



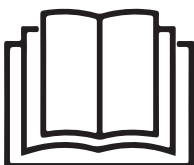
MOD: PFE-111/S

Production code : EQ-SME911-HS/DI

09/2025

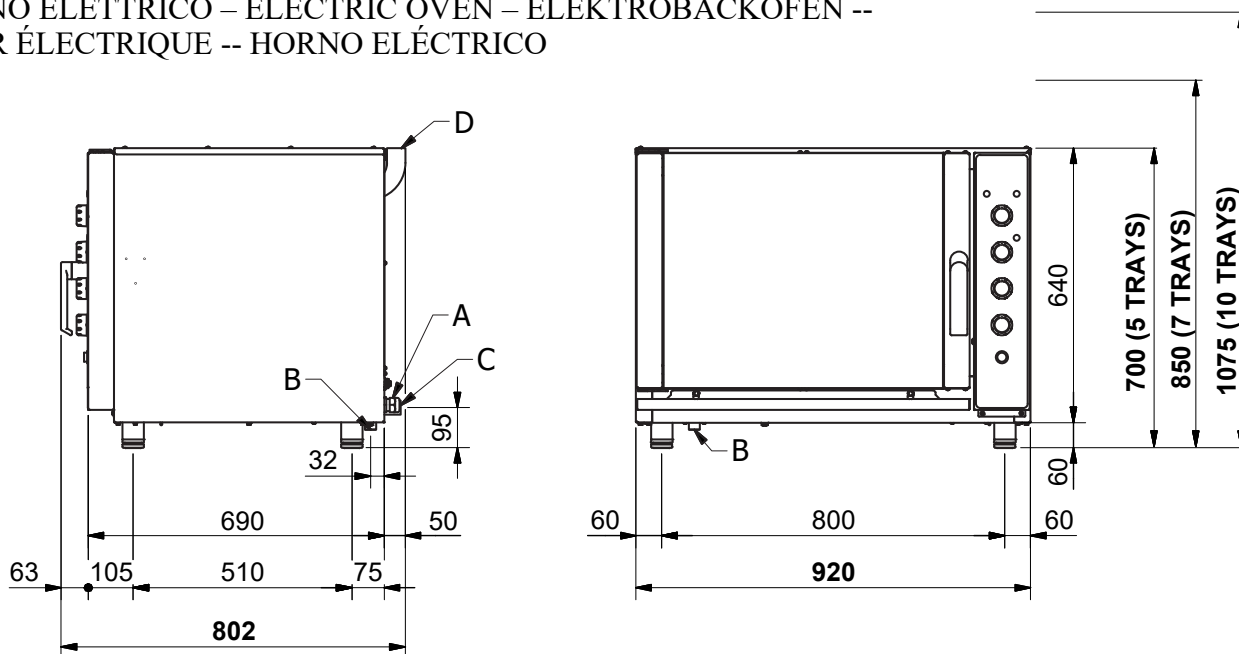
FR

FOURS À AIR PULSE' - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION
TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINAUX EN LANGUE ITALIENNE



	EN	IT	DE	FR	ES
	Dimensions	Dimensioni	Abmessungen	Dimensions	Dimensiones
	Foreword	Premessa	Vorwort	Avant-propos	Premisa
1.0	Declaration of Conformity	Dichiarazione di conformità	Konformitätserklärung	Déclaration de conformité	Declaración de conformidad
1.1	European Directive ROHS 2012/19/UE	Direttiva Europea ROHS 2012/19/UE	Europäische Richtlinie ROHS 2012/19/UE	Directive européenne ROHS 2012/19/UE	Directiva Europea ROHS 2012/19/UE
1.2	Transport of the oven and packaging removal	Trasporto del forno e rimozione degli imballi	Transport des Ofens und entfernung der verpackung	Transport du four et élimination de l'emballage	Transporte del horno y remoción de los embalajes
1.3A	Warning for the installer	Avvertenze per l'installatore	Warnungen für den Installateur	Avertissements pour l'installateur	Advertencias para el instalador
1.3B	Control at reception	Controlli al ricevimento	Kontrollen nach Erhalt	Contrôle de réception	Control de recepción
1.3C	Handling	Movimentazione	Handhabung	Manipulation	Manipulación
1.3D	Placong	Posizionamento	Platzierung	Positionnement	Posicionamiento
1.4	General indications on the protective packing	Indicazioni generiche presenti sull'imballo	Allgemeine Hinweise auf der verpackung	Informations générales sur l'emballage	Información general sobre el envase
1.5A	Machine nameplate	Targhetta identificativa macchina	Maschinentypenschild	Plaque signalétique de la machine	placa de características de la máquina
1.5B	Gas technical data plate	Targhetta dati tecnici gas	Gastechnisches datenschild	Plaque technique gaz	Placa de datos técnicos de gas
1.6	Tecnical features	Caratteristiche tecniche	Technische eigenschaften	Caractéristiques techniques	Características técnicas
1.7	Electrical connection	Connessione elettrica	Elektrische verbindung	Connexion électrique	Conexión eléctrica
1.8	Equipotential symbol	Simbolo equipotenziiale	Äquipotentialsymbol	Symbole équipotentiel	Símbolo equipotencial
1.9	Water features	Caratteristiche dell'acqua	Wassereigenschaften	Caractéristiques de l'eau	Características del agua
2.0	Gas connection	Connessione gas	Gasanschluss	Raccordement au gaz	Conexión de gas
2.1	Connecting to the flue	Collegamento al camino	Schornsteinanschluss	Raccordement cheminée	Conexión de chimenea
2.2	Plumbing and water drainage	Collegamento idraulico e scarico acqua	Hydraulische belasting wasser ablassen	Raccordement hydraulique Drainer l'eau	Conexión hidráulica Drenar el agua
3.0	Replacing spare parts	Sostituzioni parti di ricambio	Austausch von ersatzteilen	Remplacement de pièces de rechange	Reemplazo de repuestos
3.1	Checking the functions	Controllo delle funzioni	Steuerung von funktionen	Le contrôle des fonctions	Control de funciones
3.2	Gas ovens substitution of nozzles	Forni a gas: sostituzione ugelli	Gasöfen Düsenwechsel	Fours à gaz remplacement de buse	Hornos a gas reemplazo de boquilla
4.0	Problems and solutions	Problemi e soluzioni	Probleme und lösungen	Problèmes et solutions	Problemas y soluciones
5.0	Ordinary maintenance	Manutenzione ordinaria	Routinewartung	Entretien ordinaire	Mantenimiento ordinario
6.0	Wiring diagrams	Schemi elettrici	Verdrahtungsschemata	schémas de câblage	diagramas de cableado

FORNO ELETTRICO – ELECTRIC OVEN – ELEKTROBACKOFEN --
FOUR ÉLECTRIQUE -- HORNO ELÉCTRICO



LEGEND

- A- POWER CABLE INLET
- B- WATER INLET
- C- EXHAUST
- D- CHAMBER VENT

LEGGENDA

- A- INGRESSO CAVO ALIMENTAZIONE
- B- INGRESSO ACQUA
- C- SCARICO
- D- SFIATO CAMERA

LEGENDE

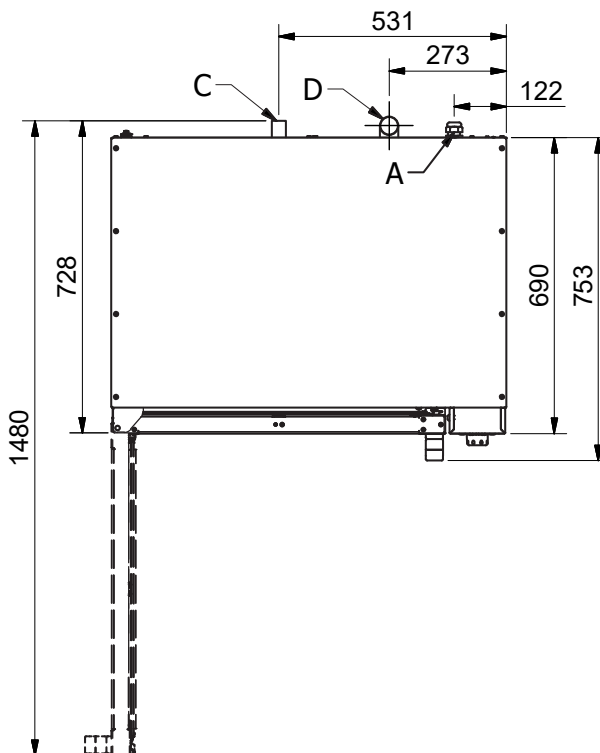
- A- EINLASS FÜR STROMKABEL
- B- WASSEREINLAUF
- C- ABGANG
- D- KAMMERENTLÜFTUNG

LÉGENDE

- A- ENTRÉE DU CÂBLE D'ALIMENTATION
- B- ENTRÉE D'EAU
- C- ÉVACUATION
- D- ÉVENT DE LA CHAMBRE

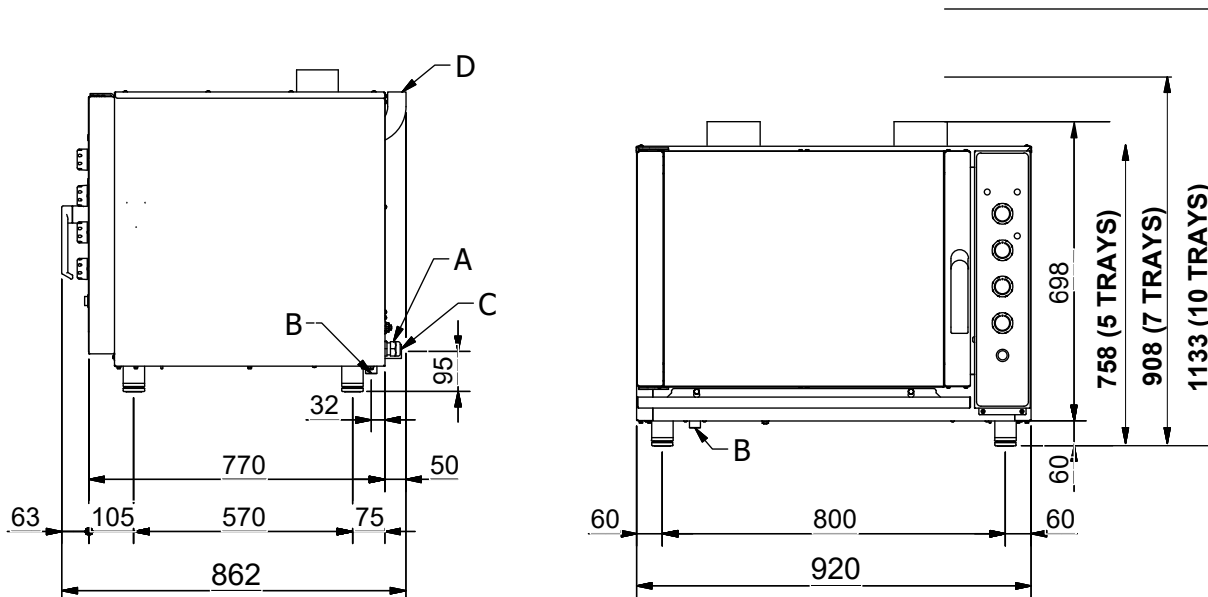
LEYENDA

- A- ENTRADA DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN
- B- ENTRADA DE AGUA
- C- ESCAPE
- D- RESPIRADERO DE LA CÁMARA



Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
mm 920 x 802 x h 700	5 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	90 kg
mm 920 x 802 x h 850	7 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	100 kg
mm 920 x 802 x h 1075	10 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	122 kg

FORNO GAS – GAS OVEN – GASÖFEN -- FOUR À GAZ -- HORNO A GAS



LEGEND

- A- POWER CABLE INLET
- B- WATER INLET
- C- EXHAUST
- D- CHAMBER VENT

LEGGENDA

- A- INGRESSO CAVO ALIMENTAZIONE
- B- INGRESSO ACQUA
- C- SCARICO
- D- SFIATO CAMERA

LEGENDE

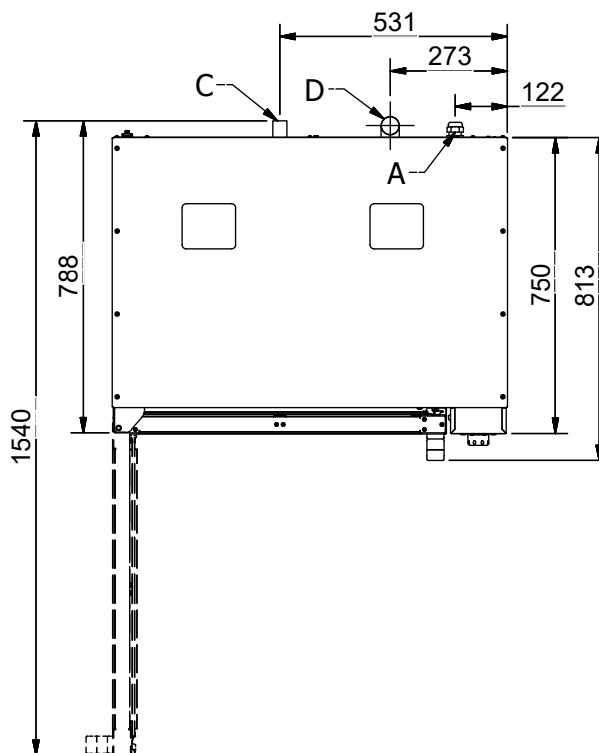
- A- EINLASS FÜR STROMKABEL
- B- WASSEREINLAUF
- C- ABGANG
- D- KAMMERENTLÜFTUNG

LÉGENDE

- A- ENTRÉE DU CÂBLE D'ALIMENTATION
- B- ENTRÉE D'EAU
- C- ÉVACUATION
- D- ÉVENT DE LA CHAMBRE

LEYENDA

- A- ENTRADA DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN
- B- ENTRADA DE AGUA
- C- ESCAPE
- D- RESPIRADERO DE LA CÁMARA



Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
mm 920 x 862 x h 758	5 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	100 kg
mm 920 x 862 x h 908	7 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	110 kg
mm 920 x 862 x h 1133	10 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	130 kg

AVANT-PROPOS

Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à ses produits comme elle le juge nécessaire ou utile, sans compromettre les caractéristiques essentielles. Lire la notice avec attention et faire particulièrement attention aux normes concernant les dispositifs de sécurité. Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément construit, c'est-à-dire pour la cuisson des plats et pour la régénération des denrées précuites et/ou réfrigérées.

INSTRUCTION POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Indiquez que cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation professionnelle et qu'il doit être utilisé que par du personnel qualifié.

Notez que les pièces protégées par le constructeur ou son agent ne doivent pas être réglées par l'utilisateur.

ATTENTION! Avant d'effectuer tout type de connexion de cet équipement (électrique ou hydraulique), lire attentivement les instructions de ce manuel. Cette notice devrait rester avec soin afin d'être disponible pour toute référence ultérieure aux utilisateurs ou techniciens d'entretien.

L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.

1.0 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le constructeur déclare que les appareils sont conformes aux normes CEE.

L'installation devra être effectuée en respectant les normes en vigueur, notamment celles concernant l'aération des locaux.

Attention: Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation incorrecte, d'une installation erronée et d'une mauvaise maintenance.

1.1 DIRECTIVE EUROPÉENNE ROHS 2012/19/UE

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager.

Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

1.2 TRANSPORT DU FOUR ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

À la réception du four et avant l'installation, vérifiez que l'emballage est intact et qu'il n'y a pas des dommages visibles. Vérifier qu'avec le four, il n'ya pas aucune documentation, consistant en:

- notice d'installation, utilisation et entretien
- Schéma électrique
- Étiquette ISO 3864-1

Avant de transporter le four jusqu'à la place de l'installation vérifiez que:

- Les portes sont assez grandes pour permettre le passage du four.
- Le plancher support le poids.

Selon le modèle du four, ses dimensions et son poids, utiliser pour la movimentation pendant le transport et avant l'installation équipement, qui garantisse stabilité pour éviter chutes, renversements ou mouvements non contrôlés de l'appareil ou de ses composantes.

Conserver l'emballage jusqu'au lieu où le four sera installé.

L'emballage aide la movimentation de la marchandise et protège le four des chocs accidentels.

Pendant le déménagement et l'installation du four, l'installateur doit respecter les normes de prévention des accidents en vigueur sur le lieu d'installation (utilisation des chaussures de sécurité et gants etc.). Enlever l'emballage en prenant soin de ne pas endommager le four. Le film adhésif qui protège les surfaces en acier inox peut être enlevé même après la mise en place au-dessus du support correspondant, ou sur la surface d'appui.



ATTENTION. Matériaux d'emballage et films adhésifs sont potentiellement dangereux.

Pour cette raison ils doivent être gardés hors de portée des enfants et éliminés en conformité avec les réglementations locales.

Vous devez séparer les matériaux d'emballage (bois, carton, plastique...) et les jeter séparément, dans le respect de la réglementation applicable au site d'installation.

Avant de mettre en marche l'appareil, enlever les films de protection sur les parties en acier inox, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques.

Effacer tout résidu d'adhésif à l'aide d'une éponge imbibée du solvant. Si le four est chauffé sans avoir éliminé le film adhésif, l'enlèvement du film et le nettoyage des résidus de colle sera beaucoup plus difficile.

1.3A AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel car elles peuvent fournir d'importantes indications concernant la sécurité de l'installation, l'utilisation et l'entretien du four.

1.3B CONTROLE DE RÉCEPTION

L'appareil est livré, protégé par un emballage. Contrôler, à l'arrivée de l'appareil, qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport et qu'il soit complet dans toutes ses parties, dont à la commande. En cas de dommages visibles, noter immédiatement sur le document relatif au transport, le dommage en reportant le texte:

RETIRÉ SOUS RÉSERVE POUR D'ÉVIDENTS DOMMAGES DE L'EMBALLAGE.

IMPORTANT: toutes les opérations citées ci-dessous doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien en ce qui concerne l'équipement utilisé que pour les modalités opérationnelles.

1.3C MANIPULATION

ATTENTION : AVANT D'EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE MANUTENTION, S'ASSURER QUE LA CAPACITÉ DE LEVAGE EST ADAPTÉE AU POIDS DE L'APPAREIL EN QUESTION.

Déplacer l'appareil avec un chariot élévateur ou un appareil semblable (A): insérer les fourches sur le côté avant ou arrière de la plateforme en bois qui accompagne l'appareil. Effectuer le levage en s'assurant que l'appareil soit en équilibre stable.

ATTENTION : AU COURS DE LA MANUTENTION NE PAS RETOURNER OU RENSERSE.

RECOMMANDATIONS : LE RESPECT DES RECOMMANDATIONS REPORTÉES SUR LE CÔTÉ EXTERNE DE L'EMBALLAGE EST LA GARANTIE DE L'INTÉGRITÉ PHYSIQUE ET FONCTIONNELLE DE L'APPAREIL, À L'AVANTAGE DE L'UTILISATEUR FINAL. IL EST DONC RECOMMANDÉ DE :

- DÉPLACER EN FAISANT ATTENTION
- GARDER AU SEC

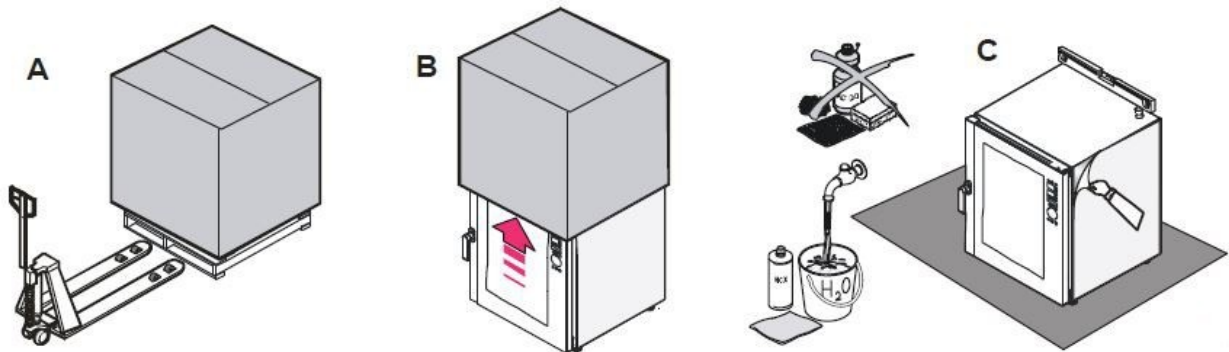
- ÉVITER ABSOLUMENT DE GERBER D'AUTRES OBJETS SUR L'APPAREIL.

GERBER SEULEMENT AVEC DES APPAREILS DU MÊME MODÈLE ET TYPE ET DANS LES QUANTITÉS (N° PIÈCES MAXIMUM) REPORTÉES SUR L'EMBALLAGE.

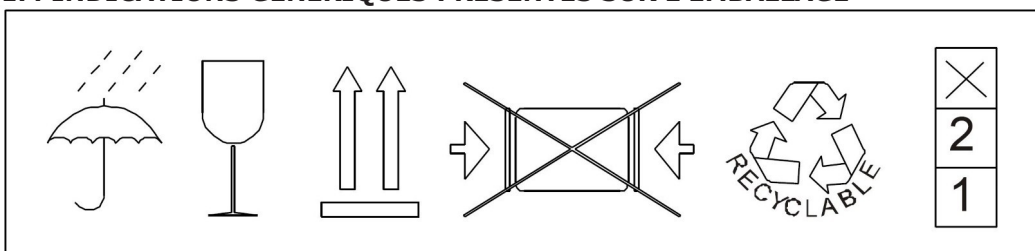
1.3D POSITIONNEMENT

- Enlever l'emballage (B)
- Enlever manuellement la pellicule de protection sur les parties en acier, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques (C)
- Placer l'appareil en s'assurant qu'il soit parfaitement à niveau (C), sinon agir sur les pieds à hauteur réglable afin qu'il soit positionné correctement. Dans le cas de four+petit meuble neutre, loger les pieds dans les espaces créés à cet effet sur le meuble.

A fin de permettre la connexion du câble d'alimentation, l'approvisionnement en eau et égalisation des potentiels il est nécessaire que l'équipement est au moins 5 cm du mur arrière et l'une des parois latérales. Essayer de placer l'appareil afin que toute opération d'installation, d'entretien ordinaire et extraordinaire, ainsi que les opérations de réparation, soit facile à effectuer.



1.4 INDICATIONS GÉNÉRIQUES PRÉSENTES SUR L'EMBALLAGE



PRÉSENT UNIQUEMENT SUR LES FOURS À GAZ

FR	CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHE' SELON LES RÉGLEMENTATIONS EXISTANTES. ON DOIT UTILISER CET APPAREIL SEULEMENT DANS UN LIEU VENTILÉ'. AVANT L'INSTALLATION ET L'USAGE DE L'APPAREIL IL FAUT LIRE LES INSTRUCTIONS.	CAT	PRÊT POUR GAZ
		II2H3+	G20 20 mbar <input type="checkbox"/> G30 28-30 mbar <input type="checkbox"/> G31 37 mbar <input type="checkbox"/>

1.5A PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE LA MACHINE

Serial Number XXXX				Ipx XX	
Code XXXX		Item XXXX		Type / Class XX	
Model XXXX		Pin XXXX		CE 1312- XXXX	
Power Input	xxxV xN	xxHz	x,xA	Electric (kW)	x,xxkW
Gas Type	Gxx - xx mbar	Gas Qty	x,xxx mc/h	Power On (kW)	xxkW
MADE IN ITALY XXXX					

Serial Number: numéro de série

Code: code machine

Medel: modèle de machine

Item: modèle d'entreprise

Ipx: degré de protection des enceintes

Pin: numéro de certificat de la machine

Type/Class: type d'installation

CE 1312-xxxx: le nombre et l'année de la surveillance

Power Input: caractéristiques de l'alimentation et absorption

Electric (KW): l'énergie électrique

Gas Type: le type et la pression de gaz de la configuration actuelle de la machine









Gas Q.ty: quantité de gaz consommation

Power Qm (KW): puissance partie chauffante

1.5B CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

Cal	Gas	G20	G25	G30	G31				
I2E	p (mbar)	20	--	--	--	LU	<input type="checkbox"/>	PL	<input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	--	--	30	30	IS	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	AL	<input type="checkbox"/>	CY	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	IT	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	CZ	<input type="checkbox"/>	MK	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	ES	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	AL	<input type="checkbox"/>	BG	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	DK	<input type="checkbox"/>	EE	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	LV	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	TR	<input type="checkbox"/>		
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	50	50	AT	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
II2E+3+	p (mbar)	20	25	28-30	37	BE	<input type="checkbox"/>	FR	<input type="checkbox"/>
II2E3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	<input type="checkbox"/>		
II2ELL3B/P	p (mbar)	20	20	50	50	DE	<input type="checkbox"/>		
II2L3B/P	p (mbar)	--	20	30	30	RO	<input type="checkbox"/>		
II2EK3B/P	p (mbar)	20	25	30	30	NL	<input type="checkbox"/>		

1.6 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

Capacité	Dimensions extérieures L x P x H (mm)	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	 		Puissance totale (kW)	Courant absorbé (A)	Volume emballage (m ³)	Poids brut (kg)
			kW	kcal				
5 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 700	660 x 420 x 450		6,8	7,0 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	13,7	0.65	90
7 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 850	660 x 420 x 600		9,0	9,3 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	20,5	0.77	100
10 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 1075	660 x 420 x 825		13,5	13,95 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	21,4	0.95	122
5 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 758	660 x 420 x 450		10,0	0,22 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	0,90	0.75	98
7 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 908	660 x 420 x 600		13,5	0,33 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	1,40	0.88	108
10 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 1133	660 x 420 x 825		20,0	0,45 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	2,00	1.07	133

- Maintenir un espace minimum entre les murs et le four et entre le four et les appareils qui lui sont proches (de 4 à 6 cm), cela pour éviter le réchauffement des surfaces adjacentes et pour permettre une circulation adéquate de l'air.

1.7 CONNEXION ÉLECTRIQUE

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur. Vérifier que:

- La tension et la fréquence de l'installation d'alimentation correspondent à ce qui est indiqué sur la plaque "données techniques" placée sur le côté droit de l'appareil
- L'installation peut supporter la charge de l'appareil (voir la plaque avec les données techniques)
- L'installation est équipée de la mise à terre conformément aux normes en vigueur
- Le sectionneur du four peut facilement être atteint même après avoir positionné et installé l'appareil
- Le type du câble

Type du câble	Section	kW électrique
FS180R18 FS180S18	5 x 4.0 mm ²	13,5
	5 x 2.5 mm ²	9,0
	5 x 2.5 mm ²	6,0
	5 x 2.5 mm ²	3,35

Les fours monophasés 230 V, sont équipés d'un câble avec fiche Schuko, insérer la fiche dans la prise électrique après avoir vérifié que la prise soit adaptée à la fiche utilisée.

Les fours triphasés ne sont pas équipés de câble électrique, donc, il est nécessaire de brancher au bornier interne du four un câble de section adaptée. Le remplacement du câble doit être effectué par le personnel agréé et compétent. Remplacement du câble:

Après avoir ouvert le couvercle inférieur, placé dans la partie arrière du four (en dévissant la vis de fixation), brancher les conducteurs selon le schéma de branchement choisi. Fixer le câble à l'aide du serre-câble prévu à cet effet et puis, fermer le couvercle arrière. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

1.8 SYMBOLE D'ÉQUIPOTENTIALITÉ



Liaison équipotentielle: besoin de se connecter tous les équipements (électriques et neutre) présents dans l'installation pour assurer une liaison équipotentielle.

1.9 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

L'eau d'alimentation doit être apte à la consommation humaine et les caractéristiques suivantes:

Température: comprise entre 15 – 20°C

Dureté de l'eau: comprise entre 4° et 8° Français, nous conseillons vivement d'installer toujours un adoucisseur en amont de l'appareil afin de maintenir la valeur de dureté de l'eau entre ces valeurs.

Le fonctionnement du four avec une eau de dureté supérieure pourrait entraîner la formation d'incrustations de calcaire sur les parois de l'enceinte du four.

Pression de l'eau d'alimentation: comprise entre 150 et 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

Attention. Une pression plus élevée implique une dépense d'eau inutile et peut compromettre le bon fonctionnement de composantes.

Concentration maximale en chlorures (Cl⁻): inférieure à 150 mg/litre.

Concentration en Chlore (Cl₂): inférieure à 0.2 mg/litre

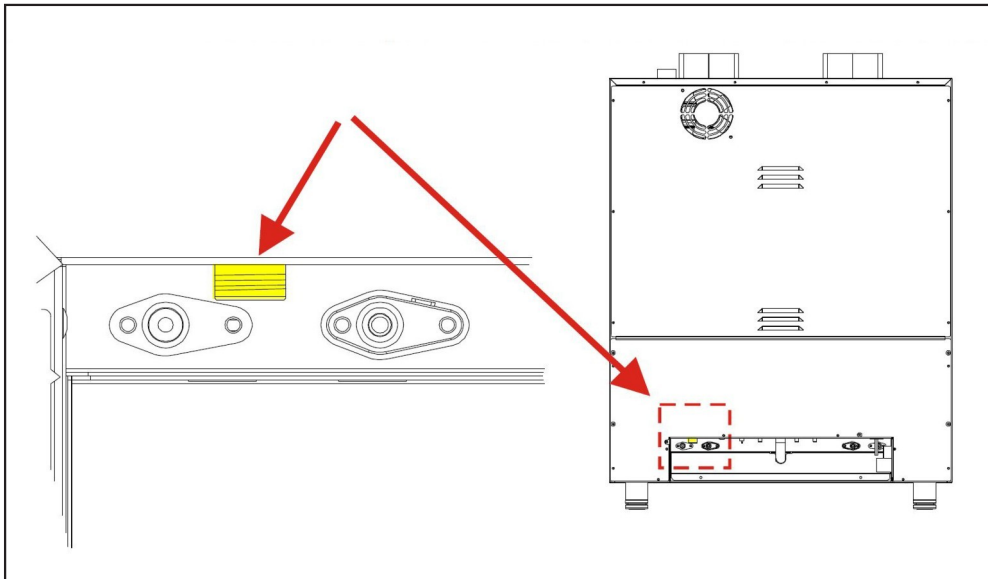
pH: supérieure à 7.

Conductibilité de l'eau: 50 à 2000 µS/cm.

Attention: L'utilisation de dispositifs de traitement de l'eau autres que ceux prescrits par le constructeur est interdite sous peine de chute immédiate de la garantie. Les dispositifs de dosage des produits détartrants dans les conduites sont également interdits car ils risquent de compromettre le fonctionnement correct de la machine.

2.0 CONNEXION GAZ

La section du tuyau d'amenée de gaz doit être choisie selon le type de gaz et la consommation de l'appareil à raccorder. L'installation doit être conçue et réalisée selon les normes en vigueur. L'appareil à gaz est équipé d'un raccord mâle pour gaz de 1/2" situé dans la partie arrière du four (voir l'image).



Le raccordement à ce raccord doit être effectué avec des adaptateurs prévus à cet effet et des garnitures appropriées au type de combustible utilisé (voir données techniques). Un robinet d'arrêt rapide doit être placé en amont du four, pour la fermeture du gaz (homologué par les normes en vigueur). On peut avoir deux types de raccordement : fixe ou débranchable. Dans le cas de l'utilisation de tuyaux flexibles, ils devront être résistants à la corrosion et en matériau inoxydable. Les éventuels matériaux d'étanchéité utilisés dans le raccordement devront être homologués selon les normes en vigueur. Pour les tests d'étanchéité de tous les raccords entre l'installation et l'appareil, l'on conseille l'utilisation de spray de recherche de fuite ; on peut aussi badigeonner les points de raccord avec des mousses non corrosives. Dans les deux cas, AUCUNE BULLE NE DOIT APPARAÎTRE. QUAND ON EFFECTUE CES ESSAIS, ÉVITER LES FLAMMES LIBRES.

2.1 RACCORDEMENT AU CONDUIT DE CHEMINÉE

Les appareils sont équipés d'un conduit de cheminée pour l'évacuation des produits de combustion, qui doit être raccordé selon le mode modalité illustrée, prévues par les normes d'installation.

Évacuation forcée des fumées modèle A1

L'appareil est du type A1. Il doit être installé dans des locaux suffisamment ventilés pour éviter la possibilité de concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé dans le local où l'appareil est installé, conformément aux lois et réglementations nationales et locales en vigueur.

A titre indicatif, le débit d'un aspirateur connecté directement à l'environnement extérieur est de 35 m³/h pour chaque kW de puissance de gaz installée.

L'appareil doit être installé dans des locaux suffisamment ventilés pour assurer le flux d'air nécessaire à la combustion, conformément aux lois et réglementations nationales et locales en vigueur.

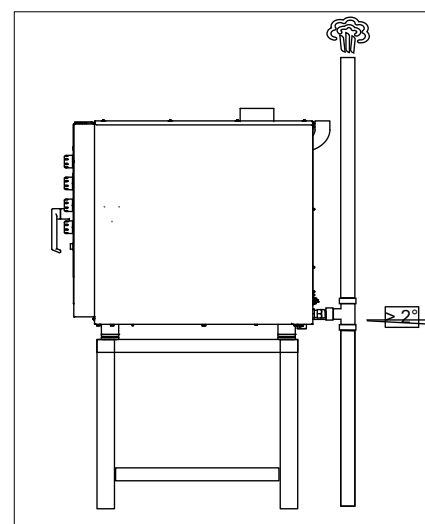
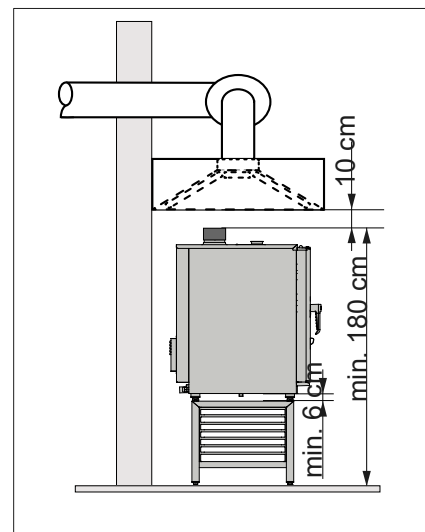
2.2 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE – VIDANGE D'EAU

Les fours sont équipés d'un tuyau de vidange de l'eau placé à l'arrière de l'appareil; le raccordement hydraulique doit être effectué directement sur l'extrémité du tuyau de vidange en acier inox.

Le système de vidange ne doit pas avoir de siphon et doit être réalisé avec des tuyaux rigides et résistants à une température de 110°C.

Le diamètre du tuyau de vidange ne peut pas être réduit et il est absolument nécessaire que le raccordement au conduit soit à pression atmosphérique, avec une adéquate prise d'air à entonnoir.

L'obstruction du tuyau de vidange peut provoquer une sortie de vapeur par la porte du four et des mauvaises odeurs à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.



3.0 REMPLACEMENT DES PIÈCES

Le remplacement des pièces endommagées doit être effectuée uniquement par un personnel technique qualifié. Pour demander au fabricant les pièces de remplacer dont vous avez besoin pour communiquer le modèle du four et le numéro de série. **Ces données sont disponibles sur la plaque des caractéristiques fixée au four.** Pour des raisons de sécurité, avant de remplacer les pièces, il faut débrancher l'interrupteur électrique de protection et fermer les robinets de l'eau installé en amont de l'appareil.

3.1 CONTRÔLE DES FONCTIONS

Après l'installation du four est nécessaire d'effectuer un test d'étanchéité des conduites d'eau.

L'installateur doit toujours vérifier avec les instruments de mesurage nécessaires que les émissions de rumeur aérienne ont un niveau de pression sonore pesé A, inférieur à 70 dB (A).



L'étiquette ISO 3864-1 à côté doit être appliqué sur une surface visible à une hauteur de 1.6 mt du sol. Dans les modèles au sol, l'étiquette est déjà appliquée correctement. Dans les modèles sur table, l'étiquette est fournie avec la documentation du four et est appliquée après l'installation sur une surface visible de l'appareil à 1.60 mt du sol. Il est indispensable de bien expliquer le fonctionnement de l'appareil à l'utilisateur et qu'il garde à portée de main la notice d'emploi qu'il devra suivre attentivement lors de l'utilisation de l'appareil.

IMPORTANT: Avant que l'utilisateur peut allumer le four et l'utiliser pour tous phases de cuisson ou lavage, il est nécessaire que l'installateur ou un technicien qualifié a vérifié que toutes les connexions du four ont été faites selon les instructions de ce manuel. Le technicien ou l'installateur devront vérifier:

- Le four est en position horizontale et placé sur un support ou une étagère qui assurent son stabilité.
- Que le branchement électrique a été réalisée en conformité avec les règlements et que la section des câbles d'alimentation ne soit pas inférieure à celle indiquée dans le manuel.
- La pression et la dureté de l'eau qui alimente le four sont spécifiés dans les paragraphes de ce manuel.
- Si le four est équipé avec tuyau de décharge, il doit être branché correctement et les matériaux utilisés adaptés pour la température de fonctionnement.

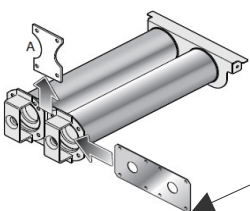
Après on a effectué les contrôles, vous pouvez ouvrir les vannes d'arrêt de l'eau et aussi le disjoncteur, installé en amont de l'appareil. L'installateur doit vérifier le bon fonctionnement du four et vous fournir les instructions nécessaires pour une bonne utilisation, et vérifier à ce que l'utilisateur reçoit une copie de ce manuel.

L'installateur doit enfin remplir et signer la fiche pour la correcte installation et la livrer au client, qui doit la garder au moins pendant la période de garantie du four.

3.2 FOURS À GAZ: REMPLACEMENT DES INJECTEURS

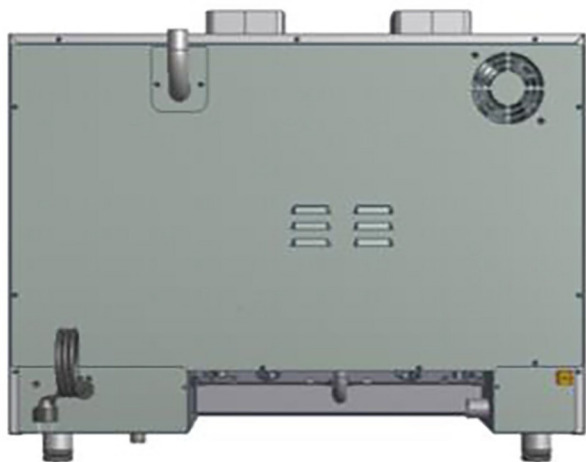
TABLEAU DE REMPLACEMENT DES BUSE

MODÈLE DE FOUR			EQ-XXG-X05		EQ-XXG-X07		EQ-XXG-X10	
POUVOIR			10KW		13,5KW		20KW	
TYPE DE GAZ	Range da norma EN437		CONSOMMAT ION	BUSE	CONSOMMAT ION	BUSE	CONSOMMAT ION	BUSE
G20 20mabr	17-25mbar	m³/h	1,058	120	1,429	140	2,116	175
G25 20mbar	17-25mbar	m³/h	1,231	130	1,662	155	2,462	195
G25 25mbar	20-30mbar	m³/h	1,231	125	1,662	150	2,462	185
G30-31 28-30mbar 30-37mbar	20-35mbar 25-45mbar	Kg/h	0,789	80	1,065	90	1,577	110
G30-31 50bar	42,5-57,5mbar	Kg/h	0,777	70	1,049	80	1,554	90

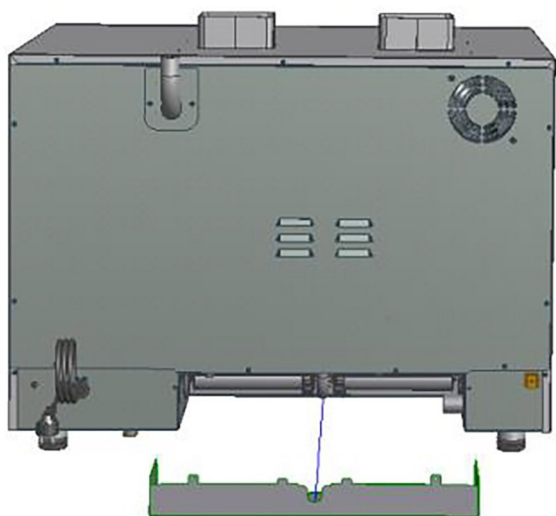


PLAQUE DE JONCTION DES BRÛLEURS AVEC RÉDUCTION D'AIR.
À APPLIQUER UNIQUEMENT DANS LES COMBINAISONS SOULIGNÉES

Il faut fermer le robinet du gaz avant de faire n'importe quelle opération.



Dévisser les vis du panneau de couverture du brûleur.



Injecteur ----->

Rondelle ----->

Retirer le panneau inférieur du brûleur.



Dévisser les vis de fixation du brûleur à gauche et à droite.



Retirer le brûleur de gauche et celui de droite.



Après avoir enlevé les brûleurs, injecteurs des brûleurs dévisser les deux à gauche et deux à droite de buses de brûleurs.

- Supprimer les anciens injecteurs et les joints
- Monter les nouvelles injecteurs à la place des ancien injecteurs (et les nouvelles joints)
- Monter le panneau brûleur inférieur et le fixer avec ses vis.
- Ouvrir le robinet du gaz.

4.0 PROBLÈMES ET SOLUTIONS

LE FOUR NE S'ALLUME PAS

- Vérifier que le connecteur soit branché dans la prise électrique et qu'il y ait du courant électrique;
- Contrôler qu'il ne soit pas nécessaire de réinitialiser le thermostat de sécurité;
- Contrôler que la porte se soit fermée correctement;
- Contrôler que la session de cuisson soit convenablement réglée.

L'ÉVENT S'ÉTEINT LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ

Toutes les 2 minutes, le moteur du ventilateur change automatiquement la direction de rotation après un arrêt de 20 secondes. Si la dernière session de cuisson s'est achevée avec le moteur de l'évent à l'arrêt, la nouvelle session de cuisson commencera avec l'évent à l'arrêt. Après l'arrêt, l'évent fonctionnera normalement.

- Contrôler que l'arrêt ne dépasse pas les 20 secondes normales.
- Contrôler que la porte ne soit pas ouverte;
- Vérifier que l'évent ne soit pas obstrué.

LES LUMIÈRES DU FOUR NE S'ALLUMENT PAS

- Utiliser des ampoules résistantes à la chaleur.
- Remplacer les ampoules grillées.

LE TUBE QUI TRANSPORTE L'EAU POUR L'HUMIDITÉ N'INJECTE PAS D'EAU DANS LA CHAMBRE

- Contrôler que le robinet de la connexion au réseau d'eau soit ouvert.
- Contrôler que le filtre ne soit pas colmaté.
- Contrôler que la poignée du sélecteur d'humidité soit convenablement positionnée.

FILTRE À EAU

Si l'alimentation en eau du four s'interrompt, contrôler le filtre de la vanne électromagnétique:

- Fermer le robinet d'alimentation du réseau hydrique;
- Déconnecter le tube de connexion entre le four et le réseau hydrique;
- Utiliser une pince pour retirer le filtre qui se trouve à droite de la vanne électromagnétique;
- Nettoyer le filtre et le placer de nouveau à droite de la vanne électromagnétique;
- Connecter de nouveau le tube.

LA LUMIÈRE ROUGE

LED rouge indique le brûleur se bloque, appuyez pendant 3 secondes pour réinitialiser le bouton ci-dessous le panneau de commande (voir schéma d'installation et la légende).

5.0 ENTRETIEN ORDINAIRE

Les opérations à effectuer ne nécessitent pas de connaissances techniques particulières et peuvent être résumées dans les contrôles simples de composants de l'appareil. AVANT DE COMMENCER TOUT TYPE DE entretien ou de nettoyage TRAVAIL SUR LA COUPURE DE L'APPAREIL l'alimentation secteur (électricité, eau).

NETTOYAGE DE FOUR

ATTENTION: AVANT DE NETTOYER LE FOUR vous devez vous assurer que le four est froid.

A la fin de la journée de travail, nettoyer le four à l'intérieur et à l'extérieur:

1. utiliser uniquement de l'eau tiède et du savon ou un détergent neutre
2. rincer abondamment avec de l'eau sécher soigneusement
3. sécher Tous les résidus alimentaires et la graisse doivent être retirés du four à chaque fois qu'il est utilisé pour la cuisson; suivez les indications ci-dessous 1-2-3.

Ne pas utiliser de produits abrasifs et d'autres produits qui pourraient être dommageables pour les surfaces inox. Utilisez uniquement des produits à base de métaux alcalins appropriés à cet effet.

Ne pas utiliser de jets d'eau élevés de pression pour nettoyer le four.

Si le four ne fonctionne pas correctement, éteindre le four, débranchez la fourniture d'électricité et d'eau et en informer le service d'assistance technique.

Pour une longue période de non utilisation, nous vous recommandons de:

1. éteindre l'appareil en appuyant longuement sur la touche (1) ON / OFF
2. déconnexion de tous les pouvoirs alimentation électrique et de l'eau
3. laisser la porte entrouverte pour éviter les mauvaises odeurs de se former.

L'APPAREIL DOIT ÊTRE VÉRIFIÉ AU MOINS UNE FOIS PAR AN PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ.