

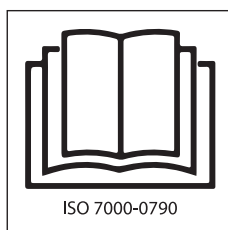
01/2019

Mod: FVS-1111/TS

Production code: PK-DT-111E DI



Diamond
catering equipment



RHDA-304E	RHDT-304E
RHDA-104E	RHDT-104E
RHDA-307E	RHDT-307E
RHDA-107E	RHDT-107E
RHDA-111E	RHDT-111E

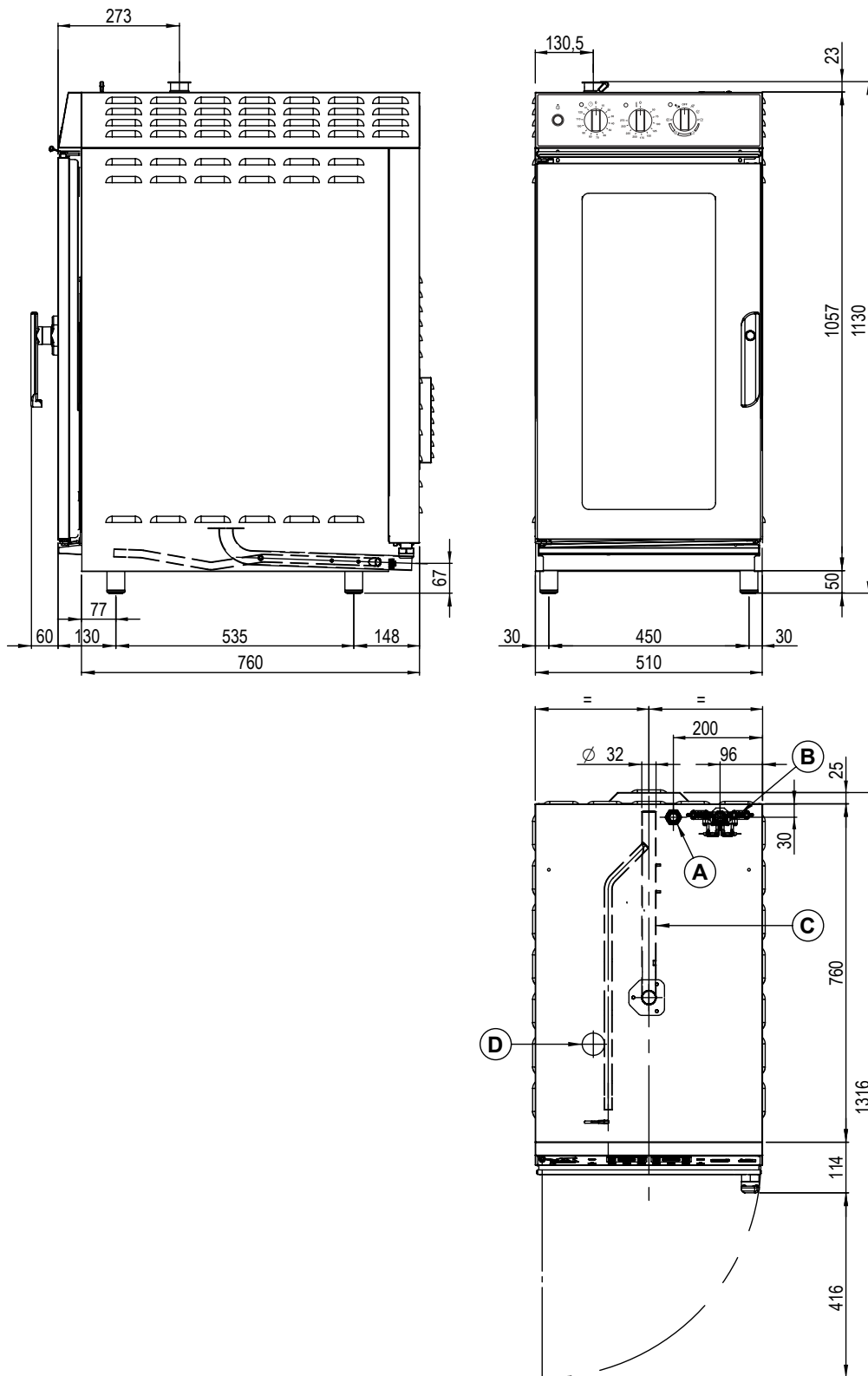
RHDA-104E
RHDT-104E
RHDA-107E
RHDT-107E

FMEC411M	FMEC711M
FMEC411D	FMEC711D
FMEC411T	FMEC711T
FMEC723M	FMEC1011M
FMEC723D	FMEC1011D
FMEC723T	FMEC1011T

FVS-423
FVS-711
FVS-423/TS
FVS-711/TS
FVS-1111/TS

PK-DA-304E	PK-DT-304E
PK-DA-104E	PK-DT-104E
PK-DA-307E	PK-DT-307E
PK-DA-107E	PK-DT-107E
PK-DA-111E	PK-DT-111E

	FR INDEX
	Dimensions
	Avant-propos
1.0	Déclaration de conformité
1.1	Directive européenne ROHS 2012/19/UE
1.3	Transport du four et élimination de l’emballage
1.4	Etiquettes informatives
	INSTALLATION
1.5	Positionnement du four
1.6	Raccordement électrique
1.7	Tableau des données techniques raccordement électrique
2.3	Caractéristiques de l’eau
2.4	Données techniques réseau d’eau
2.5	Raccordement hydraulique arrivée d’eau
2.6	Raccordement hydraulique vidange d’eau
2.9	Inversion du sens d’ouverture de la porte
3.0	Organes de contrôle et de sécurité
3.1	Remplacement des pièces
3.2	Contrôle des fonctions



11 x 1/1 GN

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 510 x 812 x h 1130	11 x 1/1 GN	67 mm	

AVANT-PROPOS

Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à ses produits comme elle le juge nécessaire ou utile, sans compromettre les caractéristiques essentielles. Lire la notice avec attention et faire particulièrement attention aux normes concernant les dispositifs de sécurité.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément construit, c'est-à-dire pour la cuisson des plats et pour la régénération des denrées précuites et/ou réfrigérées.

ATTENTION! Avant d'effectuer tout type de connexion de cet équipement (électrique ou hydraulique), lire attentivement les instructions de ce manuel. Cette notice devrait rester avec soin afin d'être disponible pour toute référence ultérieure aux utilisateurs ou techniciens d'entretien.

L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.

1.0 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le constructeur déclare que les appareils sont conformes aux normes CEE.

L'installation devra être effectuée en respectant les normes en vigueur, notamment celles concernant l'aération des locaux.

Attention: Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation incorrecte, d'une installation erronée et d'une mauvaise maintenance.

1.1 DIRECTIVE EUROPÉENNE ROHS 2012/19/UE

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager.

Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

1.3 TRANSPORT DU FOUR ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

À la réception du four et avant l'installation, vérifiez que l'emballage est intact et qu'il n'y a pas des dommages visibles.

Vérifier qu'avec le four, il n'ya pas aucune documentation, consistant en:

- notice d'installation, utilisation et entretien
- Fiche pour la correcte installation du four
- Schéma électrique
- Étiquette ISO 3864-1

Avant de transporter le four jusqu'à la place de l'installation vérifier que:

- Les portes sont assez grandes pour permettre le passage du four.
- Le plancher support le poids.

Selon le modèle du four, ses dimensions et son poids, utiliser pour la movimentation pendant le transport et avant l'installation équipement, qui garantisse stabilité pour éviter chutes, renversements ou mouvements non contrôlés de l'appareil ou de ses composantes.

Conserver l'emballage jusqu'au lieu où le four sera installé.

L'emballage aide la movimentation de la marchandise et protège le four des chocs accidentels.

Pendant le déménagement et l'installation du four, l'installateur doit respecter les normes de prévention des accidents en vigueur sur le lieu d'installation (utilisation des chaussures de sécurité et gants etc.).

Enlever l'emballage en prenant soin de ne pas endommager le four. Le film adhésif qui protège les surfaces en acier inox peut être enlevé même après la mise en place au-dessus du support correspondant, ou sur la surface d'appui.



ATTENTION. Matériaux d'emballage et films adhésifs sont potentiellement dangereux.

Pour cette raison ils doivent être gardés hors de portée des enfants et éliminés en conformité avec les réglementations locales.

Vous devez séparer les matériaux d'emballage (bois, carton, plastique...) et les jeter séparément, dans le respect de la réglementation applicable au site d'installation.

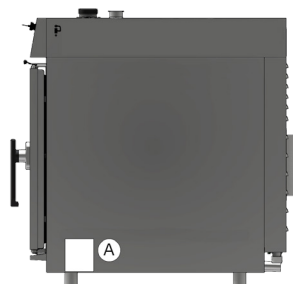
Avant de mettre en marche l'appareil, enlever les films de protection sur les parties en acier inox, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques.

Effacer tout résidu d'adhésif à l'aide d'une éponge imbibée du solvant.

Si le four est chauffé sans avoir éliminé le film adhésif, l'enlèvement du film et le nettoyage des résidus de colle sera beaucoup plus difficile.

1.4 ETIQUETTES INFORMATIVES

Dans chaque four s'appliquent certaines étiquettes métalliques, qui donnent des renseignements importants concernant les caractéristiques du four, le branchement électrique et hydraulique et par la suite le branchement à la purge.



La plaque A est apposée sur le côté droit.

Les renseignements contenus dans cette plaque sont les suivantes:

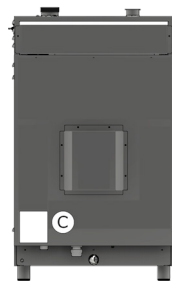
- Nom et adresse du constructeur
- Modèle du four
- Protection IPX contre les liquides
- La puissance absorbée et le type d'alimentation (monophasé ou triphasé)
- Numéro de série du four
- Symbole de la directive européenne



En enlevant le panneau derrière, sur la base du four est appliquée la plaque B.

Sur cette plaque le numéro de série du four est répété.

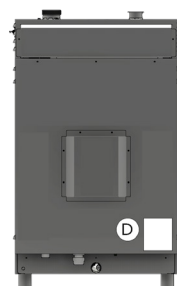
Dans cette façon, le client ou l'installateur peuvent connaître le numéro de série du four même si la plaque A est sale ou endommagée.



Si le four est équipé d'humidification, à l'arrière du four près du connecteur pour le branchement de l'eau, est appliquée la plaque C.

La plaque C indique les caractéristiques de l'eau nécessaires pour un correct fonctionnement du four.

Les mêmes caractéristiques sont énoncées au paragraphe 2.4 du présent manuel.



Close to the drain there is the label D, containing info concerning drain connection.

INSTALLATION

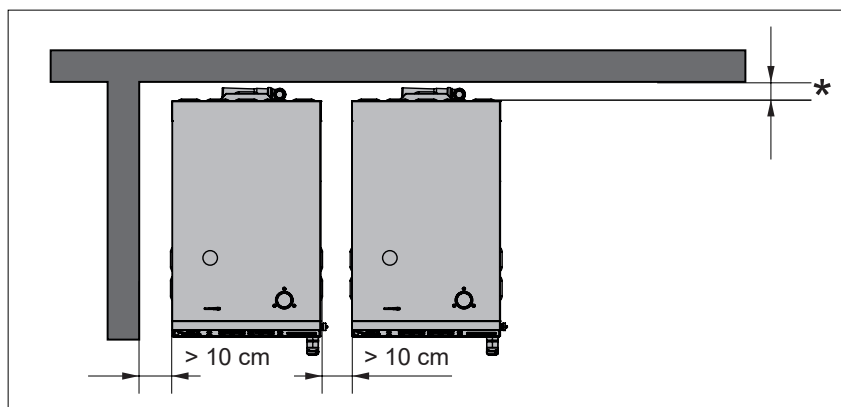
1.5 POSITIONNEMENT DU FOUR

L'établissement où sera installé le four doit être conforme aux exigences suivantes:

- Être protégés contre les agents atmosphériques et de procéder à un échange d'air;
- Conformer aux règlements concernant la sécurité au travail.
- Avoir une température entre 5°C et 35°C avec un pourcentage d'humidification jusqu'à 70%.

Positionner le four et procéder à la mise à niveau à l'aide des pieds réglables.

Il doit rester un espace minimum de 6 cm entre le fond du four et le plan d'appui des pieds.



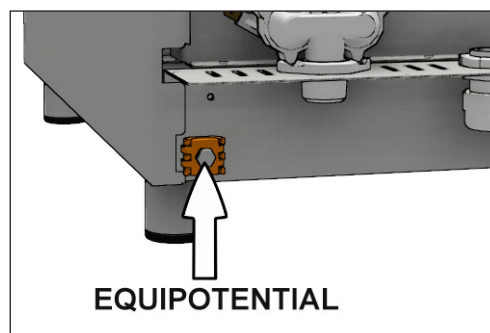
*Maintenir une distance postérieure suffisante afin que l'étiquette de la borne equipotentielle soit visible facilement quand l'appareil est installé. La même borne doit être accessible pour l'installation du câble equipotential quand le four a été installé selon les instructions indiquées. Placer l'appareil de façon à permettre l'accès du côté droit pour les opérations d'installation, entretien et assistance technique.

1.6 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil fourni est prédisposé pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaquette signalétique placée sur le côté droit de l'appareil. L'appareil doit être placé dans un système équipotentiel, dont l'efficacité doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Le branchement doit être effectué par le biais de la vis qui se trouve à l'arrière du four, marquée avec le sigle **EQUIPOTENTIAL**.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où cette norme importante concernant la prévention des accidents ne sera pas respectée.



1.7 TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Modèle	Puissance absorbée et voltage	n° et puissance moteur	Puissance de chauffe	Courant absorbé	Section câble alimentation
4 x 2/3 GN	4.3 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	1 x 250 W	3.9 kW	7.5 A	5 x 1.5 mm ²
	2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz				3 x 1.5 mm ²
4 x 1/1 GN	5.2 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	1 x 250 W	4.9 kW	8.5 A	5 x 1.5 mm ²
7 x 2/3 GN	5.2 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	1 x 250 W	4.9 kW	8.5 A	5 x 1.5 mm ²
7 x 1/1 GN	8.8 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	1 x 250 W	8.5 kW	14.5 A	5 x 2.5 mm ²
11 x 1/1 GN	15 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	2 x 250 W	14.4 kW	25 A	5 x 4.0 mm ²

2.3 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

L'eau d'alimentation doit être apte à la consommation humaine et doit avoir les caractéristiques suivantes:

Temperature: comprise entre 15 – 20°C

Dureté de l'eau: comprise entre 4° et 8° Français, nous conseillons vivement d'installer toujours un adoucisseur en amont de l'appareil afin de maintenir la valeur de dureté de l'eau entre ces valeurs.

Le fonctionnement du four avec une eau de dureté supérieure pourrait entraîner la formation d'incrustations de calcaire sur les parois de l'enceinte du four.

Pression de l'eau d'alimentation: comprise entre 150 et 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

Attention. Une pression plus élevée implique une dépense d'eau inutile et peut compromettre le bon fonctionnement de composantes.

Concentration maximale en chlorures (Cl⁻): inférieure à 150 mg/litre.

Concentration en Chlore (Cl₂): inférieure à 0.2 mg/litre

pH: supérieure à 7.

Conductibilité de l'eau: 50 à 2000 µS/cm.

Attention: L'utilisation de dispositifs de traitement de l'eau autres que ceux prescrits par le constructeur est interdite sous peine de chute immédiate de la garantie. Les dispositifs de dosage des produits détartrants dans les conduites (exemple doseurs de poly phosphates) sont également interdits car ils risquent de compromettre le fonctionnement correct de la machine.

2.4 DONNÉES TECHNIQUES RESEAU D'EAU

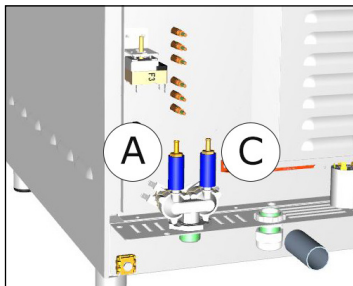
	4 x 2/3 GN	4 x 1/1 GN	7 x 2/3 GN	7 x 1/1 GN	11 x 1/1 GN
Réglage débit eau cycle vapeur et mixte.	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm	Ø 0.5 mm	Ø 0.5 mm
Régulateur débit eau de condensation	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm

2.5 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - ARRIVÉE D'EAU

Les fours sont équipés d'un raccord d'arrivée d'eau situé à l'arrière de l'appareil. Il faudra toujours installer entre l'appareil et le réseau hydraulique un robinet d'arrêt avec commande facilement accessible; en outre, il est vivement conseillé de monter un filtre à cartouche sur la conduite d'arrivée d'eau. **Toujours utiliser un set de joints hydrauliques nouveaux, les vieux joints ne doivent pas être réutilisés.**

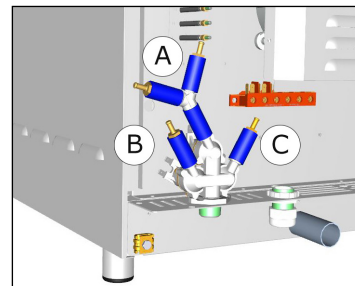
Le raccordement hydraulique doit toujours être effectué avec de l'eau froide et tuyaux rigides.

Pas utiliser des tubes flexibles pour raccorder le four au réseau hydraulique.



Dans les modèles à 4 et 7 bacs, l'électrovalve (A) alimente la production de vapeur en mode mixte et en mode vapeur et la (C) le système de condensation de la vapeur.

Dans les modèles à 10 bacs, l'électrovalve (A) alimente la production de vapeur en mode vapeur, la (B) en mode Mixte et la (C) le système de condensation de la vapeur.

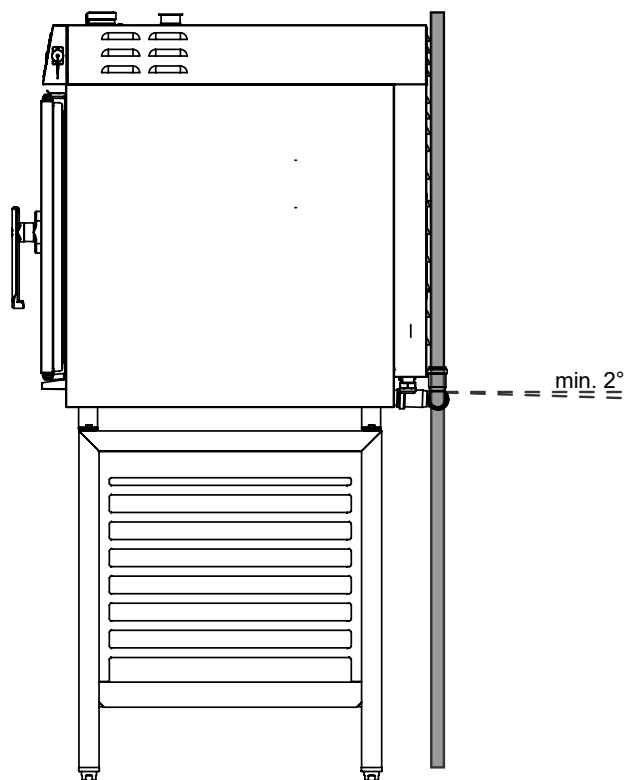


2.6 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - VIDANGE D'EAU

Les fours sont équipés d'un tuyau de vidange de l'eau placé à l'arrière de l'appareil; le raccordement hydraulique doit être effectué directement sur l'extrémité du tuyau de vidange en acier inox.

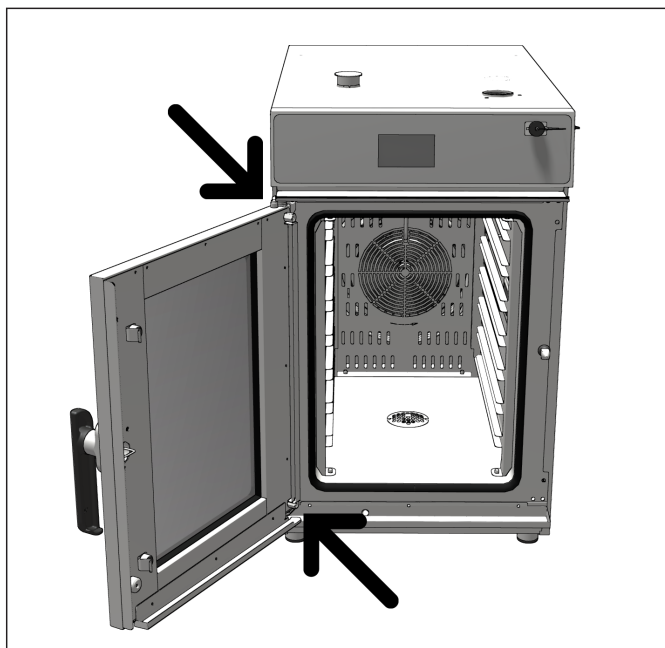
Le système de vidange ne doit pas avoir de siphon et doit être réalisé avec des tuyaux rigides et résistants à une température de 110°C. Le diamètre du tuyau de vidange ne peut pas être réduit et il est absolument nécessaire que le raccordement au conduit soit à pression atmosphérique, avec une adéquate prise d'air à entonnoir.

L'obstruction du tuyau de vidange peut provoquer une sortie de vapeur par la porte du four et des mauvaises odeurs à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.



2.9 INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

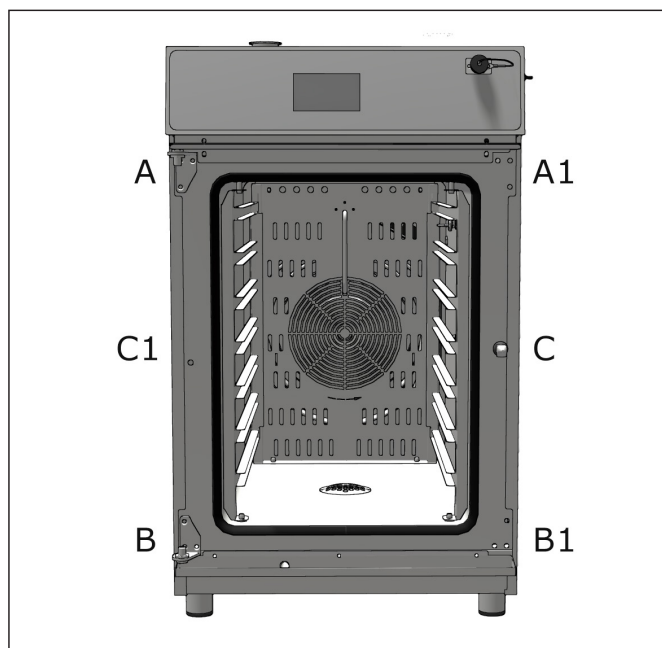
Dans cette série des fours, on peut inverser le sens d'ouverture de la porte aussi après l'installation du four, sans demander l'option à la commande du four. Procédez comme suit:



Dévisser et enlever les 2 vis indiquées par la flèche, qui fixent la porte aux charnières, en faisant très attention à soutenir la porte.

Débrancher le connecteur du câble de l'éclairage.

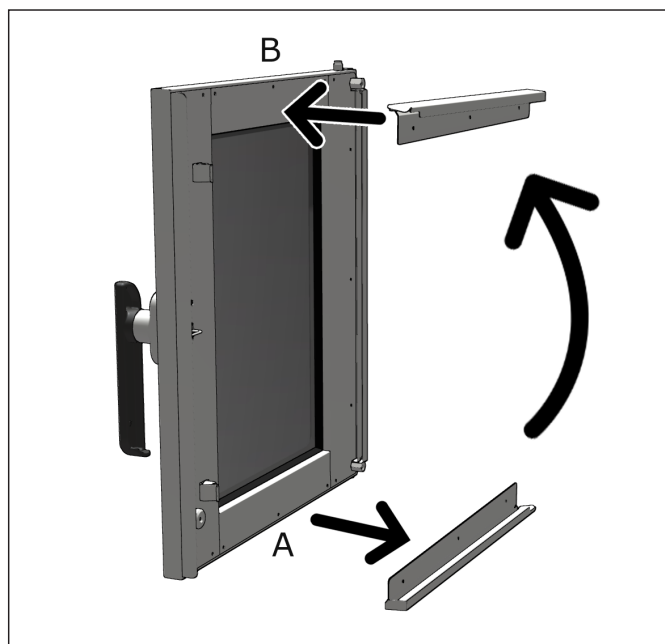
Retirer la porte des charnières et posez-la sur une surface plane avec la poignée vers le haut.



Dévisser les 2 charnières des positions A et B et visser-les sur les trous predisposés dans les positions A1 et B1.

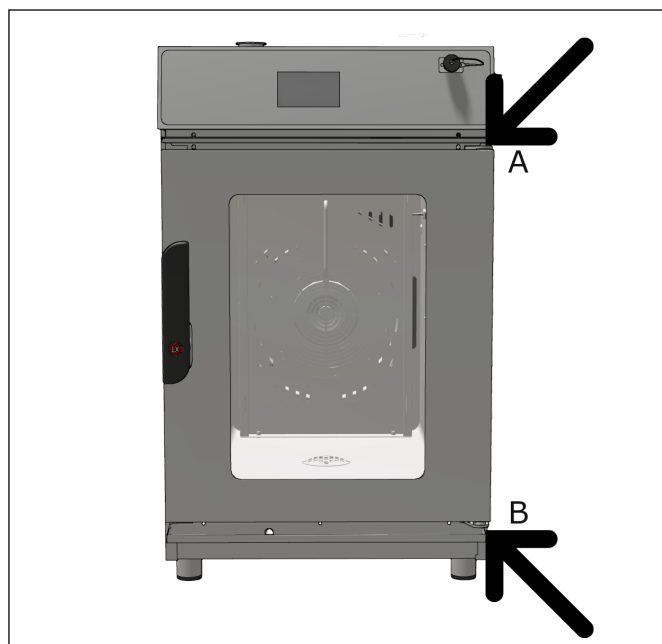
Dévisser le gache de la poignée de la position C et visser-le dans la position C1. Les trous des positions A1, B1 et C1 sont fermés avec vis à chapeau.

Utilisez les vis qui protégeaient les trous A1, B1 et C1 pour fermez ces des positions A, B et C.



Dévisser la goulotte sous porte de la position A et fixer-la renversée dans la position B.

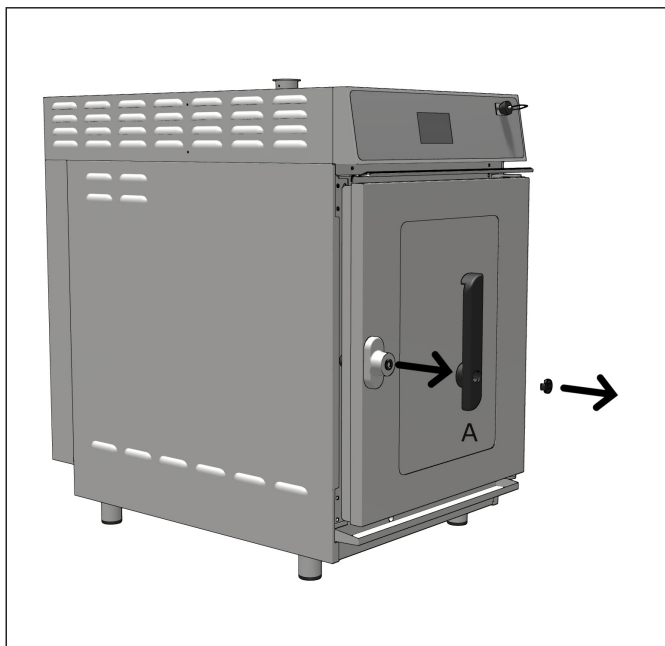
Les trous pour la fixation en position B sont protégés par des rivets que vous devez enlever.



Après avoir enlevé le panneau lateral droit du four, retirez le câble de l'éclairage chambre et sortir du trou près de la charnière B.

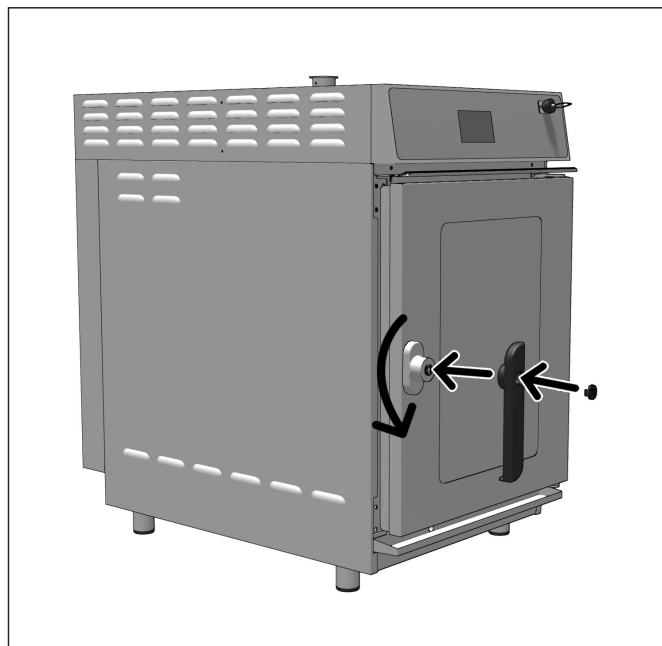
Rebrancher le connecteur du câble de l'éclairage enceinte de cuisson.

Fixer la porte renversée aux charnières A et B.



Après avoir fixé la porte dans la nouvelle position, la poignée sera renversée.

Pour mettre la poignée dans la position correcte, enlever le couvercle circulaire et dévisser la vis qui bloque la poignée.



Retirer la poignée et mettez-la à l'envers.

Visser la vis de fixation circulaire de la poignée et mettre le couvercle circulaire dans sa position.



Pour compléter l'opération, on doit fixer le capteur magnétique à côté où se trouve la poignée de porte. Après avoir démonté le panneau latéral droit du four, localiser le capteur magnétique placé à l'intérieur du panneau de contrôle en bas à droite de la porte.

Dévisser le capteur de la plaque et puis tirez-le avec le câble dans la chambre de cuisson jusqu'à ce qu'il ressorte du côté gauche du four.

Fixer le capteur dans la position indiquée par la figure ci-dessous.



Après on a vérifié le correcte fonctionnement du capteur magnétique et monté les panneaux laterales, on doit vérifier la bonne étanchéité de la porte sur le joint façade du four.

Cette operation doit être effectuée avec four chaud.

Réguler la porte en ajustant les vis de fixation des charnières et le gache de verrouillage de la porte.

3.0 ORGANES DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ

Les fours sont équipés d'une série d'organes de contrôle et de sécurité des circuits électriques et hydrauliques.

3.0A Fusible de 2A : il se trouve dans le circuit auxiliaire afin d'éviter tout court-circuit dans l'installation électrique et il est logé sur le support placé sur la bride des contacteurs.

3.0D Protection du moteur: une sonde thermique met hors-tension le moteur si, pour une raison quelconque, il y a une surcharge. L'intervention de la protection provoque l'arrêt du moteur et par conséquent le débranchement des résistances ou du brûleur à gaz. Le réarmement de la sonde se fait automatiquement dès que la température du moteur diminuera.

3.0E Thermostat de sécurité enceinte de cuisson: il déconnecte les résistances électriques sur les modèles électriques ou bien coupe l'arrivée du gaz sur les modèles gaz en cas d'anomalies dues à une surchauffe. Le réarmement devra se faire manuellement après avoir vérifié le ou les causes qui ont provoqué l'intervention du thermostat.

3.0F Détecteur magnétique ouverture de la porte: il interrompt le fonctionnement du four lorsqu'on ouvre la porte.

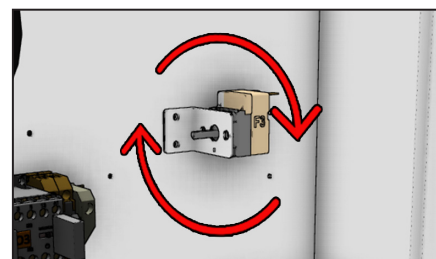
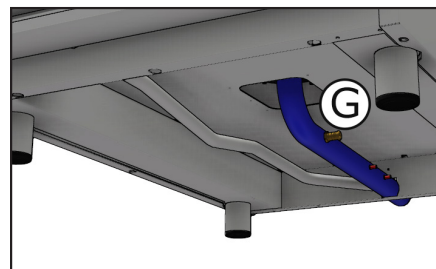
3.0G Système pour la condensation des vapeurs: il s'agit d'une électrovalve commandée par un thermostat dont le capteur est logé en contact avec la vidange.

Grâce à l'injecteur (G), l'électrovalve introduit de l'eau froide dans le tuyau d'évacuation pour condenser la vapeur quand la température atteint 90°C. En démontant le panneau latéral du four et en agissant sur le régulateur F3, on peut modifier le système de condensation dans la façon suivante: en tournant le pivot du thermostat F3 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'on sente un cliq, la fonction sera inactive.

En tournant le pivot dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sans faire jouer le pivot, la condensation va s'activer quand la température dans la purge est environ 30°C.

En tournant le pivot dans le sens des aiguilles d'une montre, le système de condensation va s'activer quand la température dans la purge est environ 90°C.

Les fours sont livrés de l'usine avec régulation du thermostat à 90°C.



3.1 REMPLACEMENT DES PIÈCES

Le remplacement des pièces endommagées doit être effectué uniquement par un personnel technique qualifié. Pour demander au fabricant les pièces de remplacer dont vous avez besoin pour communiquer le modèle du four et le numéro de série. **Ces données sont disponibles sur la plaque des caractéristiques fixée au four.** Pour des raisons de sécurité, avant de remplacer les pièces, il faut débrancher l'interrupteur électrique de protection et fermer les robinets de l'eau installé en amont de l'appareil.

3.2 CONTRÔLE DES FONCTIONS

Après l'installation du four est nécessaire d'effectuer un test d'étanchéité des conduites d'eau.

L'installateur doit toujours vérifier avec les instruments de mesure nécessaires que les émissions de bruit aérienne ont un niveau de pression sonore pesé A, inférieur à 70 dB (A).



L'étiquette ISO 3864-1 à côté doit être appliquée sur une surface visible à une hauteur de 1.6 m du sol.

Dans les modèles au sol, l'étiquette est déjà appliquée correctement.

Dans les modèles sur table, l'étiquette est fournie avec la documentation du four et est appliquée après l'installation sur une surface visible de l'appareil à 1.60 m du sol.

Il est indispensable de bien expliquer le fonctionnement de l'appareil à l'utilisateur et qu'il garde à portée de main la notice d'emploi qu'il devra suivre attentivement lors de l'utilisation de l'appareil.

IMPORTANT:

Avant que l'utilisateur peut allumer le four et l'utiliser pour tous phases de cuisson ou lavage, il est nécessaire que l'installateur ou un technicien qualifié a vérifié que toutes les connexions du four ont été faites selon les instructions de ce manuel.

Le technicien ou l'installateur devront vérifier:

- Le four est en position horizontale et placé sur un support ou une étagère qui assurent son stabilité.
- Que le branchement électrique a été réalisée en conformité avec les règlements et que la section des câbles d'alimentation ne soit pas inférieure à celle indiquée dans le manuel.
- La pression et la dureté de l'eau qui alimente le four sont spécifiés dans les paragraphes de ce manuel.
- Si le four est équipé avec tuyau de décharge, il doit être branché correctement et les matériaux utilisés adaptés pour la température de fonctionnement.

Après avoir effectué les contrôles, vous pouvez ouvrir les vannes d'arrêt de l'eau et aussi le disjoncteur, installé en amont de l'appareil.

L'installateur doit vérifier le bon fonctionnement du four et vous fournir les instructions nécessaires pour une bonne utilisation, et vérifier à ce que l'utilisateur reçoit une copie de ce manuel.

L'installateur doit enfin remplir et signer la fiche pour la correcte installation et la livrer au client, qui doit la garder au moins pendant la période de garantie du four.