

MANUEL D'INSTALLATION
ET D'ENTRETIEN

FOUR MIXTE
AVEC ET SANS GÉNÉRATION DE VAPEUR



Service d'assistance technique



SOMMAIRE

	Page
1 • PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ	4
2 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
3 • PRÉDISPOSITIONS SPÉCIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION	7
4 • NORMES, LOIS, RÈGLES DE L'ART ET DIRECTIVES	8
5 • MISE EN PLACE	8
6 • BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL	10
7 • INDICATIONS PARTICULIÈRES POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	10
8 • RACCORDEMENT HYDRIQUE ET ÉVACUATION	11
9 • ÉVÉNEMENTS	13
10 • TRAVAUX DE RACCORDEMENT DE L'INSTALLATION DE GAZ	13
11 • FONCTIONNEMENT À LA PUISSANCE THERMIQUE PRÉVUE	15
12 • MISE EN SERVICE ET ESSAI	18
13 • INDICATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR	19
14 • SCHÉMAS D'INSTALLATION	20

MODÈLES

4 x GN 2/3	10 x GN 1/1
5 x GN 1/1	10 x GN 2/1
6 x GN 1/1	20 x GN 1/1
7 x GN 1/1	20 x GN 2/1
7 x GN 2/1	

VERSIONS

- M** - Électromécaniques standard à commandes manuelles, humidificateur et éclairage.
- P** - Électroniques programmables avec contrôle automatique de l'humidité, sonde au coeur et éclairage.
- T** - Scroller avec contrôle automatique de l'humidité, double vitesse, sonde au coeur multipoint, fonction plus, éclairage. (Sur demande système de lavage automatique KL)
- X** - Afficheur touch-screen, scroller avec fonction « push », programmable avec contrôle de l'humidité, double vitesse, sonde au coeur multipoint, éclairage et douchette de lavage intégrée. (Sur demande système de lavage automatique KL)

Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans les pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Il se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, sans préjudice de leurs caractéristiques essentielles.

La reproduction, même partielle, par tout moyen, y compris la photocopie, d'images ou de textes contenus dans le présent manuel est interdite, sauf autorisation préalable écrite du Constructeur.

15.09.2008

1 • PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

1.1 • L'installation, la mise en service et l'entretien du four doivent être effectués uniquement par un personnel autorisé par le constructeur.

1.2 • Lisez attentivement les recommandations contenues dans le présent manuel, car elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conservez avec soin ce manuel d'installation !

1.3 • Cet appareil devra être destiné exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu : la cuisson d'aliments ; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.

1.4 • Après avoir retiré l'emballage assurez-vous de l'état de l'appareil.
En cas de doute, ne le branchez pas et appelez immédiatement le service d'assistance technique ou votre revendeur.

1.5 • Les éléments composant l'emballage ne doivent pas être laissés à portée des enfants, car ils constituent une source de dangers potentiels.

1.6 • Les éléments composant l'emballage doivent être éliminés selon les instructions fournies. En règle générale, ces composants se classent par typologie et sont remis au service municipal d'élimination des déchets.

1.7 • Avant d'installer et de brancher l'appareil, vérifiez que les alimentations présentes (électricité, eau, gaz) correspondent aux indications de la plaque.

La plaque signalétique se trouve sur le flanc droit de l'appareil, en bas.

1.8 • Exemple de plaque:

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2008	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 8 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5 		

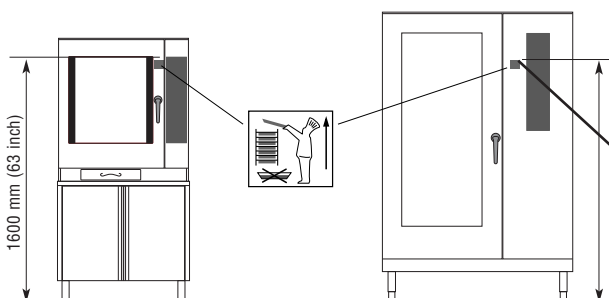
LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2008	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQn 40 kW
A3 ☐	B13 ☐	B23 ☐
G 25 / m³/h	G 20 / m³/h	kPa 200 - 500 
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5  0085		

1.9 • L'emplacement des entrées et des évacuations est signalé par des talons prévus à cet effet. Pour plus d'informations, consultez le schéma d'installation accompagnant le présent manuel.

1.10 • En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, **éteignez immédiatement le four.**

1.11 • Pendant les opérations d'installation et/ou d'entretien, il est conseillé de porter des gants de protection.

1.12 • Autocollant de sécurité
• Hauteur maximum d'installation pour récipients avec liquides.



2 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TABLEAU 1 : CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES - FOURS ÉLECTRIQUES

Modèle	Tension d'alimentation	Fréquence	Absorption totale	Ampères	Puissance chambre	Puissance générateur de chaleur	Moteur	Câble de raccordement résistant à l'huile
4 x GN 2/3	3N AC 400 V 3 AC 230 V AC 230 V	50 Hz	3,25 kW	5 8 14	3,15 kW	-	1 x 0,20 kW	5 x 1 mm ² 4 x 1 mm ² 3 x 1,5 mm ²
5 x GN 1/1	3N AC 400 V 3 AC 230 V AC 230 V	50 Hz	6,25 kW	9 16 27	6 kW	-	1 x 0,20 kW	5 x 1 mm ² 4 x 1,5 mm ² 3 x 4 mm ²
2 x 5 x GN 1/1	3N AC 400 V 3 AC 230 V	50 Hz	12,5 kW	18 31	6 + 6 kW	-	2 x 0,20 kW	5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ²
6 x GN 1/1 7 x GN 1/1	3N AC 400 V 3 AC 230 V AC 230 V	50 Hz	9,5 kW	14 24 41	9 kW	7,5 kW	1 x 0,25 kW	5 x 1,5 mm ² 4 x 2,5 mm ² 3 x 10 mm ²
7 x GN 2/1 10 x GN 1/1	3N AC 400 V 3 AC 230 V	50 Hz	16 kW	23 40	15 kW	15 kW	1 x 0,55 kW	5 x 2,5 mm ² 4 x 6 mm ²
10 x GN 2/1	3N AC 400 V 3 AC 230 V	50 Hz	31 kW	45 78	30 kW	30 kW	1 x 0,55 kW	5 x 10 mm ² 4 x 25 mm ²
20 x GN 1/1	3N AC 400 V 3 AC 230 V	50 Hz	31,8 kW	46 80	30 kW	30 kW	2 x 0,55 kW	5 x 10 mm ² 4 x 25 mm ²
20 x GN 2/1	3N AC 400 V 3 AC 230 V	50 Hz	61,8 kW	89 155	60 kW	60 kW	2 x 0,55 kW	5 x 25 mm ² 2x (4 x 25 mm ²)

Attention : le dispositif de protection différentiel à installer en amont de l'appareil doit être dimensionné pour une dispersion de 1 mA x kW de puissance installée.

TABLEAU 2 : CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES FOURS À GAZ

Modèle	Tension d'alimentation	Fréquence	Absorption	Moteur	Câble de raccordement résistant à l'huile	Puissance gaz Avec ballon	Puissance gaz Sans ballon	Raccordement gaz
5 x GN 1/1	AC 230 V	50 Hz	0,25 kW	1 x 0,20 Kw	3 x 1 mm ²	-	8,5 kW	1 x R 1/2"
6 x GN 1/1	AC 230 V	50 Hz	0,5 kW	1 x 0,25 Kw	3 x 1 mm ²	14 kW	10 kW	1 x R 1/2"
10 x GN 1/1	AC 230 V	50 Hz	1 kW	1 x 0,55 Kw	3 x 1 mm ²	28 kW	18 kW	1 x R 1/2"
10 x GN 2/1	AC 230 V	50 Hz	1 kW	1 x 0,55 Kw	3 x 1 mm ²	40 kW	27 kW	1 x R 1/2"
20 x GN 1/1	AC 230 V	50 Hz	1,8 kW	2 x 0,55 Kw	3 x 1,5 mm ²	48 kW	36 kW	1 x R 1/2"
20 x GN 2/1	AC 230 V	50 Hz	1,8 kW	2 x 0,55 Kw	3 x 1,5 mm ²	80 kW	54 kW	1 x R 3/4"

2 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TABEAU 3 : CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES EAU

AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR					SANS GÉNÉRATEUR DE VAPEUR				
	Modèle	Pression eau kPa	Consommation eau adoucie max.l/h	Raccordement eau		Modèle	Pression eau kPa	Consommation eau adoucie max.l/h	Raccordement eau
ELECTRIQUES	6 x GN 1/1 7 x GN 1/1	200 - 500	10	2 x R 3/4" ⁽¹⁾	ELECTRIQUES	4 x GN 2/3	200 - 500	4	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
	7 x GN 2/1 10 x GN 1/1	200 - 500	19	2 x R 3/4" ⁽¹⁾		5 x GN 1/1	200 - 500	8	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
	10 x GN 2/1	200 - 500	30	2 x R 3/4" ⁽¹⁾		2 x 5 x GN 1/1	200 - 500	8 + 8	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
	20 x GN 1/1	200 - 500	37	2 x R 3/4" ⁽¹⁾		6 x GN 1/1 7 x GN 1/1	200 - 500	8	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
	20 x GN 2/1	200 - 500	68	2 x R 3/4" ⁽¹⁾		7 x GN 2/1 10 x GN 1/1	200 - 500	15	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
GAZ	6 x GN 1/1	200 - 500	8	2 x R 3/4" ⁽¹⁾	GAZ	10 x GN 2/1	200 - 500	15	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
	10 x GN 1/1	200 - 500	17	2 x R 3/4" ⁽¹⁾		20 x GN 1/1	200 - 500	30	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
	10 x GN 2/1	200 - 500	24	2 x R 3/4" ⁽¹⁾		20 x GN 2/1	200 - 500	30	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
	20 x GN 1/1	200 - 500	24	2 x R 3/4" ⁽¹⁾		5 x GN 1/1	200 - 500	8	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
	20 x GN 2/1	200 - 500	48	2 x R 3/4" ⁽¹⁾		6 x GN 1/1	200 - 500	15	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
						10 x GN 1/1	200 - 500	22	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
						10 x GN 2/1	200 - 500	22	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
						20 x GN 1/1	200 - 500	30	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
						20 x GN 2/1	200 - 500	44	2 x R 3/4" ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Les fours sont équipés de deux entrées pour l'eau, une pour l'eau froide non adoucie et l'autre pour l'eau chaude (max. 50 °C) ou froide adoucie.

TABEAU 4 : CARACTÉRISTIQUES ÉVACUATION GAZ BRÛLÉS (TYPE B13)

Modèles	6 x GN 1/1 7 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Pression carneau de fumées	- 0.9 Pa	- 1.8 Pa	- 2.7 Pa	- 2.2 Pa	-
Masse volumétrique	18.6 g/sec.	28.4 g/sec.	34.5 g/sec.	39.9 g/sec.	-
Température de fumées	145 °C	190 °C	250 °C	210 °C	-

3 • PRÉDISPOSITIONS SPÉCIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION

- 3.1** • Le local d'installation du four doit être parfaitement aéré et disposer de toutes les ouvertures prescrites pour les locaux d'installation à gaz (voir normes spécifiques).
- 3.2** • Il est d'autre part recommandé d'installer le four sous une hotte aspirante permettant d'assurer une évacuation rapide et constante des vapeurs de cuisson.
- 3.3** • Le local doit disposer d'une cheminée d'évacuation des fumées et des gaz brûlés (appareils avec installation type B13), ou d'une installation appropriée d'aspiration des fumées et des gaz brûlés disposant de toutes les sécurités opportunes (appareils avec installation type B23). Pour plus d'informations, consultez le chapitre "*Travaux de raccordement de l'installation de gaz*". Vérifier auprès de l'organisme préposé si des autorisations particulières concernant les émissions de gaz de combustion dans l'atmosphère doivent être obtenues.
- 3.4** • Conformément aux prescriptions du CEI (comité électrotechnique italien) en vigueur, un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm par pôle doit être installé entre four et réseau de distribution de l'énergie électrique.
- 3.5** • Le four nécessite 2 alimentations d'eau. Pour l'alimentation de la condensation des vapeurs, l'eau utilisée peut ne pas être adoucie mais elle doit nécessairement être froide. L'installation destinée à l'autre alimentation de l'appareil (vaporisateur) doit être munie d'un adoucisseur ayant un débit et une pression suffisants (voir les caractéristiques techniques et le chapitre relatif au raccordement hydrique). Pour la ligne d'alimentation, il est nécessaire de prédisposer un robinet d'arrêt en amont de l'appareil.
- 3.6** • Le local doit disposer d'une évacuation d'eau opportunément positionnée par rapport au four à installer ; les particularités sont indiquées au chapitre "*Raccordement hydrique et évacuation*" du présent manuel.
- 3.7** • L'installation de distribution du gaz doit être réalisée conformément aux prescriptions en vigueur et avoir des sections et des pressions adaptées à l'appareil (voir les caractéristiques techniques et le chapitre relatif au raccordement de l'installation de gaz).
Un robinet d'arrêt rapide du gaz doit être installé en amont du four. Ce dernier doit obéir aux normes en vigueur et être homologué.
- 3.8** • L'interrupteur omnipolaire, les robinets d'arrêt de l'eau et le robinet d'arrêt du gaz doivent se trouver dans le voisinage de l'appareil et être en position facile d'accès pour l'utilisateur.

4 • NORMES, LOIS, RÈGLES DE L'ART ET DIRECTIVES

Pendant l'installation, il est important de respecter les prescriptions suivantes:

- 4.1 • normes hygiéniques et sanitaires dans le local cuisine/gastronomie ;
- 4.2 • ordonnances communales et/ou territoriales pour les constructions et prescriptions anti-incendie ;
- 4.3 • prescriptions anti-accidents en vigueur ;
- 4.4 • dispositions CEI concernant les installations électriques ;
- 4.5 • Norme UNI-CIG 8723 "Installations à gaz pour appareils ou matériels utilisés dans des cuisines professionnelles et collectivités" ;
- 4.6 • Règlements de l'organisme ou de la société de distribution du gaz ;
- 4.7 • Dispositions de l'organisme qui fournit l'énergie électrique ;
- 4.8 • Autres prescriptions locales éventuelles.

5 • MISE EN PLACE

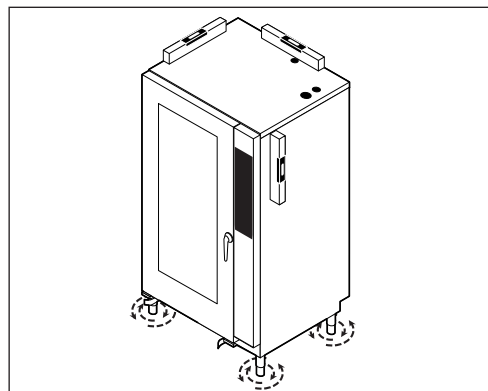
- 5.1 • Pour la mise en place des appareils, il est conseillé d'utiliser le support proposé par le Constructeur ; dans le cas contraire, il est nécessaire de prendre en considération le poids de l'appareil.
- 5.2 • Avant d'installer le four dans son emplacement définitif, mettre en place les raccords en caoutchouc qui seront utilisés pour l'introduction de l'eau et le tuyau de prolongement pour l'évacuation dans les raccords prévus à cet effet (voir les paragraphes relatifs au raccordement hydrique et à l'évacuation).
- 5.3 • Les distances (autrement dit dégagements) par rapport à d'autres appareils ou aux parois, pour permettre l'assistance technique à ceux-ci, sont indiquées sur le schéma d'installation correspondant au four à raccorder. Dans le cas d'installation du four au contact d'une paroi constituée de matériau inflammable, il est nécessaire de prévoir un écran thermique adéquat ou un autre type d'isolation thermique approprié.
Il est indispensable de respecter scrupuleusement les prescriptions en vigueur en matière de protection anti-incendie. Ne pas boucher les ouvertures ou les fenêtres d'aération pratiquées sur le four car elles servent à disperser la chaleur du compartiment électrique.

Respecter scrupuleusement les schémas d'installation.
- 5.4 • Une fois l'appareil en place, protégez le cordon d'alimentation de celui-ci (il ne doit pas pouvoir être piétiné ni écrasé) et ne tirez pas sur celui-ci.
- 5.5 • L'appareil doit être d'aplomb : éliminer les différences de niveau et les inclinaisons du plan d'appui. Les différences de niveau et les inclinaisons ont une influence négative sur le fonctionnement du four.

5 • MISE EN PLACE

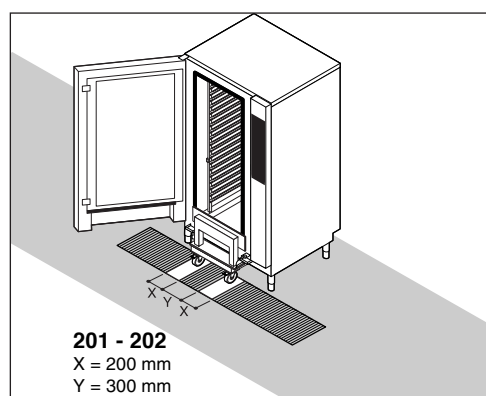
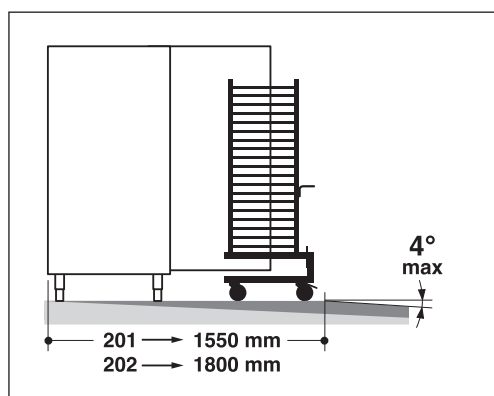
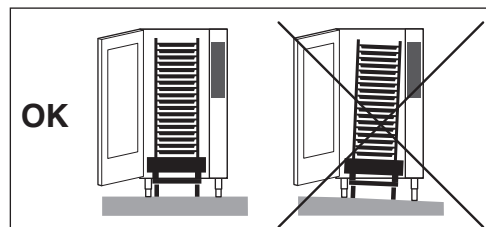
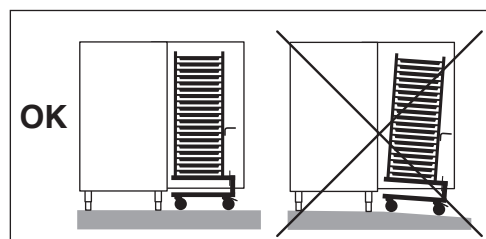
5.6 • Enlever complètement les restes de l'emballage et la pellicule de protection de toutes les surfaces extérieures du four.

5.7 • Pour les modèles sur sol l'appareil doit être mis de niveau: Les petits dénivelés du plan d'appui peuvent être éliminés en agissant sur les pieds réglables (à visser ou dévisser). Les dénivelés plus importants peuvent porter préjudice au fonctionnement du four.
Pour les modèles avec chariot porte-plaques, faire attention au niveau.



5.8 • **Alignement des chariot porte-plaques 20 x 1/1 GN et 20 x 2/1 GN.** Si le sol n'est pas plat, installer une rampe d'accès de pente maximum 4° (non fournie).

Si une trappe de vidage est installée devant l'appareil, installer un dispositif de coulissement dans la zone d'entrée du chariot porte-plaque.



6 • BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL

- 6.1 • Ce four étant un appareil du type X (livré sans câble et sans fiche), le câble de branchement et les autres accessoires de raccordement du four au réseau électrique doivent être fournis par l'installateur. Le câble doit répondre aux exigences indiquées au tableau 1 "*Caractéristiques générales*". Comme nous l'avons dit, la ligne d'alimentation du four doit être équipée d'un interrupteur omnipolaire ayant une distance minimale d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm par pôle.
- 6.2 • Pour accéder au bornier de branchement au réseau, démonter le flanc droit du four en dévissant les vis de fixation (quel que soit le modèle de four).
- 6.3 • Le câble doit être introduit sous le serre-fil. Les conducteurs seront fixés sur leur borne sur le bornier. Le conducteur de terre doit être plus long que les autres de façon qu'en cas de forte traction ou de rupture du serre-fil, il ne se débranche qu'après les autres conducteurs. Contrôler l'efficacité de l'interrupteur omnipolaire en amont.
- 6.4 • Le four doit être d'autre part compris dans un système équipotentiel. Ce branchement se fait en raccordant à la borne adéquate dans la partie postérieure du four et marqué d'un symbole international un conducteur possédant une section nominale jusqu'à 10 mm².
Ce raccordement relie toutes les installations du local et le dispositif de dispersion de l'établissement.
- 6.5 • La sécurité de l'installation n'est garantie que lorsque celle-ci est reliée à un dispositif de mise à la terre efficace comme prévu par les normes en vigueur.

7 • INDICATIONS PARTICULIÈRES POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- 7.1 • Toute la série de fours est équipée d'un moteur de ventilation alternée (sens des aiguilles d'une montre et sens contraire). Il n'existe donc pas d'indication particulière concernant le sens de rotation du ventilateur. Lors du démarrage il suffit de contrôler que le ventilateur tourne librement et dans l'axe.
Attention : les modèles 20 x GN 1/1 e 20 x GN 2/1 sont équipés de deux moteurs.
- 7.2 • Pendant les opérations de branchement électrique, il est nécessaire de veiller à ce que le neutre du bornier corresponde au conducteur neutre de la ligne d'alimentation. Un raccordement incorrect bloque le fonctionnement des brûleurs.
- 7.3 • Cette anomalie est signalée:
Sur les **Modèles à gaz version mécanique** de la touche de rétablissement d'allumage du brûleur, qui est allumé.
Sur les **Modèles à gaz version électronique** au travers de la carte électronique.
- 7.4 • Vérifier également que le neutre ait un potentiel égal à zéro. A défaut on aura l'anomalie décrite au point 3 du présent chapitre. Le cas échéant, appelez l'installateur du circuit électrique de l'établissement.

8 • RACCORDEMENT HYDRIQUE ET ÉVACUATION

8.1 • PRESSION DE L'EAU

La pression de l'eau du réseau doit être comprise entre 200 et 500 kPa, comme indiqué au chapitre "*Caractéristiques techniques*". Si la pression est supérieure, il vous faudra prévoir un réducteur de pression en amont.

8.2 • RACCORDEMENT HYDRIQUE POUR L'ALIMENTATION DU GÉNÉRATEUR (SI PRÉSENT) ET VAPORISATEUR

Pour l'alimentation du vaporisateur, il est nécessaire d'utiliser de l'eau adoucie froide ou chaude (max. 50 °C), ayant les caractéristiques indiquées ci-dessous. Le raccordement de l'eau est R 3/4". Le flexible d'adduction de l'eau doit être fourni par l'installateur. Un robinet d'arrêt de l'eau doit être installé en amont du four.

8.3 • CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

Les caractéristiques de l'eau doivent absolument être comprises dans les valeurs limite indiquées ci-dessous afin de prévenir les phénomènes de corrosion, extrêmement nuisibles pour l'appareil, dus à une alimentation en eau trop adoucie ou trop agressive, ainsi que d'éventuelles incrustations de calcaire dans l'enceinte de cuisson et dans le circuit hydrique en cas d'utilisation d'une eau trop dure.

Dureté: **comprise entre 3° e 6° TH**

PH : **supérieur à 7,5**

Chlorures : **inférieurs à 30 ppm**

Ces valeurs sont importantes, car elles permettent de réaliser un système de traitement de l'eau approprié !

8.4 • RACCORDEMENT HYDRIQUE POUR LA CONDENSATION VAPEURS

Pour l'alimentation de la condensation des vapeurs, l'eau utilisée peut ne pas être adoucie mais elle doit nécessairement être froide. Le raccordement de l'eau est R 3/4". Le flexible d'adduction de l'eau doit être fourni par l'installateur. En amont du four installer un robinet d'eau.

8 • RACCORDEMENT HYDRIQUE ET ÉVACUATION

8.5 • EVACUATION

L'évacuation des eaux s'effectue par chute libre au moyen d'un tube **DN 50** (non flexible) résistant à la chaleur, longueur maximale 2 m, ayant une pente non inférieure à 4°.

Température moyenne de l'eau de vidage : 65 °C.

Pour les versions avec évacuation fig.1, il est possible de réaliser le raccordement direct sans qu'il soit nécessaire d'interposer un vase, car le système du collecteur d'évacuation est doté d'une dénivellation intérieure pour le passage de l'air (voir fig.) 2).

En cas d'évacuation au sol sans siphon d'arrêt installer une distance libre de sortie de 2 cm (Fig. 3).

Fig. 1



Fig. 2

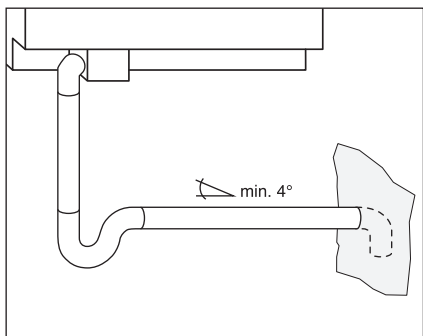
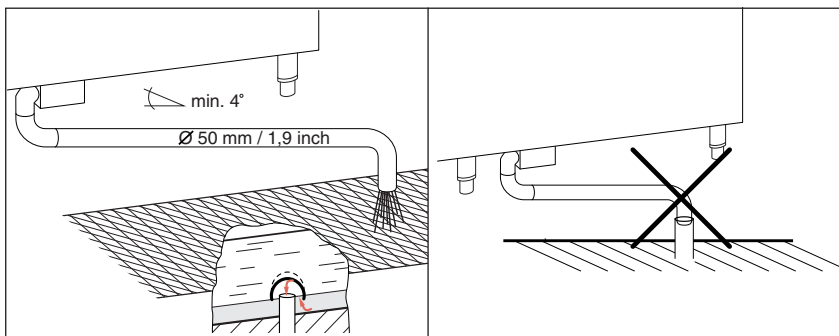
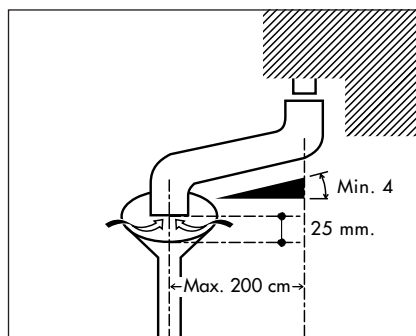


Fig. 3



Pour les autres modèles installer un vase qui garantisse une dénivellation minimum de 25 mm. entre coude de déchargement en plastique de l'appareil et canalisation d'évacuation.
Le branchement direct n'est pas admissible.



Attention :

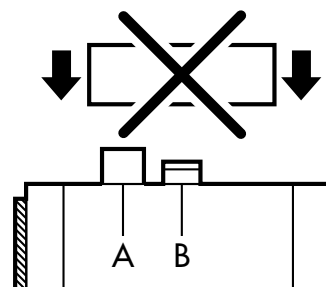
**L'évacuation doit être absolument installée à l'extérieur du périmètre du four.
Interdit de réduire le diamètre d'évacuation.**

9 • ÉVÉNEMENTS (MISE À L'AIR LIBRE)

9.1 • Sous aucun prétexte les événements A et B ne doivent être fermés, obstrués ou canalisés vers d'autres conduites.

A - Événement pour l'évacuation des vapeurs de l'enceinte de cuisson

B - Événement de sécurité



10 • TRAVAUX DE RACCORDEMENT DE L'INSTALLATION DE GAZ

10.1 • RACCORDEMENT DE GAZ

La section du tuyau de gaz doit être choisie en fonction du type de gaz et de la consommation de l'appareil à raccorder. L'installation doit être protégée et mise en service selon les normes en vigueur, **Le raccord de gaz sur le four est R 1/2" ou R 3/4". Cette section ne doit pas être réduite.**

Un robinet d'arrêt rapide du gaz doit être installé en amont du four. Il doit être homologué selon les normes en vigueur.

Le raccordement au réseau peut être fixe ou mobile. En cas d'installation de flexibles, ces derniers doivent être de type inoxydable, anti-corrosion (les caoutchoucs sont déconseillés). En cas d'utilisation de matériaux d'étanchéité pour la réalisation du raccordement, ceux-ci devront être approuvés et homologués pour cette utilisation.

10.2 • TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Tous les raccords entre l'installation et l'appareil doivent être soumis à un test d'étanchéité. Pour ce faire utiliser un vaporisateur cherche-fuites ; à défaut recouvrir au pinceau les raccords de liquide moussant, à condition que ce dernier ne provoque pas la corrosion : dans les 2 cas il ne faut constater aucune bulle.

Il est absolument interdit d'utiliser une flamme libre pour le test !

10.3 • ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS

Modèle 5,6 et 7 plaques GN 1/1

Cet appareil appartenant, sur la base de sa puissance, au type d'installation A3, le raccordement à un carneau pour l'évacuation des gaz brûlés n'est pas nécessaire. Les gaz de combustion peuvent être évacués dans le local d'installation. Une ventilation correcte et constante est fondamentale !

Modèles restants

Ces fours de puissance >14 kW doivent être installés comme types B. L'installateur devra en fonction du local installer le four selon une des modalités ci-dessous. A cet effet il devra disposer de tuyaux d'évacuation dont les diamètres sont indiqués dans les schémas d'installation.

Attention :

les gaz brûlés peuvent atteindre une température de 400 °C

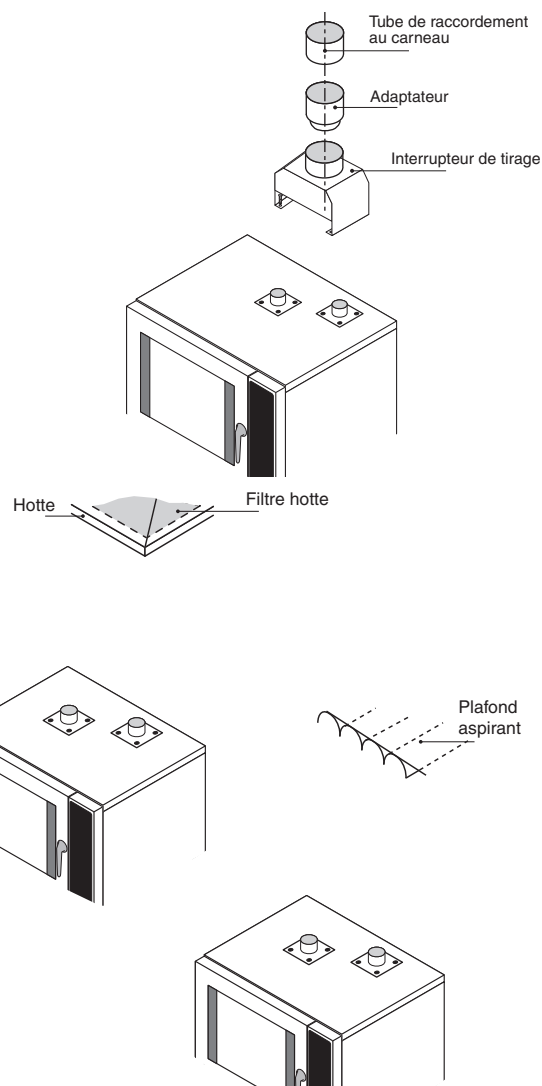
Il est absolument interdit de canaliser l'évacuation des fumées vers un dispositif d'aspiration !

Purger l'installation d'adduction de gaz des résidus de travail, avant de brancher le four !

10 • TRAVAUX DE RACCORDEMENT DE L'INSTALLATION DE GAZ

Installation type B13

Évacuation avec poussée ascensionnelle naturelle **avec interposition d'un interrupteur de tirage** et avec tube résistant à la chaleur (voir "Températures fumées", tableau 4, chapitre "Caractéristiques techniques") raccordé au carneau. Il est absolument interdit de procéder à une canalisation directe par système d'aspiration mécanique. En choisissant ce type d'installation, l'interrupteur de tirage, spécifique à chaque four, se monte sur le four (comme indiqué sur le dessin). Si le four était doté de collier adaptateur pour tuyaux normalisés, insérer l'adaptateur.



Note : L'installateur est chargé de fixer de façon opportune le tube de rallonge pour l'évacuation des gaz de combustion.

Note : la distance minimum entre le sol et la limite supérieure du tuyau d'évacuation des fumées (rallonge) doit être de 1,80 m au minimum.

Le système d'aspiration choisi pour les installations du type B13 et B23 doit être dimensionné de façon correcte et équipé au moins d'un dispositif de fermeture relié à la ligne de gaz qui entre en fonction en coupant l'arrivée de gaz si la hotte ou le plafond aspirant ne fonctionnent pas.

Au terme de la mise en place, l'installateur devra procéder à la mise à jour de la plaque signalétique : à l'aide d'un feutre indélébile, il devra cocher la case correspondante au type d'installation effectuée.

A3 ☐	B13 ☒	B23 ☐
-----------------------------	---	------------------------------

Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages éventuels ou dysfonctionnement de l'appareil causés par un mauvais fonctionnement ou une omission de mise à la terre, une installation ou une inadéquation des systèmes d'alimentation, une erreur de raccordement ou une inadéquation aux normes en vigueur des installations électriques de l'établissement.

11 • FONCTIONNEMENT À LA PUISSANCE THERMIQUE PRÉVUE

- 11.1 •** Tous les appareils pendant le test final en usine sont préparés pour le type de gaz indiqué sur la plaque autocollante située à côté de la plaque signalétique. Si l'appareil n'est pas prédisposé pour la famille de gaz disponible sur le lieu d'installation, il est obligatoire d'effectuer une transformation de l'appareil afin de l'adapter au type de gaz à utiliser. Dans cette hypothèse contacter le service d'assistance technique et consulter le manuel.
- 11.2 •** La mise en service de l'appareil avec la puissance thermique prévue dépend de la pression en entrée et du pouvoir thermique du gaz, ainsi que du gicleur, de la pression à ce dernier et de l'alimentation correcte en air primaire.
- 11.3 •** La pression en entrée, qui permet le fonctionnement de l'appareil, est comprise pour les différents types de gaz dans les limites indiquées par le tableau 6 du manuel *"Caractéristiques gaz techniques"*.
Au-delà de ces limites, la mise en service de l'appareil est interdite. En cas de pression différente de celle qui est indiquée au tableau 6, il est conseillé de s'adresser à l'organisme ou à la société qui assure la fourniture de gaz ou encore à l'entreprise qui a réalisé l'installation.
- 11.4 •** Un pouvoir thermique inférieur du gaz doit être demandé à la société ou au service de distribution. Ce pouvoir doit correspondre aux indications du tableau 5 du manuel *"Caractéristiques gaz techniques"*.
- 11.5 • RELEVÉ DE LA PRESSION EN ENTRÉE**
La pression en entrée se mesure à l'aide d'un manomètre en U relié à la prise de pression (3) du robinet de réglage du gaz. Pour accéder à la soupape démonter le panneau de couverture droite.
Avant de raccorder le manomètre, desserrez la vis de fixation de la prise de pression (3). Mesurez ensuite la pression brûleur en fonction. La valeur indiquée sur le manomètre doit être comprise dans les limites indiquées dans le tableau 6 du manuel *"Caractéristiques gaz techniques"*. Au terme du contrôle, resserrez avec soin la vis (3).
Il ne faut en aucun cas agir ou intervenir sur les vis scellées visibles sur le robinet.
Une manipulation implique l'annulation immédiate de la garantie !

Attention !

Les composants de l'installation de gaz sont prévus pour une pression maximum de 65 mbar. Les pressions supérieures ne sont pas autorisées.

11 • FONCTIONNEMENT À LA PUISSANCE THERMIQUE PRÉVUE

CONTROLE PUISSANCE THERMIQUE VERSIONS M - P - T

- Brûleur enceinte

Vérifier la profondeur de le vis “A” selon la **table 5** du manuel “Caractéristiques gaz techniques” avec un calibre.

Déplacer le dispositif de pontage **J3** en position **TEST** - voir photo

Contrôler que les vitesses du ventilateur du brûleur correspondent bien aux données de la **table 5** du manuel “Caractéristiques gaz techniques”.

Configurer une cuisson à air pulsé 180°C à vitesse réduite (si présente), dans le cas contraire à vitesse normale. Vérifier la vitesse en position “**IGN**”, avec le dispositif de pontage **J3** en position **TEST**.

Après la vérification, reporter le dispositif de pontage **J3** dans la position initiale **NORM**.

Vérifier la vitesse en position “**MIN**”.

Programmer la vitesse normale et vérifier la vitesse en position “**MAX**”.

Vérifier la combustion, valeurs de **CO (ppm)** et **CO₂ (%)**, avec un instrument approprié.

Mettre le four en en marche, mode air pulsé 180°C, ouvrir la porte et activer le contact du microrupteur de la porte avec un aimant fixé par du ruban adhésif, le four repart et attendre environ 5 minutes.

Installer la sonde de relevé de fumées dans le tuyau d'évacuation des gaz brûlés (enceinte et générateur de chaleur).

La valeur de **CO₂** doit être :

Méthane entre 9 % et 10,5 %

G.P.L. entre 11 % et 13 %

La valeur de **CO** ne doit pas être supérieure à **300 ppm** (mesurés).

Effectuer le contrôle en mode air pulsé et vapeur.

Si ces valeurs sont hors limites procéder comme indiqué dans le manuel.

Pour la conversion méthane-GPL ou vice-versa, procéder comme indiqué dans le manuel.

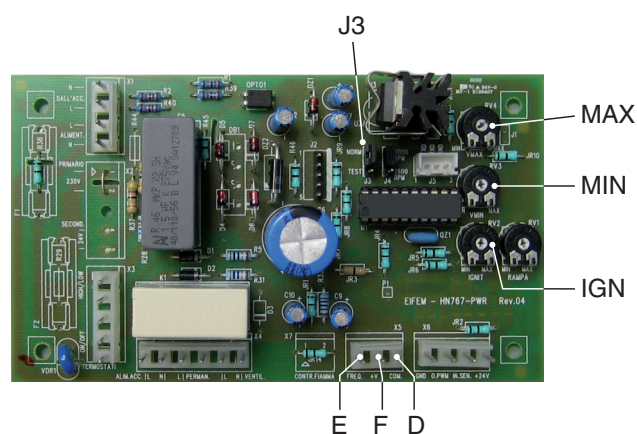
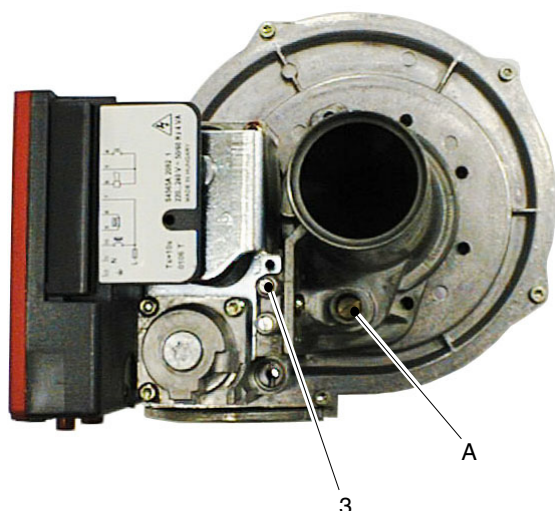
Lecture en :

D-E = Hz (0-200Hz)

D-F = V_{DC} (0-6 V_{DC})

- Brûleur ballon

Répéter les opérations en programmant une cuisson vapeur à 100°C.



Transformation : Comme déjà indiqué, l'appareil est réglé d'usine pour le type de gaz demandé. Une adaptation pourrait cependant s'avérer nécessaire pour passer à un autre type de gaz. Seul un personnel entraîné autorisé appartenant à l'assistance technique en possession du manuel d'instruction correct peut intervenir.

11 • FONCTIONNEMENT À LA PUISSANCE THERMIQUE PRÉVUE

CONTROLE PUISSANCE THERMIQUE VERSIONS X

- Brûleur enceinte

Vérifier la profondeur de le vis “A” selon la **table 5** du manuel “Caractéristiques gaz techniques” avec un calibre.

Entrer dans la page-écran de gestion du brûleur à contrôler :



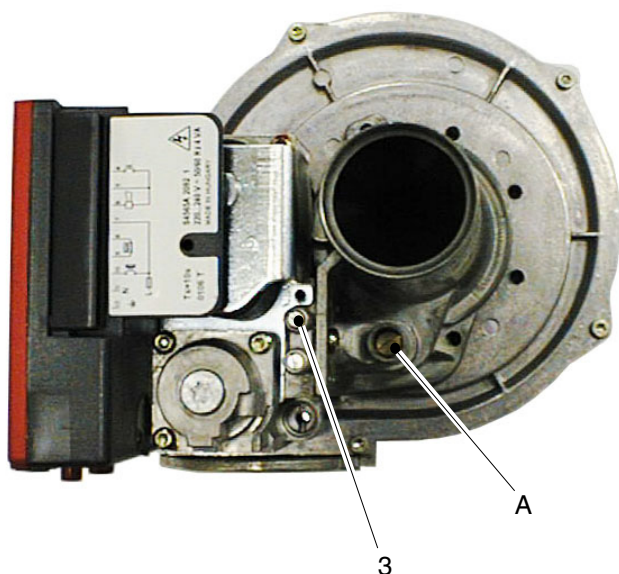
→ SERVICE → PASSWORD → GESTION
BRÛLEURS

Contrôler que les vitesses du ventilateur du brûleur correspondent bien aux données de la **table 5** du manuel “Caractéristiques gaz techniques”.

Programmer une cuisson à air pulsé de 180°C, avec vitesses “MIN”, “MAX” activées et fonctionnement porte ouverte.

Vérifier la combustion, valeurs de **CO (ppm)** et **CO2 (%)**, avec un instrument adéquat.

Mettre en service le four avec la porte ouverte et attendre environ 5 minutes.



Installer la sonde de relevé de fumées dans le tuyau d'évacuation des gaz brûlés (enceinte et générateur de chaleur).

La valeur de **CO2** doit être :

Méthane entre 9 % et 10,5 %

G.P.L. entre 11 % et 13 %

La valeur de **CO** ne doit pas être supérieure à **300 ppm** (mesurés).

Effectuer le contrôle en mode air pulsé et vapeur.

Si ces valeurs sont hors limites, procéder comme indiqué dans le manuel technique.

Pour la conversion méthane-GPL ou vice versa, procéder comme indiqué dans le manuel technique.

- Brûleur ballon

Répéter les opérations en programmant une cuisson vapeur de 130°C (même avec porte fermée).

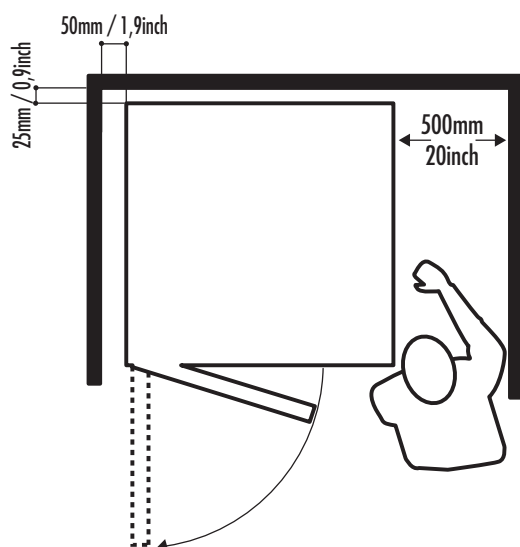


Transformation : Comme déjà indiqué, l'appareil est réglé d'usine pour le type de gaz demandé. Une adaptation pourrait cependant s'avérer nécessaire pour passer à un autre type de gaz. Seul un personnel entraîné autorisé appartenant à l'assistance technique en possession du manuel d'instruction correct peut intervenir.

- 12.1** • Dès que les travaux de raccordement sont terminés, vérifier l'appareil et toute l'installation.
Assurez-vous notamment :
- qu'il n'y a pas de restes de pellicule de protection sur les parois extérieures et que l'enceinte de cuisson est vide.
 - que tous les événements sont libres ;
 - que les raccordements ont été réalisés conformément aux prescriptions et aux indications fournies dans le présent manuel ;
 - que toutes les prescriptions de sécurité des normes, lois et directives en vigueur ont été respectées ;
 - que les raccordements gaz et eau effectués sont étanches ;
 - que l'évacuation de l'eau et celle des fumées sont correctes.
- 12.2** • Procéder ensuite à l'allumage du four selon les instructions du manuel d'utilisation en contrôlant l'allumage progressif des brûleurs et l'aspect de la flamme.
- 12.3** • Contrôler également l'étanchéité des manchons et des joints silicones du circuit hydrique (évent enceinte, évacuation enceinte, bac d'égouttage).
- 12.4** • Remonter soigneusement le flanc droit qui avait été enlevé pour effectuer les travaux décrits ci-dessus.
- 12.5** • Pour plus de sécurité, contrôler la consommation de gaz par la méthode volumétrique. En relevant par un compteur la quantité de gaz consommé pendant un laps de temps déterminé, il est possible de comparer le résultat avec les valeurs du Tableau 5 du manuel "*Caractéristiques gaz techniques*".
- 12.6** • Le document d'essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au Client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garantie du four.

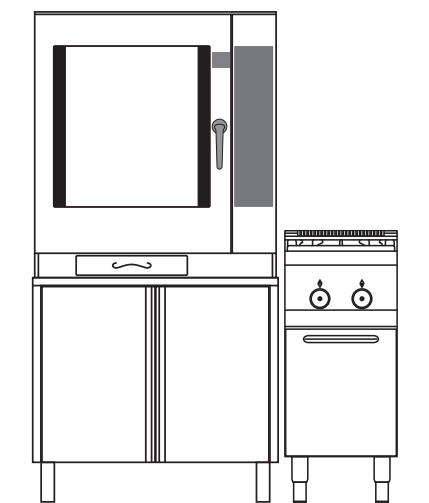
13 • INDICATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR

- 13.1 • Le manuel d'utilisation en main, illustrer à l'utilisateur les fonctions, les sécurités, l'utilisation appropriée et surtout les intervalles à respecter pour l'entretien du four. L'entretien qui comprend le nettoyage des brûleurs, le contrôle de l'enceinte de combustion et le nettoyage des conduites doit être effectué au moins une fois par an. Stipuler à cet effet un contrat d'entretien.
- 13.2 • **Sensibiliser l'utilisateur au fait que toutes les interventions de réparation et/ou entretien doivent être faites exclusivement par le service d'assistance technique autorisé.**
- 13.3 • Informer l'utilisateur qu'en cas de panne ou de dysfonctionnement toutes les alimentations doivent être immédiatement coupées (eau, électricité et gaz).
- 13.4 • Conserver le manuel d'installation et le schéma électrique pour toutes interventions éventuelles.
Sensibiliser l'utilisateur au fait que le manuel d'utilisation fourni avec le four doit être conservé dans un endroit visible, à proximité du four. Inscrire sur le manuel les coordonnées du service d'assistance technique.
- 13.5 • Sensibiliser l'utilisateur au fait que dans la plupart des cas les dysfonctionnements dérivent d'une erreur d'utilisation, par exemple alimentations fermées. Il est donc fondamental d'informer correctement le personnel préposé à l'utilisation du four sur son fonctionnement correct.
En cas d'anomalie répétée contacter le SAT.
- 13.6 • Souligner que toute modification du local et des systèmes de ventilation peuvent avoir une influence sur la combustion. Faire procéder dans ce cas à un contrôle des fonctions du four.



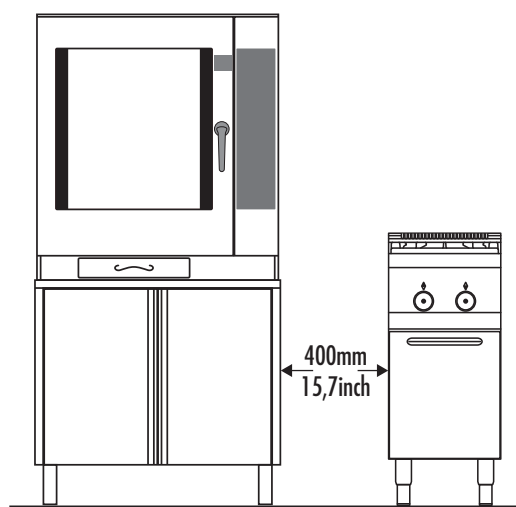
DISTANCES À RESPECTER

Prévoir un espace de 500mm/20inch à droite pour l'entretien.



NE PAS PLACER D'APPAREILS SOURCES DE CHALEUR SUR LE CÔTÉ DROIT DU FOUR

ATTENTION : si la température ambiante à droite de l'appareil est trop haute, le four s'arrête par sécurité.



Distance minimum de sources de chaleur à droite : 400mm/15,7inch.

NOTES

NOTES

