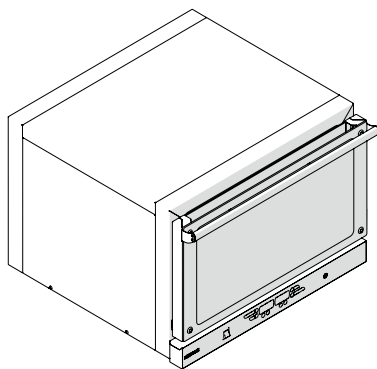
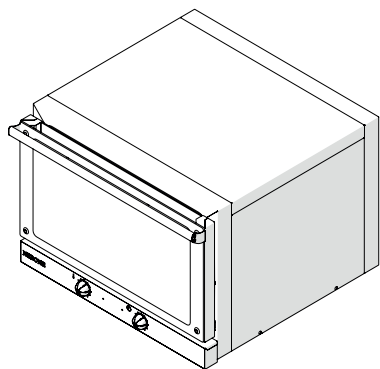




Fours à convection

FCONV-4GN / FCONV-4N / FCONV-3EUR



FR

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FICHES TECHNIQUES

FCONV-4N

Four à convection mécanique, capacité 4 grilles 435 x 350 mm ou plateaux 435 x 320 mm



OUVERTURE
PORTE LATÉRALE GAUCHE
(en option)



PORTE ABATTANTE
(standard)



OUVERTURE
PORTE LATÉRALE DROITE
(en option)



FONCTIONS



CONVECTION



DOUBLE
VENTILATEUR



LUMIÈRE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Mécanique
Capacité plateaux	4 - 435 x 350 mm / 435 x 320 mm
Distance entre plateaux	84 mm
Dimensions de la chambre	L 464 x P 420 x H 370 mm
Dimensions externes	L 589 x P 680 x H 580 mm
Puissance électrique totale	3,15 kW
Tension	220-240 V 1 50/60 Hz
Absorption électrique totale	14 A
Dimensions emballage	L 625 x P 720 x H 750 mm
Poids net	33 kg
Poids brut avec emballage	45 kg

FCONV-4GN

Four mécanique à convection, capacité **4** plateaux ou grilles **GN 1/1**



PORTE
LATÉRALE GAUCHE
(en option)



PORTE ABATTANTE
(standard)



PORTE
LATÉRALE DROITE
(en option)



FONCTIONS



CONVECTION



DOUBLE
VENTILATEUR



LUMIÈRE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Mécanique
Capacité plateaux	4 - GN 1/1
Distance entre plateaux	84 mm
Dimensions de la chambre	L 560 x P 420 x H 370 mm
Dimensions externes	L 685 x P 680 x H 580 mm
Puissance électrique totale	3,15 kW
Tension	220-240 V 1 50/60 Hz
Absorption électrique totale	14 A
Dimensions emballage	L 725 x P 720 x H 750 mm
Poids net	37 kg
Poids brut avec emballage	50 kg

FCONV-4N

Four à convection mécanique, capacité **3** plateaux ou grilles **600 x 400 mm**



PORTE
LATÉRALE GAUCHE
(en option)



PORTE ABATTANTE
(standard)



PORTE
LATÉRALE DROITE
(en option)



FONCTIONS



CONVECTION



DOUBLE
VENTILATEUR



LUMIÈRE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Mécanique
Capacité plateaux	3 - 600 x 400 mm
Distance entre plateaux	105 mm
Dimensions de la chambre	L 650 x P 459 x H 350 mm
Dimensions externes	L 775 x P 720 x H 560 mm
Puissance électrique totale	3,15 kW
Tension	220-240 V 1 50/60 Hz
Absorption électrique totale	14 A
Dimensions emballage	L 800 x P 750 x H 730 mm
Poids net	40 kg
Poids brut avec emballage	55 kg

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



1. INFORMATIONS PRÉALABLES GÉNÉRALES

Nous vous remercions d’avoir acheté l’un de nos produits.

Lire attentivement ce manuel avant d’effectuer toute opération d’installation, d’entretien et/ou avant d’utiliser l’appareil.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les ruptures, accidents ou inconvénients dus au non-respect et à la non-application des instructions contenues dans ce manuel.

1.1. OBJECTIF DU DOCUMENT

Le **Manuel d’Utilisation et d’Entretien** représente le document de référence, rédigé par le Fabricant de l’appareil, il s’adresse aux opérateurs et au personnel spécialisé qui utiliseront l’appareil en question pendant tout son cycle de vie.

L’objectif de ce manuel est de fournir les informations pour utiliser correctement l’appareil, à partir de son installation jusqu’à son élimination, il attire l’attention sur les dangers pouvant découler d’une mauvaise utilisation et en tenant compte du comportement inapproprié raisonnablement prévisible de l’opérateur.

1.2. FOURNITURE ET CONSERVATION

Le manuel est au **format électronique**.

Ce manuel fait partie intégrante de l’appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit accessible à tous les utilisateurs pour toute consultation future. En cas de cession ou de vente de l’appareil, ce manuel doit être remis au nouvel utilisateur afin de l’informer sur la procédure d’installation, l’utilisation et les consignes de sécurité.

1.3. NOTES DE CONSULTATION

SYMBOLE	TYPE	DESCRIPTION
-	TEXTE EN GRAS	Souligne quelques phrases et références significatives dans le texte.
	SIGNAL DE DANGER GÉNÉRIQUE OU DÉDIÉ	Met en évidence les risques pour la santé et la sécurité du personnel autorisé et/ou les risques d'endommagement ou de dysfonctionnement de la machine.
	SIGNAL D'INTERDICTION GÉNÉRIQUE OU DÉDIÉ	Souligne l'interdiction d'accomplir une action.
	SIGNAL D'OBLIGATION GÉNÉRIQUE OU DÉDIÉ	Indique une prescription (obligation d'effectuer une action).
	INFORMATION	Rapporte les informations pertinentes.



1.4. RECUEIL RÉGLEMENTAIRE

L'appareil a été conçu conformément au recueil réglementaire décrit dans la déclaration de conformité qui accompagne le produit et à la plaque d'identification apposée sur l'appareil en question, en plus des exigences téléchargeables directement sur le site institutionnel du Fabricant.

1.5. GARANTIE

Les conditions de garantie prévues par la loi sont applicables. Si l'équipement s'avère défectueux, veuillez contacter le centre de service agréé ou le revendeur le plus proche.

Pour la réparation de l'équipement, il faut envoyer la documentation suivante :

- Numéro de série
- Copie de la facture indiquant la date d'achat du produit
- Description de la panne.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens dus au non-respect des consignes suscitées ou résultant d'une seule pièce de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non d'origine.



Cet équipement professionnel ne peut être utilisé et nettoyé que par des personnes ayant atteint la majorité (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par la réglementation locale) ayant des conditions psychophysiques normales et ayant reçu une formation adéquate en matière de protection de la santé et sécurité sur le lieu de travail.



Installer l'équipement loin des matériaux inflammables et/ou des sources de chaleur. Respecter les distances minimales de sécurité indiquées dans ce manuel (voir « DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ »).



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure. Pendant le fonctionnement du four, de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte est ouverte. Faire attention.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure. Pendant le fonctionnement, la chambre de cuisson peut atteindre des températures élevées. Ne pas toucher les parties internes du four.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure. Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson placées dans la chambre de cuisson atteignent des températures élevées. Utilisez des gants pour vous protéger de la chaleur et des brûlures lorsque vous retirez les plaques de cuisson.



AVERTISSEMENT

Danger électrique. Débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien.



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux d'entretien.



Utiliser uniquement des pièces de rechange originales.



Il est strictement interdit d'apporter toute modification à l'appareil.



Ne pas mettre l'appareil en marche avec les mains humides ou en cas de contact avec de l'eau.

2.1. OBLIGATIONS ET INTERDICTIONS

2.1.1. OBLIGATIONS

- Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux d'installation (voir le chapitre « **INSTALLATION** »)
- La zone autour de l'appareil doit être dégagée et propre.
- Éloigner les enfants et les animaux domestiques pendant le fonctionnement et le refroidissement de l'appareil. La température des parties accessibles est élevée.
- Laisser libre tout le périmètre de l'équipement afin que l'air puisse circuler.
- N'utiliser que des plaques de cuisson adéquates.

2.1.2. INTERDICTIONS

- Ne pas installer l'appareil si des dommages ont été constatés à la réception
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil comme plan de travail ou comme plateau de support.
- Ne pas modifier et altérer, en aucune façon, l'appareil.
- Ne pas déposer ou conserver des liquides ou des matériaux inflammables, ni d'objets facilement inflammables sur l'appareil, ou à l'intérieur ou à proximité immédiate.
- Ne pas placer de matériel (boîtes ou autres) sur l'équipement.
- Ne manipulez pas l'appareil par la poignée ou la vitre avant. Saisissez-le par les côtés.
- Ne placez pas le four près des murs, des cloisons, des décorations, des stratifiés en plastique ou des matériaux d'étanchéité. Pendant le fonctionnement, les parois chaudes du four peuvent endommager ces matériaux (formation de bulles, déformation de la surface ou détachement du revêtement).
- Ne pas placer de câbles électriques ou d'autres appareils à proximité du four.
- Ne pas placer l'équipement directement exposé au soleil et à toute autre forme de rayonnement thermique.
- Ne pas placer l'équipement dans un local présentant une humidité relative élevée (formation de condensation).
- Ne pas placer l'appareil dans une niche fermée ou contre le mur.
- Ne pas obstruer les prises d'air.
- Ne pas utiliser le four dans une position encastrée.
- Ne pas utiliser de plateaux avec des bords plus hauts que nécessaire. Les bords sont des barrières pour la circulation de l'air.
- Ne pas utiliser de plateaux endommagés, de taille inappropriée et/ou mal placés.
- Ne pas chauffer de plateaux vides.
- Ne pas déposer d'objets sensibles à la chaleur ou inflammables (ex. maniques, rideaux, bouteilles d'alcool, etc.) à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Ne pas déposer d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium, des récipients en plastique ou des chiffons sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne pas déposer sur le four de matériaux chauds tels que des récipients, des grilles et/ou des plateaux.
- Ne pas déposer d'objets lourds sur la porte du four ouverte pour ne pas l'endommager.
- Ne pas suspendre de poids à la poignée de la porte du four.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces quand l'appareil est en marche
- Ne pas placer d'animaux vivants à l'intérieur de la chambre de cuisson.

3. DESCRIPTION ET IDENTIFICATION

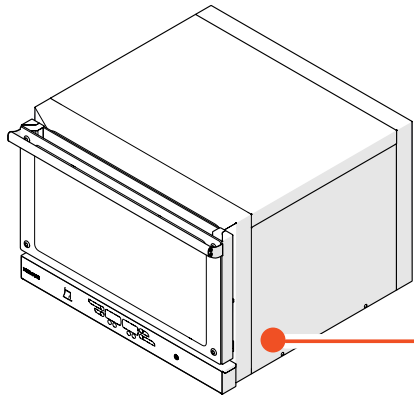
3.1. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

La plaque signalétique se trouve sur le côté de l'équipement. Elle contient les éléments suivants :

- Numéro de série
- Caractéristiques typologiques/fonctionnelles
- Données de la certification et du marquage.



**Ne pas retirer la plaque d'identification et/ou la remplacer par d'autres plaques.
Contactez le fabricant en cas de besoin.**



Data produzione Production date	Matricola	Serial Number	Modello	Model
FORNO Elettrico Electric OVEN				
Potenza Elettrica Totale Total Electric Power				
Tensione Alimentazione Power Supply	Fase Phase	Frequenza Frequency		

3.2. UTILISATION PRÉVUE

L'équipement est un **FOUR À CONVECTION** à usage professionnel appartenant à la ligne **NERONE**. Il permet de cuire des produits alimentaires, tels que des brioches et/ou du pain.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les utilisations autres que celles indiquées.



Ne pas utiliser cet appareil pour le chauffage des locaux.

3.3. DESCRIPTION

Le four à convection est un équipement professionnel pour une utilisation en intérieur.

Il permet de cuire des produits alimentaires (tels que des brioches et/ou du pain) et de ne pas les conserver.

Il est équipé d'un câble d'alimentation.

3.3.1. TYPES DE CUISSON ET DE FOURS

CUISSON À CONVECTION

ICÔNE	TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
	CUISSON À CONVECTION PLUS RÉSISTANCE DES VENTILATEURS	Cuisson avec une ventilation mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson.

CUISSON AVEC DELTA T (en option)

ICÔNE	TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
-	CUISSON AVEC DELTA T (en option)	Cuisson qui maintient une différence constante entre la température de la chambre de cuisson et celle de la sonde à cœur.

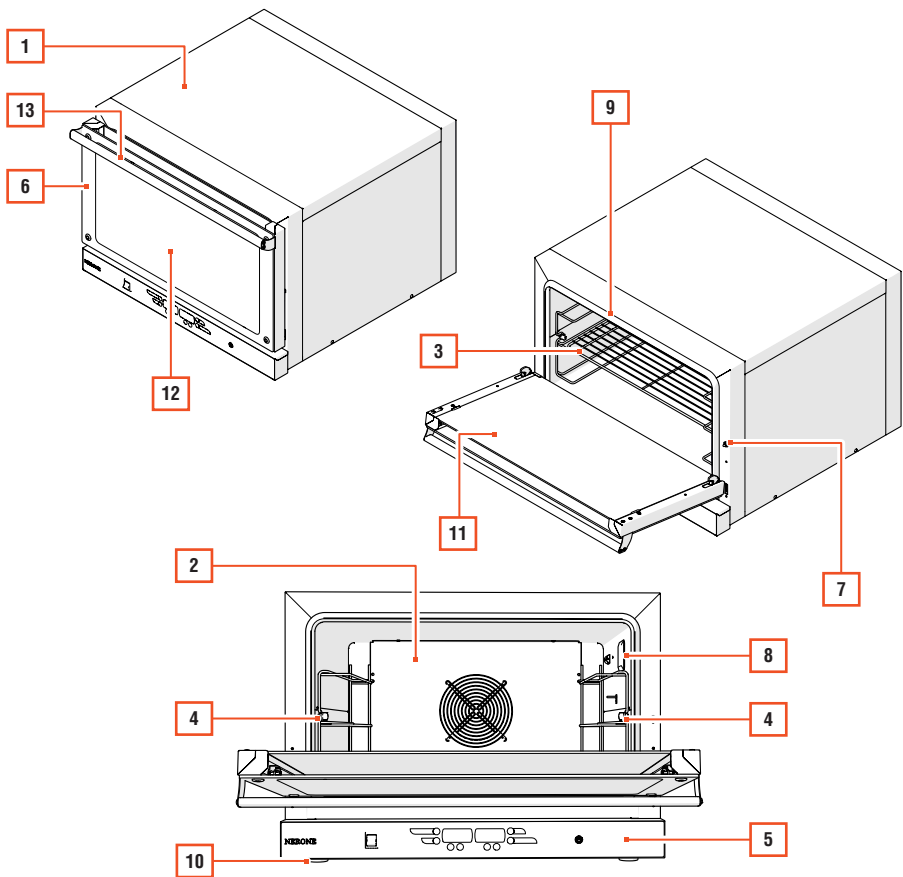
CUISSON AVEC FONCTIONS (versions avec résistance dans la chambre de cuisson)

ICÔNE	TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
	GRILL VENTILÉ	
	GRILL	
	SEULEMENT VENTILATION (REFROIDISSEMENT)	
	CUISSON PLUS RÉSISTANCE DES VENTILATEURS	Cuisson avec une ventilation mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson.

RÉGÉNÉRATION

ICÔNE	TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
-	RÉGÉNÉRATION	Réchauffement et régénération optimale d'aliments cuisinés à l'avance ou réfrigérés.

3.4. COMPOSANTS PRINCIPAUX



POS.	ÉLÉMENT
1	STRUCTURE
2	CARTER DE PROTECTION VENTILATEURS
3	GRILLE
4	SUPPORT DES PLATEAUX/GRILLES
5	PANNEAU DE COMMANDE
6	PORTE D'OUVERTURE
7	MICRORUPTEUR DE SÉCURITÉ DE LA PORTE
8	LAMPE

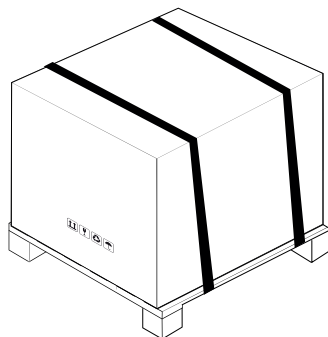
POS.	ÉLÉMENT
9	JOINT DE PORTE
10	PIEDS
11	VITRE INTERNE
12	VITRE EXTERNE
13	POIGNÉE D'OUVERTURE DE PORTE

4. RÉCEPTION ET MANUTENTION

4.1. RÉCEPTION DE L'APPAREIL

L'équipement est livré sur une palette emballée dans du carton cerclé.

Lors de la livraison, vérifier que l'emballage est intact et qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.



4.1.1. MANUTENTION AVEC L'EMBALLAGE



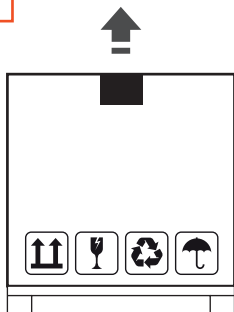
Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les opérations de manipulation de l'équipement.



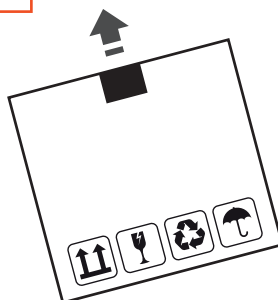
Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en vigueur.

Manipulez toujours l'emballage en position verticale (voir les instructions sur l'emballage).

OUI

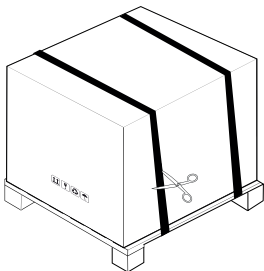
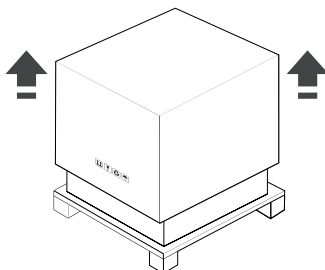


NON



4.1.2. RETRAIT DE L'EMBALLAGE ET CONTRÔLE

Pour le retrait de l'emballage :

ÉTAPE	OPÉRATION	IMAGE
1	Retirer les feuillets.	
2	Retirer le carton d'emballage.	
3	Soulever l'équipement pour le retirer de la palette. Placer l'équipement à l'endroit prévu. Remarque : 2 opérateurs sont nécessaires pour soulever et manipuler l'équipement manuellement.	
4	Retirer les films protecteurs qui protègent l'acier (à l'extérieur et à l'intérieur).	

Après avoir enlevé tous les matériaux d'emballage, contrôler la présence de toute éventuelle anomalie.

Si des anomalies sont constatées, ne pas installer l'équipement. Contactez votre revendeur ou votre centre de service agréé dans les 8 jours suivant la date d'achat.

4.1.3. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les matériaux utilisés pour les emballages sont recyclables et doivent être collectés.



Séparer les divers matériaux constituant l'emballage conformément à la réglementation en vigueur dans le Pays d'installation.

4.2. MANUTENTION

4.2.1. VERSION ET DIVISION DU POIDS POUR LA MANUTENTION

VERSION	TAILLE DE L'EMBALLAGE	POIDS
595 4 mécanique	L.625 x P.720 x H.750 mm	45 Kg
595 A mécanique	L.625 x P.720 x H.750 mm	45 Kg
595 GRILL 4 mécanique	L.625 x P.720 x H.750 mm	45 Kg
GN 4 mécanique	L.725 x P.720 x H.750 mm	50 Kg
GN GRILL 4 mécanique	L.725 x P.720 x H.750 mm	50 Kg
600 3 mécanique	L.800 x P.750 x H.730 mm	55 Kg
600 4 mécanique	L.800 x P.750 x H.730 mm	55 Kg
600 GRILL 3 mécanique	L.800 x P.750 x H.730 mm	55 Kg
600 PLUS 3T mécanique	L 800 x P 830 x H 730 mm	55 Kg
600 PLUS 4T mécanique	L 800 x P 830 x H 730 mm	60 Kg
595 4 numérique	L.625 x P.720 x H.750 mm	45 Kg
GN 4 numérique	L.725 x P.720 x H.750 mm	50 Kg
600 3 numérique	L.800 x P.750 x H.730 mm	55 Kg
600 4 numérique	L.800 x P.750 x H.730 mm	55 Kg
600 PLUS 3T numérique	L 800 x P 830 x H 730 mm	55 Kg
600 PLUS 4T numérique	L 800 x P 830 x H 730 mm	60 Kg
NERINO	L.700 x P.570 x H.560 mm	30 Kg

4.2.2. OPÉRATIONS DE MANUTENTION

Avant d'effectuer toute opération de manutention de l'appareil, lire attentivement les instructions.



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les opérations de manipulation de l'équipement.



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en vigueur.



Déplacer l'équipement en le maintenant toujours en position verticale. Ne pas incliner l'équipement.

Le levage et la manutention doivent être effectués par 2 opérateurs.

Soulever l'équipement manuellement, en le saisissant à la base.



ATTENTION

Lors de la manipulation, veillez à ne pas endommager l'appareil lui-même, les personnes, les animaux et/ou les objets se trouvant à proximité immédiate.



ATTENTION

Ne pas tirer l'appareil par la poignée d'ouverture de la porte pour le déplacer.

5. INSTALLATION



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux d'installation de l'équipement.



Installer l'équipement loin des matériaux inflammables et/ou des sources de chaleur. Respecter les distances minimales de sécurité indiquées dans ce manuel (voir « DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ »).



Ne pas installer ni utiliser l'équipement dans des environnements, des lieux ou des zones classés ATEX.



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en vigueur.

5.1. LOCAL D'INSTALLATION

5.1.1. CARACTÉRISTIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION



L'appareil ne doit pas être installé à l'extérieur et directement exposé aux agents atmosphériques.

Le local d'installation doit être une pièce intérieure, ventilée et adaptée à l'usage (par exemple, une cuisine).

Respecter les conditions environnementales admissibles indiquées :

CONDITIONS AMBIANTES ADMISSIBLES

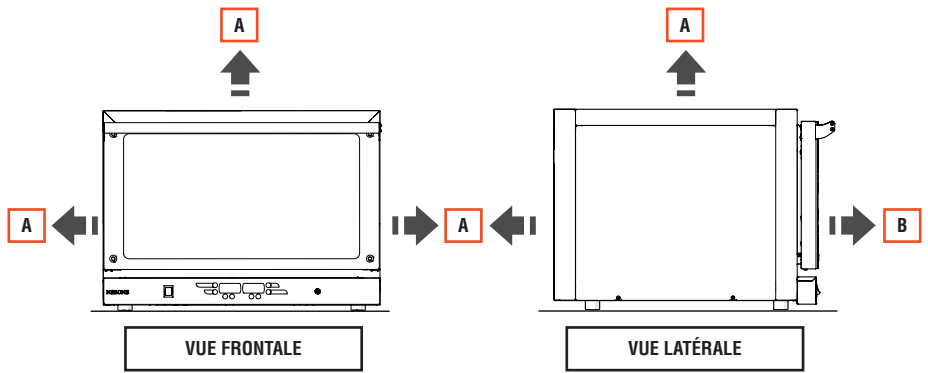
Température ambiante	min. 15 °C/max. 30 °C
Humidité de l'air	max 90 %

Ne pas utiliser l'appareil en dehors des conditions d'utilisation et de fonctionnement autorisées.

5.1.2. DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ

Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil et donc une bonne circulation de l'air, respectez les distances de sécurité minimales par rapport aux parois latérales, aux autres appareils et/ou aux sources de chaleur.

DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ		
A	Latérale avec la présence d'autres sources de chaleur à proximité	0,6 m min
	Latérale / supérieure sans d'autres sources de chaleur à proximité	0,1 m min
B	Côté de porte	0,6 m min



5.2. POSITIONNEMENT SUR UNE STRUCTURE DE SUPPORT

La structure de soutien doit supporter de manière adéquate le poids de l'équipement. La base de la structure doit être constituée d'un matériau ininflammable. Elle doit également dépasser l'équipement d'au moins 0,3 m sur tous les côtés.

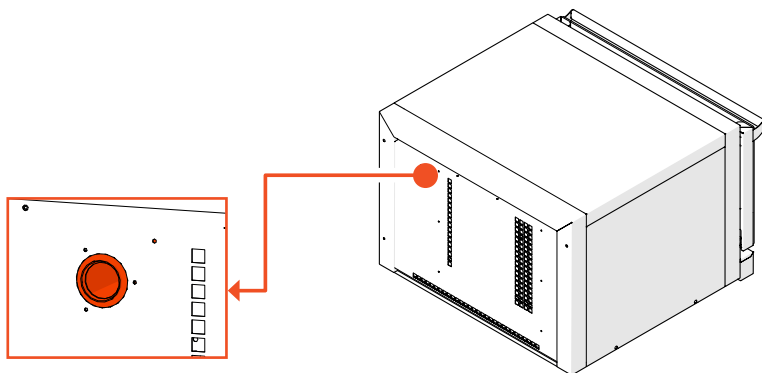
Pour le positionnement de sur une structure de support :

ÉTAPE	ACTION
1	Placer l'équipement sur la base de la structure. Note : vérifier que l'équipement est dans une position parfaitement verticale.
2	Régler (si nécessaire) la hauteur des pieds à vis.
3	Vérifier la planéité à l'aide d'un niveau à bulle.

5.3. ÉVACUATION DES FUMÉES - HOTTE ASPIRANTE

L'équipement doit être utilisé en combinaison avec une hotte pour assurer une ventilation adéquate de la pièce dans laquelle il est utilisé.

La cheminée d'évacuation des fumées se trouve à l'arrière de l'équipement.



Ne pas couvrir le conduit d'évacuation des fumées !



Veuillez vous reporter aux instructions d'installation de la hotte.



L'installation de la hotte est la responsabilité de l'utilisateur final.

6. BRANCHEMENTS

6.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les travaux de connexion sur l'équipement.



Le raccordement électrique doit être effectué conformément au recueil légal et aux réglementations applicables dans le pays où l'équipement est installé.

6.1.1. BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Reportez-vous au schéma électrique de l'appareil.

Pour effectuer un branchement électrique correct :

- Mettre en place un disjoncteur différentiel
- Vérifier que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles de la plaque signalétique. Une variation $\pm 10\%$ de la tension nominale est admissible.
- Raccorder l'équipement à une installation de mise à la terre efficace. Vérifier le fonctionnement et la déclaration de conformité conformément au recueil réglementaire du pays d'installation.
- Installer un interrupteur bipolaire de sectionnement avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en amont de la prise. Ce commutateur est obligatoire lorsque la charge dépasse 1000 watts ou lorsque l'équipement est connecté directement sans l'utilisation d'une fiche. Il doit donc être placé à proximité immédiate de l'équipement afin d'être bien visible par le personnel en cas de maintenance.
- Vérifier que la section du câble d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'équipement.
- **Pour les fours triphasés uniquement :** installer un disjoncteur en amont avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux règles d'installation.

Pour effectuer le branchement électrique :

ÉTAPE	ACTION
1	Dévisser les 4 vis qui fixent le couvercle du compartiment du tableau électrique et l'ouvrir.
2	Passer le câble d'alimentation dans le passe-câble présent sur le couvercle et le serrer.
3	Brancher le cordon d'alimentation aux bornes N - L1 - L2 - L3.



AVERTISSEMENT
Danger électrique. Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le.



Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de branchements incorrects, non réalisés dans les règles de l'art ou par du personnel technique non qualifié et autorisé.

6.1.2. BRANCHEMENT DE LA BORNE ÉQUIPOTENTIELLE



Brancher l'équipement à l'installation de mise à la terre et l'insérer dans le circuit équipotentiel. La borne appropriée est située à l'arrière de l'équipement et est identifiée par le symbole international de la figure.

6.2. RACCORDEMENT HYDRAULIQUE (H₂O)

6.2.1. RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'EAU



La pression de l'eau d'alimentation doit être comprise entre 150 et 250 kPa / 1,5 et 2,5 bars.

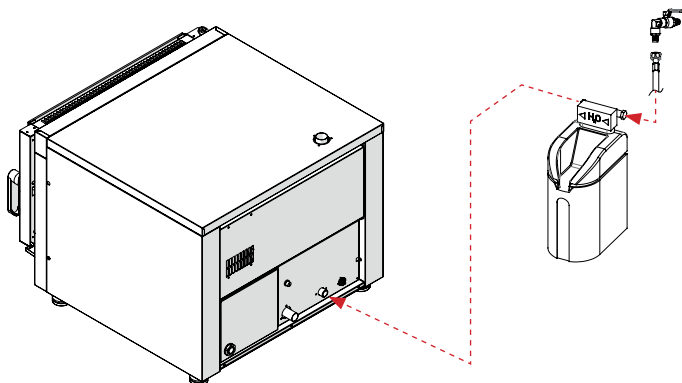


L'utilisation d'un système d'adoucissement de l'eau en entrée est recommandée pour maintenir la dureté de l'eau entre 4° et 8°F.

La calcification des composants due à la non- utilisation d'un système de détartrage implique des interventions techniques non incluses dans la garantie du four.

Pour effectuer le raccordement au réseau de distribution d'eau :

ÉTAPE	ACTION
1	Brancher un tuyau flexible avec un raccord de 3/4 à un robinet d'arrêt.
2	Brancher le tube au four.



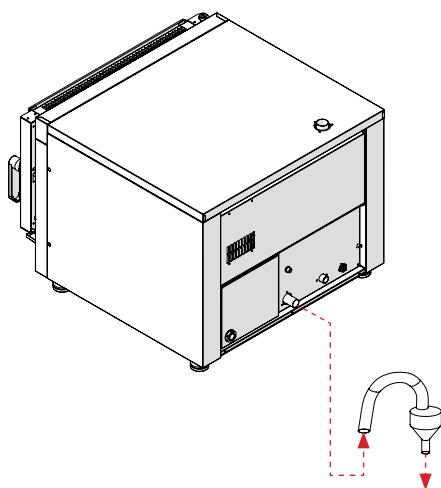
6.2.2. RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DE L'EAU



Ne pas réduire le diamètre du conduit d'évacuation à moins de Ø 30 mm

Pour effectuer le raccordement à l'évacuation de l'eau :

ÉTAPE	ACTION
2	Appliquer un siphon de Ø 30 mm au conduit d'évacuation du four.
3	Raccorder le siphon au système d'évacuation des eaux usées. Note : utiliser des tuyaux et des raccords flexibles de Ø 30 mm.



7. PANNEAU DE COMMANDE

7.1. PANNEAUX DE COMMANDE VERSION « MÉCANIQUE »



POS.	ICÔNE	ÉLÉMENT
1		BOUTON DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
2		VOYANT RÉSISTANCE
3		RÉARMEMENT MANUEL
4		VOYANT « ON »
5		BOUTON DE RÉGLAGE DU TEMPS

8. UTILISATION

Avant d'utiliser l'équipement, vérifier qu'il est en parfait état. En cas d'anomalies, mettre l'appareil hors service et contacter le Service d'Assistance Technique.

8.1. PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et ses composants (voir le chapitre « **NETTOYAGE** »).

Effectuer également un cycle de fonctionnement à vide, en chauffant le four à plus de 200 °C, afin d'éliminer toutes les impuretés restant sur les matériaux de construction.

8.2. ALLUMAGE



Ne pas mettre l'appareil en marche avec les mains humides ou en cas de contact avec de l'eau.

Avant la mise en marche, vérifier que la porte d'ouverture du four est fermée. Si la porte est ouverte, le micro-interrupteur de sécurité se déclenche en bloquant l'allumage/fonctionnement du four. La fonctionnalité du four reprend lorsque la porte est fermée.

Pour mettre l'appareil en marche, procédez comme indiqué ci-dessous en fonction du modèle dont vous disposez.

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Tourner le bouton du temps et régler sur le temps souhaité. Remarque : à l'allumage du four le voyant « ON » s'allume en vert.	

8.3. CHARGEMENT DU PRODUIT ET CUISSON



Ne pas utiliser le four sans récipients de cuisson à l'intérieur de la chambre.
Ne pas chauffer les plateaux vides.

8.3.1. CHARGEMENT DU PRODUIT



N'utiliser que des casseroles adaptées au contact alimentaire et fabriquées dans un matériau résistant aux hautes températures.

Placer la plaque de cuisson sur la grille à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

8.3.2. CONFIGURATION D'UNE CUISSON

Pour configurer une cuisson, procéder comme décrit ci-dessous en fonction du modèle dont on est en possession.

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Tourner le bouton du temps et régler sur le temps de cuisson souhaité. Remarque : dans la position de  le four reste allumé sans limitations de temps.	
2	Tourner le bouton de température et régler sur la température de cuisson souhaitée. Remarque : l'allumage du voyant de résistance indique que le four atteint la température souhaitée. Une fois atteinte, le voyant s'éteint.	

8.5. EXTINCTION

Pour éteindre le four, procédez comme indiqué ci-dessous en fonction du modèle dont vous disposez.

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Tourner le bouton de réglage du temps et de la température. Mettre tous les deux sur « 0 ». Remarque : le voyant « on » s'éclaire.	

9. NETTOYAGE

9.1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**

Danger électrique. Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.

**AVERTISSEMENT**

Risque de brûlure. Pendant le fonctionnement, la chambre de cuisson peut atteindre des températures élevées. Attendre que le four soit froid avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

**AVERTISSEMENT**

Danger électrique. Ne pas utiliser de jets d'eau et/ou de lances à haute pression pour laver les parties internes et externes de l'équipement.

Le premier nettoyage du four doit être effectué par un personnel spécialisé.

Respecter les indications suivantes :

- Ne pas utiliser de jets d'eau pour laver les parties internes de l'appareil.
- Ne pas diriger les jets d'eau sur les pièces électriques
- Nettoyer régulièrement les surfaces de l'équipement, afin d'éviter la détérioration des matériaux de l'équipement.
- Utiliser de l'eau tiède avec des détergents non agressifs en ayant soin d'essuyer les parties humides à l'aide d'un chiffon doux.
- Retirer les grilles et les casseroles après chaque cycle de cuisson



Utiliser des gants de travail pour effectuer les opérations de nettoyage.



Ne pas utiliser des détergents contenant du chlore ou leurs solutions diluées, de la soude caustique, des détergents abrasifs, de l'acide muriatique, de la javel ou d'autres produits qui pouvant rayer.



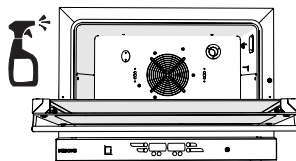
Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'équipement.

9.2. NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Nettoyer la chambre de cuisson après chaque utilisation. Enlever tous les résidus de nourriture et de graisse.

Utiliser un agent dégraissant approprié.

Rincer avec une éponge imbibée d'eau.



Si le four est mis en marche et porté à température pour nettoyer la chambre de cuisson, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Ouvrir le four avec précaution.
- Faire attention aux parties découvertes de son corps et à ses yeux.
- Retirer les grilles et les plaques de cuisson et nettoyez-les séparément.

9.3. NETTOYAGE DE LA VITRE



AVERTISSEMENT

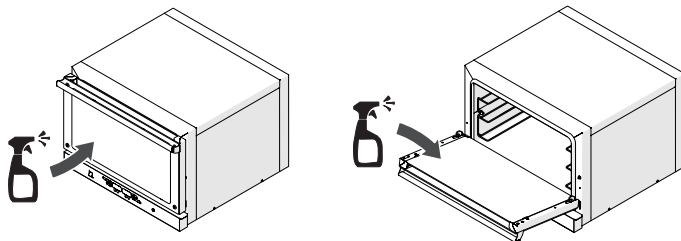
Risque de brûlure. Attendre que le four ait refroidi avant de nettoyer la vitre.



Ne pas utiliser de matériaux abrasifs tels que les tampons à récurer scotch brite, les éponges métalliques ou d'autres matériaux qui pourraient compromettre la transparence de la vitre et/ou la casser.

Nettoyer la vitre (intérieure et extérieure) avec un produit dégraissant approprié.

Rincer avec une éponge imbibée d'eau.



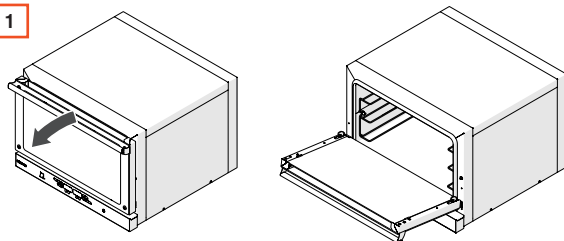
9.4. NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Toutes les 15 heures d'utilisation, la chambre de cuisson doit être nettoyée plus soigneusement.

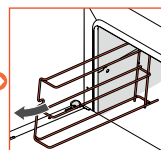
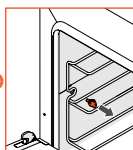
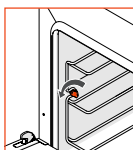
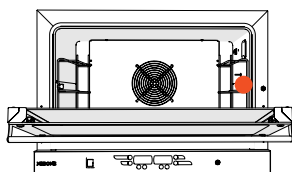
Pour effectuer un nettoyage extraordinaire de la chambre de cuisson :

ÉTAPE	ACTION
1	Ouvrir la porte du four.
2	Dévisser manuellement les 2 cliquets de fixation des supports de plateaux internes et les retirer délicatement.
3	Dévisser la vis centrale qui fixe la protection du ventilateur à l'aide d'une clé Allen de 5 mm.
4	Retirer avec précaution le carter de protection des ventilateurs.
5	Nettoyer les surfaces avec un produit dégraissant adapté. Bien rincer avec une éponge imbibée d'eau.

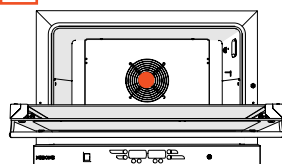
1



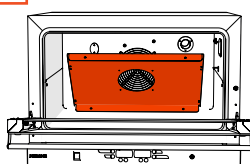
2



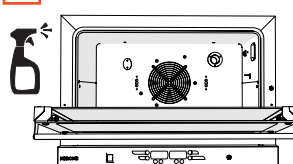
3



4



5



10. ENTRETIEN



AVERTISSEMENT
Danger électrique. Débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien.



AVERTISSEMENT
Risque de brûlure. Pendant le fonctionnement, la chambre de cuisson peut atteindre des températures élevées. Attendre que le four ait refroidi avant d'effectuer des travaux d'entretien.



L'entretien de l'équipement ne doit être effectué que par un personnel technique agréé.

10.1. ENTRETIEN ORDINAIRE

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil au fil du temps, il faut effectuer des contrôles et des entretiens périodiques/préventives.

10.1.1. CONTRÔLES ET VÉRIFICATIONS

Le tableau énumère un certain nombre d'opérations de maintenance à effectuer selon le calendrier recommandé.

OPÉRATION	FRÉQUENCE			
	HEBDOMADAIRE	MENSUEL	TOUS LES 6 MOIS	ANNUELLE
Vérifier que la porte se ferme correctement.			■	
Vérifier l'intégrité du joint sur la porte et qu'il ne soit pas écrasé.			■	
Contrôler le bon fonctionnement des ventilateurs.			■	
Vérifier le bon fonctionnement de la lampe.				
Contrôler l'intégrité de l'installation électrique.			■	
Contrôler le bon fonctionnement du ventilateur.			■	

10.2. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

La **maintenance extraordinaire** comprend les opérations de révision, de réparation, de rétablissement des conditions normales de fonctionnement ou le remplacement d'un composant en panne, défectueux ou usé.



10.2.1. DÉMONTAGE DE LA PORTE POUR LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE



ATTENTION

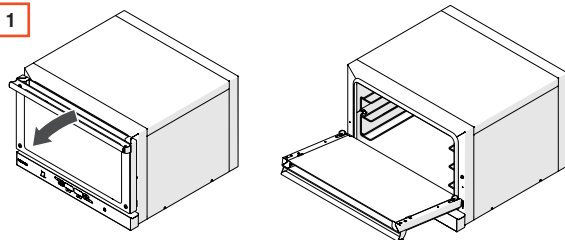
Risque de chute. La porte du four est lourde. Faites preuve de prudence lors du démontage.

Retirer la porte du four pour faciliter l'entretien. Puis, la poser délicatement.

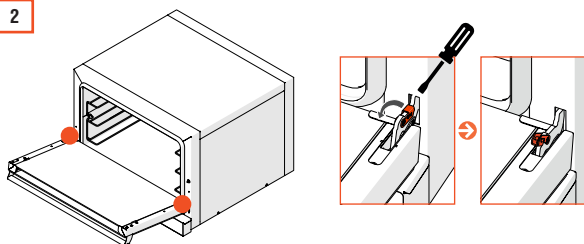
Pour le démontage de la porte :

ÉTAPE	ACTION
1	Ouvrir la porte complètement.
2	Tourner les 2 loquets de sécurité pour les déverrouiller.
3	Prendre la porte manuellement des deux côtés. La fermer partiellement jusqu'à ce qu'elle se verrouille, en laissant un angle d'ouverture d'environ 30°.
	Remarque : les extrémités des 2 arrêts doivent s'encaster sur le logement de la charnière de la porte.
4	Soulever la porte vers le haut et la retirer des logements des charnières du four.

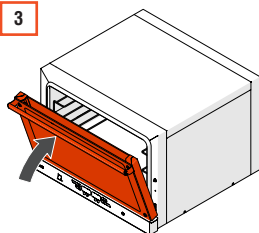
1



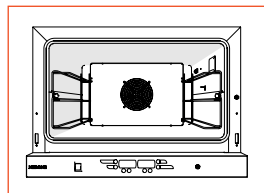
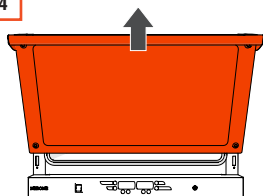
2



3



4



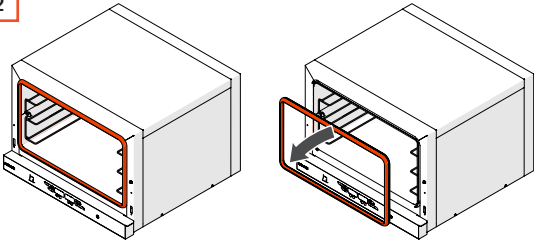
Pour remonter la porte, insérer les charnières dans les logements appropriées sur le four et l'ouvrir complètement. Repositionner les 2 arrêts de charnière dans leur position d'origine puis face au four. Vérifier le bon alignement.

10.2.2. REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE

Pour remplacer le joint de la porte :

ÉTAPE	ACTION
1	Démonter la porte (comme indiqué au paragraphe « DÉMONTAGE DE LA PORTE POUR LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE »).
2	Tirer délicatement, vers l'extérieur, un angle du joint d'étanchéité et le retirer de son logement.
3	Remplacer le joint d'étanchéité par un joint ayant les mêmes caractéristiques.
4	Remettre la porte du four en place (voir « DÉMONTAGE DE LA PORTE POUR LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE »).

2



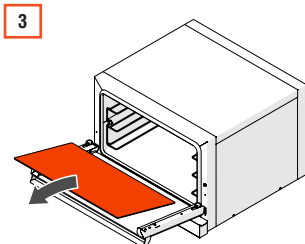
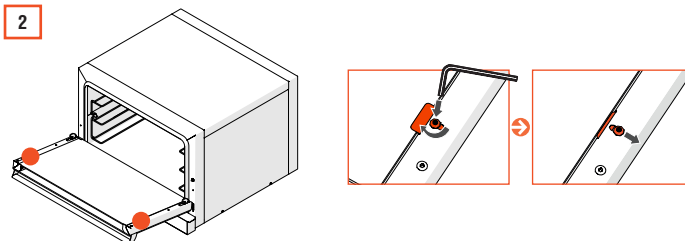
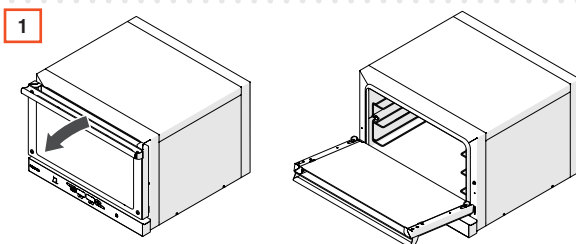
10.2.3. DÉMONTAGE / REMPLACEMENT DE LA VITRE INTERNE

Retirer la vitre intérieure pour faciliter le nettoyage ou en cas de dommage.

En cas de dommage, récupérer les fragments de verre et éviter de les disperser dans l'environnement. Effectuer ces opérations avec prudence pour éviter de se couper.

Pour démonter/remplacer la vitre intérieure :

ÉTAPE	ACTION
1	Ouvrir la porte complètement.
2	Desserrez les 2 blocs de verre intérieurs à l'aide d'une clé Allen. Les déplacer en position ouverte en suivant le mouvement indiqué par les flèches.
3	Retirer la vitre interne en la tirant doucement vers le haut.



Remonter les composants en suivant la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

10.2.4. REMPLACEMENT DE LA LAMPE



AVERTISSEMENT

Danger électrique. Placer le couvercle de la lampe avant d'allumer le four.

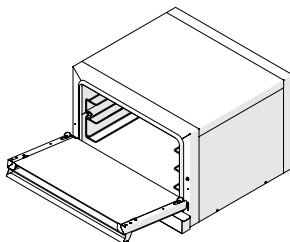
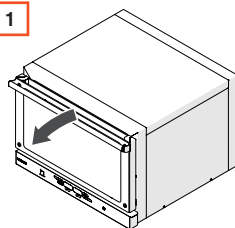
Utiliser une lampe ayant les mêmes caractéristiques techniques. L'ampoule doit être adaptée à des températures élevées.

Placer un chiffon au fond de la chambre de cuisson pour protéger l'ampoule au cas où elle tomberait.

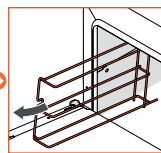
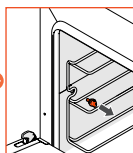
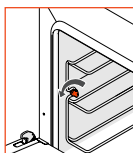
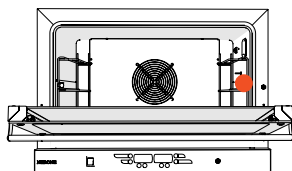
Pour remplacer la lampe :

ÉTAPE	ACTION
1	Ouvrir la porte complètement.
2	Dévisser manuellement le cliquet de fixation du support de plateau intérieur. Retirer délicatement le support de plateau intérieur.
	Remarque : uniquement du côté lampe.
3	Extraire manuellement le couvercle de la lampe en verre.
4	Dévisser et retirer la lampe. La remplacer par une ayant les mêmes caractéristiques.

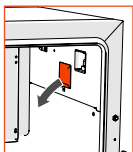
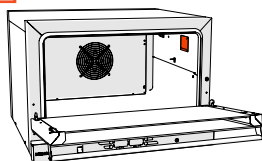
1



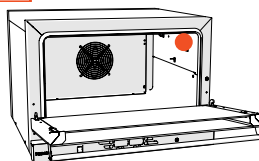
2



3



4



Remonter les composants en suivant la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

11. DIAGNOSTIC

11.1. ALARMES SONDES

Lorsque l'une des sondes se trouve en dehors de la plage de fonctionnement nominale ou dans le cas d'une sonde ouverte ou en court-circuit, une alarme est générée. La condition d'alarme est indiquée par l'affichage des codes d'erreur suivants à l'écran :

- PR1 = Sonde de chambre en panne
- PR3 = Sonde de chambre en panne

La LED d'alarme est activée.

11.2. ACTIONS SUR LE RÉGLAGE EN COURS

ACTIONS SUR LE RÉGLAGE EN COURS

La condition d'erreur de la sonde de la chambre provoque les actions suivantes :

SONDE CHAMBRE

- Affichage à l'écran du code PR1
- Désactivation du four.

Lorsque la condition de sonde de chambre défectueuse cesse, le réglage reprend normalement.

SONDE CARTE

La condition d'erreur de la sonde de carte provoque les actions suivantes :

- Affichage du code PR3 à l'écran
- Désactivation totale de la carte et du four.

Lorsque la condition de sonde carte défectueuse cesse, le réglage NE reprend PAS normalement mais un arrêt doit être effectué par l'interrupteur.

11.3. SIGNALISATIONS

CODE	SIGNIFICATION
PR1	erreur sonde 1
PR2	erreur sonde 2*
PR3	erreur sonde 3

*(le cas échéant).

12. MISE HORS SERVICE ET ÉLIMINATION

12.1. LONGUES PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'équipement n'est pas utilisé pendant une longue période (plus de 2-3 semaines) :

ÉTAPE	ACTION
1	Débrancher l'alimentation électrique.
2	Effectuer un nettoyage approfondi de l'appareil (voir le chapitre « NETTOYAGE »).
3	Couvrir l'équipement avec une bâche.

12.2. ÉLIMINATION

 Les équipements électriques et électroniques qui composent l'appareil, tels que les lampes, les commandes électroniques, les interrupteurs électriques, les moteurs électriques et tout autre matériel électrique, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément des déchets urbains, conformément aux procédures des réglementations en vigueur chaque pays.

Ne pas disperser les matériaux dans l'environnement.

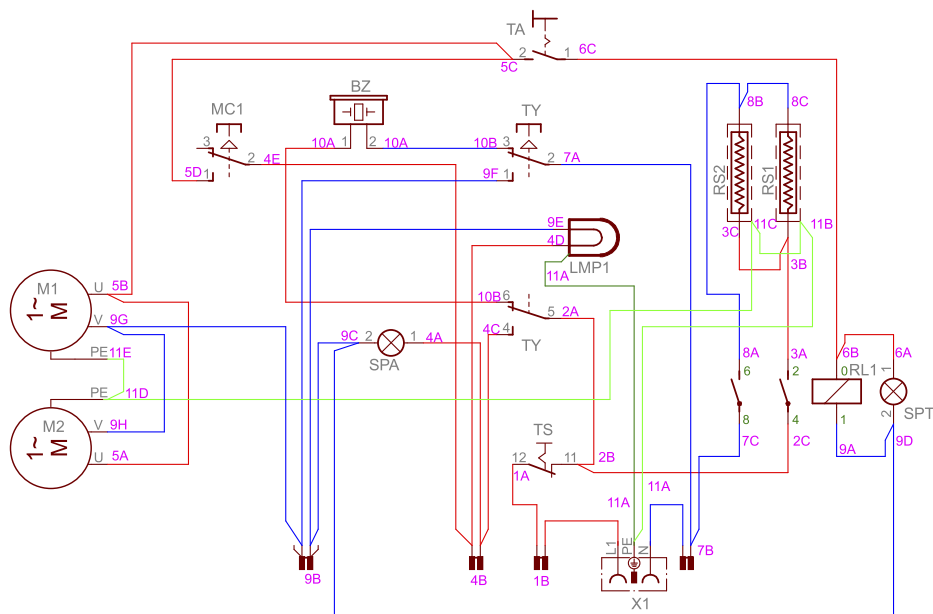
En outre, tous les matériaux constituant le produit, tels que la tôle, le plastique, le caoutchouc, le verre, etc., doivent être recyclés et/ou éliminés conformément aux procédures de la réglementation en vigueur.

L'élimination illégale ou incorrecte de l'appareil implique l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

Rendre inutilisable l'appareil destiné à l'élimination en retirant les câbles de l'alimentation électrique.

13. ANNEXES

13.1. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES - 595, 595A, GN, 600 (MÉCANIQUE)



TY	TEMPORISATEUR DE CUISSON
M1-M2	MOTEUR VENTILATEURS
LMP1	LUMIÈRE INTÉRIEURE
RS1	RÉSISTANCES DE CHAUFFAGE
RS2	RÉSISTANCES DE CHAUFFAGE
TA	THERMOSTAT D'AMBIANCE
TS	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
X1	FICHE ÉLECTRIQUE D'ALIMENTATION
MC1	INTERRUPTEUR PORTE
RL1	CONTACTEUR DE PUISSANCE
SPA	VOYANT ALIMENTATION
SPT	VOYANT TEMPÉRATURE