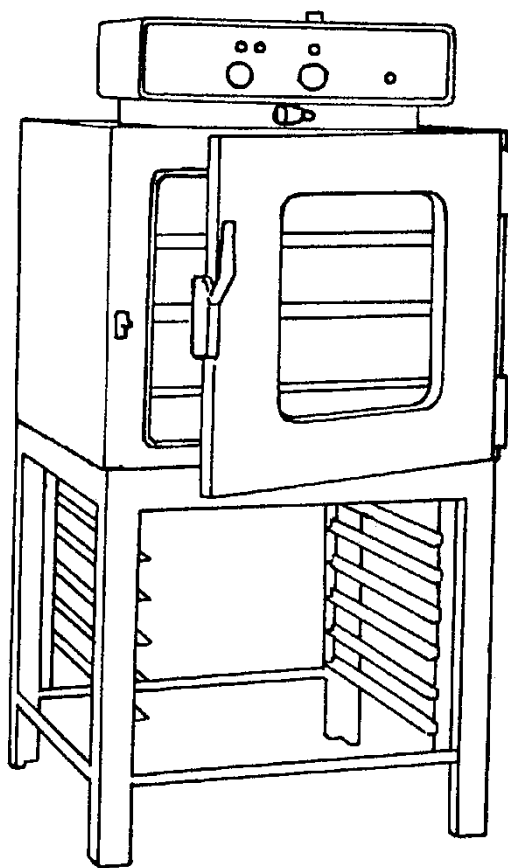


FOURMATIC

TYPE R100, R250, R300



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.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

SOMMAIRE

I – RÉCEPTION

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

II – INSTALLATION

- 2.1 Réglementation
- 2.2 Nettoyage

III – UTILISATION

- 3.1 Fourmatic R100
- 3.2 Fourmatic R250, R300
 - 3.2/1 Fonctionnement
 - 3.2/2 Sélection de la température de cuisson
 - 3.2/3 Option sonde à cœur
 - 3.2/4 Option minuterie
- 3.3 Signalisation des défauts
- 3.4 Conseils d'utilisation
- 3.5 Cuisson du jambon (R250, R300)

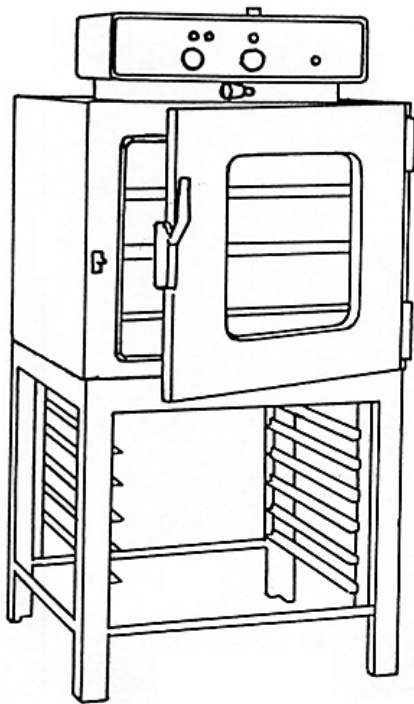
IV – ENTRETIEN

- 4.1 Carrosserie
- 4.2 Méthode de nettoyage
- 4.3 Liste des pièces de rechange

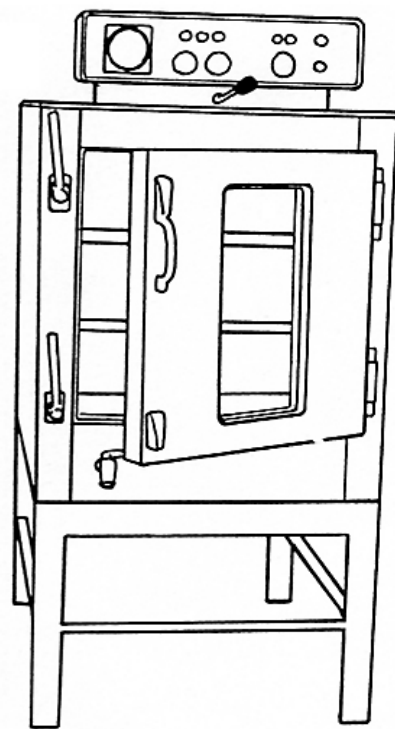
V – MAINTENANCE

- 5.1 Avertissement

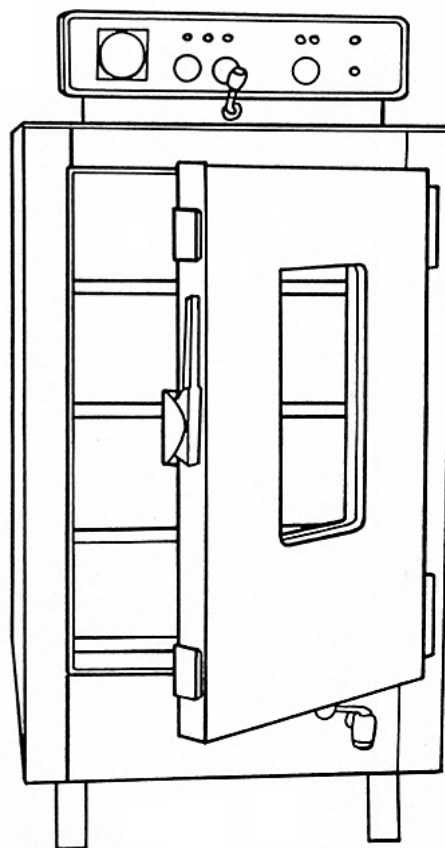
R100



R250



R300





I - RECEPTION

1.1 DÉBALLAGE :

Dès réception, déballez l'appareil et vérifiez qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionnez 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 :

La plaque signalétique se trouve au-dessus du four, sous le tableau de commande :

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

Contrôlez 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.

POIDS :

R100	R250	R300
160 Kg	280 Kg	385 Kg

II - INSTALLATION

2.1 RÉGLEMENTATION :

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.

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, le circuit électrique, l'installation électrique, la ventilation et l'extraction font l'objet de normes de sécurité très précises pouvant varier d'une région à l'autre.

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département.

L'aire de servitude des appareils doit être libre de toute entrave et bien éclairée.

2.2 NETTOYAGE :

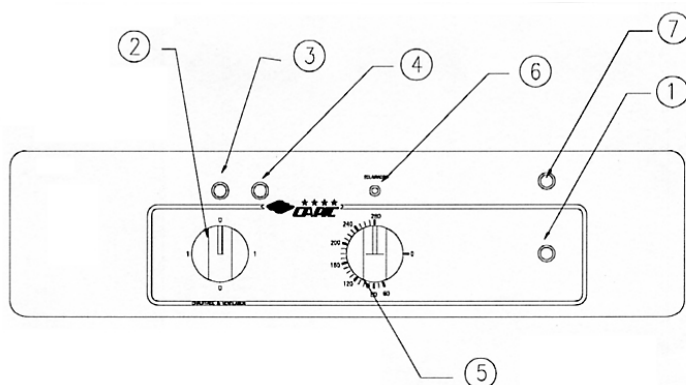
Avant la mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le décoller dans un angle, tirer et arracher sur toute la surface. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant. Pour les éliminer, laver à l'eau savonneuse, rincer puis sécher.

III - UTILISATION

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

3.1 FOURMATIC R100 :



- 1 - Voyant défaut moteur rouge.
- 2 - Inter Marche / Arrêt.
- 3 - Voyant chauffage blanc
- 4 - Voyant blanc ventilation.
- 5 - Thermostat 280° C.
- 6 - Inter éclairage.
- 7 - Poussoir pulvérisation.

Fonctionnement :

Mettre l'appareil sous tension avec la manette (2).

- * Position 1 = sous tension.
- * Position 0 = hors- tension.

Choisir la température de cuisson avec le thermostat (5). Ce thermostat est réglable de 50°C à 280°C.

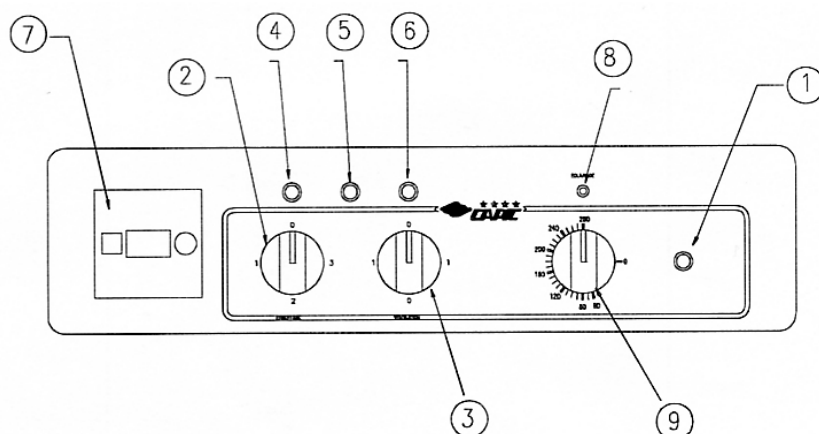
Les périodes de chauffe sont signalées par le voyant blanc (3) et les périodes de ventilation par le voyant blanc (4).

Pour assurer une meilleure répartition de la chaleur, la ventilation du four est assurée par une turbine dont le sens de rotation est alterné suivant un cycle régulier. Il est donc normal de constater des arrêts de ventilation.

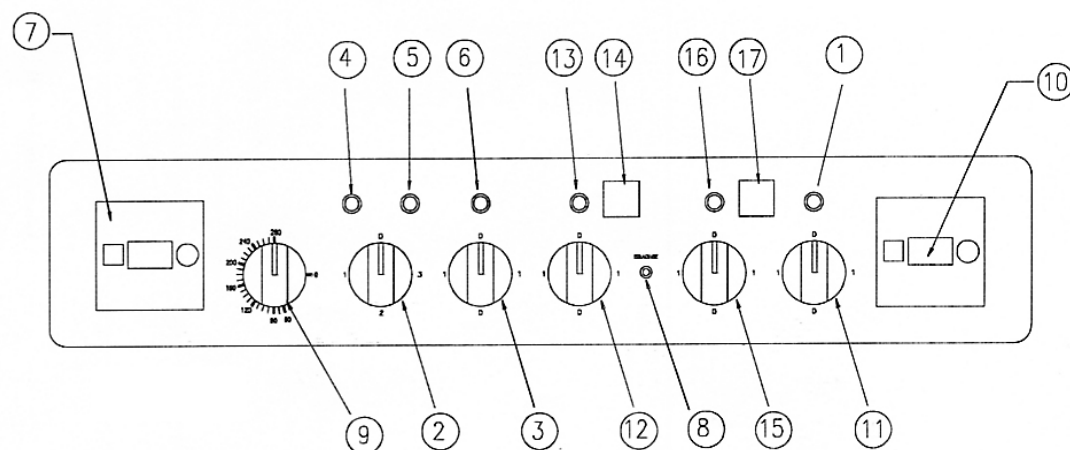
De plus chaque ouverture de porte provoque l'interruption de toutes les fonctions du four.

Le bouton poussoir (6) allume l'éclairage interne du four.

3.2 FOURMATIC R250/R300 :



VERSION STANDARD



VERSION SONDE A COEUR / MINUTERIES ATTENTE ET CUISSON

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 - Voyant défaut moteur rouge. | 9 - Thermostat réglable 280° C (sécurité). |
| 2 - Inter sélection voûte/sole. | 10 - Thermostat sonde à cœur. |
| 3 - Inter marche/arrêt. | 11 - Inter. sonde à cœur. |
| 4 - Voyant blanc sole. | 12 - Inter attente. |
| 5 - Voyant blanc voûte. | 13 - Voyant attente. |
| 6 - Voyant blanc ventilation. | 14 - Minuterie attente. |
| 7 - Thermostat régulation (270° C). | 15 - Inter cuisson. |
| 8 - Inter éclairage. | 16 - Voyant cuisson. |
| | 17 - Minuterie cuisson. |

Les Fourmatics R250 et R300 sont des appareils particulièrement adaptés à la cuisson des charcuteries réalisant une atmosphère humide. Le chauffage peut se faire sur 3 modes :

- | | |
|----------------------|---|
| ⇒ Chauffage sec : | Seules les résistances de voûte sont actives. |
| ⇒ Chauffage humide : | Seules les résistances de soles sont actives. |
| ⇒ Chauffage mixte : | Sole et voûte sont actives. |

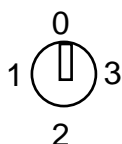
La sole est constituée d'un bac à eau d'une capacité de 40 L et munie d'un robinet de vidange.

Le chauffage de cette eau par les résistances extérieures provoque son évaporation et la saturation en humidité de l'environnement de cuisson. Dans cette fonction, le volet d'évacuation des buées doit être fermé.

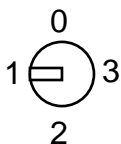
ATTENTION : NE JAMAIS FAIRE CHAUFFER LA SOLE SANS EAU SOUS RISQUE DE DÉFORMER LE BAC INFÉRIEUR.

3.2/1 Fonctionnement :

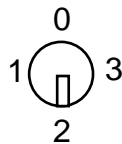
Choisir le mode de chauffage avec le bouton (2).



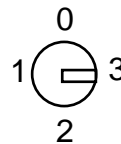
Arrêt



Voute seule



Sole seule



Voute + sole

Mettre l'appareil sous tension avec la manette (2).

⇒ Position 1 = Sous tension.

⇒ Position 2 = Hors tension.

La ventilation se met en route et le voyant blanc (6) s'allume. La ventilation est assurée par une hélice à un seul sens de rotation (sens inverse des aiguilles d'une montre).

Le chauffage de sole est signalé par le voyant (4).

Le chauffage de voûte est signalé par le voyant (5).

Le chauffage de voûte + sole est signalé par les voyants (4) + (5).

3.2/2 Sélection de la température de cuisson :

Le tableau de commande comprend 2 thermostats réglables en façade dont un sera utilisé en sécurité. Cela permet de ne pas interrompre la cuisson en cas de défaillance d'un thermostat.

Le thermostat (9) réglable de 0 à 280° C sera utilisé en sécurité et sera réglé 15 à 20° C au dessus de la consigne du thermostat principal (7).

Le thermostat principal (7) comporte un bouton tournant pour régler la consigne, un afficheur numérique de cette température. La température à l'intérieur du four s'affiche en appuyant sur la touche jaune et un voyant rouge indique les périodes de chauffe.

3.2/3 Option sonde à cœur :

La sonde à cœur permet de contrôler en permanence et avec précision la température au cœur du produit, pour une meilleure qualité de cuisson. Lorsque sa température de consigne est atteinte le chauffage est arrêté pour stopper la cuisson et un signal sonore est déclenché.

Mode opératoire : reprendre les opérations du 3.2/1 et 3.2/2.

Puis mettre en fonction la sonde à cœur : manette (11) sur position (1).

Régler la température de consigne sur le bouton tournant. Par appui sur la touche jaune, l'afficheur numérique indique la température réelle de la sonde, piquée dans le produit.

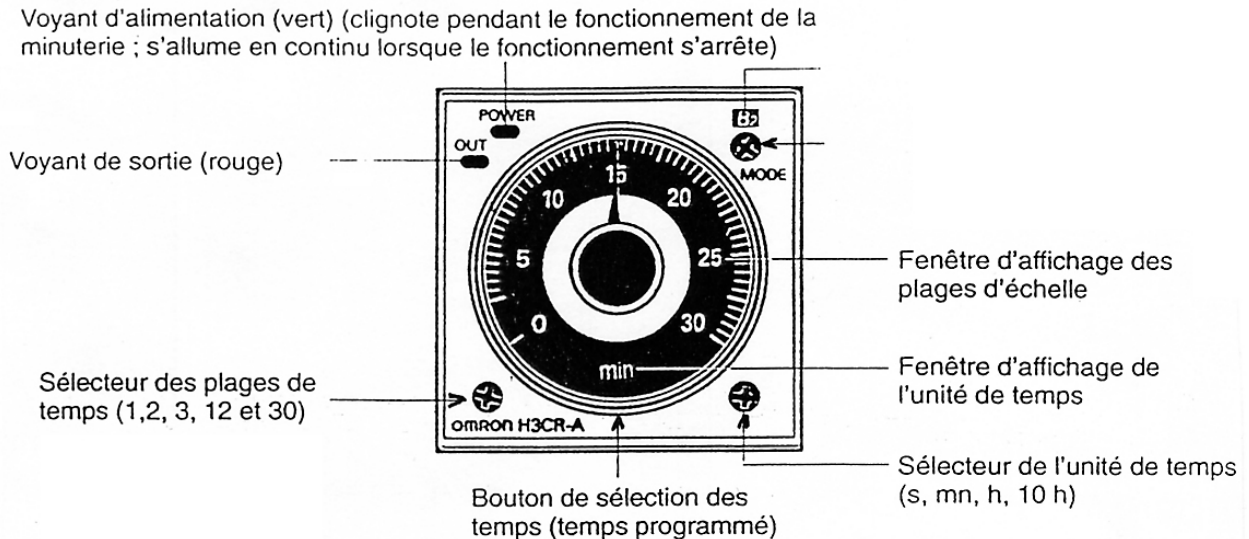
Le voyant rouge s'éteint dès que la température à cœur du produit est atteinte et toutes les fonctions de chauffage sont stoppées.

Pour arrêter le signal sonore, mettre les interrupteurs (3) ou (11) sur position 0.

Attention : Si, seul le bouton (11) est sur position 0, les fonctions sont maintenues dans les conditions d'une cuisson manuelle.

3.2/4 Option minuterie :

Cette fonction permet d'effectuer des cuissons minutés ou à départ différé (minuterie attente) selon la fonction qui lui est attribuée.



Cette minuterie est d'une grande souplesse de part ses possibilité de réglage. A l'aide d'un tournevis, sélectionner l'unité de temps (s, min, h, 10 h), et l'échelle de la plage (1, 2, 3, 12, 30).

Exemple : Unité de temps : min
 Échelle de la plage : 12
 On obtient une minuterie réglable de 0 à 12 min sur la totalité du quadrant (afficher 15 équivaut à 6 min).

Pour effectuer une cuisson avec minuterie, reprendre les opérations du 3.2/1 et 3.2/2 puis mettre en fonction les minuterie : manettes inter (12) ou (15) sur position 1.

■ S'il s'agit d'une minuterie de cuisson : rep. 17

Régler le temps de cuisson. Le voyant vert se met à clignoter et le four à chauffer. A la fin du décompte retentit un signal sonore. Pour arrêter ce signal ramener la manette (15) en position 0. Le voyant (16) s'éteint.

Attention : Si la manette (15) est seule en position 0, le four continue la cuisson comme en mode manuel.

■ S'il s'agit d'une minuterie attente : rep. 14

Inter (12) position 1, le voyant (13) s'allume.

Régler le temps d'attente. Le voyant vert se met à clignoter. A la fin du décompte, le four commencera à chauffer sur le mode et la température de consigne programmé.

3.3 SIGNALISATION DES DÉFAUTS :

3.3/1 Défaut moteur :

En cas de surcharge du moteur, le voyant rouge (1) s'allume et toutes les fonctions de chauffage s'arrêtent.

Pour réarmer le relais thermique, appuyer sur le bouton rouge situé sur le dessus du tableau de commande.

Si le défaut réapparaît, faites impérativement vérifier l'appareil par votre installateur.

3.3/2 Défaut de surchauffe (R100) :

Fonction non visualisée, cependant le four est équipée d'un thermostat limiteur, qui annule toute les fonctions en cas de défaillance du régulateur principal. Pour la remise en route de l'appareil, déposer le tableau de commande, et appuyer sur le bouton rouge du thermostat.

3.4 CONSEILS D'UTILISATION :

- Sélectionner une température de cuisson inférieure de 30° C à la température habituellement retenue pour un four statique.
- Enfourner des produits dont les temps de cuisson sont identiques. Pas de panachages pour éviter les ouvertures de porte.
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant les cuissons.
- Prendre soin lors du garnissage des plaques de ménager des espaces suffisants entre les produits pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Avec les produits pâtisseries à fond épais et présentés avec garnitures (tartes, quiches, pizzas, ...), procéder à une précuisson des fonds seuls pour obtenir une qualité satisfaisante.
- Privilégier l'utilisation des cercles au détriment des moules traditionnels qui interposent une enveloppe supplémentaire isolante entre le produit et l'air en convection.
- Maintenir en place les plaques même dépourvues de produits afin de respecter les mêmes conditions de ventilation.
- Dans certains cas, utiliser une protection de la face supérieure des produits à traiter par utilisation de feuille aluminium ou similaire, pour éviter une cuisson périphérique trop rapide.

3.5 CUISSON DU JAMBON (R250 - R300) :

Remplir le bac inférieur en eau ou en bouillon.

Répartir les moules sur les étages de cuisson. La circulation de l'air est moins importante dans ce type d'utilisation.

Régler le thermostat principal sur la température souhaitée (en général entre 68 et 80°C) et mettre la fonction sole seule en fonction.

Le volet d'obturation est fermé pour conserver un maximum d'humidité.

Le temps de cuisson d'un jambon de 5 Kg est de 7 à 8 heures à une température de 80°C. Le jambon est cuit lorsque la température à cœur atteint 65°C.

L'utilisation d'une sonde à cœur permet de contrôler avec précision l'exactitude de cuisson.

IV - ENTRETIEN

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

4.1 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.

4.2 MÉTHODE DE NETTOYAGE :

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
SALISSURES MOYENNES	Poudre à récurer non javellissante.	Mouiller les surfaces, frotter à l'éponge, rincer à l'eau claire puis sécher.
SALISSURES	Eau savonneuse non javellissante + abrasif fin (poudre de peintre, poudre d'alumine).	Comme ci- dessus. Insister sur les tâches rebelles à la brosse douce.
FORTES SALISSURES	Produit à base d'acide phosphorique + abrasif fin. Nettoyant dépolluant (AD 80 & DINOX 10).	Frotter les tâches. Laisser agir quelques minutes. Rincer et sécher. Frotter légèrement. Laisser agir 20 min. Rincer et sécher.

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.

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.

4.3 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE :

CODE	DÉSIGNATION	R100	R250	R300
E401082	Thermostat 10 - 280° C	●	●	●
E403036	Régulateur 0-270° - 24 V		●	●
E403514	Sonde couple "J"		●	●
E051104	Contacteur inverseur 9A 230 V	●		
E050903	Contacteur 9A / 230 V	●		
E050901	Contacteur 9A / 24 V		●	●
E050930	Contacteur 18A / 24 V		renforcé	
E150846	Résistance 1500 W / 230 V (voûte)		●	
E150587	Résistance 1000 W / 230 V (sole)		●	
E150860	Résistance 2000 W / 230 V (voûte)			●
E150852	Résistance 1500 W / 230 V (sole)			●
E151130	Résistance 3000 W / 230 V (voûte)			renforcé
E151106	Résistance 2250 W / 230 V (voûte)		renforcé	
E150840	Résistance 1500 W / 230 V (voûte)	●		
E151106	Résistance 2250 W		renforcé	
E201001	Lampe témoin E10 / 24 V		●	●
E201005	Lampe témoin E10 / 230 V	●		
E202046	Corps hublot éclairage rectangle	●	●	●
E202047	Verre hublot éclairage rectangle	●	●	●
E202048	Joint cadre hublot rect.	●	●	●
E202049	Cadre hublot rect.	●	●	●
I101012	Joint verre hublot rect.	●	●	●
E053052	Poussoir lumière	●	●	●
E053040	Contact de porte	●	●	●
E551048	Transfo 230/400/24 160 VA		●	●
E254010	Moteur 370 W LS 80	●	●	●
I506050	Joint moteur		●	●
E452050	Programmateurs 230 V	●		
Q302011	Turbine inox 300x60	●		
Q302070	Hélice alu Ø 400		●	●
Q054061	Vitre 638x458			●
Q054056	Vitre 428x428	●	●	
I304024	Joint de porte	●	●	●
Q451006	Robinet de vidange 20/27		●	●
Q105512	Loqueteau complet	●	●	
Q104505	Charnière ref 361 Chromée	●	●	
Q104508	Charnière ref 363 Émaillée			●
Q102015	Bloc verrouillage Émaillée			●

V - MAINTENANCE

5.1 AVERTISSEMENT :

D'une manière générale, pour un meilleur service confier à un installateur qualifié en cuisine professionnelle l'entretien périodique et préventif de votre appareil.

NOTICE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

SOMMAIRE

I – RÉCEPTION

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

II - CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET RÉSERVATION

III – INSTALLATION

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

IV – ENTRETIEN

- 4.1 Carrosserie
- 4.2 Méthode de nettoyage
- 4.3 Programmateur de ventilation
- 4.4 Sécurité de fonctionnement
- 4.5 Accès aux composants
- 4.6 Liste des principaux composants
- 4.7 Schémas électriques



I - 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 :

La plaque signalétique se trouve au dessus du four, sous le tableau de commande :

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

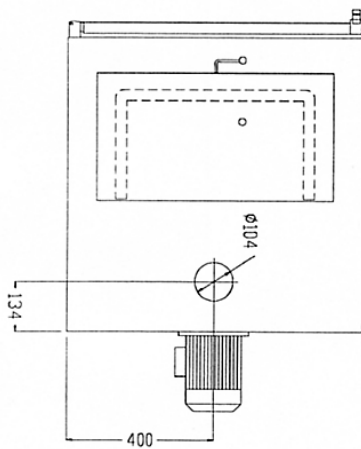
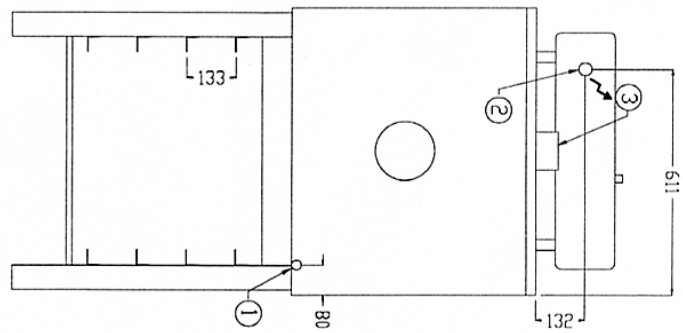
POIDS :

R100	R250	R300
160 Kg	280 Kg	385 Kg

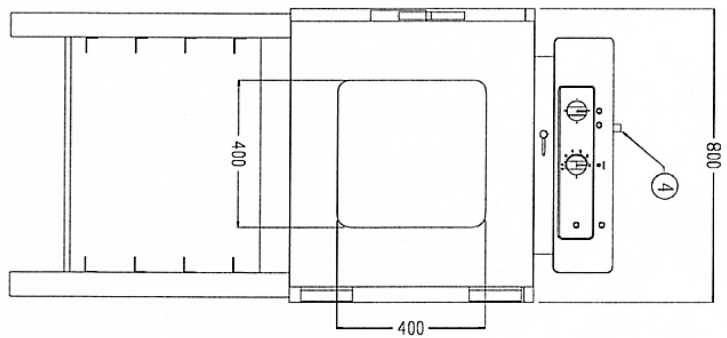
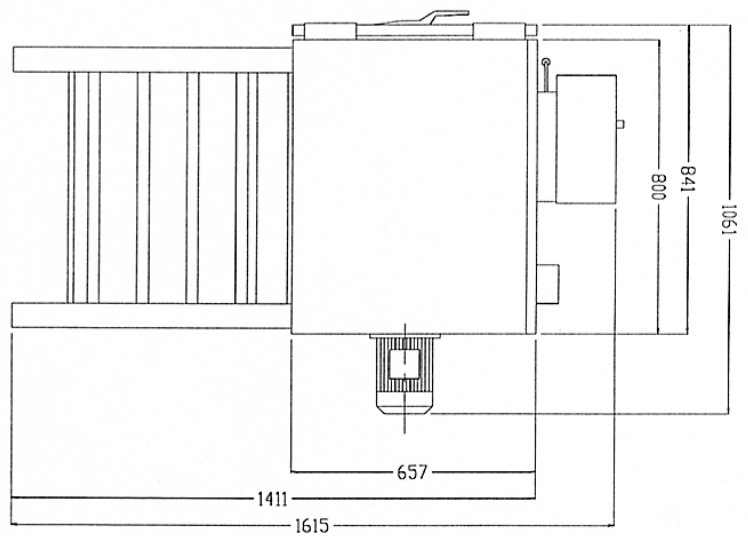
II - CARACTERISTIQUES GENERALES ET RESERVATIONS

	R100	R250	R250 renforcé	R300	R300 renforcé
Couverts	50-150	150-200	150-200	200-400	200-400
Niveaux	6 x EN 1/1	2 x EN 2/1	2 x EN 2/1	4 x EN 2/1	4 x EN 2/1
Espace de	70 mm	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Thermostat	0 - 280° C	0 - 280° C	0 - 280° C	0 - 280° C	0 - 280° C
Éclairage	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Chargement	Bac 600x400	Plaque perforé 800x600	Plaque perforé 800x600	Plaque perforé 600x800	Plaque perforé 600x800
Moteur	1	1	1	1	1
Bac à eau	NON	OUI	OUI	OUI	NON
230 V Tri + T	OUI	OUI	NON	OUI	OUI
400 V Tri + T	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Commutable	NON	NON	NON	NON	NON
Puissance voûte	9,5 kW	9,5 kW	13,5 kW	12 kW	18 kW
Puissance sole	-	3 kW	3 kW	4,5 kW	4,5 kW
Puissance totale	9,37 kW	12,37 kW	16,5 kW	16,84 kW	22,84 kW
Poids	160 Kg	280 Kg	280 Kg	385 Kg	385 Kg

R100

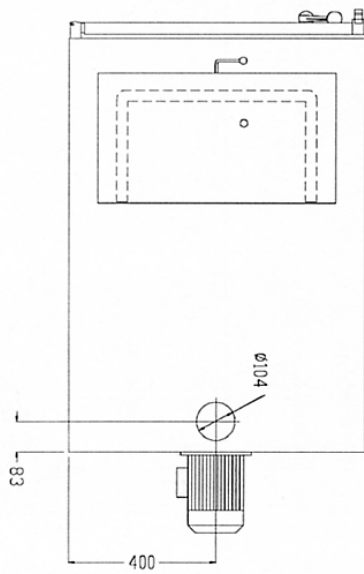


- 1 : Arrivée d'eau Rc 3/4" R100 ATOMISATION
- 2 : Arrivée électrique 400Vx3 5x2.5mm² 230Vx3 4x4mm²
- 3 : Cheminée évacuation Ø104
- 4 : poussoir réarmement moteur

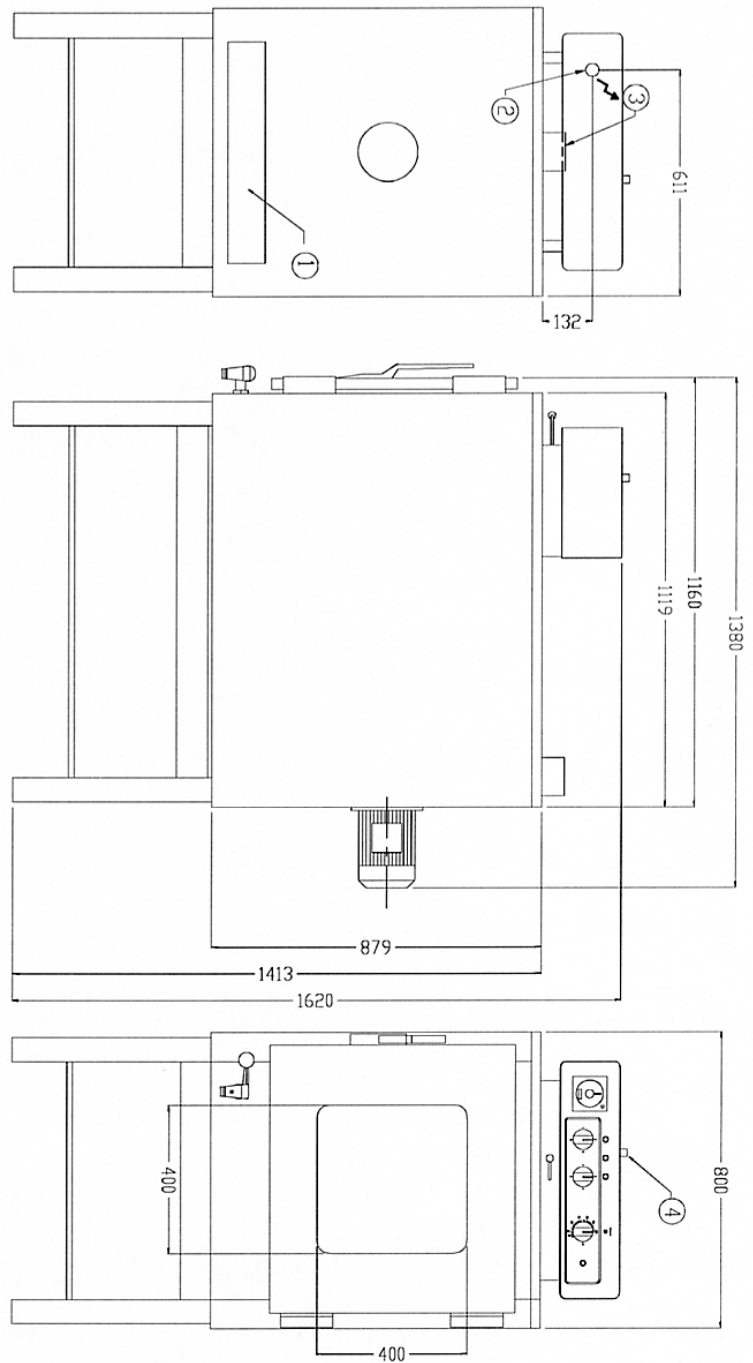


PLAN : CE100301	Ind : A	Date : 27/08/97	Par : CORAI
Marque : CAPIC	Type : FOURMATIC		
	Appareil : R100		

R250

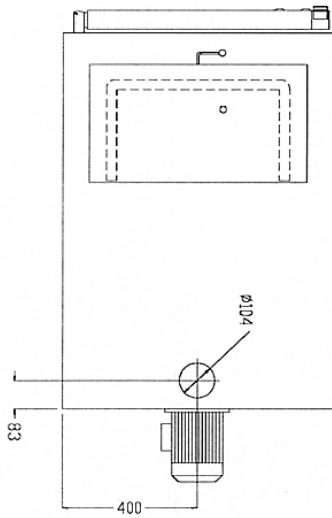


- 1 : acces resistances sole
- 2 : Arrivee electrique 400Vx3 4x4mm²
230Vx3 4x6mm²
- 3 : Cheminee evacuation Ø104
- 4 : poussoir rearmement moteur

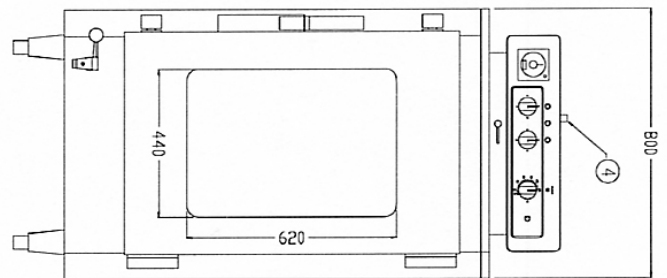
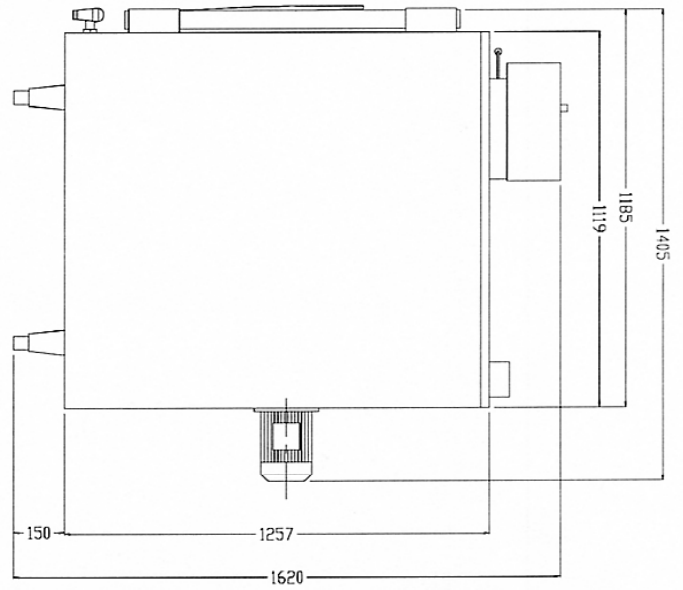
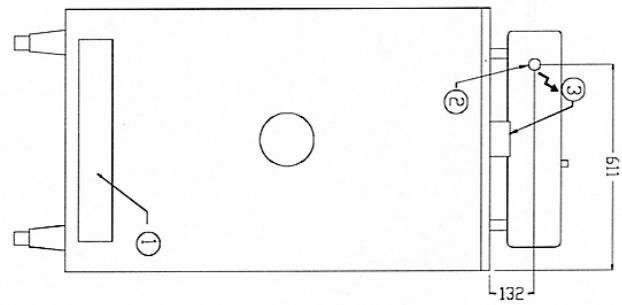


PLAN : CE102601	Ind : A	Date : 28/08/97	Par : CORAI
Marque : CAPIC	Type : FOURMATIC	Appareil : R250	

R300



- 1 : acces resistances sole
- 2 : Arrivee electrique R300 400Vx3 4x5mm²
230Vx3 4x10mm²
R300 RENFORCE 400Vx3 4x5mm²
230Vx3 4x16mm²
- 3 : Cheminee evacuation Ø104
- 4 : poussoir rearrement moteur



PLAN : CE101601	Ind : A	Date : 29/08/97	Par : CORAI
Marque : CAPIC	Type : FOURMATIC		
	Appareil : R300		

III - 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°C.

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

Pour raccorder l'appareil au réseau :

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

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 4 conducteurs (3 PH + T) pour les différents types d'appareils.

	TYPE DE L'APPAREIL	PUISSANCE kW	INTENSITÉ A	NATURE DU CÂBLE NORME NFC 15100
APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 400V x3	R100	9,37	13,5	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²
	R250	12,37	17,85	H 07 RNF 4 x 4 mm ²
	R250 renforcé	16,9	24,4	H 07 RNF 4 x 6 mm ²
	R300	16,84	24,3	H 07 RNF 4 x 6 mm ²
	R300 renforcé	22,84	32,96	H 07 RNF 4 x 6 mm ²
APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 230V x3	R100	9,37	23,52	H 07 RNF 4 x 4 mm ²
	R250	12,37	31	H 07 RNF 4 x 6 mm ²
	R300	16,84	42,3	H 07 RNF 4 x 10 mm ²
	R300 renforcé	22,84	57,3	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.

3.3 RACCORDEMENT EN EAU : (option atomisation)

Le raccordement se fait à l'arrière de l'appareil sur l'électrovanne 3/4 M. La pression d'alimentation doit être comprise en 1 bar et 2 bar.

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).

IV - ENTRETIEN

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

4.1 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.

4.2 MÉTHODE DE NETTOYAGE :

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
SALISSURES MOYENNES	Poudre à récurer non javellissante.	Mouiller les surfaces, frotter à l'éponge, rincer à l'eau claire puis sécher.
SALISSURES	Eau savonneuse non javellissante + abrasif fin (poudre de peintre, poudre d'alumine.	Comme ci- dessus. Insister sur les tâches rebelles à la brosse douce.
FORTES SALISSURES	Produit à base d'acide phosphorique + abrasif fin. Nettoyant dépolluant (AD 80 & DINOX 10).	Frotter les tâches. Laisser agir quelques minutes. Rincer et sécher. Frotter légèrement. Laisser agir 20 min. Rincer et sécher.

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.

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.

**NE PAS LAVER LE TABLEAU DE COMMANDE
AVEC UN JET D'EAU.**

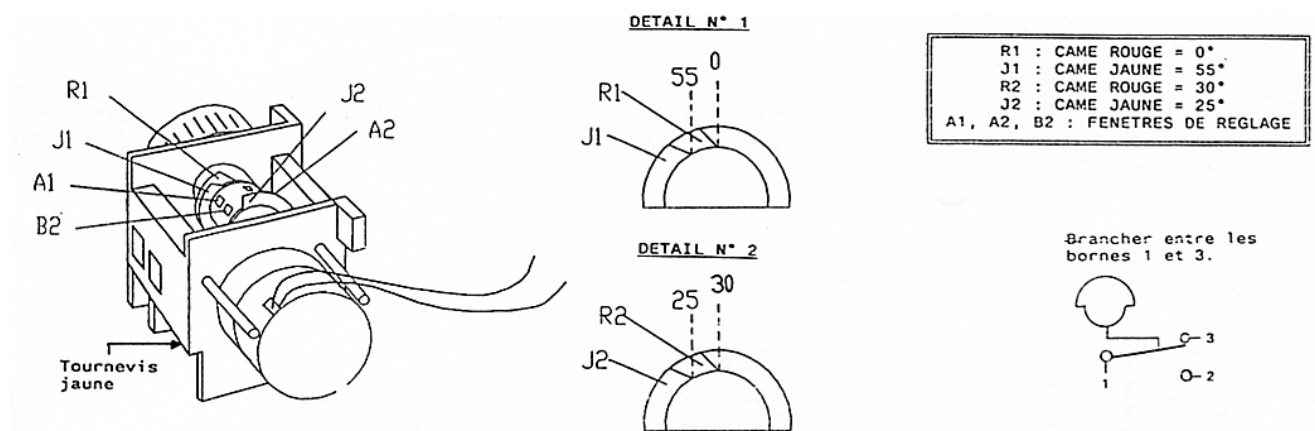
4.3 PROGRAMMATEUR DE VENTILATION : R100

Pour une meilleure répartition de la chaleur dans le four, celui-ci est équipé d'une ventilation à deux sens de rotation.

L'inversion du sens de ventilation est pilotée par un programmeur à cames réglé pour obtenir le cycle suivant : Durée d'un cycle = 4 min.

1 ^{er}	temps :	Rotation dans un premier sens pendant 1 min 40 sec.
2 ^{ème}	temps :	Arrêt du moteur pendant 20 secondes.
3 ^{ème}	temps :	Rotation dans l'autre sens pendant 1 min 40 sec.
4 ^{ème}	temps :	Arrêt du moteur pendant 20 secondes.

PROGRAMMATEUR VENTILATION LCI RÉGLAGE



- Placer le trait central O dans l'axe longitudinal du programmeur en agissant sur la molette graduée.
- Avec le tournevis jaune fourni, amener la came rouge R1 en face du O (voir détail 1) en introduisant le tournevis dans l'orifice A1 ou B1 et en tournant.
- Amener la came jaune J1 en face du repère 55.
- Tourner la molette et régler le 2^{ème} groupe de cames en amenant la came rouge R2 en face du repère 30 (voir détail 2).
- De la même manière, amener la came jaune J2 en face du repère 25.

NB : Ne pas se préoccuper des graduations du tambour central.

4.4 SÉCURITÉ DE FONCTIONNEMENT :

■ Défaut ventilation :

Le voyant rouge en façade s'allume et toutes les fonctions sont annulées. Pour réenclencher, agir sur le bouton de réarmement situé au-dessus du tableau de commande.

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 de 1,2 A en 400V x3 et 1,8 A en 230Vx3.

■ Défaut de surchauffe : (R100)

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 (sauf l'éclairage) mais n'est pas visualisé. Pour réarmer, appuyer sur le bouton rouge situé en fond 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.

4.5 ACCÈS AUX COMPOSANTS :

Tous les composants de commandes d'automatisme sont réunis dans le coffret de commande sur le dessus, et sont accessible en dévissant les 4 vis du panneau supérieur.

Les résistances de voûte et les luminaires nécessitent le démontage du toit. Les ampoules se changent par l'intérieur de l'enceinte de cuisson. Les résistances de sole (R250 - R300) sont glissées dans un tiroir accessible à partir de l'arrière de l'appareil.

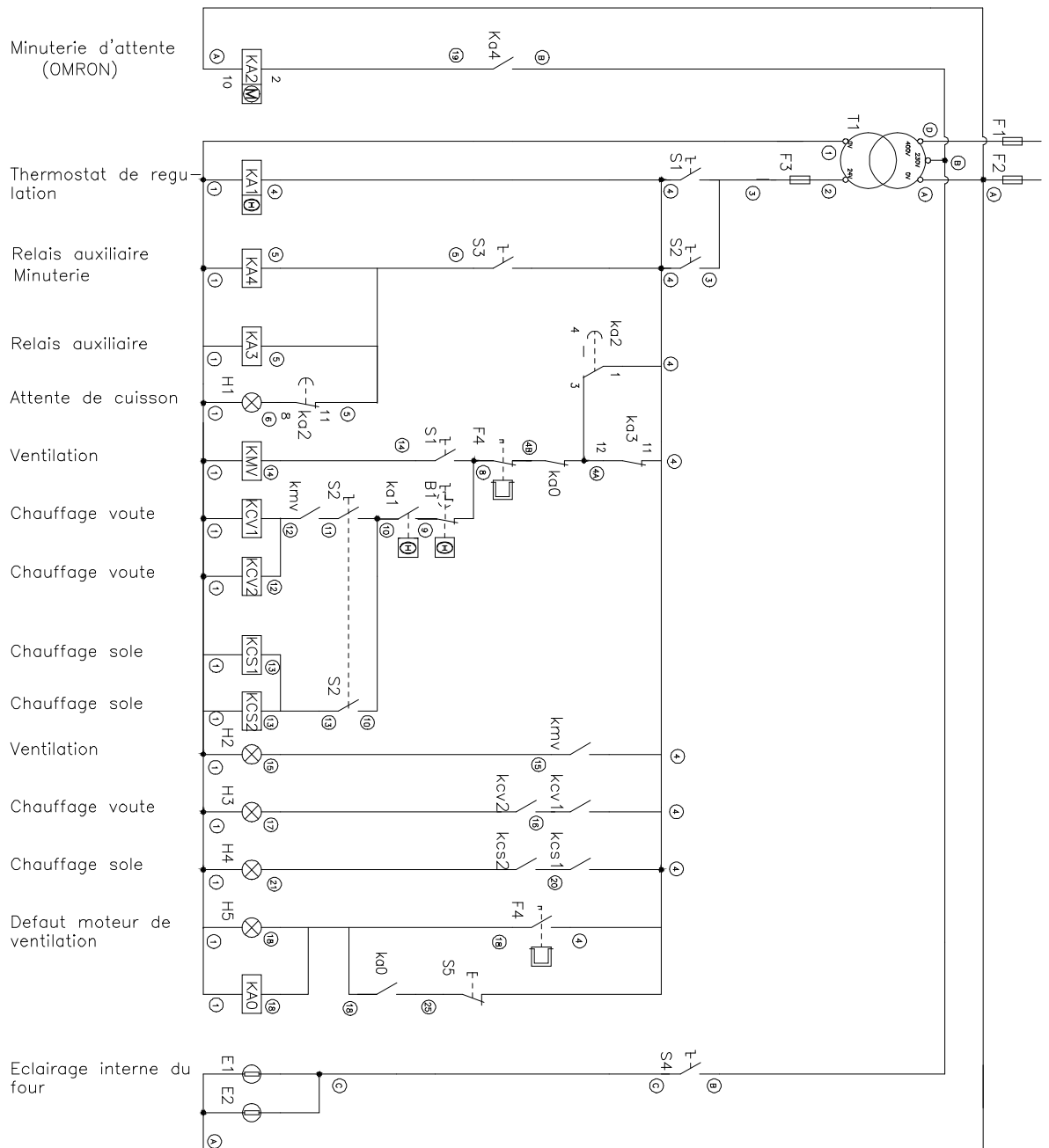
En cas de démontage et remontage, veiller à bien isoler les connections, des parties métalliques et également de l'isolant thermique.

Le joint d'étanchéité de cornue est simplement pincé 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.

4.6 LISTE DES PRINCIPAUX COMPOSANTS :

CODE	DÉSIGNATION	R100	R250	R300
E401082	Thermostat 10 - 280° C	●	●	●
E403036	Régulateur électronique 0-270° - 24 V		●	●
E403514	Sonde couple "J"		●	●
E051104	Contacteur inverseur 9A 230 V	●		
E050903	Contacteur 9A / 230 V	●		
E050901	Contacteur 9A / 24 V		●	●
E050930	Contacteur 18A / 24 V		renforcé	
E150846	Résistance 1500 W / 230 V (voûte)		●	
E150587	Résistance 1000 W / 230 V (sole)		●	
E150860	Résistance 2000 W / 230 V (voûte)			●
E150852	Résistance 1500 W / 230 V (sole)			●
E151130	Résistance 3000 W / 230 V (voûte)			renforcé
E151106	Résistance 2250 W / 230 V (voûte)		renforcé	
E150840	Résistance 1500 W / 230 V (voûte)	●		
E151106	Résistance 2250 W		renforcé	
E201001	Lampe témoin E10 / 24 V		●	●
E201005	Lampe témoin E10 / 230 V	●		
E202046	Corps hublot éclairage rectangle	●	●	●
E202047	Verre hublot éclairage rectangle	●	●	●
E202048	Joint cadre hublot éclairage rectangle	●	●	●
E202049	Cadre hublot éclairage rectangle	●	●	●
I101012	Joint verre hublot rect.	●	●	●
E053052	Poussoir lumière	●	●	●
E053040	Contact de porte	●	●	●
E551048	Transfo 230/400/24 160 VA		●	●
E254010	Moteur 370 W LS 80	●	●	●
I506050	Joint moteur		●	●
E452050	Programmateur 230 V	●		
Q302011	Turbine inox 300x60	●		
Q302070	Hélice alu Ø 400		●	●
Q054061	Vitre 638x458			●
Q054056	Vitre 428x428	●	●	
I304024	Joint de porte	●	●	●
Q451006	Robinet de vidange 20/27		●	●
Q105512	Loqueteau complet	●	●	
Q104505	Charnière réf 361 Chromée	●	●	
Q104508	Charnière réf 363 Émaillée			●
Q102015	Bloc verrouillage Remaillée			●

4.7 SCHÉMAS ÉLECTRIQUES :



S1 = Inter. VENTILATION
 S2 = Commutateur 3 positions
 -1- VOUTE
 -2- SOLE
 -3- VOUTE + SOLE
 -0- ARRET CHAUFFAGE
 S3 = Marche/arret MINUTERIE
 S4 = ECLAIRAGE FOUR
 S5 = POUSSOIR REARMEMENT
 KA0 = RELAIS FINDER 24V
 B1 = Thermostat de securite
 F4 = Thermique de protection du
 moteur de ventilation
 réglé sur automatique

R300 MINUTERIE ATTENTE OMRON

DATE: 22/11/89

DESSIN: FERTIL

SCHEMA: comm.

Indice: E

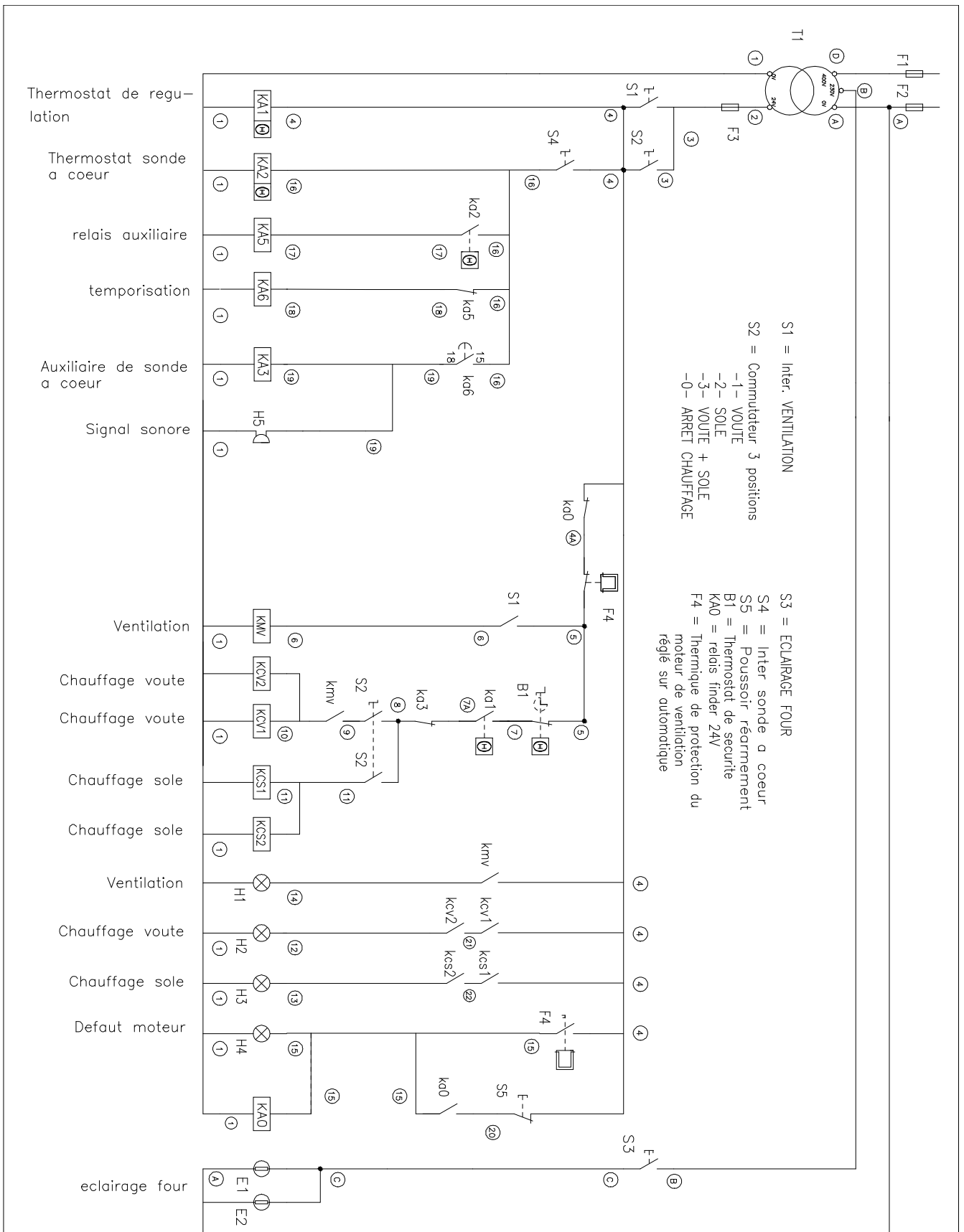


Avenue Saint Denis B.P.613
 29195 QUIMPER CEDEX
 Tel. 98.90.18.46
 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 07/03/08

EL101603



R300 SONDE A COEUR

DATE: 27/05/97

DESSIN: FERTIL

SCHEMA: comm.

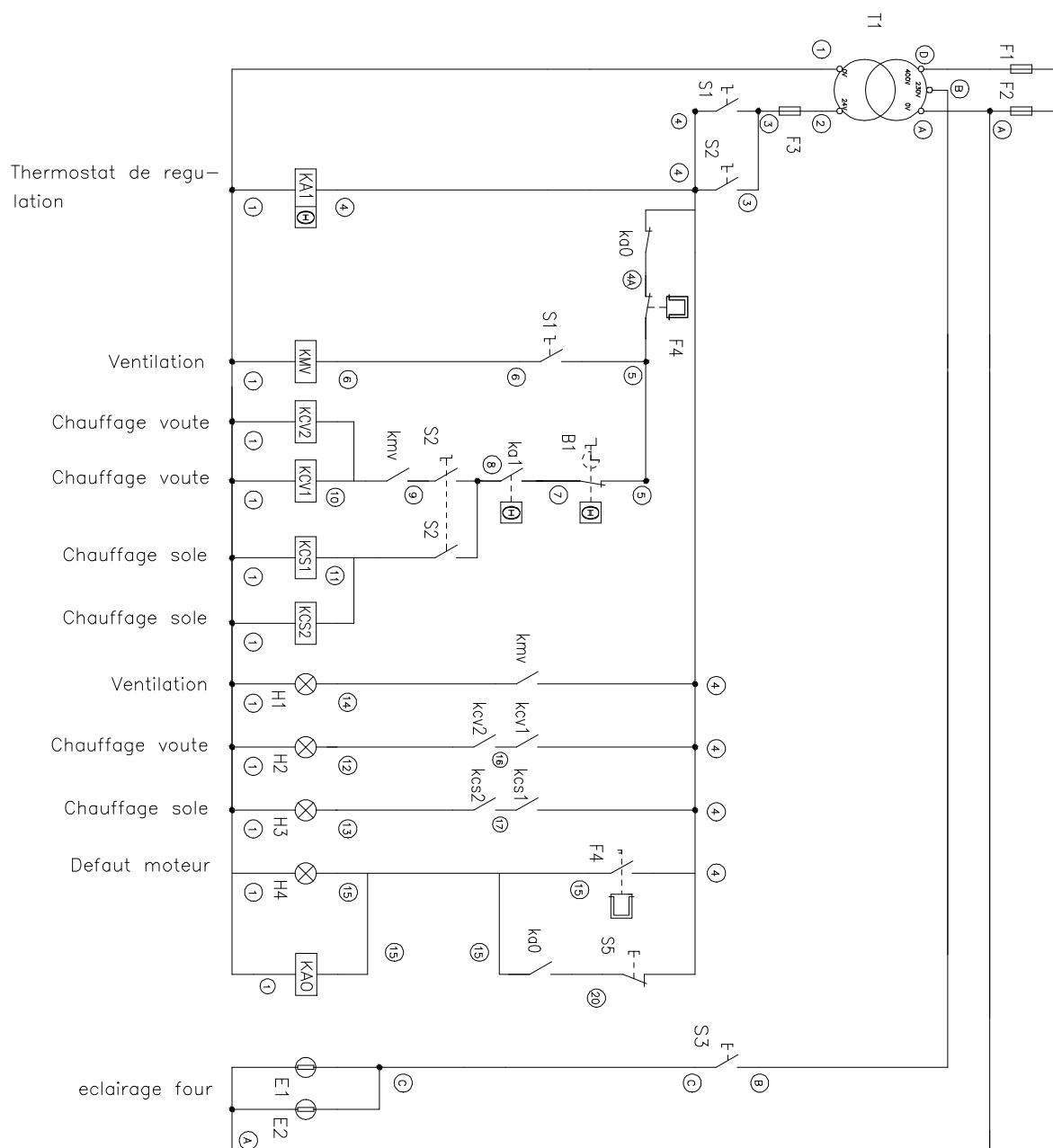
Indice: G



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: 07/03/08

EL101605



S1 = Inter. VENTILATION
S2 = Commutateur 3 positions
-1- VOUTE
-2- SOLE
-3- VOUTE + SOLE
-0- ARRET CHAUFFAGE
S3 = ECLAIRAGE FOUR
S5 = POUSSOIR REARMEMENT
KAO = relais finder 24V
B1 = Thermostat de securite
F4 = Thermique de protection du
moteur de ventilation
réglé en automatique

CDE R300/R250 STANDARD

DATE: 27/05/97

DESSIN: FERTIL

SCHEMA: comm.

Indice: D

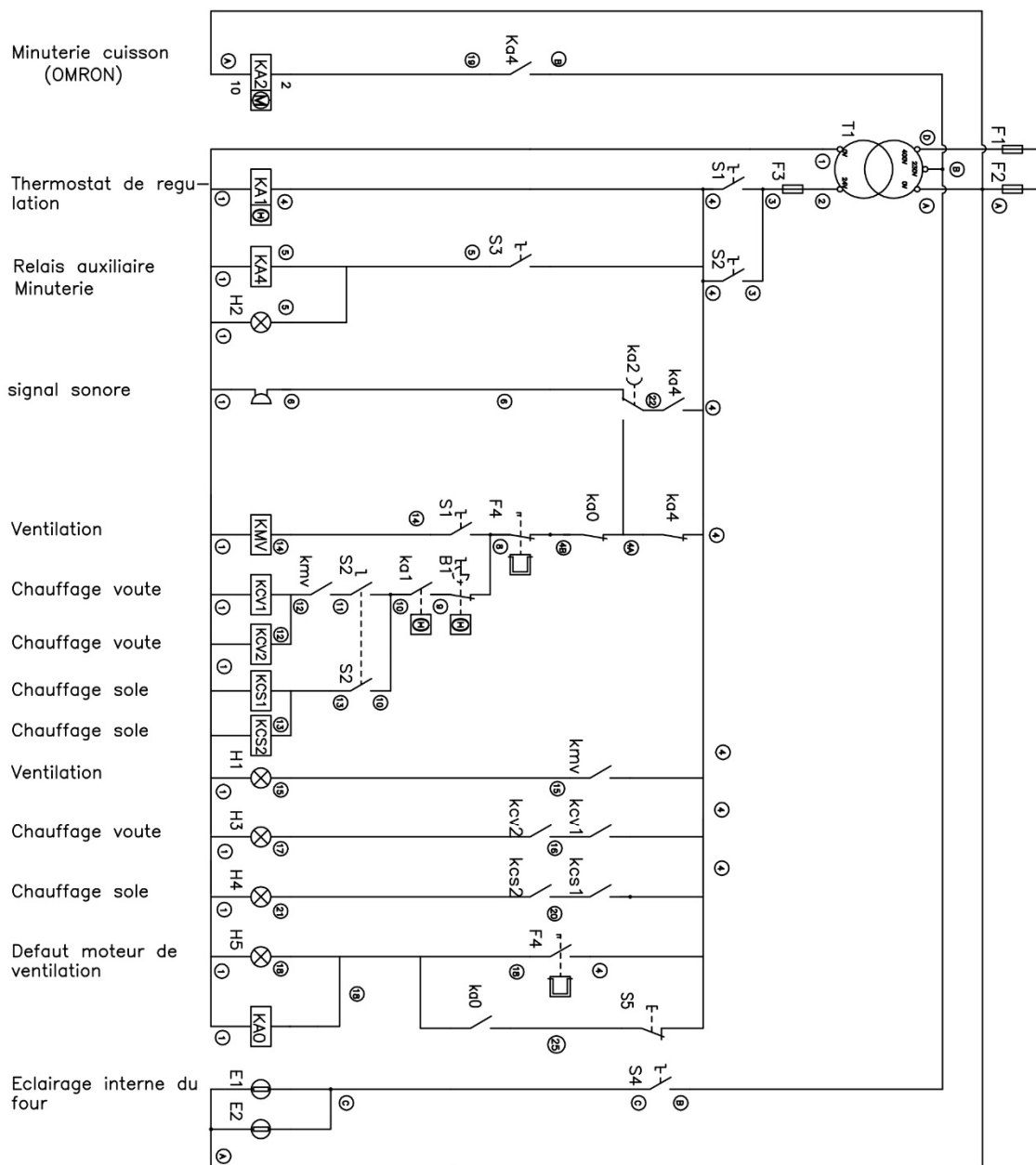


Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Téléc. 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 07/03/08

EL101606



S1 = Inter. VENTILATION

S2 = Commutateur 3 positions
-1- VOUTE
-2- SOLE
-3- VOUTE + SOLE
-0- ARRET CHAUFFAGE

S3 = Marche/arret MINUTERIE

S4 = ECLAIRAGE FOUR

S5 = POUSSOIR REARMEMENT

KA0 = relais finder 24V

B1 = Thermostat de securite

F4 = Thermique de protection du moteur de ventilation réglé sur automatique

R300 MINUTERIE CUISSON OMROM

DATE: 22/09/97

DESSIN: FERTIL

SCHEMA: comm.

Indice: D



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

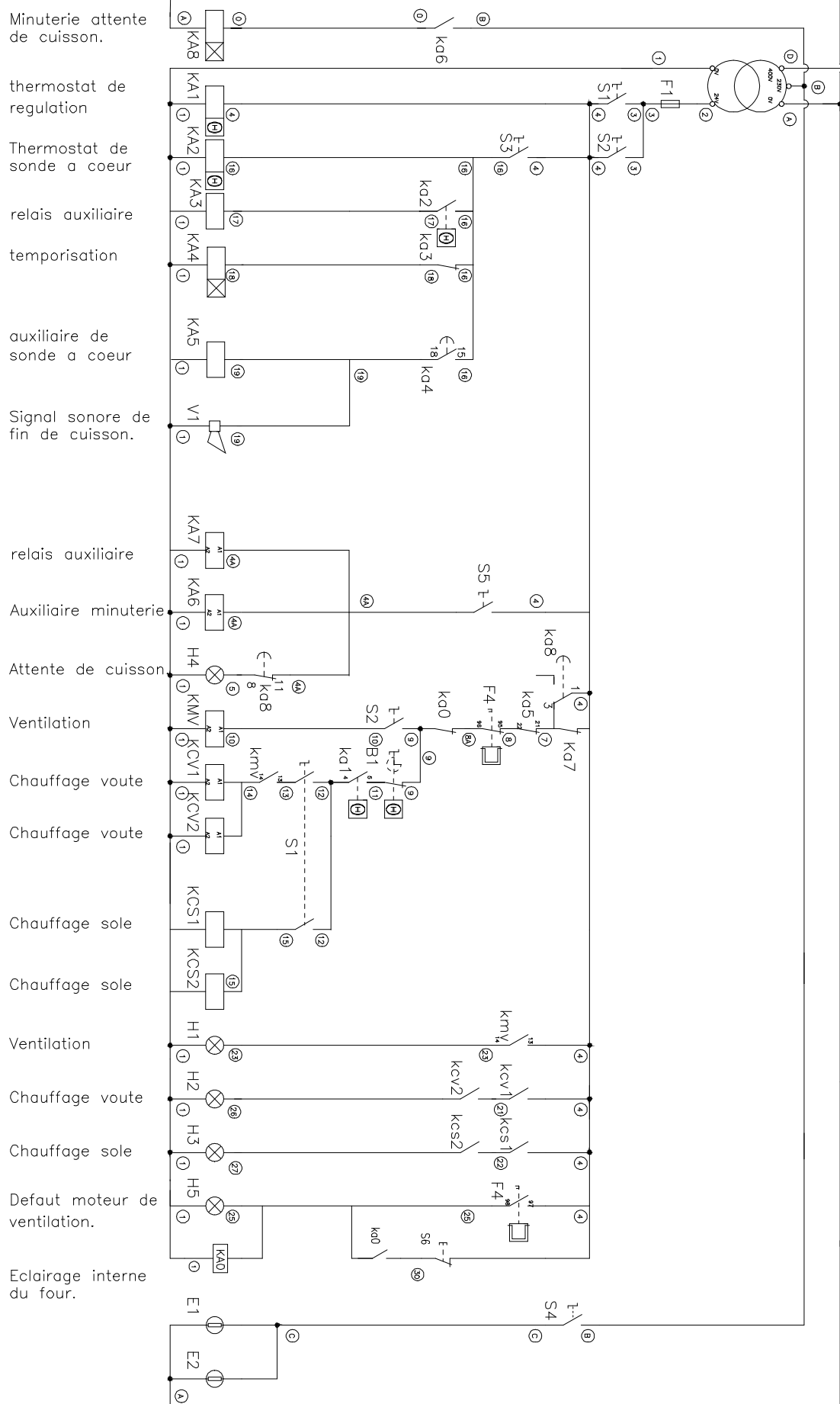
Modifie par: RICHARD
le: 07/03/08

EL101607

S1 = Commutateur CHAUFFAGE 3 pos.
 0 - ARRÊT
 1 - VOUTE
 2 - SOLE
 3 - VOUTE + SOLE

S2 = Interrupteur VENTILATION
 S3 = Interrupteur SONDE A COEUR
 S4 = Interrupteur ECLAIRAGE
 S5 = Interrupteur MINUTERIE
 S6 = Poussoir réarmement

KA0 = relais finder 24V
 B1 = Thermostat de securite four
 F4 = Thermique de protection du moteur de ventilation réglé sur automatique



Minuterie attente de cuisson.
 thermostat de regulation
 Thermostat de sonde a coeur
 relais auxiliaire
 temporisation
 auxiliaire de sonde a coeur
 Signal sonore de fin de cuisson.
 relais auxiliaire
 Auxiliaire minuterie
 Attente de cuisson
 Ventilation
 Chauffage voute
 Chauffage voute
 Chauffage sole
 Chauffage sole
 Ventilation
 Chauffage voute
 Chauffage sole
 Defaut moteur de ventilation.
 Eclairage interne du four.

R300 ATTENT.OMRON+SONDE A COEUR SERSA			
DATE: 14/12/95	DESSIN: FERTIL	SCHEMA: comm.	Indice: F
			
Avenue Saint Denis BP613 29195 OULPEC CIDEX Tel: 98 901846 Téléc 940781 / Télécopie 9632647			
Modifié par: RICHARD			
e: 07/03/08		EL101608	

Minuterie cuisson
(OMRON)

thermostat de
regulation

Thermostat de
sonde a coeur

relais auxiliaire

temporisation

auxiliaire de
sonde a coeur

Signal sonore de
fin de cuisson.
sonde a coeur

Relais auxiliaire
Minuterie

Signal sonore fin
minuterie cuisson

Ventilation

Chauffage voute

Chauffage voute

Chauffage sole

Chauffage sole

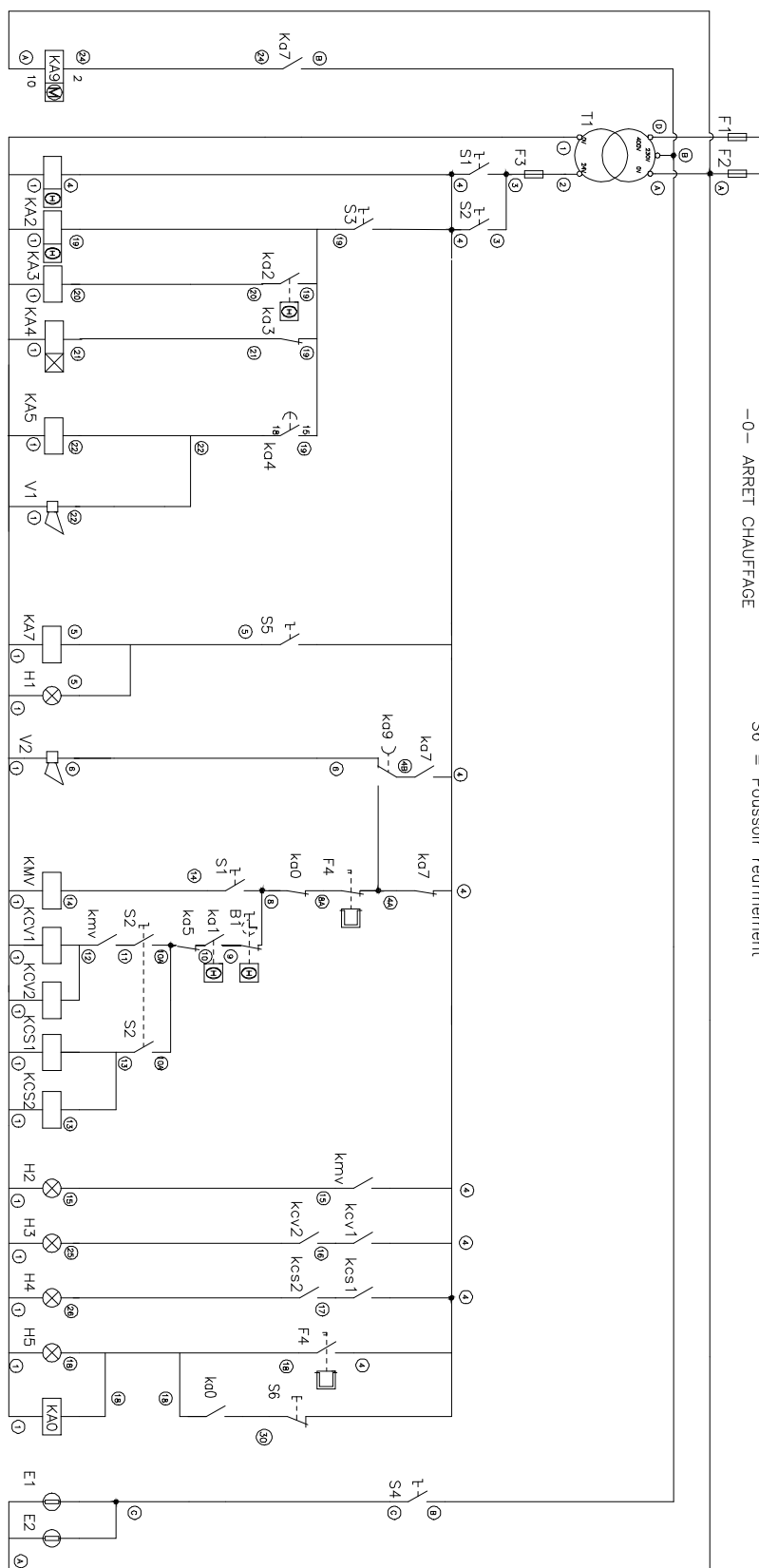
Ventilation

Chauffage voute

Chauffage sole

Defaut moteur de
ventilation

Eclairage interne du
four



S1 = Inter. VENTILATION
S2 = Commutateur 3 positions
-1- VOUTE
-2- SOLE
-3- VOUTE + SOLE
-0- ARRET CHAUFFAGE

S3 = Inter. SONDE A COEUR
S4 = ECLAIRAGE FOUR
S5 = Marche/arret MINUTERIE
S6 = Poussoir réarmement

B1 = Thermostat de securite
KA0 = relais finder 24V
F4 = Thermique de protection du
moteur de ventilation
réglé sur automatique

R300 MINUTERIE FIN CUISSON OMRON + SONDE A COEUR SERSA

DATE: 04/01/99

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: comm.

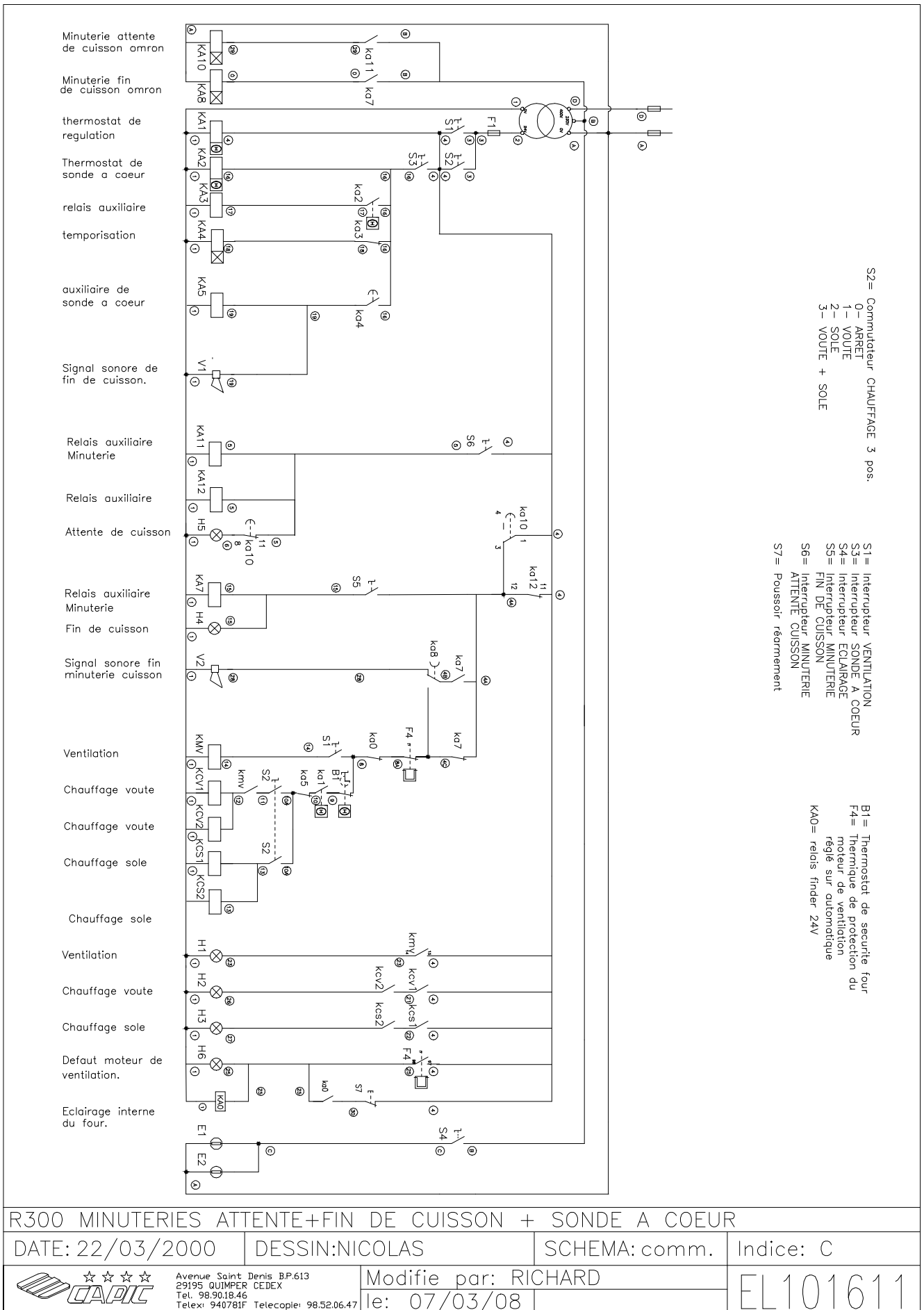
Indice: D

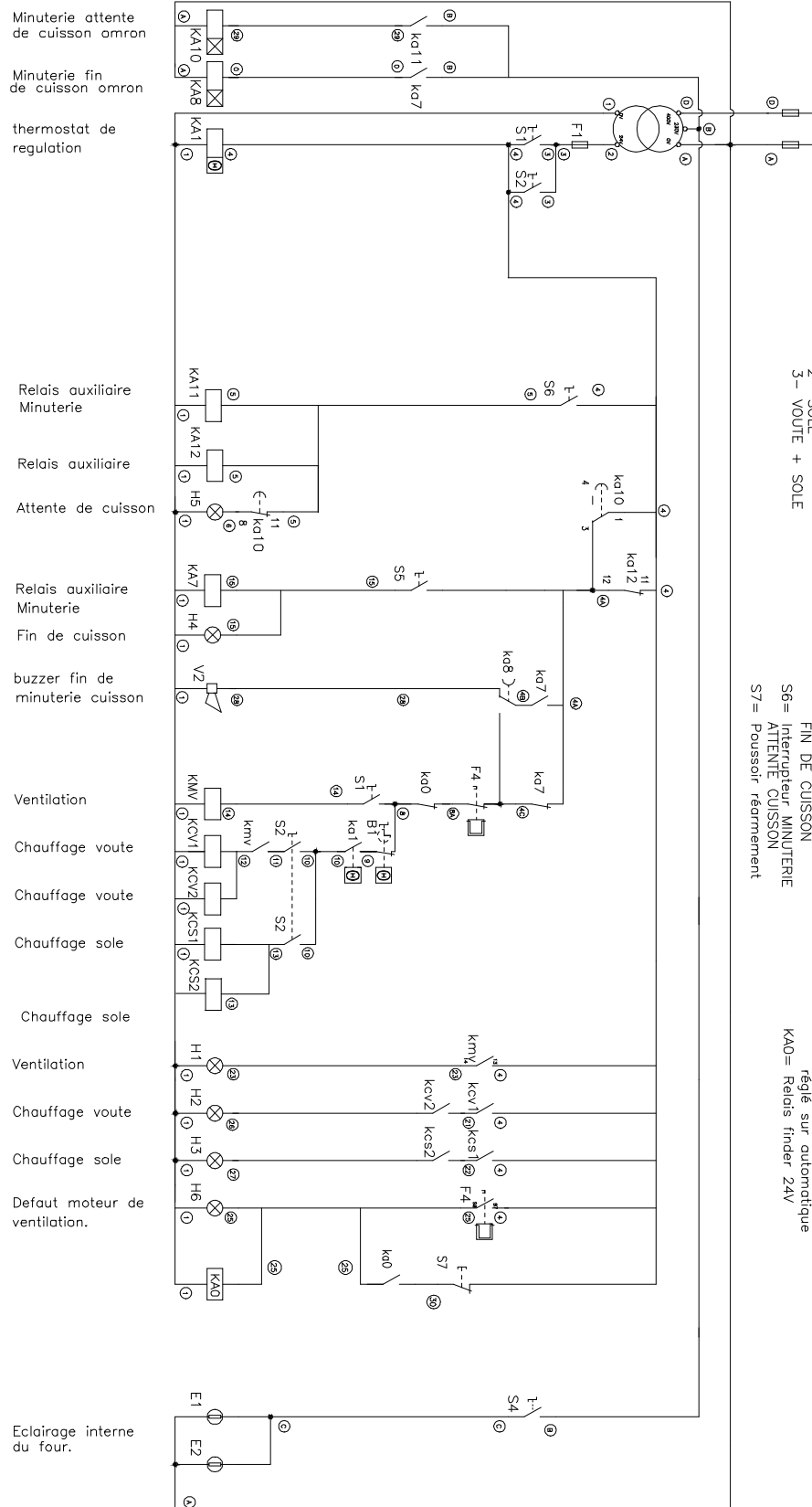


Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifie par: RICHARD
le: 07/03/08

EL101609





S2= Commutateur CHAUFFAGE 3 pos.
 0- ARRET
 1- VOUTE
 2- SOLE
 3- VOUTE + SOLE

S1= Interrupteur VENTILATION
 S4= Interrupteur ECLAIRAGE
 S5= Interrupteur MINUTERIE
 S6= Interrupteur MINUTERIE
 S7= Poussoir réarmement

B1= Thermostat de sécurité four
 F4= Thermique de protection du moteur de ventilation réglé sur automatique
 KA0= Relais finder 24V

R300 MINUTERIES ATTENTE+FIN DE CUISSON

DATE: 06/12/2000

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: comm.

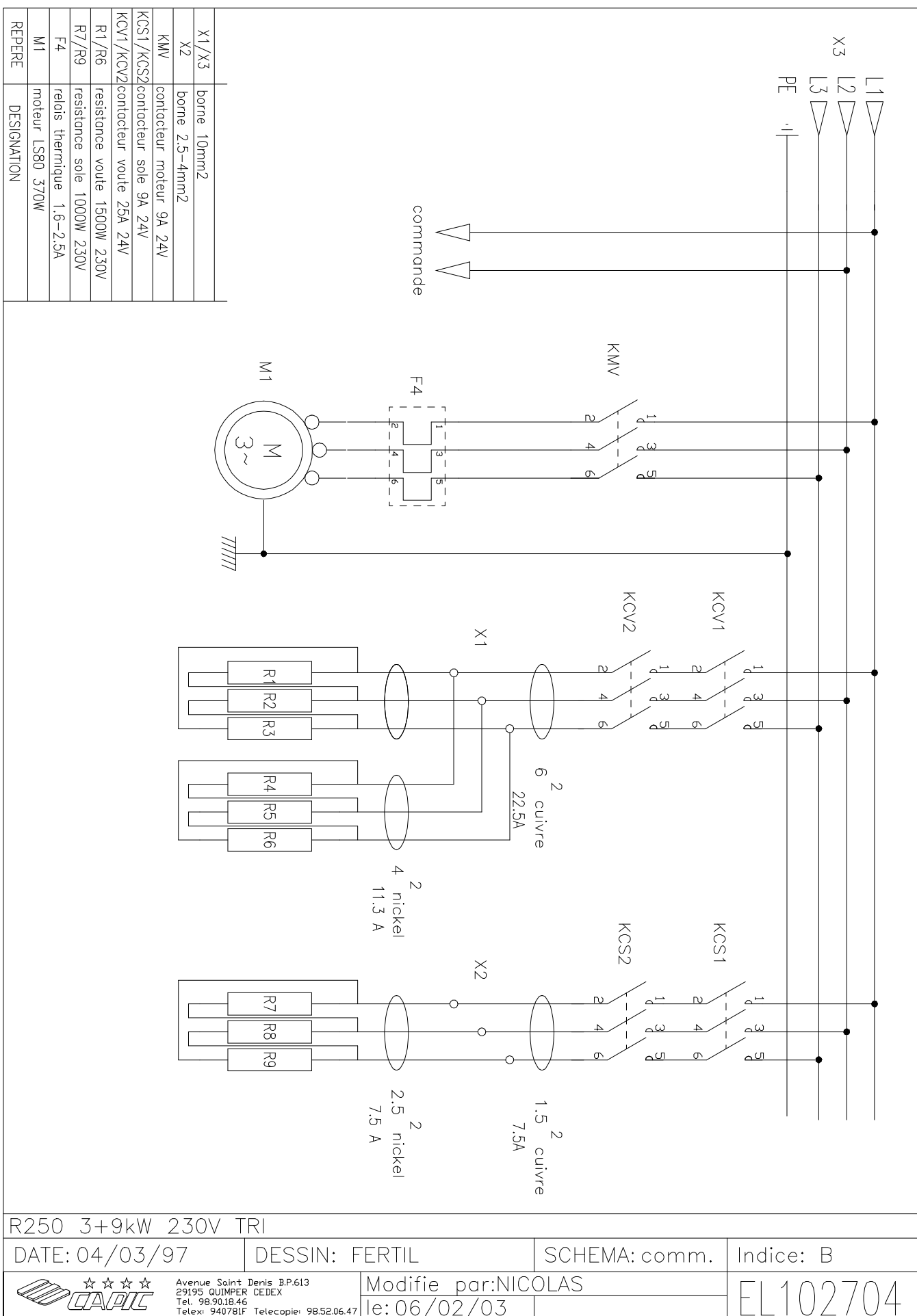
Indice: B



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

Modifié par: RICHARD
 le: 07/03/08

EL101612



R250 3+9kW 230V TRI

DATE: 04/03/97

DESSIN: FERTIL

SCHEMA: comm.

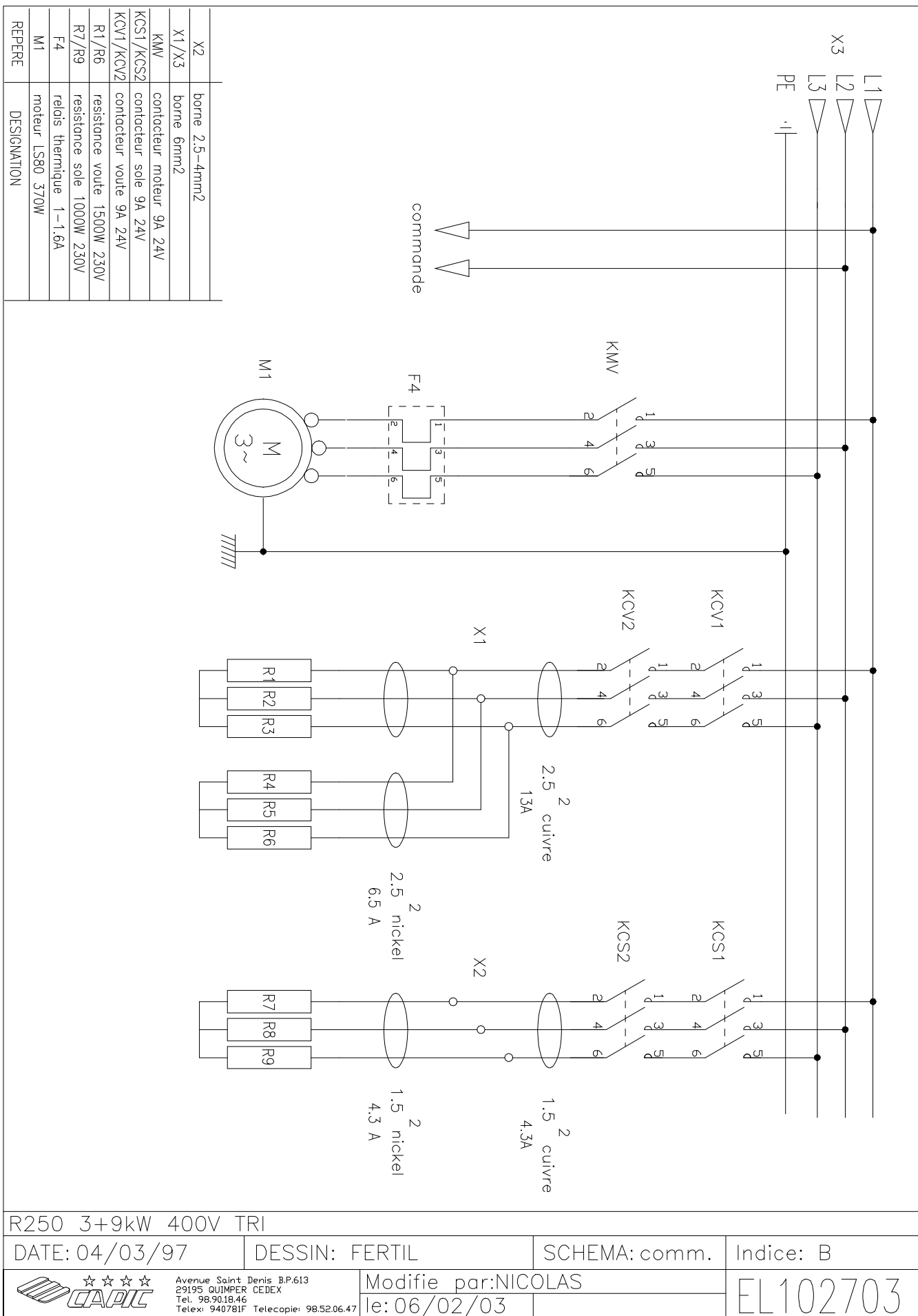
Indice: B



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

Modifie par: NICOLAS
le: 06/02/03

EL102704



R250 3+9kW 400V TRI

DATE: 04/03/97

DESSIN: FERTIL

SCHEMA: comm.

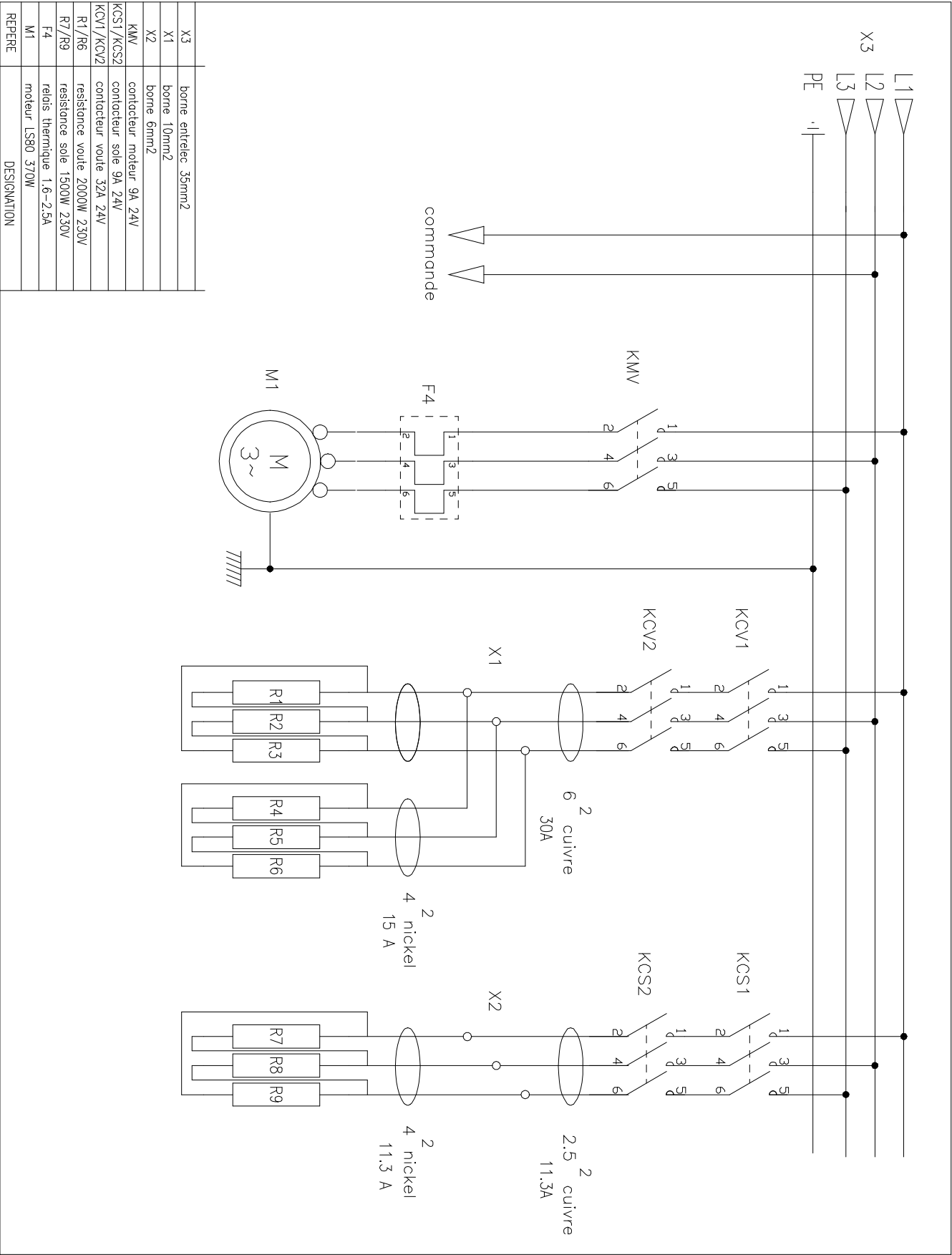
Indice: B




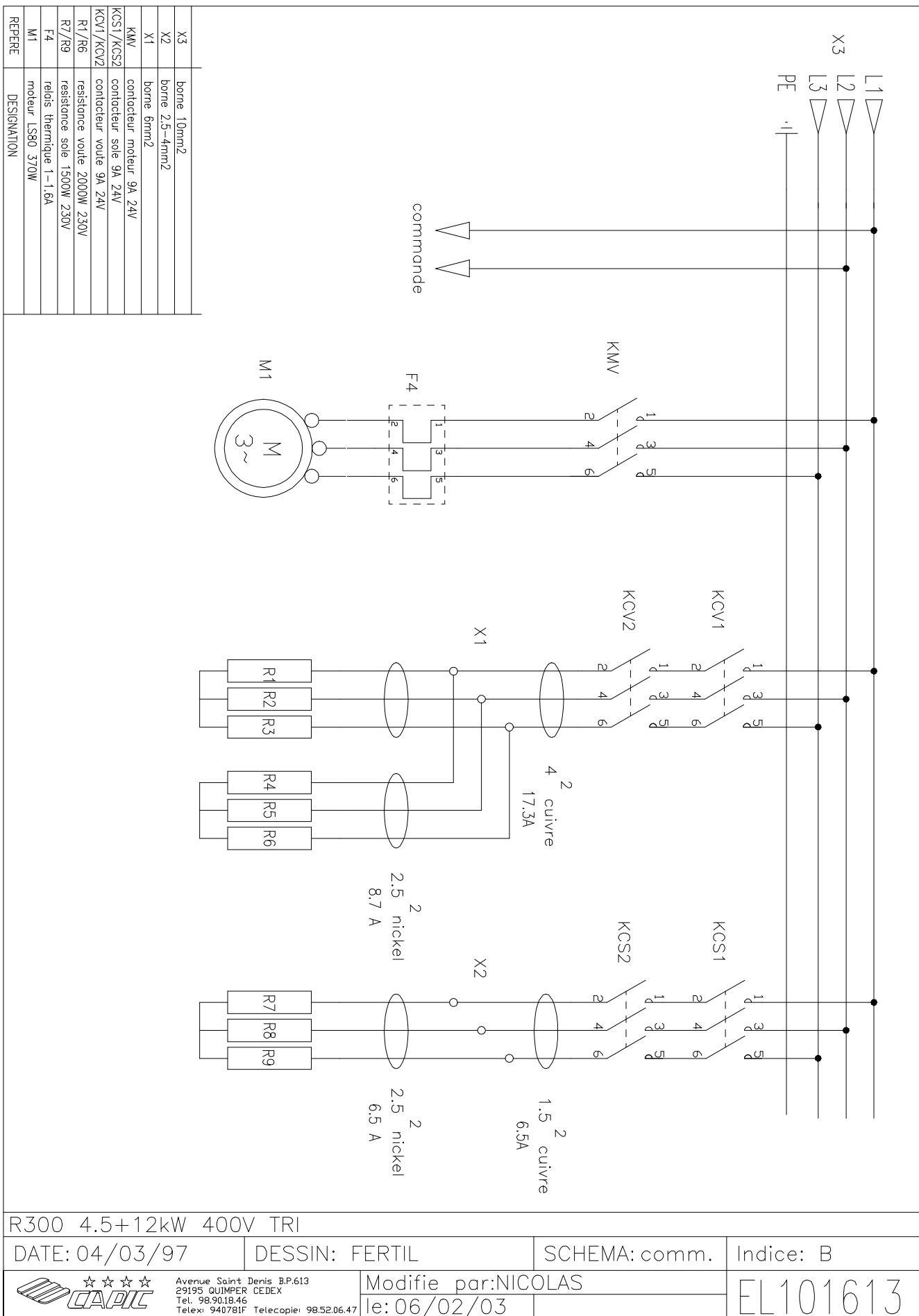
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 GUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telefax 940781F Telecopier 98.52.06.47

Modifie par: NICOLAS
le: 06/02/03

EL102703



R300 4.5+12kW 230V TRI			
DATE: 04/03/97	DESSIN: FERTIL	SCHEMA: comm.	Indice: B
		Modifie par: NICOLAS	EL101614
Avenue Saint Denis B.P.613 29195 GUIMPER CEDEX Tel. 98.90.18.46 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47		le: 06/02/03	



R300 4.5+12kW 400V TRI

DATE: 04/03/97

DESSIN: FERTIL

SCHEMA: comm.

Indice: B

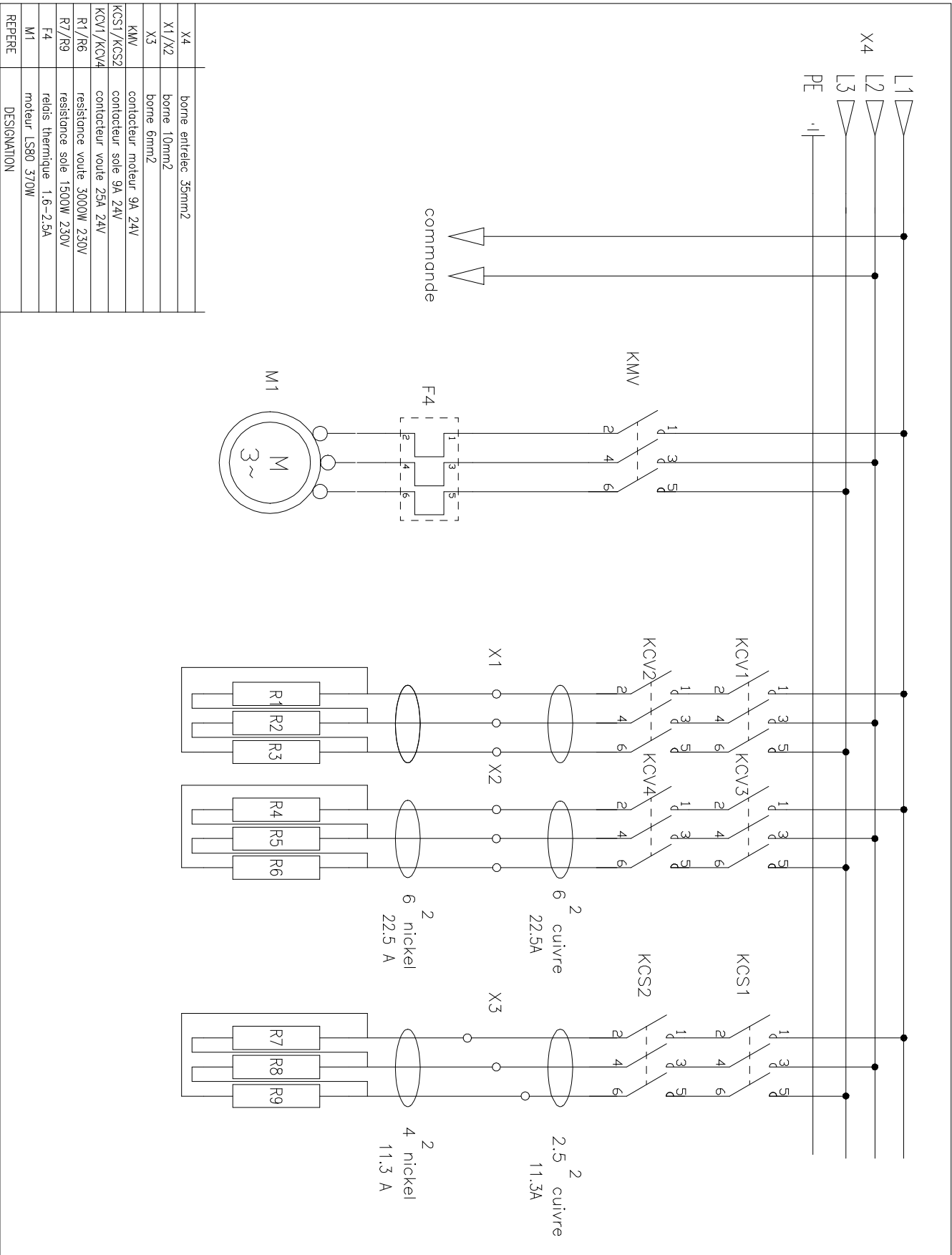



Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telexi 940781F Telecopier 98.52.06.47

Modifie par: NICOLAS

le: 06/02/03

EL101613



R300 RENFORCE 4.5+18kW 230V TRI			
DATE: 04/03/97	DESSIN: FERTIL	SCHEMA: comm.	Indice: B
		Modifie par: NICOLAS	EL101616
Avenue Saint Denis B.P.613 29195 GUIMPER CEDEX Tel: 98.90.18.46 Telexi: 940781F Telecopie: 98.52.06.47		le: 06/02/03	

