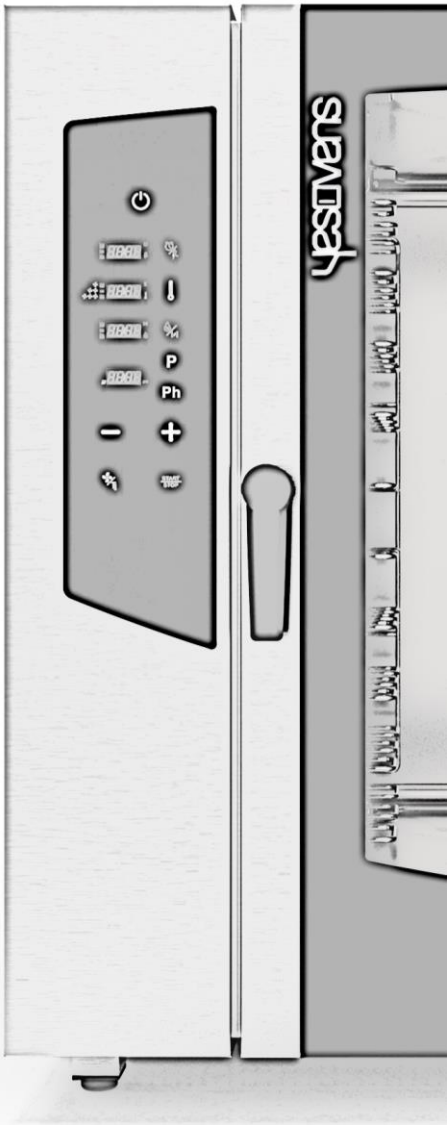
Manuel d’emploi et Installation Fours NUMÉRIQUES



www.yesovens.it

Index

INTRODUCTION	P. 5
GUIDE À LA LECTURE DES INSTRUCTIONS	P. 5
INFORMATIONS GÉNÉRALES	P. 6
ICÔNE DE DANGER	P. 8
FICHES TECHNIQUES	P. 10
MANUTENTION, TRANSPORT ET DÉSEMBALLAGE	P. 18
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	P. 21
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	P. 29
NETTOYAGE ET MAINTENANCE	P. 36
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	P. 42
ALARMES ET AVERTISSEMENTS	P. 45

Instructions originales

INTRODUCTION :

- Ce manuel fait exclusivement référence aux fours numériques MOOD et TAOS.
- Ce manuel est destiné à toute personne remplissant ayant un rôle précis ou qui est autorisée à utiliser ou faire fonctionner le four.
- L'utilisation prévue et les versions indiquées sont les seules autorisées par le fabricant; ne pas essayer d'utiliser les fours en ignorant les instructions fournies. L'utilisation prévue indiquée ne concerne que les fours pleinement efficaces du point de vue structurel, mécanique et technique.
- Ce manuel s'adresse également à l'employeur, aux dirigeants de l'entreprise et aux travailleurs en charge qui doivent le lire attentivement et l'assimiler afin qu'ils puissent l'utiliser comme une aide valable pour remplir au moins une partie des obligations imposées par les lois et règlements en vigueur en ce qui concerne la santé et la sécurité sur le lieu de travail.
- L'employeur, dans le site de production duquel est installé le four, ainsi que les responsables et les employés qui le gèrent, doivent garantir aux opérateurs responsables des différentes fonctions spécifiques des informations adéquates et, le cas échéant, une formation (qui doit tenir compte du niveau de perspicacité que l'on peut raisonnablement attendre de ces opérateurs) sur l'utilisation correcte et en toute sécurité et les risques généraux et spécifiques du lieu de travail et/ou de la tâche; ce manuel peut être une aide valable pour accomplir cette tâche délicate.

GUIDE À LA LECTURE DES INSTRUCTIONS

Porter une attention particulière aux textes en gras ou soulignés ou aux textes dans une police LARGER, car ils font référence à des opérations ou informations particulièrement importantes.
Le manuel doit être conservé jusqu'à la mise au rebut finale de la machine dans un endroit approprié, afin qu'il soit toujours possible de le consulter dans les meilleures conditions possibles. En cas de perte ou de détérioration, un exemplaire de remplacement doit être demandé au fabricant ou au revendeur.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Lire attentivement les instructions de ce manuel avant d'installer et d'utiliser le four pour connaître les précautions à prendre:

- Installer le four;
- Entretenir et nettoyer le four;
- Utiliser le four de la meilleure manière possible.

Cet équipement doit être utilisé uniquement comme prévu expressément, à savoir pour cuisiner/cuire ou chauffer des aliments; toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte car non conforme à l'utilisation prévue et donc dangereuse.

L'équipement est conçu pour un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, mais pas pour la production de masse continue d'aliments.

Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients contenant des liquides ou des produits de cuisine qui deviennent liquides en les chauffant à des niveaux supérieurs à ceux facilement observables.

Avant de quitter l'usine, cet équipement a été testé et installé par du personnel expert et spécialisé, afin de garantir les meilleures performances.

L'installation et/ou les réparations ou réglages qui pourraient être nécessaires par la suite doivent être effectués avec le plus grand soin et attention par le personnel qualifié. Il est conseillé de toujours contacter le revendeur et spécifier le problème, le modèle et le numéro de série du four que vous possédez.

.

En cas de réparation et/ou de remplacement de tout composant, de maintenance corrective, de panne ou de dysfonctionnement, un savoir-faire professionnel est requis et seules des pièces de rechange originales doivent être utilisées, faute de quoi la garantie et la responsabilité du fabricant seront annulées. Pour ces activités, contacter uniquement le personnel autorisé

Avant l'installation, vérifier que les valeurs d'alimentation et d'eau sont compatibles avec les valeurs imprimées sur la plaque signalétique.

La sécurité électrique du four est garantie, celui-ci est en effet branché à un système de mise à la terre efficace (nous rappelons qu'il doit être régulièrement contrôlé), qui doit être conforme aux réglementations nationales et locales en vigueur à ce moment-là.

Pendant le fonctionnement, le four ne doit être utilisé et surveillé que par du personnel spécialement formé.

Éviter d'installer le four à proximité de sources de chaleur telles que: friteuses, feux ouverts, etc.

Ne pas obstruer les buses d'aspiration pour quelque raison que ce soit; ne pas empêcher la dissipation de chaleur et ne pas obstruer le système d'échappement de la vapeur du four.

Demander à l'installateur de fournir des instructions sur l'utilisation correcte de l'adoucisseur/du détartrant (attention: un processus de régénération de la résine imparfait peut provoquer la corrosion de l'appareil).

Avant d'utiliser le four pour la première fois, il doit être nettoyé à fond - à l'extérieur, il doit être nettoyé uniquement à l'aide d'un chiffon humide; l'intérieur de la chambre de cuisson doit être nettoyé à l'eau; dans tous les cas, ne jamais utiliser de laine d'acier pour nettoyer le four.

Le non respect de ces règles fondamentales peut compromettre la sécurité du four et causer des dommages à l'utilisateur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions fournies dans ce manuel par l'utilisateur ou l'installateur et tout accident ou dommage causé par une telle non-conformité ne peut être attribué au fabricant.

Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude dans cette brochure imputable à des erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve également le droit d'apporter les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires pour le produit, sans compromettre ses caractéristiques essentielles.

ICÔNES PRINCIPALES

DANGER | RISQUE D'INCENDIE | RISQUE D'ÉLECTROCUTION | DANGER DE BRÛLURE | MISE À LA TERRE PLAQUE À BORNES | FAIRE ATTENTION | ANNEAU ÉQUIPOTENTIEL

ICÔNE DE DANGER

DANGER DE BRÛLURES

Pendant la cuisson et le refroidissement du four, faire attention à:
Porter des gants et des vêtements de protection contre la chaleur.
Ne toucher que les commandes, la poignée du four ou la partie limitée par l'adhésif du four, car les parties extérieures sont chaudes (température supérieure à 60 ° C).
Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture de la porte, car de la vapeur à haute température est libérée.
Quand ils sont insérés sur les guides, les plateaux doivent être bloqués.
Faire très attention quand les plateaux sont extraits de la chambre.
Ne pas ouvrir la porte du four pendant le lavage pour éviter les blessures causées par la vapeur et les substances chimiques utilisées.

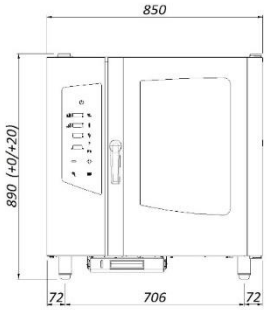
DANGER D'INCENDIE

S’assurer que la sortie de fumée n'est pas obstruée et qu’il n’y ait pas de matériaux inflammables à proximité.
S'assurer qu'aucun objet étranger (manuel d'emploi, sacs, gants, etc.) ou résidus de produit détergent n'aient été laissés à l'intérieur du four.
Ne pas placer d'objets ni de substances inflammables (essence, diesel, alcool, etc.) à proximité du four.
Ne pas utiliser d'aliments ni de liquides pouvant facilement prendre feu pendant la cuisson.
La chambre de cuisson doit toujours être propre. Si elles ne sont pas éliminées, l’huile ou la graisse peuvent s’enflammer à des températures élevées.

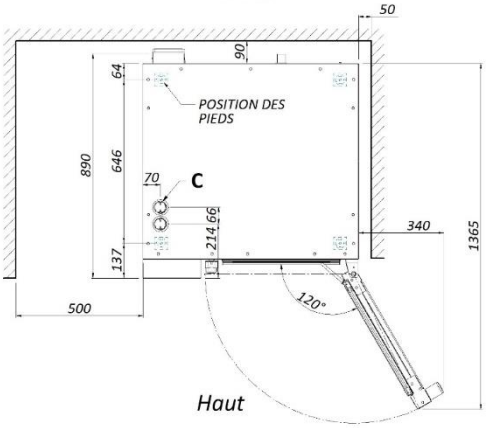
DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'ouverture des compartiments marqués de ce symbole est exclusivement réservée au personnel qualifié de YESOVENS ; le non-respect de cette disposition annulera la garantie.
Ne toucher aucun interrupteur électrique afin de ne pas provoquer d'étincelles ou de flammes.
Maintenir toujours le tuyau d'évacuation de la fumée libre de tout obstacle.
Le cas échéant, allumer la hotte d’aspiration des fumées quand le four est en marche.
Le four doit être installé à l'abri des courants d'air ou du vent.
S'assurer que les prises d’air du four sont propres et non obstruées.

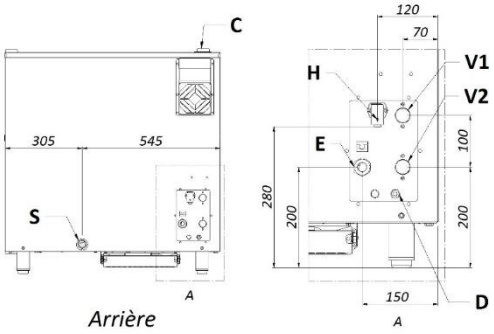
Fiche techniques MOOD 7N



Devant



Haut



Arrière

C: Cheminée de sortie de vapeur / Cheminée d'en trée d'air
V1: Électrovanne de lavage
V2: Électrovanne vapeur
H: Branchement hotte
E: Branchement électrique
S: Eau de drainage
D: Entrée détergent

Dimensions et poids

Largeur du four: 850 mm
Profondeur du four: 890 mm
Hauteur du four: 890 mm
Poids net total en option: 93 kg

Largeur de l'emballage: 915 mm
Profondeur de l'emballage: 1000 mm
Hauteur de l'emballage: 1045 mm
Poids avec emballage full optional: 111 kg
Volume de l'emballage: 0.95 m³

Installation

Distance minimum coté gauche: 500 mm
Distance minimum coté droit: 50 mm
Distance arrière minimum: 50 mm
Distance min. des sources de chaleur: 500 mm

Branchement électrique

Alimentation: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz
230 V 1N 50/60 Hz

Puissance max: 11 kW

Courant: 17 A
30 A
50 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Branchement eau

Branchement de lavage à l'eau V1: 3/4"
Branchement eau vapeur V2: 3/4" adoucie
Pression eau: 1.5-5 bars
Dureté de l'eau: 4° d
Conductance minimum: 50 µS/cm
Taille d'échappement S: 32 mm

Capacité

Type de plateaux: GN11
Nombre de plateaux: 7

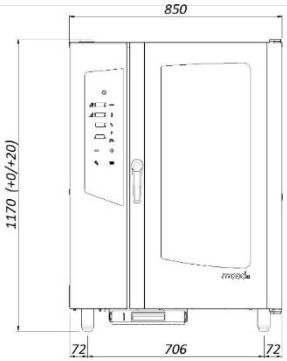
Distance entre les plateaux: 70 mm

Charge max: 35 kg
Charge max plateau unique: 5 kg

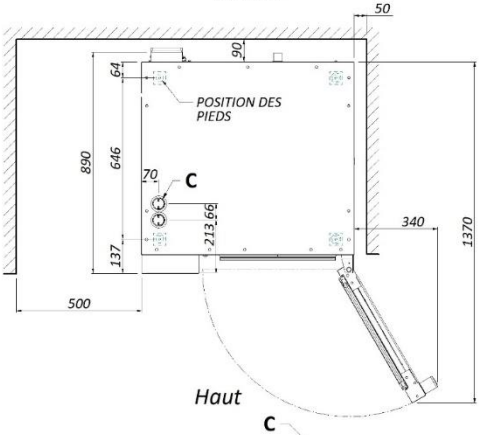
Indice de protection: IPx4

YESOVENS SRL
Via dell'industria 1 - 35010 Borgoricco (PD) Italy - T.+39 0499336455 - F. +39 049 9335611 - info@yesovens.it - www.yesovens.it

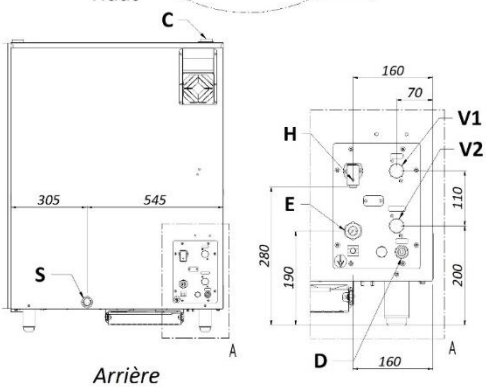
Fiche techniques MOOD 11N



Devant



Haut



Arrière

C: Cheminée de sortie de vapeur / Cheminée d'en trée d'air
V1: Électrovanne de lavage
V2: Électrovanne vapeur
H: Branchement hotte
E: Branchement électrique
S: Eau de drainage
D: Entrée détergent

Dimensions et poids

Largeur du four: 850 mm
Profondeur du four: 890 mm
Hauteur du four: 1170 mm
Poids net total en option: 127 Kg

Largeur de l'emballage: 915 mm
Profondeur de l'emballage: 1000 mm
Hauteur de l'emballage: 1330 mm
Poids avec emballage full optional: 147 Kg
Volume de l'emballage: 1.22 m³

Installation

Distance minimum coté gauche: 500 mm
Distance minimum coté droit: 50 mm
Distance arrière minimum: 50 mm
Distance min. des sources de chaleur: 500 mm

Branchement électrique

Alimentation: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Puissance max: 17 Kw

Courant: 28 A
49 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Branchement eau

Branchement de lavage à l'eau V1: 3/4"
Branchement eau vapeur V2: 3/4" adoucie
Pression eau: 1.5-5 bars
Dureté de l'eau: 4° d
Conductance minimum: 50 µS/cm
Taille d'échappement S: 32 mm

Capacité

Type de plateaux: GN11
Nombre de plateaux: 11

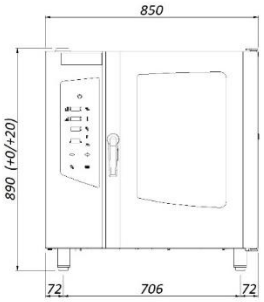
Distance entre les plateaux: 70 mm

Charge max: 45 kg
Charge max plateau unique: 5 kg

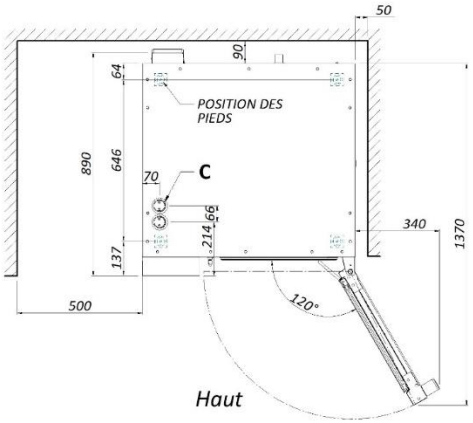
Indice de protection: IPx4

YESOVENS SRL
Via dell'industria 1 - 35010 Borgoricco (PD) Italy - T.+39 0499336455 - F. +39 049 9335611 - info@yesovens.it - www.yesovens.it

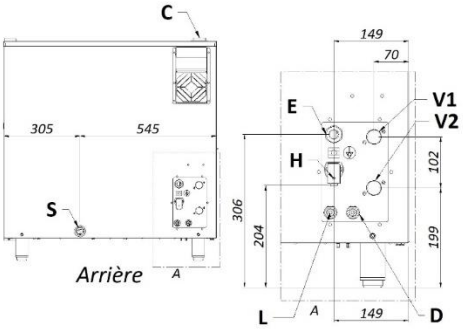
Fiche techniques MOOD 6N STEAMER



Devant



Haut



C: Cheminée de sortie de vapeur / Cheminée d'en trée d'air
V1: Électrovanne de lavage
V2: Électrovanne vapeur
H: Branchement hotte
E: Branchement électrique
S: Eau de drainage
D: Entrée détergent
L: Entrée calcaire

Dimensions et poids

Largeur du four: 850 mm
Profondeur du four: 890 mm
Hauteur du four: 890 mm
Poids net total en option: 100 Kg

Largeur de l'emballage: 915 mm
Profondeur de l'emballage: 1000 mm
Hauteur de l'emballage: 1045 mm
Poids avec emballage full optional: 118 Kg
Volume de l'emballage: 0.95 m³

Installation

Distance minimum coté gauche: 500 mm
Distance minimum coté droit: 50 mm
Distance arrière minimum: 50 mm
Distance min. des sources de chaleur: 500 mm

Branchement électrique

Alimentation: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Puissance max: 13 kW

Courant: 23 A
37 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Branchement eau

Branchement de lavage à l'eau V1: 3/4"
Branchement eau vapeur V2: 3/4" adoucie
Pression eau: 1.5-5 bars
Dureté de l'eau: 4° d
Conductance minimum: 50 µS/cm
Taille d'échappement S: 32 mm

Capacité

Type de plateaux: GN11
Nombre de plateaux: 6

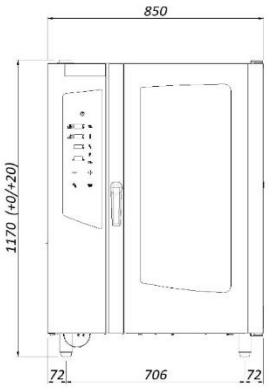
Distance entre les plateaux: 80mm

Charge max: 30 Kg
Charge max plateau unique: 5 kg

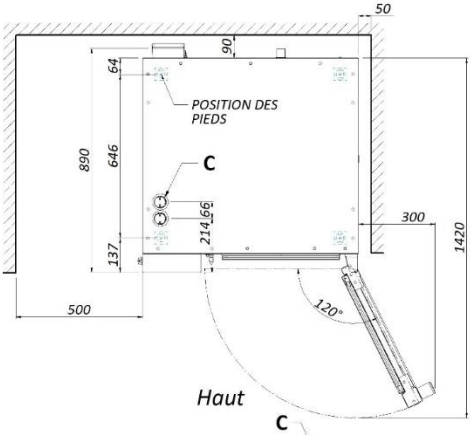
Indice de protection: IPx4

YESOVENS SRL
Via dell'industria 1 - 35010 Borgoricco (PD) Italy - T.+39 0499336455 - F. +39 049 9335611 - info@yesovens.it - www.yesovens.it

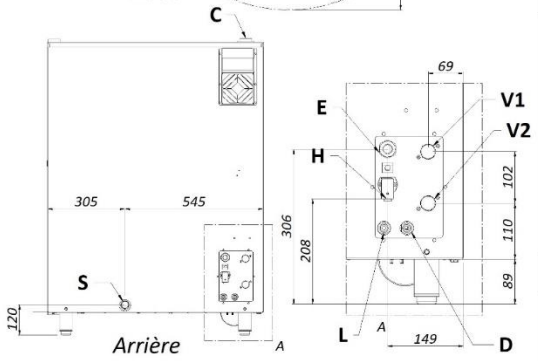
Fiche techniques MOOD STEAMER 10N



Devant



Haut



Arrière

C: Cheminée de sortie de vapeur / Cheminée d'en trée d'air
V1: Électrovanne de lavage
V2: Électrovanne vapeur
H: Branchement hotte
E: Branchement électrique
S: Eau de drainage
D: Entrée détergent
L: Entrée calcaire

Dimensions et poids

Largeur du four: 850 mm
Profondeur du four: 890 mm
Hauteur du four: 1170 mm
Poids net total en option: 134 Kg

Largeur de l'emballage: 915 mm
Profondeur de l'emballage: 1000 mm
Hauteur de l'emballage: 1330 mm
Poids avec emballage full optional: 154 Kg
Volume de l'emballage: 1.22 m³

Installation

Distance minimum coté gauche: 500 mm
Distance minimum coté droit: 50 mm
Distance arrière minimum: 50 mm
Distance min. des sources de chaleur: 500 mm

Branchement électrique

Alimentation: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Puissance max: 17 Kw

Courant: 29 A
50 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Branchement eau

Branchement de lavage à l'eau V1: 3/4"
Branchement eau vapeur V2: 3/4" adoucie
Pression eau: 1.5-5 bars
Dureté de l'eau: 4° d
Conductance minimum: 50 µS/cm
Taille d'échappement S: 32 mm

Capacité

Type de plateaux: GN11
Nombre de plateaux: 10

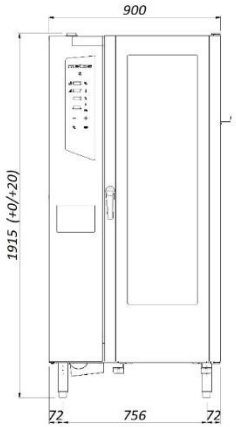
Distance entre les plateaux: 80 mm

Charge max: 45 kg
Charge max plateau unique: 5 kg

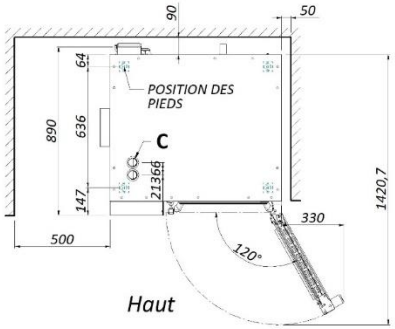
Indice de protection: IPx4

YESOVENS SRL
Via dell'industria 1 - 35010 Borgoricco (PD) Italy - T.+39 0499336455 - F. +39 049 9335611 - info@yesovens.it - www.yesovens.it

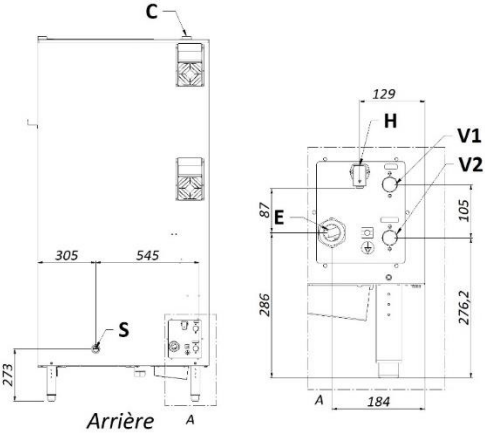
Fiche techniques MOOD STEAMER 16/20N



Devant



Haut



Arrière

C: Cheminée de sortie de vapeur / Cheminée d'en trée d'air
V1: Électrovanne de lavage
V2: Électrovanne vapeur
H: Branchement hotte
E: Branchement électrique
S: Eau de drainage

Dimensions et poids

Largeur du four: 900 mm
Profondeur du four: 890 mm
Hauteur du four: 1915 mm
Poids net total en option: 225 Kg

Largeur de l'emballage: 980 mm
Profondeur de l'emballage: 1010 mm
Hauteur de l'emballage: 2095 mm
Poids avec emballage full optional: 265 Kg
Volume de l'emballage: 2.07 m³

Installation

Distance minimum coté gauche: 500 mm
Distance minimum coté droit: 50 mm
Distance arrière minimum: 50 mm
Distance min. des sources de chaleur: 500 mm

Branchement électrique

Alimentation: 380-415 V 3N 50/60 Hz

Puissance max: 31,5 kW

Courant: 53 A

Cable: 5x10 mm²
H07RN-F

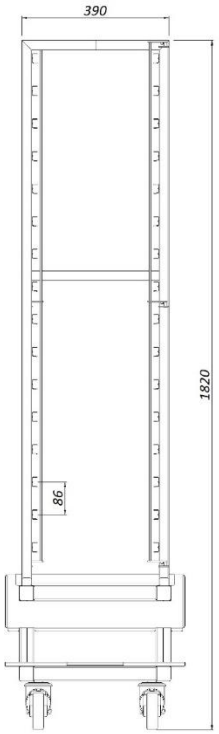
Branchement eau

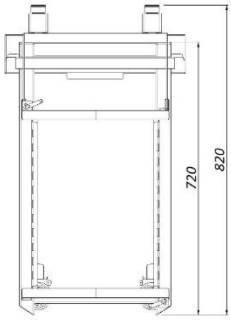
Branchement de lavage à l'eau V1: 3/4"
Branchement eau vapeur V2: 3/4" Adoucie
Pression eau: 1.5-5 bars
Dureté de l'eau: 4° d
Conductance minimum: 50 µS/cm
Taille d'échappement S: 32 mm

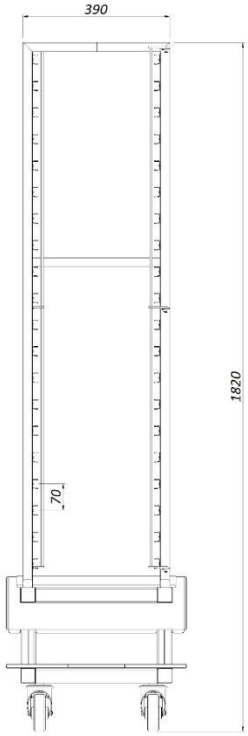
Indice de protection: IPx4

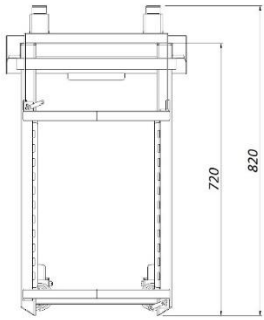
YESOVENS SRL
Via dell'industria 1 - 35010 Borgoricco (PD) Italy - T.+39 0499336455 - F. +39 049 9335611 - info@yesovens.it - www.yesovens.it

Fiche techniques MOOD STEAMER 16/20N GN11









Capacité chariot

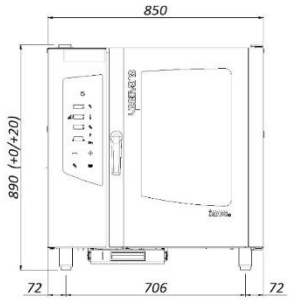
Type de plateaux: GN11
Nombre de plateaux: 16
Distance entre les plateaux: 85 mm
Poids chariot: 37 Kg
Charge max: 90 Kg

Capacité chariot

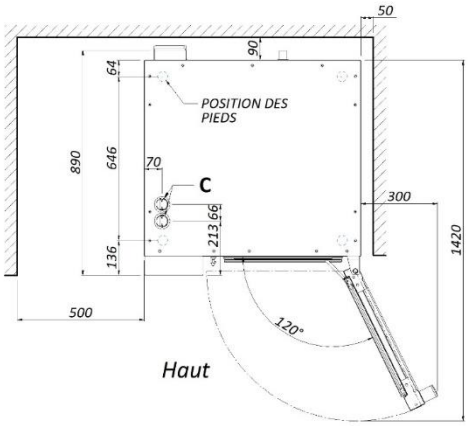
Type de plateaux: GN11
Nombre de plateaux: 20
Distance entre les plateaux: 70 mm
Poids chariot: 37 Kg
Charge max: 90 Kg

YESOVENS SRL
Via dell'industria 1 - 35010 Borgoricco (PD) Italy - T.+39 0499336455 - F. +39 049 9335611 - info@yesovens.it - www.yesovens.it

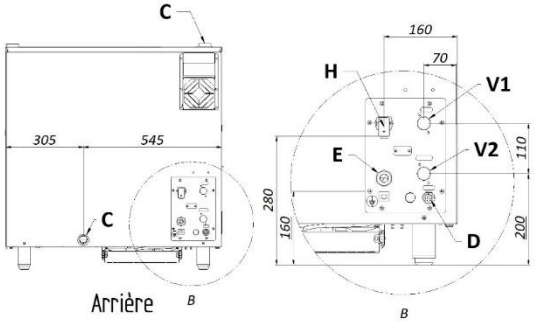
Fiche technique TAOS 6N



Devant



Haut



Arrière

C: Cheminée de sortie de vapeur / Cheminée d'en trée d'air
V1: Électrovanne de lavage
V2: Électrovanne vapeur
H: Branchement hotte
E: Branchement électrique
S: Eau de drainage
D: Entrée détergent

Dimensions et poids

Largeur du four: 850 mm
Profondeur du four: 890 mm
Hauteur du four: 890 mm
Poids net total en option: 93 kg

Largeur de l'emballage: 915 mm
Profondeur de l'emballage: 1000 mm
Hauteur de l'emballage: 1045 mm
Poids avec emballage full optional: 111 kg
Volume de l'emballage: 0.95 m³

Installation

Distance minimum coté gauche: 500 mm
Distance minimum coté droit: 50 mm
Distance arrière minimum: 50 mm
Distance min. des sources de chaleur: 500 mm

Branchement électrique

Alimentation: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz
230 V 1N 50/60 Hz

Puissance max: 11 kW

Courant: 17 A
30 A
50 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Branchement eau

Branchement de lavage à l'eau V1: 3/4"
Branchement eau vapeur V2: 3/4" adoucie
Pression eau: 1.5-5 bars
Dureté de l'eau: 4° d
Conductance minimum: 50 µS/cm
Taille d'échappement S: 32 mm

Capacité

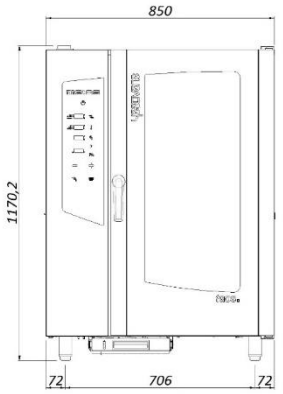
Type de plateaux: 6040
Nombre de plateaux: 6

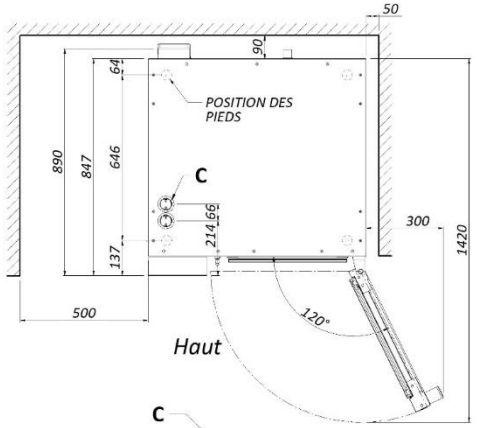
Distance entre les plateaux: 80 mm

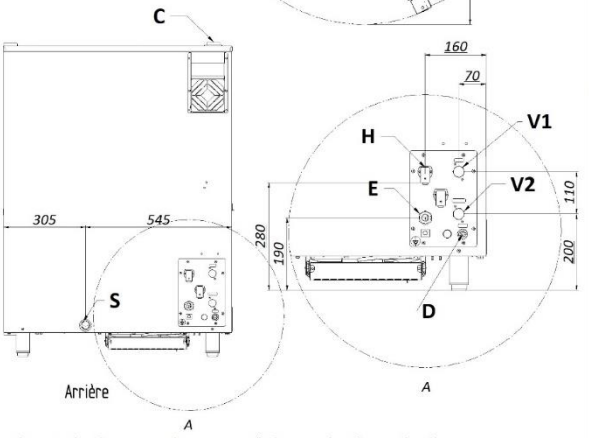
Charge max: 30 kg
Charge max plateau unique: 5 kg

Indice de protection: IPx4

YESOVENS SRL
Via dell'industria 1 - 35010 Borgoricco (PD) Italy - T.+39 0499336455 - F. +39 049 9335611 - info@yesovens.it - www.yesovens.it







C: Cheminée de sortie de vapeur / Cheminée d'en trée d'air
V1: Électrovanne de lavage
V2: Électrovanne vapeur
H: Branchement hotte
E: Branchement électrique
S: Eau de drainage
D: Entrée détergent

Dimensions et poids

Largeur du four: 850 mm
Profondeur du four: 890 mm
Hauteur du four: 1170 mm
Poids net total en option: 127 Kg

Largeur de l'emballage: 915 mm
Profondeur de l'emballage: 1000 mm
Hauteur de l'emballage: 1330 mm
Poids avec emballage full optional: 147 Kg
Volume de l'emballage: 1.22 m^3

Installation

Distance minimum coté gauche: 500 mm
Distance minimum coté droit: 50 mm
Distance arrière minimum: 50 mm
Distance min. des sources de chaleur: 500 mm

Branchement électrique

Alimentation: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Puissance max: 17 Kw

Courant: 28 A
49 A

Cable: 5x4mm^2
H07RN-F

Branchement eau

Branchement de lavage à l'eau V1: 3/4"
Branchement eau vapeur V2: 3/4" adoucie
Pression eau: 1.5-5 bars
Dureté de l'eau: 4° d
Conductance minimum: 50 µS/cm
Taille d'échappement S: 32 mm

Capacité

Type de plateaux: 6040
Nombre de plateaux: 10

Distance entre les plateaux: 80 mm

Charge max: 45 Kg
Charge max plateau unique: 5 kg

Indice de protection: IPx4

YESOVENS SRL
Via dell'industria 1 - 35010 Borgoricco (PD) Italy - T.+39 0499336455 - F. +39 049 9335611 - info@yesovens.it - www.yesovens.it

MANUTENTION, TRANSPORT ET DÉSEMBALLAGE

Le four est emballé par l'entreprise conformément aux accords conclus au cas par cas ou, dans tous les cas, en fonction du pays de destination ou du moyen de transport utilisé.
Après l'installation, tous les emballages peuvent être recyclés ou éliminés conformément à la législation en vigueur dans le pays de l'acheteur.

Les fours doivent être transportés près du lieu d'installation dans leur emballage. Il est nécessaire de faire appel à un personnel spécialisé pour effectuer toutes les opérations impliquant le levage et le déplacement du four ou de ses pièces transportées séparément. Le matériel expédié est soigneusement vérifié avant d'être remis au transporteur.

À la réception du four, vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport, que l'emballage n'a pas été falsifié et qu'aucune partie interne n'a été retirée.
Si des dommages ou des pièces manquantes sont détectés, avertir immédiatement le transporteur et le fabricant et fournir des preuves photographiques.

Vérifier que la fourniture correspond aux spécifications de la commande. Le four ne doit en aucun cas être traîné ou incliné. **Le four doit être surélevé perpendiculairement au sol, déplacé horizontalement et verticalement au sol**.
Le four est fourni sur une palette, maintenu en place par des bandes de plastique et protégé par un emballage en carton. Le chargement / déchargement du four sur / du véhicule de transport s'effectue normalement à l'aide d'un chariot élévateur à fourche ou d'un chariot.

La manutention interne doit avoir lieu avec toutes les précautions nécessaires pour que les composants du four ne soient pas endommagés.

Le chargement et le déchargement dans / du véhicule de transport peuvent être effectués:

- En utilisant un chariot élévateur à fourche.
- Pendant le transport, toutes les précautions doivent être prises pour éviter d'endommager le four.
- Pendant la manutention, faire particulièrement attention à ne pas toucher les « environnements » tels que les colonnes, les murs, les autres machines, etc.
- En particulier, le four ne doit pas être positionné au-dessus d'autres matériaux ni sur d'autres matériels au-dessus du four pendant le transport ou le stockage.
- Pendant le transport, le four doit être placé de manière à ne pas être heurté par d'autres matériaux chargés sur le même véhicule.
- Avant de le décharger du véhicule de transport, vérifier que l'emballage n'est pas endommagé et qu'il n'y a aucun risque de renversement.
- Pendant le déchargement, placer le four au sol avec précaution afin d'éviter tout choc dommageable.

L'installation, la transformation et la maintenance de l'équipement doivent être effectuées par des installateurs agréés ou par le fournisseur d'énergie électrique conformément aux normes de sécurité en vigueur.

À la réception du four, vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport, que l'emballage n'a pas été falsifié et qu'aucune partie interne n'a été retirée. Si des dommages ou des pièces manquantes sont détectés, avertir immédiatement aussi bien le transporteur que le fabricant en fournissant des preuves photographiques. Il est conseillé de contrôler que la fourniture correspond aux spécifications de la commande.

DÉBALLAGE DU FOUR

ATTENTION !

Lors de la manipulation de l'emballage, il est nécessaire de tenir compte des symboles imprimés sur l'emballage. La protection de l'environnement est une obligation explicitement requise par les lois et règlements en vigueur.

Toutes les précautions possibles doivent être prises lors de la manipulation et/ou du transport du four pour éviter ou limiter les dommages matériels ou les blessures aux animaux et, surtout, aux personnes.

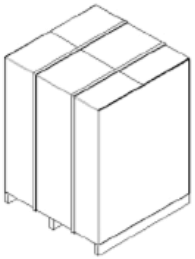


Image_1

- Couper les attaches en plastique qui maintiennent le carton en position (photo_1)
- Retirer le carton. (Image_2)
- Retirer les angles en polystyrène et la partie supérieure. (Image_3)
- **Retirer la palette sans utiliser les chariots élévateurs à fourche; la structure inférieure du four n'est pas adaptée à le soulever.**
- Enlever le film de protection des pièces métalliques. Enlever lentement le film de protection du four. Les éventuels résidus de colle doivent être éliminés en utilisant des solvants appropriés et sans outils pouvant rayer ou endommager les surfaces.
- Après avoir retiré tous les emballages du four, vérifier son intégrité et son état; séparer ensuite tous les matériaux d'emballage (bois, plastique, carton) et former des sites de collecte appropriés, accessibles uniquement aux personnes autorisées, en attendant qu'ils soient collectés par des sociétés spécialisées. Les matériaux d'emballage doivent être tenus hors de portée des enfants et des animaux.

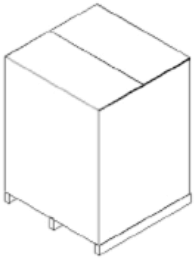


Image_2

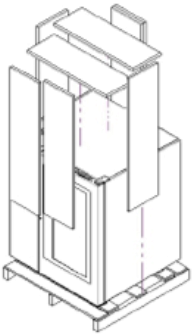
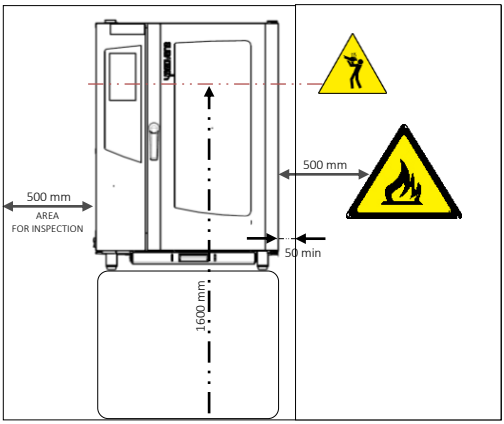


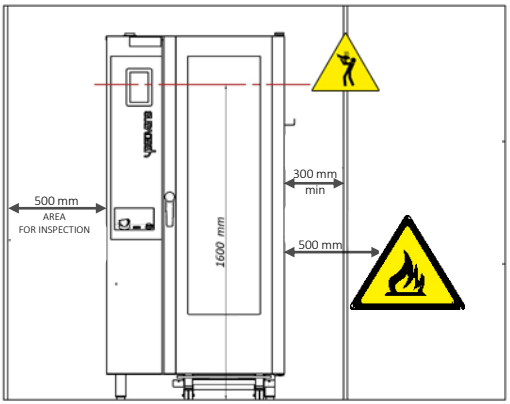
Image_3

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION ET POSITIONNEMENT

L'installation du four et son entretien ordinaire et correctif ne doivent être effectuées que par des installateurs agréés ou, dans tous les cas, par du personnel qualifié conformément aux normes de sécurité et / ou locales en vigueur.
Assurer une distance d'au moins 30 cm du plafond s'il est constitué de matériaux combustibles ou s'il n'est pas isolé thermiquement.
Si le four est placé à proximité immédiate d'un mur inflammable, une isolation thermique adéquate doit être fournie.
Les ouvertures et les rainures sur la partie extérieure du four ne doivent pas être obstruées car elles sont nécessaires pour dissiper la chaleur dans le compartiment électrique.
Une fois l'équipement installé, le câble électrique doit être protégé et ne doit jamais être traîné ou tiré.
Laisser un espace de 500 mm sur le côté gauche afin d'effectuer un contrôle en cas de panne et d'au moins 50 mm (300 mm pour les fours à clayettes) à l'arrière.
Ne pas obstruer ni restreindre le déchargement du four afin d'éviter les dysfonctionnements.

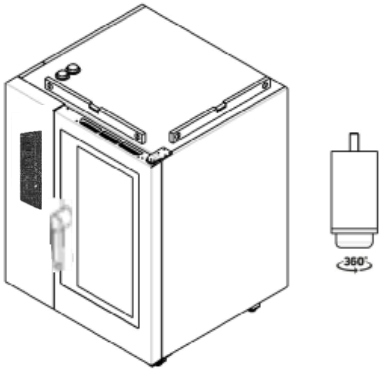




Si le four est installé sur un support, s'assurer que la hauteur du plateau le plus élevé ne dépasse pas 1600 mm du sol; dans ce cas, ajouter l'adhésif fourni dans l'emballage avec le plateau.

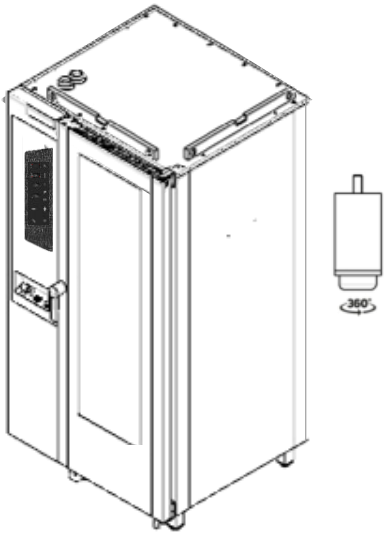
POSITIONNEMENT FOUR

Pour le bon fonctionnement du four, le poste de travail doit être parfaitement plat et nivelé.
La surface de travail doit être: parfaitement nivelé plat;
doit supporter le poids du four sans aucune déformation;
ne doit pas être inflammable ou sensible à la chaleur.
Le four doit être parfaitement mis à niveau en réglant les pieds fournis du côté inférieur arrondi.



POSITIONNEMENT FOUR MOBILE

Pour le bon fonctionnement du four, le poste de travail doit être parfaitement plat et nivelé.
La surface de travail doit être: parfaitement nivelé plat;
doit supporter le poids du four sans aucune déformation;
ne doit pas être inflammable ou sensible à la chaleur.
Le four doit être parfaitement mis à niveau en réglant les pieds fournis du côté inférieur arrondi.



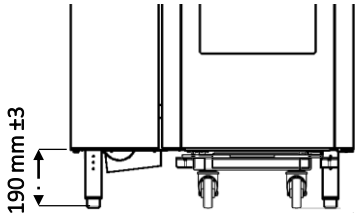
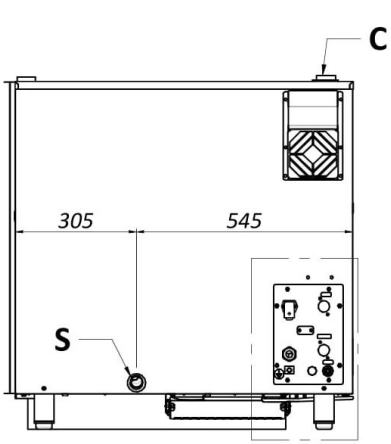
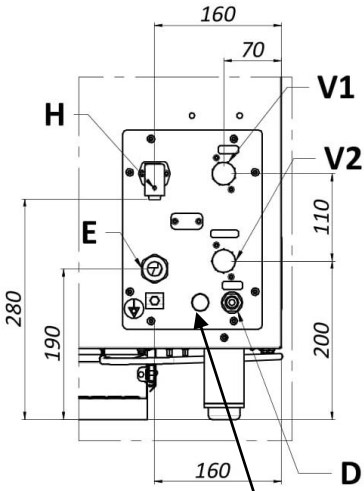


SCHÉMA DE BRANCHEMENT

Le lieu où le four sera installé doit être équipé de raccordements électriques, en eau et en gaz conformes aux normes relatives aux systèmes et à la sécurité sur le lieu de travail dans le pays où il doit être utilisé.



Arrière

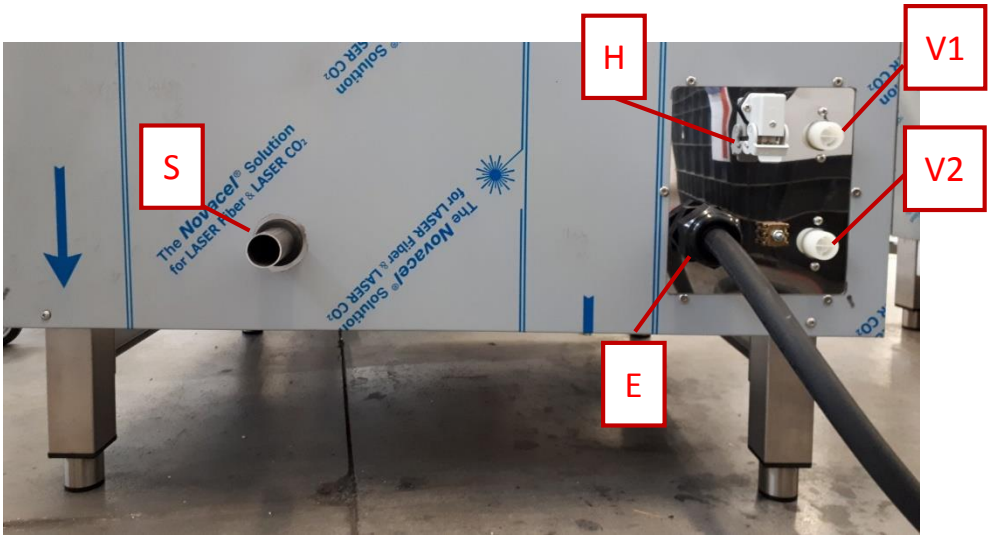


C: Cheminée de sortie de vapeur / Cheminée dìentrée d'air
V1 : Électrovanne de lavage
V2 : Électrovanne vapeur
H : Branchement hotte
E : Branchement èlectrique
S : Eau de drainage
D : Entrée détergent

Branchent pour anti-calcaire pour le lavage du steamer

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE FOUR MOBILE

Le lieu où le four sera installé doit être équipé de raccordements électriques, en eau et en gaz conformes aux normes relatives aux systèmes et à la sécurité sur le lieu de travail dans le pays où il doit être utilisé.



V1 : Électrovanne de lavage
V2 : Électrovanne vapeur
H : Branchement hotte
E : Branchement èlectrique
S : Eau de drainage

Il est nécessaire d'insérer le siphon fourni avant de raccorder l'évacuation (S sur la photo) au système d'alimentation en eau.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Le branchement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux réglementations internationales, nationales et locales en vigueur. Avant de procéder au raccordement, vérifier que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique au dos du four.

Une variation de ± 5% de la puissance nominale est autorisée.

Le four doit être branché en permanence à l'alimentation à l'aide d'un câble de type H07RN-F au moins (en caoutchouc polychloroprène épais) ou supérieur, en s'assurant que le calibre des fils conducteurs est compatible avec la charge absorbée maximale. Un interrupteur général unipolaire doit être placé entre le four et le réseau électrique, avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts, dont la capacité est compatible avec la charge et équipée de dispositifs de sécurité adéquats. Des dispositifs de sécurité automatiques différentiels à haute sensibilité doivent être prévus pour garantir la protection contre le contact direct et indirect avec les parties sous tension et les courants de fuite à la terre conformément à la réglementation en vigueur; le courant de fuite maximal admissible est de 1 mA / kW. Cet interrupteur doit être installé comme faisant partie du système électrique permanent du site d'installation et tout près de l'équipement pour faciliter l'accès de l'opérateur. Se reporter au tableau des données techniques pour obtenir des informations sur les dimensions de la ligne d'alimentation, de l'interrupteur principal et du câble.

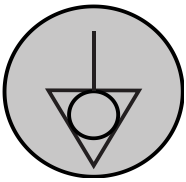
Les fours sont fournis avec un câble H07RN-F.

Pour connecter ou remplacer le câble d'alimentation au bornier du four, procéder comme suit:

- Connecter les fils du câble électrique au bornier situé à l'arrière du four, comme indiqué dans le schéma de câblage.
- S'assurer que le fil de terre jaune / vert est environ 3 cm plus long que les autres (phase et neutre), de sorte que, s'il est tiré, il sera le dernier à se détacher, garantissant ainsi une protection contre les éventuels chocs électriques.
- Bloquer le câble en position et fermer le couvercle du bornier.

TERRE

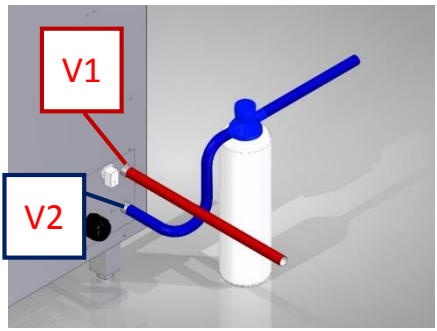
Le four doit être connecté à un système de mise à la terre efficace. Le câble jaune / vert du câble d'alimentation doit être connecté à la borne portant le symbole de terre.



Le four doit être inclus dans un système équipotentiel et connecté à un conducteur ayant un calibre de fil minimum de 10 mm², connecté à la borne située à l'arrière du four portant le symbole approprié.

BRANCHEMENT DE L'EAU

Raccorder les raccords 3/4 »du four au tuyau d'alimentation en eau s'il existe une douche pour le lavage.
Pour une plus grande efficacité des composants de la vapeur et compte tenu du fait que l'eau pénètre à l'intérieur pendant la cuisson, il est indispensable de prévoir un système de filtrage pour optimiser et adoucir l'eau (ACCESSOIRE YESOVENS).
La pression fournie autorisée est 1,5 bars minimum, 5 bars maximum.
Le tuyau raccordé à la prise ne doit pas avoir de section restreinte et ne doit pas être bloqué.



V1 : Électrovanne de lavage
V2 : Électrovanne vapeur

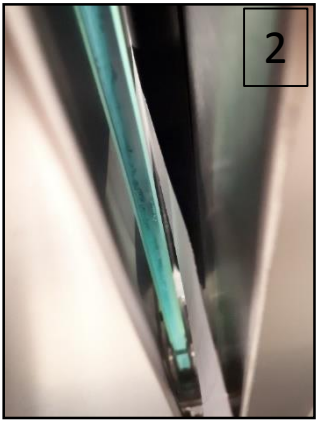
Il est recommandé de vérifier que le raccordement d'évacuation du four à l'installation locale, soit muni de "saut d'air" et siphon, dans le respect des réglementations en vigueur dans le pays où la machine est installée

RÉGLAGE PORTE

Après l'installation du four, il est nécessaire de contrôler que la vitre interne adhère correctement à la garniture. Pendant le transport de l'appareil, notamment dans le cas de longs trajets, la porte pourrait perdre une partie du réglage effectué pendant la phase d'essai.

- Le contrôle est possible en commençant un rinçage (qui peut être arrêté ou suspendu à tout moment) et en recherchant les fuites d'eau.

- En l'absence d'eau ou du système de lavage automatique, le contrôle peut être effectué en plaçant un mince ruban de papier entre le joint et le verre (voir photos 1 et 2). Placer le ruban dans plusieurs positions pour s'assurer que la garniture adhère complètement. Si le ruban fonctionne bien, cela signifie que la vitre interne a besoin d'un meilleur réglage.



- En l'absence d'eau ou du système de lavage automatique, le contrôle peut être effectué en plaçant un mince ruban de papier entre le joint et le verre (voir photos 1 et 2). Placer le ruban dans plusieurs positions pour s’assurer que la garniture adhère complètement. Si le ruban fonctionne bien, cela signifie que la vitre interne a besoin d’un meilleur réglage.

- Une fois compris les points où il est nécessaire de faire adhérer la vitre à la garniture, effectuer le réglage en insérant un nombre adéquat d’épaisseurs sous les charnières de la vitre interne (photos 3 et 4) et / ou en vissant le pivot de la porte (image 5) jusqu’à ce qu’il n'est plus nécessaire de le faire.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

ALARMES PRÉLIMINAIRES

- L'équipement est réservé à un usage professionnel et ne doit être utilisé qu'après une formation préalable.
- Le four ne doit être utilisé que pour la cuisson d'aliments, toute autre utilisation peut être considérée comme inappropriée.

- **Il est absolument interdit de laver la chambre de cuisson ou la vitre de la porte avec un jet d'eau froide lorsque sa température est encore supérieure à 70°.**

- L'installation et toutes les opérations d'entretien doivent être effectués par du personnel autorisé ayant les exigences professionnelles nécessaires.
- Il est conseillé de faire vérifier le four à intervalles réguliers. En ce qui concerne les réparations, contacter uniquement les centres de service autorisés et demander l'utilisation de pièces de rechange originales.
- En cas d'anomalie ou de dysfonctionnement, débrancher l'interrupteur d'alimentation principal et fermer les robinets d'alimentation en eau situés en amont de l'appareil. Pour toute réparation, contacter un centre de service après-vente agréé. L'utilisateur final est uniquement responsable de l'entretien ordinaire du four, pour vérifier son efficacité et assurer le nettoyage quotidien. Toujours garder la vapeur propre, si présente, en effectuant un lavage périodique spécifique pour éviter l'accumulation de calcaire et les dysfonctionnements. Laver le steamer toutes les 10 heures de fonctionnement à la vapeur

Le non-respect de ces obligations dégage le fabricant de toute responsabilité.

- Lire attentivement ce manuel car il contient des informations et des instructions importantes pour l'installation, l'utilisation et la sécurité des opérations d'entretien. Le conserver pour pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant de mettre le four en marche, nettoyer toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les aliments.

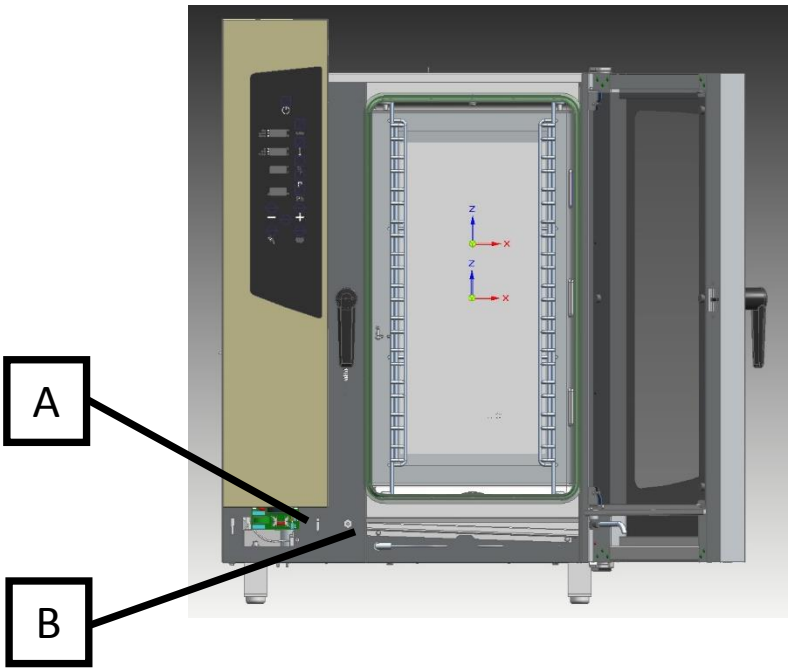
Les zones portant le symbole suivant atteignent des températures élevées. Faire attention et porter des gants de protection si nécessaire.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

A: **Thermostat de sécurité**: si la chambre de cuisson surchauffe, le chauffage de la chambre est interrompu. Le thermostat de sécurité ne peut être réinitialisé manuellement qu'en appuyant sur le bouton situé dans la partie inférieure derrière le tableau de bord du four. Avant de procéder, s'assurer que l'alimentation ait été coupée.

B: **Microrupteur porte :** interrompt le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte: le système de chauffage et le moteur de ventilation de la cellule sont désactivés.

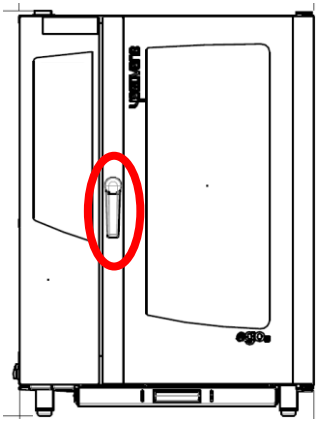
Toutes les parties mobiles de la chambre de cuisson sont dotées de grilles de protection qui en empêchent l'accès.



Toute restauration doit être effectuée par du personnel technique spécialisé après élimination des causes de l'interruption.

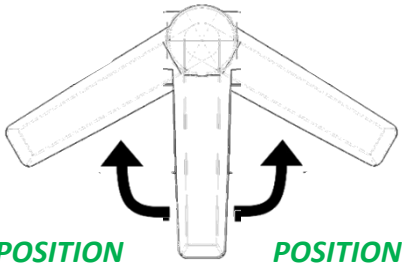
OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE

L'équipement peut être utilisé à des fins professionnelles et uniquement après une formation spécifique du personnel.



Position de la poignée

Pour l'ouverture de la porte, déplacer la poignée dans les deux sens, pour sa fermeture, il suffit simplement de créer une pression entre la porte et le four.



POSITION D'OUVERTURE ***POSITION D'OUVERTURE***

POSITION DE FERMETURE

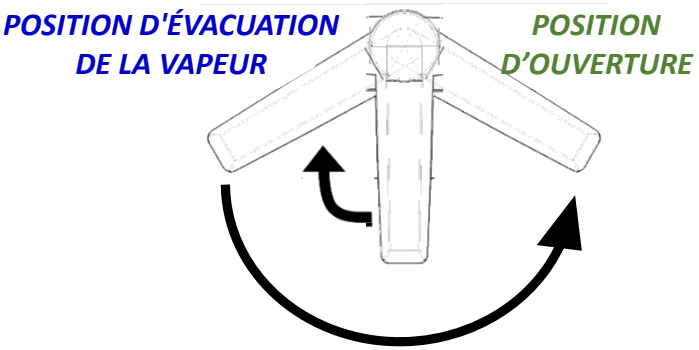
POSITION D'OUVERTURE

POSITION D'OUVERTURE

OUVERTURE ET FERMETURE PORTE AVEC FERMETURE À DEUX STADES

L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié.

Déplacer la poignée à un niveau différent pour ouvrir la porte, fermer la porte ou s'il est nécessaire d'éliminer l'humidité chaude sur le dispositif de sécurité (POSITION D'ÉVACUATION VAPEUR). (IMAGE_2)



POSITION DE FERMETURE

POSITION D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR

POSITION D'OUVERTURE

OUVERTURE ET FERMETURE PORTE POUR FOUR MOBILE

L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié.

Position de la poignée (*image_1*).

Image_1

Déplacer la poignée sur le support selon l'image 2 pour ouvrir la porte, fermer la porte ou, si nécessaire, éliminer l'humidité chaude en toute sécurité (POSITION D'ÉVACUATION VAPEUR). (*image_2*)

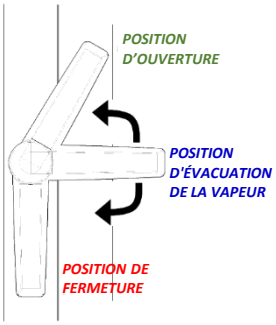
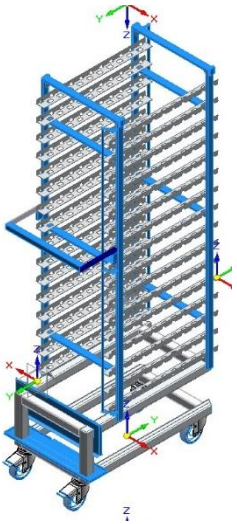
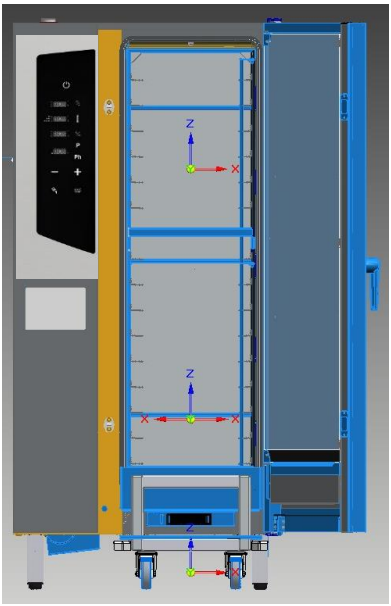


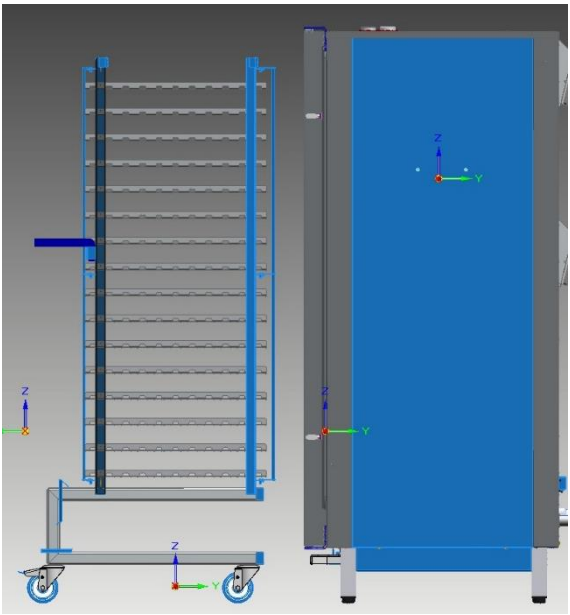
Image_2

UTILISATION DU CHARIOT

- Vérifier et régler si nécessaire la hauteur du chariot (qui est fixe) avec les fours pour s'assurer que le chariot entre parfaitement dans la chambre de cuisson. Si nécessaire, régler les pieds du four.







- Bloquer les plateaux après avoir positionné le bloc dans la bonne position. (Image_4)

- Bloquer les roues à chaque insertion du chariot.

- Faire attention en manipulant le chariot lorsqu'il contient des liquides chauds.

- Prêter attention à l'inclinaison du chariot.

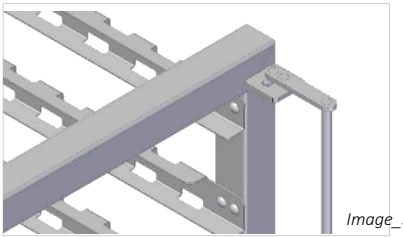


Image_3

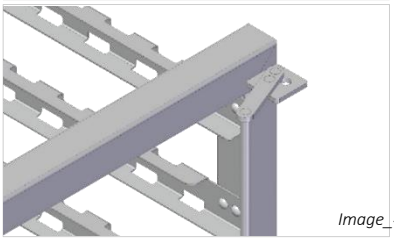


Image_4

- Fixer l'étrier en position bloquée avec l'élément à vis dans l'emballage, il sert à accrocher la poignée du chariot (fig. 5).

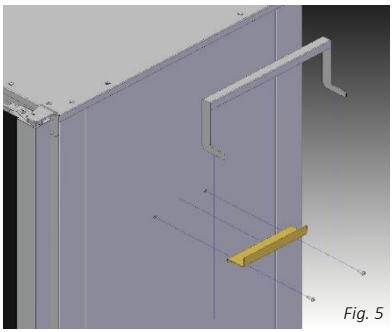


Fig. 5

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

REMPLISSAGE BOÎTE DÉTERGENT

L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié.

Position boîte détergent (*images_1 et 2*)

Pour remplir la boîte, ouvrir la porte, retirer la grille, tirer complètement la boîte vers l'avant avec la poignée, retirer le couvercle bleu du réservoir et verser le détergent.
Fermer ensuite le compartiment du plateau jusqu'à son arrêt mécanique pour éviter que les pièces ne dépassent.

Image_1

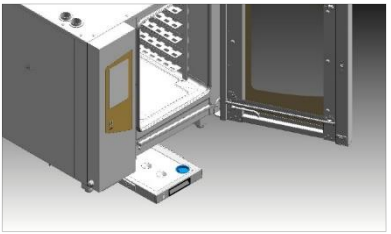


Image_2

Faire très attention lors du versement des liquides à l'intérieur du réservoir; **pendant cette opération, les gants de protection sont obligatoires.**

UTILISER UNIQUEMENT DES PRODUITS YESCLEAN

REMPLISSAGE BOÎTE DÉTERGENT FOUR MOBILE

L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié.

Image_1

Position boîte détergent (*images_1 et 2*)

Pour remplir la boîte, ouvrir la porte, retirer la grille, tirer complètement la boîte vers l'avant avec la poignée, retirer le couvercle bleu du réservoir et verser le détergent.
Fermer ensuite le compartiment du plateau jusqu'à son arrêt mécanique pour éviter que les pièces ne dépassent.

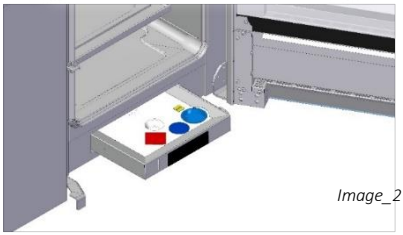
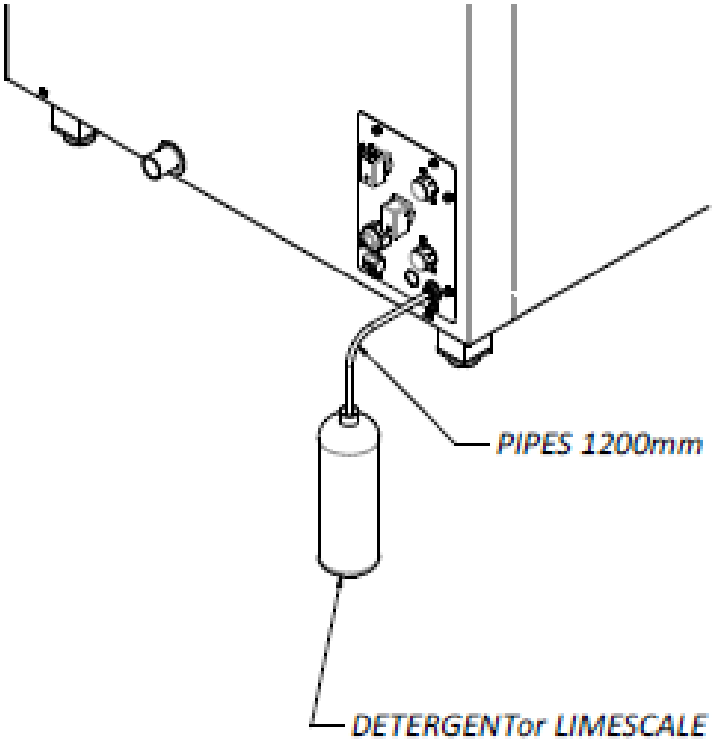


Image_2

Faire très attention lors du versement des liquides à l'intérieur du réservoir; **pendant cette opération, les gants de protection sont obligatoires.**

UTILISER UNIQUEMENT DES PRODUITS YESCLEAN

BRANCHEMENT EXTÉRIEUR BIDON DÉTERGENT ET/OU ANTI-CALCAIRE

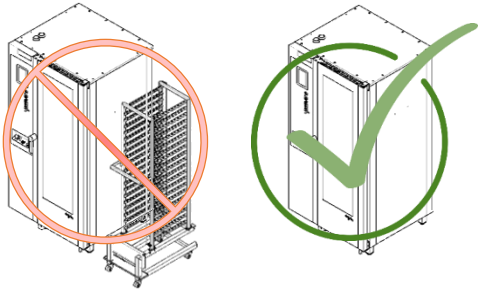


UTILISER UNIQUEMENT DES PRODUITS YESCLEAN ET YESCAL

LAVAGE AUTOMATIQUE CHAMBRE DE CUISSON

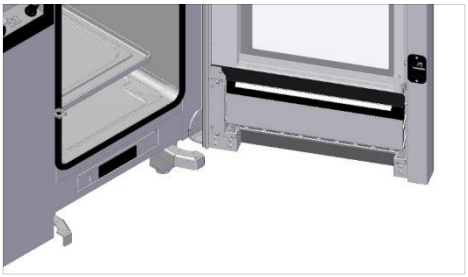
Pour les fours équipés de systèmes de lavage automatique, une buse est placée dans la partie supérieure de la chambre.
Pour utiliser cette fonction, se reporter au manuel d'emploi spécifique joint à cette documentation.
Le système de lavage automatique est réglé sur 4 niveaux de nettoyage: rapide, doux, moyen et dur. L'utilisateur final doit sélectionner le type de lavage en fonction de l'état de salissure de la chambre.
En cas de résidus, nettoyer manuellement et répéter le cycle de nettoyage.

- Les FOURS RACK (à clayettes) doivent toujours être lavés avec le chariot à bord.



- Attention, le sol peut être glissant sous l'appareil.

- En cas de panne de courant pendant le lavage, démarrer un nouveau cycle ou, si le cycle précédent est terminé, recommencer à partir d'un cycle de prélavage.



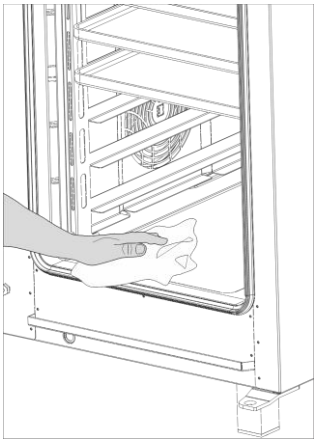
- Pour le préchauffage du RACK OVENS, il n'est pas nécessaire d'avoir le chariot à bord.

NETTOYAGE MANUEL DE LA CHAMBRE DE CUISSON

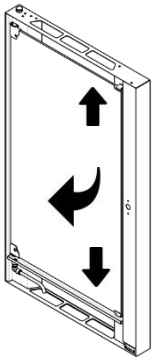
Conformément à la réglementation en vigueur, les conditions hygiéniques parfaites du four doivent être garanties; le four doit être nettoyé et désinfecté aussi complètement que possible, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur, à la fin de chaque journée et/ou équipe de travail.

Nettoyer et désinfecter soigneusement le four chaque jour pour éviter les risques biologiques dus à la prolifération de moisissures, bactéries, etc. ou des accumulations qui pourraient endommager le fonctionnement du four lui-même.

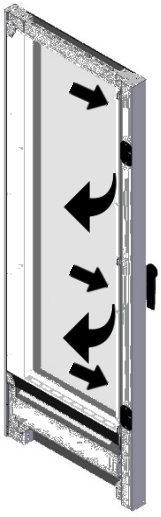
Il est important que le four ne soit pas sous tension lors du nettoyage du four.



- Il est essentiel que le four soit nettoyé quotidiennement lorsqu'il se trouve à une température comprise entre 40 et 50° C.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs, agressifs ou corrosifs.
- Ne pas utiliser ces substances pour nettoyer le sol sous le four.
- Ne pas utilisez pas d'outils pointus abrasifs.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à haute pression, avec des jets d'eau chaude et de la vapeur à haute pression.



Porte four



Porte du four mobile

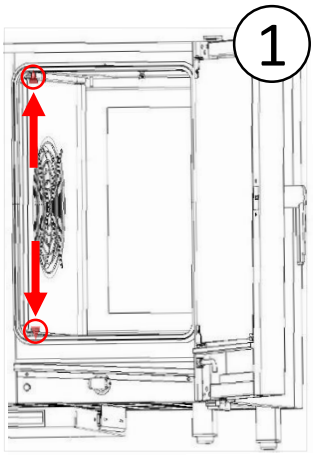
NETTOYAGE DU DOUBLE VITRAGE

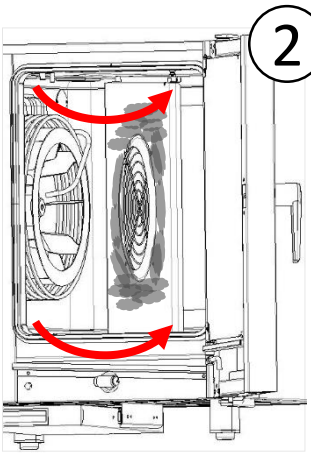
- Attendre que la vitre refroidisse.
- Utiliser un chiffon doux imbibé d'eau et de savon neutre ou d'un nettoyant pour vitres.

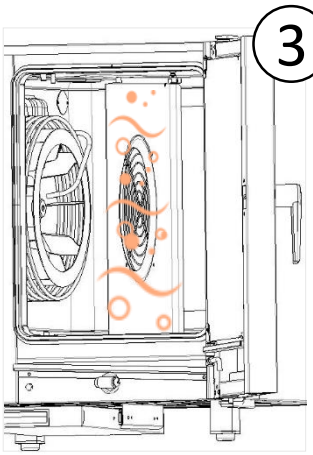
NETTOYAGE MANUEL DE LA CHAMBRE DE CUISSON

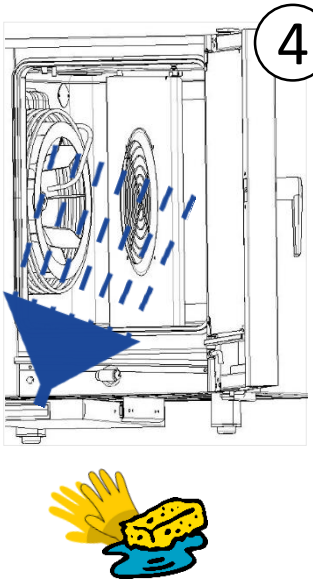
Ouvrir la protection du ventilateur et vérifier l'état de l'élément chauffant et du ventilateur.

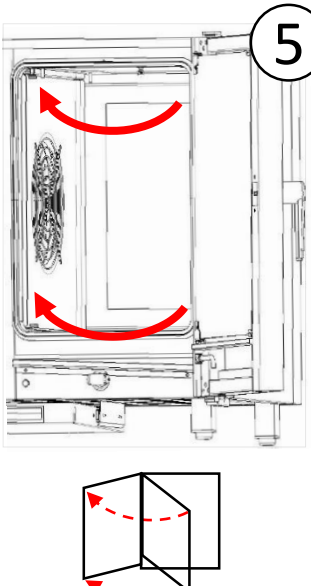
Nettoyez la protection du ventilateur au moins 1 fois par mois.

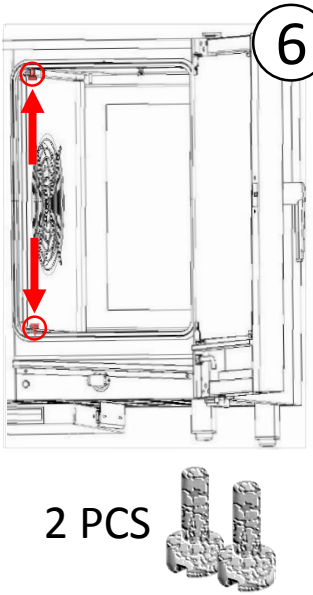












UTILISATION DU DOUCHE RÉTRACTABLE

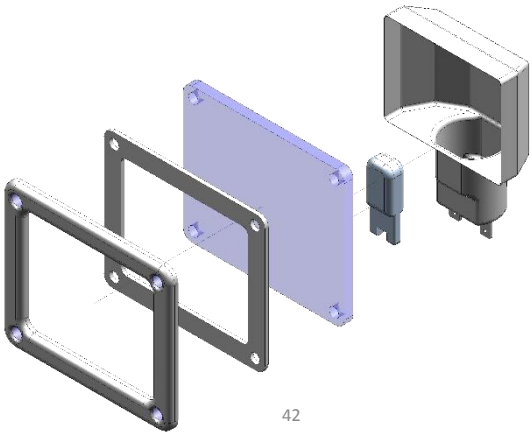
REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Le remplacement des composants et leur réglage sont classés dans la maintenance corrective et doivent donc être effectués par une personne autorisée et qualifiée (centre d'assistance après-vente).

Avant de commencer toute opération de réparation ou de maintenance, débrancher l'interrupteur principal pour couper l'alimentation du four.
Fermer également les robinets d'alimentation en eau.

LAMPES FOUR

Utiliser un tournevis pour retirer la lampe, remplacer l'ampoule et remonter.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

L'utilisateur doit être conscient du fait que toute opération de réparation et/ou de maintenance nécessaire dans le temps doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance après-vente agréé.

Informer l'utilisateur qu'en cas de panne ou de dysfonctionnement, toutes les alimentations doivent être immédiatement coupées (eau, électricité).
En ce qui concerne l'alimentation électrique, si le retrait de la fiche est prévu, il est clair que le retrait de celle-ci doit pouvoir être vérifié par un opérateur qui doit également s'assurer qu'elle reste enlevée, depuis l'un des points auquel il a accès. Si cela n'est pas possible, en raison de la construction de l'appareil ou de son installation, un débranchement est fourni avec un système de verrouillage en position isolée.

À l'aide du manuel à portée de main, illustrer les fonctions, les dispositifs de sécurité, l'utilisation appropriée et, en particulier, les intervalles de maintenance du four à l'utilisateur.

La maintenance doit être effectuée au moins une fois par an.
À cette effet, nous vous recommandons de signer un contrat de maintenance.

Conserver ce manuel et le schéma de câblage pour les éventuelles interventions.

Communiquer à l'utilisateur que le manuel fourni avec le four doit être conservé de manière visible près du four afin qu'il soit toujours à portée de main.

Avertir l'utilisateur que certaines anomalies de fonctionnement sont souvent causées par des erreurs d'utilisation comme par exemple, les alimentations fermées ; il est donc conseillé de former le personnel de service à l'utilisation et au fonctionnement de l'équipement.

Les anomalies récurrentes nécessitent un support technique.

Former l'utilisateur sur les équipements de protection individuelle en cas de diffusion d'aliments chauds.
Attention au sol glissant sous l'appareil.
Pour les émissions sonores dans l'air, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB (A).

DÉMANTÈLEMENT ET MISE AU REBUT

« Application des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la réduction des substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets ». Le symbole « poubelle » indiqué sur l'équipement indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il doit être collecté séparément des autres déchets.

À la fin de sa vie utile, l'utilisateur doit ensuite remettre l'équipement (ou livrer l'outillage) aux centres de tri spécialisés dans les déchets électriques et électroniques agréés, ou le restituer au revendeur en même temps que l'achat d'un nouvel équipement équivalent. La sélection correcte des déchets en vue de leur recyclage, traitement et élimination de l'environnement des équipements mis au rebut permet d'éviter des impacts négatifs possibles sur l'environnement et la santé humaine, en encourageant la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui constituent l'équipement. La mise au rebut incorrecte du produit par l'utilisateur entraînera l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

CONFORMITÉ AUX RÈGLEMENTS ET AUX NORMES

Les fours répondent aux exigences de sécurité des directives européennes et des normes associées suivantes:

- Directive machines 2006/42/CE et ses modifications ultérieures.
- Directive basse tension 2006/95/CE et ses modifications ultérieures (EN 60335-1, EN 60335-2, EN 62233: 2008 et EN 61000-4)
- Directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2004/108/CE et amendements ultérieurs (EN 50165, EN 55014, EN 50366 et EN 61000-4).

Suite à cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et portent donc le marquage CE approprié leur permettant d'être commercialisés dans les pays européens.

LISTE DE CONTRÔLE MAINTENANCE

Suivre les instructions ci-dessous pour que le four soit toujours en bon état de marche et respecter les règles HACCP.
Pour tout dommage et entretien extraordinaire, du personnel qualifié doit être appelé et des pièces de rechange originales doivent être utilisées.

- Laver et nettoyer le four au moins une fois par jour.
- Laver manuellement la chambre de cuisson si le four n'est pas équipé d'un système de lavage automatique
- Laver le steamer (si présent) toutes les 10 heures de fonctionnement avec la vapeur
- Installer le filtre de calcification de l'eau pour la cuisson à la vapeur. (Yesovens en option)
- Nettoyer le filtre du flux d'air au moins une fois par mois.
- Ouvrir la protection du ventilateur et vérifier l'état de l'élément chauffant et du ventilateur.
- Ouvrir le compartiment technique et vérifier l'état des composants (contacteurs, moteurs).
- Vérifier l'état du circuit de la vapeur et examiner les tuyaux (ceux-ci ne doivent pas être rigides).
- Vérifier et toucher la garniture de la porte. Si la garniture est usée ou sèche, il faut la remplacer.

Codes des erreurs pour tous les fours:

CODE ERREUR	COMMUNICATION À L'ÉCRAN	SOLUTIONS
PR1	Erreur sonde chambre: court-circuit ou ouverture *100 > R(pt100) > 223 ohm*	Contrôler que la sonde PT100 soit correctement installée et connectée. Si le problème persiste, svp APPELER LE SAV
PR2	Erreur sonde de t. à cœur : court-circuit ou ouverture *100 > R(pt100) > 223 ohm*	Prêtez attention que la sonde de t. à Cœur soit bien placée lors d'une utilisation d'un programme qui demande telle sonde. Si l'erreur persiste même si vous n'êtes pas en train d'utiliser une fonction qui prévoit la sonde, svp, APPELER LE SAV.
PR3	Erreur sonde chambre de pousse : court-circuit ou ouverture *100 > R(pt100) > 223 ohm*	Vérifier la bonne connexion du câble sortant de la chambre de pousse au four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR4	Température élevée compartiment moteur (> 70 ° c)	Éteignez le four, svp. Nettoyer le filtre installé à l'arrière du four en libérant la grille en plastique, réinstaller le filtre en plaçant à nouveau la grille en plastique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR5	Erreur de communication avec le panneau de commande > 5 secondes	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR6	Température dans la chambre de cuisson > 310°C	Éteindre le four et laisser refroidir pendant 30 minutes. Redémarrer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.

CODE ERREUR	COMMUNICATION À L'ÉCRAN	SOLUTIONS
PR7	Erreur du senseur RMP : dispositif tachymètre déconnecté ou endommagé	Vérifier que la sonde RPM soit correctement installée et connectée. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR8	Erreur vitesse moteur : le moteur n'atteint pas la vitesse sélectionnée	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR9	FW erreur interne	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR10	Erreur emplacement cheminées	Vérifier que le programmateur de came soit correctement installé et connecté.. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR29	Erreur de carte d'alimentation défectueuse	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR30	Erreur Firmware pas présent	Mise à jour du FW nécessaire. APPELER LE SAV.
E99	Pas de communication avec le panneau de commande	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.

Codes des erreurs seulement pour les fours avec chaudière:

CODE ERREUR	COMMUNICATION À L'ÉCRAN	SOLUTIONS
PR12	Erreur lecture sonde de température de la chaudière : PT100 défectueux ou non connecté	Vérifier que la sonde PT100 soit correctement installée et connectée. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR14	Erreur de protection thermique de la chaudière	Vérifier que le fusible thermique soit correctement installé et connecté. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR15	Coupure du rechargement de la chaudière	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR16	Coupure de la chaleur	Débrancher l'alimentation électrique pendant 1 minute. Rétablir l'alimentation électrique et allumer le four. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR17	Lavage de la chaudière: démarrer un lavage automatique de la chaudière (antitartre)	démarrer un lavage automatique de la chaudière. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
PR18	Tuyau d'évacuation de la chaudière bloqué : possibilité d'obstruction du tuyau d'évacuation	Vérifier le fonctionnement de l'électrovanne de vidange et que le tuyau de vidange ne soit pas bloqué. Si le problème persiste, svp, APPELER LE SAV.
WAIT	La chaudière est en train de chauffer afin d'atteindre la température de service	Il ne s'agit pas d'une alarme ou d'une erreur. C'est juste un avertissement. Attendre l'atteignement de la température de service.

www.yesovens.it

Yesovens srl
Via dell'industria, 1
35010 Borgoricco (PD) – Italie
Italie
T. +39 049.9336455
T. +39 049.9335611
info@yesovens.it
www.yesovens.it

353500047 - R15092020