



Dekeghel sa  
rue de Tubize 8  
1460 Ittre  
Belgique

info@dekeghel.com Tel +32(0)67 64 63 16  
www.dekeghel.com Fax +32(0)67 64 77 15

### ◇ INTERRUPTEUR MULTIFONCTION

	P1 3	P6 1	P5 2	P4 7	P3 6	P3 5
	P1 3	P6 1	P5 2	P4 7	P3 6	P3 5
	P1 3	P6 1	P5 2	P4 7	P3 6	P3 5
	P1 3	P6 1	P5 2	P4 7	P3 6	P3 5
	P1 3	P6 1	P5 2	P4 7	P3 6	P3 5
	P1 3	P6 1	P5 2	P4 7	P3 6	P3 5
	P1 3	P6 1	P5 2	P4 7	P3 6	P3 5
	P1 3	P6 1	P5 2	P4 7	P3 6	P3 5
	P1 3	P6 1	P5 2	P4 7	P3 6	P3 5

Fig. 1

### ◇ PANNEAUX DE CONTROLÉ MECANIQUE

**Fig. 2**

1 - Temporisateur/ ON-OFF -

2 - Thermostat

3 - Humidification -

4 - Interrupteur multifonction

5 - Régulateur d'énergie -

\* - Horizontal / vertical - -

### ◇ PLAQUETTE TECHNIQUE

Cod.	V	~	Mod.	Id. n°	
Id. n°	Hz	kW			

Fig. 3

## INSTRUCTIONS GENERALES

- Lisez soigneusement toutes les instructions dans ce manuel afin de garantir la sécurité et d'obtenir le meilleur rendement du four.
- Nos équipements sont testés et contrôlés soigneusement par personnel spécialisé. Les opérations d'installation, l'entretien et les éventuelles réparations ne doivent être effectuées que par personnel qualifié. Pour éventuelles réparations, adressez-vous à un centre d'assistance technique autorisé et exigez pièces de rechange d'origine.
- Avant de l'installation, assurez-vous que la valeur de la distribution électrique soit compatible avec la valeur indiquée sur la plaque technique.
- La sécurité électrique de ces équipements est assurée uniquement si branchés à une efficace installation de mise à la terre (à réviser périodiquement) en accord avec la réglementation CEI.
- N'obstruer pour aucune raison les fentes d'évacuation de la chaleur.
- Détacher électriquement l'équipement avant de nettoyer.
- A la fin de la journée de travail, nettoyer soigneusement la chambre de cuisson.
- Ne pas utiliser tampons à recurer pour nettoyer les équipements.
- Garder soigneusement ce manuel d'instructions.

## DIRECTIVES COMMUNAUTAIRES

- La construction des équipements est en conformité avec les directives CEE 73/23 (basse tension), 89/336 (compatibilité électromagnétique), telle que modifiée par la directive 93/68.

## INSTALLATION

### Avant de brancher le four

- Avant de brancher le four, il faut tout d'abord enlever la couverture adhésive qui protège le châssis et donc nettoyer soigneusement tous résidus de colle.

## Lieu d'installation

- Il est préférable de placer le four dans un lieu bien aéré et le placer à au moins 10 cm de distance du mur où on veut le positionner. Placer le four de façon telle que les murs arrière et latéral soient accessibles pour le branchement électrique.

## Branchement électrique

- Le branchement au réseau électrique doit être effectué en conformité aux normes en vigueur (CEI 61-50).
- Avant le branchement, assurez-vous que la tension et la fréquence du réseau correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique du four ; une variation de  $\pm 10\%$  de la tension est acceptée.
- Le four doit être branchée à la ligne de terre du réseau. A ce fin, la boîte de connexions d'alimentation a d'une borne avec le symbole suivant:



- Le four doit être inséré dans un système équipotentiel; le branchement doit être effectué avec un conducteur avec une section au moins de 10 mm<sup>2</sup> branché à la borne avec le symbole suivant:



situé derrière le châssis du four.

- Placer le câble d'alimentation, du type H07 RN-F, de façon qu'il ne puisse atteindre une température supérieure à 50 °C. Il faut absolument utiliser un interrupteur omnipolaire avec fusible indiqué pour la tension.

**Le câble jaune/vert, de la ligne de terre, ne doit pas être débranché.**

## Branchement au réseau hydrique

Pour tous les modèles **UMI**.

- Brancher le raccord d'entrée de l'eau au réseau d'alimentation spécifique, après avoir interposé le filtre mécanique approprié ainsi que le robinet de fermeture.
- Afin d'éviter l'obstruction du circuit, il faut utiliser une alimentation d'eau potable avec une dureté <10 °F.
- La pression d'alimentation acceptable doit être entre 150 et 250 kPa (1,5-2 bar).

## Décharge de l'eau

- La décharge de l'eau se trouve au-dessous du four et doit être branchée avec un tuyau rigide, le diamètre duquel ne doit pas être inférieur à celui de jonction de la décharge. Afin de faciliter l'écoulement, le tuyau doit rester au moins 20 cm. au-dessous de la jonction même.
- Des possibles engorgements de la décharge peuvent causer mauvaises odeurs dans la chambre de cuisson ou la sortie de vapeur de la porte du four.
- **Pour les modèles UMI on conseille l'installation d'un adoucisseur pour éviter le dépôt de calcaire.**

## LE FOUR VENTILE

- Les fours "à ventilation" représentent un système innovateur de cuisson parce qu'ils permettent une économie considérable de temps et d'énergie, ainsi que de maintenir inaltérées les caractéristiques des aliments. L'air chaud forcé permet au four d'atteindre la température désirée en peu de temps, tout en garantissant l'uniformité de cuisson, même quand le four est complètement plein.

## EMPLOI DU FOUR

- Le four doit être utilisé par personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur.
- La première utilisation doit être fait à vide et à la température maximum, afin d'éliminer les résidus gras de fabrication.
- Avant de commencer le travail, il faut préchauffer la chambre de cuisson. Cette opération est fondamentale et elle doit être effectuée pour au moins 10 minutes chaque fois qu'on va employer le four.
- Dans les modèles mécaniques, le réglage du temporisateur (fig. 2) cause l'allumage du four, du voyant relatif, de l'illumination interne et le réglage du temps de cuisson des aliments. Pour les modèles digitaux, consulter la section spécifique.
- Dans les modèles **23 MX UMI - 36 PX UMI - 43 DX UMI - 43 MX UMI - 44 PX UMI**, la distribution de l'eau pour augmenter le degré d'humidité est commandée à l'aide d'un poussoir vert situé sur le tableau de contrôle.

Dans les modèles **64 PX UMI2 - 61 GX UMI2 - 104 PX UMI3 - 101 GX UMI3** l'humidification est contrôlée

par un régulateur d'énergie qui est activé par un bouton approprié situé sur le tableau de contrôle. Pour les modèles digitaux, consulter la section spécifique.

- **Emploi de la sonde au coeur:** pour activer le thermostat de la sonde au cœur, il faut avant tout régler la température sur l'écran de visualisation digital. Insérer l'épingle dans l'aliment qui est déjà dans la chambre de cuisson. Après avoir atteint la température au cœur, un signal sonore (seulement dans les modèles digitaux) avertit que la cuisson est terminée. L'épingle peut aussi fonctionner comme détecteur de température s'il est laissé dans la chambre de cuisson.

## SYSTEME GLISSE-GRILLE MULTI-FONCTION

- Pour les modèles **36 PX UMI - 31 GX UMI - 44 PX UMI - 44 EX UMI DIGITAL - 41 GX UMI - 41 EX UMI DIGITAL - 64 PX UMI2 - 64 EX UMI2 DIGITAL - 61 GX UMI2 - 61 EX UMI2 DIGITAL - 104 PX UMI3 - 104 EX UMI3 DIGITAL - 101 GX UMI3 - 101 EX UMI3 DIGITAL** – on a mis à point un glisse-grille spécial qui peut être utilisé soit dans la version gastronomie, et donc pour grilles ou plats à rôti 1/1 GN, soit dans la version pâtisserie pour plats 600x400.

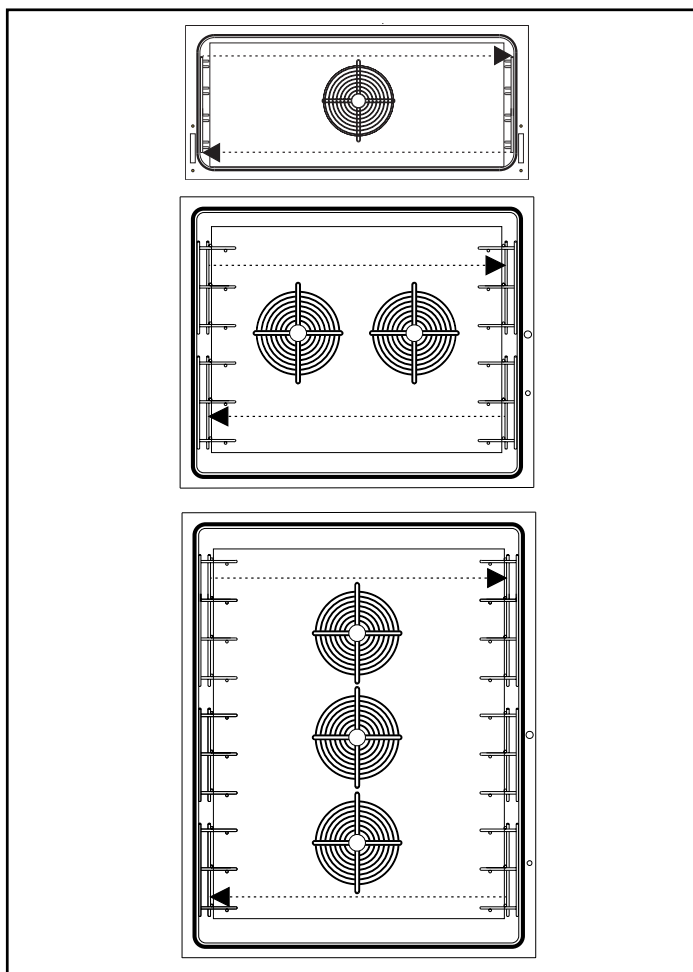


Fig. 4

- Il suffit d'invertir le glisse-grille de droite avec celui de gauche pour obtenir la version gastronomie ou pâtisserie. Il faut dévisser le vis qui bloquent le glisse-grille et inverser la position (Fig. 4).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Il est important de débrancher électriquement le four lorsqu'on va le nettoyer, (le nettoyage doit être fréquent).
- **IMPORTANT:** il est essentiel que le four soit nettoyé tous les jours quand il est à une température entre 40 et 50 °C. Les charnières doivent être nettoyées avec soin afin d'éviter, dans le temps, un mal fonctionnement de l'ouverture et de la fermeture de la porte. N'utiliser que détergents spécifiques pour le nettoyage des fours et non pas des grills, puisque trop agressifs et riches en soude caustique. **L'emploi de matériaux non appropriés peut causer la corrosion des composants du four.**

**Le constructeur ne répondra pas pour les dommages causés par un mauvais entretien ou par l'utilisation de produits de nettoyage non appropriés.**

## MODÈLES

Modèle	N. moteurs	Inverseur
43 DX	2	NON
43 DX UMI	2	NON
43 MX	1	NON
43 MX UMI	1	NON
43 SE DIGITAL	1	NON
36 PX UMI	1	OUI
44 PX UMI	2	OUI
44 EX UMI DIGITAL	2	OUI
64 PX UMI2	2	OUI
64 EX UMI2 DIGITAL	2	OUI
104 PX UMI3	3	OUI
104 EX UMI3 DIGITAL	3	OUI
12 GX	1	NON
23 MX	1	NON
23 MX UMI	1	NON
25 EX UMI DIGITAL	1	OUI
31 GX	1	OUI
41 GX UMI	2	OUI
41 EX UMI DIGITAL	2	OUI
61 GX UMI2	2	OUI
61 EX UMI2 DIGITAL	2	OUI
101 GX UMI3	3	OUI
101 EX UMI3 DIGITAL	3	OUI

N.B. Les modèles avec inverseur de marche permettent une meilleure distribution de la chaleur et, par conséquent, une cuisson plus uniforme des aliments.

## AIR SYSTEM

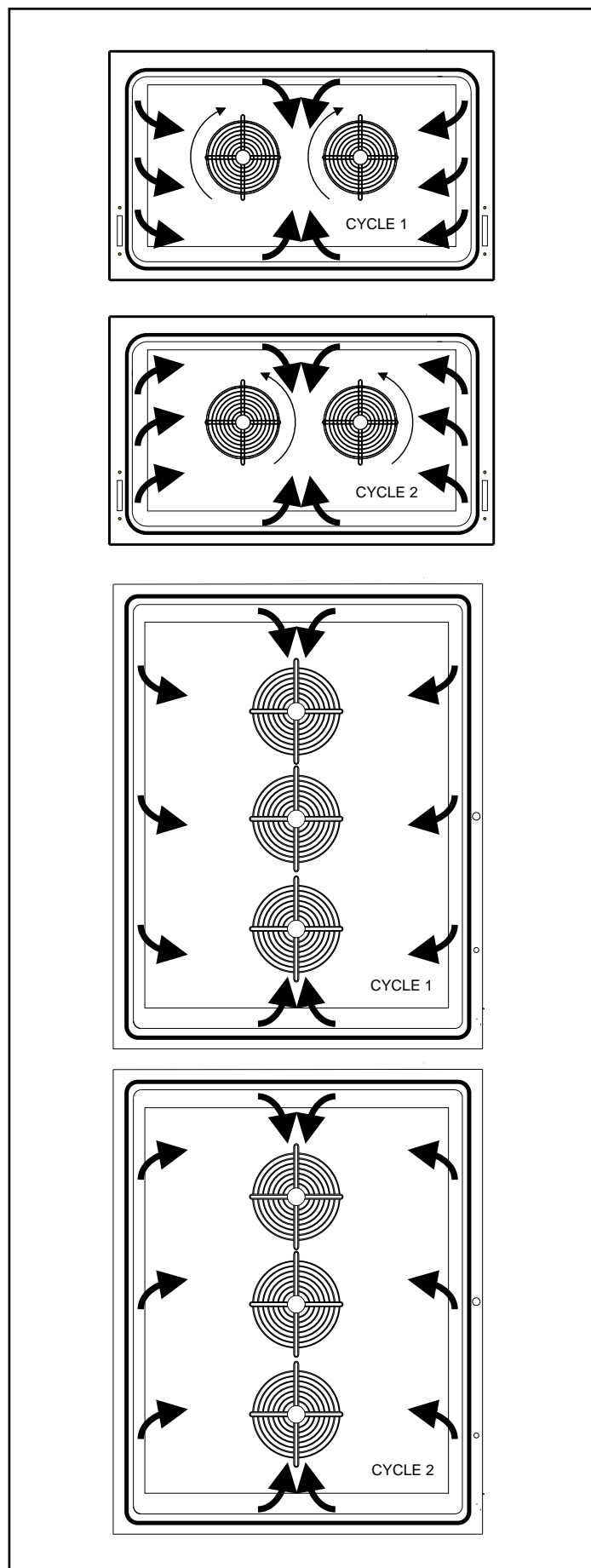


Fig. 5

## VERSION MULTIFONCTION

- A l'intérieur du four (**23 MX - 23 MX UMI - 43 MX - 43 MX UMI**) on a 3 résistances et un grill. Chaque résistance a une puissance très élevée. Le sélecteur permet de déterminer différents types de cuisson qui mieux s'adaptent aux exigences les plus variées (fig. 6). Le grill permet de rissoler, gratiner et griller les aliments.

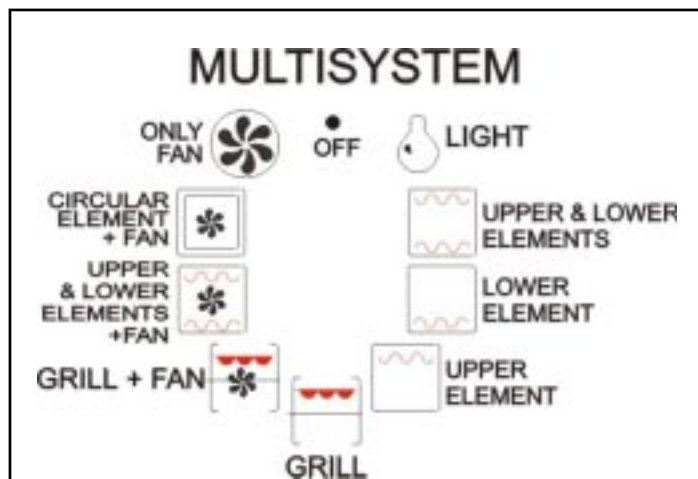


Fig. 6

## VERSION DIGITALE

- Les modèles (**25 EX UMI DIGITAL - 41 EX UMI DIGITAL - 43 SE DIGITAL - 44 EX UMI DIGITAL - 64 EX UMI2 DIGITAL - 41 EX UMI DIGITAL - 61EX UMI2 DIGITAL - 104 EX UMI3 DIGITAL - 101 EX UMI3 DIGITAL**) avec commandes digitales permettent une plus facile opération sur le tableau, puisque équipés de poussoirs protégés contre poussières et liquides. Il est possible de programmer jusqu'à 50 cycles de cuisson.

## FONCTION DES POUSSOIRS

- **ON/OFF** en appuyant la première fois on allume les écrans de visualisation et les résistances; en appuyant une deuxième fois on éteint tout sauf la carte, qui reste alimentée.
- **P** Sélection du numéro de programme.
- **+** Augmente: le numéro de programme / point de réglage température / temporisateur cuisson et vapeur / paramètre.
- **-** Diminue: le numéro de programme / point de réglage température / temporisateur cuisson et vapeur / paramètre.
- **MAN** Vapeur manuel.
- **AUX** Activation de la sonde au coeur (voyant relatif allumé).

- **START/STOP** START: début temporisateur cuisson; STOP: arrêt temporisateur cuisson / arrêt clignotement écran de visualisation central et ronfleur à fin du cycle.



- Pour entrer dans le réglage des paramètres de cuisson: température (cuisson et produit), temps et niveau vapeur.

## TABLEAU DE CONTROLE DIGITAL

(Modèles: 25 EX UMI DIGITAL - 64 EX UMI2 DIGITAL - 61EX UMI2 DIGITAL - 104 EX UMI3 DIGITAL - 101 EX UMI3 DIGITAL)

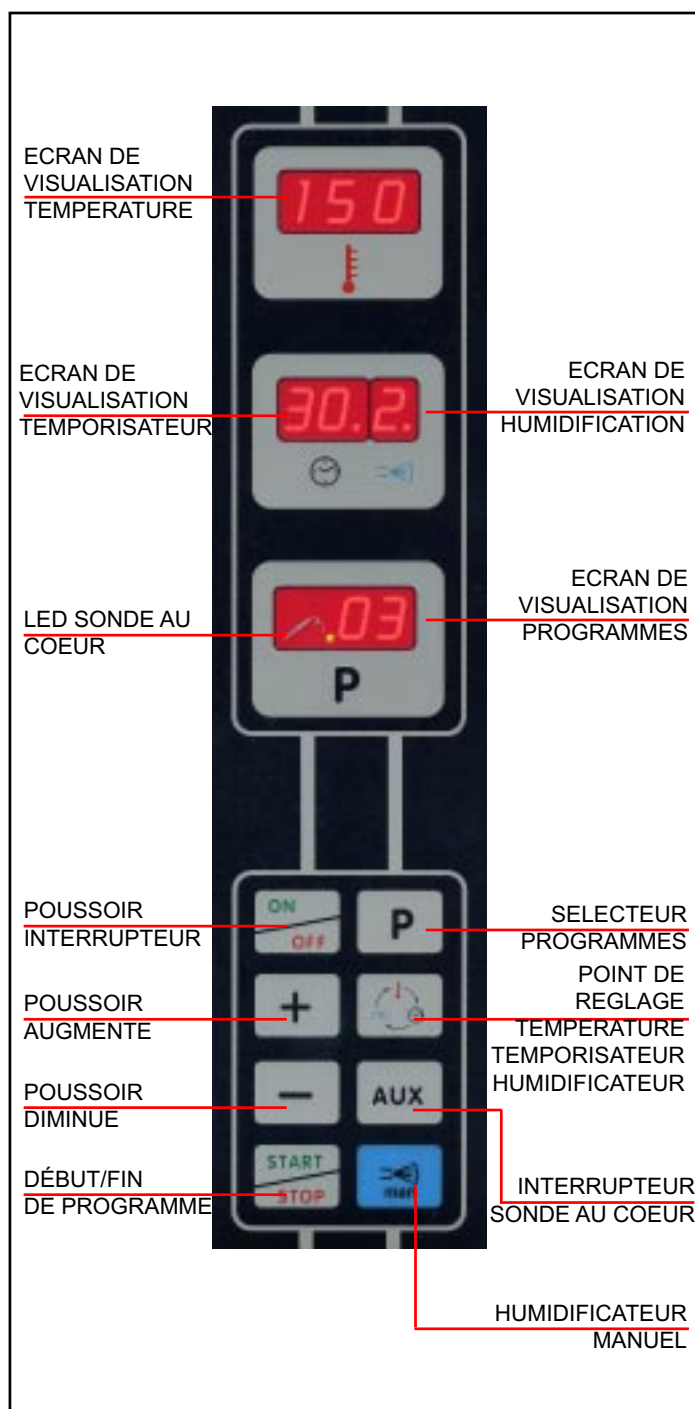


Fig. 7

## TABLEAU DE CONTROLE DIGITAL

(Modèles: 41 EX UMI DIGITAL - 43 SE DIGITAL - 44 EX UMI DIGITAL)

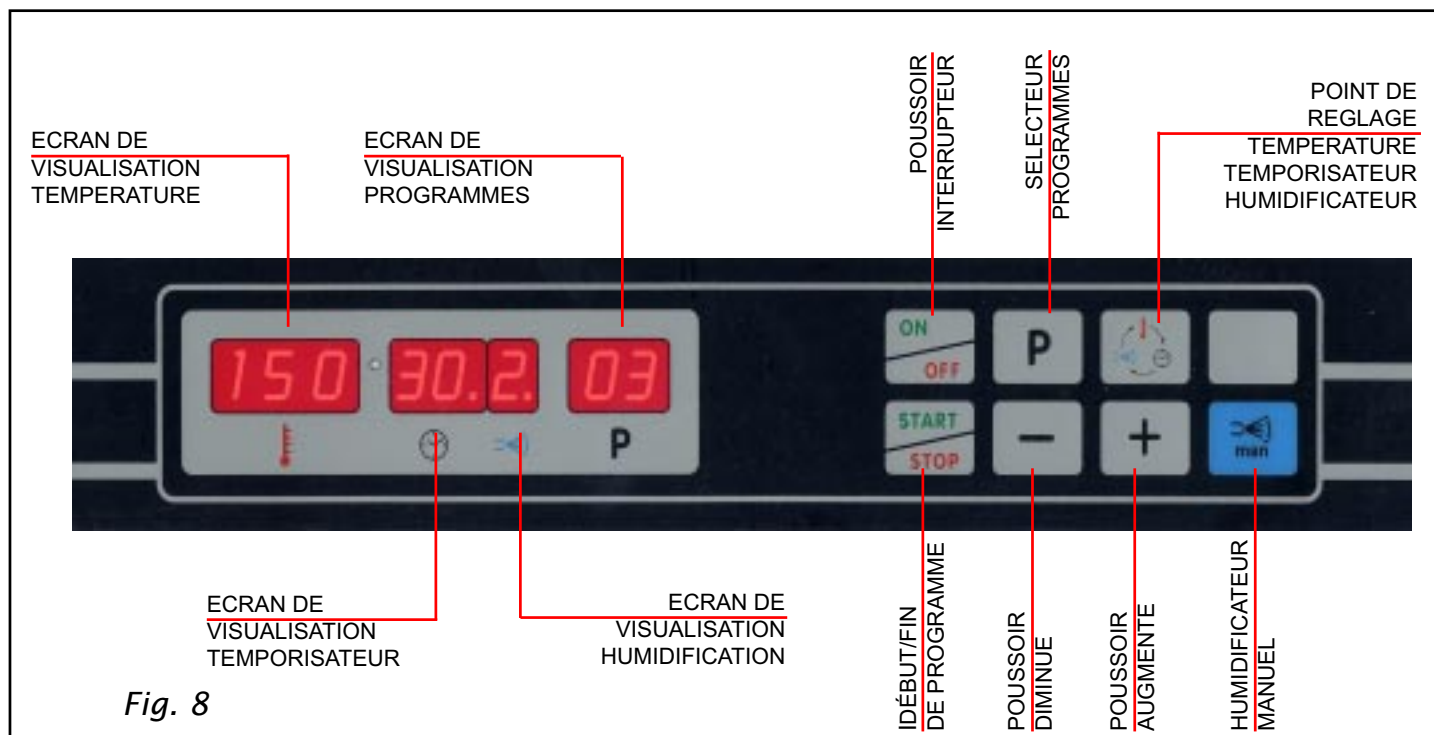


Fig. 8

## EMPLOI DU TABLEAU DE CONTROLE DIGITAL

### Four éteint (ON/OFF)

- Quand le four est éteint, tous les écrans de visualisation sont aussi éteints, sauf pour le point décimal de l'écran de visualisation du temporisateur qui signale la présence d'alimentation. Toutes les charges sont éteintes et les alarmes sont aussi débranchées.

### Premier allumage

- La première fois que le four est allumé, les recettes et les paramètres sont initialisés. Les écrans de visualisation montrent le message:

“dEF ProGr” e “dEF PAr”

### Four allumé (ON/OFF)

- Lors de l'allumage du four, les écrans de visualisation montrent le suivant message pour 2 secondes:

“VEGOCP 2.0”

Pendant ce temps, le système vérifie tous les paramètres et les programmes. Ensuite, le four marche au même état dans lequel il était lors du éteignement. Si la sonde à cœur a été préalablement activée en pressant la touche **AUX**, l'afficheur correspondant indique la valeur à la sonde produit avec le clignotement d'une LED pendant 8 secondes. À la première pression de la touche **START/STOP** la cuisson commence ; une nouvelle pression de la touche arrête la cuisson.

### Sélection du numéro de programme

(en dehors du cycle de cuisson)

- En appuyant sur la touche **P**, le numéro du programme sélectionné apparaît sur l'écran de visualisation. Avec les touches + et – on peut modifier la sélection et si on appuie encore sur la touche **P** on fixe cette programmation. En pressant de nouveau la touche **P** on revient au fonctionnement normal tandis qu'en appuyant sur la touche **START/STOP**, on fait démarrer le cycle de cuisson du programme qui vient d'être sélectionné.

### Affichage des phases du programme sélectionné

- Durant la sélection du numéro du programme, en pressant la touche,



on peut lire l'une après l'autre les valeurs des différentes phases. Les afficheurs indiquent, dans l'ordre : la température de réglage du four, la durée de la phase et le numéro de la phase sélectionnée qui clignote. En pressant de nouveau la touche



on voit s'afficher le mode et les temps de production de vapeur de la phase en question, jusqu'au passage à la phase successive. Si la sonde produit est activée pour la phase en cours, la LED correspondante est allumée et la pression de la touche **AUX** permet l'affichage de la valeur de consigne avec LED clignotante jusqu'à la pression successive de la touche **AUX**. En pressant la touche **P**, on revient à la sélection du numéro de programme tandis qu'en pressant la touche **START/STOP**, on fait démarrer le cycle de cuisson du programme sélectionné.

## PROGRAMMATION

Quand on presse la touche **P** pendant 3 secondes, les afficheurs montrent le masque d'introduction du code d'accès au paramétrage des recettes ("853"). Utiliser les touches **+** et **-** pour introduire le code actif et la touche



pour faire défiler les trois chiffres. En pressant la touche



après avoir introduit le dernier chiffre du code, on passe au paramétrage des recettes.

## PARAMÉTRAGE DES RECETTES

### Sélection du numéro de programme

- L'afficheur des programmes indique le programme sélectionné (MA, 00, 01, 02, ... 20) clignotant qui peut être modifié en appuyant sur les touches **+** et **-** tandis que les deux premiers afficheurs affichent "**ProGr**". Après avoir sélectionné le programme à paramétrer en pressant la touche **P**, on passe à l'introduction des valeurs relatives à la phase 1. En pressant la touche **P** pendant 3 secondes, la machine revient au fonctionnement normal avec les nouveaux paramètres sélectionnés.

### PHASE 1

- Durant l'introduction des valeurs relatives à la phase 1, les afficheurs montrent dans l'ordre la température de réglage du four, la durée de la phase, le niveau vapeur et enfin "**F1**" pour signaler que le paramétrage en cours est relatif à la phase 1. Pour faire défiler dans l'ordre tous les réglages de la phase 1, il faut presser la touche



tandis qu'en pressant la touche **P**, on passe au paramétrage des valeurs relatives à la phase 2.

### Activation/désactivation sonde au coeur

- L'état de la sonde est signalé par le LED relatif.  
Sonde active = LED allumé;  
Sonde non-active = LED éteint.

L'activation de la sonde à cœur peut être effectuée en dehors du cycle de cuisson, en pressant la touche **AUX** seulement si le paramètre installateur "**Son Pro**"

est sur "**SI**". Si ledit paramètre est sur "**No**" (non) la touche **AUX** est désactivée pour toutes les recettes.

### Réglage température du four

- L'écran de visualisation température commence à clignoter et en appuyant sur les touches **+** et **-** on peut régler la valeur désirée de 0 °C à 260 °C. Si la sonde à cœur est active, en pressant de nouveau la touche



on passe à la sélection de la température de la sonde, autrement, on passe à la sélection de la durée de la phase.

### Réglage température sonde au coeur

- Si la sonde est active, on peut régler son point de réglage en appuyant sur la touche:



après avoir réglé la température de réglage du four. L'écran de visualisation température commence à clignoter au même temps que le LED relatif à la sonde au cœur; à ce point là, si on agit sur les touches **+** et **-** on règle la valeur désirée de 0 °C à 150 °C.

### Sélection de la durée de la phase

- Sur l'afficheur central, la valeur de la durée de la phase clignote; elle peut être modifiée en pressant les touches **+** et **-** (plage de réglage 0' à 99', valeur par défaut 0'). En pressant la touche



on passe à la sélection du mode de production de la vapeur dans la phase.

### Sélection du mode vapeur

- L'afficheur de la température indique "**VAP**" tandis que sur l'afficheur de la minuterie le mode vapeur désiré clignote; il peut être modifié en pressant les touches **+** et **-**. Il existe trois sélections possibles: Intermittente (**Int**), Programmée (**Prg**), Aucune (**Off**). En pressant la touche



on passe à la sélection des temps de production de la vapeur dans le mode sélectionné, à l'exception de la sélection **Off** qui provoque le retour direct à la sélection de la valeur de consigne de la température pour la phase active.

### Sélection de la Vapeur en mode intermittent

- Dans ce mode, la production de vapeur est i n t e r-

mittente pendant toute la durée de la phase, avec les temps On et Off sélectionnés. L'afficheur de la température indique "V.On" tandis que l'afficheur de la minuterie montre le temps de production de la vapeur, clignotant, qui peut être modifié en pressant les touches + et - (plage de réglage 0" à 99", valeur par défaut 0") ; le réglage 0" correspond au mode Off. En pressant la touche



l'afficheur de la température indique "V.Off" tandis que l'afficheur central montre le temps de pause de la vapeur, clignotant, qui peut être modifié en pressant les touches + et - (plage de réglage 0" à 99", valeur par défaut 0") ; avec le réglage 0" Off et On différent de zéro, on obtient une production continue de vapeur. En pressant de nouveau la touche



on revient à la sélection de la valeur de consigne du four pour la phase active.

#### Sélection de la Vapeur en mode programmée

- Dans ce mode, il est possible de programmer jusqu'à trois émissions de vapeur synchronisées avec la durée de la phase en précisant pour chacune la minute d'activation (par rapport au début de la phase) et la durée de production en secondes. L'afficheur de la température indique "V.P1" tandis que l'afficheur centrale montre la minute de début de production de vapeur, clignotante, qui peut être modifiée en pressant les touches + et - (plage de réglage de 0' à durée de la phase - 1', valeur par défaut 0') ; le réglage 0' correspond au début de la phase. En pressant la touche



l'afficheur de la température indique "V.t1", tandis que l'afficheur central montre le temps de production de la vapeur, clignotant, qui peut être modifié en pressant les touches + et - (plage de réglage de 0" à 60", valeur par défaut 0") ; avec le réglage 0", on désactive la production de vapeur.

En pressant de nouveau la touche



l'afficheur de gauche indique "V.P2", le réglage de la deuxième émission de vapeur, minute de début et temps ("Vt2") de production, s'effectue de la même manière ; en pressant encore la touche



on règle la troisième émission de vapeur ("VP3" et "V.t3"). En pressant de nouveau la touche



on revient à la sélection de la valeur de consigne de la température pour la phase active. Il est possible d'enchaîner les émissions de vapeur programmées: par exemple, en sélectionnant trois minutes consécutives et des durées de 60" on obtient une unique émission continue de trois minutes.

#### PHASE 2

- Pour passer au paramétrage de la phase 2 il faut presser la touche P. L'afficheur des programmes indique "F2", puis pour le reste de la programmation, il faut procéder comme pour la phase 1. En pressant de nouveau la touche P, on passe au paramétrage des valeurs relatives à la phase 3.

#### PHASE 3

- L'afficheur des programmes indique "F3", puis pour le reste de la programmation, il faut procéder comme pour la phase 1. En pressant de nouveau la touche P, on passe au paramétrage des valeurs relatives à la phase 4.

#### PHASE 4

- L'afficheur des programmes indique "F4", puis pour le reste de la programmation, il faut procéder comme pour la phase 1. En pressant de nouveau la touche P, on passe au paramétrage des valeurs relatives à la phase 5.

#### PHASE 5

- L'afficheur des programmes indique "F5", puis pour le reste de la programmation, il faut procéder comme pour la phase 1. En pressant la touche P durant le paramétrage des valeurs de consigne de la phase 5, on retourne à la sélection du numéro de programme à paramétrer.

## CYCLE DE CUISSON

- La touche **START/STOP** permet de commencer ou d'arrêter la cuisson. Pendant l'exécution du cycle, le point décimal de l'écran de visualisation du temporisateur clignote 1" ON et 1" OFF. Pendant le cycle de cuisson, l'écran de visualisation montre la température à la sonde chambre et, si la sonde au cœur a été mise en service, il montre aussi celle au cœur pour 8 secondes chaque minute. L'afficheur de la minuterie indique le temps de phase écoulé avec le point clignotant. L'afficheur humidification indique le mode de production de la vapeur: **0** = Off, **I** = intermittente, **P** = programmée. L'afficheur de droite indique la phase active. Si la sonde produit est activée pendant au moins une des phases du programme en exécution, en pressant la touche **AUX** sur

l'afficheur de gauche, on a pendant 8 secondes la valeur à la sonde produit avec la LED correspondante clignotante. Si la phase en cours d'exécution est mise en route sans la sonde produit, la phase est à durée déterminée et l'afficheur minuterie montre le compte à rebours de sa durée. Si la phase en cours d'exécution est mise en route avec la sonde produit active, le cycle est à durée indéterminée et la fin de la phase se déclenche quand la sonde produit atteint la valeur de réglage préfixée. La LED relative à la sonde produit est allumée. Dans ce cas, le temps écoulé croissant est lisible sur l'afficheur central. Si l'alarme sonde produit défaillante se déclenche, après avoir acquitté l'alarme avec la touche **START/STOP**, la phase redémarre comme si elle était à durée déterminée avec une temporisation correspondant à la valeur du temps de cuisson sélectionné moins le temps écoulé. À la fin de chaque phase, si la température à la sonde produit a atteint la valeur de réglage, on voit clignoter pendant 20 secondes sur l'afficheur de gauche la valeur mesurée à la sonde ainsi que la LED correspondante; par contre, en l'absence de sonde produit, on voit clignoter pendant 20 secondes sur l'afficheur central la valeur de la durée de la phase. À la fin du cycle, la signalisation clignotante est accompagnée de la sonnerie du ronfleur. Pour arrêter le signal avant la fin des 20" presser **STOP**.

#### Affichage RÉGLAGE phase active

- Durant l'exécution du cycle de cuisson, en pressant la touche



on peut afficher les valeurs de réglage de la phase active. Les afficheurs indiquent dans l'ordre : la température de réglage du four, la durée de la phase, le mode vapeur et enfin le numéro de la phase active. Si la sonde produit est activée pour la phase en cours, la LED correspondante est allumée.

Dans ce cas, en pressant de nouveau la touche



l'afficheur température indique la valeur de réglage correspondante avec LED clignotante, autrement on passe à l'affichage des réglages vapeur, jusqu'au retour au fonctionnement normal.

## FONCTIONNEMENT MANUEL

- En sélectionnant le programme spécial **MA** on passe au fonctionnement manuel qui prévoit une seule phase de cuisson programmable de manière

analogue aux phases des programmes proprement dits mais sans code d'accès. Les afficheurs indiquent dans l'ordre la température de la chambre, le temps de cuisson et le message "**MA**". En pressant la touche



il est possible de régler dans l'ordre la valeur de consigne de la température du four, l'éventuelle valeur de consigne de la température de la sonde produit (si elle est activée avec la touche **AUX**), le temps de cuisson, le mode et les temps de production de la vapeur. Le cycle de cuisson manuel démarre et s'arrête avec la touche **START/STOP**. À la fin du cycle, la signalisation clignotante de 20 secondes (temps de cuisson ou température de la sonde produit) est accompagnée par la sonnerie du ronfleur. On peut modifier les valeurs de consigne de température et vapeur quant le cycle est commencé en pressant la touche



## RÉGULATION

#### Commande température du four

- La température de cuisson est contrôlée en fonction du point de réglage réglé et de la lecture de la sonde de la chambre de cuisson. La commande température est éteinte si la lecture excède le point de réglage relatif (valeur de point de réglage cuisson); il s'allume quand la température descend au-dessous de la valeur (valeur de consigne - hystérésis). L'hystérésis prend la valeur du paramètre "**ISt ErE**".

#### Commande ventilateur

- La marche du ventilateur est continue avec inversion de marche automatique tous les 3 minutes, avec 15 secondes d'arrêt pour permettre l'arrêt des ventilateurs.

#### Commande vapeur automatique

- La vapeur ne peut être activée qu'après au moins 3 minutes de fonctionnement du four, ou bien si la température dans la chambre de cuisson est supérieure à la valeur de set active moins 30 °C.

#### Commande vapeur manuelle

- La vapeur ne peut être activée qu'après au moins 3 minutes de fonctionnement du four, ou bien si la température dans la chambre de cuisson est supérieure à la valeur de set active moins 30 °C. Si la sortie vapeur a déjà été activée automatiquement, en appuyant sur la touche **MAN** on ne produit aucun effet. Lorsqu'on appuie sur la touche on a l'émission de vapeur et l'affichage du temps vapeur passé sur

l'écran de visualisation (1,2,3,...9) de niveau vapeur; en libérant la touche ou après 9 secondes de vapeur manuelle, on a l'arrêt de l'introduction de vapeur et l'afficheur indique de nouveau la valeur du niveau de vapeur sélectionné pour la phase active. Quand la sortie est active, le point de l'écran de visualisation vapeur est aussi allumé.

## ALARMES

Les conditions des alarmes sont mises en évidence avec des messages clignotants sur l'écran de visualisation et le ronfleur (sauf pour le cas d'alarme porte ouverte).

Aussitôt que la cause de l'alarme est éliminée, l'alarme est automatiquement annulée et le four continue à marcher normalement.

En conditions de cycle de cuisson, les alarmes de température excessive du four et sonde chambre en panne causent l'arrêt du cycle de cuisson.

### Alarme porte ouverte

- Lorsque la porte est ouverte, les ventilateurs s'arrêtent, les résistances ainsi que l'électrovalve vapeur sont désactivées. L'écran de visualisation montre le message:

**“OPEndoor”**

non clignotant et sans ronfleur.

L'ouverture du microrupteur de la porte désactive les ventilateurs, les résistances du four et l'électrovanne de la vapeur. Deux minutes après l'ouverture de la porte, l'éclairage interne s'éteint automatiquement.

### Alarme sonde chambre en panne

- Le suivant message apparaît sur l'écran de visualisation:

**“Pr1 Err”**

qui clignote, le ronfleur sonne et les résistances du four sont désactivées.

### Alarme sonde au coeur en panne

- Le suivant message apparaît sur l'écran de visualisation:

**“Pr2 Err”**

qui clignote, le ronfleur sonne et les résistances du four sont désactivées. En appuyant sur la touche **START/STOP** on arrête l'alarme et on rétablie la marche normale du four.

### Alarme température excessive four

- Cette alarme se présente si la température à la sonde de la chambre de cuisson dépasse 310 °C (50 °C au-dessus de la valeur de réglage maximum admissible).

L'afficheur indique le message teM alterné à la température / **Err** clignotante avec ronfleur en action et les résistances du four sont désactivées.

### Alarme chute de tension

- En cas de chute de tension, une fois que le contrôle a été alimenté à nouveau, on retourne à la modalité de fonctionnement précédente à l'anomalie et on n'a aucun signal d'alarme. Avec le cycle de cuisson démarré, l'alarme de baisse de tension est signalée par l'affichage du message:

**“tEn FAI”**

avec ronfleur pendant 20”.

Après quoi le cycle reprend normalement avec le comptage du temps qui reste.

## RÉSERVÉ À L'INSTALLATEUR

En appuyant pour 5 secondes sur les touches **P** et **MAN** au même temps (vapeur) à contrôle désactivé (carte alimentée), on accède à la modalité de test, qui facilite la mise au point de l'installation et le dépannage. La suivante inscription apparaît sur l'écran de visualisation pour environ une seconde:

**"tEst 1.b"**

Le test est subdivisé en quatre phases: test segments écran de visualisation et LED, test sondes, test relais et test inputs. Pour passer d'une phase à la suivante on doit appuyer sur la touche **P** et, après la quatrième phase, on retourne au fonctionnement normal (contrôle éteint).

### 1<sup>ère</sup> PHASE: Test écran de visualisation

- Les segments des écran de visualisations et des LED sont allumés un après l'autre cycliquement. Les segments des écran de visualisations sont allumés tous au même temps, en signalant:

**"888 888 88"**

### 2<sup>ème</sup> PHASE: Test sondes

- L'écran de visualisation montre la température de la sonde du four, tandis que l'écran de visualisation du temporisateur montre l'inscription "**Pr1**". A l'aide de la

touche + on passe au test de la sonde au cœur. L'écran de visualisation montre la température de la sonde au cœur, tandis que l'écran de visualisation du temporisateur montre l'inscription "**Pr2**". A l'aide de la touche - on retourne au test de la sonde du four.

### 3<sup>ème</sup> PHASE: Test relais

- La touche **START/STOP** permet d'allumer et éteindre le relais indiqué sur l'écran de visualisation de la température; la touche + permet de passer au relais suivant; la touche – au relais précédent.

### 4<sup>ème</sup> PHASE: Test input

- L'écran de visualisation de gauche montre l'inscription "**do**" (entrée porte), tandis que l'écran de visualisation central montre l'état de l'input "**On**" ou "**OFF**". A l'aide de la touche – on retourne au test input porte.

## REINITIALISATION GENERALE

Pour forcer une réinitialisation générale de la machine au réglage d'usine, à tout état de fonctionnement possible, appuyer au même temps sur les touches **AUX**, + et – pour 5 secondes. La carte repartira comme au premier allumage et, par conséquent, il faudra régler à nouveau la valeur des paramètres et des recettes.

## PARAMETRES

En conditions de four allumé, l'installateur peut afficher les paramètres en appuyant au même temps sur les touches **P** et **MAN** (vapeur) pour 5 secondes. Le paramètre affiché peut être modifié à l'aide des touches + et -. Pour passer au paramètre suivant, appuyer sur **P**. Après avoir sélectionné le dernier paramètre, ou 15 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, la machine commence à fonctionner normalement avec les nouvelles valeurs insérées. Les paramètres sont illustrés dans le suivant tableau.

Paramètre	Description	Valeurs	Défaut
<b>ISt ErE</b>	Hystérèse sur le contrôle température	2 ÷ 9 ° C	3 °C
<b>Son Pro</b>	Présence ou absence de la sonde au coeur	SI ÷ no	SI
<b>rEL nr6</b>	Relais n. 6 utilisé comme Déblocaje Porte (SP)	rF ÷ SP	SP