



**MAGNIFICO**  
MULTI FUNCTION OVENS

---

# MANUEL D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

**MR3 - MR31 - MR4 - MR321 - MR32 - MR42**  
**ME423 - ME4232 - ME523 - ME5232.. MME523**  
**ME5 - ME52.. - MME52**  
**ME7 - ME72.. - MME72**  
**ME10 - ME102.. - MME102**  
**MG5 - MG52 - MMG52**  
**MG7 - MG72 - MMG72**  
**MG10 - MG102 - MMG102**

FR

# Table des matières

## 1. Installation

1.1	Avertissements généraux et avertissements de sécurité	3
1.2	Branchement du gaz	4
1.3	Contrôle de la pression du gaz	6
1.4	Remplacement des buses	6
1.5	Branchement électrique	7
1.6	Émission des fumées	8
1.7	Raccordement à l'évacuation	8
1.8	Mise en fonction et essai du four	9

## 2. Instructions d'utilisation

2.1	Informations préliminaires	10
2.2	Panneau de contrôle	11
2.3	Cuisson à convection	12
2.4	Cuisson à vapeur	13
2.5	Cuisson mixte à convection/vapeur	14
2.6	Vanne de décharge	15
2.7	Éclairage de la chambre de cuisson	15
2.8	Arrêt et extinction du four	15
2.9	Contrôle de la flamme	15
2.10	Autres versions	16

## 3. Maintenance

3.1	Nettoyage	17
3.2	Nettoyage de la vitre	17

## 4. Que faire si..?

4.1	Les problèmes plus fréquents	18
4.2	Thermostat de sécurité	19

## 5. Fiche technique

5.1	ME523 - ME5232 - MME523	19
5.2	ME5232X - ME5232K1 - ME5232K2	20
5.3	ME5 - ME52 - MME52 - ME52X	21
5.4	ME7 - ME72 - MME72 - ME72X	21
5.5	ME10 - ME102 - MME102 - ME102X	22
5.6	MG5 - MG52 - MMG52	23
5.7	MG7 - MG72 - MMG72	23
5.8	MG10 - MG102 - MMG102	24
5.9	MR3 - MR32 - MR31 - MR312	25
5.10	MR4 - MR42	25
5.11	ME423 - ME4232	26

## 6. Schémas électriques

Schémas électriques	26-41
---------------------	-------

# 1. Installation

## 1.1 Avertissements généraux et avertissements 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 soigneusement ce manuel dans un lieu facilement accessible pour permettre aux opérateurs de le consulter.
- 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 enlevé, s'assurer que le four soit intact et qu'il n'ait pas subi de dommages causés par le transport. Un appareil endommagé ne doit en aucun cas être installé et mis en fonction; dans le doute contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- L'installation, la maintenance extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié et en suivant les instructions du fabricant.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments en milieu clos et doit être employé uniquement pour cette fonction: toute autre utilisation, doit être considérée non conforme et dangereuse et doit donc être évitée.
- L'appareil est conçu pour un usage professionnel uniquement par du personnel qualifié
- Le four doit être utilisé seulement par un personnel suffisamment formé. Pour éviter le risque d'accidents ou de dommages causés à l'appareil il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- Le non respect des avertissements susmentionnés peut compromettre aussi bien la sécurité de l'appareil que la vôtre.
- Le four ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien par des personnes sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent ou utilisent l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui peuvent dépasser les 60° C.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être désactivé; éventuellement, pour la réparation, s'adresser à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger les pièces de rechanges originales.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four (ex.: friteuses ou plaques de cuisson).
- Ne pas déposer ni utiliser des substances inflammables près de l'appareil
- En cas d'inutilisation prolongée du four, la distribution de l'eau et de l'énergie électrique doivent être interrompues.
- Avant la mise en fonction de l'appareil contrôler d'avoir enlevé toutes les parties de l'emballage, en ayant soin de les éliminer conformément à la réglementation en vigueur.
- Toute modification apportée à l'installation du four qui devrait s'imposer devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
- Aucun type de modification n'est admis au câblage du four.

Les versions à gaz du four sont conformes aux exigences essentielles de la Directive Gaz 2009/142/CEE et sont donc accompagnées de certificat d'examen CE relâché par un organisme notifié. Celles-ci favorisent les prescriptions des normes de gaz suivantes:

- EN 203 + mises à jour successives;
- EN 437 + mises à jour successives.

Pour l'installation, il faut respecter les prescriptions de sécurité contenues dans:

- Normes UNI CIG n° 7222-7723-8723 + mises à jour successives.

L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par les directives de basse tension 73/23/CEE et 2006/95/CEE. Il répond aux prescriptions des normes électriques suivantes:

- EN 60335-1 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-42 + mises à jour successives;
- EN 55104 / EN 55014 + mises à jour successives;
- EN 61000 + mises à jour successives.

L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique.

Cher client,

Nous vous remercions de la préférence que vous nous avez accordé en choisissant notre produit. Ce four fait partie d'une ligne d'appareils conçue spécialement pour la boulangerie et la pâtisserie, composée de fours à gaz et de fours électriques de différentes capacités. 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.

Le fabricant se réserve à tout moment le droit d'apporter au produit les modifications qu'il considère nécessaires ou utiles.

# 1. Installation

## 1.2 Raccordement du gaz (seulement pour les fours à gaz)

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY			
CE	TYPE	A <sub>1</sub>	B <sub>1</sub>	11 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT ES-GR-CH
		A <sub>1</sub>	B <sub>1</sub>	11 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-GR-IE-NO IT-ES-GR-CH
MOD				11 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
NR				11 2L33P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
				11 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
				11 2L33P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn	KW			11 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25		1 3B/P	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		1 2E	P mbar	28-30	37	/	/	CY
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREPUESTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS		A		mbar						
		kW		IP		EN 203-1		MADE IN ITALY		

### Note:

Le four est taré à l'origine pour le fonctionnement 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 (réf. A).

**Durant la vérification, s'assurer que les tarages de fabrication 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> e CO) et la vérification de la capacité thermique.**

Les données relevées doivent être notées et deviennent alors une partie intégrante de la documentation technique de cet appareil.

### Prescriptions pour l'installation

Les opérations d'installation et de mise en marche du four doivent être effectuées exclusivement par une personne qualifiée selon les règlements et les normes en vigueur.

Les installations de gaz, les connexions électriques et les locaux de l'installation des appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur.

Il faut se rappeler que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

Dans les locaux ouverts au public, il faut respecter les normes pour la prévention des accidents et la réglementation sur la sécurité contre les incendies et anti-panique.

Le raccordement au raccord d'alimentation du gaz peut se faire en utilisant des conduits métalliques flexibles, en interposant un robinet d'arrêt homologué à un endroit facilement accessible.

S'assurer que le tuyau flexible métallique de raccordement au raccord d'entrée du gaz ne touche pas les parties surchauffées du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion ou extension.

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

### Vérifications à effectuer avant l'installation

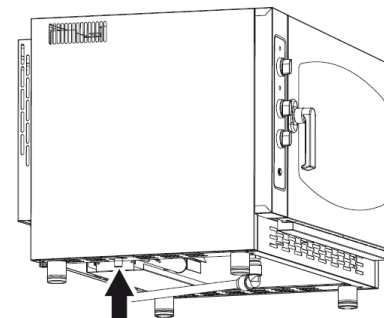
Contrôler sur la plaquette technique située sur le panneau gauche du four que l'appareil soit prévu pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Contrôler avec les données reportées sur la plaquette technique que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

Eviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil.

Il est conseillé de monter un filtre du gaz à l'amont du régulateur de pression de sorte à garantir un fonctionnement optimal du four.

# 1. Installation



Relier le four à l'installation d'alimentation du gaz moyennant un tuyau spécial de R 1/2" ayant une section non inférieure à 16 mm de diamètre.

Le raccord doit être en métal et le tuyau peut être fixe ou flexible.

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

Après le raccordement au réseau du gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites dans les garnitures et dans les raccords. A cet effet, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit mousseux spécifique pour déceler les pertes.

**Conformément aux normes spécifiques, il est opportun de faire effectuer chaque année la maintenance périodique des fours à gaz par un technicien autorisé; à cette même occasion, effectuer l'analyse des gaz de combustion et le contrôle de la puissance thermique.**

Type du gaz	Pression gaz [mbar]		
	Nom.	Min.	Max
Methane G20	20	17	25
Methane G25	25	18	30
G.P.L. G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

**Le four peut fonctionner correctement seulement si la pression de réseau du gaz se maintient dans une plage de valeurs indiquées pour chaque type de gaz sur le tableau.**

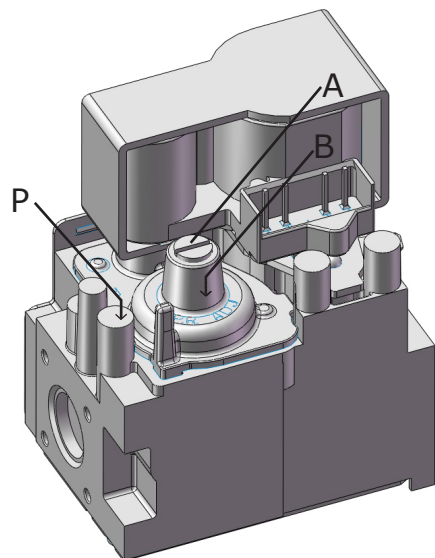
Si les pressions se placent en dehors de ces valeurs, il ne sera pas possible d'obtenir un fonctionnement optimal de l'appareil et sa mise en service définitive. Faire vérifier par l'installateur l'installation de distribution du gaz (en contrôlant les conduits, les vannes et tout réducteur de pression) puis, si nécessaire, s'adresser à la compagnie de distribution du gaz.

# 1. Installation

## 1.3 Contrôle de la pression du gaz (seulement pour les fours à gaz)

Contrôler que les fours à gaz installés soient ceux prévus pour le type et la pression du gaz d'alimentation. Pour l'éventuel remplacement des buses, se référer au paragraphe suivant.

Quand le four est branché, vérifier la pression du gaz lorsque l'appareil est allumé.



La pression du gaz doit être contrôlée directement sur la soupape de contrôle en agissant de la façon suivante:

- Dévisser la vis "P" sur la prise de pression de la soupape.
- Appliquer le manomètre à la prise de pression.
- En agissant sur le régulateur de pression externe de l'appareil, régler la pression du gaz jusqu'à ce qu'elle corresponde aux valeurs indiquées dans le tableau 2.
- Lorsque la pression est correcte, éteindre le four, enlever le manomètre et revisser la vis "P" à fond.

En cas de nécessité, si le réglage de la pression est insuffisant, procéder comme ci de suite:

- Retirer le capuchon de protection A.
- Serrer la vis B pour augmenter la pression du gaz sortant et dévisser pour le diminuer.
- À la fin de l'étalonnage réappliquer le capuchon protecteur A.

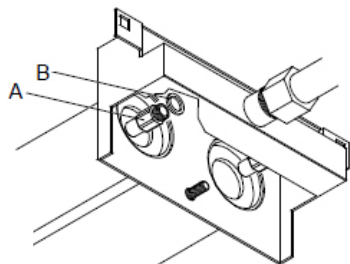
## 1.4 Remplacement des buses (changement du gaz)

Catégorie de l'appareil: <b>II2E+3+</b>		Pays: <b>FR - BE</b>			
Four	Puissance Nominale	Buse pour gaz G30 [30mbar]	Buse pour gaz G31 [37mbar]	Buse pour gaz G20 [20mbar]	Buse pour gaz G25 [25 mbar]
<b>5 GN 1/1</b>	9,5 kW	115	110	161R	166R
<b>7 GN 1/1</b>	16 kW	145	135	195R	215R
<b>10 GN 1/1</b>	19 kW	155	145	225R	235R

**Utiliser uniquement les buses originales en évitant tout type de manipulations!**

Pour effectuer le branchement à un gaz différent de celui indiqué sur la plaque il faut remplacer les buses du/des brûleurs/s de la façon suivante:

- Dévisser la buse et la remplacer avec celle qui correspond au type de gaz présent sur le lieu de l'installation.
- Remonter la rondelle d'étanchéité.
- Les buses sont marquées en centièmes de millimètre.
- Après avoir remplacé les buses, il faut contrôler la pression du gaz.



# 1. Installation

## 1.5 Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier si elles sont conformes aux exigences de l'appareil indiquées sur sa plaquette technique. Pour la connexion directe au réseau d'alimentation intercaler entre l'appareil et le secteur un dispositif dimensionné en fonction de la charge qui assure la déconnexion et dont les contacts ont une distance d'ouverture qui permet la déconnexion complète des catégories de surtension III, conformément aux règles d'installation; ce dispositif doit être positionné dans un lieu et de manière à être facilement actionnable à tout moment par l'opérateur. Tourner l'interrupteur général auquel sera connectée la fiche du câble d'alimentation sur la position 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel professionnellement qualifié que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance consommée par l'appareil. Pour effectuer le branchement électrique se référer aux schémas électriques présents en annexe de ce manuel. Dévisser les vis qui fixent le côté gauche du four et l'enlever. Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile.

FOUR ÉLECTRIQUE	FOUR A GAZ
L1 L2 L3 N $\perp$	L N $\perp$
<p>Entre la phase L et <math>\perp</math> il doit y avoir une différence de potentiel de 230V</p>	

**tab 1**

Brancher le câble au bornier selon les indications reportées sur le tab. 1. Bloquer le câble avec le serre-câble. La tension d'alimentation machine en marche ne doit pas s'écarter de la valeur de tension

nominale de  $\pm 10\%$ . L'appareil doit être inclus dans un système equipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les normes en vigueur. Le branchement doit se faire avec le bornier, situé sur le châssis et marqué avec le symbole (à droite), duquel doit être raccordé un câble de section minimum de 10 mm<sup>2</sup>. Pour les fours à gaz, attendre que le branchement du gaz de l'appareil soit terminé avant de remonter le côté du four; pour les fours électriques remonter le côté du four.

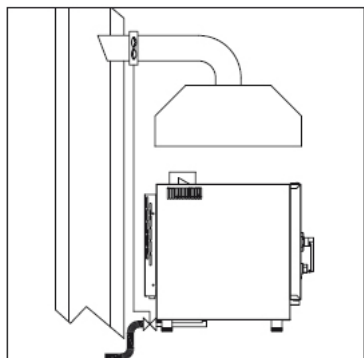


# 1. Installation

## 1.6 Émission des fumées

Les fours, doivent être mis en fonction dans des locaux appropriés à l'évacuation, en respectant les normes d'installation des produits de la combustion.

Il est possible de raccorder l'évacuation des fours moyen d'un système d'évacuation forcée, comme une hotte équipée d'aspirateur mécanique. Dans ce cas l'alimentation du gaz à l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'interrompre si le débit descend en dessous des valeurs indiquées. Lorsque l'appareil est installé sous la hotte d'aspiration il faut vérifier que les indications suivantes soient respectées:



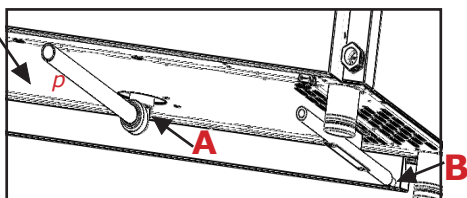
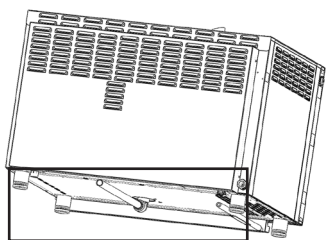
- le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés générés (voir la réglementation en vigueur);
- le matériel de fabrication du filtre de la hotte doit pouvoir résister à la température des gaz brûlés qui, à la sortie du convoyeur, peut atteindre 300° C;
- la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte;
- la réadmission du gaz à l'appareil doit pouvoir se faire seulement manuellement

## 1.7 Raccordement à l'évacuation

Le four doit être raccordé à une évacuation ouverte (entonnoir).

Dans la partie inférieure de la chambre de cuisson (au centre) se trouve un robinet (A) auquel doit être raccordé le coude et le tuyau rigide fournis (P). Emboîter le coude dans le tuyau rigide et le raccorder au four. Mettre ensuite le tuyau rigide dans l'entonnoir (non fourni).

Un autre tuyau flexible, qui relie la bassine frontale est présent. Ce tuyau doit également être placé dans l'entonnoir.



# 1. Installation

## 1.8 Mise en fonction et essai du four

Avant de mettre en fonction 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, il faut que:

- La température ambiante du lieu d'installation du four soit plus haute de +4° C.
- La chambre de cuisson soit vide.
- Tous les emballages aient été totalement enlevés, ainsi que la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.
- Les événements et les fentes d'aération soient ouverts et dégagés des obstructions.
- Les pièces du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation aient été remontées.
- L'interrupteur électrique général soit fermé et les robinets d'interception de l'eau et du gaz en amont de l'appareil soient ouverts.

### Essai

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.

Allumez le four en tournant la poignée «modalité cuisson» sur une des trois positions souhaitées (convection, mixte, vapeur) et tournant la poignée «timer» sur le temps de cuisson désiré ou bien sur la position «infini».

Configurer un cycle de cuisson à une température de 150° C, temps 10 min et humidité (s'il est présent).

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

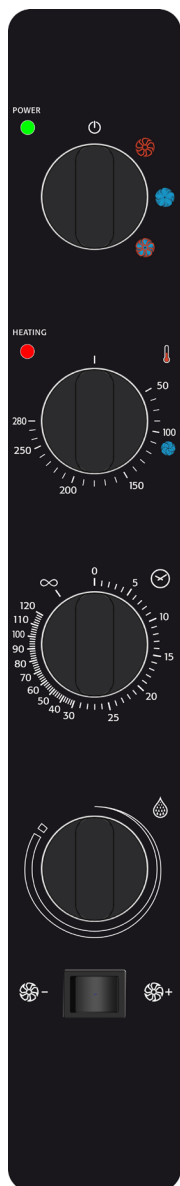
- La lumière de la chambre de cuisson s'allume.
- Le four s'arrête si la porte est ouverte et reprend à fonctionner lorsque la porte est refermée.
- Le thermostat de réglage de la température dans la chambre de cuisson intervient à l'obtention de la température configurée et les éléments chauffants sont temporairement éteints;
- Le/s moteur/s du/des ventilateur/s effectue/effectuent l'inversion automatique du sens de rotation;
- L'inversion advient toutes les 2 minutes, espacés de 20 secondes d'arrêt du moteur.
- Les éléments chauffants de la chambre de cuisson sont temporairement éteints pendant les 20 secondes d'arrêt du moteur.
- Pour les fours à 7 et à 10 plats: les deux ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.
- Vérifier la sortie d'eau en direction du/des ventilateur/s du tuyau d'arrivée d'humidité dans la chambre de cuisson (seuls les modèles avec humidificateur).
- À la fin du cycle de cuisson le four émet un signal sonore d'avertissement d'environ 15 secondes.

### ▲ IMPORTANT

Dans le cas de blocage des procédures, en phase de configuration, des phases de cuisson ou bien pour résoudre d'autres éventuels blocages du panneau de contrôle, appuyer, si nécessaire plusieurs fois, sur la touche **T15**.

## 2. Instructions d'utilisation

### 2.1 Informations préliminaires



L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments en milieux clos et doit être employé uniquement pour cette fonction: toute autre utilisation, doit être considérée non conforme et dangereuse et doit donc être évitée.

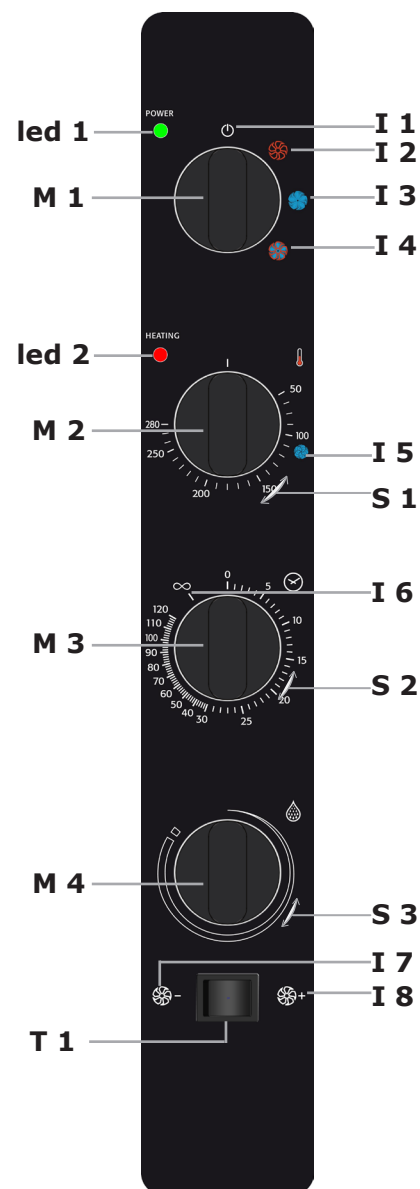
Pendant le fonctionnement surveiller l'appareil.

Avant de choisir la cuisson, nous conseillons de préchauffer le four à une température d'environ 20/25% supérieure à celle de cuisson. Une fois que la température de préchauffage est atteinte introduire le/les produit/s dans le four et baisser la température à celle souhaitée pour la cuisson.

10

## 2. Instructions d'utilisation

### 2.2 Panneau de contrôle

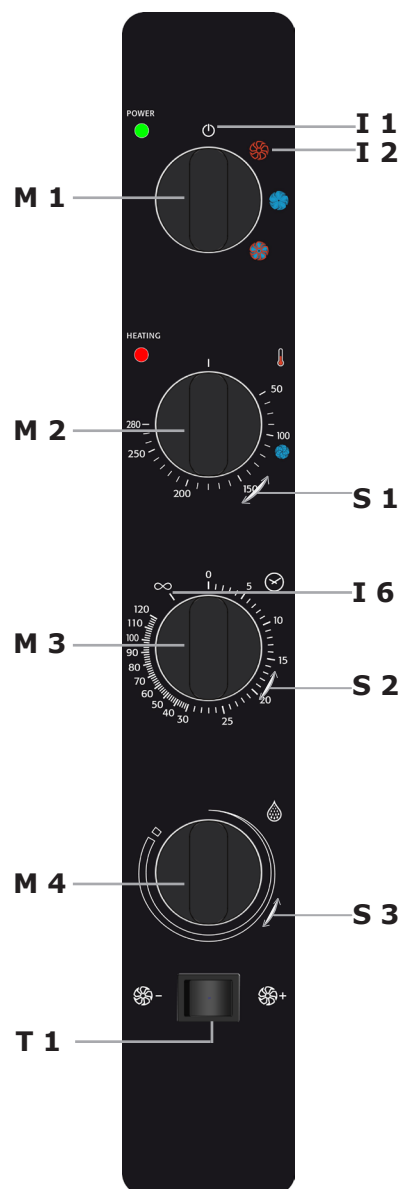


<b>M 1</b>	Poignée sélection du type de cuisson
<b>I 1</b>	Position OFF
<b>I 2</b>	Mode de cuisson convection
<b>I 3</b>	Mode de cuisson à vapeur
<b>I 4</b>	Mode de cuisson mixte
<b>M 2</b>	Poignée de sélection de la température
<b>I 5</b>	Seuil cuisson à vapeur
<b>S 1</b>	Échelle température en °C
<b>M 3</b>	Poignée minuterie/ temps de cuisson
<b>I 6</b>	Position temps "INFINI"
<b>S 2</b>	Échelle minuterie temps en minutes
<b>M 4</b>	Poignée de l'humidificateur
<b>S 3</b>	Échelle humidité
<b>T 1</b>	Touche de sélection de la vitesse du ventilateur
<b>I 7</b>	Vitesse du ventilateur LENTE
<b>I 8</b>	Vitesse du ventilateur RAPIDE
<b>D 1</b>	Afficheur température sonde à aiguille au centre
<b>led 1</b>	État du four: ON / OFF
<b>led 2</b>	État élément/s réchauffant/s: ON / OFF

11

## 2. Instructions d'utilisation

### 2.3 Cuisson à convection



Sélectionner le mode de cuisson à CONVECTION en tournant la poignée **M1** dans le sens des aiguilles d'une montre en la mettant à la position **I2**.

Sélectionner ensuite la température de cuisson en tournant la poignée **M2** dans le sens des aiguilles d'une montre en positionnant l'indicateur de la poignée sur la température souhaitée.

Sélectionner donc le temps de cuisson en tournant la poignée **M3** en positionnant l'indicateur de la poignée sur le symbole **I6** "Infini" pour exclure le contrôle du temps. À la fin du temps configuré le four émettra un signal sonore et s'éteindra, en interrompant la cuisson.

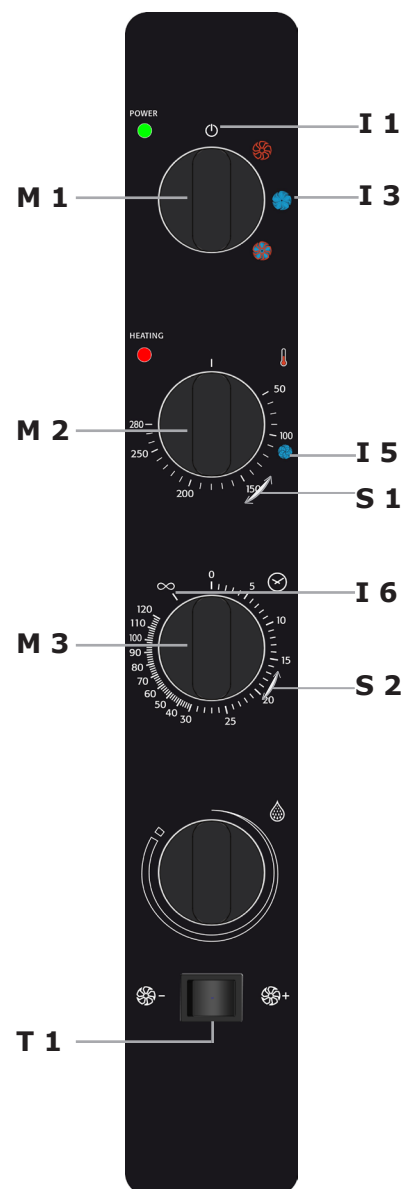
Configurer la vitesse du ventilateur grâce à la commutation de la touche **T1**.

#### 2.3.1 Cuisson à convection avec humidificateur

Pour ajouter de l'humidité pendant la cuisson à CONVECTION tourner la poignée **M4** sur le degré d'humidité souhaité, en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter l'humidité dans la chambre ou bien dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la diminuer. En position verticale en haut l'humidificateur est éteint.

## 2. Instructions d'utilisation

### 2.4 Cuisson à vapeur



Sélectionner le mode de cuisson à VAPEUR en tournant la poignée **M1** dans le sens des aiguilles d'une montre en la positionnant sur **I3**.

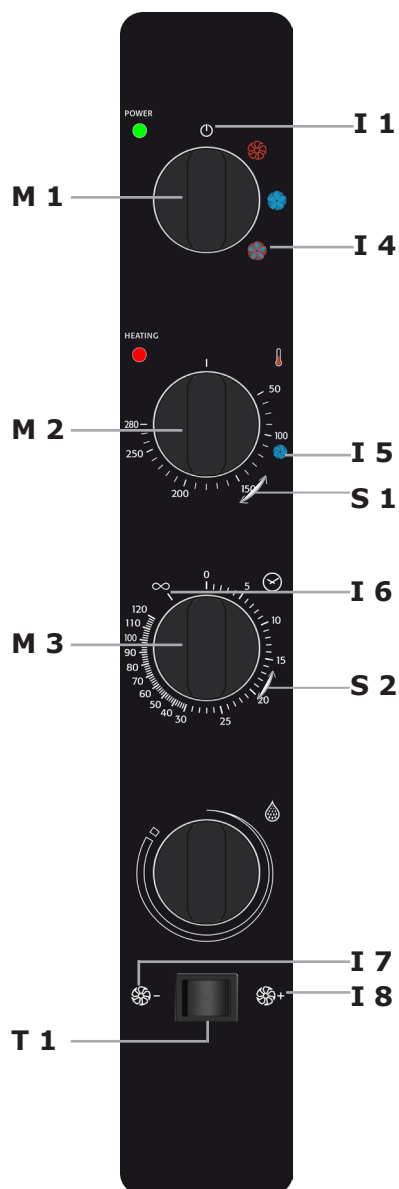
Sélectionner ensuite la température de cuisson en tournant la poignée **M2** dans le sens des aiguilles d'une montre en positionnant l'indicateur de la poignée sur la température souhaitée. Nous conseillons d'utiliser une température dans la chambre de 110°C indiquée par le symbole **I5** pour les cuissons à vapeur traditionnelles.

Sélectionner donc le temps de cuisson en tournant la poignée **M3** en positionnant l'indicateur de la poignée sur le symbole **I6** "Infini" pour exclure le contrôle du temps. À la fin du temps configuré le four émettra un signal sonore et s'éteindra, en interrompant la cuisson.

Configurer la vitesse du ventilateur grâce à la commutation de la touche **T1**.

## 2. Instructions d'utilisation

### 2.5 Cuisson mixte à convection vapeur



Sélectionner le mode de cuisson à MIXTE (CONVECTION / VAPEUR) en tournant la poignée **M1** dans le sens des aiguilles d'une montre en la positionnant sur **I4**.

Sélectionner ensuite la température de cuisson en tournant la poignée **M2** dans le sens des aiguilles d'une montre en positionnant l'indicateur de la poignée sur la température souhaitée.

Sélectionner donc le temps de cuisson en tournant la poignée **M3** en positionnant l'indicateur de la poignée sur le temps souhaité. Positionner l'indicateur sur le symbole **I6** "Infini" pour exclure le contrôle du temps. À la fin du temps configuré le four émettra un signal sonore et s'éteindra, en interrompant la cuisson.

Configurer la vitesse du ventilateur grâce à la commutation de la touche **T1**.

## 2. Instructions d'utilisation

### 2.6 Vanne de décharge

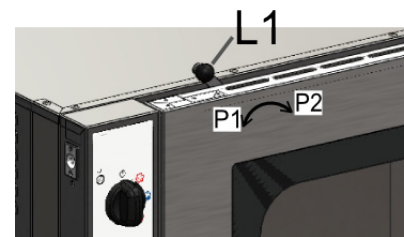
L'évacuation de l'humidité sert à expulser l'humidité qui peut se former dans la chambre pendant le cycle de cuisson.

Positionner le levier de la vanne papillon **L1** sur les positions suivantes:

- **P1 gauche: VANNE FERMÉE**
- **P2 droite: VANNE OUVERTE**

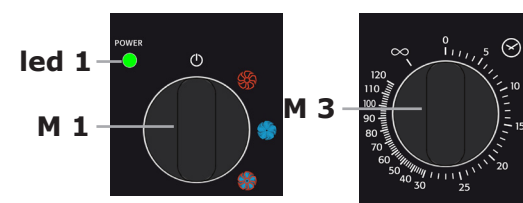
Même avec la vanne fermée il n'y a aucun risque de surpressions dans la chambre de cuisson car elles sont tout de même contrôlées par la décharge.

Pendant la cuisson en modalité VAPEUR et MIXTE (CONVECTION/VAPEUR) nous conseillons de positionner le levier de la vanne papillon sur **P1** "fermée".



### 2.7 Éclairage de la chambre de cuisson.

L'éclairage de la chambre de cuisson est automatique et branché au fonctionnement en cuisson du four. À la fin de la cuisson (ex. timer à 0 ou bien obtention set sonde à aiguille au centre) l'illumination s'éteindra.



### 2.8 Arrêt et extinction du four.

Pour terminer une cuisson mettre la poignée sur **M3** Temps en position OFF (même en cas de cuisson à sonde à aiguille).

Pour éteindre le four mettre la poignée **M1** sur **I1** OFF. La **led1** s'éteindra.

### 2.9 Contrôle de flamme (présent seulement dans les fours à gaz)

Le contrôle de flamme moyennant l'électrode prévue garantit le fonctionnement normal du/des brûleur/s.

En cas d'extinction accidentelle ou de mauvais fonctionnement du/des brûleur/s, le système se met en état d'erreur, le voyant situé sur le tableau de commande s'allume, l'alimentation du gaz est coupée et le cycle de cuisson est temporairement interrompu en attente d'intervention de la part de l'opérateur. Dès lors, pour lancer la procédure de remise en fonction du bloc flamme, il est nécessaire de presser pendant 1 seconde le bouton lumineuse. Le contrôle de flamme exécute en automatique 3 tentatives d'allumage avant de signaler un état d'alarme.



## 2. Instructions d'utilisation

### 2.9 AUTRES VERSIONS



#### VERSION ÉLECTROMÉCANIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR À 2 VITESSES

Dans cette version le four fonctionne toujours à convection. Il est quand-même possible d'opérer sur la poignée pour ajouter de l'humidité dans la chambre du four.

Régler les paramètres de cuisson (température, temps et éventuellement humidité) comme expliqué au points 2.3 et 2.3.1 (page 7) de ce manuel.



#### VERSION ÉLECTROMÉCANIQUE SANS HUMIDIFICATEUR

Dans cette version le four fonctionne toujours à convection.

Régler les paramètres de cuisson (température et temps) comme expliqué au points 2.3 (page 7) de ce manuel.

## 3. Maintenance

### 3.1 Nettoyage

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, il ne faut pas utiliser pour nettoyer l'appareil de paillettes en fer, des brosses ou des raclettes en acier communes; il est possible éventuellement d'utiliser de la laine en 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 être ensuite rincées abondamment, en ayant soin de s'assurer qu'il ne restent pas des résidus de détergent.

Pour nettoyer les parties extérieures du four utiliser un chiffon humide et un détergent délicat.

### ATTENTION

**Ne jamais utiliser, sous aucun prétexte, des détergents et/ou des produits en tout genre qui contiennent du chlore.**  
L'utilisation de ces produits annule la garantie.

### 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 le crochet qui retient la vitre interne, dans le sens des aiguilles d'une montre et, une fois ouverte, il faudra la nettoyer avec un détergent approprié.

Il ne faut jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre doit être ensuite refermée correctement et bloquée en position en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le crochet approprié.

## 4. Que faire si...?

### 4.1 Les problèmes plus fréquents

Dans le cas où une grave anomalie devrait se vérifier il est très important d'éteindre l'appareil, en agissant sur l'interrupteur unipolaire et de fermer les robinets d'interception de l'eau et du gaz placés en amont de l'appareil.

Problème	Solution possible
Le four ne s'allume pas	Contrôler que l'interrupteur unipolaire soit fermé et que la tension de réseau soit présente.
	Contrôler que le robinet d'interception 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 correctement les paramètres du cycle de cuisson.
Si après ces opérations le four ne démarre pas encore, 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 bouchées.
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 unipolaire placé en amont du four soit ouvert et que l'appareil soit froid.</li> <li>Ouvrir la vitre interne de la porte du four.</li> <li>Enlever les verres de protection des ampoules.</li> <li>Remplacer les ampoules.</li> </ul>
	Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.
L'eau n'est pas introduite par les tuyaux de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'interception de l'eau soit ouvert.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	

## 4. Que faire si...?

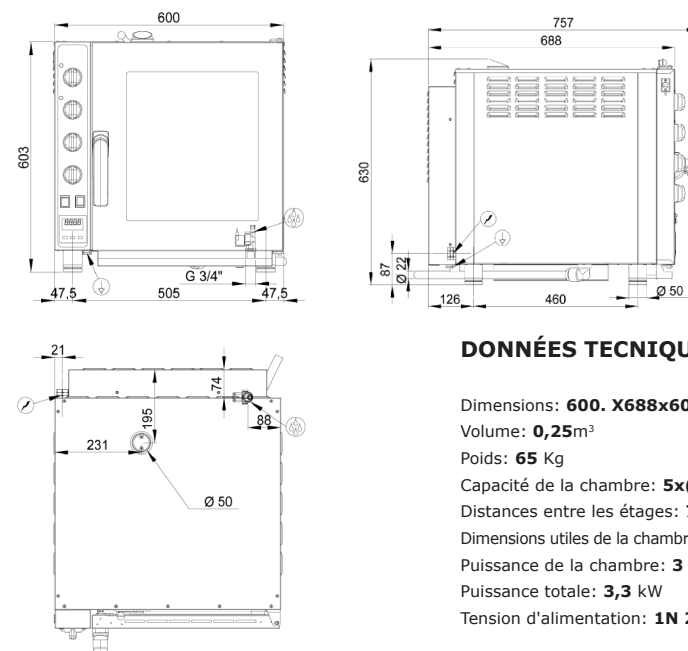
### 4.2 Thermostat de sécurité

Si la température dans la chambre de cuisson atteint les 350° C, le thermostat de sécurité coupe l'alimentation aux éléments réchauffants du four.

Ce dispositif de sécurité peut être rétabli seulement par un technicien du service d'assistance car des d'autres contrôles s'imposent.

## 5. Fiche technique

### 5.1 ME523 - ME5232 - MME523

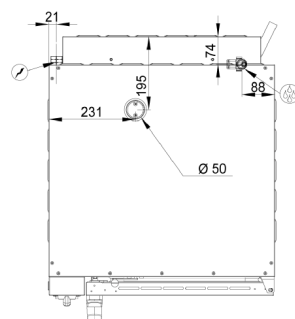
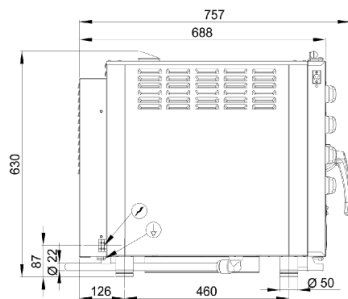
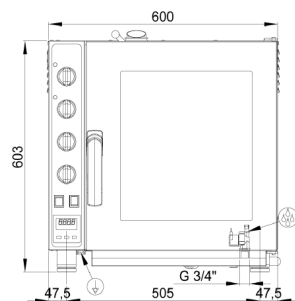


#### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **600. X688x603** mm  
Volume: **0,25**m<sup>3</sup>  
Poids: **65** Kg  
Capacité de la chambre: **5x(GN 2/3)**  
Distances entre les étages: **74** mm  
Dimensions utiles de la chambre: **375x420x390** mm (LxHxP)  
Puissance de la chambre: **3** kW  
Puissance totale: **3,3** kW  
Tension d'alimentation: **1N 230V AC-50Hz**

## 5. Fiche technique

### 5.2 ME5232X - ME5232XK1 - ME5232XK2

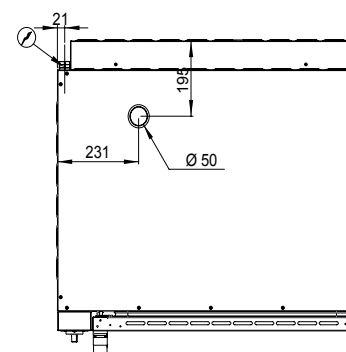
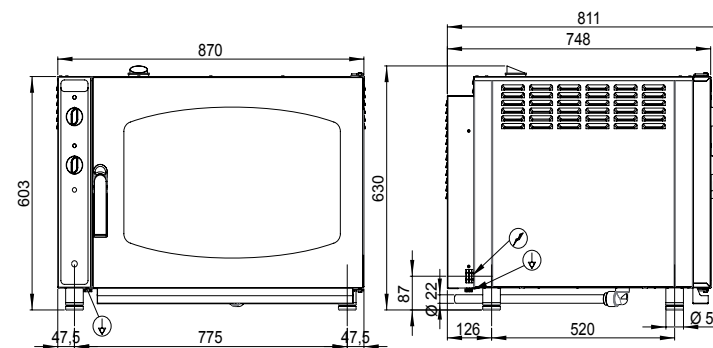


#### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **600 x 688 x 603** mm  
 Volume: **0,25**m<sup>3</sup>  
 Poids: **65** Kg  
 Capacité de la chambre: **5x(GN 2/3)**  
 Distances entre les étages: **74** mm  
 Dimensions utiles de la chambre: **375x420x390** mm (LxHxP)  
 Puissance de la chambre: **4,5 kW** (...XK1) - **6 kW** (...XK2)  
 Puissance totale: **4,8 kW** (...XK1) - **6,3 kW** (...XK2)  
 Tension d'alimentation: **3N 400V AC 50Hz** (...X) **60Hz** (...XK1 - ...XK2)

## 5. Fiche technique

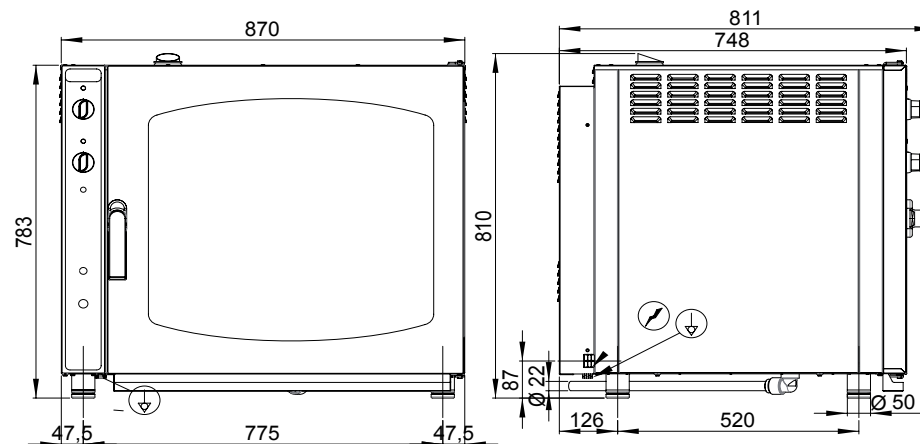
### 5.3 ME5 - ME52 - MME52 - ME52X



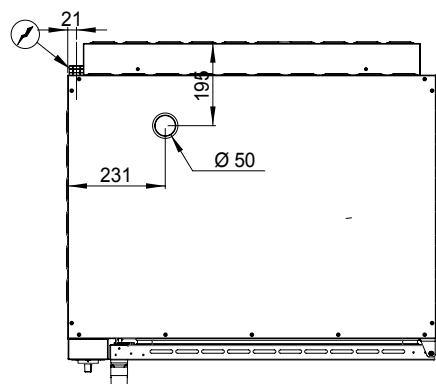
#### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **870x748x603** mm  
 Volume: **0,39**m<sup>3</sup>  
 Poids: **65** Kg  
 Capacité de la chambre: **5x(GN1/1 - 600x400)**  
 Distances entre les étages: **74** mm  
 Dimensions utiles de la chambre: **645x420x450** mm (LxHxP)  
 Puissance de la chambre: **6 kW** ou **7,4 kW** (...X)  
 Puissance totale: **6,3 kW** ou **7,7 kW** (...X)  
 Tension d'alimentation: **3N 400V AC-50Hz**

### 5.4 ME7 - ME72 - MME72 - ME72X



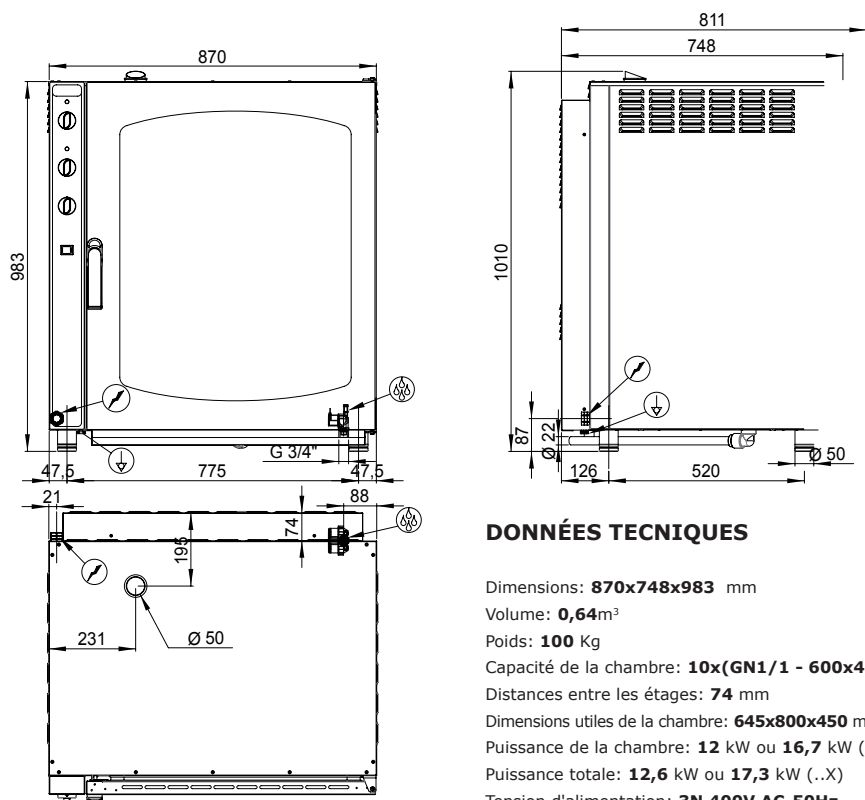
## 5. Fiche technique



### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **870x748x783** mm  
 Volume: **0,50m<sup>3</sup>**  
 Poids: **80** Kg  
 Capacité de la chambre: **7x(GN1/1 - 600x400)**  
 Distances entre les étages: **74** mm  
 Dimensions utiles de la chambre: **645x600x450** mm (LxHxP)  
 Puissance de la chambre: **9 kW** ou **12 kW** (..X)  
 Puissance totale: **9,3 kW** ou **12,6 kW** (..X)  
 Tension d'alimentation: **3N 400V AC-50Hz**

## 5.4 ME10 - ME102 - MME102 - ME102X

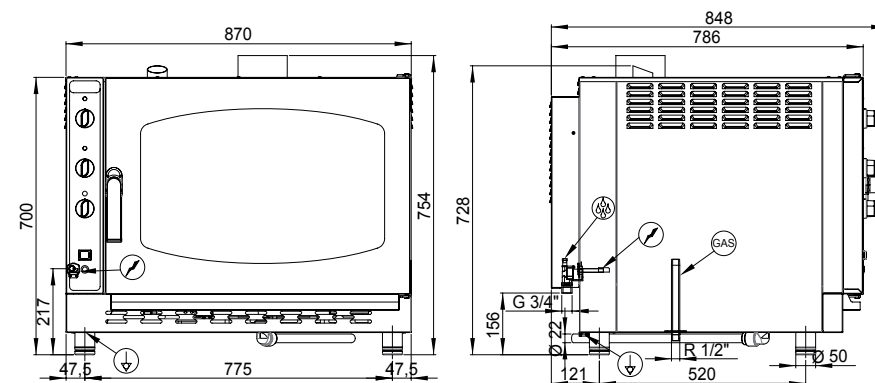


### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **870x748x983** mm  
 Volume: **0,64m<sup>3</sup>**  
 Poids: **100** Kg  
 Capacité de la chambre: **10x(GN1/1 - 600x400)**  
 Distances entre les étages: **74** mm  
 Dimensions utiles de la chambre: **645x800x450** mm (LxHxP)  
 Puissance de la chambre: **12 kW** ou **16,7 kW** (..X)  
 Puissance totale: **12,6 kW** ou **17,3 kW** (..X)  
 Tension d'alimentation: **3N 400V AC-50Hz**

## 5. Fiche technique

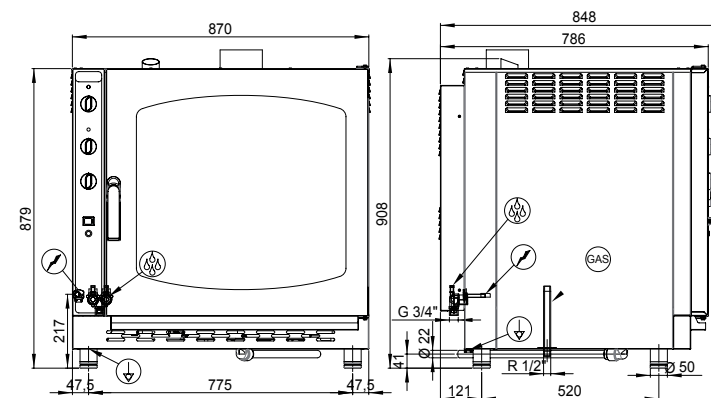
### 5.5 MG5 - MG52 - MMG52



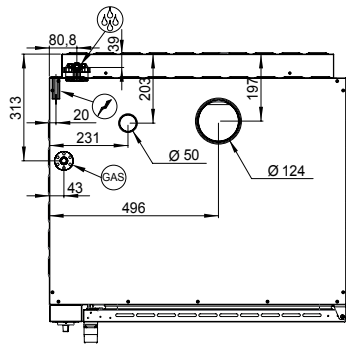
### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **870x786x700** mm  
 Volume: **0,48m<sup>3</sup>**  
 Poids: **110** Kg  
 Capacité de la chambre: **5x(GN1/1 - 600x400)**  
 Distances entre les étages: **74** mm  
 Dimensions utiles de la chambre: **645x420x450** mm (LxHxP)  
 Puissance de la chambre: **9,5 kW - 8168** Cal/h  
 Puissance totale: **0,4 kW**  
 Tension d'alimentation: **1N 230V AC-50Hz**

### 5.6 MG7 - MG72 - MMG72



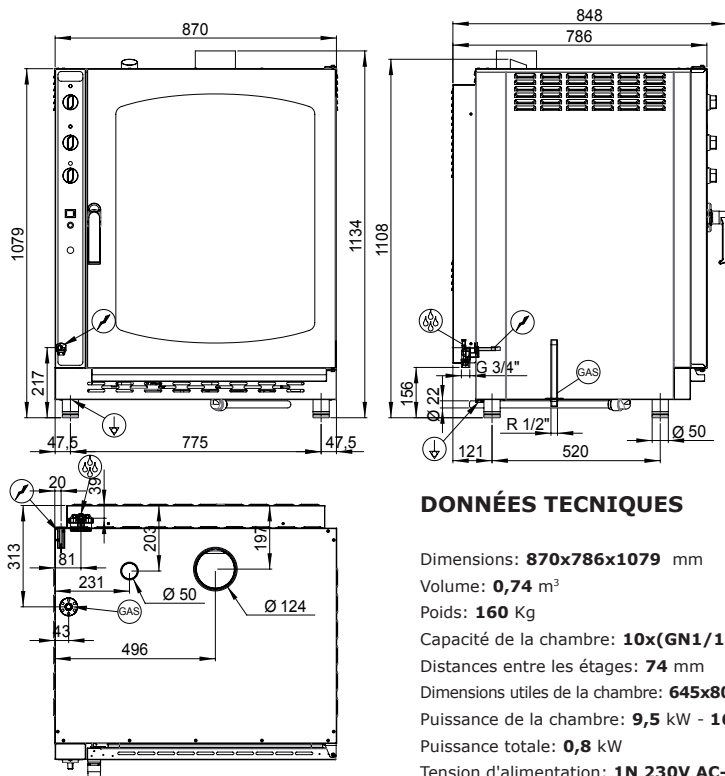
## 5. Fiche technique



### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **870x786x879** mm  
 Volume: **0,60** m<sup>3</sup>  
 Poids: **148** Kg  
 Capacité de la chambre: **7x(GN1/1 - 600x400)**  
 Distances entre les étages: **74** mm  
 Dimensions utiles de la chambre: **645x600x450** mm (LxHxP)  
 Puissance de la chambre: **16** kW - **13575** Cal/h  
 Puissance totale: **0,8** kW  
 Tension d'alimentation: **1N 230V AC-50Hz**

## 5.7 MG10 - MG102 - MMG102

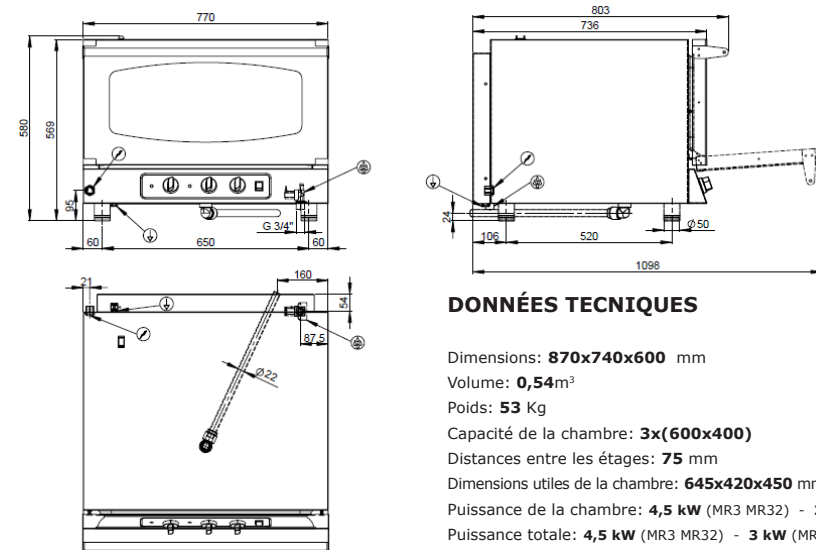


### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **870x786x1079** mm  
 Volume: **0,74** m<sup>3</sup>  
 Poids: **160** Kg  
 Capacité de la chambre: **10x(GN1/1 - 600x400)**  
 Distances entre les étages: **74** mm  
 Dimensions utiles de la chambre: **645x800x450** mm (LxHxP)  
 Puissance de la chambre: **9,5** kW - **16337** Cal/h  
 Puissance totale: **0,8** kW  
 Tension d'alimentation: **1N 230V AC-50Hz**

## 5. Fiche technique

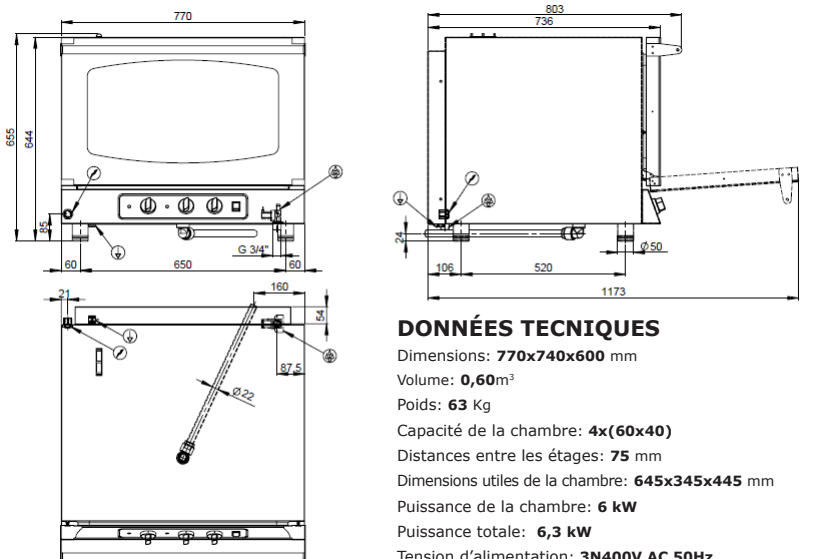
### 5.8 MR3 - MR32 - MR31 - MR321



### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **870x740x600** mm  
 Volume: **0,54**m<sup>3</sup>  
 Poids: **53** Kg  
 Capacité de la chambre: **3x(600x400)**  
 Distances entre les étages: **75** mm  
 Dimensions utiles de la chambre: **645x420x450** mm (LxHxP)  
 Puissance de la chambre: **4,5** kW (MR3 MR32) - **3** kW (MR31 MR312)  
 Puissance totale: **4,5** kW (MR3 MR32) - **3** kW (MR31 MR312)  
 Tension d'alimentation: **3N400V AC 50Hz** (MR3 MR32)  
**1N220V AC 50Hz** (MR31 MR312)

### 5.9 MR4 - MR42

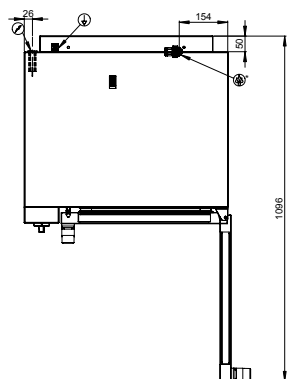
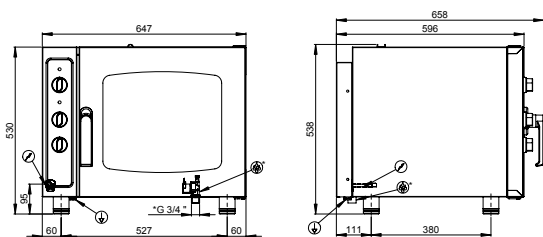


### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **770x740x600** mm  
 Volume: **0,60**m<sup>3</sup>  
 Poids: **63** Kg  
 Capacité de la chambre: **4x(60x40)**  
 Distances entre les étages: **75** mm  
 Dimensions utiles de la chambre: **645x345x445** mm  
 Puissance de la chambre: **6** kW  
 Puissance totale: **6,3** kW  
 Tension d'alimentation: **3N400V AC 50Hz**

## 5. Fiche technique

### 5.10 ME423 - ME4232



#### DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions: **647x658x530** mm

Volume: **0,52m<sup>3</sup>**

Poids: **40** Kg

Capacité de la chambre: **4x(GN 2/3)**

Distances entre les étages: **70** mm

Dimensions utiles de la chambre: **397x350x380** mm

Puissance de la chambre: **2,5 kW**

Puissance totale: **2,6 kW**

Tension d'alimentation: **1N 230V AC 50Hz**

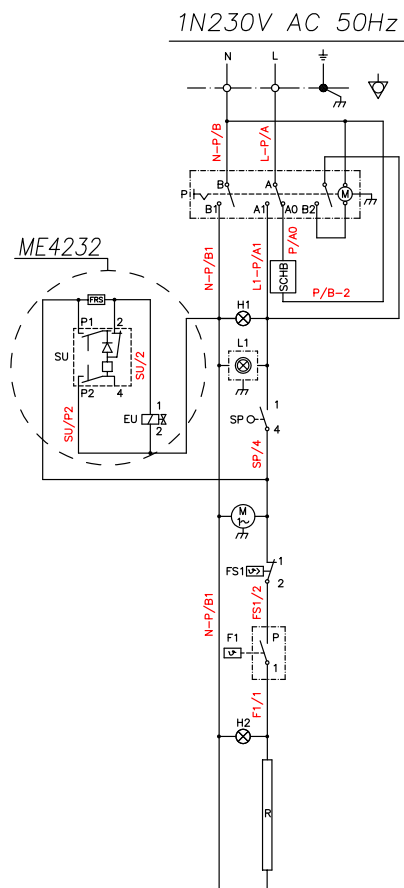
## 6. Schémas électriques

### LEGENDE

C1, C2	Condensateur moteur	P	Commutateur general / minuteur
EL	Électrovanne lavage	PD	Pompe détergent
EU	Électrovanne humidificateur	PL	Pompe lavage
EVG	Électrovanne chambre de combustion	R	Résistance
F1	Thérmostat chambre	S	Commutateur general / sélecteur de cuisson
FM1, FM2	Protection thermique du moteur	SC	Sonde chambre
FR	Ventilateur de refroidissement	SC	Sélecteur cuisson / minuteur
FRC, XFLC	Filtre E.M.C.	SCHB	Fiche buzzer électronique
FS1	Thérmostat de sécurité chambre	SCHF	Fiche électronique contrôle four
FU1	Fusible	SP	Fiche électronique
H1, H2	Lampe	SS	sonde à coeur (optionnelle)
IGN1	Fiche de contrôle brûleur	SU	Régulateur humidificateur
INV	Inverseur moteur	SV	Sélecteur vitesse moteurs
K0	Contacteur de ligne	TH20	timer "instant"
KR	Contacteur résistance	TS	Thermorégulateur sonde
L1, L2	Lampe éclairage chambre	X./..	Connecteur
M1, M2	Moteur	Z1 / Z2	Sonde niveau réservoir lavage
MV	Vanne d'évacuation vapeur		

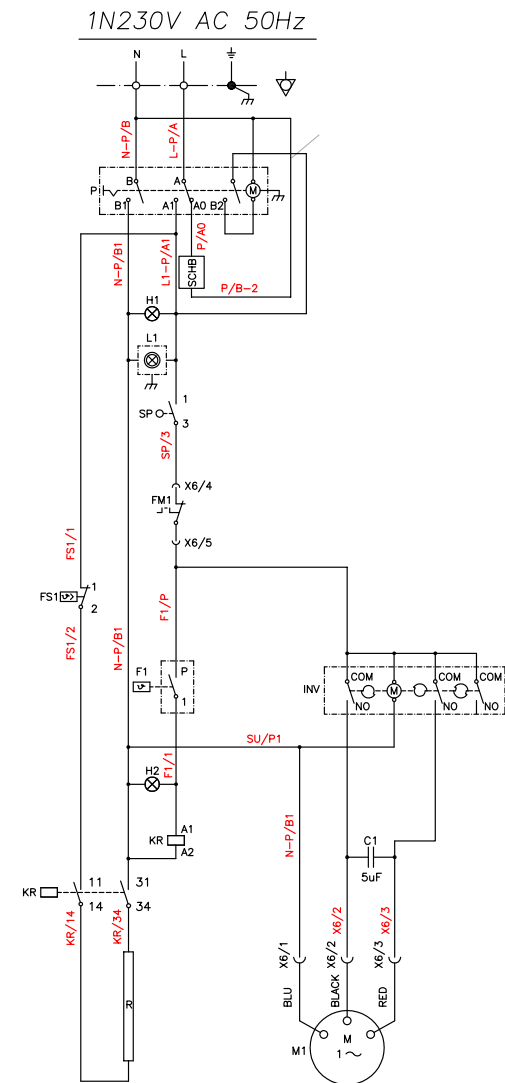
## 6. Schémas électriques

ME423 - ME4232



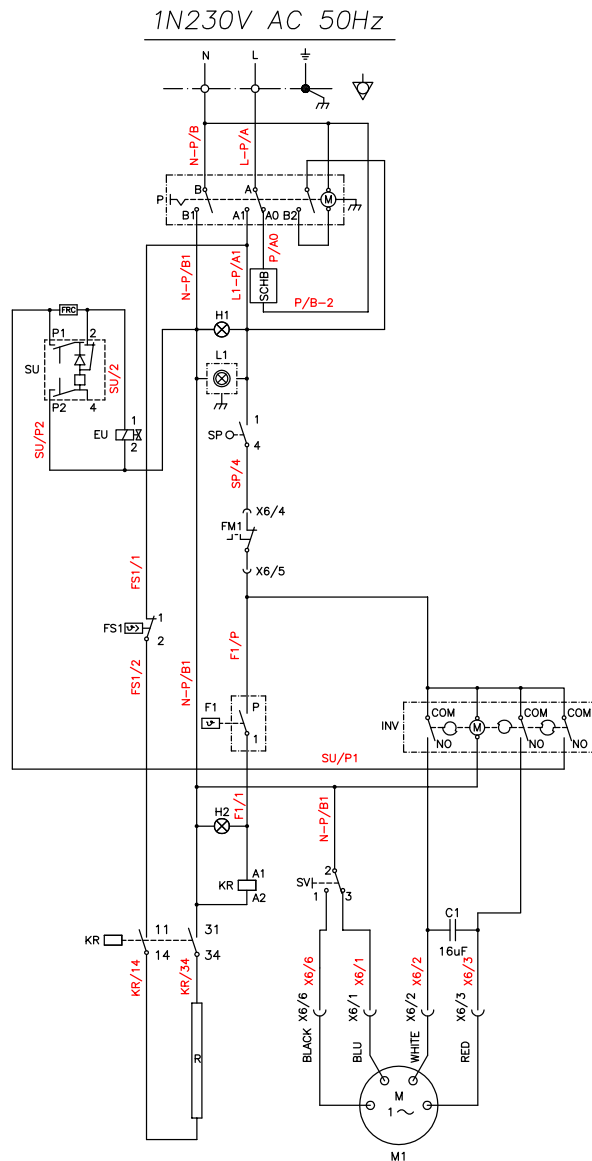
## 6. Schémas électriques

ME31 - ME523



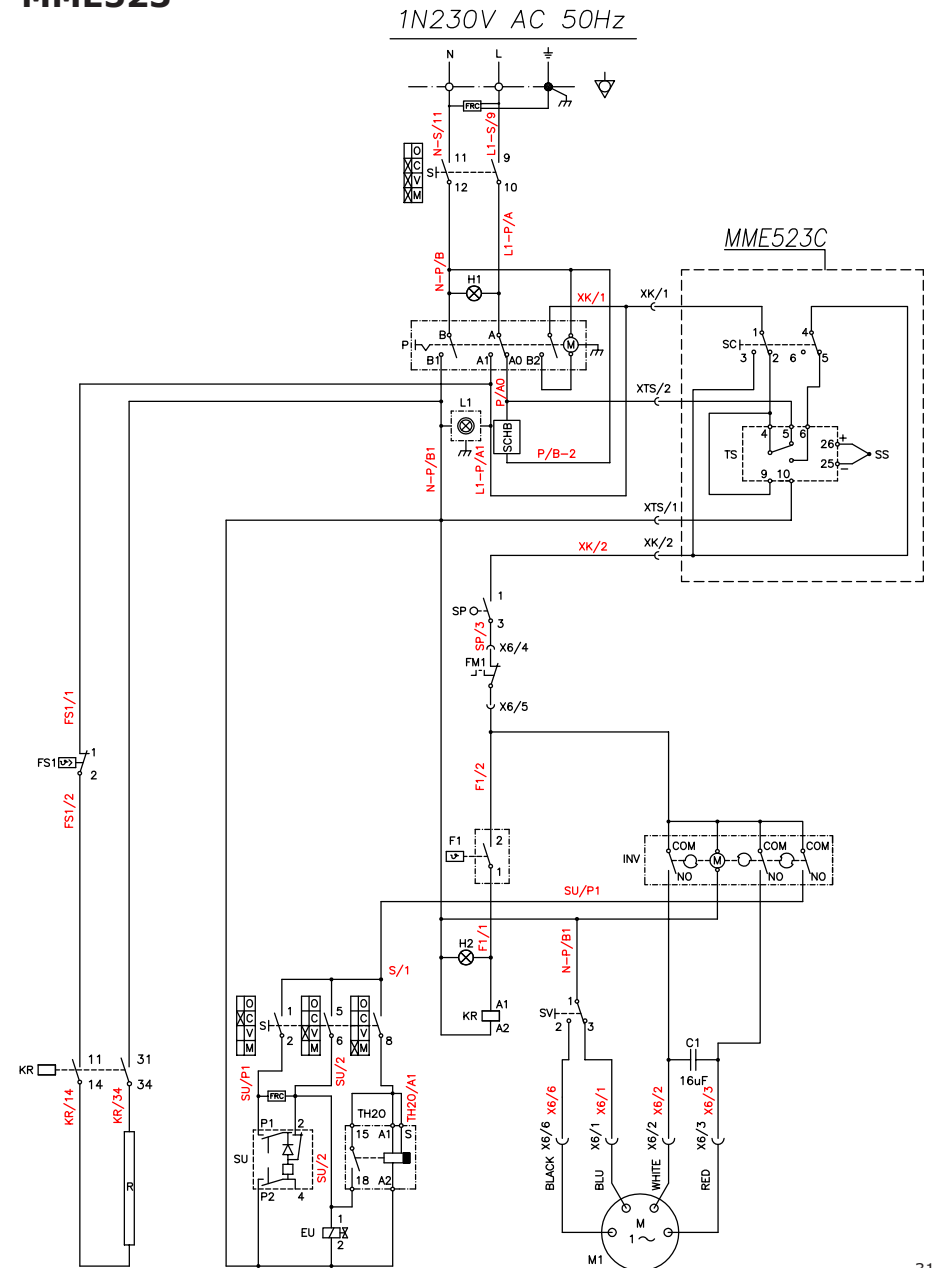
## 6. Schémas électriques

ME321 - ME5232



## 6. Schémas électriques

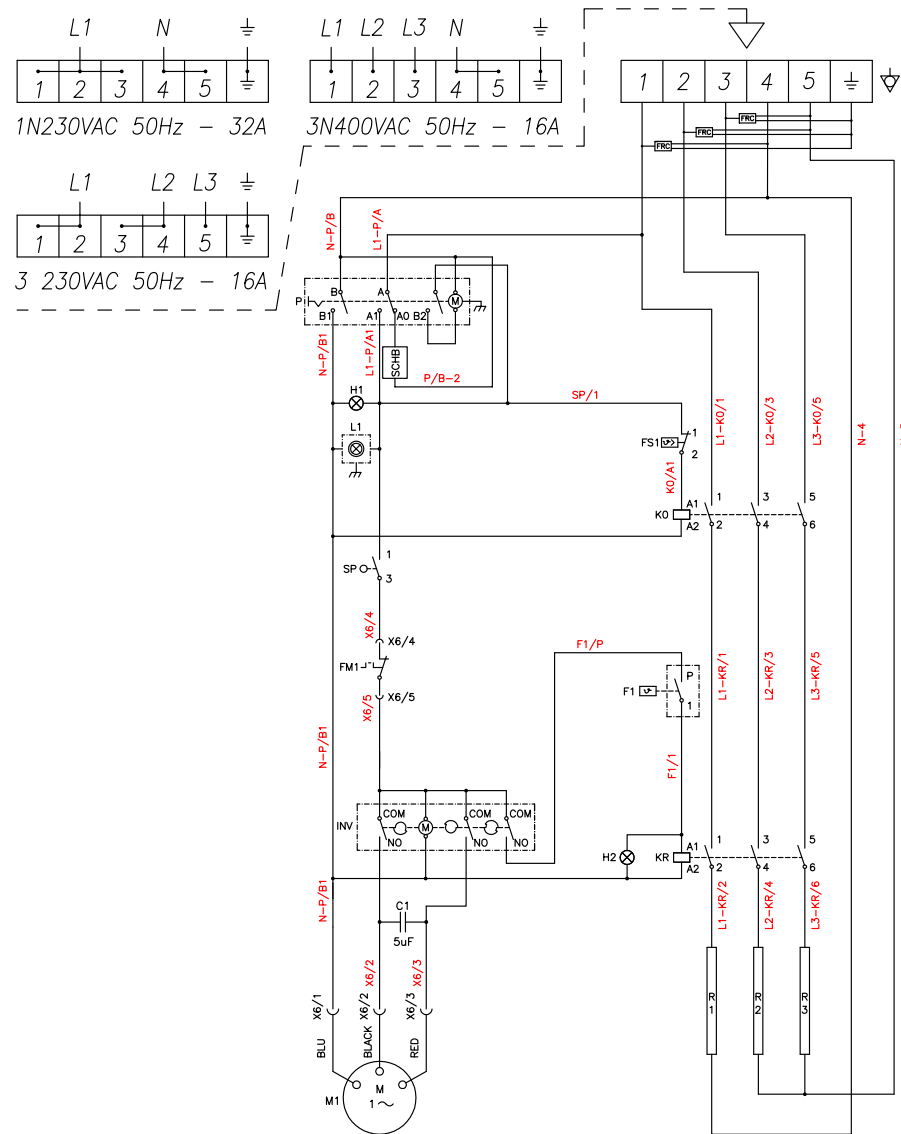
MME523





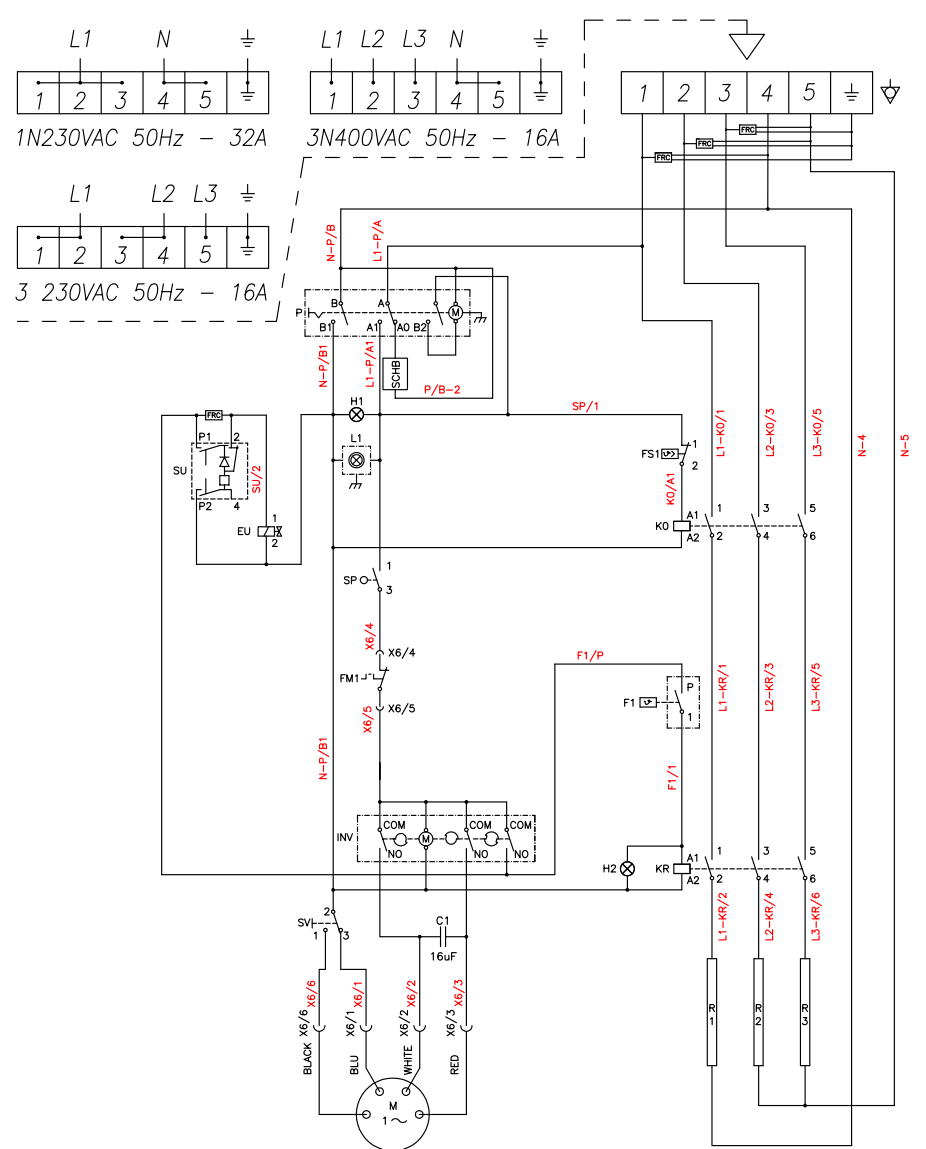
## 6. Schémas électriques

### ME4 - ME5 - MR3 - MR4



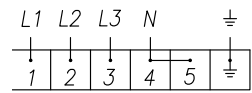
## 6. Schémas électriques

### ME52 - MR32 - MR42 - ME42

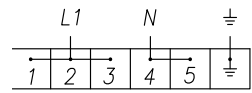


## 6. Schémas électriques

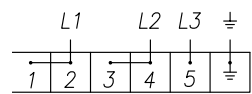
### MME52



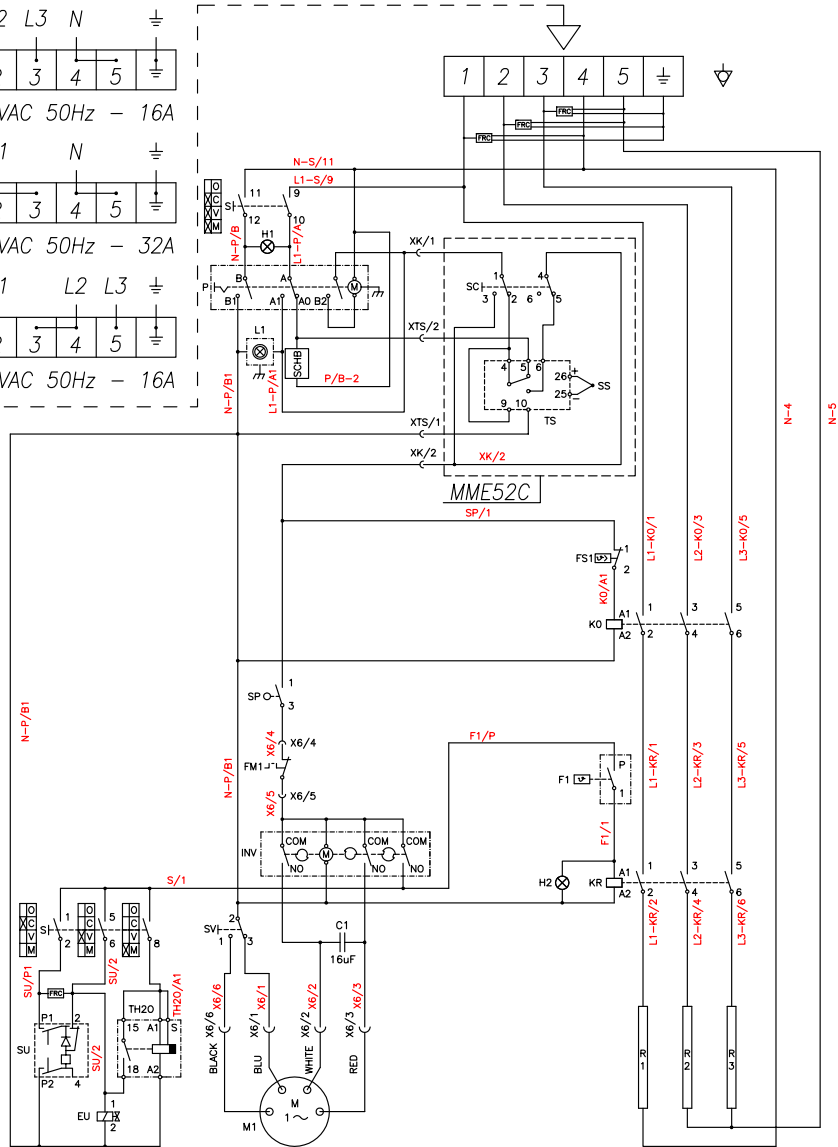
3N400VAC 50Hz - 16A



1N230VAC 50Hz - 32A

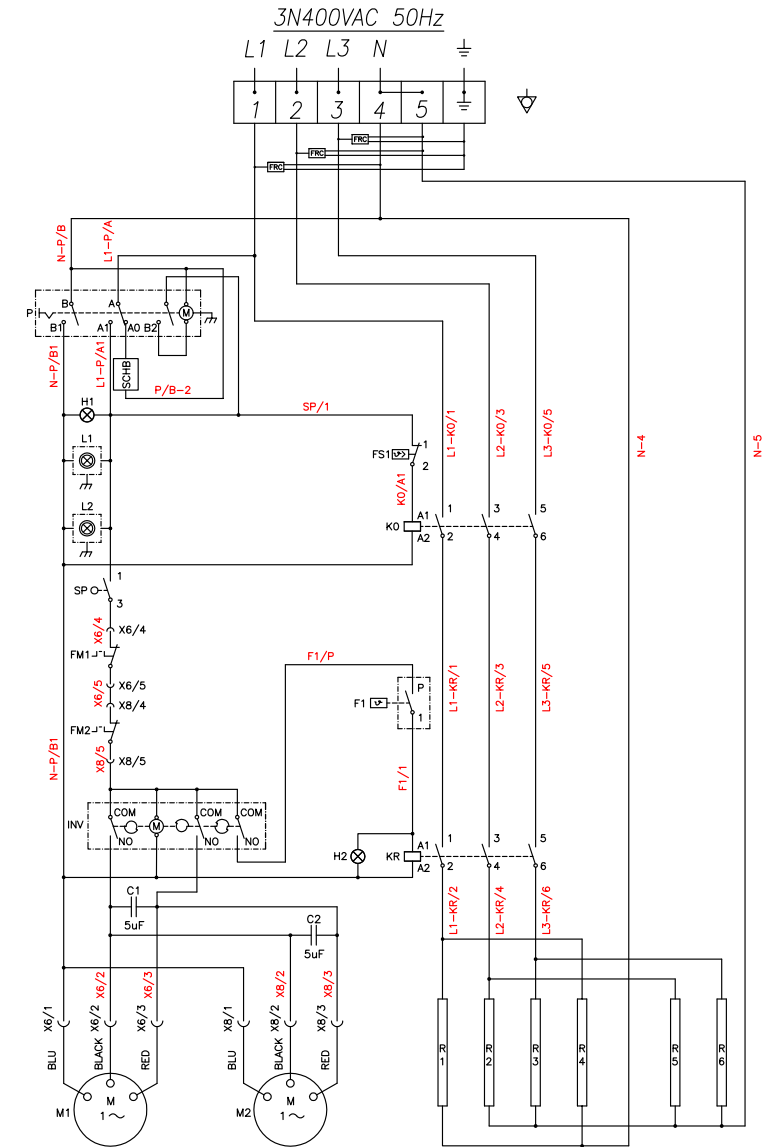


3 230VAC 50Hz - 16A



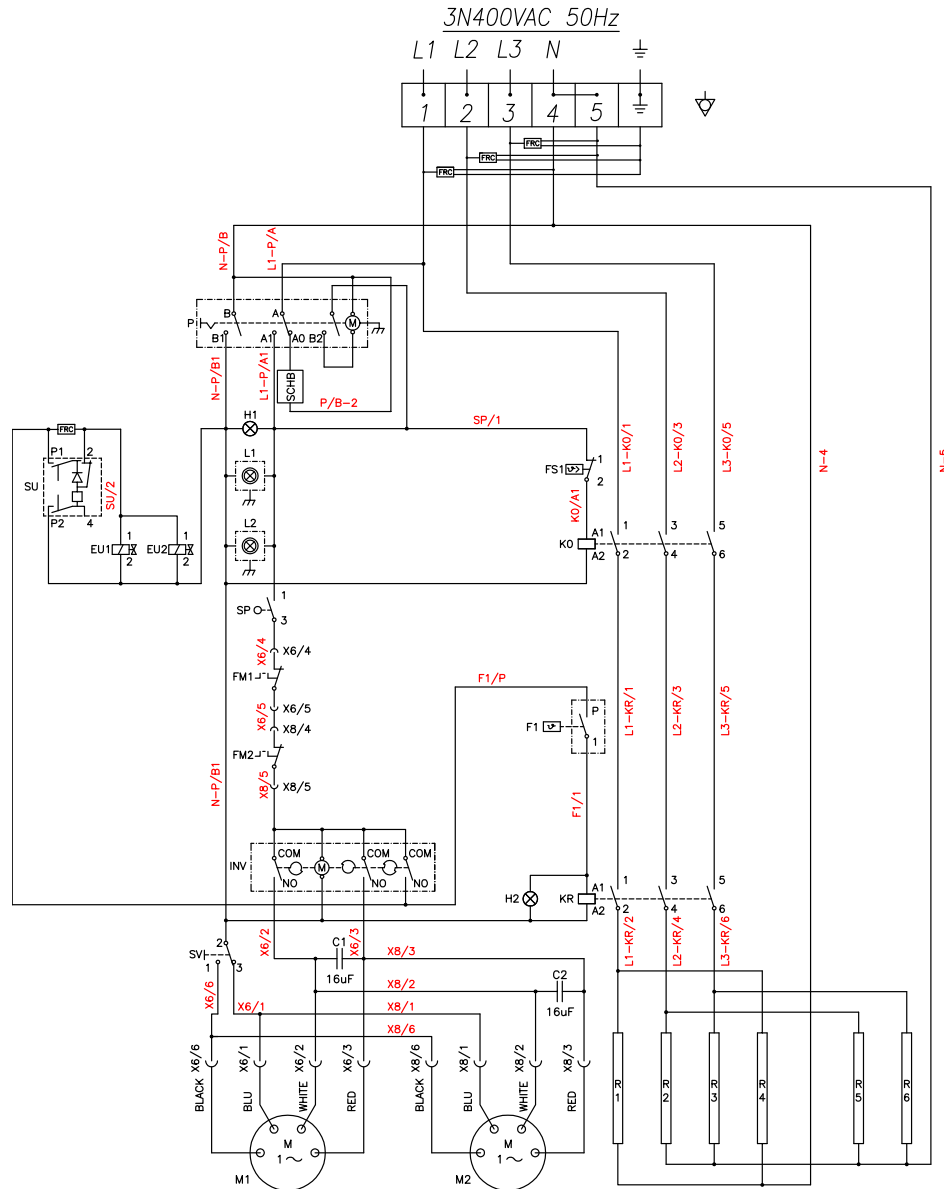
## 6. Schémas électriques

### ME7 - ME10



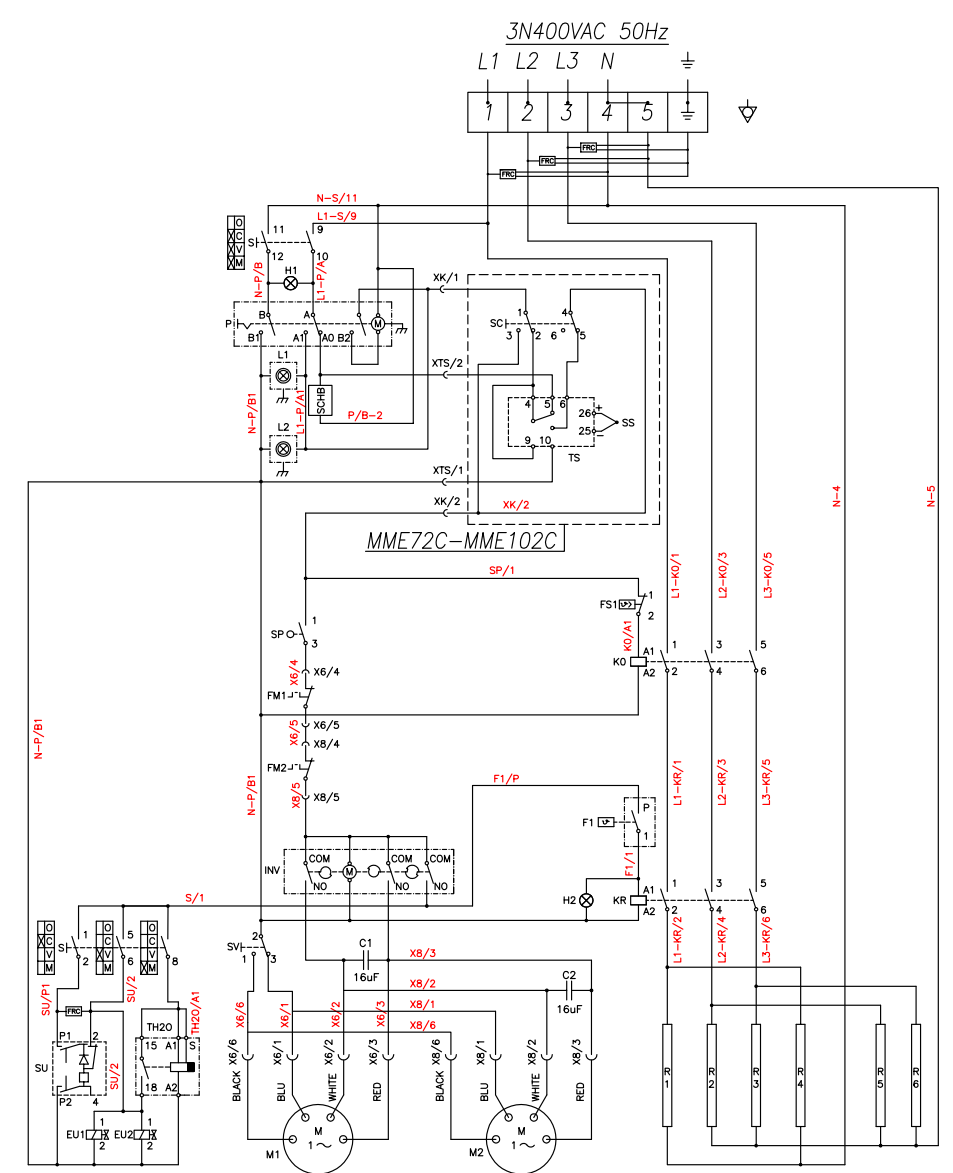
## 6. Schémas électriques

### ME72 - ME102



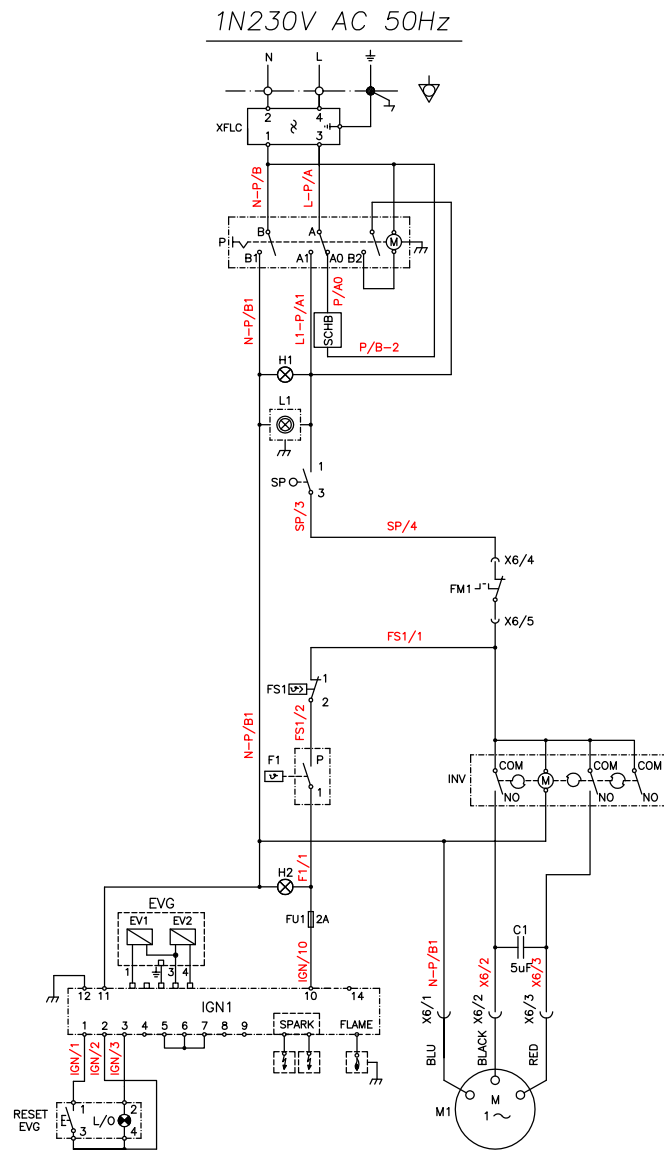
## 6. Schémas électriques

### MME72 - MME102



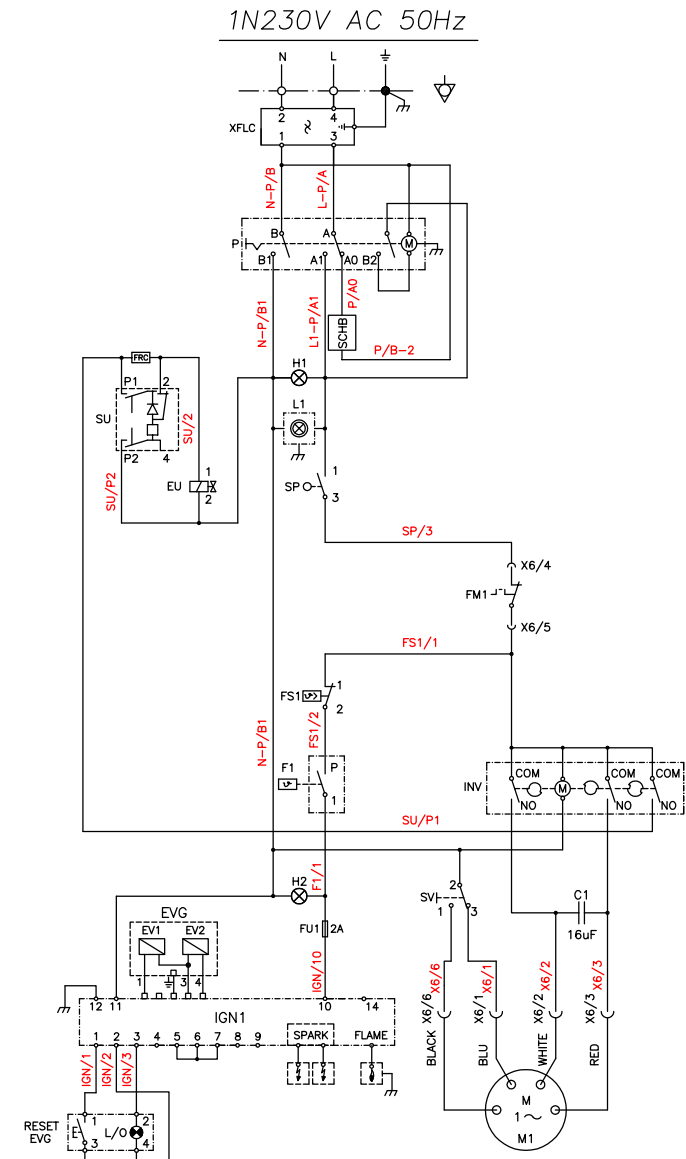
# 6. Schémas électriques

## MG5



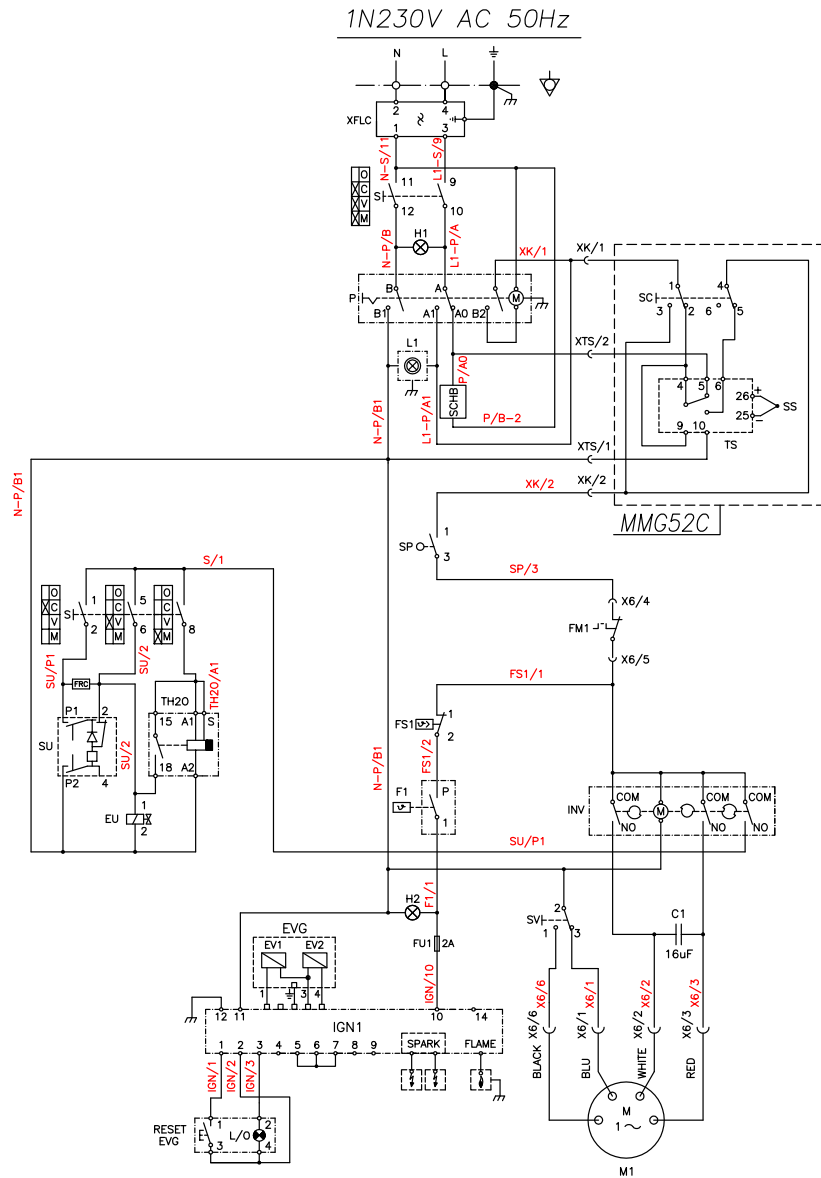
# 6. Schémas électriques

## MG52



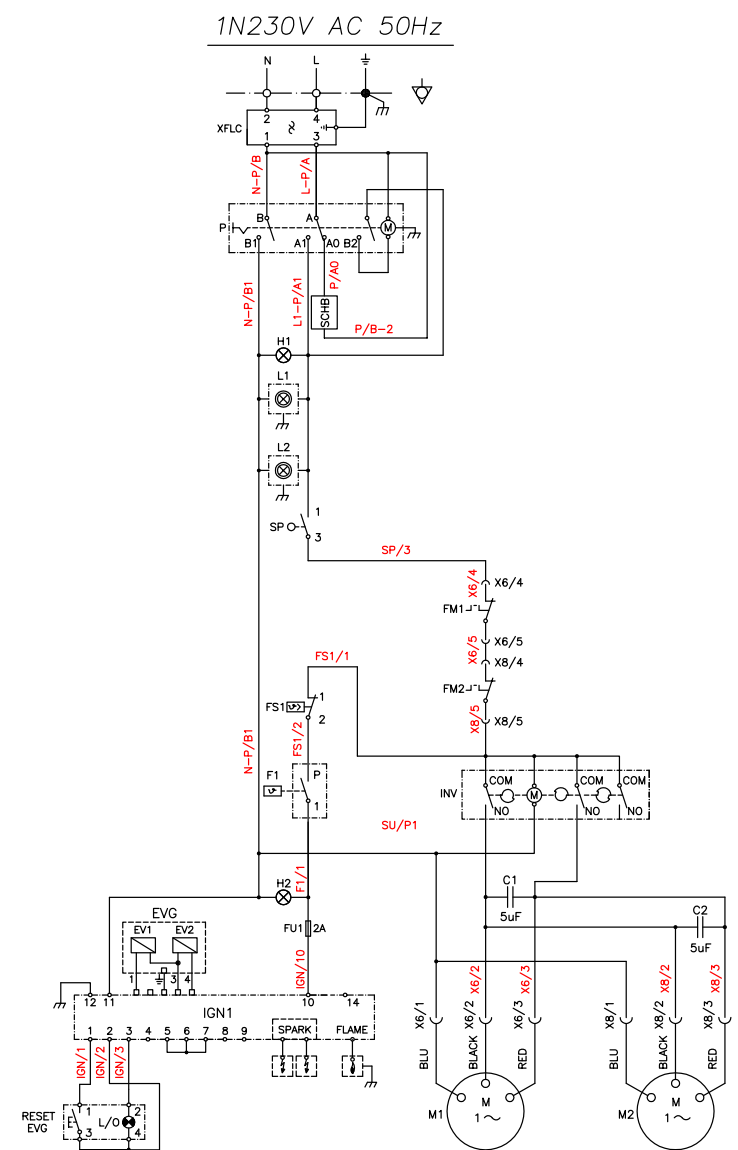
## 6. Schémas électriques

### MMG52



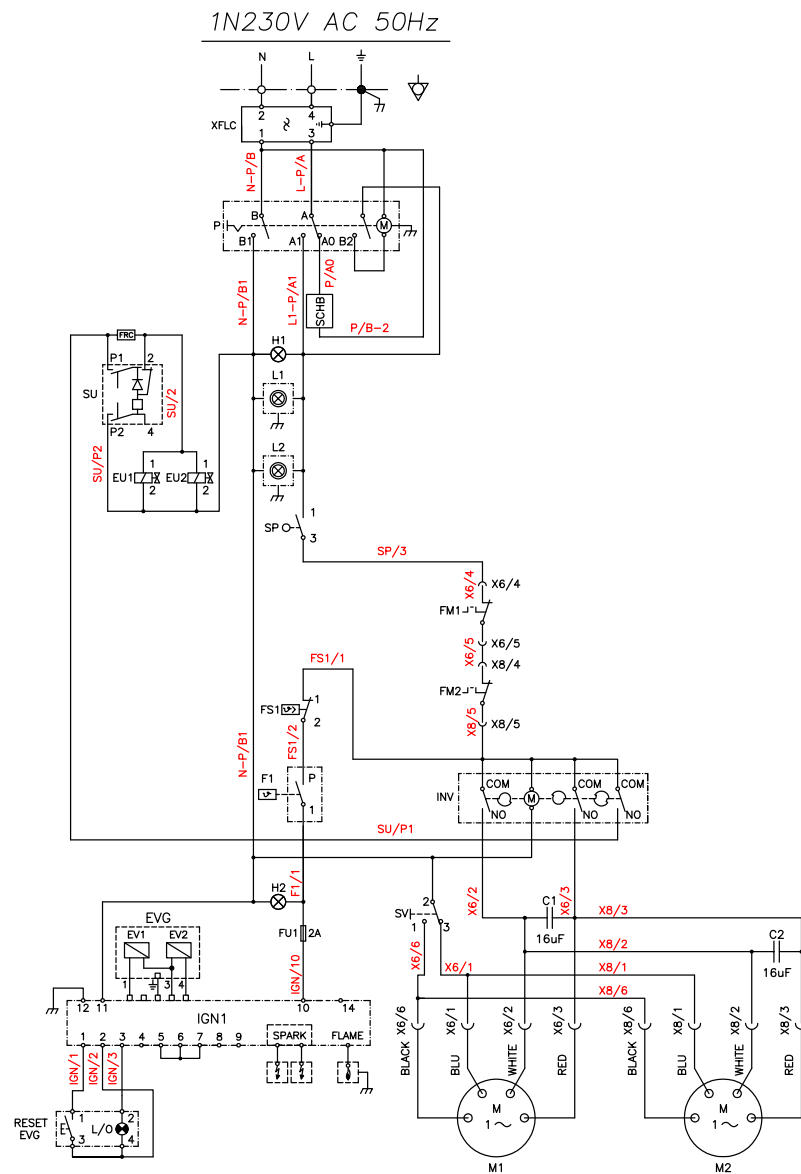
## 6. Schémas électriques

### MG7 - MG10



## 6. Schémas électriques

### MG72 - MG102



## 6. Schémas électriques

### MMG72 - MMG102

