

MANUEL OPERATIONNEL

**FOURS
PE/PG**

**FOURS
CE PE/PG**

CH Cat. 112H3B/P
Edition **0296**

INDEX

	Page
AVERTISSEMENTS GENERAUX	3
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
INSTRUCTIONS SPECIALES POUR LE RACCORDEMENT	5
MISE EN PLACE	5
INDICATIONS PARTICULIERES AUX DIFFERENTES VERSIONS	6
LOIS APPLICABLES, PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ET DIRECTIVES	6
RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL	7
INDICATIONS PARTICULIERES	7
RACCORDEMENT HYDRAULIQUE	8
OPERATIONS POUR LE RACCORDEMENT AU GAZ (MODELES PG...)	9
FONCTIONNEMENT AVEC PORTEE THERMIQUE PREVUE	10
SYSTEMES DE CONTROLE ET DE SECURITE DU FOUR	12
MISE EN MARCHÉ	14
REMARQUES GENERALES PRELIMINAIRES A L'EMPLOI	15
MODES DE FONCTIONNEMENT	16
CONSEILS PRATIQUES	17
DESCRIPTION DES COMMANDES ET DU FONCTIONNEMENT (VERSION T)	18
PROGRAMMATION ET MISE EN MEMOIRE (VERSION T)	20
DIAGNOSTIQUE ET SIGNALISATION PANNES (VERSION T)	32
DESCRIPTION DES COMMANDES ET DU FONCTIONNEMENT (VERSION D)	34
PROGRAMMATION ET MISE EN MEMOIRE (VERSION D)	36
DIAGNOSTIQUE ET SIGNALISATION PANNES (VERSION D)	45
DESCRIPTION DES COMMANDES ET DU FONCTIONNEMENT (VERSION M)	48
ANOMALIES DURANT LA PHASE DE CUISSON: REMEDES	51
ENTRETIEN: NETTOYAGE	52
SCHEMAS D'INSTALLATION	54

MODELES A GAZ

PG 005. kW 11 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / avec humidificateur
 PG 105. kW 11 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / avec générateur de vapeur
 PG 008. kW 20 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / avec humidificateur
 PG 108. kW 20 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / avec générateur de vapeur
 PG 088. kW 20 ID Nr. ☐ -0085AQ1160 / avec humidificateur
 Dimensions plats 40 x 80 cm.
 PG 188. kW 20 ID Nr. ☐ -0085AQ1160 / avec générateur de vapeur
 Dimensions plats 40 x 80 cm.
 PG 015. kW 30 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / avec humidificateur
 PG 115. kW 30 ID Nr. ☐ -0085AP0976 / avec générateur de vapeur

MODELES ELECTRIQUES

PE 005. kW 8,5 ☐ / avec humidificateur
 PE 105. kW 10,5 ☐ / avec générateur de vapeur
 PE 008. kW 16 ☐ / avec humidificateur
 PE 108. kW 19 ☐ / avec générateur de vapeur
 PE 088. kW 16 ☐ / avec humidificateur
 Dimensions plats 40 x 80 cm.
 PE 188. kW 19 ☐ / avec générateur de vapeur
 Dimensions plats 40 x 80 cm.
 PE 015. kW 32 ☐ / avec humidificateur
 PE 115. kW 36 ☐ / avec générateur de vapeur

VERSIONS

- T** Commande digitale avec contrôle électronique, 99 programmes de 6 cycles chacun, displays lumineux à cristaux liquides, auto-diagnostic. Fonctions programmables: deux vitesses, arrêt hélice, système "energy saving", éclairage enceinte de cuisson, ora enceinte de cuisson. Générateur de vapeur de série.
- D** Commande digitale avec contrôle électronique, 99 programmes de 6 cycles chacun, deux vitesses, système "energy saving", éclairage enceinte de cuisson, aération enceinte de cuisson programmable, auto-diagnostic, gestion humidité dans la chambre de cuisson, générateur de vapeur (en option).
- M** Commandes mécaniques, thermomètre de température, double vitesse, éclairage chambre, ora chambre, humidificateur en chambre de cuisson, générateur de vapeur (en option).

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles imprécisions contenues dans cette brochure suite à des erreurs d'impression ou de transcription. Il se réserve le droit de modifier ses produits dans la mesure où il l'estime nécessaire ou utile, sans toutefois en modifier les caractéristiques essentielles.

Toute reproduction ou photocopie, même partielle, des textes ou images de ce manuel opérationnel est interdite sans l'autorisation préalable de la maison de fabrication.

donadini & c. advertising © - 3ª EDIZIONE 15 FEB 1996 - 1° AGG. 09/96

AVERTISSEMENTS GENERAUX

L'INSTALLATION, LA MISE EN MARCHÉ ET L'ENTRETIEN DU FOUR DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ SUIVANT LES INSTRUCTIONS DU CONSTRUCTEUR.

- ❶ Lire attentivement les remarques contenues dans ce livret d'instructions car il contient des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
Conserver ce livret avec soin pour toutes références ultérieures.
- ❷ Cet appareil ne sera destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est à dire pour cuire des aliments; tout autre usage sera considéré impropre et par conséquent dangereux.
- ❸ Après avoir enlevé l'emballage, **s'assurer de l'intégrité de l'appareil.**
En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.
- ❹ Les éléments de l'emballage **ne doivent pas être laissés à la portée des enfants** dans la mesure où ils peuvent être extrêmement dangereux.
- ❺ Avant de raccorder l'appareil s'assurer que les données du constructeur, figurant sur la plaquette d'immatriculation (placée en bas sur le côté droit) correspondent à celles du réseau d'alimentation (électrique, gaz, hydraulique).
- ❻ Exemple de plaquette d'immatriculation:

Version à gaz

		TYP. PG 105		1995					
		NR							
EN 203/A1		3N AC 400 V		50 Hz					
(M) 1x0,75 kW		TOT 3 kW		kPa					
B11		Σ Qn 11 kW		50 - 500 					
G 25 m³/h		G 20 1,16 m³/h		G 30 0,87 Kg/h					
Pmax mbar		Pmax mbar							
Pmin mbar		Pmin 10 mbar		Pmin 28,5 mbar					
GB-IT GR-ES PT-IE		DE	FR	NL	DK FI SE	BE	AT-CH	NO	
Cat	II 2H3+	II 2EL3B/P	II 2E+3+	II 2L3B/P	II 2H3B/P	I 3+	I 2E+	II 2H3B/P	I 3B/P
P	20;29/37	20;50	20/25 29/39	25;29	20;29	28-30/37	20/25	20;50	28/30 mbar
IPX 5				- 0085					

Version électrique

	TYP. PE 105		1995	
	NR			
3N AC 400 V			50 Hz	
 1x0,75 kW	TOT 10,5 kW		kPa	
			50 - 500	
IPX 5		 - 95		

- ❼ La position des arrivées et des vidanges **est signalée** par des repères spéciaux.
- ❽ En cas de panne ou de fonctionnement anormal, **éteindre immédiatement** le four.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1a - Version à gaz Cat. II 2H3B/P.

La tension nominale de ces appareils est de 3N AC 400 V.

Modèle	Portée nominale kW	Absorption kW	Section minimum du câble de raccord Type H05 RN-F	Pression de l'eau kPa	Consommation maximum d'eau adoucie l/h
PG 005	11	1	5 x 1 mm ²	50 ÷ 500	5
PG 105*	11	3	5 x 1 mm ²	50 ÷ 500	
PG 008 PG 088	20	1	5 x 1 mm ²	50 ÷ 500	5
PG 108* PG 188*	20	4	5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	
PG 015	30	2	5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	5
PG 115*	30	6	5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	

* Avec générateur de vapeur

Tableau 1b - Version électrique

Modèle	Portée nominale kW	Absorption kW	Amp.	Section min. du câble de raccord Type H07 RN-F	Pression de l'eau kPa	Consommation maximum d'eau adoucie l/h
PE 005	3 AC 230 V 3N AC 400 V	8,5	21,4 12,3	4 x 4 mm ² 5 x 1,5 mm ²	50 ÷ 500	5
PE 105*	3 AC 230 V 3N AC 400 V	10,5	26,4 15,2	4 x 4 mm ² 5 x 2,5 mm ²	50 ÷ 500	
PE 008 PE 088	3 AC 230 V 3N AC 400 V	16	40,2 23,2	4 x 10 mm ² 5 x 4 mm ²	50 ÷ 500	5
PE 108* PE 188*	3 AC 230 V 3N AC 400 V	19	47,8 27,5	4 x 10 mm ² 5 x 4 mm ²	50 ÷ 500	
PE 015	3 AC 230 V 3N AC 400 V	32	80,4 46,3	4 x 16 mm ² 5 x 10 mm ²	50 ÷ 500	5
PE 115*	3 AC 230 V 3N AC 400 V	36	90,5 52	4 x 25 mm ² 5 x 10 mm ²	50 ÷ 500	

* Avec générateur de vapeur

MESURES SPECIALES PRELIMINAIRES AU RACCORD

- ❶ Conformément aux normes en vigueur, il faut installer **un interrupteur omnipolaire** ayant une distance d'ouverture, entre les contacts, d'au moins 3 mm pour chaque pôle.
- ❷ Il faut prévoir un robinet d'interception **de l'eau adoucie** pour l'alimentation du générateur de vapeur et de l'humidificateur
- ❸ Pour les modèles à gaz, il faut installer un **robinet d'interception du gaz** à fermeture rapide.

MISE EN PLACE

- ❹ Pour la mise en place des appareils à poser, nous conseillons d'utiliser leur piètement; on peut également en utiliser d'autres à condition qu'ils soient en rapport avec l'appareil à poser.
- ❺ Avant de placer définitivement l'appareil, il faut installer les flexibles.
- ❻ Voir sur les schémas d'installation la distance à respecter pour garantir une bonne accessibilité pour la maintenance.
Si les parois du four sont en contact avec des matériaux inflammables, il faut prévoir un revêtement isolant.
Il est nécessaire d'observer et de respecter toutes les normes anti-incendie en vigueur.
- ❼ Ne jamais boucher les ouvertures, les fissures d'aspiration ou les passages pour la chaleur; respecter scrupuleusement les schémas d'installation.
- ❽ Le câble électrique ne doit jamais être tendu.
- ❾ Effectuer la mise à niveau en agissant sur les pieds réglables en dotation avec le four.
Une mauvaise mise à niveau ou des inclinaisons trop fortes peuvent compromettre le bon fonctionnement du four.
- ❿ Dans le positionnement des appareils à gaz pourvus de supports avec roues freinantes, il est nécessaire de bloquer les quatre roues afin d'empêcher tout mouvement.
- ⓫ Enlever la totalité de la pellicule de protection.

INDICATIONS PARTICULIERES AUX DIFFERENTES VERSIONS

- ❶ Il est conseillé de placer les appareils de type **PE...** sous une hotte aspirante, de façon à garantir une évacuation rapide des vapeurs. Il est d'autre part nécessaire qu'il y ait une bonne introduction d'air dans les locaux afin de compenser l'air aspiré.
- ❷ Pour les appareils de type **PG...** il faut, avant de mettre le four en marche, obtenir l'autorisation délivrée par les autorités compétentes et, le cas échéant, les autorisations prévues au niveau local.
- ❸ Les fours de type **PG...** doivent être installés dans des locaux bien aérés, en outre ils ne peuvent fonctionner sans dispositif anti-vent (voir paragraphe "Opérations pour le raccordement des versions PG" pag. 9).

LOIS, NORMES ET DIRECTIVES APPLICABLES

Pendant l'installation, il faut observer les obligations suivantes:

- ❹ l'organisation territoriale du bâtiment et les normes anti-incendie;
- ❺ les mesures en vigueur pour la prévention des accidents;
- ❻ les lois en vigueur.

Pour les modèles chauffés au gaz (**PG...**) il faut en outre observer:

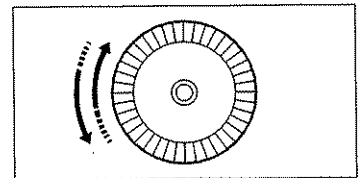
- ❼ la réglementation de la régie du gaz qui aura délivré l'autorisation préliminaire à l'installation.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

- ❶ Pour accéder au serre-câbles et effectuer le raccordement électrique il faut enlever le côté droit.
- ❷ Le câble de raccordement doit être fourni et installé par l'installateur et doit présenter au moins les valeurs reportées dans les "Caractéristiques techniques".
Le câble doit entrer dans la rondelle de fixation pour être ensuite fixé. Il faut raccorder les fils simples à la borne correspondante. Le fil de terre doit être **plus long** que les autres de façon à ce que, si la rondelle de fixation est trop tendue ou qu'elle se rompt, ce fil se détache **après** les autres fils conducteurs.
- ❸ La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que lorsque l'installation est reliée à une **mise à la terre efficace** conformément aux normes de sécurité en vigueur.
Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages attribuables à une absence de mise à la terre de l'installation.
- ❹ En outre le four doit rentrer dans un **système équipotentiel**. Ce raccordement doit être effectué au moyen d'une borne placée sur la partie postérieure du four, reconnaissable à son symbole, et conforme aux lois en vigueur.

INDICATIONS PARTICULIERES

- ❺ Dans la totalité de la gamme **PE/PG...**, pour les modèles électriques comme pour ceux à gaz, l'hélice tourne dans **les deux sens** de manière automatique.
Lors de l'installation contrôler que l'hélice tourne librement.



- ❻ Pour le raccordement électrique des modèles **PG...** il faut respecter la position du neutre: le neutre du serre-câbles **doit correspondre** au neutre de la ligne d'alimentation.
Un raccordement incorrect provoque l'arrêt du fonctionnement des brûleurs du four (10 secondes environ après leur allumage) et l'indicateur signale que l'allumage ne s'est pas effectué (dans les versions **T** et **D**).

Le constructeur ne peut être tenu responsable et décline toute obligation de garantie pour d'éventuels dommages causés par une installation non appropriée et non conforme aux normes.

❶ Raccordement hydraulique

La pression de l'eau du réseau doit être comprise entre 50 et 500 kPa.

En présence d'une pression supérieure, il est nécessaire d'installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.

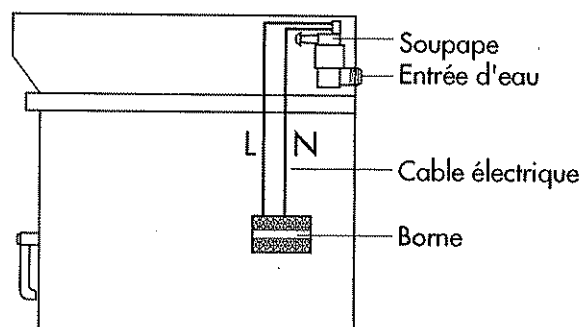
❷ Générateur de vapeur et humidificateur

Le générateur de vapeur et l'humidificateur doivent être alimentés avec de l'eau adoucie.

La prise de raccord de l'eau est R 3/4". Le degré de dureté de l'eau doit être compris entre 1° et 6° fH (0,5° et 2,8° dH). L'alimentation peut être faite avec de l'eau froide ou chaude.

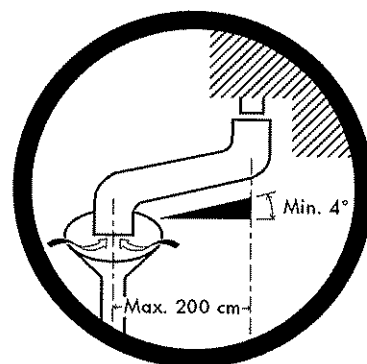
❸ Condensateur de vapeurs de la hotte aspirante (en option)

Si la hotte aspirante est pourvue d'un condensateur de vapeurs, elle doit être alimentée avec de l'eau froide, pas nécessairement adoucie. La prise de raccord de l'eau est de R 3/4".



ATTENTION!

Afin de prévenir des phénomènes de corrosion pouvant compromettre l'état de l'appareil, vérifier que le PH de l'eau d'alimentation ait une valeur de 7 (PH neutre). Des valeurs de PH inférieures à 7 (eau acide) ou des contenus en sels supérieurs à 30 milligrammes par litre (eau marine) rendent nécessaire l'installation d'un système de traitement des eaux approprié.



❹ Vidange

Elle s'effectue à l'aide d'un tube de plastique (non flexible), résistant à la chaleur, en chute libre, avec une longueur maximum de 2 mètres et une inclinaison non inférieure à 4°.

Le tube de vidange ne peut être canalisé dans un système continu conformément aux normes en vigueur. Il est conseillé d'intercaler un entonnoir (voir dessin) pour permettre à l'eau de couler librement. Pour cette raison le tube ne doit pas présenter de réductions de diamètre.



❺ Oura

Si l'appareil n'est pas pourvu de hotte aspirante, l'oura **A** ne doit pas être fermé, obstrué ou canalisé dans d'autres tubes.

A - Oura automatique des vapeurs de l'enceinte de cuisson.



❶ Raccordement au gaz

Le choix de la section du tube de gaz dépend du type de gaz conformément aux normes en vigueur.

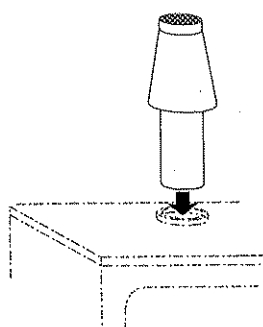
- Le raccordement peut être fixe ou mobile, dans le cas de tubes flexibles, ceux-ci doivent être en matériau inoxydable.

- Si l'on utilise des matériaux étanches, ceux-ci doivent être homologués et approuvés.

Il est nécessaire d'effectuer un test d'étanchéité sur tous les points de raccordement en utilisant des substances moussantes ou similaires anticorrosives.

❷ Dispositif anti-retour (hotte anti-vent) et raccordement à la cheminée

Monter le dispositif anti-retour comme indiqué sur le dessin.



Les fumées peuvent être évacuées de trois manières différentes:

- 1 - par aspiration ascensionnelle naturelle par une cheminée externe;
- 2 - par élimination mécanique par une cheminée externe ou bien directement à l'extérieur;
- 3 - par une hotte aspirante **N'ETANT PAS RACCORDEE DIRECTEMENT.**

Le raccordement pour l'évacuation des fumées doit être effectué à l'aide de tubes thermorésistants (300 °C), en observant les normes en vigueur.

Introduire l'éventuel tube de raccordement **dans la prise supérieure** du dispositif anti-retour.

LA MISE EN MARCHE SANS DISPOSITIF ANTI-RETOUR EST INTERDITE.

FONCTIONNEMENT AVEC PORTEE THERMIQUE DETERMINEE / 1

- ❶ Les appareils, au cours du test qu'ils passent en usine, sont calibrés pour le type de gaz figurant sur la plaquette autocollante située près de la plaquette d'immatriculation. Si votre gaz ne correspond pas au groupe ou type indiqué, il est nécessaire de faire des adaptations ou transformations en fonction du type de gaz disponible.

Le four peut fonctionner à la portée thermique dérivant de la pression fixée pour l'injecteur dans les limites suivantes:

admissibles à l'intérieur des valeurs de pression d'alimentation suivantes (pression du flux) sans aucune limitation:	TABLEAU A1	Pression d'alimentation
	Gaz du 2ème groupe - méthane E	de 17 à 25 mbar
	Gaz du 3ème groupe - GPL	de 42,5 à 57,5 mbar
non admissibles quand la pression est inférieure aux valeurs suivantes:	TABLEAU A2	Pression d'alimentation
	Gaz du 2ème groupe - méthane E	17 mbar
	Gaz du 3ème groupe - GPL	42,5 mbar
non admissibles quand la pression est supérieure aux valeurs suivantes:	TABLEAU A3	Pression d'alimentation
	Gaz du 2ème groupe - méthane E	25 mbar
	Gaz du 3ème groupe - GPL	57,5 mbar

- ❷ En dehors des pressions indiquées dans le Tableau A1, l'appareil ne peut être mis en marche.

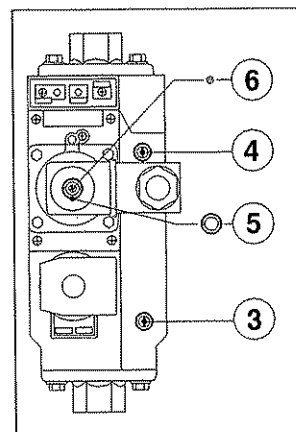
Le pouvoir calorifique doit être demandé à la régie du gaz.

❶ Note

L'appareil est réglé en usine pour le type de gaz voulu, il est toutefois conseillé d'effectuer un contrôle de la pression de raccordement.

❷ Contrôle de la pression de raccordement

La pression de raccordement doit être mesurée à l'aide d'un manomètre en "U" introduit sur la prise de pression (3). Il faut enlever le côté droit pour avoir accès aux soupapes. Pour contrôler la pression d'alimentation gaz, dévisser la vis sur la prise de pression (3) et introduire le manomètre. Contrôler que la pression mesurée rentre dans les valeurs reportées dans le tableau **A1**; dans le cas contraire, appeler le service d'assistance technique du constructeur.



NOTE: ne jamais intervenir sur les vis scellées de la soupape gaz.

FONCTIONNEMENT AVEC PORTEE THERMIQUE DETERMINEE / 3

❶ Transformation ou adaptation au type de gaz

Quand le type de gaz dont on dispose ne correspond pas à celui indiqué sur la plaquette de l'appareil, il est nécessaire d'informer le service d'assistance technique.

Tous les travaux visant à la transformation ou à l'adaptation à un type ou groupe de gaz différent doivent être effectués exclusivement par le constructeur ou par un service d'assistance technique autorisé par ce dernier.

TABLEAU B		GPL 50 mbar	Méthane 20 mbar
PG 005 PG 105*	PTN kW	11	11
	Injecteur Ø 1/100 mm	2x105	2x180
	Portée mbar	-	-
	Portée réduite mbar	28,5	10
PG 008 PG 088 PG 108* PG 188*	PTN kW	20	20
	Injecteur Ø 1/100 mm	2x140	2x230
	Portée mbar	-	-
	Portée réduite mbar	28,5	10
PG 015 PG 115*	PTN kW	30	30
	Injecteur Ø 1/100 mm	2x170	2x290
	Portée mbar	-	-
	Portée réduite mbar	28,5	10

PTN = Puissance thermique nominale

* Avec générateur de vapeur

❷ Contrôle fonctionnel

Mettre le four en marche, **contrôler** soigneusement l'**allumage** et la stabilité de la flamme et en contrôler de même la sécurité de combustion.

Contrôler la tenue de l'installation de gaz de l'appareil.

S'assurer que les fumées d'évacuation s'échappent librement.

SYSTEMES DE CONTROLE ET SECURITE DU FOUR / 1

❶ Dispositif de sécurité contre la surpression dans l'enceinte de cuisson.

Ce dispositif permet d'empêcher toute augmentation anormale de la pression dans l'enceinte de cuisson.

❷ Dispositif de sécurité contre la dépression dans l'enceinte de cuisson.

Ce dispositif permet d'éliminer le phénomène d'appel d'air ainsi que la déformation des parois de l'enceinte de cuisson qui en résulte.

③ Protection thermique du moteur

Elle est activée par un relais thermique qui débranche automatiquement le moteur du ventilateur en cas de surcharge ou de fonctionnement anormal.

④ Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson

Intervient en cas d'anomalie du système de contrôle de la température dans la chambre de cuisson du four en empêchant que la température ne dépasse les limites consenties.

⑤ Thermostat de sécurité du générateur de vapeur (versions avec générateur de vapeur)

Intervient en cas d'anomalie de fonctionnement du générateur de vapeur en interdisant à sa température de dépasser les limites consenties.

⑥ Microporte

Il interrompt le fonctionnement du four chaque fois que l'on ouvre la porte.

⑦ Dispositif de sécurité contre la surpression dans le générateur de vapeur (versions avec générateur de vapeur)

Il évite toute augmentation de pression anormale dans le générateur de vapeur.

⑧ Protection du circuit de puissance

La protection du circuit de puissance est assurée par une série de télerupteurs.

⑨ Protection du circuit auxiliaire

La protection du circuit électrique est assurée par des fusibles placés à côté du serre-câbles.

⑩ Protection contre la surchauffe des composants électriques

Dispositif qui permet de contenir la température des composants électriques de façon à garantir leur efficacité et leur durée de vie.

⑪ Check up de contrôle (modèles PE-PG "M" exclus)

Contrôle électronique des principaux dispositifs de l'appareil avec affichage des éventuelles anomalies relevées

POUR LES VERSIONS A GAZ

⑫ Pressostat de sécurité

Ce dispositif contrôle la pression du gaz à l'entrée de l'appareil et interrompt le fonctionnement du four quand la pression est insuffisante.

⑬ Soupape à gaz à contrôle électronique

Soupape de sécurité à double obturateur qui bloque l'arrivée du gaz après dix secondes quand l'allumage n'a pas eu lieu ou quand la flamme s'est éteinte accidentellement.

MISE EN MARCHÉ

- ❶ Après avoir effectué les raccordements et avant de mettre le four en marche, il faut contrôler l'étanchéité et ainsi que tous les raccordements hydrauliques. Dans les versions à gaz, il faut également contrôler l'étanchéité sur les conduites du gaz.
- ❷ Avant d'allumer le four la première fois, il faut:
 - **enlever** tous les matériaux d'emballage ainsi que les pellicules de protection;
 - **s'assurer** que les ouras ne soient pas obstrués;
 - **contrôler** que les obligations en vigueur en matière de sécurité ont été respectées;
 - **contrôler** que le raccordement de l'installation hydraulique soit correct;
 - **contrôler** que les eaux usées s'écoulent librement.

En outre, pour les versions à gaz:

- **contrôler** que le dispositif anti-vent soit installé conformément aux prescriptions et que le raccordement du gaz soit conforme aux prescriptions en vigueur.

- ❸ Il est nécessaire **d'informer** le client sur toutes les fonctions, l'entretien et le bon usage du four. Il convient d'autre part de **conseiller** la stipulation d'un contrat de service après-vente.

❹ Version T

Programme mémorisé permettant de contrôler le fonctionnement du four.

- NOMBRE PROGRAMMES:	99
- Nom du programme:	Test
- Préchauffage:	200 °C
- Phase de cuisson N.1, température:	165 °C
- Phase de cuisson N.1, temps réglé:	20 minutes
- Vapeur forcée début phase:	5 secondes
- Arrêt hélice:	10 secondes
- Vitesse hélice:	normale
- Puissance d'exercice:	max.
- Oura vapeur:	fermé.

❺ Version D

Programme mémorisé permettant de contrôler le fonctionnement du four.

- NOMBRE PROGRAMMES:	99
- Préchauffage:	200 °C
- Phase de cuisson N.1, température:	165 °C
- Phase de cuisson N.1, temps réglé:	20 minutes
- Oura ouvert:	5 dernières minutes
- Vapeur forcée début phase:	5 secondes
- Vitesse hélice:	normale.

REMARQUES GENERALES PRELIMINAIRES A L'EMPLOI

- ❶ L'appareil doit fonctionner sous surveillance. Il ne faut jamais oublier que les surfaces de l'appareil sont chaudes durant le fonctionnement.
- ❷ Demander à l'installateur les instructions pour une utilisation correcte de l'adoucisseur d'eau étant donné qu'un mauvais processus de régénération des résines peut provoquer des dommages parfois irréparables au générateur de vapeur du four.
- ❸ A la fin du travail quotidien, nettoyer soigneusement l'intérieur de l'enceinte de cuisson ainsi que l'ensemble de l'appareil: ceci garantira un bon fonctionnement et une longue durée de vie du four.
- ❹ **EVITER TOUTE OPERATION POUVANT ENTRAINER UN DEPOT DE SEL DE CUISINÉ SUR LES SURFACES EN ACIER DU FOUR; DANS LE CAS CONTRAIRE NETTOYER AVEC SOIN IMMEDIATEMENT.**
- ❺ **Débrancher toujours l'appareil** une fois le travail terminé et couper toutes les alimentations de réseau (électricité, eau, et le cas échéant, gaz).
- ❻ Cette gamme de fours est pourvue d'un dispositif **d'ouverture de porte en deux temps** afin de consentir un reflux correct des vapeurs produites à l'intérieur de l'enceinte de cuisson et d'éviter que l'opérateur ne les prennent de front.
- ❼ Dans les versions pourvues de générateur de vapeur (**PE/PG 105, 108, 188, 115**) ne pas ouvrir la porte au cours de l'introduction de vapeur forcée en début de phase.
Un non respect de cette norme pourrait être dangereux pour l'opérateur.
- ❽ Quelques recommandations importantes pour utiliser correctement l'appareil et obtenir d'excellents résultats de cuisson et une importante économie d'énergie:
 - **réchauffer toujours la chambre de cuisson** à une température normalement supérieure (+ 30/40%) à celle désirée pour la cuisson qui suivra.
 - Dans le cas de cuissons nécessitant des températures élevées (pizzas) il est nécessaire de **réchauffer également les plats** en les introduisant dans le four en cours de réchauffage.
 - Ne pas utiliser de produits corrosifs (alcalins) pour le nettoyage quotidien. Il est interdit d'utiliser des produits ou des matériaux abrasifs.

LE NON RESPECT DE CES REGLES FONDAMENTALES PEUT COMPROMETTRE LA SECURITE DE L'APPAREIL ET DE L'UTILISATEUR.

Le constructeur décline toute responsabilité si la destination première de l'appareil a été altérée par des manoeuvres interdites, un non respect des instructions relatives à l'installation ou des modifications à travers l'ajout de dispositifs divers.



sec.
version T

Fonction vapeur forcée début de phase (Modèles PE/PG 105, 108, 188, 115)

L'introduction de vapeur forcée en début de phase, produite par le générateur de vapeur à sec, offre la possibilité de recouvrir uniformément le produit d'un voile de vapeur de manière à obtenir un effet brillant en fin de cuisson.

Il s'agit d'un système innovateur indispensable pour réussir une cuisson optimale du pain.



sec.
version D



sec.
version M



sec.
versions D-T

Fonction humidité dans la chambre de cuisson (Versions T, D, M, sans générateur de vapeur).

L'introduction d'humidité temporisée permet de créer, dans la chambre de cuisson, une atmosphère optimale pour le levage à basse température et pour la cuisson des produits de pâtisserie et de boulangerie à contenu en liquides limité.

- **Le levage**, grâce à un apport d'humidité cyclique calibré, résulte parfaitement homogène ce qui est indispensable pour assurer ensuite une bonne cuisson.

- **La cuisson**, grâce à un apport d'humidité constant, résulte moelleuse et uniforme et la superficie du produit ne sèche pas.



sec.
version M



Oura programmable

Si l'on désire évacuer l'humidité produite en excès, il est possible de programmer ou d'actionner manuellement l'ouverture de l'oura.

Le résultat sera un produit moelleux et croquant à point.



version T

Réduction de la puissance de chauffage (programmable dans les versions T, manuelle dans les versions D)

La réduction de la puissance de chauffage permet une économie d'énergie dans le cas de cuissons de quantités limitées et elle est indiquée pour la cuisson lente des produits.



version D



Ventilation alternée avec pause (seulement dans les versions T)

C'est un mode de ventilation optimal pour les phases de levage: l'hélice tourne pendant 10 secondes puis s'arrête une minute et ainsi de suite.



sec.
version T

Arrêt hélice (programmable dans les versions T, automatique dans les versions D)

L'arrêt hélice entre en fonction après l'injection de vapeur forcée dans la chambre de cuisson et permet à la vapeur de se déposer doucement à la superficie du produit afin d'obtenir un effet "brillant".

Attention!

En cas d'anomalie, il est nécessaire d'éteindre immédiatement le four et d'interrompre et/ou couper tous les raccordements (eau, gaz et électricité).

❶ Utilisation des plats

Pour les cuissons de pâtisserie sont généralement utilisés des plats en aluminium ou fer bruni de façon à favoriser l'échange thermique et en conséquence une meilleure réussite dans les cuissons.

❷ Profondeur des plats

La profondeur des plats devant être utilisés varie en fonction du type de produit à cuire: pour des gâteaux ou des mélanges ne nécessitant pas de levage l'usage de plats d'une profondeur de 20 mm. est conseillé.

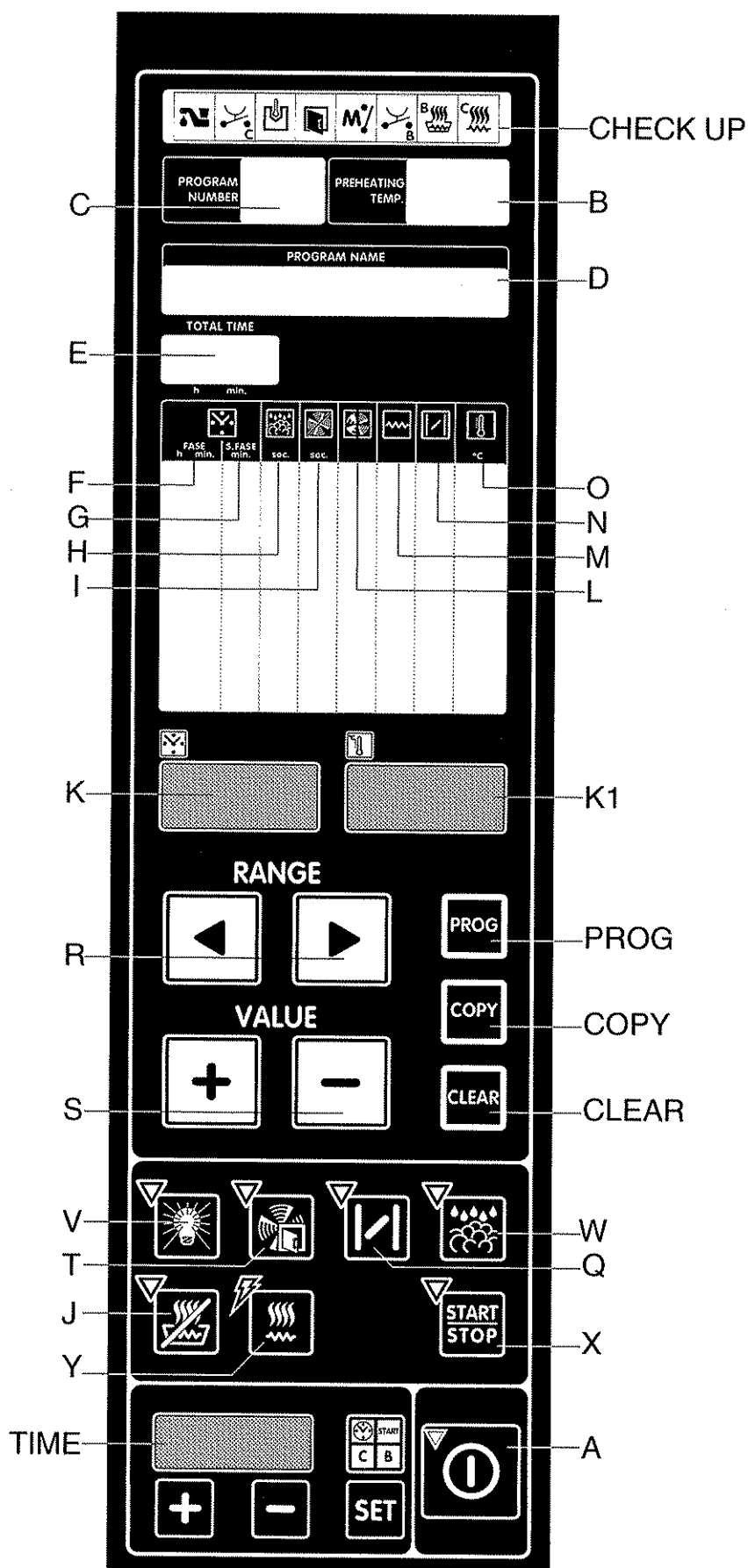
Pour des produits qui au contraire tendent à lever il est conseillé d'utiliser des plats d'une profondeur de 40/60 mm.

❸ Température de cuisson des produits frais

Généralement la température de cuisson des produits frais est comprise entre 170 et 190 °C. Il existe toutefois des exceptions comme par exemple le glaçage des éventails de pâte et des feuilletés. Une température de cuisson entre 220° et 240° est dans ce cas-là conseillée. Les 90 °C ne doivent pas être dépassés uniquement pour la cuisson des meringues.

❹ Température de cuisson des produits surgelés

Généralement la température de cuisson des produits surgelés est comprise entre 160 et 180 °C.



DENTIFICATION TOUCHES DE FONCTIONNEMENT ET SIGNAUX LUMINEUX (DISPLAY)

- A** – Interrupteur général d'alimentation.
- B** – Display température de préchauffage chambre de cuisson.
- C** – Display numéro du programme sélectionné "1 ÷ 99" (display obscurci dans le fonctionnement en manuel).
- D** – Display nom du programme et signalisations variées.
- E** – Display durée totale du programme de cuisson (en heures et minutes).
- F** – Durée phase de cuisson (heures et minutes).
- G** – Minute de la phase à laquelle est désirée l'exécution de la **sous-phase**.
- H** – Visualisation des options humidité en chambre de cuisson (**00**) ou durée (en secondes) d'introduction de la vapeur forcée en début de phase.
- I** – Durée de l'arrêt de l'hélice en début de phase (0 ÷ 99 secondes).
- L** – Vitesse de ventilation: normale **I** , réduite **2/3** , alternée **RU** .
- M** – Visualisation puissance de chauffage: pleine puissance **Max** ; puissance réduite **Min** .
- N** – Position oura de la chambre de cuisson: **I--I** fermé; **III** ouvert.
- O** – Température de cuisson relative à une phase ou à une sous-phase.
- K** – Display temps manquant avant la conclusion du programme.
- K 1** – Display température réelle dans la chambre de cuisson.
- R** – Touches pour le passage d'un champ à un autre durant la programmation.
- S** – Touches d'augmentation/diminution des valeurs durant la programmation.
- PROG** – Touche permettant de sauvegarder les données enregistrées en phase de programmation.
- COPY** – Touche pour copier la valeur apparaissant sur le curseur clignotant.
- CLEAR** – Touche pour effacer la valeur apparaissant au niveau du curseur clignotant.

TOUCHES DE SERVICE

- V** – Touche, avec led d'indication, pour enclencher l'éclairage de la chambre.
- T** – Touche, avec led indicateur, actionnant la fonction humidité en chambre de cuisson.
- Q** – Touche, avec led d'indication, pour déterminer la position de l'oura chambre de cuisson.
- W** – Touche, avec led d'indication, pour l'introduction manuelle de l'humidité dans la chambre de cuisson.
- J** – Touche, avec led d'indication, pour l'exclusion du préchauffage du générateur de vapeur.
- X** – Touche **START/STOP**, avec led d'indication, pour la mise en marche/arrêt du programme de cuisson.
- TIME** – Horloge à fonctions multiples: heure exacte, allumage four programmé, total du nombre d'heures de travail du générateur de vapeur, total du nombre d'heures de travail de l'appareil.

MODELES A GAZ

- Y** – Touche à actionner lors de l'apparition du signal lumineux de non allumage afin d'allumer de nouveau les brûleurs.

CHECK UP

-  Manque d'eau.
-  Intervention thermostat sécurité maximum dans la chambre.
-  Panne sondes de température.
-  Porte ouverte.
-  Intervention protection thermique moteur.
-  Intervention thermostat sécurité maximum générateur de vapeur.
-  Préchauffage générateur de vapeur.
-  Préchauffage chambre de cuisson.

Avant-propos

Le panneau de contrôle commandes a été conçu de manière à éviter les erreurs de programmation; le choix est facilité par la luminosité à intermittence des choix à déterminer.

Note: Dans le fonctionnement avec mémoire (accès à un des 99 programmes), chaque programme de cuisson est subdivisé en phases et sous-phases, c'est à dire parties d'une phase.

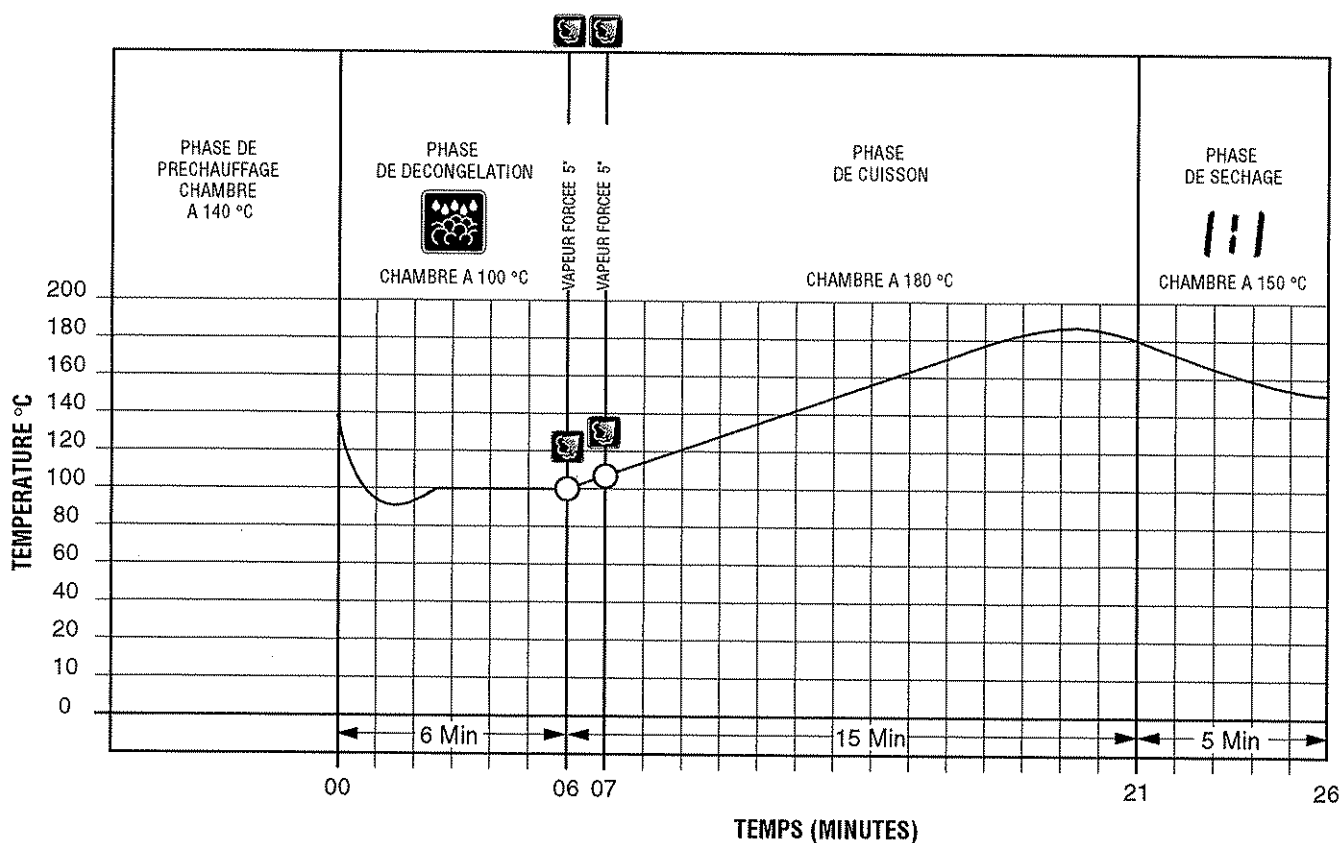
Chaque phase peut contenir plusieurs sous-phases dans lesquelles il est possible d'enregistrer les fonctions **H, I, L, M, N, O**, afin d'obtenir les suites d'opérations désirées.

Le display **G** indique la minute à laquelle intervient la sous-phase (à partir du début de phase).

En fonctionnement manuel peuvent être enregistrés:

- la durée et la température pour chacune des deux phases;
- l'éventuelle température de préchauffage en chambre de cuisson.

GRAPHIQUE DE LA TEMPERATURE DANS LA CHAMBRE DURANT LA CUISSON DU PAIN SURGELE



VISUALISATION CLAVIER

FONCTIONNEMENT MEMOIRE

FONCTIONNEMENT MANUEL

Passage du fonctionnement avec mémoire au fonctionnement en manuel.

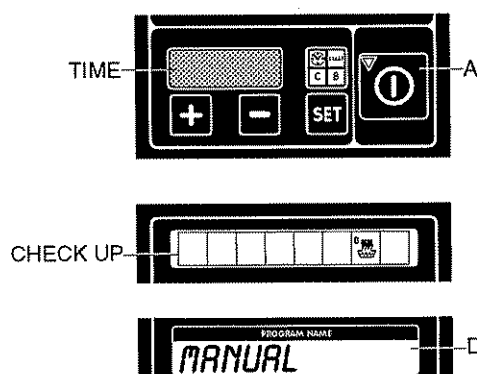
Pour passer du fonctionnement avec mémoire au fonctionnement en manuel, placer le curseur sur le display **C** à l'aide des touches **R** , appuyer sur la touche **S**  et passer du programme n°1 au symbole **- -** (manuel).

Voici un exemple visant à faciliter l'apprentissage de l'utilisation du clavier: la cuisson du pain précuit surgelé en trois phases successives plus une phase préliminaire de préchauffage.

Préchauffage à 140 °C
Levage à 100 °C (Phase 1)
Cuisson à 180 °C (Phase 2)
Séchage à 150 °C (Phase 3).

Voici un exemple visant à faciliter l'apprentissage de l'utilisation du clavier: la cuisson de croissants avec levage préalable préparés en une phase de cuisson plus une phase préliminaire de préchauffage.

Préchauffage à 200 °C
Cuisson à 165 °C (Phase 1)



1 - Allumage du four.

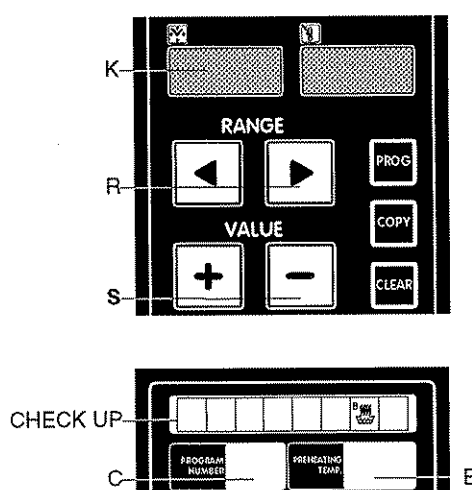
Appuyer sur la touche **A**; led, display et touches lumineuses s'allument en même temps pendant quelques secondes de façon à effectuer l'auto-diagnostic; sur le display **CHECK UP** clignote alors le signal indiquant le préchauffage automatique du générateur de vapeur.

Sur le display **D** apparaît "MANUEL", afin d'indiquer l'adaptation au fonctionnement en manuel.

1 - Allumage du four.

Appuyer sur la touche **A**; led, display et touches lumineuses s'allument en même temps pendant quelques secondes de façon à effectuer l'auto-diagnostic; sur le display **CHECK UP** clignote alors le signal indiquant le préchauffage automatique du générateur de vapeur.

Sur le display **D** apparaît "MANUEL", afin d'indiquer l'adaptation au fonctionnement en manuel.



2 - Choix du fonctionnement avec mémoire.

Les touches **R** (RANGE) permettent de déplacer le curseur clignotant d'un champ à un autre en guidant l'opérateur dans la programmation.

Les touches **S** (VALUE) permettent l'augmentation/diminution des valeurs en correspondance au curseur clignotant.

Pour choisir le mode de fonctionnement avec programmes (déjà en mémoire ou devant être mémorisés), appuyer deux fois sur la touche **R**  de façon à déplacer le curseur clignotant du display **K** au display **C**.

2 - Choix du fonctionnement en manuel.

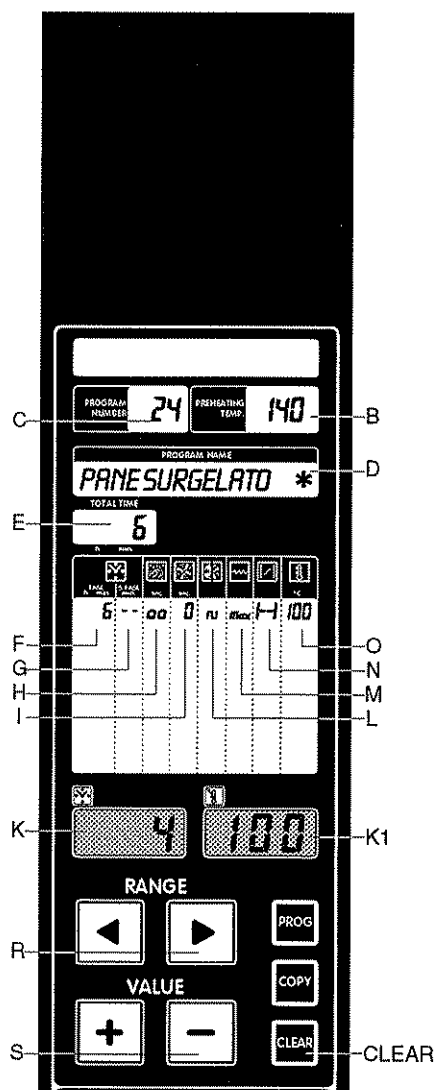
Les touches **R** (RANGE) permettent de déplacer le curseur clignotant d'un champ à un autre en guidant l'opérateur dans la programmation.

Les touches **S** (VALUE) permettent l'augmentation/diminution des valeurs en correspondance au curseur clignotant.

VISUALISATION CLAVIER

FONCTIONNEMENT MEMOIRE

FONCTIONNEMENT MANUEL



3 - Détermination du programme

Appuyer sur la touche **S** jusqu'à ce qu'apparaisse sur le display **C** le numéro du programme désiré (dans notre exemple le n°24).

4 - Détermination de la température de préchauffage.

Appuyer sur la touche **R** et enregistrer sur le display **B**, à l'aide de la touche **S** , la valeur de température de préchauffage de la chambre de cuisson correspondant à la quantité et au type de produit à cuire (dans notre exemple 140 °C).

5 - Nom du programme.

Appuyer sur la touche **R** de manière à déplacer le curseur sur le display **D** (PROGRAM NAME), pour composer le nom du programme, faire défiler, à l'aide de la touche **S** , l'alphabet jusqu'à la lettre désirée, appuyer ensuite de nouveau sur **R**, et passer à la lettre suivante (toujours en faisant défiler l'alphabet avec **S**) et ainsi de suite jusqu'à ce qu'apparaisse sur le display le nom complet (dans notre exemple "pane surgelato" = pain surgelé).

Pour passer d'un mot à un autre appuyer deux fois de suite sur **R** .

6 - Programmation de la phase de levage (Phase 1).

- Pour entrer dans le champ "durée de la phase 1", appuyer sur la touche **R** ; programmer le temps de phase (dans notre exemple 6 minutes) à l'aide de la touche **S** . Au même moment sur le display **E** (TOTAL TIME), la valeur du temps total est mise à jour.

- Pour enregistrer l'introduction de vapeur forcée en début de phase (1 ÷ 99 sec.) ou l'introduction d'humidité programmée en chambre de cuisson (00), appuyer deux fois sur la touche **R** et déplacer le curseur dans le champ **H**.

(Dans notre exemple, pour faire lever le produit, nous avons enregistré la valeur 00 d'humidité produite par le générateur de vapeur en chambre de cuisson).

- Pour enregistrer l'arrêt de l'hélice en début de phase (0 ÷ 99 secondes), appuyer sur la touche **R** et déplacer le curseur dans le champ **I**; définir le temps en secondes à l'aide de la touche **S** (dans notre exemple nous avons exclu cette fonction en attribuant la valeur "0").

3 - Enregistrement de la température de préchauffage.

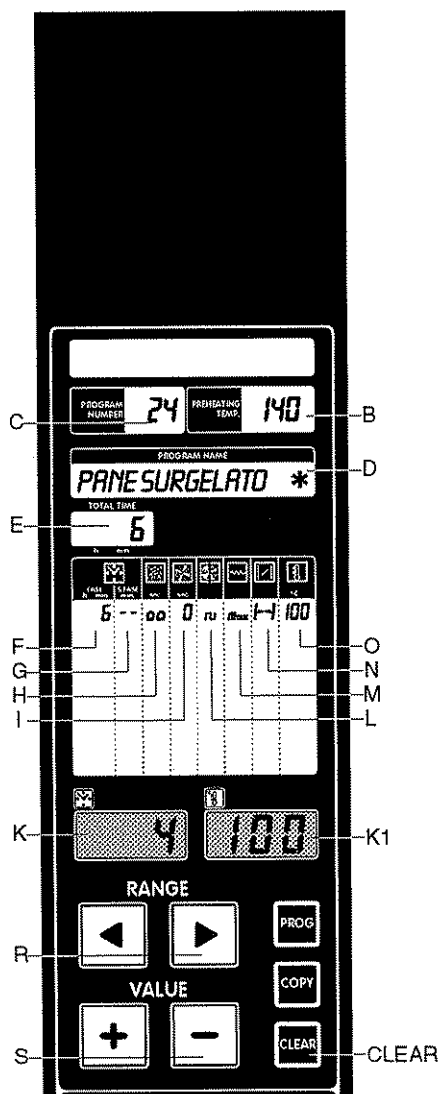
Appuyer sur la touche **R** et enregistrer sur le display **B**, à l'aide de la touche **S** , la valeur de la température de préchauffage de la chambre de cuisson correspondant à la quantité et au type de produit à cuire (dans notre exemple 165 °C).

NOTE: si le display **B** visualise une valeur de température de préchauffage et que l'on désire exclure cette phase, il faut appuyer sur la touche **CLEAR** pour le remettre à zéro (---) et passer directement l'enregistrement de la température de cuisson sur le display **K**.

VISUALISATION CLAVIER

FONCTIONNEMENT MEMOIRE

FONCTIONNEMENT MANUEL



- Pour enregistrer les conditions de rotation de l'hélice, appuyer sur la touche **R** et déplacer le curseur dans le champ **L**; sélectionner le symbole correspondant à la condition désirée à l'aide de la touche **S** .

(Dans notre exemple nous enregistrons **NU**, qui correspond à la ventilation alternée - 10 secondes de rotation alternée à une minute d'arrêt - conseillée pour la phase de levage).

- Pour enregistrer la puissance de chauffage en chambre de cuisson, appuyer sur la touche **R** et déplacer le curseur dans le champ **M**; sélectionner la puissance désirée à l'aide de la touche **S** .

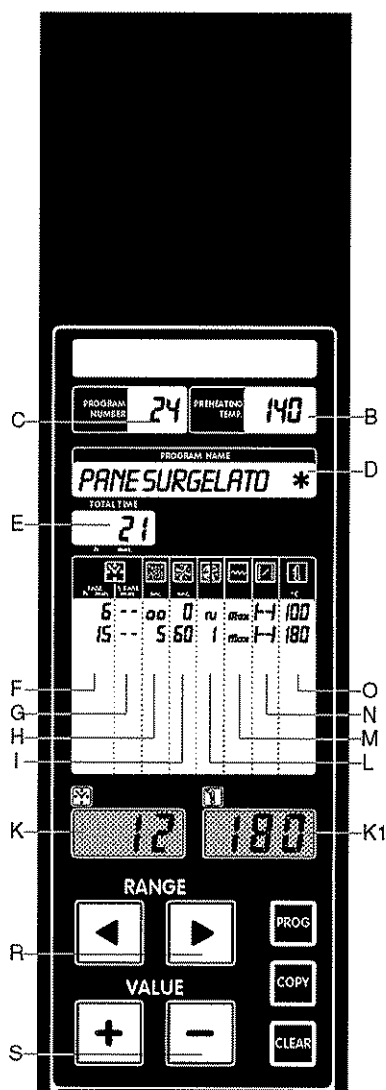
(Dans notre exemple, nous sélectionnons **Max**, qui correspond à la pleine puissance).

- Pour enregistrer la position de l'oura, appuyer sur la touche **R** et déplacer le curseur dans le champ **N**; sélectionner la position désirée à l'aide de la touche **S** .

(Dans notre exemple, nous sélectionnons **---** = oura fermé).

- Pour enregistrer la température de levage (dans notre exemple 100 °C), appuyer sur la touche **R** et déplacer le curseur dans le champ **O**; enregistrer la valeur à l'aide de la touche **S** .

VISUALISATION CLAVIER



FONCTIONNEMENT MEMOIRE

FONCTIONNEMENT MANUEL

7 - Programmation de la phase de cuisson (Phase 2).

(Dans notre exemple de cuisson à 180 °C avec introduction de vapeur forcée en début de phase).

- Pour enregistrer le temps de cuisson, appuyer sur la touche **R** , déplacer le curseur dans le champ F et définir, à l'aide de la touche **S** , la valeur désirée (dans notre exemple 15 minutes).

- Pour obtenir l'introduction de la VAPEUR FORCEE EN DEBUT DE PHASE, permettant de rendre la superficie du produit brillante, appuyer sur la touche **R** , déplacer le curseur dans le champ H et définir, à l'aide de la touche **S** , la valeur du temps désiré (dans notre exemple 5 secondes).

NOTE GENERALE

Les valeurs relatives à la durée maximum de l'introduction de vapeur forcée en début de phase pour les divers modèles sont les suivantes:

Mod. PE/PG 105: 7 secondes
 Mod. PE/PG 108-188 10 secondes
 Mod. PE/PG 115: 13 secondes

- Appuyer sur **R**  et enregistrer 60 secondes (durée arrêt hélice) dans le champ I de manière à permettre la pénétration de la vapeur dans le produit à enfourner.

- Appuyer sur **R**  et enregistrer **1** (vitesse de rotation normale de l'hélice) dans le champ L.

- Appuyer sur **R**  et sélectionner **Max** (puissance maximum) dans le champ M.

- Appuyer sur **R**  et sélectionner **[-]** (couvercle fermé) dans le champ N.

- Appuyer sur **R**  et enregistrer, dans le champ O, la température désirée dans la chambre de cuisson (dans notre exemple 180 °C).

4 - Détermination de la phase de cuisson (Phase 1).

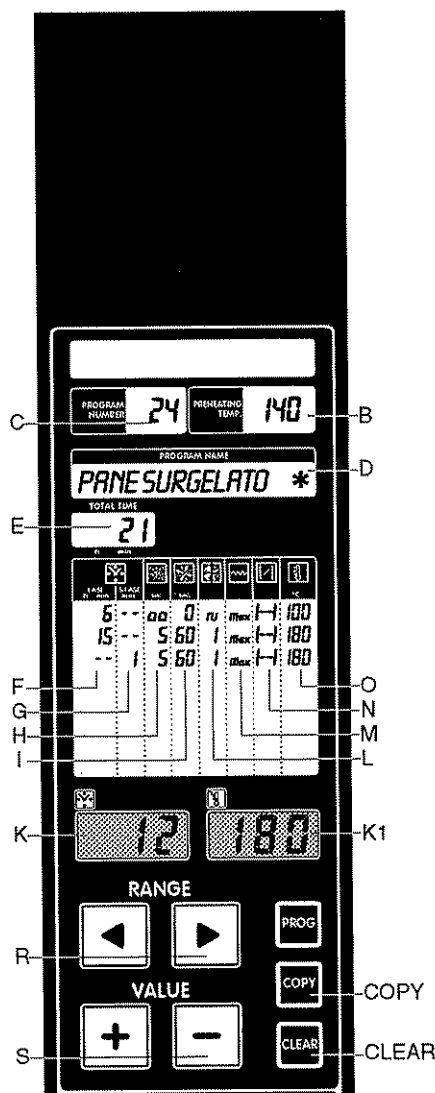
- Pour enregistrer la valeur du temps de cuisson, appuyer sur la touche **R** , déplacer le curseur sur le display K et définir, à l'aide de la touche **S** , la valeur désirée (dans notre exemple 20 minutes). Si l'on désire effectuer une cuisson indépendamment du paramètre "temps", sélectionner **INF** (infini, séquence: 3... 2... 1... INF).

- Pour enregistrer la valeur de la température de cuisson, appuyer sur la touche **R** , déplacer le curseur sur le display K1 et définir, à l'aide de la touche **S** , la valeur désirée (dans notre exemple 165 °C).

VISUALISATION CLAVIER

FONCTIONNEMENT MEMOIRE

FONCTIONNEMENT MANUEL



8 - Programmation de la sous-phase 1 (ouverture de l'oura) à l'intérieur de la phase de cuisson 2.

- Pour obtenir une ultérieure introduction de vapeur forcée (durée 5") enregistrer la sous-phase 1:

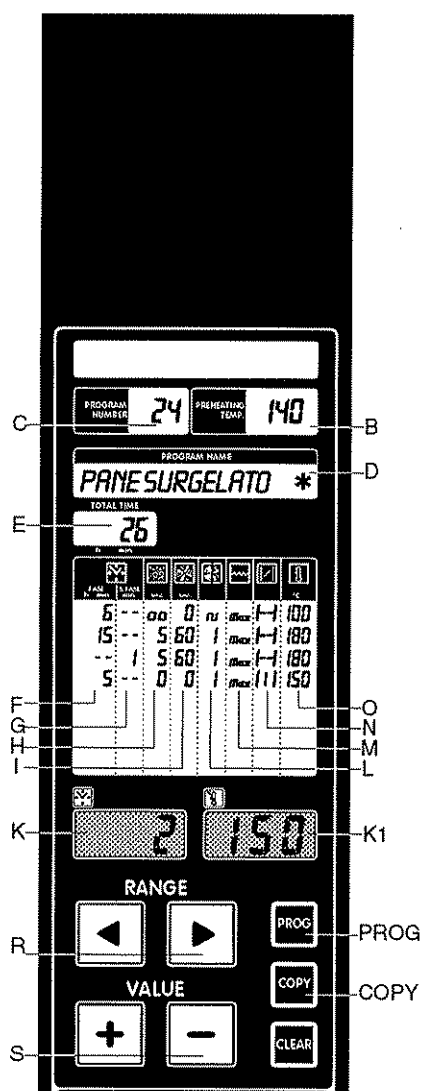
- appuyer deux fois sur la touche **R** et déplacer le curseur du champ **O** (température de cuisson) au champ **G** (moment d'intervention de la sous-phase);
- définir à l'aide de la touche **S** le moment où l'introduction de vapeur forcée devra être effectuée (dans notre exemple nous sélectionnons 1 minutes, c'est à dire intervention une minute après le début de phase).

Note: si l'on désire annuler le moment d'intervention d'une sous-phase, positionner le curseur sur la valeur correspondante et l'effacer à l'aide de la touche CLEAR.

A ce moment-là, appuyer sur la touche **R** et confirmer les valeurs enregistrées pour la phase de cuisson 2 en appuyant sur la touche **COPY** dans les champs correspondants de la troisième ligne:

- Appuyer sur la touche **R** puis sur **COPY** (vapeur forcée début de phase 5 secondes).
- Appuyer sur la touche **R** puis sur **COPY** (arrêt hélice 60 secondes).
- Appuyer sur la touche **R** puis sur **COPY** (vitesse de ventilation 1).
- Appuyer sur la touche **R** puis sur **COPY** (puissance **Max**).
- Appuyer sur la touche **R** puis sur **COPY** (oura fermé **---**).
- Appuyer sur la touche **R** puis sur **COPY** (température en chambre de cuisson 180 °C).

VISUALISATION CLAVIER



FONCTIONNEMENT MEMOIRE

9 - Programmation de la phase de séchage (Phase 3).

(Dans notre exemple séchage à 150 °C avec l'aura chambre ouvert).
La phase de séchage, grâce à l'évacuation d'humidité de la chambre de cuisson, permet de rendre dorée et croquante la superficie du produit enfournée.

- Pour enregistrer le temps de séchage, appuyer sur la touche **R** [▶], déplacer le curseur, dans le champ **F** et définir, à l'aide de la touche **S** [+], la valeur désirée (dans notre exemple 5 minutes).

- Appuyer 5 fois sur la touche **R** [▶] pour confirmer les valeurs:

- vapeur forcée début phase = 0;

- arrêt hélice = 0;

- vitesse de ventilation = 1;

- puissance = **Max**.

- Appuyer sur la touche **R** [▶] et enregistrer l'aura ouvert [||].

Appuyer sur la touche **R** [▶] et sélectionner la température désirée dans la chambre de cuisson (dans notre exemple 150 °C).

10 - Mise en mémoire de tout le programme de cuisson.

- Pour mettre en mémoire tout le programme de cuisson qui vient d'être enregistré (dans notre exemple le programme n° 24), appuyer sur la touche **PROG**: un signal acoustique et la disparition du symbole ***** sur le display **D** signaleront que la mise en mémoire a été effectuée.

Chaque fois qu'il sera sélectionné, le programme 24 se déroulera avec les mêmes séquences (**préchauffage, phases et sous-phases**) et caractéristiques sauvegardées dans la mémoire de la carte électronique.

Pour corriger d'éventuelles imperfections, appuyer sur la touche PROG, positionner le curseur dans le champ désiré, introduire la nouvelle donnée et confirmer la modification en appuyant de nouveau sur PROG.

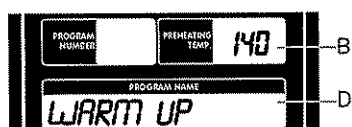
FONCTIONNEMENT MANUEL

5 - Mise en mémoire du programme de cuisson en manuel.

Après avoir enregistré le programme en manuel, appuyer sur la touche **X "START"** pour son exécution.

Le programme est mémorisé automatiquement et il reste en mémoire jusqu'à la fin de la cuisson.

VISUALISATION CLAVIER



FONCTIONNEMENT MEMOIRE

11 – Exécution des programmes de cuisson.

Appuyer sur PROG pour sortir de la programmation: sur le display C apparaît le numéro du programme et sur le display D le nom de celui-ci. Puis appuyer sur X "START" pour commencer la cuisson: le led correspondant s'allume avec une lumière fixe.

NOTE: le système de contrôle n'autorise pas d'erreurs et donc si le programme ne démarre pas c'est que l'introduction des données n'a pas été bien faite.

12 – Exécution du préchauffage.

Lorsque le programme démarre, WARM UP, apparaît sur le display D pour indiquer que sont en cours le préchauffage de la chambre de cuisson et du générateur de vapeur (à effectuer avec le four vide).

Un signal acoustique cyclique et l'apparition de STAND BY (attente) sur le display D confirment que le préchauffage est terminé.

13 – Exécution de la phase de cuisson.

Enfourner le produit, fermer la porte du four et appuyer sur la touche X "START": le display D visualise COOKING pour indiquer le début de cuisson; toutes les données établies sur la première ligne clignotent pour indiquer que le levage (phase 1) est en cours; le display K visualise le temps manquant avant la fin de la cuisson; le display K1 visualise la température réelle dans la chambre de cuisson.

NOTE: pour obtenir une parfaite uniformité de cuisson, la ventilation est alternée (aux rotations de l'hélice vers la droite correspondent les mêmes rotations vers la gauche) et réglée automatiquement.

14 – Recherche et exécution d'un programme mémorisé précédemment.

Lorsque l'on allume le four avec l'interrupteur A, sur le display D apparaît MANUAL, ce qui indique l'adaptation au travail en manuel.

Pour sélectionner le programme désiré, appuyer sur la touche R , positionner le curseur sur le display C (PROGRAM NUMBER) et définir le numéro du programme à l'aide de la touche S .

FONCTIONNEMENT MANUEL

6 – Exécution du programme de cuisson en manuel.

Après avoir enregistré les paramètres relatifs à la phase, commencer la cuisson en appuyant sur la touche X "START": le led correspondant s'allume avec une lumière fixe.

NOTE: le système de contrôle n'autorise pas d'erreurs et donc si le programme ne démarre pas c'est que l'introduction des données n'a pas été bien faite.

7 – Exécution du préchauffage.

Lorsque le programme démarre, WARM UP, apparaît sur le display D pour indiquer que sont en cours le préchauffage de la chambre de cuisson et du générateur de vapeur (à effectuer avec le four vide).

Un signal acoustique cyclique et l'apparition de STAND BY (attente) sur le display D confirment que le préchauffage est terminé.

8 – Exécution de la phase de cuisson.

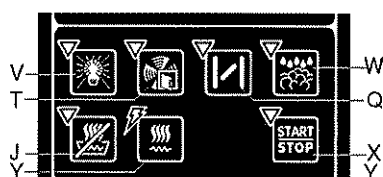
Pour actionner de nouveau le programme en manuel, appuyer sur la touche X "START": le display D visualise COOKING pour indiquer le début de cuisson; le display K visualise le temps manquant avant la fin de la cuisson; le display K1 visualise la température réelle dans la chambre de cuisson.

NOTE: pour obtenir une parfaite uniformité de cuisson, la ventilation est alternée (aux rotations de l'hélice vers la droite correspondent les mêmes rotations vers la gauche) et réglée automatiquement.

9 – Exécution d'un programme manuel enregistré.

Si l'on désire actionner le programme manuel, il est nécessaire d'appuyer sur la touche X "START": on obtiendra, en fonction de ce indiqué dans le message visualisé sur le display D, l'exécution du préchauffage ou celui de la phase de cuisson avec les valeurs enregistrées précédemment (voir paragraphes **STOP définitif**, pag. 28 et **Exclusion préchauffage chambre de cuisson et générateur de vapeur**, pag. 31).

VISUALISATION CLAVIER



FONCTIONNEMENT MEMOIRE

15 – Coupure de courant.

En cas de coupure de courant durant un programme de cuisson, la phase en cours s'arrête. Lorsque les conditions initiales sont rétablies, **l'appareil se remet automatiquement en marche** et la phase reprend là où elle s'est arrêtée.

FONCTIONNEMENT MANUEL

10 – Coupure de courant.

En cas de coupure de courant, lors d'un programme de cuisson en manuel, la phase en cours s'arrête. Lorsque les conditions initiales seront rétablies, **les valeurs ayant été enregistrées auront été annulées** et donc elles devront être de nouveau enregistrées.

16 – Arrêt du programme.

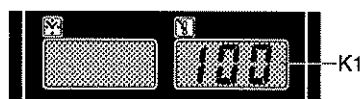
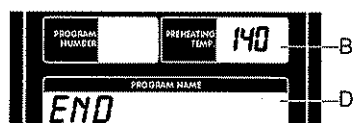
11 – Arrêt du programme.

STOP TEMPORAIRE

Un programme en cours peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche "STOP" ou en ouvrant la porte. Le led de la touche **X** s'allume alors de manière intermittente et une situation de STOP TEMPORAIRE de toutes les fonctions s'instaure. Après avoir refermé la porte (si elle a été ouverte), appuyer sur la touche **X "START"** pour actionner de nouveau le programme qui reprend alors d'où il a été interrompu.

STOP DEFINITIF

Pour interrompre définitivement un programme en cours tenir la touche **X "START"** pressée pendant environ trois secondes, jusqu'à ce que le led correspondant s'éteigne.



Fin de la cuisson.

A la fin du temps relatif à la dernière phase du programme se produit le STOP DEFINITIF (led de la touche **X** éteint); le display **K1** visualise la température réelle dans la chambre de cuisson; le display **D** visualise **END** pour indiquer que le produit peut être sorti du four. Le signal acoustique de fin de cuisson est actionné de manière cyclique et s'interrompt seulement à l'ouverture de la porte.

Si, une fois terminée la cuisson, l'on désire exécuter un programme différent, il est nécessaire d'appuyer sur PROG (le champ **K** clignote), de déplacer le curseur sur le display **C** et d'enregistrer le programme désiré. Pour sortir de la programmation appuyer sur PROG, puis appuyer sur la touche **X "START"** pour actionner le programme.

Réalisation d'une cuisson successive.

A l'ouverture de la porte les messages suivants apparaissent sur le display **G**:

1) **TOO COLD** lorsque la température dans la chambre de cuisson (display **K1**) est inférieure à celle de préchauffage enregistrée pour la nouvelle cuisson.

Avant d'enfourner, il est donc nécessaire de préchauffer la chambre de cuisson en appuyant sur la touche **X "START"** (le display **B** visualise la valeur de la température de préchauffage enregistrée; le display **D** visualise **WARM UP**).

2) **TOO HOT** lorsque la température dans la chambre de cuisson (display **K1**) est supérieure à celle de préchauffage enregistrée pour la nouvelle cuisson.

Avant d'enfourner, il est donc nécessaire d'appuyer sur la touche **Y** pour actionner le refroidissement avec porte ouverte; à l'approche de la température de préchauffage enregistrée, le display **D** visualise alternativement le nom du programme et la formule **STAND BY**: à ce moment-là enfourner et appuyer sur la touche **X "START"**.

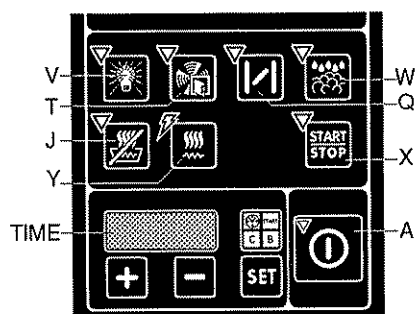
Signal de passage d'une phase à la sous-phase successive.

A la fin de chaque phase et sous-phase de cuisson, un signal acoustique informe l'opérateur du passage à la phase successive.

Température minimum enregistrable.

La température minimum enregistrable pour les phases de préchauffage et cuisson est de 30 °C.

VISUALISATION CLAVIER



FONCTIONS DE SERVICE

Refroidissement de la chambre avec la porte ouverte (T)

Fonction actionnant le refroidissement rapide de la chambre de cuisson avec la porte ouverte jusqu'à ce que soit rejointe la température de préchauffage normalement prévue dans le programme qui vient de se terminer.

Pour faire **baiss**er la température à 50 °C, éteindre et rallumer le four avec l'interrupteur A et appuyer sur la touche Y avec la porte ouverte.

Eclairage (V)

Fonction actionnant l'éclairage dans la chambre de cuisson (touche avec fonction ON: led allumé; OFF: led éteint).

Humidité (W)

Pour introduire l'humidité en chambre de cuisson en cours de programme, appuyer sur la touche W (le led correspondant reste allumé tant que la touche est pressée) et la maintenir pressée le nombre de secondes désirées.

Exclusion préchauffage générateur de vapeur.

Pour économiser de l'énergie électrique, la fonction de préchauffage du générateur de vapeur, normalement actionnée à l'allumage de l'appareil durant le fonctionnement avec mémoire ou manuel, peut être exclue.

Pour exclure les éléments chauffants du générateur de vapeur, appuyer sur la touche J: le symbole  disparaît du display **CHECK UP**.

Dans ce cas-là, la fonction "VAPEUR FORCEE DEBUT PHASE" (disponible seulement pour les modèles **PE/PG 105, 108, 188, 115**) n'est pas exécutée.

Pour activer de nouveau la fonction, appuyer sur la touche J (le led correspondant s'éteint).

FONCTIONS EN OPTION

Condensation vapeurs hotte aspirante.

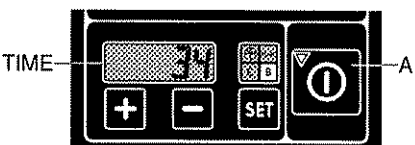
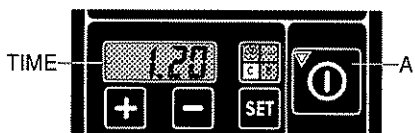
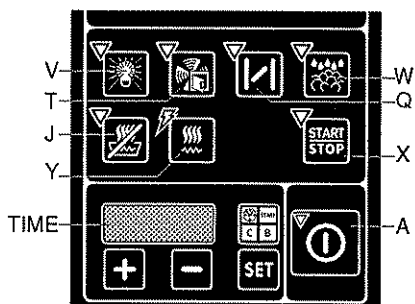
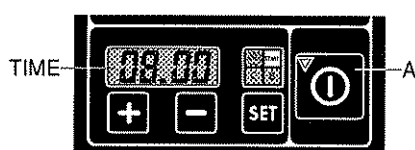
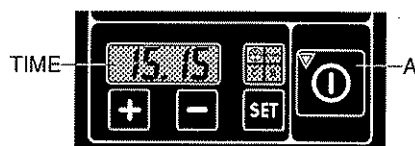
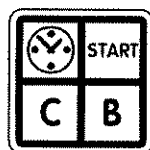
Dans les appareils pourvus de hotte aspirante, la fonction condensation est actionnée automatiquement afin d'éviter d'importantes évacuations de vapeur dans la pièce.

Chaque INTRODUCTION DE VAPEUR FORCEE DEBUT PHASE sera accompagnée par la condensation des vapeurs évacuées de la chambre de cuisson.

MODULE TEMPS "TIME"

Les fonctions pouvant être obtenues sont:

- 1) heure exacte (☼);
- 2) mise en marche de l'appareil à une heure établie (START);
- 3) comptage des heures de fonctionnement du générateur vapeur (B);
- 4) comptage des heures de fonctionnement de l'appareil (C).



1) Heure exacte

L'horloge, en conditions normales (☼ allumé fixe) indique l'heure exacte.

Pour la modifier, appuyer sur SET pendant quelques secondes

(☼ clignotant), modifier les minutes à l'aide des touches + et -, appuyer de nouveau sur SET et modifier l'heure (qui apparaît clignotante) avec les touches + et -, maintenir alors SET pressé pour confirmer les nouvelles valeurs et sortir de la programmation (☼ allumé fixe).

2) Mise en marche de l'appareil à une heure établie (START).

Pour définir l'heure à laquelle on désire que commence un programme de cuisson, sélectionner le programme, appuyer sur SET et maintenir la touche pressée pendant **quelques secondes** jusqu'à ce que le led de "START" clignote.

Modifier les secondes avec les touches + et -, appuyer de nouveau sur SET et modifier l'heure (qui apparaît clignotante) avec les touches + et -, maintenir alors SET pressé pour confirmer les nouvelles valeurs et sortir de la programmation (led "START" allumé fixe).

Pour passer alors du STOP DEFINITIF au STOP TEMPORAIRE, appuyer sur la touche X (led correspondant allumé avec lumière intermittente): le display TIME apparaîtra en clignotant.

A l'heure établie, l'appareil actionnera la phase de préchauffage en fonction de la température programmée.

Pour exclure la phase de préchauffage, voir paragraphe "Exclusion du préchauffage chambre de cuisson et générateur de vapeur", pag. 31.

2) Mise en marche de l'appareil à une heure établie (START).

Pour définir l'heure à laquelle on désire que commence un programme en manuel, sélectionner le programme, appuyer sur SET et maintenir la touche pressée pendant **quelques secondes** jusqu'à ce que le led de "START" clignote.

Modifier l'heure (qui apparaît clignotante) avec les touches + et -, maintenir alors SET pressé pour confirmer les nouvelles valeurs et sortir de la programmation (led "START" allumé fixe).

Pour passer alors du STOP DEFINITIF au STOP TEMPORAIRE, appuyer sur la touche X (led correspondant allumé avec lumière intermittente): le display TIME apparaîtra en clignotant.

A l'heure établie, l'appareil actionnera la phase de préchauffage (si prévue) ou la phase de cuisson.

Pour exclure la phase de préchauffage, voir paragraphe "Exclusion du préchauffage chambre de cuisson et générateur de vapeur", pag. 31.

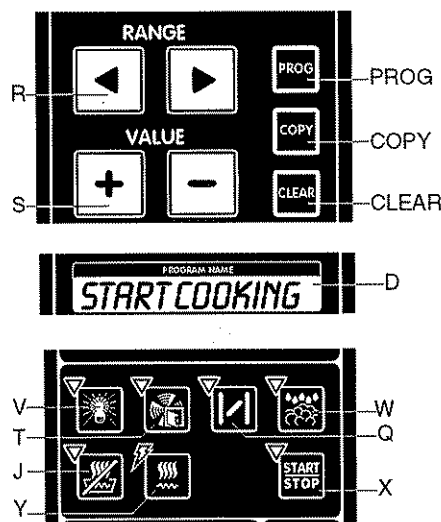
3) Comptage heures de fonctionnement générateur de vapeur (B).

Pour visualiser sur le display TIME les heures de fonctionnement du générateur de vapeur comptabilisées depuis la date de l'installation, appuyer sur SET **deux fois** (led B allumé fixe). Cette donnée est importante pour programmer le détartrage.

4) Comptage des heures de fonctionnement de l'appareil (C).

Pour visualiser sur le display TIME les heures de fonctionnement du générateur de vapeur comptabilisées depuis la date de l'installation, appuyer sur SET **trois fois** (led C allumé fixe). Cette donnée est importante pour programmer l'entretien.

VISUALISATION CLAVIER



FONCTIONNEMENT MEMOIRE

Fonctions de préchauffage chambre de cuisson et générateur de vapeur.

Les fonctions de préchauffage normalement actionnées dans le fonctionnement avec mémoire ou en manuel peuvent être exclues dans les cuissons où la production de vapeur ne sert pas.

Exclusion du préchauffage chambre de cuisson et générateur de vapeur.

Après avoir programmé et mémorisé le programme, appuyer sur la touche PROG pour sortir de la programmation; puis appuyer sur la touche S [+]: sur le display D apparaît START COOKING.

La phase de préchauffage ne peut être exclue qu'après avoir sélectionné le programme en STOP DEFINITIF (led touche X éteint).

En appuyant sur la touche X, le programme commence directement de la phase de levage.

Le signal clignotant peut apparaître sur le display CHECK UP pour indiquer que les éléments chauffants du générateur de vapeur sont de toute manière actifs.

Exclusion du préchauffage chambre de cuisson et générateur de vapeur.

Après avoir enregistré le programme manuel, appuyer sur la touche PROG pour sortir de la programmation; appuyer alors sur la touche S [+]: sur le display D apparaît START COOKING.

La phase de préchauffage ne peut être exclue qu'après avoir sélectionné le programme en STOP DEFINITIF (led touche X éteint).

En appuyant sur la touche X, le programme commencera directement de la phase de cuisson.

Le signal clignotant peut apparaître sur le display CHECK UP pour indiquer que les éléments chauffants du générateur de vapeur sont de toute manière actifs.

Notes récapitulatives sur les fonctions de préchauffage chambre et générateur de vapeur.

- 1) Signal lumineux clignotant sur le display CHECK UP: préchauffage du générateur de vapeur en cours.
- 2) Signal lumineux clignotant allumé fixe sur le display CHECK UP: préchauffage du générateur de vapeur rejoint.
- 3) Signal lumineux clignotant sur le display CHECK UP: préchauffage de la chambre de cuisson en cours.
- 4) Signal lumineux clignotant allumé fixe sur le display CHECK UP: préchauffage de la chambre de cuisson rejoint.
- 5) STAND BY visualisé sur le display D: préchauffage de la chambre de cuisson et du générateur de vapeur rejoint.

Passage d'une sous-phase de cuisson à celle successive.

Pour passer d'une phase à une sous-phase de cuisson durant le fonctionnement (par exemple de la phase 1 à la phase 2), appuyer sur la touche S [+]; on entend alors le signal acoustique de passage de phase.

- ❶ Il existe **deux types de pannes**: les pannes "**fatales**" (fatal error), provoquant l'interruption de la phase en cours, et celles de "**signalisation**" qui signalent simplement une anomalie sans interrompre le cycle en cours.

Pour rétablir le fonctionnement après une condition "d'erreur fatale", il est nécessaire d'éteindre le four et de le rallumer après l'intervention d'un technicien qualifié.

Chaque panne est suivie d'un message visualisé sur le display **CHECK UP** et/ou **D**.

PANNES "FATALES"

Les erreurs "**fatales**" entraînent le **STOP DEFINITIF** de l'appareil et, en conséquence, l'interruption de toute phase de fonctionnement.

- ❷ **Sonde chambre de cuisson**: si une panne se produit sur la sonde de température, apparaît sur le display **K1** (température dans la chambre) le sigle "**Err**" alors que sur le display **CHECK UP** apparaît le message "CHAMBER PROBE". La phase en cours s'arrête.
- ❸ **Protection thermique moteur**: sur le display **CHECK UP** apparaît le code d'alarme  lorsque la protection thermique du moteur intervient en raison d'une anomalie électrique. La phase en cours s'arrête.
- ❹ **Thermostat sécurité maximum chambre**: sur le display **CHECK UP** apparaissent les codes d'alarme  et  lorsque le thermostat intervient après avoir perçu une température supérieure à 320 °C à l'intérieur de la chambre de cuisson; l'alarme sonde chambre de cuisson peut également alors se déclencher.
- ❺ **Thermostat sécurité maximum générateur de vapeur**: le code d'alarme  apparaît lorsque le thermostat intervient après avoir perçu une température de 320 °C dans le générateur de vapeur.
- ❻ **Manque de gaz**: si le réseau n'est pas alimenté en gaz le message "NO GAS" apparaît sur le display **D**.
- ❼ **Surchauffe des composants électriques**: le message "OVERHEATING" visualisé sur le display **D** indique une hausse dangereuse de la température, dans le compartiment des composants électriques, due à une avarie du système de refroidissement ou à une mauvaise installation de l'appareil.
- Il est nécessaire, si cette panne est signalée, de demander l'intervention du service d'assistance technique.**

Les pannes "**fatales**" sont accompagnées par un signal acoustique continu qui s'interrompt lorsque l'on éteint le four.

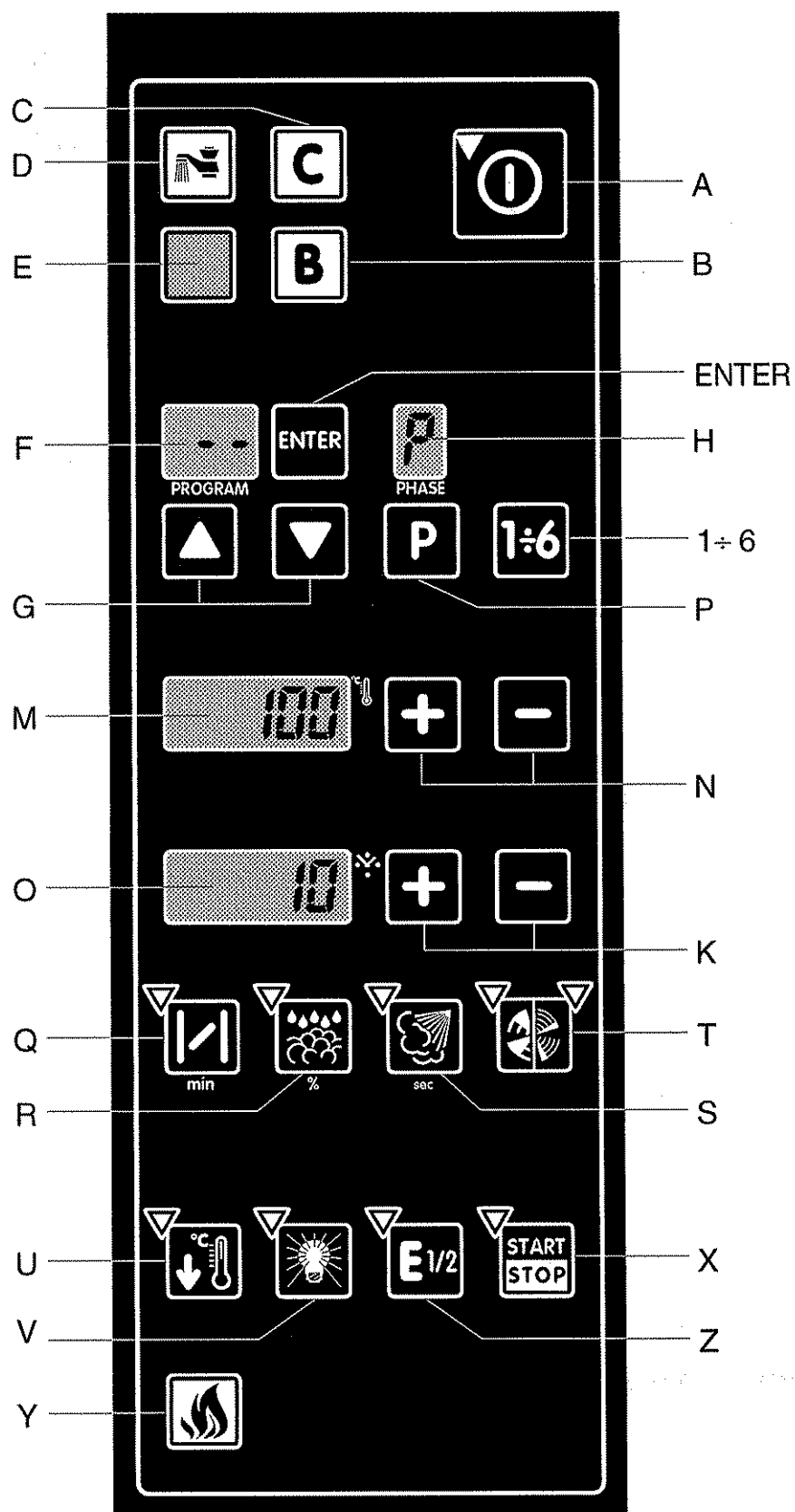
Après être intervenu de manière adéquate, remettre l'appareil en service.

Il reprendra automatiquement la phase de fonctionnement interrompue.

SIGNALISATION

- ⑧ **Manque d'eau:** Dans les modèles **PE/PG 105, 108, 188, 115**, le signal  sur le display **D** associé à un signal acoustique prolongé indique le manque d'eau. Celui-ci peut être dû à une anomalie de l'installation hydraulique de l'appareil ou à un manque d'eau en réseau. L'action des éléments chauffants du générateur de vapeur est automatiquement interrompue (led de la touche **J** allumé fixe). Si une telle signalisation se produit au cours du programme, la cuisson continue normalement en excluant les fonctions qui nécessitent l'introduction d'eau. Si l'apparition du signal est due à la fermeture du robinet, les fonctions reprennent automatiquement dès que l'on ouvre ce dernier. **Pour résoudre ce problème, s'assurer que le robinet d'eau de l'appareil est ouvert et vérifier que la pression et la quantité d'eau au réseau sont suffisantes.**
- ⑨ **Rétablissement de l'allumage des brûleurs gaz:** dans les modèles à gaz, le led de la touche **Y** s'allume pour signaler que les brûleurs de la chambre de cuisson ne se sont pas allumés en raison d'une anomalie dans la chambre de cuisson. Pour rétablir l'allumage appuyer sur **Y** 5 secondes après l'apparition du signal lumineux.
- ⑩ **Sonde température générateur de vapeur** (seulement pour les mod. **PE/PG 105, 108, 188, 115**): le message "BOILER PROBE" visualisé sur le display **D** indique une panne à la sonde de température placée à l'intérieur du générateur de vapeur: les fonctions **VAPEUR FORCEE** **DEBUT PHASE** et **HUMIDITE** programmée sont interrompues (led de la touche **J** allumé fixe). La phase en cours continue.
- ⑪ **Température élevée des composants électriques:** sur le display **D** apparaît le message "ALARM", qui indique une augmentation sensible de la température du compartiment des composants électriques due à une avarie du système de refroidissement ou à une mauvaise installation de l'appareil.
- ⑫ **Signalisation porte ouverte:** lorsque l'on ouvre la porte apparaît sur le display **D** le symbole  et un signal acoustique cyclique se déclenche. Il s'interrompt lorsque l'on ferme la porte ou que l'on appuie sur une touche quelconque.

IMPORTANT: CONTACTER, POUR TOUTE ANOMALIE DE L'APPAREIL, LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUALIFIE.



IDENTIFICATION TOUCHES DE FONCTIONNEMENT ET SIGNAUX LUMINEUX (DISPLAY)

- A** – Interrupteur général d'alimentation
- B** – Touche lumineuse d'indication phase de préchauffage du générateur de vapeur (seulement dans les versions en étant pourvues: PE/PG 105-108-188-115).
- C** – Touche lumineuse d'indication phase de préchauffage de la chambre de cuisson.
- D** – Touche lumineuse d'indication manque d'eau (seulement dans les versions avec générateur de vapeur PE/PG 105-108-188-115).
- E** – Display indication pannes et visualisation porte ouverte.
- F** – Display programmes: visualise le numéro du programme choisi; " - - " = fonctionnement manuel.
- G** – Touches ▲ ▼ pour l'enregistrement du numéro de programme.
- H** – Display préchauffage (P) ou numéro de phase (de 1 à 6) du programme en cours.
- P** – Touche "P" pour confirmer l'exécution de la phase de préchauffage; touche "1 ÷ 6" pour enregistrer le numéro de phase.
- ENTER** – Touche pour la mémorisation des valeurs du programme et la vérification des valeurs enregistrées durant le fonctionnement.
- M** – Display d'indication température effective en chambre de cuisson.
- N** – Touches + - pour l'augmentation/diminution de la température en chambre de cuisson.
- O** – Display fonctions multiples indiquant au choix les valeurs de: durée phase h/min, position (ouvert/fermé) et durée ouverture oura, pourcentage d'humidité enregistré, durée d'introduction vapeur forcée (dans les modèles avec générateur de vapeur PE/PG 105-108-188-115).
- K** – Touches + - pour l'enregistrement des fonctions décrites aux points Q, R, S.
- Q** – Touche, avec led indicateur, pour l'enregistrement de la durée d'ouverture de l'oura en minutes (le décompte du temps doit être fait à partir de la fin de phase); pour l'ouverture "OP" ou la fermeture "CL" de l'oura avec actionnement manuel durant le fonctionnement.

- R** – Touche, avec led indicateur, pour la programmation de l'humidité en chambre de cuisson et pour un éventuel actionnement manuel durant le fonctionnement.
- S** – Touche, avec led indicateur, pour l'enregistrement du temps d'introduction de vapeur forcée en début de phase et pour l'éventuel actionnement manuel durant le fonctionnement (dans les modèles avec générateur de vapeur PE/PG 105-108-188-115).
- T** – Touche, avec leds indicateurs, pour l'enregistrement de la vitesse de ventilation normale ou réduite.
Vitesse normale: led à gauche allumé.
Vitesse réduite: led à droite allumé.

TOUCHES DE SERVICE

- U** – Touche, avec led indicateur, pour l'actionnement du système de refroidissement rapide de la chambre à porte ouverte (jusqu'à ce que soit rejointe une température minimum de 50 °C).
- V** – Touche, avec led indicateur, pour l'actionnement de l'éclairage dans la chambre.
- Z** – Touche, avec led indicateur, pour l'actionnement de l'éclairage dans la chambre.
- X** – Touche **START/STOP**, avec led indicateur, pour le début/la fin de la cuisson.

MODELES A GAZ

- Y** – Touche à actionner lors de l'apparition du signal lumineux de non allumage afin d'allumer de nouveau les brûleurs.

PROGRAMMATION ET MISE EN MEMOIRE / 1 - Version D

AVANT-PROPOS: le tableau de contrôle a été conçu de manière à éviter des erreurs de programmation; le choix est facilité par la luminosité à intermittence des choix à déterminer.

VISUALISATION CLAVIER

FONCTIONNEMENT MEMOIRE

FONCTIONNEMENT MANUEL

99 PROGRAMMES / CHACUN DE 6 PHASES.

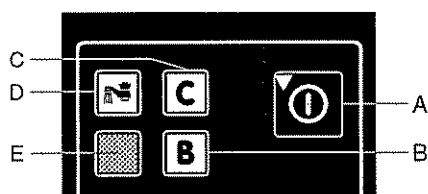
Pour faciliter l'apprentissage de l'utilisation du clavier, nous proposons un exemple: la cuisson du pain précuit surgelé en trois phases successives plus une phase préliminaire de préchauffage.

Préchauffage à 140 °C
Levage à 100 °C (Phase 1)
Cuisson à 180 °C (Phase 2)
Séchage à 150 °C (Phase 3)

2 PHASES DE SUITE:
préchauffage et cuisson.

Pour faciliter l'apprentissage de l'utilisation du clavier, nous proposons un exemple: la cuisson de croissants levés au préalable préparés en une phase de cuisson.

Préchauffage à 200 °C
Cuisson à 165 °C (Phase 1)

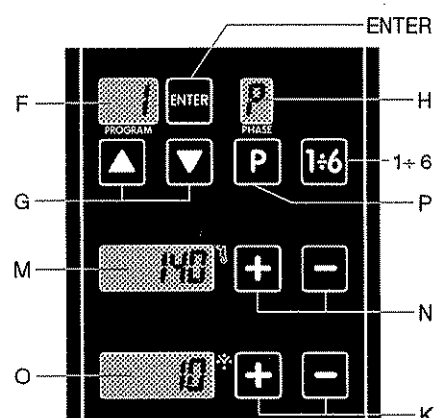


1 – Allumage du four.

Appuyer sur la touche **A**; led, display et touches lumineuses s'illuminent en même temps pendant quelques secondes de manière à effectuer l'auto-diagnostic; les touches lumineuses **B** et **C** clignotent alors pour signaler le préchauffage de la chambre de cuisson et du générateur de vapeur. Sur le display **H** apparaissent, en alternance, la lettre **P** (préchauffage) et le chiffre **1** (phase 1). Le visuel **F** visualise " - - " afin d'indiquer que le **programme manuel** a été **actionné** alors que le visuel **M** indique la température réelle en chambre de cuisson.

1 – Allumage du four.

Appuyer sur la touche **A**; led, display et touches lumineuses s'illuminent en même temps pendant quelques secondes de manière à effectuer l'auto-diagnostic; les touches lumineuses **B** et **C** clignotent alors pour indiquer le préchauffage de la chambre de cuisson et du générateur de vapeur. Sur le display **H** apparaissent, en alternance, la lettre **P** (préchauffage) et le chiffre **1** (phase 1). Le visuel **F** visualise " - - " afin d'indiquer que le **programme manuel** a été **actionné** alors que le visuel **M** indique la température réelle en chambre de cuisson. Il est alors possible de choisir la phase que l'on désire exécuter.



2 – Choix du mode de fonctionnement.

Pour choisir le fonctionnement avec programmes (déjà en mémoire), appuyer sur une des touches **G** ▲ ▼ : le nombre **1** apparaît sur le display **F**. Choisir le numéro indiquant le programme à exécuter (dans notre programme le n° 1).

3 – Sélection de la phase de préchauffage

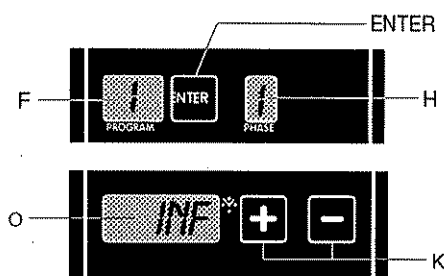
Sur le visuel **H** apparaissent, en alternance, la lettre "P" (préchauffage) et le n°1 (phase 1). Appuyer sur la touche **P** afin de confirmer la phase de préchauffage indispensable à tout type de cuisson.

2 – Sélection de la phase.

Pour sélectionner la phase de préchauffage, appuyer sur la touche **P** ce qui fait apparaître la lettre "P" (préchauffage) sur le visuel **H**; le visuel **F** clignote pour indiquer l'entrée en programmation; le visuel **M** visualise une température moyenne de 130 °C. Un point décimal apparaît ensuite sur le visuel **M** pour indiquer que la température de préchauffage doit être réglée.

PROGRAMMATION ET MISE EN MEMOIRE / 2 - Version D

VISUALISATION CLAVIER



FONCTIONNEMENT MEMOIRE

FONCTIONNEMENT MANUEL

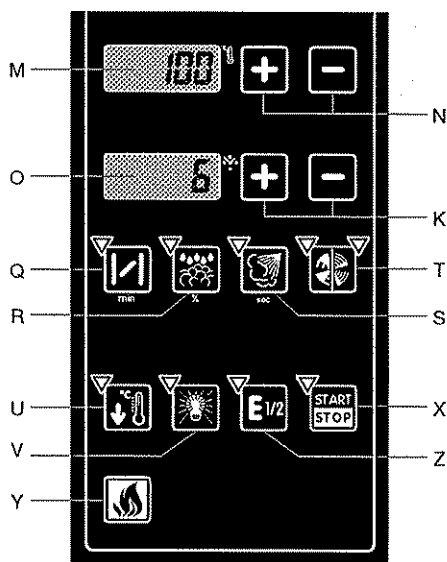
4 – Enregistrement de la température de préchauffage.

Appuyer sur la touche **ENTER** pour entrer en programmation. Un signal acoustique sera alors émis et le numéro du programme clignotera sur le visuel **F**. Simultanément, sur le visuel **M**, apparaîtra un point décimal invitant au réglage de la température de préchauffage. Enregistrer, sur le display **M** à l'aide de la touche **N** **+**, la température de préchauffage en chambre de cuisson adaptée à la quantité et au type de produit à cuire (dans notre exemple 140 °C). Dans la phase de préchauffage chambre et générateur de vapeur la fonction n'est pas sélectionnable et sur le display **O** apparaît **INF** (infini).

3 – Enregistrement de la température de préchauffage.

Enregistrer, sur le display **M**, à l'aide de la touche **N** **+**, la température de préchauffage en chambre de cuisson adaptée à la quantité et au type de produit à cuire (dans notre exemple 200 °C).

Dans la phase de préchauffage chambre et générateur de vapeur il est superflu d'enregistrer un temps et sur le display **O** apparaît **INF** (infini).



5 – Programmation de la phase de levage (Phase 1).

Appuyer sur la touche "1 ÷ 6"; sélectionner sur le visuel **H** le numéro de la phase (dans notre ex.: 1). Enregistrer la température (dans notre exemple: 100 °C) sur le display **M** à l'aide des touches **N** **+** **-**. Enregistrer le temps de la phase de levage (dans notre exemple : 6 min.) sur le display **O** à l'aide des touches **K** **+** **-**. Appuyer sur la touche **R** (le led correspondant clignote), enregistrer l'introduction de l'humidité dans la chambre de cuisson en définissant le pourcentage à l'aide des touches d'augmentation/diminution **K** **+** **-** : cette valeur sera visualisée sur le display **O** (dans notre exemple nous utilisons un four pourvu d'un générateur de vapeur et donc nous enregistrons une valeur de 100% d'humidité; voir également pag. 42), tout de suite après appuyer sur la touche **T** de manière à ce que s'illumine le led relatif à la vitesse réduite (led de droite).

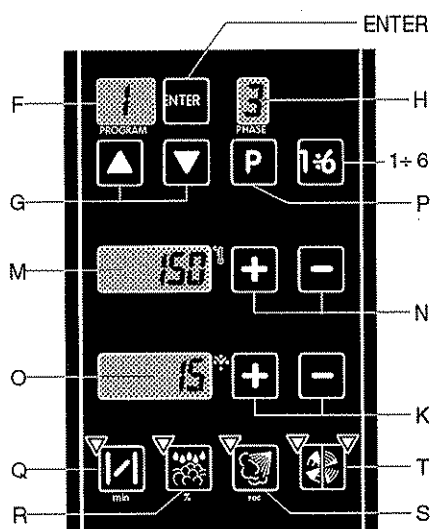
4 – Programmation de la phase de cuisson (PHASE 1).

Appuyer sur la touche "1 ÷ 6"; sélectionner sur le visuel **H** le numéro de la phase (dans notre exemple: 1). Déterminer la température de cuisson (dans notre ex.: 165 °C) sur le visuel **M** à l'aide des touches **N** **+** **-**, et la durée de la phase (dans notre ex.: 20 min.) sur le visuel **O** à l'aide des touches **K** **+** **-** (si le temps de cuisson n'est pas modifié, la phase se prolongera indéfiniment). Pour programmer l'ouverture de l'évent de la chambre avant la fin de la phase de cuisson (afin d'évacuer l'éventuel excès d'humidité), appuyer sur la touche **Q** (option "évent ouvert") et déterminer sur le visuel **O** le temps désiré (dans notre ex. 5 minutes) à l'aide de la touche **K** **+** (remettre si nécessaire à zéro les éventuelles valeurs relatives aux fonctions **R**, **S**, **T** précédemment établies).

6 – Programmation de la phase de cuisson (Phase 2).

Appuyer sur la touche "1 ÷ 6"; sélectionner sur le display **H** le numéro de la phase (dans notre exemple: 2); enregistrer ensuite la température (dans notre exemple: 180 °C), sur le display **M**, à l'aide des touches **N** **+** **-**, et le temps de cuisson (dans notre exemple: 15 min.) sur le display **O** à l'aide des touches **K** **+** **-**. Pour obtenir l'introduction de VAPEUR FORCEE DEBUT PHASE, permettant de rendre la superficie du produit brillante, il faut appuyer sur la touche **S** (le led correspondant clignote) et définir, avec les touches **K** **+** **-**, un temps en secondes (dans notre exemple: 7 sec.), qui apparaît sur le display **O**: le décompte du temps se fait à partir du début de la phase en cours.

VISUALISATION CLAVIER



FONCTIONNEMENT MEMOIRE

FONCTIONNEMENT MANUEL

7 – Les valeurs relatives à la durée maximum de l'introduction de VAPEUR FORCEE DEBUT PHASE pour les divers modèles sont les suivantes:

Mod. PE/PG 105: 7 secondes

Mod. PE/PG 108-188 10 secondes

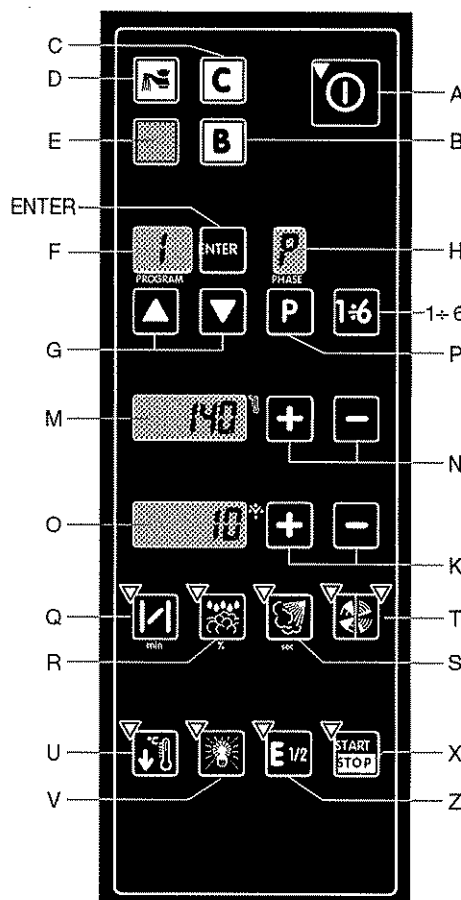
Mod. PE/PG 115: 13 secondes

Durant l'introduction de VAPEUR FORCEE DEBUT PHASE dans la chambre de cuisson, l'hélice se bloque automatiquement le temps nécessaire à effectuer l'opération. Enregistrer donc la vitesse de ventilation normale en appuyant sur la touche **T**, de manière à ce que s'illumine le led à gauche. Pour programmer l'ouverture anticipée de l'oura chambre, appuyer sur la touche **Q** (le led correspondant clignote) puis, à l'aide des touches **K** **+** **-**, enregistrer sur le display **O**, par exemple, 2 minutes: l'oura s'ouvrira 2 minutes avant que ne se termine la phase en cours. (Dans notre cas, étant donné que la durée de la phase 2 est de 15 minutes, l'oura s'ouvrira à la fin de la 13ème minute). Voir également le paragraphe "Fonctions programmables et manuelles".

8 – Programmation de la phase de séchage (phase 3).

La phase de séchage, grâce à l'évacuation de l'humidité de la chambre de cuisson, permet de rendre dorée et croquante la superficie du produit enfourné. Sélectionner le numéro de la phase (dans notre exemple: 3) en appuyant sur la touche "1 ÷ 6". Enregistrer la température (dans notre exemple: 150 °C) sur le display **M**, à l'aide des touches **N** **+** **-**, et le temps de séchage (dans notre exemple: 15 min.), sur le display **O**, à l'aide des touches **K** **+** **-**. Pour évacuer la vapeur de la chambre de cuisson, appuyer sur la touche **Q** et enregistrer l'oura à l'aide des touches **K** **+** **-** (sur le display **O** doit apparaître "OP" = oura ouvert). Actionner ensuite la vitesse normale en appuyant sur la touche **T**, de façon à ce que s'illumine le led à gauche. La phase de séchage est alors terminée. Elle coïncide, dans notre exemple, avec la fin du programme complet de cuisson.

VISUALISATION CLAVIER



FONCTIONNEMENT MEMOIRE

9 - Mise en mémoire de tout le programme de cuisson.

A la fin du programme (qui peut contenir jusqu'à six phases en plus du préchauffage) appuyer sur la touche ENTER: Un signal acoustique intermittent indique que la mémorisation a été effectuée. Chaque fois qu'il sera sélectionné, le programme 1 se déroulera avec les mêmes séquences (phases P, 1, 2, 3) et caractéristiques ayant été sauvegardées dans la mémoire de la carte électronique.

10 - Exécution des programmes de cuisson.

NOTE: Le système de contrôle n'autorise pas d'erreurs, les éventuelles imperfections sont donc toujours dues à une mauvaise insertion des données.

Après la programmation des paramètres relatifs aux diverses phases, appuyer sur la touche P pour confirmer la phase de préchauffage (notre exemple) ou appuyer sur la touche "1 ÷ 6" pour confirmer la phase de cuisson. Commencer la cuisson en appuyant sur la touche X "START/STOP"; le led correspondant s'allume avec une lumière fixe. Sur le visuel H apparaît alors la lettre P indiquant la phase de préchauffage chambre et générateur de vapeur (devant être effectuée à four vide). Un signal acoustique, le visuel H clignotant et la disparition de la lumière intermittente des touches B et C indiquent la fin du préchauffage. Enfourner alors le produit, fermer la porte du four et appuyer sur la touche "1 ÷ 6" pour confirmer la phase de cuisson 1; le visuel H visualise la phase en cours d'exécution, le visuel M la température réelle en chambre de cuisson et le visuel O le temps manquant avant la fin du programme. Les phases de cuisson 1-2-3 seront actionnées les unes après les autres automatiquement.

NOTE: pour obtenir une parfaite uniformité de cuisson, la ventilation est alternée (aux rotations des hélices vers la droite correspondent les mêmes rotations vers la gauche) et réglée automatiquement.

FONCTIONNEMENT MANUEL

5 - Mémorisation de la totalité du programme de cuisson.

A la fin du programme (qui peut comprendre jusqu'à deux phases en plus du préchauffage), appuyer sur la touche ENTER: les points décimaux sur le visuel M disparaissent et un signal acoustique intermittent indique que la mémorisation a été effectuée. Le visuel H visualise alors alternativement la phase "P" et la phase 1.

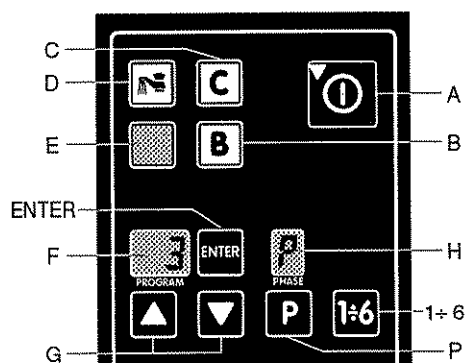
6 - Déclenchement du programme manuel " - - ".

NOTE: Le système de contrôle n'autorise pas d'erreurs, les éventuelles imperfections sont donc toujours dues à une mauvaise insertion des données.

Après la mémorisation des diverses phases, appuyer sur la touche P pour confirmer le déclenchement de la phase de préchauffage à four vide, ou appuyer sur la touche "1 ÷ 6" pour confirmer, sans faire aucun préchauffage de la chambre, le déclenchement de la phase 1 précédemment mémorisée. Dans notre ex.: Appuyer sur la touche P puis sur la touche X "START/STOP". Sur le visuel H apparaît la lettre P fixe qui indique le déclenchement de la phase de préchauffage de la chambre et du générateur de vapeur (à exécuter à four vide). Un signal acoustique cyclique ainsi que l'apparition de la lumière fixe des touches B et C indiquent la fin du préchauffage. Enfourner alors le produit, fermer la porte du four et appuyer sur la touche X "START": le visuel H visualise alternativement la lettre P et le chiffre 1. Appuyer sur la touche "1 ÷ 6"; sélectionner sur le visuel H le numéro de la phase de cuisson (dans notre exemple 1). Déclencher la phase 1 de cuisson en appuyant sur la touche X "START".

NOTE: pour obtenir une parfaite uniformité de cuisson, la ventilation est alternée (aux rotations des hélices vers la droite correspondent les mêmes rotations vers la gauche) et réglée automatiquement.

VISUALISATION CLAVIER



11 – Recherche et exécution d'un programme mémorisé précédemment.

Après avoir allumé le four (touche A), appuyer sur une des touches G: lorsque le numéro 1 apparaît sur le visuel F, continuer à appuyer sur la touche jusqu'à rejoindre le numéro de programme désiré. Appuyer alors sur la touche P ou sur "1 ÷ 6" afin de confirmer la phase de préchauffage "P" ou la phase 1 de cuisson puis appuyer sur la touche X de "START/STOP" pour enclencher le programme.

12 – Coupure de courant.

En cas de coupure de courant durant un programme de cuisson, la phase en cours s'arrête. Lorsque les conditions initiales sont rétablies, l'appareil se remet automatiquement en marche et la phase reprend là où elle s'est arrêtée.

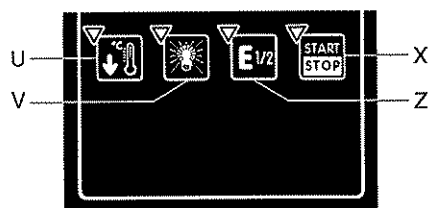
7 – Exécution d'un programme manuel enregistré précédemment.

Pour répéter de manière cyclique un programme manuel suivre les indications ci-dessous:

- 1) attendre le signal acoustique de fin de cuisson;
- 2) ouvrir la porte du four
- 3) confirmer la phase de préchauffage en appuyant sur la touche P ou la phase de cuisson en appuyant sur la touche "1 ÷ 6";
- 5) refermer la porte;
- 6) appuyer sur la touche X "START".

8 – Coupure de courant.

En cas de coupure de courant durant un programme de cuisson, la phase en cours s'arrête. Lorsque seront rétablies les conditions initiales les valeurs enregistrées précédemment seront effacées et donc il sera nécessaire de les enregistrer de nouveau.



13 – Arrêt du programme.

STOP temporaire

Un programme en cours peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche "STOP" ou en ouvrant la porte. Le led de la touche X s'allume alors de manière intermittente et une situation de STOP TEMPORAIRE de toutes les fonctions s'instaure. Après avoir refermé la porte (si elle a été ouverte), le programme reprend d'où il a été interrompu.

9 – Arrêt du programme.

STOP définitif

Pour interrompre définitivement un programme en cours tenir la touche X "START" pressée pendant environ trois secondes jusqu'à ce que le led correspondant s'éteigne.

Fin de la cuisson.

A la fin du temps relatif à la dernière phase du programme se produit le **STOP DEFINITIF** (led de la touche X éteint) et le display M visualise la température réelle dans la chambre de cuisson. Le signal acoustique de fin de cuisson se déclenche de manière cyclique et s'interrompt seulement à l'ouverture de la porte.

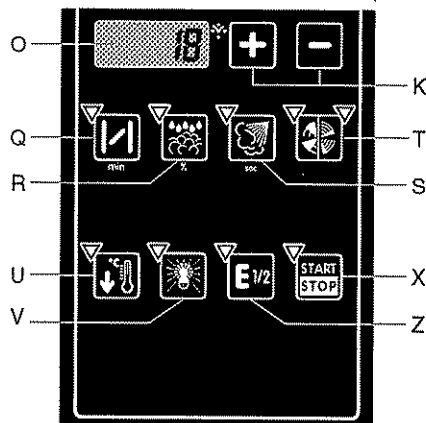
Signal de passage d'une phase à celle successive.

A la fin de chaque phase de cuisson, un signal acoustique informe l'opérateur du passage à la phase successive.

Température minimum enregistrable.

La température minimum pouvant être enregistrée pour les phases de préchauffage (P) et de cuisson est de 30 °C. La température minimum pour que s'arrête la ventilation au cours du refroidissement rapide avec porte ouverte est de 50 °C.

FONCTIONS DE SERVICE



Refroidissement chambre (U).

Fonction qui active le refroidissement rapide de la chambre de cuisson avec la porte ouverte jusqu'à ce que soit rejointe une température de 50° C; elle est bloquée lorsque l'on ferme la porte ou, si l'on désire laisser la porte ouverte, lorsque l'on appuie sur la touche U (le led correspondant s'éteint). Durant une telle fonction, le visuel M visualise la température réelle de la chambre de cuisson.

Eclairage (V).

Fonction qui déclenche l'éclairage dans la chambre de cuisson (touche avec fonction ON: led allumé; OFF; led éteint).

Réduction de puissance (Z).

Fonction assurant une économie d'énergie en phase de cuisson, indépendamment du programme choisi, par une réduction à moitié de la puissance électrique employée. Cette fonction est conseillée en présence de quantités réduites et pour les cuissons dans lesquelles le paramètre "temps" n'est pas déterminant.

FONCTIONS EN OPTION

Condensation vapeurs hotte aspirante.

Dans les appareils pourvus de hotte aspirante, la fonction condensation est actionnée automatiquement afin d'éviter d'importantes évacuations de vapeur dans la pièce. Chaque INTRODUCTION DE VAPEUR FORCEE DEBUT PHASE sera accompagnée par la condensation des vapeurs évacuées de la chambre de cuisson.

FONCTIONS POUVANT ETRE SOIT PROGRAMMEES SOIT MANUELLES: OURA CHAMBRE, HUMIDITE, VAPEUR FORCEE, VITESSE HELICE

NOTE: Pour programmer une de ces fonctions, appuyer une seule fois sur la touche relative (le led correspondant clignote); la valeur attribuée est alors visualisée sur le display O.

Pour permettre qu'une de ces fonctions soit actionnée lorsqu'un programme est déjà en cours (led touche X allumé fixe), appuyer deux fois sur la touche relative et la maintenir pressée le temps désiré (la fonction reste activée tant que l'on tient la touche pressée).

Oura chambre (Q)

L'oura chambre peut être enregistré de trois manières: "OP" ouvert; "CL" fermé; "1 ÷ 99" ouvert pour une durée établie (le décompte du temps doit être fait à partir de la fin de la phase), dans le but d'évacuer de la chambre de cuisson un éventuel excès d'humidité.

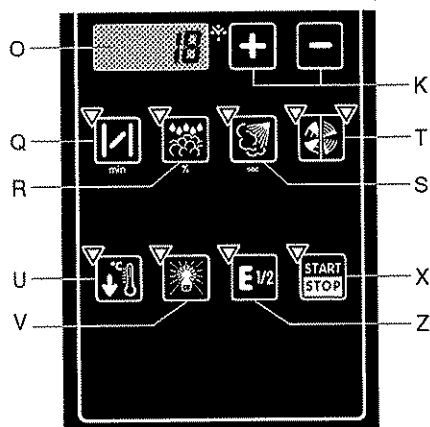
Si la durée de la phase est infinie (le display O visualise INF) il n'est pas possible de définir une durée d'ouverture anticipée de l'oura: dans ce cas-là, le choix sera limité à l'oura ouvert ou fermé.

Pour modifier la position de l'oura en cours de programme (led touche X allumé fixe) il est nécessaire d'appuyer sur la touche Q deux fois: le led de la touche Q allumé indique que l'oura est ouvert; éteint, il indique que l'oura est fermé.

VISUALISATION CLAVIER

FONCTIONNEMENT MEMOIRE

FONCTIONNEMENT MANUEL



Humidité en chambre de cuisson (R).

Pour l'introduction manuelle d'humidité en chambre de cuisson (led X allumé fixe), appuyer **deux fois** sur la touche **R deux fois** (le led correspondant reste allumé jusqu'à ce que la touche soit relâchée) et la maintenir pressée pendant le nombre de secondes désirées.

Fours avec générateur de vapeur PE/PG 105, 108, 188, 115.

L'humidité introduite dans la chambre de cuisson, produite par le générateur de vapeur, est exprimée en pourcentage.

Par exemple: 100% = production maximum d'humidité.

Fours sans générateur de vapeur PE/PG 005, 008, 088, 015.

L'humidité est produite directement dans la chambre de cuisson et elle est exprimée en pourcentage par rapport à la minute.

Par exemple: 50% = 30 secondes d'introduction d'humidité en une minute de fonctionnement; 100% = 60 secondes d'introduction d'humidité en une minute de fonctionnement.

Vapeur forcée début de phase (S).

Pour l'introduction de vapeur forcée début de phase dans la chambre de cuisson au cours d'un programme (led touche X allumé fixe), appuyer sur la touche **S deux fois** (le led correspondant reste allumé jusqu'à ce que la touche soit relâchée) et la maintenir pressée pendant le nombre de secondes désirées.

Lorsque cette fonction est enregistrée, les hélices respectent un temps de pause réglé automatiquement par l'appareil.

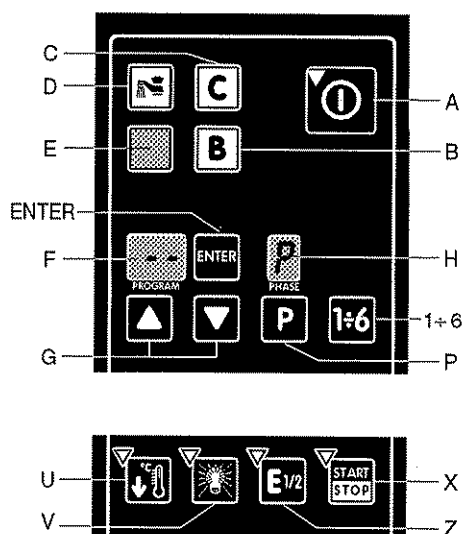
Vitesse de l'hélice dans la chambre de cuisson (T).

Pour modifier la vitesse de ventilation au cours d'un programme de cuisson (led touche X éclairé fixe), appuyer sur ENTER (on entend un bip d'entrée en programmation) puis sur la touche T de façon à allumer le led correspondant à la vitesse désirée.

Ventilation normale = led de gauche allumé.

Ventilation réduite = led de droite allumé.

VISUALISATION CLAVIER



FONCTIONNEMENT MEMOIRE

FONCTIONNEMENT MANUEL

1 – Fonctionnement de préchauffage chambre et générateur de vapeur.

Les fonctions de préchauffage normalement actionnées durant le fonctionnement avec mémoire ou manuel peuvent être exclues dans les cuissons où la production de vapeur n'est pas nécessaire.

Après avoir programmé et mémorisé le programme, appuyer sur la touche **X "START"**; les touches **B** et **C** clignotent pour indiquer que le générateur de vapeur et la chambre de cuisson sont en train de préchauffer et sur le display **H** apparaît **P** (préchauffage).

Si l'on désire exclure les fonctions de préchauffage pour passer directement à la cuisson, appuyer sur la touche **B** et la touche **C**; les signaux lumineux disparaissent pour indiquer l'exclusion des fonctions de préchauffage.

Ouvrir la porte, enfourner le produit, fermer la porte, confirmer la phase 1 de cuisson en appuyant sur la touche **"1 ÷ 6"**; la phase 1 de cuisson entre alors automatiquement en fonction.

Après avoir enregistré le programme manuel, appuyer sur la touche **X "START"**; les touches **B** et **C** clignotent pour indiquer que le générateur de vapeur et la chambre de cuisson sont en train de préchauffer et sur le display **H** apparaît **P** (préchauffage).

Pour exclure les fonctions de préchauffage et passer directement à la cuisson (phase 1), ouvrir la porte, enfourner le produit, fermer la porte, confirmer la phase 1 de cuisson en appuyant sur la touche **"1 ÷ 6"**; la phase 1 de cuisson entre alors automatiquement en fonction. La cuisson se fera toutefois sans qu'un préchauffage correct n'ait été exécuté.

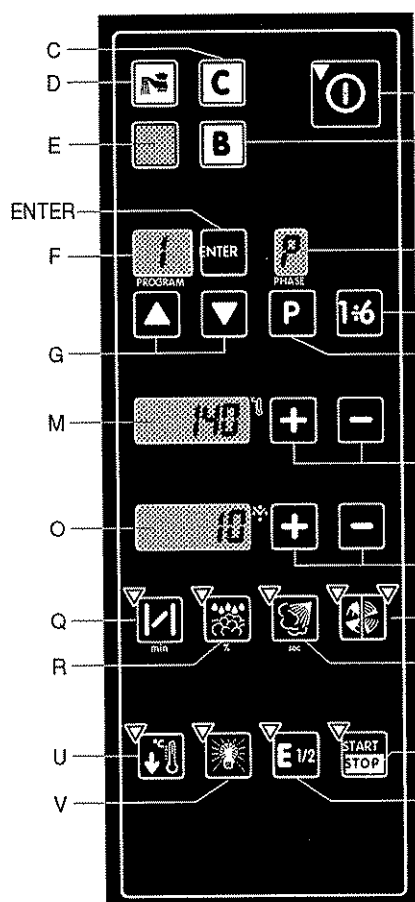
Notes récapitulatives sur les fonctions de préchauffage chambre et générateur de vapeur:

- 1) Touches lumineuses **B** et/ou **C** clignotantes: préchauffage en cours.
- 2) Touches lumineuses **B** et/ou **C** allumées fixes: préchauffage obtenu (signal acoustique et avis).
- 3) Touches lumineuses **B** et/ou **C** éteintes: préchauffage exclu.

NOTE: en appuyant sur la touche **B**, les éléments chauffants du générateur de vapeur sont bloqués: dans ce cas-là la fonction **"VAPEUR FORCEE DEBUT PHASE"** (disponible seulement pour les modèles **PE/PG 105, 108, 188, 115**) n'est pas exécutée.

Si l'on désire rendre de nouveau disponibles les fonctions précédemment exclues (point 3), appuyer sur les touches correspondantes **B** (préchauffage générateur de vapeur) et/ou **C** (préchauffage chambre).

VISUALISATION CLAVIER



2 – Modifications du programme en cours de fonctionnement (led touche X allumé fixe).

Pour vérifier ou modifier les valeurs déjà enregistrées en cours de programme, suivre les instructions ci-dessous:

- 1) appuyer sur la touche **ENTER**; le visuel **F** clignote et les visuels **M** et **O** font apparaître le point décimal afin de confirmer l'entrée en programmation.
- 2) agir sur les touches d'augmentation et de diminution **N** **+** **-** pour modifier les valeurs de température relatives à la phase;
- 3) agir sur les touches d'augmentation et de diminution **K** **+** **-** pour modifier les valeurs de temps relatives à la phase;
- 4) appuyer sur les touches **Q**, **R**, **S** pour vérifier les valeurs enregistrées sur le display **O** et les modifier, si on le désire, avec les touches **K** **+** **-**;
- 5) pour sauvegarder les nouvelles données, appuyer sur **ENTER**; un signal acoustique indique alors que la modification a été effectuée. Sur le visuel **F** deux points décimaux indiquent que les éventuelles modifications ne sont valables que pour la durée du programme.

STOP DEFINITIF (led touche X éteint).

Les modifications et les nouveaux enregistrements d'un programme introduits en STOP DEFINITIF sont définitivement sauvegardés en appuyant sur la touche **ENTER**.

FONCTIONNEMENT MANUEL

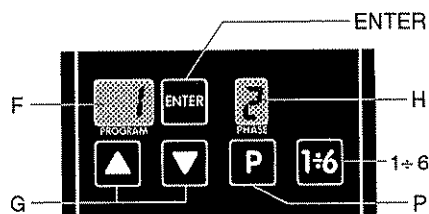
2 – Modifications du programme en cours de fonctionnement (led touche X allumé fixe)

Pour vérifier ou modifier les valeurs déjà enregistrées en cours de programme, suivre les instructions ci-dessous:

- 1) appuyer sur la touche **ENTER**; le visuel **F** clignote et les visuels **M** et **O** font apparaître le point décimal afin de confirmer l'entrée en programmation.
- 2) agir sur les touches d'augmentation et de diminution **N** **+** **-** pour modifier les valeurs de température relatives à la phase;
- 3) agir sur les touches d'augmentation et de diminution **K** **+** **-** pour modifier les valeurs de temps relatives à la phase;
- 4) appuyer sur les touches **Q**, **R**, **S** pour vérifier les valeurs enregistrées sur le display **O** et les modifier, si on le désire, avec les touches **K** **+** **-**;
- 5) pour sauvegarder les nouvelles données, appuyer sur **ENTER**; un signal acoustique indique alors que la modification a été effectuée. Les valeurs introduites remplacent celles enregistrées précédemment.

STOP DEFINITIF (led touche X éteint)

Les modifications et les nouveaux enregistrements d'un programme introduits en STOP DEFINITIF remplacent les valeurs enregistrées précédemment.



3 – Passage d'une phase de cuisson à celle successive.

Si l'on désire, durant le fonctionnement, passer d'une phase de cuisson à celle successive (par exemple de la phase 1 à la phase 2), appuyer sur la touche "1 ÷ 6" pour 3 seconds: sur le display **H** apparaît le n° 2 et l'on entend, en même temps, le signal acoustique de passage phase.

Si la phase 2 n'a pas été précédemment mémorisée, le visuel **F** clignote, le visuel **M** visualise une présélection de 100 °C clignotant, le visuel **O** visualise le temps infini "INF". Appuyer sur les touches **N** et **K** **+** **-** pour les enregistrements désirés; appuyer sur **ENTER** pour sortir de la programmation. On retourne de cette manière à la phase 1 de cuisson. Appuyer sur 2 pour actionner la phase 2 de cuisson.

- ❶ Il existe **deux types de pannes**: les pannes "**fatales**" (fatal error), provoquant l'interruption de la phase en cours, et celles de "**signalisation**" qui signalent simplement une anomalie sans interrompre le cycle en cours.

Pour rétablir le fonctionnement après une condition "d'erreur fatale", il est nécessaire d'éteindre le four et de le rallumer après l'intervention d'un technicien qualifié.

A chaque panne est associé un code numérique qui est visualisé sur le display signalisation pannes **E**. Si plusieurs pannes se produisent en même temps, le display visualisera alternativement leurs codes relatifs, pendant 3 secondes, avec une lumière intermittente.

PANNES "FATALES"

Les erreurs "**fatales**" entraînent le **STOP DEFINITIF** de l'appareil et, en conséquence, l'interruption de toute phase de fonctionnement.

- ❷ **Sonde chambre de cuisson**: si une panne se produit sur la sonde de température, apparaît sur le display **M** (température dans la chambre) le sigle "**Err**". La phase en cours s'arrête.
- ❸ **Protection thermique moteur**: le code d'alarme n° "**1**" indique que la protection thermique du moteur est intervenue en raison d'une anomalie électrique. La phase en cours s'arrête.
- ❹ **Thermostat sécurité maximum chambre**: le code d'alarme n° "**2**" apparaît lorsque le thermostat intervient après avoir perçu une température supérieure à 320 °C à l'intérieur de la chambre de cuisson; il peut être suivi de l'alarme sonde chambre de cuisson.
- ❺ **Thermostat sécurité maximum générateur de vapeur**: le code d'alarme n° "**3**" apparaît lorsque le thermostat intervient après avoir perçu une température de 320 °C dans le générateur de vapeur.
- ❻ **Manque de gaz**: le code d'alarme n° "**6**" apparaît en cas de coupure de gaz.
- ❼ **Surchauffe des composants électriques**: le code d'alarme n° "**8**" indique une hausse dangereuse de la température, dans le compartiment des composants électriques, due à une avarie du système de refroidissement ou à une mauvaise installation de l'appareil.
Il est nécessaire, si cette panne est signalée, de demander l'intervention du service d'assistance technique.

Les pannes "**fatales**" sont accompagnées d'un signal acoustique continu qui s'interrompt lorsque l'on éteint le four.

Après être intervenu de manière adéquate remettre l'appareil en service.

Il reprendra automatique la phase de fonctionnement interrompue.

SIGNALISATION

- ⑧ **Manque d'eau:** Dans les modèles **PE/PG 105, 108, 188, 115**, l'allumage de la touche **D** signale un manque d'eau. Celui-ci peut être dû à une anomalie de l'installation hydraulique de l'appareil ou à un manque d'eau en réseau.
Si une telle signalisation se produit au cours d'une phase de cuisson, la touche **D** s'allume avec une lumière intermittente et un signal acoustique prolongé se déclenche.
Pour l'interrompre, appuyer sur la touche **D** qui continuera à signaler le manque d'eau en restant allumée (lumière fixe). La cuisson peut de toute manière être poursuivie (en excluant les éventuelles introductions de vapeur forcée début de phase programmées).
Pour résoudre ce problème, s'assurer que le robinet d'eau de l'appareil est ouvert et vérifier que la pression et la quantité d'eau au réseau sont suffisantes.
- ⑨ **Rétablissement de l'allumage des brûleurs gaz:** dans les modèles à gaz, le led de la touche **Y** s'illumine pour signaler que les brûleurs de la chambre de cuisson ne se sont pas allumés en raison d'une anomalie dans la chambre de cuisson.
Pour rétablir l'allumage appuyer sur **Y** 5 secondes après l'apparition du signal lumineux.
- ⑩ **Sonde température générateur de vapeur** (seulement pour les mod. **PE/PG 105, 108, 188, 115**): le code d'alarme "4" indique une panne à la sonde de température placée à l'intérieur du générateur de vapeur; les fonctions **VAPEUR FORCEE DEBUT PHASE** et **HUMIDITE** sont bloquées.
- ⑪ **Température élevée des composants électriques:** le code d'alarme "7" indique une augmentation sensible de la température dans le compartiment des composants électriques, due à l'avarie du système de refroidissement ou à une mauvaise installation de l'appareil.
- ⑫ **Signalisation porte ouverte:** lorsque l'on ouvre la porte, un point décimal apparaît sur le display **B**.

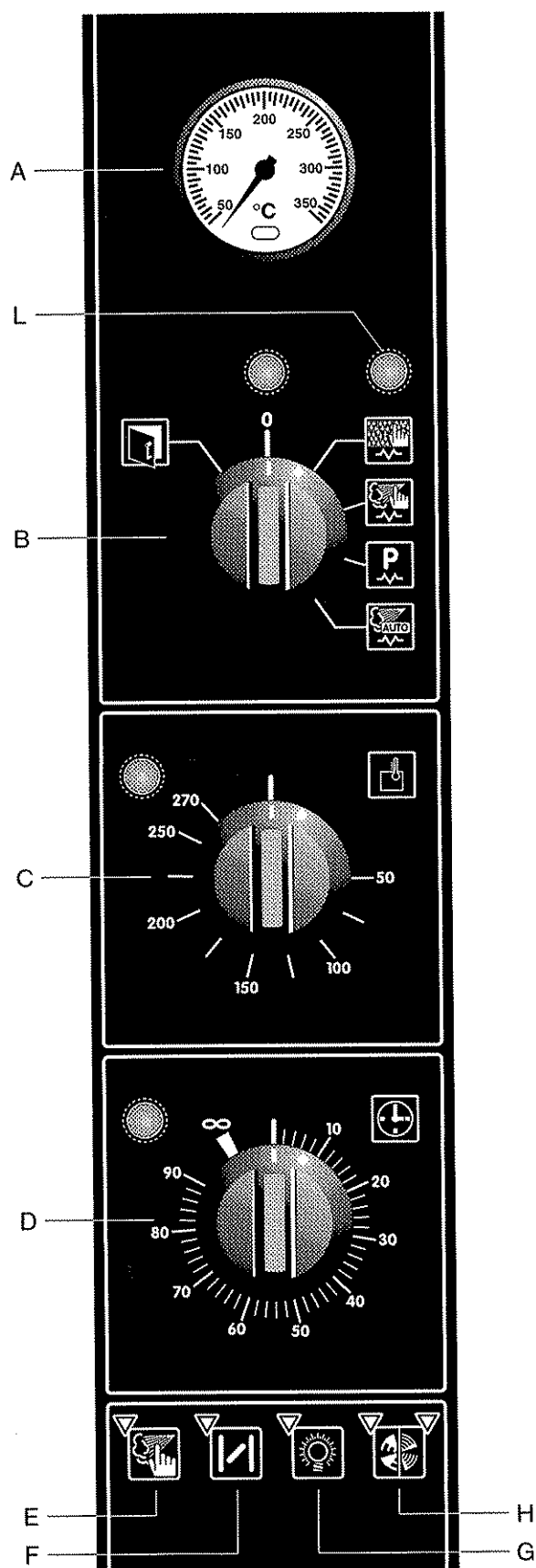
IMPORTANT: CONTACTER, POUR TOUTE ANOMALIE DE L'APPAREIL, LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUALIFIE.



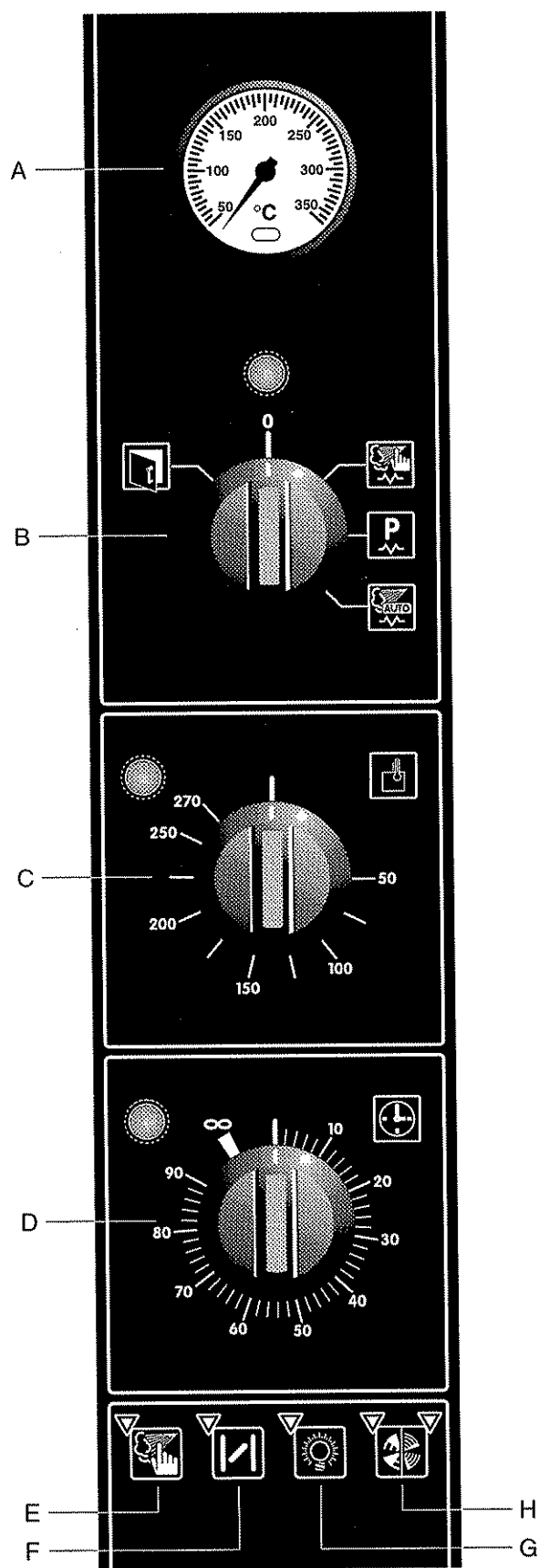
VERSION M

DESCRIPTION COMMANDES ET FONCTIONNEMENT / 1 - Version M

MOD.: 105 / 108 / 188 / 115
BOULANGERIE
avec générateur de vapeur



MOD.: 005 / 008 / 088 / 015
PATISSERIE
avec humidificateur



DÉTERMINATION DES COMMANDES ET DES TOUCHES OPÉRATIONNELLES

- A** – Thermomètre de visualisation de la température en chambre de cuisson.
- B** – Sélecteur permettant le choix des modalités de cuisson et la sélection du refroidissement rapide avec la porte ouverte.

Mod. 105-108-188-115 boulangerie avec générateur de vapeur:

- 0** = Eteint.
-  = Cuisson permettant à l'aide de la touche **E** d'injecter de l'humidité dans la chambre de cuisson.
-  = Cuisson permettant, en pressant la touche **E**, d'injecter de la vapeur forcée produite par le générateur de vapeur.
-  = Préchauffage du générateur de vapeur. Lorsque le préchauffage est terminé, le témoin "L" s'éteint.
-  = Cuisson avec injection automatique en début de phase de vapeur forcée produite par le générateur de vapeur.
-  = Refroidissement avec porte ouverte.

Mod. 005-008-088-0115 pâtisserie avec humidificateur:

- 0** = Eteint.
-  = Cuisson permettant à l'aide de la touche **E** d'injecter de l'humidité dans la chambre de cuisson.
-  = Préchauffage de la chambre de cuisson à vide.
-  = Cuisson avec injection automatique d'humidité dans la chambre de cuisson.
-  = Refroidissement avec porte ouverte.

- C** – Bouton permettant de régler la température de cuisson (témoin allumé indiquant que la température désirée n'est pas encore rejointe).

- D** – Bouton permettant de régler le temps de cuisson (témoin allumé lorsque le temps est enclenché).

TOUCHES DE FONCTIONNEMENT

- E** – Touche permettant, durant la cuisson, l'injection d'humidité dans la chambre de cuisson (modèles boulangerie et pâtisserie) et l'injection manuelle de vapeur forcée (modèles boulangerie). Le led correspondant allumé indique que la fonction est actionnée.
- F** – Poussoir d'ouverture de l'évent de la chambre de cuisson permettant d'éliminer du produit, si le type de cuisson le requiert, l'excès d'humidité. Le led correspondant allumé indique que l'oura de la chambre est ouvert, le led éteint indique au contraire que l'oura de la chambre est fermé.
- G** – Poussoir d'éclairage temporisé de la chambre de cuisson (environ 15 secondes). Le led correspondant allumé indique que l'éclairage fonctionne.
- H** – Poussoir de modification de la vitesse de ventilation dans la chambre de cuisson. Le led de gauche allumé indique un fonctionnement à vitesse normale. Le led de droite allumé indique un fonctionnement à vitesse réduite.
- L** – Témoin préchauffage générateur de vapeur.

NOTE: La vitesse de ventilation est automatiquement "normale", pour obtenir une vitesse réduite, appuyer sur le poussoir H.

UTILISATION DES COMMANDES ET DES TOUCHES OPERATIONNELLES

Mod. 105-108-188-115 boulangerie avec générateur de vapeur:

L'exemple suivant: la cuisson du pain surgelé en une phase de cuisson, est proposé afin de faciliter l'apprentissage des touches de commande.

Préchauffage du générateur de vapeur

- 1) Tourner le sélecteur **B** en position , et attendre que le témoin **L** s'éteigne (préchauffage générateur de vapeur terminé).

Préchauffage de la chambre de cuisson avant d'enfourner

- 1) Régler, en tournant le bouton **C**, la température de préchauffage de la chambre à vide sur 180 °C.

Vérifier, pour rejoindre rapidement la température désirée, que l'évent de la chambre soit en position "fermée" (led correspondant éteint).

Cuisson du produit à une vitesse "normale" de ventilation

Une fois obtenue la température de préchauffage désirée (visualisée sur le thermomètre **A**):

- 1) Tourner le sélecteur **B** en position .
- 2) Ouvrir la porte et enfourner rapidement le produit.
- 3) Fermer la porte et déterminer, en tournant le bouton **C**, une température de cuisson de 165 °C.
- 4) Régler le temps de cuisson sur 20 minutes en tournant le bouton **D**: l'introduction d'humidité dans la chambre de cuisson se fera alors automatiquement pendant 10 secondes et la ventilation s'arrêtera pendant 40 secondes afin de permettre une pénétration uniforme de l'humidité sur le produit.

Le signal acoustique indiquera, lorsque les quinze minutes seront passées, la fin de la cuisson.

AVERTISSEMENTS

Coupures de courant.

Le cycle s'arrête lorsque le courant est coupé en cours de fonctionnement puis reprend automatiquement lorsqu'il est rétabli.

Ouverture de la porte en cours de cuisson ou de préchauffage.

Le cycle s'arrête lorsque la porte est ouverte en cours de fonctionnement puis reprend lorsqu'elle est refermée.

Arrêt temporaire de la cuisson.

Tourner le bouton **D** en position 0 (zéro).

Stop définitif.

Pour interrompre complètement le cycle en cours et/ou changer de type de cuisson, tourner le bouton **B** en position 0 (zéro).

MODELES A GAZ

Si le brûleur de la chambre de cuisson ne s'allume pas:

- 1) tourner le sélecteur **B** en position 0 (zéro);
- 2) replacer le sélecteur **B** sur le type de cuisson désiré ce qui déterminera le réenclenchement de l'allumage du brûleur de la chambre de cuisson.

UTILISATION DES COMMANDES ET DES TOUCHES OPERATIONNELLES

Mod. 005-008-088-015 pâtisserie avec humidificateur:

L'exemple suivant: la cuisson de biscuits à pâte brisée, est proposé afin de faciliter l'apprentissage des touches de commande.

Préchauffage de la chambre de cuisson avant d'enfourner

- 1) Tourner le sélecteur **B** en position .
- 2) Déterminer, en tournant le bouton **C**, une température de préchauffage de 200 °C.

Vérifier, pour rejoindre rapidement la température désirée, que l'évent de la chambre soit en position "fermée" (led correspondant éteint).

Cuisson du produit à une vitesse "normale" de ventilation

Une fois obtenue la température de préchauffage désirée (visualisée sur le thermomètre **A**):

- 1) Tourner le sélecteur **B** en position .
- 2) Ouvrir la porte et enfourner rapidement le produit.
- 3) Fermer la porte et déterminer, en tournant le bouton **C**, une température de cuisson de 170 °C.
- 4) Régler le temps de cuisson sur 15 minutes en tournant le bouton **D**: l'introduction d'humidité dans la chambre de cuisson se fera alors automatiquement pendant 10 secondes et la ventilation s'arrêtera pendant 40 secondes afin de permettre une pénétration uniforme de l'humidité sur le produit.

Le signal acoustique indiquera, lorsque les quinze minutes seront passées, la fin de la cuisson.

Le four ne cuit pas de manière uniforme?

- ❶ Les produits à cuire sont trop pressés les uns sur les autres.
 - ❷ Il n'a pas une bonne circulation d'air entre les produits (vérifier).
 - ❸ Les plats sont trop proches les uns des autres.
 - ❹ Contrôler les tableaux de cuisson: il est possible que la température soit trop élevée (dans ce cas-là réduire la température de 20% et prolonger le temps de cuisson de quelques minutes) ou que le produit ne supporte pas le contact direct avec l'air chaud (il est nécessaire dans ce cas-là d'utiliser un récipient plus profond que la hauteur du produit).
- Important: les températures employées dans le four statique ne conviennent pas pour le four à convection car elles sont trop élevées.**

Attention!

Un des avantages principaux de nos fours pour la pâtisserie et la boulangerie est l'uniformité de cuisson. Une cuisson non uniforme est toujours due à une erreur d'emploi: il est conseillé d'effectuer alors d'autres essais et surtout de réduire la température.

- ❶ Débrancher l'appareil avant d'effectuer les opérations de nettoyage.
- ❷ Un nettoyage soigné est la condition indispensable à l'obtention de cuissons parfaites.
Le nettoyage **doit être fait quotidiennement**; cette série de modèles permet d'effectuer un nettoyage **complet en quelques minutes**.
Un four nettoyé chaque jour n'apporte que des avantages:
 - les saveurs et les odeurs des aliments sont intactes,
 - le fonctionnement est plus homogène et il n'y a pas de formation de fumées,
 - la consommation d'énergie est réduite,
 - un entretien coûteux et difficile est évité.
- ❸ **Attention!**
Avant de commencer à utiliser un four neuf, il faut nettoyer soigneusement l'enceinte du four afin d'éviter les risques d'oxydation ou d'agression chimique dus à des résidus organiques.
Les surfaces en acier inoxydable de l'appareil doivent être toujours très propres.
Il ne faut jamais utiliser d'acides ou de substances corrosives, de pailles de fer ou de brosses en fer, ni pour le nettoyage de la chambre de cuisson, ni pour l'extérieur du four (le nettoyage doit être effectué avec de l'eau chaude et un détergent approprié).
- ❹ **LES OPERATIONS POUVANT ENTRAINER UN DEPOT DE SEL DE CUISINE SUR LES SURFACES EN ACIER DU FOUR DOIVENT ETRE ABSOLUMENT EVITEES;
DANS LE CAS CONTRAIRE, IL EST INDISPENSABLE DE NETTOYER SOIGNEUSEMENT IMMEDIATEMENT.**
- ❺ Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau sous pression.

⑥ Entretien et nettoyage de la chambre

1) **Refroidir** le four jusqu'à 60 °C (pour un refroidissement rapide appuyer sur la touche correspondante); éliminer les restes pouvant être enlevés à la main; enlever la structure porte-plats.

2) Remettre la structure porte-plats.

3) **Vaporiser** uniformément à l'intérieur de la chambre de cuisson un produit dégraissant spécial fours (il est conseillé d'utiliser des détergents alcalins liquides. Attention: ne pas utiliser de détergents corrosifs).

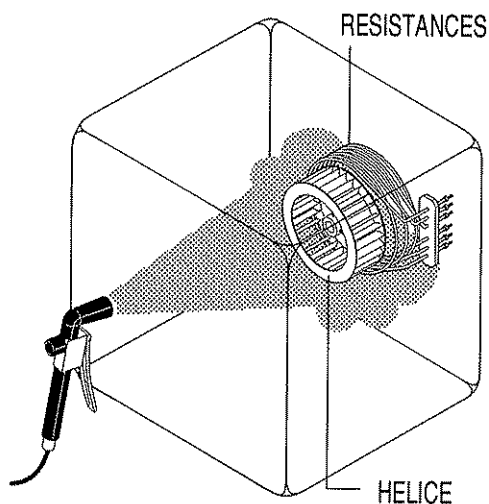
4) **Fermer** la porte et laisser agir le détergent pendant 5/10 minutes maximum suivant le type de saleté et le type de cuissons faites précédemment.

(Attention: les détergents étant très actifs, ils peuvent provoquer, si mal employés, des irritations à la peau et aux yeux. Il est recommandé de suivre scrupuleusement le mode d'emploi fourni par le producteur).

5) **Rincer** avec beaucoup d'eau ou avec le pratique jet-douche flexible (en option sur toutes les versions). La forme de la chambre de cuisson de même que les composants (hélice, résistances, échangeurs de chaleur, etc..) ont été étudiés pour recevoir de l'eau sans problème ni danger et permettre un rinçage parfait et de ce fait un nettoyage soigné.

6) Brancher de nouveau le courant, allumer le four et le sécher et le régler sur la température désirée pendant 5 minutes; attendre absolument le signal de fin de phase puis éteindre le four. Couper le courant et fermer les robinets d'arrivée d'eau et de gaz.

USAGE DE
LA DOUCHE



Si le four est **nettoyé tous les jours l'exécution des opérations décrites ci-dessus nécessitera peu de temps**, l'appareil sera prêt à fonctionner pour le jour suivant et se maintiendra en conditions parfaites.

SCHEMAS D'INSTALLATION: LEGEND

Entrée du câble
d'alimentation électrique



Arrivée gaz
et spécifications



DE-AT-BE-LU	ISO 7.1
ES-FI-FR-GR	ISO 7.1
IE-IT-NO-NL	ISO 7.1
PT-GB-SE-CH	ISO 7.1
DK	ISO 228.1

Cheminée fumées



DE-AT-BE-DK	Ø
ES-FI-IT-NO-LU	Ø
PT-SE-CH-GR	Ø
FR-IE-GB	Ø
NL	Ø

Bouchon détartrant
du chauffe-eau



Tube d'équilibre
pression chambre



Event vapeurs de la chambre



Arrivée d'eau normale



Arrivée d'eau adoucie

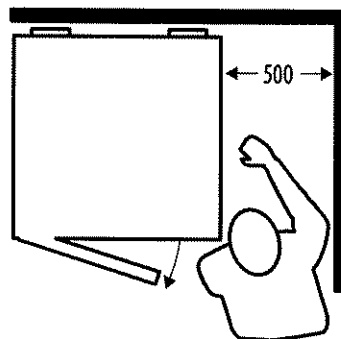
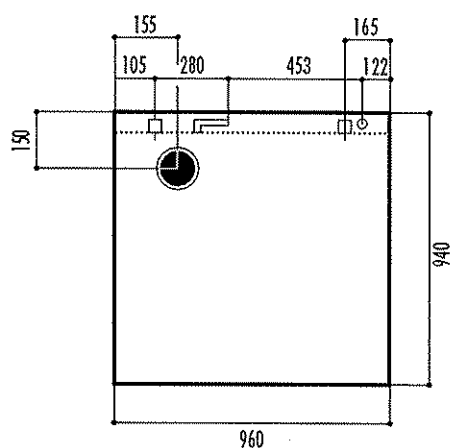
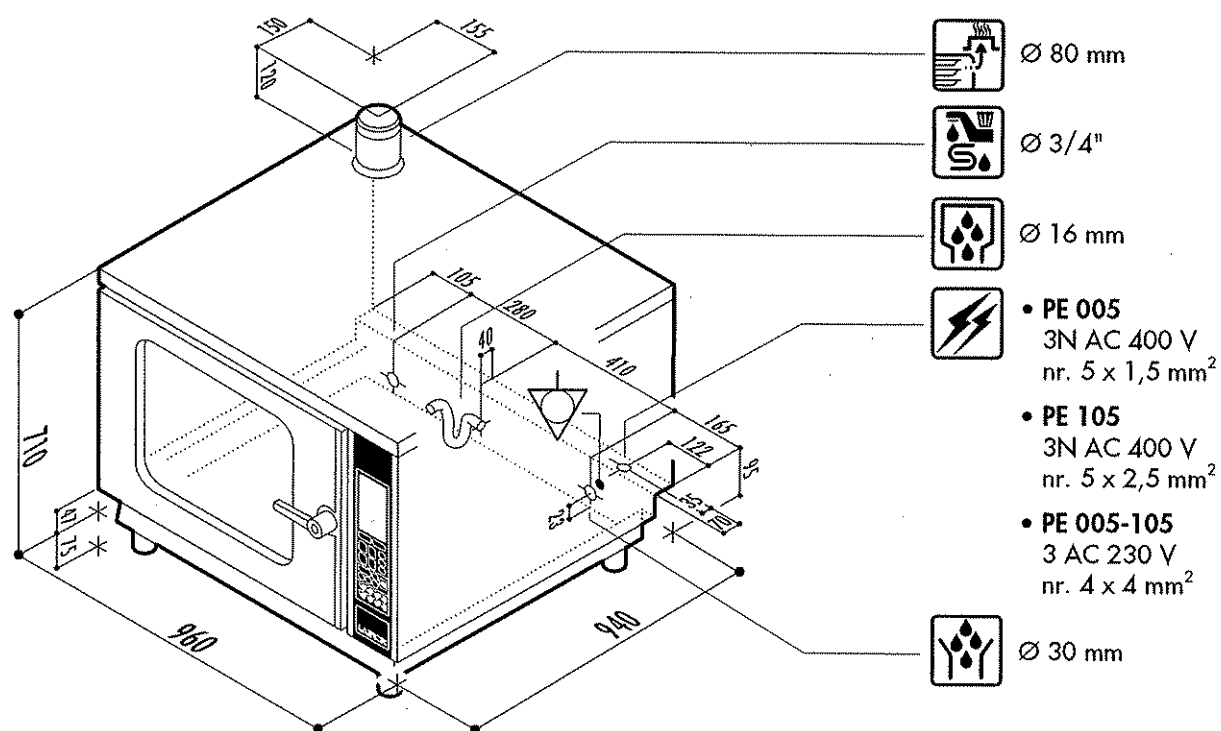


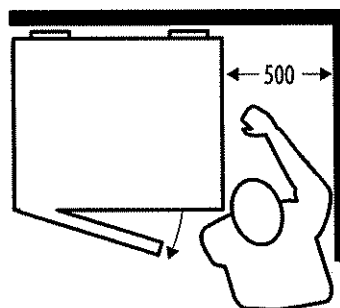
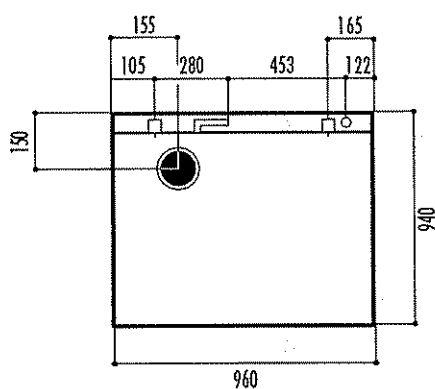
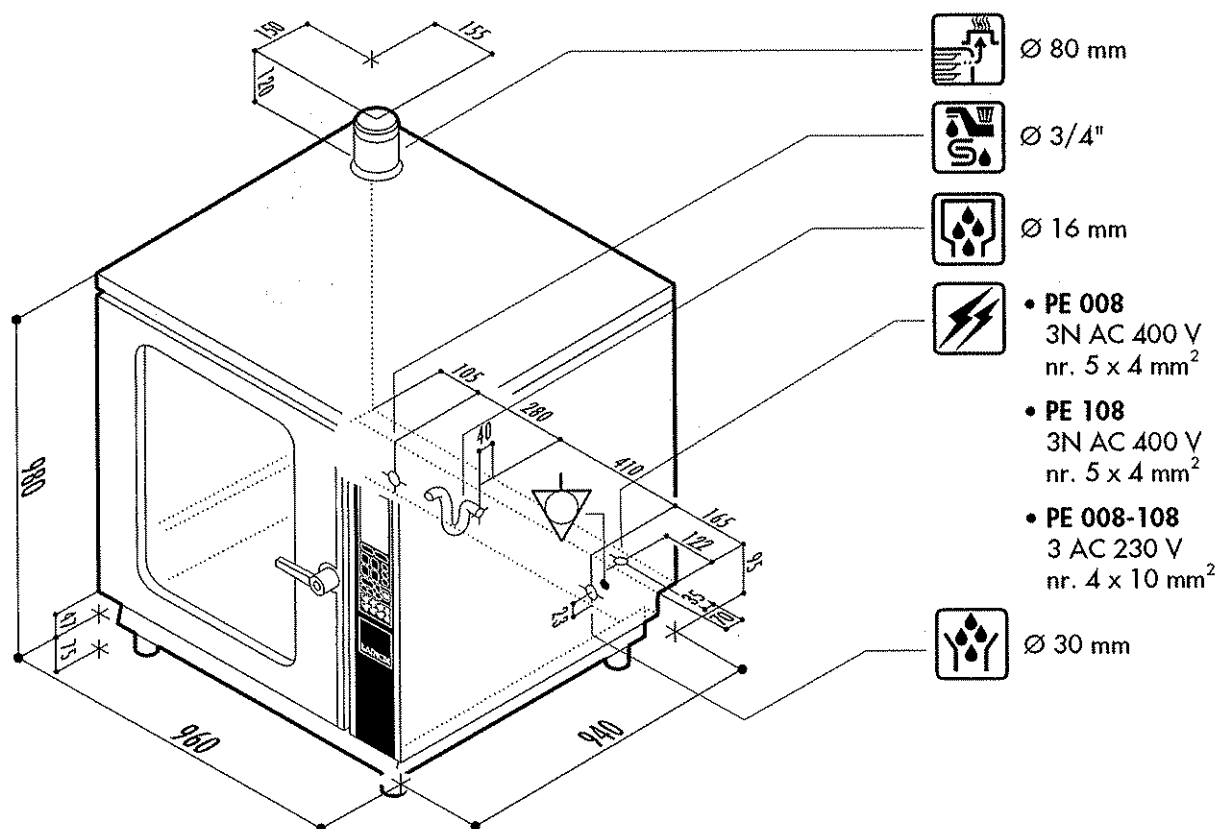
Evacuation liquides

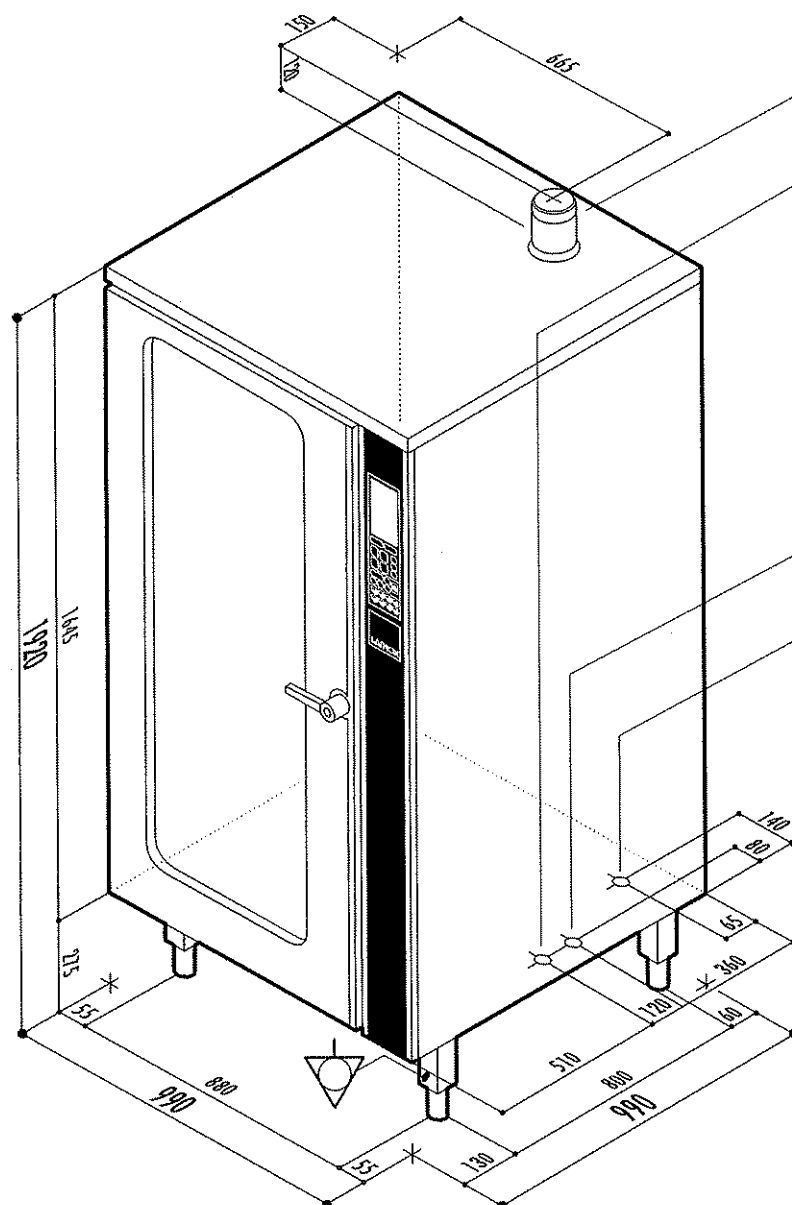


Evacuation condensation









Ø 80 mm



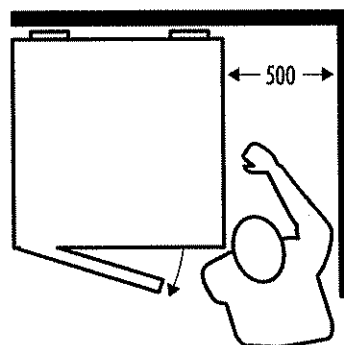
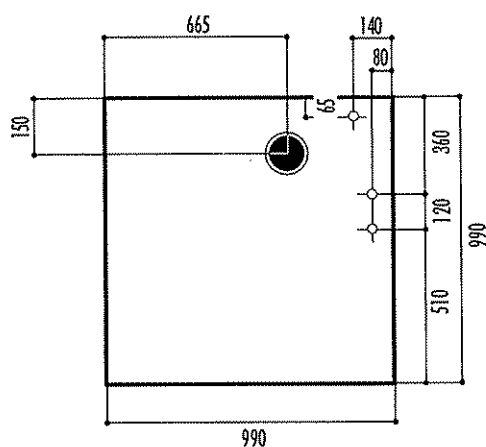
- PE 015
3N AC 400 V
nr. 5 x 10 mm²
3 AC 230 V
nr. 4 x 16 mm²
- PE 115
3N AC 400 V
nr. 5 x 10 mm²
3 AC 230 V
nr. 4 x 25 mm²

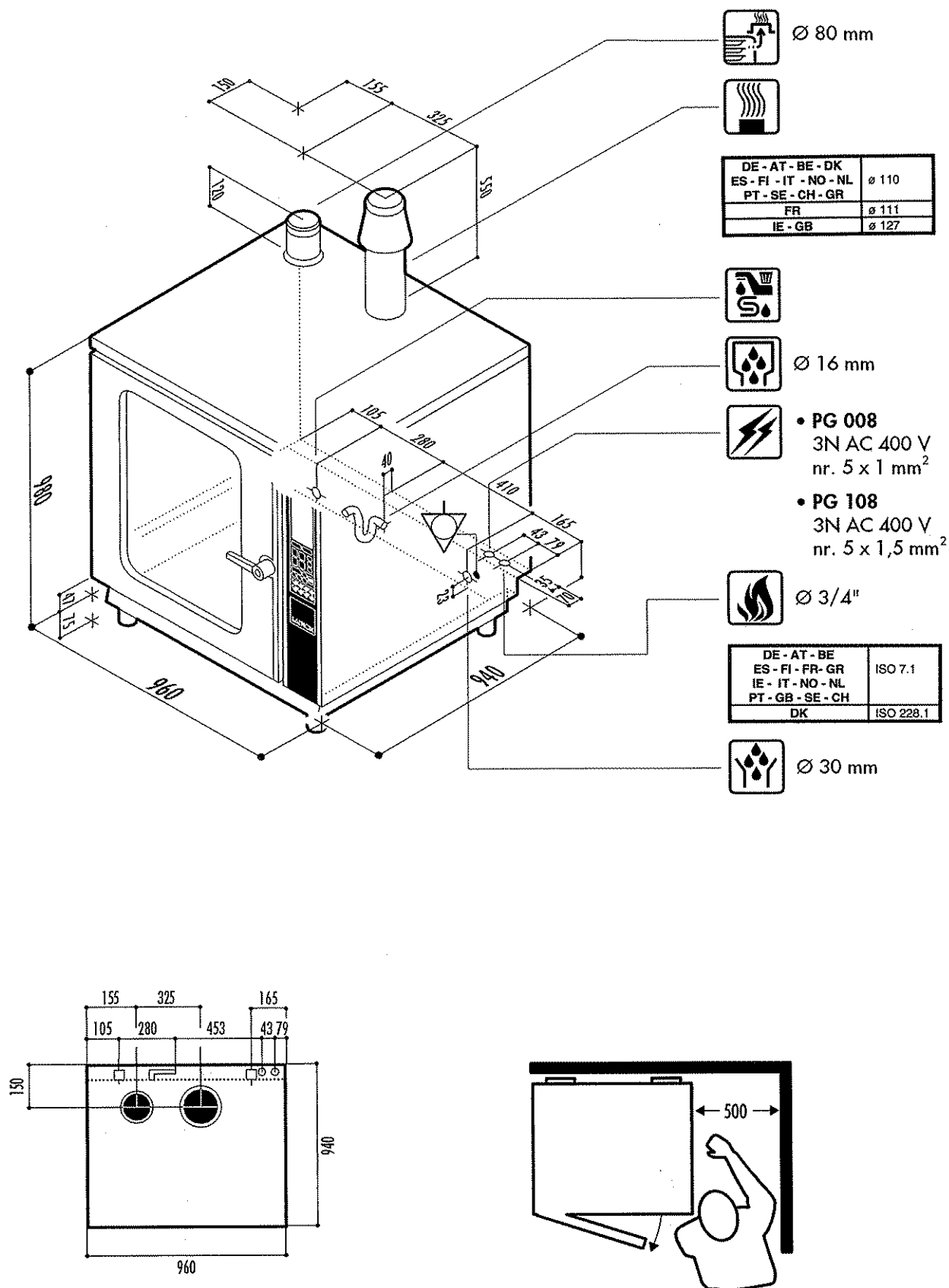


Ø 3/4"

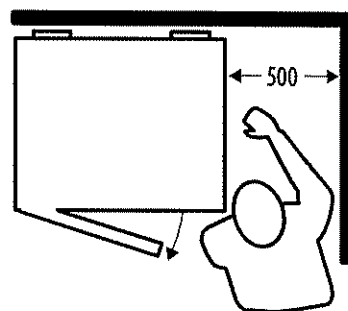
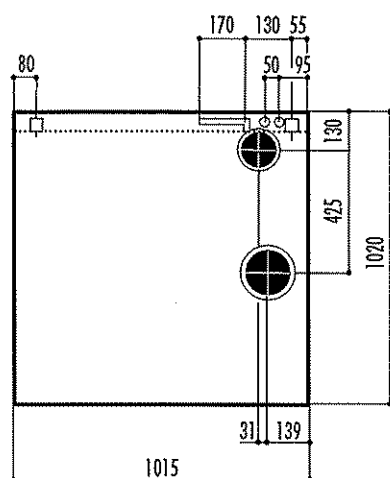
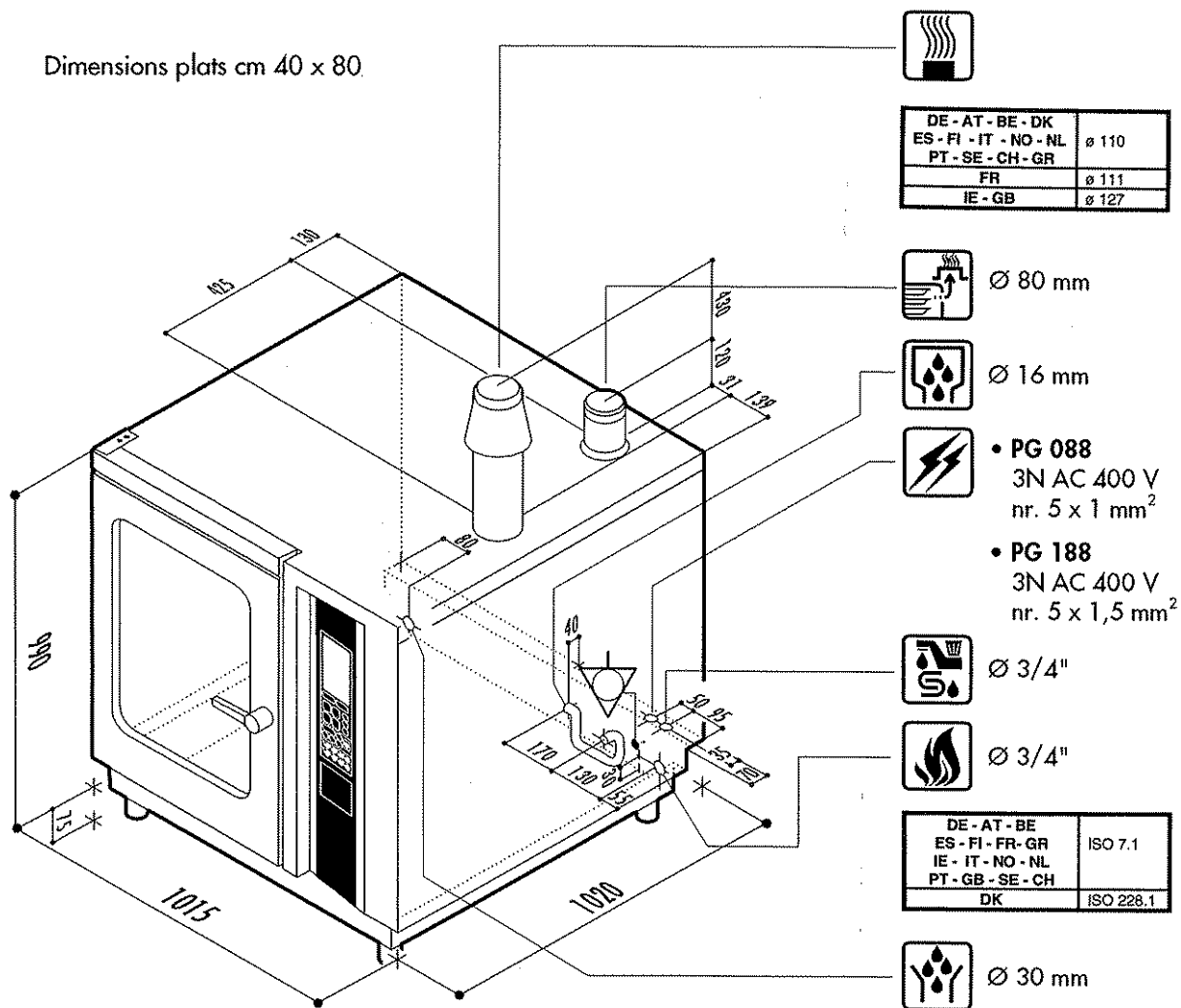


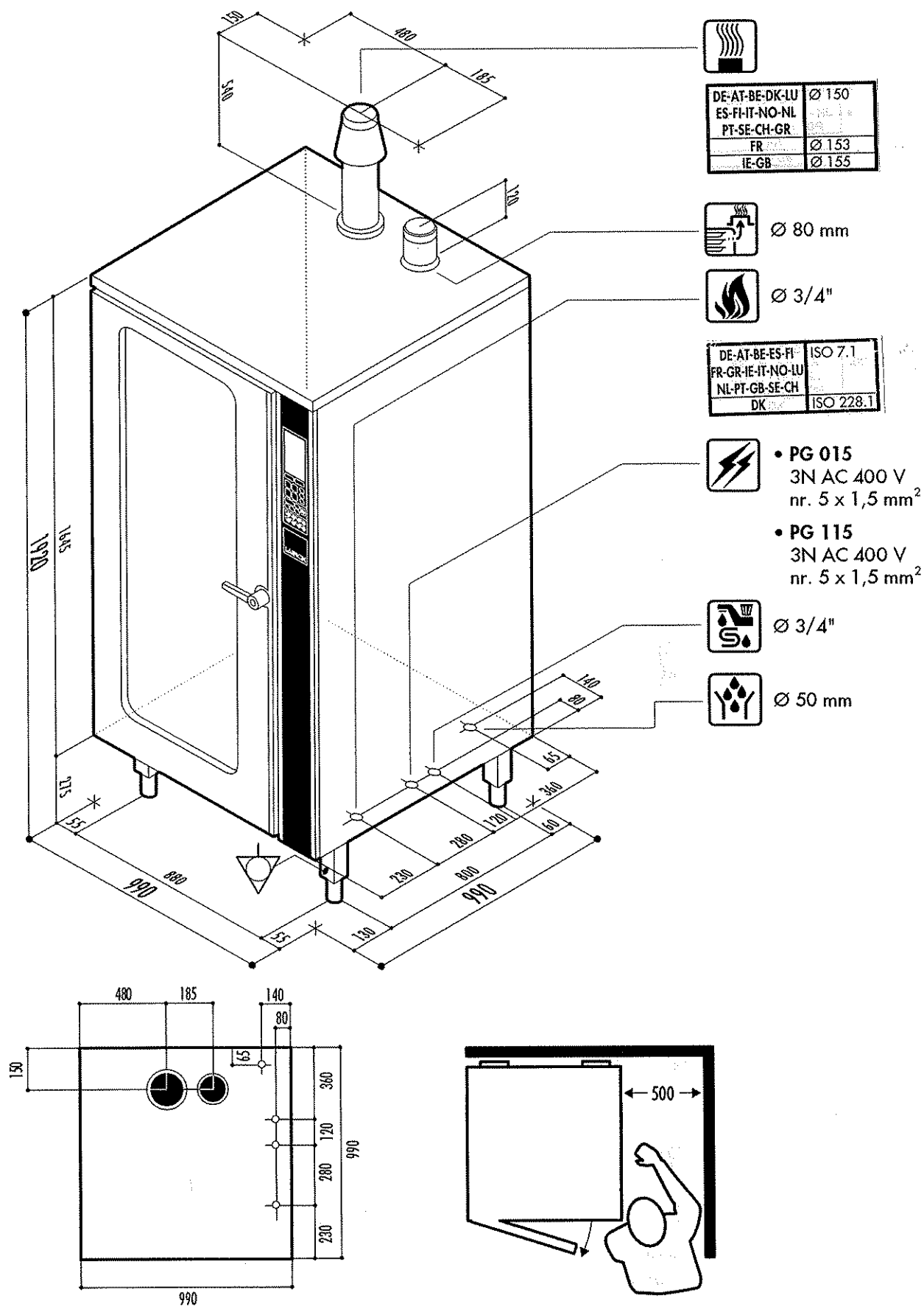
Ø 50 mm





Dimensions plats cm 40 x 80







Handwriting practice lines consisting of 28 horizontal dotted lines.



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.