



# ***GYROFOUR 1000-2000-4000***

TIFFON INDUSTRIE SARL – 16190 MONTMOREAU – FRANCE  
TEL : (0)5.45-60.32.93 – FAX : (0)5.45.32.93

# SOMMAIRE

	<b>PAGE</b>
<b>A. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b> .....	3
1. Note générale	
2. Eléments communs	
3. Particularités et options	
4. Caractéristiques .....	4
5. Raccordement électrique	
6. Environnement de la machine.....	5
<b>B. PRECAUTIONS D'EMPLOI ET DE SECURITE</b> .....	6
Tableau de commande .....	7
<b>C. UTILISATION</b> .....	8
1. Descriptif des commandes	
<b>D. FONCTIONNEMENT.</b> .....	9
I. Mise sous tension	
II. Mise en service	
III. Réglages	
Récapitulatif des réglages.....	10
IV. Travail.....	11
Pousse cuisson	
Travail .....	12
Minuterie, fin de cuisson	
Travail, récapitulatif .....	13
Tableau des températures .....	14
V) Version boulangerie .....	14/15
<b>E. ENTRETIENS /VERIFICATION TECHNIQUE</b> .....	16
<b>F. INCIDENTS</b> .....	17
Incidents.....	18

## A. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### 1. Note générale

Les instructions qui suivent sont données pour votre complète information, de manière à vous permettre une utilisation efficace et sans danger de votre appareil. Nous vous conseillons de les lire attentivement avant toute utilisation de la machine.

Les indications concernant les durées et températures de pousse et de cuisson ne sont données qu'à titre d'informations. La qualité des produits utilisés ainsi que les habitudes de travail de l'utilisateur peuvent faire varier ces indications.

Les instructions indispensables au bon fonctionnement de l'appareil sont indiquées dans cette notice. En les respectant, vous vous garantissez la longévité de votre appareil.

### 2. Éléments communs à tous les modèles :

- Four à chaleur puisée, vision entièrement panoramique de la zone de cuisson. Porte plaques tournant. Eclairage intérieur.
- Carrosserie émaillée, intérieur en acier inoxydable.
- Vitres en verre trempé.
- Régulation thermostatique de la température.
- Avertisseur sonore de fin de cuisson.
- Appareil mobile sur roulettes bloquantes.
- Alimentation électrique : 400 V TRIPHASE + N + T.
- Système de contrôle des phases de l'alimentation.

### 3. Particularités et Options

#### GYROFOUR 1000 et 2000

En standard : Commande contrôlée par automate.

Une étuve de levage est intégrée dans la partie basse de l'appareil.

En option : La version boulangère permet la cuisson du pain grâce à son système de buée intégré en partie basse de l'appareil. Alimentation électrique : 220 V TRIPHASE + T. Protection thermique de la zone de cuisson

#### GYROFOUR 4000

En standard : Commande four haut contrôlée par automate droit. Commande four bas contrôlée par automate gauche. Ce modèle comprend 2 enceintes de cuisson indépendantes: une, vitrée en partie haute - une, en partie basse

En option : Version boulangère : Générateur de buée indépendant raccordable au four, ou branchement réseau d'eau. Protection thermique de la zone de cuisson vitrée

Attention : **L'arrêté GC 16 de la sécurité incendie rend obligatoire la protection thermique autour de l'appareil dans le cas où le GYROFOUR est accessible au public**

#### 4. Caractéristiques

##### MODELES

	<b>1000</b>	<b>2000</b>	<b>4000</b>
En utilisation <b>CONSOMMATION</b> Maximale	3 KW 10.5 KW	4 KW 13.5 KW	8 KW 20 KW
Four <b>CAPACITE</b> Etuve	5 grilles 300x400 5 grilles 300x400	6 gilles 600x400 6 grilles 600x400	12 grilles 600x400 /
Plage de Température	50 – 280°C	50 – 280°C	50 – 280 °C
Nbre de gaines de soufflerie et Puissance par gaine	4 x 2 KW	4 x 2.7 KW	6 x 2.7 KW + 2 x 1.35 KW
Nbre de roulettes	4	5	5
Hauteur (mm) <b>ENCOMBREMENT</b> (+/-1%) Diamètre (mm)			
Poids (+/1%)	170 kg	195 kg	295 kg
Branchement électrique Prises à utiliser			
400 V TRI + N +T	20 A	20 A	2 X 20 A
400 V TRI + N +T	32 A	45 A	/

#### 5. Raccordement au réseau

Le raccordement au réseau ainsi que la mise à la terre seront conformes à la réglementation en vigueur. Ainsi la prise de raccordement du four sera impérativement protégée en amont par:

- un disjoncteur dont le calibre sera choisi dans le tableau ci-dessous, contre les surcharges et les courts circuits.
- un différentiel pour la protection des personnes, de calibre < à 300 mA.

##### CALIBRE DU DISJONCTEUR

<u>MODELES</u>	<u>400 V TRI + N + T</u>	<u>220 V TRI</u>
1000 P	20 A	32 A
1000 B	"	
1000 SE	16 A	25 A
2000 P	25 A	40 A
2000 B	"	"
2000 SE	20 A	"
4000	31 A	53 A

Avant raccordement au réseau, il est indispensable de s'assurer que :

- la tension d'alimentation correspond à celle de votre appareil,
- le socle de prise est de calibre adéquat,
- l'interrupteur principal est sur la position O.

Après branchement, l'échelle intérieure support plat tourne dans le sens indiqué par la flèche collée sur le tableau de commande.

Dans le cas contraire, l'automate du four interdit tout fonctionnement en signalant l'anomalie par les messages d'erreurs suivants :

- . Sonnerie
- . Allumage voyant défaut (2) ou (3).

Pour y remédier, par un électricien qualifié :

- . Si le voyant (2) est allumé, indiquant que l'ordre des 3 phases est inversé :
  - Mettre l'interrupteur général (20) en position O.
  - Débrancher la fiche de l'appareil et y inverser deux phases.
- . Si le voyant (3) est allumé, indiquant qu'il manque une phase sur l'alimentation :

Tester sur le socle de l'installation électrique, et déterminer la phase manquante. Supprimer le défaut (fusible défectueux sur l'installation, mauvais branchement etc...)

NOTA : vérifier les autres socles d'alimentation électrique de l'établissement, si l'appareil est appelé à être déplacé.
--

## **6. Environnement de la machine**

La machine sera disposée verticalement sur une surface suffisamment rigide et plane.

L'inclinaison de la machine ne doit pas dépasser 3°.

Les roulettes seront calées de façon à être en contact avec le sol.

Les freins des roulettes seront verrouillés (pour cela, il suffit d'appuyer avec le pied sur les pédales incorporées aux roulettes).

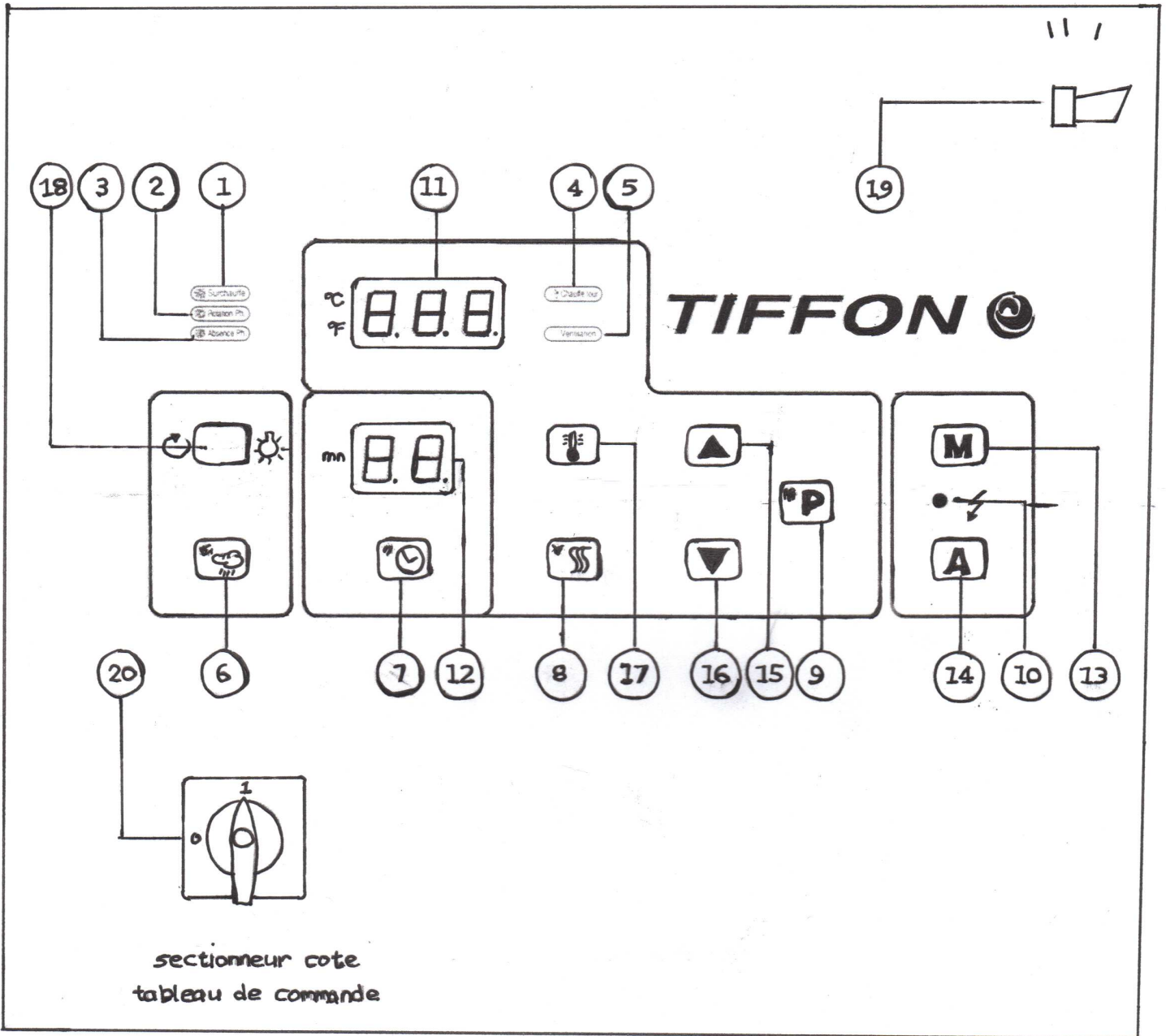
La machine doit être située dans un local aéré ou à proximité d'une aspiration d'air.

La machine ne doit pas être située à proximité de matériaux sensible à la chaleur. Les parties chaudes de l'appareil sont principalement les vitres, la voûte Inox, le toit et le bord de la goulotte.

## **B. PRECAUTIONS D'EMPLOI et de SECURITE**

1. N'UTILISER cette machine que pour la cuisson de produits alimentaires
2. NE PAS utiliser la machine avant d'avoir lu les instructions de ce manuel.
3. Lors du chargement et du déchargement des produits, il est nécessaire d'utiliser des gants de protection.
4. NE PAS intervenir pour démonter des éléments sur la machine, avant d'avoir positionné l'interrupteur général sur la position O.
5. Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter d'entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
6. NE PAS déplacer la machine avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
7. Pour déplacer la machine, il est recommandé de la tirer vers soi en utilisant les poignées. Le fait de pousser la machine peut provoquer sa chute.
8. Débrancher la machine avant nettoyage, entretien, ou intervention technique.
9. NE PAS débrancher la machine avant l'arrêt automatique du ventilateur et la mise sur la position O de l'interrupteur général.
10. Pour débrancher, tirer sur la fiche et non pas sur le câble.
11. Pour votre sécurité, ne pas intervenir vous-mêmes sur les organes électriques que ce soit à l'intérieur du tableau électrique, ou sous le toit.
12. Confier toute réparation à votre distributeur agréé, et utiliser des pièces d'origine.

# TABLEAU DE COMMANDE



## C. UTILISATION

### I. DESCRIPTIF DES COMMANDES

#### Erreurs de fonctionnement

- 1) Voyant surchauffe four
- 2) Voyant deux phases inversées
- 3) Voyant absence phase(s)

#### Signalisation

- 4) Voyant chauffe four
  - allumé en continu : en chauffe
  - clignotant : température four = température de consigne
- 5) Voyant commande ventilateur
- 6) Voyant commande buée
- 7) Voyant minuteur
  - allumé en continu : en service
  - clignotant : temps de consigne atteint
- 8) Voyant étuve en service
- 9) Voyant mode réglage
- 10) Voyant appareil sous tension
- 11) Afficheur digital température :
  - . en mode normal : température de consigne four
  - . en mode réglage four : température de consigne four
  - . en mode réglage étuve : température de consigne étuve
- 12) Afficheur digital minuterie
  - mode normal : temps de consigne minuterie
  - mode réglage : temps de consigne minuterie
- 19) Sonnerie - fin de cuisson - défaut

#### Boutons de commande

- 6) Commande buée
- 7) Commande minuterie
- 8) Commande étuve
- 9) Commande mode réglage
- 13) Commande mise en service
- 14) Commande arrêt général
- 15) Touche augmentation valeur
- 16) Touche diminution valeur
- 17) Commande chauffe four et ventilation
- 18) Commande éclairage et rotation échelle
  - première impulsion : mise en service éclairage et rotation échelle
  - deuxième impulsion : arrêt échelle
  - troisième impulsion : arrêt éclairage
- 20) Sectionneur de mise hors tension de l'appareil



## D. FONCTIONNEMENT

### I. Mise sous tension du four

- Fermer le sectionneur général (20)

### II. Mise en service du système

#### 1. Mise en service :

Appui sur la touche M (13)

- Le voyant (10) signalant la mise sous tension s'allume.
- Les afficheurs (11) et (12) s'allument.

#### 2. Arrêt du système :

- Par appui sur la touche A (14) (Chap. IV 7 ) page 12.

**NOTA** : Si le (s) voyant(s) défaut rotation phase ou absence de phase s'allume, si la sonnerie se déclenche en continu, se reporter au paragraphe **A-5 page 5**.

### III. Réglages utilisateur

**NOTA** : Les réglages de la précédente utilisation sont mémorisés même si l'alimentation en courant est supprimée, et il n'est pas utile de les rentrer à nouveau si aucun changement n'est désiré. On peut donc passer directement de l'opération II) à IV).

L'entrée des paramètres n'est possible que si aucune des fonctions four, étuve et minuterie n'a été mise en service.

#### 1. Température de consigne du four

Par un premier appui sur la touche P (9) qui donne accès au mode paramètre signalé par le voyant (9) allumé. Le voyant chauffe four (4) également allumé indique que l'on peut modifier la valeur de consigne affichée sur l'écran (11) entre 0 et 270°C par actions sur les touches ▲ (15) et ▼ (16).

#### 2. Température de consigne étuve

Par un second appui sur la touche P (9). Le voyant (9) reste allumé, et le voyant chauffe étuve (8) s'allume, indiquant que l'on peut modifier la valeur de consigne de température d'étuve affichée sur l'écran (11) entre 0 et 60°C par action sur les touches ▲ (15) et ▼ (16).

### 3. Temps de minuterie

Par un troisième appui sur la touche **P (9)**. Le voyant **(9)** reste allumé, et le voyant minuterie **(7)** s'allume, indiquant que l'on peut modifier la durée de minuterie affichée sur l'écran **(12)** entre **0 et 60 mn**, par action sur les touches **(15) ▲** et **▼ (16)**.

### 4. Sortie du mode réglage

Par une quatrième action sur la touche **P(9)** ; les voyants **(9)** et **(7)** s'éteignent, les valeurs précédemment modifiées ou non sont mémorisées.

### Récapitulatif

FONCTION	APPUI SUR TOUCHE	VOYANT / AFFICHEUR	ETAT
		(4), (5), (7)	Eteint impérativement
Mode réglage four 1	P(9)	(9), (4)	Allumé
Ajustage température de consigne 1.1	▲(15), ▼(16)	(11)	0 à 270°
Mode réglage Etuve 2	P(9)	(4), (9), (8)	Eteint allumé
Ajustage température de consigne Etuve 2.1	▲(15), ▼(16)	(11)	0 à 60°
Mode réglage minuterie 3	P(9)	(8) (9), (7)	Eteint Allumé
Ajustage de durée de minuterie 3.1	▲(15), ▼(16)	(12)	0 à 60 mn
Mode réglage terminé les valeurs sont mémorisées 4	P(9)	Tous les voyants sont éteints	

**NOTA 1** : Si aucune modification, aux lignes **1.1**, **2.1** ou **3.1** n'est souhaitée, il suffit simplement de réappuyer sur la touche **P (9)** pour obtenir la fonction immédiatement après.

**NOTA 2** : Si dans un mode réglage quelconque, aucune action sur **P (9) ▲ (15)** ou **▼ (16)** n'est exercée dans les 10 secondes, le système sort automatiquement du mode réglage, et les valeurs sont mémorisées.


## IV. TRAVAIL

### 1) Préparation des produits

Avant décongélation, déposer les produits sur les plaques en prenant la précaution d'y disposer auparavant une feuille de cuisson. L'utilisation des feuilles de cuisson est fortement conseillée, car elle évite des dégagements de fumée provoqués par le brûlage des graisses. Afin d'améliorer l'homogénéité de la cuisson, il est préférable de disposer les produits longs en épi, et les produits rectangulaires en quinconce.


### 2) Pousse

Après décongélation, (prévoir une durée de 1h30/2h), introduire les plaques dans l'étuve de levage. Vérifier que le bac situé sous l'étuve contient un volume d'eau suffisant pour garantir une humidité correcte pour la pousse. La température de consigne d'étuve a été réglée (**Chap. D - III2 page 9**).

Mettre en chauffe l'étuve par appui sur la touche  (8). Le voyant chauffe étuve (8) s'allume en continu. Celui-ci clignotera lorsque la température de consigne sera atteinte.

### 3) Cuisson : Préchauffe du four

La température de consigne four a été réglée (Chap.D-III-1 page 9) et est indiquée en continu sur l'afficheur (11).

1/4 d'heure avant de cuire, mettre en service le four par appui sur la touche  (17). On entend le ventilateur se mettre en service, et le voyant ventilation (5) s'allume en continu. Le voyant chauffe four (4) s'allume en continu indiquant que les résistances chauffent.



### 4) Cuisson : enfournement





Le voyant chauffe four (4) clignote, indiquant que la température de consigne est atteinte, l'enfournement peut-être effectué.

Ramener à la main le support plaques (à l'arrêt), face aux portes.

Enfournier les plaques après avoir badigeonné les produits avec un pinceau alimentaire d'une

préparation : jaune d'œufs + eau + sel.

Mettre en service la rotation des plaques et l'éclairage en appuyant une seule fois sur la touche   (18)

NOTA : La température réelle à l'intérieur du four peut-être visualisée en maintenant appuyé en premier la touche  (15) et  (17).  
La température réelle à l'intérieur de l'étuve peut-être visualisée en maintenant appuyé en premier la touche  (15) et  (8).

## 5) Minuterie sonore

Le temps de minuterie a été réglé (Chap.D.III 3 page 10). Mettre en service la minuterie en appuyant sur le bouton ⊕ (7). L'afficheur (12) décompte chaque minute, il clignote en fin de décomptage et la sonnerie de fin de cuisson est mise en action.

## 6) Fin de cuisson

Arrêter la minuterie et la sonnerie en appuyant sur la touche ⊕ (7).

Arrêter l'échelle tournante en appuyant une seule fois sur la touche ☺ ☀ (18) et sortir les plaques, il n'est pas nécessaire d'arrêter la chauffe du four pour sortir les plaques dans le cas où une nouvelle cuisson aura lieu.

<b>NOTA :</b> Touche ☺ ☀ (18) éclairage et rotation support plaques.		
Appui sur touche (18)	Eclairage :	Rotation support plaques
1 <sup>ère</sup> action	OUI	OUI
2 <sup>ème</sup> action	OUI	NON
3 <sup>ème</sup> action à - de 10 secondes	NON	NON
3 <sup>ème</sup> action à + de 10 secondes	OUI	OUI

## 7) Arrêt complet de l'appareil

Appuyer sur la touche A (14) : les afficheurs s'éteignent et les fonctions sont interrompues, sauf le ventilateur qui tourne à vitesse réduite.

NOTA: Pour éviter toute détérioration de votre appareil, il est indispensable en fin d'utilisation de le laisser refroidir. L'appui sur la touche A (14) accélère la baisse de température. Ensuite, le four gère automatiquement son arrêt, donnant lui même l'ordre d'arrêt de la vitesse réduite du ventilateur.

**ATTENTION :** Sauf en cas d'urgence, ou d'intervention technique, il est strictement interdit de couper l'alimentation générale de l'appareil par le sectionneur (20), avant l'arrêt complet du ventilateur.

Récapitulatif

	FONCTION	APPUI SUR TOUCHE	VOYANTS ET AFFICHEURS
<b>POUSSE</b>	Introduire les plaques dans l'étuve	(8) ∩∩∩	(8) continu ou clignotant
<b>CUISSON</b>	Préchauffage	(17)	(17) continu
	Enfourner les plaques	/	(17) clignotant
	Rotation des plaques Eclairage Actionner la minuterie	(18) ☺ ☼  (7) ⊕	afficheur (12) décompte
	Produits cuits (visuel et bip sonore)		Afficheur (12) clignote
1	Arrêt bip sonore	(7) ⊕	Afficheur revient à la valeur prédéterminée
1.1	Arrêt rotation des plaques : sortir les produits	☺ (18) 1ère action	
1.2	Extinction éclairage	☼ (18) 2 <sup>ème</sup> action	
Arrêt complet 1.3	Arrêt chauffe	(17)	Extinction (4)
1.3	Ventilation, passe en vitesse réduite		Extinction (5)
	Température four descendue en dessous 70°: arrêt ventilateur	automatique	
	Mise hors service du circuit de commande	Touche A (14) ou 30 mn d'inutilisation des fonctions	

NOTA: L'arrêt complet peut-être obtenu indifféremment par action sur la touche A (14), au niveau 1, 1.1, ou 1.2.

## 8) Tableau indicatif des températures et durées de cuisson

Produits décongelés	<b>POUSSE</b>		<b>CUISSON</b>	
	Température	Durée	Température	Durée
CROISSANTS .....	25°C	30 min	170°C	15 min
PAINS AU CHOCLOLAT.....	25°C	30 min	180°C	15 min
PAINS AUX RAISINS.....	25°C	30 min	180°C	15 min
BRIOCHES.....	25°C	30 min	170°C	15 min
CHAUSSONS.....	25°C	30 min	215°C	20 min
PIZZAS.....	/	/	240°C	8 min
PAIN CRU.....	25°C	2 h	220°C	25 min
PAIN PRECUI PRE POUSSE	/	/	190°C	22 min

## V. Version Boulangère

Four équipé de rampe(s), vaporisation et d'un système hydraulique.

### 1. Raccordement au réseau d'eau :

- a) Utiliser un tuyau d'alimentation flexible ( $\varnothing$  intérieur de 10 mm). Le brancher au raccord d'eau amovible fourni.
- b) Connecter le raccord amovible à l'emplacement prévu à cet effet, après avoir dévisser le couvercle du boîtier:
  - GYROFOUR sur base à roulettes. A droite de la porte d'étuve
  - GYROFOUR SE. A l'intérieur du boîtier, à droite du tableau de commande, près de la base.

### 2. Utilisation

**Recommandation** : Pour la cuisson du pain surgelé ou du pain frais, il est conseillé d'humidifier le four :

- Avant enfournement durant un cycle complet.
- Après enfournement durant un cycle complet.
- 3 à 4 minutes après enfournement durant 5' ', en interrompant le cycle d'injection de buée.

FONCTION	APPUI TOUCHE	VOYANT, AFFICHEUR
Régler la température du four à 260°C	<b>Chap. D.III. 1 page 9</b>	
Préchauffer le four	(17) ↓	(4) allumé en continu (5) allumé
Humidifier le four Enfourner les baguettes préalablement disposés sur les filets à pain Mettre en rotation le support plaques et l'éclairage Ramener la température du four à 220°C Actionner la minuterie	(6) ☂  (18) ↻ ☀  <b>Chap. D.III. 1 page 9</b>  (7) ⊕	(4) clignotant (6) allumé    (7) allumé (12) décompte
Humidifier le four	(6) ☂	(6) allumé
Cuisson terminé (visuel)  Arrêter le support plaques Arrêter le bip sonore  Sortir les filets à pain Recommencer au début  Mettre hors tension  Laisser les portes ouvertes	<b><u>Cas où nouvelle cuisson à venir</u></b> Un appui (18) ↻  (7) ⊕  <b><u>Cas où le four doit être arrêter</u></b> A (14)	(19) bip sonore (12) clignote            Extinction générale (10) reste allumée quelques instants  Le ventilateur passe en vitesse réduite, et s'arrête automatiquement

NOTA: Le temps d'injection de buée a été préréglé en usine et n'est pas accessible par l'utilisateur.

L'injection peut-être interrompue en cours par un second appui sur la touche ☂ (6) ou être relancée après arrêt, par un nouvel appui sur la touche (6).

## E. ENTRETIEN / VERIFICATION TECHNIQUE

Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent impérativement être effectuées sur un appareil froid et débranché.

### Nettoyage des vitres

- ouvrir les 4 portes à fermeture magnétique
- retirer, en les soulevant, les 4 vitres intérieures
- nettoyer les vitres sur leurs 2 faces
- remonter les 4 vitres intérieures en vérifiant leur bon positionnement fermer les 4 portes

### Nettoyage de l'intérieur du four

Retirer le support plaques en le soulevant verticalement pour le dégager de son axe.

Nettoyer la sole avec une éponge humide, en prenant garde de ne pas introduire d'eau, ni d'impureté dans le trou de passe d'axe.

### Nettoyage de la voûte supérieure par un personnel qualifié.

- Fréquence : 1 fois par an.
- Déposer le toit et retirer la pellicule grasseuse qui aurait pu s'accumuler, sur toutes les parties métalliques, sans provoquer d'écoulement de produit de dégraissage, ni rinçage.

### Article GC 19 de la sécurité incendie :

Les installations d'appareils de cuisson doivent être vérifiées au moins une fois par an par un organisme agréé ou par des techniciens compétents.

## **RECOMMANDATIONS IMPORTANTES**

**DEBRANCHER votre appareil avant toute intervention**

**NE PAS UTILISER : de nettoyeur haute pression**

**NE PAS UTILISER : de produit abrasif**

**NE PAS METTRE : en fonctionnement un appareil humide**

**NE PAS CHOQUER LES VITRES.**



## F. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

### Problèmes rencontrés / Solutions à apporter par un électricien qualifié

Le disjoncteur ou l'interrupteur différentiel disjoncte ?

- Manque de puissance du disjoncteur ou du différentiel

Disjonction alors que la puissance théorique du compteur est suffisante ?

- Mauvaise répartition des phases sur l'alimentation.

**Exemple fréquent** : Neutre repiqué sur un différentiel autre que celui de l'alimentation

Disjonction alors que la puissance du compteur, la répartition des appareils sur les phases sont correctes ?

- Vérifier l'équilibrage des phases à l'intérieur de l'appareil en se référant au schéma de câblage. Cuisson anormalement longue, manque de puissance de chauffe ?

a) Vérifier la rotation de la turbine (sens inverses des aiguilles d'une montre). Une feuille de papier appliquée sur une sortie de gaine de ventilation doit être franchement repoussée. Si le sens est incorrect, inverser 2 phases sur le contacteur de turbine.

b) Vérifier le bon état des résistances en réglant le thermostat four sur 150° pendant 2 minutes et s'assurer qu'elles rougissent. (2 résistances épingles par gaine de soufflerie).

Si tel n'était pas le cas, enlever le toit et vérifier la tension aux bornes de chaque résistance.

**Si tension correcte de 220 V** : Changer la résistance

**Si pas de tension aux bornes** : Vérifier le bon serrage des connexions.

**Si toujours pas de tension aux bornes :**

- se reporter au schéma de câblage électrique pour déterminer l'origine de la panne qui peut être : un fil débranché, un contacteur ou le thermostat...

L'appareil fonctionne normalement et fait disjoncter après un certain temps d'utilisation ?

- Une ou plusieurs résistances sont à la masse
- Changer les résistances concernées après les avoir débranchées successivement et les avoir testées à l'ohmmètre.

Le moteur du plateau ne fonctionne pas ?

- Vérifier les tensions aux bornes :
  - a) Si pas de tension, vérifier le circuit de commande,
  - b) Si tension, vérifier qu'il ne soit pas simplement bloqué mécaniquement par un plateau mal positionné dans le four.

## **TURBINE**

Pas de bruit de souffle et cuisson insuffisante ou mal répartie ?

- Vérifier la tension aux bornes, Arrêter immédiatement la chauffe : l'absence de ventilation peu provoquer une accumulation de température et un début d'incendie en fonction de l'état d'entretien du four.
- Si présence de tension, changer la turbine (sortir le ventilateur inférieur, et retirer l'ensemble turbine par le haut). Veiller au sens de rotation (sens inverse des aiguilles d'une montre vue de dessus).
- Si absence de tension, vérifier le câblage à l'aide du schéma

Turbine très bruyante ?

- Vérifier qu'il n'y ait pas de tôle déformée : grille d'aspiration, toit, ailette.
- Si ce n'est pas le cas, vérifier le jeu du rotor et changer la turbine si celui-ci est trop important.

NB : Les conséquences d'une turbine qui ne marche pas, sont : Une cuisson trop longue et mal répartie, ainsi que de probables bris de glace.

NOTA : Ce type de panne est la conséquence du non respect de la procédure d'arrêt  
(Chap .D-IV 7 Page 12)

Pas d'éclairage interne ?

- Vérifier la tension aux bornes de la lampe halogène. Si présence de tension, changer la lampe (NON GARANTIE).

## **Conseils pour le changement d'une porte**

- Récupérer les vis et écrous d'origine.
- Insérer la nouvelle glace dans les pinces
- Serrer avec précaution et vérifier le serrage après la 1<sup>ère</sup> cuisson

## **Pour éviter aux roues de déjanter**

S'assurer, quand on déplace la machine que les freins soient débloqués et qu'aucun agent extérieur ne bloque les roulettes.

Pour changer une roulette, enlever les vitres et le toit et coucher le four.