



cooking terminal oven

Instruction Manual

2 | Conections to be made to the oven

2.1. STEAM, WATER, DRAIN AND ELECTRICAL CONNECTIONS

STEAM OUTPUT

Connection to the output of steam has to be independent of extractor. If this is not the case, the oven will start to have problems while cooking.

In order to have the output of steam separate from the extractor, an aluminium tube of 80mm in diameter is used.

WATER INPUT

The connection of water to the oven should have the following characteristics:

- A pressure between 3 and 3.5 kg/cm²;
 - if it is less than this, install a pump before the connection to the oven.
 - if it is greater than this, install a throttle.
- Applying a softener before the water input is used to avoid sedimentation of limestone and to prolong the life cycle of vaporisers.

DRAIN

Connect the drain to sewerage network. Keep in mind that this connection has to be lower than the oven humidity chamber (when applicable).

ELECTRICAL POWER INPUT

The client should have and individual breaker that corresponds to the specification of power for the oven.

2 | Conections to be made to the oven

2.1. STEAM, WATER, DRAIN AND ELECTRICAL CONNECTIONS

STEAM OUTPUT

Connection to the output of steam has to be independent of extractor. If this is not the case, the oven will start to have problems while cooking.

In order to have the output of steam separate from the extractor, an aluminium tube of 80mm in diameter is used.

WATER INPUT

The connection of water to the oven should have the following characteristics:

- A pressure between 3 and 3.5 kg/cm²;
 - if it is less than this, install a pump before the connection to the oven.
 - if it is greater than this, install a throttle.
- Applying a softener before the water input is used to avoid sedimentation of limestone and to prolong the life cycle of vaporisers.

DRAIN

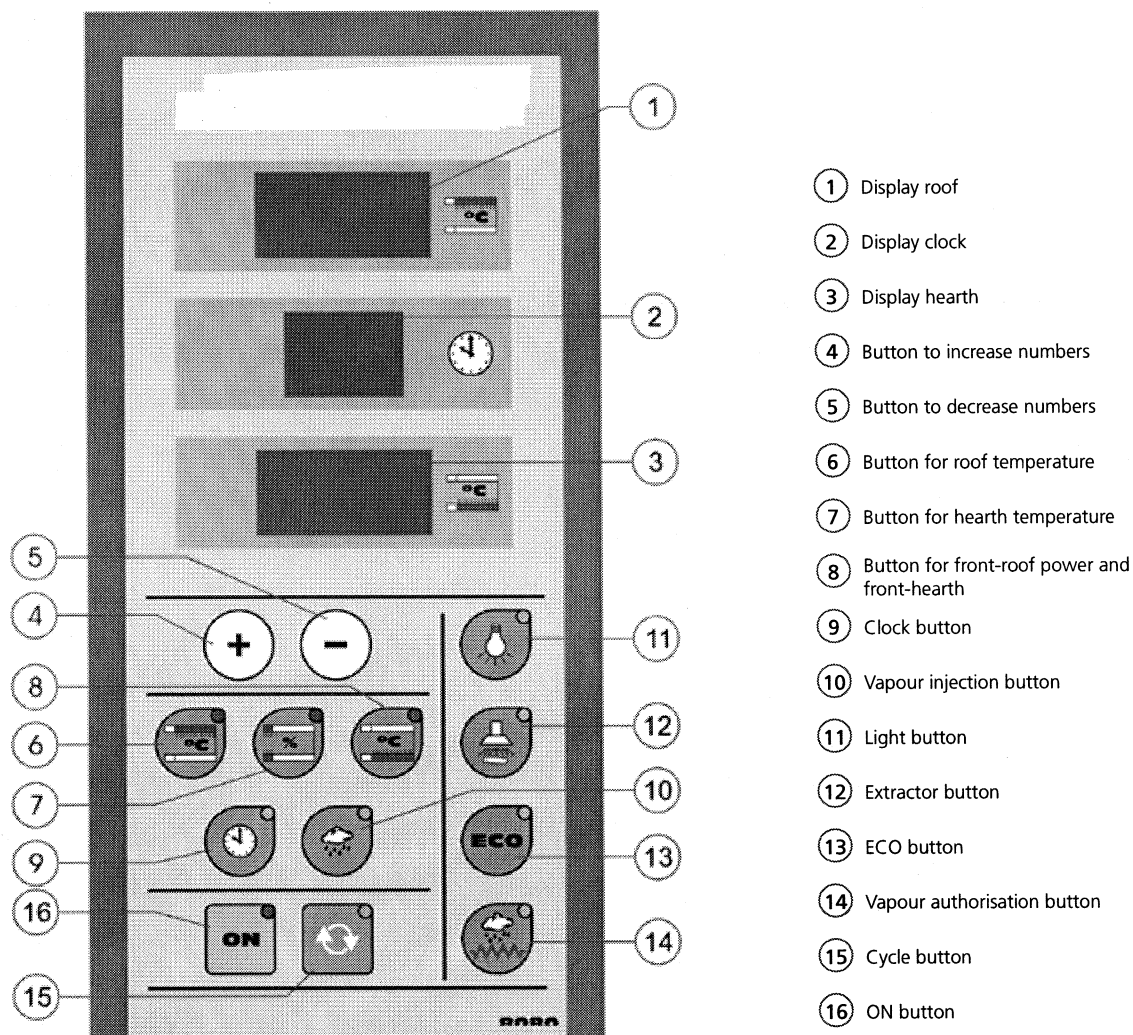
Connect the drain to sewerage network. Keep in mind that this connection has to be lower than the oven humidity chamber (when applicable).

ELECTRICAL POWER INPUT

The client should have an individual breaker that corresponds to the specification of power for the oven.

The power input should end with a 3P+N+T plug that is suited to the oven power.

8 | Description of the front of the 8080 panel



9 | Panel functioning

9.1 ALTERING TEMPERATURES

Select the desired temperature for the ROOF and HEARTH by briefly pressing the ROOF  or HEARTH  button, the corresponding display and button will remain intermittent, then select the desired temperature with the buttons  or , and confirm by pressing the intermittent button.

9.2 | ALTERING POWER TO FRONT-ROOF AND FRONT-HEARTH

Select the power of the FRONT-ROOF and the FRONT-HEARTH by briefly pressing the button . The first time you press it, the % of the power of the FRONT-ROOF over the ROOF power will appear on the display of the ROOF, alter and confirm it with the button . Then the % of the power of the FRONT-HEARTH over the power of the HEARTH will appear on the HEARTH display.

9.3 | ALTERING TIMES

Select the desired cooking time in minutes by briefly pulsing the button  and it, as well as the clock display will remain intermittent, then alter the time and save it by pressing the button again.

The time for the vapour injection, in seconds, that is necessary for the duration of the cooking should also be selected. In order to do so, press the button  for 2 seconds and the pilot light as well as the display will remain intermittent and the time of the injection will appear on the display. Alter and save by pressing the same button again. The User may also alter the seconds of the warning time when the cooking time has come to an end. In order to do this, press the button  for 2 seconds, and the pilot light as well as the upper display will remain intermittent, and the warning time will appear on the display. Alter and save the time by pressing the button again.

10 | Warning messages

10.1 FIRST MESSAGE

When plugging the oven in, some information on the type of the oven and other technical parameters will appear during some seconds that are not for the use of the user.

10.2 | COLD VAPOUR MESSAGE

If there is a need for vapour, the button  should be pressed until the pilot light is turned on. At this time, the vapour generator will heat until it reaches the temperature set by the manufacturer. When the vapour button  is intermittent, this means that the vapour temperature is not correct, when the button pilot is off, it means that the cooking can start as the temperature is correct.

The user can see what the vapour temperature is by pressing the button  for 2 seconds. The vapour temperature is shown on the upper display for 30 seconds.

10.3 | END OF COOKING MESSAGE

When the cooking begins, the cooking timer will countdown each minute until it reaches 0. When the timer reaches 0, a warning indicating the end of the cooking time will appear.

The warning indicating the end of cooking is intermittent and will remain so for the period of time set by the user. If the user presses any button during the warning, it will stop.

Once the cooking time has ended, and if the cooking cycle has not been interrupted by the user, the cycle counter will continue counting the time that is added on to the cooking time. The clock display will remain intermittent indicating this situation.

At 2, 4, 6, 8, 10 minutes, added to the cooking cycle, the panel sends out a warning with a brief intermittent buzzard. At 10 minutes the cycle is automatically stopped by the panel.

10.4 | BREAKDOWN MESSAGES

A breakdown will produce a continual warning on some of the displays, and activate the relay warnings until the breakdown is acknowledged, pressing any button. At that moment the warning relay is deactivated, and the message continues on the display until the breakdown is repaired. The breakdowns disconnect all heating outputs.

The breakdowns may be the following:

- Rupture or inversion of the thermal converter ROOF.

On the ROOF display 

- Rupture or inversion of the thermal converter HEARTH.

On the HEARTH display 

- Rupture or inversion of the thermal converter VAPOR.

On the ROOF display 

- High temperature of the control. (High Temperature Device)

On the ROOF display 

- High Temperature Oven on the ROOF display 

11.2 | TIGHTENING THE SPRINGS AND DOOR STOPS

After following the previous instructions, it is necessary to tighten the springs in order to compensate the weight of the doors, as indicated in Fig. 2 (shown below).

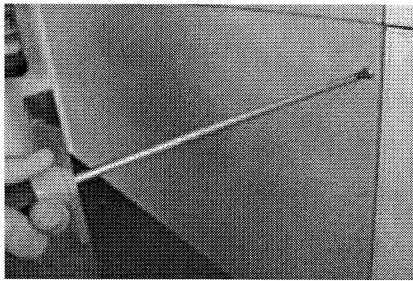


Fig. 2.1
Loosen the screws on the left side panel

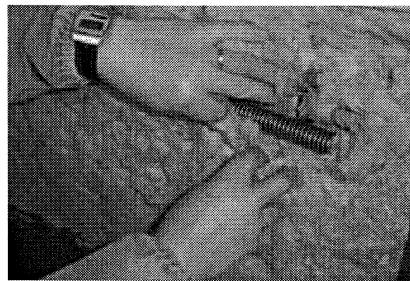


Fig. 2.2
Remove protection isolation

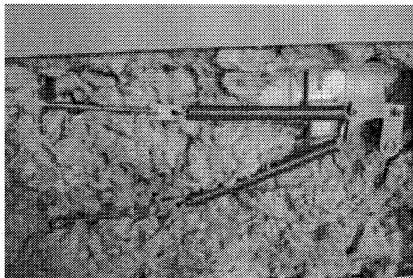


Fig. 2.3
... until the springs and door stop are showing

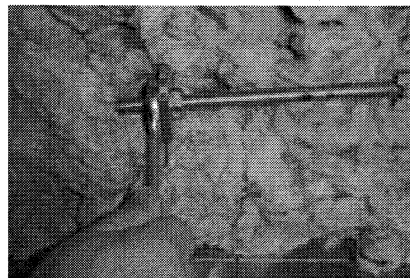


Fig. 2.4
Tighten springs

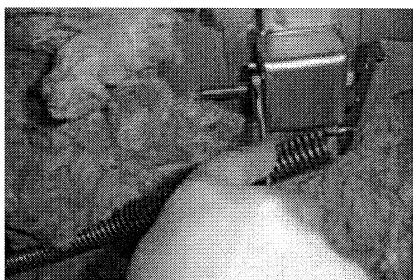


Fig. 2.5
Tighten door stop

12 | Oven Maintenance

12.1. GLASS DOOR MAINTENANCE

12.1.1. CLEANING GLASS

With use and over time, the glass will gain a film residue that may impair the ability to see through them.

The glass should not be cleaned with cold water but with tepid water (between 30° - 40°C) otherwise there is the danger of the glass cracking due to the difference in temperature. A detergent may be used for cleaning glass.

12.1.2 | Substituting glass doors

When it is necessary to substitute a glass of one of the doors, proceed as follows:

1st Remove the glass to be substituted from the oven door by loosening the screws as indicated in Fig. 3.

2nd Place the new glass in the same position as the one that was removed.

3rd Tighten the screws referred to previously, but not too tightly as to break the glass.

This procedure is the same to substitute the interior glass, with the exception that after the glass is placed it is necessary to seal the glass with high temperature silicone sealant all around it.



Fig. 3
Loosen the screws to substitute glass

12.2 | SUBSTITUTE LIGHT BULBS

Light bulbs can only be substituted with bulbs that are **12 Volts; 20 Watts**, if not, the lighting system can be damaged.

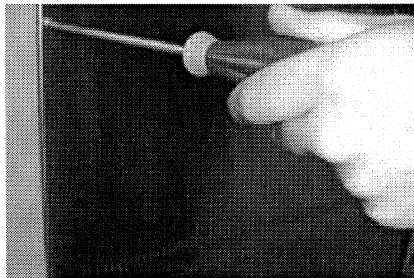


Fig. 4.1
Loosen the screws on the right panel

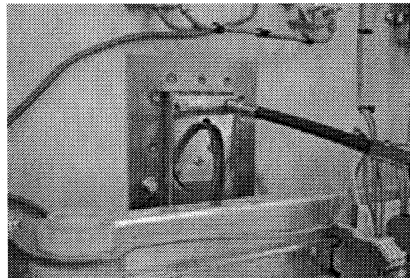


Fig. 4.2
Loosen the light bulb socket holder

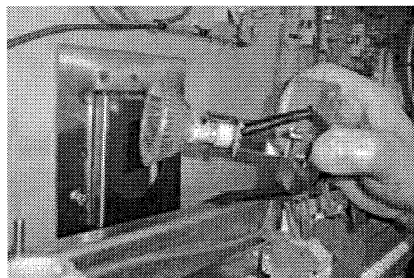


Fig. 4.3
Remove the socket

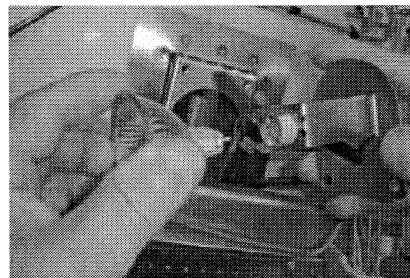


Fig. 4.4
Substitute light bulb

Important Note

Before starting to substitute the light bulbs, unplug the oven from the electric socket.

WARNING

Do not look directly at the light bulbs when they are turned on.

12.3 | CLEANING THE VAPORISERS (OPTION)

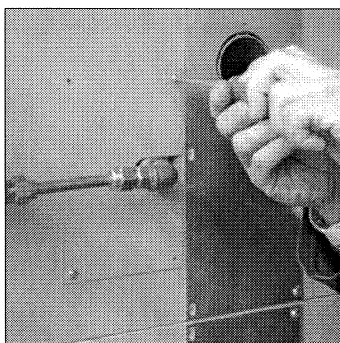


Fig. 5.1
Loosen the back steam output

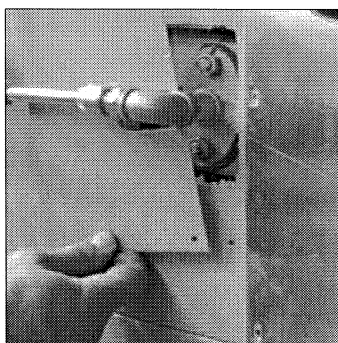


Fig. 5.2
Loosen the back panel

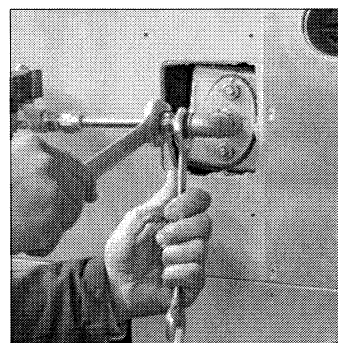


Fig. 5.3
Loosen the water input tube

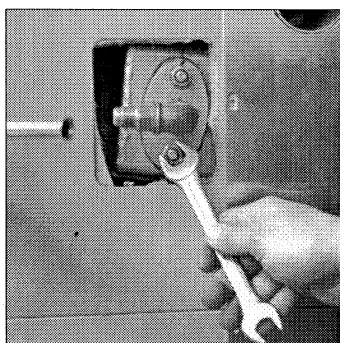


Fig. 5.4
Loosen the oval flange

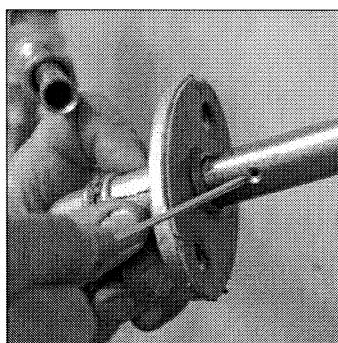


Fig. 5.5
Remove the filter and clean the limestone from all of the openings

By putting the filter back in its original position, it is necessary to check the connector and if it is damaged it must be replaced.

Important Note

This should be done biannually.

12.4 | CLEANING THE SOLENOID

When the solenoid allows water to pass it is necessary to clean its interior. It is also possible that the seal is damaged (fig. 10). In this case, it is necessary to substitute the part.

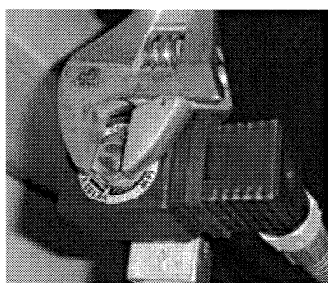


Fig. 6
Loosen the nut (remove it).

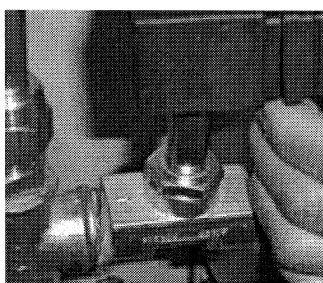


Fig. 7
Remove the coil.

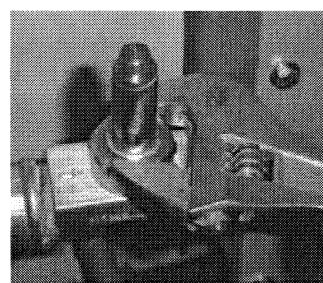


Fig. 8
Loosen the nut against the solenoid.

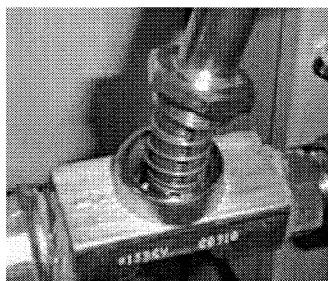


Fig. 9
Carefully remove the piston.

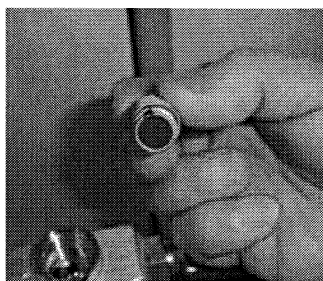


Fig. 10
Check if the piston is damaged or dirty, clean or substitute it. Reassemble the solenoid and open the water valve.

NOTE

Water source connected to the oven should always be shut off when cleaning the solenoids.

12.5 | CHANGING HEARTHS

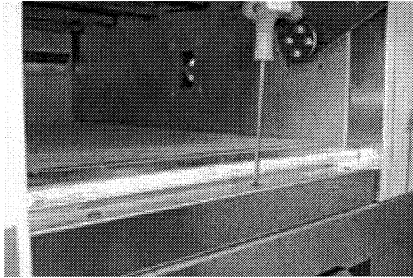


Fig. 11.1
Loosen lower frame screws

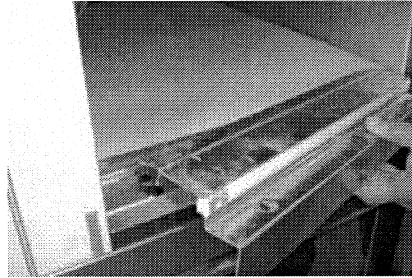


Fig. 11.2
Remove frame

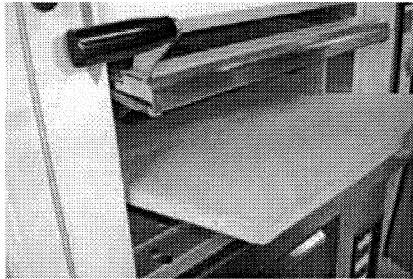


Fig. 11.3
Remove hearth

12.6 | GENERAL OVEN CLEANING

Periodically and when necessary, you should clean the oven exterior so that it is always clean and to avoid gaining build up that is difficult to remove.

Cleaning should be done according to the following:

- 1st Never wet electric or electronic oven parts, nor rub with abrasive products (iron fillings, sandpaper or other such products), in order to avoid scratching.
- 2nd On the stainless surface, apply a cleaning product for stainless steel in order to facilitate the next cleaning.
- 3rd Wipe the outer parts of the commands with a damp cloth.

Important Note

Do not clean oven with water jets.

13 | Table of maintenance frequency

Maintenance	Frequency	How to do it
· Vaporisers	Biannually	See page 33 (cleaning vaporisers).
· Hearths	Daily	Vacuum all of the hearths.
· Chambers	Biannually	Should be at cooking temperature especially when they have been stopped for a long time in order to avoid oxidation.
· Cleaning the outside of the oven	Biannually	Use warm water (30°C to 40°C) and avoid using abrasive products. On electronic panels avoid using water and any type of liquid. Do not use water jets.
· Glass and doors	Monthly	Clean with warm water and cleaning products when removed from door. Avoid using iron fillings or sandpaper to keep glass from getting scratched.

14 | Solutions to problems

Possible problems	Causes	Solutions
• The light in one of the chambers does not turn on.	1. Light bulbs are burnt out	1. Substitute the burnt out light bulbs as indicated on page 32.
• None of the lights in any of the chambers turn on.	1. Light and transformer protection breakers are off. 2. Light bulbs are burnt out.	1. Request technical assistance.
• The oven is on and the heating temperature has been selected but the oven will not heat up.	1. Oven's internal breakers are off.	1. Request technical assistance.
• The bread is cooked on the inside but not on the outside.	1. Oven is too hot.	1. Reduce the oven temperature a little.
• The bread is well cooked but does not rise as it should.	1. Oven is not hot enough.	1. Increase the oven temperature a little.
• When there is steam sprinkles of water are visible on the oven hearths.	1. Water pressure is greater than 3.5 kg.	1. Try to ensure that the water pressure is less than 3.5 kg. (Apply water pump if necessary).
• There is not enough output of steam.	1. Water pressure is less than 3.0 kg	1. Increase pressure so that it is equal to or greater than 3.0 kg. (Apply water pump if necessary).
• The baking throughout the oven is not uniform.	1. Phase is missing.	1. Check that the 3 phases are well inserted or request technical assistance.
• The chamber does not humidity.	1. Breaker is off. 2. Solenoid is jammed. 3. Resistance is damaged.	1. Request technical assistance.
• The chamber panel does not turn on.	1. Unplugged. 2. Panel is damaged.	1. Request technical assistance.
• "PAR" rupture: roof, hearth or steam.	1. Roof, hearth or steam probe is damaged.	1. Substitute probe that is 1.0 m from the roof or hearth. If it is the steam probe it is at a distance of 2.5 m.

NOTE

If following the instructions in the solutions provided above does not solve your problem, or if a different problem emerges, request technical assistance from Ramalhos, S.A.



four terminal de cuisson

Guide d'Utilisation

2 | Raccordements à effectuer

2.1. RACCORDEMENTS DE BUÉES, EAU, EGOUTS ET ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

SORTIES DE BUÉES

Les raccordements de sorties des buées doivent être indépendants de la hotte, sinon le four pourrait avoir des problèmes de cuisson.

Pour cela, il faut utiliser un tuyau en aluminium de 80 mm.

ENTRÉE D'EAU

Les raccordements de l'eau au four doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- Une pression entre 3 et 3,5 kg/cm² ;
 - si la pression est inférieure, il faut appliquer une pompe avant de raccorder le four
 - si la pression est supérieure, il faut appliquer un régulateur de pression.
- Appliquer un détartrant avant l'entrée d'eau afin d'éviter la sédimentation et de prolonger la durée de vie des vaporisateurs.

ÉGOUT

Raccorder l'égout au tout-à-l'égout. Tenir compte que ce raccordement doit être fixé plus bas que l'étuve (si elle existe)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Le client doit avoir un disjoncteur individuel obéissant aux spécifications de la puissance du four.

2 | Raccordements à effectuer

2.1. RACCORDEMENTS DE BUÉES, EAU, EGOUTS ET ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

SORTIES DE BUÉES

Les raccordements de sorties des buées doivent être indépendants de la hotte, sinon le four pourrait avoir des problèmes de cuisson.

Pour cela, il faut utiliser un tuyau en aluminium de 80 mm.

ENTRÉE D'EAU

Les raccordements de l'eau au four doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- Une pression entre 3 et 3,5 kg/cm² ;
 - si la pression est inférieure, il faut appliquer une pompe avant de raccorder le four
 - si la pression est supérieure, il faut appliquer un régulateur de pression.
- Appliquer un détartrant avant l'entrée d'eau afin d'éviter la sédimentation et de prolonger la durée de vie des vaporisateurs.

ÉGOUT

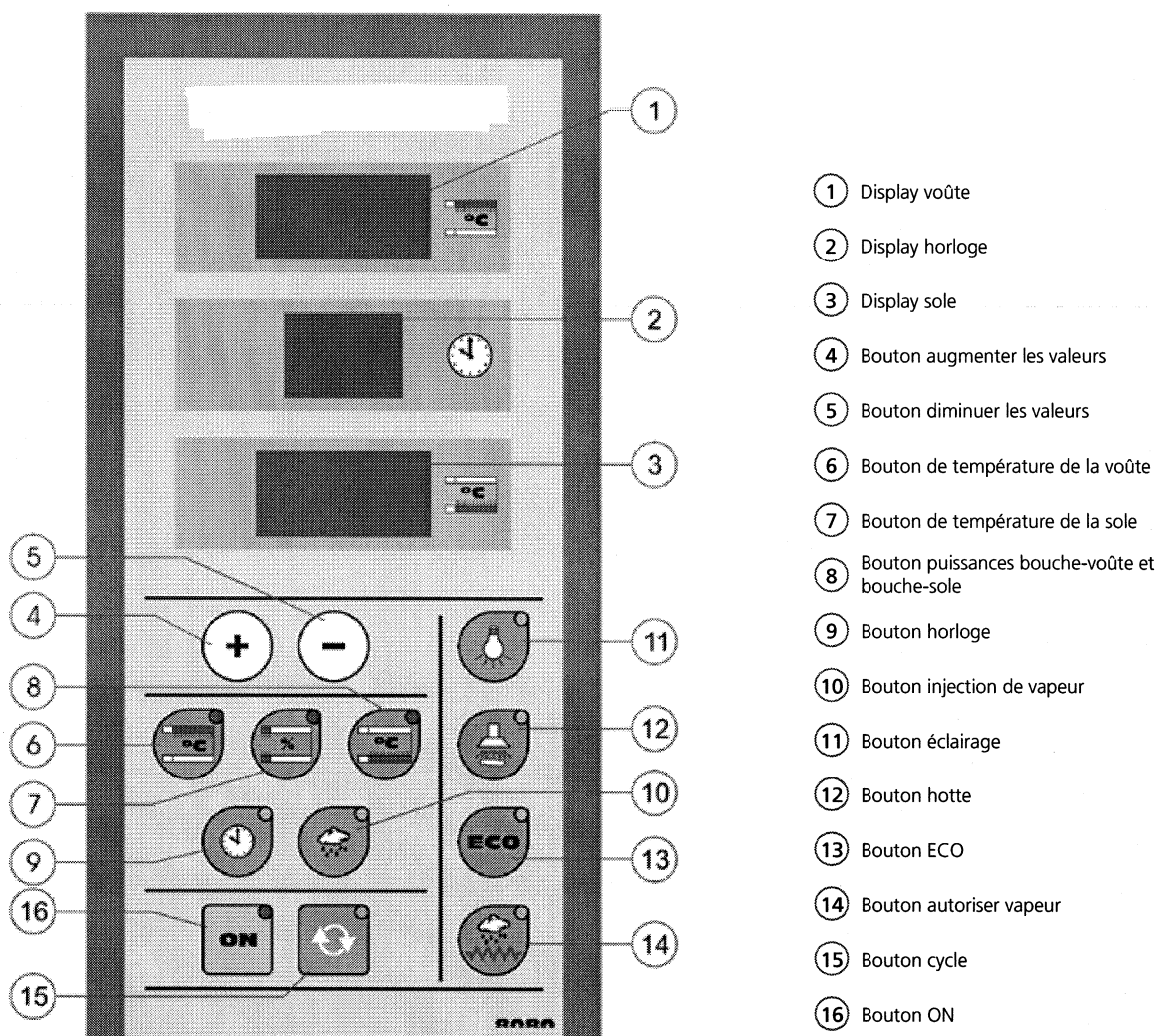
Raccorder l'égout au tout-à-l'égout. Tenir compte que ce raccordement doit être fixé plus bas que l'étuve (si elle existe)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Le client doit avoir un disjoncteur individuel obéissant aux spécifications de la puissance du four.

L'entrée du courant doit terminer sur une prise 3P+N+T de dimensions adéquates à la puissance du four.

8 | Description de la façade du contrôleur 8080



9 | Fonctionnement du contrôleur

9.1 RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES

Sélectionner les valeurs désirées de température de la VOÛTE et de la SOLE en appuyant brièvement sur le bouton de VOÛTE  ou de SOLE , jusqu'à ce que l'affichage correspondant clignote, sélectionner ensuite la valeur désirée avec les boutons  ou , et valider avec le bouton correspondant qui clignotera.

9.2 | RÉGLAGE DE PUISSANCES DE BOUCHE-VOÛTE ET BOUCHE-SOLE

Sélectionner la valeur de la puissance BOUCHE-VOÛTE et BOUCHE-SOLE en appuyant brièvement sur le bouton . La première pression affichera sur la VOÛTE la valeur de la puissance BOUCHE-VOÛTE en pourcentage par rapport à la puissance de la VOÛTE, l'ajuster et la valider à nouveau avec le bouton . Ensuite il apparaît la valeur de la puissance BOUCHE-SOLE en pourcentage par rapport à la puissance de la SOLE, affiché sur FOYER.

9.3 | RÉGLAGE DES TEMPS

Sélectionner la valeur de temps de cuisson désirée en minutes en appuyant brièvement sur le bouton , le bouton et l'affichage de l'horloge se mettront alors à clignoter, ensuite régler le temps et garder la valeur en appuyant à nouveau sur le bouton.

On doit aussi sélectionner le temps d'injection de vapeur nécessaire à la cuisson en secondes, pour cela appuyer pendant 2 secondes sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant du bouton et l'affichage supérieur clignotent, la valeur du temps d'injection s'affichera dès lors. Régler et garder la valeur en appuyant à nouveau sur le même bouton.

Un autre réglage que l'utilisateur peut effectuer est le temps d'avertissement en secondes lors de la fin de la cuisson. Pour cela il faut appuyer sur le bouton  pendant 2 secondes, jusqu'à ce que le voyant du bouton et l'affichage supérieur clignotent, la valeur du temps d'avertissement s'affichera dès lors. Régler et garder la valeur en appuyant à nouveau sur le bouton.

10 | Messages d'avertissements

10.1 MESSAGE INITIAL

En branchant le courant au four, apparaissent quelques données relatives au type de four et à d'autres paramètres techniques pendant quelques secondes qui ne sont pas utiles à l'utilisateur.

10.2 | MESSAGE DE VAPEUR FROIDE

Si le produit à travailler a besoin de vapeur, il faut appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que son voyant s'allume. À ce moment le générateur de vapeur chauffe jusqu'à une valeur configurée par le fabricant. Lorsque le bouton de vapeur  clignote, c'est que la température de la vapeur n'est pas correcte, dès que cette valeur s'efface, on peut alors initier la cuisson, la température étant correcte.

L'utilisateur peut voir quelle est la température de la vapeur en appuyant pendant 2 secondes sur le bouton . La température de la vapeur apparaît pendant 30 secondes sur l'affichage supérieur.

10.3 | MESSAGE DE FIN DE CUISSON

En démarrant une cuisson, la minuterie de cuisson diminuera à chaque minute jusqu'à la valeur 0. Lorsque la minuterie arrive à 0, il se produit un avertissement de fin de cuisson.

L'avertissement de fin de cuisson est une action intermittente du relais d'avertissement et dure le temps que l'utilisateur a configuré. Si, pendant l'avertissement, l'utilisateur appuie sur un bouton quelconque, l'avertissement s'interrompt.

Une fois fini le temps de cuisson et si le cycle n'est pas interrompu par l'utilisateur, le compteur de cycle continue à compter le temps de plus qui est ajouté à la cuisson. L'affichage de l'horloge clignote indiquant cette situation.

Dans les minutes 2, 4, 6, 8, 10, ajoutées au cycle de cuisson, le contrôleur avertit avec un sifflement intermittent très bref. À la minute 10 le cycle est automatiquement interrompu par le contrôleur.

10.4 | MESSAGES DE PANNES

Les pannes produisent un avertissement continu sur certains affichages, et activent le relais d'avertissements jusqu'à ce que la panne soit reconnue, en appuyant sur un bouton quelconque. À ce moment le relais d'avertissements est désamorcé, le message restant affiché jusqu'à ce que la panne soit réparée. Les pannes débranchent toutes les sorties de chauffage du contrôle.

Les pannes peuvent être les suivantes :

- Rupture ou inversion du couple thermoélectrique de la VOÛTE.
Sur le display de VOÛTE s'affiche 
- Rupture ou inversion du couple thermoélectrique de la SOLE.
Sur le display de SOLE s'affiche 
- Rupture ou inversion du couple thermoélectrique de la VAPEUR.
Sur le display de VOÛTE s'affiche 
- Température du contrôle haute. (High Temperature Device)
Sur le display de VOÛTE s'affiche 
- Température du four haute (High Temperature Oven).
Sur le display de VOÛTE s'affiche 

11.2 | RÉGLER LES RESSORTS ET/OU LES BATTANTS DES PORTES

Après avoir suivi les indications précédentes, il faut régler les ressorts de compensation des portes, comme indiqué sur la fig. 2 (représentée ci-dessous).

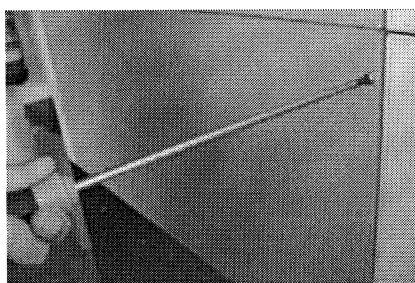


Fig. 2.1
Desserrer les vis du panneau latéral gauche

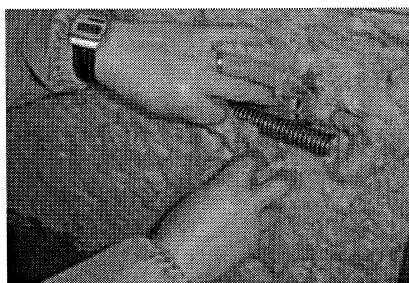


Fig. 2.2
Retirer l'isolement de protection

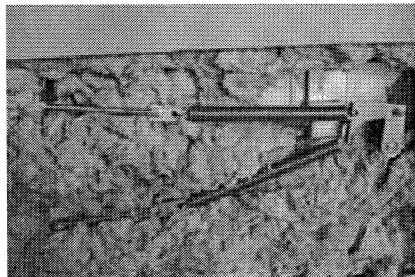


Fig. 2.3
... jusqu'à ce que les ressorts et le battant soient visibles

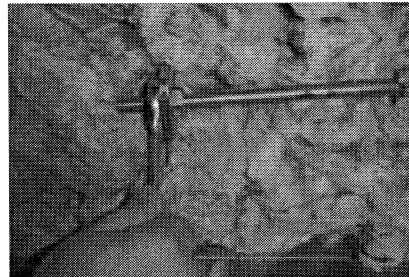


Fig. 2.4
Régler les ressorts

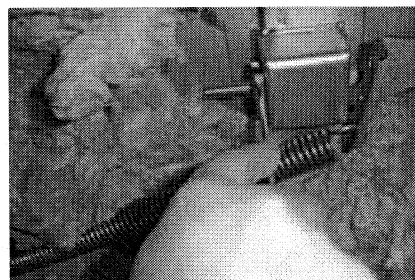


Fig. 2.5
Régler le battant

12 | Maintenance du four

12.1. MAINTENANCE DES PORTES EN VERRE

12.1.1. NETTOYAGE DES VITRES

Avec l'utilisation et avec le temps, les vitres acquièrent une pellicule de résidus, et ne sont plus transparentes.

Le nettoyage des vitres **ne doit pas être fait avec de l'eau froide**, mais avec de l'eau tiède (entre 30°-40°C), sinon on court le risque de briser le verre à cause du différentiel de température. Pendant cette opération on peut s'aider d'un détergent.

12.1.2 | Remplacement d'une des vitres des portes

Lorsqu'il faut remplacer une vitre de l'une des portes, on procède de la façon suivante :

1° Retirer la vitre de la porte du four à remplacer, en desserrant les vis comme indiqué sur la Fig. 3.

2° Placer la nouvelle vitre dans la même position que l'ancienne.

3° Serre à nouveau les vis, sans forcer pour éviter de casser le verre.

Ce processus sera le même pour le remplacement de la vitre intérieure, cependant après avoir placé celle-ci il faut la calfeutrer avec du silicone haute température.

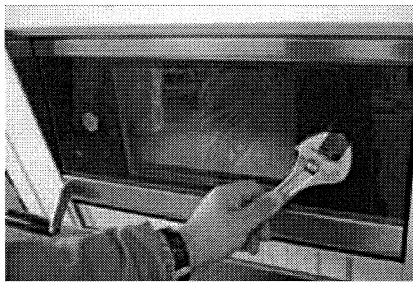


Fig. 3
Desserrer les portes pour remplacer la vitre

12.2 | REMPLACEMENT DES AMPOULES

Les ampoules à remplacer doivent avoir **12 Volts; 20 Watts**, pour éviter l'endommagement du système lumineux.

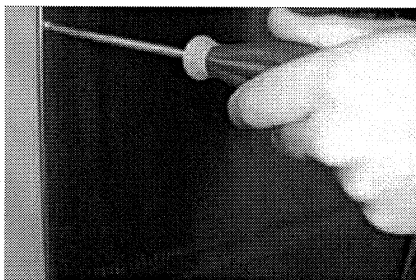


Fig. 4.1
Desserrer les vis du panneau droit

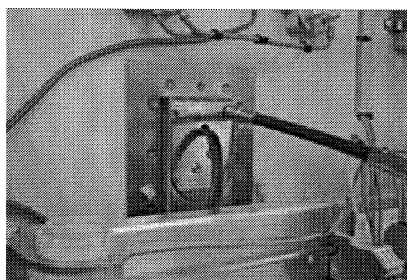


Fig. 4.2
Desserrer le support de l'ampoule

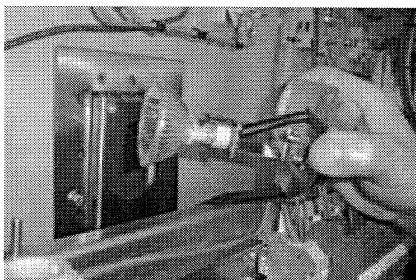


Fig. 4.3
Retirer le support de l'ampoule

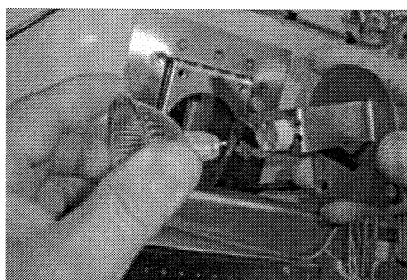


Fig. 4.4
Remplacer l'ampoule

IMPORTANT

Avant de procéder au remplacement des ampoules, débrancher l'alimentation électrique du four.

ATTENTION

Ne pas regarder directement les ampoules lorsqu'elles sont allumées.

12.3 | NETTOYAGE DES VAPORISATEURS (OPTION)

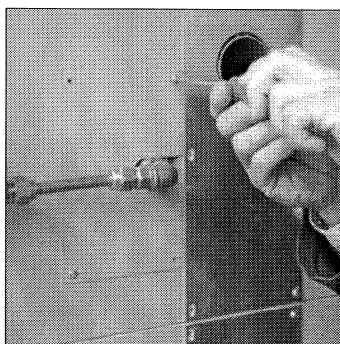


Fig. 5.1
Dévisser la sortie des buées arrière

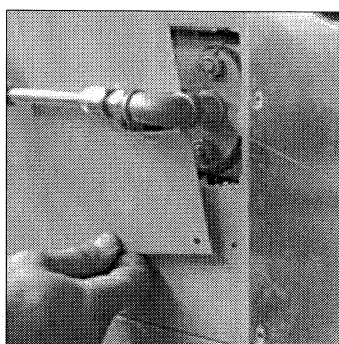


Fig. 5.2
Retirer le panneau arrière

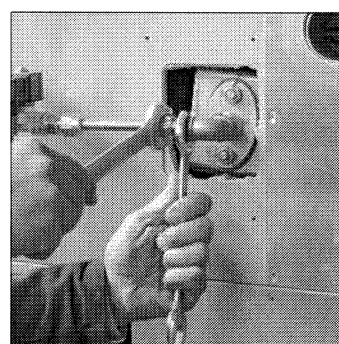


Fig. 5.3
Desserrer le tuyau d'entrée d'eau

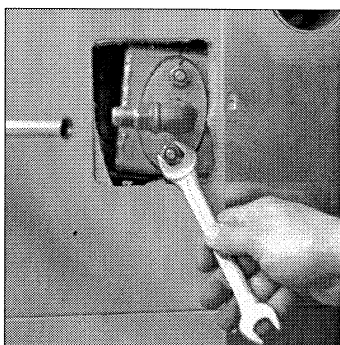


Fig. 5.4
Desserrer la bride

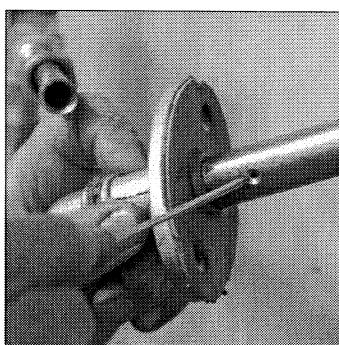


Fig. 5.5
Retirer le filtre et nettoyer le calcaire
sur tous les orifices

Lors du remplacement du filtre dans la position initiale, il faut vérifier le joint et s'il est endommagé. Dans ce cas, il faut le remplacer.

IMPORTANT

Cette opération devra être effectuée
tous les six mois.

12.4 | NETTOYAGE DE L'ÉLECTRO-SOUPAPE

Lorsque l'électro-soupape laisse passer l'eau, il faut nettoyer son intérieur. Il est possible que le calfeutrage soit endommagé (fig. 10). Dans ce cas, il faut la remplacer.

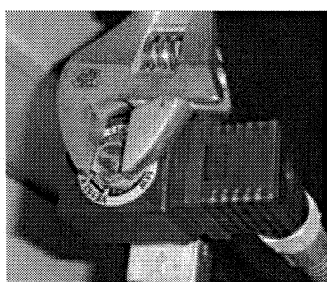


Fig. 6
Desserrer l'écrou (Le retirer).

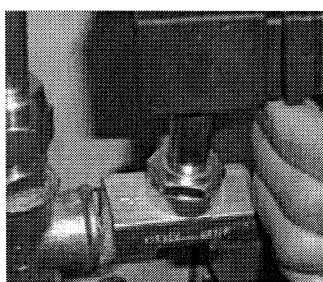


Fig. 7
Retirer la bobine.



Fig. 8
Desserrer l'écrou couplé au corps de l'électro-soupape.

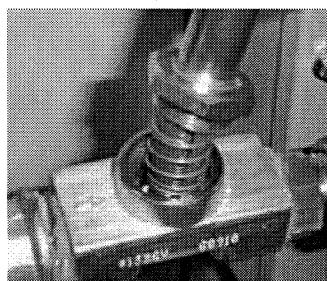


Fig. 9
Retirer le piston avec souplesse.

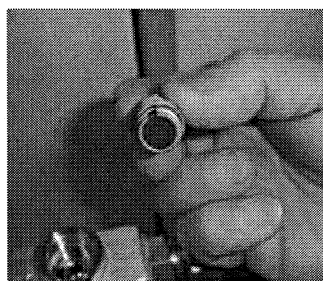


Fig. 10
Vérifier si le piston est endommagé ou sale, le nettoyer ou le remplacer. Remonter l'électro-soupape et ouvrir le robinet.

IMPORTANT

Il faut fermer l'eau du four lorsqu'on nettoie les électro-soupapes.

12.5 | REMPLACEMENT DES SOLES

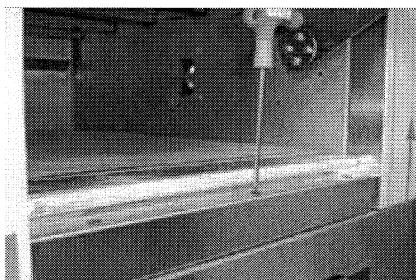


Fig. 11.1
Dévisser la mouture inférieure

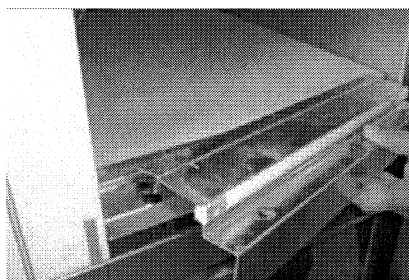


Fig. 11.2
Retirer la mouture



Fig. 11.3
Retirer la sole

12.6 | NETTOYAGE GÉNÉRAL DU FOUR

Périodiquement et lorsqu'il s'avère nécessaire, l'extérieur du four doit être nettoyé pour qu'il se maintienne toujours propre et qu'il ne garde pas d'incrustations difficiles à nettoyer.

Le nettoyage doit être fait comme suit :

- 1° Ne jamais mouiller les parties électriques ou électroniques du four, ni frotter avec des produits abrasifs (éponge en acier, papier de verre ou autres), afin de ne pas le rayer.
- 2° Sur la surface inoxydable, appliquer un produit de nettoyage pour inox, afin de faciliter les prochains nettoyages.
- 3° Passer un chiffon humide sur les parties extérieures des commandes.

IMPORTANT

Ne pas nettoyer le four avec des jets d'eau.

13 | Table de périodicité de maintenance

Maintenance	Périodicité	Comment faire
· Vaporisateurs	Une fois tous les six mois	Voir p. 33 (Nettoyage des vaporisateurs)
· Soles	Tous les jours	Aspirer toutes les soles
· Chambres	Une fois par semaine	Chauffer à la température de cuisson, surtout si elles sont à l'arrêt depuis longtemps, pour éviter l'oxydation.
· Nettoyage extérieur	Une fois par semaine	Utiliser de l'eau tiède (30° à 40° C) et éviter des produits abrasifs. Sur les panneaux électroniques, éviter l'eau ou quelconque autre liquide. Ne pas utiliser de jets d'eau.
· Vitres et portes	Une fois par mois	Laver avec de l'eau tiède et des produits de nettoyage lorsque la porte est démontée. Eviter des éponges en acier ou du papier de verre pour ne pas rayer les vitres.

14 | Résolution de problèmes

Pannes possibles	Causes	Solution
• Une des chambres du four ne s'allume pas	1. Ampoule grillée	1. Remplacer las ampoules grillées comme indiqué à la p. 32
• Aucune chambre du four ne s'allume	1. Disjoncteurs de protection, de l'illumination ou du transformateur, débranchés. 2. Ampoule grillée	1. Solliciter l'assistance technique
• Le four est branché, la température de chauffe est sélectionnée, mais le four ne chauffe pas	1. Disjoncteurs intérieurs du four débranchés	1. Solliciter l'assistance technique
• Le pain ne cuit qu'à l'extérieur	1. Four trop chaud	1. Diminuer légèrement la température du four
• Le pain est bien cuit mais ne gonfle pas.	1. Four pas assez chaud	1. Augmenter légèrement la température du four
• Lorsqu'on injecte la buée on observe des gouttes d'eau dans les soles	1. Pression de l'eau supérieure à 3,5 kg	1. Régler la pression de l'eau au-dessous de 3,5kg (Appliquer la bombe s'il le faut)
• Lorsqu'on injecte la buée, celle-ci est très faible	1. Pression de l'eau inférieure à 3,0kg	1. Augmenter la pression sur 3,0kg ou plus (Appliquer la bombe s'il le faut)
• La cuisson n'est pas uniforme dans tout le four	1. Faute de phase	1. Vérifier si les 3 phases sont réglées correctement ou solliciter l'assistance technique
• La chambre n'a pas de bain	1. Disjoncteur débranché 2. Électro-soupape coincée 3. Résistance endommagée	1. Solliciter l'assistance technique
• Le panneau de la chambre ne se branche pas	1. Prise débranchée 2. Panneau endommagé	1. Solliciter l'assistance technique
• Rupture « PAR » : Voûte, sole ou buée	1. Sonde de la voûte, de la sole ou de la buée endommagée	1. Remplacer la sonde 1,0m de la voûte ou de la sole. S'il s'agit de la sonde de la buée, 2,5m

IMPORTANT

Quand les indications décrites ci-dessus ne résolvent pas le problème, ou s'il s'agit d'un autre type de problème, il faut solliciter l'assistance technique de Ramalhos, S.A.