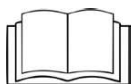
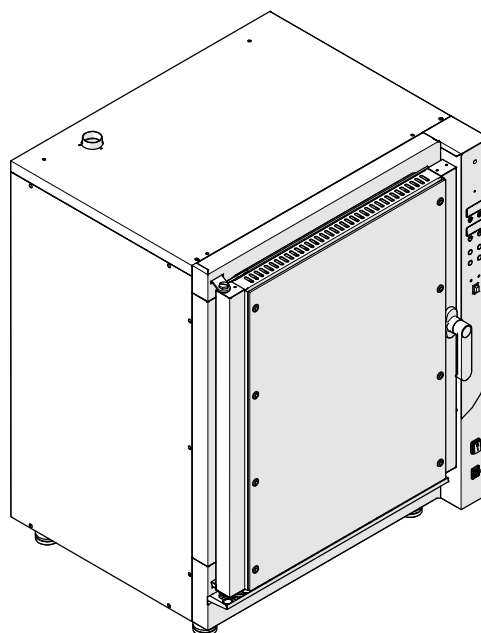
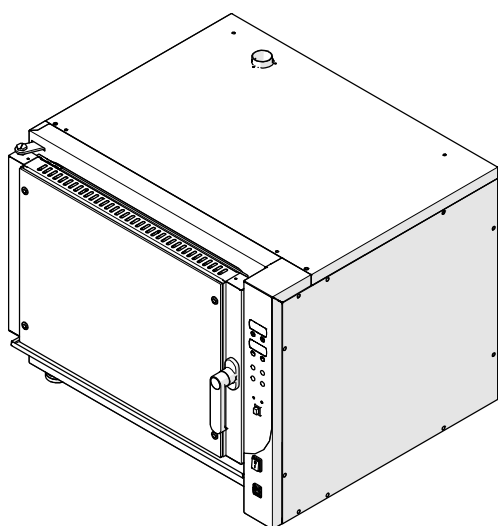




PP-VULCAIN-10



Révision 01 - 03/2024

FR MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Four numérique autonettoyant à convection, à injection d'eau, capacité **10** plateaux ou grilles **600x400** mm ou **GN 1/1**



PORTE OUVERTURE
LATÉRALE GAUCHE



FONCTIONS



CONVECTION



H₂O



VITESSE DES
VENTILATEURS



INVERSION DE
MARCHE



RECETTES



DE LAVAGE



SONDE À CŒUR



LUMIÈRE



VAPEUR



DELTA T°



MIXTE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Numérique
Capacité plateaux	10 - 600x400 / 10 - GN 1/1
Distance entre plateaux	75 mm
Dimensions de la chambre	L.660 x P.460 x H.840 mm
Dimensions externes	L.920 x P.840 x H.1160 mm
Puissance électrique totale	12,7 kW
Tension	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensions emballage	L.955 x P.880 x H.1300 mm
Poids net	135 kg
Poids brut avec emballage	160 kg

1. INFORMATIONS PRÉALABLES GÉNÉRALES

Merci d'avoir acheté notre équipement.

Lire attentivement ce manuel avant d'effectuer toute opération d'installation, de maintenance et/ou avant d'utiliser l'équipement.

Ce manuel accompagne toutes les versions de l'équipement **NERONE CL - AL CAPONE**.

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'équipement.

Conserver ce manuel dans un endroit accessible à tous les utilisateurs pour toute consultation future. En cas de cession ou de vente de l'équipement, 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 d'Assistance 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'équipement 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'équipement.



Ne pas mettre l'équipement 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'équipement si des dommages ont été constatés à la réception
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'équipement
- Ne pas utiliser l'équipement comme plan de travail ou comme plateau de support
- Ne pas modifier et altérer, en aucune façon, l'équipement
- Ne pas déposer ou conserver des liquides ou des matériaux inflammables, ni d'objets facilement inflammables sur l'équipement, 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'équipement 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 placer d'animaux vivants 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.

3. DESCRIPTION ET IDENTIFICATION

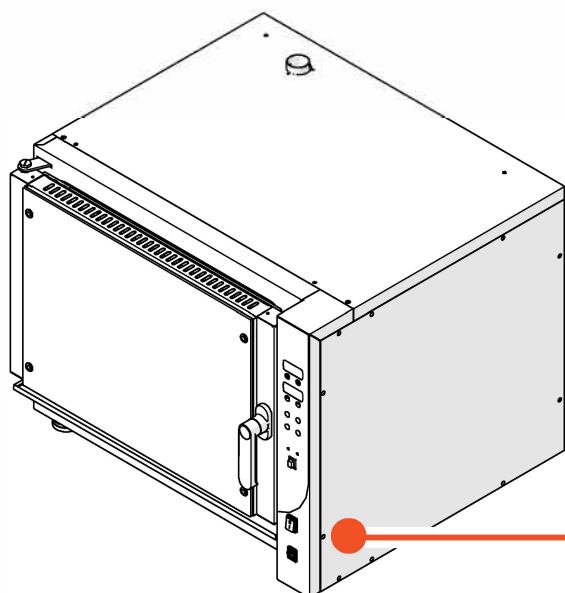
3.1. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

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. Contacter le fabricant en cas de besoin.



Data produzione Production date	Matricola Serial Number	Modello Modell
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
FORNO Elettrico Electric OVEN		
Potenza Elettrica Totale Total Electric Power		
<input type="text"/>		
Tensione Alimentazione Power Supply	Fase Phase	Frequenza Frequency
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



La plaque signalétique peut changer en fonction du pays de destination de l'équipement.

3.2. UTILISATION PRÉVUE

L'équipement est un **FOUR À CONVECTION / VAPEUR** à usage professionnel. Il permet de cuire des produits alimentaires.

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



Ne pas utiliser cet appareil pour le chauffage des locaux.






3.3.3. TYPES DE CUISSON 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. De -30 °C à +280 °C.

CUISSON AVEC DELTA T

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

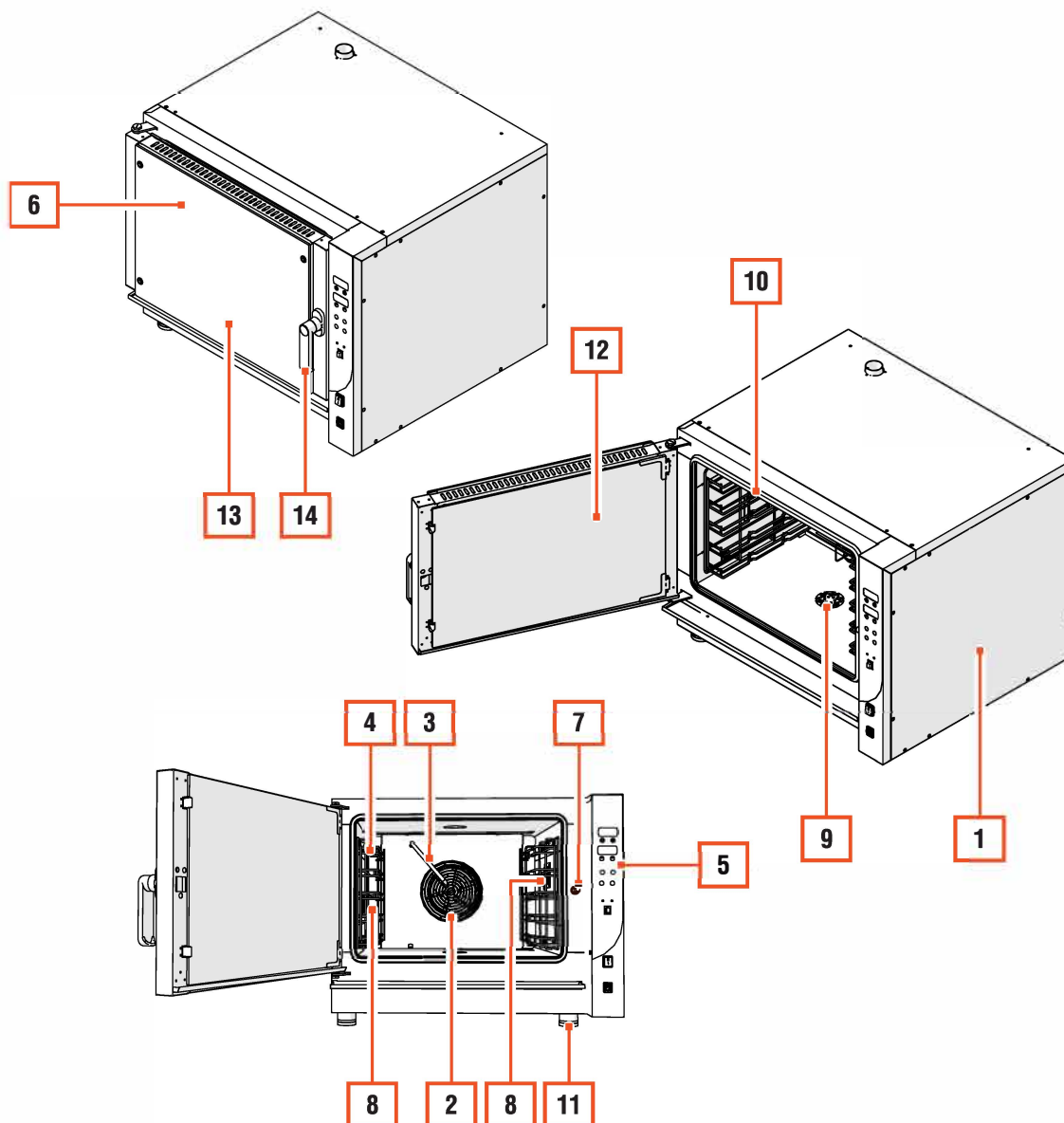
CUISSON AVEC FONCTIONS (versions avec résistance dans la chambre de cuisson)

ICÔNE	TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
	VAPEUR H₂O	Cuisson avec injection d'eau dans la chambre en mode manuel ou automatique. De 90 °C à 105 °C et 90 % à 100 % d'humidité.
	MIXTE	Cuisson par convection avec injection d'eau dans la chambre. De 30 °C à 260 °C et 10 % à 90 % d'humidité.
	CUISSON AVEC SONDE À CŒUR ET Δ°T	Cuisson qui maintient une différence constante entre la température de la chambre de cuisson et celle de la sonde à cœur.
	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. De -30 °C à +280 °C.

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	TUYAU DE VAPEUR
4	SUPPORT DES PLATEAUX/GRILLES
5	PANNEAU DE COMMANDE
6	PORTE D'OUVERTURE
7	MICRO-INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ DE LA PORTE
8	LAMPES
9	TROU D'ÉVACUATION DE L'EAU

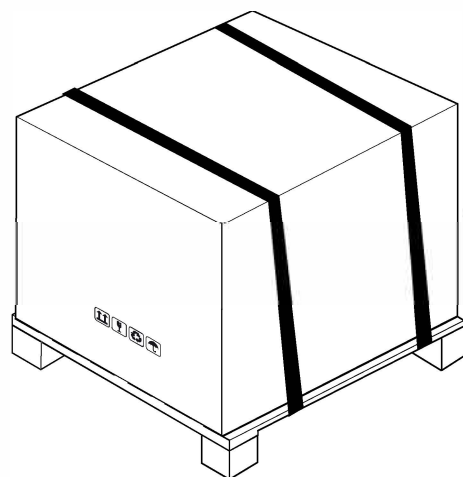
POS.	ÉLÉMENT
10	JOINT DE PORTE
11	PIEDS
12	VITRE INTERNE
13	VITRE EXTERNE
14	POIGNÉE D'OUVERTURE DE PORTE

4. RÉCEPTION ET MANUTENTION

4.1. RÉCEPTION DE L'ÉQUIPEMENT

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



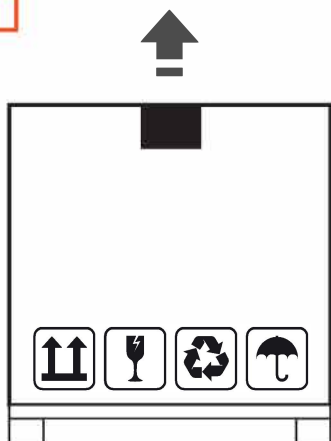
Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les opérations de manipulation de l'équipement.



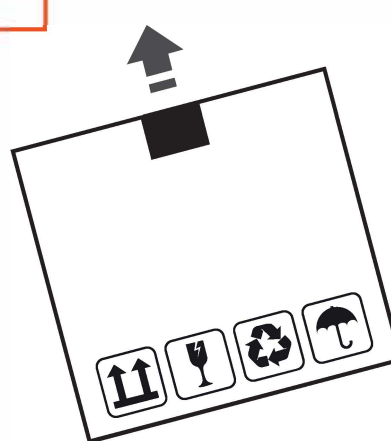
Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en vigueur.

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

OUI

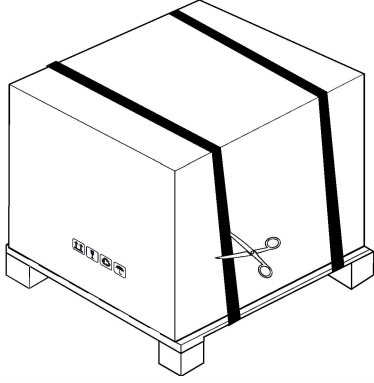
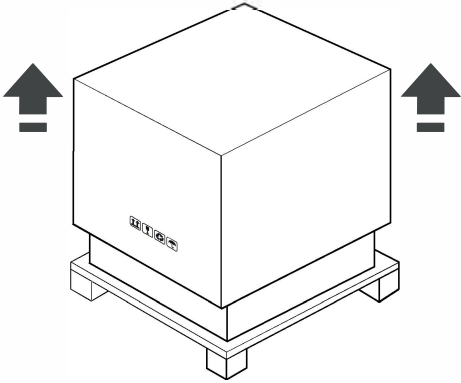
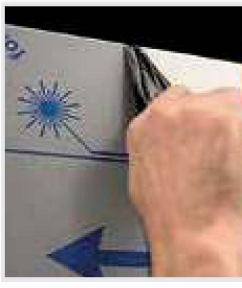


NON



4.1.2. RETRAIT DE L'EMBALLAGE ET CONTRÔLE

Pour le retrait de l'emballage :

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Retirer les feuillards.	
2	Retirer le carton d'emballage.	
3	<p>Soulever l'équipement pour le retirer de la palette. Placer l'équipement à l'endroit prévu.</p> <p>Remarque : pour manutentionner l'équipement il faut utiliser un transpalette ou un chariot élévateur adapté au poids à manutentionner.</p>	
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 BRUT
PP-VULCAIN-10	L.955 x P.880 x H.1300 mm	160 kg

4.2.2. OPÉRATIONS DE MANUTENTION

Avant d'effectuer toute opération de manutention de l'équipement, 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.

Pour manutentionner l'équipement il faut utiliser un transpalette ou un chariot élévateur adapté au poids à manutentionner.



ATTENTION

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



ATTENTION

Ne pas tirer l'équipement 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 ADMISES

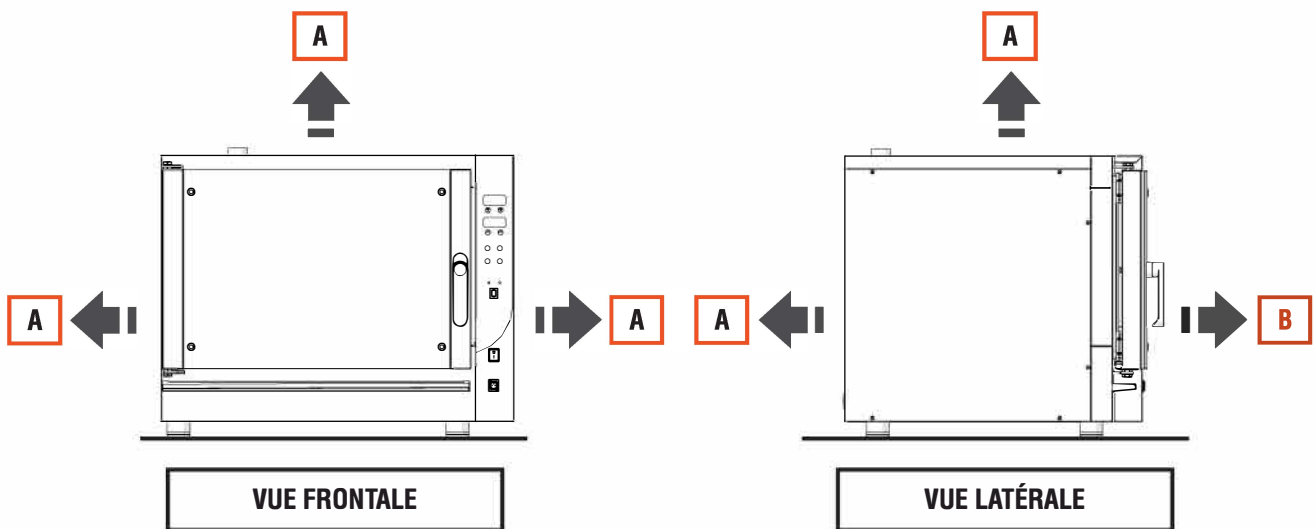
Température ambiante	min. 15 °C/max. 30 °C
Humidité de l'air	max 90 %

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'équipement et donc une bonne circulation de l'air, respecter les distances de sécurité minimales par rapport aux parois latérales, aux autres équipements 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	Frontale	0,9 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.

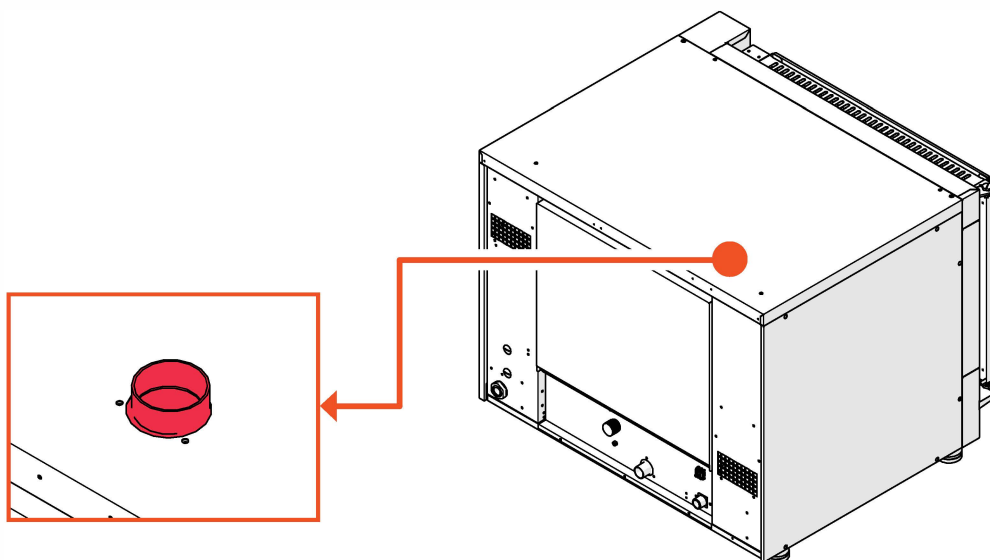
Pour le positionnement de sur une structure de support :

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 !



Veillez 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. RACCORDEMENT 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

Consulter le schéma électrique de l'équipement.

Pour effectuer un branchement électrique correct :

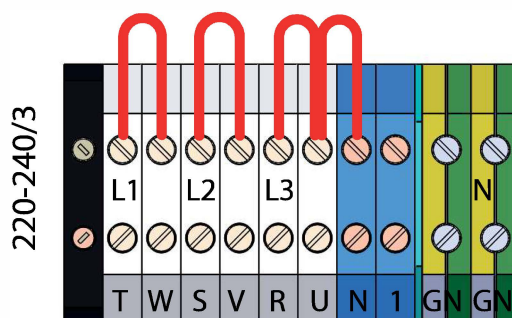
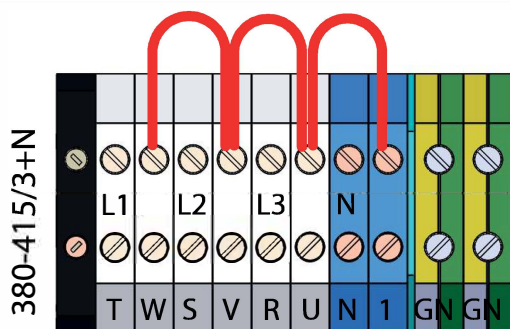
- prévoir un interrupteur magnétothermique différentiel de type A à 0,03A et vérifier que la fréquence / tension de ligne corresponde à celle indiquée sur la plaque d'identification du produit
- Vérifier que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles de la plaque signalétique. Une variation $\pm 10\%$ 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 d'entretien
- Vérifier que la section du câble d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'équipement
- Installer un interrupteur en amont avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de surtension III, conformément aux règles d'installation.

Caractéristiques du câble selon la version :

VERSION	SECTION MINIMUM	LONGUEUR MAXIMUM	TYPOLOGIE
5 Plateaux	Ø 2,5 mm ²	3 m	NÉOPRÈNE H07RN-F 5G4
10 Plateaux	Ø 4,0 mm ²	3 m	

Pour effectuer le branchement électrique :

ÉTAPE	ACTION
1	Dévisser les vis qui fixent le panneau latéral droit et le retirer.
2	Dévisser les 4 vis qui fixent le couvercle du compartiment du tableau électrique et l'ouvrir.
3	Passer le câble d'alimentation dans le presse-étoupe situé sur la partie arrière du four et le serrer.
4	Passer le câble d'alimentation à travers le passage du tableau électrique.
5	Brancher le cordon d'alimentation aux bornes N-L1-L2-L3-PE.



AVERTISSEMENT

Danger électrique. Si le câble d'alimentation est endommagé, le remplacer.



Brancher la fiche électrique du four sur une prise fixe.

Il est interdit de brancher la fiche électrique du four à une rallonge et/ou à un réducteur.



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, située à l'arrière de l'équipement, est identifiée par le symbole international de la figure

6.2. RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

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.

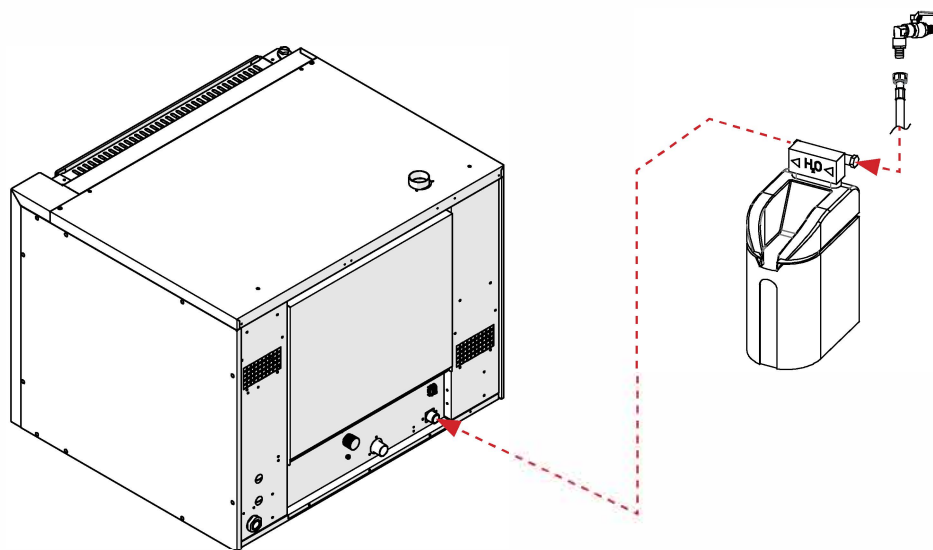


L'utilisation d'un système d'adoucissement de l'eau en entrée est recommandée pour maintenir la dureté de l'eau entre 4° et 8°F.

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.



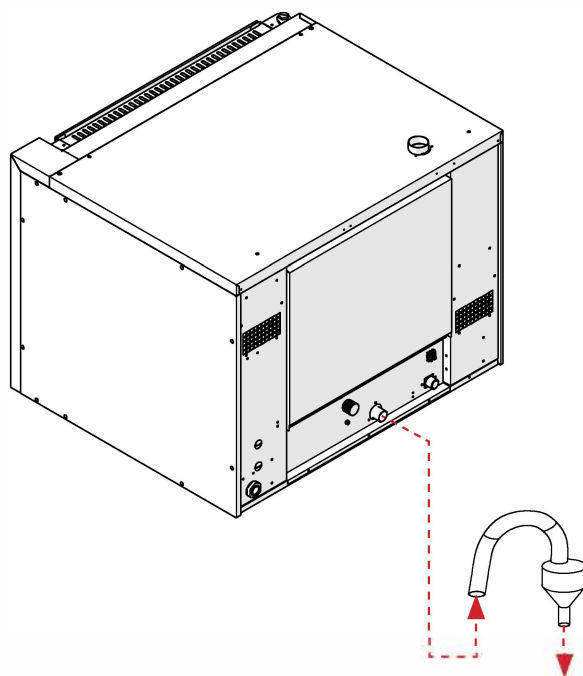
6.2.2. RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DE L'EAU



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.



6.2.3. RACCORDEMENT DES RÉCIPIENTS DES DÉTERGENTS DE LAVAGE (UNIQUEMENT POUR LA VERSION « AL CAPONE »)

Le four de la version « AL CAPONE » est équipé d'un système de lavage automatique de la chambre de cuisson.






Le four doit être raccordé à l'arrivée d'eau propre et aux réservoirs des détergents pour que le lavage fonctionne correctement :

- produit détergent
- additif de rinçage.



Pour connaître les caractéristiques des produits à utiliser pour le cycle de lavage, contacter le Fabricant.

Pour effectuer le raccordement des récipients des détergents de lavage :

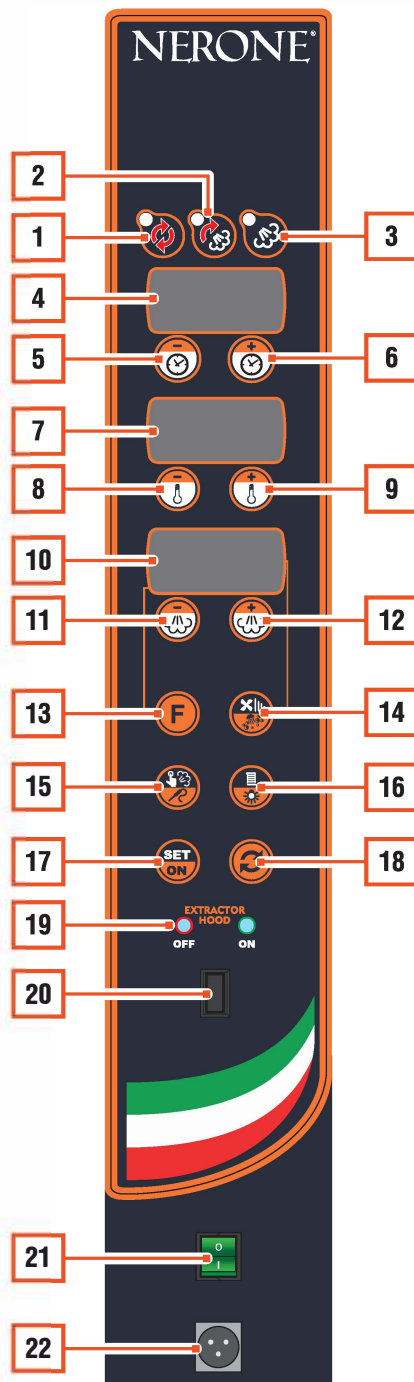
ÉTAPE	ACTION
1	Introduire le tube plongeur n°1 (tube rouge) dans le récipient du détergent.
2	Introduire le tube plongeur n°2 (tube vert) dans le récipient du produit de rinçage.
3	Appuyer en même temps sur les touches  et  .
	Remarque : l'écran normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson affichera « Cari ».
4	Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner l'opération à effectuer dans le système de lavage du four, en choisissant entre : <ul style="list-style-type: none"> ▪ det = permet le chargement du détergent ▪ bri = permet le chargement du produit de rinçage ▪ risc = permet le rinçage du système.
5	Appuyer sur la touche  pour lancer et arrêter le chargement du produit dans l'installation de lavage du four. Remarque : l'écran normalement utilisé pour la configuration de la température de cuisson affiche le compte à rebours pour la fin de la phase de chargement du produit.
6	Effectuer la même procédure de chargement pour les deux produits.
























**Effectuer un cycle de rinçage avant de charger un produit.
Voir le chapitre «PULIZIA AUTOMATICA»**

7.3. PANNEAU DE COMMANDE VERSION « NUMÉRIQUE »

Installé sur les modèles :



POS.	ICÔNE	ÉLÉMENT
1		TOUCHE « CUISSON À CONVECTION »
2		TOUCHE « CUISSON MIXTE (CONVECTION / VAPEUR) »
3		TOUCHE « CUISSON VAPEUR »
4		ÉCRAN « TEMPS DE CUISSON / TEMPÉRATURE À CŒUR »
5		TOUCHE « - » TEMPS DE CUISSON
6		TOUCHE « + » TEMPS DE CUISSON
7		ÉCRAN « TEMPÉRATURE DE CUISSON / CONFIGURATION $\Delta^{\circ}T$ »
8		TOUCHE « TEMPÉRATURE »
9		TOUCHE « + » TEMPÉRATURE
10		ÉCRAN « HUMIDITÉ DE CUISSON »
11		TOUCHE « - » HUMIDITÉ DE CUISSON
12		TOUCHE « + » HUMIDITÉ DE CUISSON
13		PHASE DE CUISSON
14		TOUCHE « RÉGLAGE DE LA VITESSE DU VENTILATEUR ou « LAVAGE AUTOMATIQUE »
15		TOUCHE « INJECTION MANUELLE DE VAPEUR » ou « MODE TEMPÉRATURE À CŒUR »
16	TOUCHE « RECETTES » ou « FONCTIONNEMENT LAMPE INTERNE »	
17		TOUCHE « SET » ou « ON »
18		TOUCHE « DÉMARRAGE PRÉCHAUFFAGE / CUISSON »
19		VOYANTS « HOTTE D'ASPIRATION DÉSACTIVÉE/ACTIVÉE »
20		TOUCHE « ACTIVER / DÉSACTIVER LE FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE D'ASPIRATION »
21		INTERRUPTEUR GÉNÉRAL « 0/I »
22		RACCORD POUR SONDE À CŒUR

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'équipement 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.

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. OUVERTURE DES PORTES



AVERTISSEMENT

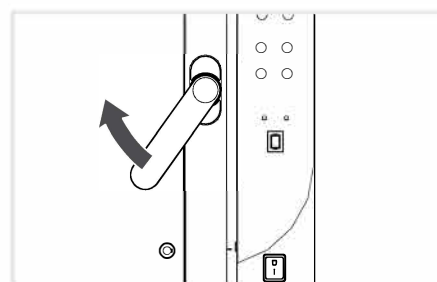
Risque de brûlure. Pendant le fonctionnement du four, de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte est ouverte. Faire attention.

Pour éviter que la vapeur ne s'échappe lors de l'ouverture de la porte, le four est équipé d'un système d'ouverture de sécurité.

Le four dispose de deux modes d'ouverture :

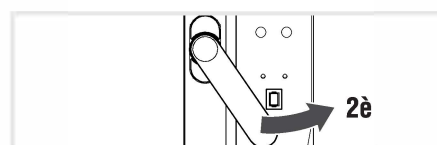
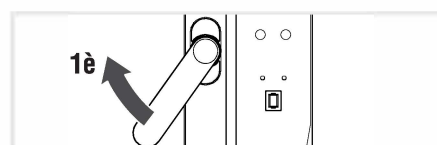
MODE 1

Ouverture partielle avec verrouillage de sécurité en tournant la poignée à gauche, avec la sortie de la vapeur sur les côtés de la porte.



MODE 2

Ouverture complète de la porte en tournant la poignée, d'abord vers la gauche puis vers la droite.



8.3.2. 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.

Laisser une distance adéquate entre chaque niveau de manière à ce que l'air chaud puisse circuler directement au-dessus et au-dessous des aliments à cuire.



Le produit à cuisiner ne doit pas déborder des plaques ou des récipients.

8.6. UTILISATION DU FOUR











Valide pour les modèles :

8.6.1. ALLUMAGE

Pour allumer l'appareil, procéder comme suit :








ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur général « O/I ». Remarque : lors de l'allumage, les écrans clignotent et ensuite l'inscription « Stand-by (En veille) » s'affiche.	
2	Appuyer sur la touche  pour allumer le four.	

8.6.2. SÉLECTION DE LA LANGUE

ÉTAPE	ACTION
1	Du mode « Stand-by », appuyer simultanément sur les touches  et  . Remarque : l'écran normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson affichera « SIC ».
2	Appuyer sur la touche  . Remarque : l'écran normalement utilisé pour la configuration de la température de cuisson affichera la lettre « PAS ».
3	Appuyer sur les touches  ou  jusqu'à visualiser l'inscription « H01 » à l'écran.
4	Appuyer sur la touche  . Remarque : l'écran normalement utilisé pour la configuration de l'humidité de cuisson affichera un numéro.
5	Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner la langue souhaitée : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 = italien ; ▪ 4 = anglais ; ▪ 5 = français.
6	Appuyer sur la touche  pour configurer la langue souhaitée.
7	Appuyer  2 fois sur la touche pour retourner au mode « Stand-by ».










8.6.3. CONFIGURATION DU MODE DE CUISSON À CONVECTION

Pour configurer le mode de cuisson par convection, procéder comme suit :

ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer sur la touche  pour activer le mode de cuisson à convection.
2	Appuyer sur les touches  ou  pour régler le temps de cuisson. Remarque : en diminuant le temps en dessous de zéro, l'écran affiche « Inf » qui indique que le four continuera la cuisson jusqu'à l'arrêt manuel effectué par l'opérateur.
3	Appuyer sur les touches  ou  pour régler la température de cuisson. Remarque : dans ce mode de cuisson, la température peut être réglée de 30 °C à 280 °C.
4	Appuyer sur la touche  pour régler la vitesse des ventilateurs. Remarque : à chaque pression, un symbole  est ajouté cycliquement sur l'écran normalement utilisé pour la gestion de l'humidité de cuisson, jusqu'à un maximum de 4.

8.6.4. CONFIGURATION DU MODE DE CUISSON MIXTE (CONVECTION/VAPEUR)

Pour configurer le mode de cuisson mixte, procéder comme suit :










ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer sur la touche  pour activer le mode de cuisson mixte (convection/vapeur)..
2	Appuyer sur les touches  ou  pour régler le temps de cuisson. Remarque : en diminuant le temps en dessous de zéro, l'écran affiche « Inf » qui indique que le four continuera la cuisson jusqu'à l'arrêt manuel effectué par l'opérateur.
3	Appuyer sur les touches  ou  pour régler la température de cuisson. Remarque : dans ce mode de cuisson, la température peut être réglée de 30 °C à 260 °C.
4	Appuyer sur les touches  ou  pour régler l'humidité de cuisson. Remarque : dans ce mode de cuisson, l'humidité peut être réglée de 0 % à 90 %.
5	Appuyer sur la touche  pour régler la vitesse des ventilateurs. Remarque : à chaque pression, un symbole  sera ajouté cycliquement sur l'écran normalement utilisé pour la gestion de l'humidité de cuisson, jusqu'à un maximum de 4.

8.6.5. CONFIGURATION DU MODE DE CUISSON À VAPEUR



Le poids maximum de chaque plateau, pour les cuissons à vapeur, est de 3,5 kg, éventuellement réparti uniformément sur toute la surface du plateau.

Pour configurer le mode de cuisson à la vapeur, procéder comme suit :





ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer sur la touche  pour activer le mode de cuisson à vapeur.
2	Appuyer sur les touches  ou  pour régler le temps de cuisson. Remarque : en diminuant le temps en dessous de zéro, l'écran affiche « Inf » qui indique que le four continuera la cuisson jusqu'à l'arrêt manuel effectué par l'opérateur.
3	Appuyer sur les touches  ou  pour régler la température de cuisson. Remarque : dans ce mode de cuisson, la température peut être réglée de 90 °C à 105 °C.
4	Appuyer sur les touches  ou  pour régler l'humidité de cuisson. Remarque : dans ce mode de cuisson, l'humidité peut être réglée de 90 % à 100 %.
5	Appuyer sur la touche  pour régler la vitesse des ventilateurs. Remarque : à chaque pression, un symbole  sera ajouté cycliquement sur l'écran normalement utilisé pour la gestion de l'humidité de cuisson, jusqu'à un maximum de 4.







8.6.6. CONFIGURATION DU MODE DE CUISSON AVEC SONDE À CŒUR ET $\Delta^{\circ}\text{T}$



Ces fonctions ne peuvent pas être configurées au cours de la phase de préchauffage ou de cuisson.





Pour configurer le mode de cuisson avec sonde à cœur et $\Delta^{\circ}\text{T}$, procéder comme suit :

ÉTAPE	ACTION
1	Sélectionner l'un des modes de cuisson du four (convection, mixte, à vapeur), comme indiqué aux paragraphes précédents.
2	Appuyer sur la touche  pour activer la fonction de cuisson avec sonde à cœur. Remarque : l'écran normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson affichera la lettre « C ».
3	Appuyer sur les touches  ou  pour régler la température à cœur du produit à atteindre, comprise entre 20 °C et 120 °C. Remarque : lorsque cette température sera atteinte, la cuisson s'arrêtera automatiquement.
4	Si nécessaire, appuyer à nouveau sur la touche  pour activer la fonction de cuisson avec $\Delta^{\circ}\text{T}$. Remarque : l'écran normalement utilisé pour la configuration de la température de cuisson affichera la lettre « d ».

ÉTAPE	ACTION
5	Si la fonction de cuisson avec $\Delta^{\circ}T$ a été configurée, appuyer sur les touches  ou  pour régler la différence de température qui doit être maintenue entre la chambre de cuisson et le cœur du produit. Remarque : dans ce mode de cuisson, la température peut être réglée de 20 °C à 120 °C.
6	Appuyer sur les touches  ou  pour régler l'humidité de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> ▪ dans le mode de cuisson mixte, l'humidité peut être réglée de 0 % à 90 % ; ▪ dans le mode de cuisson à vapeur, l'humidité peut être réglée de 90 % à 100 % ; ▪ dans le mode de cuisson à convection, le réglage de ce paramètre est désactivé.
7	Appuyer sur la touche  pour régler la vitesse des ventilateurs. Remarque : à chaque pression, un symbole  sera ajouté cycliquement sur l'écran normalement utilisé pour la gestion de l'humidité de cuisson, jusqu'à un maximum de 4.

8.6.7. DÉMARRAGE DE LA CUISSON

Pour commencer la cuisson, procéder comme suit :

ÉTAPE	ACTION
1	Configurer un mode de cuisson, suivant les procédures décrites aux paragraphes précédents.
2	Appuyer sur la touche  pour lancer la phase de préchauffage de la chambre de cuisson. Remarque : une fois la phase de préchauffage terminée, un signal sonore est émis et l'inscription « START » s'affiche à l'écran. Remarque : la phase de préchauffage pourra être évitée à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche  , et lancer la cuisson.
3	Lorsque la phase de préchauffage est terminée, ouvrir la porte du four et introduire le plateau spécifique contenant le produit.
4	Refermer la porte du four.
5	Appuyer sur la touche  pour lancer la cuisson. Remarque : si le temps de cuisson ou la température à cœur ont été configurés, lorsque ce paramètre est atteint, la cuisson s'arrête automatiquement en émettant un signal sonore.
6	Maintenir enfoncée la touche  pendant la cuisson pour l'arrêter et revenir à la phase de configuration.



Pendant la phase de préchauffage ou de cuisson, il est possible de modifier les paramètres configurés précédemment en appuyant sur les touches correspondantes.









Le four se remettra en phase de préchauffage ou de cuisson 5 secondes après la dernière pression sur l'une des touches situées sur le panneau, en appliquant les nouveaux paramètres configurés.



Le cycle de préchauffage est désactivé en cas de cuisson différentielle.

8.6.8. CUISINER AVEC UNE RECETTE STOCKÉE

Pour lancer la cuisson avec une recette, procéder comme indiqué ci-dessous :











ÉTAPE	ACTION
1	<p>À partir du mode « Stand-by » (Veille), appuyer sur la touche .</p> <p>Remarque : sur l'écran normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson, la lettre « r » apparaît suivie du numéro de la recette (ex 001) ; de plus, les paramètres configurés pour la recette sélectionnée s'afficheront par intermittence.</p>
2	<p>Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner la recette que l'on souhaite utiliser.</p>
3	<p>Appuyer sur la touche  pour lancer la phase de préchauffage de la chambre de cuisson.</p> <p>Remarque : une fois la phase de préchauffage terminée, un signal sonore est émis et l'inscription « START » s'affiche à l'écran.</p> <p>Remarque : la phase de préchauffage pourra être évitée à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche , et lancer la cuisson.</p>
4	<p>Lorsque la phase de préchauffage est terminée, ouvrir la porte du four et introduire le plateau spécifique contenant le produit.</p>
5	<p>Refermer la porte du four.</p>
6	<p>Appuyer sur la touche  pour lancer la cuisson.</p> <p>Remarque : si le temps de cuisson ou la température à cœur du produit ont été configurés, lorsque ce paramètre est atteint, la cuisson s'arrêtera automatiquement en émettant un signal sonore.</p> <p>Remarque : à tout moment, il est possible de passer à la phase de cuisson suivante de la recette, appuyer sur la touche .</p>
7	<p>Maintenir enfoncée la touche  pendant la cuisson pour l'arrêter et revenir à la phase de configuration.</p>

8.6.9. CRÉATION D'UNE NOUVELLE RECETTE




Un maximum de 99 recettes peut être stocké dans le four version « AL CAPONE ». Chaque recette saisie peut être constituée de 5 phases de cuisson différentes maximum.

Pour créer une nouvelle recette, procéder comme suit :

ÉTAPE	ACTION
1	Le four étant allumé, appuyer sur la touche  . Remarque : sur l'écran normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson, la lettre « r » apparaît suivie du numéro de la recette (ex 001) ; de plus, les paramètres configurés pour la recette sélectionnée s'afficheront par intermittence.
2	Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner la recette à configurer.
3	Appuyer sur la touche  pour entrer dans la phase de réglage de la première phase de cuisson de la recette sélectionnée. Remarque : sur l'écran normalement utilisé pour la configuration de l'humidité de cuisson, un numéro jaune clignote qui identifie la phase dans laquelle configurer les paramètres.
4	Configurer le mode de cuisson que l'on souhaite utiliser dans la première phase de la recette, en appuyant sur l'une des touches ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> ▪  pour configurer la cuisson à convection ; ▪  pour configurer la cuisson mixte ; ▪  pour configurer la cuisson à vapeur.
5	Configurer les paramètres de la première phase de la recette, en suivant les procédures décrites aux paragraphes précédents, en fonction du mode de cuisson choisi/souhaité.
6	Si l'on souhaite configurer plusieurs phases de cuisson, appuyer sur la touche  pour passer à la configuration de la phase suivante. Remarque : sur l'afficheur normalement utilisé pour la configuration de l'humidité de cuisson, un numéro jaune clignote qui identifie la phase dans laquelle configurer les paramètres.
7	Mémoriser la recette en maintenant enfoncée la touche  . Remarque : sur l'écran normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson apparaît « done » pour confirmer que la recette a été mémorisée.
8	Appuyer sur  pour quitter le mode recettes.

8.6.10. AUTRES FONCTIONS

Allumage / Arrêt de l'éclairage de la chambre de cuisson

- Pendant la cuisson, la pression de la touche  permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage dans la chambre de cuisson ; lors du démarrage de la phase de cuisson, l'éclairage est toujours activé.

Fonction Humidité Manuelle

- Pendant la cuisson, si nécessaire, il est possible d'utiliser la fonction « Humidité ». Appuyer sur la touche  pour donner une impulsion aux buses situées dans le four (uniquement si le mode de cuisson est mixte ou à vapeur).

Refroidissement du four


- En fin de cuisson, le four peut être refroidi en ouvrant la porte et en appuyant sur la touche . La phase de refroidissement se terminera automatiquement une fois que la température interne du four aura atteint 80°.

Activation / Désactivation du fonctionnement de la hotte d'aspiration

- Appuyer sur la touche (voir le paragraphe « **PANNEAU DE COMMANDE** » pour activer/désactiver le fonctionnement de la hotte installée au-dessus du four (non comprise dans cette fourniture).

8.6.11. EXTINCTION

Pour éteindre le four, procéder comme suit :

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Appuyer sur l'interrupteur général « O/I ». Remarque : le bouton n'est plus vert et l'écran s'éteint.	

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

9.2.1. NETTOYAGE MANUEL

Valide pour les modèles :

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

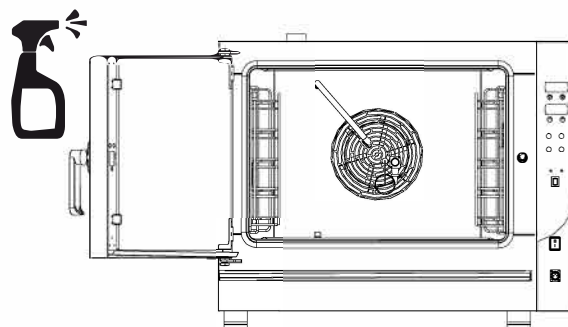
- Éteindre le four
- Attendre que les parties internes refroidissent
- Ouvrir le four avec précaution
- Faire attention aux parties découvertes de son corps et à ses yeux
- Retirer les grilles et les plaques de cuisson et nettoyez-les séparément.

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.



9.2.2. NETTOYAGE AUTOMATIQUE





Valide pour les modèles :

Après chaque processus de cuisson, en fonction de l'utilisation du four, la chambre de cuisson doit être nettoyée pour éliminer les résidus alimentaires et les dépôts de graisse.

Le four est doté de 4 cycles de lavage automatique :

CYCLE	CODE	DESCRIPTION	DURÉE (MINUTES)
SOFT	Soft	LAVAGE POUR SALETÉ LÉGÈRE	45
NORMAL	nor	LAVAGE POUR SALETÉ LÉGÈRE/INTENSE « O/I »	90
FULL	Full	LAVAGE POUR SALETÉ INTENSE	120
RINÇAGE	rinS	LAVAGE UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU (AVEC LE FOUR CHAUD)	7

Pour lancer le cycle automatique de nettoyage de la chambre :

ÉTAPE	ACTION
1	Dans le mode « Stand-by » (Veille), maintenir enfoncée la touche  pendant quelques instants. Remarque : l'écran normalement utilisé pour la configuration du temps de cuisson affichera « CLEA ».
2	Appuyer sur les touches  ou  pour sélectionner le mode de lavage en choisissant entre : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Soft ▪ Normal ▪ Full ▪ Rinçage.
3	Appuyer sur la touche  pour lancer le cycle de lavage. Remarque : l'écran normalement utilisé pour la configuration de la température de cuisson affiche le compte à rebours du processus de lavage.
4	Un signal sonore indiquera que le cycle de lavage automatique du four est terminé.



Si le cycle de lavage est interrompu pendant son déroulement, le four ne peut pas être utilisé pour la cuisson. Terminer le cycle de lavage ou effectuer un rinçage pour rétablir les fonctions normales du four.

9.3. NETTOYAGE DE LA VITRE



AVERTISSEMENT

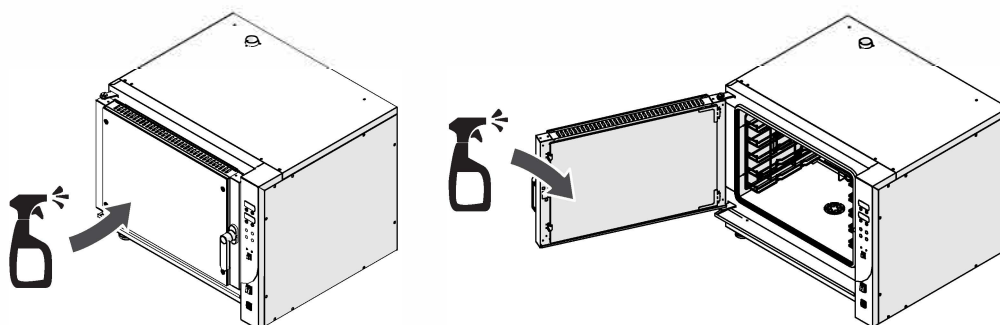
Risque de brûlure. Attendre que le four ait refroidi avant de nettoyer la vitre.



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 DU VENTILATEUR

Vérifier périodiquement l'état de propreté du ventilateur, en s'assurant, qu'avec le temps, il n'y a pas de dépôt de graisse sur les pales.

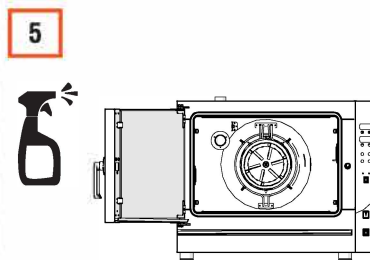
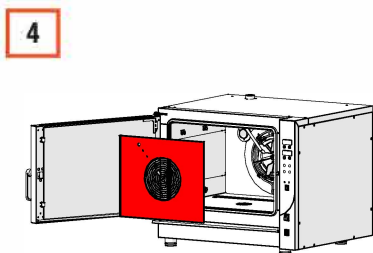
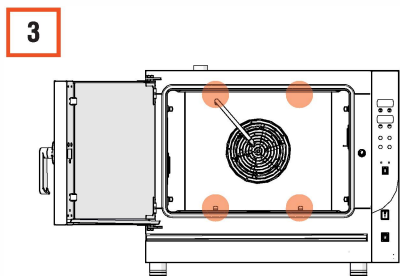
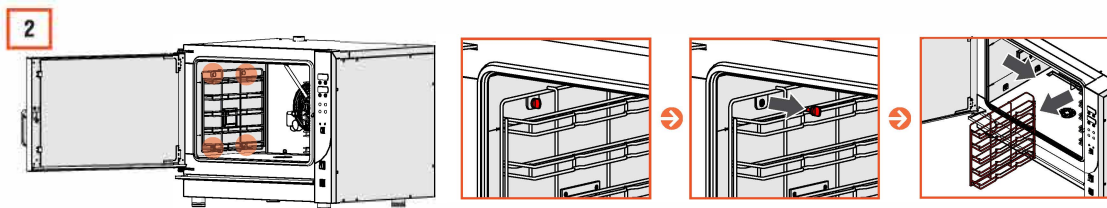
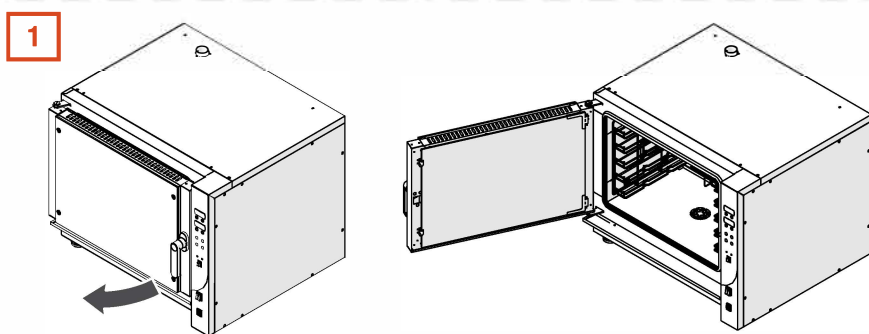
Pour le nettoyage, utiliser un produit spécifique pour l'acier.

9.5. 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 4 cliquets de fixation des supports de plateaux internes et les retirer délicatement.
3	Dévisser les 4 vis de fixation de la protection des ventilateurs.
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.



10. MAINTENANCE



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'équipement 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



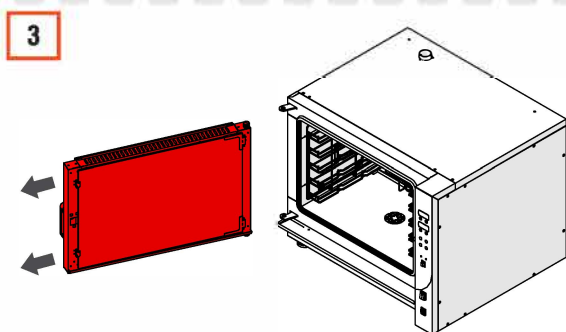
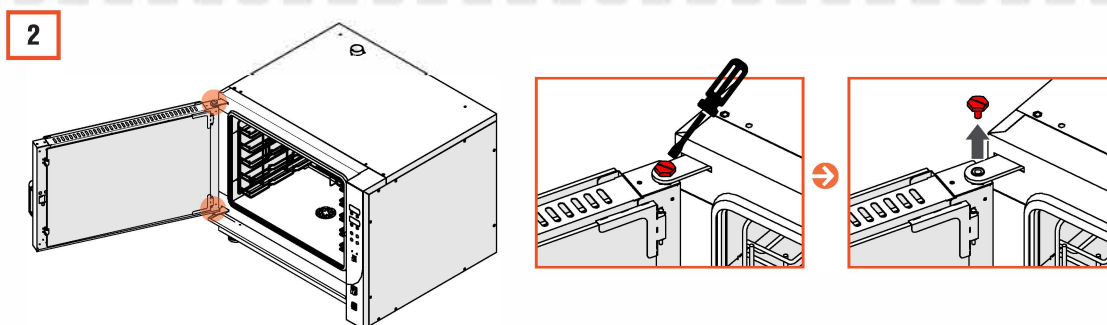
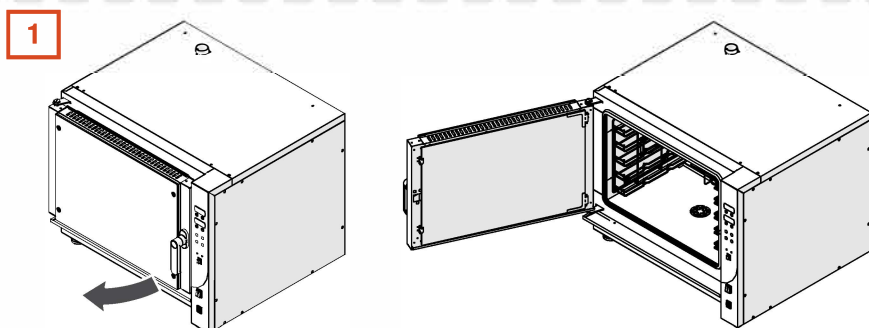
ATTENTION

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	Dévisser les vis de sécurité supérieure et inférieure de la charnière du four à l'aide d'un tournevis plat, en soutenant la porte libre de toute sécurité.
3	Retirer la porte en faisant très attention.

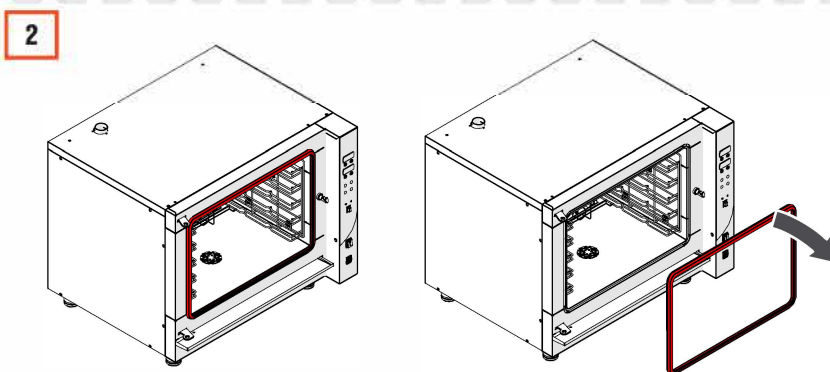
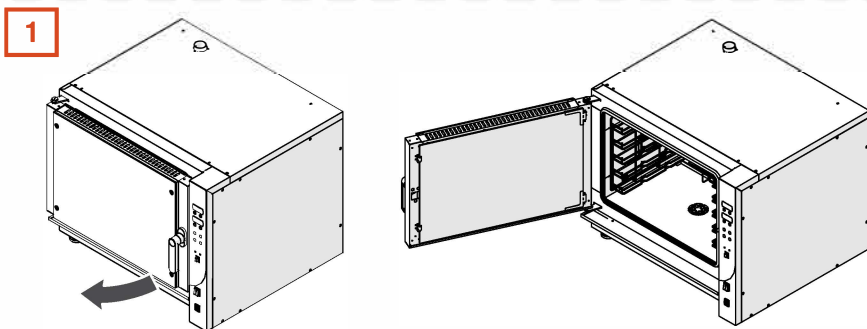


Remonter les composants en suivant la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

10.2.2. REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE

Pour remplacer le joint de la porte :

ÉTAPE	ACTION
1	Ouvrir la porte complètement.
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.



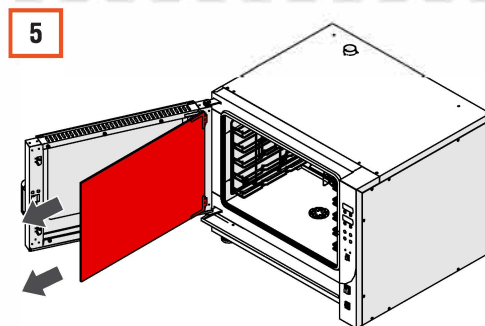
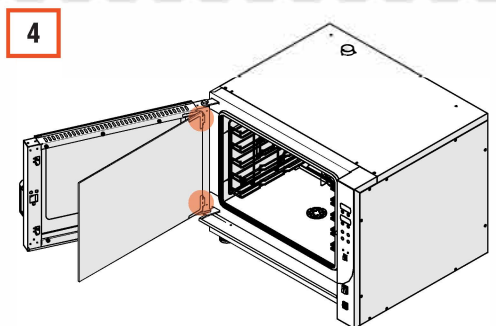
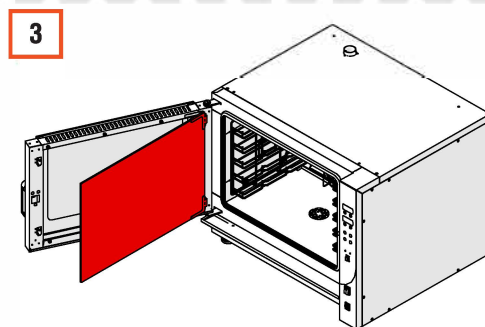
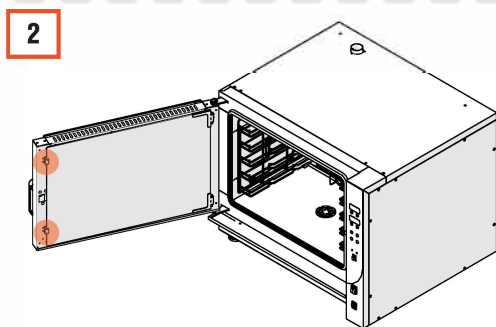
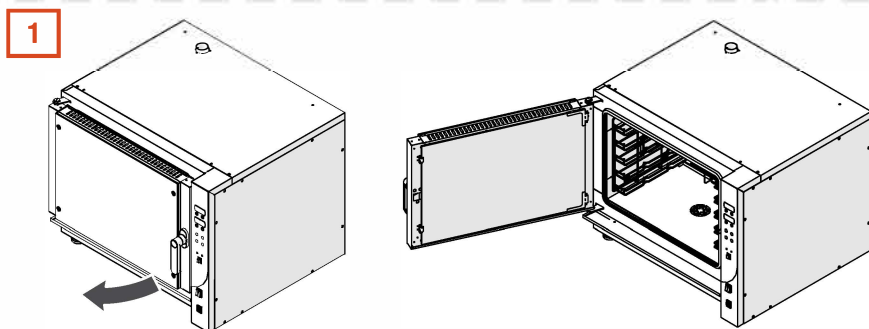
10.2.3. DÉMONTAGE / REMPLACEMENT DE LA VITRE INTERNE

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	Décrocher les deux arrêts à ressort de la vitre interne.
3	Ouvrir la vitre interne latéralement par rapport à la porte.
4	Dévisser les deux vis de support de la charnière de la vitre interne à l'aide d'une clé Allen de 3 mm et d'une clé hexagonale de 7 mm en soutenant la vitre libre de tout support.
5	Retirer la vitre interne lentement et la nettoyer et/ou la remplacer avec une vitre ayant les mêmes caractéristiques.



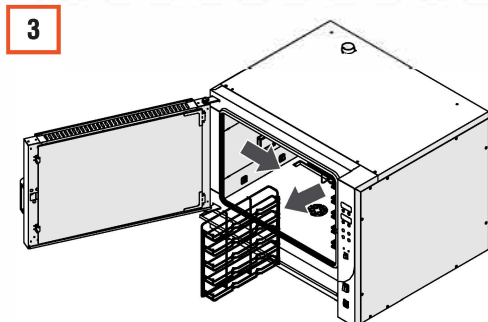
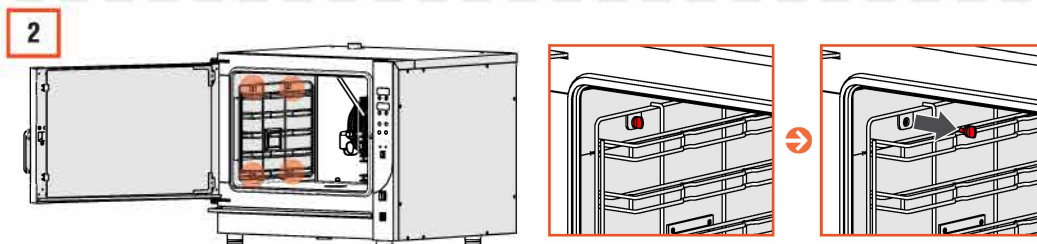
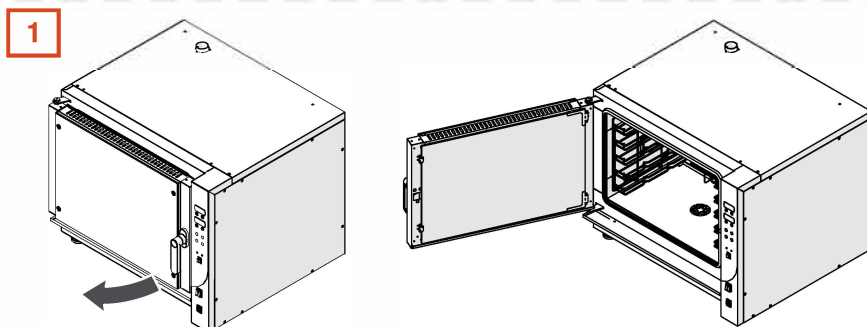
Remonter les composants en suivant la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

10.2.4. DÉMONTAGE DES SUPPORTS DES PLATEAUX

Retirer les supports de plateaux pour faciliter le nettoyage ou en cas d'endommagement.

Pour le démontage/remplacement des supports de plateaux :

ÉTAPE	ACTION
1	Ouvrir la porte complètement.
2	Desserrer les 4 vis de fixation du support.
3	Extraire le support de la chambre de cuisson.
4	Si nécessaire, effectuer la même opération pour le support opposé.



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

10.2.5. REMPLACEMENT DE LA LAMPE



AVERTISSEMENT

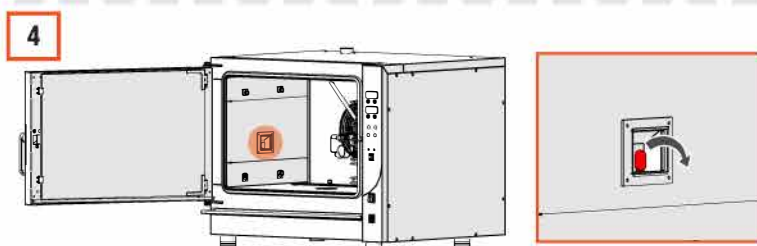
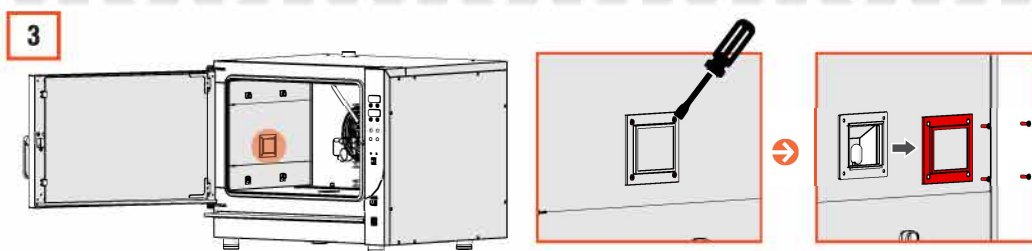
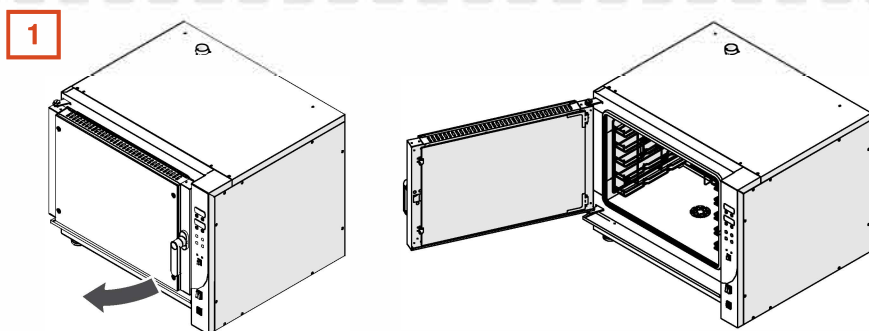
Danger électrique. Placer le couvercle de la lampe avant d'allumer le four.

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	Démonter le support des plateaux du côté de la lampe à remplacer (voir le chapitre « DÉMONTAGE DES SUPPORTS DES PLATEAUX »).
3	Retirer le cache-ampoule en verre en dévissant les 4 vis de fixation à l'aide d'un tournevis cruciforme.
4	Décrocher l'ampoule et la retirer.
5	Remplacer l'ampoule par une nouvelle ampoule ayant les mêmes caractéristiques.

Remarque : l'ampoule doit être adaptée à des températures élevées.



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

11. DIAGNOSTIC

11.1. LISTE DES ALARMES

CODAGE	ALARME	DESCRIPTION / SOLUTION
PR1	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement de la sonde de température de la chambre de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre et rallumer le four. Contacteur l'Assistance.
PR2	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement ou branchement erroné de la sonde à aiguille 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre et rallumer le four. Contacteur l'Assistance.
PR3	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement ou rupture de la sonde carte électronique. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre et rallumer le four. Contacteur l'Assistance.
PR4	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement de la deuxième sonde de température de la chambre de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre et rallumer le four. Contacteur l'Assistance.
H2O	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'eau à l'entrée. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler la présence d'eau. Contrôler que le tuyau soit raccordé. Contrôler que le filtre à l'entrée soit propre.
FAN	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement du moteur de ventilation de la chambre de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler que le ventilateur ne soit pas bloqué. Contacteur l'Assistance.
HEAT	<ul style="list-style-type: none"> Surchauffe du circuit électrique ou de la carte. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le bon fonctionnement des ventilateurs arrière. Placer correctement le four.
ESPE	<ul style="list-style-type: none"> Absence de communication entre les cartes électroniques. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacteur l'Assistance.
SAFE	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'alimentation électrique de la carte. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le thermostat de surchauffe. Contacteur l'Assistance.
HOOD FILT	<ul style="list-style-type: none"> Filtres sales. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer les filtres et réinitialiser l'alarme. En mode stand-by appuyer simultanément sur les boutons « Température + » et « Temps + » pendant 10 secondes.
HOOD FAN	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement du moteur de l'écrou d'aspiration. Écrou sale. Filtres sales. Dysfonctionnement du condensateur moteur. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer les filtres. Contacteur l'Assistance.
HOOD PRD	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement de la sonde de température de la hotte. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacteur l'Assistance.
HOOD COON	<ul style="list-style-type: none"> Absence de raccordement du câble série entre le four et la hotte. Absence d'alimentation électrique de la hotte. Carte de la hotte en panne. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacteur l'Assistance.
HOOD H2O	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'eau sur l'installation. Dysfonctionnement de l'électrovanne d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'entrée d'eau. Contacteur l'Assistance.
HOOD HOT	<ul style="list-style-type: none"> Température trop élevée à l'intérieur de la hotte. 	<ul style="list-style-type: none"> Contacteur l'Assistance.

11.2. SOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Problème d'alimentation électrique. La porte est ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la fiche soit correctement insérée et que le four soit alimenté. Contrôler la fermeture de la porte.
Le four ne fait pas vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'alimentation de l'eau. Nettoyer le filtre à l'entrée.
Le four n'évacue pas l'eau	<ul style="list-style-type: none"> Évacuation obstruée. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer l'évacuation.
Vibrations excessives	<ul style="list-style-type: none"> Pieds mal posés. 	<ul style="list-style-type: none"> Placer correctement le four.
Le ventilateur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> Porte ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler la fermeture de la porte.
Le lavage ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'alimentation de l'eau. Nettoyer le filtre à l'entrée.
Le four ne se lave pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Absence de détergents. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler la présence du détergent et de l'additif de rinçage (liquide de rinçage).

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'équipement (voir le chapitre « NETTOYAGE »).
3	Couvrir l'équipement avec une bâche.

12.2. ÉLIMINATION



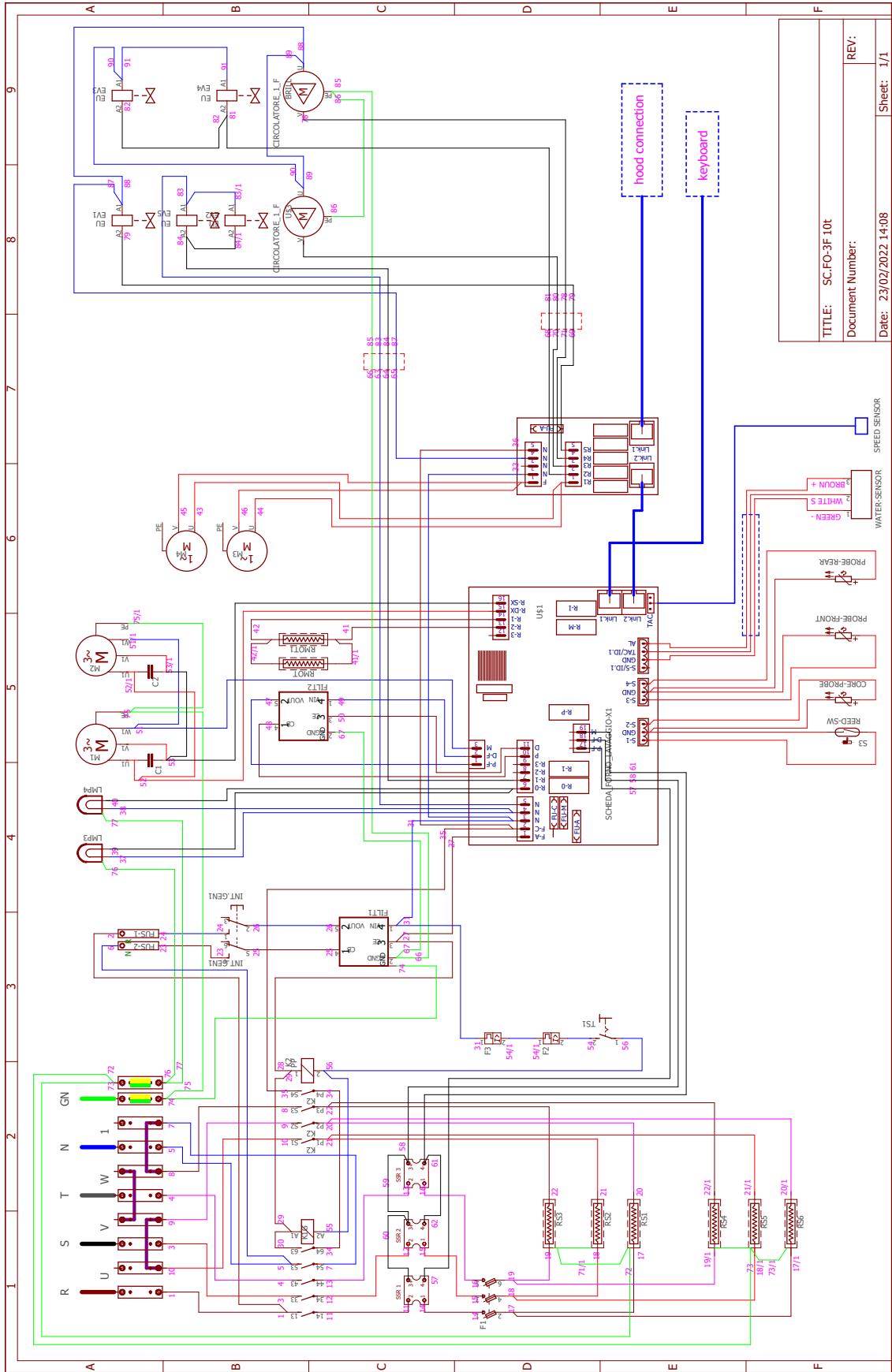
Les équipements électriques et électroniques qui composent l'appareil, tels que les lampes, les commandes électroniques, les interrupteurs électriques, les moteurs électriques et tout autre matériel électrique, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément des déchets urbains, conformément aux procédures 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'équipement destiné à l'élimination en retirant les câbles de l'alimentation électrique.



TITLE:	SC.FO-3F.10t
Document Number:	REV:
Date:	23/02/2022 14:08
Sheet:	1/1