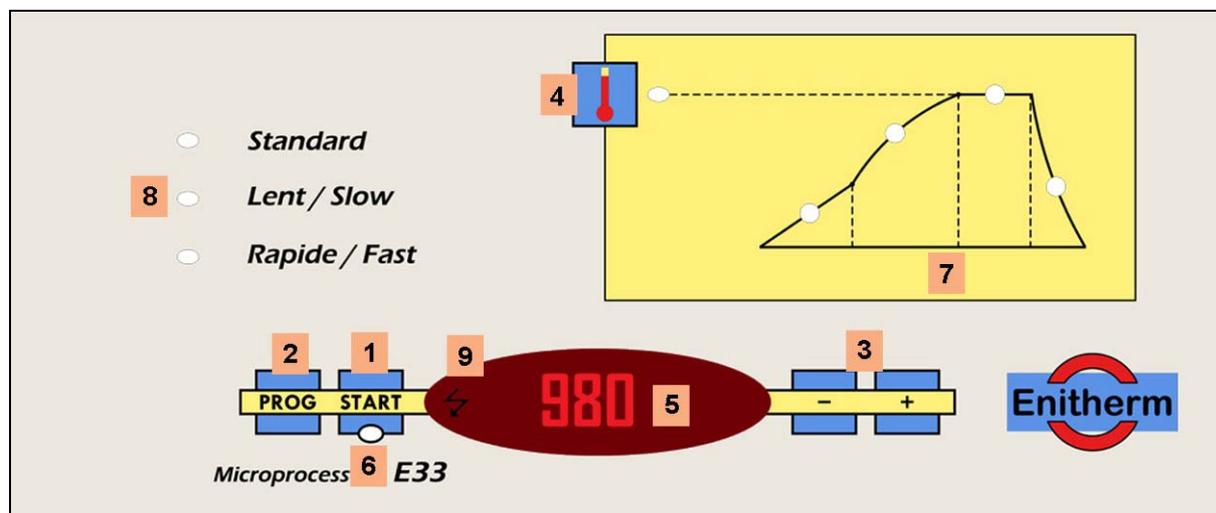


ENITHERM®

Notice de la régulation E33



LES TOUCHES

- 1 Touche de mise en marche ou arrêt de la régulation
- 2 Touche de choix du mode de cuisson (Standard / Lent / Rapide)
- 3 Touches de réglage des valeurs de l'afficheur
- 4 Touche de sélection de la température finale

LES INFORMATIONS

- 5 Afficheur
- 6 Voyant indicateur de mise en route de cuisson
- 7 Voyants indicateurs de progression de cuisson
- 8 Voyants indicateur de choix du mode de cuisson (Standard / Lent / Rapide)
- 9 Voyant indicateur de chauffe

PROGRAMMATION D'UNE CUISSON:

- Fermer la porte du four

- Allumer la régulation (touche 1) 

Après la mise en marche l'afficheur inscrit les données suivantes:

E33 La carte s'initialise et se teste pendant quelques secondes

980 Température maximale

25 Température ambiante

124 Température actuelle du four

Remarque : les valeurs de la température ambiante et de la température actuelle du four sont en fonction du local.

- Sélectionner un mode de cuisson (touche 2) 
(Standard / Lent / Rapide)

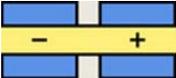
Les 3 modes de cuisson sont définis d'usine avec les valeurs suivantes :

Mode Standard 400°C en 2h40 puis 830°C pendant 5min

Mode Lent 500°C en 5h00 puis 850°C pendant 10min

Mode Rapide 300°C en 1h30 puis 810°C pendant 5min

Seule la température finale est ajustable jusqu'à 980°C

- Sélectionner la température finale avec la touche (4)  et modifier la valeur si besoin à l'aide des touches (3)  - et + .

Remarque : il est normal qu'au bout de 6 secondes la température actuelle du four s'affiche à nouveau. Pour réafficher la température finale.

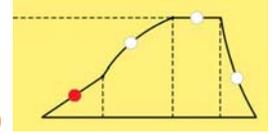
- Démarrer la cuisson (touche 1) 

C'est parti !

Le voyant indicateur de mise en route de cuisson s'allume (voyant 6)



Puis le voyant (9)  indicateur de chauffe s'allumera pendant la cuisson autant de fois qu'il sera nécessaire pour maintenir la température idéale.



Les voyants indicateurs de progression de cuisson (voyant 7) indiquent la progression de la cuisson dans ses différents segments de cuisson (Petit feu ; Grand feu ; Palier final ; Refroidissement).

Pendant la cuisson, l'afficheur (4)  indique la température réelle du four, et rappelle brièvement toutes les 10 secondes la température à atteindre.

La régulation arrête automatiquement le four en fin de programme

Attention : Attendre que la température intérieure du four descende en dessous de 100°C pour ouvrir la porte !

- Pour arrêter la cuisson en cours, maintenir la touche START (touche 1) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'afficheur inscrive « FIN »



- Puis, pour éteindre la régulation, maintenir la touche START (touche 1) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'afficheur inscrive « OFF »



MESSAGES D'ERREUR :

Code

- 1 Température maximale programmée dépassée de + 30 °C
- 2 Température de la carte supérieure à 65°C
- 3 Thermocouple coupé (sonde de température)
- 4 Thermocouple branchement inversé (sonde de température)
- 5 Non suivi du programme de cuisson
- 6 Erreur mémoire nécessitant l'intervention du revendeur
- 7 Erreur interne de non cohérence des valeurs

CABLAGE DE LA REGULATION:

