

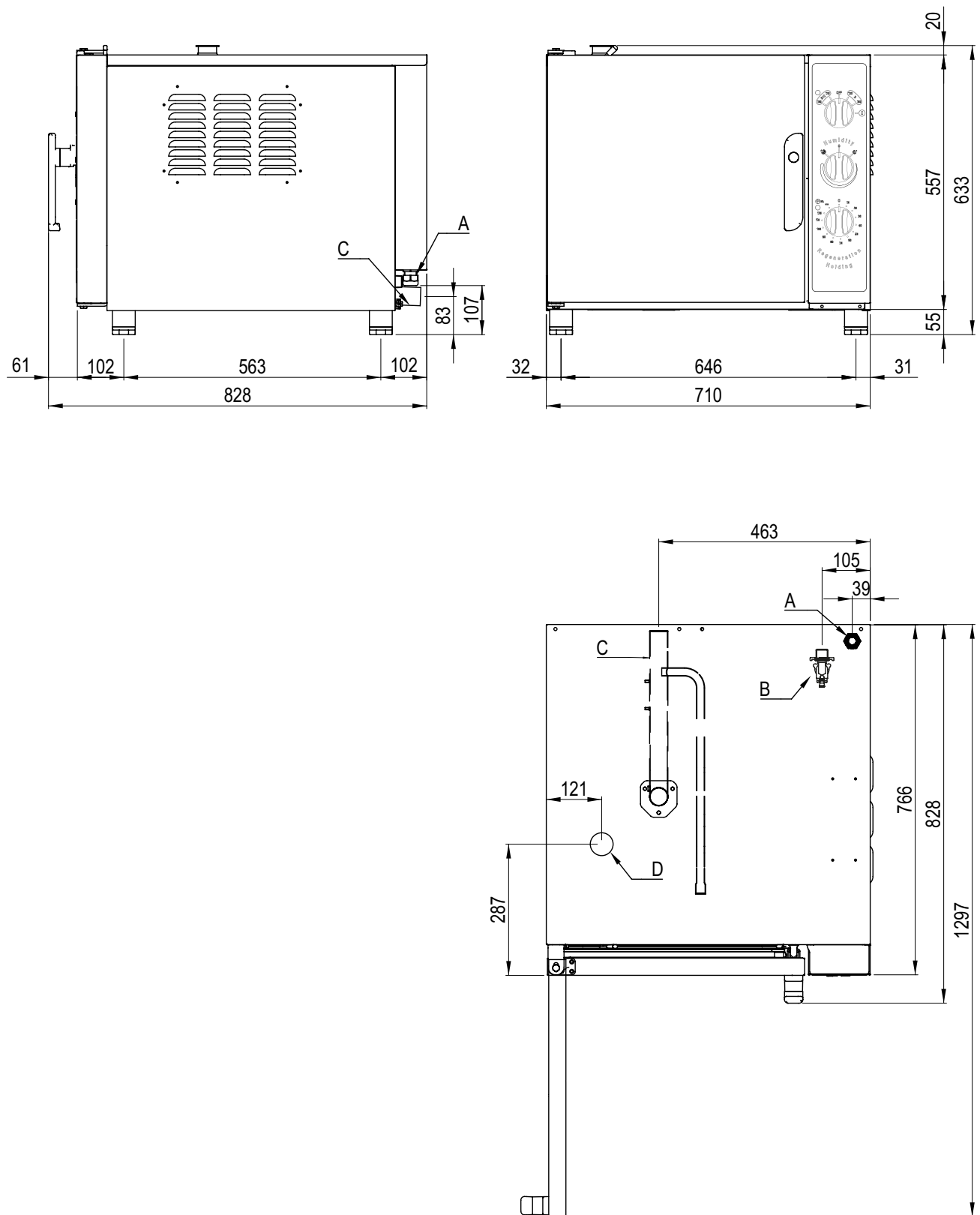


MOD : FRU-511/P

Production code : A1 RRUA-105E JR 12DI 251

07/2023

	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
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
2.6	Raccordement hydraulique vidange d'eau
3.0	Organes de contrôle et de sécurité
3.1	Remplacement des pièces
3.2	Contrôle des fonctions
4.1	Programmation et fonctionne- ment
4.2	Éléments du panneau
4.4	Mise en marche
4.6	Arrêt du four
9.0	Entretien
9.1	Que faire en cas de...



5 x GN 1/1

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'y a 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.

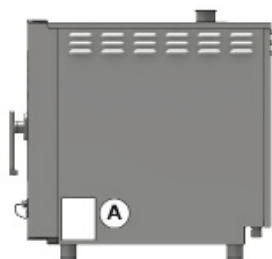
Avant de mettre en marche l'appareil, enlever les films de protection sur les parties en acier inox, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques.

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

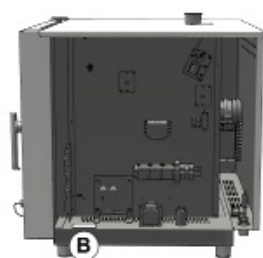
Dans chaque four s'appliquent certaines étiquettes métalliques, qui donnent des renseignements importants concernant les caractéristiques du four, le branchement électrique et hydraulique et par la suite le branchement à la purge.



La plaque A est apposée sur le côté droit.

Les renseignements contenus dans cette plaque sont les suivantes:

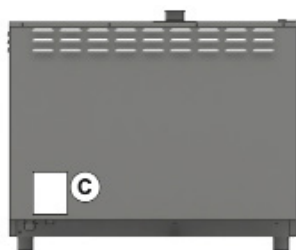
- Nom et adresse du constructeur
- Modèle du four
- Protection IPX contre les liquides
- La puissance absorbée et le type d'alimentation (monophasé ou triphasé)
- Numéro de série du four
- Symbole de la directive européenne



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.

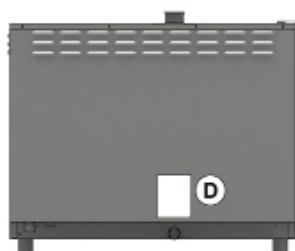
Dans cette façon, le client ou l'installateur peuvent connaître le numéro de série du four même si la plaque A est sale ou endommagée.



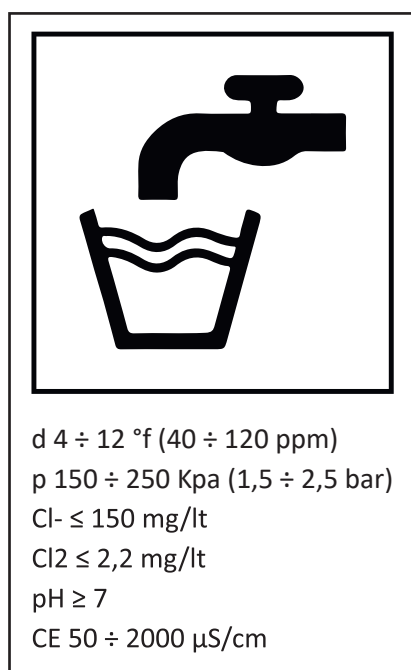
Si le four est équipé d'humidification, à l'arrière du four près du connecteur pour le branchement de l'eau, est appliquée la plaque C.

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

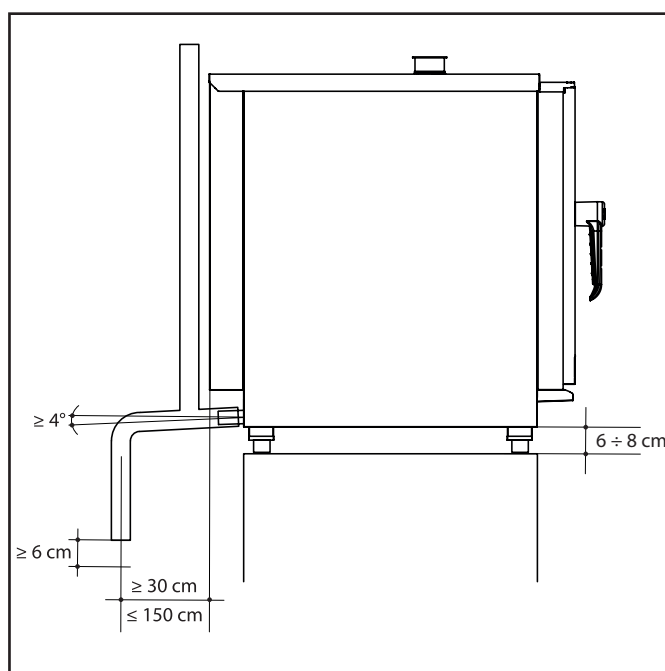
Les mêmes caractéristiques sont énoncées au paragraphe 2.4 du présent manuel.



Près du drain se trouve l'étiquette D, contenant des informations concernant le raccordement du drain.



Plaque C



Plaque D

ATTENTION !

Après avoir installé l'appareil et retiré le film protecteur, nettoyez l'acier inox comme suit : nettoyez avec un chiffon doux ou une éponge en nylon imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un détergent neutre doux, rincez à l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux) c'est très important car il évite l'apparition ultérieure de taches sur la surface de l'appareil). N'utilisez jamais d'éponges en acier car, en plus de rayer le matériel, elles laissent de minuscules particules qui peuvent déclencher l'apparition de taches et même l'oxydation.

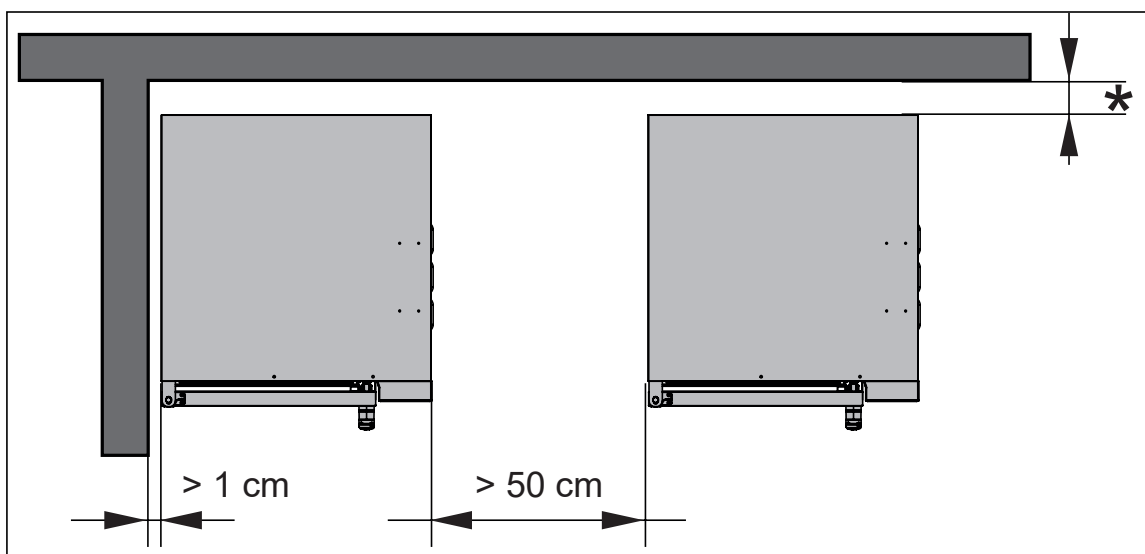
Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'oxydation résultant du non retrait du film de protection en acier inox et de son nettoyage inefficace.

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.

*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.

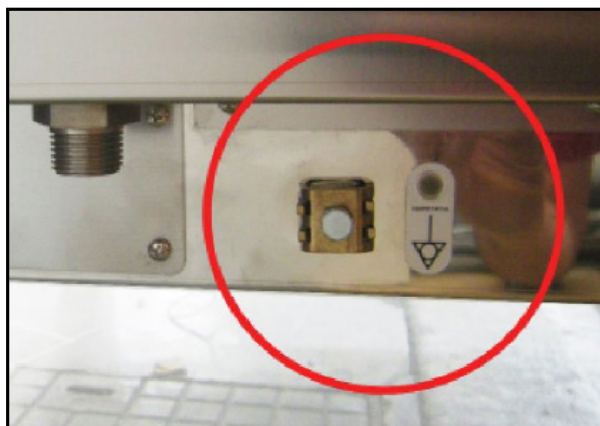
1.6 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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
5 x 1/1 GN Électrique	5 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	1 x 250 W	4.8 kW	8.5 A	5 x 1.5 mm ²
5 x 1/1 GN Électrique Plus puissance	6 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	1 x 250 W	5.8 kW	10.0 A	5 x 2.50 mm ²
10 x 2/1 GN Électrique	12 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	2 x 250 W	11.6 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm ²
15 x 2/1 GN Électrique	16 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	3 x 250 W	14.7 kW	25.0 A	5 x 6.0 mm ²

2.3 CARACTÉRISTIQUES DE L'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. Le raccordement hydraulique doit toujours être effectué avec de l'eau froide.

L'électrovalve (A) alimente le système de génération de vapeur dans le mode Mixte.

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 12° 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.

Toute intervention du service après-vente pour remédier aux pannes provoquées par la présence de calcaire sera hors garantie.

Pression de l'eau d'alimentation: comprise entre 100 et 200 KPa (1 – 2 bar).

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

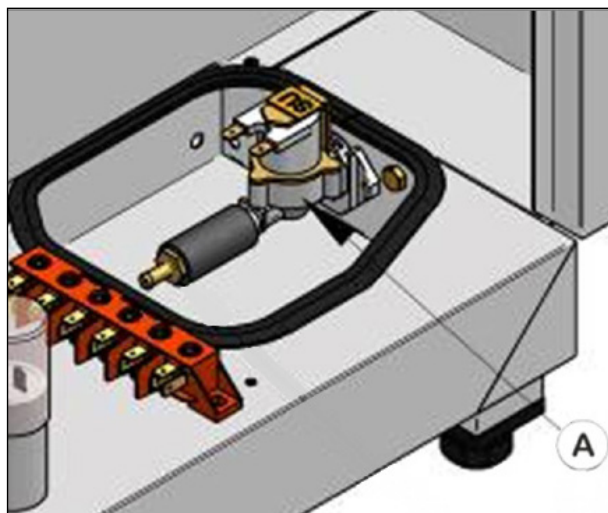
Concentration maximale en chlorures (Cl⁻): inférieure à 150 mg/litre.

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

pH: supérieure à 7.

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

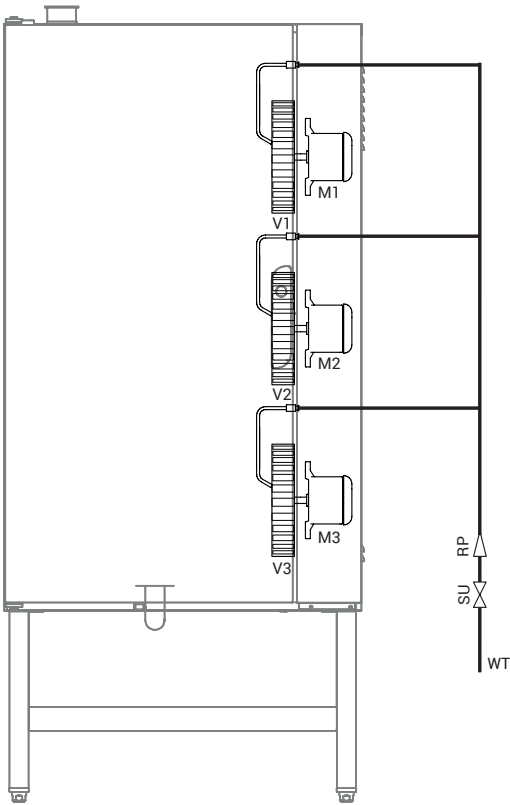
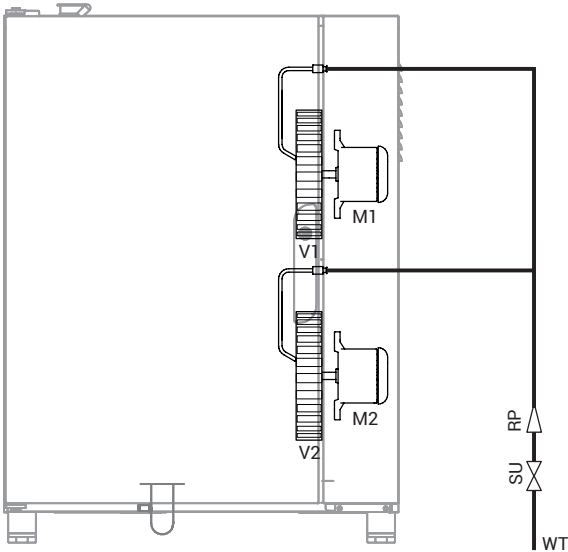
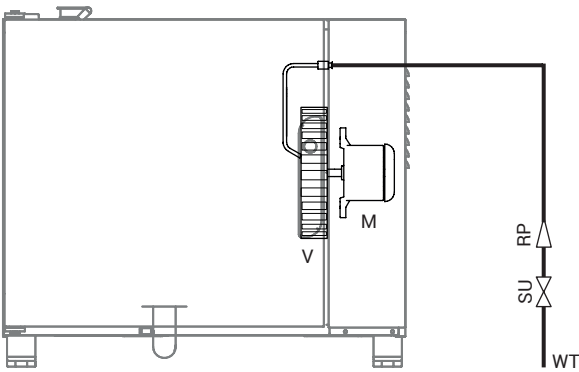
Attention: L'utilisation de dispositifs de traitement de l'eau autres que ceux prescrits par le constructeur est interdite sous peine de chute immédiate de la garantie. Les dispositifs de dosage des produits détartrants dans les conduites (exemple doseurs de poly phosphates) sont également interdits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



2.4 DONNÉES TECHNIQUES RESEAU D'EAU

	5 x GN 1/1	10 x GN 1/1	15 x GN 1/1
Réglage débit eau cycle mixte	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	2 x Ø 0.4 mm

2.5 SCHÉMA HYDRAULIQUE



M	Moteur
V	Ventilateur
WT	Arrivée d'eau

SU	Electrovanne production de vapeur
RP	Réducteur de flux

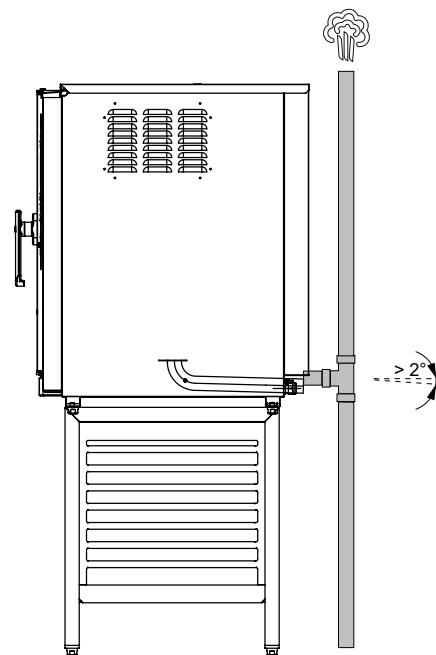
2.6 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE – VIDANGE D’EAU

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.



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.

3.1 REMPLACEMENT DES PIÈCES

Le remplacement des pièces endommagées doit être effectuée 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 mesurage 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 mt du sol. Dans les modèles au sol, l’étiquette est déjà appliquée correctement.

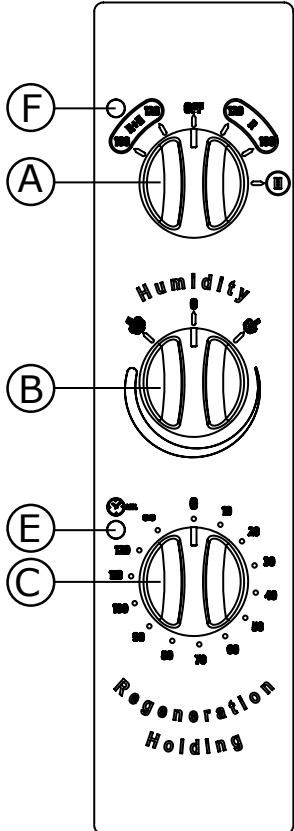
Dans les modèles sur table, l’étiquette est fournie avec la documentation du four et est appliquée après l’installation sur une surface visible de l’appareil à 1.60 mt du sol.

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. L’installateur doit vérifier à ce que l’utilisateur reçoit une copie de ce manuel.

4.1 PROGRAMMATION ET FONCTIONNEMENT

	(R) Régénération sans humidification Deux températures fixes sélectionnables: 120°C o 160°C	
	(R) Régénération avec humidification Deux températures fixes sélectionnables: 120°C o 160°C	
	(R+H) Régénération sans humidification avec phase de conservation Deux températures fixes sélectionnables: 120°C o 160°C Conservation automatique après régénération à une température fixe de 50 °C	
	(R+H) Régénération avec humidification avec phase de conservation Deux températures fixes sélectionnables: 120°C o 160°C Conservation automatique après régénération à une température fixe de 50 °C	
HOLD	(H) Conservation des aliments régénérée Température fixe de 50 °C	

4.2 DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DU PANNEAU

A	Sélecteur de cycles
B	Régulateur d'humidité
C	Minuteur
E	Voyant minuteur en fonction
F	Voyant chauffage enceinte de cuisson en fonction

4.4 MISE EN MARCHÉ

S'assurer que la vanne d'arrivée eau et l'interrupteur électrique de protection installé en amont de l'appareil soient ouverts.

Choisir le temps de cuisson avec la minuterie (C) qui est réglable jusqu'à un maximum de 120 min; pour des durées supérieures, choisir la position (∞) de durée continue. La mise en marche de la minuterie, lorsque la porte est fermée, fait démarrer le cycle de cuisson, le moto-ventilateur, le chauffage et la génération de vapeur, si le cycle a été choisi.

Lorsque le temps programmé s'est écoulé, un signal acoustique annonce la fin du cycle de cuisson et toutes les fonctions s'arrêtent.

En choisissant le temps de cuisson, il faut toujours tenir compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.

Nous conseillons de préchauffer le four avant d'introduire les aliments dans l'enceinte de cuisson.

4.6 ARRÊT DU FOUR

Le four s'éteint lorsqu'on met le bouton du sélecteur de cycles sur la position 0.

9.0 ENTRETIEN

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil. Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats.

Les parties en acier inox doivent être:

- 1- nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse,
- 2- rincées à l'eau,
- 3- essuyées avec soin.

Ne pas utiliser de grattoirs, de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille

**NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER L'APPAREIL.
POUR NETTOYER LES PARTIES EN ACIER INOX, NE PAS UTILISER DE PRODUITS A BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MEME DILUES.**

Après chaque cuisson, il faudra nettoyer tous résidus d'aliments ou de graisses dans l'enceinte de cuisson. Les sauces et les graisses des aliments qui tombent sur la sole du four sont acheminées vers le conduit d'évacuation central. Pour le nettoyage de l'enceinte, utiliser un produit dégraissant en spray pour pouvoir nettoyer tous les moindres recoins et en particulier l'arrière du panneau d'acheminement et aspiration de l'air.

Procéder de la manière suivante:

- 1-chauffer le four à 50°C;
- 2-étendre la dose de produit dégraissant conseillée;
- 3-fermer la porte,
- 4-sélectionner le cycle vapeur,
- 5-allumer le four pendant 20-30 minutes. Après ce laps de temps, ouvrir la porte en prenant soin de protéger la peau et les yeux des fumées provenant de l'enceinte de cuisson, puis laver les parties qui peuvent être enlevés avec de l'eau ou bien dans le lave-vaisselle.

Le ventilateur doit être constamment nettoyé pour éviter que les résidus de gras ne s'accumulent sur les palettes, ce qui non seulement provoquerait la diminution du nombre de tours du moteur et du débit d'air mais provoquerait également des sollicitations mécaniques dangereuses pour le moteur même.

9.1 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit rester éteint pendant une longue durée, procéder comme suivant:

- 1-déconnecter l'interrupteur de protection électrique;
- 2-fermer le robinet d'arrêt d'eau (tous deux placés en amont de l'appareil);
- 3-laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs;
- 4-étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline.

En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou d'intervention du thermostat de sûreté, il faut éteindre l'appareil, couper le courant et l'alimentation en eau puis appeler le service après-vente.

Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé.