

FOURS A CHARIOT ROTATIF

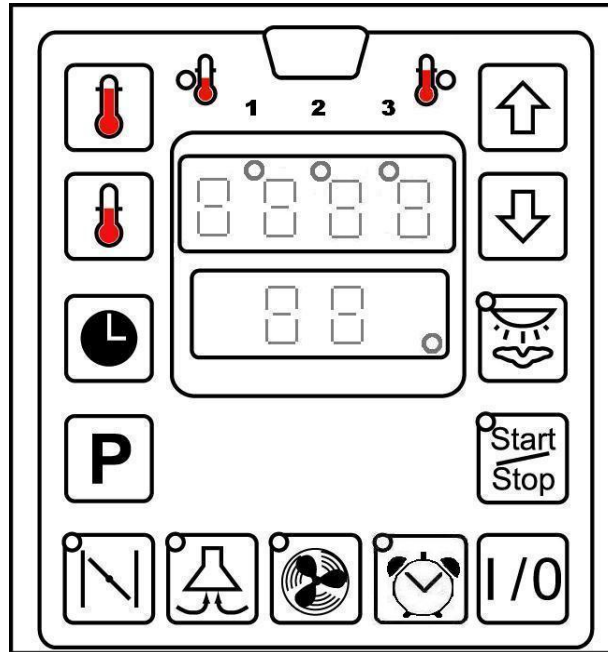
FOURS DE BOULANGERIE PATISSERIE

OVENS WITH ROTARY TROLLEY

BAKERY AND PASTRY OVENS

HORNOS DE CARRO GIRATORIO

HORNOS DE PANADERIA Y PASTERIA



Régulateur 25 programmes, avec ou sans l'option variateur de vitesse

Regulator 25 programmes, with or without the option speed drive

Regulador 25 programas, con o sin la opción variador de velocidad

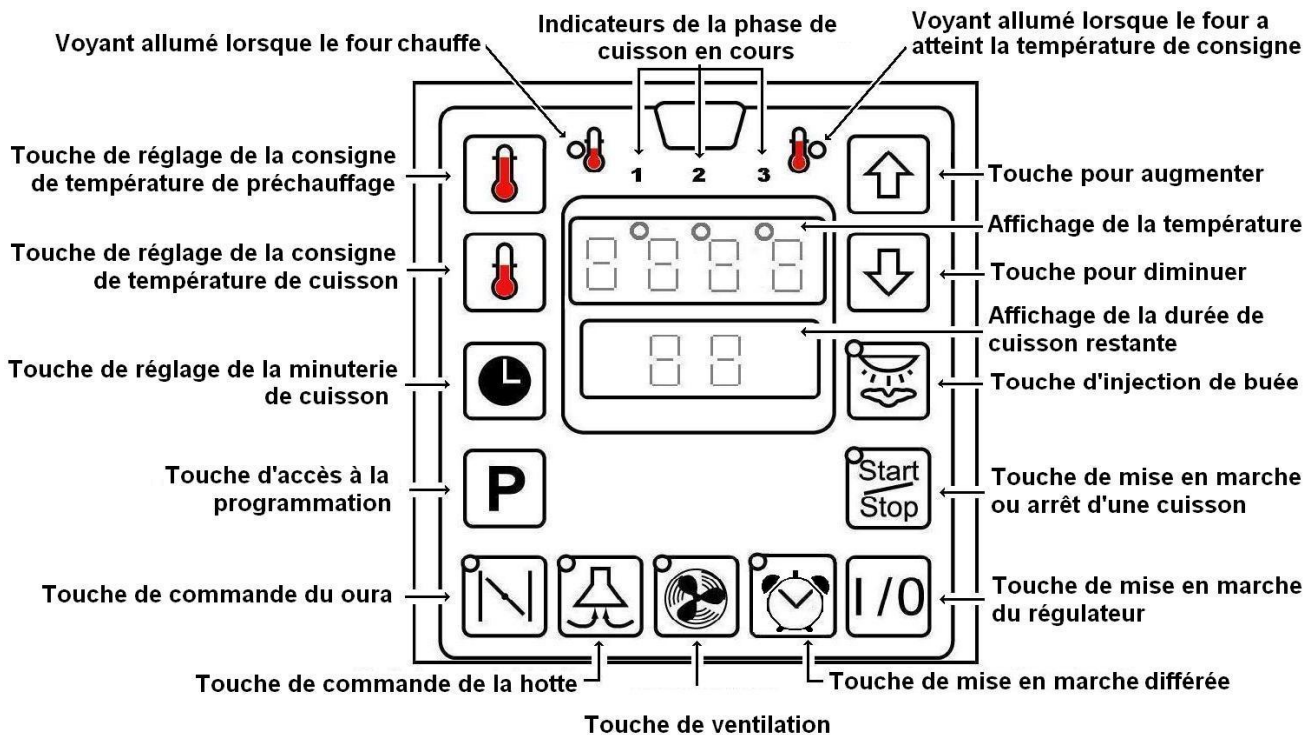
NOTICE D'UTILISATION USE INSTRUCTIONS INSTRUCCIONES DE UTILIZACION

UFC-000G004-TR

La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis - Copie interdite.
The company reserves the right to change specifications without notice. - Copying forbidden.
Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas. - Copia prohibida.

SOMMAIRE	CONTENTS	SUMARIO	
Pupitre de commande		2	
2-1 <i>Control panel</i>		9	
Panel de mandos		16	
2-2 Conseils de cuisson	Cooking advice	Consejos de cocción	23
2-3 Avant toute intervention sur le matériel	Before any work on the equipment	Antes de cualquier intervención en el material	24
2-4 Entretiens réguliers	Regular maintenance	Mantenimiento regular	24
2-5 Diagnostic d'anomalies	Problem solving	Diagnóstico de anomalías.	26
2-6 Liste de pièces de rechange	List of spare parts	Lista de recambios	28
2-8 Schémas électriques Rotatifs	Electrical diagrams Rotaries	Esquemas eléctricos Carro rotativo	
2-8-a Four à chariot rotatif	Rotary rack oven	Horno de carro rotativo	29
2-8-b Four à chariot rotatif+ variateur	Rotary rack oven +speed drive	Horno de carro rotativo +variador	34
2-8-c Four à chariot rotatif + minicom	Rotary rack oven + minicom	Horno de carro rotativo + minicom	39
2-8-d Four à chariot rotatif + délestage	Rotary rack oven + power shedding	Horno de carro rotativo +poder vertimiento	44
2-8-e Four à chariot rotatif GAZ	Rotary rack oven GAZ	Horno de carro rotativo GAZ	49

PUPITRE DE COMMANDE



GENERALITES :

Le 25 programmes peut fonctionner selon 3 modes de cuisson :

Un paramètre d'autorisation permet de limiter la faculté de modifier les réglages, (explications page 3)

Le mode manuel.

Accès à la programmation autorisé si le réglage dans le menu utilisateur est sur 1.

On le sélectionne par impulsion sur la touche 0.

Les cycles de cuisson sont composés :

- d'une température de préchauffage,
- d'une température de cuisson (250°C maxi),
- d'une durée de cuisson réglée en minutes (99 minutes max),
- d'une durée d'injection de buée réglée en secondes (99 secondes max),
- d'une commande de ventilation (option variateur de vitesse) (1),
- d'une durée d'ouverture du oura réglée en minutes précédant la fin de cuisson.

Ce programme de cuisson ne comporte qu'une seule phase.

Le mode de cuisson programmée.

Accès à la programmation autorisé si le réglage dans le menu utilisateur est sur 3

On le sélectionne en choisissant un numéro de programme entre 01 et 24.

Les cuissons peuvent être composées d'un préchauffage suivi de une à trois phases.

- une température de consigne de préchauffage.
- A chaque phase correspond :
 - une température de consigne de cuisson (250°C maxi),
 - une durée de phase, réglée en minutes (99 minutes max pour le cumul des 3 phases),
 - une durée d'injection de buée en début de phase, réglée en secondes (99 secondes max),
 - commande ventilation (option variateur de vitesse) (0),
 - une durée de commande du oura réglée en minutes précédant la fin de phase.

Le mode de cuisson continue.

Accès à la programmation autorisé si le réglage dans le menu utilisateur est sur 3

Les cuissons peuvent se chevaucher, c'est à dire que l'on peut faire jusqu'à trois enfournements successifs en chargeant partiellement le four à chaque fois.

Le programme numéro 25 permet ce mode de cuisson.


Ce programme est composé d'une température de préchauffage, une température de cuisson, une durée de cuisson, une vitesse de ventilation (option variateur de vitesse) (1), un état de oura (ouvert ou fermé).

(1) Si le four est équipé d'un variateur de vitesse (uniquement pour les fours électriques), la vitesse de rotation de la turbine peut être réglée entre 0 et 10


Cependant, lorsque la ventilation est à l'arrêt, la chauffe du four est arrêtée.

UTILISATION

MISE EN MARCHE :

Mettre en marche le régulateur 25 programmes au moyen de la touche .

Le numéro de version de programme apparaît dans l'affichage de température et le numéro de type de four apparaît dans l'affichage de durée, pendant 5 secondes.

La mise en température commence aussitôt selon le dernier programme utilisé lors de l'arrêt (porte fermée). Le voyant à côté du dernier programme sélectionné est allumé, l'affichage de température clignote pour indiquer que le préchauffage est en cours, il devient fixe lorsque la consigne de préchauffage est atteinte, le buzzer retentit et la touche  clignote, la cuisson peut alors commencer.

AFFICHAGE DES DEFAUTS POSSIBLES

1.1 AFFICHEURS ROUGES TEMPERATURE

« HS » : Appareil à déposer
« tc » : Au moins 2 thermocouples défectueux
« tc1 » : Thermocouple numéro « 1 » défectueux
« tc2 » : Thermocouple numéro « 2 » défectueux

1.2 AFFICHEURS ROUGES PROGRAMME :

Numéro de programme en cours en alternance avec le numéro de défaut si présent.

d0 : mettre l'horloge à l'heure
d1 : au moins un fusible HS
d2 : thermostat de sécurité
d5 : défaut variateur
d6 : température du tiroir électrique > 65°C(149°F)

Dans le cas d'un four Rotatif :

d3 : défaut de rotation

Dans le cas d'un four Gaz ou Fioul :

d4 : défaut brûleur

VERROUILLAGE DE L'AUTORISATION

La modification des réglages dépend du niveau d'autorisation :

Autorisation « 0 » : aucun réglage n'est modifiable. Seules sont actives, les touches de :

- mise en marche du régulateur
- mise en marche ou arrêt de la cuisson
- mise en marche ou arrêt de la hotte
- sélection des programmes 01 à 25

L'action sur les autres touches provoque seulement l'extinction momentanée de l'affichage.

Autorisation « 1 » : Le programme « 00 » peut être sélectionné et modifié en plus des fonctions de l'autorisation « 0 »

Autorisation « 2 » : les programmes en mémoire peuvent être modifiés lors de leur utilisation mais les modifications ne peuvent pas être sauvegardées en plus des fonctions des autorisations « 0 » et « 1 ».




Autorisation « 3 » : accès à la programmation en plus des fonctions des autorisations « 0 », « 1 » et « 2 ».

DEMARRAGE DIFFERE

DEMARRAGE DIFFERE : 6 jours maximum

Exemple : jour présent LUNDI démarrage du four automatiquement MERCREDI à 7h 10mn sur le programme 2.

1/ Sélection du programme à différer : Touche N°2

2/ Programmation du jour de démarrage : impulsion sur  et faire défiler les heures sur l'afficheur du haut avec les flèches  ou .

Le passage au jour précédent ou suivant se fait automatiquement lors du passage à « 00 :00 » (JO = jour précédent, j1 = JO+1, J2 = JO+2, etc ...) donc J2 dans notre exemple.

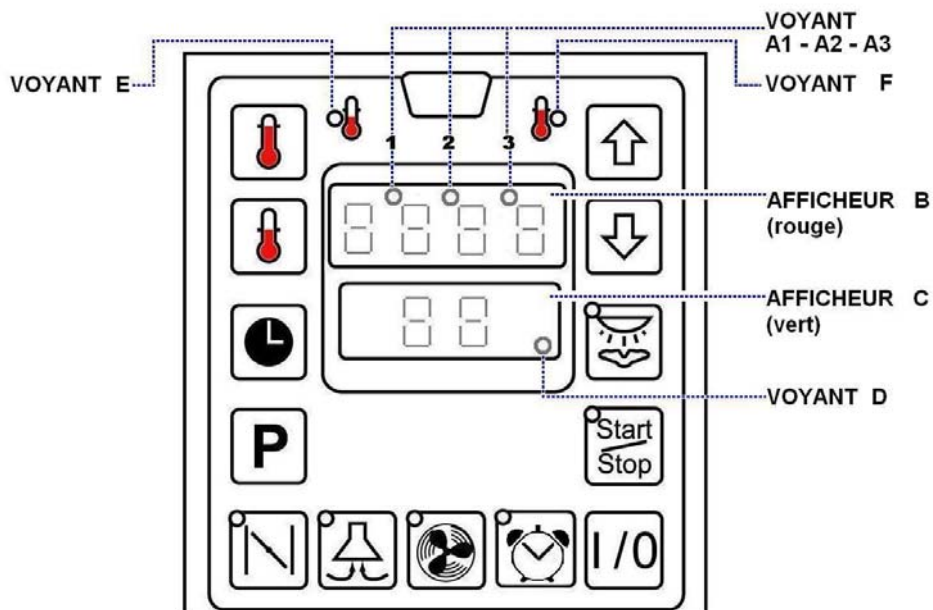
Lorsque le réglage est terminé, valider l'opération par impulsion sur la touche .

L'afficheur du bas indique : J2

L'afficheur du haut indique : 07 :10

UTILISATION PROGRAMMES 1 A 24

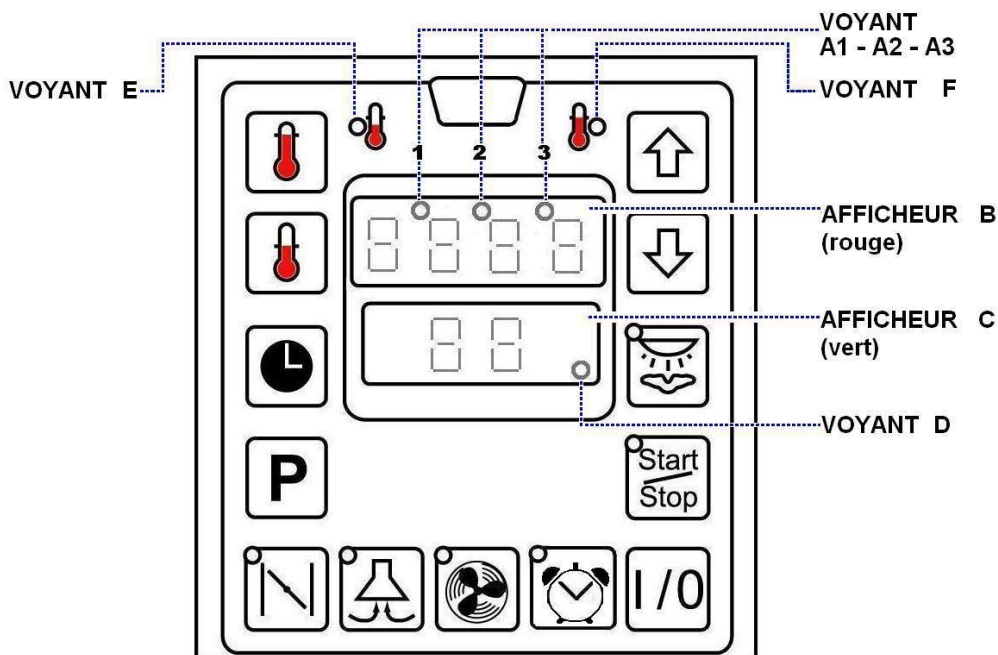
Niveau d'autorisation O : autorisation de travailler avec les programmes de 1 à 24, aucune valeur préréglée ne peut-être modifiée



Fonctions	Accès par	Réglage avec	Visible sur
Affichage version de four	maintenue		Afficheur B + C (5 secondes)
Mise sous tension	En relâchant		Afficheur B clignote
Démarrage du four en préchauffage	Fermer la porte		B clignote et voyant E allumé
Sélection d'un programme	Touches 1 à 24		Voyant à côté de la touche du programme sélectionné
Changement d'affichage consigne ou température intérieur	et maintenues simultanément		Si 888 dans B, la modification est validée
Réglage hotte automatique, temps du démarrage de la hotte avant la fin de cuisson (si autorisé dans le menu installateur, option). Réglage pour l'ensemble des programmes	et simultanément en cours de préchauffage	ou	Afficheur C
Hotte manuelle (option)			Voyant sur allumé la hotte est en fonctionnement
Enfournement autorisé (en fin de préchauffage uniquement)			L'avertisseur sonore retentit 5 fois L'afficheur B passe en fixe Le voyant clignote Le voyant F est allumé
Lancement du cycle après enfournement			Voyant sur fixe + Afficheur C allumé
Interruption de cuisson			C éteint
Fin de cycle			Sonnerie
Prolongement de la cuisson pour finir de cuire en visuel			C = 00 Voyant D clignotant
Affichage de la durée restante de cuisson			Afficheur C
Température non atteinte			Voyant E
Température atteinte			Voyant F
Indication de phase en cours			Voyants A1 – A2 – A3

UTILISATION PROGRAMME 25 (3 enfournements successifs possibles)

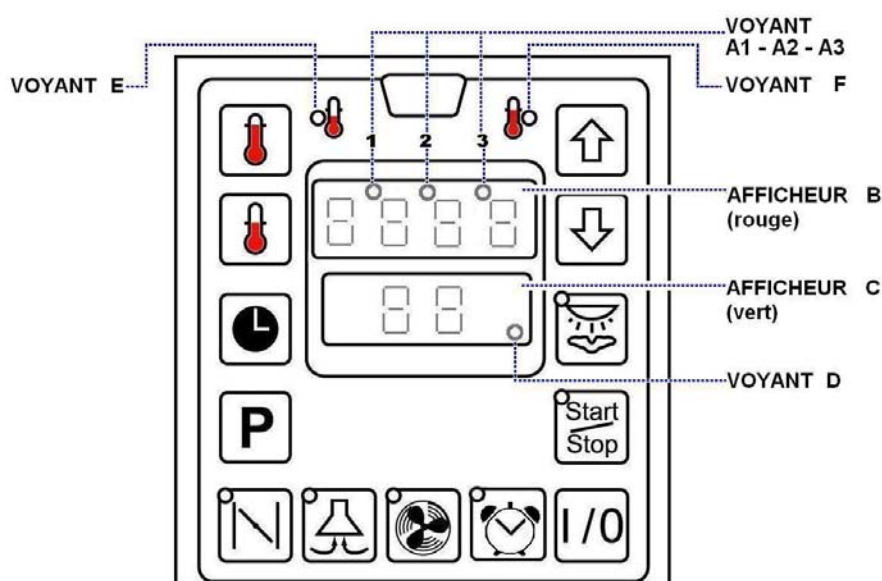
Niveau d'autorisation O : autorisation de travailler avec le programme 25 (aucune valeur pré-réglée ne peut-être modifiée)














Fonctions	Accès par	Réglage avec	Visible sur
Affichage version de four	maintenance		Afficheur B + C (5 secondes)
Mise sous tension	En relâchant		Afficheur B clignote
Démarrage du four en préchauffage	Fermer la porte		Afficheur B clignote Voyant E allumé
Sélection d'un programme	Touche 25		Voyant à côté de la touche du programme 25 allumé
Changement d'affichage consigne ou température intérieur	et simultanément		Si 888 dans B, la modification est validée
Enfournement autorisé (en fin de préchauffage uniquement)			Sonnerie Afficheur B en fixe + Voyant F allumé Voyant sur clignote
Lancement du 1 ^{er} enfournement			Voyant sur fixe Voyant A 1 allumé
Lancement du 2 ^{ème} enfournement			Voyant sur fixe Voyants A1 + A 2 allumés
Lancement du 3 ^{ème} enfournement			Voyant sur fixe Voyants A1 + A2 + A 3 allumés
Interruption de cuisson			Façade éteinte
Fin de cycle du 1 ^{er} enfournement			Sonnerie
Affichage de la durée restante du prochain défournement			Afficheur C
Température non atteinte			Voyant E
Température atteinte			Voyant F
Hotte manuelle (option)			Voyant sur allumé la hotte est en fonctionnement

UTILISATION PROGRAMME 00 (programme manuel) 1 seule phase

Niveau d'autorisation 1 : autorisation de travailler sur le programme 0 en plus des programmes 1 à 25 précédents, les valeurs température, durée, buée du programmes 00 peuvent être réglées ou modifiées en cours de cuisson ou de préchauffage)

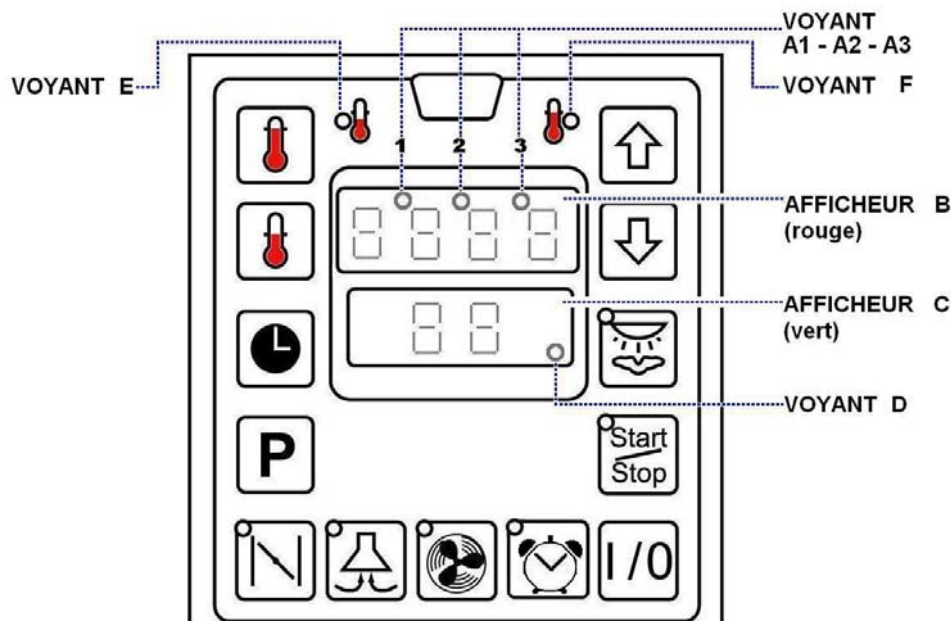


Fonctions	Accès par	Réglage avec	Visible sur
Mise sous tension			Afficheur B clignotant
Démarrage du four en préchauffage	Fermer la porte		Afficheur B clignote
Sélection d'un programme	Touche 0		Voyant à côté de la touche du programme 0 allumé
Réglage de la consigne de préchauffage En période de préchauffage	maintenue	ou	Afficheur B
Réglage de la consigne de cuisson En période de cuisson	maintenue	ou	Afficheur B
Réglage du temps de cuisson	maintenue	ou	Afficheur C
Réglage buée automatique	et simultanément puis maintenir uniquement	ou	Afficheur C Voyant sur allumé le temps de l'injection de buée
Buée manuelle si temps de buée automatique = 0			Voyant sur allumé le temps de l'injection de buée
Modification de la position du oura en cours de cuisson			Voyant sur allumé si demande d'ouverture
Ouverture du oura automatiquement avant la fin de cuisson ; <u>réglage en cours de préchauffage ou en cours de cuisson</u>	et simultanément puis maintenir uniquement	ou	Afficheur C
Commande de ventilation en cours de cuisson (sans variateur de vitesse)	maintenue	ou	Voyant sur éteint pas de ventilation, pas de chauffe
Commande de ventilation avec variateur de vitesse <u>en cours de préchauffage</u> (option)	et simultanément puis maintenir uniquement	ou	Voyant A1 (1 ^{ère} phase) Si vitesse = 0, pas de ventilation, pas de chauffe, 0 dans l'afficheur B et le voyant sur éteint.
Commande de ventilation avec variateur de vitesse <u>en cours de cuisson</u> (option)			Si vitesse entre 1 et 10, elle est reportée dans l'afficheur B et le voyant sur s'allume au relâchement

Réglage hotte automatique, temps du démarrage de la hotte avant la fin de cuisson (si autorisé dans le menu installateur, option). Réglage pour l'ensemble des programmes	 et  simultanément en cours de préchauffage	 ou 	Afficheur C
Hotte manuelle (option)			Voyant sur  allumé la hotte est en fonctionnement
Enfournement autorisé (en fin de préchauffage uniquement)			Sonnerie Afficheur B en fixe Voyant sur  clignote
Lancement du cycle après enfournement			Voyant sur  fixe
Interruption de cuisson			C éteint
Fin de cycle			Sonnerie
Prolongement de la cuisson pour finir de cuire en visuel			Afficheur C =00 Voyant D clignotant
Affichage de la durée restante de cuisson			Afficheur C
Température non atteinte			Voyant E
Température atteinte			Voyant F

MODIFICATION PROGRAMMES 1 A 25

Niveau d'autorisation 2 : autorisation de modifier les valeurs pré-réglées sur les programmes 1 à 25 (dès qu'une valeur a été modifiée le voyant de la touche du programme clignote).



si une valeur sur un programme a été modifiée en cours de cuisson, le voyant de la touche de programme clignote, cette modification n'est pas enregistrée dans le programme initial, c'est à vous de le modifier à l'aide de la notice de programmation.

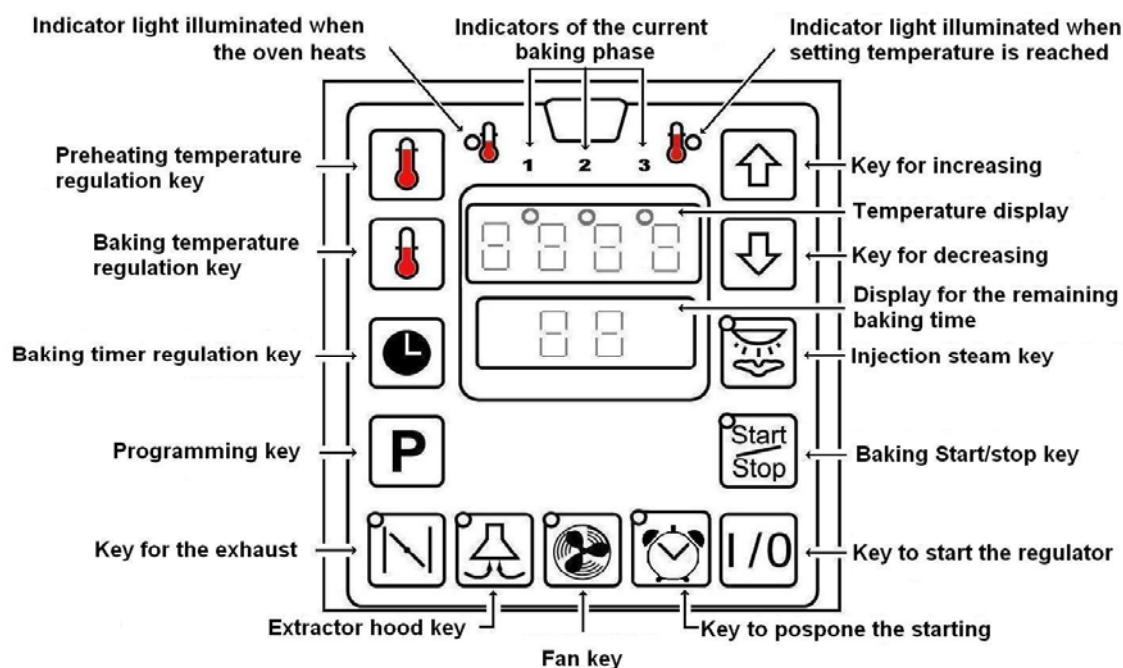
Fonctions	Accès	Réglage avec	Visible dans
Modification de la consigne de préchauffage en cours de préchauffage	maintenue	ou	Le voyant de la touche de programme clignote.
Modification de la consigne de cuisson en cours de cuisson	maintenue	ou	Le voyant de la touche de programme clignote.
Modification du temps de cuisson (uniquement sur programmes de 1 à 24)	maintenue	ou	Le voyant de la touche de programme clignote.
Modification de la position du oura	maintenue	ou	Voyant sur voyant allumé si demande d'ouverture) Le voyant de la touche de programme clignote.
Commande de ventilation (sans variateur de vitesse)	maintenue	ou	Voyant sur éteint. Pas de ventilation, pas de chauffe. Le voyant de la touche de programme clignote.
Commande de ventilation avec option variateur de vitesse	maintenue	ou	Vitesse de 0 à 10 sur B Si 0, pas de ventilation, pas de chauffe. Le voyant de la touche de programme clignote.
Injection de buée manuelle Uniquement sur les programmes de 1 à 24	maintenue		Voyant sur allumé le temps de l'injection de buée. Le voyant de la touche de programme clignote.

Pour accéder à la consultation d'un programme modifié il faut être : hors cuisson donc en préchauffage (pour passer du mode cuisson au mode préchauffage, appuyer sur la touche).

La consultation est alors accessible par impulsion sur la touche .
On arrive sur la consultation des réglages de la phase 1 sur les programmes de 1 à 24 (pour consulter les réglages des phases 2 et 3 sur les programmes de 1 à 24, appuyer sur la touche).

La sortie de cette consultation, se fait par impulsion sur la touche , ou automatiquement au bout de 30 secondes.
Pour sortir du programme modifié, donner une impulsion sur la touche du programme modifié (le voyant à côté de la touche du programme modifié clignote) ou sélectionner un autre programme.

CONTROL PANEL

**GENERAL POINTS:**

The regulator 25 programmes can work in the 3 following baking modes :

An authorization parameter permit to control the access to the setting modifications (explanations on page 10)

The manual mode

Access to programming is possible if the setting in the User's menu is on 1.

Select it by one pulse on the key 0.

The baking cycles are composed by :

- A preheating temperature
- A baking temperature (250°C)
- A baking time regulated in minutes (99 minutes maximum)
- A steam injection time regulated in seconds (99 seconds maximum).
- A Fan (speed drive option) (1)
- An exhaust opening time regulated in minutes before the end of baking.

This baking programme has only one phase.

The programmed baking mode

Access to programming is possible if the setting in the User's menu is on 3

Select it by choosing a programme number between 01 and 24.

Baking can consist of a preheating period followed by one to three phases.

- A preheating temperature
- Each phase has:
 - A baking temperature (250°C max)
 - A phase duration, regulated in minutes (99 minutes maximum for the 3 phases added)
 - A steam injection duration at the beginning of the phase, regulated in seconds (99 seconds maximum).
 - Fan (speed drive option) (1)
 - An exhaust duration regulated in minutes before the end of the phase

The continuous baking mode

Access to the programming mode is possible if the setting in the User's menu is on 3.

Baking periods can overlap, this means that we can have up to three successive batches by partially loading the oven each time.

Programme number 25 allows this baking mode.

This programme consists of a preheating temperature, a baking temperature, a baking time, a fan speed (speed drive option) (1), a state of the exhaust (open or closed).


(1) If the oven is equipped with a speed drive (option for electrical ovens only), the turbine rotation speed can be regulated between 0 and 10
However, when the fan is stopped, the oven heating is stopped.

OPERATING

STARTING:

Start the regulator 25 programmes by using the key  :

The programme version number appears in the temperature display and the type of oven number appears in the duration display 5 seconds. The rise in temperature begins immediately according to the last programme used (door closed). The indicator light of the last programme used is illuminated, the temperature display flashes to indicate that preheating is in progress, it stops flashing and remains steady when the

preheating setting is reached, the buzzer is heard and the key  flashes, baking can then begin.

DISPLAY OF POSSIBLE FAULTS

1.1 RED TEMPERATURE DISPLAY:

"HS": Appliance to be changed

"tc": At least 2 thermocouples are faulty

"tc1": Thermocouple number "1" is faulty

"tc2": Thermocouple number "2" is faulty

1.2 RED PROGRAMME DISPLAY:

Number of current programme alternates with the number of any fault.

d0 : Update the timer

d1 : At least one fuse defective

d2 : Safety thermostat

d5 : Faulty speed drive

d6 : Temperature of the electrical box > 65°C

In case of oven with rotary trolley :

d3 : Revolving fault

In case of oven energized with Gas or Fuel :

d4 : Burner fault

LOCKING ACCESS

The ability to modify the settings is governed by the authorization level.

Authorization level "0": No setting can be changed. The only active keys are:

- Start the regulator
- Start or stop baking
- Start or stop the extractor hood
- Select programmes 01 to 25

Pressing the other keys only momentarily effaces the display.

Authorization level "1" : Programme "00" can be selected and modified in addition to the functions of the authorization "0"

Authorization level "2" : The programmes in memory can be modified while being used but the modifications are not saved in addition to the functions of the authorizations "0" and "1".




Authorization level "3" : Access to the programming in addition to the functions of the authorizations "0", "1" and "2".

POSTPONED STARTING

POSTPONED STARTING : 6 days maximum

Exemple : present day MONDAY starting automatically of the oven on WENESDAY at 7h 10mn on the programme 2.

1/ Selection of the programme to be postponed : Key nb 2

2/ Programming of the starting day: press on  and proceed with scrolling of the hours on the top display with the keys  and . The transition to the previous or the following day is automatical when passing by "00:00" (J0 = present day, J1 = J0 + 1, J2 = J0 + 2, etc ...) so J2 in our exemple.

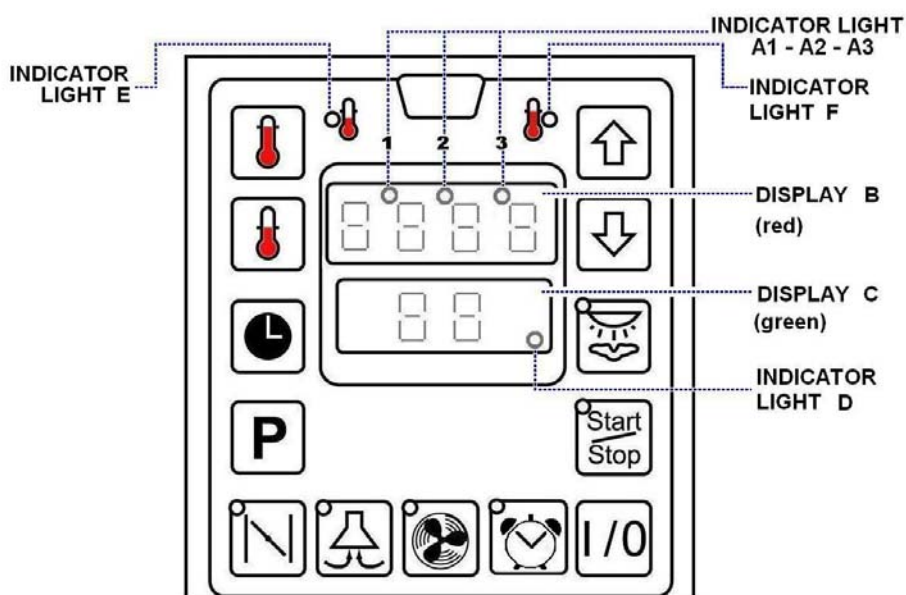
When it is set up, validate with pressing on the key .

The bottom display shows J2

The top display shows : 07 :10

USING PROGRAMMES 1 TO 24

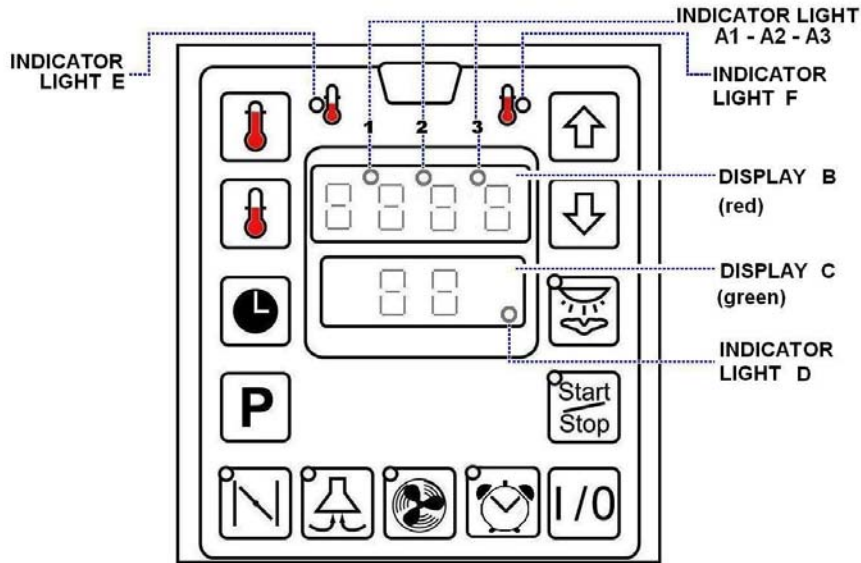
Authorization level 0 : Access for working with programmes 1 to 23, no single preset parameter can be modified.



Functions	Access by	Setting with	Visible on
Display of oven version	maintained		Display B +C (5 seconds)
Power on	By releasing		Display B flashes
Start the oven in preheating mode	Close the door		B flashes and indicator light E is illuminated
Selecting a programme	Keys 1 to 24		Indicator light close to selected programme
Change setting display or interior temperature	and maintained simultaneously		If 888 in B, the modification is accepted
Regulating automatic extractor hood, time for starting the extractor hood before the end of baking (if access is possible in the Fitter's menu, option). Setting for all the programmes.	and simultaneously	or	Display C
Manual extractor hood (option)			Indicator light on illuminated. The extractor hood is running
Oven batching allowed (only when preheating is terminated)			The bell rings 5 times The display B stops to flash The indicator light on flashes The indicator light F is illuminated
The cycle starts after oven batching			Indicator light on steady + Display C illuminated
Baking interrupted			C unlit
End of cycle			Bell
Extension of baking time to finish baking under visual supervision			C = 00 Indicator light D flashing
Display of the remaining baking time			Display C
Temperature not reached			Indicator light E
Temperature reached			Indicator light F
Indication of current phase			Indicator light A1 - A2 - A3

USING PROGRAMME 25 (3 successive batches are possible)

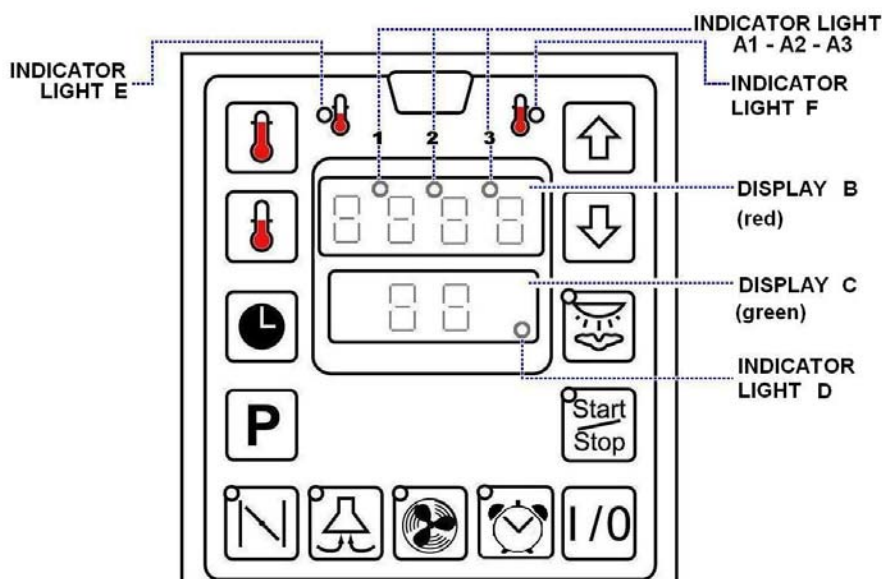
Authorization level 0: Access for working with programme 25 (no single preset parameter can be modified)























Functions	Access by	Setting with	Visible on
Display of oven version	maintained		Display B + C (5 seconds)
Power on	By releasing		Display B flashes
Start the oven in preheating mode	Close the door		Display B flashes Indicator light E is illuminated
Selecting a programme	Key 25		Indicator light next to key 25 is illuminated
Change setting display or interior temperature	and simultaneously		If 888 in B, the modification is accepted
Oven batching allowed (only when preheating is terminated)			Bell Display B is steady flashes Indicator light F is illuminated
Start of the first batch			Indicator light on steady Indicator light A 1 illuminated
Start of the second batch			Indicator light on steady Indicators light A1 + A 2 illuminated
Start of the third batch			Indicator light on steady Indicators light A1 + A2 + A 3 illuminated
Baking interrupted			Panel unlit
End of the first batch cycle			Bell
Display of the remaining time before the next unbatching			Display C
Temperature not reached			Indicator light E
Temperature reached			Indicator light F
Manual extractor hood (option)			Indicator light on illuminated. The extractor hood is running

USING PROGRAMME 00 (manual programme) only one phase

Access level 1: Access for working on programme 0 in addition to the preceding 1 to 25 programmes. The settings of temperature, duration, and steam for the 00 programme can be regulated or modified during baking or preheating.

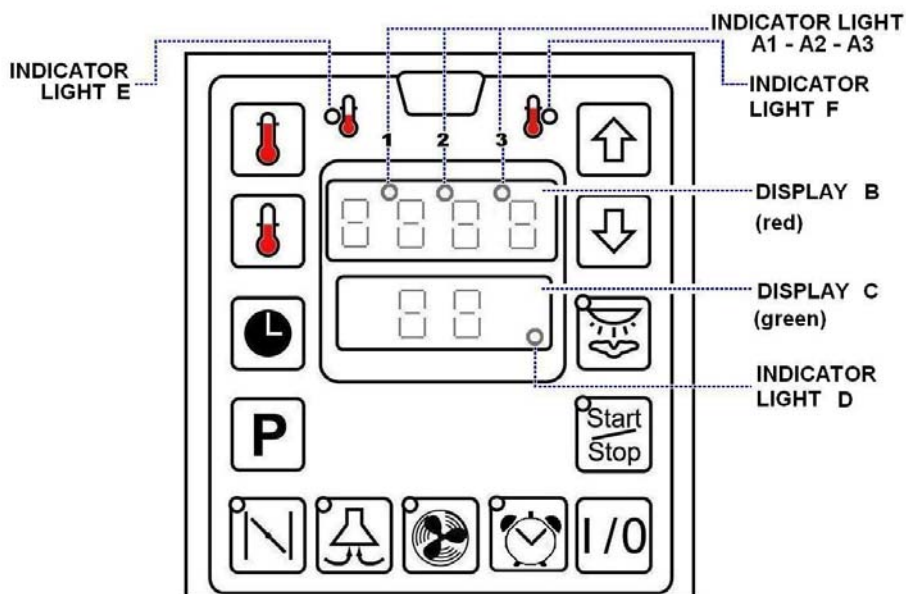


Functions	Access by	Setting with	Visible on
Power on			Display B flashes
Start the oven in preheating mode	Close the door		Display B flashes
Selecting a programme	Key 0		Indicator light next to key 0 is illuminated
Regulating of the preheating setting with preheating in progress	maintained	or	Display B
Regulating the baking setting with baking in progress	maintained	or	Display B
Regulating the baking time	maintained	or	Display C
Regulating the automatic steam	and simultaneously then maintain only	or	Display C Indicator light on illuminated during the steam injection time
Manual steam if automatic steam time = 0			Indicator light on illuminated during the steam injection time
Modification of the exhaust position during baking			Indicator light on illuminated if opening requested
Automatic opening of the exhaust before the end of baking ; <u>regulating during preheating or during baking</u>	and simultaneously then maintain only	or	Display C
Fan control during baking (<u>without</u> speed drive)	maintained	or	Indicator light on unlit. No fan, no heating

Fan control <u>with</u> speed drive <u>during preheating</u> (option)	 and  simultaneously then maintain only 	 or 	Indicator light A1 (1 st phase) If speed = 0, no fan, no heating, 0 in the display B and the indicator light on  unlit. If speed between 1 and 10, it is reported in the  is display B and the indicator light on  is illuminated after release of the key.
Fan control <u>with</u> speed drive <u>during baking</u> (option)			
Regulating automatic extractor hood, time for starting the extractor hood before the end of baking (if access allowed in the Fitter's menu) (option) Setting for all the programmes	 and  simultaneously during the preheating	 or 	Display C
Manual extractor hood (option)			Indicator light on  illuminated. The extractor hood is running
Oven batching allowed (only when preheating is terminated)			Bell Display B is steady Indicator light on  flashes
The cycle starts after oven batching			Indicator light on  steady
Baking interruption			Display B unlit
End of cycle			Bell
Extension of baking time to finish baking under visual supervision			Display C = 00 Indicator light D flashes
Display of the remaining baking time			Display C
Temperature not reached			Indicator light E
Temperature reached			Indicator light F

MODIFYING PROGRAMMES 1 TO 25

Authorization level 2 : Access to modify the parameters preset on programmes 1 to 25 (as soon as a setting is modified the indicator light of the concerned programme flashes)



If a setting on a programme has been modified during baking, the indicator light of the concerned programme flashes. This modification is not recorded in the initial programme. It is up to you to modify it with the help of the programming notice.

Functions	Access	Setting with	Visible in
Modification of the preheating parameter during preheating	maintained	or	The indicator light of the concerned programme flashes
Modification of the baking setting during the baking	maintained	or	The indicator light of the concerned programme flashes
Modification of the baking time only on programmes from 1 to 24	maintained	or	The indicator light of the concerned programme flashes
Modification of the exhaust position	maintained	or	Indicator light on illuminated if opening requested The indicator light of the concerned programme flashes
Fan control (without speed drive)	maintained	or	Indicator light on unlit: no fan, no heating The indicator light of the concerned programme flashes
Fan control with speed drive (option)	maintained	or	Speeds from 0 to 10 on B. If 0: no fan, no heating The indicator light of the concerned programme flashes
Manual steam injection Only on programmes 1 to 24	maintained		Indicator light on illuminated, during the time of steam injection The indicator light of the concerned programme flashes

To consult a modified programme it is necessary not to be in baking mode, so in preheating mode (to switch from baking mode to preheating mode, press

the key).

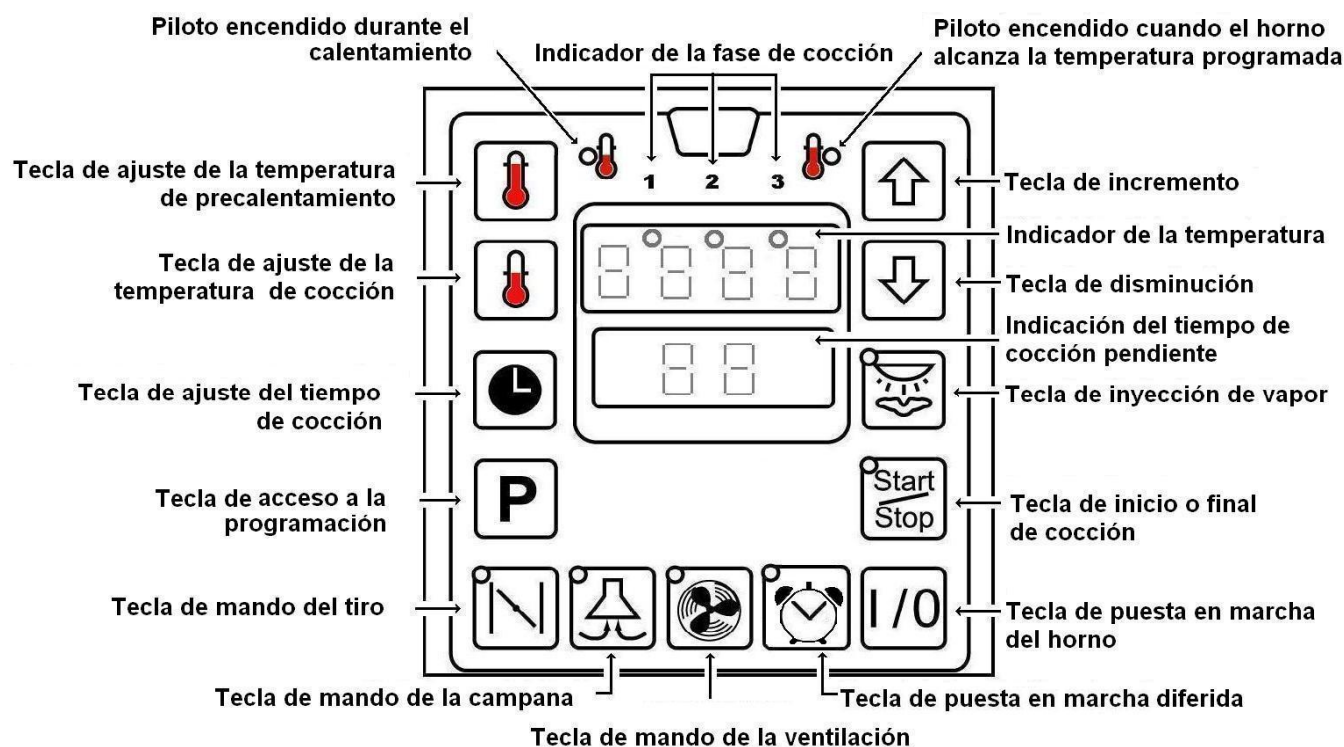
The consultation is then possible by pressing the key .

Then you can consult the settings of the phase 1 for programmes from 1 to 24 (to consult the settings of the phase 2 and 3 for programmes from 1 to 24

press the key .

The exit from the consultation can be done by pulse on the key or automatically after 30 seconds without touching the keypad.

To exit from the modified programme, pulse the key of the concerned programme (the indicator light next to the key of the modified programme flashes) or select another programme.

**GENERALIDADES :**

El programador 25 programas puede funcionar según 3 modos de cocción :

Un parámetro de autorización permite limitar la facultad de modificar los ajustes, (instrucciones página 17)

El modo manual.

Acceso autorizado a la programación si el ajuste del menú usuario está en 1.

Se selecciona pulsando la tecla 0.

Los ciclos de cocción se componen de :

- una temperatura de precalentamiento,
- una temperatura de cocción (250°C max),
- un tiempo de cocción en minutos (99 minutos máximo),
- un tiempo de inyección de vapor en segundos (99 segundos máximo),
- una velocidad de ventilación (sólo para horno con opción variador de velocidad) (1),
- una apertura del tiro en minutos descontados antes del final de la cocción.

Este programa de cocción sólo tiene una fase.

El modo de cocción programada.

Acceso autorizado a la programación si el ajuste del menú usuario está en 3.

Se escoge seleccionando un número del programa entre 01 y 24.

Las cocciones se componen de un precalentamiento seguido de una a tres fases.

- una temperatura de precalentamiento,
- A cada fase corresponde :
 - una temperatura de cocción (250°C max),
 - una duración de fase en minutos (99 minutos máximo por el cúmulo de las 3 fases),
 - un tiempo de inyección de vapor en segundos (99 segundos máximo),
 - una velocidad de ventilación (sólo para horno con opción variador de velocidad) (1),
 - una apertura del tiro en minutos descontados del final de la fase.

El modo de cocción continuo.

Acceso autorizado a la programación si el ajuste del menú usuario está en 3.

Las cocciones se pueden solapar, se pueden realizar 3 hornadas sucesivas cargando parcialmente el horno cada vez.

El programa número 25 permite este modo de cocción.


Este programa se compone de una temperatura de precalentamiento, una temperatura de cocción, un tiempo de cocción, una velocidad de ventilación (sólo para horno con opción variador de velocidad) (1), un estado del tiro (abierto o cerrado).

(1) Si el horno está equipado con un variador de velocidad (únicamente por hornos eléctricos), la velocidad de rotación de la turbina se puede ajustar entre 0 y 10.

Sin embargo, cuando la ventilación está parada, se para el calentamiento del horno..

UTILIZACIÓN

PUESTA EN MARCHA :

Poner en marcha el regulador 25 programas mediante la tecla .

El número de versión del programa aparece en la pantalla de temperatura y el número del tipo de horno aparece en la pantalla del tiempo, durante 5 segundos.

El horno empieza entonces a calentar según el último programa utilizado antes de pararse (puerta cerrada). El piloto del último programa utilizado está encendido, la pantalla de temperatura parpadea para indicar que el precalentamiento ha empezado. Deja de parpadear cuando

la temperatura deseada ha sido alcanzada, suena el zumbador y la tecla  parpadea, indicando que la cocción puede empezar.

INDICACIÓN DE LAS POSIBLES AVERÍAS

1.1 PANTALLA ROJA DE TEMPERATURA

« HS » : Cambiar aparato

« tc » : Al menos 2 sondas defectuosas

« tc1 » : Sonda número « 1 » defectuosa

« tc2 » : Sonda número « 2 » defectuosa

1.2 PANTALLA ROJA DE PROGRAMA :

Número de programa utilizado, alternando con el código de la avería.

d0 : ajustar el reloj

d1 : al menos un fusible fuera de servicio

d2 : termostato de seguridad

d5 : defecto del variador

d6 : temperatura del cuadro eléctrico > 65°C

En el caso de un horno de carro giratorio :

d3 : defecto de rotación

En el caso de un horno Gas o Gasóleo :

d4 : defecto del quemador

BLOQUEO DE LA AUTORIZACIÓN

La modificación de los ajustes está subordinada al valor del parámetro « autorización ».

Autorización « 0 » : no se puede modificar ningún ajuste. Sólo están activas las teclas de :

- puesta en marcha general
- puesta en marcha/parada de la cocción
- puesta en marcha de la campana
- selección de los programas 01 a 25

Actuando en las otras teclas sólo se apagan momentáneamente las pantallas.

Autorización « 1 » : El programa « 00 » puede ser seleccionado y modificado + las funciones de la autorización « 0 ».

Autorización « 2 » : Los programas en memoria pueden modificarse durante su utilización pero las modificaciones no pueden guardarse + las funciones de las autorizaciones « 0 » y « 1 ».

Autorización « 3 » : Acceso a la programación + las funciones de las autorizaciones « 0 », « 1 » y « 2 ».

PUESTA EN MARCHA DIFERIDA

PUESTA EN MARCHA DIFERIDA : 6 días máximo

Ejemplo : día actual LUNES. Puesta en marcha automáticamente MIÉRCOLES a las 7h 10mn en el programa 2.

1/ Selección del programa : Pulsar la tecla N°2

2/ Programación del día de la puesta en marcha : Pulsar la tecla  y hacer desfilar las horas en la pantalla de arriba con las teclas



El paso del día precedente al siguiente día se hace automáticamente cuando paso a << 00:00 >> (J0 = día actual, J1 = J0 + 1, J2 = J0 + 2, etc ...).

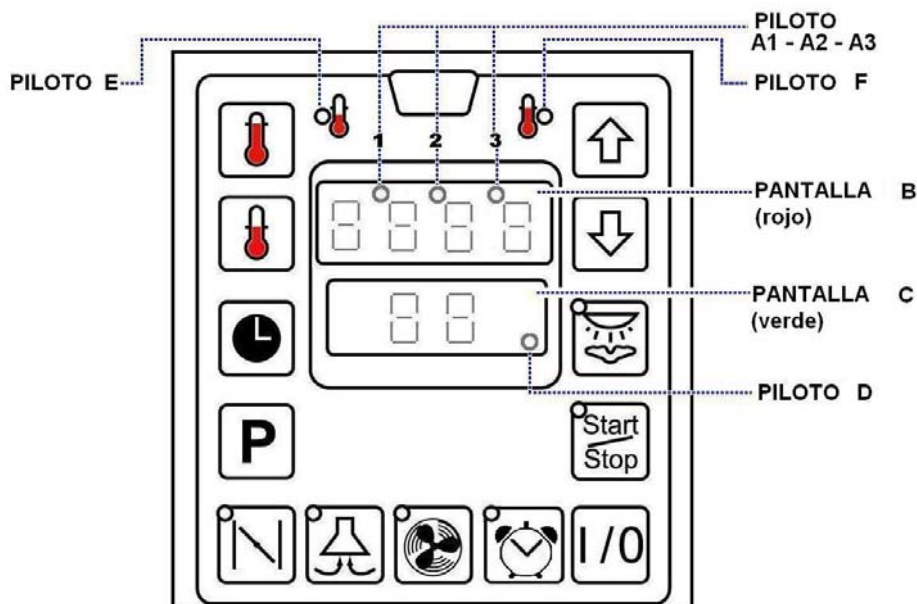
Cuando el ajuste se ha terminado, validar la operación pulsando la tecla .

La pantalla de abajo indica : J2

La pantalla de arriba indica : 07 :10

UTILIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS 1 A 25

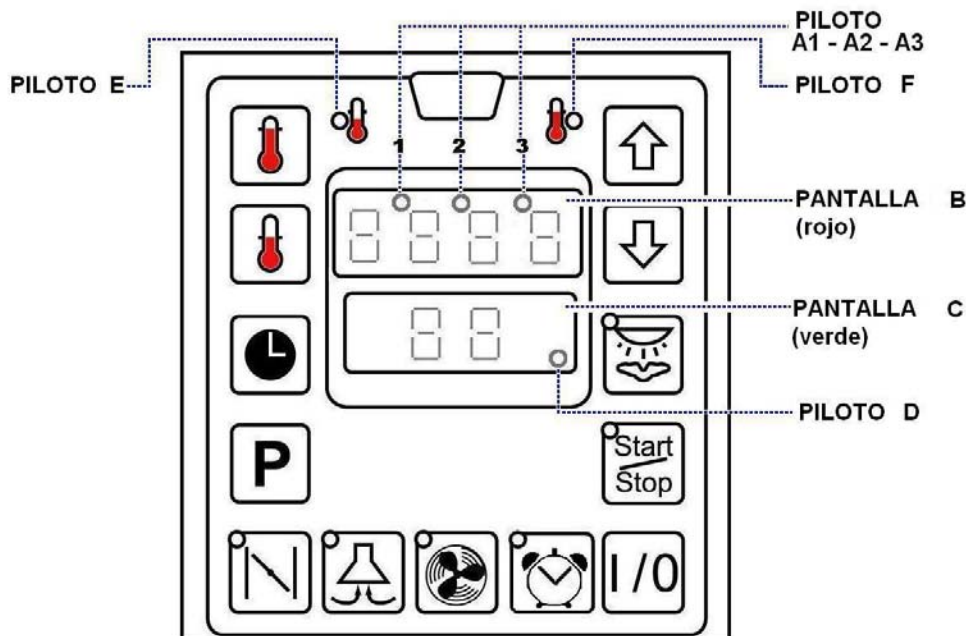
Nivel de autorización O : Autorización para trabajar con los programas 1 a 25, no se puede modificar ningún valor preajustado).



Funciones	Acceso por	Ajustes con	Visible en
Indicación versión del horno	mantener		Pantallas B+C (5 segundos)
Puesta en marcha	Soltar		Pantalla B parpadea
Arranque del horno en precalentamiento	Cerrar la puerta		Pantalla B parpadea Piloto E encendido
Selección de un programa	Tecla 1 a 24		Piloto junto la tecla del programa seleccionado
Cambiar el valor indicado en la pantalla (temperatura programada o real)	y mantenidas simultáneamente		Cambio confirmado al aparecer 888 en B
Ajuste de la campana automática. Tiempo para la puesta en marcha de la campana antes del final de la cocción (si autorizado en el menú instalador) (opción). Ajuste para todos los programas	y simultáneamente	o	Pantalla C
Campana manual (opción)			Piloto en encendido. La campana funciona
Autorización para hornear (al final de precalentamiento únicamente).			El zumbador suena 5 veces La pantalla B se queda fija El piloto en parpadea El piloto F está encendido
Inicio del ciclo después de hornear			Piloto en fijo + pantalla C encendido
Interrupción de cocción			Pantalla C apagada
Fin de ciclo			Suena
Prórroga del tiempo de cocción para terminar la cocción con seguimiento visual.			Pantalla C =00 Piloto D parpadea
Indicación del tiempo de cocción pendiente			Pantalla C
Temperatura no alcanzada			Piloto E
Temperatura alcanzada			Piloto F
Indicación de la fase de cocción			Piloto A1 - A2 - A3

UTILIZACIÓN PROGRAMA 25 (3 hornadas seguidas posibles)

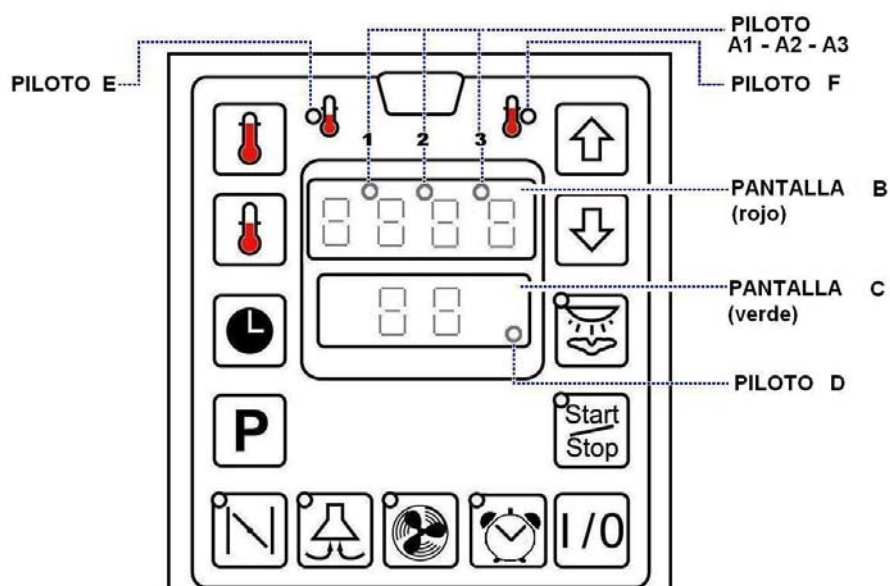
Nivel de autorización O : autorización para trabajar con el programa 25 (no se puede modificar ningún valor preajustado)













Funciones	Acceso por	Ajustes con	Visible en
Indicación versión del horno	mantener		Pantallas B+C (5 segundos)
Puesta en marcha	Soltar		Pantalla B parpadea
Arranque del horno en precalentamiento	Cerrar la puerta		Pantalla B parpadea Piloto E encendido
Selección de un programa	Tecla 25		El piloto junto la tecla del programa 25 encendido
Cambiar el valor indicado en la pantalla (temperatura programada o real)	y simultáneamente		Cambio confirmado al aparecer 888 en B
Autorización para hornear (al final de precalentamiento únicamente).			Suena el zumbador Pantalla B fija parpadea Piloto F encendido
Inicio de la 1ª hornada			Piloto en fijo Piloto A 1 encendido
Inicio de la 2ª hornada			Piloto en fijo Pilotos A1 + A 2 encendido
Inicio de la 3ª hornada			Piloto en fijo Pilotos A1 + A2 + A3 encendido
Interrupción de cocción			Fachada apagada
Fin del ciclo de la 1ª hornada			Suena el zumbador
Indicación del tiempo pendiente de la 2ª hornada			Pantalla C
Temperatura no alcanzada			Piloto E
Temperatura alcanzada			Piloto F
Campana manual (opción)			Piloto en encendido. La campana funciona

UTILIZACIÓN PROGRAMA 00 (programa manual) 1 sola fase

Nivel de autorización 1 : autorización de trabajar en el programa 0 además de los programas 1 a 25 precedentes, los valores temperatura, tiempo, vapor del programa 00 pueden ser ajustados o modificados durante la cocción o el precalentamiento.

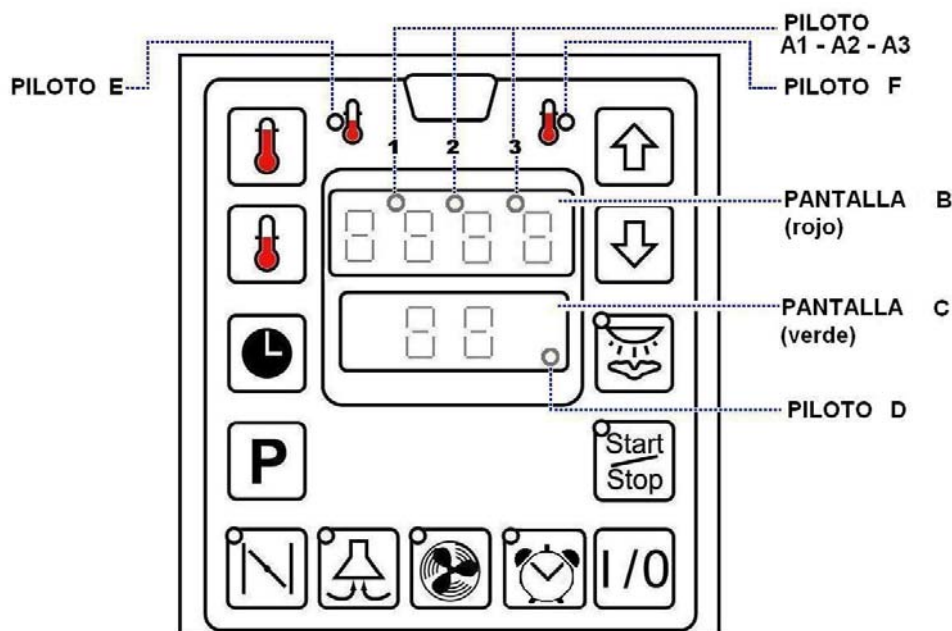


Funciones	Acceso por	Ajustes con	Visible en
Puesta en marcha			Pantalla B parpadea
Arranque del horno en precalentamiento	Puerta cerrada		Pantalla B parpadea
Selección de un programa	Tecla 0		Piloto junto la tecla del programa 0 encendido
Ajuste de la temperatura de precalentamiento en fase de precalentamiento	mantener	0	Pantalla B
Ajuste de la temperatura de cocción en fase de cocción	mantener	0	Pantalla B
Ajuste del tiempo de cocción	mantener	0	Pantalla C
Ajuste de la inyección de vapor automática	y simultáneamente después pulsar únicamente	0	Pantalla C Piloto en encendido durante la inyección de vapor
Vapor manual si el tiempo de vapor automático = 0			Piloto en encendido durante la inyección de vapor
Modificación de la posición del tiro durante la cocción			Piloto en encendido si tiro abierto
Apertura automática del tiro antes del final de la cocción ; Ajuste durante el precalentamiento o durante la cocción	y simultáneamente después pulsar únicamente	0	Pantalla C
Mando de ventilación durante la cocción (sin variador de velocidad)	mantener	0	Piloto en apagado, no hay ventilación ni calefacción
Mando de ventilación con variador de velocidad durante el precalentamiento (opción)	y simultáneamente después pulsar únicamente	0	Piloto A1 (1ra fase) Si la velocidad = 0 no hay ventilación, no hay calefacción, 0 en la pantalla B y el piloto en apagado. Si velocidad entre 1 y 10, aparece en la
Mando de ventilación con variador de velocidad durante la cocción (opcional)			pantalla B y el piloto en se enciende al soltar

Ajuste de la campana automática. Tiempo por la puesta en marcha de la campana antes del final de la cocción (si autorizado en el menú instalador) (opción). Ajuste para todos los programas	 simultáneamente durante el precalentamiento	 o 	Pantalla C
Campana manual (opción)			Piloto en  encendido. La campana funciona
Autorización para hornear (al final de precalentamiento únicamente).			Suena el zumbador Pantalla B fija Piloto  parpadea
Inicio del ciclo después de hornear			Piloto en  fijo
Interrupción de la cocción			Pantalla C apagada
Fin de ciclo			Suena
Prórroga del tiempo de cocción para terminar la cocción con seguimiento visual.			Pantalla C =00 Piloto D parpadea
Indicación del tiempo de cocción pendiente			Pantalla C
Temperatura no alcanzada			Piloto E
Temperatura alcanzada			Piloto F

MODIFICACIÓN PROGRAMAS 1 A 25

Nivel de autorización 2 : autorización de modificar los valores preajustados en los programas 1 a 25
(después de cualquier modificación de valor el piloto de la tecla del programa parpadea)



un valor dentro de un programa ha sido modificado durante una cocción, el piloto de la tecla del programa parpadea. Esta modificación no queda registrada en el programa inicial. Si quiere validar el cambio, lo tiene que hacer respetando el proceso de programación.

Funciones	Acceso por	Ajustes con	Visible en
Modificación de la temperatura de precalentamiento durante el precalentamiento	mantener	0	El piloto de la tecla del programa parpadea
Modificación de la temperatura de cocción durante la cocción	mantener	0	El piloto de la tecla del programa parpadea
Modificación del tiempo de cocción (únicamente en los programas del 1 a 24)	mantener	0	El piloto de la tecla del programa parpadea
Modificación del estado del tiro	mantener	0	Piloto en encendido si tiro abierto El piloto de la tecla del programa parpadea
Mando de ventilación (sin variador de velocidad)	mantener	0	Piloto en apagado. No hay ventilación, no hay calefacción El piloto de la tecla del programa parpadea
Mando de ventilación con variador de velocidad durante la cocción (opcional)	mantener	0	Velocidades 0 a 10 en B si 0 no hay ventilación ni calefacción El piloto de la tecla del programa parpadea
Inyección de vapor manual Sólo en los programas del 1 a 24	mantener		Piloto en encendido durante la inyección de vapor El piloto de la tecla del programa parpadea

Para consultar un programa modificado es necesario estar : fuera de la cocción, pero en precalentamiento (para pasar del modo cocción al modo

precalentamiento, pulsar la tecla).


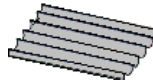
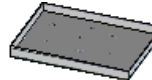
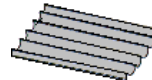





La consulta es entonces accesible pulsando la tecla .


















Se entra entonces en la consulta de los ajustes de la fase 1 para los programas del 1 al 24 (para consultar los ajustes de las fases 2 y 3 para los programas








del 1 al 24, pulsar la tecla .

Se sale de esta consulta pulsando la tecla o, automáticamente después de 30 segundos.

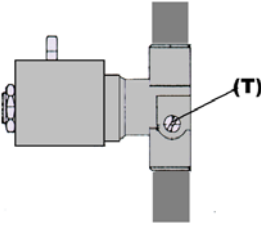

Para salir del programa modificado, pulsar la tecla de este programa modificado (el piloto junto a la tecla del programa modificado parpadea) o seleccionar otro programa.

2-2		CONSEILS DE CUISSON	DIRECTIONS FOR COOKING	CONSEJOS DE COCCION		
PRODUITS		PRODUCTS	PRODUCTOS	min	°C	°F
Baguettes	Baguette	Baguette		22	195	383
Pains parisien	Parisian bread	Barra de ½ Kg		25	210	410
Croissants pâtissier	Plain croissant	Croissant		15/17	200	392
Croissants au beurre	Pure butter croissant	Croissant mantequilla		15	200	392
Pains aux raisins ordinaire	Plain sultana cake	Caracola con pasas		20	190	374
Pains aux raisins au beurre	Pure butter sultana cake	Croissant mantequilla con pasas		20	190	374
Pains au chocolat	Chocolate loaf	Delicia		15	200	392
Pains au chocolat au beurre	Pure butter chocolate	Napolitana		15	200	392
Chaussons aux pommes	Apple turnover	Hojaldre de manzana		30	200	392
Petites brioches	Small brioche	Mini brioche		12	160	320
Brioches à tête 4 boules	4 part brioche	Brioche normal		25	160	320
Brioches à tête 6 boules	6 part brioche	Brioche grande		30	160	320
Brioches enroulées	Moulded brioche	Brioche de molde		30	160	320
Friands à la viande	Sausage roll	Hojaldre de carne		30	200	392
Friands au fromage	Cheese roll	Hojaldre de queso		30	200	392
<p>Prévoir d'enfourner les produits à une température supérieure d'environ 30°C à la température de cuisson.</p> <p>Ces informations vous sont données à titre indicatif. Elles ne sont pas contractuelles et sont sujettes à une variation en fonction de vos habitudes et de vos goûts.</p>		<p>Load your appliance with an internal temperature greatest of 30°C than baking temperature.</p> <p>These information are given for your guidance and may be varied slightly to suit local tastes and habits.</p>	<p>Prever temperatura de carga del horno superior a 30°C a la temperatura de cocción.</p> <p>Estas informaciones son indicativas. Hay que tener en cuenta las costumbres, los gustos y las recomendaciones del fabricante de los productos.</p>			
<p>Temps de montée en température :</p> <p>- de 25 à 200 °C : 8 à 9 min.</p> <p>- de 25 à 250 °C : 11 à 12 min.</p> <p>Remontée en température après enfournement (T° de consigne) : 15 min.</p>		<p>Time of rise in temperature :</p> <p>- from 25 to 200 °C: 8 to 9 min.</p> <p>- from 25 to 250 °C: 11 to 12 min.</p> <p>Rise in temperature after batching (Set temperature): 15 min.</p>	<p>Tiempo de subida de la temperatura :</p> <p>- de 25 a 200 °C : de 8 a 9 min.</p> <p>- de 25 a 250 °C : de 11 a 12 min.</p> <p>Nueva subida de temperatura después del horneado (T° de consigna) de 15 min.</p>			
<p>Capacité par étage Capacity per stage Capacidad por piso</p>		400x600 600x400	400x600 600x400	460x660 660x460	460x660 660x460	
						
	250 g		5		6	
	400 g		4		4	
	55 / 60 g	18	24	22	24	
<p>Les plaques et filets utilisés dans le matériel doivent être conformes aux normes alimentaires. La structure du four est en acier inoxydable. Le joint de porte est conforme aux normes alimentaires. La vitre de four résiste aux températures maximales de cuisson du four. Respecter le temps de pousse pour ne pas être gêné à l'enfournement et obtenir une bonne cuisson.</p>		<p>The trays and frames used in the appliance must comply with food standards. The oven structure is stainless steel. The door joint is suitable with foodstuff standard. The oven window withstands the maximum baking temperatures in the oven. Respect the rising time, so there is no problem when batching and baking occurs correctly.</p>	<p>Las placas y filets utilizados en el horno deben ser conformes a las normas alimenticias. La estructura del horno es de acero inoxidable. La junta de puerta es conforme a la norma alimenticia. El cristal del horno resiste las temperaturas máximas de cocción del horno. Respetar el tiempo de crecimiento para no perjudicar el horneado y obtener una buena cocción.</p>			
	<p>ATTENTION AUX RISQUES DE BRULURE : <u>PAR CONTACT DIRECT,</u> <u>PAR LA VAPEUR D'EAU A L'OUVERTURE</u> <u>DE LA PORTE.</u></p>	<p>BE CAREFUL OF BURNS: <u>FROM DIRECT CONTACT,</u> <u>WITH STEAM WHEN OPENING THE DOOR.</u></p>	<p>ATENCIÓN CON LOS RIESGOS DE QUEMADURA : <u>POR CONTACTO DIRECTO CON EL</u> <u>VAPOR DE AGUA AL ABRIR LA PUERTA.</u></p>			
	<p>ATTENTION à certains produits inflammables. Exemple : le sucre</p>	<p>BE CAREFUL about certain flammable products. Example: sugar</p>	<p>CUIDADO con algunos productos inflamables por ejemplo : el azúcar.</p>			

2-3 AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE MATERIEL		BEFORE ANY WORK ON THE EQUIPMENT		ANTES DE CUALQUIER INTERVENCION EN EL MATERIAL					
		AVANT CHAQUE INTERVENTION SUR UNE PARTIE ELECTRIQUE, COUPER L'ALIMENTATION DU MATERIEL AU SECTIONNEUR EXTERIEUR		BEFORE ANY WORK ON AN ELECTRICAL COMPONENT, CUT OFF THE POWER TO THE EQUIPMENT WITH THE EXTERIOR ISOLATOR		ANTES DE CUALQUIER INTERVENCION SOBRE UNA PARTE ELÉCTRICA, CORTAR LA ALIMENTACIÓN DEL MATERIAL EN EL SECCIONADOR EXTERIOR			
		ATTENTION AUX RISQUES DE TENSIONS RESIDUELLES		BEWARE OF RESIDUAL POWER		CUIDADO CON LOS RIESGOS DE TENSIONES RESIDUALES			
Toute intervention sur le matériel doit être faite par une personne qualifiée et agréée. Dans le cas d'un déclenchement intempestif des systèmes de sécurité, contactez impérativement votre concessionnaire		All work on the equipment should be done by a qualified and approved person. For cases of untimely start-up of the safety systems, it is essential to contact your dealer		Toda intervención sobre el material debe ser realizada por una persona cualificada y autorizada. En el caso de una puesta en funcionamiento espontánea de los sistemas de seguridad, contactar de forma imperativa con el concesionario					
2-4 ENTRETIENS REGULIERS		REGULAR MAINTENANCE		MANTENIMIENTO REGULAR					
E1	Par l'utilisateur.	By user.		Por el usuario.					
E2	Par le service technique.	By technical services.		Por el servicio técnico.					
E3	Par le service technique spécialisé, (constructeur ou concessionnaire).	By specialised technical services, (manufacturer or dealer).		Por el servicio técnico especializado, (fabricante y distribuidor).					
		Pour prévenir au maximum les risques de panne, il est nécessaire d'effectuer périodiquement un certain nombre d'opérations préventives.		For maximum prevention of risks of breakdown, it is necessary to periodically perform a certain number of preventive operations.		Para prevenir al máximo los riesgos de avería, es necesario realizar periódicamente un cierto número de operaciones preventivas.			
1 TOUS LES JOURS		EVERY DAY		TODOS LOS DÍAS					
1-1	Nettoyage de la chambre de cuisson. Ne pas utiliser de produit abrasif. Utiliser de l'eau savonneuse et rincer à l'eau claire.	Cleaning the baking chambers. Do not use abrasive products. Use scouring product and followed by a clean water rinse.		Limpieza de las cámaras de cocción. No utilizar productos abrasivos. Utilizar un producto desengrasante enjuagándolo con agua clara.					
1-2	Nettoyage des filets/plaques. Ne pas utiliser de produit abrasif. Utiliser de l'eau savonneuse et rincer à l'eau claire.	Clean the filets/plates. Do not use abrasive products. Use scouring product and followed by a clean water rinse.		Limpieza de los filetes / placas. No utilizar productos abrasivos. Utilizar un producto desengrasante enjuagándolo con agua clara.					
2 TOUTES LES SEMAINES		EVERY WEEK		TODAS LAS SEMANAS					
2-1	Nettoyage du joint de porte. Ne pas utiliser de produit abrasif. Utiliser de l'eau savonneuse et rincer à l'eau claire.	Clean the door joint. Do not use abrasive products. Use scouring product and followed by a clean water rinse.		Limpieza de la junta de puerta. No utilizar productos abrasivos. Utilizar un producto desengrasante enjuagándolo con agua clara.					
2-2	Nettoyage de la vitre de porte.	Clean the door glass.		Limpieza del cristal de la puerta.					
2-3	Nettoyage du tableau de commande.	Clean the control panel.		Limpieza del cuadro de mando.					
3 TOUS LES TRIMESTRES		EVERY THREE MONTHS		TODOS LOS TRIMESTRES					
3-1	Vérification des lampes d'éclairage intérieur.	Check the inside lighting lamps.		Comprobación de las bombillas de iluminación interior.					
3-2	Nettoyer et vérifier l'efficacité du contact de porte.	Clean and check the effectiveness of the door contact.		Limpiar y comprobar la eficacia del contacto de puerta.					
3-3	Nettoyer les canalisations de sortie des condensats.	Clean the condensats extraction pipelines.		Limpiar las tuberías de salida de los condensados.					
3-4	Vérifier le bon fonctionnement du thermostat de sécurité.	Check the correct working of the safety thermostat.		Comprobar el buen funcionamiento del termostato de seguridad.					
3-5	Dans le cas d'un four équipé de l'option buée : Vérifier le bon fonctionnement des robinets d'eau du système buée. Le(s) filtre(s) électrovanne(s) d'arrivée d'eau.	If the option steam fitted on the oven : Check the correct working of the water taps of the steam system. The filter of the water intake solenoid-valves.		En el caso de un horno equipado con la opción vapor : Comprobar el buen funcionamiento de los grifos del sistema de vapor. Los filtros de las electroválvulas de llegada de agua.					

4	TOUS LES ANS	EVERY YEAR	TODOS LOS AÑOS	
4-1	Nettoyage des moteurs turbines et leur environnement. Vérifier leurs connexions électriques.	Clean the turbine motors and their surroundings. Check their electrical connections.	Limpieza de los motores turbinas y su entorno. Comprobar sus conexiones eléctricas.	
4-2	Dans le cas d'un four équipé de l'option buée : Vérifier et éventuellement détartrer le système d'arrivée d'eau et de buée.	If the option steam is fitted on the oven : Check and if necessary scale the water and steam intake system.	En el caso de un horno equipado con la opción vapor : Comprobar y desincrustar si es necesario el sistema de llegada de agua y de vapor	
4-3	Vérifier et graisser les charnières et crémones de la porte.	Check and grease the door hinges and lock bolts.	Comprobar y engrasar las bisagras y manetas de la puerta.	
4-4	Dépoussiérer tous les organes électriques intérieurs de l'armoire (contacteurs, organes de commande, ...). Vérifier leurs connexions (resserrer toutes les vis de serrage de la câblerie).	Dust all the interior electrical instruments of the cabinet (contactors, control instruments,...). Check their connections (retighten all the cable screw clamps).	Eliminar el polvo de todos los componentes eléctricos interiores del armario (contactores, órganos de mando,...). Comprobar sus conexiones (apretar todos los tornillos de ajuste de los cables).	
4-5	Nettoyage des conduits d'évacuation des buées.	Clean the steam evacuation ducts.	Limpieza de los conductos de evacuación de los vapores.	
4-6	Nettoyage et vérification du système d'extraction des buées.	Clean and check the steam exhaust system.	Limpieza y comprobación del sistema de extracción de los vapores.	
4-7	Vérifier le bon fonctionnement et l'état des sondes de température.	Check the correct working and the state of the temperature probes.	Comprobar el buen funcionamiento y el estado de las sondas de temperatura.	

2-5	DIAGNOSTIC D'ANOMALIES	PROBLEM SOLVING	DIAGNÓSTICO DE ANOMALÍAS
	Actions à mener pour quelques anomalies type.	Action to take for several typical problems.	Acciones a llevar a cabo para algunas anomalías tipo.
A1	CUISSON	BAKING	COCCIÓN
1-1	IRRÉGULARITÉ DE CUISSON GÉNÉRALE.	GENERAL BAKING IRREGULARITIES.	IRREGULARIDAD DE COCCIÓN GENERAL.
1	Vérifier qu'une anomalie d'alimentation (électrique ou autre n'est pas intervenue en cours de cuisson).	Check that a supply fault (electric or other hasn't occurred during baking.	Compruebe que no ha ocurrido una anomalía de alimentación (eléctrica o de cualquier otro tipo) durante la cocción.
2	Vérifier que l'ensemble des paramètres de la cuisson est correct (se rapporter aux conseils d'utilisation et conseils de cuisson).	Check that all the baking settings are correct (refer to the advice for utilisation and baking advice).	Compruebe que el conjunto de los parámetros de la cocción son correctos (ver los consejos de utilización y los consejos de cocción).
3	Vérifier le sens de rotation des turbines, elles doivent tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.	Check the direction of rotation of the turbines, they should turn clockwise.	Comprobar el sentido de rotación de las turbinas, deben girar en el sentido de las agujas de un reloj.
4	Vérifier le bon fonctionnement du régulateur et des sondes de température.	Check that the regulator and the temperature sensors are working correctly.	Comprobar el buen funcionamiento del regulador y de las sondas de temperatura.
5	Vérifier que la pousse (fermentation) a été normale.	Check that fermentation has been normal.	Comprobar que el crecimiento (fermentación) ha sido normal.
6	Vérifier l'étanchéité de la porte, si elle est défectueuse ouvrir très légèrement le clapet de ouïe.	Check the seal of the door, if it is defective open the flue shutter very slightly.	Comprobar la estanqueidad de la puerta, si es defectuosa abrir ligeramente la compuerta del tiro.
1-2	IRREGULARITE DE CUISSON SUR QUELQUES ETAGES.	IRREGULARITY OF BAKING ON SEVERAL LEVELS.	IRREGULARIDAD DE COCCIÓN EN ALGUNOS NIVELES.
1	Vérifier que la porte est bien hermétique.	Check that the door is hermetically sealed.	Comprobar que la puerta cierra herméticamente.
2	Vérifier que la puissance de chauffe est normale.	Check that the heating power is normal.	Comprobar que la potencia de calentamiento es normal.
3	Vérifier que la pousse (fermentation) a été faite régulièrement sur tous les étages.	Check that the fermentation has occurred regularly on all the levels.	Comprobar que el crecimiento (fermentación) se ha realizado regularmente a todos los niveles.
A2	MATERIEL	EQUIPMENT	MATERIAL
2-1	AUCUNE FONCTION NE PEUT ETRE MISE EN ŒUVRE.	NO FUNCTION WORKS.	NO SE PUEDE REALIZAR NINGUNA FUNCIÓN.
1	Vérifier que l'alimentation électrique est correcte (secteur, sectionneur, raccordements, bouton d'arrêt coup de poing non enclenché).	Check that the electric supply is correct (power, isolator, connections, emergency stop button unengaged).	Comprobar que la alimentación eléctrica es correcta (sector, seccionador, conexiones, botón de parada no enganchado).
2	Vérifier que la mise en service du pupitre de commande a été faite.	Check that the control panel has been commissioned.	Comprobar que la puesta en servicio del cuadro de mando se ha realizado.
2-2	LE FOUR REFUSE DE DEMARRER SA CUISSON.	THE OVEN REFUSES TO START ITS BAKING.	EL HORNO NO INICIA LA COCCIÓN.
1	Vérifier que la mise en service de la chauffe a été actionnée.	Check that the application of heating has been activated.	Comprobar que la puesta en servicio del calentamiento ha sido accionada.
2	Vérifier la bonne fermeture de la porte et le bon fonctionnement de son contact de sécurité.	Check the door is closed correctly and that its safety contact operates correctly.	Comprobar que la puerta está bien cerrada y que su contacto de seguridad funciona bien.
3	Vérifier le thermostat de sécurité placée derrière la tôle arrière. Si les interruptions se répètent faire appel à votre dépanneur professionnel et agréé.	Check the security thermostat fitted behind the oven back sheet. If the interruptions repeat call your professional and approved repair specialist.	Comprobar el termostato de seguridad detrás del horno. Si las interrupciones se repiten será necesario llamar a su servicio profesional y autorizado.

2-3	ANOMALIE A L'APPORT DE BUEE (SI OPTION).	FAULT IN THE SUPPLY OF STEAM (IF OPTION).	ANOMALIA EN EL APORTE DE VAPOR (CON OPCION).
1	L'alimentation en eau est-elle bien assurée et à un débit suffisant ?	Is the water supply provided and with sufficient output?	¿Está bien asegurada la alimentación de agua y tiene un caudal suficiente?
2	L'électrovanne fonctionne-t-elle normalement ?	Does the solenoid function normally?	¿La electroválvula funciona normalmente?
3	<p>La pression de l'eau doit respecter le <u>minimum nécessaire 3 bars (maxi 5 bars)</u>. Pour faire varier la quantité de buée, agir sur la vis de tarage (T).</p> <p>Pour l'augmenter dévisser. pour la diminuer visser. Agir doucement car ce réglage est très sensible, l'abus d'eau occasionne un débordement du système buée.</p>	<p>The water pressure must comply with the <u>minimum 3 bars</u> necessary (maxi 5 bars.). If not act on the calibration screw (T).</p>  <p>Unscrew to increase it. Screw to decrease it. Act gently because this adjustment is very sensitive.</p>	<p>La presión del agua debe respetar el <u>mínimo necesario 3 bars.(maxi 5 bars)</u>. En caso contrario actuar sobre el tornillo de calibrado (T).</p> <p>Para aumentarlo desatornillar, para disminuirlo atornillar. Actuar suavemente porque este ajuste es muy sensible.</p>
4	Vérifier et éventuellement détartrer le système d'arrivée d'eau et de buée.	Check and if necessary scale the water and steam intake system.	Comprobar y desincrustar si es necesario el sistema de llegada de agua y de vapor
	Si l'incident persiste, il est nécessaire d'appeler le service technique.	If the problem persists, contact the technical department.	Si el incidente persiste, será necesario llamar al servicio técnico.

2-6	LISTE DES PIECES DE RECHANGES	LIST OF SPARE PARTS	LISTA DE RECAMBIOS
DESIGNATION	DESCRIPTION	DESIGNACIÓN	CODE
Programmateur 25 prog	<i>Computer 25 programs</i>	Programador 25 programas	01.23020072
Buzzer	<i>Buzzer</i>	Zumbador	01-22210009
Contacteur	<i>Contacteur</i>	Contactador	01-22260004
Micro Rupteur	<i>Microswitch</i>	Microruptor	01-22220002
Sonde	<i>Drill</i>	Sonda	01-23040002
Moteur	<i>Motor</i>	Motor	01-08040001
Résistance coudée 7KW	<i>Resistor bent at an angle 7KW</i>	Resistencia acodada 7KW	01-19040005
Résistance coudée 10KW	<i>Resistor bent at an angle 10KW</i>	Resistencia acodada 10KW	01-19040007
Turbine N°3	<i>Turbine N°3</i>	Turbina N°3	01-09010002
Turbine N°8	<i>Turbine N°8</i>	Turbina N°8	01-09010001
Joint.THT	<i>THT gasket</i>	Junta.THT	01-03120001
Tresse graphite	<i>Graphite braid</i>	Trenza de grafito	01-03010001
Charnière	<i>Hinge</i>	Bisagra	01-14140015
Olive laiton + axe	<i>Brass ring + axle</i>	Manguito de latón + eje	01-14220032
Thermostat	<i>Thermostat</i>	Termostato	01-23060009
Servomoteur	<i>Servo-motor LM.230-F 230V</i>	Servomotor LM.230-F 230V	01-08080001
Ventilateur	<i>Fan</i>	Ventilador	01-09080001
Boîtier de crémone central	<i>Bolt central case</i>	Caja de falleba central	01-14010003
Poignée aluminium avec goupille	<i>Aluminium handle with pin</i>	Picaporte en aluminio con chaveta	01-14040023
Poignée	<i>Handle</i>	Maneta	01-14040027
Poignée intérieure	<i>Inner handle</i>	Picaporte interior	01-14040042
Goupille fendue	<i>Split pin</i>	Pasador	01-01050004
Joint racleur	<i>scraper joint</i>	Junta rascadora	01-03120006
Vitre trempée 40	<i>Toughened glass.40</i>	Cristal templado 40	01-07010018
Vitre trempée 46	<i>Toughened glass.46</i>	Cristal templado 46	01-07010019
Joint up THT	<i>THT up joint</i>	Junta up THT	01-03120002
Porte fusible DF101	<i>Fuse support DF101</i>	Soporte de fusible DF101	01-22410035
Relais délestage RXM2AB1P7	<i>Relay for power shedding RXM2AB1P7</i>	Relé poder vertimiento RXM2AB1P7	01-22830020
Embase RXZE2M114M	<i>Base RXZE2M114M</i>	Envase RXZE2M114M	01-22370012
Etrier RXZ400	<i>U-bolt RXZ400</i>	Brida de fijación RXZ400	01-01670037
Thermocouple 5m	<i>Thermocouple 5m</i>	Termopar 5m	01-23040012
Electrovanne eau	<i>Water control valve</i>	Electroválvula agua	R000-01670033

2-8
2-8-a

SCHMAS ELECTRIQUES
FOUR A CHARIOT ROTATIF
ELECTRIQUE

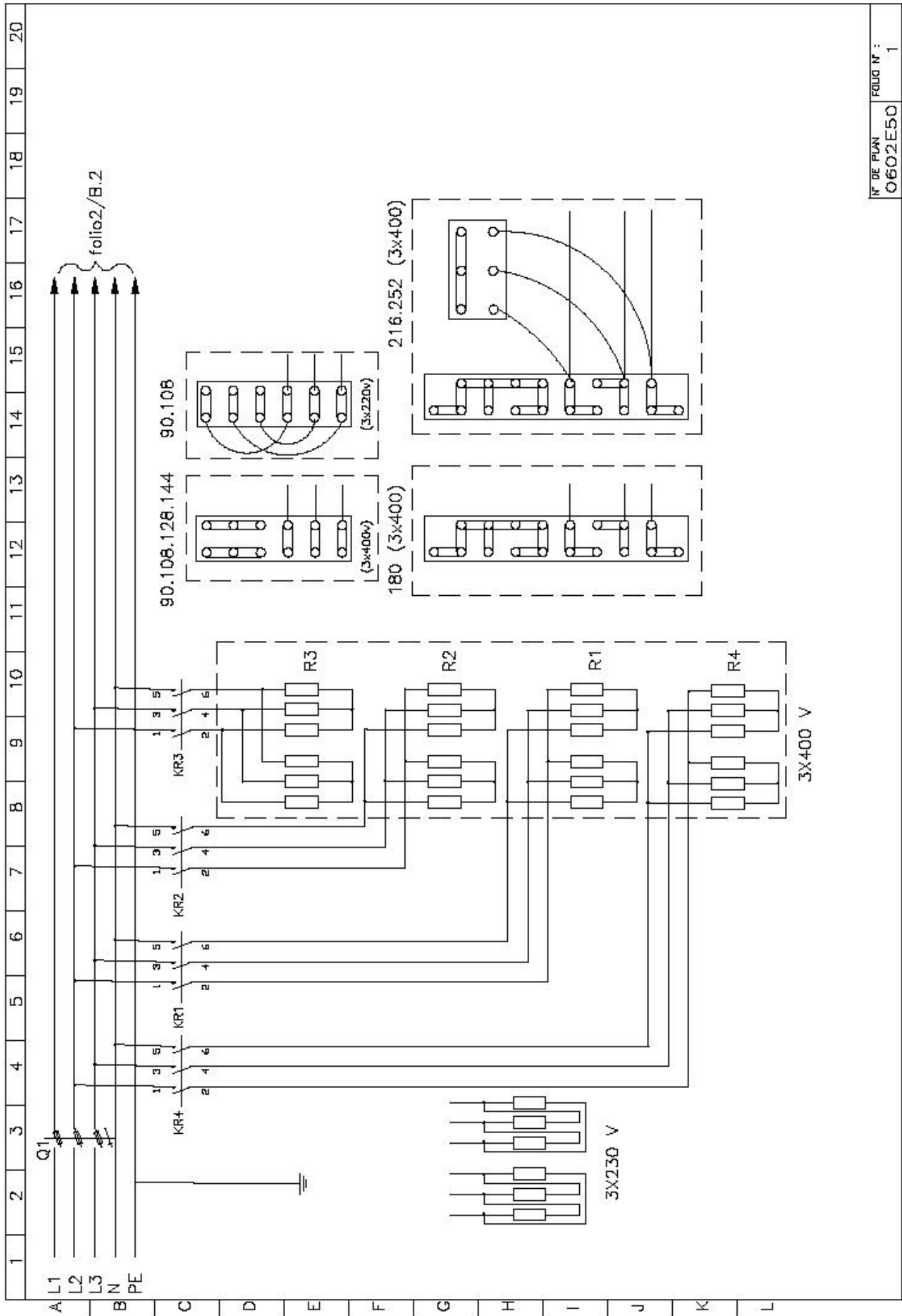
ELECTRICAL DIAGRAMS
ELECTRICAL ROTARY RACK
OVEN

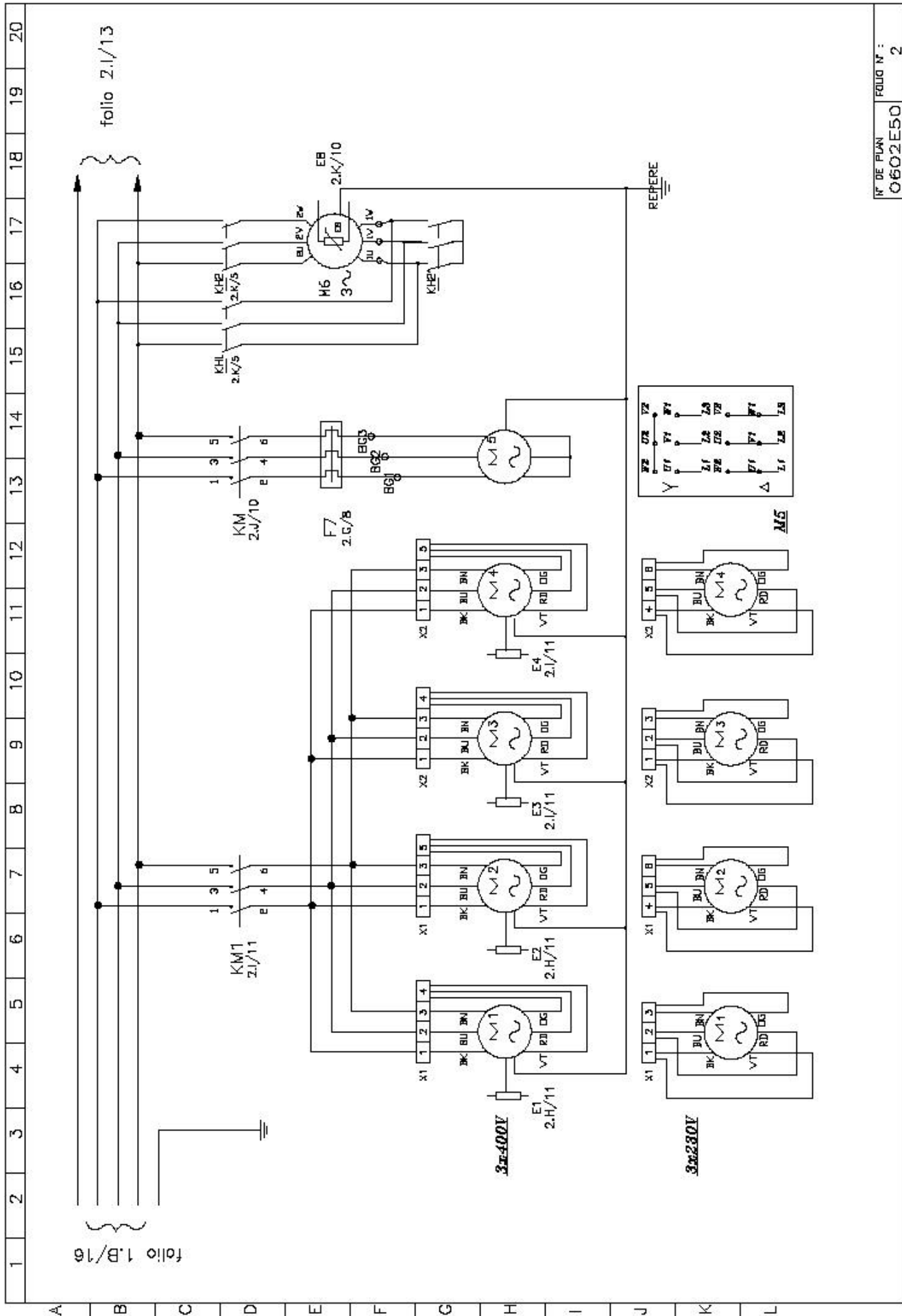
ESQUEMAS ELECTRICOS
HORNO DE CONVECCION CON
CARRO ROTATIVO

SCHEMA DE PUISSANCE RESISTANCES

RESISTANCE POWER DIAGRAM

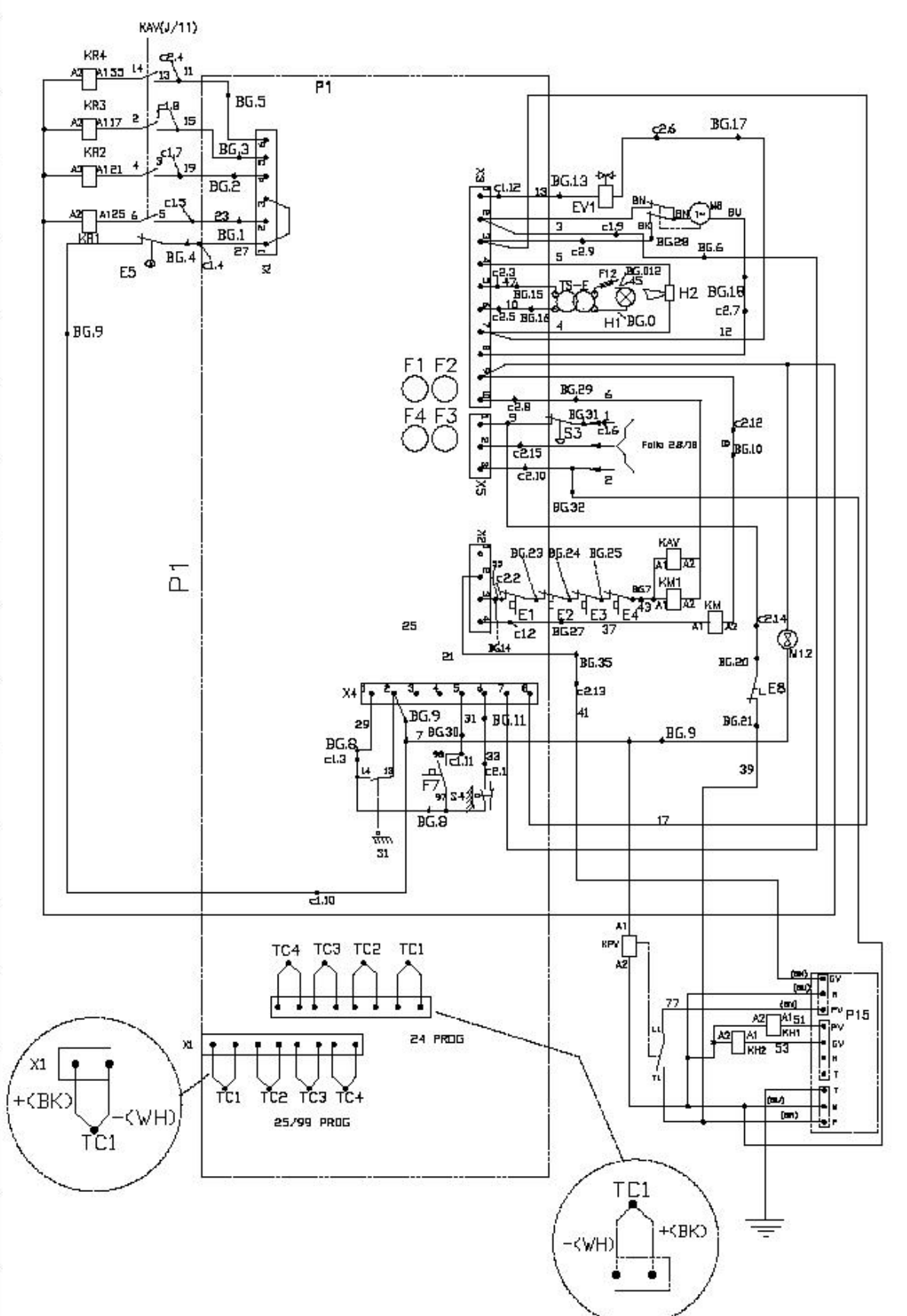
ESQUEMA DE POTENCIA DE RESISTANCIA





N° DE PLAN : 0602E50
 FOLIO N° : 2

20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1

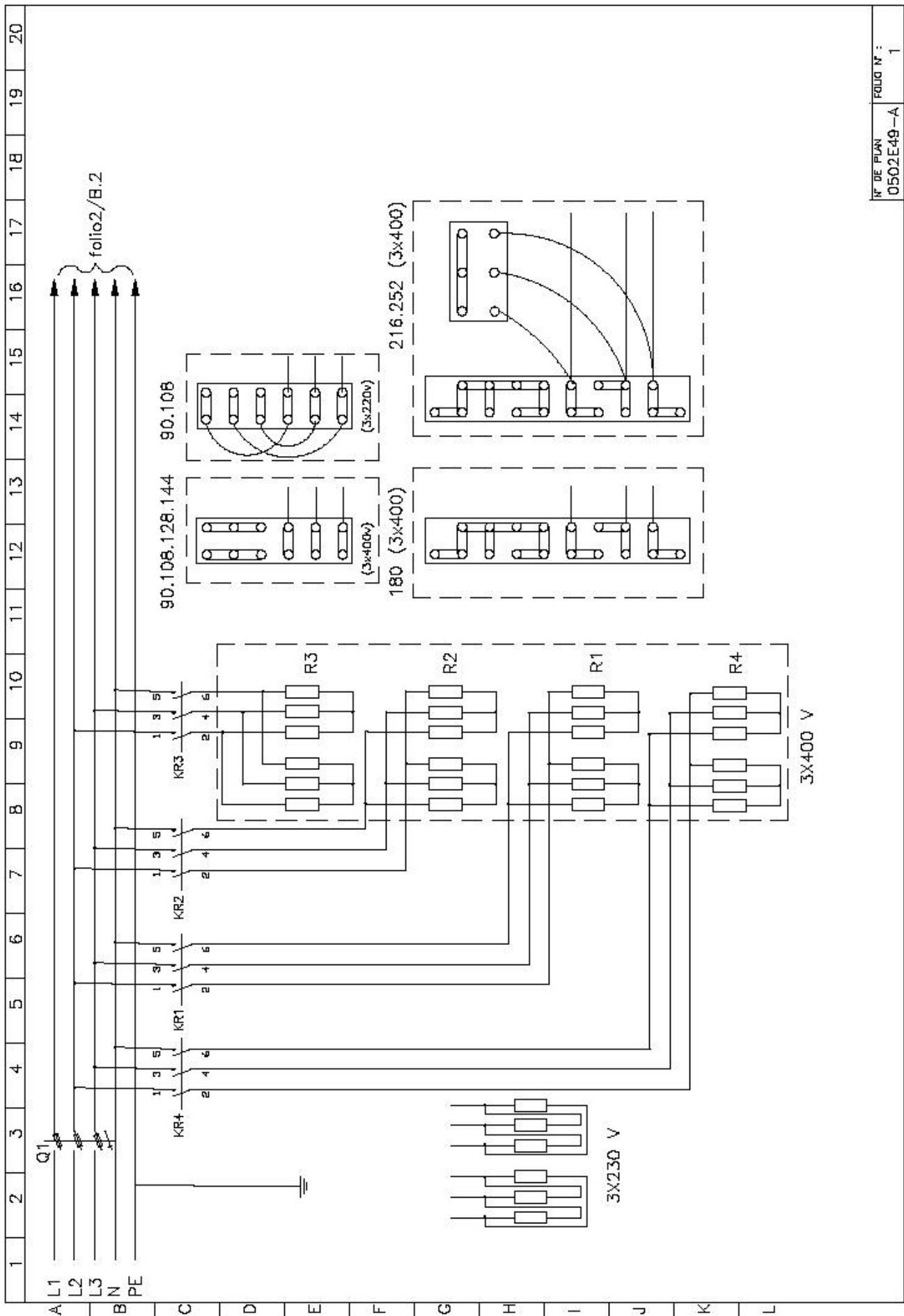


LEGENDE D'IMPLANTATION		INSTALLATION GUIDE		LEYENDA DE IMPLANTACION			
CODE	DESIGNATION	DESIGNATION	DESIGNACION	Folio 0	Folio 1	Folio 2	Folio 3
0602E50 Folio 4							
M1	Moteur de ventilation 1	<i>Fan motor 1</i>	Motor de ventilación 1			H/5	
M2	Moteur de ventilation 2	<i>Fan motor 2</i>	Motor de ventilación 2			H/7	
M3	Moteur de ventilation 3	<i>Fan motor 3</i>	Motor de ventilación 3			H/9	
M4	Moteur de ventilation 4	<i>Fan motor 4</i>	Motor de ventilación 4			H/11.12	
M5	Moteur rotation chariot	<i>Rack rotation motor</i>	Motor de rotación carrito			H/13.14	
M6	Moteur de hotte	<i>Hood motor</i>	Motor de campana			E/17	
M8	Moteur oura	<i>Exhaust motor</i>	Motor de tiro				J/16
F7	Protection moteur chariot	<i>Rack motor protection</i>	Protección motor carrito				
	(3x400 thermique LR201304)	<i>(3x400 thermal LR201304)</i>	(3x400 térmico LR201304)			E/13.14	G/8
	(3x230 thermique LR201305)	<i>(3x230 thermal LR201305)</i>	(3x230 térmico LR201305)			E/13.14	G/8
H2	Buzzer 220 V	<i>Buzzer 220V</i>	Zumbador 220V				J/15
F1	Protection sur carte point bornier X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)				F/14
F2	Protection sur carte point bornier X3.5 éclairage (3.15Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X3.5 lighting (3.15Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X3.5 iluminación (3.15Amp HPC 5x20)				G/14
F3	Protection sur carte point bornier X4.2 (2Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X4.2 (2Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X4.2 (2Amp HPC 5x20)				G/13
F4	Protection de l'électronique (0.5Amp 5x20)	<i>Fuses on the electronics (0.5Amp 5x20)</i>	Protección de la electrónica (0.5Amp 5x20)				F/13
Q1	Protection générale	<i>General protection</i>	Protección general		A/3		
	Poignée	<i>Handle</i>	Maneta				
	Rallonge	<i>Extension</i>	Prolongador				
	Caches bornes	<i>Terminal cover</i>	Protege-terminal				
	NGE90/108/128/144 3x400V = 80 Amp 22x58	<i>NGE90/108/128/144 3x400V = 80Amp 22x58</i>	NGE90/108/128/144 3x400V = 80Amp 22x58				
	NGE180 3x400V =100Amp 22x58	<i>NGE180 3x400V =100Amp 22x58</i>	NGE180 3x400V =100Amp 22x58				
	NGE216 3x400V = 125Amp 22x58	<i>NGE216 3x400V = 125Amp 22x58</i>	NGE216 3x400V = 125Amp 22x58				
NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58	<i>NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58</i>	NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58					
KR1,2,3,4	Contacteur résistances 1,2,3,4	<i>Resistors Contactor 1,2,3,4</i>	Contacteur resistencia 1,2,3,4			C/...	B/...
	NGE90...180 en 3x400V	<i>NGE90...180 in 3x400V</i>	NGE90...180 en 3x400V				
	NGE216 en 3x400V	<i>NGE216 in 3x400V</i>	NGE216 en 3x400V				
	NGE90/108 en 3x230V	<i>NGE90/108 in 3x230V</i>	NGE90/108 en 3x230V				
R1, 2, 3, 4	Résistances	<i>Resistors</i>	Resistencias			.../9	
0602E50 Folio 5							
S1	Contact de porte	<i>Door contact</i>	Contacto de puerta				F/7
S3	Arrêt d'urgence	<i>Emergency stop</i>	Parada de urgencia				H/13
	Corps	<i>Body</i>	Cuerpo				H/13
H1	Eclairage (12V) Douille G4.D Lampe xenon 12V 20W	<i>Lighting (12v) Socket G4.D Xenon Bulb 12V 20W</i>	Iluminación (12v) Casquillo G4.D Bombilla xenón 12V 20W				I/15
E1	Thermistance moteur 1	<i>Motor 1 thermistor</i>	Termistencia motor1			H/4	I/11
E2	Thermistance moteur2	<i>Motor 2 thermistor</i>	Termistencia motor2			H/6	I/11
E3	Thermistance moteur3	<i>Motor 3 thermistor</i>	Termistencia motor3			H/8	I/11
E4	Thermistance moteur4	<i>Motor 4 thermistor</i>	Termistencia motor4			H/11	I/10
E8	Thermistance hotte	<i>Hood thermistor</i>	Termistencia campana			E/17	K/9

E5	Thermostat de sécurité 320°C	<i>Safety thermostat 320°C</i>	Termostato de seguridad 320°C				C/15
KH1.KH2	Contacteur inverseur hotte	<i>Hood contactor</i>	Contactador campana			D/15.16	K/15
KH2'	Auxiliaire hotte	<i>Hood auxiliary</i>	Auxiliar campana			G/16	
KM1	Contacteur ventilation	<i>Fan contactor</i>	Contactador ventilador			D/6	J/11
KAV	Contacteur auxiliaire ventilation	<i>Fan auxiliary contactor</i>	Auxiliar contactor ventilador				J/11
KPV	Contacteur auxiliaire petite vitesse	<i>Low speed auxiliary contactor</i>	Contactador auxiliar pequeña velocidad				I/6
KM	Contacteur chariot	<i>Rack contactor</i>	Contactador de carrito			D/13	K/10
EV1	Electrovanne eau	<i>Water Solenoid valve</i>	Electroválvula agua				I/16
F12	Protection secondaire du transformateur	<i>Fuses on the transformer secondary</i>	Protección del secundario del transformador				I/15
	Porte	<i>Door</i>	Puerta				I/15
	Fusible	<i>Fuse</i>	Fusibles				I/15
S4	Contact position chariot	<i>Rack position contact</i>	Contacto de posición carrito				G/8
P15	Carte hotte simple						L/5
TSE	Transformateur d'éclairage 160VA 230V/12V	<i>Lighting transformer 160VA 230V/12V</i>	Tranformador de iluminación 160VA 230V/12V				H/15
P1	Programmateur 25 prog	<i>Programmer 25 prog</i>	Programador 25 prog				E/17

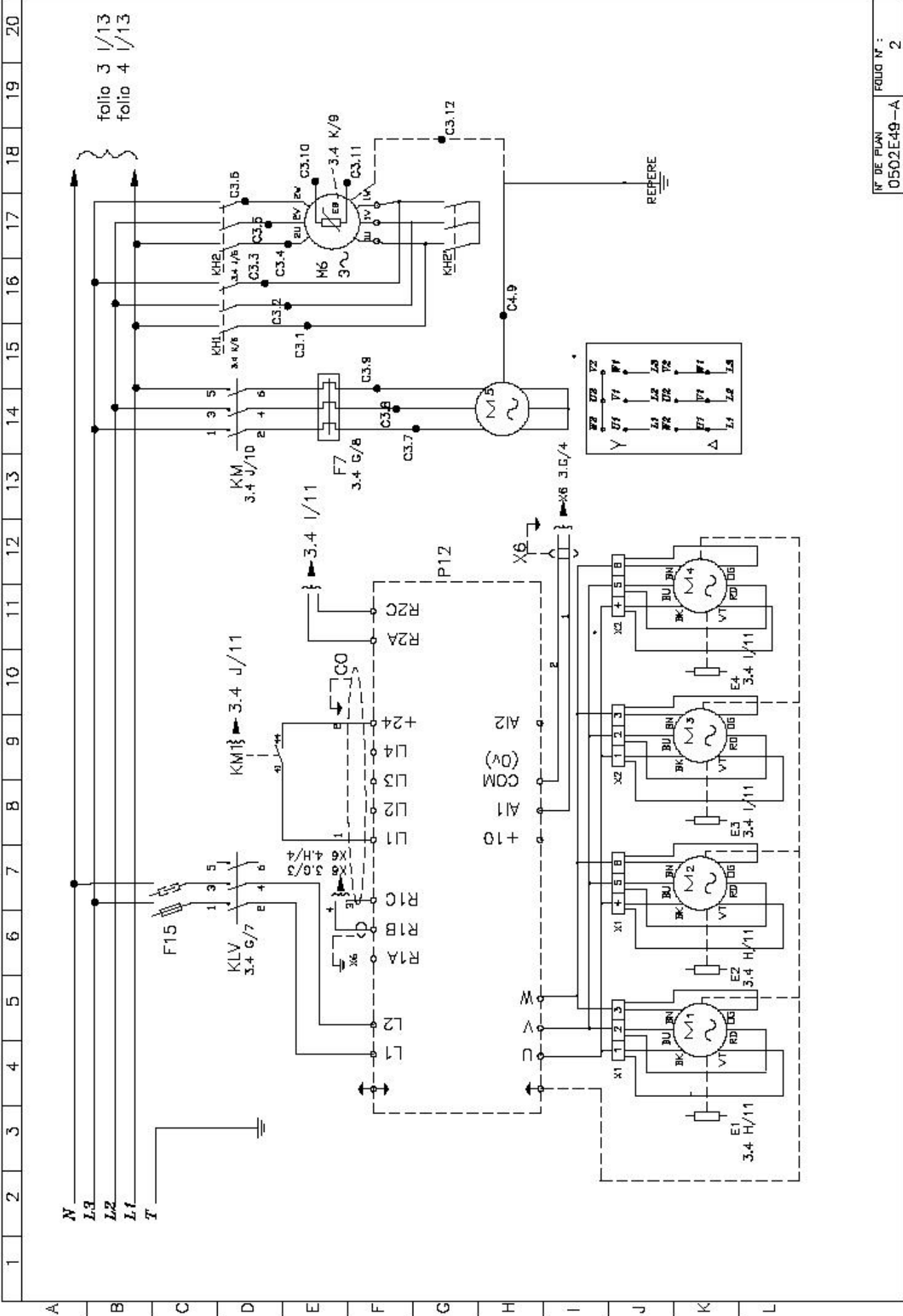
0602E50 Folio 6

BG...	Bornier de raccordement entre armoire électrique et four	<i>Connection terminal block between electric shaft and the oven</i>	Regleta de terminales para conexión entre el eje eléctrico y el horno				
TC3	Thermocouple J N°3 Niveau 4 haut (repéré 3 scotchs)	<i>Thermocouple J N°3 Level 4 top (marked 3 scotches)</i>	Termopar J N°3 Nivel 4 superior (marcado 3 celos)				F/5
	NGE 90.108.128.144 (4M)	<i>NGE 90.108.128.144 (4M)</i>	NGE 90.108.128.144 (4M)				
	NGE 180.216.252 (5M)	<i>NGE 180.216.252 (5M)</i>	NGE 180.216.252 (5M)				
TC2	Thermocouple J N°2 Niveau 3 (repéré 2 scotchs)	<i>Thermocouple J N°2 Level 3 (marked 3 scotches)</i>	Termopar J N°2 Nivel 3 (marcado 3 celos)				F/5
	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)	<i>NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)</i>	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)				
TC1	Thermocouple J N°1 Niveau 2 (repéré 1 scotch)	<i>Thermocouple J N°1 Level 2 (marked 1 scotch)</i>	Termopar J N°1 Nivel 2 (marcado 1 celos)				F/5
	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)	<i>NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)</i>	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)				
TC4	Thermocouple J N°4 Niveau 1 bas (sans repère)	<i>Thermocouple J N°4 Level 1 bottom (without mark)</i>	Termopar J N°4 Nivel 1 (sin marcado)				F/5
	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)	<i>NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)</i>	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)				



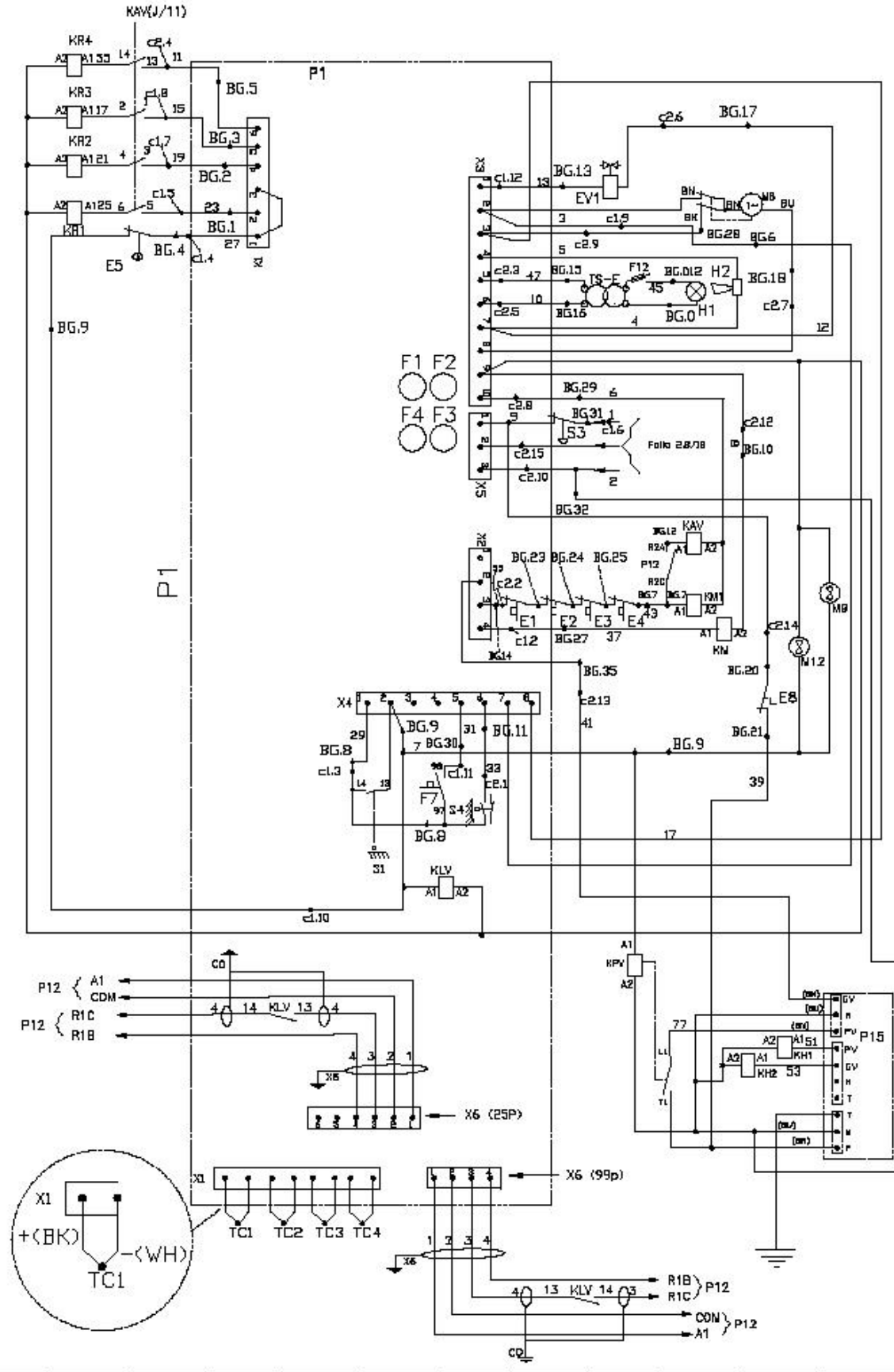
N° DE PLAN : 0502E49-A
 FOLIO N° : 1

folio 3 1/13
folio 4 1/13



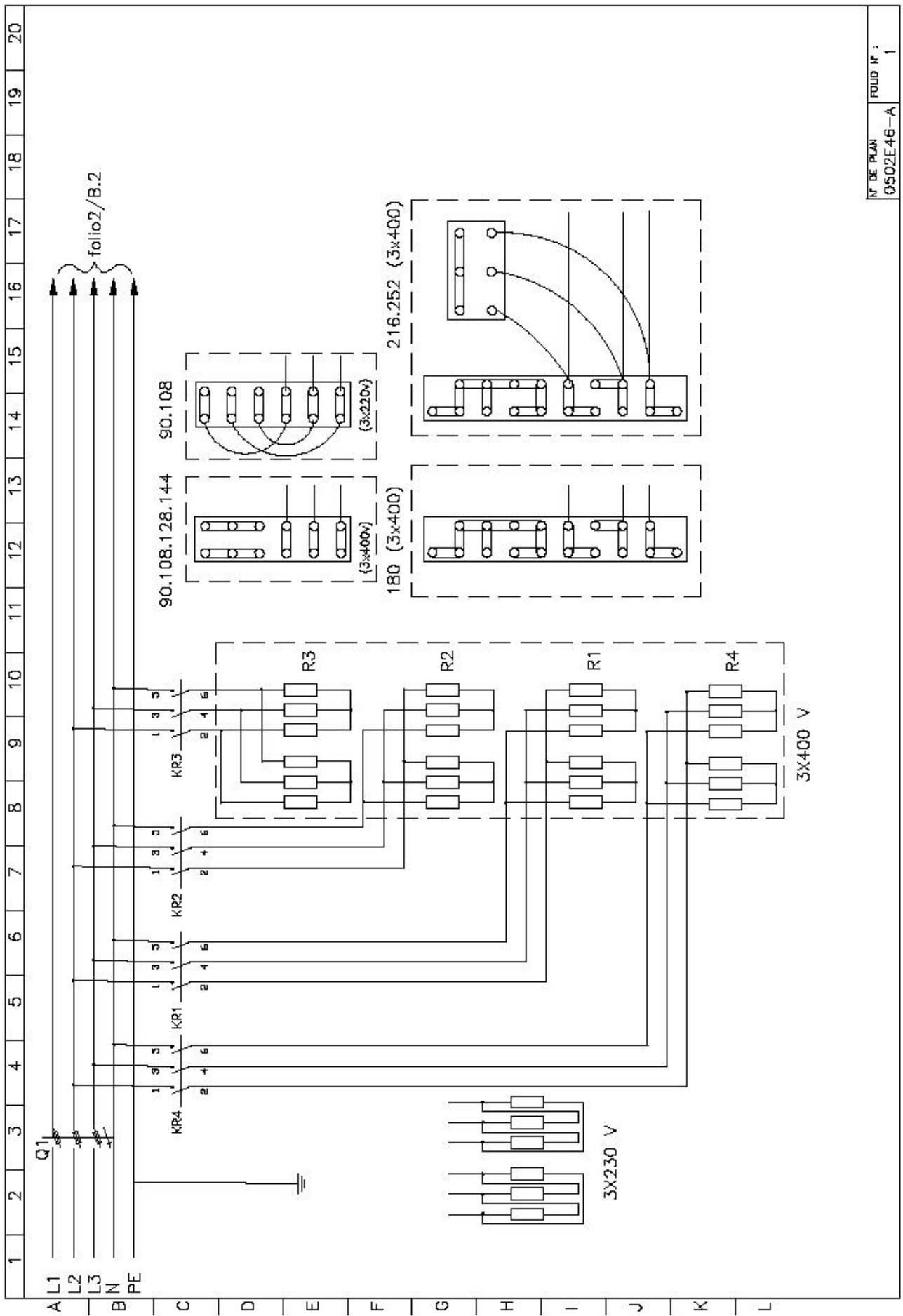
N° DE PLAN 0502E49-A
FOLIO N° : 2

20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1



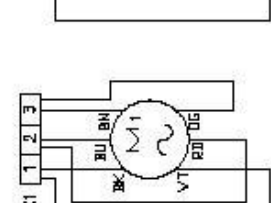
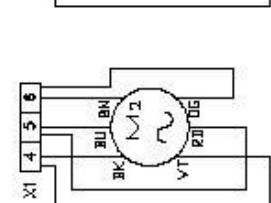
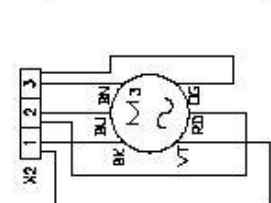
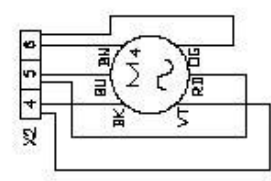
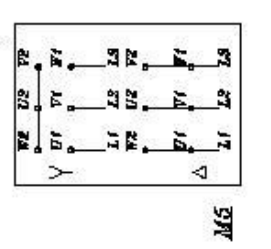
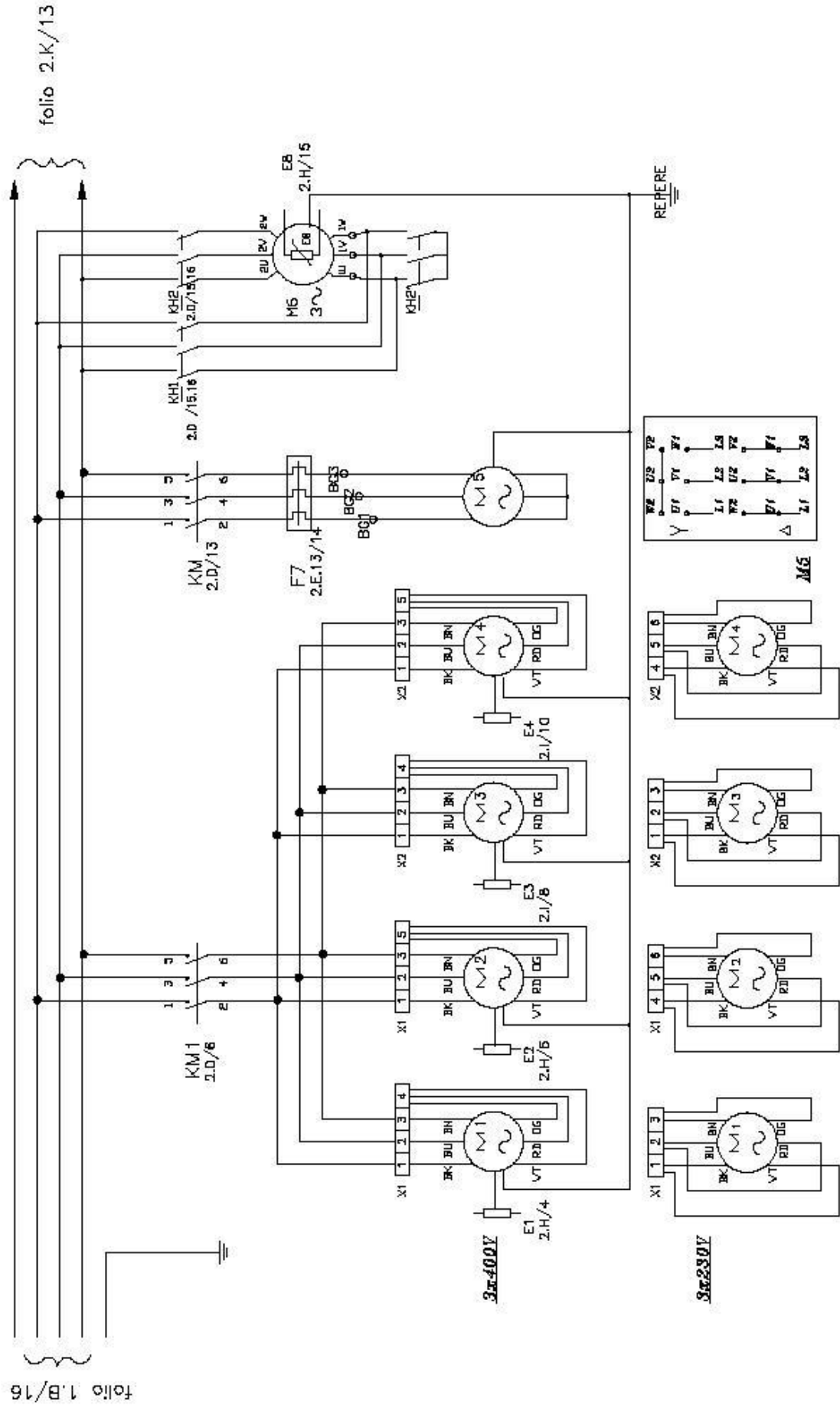
LEGENDE D'IMPLANTATION		INSTALLATION GUIDE		LEYENDA DE IMPLANTACION		
CODE	DESIGNATION	DESIGNATION	DESIGNACION	Folio 1	Folio 2	Folio 4
0502E49-A Folio 5						
M1	Moteur de ventilation 1	<i>Fan motor 1</i>	Motor de ventilación 1		K/5	
M2	Moteur de ventilation 2	<i>Fan motor 2</i>	Motor de ventilación 2		K/7	
M3	Moteur de ventilation 3	<i>Fan motor 3</i>	Motor de ventilación 3		K/9	
M4	Moteur de ventilation 4	<i>Fan motor 4</i>	Motor de ventilación 4		H/11.12	
M5	Moteur rotation chariot	<i>Rack rotation motor</i>	Motor de rotación carrito		K/13.14	
M6	Moteur de hotte	<i>Hood motor</i>	Motor de campana		E/17	
M8	Moteur oura	<i>Exhaust motor</i>	Motor de tiro			J/16
F7	Protection moteur chariot	<i>Rack motor protection</i>	Protección motor carrito			
	(3x400 thermique LR201304)	<i>(3x400 thermal LR201304)</i>	(3x400 térmico LR201304)		E/13.14	G/8
	(3x230 thermique LR201306)	<i>(3x230 thermal LR201305)</i>	(3x230 térmico LR201305)		E/13.14	G/8
H2	Buzzer 220 V	<i>Buzzer 220V</i>	Zumbador 220V			J/15
F1	Protection sur carte point bornier X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)			F/14
F2	Protection sur carte point bornier X3.5 éclairage (3.15Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X3.5 lighting (3.15Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X3.5 iluminación (3.15Amp HPC 5x20)			G/14
F3	Protection sur carte point bornier X4.2 (2Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X4.2 (2Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X4.2 (2Amp HPC 5x20)			G/13
F4	Protection de l'électronique (0.5Amp 5x20)	<i>Fuses on the electronics (0.5Amp 5x20)</i>	Protección de la electrónica (0.5Amp 5x20)			F/13
Q1	Protection générale	<i>General protection</i>	Protección general	A/3		
	Poignée (GS1 AH130)	<i>Handle (GS1 AH130)</i>	Puno (GS1 AH130)	A/3		
	Rallonge (GS1 AE2)	<i>Extension (GS1 AE2)</i>	Prolongador (GS1 AE2)	A/3		
	Caches bornes (GS1 AP33)	<i>Terminal cover (GS1 AP33)</i>	Protege-terminal (GS1 AP33)	A/3		
	NGE90/108/128/144 3x400V = 80Amp 22x58	<i>NGE90/108/128/144 3x400V = 80Amp 22x58</i>	NGE90/108/128/144 3x400V = 80Amp 22x58	A/3		
	NGE180 3x400V =100Amp 22x58	<i>NGE180 3x400V =100Amp 22x58</i>	NGE180 3x400V =100Amp 22x58	A/3		
	NGE216 3x400V = 125Amp 22x58	<i>NGE216 3x400V = 125Amp 22x58</i>	NGE216 3x400V = 125Amp 22x58	A/3		
	NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58	<i>NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58</i>	NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58	A/3		
KR1,2,3,4	Contacteur résistances 1,2,3,4	<i>Resistors Contactor 1,2,3,4</i>	Contacteur resistencia 1,2,3,4	C/...		B/...
	NGE90...180 en 3x400V	<i>NGE90...180 in 3x400V</i>	NGE90...180 en 3x400V			
	NGE216 en 3x400V	<i>NGE216 in 3x400V</i>	NGE216 en 3x400V			
	NGE90/108 en 3x230V	<i>NGE90/108 in 3x230V</i>	NGE90/108 en 3x230V			
R1, 2, 3, 4	Résistances	<i>Resistors</i>	Resistencias	.../9		
0502E49-A Folio 6						
S1	Contact de porte XCKP102	<i>Door contact XCKP102</i>	Contacto de puerta XCKP102			F/7
S3	Arrêt d'urgence (bouton ZB2BT4)	<i>Emergency stop (button ZB2BT4)</i>	Parada de urgencia (bouton ZB2BT4)			H/13
	Corps (ZB2BZ102)	<i>Body (ZB2BZ102)</i>	Cuerpo (ZB2BZ102)			H/13
H1	Eclairage (12V) douille G4.D	<i>Lighting (12v) Socket G4.D</i>	Iluminación (12v) Casquillo G4.D			I/15
	Lampe xenon 12V 20W	<i>Xenon Bulb 12V 20W</i>				I/15
E1	Thermistance moteur 1	<i>Motor 1 thermistor</i>	Termistencia motor1		H/4	I/11
E2	Thermistance moteur2	<i>Motor 2 thermistor</i>	Termistencia motor2		H/6	I/11
E3	Thermistance moteur3	<i>Motor 3 thermistor</i>	Termistencia motor3		H/8	I/11
E4	Thermistance moteur4	<i>Motor 4 thermistor</i>	Termistencia motor4		H/11	I/10
E8	Thermistance hotte	<i>Hood thermistor</i>	Termistencia campana		E/17	K/9
E5	Thermostat de sécurité 320°C	<i>Safety thermostat 320°C</i>	Termostato de seguridad 320°C			C/15
KH1.KH2	Contacteur inverseur hotte	<i>Hood contactor</i>	Contacteur campana		D/15.16	K/5
KH2'	Auxiliaire hotte	<i>Hood auxiliary</i>	Auxiliar campana		G/16	

KM1	Contacteur ventilation	<i>Fan contactor</i>	Contactador ventilador		D/6	J/11
KAV	Contacteur auxiliaire ventilation	<i>Fan auxiliary contactor</i>	Auxiliar contactor ventilador			J/11
KPV	Contacteur auxiliaire petite vitesse	<i>Low speed auxiliary contactor</i>	Contactador auxiliar pequeña velocidad			I/6
KM	Contacteur chariot	<i>Rack contactor</i>	Contactador de carrito		D/10	K/10
EV1	Electrovanne eau	<i>Water Solenoid valve</i>	Electroválvula agua			I/16
F12	Protection secondaire du transformateur	<i>Fuses on the transformer secondary</i>	Protección del secundario del transformador			I/15
	Porte (DF6AB10)	<i>Door (DF6AB10)</i>	Puerta (DF6AB10)			I/15
	Fusible (12A gG) 10x38	<i>Fuses (12A gG) 10x38</i>	Fusibles (12A gG) 10x38			I/15
S4	Contact position chariot	<i>Rack position contact</i>	Contacto de posición carrito			G/8
P15	Carte hotte simple	<i>Simple hood card</i>	Tarjeta simple campana			L/5
TSE	Transformateur d'éclairage 160VA 230V/12V	<i>Lighting transformer 160VA 230V/12V</i>	Transformador de iluminación 160VA 230V/12V			H/15
P1	Programmateur 25prog	<i>Programmer 25prog</i>	Programador 25prog			E/17
0502E49-A Folio 7						
BG...	Bornier de raccordement entre armoire électrique et four	<i>Connection terminal block between electric shaft and the oven</i>	Regleta de terminales para conexión entre el eje eléctrico y el horno			
TC3	Thermocouple J N°3 Niveau 4 haut (repéré 3 scotchs)	<i>Thermocouple J N°3 Level 4 top (marked 3 scotches)</i>	Termopar J N°3 Nivel 4 superior (marcado 3 celos)			F/5
	NGE 90.108.128.144 (4M)	<i>NGE 90.108.128.144 (4M)</i>	NGE 90.108.128.144 (4M)			
	NGE 180.216.252 (5M)	<i>NGE 180.216.252 (5M)</i>	NGE 180.216.252 (5M)			
TC2	Thermocouple J N°2 Niveau 3 (repéré 2 scotchs)	<i>Thermocouple J N°2 Level 3 (marked 3 scotches)</i>	Termopar J N°2 Nivel 3 (marcado 3 celos)			F/5
	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)	<i>NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)</i>	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)			
TC1	Thermocouple J N°1 Niveau 2 (repéré 1 scotch)	<i>Thermocouple J N°1 Level 2 (marked 1 scotch)</i>	Termopar J N°1 Nivel 2 (marcado 1 celo)			F/5
	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)	<i>NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)</i>	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)			
TC4	Thermocouple J N°4 Niveau 1 bas (sans repère)	<i>Thermocouple J N°4 Level 1 bottom (without mark)</i>	Termopar J N°4 Nivel 1 (sin marcado)			F/5
	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)	<i>NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)</i>	NGE 90.108.128.144.180.216.252 (5M)			
F15	Protection entrée variateur Porte fusible DF6AB10 Fusible 10x38 (32Ag)	<i>Speed drive inlet protection Fuse support DF6AB10 Fuse 10x38 (32Ag)</i>	Protección entrada variador Soporte de fusible DF6AB10 Fusible 10x38 (32Ag)		C/7	
KL1	Contacteur variateur	<i>Speed drive contactor</i>	Contactador variador		D/6	G/7
P12	Variateur de vitesse ATV58PU29M2	<i>Speed drive ATV58PU29M2</i>	Variador de velocidad ATV58PU29M2		H/8	
M9	Extracteur variateur	<i>Speed drive extractor</i>	Extractor variador			K/10



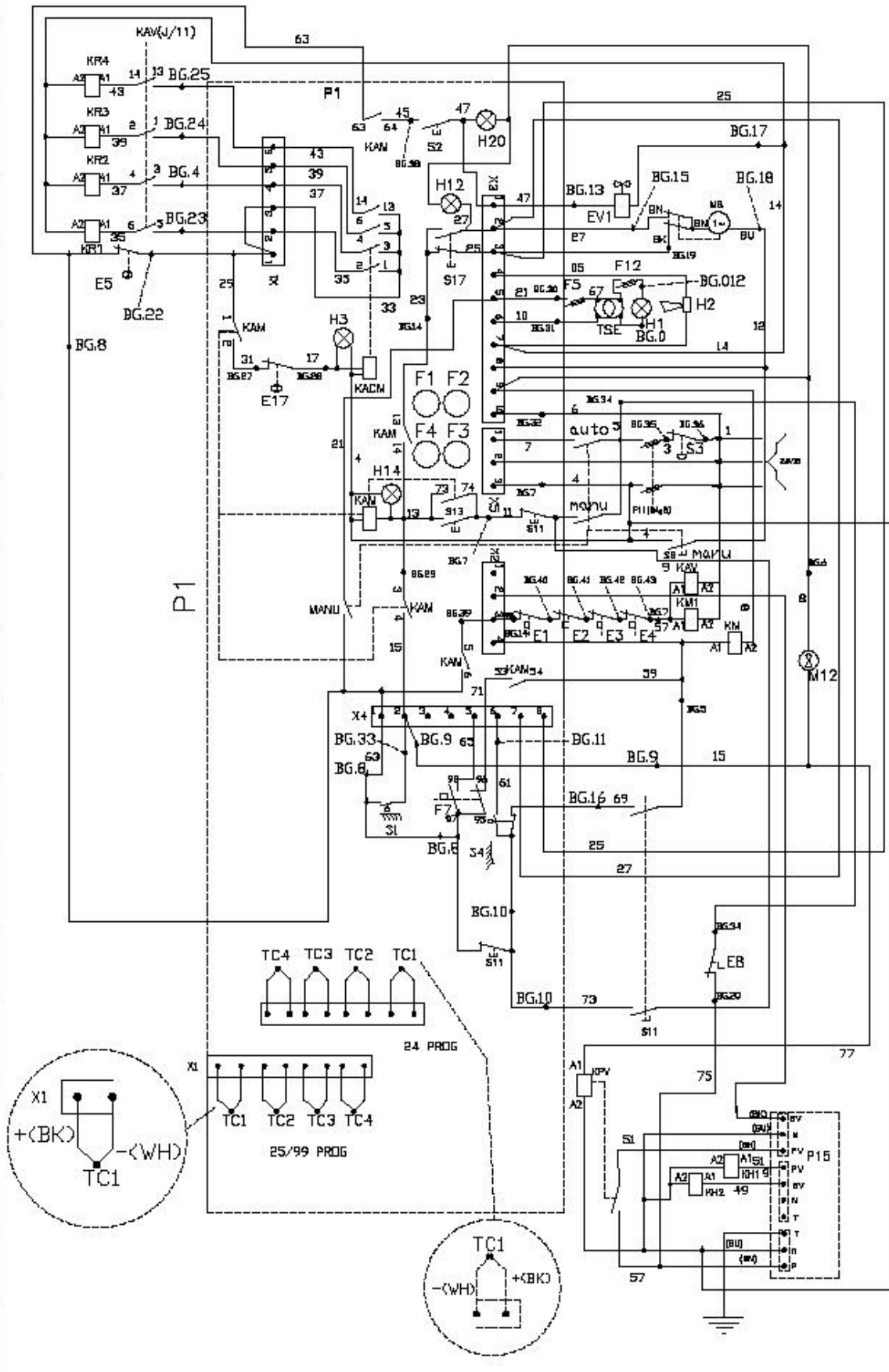
N° DE PLAN 0502E46-A
 FOLIO N° 1

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20



N° DE PLAN : 0502E46-A
FOUIL N° : 2

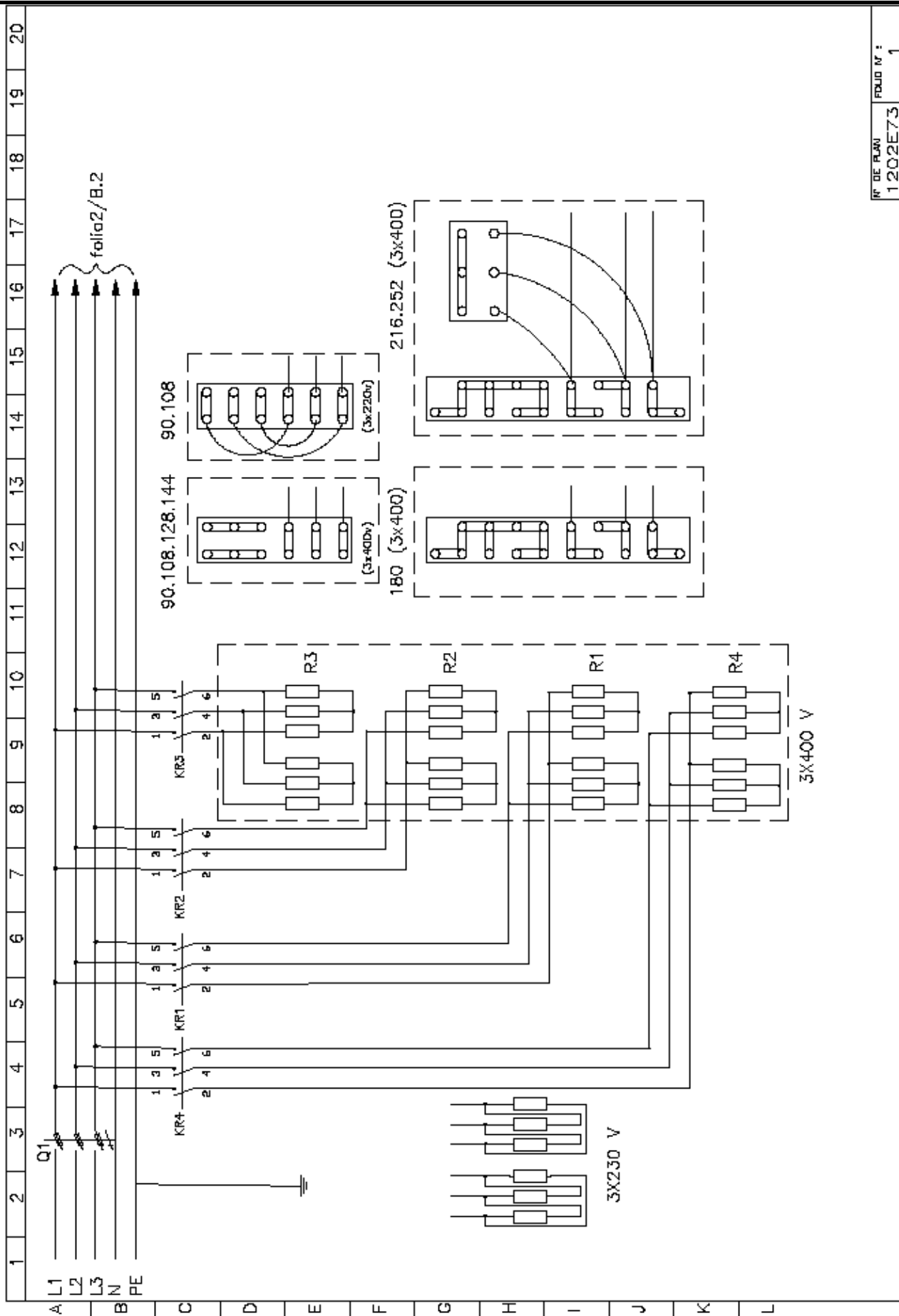
20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1



A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

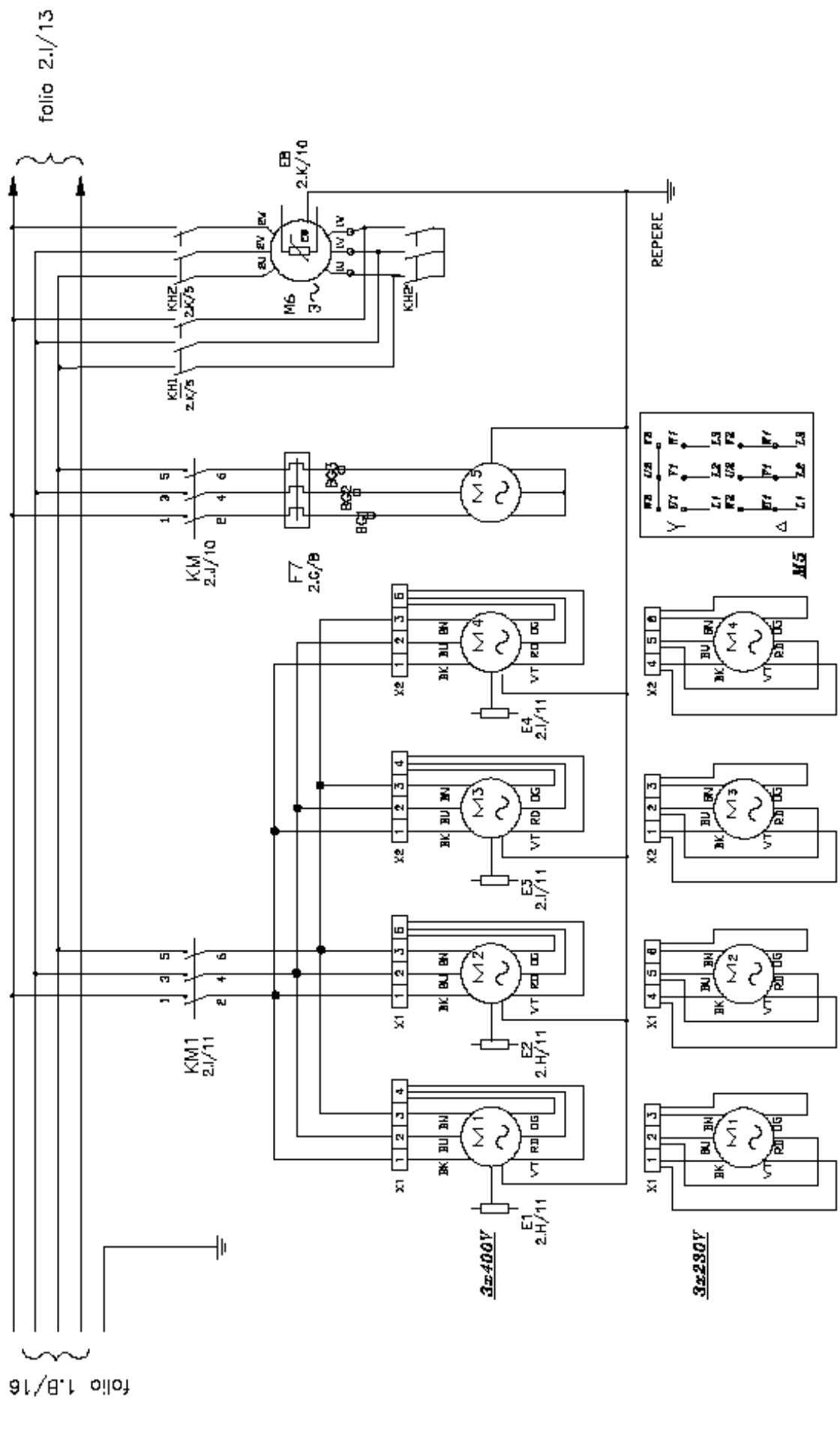
LEGENDE D'IMPLANTATION		INSTALLATION GUIDE		LEYENDA DE IMPLANTACION		
CODE	DESIGNATION	DESIGNATION	DESIGNACION	Folio 1	Folio 2	Folio 3
0502E46-A Folio 4						
E1	Thermistance moteur 1	<i>Motor 1 thermistor</i>	Termistencia motor1		H/4	H10
E2	Thermistance moteur2	<i>Motor 2 thermistor</i>	Termistencia motor2		H/6	H/10
E3	Thermistance moteur3	<i>Motor 3 thermistor</i>	Termistencia motor3		H/8	I/10
E4	Thermistance moteur4	<i>Motor 4 thermistor</i>	Termistencia motor4		H/10	I/10
E8	Thermistance hotte	<i>Hood thermistor</i>	Termistencia campana		E/15	H/11
E5	Thermostat de sécurité 320°C	<i>Safety thermostat 320°C</i>	Termostato de seguridad 320°C			B/15
KM1	Contacteur ventilation	<i>Fan contactor</i>	Contacteur ventilador		D/6	I/11
KM	Contacteur chariot	<i>Rack contactor</i>	Contacteur de chariot		D/13	J/10
EV1	Electrovanne eau	<i>Water Solenoid valve</i>	Electroválvula agua			I/16
H12	Voyant M/A Oura sur S12	<i>Exhaust indicator light on S12</i>	Piloto del tiro en S12			F/16
S17	Bouton Oura (ZB4BH13) Corps avec led (ZB4BW0M51)	<i>Exhaust button (ZB4BH13) Body with led (ZB4BW0M51)</i>	Botón del tiro (ZB4BH13) Cuerpo con led (ZB4BW0M51)			F/16
H20	Voyant buée sur S2	<i>Steam indicator light on S2</i>	Piloto vapor en S2			G/7
S2	Bouton buée (ZB4BW5313) Corps avec led (ZB4BW0M51)	<i>Steam button (ZB4BW5313) Body with led (ZB4BW0M51)</i>	Botón vapor (ZB4BW5313) Cuerpo con led (ZB4BW0M51)			F/17
H14	Voyant puissance sur S2 (douille sur corps ref ZB4BW0W51)	<i>Power indicator light on S2 (socket on base ZB4BW0W51)</i>	Piloto potencia en S2 (casquillo en cuerpo ZB4BW0W51)			F/12
S13	Bouton puissance (ZB4BW5313) Corps avec led (ZB4BW0M51)	<i>Power button (ZB4BW5313) Body with led (ZB4BW0M51)</i>	Botón potencia (ZB4BW5313) Cuerpo con led (ZB4BW0M51)			F/12
S11	Bouton arrêt puissance (support ZB4BZ0009)	<i>Stop power button (support ZB4BZ0009)</i>	Botón parada de potencia (soporte ZB4BZ0009)			H/12
KAM	Contacteur position manuelle (LC1K091DW7) Auxiliaire (4NOLA1KN40))	<i>Contacteur manual position (LC1K091DW7) Auxiliary (4NOLA1KN40))</i>	Contacteur posición manual (LC1K091DW7) Auxiliar (4NOLA1KN40))			E/12
E17	Thermostat de commande manuelle 320°C	<i>Thermostat for manual control 320°C</i>	Termostato de mando manual 320°C			D/14
KACM	Contacteur de chauffe position manuelle (LC1K0910W7)	<i>Heating contactor manual position (LC1K0910W7)</i>	Contacteur de caldeo posición manual (LC1K0910W7)			E/14
S1	Contact de porte (ZCKE67+ZCKJ1)	<i>Door contact (ZCKE67+ZCKJ1)</i>	Contacto de puerta (ZCKE67+ZCKJ1)			F/8
H1	Eclairage (12V) Lampe xenon 12V 20W	<i>Lighting (12v) Xenon Bulb 12V 20W</i>	Iluminación (12v) Bombilla xenón 12V 20W			I/15
TSE	Transformateur d'éclairage 160VA 230V/12V	<i>Lighting transformer 160VA 230V/12V</i>	Transformador de iluminación 160VA 230V/12V			H/15
0502E46-A Folio 5						
M1	Moteur de ventilation 1	<i>Fan motor 1</i>	Motor de ventilación 1		H/5	
M2	Moteur de ventilation 2	<i>Fan motor 2</i>	Motor de ventilación 2		H/7	
M3	Moteur de ventilation 3	<i>Fan motor 3</i>	Motor de ventilación 3		H/9	
M4	Moteur de ventilation 4	<i>Fan motor 4</i>	Motor de ventilación 4		H/11.12	
M5	Moteur rotation chariot	<i>Rack rotation motor</i>	Motor de rotación chariot		H/13.14	
M6	Moteur de hotte	<i>Hood motor</i>	Motor de campana		H15	
M8	Moteur oura	<i>Exhaust motor</i>	Motor de tiro			J/16
F7	Protection moteur chariot	<i>Rack motor protection</i>	Protección motor chariot			
	(3x400 thermique LR201304)	<i>(3x400 thermal LR201304)</i>	(3x400 térmico LR201304)		E/13.14	G/8
	(3x230 thermique LR201305)	<i>(3x230 thermal LR201305)</i>	(3x230 térmico LR201305)		E/13.14	G/8
H2	Buzzer 220 V	<i>Buzzer 220V</i>	Zumbador 220V			J/15
F5	Protection primaire du transformateur (DF6AB10) 10X38 2Amp aM	<i>Fuses on the transformer primary (DF6AB10) 10X38 2Amp aM</i>	Protección primario del transformador (DF6AB10) 10X38 2Amp aM			H/15
F12	Protection secondaire du transformateur	<i>Fuses on the transformer secondary</i>	Protección del secundario del transformador			I/15
	Porte (DF6AB10)	<i>Door (DF6AB10)</i>	Puerta (DF6AB10)			I/15
	Fusible (12A gG) 10x38	<i>Fuses (12A gG) 10x38</i>	Fusibles (12A gG) 10x38			I/15

Q1	Protection générale (GS1K3)	<i>General protection</i> (GS1K3)	Protección general (GS1K3)	A/3		
	Poignée (GS1 AH130)	<i>Handle</i> (GS1 AH130)	Maneta (GS1 AH130)	A/3		
	Rallonge (GS1AE2)	<i>Extension</i> (GS1AE2)	Prolongador (GS1AE2)	A/3		
	Caches bornes (GS1AP33)	<i>Terminal cover</i> (GS1AP33)	Protege-terminal (GS1AP33)	A/3		
	NGE90/108/128/144 3x400V = 80Amp 22x58	<i>NGE90/108/128/144</i> <i>3x400V = 80Amp 22x58</i>	NGE90/108/128/144 3x400V = 80Amp 22x58	A/3		
	NGE180 3x400V =100Amp 22x58	<i>NGE180 3x400V</i> <i>=100Amp 22x58</i>	NGE180 3x400V =100Amp 22x58	A/3		
	NGE216 3x400V = 125Amp 22x58	<i>NGE216 3x400V</i> <i>= 125Amp 22x58</i>	NGE216 3x400V = 125Amp 22x58	A/3		
	NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58	<i>NGE90/108 3x230V</i> <i>=125Amp 22x58</i>	NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58	C/3		
KR1,2,3,4	Contacteur résistances 1,2,3,4	<i>Resistors Contactor 1,2,3,4</i>	Contacteur resistencia 1,2,3,4	C/...		B/16.18
	NGE90...180 en 3x400V (LC10181QP7)	<i>NGE90...180 in 3x400V</i> <i>(LC10181QP7)</i>	NGE90...180 en 3x400V (LC10181QP7)			
	NGE216 en 3x400V (LC1D1810P7)	<i>NGE216 in 3x400V</i> <i>(LC10181QP7)</i>	NGE216 en 3x400V (LC10181QP7)			
	NGE90/108 en 3x230V (LC10181QP7)	<i>NGE90/108 in 3x230V</i> <i>(LC10181QP7)</i>	NGE90/108 en 3x230V (LC10181QP7)			
R1, 2, 3, 4	Résistances	<i>Resistors</i>	Resistencias	.../9		
0602E46-AFolio 6						
M12	Extracteur armoire électrique	<i>Extractor electric box</i>	Extractor armario eléctrica			K/10
F1	Protection sur carte point bornier X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals</i> <i>X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4</i> <i>(2Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)			F/14
F2	Protection sur carte point bornier X3.5 éclairage (3.15Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X3.5</i> <i>lighting</i> <i>(3.15Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X3.5 iluminación (3.15Amp HPC 5x20)			G/14
F3	Protection sur carte point bornier X4.2 (2Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X4.2</i> <i>(2Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X4.2 (2Amp HPC 5x20)			G/13
F4	Protection de l'électronique (0.5Amp 5x20)	<i>Fuses on the electronics</i> <i>(0.5Amp 5x20)</i>	Protección de la electrónica (0.5Amp 5x20)			F/13
S4	Contact position chariot	<i>Rack position contact</i>	Contacto de posición carrito			G/8
S3	Arrêt d'urgence	<i>Emergency stop</i>	Parada de urgencia			J/13
F11	Protection du circuit de commande DF6AB10 DF6N10 Fusible 10x38 (6Amp gG)	<i>Protection of the control circuit</i> <i>DF6AB10 DF6N10</i> <i>Fuse 10x38 (6Amp gG)</i>	Protección del circuito de mando DF6AB10 DF6N10 Fusible 10x38 (6Amp gG)			I/12.13
SB	Bouton (automatique 0 manu) (ZB4BD3) Contact simple (ZBE101) Porte étiquette (ZBY4H101) Support (ZB4BZ009)	<i>Button (automatic 0 manu)</i> <i>(ZB4BD3)</i> <i>Simple contact (ZBE101)</i> <i>Ticket holder (ZBY4H101)</i> <i>Support (ZB4BZ009)</i>	Botón (automático 0 manu) (ZB4BD3) Contacto simple (ZBE101) Soporte de etiqueta (ZBY4H101) Soporte (ZB4BZ009)			J/12
P1	Programmateur 25prog	<i>Programmer 25prog</i>	Programador 25prog			C/11
H3	Voyant de chauffe (XB4BVM3)	<i>Heating indicator light (XB4BVM3)</i>	Piloto de caldeo (XB4BVM3)			E/14
KH1.KH2	Contacteur inverseur hotte	<i>Hood contactor</i>	Contacteur campana			D/15.16
KH2'	Auxiliaire hotte	<i>Hood auxiliary</i>	Auxiliar campana			G/16
P15	Carte hotte simple	<i>Simple hood card</i>	Tarjeta de campana simple			K/3



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

A B C D E F G H I J K L

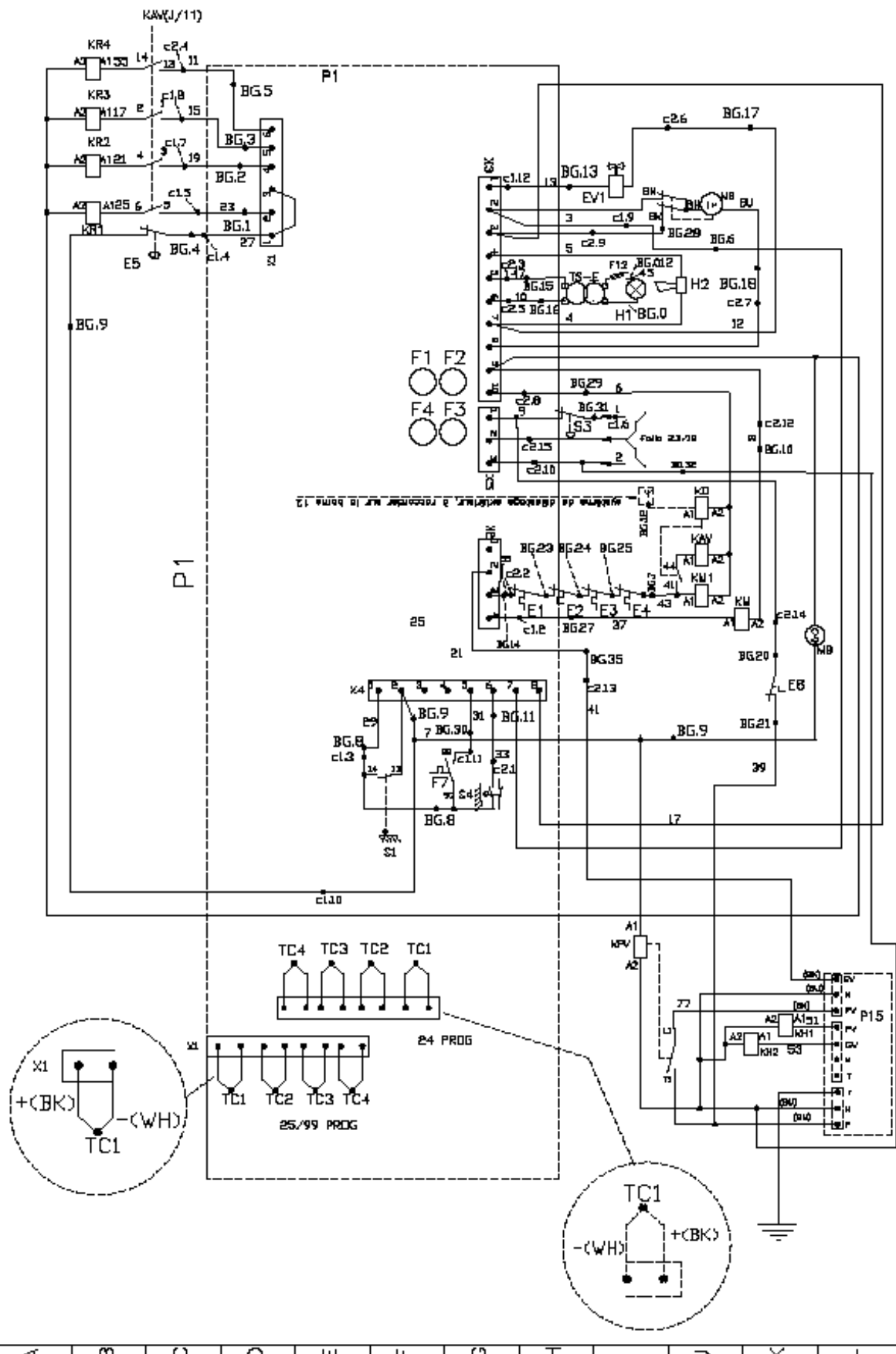


folio 1.B/16

folio 2.I/13

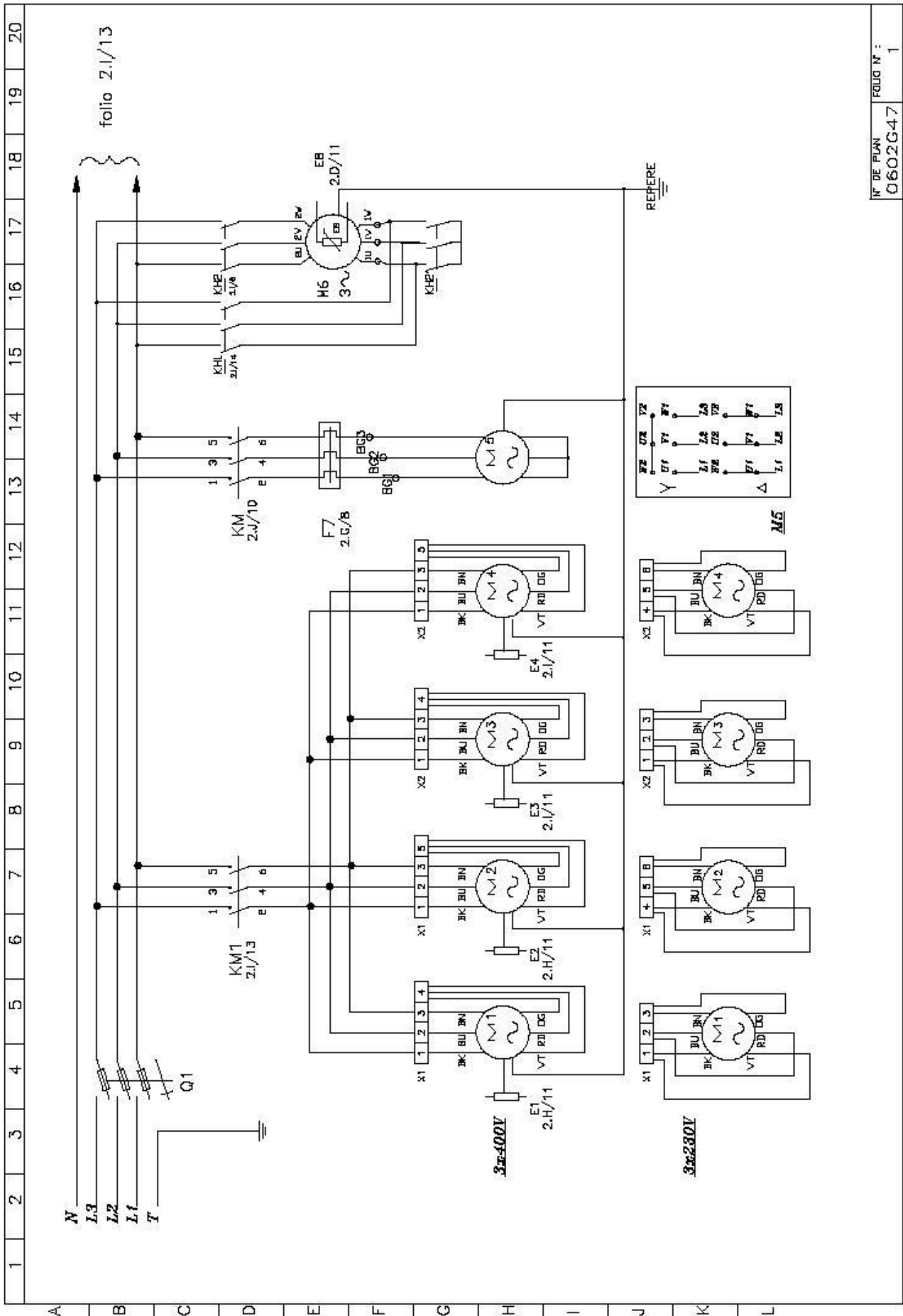
N° DE PLAN 1202E73
FOUIL N° 2

20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1



LEGENDE D'IMPLANTATION		INSTALLATION GUIDE		LEYENDA DE IMPLANTACION		
CODE	DESIGNATION	DESIGNATION	DESIGNACION	Folio 1	Folio 2	Folio 3
1202E73 Folio 4						
M1	Moteur de ventilation 1	<i>Fan motor 1</i>	Motor de ventilación 1		.../5	
M2	Moteur de ventilation 2	<i>Fan motor 2</i>	Motor de ventilación 2		.../7	
M3	Moteur de ventilation 3	<i>Fan motor 3</i>	Motor de ventilación 3		.../9	
M4	Moteur de ventilation 4	<i>Fan motor 4</i>	Motor de ventilación 4		H/11	
M5	Moteur rotation chariot	<i>Rack rotation motor</i>	Motor de rotación carrito		H/13	
M6	Moteur de hotte	<i>Hood motor</i>	Motor de campana		E/17	
M8	Moteur oura	<i>Exhaust motor</i>	Motor de tiro			J/16
F7	Protection moteur chariot	<i>Rack motor protection</i>	Protección motor carrito			
	(3x400 thermique LR2D1304)	<i>(3x400 thermal LR2D1304)</i>	(3x400 térmico LR2D1304)		E/13	G/8
	(3x230 thermique LR2D1305)	<i>(3x230 thermal LR2D1305)</i>	(3x230 térmico LR2D1305)		E/13	G/8
H2	Buzzer 220 V	<i>Buzzer 220V</i>	Zumbador 220V			J/15
F1	Protection sur carte point bornier X2.2,X3.1,X3.2,X3.3,X3.4 (2Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X2.2,X3.1,X3.2,X3.3,X3.4 (2Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X2.2,X3.1,X3.2,X3.3,X3.4 (2Amp HPC 5x20)			F/14
F2	Protection sur carte point bornier X3.5 éclairage (3.15Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X3.5 lighting (3.15Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X3.5 iluminación (3.15Amp HPC 5x20)			G/14
F3	Protection sur carte point bornier X4.2 (2Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X4.2 (2Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X4.2 (2Amp HPC 5x20)			G/13
F4	Protection de l'électronique (0.5Amp 5x20)	<i>Fuses on the electronics (0.5Amp 5x20)</i>	Protección de la electrónica (0.5Amp 5x20)			F/13
Q1	Protection générale	<i>General protection</i>	Protección general	A/3		
	Poignée GS2AH130	<i>Handle GS2AH130</i>	Maneta GS2AH130			
	Rallonge GS2AE2	<i>Extension GS2AE2</i>	Prolongador GS2AE2			
	Caches bornes GS1AP33	<i>Terminal cover GS1AP33</i>	Protege-terminal GS1AP33			
	NGE90/108/128/144 3x400V = 80 Amp 22x58	<i>NGE90/108/128/144 3x400V = 80Amp 22x58</i>	NGE90/108/128/144 3x400V = 80Amp 22x58			
	NGE180 3x400V =100Amp 22x58	<i>NGE180 3x400V =100Amp 22x58</i>	NGE180 3x400V =100Amp 22x58			
	NGE216 3x400V = 125Amp 22x58	<i>NGE216 3x400V = 125Amp 22x58</i>	NGE216 3x400V = 125Amp 22x58			
	NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58	<i>NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58</i>	NGE90/108 3x230V =125Amp 22x58			
KR1,2,3,4	Contacteur résistances 1,2,3,4	<i>Resistors Contactor 1,2,3,4</i>	Contacteur resistencia 1,2,3,4	C/...		B/...
	NGE90...180 en 3x400V	<i>NGE90...180 in 3x400V</i>	NGE90...180 en 3x400V			
	NGE216 en 3x400V	<i>NGE216 in 3x400V</i>	NGE216 en 3x400V			
	NGE90/108 en 3x230V	<i>NGE90/108 in 3x230V</i>	NGE90/108 en 3x230V			
R1, 2, 3, 4	Résistances	<i>Resistors</i>	Resistencias	.../10		
1202E73 Folio 5						
S1	Contact de porte XCKP102	<i>Door contact XCKP102</i>	Contacto de puerta XCKP102			F/7
S3	Arrêt d'urgence	<i>Emergency stop</i>	Parada de urgencia			
	Bouton ZB2BT4	<i>Button ZB2BT4</i>	Botón ZB2BT4			H/13
	Corps ZB2BZ102	<i>Body ZB2BZ102</i>	Cuerpo ZB2BZ102			
H1	Eclairage (12V) Douille G4.D Lampe xenon 12V 20W	<i>Lighting (12v) Socket G4.D Xenon Bulb 12V 20W</i>	Iluminación (12v) Casquillo G4.D Bombilla xenón 12V 20W			I/15
E1	Thermistance moteur 1	<i>Motor 1 thermistor</i>	Termistencia motor1		H/4	I/11
E2	Thermistance moteur2	<i>Motor 2 thermistor</i>	Termistencia motor2		H/6	I/11
E3	Thermistance moteur3	<i>Motor 3 thermistor</i>	Termistencia motor3		H/8	I/11
E4	Thermistance moteur4	<i>Motor 4 thermistor</i>	Termistencia motor4		H/11	I/11
E8	Thermistance hotte	<i>Hood thermistor</i>	Termistencia campana		E/17	K/9

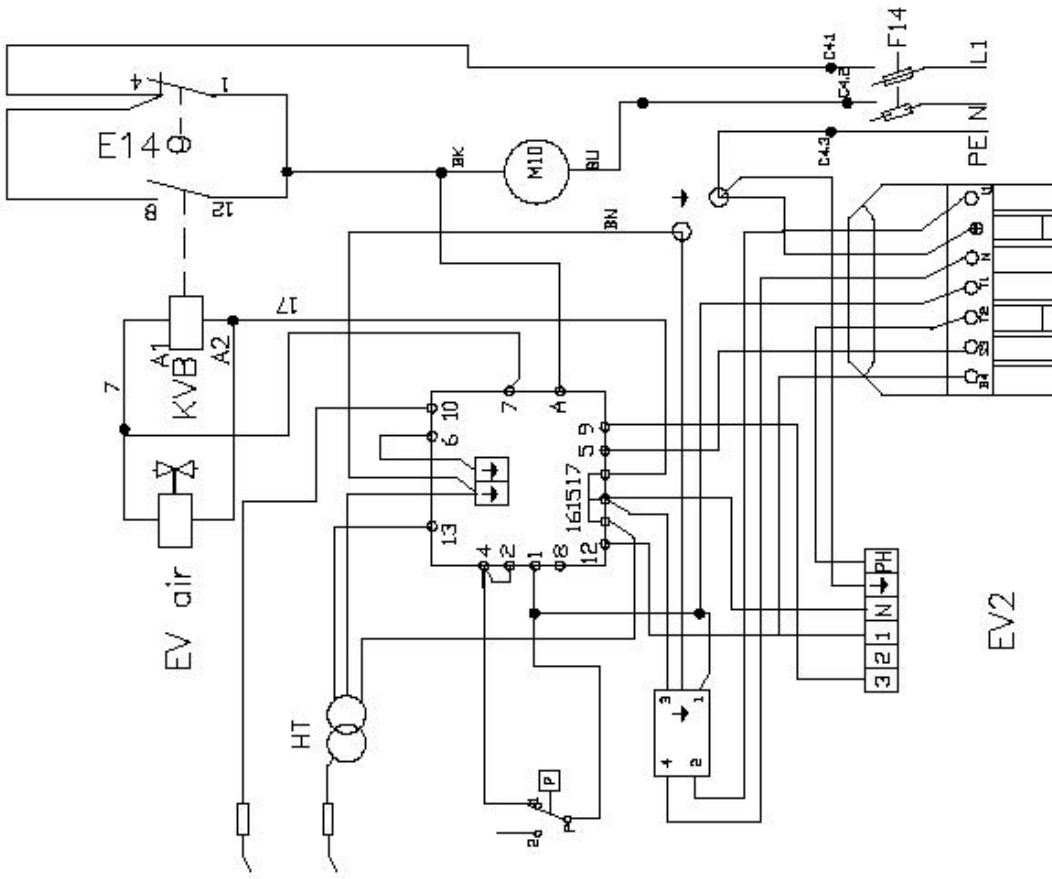
E5	Thermostat de sécurité 320°C	<i>Safety thermostat 320°C</i>	Termostato de seguridad 320°C			C/15
KH1.KH2	Contacteur inverseur hotte LC2K0610P7	<i>Hood contactor LC2K0610P7</i>	Contactora campana LC2K0610P7		D/15.16	K/5
KH2'	Auxiliaire hotte LA1KN40	<i>Hood auxiliary LA1KN40</i>	Auxiliar campana LA1KN40		G/16	
KM1	Contacteur ventilation LC1K0910M7	<i>Fan contactor LC1K0910M7</i>	Contactora ventilador LC1K0910M7		D/6	J/11
KAV	Contacteur auxiliaire ventilation LC1K0910M7	<i>Fan auxiliary contactor LC1K0910M7</i>	Auxiliar contactora ventilador LC1K0910M7			J/11
KPV	Contacteur auxiliaire petite vitesse LC1K0910M7	<i>Low speed auxiliary contactor LC1K0910M7</i>	Contactora auxiliar pequeña velocidad LC1K0910M7			I/6
KM	Contacteur chariot LC1K0910M7	<i>Rack contactor LC1K0910M7</i>	Contactora de carro LC1K0910M7		D/13	J/10
EV1	Electrovanne eau	<i>Water Solenoid valve</i>	Electroválvula agua			I/16
F12	Protection secondaire du transformateur	<i>Fuses on the transformer secondary</i>	Protección del secundario del transformador			I/15
	Porte fusible DF101	<i>Fuse support DF101</i>	Soporte de fusible DF101			
	Fusible 12A gG 10X38	<i>Fuse 12A gG 10X38</i>	Fusibles 12A gG 10X38			
S4	Contact position chariot XCKT118	<i>Rack position contact XCKT118</i>	Contacto de posición carro XCKT118			G/8
P15	Carte hotte simple	<i>Simple hood card</i>	Tarjeta campana simple			L/5
TSE	Transformateur d'éclairage 160VA 230V/12V	<i>Lighting transformer 160VA 230V/12V</i>	Transformador de iluminación 160VA 230V/12V			H/15
P1	Programmeur 25 prog	<i>Programmer 25 prog</i>	Programador 25 prog			E/17
1202E73 Folio 6						
BG...	Bornier de raccordement entre armoire électrique et four	<i>Connection terminal block between electric shaft and the oven</i>	Regleta de terminales para conexión entre el eje eléctrico y el horno			
TC3	Thermocouple J N°3 Niveau 4 haut (repéré 3 scotchs) 5m	<i>Thermocouple J N°3 Level 4 top (marked 3 scotches) 5m</i>	Termopar J N°3 Nivel 4 superior (marcado 3 celos) 5m			E/3.E/6
TC2	Thermocouple J N°2 Niveau 3 (repéré 2 scotchs) 5m	<i>Thermocouple J N°2 Level 3 (marked 3 scotches) 5m</i>	Termopar J N°2 Nivel 3 (marcado 3 celos) 5m			D/4.F/6
TC1	Thermocouple J N°1 Niveau 2 (repéré 1 scotch) 5m	<i>Thermocouple J N°1 Level 2 (marked 1 scotch) 5m</i>	Termopar J N°1 Nivel 2 (marcado 1 celos) 5m			D/4.F/6
TC4	Thermocouple J N°4 Niveau 1 bas (sans repère) 5m	<i>Thermocouple J N°4 Level 1 bottom (without mark) 5m</i>	Termopar J N°4 Nivel 1 (sin marcado) 5m			E/4.E/6
KD	Relais délestage RXM2AB1P7 Embase RXZE2M114M Etrier RXZ400	<i>Relay for power shedding RXM2AB1P7 Base RXZE2M114M U-bolt RXZ400</i>	Relé poder vertimiento RXM2AB1P7 Envase RXZE2M114M Brida de fijación RXZ400			J/12



N° DE PLAN
0602G47

FOLIO N° :
1

bruleur GAZ avec boitier landys RMG



LEGENDE D'IMPLANTATION		INSTALLATION GUIDE		LEYENDA DE IMPLANTACION		
CODE	DESIGNATION	DESIGNATION	DESIGNACION	Folio 1	Folio 2	Folio 3
0602G47 Folio 4						
S1	Contact de porte XCKP102	Door contact XCKP102	Contacto de puerta XCKP102		E/7	
S3	Arrêt d'urgence (bouton ZB2BT4)	Emergency stop (button ZB2BT4)	Parada de urgencia (bouton ZB2BT4)		H/13	
	Corps (ZB2BZ102)	Body (ZB2BZ102)	Cuerpo (ZB2BZ102)		H/13	
H1	Eclairage (12V) douille G4.D	Lighting(12v) Socket G4.D	Iluminación (12v) Casquillo G4.D		H/15	
	Lampe xenon 12V 20W	Xenon Bulb 12V 20W	Bombilla xenón 12V 20W		H/15	
E1	Thermistance moteur 1	Motor 1 thermistor	Termistancia motor1	H/4	H/10	
E2	Thermistance moteur2	Motor 2 thermistor	Termistancia motor2	H/6	H/10	
E3	Thermistance moteur3	Motor 3 thermistor	Termistancia motor3	H/8	I/10	
E4	Thermistance moteur4	Motor 4 thermistor	Termistancia motor4	H/10	I/10	
E8	Thermistance hotte	Hood thermistor	Termistancia campana	H/15	K/9	
E5	Thermostat de sécurité 320°C	Safety thermostat 320°C	Termostato de seguridad 320°C		C/15	
KH1.KH2	Contacteur inverseur hotte	Hood contactor	Contacto campana	D/15.16		
KH2'	Auxiliaire hotte	Hood auxiliary	Auxiliar campana	G/16		
KM1	Contacteur ventilation	Fan contactor	Contacto ventilador	D/6	I/11	
KM	Contacteur chariot	Rack contactor	Contacto de carrito	D/13	J/10	
EV1	Electrovanne eau	Water Solenoid valve	Electroválvula agua		I/16	
TC1	Thermocouple J (5M)	Thermocouple J (5M)	Termopar J (5M)		C/4	
F12	Protection secondaire du transformateur	Fuses on the transformer secondary	Protección del secundario del transformador		H/15	
	Porte (DF6AB10)	Door (DF6AB10)	Puerta (DF6AB10)		H/15	
	Fusible (12A gG)10x38	Fuses (12A gG)10x38	Fusibles (12A gG)10x38		H/15	
S4	Contact position chariot	Rack position contact	Contacto de posición carrito		G/8	
P15	Carte hotte simple	Simple Hood Card	Tarjeta simple campana		L/5	
E14	Thermostat de ventilation forcée du brûleur	Burner forced fan thermostat	Termostato de ventilación forzada del quemador			G/...
EV2	Electrovanne gaz	Gaz solenoid valve	Electroválvula gaz			L/7
TSE	Transformateur d'éclairage 160VA 230V/12V	Lighting transformer 160VA 230V/12V	Transformador de iluminación 160VA 230V/12V		H/15	
P1	Programmeur 25prog	Programmer 25prog	Programador 25prog		E/17	
0602G47 Folio 5						
M1	Moteur de ventilation 1	Fan motor 1	Motor de ventilación 1	H/5		
M2	Moteur de ventilation 2	Fan motor 2	Motor de ventilación 2	H/7		
M3	Moteur de ventilation 3	Fan motor 3	Motor de ventilación 3	H/9		
M4	Moteur de ventilation 4	Fan motor 4	Motor de ventilación 4	H/11.12		
M5	Moteur rotation chariot	Rack rotation motor	Motor de rotación carrito	H/13.14		
M6	Moteur de hotte	Hood motor	Motor de campana	H/16		
M8	Moteur oura	Exhaust motor	Motor de tiro		J/16	
F7	Protection moteur chariot	Rack motor protection	Protección motor carrito			
	(3x400 thermique LR201304)	(3x400 thermal LR201304)	(3x400 térmico LR201304)	E/13.14	G/8	
	(3x230 thermique LR201306)	(3x230 thermal LR201305)	(3x230 térmico LR201305)	E/13.14	G/8	
Q1	Protection générale	General protection	Protección general	C/4		
	Poignée (GS1 AH130)	Handle (GS1 AH130)	Maneta (GS1 AH130)	C/4		
	Rallonge (GS1 AE2)	Extension (GS1 AE2)	Prolongador (GS1 AE2)	C/4		
	Fusible 14x51 16A gM	Fuse 14x51 16A gM	Fusible 14x51 16A gM	C/4		
E13	Palpeur sécurité cheminée	Chimney safety sensor	Palpador seguridad chimenea		A/15	
E6	Brûleur	Burner	Quemador		A/16.17	
H2	Buzzer 220 V	Buzzer 220V	Zumbador 220V		I/15	
KVB	Relais de ventilation brûleur	Burner fan relay	Relé de ventilación quemador			G/...
M10	Moteur ventilation brûleur	Burner fan motor	Motor ventilación quemador			I/...

F14	Protection ventilation brûleur	<i>Burner fan protection</i>	Protección ventilación quemador			F/...
	Porte fusible phase (DF6AB10)	<i>Phase fuse support (DF6AB10)</i>	Soporte de fusible fase (DF6AB10)			
	Porte cartouche neutre (DF6N10)	<i>Neutral cartridge support (DF6N10)</i>	Soporte neutro (DF6N10)			
	Fusible 2A Gg (10x38)	<i>Fuse 2A Gg (10x38)</i>	Fusible 2A Gg (10x38)			
M12	Extracteur armoire électrique 120x120	<i>Extractor switchbox 120x120</i>	Extractor armario eléctrico 120x120		K/10	
F1	Protection sur carte point bornier X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X2.2,x3.1,x3.2,x3.3,x3.4 (2Amp HPC 5x20)		F/14	
F2	Protection sur carte point bornier X3.5 éclairage (3.15Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X3.5 lighting (3.15Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X3.5 iluminación (3.15Amp HPC 5x20)		G/14	
F3	Protection sur carte point bornier X4.2 (2Amp HPC 5x20)	<i>Fuses on board terminals X4.2 (2Amp HPC 5x20)</i>	Protección en la tarjeta punto regleta de terminales X4.2 (2Amp HPC 5x20)		G/13	
F4	Protection de l'électronique (0.5Amp 5x20)	<i>Fuses on the electronics (0.5Amp 5x20)</i>	Protección de la electrónica (0.5Amp 5x20)		F/13	