

Modèle EN



W360208	Modèle Restauration
W360209	Modèle Production 1

Il est impératif de prendre parfaitement connaissance des consignes de réception, installation, utilisation, d'entretien et de maintenance : se référer aux chapitres concernés.

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

2 - UTILISATION

3 - ENTRETIEN

4 - MAINTENANCE

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - RÉSERVATIONS

2 - INSTALLATION

3 - ENTRETIEN

4 - MAINTENANCE

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

DEBALLAGE :

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.

CONTROLE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE :

La plaque signalétique conforme au schéma ci-dessous, se trouve sur la face entrée produit.

Ref. commerciale		N° N° de série	
CAPIC	S Qn= deb.calor kW	TYPE A	
5 rue, Haroun Tazieff 29556 QUIMPER Cedex 9 FRANCE	PAYS	CUT.	
	FR	I12E+3+	
	BE	I2E+/I3+	
	GB/ES/PT	I12H3+	
U=	IP	P=	kW
N° organisme certif.		f= Hz	

PAYS :
APPAREIL REGLE : Type gaz
Pression **mbar**

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

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 :

Restauration « N » : 120 kg

Restauration « N » équipé de son piétement : 140 kg

RECYCLAGE

Consciente des enjeux pour les générations futures, la société CAPIC intègre une politique concrète de recyclage de ses matériels et de ses composants.



En partenariat avec



Eco-organisme agréé
par l'Etat pour la collecte
et le recyclage des DEEE*

*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques
Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R543.206-4)



Pour éliminer vos équipements : www.e-dechet.com ou +33 (0)1 30 57 79 14

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

IMPORTANT

Les fours EXPRESS sont équipés d'un refroidissement nécessitant obligatoirement une arrivée d'air frais.

Il est donc impératif de ménager un intervalle de 250 mm entre les murs et les parois latérales de l'appareil afin d'assurer le bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement et des entrées d'air.

NE JAMAIS PLAQUER LE FOUR CONTRE UN MUR.

Le NON respect de cette consigne peut entraîner la destruction des cartes électroniques et exclure toute prise sous garantie.

1.1 REGLEMENTATION :

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 doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.

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.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Pour les appareils montés sur roulettes (option) :

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement du câble électrique.

- Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.

- De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.

Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement.

1.2 NETTOYAGE :

Avant la première 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 découper dans les angles, le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant. Pour les éliminer, laver à l'eau savonneuse, rincer puis sécher.

2 - UTILISATION

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

Tout utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil. Ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement. Ne pas stocker votre appareil à l'extérieur. Préférer un endroit sec et aéré.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES CONSIGNE DE SÉCURITÉ

L'appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié et préalablement initié à sa conduite. Pour éviter tout risque d'incendie, le four express ne peut convenir pour des produits dégageant des graisses. Les cuissons type rôtisserie sont interdites.

Certaines parties de l'appareil soumises à l'action de la chaleur sont susceptibles d'atteindre des températures pouvant provoquer des risques de brûlure. Éviter le contact direct de la peau avec les trappes entrée - sortie, le tiroir de propreté, le tapis convoyeur.

Attention : Après utilisation du four, la mise hors service par touche arrêt provoque le démarrage d'un cycle de refroidissement jusqu'à atteinte d'une température de 90°C dans le four. Attendre l'arrêt de la turbine principale avant coupure éventuelle du sectionneur.

En cas de coupure de courant sur le réseau, l'appareil s'arrête. Lors du rétablissement du courant, un cycle de refroidissement peut s'enclencher automatiquement avec mise en marche des ventilateurs et turbine si le four est chaud.

Recommander à l'opérateur le port de vêtements à manches non flottantes et lui fournir des gants de protection.

Ne déposer sur le tapis ni matériaux susceptibles de s'enflammer sous le corps de chauffe ni objets ou ustensiles métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères pouvant entraîner la détérioration des mailles.

Interdire le nettoyage au jet d'eau. Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, placer l'appareil hors service, attendre son complet refroidissement et l'isoler du réseau électrique.

2.1 GENERALITES :

Les fours EXPRESS sont des appareils de cuisson polyvalents d'une nouvelle génération équipés de tapis convoyeur traversant. Destinés à la restauration collective, ils peuvent traiter tous produits courants et spécialités tels que pizzas, quiches, tartes, ... sous différents états : frais, surgelés, précuits... à l'exception des produits dégageant des graisses. Les cuissons type rôtisserie sont interdites.

Réalisé en acier inoxydable, ils comportent essentiellement :

- Une enceinte centrale de cuisson traversée de part en part par un tapis métallique en fil d'acier inox dont la vitesse de défilement est réglable électriquement.
- Une source de chaleur dynamique par un groupe ventilé distribuant l'air à la voûte et à la sole à l'aide de tuyères perforées.
- Un ensemble de commande et de régulation.
- Un dispositif interne de refroidissement des composants électriques.
- Le dessus ajouré joue le rôle de chauffe-assiettes.

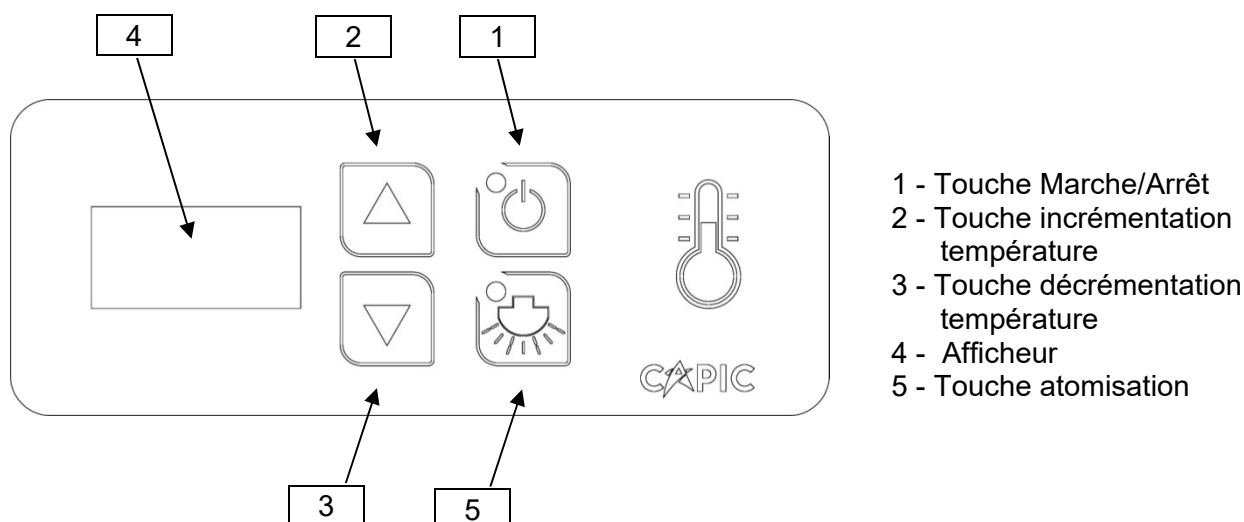
Ils peuvent être superposés.

2.2 TABLEAU DE COMMANDE :

Le tableau de commande est composé :

- D'une carte électronique permettant de gérer la mise en Marche/Arrêt du four, le réglage de la température et l'atomisation.
- D'un potentiomètre gradué permettant de régler le temps de passage dans le four.

2.2.1 Carte thermostat :



NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- Mise en marche par appui prolongé (2 secondes) sur touche 1. Le voyant associé ainsi que l'afficheur 4 s'allument.
- Réglage de la température de consigne de 0 à 350° C par appui prolongé sur les touches 2 et 3. A la mise en marche de la carte, la dernière consigne programmée reste mémorisée.

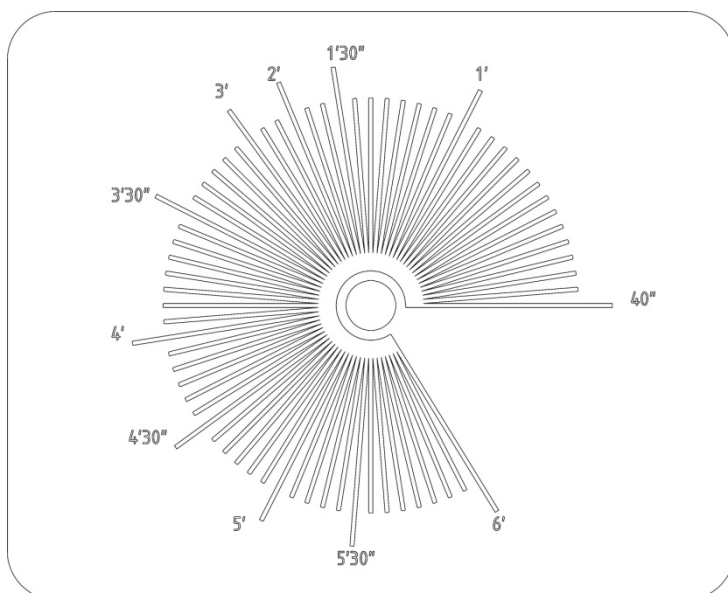
L'afficheur indique en permanence la consigne de température. Une impulsion sur les touches 2 ou 3 permet de visualiser momentanément la température réelle dans le four.

Le point digit de droite sur l'afficheur 4 s'allume pendant la chauffe et s'éteint quand la régulation est atteinte.

- Il est possible d'enclencher une fonction atomisation par appui sur la touche 5. Un cycle automatique d'injection d'eau (environ 1 seconde de pulvérisation toutes les minutes) peut alors s'enclencher dès que la température du four dépasse 200°C.
- Mise à l'arrêt de la carte par appui prolongé (2 secondes) sur touche 1. Le voyant associé ainsi que l'afficheur 4 s'éteignent.

2.2.2 Réglage temps de cuisson :

Le temps de cuisson est réglé à l'aide d'un potentiomètre gradué de 40 secondes à 6 minutes pour le modèle restauration, et de 30 secondes à 9 minutes pour le modèle production. Il correspond au temps de passage réel du produit dans le four et est fonction de la vitesse d'avancée du tapis convoyeur.



Modèle
Restauration

Positionner le curseur de la manette sur le temps de cuisson désiré.

2.3 FONCTIONNEMENT :

2.3.1 Remarques importantes :

- Le four EXPRESS ne peut convenir pour des produits dégageant des graisses. Les cuissons type rôtisserie sont interdites.
- Toute cuisson nécessite au préalable un bon préchauffage du four pendant une durée minimale de 20 minutes.
- Vérifier le bon accrochage du tapis convoyeur sur l'axe d'entraînement.
- Régler la hauteur de passage dans le four en agissant sur les trappes amovibles entrée et sortie.
- Placer les produits à traiter soit directement sur le tapis convoyeur, soit sur une grille fil ou disques ajourés.
- Proscrire l'emploi de disques pleins qui perturbent la diffusion d'air et ne permettent pas la cuisson des fonds.

2.3.2 Temps de cuisson :

Les temps et températures ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

Ils varient suivant le type de pizza, épaisseur, garniture.

Il convient donc de procéder à quelques essais d'adaptation.

- **Modèle restauration** : Les températures et temps moyens pour une pizza d'épaisseur standard sont : 330-340°C / 3'30 à 4'.

3 - ENTRETIEN



DANGER



La mie à l'arrêt de l'appareil enclenche automatiquement des cycles de refroidissement permettant de préserver les différents organes électriques. Ce refroidissement est réalisé pour la mise en fonctionnement des différents ventilateurs et turbine, asservis à un thermostat. Ce cycle peut alterner des périodes de ventilation et d'arrêt.

Il est donc impératif, avant toute intervention, d'attendre le complet refroidissement du four et de l'isoler du réseau électrique.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service. Attendre son complet refroidissement et l'isoler du réseau électrique.

Pour conserver à l'appareil toutes ses performances et maintenir une hygiène maximum, il est impératif de l'entretenir soigneusement et régulièrement. Cet entretien portera principalement sur les zones alimentaires.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation du jet d'eau et canon à mousse sur les parties sensibles des appareils de cuisson, notamment les tableaux de commande et de puissance, les entrées d'air de refroidissement des cartes électroniques. Les infiltrations pouvant altérer leur bon fonctionnement.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation de produits chlorés (eau de javel, acide chlorhydrique,...) pouvant altérer les panneaux d'habillage ainsi que tous les éléments constituant l'appareil.

Lors du nettoyage du sol, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'occasionner des attaques corrosives sur l'habillage des appareils.

Les joints silicones (joint de manette, joint de vitre, porte, cornue,...) doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Tout autre produit de nettoyage (acide, nettoyant inox,...) est à proscrire car il peut occasionner une altération de la souplesse et tenue mécanique du joint silicone.

3.1 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 ou de tampon abrasif.

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. Proscrire toute utilisation de produit chloré ou javellisé. Proscrire l'utilisation du jet d'eau sur tableau de commande et entrée d'air.

Lors du nettoyage des sols, notamment avant la 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.

3.2 METHODE DE NETTOYAGE A EFFECTUER FOUR REFROIDI :

Nettoyer quotidiennement :

- L'habillage extérieur.
- Le tapis convoyeur.
- Les trappes entrée sortie.
- Le tiroir inférieur.
- Le ramasse miettes.

Nettoyer mensuellement :

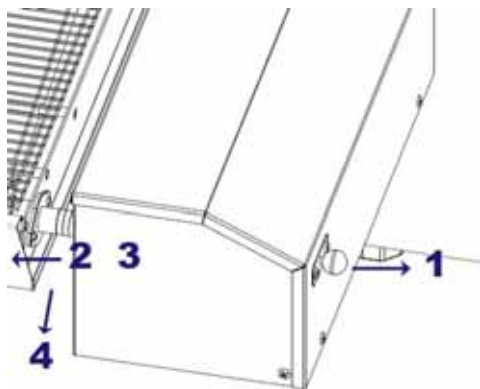
- Les tuyères de soufflerie.
- Dépoussiérer les ventilateurs de refroidissement (pas d'utilisation d'eau).
- Dépoussiérer les entrées d'air de refroidissement (pas d'utilisation d'eau).

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

METHODE DE NETTOYAGE

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
Salissures moyennes	Poudre à récurer non javellisant.	Mouiller les surfaces, frotter à l'éponge, rincer à l'eau claire puis sécher.
Salissures	Eau savonneuse non javellisant + abrasif fin (poudre de peinture, 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 (AD80 & DINOX 10).	Frotter les tâches. Laisser agir quelques minutes. Rincer et sécher. Frotter légèrement. Laisser agir 20 min. Rincer et sécher.

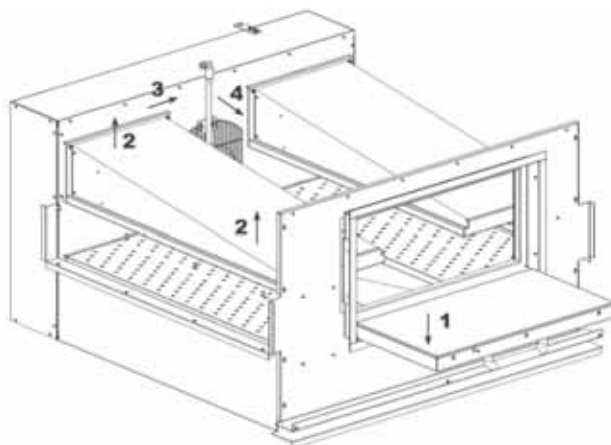
3.3 DÉPOSE DU TAPIS CONVOYEUR :



- 0 - Déposer tablettes entrée/sortie et ramasse miettes.
- 1 - Tirer sur la manette vers l'extérieur.
- 2 - Tirer le cadre tapis vers le côté opposé.
- 3 - Vérifier le dégagement de l'axe d'entraînement.
- 4 - Tirer vers soi le cadre tapis.

3.4 DÉPOSE DES TUYERES :

3.4.1 Four Production I « N » :



Sortir au préalable le tapis convoyeur :

- 1 - Ouvrir la trappe latérale.
- 2 - Soulever la tuyère.
- 3 - La déplacer vers le centre du four.
- 4 - La sortir par l'ouverture de la trappe.

Remontage en sens inverse.

3.4.2 Four Restauration « N » :

Le four restauration ne possède pas de trappe latérale. La dépose des tuyères respecte le même principe de démontage que le four production I « N ». La sortie se faisant par l'entrée de l'enceinte de cuisson.

4 - MAINTENANCE

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 DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

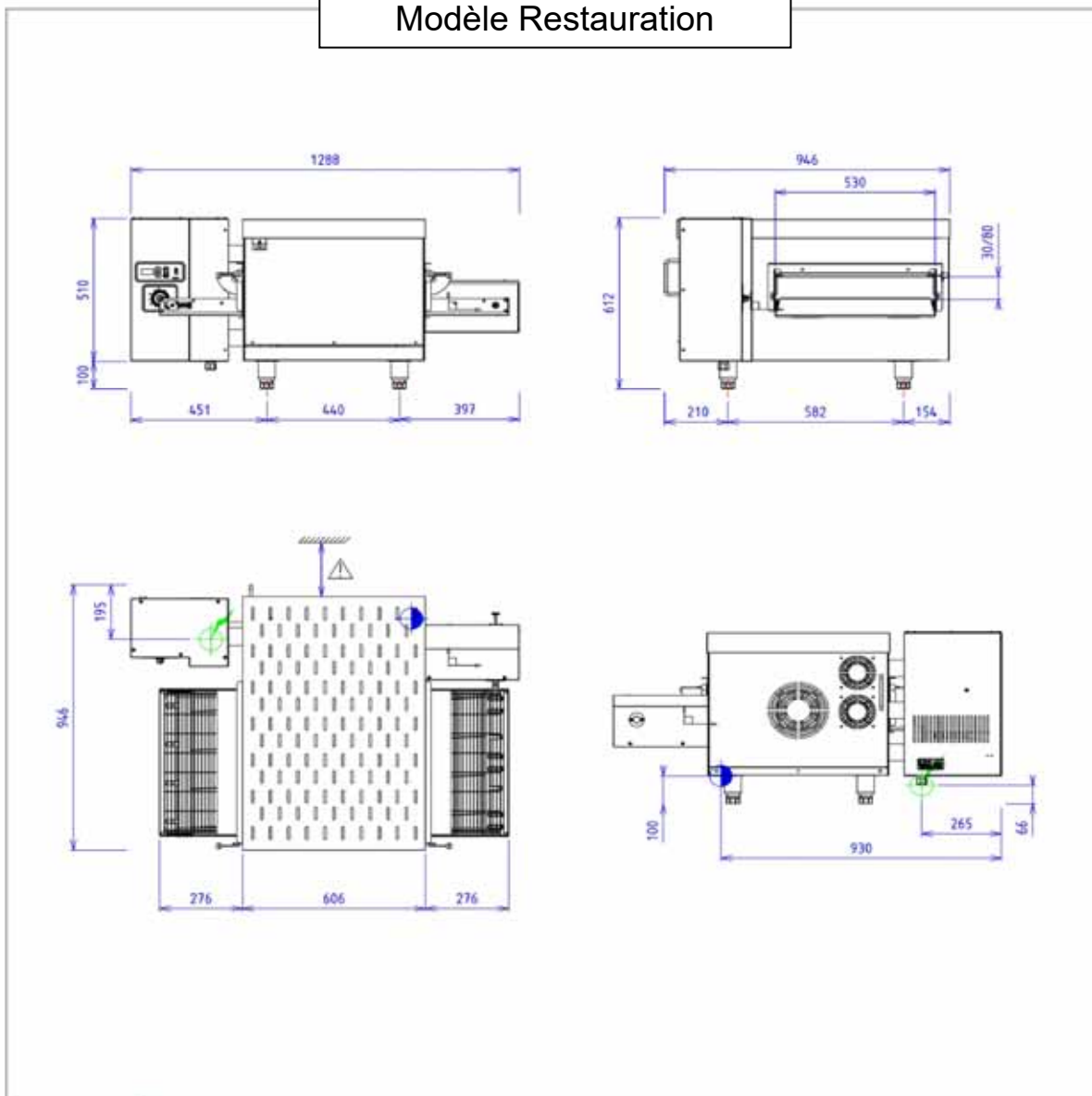
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - RÉSERVATIONS

W360208

10/18

Modèle Restauration



ELEC



Puissance électrique : 9.00kW

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement Elec : 400V
TRI + N + T

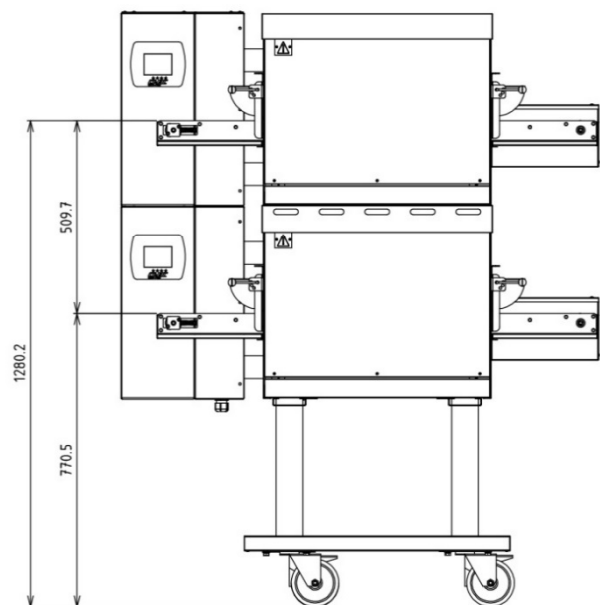
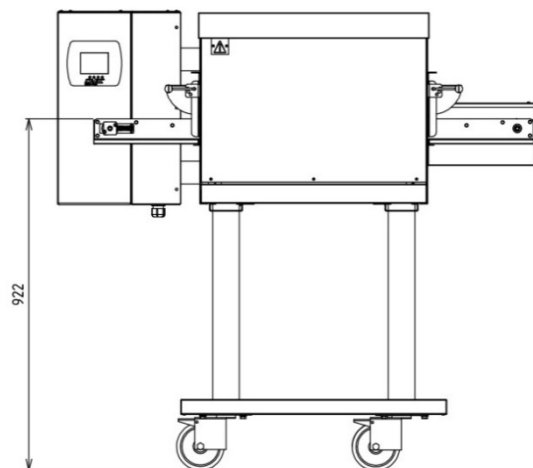
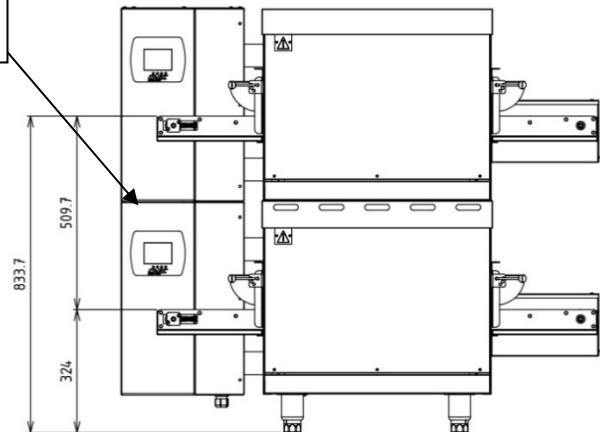
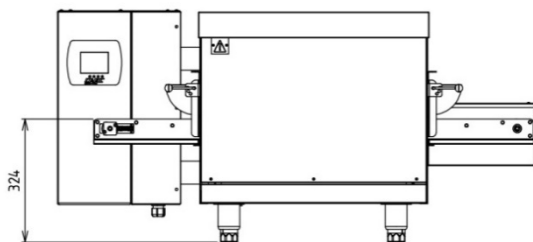
EAU/AIR



Raccord eau froide : 15/21 Flex. femelle

EXPRESS AIR PULSE RESTAURATION "N" Modèle superposé

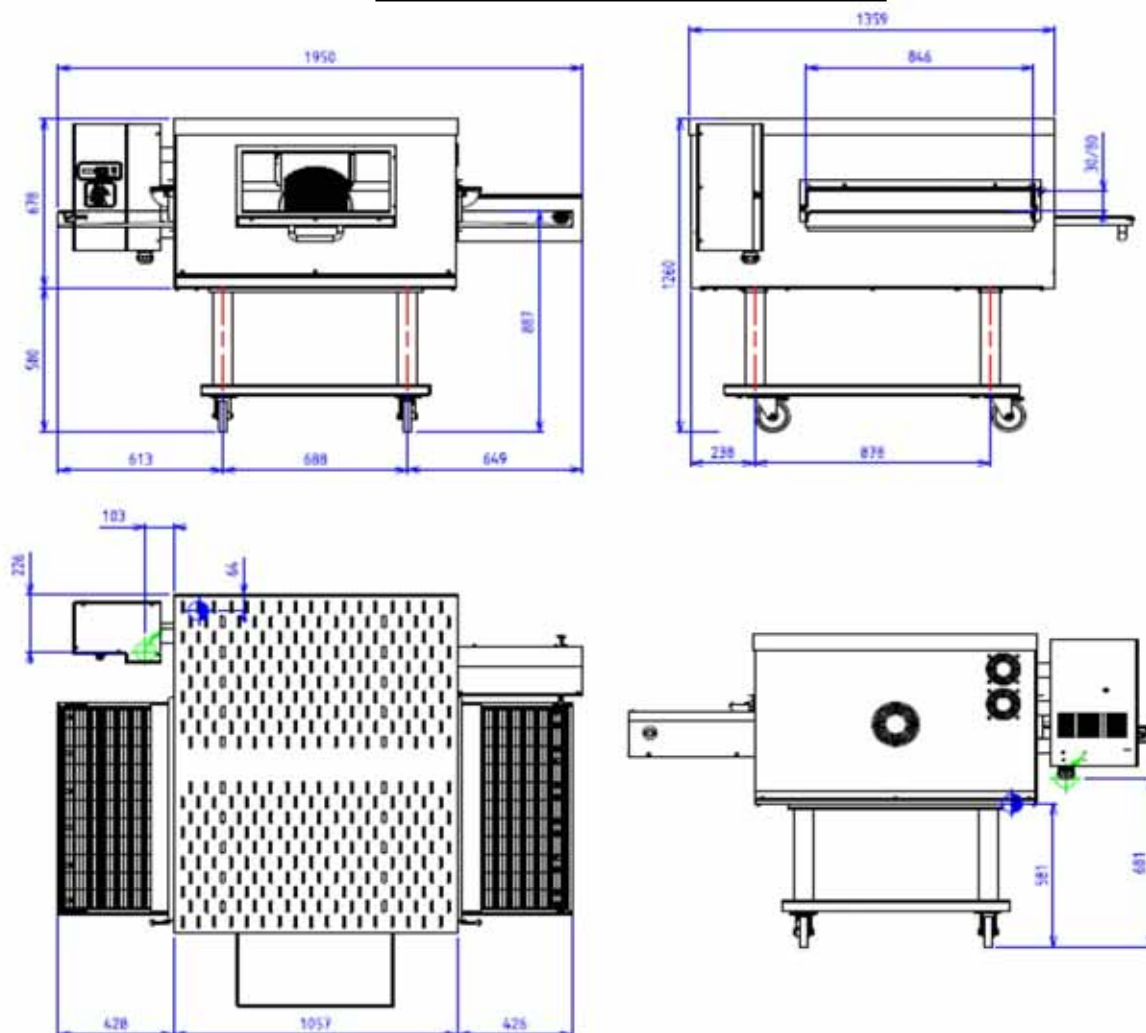
Dans le cas d'une superposition de 2 fours, il est impératif de supprimer la tôle supérieure d'habillage coffret de commande du four inférieur.



W360209

10/18

Modèle Production 1



ELEC



Puissance électrique : 30.00kW

80% de consommation électrique (100% de puissance)

Réservation Elec : Bornier interne - Raccordement Elec : 400V
TRI + N + T

EAU/AIR



Raccord eau froide : 15/21 Flex. femelle

2 - INSTALLATION

2.1 FICHE TECHNIQUE :

Chaque appareil est identifié par une référence commerciale et possède une fiche technique intégrant l'ensemble des informations nécessaires lors de l'installation (encombrement, point de raccordement, ...).

Pour pouvoir consulter et télécharger les fiches techniques, nous vous invitons à vous rendre sur notre site www.capic-fr.com

Dans la rubrique Espace pro, connectez-vous grâce à votre identifiant et mot de passe. Renseignez ensuite la référence commerciale désirée (W.....).

IMPORTANT

Les fours EXPRESS sont équipés d'un refroidissement nécessitant obligatoirement une arrivée d'air frais.

Il est donc impératif de ménager un intervalle de 250 mm entre les murs et les parois latérales de l'appareil afin d'assurer le bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement et des entrées d'air.

NE JAMAIS PLAQUER LE FOUR CONTRE UN MUR.

Le NON respect de cette consigne peut entraîner la destruction des cartes électroniques et exclure toute prise sous garantie.

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

Toute intervention sur un appareil doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié en cuisine professionnelle.

L'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

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.

2.2 CONSIGNES GENERALES :

Les appareils doivent être positionnés de niveau et de façon stable sur un plan parfaitement horizontal de hauteur minimale 750 mm.

La nature du support doit être incombustible et insensible à la chaleur. Si c'est une table roulante prévoir un système de blocage frein.

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 de 250 mm entre le mur et les parois latérales de l'appareil afin d'assurer le bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement et des entrées d'air.

Le non respect de cette consigne peut entraîner la destruction des cartes électroniques et exclure toute prise sous garantie.

Prévoir également un dégagement suffisant pour accéder aisément aux 3 faces de l'appareil (voir schéma).

Ne jamais exposer le tableau de commande et le capot appareillage du four à une source de chaleur ou à une humidité excessive.

Prévoir un dispositif d'extraction des buées et de la chaleur. Pour maintenir le refroidissement des appareillages électriques, les pieds réglables doivent être conservés entre le socle et la table support.

Pour les appareils montés sur roulettes (option) :

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement du câble électrique.
- Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
- De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.
- Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

2.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

L'appareil est réglé en usine selon la tension électrique indiquée lors de la commande.

Avant tout raccordement, vérifier que ces réglages (voir plaque signalétique) correspondent à la réservation disponible en contrôlant notamment la tension de réseau.

Il est impératif de prévoir le bon dimensionnement de la ligne d'arrivée de courant. Le tableau suivant donne le courant en ligne et la section mini du câble d'alimentation.

De plus, le raccordement à la terre est obligatoire. Le conducteur ne doit pas être interrompu et l'efficacité de la prise doit être vérifiée.

Type de l'appareil	TENSION	Puissance KW	Intensité A	Nature du câble norme NFC 15100
Restauration « N »	400Vx3+N+T	9	13	H07RNF 5x2,5 mm ²
	230Vx3+T	9	23	H07RNF 4x6 mm ²
Production 1	400Vx3+N+T	30	43,5	H07RNF 5x10 mm ²
	230Vx3+T	30	75	H07RNF 4x16 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 NFC15.100.

Pour raccorder l'appareil au réseau :

Four restauration « N » :

- Démonter capot supérieur du pupitre de commande (5 vis poëlier).
- Démonter le panneau inox support carte de commande (6 vis poëlier).
- Attention** : Prendre soin de ne pas arracher les nappes de liaison et sonde de température.
- Engager le câble électrique d'alimentation par le presse étoupe en partie inférieure et le raccorder au bornier de raccordement. Assurer la mise à la terre et vérifier son efficacité.

Nota : dans le cas de deux fours superposés, engager également le câble d'alimentation du four supérieur par le deuxième presse étoupe du four inférieur.

Four production I « N » :

- Démonter le panneau habillage latéral côté moteur (3 vis).
- Introduire le câble d'alimentation par le presse étoupe situé sous le socle, et le raccorder du bornier de raccordement.
- Assurer la mise à la terre et vérifier son efficacité.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

2.4 RACCORDEMENT EN EAU : (option atomisation)

Le raccordement se fait par un flexible F15/21 situé sous l'appareil côté moto-turbine pour le Production I, à proximité du moteur avance tapis pour le modèle restauration. La pression d'alimentation doit être de 1,5 bar.

Interposer sur l'alimentation en eau un robinet d'arrêt et un filtre à mailles fines et le cas échéant un détendeur réglé à 1,5 bar.

Il est préférable de raccorder l'appareil en eau chaude (température comprise entre 40°C et 70°C) pour obtenir des résultats optimaux.

2.5 EVACUATION DES BUEES :

Un dispositif d'évacuation des buées est indispensable.

Prévoir l'installation de l'appareil sous une hotte ou sous un capteur spécifique.

2.6 INVERSION DU DEROULEMENT DU TAPIS :

Le tapis peut fonctionner dans les 2 sens. Pour le faire tourner dans le sens inverse à la marche initiale, il suffit d'inverser les 2 fils d'alimentation du moteur d'avancée tapis. Mettre au préalable l'appareil hors tension.

3 - ENTRETIEN



DANGER



La mise à l'arrêt de l'appareil enclenche automatiquement des cycles de refroidissement permettant de préserver les différents organes électriques. Ce refroidissement est réalisé pour la mise en fonctionnement des différents ventilateurs et turbine, asservis à un thermostat. Ce cycle peut alterner des périodes de ventilation et d'arrêt.

Il est donc impératif, avant toute intervention, d'attendre le complet refroidissement du four et de l'isoler du réseau électrique.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service. Attendre son complet refroidissement et l'isoler du réseau électrique.

Pour conserver à l'appareil toutes ses performances et maintenir une hygiène maximum, il est impératif de l'entretenir soigneusement et régulièrement. Cet entretien portera principalement sur les zones alimentaires.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation du jet d'eau et canon à mousse sur les parties sensibles des appareils de cuisson, notamment les tableaux de commande et de puissance, les entrées d'air de refroidissement des cartes électroniques. Les infiltrations pouvant altérer leur bon fonctionnement.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation de produits chlorés (eau de javel, acide chlorhydrique,...) pouvant altérer les panneaux d'habillage ainsi que tous les éléments constituant l'appareil.

Lors du nettoyage du sol, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'occasionner des attaques corrosives sur l'habillage des appareils.

Les joints silicones (joint de manette, joint de vitre, porte, cornue,...) doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Tout autre produit de nettoyage (acide, nettoyant inox,...) est à proscrire car il peut occasionner une altération de la souplesse et tenue mécanique du joint silicone.

3.1 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 ou de tampon abrasif.

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. Proscrire toute utilisation de produit chloré ou javellisé. Proscrire l'utilisation du jet d'eau sur tableau de commande et entrée d'air.

Lors du nettoyage des sols, notamment avant la 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.

3.2 METHODE DE NETTOYAGE A EFFECTUER FOUR REFROIDI :

Nettoyer quotidiennement :

- L'habillage extérieur.
- Le tapis convoyeur.
- Les trappes entrée sortie.
- Le tiroir inférieur.
- Le ramasse miettes.

Nettoyer mensuellement :

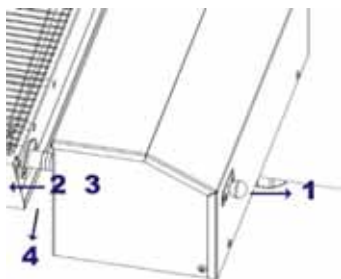
- Les tuyères de soufflerie.
- Dépoussiérer les ventilateurs de refroidissement (pas d'eau).
- Dépoussiérer les entrées d'air de refroidissement (pas d'eau).

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

METHODE DE NETTOYAGE

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
Salissures moyennes	Poudre à récurer non javellisant.	Mouiller les surfaces, frotter à l'éponge, rincer à l'eau claire puis sécher.
Salissures	Eau savonneuse non javellisant + 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 (AD80 & DINOX 10).	Frotter les tâches. Laisser agir quelques minutes. Rincer et sécher. Frotter légèrement. Laisser agir 20 min. Rincer et sécher.

3.3 DEPOSE DU TAPIS CONVOYEUR :



- 0 - Déposer tablettes entrée/sortie et ramasse miettes.
- 1 - Tirer sur la manette vers l'extérieur.
- 2 - Tirer le cadre tapis vers le côté opposé.
- 3 - Vérifier le dégagement de l'axe d'entraînement.
- 4 - Tirer vers soi le cadre tapis.

3.4 DEPOSE DES TUYERES :

Le four express Restauration « N » ne possède pas de trappe latérale.

La dépose des tuyères respecte le même principe de démontage que le four production I « N », la sortie se faisant pas l'entrée de l'enceinte de cuisson.

4 - MAINTENANCE



DANGER



La mie à l'arrêt de l'appareil enclenche automatiquement des cycles de refroidissement permettant de préserver les différents organes électriques. Ce refroidissement est réalisé pour la mise en fonctionnement des différents ventilateurs et turbine, asservis à un thermostat. Ce cycle peut alterner des périodes de ventilation et d'arrêt.

Il est donc impératif, avant toute intervention, d'attendre le complet refroidissement du four et de l'isoler du réseau électrique.

AVERTISSEMENTS :

Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement doit être confiée exclusivement à un installateur spécialiste en grande cuisine professionnelle.

Il est important de vérifier périodiquement l'état de propreté et bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement sous peine de dégradation de l'appareillage électrique interne.

4.1 SECURITE DE FONCTIONNEMENT :

4.1.1 Coupure de courant :

En cas de coupure de courant sur le réseau, l'appareil s'arrête. Lors de son rétablissement, le fonctionnement ne reprend qu'après action sur la carte de commande.

ATTENTION : Lors du rétablissement du courant, un cycle de refroidissement peut s'enclencher automatiquement si le four est chaud. Les ventilateurs et turbine principale se mettent alors en fonctionnement.

4.1.2 Limiteur de température :

L'appareil dispose d'un thermostat limiteur à réarmement manuel qui interdit toute élévation de température de l'enceinte de cuisson au dessus de 400°C. Ce composant est inaccessible à l'utilisateur. Accès après dépose du panneau latéral côté moteur.

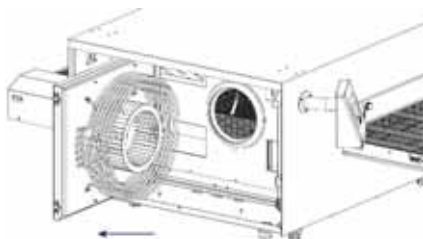
4.2 ACCES AUX RESISTANCES DE CHAUFFE, TURBINE ET MOTEUR :

Les résistances de chauffe et moteur de ventilation sont montés sur un support pivotant. Pour y accéder, déposer l'habillage côté moteur.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

Découper si besoin le scotch aluminium isolation pour dégager les deux écrous de fixation à droite. L'ensemble peut alors pivoter pour faciliter l'accès aux différents composants.

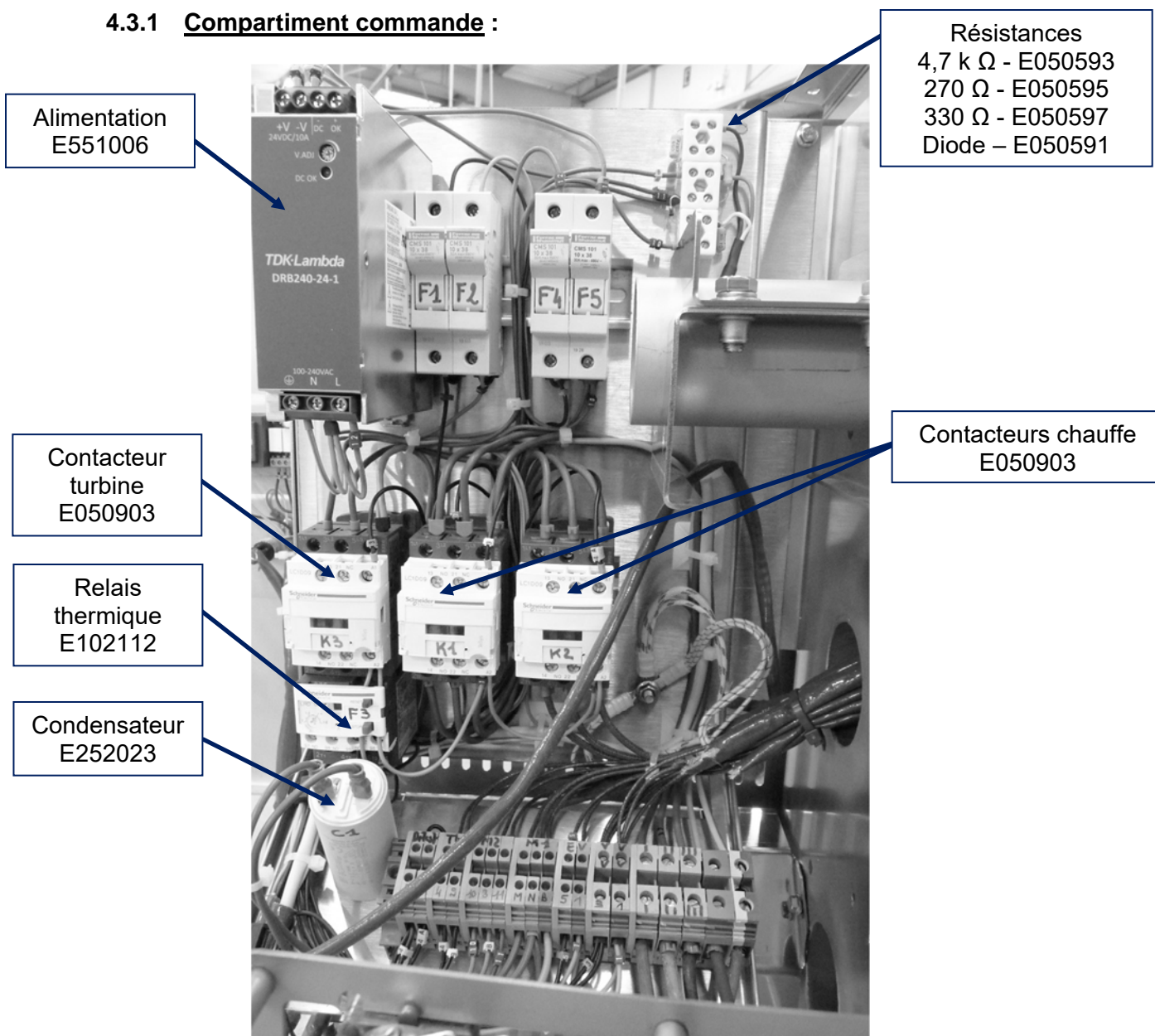
Le modèle restauration a un pivot à droite et écrous de fixation à gauche.



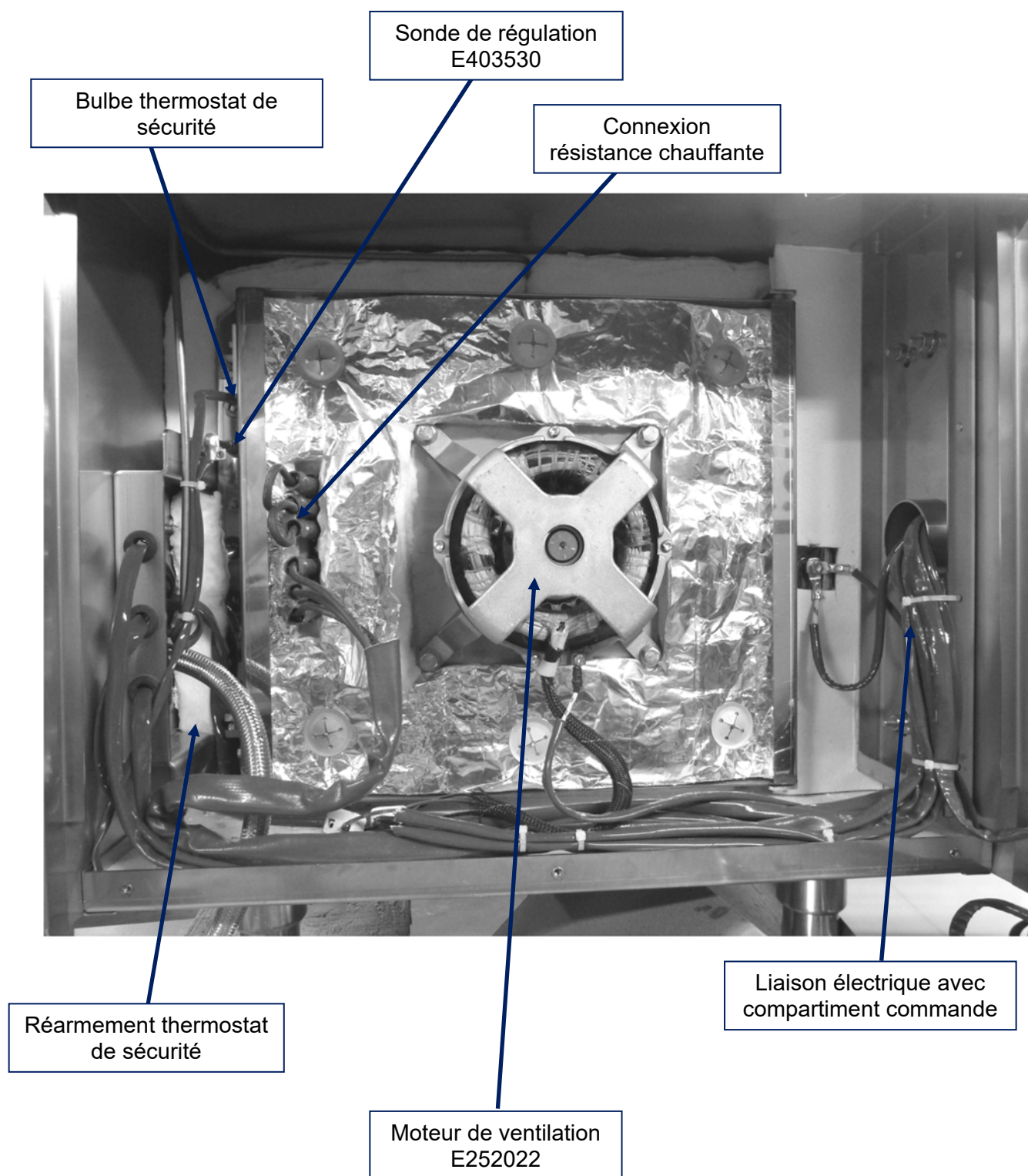
Le modèle production a un pivot à gauche et écrous de fixation à droite. Dégager les câbles qui peuvent gêner l'ouverture. L'ensemble peut alors pivoter pour faciliter l'accès aux différents composants.

4.3 LOCALISATION DES DIFFERENTS COMPOSANT : Restauration "N"

4.3.1 Compartiment commande :

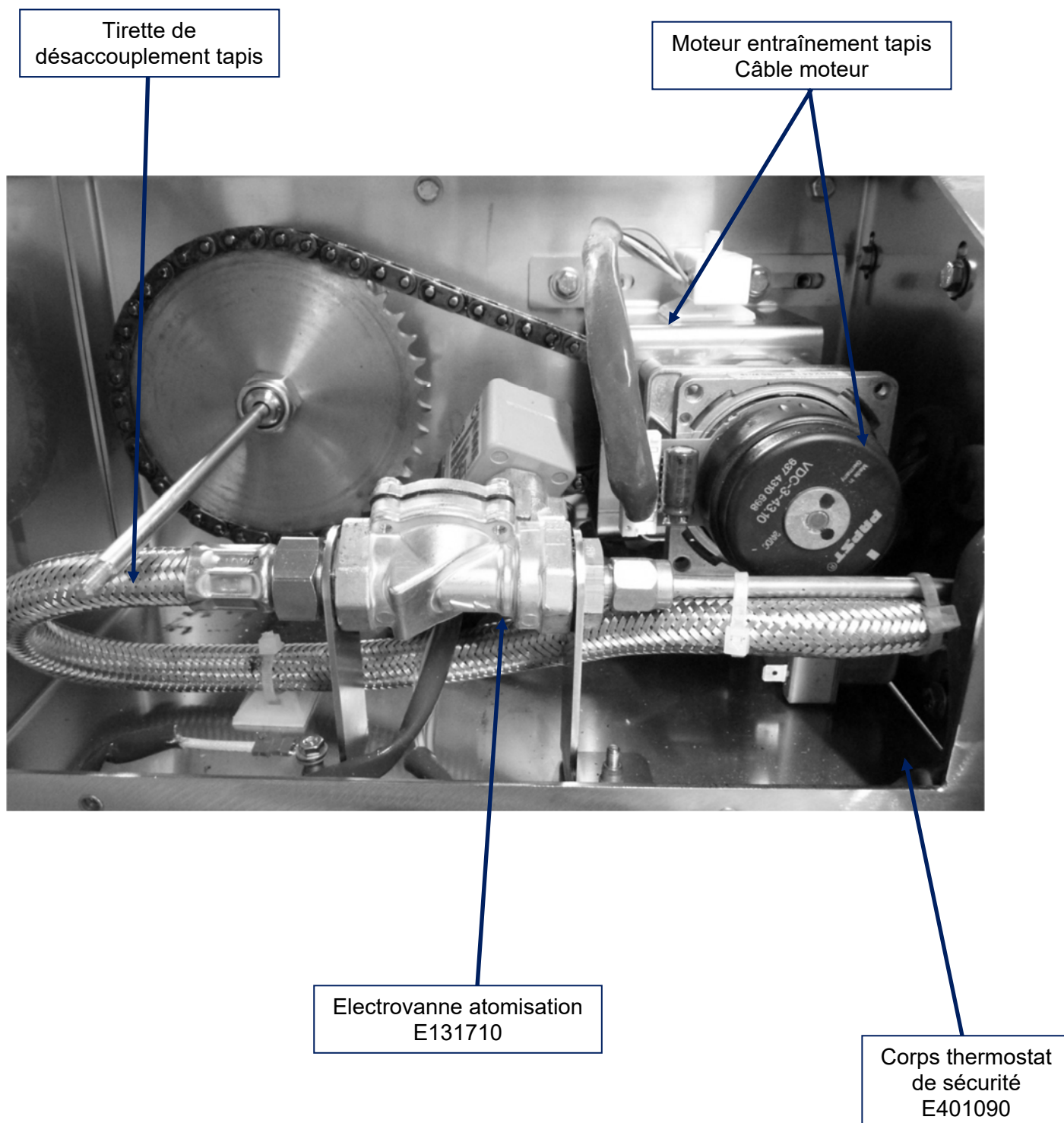


4.3.2 Compartiment moteur :



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

4.3.3 Compartment moteur entraînement tapis :

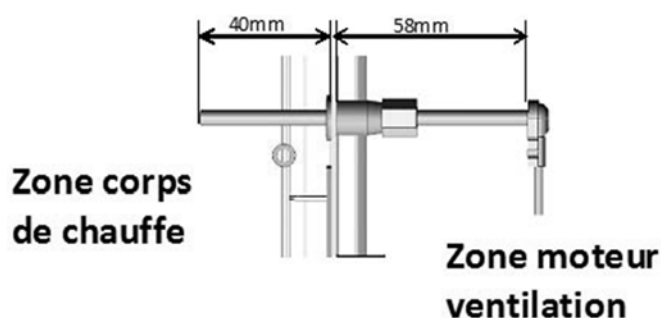


4.4 MAINTENANCE PRÉVENTIVE :

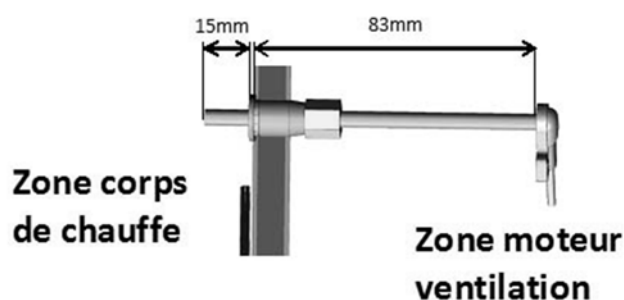
- Dépoussiérer les grilles des ventilateurs de refroidissement et entrée d'air une fois par mois.
- Il est important de vérifier périodiquement l'état de propreté et le fonctionnement de tous les ventilateurs de refroidissement sous peine de dégradation de l'appareillage électrique interne.
- Lubrification de la chaîne de transmission. Procéder à un graissage léger de la chaîne tous les 3 mois. Accès dans le compartiment moteur avancé tapis.

4.5 POSITIONNEMENT SONDE DE RÉGULATION DE TEMPÉRATURE :

4.5.1 Four express modèle restauration :

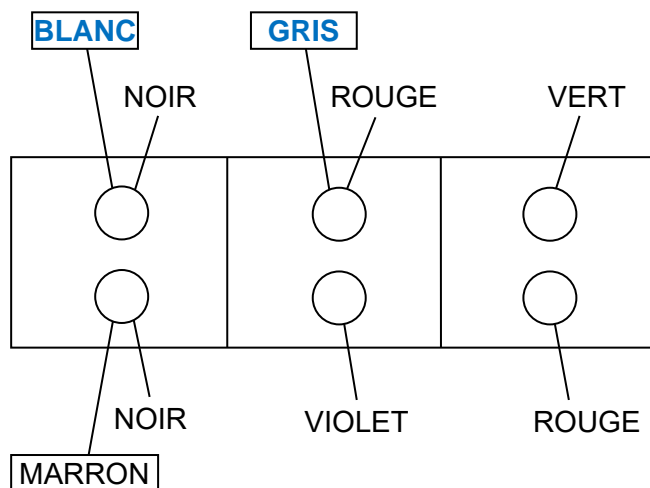


4.5.2 Four express modèle production :



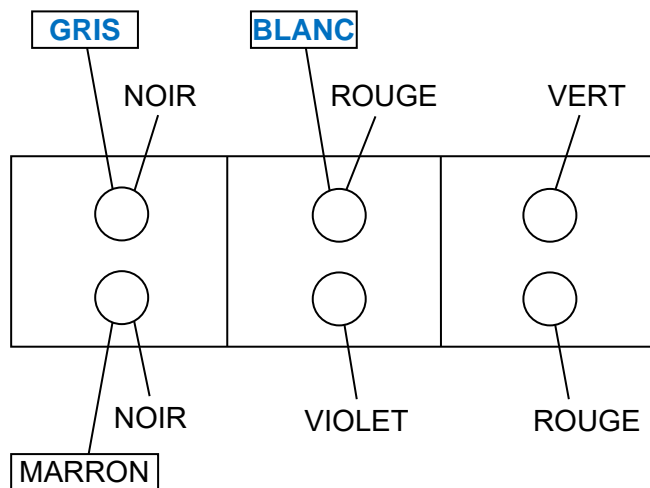
4.9 INVERSION SENS AVANCEE DU TAPIS CONVOYEUR :

4.9.1 Sens standard :



4.9.2 Sens inverse :

Pour inverser le sens d'avancée du tapis, inverser les fils gris et blanc.



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

5 PIÈCES DÉTACHÉES :

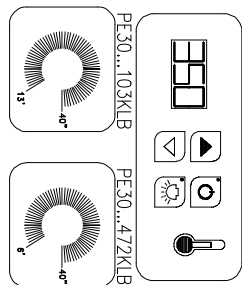
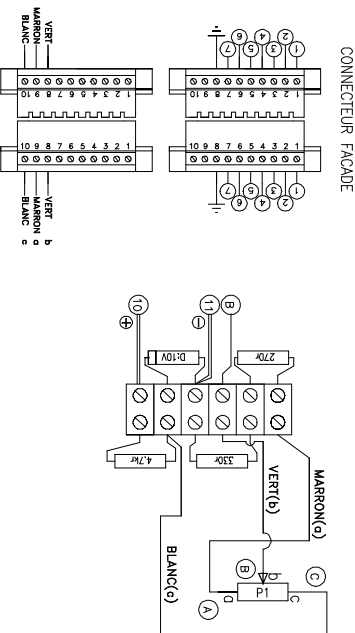
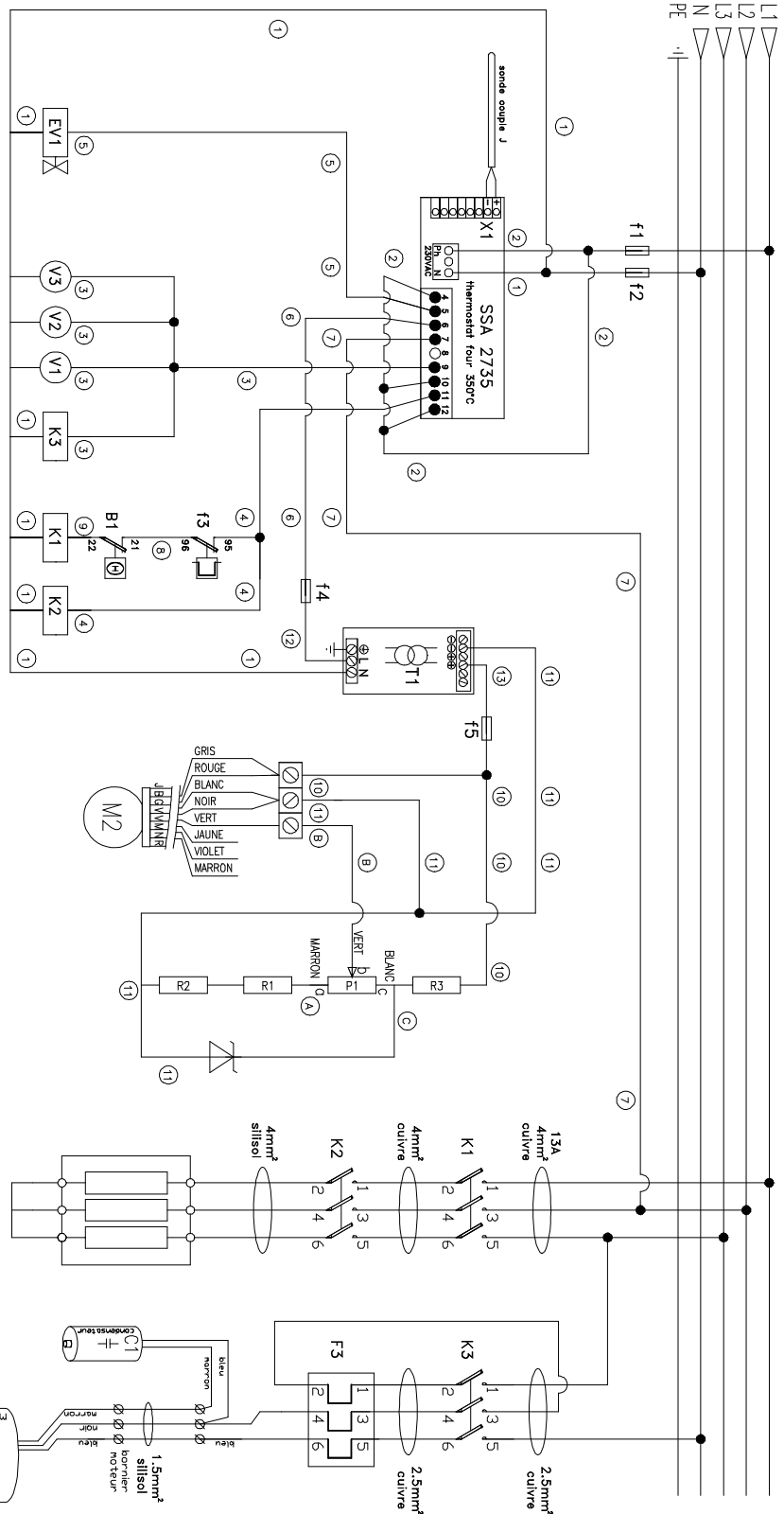
CODE	DESIGNATION	Restauration	Production
A504492	Plastron thermostat	●	●
A504494	Plastron potentiomètre 6 min.	●	
A504498	Plastron 9 min.		●
E050469	Câble moteur	●	●
E050540	Carte de commande	●	●
E050571	Ventilateur hélicoïdal de refroidissement	●	●
E050589	Potentiomètre 4,7 kΩ logarithmique	●	
E050590	Potentiomètre 103 KLB		●
E050591	Diode ZENER	●	●
E050593	Résistance 4,7 kΩ	●	●
E050595	Résistance 270 Ω	●	●
E050597	Résistance 330 Ω	●	●
E050903	Contacteur 9A – 230V	●	●
E050968	Contacteur 40A / 230 V		●
E102112	Relais thermique 1 - 1,7 A	●	
E102115	Relais thermique 2,5 – 4 A		●
E131710	Electrovanne atomisation	●	●
E151950	Résistance 9 kW	●	
E152250	Résistance 30 KW		●
E252020	Moteur D29 - 0,37 KW		●
E252022	Moteur D29 0,18 kW	●	
E252023	Condensateur 16 MF 400V	●	
E252024	Condensateur 12 MF 400V		●
E254006	Ventilateur tangentiel de refroidissement	●	●
E254097	Moto variateur VDC-3-43-10 C22 + câble	●	●
E401090	Thermostat limiteur 400°C	●	●
E403530	Sonde ambiance couple J soudée	●	●
E551006	Alimentation 24V découpage	●	●
I506045	Joint moteur Garlock		●
I506050	Joint moteur Garlock	●	
Q051061	Flexible inox ½ lg = 1000	●	●
Q104066	Poignée à bille	●	●
Q104085	Bouton	●	●
Q104086	Calotte bouton	●	●
Q104087	Cadran bouton	●	●
Q104092	Poignée tirette désaccouplage tapis	●	●
Q302075	Turbine Ø 280		●
Q302075	Turbine inox Ø 280		●
Q302080	Turbine Ø 225	●	

6 MAINTENANCE :

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

SCHÉMAS ELECTRIQUES

F1	FUSIBLE 2A gG
F2	CARTE THERM 1.4A
F3	FUSIBLE 2A gG
F4	FUSIBLE 6A gG
F5	CARTE THERM 1.4A
X1	HERMISTAT DE SECURITE 400°C
B1	CONTACTEUR 10109 230V
V1/V2/V3	VENTILATEUR REFRIGERANT
E1	ELECTROVANNE AVOUSATION
T1	TRANSFORMATEUR 230V/24V
M1	MOTEUR THERMO SOMER
M2	MOTEUR THERMO SOMER
P1	PE300H103K1B pour 13"
R1	RESISTANCE 270ohm
R2	RESISTANCE 330ohm
R3	RESISTANCE 4.7kohm
D1	DIODE 10V
C1	CONDENSATEUR 16 uF



FOUR EXPRESS RESTAURATION 400V TRI+N+T

DATE: 23/09/16

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B



69, avenue des sports
ZI de l'Hippodrome
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

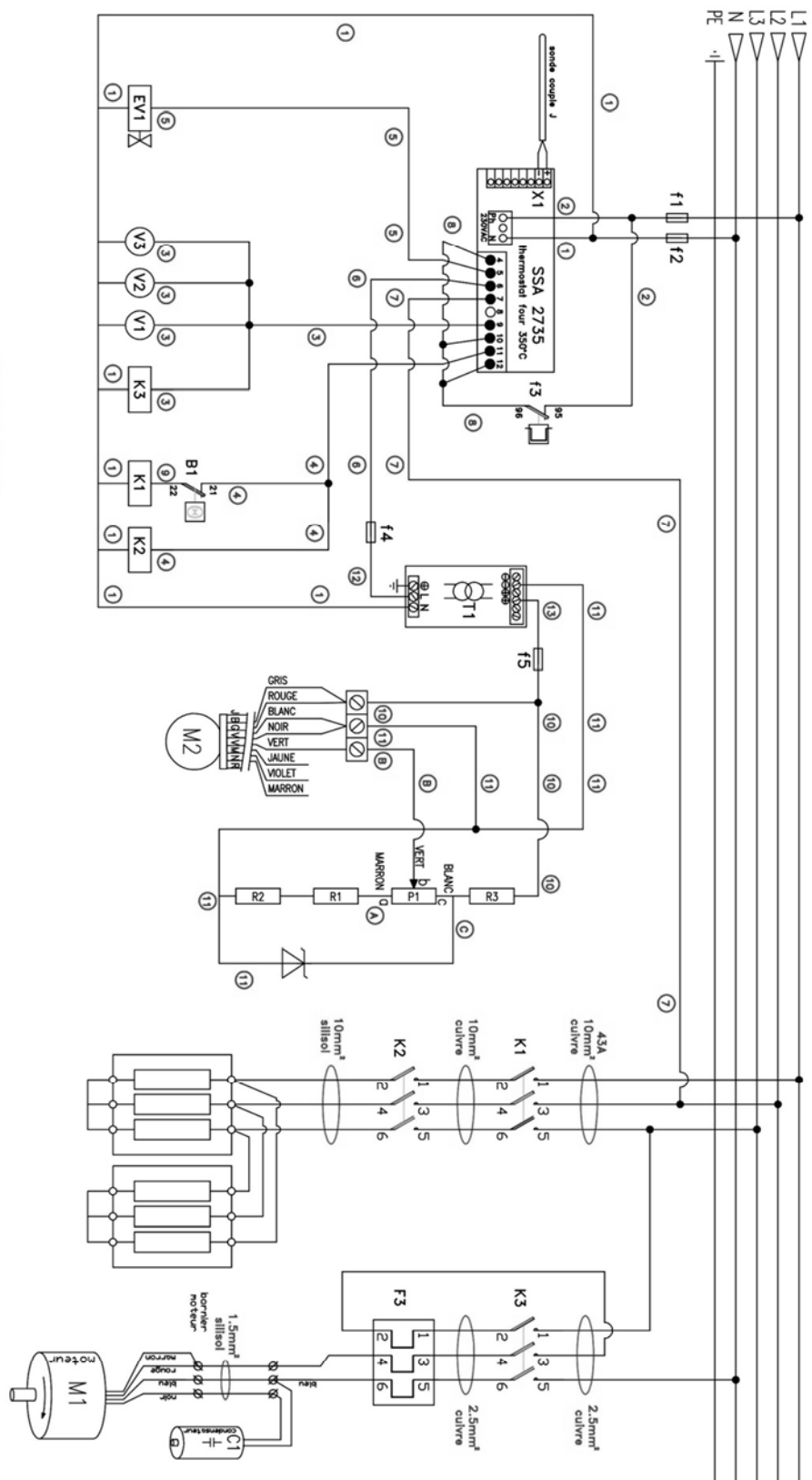
Modifie par: RICHARD

le: 25/01/17

ArMen

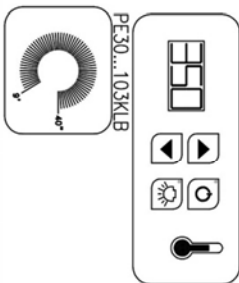
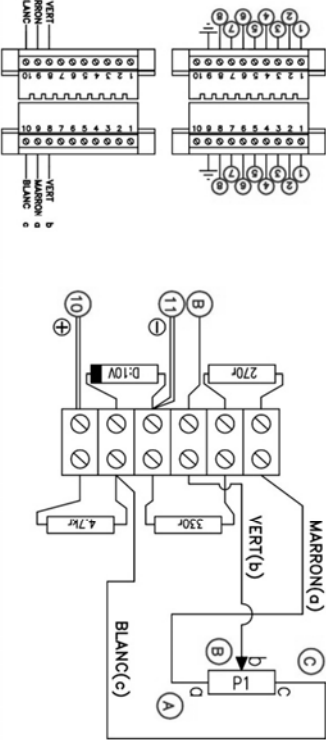
EL360218

SCHÉMAS ELECTRIQUES



F1	FUSIBLE 2A gG
F2	CARTEUSE NEUTRE
F3	RELAIS THERMIQUE 2.5A
F4	FUSIBLE 2A gG
F5	FUSIBLE 6A gG
X1	CARTE THERMIQUE
B1	CONTACTEUR 230V 230V
K1	CONTACTEUR 230V 230V
K2	CONTACTEUR 230V 230V
V1	CONTACTEUR 230V 230V
V2	CONTACTEUR 230V 230V
V3	CONTACTEUR 230V 230V
V4	CONTACTEUR 230V 230V
V5	CONTACTEUR 230V 230V
V6	CONTACTEUR 230V 230V
V7	CONTACTEUR 230V 230V
V8	CONTACTEUR 230V 230V
V9	CONTACTEUR 230V 230V
V10	CONTACTEUR 230V 230V
V11	CONTACTEUR 230V 230V
V12	CONTACTEUR 230V 230V
V13	CONTACTEUR 230V 230V
V14	CONTACTEUR 230V 230V
V15	CONTACTEUR 230V 230V
V16	CONTACTEUR 230V 230V
V17	CONTACTEUR 230V 230V
V18	CONTACTEUR 230V 230V
V19	CONTACTEUR 230V 230V
V20	CONTACTEUR 230V 230V
V21	CONTACTEUR 230V 230V
V22	CONTACTEUR 230V 230V
V23	CONTACTEUR 230V 230V
V24	CONTACTEUR 230V 230V
V25	CONTACTEUR 230V 230V
V26	CONTACTEUR 230V 230V
V27	CONTACTEUR 230V 230V
V28	CONTACTEUR 230V 230V
V29	CONTACTEUR 230V 230V
V30	CONTACTEUR 230V 230V
V31	CONTACTEUR 230V 230V
V32	CONTACTEUR 230V 230V
V33	CONTACTEUR 230V 230V
V34	CONTACTEUR 230V 230V
V35	CONTACTEUR 230V 230V
V36	CONTACTEUR 230V 230V
V37	CONTACTEUR 230V 230V
V38	CONTACTEUR 230V 230V
V39	CONTACTEUR 230V 230V
V40	CONTACTEUR 230V 230V
V41	CONTACTEUR 230V 230V
V42	CONTACTEUR 230V 230V
V43	CONTACTEUR 230V 230V
V44	CONTACTEUR 230V 230V
V45	CONTACTEUR 230V 230V
V46	CONTACTEUR 230V 230V
V47	CONTACTEUR 230V 230V
V48	CONTACTEUR 230V 230V
V49	CONTACTEUR 230V 230V
V50	CONTACTEUR 230V 230V
V51	CONTACTEUR 230V 230V
V52	CONTACTEUR 230V 230V
V53	CONTACTEUR 230V 230V
V54	CONTACTEUR 230V 230V
V55	CONTACTEUR 230V 230V
V56	CONTACTEUR 230V 230V
V57	CONTACTEUR 230V 230V
V58	CONTACTEUR 230V 230V
V59	CONTACTEUR 230V 230V
V60	CONTACTEUR 230V 230V
V61	CONTACTEUR 230V 230V
V62	CONTACTEUR 230V 230V
V63	CONTACTEUR 230V 230V
V64	CONTACTEUR 230V 230V
V65	CONTACTEUR 230V 230V
V66	CONTACTEUR 230V 230V
V67	CONTACTEUR 230V 230V
V68	CONTACTEUR 230V 230V
V69	CONTACTEUR 230V 230V
V70	CONTACTEUR 230V 230V
V71	CONTACTEUR 230V 230V
V72	CONTACTEUR 230V 230V
V73	CONTACTEUR 230V 230V
V74	CONTACTEUR 230V 230V
V75	CONTACTEUR 230V 230V
V76	CONTACTEUR 230V 230V
V77	CONTACTEUR 230V 230V
V78	CONTACTEUR 230V 230V
V79	CONTACTEUR 230V 230V
V80	CONTACTEUR 230V 230V
V81	CONTACTEUR 230V 230V
V82	CONTACTEUR 230V 230V
V83	CONTACTEUR 230V 230V
V84	CONTACTEUR 230V 230V
V85	CONTACTEUR 230V 230V
V86	CONTACTEUR 230V 230V
V87	CONTACTEUR 230V 230V
V88	CONTACTEUR 230V 230V
V89	CONTACTEUR 230V 230V
V90	CONTACTEUR 230V 230V
V91	CONTACTEUR 230V 230V
V92	CONTACTEUR 230V 230V
V93	CONTACTEUR 230V 230V
V94	CONTACTEUR 230V 230V
V95	CONTACTEUR 230V 230V
V96	CONTACTEUR 230V 230V
V97	CONTACTEUR 230V 230V
V98	CONTACTEUR 230V 230V
V99	CONTACTEUR 230V 230V
V100	CONTACTEUR 230V 230V

CONNECTEUR FACADE



FOUR EXPRESS PRODUCTION 400V TRI+N+T

DATE: 23/02/17

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B



69, avenue des sports
ZI de l'Hippodrome
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

Modifie par: 18/12/17
le: RICHARD

18/12/17

ArMen

EL360219

CAPIC - QUIMPER France
Tél. : 02 98 64 77 00
Fax : 02 98 52 06 47
Email : capic@capic-fr.com



NOTICE N° 3611.1120

Page 34