

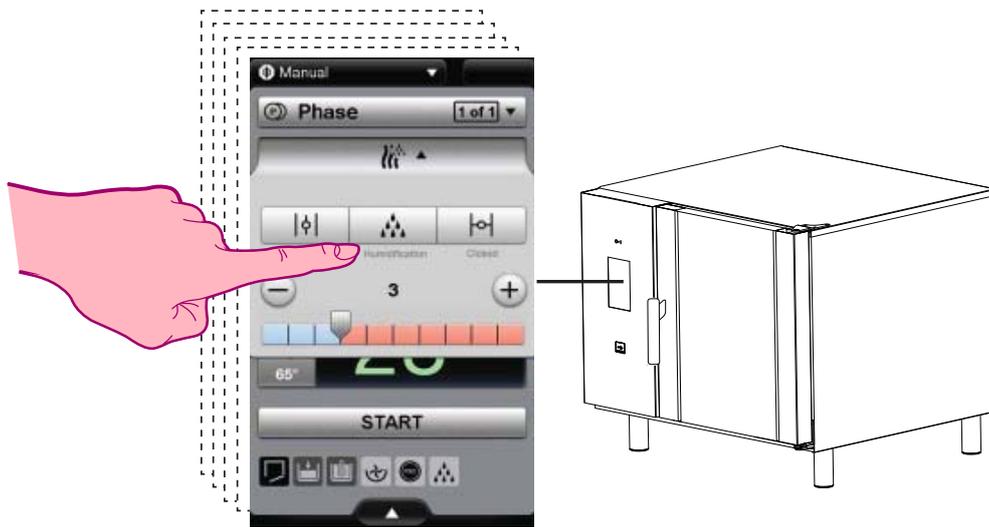
09/2016

Mod: SDGT/10-CL

Production code: 646572



Diamond
catering equipment



CONVECTION



- **FOURS À CONVECTION À GAZ**
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

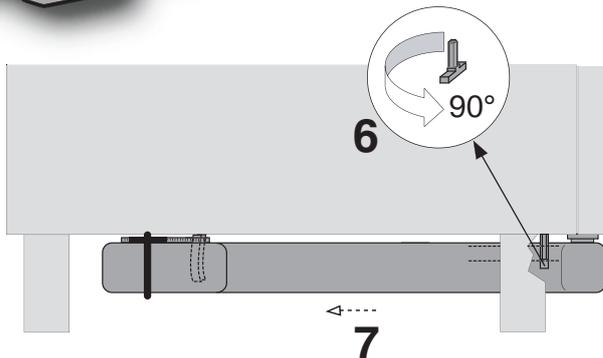
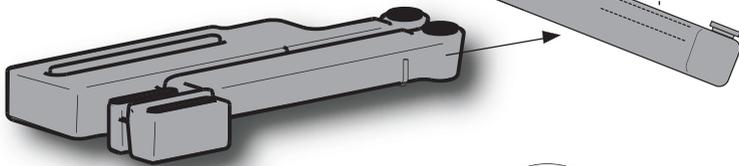
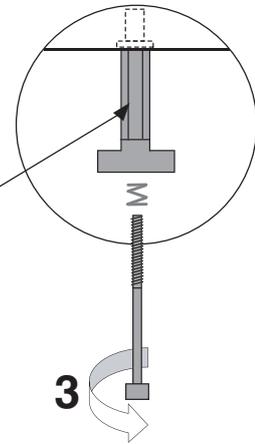
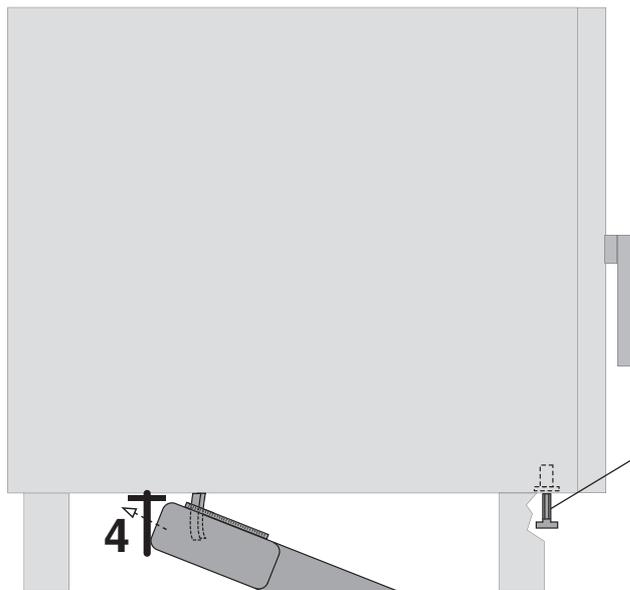
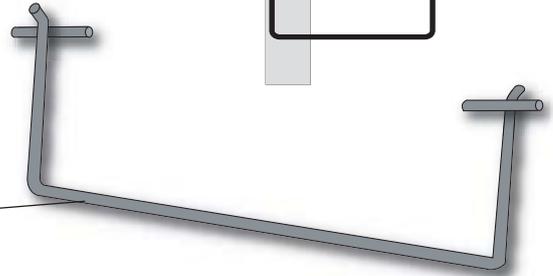
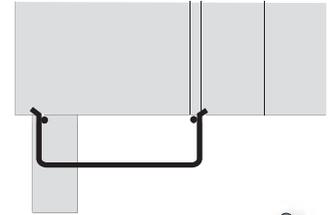
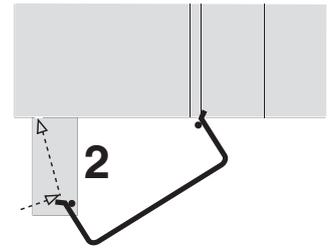
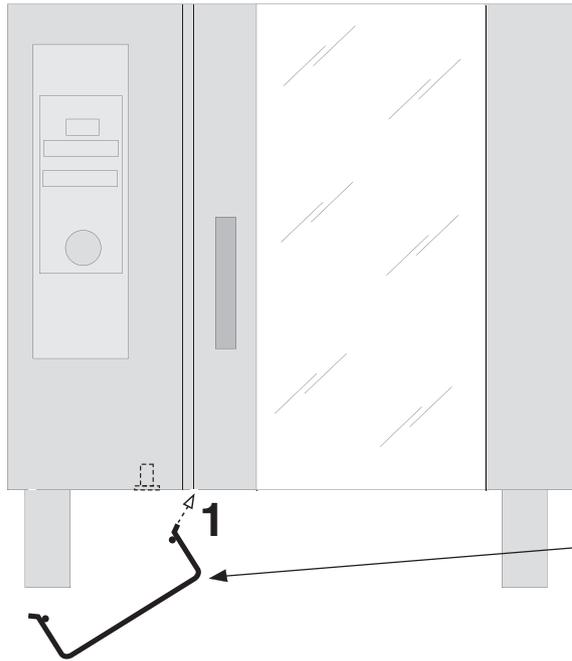
Page 97

(*) Lingua originale / Original language / Originalsprache / Oorspronkelijke taal / Originalspråk / Originalsprog / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / Langue originale / Idioma original / Idioma original / Αρχική γλώσσα / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / 原文 / 原語 / 원어



DOC. NO. **5954 00V 02**
EDITION 5 **NXT** 1503 **LK**

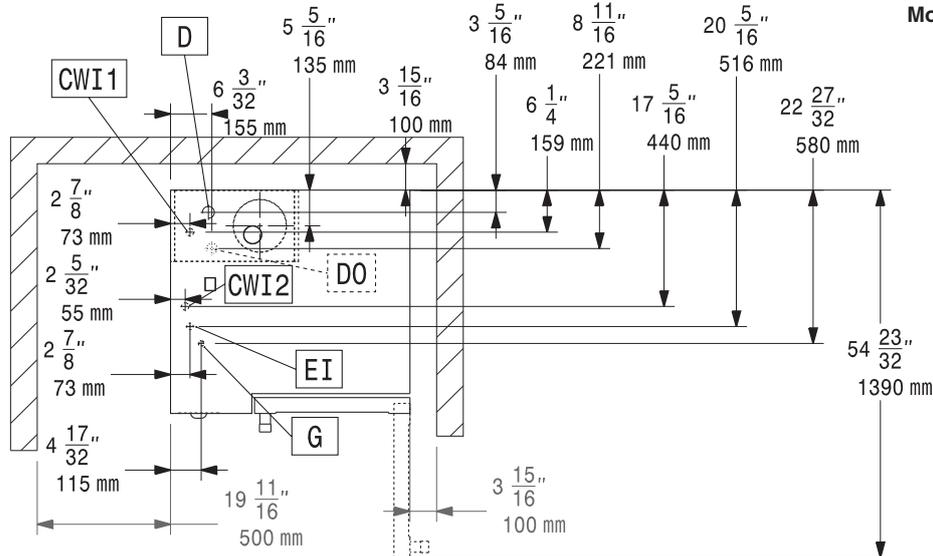
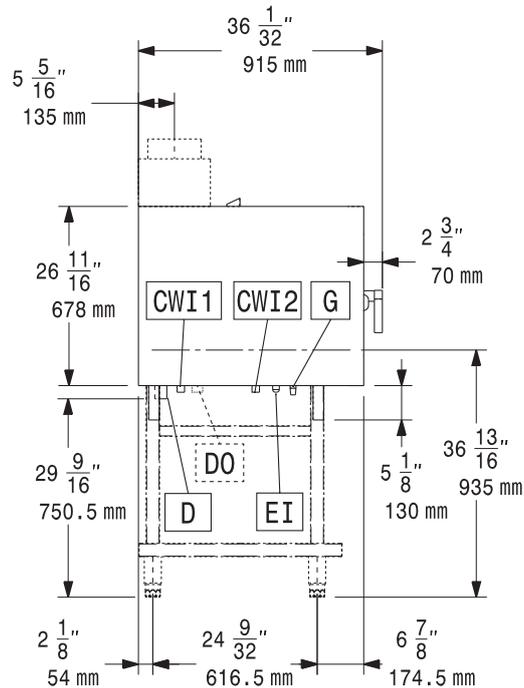
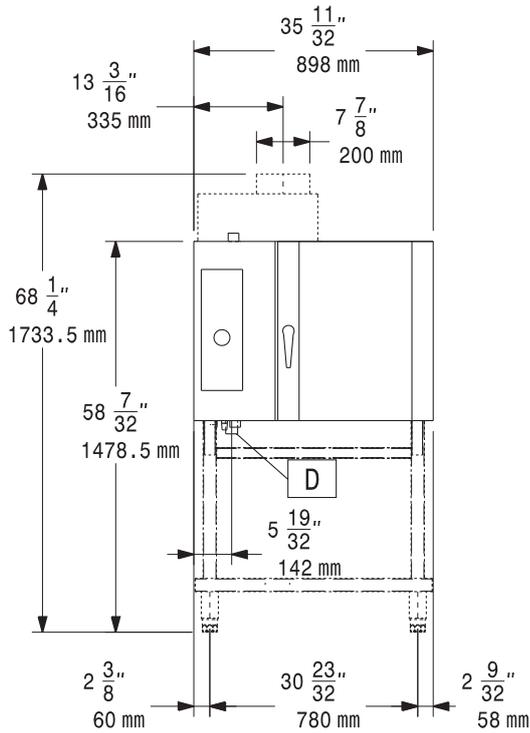
6-10 GN1/1 GN2/1



SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치 도면



Mod.: 6 GN 1/1

Descrizione.....	Pagina
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
Ἐξήγησις.....	Ὀἰή.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus.....	Side

描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

457

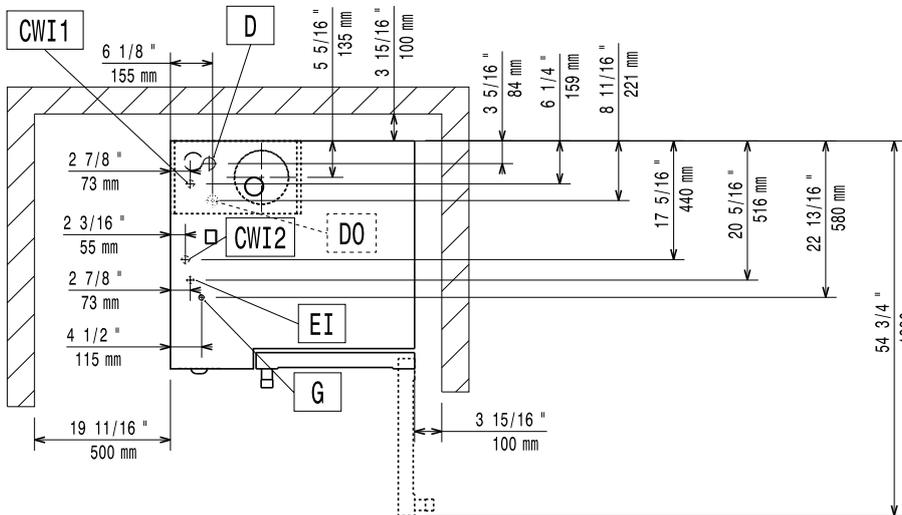
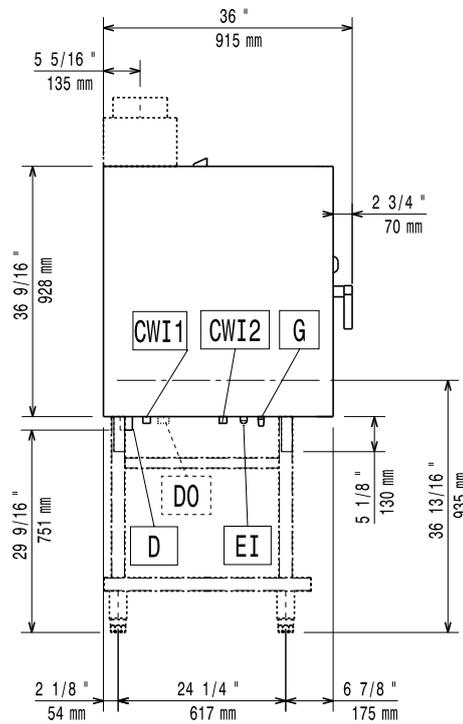
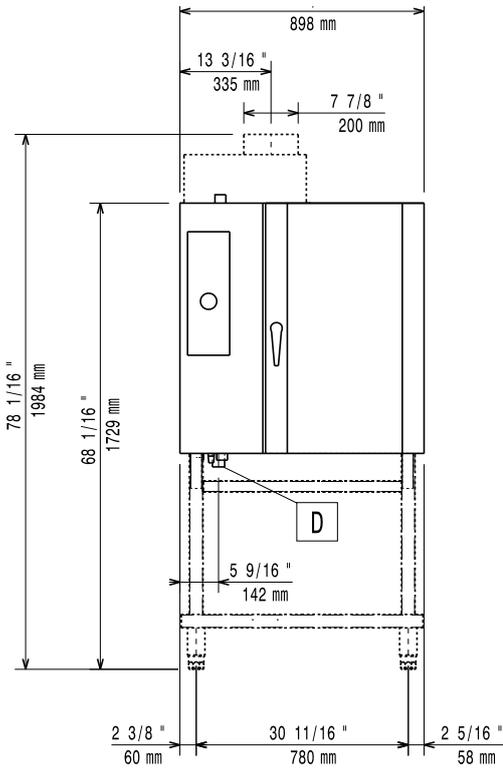
458

5954 00V 02

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치 도면



Mod.: 10 GN 1/1

Descrizione..... Pagina
 Description Page
 Beschreibung Seite
 Description Page
 Descripción Pág.
 Beschrijving Page
 Beskrivning Sidan
 Beskrivelse Pag.
 Descrição Pág.
 Ἐξήγηση..... Ὁἰή.
 Beskrivelse Sivu
 Kuvaus..... Side

描述 页码
 商品概要 ページ
 설명 페이지

457

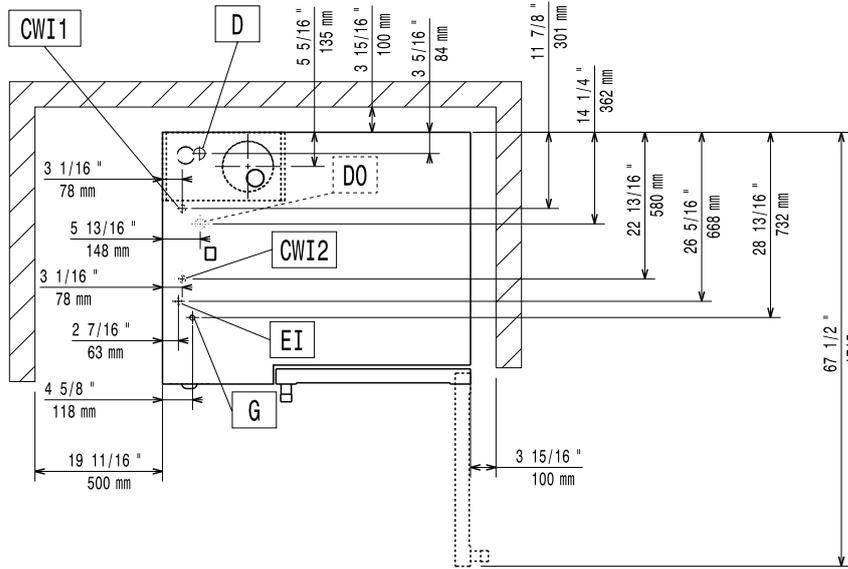
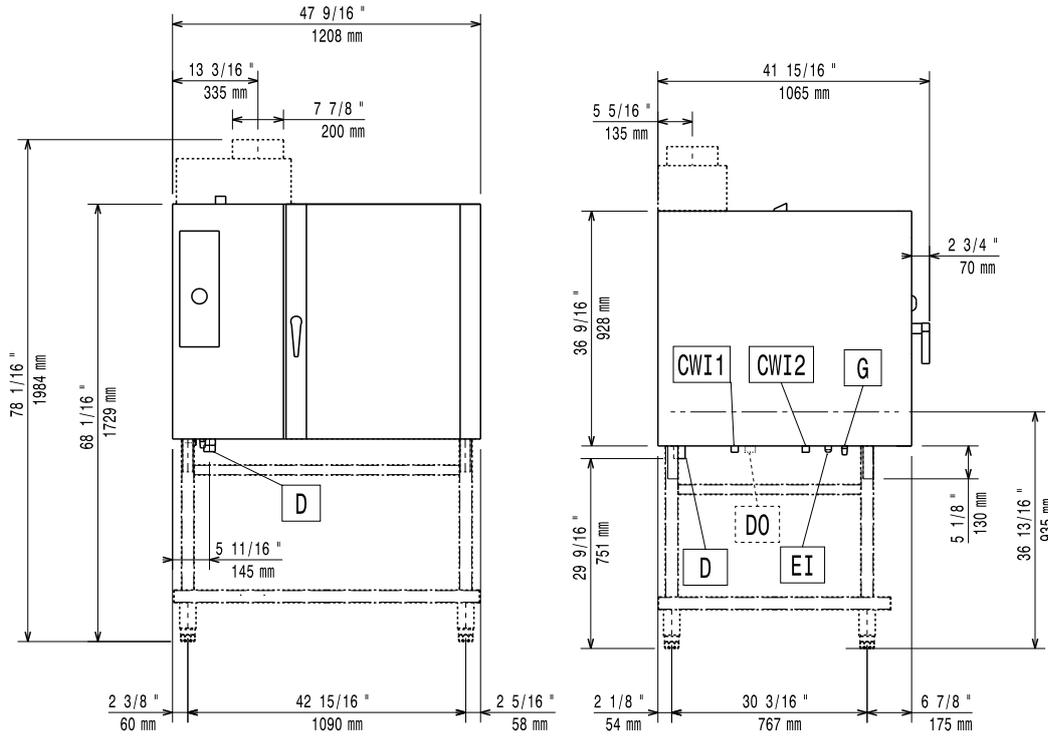
458

1b

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付图
 설치 도면



Mod.: 10 GN 2/1

Descrizione.....	Pagina
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
Ðañéñáóp	Óäë.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus.....	Side

457

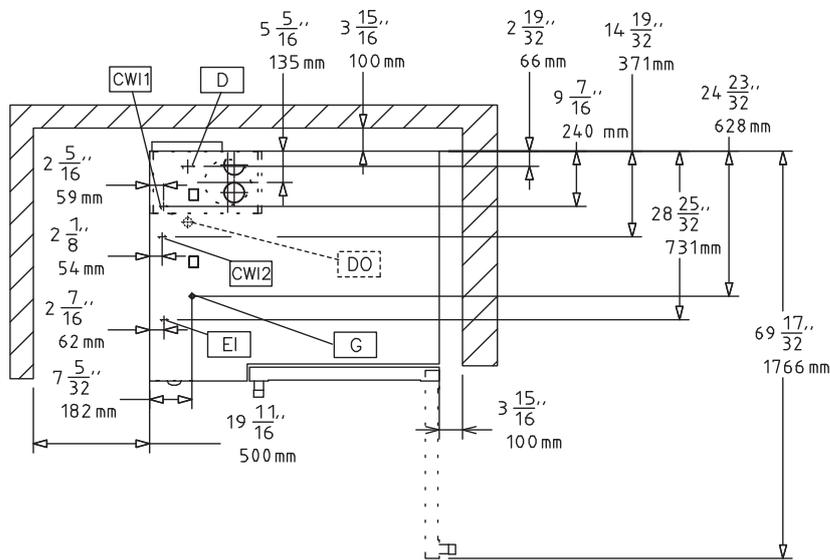
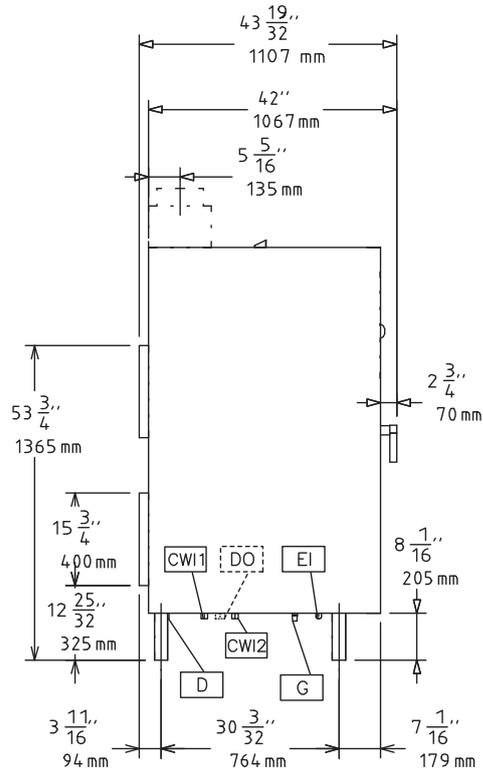
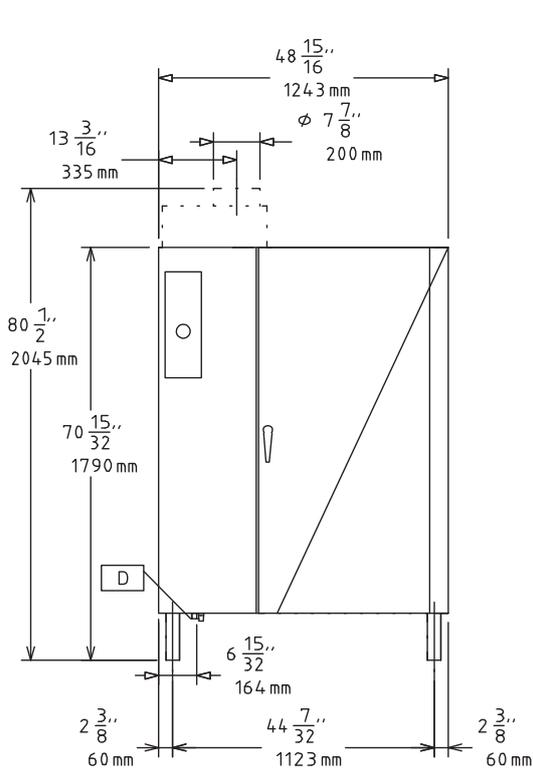
描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

458

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치도면



Mod.: 20 GN 2/1

Descrizione.....	Pagina
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
Ἐπιγραφή.....	Ὀἰκ.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus.....	Side

描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

457

458

FOURS À CONVECTION À GAZ

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION (Valable pour la France et la Belgique)

Sommaire	Page
- Schémas d'installation.....	4
Identification du propre appareil.....	97
I. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES	98
1. Tableau 1 : Caractéristiques techniques	98
2. Description Appareil.....	99
3. Avertissements généraux	99
3.1 Dispositif de protection individuelle	99
3.2 Risques résiduels	100
3.3 Plaquette Caractéristiques Techniques	100
4. Écologie et environnement.....	100
4.1.Emballage.....	100
4.2 Utilisation	100
4.3 Nettoyage	100
4.4 Élimination	100
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	101
1. Lieu d'installation	101
1.1 Normes de référence.....	101
2. Mise en place	101
3. Évacuation des gaz brûlés	101
3.1 Préambule	101
3.2 Avertissements sur l'installation d'évacuation.....	101
3.3 Montage des accessoires.....	102
4. Branchement électrique.....	102
4.1 Installation du câble d'alimentation.....	103
5. Raccordement au réseau hydrique.....	103
5.1 Caractéristiques de l'eau d'alimentation	103
5.2 Installation d'évacuation de l'eau.....	104
6. Raccordement du gaz	104
6.1 Avertissements	104
6.2 Puissance thermique nominale	104
6.3 Contrôle de la pression de raccordement	105
7. Adaptation à un autre type de gaz	105
7.1 Accès aux éléments.....	105
7.2 Remplacement réducteur (plaquette).....	105

7.3 Remplacement du diaphragme (buse)	105
7.4 Réglage de la vanne à gaz.....	105
7.5 Tableau 2 : Buses ET réglages / Types de gaz ...	106
7.6 Plaquette de sélection du gaz	107
8. Dispositif de sécurité	107
9. Vérification du fonctionnement	107
10. Entretien	107
11. Certains dysfonctionnements et leurs causes	107
12. Positionnement des principaux éléments.	107
III. CONSIGNES D'UTILISATION	108
1. Ouverture de la porte du four.....	108
1.1 Modèle 6 et 10 grilles	108
1.2 Modèle 20 grilles	108
2. Fermeture de la porte du four.....	109
2.1 Modèles 6 et 10 grilles.....	109
2.2 Modèles 20 grilles.....	109
3. Description du bandeau de commande	109
3.2 Symboles et fonctions principales	109
UTILISATION DU FOUR	112
4. Utilisation du bandeau de commande	112
4.1 Allumage du four.....	112
4.2 Extinction du four.....	112
4.3 Choix des commandes (MILIEUX)	112
4.4 Manuel.....	113
4.5 Programmes	118
4.6 Programmes MT.....	119
4.7 Lavage.....	120
4.8 Réglages	121
5. Extinction en cas de panne	123
6. Entretien et nettoyage.....	123
6.1 Remplacement pièces sujettes à usure.....	124
6.2 Nettoyage pièces.....	125

IDENTIFICATION DU PROPRE APPAREIL

plaquette "Caractéristiques Techniques"

F. Mod Conn. Mod Ser. No. 98999899 E.L.X. Made in EU 99-9999
 PIC Abbrégé EL:
 EL:

2 TABLEAU1: CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

6 GN 1/1		
○	○	○
**	**	**
230		

I. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1. TABLEAU 1 : CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nombre de GRILLES Poids du four (kg)	6 GN 1/1 132			10 GN 1/1 156			10 GN 2/1 202			20 GN 1/1 253,3			20 GN 2/1 344,25		
	°			°			°			°			°		
CONVECTEUR °	°			°			°			°			°		
TENSION D'ALIMENTATION (VOLTS)	230 1 ~														
FRÉQUENCE (Hz)	50 / 60			50 / 60			50 / 60			50 / 60			50 / 60		
Puissance électrique absorbée (Kw)	0,25			0,3			1			0,5			2		
Raccord de Gaz ISO 7/1 Diamètre	1/2" M			1/2" M			1/2" M			1" M			1" M		
Puissance thermique groupe convecteur (Kw)	10			20			27			40			55		
Catégorie de gaz (FF (BE)	I12E(R)B3P I12E(R)B3P														
Type de construction	A3 B13														
Figure de l'installation d'évacuation des fumées	1a-1b-1c														
Pression de raccordement méthane G20 - (mbars)	20/25			20/25			20/25			20/25			20/25		
Pression de raccordement méthane G25 (mbars)	20/25			20/25			20/25			20/25			20/25		
Pression de raccordement G.P.L. G30/G31 (mbars)	30			30			30			30			30		
Consommation (Kg/h) G30 **	0,79			1,57			2,13			3,15			4,33		
Consommation (Kg/h) G.P.L. G31 **	0,77			1,55			2,1			3,11			4,27		
Consommation (m3/h) Méthane G20 **	1,06			2,11			2,86			4,23			5,82		
Consommation (m3/h) Méthane G25 **	1,23			2,46			30,32			4,92			6,76		
Charge maximum d'aliments (Kg)	30			50			100			100			200		
Charge maxi. par plaque / bac (kg)	15			15			30			15			30		

Informations sur les émissions acoustiques : Les composants fonctionnels des appareils en objet ont une émission sonore inférieure à 70 dB(A).

**

La consommation de gaz est calculée en tenant compte :

- Température 15°C ;
- Pression atmosphérique 1013.25 mbars ;
- Pouvoir calorifique inférieur :
G30(Hi=45.65 MJoule/kg)
GPL G31 (Hi=46.34 MJoule/kg)
Méthane G20 (Hi=34.02 MJoule/m3)
Méthane G25 (Hi=29.25 MJoule/m3)
GPL (Japon) (Hi=46.36 MJoule/kg)
Méthane 13A (Japon) (Hi=46.05 MJoule/kg)

2. DESCRIPTION APPAREIL

Cette notice concerne les différents modèles d'appareils. Pour de plus amples détails relatifs au propre modèle, se référer au tableau des "**Caractéristiques Techniques**".

Les caractéristiques de l'appareil sont les suivantes :

- Indication numérique de la température.
- Sonde thermostatique pour relever la température "au cœur" du produit (sonde à piquer).
- Monitoring continu des paramètres de cuisson durant toute la durée du cycle.
- Dispositif d'évacuation rapide des vapeurs cellule pour gratiner, s'activant automatiquement.
- Ampoules d'éclairage cellule.
- Mécanisme de **sécurité** d'ouverture porte à double action pour éviter les brûlures.
- Porte à double vitrage : plus de confort en cuisine et basses températures superficielles.
- Cycle pour le nettoyage quotidien de la cellule de cuisson (CLEANING SYSTEM) (selon les modèles).
- Autodiagnostic pour éventuels dysfonctionnements par signalisations avec codes d'identification (voir paragraphe).

3. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Afin de distinguer et de permettre de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel :



ATTENTION !
DANGER POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DES PERSONNES PRÉPOSÉES.



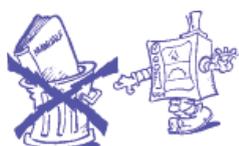
AATTENTION !
DANGER D'ÉLECTROCUTION – TENSION DANGEREUSE



ATTENTION !
RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DE LA MACHINE.



- Avant l'installation et la mise en marche de l'appareil, lire attentivement cette notice car elle fournit des indications importantes sur la sécurité d'installation, l'emploi et l'entretien.



- Conserver cette notice avec soin pour d'autres consultations de la part des opérateurs ou lorsque l'appareil est vendu.



Attention : l'installation, l'entretien et l'éventuelle adaptation à d'autres types de gaz de l'appareil doivent être réalisés exclusivement par du personnel professionnellement qualifié et agréé par le fabricant.

• Cet appareil est destiné à un usage collectif et a été spécialement conçu pour la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

L'utilisation de l'appareil doit être réservée à du personnel spécialement formé.

- Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.
 - Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
 - **Pour l'éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.**
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et l'annulation de toute garantie.**



- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.

- Ne pas utiliser de produits contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) pour nettoyer l'acier, même si dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple, acide muriatique) pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Pour plus de détails, se référer au chapitre "**Nettoyage et entretien**".

3.1 DISPOSITIF DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Nous fournissons ci-dessous un tableau récapitulatif des Dispositifs de Protection Individuelle (DPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X	X				
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X					
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

Legenda:

- X** DPI PREVISTO
- DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO
- DPI NON PREVISTO

(*) durant l'utilisation courante, les gants doivent être de type athermique pour protéger les mains des plaques chaudes lorsqu'elles sont retirées de l'appareil.

Nous rappelons que le non-emploi des dispositifs de protection individuelle de la part des opérateurs, des techniciens spécialisés ou des préposés à l'utilisation de l'appareil, peut engendrer un risque chimique et d'éventuels problèmes de santé.

3.2 RISQUES RESIDUELS

La machine comporte des risques qui n'ont pu être complètement éliminés en phase d'élaboration ou par l'installation de protections appropriées. Afin de fournir au Client une information complète, nous énonçons ci-après les risques résiduels qui subsistent sur la machine: ces comportements sont considérés comme incorrects et sont, par conséquent, rigoureusement interdits.

RISQUE RÉSIDUEL	DESCRIPTION D'UNE SITUATION DE DANGER
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol.
Brûlures	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de la machine ou la vaisselle en sortie, sans se munir de gants ou sans attendre que la machine soit froide.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension. L'opérateur intervient (à l'aide d'un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine), couché au sol, sur une surface mouillée.
Chute	L'opérateur intervient sur la machine en utilisant des systèmes d'accès à la partie supérieure de celle-ci non appropriés (ex. : échelle, ou monte directement sur la machine).
Basculement des charges	Au cours de la maintenance de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré. Durant l'utilisation de plaques contenant des aliments.
Chimique	Contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, produit de rinçage, détartrant, etc.) sans recourir aux mesures de sécurité qui s'imposent. Veiller à toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.

3.3 PLAQUETTE CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

F. Mod.		Comm. Mod.		Ser. No.	999999999		ELX	Made in EU 99-9999	
PNC		A99AAA		EL		Hz	
EL
Cat.	AC	AF	AI	AN	AQ	AT					
P mbar	AD	AG	AL	AO	AR	AU					
	AE	AH	AM	AP	AS	AV					
	AZ	BC	BF	BI	BN	BQ					
Cat.	BA	BD	BG	BL	BO	BR					
P mbar	BB	BE	BH	BM	BP	BS					
Σ Qn		G 30		G/h		G/h	
		G 25/G 25.1		G/h		G 110	
Tipe-Bauart-Tipo		G 120		G/h		CE		0051 EN 203-1

Significations des champs présents sur la plaquette :

F.Mod. description de fabrication du produit

Comm. Modèle description commerciale

N° série numéro de série

ELX Fabricant: Electrolux Professional spa
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone (Italy)

Made in EU lieu de fabrication

99-9999 mois-année de fabrication

PNC code de production

EL : [C] tension d'alimentation, [D] phase

Hz fréquence d'alimentation

kW puissance maximum absorbée

A courant absorbé

EL : [H] prédisposition électrique

Cat catégorie de gaz

P mbar pression du gaz

Σ Qn puissance du gaz

G30-Lb1-...G120... consommations des différents types de gaz

Tipe-Bauart-type type de fabrication (installation évacuation fumées)

[I] degré de protection

CE marquage CE

0051 EN 203-1 normes de référence

4. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

4.1. EMBALLAGE

• Tous les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou brûlés dans un incinérateur de déchets. Les éléments en plastique recyclable portent l'un des marquages suivants :



PE

polyéthylène : film extérieur de l'emballage, sachet contenant cette notice, sachet contenant les buses de gaz.



pp

polypropylène : panneaux de dessus de l'emballage, feuillets



PS

polystyrène expansé : cornières de protection

4.2 UTILISATION

• Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours de tests de laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. Pour réduire les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est conseillé d'éviter l'utilisation prolongée de l'appareil à vide ou dans des conditions compromettant son rendement optimal (ex. porte ouverte). Dans la mesure du possible, préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

4.3 NETTOYAGE

• Pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'environnement, il est conseillé de nettoyer l'appareil (à l'extérieur et, si nécessaire, à l'intérieur) avec des produits biodégradables à plus de 90%.

4.4 ÉLIMINATION

• À la fin du cycle de vie du produit, éviter que l'appareil soit éliminé dans l'environnement.

• Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée etc.) dans un pourcentage supérieur à 90% et il est donc possible de les recycler, par le biais des structures traditionnelles de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays respectif.

• Rendre l'appareil inutilisable lors de sa mise au rebut en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents) afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

Le symbole  indique que le produit ne doit pas être traité comme une ordures ménagère, mais qu'il doit être jeté en prenant certaines précautions particulières pour éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Pour le recyclage de ce produit, veuillez contacter son vendeur ou concessionnaire, le S.A.V. ou le service de collecte des déchets.

II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION



Attention : pour effectuer les opérations décrites dans ce chapitre, les panneaux extérieurs doivent être enlevés. Étant donné que pour certains réglages, la machine doit être en marche, il est nécessaire de faire très attention aux pièces sous tension.



Attention : l'entretien de la partie supérieure de l'appareil requiert l'emploi d'échelles avec protection (garde-corps).

1. LIEU D'INSTALLATION

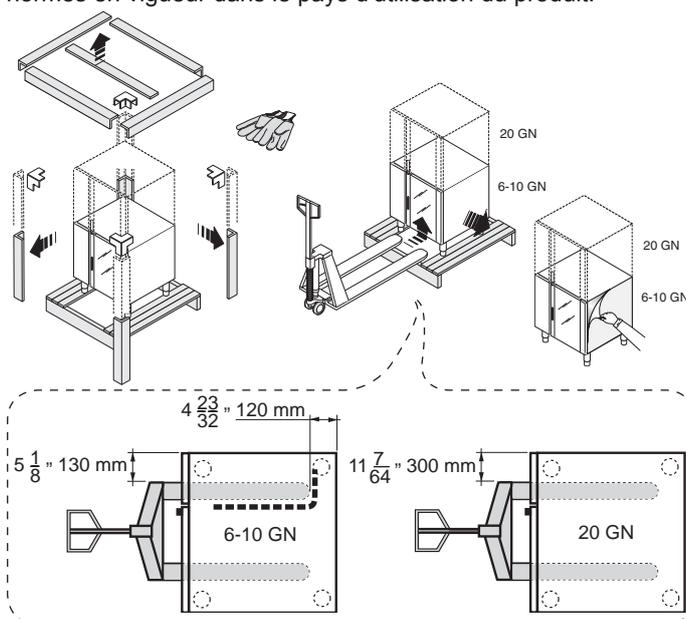
- **Toujours installer l'appareil dans un local suffisamment aéré.**

1.1 NORMES DE RÉFÉRENCE

- Installer l'appareil conformément aux normes nationales et locales en vigueur.

2. MISE EN PLACE

- Déballez l'appareil, enlever lentement la pellicule de protection des panneaux extérieurs en faisant attention à éliminer tous les résidus de colle. Si nécessaire, les enlever en utilisant un solvant approprié. Enfiler des gants de protection avant de commencer à déballez. Soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur, retirer l'embase et la poser sur le sol à l'endroit choisi. Enlever la pellicule de protection et vérifier que le matériau d'emballage n'est pas éliminé dans la nature mais conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation du produit.



- **Pour l'élimination de l'emballage, voir le chapitre précédent "Écologie et environnement"**

- Pour l'espace nécessaire ainsi que pour les dimensions du raccordement, se reporter aux schémas d'installation présents dans les premières pages de ce livret d'instructions.
- La surface latérale gauche de l'appareil doit se trouver à au moins **50 cm** des autres surfaces pour permettre les interventions d'entretien alors que celle de droite et celle arrière doivent se trouver à une distance de **10 cm** de toute autre surface.
- Positionner l'appareil sur une surface plane et éventuellement régler la hauteur du plan de travail en agissant sur les pieds réglables.
- L'appareil n'est pas approprié à être encastré.



Attention : contrôler que la vapeur provenant de l'évacuation du four ou des appareils voisins n'atteigne pas les ouvertures d'aération pour le refroidissement des composants intérieurs, situées sur le fond de l'appareil.

3. ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS

3.1 PRÉAMBULE

En fonction de la technologie de combustion utilisée, les fours à Convection gaz sont classés selon le **"Type de construction"**. La réglementation prévoit pour chacun d'eux une installation d'évacuation des gaz brûlés.

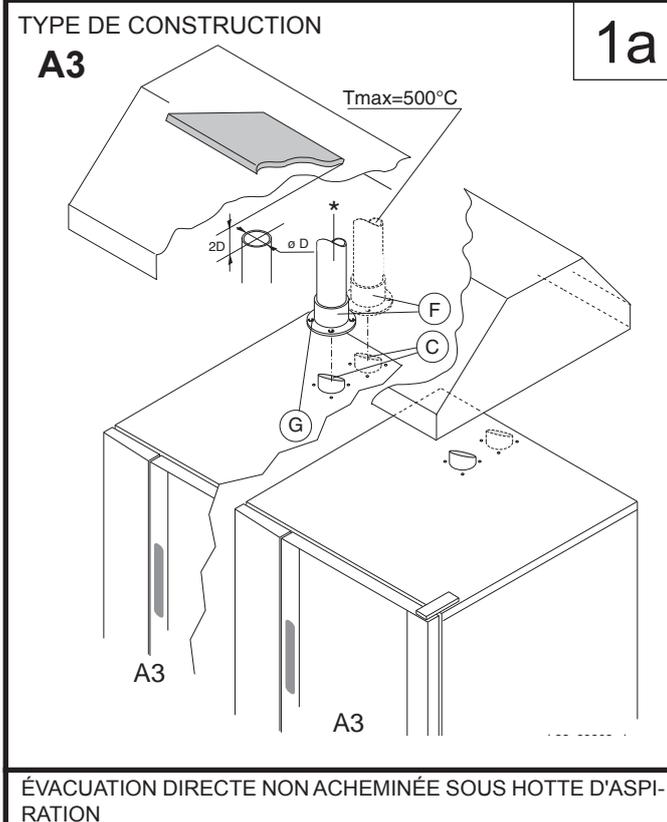
Avant de poser l'installation d'évacuation, il est par conséquent nécessaire :

a) de repérer le **"Type de construction"** du modèle dans le **Tableau n°1** (caractéristiques techniques) ou sur la plaque signalétique de l'appareil ;

b) de choisir le schéma avec le type de construction parmi ceux ci-dessous, selon la façon dont on veut extraire les gaz brûlés de l'appareil du lieu d'installation (par exemple : évacuation sous hotte, vers l'extérieur ou dans une cheminée centralisée).

3.2 AVERTISSEMENTS SUR L'INSTALLATION D'ÉVACUATION

Avant l'installation, il est nécessaire de vérifier, conformément aux dispositions de la norme de référence, que le volume aspiré par l'installation d'évacuation des fumées est supérieur à celui des gaz brûlés générés par l'appareil (voir le point 1.1).

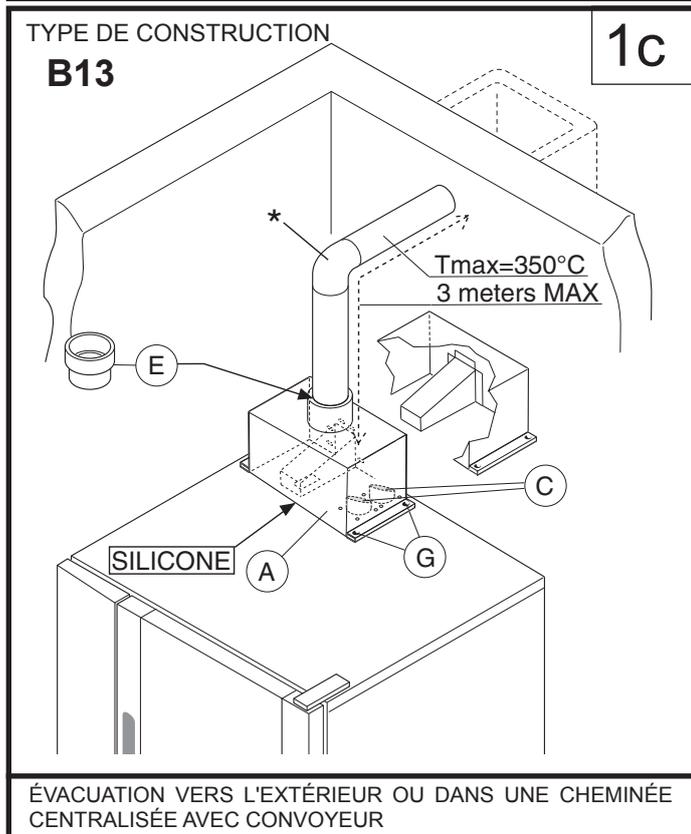
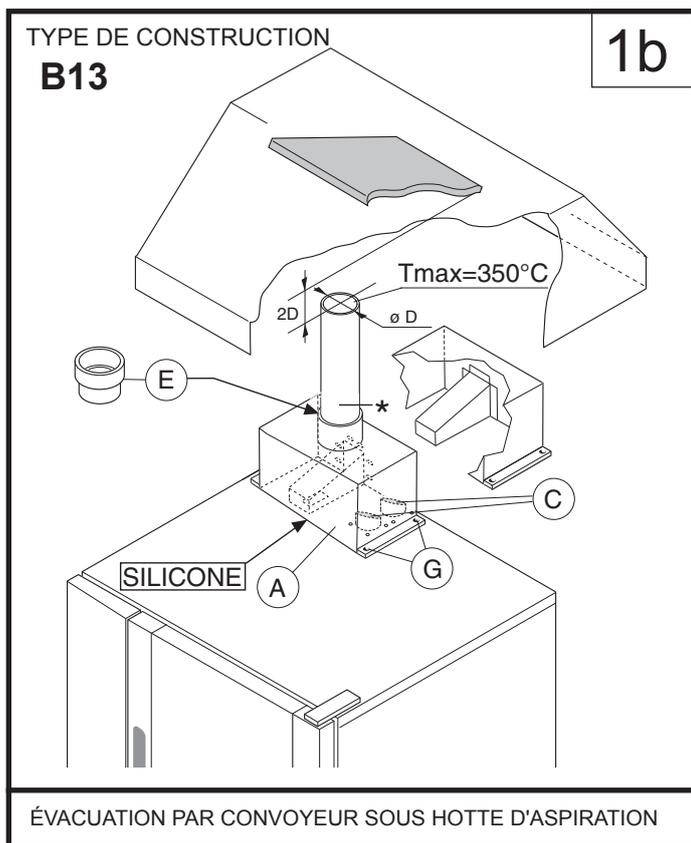


LÉGENDE :

- A :** Accessoire convoyeur/interrupteur de tirage (à demander au fabricant)
- C :** Sortie des gaz brûlés du convecteur de la cellule
- E :** Bague d'adaptation pour conduites commerciales (à demander au fabricant)
- F :** Tricoises coniques pour évacuation simple (accessoire pas obligatoire)
- G :** Vis de fixation (fournies) ;
- * :** Tuyaux de prolongation commerciaux (non fournis)

SILICONE :

Appliquer de la silicone entre les surfaces de contact



Pour une évacuation des gaz brûlés sous une hotte d'aspiration, il est nécessaire de respecter la distance (indiquée sur la figure) entre le sommet du tuyau d'évacuation et le point le plus bas des filtres de la hotte. Cette distance est définie en fonction du diamètre "D" du tuyau d'évacuation.

En cas d'évacuation vers l'extérieur ou dans une cheminée centralisée (Fig. "1c"), les conduits d'évacuation **NE** doivent pas avoir une longueur totale supérieure à 3 mètres, **NE** doivent pas avoir de diamètre réduit et doivent être périodiquement inspectés et éventuellement nettoyés.

LÉGENDE :

- A :** Accessoire convoyeur/interrupteur de tirage (à demander au fabricant)
C : Sortie des gaz brûlés du convecteur de la cellule
E : Bague d'adaptation pour conduites commerciales (à demander au fabricant)
F : Tricoises coniques pour évacuation simple (accessoire pas obligatoire)
G : Vis de fixation (fournies) ;
 * : Tuyaux de prolongation commerciaux (non fournis)

SILICONE:

Appliquer de la silicone entre les surfaces de contact



Attention : vérifier le matériel dans lequel sont réalisés d'éventuels conduits de rallonge et les filtres de la hotte d'aspiration étant donné que la température des gaz brûlés (indiquée sur la figure) atteint des valeurs particulièrement élevées. Il est également important de vérifier régulièrement l'état des filtres qui, s'ils sont trop encrassés par de la graisse et de la saleté, diminuent l'efficacité de l'installation d'aspiration et peuvent prendre feu.

3.3 MONTAGE DES ACCESSOIRES

Le montage des accessoires s'effectue facilement en suivant les consignes ci-dessous et la légende.

Les trous de fixation des accessoires "A" et "F" ont un \varnothing de 3,5 mm et doivent être effectués sur place, sur le couvercle du four, au niveau des boulonnages prévus.

4. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

• **Le branchement au secteur doit être effectué conformément aux normes nationales et locales en vigueur.**

- Avant de procéder au branchement, vérifier que la tension et la fréquence correspondent à ce qui est indiqué sur la plaquette.
- L'appareil doit être raccordé en permanence au secteur. Le branchement doit être effectué avec un cordon de type H05 RN-F. Le cordon d'alimentation doit être installé dans un tube métallique ou en plastique rigide ne présentant pas de parties coupantes.
- Un interrupteur omnipolaire, de capacité appropriée, doit être installé en amont de l'appareil et la distance d'ouverture des contacts doit être d'au moins 3 mm.

Cet interrupteur doit être présent dans l'installation électrique permanente de l'établissement, et dans le voisinage immédiat de l'appareil.

- Un dispositif (fiche interbloquée, interrupteur verrouillable ou dispositifs similaires) doit être installé en amont de l'appareil et doit pouvoir être bloqué en position ouverte durant l'entretien.
- Le courant de dispersion maximum de l'appareil est de 5 mA.
- L'appareil doit être relié à la ligne de terre efficace. À cet effet, une borne portant le symbole \oplus se trouve dans le bornier, à laquelle le conducteur de terre doit être relié.

En outre, l'appareil doit être installé dans un circuit équipotentiel.

Ce branchement est effectué avec la vis d'arrêt marquée ∇ , qui se trouve à l'extérieur près de l'entrée du cordon d'alimentation.

Le fil équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm².

4.1 INSTALLATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour brancher le câble d'alimentation à l'appareil, procéder de la manière suivante :

Mod. 6 - 10 - 20 GN

- Enlever le panneau latéral gauche.
- Relier le câble au bornier comme représenté dans le schéma électrique annexé à l'appareil et le bloquer avec l'embout spécial.

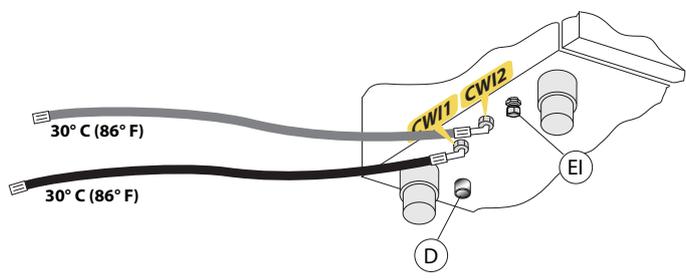
Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes nationales et locales en vigueur et des normes en matière de protection contre les accidents.

5. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

(Voir les schémas d'installation au début de cette notice)

Lorsqu'on relie l'appareil au réseau hydrique avec des tuyaux souples, ces derniers doivent être neufs.

Le four dispose de deux arrivées d'eau séparées ("CW11" et "CW12") pour l'eau d'alimentation.

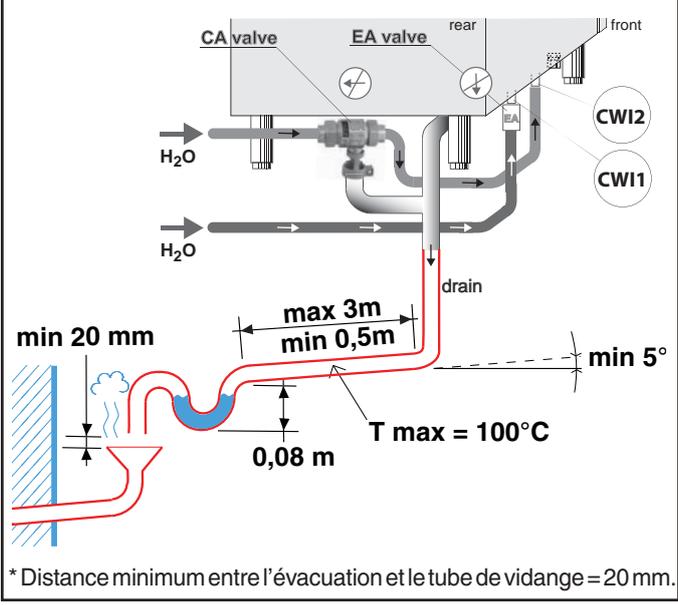


- D - Collecteur de vidange
- CW11 - Branchement à l'alimentation en eau d'injection.
- CW12 - Branchement à l'eau de condensation des brumes et système de lavage
- EI - Entrée du câble électrique

Les conduites d'alimentation des deux arrivées d'eau doivent être munies d'un filtre mécanique et d'un robinet d'interception. Avant d'installer les filtres, il est conseillé de laisser couler une certaine quantité d'eau pour nettoyer la conduite et éliminer les éventuelles particules solides.

Pour la BELGIQUE (EN 1717)

Le cas échéant, pour rendre le four conforme à EN1717, Installer le kit de 2 valves anti-retour CA et EA (Code 922347) comme suit:



5.1 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ALIMENTATION

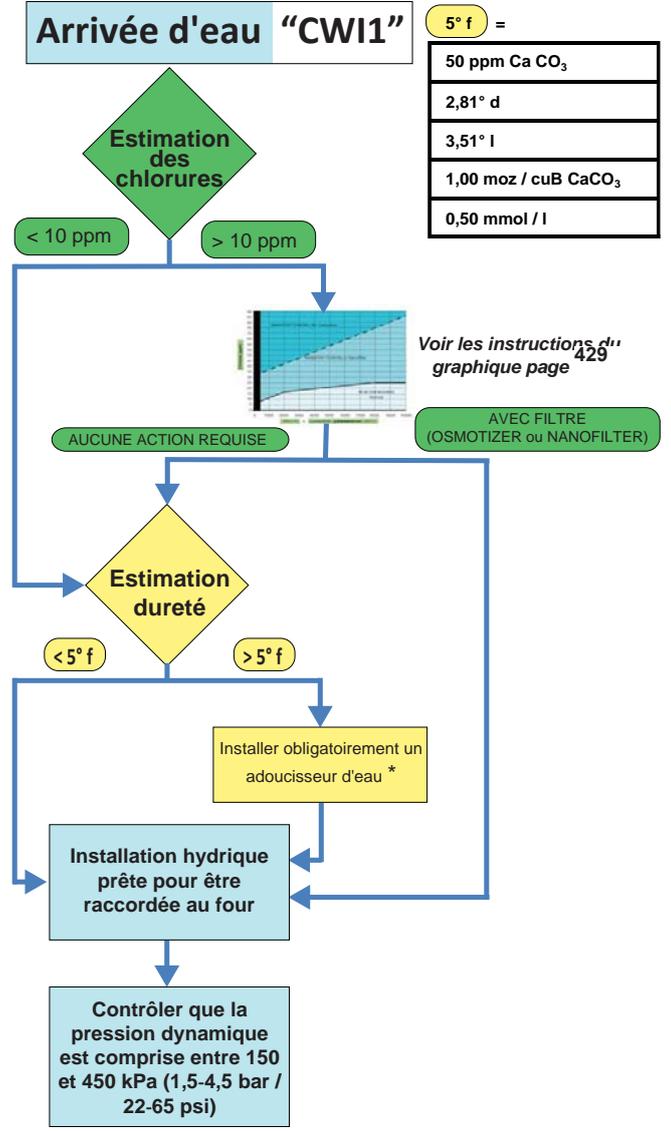
L'appareil doit être alimenté avec de l'eau adaptée à la consommation humaine, présentant les caractéristiques spécifiques rapportées dans ce paragraphe.

Pour estimer le caractère approprié de l'eau d'alimentation, il est nécessaire de relever les caractéristiques suivantes :

- Dureté totale
- Conductibilité
- Chlorures Cl⁻
- pH

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU DE L'ARRIVÉE "CW11"

Afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il peut s'avérer nécessaire d'installer plusieurs systèmes de traitement de l'eau. À cet effet, voir les instructions du diagramme suivant :



* L'installateur peut, à sa discrétion, remplacer l'adoucisseur par un NANOFILTRE.

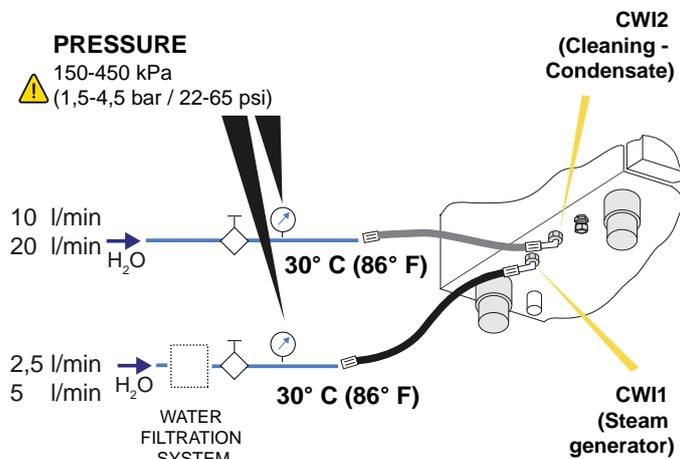
ATTENTION :
 - Il est important de vérifier régulièrement le fonctionnement du filtre conformément aux instructions du fabricant pour éviter toute anomalie de fonctionnement et tout risque de corrosion de l'appareil.
 - Afin de maintenir les adoucisseurs et les filtres en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de procéder régulièrement à leur entretien.

Remarque : L'adoucisseur (Automatic Water Softener) avec régénération automatique dispose d'un kit (Resin Sterilizer) pour la stérilisation des résines (disponible sur demande).
 - Afin de ne pas endommager l'appareil, lors de chaque régénération périodique, effectuez un cycle de lavage du filtre sans introduire d'eau dans le four.
 - Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un entretien incorrect de l'appareil.

Attention :
 Les dispositifs de dosage de substances destinées à éviter les incrustations dans les conduites (par exemple : doseurs Polyphosphates) sont à proscrire, car ils sont susceptibles de compromettre le bon fonctionnement de la machine.

CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DES ARRIVÉES D'EAU "CW1" ET "CW2"

La pression mesurée en amont du four (et en aval d'éventuels systèmes de filtration de l'eau "WATER FILTRATION SYSTEM" installés) doit être comprise entre **150 et 450 kPa (1,5 - 4,5 bar / 22-65 psi)**, et doit être mesurée en conditions dynamiques, à savoir pendant la phase de lavage.



Attention (arrivée d'eau CW12)

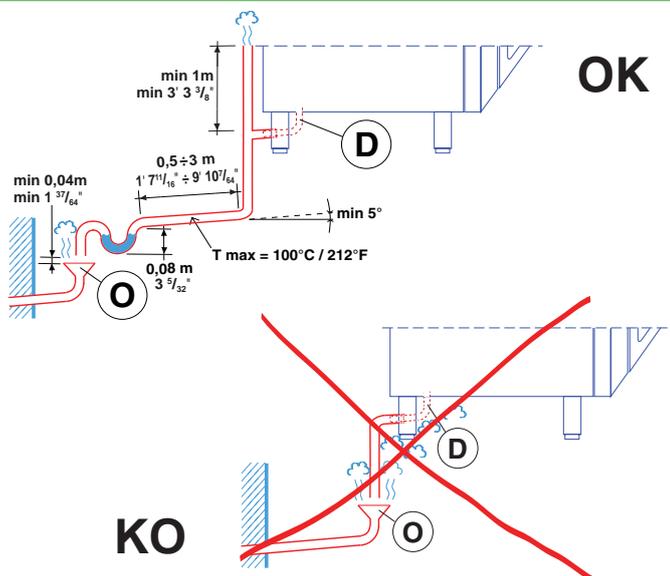
Si les tuyaux d'alimentation fournis avec l'appareil ne sont pas suffisamment longs, utilisez des tuyaux de longueur suffisante dont le **diamètre intérieur est d'au moins \varnothing 20 mm** et exempts de raccords coudés.

5.2 INSTALLATION D'ÉVACUATION DE L'EAU

Relier le raccord d'évacuation "D" à un tuyau de même diamètre, d'une longueur comprise entre **0,5 et 3 mètres** et résistant à des températures d'**au moins 100°C**. Cette conduite doit être obligatoirement munie d'un siphon (de 80 mm maximum de hauteur) et déboucher sur une évacuation ouverte "O" ("Air-Break") ou sur une grille au sol (Voir Fig. 12b) pour éviter aux éventuels reflux d'égouts de pénétrer dans les conduites internes du four ou de l'enceinte de cuisson. Éviter les étranglements sur les flexibles ou les coudes sur les tubes métalliques, le long de tout le circuit d'évacuation. Éviter en outre les tronçons horizontaux qui causent les stagnations d'eau (pente minimum 5%).



Attention: Installer le système d'évacuation de façon à éviter l'émission de vapeurs par l'"Air-Break" dans les conduits d'aération installés dans le fond de l'appareil.



6. RACCORDEMENT DU GAZ

6.1 AVERTISSEMENTS

- **S'assurer que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz qui l'alimentera ; dans le cas contraire, respecter les consignes du paragraphe 7 "Adaptation à un autre type de gaz".**
- **Le raccord de branchement du gaz est jaune.**
- Avant l'installation, consulter l'organisme de distribution du gaz pour vérifier la compatibilité entre la capacité de distribution et la consommation prévue.
- Avant d'effectuer le raccordement de l'appareil aux tuyaux de gaz, enlever le bouchon en plastique de protection du raccord.
- Un robinet d'arrêt du gaz à fermeture rapide situé dans un lieu facilement accessible doit être placé en amont de l'appareil.
- Une fois l'installation effectuée, contrôler qu'il n'y a pas de fuites aux points de raccord avec une solution d'eau savonneuse.
- **Il n'est pas possible de modifier la capacité d'aération destinée à la combustion.**
- Après un éventuel raccordement à un autre type de gaz, toujours contrôler le fonctionnement (voir le paragraphe n° 8 "Contrôle du Fonctionnement").

6.2 PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE

Pour toute information sur la **puissance thermique nominale**, consulter le **Tableau n° 1 "Caractéristiques Techniques"**. Elle est déterminée par la pression de raccordement du gaz et par le diamètre du diaphragme (buse) de la soupape à gaz. La puissance thermique nominale de l'appareil doit toujours être contrôlée (par l'installateur agréé ou par l'organisme de distribution du gaz), que ce soit en cas de nouvelles installations ou bien d'adaptation à un autre type de gaz et lors d'interventions d'entretien.

Il est interdit de modifier la puissance thermique nominale.

6.3 CONTRÔLE DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT

(fig.2a)

La pression de raccordement est mesurée en amont de la soupape de contrôle du gaz, avec l'appareil en marche (après une éventuelle adaptation en cas de gaz différent), à l'aide d'un **manomètre ayant une résolution minimum de 0,1 mbar** et en procédant comme suit :

- 1) Enlever le flanc gauche pour accéder aux vannes à gaz ;
- 2) Desserrer la vis d'étanchéité filetée "C" relative à la prise de pression de la vanne à gaz et raccorder le tuyau du manomètre ;
- 3) Ouvrir le robinet d'arrêt du gaz ;
- 4) Démarrer un **cycle de cuisson** (voir le chapitre "Mode d'emploi") de façon à allumer tous les éventuels brûleurs présents ;
- 5) Vérifier que la pression mesurée est comprise dans les valeurs du tableau suivant :

TYPE DE GAZ

PRESSION MBARS

Méthane G20

G.P.L. G30/G31

	Nom.	Mini.	Maxi.
Méthane G20	20/25	17/20	25/30
G.P.L. G30/G31	30	25	35

Avec des valeurs différentes, il ne sera pas possible de faire fonctionner l'appareil.

- 6) L'organisme de distribution du gaz devra être averti ;
- 6) Après la mesure de la pression de raccordement, arrêter le cycle de cuisson et fermer le robinet d'arrêt du gaz.
- 7) Débrancher le manomètre et revisser soigneusement la vis d'étanchéité "C" ;
- 8) Refermer l'appareil.

7. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ



Attention : L'appareil est réglé en usine pour un **type de gaz donné**, comme indiqué sur les autocollants appliqués sur l'appareil et sur l'emballage. Pour une éventuelle adaptation à un autre type de gaz, suivre scrupuleusement les consignes données ci-après.

7.1 ACCÈS AUX ÉLÉMENTS

- Enlever le panneau latéral gauche de l'appareil.

7.2 REMPLACEMENT RÉDUCTEUR (PLAQUETTE)

DU VENTILATEUR-BRÛLEUR (Fig. 2b)

Le réducteur (plaquette) doit être remplacé pour les **gaz G30 et G31 (G.P.L.)** uniquement dans certains modèles comme indiqué dans le TABLEAU 2 (pages suivantes).

Le diamètre du trou central du réducteur est indiqué en millimètres.

- Dévisser les 2 écrous "P" de fixation de la plaquette "L" au brûleur "H".
- Desserrer les 4 écrous "F" de fixation du ventilateur "G" au brûleur "H".
- Remplacer la plaquette "L" (avec les 2 joints "M") par celle pour les gaz G30 et G31 (GPL)
- Enfiler les 2 pivots "L1" de la plaquette "L" dans les 2 fentes "H1" et revisser les 2 écrous "P" (avec rondelle correspondante).
- Revisser les 4 écrous "F" (avec rondelle correspondante).

7.3 REMPLACEMENT DU DIAPHRAGME (BUSE)

DE LA VANNE À GAZ (Fig. 2a)

- Desserrer l'écrou à six pans de raccord "A" avec son **joint "A1"** et remplacer le diaphragme "B" (buse) par celui adapté au type de gaz utilisé pour le brûleur concerné (convecteur) et au modèle de four acheté (**voir le Tableau n° 2** - pages suivantes). Le diamètre de la buse indiqué en centièmes de millimètre est estampillé sur le corps de celle-ci (par exemple, diaphragme \varnothing 3,5 mm, estampillage : 350)
- Revisser à fond l'écrou à six pans de raccord "A" avec son **joint "A1"**.
- Répéter les opérations ci-dessus pour les autres vannes (si elles sont présentes) et procéder conformément aux consignes données dans le paragraphe suivant.

7.3.1 MODIFICATION PARAMÈTRES

- Modifier les paramètres de la carte électronique relatifs au contrôle du ventilateur brûleur comme indiqué dans le manuel de service (non fourni).

7.4 RÉGLAGE DE LA VANNE À GAZ

(fig.2a)

Remarque : les réglages indiqués ci-dessous doivent être **uniquement effectués par des techniciens agréés par le fabricant**.

Pour régler la pression (**négative**) de la vanne à gaz, en l'adaptant à un type de gaz différent de celui pré-réglé, procéder comme suit :

- Desserrer la vis d'étanchéité filetée "D" de la prise de pression

de la vanne à gaz et y raccorder un **manomètre ayant une résolution minimum de 1 Pa** ;

- Enlever le bouchon "E1" de la vis de réglage.
- Allumer le brûleur en sélectionnant sur le bandeau de commande un cycle de cuisson à AIR CHAUD pour le convecteur (Voir le chapitre "Mode d'emploi").
- Intervenir (1 minute après l'allumage du brûleur) avec un outil adéquat sur la vis "E" de la vanne en réglant la pression (**négative**) pour lire sur le manomètre la valeur indiquée dans le TABLEAU 2 (pages suivantes) au niveau du brûleur en question. Attendre quelques minutes et (si la valeur a changé) régler encore la vis "E".
- Une fois le réglage terminé, remonter le bouchon "E1" et le rendre étanche avec de la peinture rouge en faisant attention à ne pas boucher les trous d'évent sur la vanne.
- Éteindre le brûleur.
- Répéter les opérations ci-dessus pour les autres vannes (si elles sont présentes).



Attention :
À la fin des opérations d'adaptation, remonter les panneaux extérieurs du four.

7.6 PLAQUE DE SÉLECTION DU GAZ

Après avoir effectué la conversion à un autre type de gaz, utiliser le talon autocollant du gaz utilisé et l'appliquer à la place de celui existant sur le four. Il doit être prélevé parmi ceux se trouvant dans le sachet fourni.

8. DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé des sécurités suivantes :

- **Fusibles** de protection, voir schéma électrique, situés au dos du bandeau de commande.
Pour les remplacer, dévisser le bouchon et remplacer le composant abîmé avec un autre de même capacité ; cette valeur est indiquée sur la plaquette située à la hauteur de ce dernier.
- **Thermostat de sécurité cellule** à réarmement manuel, situé derrière le bandeau de commande, qui se déclenche en excluant l'alimentation de gaz au brûleur du convecteur.

Les opérations de réarmement doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé après avoir éliminé les causes de l'interruption.

- **Dispositif thermique** à réarmement automatique interne au **motoventilateur** qui intervient en cas de surchauffe de ce dernier, en protégeant le fonctionnement de l'appareil ; il intervient en excluant l'alimentation électrique de l'appareil.

9. VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- À la première mise en service de l'appareil, l'afficheur visualisera une page indiquant les opérations de contrôle à suivre pour installer correctement le four avant de le mettre en marche.
- Mettre l'appareil en marche comme décrit dans le chapitre "Mode d'emploi" ;
- Expliquer à l'utilisateur le fonctionnement et les opérations d'entretien courant et de nettoyage de l'appareil à l'aide de cette notice.



Attention :
- Durant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface extérieure.
- Ne pas couvrir les évacuations présentes sur la partie supérieure de l'appareil.

- Vérifier le bon fonctionnement du mécanisme de fermeture de la porte lorsque le four est chaud. Régler éventuellement la fermeture en intervenant sur la position du mentonnet.

7.5 TABLEAU 2 : BUSES ET RÉGLAGES / TYPES DE GAZ

FIGURE		2a - 2b									
Nombre de GRILLES		6 GN1/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
CONVECTEUR °		○		○		○		○		○	
RÉFÉRENCE		∅	#	∅	#	∅	#	∅	#	∅	#
Diaphragme (buse) soupape à gaz Paragraphe 7.3	G30	5,25	525	5,5	550	5,8	580	5,5	550	5,8	580
	G31 (G.P.L.)	5,5	550	5,7	570	6,25	625	5,7	570	6,25	625
	G20 (méthane)	6	600	7	700	7,8	780	7	700	7,8	780
	G25 (méthane)	6,75	675	8	800	8,5	850	8	800	9,25	925
Remplacement °° réducteur (plaquette) ventilateur-brûleur Paragraphe 7.2	G30	12		18		18 °°		18		18 °°	
	G31 (G.P.L.)	12		18		18 °°		18		18 °°	
	G20 (méthane)	12		18		21		18		21	
	G25 (méthane)	12		18		21		18		21	
Aérateur * (collier) brûleur	G30/G31 (G.P.L.)	F		R		G		R		G	
	G20 (méthane)	F		R		G		R		G	
	G25 (méthane)	F		R		G		R		G	
Réglage pression (négative) soupape à gaz (Pa) Paragraphe 7.4	G30	0 / -10		0		0		0		0	
	G31 (G.P.L.)	0 / -10		0		0		0		0	
	G20 (méthane)	0		0		0 / -20		0		^ 0/-20 v 0/-10	
	G25 (méthane)	0 / -10		0		0		0		0	

∅ = diamètre (mm)

= estampillage

^ (up) = vanne à gaz brûleur **supérieur**v (down) = vanne à gaz brûleur **inférieur*** L'aérateur (bague colorée) "N" (fig. 2b) du ventilateur du brûleur **ne** doit pas être remplacé ; les coloris dans le tableau sont reportés seulement à titre d'information.

F (Fuchsia)

= fuchsia (couleur)

R (Red)

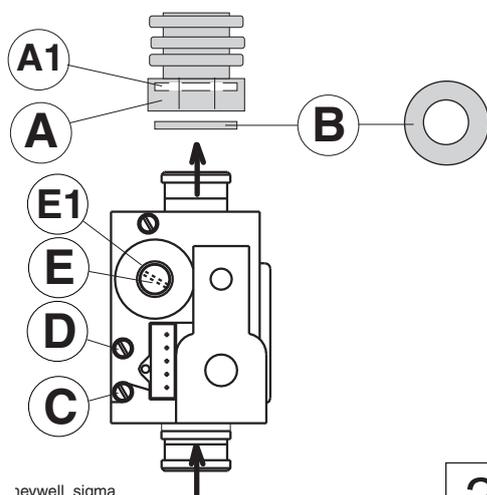
= rouge (couleur)

G (Green)

= verte (couleur)

VANNE À GAZ
(CONVECTEUR)

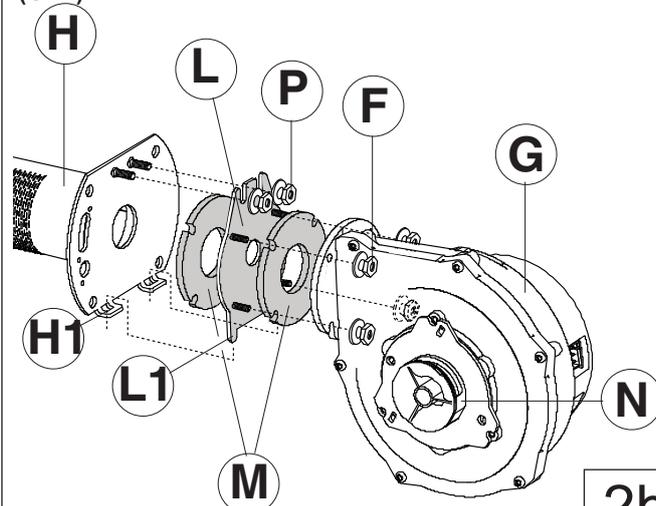
- Remplacement du diaphragme "B"
- Régler la vis "E"



reywell_sigma

VENTILATEUR DU BRÛLEUR
(CONVECTEUR)

- Remplacement de la plaquette "L" pour gaz G30 et G31 (GPL)



10. ENTRETIEN

Les éléments ayant besoin d'entretien courant sont accessibles en ouvrant le bandeau de commande, le panneau latéral gauche et celui arrière.

11. CERTAINS DYSFONCTIONNEMENTS ET LEURS CAUSES

Des dysfonctionnements peuvent se produire même pendant l'utilisation régulière de l'appareil.

Le brûleur ne s'allume pas (le message "burn" apparaît sur l'afficheur TM, voir "**Mode d'emploi**" chapitre 5).

Causes possibles :

- L'électrode d'allumage est mal positionnée ou est mal isolée.
- Le dispositif d'allumage/contrôle de la flamme est détérioré.
- Le câble haute tension de l'électrode d'allumage est interrompu ou en dispersion.
- Pression de gaz insuffisante.
- Vanne à gaz défectueuse.
- Motoventilateur du brûleur détérioré, pression d'air insuffisante dans la chambre de combustion.
- Le bandeau de commande électronique est détérioré.
- Fusible s'étant déclenché, voir le schéma électrique.
- Sonde de température de la cellule détériorée (configuration erreur EPT1 - voir "**Mode d'emploi**" chapitre 5).
- Limiteur de température s'étant déclenché.
- Haut degré d'humidité ambiante (condensation) : aérer la pièce.

Le brûleur s'éteint (le message "burn" apparaît sur l'afficheur TM, voir le "**Mode d'emploi**" chapitre 5).

Causes possibles :

- La polarité d'alimentation (Phase/Neutre) est intervertie.
- L'installation d'alimentation électrique du four est de type "Phase/Phase". Dans ce cas, installer le "Kit Transformateur" spécial à demander au constructeur.
- Vanne à gaz défectueuse.
- L'électrode de détection de la flamme est mal positionnée ou interrompue.
- Motoventilateur du brûleur détérioré (situation de blocage).
- Le dispositif de contrôle de la flamme est détérioré.
- Haut degré d'humidité ambiante (condensation) : aérer la pièce.

La thermostatisation de la température de la cellule est erronée.

Causes possibles :

- Le bandeau de commande électronique est défectueux.
- La sonde de mesure de la température de la cellule est sale, défectueuse ou interrompue, voir la configuration erreur EPT1 (voir "**Mode d'emploi**" chapitre 5).

Le four ne s'allume pas. Causes possibles :

- Le bandeau de commande électronique est détérioré.
- Le fusible F2 s'est déclenché suite à la détérioration des éléments du circuit auxiliaire.

Ampoules de la cellule endommagées

ATTENTION : avant de remplacer les ampoules de la cellule, éteindre l'appareil

12. POSITIONNEMENT DES PRINCIPAUX ÉLÉMENTS.

(Toute opération à l'intérieur de l'appareil doit être effectuée exclusivement par un installateur autorisé par le fabricant)

En ouvrant le bandeau de commande, on a accès aux composants suivants :

- Cartes électroniques.
- Thermostat limiteur température cellule.
- Fusibles.
- Micro-interrupteur sécurité porte.
- Motoréducteur commande papillon évent cellule.

En enlevant le panneau latéral gauche de l'appareil, on a accès à tous les autres éléments.

III. CONSIGNES D'UTILISATION

Avant de mettre l'appareil en marche, lire attentivement cette notice. Les instructions y étant contenues représentent une information importante pour un emploi correct et optimal du four. Si vous avez besoin d'autres indications sur ses caractéristiques de fonctionnement et de cuisson, adressez-vous au revendeur.

• Ne pas poser de plats ou ustensiles sur le four pour éviter d'obstruer les conduites d'évacuation des fumées et des vapeurs.

• Ne pas introduire d'objets (par exemple : plats) sous le fond du four pour ne pas obstruer les orifices d'entrée ou de sortie de l'air de refroidissement.

• Effectuer périodiquement un contrôle complet de l'appareil (au moins une fois par an). Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

• La sonde à piquer est un composant de précision. Éviter les chocs, ne pas forcer en introduisant ou tirant le cordon souple (en particulier lorsque l'on utilise des structures sur roues). **La garantie ne couvre pas le remplacement des sondes à piquer endommagées à cause d'un usage impropre.**

• Lorsque l'on introduit des aliments dans la chambre de cuisson, laisser un espace d'au moins 40 mm entre un bac et l'autre pour une meilleure circulation de l'air chaud.

• Lorsque le four est installé à proximité d'appareils émettant des vapeurs grasses (friteuse par exemple), il est recommandé d'utiliser le **filtre à air** (non fourni), à placer sous le **bandeau de commande** afin de protéger les composants électroniques internes.

• Pendant le **préchauffage** du four 20 GN 1/1 ou 2/1, introduire le chariot (sans aliments) ou bien l'accessoire spécial (non fourni) pour fermer l'ouverture inférieure entre l'enceinte et la porte. Ceci évite à la vapeur de sortir et d'envahir le bandeau de commande, ce qui est susceptible d'endommager la carte électronique.

• **Éviter de saler les aliments dans la cellule de cuisson, en particulier lors des cycles humides.**

• **Il est interdit d'introduire dans la cellule de cuisson des liquides inflammables par exemple de l'alcool, durant le fonctionnement.**



Les bacs du four sont installés à une hauteur maximale de 1,6 m. Ceci uniquement si le four est installé selon les indications et en utilisant les accessoires d'origine (à l'exclusion des fours superposés).

En cas de fours superposés ou dans tout autre cas où la hauteur susdite est dépassée, il faut obligatoirement apposer de façon visible, sur la partie avant du four, l'adhésif suivant fourni, à une hauteur de 1,6 m du sol.



ATTENTION : Pour éviter les brûlures, n'utilisez pas de récipients contenant des liquides (ou des produits qui se liquéfient sous l'effet de la cuisson) sur les gradins situés au-dessus de ceux dont la visibilité est la meilleure. Et ce, afin d'éviter tout renversement pendant le déplacement des récipients.

1. OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

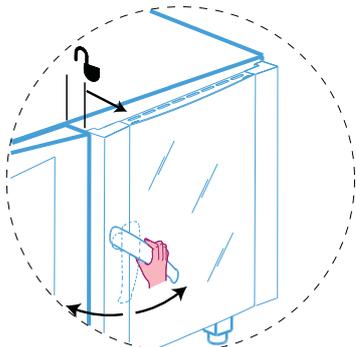
1.1 MODÈLE 6 ET 10 GRILLES



Attention ! Risque de brûlures. Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte en faisant attention.

a) Tourner la poignée de la porte dans un sens ou dans l'autre (indifféremment) jusqu'à son arrêt pour obtenir l'ouverture complète de la porte du four.

S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.

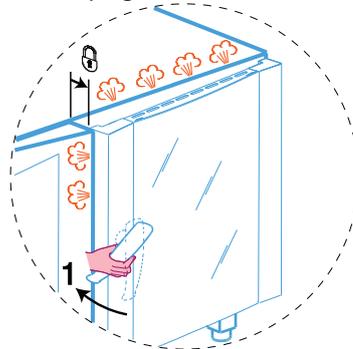


MODÈLES avec SYSTÈME DE DOUBLE OUVERTURE (sur demande)

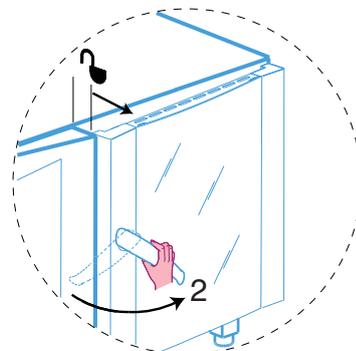
Le four possède un **système de double ouverture** pour éviter d'être investis par la vapeur lorsque l'on ouvre complètement la porte ; par conséquent, respecter les opérations ci-après :

a) Tourner la poignée de la porte dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt.

La porte s'ouvre légèrement en s'accrochant au **blocage d'ouverture**. S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.



b) Tourner la poignée de la porte dans un sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt pour obtenir l'ouverture complète de la porte du four.



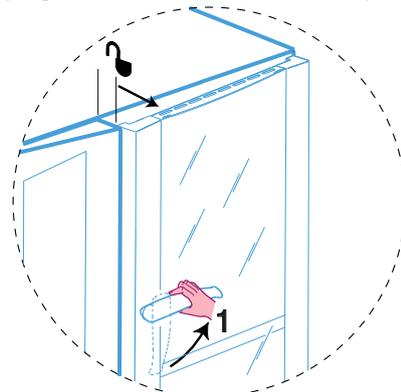
1.2 MODÈLE 20 GRILLES



Attention ! Risque de brûlures. Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte en faisant attention.

a) Tourner la poignée de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir complètement la porte.

S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.



2. FERMETURE DE LA PORTE DU FOUR

2.1 MODÈLES 6 ET 10 GRILLES

La fermeture s'obtient en approchant la porte du four suffisamment fort pour en déterminer le blocage.

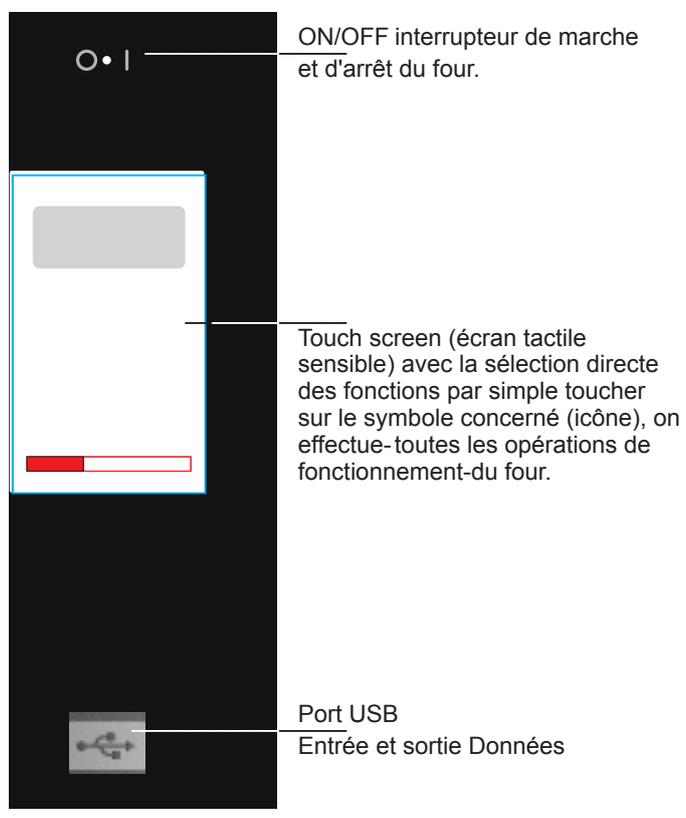
2.2 MODÈLES 20 GRILLES

a) Tourner la poignée de la porte dans un sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt et approcher la porte en butée du four.

b) En maintenant la porte appuyée contre le four, mettre la poignée en position verticale pour en compléter le blocage.

3. DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

Le panneau comprend les commandes suivantes :

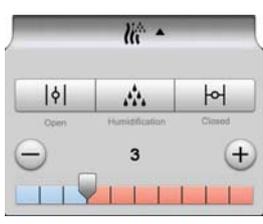


3.2 SYMBOLES ET FONCTIONS PRINCIPALES

MANUEL



Cycle à air chaud : pour rôtir et gratiner avec température maximum 300°C.



Programmation et réglage de l'humidification : permet d'insérer ou d'exclure l'humidification ou d'en régler le degré désiré dans le Cycle Air chaud.



Cycle à air chaud avec évent cellule ouvert : pour les cuissons très sèches, permet l'évacuation de l'humidité lorsque cela est nécessaire (température maximum de 300°C).



Cycle à air chaud avec humidification Automatique réglable : pour cuissons avec humidification réglable de 1 à 10.



Cycle à air chaud avec évent cellule fermé : pour cuissons avec beaucoup d'humidité. (programmation prédéfinie)



Thermostat numérique pour le contrôle de la température en cellule.



Temporisateur pour le contrôle du temps de cuisson. La lettre S près du numéro signifie cuisson brève, voir le symbole MM:SS.

ou bien



Thermomètre / Thermostat numérique pour le contrôle de la température au cœur du produit.

Cuisson avec ECO-DELTA : pour la cuisson de gros morceaux d'aliment (à partir de 5 kg, par exemple, dindon entier, cuisse de porc, etc.). Dans ce mode de cuisson, une température comprise entre 1°C et 120°C est choisie.



Dans ce cas, la cuisson est modérée et longue parce que température de la CELLULE est réglée automatiquement en fonction de celle à l'intérieur de l'aliment (SONDE À PIQUER), en maintenant une différence constante (ECO-DELTA) entre l'une et l'autre, du début à la fin de la cuisson.

La fonction **ECO-DELTA** n'est possible qu'avec la sonde à piquer insérée.

Exemple :

CUISSON :	DÉBUT	FIN
ECO-DELTA =	80°... 80...80...	80...	80°C (programmé)
SONDE À PIQUER =	10°... 11...12...	40...	60°C (programmé)
CELLULE =	90°... 91...92...	120...	140°C (résultat)



Refroidissement rapide de la cellule : utile pour passer d'une cuisson à une autre à température inférieure ; permet la rotation du ventilateur et l'injection automatique de l'eau (TS < 180°C) également avec la porte ouverte.

Attention ! Risque de brûlures. Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte en faisant attention.



Cuisson en continu : le temps de cuisson est à l'infini, il est nécessaire d'appuyer sur STOP lorsque l'aliment est cuit.



MM:MINUTES et **SS:SECONDES** pour cuissons brèves. Convertit les minutes en secondes et dans la barre du temps, la lettre S apparaît près du numéro comme indicateur.

INFORMATIONS - AVIS - ATTENTION

**Zone informations**

Zone dans laquelle sont visualisées certaines informations de Condition, Erreur, Avis et Utilitaires en acte.



Voyant indiquant la porte du four ouverte.



Brûleur bloqué



Erreur



Attention



Informations



Questions

UTILITAIRES



Cycle à vitesse réduite (ventilateur) : pour cuissons délicates comme la pâtisserie légère. Il peut être associé à tous les cycles.



Cycle à vitesse pulsée (ventilateur) : pour les cuissons en basse température, idéal pour le maintien des produits cuits, la déshydratation ou le séchage pour garnitures ou finition des plats. Il peut être associé à tous les cycles.



Cycle à vitesse normale (ventilateur) : pour cuissons normales. Idéal pour rôtir, gratiner et cuire (cuissons les plus classiques). Il peut être associé à tous les cycles. (programmation prédéfinie)



Injection manuelle d'eau en cellule : elle permet d'augmenter instantanément le degré d'humidité pendant un cycle de cuisson. Avec les touches + et -, on règle la durée en secondes de l'injection (intervalles de 10 s).



Sauvegarder Programme



Démarrage programmé : permet de retarder le départ du cycle de cuisson en programmant l'horaire désiré.



Multitimer : permet de régler la cuisson des aliments à la même température mais à différents moments (14 temps maximum).

MULTIPHASES



Cuisson avec phases en séquence : elles permettent de régler des programmes de cuisson à plusieurs phases, en séquence automatique (15 phases maximum).



Phase de pause active.



Ajouter phase de pause : en réglant un temps dans ce mode, il est possible d'obtenir des départs retardés des programmes de cuisson ou bien des pauses entre deux cycles (ex. levage).



Phase du Cycle de maintien active.



Ajouter Cycle de maintien (70°C) : pour les cuissons lentes et prolongées, typiques des viandes (gros morceaux). Il s'active en fin de cuisson. Il peut être associé à tous les cycles.

FONCTIONS DIVERSES ET COMMUNES



Préchauffage cellule : indique que le four est en train de préchauffer la cellule (attendez SVP). Cette phase peut être sautée (SKIP) dans le mode MANUEL mais pas dans le mode AUTOMATIQUES.



Sauter PHASE (SKIP) : pour des cuissons particulières, il est possible de sauter la phase suivante prévue.
- Préchauffage cellule (sauf AUTOMATIQUES)
- Phases du Low temperature (PREHEAT, SEARING)



Sauter PHASES (SKIP) dans le Multiphases : durant la cuisson avec le Multiphases, il est possible de sauter une ou plusieurs phases.



Confirmer



Retourner à la page précédente



Effacer espace (Backspace)



Chercher Programme



Habitude



Charger les données dans le four à partir du port USB



Décharger les données du four sur le port USB



Rétablissement de la configuration du four aux valeurs par défaut (Reset)



Identity Card : identification du four avec quelques données signalétiques et la version de logiciel. Cette option se trouve dans le tiroir des paramètres.



Tiroir

Le tiroir est une extension qui se trouve à l'intérieur de certains environnements du menu et contient des options utiles dans certaines fonctions.



Assistance technique

UTILISATION DU FOUR

4. UTILISATION DU BANDEAU DE COMMANDE

Préambule :

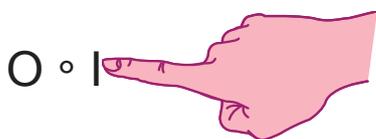
durant la sélection de certaines fonctions, si l'on appuie sur aucune touche dans les 15 secondes (environ), on retourne à la condition initiale.

4.1 ALLUMAGE DU FOUR

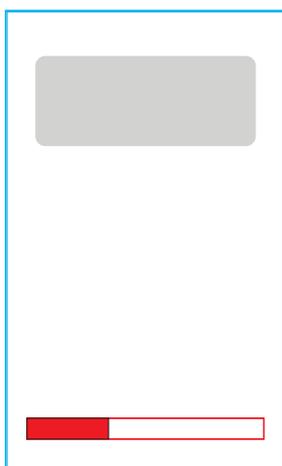
Avant d'utiliser le four, vérifier que :

- l'interrupteur électrique extérieur de sécurité est inséré ;
- les robinets d'arrêt de l'eau sont ouverts ;
- les évacuations du four ne sont pas obstruées.
- le distributeur de détergent et de liquide de rinçage soit installé (voir page 1) et rempli avec les produits respectifs (voir paragraphe 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN page 115).

Allumer le four en appuyant sur le bouton I (O - I) de l'interrupteur suivant :



on aura la page de démarrage durant laquelle la carte électronique effectuera certains contrôles.



Touch screen

Le "touch screen" (écran tactile) permet, d'un simple toucher du symbole, de sélectionner directement les fonctions du four en programmant et en modifiant les valeurs correspondantes. En outre, il présente un menu de fonctions de base pour en simplifier l'emploi et il peut être personnalisé selon les propres exigences, en ajoutant ou en éliminant certaines fonctions.

Le "touch screen" a un emploi similaire à celui du téléphone portable ou de l'ordinateur, avec un menu déroulant et un clavier pour saisir des valeurs.

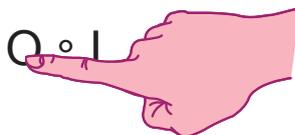
Dans certains cas, en touchant le symbole désiré, on entre dans une page relative à l'argument représenté par ce dernier, dans d'autres on sélectionne uniquement cette fonction.

TOUCHER l'afficheur sur la partie intéressée pour effectuer n'importe quelle opération comme :

- sélectionner
- confirmer
- changer de page

4.2 EXTINCTION DU FOUR

On éteint le four en appuyant sur le bouton O (O - I) de l'interrupteur suivant :



4.3 CHOIX DES COMMANDES (MILIEUX)

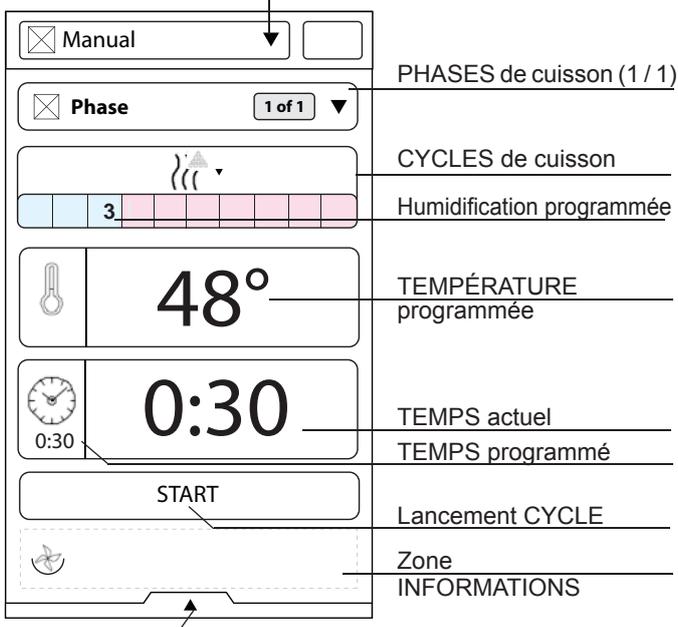
Les commandes sont principalement divisées en 5 milieux différents de gestion des différentes fonctions. On les sélectionne depuis le MENU COMMANDES dans le menu déroulant de la première ligne du mode MANUEL.

- | | |
|---------------|--|
| Manuel | = mode de cuisson manuelle (traditionnel). |
| Programmes | = utilisation des programmes (ou recettes) existants et mémorisation des nouveaux. |
| Programmes MT | = Programmes MultiTimer (cuisson à durée différenciée). |
| Lavage | = programmes de lavage de la cellule du four. |
| Réglages | = variation et configuration des fonctions. |

4.4 MANUEL

Après l'ALLUMAGE DU FOUR, on a la page suivante de la cuisson en mode MANUEL :

- Menu déroulant "MENU COMMANDES" :
- Manual ✓ = Manuel
 - Programs = Programmes
 - MT Programs = Programmes MultiTimer
 - Cleaning = Lavage
 - Settings = Réglages



Labels for the control panel:

- Manual (dropdown)
- PHASES de cuisson (1 / 1)
- Phase 1 of 1 (dropdown)
- CYCLES de cuisson
- Humidification programmée (3)
- TEMPÉRATURE programmée (48°)
- TEMPS actuel (0:30)
- TEMPS programmé (0:30)
- START (button)
- Lancement CYCLE
- Zone
- INFORMATIONS

Menu déroulant du "TIROIR" avec les Utilitaires dans certains postes du MENU COMMANDES

Pour programmer un cycle de cuisson, sélectionner le CYCLE désiré :

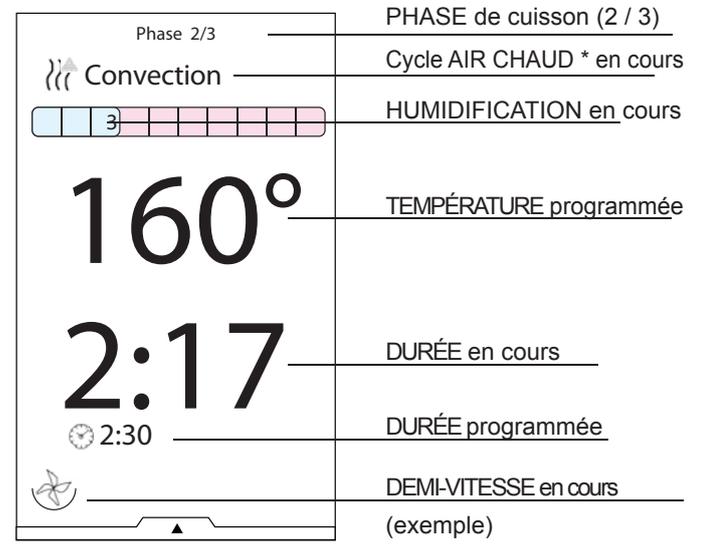


- et programmer :
- HUMIDIFICATION (sauf cycle VAPEUR) (toucher CYCLE)
 - TEMPÉRATURE (toucher la barre )
 - DURÉE (toucher la barre )
 - ou SONDE À PIQUER (toucher la barre  puis )

Dès que la première phase de cuisson est réglée avec la sonde, celle-ci durera au moins une minute.

De cette façon, un Cycle de cuisson a été réglé ; à présent, il suffit de fermer la porte et d'appuyer sur START pour démarrer le cycle. La phase de PRÉCHAUFFAGE démarre ; au terme de celle-ci, le message "CHARGER" s'affiche, indiquant que vous pouvez insérer l'aliment dans le four. La cuisson démarre dès que vous avez fermé la porte. En cas de DÉMARRAGE AUTOMATIQUE, il suffit de fermer la porte pour démarrer le cycle automatiquement.

Au bout de 10 minutes, la page-écran suivante, relative à la Cuisson en cours, s'affiche :



Labels for the cooking phase screen:

- Phase 2/3
- PHASE de cuisson (2 / 3)
- Convection
- Cycle AIR CHAUD * en cours
- HUMIDIFICATION en cours (3)
- TEMPÉRATURE programmée (160°)
- DURÉE en cours (2:17)
- DURÉE programmée (2:30)
- DEMI-VITESSE en cours
- (exemple)

* Dans le monde PROGRAMMÉ, le mot "Convection" sera remplacé par le nom du Programme ou de la Recette en cours (ex. : Poulet)

Dans cette figure (pour information) presque tous les cas possibles sont affichés, dans la réalité seulement ceux qui intéressent seront présents. En touchant cette page, on retourne aux Réglages de la commande MANUELLE. On peut modifier chaque réglage déjà effectué ou bien bloquer le Cycle de cuisson en touchant pendant quelques secondes STOP. En outre, on a l'affichage de la fonction SAUTER PRÉCHAUFFAGE CELLULE avec le symbole correspondant  près de la touche STOP lorsque l'on ne veut pas utiliser la fonction de préchauffage pour des cuissons particulières.



Dans la description précédente, on a appris à programmer un Cycle de cuisson ; ceci permettra d'en programmer d'autres de manière plus complexe. Il suffira d'y ajouter les autres fonctions mises à disposition.

Les fonctions de la cuisson MANUELLE sont les suivantes :

	cycle AIR CHAUD	HUMIDIFICATION	TEMPÉRATURE	DURÉE	SONDE À PIQUER
	réglable	x (x	x (maxi. 8 heures)	x (de 10° à 99°)
	évent ouvert cellule	x	-	-	-
	évent fermé cellule	x	-	-	-
	Eco Delta *	-	x (de 1° à 120°)	-	-
	infini	-	-	x	-
	MM:SS (cuissons rapides) -	-	-	maxi. 59' et 59"	-

* Eco Delta : en programmant l'intervalle de température, on aura l'apparition d'un petit triangle comme indice de référence à côté de la valeur ; en outre la barre du temps passe à celle de la sonde à piquer pour la programmation correspondante.

Ex. : Dans le cycle AIR CHAUD, comme indiqué dans le tableau précédent, on peut intervenir sur l'Humidification, la Température, la Durée et la Sonde à piquer, sur la Température avec Eco Delta, le refroidissement de la cellule, la Durée à l'infini pour les Cuissons en continu (cuisson traditionnelle) et les Cuissons Rapides (MM:SS).

Pour introduire les données des différentes fonctions, on utilise un clavier comme celui ci-dessous :



pour mettre la valeur à peine saisie à zéro, toucher le 0 du clavier.

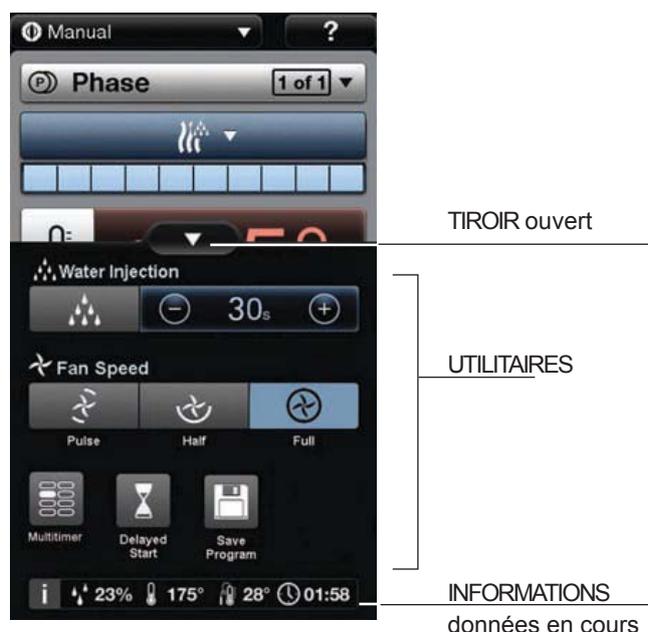
Si l'on a programmé une fonction sur le clavier (ex. Eco Delta) , pour la désinsérer toucher à nouveau la même touche.

Pour retourner à la programmation initiale, sélectionner un autre cycle puis y retourner.

Refroidissement : on peut programmer une température de refroidissement à atteindre dans la cellule, qui sera indiquée en petit avec le symbole correspondant dans la page de la cuisson en cours. Le refroidissement de la cellule a donc lieu

manuellement et s'effectue en dehors du cycle de cuisson.

Si l'on veut ensuite ajouter d'autres fonctions, on peut utiliser les UTILITAIRES qui se trouvent dans le TIROIR et se sélectionnent comme des variables du cycle de cuisson.



UTILITAIRES (voir page 104)

cycle	AIR CHAUD
Vitesse ventilateur *	x
Injection eaux en cellule	x (de 10" à 120")
Démarrage programmé	x
Mémorise programmes	x

* La vitesse prédéfinie (par défaut) est celle maximum et elle n'apparaît jamais dans le champ des informations ; au contraire, les autres (demie ou pulsée) apparaîtront, si elles sont sélectionnées.

INFORMATIONS (données en cours)

	175°	température cellule (C°)
	28°	température sonde à piquer (C°)
	01:58	horaire (1 heure : 58 minutes)

4.4.1 MULTIPHASE

La cuisson d'un aliment peut s'effectuer selon différents modes durant son cycle et donc en différentes phases. Le four permet l'exécution de programmes comprenant plusieurs phases séquentielles, jusqu'à un maximum de 15 phases. Durant la cuisson, le passage d'une phase à l'autre a lieu automatiquement jusqu'à l'arrêt automatique du programme, avec l'achèvement de la dernière phase programmée. La programmation d'un cycle à plusieurs phases se réalise en exécutant les opérations suivantes :

- 1) allumer le four ;
- 2) Définir pour la PHASE 1 :
 - mode de cuisson (éventuelle humidification) ;
 - température cellule ;
 - durée de cuisson (ou en alternative la température de la sonde à piquer).
- 3) Appuyer sur la touche "Phase" et ensuite sur celle "Ajouter nouvelle phase".
- 4) Pour la PHASE 2 et les suivantes, procéder comme pour la PHASE 1. Lorsqu'il y a plusieurs phases, elles sont énumérées en indiquant les programmations correspondantes (une flèche déroulera les suivantes non affichées).

Annotations for the MultiTimer interface:

- Poubelle élimination phase
- Utilitaires (dans le tiroir)
- Phase de pause
- Flèche déroulement liste
- Touche ajouter phase
- Fonctions auxiliaires

La figure montre la phase 1 avec les programmations suivantes :

- 1 numéro phase
- cycle AIR CHAUD
- 5 humidification
- 160° température (C°)
- 0:30 durée de la phase de cuisson (0 heure : 30 minutes)

En outre, durant la cuisson, il est possible de sauter une ou plusieurs phases, en appuyant sur le symbole près de la phase 3 (ex. sur la figure) on passera à celle-ci.



Le Multiphase est également doté de phases particulières comme :

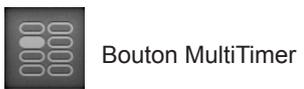
- Pause où il est possible de régler un intervalle de temps entre une cuisson et l'autre.
- Cycle de maintien avec la possibilité de régler une température pour l'aliment qui se maintient indéfiniment constante ∞.

4.4.2 MULTITIMER

Dans le système MultiTimer, on peut régler un temps différent pour chaque recette (poulet, pommes de terre, etc.) ou pour chaque plaque placée sur les différents niveaux ; on pourrait envisager, par exemple, de commencer par le niveau 1 plus en haut et de descendre ensuite pour les suivants au 2, 3 etc. Cette fonction permet en outre d'utiliser le four dans un menu "à la carte" (au choix) où les aliments peuvent être introduits dans le four au moment voulu.

Effectuer les opérations suivantes pour configurer le Multitimer :

- 1) ouvrir le tiroir dans le mode Manuel et appuyer sur le bouton correspondant



Appuyer ensuite sur les boutons suivants :

- 2) MultiTimer pour régler les temps.

- 3) Timer1 et entrer le nom de la recette (poulet, pommes de terre, etc.).
- 4) --:-- et saisir la date au clavier. Pour éliminer un nom déjà programmé, attribuer un temps 0.

Pour le Nom2 et les suivants, configurer comme pour le Nom1.

- 5) START (Demarrage)

Pour démarrer le cycle de cuisson, ouvrir la porte du four, introduire les aliments et la refermer. Le MultiTimer commencera le compte à rebours par la position qui aura le réglage de temps inférieur.

À la fin de chaque temps de cuisson réglé, le four émet un signal sonore (bip) pour indiquer le type d'aliment cuit ; ouvrir ensuite la porte et sortir le produit prêt à être servi.

4.4.3 MULTITIMER ÉVOLUÉ

La fonction Multitimer Évolué est identique à celle du Multitimer bien qu'elle dispose des fonctions supplémentaires suivantes :

- Modifier (Edit)
- Sauvegarder (Save) les préréglages Multitimer
- Effacer (Delete) les préréglages Multitimer
- Liste des préréglages compatibles pour cuissons aux caractéristiques identiques (température, cycle, humidité, ventilateur)
- Cuisson avec aiguillon à la place du temps
- Sauvegarder programme MultiTimer



liste des préréglages

Modifier (Edit)

Pour programmer le MultiTimer Évolué, procéder aux mêmes opérations que celles du MultiTimer (voir parag. 4.4.2) et appuyer également sur le bouton Modifier (Edit) au point 3) pour saisir le nom, passer au point 4) pour saisir la durée ou la température de l'aiguillon.

Sauvegarder (Save)

Pour sauvegarder le préréglage qui vient d'être défini, appuyer sur Sauvegarder (Save). Pour sauvegarder en une seule opération tous les préréglages non mémorisés (identifiés par*), appuyer sur le bouton « Sauvegarder tous les préréglages » de l'onglet MultiTimer Évolué.

Onglet MultiTimer Évolué



L'onglet MultiTimer Évolué permet d'utiliser d'autres fonctions, telles que :

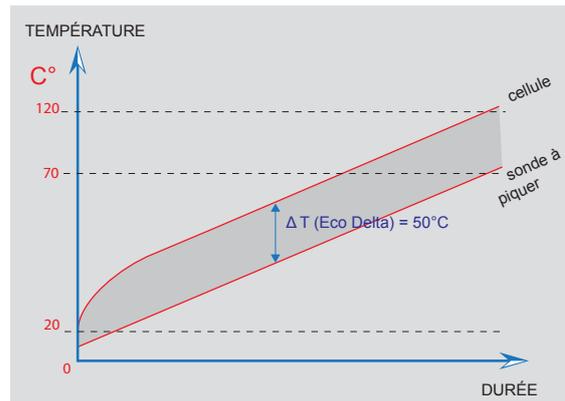
- Sauvegarder tous les préréglages (expliquée au point « Sauvegarder (Save) »)
- Restaurer le programme
Permet de revenir au programme d'origine en cas de modification d'un Programme MultiTimer.
- Sauvegarder programme MultiTimer
Possibilité de sauvegarder un programme MultiTimer (défini avec plusieurs préréglages) en appuyant sur le bouton « Sauvegarder Programme » de l'onglet Manuel ou MultiTimer.
Un programme MultiTimer mémorisé s'affiche dans la liste des programmes alors que la liste des préréglages (figure précédente) présente les préréglages correspondants téléchargés AUTOMATIQUEMENT sur la page du MultiTimer. Pour choisir quelques-uns ou tous les préréglages en les téléchargeant MANUELLEMENT, désactiver la fonction « Télécharger préréglages » dans le menu Réglages, avant ou après le début de la cuisson.
- Remettre à zéro tous les préréglages
Permet de remettre à zéro tous les préréglages en une seule opération.

4.4.4 ECODELTA

La fonction ECO DELTA permet d'effectuer une cuisson sans agresser les aliments avec des températures élevées ; on améliore ainsi l'homogénéité de cuisson, les aliments restent tendres et leur perte de poids diminue.

Il s'agit d'une méthode de cuisson avancée sur la base de laquelle la température de la cellule varie proportionnellement à la température au cœur de l'aliment à cuire.

L'opérateur peut sélectionner une valeur Delta comprise entre 1°C et 120°C ; il est conseillé de programmer une valeur entre 20°C et 70°C, alors que pour la sonde à piquer une valeur entre 10°C et 99°C. La température de la cellule est réglée automatiquement de manière à être toujours supérieure par rapport à la température au cœur du produit de la valeur programmée.



Le graphique montre un exemple avec un Delta programmé de 50°C où la température de la cellule augmente en maintenant toujours constante cette différence de 50°C par rapport à la sonde à piquer.

Cette cuisson est plus lente que la méthode de cuisson traditionnelle mais elle présente l'avantage d'obtenir des résultats et une qualité meilleurs du produit.

Ce type de cuisson est idéal pour les gros morceaux de viande.

4.4.5 ZONE INFORMATIONS



La zone informations est la zone sur le tiroir qui visualise avec des icônes l'état de fonctionnement du four ; elles sont regroupées par arguments.

Sur la figure ci-dessus, en commençant par la gauche, les arguments suivants sont indiqués comme par exemple :

- ☐ porte ouverte
- ⊗ erreur x
- 🧼 détartrage,
- 🔥 préchauffage chaudière
- 🌀 vitesse ventilateur,
- ⚡ puissance réduite

4.4.6 EMPLOI DE LA SONDE À PIQUER



(CONTRÔLE TEMPÉRATURE AU CŒUR DU PRODUIT)

La sonde à piquer permet de contrôler de manière précise la température au cœur du produit à cuire. Ceci permet de programmer la valeur désirée (de 10°C à 99°C) et d'arrêter automatiquement la cuisson lorsque cette dernière est atteinte.



Attention : la sonde à piquer est un composant de précision. Éviter les chocs, ne pas forcer en introduisant ou tirant le cordon souple (en particulier lorsque l'on utilise des structures sur roues). La garantie ne couvre pas le remplacement des sondes à piquer endommagées à cause d'un usage impropre.

Après avoir sélectionné l'icône durée, sélectionner celle de la sonde à piquer et lancer le cycle en appuyant sur **START**.

- Attendre que le champ température cellule indique que le préchauffage a été atteint (le message CHARGER apparaît).

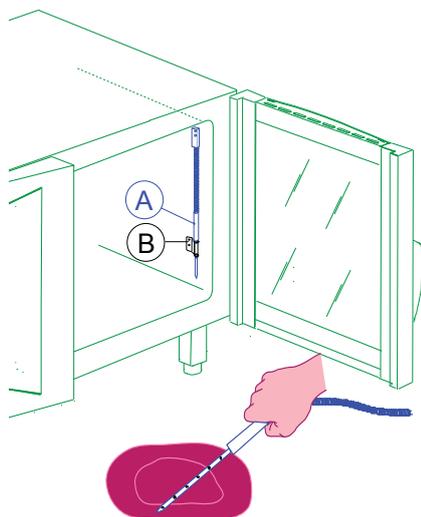
- Ouvrir la porte et introduire l'aliment à cuire.



Attention ! Risque de brûlures.

Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte en faisant attention.

1) Extraire la sonde à piquer "A" de son logement "B" et l'introduire dans le produit sans trop forcer, en vérifiant que la pointe (partie sensible) est positionnée à proximité du centre de l'aliment.



_____sonde à piquer MULTIPPOINT à 6 capteurs

Le four est équipé d'une sonde à piquer MULTIPPOINT avec 6 capteurs le long de la tige qui permet de relever correctement la température au cœur du produit, même si sa pointe n'est pas complètement centrée.

- Fermer la porte et appuyer sur le bouton **START**.

2) **Arrêt du cycle.** Lorsque la température demandée au cœur du produit est atteinte, le four s'arrête automatiquement et le temps écoulé du cycle de cuisson apparaît.

3) **Désactivation modalité sonde à piquer.** Programmer un temps de cuisson sur le Temporisateur . Cette action exclut automatiquement la sonde à piquer ; le contraire se produit lorsque la durée est programmée.

La désactivation de la modalité sonde à piquer a également lieu avec l'extinction du four.

REMARQUE !

Dans le cas d'aliments emballés sous vide, il est nécessaire d'utiliser la sonde à piquer extérieure spéciale (accessoire fourni sur demande) et de la brancher dans la prise USB. Pour connaître le mode d'utilisation de la sonde, voir les instructions relatives jointes à l'accessoire.

4.4.7 FIN CUISSON

À la fin du temps programmé, le cycle de cuisson s'arrête automatiquement et la sonnerie du four s'active de manière ininterrompue. L'afficheur montrera :



CUISSON TERMINÉE !

En outre, certains paramètres seront visualisés comme :

- temps total

- FSC si programmé, une barre avec le résultat correspondant apparaîtra.

Ouvrir la porte et extraire le produit.



Attention ! Risque de brûlures.

Lorsque le four est chaud, **toujours** ouvrir la porte en faisant attention.

Remarques :

- la sonnerie peut être interrompue à l'avance en effectuant une action quelconque sur le bandeau de commande ou bien en ouvrant la porte.

Le cycle de cuisson peut être arrêté manuellement en maintenant le bouton de STOP appuyé pendant quelques secondes.

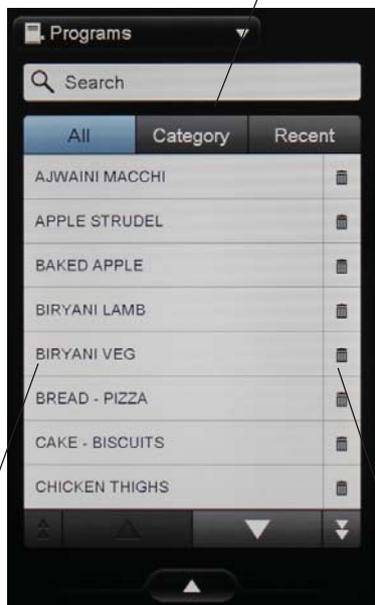
Il est possible de répéter un cycle identique à celui à peine terminé en appuyant à nouveau sur START.

4.5 PROGRAMMES



Le mode de commande PROGRAMMES permet d'effectuer les programmes (ou recettes) déjà mémorisés, d'en sauvegarder de nouveaux et de les gérer dans une liste.

recherche programmes



liste des programmes (exemple)

bouton effacer programme (poubelle)

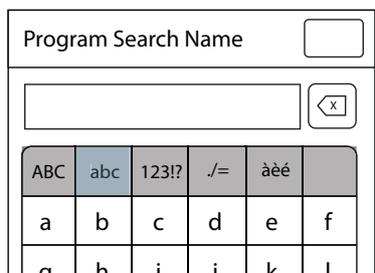
(All) Tous = Affiche la liste complète des Programmes mémorisés sur le four.

(Category) Catégories = Affiche la liste des programmes organisée par catégories mémorisées sur le four. Voir plus bas le paragraphe sur l'utilisation des catégories.

(Recent) Récents = Affiche la liste des 20 derniers Programmes utilisés.

4.5.1 CHERCHER PROGRAMME

Il est possible de chercher un programme en insérant avec le clavier le nom puis en appuyant sur OK. Le programme ayant le nom le plus similaire à celui cherché sera affiché sur la liste.



- ABC = Lettres Majuscules
- abc = Lettres Minuscules
- 123 = Chiffres
- ./ = Symboles
- àèé = Autres caractères

4.5.2 DÉMARRAGE PROGRAMME

En appuyant sur le bouton du Nom du programme dans la Liste Programmes, on entre dans la page du Démarrage où, si on le désire il est possible de changer les paramètres de cuisson ou bien de lancer le programme.

4.5.3 SAUVEGARDE PROGRAMME



En appuyant sur ce bouton, on entre dans la page pour sauvegarder le programme (ou recette) ; elle ressemble à celle de la recherche précédente où on insère un nom et on confirme avec OK.

ONGLET PROGRAMMES



L'onglet Programmes contient les fonctions relatives aux Programmes et aux Catégories.



Le bouton Charger programmes (Upload programs) permet de sauvegarder tous les programmes présents sur le four sur une clé USB.

Le bouton Télécharger programmes (Download programs) permet d'effectuer l'opération dans l'autre sens. Les programmes téléchargés viennent s'ajouter à ceux qui sont déjà présents sur le four.

Suivent ci-après les opérations à effectuer.

CHARGER / ENREGISTRER PROGRAMMES



CHARGER recettes / programmes dans le Four à partir de la clé USB :

- 1) Insérer la clé USB.
- 2) Entrer dans le menu Programmes
- 3) Ouvrir le tiroir et sélectionner le symbole



(charger à partir de la clé USB)

- 4) Sélectionner le fichier désiré (ex. : UI40_01.prg)

Attendre la fin du processus de chargement.

Attention : les recettes / programmes avec le même nom seront superposés.

- 5) Appuyer sur OK et retirer la clé.

ENREGISTRER recettes / programmes du Four sur le port USB :

- 1) Insérer la clé USB.
- 2) Entrer dans le menu Programmes
- 3) Ouvrir le tiroir et sélectionner le symbole



(enregistrer sur la clé USB)

Attendre la fin du processus d'enregistrement.

- 4) Appuyer sur OK et retirer la clé.

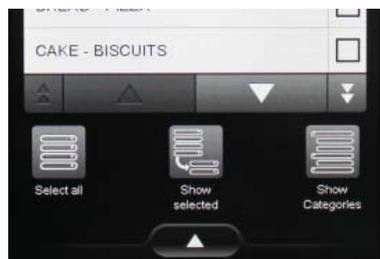
Pour les boutons Gérer Programmes (Manage Programs) et Gérer Catégories (Manage Categories), consulter les paragraphes suivants.

GÉRER PROGRAMMES



Cette fonction permet de gérer les programmes à travers les boutons suivants :

- Select All = Sélectionner Tous, permet de sélectionner tous les programmes de toutes les catégories.
- Show Selected = Montrer sélectionnés, pour sélectionner uniquement les programmes d'intérêt.
- Show Categories = Montrer Catégories, pour sélectionner les catégories avec les programmes préalablement sélectionnés.



Ouvrir l'onglet pour charger, sauvegarder, supprimer et associer les Programmes aux Catégories, pour cette dernière fonction, lire le paragraphe ci-après Gérer Catégories.

Les boutons « Charger depuis USB » (Upload USB) et « Enregistrer sur USB » (Download USB) fonctionnent comme ceux des programmes Standard (voir paragraphe précédent « Charger / Enregistrer PROGRAMMES ») avec la possibilité de ne sauvegarder que les programmes nécessaires en les sélectionnant à partir de la liste.



GÉRER CATÉGORIES



La fonction Catégories permet de créer une association entre les programmes qui peuvent être utilisés ensemble. Par exemple, il est possible de Créer la Catégorie « Noël » et y associer tous les programmes qui feront partie du menu de Noël. Un programme peut appartenir à plusieurs catégories.

Après avoir créé la Catégorie en appuyant sur le bouton « Nouvelle Catégorie » (New Category), il est possible d'associer les programmes en entrant dans « Gérer Programmes » sur l'Onglet (voir ci-après).



Associer/Dissocier les Programmes des Catégories

- 1) Accéder à l'onglet et appuyer sur Gérer Programmes.
- 2) Sélectionner les programmes à Associer/Dissocier des catégories.
- 3) Ouvrir le nouvel onglet et appuyer sur « Associer/Dissocier » (Link/Unlink) à la Catégorie.

- 4) Sélectionner la/les catégorie/es à laquelle/auxquelles Associer/Dissocier les programmes.

ATTENTION : cette page affiche les catégories déjà cochées pour ce programme.

En désélectionnant les catégories, le programme sera dissocié.

- 5) Appuyer sur « Sauvegarder » (disquette) pour confirmer l'association/dissociation.



- 6) Le message « Opération réussie » s'affiche, appuyer sur OK.

REMARQUE : Il est également possible de supprimer un programme directement à partir d'une Catégorie en accédant à « Catégorie » puis, tout en gardant le doigt sur l'icône du panier (catégorie sélectionnée), appuyer sur SUPPRIMER pour le dissocier de la catégorie ou EFFACER pour l'éliminer complètement..

4.6 PROGRAMMES MT



(MT = MultiTimer)

Permet d'afficher et de rappeler les programmes MultiTimer sauvegardés en mode Manuel.

Ces programmes disposent des mêmes options que les Programmes standard (par ex, chercher, démarrer, sauvegarder et télécharger) et se gèrent de la même manière.

Pour sauvegarder un Programme MultiTimer, consulter le paragraphe analogue 4.4 MANUEL > 4.4.2 MULTITIMER.



ONGLET PROGRAMMES



L'onglet Programmes contient les fonctions relatives aux Programmes et aux Préréglages.



Les boutons Charger programmes (Upload programs) et Télécharger programmes (Download programs) fonctionnent comme les programmes Standard (voir pages précédentes le paragraphe « Charger / Télécharger PROGRAMMES »)

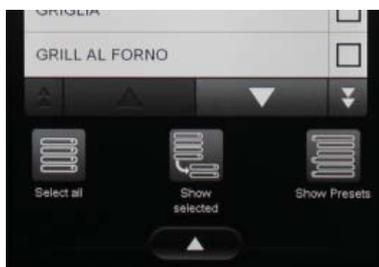
Pour les boutons Gérer Programmes (Manage Programs) et Gérer Préréglages (Manage Preset), consulter les paragraphes suivants.

GÉRER PROGRAMMES



Questa funzione permette di gestire i programmi attraverso i bottoni. Questa funzione permet de gérer les programmes à travers les boutons suivants :

- Select All = Sélectionner Tous, permet de sélectionner tous les programmes de toutes les catégories.
- Show Selected = Montrer sélectionnés, pour sélectionner uniquement les programmes d'intérêt.
- Show Preset = Montrer Préréglages, pour sélectionner les Préréglages d'un seul programme préalablement sélectionné.



Les boutons « Charger depuis USB » (Upload USB) et « Enregistrer sur USB » (Download USB) fonctionnent comme les programmes Standard (voir pages précédentes le paragraphe « Charger / Télécharger PROGRAMMES »).



GÉRER PRÉRÉGLAGES



Cette fonction permet de gérer les préréglages à travers les boutons suivants :

- Select All = Sélectionner Tous, permet de sélectionner tous les Préréglages de tous les Programmes.
- Show Selected = Montrer sélectionnés, pour sélectionner uniquement les préréglages d'intérêt.
- Show Program = Montrer Programmes, pour sélectionner les Préréglages à l'intérieur des différents Programmes.



Il est possible d'éliminer les Préréglages des programmes après les avoir sélectionnés en appuyant sur l'icône du panier (unlink/effacer) puis sur SUPPRIMER pour les dissocier des programmes ou sur EFFACER pour les éliminer.

4.7 LAVAGE



CLEANING SYSTEM

Il s'agit d'un système de nettoyage qui effectue le lavage automatique de la cellule avec des détergents appropriés sur la base de la quantité de saleté relevée ; 4 cycles ont donc été prévus :

-  **CLEAN Soft (léger)**
Pour de la saleté venant de se déposer, dérivant de cuissons peu grasses
-  **CLEAN Medium (normal)**
Pour une saleté normale, dérivant de cuissons grasses.
-  **CLEAN Strong (fort)**
Pour une forte saleté, dérivant de cuissons très grasses (ex. poulet rôti, saucisses).
-  **CLEAN Extra Strong (extra fort)**
Pour une saleté très importante, dérivant de cuissons très grasses (ex. poulet rôti, saucisses) avec des résidus secs (incrustations).

Pour utiliser ces programmes pré-mémorisés, suivre les indications ci-après :

Note 1 :

Avant de laver l'enceinte avec le CLEANING SYSTEM, enlever l'éventuel filtre à graisses.

Le cycle CLEANING SYSTEM **commencera** lorsque la température aura atteint automatiquement la valeur de **70°C en enceinte**. Avant d'effectuer un cycle **CLEANING SYSTEM**, vérifier la présence des détergents dans les récipients (situés sous le bandeau de commande dans les mod. 6-10GN1/1 ou indépendants dans les mod. 20GN1/1-2/1) et qu'ils correspondent au type demandé, voir le paragraphe 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

Attention :

En cas de vidange complète des bacs de détergent et/ou du liquide de rinçage ou de vidange des tuyaux d'alimentation, effectuer le cycle CLEAN1, le cycle CLEANING SYSTEM, puis les autres cycles. Cette opération permet de remplir de nouveau les conduits de liquides adéquats et d'effectuer correctement les cycles de nettoyage.

Si le CLEANING SYSTEM n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, il est nécessaire de démarrer, au début et à la fin de ces périodes, un cycle de lavage (CLEAN 1) avec de l'eau à la place du détergent et du liquide de rinçage pour rincer les pompes d'alimentation.

- Sélectionner un cycle de lavage (la sélection Medium est prédéfinie).

	Green Spirit / Economizer	
<input checked="" type="checkbox"/> Cleaning		
<input checked="" type="checkbox"/> Green Spirit	or	and
<input checked="" type="checkbox"/> Soft 0:45	0:35	0:25
<input checked="" type="checkbox"/> Medium 1:00	0:45	0:35
<input checked="" type="checkbox"/> Strong 1:30	1:15	1:05
<input checked="" type="checkbox"/> Extra Strong 2:30	2:10	2:00

Durée cycle
2 heure
30 minutes

- Sélectionner éventuellement l'une des fonctions **Green Spirit**.

Green Spirit

Skip Rinse Aid

Skip Drying Phase

Reduce Water Consumption

Economizer

La fonction "Green Spirit" permet d'utiliser les programmes de lavage dans le respect de l'environnement.

Si on a sélectionné "Sauter liquide de rinçage", se rappeler que les traces de calcaire pourraient rester dans la cellule après le nettoyage.

Pour "Sauter la phase de séchage", il est nécessaire d'ouvrir la porte après le nettoyage pour aérer le four.

Et pour "Réduire la consommation d'eau", il est nécessaire de disposer d'un système de ventilation efficace installé. La réduction a lieu en désactivant l'élimination des fumées.

- Appuyer sur START pour lancer le cycle. S'il est nécessaire d'interrompre le cycle de lavage, appuyer pendant quelques secondes sur STOP.

Remarque 2 :

La configuration des fonctions « Green Spirit / Economizer » est MOMENTANÉE sur cette page. Pour obtenir une configuration PERMANENTE, sélectionner les mêmes fonctions au paragraphe « 4.8 CONFIGURATIONS », sous la rubrique GREEN SPIRIT / Lavage.

4.8 RÉGLAGES



Sélectionner d'un des postes suivants :

	Langue
	International
	Date
	Heure
	Sécurité alimentaire

LANGUE

Settings

Language

中文

日本語

한국어

Български

Dansk

Deutsch

Eesti

English

sélectionner la langue

déroulement liste langues

INTERNATIONAL

Régler la langue

Settings

International

Language

English

Date Format

- DD/MM/YYYY +

29/03/2010

Time Format

24 H AM/PM

Temperature

°C °F

sélectionner l'unité de mesure pour la température (°C Celsius ou Fahrenheit °F)

sélectionner le format désiré de l'heure

sélectionner le format désiré de la date (+/-)

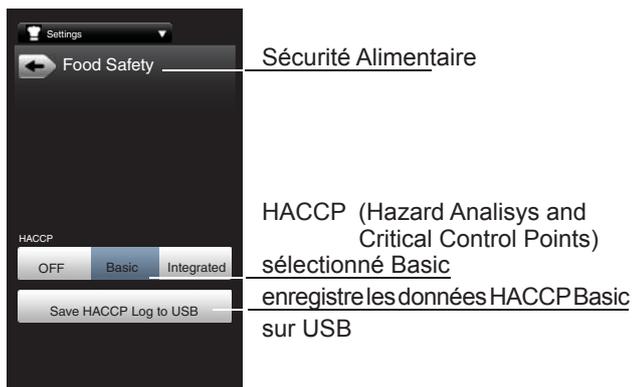
DATE**HORAIRE**

Avec le signe +/- (ou avec le clavier), introduire la date et l'heure.

Les réglages d'exemple sur les 2 figures sont :

Date
30 juillet 2009

Horaire
4 heures 35 de l'après-midi (PM : Post Meridian)

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- FSC : voir paragraphe 4.4.4

- HACCP : en fonction du système requis, il est possible d'enregistrer les données de cuisson sur clé USB (Basic) ou bien sur PC (Integrated)

GREEN SPIRIT

Général

Four en veille après 0:30

Éteindre les lampes

Après (x) qd pas de cuisson

Nettoyage

Rinçage

Passer phase de séchage

Réduire consommation d'eau

SONS

Son sur pression du bouton

Volume du buzzer standard

Volume du buzzer fort

Sonnerie de fin de cuisson : 1

MANUEL

Activer Manuel

Général

Montrer la valeur réelle

Cuisson Multiphase

Départ différé

Préchauffage

Minuteur/ température

Cuisson courte

Cuisson MultiTimer

Cuisson Eco-Delta

Montre l'aiguillon et cuisson temporisée

Maintien

Réglage de base T° convection

Réglage de base T° vapeur 70°

Sonde augmentation de T° Δ5°

Cycle par défaut >

PROGRAMMES

Activer les programmes

Valider fonctions évoluées

Permet de sauvegarder les progr

Permet de modifier les progr

MULTITIMER

Valider MultiTimer

Valider MultiTimer évolué

Val. récupération de température

Valider Programmes

Programmes

Valider sauvegarde Programmes

Valider modification Programmes

Valider effac. Programmes

Télécharger les préréglages

Préréglages Multitimer

Valider sauvegarde Préréglages

Valider modification Préréglages

Valider effacement Préréglages

NETTOYAGE

Activer le nettoyage

Force après 0:00 de la cuisson

Cycle par défaut

Faible

Moyen

Fort

Extra Fort

MOT DE PASSE

Définir un mot de passe

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Activer "Autostart"

CHARGER / ENREGISTRER CONFIGURATION**ENREGISTRER** Configuration du Four sur LA CLÉ USB :

- 1) Insérer la clé USB.
- 2) Entrer dans le menu Paramètres
- 3) Ouvrir le tiroir et sélectionner le symbole



(décharger sur la clé USB)

Attendre la fin du processus de déchargement.

- 4) Appuyer sur OK et retirer la clé.

CHARGER Configuration du Four à partir de la clé USB :

- 1) Insérer la clé USB.
- 2) Entrer dans le menu Paramètres
- 3) Ouvrir le tiroir et sélectionner le symbole



(charger à partir de la clé USB)

- 4) Sélectionner le fichier désiré (ex. : UI40_01.MIM)

Attendre la fin du processus de chargement.

Attention : les recettes / programmes avec le même nom seront superposés.

- 5) Appuyer sur OK et retirer la clé.

4.8.1 ENTRETIEN

ASSISTANCE TECHNIQUE



Assistance technique

En appuyant sur ce bouton, le mot de passe d'accès à la zone réservée au personnel technique est demandé pour pouvoir intervenir sur les différents paramètres de fonctionnement du four.

5. EXTINCTION EN CAS DE PANNE

En cas de panne, désactiver l'appareil :

- Désenclencher l'interrupteur automatique d'alimentation électrique en amont de l'appareil et fermer les robinets d'eau et de gaz.
- S'adresser à un centre d'assistance technique avec personnel formé et autorisé par le fabricant.

IMPORTANT !

Avec cycle de cuisson en cours, la signalisation d'un code d'erreur est accompagnée par le fonctionnement continu de la sonnerie et par l'arrêt du cycle.

Dans ce cas, l'appareil peut être utilisé dans des modalités qui n'impliquent pas les conditions pour lesquelles l'erreur est engendrée. À cet effet, il suffit de programmer le four pour un cycle qui n'utilise pas le composant endommagé. Le service d'assistance technique doit être informé sur le code d'alarme qui apparaît sur l'afficheur.

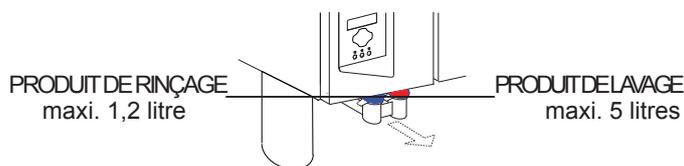
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Désenclencher l'interrupteur automatique d'alimentation électrique en amont de l'appareil et fermer les robinets d'eau et de gaz.
- À la fin de chaque journée, nettoyer l'enceinte du four en utilisant des produits appropriés, en se conformant aux consignes du fournisseur.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.
- Ne pas utiliser de produits contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) pour nettoyer l'acier, même si dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple, acide muriatique) pour nettoyer le sol sous l'appareil.

ENTRETIENS, VÉRIFICATIONS, CONTRÔLES ET NETTOYAGE	PÉRIODICITÉ
Nettoyage courant	Quotidienne
Nettoyage général de la machine et de la zone environnante.	
Protections mécaniques	Mensuelle
Contrôle de l'état de conservation, contrôle de l'absence de déformations, desserrements ou altérations.	
Commande et Structure de la machine	Annuelle
Contrôle de la partie mécanique, de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis. Vérification de la lisibilité et de l'état intact des inscriptions, des autocollants et des symboles; les remplacer le cas échéant.	
Câble de branchement électrique et prise à fiche	Annuelle
Vérification de l'état du câble de branchement (éventuellement le remplacer) et de la prise à fiche.	

L'appareil (sauf certains modèles), dispose d'un programme automatique de nettoyage de l'enceinte dénommé CLEANING SYSTEM; pour l'utiliser voir le paragraphe 4.7 LAVAGE.

Le programme CLEANING SYSTEM a besoin de produits détergents par conséquent, remplir le récipient du DÉTERGENT - maxi. 5 litres (à DROITE avec bouchon ROUGE) et celui du PRODUIT DE RINÇAGE - maxi. 1,2 litre (à GAUCHE avec bouchon BLEU) situés sous le bandeau de commande :



Dans les mod. 20GN1/1-2/1 raccorder les tubes (fournis) sur le côté gauche du four (raccord de droite symbole ROUGE pour le PRODUIT DE LAVAGE, raccord de gauche symbole BLEU pour le PRODUIT DE RINÇAGE) et insérer les autres extrémités dans les bidons (non fournis) remplis l'un de produit de lavage et l'autre de produit de rinçage.

Afin d'optimiser les résultats de lavage et protéger le four avec CLEANING SYSTEM intégré, il convient d'utiliser les détergents suivants :

ELECTROLUX "ExtraStrong Clean for Oven" - Détergent
(Code 0S1192)

ELECTROLUX "ExtraStrong Rinse for Oven" - Liquide de rinçage
(Code 0S1193)

N'utilisez pas de détergents ou de liquides de rinçage en poudre dissouts dans de l'eau, ou en gel et contenant du chlore.

ATTENTION :

La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'utilisation de détergents et de liquides de rinçage non conformes aux caractéristiques énumérées ci-dessus.

- Les bidons de détergent et de liquide de rinçage, indépendants du four, **ne doivent pas être placés** plus hauts que le plan d'appui de l'appareil (au contraire, pour le mod. 6 GN, ils devront être placés plus en bas par rapport au plan d'appui du four).

**ATTENTION !**

Le contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, produit de rinçage, détartrant, etc.) sans prendre les mesures de sécurité qui s'imposent (par ex. : dispositifs de protection individuelle), peut comporter l'exposition à un risque chimique et nuire éventuellement à la santé. Par conséquent, il est recommandé de toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.

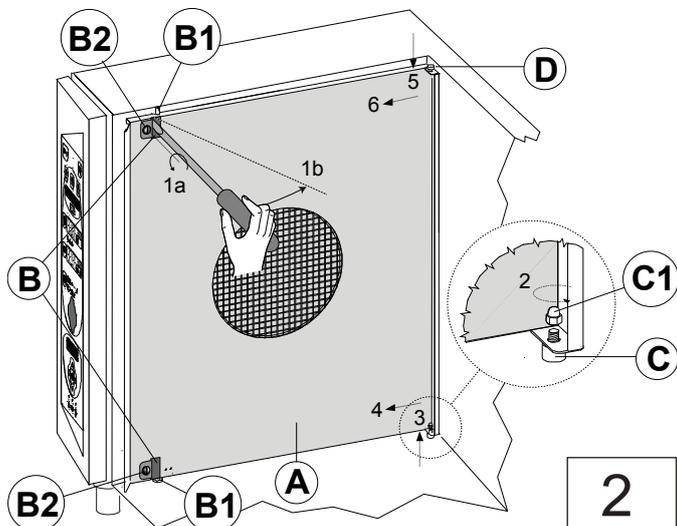
Pour faciliter le nettoyage de la chambre de cuisson, enlever les guides de la structure sur chariot situés au fond de l'enceinte de cuisson et ouvrir la paroi d'aspiration.

• Pour ouvrir la **paroi d'aspiration A** (Fig. 2) de l'enceinte de cuisson, procéder ainsi :

- éteindre le four et débrancher l'appareil ;
- dévisser (1a) complètement avec un tournevis la vis B2,
- insérer la pointe d'un tournevis dans la fente B et en faisant lever (1b) vers l'intérieur du four, ouvrir la paroi en la décrochant des tétons situés au dos B1.

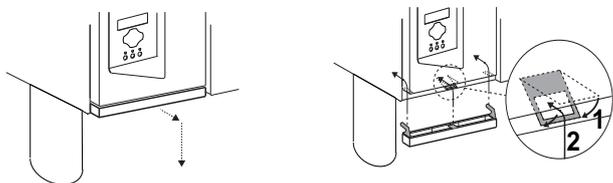
Si l'on veut **enlever complètement** la paroi d'aspiration :

- dévisser (2) avec une clé hexagonale l'écrou C1.
- soulever (3) la paroi d'aspiration et la dégager (4) du pivot inférieur C de la chambre du four ;
- abaisser (5) la paroi pour la faire sortir du pivot supérieur D et l'enlever (6) complètement.



Pour remonter la paroi, répéter les phases dans le sens contraire et revisser l'écrou C1.

- Nettoyer l'éventuel **filtre à graisses** (non fourni) de l'enceinte du four au moins tous les trois cycles de cuisson.
- Nettoyer éventuellement le **filtre à air** avec de l'eau et un produit vaisselle ou un détergent pour surfaces au moins une fois par mois en le sortant de son logement sous le panneau de commande.



Dépose Filtre à air Montage

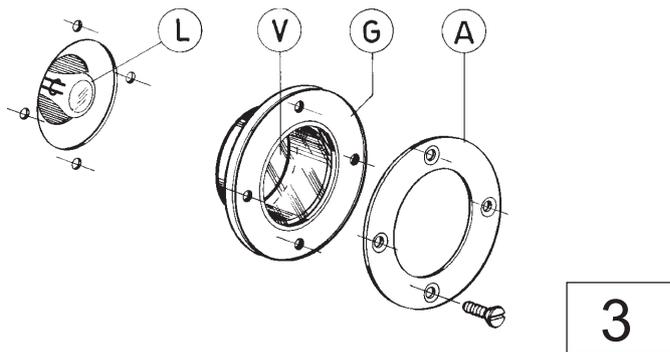
En cas de non-respect de cette norme, le filtre perd son efficacité et produit des effets anormaux pour la cuisson.

- Nettoyer tous les jours les pièces en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, puis rincer abondamment à l'eau et essuyer avec soin.
- Éviter de nettoyer l'acier inox avec une paille de fer, brosse ou racloir en acier car ils peuvent déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, provoquent des points et des débuts de rouille.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes:
 - Débrancher l'alimentation électrique et fermer les robinets d'eau et de gaz ;
 - Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection ;
 - Aérer périodiquement les locaux.

6.1 REMPLACEMENT PIÈCES SUJETTES À USURE**Remplacement ampoule éclairage cellule** (Fig. 3)

Pour remplacer l'ampoule d'éclairage cellule, si elle est brûlée, procéder comme suit :

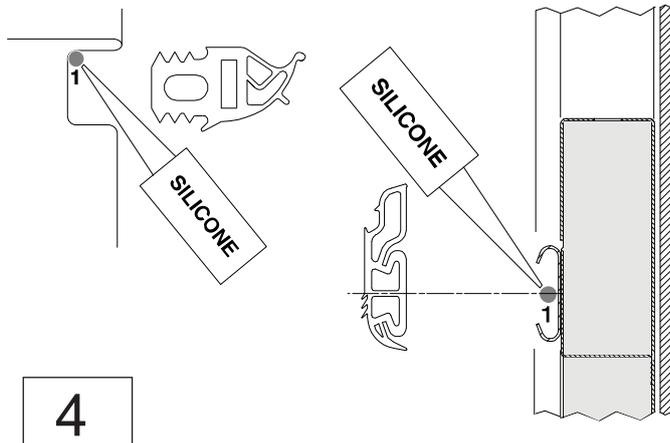
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Dévisser les quatre vis qui fixent la bague "A" du point d'éclairage et extraire le verre "V" avec le joint d'étanchéité "G".
- Extraire l'ampoule halogène "L" et la remplacer avec une autre ayant les mêmes caractéristiques (12V - 10W - 300°C), en utilisant du papier ou un chiffon propre afin d'éviter le contact direct avec les doigts.
- Remonter le verre de protection, correctement inséré dans le joint, dans le logement ampoule et fixer la bague en revissant les 4 vis, après avoir graissé le joint avec de la graisse de silicone pour usage alimentaire.

**Remplacement des joints de la porte** (Fig. 4)

N.B. : Le joint de la porte est un composant qui peut s'abîmer au fil du temps. Il est conseillé de le remplacer lorsque l'on constate des durcissements ou sa rupture.

Pour le remplacer, procéder comme suit :

- Enlever le joint de son logement et nettoyer toute trace éventuelle de silicone.
- appliquer un filet de colle de silicone au point 1 le long du cadre intérieur du logement du joint.
- insérer le nouveau joint tout le long de son logement.



6.2 NETTOYAGE PIÈCES

Nettoyage et contrôle de l'efficacité de l'installation de vidange

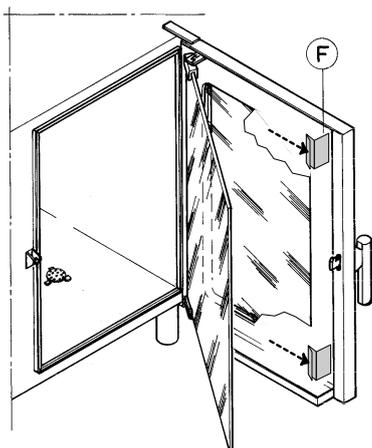
Exécuter périodiquement le nettoyage du tuyau de vidange en vérifiant l'absence d'obstructions dans le passage de l'eau.

Nettoyage des surfaces intérieures des vitres de la porte (Fig. 5)

Ces opérations doivent être effectuées lorsque la vitre de la porte est froide, sans utiliser de chiffons ou détergents abrasifs.

L'accès aux surfaces à l'intérieur du double vitrage a lieu avec l'ouverture de la vitre en charnière sur la porte.

- Avec la porte ouverte, appuyer sur les deux ressorts de blocage **F** supérieur et inférieur et ouvrir la vitre intérieure.



5

Après le nettoyage, refermer la vitre intérieure en butée sur les caoutchoucs.

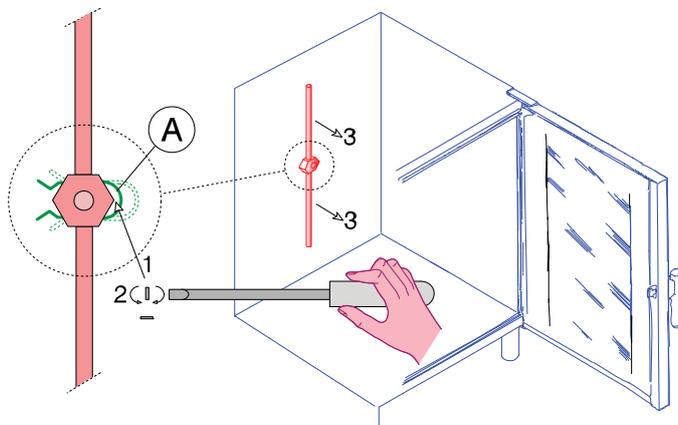
Nettoyage gicleur rotatif du CLEANING SYSTEM (Fig. 6)

Il est conseillé d'effectuer le nettoyage du gicleur en cas de :

- longue période d'inutilisation du CLEANING SYSTEM
- difficulté de rotation du bras de lavage (obstruction probable des buses)
- utilisation d'eau très dure.

En cas d'obstruction complète des buses, utiliser la pointe d'un couteau pour enlever le tartre.

- Extraire (sans l'enlever) le ressort de blocage **A** du bloc central du gicleur. Pour cette opération, insérer la pointe d'un tournevis au point indiqué par la flèche et la tourner de la position verticale à la position horizontale comme indiqué sur la figure.
- Enlever le gicleur du pivot de rotation.



6

- Immerger le gicleur rotatif dans une cuvette contenant du liquide de détartrage pour calcaire, laisser agir toute une nuit et rincer abondamment sous l'eau.

- Remonter le gicleur en l'insérant sur le pivot de rotation et en poussant le ressort de blocage dans sa position d'origine.

