cuisson avec une température de 150° C, le minuteur à 10 min. et l'humidité à 5% / min.

Presser la touche **T7** "Start/Stop".

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

- En pressant la touche, les lampes de la chambre de cuisson s'allument et, après 45 secondes, si elles ne se sont pas éteintes, presser encore la touche, elles s'éteindront automatiquement.
- Le four s'arrête si la porte est ouverte et se remet en marche lorsque la porte est refermée.
- Le thermostat de réglage de la température dans la chambre de cuisson intervient quand la température sélectionnée est atteinte et le/s élément/s réchauffant/s est/sont temporairement éteint/s ; l'intervention du thermostat est indiquée par l'extinction temporaire de la led **L1** située sur le bandeau de contrôle du four.
- Le moteur du ventilateur effectue l'inversion automatique du sens de rotation; l'inversion s'effectue toutes les 3 minutes.
- Dans les fours avec deux ventilateurs dans la chambre de cuisson, les moteurs ont le même sens de rotation.
- Vérifier l'écoulement de l'eau en direction du ventilateur du tuyau d'entrée de l'humidité dans la chambre de cuisson.
- A la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore d'avertissement d'une durée d'environ 15 secondes.

2. Mode d'emploi

2.1. Informations préliminaires

L'appareil a été projeté pour cuisiner des aliments dans des milieux fermés et il doit être utilisé seulement pour cet usage: par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle pourrait être impropre et dangereuse. Durant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

Avant d'effectuer la cuisson, il est conseillé de préchauffer le four à une température d'environ $+30^{\circ}/+40^{\circ}$ C supérieure à celle nécessaire.

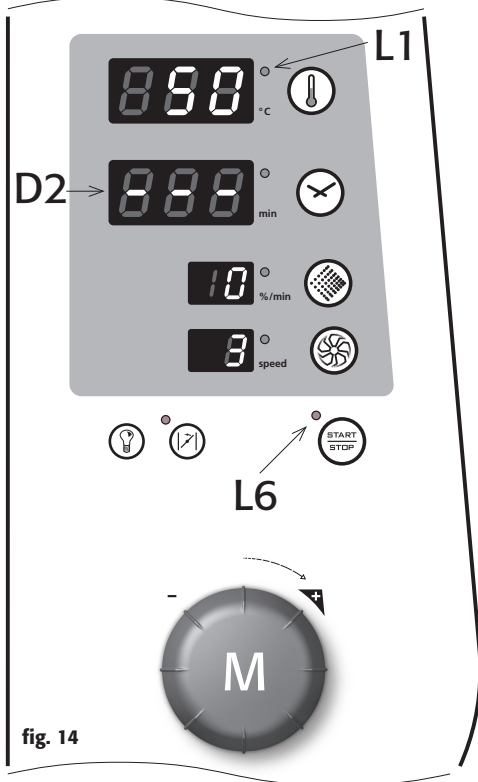


fig. 14

Lorsque le four est allumé, il peut se trouver alternativement en deux conditions: "stop" (attente) et "start" (marche). La condition active est signalée par l'état de la led **L6** (fig. 14); si la led est éteinte l'appareil est en "stop", si la led est allumée l'appareil est en "start"; si la led clignote, l'appareil est en "stop" momentanément à cause de l'ouverture de la porte durant un cycle de cuisson ou pour une erreur non grave.

Le four est doté de 4 écrans pour la sélection, la visualisation et le monitoring des valeurs relatives aux programmes de cuisson; du haut vers le bas, ces écrans se réfèrent à: température, temps, humidité et vitesse de rotation de/s ventilateur/s.

Chaque écran opère en différentes modalités, suivant la condition dans laquelle se trouve le four: sélection des paramètres, visualisation des paramètres sélectionnés ou monitoring de la valeur réelle.

L'indicateur lumineux situé en haut et à droite de chaque écran indique: lumière éteinte = visualisation, lumière intermittente = sélection, lumière allumée = en marche.

Le four est doté d'une seule poignée **M** (fig. 14) pour effectuer l'insertion et la modification des paramètres de fonctionnement du four. Cette poignée peut aussi être pressée pour sélectionner une fonction ou valider un paramètre. La poignée agit sur un encodeur numérique et donc la rotation est continue (il n'y a pas de fin de course). Les paramètres réglés par l'encodeur varient dans le sens horaire croissant.

Il est possible de sélectionner les paramètres du cycle de cuisson aussi bien de façon directe, en choisissant sur quelle valeur on désire agir moyennant la pression de la touche correspondante, que de façon séquentielle, en passant d'un paramètre au suivant (du haut vers le bas) à l'aide de la pression de la poignée **M** de l'encodeur.

Lors de l'allumage, le four effectue une procédure de vérification du fonctionnement des indicateurs lumineux du panneau de contrôle d'une durée de 3 secondes. Durant cette phase, on visualise aussi sur l'écran des temps **D2** (fig. 14) la séquence "rxx", où "xx" indique la révision du logiciel intégré de contrôle, chargé dans la carte logique de l'appareil.

Après les 3 secondes, le panneau du four visualise les paramètres du cycle de cuisson prédéfinis et qui sont les suivants: température "50° C", temps infini "---", humidité relative "0" et vitesse de rotation de/s ventilateur/s "3".

Le four est alors prêt pour le fonctionnement en condition de "stop" et reste en attente de input de la part de l'utilisateur, dans la modalité de sélection sur le paramètre de la température de cuisson (led **L1** clignotante) (fig. 14).

2. Mode d'emploi

2.2. Cuisson à convection

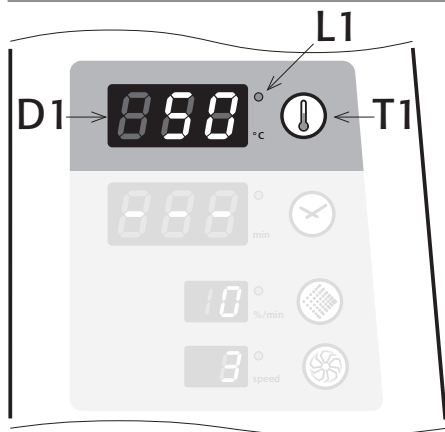


fig. 15

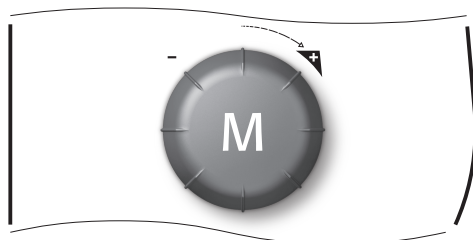


fig. 16

Sélection de la température

Avec le four en condition de "stop", si elle n'est pas encore active, on entre dans la modalité de sélection de la température en pressant la touche correspondante **T1** (fig. 15); la led **L1** (fig. 15) clignote et l'appareil reste dans cette modalité à temps indéfini (il n'y a pas de time-out). La validation du paramètre sélectionné peut se faire en pressant encore la touche **T1**, et dans ce cas la led **L1** s'éteint et l'écran **D1** (fig. 15) passe à la modalité de visualisation de la température sélectionnée, ou bien en pressant la poignée **M** (fig. 16) de l'encodeur, et dans ce cas on reste dans la modalité de sélection mais le contrôle passe au paramètre du temps.

Avec le four en condition de "start", on entre dans la modalité de sélection de la température en pressant indifféremment la touche **T1** ou la poignée **M** de l'encodeur; mais étant donné que l'on intervient sur un paramètre déjà sélectionné au préalable et que le four est en marche, le/s élément/s réchauffant/s est/sont allumé/s, la led **L1** reste néanmoins allumée pour indiquer que l'appareil est en cours de réchauffement; par ailleurs, dans ce cas la modalité de sélection a un time-out de 5 secondes au bout desquels, en l'absence de validation de la part de l'opérateur, le nouveau paramètre ne devient pas opératif et est rejeté. La validation du paramètre sélectionné, qui est ainsi mémorisé aussi pour le retour du four en "stop", est effectuée en pressant encore la touche **T1**. L'écran **D1**, passe donc au monitoring de la valeur réelle de la température présente dans la chambre de cuisson.

Sélectionner la température que l'on désire maintenir dans la chambre de cuisson en tournant la poignée **M** de l'encodeur dans le sens horaire et croissant.

Le four est en mesure d'atteindre et de maintenir des températures allant de +50° a +280° C.

L'allumage ou l'extinction de la led **L1** signale l'activité correspondante de/s élément/s réchauffant/s assisté/s par un thermostat approprié.

En cas d'alarme, l'écran **D1** de la température affiche le message principal relatif à l'alarme.

2. Mode d'emploi

2.2. Cuisson à convection

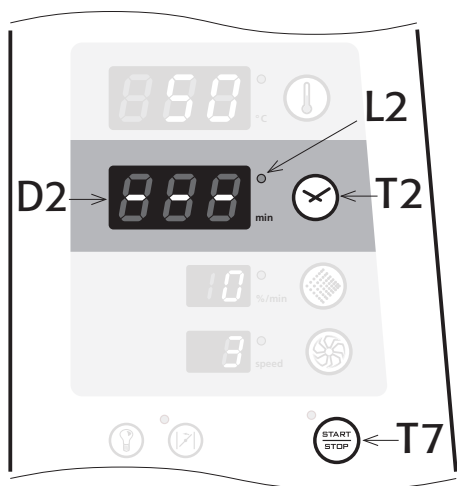


fig. 17

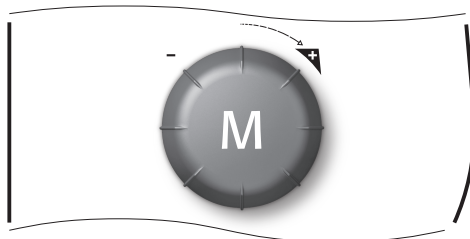


fig. 18

Le temps de cuisson est calculé à partir de l'instant où est pressée la touche **T7** "Start" (**fig. 17**) et est temporairement interrompu par l'ouverture de la porte pour une alarme non grave.

En revanche, en cas d'alarme grave, le cycle de cuisson est interrompu définitivement et, une fois résolu le problème qui a provoqué l'alarme, il ne pourra plus être repris à partir du point où il a été interrompu ; dans ce cas, on devra sélectionner un nouveau cycle de cuisson.

À la fin des minutes sélectionnées, le four s'arrête automatiquement, en se mettant en condition de "stop", et émet un signal sonore d'avertissement d'une durée d'environ 15 secondes.

Le cycle de cuisson peut aussi être exécuté sans un temps de cuisson sélectionné. Pour choisir la cuisson en mode manuel (sans limite de temps), diminuer le temps sélectionné à l'aide de la poignée **M** de l'encodeur jusqu'à descendre en dessous de 1 min; de cette manière, l'écran **D2** affichera "----".

En cas d'alarme, l'écran **D2** du temps affiche l'éventuel message secondaire relatif à l'alarme.

Sélection du temps

Avec le four en condition de "stop", si elle n'est pas encore active, on entre dans la modalité de sélection du temps en pressant la touche correspondante **T2** (**fig. 17**); la led **L2** (**fig. 17**) clignote et l'appareil reste dans cette modalité à temps indéfini (il n'y a pas de time-out). La validation du paramètre sélectionné peut se faire en pressant encore la touche **T2**, et dans ce cas la led **L2** s'éteint et l'écran **D2** (**fig. 17**) passe à la modalité de visualisation du temps sélectionné, ou bien en pressant la poignée **M** (**fig. 18**) de l'encodeur, et dans ce cas on reste dans la modalité de sélection mais le contrôle passe au paramètre de l'humidité.

Avec le four en condition de "start", on entre dans la modalité de sélection du temps en pressant la touche **T2**. Il est possible de modifier uniquement le temps du cycle de cuisson en cours, à la fin duquel l'écran **D2** affichera à nouveau le paramètre déjà sélectionné au préalable avant la mise en marche du cycle de cuisson. Cette modalité de sélection a un time-out de 5 secondes au bout desquels, en l'absence de validation de la part de l'opérateur, le nouveau paramètre ne devient pas opératif et est rejeté. La validation du paramètre sélectionné est effectuée en pressant encore la touche **T2**. L'écran **D2**, passe donc au monitoring du temps restant à la fin du cycle de cuisson, dans le cas de cuisson à temps, ou le temps passé depuis le début, dans le cas de cuisson manuelle (sans limite de temps).

Sélectionner le temps de cuisson désiré en tournant la poignée **M** de l'encodeur dans le sens horaire croissant.

Le four peut gérer des cycles de cuisson allant de 1 à 120 min.

2. Mode d'emploi

2.2. Cuisson à convection

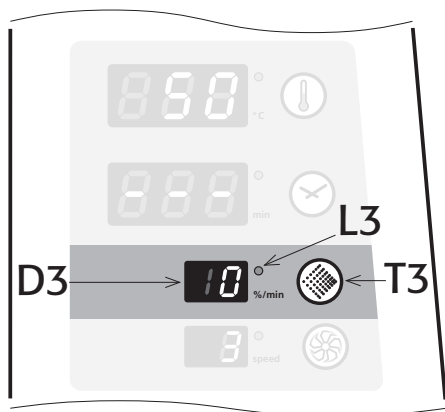


fig. 19

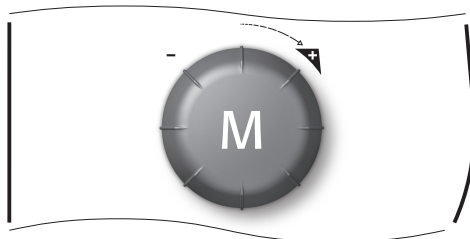


fig. 20

Sélection de l'humidité

Avec le four en condition de "stop", si elle n'est pas encore active, on entre dans la modalité de sélection de l'humidité en pressant la touche correspondante **T3** (fig. 19); la led **L3** (fig. 19) clignote et l'appareil reste dans cette modalité pendant 5 secondes, au terme desquelles le paramètre est néanmoins accepté. La validation du paramètre sélectionné peut aussi se faire en pressant encore la touche **T3**, et dans ce cas la led **L3** s'éteint et l'écran **D3** (fig. 19) passe à la modalité de visualisation du paramètre de l'humidité sélectionné, ou bien en pressant la poignée **M** (fig. 20) de l'encodeur, et dans ce cas on reste dans la modalité de sélection mais le contrôle passe au paramètre de la vitesse de rotation de/s ventilateur/s.

Avec le four en condition de "start", on entre dans la modalité de sélection du temps en pressant la touche correspondante **T3**. Cette modalité de sélection a un time-out de 5 secondes, au terme desquelles le paramètre est néanmoins accepté. La validation du paramètre sélectionné peut aussi se faire en pressant encore la touche **T3**. L'écran **D3**, passe donc à la visualisation du paramètre de l'humidité sélectionné. La led **L3** s'allume en correspondance de l'introduction de l'eau dans la chambre de cuisson.

Il est possible d'augmenter la quantité d'humidité présente dans la chambre de cuisson en tournant la poignée **M** de l'encodeur dans le sens horaire croissant.

L'humidificateur introduit de l'eau à l'intérieur de la chambre de cuisson de façon contrôlée moyennant un tuyau prévu à cet effet qui oriente le flux contre le/s ventilateur/s de distribution de l'air chaud. La sélection est comprise entre 0 (exclu) et 10 (toujours actif) et chaque unité correspond à 6 secondes d'activation dans l'espace de une minute.

Attention:



- Eviter de sélectionner l'humidificateur au maximum pendant des périodes prolongées.
- L'humidificateur ne sert pas à produire de la vapeur.
- L'utilisation de l'humidificateur dans la pâtisserie sera exclusivement réservée à la cuisson du pain.

En cas d'alarme, l'écran **D3** de l'humidité reste éteint.

2. Mode d'emploi

2.2. Cuisson à convection

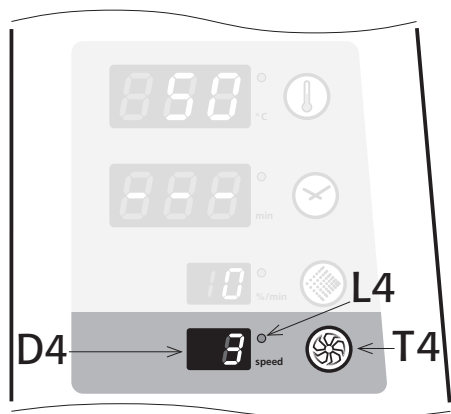


fig. 21

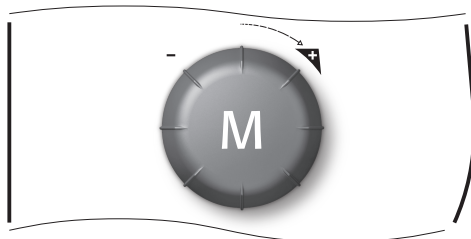


fig. 22

Sélection de la vitesse de rotation de/s ventilateur/s

Avec le four en condition de "stop", si elle n'est pas encore active, on entre dans la modalité de sélection de la vitesse de rotation de/s ventilateur/s en pressant la touche correspondante **T4** (fig. 21); la led **L4** (fig. 21) clignote et l'appareil reste dans cette modalité pendant 5 secondes, au terme desquelles le paramètre est néanmoins accepté. La validation du paramètre sélectionné peut aussi se faire en pressant encore la touche **T4** ou bien en pressant la poignée **M** (fig. 22) de l'encodeur; la led **L4** s'éteint et l'écran **D4** (fig. 21) passe à la modalité de visualisation du paramètre sélectionné de la vitesse de rotation de/s ventilateur/s.

Avec le four en condition de "start", on entre dans la modalité de sélection du temps en pressant la touche correspondante **T4**. Cette modalité de sélection a un time-out de 5 secondes, au terme desquelles le paramètre est néanmoins accepté. La validation du paramètre sélectionné peut aussi se faire en pressant encore la touche **T4**. La led **L4** s'éteint et l'écran **D4** passe à la visualisation du paramètre sélectionné de vitesse de rotation de/s ventilateur/s.

Sélectionner la vitesse de rotation de/s ventilateur/s désirée en tournant la poignée **M** de l'encodeur dans le sens horaire croissant.

Le four possède 4 vitesses de rotation de/s ventilateur/s, dont 3 peuvent être sélectionnées par l'utilisateur; la vitesse 4 est réservée à la fonction de refroidissement de la chambre de cuisson.

En cas d'alarme, l'écran **D4** de la vitesse de rotation de/s ventilateur/s reste éteint.

2. Mode d'emploi

2.3. Fonctions complémentaires

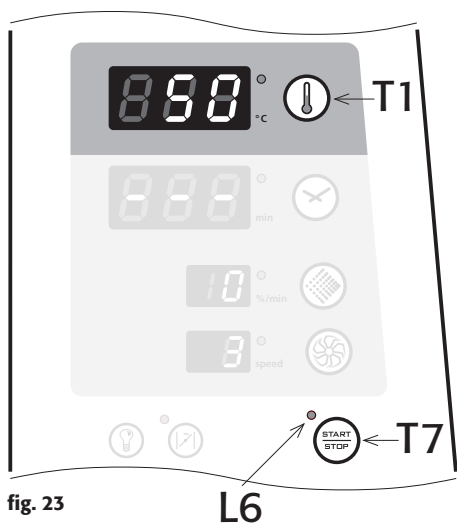


fig. 23

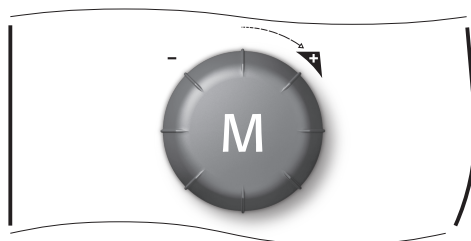


fig. 24

Refroidissement de la chambre de cuisson

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

Pour effectuer un cycle de refroidissement de la chambre de cuisson il est nécessaire, avec le four en condition de "stop", d'entrer dans la modalité de sélection de la température en pressant la touche **T1** (fig. 23) et d'introduire en utilisant la poignée **M** (fig. 24) de l'encodeur une valeur de température qui soit au moins de 15 degrés inférieure à la température présente à ce moment dans la chambre de cuisson et néanmoins inférieure à 100° C. Il est alors possible d'ouvrir et fermer la porte du four, selon le type de refroidissement que l'on désire effectuer, et en pressant la touche **T7** "Start/Stop" (fig. 23) on fait partir le cycle. Durant le refroidissement, le/s ventilateur/s tourne/nt à la vitesse 4, la température de la chambre sélectionnée est celle à peine insérée et la soupape de décharge de l'humidité est ouverte. Pendant cette phase, il n'est pas possible d'intervenir manuellement pour fermer la soupape.

Le cycle de refroidissement termine lorsque la température requise par l'opérateur est atteinte ou en pressant la touche **T7** "Start/Stop". A la fin du refroidissement, la soupape de décharge de l'humidité se ferme automatiquement.

Start/Stop

La touche **T7** peut alternativement faire partir un cycle de cuisson ou en faire terminer un autre déjà en cours.

En cas d'interruption d'un cycle de cuisson avant terme, à l'aide de la touche **T7** "Start/Stop", aucune signalisation sonore n'intervient.

Avec la même touche, il est possible d'arrêter les alarmes et la signalisation de fin de cuisson.

La led **L6** (fig. 23) relative à la touche **T7** informe l'opérateur sur l'état du four: led éteinte = four en condition de "stop", led allumée = four en condition de "start" (soit cuisson en cours), led clignotante = "stop" momentané à cause de l'ouverture de la porte ou pour une erreur non grave.

2. Mode d'emploi

2.3. Fonctions complémentaires

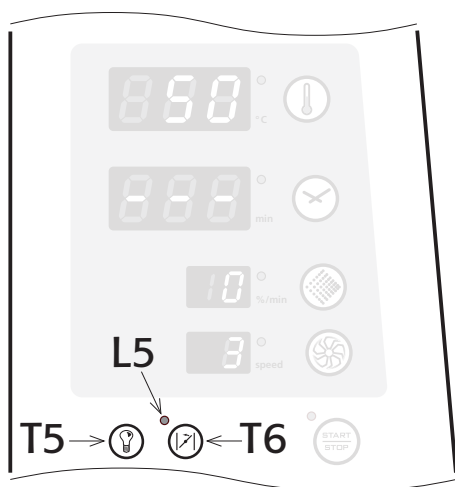


fig. 25

Éclairage de la chambre

L'éclairage de la chambre de cuisson s'allume en pressant la touche **T5** (fig. 25) et s'éteint de la même façon; l'allumage des lampes est temporisé et se termine automatiquement après 45 secondes.

L'ouverture de la porte du four provoque l'extinction momentanée de l'éclairage; lorsque la porte est refermée, les lampes se rallument pour la période restante jusqu'à atteindre les 45 secondes.

2.4. Extinction



fig. 26

Souape de décharge de l'humidité

La décharge de l'humidité a la fonction d'expulser l'humidité qui peut se former dans la chambre durant le cycle de cuisson.

A l'allumage du four, la soupape est toujours fermée.

A la fin du cycle de cuisson la soupape reste dans la position à laquelle elle se trouve à ce moment.

En pressant la touche **T6** (fig. 25) on commande l'ouverture ou la fermeture de la soupape de décharge de l'humidité.

Pendant manœuvre de la soupape, il n'est pas possible de donner une nouvelle commande.

L'ouverture de la soupape est indiquée par l'allumage de la led **L5** (fig. 25). Pendant la manœuvre de la soupape, la led **L5** clignote.

Même avec la soupape fermée, il n'y a aucun risque de surpressions dans la chambre de cuisson puisqu'elles sont toutefois contrôlées par la décharge.

Durant la fonction de refroidissement de la chambre de cuisson, l'état de la soupape est forcé ouvert et il n'est pas possible de changer son état manuellement. A la fin du refroidissement la soupape se ferme automatiquement.

Le four s'éteint en tournant la poignée de l'interrupteur principal **T8** (fig. 26).

Les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz situés à l'amont de l'appareil seront fermés.

Lorsque l'on éteint le four, il peut arriver que l'aération de l'espace technique situé derrière le tableau reste en marche pour terminer le refroidissement.

2. Mode d'emploi

2.5. Nettoyage

A la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'appareil pour des raisons hygiéniques mais aussi pour éviter des pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à pression élevée. De même, pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de pailles de fer, brosses ou racloirs en acier commun; on peut éventuellement utiliser de la laine en acier inoxydable en frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les cloisons porte-grilles.

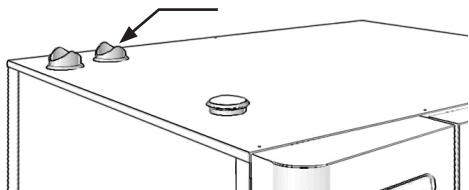
Oter les résidus détachables manuellement et mettre les pièces amovibles dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser de l'eau tiède savonneuse. Puis, toutes les surfaces intéressées doivent être abondamment rincées en s'assurant qu'il ne reste plus de résidus de détergent.

Pour le nettoyage des pièces externes du four, utiliser un chiffon humide et une lessive non agressive.

3. Maintenance

3.1. Décharge de la vapeur



Le système de décharge de la vapeur expulse les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Contrôler qu'il soit toujours propre et parfaitement sans obstructions.

3.2. Nettoyage de la vitre

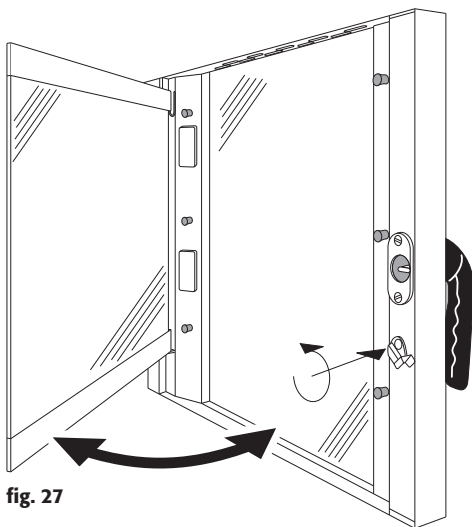


fig. 27

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien sur le côté externe que sur le côté interne. A cet effet, tourner dans le sens horaire l'arrêt qui retient la vitre interne (**fig. 27**) et, une fois la vitre ouverte, la nettoyer à l'aide d'un produit détergent adapté. Ne jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre devra être ensuite refermée de façon correcte et bloquée en tournant l'arrêt dans le sens antihoraire.

3.3. Nettoyage du filtre d'aération du tableau

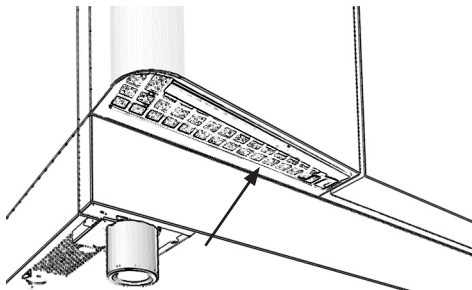


fig. 28

Le nettoyage du filtre d'aération du tableau du four (**fig. 28**) sera effectué au moins une fois par mois en lavant le filtre dans le lave-vaisselle.

Pour retirer le filtre, tirer vers le bas avec les doigts en faisant force sur le point d'appui.

Il est opportun de remplacer le filtre au moins chaque année ou même plus fréquemment quand le four opère dans des locaux dans lesquels il existe une concentration élevée de farines ou de substances semblables.

De toute manière, le filtre doit être remplacé quand il est usé ou endommagé; il devra être demandé comme pièce détachées au fournisseur.

4. Composants de contrôle et de sécurité

4.1. Électrovanne

L'électrovanne est le dispositif qui distribue l'eau dans les temps et modes sélectionnés.

4.2. Micro-interrupteur magnétique de la porte

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

À la fermeture successive de la porte, le four se remet en marche normalement.

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

4.3. Protection thermique du moteur

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

La remise en marche du moteur est automatique dès que sa température s'abaisse en revenant ainsi dans les limites de sécurité.

4.4. Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson

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

Ce dispositif de sécurité peut être réparé seulement par un technicien du service assistance car d'autres contrôles sont nécessaires.

4.5. Contrôle de la flamme (présent seulement dans les fours au gaz)

Le contrôle de la flamme moyennant l'électrode prévue à cet effet, garantit le fonctionnement normal du/des brûleur/s.

En cas d'extinction accidentelle ou de mauvais fonctionnement du/des brûleur/s, le système se met en état d'erreur non grave, l'alimentation du gaz est fermée et le cycle de cuisson est momentanément interrompu dans l'attente de l'intervention de l'opérateur. Sur l'écran **D1** de la température est visualisé le message principal d'alarme non grave "GAZ", si le problème se réfère à l'unique brûleur présent dans le four ou à celui supérieur en présence de plusieurs brûleurs et, éventuellement, l'écran **D2** du temps affiche le message secondaire d'alarme non grave "LOW", si le problème se réfère à celui inférieur en présence de deux brûleurs. On peut alors faire partir la procédure de remise en marche du bloc flamme: il faut presser pendant 1 seconde la poignée **M** de l'encodeur; cette procédure comprend les deux phases suivantes: attente de 2 secondes, activation du relais de remise en marche pendant 1,5 secondes, attente de 2 secondes. En cas de réussite de la procédure, la cuisson reprend régulièrement. Dans le cas contraire, le four reste en état d'erreur et la procédure devra être répétée.

5. Que faire

5.1. Problèmes plus communs

Dans le cas où il se vérifie une anomalie, il est très important d'éteindre l'appareil en agissant sur l'interrupteur omnipolaire et de fermer les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz situés à l'amont de l'appareil.



Problème	Solution possible
Le four ne se met pas en marche	Vérifier que l'interrupteur omnipolaire soit fermé et que soit présent la tension de réseau.
	Contrôler que le robinet d'arrêt du gaz situé à l'amont de l'appareil soit ouvert.
	Vérifier le bon état des fusibles de protection du four.
	S'assurer que la porte du four soit bien fermée.
	Vérifier d'avoir sélectionné correctement les paramètres du cycle de cuisson.
	S'assurer que le four ne soit pas en état d'erreur.
Si après ces opérations le four ne se remet pas encore en marche, contacter l'assistance.	
Le ventilateur s'arrête durant le fonctionnement	Eteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se remette en marche automatiquement.
	S'assurer que les ouvertures de refroidissement ne soient pas obstruées.
Si l'inconvénient persiste, contacter l'assistance.	
La lumière interne ne s'allume pas	Utiliser des lampes résistantes à la chaleur.
	Sostituire le lampadine procedendo come segue:
	■ Vérifier que l'interrupteur omnipolaire placé à monte du four soit ouvert et que l'appareil soit froid.
	■ Ouvrir la vitre interne de la porte du four. ■ Ôter les vitres de protection des lampes. ■ Changer les lampes d'éclairage.
Si l'inconvénient persiste, contacter l'assistance.	
Il n'y a pas d'injection d'eau dans les tuyaux de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'interception d'eau soit ouvert.
	Vérifier d'avoir activé l'humidificateur en introduisant le paramètre relatif qui doit être majeur de "0" (voir paragraphe 2.2).
Si l'inconvénient persiste, contacter l'assistance.	
Le four se met en état d'erreur "GAZ"	Contrôler que le robinet d'arrêt du gaz situé à l'amont de l'appareil soit ouvert.
	Exécuter la procédure de remise en marche du bloc flamme (voir paragraphe 4.5).
	Faire vérifier par un technicien que la séquence de raccordement électrique soit correcte et que entre phase et \perp il y ait une différence de puissance de 230 V.
Si le four continue à ne pas fonctionner à cause de l'absence d'allumage des brûleurs, contacter l'assistance.	

5. Que faire

5.2. Contrôles à exécuter seulement par un technicien autorisé

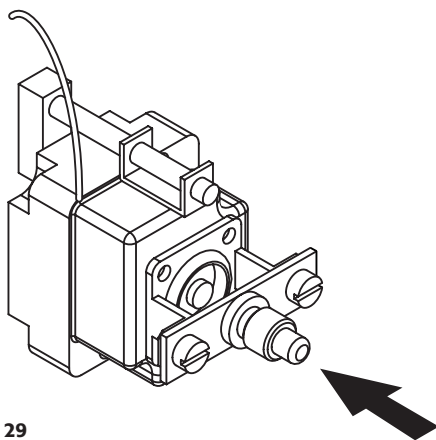


fig. 29

Couper le courant avant d'accomplir tout réglage ou intervention.



Remise a zero du thermostat de sécurité

Dévisser les vis qui fixent le tableau et l'ouvrir en le faisant tourner sur ses glissières vers la gauche.

Localiser le thermostat, positionné sur la partie basse à gauche de l'espace technique, et presser la touche rouge jusqu'à entendre un bruit mécanique ("clic") qui indiquera la fermeture des contacts (fig. 29).

Il est possible que le thermostat intervienne à cause de sollicitations mécaniques auxquelles le four a pu être soumis durant le transport.

Une intervention continue du thermostat de sécurité indique un mauvais fonctionnement de l'appareil.

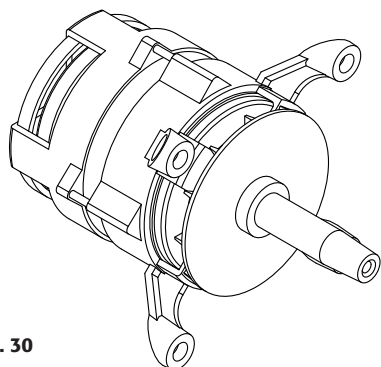


fig. 30

Protection thermique du moteur

La protection thermique du moteur se remet en marche automatiquement et dans le cas où elle intervient, vérifier la propreté des fentes, l'efficacité des dispositifs de refroidissement et la rotation régulière et sans frottements du moteur.

Il est conseillé de couper le courant.

Fusibles de protection

Les fusibles de protection servent à protéger les cartes électroniques du four contre les surtensions. Ils se trouvent dans la partie basse à gauche de l'espace technique, près de la touche de remise à zéro du thermostat de sécurité.

5. Que faire

5.2. Contrôles à exécuter seulement par un technicien autorisé

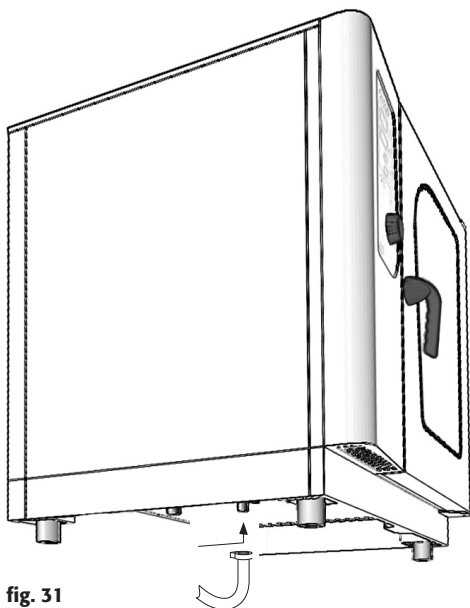


fig. 31

Filtre de l'eau

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

- fermer le robinet de l'eau à l'amont de l'appareil;
- débrancher le tuyau de raccordement au réseau hydrique;
- enlever le filtre positionné dans l'électrovanne à l'aide d'une pince;
- le nettoyer en éliminant les impuretés et le remettre en place correctement;
- rebrancher le tuyau.

Contrôle de la flamme



Attention:

Le contrôle de la flamme fonctionne correctement seulement si la connexion électrique du four a été effectuée en respectant la position de la phase et du neutre. Entre phase et \perp il doit y avoir une différence de puissance de 230 V.

5.3. Gestion des pièces détachées

Le remplacement des pièces détachées doit être effectué uniquement par le personnel du centre d'assistance autorisé.

Pour identifier les codes des pièces détachées, contacter le service d'assistance.

Après avoir identifié de façon univoque les pièces détachées nécessaires, le service assistance enverra au constructeur un bon de commande écrit qui devra indiquer clairement le modèle de l'appareil, le numéro de matricule, le voltage et la fréquence de l'alimentation électrique mais aussi le code et la description des pièces intéressées.

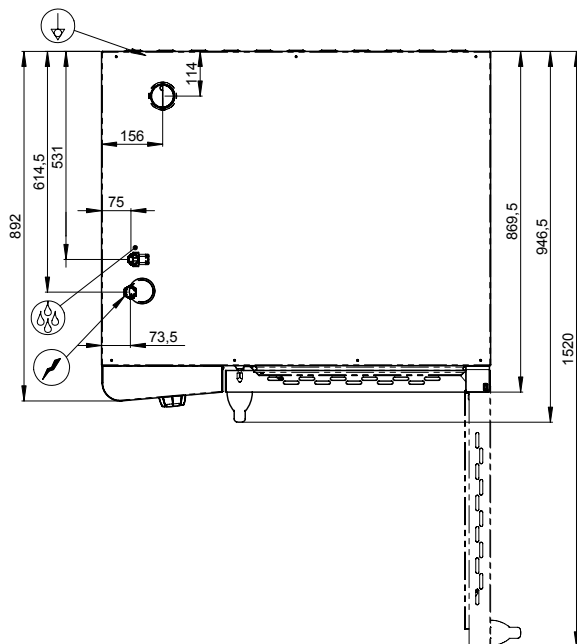
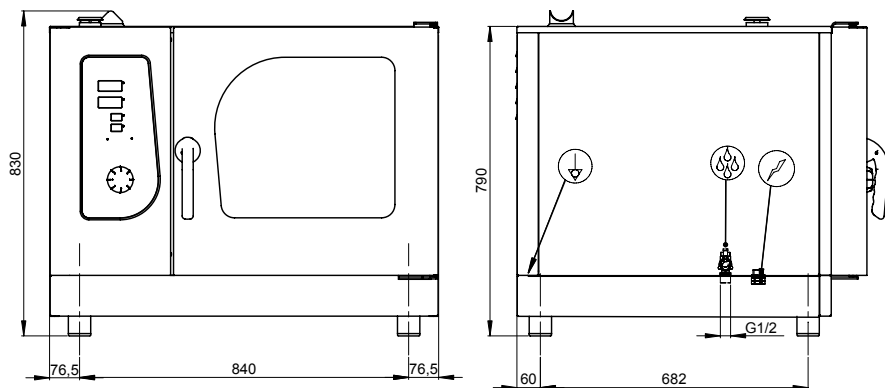
6. Details




6.1. Données techniques

Références	PEP0530	PEP0830	PGP0510	PGP0810
Modèles	P04E	P07E	P04G	P07G
	P05E	P08E	P05G	P08G
	P06E	P10E	P06G	P10G
Capacité de charge Empatement des plats	4 (60x40) H 100 mm	7 (60x40) H 100 mm	4 (60x40) H 100 mm	7 (60x40) H 100 mm
	5 (60x40) H 80 mm	8 (60x40) H 80 mm	5 (60x40) H 80 mm	8 (60x40) H 80 mm
	6 (60x40) H 70 mm	10 (60x40) H 70 mm	6 (60x40) H 70 mm	10 (60x40) H 70 mm
Alimentation	Électrique	Électrique	Gaz	Gaz
Puissance gaz chambre de cuisson (kW)	–	–	12,5	20
Puissance électrique chambre de cuisson (kW)	10	15	–	–
Puissance électrique totale (kW)	11	16	1	1
Voltage / Tension	3N 400V 50 Hz	3N 400V 50 Hz	1N 230V 50 Hz	1N 230V 50 Hz
Dimensions chambre L x P x H (mm)	575 x 730 x 470	575 x 730 x 760	575 x 730 x 470	575 x 730 x 760
Dimensions externes L x P x H (mm)	993 x 592 x 790	993 x 592 x 1080	993 x 592 x 790	993 x 592x 1080

7. Schémas d'installation

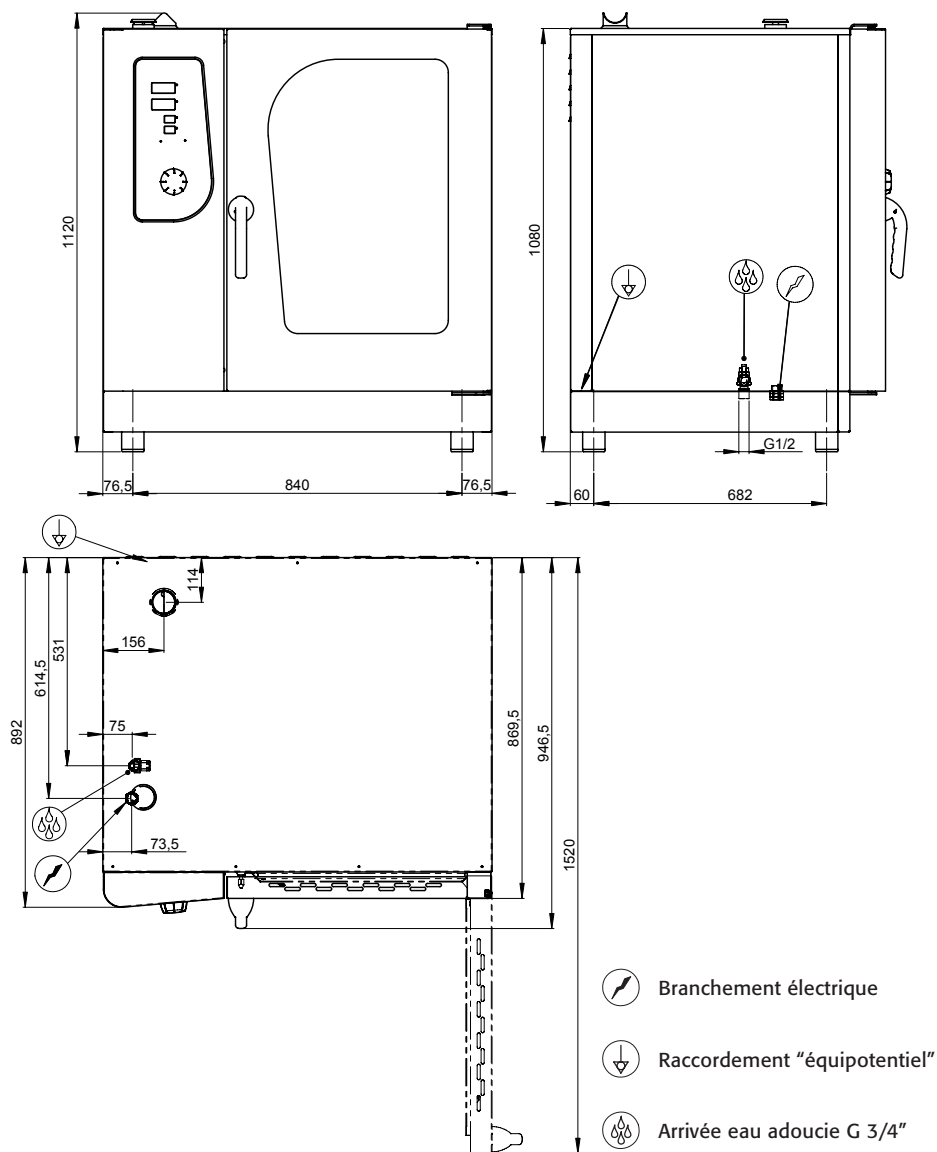
7.1. Mod. P05E (5 60x40)



-  Branchement électrique
-  Raccordement "équipotential"
-  Arrivée eau adoucie G 3/4"

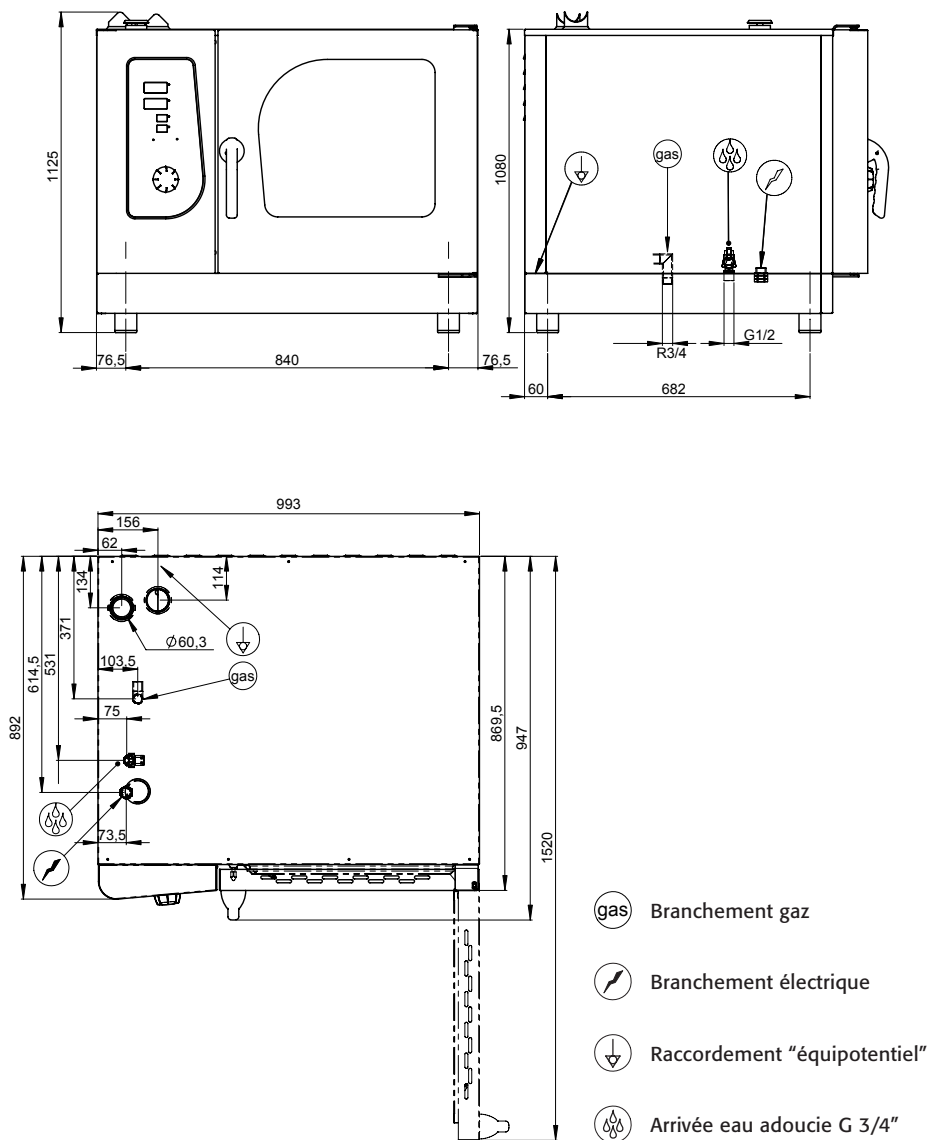
7. Schémas d'installation

7.2. Mod. P08E (8 60x40)



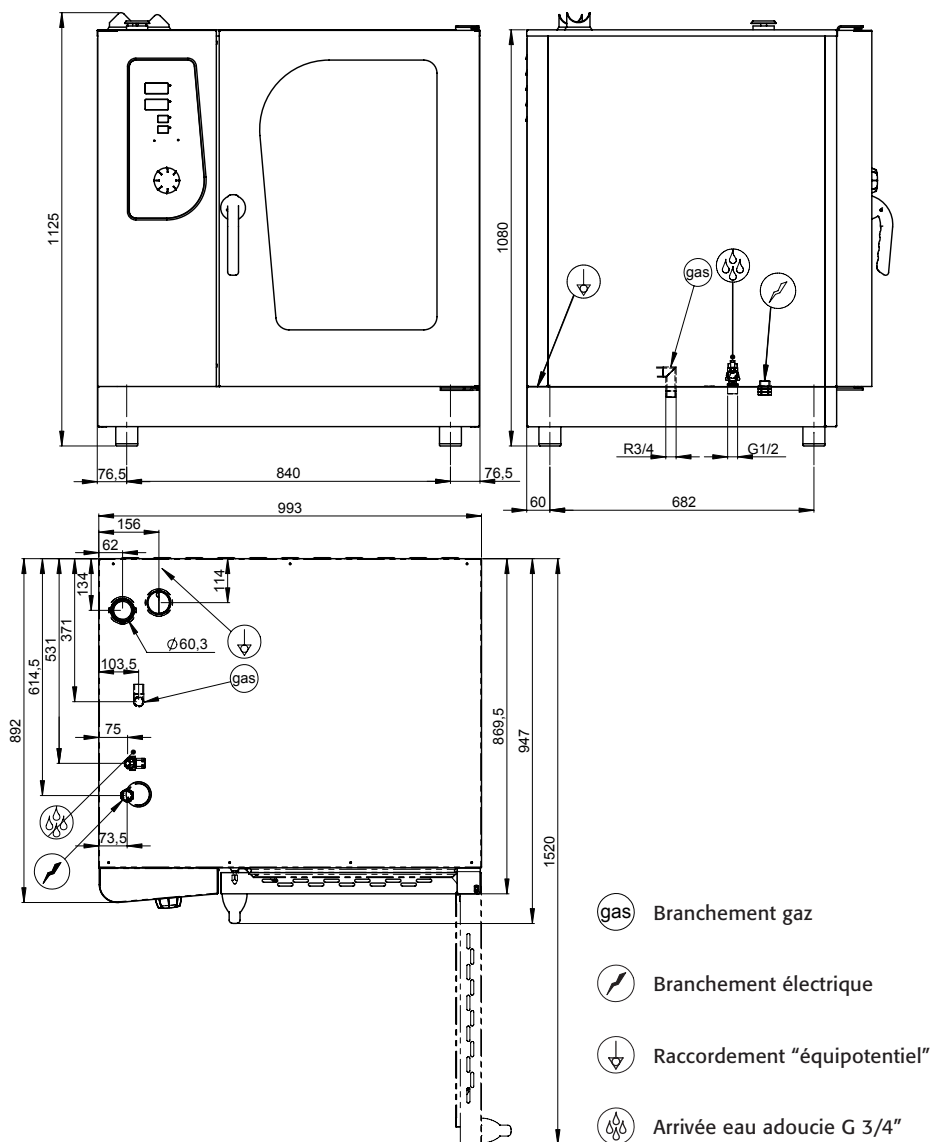
7. Schémas d'installation

7.3. Mod. P05G (5 60x40)



7. Schémas d'installation

7.4. Mod. P08G (8 60x40)



Alarmes

En cas d'alarme, l'écran de la température et l'écran du temps affichent le nom d'identification de l'alarme en cours.

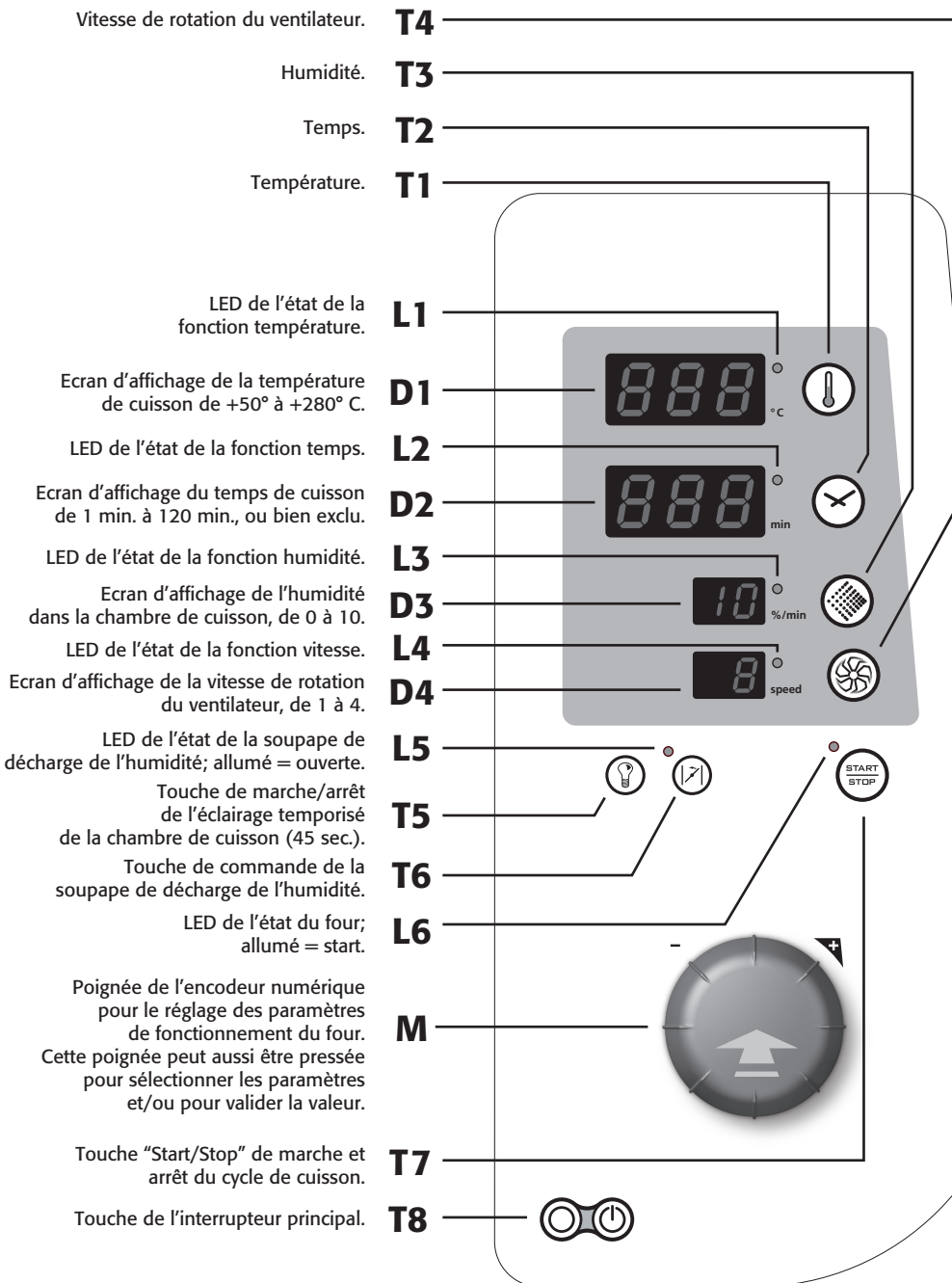
Les alarmes suivantes sont gérées

Nom	Description	Action	SOLUTION
So1	Erreur sonde chambre	Interruption cuisson, remise en marche automatique.	Changer la sonde chambre.
So2	erreur sonde condensation	Remise en marche manuelle.	Changer la sonde condensation.
GAS	Interruption brûleur gaz	Interruption cuisson, remise en marche manuelle.	Presser remise en marche manuelle. (touche encodeur)
GAS LOW	Interruption deuxième brûleur gaz	Interruption cuisson, remise en marche manuelle.	Presser remise en marche manuelle. (touche encodeur)
Mot	Alarme Moteur or Inverseur Moteur	Interruption cuisson, remise en marche automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
Sic	Thermique sécurité chambre	Interruption cuisson, remise en marche manuelle.	Contacteur l'assistance si répétitif.
FAn	Erreur carte PWM (timeout communication ou problèmes sur la vitesse du ventilateur)	Interruption cuisson.	Contacteur l'assistance.
FAn LOW	Erreur deuxième carte PWM (timeout communication ou problèmes sur la vitesse du ventilateur)	Interruption cuisson.	Contacteur l'assistance.
Air	Alarme débit air sur brûleur gaz	Interruption cuisson, remise en marche manuelle.	Vérifier les obstructions sur la cheminée d'évacuation des fumées combustion sinon contacter l'assistance.
Air LOW	Alarme débit air sur deuxième brûleur gaz	Interruption cuisson, remise en marche manuelle.	Vérifier les obstructions sur la cheminée d'évacuation des fumées combustion sinon contacter l'assistance.
Hit	Température espace technique trop élevée	Interrompre la cuisson, remise en marche automatique.	Vérifier l'aération périmétrale du four (fentes) et le fonctionnement correct des ventilateurs de refroidissement des composants.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DEGATS CONSECUTIFS A UNE INSTALLATION INCORRECTE, ALTERATION DE L'APPAREIL, UTILISATION IMPROPRE, MAUVAIS ENTRETIEN, NON OBSERVATION DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR ET UTILISATION NON EXPERTE.

LE CONSTRUCTEUR SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER, SANS AUCUN PREAVIS, LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE NOTICE.

Touches de sélection et de réglage des fonctions:



Panneau de contrôle.

