

H



- FORNI CONVEZIONE/VAPORE ELETTRICI
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Pagina 7



- ELECTRIC STEAM/CONVECTION OVENS
INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Page 35



- ELEKTRISCHE KONVEKTIONS-/DAMPFÖFEN
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Seite 63



- FOURS ÉLECTRIQUES À CONVECTION/VAPEUR
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

Page 91



- HORNOS ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN/VAPOR
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Pág. 119



- ELEKTRISCHE HETELUCHT/CONVECTIEOVENS
INSTALLATIE, WERKING EN ONDERHOUD

Page 147



- ELEKTRISK ÅNGKONVEKTIONSGUN
INSTALLATION, DRIFT OCH UNDERHÅLL

Sidan 175



- ELOPVARMEDE KONVEKTIONSOVNE
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

Pag. 203



- FORNOS DE CONVENÇÃO/VAPOR ELÉCTRICOS
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Pág. 231



- ΦΟΥΡΝΟΙ ΣΥΝΑΓΩΓΗΣ/ΑΤΜΟΥ ΜΕ ΑΕΡΙΟ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σελ. 259

DOC. NO.

5958 793 00

EDITION 1

A 0204 C2-C3-C4-C6

N 0102 C2

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

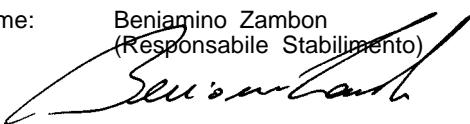
ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA
Viale Treviso 15
33170 PORDENONE

Dichiara sotto la propria autorità che le macchine appartenenti a questa documentazione, descritte nella targhetta di identificazione, sono conformi alle seguenti disposizioni legislative:

- Direttiva Europea 73/23/CEE (L.V.D. apparecchiature elettriche bassa tensione)
- Direttiva Europea 89/336/CEE (E.M.C. compatibilità elettromagnetica)
- Direttiva Europea 93/68/CEE (Aggiornamento alle direttive)
- Direttiva Europea 90/396/CEE (Apparecchiature gas)

Data: Pordenone 1.01.2000

Nome: Beniamino Zambon
(Responsabile Stabilimento)

**DECLARATION OF CONFORMITY**

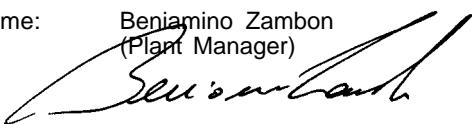
ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA
Viale Treviso 15
33170 PORDENONE

Hereby declares under its own authority that the machine described in this document and specified on the identification plate, conforms to the following provisions laid down by law:

- European Directive 73/23/CEE (L.V.D. Low Voltage Directive)
- European Directive 89/336/CEE (E.M.C. Electro Magnetic Compatibility)
- European Directive 93/68/CEE (Amendment to the Directive)
- European Directive 90/396/CEE (Gas appliances)

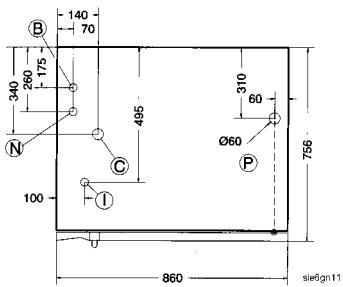
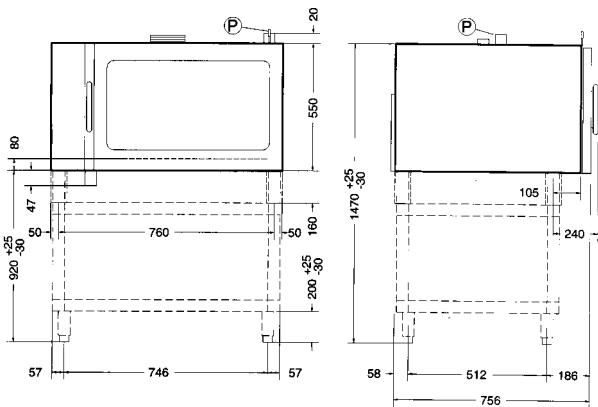
Date: Pordenone 1.01.2000

Name: Beniamino Zambon
(Plant Manager)

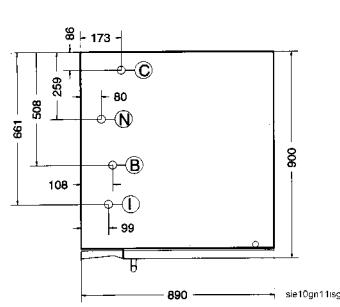
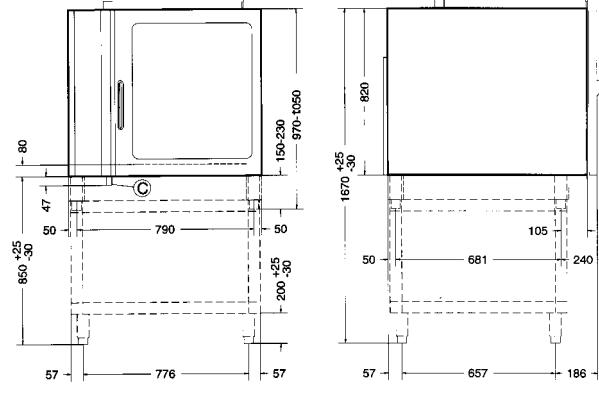


IT
 GB
 DE
 FR BE
 ES
 NL BE
 SE
 DK
 PT
 GR

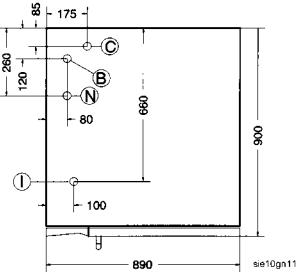
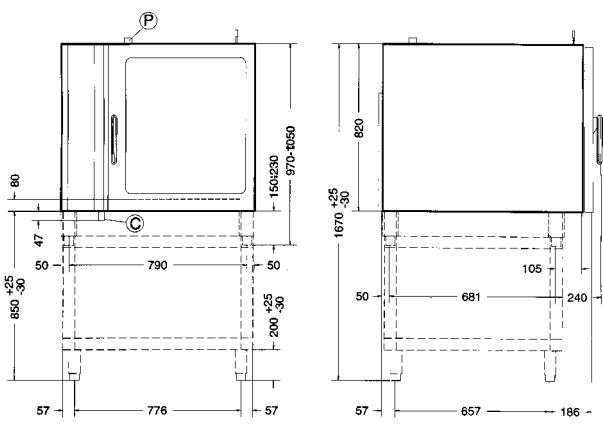
**SCHEMI DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
SCHEMAS D'INSTALLATION
ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
INSTALLATIESCHEMA
INSTALLATIONSRIITNING
INSTALLATIONSDIAGRAM
ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ**



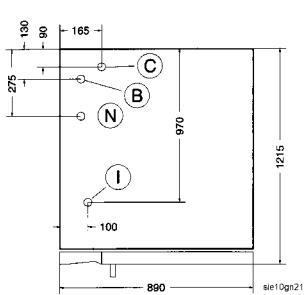
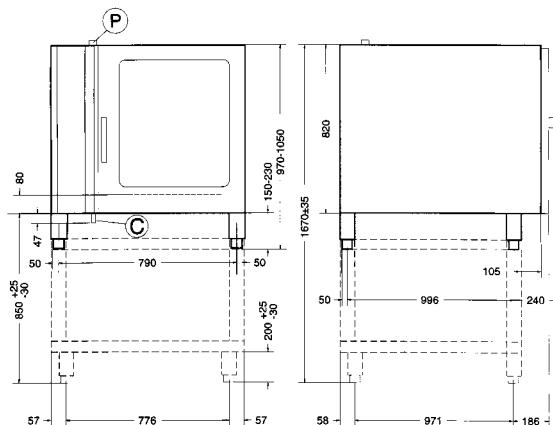
Mod.: 6 GN 1/1



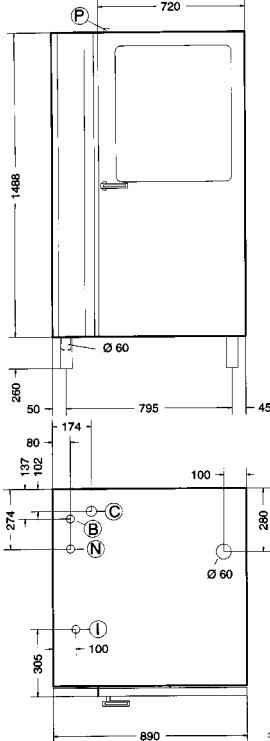
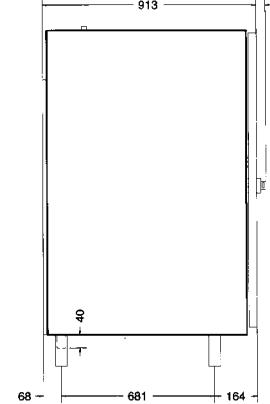
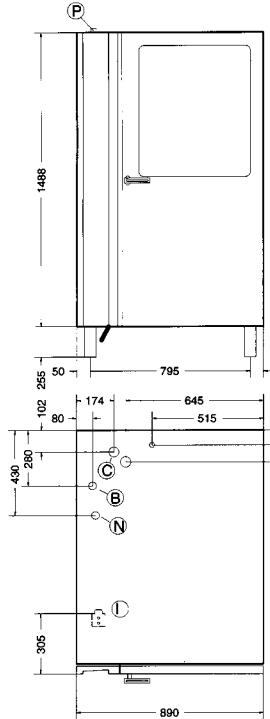
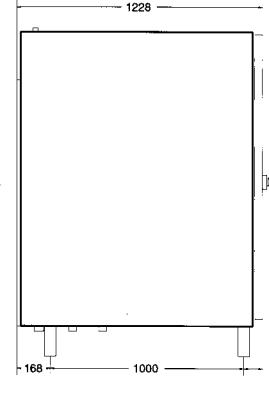
Mod.: 10 GN 1/1 isg



Mod.: 10 GN 1/1



Mod.: 10 GN 2/1

 	 
<p>Mod.: 20 GN 1/1</p> <p>IT</p> <p>I - Entrata cavo elettrico B - Attacco alim. acqua (0,5 - 5 °F) C - Collettore scarico acqua N - Attacco acqua Conden. fumane</p> <p>GB-IE</p> <p>I - Power supply cable inlet B - Water supply connection (0,5- 5 °F) C - Water drain connection N - Steam condens. water connection</p> <p>DE-AT-CH</p> <p>I - Netzkabeleingang B - Wasseranschluß(0,5 - 5 °fH) C - Wasserablauf-Sammelrohr N - Wasseranschluß Schwadenkondensator</p> <p>FR-BE</p> <p>I - Entrée câble électrique B - Entrée eau (0,5 - 5 °F) C - Collecteur évacuation eau N - Entrée eau Conden.vapeurs</p> <p>ES</p> <p>I - Ingreso cable eléctrico B - Conexión de agua (0,5 - 5 °F) C - Colector del desagüe N - Entrada del agua de condensación</p> <p>NL-BE</p> <p>I - Voedingskabel B - Aansluiting watertoever (0,5 - 5°F) C - Aansluiting waterafvoer N - Waternaansluiting stoomcondensatie</p> <p>SE</p> <p>I - Nätkabelintag B - Vattenanslutning (0,5 – 5° F) C - Vattendräneringsrör N - Vattenanslutning ångkondensering</p> <p>DK</p> <p>I - Strømforsyningstilstslutning B - Tilslutning til vandforsyning (0,5 - 5 °F) C - Opsamler til udtømningsvand N - Tilslutning til kondensvand, damp</p> <p>PT</p> <p>I - Entrada do cabo de alimentação eléctrica B - Ligação de abastecimento da água (0,5 – 5° F) C - Colector de descarga da água N - Ligação da água “condensação de vapor”</p> <p>GR</p> <p>I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου B - Ρακόρ τροφοδοσίας νερού (0,5 - 5°F) C - Συλλέκτης εκκένωσης νερού N - Ρακόρ νερού συμπυκνωμάτων ατμού</p>	<p>Mod.: 20 GN 2/1</p> <p>IT</p> <p>I - Ø3/4" M ISO 7/1 B - Ø1" 1/4 M ISO 7/1 C - Ø3/4" M ISO 7/1</p> <p>GB-IE</p> <p>I - Ø3/4" M ISO 7/1 B - Ø1" 1/4 M ISO 7/1 C - Ø3/4" M ISO 7/1</p> <p>DE-AT-CH</p> <p>I - Ø3/4" M ISO 7/1 B - Ø1" 1/4 M ISO 7/1 C - Ø3/4" M ISO 7/1</p> <p>FR-BE</p> <p>I - Ø3/4" M ISO 7/1 B - Ø1" 1/4 M ISO 7/1 C - Ø3/4" M ISO 7/1</p> <p>ES</p> <p>I - Ø3/4" M ISO 7/1 B - Ø1" 1/4 M ISO 7/1 C - Ø3/4" M ISO 7/1</p> <p>NL-BE</p> <p>I - Ø3/4" M ISO 7/1 B - Ø1" 1/4 M ISO 7/1 C - Ø3/4" M ISO 7/1</p> <p>SE</p> <p>I - Ø3/4" M ISO 7/1 B - Ø1" 1/4 M ISO 7/1 C - Ø3/4" M ISO 7/1</p> <p>DK</p> <p>I - Ø3/4" M ISO 7/1 B - Ø1" 1/4 M ISO 7/1 C - Ø3/4" M ISO 7/1</p> <p>PT</p> <p>I - Ø3/4" M ISO 7/1 B - Ø1" 1/4 M ISO 7/1 C - Ø3/4" M ISO 7/1</p> <p>GR</p> <p>I - Ø3/4" M ISO 7/1 B - Ø1" 1/4 M ISO 7/1 C - Ø3/4" M ISO 7/1</p>

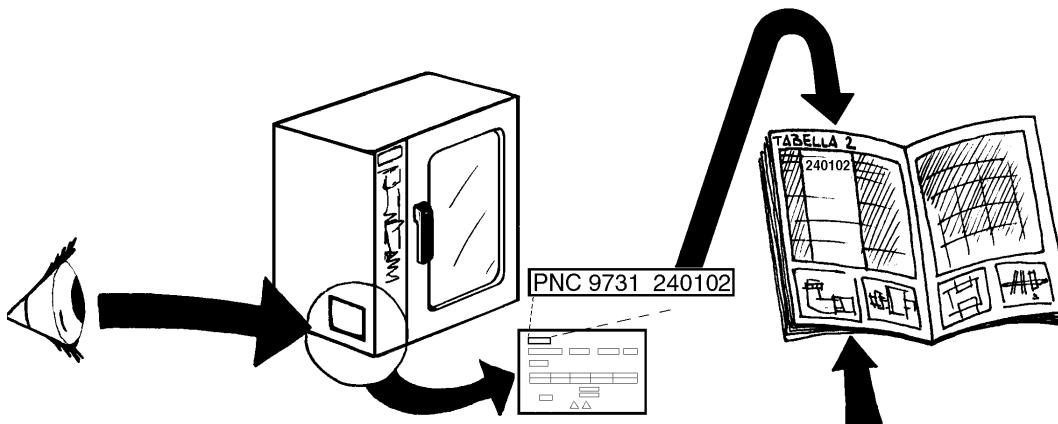
FOURS ÉLECTRIQUES À CONVECTION/VAPEUR

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

SOMMAIRE

	Page
- Déclaration de conformité	2
- Schémas d'installation	3
- Identification de l'appareil	91
I. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES	92
1. Description de l'appareil	92
2. Composants principaux (éclatés)	92
- Tableau 1: Données techniques	94
3 Consignes générales	95
4 Ecologie et environnement	95
II. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	96
1. Emplacement	96
2. Positionnement	96
3. Branchement électrique	97
4. Raccordement au réseau hydrique	97
5. Dispositifs de sûreté	99
6. Contrôle du fonctionnement	99
7. Entretien	99
8. Pannes et causes	99
9. Positionnement des composants principaux	100
III. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	101
1. Ouverture de la porte du four	101
2. Fermeture de la porte du four	101
3. Description du bandeau de commandes	102
- Utilisation du four	105
4. Niveaux de fonctionnement 2-3	105
5. Niveau de fonctionnement 4	108
6. Niveau de fonctionnement 6	111
7. Pour tous les modèles	116
- SCHÉMAS DES BANDEAUX DE COMMANDES (C2-C3-C4-C6)	287

Identification de l'appareil



I. CARACTERISTIQUES GENERALES

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Ce manuel concerne plusieurs appareils.

Pour plus d'informations sur votre appareil, consulter le tableau 1 "Données techniques".

L'appareil présente les caractéristiques suivantes:

- Indication numérique de la température.
- Sonde thermostatique de température au cœur du produit (aiguille, uniq. certains modèles).
- Monitorage continu des paramètres de cuisson pendant toute la durée du cycle.
- Vidage périodique et lavage automatique de la chaudière pour prévenir le tartre (selon les modèles).
- Signalisation de la nécessité d'entretien périodique de la chaudière, voir paragraphe relatif.
- Dispositif d'évacuation rapide des vapeurs de l'enceinte de cuisson pour gratins, manuel ou automatique (selon les modèles).
- Lampes d'éclairage de l'enceinte.
- Mécanisme d'ouverture de la porte à double action pour éviter les brûlures.
- Porte à double vitrage: plus de confort et basses températures des surfaces.
- Cycle de nettoyage quotidien de l'enceinte de cuisson (clean).
- Autodiagnostic des dysfonctionnements et signalisation par codes d'identification (voir paragraphe "Signalisation d'alarme et diagnostic").

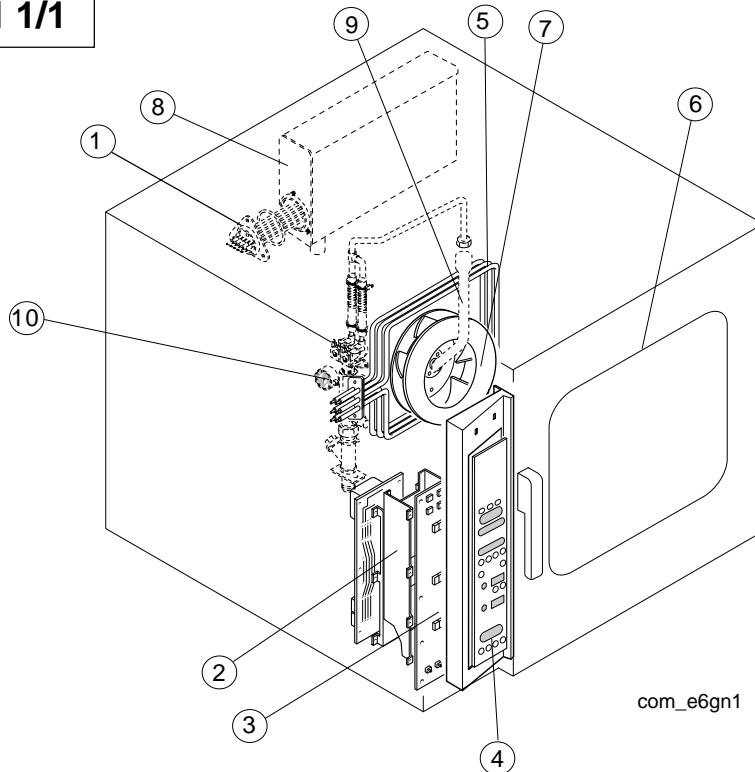
2. COMPOSANTS PRINCIPAUX

Les composants en pointillés ne font pas partie des modèles:
6 GN 1/1 C2-C3, 10 GN 1/1 C2.

LÉGENDE:

- | | |
|---------|------------------------------------|
| 1..... | résistances (générateur de vapeur) |
| 2..... | support de carte électronique |
| 3..... | carte électronique |
| 4..... | bandeau de commandes |
| 5..... | résistances (convecteur) |
| 6..... | porte avec verre interne ouvrant |
| 7..... | ventil.enceinte de cuisson |
| 8..... | chaudière |
| 9..... | vaporisateur d'eau |
| 10..... | manomètre d'eau |

6 GN 1/1



com_e6gn1

1

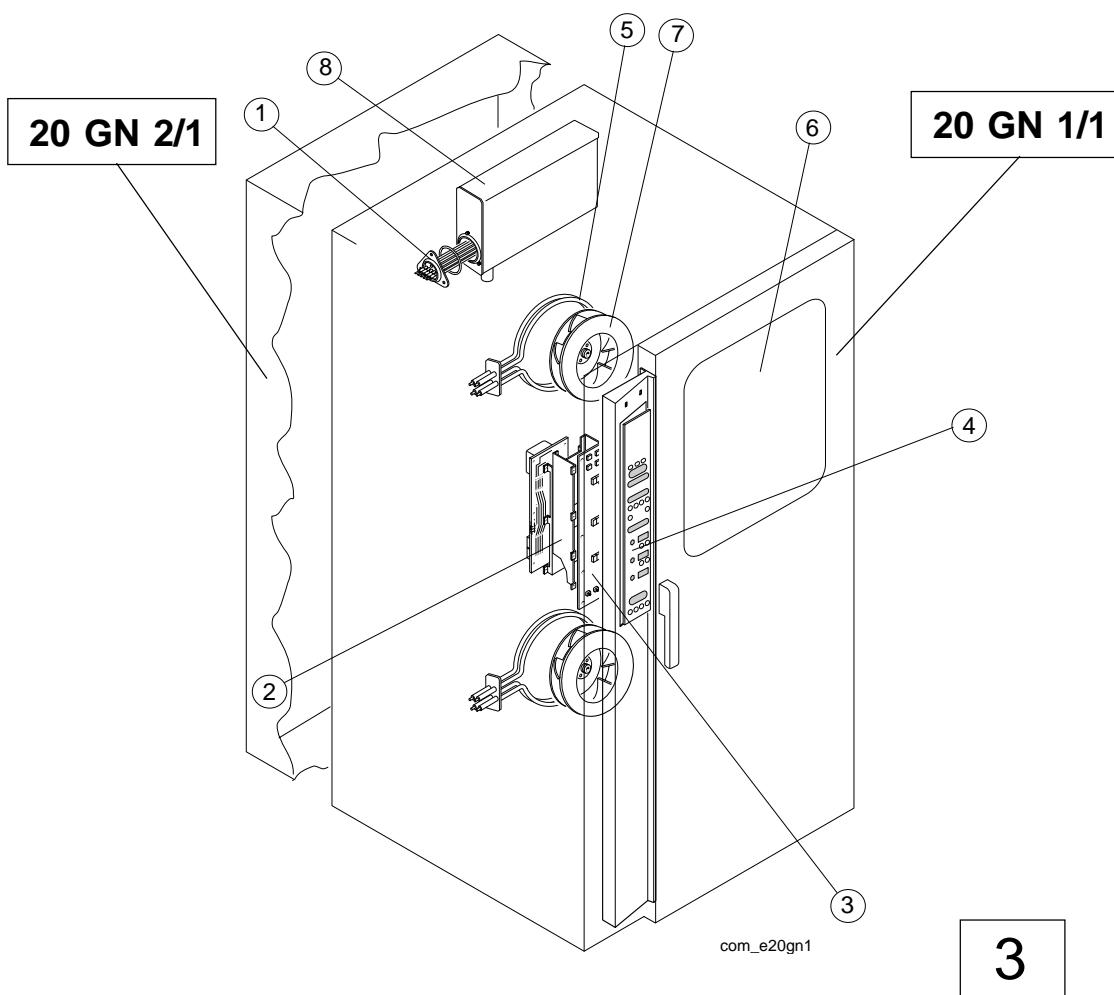
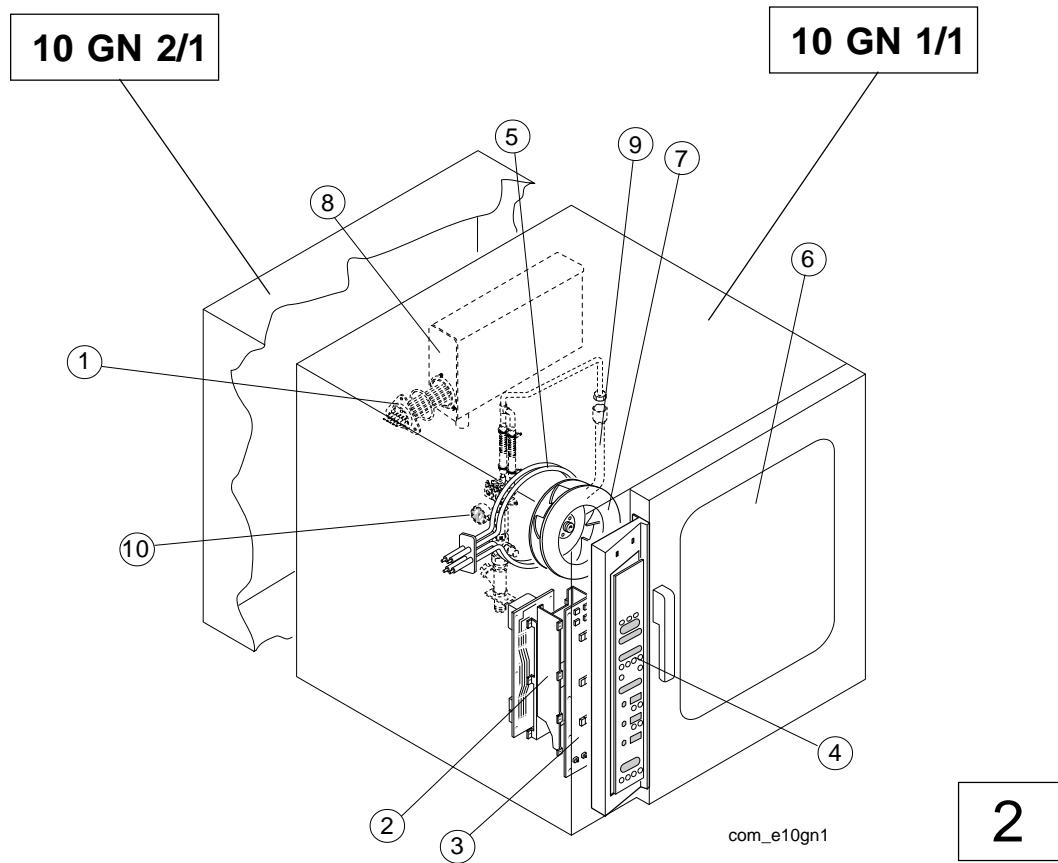


TABLEAU 1: DONNÉES TECHNIQUES

FIGURES	1		2				3				
	n° GRILLES		6 GN 1/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1
PNC 9731 *	724251	697821	697807 724253	697843	697883	697845	697885	697847	697887	697849	697889
NIV.FONCT.	C2 (ISG)	C3	C2 (ISG)	C4	C6	C4	C6	C4	C6	C4	C6
CONVECTEUR * GÉNÉRATEUR VAPEUR **	○ **										
TENSION D'ALIMENTATION (VOLT)	380...400 3 N~										
FRÉQUENCE (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance électrique maximale absorbée (Kw)	9,3	9,5	17,3	17,3	17,3	24,5	24,5	34,5	34,5	48,9	48,9
Fusibles de ligne (3 x 500V)	16	25	32	32	32	40	40	50	50	80	80
Sect. câble alimentation (mm ²)	5x1,5	5x2,5	5x4	5x5	4	5x6	5x6	5x10	5x10	5x6 5x6	5x6 5x6
Puissance électrique motoventilateur (Kw)	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,35	0,35	0,19x2	0,19x2	0,35x2	0,35x2
Puissance électrique groupe vapeur (Kw)	-	9	-	17	17	24	24	24	24	48	48
Puissance électrique groupe convecteur (Kw)	9	9	17	17	17	24	24	17x2	17x2	24x2	24x2

Informations sur l'émission acoustique: les composants fonctionnels des appareils ont une émission acoustique non supérieure à 70 dB (A).

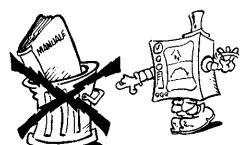
* Le modèle de four est indiqué dans le champ **PNC** sur la plaquette "Données techniques" appliquée sur le flanc gauche en bas.

3. CONSIGNES GÉNÉRALES

- Avant l'installation et la mise en service de l'appareil, lire attentivement ce manuel car il contient des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.



- Conserver ce document car il pourra être utile aux techniciens ou en cas de vente.



Attention: l'installation de l'appareil et toute intervention de maintenance ou d'adaptation doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié agréé par le constructeur.

- Cet appareil est destiné à une utilisation industrielle spécifique expressément prévue pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.

L'utilisation de l'appareil doit être confiée à un personnel spécialement formé. L'appareil doit être surveillé en permanence lors du fonctionnement.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, débrancher l'appareil.
- Pour toute réparation, contacter un centre d'assistance autorisé par le constructeur et exiger des pièces détachées originales.
- Le non respect de ces consignes peut compromettre la sécurité et faire tomber toute forme de garantie.**
- Ne pas laver l'appareil au jet d'eau.



- Ne pas utiliser pour le nettoyage des produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique etc...) même dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple acide chlorhydrique) pour nettoyer le sol sous-jacent.
- Pour plus d'informations consulter le chapitre "Nettoyage et entretien".

4. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

4.1. Emballage

- Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans un four spécial pour ce genre de déchets. Les composants en matière plastique qui doivent être recyclés portent les symboles suivants:



polyéthylène : film qui entoure l'emballage, sachet d'instructions, pochette d'injecteurs de gaz.



polypropylène : panneaux du dessus de l'emballage, feuillards



polystyrène expansé : cornières de protection

4.2. Emploi

- Nos appareils sont conçus et contrôlés après des tests passés en laboratoire de sorte à en obtenir les meilleurs rendements possibles. Pour réduire la consommation d'énergie (électricité, gaz et eau), nous conseillons de ne pas utiliser trop souvent les appareils à vide ou dans des conditions qui compromettent leur rendement optimal (par ex : portes ouvertes etc...). Il est toujours préférable de préchauffer l'appareil avant de l'utiliser.

4.3. Nettoyage

- Il est conseillé de nettoyer l'appareil (parties externes et, si nécessaire, parties internes) à l'aide de produits biodégradables à plus de 90% pour réduire l'émission de substances polluantes.

4.4 Mise au rebut

- A la fin du cycle de vie de l'appareil, ne pas l'abandonner dans la nature.
- Nos appareils sont réalisés, pour plus de 90%, avec des matériaux métalliques (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, etc...) : ils peuvent ainsi être recyclés à travers les structures traditionnelles de récupération, conformément aux normes en vigueur dans chaque pays.
- Rendre l'appareil inutilisable en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des armoires ou cavités (s'il y a lieu) pour éviter que les enfants restent bloqués à l'intérieur.

II. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Attention: les opérations décrites dans ce chapitre nécessitent la dépose des panneaux externes du four. Pour certains réglages la machine doit être sous tension. Prêter une attention maximum aux risques électriques.

1. EMPLACEMENT

- Installer l'appareil dans des locaux bien aérés.

2. POSITIONNEMENT

- Retirer l'appareil de l'emballage, retirer lentement le film de protection des panneaux extérieurs, en veillant à éliminer tous les résidus de colle. Le cas échéant utiliser un solvant approprié.
- **Pour éliminer l'emballage, consulter le chapitre précédent "Ecologie et environnement"**
- Pour l'espace nécessaire et les dimensions de raccordement, voir les schémas d'installation sur la première page de ce manuel.
- La surface latérale gauche de l'appareil doit rester à distance minimum de **50 cm** des autres surfaces pour permettre l'entretien. La surface de droite doit être au moins à **10 cm** de toute surface inflammable.
- Positionner l'appareil et régler la hauteur du plan de travail à l'aide des pieds prévus à cet effet.
- L'appareil n'est pas adapté à l'encastrement.

Attention:

Contrôler que la vapeur produite par l'évacuation du four ou autres appareils adjacents n'atteint pas les ouvertures d'aération et de refroidissement des composants internes installés sur le fond de l'appareil.

3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Le branchement au réseau électrique doit être fait suivant les normes en vigueur.

• Avant de procéder au branchement vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux indications de plaque.

• L'appareil doit être branché de façon permanente au réseau d'alimentation. Le branchement doit être effectué avec un câble de type H05 RN-F. Le câble d'alimentation doit être installé dans un tuyau métallique ou plastique rigide. Si le branchement se fait par conducteur pré-existant, le tuyau d'installation ne doit pas être installé dans l'appareil. Attention que le tuyau ne présente pas de parties saillantes.

• En amont de l'appareil installer un interrupteur de protection possédant un pouvoir de coupure adéquat qui présente une ouverture des contacts minimum de 3 mm.

Cet interrupteur doit être installé dans le circuit électrique permanent du bâtiment, dans le voisinage immédiat de l'appareil.

• L'appareil doit être relié à la ligne de terre du réseau. A cet effet sur le bornier a été installé une borne marquée \pm sur laquelle connecter le conducteur de terre.

L'appareil doit être installé sur un circuit équipotentiel.

Ce branchement est effectué avec la vis d'arrêt marquée \downarrow , qui se trouve à l'extérieur à côté de l'arrivée du câble d'alimentation. Le fil équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm².

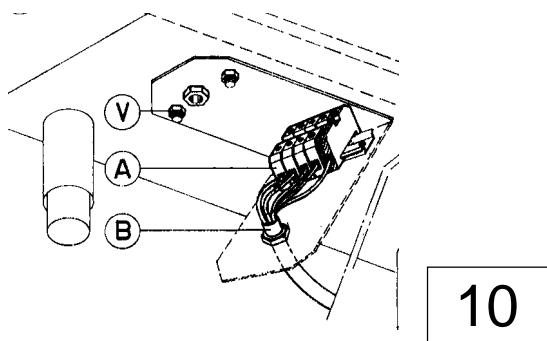
4.1 INSTALLATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

(Fig. "10")

Pour brancher le câble sur l'appareil procéder comme suit:

Mod. 6 GN1/1 - 10 GN1/1 - 10 GN2/1

- Dévisser les 2 vis "V" de fixation du panneau porte-bornier placé sur le fond côté AV gauche de l'appareil.
- Enfiler le câble d'alimentation dans le trou du serre-câble "B".
- Raccorder le câble au bornier "A" comme indiqué sur le schéma électrique en annexe et l'arrêter avec le serre-câble prévu à cet effet.
- Refermer le panneau en le fixant avec les vis.



Mod. 20 GN1/1 - 20 GN2/1

- Ouvrir le panneau de commandes.
- Raccorder le câble au bornier comme indiqué sur le schéma électrique en annexe et l'arrêter avec le serre-câble prévu à cet effet.

Le constructeur décline toute responsabilité si les normes anti-accident ne sont pas respectées.

4. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

(Voir schémas d'installation en début de manuel)

Le four dispose de deux entrées séparées ("B" et "N") pour l'eau d'alimentation.

Les conduites d'alimentation de chaque entrée doivent être dotées de filtre mécanique et de robinet d'arrêt. Avant d'installer les filtres il est conseillé de laisser couler une certaine quantité d'eau pour nettoyer les conduites des particules solides éventuelles.

4.1. CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ALIMENTATION

4.1.1 Entrée d'eau "N".

L'installation de condensation des vapeurs peut être alimentée en eau froide potable possédant les caractéristiques suivantes:

- **dureté totale** non supérieure à 40°Français;
- **pression** comprise entre 150 et 250 kPa (1.5-2.5 bar); une pression plus élevée implique une dépense d'eau inutile.

4.1.2 Entrée d'eau "B".

L'arrivée pour la production de vapeur doit être alimentée avec de l'**eau potable possédant les caractéristiques suivantes:**

- **dureté totale** comprise entre 0,5 et 5 °Français pour réduire le tartre à l'intérieur de la chaudière (ou dans l'enceinte pour les modèles à génération instantanée).

Sur demande on fournit comme accessoire un adoucisseur avec régénération automatique à installer sur la ligne d'entrée "B"; il est équipé d'un kit de stérilisation des résines (sur demande).

- **pression** comprise entre 150 et 250 kPa (1.5-2.5 bar); une pression plus élevée implique une dépense d'eau inutile.

- **concentration ions chlorures (Cl⁻)** non élevée (valeur de référence ~10 ppm), de façon à ne pas aggresser les structures internes en acier du four.

- **pH** supérieur à 7.

Sur demande on fournit comme accessoire une unité spéciale de filtration à installer sur la ligne d'entrée "B". Cette unité a pour fonction de réduire la dureté de votre eau à des valeurs optimales (inférieures à 5°F), en servant également d'adoucisseur.

- **conductivité électrique** comprise entre 50 et 2000 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (20°C).

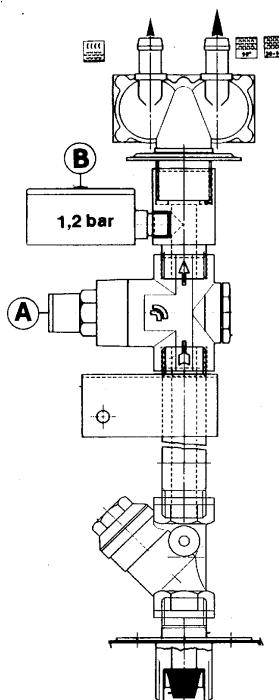
Attention: L'utilisation de dispositifs de traitement de l'eau autres que ceux prescrits par le constructeur est interdite sous peine de chute immédiate de la garantie.

Les dispositifs de dosage des produits détartrants dans les conduites (exemple doseurs de polyphosphates) sont également interdits car ils risquent de compromettre le fonctionnement correct de la machine.

4.2 RÉGLAGE DE LA PRESSION D'EAU (UNIQUEMENT MODÈLES 6 GN 1/1 C2-C3 ET 10 GN 1/1 C2)

Pour un fonctionnement correct, outre les conditions énoncées au point 4.1, il est nécessaire d'effectuer le réglage de la pression d'eau en agissant sur un régulateur de pression interne. A cet effet procéder comme suit (Fig. "11"):

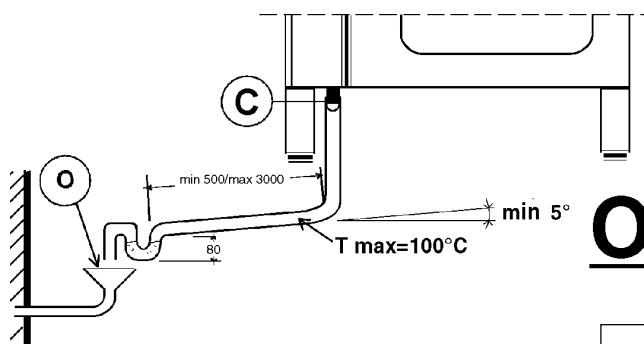
- 1) Démonter le flanc gauche du four;
- 2) Démarrer le cycle de cuisson à vapeur (voir chap "Instructions d'utilisation");
- 3) Dévisser le bouchon moleté "A";
- 4) Agir à l'aide d'un tournevis large sur la vis sous-jacente jusqu'à ce que le manomètre "B" indique **120 kPa** (1,2 bar);
- 5) Revisser le bouchon "A" et remonter le flanc.



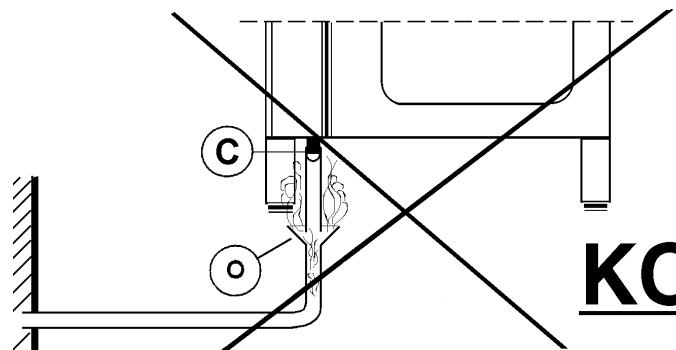
11

Note pour le modèle 6 GN 1/1 C4 :

Ce modèle est équipé de 2 raccords d'évacuation séparés (Voir le schéma d'installation). Ces raccords doivent être reliés ensemble à l'extérieur de la machine avant d'aboutir à une évacuation unique.



12a



KO

4.3 INSTALLATION D'ÉVACUATION DE L'EAU (Fig. "12a"- "12b")

Relier le raccord d'évacuation "C" 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 80mm 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.

Eviter les étranglements sur les flexibles ou les coudes sur les tubes métalliques, le long de tout le circuit d'évacuation. Eviter 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.

5. DISPOSITIFS DE SÛRETÉ

L'appareil est doté des dispositifs de sûreté suivants :

6.1 Fusibles de protection (voir schéma électrique) placés derrière le panneau de commandes.

Pour les remplacer, dévisser le bouchon de retenue et remplacer le composant endommagé par un autre de même capacité ; cette valeur est indiquée sur la plaquette placée au niveau de ce dernier.

6.5 Thermostat de sûreté de la cellule, à réarmement manuel placé derrière le panneau de commande, intervient en coupant l'alimentation du chauffage par convection.

Les opérations de réarmement sont réservées à des techniciens spécialisés après avoir éliminé les causes de la coupure.

6.6 Dispositif thermique à l'intérieur du **motoventilateur** : intervient en cas de surchauffe de ce dernier sur le fusible F1 (voir schéma électrique) en coupant le fonctionnement de l'appareil. Les opérations de réarmement sont réservées à des techniciens spécialisés, après avoir éliminé les causes de la coupure et remplacé le fusible F1 par un autre à caractéristiques égales. Pour le remplacer, ouvrir le bandeau de commande, dévisser le bouchon de retenue et remplacer le composant endommagé par un autre de même capacité ; cette valeur est indiquée sur la plaquette placée au niveau de ce dernier.

6. CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

- mettre en fonction l'appareil comme indiqué dans le chapitre "Instructions d'utilisation";
- expliquer à l'utilisateur le fonctionnement et les opérations de maintenance ordinaire et de nettoyage de l'appareil avec l'aide du manuel d'instructions.

Attention:

- Pendant le fonctionnement faire attention aux parties externes chaudes.
- Ne pas couvrir avec des objets les orifices situés dans la partie supérieure de l'appareil.

7. ENTRETIEN

Les composants qui nécessitent une maintenance ordinaire sont accessibles en ouvrant le bandeau de commandes, le panneau latéral gauche et le panneau AR.

8. PANNES ET CAUSES

Des problèmes peuvent se vérifier même en utilisant l'appareil normalement.

Le chauffage de la chambre de cuisson ne s'enclenche pas ou est inefficace. Causes possibles:

- limiteur de température de la chambre de cuisson intervenu,
- éléments chauffants endommagés,
- bobine contacteur relatif aux éléments chauffants endommagée,
- sonde thermostatique endommagée, avec configuration erreur EPt1,
- contrôle endommagé
- fusible F2 intervenu, voir schéma électrique.

Le chauffage du générateur ne s'enclenche pas ou la production de vapeur est insuffisante. Causes possibles:

- éléments chauffants endommagés,
- bobine contacteur relatif aux éléments chauffants endommagée,
- contrôle endommagé,
- fusible F2 intervenu,
- manque d'eau dans le réseau,
- panne du dispositif de fermeture vidange boiler
- électrovannes entrée d'eau endommagées (neouvrent pas).

La thermostatation de la température chambre est erronée.

Causes possibles:

- le dispositif de contrôle électronique est défectueux;
- la sonde relevant la température chambre est défectueuse ou interrompue, voir configuration d'erreur EPt1.

Le four s'éteint. Causes possibles:

- intervention du fusible F1 en raison de surchauffe du moteur;
- intervention du fusible F2 en raison de quelques composants endommagés du circuit auxiliaire.

9. POSITIONNEMENT DES COMPOSANTS PRINCIPAUX

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

En enlevant le panneau postérieur et celui latéral gauche de l'appareil, on accède aux composants suivants:

- électrovanne eau pour le système de condensation de la vapeur avec réglage du flux,
- groupes éléments chauffants du générateur de vapeur,
- sondes PT1000 pour relever la température dans la chambre de cuisson,
- ventilateur pour le refroidissement du circuit contrôle-commandes,
- ventilateur de la chambre de cuisson,
- sonde PT1000 actionnant le système de condensation de la vapeur et le chauffage du générateur de vapeur,
- Électrovanne motorisée de vidange boiler.
- électrovanne charge eau.

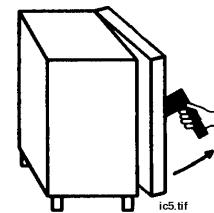
En ouvrant le panneau de commandes, on accède aux composants suivants:

- platine électronique,
- plaque à bornes d'alimentation (à laquelle on peut accéder également de l'extérieur, par le fond de l'appareil),
- thermostat limiteur de température chambre de cuisson,
- fusibles,
- filtres antiparasitage,
- contacteurs éléments chauffants,
- micro-interrupteur sécurité porte,
- porte-lampe éclairage de la chambre de cuisson,
- condensateur ventilateur,
- transformateur pour lampe chambre de cuisson,
- motoréducteur commande soupape d'évacuation chambre de cuisson,
- relais de vitesse partielle du ventilateur chambre de cuisson.

III. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Lire attentivement ce manuel car il contient des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien corrects de l'appareil avant de mettre ce dernier en service. En cas de besoin d'instructions plus spécifiques sur l'appareil et sur son fonctionnement, contacter votre revendeur.

- Ne pas poser de plats ou d'ustensiles sur le four pour éviter d'obstruer les conduits d'évacuation des fumées et des vapeurs.
- Tous les 6 mois faire contrôler à un technicien spécialisé l'état des brûleurs, la régularité de la flamme sur ces derniers et l'efficacité des composants annexes.
- Procéder au moins une fois par an à un contrôle total de l'appareil. A cet effet nous recommandons de passer un contrat d'entretien.
- Certains modèles sont équipés d'une sonde à aiguille pour relever la température au cœur du produit. La sonde à aiguille est un composant de précision. Eviter absolument de forcer le câble flexible en l'insérant ou en le tirant (surtout lorsque l'on utilise les structures sur chariot). **La garantie ne couvre pas le remplacement des sondes à aiguille endommagées par une utilisation impropre.**
- En cycle de cuisson **mixte** ne pas dépasser la température de 200-210°C. Des valeurs supérieures peuvent réduire l'efficacité des joints d'étanchéité de l'enceinte.
- En introduisant les aliments dans l'enceinte de cuisson laisser libre un espace minimum de 40mm entre chaque bac pour permettre une meilleure circulation de l'air.
- **Eviter de saler des aliments dans l'enceinte de cuisson, notamment lors des cycles humides.**
- **Pendant le fonctionnement, il est interdit d'introduire des liquides inflammables tels que spiritueux.**



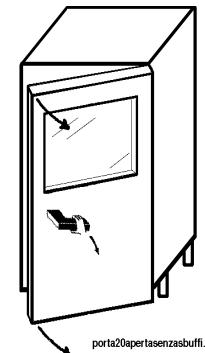
Attention! Risque de brûlures.
Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

1.2. MODÈLES 20 GRILLES

- a) Tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre la poignée de la porte et la placer à l'horizontale. La porte s'ouvre de quelques millimètres pour permettre l'évacuation de la vapeur éventuelle présente dans l'enceinte. Le programme de cuisson en cours est interrompu.



- b) Tirer la poignée; après une faible résistance la porte s'ouvre complètement.

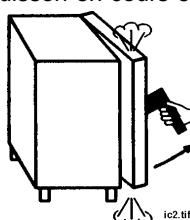


1. OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

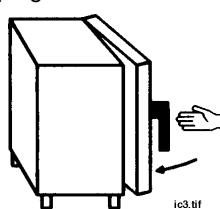
1.1. MODÈLES 6 ET 10 GRILLES

- a) Tirer et soulever la partie inférieure de la poignée. La porte s'ouvre de quelques millimètres et s'immobilise dans cette position pour permettre l'évacuation de la vapeur éventuelle présente dans l'enceinte.

Le programme de cuisson en cours est interrompu.



- b) Relâcher la poignée.



- c) Tirer et soulever une seconde fois la partie inférieure de la poignée pour obtenir l'ouverture complète de la porte du four.

Attention! Risque de brûlures.
Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

2. FERMETURE DE LA PORTE DU FOUR

2.1. MODÈLES 6 ET 10 GRILLES

La fermeture de la porte du four se fait en poussant assez fort pour en déterminer le blocage.

2.2. MODÈLES 20 GRILLES

- a) Maintenir la poignée à l'horizontale et pousser la porte du four jusqu'à buter.
- b) En maintenant la porte poussée contre le four tourner la poignée **dans le sens des aiguilles** d'une montre et la replacer verticalement.

3. DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

3.1. AVANT-PROPOS

Pour comprendre correctement le fonctionnement du four ouvrir pendant la lecture le volet concernant le bandeau de commandes de votre modèle qui se trouve parmi les volets situés en fin de manuel.

La suite de ce document décrit toutes les fonctions disponibles dans les différents modèles de la gamme.

Certaines fonctions sont communes, d'autres spécifiques à chaque modèle.

3.2. COMMANDES DE BASE

S1 Interrupteur général

L1 Voyant lumineux "four allumé"

TS Thermomètre/Termostat numérique de contrôle de la température dans l'enceinte.

TM Temporisateur de contrôle du temps de cuisson.

PRB Thermomètre/Termostat numérique de contrôle de la température au coeur du produit (non disponible sur le **Niveau de fonctionnement C2**).



startno2_alp.eps

Démarrage/Arrêt de Cycle/Programme de cuisson.
(uniquement niveaux de fonctionnement C4 - C6)

3.3. MODES DE CUISSON PRINCIPAUX



c1alp.eps

C1 Cycle à air chaud: pour rôtir et gratiner, température maximum 300°C.



c2_2alp.eps

C2 Cycle mixte: vapeur surchauffée. Utilise simultanément les chauffages de l'enceinte et de la chaudière en maintenant le moelleux des aliments (température maximum 250°C).



c3alp.eps

C3 Cycle à vapeur: idéal pour bouillir (température de fonctionnement 100°C).



c4alp.eps

C4 Vapeur à basse température: pour les cuissons délicates d'aliments en sachets sous vide et pour décongeler (température de 30°C à 99°C).

Note: sur les fours de niveau de fonctionnement 6 ce cycle peut être sélectionné en mode **vapeur** (**C3**), en programmant les valeurs de température inférieures à 100°C.



c5alp.eps

C5 Cycle à air chaud avec évent enceinte ouvert: pour les cuissons très sèches, permet l'évacuation de l'humidité quand nécessaire (température maximum 300°C).

Note: sur les fours à **Niveau de fonctionnement C2-C3-C4**, ce cycle est possible en mode **air chaud** (**C1**), en ouvrant manuellement l'évent de l'enceinte par le levier situé à droite au-dessus de la porte.

3.4. MODES DE CUISSON SPÉCIAUX



cr_alp.eps

CR Cycle de régénération: produit l'humidité idéale pour le chauffage rapide de produits à régénérer (température maximum 250°C).

Note: sur les fours à niveau de fonctionnement C6 ce cycle est mémorisé et peut être sélectionné en modalité **AUTO**. Voir le chapitre **UTILISATION DU FOUR** Niv. de fonct. 6



cokhold2_alp.eps

Cycle de cuisson et maintien: pour les cuissons lentes et prolongées, typiques des grosses pièces de viande.

Peut être combiné avec le mode **air chaud** (**C1**) et **vapeur** (**C3**).



spillone_alp.eps

Cuisson avec sonde à aiguille: pour un contrôle précis de la température au coeur du produit (température comprise entre 0 et 99°C).

Peut être combiné avec tous les cycles.

La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la valeur programmée est atteinte.



potrid2_alp.eps

Cycle à vitesse et puissance réduites: pour les cuissons délicates comme les pâtisseries fines. Peut être combiné avec tous les cycles.



pausa_alp.eps

Phase de pause: en programmant une durée dans ce mode, on peut obtenir des démarrages retardés ou programmer des pauses entre deux cycles (ex.levage des pâtes).

3.5. FONCTIONS ANNEXES



ventola_alp.eps

Refroidissement rapide de l'enceinte: pour passer d'une cuisson à une autre de température inférieure; permet la rotation du ventilateur et l'injection automatique de l'eau (uniquement Niveaux 4 et 6) même avec porte ouverte.

Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.



iniezione_alp.eps

Injection manuelle d'eau dans l'enceinte: permet d'augmenter instantanément le degré d'humidité pendant le cycle de cuisson.



clean_alp.eps

Cycle clean: cycle semi-automatique de nettoyage du four (voir paragraphe 7.3 "Nettoyage").

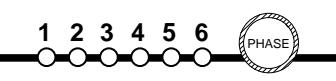


occhio_n_alp.eps

Affichage des paramètres programmés: permet de vérifier à tout moment les valeurs programmées pour les cycles de cuisson.



C4



fase12_2alp.eps

C6

fase_alp.eps

- **Commandes et indicateurs de phases en séquence:** permettent d'effectuer la programmation de cuisson en plusieurs phases en séquence automatique (deux phases en niveau de fonctionnement 4 et 6 phases en niveau 6).



umidità_alp.eps

- **Réglage électronique de l'humidité** (uniquement niveau 6): permet d'obtenir et de reproduire le niveau d'humidité voulu dans les cycles à **air chaud, mixte et régénération**.



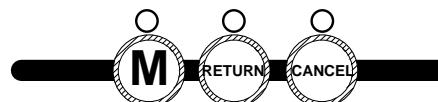
automan_alp.eps

Programme manuel ou automatique (uniquement niveau 6): permet de travailler en mode manuel ou d'accéder à la bibliothèque des programmes mémorisés (**AUTO**).



prog_88_alp.eps

- **Afficheur des programmes** (uniquement niveau de fonctionnement 6): permet par les boutons prévus à cet effet de rechercher et de sélectionner les programmes mémorisés.



biblio_alp.eps

- **Groupe de commandes pour la gestion de la bibliothèque de programmes** (uniquement niveau6): boutons de contrôle pour mémoriser, modifier et effacer les programmes de cuisson.



portaper_alp.eps

Voyant d'indication de porte du four ouverte.

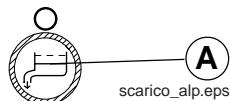


haccp.eps

Bouton HACCP (uniquement sur demande): permet d'enregistrer le programme de cuisson en conformité avec le standard **H.A.C.C.P. (Hazard Analisys and Critical Control Points)**. En fonction du système demandé il est possible d'enregistrer des données de cuisson avec imprimante dédiée au four ou directement sur PC.

3.6. COMMANDES DE CONTRÔLE DE LA CHAUDIÈRE

Note: la chaudière n'est pas installée sur les modèles 10 GN 1/1 C2 et 6 GN 1/1 C2-C3



Niveau de fonctionnement C6

Evacuation manuelle de l'eau de la chaudière: appuyant le bouton "A" permet la vidange de l'eau de la chaudière pour les autres modèles la vidange de la chaudière se fait en agissant sur le levier situé sous le bandeau de commandes).

Attention! Risque de brûlures.
Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

Attention! Pour éviter l'entartrage de la chaudière:

- respecter les caractéristiques de l'eau d'alimentation – voir installation;
- vider toujours la chaudière en fin de journée.



genvapor_alp.eps

Voyant d'indication d'état de la chaudière:

- **éteint:** chaudière prête;
- **allumé:** chaudière en phase de préchauffage. **Attendre l'extinction.**
- **clignotant:** chaudière en phase de remplissage ou manque d'eau. **Vérifier l'arrivée d'eau!**



calcare_alp.eps

Voyant calcaire: quand ce voyant clignote, détartrer le générateur (voir instructions paragraphe 7).

Avant d'utiliser le four vérifier que:

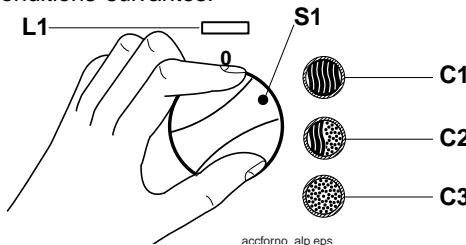
- l'interrupteur électrique externe de sécurité est inséré;
- le robinet de gaz est ouvert;
- les robinets d'eau sont ouverts;
- le levier de vidage de la chaudière (sur les modèles qui en sont équipés) est en position fermée.

UTILISATION DU FOUR

4. NIVEAUX DE FONCTIONNEMENT C2 ET C3

4.1 ALLUMAGE DU FOUR.

Pour allumer le four tourner la manette de l'interrupteur/sélecteur **S1** de la position "0" à la position du mode de cuisson désiré. On aura les conditions suivantes:



4.1.1. POUR TOUS LES MODÈLES

- le voyant lumineux vert **L1** s'allume;
- l'afficheur du thermomètre/thermostat **TS** indique la température dans l'enceinte;
- l'enceinte s'allume.

4.1.2. MODÈLES AVEC CHAUDIÈRE

- la chaudière commence le remplissage



genva_l_alp2.eps

(voyant clignotant);

- la chaudière effectue le préchauffage



genvapor_alp.eps

(voyant allumé fixe);

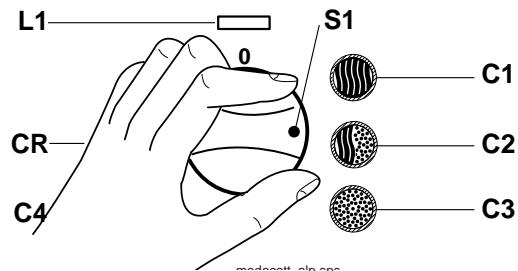
- la chaudière est prête (voyant éteint)

4.1.3 EXTINCTION DU FOUR.

L'extinction du four s'obtient en plaçant la manette **S1** en position "0".

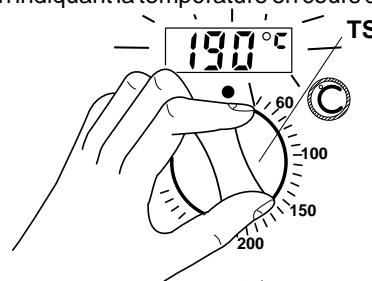
4.2. CHOIX DU MODE DE CUISSON.

tourner le sélecteur **S1** sur le mode de cuisson voulu - par exemple "cycle mixte" (cette action peut être effectuée même si la cuisson est commencée).

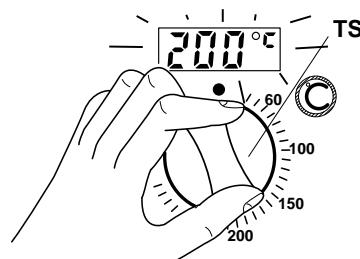


4.3. PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

- tourner la manette du thermostat **TS**;
- l'afficheur de la température commence instantanément à clignoter en indiquant la température en cours de programmation.



- arrêter la manette au niveau de la valeur de température voulue - exemple 200°C.



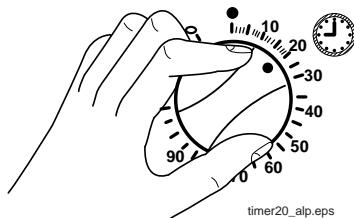
Après 5 secondes l'afficheur cesse de clignoter et affiche la valeur de température dans l'enceinte.

Note: selon le mode de cuisson choisi (c1, c2, etc... - voir paragraphe précédent) on aura une valeur maximum de programmation de la température au-delà de laquelle on ne pourra pas aller en tournant la manette **TS**.

En cycle de vapeur C3 il n'est pas nécessaire de programmer une température car celle-ci est automatiquement fixée à 100°C.

4.4. DÉMARRAGE DE LA CUISSON

- vérifier que la porte du four est fermée;
- tourner la manette du temporisateur **TM** sur le temps de cuisson voulu- par exemple 20 minutes.



La cuisson démarre immédiatement; les voyants lumineux jaunes relatifs aux manettes **TS** et **TM** s'allument en indiquant respectivement l'activation du chauffage et du cycle de cuisson.

- le repère de la manette du temporisateur **TM** indique à tout moment le temps manquant pour que la cuisson finisse; cette valeur est modifiable à volonté même pendant la cuisson en agissant sur la manette ;

4.4.1. MODÈLES AVEC CHAUDIÈRE

- Il n'est pas possible de démarrer les cycles de cuisson (vapeur, mixte, régénération) tant que la chaudière n'est pas prête (voyant éteint).

Pendant cette période la manette **TM** reste sur la valeur de température programmée avec le voyant lumineux vert **L1** clignotant.

- Si l'on ouvre la porte le cycle s'arrête. Cette condition ne se vérifie pas si l'on utilise le mode de cuisson régénération **CR**.

Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

4.5. ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Quand le repère du temporisateur **TM** atteint de nouveau la position initiale le cycle de cuisson s'arrête automatiquement, les voyants des manettes **TS** et **TM** s'éteignent et la sonnerie du four s'active pendant une minute.

Notes:

- la sonnerie peut être interrompue en agissant sur le bandeau de commandes ou en ouvrant la porte.
- le cycle de cuisson peut être arrêté manuellement en replaçant la manette du temporisateur **TM** dans la position initiale. Ouvrir la porte et extraire le produit.

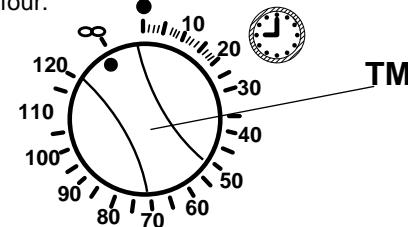
Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

4.6. CYCLE MANUEL ∞

Il est possible de programmer les cycles de cuisson manuels en excluant le temporisateur.

A cet effet tourner la manette **TM** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position "**Cuisson continue**" ∞ . Dans ce cas l'arrêt du cycle pourra se faire seulement manuellement en replaçant la manette **TM** en position initiale ou en éteignant le four.



4.7. PRÉCHAUFFAGE

Il est possible de procéder à un préchauffage de l'enceinte du four avant de commencer la cuisson proprement dite comme indiqué ci-dessous:

- Démarrer le four avec l'enceinte vide en programmant sur le sélecteur **S1** le mode de cuisson désiré, sur le thermostat **TS** la température de préchauffage et sur le temporisateur **TM** la position de "**Cuisson continue**" ∞ .
- Attendre que l'afficheur **température enceinte** indique que la température de préchauffage est atteinte.
- Ouvrir la porte et introduire le produit à cuire.

Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

Refermer la porte et programmer sur le temporisateur **TM** le temps de cuisson désiré et corriger le cas échéant la température de cuisson sur la manette **TS**.

4.8. UTILISATION DE L'AIGUILLE (Contrôle de la température au cœur du produit)

UNIQUEMENT NIVEAU DE FONCTIONNEMENT 3

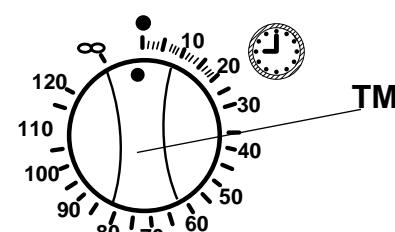
La sonde à aiguille permet un contrôle précis de la température au cœur du produit à cuire. Ceci permet de programmer la valeur désirée et d'arrêter automatiquement la cuisson lorsque cette température est atteinte.

Attention: la sonde aiguille est un élément de précision. Eviter absolument tout choc ou forçage en insérant ou en tirant le câble flexible (en particulier lors de l'utilisation de structures sur chariot). La garantie ne couvre pas le remplacement des aiguilles endommagées pour cause d'utilisation impropre.

Allumer le four et effectuer un préchauffage (voir paragraphe précédent).

Extraire la sonde à aiguille de son logement et l'introduire dans le produit sans forcer excessivement, en vérifiant que la pointe (partie sensible) soit positionnée au centre du produit lui-même. Refermer la porte du four.

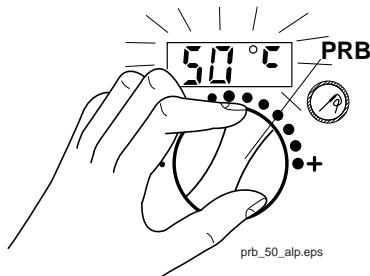
- 2) Vérifier que la manette du temporisateur **TM** soit en position **d'arrêt de cycle**.



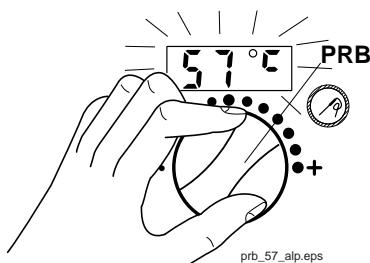
timer_00_alp.eps

3) Programmer sur **S1** et **TS** le mode de cuisson et la température voulus.

4) Démarrage du cycle avec aiguille. Tourner la manette de contrôle de l'aiguille **PRB** dans le sens des aiguilles d'une montre.



- le cycle de cuisson démarre immédiatement;
- l'afficheur de **PRB** clignote en indiquant la valeur de température de l'aiguille désirée. La valeur choisie au départ est 50°C.
- tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la valeur affichée jusqu'à atteindre la valeur désirée (ex. 57°C).



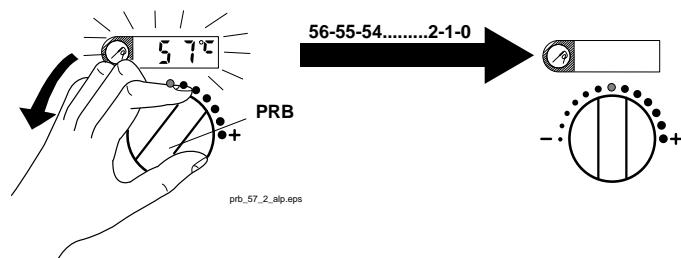
- lâcher la manette. Après 5 secondes l'afficheur indiquera la valeur de température au coeur du produit.

Note: il est possible de modifier à tout moment la valeur de la température programmée en agissant sur la manette **PRB**. Il est possible de vérifier la valeur programmée en tournant d'un **seul cran** (horaire/antihoraire) la manette **PRB**. De cette façon la valeur programmée n'est pas modifiée.

5) Arrêt du cycle avec aiguille. Quand la température requise est atteinte le four s'arrête automatiquement comme indiqué au paragraphe précédent **4.5**.

Note: tout actionnement de la manette **PRB** reste sans effet si le four fonctionne en cycle qui utilise un temporisateur **TM**. De la même façon, la rotation de la manette du temporisateur est ignorée pendant la cuisson avec aiguille.

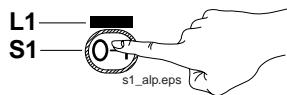
6) Désactivation de la modalité aiguille. Tourner la manette **PRB** en **sens inverse des aiguilles d'une montre** en diminuant la valeur programmée jusqu'à extinction de l'afficheur (qui se fera en-dessous de 0°C indiqués sur l'afficheur **PRB**).



5. NIVEAU DE FONCTIONNEMENT C4

5.1. ALLUMAGE DU FOUR

Pour allumer le four appuyer le bouton de l'interrupteur **S1**



- le voyant lumineux vert **L1** s'allume;
- le bandeau de commandes s'allume;
- l'afficheur du Thermomètre/Thermostat **TS** indique la température dans l'enceinte;
- l'enceinte s'éclaire;
- la chaudière commence le remplissage



genva_l_alp2.eps
(voyant clignotant);

- la chaudière effectue le préchauffage



genvapov_alp.eps

- (voyant allumé fixe);

- la chaudière est prête (voyant éteint)

5.1.1 EXTINCTION DU FOUR

L'extinction du four s'obtient en maintenant appuyé pendant **deux secondes** le bouton de l'interrupteur **S1**.

Des pressions de durée inférieure seront ignorées.

5.2. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

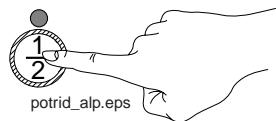
Après avoir allumé le four les leds relatives au mode de cuisson clignotent. Sélectionner directement le mode de cuisson désiré en appuyant le bouton correspondant (exemple, **Cycle mixte C2**)



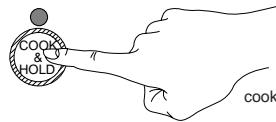
La led relative au mode de cuisson sélectionné s'allume et les autres s'éteignent.

Note: au cours de cette phase il est possible:

- de modifier le mode de cuisson en appuyant directement sur un autre bouton disponible;
- de sélectionner la vitesse du ventilateur et la puissance réduite;



- de sélectionner le mode de cuisson et le maintien



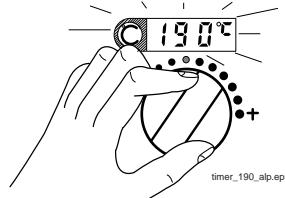
(**Cook & Hold:** disponible uniquement en mode **Air chaud** et **Vapeur** et seulement avec la vitesse du ventilateur et la puissance réduite).



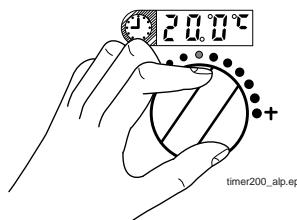
Après la sélection du mode de cuisson les afficheurs relatifs au Thermostat **TS**, Temporisateur **TM** et contrôle par aiguille **PRB** clignotent sous la forme de tirets en attente de programmation.

5.3. PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

- tourner la manette du thermostat **TS** dans le sens des aiguilles d'une montre;
- l'afficheur de la température commence immédiatement à clignoter en indiquant la température en cours de programmation.



- arrêter la manette au niveau de la valeur de température voulue (exemple 200°C).



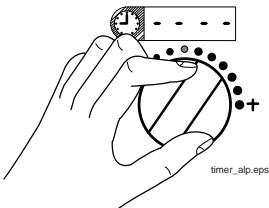
Après 5 secondes l'afficheur arrête de clignoter et indique de nouveau la valeur de la température dans l'enceinte.

Note: selon le mode de cuisson choisi (C1, C2, etc... - voir paragraphe précédent) on aura une valeur maximum de programmation de la température au-delà de laquelle on ne pourra pas aller en tournant la manette **TS**.

En cycle de vapeur C3 il n'est pas nécessaire de programmer une température car celle-ci est automatiquement fixée à 100°C.

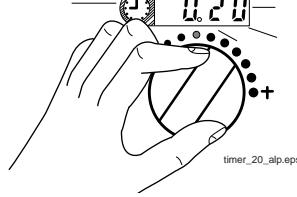
5.4. PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

- tourner la manette du temporisateur **TM** dans le sens des aiguilles d'une montre;



- l'afficheur du temps de cuisson commence instantanément à clignoter en indiquant la durée en cours de programmation en heures et minutes.

- arrêter la manette au niveau de la valeur voulue (exemple 20 minutes);



Après 5 secondes l'afficheur arrête de clignoter.

5.5. DÉMARRAGE DE LA CUISSON

- vérifier que la porte du four est fermée;



- appuyer le bouton de démarrage de la cuisson

Le voyant lumineux jaune du bouton de démarrage s'allume. La cuisson démarre immédiatement: les voyants lumineux jaunes relatifs aux manettes **TM** et **TS** s'allument en indiquant respectivement l'activation du chauffage et le début du comptage du temps de cuisson.

Les afficheurs Thermostat/Thermomètre **TS** et Temporisateur **TM** indiqueront respectivement:

- **TS** la température présente dans l'enceinte;
- **TM** le temps manquant pour la fin de cuisson.

Notes:

- Il n'est pas possible de démarrer les cycles de cuisson: vapeur, mixte et régénération tant que la chaudière n'est pas prête, comme indiqué par l'extinction du voyant relatif (voirparagraphe 5.1).

Pendant cette période le comptage du temps ne se fait pas et le voyant lumineux jaune du bouton **Démarrage de cuisson** clignote; ce cas se vérifie également quand on ouvre la porte du four. Cette condition ne se vérifie pas si l'on utilise le mode de cuisson Régénération **CR** (le four fonctionne également avec la porte ouverte).

Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

5.6. ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

A la fin du temps programmé le cycle de cuisson s'arrête automatiquement les voyants jaunes du bouton de démarrage de cuisson et des manettes **TS** et **TM** s'éteignent et la sonnerie du four s'active pendant une minute.

Ouvrir la porte du four et extraire le produit.

Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

Notes:

- la sonnerie peut être interrompue par tout actionnement sur le bandeau de commandes ou en ouvrant la porte.

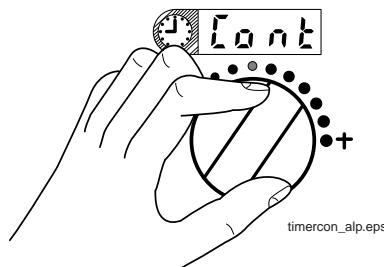
Le cycle de cuisson peut être arrêté **manuellement** en maintenant pressé pendant **deux** secondes le bouton **Démarrage/Arrêt de cycle**.



Il est possible de répéter un cycle identique en appuyant le bouton **Démarrage/Arrêt**.

5.7. CYCLE MANUEL

Il est possible de programmer des cycles de cuisson manuels en excluant le temporisateur. Tourner la manette **TM** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à affichage du mot "**Cont**" indiquant la cuisson **Continue** (Ceci se passe en tournant la manette outre la valeur de 8 heures indiquée sur l'afficheur).



Appuyer le bouton **Démarrage/Arrêt** pour démarrer le cycle. Dans ce cas l'arrêt du cycle ne pourra se faire que manuellement, en appuyant pendant 2 secondes le bouton de **Démarrage/Arrêt** cuisson ou en éteignant le four.

5.8. PRÉCHAUFFAGE

Il est possible d'effectuer un préchauffage de l'enceinte du four avant de commencer la cuisson proprement dite.

Démarrer le four avec l'enceinte vide en programmant:

- mode de cuisson désiré;
- température de chauffage sur le thermostat **TS**;
- cuisson continue "**Cont**" sur le temporisateur **TM**;

Attendre que l'afficheur de la température de l'enceinte indique que la température de préchauffage est atteinte, ouvrir la porte et introduire le produit à cuire.

Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

Fermer la porte et programmer sur le temporisateur **TM** le temps de cuisson désiré et corriger éventuellement la température de cuisson sur la manette **TS**.

5.9. UTILISATION DE L'AIGUILLE (Contrôle température au cœur du produit)

La sonde à aiguille permet un contrôle précis de la température au cœur du produit à cuire. Ceci permet de programmer la valeur voulue et d'arrêter automatiquement la cuisson quand cette température est atteinte.

Attention: la sonde aiguille est un élément de précision. Eviter absolument tout choc ou forçage en insérant ou en tirant le câble flexible (en particulier lors de l'utilisation de structures sur chariot). La garantie ne couvre pas le remplacement des aiguilles endommagées pour cause d'utilisation impropre.

1) Allumer le four et effectuer un préchauffage.

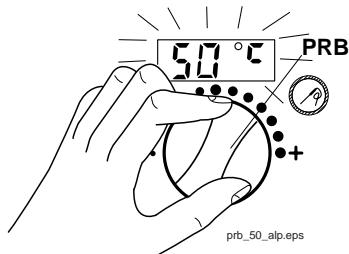
2) Arrêter le cycle de cuisson.

Extraire la sonde à aiguille de son logement et l'insérer dans le produit sans forcer excessivement, en s'assurant que la pointe (partie sensible) soit placée au centre du produit lui-même. Refermer la porte du four.

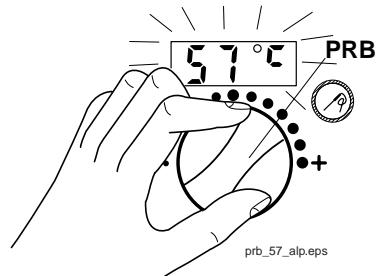
3) Sélectionner le mode de cuisson voulu et programmer sur **TS** la température de cuisson.

Attention: ne pas programmer de temps de cuisson sur le temporisateur **TM**.

4) Tourner la manette de contrôle de l'aiguille **PRB** dans le sens .



- l'afficheur de **PRB** clignote en indiquant la valeur de température d'aiguille requise. La valeur présélectionnée de départ est 50°C.
- tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et en sens contraire pour diminuer la valeur indiquée sur l'afficheur jusqu'à atteindre la valeur désirée.



- relâcher la manette. Après 5 seconde l'afficheur indique la valeur de la température présente au coeur du produit (exemple 57°C).

5) **Démarrage du cycle.** Appuyer le bouton de **démarrage de cuisson**



6) **Arrêt du cycle.** Quand la température requise au coeur du produit est atteinte le four s'arrête automatiquement comme indiqué précédemment (voir paragraphe 5.6 **arrêt du cycle de cuisson**).

7) **Désactivation du mode aiguille** (possible uniquement cycle de cuisson arrêté). Programmer un temps de cuisson sur le temporisateur **TM**. Cette action RAZ automatiquement toute température de l'aiguille programmée auparavant sur le **PRB**. Viceversa, en programmant une température sur le **PRB** la programmation éventuelle sur **TM** est RAZ. La désactivation du mode aiguille se fait également avec l'extinction du four.

5.10. CUISSON PAR PHASES EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE

Le four niveau 4 permet les cycles de cuisson composés de 2 phases séquentielles. Par exemple:

- Phase 1: - air chaud 200°C
- aiguille 70°C
- Phase 2: - cycle mixte 220°C
- durée 40 minutes

Le passage de la phase 1 à la phase 2 se fait automatiquement. La gestion d'un cycle de cuisson à 2 phases est confiée au bouton



lequel est muni de 2 leds (une par phase) qui peuvent s'allumer en rouge (phase active) ou en vert (phase non active).

La programmation d'un cycle à 2 phases se fait comme suit:

- 1) allumer et préchauffer le four;
- 2) arrêter le cycle lorsque le préchauffage est atteint;
- 3) programmer le mode de cuisson voulu, la température d'enceinte, la durée (ou en alternative la température aiguille) comme décrit auparavant.
- 4) Appuyer le bouton "**PHASE**:



La led relative à la phase 2 est devenue rouge, celle de la phase 1 est verte; simultanément les leds des boutons **modes de cuisson** clignotent de nouveau et nécessitent une nouvelle programmation de la phase 2.

5) Sélectionner:

- mode de cuisson relatif à la phase 2;
- température enceinte relative à la phase 2;
- durée (ou en alternative température aiguille) relative à la phase 2;

6) A ce stade le cycle de cuisson à 2 phases a été programmé. Insérer le produit à cuire, appuyer le bouton de **Démarrage de cycle**



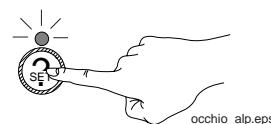
Le cycle démarre en commençant par la phase 1 (led phase 1 rouge) et **passera automatiquement en phase 2** (led phase 2 rouge) lorsque la première phase se termine.

Le passage est signalé par un court signal acoustique en fin de phase 1.

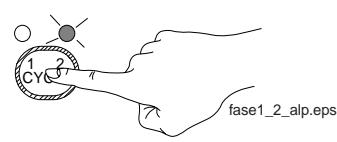
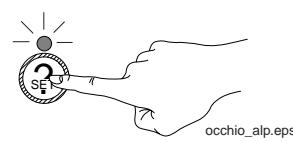
En fin de phase 2 la cuisson est automatiquement interrompue comme indiqué précédemment.

5.11. MODIFICATION/AFFICHAGE DES PARAMÈTRES PROGRAMMÉS

- Lorsque le cycle de cuisson **est bloqué**, en agissant sur les commandes suivantes il est possible de modifier les paramètres:
 - 1) mode de cuisson;
 - 2) température de cuisson **TS**;
 - 3) temps de cuisson **TM**;
 - 4) température aiguille **PRB** (en alternative au temps de cuisson).
- Avec le cycle démarré cette intervention n'est possible qu'après pression du bouton **Affichage des paramètres**



de cette façon il est possible de voir et de modifier les valeurs programmées relatives à la phase en cours (indiquée par la led de phase allumée rouge). Pour voir et modifier le cas échéant les **programmations de l'autre phase** (si présente) appuyer en séquence les boutons



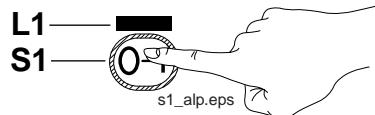
Pour sortir du mode d'affichage il suffit de réappuyer le bouton ; la led s'éteint. Dans tous les cas après 5 secondes on a la sortie automatique et le passage aux paramètres courants.

6. NIVEAU DE FONCTIONNEMENT C6

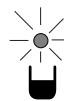
6.1. ALLUMAGE DU FOUR

Pour allumer le four appuyer le bouton de l'interrupteur **S1**. On aura les conditions suivantes:

- le voyant lumineux vert **L1** s'allume;



- le bandeau de commandes s'allume;
- l'afficheur du Thermomètre/Thermostat **TS** indique la température à l'intérieur de l'enceinte;
- l'enceinte s'allume;
- la chaudière commence le remplissage



genva_l_alp2.eps
(voyant clignotant);

- la chaudière entre en préchauffage



genvapor_alp.eps
(voyant allumé fixe);

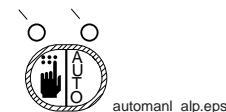
- la chaudière est prête (voyant éteint)

6.1.1 EXTINCTION DU FOUR

L'extinction du four s'obtient en maintenant appuyé pendant 2 secondes le bouton de l'interrupteur **S1**. Les pressions de durée inférieure seront sans effet.

6.2. SÉLECTION DES MODES MANUEL/AUTO

Après l'allumage du four les 2 leds relatives au bouton de sélection de modes "MANUEL/AUTO" clignotent.



En appuyant le bouton il est possible de passer d'un mode à l'autre (allumage de la led relative).

- Manuel: il est nécessaire de programmer après chaque allumage le programme de cuisson voulu.

Lorsque le four est éteint le programme de cuisson installé s'efface

- AUTO: permet d'utiliser les modes de cuisson mémorisés dans une bibliothèque de programmes. Ces programmes sont paramétrables et mémorisables par l'opérateur. Lors de l'extinction du four, les programmes restent en mémoire. Le nombre maximum de programmes mémorisables est 50. Chaque pression sur ce bouton commande le passage entre les 2 modes. Vous trouverez ci-dessous les informations sur le fonctionnement en modes **Manuel** et **AUTO**.

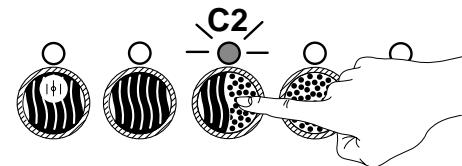
6.3. MODE MANUEL

Après l'allumage du four en appuyant le bouton de sélection on allume la led relative au mode manuel.



6.4. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

Les leds relatives au mode de cuisson clignotent. Sélectionner directement la led voulue en appuyant sur le bouton relatif (exemple, **Cycle mixte C2**)



c2liv6_alp.eps

La led correspondant au mode de cuisson sélectionné s'allume, les autres s'éteignent.

Notes: au cours de cette phase il est possible de:

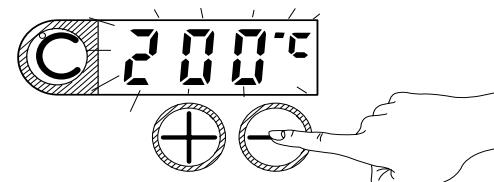
- modifier le mode de cuisson en appuyant directement un autre bouton disponible;
- sélectionner la vitesse du ventilateur et la puissance réduite;
- sélectionner le mode de cuisson et de maintien **Cook & Hold**; (disponible uniquement dans les modes **Air chaud** et **Vapeur** et uniquement avec la vitesse du ventilateur et la puissance réduites).

Après la sélection du mode de cuisson les afficheurs relatifs au Thermostat **TS**, Temporisateur **TM** et contrôle d'aiguille **PRB** clignotent en affichant des tirets.

6.5. PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Appuyer les boutons du thermostat **TS** \oplus pour augmenter et \ominus pour diminuer la valeur de température en cours de programmation, indiquée par le clignotement de l'afficheur.

Relâcher le bouton au niveau de la valeur de température désirée (exemple 200°C).



ts_200_alp.eps

Après 5 secondes l'afficheur cesse de clignoter et affiche la température dans l'enceinte.

Notes:

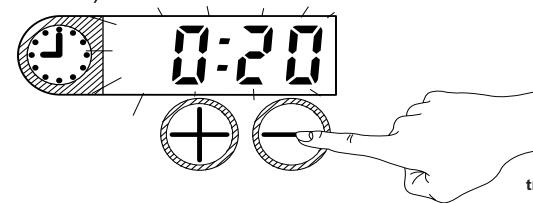
selon le mode de cuisson sélectionné (C1, C2, etc. - voir paragraphe précédent) on aura une valeur maximum de programmation de la température autre laquelle on ne pourra pas aller en appuyant les boutons du thermostat **TS**.

Dans le **cycle vapeur C3** il n'est pas nécessaire de programmer de température, car cette dernière est fixée **automatiquement à 100°C**, il est possible de programmer des valeurs inférieures. Ainsi, on aura le fonctionnement comme pour le mode **vapeur à basse température (C4)**.

6.6. PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

Appuyer les boutons du temporisateur **TM** \oplus pour augmenter et \ominus pour diminuer la valeur de temps en cours de programmation, indiquée par le clignotement de l'afficheur (en heures et minutes).

Relâcher le bouton au niveau de la valeur désirée (exemple 20 minutes).

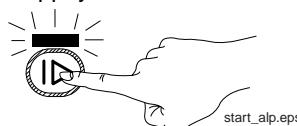


tm_20_alp.eps

Après 5 secondes l'afficheur cesse de clignoter.

6.7. DÉMARRAGE DE LA CUISSON

- vérifier que la porte du four est fermée;
- appuyer le bouton de démarrage de la cuisson;



Le voyant lumineux jaune de démarrage s'allume.

Les afficheurs Thermostat/Thermomètre **TS** et Temporisateur **TM** indiquent respectivement:

- **TS** la température présente dans l'enceinte;
- **TM** le temps manquant pour arriver en fin de cuisson.

Notes:

- Il n'est pas possible de démarrer les cycles de cuisson (vapeur, mixte, régénération) tant que la chaudière n'est pas prête (extinction de la led correspondante, voir paragraphe 5.1).

Pendant ce délai le comptage du temps ne se fait pas et le voyant lumineux jaune du bouton **Démarrage cuisson** clignote, de même lorsque la porte du four est ouverte. Cette condition ne se vérifie pas si l'on utilise le mode de cuisson Régénération **CR** (le four fonctionne également porte ouverte).

Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

6.8. ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Alors que le temps programmé de cuisson s'arrête automatiquement et la sonnerie du four s'active pendant une minute.

Ouvrir la porte et extraire le produit.

Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

Notes:

- la sonnerie peut être interrompue en intervenant sur le bandeau de commandes ou en ouvrant la porte.

Le cycle de cuisson peut être arrêté **manuellement** en maintenant appuyé pendant **deux** secondes le bouton de **Démarrage/Arrêt de cycle**.

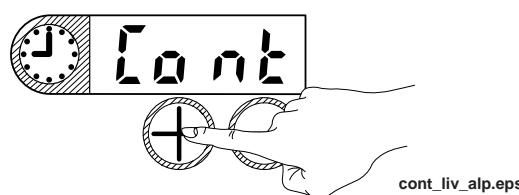


Les pressions de durée inférieure resteront sans effet.

Il est possible de répéter un cycle identique au cycle à peine terminé en appuyant de nouveau sur le bouton **Démarrage/Arrêt**.

6.9. CYCLE MANUEL

Il est possible de programmer des cycles de cuisson manuels en excluant le temporisateur. Appuyer sur le bouton **⊖** sur **TM**. L'afficheur indique le mot "**Cont**" qui signifie cuisson continue.



Dans ce cas l'arrêt du cycle ne pourra se faire que manuellement en appuyant pendant 2 secondes le bouton **Démarrage/Arrêt de cycle** ou en éteignant le four.

6.10. PRÉCHAUFFAGE

Il est possible d'effectuer un préchauffage de l'enceinte du four avant de commencer la cuisson proprement dite.

Démarrer le four avec l'enceinte vide en programmant:

- le mode de cuisson désiré;
- la température de préchauffage sur le Thermostat **TS**;
- la cuisson continue "**Cont**" sur le temporisateur **TM**;
- Attendre que l'afficheur des températures de l'enceinte indique que la température de préchauffage est atteinte.
- Ouvrir la porte et introduire le produit à cuire.

Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

- Fermer la porte et programmer sur le temporisateur **TM** le temps de cuisson désiré et éventuellement corriger la température de cuisson sur le Thermostat **TS**.

6.11. UTILISATION DE L'AIGUILLE (Contrôle de la température au coeur du produit)

La sonde à aiguille permet un contrôle précis de la température au cœur du produit à cuire. Ceci permet de programmer la valeur désirée et d'arrêter automatiquement la cuisson lorsque cette température est atteinte.

Attention: la sonde aiguille est un élément de précision. Eviter absolument tout choc ou forçage en insérant ou en tirant le câble flexible (en particulier lors de l'utilisation de structures sur chariot). La garantie ne couvre pas le remplacement des aiguilles endommagées pour cause d'utilisation impropre.

- 1) Allumer le four et procéder le cas échéant au préchauffage.
- 2) Arrêter le cycle de cuisson.

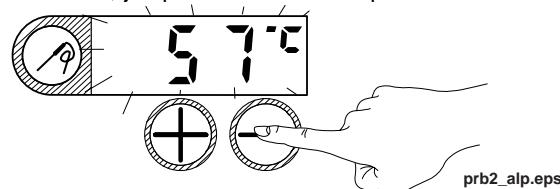
Extraire la sonde à aiguille de son logement et l'insérer dans le produit sans forcer, en veillant que la pointe (partie sensible) soit placée au centre du produit.

Fermer la porte du four.

- 3) Sélectionner le mode de cuisson désiré et programmer sur **TS** la température de cuisson.

Attention: ne pas programmer de temps de cuisson sur le Temporisateur **TM.**

- l'afficheur de **PRB** clignote en indiquant la valeur de température aiguille requise. La valeur présélectionnée de départ est 50°C.
- 4) Appuyer les boutons de contrôle de l'aiguille **PRB** **⊕** pour augmenter et **⊖** pour diminuer la valeur de température sur l'afficheur, jusqu'à atteindre la température voulue.



- relâcher le bouton au niveau de la valeur désirée. Après 5 secondes, l'afficheur indique la valeur de température présente au cœur du produit (exemple 57°C).

- 5) **Démarrage du cycle.** Appuyer le bouton **Démarrage/Arrêt de cuisson**.



6) Arrêt du cycle. Quand la température requise au coeur du produit est atteinte le four s'arrête automatiquement comme indiqué précédemment (voir paragraphe 6.8 **arrêt de cycle de cuisson**).

7) Désactivation du mode aiguille. (Manoeuvre possible uniquement cycle de cuisson arrêté). Programmer un temps de cuisson sur le temporisateur **TM**. Cette action RAZ automatiquement toute température de l'aiguille programmée auparavant sur le **PRB**. Viceversa, en programmant une température sur le **PRB** la programmation sur **TM est RAZ**.

La désactivation du mode aiguille se fait également lors de l'extinction du four.

6.12. CUISSON PAR PHASES EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE

Le four Niveau 6 permet l'exécution de programmes en plusieurs phases séquentielles. Par exemple:

- Phase 1: - air chaud 200°C
- aiguille 70°C
- Phase 2: - cycle mixte 220°C
- durée 40 minutes
- Phase 3: - cycle air chaud 250°C
- durée 15 minutes

et ainsi de suite jusqu'à un maximum de 6 phases.

Pendant la cuisson le passage d'une phase à l'autre se fait automatiquement jusqu'à l'arrêt automatique du programme lorsque la dernière phase programmée se termine.

La gestion d'un programme de cuisson à plusieurs phases est confiée au bouton



lequel est muni de 6 leds (une par phase) qui peuvent prendre la couleur rouge (phase active) ou verte (phase non active). Les leds éteintes indiquent par contre les phases non encore sélectionnées.

La programmation d'un cycle à plusieurs phases se fait comme suit:

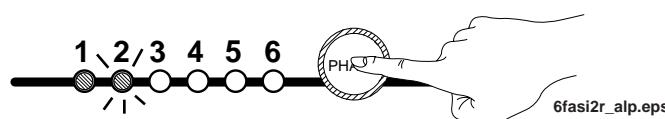
- 1) allumer et préchauffer le four en **mode manuel**;



2) Arrêter le cycle lorsque le préchauffage est atteint. On notera que la led correspondant à la phase 1 est rouge, et celles des autres phases sont éteintes.

3) Programmer le mode de cuisson désiré, la température de l'enceinte, la durée (ou à défaut la température de l'aiguille pour la phase 1 comme décrit auparavant).

4) Appuyer le bouton "PHASE": la led relative à la phase 2 devient rouge, la led de la phase 1 est verte



simultanément les leds des touches modes de cuisson commencent à clignoter.

- 5) Sélectionner:

- mode de cuisson correspondant à la phase 2;
- température de l'enceinte correspondant à la phase 2;
- durée (ou à défaut température aiguille) correspondant à la phase 2.

6) Pour programmer les autres phases répéter les points 4 et 5 jusqu'à un maximum de 6 phases.

7) A ce stade le programme de cuisson à plusieurs phases a été programmé. Insérer le produit à cuire, appuyer sur le bouton de **Démarrage de cycle**.



Le cycle commencera à partir de la phase 1 (led phase 1 rouge) et passera **automatiquement** à la phase 2 (led phase 2 rouge) lorsque la première phase se termine et ainsi de suite pour toutes les phases programmées (le cas échéant).

Le passage d'une phase à l'autre est signalé par un court signal acoustique.

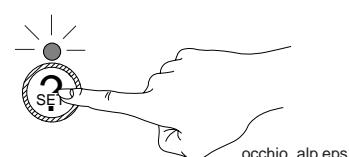
A la fin de la dernière phase on aura l'arrêt automatique de la cuisson comme indiqué précédemment.

6.13. MODIFICATION/AFFICHAGE DES PARAMÈTRES PROGRAMMÉS

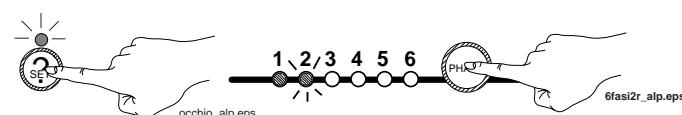
- Avec le cycle de cuisson **bloqué**, en agissant sur les leds correspondantes, il est possible de modifier les paramètres suivants:

- 1) mode de cuisson;
- 2) température de cuisson **TS**;
- 3) temps de cuisson **TM**;
- 4) température aiguille **PRB** (à défaut du temps de cuisson).

- Avec le cycle démarré ce n'est possible qu'après avoir appuyé le bouton **Affichage des paramètres**



de cette façon il est possible de voir et modifier les valeurs programmées correspondant à la phase en cours (indiquée par la led de phase allumée rouge). Pour voir et modifier éventuellement les **paramétrages de l'autre phase** (le cas échéant) appuyer en séquence les boutons



Pour sortir du mode d'affichage il suffit d'appuyer le bouton; la led s'éteint. Dans tous les cas après 5 secondes on a la sortie automatique et le passage aux paramètres courants.

6.14. MODE AUTOMATIQUE



auto_alp.eps

Avant-propos: le mode automatique permet de mémoriser des programmes après les avoir paramétrés manuellement; à ce propos consulter au préalable le paragraphe 6.3 "Mode manuel".

Notes:

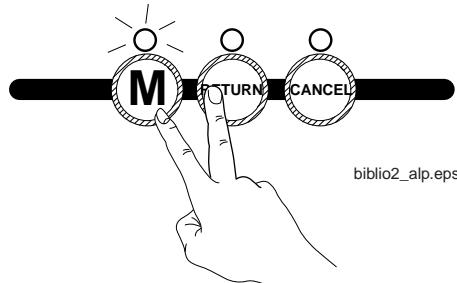
Si après avoir paramétré un programme de cuisson comme indiqué au paragraphe précédent, le four est éteint, **les paramètres seront perdus**, car en mode manuel le contrôleur ne mémorise pas les paramétrages.

Pour mémoriser les paramétrages procéder comme suit:

6.14.1 MÉMORISATION DU PROGRAMME DE CUISSON

Après avoir programmé un cycle de **CUISSON MANUEL**:

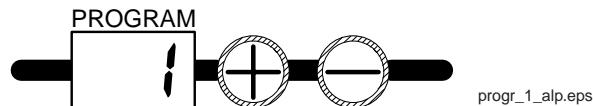
- 1) appuyer **simultanément** la touche **M** de mémorisation et **ESC** pendant deux secondes.



biblio2_alp.eps

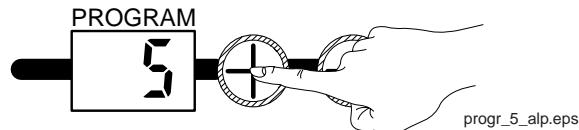
Pendant cette action la led correspondant au bouton **M** clignote et s'allume fixe. A ce stade on se trouve dans la **mémoire des programmes** (bibliothèque).

- 2) L'afficheur des programmes en mémoire se place sur le programme n°1.



progr_1_alp.eps

Par les boutons d'augmentation ou de diminution on indique sur l'afficheur le numéro du programme que l'on désire mémoriser (Exemple, programme n°5)

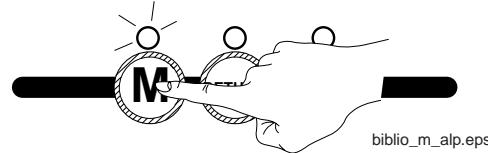


progr_5_alp.eps

Notes: il n'est pas nécessaire de mémoriser les programmes obligatoirement en suite numérique (ex. 01-02-03 etc...). Il est possible de leur assigner un quelconque numéro entre 1 et 50. Les numéros libres clignotent, les numéros occupés sont fixes.
3) Mémorisation du programme.

Notes: pour mémoriser un programme sur un numéro déjà occupé (fixe) effacer ce dernier (voir paragraphe **Effacement d'un programme mémorisé**).

Après avoir choisi le numéro de programme à assigner appuyer pendant 2 secondes le bouton **M**.



biblio_m_alp.eps

Un signal acoustique et le numéro fixe confirment la **mémorisation**.

- 4) Sortie de la mémoire programmes.

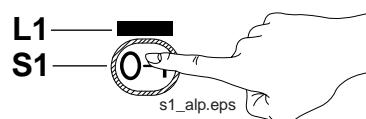
Pour sortir de la mémoire appuyer simultanément les boutons **M** et **ESCAPE/RETURN (ESC)** jusqu'à ce que la led jaune de **M** s'éteigne (2 secondes).

6.14.2 SORTIE DE LA MÉMOIRE SANS MODIFICATIONS

Note: quand on se trouve dans la mémoire programmes (led clignotante **M** allumée) il est possible de sortir sans modifications en appuyant le bouton **ESCAPE//RETURN (ESC)** pendant deux secondes.

6.14.3 CUISSON EN MODE AUTOMATIQUE (utilisation de programmes mémorisés)

- 1) Vérifier que la porte du four est fermée;
- 2) Allumer le four;



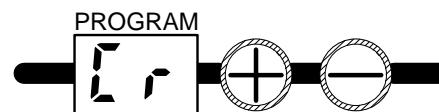
s1_alp.eps

- 3) Sélectionner le mode **AUTO**;



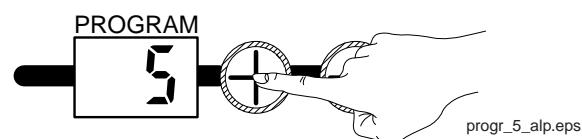
auto_alp.eps

- 4) L'afficheur bibliothèque de programmes mémorisés s'allume en indiquant le programme **Cr** (régénération- voir paragraphe suivant).



progr_cr_alp.eps

- 5) Programmer sur les boutons le numéro du programme à effectuer. Exemple, Programme n°5.



progr_5_alp.eps

- 6) Activer le début de cycle en appuyant la touche



startnol_alp.eps

6.14.4 PROGRAMME DE RÉGÉNÉRATION Cr

Sur les fours niveau C6 le programme de régénération **Cr** est pré-mémorisé (non effaçable) dans la bibliothèque de programmes. Pour utiliser le **cycle de régénération Cr** sélectionner le mode automatique et procéder comme décrit ci-dessus en faisant apparaître sur l'afficheur programmes (par les boutons correspondants d'augmentation ou de diminution) l'indication **Cr**.

Le programme de régénération se compose d'une seule phase caractérisée comme suit:

- cycle spécial d'humidité contrôlée;
- valeur de température présélectionnée 140°C (modifiable éventuellement);
- utilisation de la pleine puissance;
- fonctionnement en continu **Cont. Une fois activé reste actif que la porte soit ouverte ou fermée.**

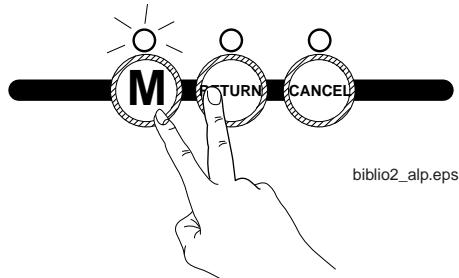
Attention! Risque de brûlures.

Le four chaud, ouvrir **toujours** la porte avec précautions.

Le programme peut accepter en alternative au mode continu un temps de cuisson défini ou la sonde aiguille.

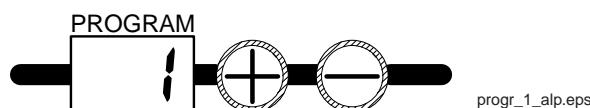
6.14.5 EFFACEMENT D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ

- 1) Avec le sélecteur sur **AUTO** appuyer simultanément sur les boutons **M** d'entrée en mémoire et le bouton **ESC** pendant 2 secondes comme indiqué précédemment.



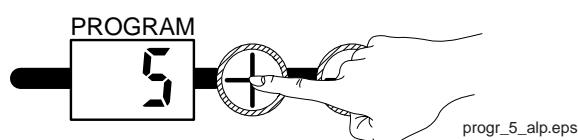
biblio2_alp.eps

- 2) L'afficheur de programmes en mémoire se place sur le numéro 1



progr_1_alp.eps

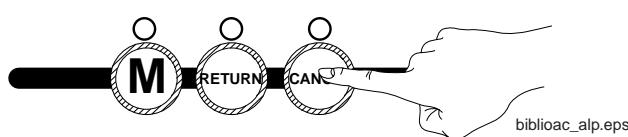
- 3) En utilisant les boutons d'augmentation ou de diminution sélectionner le numéro de programme que vous désirez éliminer de la mémoire. Exemple: Programme n°5



progr_5_alp.eps

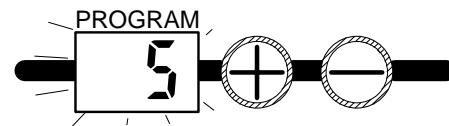
L'afficheur indique le programme n°5 (led non clignotante).

- 4) Appuyer pendant deux secondes le bouton **AC**



biblioac_alp.eps

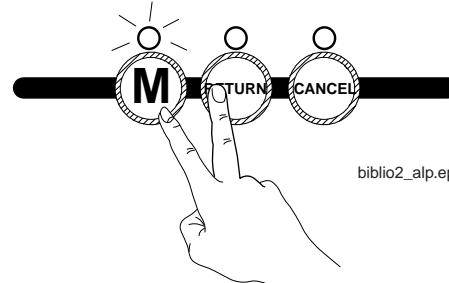
A la fin de cette procédure l'afficheur indiquera le n°5 clignotant. Le programme a été effacé.



progr_5_2alp.eps

Notes: il est possible d'effacer d'autres programmes en répétant les opérations **3** et **4**, à l'exclusion du programme de régénération **Cr**, protégé contre les effacements.

A la fin appuyer simultanément les boutons **M** et **ESC** pendant 2 secondes, permettant ainsi la sortie de la mémoire du contrôleur avec mémorisation des modifications.



biblio2_alp.eps

Notes: si vous avez effacé des programmes par erreur, appuyer **ESC** (comme indiqué au paragraphe précédent 6.14.2) pour sortir de la mémoire sans confirmer les effacements.

7. POUR TOUS LES MODÈLES

7.1. SIGNALISATION D'ALARME ET DIAGNOSTIC

Le four est prévu pour afficher les conditions particulières de:

- Fonctionnement anormal ou panne. Dans ce cas sur les différents afficheurs s'affichent des codes d'erreur. Ci-dessous vous trouverez la liste des codes et les conditions d'erreurs correspondantes.

EPt1 - Sonde enceinte interrompue ou en court-circuit.

EPt2 - Sonde chaudière interrompue ou en court-circuit.

EPt3 - Sonde aiguille interrompue ou en court-circuit.

EPt4 - Sonde by pass interrompue ou en court-circuit.

EPt8 - Capteur de température du contrôleur électronique endommagé.

ESCH - Dysfonctionnement des dispositifs de refroidissement du circuit de contrôle des commandes.

Etub - Intervention du limiteur de température chaudière (150°C).

Etuc - Intervention du limiteur de température enceinte (320°C).

EFLP - Panne du dispositif de soupape motorisée d'évacuation des vapeurs de l'enceinte (uniquement Niveau de fonctionnement C6)

IMPORTANT!

Avec un cycle de cuisson en cours, la signalisation d'un code d'erreur est accompagnée par une sonnerie continue et l'arrêt du cycle. Dans ce cas l'appareil peut être utilisé d'une façon qui ne provoque pas de condition d'erreur. A cet effet il suffit de programmer le four pour un cycle qui n'utilise pas le composant en panne. Le service d'assistance technique doit être informé sur les codes d'alarme affichés.

7.2. EXTINCTION EN CAS DE PANNE

En cas de panne désactiver l'appareil:

- Désactiver l'interrupteur automatique d'alimentation électrique placé en amont de l'appareil et fermer les robinets d'eau et de gaz.
- Contacter le centre d'assistance technique utilisant les services d'un personnel entraîné et agréé par le constructeur.

7.3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- A chaque fin de journée nettoyer l'enceinte du four en utilisant des produits adaptés en tenant compte des conseils du fournisseur.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct.
- Ne pas utiliser pour le nettoyage de l'acier des produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique etc...), même dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (acide chlorhydrique par exemple) pour laver les sols sous-jacents.

L'appareil dispose sur le bandeau de commandes du bouton pour commander le cycle de lavage de l'enceinte de cuisson.

Ce cycle est utilisé comme indiqué ci-dessous:

Avant-propos: le cycle s'active correctement uniquement quand la valeur de température dans l'enceinte est inférieure à 90 °C; dans ce cas procéder d'abord à une phase de refroidissement de l'enceinte.



ventola_alp.eps

1) - Appuyer pendant 2 secondes "CLEAN" (début de cycle de nettoyage) avec la porte fermée. La led correspondante s'allume pour indiquer le début du cycle de lavage (phase 1).



clean_ac_alp.eps

Après 5 minutes environ, le signal acoustique sonne.

2) - Ouvrir la porte du four etasperger un produit adapté sur les surfaces à laver.

3) - Refermer la porte. Sur l'afficheur de température d'enceinte le compte à rebours commence à partir de 120 secondes, nécessaire à l'action de l'agent dégraissant.

À la fin de la phase de dégraissage commence automatiquement le cycle suivant (phase 2) qui dure 10 minutes à la fin desquelles la sonnerie retentit et la led du bouton "CLEAN" s'éteint (cycle de nettoyage terminé).

4) - Ouvrir la porte et rincer l'intérieur de l'enceinte.

Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte de cuisson, retirer les guides des structures sur chariot placé es au fond de l'enceinte de cuisson (le cas échéant), les diffuseurs latéraux de support des plats et les parois d'aspiration.

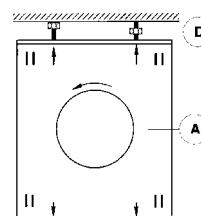
• Le démontage des **diffuseurs** de l'enceinte de cuisson se fait comme suit:

- Soulever l'élément, le tourner de façon à décrocher les deux ergots AV de support et l'extraire en faisant sortir les plots d'accrochage des ouvertures de la paroi d'aspiration.

Pour le remontage, recommencer les opérations en sens inverse.

• Le démontage de la **paroi d'aspiration "A"** (Fig."18") de sa position dans l'enceinte de cuisson se fait comme suit:

- éteindre le four et débrancher électriquement l'appareil;
- après avoir retiré les diffuseurs latéraux visser avec une clé hexagonale les 2 écrous "D" des pivots filetés supérieurs en les positionnant en butée sur le haut de l'enceinte;
- soulever la paroi d'aspiration et la désenfiler des deux pivots inférieurs de l'enceinte du four;
- pousser vers le bas le composant pour permettre la sortie des deux pivots filetés supérieurs.



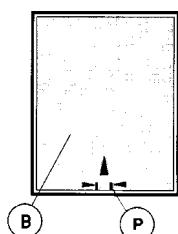
clean_alp.eps

Notes: Les 4 flèches placées sur la paroi d'aspiration indiquent les positions des orifices pour les ergots supérieurs et inférieurs. Pour remonter le composant, répéter le processus dans le sens inverse et serrer les écrous "D" à fond sur la paroi.

- Nettoyer le **filtre à graisses "B"** si présent, au moins tous les 3 cycles de cuisson.

En cas de non respect de cette consigne, le filtre perd son efficacité et provoque des effets anormaux pendant la cuisson. Pour faciliter le nettoyage du filtre démonter la grille en retirant la butée réalisée par une tige élastique "P" insérée le long du cadre du filtre. L'extraction de la tige se fait en poussant sur les deux extrémités comme indiqué sur la figure et en la désenfilant du cadre de maintien.

Faire attention en effectuant le nettoyage du réseau du filtre. Les rebords sont irréguliers, utiliser des gants de protection adaptés.



19

- Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, rincer abondamment avec de l'eau et sécher soigneusement.
- Eviter de nettoyer l'acier inox avec de la paille de fer, des brosses ou des raclettes standard car des particules de fer pourraient se déposer et provoquer des points de démarrage de rouille.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes:
 - Débrancher l'alimentation électrique et fermer les robinets de gaz et d'eau;
 - Passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un linge mouillé d'huile de vaseline de façon à former un film protecteur;
 - Aérer périodiquement les locaux.

7.4. MAINTENANCE PÉRIODIQUE DE LA CHAUDIÈRE (LE CAS ÉCHÉANT)

- Un entartrage excessif de la chaudière est signalé par l'allumage de la led



 qui indique la nécessité de procéder au détartrage.

Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où cette consigne n'est pas respectée. En outre la garantie ne couvre pas la réparation et le remplacement de composants endommagés par le tartre si les caractéristiques de l'eau d'alimentation ne sont pas respectées (voir paragraphe correspondant).

Le détartrage peut être effectué de 2 façons:

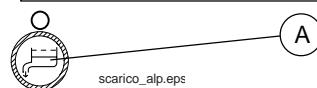
- vinaigre concentré à 100%;
- détartrant chimique (en observant scrupuleusement les instructions ci-dessous).

Pour ces opérations le four doit être allumé.

7.4.1 MÉTHODE DE DÉTARTRAGE PAR VINAIGRE 100%

- 1) Fermer le robinet d'alimentation d'eau.
- 2) Vider complètement le générateur de vapeur en appuyant le bouton "A"

Niveau de fonctionnement C6



ou en agissant sur le vidage manuel de l'eau de la chaudière (levier sous le bandeau pour tous les autres modèles).

- 3) Après une minute refermer le vidage de la chaudière (bouton ou levier).
- 4) Retirer le bouchon plastique du tuyau d'accès à la chaudière et introduire par ce tuyau 9 litres de vinaigre pur.
- 5) Ouvrir le robinet d'eau.
- 6) Mettre en fonctions le four en cycle "vapeur" pendant 20 minutes.
- 7) Eteindre le four et attendre 60 minutes.
- 8) Remettre en fonctions le four pendant 10 autres minutes.
- 9) Eteindre et attendre 60 minutes.
- 10) Avec le robinet d'eau ouvert, ouvrir la soupape de vidage de la chaudière pour en provoquer le vidage (bouton ou levier).
- 11) Eteindre le four.
- 12) Rincer l'intérieur de la chaudière en utilisant une conduite en caoutchouc insérée dans le tuyau, jusqu'à ce que de l'eau propre sorte par l'évacuation.
- 13) Remonter le bouchon et refermer l'évacuation de la chaudière (bouton ou levier).

7.4.2 MÉTHODE DE DÉTARTRAGE CHIMIQUE

Le détartrage par produits chimiques doit être effectué en fonction des instructions du fournisseur (les mêmes sociétés qui produisent les détergents).

Par exemple en utilisant le détartrant ECOLAB type "STRIP-A-WAY", procéder comme suit:

- Suivre les instructions du paragraphe précédent. Introduire dans le tuyau d'accès à la chaudière 2,5 litres de liquide détartrant ajouté de 6,5 litres d'eau.
- Mettre en service le four en cycle "cuisson vapeur" pendant 12 minutes.
- Eteindre et attendre 40 minutes.
- Rouvrir l'évacuation de la chaudière et continuer en suivant les instructions du paragraphe précédent.

IMPORTANT

Rincer soigneusement l'intérieur de la chaudière avec un tuyau caoutchouc introduit dans le tuyau d'accès à la chaudière pour éliminer tous les résidus de produit détartrant.

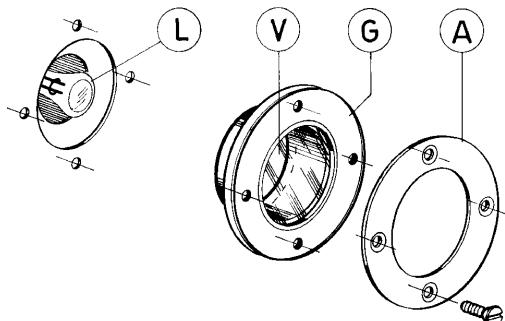
- Remonter le bouchon et fermer l'évacuation de la chaudière (bouton ou levier).

Faire fonctionner après cette opération le four à vide pendant 30 minutes en cycle vapeur C3.

Remplacement de la lampe d'éclairage de l'enceinte (Fig. "20")

Pour remplacer la lampe d'éclairage de l'enceinte si celle-ci grille, procéder comme suit:

- Débrancher l'appareil électriquement.
- Dévisser les 4 vis de fixation de la bride "A" du point lumière et extraire le verre "V" avec le joint "G".
- Extraire la lampe halogène "L" et la remplacer par une autre lampe de mêmes caractéristiques (12V - 20W - 300°C), en utilisant du papier ou un linge propre pour éviter le contact direct avec les doigts.
- Remonter le verre protecteur correctement enfilé dans le joint, dans le logement de la lampe, et fixer la bride en vissant les 4 vis après graissage du joint à la graisse silicone pour utilisations alimentaires.



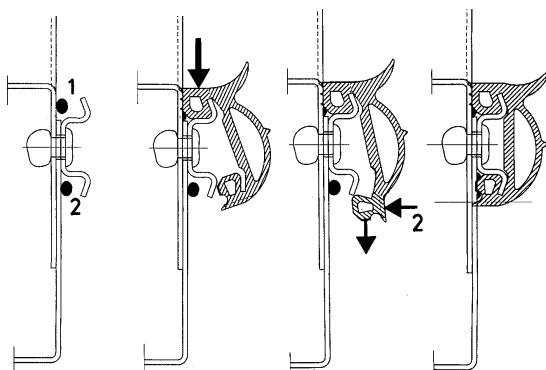
20

Remplacement du joint de la porte (Fig. "21")

N.B.: Le joint de la porte est un composant qui peut vieillir et s'user dans le temps. Le remplacer en cas de durcissement ou de rupture.

Pour le remplacement procéder comme suit:

- Retirer le joint de son logement et nettoyer ce dernier de toute trace de silicone.
- Introduire un fil de scellant silicone dans les points "1" et "2" le long du cadre porte-joint.
- Monter le nouveau joint en introduisant d'abord tout le profil interne "1" sous le bord correspondant du cadre de fixation. Intervenir d'abord sur les angles.
- Insérer le profil externe "2" du joint sous le logement correspondant avec un outil à crochet.

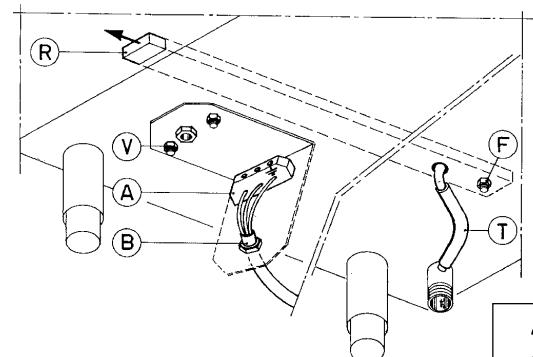


21

Bac de condensation (Fig. "22")

Vérifier périodiquement l'état de propreté du tuyau caoutchouc "T" ou du raccord de ce dernier au collecteur d'évacuation si le bac de condensation "R" est plein. Ce contrôle se fait en démontant le tuyau "T" du porte-tuyau, en le nettoyant soigneusement.

Le bac de condensation "R" est extractible frontalement après avoir détaché le tuyau d'évacuation "T" et dévissé la vis d'arrêt "F" sur le fond externe du four.



22

Nettoyage et contrôle de l'efficacité de l'installation d'évacuation

Effectuer périodiquement le nettoyage du tuyau d'évacuation en vérifiant l'absence d'obstructions qui entraîne le vidage de l'eau.

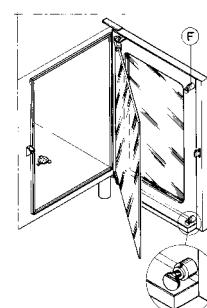
Nettoyage des surfaces internes des verres de la porte (Fig. "23")

Ces opérations doivent être faites avec le verre de la porte froid sans chiffons ou détergents abrasifs.

L'accès aux surfaces de l'interstice se fait en ouvrant le verre interne fixé sur la porte.

- Avec la porte ouverte tourner de 180° les 2 butées "F" supérieure et inférieure (à cet effet utiliser la pointe arrondie d'un couteau de table inséré dans la fente). Ouvrir le verre interne.

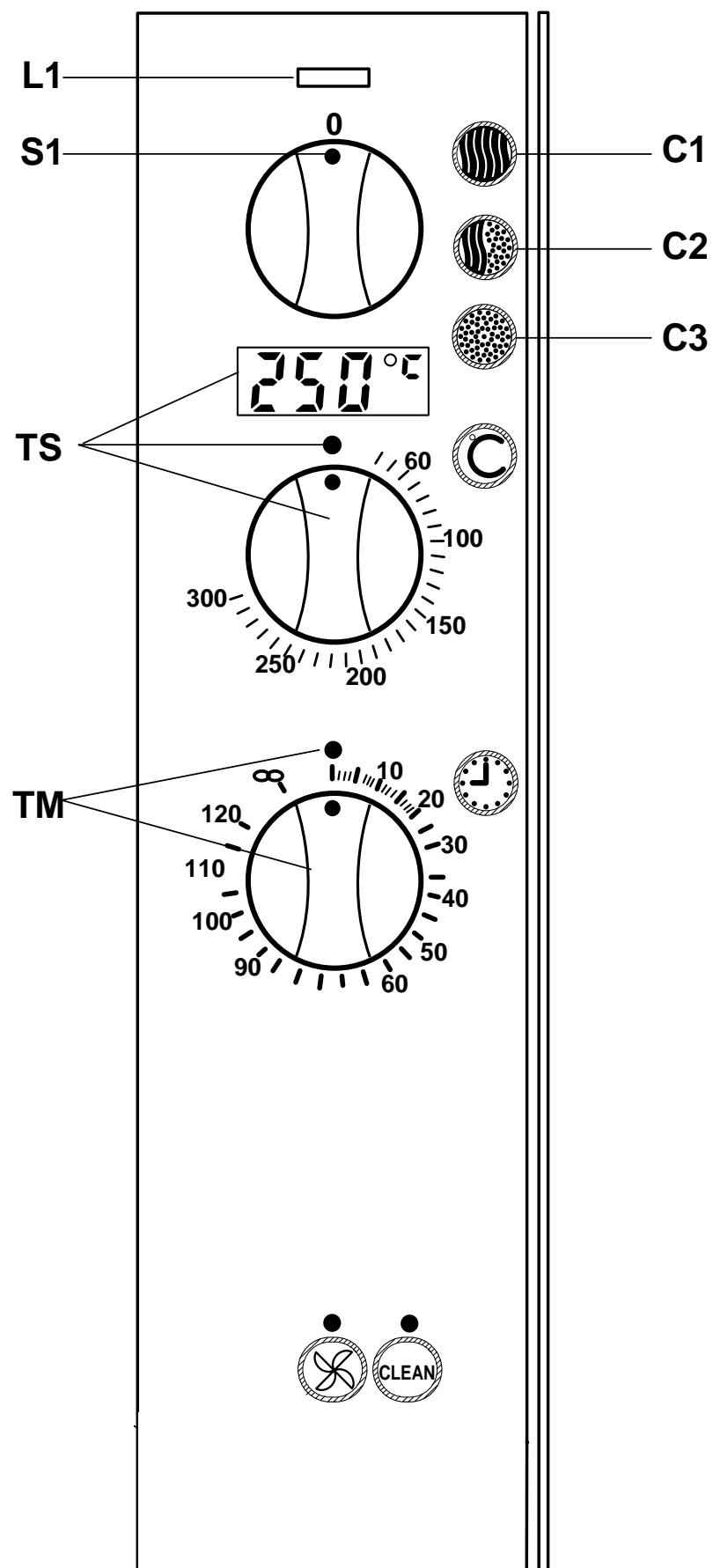
Cette ouverture est limitée par un ergot placé sur la fixation inférieure.



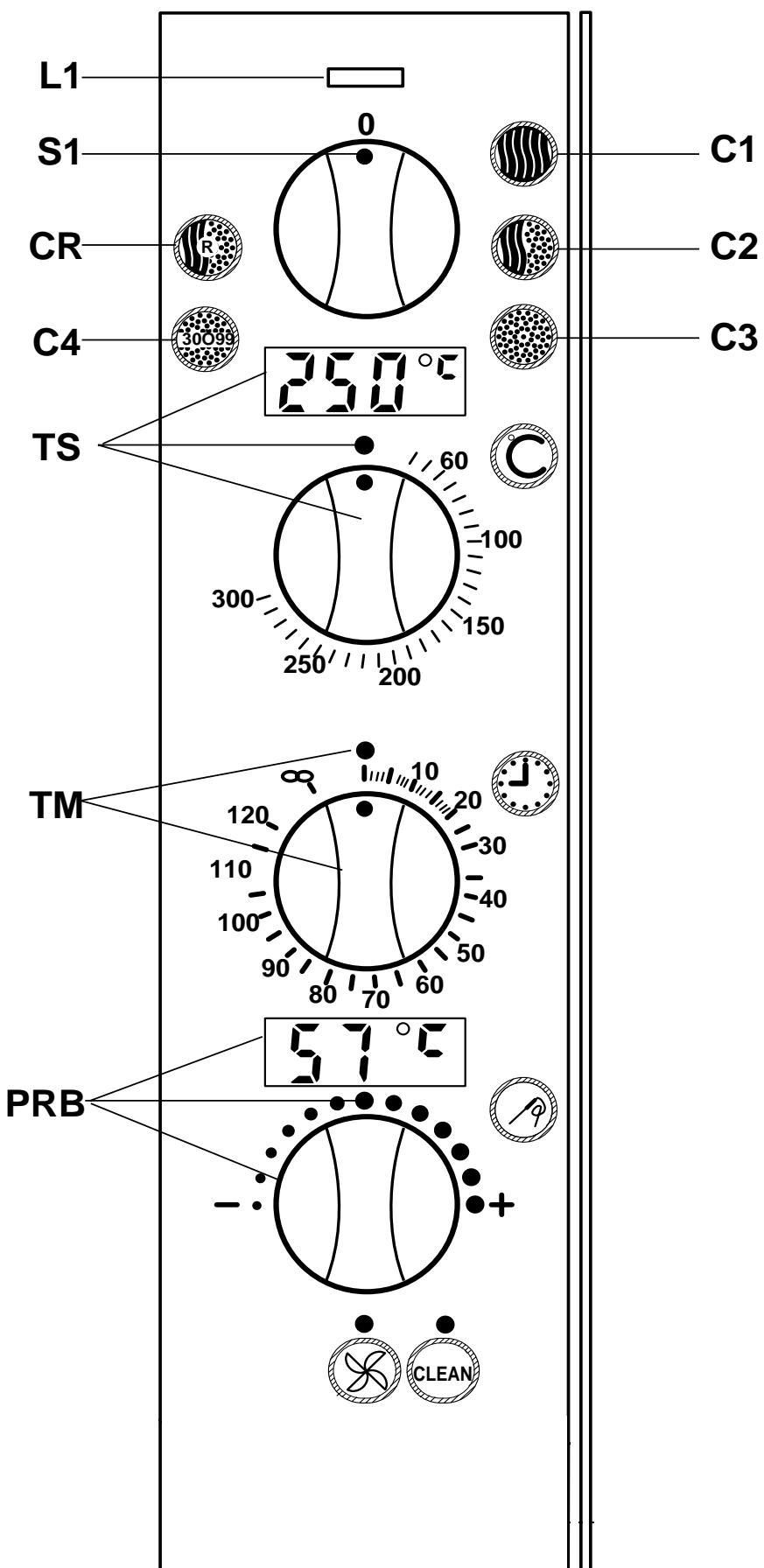
23

Après le nettoyage fermer le verre interne jusqu'à buter sur les caoutchoucs et tourner les butées sur 180°.

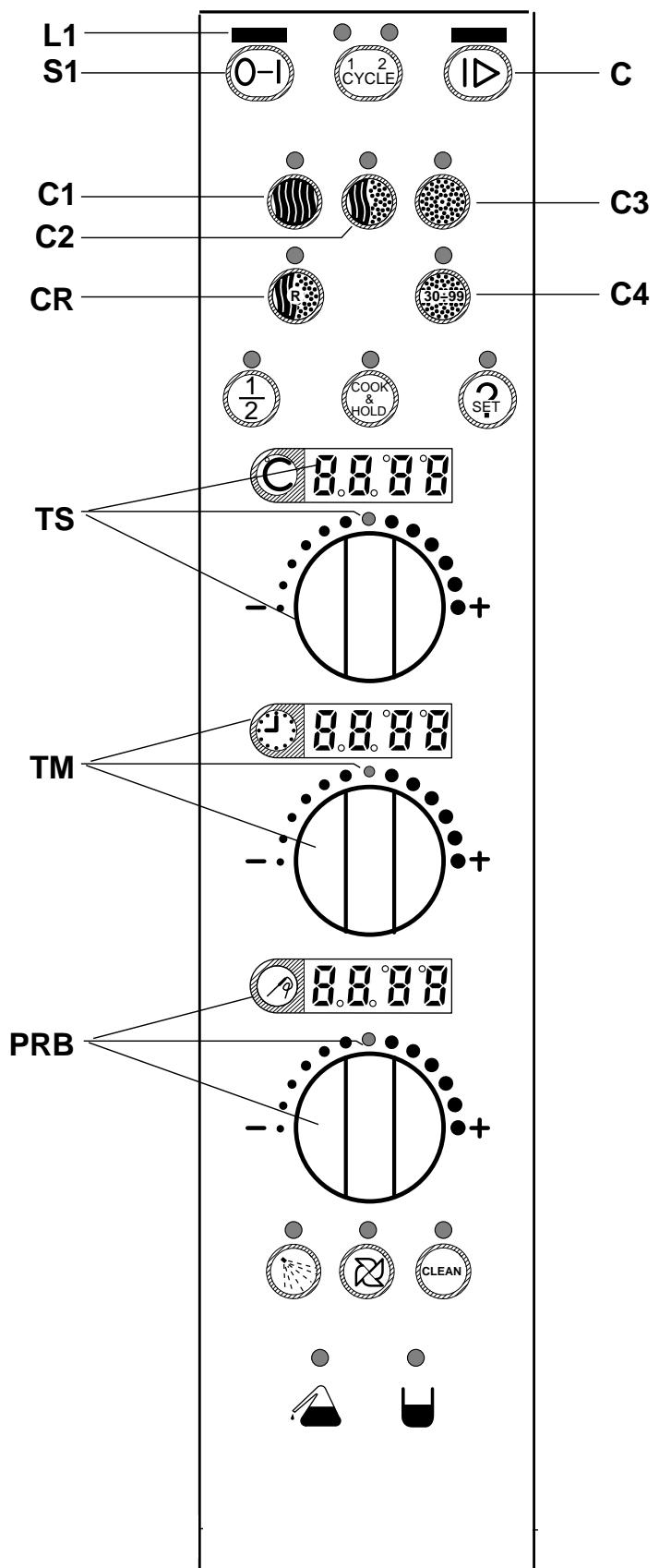
Livello 2
Level 2
Ebene 2
Niveau 2
Nivel 2
Niveau 2
Nivå 2
Niveau 2
Nivel 2
Επίπεδο 2



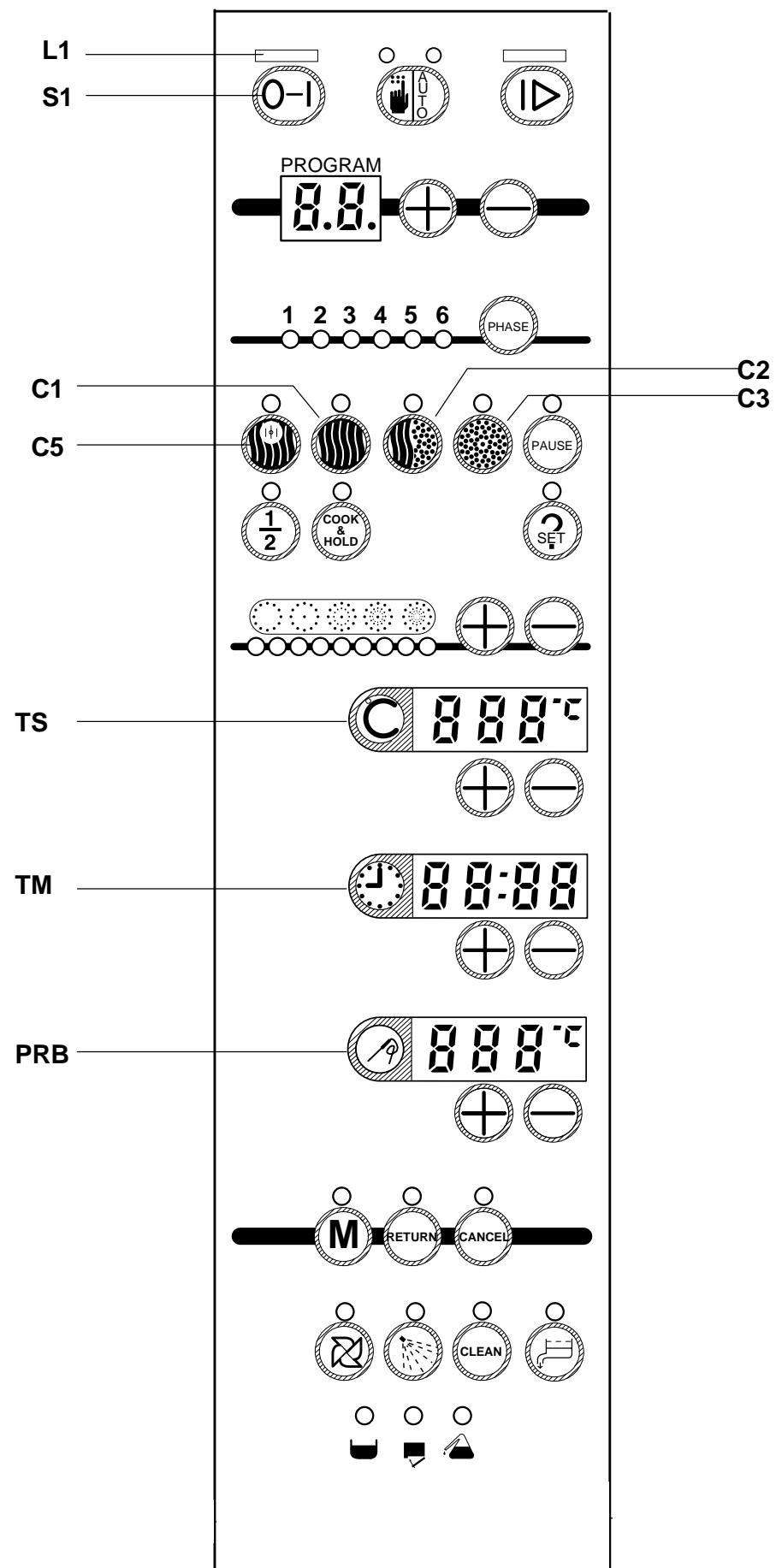
Livello 3
Level 3
Ebene 3
Niveau 3
Nivel 3
Niveau 3
Nivå 3
Niveau 3
Nivel 3
Επίπεδο 3



Livello 4
Level 4
Ebene 4
Niveau 4
Nivel 4
Niveau 4
Nivå 4
Niveau 4
Nivel 4
Επίπεδο 4



Livello 6
Level 6
Ebene 6
Niveau 6
Nivel 6
Niveau 6
Nivå 6
Niveau 6
Nivel 6
Επίπεδο 6



Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.
The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.
Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern.
El Constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.
De fabrikant behoudt zich het recht voor de kenmerken van het in deze publikatie beschreven apparaat zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
Producenten forbeholder sig ret til uden forudgående varsel at foretage ændringer af apparaterne, der er beskrevet i denne brugervejledning.
Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande utföra ändringar på de utrustningar som presenterats i denna broschyr.
O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem aviso prévio, as características dos equipamentos apresentados nesta publicação.
Ο κατασκευαστής επιφύλασσεται του δικαιώματος να τροποποιήσει χωρίς προειδοποίηση, τα χαρακτηριστικά των συσκευών που παρουσιάζονται στην παρούσα έκδοση.