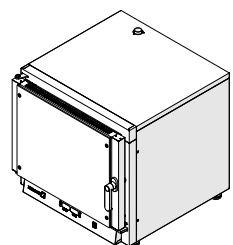
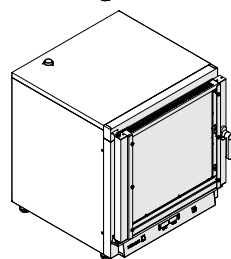
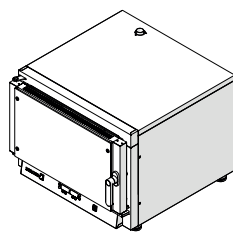
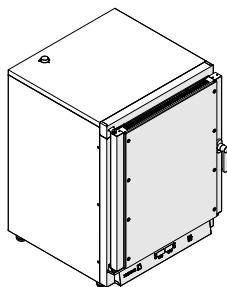
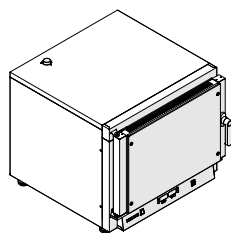




VULCAIN-4, VULCAIN-5, VULCAIN-6, VULCAIN-7, VULCAIN-10



FR

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

VULCAIN-4

Four numérique à convection, avec ou sans injection d'eau, capacité **4** plateaux ou grilles **600x400** mm ou **GN 1/1**



PORTE
LATÉRALE GAUCHE
(standard)



PORTE
LATÉRALE DROITE
(en option pour les versions
H20)



FONCTIONS



CONVECTION



INVERSION DE
MARCHÉ



SONDE À CŒUR



DELTA T°



H₂O



RECETTES



LUMIÈRE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Numérique
Capacité plateaux	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1
Distance entre plateaux	80 mm
Dimensions de la chambre	L 680 x P 520 x H 360 mm
Dimensions externes	L 840 x P 920 x H 675 mm
Puissance électrique totale	5,45 kW
Tension	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Absorption électrique totale	24,8 A
Dimensions emballage	L 880 x P 955 x H 820 mm
Poids net	80 kg
Poids brut avec emballage	100 kg

VULCAIN-5

Four numérique à convection, avec ou sans injection d'eau, capacité **5** plateaux ou grilles **600x400** mm ou **GN 1/1**



PORTE
LATÉRALE GAUCHE
(standard)



PORTE
LATÉRALE DROITE
(en option pour les versions
H20)



FONCTIONS



CONVECTION



INVERSION DE
MARCHE



SONDE À CŒUR



DELTA T°



H₂O



RECETTES



LUMIÈRE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Numérique
Capacité plateaux	5 - 600x400 mm / 5 - GN 1/1
Distance entre plateaux	80 mm
Dimensions de la chambre	L 680 x P 480 x H 440 mm
Dimensions externes	L 840 x P 920 x H 755 mm
Puissance électrique totale	6,45 kW
Tension	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Absorption électrique totale	29,3 A
Dimensions emballage	L 880 x P 955 x H 900 mm
Poids net	90 kg
Poids brut avec emballage	105 kg

VULCAIN-6

Four numérique à convection, avec ou sans injection d'eau, capacité **6** plateaux ou grilles **600x400** mm ou **GN 1/1**



PORTE
LATÉRALE GAUCHE
(standard)



PORTE
LATÉRALE DROITE
(en option pour les versions
H2O)



FONCTIONS



CONVECTION



INVERSION DE
MARCHE



SONDE À CŒUR



DELTA T°



H₂O



RECETTES



LUMIÈRE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Numérique
Capacité plateaux	6 - 600x400 mm / 6 - GN 1/1
Distance entre plateaux	80 mm
Dimensions de la chambre	L 680 x P 480 x H 520 mm
Dimensions externes	L 840 x P 920 x H 835 mm
Puissance électrique totale	7,65 kW
Tension	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Absorption électrique totale	35 A
Dimensions emballage	L 880 x P 955 x H 980 mm
Poids net	90 kg
Poids brut avec emballage	110 kg

VULCAIN-7

Four numérique à convection, avec ou sans injection d'eau, capacité **7** plateaux ou grilles **600x400** mm ou **GN 1/1**



PORTE
LATÉRALE GAUCHE
(standard)



PORTE
LATÉRALE DROITE
(en option pour les versions
H20)



FONCTIONS



CONVECTION



INVERSION DE
MARCHE



SONDE À CŒUR



DELTA T°



H₂O



RECETTES



LUMIÈRE



DOUBLE
VENTILATEUR

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Numérique
Capacité plateaux	7 - 600x400 mm / 7 - GN 1/1
Distance entre plateaux	80 mm
Dimensions de la chambre	L 680 x P 520 x H 620 mm
Dimensions externes	L 840 x P 920 x H 935 mm
Puissance électrique totale	10,7 kW
Tension	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Absorption électrique totale	49 A
Dimensions emballage	L 880 x P 955 x H 1080 mm
Poids net	105 kg
Poids brut avec emballage	130 kg

VULCAIN-10

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



PORTE
LATÉRALE GAUCHE
(standard)



PORTE
LATÉRALE DROITE
(en option pour les versions
H20)



FONCTIONS



CONVECTION



INVERSION DE
MARCHE



SONDE À CŒUR



DELTA T°



H₂O



RECETTES



LUMIÈRE



DOUBLE
VENTILATEUR

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version	Électrique - Numérique
Capacité plateaux	10 - 600x400 mm / 10 - GN 1/1
Distance entre plateaux	80 mm
Dimensions de la chambre	L 680 x P 480 x H 840 mm
Dimensions externes	L 840 x P 920 x H 1155 mm
Puissance électrique totale	12,7 kW
Tension	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Absorption électrique totale	58 A
Dimensions emballage	L 880 x P 955 x H 1300 mm
Poids net	125 kg
Poids brut avec emballage	150 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, de maintenance et/ou avant d’utiliser l’équipement.

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'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'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'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 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

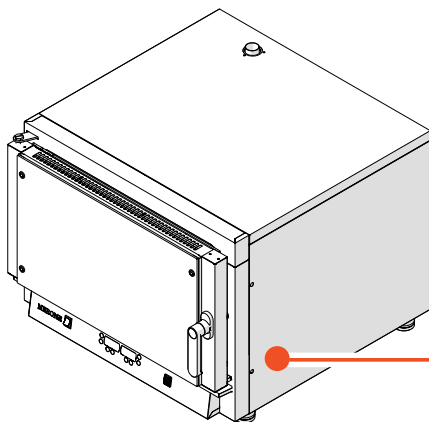
3.1. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

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.
Contactez le fabricant en cas de besoin.**



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



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** à usage professionnel appartenant à la ligne **NERONE MID**. 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 les aliments et non de 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	Le four est équipé d'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 la différence de température constante entre la chambre du four et la température de la sonde à cœur.

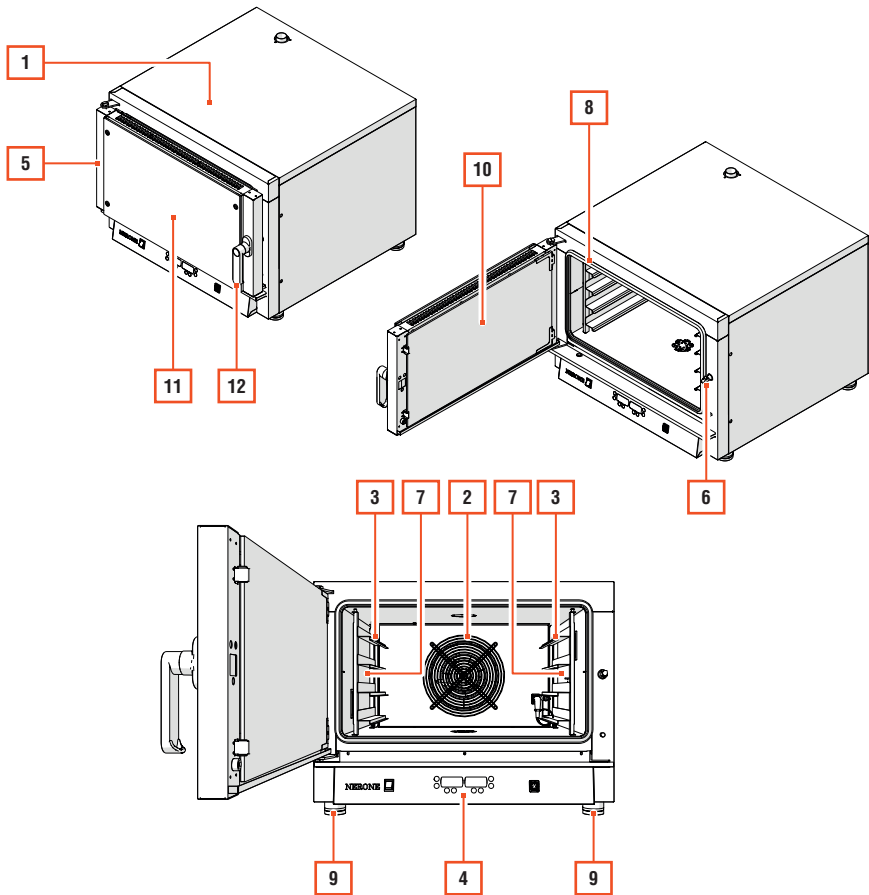
CUISSON AVEC FONCTIONS (versions avec résistance dans la chambre de cuisson)

ICÔNE	TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
	VAPEUR H₂O	Injection d'eau dans la chambre de cuisson en mode manuel ou automatique
	CUISSON AVEC SONDE À CŒUR ET Δ°T	Cuisson qui maintient la différence de température constante entre la chambre du four et la température de la sonde à cœur.
	SEULEMENT VENTILATION (REFROIDISSEMENT)	
	CUISSON PLUS RÉSISTANCE DES VENTILATEURS	Le four est équipé d'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	SUPPORT DES PLATEAUX/GRILLES
4	PANNEAU DE COMMANDE
5	PORTE D'OUVERTURE
6	MICRORUPTEUR DE SÉCURITÉ DE LA PORTE
7	LAMPE
8	JOINT DE PORTE

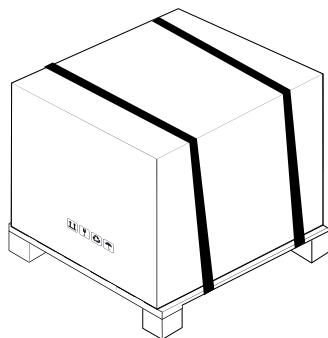
POS.	ÉLÉMENT
9	PIEDS
10	VITRE INTERNE
11	VITRE EXTERNE
12	POIGNÉE D'OUVERTURE DE PORTE

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



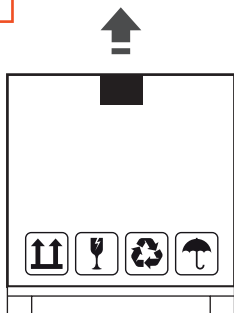
Seul un personnel technique qualifié doit effectuer les opérations de manipulation de l'équipement.



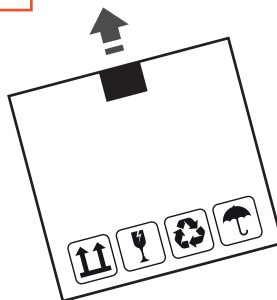
Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des règles de sécurité en vigueur.

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

OUI

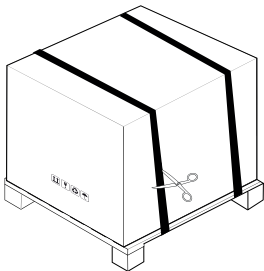
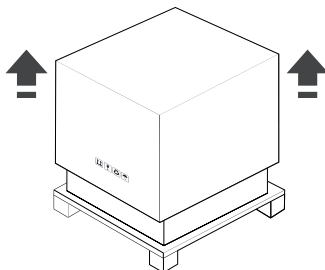


NON



4.1.2. RETRAIT DE L'EMBALLAGE ET CONTRÔLE

Pour le retrait de l'emballage :

ÉTAPE	ACTION	IMAGE
1	Retirer les feuilards.	
2	Retirer le carton d'emballage.	
3	Soulever l'équipement pour le retirer de la palette. Placer l'équipement à l'endroit prévu. Remarque : pour manutentionner l'équipement il faut utiliser un transpalette ou un chariot élévateur adapté au poids à manutentionner.	
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
MID 4 numérique	L.880 x P.955 x H.820 mm	100 kg
MID 5 numérique	L.880 x P.955 x H.900 mm	105 kg
MID 6 numérique	L.880 x P.955 x H.980 mm	110 kg
MID 7 numérique	L.880 x P.955 x H.1080 mm	130 kg
MID 10 numérique	L.880 x P.955 x H.1300 mm	150 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.

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



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 ADMISES

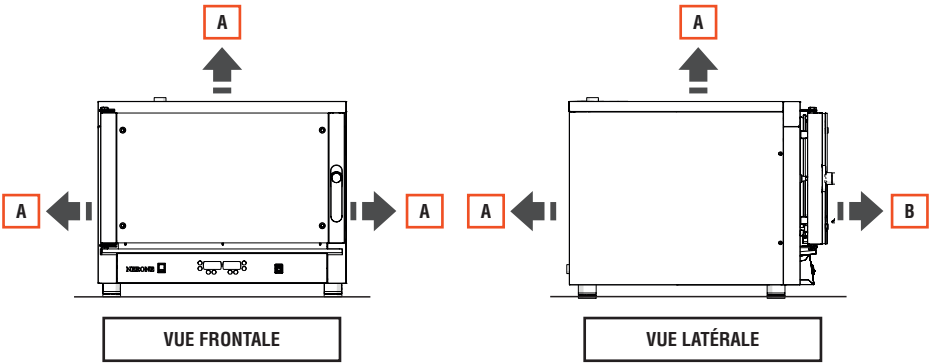
Température ambiante	min. 15 °C/max. 30 °C
Humidité de l'air	max 90 %

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'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.

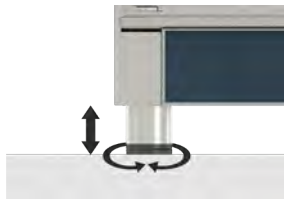
DISTANCES MINIMALES DE SÉCURITÉ		
A	Latérale avec la présence d'autres sources de chaleur à proximité	0,6 m min
	Latérale / supérieure sans d'autres sources de chaleur à proximité	0,1 m min
B	Frontale	0,9 m min



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 non inflammable. Elle doit également dépasser l'équipement d'au moins 0,3 m sur tous les côtés.

Pour le positionnement sur une structure de support :

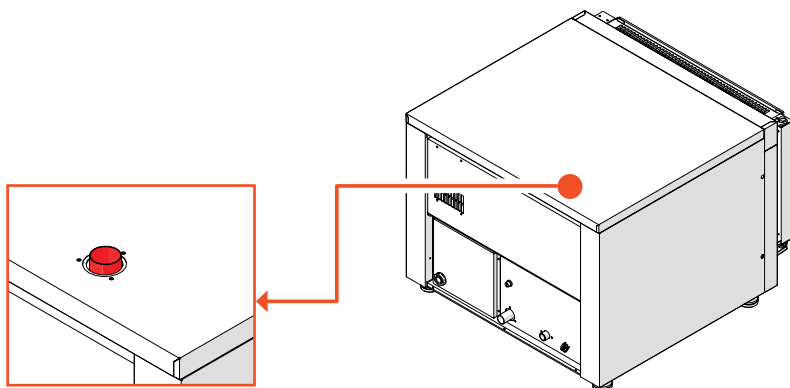


ÉTAPE	ACTION
1	Placer l'équipement sur la base de la structure. Note : vérifier que l'équipement est dans une position parfaitement verticale.
2	Régler (si nécessaire) la hauteur des pieds à vis.
3	Vérifier la planéité à l'aide d'un niveau à bulle.

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. 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

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 d'entretien
- 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

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.

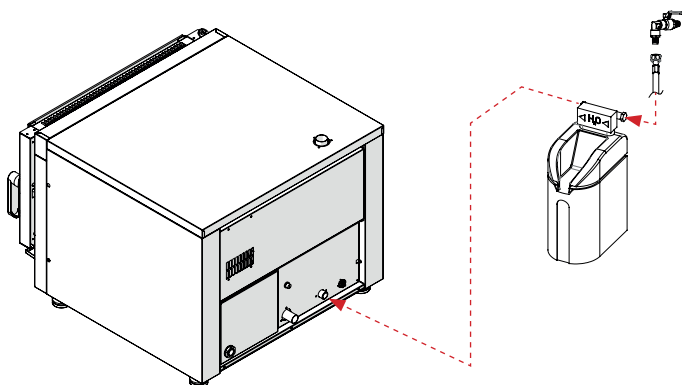


L'utilisation d'un système d'adoucissement de l'eau en entrée est recommandée pour maintenir la dureté de l'eau entre 4° et 8°F.

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.



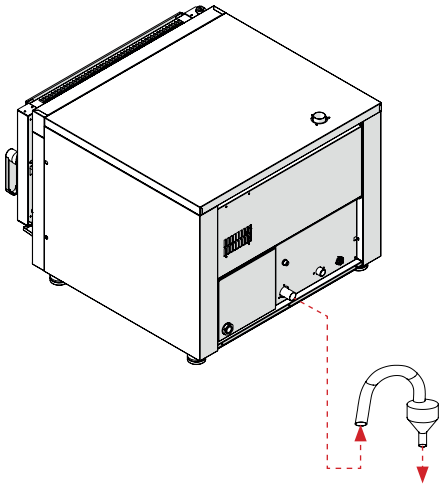
6.2.2. RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DE L'EAU



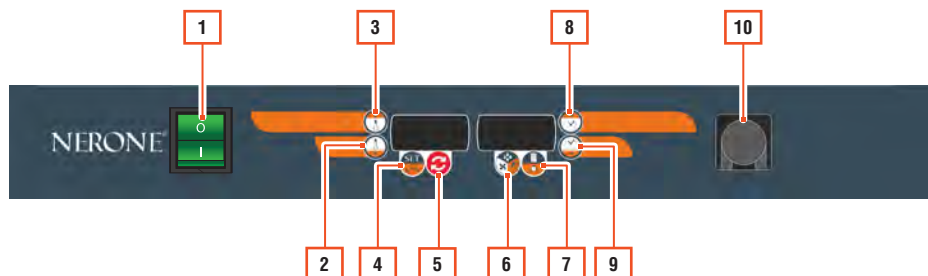
Ne pas réduire le diamètre du conduit d'évacuation à moins de Ø 30 mm

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.



7.2. PANNEAU DE COMMANDE VERSION « NUMÉRIQUE »



POS.	ICÔNE	ÉLÉMENT
1		INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
2		DIMINUTION DE LA TEMPÉRATURE - ΔT
3		AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE - ΔT
4		ON/OFF - SET H ₂ O
5		PRÉCHAUFFAGE - START - STOP - CYCLE DE CUISSON
6		INJECTION H ₂ O - CUISSON AVEC SONDE À CŒUR - REFROIDISSEMENT
7		RECETTES - ALLUMAGE DES LUMIÈRES DANS LA CHAMBRE DE CUISSON
8		AUGMENTATION DU TEMPS - SONDE À CŒUR
9		DIMINUTION DU TEMPS - SONDE À CŒUR
10		RACCORD POUR SONDE À CŒUR

7.2.1. ÉCRAN

Le panneau de commande version « **NUMÉRIQUE** » est doté de :

- deux pour quatre chiffres,
- n° 14 icônes pour afficher les états des sorties, utilisé pour afficher les entrées, le point de consigne, les paramètres et leurs valeurs, les alarmes, les fonctions, les états.

Les segments des chiffres sont rouges alors que les icônes peuvent avoir plusieurs couleurs (rouge, jaune, vert, bleu).



7.2.2. FONCTIONNALITÉ DU CLAVIER ET INTERFACE UTILISATEUR

Appuyer sur la touche (1) « **INTERRUPTEUR GÉNÉRAL** », le four se met en mode « **Stand-by** » dans l'attente d'être démarré.

La machine est activée en tenant appuyée la touche (4) « **ON/OFF - SET PARAMÈTRES** »  et permet une configuration rapide des fonctions de cuisson avec le démarrage conséquent du cycle.

Les paramètres configurables sont au nombre de 5 :

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Température de cuisson |
| 2 |  | Temps de cuisson |
| 3 |  | Température sonde aiguille d'arrêt (le cas échéant) |
| 4 |  | Quantité de débit d'eau (par le pourcentage du cycle d'injection) (le cas échéant) |
| 5 | ΔT° | ΔT° Différentiel de température |

Configuration des paramètres manuels

Appuyer sur les touches (3-2) UP  DOWN  permet de configurer la température de cuisson qui s'affichera à l'écran de gauche.

Appuyer sur les touches (8-9) UP  DOWN  (Temps Infini « **inF** » touche (9) DOWN  sous le zéro) permet de configurer le temps de cuisson.

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.

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.	

8.2.1. 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 : ▪ 0 = italien ; ▪ 1 = anglais ; ▪ 2 = français.
6	Appuyer sur la touche  pour configurer la langue souhaitée.
7	Appuyer  2 fois sur la touche pour retourner au mode « Stand-by ».

8.3. 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

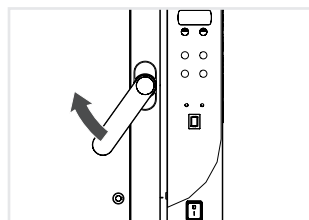
Risque de brûlure. Pendant le fonctionnement du four, de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte est ouverte. Faire attention.

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 :

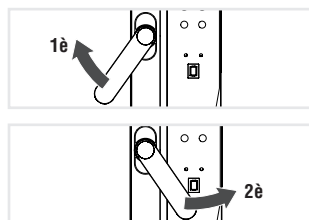
MODE 1

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.

8.3.3. CONFIGURATION D'UNE CUISSON

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

ÉTAPE	ACTION
1	Appuyer sur la touche  pendant 2s pour activer le cycle de fonctionnement du four. Remarque : la température de cuisson (en °C) s'affiche à l'écran.
2	Appuyer sur les touches  ou  pour régler la température de cuisson.
3	Appuyer sur les touches  ou  pour régler le temps de cuisson.
4	Appuyer sur la touche  pour faire partir le préchauffage du four. Remarque : l'inscription « PrEr iScA cALd » s'affiche à l'écran pendant quelques secondes, puis la température en temps réel apparaît accompagnée de l'inscription « PrE ». IL EST INTERDIT d'enfourner durant la phase de préchauffage ! Pendant la phase de préchauffage il est possible de modifier le temps et la température.
5	Pour sauter la phase de préchauffage, appuyer de nouveau sur la touche  . Remarque : le four passe à la phase de cuisson.
6	Pour terminer la cuisson appuyer sur la touche  .

8.3.4. CRÉATION D'UNE NOUVELLE RECETTE



Un maximum de **10 recettes** peut être mémorisé dans le four version « MID numérique ».

Pour créer une nouvelle recette, procéder comme décrit ci-dessous en fonction du modèle dont on est en possession.

ÉTAPE	ACTION
1	À partir du mode « Stand-by » (Veille), appuyer sur la touche  . Remarque : l'inscription « r 1 » indiquant le numéro de recette s'affiche à l'écran.
2	Les paramètres de la recette (température/temps - humidité ON/OFF) s'affichent ensuite.
3	Appuyer sur la touche  pour accéder aux paramètres de la recette.
4	Appuyer sur les touches  ou  pour régler la température de cuisson.
5	Appuyer sur les touches  ou  pour régler le temps de cuisson.
6	Appuyer sur la touche  pour activer/désactiver la fonction humidité et configurer les paramètres souhaités.
7	Appuyer sur la touche  pendant quelques secondes pour mémoriser la recette. Note : l'inscription « done » s'affiche à l'écran.

8.3.5. CUISINER AVEC UNE RECETTE STOCKÉE

Pour configurer une cuisson avec une recette déjà enregistrée dans la mémoire, procéder comme décrit ci-dessous en fonction du modèle dont on est en possession.

ÉTAPE	ACTION
1	À partir du mode « Stand-by » (Veille), appuyer sur la touche  . Remarque : l'inscription « r 1 » indiquant le numéro de recette s'affiche à l'écran. Les paramètres de la recette (température/temps - humidité ON/OFF) s'affichent ensuite.
2	Appuyer sur les touches  ou  pour faire défiler les recettes mémorisées.
3	Appuyer sur la touche  pour sélectionner la recette.

8.3.6. RÉGLAGE DE L'INJECTION H₂O

Pour injecter de l'H₂O dans la chambre, procéder comme décrit ci-dessous en fonction du modèle dont on est en possession.

ÉTAPE	ACTION
1	En phase de programmation initiale, appuyer sur la touche 
2	Sur l'écran de gauche s'affiche l'inscription « H2O », sur l'écran de droite le pourcentage d'injection.
3	Appuyer sur les touches  ou  pour régler le pourcentage d'injection de OFF = éteint à 100 = maximum.
4	En phase de cuisson, appuyer sur la touche  permet d'injecter l'eau manuellement.

8.3.7. CUISSON AVEC SONDE À CŒUR ET $\Delta^{\circ}\text{T}$

Pour régler la température de cuisson à l'aide d'une sonde à cœur, procéder comme décrit ci-dessous en fonction du modèle dont on est en possession.

ÉTAPE	ACTION
1	Dans la configuration des paramètres manuels, appuyer sur la touche 
2	L'écran de droite passe de l'affichage du temps de cuisson à l'affichage de la température de l'aiguille et le caractère « c » apparaît à côté pour indiquer la température au cœur
3	Appuyer sur les touches  ou  pour configurer la température de la sonde à aiguille, lorsque celle-ci est atteinte le four terminera la cuisson. En actionnant de nouveau la touche  , le four passe en cuisson différentielle en mode « $\Delta^{\circ}\text{T}$ » indiqué par la lettre « d ».
4	Dans ce mode, l'affichage de gauche passe de l'affichage de la température absolue à l'affichage « $\Delta^{\circ}\text{T}$ » (valeur de température qui s'ajoute à la température à cœur détectée par la sonde à aiguille pendant la cuisson). La fin de cuisson est déterminée par la valeur configurée et détectée au cœur du produit par la sonde à aiguille.

8.4. AUTRES FONCTIONS

Fonction Humidité automatique

- Si la fonction « Humidité » (en option) est présente appuyer sur la touche  pour activer la fonction d'humidité automatique. L'inscription « **H2O OFF** » s'affiche à l'écran.
- Appuyer sur les touches  ou  pour augmenter le pourcentage d'humidité de 10 % en 10 %.
- Pour désactiver la fonction d'humidité automatique, appuyer sur la touche  jusqu'à visualiser l'inscription « **OFF** » à l'écran.

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.

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

- Appuyer sur la touche  pour allumer ou éteindre l'éclairage de la chambre de cuisson pendant toutes les phases.

8.5. EXTINCTION

Pour éteindre le four, procéder comme décrit ci-dessous en fonction du modèle dont on est en possession.

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

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

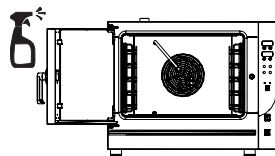
- Éteindre le four
- Attendre que les parties internes refroidissent
- Ouvrir le four avec précaution
- Faire attention aux parties découvertes de son corps et à ses yeux
- Retirer les grilles et les plaques de cuisson et nettoyez-les séparément.

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.



9.3. NETTOYAGE DE LA VITRE



AVERTISSEMENT

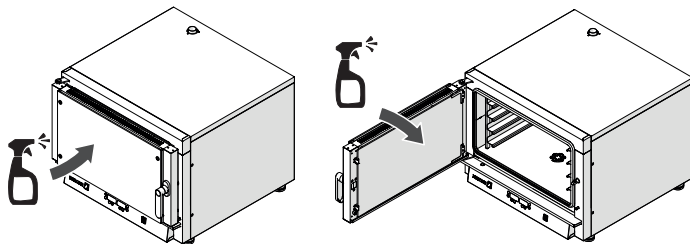
Risque de brûlure. Attendre que le four ait refroidi avant de nettoyer la vitre.



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.

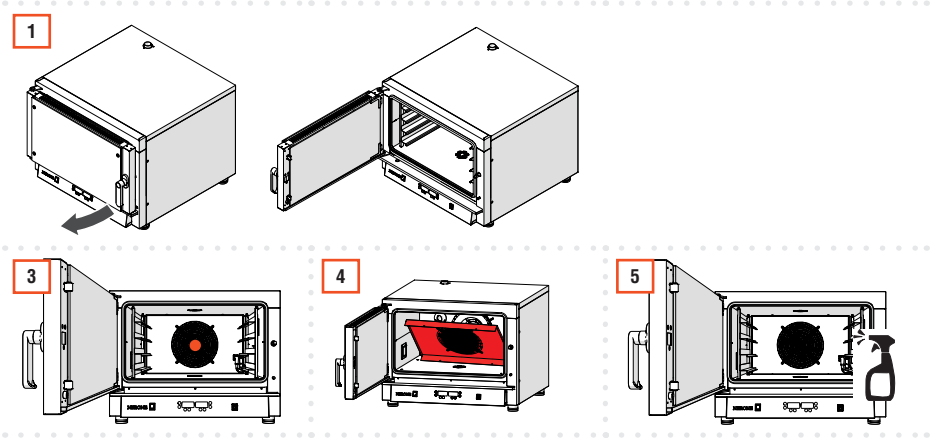


9.4. NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

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	Démonter le support des plateaux (voir le chapitre « DÉMONTAGE DES SUPPORTS DES PLATEAUX »).
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.



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'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	MENSUELLE	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



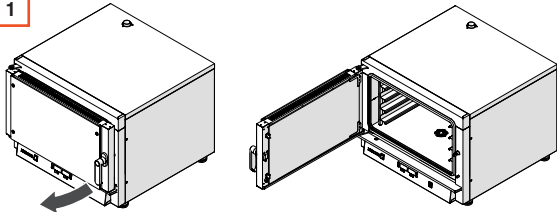
ATTENTION
Risque de chute. La porte du four est lourde. Faites preuve de prudence lors du démontage.

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

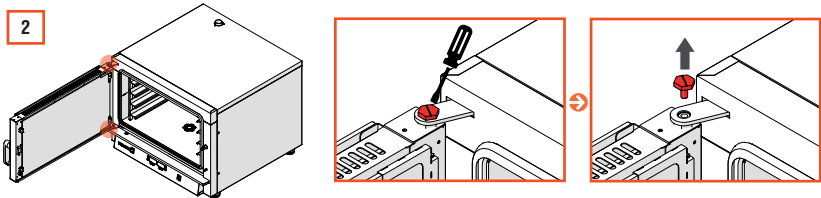
Pour le **démontage de la porte** :

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 des logements des charnières.

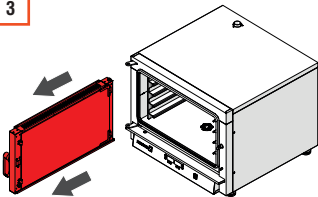
1



2



3



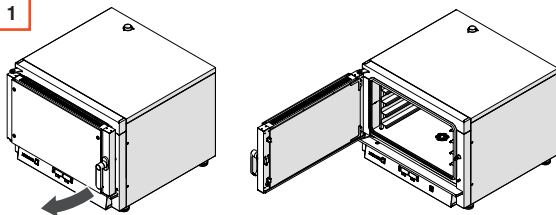
Remonter les composants en suivant la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

10.2.2. REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE

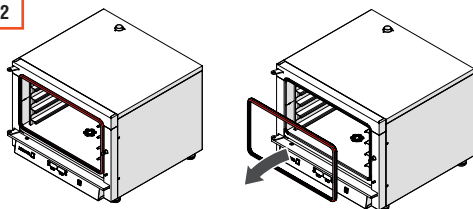
Pour **remplacer le joint de** la porte :

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.

1



2



10.2.3. DÉMONTAGE/REPLACEMENT DE LA VITRE INTERNE

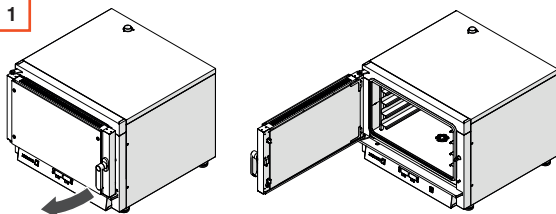
Retirer la vitre intérieure pour faciliter le nettoyage ou en cas de dommage.

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.

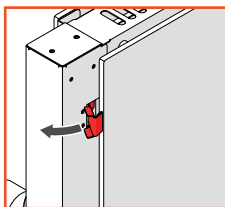
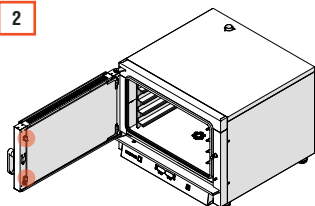
Effectuer le **démontage/remplacement de la vitre interne** :

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	Retirer la vitre interne lentement et la nettoyer et/ou la remplacer avec une vitre ayant les mêmes caractéristiques.

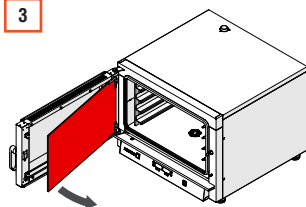
1



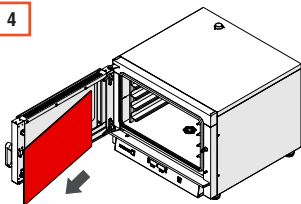
2



3



4

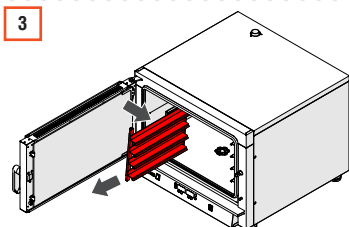
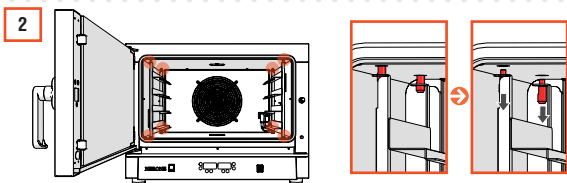
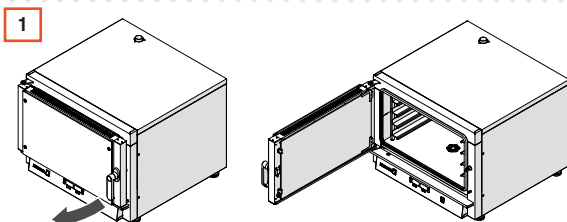


Remonter les composants en suivant la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

10.2.4. DÉMONTAGE DES SUPPORTS DES PLATEAUX

Effectuer le **démontage des supports des 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

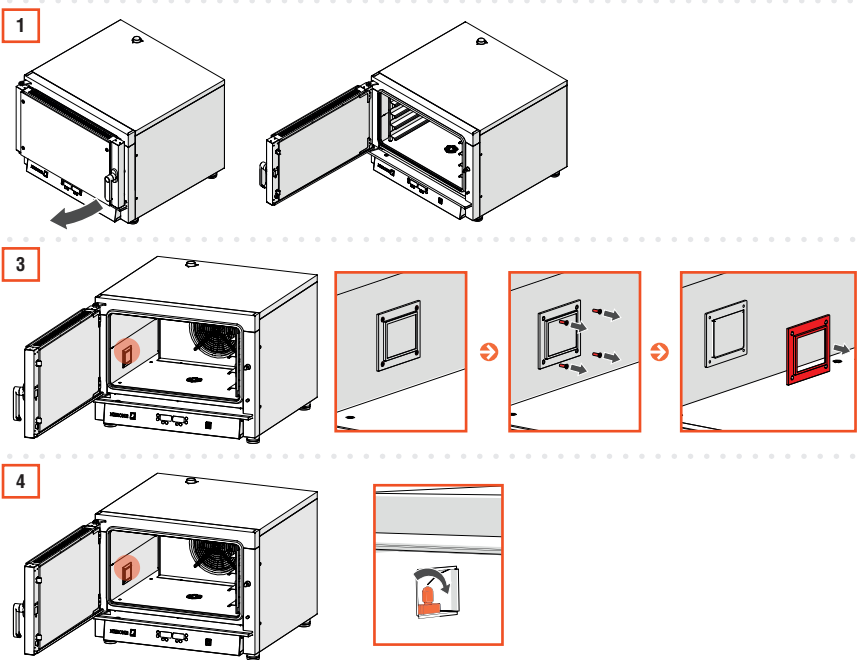
Danger électrique. Placer le couvercle de la lampe avant d'allumer le four.

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. ALARMES SONDES

Lorsqu'une des sondes est en dehors de la plage de fonctionnement nominale ou en cas de 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. LISTE DES ALARMES

CODAGE	ALARME	DESCRIPTION / SOLUTION
PR1	▪ Dysfonctionnement de la sonde de température de la chambre de cuisson.	▪ Éteindre et rallumer le four. ▪ Contacter l'Assistance.
PR2	▪ Dysfonctionnement ou branchement erroné de la sonde à aiguille	▪ Éteindre et rallumer le four. ▪ Contacter l'Assistance.
PR3	▪ Dysfonctionnement ou rupture de la sonde carte électronique.	▪ Éteindre et rallumer le four. ▪ Contacter l'Assistance.
HEAT	▪ Surchauffe du circuit électrique ou de la carte.	▪ Contrôler le bon fonctionnement des ventilateurs arrière. ▪ Placer correctement le four.
HOOD FILT	▪ Filtres sales.	▪ Nettoyer les filtres et réinitialiser l'alarme. ▪ En mode stand-by appuyer simultanément sur les boutons « Température + » et « Temps + » pendant 10 secondes.
HOOD FAN	▪ Dysfonctionnement du moteur de l'écrou d'aspiration. ▪ Écrou sale. ▪ Filtres sales. ▪ Dysfonctionnement du condensateur moteur.	▪ Nettoyer les filtres. ▪ Contacter l'Assistance.
HOOD PRD	▪ Dysfonctionnement de la sonde de température de la hotte.	▪ Contacter l'Assistance.
HOOD COON	▪ 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.	▪ Contacter l'Assistance.
HOOD H2O	▪ Absence d'eau sur l'installation. ▪ Dysfonctionnement de l'électrovanne d'eau.	▪ Contrôler l'entrée d'eau. ▪ Contacter l'Assistance.
HOOD HOT	▪ Température trop élevée à l'intérieur de la hotte.	▪ Contacter l'Assistance.

11.3. ACTIONS SUR LE RÉGLAGE EN COURS

ACTIONS SUR LE RÉGLAGE EN COURS

SONDE CHAMBRE	La condition d'erreur de la sonde de la chambre provoque les actions suivantes :
	▪ 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 à l'écran du code PR3 ▪ désactivation totale de la carte et du four

Lorsque la condition de sonde de carte défectueuse cesse, le réglage NE reprend PAS normalement mais un interrupteur doit être éteint.

11.4. SIGNALISATIONS

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

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.

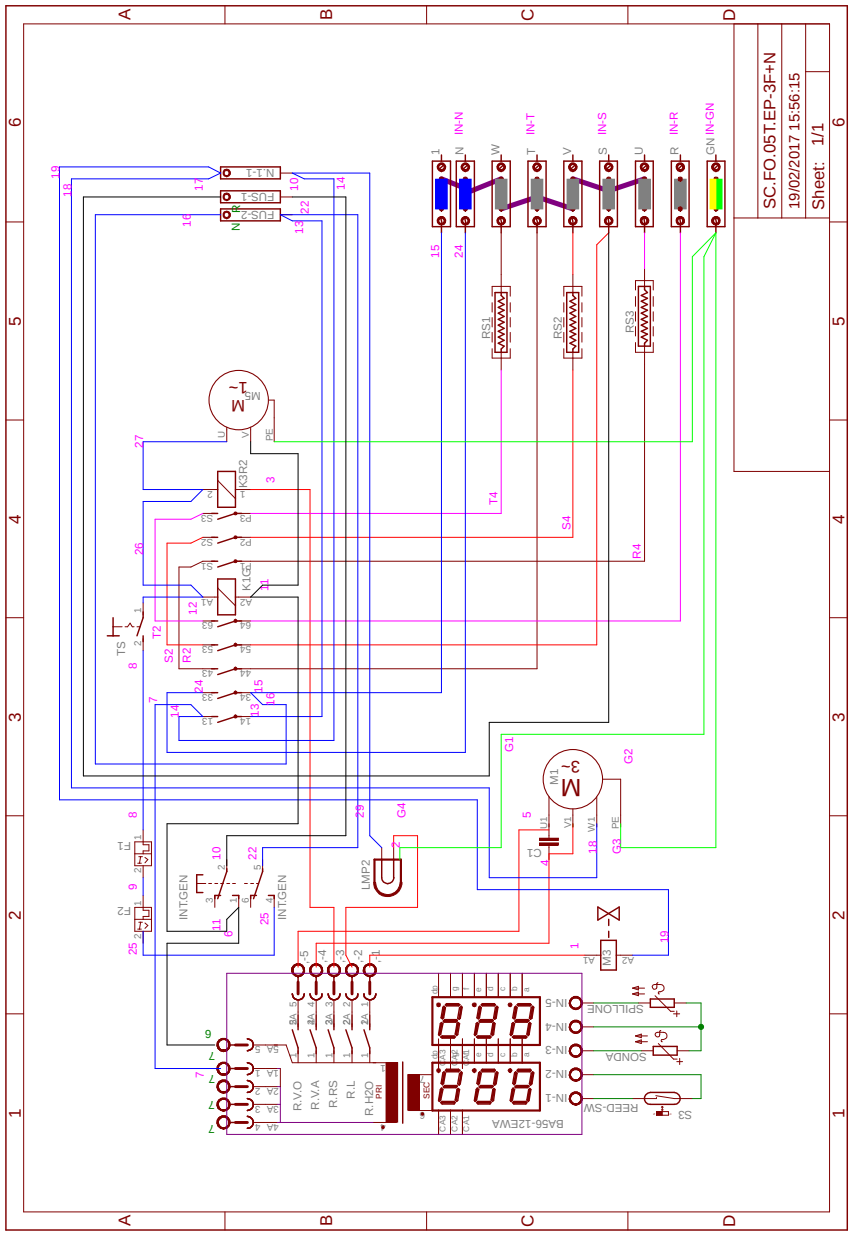
Ne pas disperser les matériaux dans l'environnement.

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.

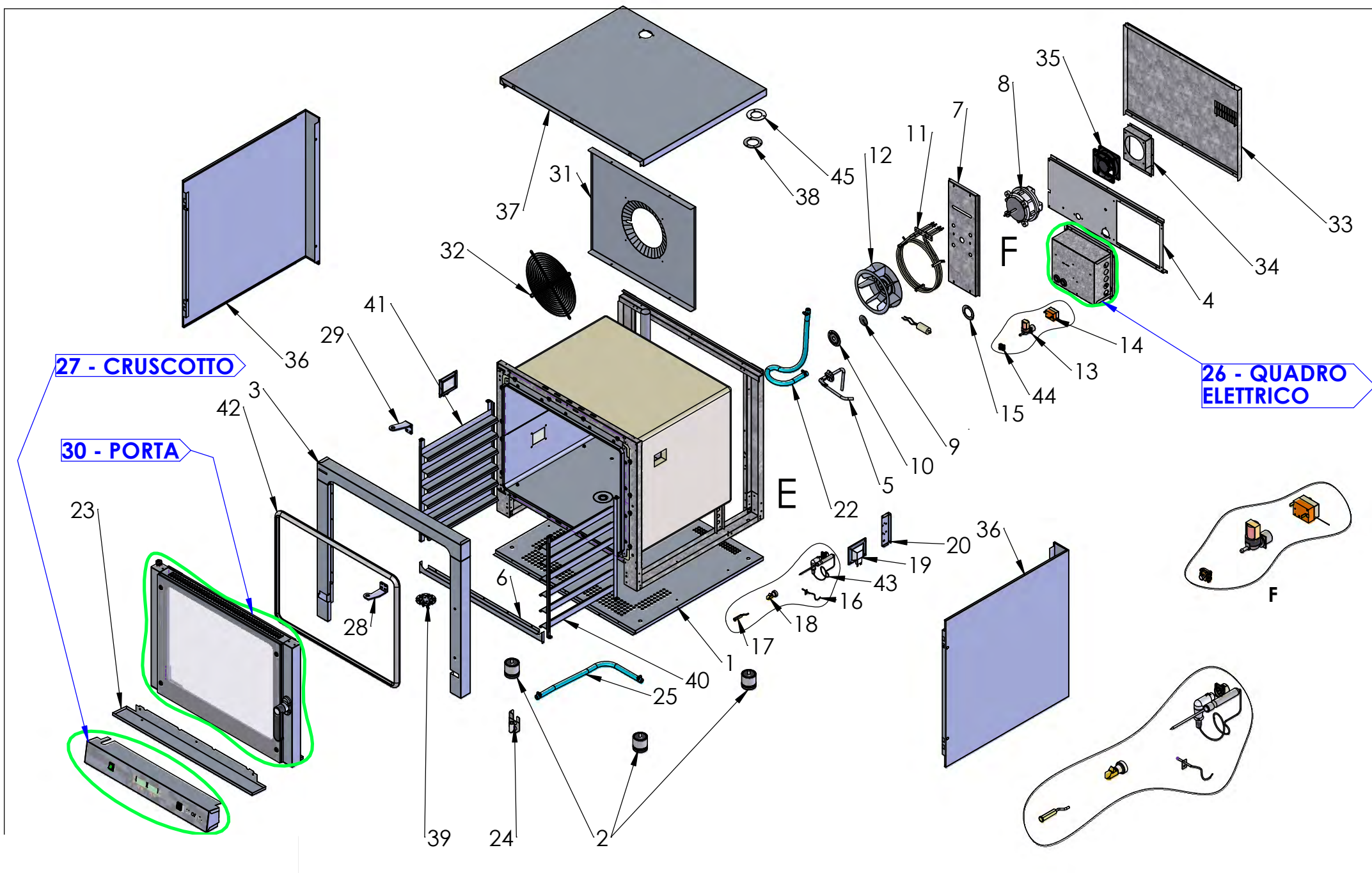
13.3. SCHÉMA ÉLECTRIQUE - VULCAIN 4,5,6



SC.FO.05T.EP-3F+N

19/02/2017 15:56:15

Sheet: 1/1



N°	REF	NOM	QTT	REMARQUES
1	VXFO000409	FOND EXTÉRIEUR	1	
2	VXFO000157	PIED CYLINDRIQUE EN INOX	4	
3	VXFO000386	CADRE SOUDÉ	1	
4	VXFO000395	PANNEAU DE RACCORDEMENT ARRIÈRE	1	
5	VXFO000574	TUBE D'EAU INTERNE POUR VENTILATEUR	1	
6	VXFO000394	CADRE FRONTAL INFÉRIEUR	1	
7	VXFO000580	TOLE DE PRESSE-LAME ARRIÈRE	1	
8	VXFO000169	MOTEUR 120W AVEC CONDENSATEUR 6.3MF	1	
9	VXFO000576	JOINT D'ARBRE DU MOTEUR (CAME) FIXE	1	
10	VXFO000389	JOINT D'ARBRE DU MOTEUR	1	
11	VXFO000525	RÉSISTANCE TRIPLE 6SP W2600x3	1	
12	VXFO000788	VENTILATEUR D200 H80 À 6 PALES	1	
13	VXFO000177	ÉLECTROVANNE EV SÉRIE R SIMPLE 3/4	1	
14	VXFO000031	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 40-335° AVEC FLASQUE	1	
15	VXFO000164	TUBE DE VIDANGE POUR CUVE POSTÉRIEURE	1	
16	VXFO000180	SONDE DE TEMPÉRATURE	1	
17	VXFO000166	MICRO-INTERRUPTEUR DE PORTE	1	
18	VXFO000262	AXE DE FERMETURE DE PORTE COMPLET AVEC JOINT	1	
19	VXFO000261	LAMPE	2	
20	VXFO000410	SUPPORT CONDENSATEUR/BORNIER/CÂBLE	1	
22	VXFO000423	KIT TUBE D'INJECTION D'EAU COURT	1	
23	VXFO000393	BAC DE RÉCUPÉRATION DE CONDENSAT	1	
24	VXFO000195	ÉVACUATION	1	
25	VXFO000181	KIT TUBE D'ÉVACUATION DE CONDENSAT	1	
26	VXFO000439	TABLEAU ÉLECTRIQUE ASSEMBLÉ 4/5T CHIFFRES	1	VXFO000439 - VXFO000440
27	VXFO000396	TABLEAU INFÉRIEUR NUMÉRIQUE STANDARD	1	VXFO000396 - VXFO000397 - VXFO000398
28	VXFO000173	SUPPORT INFÉRIEUR DE PORTE	1	
29	VXFO000172	SUPPORT SUPÉRIEUR DE PORTE	1	
30	VXFO000464	PORTE BATTANTE COMPLÈTE 6T_MID-V2	1	VXFO000464
31	VXFO000381	PROTECTION INTÉRIEURE AVEC CONVOYEUR	1	
32	VXFO000391	GRILLE PLATE DE PROTECTION	1	
33	VXFO000478	DOS VENTILÉ	1	
34	VXFO000194	SUPPORT ARRIÈRE DU VENTILATEUR	1	
35	VXFO000176	VENTILATEUR 120X120 H 38 85°C	1	
36	VXFO000450	CÔTÉ EXTÉRIEUR	2	
37	VXFO000453	TOIT EXTÉRIEUR	1	
38	VXFO000473	BRIDE JOINT DE CHEMINÉE D40	1	
39	VXFO000192	GRILLE D'ÉVACUATION	1	
40	VXFO000490	SUPPORT GRILLES COMPLET DROIT	1	
41	VXFO000484	SUPPORT GRILLES COMPLET GAUCHE	1	
42	VXFO000445	JOINT DE PORTE 6T	1	
43	VXFO000216	KIT SONDE	1	
44	VXFO000060	BORNIER DE TERRE À PEIGNE SÉRIE 52	1	
45	VXFO000577	JOINT PRÉDÉCOUPÉ POUR CHEMINÉE D40	1	

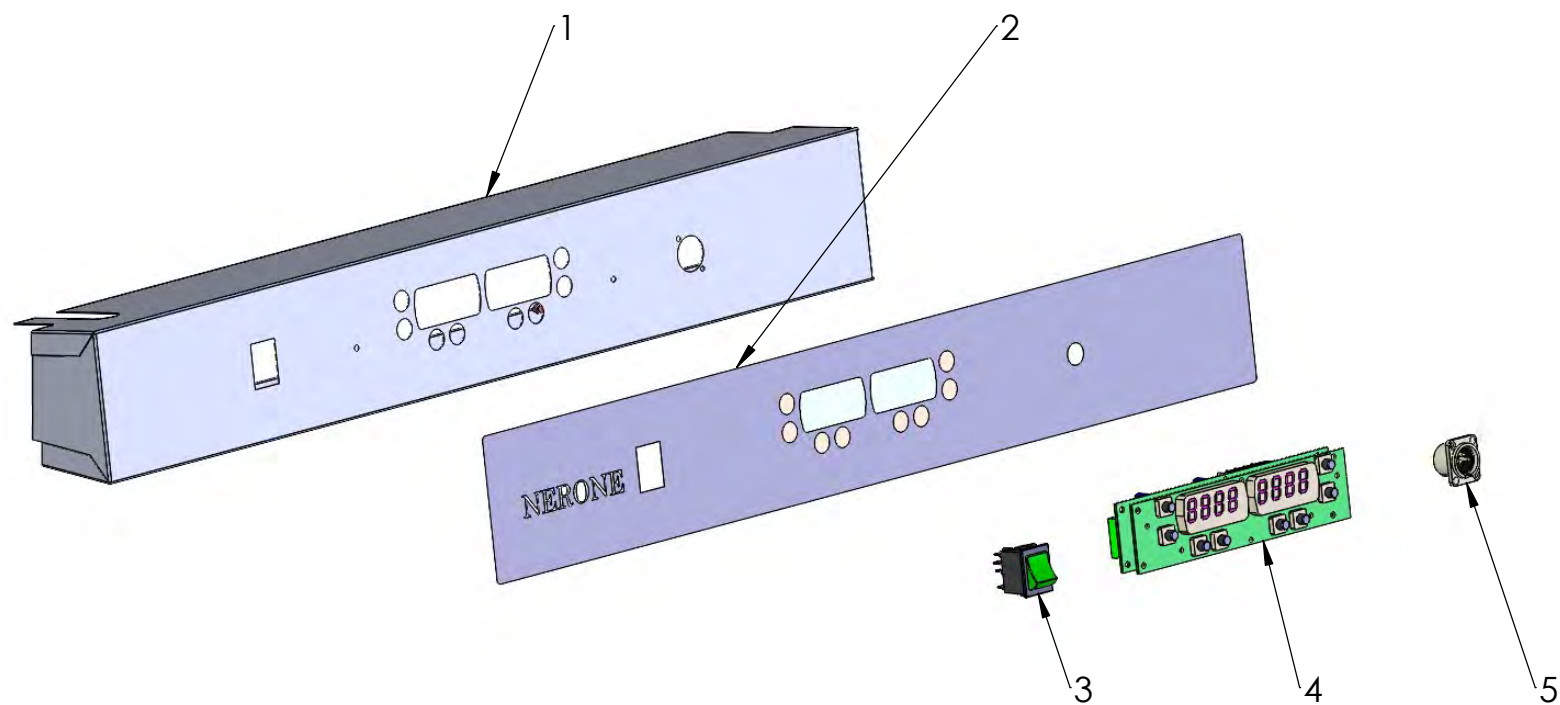


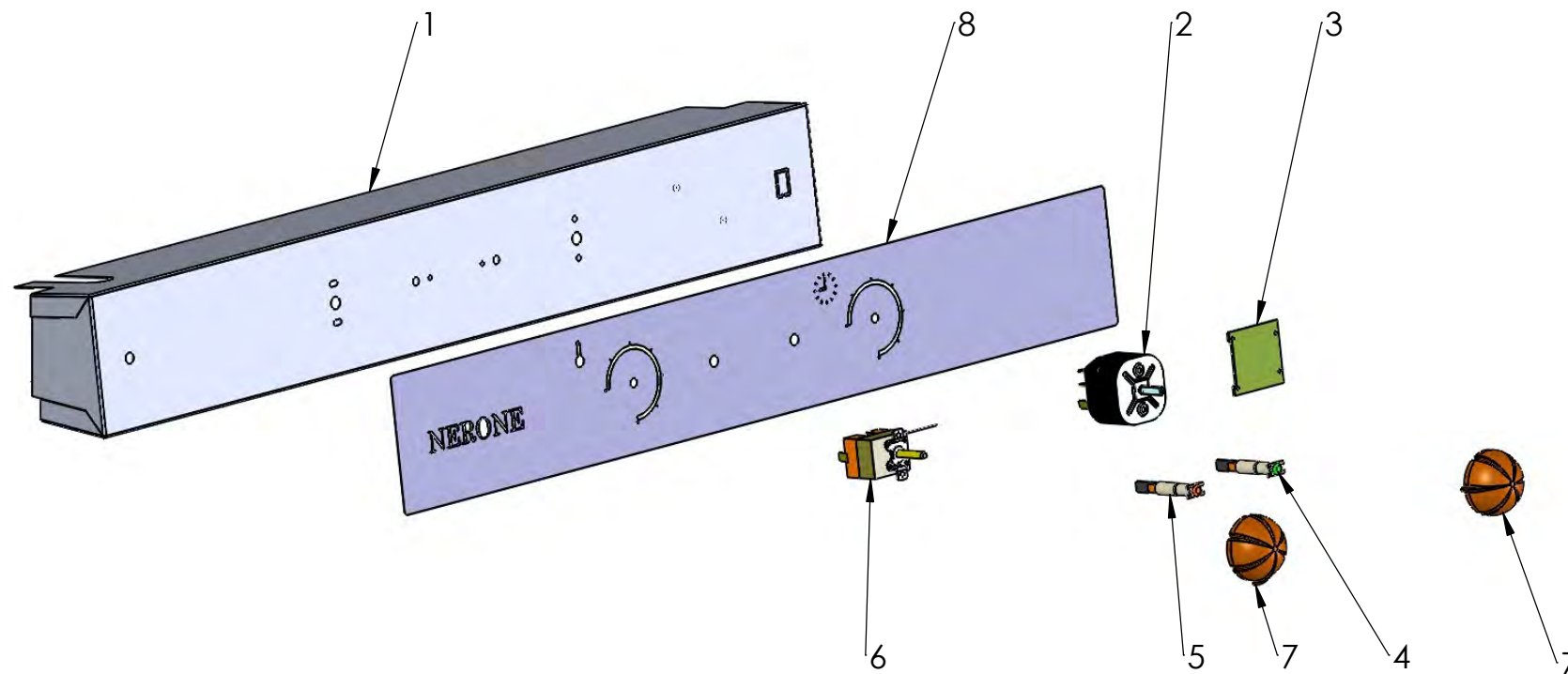
26.4	VXFO000205	PASSE-CÂBLES	2	
26.5	VXFO000204	CONTACTEUR 20A 4P AC1 220/230V	1	
26.6	VXFO000207	CONTACTEUR 9A 4P AC1 220/230V	1	
26.7	VXFO000211	BORNIER DE TERRE TEC 4/O	1	
26.8	VXFO000430	PLAQUE TERMINALE CB061GR	2	
26.9	VXFO000432	BORNIER SÉPARABLE AVEC PORTE-FUSIBLE	2	
26.10	VXFO000209	BORNIER TRAVERSANT GRIS	3	
26.11	VXFO000210	BORNIER TRAVERSANT BLEU CB/06	6	
26.12	VXFO000208	BLOC TERMINAL BTO	1	
26.13	VXFO000429	COUVERCLE ÉLECTRIQUE	1	
26.14	VXFO000179	PRESSE-ÉTOUPE PG21	1	
26.4	VXFO000205	PASSE-CÂBLES	2	
26.5	VXFO000204	CONTACTEUR 20A 4P AC1 220/230V	1	
26.6	VXFO000207	CONTACTEUR 9A 4P AC1 220/230V	1	
26.7	VXFO000211	BORNIER DE TERRE TEC 4/O	1	
26.8	VXFO000430	PLAQUE TERMINALE CB061GR	2	
26.9	VXFO000432	BORNIER SÉPARABLE AVEC PORTE-FUSIBLE	2	
26.10	VXFO000209	BORNIER TRAVERSANT GRIS	3	
26.11	VXFO000210	BORNIER TRAVERSANT BLEU CB/06	8	
26.12	VXFO000208	BLOC TERMINAL BTO	1	
26.13	VXFO000433	SOCLE POUR MINI-RELAIS 9575 FINDER	1	
26.14	VXFO000434	MINI-RELAIS 4051 FINDER	1	
26.15	VXFO000436	TEMPORISATEUR POUR INVERSION DE CYCLE 230V50HZ	1	
26.16	VXFO000438	SUPPORT D'INVERSEUR MÉCANIQUE	1	
26.17	VXFO000429	COUVERCLE ÉLECTRIQUE	1	
26.18	VXFO000179	PRESSE-ÉTOUPE PG21	1	

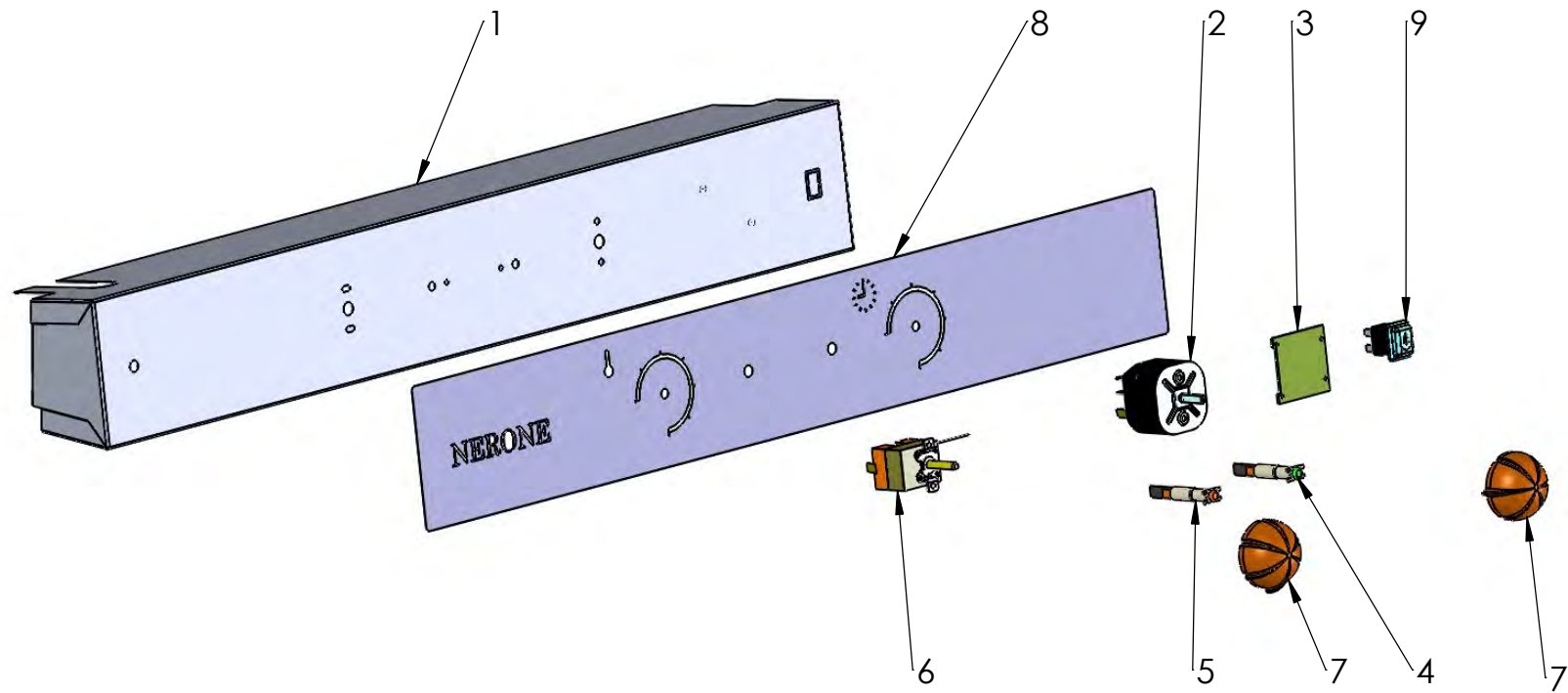


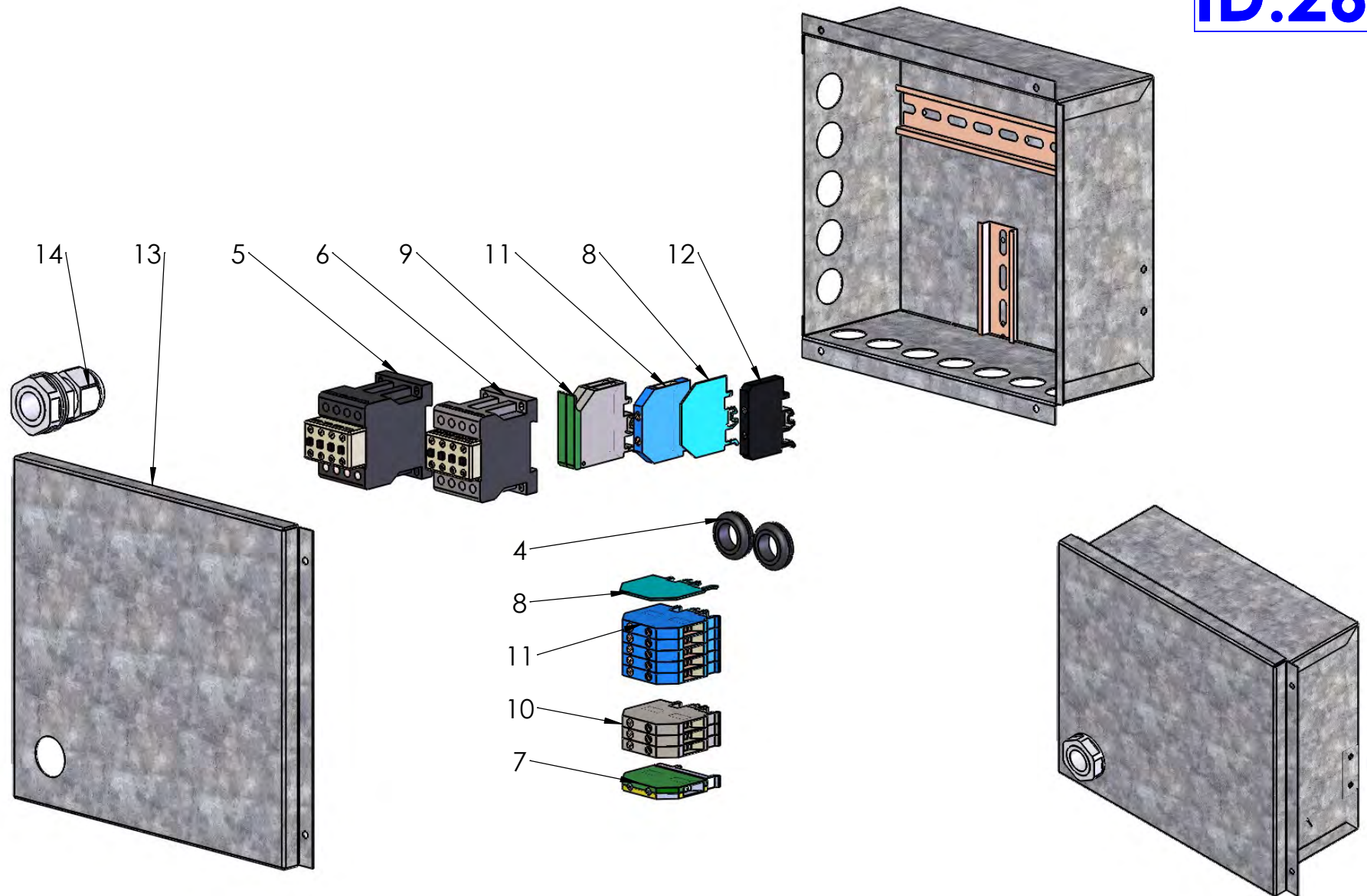
27.1		TABLEAU DE COMMANDE 8 CHIFFRES	1	
27.2	VXFO000539	SÉRIGRAPHIE FRONTALE NERONE NEDGT	1	
27.3	VXFO000118	INTERRUPTEUR BIPOLAIRE LUMINEUX 16A FAST.C/N VERT	1	
27.4	VXFO000120	CARTE ÉLECTRONIQUE POUR FOUR 8 DI. FU1852LT00H01	1	
27.5	VXFO000216	CONNECTEUR (PRISE) DU KIT - HSONDAPT - SONDE SPILLONE	1	
27.1		TABLEAU DE COMMANDE MANUEL	1	
27.2	VXFO000029	MINUTERIE 60 MINUTES	1	
27.3	VXFO000058	BUZZER MINUTERIE FOUR NERONE	1	
27.4	VXFO000026	VOYANT LUMINEUX VERT 09	1	
27.5	VXFO000027	VOYANT LUMINEUX ORANGE 09	1	
27.6	VXFO000028	THERMOSTAT RÉGLABLE 50-280°C C/CAPIL.	1	
27.7	VXFO000050	BOUTON DE COMMANDE DU FOUR	2	
27.8	VXFO000538	SÉRIGRAPHIE FRONTALE POUR TABLEAU DE COMMANDE	1	
27.1		TABLEAU DE COMMANDE MANUEL		
27.2	VXFO000029	MINUTERIE 60 MINUTES		
27.3	VXFO000058	AVERTISSEUR SONORE POUR MINUTERIE FOUR NERONE		
27.4	VXFO000026	VOYANT LUMINEUX VERT 09		
27.5	VXFO000027	VOYANT LUMINEUX ORANGE 09		
27.6	VXFO000028	THERMOSTAT RÉGLABLE 50-280°C C/CAPIL.		
27.7	VXFO000050	BOUTON DE COMMANDE DU FOUR		
27.8	VXFO000538	SÉRIGRAPHIE FRONTALE POUR TABLEAU NERONE		
27.9	VXFO000584	BOUTON D'INJECTION D'EAU		
30.1	VXFO000366	CHÂSSIS DE PORTE SOUDÉ	1	
30.2	VXFO000371	VERRE INTERNE DES FOURS MID AVEC CHARNIÈRES	1	
30.3	VXFO000493	COLLECTEUR DE CONDENSAT POUR PORTE	1	
30.4	VXFO000076	KIT D'EMBOUTS POUR PORTE BATTANTE DE FOUR	2	
30.5	VXFO000252	KIT DE BLOCAGE DU VERRE INTERNE DE LA PORTE	2	
30.6	VXFO000253	KIT DE CHARNIÈRES POUR PORTE BATTANTE	2	
30.7	VXFO000254	POIGNÉE POUR FOURS SÉRIE PS PORTE DRAPEAU	1	
30.8	VXFO000041	KIT DE FIXATION DU VERRE EXTERNE	4	
30.9	VXFO000376	VERRE EXTERNE 6T	1	
30.10	VXFO000258	AIMANT	1	
30.11	VXFO000599	ÉCARTEUR DE VERRE INTERNE COMPLET	6	

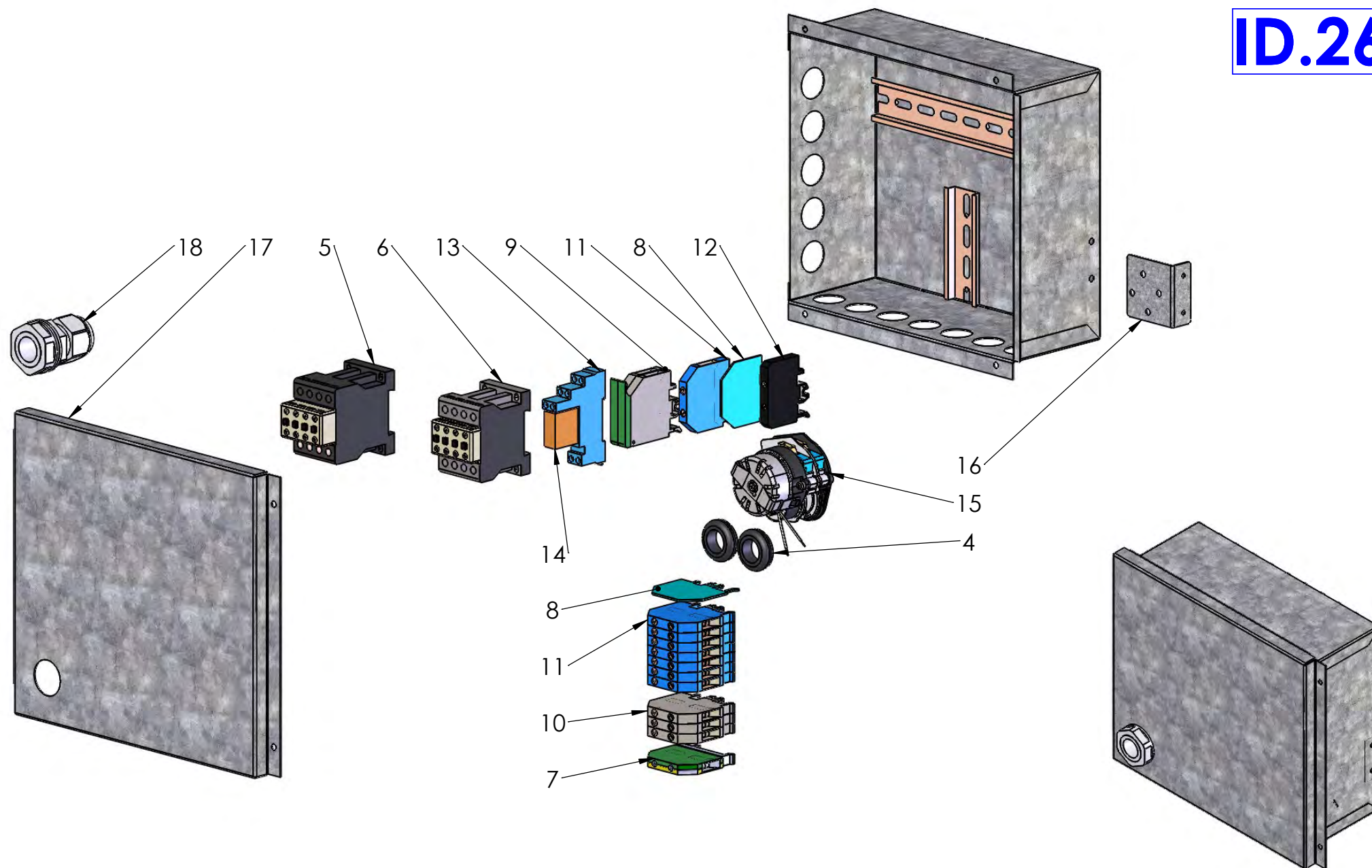










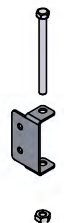




A



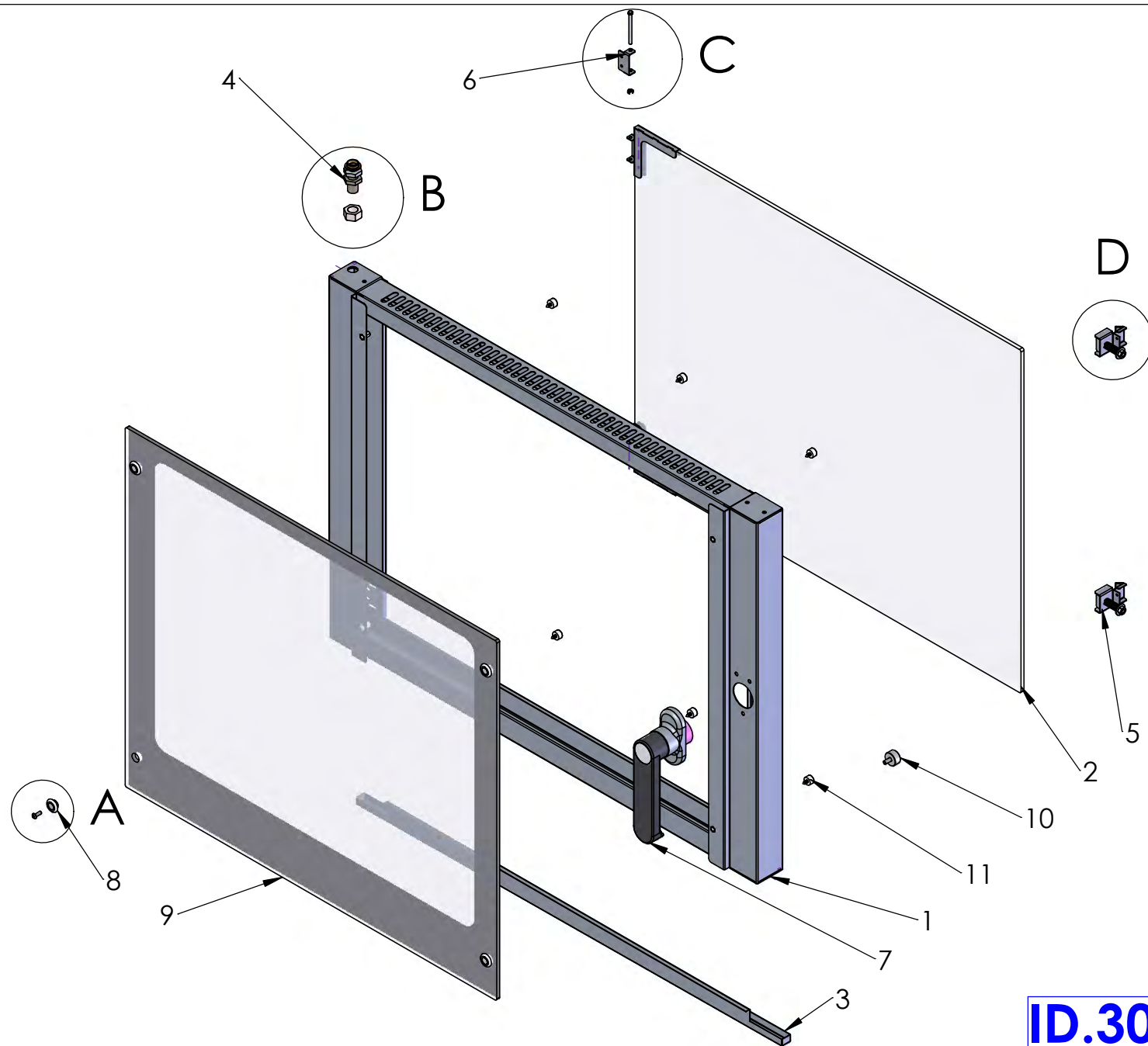
B



C



D



ID.30