



**FOURS À  
CONVECTION**

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



**EPMN 0511 / 0523 / 0711 / 1011**



[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)





---

# Index

<b>1. INSTALLATION</b>	<b>5</b>
1.1 Instructions générales de sécurité .....	5
1.2 Positionnement .....	9
1.3 Raccordement au réseau d'eau .....	10
1.4 Raccordement à l'évacuation.....	11
1.5 Branchement électrique .....	11
1.6 Branchement du gaz (seulement pour les fours à gaz) .....	13
1.7 Evacuation des fumées .....	15
1.8 Valeurs de fonctionnement des fours à gaz (pour versions à gaz uniquement).....	16
1.9 Réglage de l'axe de fermeture de la porte .....	18
1.10 Mise en marche et essai du four .....	18
 <b>2. CUISSON</b>	 <b>20</b>
2.1 Panneau de commande.....	20
2.2 Cuisson à convection .....	21
2.3 Cuisson à la vapeur .....	22
2.2 Cuisson mixte (convection/vapeur) .....	23
2.5 Cuisson avec sonde au cœur des aliments .....	24
2.6 Autres versions .....	25
2.6 Conseils pour la cuisson: rôtir, griller et frire .....	26
2.6a Conseils pour la cuisson : uniformité de cuisson.....	26
2.6b Conseils pour la cuisson: cuisson sous vide et pasteurisation .....	26
2.7 Vanne d'évacuation humidité .....	28
2.8 Éclairage chambre de cuisson.....	28
 <b>3. MAINTENANCE et NETTOYAGE</b>	 <b>29</b>
3.1 EVACUATION DE L'HUMIDITE .....	29
3.2 NETTOYAGE DE LA VITRE .....	29
3.3 NETTOYAGE DU FILTRE D'AERATION DU TABLEAU DE COMMANDE .....	30
 <b>4. CONTROLES POUVANT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE</b>	 <b>30</b>
4.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE .....	30
4.2 PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR.....	31
4.3 FUSIBLES DE PROTECTION .....	31
4.4 CONTROLE DE LA FLAMME .....	31
4.5 GESTION DES PIECES DE RECHANGE .....	31

---

<b>5. DESCRIPTION DES ALARMES</b>	<b>32</b>
<b>6. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES</b>	<b>33</b>
<b>6.1 EPM 0523 E: ZSE2241 .....</b>	<b>33</b>
<b>6.2 EPM 0711 E - EPM 1011 E: ZSE2243.....</b>	<b>34</b>
<b>6.3 EPM 0511 E: ZSE2242.....</b>	<b>35</b>
<b>7. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL</b>	<b>36</b>

**Cher Client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

Ce four fait partie d'une ligne d'appareils électriques conçus pour la gastronomie. Ce sont des fours qui renferment une grande facilité d'utilisation, d'ergonomie et de contrôle de la cuisson dans un design agréable et moderne.

Le four est garanti 12 mois contre les éventuels défauts de fabrication à partir de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et exclut les matériaux consommables (les ampoules, les joints, etc.) et les pannes causées par l'installation, l'usure, la maintenance, la réparation, la décalcification et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

---

# 1. INSTALLATION

---

## 1.1 Instructions générales de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en fonction du four car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance de l'appareil.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- En cas de déplacement du four il faut toujours annexer le manuel; demander, si nécessaire, une nouvelle copie au revendeur autorisé ou directement au fabricant.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Il ne faut en aucun cas installer ou mettre en marche un appareil endommagé ; en cas de doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations soient conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Une installation ou une maintenance différentes de celles indiquées dans la notice d'instructions peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- L'installation, la maintenance extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectuées uniquement par des techniciens

spécialisés et qualifiés et dans le respect des instructions indiquées par le constructeur.

- Durant le montage de l'appareil, il n'est pas permis de traverser ou de rester dans la zone des opérations de la part de personnes non préposées à l'installation.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit uniquement être utilisé pour cette fonction : par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'incidents ou de dommages causés à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, ni l'utilisent.
- Durant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans les conditions de service, peuvent même dépasser les 60°C.
- Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur utilise

---

des protections auditives car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB(A).

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être éteint ; pour sa réparation, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger des pièces détachées originales.
- Avant d'intervenir sur l'appareil pour l'installation ou pour l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.
- Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four par ex.: friteuses ou plaques de cuisson.
- Ne pas déposer ni

utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.

- En cas d'inutilisation prolongée, l'alimentation en eau, en énergie électrique et en gaz doit être coupée.
- Avant de mettre l'appareil en marche, contrôler que toutes les parties de l'emballage aient été retirées, en ayant soin de s'en débarrasser conformément aux normes en vigueur.
- Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
- L'appareil est destiné à un usage uniquement professionnel.
- Aucun type de modification du câblage de l'appareil n'est admis.
- Le non-respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais

aussi la vôtre.

- Lorsque la chambre de cuisson est chaude, faire attention lors de l'ouverture de la porte. **RISQUES DE BRÛLURES !!**
- L'extraction des plaques ou des grilles du four chaud doit être effectuée en protégeant les mains à l'aide de gants résistants à la chaleur.
- Au cours des opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser des lunettes de protection et des gants appropriés.
- **ATTENTION** : le sol à proximité du four pourrait être glissant.
- La plaquette portant le numéro de série fournit des informations techniques importantes: ces informations sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil ; il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.
- Les versions à gaz du four sont conformes aux exigences essentielles de la Directive Gaz 2009/142/CE et sont par conséquent dotées d'un certificat d'essai CE délivré par un Organisme notifié.
- L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la Directive Machine 2006/42/CE.
- L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE.
- L'appareil répond aux conditions essentielles prescrites par la Directive de Basse Tension 2014/35/CE.



## 1.2 Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des milieux clos ; ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur ni être exposés aux agents atmosphériques.

Le lieu désigné pour l'installation du four doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'ensemble appareil/support que celui du chargement au maximum de la capacité.

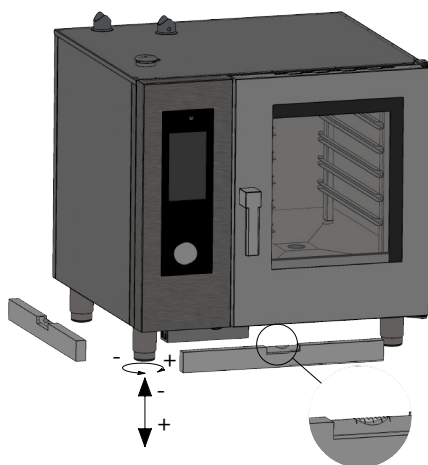
L'appareil doit être transporté jusqu'au lieu d'installation, emballé sur sa palette en bois.

La manutention doit être effectuée à l'aide d'un transpalette, en prenant toutes les précautions afin d'éviter le renversement du four. Même à la fin de sa durée de vie, le four doit être chargé sur la palette et déplacé avec le plus grand soin afin d'éviter tout risque de renversement.

L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans risque ou être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Le four doit être positionné de façon parfaitement horizontale: pour régler les pieds de nivelage, agir à l'aide d'une bulle à niveau, comme indiqué en **Fig. 1**.



**Fig. 1**

Des dénivellements ou des inclinaisons considérables peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.

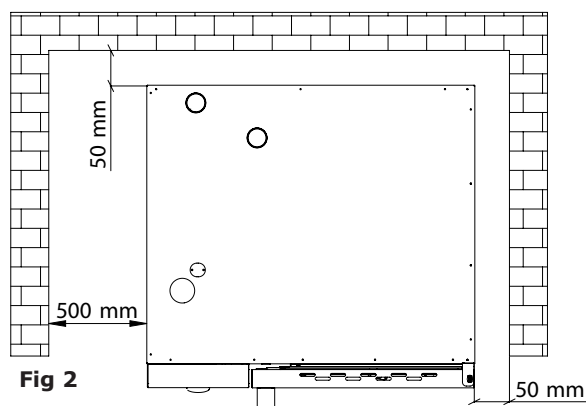
Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle ne demeurent.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

Le four doit être installé uniquement sur un support stable.

Retirer l'appareil de son emballage, en vérifiant son intégrité et le positionner

dans son lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le poser sur ou contre les murs, les cloisons, les parois de séparation, les meubles de cuisine ou les revêtements inflammables.



Nous recommandons d'observer scrupuleusement la réglementation contre l'incendie en vigueur.

Il faut maintenir une distance minimum de 50 mm sur tous les côtés entre le four et les parois ou les autres équipements. Il est conseillé de laisser un espace de 500 mm entre la paroi latérale gauche du four et la paroi de la pièce (**Fig.**

**2)** pour faciliter l'installation du four et les futures opérations de maintenance.

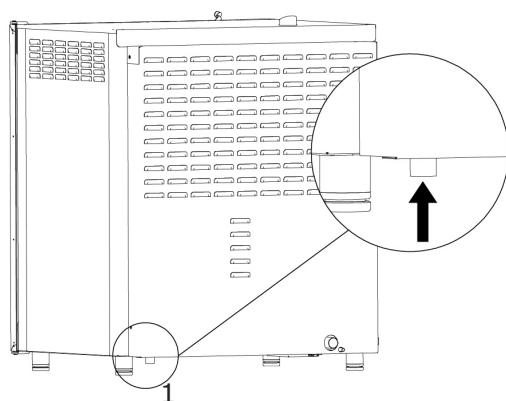
Il convient de faire effectuer, tous les ans et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours par un technicien autorisé ; à cette occasion, tous les contrôles concernant le fonctionnement des composants électriques (contacteurs, électronique, électrovannes, éléments de chauffe, moteurs, ventilateurs de refroidissement, etc.), et les contrôles mécaniques relatifs au fonctionnement des portes, des charnières, des mécanismes de fermeture, des joints, seront effectués.

### 1.3 Raccordement au réseau d'eau

La pression de l'eau doit être au maximum (600 KPa) 6 bars. Si la pression de l'eau du réseau de distribution devrait être supérieure à cette valeur il faut installer un réducteur de pression en amont du four.

Pour le fonctionnement correct du four, la pression minimum de l'eau doit être supérieure à 1,5 bar.

Le four a une prise pour l'arrivée d'eau de réseau (1). Nous recommandons toujours d'installer un adoucisseur décalcifiant pour réduire la dureté de l'eau en entrée



**Fig.3**

de l'appareil entre 8° et 10° f.

Avant le raccordement, laisser s'écouler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer la canalisation des éventuels résidus ferreux.

Raccorder la canalisation « Eau » au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt et un filtre.

S'assurer que le robinet d'arrêt soit placé à un endroit qui permet à l'opérateur de l'actionner facilement à tout moment.

**Attention :** en cas de panne du tuyau de chargement de l'eau, il doit être remplacé par un nouveau, et l'ancien tuyau (endommagé) ne doit plus être réutilisé.

### 1.4 Raccordement à l'évacuation

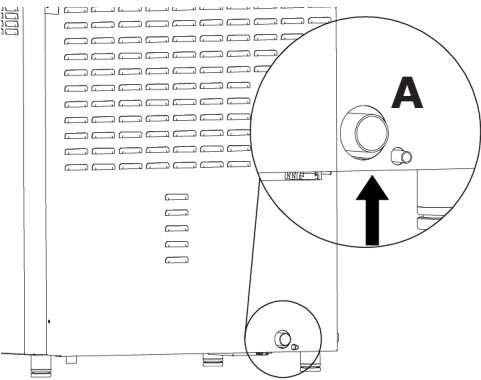


Fig. 4

Le four est muni d'un dispositif d'évacuation de l'eau qui est situé derrière le four, sur la partie basse de l'appareil et qui présente un tube d'un diamètre de 32 mm.

Procéder au branchement du tube qui dépasse du dos de l'appareil (**Fig. 4, réf. A**). Sil est conseillé dans tous les cas de brancher le tube à un entonnoir ouvert.

### 1.5 Branchement électrique

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.

Avant d'effectuer le branchement électrique, il faut contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier qu'ils soient conformes aux conditions requises de l'appareil indiquées sur sa plaque technique (**Fig. 5**).

MOD	EPM 0523 E	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER kW	6,3	CE	G <sub>K</sub> <sup>®</sup>	IP	

Fig. 5

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation, il faut interposer entre l'appareil et le réseau, un dispositif, dimensionné selon la charge, qui en assure la déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation ; ce dispositif doit également être placé dans un lieu et de manière à ce qu'il soit facilement actionnable par l'opérateur à tout moment.

Positionner l'interrupteur général auquel sera branchée la fiche du cordon d'alimentation sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Dévisser les vis qui fixent la joue latérale gauche du four et retirer cette dernière (**Fig.6**). Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile. Utiliser un câble à section carrée approprié à la charge correspondante à chaque appareil, comme indiqué dans le tableau (**tab. 1**).

Enfiler le câble d'alimentation dans le trou du presse-câble qui se trouve à gauche, au dos du four.



Fig. 6

Modèle ELET.	EPM 0523 E	EPM 0511 E	EPM 0711 E	EPM 1011 E
Poids	53	75	105	110
Tension	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance absorbée (kW)	3.3	6.3	9.6	12.6
Section minimum câble alimentation (mm²)	3 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 2.5

tab. 1

Fours électriques				
L1	L2	L3	N	
				⏏

tab. 2

Brancher le câble à la boîte à bornes en suivant les indications reportées dans le **tab. 2**.

Bloquer le câble avec le presse-étoupe.

La tension d'alimentation avec la machine en marche, ne doit pas s'éloigner de la valeur de tension nominale de  $\pm 10\%$ .

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur.

Pour le branchement, un plot est placé sur le châssis et marqué du symbole de la **Fig. 7**, auquel il faut brancher un câble d'une section minimum de 10 mm<sup>2</sup>.

Pour les fours à gaz, attendre d'avoir terminé le raccordement du gaz à l'appareil avant de remonter le côté du four ; pour les fours électriques en revanche, après le branchement électrique, remonter le côté.



Fig.7

## 1.6 Branchement du gaz (seulement pour les fours à az)

### Nota bene :

Le four est réglé à l'origine pour fonctionner avec le type de gaz spécifié au moment de la commande.

Le type de gaz pour lequel le four est réglé est reporté sur la plaquette technique située sur l'appareil (**Fig.8, réf. A**).

Au cours du test, vérifier que les réglages d'usine effectués sur les brûleurs soient appropriés pour le type spécifique d'installation, à travers l'analyse des gaz produits par la combustion (CO<sub>2</sub> et CO) et la vérification de la puissance thermique.

Plus précisément, avec le four en marche à plein régime, les valeurs de CO non dilué présent au niveau de l'évacuation doivent rester en-dessous de 1000 ppm. Si on vérifie la présence de CO dilué dépassant cette limite, il est nécessaire de faire contrôler les réglages des brûleurs exclusivement par un technicien autorisé par le producteur qui apportera les modifications nécessaires aux dispositifs qui commandent la combustion et à leurs paramètres respectifs.

Les données relevées doivent être notées et deviennent partie intégrante de la documentation technique de l'appareil.

			CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-DE-CH	
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-DE-FI-EE-NO UK-CZ-SK-SI-SE	
TYPE	A <sub>1</sub>	B <sub>11</sub>	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD			II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR			II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
			II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q <sub>in</sub> kW			II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I <sub>3B</sub> /P	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY
			I <sub>3+</sub>	P mbar	28-30	37	/	/	CY
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I <sub>2E</sub>	P mbar	/	/	20	/	PL
PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS					A mbar				
			kW	IP	EN 203-1		MADE IN EU		

**Fig. 8**

## Consignes pour l'installation

Les opérations d'installation et de mise en marche du four doivent être réalisées uniquement par un personnel qualifié et conformément aux réglementations et normes en vigueur.

Les installations gaz, les branchements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations et normes en vigueur.

Garder à l'esprit que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

Dans les établissements ouverts au public, les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité anti-incendie et anti-panique doivent être respectées.

La connexion au raccord d'alimentation du gaz peut être effectuée à l'aide de tuyaux métalliques flexibles, en interposant un robinet d'arrêt homologué à un endroit facilement accessible.

Veiller à ce que le tuyau flexible métallique de branchement au raccord d'entrée du gaz ne touche pas des parties surchauffées du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion et d'extension.

Utiliser des colliers de fixation conformes aux normes d'installation.

## Contrôles à effectuer avant l'installation

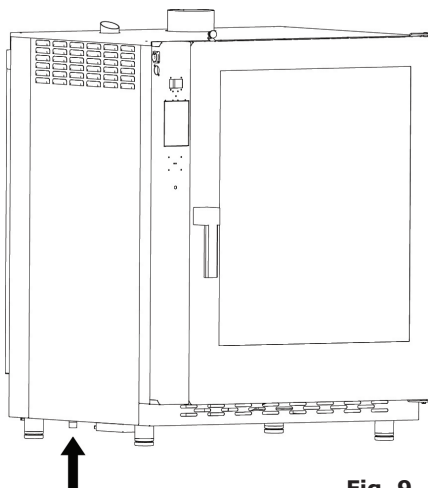
Contrôler sur la plaquette technique située sur le côté gauche du four, que l'appareil ait été essayé et testé pour le type de gaz disponible auprès de l'utilisateur (**Fig. 8, réf. A**).

Contrôler à l'aide des données reportées sur la plaquette technique (**Fig.8**) que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

Éviter de mettre plusieurs réductions de section entre le réducteur et l'appareil.

Il est conseillé de placer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir le fonctionnement optimal du four.

Brancher le four au réseau d'alimentation du gaz à l'aide d'un tube d'un diamètre de 3/4" avec une section interne non inférieure à 20 mm (**Fig. 9**).



**Fig. 9**

Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tuyau de raccordement indiqué ci-dessus.

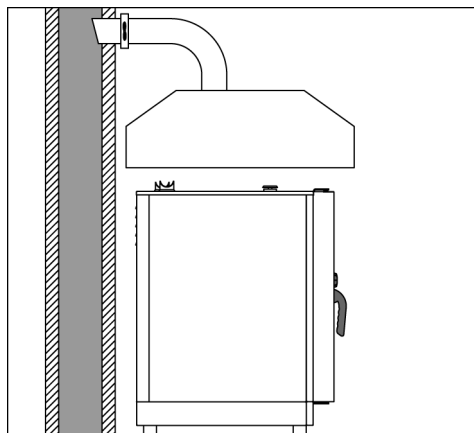
Après le raccordement au réseau de gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites au niveau des joints et des raccords. Dans ce but, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la localisation de fuites.

Il convient de faire effectuer, tous les ans et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours à gaz par un technicien autorisé ; à cette occasion, l'analyse des gaz brûlés et le contrôle de la puissance thermique seront effectués.

## 1.7 Evacuation des fumées

Les fours, dans le respect des normes pour leur installation, doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion.

Il est possible de brancher l'évacuation des fours au moyen d'un système d'évacuation forcé, comme une hotte munie d'un aspirateur mécanique (**Fig.10**).



**Fig. 10**

Dans ce cas-là, l'alimentation en gaz vers l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'arrêter si le débit d'aspiration descend en dessous des valeurs prescrites.

Quand l'appareil est installé sous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes soient respectées :

- a) le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés produits (voir normes en vigueur) ;
- b) le matériau de composition du filtre de la hotte doit pouvoir résister à la température des gaz brûlés qui, à la sortie du convoyeur, peuvent atteindre les 300° C ;
- c) l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte ;
- d) le rétablissement de l'alimentation en gaz à la suite d'un blocage causé par une aspiration insuffisante doit être effectué manuellement.

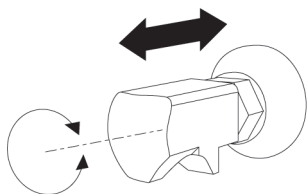
## 1.8 Valeurs de fonctionnement des fours à gaz (pour versions à gaz uniquement)

### Débit thermique nominal

Modèle	EMG5, EMG52, ECG52	EMG7, EMG72, ECG72	EMG10, EMG102, ECG102
Tension	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Puissance absorbée(kW)	0,3	0,6	0,6
Débit thermique nom. (kW)	9,5	16	19
Section câble alimentation (mm²)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5



## 1.9 Réglage de l'axe de fermeture de la porte



**Fig. 11**

Il est possible de régler la pression exercée par la porte sur son joint en vissant l'axe pour l'augmenter ou en le dévissant pour la réduire (**Fig.11**).

Après le réglage, serrer de nouveau l'écrou en s'assurant d'avoir placé la fixation de la fermeture de la serrure vers le bas.

Une fois que le four est correctement placé à l'endroit désigné pour l'installation, il faut vérifier la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte sur la chambre du four.

L'axe de fermeture de la porte peut être réglé en profondeur pour éliminer les éventuelles fuites de vapeur durant la cuisson.

## 1.10 Mise en marche et essai du four

Avant de mettre en marche le four, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires à la constatation de la conformité des équipements et de l'installation de l'appareil aux normes de lois et aux indications techniques et de sécurité mentionnées dans ce manuel.

En outre, les points suivants doivent être respectés:

La température environnementale du lieu d'installation du four doit être supérieure à +4° C.

La chambre de cuisson doit être vide.

Tous les emballages doivent être totalement enlevés, ainsi que la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et dégagés des obstructions.

Les pièces du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.

L'interrupteur électrique général doit être fermé et les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz en amont de l'appareil doivent être ouverts.

---

## Test de bon fonctionnement

L'essai du four s'effectue en complétant un cycle de cuisson échantillon qui permet de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Allumer le four en tournant la poignée du mode de cuisson **Réf. I1** sur l'une des trois positions désirées (convection, mixte, vapeur) et en tournant la poignée du temporisateur sur le temps de cuisson désiré ou sur la position "infini".

programmer un cycle de cuisson avec une température de 150° C, une durée de 10 min. et éventuellement avec de l'humidité (si présente).

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

La lampe s'allume dans la chambre de cuisson.

Le four s'arrête si la porte est ouverte et reprend à fonctionner lorsque la porte est refermée.

Le thermostat de réglage de la température dans la chambre de cuisson intervient quand la température programmée est atteinte et les éléments de chauffage s'éteignent de façon temporaire ;

Le(s) moteur(s) du(des) ventilateur(s) effectue(nt) l'inversion automatique du sens de rotation ;

L'inversion se fait toutes les 2 minutes, avec des intervalles de 20 secondes d'arrêt du moteur.

Les éléments de chauffage de la chambre de cuisson sont éteint de façon temporaire durant les 20 secondes d'arrêt du moteur.

Pour les fours à 7 et à 10 plaques: les deux ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.

Vérifier la sortie d'eau en direction de(des) ventilateur(s) du tube d'introduction d'humidité dans la chambre de cuisson (seulement sur les modèles avec humidificateur).

À la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore d'avertissement qui dure environ 15 secondes.

Vérifier scrupuleusement les points suivants:

Le four s'arrête si la porte est ouverte et se remet en marche quand on referme la porte.

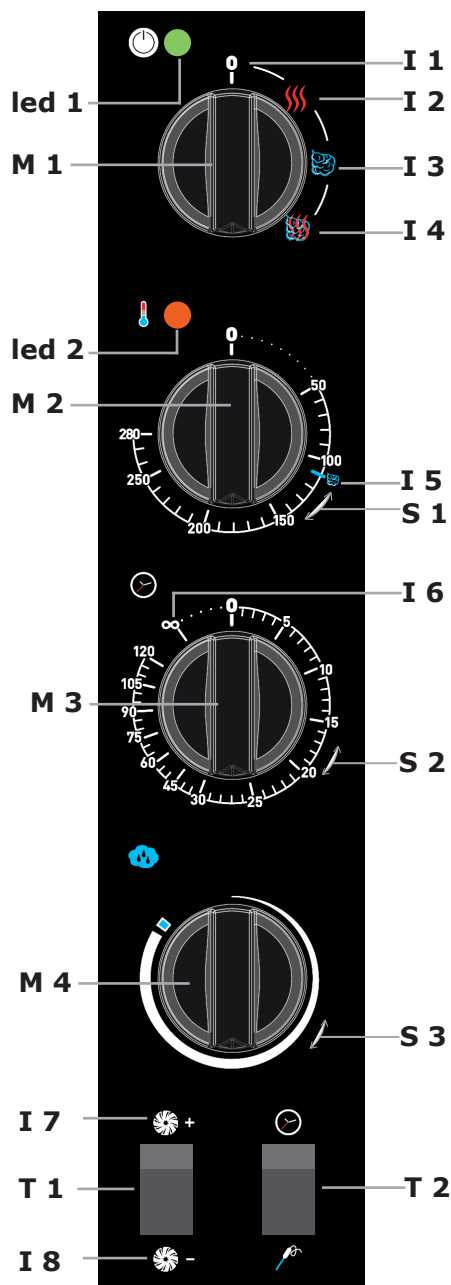
Le moteur du(des) ventilateur(s) effectue(nt) l'inversion automatique du sens de rotation ; l'inversion se fait toutes les 3 minutes.

Vérifier la sortie d'eau en direction du ventilateur du tuyau d'arrivée d'humidité dans la chambre de cuisson.

À la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore d'avertissement.

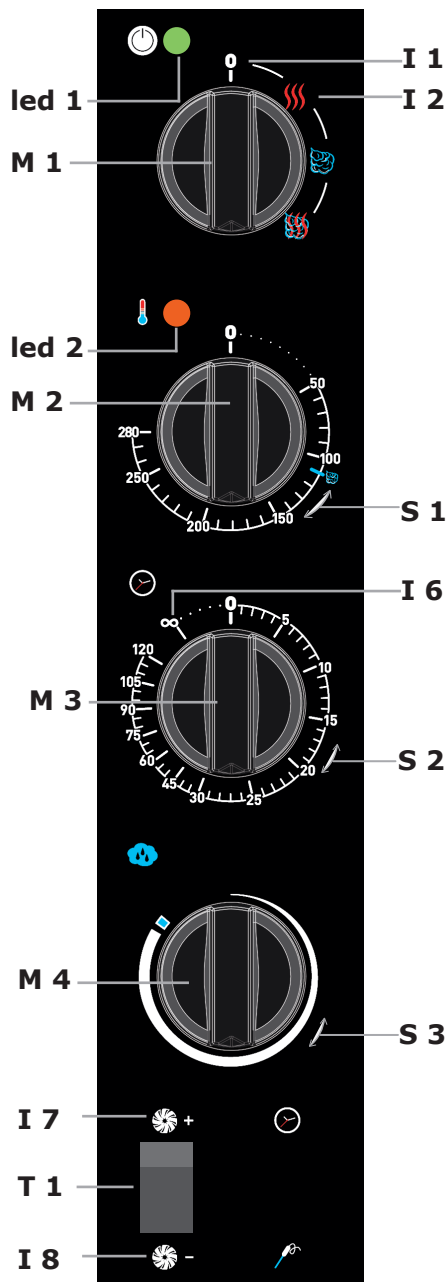
## 2. CUISSON

### 2.1 Panneau de commande



<b>M 1</b>	poignée de sélection type cuisson
<b>I 1</b>	Position OFF
<b>I 2</b>	Mode de cuisson convection
<b>I 3</b>	Mode de cuisson vapeur
<b>I 4</b>	Mode de cuisson mixte
<b>M 2</b>	Poignée de sélection température
<b>I 5</b>	Seuil cuisson à la vapeur
<b>S 1</b>	Échelle température en °C
<b>M 3</b>	Poignée temporisateur / temps de cuisson
<b>I 6</b>	Position temps INFINI
<b>S 2</b>	Échelle temporisateur temps en minutes
<b>M 4</b>	Poignée humidificateur
<b>S 3</b>	Échelle humidité
<b>T 1</b>	Touche de sélection vitesse ventilateur
<b>I 7</b>	Vitesse ventilateur LENTE
<b>I 8</b>	Vitesse ventilateur RAPIDE
<b>T 1</b>	Touche de sélection cuisson temps/sonde au cœur
<b>led 1</b>	État du four: ON / OFF
<b>led 2</b>	État élément(s) de chauffage: ON / OFF

## 2.2 Cuisson à convection



Sélectionner le mode de cuisson à CONVECTION en tournant la poignée M1 vers la droite pour la positionner sur I2.

Sélectionner ensuite la température de cuisson en tournant la poignée M2 vers la droite pour positionner l'indicateur de la poignée sur la température désirée.

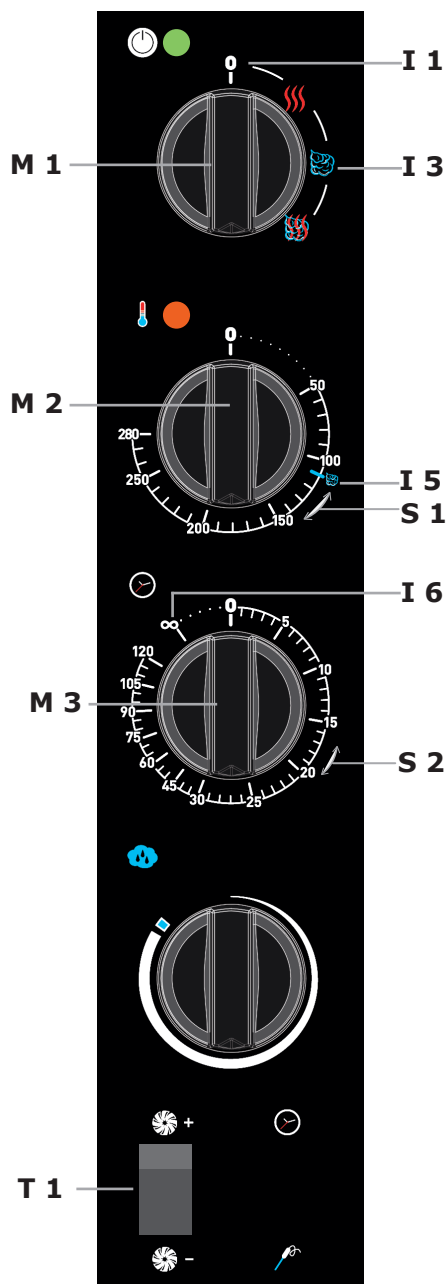
Sélectionner alors le temps de cuisson en tournant la poignée M3 pour positionner l'indicateur sur le temps désiré. Positionner l'indicateur sur le symbole I6 Infini pour exclure le contrôle du temps. Quand le temps programmé s'est écoulé, le four émet un signal sonore et s'éteint, en interrompant la cuisson.

Programmer la vitesse du ventilateur en commutant la touche T1.

### 2.2.1 Cuisson à convection avec humidificateur

Pour ajouter de l'humidité durant la cuisson à CONVECTION, tourner la poignée M4 sur le degré d'humidité désiré: en tournant la poignée vers la droite pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson ou vers la gauche pour la réduire. En position verticale vers le haut, l'humidificateur est éteint.

## 2.3 Cuisson à la vapeur



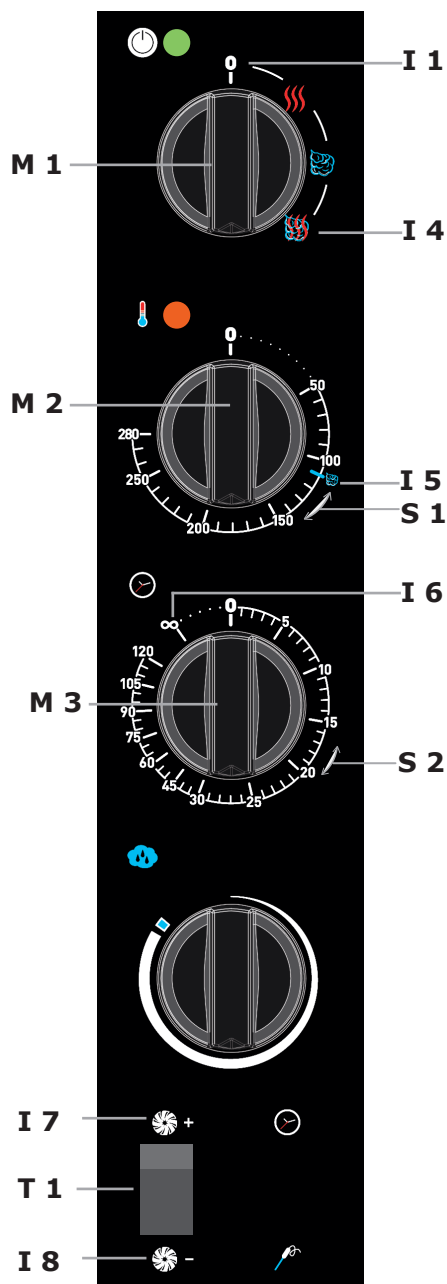
Sélectionner le mode de cuisson à VAPEUR en tournant la poignée M1 vers la droite pour la positionner sur I3.

Sélectionner ensuite la température de cuisson en tournant la poignée M2 vers la droite pour positionner l'indicateur de la poignée sur la température désirée. Il est conseillé d'utiliser une température dans la chambre de 110°C indiquée par le symbole I5 pour les cuissons à vapeur traditionnelles.

Sélectionner alors le temps de cuisson en tournant la poignée M3 pour positionner l'indicateur sur le temps désiré. Positionner l'indicateur sur le symbole I6 Infini pour exclure le contrôle du temps. Quand le temps programmé s'est écoulé, le four émet un signal sonore et s'éteint, en interrompant la cuisson.

Programmer la vitesse du ventilateur en commutant la touche T1.

## 2.2 Cuisson mixte (convection/vapeur)



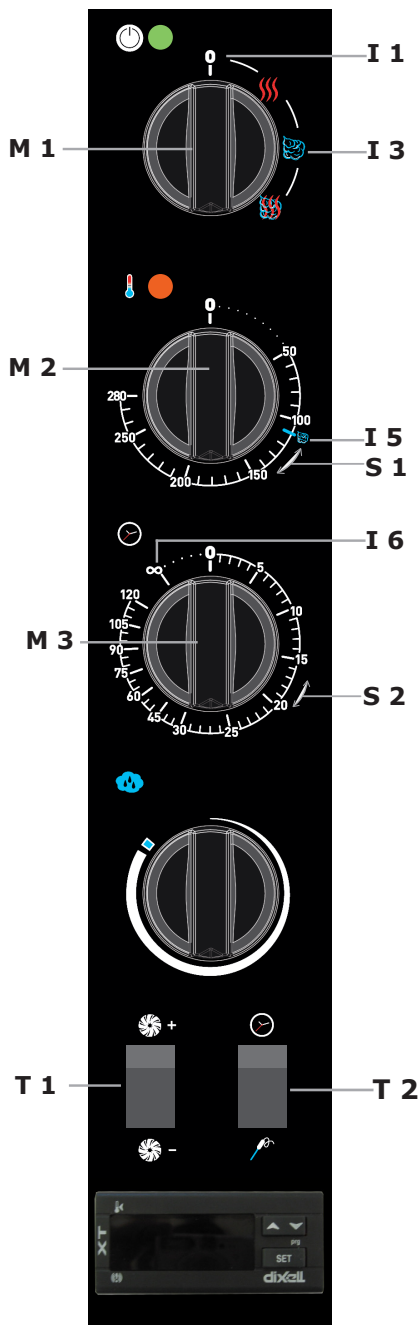
Sélectionner le mode de cuisson MIXTE (CONVECTION / VAPEUR) en tournant la poignée M1 vers la droite pour la positionner sur I4.

Sélectionner ensuite la température de cuisson en tournant la poignée M2 vers la droite pour positionner l'indicateur de la poignée sur la température désirée.

Sélectionner alors le temps de cuisson en tournant la poignée M3 pour positionner l'indicateur sur le temps désiré. Positionner l'indicateur sur le symbole I6 Infini pour exclure le contrôle du temps. Quand le temps programmé s'est écoulé, le four émet un signal sonore et s'éteint, en interrompant la cuisson.

Programmer la vitesse du ventilateur en commutant la touche T1.

## 2.5 Cuisson avec sonde au cœur des aliments



### Positionnement de la sonde

La sonde relève la température depuis un point à proximité de la sonde.

Elle doit par conséquent être insérée de manière à ce que la pointe coïncide avec le centre du produit dans la partie la plus grosse.

### RÉGULATEUR DE CHALEUR

Pour utiliser le régulateur de chaleur:

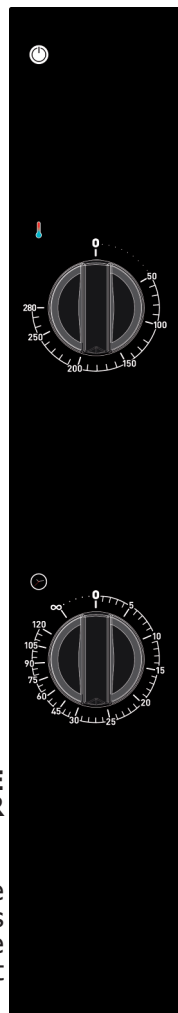
- Brancher la sonde au four (connecteur sur le côté du tableau de commande) ;
- Actionner le régulateur de chaleur en appuyant sur l'interrupteur T2 situé sur le tableau de commande ;
- Programmer la température au cœur désirée (frapper la touche SET puis, à l'aide des flèches HAUT/BAS, sélectionner la température au cœur désirée et frapper de nouveau la touche SET pour confirmer).

Quand la température désirée est atteinte, la cuisson termine et un signal sonore se déclenche.

## 2.6 Autres versions

### VERSION ÉLECTROMÉCANIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR ET DEUX VITESSES

Dans cette version, le four fonctionne toujours à convection. Il est cependant possible d'agir sur la poignée humidificateur pour ajouter de l'humidité dans la chambre de cuisson. Programmer les paramètres de cuisson (température, temps et éventuelle humidité) comme indiqué aux points 2.2 et 2.2.1 de ce manuel.



### VERSION ÉLECTROMÉCANIQUE SANS HUMIDIFICATEUR

Dans cette version, le four fonctionne toujours à convection. Programmer les paramètres de cuisson (température et temps) comme indiqué au point 2.2 de ce manuel.



---

## 2.6 Conseils pour la cuisson: rôtir, griller et frire

### Les rôtis

Pour une cuisson plus efficace, il est conseillé de disposer les rôtis sur des grilles en acier afin d'obtenir une cuisson plus uniforme entre la partie supérieure et inférieure du rôti, sans devoir tourner le produit durant la cuisson.

Pour récupérer les liquides de cuisson, mettre une plaque sur le niveau le plus bas du four.

### Griller

Pour réaliser des cuissons grillées dans le four, il est indispensable d'utiliser la grille. Pour obtenir un résultat optimal, il faut que la grille soit en aluminium.

Le four doit être réglé généralement à convection, avec la vanne ouverte et la température entre 230°C et 270°C (selon le type de produit et le niveau de dorure désiré) et la ventilation entre xxx.

### Frire

Il est possible de frire tous les produits panés et les pré-frits surgelés. Dans le cas des produits panés, pulvériser une légère couche d'huile de sorte à ce qu'elle soit absorbée par le pain. Les produits pré-frits surgelés peuvent être frits même sans ajouter d'huile.

Utiliser des plaques d'aluminium anti-adhérentes ou des paniers prévus pour la friture. Programmer le four à Convection avec la vanne ouverte, à une température moyenne de 250°C et une ventilation entre xxx.

### 2.6a Conseils pour la cuisson : uniformité de cuisson

En fonction du type de produit inséré, l'uniformité de cuisson pourrait changer. Dans ce cas-là, il est conseillé de tenter de baisser la température et d'agir en augmentant ou en diminuant la vitesse de rotation de la ventilation.

L'utilisation de plaques correctes augmente l'uniformité générale de cuisson du four. Toujours choisir la plaque ayant la plus faible profondeur possible pour la produit à cuisiner. Les plaques en aluminium offrent assurément une meilleure uniformité de cuisson par rapport aux plaques d'acier.

---

## **2.6b Conseils pour la cuisson: cuisson sous vide et pasteurisation**

### **La cuisson sous vide**

Il est possible de cuisiner un produit directement à l'intérieur d'un sachet sous-vide. Ce type de cuisson permet d'obtenir des viandes particulièrement tendres et savoureuses et en même temps de diminuer la nature périssable du produit.

Après avoir mis le produit sous-vide au moyen des sachets spéciaux pour cuisson, programmer le four avec un cycle MIXTE à 100% d'humidité et une ventilation entre xxx. La température dans la chambre de cuisson doit être de 3°-5°C maximum supérieure à celle à atteindre au cœur. Ex. : pour un filet moyen (60°C au cœur), régler la température du four à 63°C.

### **La pasteurisation en pot**

Dans les processus de pasteurisation, le produit est considéré pasteurisé quand la température au cœur atteint une valeur comprise entre 83°C et 85°C.

Le temps d'atteinte de la température au cœur peut varier en fonction du type de produit, de la taille du pot et de la quantité de produit à l'intérieur. Il est par conséquent conseillé d'utiliser la sonde à cœur dans un pot témoin (en trouant le couvercle pour permettre à la sonde d'entrer) pour relever la température de tout le lot de production.

A la fin de la cuisson, la température du produit doit chutée rapidement à +3°C pour conclure le cycle de pasteurisation.

## 2.7 Vanne d'évacuation humidité

L'évacuation de l'humidité a la fonction d'expulser l'humidité qui peut se former dans la chambre durant le cycle de cuisson.

Positionner le levier du robinet à papillon L1 sur les positions suivantes:

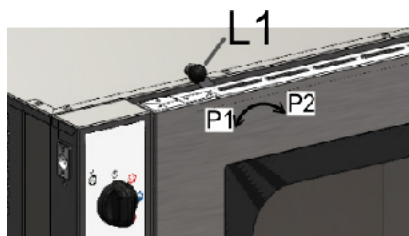
P1 gauche: VANNE FERMÉE

P2 droite: ROBINET OUVERT

Même avec le robinet fermé, il n'y a pas de danger

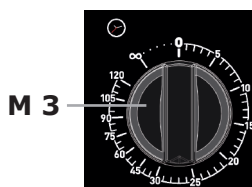
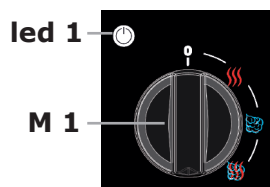
de suppressions dans la chambre de cuisson car les pressions sont dans tous les cas contrôlées par l'évacuation.

Durant la cuisson en modalité VAPEUR et MIXTE (CONVECTION/VAPEUR) il est conseillé de placer le levier du robinet à papillon en position P1 fermée.



## 2.8 Éclairage chambre de cuisson

L'éclairage de la chambre de cuisson est automatique et lié au fonctionnement du four. A la fin de la cuisson, l'éclairage s'éteint.



## 2.9 Arrêt et extinction du four

Pour terminer une cuisson, placer la poignée M3 Temps sur 0.

Pour éteindre le four, placer la poignée M1 sur I1 OFF. Le led1 s'éteint.

### 3. MAINTENANCE et NETTOYAGE

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De la même façon, pour nettoyer l'appareil, il ne faut pas utiliser de pailles de fer, de brosses ou de racles en acier ; il est possible éventuellement d'utiliser de la laine d'acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les cloisons porte-plats. Enlever les résidus amovibles manuellement et mettre les parties démontables dans le lave-vaisselle. Pour le nettoyage de la chambre de cuisson il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces concernées devront ensuite être abondamment rincées, en veillant à ce qu'il ne reste pas de résidus de nettoyant. Pour nettoyer les parties extérieures du four utiliser un chiffon humide et un nettoyant doux.

Pendant le contrôle annuel de la part d'un technicien spécialisé ôter le déflecteur et le laver avec de l'eau savonneuse.

#### 3.1 EVACUATION DE L'HUMIDITE

L'évacuation de l'humidité expulse les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Contrôler qu'il soit toujours propre et parfaitement dégagé des obstructions.

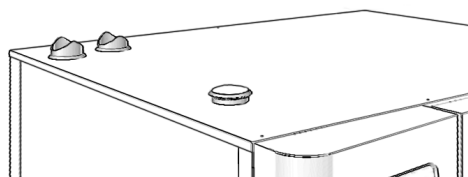


Fig. 13

#### 3.2 NETTOYAGE DE LA VITRE

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur. Pour cela, il faut tourner vers la droite le crochet qui bloque la vitre interne (**Fig.14**) et, après avoir ouvert la vitre, la nettoyer à l'aide d'un produit approprié. Il ne faut jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre doit être ensuite refermée correctement et bloquée sur sa position en tournant le crochet vers la gauche.

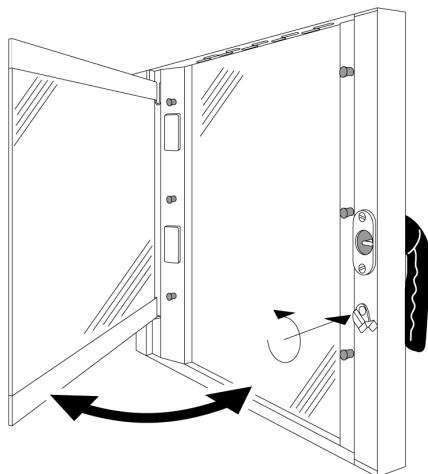


Fig. 14

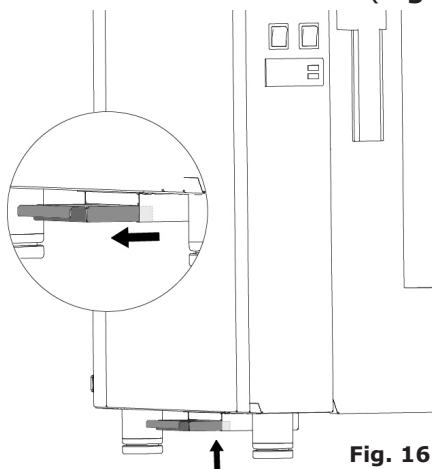
### 3.3 NETTOYAGE DU FILTRE D'AERATION DU TABLEAU DE COMMANDE

Le nettoyage du filtre d'aération du tableau de commande du four (**Fig. 16 - réf. F**) doit être effectué au moins une fois par mois en lavant le filtre à la main avec de l'eau et du savon.

Pour extraire le filtre, tirer latéralement vers l'extérieur avec les doigts en le saisissant comme illustré en (**Fig. 16**).

Il est nécessaire de remplacer le filtre au moins tous les ans ou plus fréquemment si le four est utilisé dans des lieux contenant une haute concentration de farines ou de substances similaires.

Dans tous les cas, le filtre doit être remplacé en cas d'usure ou de détérioration; il doit être commandé comme pièce de rechange au fournisseur.



**Fig. 16**

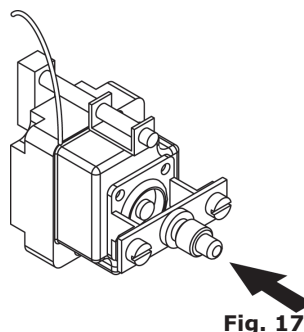
## 4. CONTROLES POUVANT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE

**Couper le courant d'alimentation électrique avant d'effectuer toute intervention ou opération de réglage.**

### 4.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE

Dévisser les vis qui fixent le tableau de commande et l'ouvrir en le faisant tourner sur ses coulisses vers la gauche.

Localiser le thermostat, positionné en bas à gauche du logement technique et frapper le poussoir rouge jusqu'au déclic mécanique qui confirme la fermeture effective des contacts (**Fig. 17**).



**Fig. 17**

Il est possible que le thermostat intervienne à cause des efforts mécaniques auxquels le four peut avoir été soumis pendant le transport.

Une intervention continue du thermostat de sécurité indique un mauvais fonctionnement de l'appareil et rend indispensable de s'informer sur les causes.

---

## 4.2 PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

Si la protection thermique du moteur intervient, il faut vérifier le nettoyage des fissures, le bon fonctionnement des dispositifs de refroidissement et la rotation correcte et sans frottements du moteur.

Nous recommandons de couper l'alimentation électrique.

## 4.3 FUSIBLES DE PROTECTION

Les fusibles de protection servent pour protéger des surtensions les cartes électroniques du four. Ils se trouvent dans la partie basse du compartiment technique, près du bouton de réarmement du thermostat de sécurité.

## 4.4 CONTROLE DE LA FLAMME

### **Attention :**

Le contrôle de la flamme fonctionne correctement uniquement si le branchement électrique du four a été effectué en respectant la position de la phase et du neutre. Il doit y avoir une différence de potentiel de 230 V entre la phase et.

## 4.5 GESTION DES PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des pièces de rechange doit être effectué uniquement par un personnel du centre d'assistance autorisé.

Pour reconnaître les codes des pièces de rechange, contacter le service d'assistance.

**Après avoir identifié de façon univoque les pièces détachées nécessaires, le service d'assistance enverra une commande écrite au constructeur qui devra indiquer clairement le modèle de l'appareil, le numéro de série, la tension et la fréquence de l'alimentation électrique, outre que naturellement le code et la description des pièces en question.**

**Dans le but de protéger la santé de l'utilisateur et du consommateur, il est nécessaire d'utiliser toujours et exclusivement des pièces de rechange d'origine.**

## 5. DESCRIPTION DES ALARMES

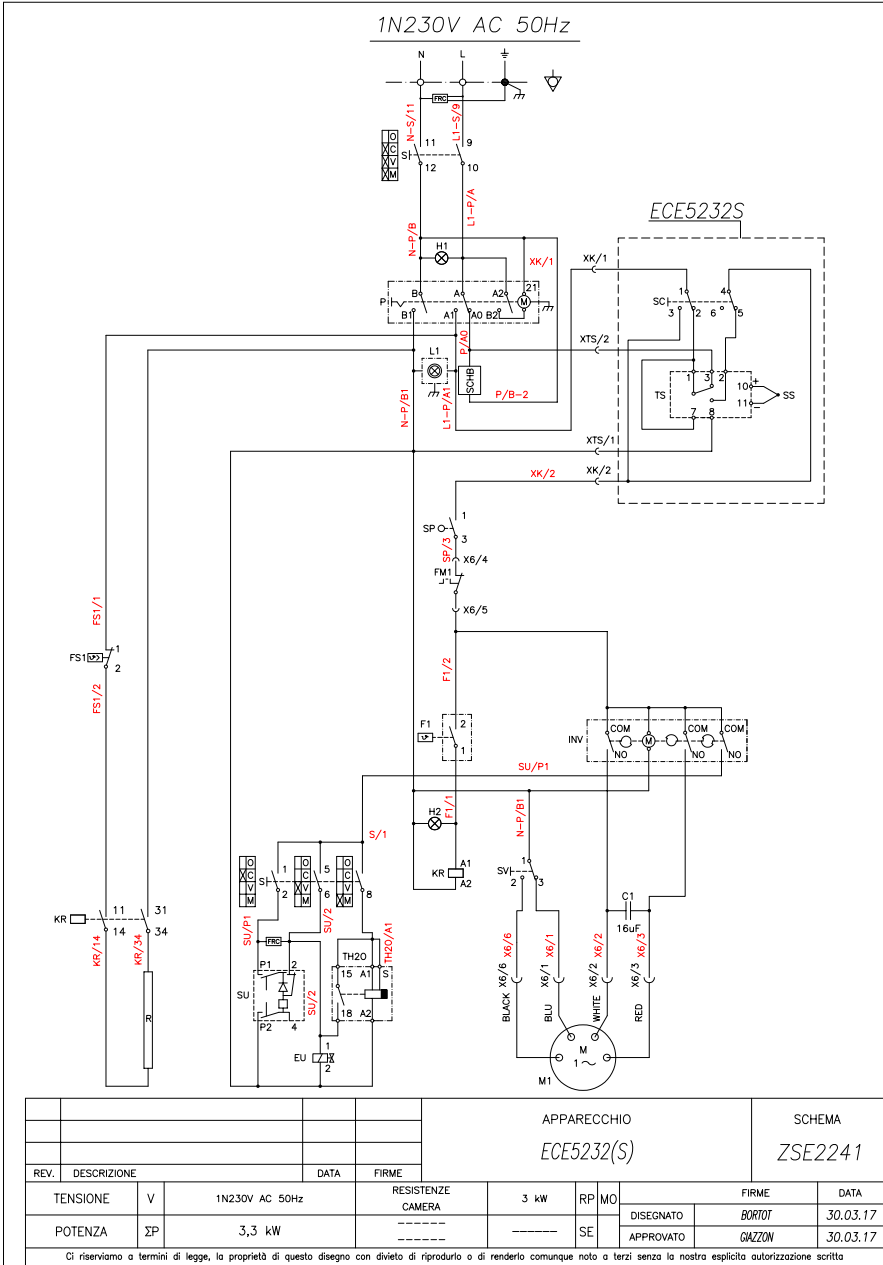
Si une anomalie grave se vérifie, il est fondamental d'éteindre l'appareil, en agissant sur l'interrupteur

omnipolaire et de fermer les robinets d'interruption de l'eau et du gaz placés en amont de l'appareil.

PROBLÈME	SOLUTION
Le four ne se met pas en marche	Contrôler que l'interrupteur omnipolaire soit fermé et que la tension de réseau soit présente.
	Contrôler que le robinet d'interruption du gaz placé en amont de l'appareil soit ouvert.
	Vérifier l'intégrité des fusibles de protection du four.
	S'assurer que la porte du four soit bien fermée.
	Vérifier d'avoir configuré les paramètres du cycle de cuisson correctement.
	S'assurer que le four ne soit pas en erreur.
Si après ces opérations le four ne se met pas encore en marche, contacter l'assistance.	
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	Éteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement.
	S'assurer que les ouvertures de refroidissement ne soient pas obstruées.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	
L'éclairage interne ne fonctionne pas	Utiliser des ampoules résistantes à la chaleur.
	Remplacer les ampoules en procédant ainsi: <ul style="list-style-type: none"><li>• S'assurer que l'interrupteur omnipolaire situé en amont du four soit ouvert et que l'appareil soit froid.</li><li>• Dévisser les protections des lampes situées à l'intérieur de la chambre de cuisson.</li><li>• Retirer le joint.</li><li>• Remplacer les ampoules d'éclairage.</li></ul>
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	
L'eau n'arrive pas aux tuyaux de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'arrêt de l'eau soit ouvert.
Si l'inconvénient se répète, contacter l'assistance.	

# 6. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

## 6.1 EPM 0523 E: ZSE2241





## 34





---

## 7. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

---

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra obligatoirement être détruit conformément aux lois en vigueur.

Le symbole de la **Fig. 18** précise que, à la fin de sa durée de vie utile, l'appareil doit être éliminé selon les indications de la directive du parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



**Fig. 18**

### **Informations sur la mise au rebut dans les pays de l'union européenne**

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur pour s'informer de la méthode correcte de mise au rebut.



#### Liste des organismes de service:

**CZ: RM GASTRO CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9

Tel.: +420 281 926 604, [info@rmgastro.cz](mailto:info@rmgastro.cz), [www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)

**SK: RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, [obchod@rmgastro.sk](mailto:obchod@rmgastro.sk), [www.rmgastro.sk](http://www.rmgastro.sk)

**PL: RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**, ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)