

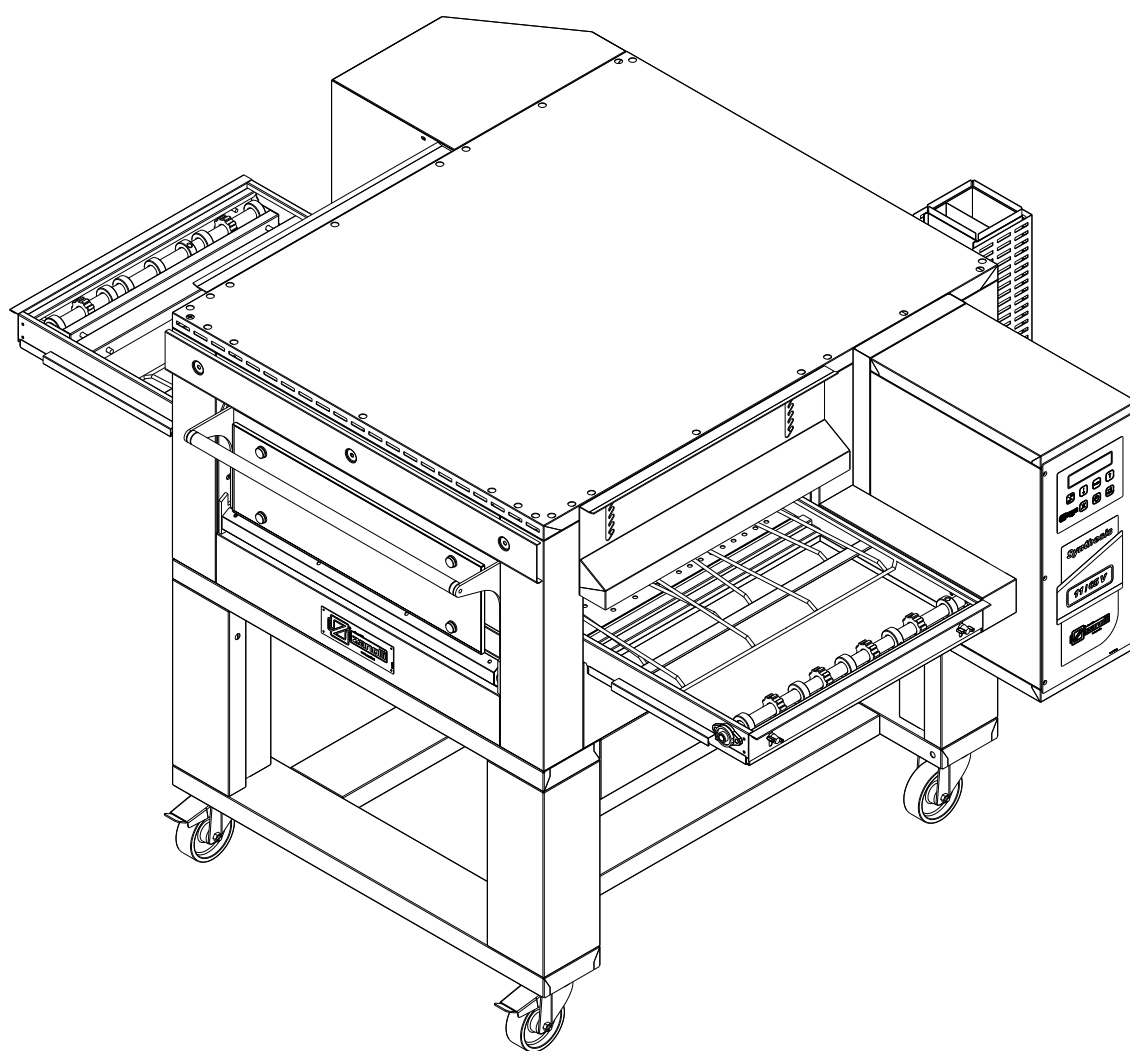
11/2016

Mod: FTGV 65/110-N

Production code: 1SV4404A (SY11/65V GAS)



Diamond
catering equipment



SYNTHESES 11/65 V GAS

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y manutenzione
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION.....	5
2. COMMENT UTILISER CE NOTICE	6
3. CARACTÉRISTIQUES	8
3.1. Identification du produit	8
3.2. Conformités aux directives	8
3.3. Conditions d'utilisation prévues	8
3.4. Spécifications techniques	8
4. INSTALLATION	9
4.1. Contrôle à la livraison.....	9
4.2. Choix du lieu d'installation.....	9
4.2.1. <i>Caractéristiques du lieu pour les fours à GAZ.....</i>	<i>10</i>
4.3. Mouvement du module	11
4.4. Positionnement du module sur la base.....	11
4.5. Positionnement des modules superposés.....	11
4.6. Branchement électrique	12
4.7. Branchement du gaz	13
4.8. Evacuation produits de combustion.....	13
4.9. Contrôle avant la mise en route	15
5. FONCTIONNEMENT.....	16
5.1. Tableau de commandes.....	16
5.2. États fonctionnels du système.....	17
5.2.1. <i>État d'inactivité.....</i>	<i>17</i>
5.2.2. <i>État d'activité.....</i>	<i>17</i>
5.3. Réglages	18
5.3.1. <i>Programmation de l'heure courante</i>	<i>18</i>
5.3.2. <i>Programmation de la langue</i>	<i>18</i>
5.4. Programmation.....	19
5.4.1. <i>Programmes de cuisson</i>	<i>19</i>
5.4.2. <i>Réglage du temps de cuisson.....</i>	<i>20</i>
5.4.3. <i>Réglage de la température.....</i>	<i>20</i>
5.4.4. <i>Fonction Economy</i>	<i>21</i>
5.4.5. <i>Programmation de l'allumage.....</i>	<i>22</i>
5.5. Extinction du four.....	23
5.6. Allarmes	23
5.6.1. <i>"TEMP 1".....</i>	<i>23</i>
5.6.2. <i>"TEMP 2".....</i>	<i>24</i>
5.6.3. <i>"TEMP".....</i>	<i>24</i>
5.6.4. <i>"GRILLAGE".....</i>	<i>24</i>
5.6.5. <i>"VEN".....</i>	<i>25</i>
5.6.6. <i>"PRESSION".....</i>	<i>25</i>
5.6.7. <i>"FLAMME".....</i>	<i>25</i>
5.6.8. <i>"BATTERIE".....</i>	<i>26</i>

6. UTILISATION.....	27
6.1. Préparation avant l'utilisation et premier allumage	27
6.1.1. <i>Allumage du panneau de contrôle</i>	<i>27</i>
6.1.2. <i>Programmations et début de cuisson</i>	<i>27</i>
6.1.3. <i>Comment éteindre le four</i>	<i>28</i>
7. CONSEILS POUR LA SÉCURITÉ	29
7.1. Interdictions et obligations pour la prévention des accidents .	29
7.1.1. <i>Conseils pour l'installateur.....</i>	<i>29</i>
7.1.2. <i>Conseils pour l'utilisateur.....</i>	<i>29</i>
7.1.3. <i>Conseils pour l'adepte à la manutention</i>	<i>30</i>
8. NETTOYAGE	31
8.1. Nettoyage des parties amovibles	31
8.2. Nettoyage des superficies extérieures.....	32
8.3. Nettoyage des chambres de cuisson des fours	32
9. ENTRETIEN.....	33
9.1. Signalisation d'erreur	33
9.2. Thermostat de sécurité	33
9.3. Substitution batterie	34
9.4. Adaptation aux différents types de gaz.....	35
9.4.1. <i>Substitution de la buse du brûleur</i>	<i>35</i>
9.4.2. <i>Réglage du minimum.....</i>	<i>36</i>
9.4.3. <i>Application de la nouvelle étiquette</i>	<i>36</i>
10. MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT	37

ANNEXES TECHNIQUES

- A. Caractéristiques techniques
- B. Branchements
- C. Schémas électriques
- D. Vues éclatées

1. PRÉSENTATION

Le four **SYNTHESIS** à gaz fait partie de la famille des fours à tunnel utilisés principalement pour la cuisson automatique des pizzas et des produits similaires. La caractéristique principale de ces fours est qu'il est possible d'effectuer des cuissons optimales sans qu'il soit nécessaire de les contrôler. Par conséquent, les opérations de cuisson peuvent être confiées même à un personnel non qualifié.

Par ailleurs, ces avantages sont majeurs car le four **SYNTHESIS à gaz** appartient à la famille des fours ventilés. En effet, grâce à la circulation de l'air dans la chambre de cuisson, il est possible d'obtenir une cuisson homogène et uniforme, ce qui simplifie ultérieurement les opérations du personnel affecté au four. Sous cet aspect, le four **SYNTHESIS à gaz** est particulièrement efficace, car en dosant de façon opportune la circulation de l'air, cela évite que les produits se sèchent trop, en leur apportant le juste parfum.

Finalement, le four **Synthesis** a été projeté pour le fonctionnement à gaz afin de résoudre les problèmes des utilisateurs qui se trouvent dans des zones où une puissance électrique élevée n'est pas facilement disponible. Le fonctionnement à gaz garantit aussi une sensible économie des frais d'exploitation.

La Société Constructrice vous remercie pour la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant ce four. Nous vous assurons de l'excellent choix que vous avez fait, puisque la Société Constructrice possède une expérience de plusieurs décennies dans la fabrication de produits de haute qualité, sans aucune restrictions inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.

2. COMMENT UTILISER CE NOTICE

 Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité, instructions pour l'utilisation et l'entretien. Ils doivent tous être lus par les installateurs, par l'utilisateur final et les collaborateurs qui utiliseront ce four. La société constructrice n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non respect des normes indiquées dans ces paragraphes.

 Ce symbole, positionné sur divers points du four, permet d'aviser l'utilisateur de la présence d'un danger "ATTENTION: SUPERFICIE CHAUDE".

 Ce Symbole, positionné sur divers points du four, permet d'aviser l'utilisateur de la présence d'un "danger de tension" qui n'est pas isolé par la protection du produit et donc peut constituer un risque d'incendie ou de fulguration pour les personnes.

 Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des informations importantes afin d'éviter les actions qui pourraient endommager le four. Il est donc vivement conseillé à l'utilisateur de lire attentivement ces paragraphes.

 Il est recommandé de garder soigneusement ce manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien dans un lieu proche de l'appareil, de manière à pouvoir le consulter facilement et rapidement en cas de besoin. Le présent notice doit accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, car il fait partie intégrante de celui-ci.

Notez le code et la révision indiqués au verso du notice, pour pouvoir en demander la copie en cas de perte ou de destruction.

 Ce notice est divisé en différents chapitres qui devraient tous être lus par les installateurs, par le personnel préposé à l'entretien et par l'utilisateur final, afin de garantir une utilisation en toute sécurité ainsi que d'excellents résultats.

De plus, vous trouverez ci-dessous quelques indications utiles pour une consultation plus rapide des différents chapitres.

Le chapitre 3 contient les directives de référence du four et les directions de la bonne utilisation de le même.

Le chapitre 4 contient toutes les informations pour l'installation du four. Il s'adresse principalement à un personnel spécialisé, mais il devrait être lu préalablement par l'utilisateur final qui devra prédisposer les locaux et les installations nécessaires pour le bon fonctionnement du four.

Les chapitres 5, 6 et 7 sont indiqués à l'utilisateur qui doit apprendre à utiliser la machine. Ils le guider dans les opérations indispensables pour allumer, utiliser et éteindre l'appareil en toute sécurité.

Le chapitre 8 fournit toutes les informations nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, c'est-à-dire toutes les opérations qui doivent être effectuées par l'utilisateur afin de garantir la sécurité de l'appareil (surtout en ce qui concerne l'hygiène), et donc pour toujours obtenir les meilleurs résultats.

Le chapitre 9 fournit les informations nécessaires pour les opérations d'entretien périodique ou extraordinaire, comme par exemple les réparations ou les substitutions des pièces de l'appareil.

 Ces opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

Le chapitre 10 fournit les informations utiles en cas de mise hors service du four.

Les annexes techniques présentent toutes les caractéristiques du modèle spécifique de four ainsi que toutes les valeurs nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation.

Il doit être pris comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et, si nécessaire, connaître la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil.

Ce chapitre fournit également une description de l'équipement électrique qui est fourni avec la machine et une série de vues éclatées de l'appareil pour faciliter la commande et la substitution d'éventuelles pièces endommagées.

 Le Constructeur se réserve le droit d'ajourner la production et les notices, sans devoir mettre à jour la production et les notices précédents, sauf cas exceptionnel.

3. CARACTÉRISTIQUES

3.1. Identification du produit

Ces instructions se réfèrent au four à tunnel ventilé à gaz **SYNTHESIS**.

3.2. Conformités aux directives

Le four **SYNTHESIS** à gaz est pourvu de la marque obligatoire  qui indique la conformité aux directives européennes suivantes:

2014/35/CE basse tension

2014/30/CE compatibilité électromagnétique

2006/42/CE machines

2009/142/CE appareils à gaz

1935/2004/CE Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec des Produits Alimentaires

3.3. Conditions d'utilisation prévues

Le four SYNTHESIS a été conçu pour la cuisson des pizzas et de la gastronomie. Il est destiné à la restauration (restaurants, pizzerias, etc....).

Les opérations prévues lors de l'utilisation habituelle des modules de cuisson sont: le chargement et le déchargement des produits du ruban transporteur de cuisson, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage de tout l'équipement.

 L'utilisation prévue indiquée ci-dessus, et les configurations prévues pour ces appareils sont les seules admises par le Constructeur: **n'utilisez pas l'appareil en allant contre les indications fournies.**

Les appareils sont destinés à **une utilisation professionnelle.**

 L'utilisation prévue indiquée est valable seulement pour des appareils ayant une parfaite efficacité structurelle, mécanique et technique.

3.4. Spécifications techniques

Pour les spécifications techniques se reporter aux annexes techniques suivantes à la fin de ce notice:

A. Caractéristiques techniques

B. Branchements

C. Schémas électriques

D. Vues éclatées

4. INSTALLATION

 **ATTENTION:** Ces instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et la manutention d'appareils électriques et à gaz.

L'installation par des personnes non qualifiées peut causer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux objets.

De plus, s'il est nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux systèmes électriques ou à gaz de l'édifice où l'appareil sera installé, la personne responsable de ces modifications devra certifier que les travaux ont été exécutés selon les normes d'installation en vigueur.

4.1. Contrôle à la livraison

Sauf accords différents, les produits sont soigneusement emballés dans une structure en bois robuste et dans une feuille de nylon à bulles pour les protéger contre les chocs et contre l'humidité durant le transport. Ils sont donc livrés au transporteur dans les meilleures conditions.

Nous vous conseillons toutefois de contrôler l'emballage au moment de la livraison, afin de vérifier si l'appareil présente des signes d'endommagement. S'il en a subi, faites le écrire sur le reçu qui doit être signé par le conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé. Contrôlez aussi que toutes les parties démontées soient incluses.

Dans la confection, outre à l'appareil, vous trouverez les instructions pour l'utilisation et la Déclaration de Conformité.

En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours qui suivent la livraison, et que la Société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages sur ses produits pendant le transport.

Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance en cas de réclamation.

 **En cas de dommages n'essayez pas d'utiliser l'appareil mais adressez-vous à un personnel professionnellement qualifié.**

4.2. Choix du lieu d'installation

Le fonctionnement durable et sûr de l'appareil dépend aussi du lieu où il est installé; il est donc conseillé d'évaluer soigneusement où installer l'appareil avant la livraison.

Installez l'appareil dans un lieu sec et facilement accessible aussi bien pour l'utilisation que pour le nettoyage et la manutention.

⚠ Il est nécessaire de positionner l'appareil à 20 cm au moins des murs de la pièce ou des autres appareils, afin de maintenir libres les prises d'air latérales du four.

Pendant le fonctionnement, les fours, pour la cuisson des aliments, produisent des vapeurs et des odeurs de cuisson nocifs pour la salubrité de l'endroit où ils sont installés.

Dans le cas de fours à gaz, voir paragraphe 4.8.

⚠ Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative de la pièce où il doit être installé ne dépassent jamais (même pendant le fonctionnement de l'appareil ou d'autres appareils présents dans la pièce) les valeurs maximales et minimales indiquées dans les caractéristiques, (voir fiche technique joint A.).

Le dépassement, en particulier de la température ou de l'humidité relative maximale, peut facilement, et de façon imprévisible, endommager les appareils électriques, en provoquant des situations dangereuses

4.2.1. Caractéristiques du lieu pour les fours à GAZ

⚠ L'installateur est responsable de la vérification du bon fonctionnement du système à gaz de la pièce ainsi que de la vérification et du fonctionnement des conduits d'aération et de ventilation de la pièce exigés par la puissance thermique nominale totale.

⚠ La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des normes en vigueur relatives à l'installation correcte des appareils à gaz.

Pendant la phase d'installation, il est important d'éviter d'obstruer les prises d'air de refroidissement et les tubes d'aspiration de l'air comburant réalisés sur le four des appareils à gaz.

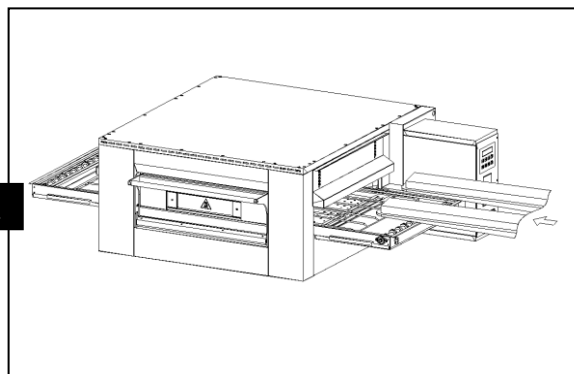
S'agissant d'un appareil à gaz, la pièce dans laquelle il est installé doit être suffisamment ventilée et aérée; pour que cela soit garanti, la pièce où il est installé doit avoir au moins deux prises d'air permanentes pratiquées directement sur les murs vers l'extérieur.

A titre indicatif, pour chaque kW de puissance installée, il est conseillé une aération de 36 m³/h.

Pour plus d'informations et d'éclaircissements sur les caractéristiques de la pièce, se référer aux normes en vigueur du pays d'installation, relatives aux prescriptions d'installation de cette typologie de fours.

4.3. Mouvement du module

Pour décharger et transporter le module, il faut utiliser un chariot élévateur ou un transpalette d'une portée au moins égale au poids du module. Mettre les vannes d'entrée et de sortie du four en position d'ouverture maximale. Enfiler les fourches dans la chambre de cuisson, par l'entrée ou la sortie du convoyeur (Fig.1).



⊘ Pour éviter tout dommage au module, mettre un matériel de protection entre les fourches et le module.

⚠ S'assurer que les appareils de levage ont une portée supérieure au poids de charge à soulever.

La personne qui manœuvre les appareils de levage sera entièrement responsable du soulèvement des charges.

⚠ Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec les composants de l'emballage (ex. pellicules et polystyrène). Risque d'étouffement!

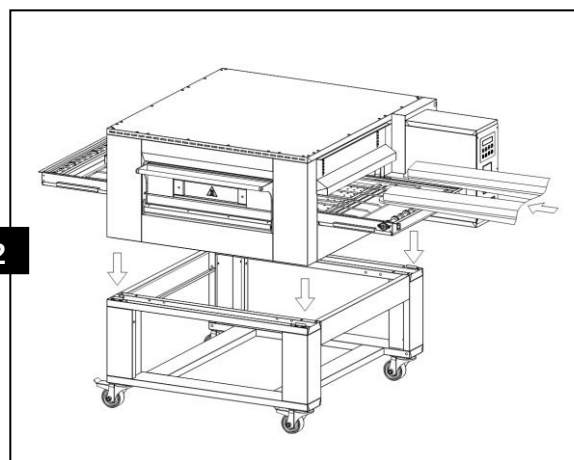
⚠ Dans tous les cas, afin d'éviter des mouvements imprévus, tenir compte de la position du barycentre.

4.4. Positionnement du module sur la base

Positionner le four en l'encastant dans les angles de la base (Fig.2).

4.5. Positionnement des modules superposés

⚠ POUR LE NUMÉRO MAXIMUM DE FOURS SUPERPOSÉS VOIR FICHE TECHNIQUE B.



Une fois le premier four positionné sur la base (voir paragraphe précédent) superposer consécutivement le deuxième et le troisième

module en encastrant les conduits d'évacuation des fumées et en faisant coïncider les parois latérales extérieures des fours.

4.6. Branchement électrique

 Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir Fiche technique joint A.)

 Les appareils sont fournis avec un câble électrique doté d'une prise de terre, pour permettre le branchement de l'appareil au réseau électrique, selon l'alimentation requise (voir Fiche technique joint A.).

Conformément aux normes de sécurité en vigueur, **il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune-verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.**

Le câble d'alimentation doit se terminer avec une fiche à brancher à un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'un interrupteur magnétothermique différentiel.

 **L'appareil est fourni sans prise électrique.**

Le couple prise-fiche doit être tel que la prise de terre doit être branchée en première et débranchée en dernière et elle doit être dimensionnée pour le courant nominal.

Les prises et les fiches à usage industriel de type CEE17 ou conformes à la norme européenne EN 60309 sont appropriées.

Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique doit être taré au courant instantané maximal (dans le cas des fours, il est légèrement supérieur à celui nominal), (voir Fiche technique joint A.), alors que le dispositif différentiel doit être taré au courant de 30 mA.

La prise du réseau électrique doit être d'accès facile et ne doit demander aucun déplacement après l'installation de la machine. De plus, la distance entre la machine et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble d'alimentation.

Pour la position des branchements à l'alimentation électrique voir fiche technique joint A.

 **Le câble lui-même ne doit jamais se trouver sous les pieds de la machine.**

 **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à éviter tous les risques.**

La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes.

4.7. Branchement du gaz

 Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que le type et la pression **d'alimentation** du gaz pour lequel l'appareil a été taré, (voir plaque située sur le four et Fiche technique joint A du présent notice), correspondent au type et à la pression du gaz que vous avez à disposition; S'ils ne devaient pas correspondre, pour le changement de régulation voir le chapitre 8.4.

 Les appareils à gaz sont dotés d'une entrée gaz avec filetage conique de G1/2", comme indiqué dans les spécifications. Le branchement au réseau de distribution de l'édifice doit être effectué grâce à des tuyaux visibles métalliques en acier zingué ou en cuivre.

L'appareil doit être branché au système avec une vanne d'interception facilement actionnable.

Le branchement entre les tuyaux et l'appareil doit être réalisé avec des joints métalliques en trois morceaux pour faciliter le démontage.

La tenue sur les filets de jonction doit être assurée par des matériaux déclarés spécifiquement appropriés par leur fabricant pour le méthane et le GPL.

En ce qui concerne les branchements à l'alimentation du gaz, voir fiche technique joint B.

4.8. Evacuation produits de combustion

 **ATTENTION! Ce four est doté d'un système d'évacuation des fumées classifié de typologie "A1" (voir Fiche technique joint B): l'appareil n'est pas prévu pour le branchement à une cheminée/conduit de fumée ou à un dispositif d'évacuation des produits de combustion à l'extérieur de la pièce où l'appareil est installé. L'aspiration de l'air comburant et l'évacuation des produits de combustion se font dans la pièce d'installation.**

 **Pour pouvoir installer des appareils de type “A1”, il est nécessaire que les pièces soient ventilées et aérées; en particulier, ils doivent respecter les conditions relatives au flux d’air nécessaire à la combustion et à l’aération des locaux pour l’élimination des produits de combustion.**

 **ATTENTION! Procéder à l’installation du four selon les standards définis par les normes en vigueur du pays d’installation pour cette typologie de fours. Pour plus d’informations, consulter ces normes.**

 **Pour connaître la puissance thermique nominale de votre four, voir Fiche technique joint B.**

En cas de superposition de plusieurs modules de cuisson à gaz, il faut additionner la puissance de chaque module pour le calcul de la puissance thermique nominale totale.

Dans la pièce où le four est installé, il doit y avoir au moins deux prises d’air permanentes pratiquées directement sur les murs vers l’extérieur :

- une pour le prélèvement de l’air comburant, la ventilation de la pièce;
- l’autre pour l’évacuation des gaz d’échappement, aération du local.

Les deux prises doivent être positionnées de manière à ne pas créer de “court-circuit” dans le flux d’air : elles devront se trouver de préférence dans des positions opposées, elles ne devront pas être obstruées, et devront être protégées par des grilles.

L’aération nécessaire peut être obtenue grâce à l’aération naturelle ou grâce à l’installation d’un système d’aération forcée selon les normes en vigueur du pays d’installation, pour les fours à évacuation de type "A1".

 **Faire attention à la puissance thermique totale des fours installés dans la pièce, dans le cas d’installation de plusieurs modules.**

 **La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes, et de ce qui est reporté dans le présent notice.**

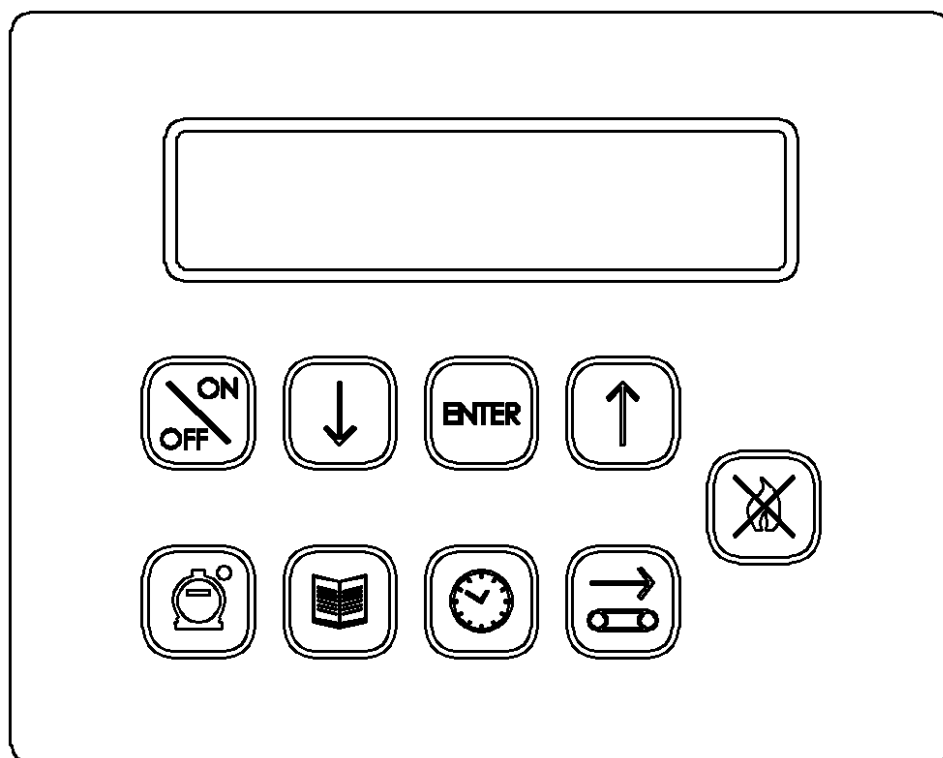
4.9. Contrôle avant la mise en route

Après l'installation du module de cuisson, les contrôles finaux suivants sont nécessaires:

- montage des parties éventuellement démontées.
- Contrôle du câblage électrique.
- Contrôle de la fonctionnalité du panneau de commandes.
- Contrôle de l'efficacité de la tenue des tuyaux d'alimentation gaz et éventuellement d'évacuation des gaz d'échappement.
- Contrôle et mise en conformité des prises d'air pour la ventilation et pour l'aération de la pièce.
- Contrôle de la portée nominale quand le four est allumé à la sortie de l'électrovanne.
- Contrôle du fonctionnement de la hotte d'aspiration, si elle est prévue.

5. FONCTIONNEMENT

5.1. Tableau de commandes



Touche d'allumage – extinction du four



Touche décrément de la valeur des paramètres



Touche d'accès à la programmation



Touche d'incrément de la valeur des paramètres



Touche de démarrage/arrêt du ruban transporteur



Touche d'habilitation – exclusion de l'allumage automatique



Touche reset



Touche fonction Economy



Touche réglage programme de cuisson.

5.2. États fonctionnels du système

5.2.1. État d'inactivité

En état d'inactivité (Fig.1-2) la fiche est alimentée, mais toutes les fonctions du four sont déshabitées, sauf celles de la programmation.

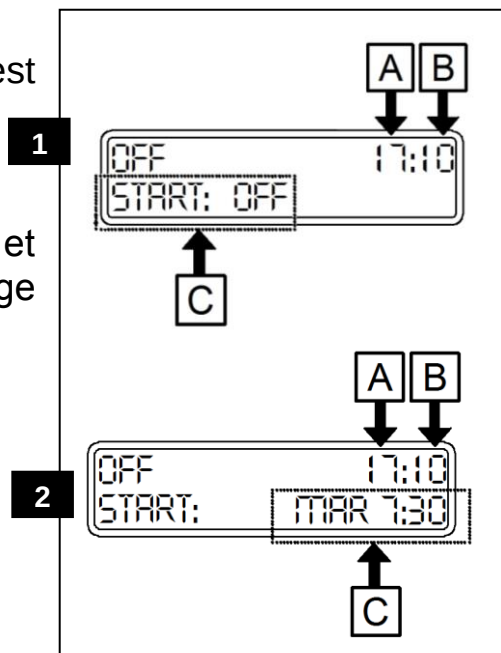
Le display indique "OFF", l'heure actuelle, et le jour et l'heure du prochain allumage automatique (s'il a été programmé, Fig.2).

Dans la figure 1-2 lettres indiquent:

A = heure actuelle

B = minute actuelle

C = jour, heure, minute de l'allumage automatique.



5.2.2. État d'activité

Lorsque le four est éteint le rétro éclairage du display est également éteint.

Il s'allume quand la programmation est activée.

Appuyez sur la touche ON et vous êtes entré dans un état de activité: le télérupteurs général s'excite, la ventilation se met en route et le réchauffement du four s'habilite. Le display s'illumine, et y apparaît l'écriture de la Fig.3, où:

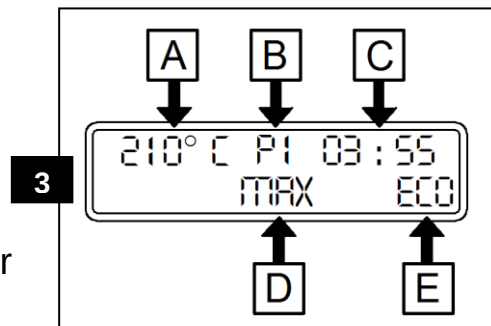
A = Température de cuisson (°C)

B = Programme définit

C = Temps de cuisson (minutes : secondes)

D = Condition de fonctionnement du brûleur (Max = flamme haute, Min = flamme basse, --- = flamme éteinte).

E = Si accès fonction Economy active.



5.3. Réglages

5.3.1. Programmation de l'heure courante

L'heure courante peut être programmée par l'utilisateur seulement lorsque le four est éteint.

Pour accéder à la programmation, appuyer pendant 3 secondes sur la touche habilitation – exclusion de l'allumage automatique (Fig.4).

Sur le display apparaît (Fig.4), où:

- A = jour courant
- B = mois courant
- C = année courante
- D = heure courante
- E = minute courante

Un curseur indique quelle est la donnée en phase de correction. Appuyer sur la touche  pour décider si modifier le jour, le mois, l'année, l'heure et les minutes. Ensuite, la valeur peut être modifiée en utilisant les touches pour incrémenter ou pour décrémenter (Fig.5) elle est ensuite confirmée en appuyant de nouveau sur la touche , on passe ainsi à la donnée successive (Fig.6).

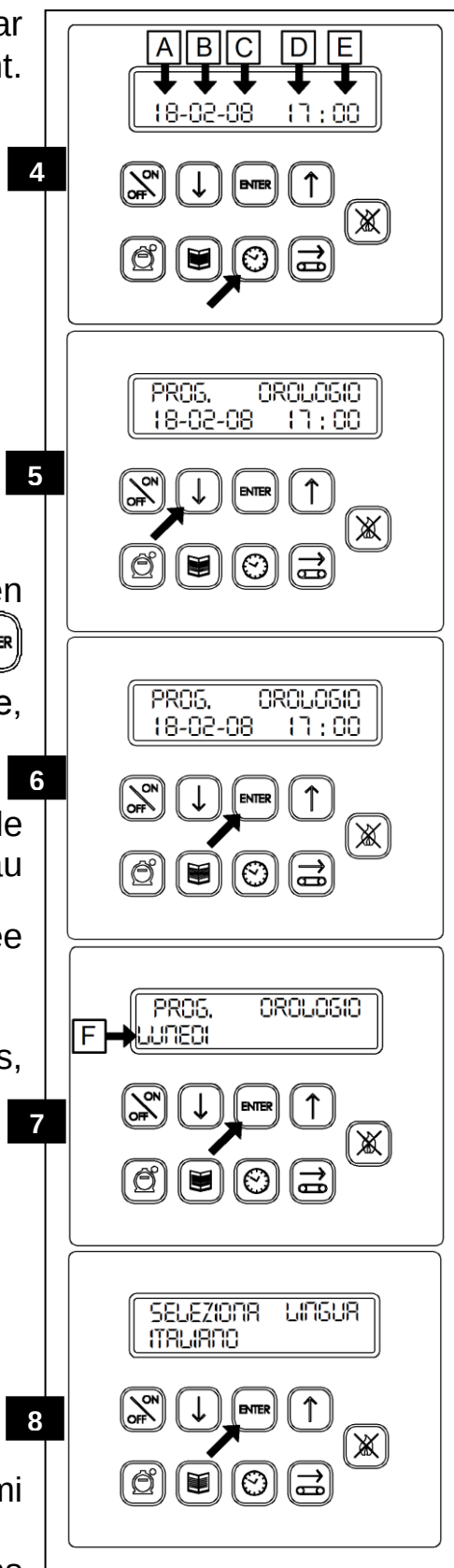
Après avoir programmé le jour, le mois, l'année, l'heure et les minutes, en appuyant sur la touche  on passe à la programmation du jour courant de la semaine.

Sur le display apparaît (Fig.7), où:
F = jour actuel de la semaine.

5.3.2. Programmation de la langue

La langue utilisée pour les inscriptions indiquées sur le display peut être choisie parmi plusieurs langues disponibles.

Pour programmer la langue, il faut aller dans



la programmation de l'horloge (voir paragraphe 5.4.1) et confirmer toutes les données jusqu'à ce qu'elle apparaisse sur le display (Fig.8).

La modification et la confirmation est analogue à la programmation de l'horloge.

En confirmant, on sort aussi de la phase de programmation et on retourne à la phase précédente.

5.4. Programmation

5.4.1. Programmes de cuisson

Il est possible de gérer jusqu'à 6 programmes de cuisson différents. Pour chacun d'eux, il est possible de régler d'abord:

1. Temps de cuisson (minutes : secondes)
2. Température programmée (°C).

Ces paramètres sont normalement indiqués sur le display lorsque le four est allumé.

Avec le four allumé, il sera possible de modifier tous les programmes réglables. Avec le four éteint, il est possible de modifier seulement le dernier programme utilisé.

Allumer le four et appuyer sur la touche  pour sélectionner le programme à modifier (Fig.9).

Pour accéder à la programmation et passer d'un paramètre à l'autre, appuyer sur la touche  (Fig.10).

Une ligne horizontale clignote sur le display sous le paramètre en phase de programmation.

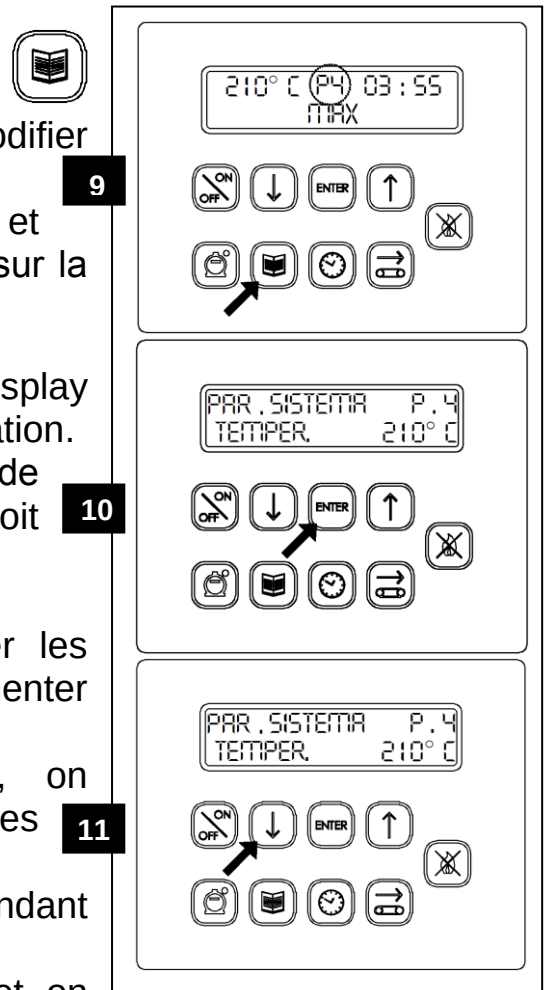
Le programme que l'on est en train de modifier est toujours indiqué en haut à droit du display.

Pour changer la valeur, il faut utiliser les touches pour incrémenter ou pour décrémenter (Fig.11).

En maintenant la touche appuyée, on augmente la vitesse de changement des données.

Si on n'appuie sur aucune touche pendant plus de 5 secondes,

la valeur visualisée **est mémorisée**, et on sort automatiquement de la programmation.



Pendant la programmation, les touches ,  et  sont désactivées et la touche  sert à sortir de la programmation.

L'ordre de programmation se fait de cette manière:

1. Temps de cuisson
2. Température.

5.4.2. Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson désiré est programmé directement par l'utilisateur, et il se traduit par la vitesse correspondante d'avancement du ruban transporteur réglée automatiquement par la carte électronique.

Lors de l'allumage du four, le ruban transporteur est à l'arrêt, et le temps de cuisson sur le display clignote.

Pour activer le mouvement du ruban transporteur, il faut appuyer sur la touche démarrage/arrêt ruban transporteur (Fig.12).

Le mouvement du ruban transporteur peut être activé ou désactivé à n'importe quel moment grâce à la touche (Fig.12).

Quand le ruban transporteur est à l'arrêt, le temps de cuisson clignote.

Pour programmer le temps de cuisson voir paragraphe 5.4.1.

12

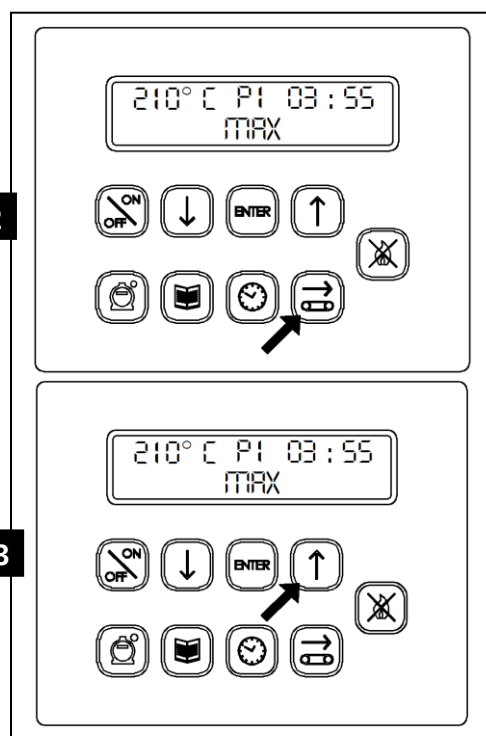
5.4.3. Réglage de la température

Quand le four est allumé, la valeur de la température effective de la chambre de cuisson est indiquée; pour visualiser la température programmée, il est nécessaire d'appuyer sur la touche d'incrément de la valeur des paramètres (Fig.13).

13

Pour la programmation de la température, voir le paragraphe 5.4.1.

La variation de l'intensité de la flamme est automatique et elle est réglée selon les conditions de fonctionnement dans les positions Max, Min o --- indiquées sur le display.



5.4.4. Fonction Economy

⚠ La fonction Economy permet de maintenir le four, qui n'est pas en fonction, à une température inférieure à celle de travail.

Cela permet une économie d'énergie, et donc financière.

Outre à gérer la température du four, il est possible de commander le défilement ou non du convoyeur.

⚠ Il est conseillé de régler une température de 50° en dessous de température habituelle de cuisson.

Pour accéder à la programmation de la fonction Economy: avec le four allumé, appuyer sur la touche  pendant 5 secondes (Fig.14).

Une ligne horizontale sous le paramètre en phase de programmation clignote sur le display.

Pour changer la valeur, utiliser les touches  et  (Fig.15).

En continuant à appuyer sur la touche, on augmente la vitesse de changement des données.

Pour passer d'un paramètre à l'autre, il faut appuyer sur la touche .

Si l'on appuie sur aucune touche pendant plus de 5 secondes, la valeur visualisée est **mémorisée**, et l'on sort automatiquement de l'état de programmation.

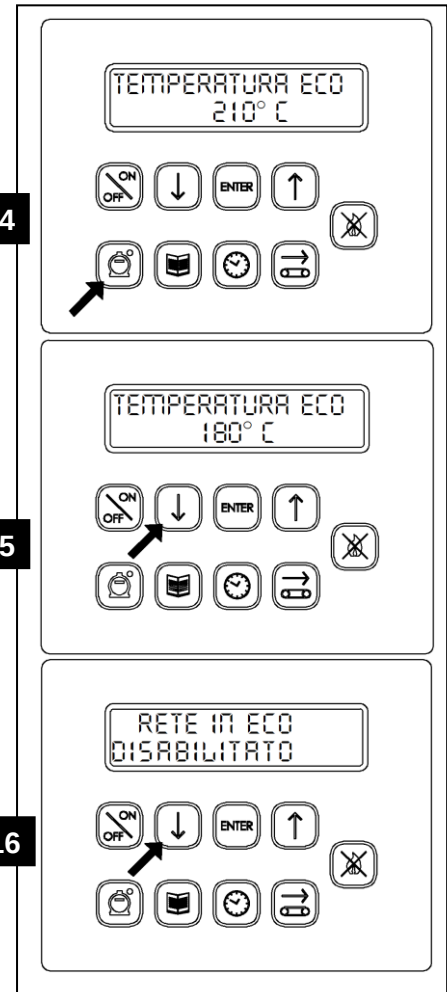
Durant la programmation les touches  et  sont déshabilitées et la touche  sert à sortir de la programmation.

L'ordre de programmation se fait comme suit:

1. Température Eco

2. Convoyeur en Eco ( = habilité;  = déshabilité).

Pour activer la fonction Economy, appuyer sur la touche , sur le display s'affichera "Eco".



5.4.5. Programmation de l'allumage

Pour accéder à la programmation de l'allumage automatique, il faut appuyer et immédiatement relâcher la touche habilitation/exclusion de l'allumage automatique (Fig.17) en ayant le four en activité ou non.

Sur le display apparaît tout d'abord l'état (habilité ou exclu) de l'allumage automatique (AUTOSTART : ON ou OFF).

Pour habiliter ou exclure la programmation de l'allumage automatique, il faut agir respectivement sur les touches pour incrémenter et pour décrémenter (Fig.18).

Une fois habilitée, en appuyant sur la touche  sur le display apparaît le premier jour de la semaine et le chiffre relatif aux heures et aux minutes (Fig.19).

Pour sélectionner l'heure l'allumage, positionner le curseur clignotant sous le chiffre relatif à l'heure, en utilisant la

touche  et en appuyant ensuite sur les touches pour incrémenter ou pour décrémenter. La valeur correspondante se programme (Fig.20).

Si on désire que le four ne s'allume pas un jour déterminé (ex.: jour de fermeture), durant la programmation de l'heure, sélectionner l'inscription off qui se trouve entre le 23 et le 00 à l'aide des touches pour incrémenter ou décrémenter (Fig.20).

En appuyant de nouveau sur la touche

 on passera aux minutes et en appuyant

de nouveau sur la touche  on remettra le curseur sous le jour de la semaine (Fig.19). Pour passer au jour successif ou précédent, appuyer respectivement sur les touches pour incrémenter ou pour décrémenter.

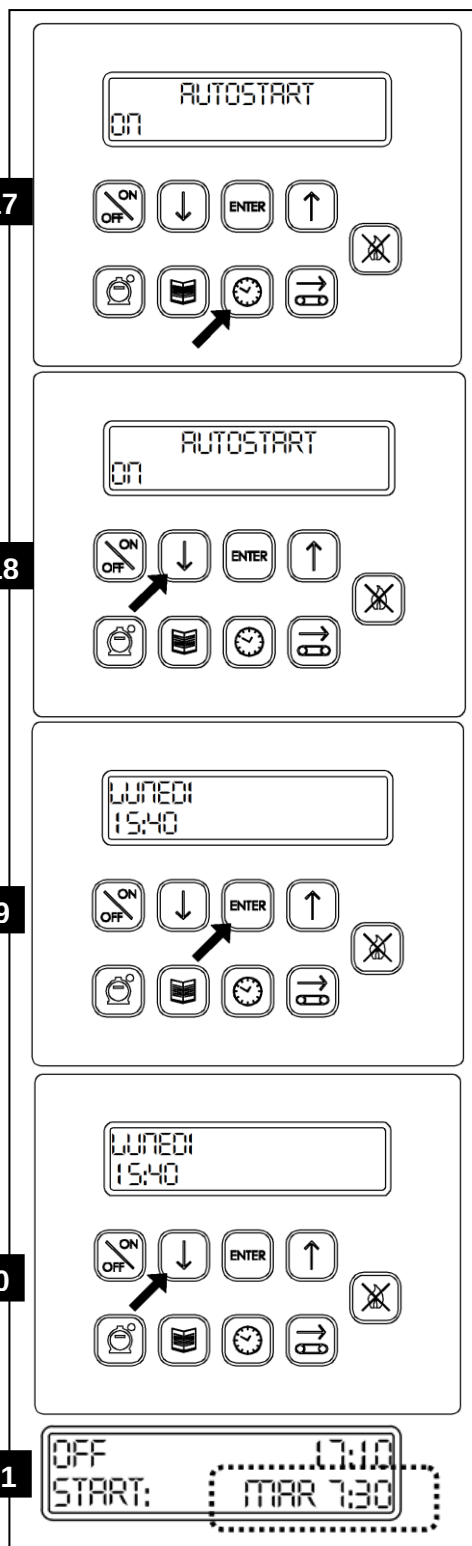
17

18

19

20

21



Quand la programmation est terminée, appuyer de nouveau sur la touche  et attendre environ cinq secondes. Les données sont automatiquement mémorisées, et on reviendra aux fonctions précédentes.

Pour indiquer que l'allumage a été habilité, le jour et l'heure de l'allumage successif apparaissent sur le display en état d'inactivité (Fig.21). Si l'allumage est exclu, au lieu du jour et de l'heure apparaît l'inscription "OFF".

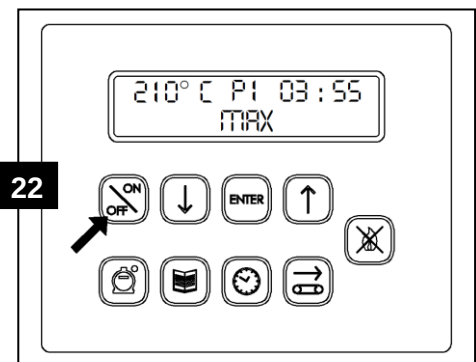
5.5. Extinction du four

Pour éteindre le four, il faut appuyer sur la touche  (Fig.22).

Le réchauffement s'éteint, par contre, la ventilation pour le recyclage de l'air ainsi que le ruban transporteur, s'il est activé, continuent à fonctionner jusqu'à ce que la température descende en dessous de 150°C, après quoi le télerupteur général se désexcitera en alimentant uniquement la carte afin de consentir les fonctions de l'horloge et de l'allumage automatique.

Pendant la phase d'extinction le rétro éclairage reste allumé et l'inscription "OFF" clignote. Durant cette phase, il est toutefois possible de rallumer le four et de mettre en route ou d'arrêter le mouvement du ruban transporteur.

Pour éviter des allumages involontaires, vérifier que le display indique avec exactitude le jour et l'heure de l'allumage désirés, ou si l'on ne désire pas utiliser l'allumage automatique, que l'inscription "START: OFF" apparaisse.



5.6. Alarmes

Le fonctionnement du four est constamment contrôlé en activant une procédure d'alarme en cas d'anomalie.

5.6.1. "TEMP 1"

Si la température mesurée par la sonde 1 dépasse 350°C, ou si la sonde tombe en panne, la valeur de température sur le display est substituée par l'inscription "TEMP 1" clignotante, et le signal acoustique sonne de façon intermittente.

Pendant l'alarme, le signal acoustique peut être éteint en appuyant sur la touche .

Le four continue à fonctionner et pour mesurer la température, seule la sonde 2 est prise en considération. De plus, la température de réglage est automatiquement diminuée de 40°C.

Cette variation sur la donnée de température est effectuée pour corriger l'unique valeur relevée au point le plus chaud du four, et pour simuler une valeur qui se rapproche le plus de la valeur effective précédemment élaborée, en fournissant la moyenne des valeurs entre le point le plus chaud et le point le plus froid. Cela permet de pouvoir utiliser le four, même si une sonde est en panne.

5.6.2. “TEMP 2”

Si la température mesurée par la sonde 2 dépasse 450°C, ou si la sonde tombe en panne, la valeur de température sur le display est substituée par l'inscription “TEMP 2” clignotante et le signal acoustique sonne de façon intermittente.

Pendant l'alarme, le signal acoustique peut être éteint en appuyant sur la touche .

Le four continue à fonctionner et pour mesurer la température, seule la sonde 1 est prise en considération. De plus, la température de réglage est automatiquement augmentée de 40°C.

Cette variation sur la donnée de température est effectuée pour corriger l'unique valeur relevée au point le plus froid du four et simuler une valeur qui se rapproche le plus de la valeur effective précédemment élaborée, en fournissant la moyenne des valeurs entre le point le plus chaud et le point le plus froid. Cela permet de pouvoir utiliser le four, même si une sonde est en panne.

5.6.3. “TEMP”

Si la température mesurée de la sonde 1 dépasse 350°C et au même moment celle de la sonde 2 dépasse 450°C, la valeur de la température sur le display est substituée par l'inscription “TEMP” clignotante, et le signal acoustique sonne de façon intermittente.

Pendant l'alarme, le signal acoustique peut être éteint en appuyant sur la touche .

 Il est nécessaire de faire intervenir un personnel spécialisé pour rétablir la fonctionnalité.

5.6.4. “GRILLAGE”

Quand le moteur du mouvement du ruban transporteur est en panne, ou si des signaux erronés partent de ce dernier et proviennent à la carte, un signal d'alarme s'active sur le display avec l'inscription “GRILLAGE” clignotante, et le signal acoustique sonne de façon intermittente.

Cela signifie que le temps de cuisson ne correspond pas à celui programmé, il faut donc faire intervenir un personnel spécialisé pour rétablir la fonctionnalité.

5.6.5. “VEN”

Si le signal du pressostat fait défaut pendant 5 secondes consécutives quand le ventilateur est en marche, la valeur de la température sur le display est substituée par l'inscription “VEN” clignotante, l'alarme sonne de façon intermittente et le réchauffement du four (s'il est allumé) s'éteint. L'alarme s'arrête automatiquement lorsque le contact du pressostat est rétabli ou en éteignant le four (après la phase d'extinction). Il faut alors contrôler le bon fonctionnement du pressostat.

Pendant l'alarme, le ventilateur et le ruban transporteur (s'il est en mouvement) restent allumés.

Le signal acoustique peut être éteint en appuyant sur la touche .

5.6.6. “PRESSION”

Si au moment de l'allumage du four (avant d'allumer la ventilation) le contact du pressostat est interrompu (entrée PRESSION), l'inscription OFF est substituée par “PRESSION” clignotante, l'alarme sonne de façon intermittente et la procédure d'allumage est annulée.

Pour rétablir le fonctionnement, il faut vérifier que le pressostat fonctionne en contrôlant que les tubes de détection soient raccordés sans étranglements. Si nécessaire, ajuster le tarage à l'aide de la vis positionnée au centre du pressostat.

Pendant l'alarme, le signal acoustique peut être éteint en appuyant sur la touche .

5.6.7. “FLAMME”

Si la centrale du gaz ne relève pas de flamme quand le brûleur est allumé ou pendant la phase d'allumage, l'inscription “FLAMME” clignotante apparaît sur le display, l'alarme intermittente sonne et le four cesse de fonctionner.

Pour rallumer le brûleur, il faut appuyer sur la touche .

S'il ne se rallume pas, l'alarme se remet à sonner.

Pendant l'alarme, le signal acoustique peut être éteint en appuyant sur la touche .

Si après avoir appuyé sur la touche reset  le four ne s'allume toujours pas, contrôler que l'alimentation du gaz soit régulière (que la

vanne sur le tube d'alimentation soit ouverte) et que le détecteur de flamme entre en contact avec la flamme durant la phase d'allumage.

Il est normal qu'au premier allumage cette alarme se déclenche à cause de la présence d'air dans le tube d'alimentation. Il est donc conseillé de faire plusieurs tentatives d'allumage jusqu'à ce que l'air soit complètement sortie.

5.6.8. "BATTERIE"

Quand la batterie tampon présente sur la fiche électronique base est déchargée, un signal d'alarme s'active sur le display avec le message "BATTERIE" clignotant et le signal sonore se met en route de manière intermittente. Pour procéder à la substitution de la batterie, voir le paragraphe 8.3.

6. UTILISATION

⚠ Pendant, ou à la fin de la cuisson, certaines surfaces du four atteignent des températures dangereuses. Le symbole  indique ce danger. Ne jamais toucher ces surfaces, mais utiliser exclusivement la poignée appropriée.

6.1. Préparation avant l'utilisation et premier allumage

Si l'appareil a été à peine installé, ou s'il n'a pas été utilisé depuis quelques jours, avant de l'utiliser pour travailler des produits alimentaires, il faut le nettoyer complètement comme indiqué au chapitre nettoyage, afin d'éliminer les résidus de fabrication, les amas de poussière ou autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

6.1.1. Allumage du panneau de contrôle

Appuyer sur la touche  (Fig.1), et le ventilateur se met en route.

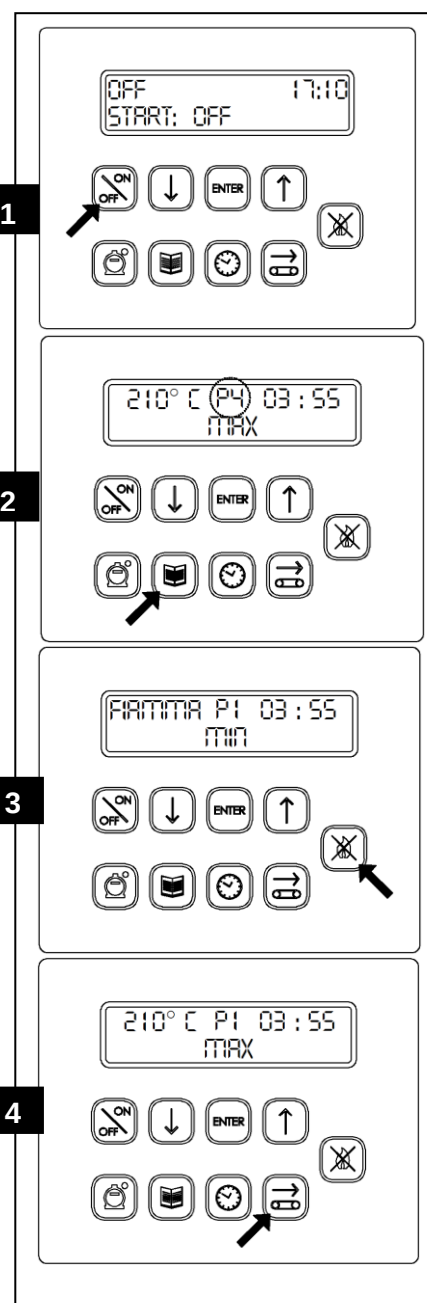
Après 20 secondes l'inscription "FLAMME" apparaît sur le display et le signal acoustique d'active.

6.1.2. Programmes et début de cuisson

Sélectionner programme de cuisson désiré en appuyant sur la touche  (Fig.2). Pour la programmation de cuisson, voir le paragraphe 5.4.1.

Ouvrir le robinet du gaz et appuyer sur la touche reset (Fig.3) pour activer le brûleur.

Si après 40/50 secondes apparaît sur le display l'inscription FLAMME, et le signal acoustique se met en route, contrôler que le tube du gaz soit connecté et que le robinet soit ouvert. Il est toutefois probable qu'un échec durant la première tentative l'allumage soit dû à la présence d'air dans les conduites d'adduction de gaz. Attendre 5 minutes et appuyer de nouveau sur la touche reset (Fig.3) pour activer le brûleur.



Après avoir programmé le temps de cuisson et la température désirée, procéder à l'activation du mouvement du ruban transporteur à l'aide de la touche (Fig.4).

6.1.3. Comment éteindre le four

À la fin de chaque journée de travail, appuyer sur la touche  (Fig.5).

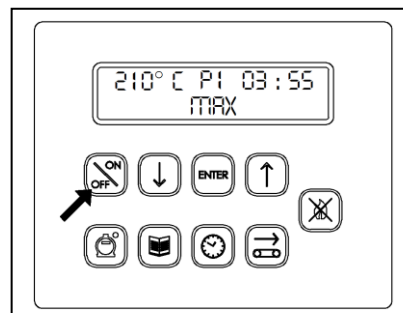
Le réchauffement s'éteint, alors que la ventilation du recyclage de l'air et le ruban transporteur, s'il est activé, continuent à fonctionner jusqu'à ce que la température descende en dessous de 150°C, après quoi le télerupteur général se désexcitera en alimentant uniquement la carte afin de consentir les fonctions horloge et allumage automatique.

Pendant la phase d'extinction le rétro éclairage reste allumé et l'inscription "OFF" clignote. Durant cette phase, il est toutefois possible de rallumer le four et de mettre en route ou d'arrêter le mouvement du ruban transporteur.

Pour éviter des allumages involontaires, vérifier que le display indique avec exactitude le jour et l'heure de l'allumage désirés, ou si l'on ne désire pas utiliser l'allumage automatique, que l'inscription "START:OFF" apparaisse.

Quand le four n'est pas utilisé pendant une longue période (par exemple jusqu'au jour suivant), il faut porter l'interrupteur général ON/OFF sur la position OFF et fermer le robinet de la conduite de gaz.

En cas de périodes d'inactivité encore plus longues (par exemple fermeture pour vacances), seulement après avoir attendu l'extinction des ventilateurs de la chambre, il faut éteindre aussi l'interrupteur général du cadran de l'alimentation électrique du laboratoire.



7. CONSEILS POUR LA SÉCURITÉ

 **Attention!** Pendant le fonctionnement et immédiatement après l'extinction, les surfaces du four atteignent des températures élevées. Faire attention à ne pas les toucher pour éviter toutes brûlures.

 **Laisser la surface supérieure du four libre, et ne la recouvrir d'aucune protection, quelles soient en plastique ou en tissu, pour éviter les risques d'incendie**

7.1. Interdictions et obligations pour la prévention des accidents

 **Lire attentivement les conseils résumés dans ce chapitre car ils fournissent d'importantes indications en ce qui concerne la sécurité.**

Interdiction d'installer des accessoires qui ne correspondent pas aux normes de sécurité.

Faire contrôler régulièrement votre machine par un technicien qualifié pour pouvoir garantir votre sécurité.

7.1.1. *Conseils pour l'installateur*

Vérifier que les prédispositions pour l'installation de la machine soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens.

- Respecter les indications du présent notice.
- Ne pas effectuer de branchement électrique volant avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la prise de terre du système électrique fonctionne.
- Toujours utiliser les dispositifs de sécurité individuels et les autres moyens de protection prévus par la loi.

7.1.2. *Conseils pour l'utilisateur*

Les conditions ambiantes du lieu où est installée la machine doit avoir les caractéristiques suivantes:

- Etre sec;
- Alimentation hydraulique et de chaleur adéquatement distantes;
- Ventilation et illumination adéquate et correspondante aux normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur;
- Le sol doit être plat et compact pour avoir la possibilité d'effectuer un nettoyage approfondi;

- Il ne doit pas y avoir d'obstacle près de la machine, quel qu'en soit la nature, qui puisse conditionner la ventilation normale de cette dernière.

De plus, l'utilisateur doit:

- **faire attention que les enfants ne s'approchent pas de la machine quand elle est en fonction.**
- Observer les indications du présent notice.
- Ne pas utiliser la machine improprement, et s'abstenir scrupuleusement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue.
- Ne pas enlever ou forcer les dispositifs de sécurité de l'appareil.
- Maintenir efficaces les systèmes de sécurité.
- Toujours prêter l'attention maximale.
- Effectuer toutes les opérations en toute sécurité, et avec le plus grand calme.
- Respecter les instructions et les conseils mis en évidence sur les plaques situées sur l'appareil. Les plaques sont des dispositifs de sécurité, ils doivent donc toujours être parfaitement lisibles. Si elles devaient résulter endommagées ou illisibles, il est obligatoire de les substituer en en demandant une nouvelle originale au Constructeur.
- Après toutes les utilisations, avant le nettoyage et/ou la manutention, couper l'alimentation électrique.

 **ATTENTION!** Pendant la phase de travail, il est strictement interdit d'enlever les protections de sécurité, vu la présence d'organes en mouvement qui pourraient provoquer l'écrasement des mains.

 **En cas d'incendie, ne pas utiliser de liquides ignifuges, mais seulement des poudre ignifuges.**

7.1.3. *Conseils pour l'adepte à la manutention*

 Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur les parties électriques, électroniques et sur les connecteurs.

- Toujours utiliser les dispositifs de sécurité individuelle et les autres moyens de protection.
- Avant de commencer toute opération de manutention, s'assurer que la machine, si elle a été utilisée, se soit refroidie.
- Si un des dispositifs de sécurité ne résultait pas taré correctement ou non fonctionnant, la machine doit être considérée non fonctionnante.

8. NETTOYAGE

 **Le nettoyage est effectué quand l'appareil est éteint, à température ambiante, et après avoir coupé l'alimentation électrique**

L'entretien hebdomadaire peut être effectué par l'utilisateur mais toujours dans le respect de toutes les normes de sécurité contenues dans le présent notice. Un nettoyage simple, mais fréquent et approfondi garantit un rendement efficace, et un fonctionnement régulier de la machine.

 Toujours utiliser les dispositifs de protection individuelle et toujours opérer avec les équipements appropriés pour l'entretien.

 Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l'endommager avec des risques de fulguration et/ou de mises en marche inopportunes.

 Il est déconseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives ou similaires) car à la longue ils rendent les parties en acier inox et en cristal opaques. Il faut prendre l'habitude de laver les différentes parties amovibles avant que les résidus alimentaires ne se sèchent.

 Il faut exclure les détergents contenant du chlore.

 **A la fin de l'entretien ou des opérations de réparations, avant de remettre la machine en fonction, réinstaller toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.**

8.1. Nettoyage des parties amovibles

 Pour éviter que la saleté ou les résidus de détergent s'accumulent à certains endroits, ce qui pourrait contaminer les produits travaillés, il est conseillé d'utiliser des ustensiles non pointus ou de petites brosses.

Il est conseillé de laver les différentes parties mobiles avant que les déchets alimentaires sèchent.

Le nettoyage des tiroirs d'entrée et de sortie est fait toutes les 4 heures de fonctionnement.

8.2. Nettoyage des superficies extérieures

 Les parties en verre sont particulièrement sensibles aux brusques variations de température qui peuvent les briser en minuscules fragments. Ne pas les manipuler et ne pas les mettre en contact avec l'eau jusqu'à ce qu'ils ne soient revenus à température ambiante

 Pour le nettoyage des superficies extérieures en acier inox, et pour les tableaux de commandes, utiliser une éponge douce et humide et éventuellement un détergent léger et non abrasif.

8.3. Nettoyage des chambres de cuisson des fours

Pour accéder aux parties intérieures de la chambre de cuisson, procéder comme suit:

1. mettre le four hors tension en agissant sur l'interrupteur du tableau d'alimentation.
2. Enlever les tiroirs d'entrée et de sortie du support du ruban transporteur.
3. Enlever la protection joint du ruban transporteur en la dégageant du crochet et en la déplaçant vers le haut.
4. Faire tourner manuellement le ruban transporteur jusqu'à ce que l'axe de l'arbre de traction coïncide avec la fente du joint du ruban transporteur.
5. Faire glisser le joint vers le tableau de commandes en le dégageant de l'arbre de traction.
6. Soulever les vannes d'entrée et de sortie et les mettre en position d'ouverture maximale.
7. Soulever le support du ruban transporteur des deux côtés et l'extraire en direction des commandes.
8. Ouvrir la porte latérale et dévisser les écrous de montage avec une clé de 8. Utilisant des gants robustes pour éviter de se griffer avec d'éventuels angles aigus, extraire les diffuseurs.
9. Pour le nettoyage des parties amovibles, procéder comme décrit dans le paragraphe 8.1. Pour le nettoyage des parties intérieures de la chambre, enlever les dépôts avec une brosse, une palette, ou utiliser un aspirateur, puis nettoyer les parties métalliques avec une éponge imbibée d'eau et de détergent non abrasif et/ou corrosif puis rincer avec une éponge imbibée d'eau propre.
10. À la fin du nettoyage, remonter tous les composants en sens inverse.

Il est conseillé de nettoyer la chambre de cuisson toutes les 200 heures de fonctionnement.

9. ENTRETIEN

 **ATTENTION:** ces instructions pour l'entretien s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques et à gaz. L'entretien par un personnel non qualifié peut provoquer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux choses.

 Pour effectuer des réparations et des contrôles, il est généralement nécessaire de retirer les protections fixes, afin d'accéder aux conducteurs sous tension.

Avant d'enlever toute protection fixe, s'assurer que la fiche d'alimentation électrique du module de cuisson soit débranchée. Il est conseillé de la poser dans un endroit bien visible, afin que le préposé à l'entretien puisse facilement s'assurer qu'elle soit débranchée durant toutes les opérations effectuées à protections fixes enlevées.

9.1. Signalisation d'erreur

Le contrôle électronique est en mesure de reconnaître certaines défaillances. Consulter le paragraphe 5.6. pour toutes supplémentaires.

9.2. Thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité intervient quand la température de la chambre a dépassé 500°C en fermant l'alimentation de gaz. Le thermostat de sécurité se rétablit manuellement et il est situé à l'intérieur du tableau de commandes.

Pour rétablir le fonctionnement, débrancher la prise du tableau d'alimentation, fermer la vanne d'interception du gaz et attendre que la chambre se refroidisse.

Ouvrir la porte du tableau de commandes et appuyer sur la touche de rétablissement du thermostat de sécurité. Le rétablissement se fera seulement quand la température de la chambre sera inférieure à 500°C.

 Vu que le thermostat de sécurité intervient seulement en cas de dommages graves (par exemple électrovanne ON/OFF bloquée en position ouverte), avant de rallumer le four, vérifier soigneusement son fonctionnement et effectuer les réparations si nécessaire.

9.3. Substitution batterie

La visualisation sur le display du message “BATTERIE”, signifie que la batterie tampon de la fiche électronique est déchargée et elle doit être substituée. Le message visualisé est suivi d’un signal d’alarme sonore.

Pour interrompre le signal sonore, appuyer sur la touche .

Pour substituer la batterie, il faut intervenir sur le panneau de commandes en ouvrant la porte.

 Avant d’accéder au panneau de commandes, éteindre le four et débrancher l’alimentation du panneau.

La batterie se trouve au milieu de la fiche électronique de base voir Fig. 8.1; pour la substituer, suivre dans l’ordre les phases suivantes:

- éteindre le four et débrancher l’alimentation du panneau;
- ouvrir la porte du panneau de commandes et enlever la batterie;
- substituer la batterie avec une nouvelle;
- brancher le four et l’allumer;
- régler l’heure courante sur l’horloge fiche (voir paragraphe 5.3.1);
- éteindre le four et débrancher l’alimentation du four du cadran électrique;
- brancher de nouveau l’alimentation à la fiche.

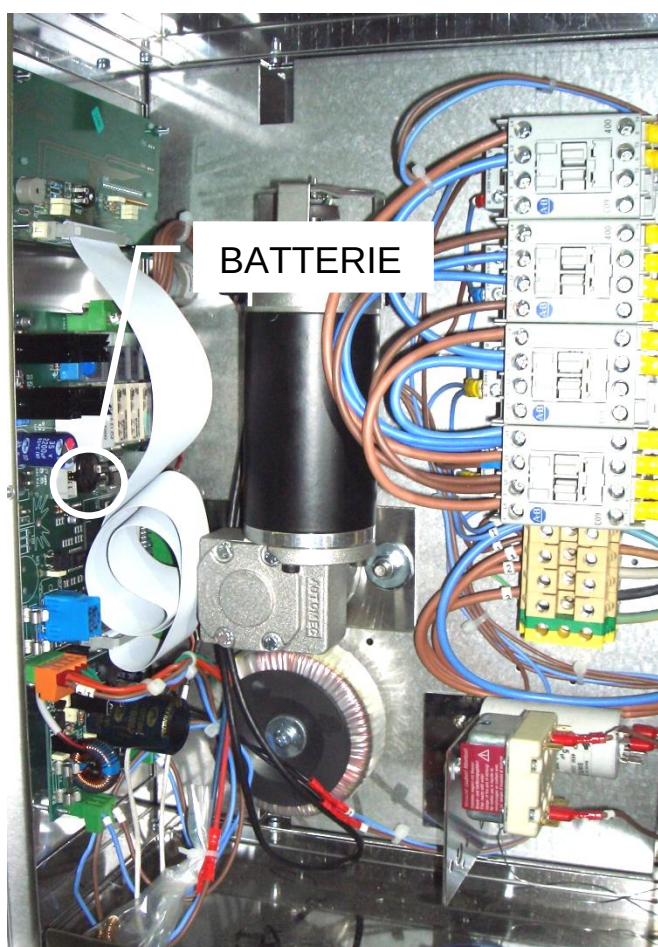


Fig. 8.1 Panneau de commandes, position BATTERIE.

Maintenant, il est possible d’allumer le four sans que le message “BATTERIE” reste visualisé.

Si le message «BATTERIE» reste affiché, après la substitution de la batterie, il faut régler de nouveau l’horloge de la fiche (voir paragraphe

5.3.1) et débrancher complètement le four. Successivement, rebrancher le four.

Cette opération permet le reset de la fiche et l'élimination des signaux d'alarme restés en mémoire.

9.4. Adaptation aux différents types de gaz

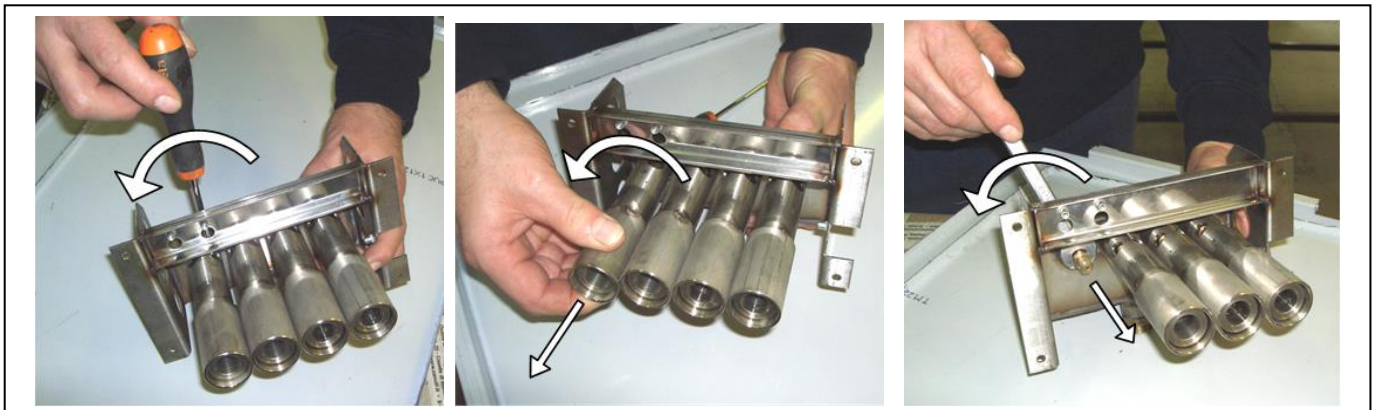
⚠ Attention. Pour adapter le module de cuisson à l'utilisation avec un type de gaz différent de celui indiqué sur l'étiquette de réglage initial, il est nécessaire d'effectuer trois opérations:

1. Substitution des buses du brûleur.
2. Réglage du minimum.
3. Remplacement de la vieille étiquette de réglage initial par une nouvelle étiquette.

⚠ Effectuer soigneusement les trois opérations afin que le module de cuisson puisse être considéré conforme aux normes de sécurité.

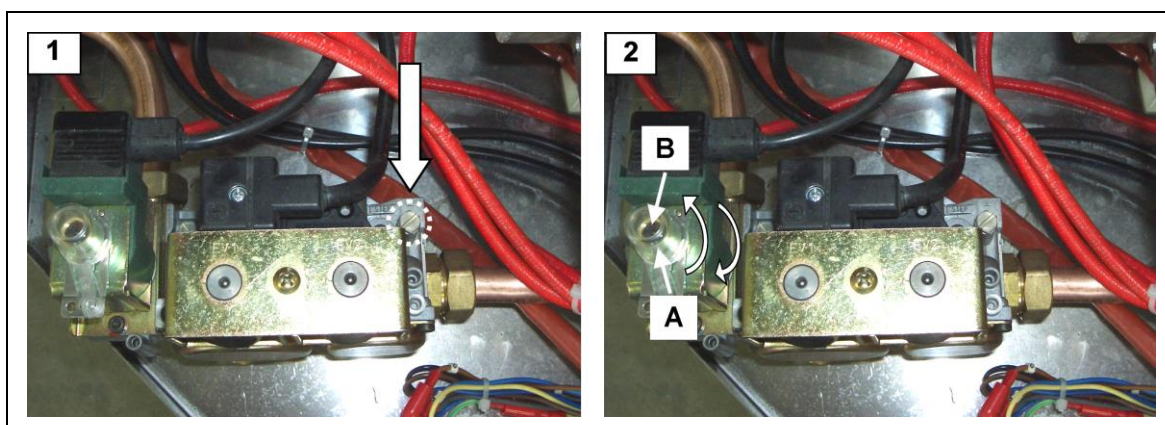
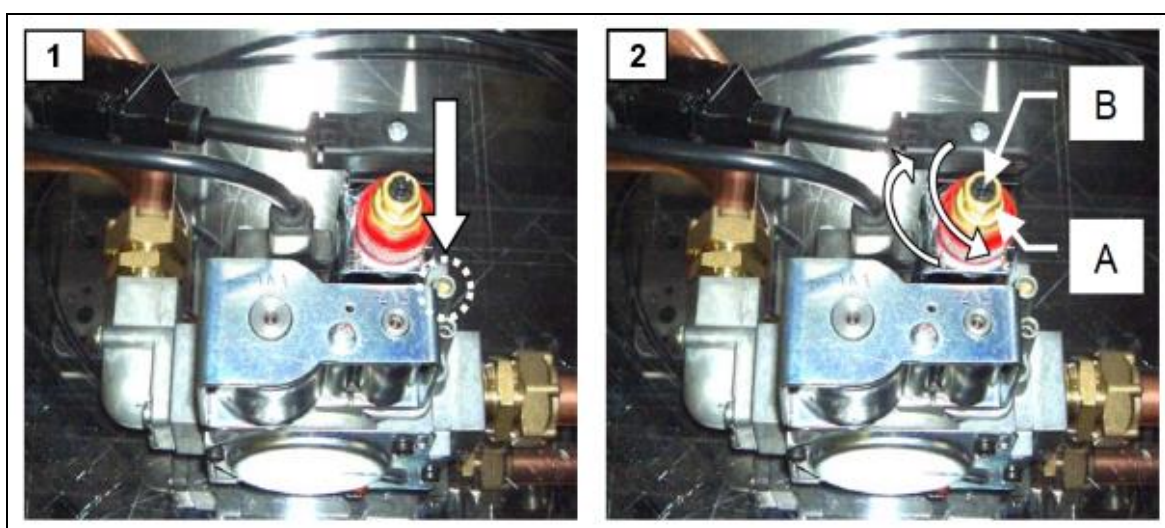
9.4.1. Substitution de la buse du brûleur

1. Débrancher la prise du cadran d'alimentation et fermer la valve d'interception du gaz.
2. Ouvrir la protection fixe du brûleur.
3. Démonter le brûleur après avoir déconnecté le tube d'alimentation du gaz et les câbles d'alimentation électrique d'allumage.
4. Démonter les électrodes de l'allumage et de détection de flamme.
5. Dévisser les tubes du brûleur à l'aide d'un tournevis.
6. Dévisser les buses avec une clé de 12 et les remplacer par celles prévues par la nouvelle prédisposition.
7. Répéter les opération en sens inverse en faisant attention à bien serrer les buses et les raccords du tube d'alimentation du gaz.



9.4.2. Réglage du minimum

1. Enlever la protection fixe du brûleur.
2. Dévisser la vis de la prise de pression en sortie de l'électrovalve et y relier le manomètre (Fig.1).
3. Allumer le four et programmer une température de 200°C. Quand le brûleur est allumé, et l'intensité de la flamme est au maximum, vérifier que la pression indiquée par le manomètre relié soit celle de l'alimentation prévue par les réglages que vous êtes en train d'effectuer, sinon procéder au réglage grâce à l'écrou hexagonal A (clé de 10 Fig. 2).
4. Attendre que le four atteigne la phase minimale et régler la pression du minimum grâce à la vis B (tournevis cruciforme Fig.2)



9.4.3. Application de la nouvelle étiquette

1. Enlever la vieille étiquette et nettoyer soigneusement la zone avec un chiffon imbibé d'essence.
2. Appliquer la nouvelle étiquette qui indique le type de pression du gaz pour lequel le module est adapté (l'étiquette, la buse et les instructions se trouvent dans le kit qui peut être demandé pour chaque type et pression de gaz).

10. MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT

Avant de procéder à la mise hors d'usage, débrancher toutes les connexions électriques et autres, puis déplacer le four en utilisant les moyens appropriés comme les chariots élévateurs, les palans, etc... Les fours sont composés des matériaux suivants : acier inox, tôle laquée, verre, céramique, laine de roche et parties électriques. Pour cela, en cas de démantèlement, il faut effectuer la collecte différenciée selon les normes en vigueur du lieu où se fait le démantèlement. Ne déverser en aucun cas dans l'environnement.



Collecte différenciée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Selon les normes locales, les services pour la collecte séparée peuvent être disponibles dans chaque points de collecte municipaux.

 **ATTENTION:** s'abstenir toujours aux normes en vigueur du pays pour l'élimination des matériaux ou l'éventuelle déclaration de l'élimination.