

AIRCUISEUR

A INJECTION (ELECTRIQUE)

AC 50N W102151

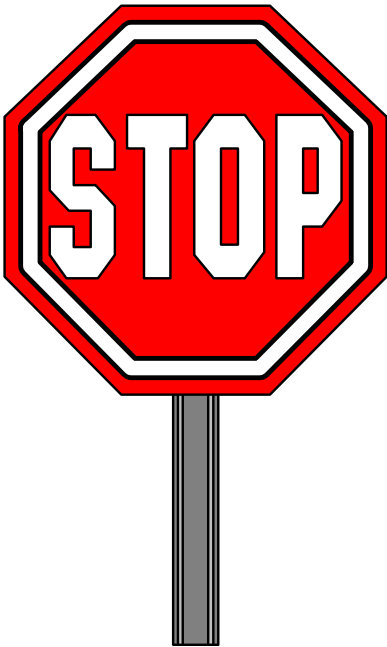
AC150N W102286

AC220N W102333



Vous venez de prendre possession d'un appareil **CAPIC** et nous vous remercions de votre confiance. Pour vous familiariser rapidement avec ce nouvel outil, nous vous conseillons de lire attentivement la présente notice et restons à votre disposition pour vous communiquer tout renseignement complémentaire.

VÉRIFIER LE SENS **DE ROTATION DE LA** **TURBINE**



CONSIGNE D'INSTALLATION

Pour cela :

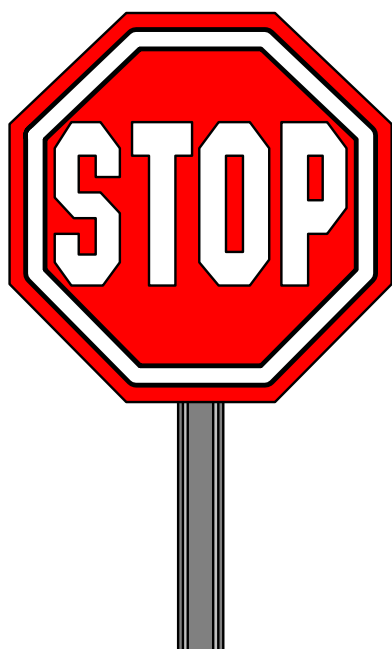
Déposer le (ou les) filtre(s) d'aspiration situé(s) au fond du four.

Le sens de rotation de la (ou des deux) turbine(s) est indiqué par les deux flèches gravées sur la voûte :

- Sens horaire pour les R50N.
- Sens anti-horaire pour les R150N, 220N, 240N, 350N.

En cas de rotation inverse, permuter 2 phases sur l'alimentation.

APPAREIL A PRODUCTION DE VAPEUR INTÉGRÉE



CONSIGNE DE MAINTENANCE PRIMORDIALE

Vous venez d'acquérir un appareil de production de vapeur autonome avec générateur intégré ou à injection.

Lors de la production de vapeur, le passage de l'eau de l'état liquide à l'état vapeur provoque des phénomènes physico-chimiques susceptibles d'entraîner des incrustations dures et adhérentes sur les éléments internes (thermoplongeurs, sondes, parois, turbines) et d'obstruer les éléments externes (tuyauteries, électrovannes).

Les méfaits de ces dépôts sont d'autant plus importants que le **degré de dureté de l'eau** de votre réseau est élevé. Adressez-vous en service des Eaux de votre région pour en connaître la valeur (TH).

Pour prévenir les dysfonctionnements et les pannes, pratiquez systématiquement **le détartrage** et équipez votre appareil d'un anti-tartre ou destructeur de tartre de votre choix (magnétique ou électronique).

Toute négligence à ce niveau exclura la garantie.

La fréquence du détartrage est fonction de la dureté de l'eau. C'est une opération de maintenance INDISPENSABLE (lire la notice d'utilisation).

SOMMAIRE

1 - RECOMMANDATIONS

2 - GÉNÉRALITÉS

3 - TABLEAU DE COMMANDE

4 - FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

5 - VISUALISATION DES DÉFAUTS

6 - CONSEILS D'UTILISATION

7 – TABLEAU DE CUISSON

8 - ENTRETIEN

8.1 - Carrosserie

8.2 - Nettoyage de l'enceinte de cuisson

1 – RECOMMANDATIONS :

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré. Il en est de même pour toute adaptation à une autre tension que celle pour laquelle il est prévu.

L'APPAREIL EST A USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

- Le four fonctionnant à des températures élevées, le contact avec la porte, la vitre ou les parois du four peut occasionner des brûlures graves.
- Manipuler les bacs, plateaux et poignées de chariots avec des gants pour éviter les brûlures.
- Ouvrir la porte avec précaution en évitant de se trouver dans la zone d'échappement de vapeur.
- Éviter également de laisser la porte entrouverte, ce qui dirigerait la vapeur sur le bandeau de commande.
- En fin de service, mettre l'appareil hors tension.
- Ne jamais nettoyer le tableau de commande avec un jet sous pression.
- S'assurer que le four est hors tension avant de nettoyer l'enceinte de cuisson.

2 – GÉNÉRALITÉS :

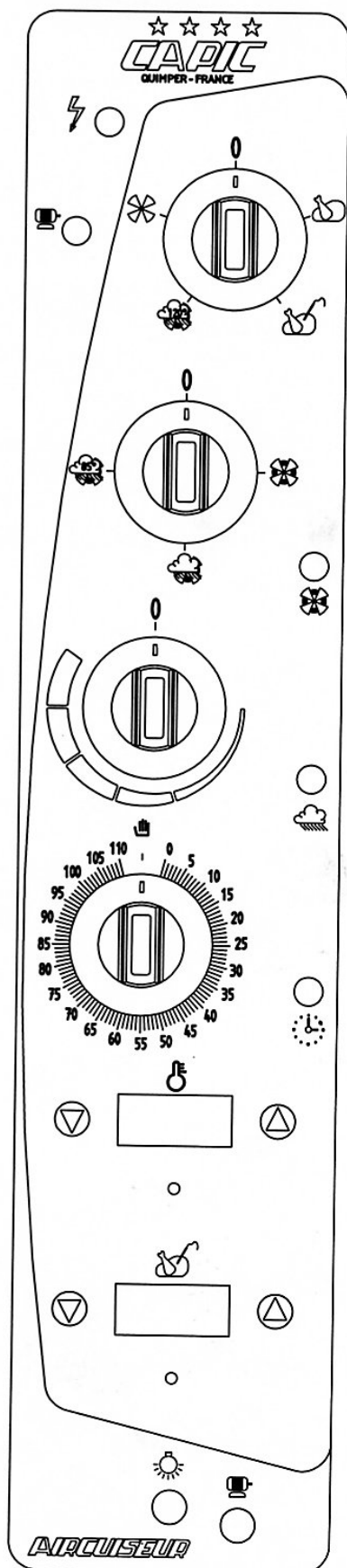
L'aircuisiseur à injection CAPIC peut réaliser :

- des cuissons sèches à haute température jusqu'à 270°C. (viennoiseries, braisage...).
- des cuissons mixtes – chauffage sec avec injection d'eau - jusqu'à 180°C. (rôtisserie, pâtisserie, crustacés...).
- des cuissons basse température à 85°C avec taux d'humidité pré-réglé : permet les cuissons de longue durée.

Chacune de ces fonctions peut être pilotée soit manuellement, soit par minuterie, ou par une sonde à cœur en option.

L'aircuisiseur peut également assurer la remise en température à 120°C avec taux d'humidité pré-réglé : permet de réchauffer sans dessécher les plats cuisinés et les assiettes en limitant la condensation sur celles-ci.

3 – TABLEAU DE COMMANDE :



Voyants :

- orange, mise sous tension.
- rouge, défaut moteur ventilation.

Bouton 1 :

- arrêt.
- cuisson en mode manuel.
- cuisson avec sonde à cœur (option).
- remise en température à 120°C.
- refroidissement rapide.

Bouton 2 :

- fonction air sec.
- mixte.
- basse température 85°C.

Bouton 3 :

- réglage taux d'humidité pour la fonction mixte.

Bouton 4 :

- minuterie : réglage du temps de cuisson de 1 à 110 minutes.

Voyants oranges :

- fonctions air sec, vapeur et minuterie.

Thermostat d'ambiance :

- réglage t° de consigne 0 à 270°C.
- diode verte de chauffe.

Thermostat de sonde à cœur :

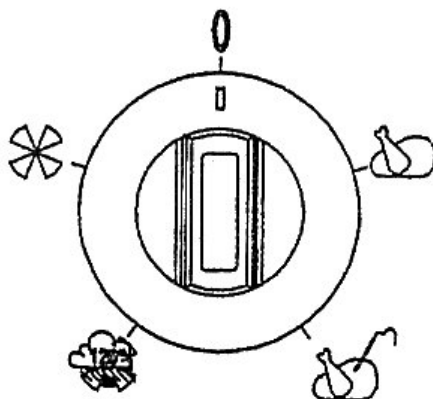
- réglage t° à cœur du produit 0 à 100°C.
- diode verte de chauffe.

Poussoirs :

- éclairage.
- réarmement moteur.

4 – FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL :

BOUTON 1 : MODE DE CUISSON.



- position **0** : appareil normalement à l'arrêt.



- **manuel** : la ventilation démarre porte fermée; le thermostat d'ambiance affiche la dernière consigne : il n'y a pas de chauffe.



- **Sonde à cœur** : la ventilation démarre porte fermée; le thermostat d'ambiance affiche la dernière consigne ainsi que le thermostat sonde à cœur : il n'y a pas de chauffe.



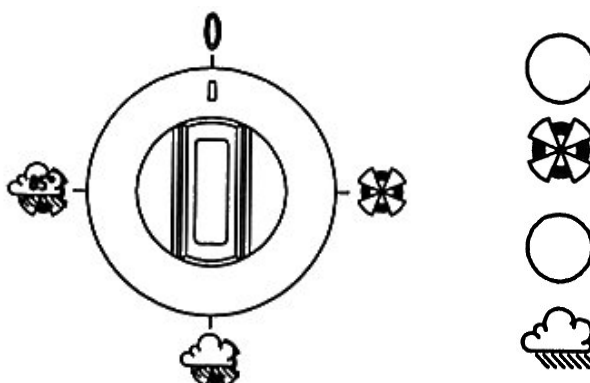
- **RT 120°C** : remise en température à 120°C avec taux d'humidité pré réglé.
Démarre ventilation et chauffe dès la fermeture de porte sans autre réglage (bouton 2 et 3 sur **0**).
Le thermostat d'ambiance est inopérant.
Nécessite un préchauffage de 20 min.
Peut être pilotée par minuterie.

Cette fonction n'assure en aucun cas une cuisson vapeur ou mixte.



- **Ventilation** : refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson porte ouverte.
- Arrêt en position **0**.

BOUTON 2 : CHOIX DU TYPE DE CUISSON.



- **sec** : démarrage de la chauffe :
 - bouton 1 en manuel.
 - réglé la température de consigne (voir thermostat d'ambiance).

Le voyant sec s'allume et s'éteint lors de la régulation.



- **mixte** : démarrage chauffe air sec et vapeur :
 - bouton 1 en manuel.
 - demande de vapeur par bouton 3.
 - la consigne peut être réglée au delà de 100°C.
 - fermer l'obturateur de buées.

Les 2 voyants s'allument.



- **BT 85°C** : démarrage d'une chauffe mixte à 85°C avec taux d'humidité pré-réglé; nécessite un préchauffage de 20 min.
 - bouton 1 en manuel.
 - bouton 3 sur **0**.
 - thermostat d'ambiance inopérant.

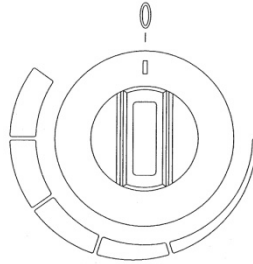
NOTICE DESTINÉE À L'UTILISATEUR

A toutes ces fonctions on peut adjoindre un fonctionnement avec sonde à cœur en positionnant le bouton 1 sur sonde à cœur (voir thermostat sonde à cœur).

On peut également piloter ces fonctions avec minuterie durée de cuisson (voir bouton 4).

BOUTON 3 : DOSEUR DE VAPEUR.

Permet de régler le taux d'humidité pour la fonction mixte du bouton 2.
Associé au voyant orange vapeur.



ATTENTION :

La position de la manette correspond à un temps d'injection d'eau sur les éléments chauffants. Afin d'éviter une chute de température trop importante des résistances qui ne pourraient plus transformer cette eau en vapeur, il est impératif de régler le doseur en position intermédiaire, jamais maximale.

BOUTON 4 : MINUTERIE.

Réglage d'un temps de cuisson de 1 à 110 min.

Programmer un temps de cuisson (toutes positions du bouton 2).

Le voyant s'allume.

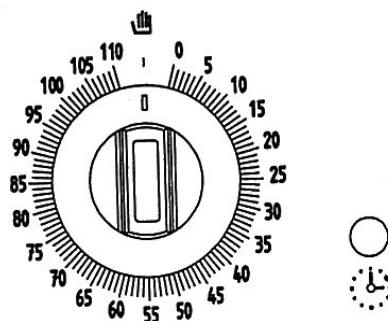
En fin de cuisson l'alarme sonore retentit et la chauffe s'arrête mais la ventilation continue pour une meilleure répartition.

Arrêt de l'alarme en amenant la minuterie sur



ATTENTION : la chauffe reprend en mode manuel donc mettre le bouton 2 sur **0**.

Arrêt de la ventilation en positionnant le bouton 1 sur **0**.



NOTICE DESTINÉE À L'UTILISATEUR

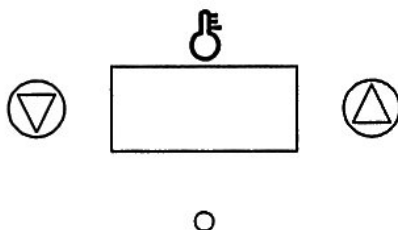
THERMOSTAT D'AMBIANCE : réglage de la température de consigne de 0 à 270°C.

Sans action sur les touches montée/descente, l'afficheur indique la dernière température de consigne (t° souhaitée pour la cuisson).

Pour la modifier, appui prolongé sur touche montée ou descente.

Pour visualiser la t° réelle, impulsion sur touche montée ou descente.

La led verte est allumée pendant la chauffe et s'éteint lorsque la consigne est atteinte.

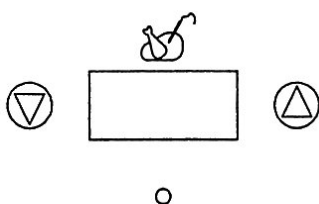


THERMOSTAT « SONDE A CŒUR » : réglage de la température à cœur du produit de 0 à 100°C.

Réglage identique au précédent.

Le bouton 1 doit être positionné sur cuisson sonde à cœur : la t° atteinte, l'alarme sonore retentit et la chauffe s'arrête mais la ventilation continue.

Arrêt de l'alarme et de la ventilation en positionnant le bouton 1 sur **0**.



ÉCLAIRAGE : 

Par bouton poussoir situé sous le thermostat : permet d'éclairer l'enceinte en maintenant l'impulsion.

5 – VISUALISATION DES DÉFAUTS :

Défaut ventilation : 

En cas de surcharge du moteur, le voyant rouge s'allume. Toutes les fonctions s'arrêtent. Pour réarmer, agir sur le bouton poussoir situé près de l'éclairage.

Si le défaut réapparaît, faire vérifier votre appareil par votre installateur.

Défaut de surchauffe pour température interne > 300°C :

Fonction non visualisée, cependant le four est équipé d'un limiteur de température qui déclenche toutes les fonctions en cas de défaillance du thermostat principal. Pour la remise en route de l'appareil, ouvrir le tableau de commande, réarmer le thermostat limiteur situé en partie supérieure.

6 – CONSEILS D'UTILISATION :

- Sélectionner une température de cuisson inférieure de 30°C environ à la température habituellement retenue pour un four statique.

- En fonction chauffage sec, il est indispensable de préchauffer à une température supérieure de 30 à 40°C à la température de cuisson pour compenser le temps de chargement.

- Prendre soin lors du garnissage des plaques ou grilles, de ménager des espaces suffisants entre les produits pour une bonne circulation de l'air.

- Enfourner rapidement les produits et éviter les ouvertures de porte durant la cuisson pour diminuer les chutes de température.

- En fonction vapeur, fermer l'obturateur d'évacuation des buées (tirette au dessus de porte vers la gauche).

- Pour la cuisson des pâtisseries et des pâtes levées, ouvrir en grand l'obturateur d'évacuation des buées (tirette vers la droite).























- Pour les tartes, quiches, pizzas, procéder à une pré-cuisson des fonds seuls, avant de cuire la garniture.

- Le nettoyage des filtres et de l'enceinte de cuisson, ainsi qu'un entretien technique périodique garantissent une fiabilité de fonctionnement dans le temps.


















NOTICE DESTINÉE À L'UTILISATEUR

7 – TABLEAU DE CUISSON :

LÉGUMES























PRODUITS	MODE DE CUISSON			TEMPS	QUANTITÉ
	Vapeur	Mixte	Air chaud		
Asperges	 100° 15'			15'	2 kg Bac plein
Aubergines	 100° 10'			10'	2 kg Bac perforé
Betteraves rouges en dès 1 cm	 100° 30'			30'	4 kg Bac perforé
Brocolis frais en fleurons	 100° 10'	ou  120° 20'		10' vapeur ou 20' mixte	3 kg Bac perforé
Carottes en morceaux	 100° 15'	ou  130° 25'		15' vapeur ou 25' mixte	5 kg Bac perforé
Céleris étuvés	 100° 25'			25'	5 kg Bac perforé
Choux Bruxelles frais	 100° 15'	ou  150° 15'		15'	3 à 4 kg Bac perforé
Choux fleur frais	 100° 15'	ou  120° 25'		15' vapeur ou 25' mixte	3 à 4 kg Bac perforé
Courgettes fraîches coupées en tranches		 150° 8'		8'	4 kg Bac perforé
Epinards surgelés	 100° 6'			6'	2 kg Bac perforé
Haricots verts surgelés	 100° 25'			25'	2 kg Bac perforé
Petits pois surgelés	 100° 15'	ou  115° 7'		15' vapeur ou 7' mixte	3 kg Bac perforé
Poivrons frais verts		 200° 4'		4'	4 kg Bac perforé
Pommes de terres vapeur	 100° 25'			25'	6 kg Bac perforé
Pommes de terres boulangère, épaisseur 5 mm		 130° 30'	et  275° 15'	45'	4 kg Bac plein
Ratatouilles surgelées		 200° 15'		15'	4 kg Bac plein

POISSONS et CRUSTACÉS








Aiglefin, cabillaud frais	 100° 14'	ou  250° 15'		14' vapeur ou 15' mixte	10 unités Bac plein
Coquille à la crème		 250° 2'	et  250° 6'	8'	10 unités Plaque
Filet de julienne 120 à 150 gr		 150° 8'	et  200° 5'	13'	12 unités Bac plein
Filet de merlan et de saint-pierre 100 gr		 200° 15'		15'	12 unités Bac plein
Homard et langouste	 100° 10'			10'	2 kg Bac plein
Moules	 100° 10'	ou  200° 2'		10' vapeur ou 2' mixte	2 kg Bac plein
Saumon, darne de turbot frais	 100° 17'	ou  120° 20'		17' vapeur ou 20' mixte	10 unités Bac plein
Saumon, darne de turbot surgelée	 100° 18'			18'	10 unités Bac plein
Soles	 100° 14'	ou  250° 12'		14' vapeur ou 12' mixte	20 unités Bac plein
Truites 180 gr	 100° 17'	ou  120° 20'		17' vapeur ou 20' mixte	2 kg Bac plein

NOTICE DESTINÉE À L'UTILISATEUR

VIANDES

PRODUITS	MODE DE CUISSON			TEMPS	QUANTITÉ
	Vapeur	Mixte	Air chaud		
Boulettes env. 150 gr		 220° 15'		15'	12 unités
Carré de veau	 100° 20'	et  160° 50'		70'	5 kg
Côte de porc env. 130 gr 2 cm d'épaisseur		 250° 15'		15'	12 unités
Dinde env. 3 à 4 kg		 180° 120'		120'	1 unité
Emincés de porc env. 150 gr		 220° 8'		8'	8 unités
Filet de steak env. 180 gr 3 cm d'épaisseur		 250° 7'		7'	12 unités
Jambonneau	 100° 80'	et  240° 50'		130'	6 unités
Osso-bucco	 100° 30'	et  180° 50'		80'	5 unités
Pâté de foie ou tête de porc	 100° 10'	et  120° 30'		40'	6 kg
Poulet entier env. 1 kg		 200° 40'		40'	5 unités
Rosbeef	 100° 15'	et  170° 15'		30'	4 kg
Rôti	 100° 90'	et  180° 60'		150'	4 kg
Roulade farci	 100° 10'	et  190° 80'		90'	5 kg
Saucisse fraîche	 100° 6'	et  250° 6'		12'	24 unités




SPÉCIALITÉS

Pizza fraîche		 250° 15'		15'	2 unités
Pizza surgelée		 200° 10'		10'	2 unités
Poivrons farcis		 240° 55'		55'	14 unités
Pommes de terre en papillote		 180° 50'		50'	24 unités
Soupe à l'oignon		 250° 5'		5'	5 unités
Toast gratiné au fromage		 250° 5'		5'	10 unités
Tomates gratinées		 250° 5'		5'	5 unités

DIVERS

Œufs durs	 100° 15'			15'	50 unités
Pâtes, spaghetti, macaroni	 100° 15'			15'	2 kg
Riz	 100° 20'			20'	2 kg

PÂTISSERIE

Baguettes			 225° 15'	15'	
Chausson aux pommes ou aux abricots			 200° 20'	20'	
Croissant			 225° 15'	15'	
Tartes aux pommes Ø 21 cm			 175° 55'	55'	

8 – ENTRETIEN :

Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service.

8.1 - CARROSSERIE :

La carrosserie en acier inoxydable doit en partie ses qualités au fini de sa surface. Elle doit être entretenue régulièrement pour conserver son état d'origine.

La principale règle est de toujours frotter dans le sens du polissage et d'éviter dans tous les cas, l'emploi de laine et de brosse de fer.

L'entretien courant se fera à l'eau savonneuse (non javellisée) à l'aide d'une éponge, suivi d'un rinçage à l'eau claire et d'un séchage.

Comme pour la cuve, proscrire toute utilisation de produit chloré ou javellisé.

Lors du nettoyage des sols, notamment avant mise en service du matériel, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'altérer ponctuellement les panneaux d'habillage.

8.2 - NETTOYAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON :

Le nettoyage est à effectuer à chaque fin de service pour éviter toute oxydation favorisée par la stagnation des résidus alimentaires.

Un nettoyage aux produits lessiviels suivi d'un rinçage abondant à l'eau claire puis d'un séchage est généralement suffisant pour éliminer les salissures.

8.2.1 – Salissures moyennes :

A l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, laver avec de l'eau chaude les tâches d'aliments avant qu'elles ne durcissent.

Si les tâches sont tenaces, utiliser de l'eau et du savon ou détergents non chlorés et, si nécessaire, une spatule en bois.

On peut se servir de la plupart des savons et lessives domestiques pour lave vaisselle, à condition qu'ils ne contiennent pas de javel.

Après nettoyage, effectuer un rinçage abondant à l'eau claire puis effectuer un séchage complet par remise du four en chauffe sèche.

Remarques :

Il est préférable de préchauffer le four à 50-60°C avant d'entamer le nettoyage.

Dans le cas de non emploi d'éponge, le détergent peut-être directement vaporisé sur les parois. Il faut alors laisser agir le produit pendant le temps préconisé par le fabricant (généralement 10 min). Mettre le four en mode vapeur pendant 20 min puis rincer abondamment à l'eau claire et sécher complètement en mode chauffage sec.

8.2.2 – Très fortes salissures :

Appliquer un produit nettoyant dépolluant (AD80 et Dincox10) ou un produit à base d'acide phosphorique. Laisser agir quelques minutes. Rincer abondamment à l'eau claire puis sécher complètement l'enceinte de cuisson par remise du four en chauffe sèche. Il convient de suivre strictement les consignes préconisées par leur fabricants (doses, temps d'application...).

Remarques importantes :

- L'emploi de produits chlorés (eau de javel, acide chlorhydrique...) est à proscrire.
- De même, n'utiliser jamais de paille de fer susceptible d'altérer définitivement l'inox.
- Éviter tout contact de produit nettoyant avec les joints d'étanchéités. Les rincer abondamment si besoin.

Nettoyer périodiquement :

- l'habillage extérieur,
- les parois intérieures, démonter les parois intérieures et le filtre d'aspiration, et procéder au nettoyage en utilisant l'un des procédés décrits ci-dessus.

Surveiller particulièrement l'état d'entartrage des parois, du support et du filtre d'aspiration, des éléments chauffants et de la turbine. En cas d'apparition de dépôts incrustants, contacter immédiatement votre installateur pour examen du réseau d'eau.

Entretien des joints d'étanchéité de la porte et des vitres :

Ils doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse.

L'utilisation de produits de décapage ou de produits lessiviels est à proscrire formellement.

LORS DES OPERATIONS DE NETTOYAGE :

Proscrire l'utilisation du jet d'eau et du canon à mousse sur les parties sensibles des appareils de cuisson, notamment les tableaux de commande et de puissance, les foyers de cuisson et leur environnement.

SOMMAIRE

1 – RÉCEPTION

- 1.1 - Déballage
- 1.2 - Contrôle de la plaque signalétique
- 1.3 - Manutention

2 - CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET RÉSERVATION

3 – INSTALLATION

- 3.1 - Consignes générales
- 3.2 - Raccordement électrique
- 3.3 - Raccordement en eau
- 3.4 - Évacuation des buées
- 3.5 - Évacuation des condensats

4 – MAINTENANCE

- 4.1 - Sécurité de fonctionnement
- 4.2 - Accès aux composants
- 4.3 - Maintenance préventive
- 4.4 - Liste des principaux composants
- 4.5 - Schémas électriques



1 – RECEPTION :

1.1 – DÉBALLAGE :

Dès réception, déballer l'appareil et vérifier qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionner sur le récépissé les réserves précises puis les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.2 - CONTRÔLE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE :

La plaque signalétique se trouve sur la façade basse du four :

 B.P. 613 Cedex 9 29551 QUIMPER FRANCE	ref. commerciale		N°	N ° de série		
	$\Sigma Q_n =$ <input type="text"/> kW		TYPE A			
	PAYS	<input type="text"/>	CAT .	<input type="text"/>	A503055	
		<input type="text"/>		<input type="text"/>		
<input type="text"/>		<input type="text"/>				
U= <input type="text"/> TENSION		IP	<input type="text"/>	P= <input type="text"/> PUISSANCE	kW	
		<input type="text"/>		f= <input type="text"/> 50 Hz		

Contrôler dès réception la conformité de ces indications avec les spécifications de la commande.

1.3 - MANUTENTION :

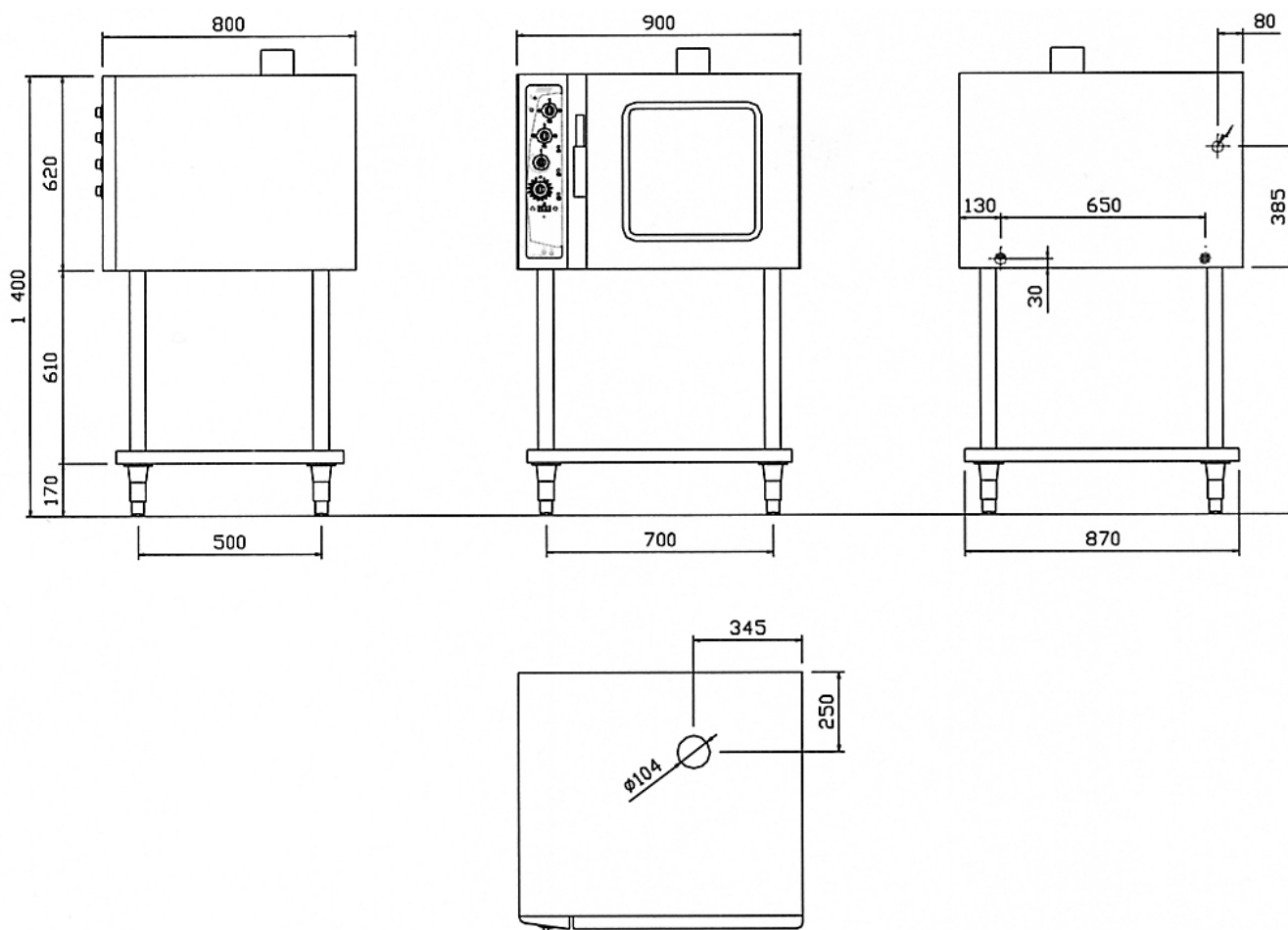
Utiliser un transpalette ou équivalent pour déplacer les appareils.

NE JAMAIS SAISIR LES POIGNÉES OU MANETTES NI LES ÉLÉMENTS DE CARROSSERIE DE FAÇADE.

2 – CARACTERISTIQUES GENERALES ET RESERVATIONS :

	AC50N	AC150N	AC220N
Couverts	20-80	100-250	150-300
Niveaux	5 ou 6 GN1/1	8 ou 10 GN1/1	10 GN 2/1
Espace de	75/60 mm	75/60 mm	75 mm
Thermostat	0 – 270°C	0 - 270°C	0 - 270°C
Minuterie	1 – 110 min	1 - 110 min	1 - 110 min
Éclairage	OUI	OUI	OUI
Chargement	Joues	Cadre mobile 580x380x710 ou joues	Cadre mobile 580x700x860
Piètement	870x720x750	870x720x750	870x900x750
230 V Tri +T	OUI	OUI	OUI
400 V Tri+ N +T	OUI	OUI	OUI
Commutable	NON	NON	NON
Turbine(s)	1	1	1
Puissance	9,5 kW	16,7 kW	24,8 kW
Poids	125 kg	230 Kg	380 Kg

AC 50 N :



RESERVATIONS :



ELECTRICITE

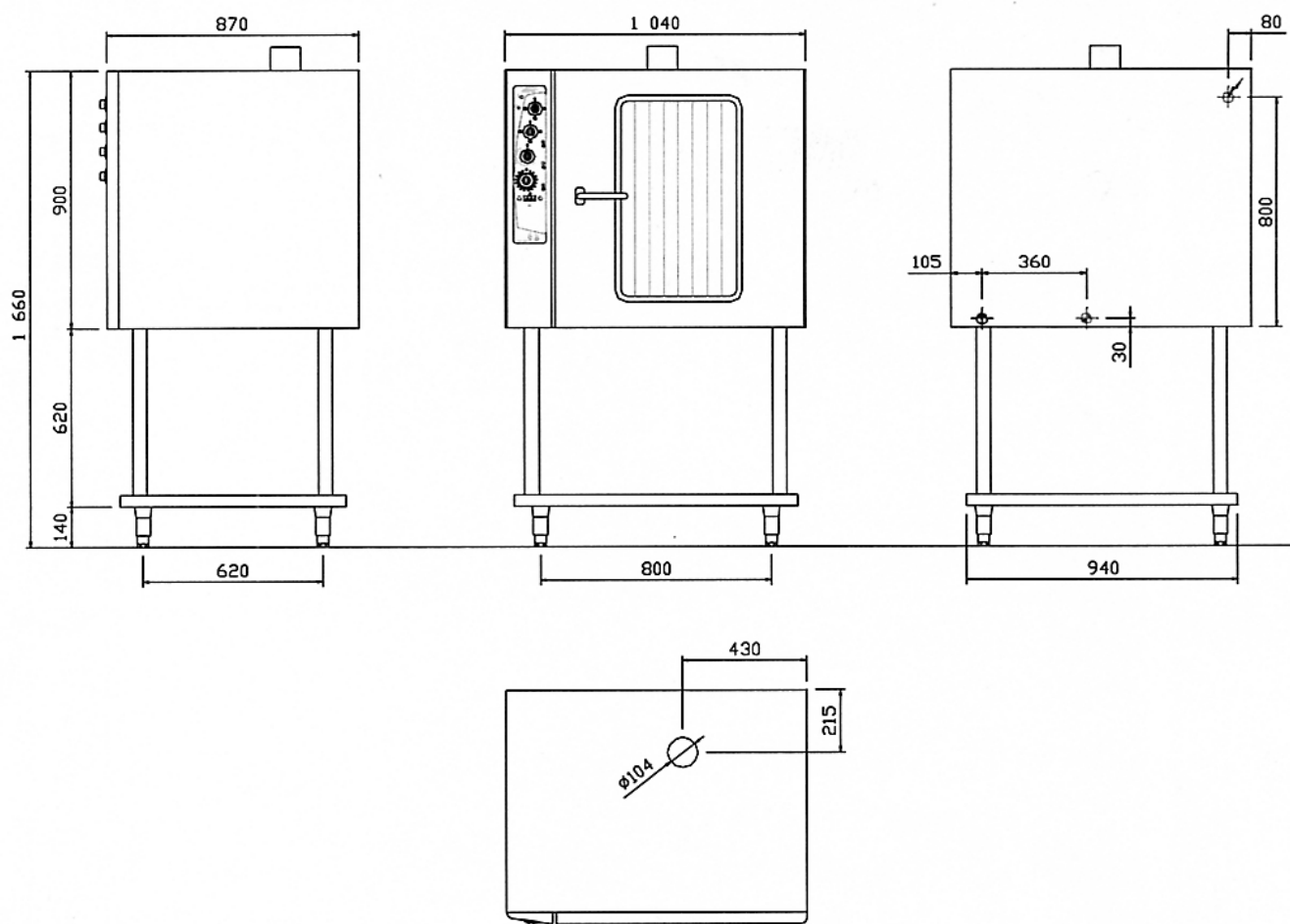


EAU : EAU ADOUCIE ($^{\circ}\text{TH} < 8$) 3/4M PREVOIR LIMITEUR DE PRESSION REGLE A 1.5 BAR MAX.



EAU USEE : 3/4M

AC 150 N:



RESERVATIONS :



ELECTRICITE

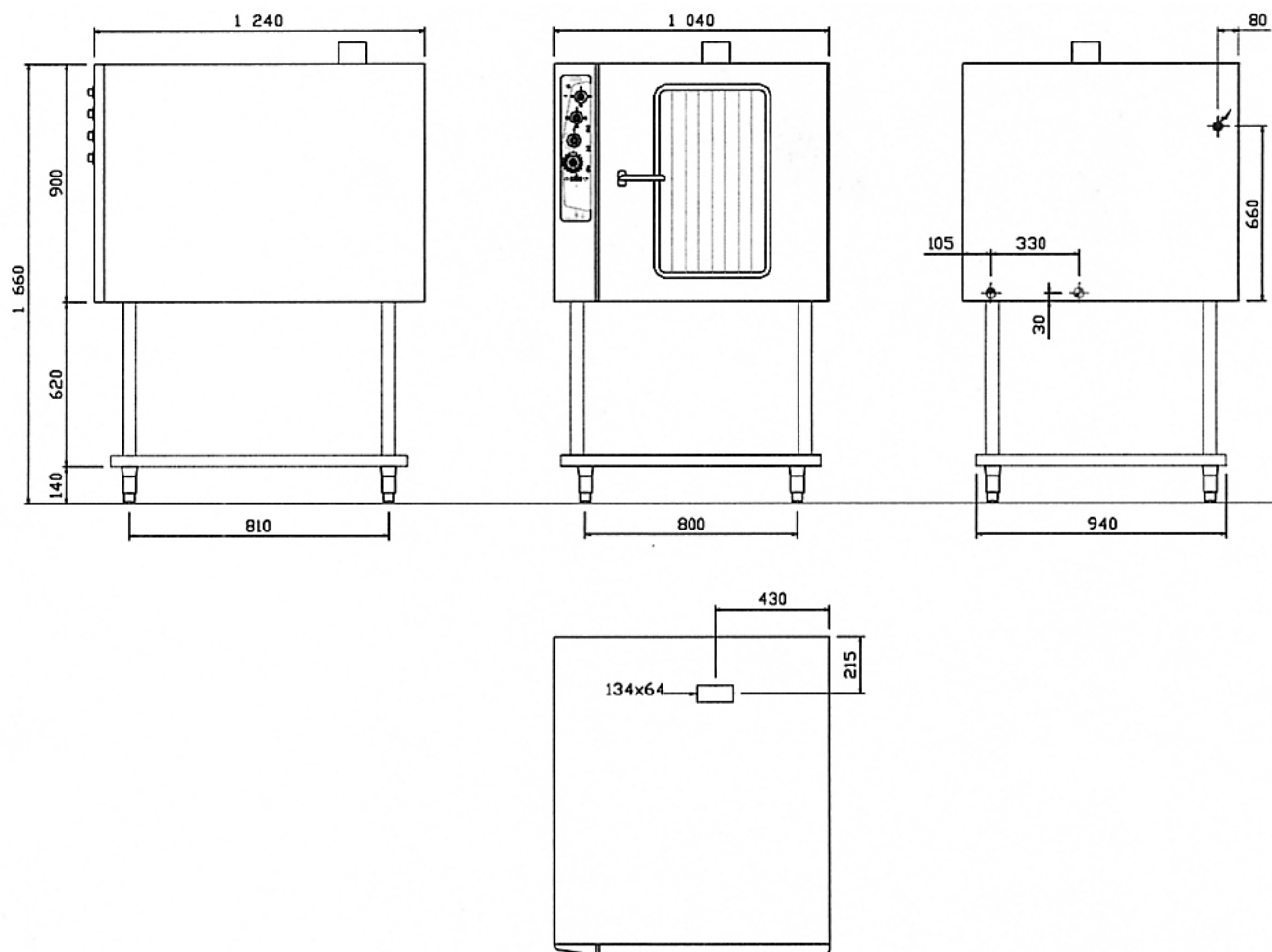


EAU : EAU ADOUCIE ($^{\circ}\text{TH} < 8$) 3/4M PREVOIR LIMITEUR DE PRESSION REGLE A 1.5 BAR MAX.



EAU USEE : 3/4M

AC 220 N :



RESERVATIONS :



ELECTRICITE



EAU : EAU ADOUCIE (°TH<8) 3/4M PREVOIR LIMITEUR DE PRESSION REGLE A 1.5 BAR MAX.



EAU USEE : 3/4M

3 – INSTALLATION :

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré.

3.1 - CONSIGNES GÉNÉRALES :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal.

L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairée pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

Dans tous les cas, il faut aménager un intervalle minimum de 60 mm entre le mur et la paroi arrière de l'appareil afin d'assurer le refroidissement du moteur de ventilation.

Prévoir également un dégagement suffisant pour une ouverture de la porte supérieure à 90°.

Ne jamais positionner la commande du four à côté d'une source de chaleur telle que feux vifs, plaque coup de feu.

Vérifier le sens de rotation de la turbine. Pour cela, déposer le filtre d'aspiration. Le sens de rotation est indiqué par la flèche gravée sur la turbine :

- sens horaire pour le AC50N.
- sens anti-horaire pour les AC150N, AC220N.

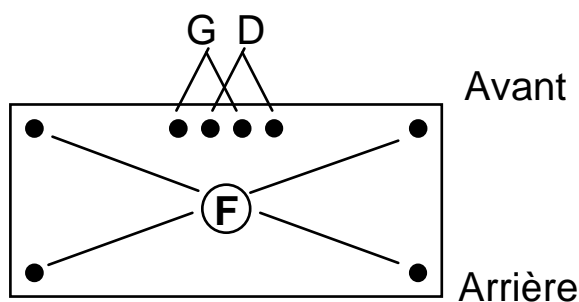
En cas de rotation inverse, permuter 2 phases sur les bornes de raccordement de l'alimentation.

MONTAGE DU FOUR SUR SON PIÉTEMENT : (AC50N, AC150N et AC220N)

- Positionner l'appareil sur la tablette supérieure du piétement et le fixer à l'aide des 4 vis tête H prévus latéralement à cet effet suivant (F).

- Fixer en (G) ou (D) le support gouttière de récupération des condensats selon qu'il s'agit d'un four avec tableau de commande à gauche ou à droite.

Vue de dessous du socle de l'appareil.



Fixer l'appareil au mur ou à toute autre partie fixe par l'intermédiaire des 2 points de fixation prévus à cet effet sur l'arrière de la tablette supérieure du piétement.

3.2 - RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

La tension de service, la puissance et le courant en ligne sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil apposée sur le bandeau inférieur de façade.

Il est impératif de prévoir le bon dimensionnement de la ligne d'arrivée de courant. Les tableaux suivants donnent le courant en ligne et la section mini du câble d'alimentation de 5 conducteurs (3 PH + N + T) pour les différents types d'appareils.

	TYPE DE L'APPAREIL	PUISSANCE kW	INTENSITÉ A	NATURE DU CÂBLE
400 V x 3+N	AC50N	9,5	13,7	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²
	AC150N	16,7	24,1	H 07 RNF 5 x 4 mm ²
	AC220N	24,8	35,8	H 07 RNF 5 x 10 mm ²
230 V x 3	AC50N	9,5	23,75	H 07 RNF 4 x 4 mm ²
	AC150N	16,7	41,75	H 07 RNF 4 x 10 mm ²
	AC220N	24,8	62	H 07 RNF 4 x 16 mm ²

IMPORTANT : Les appareils prévus pour une installation à poste fixe avec raccordement direct sur la ligne sans connecteur (prise de courant) doivent obligatoirement être accompagnés en amont de l'alimentation d'un dispositif de coupure omnipolaire (sectionneur, interrupteur, etc...) ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 millimètres. Par ailleurs, l'installation électrique en amont du point de raccordement doit être conforme à la norme NFC 15.100.

Pour raccorder l'appareil au réseau :

- Démontez la trappe du panneau arrière.
- Introduire le câble d'alimentation par le presse-étoupe situé sur celle-ci et le raccorder aux bornes repérées.
- Ne pas omettre le raccordement de la terre.
- Après raccordement, remonter.

3.3 - RACCORDEMENT EN EAU :

Le raccordement se fait à l'arrière de l'appareil sur l'électrovanne 3/4M. La pression d'alimentation doit être comprise en 1 bar et 2 bar. Le TH de l'eau (dureté) doit être impérativement < 10°F.

Interposer un filtre et un robinet d'arrêt entre le réseau et l'appareil.

Le raccordement se fait impérativement avec une eau chaude dont la température est comprise entre 40°C et 70°C pour obtenir de bons résultats en fonction vapeur.

Nota : si la consommation d'eau est excessive en raison de la pression, celle-ci peut être réduite par action sur un robinet d'étranglement située à côté de l'électrovanne (démonter le panneau arrière).

Lors du raccordement de l'appareil, s'assurer de la qualité de l'eau du réseau et notamment de son titre hydrotimétrie (TH) définissant la dureté.

Si $TH > 8^\circ F$ prévoir obligatoirement un dispositif de traitement de l'eau adapté pour éliminer toutes les traces de dépôts incrustants et boueux qui sont de nature à générer des dysfonctionnements graves sur les éléments internes essentiels (corps de chauffe, turbine, filtre d'aspiration, parois du moufle).

Toute négligence à ce niveau exclura notre responsabilité.

3.4 - ÉVACUATION DES BUÉES :

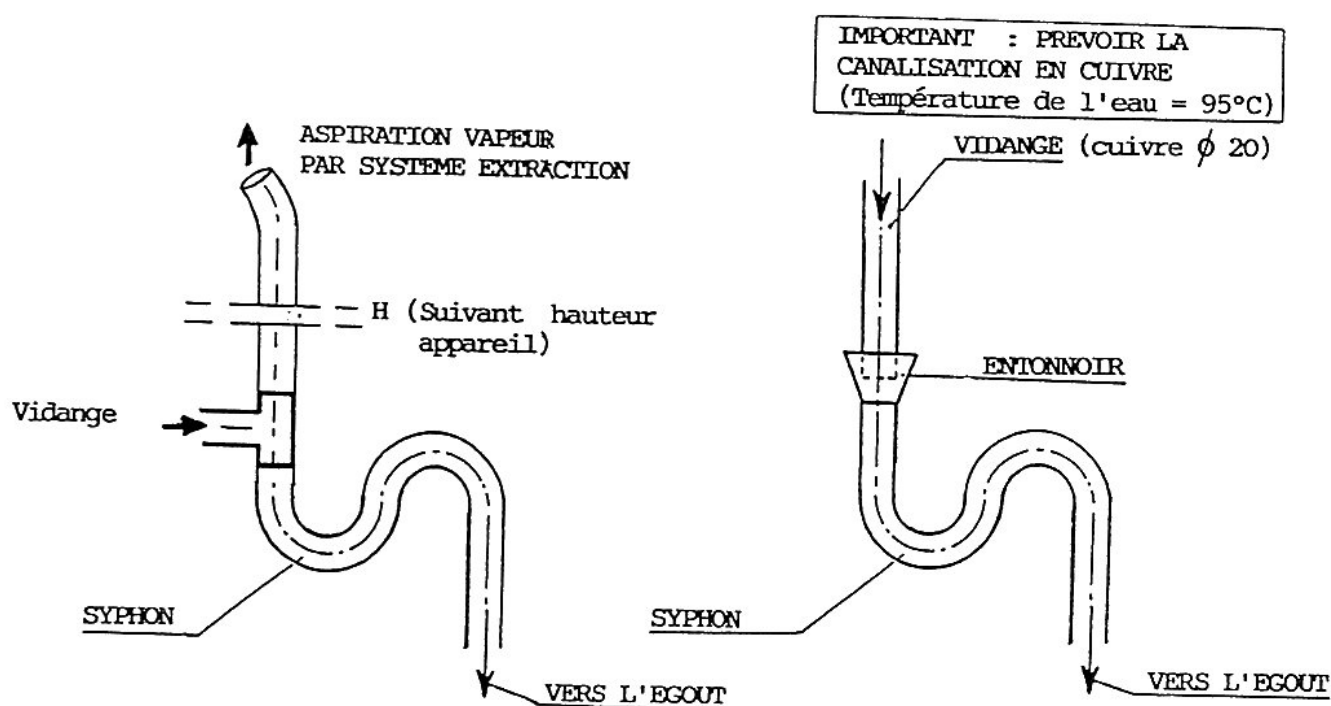
Un dispositif d'évacuation des buées est indispensable selon les configurations de l'implantation.

Prévoir :
- Soit l'installation de l'appareil sous 1 hotte.
- Soit l'installation d'une évacuation directe des buées vers l'extérieur en prenant soin de placer un té de récupération des condensats (celui-ci est obligatoirement emboîté dans la cheminée).

3.5 - ÉVACUATION DES CONDENSATS :

- L'évacuation des condensats s'effectue à l'arrière de l'appareil.
- Raccorder par une tuyauterie cuivre diamètre 20 (voir schéma).
- Utiliser l'un des 2 montages préconisés.

Schéma de raccordement de la vidange :



4 – MAINTENANCE :

Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service.

4.1 - SÉCURITÉ DE FONCTIONNEMENT :

■ En cas de coupure de courant, l'appareil repart sans intervention.

■ Défaut ventilation :

Le voyant rouge en façade s'allume et les fonctions s'arrêtent.

Pour réarmer, agir sur le bouton poussoir situé près de l'éclairage.

Si le défaut persiste, vérifier que la turbine ne frotte sur aucune pièce de tôle et que le thermique de sécurité est correctement réglé sur les valeurs :

0,3 A en 400 V x3 et 0,8 A en 230 Vx3 pour AC50N.

1,2 A en 400 V x3 et 1,8 A en 230 Vx3 pour les autres.

■ Défaut de surchauffe :

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité réglé à 320° C et à réarmement manuel.

Son déclenchement annule toutes les fonctions du four mais n'est pas visualisé.

Pour réarmer, appuyer sur le bouton rouge situé en partie supérieure de la platine de puissance, après avoir démonté le tableau de commande.

Si le défaut persiste, vérifier le bon fonctionnement du régulateur de température et de sa sonde.

Vérifier également que les contacts du contacteur de chauffe ne restent pas collés.

4.2 - ACCÈS AUX COMPOSANTS :

■ Tous les composants de commandes et d'automatisme sont fixés sur une platine montée sur rail et accessible en façade en démontant le tableau de commande (4 vis).

■ Les résistances sont accessibles en démontant le toit de l'appareil (4 vis sur le dessus) pour le AC50N; en démontant l'arrière pour les autres appareils.

En cas de démontage et remontage, veillez à bien isoler les connexions des parties métalliques et également de l'isolant thermique.

■ Le joint d'étanchéité de cornue est simplement pincé dans une gorge autour de l'enceinte de cuisson. Son remplacement s'effectue sans outils mais il doit être positionné au fond de son logement. Son positionnement et son état sont essentiels pour le bon fonctionnement de l'appareillage électrique.

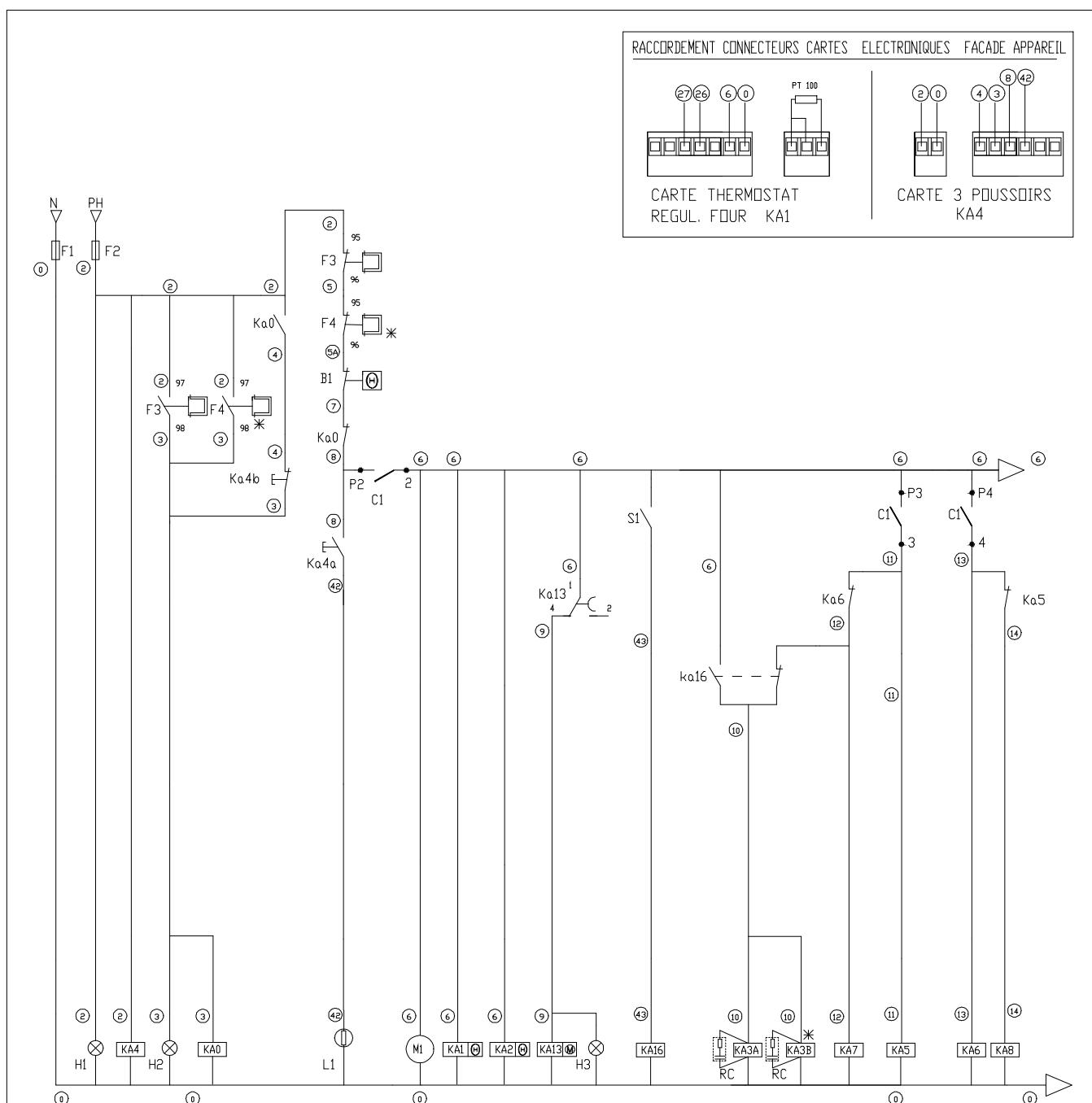
4.3 - MAINTENANCE PRÉVENTIVE :

Dépoussiérer la grille du ventilateur de refroidissement de la platine électrique une fois par mois (située à l'arrière de l'appareil). Vérifier le bon fonctionnement de celui-ci.

4.4 - LISTE DES PRINCIPAUX COMPOSANTS :

CODE	DÉSIGNATION	AC50	AC150	AC220
E050560	Carte thermostat 0-270° C	●	●	●
E403525	Sonde PT100 (régulation)	●	●	●
E050559	Boîtier double seuil	●	●	●
E403514	Sonde CJ (double seuil)	●	●	●
E050561	Carte 3 poussoirs	●	●	●
E052515	Commutateur 4 positions	●	●	●
E052360	Relais clignoteur 230V	●	●	●
E402540	Doseur d'énergie	●	●	●
E452092	Minuterie 110 min	●	●	●
E204042	Buzzer	●	●	●
E254060	Moto-turbine D225	●		
E054077	Aimant		●	●
E054076	Détecteur magnétique		●	●
E254008	Moteur D29 0,37 Kw		●	●
E202046	Corps hublot éclairage rectangle	●	●	●
E202047	Verre hublot éclairage rectangle	●	●	●
E202048	Joint cadre hublot rectangle	●	●	●
E202049	Cadre hublot rectangle	●	●	●
E401003	Thermostat limiteur	●	●	●
E401205	Manette électrique noire	●	●	●
E401330	Joint d'étanchéité manette	●	●	●
E150824	Résistance 1500 W / 230 V	●		
E151131	Résistance 2700 W / 230 V		6	9
E050903	Contacteur 9A / 230V	●	●	●
E050932	Contacteur 18A / 230 V		●	
E050956	Contacteur 32A / 230 V			●
E050571	Ventilateur de refroidissement	●	●	●
I101012	Joint de verre hublot rectangle	●	●	●
I304026	Joint de vitre	●	●	●
I304024	Joint de cornue	●	●	●
I506050	Joint de moteur 20x3		●	●
I506055	Joint de moteur 30x4	●		
L600505	Électrovanne eau	●	●	●
Q054056	Vitre 428x428	●		
Q054060	Vitre émaillée 638x458		●	●
Q054061	Vitre claire 638x458		●	●
Q101005	Poignée		●	●
Q101007	Mécanisme de crémone		●	●
Q101009	Verrous de crémone		●	●
Q101011	Gâches de crémone		●	●
Q105512	Loqueteau porte	●		
R101530	Filtre à graisse 370x370	●		
R101540	Filtre à graisse 600x480		●	●
E052535	Commutateur 5 positions	Opt	opt	opt
E050560	Carte thermostat 0-100°C	Opt	opt	opt
E403516	Sonde à piquer PT100	Opt	opt	opt

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



* : sur AC240/350 uniquement

F1 : cartouche neutre(400VTRI+N+T)

F1 : fusible 4A GI(230VTRI+T)

F2 : fusible 4A GI

F3,F4 : relais thermique
règlés sur automatique

L1 : éclairage four

M1 : ventilateur refroidissement

H1 : voyant sous tension

H2 : voyant défaut moteur

H3 : voyant minuterie

C1 : commutateur 4 positions

S1 : capteur de porte

B1 : therm. sécurité four 365°C

KA1 : carte thermostat façade

KA2 : carte therm. 120-85°C

KA3A/KA3B : contacteur ventilation

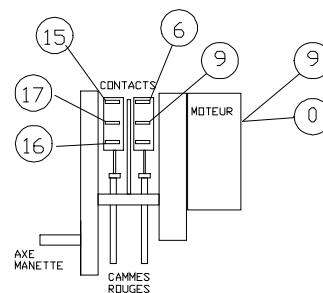
KA0,KA5,KA6,KA7,KA16 : relais aux. Finder

KA8: relais aux. CAD32

KA4 : carte 3 poussoirs façade

- Ka4a : poussoir éclairage

- Ka4b : poussoir réarmement moteur



KA13 : minuterie 110mn

AC INJECTION

FOLIO 1/2

DATE:01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: comm.

Indice: B



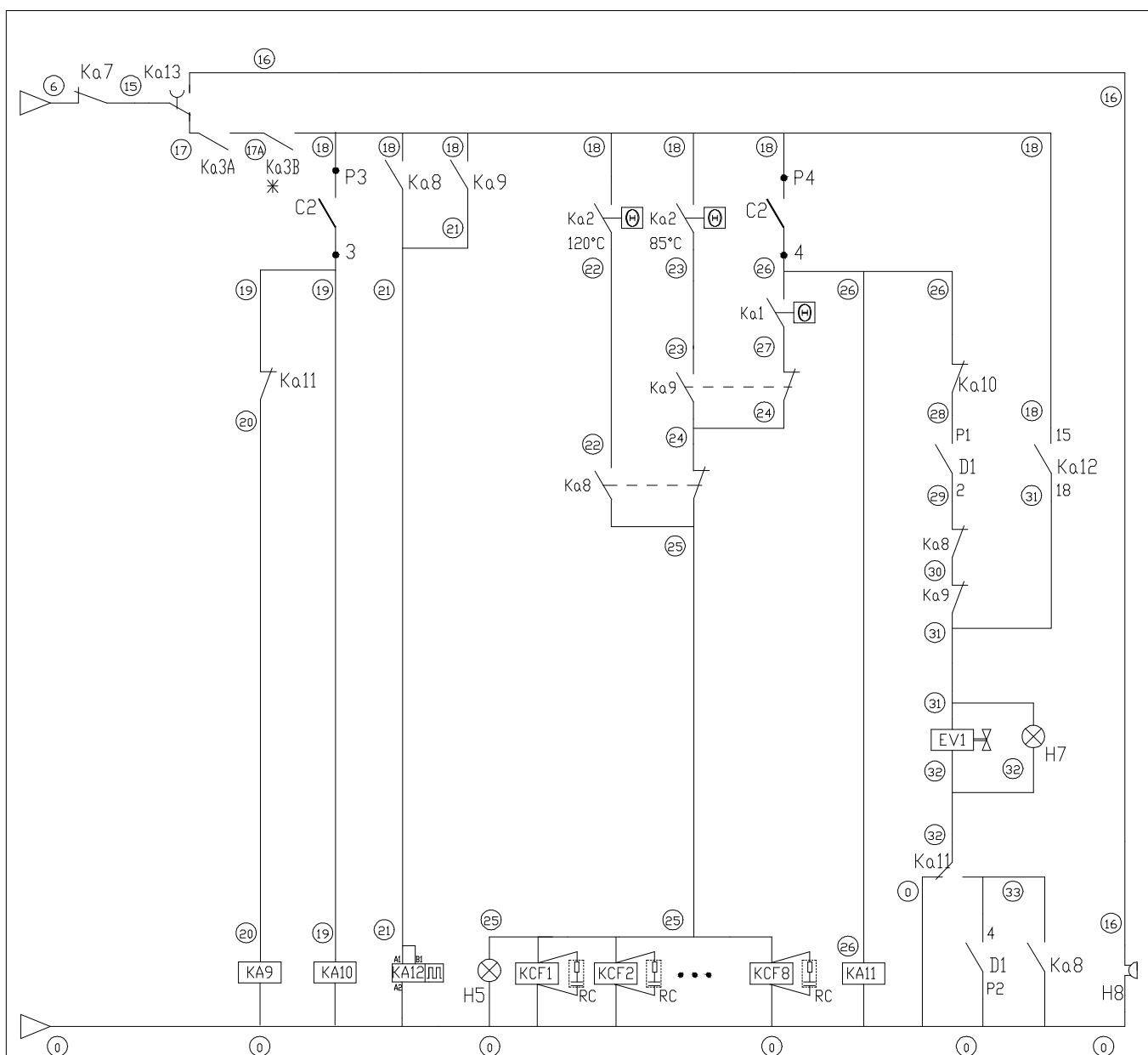
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 15/12/05

EL104540

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



* : AC240/350 uniquement

C2 : commutateur 4 positions

KA12 : relais clignoteur
remise en t°/cuisson basse t°
(réglage: arrêt 45s-mache 3s)

D1 : doseur d'énergie réglable

cuisson vapeur

H5 : voyant chauffage sec

H7 : voyant chauffage vapeur

H8 : buzzer minuterie

RC : anti parasite

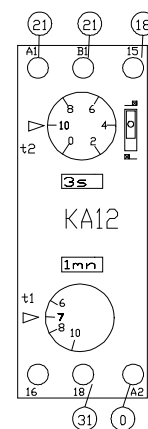
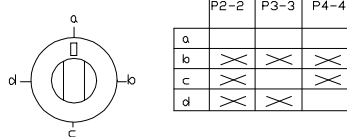
KCF1...KCF8: contacteur chauffage sec
(2,4,6,8 contacteurs suivant modele)

KA9: relais aux. CAD32

KA10,KA11: relais aux. FINDER

EV1 : électrovanne eau

COMMUTEURS C1 ET C2 : ETAT DES CONTACTS (X=CONTACT FERME)



AC INJECTION

FOLIO 2/2

DATE:01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: comm.

Indice: A



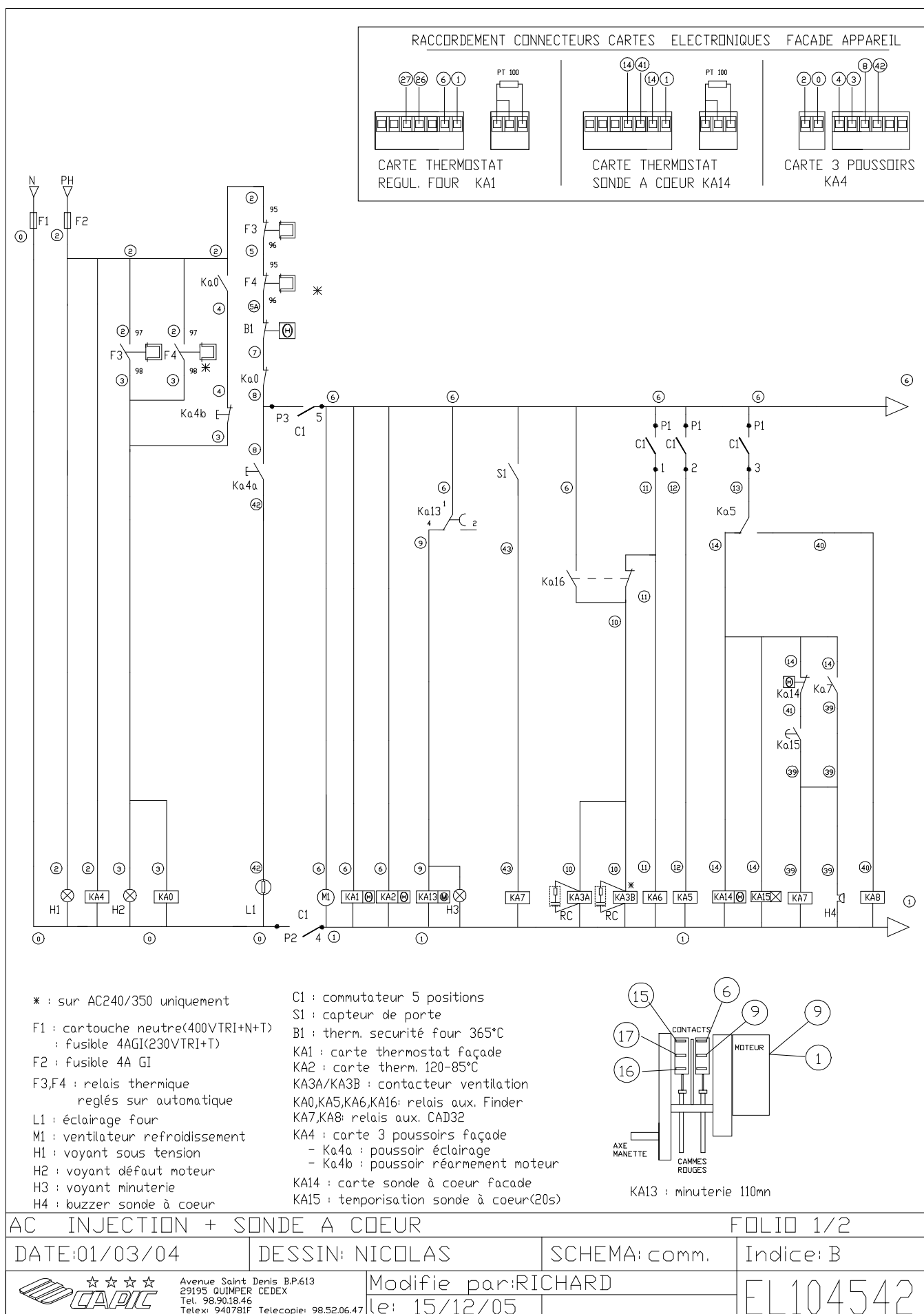
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel: 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 15/12/05

EL104541

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



AC INJECTION + SONDE A COEUR

FOLIO 1/2

DATE:01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: comm.

Indice: B



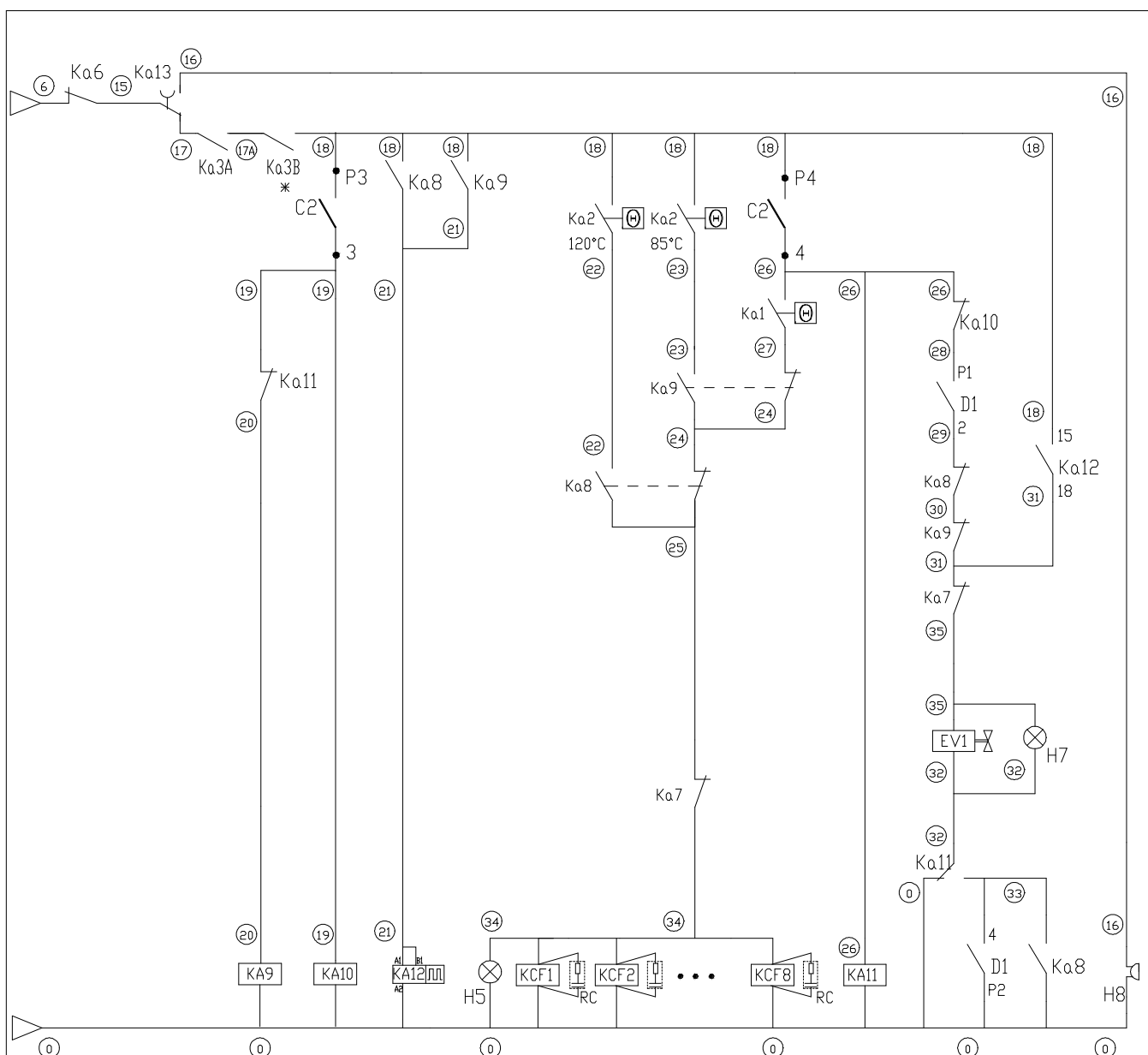
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 15/12/05

EL104542

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



C2 : commutateur 4 positions

KA12 : relais clignoteur
remise en t°/cuisson basse t°
(réglage: arrêt45s-marche 3s)

D1 : doseur d'énergie réglable
cuisson vapeur

H5 : voyant chauffage sec

H7 : voyant chauffage vapeur

H8 : buzzer minuterie

RC : anti parasite

* sur AC240/350 uniquement

KCF1...KCF8: contacteur chauffage sec
(2,4,6,8 contacteurs suivant modele)

KA9: relais aux. CAD32

KA10,KA11: relais aux. FINDER

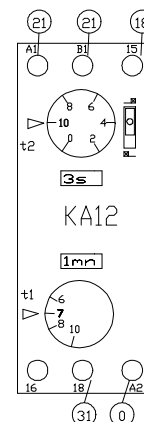
EV1 : électrovanne eau

COMMUTATEUR C2 : ETAT DES CONTACTS (X=CONTACT FERME)

	P1-1	P1-2	P1-3	P2-4	P3-5
a					
b		X		X	X
c			X	X	X
d		X	X	X	X
e	X			X	X

COMMUTATEUR C2 : ETAT DES CONTACTS (X=CONTACT FERME)

	P2-2	P3-3	P4-4
a			
b	X	X	X
c	X	X	X
d	X	X	



AC INJECTION + SONDE A COEUR

FOLIO 2/2

DATE:01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: comm.

Indice: B



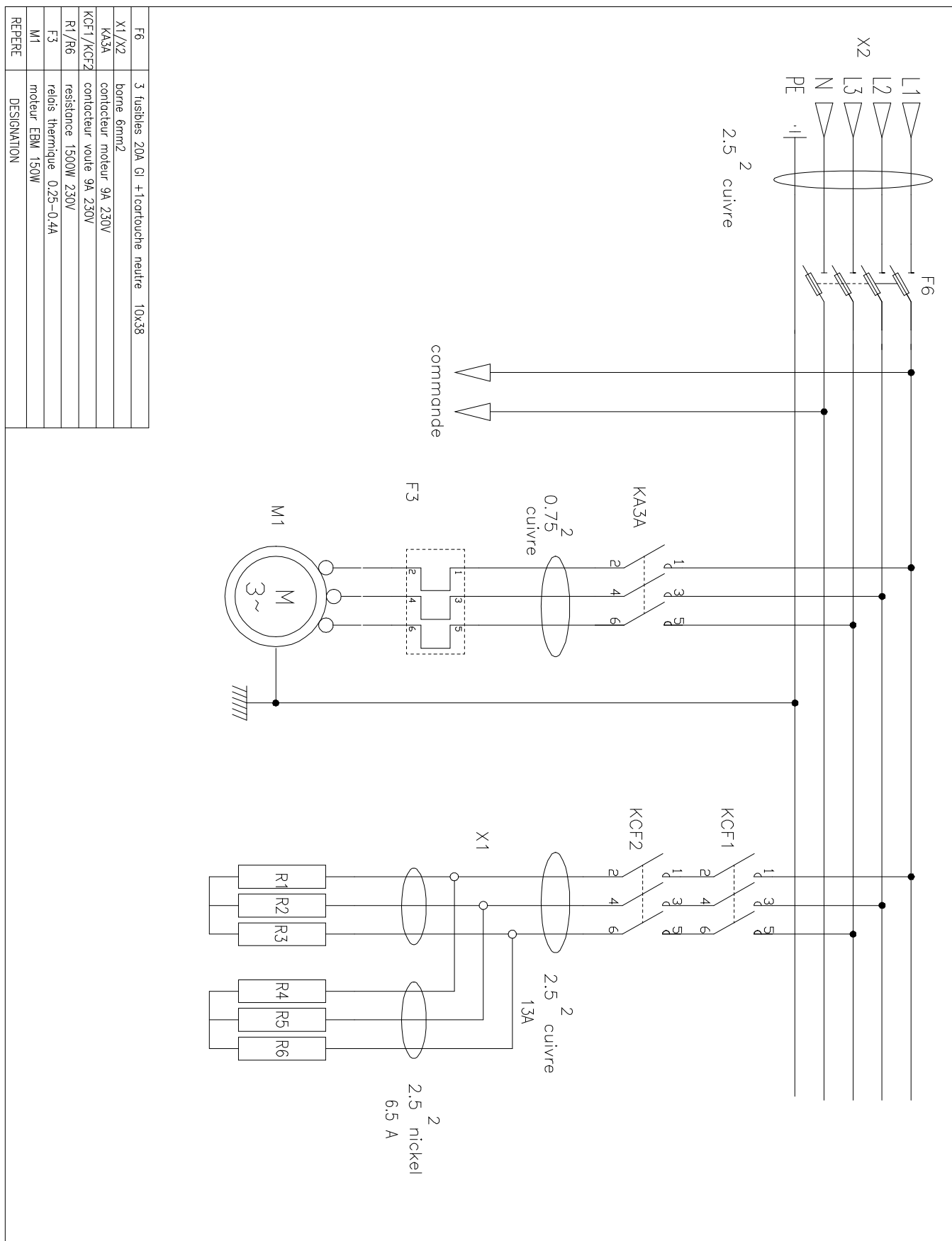
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifie par: RICHARD

le: 15/12/05

EL104543

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



R50 + AC50 INJECTION 9kW 400V TRI+N+T

DATE: 01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: puiss..

Indice:

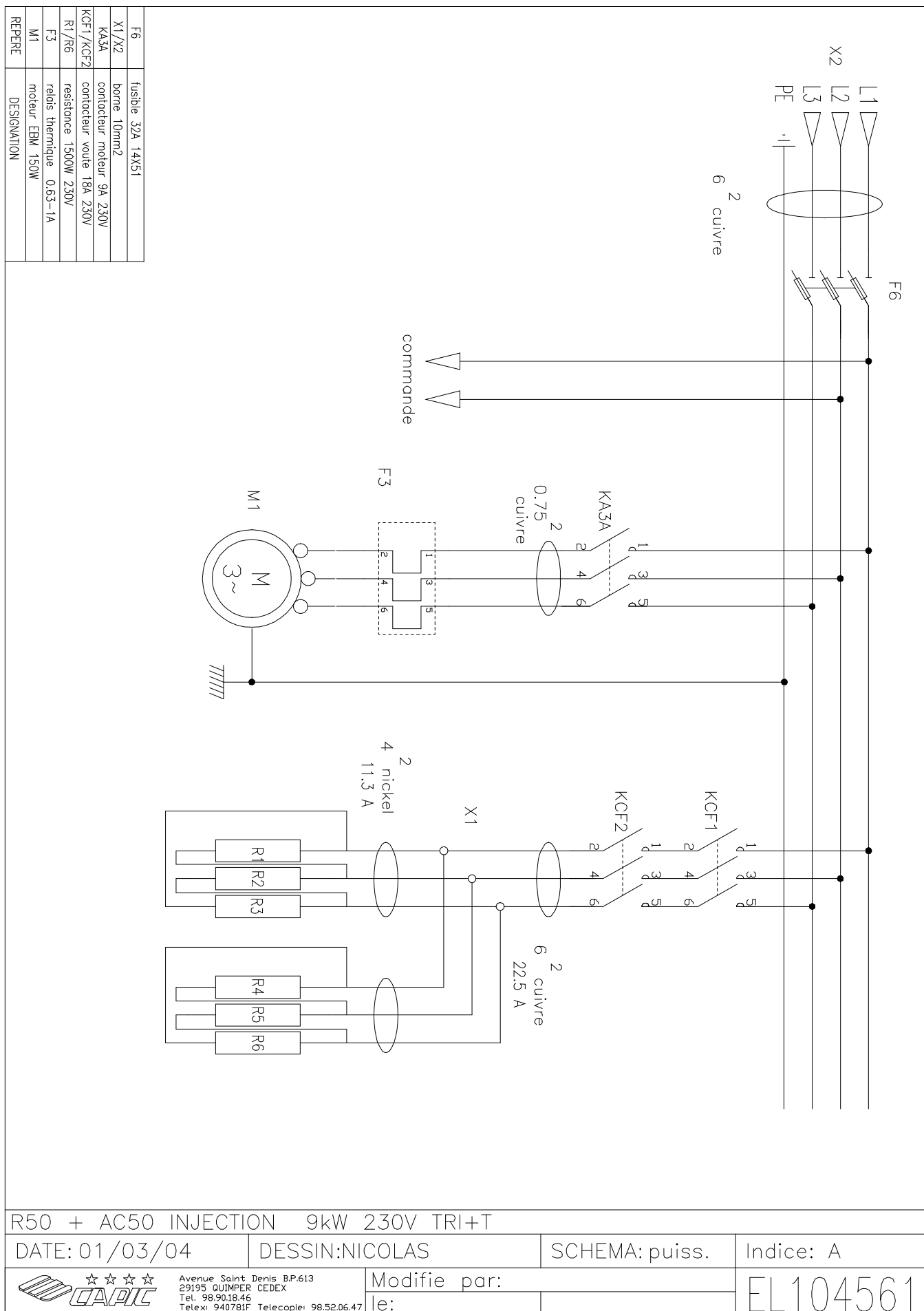


Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Tél. 940781F Telecopier 98.52.06.47

Modifie par:
le:

EL104560

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



R50 + AC50 INJECTION 9kW 230V TRI+T

DATE: 01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: puiss.

Indice: A

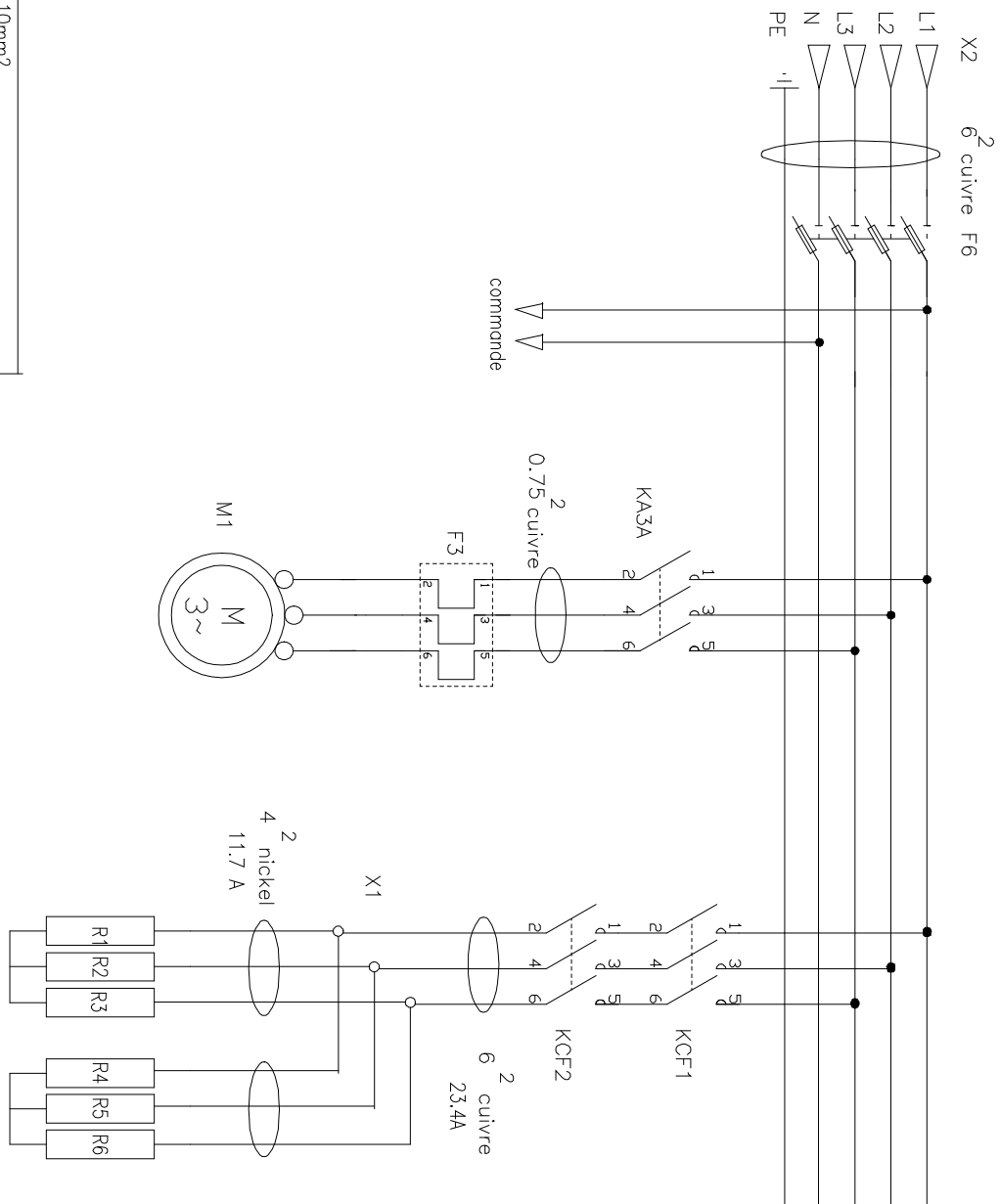


Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Téléx 940781F Télécopie 98.52.06.47

Modifie par:
le:

EL104561

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



X1/X2	borne 10mm2
KA3A	contacteur ventilation 9A 230V
KCF1/KCF2	contacteur voule 18A 230V
R1/R6	resistance 2700W 230V
F3	releis thermique 1-1.6A
F6	3 fusibles 32A Gi+1 cartouche neutre 14x51
M1	moteur D29 370W
REPERE	DESIGNATION

R150 + AC150 INJECTION 16.2kW 400V TRI+N+T
--

DATE: 01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: puiss.

Indice: A



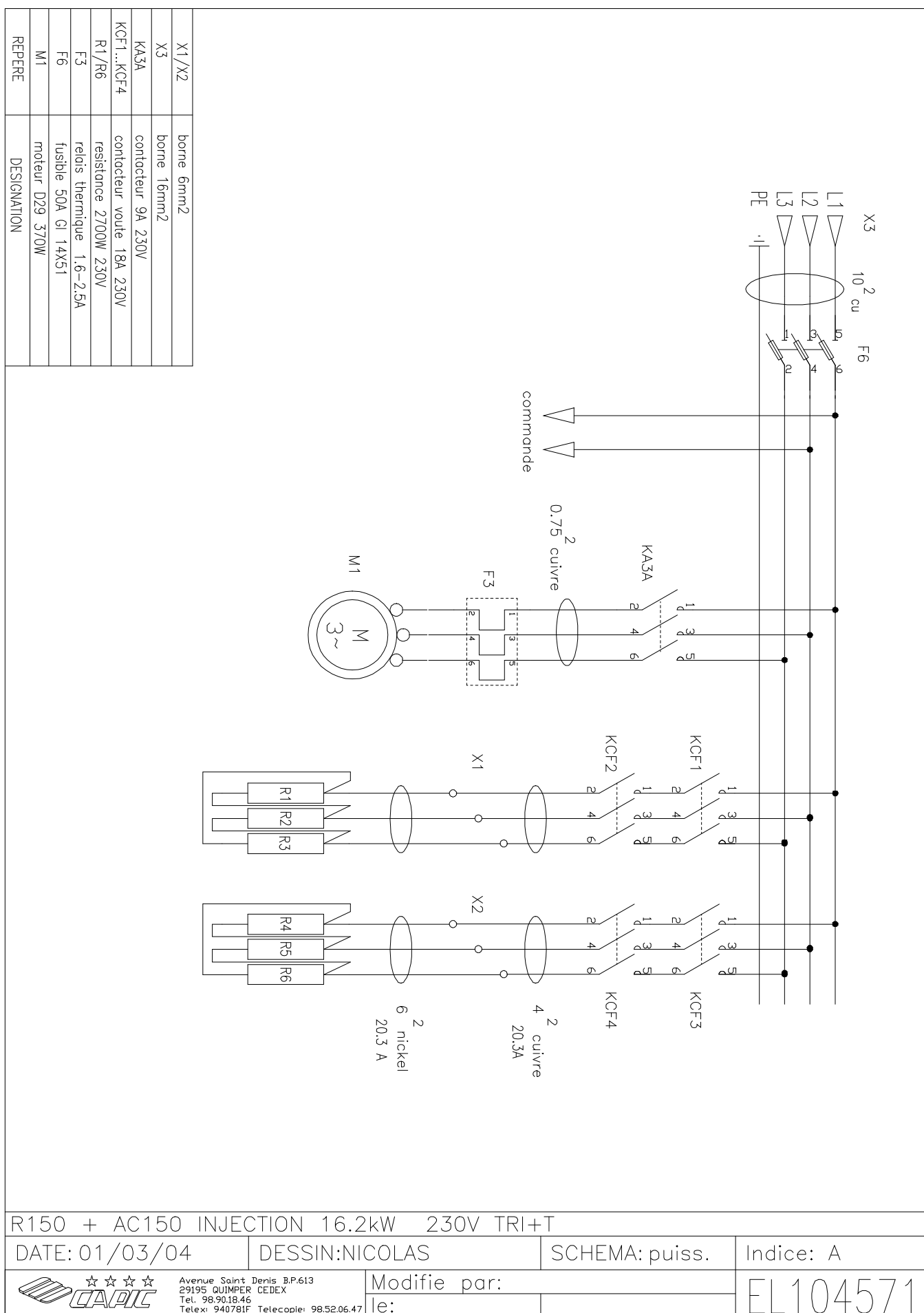
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifie par:

le:

EL104570

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



R150 + AC150 INJECTION 16.2kW 230V TRI+T

DATE: 01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: puiss.

Indice: A

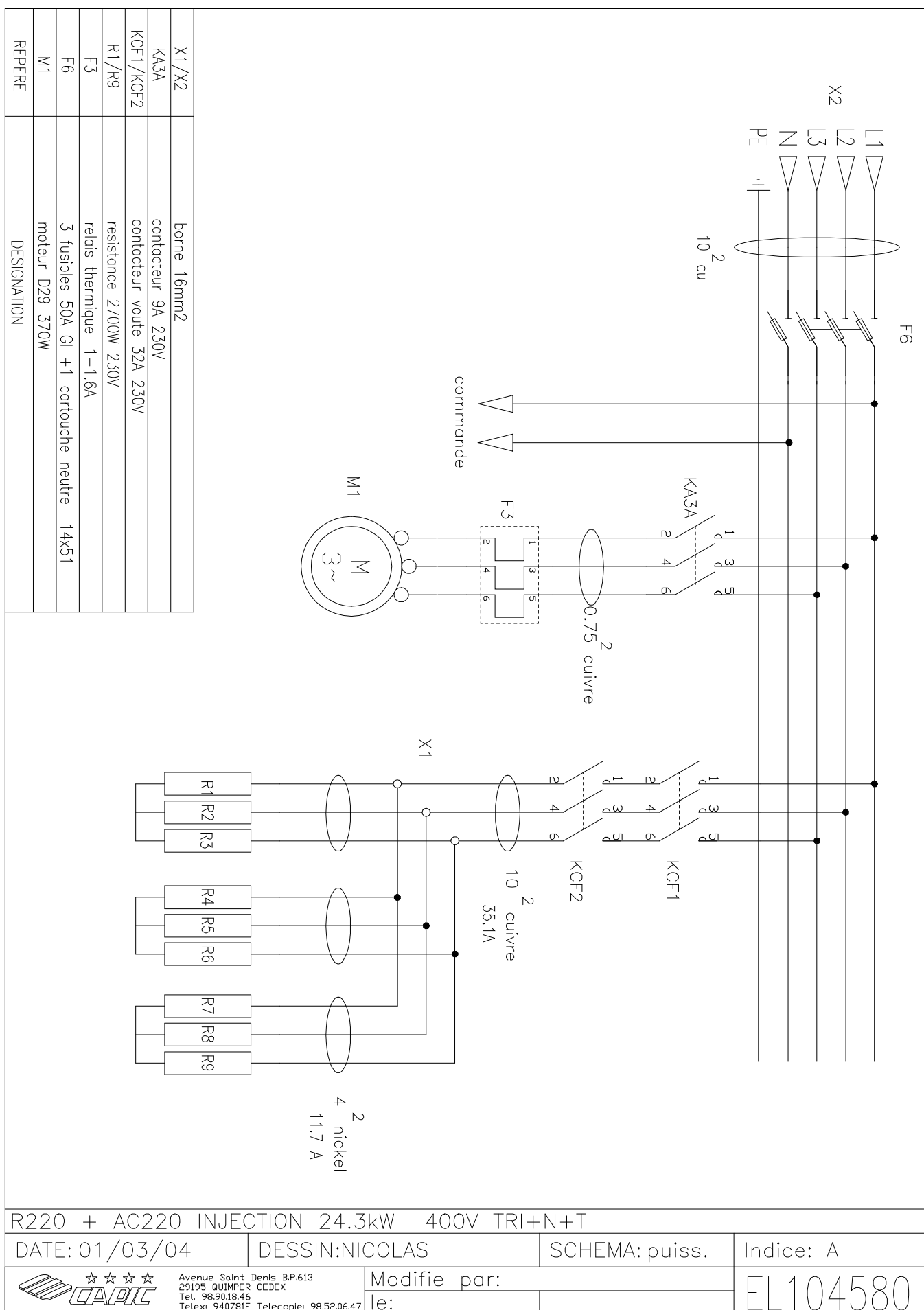


Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Tél. 940781F Telecopier 98.52.06.47

Modifie par:
le:

EL104571

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



R220 + AC220 INJECTION 24.3kW 400V TRI+N+T

DATE: 01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: puiss.

Indice: A

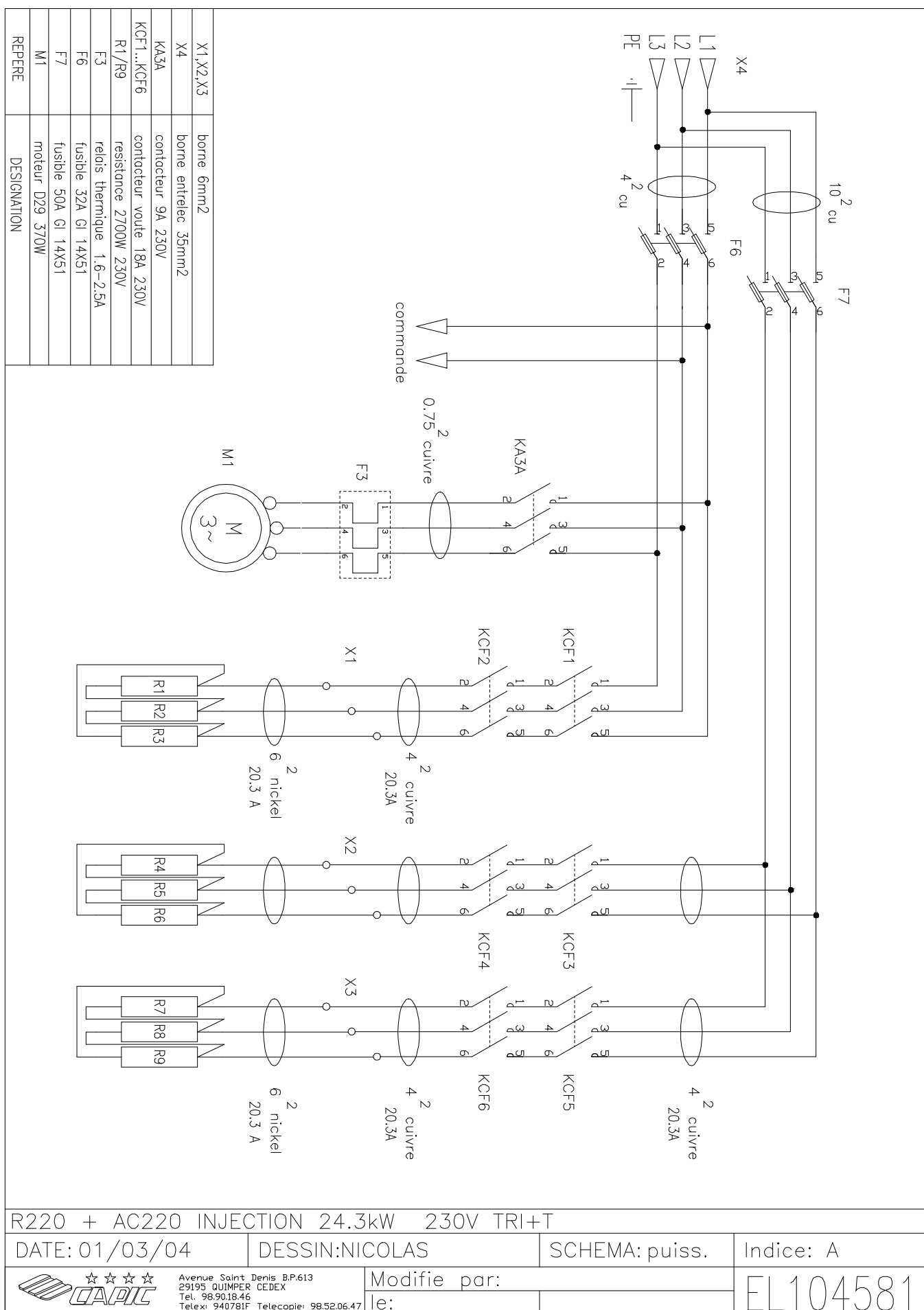


Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telexi 940781F Telecopier 98.52.06.47

Modifie par:
le:

EL104580

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



R220 + AC220 INJECTION 24.3kW 230V TRI+T

DATE: 01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: puiss.

Indice: A



Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Tél. 940781F Telecopier 98.52.06.47

Modifie par:
le:

EL104581