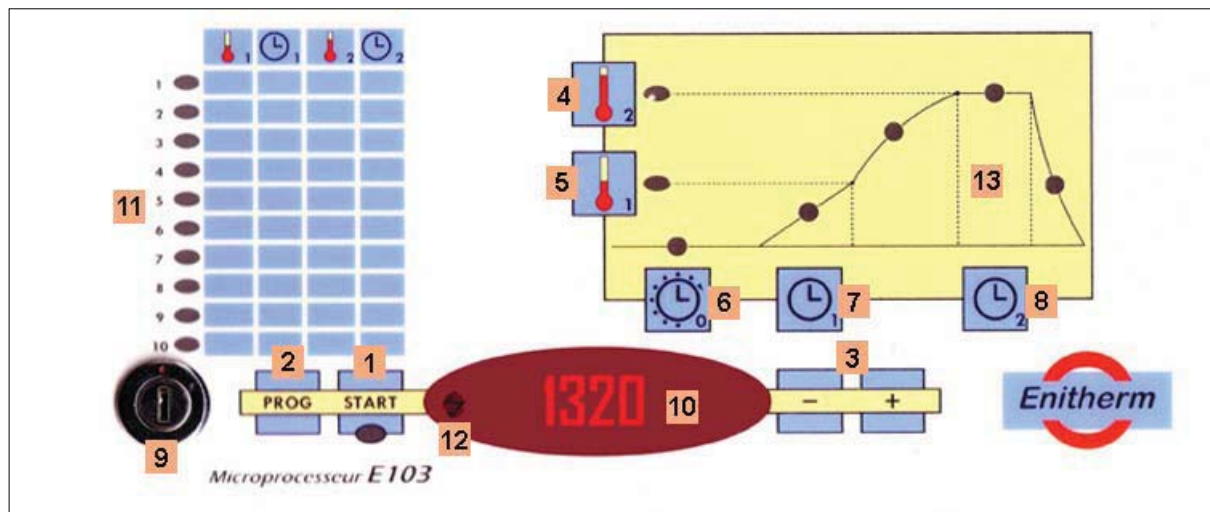


Notice de la régulation E103

Bruno Lattmann Sàrl
Rue des Peupliers 1
1400 Yverdon-les-Bains



LES COMMANDES

- 1 Touche de départ/arrêt de cuisson
- 2 Touche de sélection du numéro de programme de cuisson
- 3 Touches de réglages
- 4 Touches de réglage de la température du palier final de cuisson
- 5 Touches de réglage de la température du petit feu
- 6 Touches de sélection de la durée d'attente avant cuisson pour départ différé
- 7 Touches de sélection du temps du petit feu
- 8 Touches de sélection de la durée du palier final de cuisson
- 9 Interrupteur à clef

LES INDICATIONS

- 10 Afficheur
- 11 Voyants de numéro de programme (1 à 10)
- 12 Voyant de chauffe
- 13 Voyants de progression de cuisson

DEMARRER une CUISSON:

- Fermer la porte du four
- Mise sous tension de la régulation en tournant la clef de l'interrupteur à clef dans le



sens des aiguilles d'une montre (**interrupteur 9**)

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

E103 La carte s'initialise et se teste pendant quelques secondes
TYPE.S Type de cannes pyrométriques (K ou S)
1320 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 numéro de programme de cuisson en appuyant plusieurs fois sur la (**touche 2**)  jusqu'au numéro souhaité (De 1 à 10).

Les 5 premiers numéros de programmes sont préprogrammés d'usine avec des valeurs types à titre indicatif, pour des pièces de taille moyenne, mais peuvent être néanmoins modifiés.

N°	Programme cuisson	Température petit feu	Durée petit feu	Température palier final	Durée palier final
1	Biscuit Faïence	500°C	5h	980°C	15min
2	Biscuit Lent Faïence	500°C	6h	980°C	15min
3	Décors porcelaine	300°C	2h	810°C	10min
4	Emaillage	400°C	3h	980°C	15min
5	Séchage	120°C	5h	120°C	30min

Les 5 derniers numéros de programmes sont vides d'origine et peuvent être utilisés



- Démarrer la cuisson avec la touche de départ/arrêt de cuisson (**touche 1**)

C'est parti !

Le voyant de la touche de départ/arrêt de cuisson s'allume



Puis le voyant indicateur de chauffe (voyant 12) 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 13) indiquent la progression de la cuisson dans ses différents segments de cuisson (Petit feu ; Grand feu ; Palier final ; Refroidissement).



Pendant la cuisson, l'afficheur (10) 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 annuler la cuisson en cours, maintenir la touche START pendant 5 secondes,

jusqu'à ce que l'affichage inscrive « Stop» (touche 1)



- Puis, pour éteindre la régulation, tourner la clef de l'interrupteur à clef dans le sens

inverse des aiguilles d'une montre (interrupteur 9)



MODIFIER ou VERIFIER un PROGRAMME:

- Sélectionner un numéro de programme de cuisson en appuyant plusieurs fois sur la (touche 2)  jusqu'au numéro souhaité (De 1 à 10).
- 5 paramètres sont modifiables :



Durée d'attente avant cuisson pour départ différé (format hh.mm)



Température de petit feu



Durée du petit feu (pour séchage des pièces) (format hh.mm)



Température du palier final de cuisson



Durée du palier final de cuisson (format hh.mm)

Appuyer sur la touche correspondant au paramètre à modifier, pour que l'afficheur



(10) inscrive la valeur actuelle du paramètre.

Modifier si nécessaire la valeur à l'aide des touches – et + (touches 3) ce qui mémorise instantanément les données.



Puis répéter la manipulation aux autres paramètres si besoin.

L'afficheur quitte le paramètre en cours automatiquement au bout de 10 secondes, ou pour toute autre touche sélectionnée (y compris le démarrage de la cuisson)

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 nécessitant l'intervention du revendeur |

CABLAGE DE LA REGULATION:

