

**Appareils à encastrer
et cuisinières avec
système électronique
de saisie „RHEA“**

© Electrolux Distriparts
Muggenhofer Straße 135
D-90429 Nürnberg
Germany

Publ.-Nr.:
599 518 252
685
FR

Fax +49 (0)911 323 1022

DGS-TDS-N
Édition: 08.05

Table des matières

1.	ESD=Electrostatic Discharge - décharge électrostatique	3
2.	Spécifications du logiciel, fonctions	4
2.1	Illustration du système électronique de saisie (UI) RHEA	4
2.2	Agencement des touches et de l'écran de tous les groupes d'appareils, pays et marque ..	4
2.3	Éléments fondamentaux d'utilisation	6
2.3.1	Régler l'horloge après remise sous tension	6
2.3.2	Verrouillage enfants électronique	6
3.	Fonctions de l'appareil	7
3.1	Fonctions du four, puissances et consommateurs secondaires en fonction de l'appareil ..	7
3.2	Pyrolyse - nähere Erläuterung	13
3.3	Réchauffement rapide – explication plus précise	14
3.4	Fonction de sécurité d'arrêt de sécurité du four	15
3.5	Fonction de sécurité d'arrêt de sécurité des plaques de cuisson	15
4.	Données de composantes sur les pièces fonctionnelles, situation de montage, travaux de finition	16
4.1	Pièces fonctionnelles commande du four	16
4.1.1	Éléments électroniques de saisie (UI) RHEA	16
4.1.2	Électroniques de puissance	17
4.1.2.1	Électronique de puissance (PB) OVC1000	17
4.1.2.2	Électronique de puissance OVC2000	18
4.1.2.3	Platine d'alimentation SOEC	19
4.1.3	Capteur de température PT500	20
4.1.4	Verrouillage de porte	21
4.1.4.1	Verrouillage de porte Standard	21
4.1.4.2	Verrouillage de la porte motorisé avec commutateur de porte lumière	23
4.1.5	Module d'entrée du four	24
4.1.6	Transmetteur de valeurs consignes pour la température/durée	25
4.1.7	Interrupteur de porte pour la lumière	25
4.1.8	Barre lumineuse dans le panneau de commande	26
4.2	Régulateur d'énergie	27
4.2.1	Commande de puissance	27
4.2.2	Électronique de saisie (UI) HOC2000 avec module de saisie	28
4.2.3	Powerboard HOC2000 des plaques de cuisson	30
5.	Équipement technique	32
5.1	Coupe-circuit de température	32
5.2	Ventilation	32
5.3	Mesure à prendre lorsque l'électricité est raccordée de manière erronée	32
5.4	Circuit protecteur de la plaque de four	33
6.	Diagnostic d'erreurs / Que faire si...?	34
6.1	Gestion de l'alarme (codes d'erreurs)	34
6.2	Mesure de la résistance du capteur de température	35
6.3	Mode démo	35
6.4	Test d'usine / test de verrouillage des portes	35
7.	Schéma de câblage	36
7.1	Aperçu des points de raccordement	36
7.2	Schéma de connexions modèle OVC 1000	37
7.3	Schéma de connexions modèle OVC 2000	38
7.4	Schéma de connexions modèle SOEC	39
7.5	Schéma de connexions modèle Prisma	40
7.6	Schéma de connexions modèle HOC 2000	41
7.7	Aperçu des moyens d'exploitation	42
	Changement	43

1. ESD=Electrostatic Discharge - décharge électrostatique

Du fait que les différentes interfaces électroniques ne sont pas protégées, en interne, contre l'électricité statique et sont en partie dénudées, il faut veiller, lors d'une réparation, à ce qu'une compensation du potentiel soit effectuée par le biais du bâti de l'appareil (contact), afin de neutraliser une éventuelle charge et d'empêcher un endommagement des interfaces électroniques concernées.

La même prudence doit être observée pour les éléments électroniques livrés comme pièces de rechange, qui ne doivent être retirées de l'emballage de protection ESD qu'après compensation du potentiel (décharge de l'électricité statique éventuelle).

Si une compensation du potentiel n'est pas effectuée malgré la présence d'électricité statique, ceci ne signifie pas pour autant que les éléments électroniques vont être immédiatement détruits. L'endommagement de structures internes peut entraîner des dégâts indirects qui n'apparaîtront que lors d'une charge de température ou d'électricité.

Tous les modules disposant d'entrées de contrôle / de commande, de circuits conducteurs dénudés et de processeurs librement accessibles sont soumis à un risque.

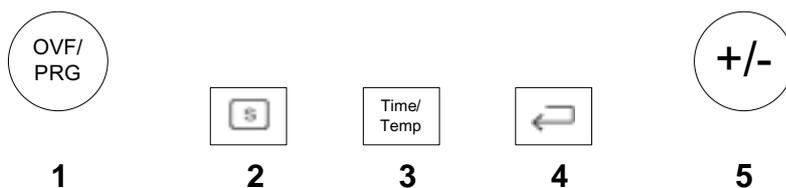
2. Spécifications du logiciel, fonctions

2.1 Illustration du système électronique de saisie (UI) RHEA

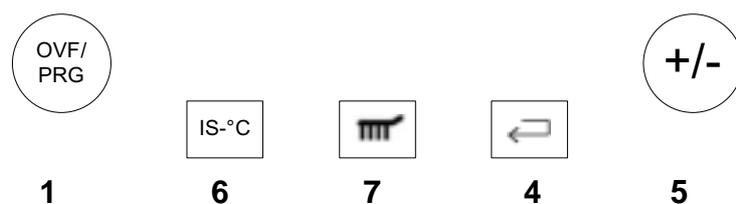


2.2 Agencement des touches et de l'écran de tous les groupes d'appareils, pays et marque

- Agencement des touches pour tous les groupes d'appareils à encastrer de marque AEG (Allemagne, export, Royaume-Uni)



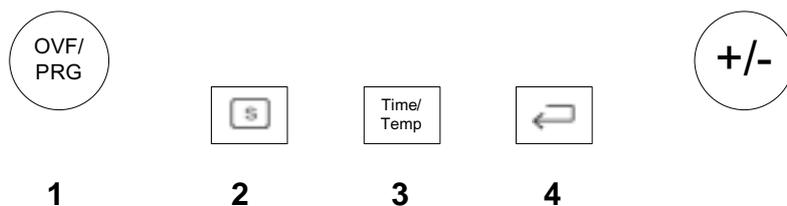
- Agencement des touches pour tous les groupes d'appareils de marque Arthur Martin Elux avec fonction pyrolyse ou nettoyage catalytique



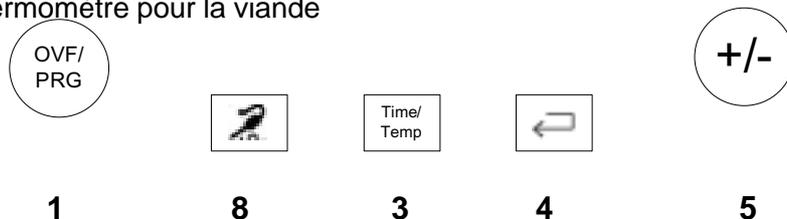
- Agencement des touches pour tous les groupes d'appareils de marque Arthur Martin Elux sans fonction pyrolyse



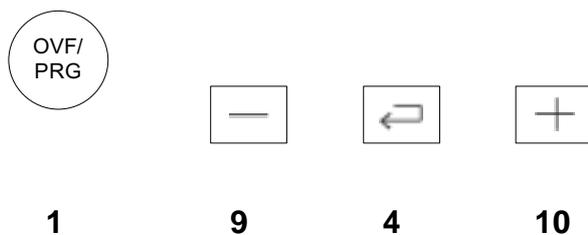
- Agencement des touches pour les appareils à encastrer de marque AEG et Voss avec thermomètre pour la viande



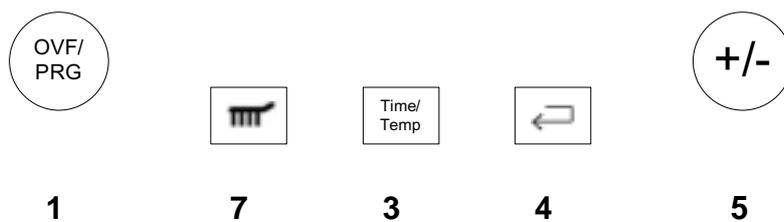
- Agencement des touches pour les appareils à pose libre de marque Electrolux avec thermomètre pour la viande



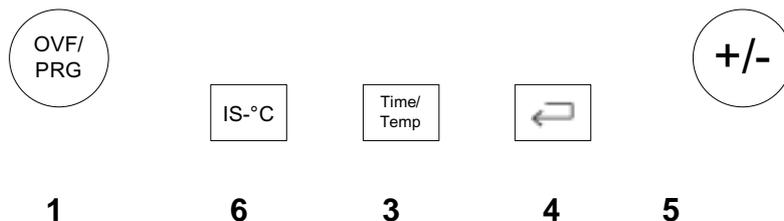
- Agencement des touches pour les appareils à pose libre M2-UK



- Agencement des touches pour les appareils encastrés de marque Electrolux et Juno avec fonction pyrolyse



- Agencement des touches pour les appareils à encastrer de marque Electrolux sans fonction pyrolyse



	1	-	Module séparé : Module saisie (Description chapitre 4)
Touche	2	-	Touche de sélection réchauffement rapide
Touche	3	-	Touche de commutation affichage Durée /Température
Touche	4	-	Touche de sélection MODE (par ex. thermomètre à viande etc.)
	5	-	Module séparé : Module saisie (Description chapitre 4)
Touche	6	-	Touche de sélection Affichage de la température réelle
Touche	7	-	Touche de sélection fonction de nettoyage
Touche	8	-	Touche de sélection thermomètre pour la viande
Touche	9 et 10	-	Touche de sélection modification des paramètres Durée /Température

2.3 Éléments fondamentaux d'utilisation

2.3.1 Régler l'horloge après remise sous tension

Information: Le four fonctionne uniquement lorsque l'heure est réglée!

Lorsque l'appareil est rebranché sur le réseau par exemple après une réparation, l'horloge doit être à nouveau réglée. Il faut procéder de la manière suivante:

- Après le raccordement ou après une panne d'électricité, en fonction de la classe d'écran soit le symbole pour l'heure, soit la flèche située devant le symbole pour l'heure clignote.
- Régler l'heure avec les touches +/-, il peut s'agir également, le cas échéant, d'un module séparé (module saisie).
- Confirmer, le cas échéant, à l'aide de la touche MODE (=Touche de minuterie). L'appareil est prêt à fonctionner.

2.3.2 Verrouillage enfants électronique

- Conditions préalables essentielles:
- Il existe une tension d'alimentation
 - Pas de fonction four sélectionnée.
 - Si l'appareil est équipé d'un interrupteur principal, celui-ci doit être actionné.

Pour l'activation et pour la désactivation du verrouillage enfants, la touche MODE (= Touche de minuterie) doit être actionnée en même temps que la touche « moins », par ext., pour des appareils avec commutateur sélecteur de température, celui-ci doit être mis en position « moins » lors de l'actionnement de la touche MODE (= Touche de minuterie).

3. Fonctions de l'appareil

3.1 Fonctions du four, puissances et consommateurs secondaires en fonction de l'appareil

Marque / marchés: AEG (Nexxt) Allemagne
 Catégorie de four: Perfect1-sans nettoyage par pyrolyse
 Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)			Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères	
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière			
Pos.0 (l'appareil arrêté)	-		1900	1000	1000	1900	40	25	40			
Pos.1 (Éclairage)	-		-	-	-	-	-	-	X		40	0,2
Pos.2	150	A	-	X	X	X	X	X	X		3005	13,1
Pos.3 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X		2065	9,0
Pos.4	180	A	X	X	-	-	X	X	X		3005	13,1
Pos.5	300		X	X	-	-	-	X	X		2965	12,9
Pos.6	30		-	-	-	-	X	-	X		80	0,3
Pos.7	150		-	-	X	-	-	X	X		1065	4,6

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A		X			X	X				
-------------------------------------	--	---	--	---	--	--	---	---	--	--	--	--

Marque / marchés: AEG (Nexxt) Allemagne
 Catégorie de four: Perfect1-avec nettoyage par pyrolyse
 Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères	
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Verrouillage de la porte			
Pos.0 (l'appareil arrêté)	-		1900	1000	1000	1900	40	25	40	5			
Pos.1 (Éclairage)	-		-	-	-	-	-	-	X	-		40	0,2
Pos.2	150	A	-	X	X	X	X	X	X	-		3005	13,1
Pos.3 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	-		2065	9,0
Pos.4	180	A	X	X	-	-	X	X	X	-		3005	13,1
Pos.5	300		X	X	-	-	-	X	X	-		2965	12,9
Pos.6	30		-	-	-	-	X	X	-	-		80	0,3
Pos.7	150		-	-	X	-	-	X	X	-		1065	4,6
Pos.8 (Pyro2)	3 diff. Durations		X	X	X	-	X	X	-	X		2930	12,7

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A		X			X	X				
-------------------------------------	--	---	--	---	--	--	---	---	--	--	--	--

Marque / marchés: AEG (Nexxt) UK
 Catégorie de four: Perfect1-avec nettoyage par pyrolyse
 Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères	
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Verrouillage de la porte			
Pos.0 (l'appareil arrêté)	-		1900	1000	1000	1900	40	25	40	5			
Pos.1	300		X	X	-	-	-	X	X	-		2965	12,9
Pos.2	300		X	-	-	-	-	X	X	-		1965	8,5
Pos.3	150	A	-	X	X	X	X	X	X	-		3005	13,1
Pos.4 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	-		2065	9,0
Pos.5	180	A	X	X	-	-	X	X	X	-		3005	13,1
Pos.6	150	A	-	X	X	-	-	X	X	-		2105	9,2
Pos.7	30		-	-	-	-	X	-	X	-		80	0,3
Pos.8 (Pyro2)	2 diff. Durations		X	X	X	-	X	X	-	X		2930	12,7

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A		X			X	X				
-------------------------------------	--	---	--	---	--	--	---	---	--	--	--	--

Marque / marchés: AEG (Nexxt) Export
Catégorie de four: Classic-avec nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)			Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Verrouillage de la porte		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	40	25	40	5		
Pos.1 (Eclairage)	-		-	-	-	-	-	X	-	40	0,2
Pos.2	150	A	-	X	X	X	X	X	-	2105	9,2
Pos.3 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	X	X	-	2065	9,0
Pos.4	180	A	X	X	-	X	X	X	-	3005	13,1
Pos.5	300		X	X	-	-	X	X	-	2965	12,9
Pos.6	30		-	-	-	X	-	X	-	80	0,3
Pos.7	150		-	-	X	-	X	X	-	1065	4,6
Pos.8 (Pyro2)	2 diff. Durations		X	X	X	X	X	-	X	2930	12,7

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A	X		X	X					
-------------------------------------	--	---	---	--	---	---	--	--	--	--	--

Marque / marchés: AEG (Nexxt) Export
Catégorie de four: Perfect1-sans nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)			Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	1900	40	25	40		
Pos.1	150	A	-	X	X	X	X	X	X	3005	13,1
Pos.2 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	2065	9,0
Pos.3	180	A	X	X	-	-	X	X	X	3005	13,1
Pos.4	300		X	X	-	-	-	X	X	2965	12,9
Pos.5	300		X	-	-	-	-	X	X	1965	8,5
Pos.6	30		-	-	-	-	X	-	X	80	0,3
Pos.7	150		-	-	X	-	-	X	X	1065	4,6

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A	X	X							X
-------------------------------------	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--	---

Marque / marchés: AEG (Nexxt) Export
Catégorie de four: Perfect1-avec nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Verrouillage de la porte		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	1900	40	25	40	5		
Pos.1	150	A	-	X	X	X	X	X	X	-	3005	13,1
Pos.2 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	-	2065	9,0
Pos.3	180	A	X	X	-	-	X	X	X	-	3005	13,1
Pos.4	300		X	X	-	-	-	X	X	-	2965	12,9
Pos.5	300		X	-	-	-	-	X	X	-	1965	8,5
Pos.6	30		-	-	-	-	X	-	X	-	80	0,3
Pos.7	150		-	-	X	-	-	X	X	-	1065	4,6
Pos.8 (Pyro2)	2 diff. Durations		X	X	X	-	X	X	-	X	2930	12,7

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A		X		X	X				
-------------------------------------	--	---	--	---	--	---	---	--	--	--	--

Marque / marchés: Arthur Martin
Catégorie de four: sans système à air chaud
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)		Petit circuit consommateur (watts)			Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Oberhitze/Grill	Chauffage de la sole	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Moteur Grillspieß		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			2300	1000	25	40	40		
Pos.1	200		X	X	X	X	-	3365	14,6
Pos.2	180		X	X	X	X	-	3365	14,6
Pos.3	250		X	-	X	X	-	2365	10,3
Pos.4	250		X	-	X	X	X	2405	10,5
Pos.5	210	A	X	X	X	X	-	3365	14,6
Pos.6	80		X	X	X	X	-	3365	14,6
Pos.7	200	A	X	X	X	X	-	3365	14,6

Réchauffement rapide "AUTO" (Boost)		A	X						
-------------------------------------	--	---	---	--	--	--	--	--	--

Marque / marchés: Arthur Martin
Catégorie de four: Circulated- (avec système à air chaud, sans nettoyage par pyrolyse)
Électronique de puissance: OVC1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)		Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Oberhitze/Grill	Chauffage de la sole	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Moteur Grillspieß		
			2300	1000	40	25	40	40		
Pos.0 (l'appareil arrêté)										
Pos.1	180		X	X	-	X	X	-	2365	10,3
Pos.2	180		X	X	X	X	X	-	3405	14,8
Pos.3	200		X	-	X	X	X	-	2405	10,5
Pos.4	250		X	-	-	X	X	X	2405	10,5
Pos.5	210	A	X	X	-	X	X	-	3365	14,6
Pos.6 (Maintien auchaude)	80		X	X	-	X	X	-	3365	14,6
Pos.7	200	A	X	X	-	X	X	-	3365	14,6

Réchauffement rapide "AUTO" (Boost)	A	X		X
-------------------------------------	---	---	--	---

Marque / marchés: Arthur Martin
Catégorie de four: Circulated-(avec soufflante à air chaud et avec nettoyage par pyrolyse)
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)			Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Oberhitze/Grill	Chauffage de la sole	à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Moteur Grillspieß	Verrouillage de la porte		
			2300	1000	40	25	40	40	5		
Pos.0 (l'appareil arrêté)											
Pos.1	180		X	X	-	X	X	-	2365	10,3	
Pos.2	180		X	X	X	X	X	-	3405	14,8	
Pos.3	200		X	-	X	X	X	-	2405	10,5	
Pos.4	250		X	-	-	X	X	X	2405	10,5	
Pos.5	210	A	X	X	-	X	X	-	3365	14,6	
Pos.6 (Maintien auchaude)	80		X	X	-	X	X	-	3365	14,6	
Pos.7	200	A	X	X	-	X	X	-	3365	14,6	
Pos.8 (Pyro3)	3 diff. Durations		X	X	X	X	-	X	3330	14,5	

Réchauffement rapide "AUTO" (Boost)	A	X		X
-------------------------------------	---	---	--	---

Marque / marchés: Arthur Martin (ICON)
Catégorie de four: Circulated-(avec soufflante à air chaud et sans nettoyage par pyrolyse)
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)		Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Oberhitze/Grill	Chauffage de la sole	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Moteur Grillspieß		
			2300	1000	40	25	40	40		
Pos.0 (l'appareil arrêté)										
Pos.1 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	180		X	X	-	X	X	-	3365	14,6
Pos.2	180		X	X	X	X	X	-	3405	14,8
Pos.3	200		X	-	X	X	X	-	2365	10,3
Pos.4	250		X	-	-	X	X	X	2405	10,5
Pos.5	210	A	X	X	-	X	X	-	3365	14,6
Pos.6 (Maintien auchaude)	80		X	X	-	X	X	-	3365	14,6
Pos.7	200	A	X	X	-	X	X	-	3365	14,6
Pos.8	250		X	X	X	X	X	-	3405	14,8

Réchauffement rapide "AUTO" (Boost)	A	X		X
-------------------------------------	---	---	--	---

Marque / marchés: AEG UK
Catégorie de four: Appareils cuisinières (M2)
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)			Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière		
			1900	1000	1000	1900	40	25	40		
Pos.0 (l'appareil arrêté)											
Pos.1 (Éclairage)	-		-	-	-	-	-	-	X	40	0,2
Pos.2	300		X	-	-	-	-	X	X	1965	8,5
Pos.3	150	A	-	X	X	X	X	X	X	3005	13,1
Pos.4 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	2065	9,0
Pos.5	180		X	-	-	-	X	X	X	2005	8,7
Pos.6	150	A	-	X	X	-	X	X	X	2105	9,2
Pos.7	30		-	-	-	-	X	-	X	80	0,3
Pos.8	120/80		-	X	X	X	X	X	X	3005	13,1

Réchauffement rapide "AUTO" (Boost)	A		X	X		X
-------------------------------------	---	--	---	---	--	---

Marque / marchés: Electrolux / Juno
Catégorie de four: avec nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Verrouillage de la porte		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	2400	40	25	40	5		
Pos.1 (Éclairage)	-		-	-	-	-	-	-	X	-	40	0,2
Pos.2	180		-	-	-	X	X	X	X	-	2505	10,9
Pos.3 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	-	2105	9,2
Pos.4	200	A	-	-	X	X	X	X	X	-	3505	15,2
Pos.5	180	A	X	-	-	-	X	X	X	-	2005	8,7
Pos.6	250		X	-	-	-	-	X	X	-	1965	8,5
Pos.7	250		X	X	-	-	-	X	X	-	2965	12,9
Pos.8	120		-	-	X	-	-	X	X	-	1065	4,6
Pos.9 (Pyro2)	2 diff. Durations		X	X	X	-	X	X	-	X	2970	12,9

Réchauffement rapide "AUTO" (Boost)		A	X		X		X
-------------------------------------	--	---	---	--	---	--	---

Marque / marchés: AEG (Century1)
Catégorie de four: sans nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)			Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	1900	40	25	40		
Pos.1 (Éclairage)	-		-	-	-	-	-	-	X	40	0,2
Pos.2	150	A	-	X	X	X	X	X	X	3005	13,1
Pos.3 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	2065	9,0
Pos.4	180	A	X	X	-	-	X	X	X	3005	13,1
Pos.5	300		X	X	-	-	-	X	X	2965	12,9
Pos.6	300		X	-	-	-	-	X	X	1965	8,5
Pos.7	30		-	-	-	-	X	-	X	80	0,3
Pos.8	150		-	-	X	-	-	X	X	1065	4,6

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A		X		X	X
-------------------------------------	--	---	--	---	--	---	---

Marque / marchés: AEG (Century1)
Catégorie de four: avec nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Verrouillage de la porte		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	1900	40	25	40	5		
Pos.1 (Éclairage)	-		-	-	-	-	-	-	X	-	40	0,2
Pos.2	150	A	-	X	X	X	X	X	X	-	3005	13,1
Pos.3 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	-	2065	9,0
Pos.4	180	A	X	X	-	-	X	X	X	-	3005	13,1
Pos.5	300		X	X	-	-	-	X	X	-	2965	12,9
Pos.6	300		X	-	-	-	-	X	X	-	1965	8,5
Pos.7	30		-	-	-	-	X	-	X	-	80	0,3
Pos.8	150		-	-	X	-	-	X	X	-	1065	4,6
Pos.9 (Pyro2)	2 diff. Durations		X	X	X	-	X	X	-	X	2930	12,7

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A		X		X	X
-------------------------------------	--	---	--	---	--	---	---

Marque / marchés: AEG (Nexxt) UK - Double four
Catégorie de four: sans nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)			Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1600	700	1000	2000	13	25	25		
Pos.1 (Éclairage)	-		-	-	-	-	-	-	X	25	0,1
Pos.2	250		X	X	-	-	-	X	X	2350	10,2
Pos.3	250		X	-	-	-	-	X	X	1650	7,2
Pos.4	150	A	-	X	X	X	X	X	X	3063	13,3
Pos.5 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	1750	7,6
Pos.6	180	A	X	X	-	-	X	X	X	2363	10,3
Pos.7	150	A	-	X	X	-	X	X	X	1763	7,7
Pos.8	30		-	-	-	-	X	-	X	38	0,2

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A		X		X	X
-------------------------------------	--	---	--	---	--	---	---

Marque / marchés: AEG Export
Catégorie de four: Classic
Électronique de puissance: OVC 2000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)			Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Verrouillage de la porte		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	40	25	40	5		
Pos.1 (Éclairage)	-		-	-	-	-	-	X	-	40	0,2
Pos.2	150	A	-	X	X	X	X	X	-	2105	9,2
Pos.3 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	X	X	-	2065	9,0
Pos.4	180	A	X	X	-	X	X	X	-	3005	13,1
Pos.5	300		X	X	-	-	X	X	-	1965	8,5
Pos.6	30		-	-	-	X	-	X	-	80	0,3
Pos.7	150		-	-	X	-	X	X	-	1065	4,6
Pos.8 (Pyro2)	2 diff. Durations		X	X	X	X	X	-	X	2930	12,7

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A	X		X	X					
-------------------------------------	--	---	---	--	---	---	--	--	--	--	--

Marque / marchés: AEG Export
Catégorie de four: Perfect1 sans nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 2000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)			Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	1900	40	25	40		
Pos.1	150	A	-	X	X	X	X	X	X	40	0,2
Pos.2 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	2105	9,2
Pos.3	180	A	X	X	-	-	X	X	X	2065	9,0
Pos.4	300		X	X	-	-	-	X	X	3005	13,1
Pos.5	300		X	-	-	-	-	X	X	1965	8,5
Pos.6	30		-	-	-	-	X	-	X	80	0,3
Pos.7	150		-	-	X	-	-	X	X	1065	4,6

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A		X		X	X				
-------------------------------------	--	---	--	---	--	---	---	--	--	--	--

Marque / marchés: AEG Export
Catégorie de four: Perfect1 avec nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC2000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Verrouillage de la porte		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	1900	40	25	40	5		
Pos.1	150	A	-	X	X	X	X	X	X	X	40	0,2
Pos.2 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	-	2105	9,2
Pos.3	180	A	X	X	-	-	X	X	X	-	2065	9,0
Pos.4	300		X	X	-	-	-	X	X	-	3005	13,1
Pos.5	300		X	-	-	-	-	X	X	-	1965	8,5
Pos.6	30		-	-	-	-	X	-	X	-	80	0,3
Pos.7	150		-	-	X	-	-	X	X	-	1065	4,6
Pos.8 (Pyro2)	2 diff. Durations		X	X	X	-	X	X	-	X	2930	12,7

Réchauffement rapide manuel (Boost)		A		X		X	X				
-------------------------------------	--	---	--	---	--	---	---	--	--	--	--

Marque / marchés: ELECTROLUX
Catégorie de four: Appareils cuisiniers (M2) sans nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 2000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)			Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	1900	40	25	40		
Pos.1	180		-	-	-	X	X	X	X	2105	9,2
Pos.2 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	2065	9,0
Pos.3	190		-	-	X	X	X	X	X	3005	13,1
Pos.4	120/80		-	-	-	X	X	X	X	2105	9,2
Pos.5	200		X	X	-	-	X	X	X	3005	13,1
Pos.6	250		X	X	-	-	-	X	X	2965	12,9
Pos.7	30		-	-	X	-	-	X	X	1080	4,7
Pos.8 (Éclairage)	-		-	-	-	-	-	-	X	40	0,2

Réchauffement rapide "AUTO" (Boost)		A		X		X	X				
-------------------------------------	--	---	--	---	--	---	---	--	--	--	--

Marque / marchés: ELECTROLUX
Catégorie de four: Appareils cuisiniers (M2) avec nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 2000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Verrouillage de la porte		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	1900	40	25	40	5		
Pos.1	180		-	-	-	X	X	X	X	-	2105	9,2
Pos.2 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	-	2065	9,0
Pos.3	190		-	-	X	X	X	X	X	-	3005	13,1
Pos.4	120/80		-	-	-	X	X	X	X	-	2105	9,2
Pos.5	200		X	X	-	-	X	X	X	-	3005	13,1
Pos.6	250		X	X	-	-	-	X	X	-	2965	12,9
Pos.7	30		-	-	X	-	-	X	X	-	1080	4,7
Pos.8 (Pyro2)	2 diff. Durations		X	X	X	-	X	X	-	X	2930	12,7

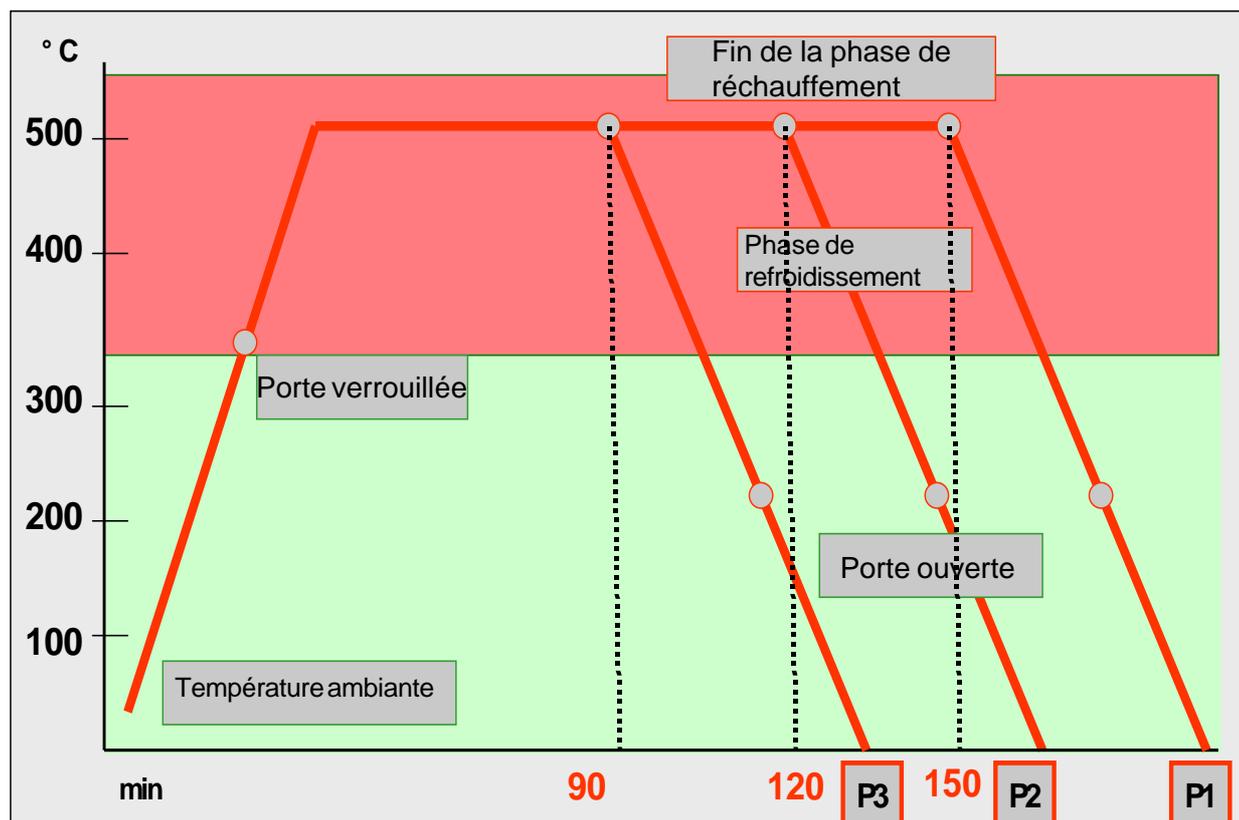
Réchauffement rapide "AUTO" (Boost)		A		X		X	X				
-------------------------------------	--	---	--	---	--	---	---	--	--	--	--

Marque / marchés: Electrolux / Juno
Catégorie de four: avec nettoyage par pyrolyse
Électronique de puissance: OVC 1000

Fonction	Proposition de température	Boost	Éléments chauffants (watts)				Petit circuit consommateur (watts)				Puissance en watts	Intensité absorbée et consommée en ampères
			Élément de grill	Chauffage de voûte	Chauffage de la sole	Résistance annulaire	Soufflante à air chaud	Soufflerie de refroidissement	Lampe de four arrière	Verrouillage de la porte		
Pos.0 (l'appareil arrêté)			1900	1000	1000	2400	40	25	40	5		
Pos.1 (Éclairage)	-		-	-	-	-	-	-	X	-	40	0,2
Pos.2	180		-	-	-	X	X	X	X	-	2505	10,9
Pos.3 (Chauffage de la voûte/ de la sole)	200	A	-	X	X	-	-	X	X	-	2065	9,0
Pos.4	200	A	-	-	X	X	X	X	X	-	3505	15,2
Pos.5	180	A	X	-	-	-	X	X	X	-	2005	8,7
Pos.6	250		X	-	-	-	-	X	X	-	1965	8,5
Pos.7	250		X	X	-	-	-	X	X	-	2965	12,9
Pos.8	120		-	-	X	-	-	X	X	-	1065	4,6
Pos.9 (Pyro)	2 diff. Durations		X	X	X	-	X	X	-	X	2930	12,7

Réchauffement rapide "AUTO" (Boost)		A	X		X						
-------------------------------------	--	---	---	--	---	--	--	--	--	--	--

3.2 Pyrolyse - nähere Erläuterung



Illustr.: Courbe d'échauffement température (min) / temps (°C)

Le système auto-nettoyant par pyrolyse carbonise les restes situés à l'intérieur du four, les transformant, à hautes températures, en cendre. La température au centre de gravité du moufle s'élève, pendant cette opération, à 500°C environ.

Trois différentes durées de pyrolyse (P...) au max. peuvent être sélectionnées en fonction de la classe d'appareils et de l'équipement.

Durée de pyrolyse (durée de réchauffement)

P1	>	Durée de chauffage	150min
P2	>	Durée de chauffage	120min
P3	>	Durée de chauffage	90min

Remarque: Pour les appareils qui disposent de deux durées de pyrolyse, P2 correspond à la durée de pyrolyse P3.

La porte du four est verrouillée pour une température au centre de gravité du moufle s'élevant à 312°C environ, et ce après une durée de réchauffement de 11 min environ.

La porte du four est déverrouillée lorsque la température au centre de gravité du moufle s'élève à 204°C environ. Cette durée dépend cette fois de la durée de pyrolyse sélectionnée.

La soufflerie de refroidissement fonctionne à régime élevé jusqu'au moment du déverrouillage. Lorsque la température au centre de gravité du moufle a atteint approximativement 130°C, elle s'éteint.

Attention écart pour les appareils stationnaires

3.3 Réchauffement rapide – explication plus précise

Explication: Le réchauffement rapide signifie atteindre le plus rapidement possible la température du four souhaitée. Une fois que la température du four est atteinte, la fonction du four sélectionnée initialement (configuration des éléments de chauffage) est commutée.

La fonction de réchauffage rapide est affichée, en fonction de l'appareil, soit par un symbole, soit par une barre défilante.

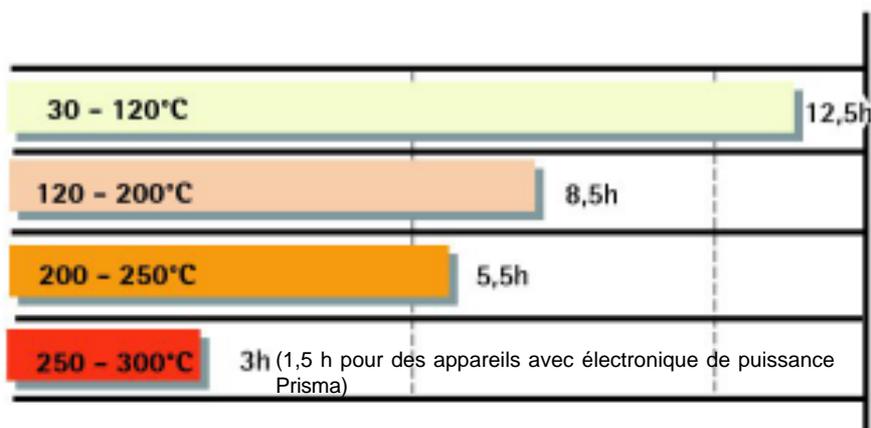
Remarque: Fonction manuelle de réchauffage rapide - sélectionnable par pression de touche
Fonction de réchauffage rapide „AUTO“ - activée automatiquement, non raccordable

Pour savoir quelle fonction de réchauffage rapide existe sur le four, se référer au chapitre 3.1.

3.4 Fonction de sécurité d'arrêt de sécurité du four

Si le four n'est pas éteint au bout d'un certain temps ou bien si la température ne change pas, le four s'éteint automatiquement.

Le four s'éteint pour une température de four s'élevant à:



Mise en service après arrêt de sécurité:

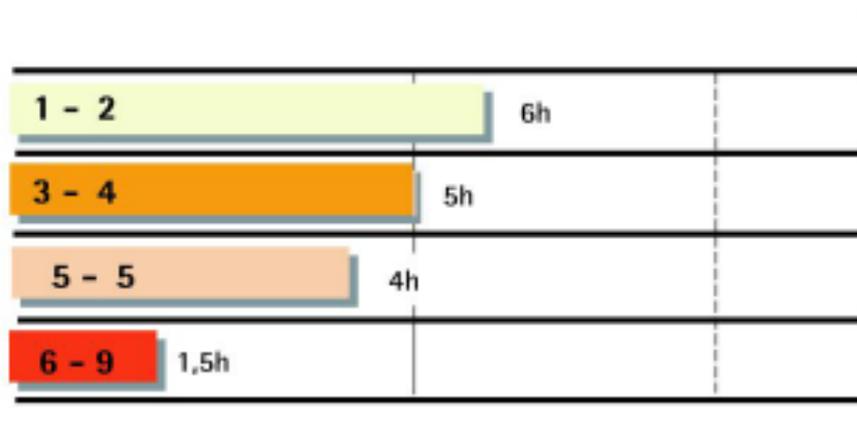
- Éteindre l'appareil, le cas échéant, mettre le commutateur sélecteur en position 0.

Remarque: L'arrêt de sécurité est annulé si la fonction horloge est réglée sur „Continu“ ou „Fin“. Par ailleurs, elle n'est pas active pour les fonctions de cuisson à basse température (cuisson bio) et pour la pyrolyse.

3.5 Fonction de sécurité d'arrêt de sécurité des plaques de cuisson

Si les plaques de cuisson ne sont pas éteintes au bout d'un certain temps ou si la température n'a pas été modifiée, elles d'arrêtent automatiquement.

La déconnexion temporelle se fait en fonction du niveau de cuisson sélectionné:

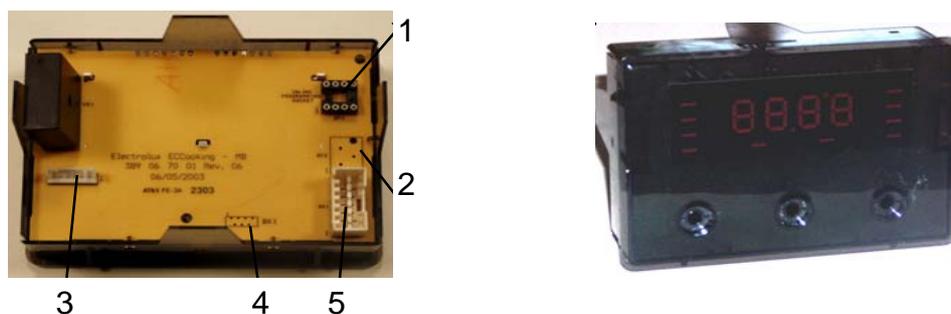


4. Données de composantes sur les pièces fonctionnelles, situation de montage, travaux de finition

4.1 Pièces fonctionnelles commande du four

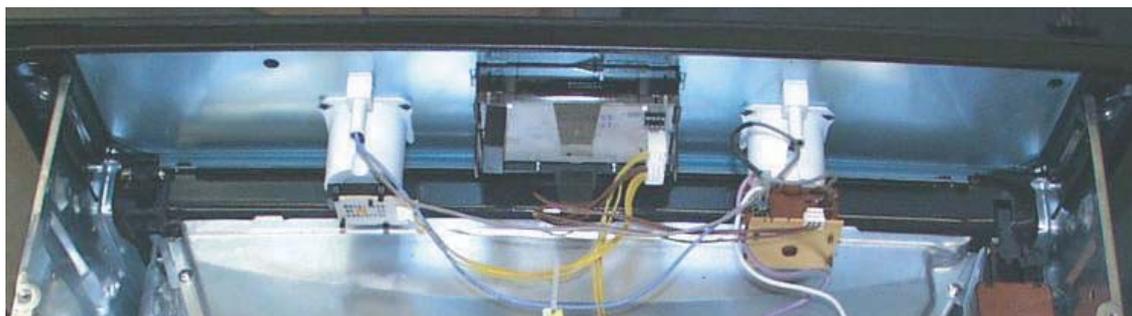
4.1.1 Éléments électroniques de saisie (UI) RHEA

L'électronique de saisie RHEA est composée essentiellement, outre les modules semi-conducteurs, d'un module DEL et d'un microprocesseur. Celui commande via un programme personnalisé l'unité de commande électronique. Les fonctions souhaitées peuvent être actionnées via deux par ext. trois boutons-poussoirs.



Représentation générale électronique de saisie RHEA

1. Raccordement programmation
2. Raccordement électronique de puissance OVC2000
3. Raccordement électronique de puissance SOEC/OVC1000
4. Raccordement touches à effleurement (en option)
5. Raccordement modules de saisie „Rotary/Shuttle“



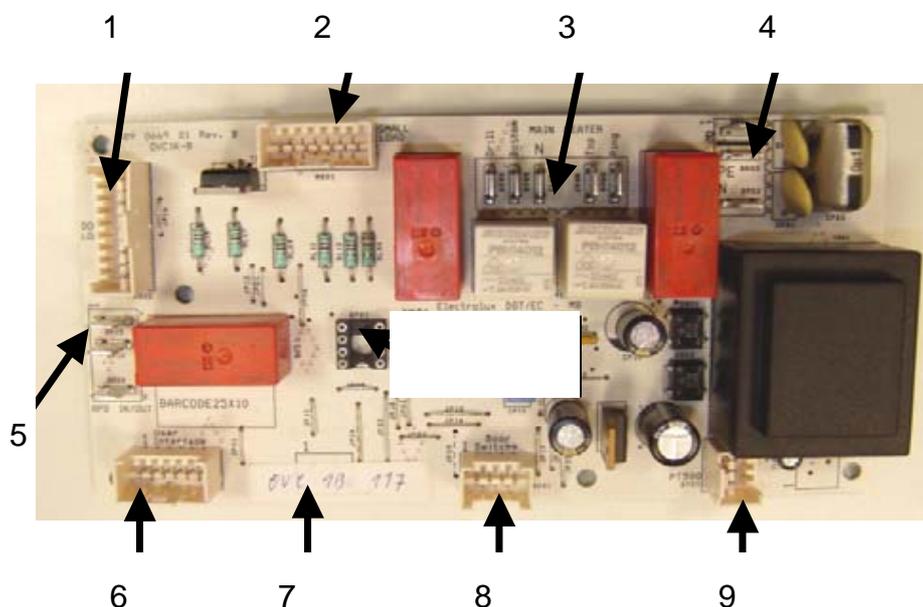
L'illustration montre l'électronique de saisie RHEA à l'état monté avec les deux modules de saisie Rotary (à droite) et Shuttle (à gauche).

4.1.2 *Électroniques de puissance*
4.1.2.1 *Électronique de puissance (PB) OVC1000*

Cette platine est composée d'une série de relais, d'un transformateur et d'autres composantes requises qui sont nécessaires pour la communication entre l'électronique de saisie et l'électronique de puissance et qui servent à la commande de l'appareil. Elle réceptionne les impulsions de commande électriques transmises par l'électronique de saisie. En fonction de l'impulsion réceptionnée, l'élément de chauffage concerné par ext. le petit consommateur est alimenté en électricité. Schéma de câblage voir chapitre 7.

La position de montage se situe sur le dos de l'appareil. Une fois que la paroi arrière du boîtier a été retirée, l'électronique de puissance est accessible.

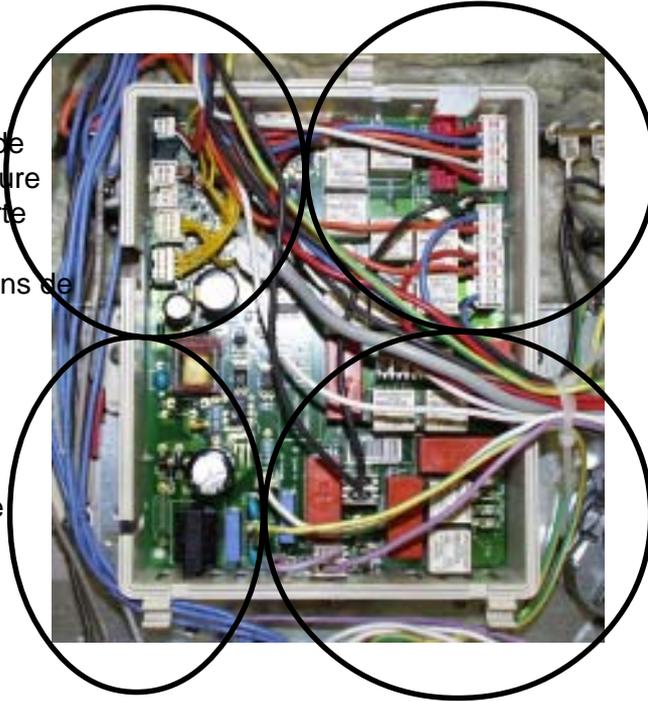
Description du raccordement



1. Système de verrouillage de la porte
2. Petit consommateur
3. Éléments chauffants
4. Alimentation en courant
5. Déconnexion sur tous les pôles
6. Éléments électroniques de saisie (UI)
7. Entrée analogique
8. Entrée numérique
9. Capteur de température PT500

Raccordements pour

- Thermomètre à viande
- Capteur de température
- Verrouillage de la porte
- Rail télescopique
- Ligne de transmissions de données



Relais pour

- Verrouillage de la porte
- Éclairage
- Ventilateurs, moteurs

Alimentation électrique
50...60Hz
230V AC

Relais pour

- Déconnexion sur tous les pôles

Illustr.: Powerboard OVC2000 câblé dans l'appareil



Illustr.: Situation d'incorporation



Illustr.: Pièce de rechange OVC2000

L'électronique de puissance se situe au dos de l'appareil et est accessible une fois que la paroi arrière du boîtier a été retirée. Le Powerboard est encastré dans une dénommée „Functions box“ en plastique. Ces deux modules, électronique de puissance et boîte en matière plastique, constituent également une unité de rechange. (voir ill.)

Pour les désignations de raccordement et les points de mesure éventuels, veuillez-vous référer au chapitre 7.

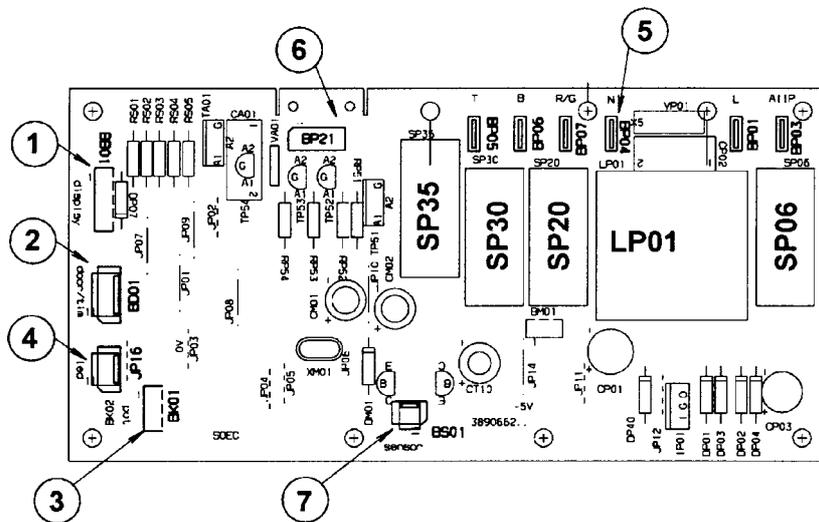
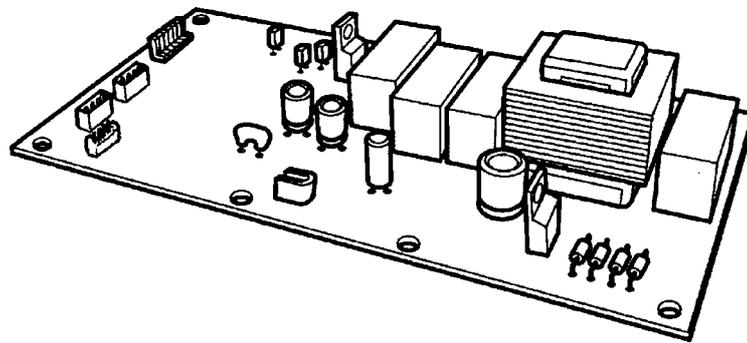
4.1.2.3 Platine d'alimentation SOEC

La position de montage se trouve à l'arrière de l'appareil.

La platine d'alimentation commande les éléments électriques chauffants, la turbine de convection, la turbine de refroidissement et l'éclairage du four en fonction des informations reçues par la platine de commande/de l'afficheur.

Cette platine est composée d'une conduite d'alimentation, par le biais de laquelle la platine de commande/de l'afficheur est alimentée, de quatre relais pour commander les éléments à grande capacité (éléments électriques chauffants) – le relais de sécurité général SP06 ainsi que les relais SP35, SP30 et SP20 pour les différents éléments électriques chauffants en fonction de la version du logiciel des différents modèles -, de quatre triacs pour commander les éléments à faible puissance (éclairage du four, turbine).

L'ensemble des fonctions de la platine est commandé par un microprocesseur intégré. Il est également possible de raccorder les éléments suivants à la platine d'alimentation : platine de commande vapeur, et dispositif de verrouillage de porte pour la fonction pyrolyse.



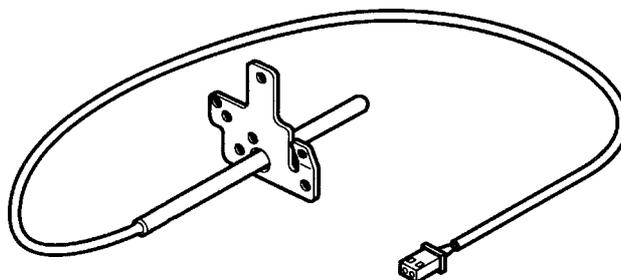
- | | | | |
|--------|---|--------|-------------------------|
| 1 - | Raccord platine de l'afficheur BB01 | SP20 - | Relais de chauffage (*) |
| 2 - | Raccord au blocage de la porte, microrupteur grille | SP30 - | Relais de chauffage (*) |
| 3 - | | SP35 - | Relais de chauffage (*) |
| 4 - | | | |
| 5 - | Raccords grande capacité Faston | | |
| 6 - | Dissipateur à faible puissance BP21 | | |
| 7 - | Raccord thermo-sonde de cuisson BS01 | | |
| LP01 - | Transformateur de distribution | | |
| SP06 - | Relais de sécurité deuxième phase | | |

(*) Les éléments commandés varient suivant le modèle et le logiciel installé.

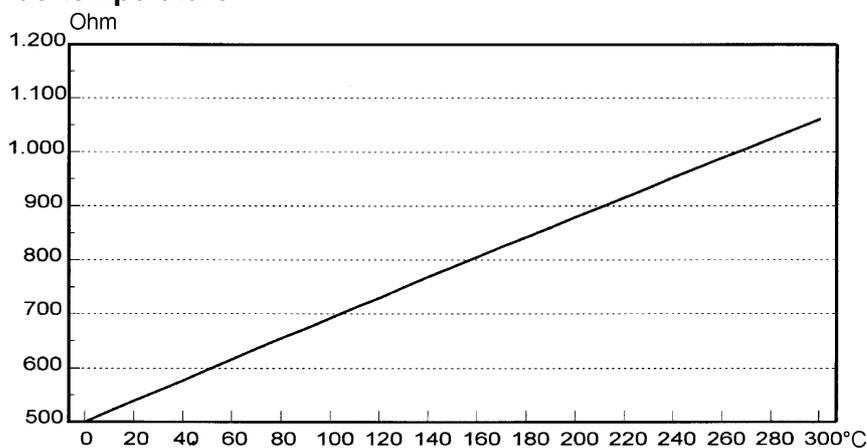
4.1.3 Capteur de température PT500

La température du four est mesurée par un capteur de température (du type PT 500) monté à l'arrière de l'appareil, qui transmet au module électronique les valeurs de déclenchement des actions suivantes:

- activation cyclique des éléments chauffants jusqu'à obtention de la température sélectionnée;
- coupure des éléments chauffants en cas de surchauffe ou de capteur défectueux
- activation/désactivation de la soufflerie de refroidissement.



Illustr.: Capteur de température



Illustr.: Variation de la résistance électrique du capteur en fonction de la température

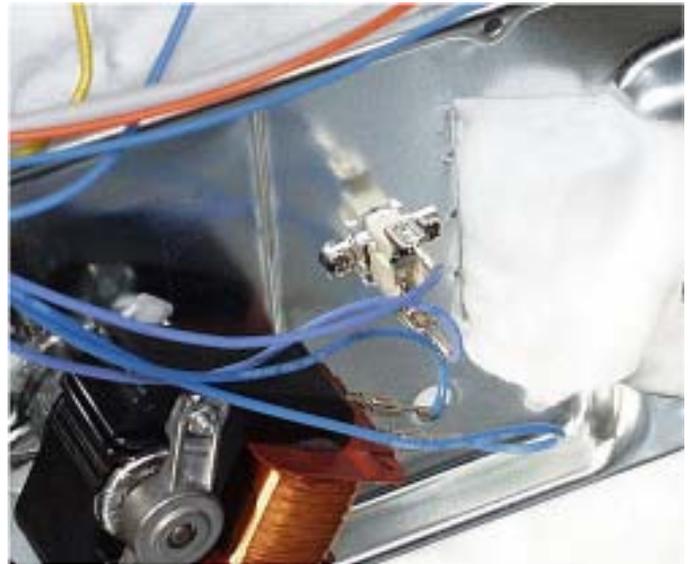
4.1.4 Verrouillage de porte
 4.1.4.1 Verrouillage de porte Standard

Les appareils autonettoyants par pyrolyse sont équipés d'un système de verrouillage de porte spécial (Illustr. 1). Ce système interdit l'ouverture de la porte lorsque la pyrolyse est en cours. Le système de verrouillage fonctionne à l'aide de deux éléments chauffants bilames qui déplacent une tige qui bloque ou libère le loquet de la porte du four. Ce système reste opérant pendant toute la phase de pyrolyse indépendamment de la tension.

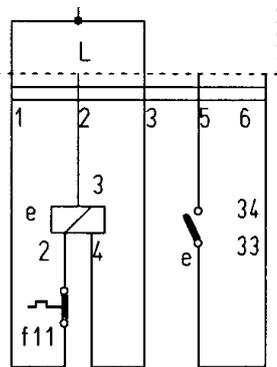
Le verrouillage de porte s'enclenche lorsque la température au centre de gravité du moufle (au centre du four) atteint 312°C. Le déverrouillage s'opère à une température approximative de 180°C par l'intermédiaire d'un thermostat (référence f11 dans le schéma de câblage). Le Klixon est monté sur la traverse derrière le moteur de la soufflerie d'air chaud (Illustr. 2).



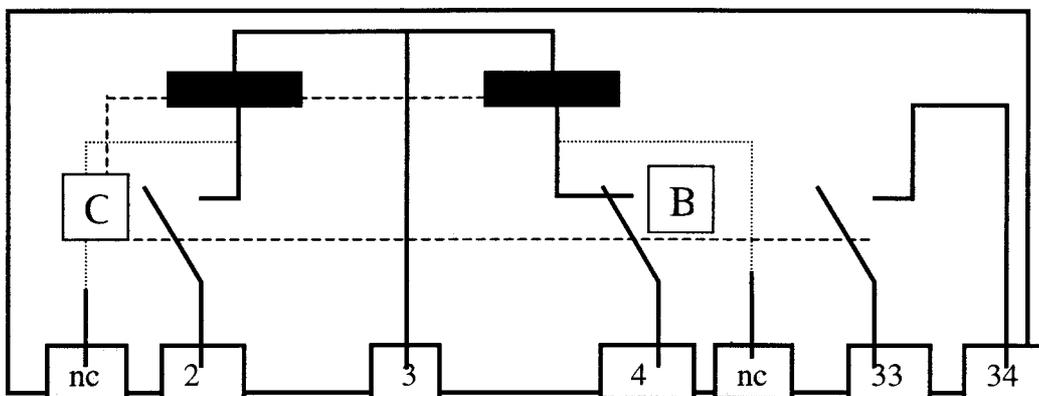
Illustr.: 1, Verrouillage de porte



Illustr.: 2, Emplacement du Klixon



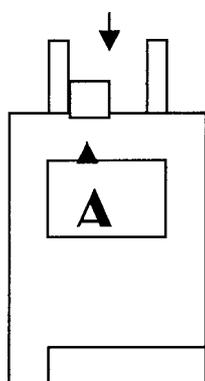
Illustr.: Porte à l'état verrouillé



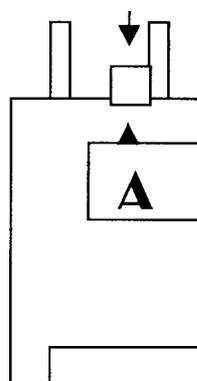
Illustr.: Porte à l'état déverrouillé

2 – Entrée E déverrouillage 4 – Entrée verrouillage
 3 – Phase (230 V) 33/34 – Contacts du commutateur (5 V, 100 mA)

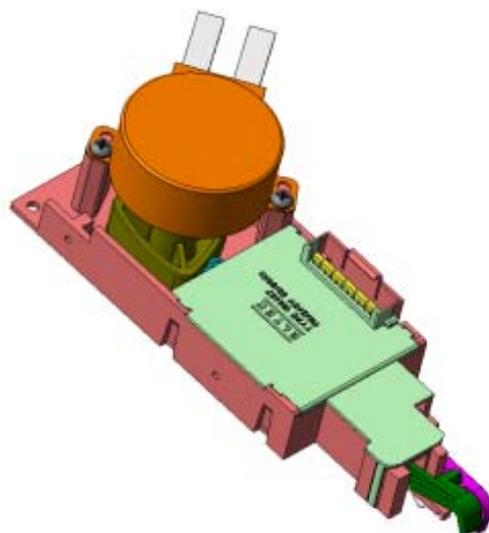
déverrouillé



verrouillé

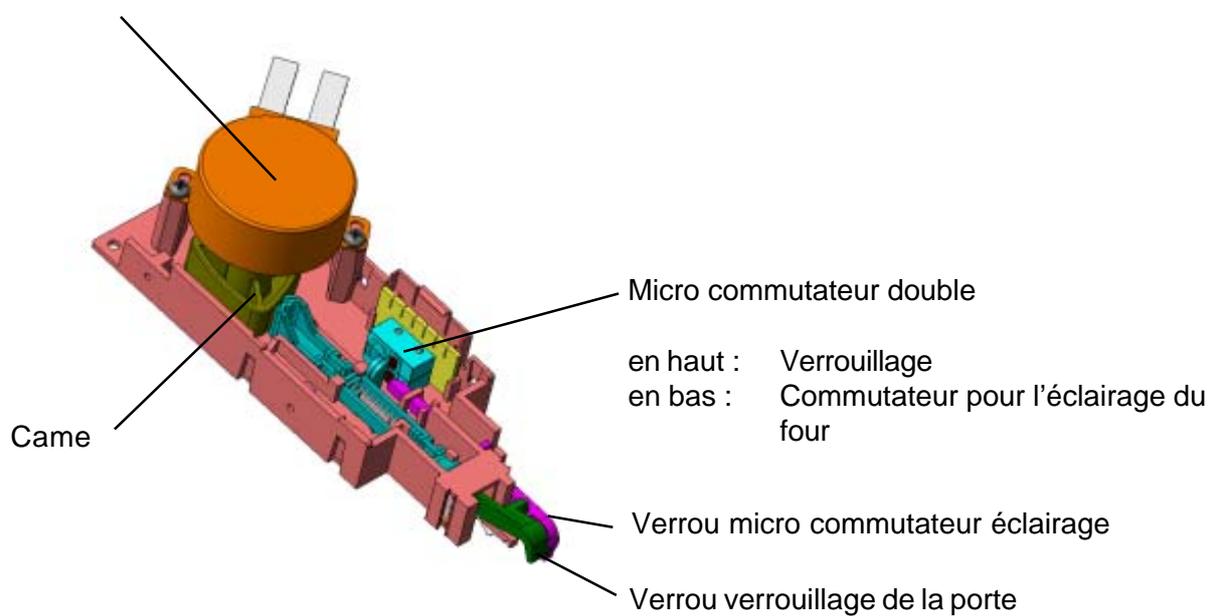


À l'application d'une tension de 230 V entre les contacts 3 et 4, la barre „A“ se déplace de l'autre côté au bout de 2 à 10 secondes pour bloquer mécaniquement le loquet. La porte est verrouillée. Dans le même temps, le contact interne „B“ s'ouvre et déconnecte la voie de verrouillage. Les contacts du commutateur 33/34 se ferment et signalent que le verrouillage de la porte est effectif. Le signal électronique s'adjoit au signal de verrouillage. Le contact interne „C“ se ferme. Le déverrouillage nécessite l'application d'une tension de 230 V entre les contacts 2 et 3. La barre «A» se rétracte et libère le loquet de verrouillage de la porte. La porte peut alors être ouverte à condition que le contact f11 (Klixon) soit fermé.

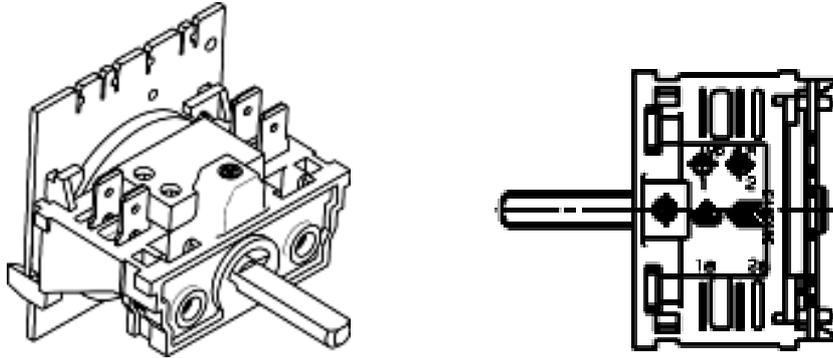


Illustr.: Verrouillage de la porte en tant que module complet

Moteur d'entraînement



4.1.5 Module d'entrée du four



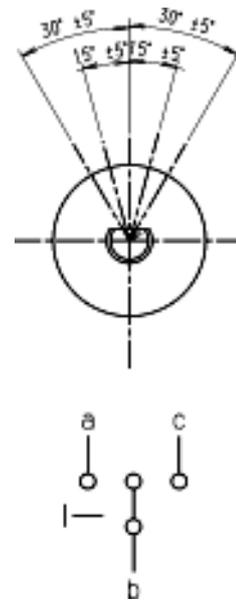
Contacts des plaquettes imprimées
10 mA/5Vdc

	Interrupteur principal		Contacts des plaquettes imprimées																				
	1 1a	2 2a	16 (61250dc)	49.6k	7.5k	48.1k	13.1k	36.5k	18.2k	31.4k	23.8k	25.8k	28.9k	20.7k	34k	15.6k	39.6k	10k	49.6k	OK	+5V	GND	Signal
	Arm.																						
0°	0			X																			
40°	1	X			X																		
80°	2	X				X																	
120°	3	X					X																
160°	4	X	X						X														
200°	5	X	X							X													
240°	6	X											X										
280°	7	X															X						
320°	8	X																			X		

Dispositif de blocage

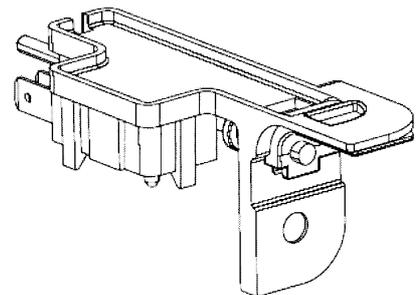
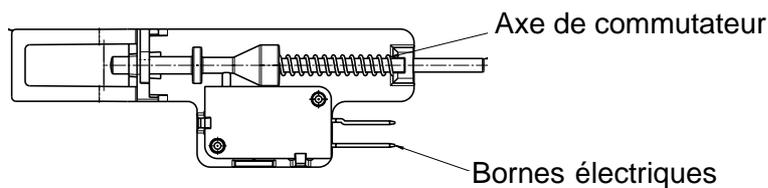
Ce module permet, par rotation de 40°, de sélectionner le mode de cuisson souhaité. Chaque rotation de 40° correspond à une résistance différente sur les contacts des plaquettes imprimées (conf. schéma fonctionnel). Les signaux du module d'entrée reçus par l'interface utilisateur via ligne de données sont transmis à la platine d'alimentation.

4.1.6 Transmetteur de valeurs consignes pour la température/durée



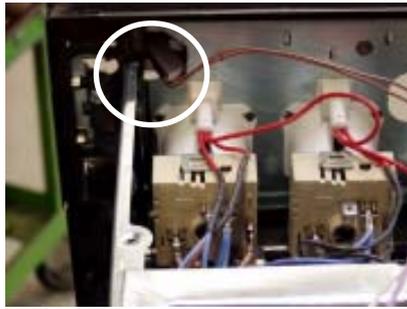
Suivant la fonction programmée sur l'interface utilisateur RHEA, cet élément permet de régler la température nécessaire ou la durée souhaitée. Partant de la position de base, il est possible de changer ces paramètres en tournant le sélecteur de 30° vers la droite et en le maintenant dans cette position (positif donc augmentation) et en tournant le sélecteur de 30° vers la gauche et en le maintenant dans cette position (négatif donc diminution). Si l'on relâche le transmetteur de valeurs consignes après avoir atteint la valeur nécessaire ou souhaitée, il se remet en position initiale. Les signaux reçus sont enregistrés et traités par l'interface utilisateur RHEA.

4.1.7 Interrupteur de porte pour la lumière

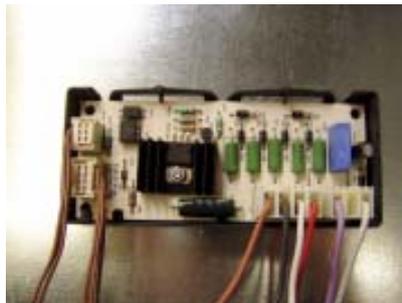
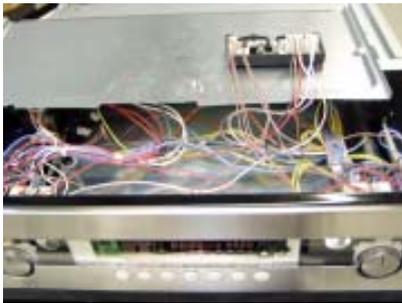


Lors de l'ouverture de la porte, l'éclairage du four se déclenche au moyen de ce composant après la mise en marche de l'appareil. La position de montage se situe au coin supérieur droit de l'alvéole frontale du four.

4.1.8 Barre lumineuse dans le panneau de commande



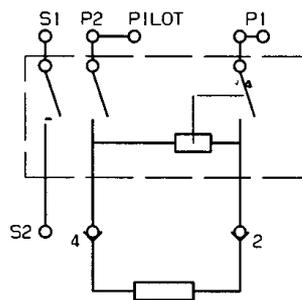
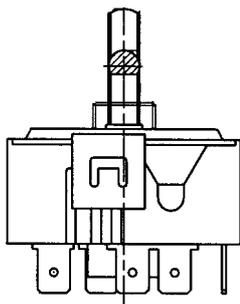
Les illustrations montrent la barre lumineuse en tant que composant séparé ainsi que les bornes électriques dans la perspective de l'intérieur de l'appareil, à gauche et à droite respectivement. La situation d'encastrage est dans le support du panneau de commande. Le panneau de commande doit être retiré pour pouvoir démonter la barre lumineuse.



L'excitation de la barre lumineuse se fait au moyen d'une électronique d'excitation montée au dessous du couvercle avant. Elle approvisionne la barre lumineuse avec une tension d'alimentation de 7V/18mA

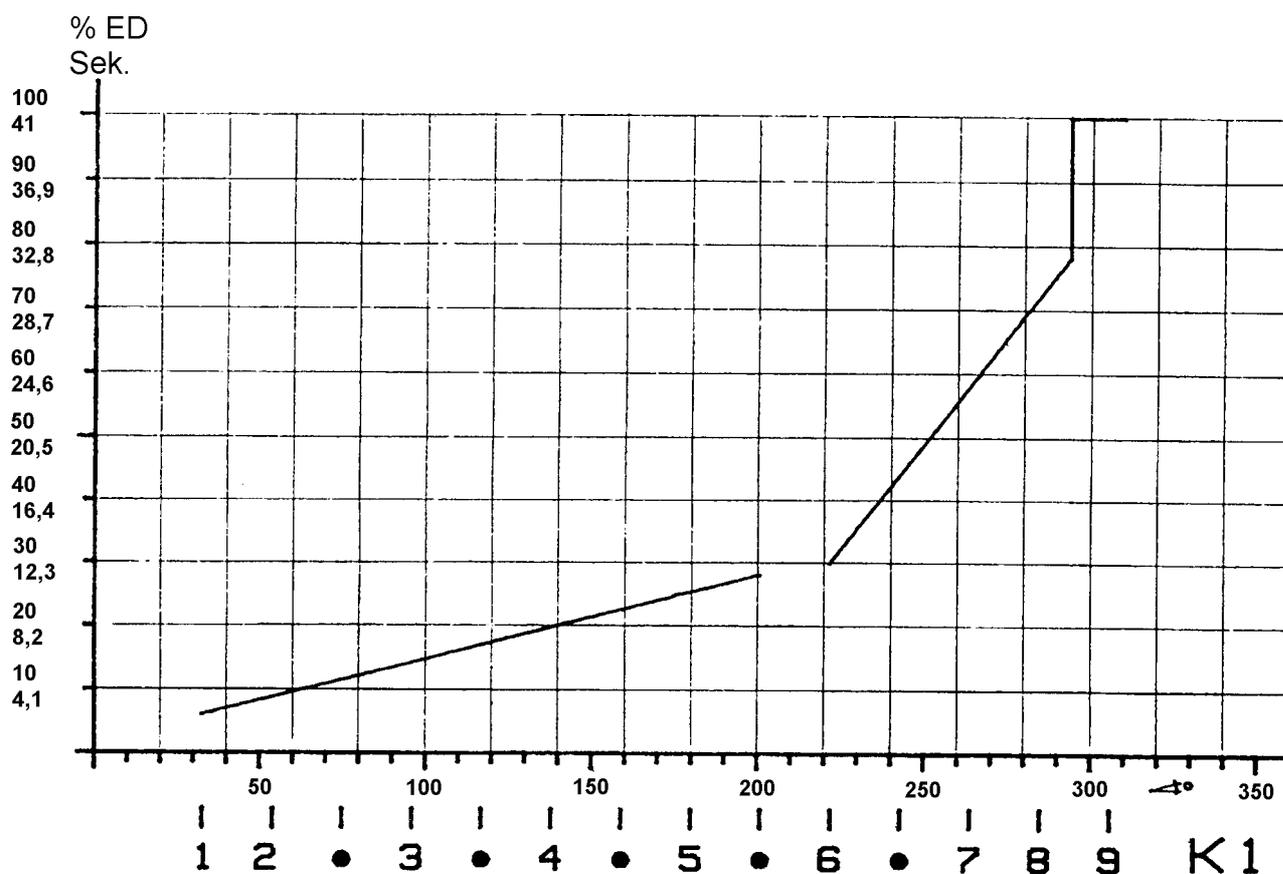
4.2 Régulateur d'énergie

4.2.1 Commande de puissance



Illustr.: Commande de puissance

Illustr.: Interrupteur en position „OFF»



Illustr.: Caractéristiques de puissance

K1 – position du bouton

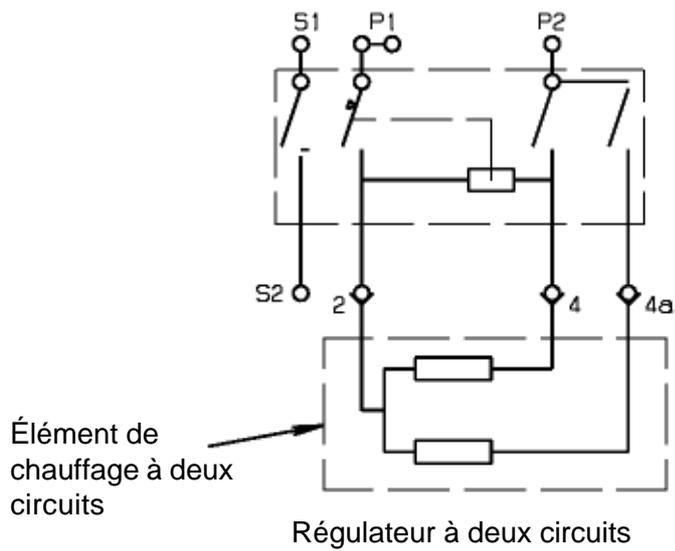
% ED – période d'activation en pourcentage

100 % correspond à une période d'activation de 41

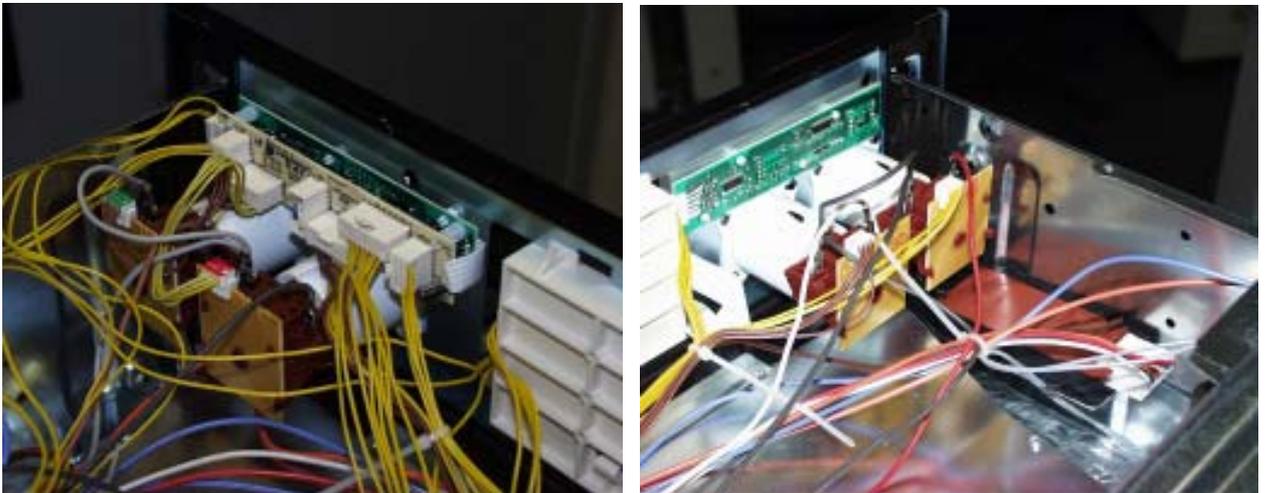
Les plaques de cuisson sont commandées par le contact bilame P 1-2. La tension d'entrée de 230 V est appliquée en ce point. Ce contact détermine en fonction de la position du bouton la fréquence à laquelle la plaque de cuisson sera allumée et éteinte par unité de temps par application cyclique de la puissance de chauffage maximale (230 V ou 0 V entre les contacts 2 et 4) (voir les caractéristiques de puissance).

L'activation en continu à la puissance maximale correspond à la position 9 de la plaque de cuisson

La caractéristique de puissance reflète la commande de puissance en mode cyclique. La période d'activation moyenne correspondant à chaque position du bouton peut être exprimée en pourcentage de la puissance cyclique et/ou maximale.



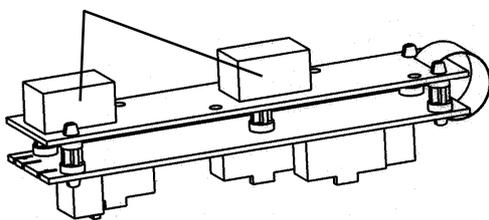
4.2.2 Électronique de saisie (UI) HOC2000 avec module de saisie



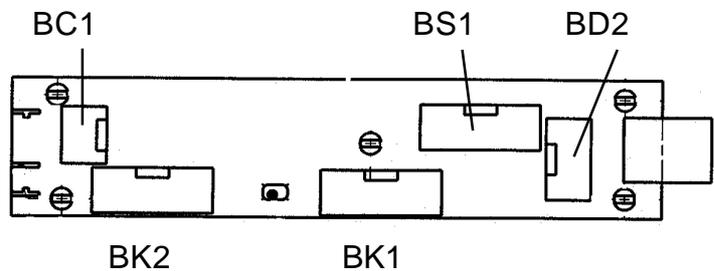
Illustr.: Éléments électroniques de saisie HOC2000 et Module de saisie à l'état monté

Éléments électroniques de saisie HOC2000

Écran DEL



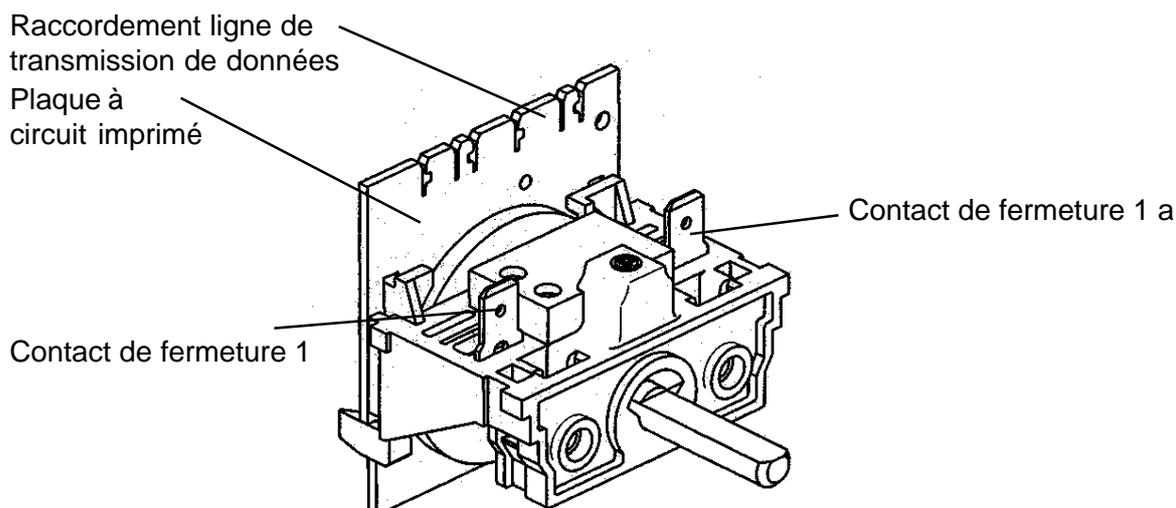
Vue 3D



Repérage des bornes

Attention: L'électronique de saisie HOC2000 est également composée de composants sensibles ESD.

Module de saisie de composantes



Le relais concerné des zones de cuisson, se situant sur le Powerboard HOC2000, est alimenté en tension via le commutateur principal (contact à fermeture) 1/1a du commutateur des plaques de cuisson (module de saisie). Le contact à fermeture est verrouillé dès la première étape de commutation. Ceci correspond à un mouvement de rotation de 30° (voir diagramme des connexions).

Chaque étape suivante de commutation, env. 18°, provoque un changement des valeurs de résistance, signalé par la plaque à circuit imprimé via la ligne de transmission de données à l'interface utilisateur HOC2000. Le module de saisie fonctionne donc comme un potentiomètre.

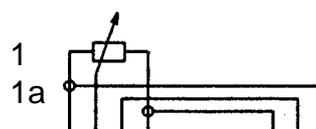
Derrière chaque mouvement de rotation se cache une valeur de résistance spéciale qui s'applique à son tour à un niveau de cuisson particulier.

Contacts des plaques de circuit imprimé
10mA/5Vdc

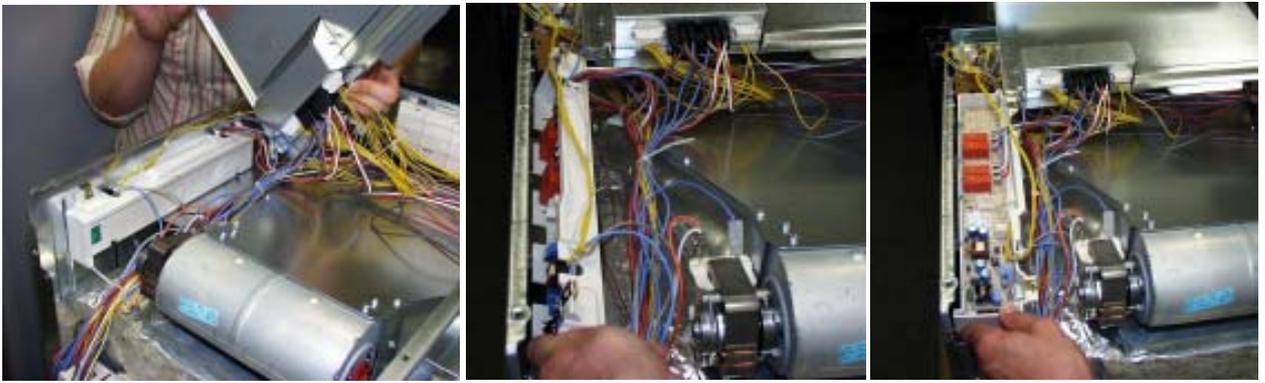
	1	2	51k	48k	45k	42k	39k	36k	33k	30k	27k	24k	21k	18k	15k	12k	9k	6k	3k	OK	1	3	
	1a	2a	OK	3k	6k	9k	12k	15k	18k	21k	24k	27k	30k	33k	36k	39k	42k	45k	48k	51k	4		
0°	0			X																			
30°	1	X			X																		
48,57°	2	X				X																	
67,14°	3	X					X																
85,71°	4	X						X															
104,28°	5	X							X														
122,85°	6	X								X													
141,42°	7	X									X												
159,99°	8	X										X											
178,57°	9	X											X										
197,14°	10	X												X									
215,71°	11	X													X								
234,28°	12	X														X							
252,85°	13	X															X						
271,42°	14	X																X					
290°	15	X																	X				
310°	input	X																		X			

Désignation du contact par la fiche mâle

4 3 2 1 3 2 1



Illustr.: Diagramme des connexions du module de saisie



Illustr. Powerboard HOC2000 encastré dans l'appareil (exemple cuisinière encastrée)

La position d'encastrement, dans l'appareil, se situe sur la paroi latérale droite du bâti de l'appareil. Pour démonter le Powerboard, il faut tout d'abord retirer les deux couvercles du bâti. Ensuite, les deux vis avec lesquelles sont rattachés l'unité Powerboard et le bâti en plastique peuvent être dévissées sur les faces extérieures de l'appareil.

Remarque: Pour procéder à un démontage du Powerboard, la cuisinière encastrée doit être entièrement retirée de la niche d'encastrement.

5. Équipement technique

5.1 Coupe-circuit de température

Pour les appareils à encastrer, un protecteur thermique se trouve sur le côté de la canalisation d'air qui déconnecte l'appareil en cas de surchauffe. La valeur de température mesurée lors de la déconnexion s'élève à 90°C.



Illustr.: Position de montage protecteur thermique

Remarques:

- Schéma de câblage voir chapitre 7
- Écarts possibles pour les cuisinières non encastrables

5.2 Ventilation

La soufflerie de refroidissement s'enclenche automatiquement lors de la mise en service de l'appareil. Elle fonctionne dans un premier temps pour que les surfaces de l'appareil restent froides. Une fois que le four a été éteint, la soufflerie continue à fonctionner pour refroidir l'appareil puis elle s'éteint ensuite de manière autonome lorsque la température au centre de gravité du moufle a atteint approximativement 120°C-130°C. La marche à vide de l'aérateur est commandée via l'électronique.

Remarques:

- Schéma de câblage voir chapitre 7
- Écarts possibles pour les cuisinières non encastrables

5.3 Mesure à prendre lorsque l'électricité est raccordée de manière erronée

Non prévu.

5.4 Circuit protecteur de la plaque de four



Les appareils dotés d'un système autonettoyant par pyrolyse sont équipés d'un microcommutateur. Ce micro commutateur se trouve sur le côté extérieur gauche de la plaque de composants. Ce n'est que pour des plaques de four suspendues, et non pour des grilles enfournables, qu'un microcommutateur permet d'interrompre un contact de commutation empêchant que la fonction de pyrolyse soit activée.

Remarques: Schéma de câblage voir chapitre 7

6. Diagnostic d'erreurs / Que faire si...?

6.1 Gestion de l'alarme (codes d'erreurs)

Gestion de l'alarme (codes d'erreurs)

Affichage	Description de la panne	Élimination des erreurs
F0	Erreur interne de la carte d'alimentation	Changement les éléments électroniques
F1	La porte ne peut pas être verrouillée	Contrôler le verrouillage de la porte
F2	La porte ne peut pas être déverrouillée	Contrôler le verrouillage de la porte et le thermostat de déverrouillage f11.
F3	Erreur du logiciel	Effectuer une réinitialisation du réseau en déconnectant l'appareil du secteur et en le remettant en marche.
F4	Pas de contact sur le capteur de température ou capteur	Contrôler le capteur de température, éventuellement, procéder à son échange.
F5	Contacts de relais des éléments de chauffage collés sur la carte d'alimentation	Contrôler la situation de montage du canal d'air et la fonction du ventilateur de refroidissement
F6	Carte d'alimentation présentant une température trop élevée	Raccorder l'appareil correctement et le remettre en service
F7	Mauvais raccordement électrique (uniquement pour des appareils avec électronique de puissance Prisma)	Raccorder l'appareil correctement et le remettre en service
F8	Pas de connexion entre la carte d'alimentation et l'interface.	Changement les éléments électroniques
F9	Le micro processeur se réinitialise de manière autonome (= Reset)	Effectuer une réinitialisation du réseau en déconnectant l'appareil du secteur et en le remettant en marche.
F10	Triac défectueux sur la carte d'alimentation	Actionner la touche principale, sélectionner le type d'exploitation à air chaud, attendre la mise en route du dispositif de refroidissement, si un message d'appareil réapparaît dans un délai de 20 secondes, échanger une nouvelle fois l'électronique
F11	Capteur de broche pour la viande sans contact ou court-circuit	Contrôler le thermomètre pour la viande, contrôler éventuellement la douille et le câblage, si tout est en ordre, procéder à un échange de la carte d'alimentation.
F12	Thermostat à vapeur sans contact ou court-circuit	Contrôler le capteur de température, éventuellement, procéder à son échange.
F14	Erreur du logiciel	Changement les éléments électroniques

Affichage	Description de la panne	Raison possible
E 001	Température trop élevée dans le moufle en mode pyrolyse (porte verrouillée)	relais collé, erreur de réglage, le détecteur ne mesure pas correctement
E 008	Court-circuit à l'entrée du détecteur	Détecteur défectueux, ligne défectueuse
E 020	Température trop élevée dans le moufle en mode normal (porte non verrouillée)	En mode pyrolyse : Erreur de verrouillage ou signal retour de verrouillage pendant la pyrolyse En mode non pyrolyse : Température trop élevée dans le moufle, relais collé, erreur de réglage, le détecteur ne mesure pas correctement
E 021	Tout d'abord température trop élevée en mode pyrolyse (porte verrouillée) ensuite porte déverrouillée	relais collé, erreur de réglage, le détecteur ne mesure pas correctement
E 025	Détecteur non raccordé	Détecteur défectueux, ligne défectueuse, circuit du détecteur ouvert
E 080	Les éléments électriques chauffants sont en route mais pas d'augmentation de température en l'espace d'env. 7 mn. Seulement actifs en dessous de 70 °C	Les éléments électriques chauffants ne sont pas raccordés (circuit de mesure), élément de chauffe défectueux, détecteur ne se trouve pas dans le moufle

6.2 Mesure de la résistance du capteur de température

Si vous suspectez une défaillance du capteur de température, mesurez la résistance à l'aide d'un ohmmètre.

La résistance du capteur de température doit être de 500 à 600 ohms à la température ambiante.

Mesurez la résistance d'isolation entre le bâti métallique et chaque borne de raccordement.

La résistance mesurée doit être supérieure à 2 MOhms.

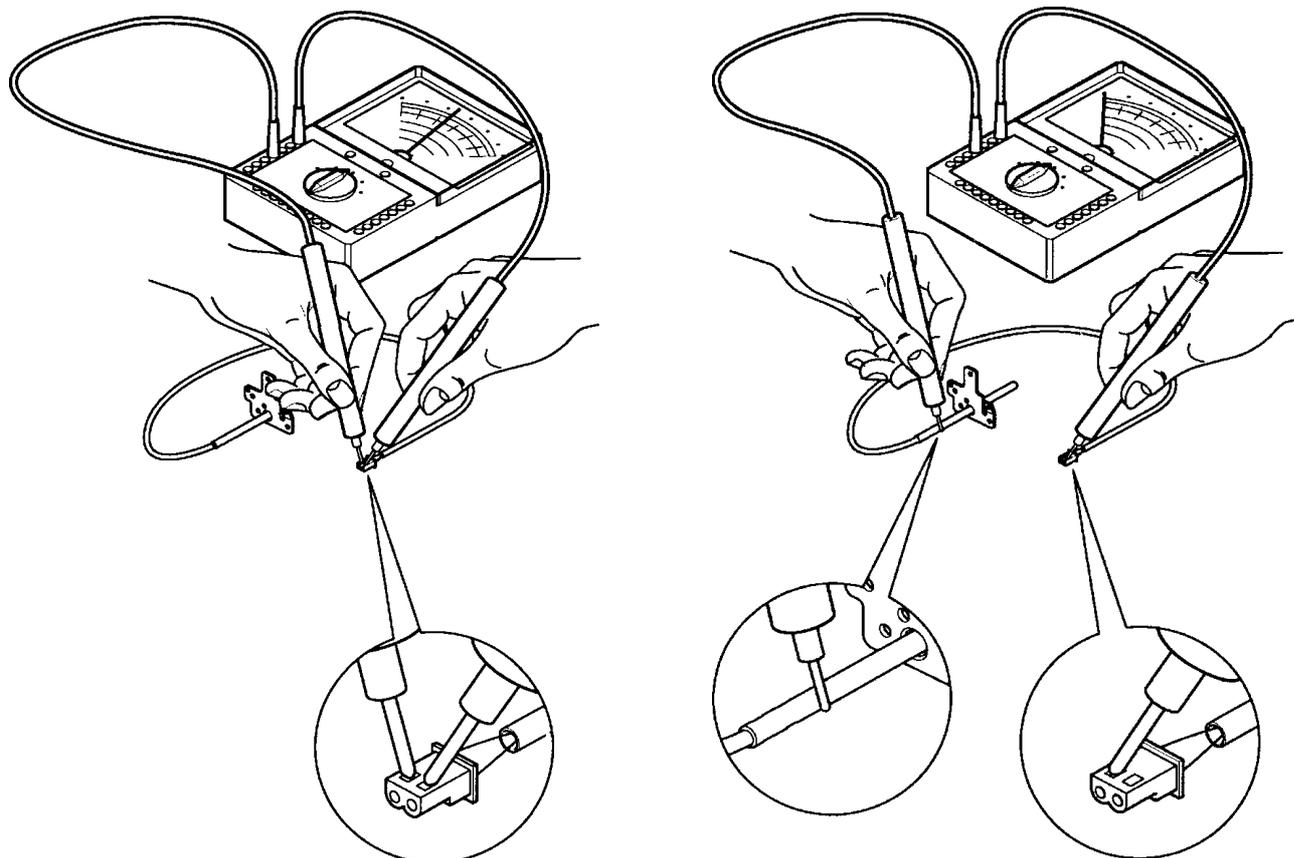


Fig. Mesure de la résistance du capteur de température

6.3 Mode démo

Non prévu

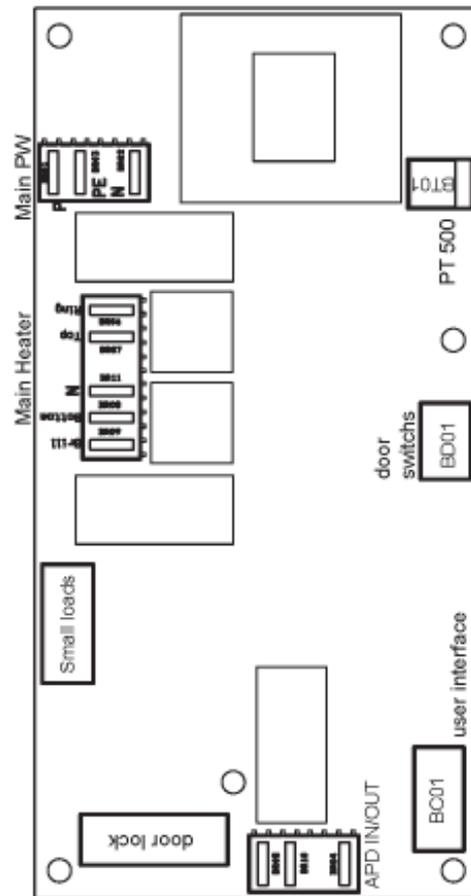
6.4 Test d'usine / test de verrouillage des portes

Non prévu

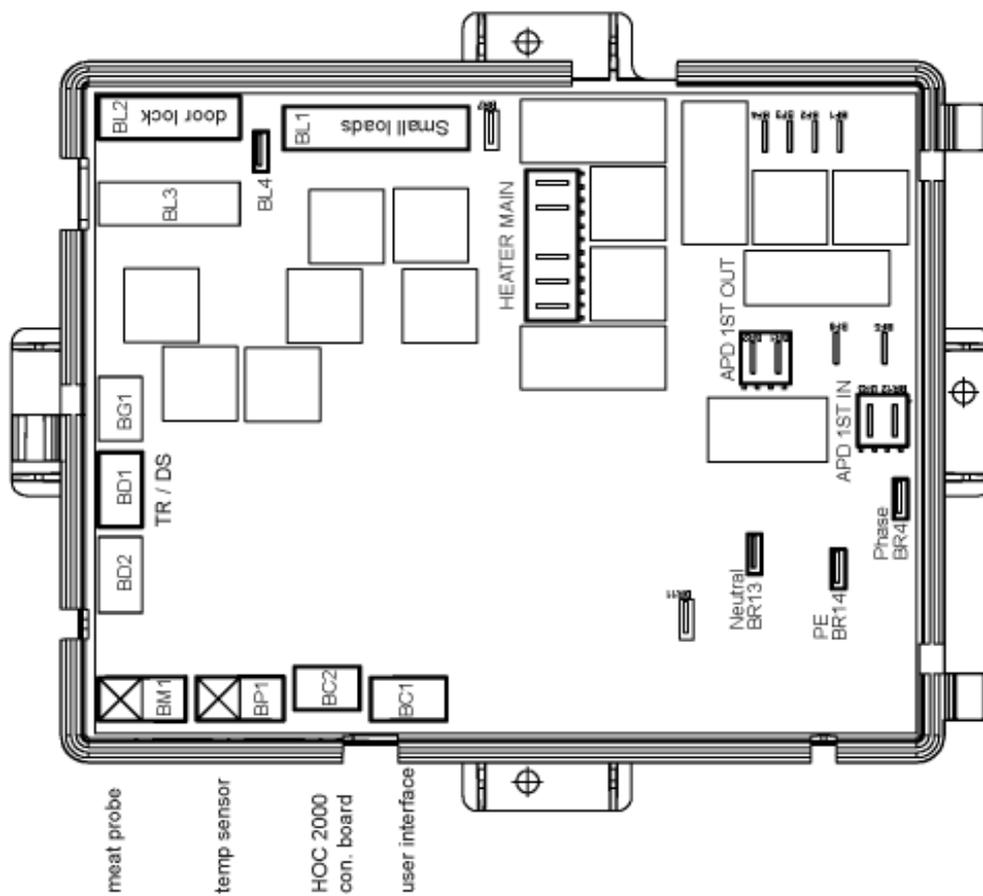
7. Schéma de câblage

7.1 Aperçu des points de raccordement

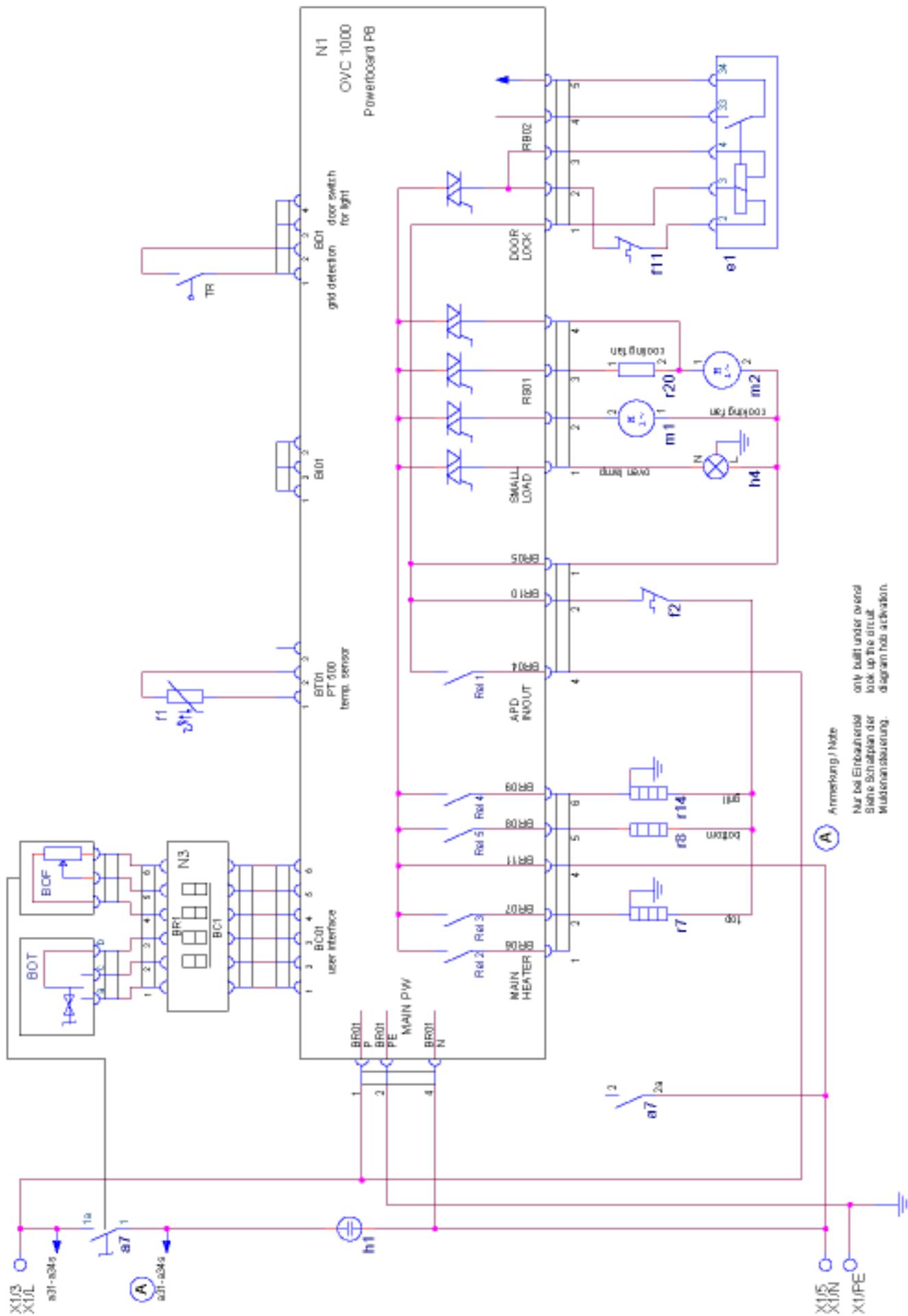
OVC 1000



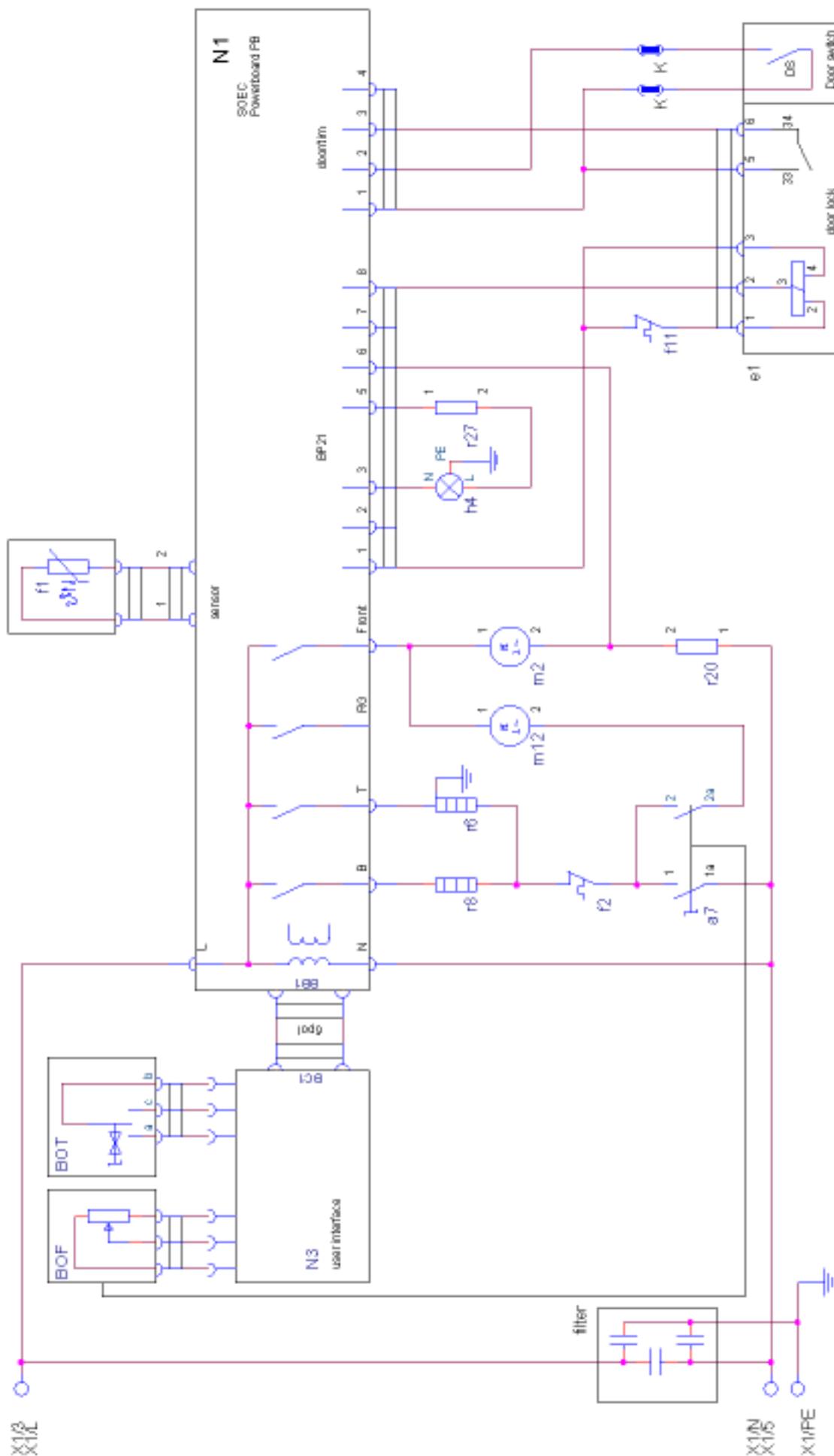
OVC 2000



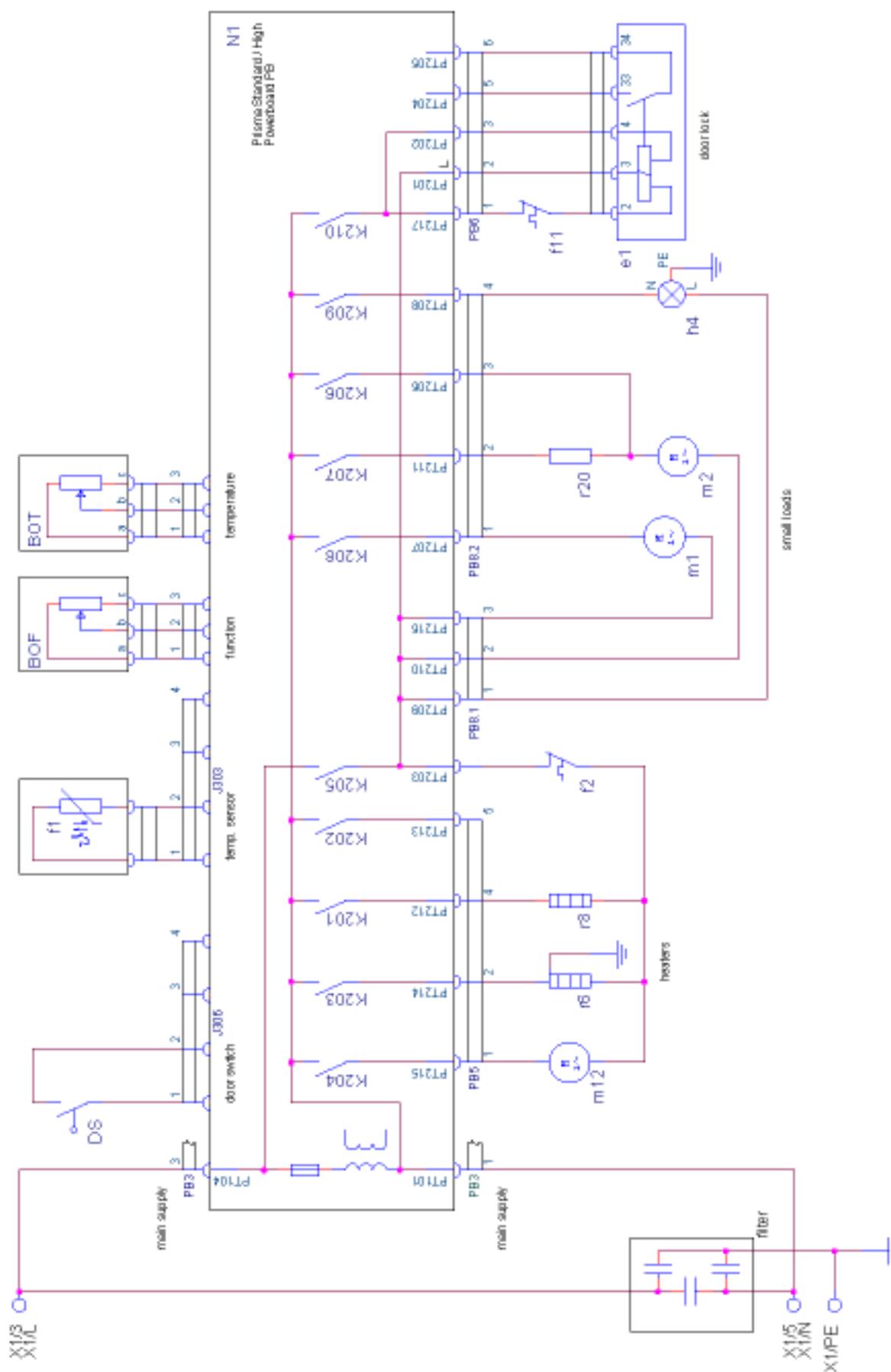
7.2 Schéma de connexions modèle OVC 1000



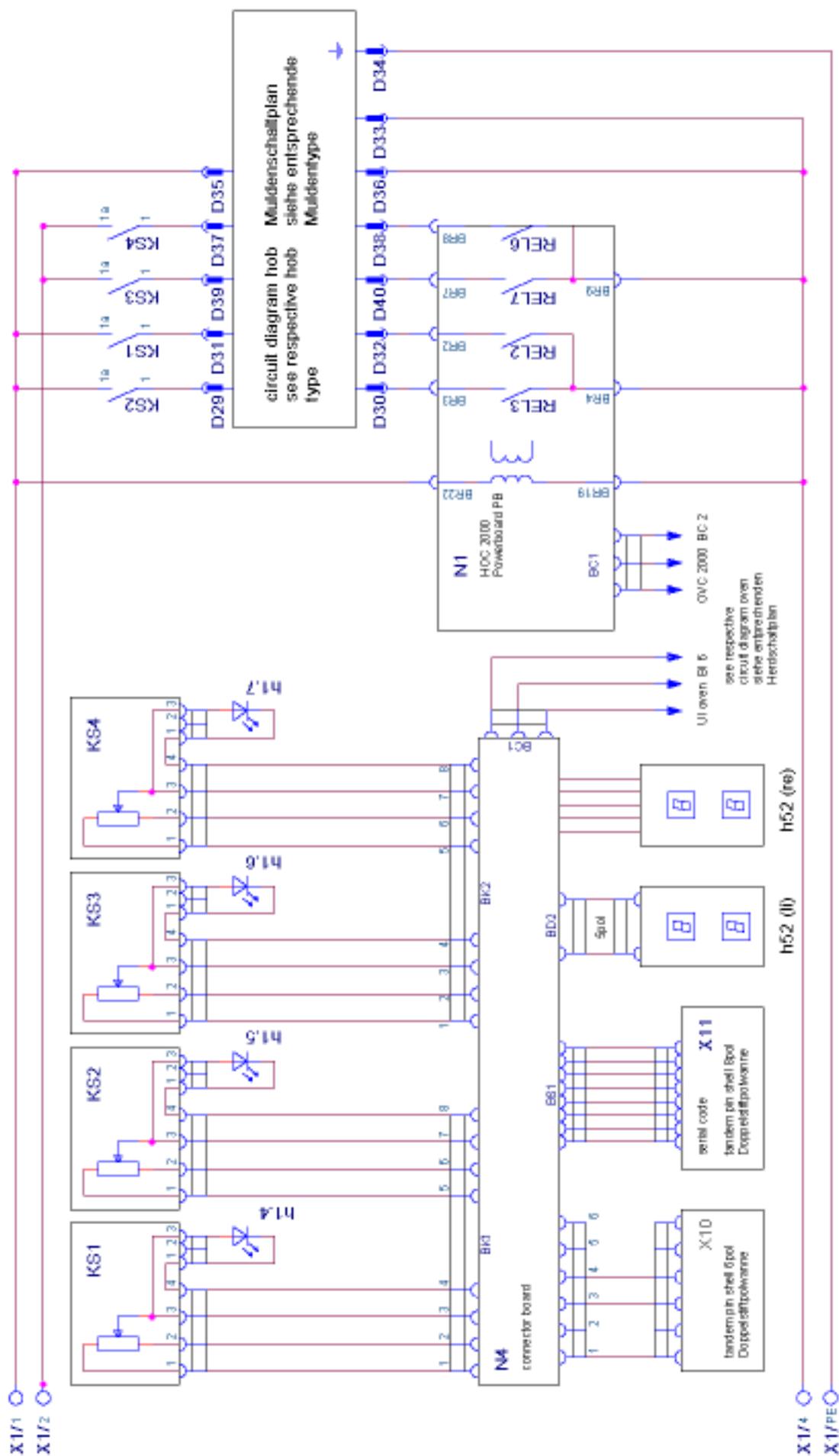
7.4 Schéma de connexions modèle SOEC



7.5 Schéma de connexions modèle Prisma



7.6 Schéma de connexions modèle HOC 2000



7.7 Aperçu des moyens d'exploitation

Indice	Description	Indice	Description
a1	Commutateur à 7 niveaux Avant G	M1	Boîtier de raccordement de la cavité 14 pôles 1+2
a2	Commutateur à 7 niveaux Arr.G	M2	Boîtier de raccordement de la cavité 14 pôles 3+4
a3	Commutateur à 7 niveaux Arr.D	m1	Aérateur soufflante à air chaud
a4	Commutateur à 7 niveaux Av.D	m2	Aérateur à courant transversal four
a7	Commutateur BO four principal	m3	Lampe halogène du transfo
a7.1	Commutateur BO petit four	m4	Transformateur pour l'horloge
a8	Commutateur LTC (cuisson à basse température)	m5	Transformateur pour l'électronique
a15	Commutateur à contact pour la plaque chauffante électronique	m6	Moteur Stirrer
a31	Régulateur d'énergie Av.G<0)	m8	Transformateur haute tension
a32	Régulateur d'énergie Arr.G	m12	Moteur du grill
a33	Régulateur d'énergie Arr.D	m20	Turbine de refroidissement L3
a34	Régulateur d'énergie Av.D	N1	Puissance de la platine électronique
a61	Commutateur à contact électron. Av.G	N2	Module à induction
a62	Commutateur à contact électron. Arr.G	N3	Puissance de la platine électronique RHEA
a73	Commutateur à contact électron. Arr.D	N4	Platine à prise mâle
a84	Commutateur à contact électron. Av.D	PE3	Point d'appui de mise à la terre cadre frontal gauche
A1	Soupape air d'évacuation	PE4	Point d'appui de mise à la terre cadre frontal droite
A2	Soupape évacuation de la vapeur	PE/1b	Point d'appui de mise à la terre plaque de composants
b3	Douille thermomètre pour la viande	Q1	Réchauffage rapide petit four
BOF	BO fonction du commutateur	r6	Combinaison chaleur de voûte/grill
BOT	BO commutateur de température	r7	Chaleur de voûte du four principal
c4	Filtre réseau	r7.1	Chaleur de voûte du petit four
D	Boîtier mâle MNL 1x12 pôles	r8	Chaleur de la sole du four principal
DS	Interrupteur de porte	r8.1	Chaleur de la sole du petit four
e1	Verrouillage de la porte Pyro	r12	Limiteur de la marche par inertie de l'aérateur
e11	Platine de répartition TE	r14	Grill four principal
E	Boîtier mâle MNL 1x8 pôles	r14.1	Grill petit four
F	Boîtier mâle 21 pôles	r15	Plaque chauffante
f1	Régleur de température four principal	r16	Résistance annulaire
f1.1	Régulateur de la température pour petit four	r19	Élément de chauffage tiroir
f2	Limiteur thermique de sécurité four principal	r20	Résistance préliminaire ventilateur de réfrigération
f2.1	Limiteur thermique de sécurité petit four	r21	Élément de chauffage grill
f5	Klixon marche par inertie de l'aérateur four	r22	Élément de chauffage friteuse
f6	Klixon marche rapide Pyro	r27	Résistance préliminaire lampe BO
f7	Détecteur du magnétron	r27.1	Résistance préliminaire lampe BO latérale
f8	Thermostat LTC (cuisson à basse température)	r31	Plaque de cuisson Av.G
f11	Déverrouillage klixon Pyro	r32	Plaque de cuisson Arr.G
f12	Marche par inertie de l'aérateur Klixon à chauffage extérieur	r33	Plaque de cuisson Arr.D
f15	2. Limiteur thermique de sécurité four	r34	Plaque de cuisson Av.D
f16	Klixon affichage de la surtempérature	r35	Plaque de cuisson centrale
f19	Régulateur température tiroir	s1	Capteur TE Av.G
f21	Limiteur thermique de sécurité grill	s2	Capteur TE Arr.G
f22	Limiteur thermique de sécurité friteuse	s3	Capteur TE Arr.D
f31	Contact de chaleur résiduelle Av.G	s4	Capteur TE Av.D
f32	Contact de chaleur résiduelle Arr.G	s11	Micro commutateur commutation gaz/électrique
f33	Contact de chaleur résiduelle Arr.D	s12	Micro commutateur commutation grill/friteuse
f34	Contact de chaleur résiduelle Av.D	s13	Micro commutateur douille grill
G5	Magnétron	s14	Micro commutateur capteur
h1	Voyant cathodique exploitation du four principal	s19	Commutateur pour le tiroir
h1.1	Voyant cathodique exploitation du petit four	s21	Capteur grill
h1.4	Voyant cathodique service zone de cuisson avant gauche	s22	Capteur friteuse
h1.5	Voyant cathodique service zone de cuisson arrière gauche	TR	Commutateur télescopique
h1.6	Voyant cathodique service zone de cuisson arrière droite	X1	Borne de connexion réseau
h1.7	Voyant cathodique service zone de cuisson avant droite	X10	Cuve double à fiche 6 pôles
h3	Voyant cathodique régulation de la température four principal	X11	Cuve double à fiche 8 pôles
h3.1	Voyant cathodique régulation de la température petit four	x20	Connecteur multipoints, L3
h4	Lampe de four du four principal		
h4.1	Lampe de four sur le côté du four principal		
h4.6	Lampe halogène		
h5	Lampe de four du petit four		
h5.1	Lampe du four sur le côté du petit four		
h7	Affichage de la température de la viande		
h9	Voyant d'affichage de la surtempérature		
h10	Horloge analogique		
h11	Horloge électronique		
h12	Horloge électronique à 6 touches		
h20	Présélection de la minuterie cavité Av.D/Arr.D		
h30	Affichage de la chaleur résiduelle		
h40	Platine d'affichage		
h52	Affichage cuisinière		
K	Embrayage		
k1	Relais LTC (cuisson à basse température)		
KS	Commutateur verrouillage enfants		
KS1	Actionneur plaque de cuisson avant gauche		
KS2	Actionneur plaque de cuisson arrière gauche		
KS3	Actionneur plaque de cuisson arrière droite		
KS4	Actionneur plaque de cuisson avant droite		

Changement

Changer page 25, Chapitre 4.1.7
26, Chapitre 4.1.8