

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN



**Four mixte
à vapeur directe**

FEI



INDEX

	Page
1 • PRECAUTIONS DE SECURITE	3
2 • CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
3 • PREDISPOSITIONS SPECIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION	5
4 • LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES	5
5 • POSITIONNEMENT	6
6 • RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL	7
7 • INDICATIONS PARTICULIERES POUR LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE	7
8 • RACCORDEMENTS EAU ET ECOULEMENT	8
9 • EVENTS	8
10 • MISE EN SERVICE ET ESSAI	9
11 • INDICATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR	9
12 • SCHEMAS D'INSTALLATION	10

MODELES

FEI 061 .	kW 8	FEI 201 .	kW 31,8
FEI 101 .	kW 16	FEI 201_C .	kW 31,8
FEI 102 .	kW 31	FEI 202 .	kW 61,8
		FEI 202_C .	kW 61,8

VERSIONS

- P** Électroniques programmables avec climastep, double vitesse de ventilation, sonde au coeur et éclairage de la chambre de cuisson.
- H** Électroniques avec phases de cuisson, climastep, double vitesse de ventilation et sonde au coeur.
- D** Électroniques avec phases de cuisson et humidificateur.
- X** Électromécaniques standard avec commandes manuelles, humidificateur et sonde au coeur.
- M** Électromécaniques standard avec commandes manuelles et humidificateur.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les erreurs d'impression ou de transcription éventuellement contenues dans le présent manuel. S'il le considère nécessaire ou utile, le fabricant se réserve le droit de modifier ses produits sans compromettre leurs caractéristiques essentielles.

Toute reproduction ou photocopie, intégrale ou partielle, des textes ou des images du présent manuel sans autorisation préalable du fabricant est formellement interdite.



1 • PRECAUTIONS DE SECURITE

- 1.1 • L'installation, la mise en service et l'entretien du four sont réservés au personnel autorisé par le fabricant.
- 1.2 • Lire attentivement les indications du présent manuel, elles fournissent des informations importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
Conserver soigneusement ce manuel d'installation!
- 1.3 • Cet appareil a **exclusivement été réalisé pour cuire des aliments**; toute autre utilisation est à considérer comme impropre et dangereuse.
- 1.4 • Après le déballage, **vérifier si l'appareil est en parfait état**.
En cas de doute, ne pas brancher l'appareil et contacter immédiatement le service assistance ou le point de vente.
- 1.5 • Les éléments de l'emballage peuvent être dangereux pour les enfants, **ne pas les laisser à la portée des enfants**.
- 1.6 • Eliminer l'emballage **conformément aux prescriptions**. En règle générale, diviser le matériel suivant sa composition et le jeter à la voirie.
- 1.7 • Avant d'installer et de raccorder l'appareil, **vérifier si les arrivées existantes** (électricité et eau) **correspondent effectivement aux indications de la plaquette signalétique**. La plaquette signalétique se trouve sur le côté droit, en bas.
- 1.8 • Exemple de plaque signalétique:

				
TYP. FEI 061 H			1998	
NR xxxxxxxxxx				
3N	AC	400	V	50 Hz
		8	kW	kPa 150 - 500 
IPX 5		 - 98		

- 1.9 • La position des arrivées et des évacuations est signalée par des étiquettes. Pour de plus amples informations, consulter le schéma d'installation joint au présent manuel.
- 1.10 • En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, **éteindre immédiatement le four!**

Pendant les opérations d'installation et d'entretien il est conseillé d'utiliser des gants de protection des mains.



2 • CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: caractéristiques générales

Modèle	Versions	Tension d'alimentation	Fréquence	Absorption totale	Ampères	Moteur	Câble de raccordement résistant à l'huile
FEI 061 .	P - H - D - X - M	3N AC 400 V 3 AC 230 V AC 230 V	50 Hz	8 kW	12 20 35	1 x 0,25 Hp	5 x 1,5 mm ² 1) 4 x 2,5 mm ² 3 x 6 mm ² 2)
FEI 101 .	P - H - D - X - M	3N AC 400 V 3 AC 230 V	50 Hz	16 kW	23 40	1 x 1 Hp	5 x 2,5 mm ² 4 x 6 mm ²
FEI 102 .	P - H - D - X - M	3N AC 400 V 3 AC 230 V	50 Hz	31 kW	45 78	1 x 1 Hp	5 x 10 mm ² 3) 4 x 25 mm ²
FEI 201 . FEI 201_C .	P - H - D - X - M	3N AC 400 V 3 AC 230 V	50 Hz	31,8 kW	46 80	2 x 1 Hp	5 x 10 mm ² 3) 4 x 25 mm ²
FEI 202 . FEI 202_C .	P - H - D - X - M	3N AC 400 V 3 AC 230 V	50 Hz	61,8 kW	89 155	2 x 1 Hp	5 x 25 mm ² 4) 4 x 70 mm ²

1) Ø min. câble de raccordement = 12 mm

2) Ø max. câble de raccordement = 18 mm

3) Ø min. câble de raccordement = 26 mm

4) Ø max. câble de raccordement = 44 mm

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

Tableau 2: caractéristiques générales de l'eau

Modèle	Versions	Pression eau kPa	Consommation d'eau adoucie max. l/h	Raccordement eau
FEI 061 .	P - H - D - X - M	150 - 500	10	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
FEI 101 .	P - H - D - X - M	150 - 500	19	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
FEI 102 .	P - H - D - X - M	150 - 500	30	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
FEI 201 . FEI 201_C .	P - H - D - X - M	150 - 500	37	2 x R 3/4" ⁽¹⁾
FEI 202 . FEI 202_C .	P - H - D - X - M	150 - 500	60	2 x R 3/4" ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Les fours sont dotés de 2 entrées pour l'eau, l'une pour l'eau froide non adoucie et l'autre pour l'eau chaude (max. 50 °C) ou froide adoucie.



3 • PREDISPOSITIONS SPECIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION

- 3.1 • Installer le four dans une pièce bien aérée.
- 3.2 • Il est conseillé d'installer l'appareil sous une hotte d'aspiration, afin de garantir l'évacuation rapide et constante des vapeurs de cuisson.
- 3.3 • Conformément aux prescriptions, installer un interrupteur omnipolaire entre le four et le secteur. La distance entre les contacts doit être d'au moins 3 mm pour chaque pôle.
- 3.4 • Le four nécessite 2 alimentations d'eau dont l'une peut ne pas être adoucie mais doit être obligatoirement froide (pour la condensation des vapeurs). L'installation pour l'autre alimentation de l'appareil (vaporisateur) doit être équipée d'adoucisseur possédant débit et pression adéquats (voir caractéristiques techniques et paragraphe relatif au raccordement hydrique). Pour chaque ligne d'alimentation en amont de l'appareil installer un robinet d'arrêt.
- 3.5 • Le local doit être équipé d'une évacuation d'eau positionnée de façon adéquate par rapport au four. Les détails sont fournis dans le chapitre "*Raccordements eau et écoulement*" dans le présent manuel.
- 3.6 • L'interrupteur omnipolaire et les robinets d'eau doivent se trouver à proximité de l'appareil et l'utilisateur doit pouvoir y accéder aisément.

4 • LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES

Pour l'installation de l'appareil, observer scrupuleusement les prescriptions suivantes:

- 4.1 • éventuelles normes hygiéniques-sanitaires sur les locaux de cuisine/gastronomie;
- 4.2 • normes régionales ou comunales telles que les réglementations sur la construction et contre les risques d'incendie;
- 4.3 • prescriptions en vigueur sur la sécurité du travail;
- 4.4 • prescriptions concernant les installations électriques;
- 4.5 • dispositions de la compagnie de l'énergie électrique;
- 4.6 • s'il y a lieu, autres prescriptions locales.



5 • POSITIONNEMENT

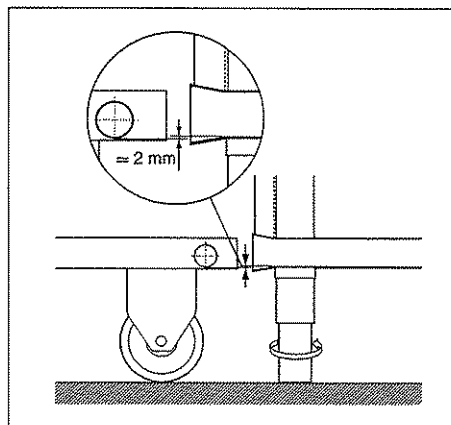
- 5.1 • Pour le positionnement des appareils sur comptoir (FEI 061 .; FEI 101 .; FEI 102 .) utiliser le support fourni par le constructeur. A défaut tenir compte du poids de l'appareil.
- 5.2 • Avant d'installer le four dans son emplacement définitif mettre en place les tuyaux d'eau et la rallonge d'évacuation dans leurs raccords respectifs (voir les paragraphes relatifs aux branchements hydriques et de l'évacuation).
- 5.3 • Les distances entre l'appareil et les autres appareils et les murs du local, avec espaces de maintenance suffisants pour permettre l'accès aux techniciens d'assistance sont fournies par le schéma d'installation. En cas d'installation directement contre un mur inflammable pourvoir à l'isolation thermique adéquate. Les normes en vigueur en matière de protection contre l'incendie doivent être absolument appliquées. Ne pas boucher les ouvertures ou les fenêtres d'aération pratiquées sur le revêtement externe du four car elles servent à disperser la chaleur du compartiment électrique. Respecter scrupuleusement les schémas d'installation.
- 5.4 • Le câble électrique, une fois l'appareil installé, doit être protégé et ne doit en aucun cas subir de traction.

- 5.5 • L'appareil doit être mis de niveau:

appareils sur comptoir: les dénivelés du plan d'appui sont à rectifier.

appareils dotés de chariot porte-plats (FEI 201_C . et FEI 202_C .): prêter une attention redoublée à ces précautions. Les cotes et hauteurs citées sur la figure ci-contre doivent être scrupuleusement appliquées pour permettre une insertion du porte-plats sans problèmes. La mise en place effectuée, retirer la barre carrée vissée sur le côté frontal entre les pieds.

Les dénivelés peuvent porter préjudice au fonctionnement du four.



- 5.6 • Retirer complètement les résidus de l'emballage et la pellicule protectrice de toutes les surfaces externes du four.

6 • RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

- 6.1 • Etant donné que ce four est un appareil de type X (livraison sans câble et sans fiche), le câble de raccordement 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 indiqué, la ligne d'alimentation du four doit être équipée d'un interrupteur général omnipolaire possédant une distance minimum d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm pour chaque 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-câble. 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-câble, il ne se débranche qu'après les autres conducteurs. Contrôler l'efficacité de l'interrupteur omnipolaire en amont.
- 6.4 • Le four doit faire partie d'un système équipotentiel.
Ce branchement se fait en raccordant à la borne adéquate dans la partie postérieure du four marquée 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 PARTICULIERES POUR LE RECCORDEMENT ELECTRIQUE

- 7.1 • Toute la série de fours est équipée de 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 FEI 201 .; FEI 201_C .; FEI 202 . et FEI 202_C . sont équipés de deux moteurs.

8 • RACCORDEMENTS EAU ET ECOULEMENT

8.1 • PRESSION D'EAU

La pression d'eau du réseau doit être comprise entre 150 et 500 kPa, comme indiqué dans le chapitre "*Caractéristiques techniques*". Si la pression était supérieure, installer en amont un réducteur de pression.

8.2 • RACCORDEMENT HYDRIQUE D'ALIMENTATION DU VAPORISATEUR

Pour l'alimentation du vaporisateur il est nécessaire de raccorder l'eau adoucie froide ou chaude (max. 50 °C) selon les caractéristiques ci-dessous. 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.

8.3 • CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

Il faut absolument que les caractéristiques de l'eau rentrent dans les valeurs limites indiquées ci-après, ceci pour éviter tout phénomène de corrosion, qui endommagerait sérieusement l'appareil, causée par l'alimentation d'eau trop adoucie ou trop dure, et toute incrustation de calcaire dans l'enceinte de cuisson et dans le circuit de l'eau en cas d'eau trop dure.

Dureté: **comprise entre 3° et 6° fH**

PH: **supérieur à 7,5**

Chlorures: **inférieurs à 30 ppm**

Ces valeurs sont importantes pour la réalisation d'un système de traitement de l'eau adéquat!

8.4 • RACCORDEMENT HYDRIQUE DE CONDENSATION DES VAPEURS

Pour l'alimentation de la condensation de vapeurs il est nécessaire de raccorder l'eau même non adoucie mais nécessairement 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.

8.5 • ECOULEMENT

L'écoulement de l'eau se fait par chute libre à l'aide d'un tuyau plastique (non flexible), résistant à la chaleur, d'une longueur maximale de 2 m, posé avec une impédance minimale de 4°.

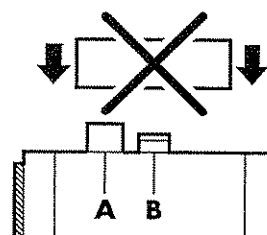
Il est interdit de réduire le diamètre de l'évacuation.

9 • EVENTS

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

A - Event pour les vapeurs de l'enceinte de cuisson

B - Event de sécurité



Le constructeur décline toute responsabilité pour tous 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.



10 • MISE EN SERVICE ET ESSAI

- 10.1** • Une fois les raccordements terminés, vérifier l'appareil et toute l'installation. Vérifier notamment:
- s'il n'y a pas de résidus du film de protection sur le revêtement externe et si l'enceinte de cuisson est vide;
 - si tous les événements sont libres;
 - si tous les raccordements sont effectués conformément aux indications et aux prescriptions du présent manuel;
 - si toutes les prescriptions de sécurité des normes, lois et directives en vigueur sont respectées;
 - si les raccordements de l'eau sont étanches;
 - si l'écoulement de l'eau est libre.
- 10.2** • Ensuite, allumer le four en suivant les indications du présent manuel.
- 10.3** • Vérifier également le bon état des étanchéités des manchons et des joints en silicone du circuit de l'eau (évent enceinte, écoulement enceinte, bac de récolte des gouttes).
- 10.4** • Remonter soigneusement le flanc droit retiré pour effectuer les travaux ci-dessus.
- 10.5** • Le procès verbal de l'essai doit être dûment rempli et soumis à l'acceptation du client qui devra le signer. Cette opération entraîne automatiquement la validité de la garantie du four.

11 • INDICATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR

- 11.1** • Avec le support du manuel d'emploi, expliquer à l'utilisateur quelles sont les fonctions, les sécurités, l'utilisation adéquate et, surtout, les intervalles pour l'entretien du four. L'entretien du four doit être effectué au moins une fois par an. Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.
- 11.2** • **Sensibiliser l'utilisateur sur le fait que toute intervention de réparation et/ou d'entretien du four pouvant s'avérer nécessaire doit être réservée au personnel du service assistance agréé.**
- 11.3** • Informer l'utilisateur qu'en cas de panne ou de dysfonctionnement toutes les alimentations doivent être immédiatement coupées (eau, électricité).
- 11.4** • Conserver le manuel d'installation et le schéma électrique pour les interventions futures. Sensibiliser l'utilisateur sur le fait que le manuel d'emploi qui accompagne le four doit être conservé visiblement et à proximité du four. Il est conseillé d'inscrire le nom du service assistance de confiance directement sur le manuel.
- 11.5** • Sensibiliser l'utilisateur sur le fait que dans la plupart des cas les dysfonctionnements dérivent d'une erreur d'utilisation, par exemple alimentation fermée. 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 service d'assistance technique.



12 • SCHEMAS D'INSTALLATION: LEGENDE

Entrée du câble
d'alimentation électrique



.....

Entrée du gaz
et filetage



.....

DE-AT-BE	ISO 7-1
ES-FI-FR-GR	
IE-IT-LU-NO-NL	
PT-GB-SE-CH	
DK	ISO 228-1

Evacuation de
la fumée



Bouchon désincrustant
du générateur



Event de sécurité
de l'enceinte



Ø mm

Event pour la vapeur
de l'enceinte



Ø mm

Entrée de l'eau
normale



Ø

Entrée de l'eau
adoucie



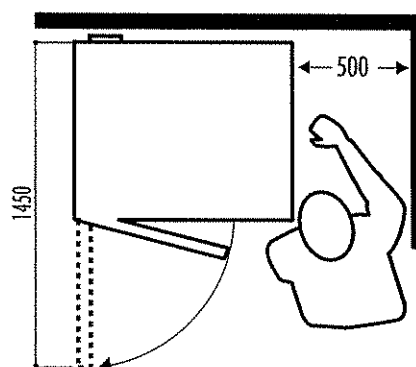
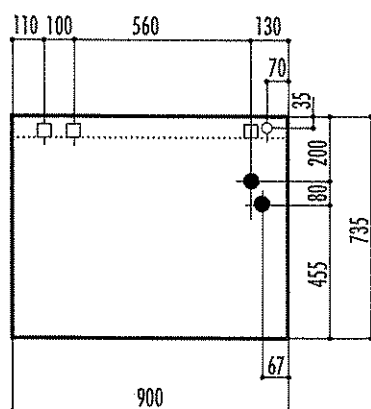
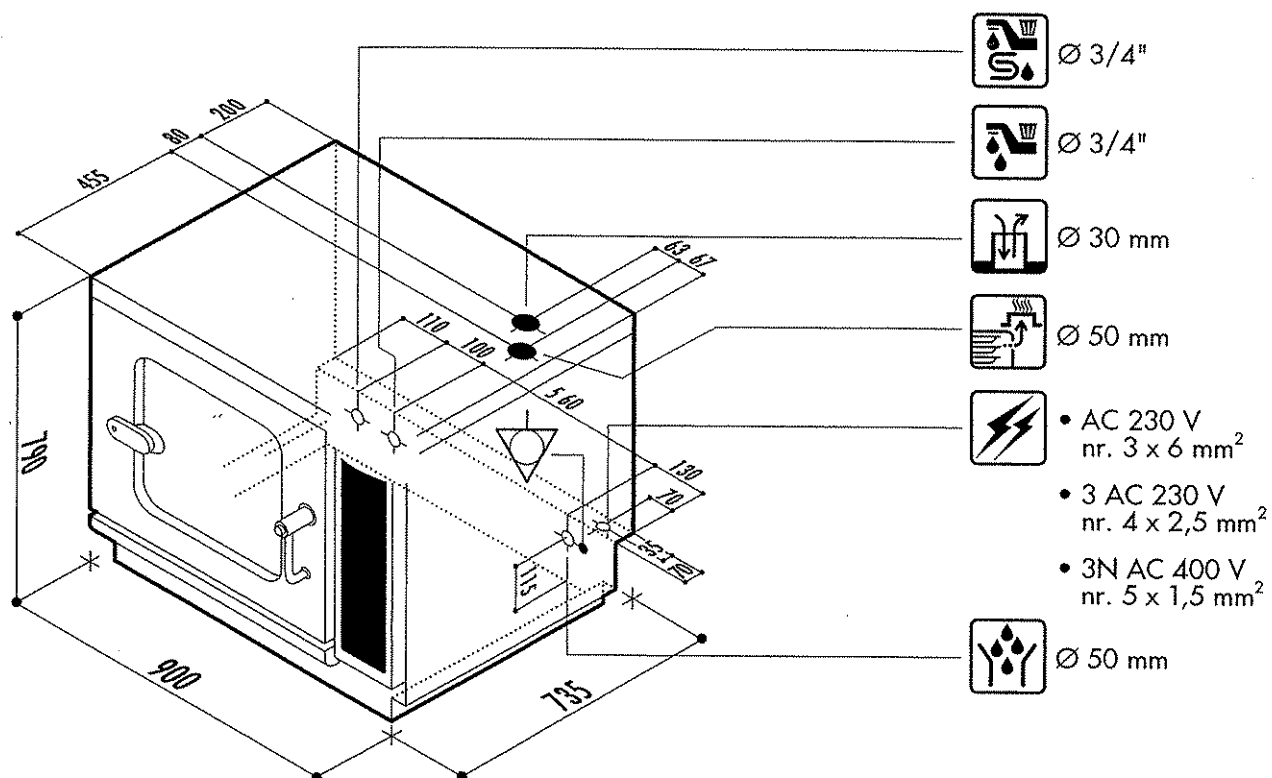
Ø

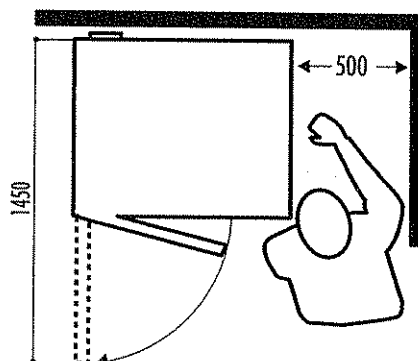
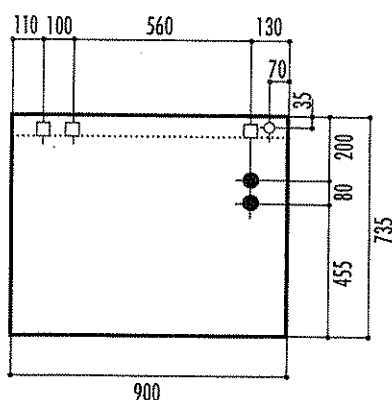
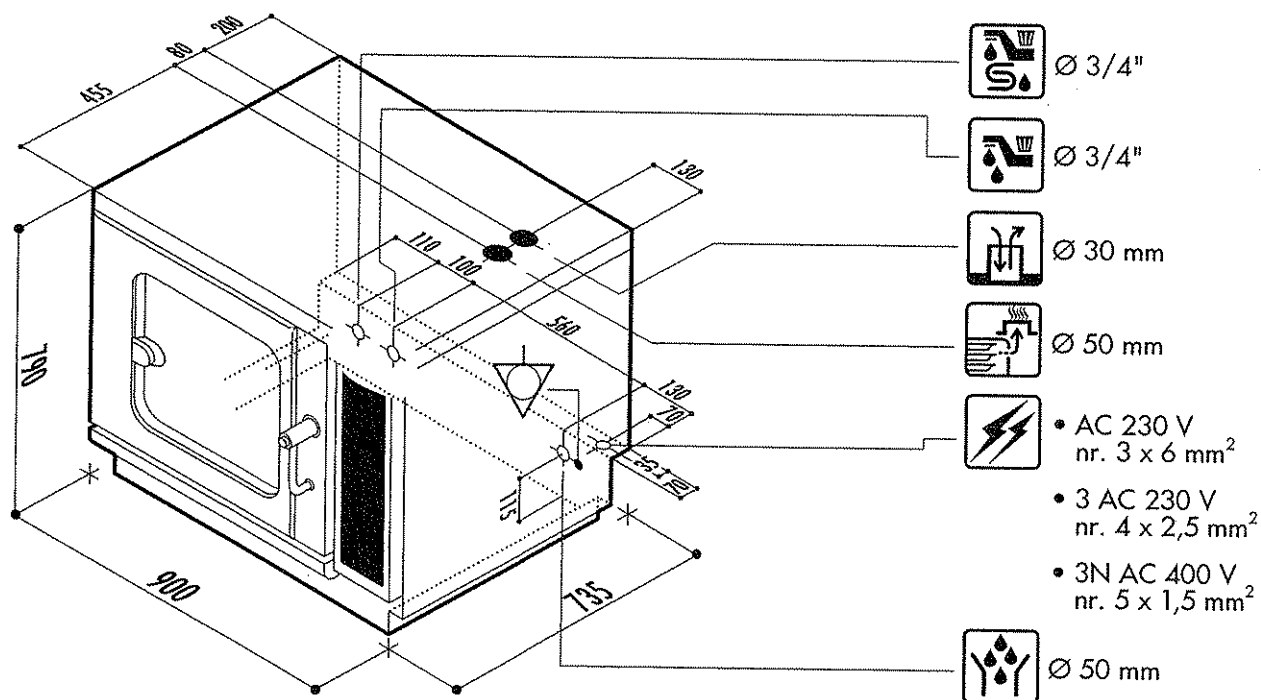
Ecoulement des
liquides

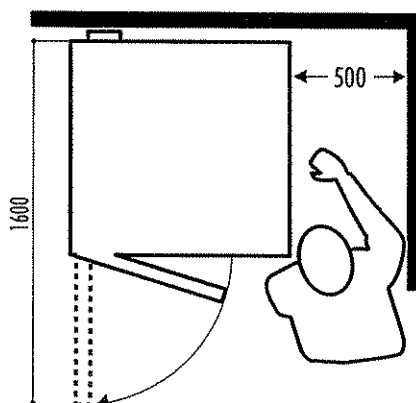
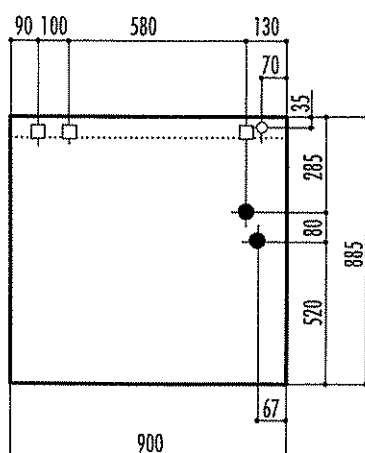
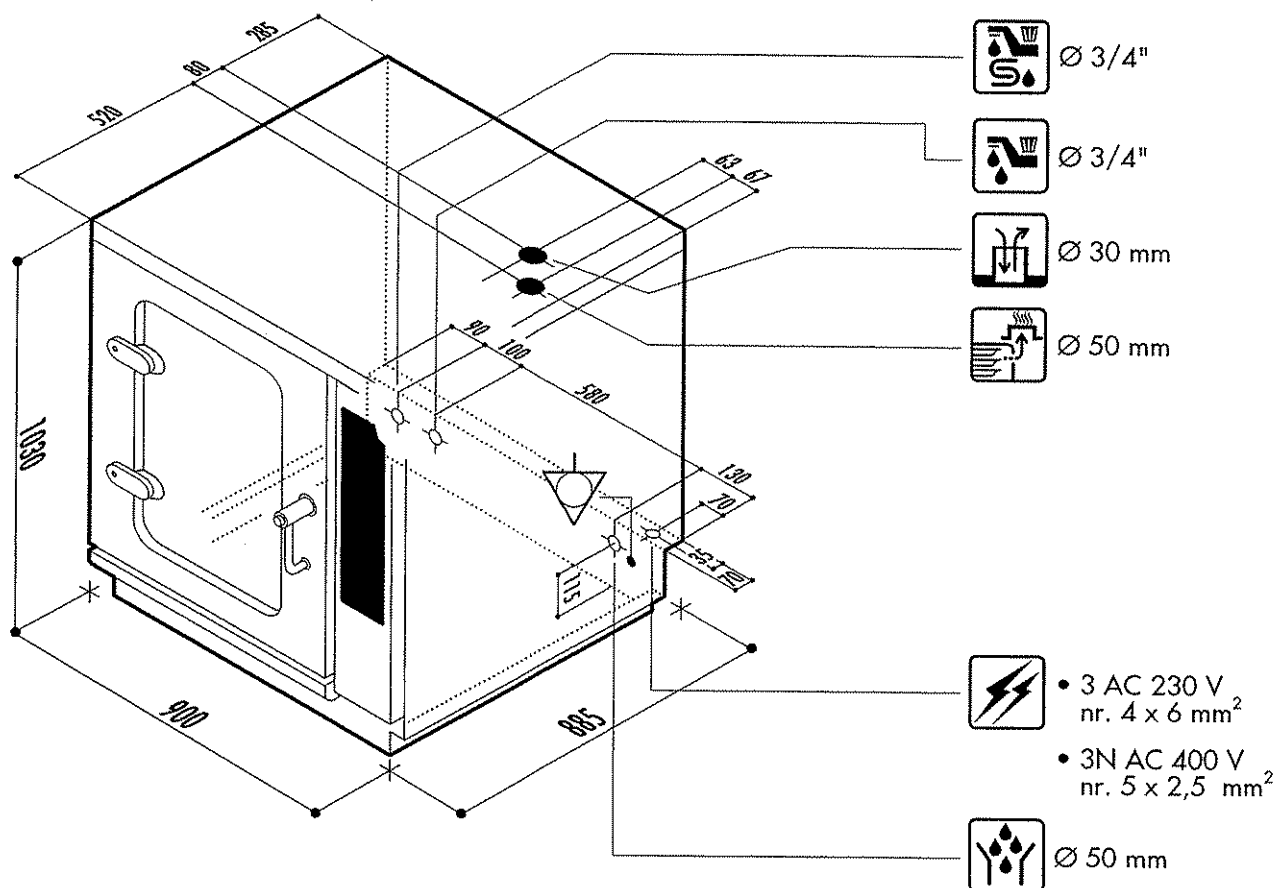


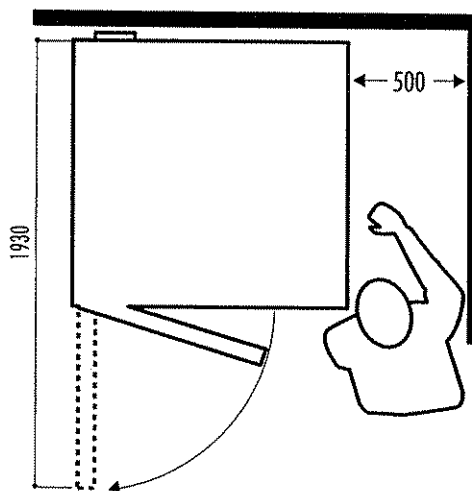
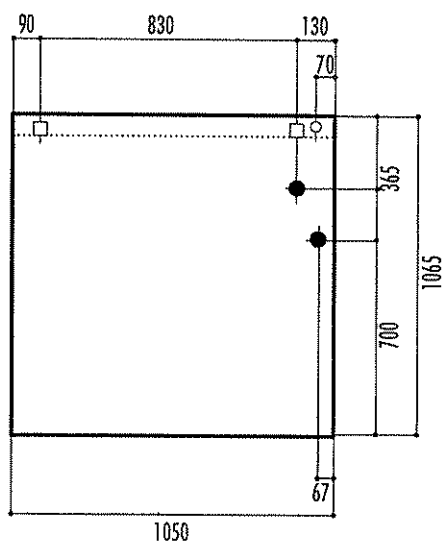
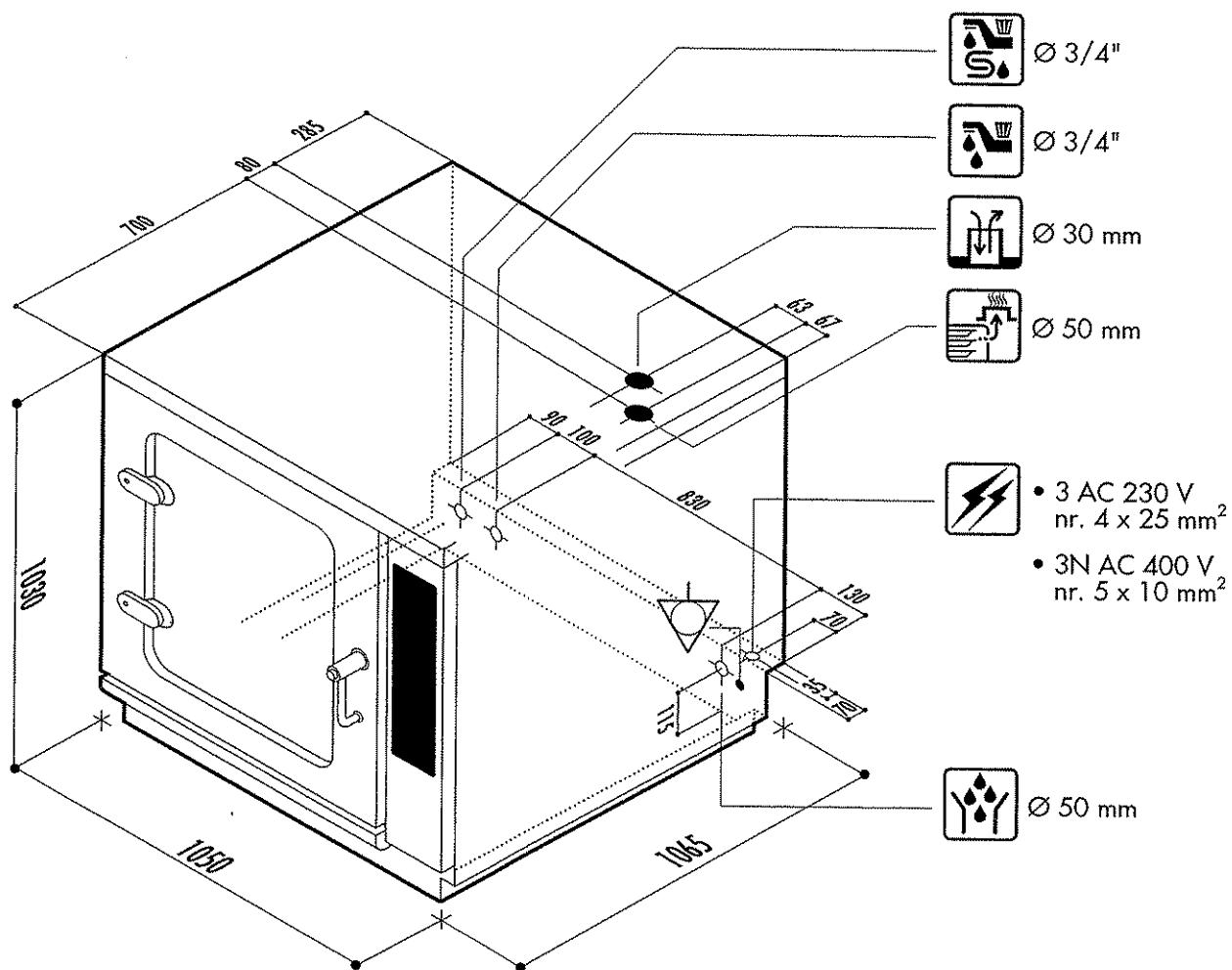
Ø mm

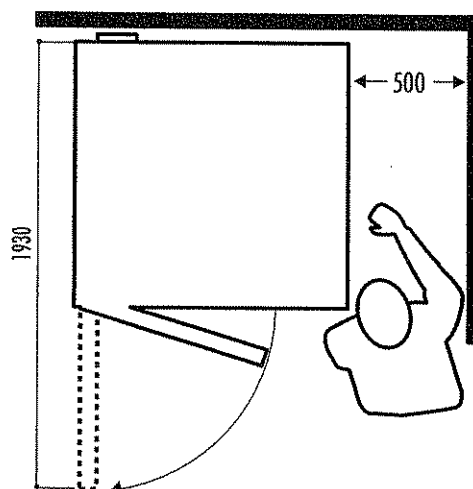
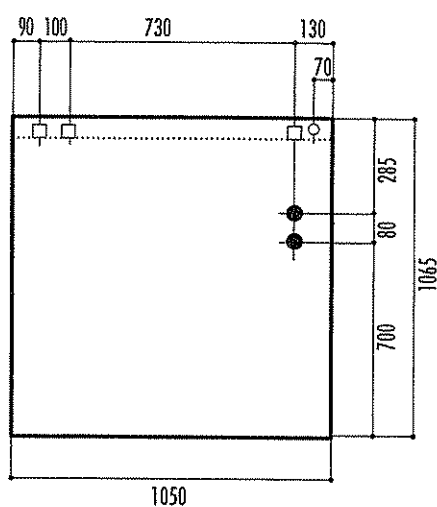
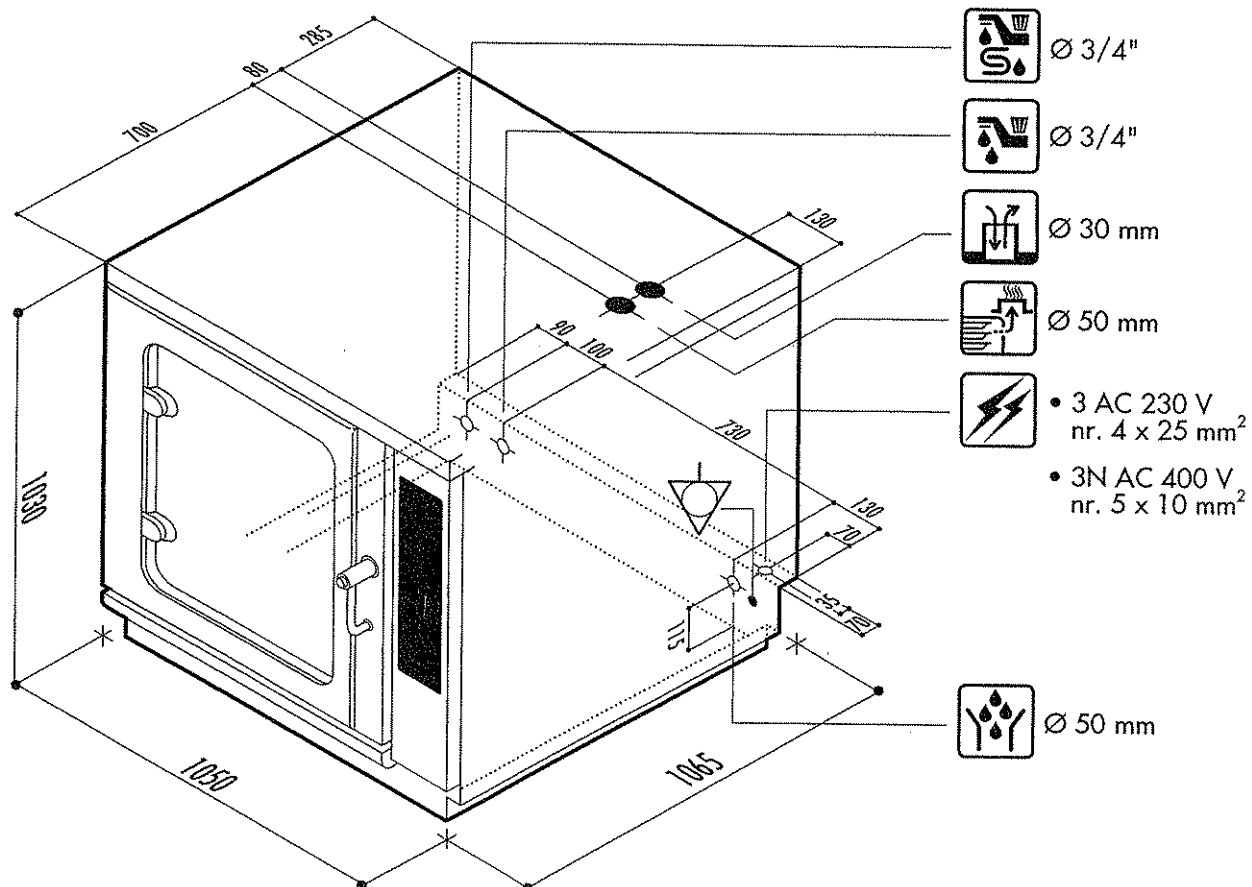




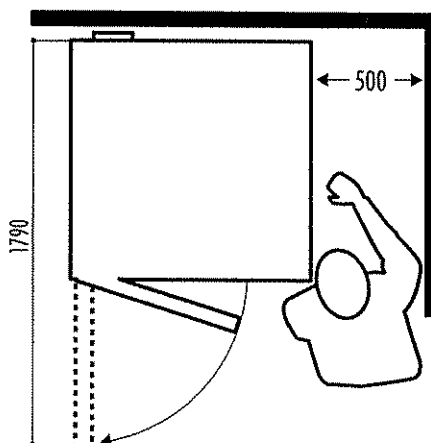
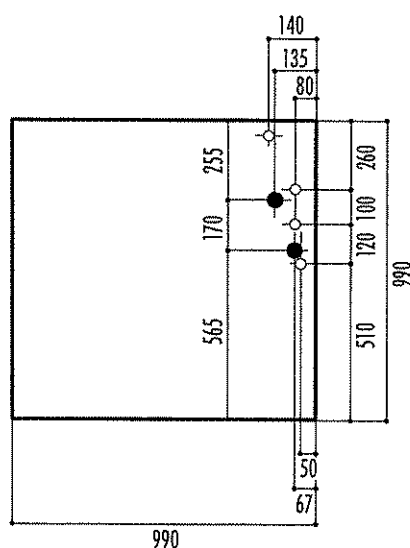
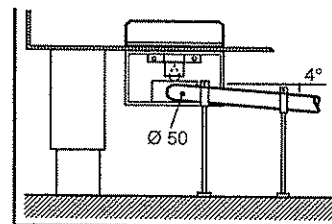
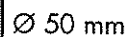
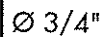
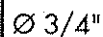
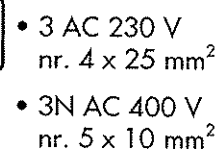
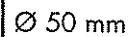
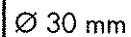


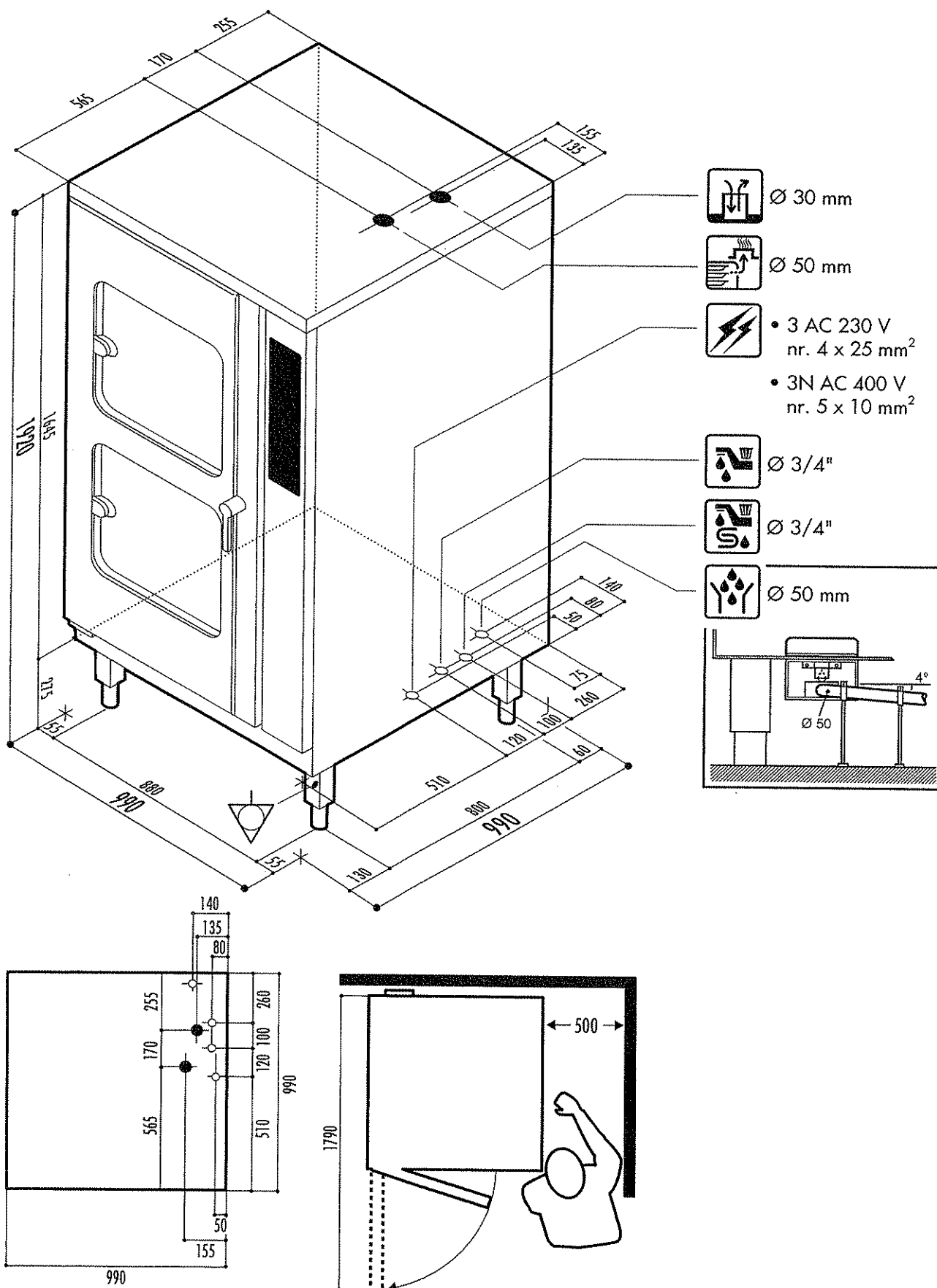






Technical drawing of the oven unit showing dimensions in millimeters. The drawing includes a front view, a side view, and a top view. Key dimensions include: overall width 990 mm, overall height 1990 mm, depth 565 mm, and various internal and external measurements for the door and base.





SCHEMAS D'INSTALLATION FEI 202 ./FEI 202_C . (Versions M; X et D)

