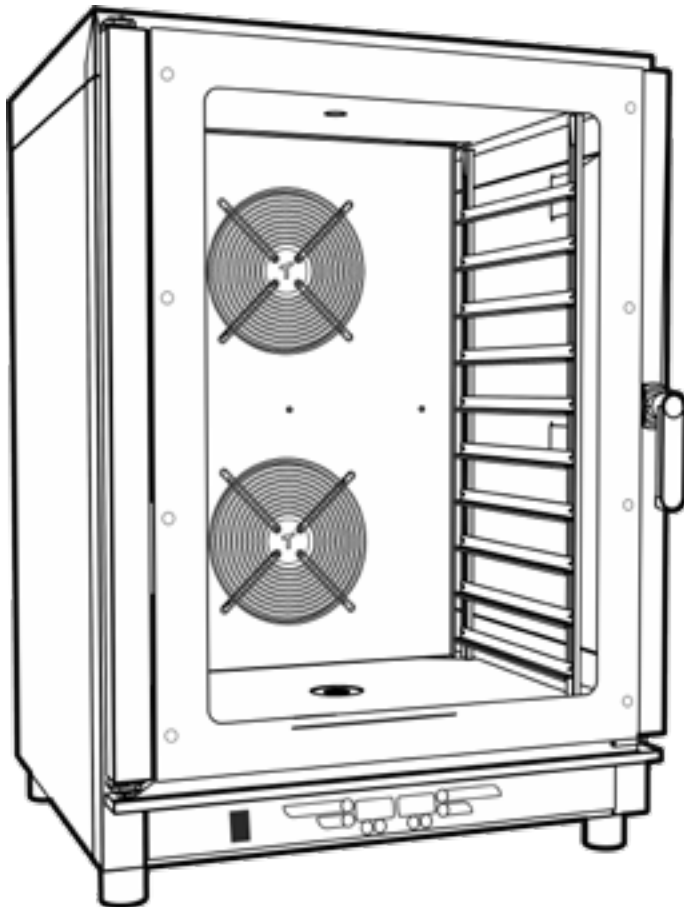


L2G FRANCE  
FOOD PROCESS EQUIPMENT

Productions  
**bm**



**FOURS MIXTES A INJECTION DE VAPEUR  
VULCAIN-2/3, VULCAIN-4, VULCAIN-5,  
VULCAIN-6, VULCAIN-7, VULCAIN-10**

# Welcome



Thank you for choosing one of our products.  
Please read this User and Maintenance Manual carefully  
to ensure optimal use of the Oven.

---



**RAEE**  
**WEEE**

## **ENGLISH** **WEEE - waste electrical and electronic equipment**

*The crossed bin symbol on the product or on the user manual documentation indicates that the product has been put onto the market after the date of 13th August 2005. At the end of its service life, the product must be collected, dismantled and transported separately from other urban waste according to the regulations in force in each relevant country. In this way it can be recovered, helping to avoid possible negative effects on the environment and human health and encouraging reuse and/or recycling of the materials of which the equipment is composed. We would point out that the illegal disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions provided by the applicable regulations. Community Directive WEEE no. 2002/96/EC, (in Italy transposed with the Legislative Decree of 15.05.2005 no. 151); Community Directive no. 2003/108/EC concerning the treatment of electrical and electronic equipment waste.*

# TABLE OF CONTENTS

<b>INTRODUCTION</b>	<b>page 28</b>
<b>USING THE MANUAL</b>	<b>page 28</b>
<b>KEEPING THE MANUAL</b>	<b>page 28</b>
<b>DESCRIPTION</b>	<b>page 29</b>
<b>1. POSITIONING</b>	<b>page 30</b>
1.1 TRANSPORTATION	page 30
1.2 OFFLOADING/DIMENSIONS /WEIGHTS	page 30
1.3 PACKAGING	page 30
1.4 POSITIONING	page 30
1.5 MINIMUM WALL DISTANCES	page 31
1.6 FEET POSITIONING AND ADJUSTMENT	page 31
<b>2. ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING</b>	<b>page 31</b>
2.1 POWER SUPPLY	page 31
2.2 CONNECTING THE EQUIPOTENTIAL TERMINAL	page 32
2.3 CONNECTING THE POWER SUPPLY CABLE	page 32
<b>3. PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE</b>	<b>page 32</b>
3.1 INITIAL CLEANING	page 32
3.2 SWITCHING ON THE OVEN	page 32
3.3 CONNECTION TO THE MAINS WATER	page 33
3.4 WATER DRAIN CONNECTION	page 33
<b>4. CLEANING</b>	<b>page 33</b>
4.1 CLEANING THE OVEN	page 33
4.2 CLEANING THE COOKING CHAMBER	page 34
4.3 CLEANING THE GLASS	page 34
4.4 CLEANING THE FAN	page 34
<b>5. RECOMMENDATIONS AND WARNINGS</b>	<b>page 34</b>
5.1 PRODUCT LOADING AND USE	page 35
5.2 DISTANCE BETWEEN BAKING PANS AND/OR GRILLS	page 35
<b>6. MAINTENANCE</b>	<b>page 36</b>
6.1 PERIODIC CHECKS	page 36
6.2 DOOR GASKET REPLACEMENT II	page 36
6.3 REMOVING/REPLACING THE INTERNAL GLASS	page 37
6.4 OVEN DOOR FITTING AND REPLACEMENT	page 38
6.5 REMOVING THE RACKS (TRAY HOLDERS)	page 38
6.6 LAMP REPLACEMENT	page 39
6.7 FAN CASING DISMANTLING AND FAN REMOVAL/REPLACEMENT	page 39
6.8 REMOVING/REPLACING THE FAN MOTOR	page 40
6.9 REPLACING THE HEATING ELEMENTS	page 40
6.10 ACTION IN CASE OF FAILURES OR LENGTHY INACTIVITY	page 41
<b>7. WASTE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS</b>	<b>page 42</b>
7.1 DISPOSAL OF MATERIALS AND WASTE MANAGEMENT	page 42
7.2 ORDERING REPLACEMENT PARTS	page 42
<b>8. MECHANICAL CONTROL PANELS</b>	<b>page 43</b>
<b>9. DIGITAL CONTROL PANEL</b>	<b>page 44</b>
<b>APPENDIX - 1 - Product identification plate</b>	<b>at the end of this manual</b>
<b>APPENDIX - 2 - Oven parts description</b>	<b>at the end of this manual</b>
<b>APPENDIX - 3 - Technical data</b>	<b>at the end of this manual</b>
<b>APPENDIX - 5 - Summary of oven electrical wiring diagrams</b>	<b>at the end of this manual</b>
<b>DECLARATION OF CONFORMITY</b>	<b>at the end of this manual</b>

# INTRODUCTION

## *Original instructions*

*The “VULCAIN OVENS” has been constructed in respect of the overall community norms concerning the free circulation of industrial and commercial products in EU countries.*

Before proceeding with all the operations on the products, it is recommendable to read carefully the user's manual and maintenance. In addition, it is important to follow all the current regulations (loading-unloading, installation of the product, electrical connections, positioning of the item, disposal of material).

***Therefore, the units are supplied with all the documentation imposed by such standards.***

**The Company will not be held liable for any breakage, accidents or faults due to non-compliance, including non-compliance for not following the instructions of this manual.** The same applies to the carrying out of modifications, the exclusion of electrical safety devices or dismantling of the protections provided by the manufacturer, which can seriously compromise the safety conditions, variations, and/or the installation of unauthorised accessories or cases of neglect and all situations where the defect is caused by phenomena unrelated to the normal operation of the product itself (weather, lightning, mains surges, irregular or insufficient power supply, etc.).

The maintenance requests easy operations, which can be carried out exclusively by specialized technician.

## **USING THE MANUAL**

**The user and maintenance manual forms an integral part of the oven** and must be easily consulted by operators and/or the qualified technician and/or maintenance staff so that the same can carry out correctly and securely all the operations of installation, implementation, commissioning, dismantling and disposal of the appliance. This user and maintenance manual contains all the information required for handling the unit with particular attention to safety.

## **KEEPING THE MANUAL**

**The user and maintenance manual must be kept intact and in a safe place, protected from humidity and heat, during the entire lifetime of the product, even in case of change of ownership to another user, as it contains all the information for correct disposal and/or recycling of the appliance. It must be stored in the immediate vicinity of the appliance in such a way as to make it easier to consult.** It is advisable to handle the manual with care to avoid damaging its contents. Do not remove, tear or rewrite any parts of the manual.


**THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO  
MAKE TECHNICAL CHANGES TO  
ITS PRODUCTS WITHOUT NOTICE.**

# DESCRIPTION

This user manual refers to "CONVECTION/STEAM OVENS" of the MID line for professional use, for cooking food and dishes in the versions with electrical power supply

## Types of cooking





### CONVECTION COOKING:

	<b>CONVECTION PLUS FAN HEATING ELEMENT</b> The oven is equipped with mechanical ventilation that allows an even distribution of the hot air within the cooking chamber
--	---

### DELTA-T COOKING (optional):

Cooking that keeps constant the difference between oven chamber temperature and that of the core probe.

### COOKING WITH FUNCTIONS (VERSIONS WITH HEATING ELEMENT INSIDE THE COOKING CHAMBER)

	<b>H<sub>2</sub>O STEAM</b> A manual or automatic injection of water into the cooking chamber.
	<b>COOKING WITH CORE PROBE AND <math>\Delta</math> °T</b> Cooking that keeps constant the difference between oven chamber temperature and that of the core probe.
	<b>VENTILATION ONLY (COOLING)</b>
	<b>CONVECTION PLUS FAN HEATING ELEMENT</b> The oven is equipped with mechanical ventilation that allows an even distribution of the hot air within the cooking chamber

### REGENERATION:

Optimal heating and regeneration of previously prepared or cooled foods.



## ATTENTION

**All the operations concerning the chapters:**

- POSITIONING
- ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING
- PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE

***these task must be performed by qualified technical personnel***

# I. POSITIONING

Before offloading/loading and positioning the product, you are kindly invited to carefully read this manual especially the chapters regarding offloading/loading, lengths, dimensions and weights of the oven.

## I.1 TRANSPORTATION

NO



YES

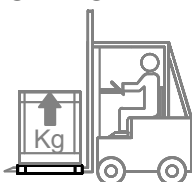


We recommend you to transport the Oven always in the upright position (as mention on the packing).



**Do not incline the product!**

## I.2 OFFLOADING / DIMENSIONS / WEIGHTS



The unloading/loading procedures should be executed by pallet-jack or by forklift driven by skilled and authorized staff. We decline any liability for failing to comply with safety rules currently in force.

Before starting the unloading, positioning and installation procedures of the product inside the shop, depending on the relevant model, please read carefully the information in the dimensions and weights table at the end of the manual. To move the Oven, it is recommended, if necessary, to use a forklift.

Do not lift the oven using the handle, or the front glass but grabbing it by the sides.

## I.3 PACKAGING

Upon delivery check that the packaging is intact and that during transportation no damage has occurred Remove the packaging cardboard. The recovery and the recycling of the packing materials such us, plastic, iron, carton box, wood help the saving of row material and reduce the waste. Please consult your area address book for disposal of materials and authorized garbage dump.

## I.4 POSITIONING



### ATTENTION

*In order to allow efficient performance of the product pay attention to the following indications:*

- **Remove the protection film** that covers the parts of the appliance before starting the oven.
- It is advisable to **keep the area around the appliance unobstructed and clean.**
- **The back wall where you place the oven must be made of NON-flammable material.**
- The oven must be **placed on a perfectly flat surface** in order to work properly (see paragraph 1.6 FEET POSITIONING AND ADJUSTMENT)

## I.5 MINIMUM WALL DISTANCES



In order to allow a good performance of the equipment, during the installation you must respect the MINIMUM WALL distances as below.

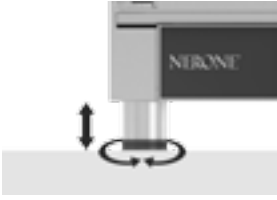
**KEEP A DISTANCE OF 10 CM FROM THE SIDES AND BACK OF THE OVEN**



### ATTENTION

*Hot steam can escape (there is a risk of burns). See also section 5.*

## 1.6 FEET POSITIONING AND ADJUSTMENT



Place the oven perfectly upright, adjusting if necessary the screw feet of the legs of the appliance to adjust the level.

Check evenness with a spirit level.

The oven must be placed on a perfectly flat surface in order to work properly and to allow correct water drainage. Noisy motor vibrations also are avoided.

## 2. ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING

### 2.1 ELECTRICAL POWER SUPPLY



The installation and the electrical connections must be carried out in conformity with the electrical rules in force. These operations must be carried out by qualified staff.

**The Company declines any responsibilities originated from the no observance of the above rules in force.**

See the **OVEN** wiring diagram at the end of this manual.

#### **BEFORE PLUGGING IN:**

Before plugging in the oven **it is necessary to proceed with its complete and careful cleaning** using warm water with no aggressive detergents and drying with a soft cloth all the humid parts.

**In order to carry out a correct plug in you must proceed as follow:**

- **Arrange a differential circuit breaker** and verify that the frequency / tension of the line correspond to those written on the identification label of the Oven
- **Check the supply voltage at the socket**, is the nominal  $\pm 10\%$  at power up.
- It is advisable to **fit a 4-pole disconnection switch** with a contact gap of at least 3 mm, upstream of the socket. This switch is mandatory when the load is greater than 1000Watts or when it is connected directly without the use of the plug and must be placed in the immediate vicinity of the oven in such a way that it can be clearly visible by the technician in case of maintenance
- It is necessary that **the connection cable section is commensurate to the** power consumption of the unit.
- The law requires that **the unit is earthed**; therefore it is necessary to connect it to an efficient earth connection.



**The plug of the oven must always be connected to a fixed socket.**

It is forbidden to connect the plug of the oven to an extension cord and/or to a reducer.



#### **ATTENTION**

***If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the latter's technical assistance service or anyhow by a person with similar qualification, such as to prevent any risk***

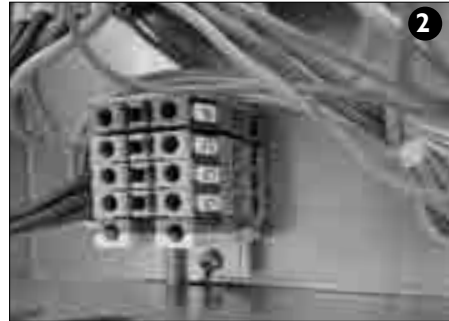
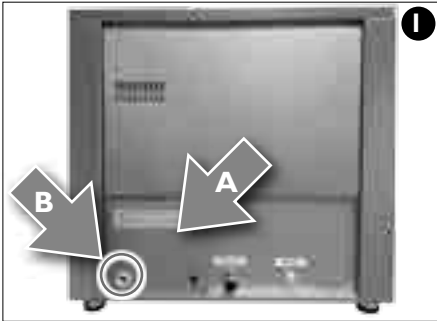
## 2.2 CONNECTING THE EQUIPOTENTIAL TERMINAL



Connect the oven to earth and insert it in the equipotential circuit.  
The terminal used for this purpose is located at the rear of the oven, and is marked by the international symbol shown in the figure.

## 2.3 CONNECTING THE POWER SUPPLY CABLE

- I/A) Loosen the 4 screws holding the lid of the electrical board compartment and open it
- I/B) Pass the power cable into the cable gland on the lid and compress it
- 3) Connect the power cable to the terminals N - L1 - L2 - L3



## 3. PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE

### 3.1 INITIAL CLEANING

- Remove the grill supports and/or baking pans from the inside of the cooking chamber.
- Clean the oven before first use (see chapter on cleaning).

### 3.2 SWITCHING ON THE OVEN



#### ATTENTION

**Before to proceed to the switch-ON of the equipment you have to verify as follow:**

- Of not having damp or wet hands
- That the surface and the base of the oven are dry
- That the oven door is closed; if this is not the case the safety micro will come into action by blocking the operation of the oven. It will resume operation upon closing of the door.

**After having carried out the above mentioned checks, the oven can be switched-on.**



### 3.3 CONNECTION TO THE MAINS WATER

- connect the oven to the mains water supply (drinking water) using flexible pipes and fittings with 3/4 connectors.



#### ATTENTION

---

*The supply water pressure must be between 1.5bar and 2.5 bar.*

*It is advisable to use an inlet water softening system to keep the water hardness below 3°F. Calcification of the components due to not using a decalcification system involves technical operations not covered by the oven warranty.*

*Connection to the water supply must always go through an interception valve.*

### 3.4 WATER DRAIN CONNECTION

- Apply a Ø 30 mm siphon to the oven drain.
- Connect the siphon to the waste water drainage system using flexible pipes and fittings of diameter Ø 30 mm.



#### ATTENTION

---

*Do not reduce the drain diameter to below Ø 30 mm*

## 4. CLEANING

### 4.1 CLEANING THE OVEN

**All the procedures must be carried out** having removed voltage to the oven (unplug it and switch off the proximity switch). Wait until the oven cools down to start cleaning or maintenance. Initial cleaning of the oven should be carried out by qualified personnel.



**During cleaning operations, it is high recommended to use** work gloves.

It is essential to keep clean daily the internal and external parts of the oven.



#### ATTENTION

---

**Avoid using products containing chlorine and its diluted solutions, caustic soda, abrasive detergents, muriatic acid, bleach or other products than may scratch or abrade.**

**At the end of each cooking cycle extract the grills or the baking pans, clean and dry the internal and the external parts of the oven by using only lukewarm water with non-aggressive detergents by then drying all damp parts with a soft cloth.**

**Do not use a jet of water and/or a high pressure lance to wash the internal and the external parts of the oven as the electrical parts may be damaged.**

## 4.2 CLEANING THE COOKING CHAMBER

After every cooking process, depending on the use of the oven, the muffle (cooking chamber) must be cleaned from any food or grease residues;

**For cleaning the oven, use a suitable degreasing product, the indications, use instructions and warnings of which must be followed.**

Also, keep in mind that in order to carry out cleaning of the cooking chamber, the oven may be switched-on and brought into temperature and then pay attention also to what follows:

- Open carefully the oven and bring into temperature, by paying attention to the skin and eyes;
- Remove from inside the chamber the grills or baking pans and clean them separately;

## 4.3 CLEANING THE GLASS



### ATTENTION

*If is recommended to carry out clearing when the glass has cooled down.*

*Never use abrasive materials such as steel wool scotch bryte, metal sponges or other.*

Consult paragraph 6.3 DISMOUNTING / REPLACEMENT OF GLASS to carry out a more thorough cleaning.

## 4.4 CLEANING THE FAN

**Check periodically the state of cleaning of the fan** by taking care that with time no excessive grease heaps up on the blades of the fan. Use a product suitable for steel.

Consult paragraph 6.7 DISMOUNTING FAN CASING /FAN REPLACEMENT to carry out more thorough cleaning.

## 5. GENERAL GUIDELINES



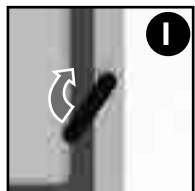
### ATTENTION

*Hot steam can escape (there is a risk of burns).*

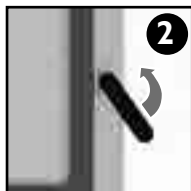
*Use the oven exclusively for cooking food.*

*Production of steam from the oven may cause situations of a slippery floor.*

*Adopt appropriate means of protection from heat in case of hot food.*



partial opening of the door



complete opening of the door

To avoid the escaping of steam when opening the door, **the oven has a safety opening system** which allows the door to open in 2 steps:

- **Partial opening with safety lock** by turning the handle to the left (1) (steam escaping from the sides of the door)
- **Complete opening of the door** by turning the handle to the left (1) (minimum opening) and then to the right (2).



### ATTENTION

**The appliance may be used by children aged above 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or without any experience or the necessary knowledges** long as under supervision

or after that the latter have received instructions relating to the safe use of the appliance and in understanding of the dangers involved with it Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be performed by children without supervision.



**Always keep away from the appliance during operation, when opening the door.  
The appliance must not be used by placing it on the floor.**



## ATTENTION

- It is forbidden to place the oven close to flammable walls; pay attention to coat and isolate these areas.
- Do not place the oven close to walls, partitions, decorations, laminated plastic or sealing material as the walls of the oven may be hot and therefore damage these materials (formation of bubbles or deformation of the surface or detachment of the coating).
- Do not use baking pans with edges higher than necessary. The edges are barriers for air circulation.
- Do not lift the oven using the handle, or the front glass but grabbing it by the sides.
- Do not place the oven with direct exposure to sunlight and to all other forms of radiant heat.
- Do not place the product in a room with high relative humidity (possible formation of condensation).
- Do not place the product in a closed niche or against the wall .
- Do not store flammable liquids or gases close to the oven, if the appliance is put into operation inadvertently, a fire may start up.
- Do not obstruct the air intakes of the oven.
- Do not use the oven in a recessed position.
- Do not place on top of the oven any type of material, cartons or other, leaving free all the entire perimeter so that there is recirculation of air. It is also a good rule to hold free and clean the entire area around the appliance.
- Do not place on the hot cooking areas foods wrapped in aluminium foil, plastic containers or cloths.
- Do not place on top of the oven any hot materials such as containers, grills and/or trays.
- Do not place heavy objects on the open oven door, as this may damage it
- Do not use the cooking chamber as a support base or as a work surface.
- Do not hang any weight to the handle of the oven door.

Make sure there are no electrical cables of other appliances being used near the oven and where this is the case, they must not come into contact with the hot parts.



## ATTENTION

**When parts are being replaced and when removal of the plug is foreseen, it must be such that an operator may check, from any point to which he has access, that the plug remains disconnected.**

## 5.1 PRODUCT LOADING AND USE

The oven was exclusively designed for the cooking of food.



## ATTENTION

**Obligation to use CONTAINERS SUITABLE FOR FOOD for storage and for displaying unpacked food-stuffs and anything else to ensure food hygiene in accordance with local regulations.**



**Always use oven gloves suitable for high temperatures.**

## 5.2 DISTANCE BETWEEN BAKING PANS AND/OR GRILLS

Leave an appropriate distance between the levels so that the hot air can circulate directly above and under the food to be cooked.. The product to be cooked must not extend beyond the baking pan or recipient edges.

## 6. MAINTENANCE

All maintenance operations and repairs must be carried out with the unit in stop position **and with the power switched off**.

**When parts are being replaced and when removal of the plug is foreseen, and removal of the plug is clearly indicated, it must be such that an operator may check, from any point to which he has access, that the plug remains disconnected.**



### ATTENTION

*All of these operations must be done by a qualified technician!*



### ATTENTION

*Always wait that the oven cools down paying attention not to touch the heating elements inside it; carry out the replacement afterwards.*



**Attention!** During maintenance operations, it is high recommended to use working gloves.

## 6.1 PERIODICAL CHECKS

At regular intervals (at least once a year) **it is important to make a complete system check by qualified technician**. As follow:

- the **state of maintenance of the electrical**, installation is fully safe.
- **the door closes properly** and the gaskets are not squeezed
- **proper operation of the fans**
- **operation of the lamp(s)**.
- periodically check the **integrity of the oven door gasket**.

## 6.2 DOOR GASKET REPLACEMENT



All oven models are equipped with a gasket, easily extractable for clearing or replacement.

**Periodically check the integrity of the** oven door gasket.

For an accurate clearing of the oven, the gasket is interlocking, therefore easily removable as follows:

- 1) Lightly pull a corner of the gasket outwardly and remove it from its housing.
- 2) Replacing the gasket

## 6.3 REMOVING/REPLACING THE INTERNAL GLASS

In case of damage and/or replacement of the front glass, recover the glass fragments avoiding disposing of them in the environment. Exert caution after any possible breakage of the glass. **manoeuvre it with care and avoid cutting yourself.**

**Switch off the oven and disconnect it from the electrical network.** Wait for it to cool.

To facilitate cleaning operations, the internal glass, making up the door, can be dismantled.

1) Open the door.

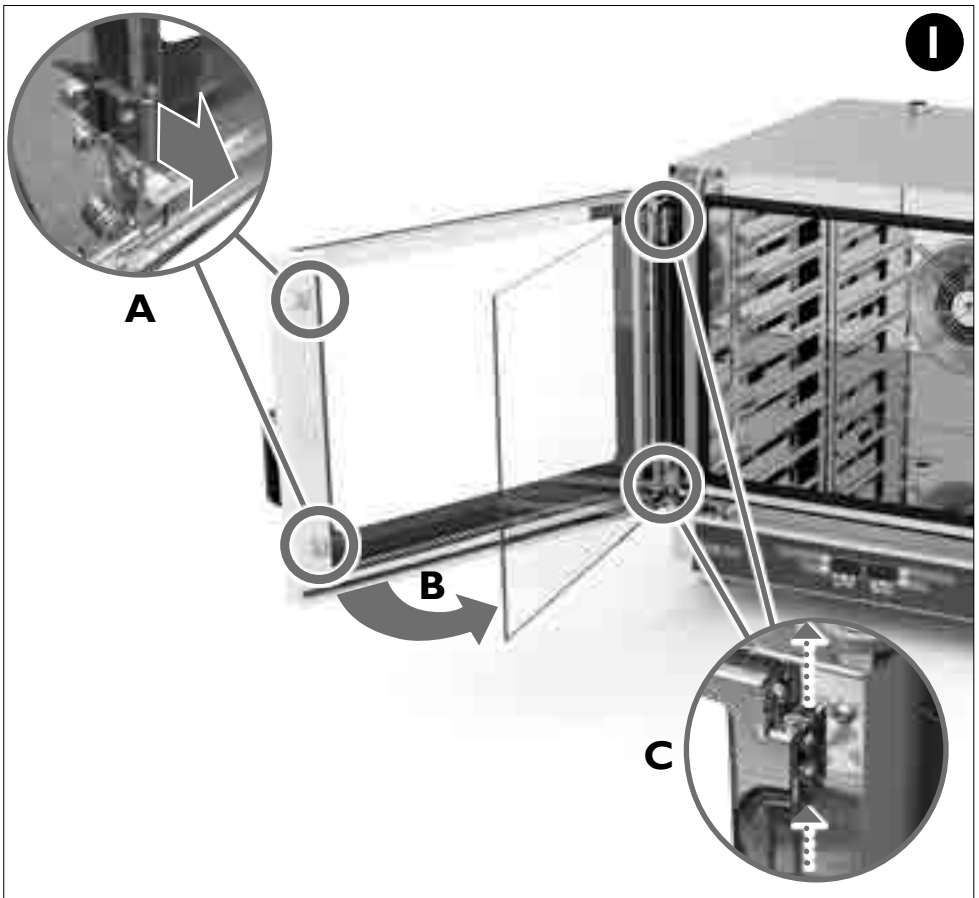
IA) unhook the two spring latches of the internal glass.

IB) Open it like a book.

IC) Loosen the two internal glass hinge support screws with a 3 mm Allen key and a 7 mm hex wrench.

2) Remove the screws carefully holding the internal glass released from the pins.

Carry out the clearing or replacement operations of the glass and mount back the oven components by carrying out inversely the procedure described above.



## 6.4 OVEN DOOR FITTING AND REPLACEMENT

Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network. Wait for it to cool.



### ATTENTION

**Pay attention when removing the appliance door as it is heavy!**

It is advisable to remove the oven door and position it delicately on a surface according to the following instructions.

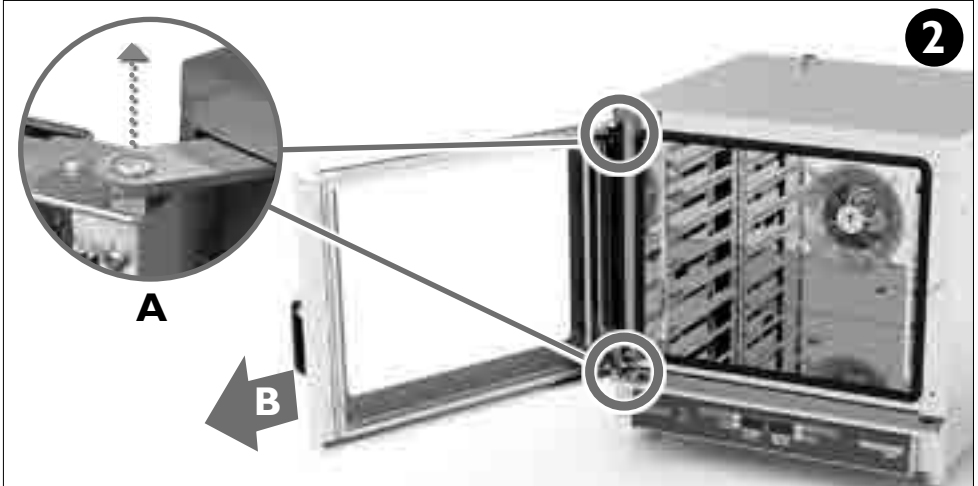
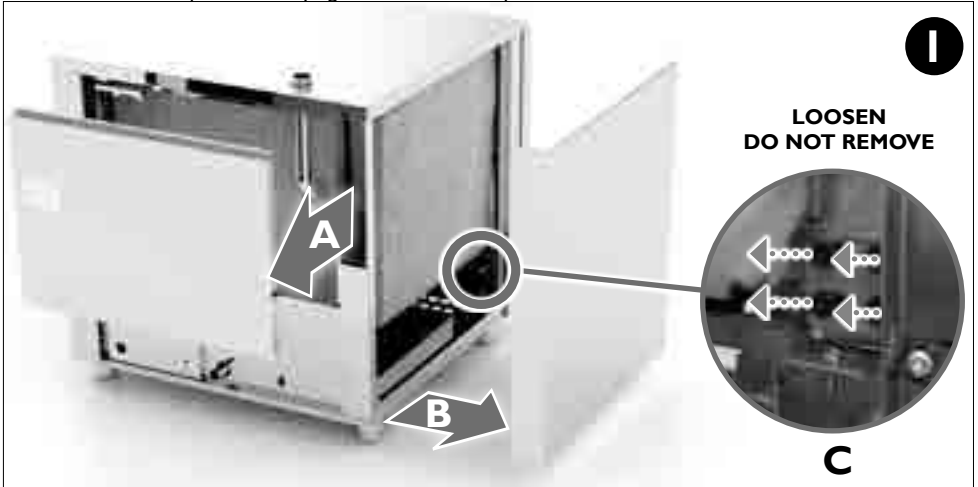
1A/B) Remove the back panel (A) and then the oven door hinge side panel (B).

1C) Loosen the door hinge support fixed internally by 4 screws with a 5 mm Allen key

2A) loosen the upper and lower safety screws on the oven hinge with a flat screwdriver, supporting the door released from any safety components.

2/B) Remove the door very carefully.

Refit the oven components, carrying out in reverse the procedure described above.

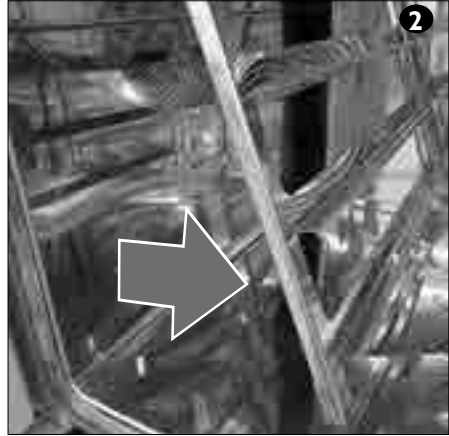
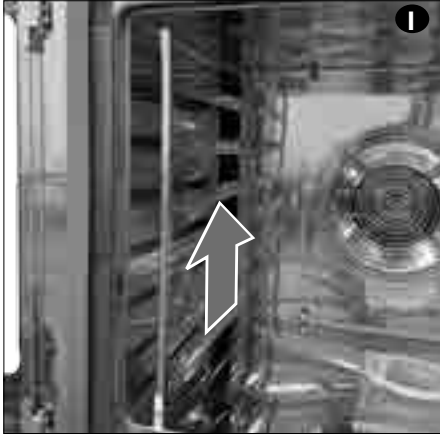


## 6.5 REMOVING THE RACKS (TRAY HOLDERS)

**Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network. Wait for it to cool.**

- 1) Lift the side rack by a few centimetres, freeing it from the 2 latches that secure it at the bottom of the cooking chamber.
- 2) Tilt it by approximately 30° towards the centre of the oven and then remove it from the 2 pins that secure it on the top of the cooking chamber.
- 3) Repeat the operations with the opposite rack

To refit the oven components, carry out in reverse the procedure described above.



## 6.6 LAMP REPLACEMENT

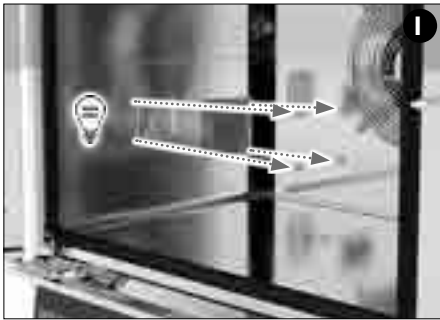
**Switch off the oven and disconnect it from the electrical network and wait for it to cool.**

Spread out a cloth at the bottom of the oven to protect the lamp in case of fall and then handle it carefully.



### ATTENTION

***Danger of electrical shocks and burns!***



- 1) Lift the rack by a few centimetres from the side where lamp to be replaced is located, freeing it from the 2 latches that secure it at the bottom of the baking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 2) Tilt it by approximately 30° towards the centre of the oven and then remove it from the 2 pins that secure it on the top of the cooking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 3) Remove the glass lamp cover by loosening the 4 screws with a Phillips screwdriver.
- 4) Unscrew the light bulb and remove it.
- 5) Refit the glass lamp cover and tighten the 4 screws with a Phillips screwdriver.



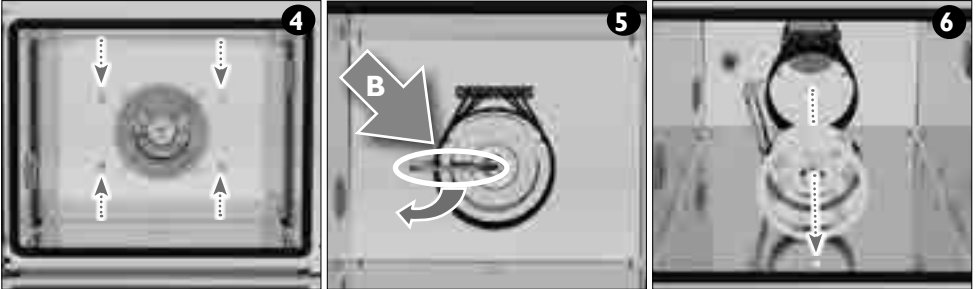
### ATTENTION

***Do not switch-on the oven without having repositioned the lamp-cover!***

## 6.7 FAN CASING DISMANTLING AND FAN REMOVAL/REPLACEMENT

**Switch off the oven and disconnect it from the electrical network. Wait for it to cool and the fan to stop.**

- 1) Lift the rack by a few centimetres from the side where lamp to be replaced is located, freeing it from the 2 latches that secure it at the bottom of the baking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 2) Tilt it by approximately 30° towards the centre of the oven and then remove it from the 2 pins that secure it on the top of the cooking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 3) Repeat the operations with the opposite rack and then remove it.
- 4) Unscrew by hand the 4 pins that secure the fan casing to the bottom and top of the cooking chamber.
- 5) **Gently remove the fan casing.**
- 5B) If the oven is equipped with "steam" function, loosen the 3 screws that secure the water inlet pipe to the bottom of the cooking chamber, turning it downwards and then release the fan.
- 6) Unscrew the M5 nut that secures the fan to the motor using a 8 mm hex wrench and remove the fan.

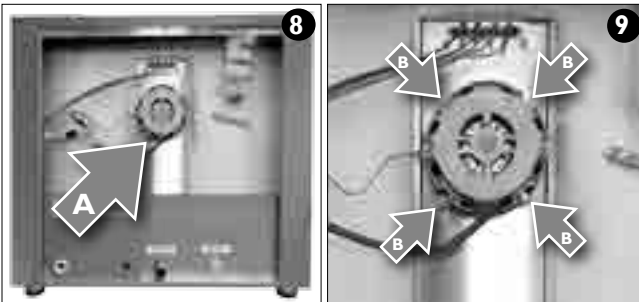


To refit the oven components, carry out in reverse the procedure described above.

## 6.8 REMOVING/REPLACING THE FAN MOTOR

**Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network** before replacing the motorfan.

- 1) Lift the rack by a few centimetres from the side where lamp to be replaced is located, freeing it from the 2 latches that secure it at the bottom of the baking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 2) Tilt it by approximately 30° towards the centre of the oven and then remove it from the 2 pins that secure it on the top of the cooking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 3) Repeat the operations with the opposite rack and then remove it.
- 4) Unscrew by hand the 4 pins that secure the fan casing to the bottom and top of the cooking chamber.
- 5) **Gently remove the fan casing.**
- 5B) If the oven is equipped with "steam" function, loosen the 3 screws that secure the water inlet pipe to the bottom of the cooking chamber, turning it downwards and then release the fan.
- 6) Unscrew the nut that secures the fan to the motor and **remove the fan.**
- 7) Remove the back panel of the oven.
- 8A) Disconnect the motor from the electrical system.
- 9B) Loosen the 4 M6 screws with a 10 mm socket wrench.
- 10) **Carefully remove the motor.**



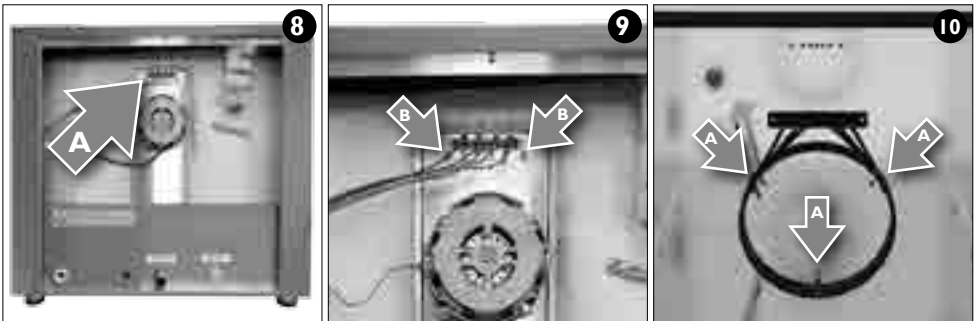
To refit the oven components, carry out in reverse the procedure described above.



## 6.9 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

**Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network** before replacing the motorfan.

- 1) Lift the rack by a few centimetres from the side where lamp to be replaced is located, freeing it from the 2 latches that secure it at the bottom of the baking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 2) Tilt it by approximately 30° towards the centre of the oven and then remove it from the 2 pins that secure it on the top of the cooking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 3) Repeat the operations with the opposite rack and then remove it.
- 4) Unscrew by hand the 4 pins that secure the fan casing to the bottom and top of the cooking chamber.
- 5) **Gently remove the fan casing.**
- 5B) If the oven is equipped with "steam" function, loosen the 3 screws that secure the water inlet pipe to the bottom of the cooking chamber, turning it downwards and then release the fan.
- 6) Unscrew the nut that secures the fan to the motor and **remove the fan.**
- 7) Remove the back panel of the oven.
- 8A/B) Disconnect the heating element(s) from the electrical system.
- 9A) Loosen the 3 screws that secure the heating element to the bottom of the cooking chamber
- 10) Remove the heating element from the cooking chamber



Replace the heating elements and reassemble the oven components by carrying out in reverse the procedure described above.

## 6.10 ACTION IN CASE OF FAILURES OR LENGTHY INACTIVITY

- Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network.
- Reset all the knobs of the control panel for the mechanical oven versions while for the digital ovens exclude the power supply by pressing the "0" of the power button.
- Get in touch with the technical assistance (only in case of failure).
- Clean the appliance internally and externally.

If the appliance is not used for long periods, cover the oven with a piece of cloth

# 7. WASTE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS

## 7.1 DISPOSAL OF MATERIALS AND WASTE MANAGEMENT



The electrical and electronic equipment that make up the appliance, such as lamps, electronic control, electric switches, electric motors, and other electrical equipment in general, must be disposed of and/or recycled separately from the municipal waste according to the procedures of the rules in force in each Country. Avoid dispersing the materials into the environment.

Furthermore, all materials making up the product as sheet metal, plastic, rubber and glass, and other, must be recycled and/or disposed of in accordance with the procedures of the current regulations.

We recall that the illegal disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions provided by the applicable regulations.

See the addresses in your area for disposing of products in dumping grounds and/or authorised centre for management and waste treatment.



### ATTENTION

---

*See the addresses in your area for disposing of products in dumping grounds and/or authorised centre for management and waste treatment.*

## 7.2 REQUESTING SPARE PARTS

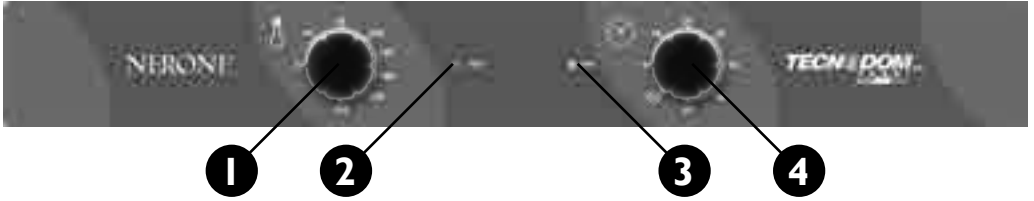
**Requesting spare parts please report:**

- Model of the item
- Serial number of the item
- Number of pieces you need

***Eventually enclose a picture of the part you need.***

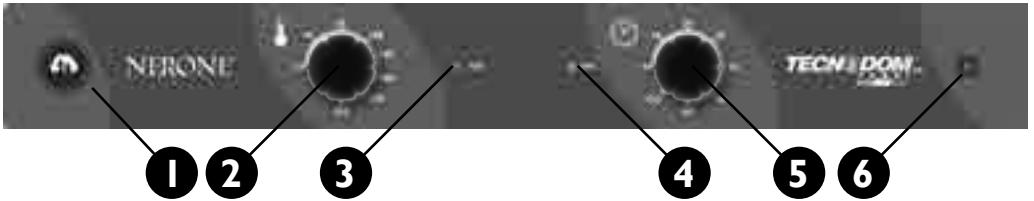
# 8. PANNELLI COMANDO MECCANICI MECHANIC CONTROL PANELS PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE MECHANISCHE REGLER PANEL DE CONTROL MECÁNICA

لوحات التحكم الميكانيكية



## LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	AR
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
3	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
4	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت



## LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	AR
1	APERTURA CAMINO	CHIMNEY OPEN	FEU OUVERT	RAUCHABFÜHRUNGS	فتح المدخنة
2	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
3	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت
6	INIEZIONE H <sub>2</sub> O	H <sub>2</sub> O INJECTION	INJECTION DE H <sub>2</sub> O	H <sub>2</sub> O EINSPRITZ	حقن بخار الماء H <sub>2</sub> O

## 9. DIGITAL CONTROL PANEL

### DIGITAL VULCAIN OVENS - MID

The user interface is the front of the instrument, provided with

- 8 buttons
- 2 9mm 4 digit display, for the symbolic or numeric display of the resources in question plus 14 LED icons for visual indication of states or alarms.

The two displays simultaneously show chamber temperature, probe, set point and/or times depending on the operating mode.

Displaying and programming of the instrument through user interface was designed via navigation menu using the buttons as described in the above section (Keypad).

#### Display

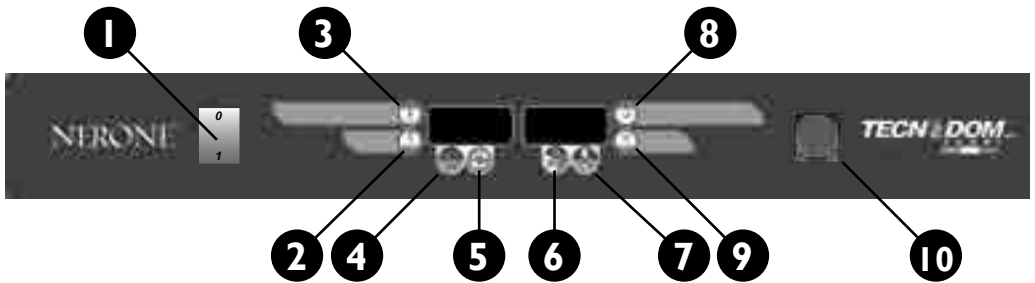
2 x four digit, nr. 14 icons to display output states, used to display the inputs, the setpoint, the parameters and their values, the alarms, functions, states...

The segments of the digits are red while the icons can be of various colours (red, yellow, green, blue).



## Keypad

The keypad has 8 keys. The main functions of each key are outlined below. The keys may have secondary features determined by pressing them together with other keys and by length of pressing.



## Function

- 1 - POWER 0 / 1
- 2 - TEMPERATURE REDUCTION
- 3 - TEMPERATURE INCREASE
- 4 - ON/OFF - SET PARAMETERS
- 5 - **START/PAUSE** COOKING CYCLE
- 6 - H<sub>2</sub>O INJECTION COOKING WITH CORE PROBE - COOLING
- 7 - RECIPES - IGNITION OF LIGHTS IN COOKING CHAMBER
- 8 - TIME INCREASE
- 9 - TIME DECREASE
- 10 - CORE PROBE ATTACHMENT

## Keypad functionality and user interface


The user interface has two modes of operation:

- 1. Oven mode
- 2. Setting mode

### Oven mode

The oven always starts in "Standby" mode. In this state the oven is waiting to be started and does not perform any operation.





The machine is activated by pressing the "ON/OFF- **SET PARAMETERS**" key  **SET**

The oven mode (Manual settings) is the first to be activated with switching on of the appliance which takes place by simply pressing the button "ON/OFF - **SET PARAMETERS**"  **SET** and allows quick setting of the cooking functions resulting in cycle start.

## Manual parameters setting



In this mode it is possible to directly set the cooking parameters and *START* the work cycle.




4 parameters can be set:


1.  Cooking temperature
2.  Cooking time
3.  Stop probe temperature (if installed)
4.  Amount of water flow (through the percentage of the injection cycle) (if installed)

After these settings, the oven allows starting of a *PREHEAT* cycle "*PRE*" or immediate cooking "*START*".





The oven starts with the option of primarily setting temperature and cooking time.



Pressing the temperature left UP  DOWN  keys it is possible to set the temperature that appears in the left display.



By pressing the right UP  DOWN  keys (right "*INF*" DOWN Infinite Time  below the zero) it is possible to set the cooking time.

Press "ON/OFF- SET PARAMETERS"  to go to **preheating** (in this case the display shows "*PRE*") or to the **immediate cooking** (in this case the display will show "*START*")

## Cooking with core probe and $\Delta^{\circ}\text{T}$

Pressing the "H2O INJECTION button - **COOKING WITH CORE PROBE - COOLING**",  , the oven switches to cooking with core probe (if installed) In this mode, the right display switches from displaying cooking time to displaying *STOP* probe temperature and near it **appears the character "c"** to indicate the core temperature. Then pressing the right UP  DOWN  keys it is possible to set the temperature measured by the core probe. Once this is reached, the oven will finish cooking (if provided).





Again by pressing the "**H2O INJECTION - COOKING WITH CORE PROBE - COOLING**"  key , the oven goes into "*Delta* °T" cooking mode with differential temperature (where provided) and next to it the letter "*D*" appears to indicate cooking with "*Delta* °T". In this mode, the left display switches from displaying chamber absolute temperature to displaying differential temperature with respect to probe temperature to adjust the cooking.



Then pressing the left UP  DOWN  keys it is possible to set the chamber temperature obtained as a differential with the core probe for chamber temperature adjustment. The shutdown temperature is set as in the previous paragraph (if provided).

## **INJECTION H2O "SET" - COOKING WITH CORE PROBE - COOLING" key**



Pressing the "ON/OFF - SET PARAMETERS" key  the display switches through the various functions "INJECTION H2O "SET" - COOKING WITH CORE PROBE - COOLING" allowing selection of the parameters of water injection, to prepare the oven for *PREHEAT* or for immediate starting.

## **Recipes**

By pressing the **RECIPES - LIGHTS ON IN COOKING CHAMBER** key,  the interface switches into **recipes selection/setting mode** and the display shows the "moneybox"  icon that shows the user the selection made. The recipes are scrollable using the keys left UP  DOWN  keys (temperature) cyclically indicating the succession "*R*" recipes and "*N*" recipe number (from 1 to 9) and its specific parameters (temperature




and time). (temperatures and times). In fact pressing the right UP  DOWN  scroll keys moves between the various recipes (the recipes already set are displayed and only the first one blank). Having selected a recipe, waiting, its parameters will be displayed cyclically. If a recipe is not yet set, the oven will display 0 on both the displays.

## Setting a recipe

To set a recipe, once the recipes mode has been activated with the described mode, simultaneously press and hold the right UP  DOWN  keys. In this way, in the recipe currently being displayed, the values of the cooking parameters currently selected will be stored as described at the beginning of this chapter. To view the correct memorisation, the oven shows "DONE" for 2 seconds on the display.

**Up to 10 different combinations of cooking parameters are stored in the menu** which are given by the following:



- Recipe - Chamber Setpoint / Differential
- Recipe - Hours/Minutes Timer
- Recipe - Water Dosage
- Recipe - Core probe stop temperature

Either in manual mode or recipe mode, pressing the "**COOKING CYCLE START/PAUSE**" key  the oven will commence actual cooking by starting the *PREHEAT* cycle if selected via the "**ON/OFF - SET PARAMETERS**" key  (the display shows "PREHEAT") or if recipe mode *START* or immediate cooking is chosen, if selected using the "**ON/OFF - SET PARAMETERS**" key  (the display in this case shows "START")

If, in these states, no button is pressed for 20 minutes, the oven returns to standby.  
The Preheating cycle is disabled in the case of differential cooking.

## Preheating

**At this point, the oven is in chamber preheating mode.**

It is not possible to manually inject water into the chamber by pressing the "H2O INJECTION - **COOKING WITH CORE PROBE** - COOLING" key"  .

By pressing the "**COOKING CYCLE START/PAUSE**"  key it will be possible to pause or resume the cycle.

Pressing the "RECIPES - **IGNITION OF LIGHTS IN COOKING CHAMBER**"   key it will be possible to turn the chamber light on or off.

Pressing the "**ON/OFF - PARAMETERS SET**"   key once, the oven allows editing of the cooking parameters and, after having activated the same as in the Setup state, three choices are made available:

- 1 - *START*: It passes immediately to the cooking state without waiting for the end of preheating;
- 2 - *STOP*: It stops everything taking the oven to the Setup mode;
- 3 - *RUN*: Preheating continues with any changes to the parameters just made.

It is possible to exit with timeout of 5 seconds from last pressing of the button. In this case, the oven applies the new settings.





Upon reaching the chamber set point, the oven beeps and shows the message *START* while still continuing temperature control of the chamber.

To continue, press "**COOKING CYCLE START/PAUSE**" .


Where the Fan folder parameters are appropriately set, fan reversal will be managed with downtime. During the downtime, the fans injection and power to the heating elements will be inhibited.

## Cooking Cycle


At this phase the actual cooking takes place which will end either at the relevant time or temperature, depending on the selection made.

Pressing the right UP  DOWN  or left UP  DOWN  keys will reset the cooking parameters as already described except for the fact that instead of "Preheating" or "START", the oven will display "RUN" or "STOP". "RUN" exits the parameters setting. "STOP" stops it, taking it back to the Setup state.

It is possible to exit with timeout of 5 seconds from last pressing of the button. In this case, the oven applies the new settings.

By pressing the "**COOKING CYCLE START/PAUSE**"  key, it will be possible to pause or resume cooking.

Pressing the "**RECIPES - IGNITION OF LIGHTS IN COOKING CHAMBER**" ,  key it will be possible to turn the chamber light on or off.

Unlike the Preheating state, during cooking, **manual water injection** is possible by pressing the "**H<sub>2</sub>O INJECTION - COOKING WITH CORE PROBE - COOLING**" key  that changes here its function: keeping it pressed **will activate the relay for water injection inside the chamber**. The maximum duration of the injection will always be equal to the "PRD" injection duration parameter.


During the cooking cycle, when provided, the "**H<sub>2</sub>O INJECTION - COOKING WITH CORE PROBE - COOLING**" will be functioning  .

Both in automatic and manual mode, water injection will be inhibited if the chamber temperature is lower than the parameter set.



Where the Fan folder parameters are appropriately set, fan reversal will be managed with downtime. During the downtime, the fans injection and power to the heating elements will be inhibited.

From the settings initially made, it is possible to select the amount of water injected for each cycle as a percentage of the time set by parameter. Other parameters will involve the injection duration and repetition of the entire injection cycle (both set by parameter). Note how the injection does not occur during the downtime of fan inversion and resumes, possibly after a time selectable by parameter, after the fan rotation has restarted.

## End of cooking and chamber cooling

Once the end of cooking condition has been reached, the oven will automatically enter the Cooling phase .

The fans will be switched off for cooling and the oven emits a beep.



It is possible to turn the fans on and off regardless of the status of the door by pressing the key "**H<sub>2</sub>O INJECTION COOKING WITH CORE PROBE - COOLING**"   which here assumes this function. In any event, the fans will turn off when the door opens. It will always be possible to reactivate them with the appropriate button regardless of the status of the door.

Upon reaching the temperature of 80°C, the oven enters "**FINISH**" mode.

In the "**FINISH**" status, the fans **STOP**.

In both these statuses, pressing the button "**COOKING CYCLE START/PAUSE**" , the oven will restart a new cooking cycle with the newly set cooking parameters.

Automatic exit from the "**FINISH**" status takes place after 3 minutes and the oven will return to Setup.

In all states of cooking, it is possible, by pressing the "**RECIPES - IGNITION OF LIGHTS IN COOKING CHAMBER**" button ,  to turn the internal light on and off.





## Bienvenue



Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.  
Nous vous invitons à lire attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien  
pour vous assurer l'utilisation optimale du Four.



**RAEE  
WEEE**

### ITALIANO

#### **RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche**

*Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d'uso, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, favorendo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente. La Direttiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N° 151); Direttiva comunitaria N° 2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.*



**RAEE  
WEEE**

### ENGLISH

#### **WEEE - waste electrical and electronic equipment**

*The crossed bin symbol on the product or on the user manual documentation indicates that the product has been put onto the market after the date of 13th August 2005. At the end of its service life, the product must be collected, dismantled and transported separately from other urban waste according to the regulations in force in each relevant country. In this way it can be recovered, helping to avoid possible negative effects on the environment and human health and encouraging reuse and/or recycling of the materials of which the equipment is composed. We would point out that the illegal disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions provided by the applicable regulations. Community Directive WEEE no. 2002/96/EC, (in Italy transposed with the Legislative Decree of 15.05.2005 no. 151); Community Directive no. 2003/108/EC concerning the treatment of electrical and electronic equipment waste.*



**RAEE  
WEEE**

### FRAÇAIS

#### **RAEE - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques**

*Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normes en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareillage. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la normative en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n° 151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareillages électriques et électroniques.*



**RAEE  
WEEE**

### DEUTSCH

#### **RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte**

*Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.*



**RAEE  
WEEE**

### ESPAÑOL

#### **RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos**

*El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstos en la normativa vigente. La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 n° 151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.*



**RAEE  
WEEE**

### PORTUGUÊS

#### **RAEE - Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos**

*O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposta no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N° 2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. n° 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N° 2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.*

# INDEX

<b>INTRODUCTION</b>	<b>p. 52</b>
UTILISATION DU MANUEL	p. 52
CONSERVATION DU MANUEL	p. 42
<b>DESCRIPTION</b>	<b>p. 53</b>
<b>1. EMBLACEMENT</b>	<b>p.54</b>
1.1 TRANSPORT	p. 54
1.2 DECHARGEMENT / DIMENSIONS / POIDS	p. 54
1.3 EMBALLAGE	p. 54
1.4 POSITIONNEMENT	p. 54
1.5 DISTANCES MINIMALES PAR RAPPORT AU MUR	p. 54
1.6 POSITIONNEMENT ET REGLAGE DES PIEDS	p. 55
<b>2. BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE</b>	<b>p. 55</b>
2.1 ALIMENTATION ELECTRIQUE	p. 55
2.2 RACCORDEMENT DE LA BORNE EQUIPOTENTIELLE	p. 56
2.3 RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION	p. 56
<b>3. PREPARATION DU FOUR POUR LA PREMIERE UTILISATION</b>	<b>p. 56</b>
3.1 NETTOYAGE INITIAL	p. 56
3.2 DEMARRAGE DU FOUR	p. 56
3.3 RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU	p. 57
3.4 RACCORDEMENT A L'EVACUATION D'EAU	p. 57
<b>4. NETTOYAGE</b>	<b>p. 57</b>
4.1 NETTOYAGE DU FOUR	p. 57
4.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	p. 58
4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE	p. 58
4.4 NETTOYAGE DU VENTILATEUR	p. 58
<b>5. RECOMMANDATIONS ET AVERTISSEMENTS</b>	<b>p. 58</b>
5.1 METTRE LES ALIMENTS DANS LE FOUR	p. 59
5.2 DISTANCE ENTRE LES PLAQUES ET/OU LES GRILLES	p. 60
<b>6. ENTRETIEN</b>	<b>p. 60</b>
6.1 CONTROLES PERIODIQUES	p. 60
6.2 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU JOINT DE LA PORTE	p. 60
6.3 DEMONTAGE/REPLACEMENT VITRE INTERIEURE	p. 61
6.4 MONTAGE/DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR	p. 62
6.5 DEMONTAGE DES CREMAILLERES (SUPPORTS PLAQUES)	p. 63
6.6 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE	p. 63
6.7 DEMONTAGE DU CARTER DU VENTILATEUR ET DEMONTAGE/REPLACEMENT DU VENTILATEUR	p. 64
6.8 REMPLACEMENT DES RESISTANCES ELECTRIQUES	p. 64
6.9 REMPLACEMENT DES VENTILATEURS	p. 65
6.10 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES OU D'INACTIVITE PROLONGEE	p. 65
<b>7. GESTION DES DECHETS - ELIMINATION DES MATERIAUX</b>	<b>p. 66</b>
7.1 ELIMINATION DES MATERIAUX ET GESTION DES DECHETS	p. 66
7.2 COMMANDER DES PIECES DETACHEES	p. 66
<b>8. PANNEAU DE COMMANDE MECANIQUE</b>	<b>p. 67</b>
<b>9. PANNEAU DE COMMANDE NUMERIQUE FOURS VULCAIN NUMERIQUES - MID</b>	<b>p. 68</b>
ANNEXE - 1 - Plaque signalétique du produit	à la fin du manuel
ANNEXE - 2 - Description des pièces du four	à la fin du manuel
ANNEXE - 3 - Données techniques	à la fin du manuel
ANNEXE - 5 - Récapitulatif des schémas électriques des fours	à la fin du manuel
DECLARATION DE CONFORMITE	à la fin du manuel

# INTRODUCTION

*Instructions traduites de l'Italien*

Les « **FOURS VULCAIN** » ont été construits conformément aux normes globales de la communauté concernant la libre circulation des produits industriels et commerciaux dans les produits de l'Union Européenne.

Avant de procéder à toutes les opérations sur les produits, il est recommandé de lire attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien. De plus, il est important de suivre toutes les réglementations actuellement en vigueur (chargement-déchargement, installation du produit, branchements électriques, positionnement de l'équipement, élimination de l'appareil.

**Par conséquent, les appareils sont fournis avec toute la documentation imposée par ces normes.**

**La société ne pourra être tenue responsable d'aucune casse, d'aucun accident ni d'aucune panne dérivant d'une non-conformité, y compris une non conformité pour ne pas avoir respecté les instructions de ce manuel.** Il est en de même pour l'exécution de modifications, l'exclusion des sécurités électriques ou le démontage des protections prévues par le constructeur qui compromettent gravement les conditions de sécurité, les variantes, et/ou les installations d'accessoires non autorisés ou de négligence, et dans tous les cas où le défaut est provoqué par des phénomènes étrangers au fonctionnement normal du produit (phénomènes atmosphériques, foudre, surtensions du secteur, alimentation électrique irrégulière ou insuffisante, etc.).

L'entretien exige des opérations faciles qui peuvent être effectuées exclusivement par un technicien spécialisé.

## **MANUEL D'UTILISATION**

**Le manuel d'utilisation et d'entretien fait partie intégrante du four** et doit être consultable facilement et immédiatement par les opérateurs et/ou technicien qualifié et/ou agent de maintenance, pour accomplir, de manière correcte et sûre, toutes les opérations d'installation, de mise en marche, de démontage et de mise au rebut de l'appareil. Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient toutes les informations nécessaires à gérer l'appareil avec une attention particulière à la sécurité.

## **CONSERVATION DU MANUEL**

**Le manuel d'utilisation et d'entretien doit être conservé en parfait état et dans un lieu sûr, protégé de l'humidité et des sources de chaleur, durant toute la durée de vie du produit, même en cas de passage de propriété à un autre utilisateur, car il contient toutes les informations pour mettre au rebut/recycler correctement l'appareil. Il doit être conservé à proximité immédiate de l'appareil afin de simplifier sa consultation.** Il est recommandé d'utiliser le manuel avec soin afin de ne pas en compromettre le contenu. Ne retirer, déchirer ni récrire des parties du manuel sous aucun prétexte.


**LE CONSTRUCTEUR SE RESERVE LE DROIT  
D'APPORTER DES MODIFICATIONS  
TECHNIQUES A SES PRODUITS SANS PREAVIS.**

# DESCRIPTION

Ce manuel se réfère aux « FOURS A CONVECTION / VAPEUR » de la ligne MID adaptés à la cuisson professionnelle des aliments.

**Types de cuisson :**





## CUISSON A CONVECTION :

	<b>CONVECTION + LES RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES DES VENTILATEURS</b> Les fours sont équipés d'une aération mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson
--	--

## CUISSON DELTA T (en option) :

Ce type de cuisson maintient une différence de température constante entre la chambre du four et la température à cœur des aliments grâce à la sonde à cœur.

## CUISSON AVEC FONCTIONS (VERSIONS AVEC RÉSISTANCE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON)

	<b>VAPEUR H<sub>2</sub>O</b> Injection d'eau dans la chambre de cuisson en mode manuel ou automatique
	<b>CUISSON AVEC SONDE A COEUR ET Δ °T</b> Ce type de cuisson maintient une différence de température constante entre la chambre du four et la température à cœur des aliments grâce à la sonde à cœur.
	<b>SEULEMENT VENTILATEURS (REFROIDISSEMENT)</b>
	<b>CONVECTION + LES RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES DES VENTILATEURS</b> Les fours sont équipés d'une aération mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson

## REGENERATION:

Réchauffement et régénération optimale d'aliments précuits ou d'aliments morts.



## ATTENTION

**Toutes les opérations concernant les points :**

- EMBLACEMENT
- BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE
- ENTRETIEN ET REMPLACEMENT DES PIECES ELECTRIQUES

**doivent être effectuées par un personnel technique hautement qualifié.**

# I. EMPLACEMENT

Avant de décharger ou charger et de positionner le four dans le magasin ou la cuisine, **il est recommandé de lire attentivement ce manuel d'instruction** notamment les chapitres concernant le déchargement et le chargement, les dimensions, le poids, du four en objet.

## I.1 TRANSPORT

NON

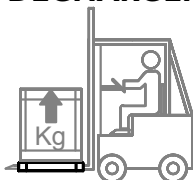
OUI

Il est recommandé de toujours transporter le four en position verticale (comme indiqué sur l'emballage).



**Ne pas incliner le produit !**

## I.2 DECHARGEMENT / DIMENSIONS / POIDS



Les procédures de chargement/déchargement devront être exécutées à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur à fourches conduit par du personnel compétent et autorisé. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non conformité avec les règles de sécurité actuellement en vigueur.

Avant de commencer les procédures de déchargement, de mise en place et d'installation de la vitrine réfrigérée dans le magasin/la cuisine conformément au modèle de la vitrine réfrigérée, merci de lire attentivement les informations fournies dans l'Annexe contenant les données techniques qui se trouve à la fin du manuel. Pour la manutention des fours, il est recommandé d'utiliser un chariot à fourches, si nécessaire.

Ne pas soulever le four par sa poignée ou par la vitre frontale, mais le saisir par les côtés.

## I.3 EMBALLAGE

À **l'instant de la livraison, vérifier que l'emballage est intact** et qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. Retirer la fixation qui tient la boîte à sa palette ; retirer l'emballage en carton ; le mettre dans la bonne position puis retirer la protection adhésive blanche de l'acier inoxydable. La récupération et le recyclage des matériaux d'emballage tels que le plastique, le fer, la boîte en carton et le bois, aideront à protéger les matières premières et à réduire le gaspillage. Merci de consulter votre annuaire téléphonique pour l'élimination des matériaux et des déchets autorisés.

## I.4 POSITIONNEMENT



### ATTENTION

Afin de permettre un bon fonctionnement du produit, faire attention aux indications suivantes :

- Retirer le film de protection qui recouvre les parties de l'appareil avant de le mettre en marche.
- S'assurer que la zone autour de l'appareil est propre et libre.
- Le mur du fond où est placé le four doit être en matériau **NON inflammable**.
- Le four doit être **parfaitement nivelé** pour pouvoir fonctionner correctement (voir paragraphe 1.6 POSITIONNEMENT ET REGLAGE DES PIEDS)

## I.5 DISTANCES MINIMALES PAR RAPPORT AU MUR



Pour permettre à l'équipement d'être performant, il convient de respecter les distances MINIMUM PAR RAPPORT AU MUR comme indiqué ci-dessous.

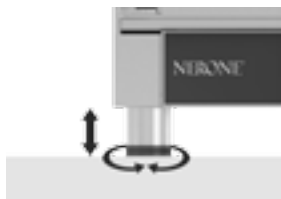
**MAINTENIR UNE DISTANCE DE 10 CM  
SUR LES COTES ET A L'ARRIERE DU FOUR**



### ATTENTION

De la vapeur chaude peut s'échapper du four (il existe un risque de brûlure). Voir également paragraphe 5.

## 1.6 POSITIONNEMENT ET REGLAGE DES PIEDS



Placer le four dans une position parfaitement verticale, en agissant si nécessaire sur les pieds à vis du meuble pour régler le niveau.

Vérifier la planéité à l'aide d'un niveau à bulle.

Le four doit être parfaitement nivelé pour pouvoir fonctionner correctement et permettre l'évacuation correcte de l'eau. Ceci permet également d'éviter les vibrations bruyantes du moteur.

## 2. BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE

### 2.1 ALIMENTATION ELECTRIQUE



L'installation et les branchements électriques doivent être effectués en conformité avec les règles électriques en vigueur. Ces opérations doivent être exécutées par du personnel qualifié.

**La société décline toute responsabilité dérivant du non respect des règles susmentionnées.**

Consulter les schémas électriques de l'équipement à la fin de ce manuel.

#### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Avant de brancher l'appareil, il est nécessaire de le **nettoyer entièrement et avec soin** avec de l'eau tiède, sans produits nettoyants agressifs et de sécher toutes les parties humides avec un chiffon doux (lire attentivement le chapitre « NETTOYAGE »).

**Pour effectuer un branchement correct, il est nécessaire de procéder comme suit :**

- **Installer un disjoncteur différentiel** et vérifier que la fréquence/tension de la ligne correspond aux valeurs indiquées sur la plaque d'identification du four
- **Vérifier la tension d'alimentation** au niveau de la prise, à savoir celle nominale  $\pm 10\%$  au moment de l'allumage.
- Il est conseillé de **monter un interrupteur quadripolaire** de sectionnement avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en amont de la prise. Cet interrupteur est obligatoire quand la charge dépasse 1000 Watts ou quand elle est raccordée directement sans l'utilisation de la fiche et il doit être situé à proximité immédiate du four de manière à ce que celui-ci puisse être bien visible pour le technicien en cas de maintenance.
- Il est nécessaire que la **section du câble de branchement soit proportionnelle à la consommation d'énergie** de l'appareil
- La loi exige que l'appareil soit raccordé **à la terre. Par conséquent, il est** nécessaire de le raccorder à un branchement à la terre efficace.



**La fiche électrique du four doit toujours être branchée à une prise fixe.**

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



### ATTENTION

**Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou quoiqu'il en soit par une personne possédant une qualification similaire, de manière à éviter tout risque.**

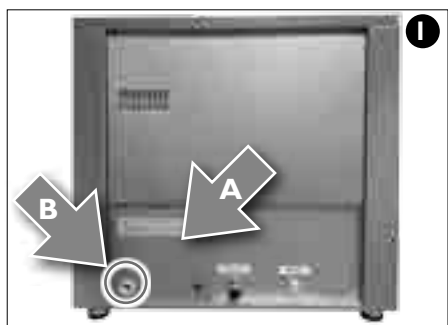
## 2.2 RACCORDEMENT DE LA BORNE EQUIPOTENTIELLE



Brancher le four à la terre et l'intégrer au circuit équipotentiel.  
La borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière du four et elle peut être identifiée grâce au symbole international indiqué dans la figure.

## 2.3 RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

- 1/A) Dévisser les 4 vis qui fixent le couvercle du compartiment du tableau électrique et l'ouvrir
- 1/B) Passer le câble d'alimentation dans le presse-étoupe présent sur le couvercle et le serrer
- 3) Brancher le câble d'alimentation aux bornes N - L1 - L2 - L3



## 3. PREPARATION DU FOUR POUR LA PREMIERE UTILISATION

### 3.1 NETTOYAGE INITIAL

- Retirer les supports de grilles, les plats se trouvant à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Retirer les supports de grilles, les plats se trouvant à l'intérieur de la chambre de cuisson.

### 3.2 DEMARRAGE DU FOUR



#### ATTENTION

*Avant de mettre l'interrupteur sur ON (allumage) de l'équipement, il est nécessaire de vérifier ce qui suit :*

- Ne pas avoir les mains humides ou mouillées
- Que les surfaces du four et le sol soient secs
- Que la porte du four soit fermée ; si ce n'est pas le cas, le microinterrupteur de sécurité intervient pour bloquer le fonctionnement du four. Celui-ci reprendra à fonctionner à la fermeture de la porte.

*Après avoir effectué les vérifications susmentionnées, il sera possible d'allumer le four.*



### 3.3 RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU

- Raccorder le four au réseau d'eau (eau potable) en utilisant les tuyaux et raccords flexibles avec raccords 3/4.



#### ATTENTION

---

*La pression de l'eau d'alimentation doit être comprise entre 1,5 bar et 2,5 bar.  
Il est conseillé d'utiliser un système d'adoucissement de l'eau en alimentation pour maintenir la dureté de l'eau inférieure à 3°F. La calcification des composants due à l'absence d'utilisation d'un système de détartrage entraînent des interventions techniques non comprises dans la garantie du four.  
Le raccordement au réseau d'eau doit toujours passer à travers un robinet d'arrêt.*

### 3.4 RACCORDEMENT A L'EVACUATION D'EAU

- Appliquer un siphon Ø 30 mm à l'évacuation du four
- Connecter le siphon au système d'évacuation des eaux en utilisant des tuyaux et des raccords flexibles d'un diamètre de Ø 30 mm.



#### ATTENTION

---

*Ne pas réduire le diamètre de l'évacuation en dessous de Ø 30 mm*

## 4. NETTOYAGE

### 4.1 NETTOYAGE DU FOUR

Toutes les procédures doivent être effectuées avec l'appareil stationnaire, en mettant le four hors tension. Attendre que le four se soit refroidi pour commencer le nettoyage ou l'entretien. Il est recommandé que le premier nettoyage, au moins, soit effectué par du personnel spécialisé.



**Attention !** Pendant les interventions de nettoyage, il est fortement recommandé d'utiliser des gants de travail.

Il est indispensable de maintenir, tous les jours, les parties intérieures et extérieures propres.



#### ATTENTION

---

***Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore et ses solutions diluées, la soude caustique, les produits nettoyants abrasifs, l'acide muriatique ou d'autres produits qui peuvent rayer ou émailler.***

***A la fin de chaque cycle de cuisson, extraire les grilles ou les plaques, nettoyer les parties intérieures et extérieures du four, en utilisant uniquement de l'eau tiède avec des produits nettoyants non agressifs et en ayant soin, ensuite, de sécher toutes les parties humides, avec un chiffon doux.***

***Ne pas utiliser de jet d'eau ni de lances haute pression pour laver les parties intérieures et extérieures du four dans la mesure où cela pourrait endommager les pièces électriques.***

## 4.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Après chaque processus de cuisson, en fonction de l'utilisation du four, la moufle (chambre de cuisson) doit être nettoyée pour éliminer les éventuels résidus de nourriture et la graisse.

**Pour le nettoyage du four, utiliser un produit dégraissant adapté en respectant les indications, le mode d'emploi et les avertissements.**

De plus, il convient de se rappeler que pour nettoyer la chambre de cuisson, le four pourrait être allumé et amené à une certaine température ; il faut donc également faire attention à ce qui suit :

- Ouvrir le four avec prudence, amené à température, en faisant attention à la peau et aux yeux ;
- Retirer les grilles ou les plaques de la chambre de cuisson et les nettoyer séparément

## 4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE



**ATTENTION**

*Il est recommandé d'effectuer le nettoyage quand la vitre est froide.*

*Ne jamais utiliser de produits abrasifs tels que les éponges type scotch brite, les éponges métalliques ou autre.*

Consulter le paragraphe 6.3 DEMONTAGE / REMPLACEMENT DE LA VITRE, pour effectuer un nettoyage plus minutieux.

## 4.4 NETTOYAGE DU VENTILATEUR

**Contrôler régulièrement l'état de propreté du ventilateur**, en faisant attention à ce qu'aucune accumulation de graisse excessive ne se dépose sur ses pales. Utiliser un produit spécifique pour acier.

Consulter le paragraphe « 6.7 DEMONTAGE DU CARTER DU VENTILATEUR ET DEMONTAGE/REPLACEMENT DU VENTILATEUR », pour effectuer un nettoyage plus minutieux.

## 5. LIGNES DIRECTRICES GENERALES



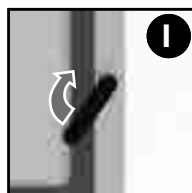
**ATTENTION**

*De la vapeur chaude peut s'échapper du four (il existe un risque de brûlure).*

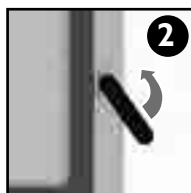
*Utiliser le four uniquement pour la cuisson des aliments.*

*La vapeur produite par le four peut rendre le sol glissant.*

*Adopter les moyens adéquats de protection contre la chaleur en cas d'aliments chauds.*



ouverture partielle de la porte



ouverture totale de la porte

Pour éviter les sorties de vapeur par l'ouverture de la porte, le four est doté d'un système d'ouverture de sécurité qui permet d'ouvrir la porte en 2 étapes :

- **Ouverture partielle avec arrêt de sécurité** en tournant la poignée vers la gauche (1) (sortie de vapeur par les côtés de la porte)
- **Ouverture totale de la porte** en tournant la poignée vers la gauche (1) (ouverture minimale) puis vers la droite (2).



**ATTENTION**

L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge minimum de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances néces-

saires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçues des instructions relatives à l'usage sûr de l'appareil et à la compréhension des dangers afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



**Toujours rester à distance de l'appareil en marche quand on ouvre la porte.  
L'appareil ne doit pas être utilisé posé au sol.**



## ATTENTION

- **Il est interdit de placer le four à proximité de murs facilement inflammables**, faire attention à revêtir et à isoler ces zones.
- **Ne pas placer le four à proximité de murs, de cloisons, de décorations, de laminés en plastique ou de mastic** dans la mesure où les parois du four pourraient être chaudes et donc endommager ces matériaux (formation de bulles, déformation de la surface ou détachement du revêtement).
- **Ne pas utiliser de plaques avec des bords plus hauts que nécessaire.** Les bords représentent des barrières pour la circulation de l'air.
- Ne pas soulever le four par sa poignée ou par la vitre frontale, mais le saisir par les côtés.
- **Ne pas placer le four à un endroit où il sera soumis à l'exposition directe des rayons du soleil** et à toute autre forme de rayonnement thermique.
- **Ne pas placer le produit dans une pièce présentant une humidité relative élevée** (risque de formation de condensation).
- **Ne pas placer l'appareil dans une niche fermée** ou contre le mur.
- **Ne pas conserver de liquides ou de gaz inflammables à proximité du four, si l'appareil est mis en marche accidentellement, ceux-ci pourraient provoquer un incendie.**
- **Ne pas obstruer les prises d'air** du four.
- **Ne pas utiliser le four dans une position à encastrement.**
- **Ne pas adosser, contre le four, certains matériaux, des cartons ou autre et laisser un espace libre tout autour du four** de manière à faire circuler l'air. De plus, en règle générale, il convient de laisser toute la zone se trouvant autour de l'appareil propre et dégagée.
- **Ne pas poser, sur les zones de cuisson chaudes, des aliments enveloppés dans du papier aluminium, des récipients en plastique ou des chiffons.**
- **Ne pas poser sur le four des matériaux chauds** tels que récipients, grilles et/ou plateaux.
- **Ne pas poser des objets lourds sur la porte du four ouverte**, pour ne pas l'endommager.
- **Ne pas se servir du plan de cuisson comme base d'appui** ou comme surface de travail.
- **N'accrocher aucun poids à la poignée de la porte du four.**

S'assurer qu'il n'y a aucun câble électrique d'autres appareils utilisés à proximité du four et qu'aucun câble ne touche les parties chaudes.



## ATTENTION

**Quand on remplace des pièces et si on prévoit de débrancher la fiche, il convient de le faire de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, de n'importe que endroit d'où il accède, que la fiche reste débranchée.**

## 5.1 METTRE LES ALIMENTS DANS LE FOUR

Le four est adapté uniquement à la cuisson des aliments..



## ATTENTION

**Obligation d'utiliser des RECIPIENTS ADAPTES AUX ALIMENTS et au contact alimentaire pour le stockage et l'exposition des aliments non emballés et autre pour respecter l'hygiène alimentaire conformément aux réglementations locales.**



**Pendant les interventions de nettoyage, il est fortement recommandé d'utiliser des gants adaptés à des températures élevées.**

## 5.2 DISTANCE ENTRE LES PLAQUES ET/OU LES GRILLES

Laisser une distance adéquate entre les plans de manière à ce que l'air chaud puisse circuler directement au-dessus et en dessous des aliments devant être cuits. Le produit devant être cuisiné ne doit pas déborder des plaques ou des récipients.

## 6. ENTRETIEN

Toutes les interventions d'entretien et de réparation doivent être effectuées **quand l'appareil est éteint et hors tension**.

*Quand on remplace des pièces et si on prévoit de débrancher la fiche, il doit être clairement indiqué que le débranchement de la fiche doit être effectué de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, de n'importe que endroit d'où il accède, que la fiche reste débranchée.*



**ATTENTION**

*Toutes ces opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié !*



**ATTENTION**

*Toujours attendre que le four ait refroidi et, en faisant attention à ne pas toucher les résistances qui se trouvent à l'intérieur, effectuer le remplacement.*



**Attention !** Pendant les interventions d'entretien, il est fortement recommandé d'utiliser des gants de travail.

### 6.1 CONTROLES PERIODIQUES

A intervalles réguliers (au moins une fois par an), il est important de faire effectuer un contrôle complet du système par un technicien qualifié, et de s'assurer que :

- l'état d'entretien de l'installation électrique est parfaitement sûr.
- la porte ferme correctement et les joints ne sont pas écrasés
- fonctionnement correct des ventilateurs
- fonctionnement de la/des lampe(s).
- contrôler régulièrement l'intégrité du joint de garniture de la porte du four.

### 6.2 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU JOINT DE LA PORTE



Tous les modèles sont dotés d'un joint facile à retirer, pour être nettoyé ou remplacé.

**Contrôler régulièrement l'intégrité du joint de garniture** de la porte du four.

Pour un nettoyage minutieux du four, le joint est à encastrement, il peut donc être facilement retiré comme suit :

- 1) Tirer délicatement, vers l'extérieur, un angle du joint et le retirer de son logement.
- 2) Remplacer le joint

## 6.3 DEMONTAGE/REPLACEMENT VITRE INTERIEURE

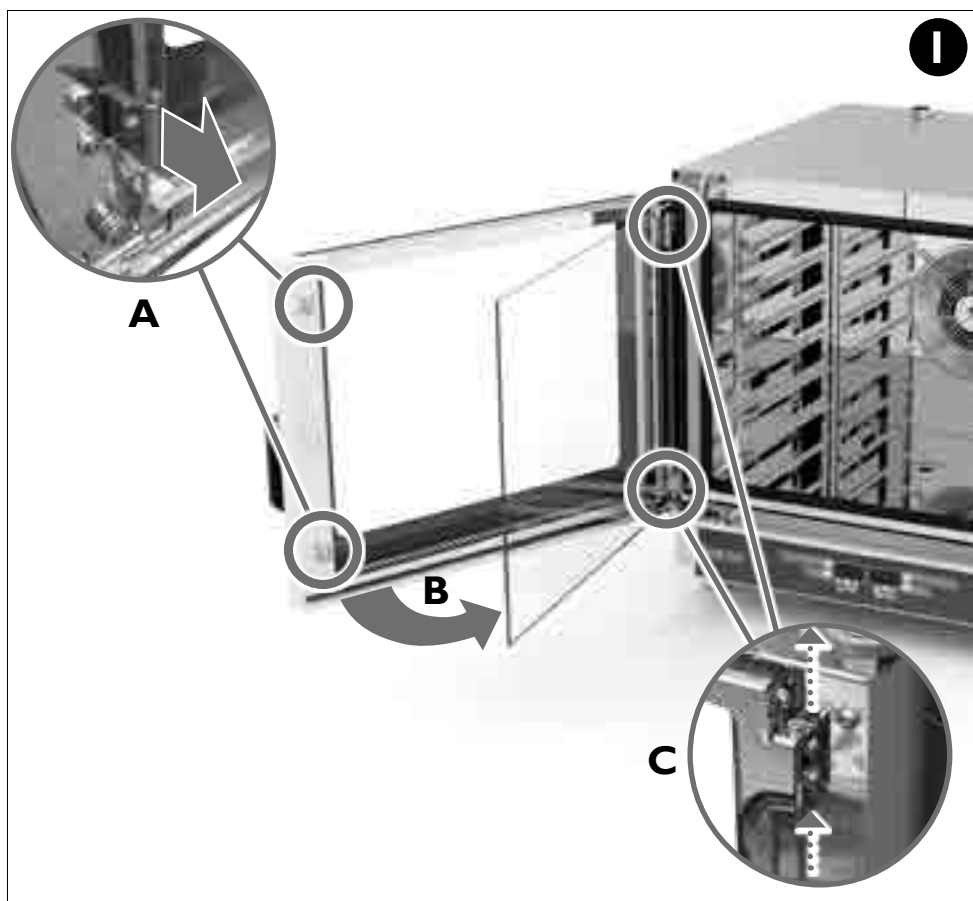
En cas d'endommagement et/ou de remplacement de la vitre frontale, récupérer les fragments de verre en évitant de les jeter dans la nature ; faire attention, après l'éventuelle casse de la vitre. **la manipuler avec précaution et éviter de se couper.**

**Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique** et attendre qu'il refroidisse.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

- 1) Ouvrir la porte
  - A) Décrocher les deux clips de la vitre intérieure.
  - B) L'ouvrir latéralement.
  - C) Dévisser les deux vis du support de la charnière de la vitre intérieure à l'aide d'une clé allen de 3 mm et d'une clé hexagonale de 7 mm.
- 2) Enlever les vis en soutenant soigneusement la vitre intérieure libérée des axes.

Effectuer les opérations de nettoyage ou de remplacement du verre et remonter les composants du four en faisant l'inverse de la procédure décrite ci-dessus.



## 6.4 MONTAGE/DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Eteindre le four et le débrancher du secteur puis attendre qu'il refroidisse.



### ATTENTION

**Faire attention quand on démonte la porte de l'appareil car celle-ci est lourde !**

Il est conseillé de démonter la porte du four et de la poser délicatement sur une surface plane en suivant les instructions.

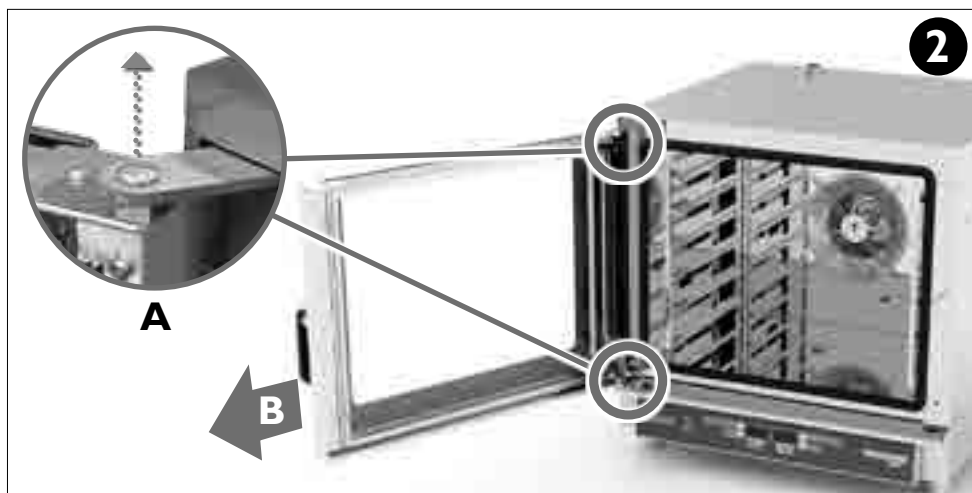
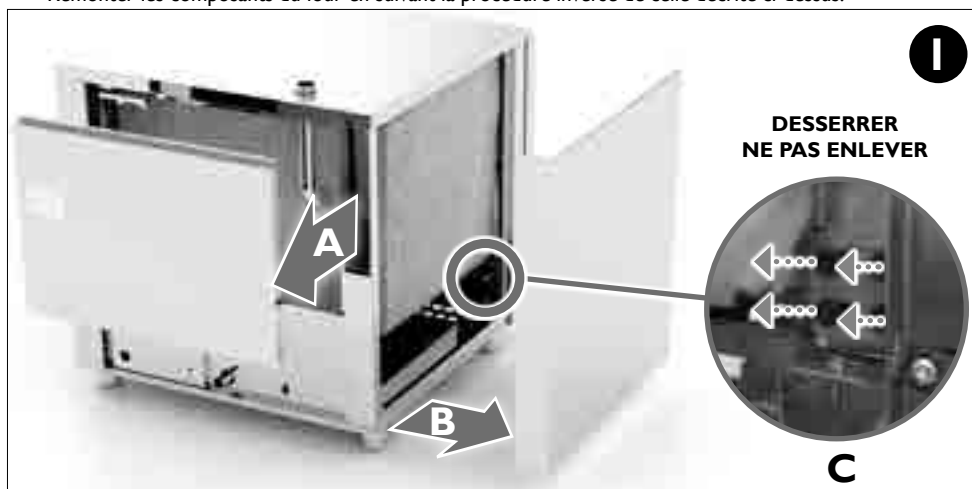
1A/B) Démontez le panneau arrière (A) puis le panneau côté charnières de la porte (B) du four.

1C) Desserrer le support des charnières de la porte fixé à l'intérieur par 4 vis, à l'aide d'une clé Allen de 5 mm

2A) Dévisser la vis de sécurité supérieure et inférieure placée sur la charnière du four à l'aide d'un tournevis plat, en soutenant la porte qui n'a maintenant plus aucune sécurité.

2/B) Enlever la porte avec précaution.

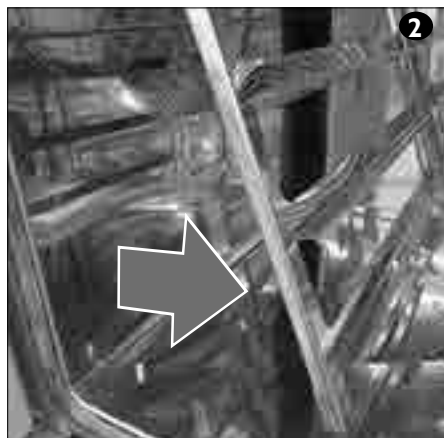
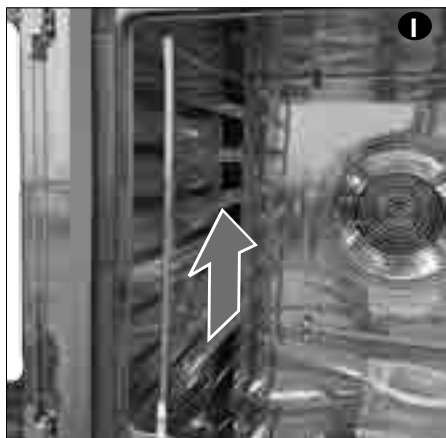
Remonter les composants du four en suivant la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.



## 6.5 DEMONTAGE DES CREMAILLERES (SUPPORTS PLAQUES)

**Eteindre le four et le débrancher du secteur puis attendre qu'il refroidisse**

- 1) Soulever la crémaillère latérale de quelques centimètres pour la libérer des 2 clips qui la fixent, placés sur le fond de la chambre de cuisson.
  - 2) L'incliner d'environ 30° vers le centre de la chambre de cuisson puis la retirer des 2 axes qui la fixent sur le plafond de la chambre de cuisson.
  - 3) Répéter les opérations avec la crémaillère opposée
- Pour remonter les composants du four, suivre la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.



## 6.6 REMPLACEMENT DES AMPOULES

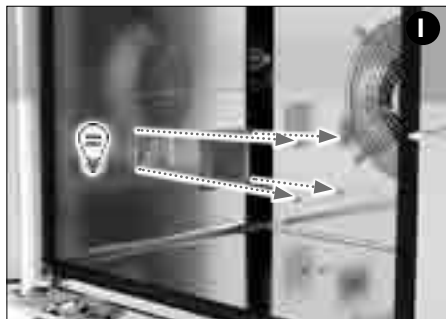
**Eteindre le four et le débrancher du secteur puis attendre qu'il refroidisse.**

Étendre un chiffon sur le fond du four pour protéger l'ampoule en cas de chute, puis la manipuler avec précaution.



**ATTENTION**

**Risque d'électrocution et de brûlure !**



- 1) Soulever de quelques centimètres la crémaillère du côté où se trouve l'ampoule à remplacer pour la libérer des 2 clips qui la fixent, placés sur le fond de la chambre de cuisson (Image 1 paragraphe 6.5).
- 2) L'incliner d'environ 30° vers le centre de la chambre de cuisson puis la retirer des 2 axes qui la fixent sur le plafond de la chambre de cuisson (Image 2 paragraphe 6.5).
- 3) Enlever le couvercle de l'ampoule en dévissant les 4 vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- 4) Dévisser l'ampoule et la retirer.
- 5) Remonter le couvercle de l'ampoule en revissant les 4 vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.



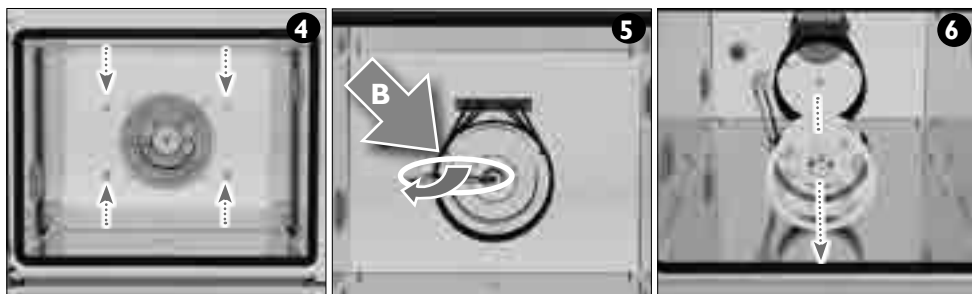
**ATTENTION**

**Ne pas démarrer le four sans avoir remis en place le couvercle de l'ampoule !**

## 6.7 DEMONTAGE DU CARTER DU VENTILATEUR ET DEMONTAGE/REPLACEMENT DU VENTILATEUR

**Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique. Attendre qu'il refroidisse et que le ventilateur soit arrêté.**

- 1) Soulever de quelques centimètres la crémaillère du côté où se trouve l'ampoule à remplacer pour la libérer des 2 clips qui la fixent, placés sur le fond de la chambre de cuisson (Image 1 paragraphe 6.5).
- 2) L'incliner d'environ 30° vers le centre de la chambre de cuisson puis la retirer des 2 axes qui la fixent sur le plafond de la chambre de cuisson (Image 2 paragraphe 6.5).
- 3) Répéter les opérations avec la crémaillère opposée puis la retirer.
- 4) Dévisser manuellement les 4 cliquets qui fixent le carter du ventilateur sur le fond et le plafond de la chambre de cuisson.
- 5) **Retirer délicatement le carter du ventilateur.**
- 5B) Si le four est doté de la fonction « vapeur », desserrer les 3 vis qui fixent le tuyau d'entrée d'eau sur le fond de la chambre de cuisson puis le tourner vers le bas et libérer le ventilateur.
- 6) Dévisser l'écrou M5 qui fixe le ventilateur au moteur à l'aide d'une clé hexagonale de 8 mm et extraire le ventilateur.

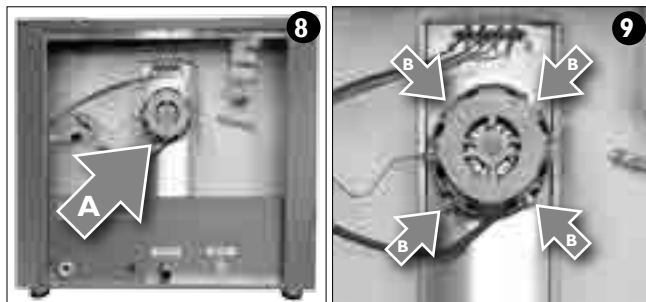


Pour remonter les composants du four, suivre la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.

## 6.8 DEMONTAGE / REMPLACEMENT MOTO-VENTILATEUR

**Eteindre le four et le débrancher du secteur avant de remplacer le moto-ventilateur.**

- 1) Soulever de quelques centimètres la crémaillère du côté où se trouve l'ampoule à remplacer pour la libérer des 2 clips qui la fixent, placés sur le fond de la chambre de cuisson (Image 1 paragraphe 6.5).
- 2) L'incliner d'environ 30° vers le centre de la chambre de cuisson puis la retirer des 2 axes qui la fixent sur le plafond de la chambre de cuisson (Image 2 paragraphe 6.5).
- 3) Répéter les opérations avec la crémaillère opposée puis la retirer.
- 4) Dévisser manuellement les 4 cliquets qui fixent le carter du ventilateur sur le fond et le plafond de la chambre de cuisson.
- 5) **Retirer délicatement le carter du ventilateur.**
- 5B) Si le four est doté de la fonction « vapeur », desserrer les 3 vis qui fixent le tuyau d'entrée d'eau sur le fond de la chambre de cuisson et le tourner vers le bas, puis libérer le ventilateur.
- 6) Dévisser l'écrou qui fixe le ventilateur au moteur et **extraire le ventilateur.**
- 7) Démontez le panneau arrière du four.
- 8A) Débrancher le moteur du système électrique.
- 9B) Dévisser les 4 vis M6 à l'aide d'une clé à tube de 10 mm.
- 10) **Retirer délicatement le moteur.**



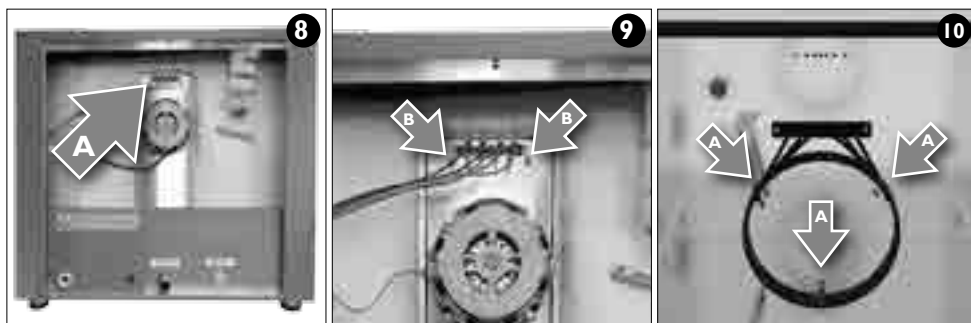
Pour remonter les composants du four, suivre la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.



## 6.9 REMPLACEMENT DES RESISTANCES ELECTRIQUES

Eteindre le four et le débrancher du secteur avant de remplacer le moto-ventilateur.

- 1) Soulever de quelques centimètres la crémaillère du côté où se trouve l'ampoule à remplacer pour la libérer des 2 clips qui la fixent, placés sur le fond de la chambre de cuisson (Image 1 paragraphe 6.5).
- 2) L'incliner d'environ 30° vers le centre de la chambre de cuisson puis la retirer des 2 axes qui la fixent sur le plafond de la chambre de cuisson (Image 2 paragraphe 6.5).
- 3) Répéter les opérations avec la crémaillère opposée puis la retirer.
- 4) Dévisser manuellement les 4 cliquets qui fixent le carter du ventilateur sur le fond et le plafond de la chambre de cuisson.
- 5) **Retirer délicatement le carter du ventilateur.**
- 5B) Si le four est doté de la fonction « vapeur », desserrer les 3 vis qui fixent le tuyau d'entrée d'eau sur le fond de la chambre de cuisson et le tourner vers le bas, puis libérer le ventilateur.
- 6) Dévisser l'écrou qui fixe le ventilateur au moteur et **extraire le ventilateur.**
- 7) Démonter le panneau arrière du four.
- 8A/B) Déconnecter la/les résistance(s) du système électrique.
- 9A) Dévisser les 3 vis qui fixent la résistance sur le fond de la chambre de cuisson
- 10) Retirer la résistance de la chambre de cuisson



Remplacer les résistances et remonter les composants du four en suivant la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.

## 6.10 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES OU D'INACTIVITE PROLONGEE

- Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique.
- Remettre tous les boutons de tableau de commande sur zéro pour les fours version mécanique et, pour les four numériques, couper l'alimentation électrique en appuyant sur le « 0 » du bouton d'allumage.
- Avertir le service d'assistance technique (uniquement en cas de panne).
- Nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur.

Si le four n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, le couvrir avec une toile

## 7. GESTION DES DECHETS - ELIMINATION DES MATERIAUX

### 7.1 ELIMINATION DES MATERIAUX ET GESTION DES DECHETS



Les équipements électriques et électroniques qui composent l'appareil tels que les ampoules, les commandes électroniques, les interrupteurs électriques et tout autre matériel électrique en général, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément des déchets urbains, conformément aux procédures des réglementations en vigueur, en la matière, dans chaque pays. Eviter de jeter les matériaux dans la nature.

De plus, tous les matériaux qui composent le produit, tels que la tôle, le plastique, le caoutchouc ou autre, doivent être recyclés et/ou éliminés conformément aux procédures des réglementations en vigueur en la matière.

Il convient de rappeler que l'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives prévues par la loi en vigueur. Consulter les adresses de votre zone pour l'élimination des produits dans des décharges et/ou des centres autorisés de gestion et de traitement des déchets.



#### **ATTENTION**

---

**Consulter les adresses de votre zone pour l'élimination des produits dans des décharges et/ou des centres autorisés de gestion et de traitement des déchets.**

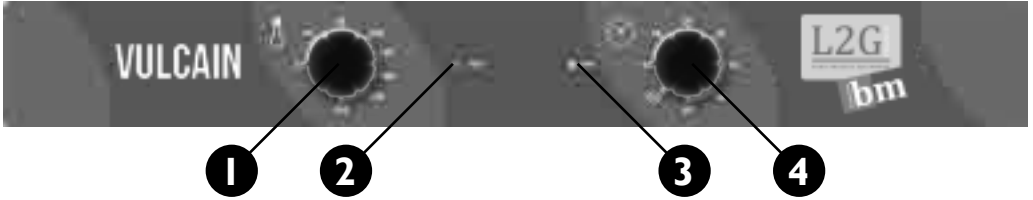
### 7.2 COMMANDER DES PIECES DETACHEES

**La demande de pièces détachées doit indiquer :**

- Modèle du composant
- Numéro de série du composant
- Nombre de pièces souhaitées

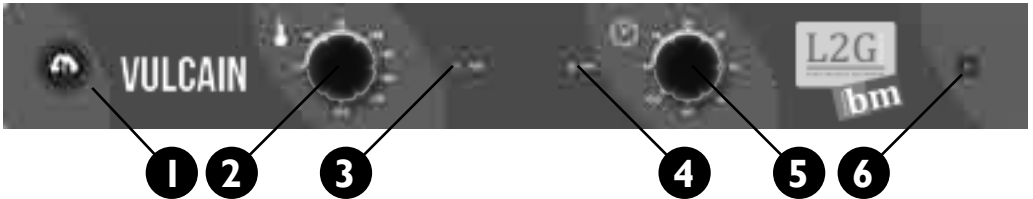
**Joindre éventuellement une image de la pièce souhaitée.**

## 8. PANNELLI COMANDO MECCANICI MECHANIC CONTROL PANELS PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE MECHANISCHE REGLER PANEL DE CONTROL MECÁNICA



### LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	AR
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUION TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
3	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
4	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUION TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت



### LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	AR
1	APERTURA CAMINO	CHIMNEY OPEN	FEU OUVERT	RAUCHABFÜHRUNGS	فتح المدخنة
2	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUION TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
3	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUION TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت
6	INIEZIONE H <sub>2</sub> O	H <sub>2</sub> O INJECTION	INJECTION DE H <sub>2</sub> O	H <sub>2</sub> O EINSPRITZ	حقن بخار الماء H <sub>2</sub> O

## 9. PANNEAU DE COMMANDE NUMERIQUE

### FOURS VULCAIN NUMERIQUES - MID

L'interface utilisateur correspond à la façade de l'instrument, elle est dotée de

- 8 touches
- 2 écrans de 9mm de 4 chiffres, pour l'affichage des symboles et des numéros des ressources consultées, plus 14 icônes led pour indiquer visuellement les états ou les alarmes.

Les deux écrans affichent simultanément les températures de la chambre, de la sonde, le setpoint et/ou les temps en fonction de la modalité de fonctionnement.

L'affichage et la programmation de l'instrument à travers l'interface utilisateur sont conçus pour naviguer dans le menu avec les touches comme décrit à la section ci-après (Clavier).

#### Ecran

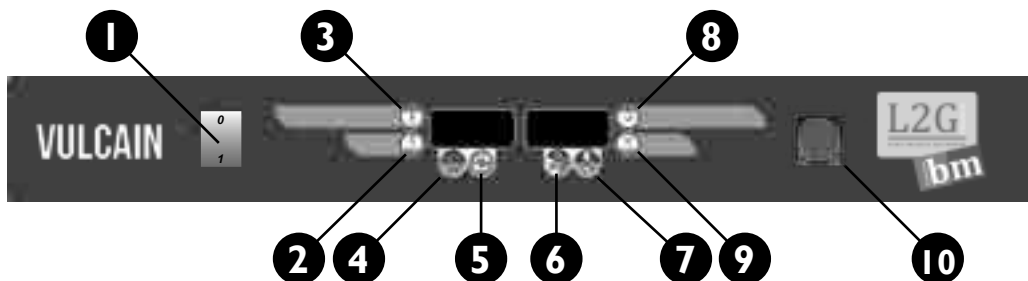
2 x quatre chiffres, 14 icônes pour afficher les états des sorties, utilisé pour afficher les entrées, le setpoint, les paramètres et leurs valeurs, les alarmes, les fonctions, les états.

Les segments des chiffres sont de couleur rouge alors que les icônes peuvent être de différentes couleurs (rouge, jaune, vert, bleu).



## Clavier

Le clavier a 8 touches. Les fonctions principales de chaque touche sont indiquées ci-après. Les touches peuvent avoir des fonctions secondaires dépendant de la pression, simultanée avec celle d'autres touches, et de la durée de la pression.



## Fonction

- 1 - ALIMENTATION 0 / 1
- 2 - DIMINUTION TEMPERATURE
- 3 - AUGMENTATION TEMPERATURE
- 4 - ON/OFF - SET PARAMETRES
- 5 - START/PAUSE CYCLE DE CUISSON
- 6 - INJECTION H<sub>2</sub>O - CUISSON AVEC SONDE A COEUR - REFROIDISSEMENT
- 7 - RECETTES - ALLUMAGE LUMIERES DANS CHAMBRE DE CUISSON
- 8 - AUGMENTATION TEMPS
- 9 - DIMINUTION TEMPS
- 10- FIXATION POUR SONDE A COEUR



## Fonctions clavier et interface utilisateur

L'interface utilisateur a deux modes de fonctionnement

1. Mode four
2. Mode configuration

## Mode four





Le four démarre toujours en modalité « Standby ». Dans cet état le four est en attente d'être démarré et ne réalise aucune opération.

La machine peut être activée en appuyant sur la touche « ON/OFF - SET PARAMETRES »  SET  
Le mode four (Paramètres manuels) est le premier à être activé à l'allumage de la machine, qui s'effectue en appuyant sur la touche « ON/OFF - SET PARAMETRES »  SET, et permet de configurer rapidement les fonctions de cuisson et donc de lancer le cycle.

## Configuration manuelle des paramètres



Dans cette modalité, il est possible de configurer en mode direct les paramètres de cuisson et de démarrer le cycle de travail.




Les paramètres que l'on peut configurer sont au nombre de 4 :

1.  Température de cuisson
2.  Temps de cuisson
3.  Température sonde d'arrêt (si prévue)
4.  Quantité du flux d'eau (à travers le pourcentage du cycle d'injection) (si prévu)

Au-delà de ces paramètres, le four permet de lancer un cycle de préchauffage « *PRE* » ou de cuisson immédiate « *START* ».





Le four commence d'abord par donner la possibilité de régler le temps et la température de cuisson.



Les touches HAUT  BAS  de gauche permettent de définir la température de cuisson, qui sera affichée sur l'écran de gauche.



Les touches HAUT  BAS  de droite (Temps Infini « *INF* » BAS  de droite sous le zéro) permettent de définir le temps de cuisson.

Appuyer sur « ON/OFF - SET PARAMETRES »  SET pour aller au **préchauffage** (L'écran affiche dans ce cas-là « *PRE* ») ou à la **cuisson immédiate** (L'écran affiche dans ce cas-là « *START* »).


## Cuisson avec sonde à cœur et $\Delta^{\circ}\text{T}$

En actionnant la touche « INJECTION H<sub>2</sub>O - CUISSON AVEC SONDE A COEUR - REFROIDISSEMENT »  , le four passe en cuisson avec sonde à cœur (si prévu). Dans cette modalité, l'écran de droite passe de l'affichage du temps de cuisson à l'affichage de la température sonde arrêt cuisson et, à proximité de celle-ci **apparaît le caractère «  $\square$  »** qui indique la température du cœur. En appuyant ensuite sur les touches HAUT  BAS  de droite, il est possible de définir la température mesurable avec la sonde à cœur qui, une fois atteinte, entraîne la fin de la cuisson (si prévu).

En actionnant de nouveau la touche « INJECTION H<sub>2</sub>O - CUISSON AVEC SONDE A COEUR - REFROIDISSEMENT »  , le four passe en cuisson à modalité « Delta °T » avec température différentielle (si prévu), et à proximité de celle-ci apparaît la lettre «  $\square$  » qui indique la cuisson avec « Delta °T ». Dans cette modalité l'écran de gauche passe de l'affichage de la température absolue à l'affichage de la température différentielle par rapport à la température de la sonde pour le réglage de la cuisson.







En appuyant ensuite sur les touches HAUT  BAS  de gauche il est possible de définir la température de la chambre obtenue comme différentiel avec la sonde à cœur pour le réglage de la température de la chambre. La température d'arrêt se définit de la façon indiquée dans le paragraphe précédent (si prévu).

## Touche « SET » INJECTION H<sub>2</sub>O - CUISSON AVEC SONDE A COEUR - REFROIDISSEMENT »



En actionnant la touche « ON/OFF - SET PARAMETRES »  SET l'écran commute à travers les différentes fonctions « INJECTION H<sub>2</sub>O - CUISSON AVEC SONDE A COEUR - REFROIDISSEMENT », permettant ainsi de sélectionner les paramètres d'injection de l'eau, de préchauffer le four ou de le démarrer immédiatement.



## Recettes

En actionnant la touche « **RECETTES - ALLUMAGE LUMIERES DANS CHAMBRE DE CUISSON** » , l'interface passe en **modalité sélection/configuration recettes** et l'écran affiche l'icône « tirelire »  pour indiquer à l'utilisateur la sélection effectuée. Les recettes peuvent être parcourues en utilisant les touches HAUT  BAS  de gauche (température) de manière cyclique et sont indiquées par « *R* » recettes et « *N* » numéro recette (de 1 à 9) et par leurs paramètres spécifiques (températures et temps). Les touches de défilement HAUT  BAS  de droite permettent de se déplacer parmi les différentes recettes (les recettes déjà configurées et seule la première vide sont affichées). Après avoir sélectionné une recette, ses paramètres s'afficheront de manière cyclique. Si une recette résulte ne pas être encore configurée, le four affiche 0 sur les deux écrans.

## Configuration d'une recette

Pour configurer une recette, après avoir activé la modalité recettes de la manière décrite, il faudra maintenir les touches HAUT  BAS  de droite simultanément enfoncées. De cette manière, les valeurs des paramètres de cuisson sélectionnés de la manière décrite au début du chapitre seront mémorisées. Pour confirmer la mémorisation, le four affiche « *DONE* » pendant 2 secondes à l'écran.




**Le menu recettes peut mémoriser jusqu'à 10 combinaisons différentes des paramètres de cuisson :**

Recette - Setpoint Chambre / Différentiel

Recette - Minuteur Heures/Minutes

Recette - Dosage Eau



Recette - Température arrêt par sonde à cœur

En modalité manuelle et en modalité recettes, en appuyant sur la touche « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » , le four commence la cuisson à proprement parler en lançant le cycle de préchauffage s'il est sélectionné à travers la touche « **ON/OFF - SET PARAMETRES** »  SET (Le message « *PRECHAUFFAGE* » apparaît à l'écran) ou en optant pour le démarrage en mode recette, ou avec cuisson immédiate, si sélectionné par l'intermédiaire de la touche « **ON/OFF - SET PARAMETRES** »  SET (« *START* » apparaît alors à l'écran).

Si aucune touche n'est enfoncée pendant 20 minutes dans ces états, le four se remettra en standby. Le cycle de Préchauffage est désactivé en cas de cuisson différentielle.


## Préchauffage

**Pendant cette phase, le four est en modalité de préchauffage de la chambre.**

Il est impossible d'injecter manuellement de l'eau dans la chambre en appuyant sur la touche « **INJECTION H<sub>2</sub>O - CUISSON AVEC SONDE A COEUR - REFROIDISSEMENT** »  .

En appuyant sur la touche « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » , il sera possible de mettre le cycle en pause ou de le faire repartir.

En appuyant sur la touche « **RECETTES - ALLUMAGE LUMIERES DANS CHAMBRE DE CUISSON** »  , il sera possible d'allumer ou d'éteindre la lumière de la chambre.

En appuyant une fois sur la touche « **ON/OFF - SET PARAMETRES** »  SET, le four permet de modifier les paramètres de cuisson et, après avoir parcouru ces derniers comme dans l'état de prédisposition, permet d'effectuer trois choix :

- 1 - **START** : Passe immédiatement à l'état de cuisson sans attendre la fin du préchauffage ;
- 2 - **STOP** : Arrête tout et met le four en modalité de prédisposition ;
- 3 - **RUN** : Poursuit le préchauffage avec les éventuelles modifications apportées aux paramètres qui viennent d'être configurés.

Il est possible de sortir par dépassement de délai de 5 secondes à compter de la dernière pression sur une touche. Dans ce cas, le four applique les nouveaux paramètres configurés.





Quand le point de réglage de la chambre est atteint, le four émet des sons et affiche le mot **START** tout en continuant néanmoins la thermostatisation de la chambre.

Pour poursuivre, il faut appuyer sur « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » .

Si les paramètres du dossier Fan sont correctement configurés, l'inversion des ventilateurs sera gérée avec un temps mort. Durant le temps mort, l'injection des ventilateurs et l'alimentation vers les résistances seront inhibées.

## Cycle de Cuisson

**Au cours de cette phase se déroule la cuisson à proprement parler, qui se terminera soit en fonction du temps soit en fonction de la température, en fonction de la sélection effectuée.**

En agissant sur les touches HAUT  BAS  de droite ou HAUT  BAS  de gauche, il sera possible de reconfigurer les paramètres de cuisson de la manière déjà décrite, à la seule différence que, au lieu de « **PROCHAUFFAGE** » ou « **START** », le four affichera « **RUN** » ou « **STOP** ».



« **RUN** » permet de quitter la configuration des paramètres



« **STOP** » arrête le four et le remet en état de Prédisposition.

Il est possible de sortir par dépassement de délai de 5 secondes à compter de la dernière pression sur une touche. Dans ce cas, le four applique les nouveaux paramètres configurés.

En appuyant sur la touche « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » , il sera possible de mettre la cuisson en pause ou de la faire repartir.

En appuyant sur la touche « **RECETTES - ALLUMAGE LUMIERES DANS CHAMBRE DE CUISSON** »  , il sera possible d'allumer ou d'éteindre la lumière de la chambre.

A la différence de l'état de Préchauffage, il est possible, durant la cuisson, de procéder à une **injection manuelle d'eau** en appuyant sur la touche « **INJECTION H<sub>2</sub>O - CUISSON AVEC SONDE A COEUR - REFROIDISSEMENT** »   qui change ici sa fonction : en la maintenant enfoncée, **le relais pour l'injection de l'eau à l'intérieur de la chambre sera activé**. La durée maximale de l'injection sera toujours égale au paramètre de durée d'injection « **PRO** ».

Durant le cycle de cuisson, si prévu, « **INJECTION H<sub>2</sub>O - CUISSON AVEC SONDE A COEUR - REFROIDISSEMENT** »   sera en marche.

L'injection, qu'elle soit automatique ou manuelle, sera inhibée si la température de la chambre est inférieure au paramètre configuré.

Si les paramètres du dossier Fan sont correctement configurés, l'inversion des ventilateurs sera gérée avec un temps mort. Durant le temps mort, l'injection des ventilateurs et l'alimentation vers les résistances seront inhibées.

Dans les configurations faites au départ, il sera possible de sélectionner la quantité d'eau injectée pour chaque cycle, comme pourcentage du temps défini. D'autres paramètres impliqueront la durée de l'injection et la répétition de tout le cycle d'injection (toutes deux configurables par l'intermédiaire des paramètres). L'injection



n'a pas lieu durant le temps mort de l'inversion des ventilateurs et redémarre, éventuellement, après un temps sélectionnable dans les paramètres, après que la rotation des ventilateurs ait repris.



## Fin de cuisson et Refroidissement de la chambre

Une fois arrivé à la fin de la cuisson, le four se met automatiquement en phase de Refroidissement

Les ventilateurs s'éteignent pour le refroidissement et le four émet un son.

Il est possible d'allumer et d'éteindre les ventilateurs indépendamment de l'état de la porte, en agissant sur la touche « INJECTION H<sub>2</sub>O - CUISSON AVEC SONDE A COEUR - **REFROIDISSEMENT** » qui a ici cette fonction. Les ventilateurs s'éteindront dans tous les cas à l'ouverture de la porte. Il sera dans tous les cas toujours possible de les rallumer à l'aide de la touche dédiée, indépendamment de l'état de la porte.

Quand il atteint la température de 80°C, le four se met en modalité « *FINISH* ».

Dans l'état « *FINISH* », les ventilateurs s'arrêtent.

Dans les deux cas, si l'on appuie sur la touche « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » , le four recommence un nouveau cycle de cuisson avec les paramètres de cuisson que l'on vient de configurer.

La sortie automatique de l'état « *FINISH* » est prévue au bout de 3 minutes et le four se remettra en Prédiposition.

Dans tous les états de cuisson, il est possible en appuyant sur la touche « **RECETTES - ALLUMAGE LUMIERES DANS CHAMBRE DE CUISSON** » , d'allumer et d'éteindre la lumière intérieure.