

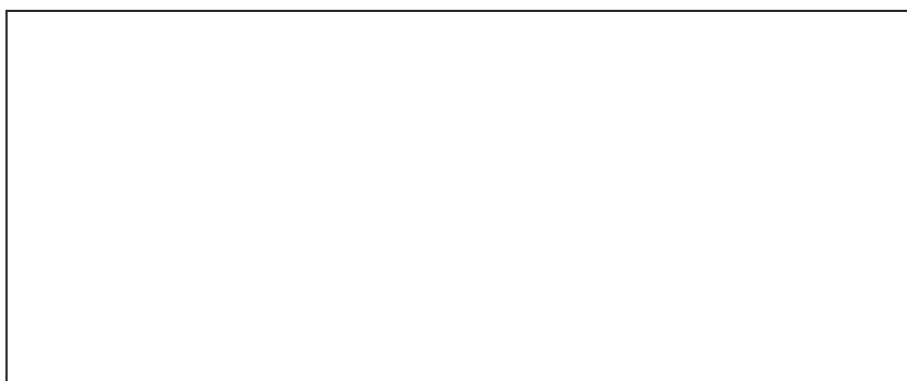
**MANUEL D'INSTALLATION
ET D'ENTRETIEN**

**FOUR À AIR PULSÉ
POUR PÂTISSERIE
ET BOULANGERIE**

REP

FR

Service d'assistance technique



MODELES

REP

CAPACITE'

4 x (600 x 400)	(044)
5 x (600 x 400)	(054)
6 x (600 x 400)	(064)
7 x (600 x 400)	(074)
8 x (600 x 400)	(084)
10 x (600 x 400)	(104)

VERSIONS

M - Electromécanique, avec sélecteur de la température réglable de 70 à 300°C, sélecteur du temps programmable jusqu'à 120 minutes avec sonnerie de fin de cuisson - Voyants de contrôle du fonctionnement - Humidificateur avec régulateur automatique - Système d'évacuation rapide de l'humidité - Autoreverse (inversion automatique de la rotation de la ventilation) - Eclairage chambre de cuisson

OPTIONS: Douchette de lavage

S - Electronique programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique - Touche pour la gestion des cycles avec 4 leds de visualisation - Affichage alphanumérique - Réglage de recettes pré-mémorisées - Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes - Autodiagnostic - Autoreverse (inversion automatique de la rotation de la ventilation) - Eclairage - Porte à double vitrage - Double vitesse - Réduction de puissance - Humidificateur avec contrôle manuel ou automatique - Event automatique avec contrôle pré-ouverture - Porte à double vitrage ouvrable - Programme de lavage semi-automatique de série.

OPTIONS: Sonde à coeur - Douchette de lavage.

SOMMAIRE

	Page
1 • PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ	4
2 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
3 • PRÉDISPOSITIONS SPÉCIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION	6
4 • NORMES, LOIS, RÈGLES DE L'ART ET DIRECTIVES	6
5 • MISE EN PLACE	7
6 • BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL	8
7 • RACCORDEMENT HYDRIQUE ET ÉVACUATION	9
8 • ÉVÉNEMENTS	10
9 • MISE EN SERVICE ET ESSAI	10
10 • INDICATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR	11
11 • SCHÉMAS D'INSTALLATION	12

Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans les pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Le constructeur 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.

- INSTRUCTIONS ORIGINALES -

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'intégrité de l'appareil.
En cas de doute, ne le branchez pas et contactez immédiatement le service d'assistance technique ou votre revendeur.

1.5 • Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à portée des enfants, car ils peuvent être source de danger.

1.6 • Les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux prescriptions. 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, vérifier que les alimentations présentes (électricité et eau) 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 :

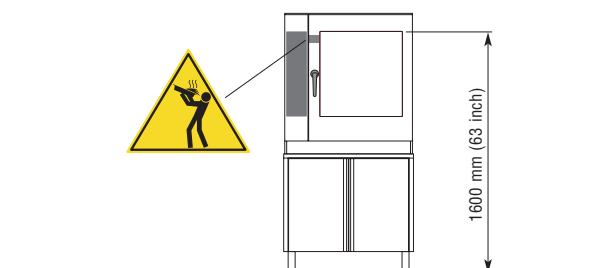
LOGO TYP. XXXXXXXXX 2010 NR XXXXXXXXXX 3N AC 400V 50Hz 1 x 12,50 kW TOT 12,50 kW kPa 150 - 500  IPX 5 CE		
---	--	--

1.9 • L'emplacement des entrées est signalé par des talons prévus à cet effet. Pour plus d'informations, consultez le schéma d'installation en annexe du 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.
• ATTENTION afin d'éviter de se brûler il ne faut pas utiliser de récipients remplis de liquide ou d'aliments, qui à travers la cuisson deviennent fluides, à des niveaux plus élevés de ceux qui peuvent être observés.



2 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TABEAU 1 : CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES - ÉLECTRIQUES

Modèle	Tension d'alimentation	Fréquence	Absorption totale	Ampères	Câble de branchement résistant à l'huile (*)
4 x (600x400) 5 x (600x400)	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	7,25	19 11	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²
6 x (600x400) 7 x (600x400)	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	12,5	32 18	4 x 6,0 mm ² 5 x 2,5 mm ²
8 x (600x400) 10 x (600x400)	3 AC 230 V 3N AC 400 V	50 Hz	14,5	38 22	4 x 6,0 mm ² 5 x 2,5 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.

(*) Câble flexible sous la gaine résistante à l'huile avec désignation 60245-IEC-57

TABEAU 2 : CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES EAU

Modèle	Pression eau	Raccordement eau
4 x (600x400) 5 x (600x400)	150 - 500 kPa	R 3/4"
6 x (600x400) 7 x (600x400)	150 - 500 kPa	R 3/4"
8 x (600x400) 10 x (600x400)	150 - 500 kPa	R 3/4"

3 • PRÉDISPOSITIONS SPÉCIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION

- 3.1** • Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante permettant d'assurer une évacuation rapide et constante des vapeurs de cuisson.
- 3.2** • 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.
- 3.3** • Le four doit disposer d'une alimentation en eau nécessairement froide qui 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.
- 3.4** • L'interrupteur omnipolaire et le robinet d'arrêt de l'eau 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 éventuelles dans les locaux de cuisine/gastronomie ;
- 4.2** • ordonnances communales et/ou territoriales pour les constructions et prescriptions anti-incendie ;
- 4.3** • prescriptions en vigueur en matière de prévention des accidents ;
- 4.4** • dispositions CEI concernant les installations électriques ;
- 4.5** • dispositions de l'organisme de fourniture de l'énergie électrique ;
- 4.6** • 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 le raccord en caoutchouc qui sera utilisé pour l'introduction de l'eau (voir les paragraphes relatifs au raccordement hydrique et à l'évacuation).
- 5.3** • Les distances entre l'appareil et les autres appareils ou les murs du local, nécessaires afin de garantir la possibilité d'accès à l'assistance technique, sont fournies par le schéma d'installation correspondant au four à installer. En cas d'installation directement contre un mur inflammable, assurer une isolation thermique adéquate. 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** • 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 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.
- 5.6** • Enlever complètement les restes de l'emballage et la pellicule de protection de toutes les surfaces extérieures du four.

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 l'arrière du four en dévissant les vis de fixation (quel que soit le modèle).
- 6.3** • Le câble doit être introduit par l'arrière dans 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 faire partie d'un système équipotentiel. Ce branchement s'effectue en raccordant à la borne prévue à cet effet, située dans la partie arrière du four et identifiée par son symbole international, un conducteur ayant une section nominale pouvant aller 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.
- 6.6** • 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. A la mise en marche, il suffira de s'assurer que le ventilateur du moteur tourne librement et dans l'axe.

7 • RACCORDEMENT HYDRIQUE ET ÉVACUATION

7.1 • PRESSION DE L'EAU

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

7.2 • RACCORDEMENT HYDRIQUE POUR 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.

7.3 • 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 6° et 9° fH**

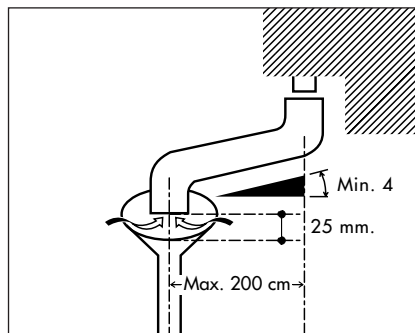
PH : **supérieur à 7,5**

Chlorures : **inférieurs à 30 ppm**

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

7.4 • EVACUATION

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.**



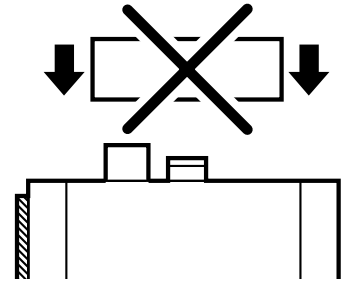
ATTENTION:

L'évacuation doit être absolument installée à l'extérieur du périmètre du four.

Interdit de réduire le diamètre d'évacuation.

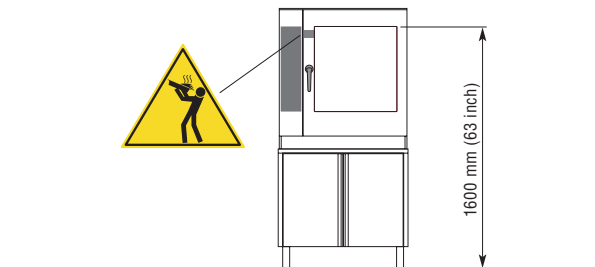
8 • ÉVÉNEMENTS

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



9 • MISE EN SERVICE ET ESSAI

- 9.1 • Dès que les travaux de raccordement sont terminés, vérifier l'appareil et toute l'installation.
S'assurer en particulier :
- 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 eau effectués sont étanches ;
- Appliquer l'étiquette adhésive avec le signal d'avertissement du danger de brûlures à une hauteur de 1,6 m du sol.
- 9.2 • Remonter soigneusement le flanc et/ou l'arrière qui avait été enlevé pour effectuer les travaux décrits ci-dessus.
- 9.3 • 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.



10 • INDICATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR

- 10.1** • 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.
- 10.2** • **Sensibiliser l'utilisateur au fait que toutes les interventions de réparation et/ou d'entretien doivent être faites exclusivement par le service d'assistance technique autorisé.**
- 10.3** • Informer l'utilisateur qu'en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement, toutes les alimentations doivent être immédiatement coupées (eau et électricité).
- 10.4** • 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.
- 10.5** • 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 service d'assistance technique.



ATTENTION

La cuisson avec adjonction d'alcool est interdite !

Entrée du câble
d'alimentation électrique



.....

Event vapeurs
de la chambre



Ø mm

Aspiration air



Ø mm

Arrivée d'eau adoucie

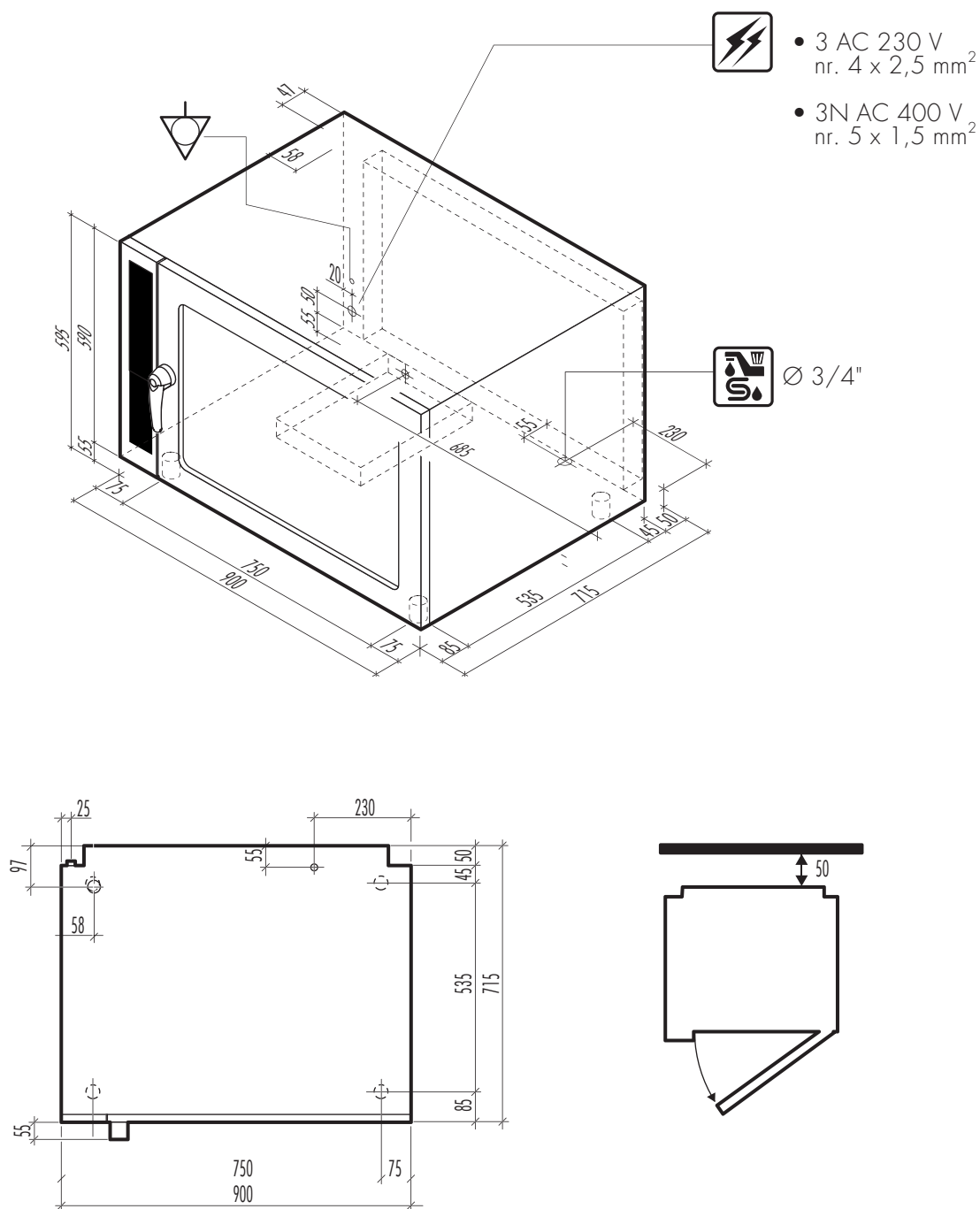


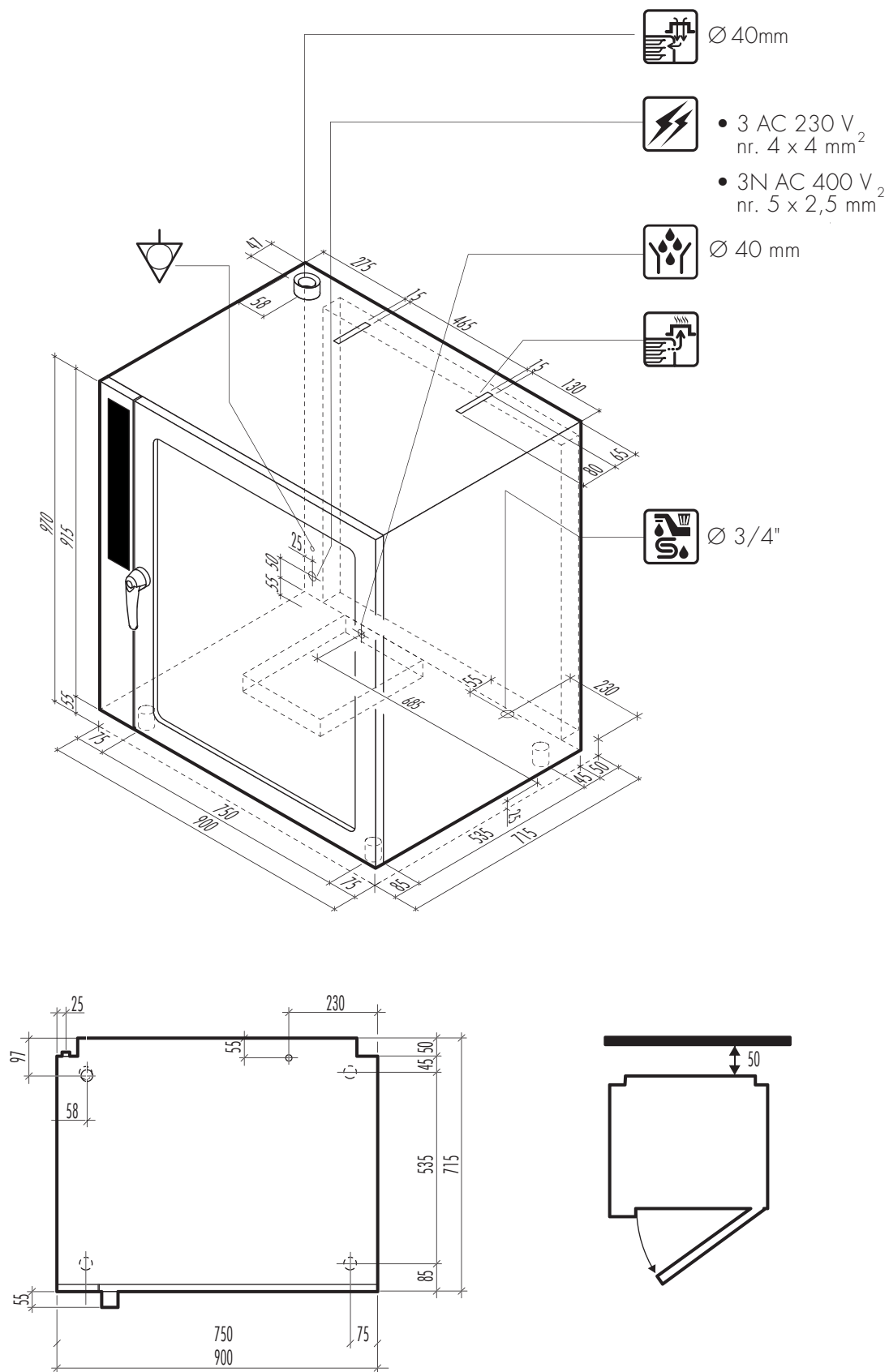
Ø

Evacuation liquides



Ø mm





REMARQUES

[illegible]

REMARQUES

[illegible]

REMARQUES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

