



IL EST IMPÉRATIF DE LIRE CE DOCUMENT AVANT D'INSTALLER ET/OU D'UTILISER LE MATÉRIEL.

BOOK

Four ventilé électrique



Photos non contractuelles.
La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis - Copie interdite.

Sommaire

Introduction

PARTIE 1 / MANUEL D'INSTALLATION

I. LIVRAISON-	p.9
1. Réception et inspection du colis à la livraison	p.9
2. Transport et manutention	p.9
3. Élimination des emballages	p.9
II. CONSIGNES FONDAMENTALES	p.10
1. Généralités	p.10
2. Fumisterie	p.10
3. Avant toute intervention sur le matériel	p.10
4. Qualité de l'eau	p.11
5. Recyclage des équipements en fin de vie	p.11
III. DONNÉES TECHNIQUES DU MATÉRIEL	p.12
2. Configurations possibles	p.12
3. Ferrage de porte	p.13
3. Ferrage de porte	p.16
4. Installation	p.16
5. Première mise en service	p.19
6. Marquage	p.20
IV. FICHES TECHNIQUES-	p.21
1. Four ventilé électrique 5 plaques	p.21
2. Four ventilé électrique 10 plaques	p.22
V. VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS-	p.23
1. Four sans hotte ou avec hotte décorative	p.23
2. Four(s) avec hotte à extraction	p.25
3. Four(s) avec hotte à condensation	p.27
VI. INTERVENTIONS TECHNIQUES	p.28
1. Entretien	p.28
2. Remplacement des ampoules	p.29
3. Remplacement du joint de porte	p.29
4. Diagnostic d'anomalies	p.30
VII. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES-	p.37

PARTIE 2 / MANUEL D'UTILISATION DU MATÉRIEL

I. CUISSON DES PRODUITS - - - - -	p.45
1. Généralités- - - - -	p.45
2. Régulateur eDrive - Programmes de cuisson en mémoire - - - - -	p.47
II. ENTRETIENS - - - - -	p.48
III. DYSFONCTIONNEMENTS MINEURS - - - - -	p.50
1. Cuisson - - - - -	p.50
2. Four - - - - -	p.50
3. Démarrage différé (eDrive) - - - - -	p.50
IV. RÉCAPITULATIF DES RISQUES LIÉS À UNE MAUVAISE UTILISATION - - - - -	p.51

PARTIE 3 / MANUEL D'UTILISATION DE LA RÉGULATION

I. UTILISATION DE LA RÉGULATION eDrive - - - - -	p.55
1. Présentation du régulateur eDrive - - - - -	p.55
2. Utilisation - - - - -	p.57
3. Planification hebdomadaire - - - - -	p.62
4. Utilisation de la hotte - - - - -	p.63
5. Utilisation du oura - - - - -	p.63
6. Injection de buée (uniquement en cours de cuisson)- - - - -	p.63
7. Liste des défauts - - - - -	p.64
8. Fonction «Économie d'énergie»- - - - -	p.65
9. Fonction «Absorbeur d'odeurs» (si le four est équipé de l'option buée) - - - - -	p.66
10. Programmation du régulateur eDrive - - - - -	p.67
11. Exporter / importer par USB - - - - -	p.71
II. UTILISATION DE LA RÉGULATION RUNI - - - - -	p.74
1. Présentation du régulateur RUNI - - - - -	p.74
2. Utilisation - - - - -	p.75
3. Cuisson - - - - -	p.77
4. Options- - - - -	p.77
5. Économie d'énergie - - - - -	p.78
6. Absorbeur d'odeurs (si le four est équipé de l'option buée) - - - - -	p.79

PARTIE 4 / UTILISATION CONDENSÉE DE VOTRE RÉGULATEUR

I. UTILISATION SIMPLIFIÉE DU RÉGULATEUR eDrive - - - - -	p.81
II. UTILISATION SIMPLIFIÉE DU RÉGULATEUR RUNI - - - - -	p.83

Dossier schémas électriques fourni en annexe.

Introduction

Vous venez d'acquérir un matériel et nous vous remercions de votre confiance.

Nous vous demandons de suivre les conseils de cette documentation pour en obtenir toute satisfaction.

La présente notice fait partie intégrante du produit et nous vous conseillons de la garder près du matériel pour une consultation aisée et immédiate.

Le constructeur ne garantit pas la prédisposition technico-légale du local de mise en place et des services d'appui au matériel, quoiqu'il donne toutes les consignes pour la mise en place correcte au chapitre spécial du présent manuel.

Quant à cet aspect, nous conseillons à l'utilisateur de consulter un technicien professionnel expérimenté en la matière pour le respect des lois ou des règlements locaux éventuels.

Notre société ne pourra en aucun cas être tenue responsable des pertes de marchandises ou d'exploitation dues à un dysfonctionnement quelconque en particulier en cas d'utilisations incorrectes et imprudentes, telles que par exemple:

- Usage impropre non-conforme aux présentes consignes par un personnel non averti.
- Modifications ou interventions non agréées.
- Utilisation de pièces détachées non originales ou non spécifiques au modèle.
- Inobservation même partielle des interventions.

Ces pertes peuvent être couvertes par une assurance souscrite par l'utilisateur auprès de son assureur.

Notre matériel a été conçu et fabriqué avec soin. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction avec celui-ci et sommes à votre disposition pour tout renseignement.

Le matériel a été conçu pour l'industrie alimentaire (produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiseries) et doit fonctionner conformément aux consignes du constructeur. Tout usage différent serait impropre et donc imprudent.

Toute installation et/ou utilisation non conforme à nos recommandations entraînera automatiquement l'annulation de la garantie constructeur.

L'achat de ce matériel constitue l'acceptation de nos conditions générales de vente.

Le présent document a été rédigé à l'attention exclusive de l'acquéreur.

Les données y figurant sont strictement confidentielles et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers.

Toute transmission, communication de son contenu ou reproduction (même partielle) de ce document est interdite sauf autorisation écrite du fabricant.

Toute infraction fera l'objet d'une demande d'indemnisation devant les tribunaux.

Le présent document rédigé en français est la NOTICE ORIGINALE et prévaut sur tout autre document (y compris une traduction en langue étrangère du présent document).

Ce matériel est destiné à un usage professionnel et doit de ce fait être installé dans un local de travail NON ACCESSIBLE AU PUBLIC pour des raisons évidentes de sécurité.

Selon l'Article 8.2 de nos conditions générales de vente «Les produits ne sont garantis qu'aux conditions expresses et cumulatives qu'ils soient installés dans le respect des règles de l'art et de la fiche technique EUROFOURS, qu'ils soient utilisés conformément à la notice d'utilisation et enfin, qu'ils soient entretenus conformément à la notice d'entretien. En cas de litige, EUROFOURS réclamera tout justificatif démontrant l'entretien du matériel conformément aux documents techniques fournis». Le présent document rédigé en français est le document ORIGINAL et prévaut sur tout autre document (y compris une traduction en langue étrangère).

D&N Le présent matériel répond aux normes et directives suivantes :

Directives européennes :

- > 2006/42/CE : Sécurité des machines
- > 2014/35/UE : Basse tension
- > CEM 2014/30/UE : Compatibilité électromagnétique
- > RoHS 2011/65/UE : Limitation des substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques
- > DEEE 2012/19/UE : Déchets d'équipements électriques et électroniques

Normes :

- > EN ISO 13732-1 : Brûlures lorsque la peau de l'être humain entre en contact avec une surface solide chaude
- > EN ISO 12100-1 : Norme internationale sur la terminologie de base concernant la sécurité dans la conception des machines
- > EN NF 1672-2 : Machines pour produits alimentaires - Hygiène
- > EN 60204-1 : Équipement électrique des machines

Tous les textes encadrés et précédés du symbole **D&N** présents dans ce document sont des extraits des directives européennes et/ou normes listées ci-dessus ou sont les textes répondant à ces mêmes exigences. Il est impératif de se conformer à ces instructions.

1. Structure du présent document ; le «BOOK»

Le présent document appelé BOOK, est un document complet qui vous a été livré avec votre matériel. Ce document est structuré en plusieurs grandes parties chacune dédiée à une catégorie spécifique de lecteur.

PARTIE 1 : MANUEL D'INSTALLATION

Cette partie du document est destinée au technicien en charge du raccordement du matériel à vos installations (eau, gaz, électricité).

Le technicien y trouvera toutes les caractéristiques techniques, les réglages à effectuer et les instructions de première mise en service de votre matériel.

PARTIE 2 : MANUEL D'UTILISATION DU MATÉRIEL

Cette partie du document est destinée à l'utilisateur qui y trouvera les instructions nécessaires à une bonne utilisation et un bon entretien du matériel.

L'utilisateur pourra remédier lui même à certains dysfonctionnements mineurs en consultant la liste fournie et sera informé des risques liés aux poussières de farine et à l'utilisation du matériel.

PARTIE 3 : MANUEL D'UTILISATION DE LA RÉGULATION

Cette partie du document est destinée à l'utilisateur qui y trouvera les instructions nécessaires à l'utilisation du régulateur installé sur le matériel.


PARTIE 4 : UTILISATION CONDENSÉE DE VOTRE RÉGULATEUR

À la fin du BOOK, vous trouverez l'utilisation condensée de votre régulateur où les principales fonctions y sont brièvement décrites.


En aucun cas, cette page ne doit se substituer à la lecture et la compréhension des explications complètes données dans la partie 3 de ce document.


Cette page est uniquement destinée à être photocopiée et affichée à proximité du matériel afin d'aider l'opérateur à mémoriser les principales fonctions du régulateur.

2. Symboles utilisés dans le présent document


 Précautions à prendre, risque pour le matériel et/ou l'utilisateur


 Nota, information complémentaire

 Risque électrique, précaution à prendre concernant l'électricité


 Risque de brûlure, précaution à prendre concernant la chaleur

Informations diverses :


 Information importante.


 Information, trucs et astuces.


D&N Information relative aux directives et/ou normes.

 → Laisser un passage d'homme dans la direction indiquée.


Port des équipements de protection individuelle

 Gants anti-coupures ou anti-brûlure (selon le contexte).

 Chaussures de sécurité pour éviter l'écrasement des pieds.

 Vêtements de protection.

 Lunettes de protection et/ou protections auditives (selon la zone de travail).

 Masque de protection anti-poussières (fortement recommandé lorsque l'atmosphère est saturée en poussière de farine).

En période de pandémie (quelle qu'elle soit), le port d'un masque de protection adapté est obligatoire pour assurer votre sécurité et celle de votre client.

PARTIE 1

MANUEL D'INSTALLATION

I. LIVRAISON

1. Réception et inspection du colis à la livraison

À la réception de votre matériel il est impératif de procéder aux vérifications suivantes :

Vérifier le bon état de l'emballage.

S'il s'avère que l'emballage est abîmé, émettre toutes les réserves nécessaires sur le bon de livraison et le faire signer par le livreur.

Si pour une raison quelconque ces réserves ne sont pas faites à réception du colis, prendre des photos avant de déballer le matériel et conserver l'emballage pour une éventuelle expertise par le transporteur.

Après ouverture du colis, inspecter soigneusement le matériel afin de vérifier qu'il est en parfait état. Sinon, faire des photos et les joindre à votre réclamation auprès du transporteur.

Le transporteur est le seul responsable des éventuels dégâts subis pendant le transport.

2. Transport et manutention

La marchandise ne doit pas être exposée aux intempéries.

Il faut éviter qu'elle soit soumise à d'importantes variations de température. La température de stockage doit être comprise entre 3°C et 40°C.

Le chargement et le déchargement du véhicule de transport peuvent être effectués au moyen d'un chariot élévateur à fourches ou d'une grue. La charge utile des engins de levage et des câbles doit convenir au poids des marchandises.

Pendant le transport et la manutention, il faut prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas endommager les différentes pièces du matériel contenues dans les emballages.

3. Élimination des emballages

Le propriétaire de l'emballage est celui qui crée les déchets en séparant l'emballage du produit qu'il contient afin de l'utiliser à titre professionnel. Le propriétaire de l'emballage a l'obligation de :

- Ne pas mélanger cet emballage usagé avec d'autres déchets issus de son activité qui ne peuvent pas être valorisés selon le même processus.
- Ne pas brûler l'emballage usagé à l'air libre.

L'élimination des emballages doit se faire conformément aux normes en vigueur et aux règlements locaux.

Dans l'attente de leur élimination, les matériaux d'emballage doivent être conservés hors de la portée des enfants et des animaux.

II. CONSIGNES FONDAMENTALES

1. Généralités

Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Toutes ces tâches ne doivent être exécutés que par des techniciens agréés par le constructeur.

Afin d'éviter tout dommage lors de la mise sous tension du matériel, il est impératif de vérifier que le réseau électrique du lieu d'implantation correspond aux données de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique.

Un four endommagé peut représenter un danger. Vérifiez que le four ne présente aucun dommage apparent avant de le mettre en service. Ne jamais faire fonctionner un four défectueux.

Toute mauvaise installation, modification d'un réglage, utilisation ou entretien peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire les notices techniques et d'utilisation, avant l'installation ou l'entretien de cet équipement. L'installation du matériel doit impérativement être effectuée par un technicien qualifié et agréé.



Avant de commencer l'installation du matériel, le technicien doit vérifier que les différents raccordements du local (installations électriques et évacuations vers les égouts) sont terminés et en conformité avec les spécifications techniques du matériel et les lois en vigueur.

Afin de réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, l'utilisateur ne doit pas retirer la tôle arrière du four. A l'intérieur, aucune pièce n'est réparable par l'utilisateur. Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel spécialisé.

Pour votre sécurité : Ne pas stocker ou utiliser d'essence ni aucun autre produit inflammable liquide ou gazeux à proximité de ce matériel ou de tout autre matériel.

Pour assurer une bonne protection contre les risques d'incendie et de choc électrique, remplacer un fusible défectueux par un fusible de même type et de même ampérage. Les fusibles protègent la machine des surintensités et ne doivent pas être manipulés sous tension. Couper le courant avant toute intervention.

Le port des équipements de protection individuelle (gants anti-brûlure/ anti-coupures, chaussures de sécurité, lunettes...) est fortement recommandé.

À la livraison, les surfaces en inox sont protégées des rayures par un film de plastique. Avant la mise en service, ne pas oublier de retirer le film plastique.

2. Fumisterie

La fumisterie requiert une attention toute particulière et doit impérativement être réalisée par un fumiste professionnel au regard des risques encourus si l'évacuation des buées n'est pas correctement réalisée.

Le fumiste est la seule personne compétente pour déterminer les longueurs, diamètres, coudes, ..., de la ligne d'évacuation des buées en fonction des données techniques du matériel, du local, et des normes en vigueur sur le lieu d'implantation. La qualité du tirage influe sur la qualité de cuisson.



Nous ne pourrions en aucun cas être tenus pour responsables d'un dysfonctionnement du matériel dû à une fumisterie non adaptée et/ou non conforme aux règles techniques et lois en vigueur.

3. Avant toute intervention sur le matériel

Avant chaque intervention sur une partie électrique, couper l'alimentation du matériel au sectionneur extérieur. Attention aux risques de tensions résiduelles.

Pour débrancher l'appareil de la prise électrique, ne jamais tirer sur le câble.

Ne pas toucher le matériel avec une partie du corps mouillée, humide ou si vous êtes pieds nus.



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.

4. Qualité de l'eau

Bien que potable et sans danger pour la consommation, l'eau distribuée peut avoir un mauvais goût (causé par le chlore), être corrosive ou causer des dépôts de calcaire.

Après analyse, si les caractéristiques de l'eau atteignent des niveaux critiques, il est impératif d'installer un système de traitement d'eau en amont afin de prolonger la durée de vie de votre matériel.

En fonction des concentrations de chlorure, de carbonate et des valeurs du pH, il peut également être nécessaire de traiter l'eau pour limiter les risques de corrosion.

Un système de traitement de l'eau est fortement recommandé dans les cas suivants :

- si la dureté de l'eau est supérieure ou égale à 15°f : Eau dure. C'est une eau calcaire qui provoque un entartrage très important notamment sous l'effet de la chaleur (>60°C).
- si l'eau est très douce (TH<9°f) et un pH inférieur ou égal à 7 : Eau corrosive, dite agressive. Une eau agressive provoque la rouille du métal. La corrosivité de l'eau douce est accentuée lorsque son pH est acide.
- si le pH est inférieur à 6.8 ou supérieur à 7.5.
- pour de fortes concentrations en chlorures (>20 mg/l) ou en nitrates.

Selon les résultats d'analyse de l'eau, plusieurs solutions sont envisageables : filtres neutralisants , adoucisseur d'eau, filtres au charbon actif, ... Un professionnel du traitement d'eau sera en mesure de vous proposer une solution adaptée à votre installation et sur la base des résultats d'analyse de l'eau.

Une fois le système de traitement installé, contrôler son efficacité par une nouvelle analyse de l'eau.

L'entretien régulier du système, conformément aux recommandations du fabricant est impératif si l'on veut maintenir en permanence une qualité d'eau adaptée à l'équipement.

La présence de sédiments dans l'eau est un autre paramètre à prendre en compte. Dans ce cas, il faudra compléter votre installation avec un filtre à boue.



Si votre eau ne répond pas à ces critères de qualité, elle peut entraîner un mauvais fonctionnement voire la dégradation du matériel. Le non respect des recommandations ci-dessus mentionnées entraînerait l'annulation de la garantie constructeur.

N.B : La dureté de l'eau est la teneur en calcium et en magnésium de celle-ci. Le titre hydrotimétrique (T.H) se mesure en degré français (°f) : 1°f = 4 mg de calcium + 2,4 mg de magnésium par litre.

5. Recyclage des équipements en fin de vie

L'élimination d'un équipement en fin de vie doit se faire conformément aux normes en vigueur et aux règlements locaux éventuels au jour du démantèlement.

L'alimentation électrique et l'arrivée d'eau doivent être coupées définitivement par du personnel qualifié.

Le four doit être démantelé par une société habilitée à éliminer les déchets. Cette société se chargera de la destruction du four conformément aux lois en vigueur (séparation des divers composants et expédition des déchets dans des centres de destruction appropriés).



Le matériau isolant localisé autour de la chambre de cuisson du four doit être recueilli dans de solides sacs en plastique ensuite déposés dans une décharge spécialisée. Ce matériau peut provoquer des irritations s'il entre en contact avec la peau ou l'appareil digestif. Il est donc impératif de porter des vêtements de protection, un masque et des gants.

III. DONNÉES TECHNIQUES DU MATÉRIEL

1. Caractéristiques du matériel

a. Le four se compose de :

Un ensemble de tôle inox formant le caisson étanche.

Une porte vitrée - Fermeture mécanique.

Un habillage extérieur inox.

Une façade inox.

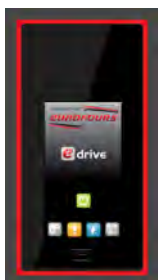
Un régulateur RUNI :



Gestion des fonctions suivantes (selon la configuration du four) : Buée, Oura, Économie d'énergie, Stop odeur.

b. Options

Un régulateur à écran tactile eDrive :



Gestion des fonctions suivantes (selon la configuration du four) : Buée, Oura, Hotte, Économie d'énergie, Stop odeur, Variateur de vitesse, Demi puissance de chauffe*, Planification hebdomadaire, 1 programme manuel + 3 programmes de cuisson continue + 96 programmes avec 6 phases possibles.

* uniquement pour les fours avec l'option buée (fours 5 plaques en 10 kW et 10 plaques en 20 kW)

Un système de buée.

Variateur de vitesse.

Demi puissance de chauffe.

Façade couleur : noir, rouge, blanc

Un système «Pâtisserie fine» se composant de : Système «Pâte à choux» et Variateur de vitesse

Protection électrique :



Cette fonction a pour but de protéger le matériel électrique en assurant une régularité de tension quelles que soient les fluctuations de la tension du secteur.

Le relais de contrôle de tension placé sur la ligne d'alimentation du régulateur déclenche si la tension du secteur est hors plages de réglage pendant 6 secondes et se réarme automatiquement lorsque la tension du secteur redevient normale.

Équipement du matériel pour le raccordement d'un Système de Gestion Technique Centralisée (GTC) :



Cette fonction permet le raccordement du matériel au système de Gestion Technique Centralisée (GTC) du lieu d'installation.

La GTC pourra alors piloter le délestage et la commande à distance du matériel. Par contre, selon la configuration du matériel, le report des alarmes n'est pas toujours possible (nous consulter).

Le délestage piloté par la GTC a pour but de limiter la puissance installée dans le bâtiment, la commande à distance permet de gérer la mise en route et l'arrêt du matériel par la GTC et le report des alarmes permet de remonter les anomalies de fonctionnement du matériel au système de GTC afin de renforcer la sécurité du bâtiment.

c. Accessoires disponibles

Supports


1/ Table*:

- Hauteur : 910 mm - 8 plaques
- Hauteur : 780 mm - 6 plaques
- Hauteur : 550 mm - 3 plaques

2/ Support bas* : Hauteur 240 mm (uniquement pour 1 four 5 plaques et 1 four 10 plaques superposés)

3/ Étuve* : Hauteur 910 mm


4/ Petite armoire de fermentation* : Hauteur 910 mm


 * Hauteur des roulettes (option): 130 mm / Hauteur des pieds (standard): réglable de 90 mm à 130 mm.


Hottes

- Hotte aspirante
- Hotte à condenseur
- Hotte décorative

2. Configurations possibles

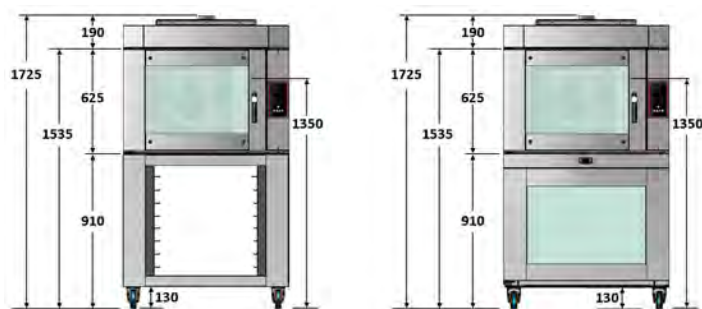
 Lors du défournement des produits (surtout s'ils sont liquides ou se liquéfiant à la chaleur) il existe un risque d'échaudure pour l'opérateur, particulièrement lorsque le support à défourner est à une hauteur supérieure ou égale à 1m60, ou supérieure ou égale à la hauteur des épaules.

Dû à la hauteur d'enfournement la plus élevée, même si toutes les configurations ci-après représentées sont techniquement réalisables, nous vous déconseillons fortement les configurations marquées du pictogramme .

 Toutes les configurations ci-après sont représentées sur roulettes. Dans le cas d'un matériel sur pieds, la hauteur des pieds est réglable de 90 mm à 130 mm.

a. Four ventilé électrique - 5 plaques


a.1. 1 four sur table ou étuve

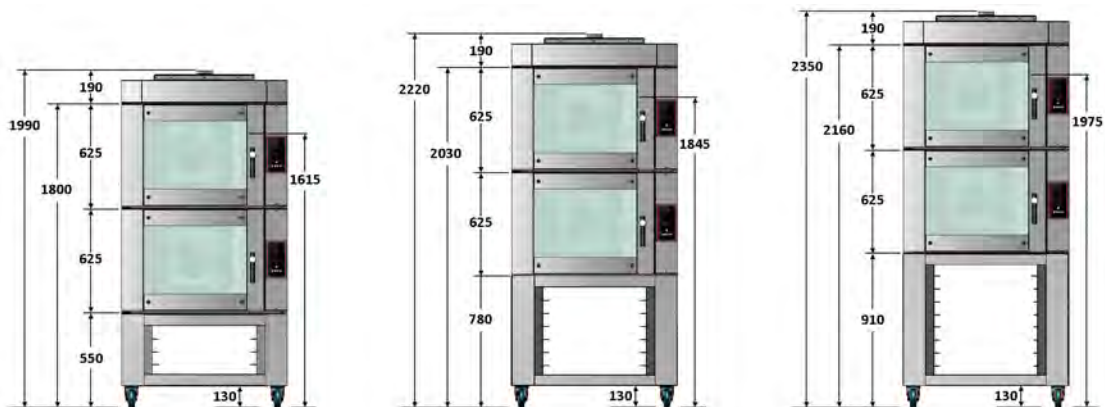


a.2. 2 fours sur table

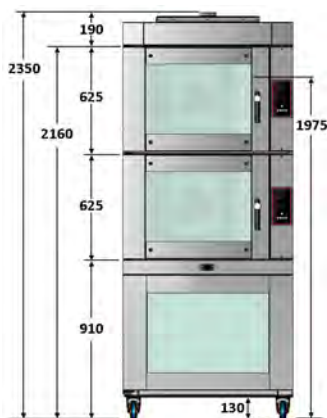
Hauteur table : 550 mm

780 mm

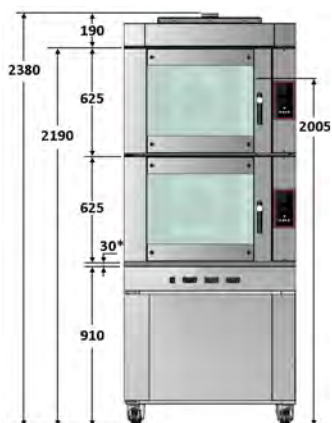
910 mm 



a.3 2 fours sur étuve 



a.4 2 fours sur petite armoire de fermentation APF 



* Lorsque le support est une petite armoire de fermentation, il est fortement conseillé d'insérer un intercalaire de 30 mm entre l'armoire de fermentation et le four posé dessus.

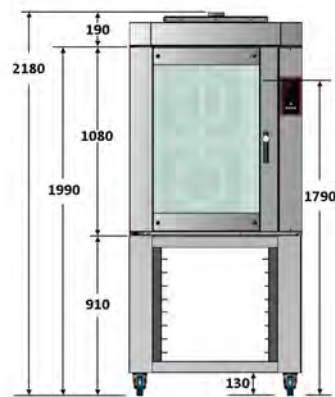
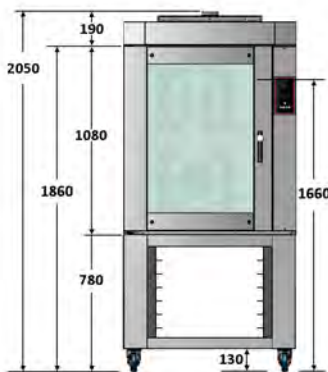
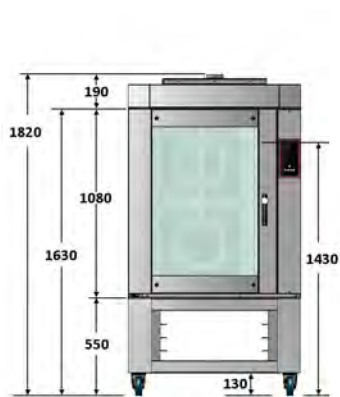
b. Four ventilé électrique - 10 plaques

b.1. 1 four sur table

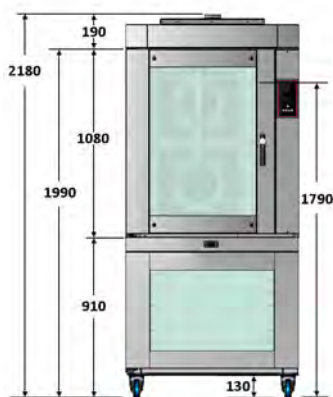
Hauteur table : 550 mm

780 mm

910 mm



b.2. 1 four sur étuve

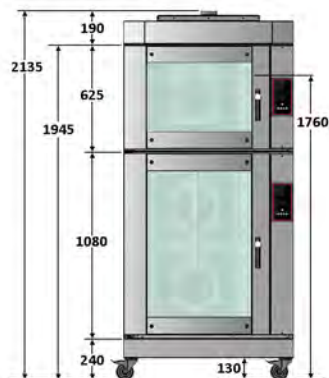


b.3. 1 four sur petite armoire de fermentation APF

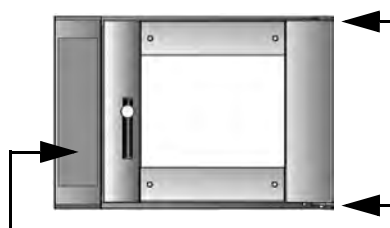


* Lorsque le support est une petite armoire de fermentation, il est fortement conseillé d'insérer un intercalaire de 30 mm entre l'armoire de fermentation et le four posé dessus.

c. Four ventilé électrique - 5 plaques + 10 plaques



3. Ferrage de porte



Panneau de commande à gauche

Ferrage de porte à

Ferrage de porte à gauche



Panneau de commande à droite

4. Installation

! Les branchements électriques et hydrauliques doivent être effectués conformément aux normes en vigueur et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur.
Ne pas stocker ou utiliser d'essence ni aucun autre produit inflammable liquide ou gazeux à proximité de ce matériel ou de tout autre matériel.

Ce matériel est destiné à un usage professionnel et doit de ce fait être installé dans un local de travail NON ACCESSIBLE AU PUBLIC pour des raisons évidentes de sécurité.

Avant la mise en place, s'assurer que :

! Le four soit installé sur un support non combustible (impératif) : bois, etc... interdits pour des raisons évidentes de sécurité.

L'implantation dans le local et les ventilations de ce dernier soient conformes aux normes en vigueur au jour de l'installation.

La ventilation naturelle soit suffisante autour du matériel. Le four doit être aéré et dans une ambiance inférieure à 32°C pour assurer un fonctionnement correct.

Le four ne doit pas être en contact avec une paroi. Laisser au minimum les espaces suivants :

- **côté régulateur** : 10 mm pour éviter les problèmes de condensation.
- **côté charnières** : 70 mm pour l'ouverture de porte.

⚠ Lorsque le four doit être installé à proximité d'un matériel équipé d'un groupe frigorifique (armoire, chambre, surgélateur, ...), l'espace libre minimum passe à 100 mm.

- **derrière** : 250 mm. Attention aux accès S.A.V. Il est intéressant de prévoir un passage d'homme afin de faciliter les interventions de maintenance.
- **devant** : prévoir suffisamment d'espace pour l'ouverture de la porte.
- **dessus** :
 - > sans hotte : 50 mm
 - > avec hotte : 120 mm (au-dessus du moteur de hotte)

Le matériel soit placé sur un sol plan, de niveau et apte à supporter son poids avec une marge de sécurité suffisante.

La ventilation naturelle soit suffisante autour du matériel.

L'évacuation pour la hotte doit avoir un tirage naturel suffisant ; une section adéquate.

a. Alimentation électrique



Une protection conforme à la législation doit être prévue par four, proche de l'appareil et facilement accessible. Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes dans le pays d'installation et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur au jour de l'installation.

La continuité du circuit de TERRE doit être assurée entre l'appareil et sa prise de raccordement.

Assurez-vous de mettre l'appareil à la terre. Ne connectez pas le fil de mise à la terre aux conduites de gaz ou d'eau, aux paratonnerres ou aux lignes de mise à la terre du téléphone. Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, un choc électrique peut se produire.

L'installation d'un disjoncteur différentiel, incombe au client (1 par four).

⚠ Si votre four est équipé d'un variateur de vitesse, nous vous conseillons fortement de protéger l'alimentation principale du four avec un disjoncteur équipé d'un différentiel de type A Si (super-immunisé). Sans ce dispositif, des déclenchements intempestifs du différentiel peuvent se produire.

La tension d'alimentation correspond à la tension nominale du matériel indiquée sur la plaque signalétique.

Les appareils sont livrés avec un câble de 1,8 m en sortie de four.

b. Alimentation eau

D&N Les appareils raccordés en alimentation d'eau potable doivent être équipés de moyens de protection contre les retours dans le circuit d'eau potable, et installés selon les réglementations nationales en vigueur.



Les branchements hydrauliques doivent être effectués conformément aux normes dans le pays d'installation et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur au jour de l'installation.

Vanne raccord $\varnothing 3/4''$ à 1 m du sol, à proximité du matériel et facilement accessible.

Prévoir en sortie de cette vanne les longueurs de tuyauterie nécessaires au raccordement du matériel.

Débit d'eau nécessaire au bon fonctionnement de l'électrovanne : 3 bars mini - 5 bars maxi.

⚠ Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, nous vous conseillons de traiter l'eau pour éviter tout problème d'entartrage. Si votre eau ne répond pas aux critères de qualité indiqués dans le paragraphe «Qualité de l'eau», elle peut entraîner un mauvais fonctionnement voire la dégradation du matériel. Le non respect de nos recommandations entraînerait l'annulation de la garantie constructeur.

c. Évacuation des condensats

À la sortie du four et du té de purge, raccorder un tuyau flexible $\varnothing 19/27$ mm résistant aux températures de l'ordre de 100°C (non fourni avec le four).



L'eau issue d'un processus de condensation n'est pas potable car elle est dépourvue de minéraux et peut contenir des bactéries. Elle est donc impropre à la consommation qu'elle soit humaine ou animale. L'évacuation des condensats doit se raccorder au réseau d'eaux usées du local d'installation.

d. Évacuation des buées

Sans hotte ou avec hotte décorative : raccorder un tuyau de $\varnothing 76$ mm au té à l'arrière du four.

Avec hotte aspirante : en sortie de hotte, raccorder un coude et des tuyaux en $\varnothing 153$ mm (non livrés avec le four).

Puissance acoustique : de 58 dB(A) (hotte à petite vitesse) à 71 dB(A) (hotte à grande vitesse).

Débit d'air : de 400 m³/h (hotte à petite vitesse) à 1000 m³/h (hotte à grande vitesse).

⚠ Sous certaines conditions, la poussière de farine peut s'enflammer et être à l'origine d'une atmosphère explosive. C'est pourquoi, il est impératif de faire fonctionner la hotte pendant les cuissons afin d'éviter l'accumulation des poussières de farine autour de l'extracteur et de faire un entretien régulier à l'aide d'un aspirateur professionnel.



La fumisterie requiert une attention toute particulière et doit impérativement être réalisée par un fumiste professionnel au regard des risques encourus si l'évacuation des buées n'est pas correctement réalisée.

Le fumiste est la seule personne compétente pour déterminer les longueurs, diamètres, coudes,..., de la ligne d'évacuation des buées en fonction des données techniques du matériel, du local, et des normes en vigueur sur le lieu d'implantation.

La qualité du tirage influe sur la qualité de cuisson.



Nous ne pourrions en aucun cas être tenus responsables d'un dysfonctionnement du matériel dû à une fumisterie non adaptée et/ou non conforme aux règles techniques et lois en vigueur.

5. Première mise en service



Avant de faire chauffer le four pour la première fois, s'assurer que le local est aéré et ventilé au maximum. En effet, lors de la première montée en température d'un four neuf, il y a pendant la première demi journée un dégagement d'odeur désagréable et de fumée qui peut être légèrement irritante pour la gorge, le nez et les yeux. Ces émanations sont tout à fait normales et disparaîtront après quelques heures d'utilisation. Avant la première cuisson de produits, il est impératif de laisser le four chauffer à vide pendant 2 heures minimum avec le oura ouvert et la hotte en fonctionnement.

Mettre le four sous tension au sectionneur électrique.

Selon le régulateur : appuyer sur  (eDrive) ou  (RUNI) pour démarrer le régulateur.

Contrôler que les différents organes de commande sont en service.

Régler le thermostat à 100°C et la minuterie sur 5 minutes. Si le four est équipé de l'option buée, régler l'injection de buée sur 10 secondes.

Lancer la « cuisson » (à vide) pour vérifier que :

--> les turbines tournent dans le sens des aiguilles d'une montre.

--> l'électrovanne eau s'enclenche et se déclenche au bout des quelques secondes programmées.


--> les turbines s'arrêtent pendant l'injection de buée et redémarrent 30 secondes après la fin de l'injection de buée.


--> la régulation se fait normalement et que l'alarme se déclenche en fin de cycle.


Arrêter la cuisson.

Si option « bouton d'arrêt coup de poing » présente, relancer une « cuisson » (à vide) et vérifier le bon fonctionnement du bouton.


Four équipé d'un régulateur eDrive :

Appuyer sur  pour vérifier le bon fonctionnement du oura.

Appuyer sur  pour vérifier que le régulateur pilote bien la hotte (si hotte présente).

Appuyer sur  pour vérifier le bon fonctionnement de l'éclairage.

Four équipé d'un régulateur RUNI :



Appuyer sur  pour vérifier le bon fonctionnement du oura.

Vérifier que la hotte démarre à petite vitesse si la porte du four est fermée et à grande vitesse si la porte du four est ouverte (si hotte présente).

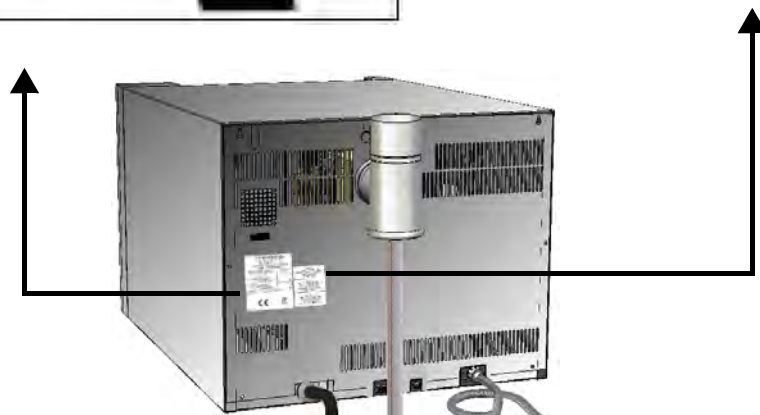
6. Marquage



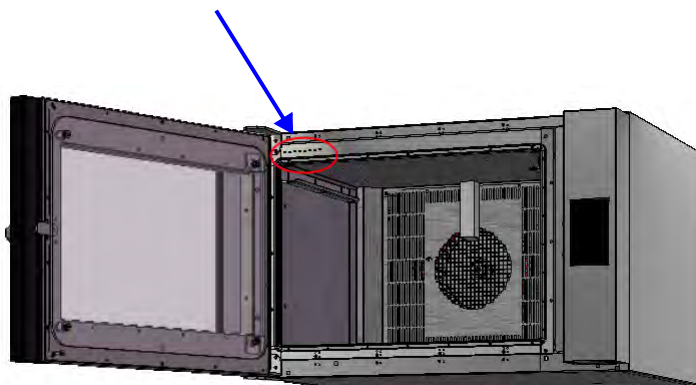
Les principales données techniques nécessaires à l'identification du matériel et à son raccordement sur le lieu d'implantation sont reportées sur la plaque signalétique collée sur la tôle arrière de l'appareil.

EUROFOURS	
577 Rue Celestion Hennion - 59144 GOMMEGNIES - France Tel: (33) 03-27-28-18-18 Fax: (33) 03-27-49-80-41 e-mail : infos@eurofours.com N° dépannage : (33) 03-27-28-18-18 / (33) 03-27-28-18-29	
Appareil indépendant / Independent appliance / Aparato independiente	Four / Oven / Horno
Type / Type / Tipo	
N° série / Serial Nb / N° serie	
Date / Date / Fecha	
Puissance / Power / Potencia	kW
Tension / Voltage / Tensión	
Intensité / Intensity / Intensidad	A
Fréquence / Frequency / Frecuencia	Hz
Indice de protection / Protection index / Indicio de protección	IP51
 	

<p>ATTENTION CE MATERIEL DOIT ETRE PROTEGE ELECTRIQUEMENT A L'INSTALLATION PAR L'UTILISATEUR.</p>
<p>WARNING THE USER MUST ENSURE THIS MACHINE IS PROTECTED AGAINST ANY POSSIBLE ELECTRICAL DAMAGE WHEN IT IS INSTALLED.</p>
<p>ADVERTENCIA EL USUARIO TIENE QUE PROTEGER ESTA MAQUINA CONTRA TODO RIESGO ELECTRICO AL INSTALARLA.</p>



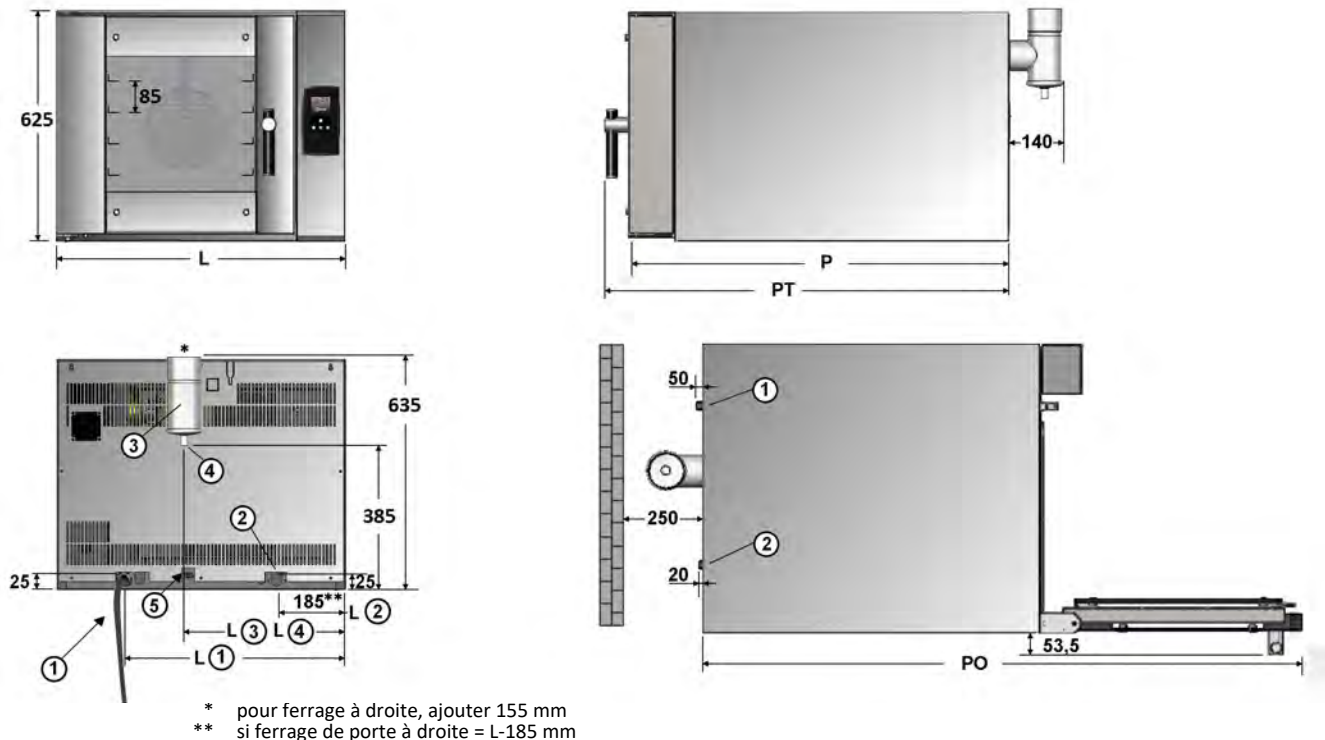
Le numéro de série est gravé sur l'avant de la chambre de cuisson (en haut, côté charnières).



IV. FICHES TECHNIQUES

1. Four ventilé électrique 5 plaques

Dimensions en mm pour ferrage de porte à gauche



- ① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement.
- ② Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement Ø3/4 - 3 bars mini - 5 bars maxi
- ③ Buse évacuation buées: Ø 76 mm (sortie du four) sans hotte ou avec hotte à condenseur [42 dB(A)/720 m³/h]
 Ø 153 mm (sortie de hotte) avec hotte aspirante [de 58 à 71 dB(A) / de 400 à 1000 m³/h].
- ④ Purge à 1 m du point de raccordement Ø 20 mm.
- ⑤ Connecteur de hotte

⚠ Les arrivées ①, ② et évacuations ③, ④ sont à la charge du client et doivent être prêtes au jour de l'installation. Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, nous vous conseillons de traiter l'eau pour éviter tout problème d'entartrage.

Dimensions :

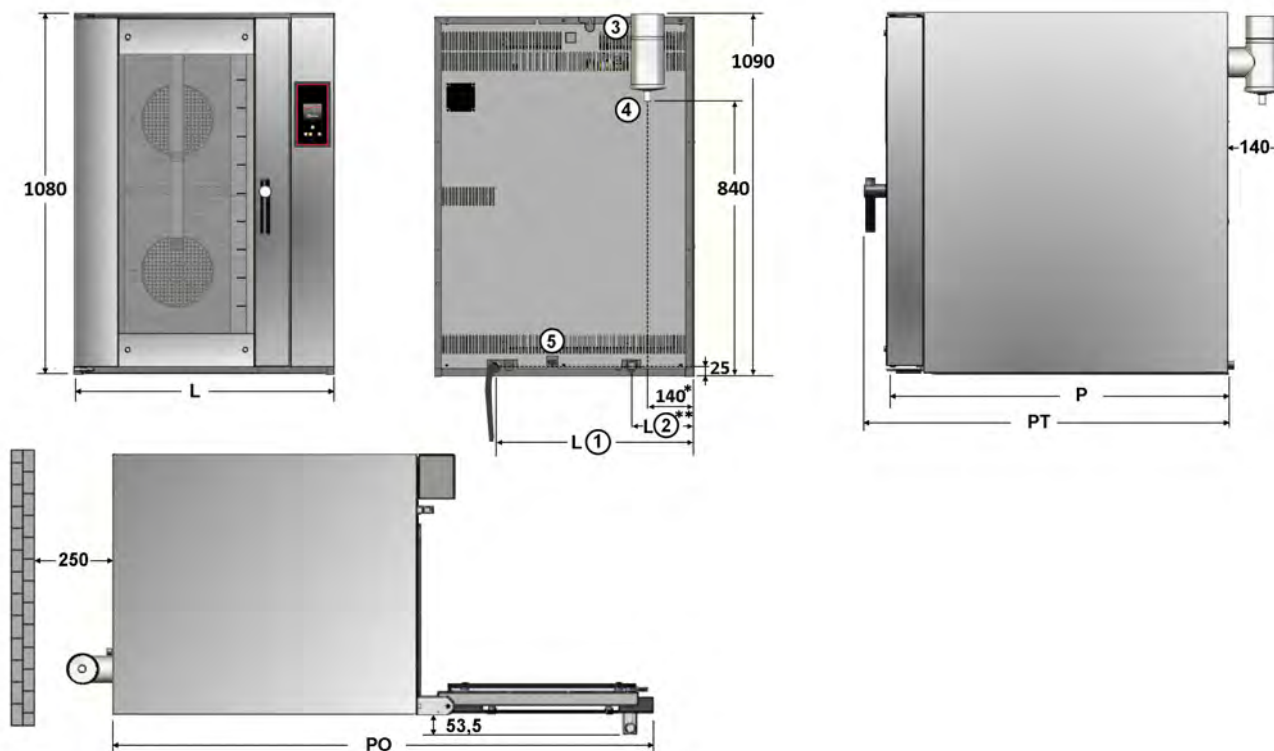
Modèle :	FVE-05A	FVE-05B	FVE-05F	FVE-05T	FVE-05U	FVE-05W
Format plaques :	400x600 mm	400x800 mm	460x800 mm	600x400 mm	460x660 mm	660x460 mm
P :	1025 mm	1225 mm	1225 mm	825 mm	1085 mm	885 mm
PT :	1085 mm	1285 mm	1285 mm	885 mm	1145 mm	945 mm
PO :	1615 mm	1815 mm	1815 mm	1615 mm	1735 mm	1875 mm
L :	780 mm	780 mm	840 mm	980 mm	840 mm	1040 mm
L① :	590 mm	590 mm	640 mm	790 mm	640 mm	820 mm
L③L④ :	436 mm	436 mm	496 mm	636 mm	496 mm	696 mm
Poids :	119 kg	125 kg	130 kg	119 kg	126 kg	126 kg

Données électriques :

Puissance électrique kW : sans buée 5,8 / avec buée 10,2
 Puissance de chauffe kW : sans buée 5,25 / avec buée 9,45
 ~3x400 V+N+T/50-60 Hz -> Intensité A : sans buée 8,5 / avec buée 14,8
 ~3x230 V+T/50-60 Hz (option) -> Intensité A : sans buée 15,5 / avec buée 26,8
 ~1x230 V+N+T/50-60 Hz (option) -> Intensité A : sans buée 25,5 / avec buée 44,5

2. Four ventilé électrique 10 plaques

Dimensions en mm pour ferrage de porte à gauche



* pour ferrage à droite, ajouter 155 mm

** si ferrage de porte à droite = L-185 mm

- ① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement.
- ② Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement $\varnothing 3/4$ - 3 bars mini - 5 bars maxi
- ③ Buse évacuation buées: $\varnothing 76$ mm (sortie du four) sans hotte ou avec hotte à condenseur [42 dB(A)/720 m³/h]
 $\varnothing 153$ mm (sortie de hotte) avec hotte aspirante [de 58 à 71 dB(A) / de 400 à 1000 m³/h].
- ④ Purge à 1 m du point de raccordement $\varnothing 20$ mm.
- ⑤ Connecteur de hotte

⚠ Les arrivées ①, ② et évacuations ③, ④ sont à la charge du client et doivent être prêtes au jour de l'installation. Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, nous vous conseillons de traiter l'eau pour éviter tout problème d'entartrage.

Dimensions :

Modèle :	FVE-10A	FVE-10B	FVE-10F	FVE-10T	FVE-10U	FVE-10W
Format plaques :	400x600 mm	400x800 mm	460x800 mm	600x400 mm	460x660 mm	660x460 mm
P :	1025 mm	1225 mm	1225 mm	825 mm	1085 mm	885 mm
PT :	1085 mm	1285 mm	1285 mm	885 mm	1145 mm	945 mm
PO :	1615 mm	1815 mm	1815 mm	1615 mm	1735 mm	1875 mm
L :	780 mm	780 mm	840 mm	980 mm	840 mm	1040 mm
L① :	590 mm	590 mm	640 mm	790 mm	640 mm	820 mm
Poids :	173 kg	191 kg	212 kg	173 kg	180 kg	180 kg

Données électriques :

Puissance électrique kW : sans buée 11,2 / avec buée 19,7

Puissance de chauffe kW : sans buée 10,5 / avec buée 18,9


~3x400 V+N+T/50-60 Hz -> Intensité A : sans buée 16,2 / avec buée 28,5


~3x230 V+T/50-60 Hz (option) -> Intensité A : sans buée 29,4 / avec buée 51,7

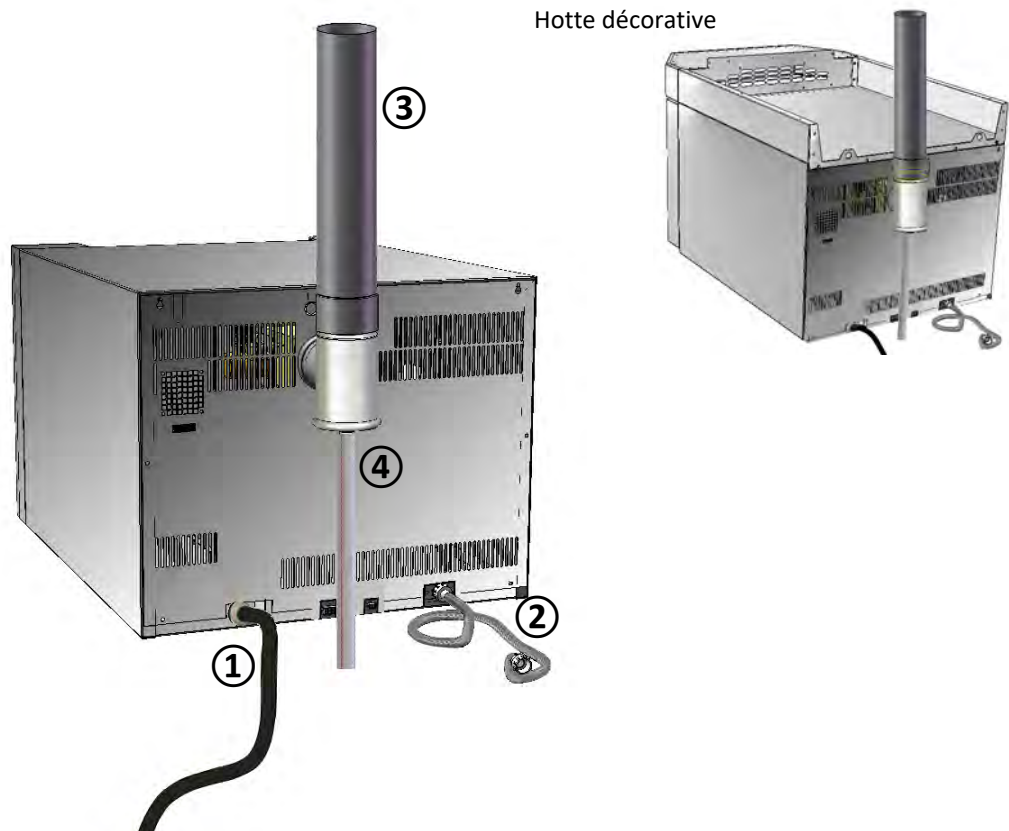
~1x230 V+N+T/50-60 Hz (option) -> Intensité A : sans buée 48,7 / avec buée N.A.

V. VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS

1. Four sans hotte ou avec hotte décorative

 Le four doit être aéré et dans une ambiance inférieure à 32°C (90°F), pour assurer un fonctionnement correct. Ne pas obstruer les grilles de ventilation du four.

 Selon la dimension et le ferrage de porte du four, la position des différents éléments montrés ci-dessous change mais le principe de raccordement est le même.




①- Raccordement électrique. Les appareils sont livrés avec un câble de 1,8 m en sortie de four.

Raccorder  ou  (non livré avec le four) .

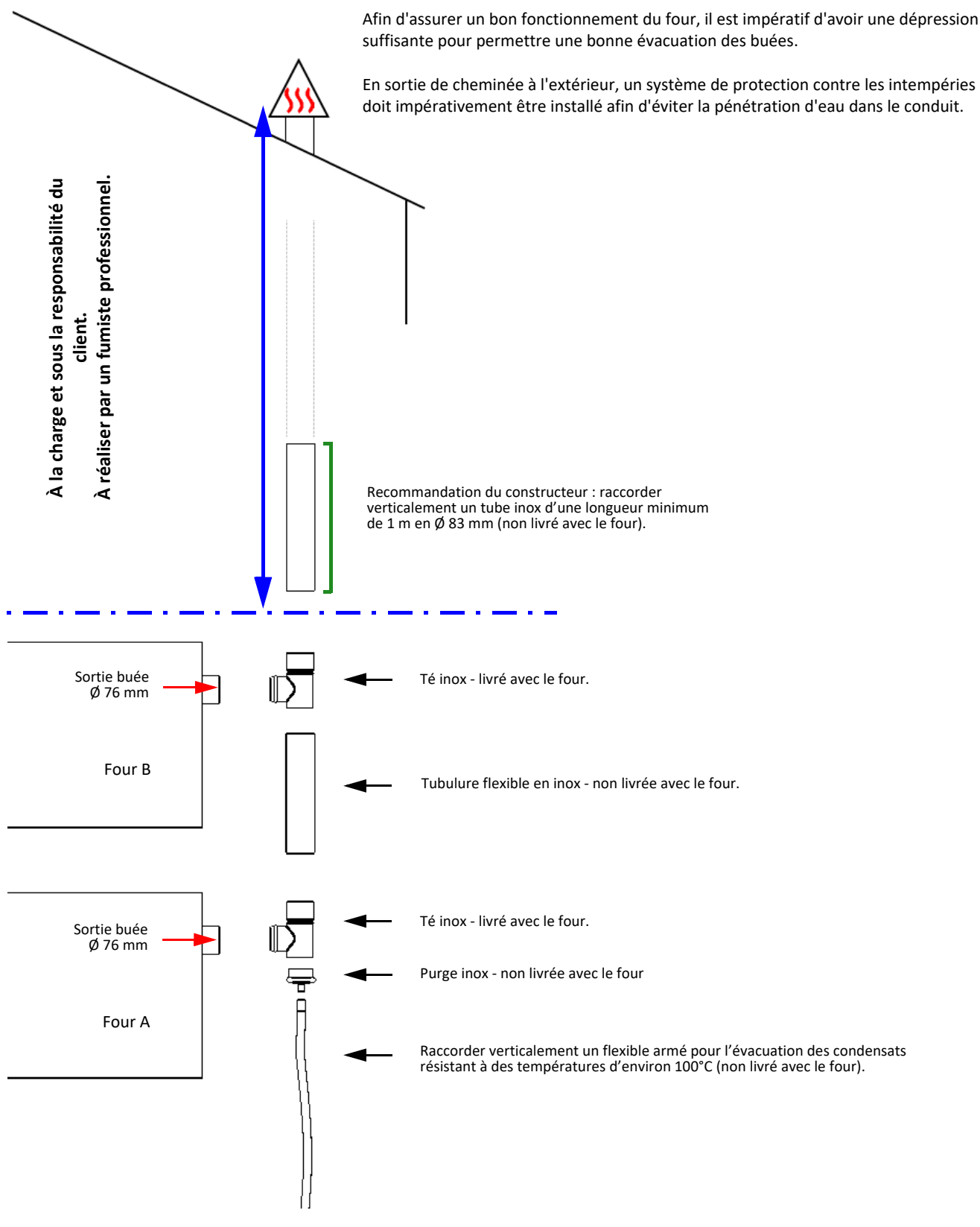
②- Alimentation eau (option buée) : Ø 3/4" - 3 bars mini - 5 bars maxi. Flexible inox pour alimentation en eau - 2 m (non livré avec le four).

③- Raccordement du/des oura(s) : Ø 76 mm. Té inox (livré avec le four). Recommandation du constructeur : raccorder verticalement un tube inox d'une longueur minimum de 1 m en Ø 83 mm (non livré avec le four).

 Té inox - côté four et côté buse d'évacuation des buées : Etancher au silicone haute température puis recouvrir d'un scotch aluminium.

④- Purge à 1 m du point de raccordement Ø 20 mm. Flexible armé pour l'évacuation des condensats - (non livré avec le four).

Ci-dessus, raccordement à réaliser pour garantir un bon fonctionnement.



Il est interdit de raccorder la buse d'évacuation des buées à une cheminée véhiculant des fumées et de sortir à l'extérieur du bâtiment avec un tuyau à l'horizontal.



Afin d'optimiser le tirage de la cheminée d'évacuation des buées, il faut la réaliser aussi droite et verticale que possible.

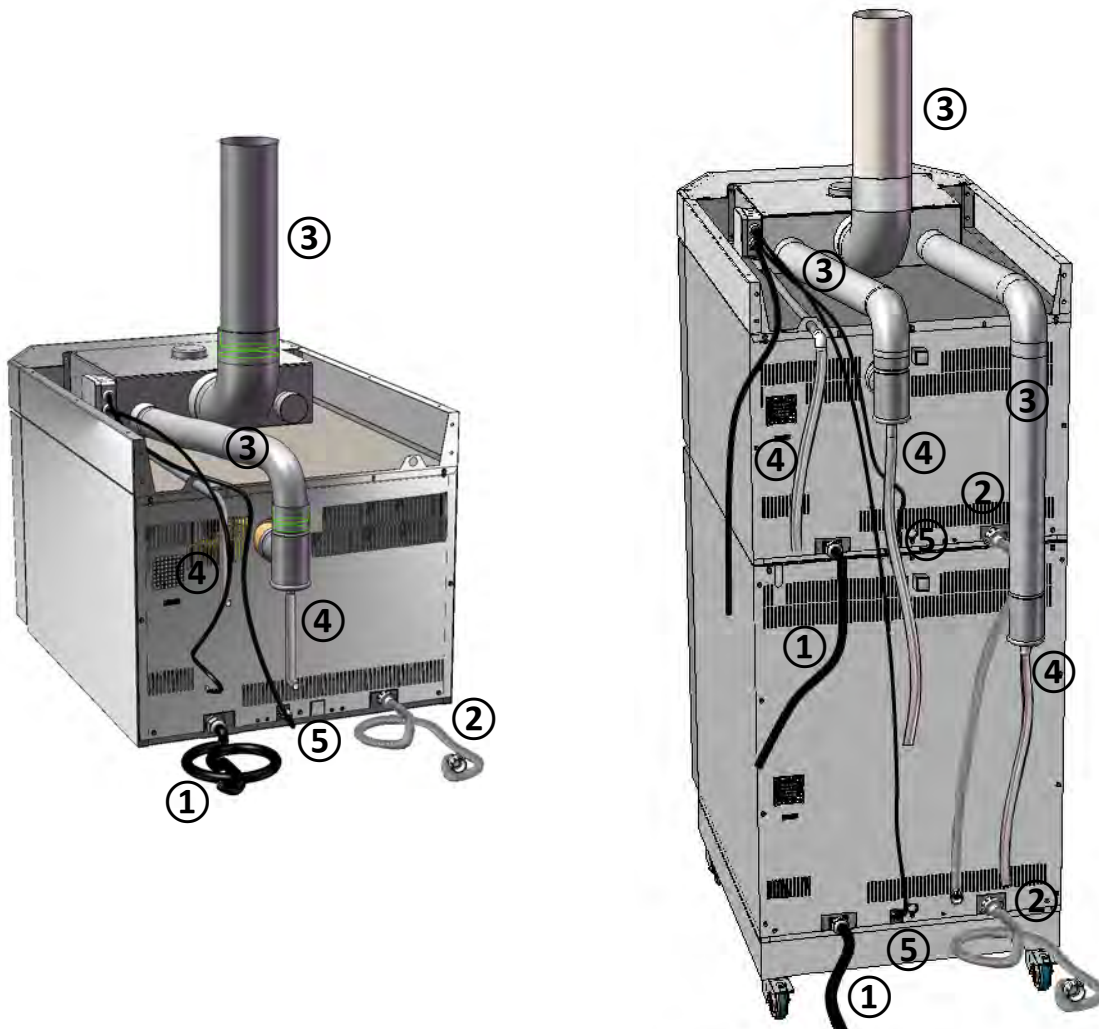


L'eau issue d'un processus de condensation n'est pas potable car elle est dépourvue de minéraux et peut contenir des bactéries. Elle est donc impropre à la consommation qu'elle soit humaine ou animale. L'évacuation des condensats doit se raccorder au réseau d'eaux usées du local d'installation.

2. Four(s) avec hotte à extraction

! Le four doit être aéré et dans une ambiance inférieure à 32°C (90°F), pour assurer un fonctionnement correct. Ne pas obstruer les grilles de ventilation du four.

i Selon la dimension et le ferrage de porte du four, la position des différents éléments montrés ci-dessous change mais le principe de raccordement est le même.



①- Raccordement électrique. Les appareils sont livrés avec un câble de 1,8 m en sortie de four.

Raccorder  ou  (non livré avec le four) .

②- Alimentation eau (option buée) : Ø 3/4" - 3 bars mini - 5 bars maxi. Flexible inox pour alimentation en eau - 2 m (non livré avec le four).

③- Évacuation des buées :

--> Raccordement du/des oura(s) : Ø 76 mm. Té inox (livré avec le four). Tubulure flexible en inox - livrée avec la hotte si commandée en même temps que le four.

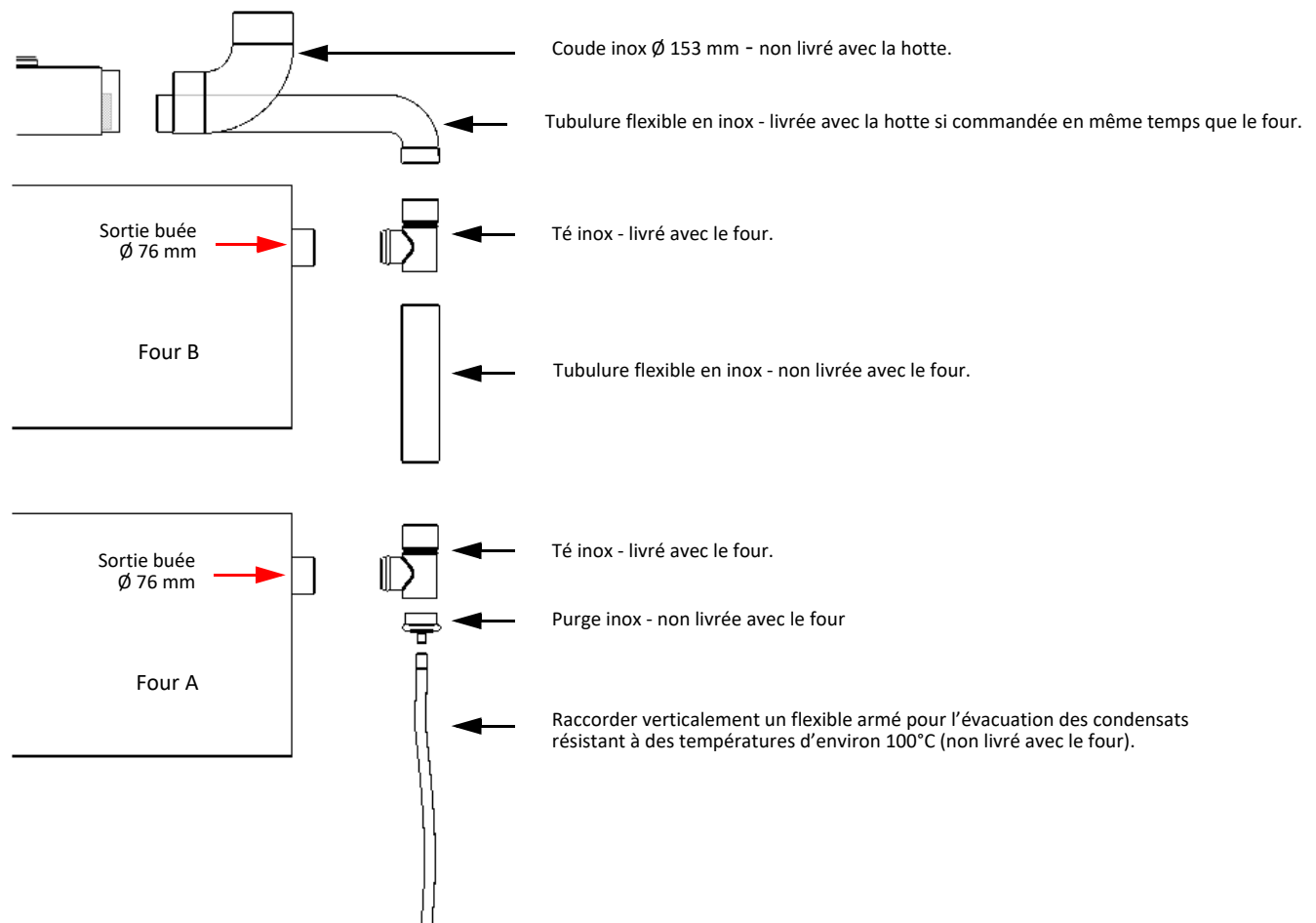
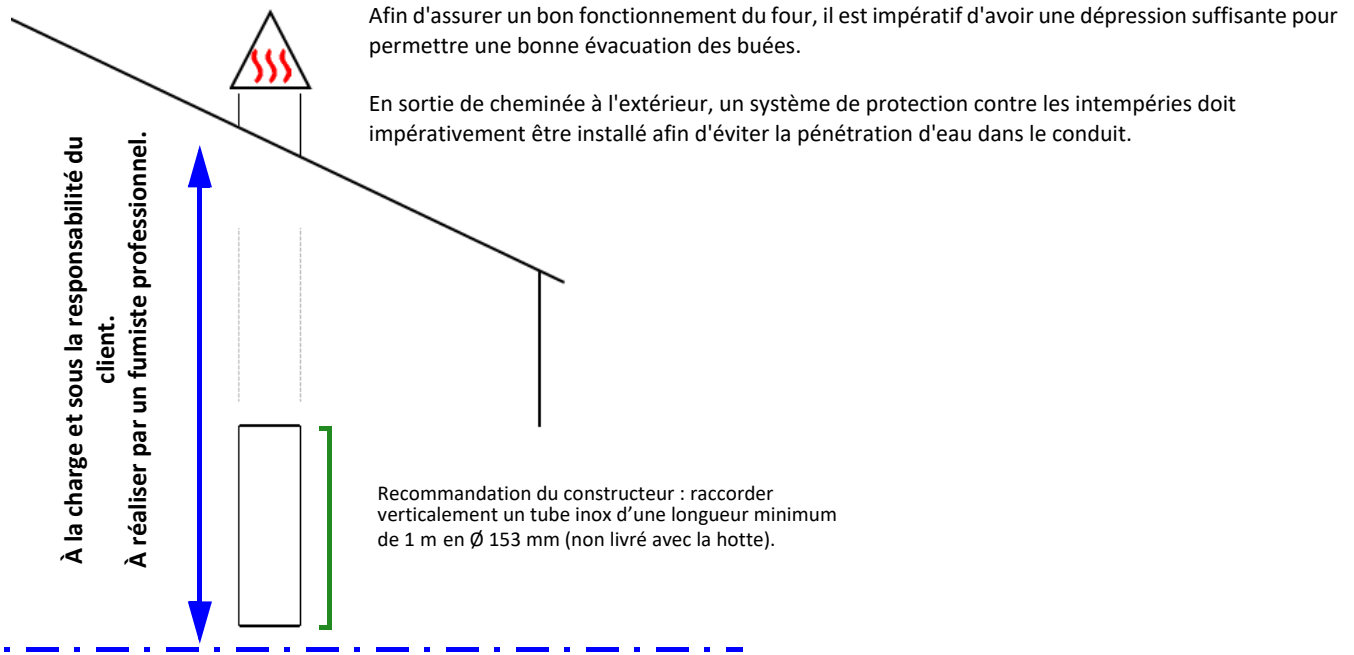
--> Coude inox Ø 153 mm (non livré avec la hotte). Recommandation du constructeur : raccorder verticalement un tube inox d'une longueur minimum de 1 m en Ø 153 mm (non livré avec la hotte).

i Té inox - côté four et côté buse d'évacuation des buées : Etancher au silicone haute température puis recouvrir d'un scotch aluminium.

④- Purge à 1 m du point de raccordement Ø 20 mm. Flexible armé pour l'évacuation des condensats - 1,5 m (non livré avec le four - non livré avec la hotte).

⑤- Raccordement de la hotte au four.

Ci-dessus, raccordement à réaliser pour garantir un bon fonctionnement.



! Il est interdit de raccorder la buse d'évacuation des buées à une cheminée véhiculant des fumées et de sortir à l'extérieur avec un tuyau à l'horizontal.

i Afin d'optimiser le tirage de la cheminée d'évacuation des buées, il faut la réaliser aussi droite et verticale que possible.

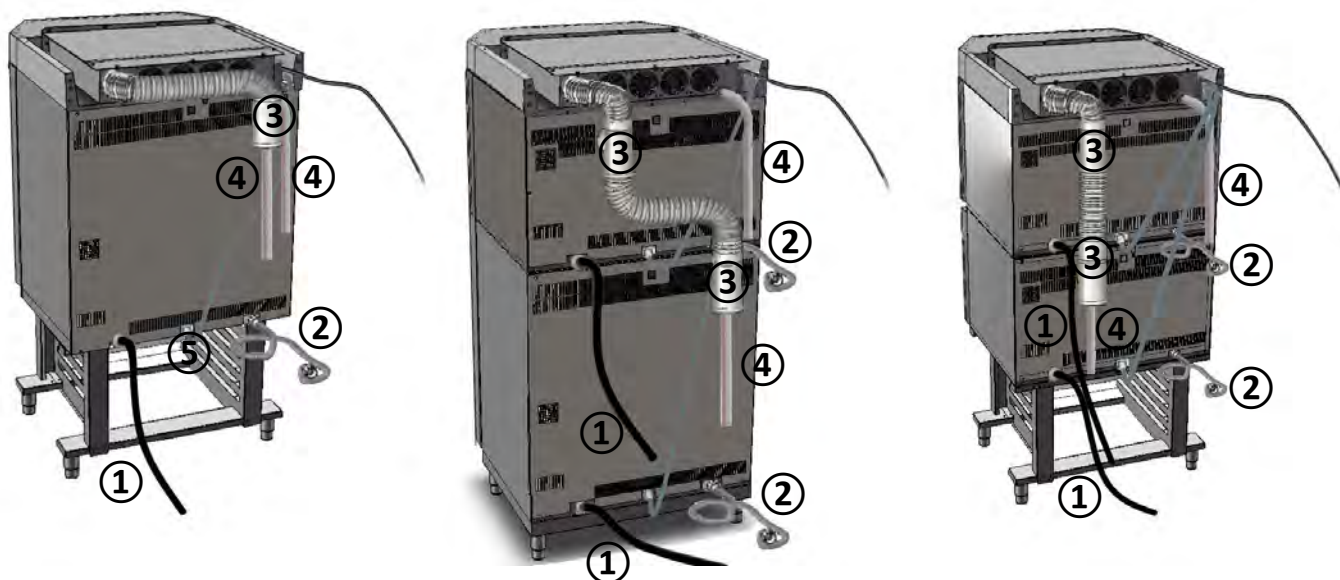
L'eau issue d'un processus de condensation n'est pas potable car elle est dépourvue de minéraux et peut contenir des bactéries.

i Elle est donc impropre à la consommation qu'elle soit humaine ou animale. L'évacuation des condensats doit se raccorder au réseau d'eaux usées du local d'installation.

3. Four(s) avec hotte à condensation

! Le four doit être aéré et dans une ambiance inférieure à 32°C (90°F), pour assurer un fonctionnement correct. Ne pas obstruer les grilles de ventilation du four.

i Selon la dimension et le ferrage de porte du four, la position des différents éléments montrés ci-dessous change mais le principe de raccordement est le même.



①- Raccordement électrique. Les appareils sont livrés avec un câble de 1,8 m en sortie de four.

Raccorder  ou  (non livré avec le four) .

②- Alimentation eau (option buée) : Ø 3/4" - 3 bars mini - 5 bars maxi. Flexible inox pour alimentation en eau - 2 m (non livré avec le four).

③- Évacuation des buées : Raccordement du/des oura(s) : Ø 76 mm. Té inox (livré avec le four). Tubulure flexible en inox - livrée avec la hotte si commandée en même temps que le four. Sans possibilité de sortie buée à l'extérieur.

i Té inox - côté four et côté buse d'évacuation des buées : Etancher au silicone haute température puis recouvrir d'un scotch aluminium.

④- Purge à 1 m du point de raccordement Ø 20 mm. Flexible armé pour l'évacuation des condensats - 1,5 m (non livré avec le four - non livré avec la hotte).

⑤- Raccordement de la hotte au four.

Ci-dessus, raccordement à réaliser pour garantir un bon fonctionnement.

! Un ou deux câbles de commande ; un par four à raccorder pour un maximum de 10 plaques au total afin de garantir un résultat optimum (décaler les démarrages de cuisson dans une configuration où il y aurait plus de 10 plaques de cuisson). Le nombre de fours à raccorder doit être précisé à la commande.

i L'eau issue d'un processus de condensation n'est pas potable car elle est dépourvue de minéraux et peut contenir des bactéries. Elle est donc impropre à la consommation qu'elle soit humaine ou animale. L'évacuation des condensats doit se raccorder au réseau d'eaux usées du local d'installation.

VI. INTERVENTIONS TECHNIQUES

Par le service technique ou par le service technique spécialisé

1. Entretiens

Pour prévenir au maximum les risques de panne, il est nécessaire d'effectuer périodiquement un certain nombre d'opérations préventives.

! Avant toute opération de démontage et/ou de nettoyage veuillez vous assurer que le four est **froid et hors tension**.

Tous les trimestres :

- Vérifier et éventuellement détartrer le système d'arrivée d'eau et de buée.
- Vérifier le filtre de l'électrovanne d'arrivée d'eau.
- Vérifier les lampes d'éclairage.
- Nettoyer les canalisations de sortie des condensats.
- Vérifier le bon fonctionnement du thermostat de sécurité.
- Vérifier l'état du joint de porte ; le remplacer si nécessaire.
- Nettoyer et vérifier l'efficacité du contact de porte.

Tous les ans :


- Nettoyer les moteurs, les turbines et leur environnement. Vérifier leurs connexions électriques.
- Dépoussiérer tous les organes électriques intérieurs de l'armoire (contacteurs, organes de commande, ...) à l'aide d'un aspirateur. Vérifier leurs connexions (resserrer toutes les vis de serrage de la câblerie).
- Vérifier le bon fonctionnement et l'état des sondes de température.
- Vérifier l'état des flexibles.
- Vérifier et graisser les charnières et crémones de la porte.
- Nettoyer et vérifier le système et les conduits d'extraction des buées.
- Vérifier et éventuellement détartrer le système d'arrivée d'eau et de buée.

! L'entretien périodique par un professionnel agréé suivant le carnet d'entretien, est la condition sine qua none au maintien de la garantie.



Selon l'Article 8.2 de nos conditions générales de vente «Les produits ne sont garantis qu'aux conditions expresses et cumulatives qu'ils soient installés dans le respect des règles de l'art et de la fiche technique EUROFOURS, qu'ils soient utilisés conformément à la notice d'utilisation et enfin, qu'ils soient entretenus conformément à la notice d'entretien. En cas de litige, EUROFOURS réclamera tout justificatif démontrant l'entretien du matériel conformément aux documents techniques fournis». Le présent document rédigé en français est le document ORIGINAL et prévaut sur tout autre document (y compris une traduction en langue étrangère).

2. Remplacement des ampoules

 Il est impératif de couper l'alimentation électrique du four avant de procéder au changement des lampes.

- Ouvrir la vitre à l'aide des 2 vis.





- Retirez l'ampoule et remplacez-la en prenant soin d'insérer correctement les broches dans la douille.

① Afin de lui garantir une durée de vie maximum, utiliser un chiffon propre et sec pour placer la lampe.

- Fermer la vitre et resserrer les 2 vis. Tester le bon fonctionnement de la lampe

3. Remplacement du joint de porte

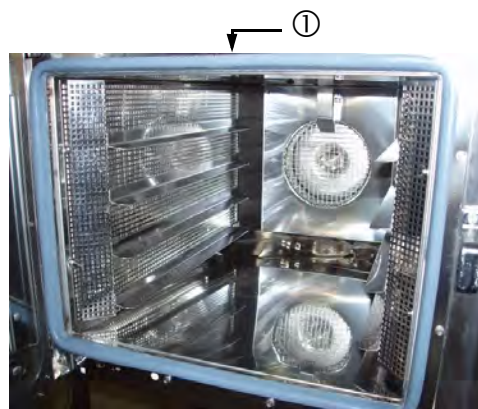
 Toute impureté sur le joint, aussi minime soit-elle, peut causer un problème d'étanchéité. C'est pourquoi il est impératif de vérifier régulièrement la propreté et la qualité du joint de porte

 Pour nettoyer le joint, utiliser de l'eau savonneuse, rincer à l'eau claire et sécher à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux

Dès que le joint est abîmé il faut impérativement le changer..



Pour ce faire, démonter le joint existant comme montré sur la photo.



Remettre un nouveau joint en place en faisant attention de l'enfoncer correctement au fond de la gorge.

① Positionner le joint de telle manière que le point de jonction des deux extrémités se trouve en haut et y mettre du silicone haute température pour assurer une parfaite étanchéité.

4. Diagnostic d'anomalies



Cette liste est rédigée à l'attention exclusive du technicien spécialisé et agréé et permet simplement d'identifier et de localiser rapidement l'origine de la panne (mesures permettant de résoudre un dysfonctionnement ponctuel).

4.1 Four équipé d'un régulateur eDrive

a. Régulateur

a.1 Le régulateur ne démarre pas

Vérifier la présence de tension (230 Vac) entre les points 1 et 3 du connecteur Y9 de la carte électronique.

Vérifier que le connecteur Y9 n'est pas déconnecté ou défectueux.

Vérifier que la piste d'alimentation sur la carte électronique n'est pas coupée entre Y9 et Y10.

Vérifier que le connecteur Y10 n'est pas déconnecté ou défectueux.

Vérifier que le fusible F1 est en bon état.

Vérifier que les liaisons suivantes ne sont pas coupées :

- Y10 et F1
- F1 et Y12
- Y9 et Y12
- Carte relais / Carte façade

Vérifier que le transformateur E27 est en bon état.


Vérifier la présence de tension sur le connecteur Y15 de la carte électronique.



Si le défaut persiste, changer le régulateur.

a.2. Programmation hebdomadaire


Le four n'a pas démarré comme prévu :

- Vérifier s'il y a eu un défaut d'alimentation du régulateur (coupure de courant) dans les 20 minutes précédant l'heure de début de cuisson programmée.
- Ouvrir le programme et contrôler que les paramètres ont bien été enregistrés.
- Vérifier sur l'écran récapitulatif que le programme n'ayant pas démarré était bien activé .

Le four ne s'est pas arrêté entre les 2 programmes de la journée :

- Vérifiez sur l'écran récapitulatif que les deux tranches horaires journalières sont bien espacées de 20 minutes minimum.

Démarrage intempestif du four :

- Vérifier sur l'écran récapitulatif qu'aucun programme de démarrage automatique n'était activé à l'heure et au jour du démarrage intempestif du four .

a.3. Liste des défauts possibles

Thermocouple (1, 2, 3, 4) : Ce défaut apparaît lorsque le régulateur détecte un problème avec le(s) thermocouple(s) concerné(s).

Horloge :

Si la configuration est mauvaise, reconfigurer le régulateur par rapport au modèle de four.

Si la configuration du régulateur par rapport au modèle de four est bonne, remettre l'appareil à l'heure puis couper l'alimentation 10 secondes et remettre sous tension. Vérifier que le défaut a disparu.

Si le défaut est toujours présent c'est que l'horloge est en panne. Il n'y a donc plus de démarrage différé possible. Il faut remplacer la carte. Si le défaut persiste, changer le régulateur.

Thermostat de sécurité : Ce défaut indique une coupure du thermostat de sécurité à 320°C (±15°C) .

- Contrôler la position du bulbe du thermostat à l'intérieur du caisson.
- Contrôler que le ou les contacteurs ne sont pas collés mécaniquement.
- Vérification d'un éventuel court circuit au niveau de la bobine du contacteur.
- Vérification d'un éventuel court circuit sur le régulateur.

Brûleur : N.A.

Variateur de vitesse : Ce défaut apparaît lorsque le variateur de vitesse n'est pas alimenté ou s'il a détecté une anomalie au niveau du moteur. Vérifier que le moteur n'est pas bloqué, contrôler les courants moteur, vérifier les réglages variateur, pour cela voir liste des paramètres.

Surchauffe carteFaçad : Ce défaut apparaît lorsque la température à l'arrière du régulateur atteint 80°C. Vérifier l'isolation du four et le joint d'étanchéité sur le pourtour de la façade.

Surchauffe carteRelai : Ce défaut apparaît si l'environnement de la carte relais atteint 80°C. La carte relais est située dans le coffret électrique. Vérifier l'isolation du four et le joint d'étanchéité sur le pourtour de la façade.

Capt.T° carte façade : Ce défaut apparaît lorsque le capteur de température de la carte est défectueux. Changer la carte façade.

Capt.T° carte relais : Ce défaut apparaît lorsque le capteur de température de la carte est défectueux. Changer la carte relais.

Communication : Défaut de communication entre la carte relais et la carte façade. Vérifier la liaison entre les 2 cartes.

Association : Carte relais incompatible avec le type de four.

Mémoire : Défaut mémoire. Dysfonctionnement de la mémoire de la carte façade. Remplacer la carte.

Version : Version de carte relais incompatible avec version de carte façade.

a.4. Menus protégés par codes d'accès : Voir la notice S.A.V.



Menu constructeur
Menu économie d'énergie / Absorbeur d'odeurs
Menu étalonnage
Mémoire
Diagnostic



Menu Installateur



Menu Utilisateur : voir le paragraphe «Programmation du régulateur eDrive»

Création / Modification d'un programme

- Réglage : Date & Heure
- Réglage des paramètres du régulateur :
 - > Langue
 - > Niveau d'accès
 - > Volume du buzzer
 - > Luminosité de l'écran
 - > Délai avant veille
 - > Bip touches
- Réglage des paramètres communs à tous les programmes :
 - > Délai pour démarrage de la hotte avant la fin de cuisson.
 - > Délai de non utilisation de la minuterie avant enclenchement de la fonction «Économie d'énergie».
 - > Température de consigne de la fonction «Économie d'énergie».
 - > Délai Oura av.fin abs.odeurs.
 - > Affichage de la température de consigne.
 - > Délai av Lumière.

b. Four

b.1. Les moteurs ne tournent pas ou fonctionnent par intermittence

Vérifier le contact de porte. Il peut être dérégulé ou défectueux.

Vérifier la présence de tension 12Vac entre le point «1» du connecteur Y18 et le « 0 » du secondaire du transformateur E27.

Vérifier la présence de tension sur le relais de porte entre les bornes A1 et A2 (porte ouverte, régulateur allumé).


Vérifier la(les) thermistance(s) moteur(s).

Vérifier que le contacteur de ventilation est bien sous tension et que le curseur est bien sur la position «1».

Vérifier les connexions sur le circuit de puissance.

Vérifier les courants moteurs et la tension aux bornes des moteurs.

b.2. Le four ne chauffe plus

Vérifier le bon fonctionnement du thermostat de sécurité ( 230 Vac).

Vérifier les liaisons entre la carte électronique et le thermostat de sécurité.

Vérifier la liaison entre Y11 et Y5.


Vérifier que le connecteur Y5 n'est pas déconnecté ou défectueux.

Vérifier que les contacteurs des résistances sont bien sous tension et que le curseur est bien sur la position «1».

Vérifier la présence de tension et les courants des résistances.

b.3. Manque ou anomalie de la production de buée

Vérifier la durée d'injection programmée.

Tester l'injection manuelle de buée en appuyant sur la touche  (cuisson en cours).


L'électrovanne fonctionne-t-elle normalement ?

- Vérifier la présence de tension (230 Vac) aux bornes de l'électrovanne (arrivée d'eau fermée).
- Vérifier les liaisons entre la carte électronique et l'électrovanne.
- L'alimentation en eau est-elle bien assurée et à un débit suffisant ? La pression de l'eau doit respecter le **minimum nécessaire 3 bars et un maximum de 5 bars**. Il y a donc lieu de prévoir, sur les réseaux supérieurs à 5 bars, un régulateur de pression réglé à 5 bars.

Pour faire varier la quantité de buée, augmenter/diminuer le temps d'injection via le régulateur.


Vérifier et éventuellement détartrer le système d'arrivée d'eau et de buée.

Vérifier le filtre de l'électrovanne d'arrivée d'eau.

 Éviter les demandes de buée répétitives afin d'obtenir une injection de bonne qualité.


b.4. Le oura ne fonctionne pas

Vérifier les paramètres du programme en cours.

Tester l'ouverture/fermeture manuelle du oura en appuyant sur la touche  (cuisson en cours).

Vérifier la présence de tension 230 Vac au moteur de oura.

b.5. L'éclairage ne fonctionne pas

Vérifier que la touche d'éclairage est activée .

Vérifier l'état des ampoules d'éclairage.

Vérifier la présence de tension 12 Vac aux bornes de l'ampoule.

Vérifier l'état du fusible : F4. Vérifier l'absence de court-circuit sur le circuit d'éclairage, avant de remplacer le fusible.

b.6. Fusibles grillés

F1 : Vérifier que le thermostat de sécurité E5 n'est pas à la masse. Vérifier l'absence de court-circuit sur :

- Thermistance moteur
- Contacteur : KM
- Electrovanne eau
- Contacteurs des résistances KR1-KR2-KR3-KR4
- Transformateur : E27

F2 : Vérifier que le faisceau moteur du oura M8 ne présente pas de défaut d'isolement et qu'il n'est pas en court-circuit.

F3 : Vérifier que le contact de porte S1 n'est pas à la masse et que son câblage ne présente pas de défaut d'isolement

F4 : Vérifier que le faisceau d'éclairage ne présente pas de défaut d'isolement puis vérifier que la(les) douilles et le faisceau d'éclairage ne sont pas en court-circuit (retirer les ampoules à l'aide d'un chiffon propre et sec).

F5 : Vérifier que le câble de liaison entre la carte façade et la carte relais ne présente pas de défaut d'isolement et qu'il n'est pas en court-circuit avant de changer le fusible.

b.7 Le buzzer ne fonctionne pas

Vérifier la présence de tension aux bornes du buzzer.

Si la tension est présente et que le buzzer ne fonctionne pas, remplacer le buzzer.

b.8 La hotte ne fonctionne pas

Vérifier la présence de tension 5V cc sur le connecteur de hotte (préchauffage en cours et porte fermée).

Vérifier que le connecteur mâle de la hotte est bien clipsé dans le connecteur femelle à l'arrière du four.

4.2 Four équipé d'un régulateur RUNI

a. Régulateur

a.1. Le régulateur ne démarre pas

Vérifier la présence de tension (230V ac) sur le régulateur : points 1-3 de X3.

Vérifier que le connecteur X3 n'est pas débranché du régulateur.

Vérifier que le fusible F1 est en bon état.



Si le défaut persiste, changer le régulateur.

a.2. Liste des défauts possibles

« **tcN** » : Thermocouple numéro « N » défectueux.

« **tc** » : Au moins 2 thermocouples défectueux.

« **HS** » : Régulateur hors service, à remplacer.

b. Four

b.1. Les moteurs ne tournent pas ou fonctionnent par intermittence

Vérifier le contact de porte. Il peut être dérégulé ou défectueux.
Vérifier la(les) thermistance(s) moteur(s).
Vérifier le bon fonctionnement du thermostat de sécurité (\triangle 230 Vac).
Vérifier les courants moteurs et la tension aux bornes des moteurs.
Vérifier la présence de tension aux bornes du variateur de vitesse P12.
Vérifier si le variateur de vitesse reçoit l'ordre de marche.

b.2. Le four ne chauffe plus

Vérifier la présence de tension (230V ac) sur le régulateur :
- four F5 : points 7 et 10 de X3.
- four F10 : points 7 et 10 + points 8 et 10 de X3.
Vérifier que le contact de KM1 est fermé.
Vérifier la présence de tension sur la bobine des contacteurs KR1-KR2.
Vérifier la présence de tension et les courants aux bornes des résistances.

b.3. Manque de chauffe

Vérifier la présence de tension et les courants aux bornes des résistances.
Vérifier la température de consigne.
Vérifier le bon fonctionnement et l'état des sondes de température.
Vérifier la présence de tension sur la bobine des contacteurs KR1-KR2.


b.4. La commande du variateur de vitesse ne fonctionne pas

Vérifier toutes les connexions du sélecteur de vitesse.
Contrôler les paramètres du variateur.
Vérifier les entrées du variateur de vitesse.

b.5. L'éclairage ne fonctionne pas

Vérifier l'état du fusible : F12
Vérifier l'état des ampoules d'éclairage.
Vérifier la présence de tension 12 Vac aux bornes de l'ampoule.
Vérifier la présence de tension et le bon fonctionnement du transformateur d'éclairage.
Vérifier l'état du fusible : F5
Vérifier la présence de tension (230V ac) sur le régulateur : points 9-10 de X3 (régulateur allumé, porte fermée).

b.6. Manque ou anomalie de la production de buée

Vérifier la durée d'injection programmée.
Tester l'injection manuelle de buée en appuyant sur la touche  (cuisson en cours).

L'électrovanne fonctionne-t-elle normalement ?

- Vérifier la présence de tension (230 Vac) aux bornes de l'électrovanne (arrivée d'eau fermée).
- Vérifier la présence de tension (230V ac) sur le régulateur : points 10-11 de X3 (arrivée d'eau fermée, porte fermée, 30s d'injection de buée programmée).
- L'alimentation en eau est-elle bien assurée et à un débit suffisant ?
- La pression de l'eau doit respecter **le minimum nécessaire 3 bars et un maximum de 5 bars**. Il y a donc lieu de prévoir, sur les réseaux supérieurs à 5 bars, un régulateur de pression réglé à 5 bars.

Pour faire varier la quantité de buée, augmenter/diminuer le temps d'injection via le régulateur.

Vérifier et éventuellement détartrer le système d'arrivée d'eau et de buée.


Vérifier le filtre de l'électrovanne d'arrivée d'eau.



Éviter les demandes de buée répétitives afin d'obtenir une injection de bonne qualité.

b.7. Le oura ne fonctionne pas

Vérifier les paramètres du programme en cours.

Tester l'ouverture/fermeture manuelle du oura en appuyant sur la touche .

Vérifier la présence de tension 230 Vac au moteur de oura.

Vérifier la présence de tension (230V ac) sur le régulateur : points 5-10 de X3

b.8. Le buzzer ne fonctionne pas

Vérifier la présence de tension aux bornes du buzzer.

Si la tension est présente et que le buzzer ne fonctionne pas, remplacer le buzzer.

b.9. La hotte ne fonctionne pas

Vérifier que le contact entre les points 1 et 2 du connecteur 6 points est fermé (préchauffage en cours et porte fermée).

Vérifier que le connecteur mâle de la hotte est bien clipsé dans le connecteur femelle à l'arrière du four.

4.3 Dysfonctionnement du variateur de vitesse

Vérifier la présence de tension aux bornes du variateur de vitesse P12.

Vérifier si le variateur de vitesse reçoit l'ordre de marche.

Liste des défauts possibles :

inFb : Défaut interne du capteur de température. Remplacer le variateur de vitesse.

inFE : Défaillance du microprocesseur interne. Remplacer le variateur de vitesse.

OCF : Surintensité. Contrôler les paramètres du variateur.

SCFI : Court-circuit moteur. Remplacer le moteur.

SCF3 : Court-circuit terre. Remplacer le moteur.

SCF4 : Court-circuit sur composants de puissance du variateur.

SOF : Survitesse. Contrôler les paramètres du variateur.

tnF : Autoréglage.

OHF : Surchauffe du variateur. Vérifier la charge du moteur et le bon fonctionnement de l'extracteur «M12».

OLC : Surcharge process. Contrôler les paramètres du variateur.

OLF : Surcharge moteur : déclenché par un courant moteur excessif.

OPFI : Perte d'une phase moteur : vérifier les connexions en sortie de variateur et connecteur moteur.

OPF2 : Perte des trois phases moteur ; moteur non connecté.



OSF : Surtension réseau. Vérifier l'alimentation générale.

PHF : Perte phase réseau. Vérifier l'alimentation du variateur.













SCFS : Court-circuit charge. Vérifier la sortie du variateur.








USF : Sous-tension. Vérifier la tension d'alimentation du variateur.

VII. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

 Dans la colonne , le repère issu du schéma électrique n'apparaît que pour les pièces concernées.






Pièces détachées communes

DÉSIGNATION	CODE ARTICLE		
Condensateur 20 μ F (four ~1x230 V sans variateur de vitesse)	0001-22230001		C1
Thermostat de sécurité 320°C - Contact inverseur	0001-23060095		E5
Electrovanne eau	0001-32010003		EV1
Lampe Xénon 20W/12V	0001-22010040		H1
Douille	0001-22540011		
Buzzer 24V	0001-22210002		H4
Moteur OURA - 230 V - 50 Hz	0001-08080041		M8
Moteur de ventilation 300W UL	0001-08040030		M1- M2 E1-E2
Ventilateur - 80 mm x 80 mm (option variateur de vitesse)	0001-43010002		M12
Variateur de vitesse 0.37KW /240V 1 phase (option)	0001-08040027		P12

DÉSIGNATION	CODE ARTICLE		
Résistance 9,45 kW ~230-400V	0001-19040002		R
Résistance 5,25 kW - 230-400V	0001-19040001		
Contact de porte	0001-22220002		S1
Thermocouple J - 2,5 m (pour four 5 plaques)	0001-23040002		TC1
Thermocouple J - 3 m (pour four 10 plaques)	0001-23040004		TC1 TC2
Contacteur 9A	0001-22260004		KM1 KLV








Four équipé d'un régulateur eDrive

DÉSIGNATION	CODE ARTICLE		
Transformateur 230-12V 100VA	0001-22890050		E27
Fusible 5x20 (1,25A temporisé)	0001-22440054		F2-F5
Fusible 5x20 (5A instantané HPC)	0001-22440058		F1-F3 F4
Fusible 10x38 (8A gG)	0001-22440056		
Porte cartouche neutre	0001-22410036		F11
Porte fusible	0001-22410035		
Régulateur E-Drive-FV	0001-23021002		P1





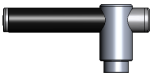



DÉSIGNATION	CODE ARTICLE		
Carte relais FX	0001-23020080		P2
Relais de porte	0001-22830021		RP
Support relais	0001-22830022		






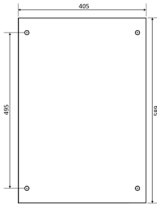
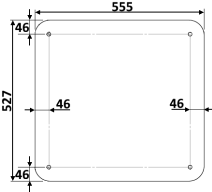
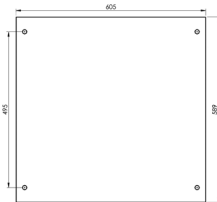
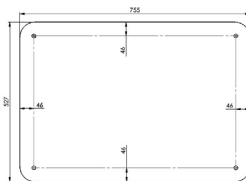
Four équipé d'un régulateur RUNI

DÉSIGNATION	CODE ARTICLE		
Fusible 5x20 (5A instantané HPC)	0001-22440058		F1
Fusible 10x38 (2A gl)	0001-22440008		
Porte fusible 5x20 type 2 - 250V	0001-22440050		F5
Fusible 5x20 (5A temporisé)	0001-22440048		
Porte fusible	0001-22410035		F12
Etrier	0001-01670037		
Relais 12A	0001-22830020		KHGV KHPV
Embase	0001-22370012		
Bloc contact auxiliaire LAD8N11 pour four 10 plaques	0001-22050001		KM1'

DÉSIGNATION	CODE ARTICLE		
Régulateur RUNI	0001-23030040		P1
Sélecteur rotatif 3 positions Demi puissance de chauffe (option)	0001-22130059		S9
Commutateur à cames 4 positions Variateur de vitesse (option)	0001-22130049		S21
Relais temporisé 110/240 2"OF	0001-22200013		TP
Transformateur 230-12V 70VA	0001-22890029		TSE

Autres pièces détachées

DÉSIGNATION	CODE ARTICLE	
Joint d'étanchéité vitre Vendu au mètre linéaire et arrondi au mètre supérieur (à recouper à la pose)	0001-03120035	
Passe-fils	0001-03040001	
Vis 1/4 tour moletée	0001-01860021	
Poignée	FVE0-01300117	
Doigt	0001-1404020D	
Charnière Inférieure	0001-1414020E	
Charnière Supérieure	0001-1414012E	

DÉSIGNATION	CODE ARTICLE	
Cache câbles	R000-00400004	
Cale de charnière	R000-00400005	
Gâche	0001-14040101	
Cale sous gâche	R000-00400006	
F5 -Vitre extérieure 40x60 - 40x80	0001-07011004	
F5 -Vitre intérieure 40x60 - 40x80	0001-07012106	
F5 -Vitre extérieure 60x 40	0001-07011005	
F5 -Vitre intérieure 60x40	0001-07012108	

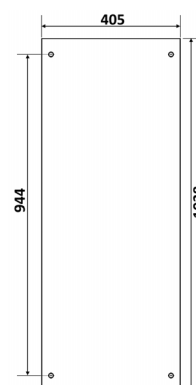
DÉSIGNATION

CODE ARTICLE



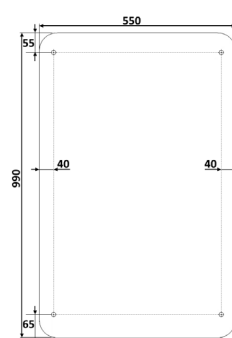
F10 -Vitre extérieure 40x60 - 40x80

0001-07011008



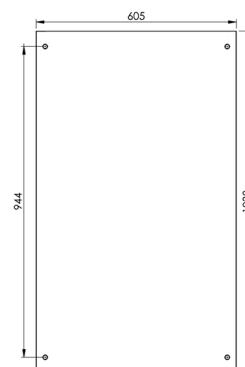
F10 -Vitre intérieure 40x60 - 40x80

0001-07012009



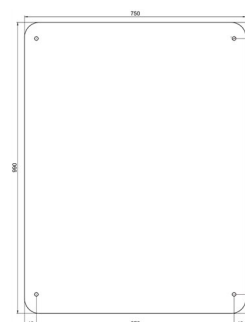
F10 -Vitre extérieure 60x 40






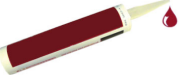
0001-07011009



F10 -Vitre intérieure 60x40

0001-07012034



DÉSIGNATION	CODE ARTICLE	
Turbine : N° 3 - 280X60 40 pales	0001-09010002	
Tresse graphite	0001-03010001	
Flexible inox pour alimentation en eau 2 m 20/27	0001-05080020	
Flexible armé - 19x27	0001-05080003	
Silicone haute température	0008-02020020	

PARTIE 2




MANUEL D'UTILISATION DU

MATÉRIEL

I. CUISSON DES PRODUITS

1. Généralités

a. Prévention des risques liés à l'utilisation

-  Lorsque le four est chaud, il est impératif de porter des gants anti-brûlure.
-  Il est impératif de porter des chaussures de sécurité pour prévenir des risques de brûlure et d'écrasement des pieds.
-  Le port de vêtements de protection est fortement recommandé.

Il y a des risques de brûlure par contact direct pendant et après l'utilisation du four :



--> parois intérieures, vitres, ampoule d'éclairage, etc...

--> les parties extérieures accessibles peuvent être très chaudes. Il faut toujours utiliser la poignée pour ouvrir la porte.



--> par la vapeur d'eau à l'ouverture de la porte. NE JAMAIS ouvrir la porte pendant une injection de vapeur



--> lors du défournement des produits (surtout s'ils sont liquides ou se liquéfiant à la chaleur) il existe un risque d'échaudure pour l'opérateur, particulièrement lorsque le support à défourner est à une hauteur supérieure ou égale à 1m60, ou supérieure ou égale à la hauteur des épaules.

b. Conseils de cuisson

Conseils communs à tous types de produits

Ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson.

Dans le cas où vous souhaitez cuire une 1/2 fournée, répartissez les plaques sur la hauteur du four (1 étage sur deux ou sur trois en fonction du nombre de plaques à cuire par rapport à la capacité du four).

Les paramètres de durée et de température de cuisson peuvent varier en fonction du type de la forme et du poids des produits. Pour optimiser la qualité de cuisson d'un produit il faut diminuer la température de cuisson et augmenter la durée de cuisson.

Lors d'une même cuisson, il est déconseillé de mélanger différents produits sur une même plaque excepté si leur volume et leur recette de cuisson sont identiques.

Cuisson des produits surgelés

Une phase de décongélation de 10 minutes minimum est recommandée avant d'enfourner des produits surgelés.

La pâte surgelée doit être chargée en une fois et aussi vite que possible dans le four.

Lorsque vous utilisez du papier sulfurisé pour cuire vos produits surgelés sur des grilles ou des plaques de cuisson, nous vous recommandons de répartir et d'espacer les produits afin de laisser l'air circuler librement et de façon homogène entre les produits. Faire attention aux produits situés dans les angles car la ventilation peut rabattre le papier sulfurisé sur les produits et occasionner des défauts de cuisson.

Cuisson des produits crus

Pour la cuisson de baguettes en pâte crue il faut utiliser des filets spécifiques (alvéolés et siliconés). Le four doit être ouvert avant la fin de la cuisson afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

c. Risques liés à la cuisson des aliments



Ce four est destiné à la cuisson des produits de boulangerie et de viennoiserie exempts de tous produits inflammables voire explosifs lorsqu'ils sont portés à haute température.

Il est donc interdit de cuire des produits additionnés d'alcools tels que Rhum, Calvados, Cherry, etc...

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'éventuels problèmes en cas de non respect de ces règles



Attention à certains produits inflammables tels que le sucre, les résidus alimentaires, etc Pour éviter tout risque d'embrasement des résidus alimentaires, procéder régulièrement aux entretiens comme indiqué dans la notice.

En cas de casse du vitrage, veuillez procéder de la manière suivante :



Il est impératif de porter des gants anti-coupures pour manipuler les débris.



Il est impératif de porter des chaussures de sécurité pour prévenir des risques de coupures et d'écrasement.



Il est fortement recommandé de porter des lunettes de protection pour prévenir de projections d'éléments coupants dans les yeux.



Le port de vêtements de protection est fortement recommandé.

--> Mettre le four hors tension*.

--> Baliser les lieux pour empêcher à quiconque de s'approcher.

--> S'équiper de gants anti-coupures et de lunettes de protection pour ramasser les débris**.

--> Utiliser une brosse pour récupérer autant d'éclats de verre que possible.

--> Finaliser à l'aide d'un aspirateur professionnel.

-->  S.A.V.

--> Une fois la vitre remplacée, faire un nettoyage complet de l'intérieur du matériel avant de le réutiliser.

Si la vitre a été brisée pendant une cuisson :

* Commencer par arrêter la cuisson.

** S'il s'agit de la vitre intérieure, retirer et **jeter l'intégralité des produits** (ne pas oublier de porter des gants de protection).






2. Régulateur eDrive - Programmes de cuisson en mémoire





























⚠ Les programmes de cuisson détaillés ci-dessous, sont les 13 programmes enregistrés dans la mémoire du régulateur eDrive. Ils vous sont donnés à titre indicatif et pourront être modifiés selon vos produits, vos habitudes et vos goûts.

Pour modifier ces programmes et en créer de nouveaux, vous reporter à la section «Programmation du régulateur» du chapitre «Utilisation de la régulation eDrive».

ⓘ Si votre four est équipé d'un régulateur RUNI, ces programmes peuvent être une base de travail pour vous aider à prendre en main votre nouveau four.

Signification des pictogrammes :

-  : Température de préchauffage.
-  : Durée de cuisson.
-  : Température de cuisson.
-  : Durée d'injection de buée.
-  : Délai avant la fin de cuisson pour ouvrir le four.

				
BAGUETTES	PAINS 500g	CROISSANTS	CROISSANTS AU BEURRE	PAINS AUX RAISINS
 225°C	240°C	230°C	230°C	220°C
 20 mn	30 mn	17 mn	15 mn	20 mn
 195°C	210°C	200°C	200°C	190°C
 7 s	7 s	---	---	---
 5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn
				
PAINS AU CHOCOLAT	CHAUSSONS AUX POMMES	PETITES BRIOCHES	BRIOCHES À 4 BOULES	BRIOCHES 6 BOULES
 230°C	230°C	190°C	190°C	190°C
 15 mn	30 mn	12 mn	25 mn	30 mn
 200°C	200°C	160°C	160°C	160°C
 ---	---	---	---	---
 5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn
				
BAGUETTE PRÉCUITE	PAIN PRÉCUIT	CHOUQUETTES		
 210°C	210°C	250°C		
 16 mn	22 mn	20 mn		
 180°C	180°C	200°C		
 ---	---	---		
 5 mn	5 mn	20 mn		

II. ENTRETIENS

Par l'utilisateur

Pour prévenir au maximum les risques de panne, il est nécessaire d'effectuer périodiquement un certain nombre d'opérations préventives.

! Avant toute opération de démontage et/ou de nettoyage veuillez vous assurer que le four est **froid et hors tension**.

Tous les jours :

- Nettoyage de la chambre de cuisson (Page suivante : voir le paragraphe a.).
- Nettoyage des filets/plaques.

Toutes les semaines :

- Nettoyage des vitres (Page suivante : voir le paragraphe b.).
- Nettoyage du joint de porte
- Régulateur eDrive : L'écran du régulateur doit impérativement être nettoyé avec un chiffon et un produit adaptés aux écrans tactiles.
- Régulateur RUNI : Nettoyage du tableau de commande avec un chiffon doux légèrement humide.

! Pour nettoyer le four et tous les accessoires qui y pénètrent utiliser exclusivement de l'eau savonneuse, rincer à l'eau claire et sécher à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. L'utilisation de produits inflammables voire explosifs lorsqu'ils sont portés à haute température est à proscrire.




- > Pour le nettoyage, il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur, un nettoyeur haute pression ou un jet d'eau. Ne pas utiliser de produits abrasifs et/ou corrosifs, à base de chlore (eau de javel, ...).
- > Attention ; sous certaines conditions, la poussière de farine peut s'enflammer et être à l'origine d'une atmosphère explosive. C'est pourquoi, il est impératif de faire un entretien régulier du fournil à l'aide d'un aspirateur professionnel afin d'éviter l'accumulation des poussières de farine.
- > L'entretien périodique par un professionnel agréé suivant le carnet d'entretien, est la condition sine qua none au maintien de la garantie.



Selon l'Article 8.2 de nos conditions générales de vente «Les produits ne sont garantis qu'aux conditions expresses et cumulatives qu'ils soient installés dans le respect des règles de l'art et de la fiche technique EUROFOURS, qu'ils soient utilisés conformément à la notice d'utilisation et enfin, qu'ils soient entretenus conformément à la notice d'entretien. En cas de litige, EUROFOURS réclamera tout justificatif démontrant l'entretien du matériel conformément aux documents techniques fournis». Le présent document rédigé en français est le document ORIGINAL et prévaut sur tout autre document (y compris une traduction en langue étrangère).


a. Démontage et nettoyage de la tôle intérieure

 Avant toute opération de démontage et/ou de nettoyage veuillez vous assurer que le four est **froid et hors tension**.



- Retirer les vis placées sur chaque côté.
- Enlever la tôle intérieure.
- Procéder au nettoyage puis remonter correctement l'ensemble.

b. Nettoyage des vitres

 Avant toute opération de démontage et/ou de nettoyage veuillez vous assurer que le four est **froid et hors tension**.

Ouvrir la vitre intérieure en desserrant les 2 vis situées côté poignée.



Nettoyer chaque face des deux vitres, puis fermer la vitre intérieure et refixer les deux vis.

III. DYSFONCTIONNEMENTS MINEURS



Mesures permettant de résoudre un dysfonctionnement ponctuel. Si l'incident persiste, veuillez contacter le service après-vente en précisant le modèle de la machine, le numéro de série et le type de problème.

1. Cuisson

Irrégularité de cuisson générale

- Vérifier que l'ensemble des paramètres de la cuisson est correct (se rapporter aux conseils d'utilisation et conseils de cuisson).
- Vérifier qu'une anomalie d'alimentation (électrique ou autre) n'est pas intervenue en cours de cuisson.
- Vérifier le sens de rotation des turbines. Elles doivent tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Vérifier le bon fonctionnement du régulateur ou du panneau de commande (selon la configuration du four).
- Vérifier que la pousse (fermentation) a été normale.
- Vérifier la propreté et l'état du joint de porte ; le remplacer si nécessaire.

2. Four

Aucune fonction ne peut être mise en œuvre

- Vérifier que la mise en service du pupitre de commande a été faite.
- Vérifier que l'alimentation électrique est correcte (secteur, sectionneur, raccordements, ---).

Le four refuse de démarrer sa cuisson

- Vérifier que la cuisson a bien été démarrée.
- Vérifier la bonne fermeture de la porte.

Anomalie à l'apport de buée :


- La production de vapeur est trop abondante : Vérifier la durée d'injection programmée.
- Il n'y a aucune production de vapeur : L'alimentation en eau est-elle bien assurée ?
- La production de vapeur est réduite :
 - > Vérifier la durée d'injection programmée.
 - > Demande excessive de buée. Espacer les demandes de buée pour éviter le refroidissement du système de production de vapeur.



Si le débit reste insuffisant, faire appel au service technique.

3. Démarrage différé (eDrive)


Le four n'a pas démarré comme prévu :

- Vérifier s'il y a eu un défaut d'alimentation du régulateur (coupure de courant) dans l'heure précédant le début de cuisson programmée.
- Ouvrir le programme et contrôler que les paramètres ont bien été enregistrés.
- Vérifier sur l'écran récapitulatif que le programme n'ayant pas démarré était bien activé .

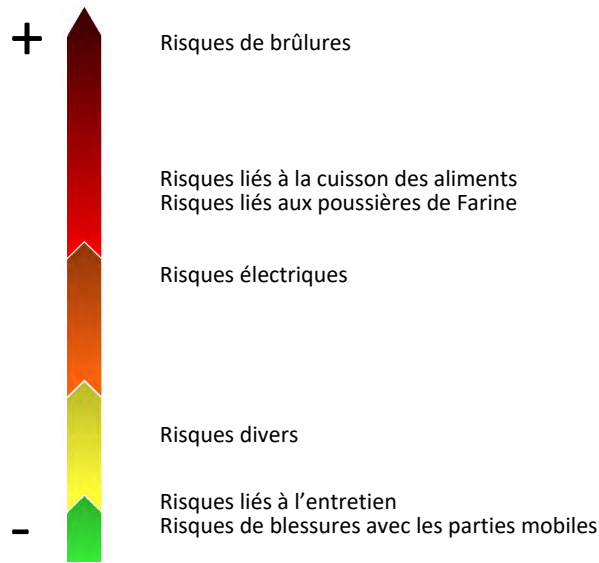
Le four ne s'est pas arrêté entre les 2 programmes de la journée :

- Vérifiez sur l'écran récapitulatif que les deux tranches horaires journalières sont bien espacées de 1 heure minimum.

Démarrage intempestif du four :

- Vérifier sur l'écran récapitulatif qu'aucun programme de démarrage automatique n'était activé à l'heure et au jour du démarrage intempestif du four .




IV. RÉCAPITULATIF DES RISQUES LIÉS À UNE MAUVAISE UTILISATION



Echelle des risques pour une utilisation conforme à nos recommandations

1. Risques de brûlures

Le port des équipements de protection individuelle est indispensable pour utiliser le four.

-  Lorsque le four est chaud, il est impératif de porter des gants anti-brûlure.
-  Il est impératif de porter des chaussures de sécurité pour prévenir des risques de brûlure et d'écrasement des pieds.
-  Le port de vêtements de protection est fortement recommandé.

Il y a des risques de brûlure par contact direct pendant et après l'utilisation du four :



--> parois intérieures, vitres, ampoule d'éclairage, etc...

--> les parties extérieures accessibles peuvent être très chaudes. Il faut toujours utiliser la poignée pour ouvrir la porte.



--> par la vapeur d'eau à l'ouverture de la porte. NE JAMAIS ouvrir la porte pendant une injection de vapeur



--> lors du défournement des produits (surtout s'ils sont liquides ou se liquéfiant à la chaleur) il existe un risque d'échauffement pour l'opérateur, particulièrement lorsque le support à défourner est à une hauteur supérieure ou égale à 1m60, ou supérieure ou égale à la hauteur des épaules

2. Risques liés à la cuisson des aliments



Ce four est destiné à la cuisson des produits de boulangerie et de viennoiserie exempts de tous produits inflammables voire explosifs lorsqu'ils sont portés à haute température.

Il est donc interdit de cuire des produits additionnés d'alcools tels que Rhum, Calvados, Cherry, etc...

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'éventuels problèmes en cas de non respect de ces règles.



Attention à certains produits inflammables tels que le sucre, les résidus alimentaires, etc Pour éviter tout risque d'embrasement des résidus alimentaires, procéder régulièrement aux entretiens comme indiqué dans la notice.

3. Risques liés aux poussières de Farine



La farine est la première cause d'asthme professionnel et peut entraîner un handicap important en termes de qualité de vie.

Les poussières de farine peuvent provoquer des manifestations allergiques, telles que rhinite, asthme, conjonctivite et plus rarement eczéma. De plus, sous certaines conditions, nous rappelons que la poussière de farine peut être à l'origine d'une atmosphère explosive.

Prévention des problèmes d'eczéma

- Réduire au strict minimum le contact avec la farine et la pâte.
- Se laver fréquemment les mains et les sécher avec une serviette propre.

Prévention des problèmes respiratoires

Les poussières de farines les plus fines, restent en suspensions dans l'air ; d'où un risque important d'inhalation (la concentration de poussières de farine dans l'air ne doit pas excéder 10 mg/m³).

C'est pourquoi, lors de l'utilisation de nos matériels nous vous conseillons de prendre les précautions suivantes :

a. Chargement et déchargement des fours

Pour les produits de boulangerie nécessitant un fleurage avant la cuisson, il est conseillé d'étaler la farine à la main sans la projeter, ou de la lâcher au ras de la table et en utilisant le minimum de farine.

Lors de l'enfournement et du défournement, ne pas faire de mouvements trop rapides afin d'éviter un déplacement d'air générant la dispersion de la farine dans l'air.

b. Entretien par l'utilisateur

L'installation de nos matériels dans un local correctement ventilé et régulièrement dépoussiéré est la manière la plus sûre de limiter l'infiltration des poussières de farine dans nos équipements.



Pour l'entretien des appareils, les balayettes et/ou soufflettes sont à proscrire car elles favorisent une importante dispersion des poussières de farine. Pour l'élimination des poussières, utiliser un aspirateur professionnel répondant aux normes de sécurité des métiers de la boulangerie, puis procéder au nettoyage comme indiqué dans la présente notice.



Pour que le fournil ne présente pas de risques d'explosion et pour se protéger des risques d'allergie respiratoire, il y a lieu de limiter les émissions de poussières.

c. Opérations de maintenance

Lors des opérations de maintenance, il est indispensable d'utiliser un aspirateur professionnel pour dépoussiérer :

- L'intérieur de l'armoire électrique.
- L'arrière du panneau de commande si le démontage est nécessaire.



Attention ; sous certaines conditions, la poussière de farine peut s'enflammer et être à l'origine d'une atmosphère explosive. C'est pourquoi, il est impératif de faire fonctionner la hotte pendant les cuissons afin d'éviter l'accumulation des poussières de farine autour de l'extracteur et de faire un entretien régulier à l'aide d'un aspirateur professionnel.

4. Risques électriques



Avant chaque intervention sur une partie électrique, couper l'alimentation du matériel au sectionneur extérieur. Attention aux risques de tensions résiduelles.

Ne pas toucher le matériel avec une partie du corps mouillée, humide ou si vous êtes pieds nus.

Pour débrancher l'appareil de la prise électrique, ne jamais tirer sur le câble.

5. Risques divers

- Pendant la cuisson, ne jamais laisser le four sans surveillance.
- Utiliser des supports et récipients résistant aux températures maximum du four.
- La porte doit impérativement rester fermée pendant la cuisson.
- Le matériel a été conçu pour l'industrie alimentaire. Il ne doit être utilisé que pour les produits de la boulangerie, de la viennoiserie et doit fonctionner conformément aux consignes du constructeur. Tout usage différent serait impropre et donc imprudent.
- Ne rien ranger à l'intérieur du four qui puisse s'avérer dangereux pour l'environnement en cas de mise en marche par inadvertance.
- A l'extérieur, ne rien poser au-dessus du four et ne rien adosser sur les parties chaudes.



Avant de faire chauffer le four pour la première fois, s'assurer que le local est aéré et ventilé au maximum. En effet, lors de la première montée en température d'un four neuf, il y a pendant la première demi journée un dégagement d'odeur désagréable et de fumée qui peut être légèrement irritante pour la gorge, le nez et les yeux.

6. Risques liés à l'entretien



Avant toute opération de démontage et/ou de nettoyage veuillez vous assurer que le four est **froid et hors tension**.

Avant d'entrer dans le four pour procéder aux opérations de nettoyage, installez à l'extérieur du four le balisage de protection nécessaire pour vous assurer que personne ne puisse fermer la porte.

Si toutefois une personne se retrouve enfermée dans le four, il y a une poignée de secours à l'intérieur (située au même endroit que la poignée extérieure).



Pour le nettoyage, il est interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur, un nettoyeur haute pression ou un jet d'eau.

7. Risques de blessures avec les parties mobiles

Les parties saillantes des composants en métal peuvent provoquer des coupures. Afin d'éviter les accidents, il est impératif de porter des gants de protection.

PARTIE 3

MANUEL D'UTILISATION DE LA

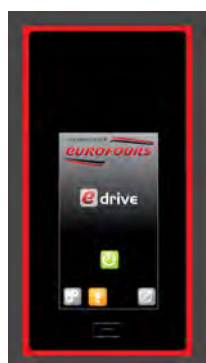
RÉGULATION










I. UTILISATION DE LA RÉGULATION eDrive


Prenez le temps de lire cette notice pour vous familiariser avec l'utilisation des commandes.

1. Présentation du régulateur eDrive

a. Écran d'accueil



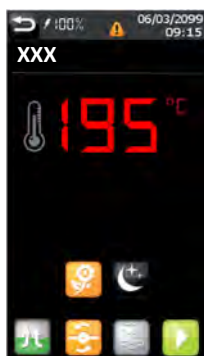
-  Dénomination du régulateur.
-  Marche / Arrêt du régulateur (en cours de cuisson le picto est masqué).
-  Accès aux paramètres selon le niveau d'autorisation (menus protégés par codes d'accès) :
 -  Menu constructeur
 -  Menu Installateur
 -  Menu Utilisateur
-  Marche / Arrêt éclairage.
-  Planification hebdomadaire.
-  Prise USB.













Une fois le four alimenté la régulation affiche l'écran d'accueil. Appuyer sur la touche  pour accéder à l'écran principal.

b. Écran principal

L'écran principal permet de visualiser en temps réel l'évolution des principales informations du programme en cours.









En cours de préchauffage



-  Retour à la page précédente.
-  Pleine puissance / Demi-charge / Sans option demi-charge
-  Date - Heure actuelle.
-  Défaut en cours (peut apparaître dans l'en-tête de n'importe quel écran).
-  Programme en cours.
-  Température*.
-  Absorbant d'odeurs.
-  Économie d'énergie.
-  Hotte : inactive
-  Ours : inactif
-  Buée : inactive.
-  Lancement de la cuisson.

En cours de cuisson



- Fonctions supplémentaires :**
-  3/6 N° de la phase/Nombre de phases (sauf « CUISSON CONTINUE ») ou
-  1 2 3 N° de la(des) fournée(s) en cours (CUISSON CONTINUE)
-  Durée restante de cuisson.
-  Fonctionnement des turbines :
 - > avec variateur de vitesse : réglable de 0 à 10.
 - > sans variateur de vitesse : 0 = non ; 10 = oui
-  Buée : inactive / en cours.
-  Hotte à petite vitesse / Hotte à grande vitesse.
-  Ouverture / fermeture manuelle du ours.
-  Arrêt de la cuisson.









* selon le réglage, on visualisera soit la température de consigne, soit la température réelle. Température de consigne atteinte - vert / Température de consigne non atteinte - rouge.

c. Niveau d'accès

⚠ La modification des réglages dépend du niveau d'autorisation (voir le paragraphe «Programmation du régulateur»).

Niveau d'accès 0 :

Seules les fonctions suivantes sont disponibles :




- Mise en marche du régulateur  - Arrêt du régulateur .
- Démarrage de la cuisson  - Arrêt de la cuisson .
- Hotte à petite vitesse  - Hotte à grande vitesse .
- Sélection des programmes de cuisson.

Niveau d'accès 1 :

Sélection et modification du programme «MANUEL».

Toute modification du programme « **MANUEL** » faite en cours de cycle s'enregistre automatiquement (T° de consigne, Durée de cuisson, Ventilation)*




Seules les fonctions suivantes sont disponibles :

- Injection manuelle de buée  pour le programme «MANUEL».
- Ouverture / fermeture manuelle du oura   pour le programme «MANUEL».
- + les fonctions accessibles au niveau 0.

Niveau d'accès 2 :

La **modification** d'un programme en cours de cuisson est **possible** mais l'**enregistrement** du programme modifié est **impossible** (T° de consigne, Durée de cuisson, Ventilation)*

Seules les fonctions suivantes sont disponibles :


- Injection manuelle de buée  pour tous les programmes.
- Ouverture / fermeture manuelle du oura   pour tous les programmes.
- + les fonctions accessibles au niveau 1.

Niveau d'accès 3 :

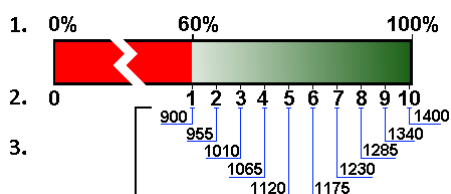
- Accès à la création et à la modification des programmes de cuisson.
- + les fonctions accessibles au niveau 2.


i * voir le paragraphe «Modification rapide du cycle en cours»

d. Option variateur de vitesse

Avec un variateur de vitesse, la plage de réglage de la vitesse de ventilation dans le régulateur eDrive , s'échelonne de 0 (pas de ventilation) à 10 (vitesse de ventilation maximum). Consultez le schéma ci-dessous pour avoir les valeurs correspondantes en pourcentage et tours par minute selon le réglage effectué.

Le variateur de vitesse permet de réduire de 40% la vitesse de rotation des turbines. Les valeurs reportées ci-dessous sont données à titre indicatif mais peuvent légèrement varier d'une machine à l'autre.




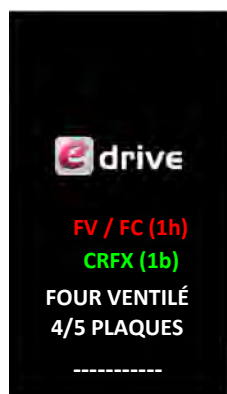
1. Fonctionnement des turbines (%).
2. Plage de réglage sur l'eDrive .
3. Fonctionnement des turbines (tr / min).

2. Utilisation


a. Mise en service

À la mise sous tension du four, le régulateur eDrive s'allume sur l'écran d'accueil.

Depuis l'écran d'accueil, appuyer sur  pour démarrer le régulateur eDrive. L'écran suivant apparaît :



- 1 Version de programme de la carte façade.
- 2 Version de programme de la carte relais.
- 3 Type de four.
- 4 N° série.

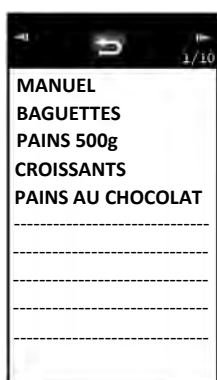
 Ces informations apparaissent quelques secondes au démarrage du régulateur puis l'écran bascule sur l'écran principal.

b. Sélection des programmes de cuisson



Dès que l'écran principal est affiché, la montée en température commence selon le dernier programme utilisé.

Si le dernier programme utilisé est bien celui souhaité, laissez le se poursuivre.

Pour sélectionner un autre programme, appuyer sur le nom du programme en cours (exemple : baguettes) afin d'afficher la liste de tous les programmes en mémoire.



En-tête de l'écran :

-  -> permet de naviguer sur les 10 pages de programmes.
-  -> sortie de la liste des programmes.
- 1/10 -> N° de la page / nombre de pages


Il y a 4 programmes spéciaux* :

- > **MANUEL** (premier programme de la liste) : 6 phases possibles.
Niveau d'accès minimum : **1**
- > **CUISSON CONTINUE** (les 3 derniers programmes de la liste page 10) : 1 seule phase, 3 enfournements successifs possibles**. Niveau d'accès minimum : **3**

Il y a 96 programmes personnalisables (6 phases possibles) répartis sur 10 pages.
Niveau d'accès minimum : **3**

Sélectionner le programme souhaité en appuyant dessus.

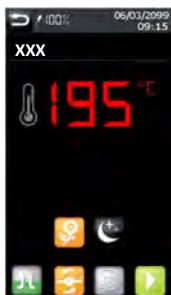
Après le préchauffage, un cycle de cuisson peut être composé d'une seule phase, ou fragmenté en 2, 3, 4, 5 ou 6 phases.

 * le nom des programmes spéciaux est immuable.
** 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.

c. Lancement et arrêt de la cuisson

c.1. Pour tous les programmes sauf « CUISSON CONTINUE »

Préchauffage



- XXX** Nom du programme en cours.
- 185°C** Température de consigne non atteinte (rouge) ; le préchauffage est en cours.
- 195°C** Température de consigne atteinte (vert) ; le four est prêt à cuire.

Lorsque la température de consigne est atteinte, elle passe au vert et le buzzer sonne pour indiquer que les produits doivent être chargés.

Ouvrir la porte, charger le four aussi vite que possible puis, fermer la porte et appuyer sur pour démarrer la cuisson.

Si une injection de buée a été programmée, le pictogramme s'éclaire pendant la durée d'injection de buée puis s'éteint une fois celle-ci terminée.

Cuisson en cours



- 3/6** N° de la phase en cours / nombre de phases (6 maximum).
- Durée restante de cuisson (cumul des 6 phases).
- Fonctionnement des turbines :
 - > avec variateur de vitesse : réglable de 0 à 10.
 - > sans variateur de vitesse : 0 = non ; 10 = oui

Lorsque le décompte arrive à «0» la cuisson est terminée et le buzzer sonne. Appuyer sur pour arrêter la cuisson.

Entrouvrir la porte (environ 30°) ; la hotte démarre à grande vitesse.

Afin d'éviter tout risque de brûlure dû à la vapeur sortant du four, laisser la porte entrouverte pendant une à deux minutes afin que la hotte puisse aspirer au maximum la vapeur sortant du four.

Ouvrir la porte, sortir les plaques du four puis refermer la porte ; le four repart en préchauffage (la température est en rouge) et la hotte passe en petite vitesse.

Il est impératif de porter des gants anti-brûlure pour sortir les plaques du four.

Lorsque la température de consigne est atteinte, elle passe au vert et le buzzer sonne pour indiquer que les produits doivent être chargés. Le four est prêt pour une nouvelle cuisson.

Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le buzzer sonne de façon discontinue et le décompte est suspendu.


c.2. Pour les programmes «CUISSON CONTINUE»

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.

Préchauffage


Procéder de la même manière que pour les autres programmes.


Lorsque la température de consigne est atteinte, elle passe au vert et le buzzer sonne pour indiquer que les produits doivent être chargés.


Ouvrir la porte, charger le four aussi vite que possible puis, fermer la porte et appuyer sur  pour démarrer la cuisson.


Cuisson continue en cours






 La première fournée est en cours de cuisson (1 rouge).


Pour charger de nouveaux produits, ouvrir la porte (le buzzer sonne) et charger les nouveaux produits puis, fermer la porte et appuyer sur  pour poursuivre la cuisson.

 Les deux premières fournées sont en cours de cuisson (1-2 rouge).


Pour charger de nouveaux produits, ouvrir la porte (le buzzer sonne) et charger les nouveaux produits puis, fermer la porte et appuyer sur  pour poursuivre la cuisson.

 Les trois fournées sont en cours de cuisson (1-2-3 rouge).


 La durée restante de cuisson  correspond au cumul des durées des trois enfournements programmés. La cuisson de tous les produits se termine en même temps.

Lorsque le décompte arrive à «0» la cuisson est terminée et le buzzer sonne. Appuyer sur  pour arrêter la cuisson.


Entrouvrir la porte (environ 30°) ; la hotte démarre à grande vitesse.

 Afin d'éviter tout risque de brûlure dû à la vapeur sortant du four, laisser la porte entrouverte pendant une à deux minutes afin que la hotte puisse aspirer au maximum la vapeur sortant du four.

Ouvrir la porte, sortir les plaques du four puis refermer la porte ; le four repart en préchauffage (la température est en rouge) et la hotte passe en petite vitesse.

 Il est impératif de porter des gants anti-brûlure pour sortir les plaques du four.

Lorsque la température de consigne est atteinte, elle passe au vert et le buzzer sonne pour indiquer que les produits doivent être chargés. Le four est prêt pour une nouvelle cuisson.

 Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le buzzer sonne de façon discontinue et le décompte est suspendu.

d. Modification rapide du cycle en cours

! Quel que soit le programme, en cours de cuisson seule la phase en cours peut être modifiée.

L'accès à la modification rapide d'un programme se fait toujours par appui sur l'écran (quel que soit le programme). Par contre, la méthode de modification diffère pour le programme «MANUEL».

Pour tous les programmes sauf «MANUEL» - Niveau d'accès minimum : 2

Depuis l'écran principal, appuyer sur l'une des valeurs pour accéder à l'écran de modification.



- XXX Programme en cours.
- *** N° de la phase en cours/nombre de phases ou
N° de la(des) journée(s) en cours (CUISSON CONTINUE).
- Température de préchauffage ou de cuisson (selon l'état d'avancement du cycle).
- Durée restante de cuisson (cumul des 6 phases).
- Fonctionnement des turbines :
 - > avec variateur de vitesse : réglable de 0 à 10.
 - > sans variateur de vitesse : 0 = non ; 10 = oui

⚠ En cours de préchauffage, seule la température de préchauffage peut être modifiée, par conséquent, les autres valeurs ne sont pas affichées.

Appuyer sur la valeur du paramètre à modifier (celle-ci passe au vert) puis utiliser les touches pour ajuster la valeur.

Une fois terminé, appuyer sur la touche pour valider les modifications effectuées et revenir sur l'écran principal.

⚠ Pour les programmes de cuisson continue, lorsque la température de consigne est modifiée, cette modification s'applique sur les 3 enfournements. De plus, même s'il est ici possible de sélectionner la durée restante de cuisson (passage au vert), elle ne peut en aucun cas être modifiée.

! Seule l'étape en cours peut être modifiée ; préchauffage en cours de préchauffage, phase 1 du programme de cuisson lorsque la phase 1 est en cours, etc... (de ce fait, pendant le préchauffage la durée et la ventilation n'apparaissent pas).

Pour le programme «MANUEL» - Niveau d'accès minimum : 1

--> En cours de préchauffage

! En cours de préchauffage toutes les phases peuvent être modifiées. La température de préchauffage et le nombre de phases ne sont modifiables que pendant le préchauffage.



Appuyer sur la valeur du paramètre à modifier (les paramètres modifiables et les plages de réglage correspondantes dépendent de plusieurs critères tels que : options, programme en cours, progression du cycle).

Le clavier suivant apparaît .

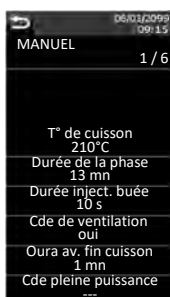
Modifier la(les) valeur(s) en respectant les plages de réglage détaillées ci-après. Pour valider, appuyer sur la touche .

Utiliser les flèches pour naviguer entre le préchauffage et les différentes phases.


Pour sortir de cette fonction, appuyer sur la touche .


--> En cours de cuisson


 En cours de cuisson, seule la phase en cours peut être modifiée.




Appuyer sur la valeur du paramètre à modifier (les paramètres modifiables et les plages de réglage correspondantes dépendent de plusieurs critères tels que : options, programme en cours, progression du cycle).

Le clavier suivant apparaît .


Modifier la(les) valeur(s) en respectant les plages de réglage détaillées ci-après. Pour valider, appuyer sur la touche .


Pour sortir de cette fonction, appuyer sur la touche .

 Toute modification du programme « MANUEL » faite en cours de cycle s'enregistre automatiquement.

Plages de réglage :


- T° de préchauffage : de 0°C à 250°C
- Nombre de phases :
 - > pour tous les programmes sauf « CUISSON CONTINUE » : de 1 à 6
 - > pour le programme « CUISSON CONTINUE » : 1
- T° de cuisson : de 0°C à 250°C
- Durée :
 - > 2 à 6 phases - durée de la phase : de 1 à 99 mn / phase (cumul des 6 phases : 594 mn maximum)
 - > 1 phase - durée de cuisson : de 1 à 99 mn
- Durée inject. buée :
 - > pour tous les programmes sauf « CUISSON CONTINUE » : de 0 à 30 s
 - > pour le programme « CUISSON CONTINUE » : N.A.
- Cde de ventilation :
 - > avec variateur de vitesse : de 0 à 10
 - > sans variateur de vitesse : Oui / Non
- Oura av. fin cuisson :
 - > pour tous les programmes sauf « CUISSON CONTINUE » :
 - > 2 à 6 phases : de 0 à durée de la phase
 - > 1 phase : de 0 à durée de cuisson
 - > pour le programme « CUISSON CONTINUE » :
 - > Oui : le oura reste ouvert pendant toute la durée de cuisson.
 - > Non : le oura reste fermé pendant toute la durée de cuisson.
- Cde pleine puissance : Oui / Non

 Le programme est temporairement modifié.
Affichage en alternance du nom du programme et de la mention « **programme modifié** ».




 Tant que le programme initial n'est pas réinitialisé, on peut utiliser le programme modifié.
Pour réinitialiser le programme initial appuyer sur le nom du programme et le sélectionner à nouveau dans la liste des programmes ou choisir un autre programme (hors cuisson).

3. Planification hebdomadaire

La programmation hebdomadaire permet de planifier les démarrages et les arrêts du four aux heures et températures désirées pour chaque jour de la semaine. Afin d'économiser l'énergie pendant une période de non utilisation (de 1 heure minimum), 2 programmations journalières sont possibles.

Depuis l'écran d'accueil, appuyer sur  pour accéder à la planification hebdomadaire de démarrage différé.



Pour accéder aux réglages de la plage horaire souhaitée, celle-ci doit être activée  (appuyer sur l'icône pour activer/désactiver  ).





Appuyer sur   pour passer du programme 1 au programme 2 et inversement.


Appuyer sur la plage horaire que vous souhaitez programmer.

L'écran suivant apparaît :



Pour programmer la température de préchauffage, deux méthodes sont possibles :




-  --> Méthode 1 : sélectionner le programme souhaité (voir le paragraphe « Sélection des programmes de cuisson »).
-  --> Méthode 2 : à l'aide des touches  , régler la température de préchauffage souhaitée sans sélectionner de programme de cuisson.

 FOUR prêt à CUIRE


 ARRÊT du FOUR

 06 : 00 / Saisie de l'heure : FOUR prêt à CUIRE.




Appuyer sur chaque zone à modifier (ici 06 pour régler l'heure : 00 pour régler les minutes).

Le clavier suivant apparaît . Pour valider, appuyer sur la touche . Pour sortir de cette fonction, appuyer sur la touche .

Le préchauffage démarre avant cette heure afin que le four soit chaud pour l'heure programmée.

 12 : 00 / Saisie de l'heure d'arrêt du four.

Appuyer sur chaque zone à modifier (ici 12 pour régler l'heure : 00 pour régler les minutes).



Le clavier suivant apparaît . Pour valider, appuyer sur la touche . Pour sortir de cette fonction, appuyer sur la touche .


4. Utilisation de la hotte

Hotte automatique

Le démarrage automatique de la hotte à grande vitesse avant la fin de cuisson se programme HORS CUISSON (voir le paragraphe «Programmation»).


Plage de réglage : 00 --- 99 min (réglage usine : 1 min).

Pendant la cuisson, la hotte fonctionne à petite vitesse . Si nécessaire, on peut démarrer manuellement la hotte en grande vitesse avant le délai programmé en appuyant sur la touche  (sauf pour les programmes «CUISSON CONTINUE»).

 Quel que soit le réglage (même si le délai est réglé à 0), la hotte démarre à grande vitesse à l'ouverture de porte (sauf pour les programmes «CUISSON CONTINUE»).



Hotte manuelle (sauf pour les programmes «CUISSON CONTINUE»)

- En cours de cuisson, la hotte fonctionne à grande vitesse lorsqu'elle est pilotée manuellement (appui sur la touche).
- Au démarrage du régulateur :
 - > porte fermée : la hotte démarre à petite vitesse.
 - > porte ouverte : la hotte démarre à grande vitesse ; la hotte passe en petite vitesse à la fermeture de porte.
- À l'arrêt du régulateur, la hotte continue à fonctionner à grande vitesse pendant 3 mn.

 La hotte n'est jamais à l'arrêt.

5. Utilisation du oura


Oura automatique

L'ouverture automatique du oura pendant la cuisson se programme HORS CUISSON (sauf pour le programme «MANUEL» ; voir le paragraphe «Programmation»). Si nécessaire, on peut ouvrir ou fermer manuellement le oura en appuyant sur la touche  .


Plage de réglage :

--> 1 phase : 00 --- Durée de cuisson

--> 2 à 6 phases : 00 --- Durée de la phase

A l'arrêt du cycle de cuisson par appui sur la touche , le oura se ferme automatiquement.



Oura manuel

Appuyer sur la touche pour ouvrir le oura (en cours de cuisson). À l'appui sur la touche, le oura s'ouvre, l'icône devient verte et schématise le oura ouvert .



6. Injection de buée (uniquement en cours de cuisson)


Injection de buée pour une durée programmée


L'injection automatique de buée au lancement de la cuisson se programme HORS CUISSON (sauf pour le programme «MANUEL» ; voir le paragraphe «Programmation»). Plage de réglage : 0 --- 30 s.

Au lancement de la cuisson, l'icône devient bleue pendant l'injection automatique de buée renseignée dans le programme  puis repasse au gris dès l'arrêt de la buée .

Injection manuelle de buée (sauf pour les programmes «**CUISSON CONTINUE**»)


À l'appui sur la touche, l'injection de buée démarre et l'icône devient bleue . Au relâchement, l'injection de buée s'arrête et l'icône repasse au gris . La durée maximum d'injection de buée est : 30 s.


 La chauffe et les turbines s'arrêtent pendant l'injection de buée et redémarrent 30 secondes après la fin de l'injection de buée.

 Eviter les demandes de buée répétitives afin d'obtenir une injection de bonne qualité.


7. Liste des défauts



L'apparition du pictogramme  dans l'en-tête de l'écran indique un ou plusieurs défauts en cours (le buzzer sonne).


Appuyer sur  pour accéder au(x) défaut(s).



Fonctionnement défectueux du composant :  S.A.V.


Liste des défauts possibles (selon la configuration du four) :

- Thermocouple (1, 2, 3, 4)
- Horloge
- Thermostat de sécurité
- Variateur de vitesse
- Surchauffe carteFaçad
- Surchauffe carteRelai
- Capt.T° carte façade
- Capt.T° carte relais
- Communication
- Association
- Mémoire
- Version

 En cas de panne ou lors d'une commande de pièces détachées, indiquez le numéro de série du matériel au service après-vente afin d'éviter toute confusion de modèle.

8. Fonction «Économie d'énergie»

Cette fonction permet de réduire la consommation d'énergie pendant les périodes de non-utilisation du four.


Selon le réglage, la fonction «Economie d'énergie» permet de maintenir le four à une température prédéfinie (réglable de 50°C à 150°C) ou d'éteindre le four pendant les périodes de non-utilisation si le réglage est sur  (réglage usine).


Lorsque la fonction «Economie d'énergie» est activée, l'écran suivant apparaît :



À l'enclenchement de la fonction «Economie d'énergie», un signal sonore (5 bips-bips) est émis.

La température affichée pour cette fonction est la même qu'en utilisation courante (consigne ou réelle selon le réglage du régulateur).

La fonction Economie d'énergie peut s'activer manuellement par appui sur la touche  (hors cuisson), ou démarrer automatiquement lorsque la minuterie n'a pas été utilisée pendant une durée définie.

Pour stopper la fonction «Economie d'énergie», appuyer sur .

Quel que soit le mode d'activation de la fonction «Économie d'énergie» (manuel ou automatique), le réglage des paramètres doit être effectué dans le menu utilisateur (voir le paragraphe «Programmation du régulateur eDrive»).


Cette fonction est gérée par les deux paramètres suivants :

Délai avant

économ.énergie : Réglage du délai de non utilisation de la minuterie avant enclenchement de la fonction «Économie d'énergie» (uniquement utilisé pour le mode automatique).


--> Ce temps peut être réglé de 0,1 à 9,5 (soit de 10 min à 9 h 50 min avec un incrément de 10 min).

--> Réglage usine : 30 min.

 Si cette fonction n'est pas souhaitée et que la majorité de vos cuissons se font sans minuterie, appeler le service technique pour faire désactiver la fonction «Économie d'énergie» car après 30 min de non utilisation de la minuterie le four s'éteindra.



T° consigne

économ.énergie : Réglage de la température de consigne.

--> Le réglage sur  correspond à : arrêt du four (réglage usine).

--> Le réglage entre 50°C et 150°C correspond au maintien à basse température.

--> Dans le cas où la température est réglée entre 50°C et 150°C, le four ne s'arrête pas et le régulateur maintient la température demandée.

 Si le réglage de la température reste sur , le régulateur s'éteint 1 minute après l'activation de la fonction


Une fois ces 2 réglages effectués (temps et température), la fonction «Economie d'énergie» s'enclenchera automatiquement en fonction des réglages effectués.

Par exemple, si la durée est réglée sur 1h30 et la température sur 80°C, le régulateur basculera automatiquement en mode «Économie d'énergie» après 1h30 de NON UTILISATION DE LA MINUTERIE, et ajustera la température interne du four jusqu'à ce qu'elle soit <80°C. Dès lors, le régulateur enclenche et arrête la chauffe automatiquement et en alternance pour maintenir une température intérieure réelle autour de 80°C.

9. Fonction «Absorbeur d'odeurs» (si le four est équipé de l'option buée)


Cette option est intéressante lorsque le même four est utilisé pour cuire en alternance des produits sucrés et des produits salés (pouvant laisser une forte odeur résiduelle à l'intérieur de la chambre de cuisson).

L'utilisation de cette fonction, permet d'absorber les odeurs de cuisson emmagasinées dans le four afin d'éviter le mélange des odeurs.

 Cette fonction n'a aucun impact sur les odeurs dissipées dans le local.

Pour obtenir un résultat optimum, nous conseillons fortement de traiter l'eau en amont (adoucisseur, ...) afin d'éviter les dépôts de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson et l'entartrage du système.

L'électrovanne d'arrivée d'eau est réglée pour fonctionner à une pression de service avoisinant les 3 bars. **Ce réglage ne doit en aucun cas être modifié.**

Pour activer cette fonction, appuyer sur la touche  hors cuisson.
Lorsque la fonction «Absorbeur d'odeurs» est activée, l'écran suivant apparaît :



Pour que le cycle démarre, il faut impérativement que la température réelle à l'intérieur du four soit de 160°C mini. Si tel n'est pas le cas, le régulateur pilote automatiquement l'ajustement de la température de la façon suivante :

--> Si la température réelle est inférieure à la température de consigne, il va augmenter la température.



--> Si la température réelle est égale à la température de consigne, le cycle démarre pour 20mn.

--> Si la température réelle est supérieure à la température de consigne, le cycle démarre, le four s'ouvre et reste ouvert jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.


La température affichée pour cette fonction est la même qu'en utilisation courante (consigne ou réelle selon le réglage du régulateur).


La durée d'un cycle d'absorption d'odeurs est de 20 minutes avec injection de vapeur de 6 secondes toutes les 2 minutes. En mode «Absorbeur d'odeurs», la température réelle à l'intérieur de la chambre de cuisson doit être de 160°C mini.

Le four s'ouvre automatiquement avant la fin du cycle selon le délai programmé ; réglage usine 1 min (voir la section «Menu utilisateur» du § programmation).

 Ne pas ouvrir la porte en cours de cycle ; risques de brûlures. En fin de cycle, ouvrir progressivement la porte pour éviter le risque de brûlure par les vapeurs. Afin d'éviter tout risque de brûlure dû à la vapeur sortant du four, laisser la porte entrouverte pendant une à deux minutes afin que la hotte puisse aspirer au maximum la vapeur sortant du four. Pour sortir du mode «Absorption d'odeurs» tout en gardant le régulateur allumé, appuyer sur la touche  avant la fin des 30 secondes de sonnerie du buzzer.

10. Programmation du régulateur eDrive


 L'accès à la programmation est bloqué pendant la cuisson.

Depuis l'écran d'accueil, appuyer sur  pour accéder aux différents menus (protégés par codes d'accès) :

Écran d'accès aux menus



 Menu constructeur (accès réservé au S.A.V.)

 Menu Installateur (accès réservé au S.A.V.)


 Menu Utilisateur

--> Création / Modification d'un programme



--> Réglage : Date & Heure

--> Réglage des paramètres du régulateur

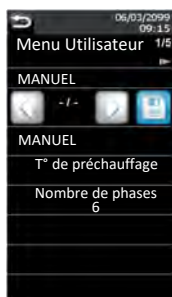
--> Réglage des paramètres communs à tous les programmes

Pour accéder au menu Utilisateur, appuyer sur , et saisir «3210» sur le clavier qui apparaît. Valider en appuyant sur «Enter».

Menu Utilisateur

Utiliser les flèches  , pour naviguer entre les cinq pages du menu utilisateur.

--> Page 1/5



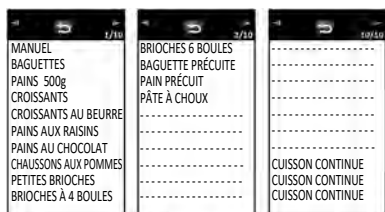
Le Menu Utilisateur s'ouvre toujours sur la page de préchauffage du programme «MANUEL».

Depuis cet écran on peut accéder à la liste des programmes, modifier les paramètres du programme «MANUEL» et accéder aux autres écrans du menu utilisateur.

a. Création / Modification d'un programme

Pour accéder à la liste des programmes, appuyer sur le nom du programme situé au-dessus des flèches blanches.


Liste des programmes



On peut stocker 100 programmes de cuisson dans la mémoire du régulateur : 1 programme manuel (page 1), 96 programmes personnalisables (de la page 1 à 10) et 3 programmes de cuisson continue (page 10). En sortie d'usine, le régulateur est livré avec 13 exemples de programmes de cuisson (pages 1 et 2).

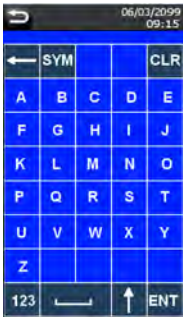
Appuyer sur le nom d'un programme existant pour le sélectionner ou sur une ligne vierge pour créer un nouveau programme.

La page 1 du menu utilisateur s'actualise avec les paramètres du programme sélectionné.

 Pour un accès rapide aux programmes les plus courants, enregistrez-les sur les premières pages.

Nom du programme

Pour créer ou modifier le nom d'un programme, appuyer sur le nom du programme situé en-dessous des flèches blanches (page 1 du menu utilisateur). Dans le cas d'un nouveau programme, le nom du programme est remplacé par une ligne de points.



Un clavier alphabétique apparaît. Pour passer au clavier numérique, appuyer sur **123**. Pour revenir au clavier alphabétique, appuyer sur **ABC**. Pour accéder aux caractères spéciaux, appuyer sur **SYM**.

- CLR** Efface toute la ligne.
- ←** Efface un caractère à la fois.
- ␣** Barre d'espace.
- ↑** Majuscule / Minuscule
- ENT** Validation

Le nom du programme peut être composé de lettres, de chiffres et de caractères spéciaux. Nombre de caractères disponibles : 21.



 Le nom des programmes spécifiques «MANUEL + CUISSON CONTINUE» est immuable.

Réglage des paramètres

Pour ajuster un paramètre, appuyer sur la valeur à modifier et saisir la nouvelle valeur sur le clavier qui apparaît. Pour valider, appuyer sur la touche **Enter**. Utiliser les flèches **→** **←** pour naviguer entre le préchauffage et les différentes phases.

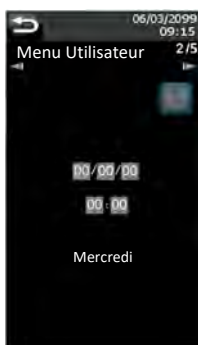
Plages de réglage :

- T° de préchauffage : de 0°C à 250°C
- Nombre de phases :
 - > pour tous les programmes sauf «CUISSON CONTINUE» : de 1 à 6
 - > pour le programme «CUISSON CONTINUE» : 1
- T° de cuisson : de 0°C à 250°C
- Durée :
 - > 2 à 6 phases - durée de la phase : de 1 à 99 mn / phase (cumul des 6 phases : 594 mn maximum)
 - > 1 phase - durée de cuisson : de 1 à 99 mn
- Durée inject. buée :
 - > pour tous les programmes sauf «CUISSON CONTINUE» : de 0 à 30 s
 - > pour le programme «CUISSON CONTINUE» : N.A.
- Cde de ventilation :
 - > avec variateur de vitesse : de 0 à 10
 - sans variateur de vitesse : Oui / Non
- Oura av. fin cuisson :
 - > pour tous les programmes sauf «CUISSON CONTINUE» :
 - > 2 à 6 phases : de 0 à durée de la phase
 - > 1 phase : de 0 à durée de cuisson
 - > pour le programme «CUISSON CONTINUE» :
 - > Oui : le oura reste ouvert pendant toute la durée de cuisson.
 - > Non : le oura reste fermé pendant toute la durée de cuisson.
- Cde pleine puissance :
 - > avec option demi-charge : Oui / Non
 - > sans option demi-charge : ---

 Appuyer sur  pour enregistrer les modifications, sinon, les données saisies seront perdues.


b. Réglage : Date & Heure



--> Page 2/5




Appuyer sur chaque zone à modifier :

- Date : jour / mois / année (sauf «mois / jour / année» en anglais)
- Heure / Minutes
- Nom du jour (calculé automatiquement en fonction de la date)

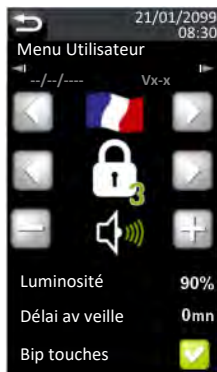
Appuyer sur la valeur à modifier et saisir la nouvelle valeur sur le clavier qui apparaît . Pour valider, appuyer sur la touche **Enter**.

 Appuyer sur  pour enregistrer les modifications, sinon, les données saisies seront perdues. La date et l'heure se mettent à jour dans le bandeau gris.

 Pour les pays appliquant l'heure d'été et l'heure d'hiver, penser à modifier l'heure (la fonction n'est pas automatique).

c. Réglage des paramètres du régulateur

--> Page 3/5



--> Version du fichier de traductions.



--> Langue : appuyer sur   pour sélectionner la langue.


--> Niveau d'accès : appuyer sur   pour sélectionner le niveau d'accès ; réglable de 0 à 3.

--> Volume du Buzzer : appuyer sur   pour régler le volume du buzzer.

--> Luminosité : appuyer sur la valeur pour accéder au clavier ; réglable de 50 à 100%.

--> Délai av veille : appuyer sur la valeur pour accéder au clavier ; réglable de 0 à 30 mn.

Bip touches : oui  - non .

 Tous les réglages ci-dessus sont les réglages usine.

Langue permet de sélectionner la langue de l'interface utilisateur (langues disponibles et dans leur ordre d'apparition Français, Anglais, Espagnol, Norvégien, Néerlandais, Russe, Polonais, Portugais, Italien, Allemand, Suédois).

Niveau d'accès permet de régler l'habilitation de l'utilisateur à effectuer certaines tâches (utilisation, modification, création). Voir le paragraphe «Niveau d'accès».

Volume buzzer permet de régler le volume du buzzer en fonction du lieu d'installation et du bruit ambiant.

Luminosité permet de régler la luminosité de l'écran.

Délai av veille permet de régler le délai d'inactivité avant la mise en veille. Si l'écran n'a pas été utilisé durant ce délai, la veille est automatiquement activée.

Bip touche permet d'activer ou de désactiver le son à chaque action sur l'écran.

d. Réglage des paramètres communs à tous les programmes

--> Pages 4/5 - 5/5



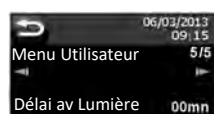
--> Réglable de 0 à 99 mn ⁽¹⁾

--> Réglable de 0 à 09h50 (appuyer sur 00 pour régler l'heure : 30 pour régler les minutes)⁽¹⁾

--> Réglable de 50°C à 150°C⁽¹⁾ ou ⁽³⁾ arrêt du four

--> Réglable de 0 à 20 mn

--> Oui - Non ⁽²⁾



--> Réglable de 0 à 5 mn⁽¹⁾

⁽¹⁾ appuyer sur chaque zone à modifier. Le clavier suivant apparaît . Pour valider, appuyer sur la touche .

⁽²⁾ appuyer sur l'icône pour activer/désactiver .

⁽³⁾ appuyer sur «T° consigne économ.énergie» pour activer la fonction (une température remplace) puis procéder comme indiqué en ⁽¹⁾. Pour désactiver la fonction, appuyer sur «T° consigne économ.énergie» (remplace la température).

Tous les réglages ci-dessus sont les réglages usine.

Délai démHotte

av.fin.cuisson permet de régler le délai de démarrage de la hotte avant la fin de cuisson.

Délai avant

économ.énergie permet de régler le délai de non utilisation de la minuterie avant l'enclenchement de la fonction économie d'énergie.

T° consigne

économ.énergie permet de régler la température de consigne pour maintenir le four à une température prédéfinie ou éteindre le four.

Délai Oura av.

fin abs.odeurs : permet de régler le délai d'ouverture automatique du oura avant la fin du cycle d'absorption d'odeurs.


Affichage


T° programmée permet d'afficher au choix la température programmée ou la température réelle.

Délai av Lumière permet de faire clignoter l'éclairage du four avant la fin de cuisson selon le réglage saisi. Si ce délai est à 00 mn, l'éclairage ne clignote pas.

11. Exporter / importer par USB

Cette fonction permet d'exporter les programmes de cuisson créés dans le régulateur vers une clé USB afin de les importer dans un autre régulateur eDrive.

 Prendre une clé USB vierge et formatée en FAT32. La visualisation du contenu de la clé USB sur un ordinateur montre que le dossier est vide. Ne jamais retirer la clé USB en cours de transfert de données.


 Si le transfert ne démarre pas alors que la clé USB est présente, c'est que la clé USB est défectueuse. Prendre une autre clé USB (configurée en FAT32) et recommencer.

Depuis l'écran d'accueil, appuyer sur  pour démarrer le régulateur eDrive.

Exporter les programmes





Lorsque l'écran de préchauffage apparaît, insérer la clé dans le port USB ; le transfert des programmes sur la clé commence. Il est matérialisé par la barre de progression rouge au centre de l'écran.

Une fois le transfert terminé, le pictogramme  apparaît et le buzzer sonne. La clé USB peut alors être retirée.

La visualisation du contenu de la clé USB sur un ordinateur montre que le fichier «FXPRG000» contenant l'ensemble des programmes a été correctement copié.


Importer les programmes

 Pour importer des programmes de cuisson dans un régulateur, il est impératif que le niveau d'accès soit réglé sur 3. Vérifier le niveau d'accès dans le menu utilisateur et le modifier si nécessaire.

 À l'aide d'un ordinateur, vérifier que le fichier «FXPRG000» contenant l'ensemble des programmes est bien présent sur la clé USB. Avant de remplacer le fichier du régulateur contenant les programmes de cuisson par le nouveau fichier présent sur la clé USB «FXPRG000», une copie du fichier initial nommé «FXPRG000.OLD», s'enregistre automatiquement sur la clé.



Lorsque l'écran de préchauffage apparaît, insérer la clé dans le port USB ; le transfert des programmes de la clé vers le régulateur commence. Il est matérialisé par la barre de progression rouge au centre de l'écran.

Une fois le transfert terminé, le pictogramme  apparaît et le buzzer sonne. La clé USB peut alors être retirée.

Visualiser et modifier les programmes sur un ordinateur

Le fichier généré dans la clé USB est un fichier de type «.txt» dont la mise en page et les longueurs de texte ne doivent en aucun cas être modifiées. Seul l'éditeur de texte «Bloc-notes» est compatible à la modification de ce fichier sur ordinateur (ne pas ouvrir ce fichier avec un autre logiciel)

Visualisation des programmes

! Le fichier ci-dessous, n'est pas celui qui est enregistré dans le régulateur au départ de l'usine ; il est juste donné à titre d'exemple.

FXPRG000 - Bloc-notes						
Fichier Edition Format Affichage ?						
RECETTES						
PROGRAMME	:	00				
MANUEL						
Préchauffage	:	200				
Ouverture aut.porte	:	00				
Nombre de phases	:	01				
Cuisson	:	190	---	---	---	---
Vitesse ventilation	:	10	---	---	---	---
Durée de la phase	:	05	---	---	---	---
Durée inject. buée	:	10	---	---	---	---
Oura av. fin cuisson	:	02	---	---	---	---
Cde pleinePuissance	:	01	---	---	---	---
PROGRAMME	:	01				
BAGUETTES						
Préchauffage	:	225				
Ouverture aut.porte	:	00				
Nombre de phases	:	01				
Cuisson	:	195	---	---	---	---
Vitesse ventilation	:	10	---	---	---	---
Durée de la phase	:	20	---	---	---	---
Durée inject. buée	:	05	---	---	---	---
Oura av. fin cuisson	:	05	---	---	---	---
Cde pleinePuissance	:	01	---	---	---	---
PROGRAMME	:	02				
PAINS 500g						
Préchauffage	:	240				
Ouverture aut.porte	:	00				
Nombre de phases	:	01				
Cuisson	:	210	---	---	---	---
Vitesse ventilation	:	10	---	---	---	---
Durée de la phase	:	30	---	---	---	---
Durée inject. buée	:	05	---	---	---	---
Oura av. fin cuisson	:	05	---	---	---	---
Cde pleinePuissance	:	01	---	---	---	---
PROGRAMME	:	03				
CROISSANTS						
Préchauffage	:	230				
Ouverture aut.porte	:	00				
Nombre de phases	:	01				
Cuisson	:	200	---	---	---	---
Vitesse ventilation	:	10	---	---	---	---
Durée de la phase	:	15	---	---	---	---
Durée inject. buée	:	00	---	---	---	---
Oura av. fin cuisson	:	05	---	---	---	---
Cde pleinePuissance	:	01	---	---	---	---
PROGRAMME	:	04				

Préchauffage	:	230				
Ouverture aut.porte	:	00				
Nombre de phases	:	03				
Cuisson	:	200	225	200	---	---
Vitesse ventilation	:	10	10	10	---	---
Durée de la phase	:	15	02	02	---	---
Durée inject. buée	:	00	00	00	---	---
Oura av. fin cuisson	:	05	01	01	---	---
Cde pleinePuissance	:	01	01	01	---	---

Les 6 colonnes correspondent aux 6 phases possibles. Dans le cas d'un programme multi-phases (voir programme 04), les valeurs renseignées dans chacune des phases sont visibles.

⚠ Programme 04 : Ce programme est ici donné à titre d'exemple mais n'est pas présent dans le régulateur. Dans le cas d'un programme multi phases, la durée totale de cuisson est égale au cumul des durées de chaque phase (ici 19 mn).

Tous les programmes enregistrés dans le régulateur sont dans ce fichier (100 programmes au total).

Modification des programmes

⚠ Avant toute modification de ce fichier, veuillez prendre connaissance de ce qui suit :
 Tout décalage (horizontal et/ou vertical) dans l'organisation du fichier peut le rendre incompatible avec le régulateur. Pour les déplacements verticaux, utiliser la souris ou les flèches de déplacement de votre clavier (la touche «Entrée» est à proscrire). Pour effectuer les modifications, mettre votre clavier en mode écrasement en désélectionnant votre touche «Insérer».

⚠ Sélectionner toutes les données avec la souris (la sélection est alors surlignée en bleu) pour vérifier que les données sont parfaitement alignées. L'alignement doit rester le même après modifications. Dans le cas où un décalage apparaîtrait (horizontal et/ou vertical), il faut impérativement le supprimer car si toutes les zones ne sont pas parfaitement alignées, il sera impossible d'importer le fichier dans un régulateur.

Dans l'exemple ci-dessous, des décalages sont montrés à titre d'exemple et sont repérés par le pictogramme ⚠.

FXPRG000 - Bloc-notes									
Fichier Edition Format Affichage ?									
RECETTES									
PROGRAMME	:	00							
MANUEL	:								
Préchauffage	:	200							
Ouverture aut.porte	:	00	⚠						
Nombre de phases	:	01							
Cuisson	:	190							
Vitesse ventilation	:	10	⚠						
Durée de la phase	:	05							
Durée inject. buée	:	10							
Oura av. fin cuisson	:	02							
Cde pleinePuissance	:	01							
PROGRAMME	:	01							
BAGUETTES	:								
Préchauffage	:	225							
Ouverture aut.porte	:	00							
Nombre de phases	:	01							
Cuisson	:	195							
Vitesse ventilation	:	10	⚠						
Durée de la phase	:	20							
Durée inject. buée	:	05							
Oura av. fin cuisson	:	05							
Cde pleinePuissance	:	01							
PROGRAMME	:	02							
PAINS 500g	:		⚠						
Préchauffage	:	240							
Ouverture aut.porte	:	00	⚠						
Nombre de phases	:	01							
Cuisson	:	210							
Vitesse ventilation	:	10							
Durée de la phase	:	30							
Durée inject. buée	:	05							
Oura av. fin cuisson	:	05							
Cde pleinePuissance	:	01							
PROGRAMME	:	03							
CROISSANTS	:		⚠						
Préchauffage	:	230							
Ouverture aut.porte	:	00							
Nombre de phases	:	01							
Cuisson	:	200	⚠						
Vitesse ventilation	:	10							
Durée de la phase	:	15							
Durée inject. buée	:	00							
Oura av. fin cuisson	:	05							
Cde pleinePuissance	:	01							
PROGRAMME	:	04							
Préchauffage	:	230							
Ouverture aut.porte	:	00							
Nombre de phases	:	03							
Cuisson	:	200		225	200				
Vitesse ventilation	:	10		10	10				
Durée de la phase	:	15		02	02				
Durée inject. buée	:	00		00	00				
Oura av. fin cuisson	:	05		01	01				
Cde pleinePuissance	:	01		01	01				

Enregistrer le fichier modifié sur la clé USB sans modifier son nom.

Lorsque l'écran de préchauffage apparaît, insérer la clé dans le port USB ; le transfert des programmes de la clé vers le régulateur commence. Il est matérialisé par la barre de progression rouge au centre de l'écran.

⚠ Si une croix rouge ✖ apparaît au milieu de l'écran, c'est que le fichier est incompatible. Vérifier à nouveau le parfait alignement des données dans le fichier.

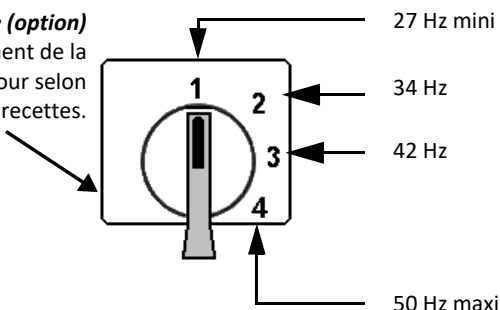
II. UTILISATION DE LA RÉGULATION RUNI

Prenez le temps de lire cette notice pour vous familiariser avec l'utilisation des commandes.

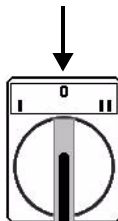
1. Présentation du régulateur RUNI

Variateur de vitesse (option)

Le commutateur rotatif permet l'ajustement de la vitesse de rotation de la ou des turbines du four selon vos recettes.



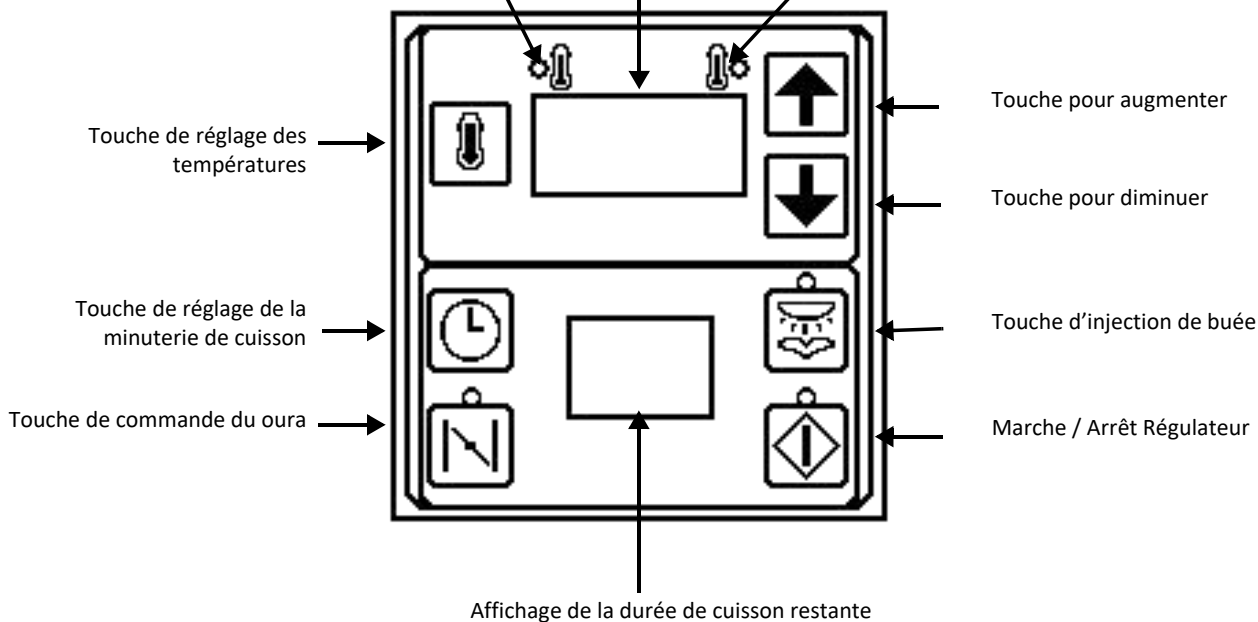
Demie puissance de chauffe (option)



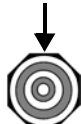
Affichage de la température

Voyant allumé lorsque le four chauffe

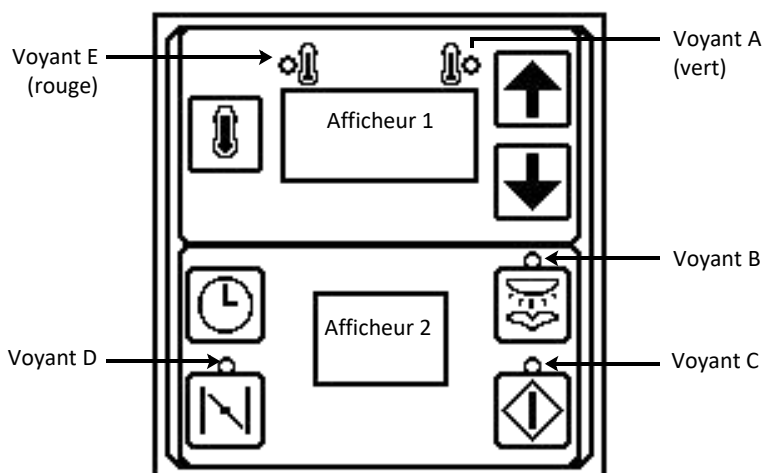
Voyant allumé lorsque le four a atteint la température de consigne.




Buzzer




2. Utilisation



a. Mise en marche



Appuyer sur la touche  pour démarrer le régulateur. Le voyant C s'allume.

Le numéro de version de programme apparaît dans l'afficheur de température et le numéro correspondant au type de four apparaît dans l'afficheur de durée, pendant 5 secondes (seulement si la touche  est maintenue).

Au relâchement de la touche  le four est opérationnel.


Le voyant E s'allume : La montée en température commence aussitôt conformément au dernier programme utilisé (porte fermée).



Le voyant «A» s'allume lorsque la consigne de préchauffage est atteinte.

 Une seconde pression sur la touche  met le four hors service.



b. Affichage de la température

L'afficheur 1 affiche la température de consigne (réglage usine). Il peut également afficher la température intérieure du four d'une façon temporaire ou définitive.

INVERSION TEMPORAIRE : Appuyer sur la touche  pour afficher l'autre valeur.




INVERSION DEFINITIVE : L'appui simultané sur les touches  et  pendant plus de 5 secondes provoque le basculement du type d'affichage du thermostat. L'afficheur 1 indique «888» à la prise en compte.

c. Réglage de la température de cuisson

Quelle que soit la température affichée, pour modifier la consigne, agir sur la touche  pour augmenter ou  pour diminuer.

La température maximum de cuisson est 250°C.



d. Durée de cuisson




Pour modifier le temps de cuisson (la minuterie non lancée), maintenir la touche  enfoncée et agir sur la touche  pour augmenter ou  pour diminuer.


La durée maximum de cuisson est 99 mn.

e. Injection de buée (si le four est équipé de l'option buée)

e.1. Injection de buée automatique

Appuyer simultanément sur les touches  et . La durée d'injection buée (réglage usine 15 secondes) est alors indiquée sur l'afficheur 2.


Maintenir la touche  appuyée et modifier la valeur avec les touches  et . Au relâchement, la temporisation de buée s'effectue suivie de l'arrêt des turbines.

Pour interrompre l'injection de buée en cours, appuyer sur .

La durée maximum d'injection de buée est : 30 s.

e.2. Injection manuelle de buée

Si le réglage de la durée d'injection automatique de buée est à 0, alors on peut utiliser la fonction manuelle.



Appuyer sur . L'injection de buée continue tant que le bouton n'est pas relâché. L'injection de buée et la(es) turbine(s) s'arrêtent au relâchement de la touche.


f. Oura


f.1. Oura automatique

L'ouverture automatique du oura pendant la cuisson se programme pendant ou hors cuisson.


Pour modifier la valeur, procéder comme suit :


Appuyer simultanément sur les touches  et . Le délai d'ouverture du Oura avant la fin de la cuisson est alors indiqué sur l'afficheur 2.

Maintenir la touche  appuyée et modifier la valeur avec les touches  et .


En fin de cuisson et à l'ouverture de la porte, le oura se ferme automatiquement sauf si le buzzer a été arrêté en appuyant sur une touche ; dans ce cas, appuyer sur la touche  pour fermer le oura manuellement.

f.2. Oura manuel

Appuyer sur  pour ouvrir ou fermer le oura. A l'appui sur la touche, le voyant D s'allume pour indiquer que le oura est ouvert.

En fin de cuisson et à l'ouverture de la porte, le oura se ferme automatiquement sauf si le buzzer a été arrêté en appuyant sur une touche ; dans ce cas, appuyer sur la touche  pour fermer le oura manuellement.

3. Cuisson

Pour lancer le décompte, appuyer sur la touche . Le voyant situé en bas à droite de l'afficheur 2 clignote.

Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le buzzer sonne de façon discontinue et le décompte est suspendu. En fin de cuisson, le signal sonore sonne de façon discontinue durant 30 secondes et de façon continue ensuite. La minuterie n'a aucune action sur l'arrêt de la chauffe du four. L'arrêt du signal sonore se fait à l'ouverture de la porte ou par l'appui sur une touche.

Dans le cas de l'arrêt du signal sonore avec un touche, le four ne se refermera pas automatiquement à l'ouverture de porte.

Le voyant **E** au dessus de l'afficheur 1 indique la montée en température du four (chauffe).

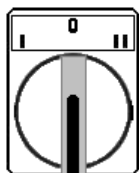
Le voyant **A** indique que la température de consigne est atteinte.

L'ouverture de la porte arrête la chauffe et la ventilation du four.

4. Options

a. Demi puissance de chauffe

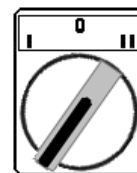
Le commutateur rotatif permet l'ajustement de la puissance électrique du four selon vos recettes.



Pas de chauffe



Demi puissance de chauffe

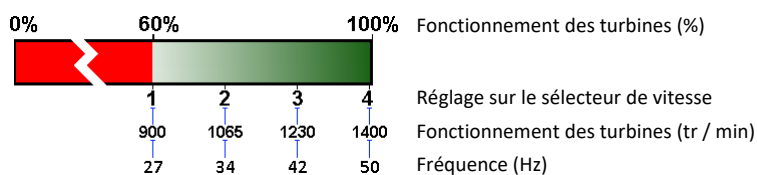
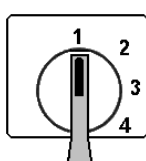


Pleine puissance de chauffe

b. Variateur de vitesse

Le commutateur rotatif permet l'ajustement de la vitesse de rotation de la ou des turbines du four selon vos recettes.

Le variateur de vitesse permet de réduire de 40% la vitesse de rotation des turbines. Les valeurs reportées ci-dessous sont données à titre indicatif mais peuvent légèrement varier d'une machine à l'autre.



5. Économie d'énergie



Avant de programmer la fonction «Eco» vérifiez quelle température (consigne de cuisson ou réelle) apparaît par défaut dans l'afficheur 1.

- Si en utilisation normale, l'afficheur indique la température de consigne, en mode «Eco» il affichera la température programmée (0°C à 150°C). Pour visualiser la température réelle, appuyer sur
- Si en utilisation normale, l'afficheur indique la température réelle, en mode «Eco» il affichera aussi la température réelle. Pour visualiser la température programmée, appuyer sur

Cette fonction permet de réduire la consommation d'énergie pendant les périodes de non-utilisation du four. 2 configurations d'économie d'énergie sont possibles en fonction du réglage du régulateur : l'arrêt du four (réglage usine) / le maintien à basse température.

La fonction Economie d'énergie «Eco» peut s'activer de 2 manières différentes.

a. Mode manuel

Pour activer manuellement la fonction «Eco», appuyer simultanément sur les touches et .

L'afficheur 2 indique et clignote.

Pour régler la température, appuyer sur pour augmenter ou pour diminuer.

Le réglage de la température à «0», correspond à la configuration : arrêt du four (arrêt total du régulateur et de la ventilation au bout d'1 min). En mode manuel, le four bascule en «Eco» dès la fin du réglage.

Pour stopper la fonction «Eco», appuyer sur si le four est en mode «arrêt du four» (réglage usine), appuyer sur si le four est en mode «maintien à basse température».

Le réglage de la minuterie n'a aucune influence en mode «Eco» manuel.

En mode manuel, le réglage à «0» n'a aucun intérêt. Pour arrêter le régulateur appuyer sur .

b. Mode automatique

La fonction «Eco» est pilotée automatiquement par le régulateur. Cette fonction s'enclenche après un temps programmé de non utilisation de la minuterie (réglage usine 30 min).

Ce temps peut être réglé de 0,1 à 9,5 (soit de 10 min à 9 h 50 min avec un incrément de 10 min).

Réglage du délai de non utilisation de la minuterie avant enclenchement de la fonction «Eco» :

Appuyer simultanément sur les touches et . L'afficheur 2 indique et clignote.

Régler le délai d'attente avant enclenchement de la fonction «Eco» de la façon suivante : maintenir la touche et ajuster la valeur avec pour augmenter ou pour diminuer.

Réglage de l'option «mise en veille de l'appareil» ou «maintien à basse température» :

Appuyer sur pour augmenter ou pour diminuer. Le réglage à «0» correspond à la mise en veille (arrêt total du four ; réglage usine) ; le réglage entre 50°C et 150°C correspond au maintien à basse température.

Une fois ces 2 réglages effectués (temps et température), sortir des réglages en appuyant sur .

Dès lors, la fonction «Eco» s'enclenchera automatiquement en fonction des réglages effectués. A l'enclenchement de la fonction «Eco», un signal sonore (5 bips-bips) est émis et sur l'afficheur 2 on visualise clignotant.

Dans le cas où la température est réglée à «0» le régulateur s'arrête automatiquement 1 min après l'enclenchement de la fonction «Eco».

Dans le cas où la température est réglée entre 50°C et 150°C, le four ne s'arrête pas et le régulateur maintient la température demandée.

Par exemple, si le temps est réglé sur 1h30 min et T°=60°C, le four basculera automatiquement en mode «Eco» après 1h30 de NON UTILISATION DE LA MINUTERIE, jusqu'à ce que la température réelle à l'intérieur du four soit <60°C.

Dès lors, le régulateur enclenche et arrête la chauffe automatiquement et en alternance pour maintenir une température intérieure réelle autour de 60°C.



Si cette fonction n'est pas souhaitée et que la majorité de vos cuissons se font sans minuterie, appeler le service technique pour faire désactiver la fonction «Économie d'énergie» car après 30 min de non utilisation de la minuterie le four s'éteindra.

Réglage usine : Température= 000 / Durée = 30 min

6. Absorbant d'odeurs (si le four est équipé de l'option buée)

L'affichage des températures dépend du réglage initial du régulateur ; voir paragraphe «Affichage température». Pour cette option, l'afficheur 1 mentionne \boxed{CLn} .

- Si en utilisation normale l'afficheur 1 indique la température de consigne ; en mode «CLn» on visualisera la température réelle en appuyant sur $\boxed{\text{temp}}$.
- Si en utilisation normale, l'afficheur 1 indique la température réelle ; en mode «CLn» on visualisera la température de consigne du mode «CLn» = 160°C en appuyant sur $\boxed{\text{temp}}$.

Pour basculer de la température réelle à la température de consigne (et inversement), appuyer simultanément sur $\boxed{\uparrow}$ et $\boxed{\downarrow}$ 5 secondes. Les afficheurs s'éteignent. Lorsque le code «888» apparaît dans l'afficheur du haut et que les 2 leds (rouge et verte) s'allument; relâcher.

Cette option est intéressante lorsque le même four est utilisé pour cuire en alternance des produits sucrés et des produits salés (pouvant laisser une forte odeur résiduelle à l'intérieur de la chambre de cuisson).

L'utilisation de cette fonction, permet d'absorber les odeurs de cuisson emmagasinées dans le four afin d'éviter le mélange des odeurs.

! Cette fonction n'a aucun impact sur les odeurs dissipées dans le local.

Pour obtenir un résultat optimum, nous conseillons fortement de traiter l'eau en amont (adoucisseur, ...) afin d'éviter les dépôts de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson et l'entartrage du système.

L'électrovanne d'arrivée d'eau est réglée pour fonctionner à une pression de service avoisinant les 3 bars. **Ce réglage ne doit en aucun cas être modifié.**

La durée d'un cycle d'absorption d'odeurs est de 20 minutes avec injection de vapeur de 6 secondes toutes les 2 minutes. En mode «Absorbant d'odeurs», la température réelle à l'intérieur de la chambre de cuisson doit être de 160°C mini.

Pour activer cette fonction, appuyer simultanément sur les touches $\boxed{\downarrow}$ et $\boxed{\text{temp}}$.

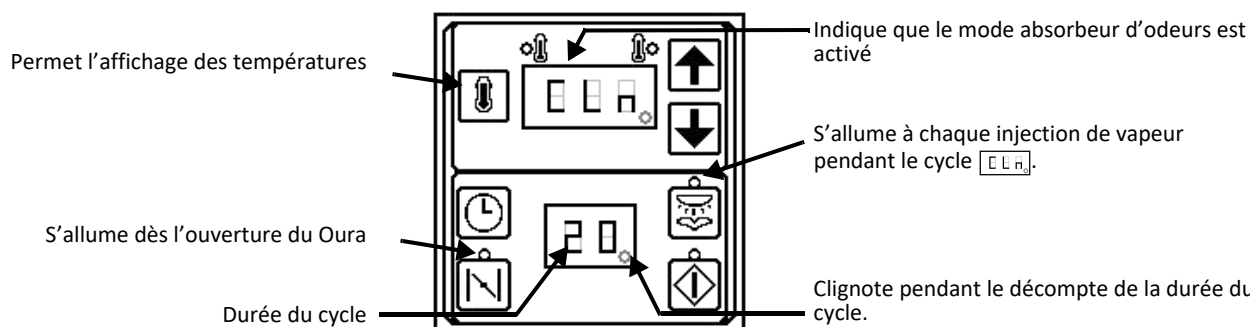
L'afficheur 1 indique alors \boxed{CLn} clignotant.

L'afficheur 2 indique alors la durée totale du cycle $\boxed{20}$. Le décompte commence dès que la led (en bas à droite de l'afficheur) commence à clignoter.

Pour que le cycle démarre, il faut impérativement que la température réelle à l'intérieur du four soit de 160°C mini. Si tel n'est pas le cas, le régulateur pilote automatiquement la remontée en température.

Si la température réelle est supérieure à 160°C, le cycle commence et le four s'ouvre et reste ouvert jusqu'à ce que la température réelle soit redescendue à 160°C.

Pour visualiser les températures (réelle ou de consigne), appuyer sur la touche $\boxed{\text{temp}}$.



En mode «CLn», la commande d'ouverture du Oura est programmable en appuyant simultanément sur \boxed{N} et \boxed{C} puis en réglant avec $\boxed{\uparrow}$ pour augmenter ou $\boxed{\downarrow}$ pour diminuer.

En sortie d'usine, le réglage est de 1 min. Ce qui veut dire que lors d'un cycle en mode «CLn», le Oura s'ouvrira automatiquement 1 min avant la fin du cycle.

Nous vous recommandons de conserver une durée d'ouverture de Oura afin d'optimiser l'absorption des odeurs.

A la fin du décompte (l'afficheur 2 = 00), le buzzer sonne en continu pendant 30 secondes et le four s'arrête automatiquement (le message «CLn» reste fixe pendant 30 secondes).

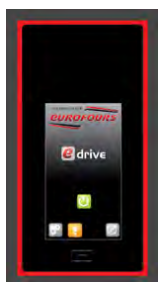
! Ne pas ouvrir la porte en cours de cycle ; risques de brûlures. En fin de cycle, ouvrir progressivement la porte pour éviter le risque de brûlure par les vapeurs. Si le four est équipé d'une hotte, entrouvrir la porte et mettre la hotte en marche pendant quelques secondes pour évacuer un maximum de vapeur. Pour sortir du mode «CLn» appuyer sur la touche $\boxed{\uparrow}$.

PARTIE 4

UTILISATION CONDENSÉE DE VOTRE

RÉGULATEUR

I. UTILISATION SIMPLIFIÉE DU RÉGULATEUR eDrive



1. Signification et utilisation des pictogrammes

Écran d'accueil	Écran principal	Modification cuisson en cours
<ul style="list-style-type: none"> Marche / Arrêt Régulateur. Marche / Arrêt Eclairage. Planification hebdomadaire. Accès aux paramètres (Menus protégés par codes d'accès). <ul style="list-style-type: none"> Menu constructeur Menu Installateur Menu Utilisateur Prise USB. 	<ul style="list-style-type: none"> Retour à la page précédente. XXX Programme en cours. 3/6 N° de la phase/Nombre de phases ou N° de la(des) fournée(s) en cours Vitesse hotte : petite/grande. Oura : fermé/ouvert. Buée : en cours/inactive. Arrêt de la cuisson. Lancement de la cuisson. Économie d'énergie. Absorbent d'odeurs. Défaut en cours. Température. Durée restante de cuisson. Fonctionnement des turbines. 	<ul style="list-style-type: none"> Validation + Retour à la page précédente. Touche pour augmenter. Touche pour diminuer. Température de consigne. Durée restante de cuisson. Fonctionnement des turbines. <p> L'écran de modification ci-dessus ne s'applique pas au programme MANUEL ; accès direct au programme dans le menu utilisateur.</p> <p>Pour de plus amples informations reportez-vous à l'utilisation complète du régulateur.</p>

2. Usages élémentaires

Pour revenir à l'écran d'accueil, appuyez sur en haut de l'écran jusqu'à son apparition.

Lancement et arrêt de la cuisson

Depuis l'écran d'accueil, appuyer sur . La montée en température commence aussitôt selon le dernier programme utilisé. Appuyer sur son nom pour en sélectionner un autre.

Une fois la température d'enfournement atteinte (la température passe au vert et le buzzer sonne), vous pouvez charger vos produits, refermer la porte et lancer la cuisson en appuyant sur . Le décompte commence et l'afficheur indique la durée restante de cuisson . En cas de besoin, les commandes manuelles de hotte, oura et buée sont accessibles en bas de l'écran

Vous pouvez à tout moment interrompre la cuisson en cours en appuyant sur .

Modification rapide du cycle en cours

Pour tous les programmes sauf le programme manuel, appuyer sur la valeur désirée pour modifier la température ou la durée de cuisson. Vous pouvez l'augmenter ou la diminuer avec les touches et valider en appuyant sur . L'affichage revient sur l'écran de la cuisson en cours.

Pour le programme manuel, vous arrivez directement dans le programme et de ce fait tous les paramètres (y compris la durée d'injection de buée et le oura) sont modifiables. Appuyer sur la valeur à modifier, saisir la nouvelle valeur sur le clavier et valider en appuyant sur «Enter».

Planification hebdomadaire

Depuis l'écran d'accueil, appuyer sur . Pour accéder aux réglages de la plage horaire souhaitée, celle-ci doit être activée .

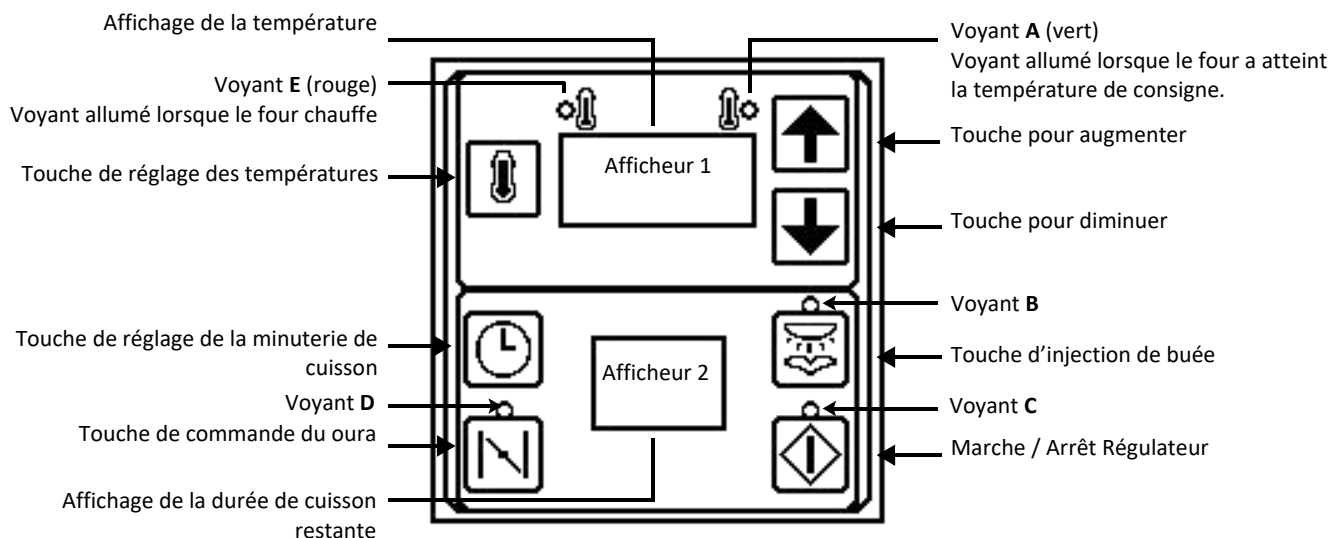
Appuyer sur l'icône pour activer/désactiver . Utiliser ou pour passer du programme 1 au programme 2 et inversement.

Hors cuisson : après 30 min de non utilisation de la minuterie le four s'éteint.

Notes

A series of 20 horizontal dashed lines for taking notes.

II. UTILISATION SIMPLIFIÉE DU RÉGULATEUR RUNI



Mise en marche

Appuyer sur la touche . La montée en température commence aussitôt conformément au dernier programme utilisé (porte fermée). Le voyant A s'allume lorsque la consigne de préchauffage est atteinte.

Affichage de la température (réglage usine : Température de consigne)

Pour afficher la température intérieure du four d'une façon temporaire ou définitive :

INVERSION TEMPORAIRE : appuyer sur pour afficher l'autre valeur. / INVERSION DÉFINITIVE : appuyer sur : + pendant plus de 5 secondes ; l'afficheur 1 indique **888** à la prise en compte.

Réglage de la température de cuisson

Pour modifier la température de consigne (quelle que soit la température affichée) : appuyer sur pour augmenter ou pour diminuer (250°C maximum).

Réglage de la durée de cuisson (hors cuisson)

Pour modifier le temps de cuisson (la minuterie non lancée), maintenir la touche enfoncée et agir sur la touche pour augmenter ou pour diminuer (99 min maximum).

Oura

Mode automatique (réglage usine 1 min)

L'ouverture automatique du oura pendant la cuisson se programme pendant ou hors cuisson.

Appuyer sur + puis, maintenir la touche appuyée et modifier la valeur avec les touches (99 min maximum).

Buée (option)

Mode automatique (réglage usine 15 s)

Appuyer sur + puis, maintenir la touche appuyée et modifier la valeur avec les touches (30 s maximum). Au relâchement, la temporisation de buée s'effectue suivie de l'arrêt des turbines.

Mode manuel

Appuyer sur pour ouvrir ou fermer le oura.

Mode manuel

Si le réglage de la durée d'injection automatique de buée est à 0, alors on peut utiliser la fonction manuelle.

Appuyer sur ; l'injection de buée continue tant que le bouton n'est pas relâché. L'injection de buée et la(es) turbine(s) s'arrêtent au relâchement de la touche.

Cuisson

Pour lancer le décompte, appuyer sur la touche . Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le buzzer sonne de façon discontinue et le décompte est suspendu. En fin de cuisson, le signal sonore sonne de façon discontinue durant 30 secondes et de façon continue ensuite. La minuterie n'a aucune action sur l'arrêt de la chauffe du four. L'arrêt du signal sonore se fait à l'ouverture de la porte ou par l'appui sur une touche. L'ouverture de la porte arrête la chauffe et la ventilation du four.

En fin de cuisson et à l'ouverture de la porte, le oura se ferme automatiquement sauf si le buzzer a été arrêté en appuyant sur une touche ; dans ce cas, appuyer sur la touche pour fermer le oura manuellement.



Économie d'énergie : Hors cuisson, après 30 min de non utilisation de la minuterie le four s'éteint.



577, rue Célestin Hennion CS 70029
59144 Gommegnies - France

Tel : +33.(0)3.27.28.18.18
Fax : +33.(0)3.27.49.80.41

www.eurofours.com
infos@eurofours.com