

CE

FOUR À SOLE SEMI-MAÇONNÉ - GAZ/FIOUL



Panneau de commande
électromécanique.



577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies
Tel : (33) 03 27 28 18 18
Fax : (33) 03 27 49 80 41
<http://www.eurofours.com>
email:infos@eurofours.com

NOTICE TECHNIQUE : TFJS-G00D001-FR

Photos non contractuelles.
La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis - Copie interdite.

SOMMAIRE

LIVRAISON - - - - -	p.3
AVERTISSEMENTS- - - - -	p.4
INSTALLATION- - - - -	p.6
RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS EN FIN DE VIE- - - - -	p.9
RECOMMANDATIONS GAZ / FIOUL - - - - -	p.10
TABLEAU DES CATÉGORIES DE GAZ- - - - -	p.12
AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE MATÉRIEL- - - - -	p.13
PREMIERE MISE EN SERVICE - - - - -	p.14
SÉCHAGE DES DALLES ET DU FOYER - - - - -	p.15
INTÉGRITÉ DE LA DALLE DE CUISSON - - - - -	p.16
LOCALISATION DES ACCÈS TECHNIQUES - - - - -	p.16
CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL - - - - -	p.17
FICHE TECHNIQUE- - - - -	p.25
OPTION ÉLÉVATEUR/ENFOURNEUR INTÉGRÉ - JX - - - - -	p.26
RISQUES LIÉS À LA CUISSON DES ALIMENTS - - - - -	p.27
QUALITÉ DE L'EAU - - - - -	p.28
PLAQUES SIGNALÉTIQUES - - - - -	p.29
ENTRETIENS- - - - -	p.32
DÉMONTAGE ET REMPLACEMENT DES DALLES DE CUISSON - - - -	p.33
MONTAGE DES JOINTS DE PORTES ET DES CACHES DALLES - - - -	p.34
DÉMONTAGE DE LA PORTE ET REMPLACEMENT DE LA VITRE - - - -	p.35
LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - - - - -	p.36

Dossier Schémas Electriques fourni en annexe

RÉCEPTION ET INSPECTION DU COLIS À LA LIVRAISON

À la réception de votre matériel il est impératif de procéder aux vérifications suivantes :

Vérifier le bon état de l'emballage.

S'il s'avère que l'emballage est abîmé, émettre toutes les réserves nécessaires sur le bon de livraison et le faire signer par le livreur.

Si pour une raison quelconque ces réserves ne sont pas faites à réception du colis, prendre des photos avant de déballer le matériel et conserver l'emballage pour une éventuelle expertise par le transporteur.

Après ouverture du colis, inspecter soigneusement le matériel afin de vérifier qu'il est en parfait état. Sinon, faire des photos et les joindre à votre réclamation auprès du transporteur.

En règle générale, les réclamations doivent être transmises au transporteur dans les quinze jours suivants la date de livraison .

Le transporteur est le seul responsable des éventuels dégâts subis pendant le transport.

TRANSPORT ET MANUTENTION

La marchandise ne doit pas être exposée aux intempéries.

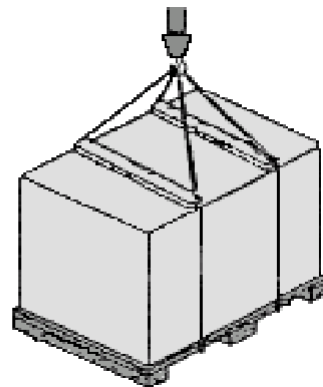
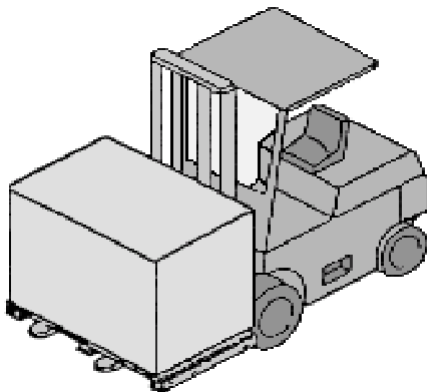
Il faut éviter qu'elle soit soumise à d'importantes variations de température.

La température de stockage doit être comprise entre 3°C et 40°C.

Le chargement et le déchargement du véhicule de transport peuvent être effectués au moyen d'un chariot élévateur à fourches ou d'une grue.

La charge utile des engins de levage et des câbles doit convenir au poids des marchandises.

Pendant le transport et la manutention, il faut prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas endommager les différentes pièces du matériel contenues dans les emballages.



ÉLIMINATION DES EMBALLAGES



Le propriétaire de l'emballage est celui qui crée les déchets en séparant l'emballage du produit qu'il contient afin de l'utiliser à titre professionnel.

Le propriétaire de l'emballage a l'obligation de :

- Ne pas mélanger cet emballage usagé avec d'autres déchets issus de son activité qui ne peuvent pas être valorisés selon le même processus.
- Ne pas brûler l'emballage usagé à l'air libre.

L'élimination des emballages doit se faire conformément aux normes en vigueur et aux règlements locaux.

Dans l'attente de leur élimination, les matériaux d'emballage doivent être conservés hors de la portée des enfants et des animaux.

AVERTISSEMENTS

GÉNÉRALITES

Vous venez d'acquérir un matériel et nous vous remercions de votre confiance.

L'achat de ce matériel constitue l'acceptation de nos conditions générales de vente.

Le présent document a été rédigé à l'attention exclusive de l'acquéreur.

Les données y figurant sont strictement confidentielles et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers.

Toute transmission, communication de son contenu ou reproduction (même partielle) de ce document est interdite sauf autorisation écrite du fabricant.

Toute infraction fera l'objet d'une demande d'indemnisation devant les tribunaux.

La présente notice fait partie intégrante du produit et nous vous conseillons de la garder près du matériel pour une consultation aisée et immédiate.

Le présent document a été rédigé en français puis traduit en langue étrangère.

En cas de doute sur l'exactitude de la traduction, se référer au document français qui prévaut sur toute autre document.

Nous vous demandons de suivre les conseils de cette documentation pour en obtenir toute satisfaction.

Le constructeur ne garantit pas la prédisposition technico-légale du local de mise en place et des services d'appui au matériel, quoiqu'il donne toutes les consignes pour la mise en place correcte au chapitre spécial du présent manuel.

Quand à cet aspect, nous conseillons à l'utilisateur de consulter un technicien professionnel expérimenté en la matière pour le respect des lois ou des règlements locaux éventuels

Notre société ne pourra en aucun cas être tenue responsable des pertes de marchandises ou d'exploitation dues à un dysfonctionnement quelconque en particulier en cas d'utilisations incorrectes et imprudentes, telles que par exemple.

- ✓ Usage impropre non-conforme aux présentes consignes par un personnel non averti.
- ✓ Modifications ou interventions non agréées.
- ✓ Utilisation de pièces détachées non originales ou non spécifiques au modèle.
- ✓ Inobservation même partielle des interventions.

Ces pertes peuvent être couvertes par une assurance souscrite par l'utilisateur auprès de son assureur.

Toute installation et/ou utilisation non conforme à nos recommandations entraînera automatiquement l'annulation de la garantie constructeur.

Notre matériel a été conçu et fabriqué avec soin. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction avec celui-ci et sommes à votre disposition pour tout renseignement.

Le matériel a été conçu pour la cuisson des produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et doit fonctionner conformément aux consignes du constructeur.

Ce matériel est destiné à un usage professionnel et doit de ce fait être installé dans un local de travail **NON ACCESSIBLE AU PUBLIC** pour des raisons évidentes de sécurité.

Tout usage différent serait impropre et donc imprudent.

AVERTISSEMENTS TECHNIQUES

Toute mauvaise installation, modification d'un réglage, utilisation ou entretien peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Lire les notices techniques et d'utilisation, avant l'installation ou l'entretien de cet équipement.

L'installation du matériel doit impérativement être effectuée par un technicien qualifié et agréé.

Avant de commencer l'installation du matériel, le technicien doit vérifier que les différents raccordements du local (installations électriques, arrivée d'eau et évacuations vers les égouts) sont terminés et en conformité avec les spécifications techniques du matériel et les lois en vigueur.

Afin de réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, l'utilisateur ne doit pas retirer la tôle arrière du four.

A l'intérieur, aucune pièce n'est réparable par l'utilisateur.

Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel spécialisé.

Pour votre sécurité : Ne pas stocker ou utiliser d'essence ni aucun autre produit inflammable liquide ou gazeux à proximité de ce matériel ou de tout autre matériel.

Avant toute intervention, couper toutes les sources d'alimentation du four (eau, gaz, électricité).

Pour assurer une bonne protection contre les risques d'incendie et de choc électrique, remplacer un fusible défectueux par un fusible de même type et de même ampérage

Les fusibles protègent la machine des surintensités et ne doivent pas être manipulés sous tension.

Couper le courant avant toute intervention.

Si l'alarme sonne en continu alors que la porte est fermée, l'appareil est défectueux.

Couper l'alimentation et contacter le service technique.

Pour l'alimentation électrique, utiliser seulement des fils en cuivre.

Le port des équipements de protection individuelle (gants anti-brûlure/ anti-coupures, chaussures de sécurité, lunettes...) est fortement recommandé.

Cet équipement doit être installé avec une protection d'anti retour adéquate pour être en conformité avec les codes fédéraux, d'état et locaux.

Dans le cas d'un four Gaz :

À la moindre odeur suspecte de gaz, ne toucher à aucun interrupteur électrique, couper immédiatement l'alimentation principale de gaz de même que l'alimentation électrique au compteur puis appeler votre technicien depuis un **TÉLÉPHONE** situé **HORS DE VOS LOCAUX**.

La fumisterie requiert une attention toute particulière et doit **IMPERATIVEMENT** être réalisée par un **FUMISTE PROFESSIONNEL** au regard des risques encourus si l'évacuation des buées et des fumées n'est pas correctement réalisée. Le fumiste est la seule personne compétente pour déterminer les longueurs, diamètres, coudes,... des lignes d'évacuation des buées et des fumées en fonction des données techniques du matériel, du local, et des normes en vigueur sur le lieu d'implantation.

La qualité du tirage influe sur la qualité de cuisson.

Nous ne pourrions en aucun cas être tenus responsables d'un dysfonctionnement du matériel dû à une fumisterie non adaptée et/ou non conforme aux règles techniques et lois en vigueur.

INSTALLATION

Ce matériel est destiné à un usage professionnel et doit de ce fait être installé dans un local de travail NON ACCESSIBLE AU PUBLIC pour des raisons évidentes de sécurité.

Les branchements électriques, hydrauliques et gaz doivent être effectués conformément aux normes en vigueur et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur.

AVANT LA MISE EN PLACE, S'ASSURER QUE :

- Le matériel soit placé sur un sol plan, de niveau et apte à supporter son poids avec une marge de sécurité suffisante.
- Le four soit installé sur un **SUPPORT NON COMBUSTIBLE (IMPERATIF)** : bois, etc... INTERDITS pour des raisons évidentes de sécurité.
- L'implantation dans le local et les ventilations de ce dernier soient conformes aux normes en vigueur au jour de l'installation.
- L'espace libre à l'arrière de la machine est au minimum de :
 - ✓ Coffret électrique - Derrière : L'espace libre nécessaire pour l'ouverture de porte est au minimum de 630mm.
 - ✓ Coffret électrique - sur un côté du four : 300mm
- L'espace libre sur les parties latérales du four est au minimum de :
 - ✓ Coffret électrique - sur un côté du four : L'espace libre nécessaire pour l'ouverture de porte est au minimum de 630mm.
 - ✓ Sans enfourneur :
 - ✗ 50mm : du côté opposé au régulateur
 - ✗ Laisser un passage d'homme : côté régulateur
 - ✓ Avec enfourneur : Laisser un passage d'homme (de chaque côté du four).
- La ventilation naturelle soit suffisante autour du matériel
- L'évacuation pour la hotte doit avoir un tirage naturel suffisant ; une section adéquate

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Une protection conforme à la législation doit être prévue **par four**, proche de l'appareil et facilement accessible.
Remarque : La continuité du circuit de TERRE doit être assurée entre l'appareil et sa prise de raccordement.

L'installation d'un disjoncteur différentiel, incombe au client (30mA) : **1 par four**.

La tension d'alimentation correspond à la tension nominale du matériel indiquée sur la plaque signalétique.

L'installation doit être adaptée à la puissance maximum absorbée par le four, en prêtant une attention particulière à la section des câbles.

Le client doit raccorder l'alimentation électrique au sectionneur général dans le coffret électrique du four .

Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes dans le pays d'installation et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur au jour de l'installation.

ALIMENTATION EAU

- ✓ Electrovanne eau : 3 bars mini - 5 bars maxi.
- ✓ Tube Ø12
- ✓ Flexibles inox :
 - ✗ Four : 3 étages (2 x flexibles inox - 1,5 m + 2 x flexibles inox - 1 m)
 - ✗ Four : 4 étages (2 x flexibles inox - 1,5 m + 3 x flexibles inox - 1 m)
- ✓ Vanne d'isolement 1/4 de tour 15/21M (Non livré avec le four)

Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, nous vous conseillons de traiter l'eau pour éviter tout problème d'entartrage.

Les branchements hydrauliques doivent être effectués conformément aux normes dans le pays d'installation et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur au jour de l'installation.

ALIMENTATION GAZ



La vanne d'isolement doit être installée à proximité de l'appareil afin de permettre un arrêt immédiat en cas d'urgence (Non livré avec le four). L'alimentation GAZ doit être en conformité avec les normes en vigueur.

Si plusieurs fours sont installés sur la même alimentation, respectez le cumul des sections pour le tube d'alimentation générale. Si la longueur du tube d'alimentation est importante, augmenter en fonction sa section.

En cas de fours juxtaposés, il est IMPERATIF de prévoir une évacuation indépendante par four pour l'évacuation des gaz brûlés.



Afin d'éviter toute accumulation de gaz non brûlés, une alimentation permanente d'air frais doit impérativement être assurée autour du dispositif d'alimentation en gaz (que ce soit le gaz du réseau ou en bouteilles). Le tuyau d'alimentation en gaz doit répondre aux normes nationales en vigueur dans le pays d'installation et doit être systématiquement contrôlé lors de l'entretien annuel du four.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux normes dans le pays d'installation et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur au jour de l'installation

Après la mise en service, l'installateur spécialisé GAZ/FIOUL (agréé par le fabricant de brûleur) doit vous remettre le procès verbal d'installation sur lequel doivent apparaître les relevés de combustion. Ce document est à conserver pendant toute la durée de vie du four.

En cas de problème, c'est ce document qui fait foi vis à vis des assurances et des autorités compétentes que la mise en service a été faite en conformité avec la réglementation en vigueur.

EVACUATION TROP PLEIN

L'excédent d'eau des générateurs de buée s'écoule dans le réseau des égouts ou dans un puits. Le raccordement du trop plein des appareils à buée aux égouts doit se faire en PVC haute température ou en cuivre.

Le collecteur situé sous l'autel doit être raccordé au réseau d'évacuation des eaux usées du lieu d'installation en respectant une pente (diamètre de sortie du collecteur : 15/21M).

ÉVACUATION DES BUÉES

- ✓ Sortie de hotte : tube en Ø 200 mm (le nombre de tuyaux, coudes et tés livrés dépend de la configuration du four)
- ✓ Un té de purge avec une ouverture appropriée pour l'inspection et le nettoyage doit être fixé à la base du conduit d'évacuation des vapeurs (Non livré avec le four).
- ✓ Les vapeurs sont aspirées par une turbine d'extraction. La longueur minimum de tuyau entre la collerette et la turbine est de 2 m. L'évacuation des buées peut se faire en partie supérieure, latérale ou arrière.
 - * Débit d'air : 930 m³/h
 - * Niveau sonore : 68 dB(A)

Pour les évacuations, il est conseillé d'utiliser de l'acier inoxydable.

Prévoir l'emboîtement des tuyaux : partie femelle côté du four, partie mâle côté évacuation.

Il est interdit :

- ✓ de raccorder la buse d'évacuation des buées à une cheminée véhiculant des fumées.
- ✓ de sortir à l'extérieur avec un tuyau à l'horizontal.

EVACUATION DES GAZ BRÛLES

L'appareil doit être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion conforme au type de brûleur.

Le modérateur doit être raccordé au conduit d'évacuation des produits de combustion.

La dépression minimale, à la buse de l'appareil, doit être de 0,1 mbar.

La cheminée doit être réalisée conformément aux normes en vigueur.

Pour que le brûleur démarre, il faut impérativement que la trappe située dans la cheminée du four soit ouverte (la poignée située en haut du bandeau façade gauche du four doit être tirée). Sinon, l'interrupteur de fin de course fixé à la tige activant la trappe, coupe l'alimentation électrique du brûleur.

Pour la réalisation du conduit d'évacuation des produits de combustion, utiliser des tuyaux double paroi et les emboîter de telle manière que la partie mâle soit côté du four et la partie femelle côté évacuation.

**Le conduit d'évacuation des vapeurs doit être séparé du conduit d'évacuation des fumées.
En cas de fours juxtaposés, il est IMPERATIF de prévoir une évacuation indépendante par four pour l'évacuation des gaz brûlés.**



SI UN QUELCONQUE PROBLÈME DEVAIT SURVENIR CONSÉCUTIVEMENT AU NON RESPECT DE CETTE CONSIGNE DE SÉCURITÉ NOUS NE POURRIONS EN AUCUN CAS EN ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE.

La fumisterie requiert une attention toute particulière et doit **IMPERATIVEMENT** être réalisée par un **FUMISTE PROFESSIONNEL** au regard des risques encourus si l'évacuation des buées et des fumées n'est pas correctement réalisée. Le fumiste est la seule personne compétente pour déterminer les longueurs, diamètres, coudes,... des lignes d'évacuation des buées et des fumées en fonction des données techniques du matériel, du local, et des normes en vigueur sur le lieu d'implantation.

La qualité du tirage influe sur la qualité de cuisson.

Nous ne pourrions en aucun cas être tenus responsables d'un dysfonctionnement du matériel dû à une fumisterie non adaptée et/ou non conforme aux règles techniques et lois en vigueur.

RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS EN FIN DE VIE



L'élimination d'un équipement en fin de vie doit se faire conformément aux normes en vigueur et aux règlements locaux éventuels au jour du démantèlement.

Le four doit être démantelé par une société habilitée à éliminer les déchets.

L'alimentation électrique, gaz et l'arrivée d'eau doivent être coupées définitivement par du personnel qualifié (Pour démonter le four, suivre les instructions de montage à l'envers).

Cette société se chargera de la destruction du four conformément aux lois en vigueur (séparation des divers composants et expédition des déchets dans des centres de destruction appropriés).



Le matériau isolant contenu dans les interstices du four et derrière la porte située sous l'autel, doit être recueilli dans de solides sacs en plastique stockés dans des décharges spécialisées.

Ce matériau peut provoquer des irritations s'il entre en contact avec la peau ou l'appareil digestif
Il est donc impératif de porter des vêtements de protection, un masque et des gants

RECOMMANDATIONS GAZ / FIOUL

Air de combustion nécessaire à l'appareil: 2 m³ / h / kW.

Réglage de la combustion, de la tête du brûleur et du volet d'air :

Pour le réglage du brûleur, se reporter à la notice constructeur fournie avec le brûleur.

Le réglage de la tête du brûleur et du volet d'air dépend de la puissance du four (indiquée sur la plaque signalétique).

NE JAMAIS DÉPASSER CETTE PUISSANCE

TOUT REDIMENSIONNEMENT CAUSERAIT D'IRRÉVERSIBLES DOMMAGES AU FOYER

Après avoir effectué tous les réglages, il est IMPERATIF de contrôler la concentration en CO et en CO₂ dans les fumées.

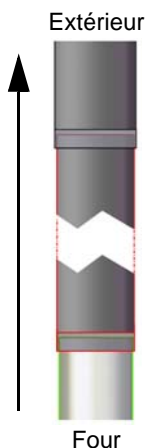
Les organes de réglage doivent être scellés après toutes interventions de l'installateur.

Evacuation des produits de combustion :

L'appareil doit être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion conforme au type de brûleur.

La dépression minimale, à la buse de l'appareil, doit être de 0,1 mbar.

Un problème d'évacuation des gaz brûlés (fermeture de la trappe située dans la cheminée du four) coupe l'arrivée de gaz ou fioul au brûleur. Pour redémarrer le brûleur, ouvrir la trappe à l'aide de la poignée située en haut du bandeau façade gauche du four.



Pour la réalisation du conduit d'évacuation des produits de combustion, utiliser des tuyaux double paroi et les emboîter de telle manière que la partie mâle soit côté du four et la partie femelle côté évacuation.

Pour les évacuations, il est conseillé d'utiliser de l'acier inoxydable.

Recommandation :

Les pièces protégées par le fabricant ou son mandataire, ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Four Gaz : Sauf indication contraire à la commande, le four est livré en configuration gaz naturel. Dans le cas où vous souhaitez modifier le type de gaz pour du butane ou du propane, votre technicien qualifié gaz peut modifier l'injecteur en utilisant le kit GPL (Voir la liste de pièces détachées).

LA MISE EN ROUTE DE L'APPAREIL ET L'ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ OU AU FIOUL DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

Pour démarrer le brûleur, il faut impérativement ouvrir la trappe située dans la cheminée du four à l'aide de la poignée située en haut du bandeau façade gauche du four.

Si les interruptions persistent, faire appel à un dépanneur professionnel agréé.

Réglage brûleur :

Le réglage et le changement du brûleur doivent être effectués par un installateur qualifié pour ce type de brûleur.



AVANT TOUTE INTERVENTION SUR UNE PARTIE DU BRÛLEUR OU SUR L'ÉVACUATION, COUPER L'ALIMENTATION GAZ OU FIOUL À LA VANNE EXTERNE.



Après montage, essais de performances, test de combustion et de sécurité, tous les organes de réglage du bloc gaz, du brûleur et des sécurités doivent être scellés par un vernis.

IL EST STRICTEMENT INTERDIT DE TOUCHER AUX ORGANES DE RÉGLAGE SCELLÉS.

Un ramonage annuel de la cheminée est IMPÉRATIF.

Après la mise en service, l'installateur spécialisé GAZ/FIOUL (agrée par le fabricant de brûleur) doit vous remettre le procès verbal d'installation sur lequel doivent apparaître les relevés de combustion. Ce document est à conserver pendant toute la durée de vie du four. En cas de problème, c'est ce document qui fait foi vis à vis des assurances et des autorités compétentes que la mise en service a été faite en conformité avec la réglementation en vigueur.

Nous ne pouvons EN AUCUN cas être tenus pour responsables en cas de problème lié au non respect de nos recommandations.



À la moindre odeur suspecte de gaz, ne toucher à aucun interrupteur électrique, couper immédiatement l'alimentation principale de gaz de même que l'alimentation électrique au compteur puis appeler votre technicien depuis un TÉLÉPHONE situé HORS DE VOS LOCAUX.

Dans le cas d'un four commandé et livré sans brûleur

Nos recommandations sont les suivantes :

- ✓ Brûleur à air pulsé
- ✓ Evacuation des gaz brûlés par cheminée à tirage naturel

IMPÉRATIF :

- ✓ Installer à l'arrivée gaz, un système de sécurité muni de deux électrovannes.

Nous ne pouvons EN AUCUN cas être tenus pour responsables en cas de problème lié d'une manière ou d'une autre au brûleur installé par vos soins. Ce montage sera sous votre entière responsabilité.

TABLEAU DES CATÉGORIES DE GAZ

Pays		Famille 2		Catégorie	Famille 3		Catégorie
		G Ref	Pn (mbar)		G Ref	Pn (mbar)	
AT	Autriche	G20	20	I2H	G31 G30	50 50	I3P - I3B/P
BE	Belgique	G20 / G25	20 / 25	I2E(R)B	G31 G30	37 30 / 50	I3P - I3B
CH	Suisse	G20	20	I2H	G31 G30	37 / 50 50	I3P - I3B/P
CY	Chypre				G30 G31	30 30	I3B/P
CZ	Tchécoslovaquie	G20	20	I2H	G31 G30	30 / 37 / 50 30 / 50	I3P - I3B/P
DE	Allemagne	G20 / G25	20	I2E / I2ELL	G31 G30	50 50	I3B/P - I3P
DK	Danemark	G20	20	I2H	G31 G30	30 30	I3B/P
EE	Estonie	G20	20	I2H	G30 G31	30 30	I3B/P
ES	Espagne	G20	20	I2H	G31 G30	37 30	I3P - I3B
FI	Finlande	G20	20	I2H	G31 G30	30 30	I3B/P
FR	France	G20 / G25	20 / 25	I2E+	G30 G31	30 / 50 37 / 50	I3P - I3B - I3B/P
FR	France	G20 / G25	20 / 25 / 300	I2E+	G30 G31	30 / 50 37 / 50	I3P - I3B - I3B/P
GB	Royaume Uni	G20	20	I2H	G31 G30	37 / 50 30	I3P - I3B - I3B/P
GR	Grèce	G20	20	I2H	G31 G30	37 / 30 30 / 50	I3P - I3B - I3B/P
HU	Hongrie				G30 G31	30 / 50 30 / 50	I3P - I3B/P
IE	Irlande	G20	20	I2H	G31	37	I3P
IT	Italie	G20	20	I2H	G30 G31	30 30 / 37	I3P / I3B/P
LT	Lithuanie	G20	20	I2H	G30 G31	30 30	I3B/P
LU	Luxembourg	G20	20	I2E			
LV	Lettonie	G20	20	I2H	G30 G31	30 30	I3B/P
NL	Pays Bas	G25	25	I2L	G31	30 / 50	I3P - I3B/P
NO	Norvège	G20	20	I2H	G31 G30	30 30	I3B/P
PT	Portugal	G20	20	I2H	G31 G30	37 / 50 30	I3P - I3B
SE	Suède	G20	20	I2H	G31 G30	30 30	I3B/P
SL	Slovénie	G20	20	I2H	G30 G31	30 / 50 30 / 37 / 50	I3P - I3B/P
SK	Slovaquie	G20	20	I2H	G30 G31	30 / 50 30 / 37 / 50	I3P - I3B/P

Remarque : Les pays Européens non répertoriés ci-dessus n'ont pas indiqué leurs choix

AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE MATÉRIEL



ÉLECTRIQUE



AVANT CHAQUE INTERVENTION SUR UNE PARTIE ELECTRIQUE, COUPER L'ALIMENTATION DU MATERIEL AU SECTIONNEUR EXTERIEUR.

ATTENTION AUX RISQUES DE TENSIONS RESIDUELLES .



POUR DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE ELECTRIQUE, NE JAMAIS TIRER SUR LE CÂBLE.

NE PAS TOUCHER LE MATERIEL



AVEC UNE PARTIE DU CORPS MOUILLÉE OU HUMIDE.



SI VOUS ÊTES À PIEDS NUS.

Toute intervention sur le matériel doit être faite par une personne qualifiée et agréée.
Dans le cas d'un déclenchement intempestif des systèmes de sécurité, contactez impérativement votre concessionnaire.



GAZ



AVANT TOUTE INTERVENTION SUR UNE PARTIE DU BRÛLEUR OU SUR L'ÉVACUATION, COUPER L'ALIMENTATION GAZ/FIOUL À LA VANNE EXTERNE ET COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AU SECTIONNEUR EXTÉRIEUR.

Toute intervention sur le matériel doit être faite par une personne qualifiée et agréée.
Dans le cas d'un déclenchement intempestif des systèmes de sécurité, contactez impérativement votre concessionnaire (Tout particulièrement lors d'un changement de catégorie de gaz).



QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ ?

À la moindre odeur suspecte de gaz, ne toucher à aucun interrupteur électrique, couper immédiatement l'alimentation principale de gaz de même que l'alimentation électrique au compteur puis appeler votre technicien depuis un **TÉLÉPHONE** situé **HORS DE VOS LOCAUX**.

Faire évacuer le bâtiment.

Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.



PREMIERE MISE EN SERVICE



Avant de faire chauffer le four pour la première fois, s'assurer que le local est aéré et ventilé au maximum. En effet, lors de la première montée en température d'un four neuf, il y a pendant la première demi journée un dégagement d'odeur désagréable et de fumée qui peut être légèrement irritante pour la gorge, le nez et les yeux.

Ces émanations sont tout à fait normales et disparaîtront après quelques heures d'utilisation.

VÉRIFIER QUE L'INSTALLATION EST ALIMENTÉE EN GAZ ET QUE LE TYPE DE GAZ UTILISÉ CORRESPOND AU TYPE DE GAZ INDIQUÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE DU FOUR RELATIVE AU GAZ.	PAYS: CATÉGORIE: APPAREIL RÉGLÉ AU - - - - - SOUS - - - - - mbar
	ATTENTION RESPECTEZ LE NEUTRE DE L'APPAREIL
	L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

- ✓ Mettre le four sous tension au sectionneur électrique. Le voyant de mise sous tension s'allume .
- ✓ Ouvrir l'alimentation Gaz ou Fioul.
- ✓ Démarrer le four (Marche / Arrêt Général) . Les écrans s'allument puis le brûleur démarre. Pour que le brûleur démarre, il faut impérativement que la trappe située dans la cheminée du four soit ouverte (la poignée située en haut du bandeau façade gauche du four doit être tirée).
- ✓ Régler la température de consigne à 50°C.



Effectuer le cycle de séchage (Voir le paragraphe «SÉCHAGE DES DALLES ET DU FOYER».

Tant que le cycle de séchage n'est pas effectué, ne pas monter les étages en température.

- ✓ Contrôler que les différents organes de commande sont en service (éclairage à chaque étage, hotte, panneau de commande, ...).
- ✓ Les générateurs de vapeur commencent à chauffer. Attendre que la température de cuisson soit atteinte avant de tester l'injection de buée.
- ✓ Régler le thermostat à 100°C et la minuterie sur 5 minutes de cuisson et 10 secondes de buée.
- ✓ Lancer la «cuisson» (à vide).
- ✓ Arrêter la «cuisson»



Précautions de première mise en service

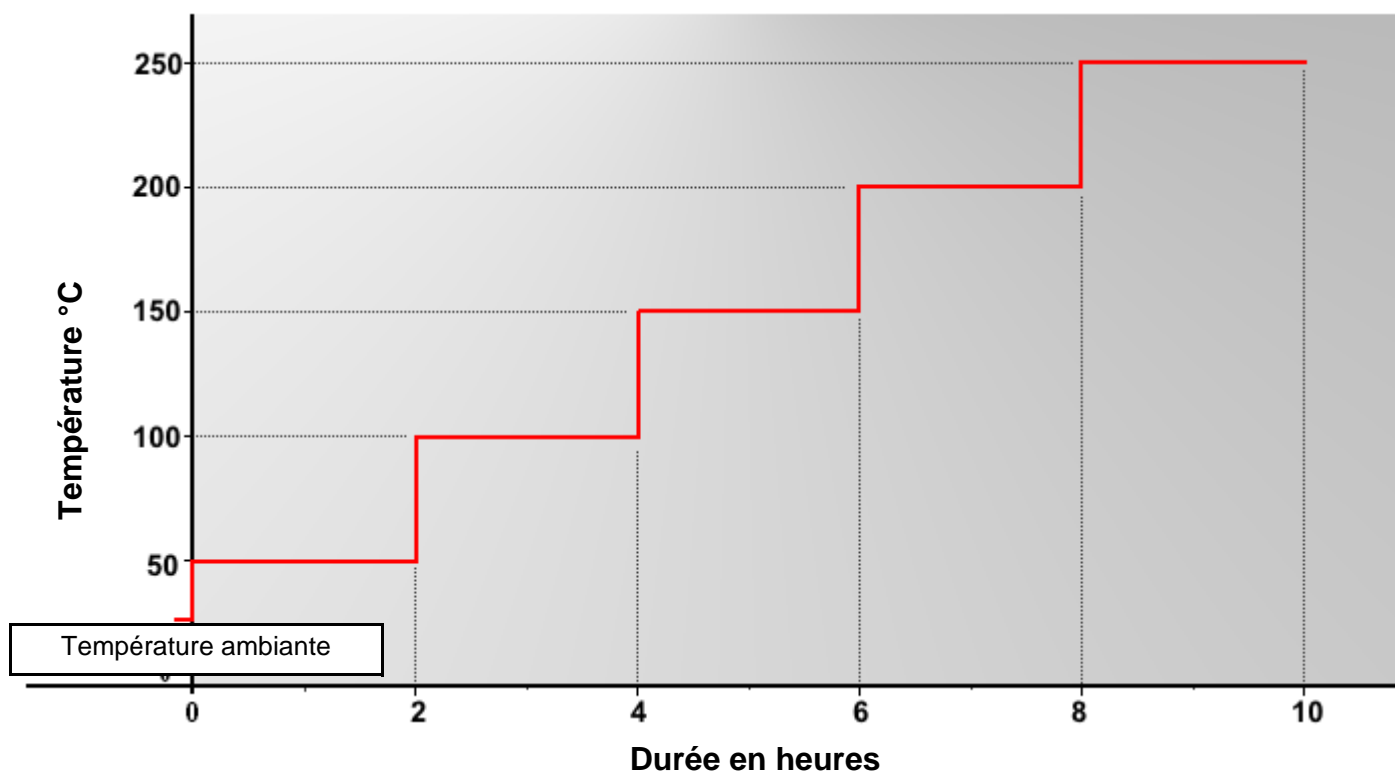
Les opérations de **SÉCHAGE** des **DALLES** et du **FOYER** sont **OBLIGATOIRES** et doivent être **scrupuleusement respectées** ; sinon les dalles se fendront et le foyer pourrait être fragilisé.

Avant l'installation, les dalles de cuisson doivent avoir été entreposées au minimum 2 jours dans une pièce fermée où règne une température ambiante allant de 15°C à 25°C, à l'abri de l'humidité, de manière à ce que leurs surfaces soient exposées à l'air ambiant.

Lors de la 1^{ère} chauffe, augmenter régulièrement la température en respectant la courbe de montée en température livrée avec le four. La durée totale de cette première mise en chauffe est de 10 heures.

Une fois que la température ambiante des chambres de cuisson a atteint 25°C, monter graduellement en température comme suit :

Chaque palier doit être maintenu pendant 2 heures.



Au fur et à mesure de la montée en température, le foyer atteindra une température très élevée en raison de la vaporisation de l'humidité. Les parois extérieures peuvent alors être très chaudes.

Veiller à ce que le local soit correctement ventilé afin d'éviter une montée trop importante de la température dans le local.

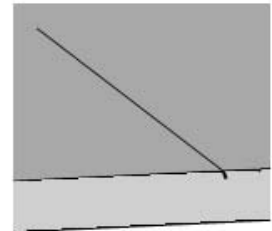
Pendant les premiers jours de travail, on pourra aussi observer la présence d'humidité sur les portes des différents étages. Si tel est le cas, laisser les portes, le oura et la trappe de la cheminée ouverts pendant les périodes de non utilisation du four afin de permettre à l'humidité de s'échapper.

Cette présence importante d'humidité est normale et disparaîtra au bout de 2 ou 3 jours d'utilisation.

INTÉGRITÉ DE LA DALLE DE CUISSON

Le béton est un matériau qui se dilate en fonction des variations de température et d'hygrométrie. C'est pourquoi, il est possible que des micro-fissures apparaissent sur la dalle de cuisson sans affecter l'intégrité de celle-ci

Dalle de cuisson présentant une(des) micro fissure(s) ; acceptable, le remplacement n'est pas nécessaire



La micro-fissure est un fendillement de surface n'affectant en rien l'intégrité de la dalle et la qualité de cuisson

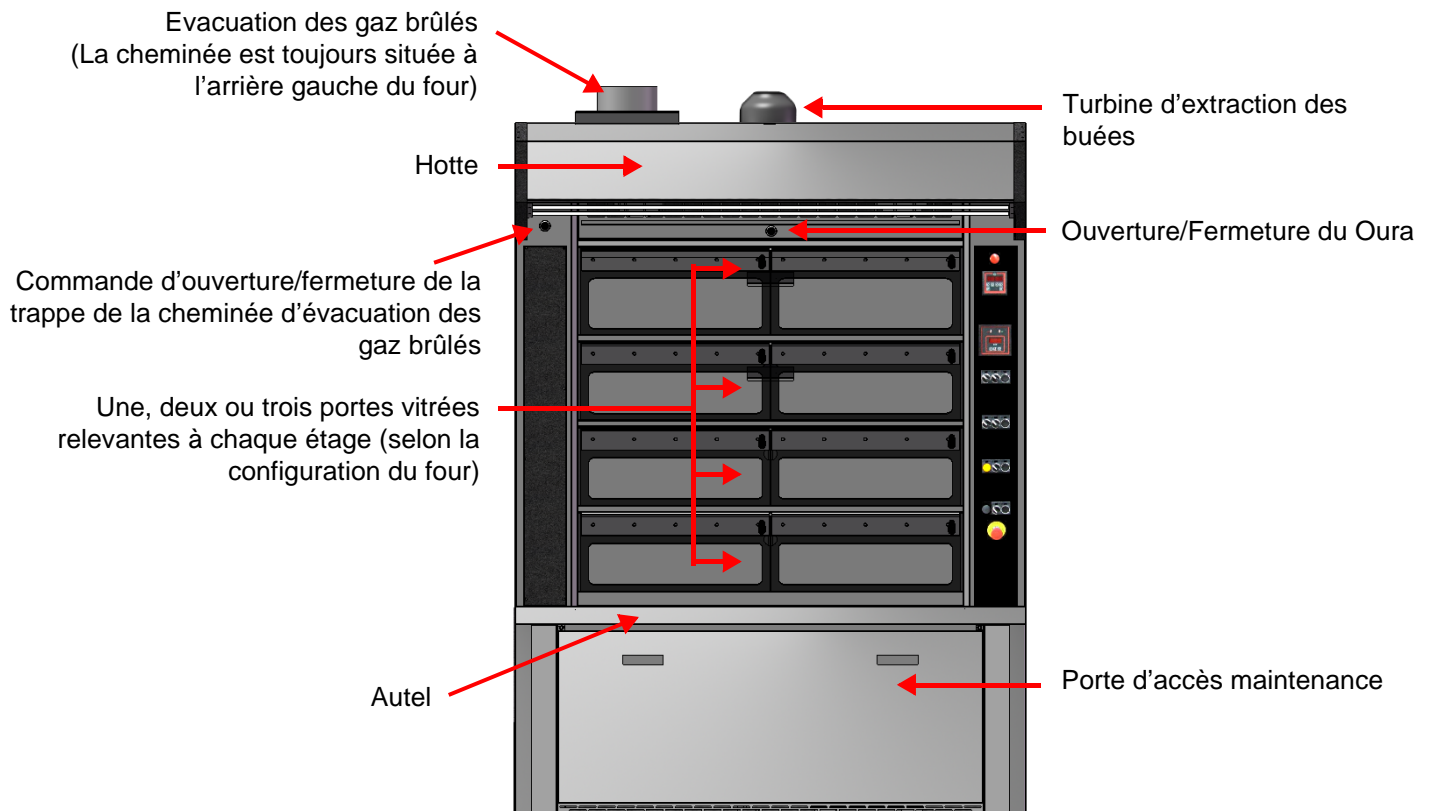
LOCALISATION DES ACCÈS TECHNIQUES

La maintenance est simple et facile.

- ✓ Tous les branchements électriques arrivent dans le coffret électrique
- ✓ Derrière la porte se trouvant sous l'autel
 - ✗ Les cannes à buée
 - ✗ La partie avant des générateurs de vapeur
 - ✗ L'alimentation en eau froide (Batterie d'électrovannes, Arrivée d'eau du réseau)
 - ✗ Collecteur des vidanges
 - ✗ Alimentation Gaz ou Fioul
 - ✗ Brûleur (Gaz ou Fioul)
- ✓ Derrière le four
 - ✗ La partie arrière des générateurs de vapeur
 - ✗ Coffret électrique (sauf indication contraire)
- ✓ En façade
 - ✗ Portes relevantes qui se démontent sans outil (à manipuler avec précaution).
 - ✗ Panneau de commande électromécanique : Régulateur de température - Minuterie de démarrage différé + Commutateurs + Bouton d'arrêt d'urgence

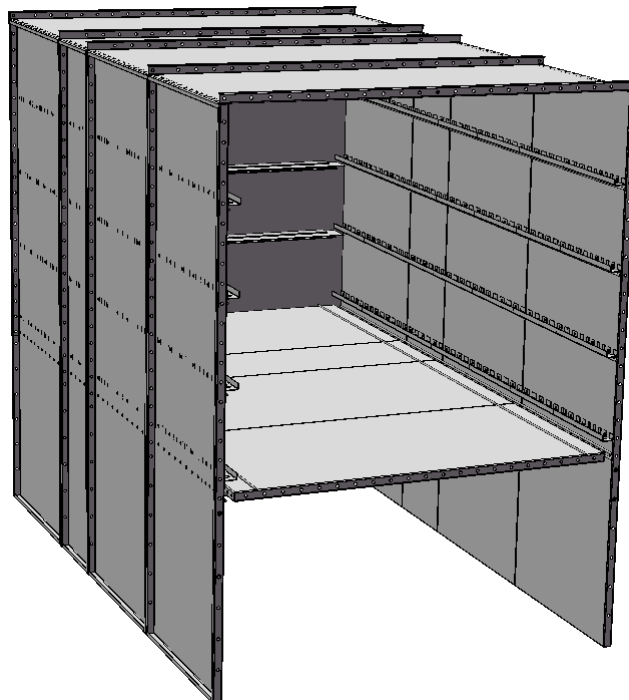
En cas d'arrêt prolongé, couper le courant et l'alimentation en eau et en gaz.

CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL

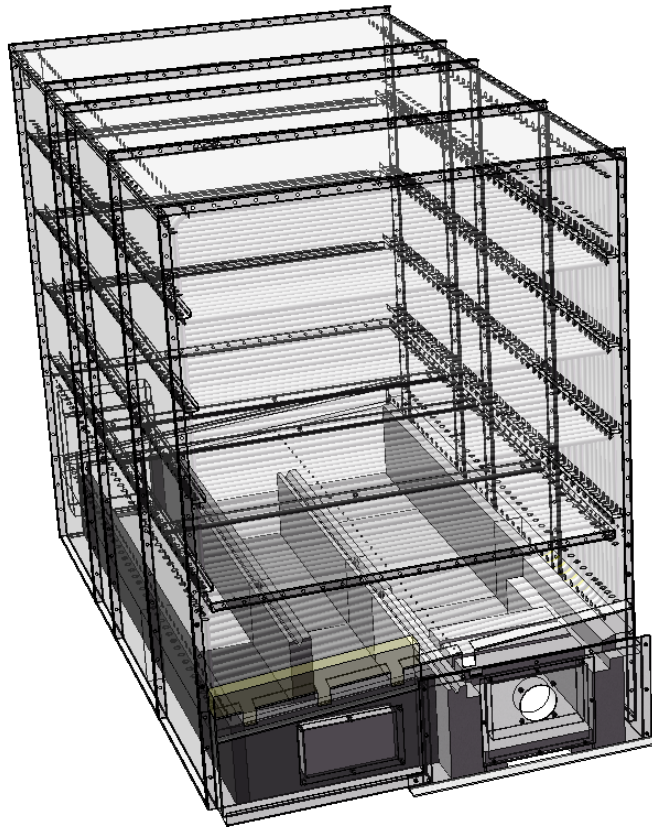


Le four se compose de :

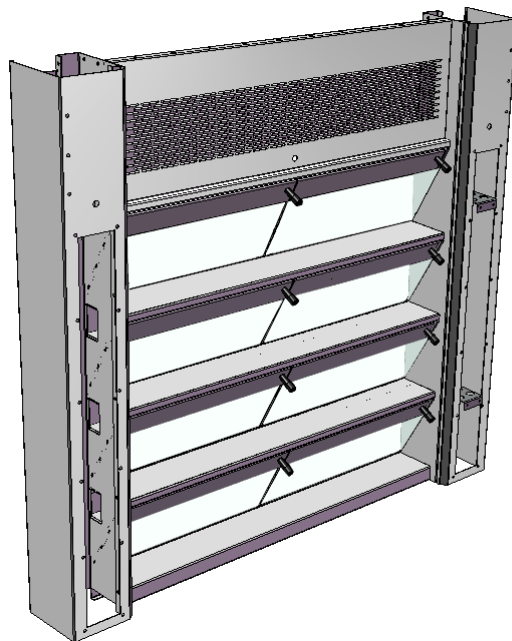
- ✓ Un ensemble de tôlerie acier formant les caissons étanches.



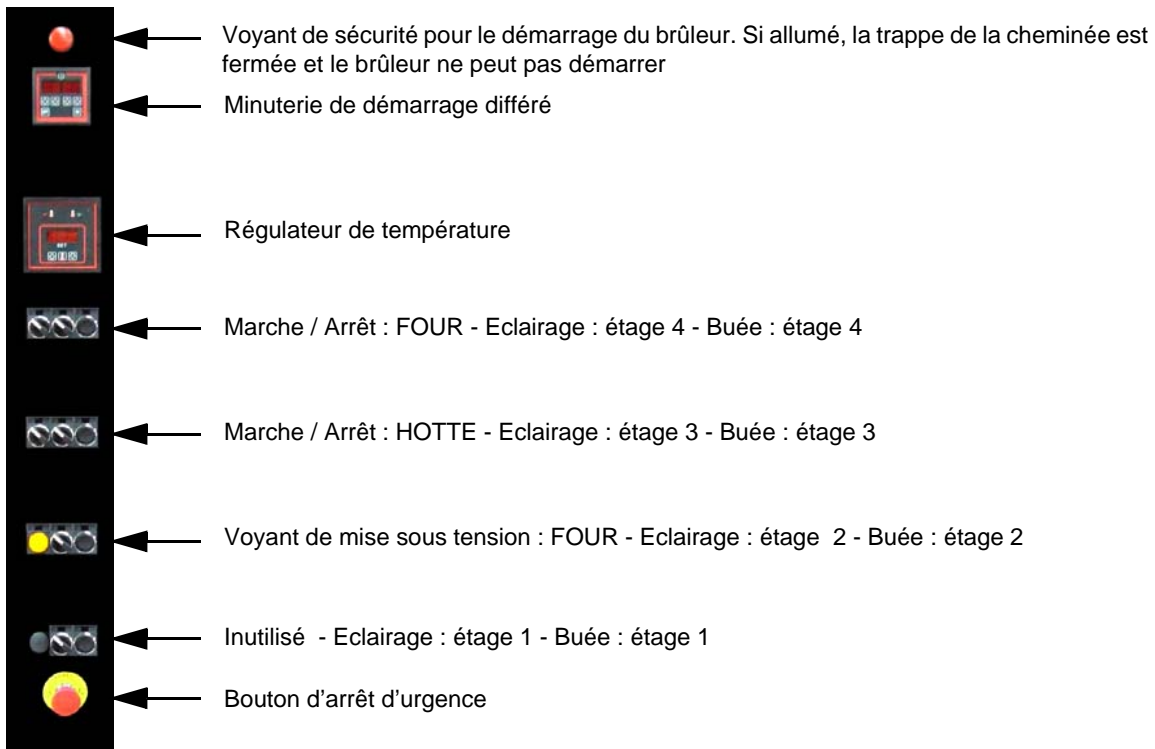
- ✓ Un foyer maçonné



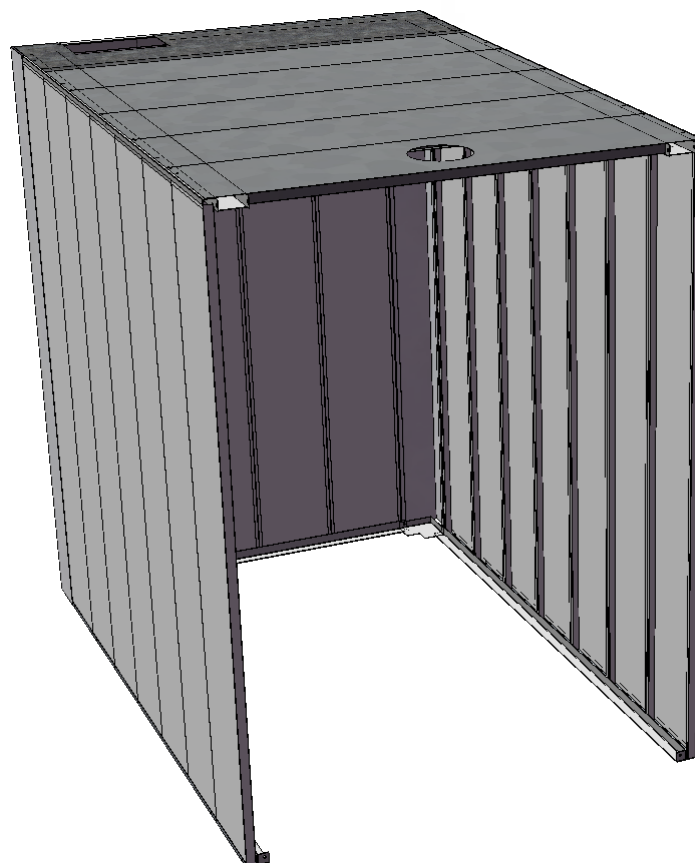
- ✓ Une façade inox
- ✓ Une, deux ou trois portes vitrées relevantes à chaque étage (selon la configuration du four).



- ✓ Un panneau de commande électro-mécanique

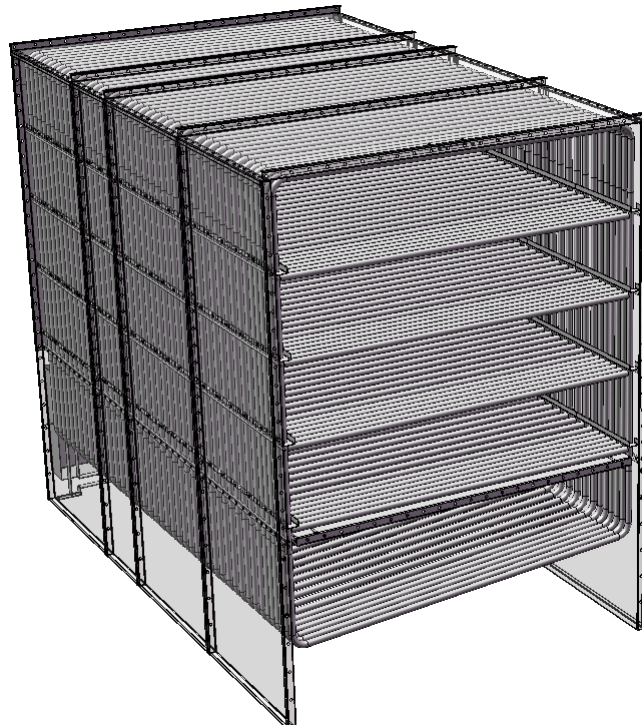


- ✓ Un habillage extérieur constitué de panneaux en acier laqué, emboîtés dans des glissières en «U» situées en haut et en bas du four. Ce système d'emboîtement est extrêmement pratique pour un démontage simple et rapide des différents panneaux.
- ✓ En partie supérieure, les panneaux de couverture protègent totalement le caisson des poussières de farine.



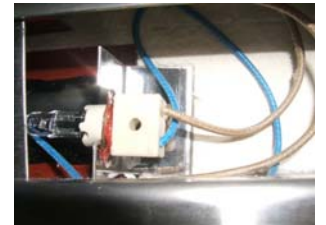
- ✓ Isolation : L'isolation est réalisée par des plaques de laine de roche compressée à l'extérieur du caisson.

- ✓ Caissons : Les caissons sont en acier. Les chambres de cuisson sont enveloppées par des tubes annulaires hydrauliques résistant à une pression de 300 bar.



- ✓ Sole : La sole reçoit une dalle cerclée inox en ciment renforcé par un treillis anti-fissure d'une épaisseur de 25mm. Elle est le gage d'une grande inertie et d'une bonne répartition calorifique.
- ✓ Voûte : La voûte de chaque étage est tapissée par les tubes annulaires.
- ✓ Eclairage : Lampe halogène à chaque étage sur la façade (Une ampoule derrière chaque porte).

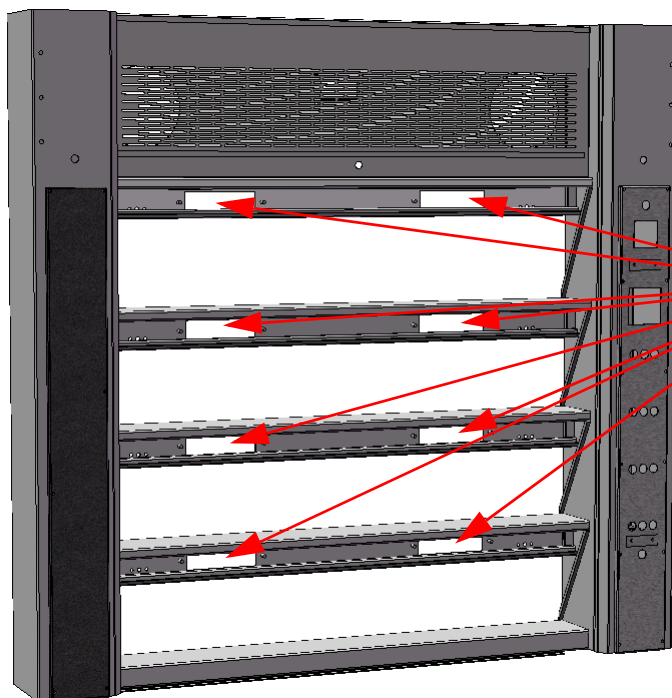
Vue côté façade



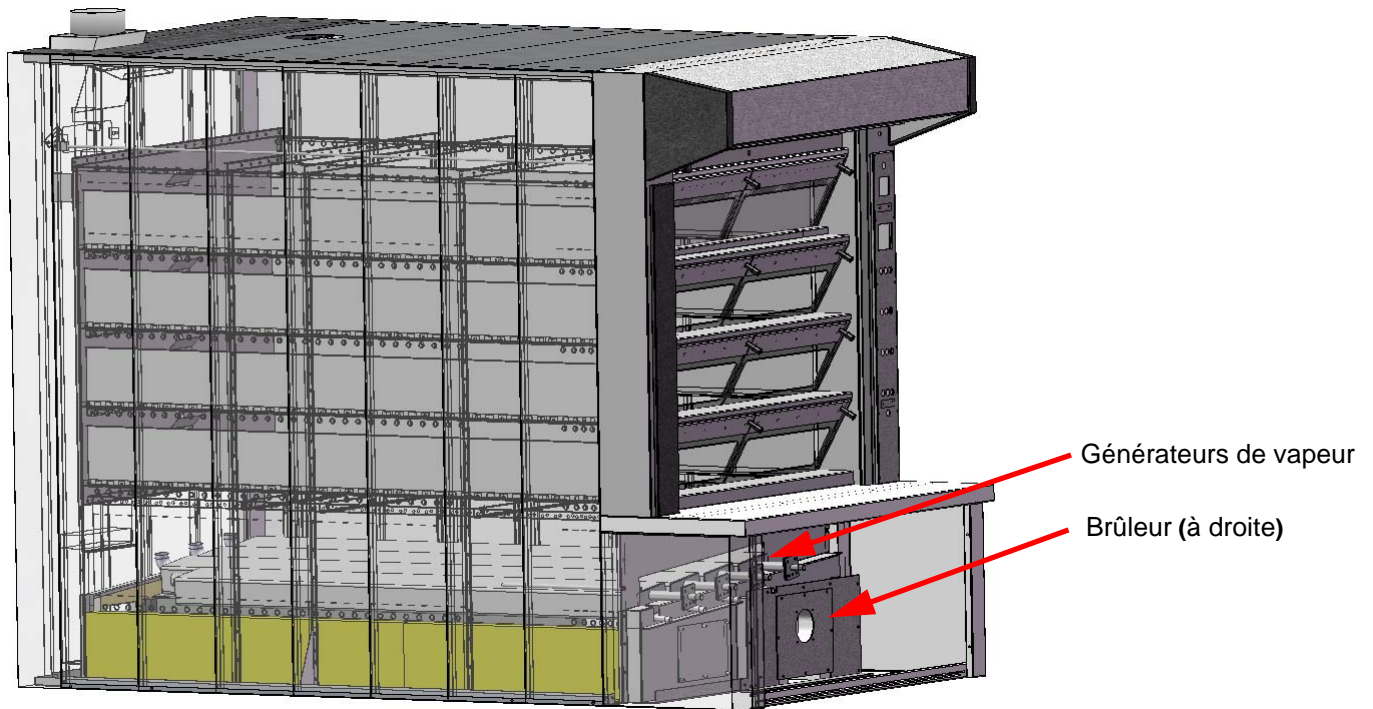
Vue côté chambre de cuisson



De chaque côté du compartiment d'éclairage, le bandeau de façade est isolé avec de la laine de roche en vrac.

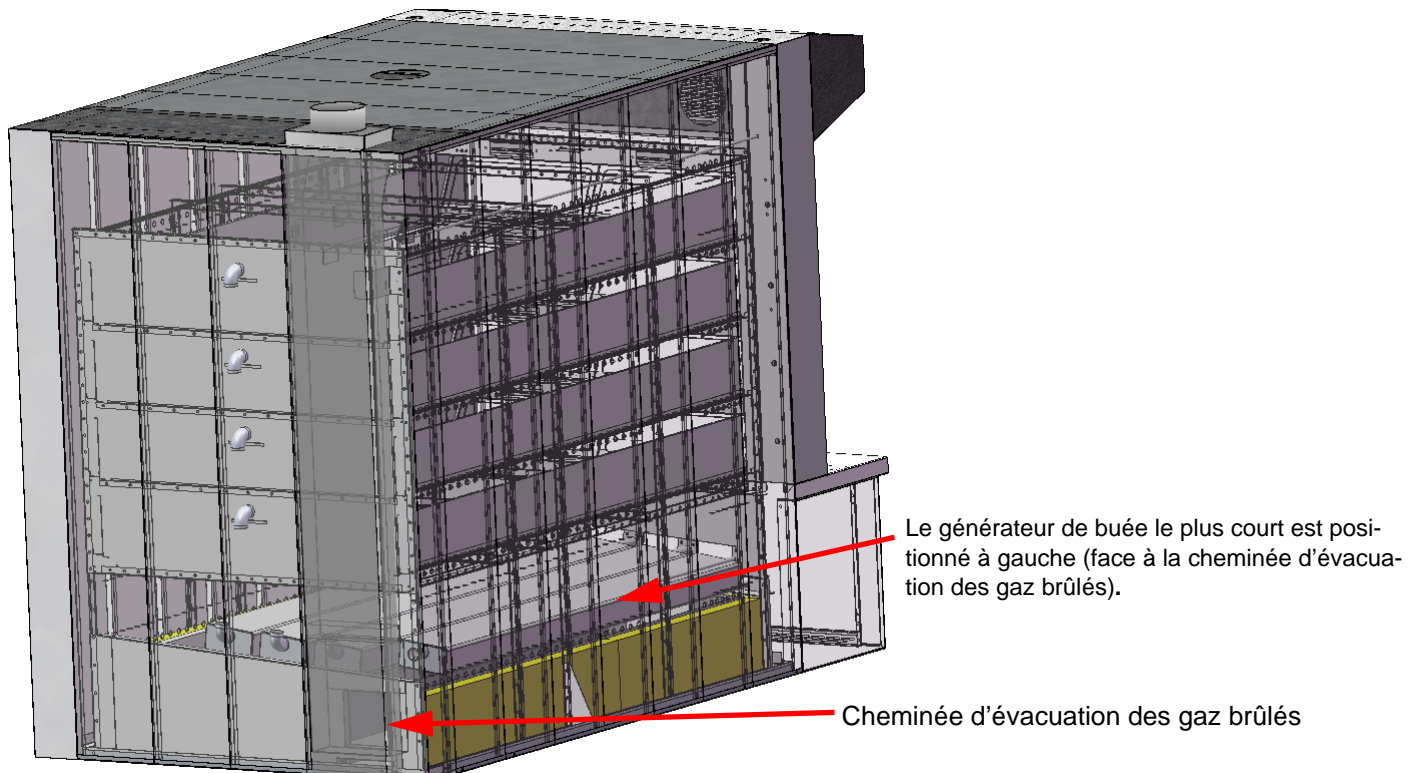


- ✓ Un système de buée. Les générateurs de buée reposent sur des fers plats directement posés sur les tubes annulaires. Ils sont chauffés par le foyer.
- ✓ Les raccordements au caisson et à l'alimentation, sont en acier inoxydable.
- ✓ Le raccordement des générateurs de vapeur au four se fait à l'aide de tuyaux flexibles à double peau en inox (Voir le paragraphe : Raccordement des générateurs de vapeur).

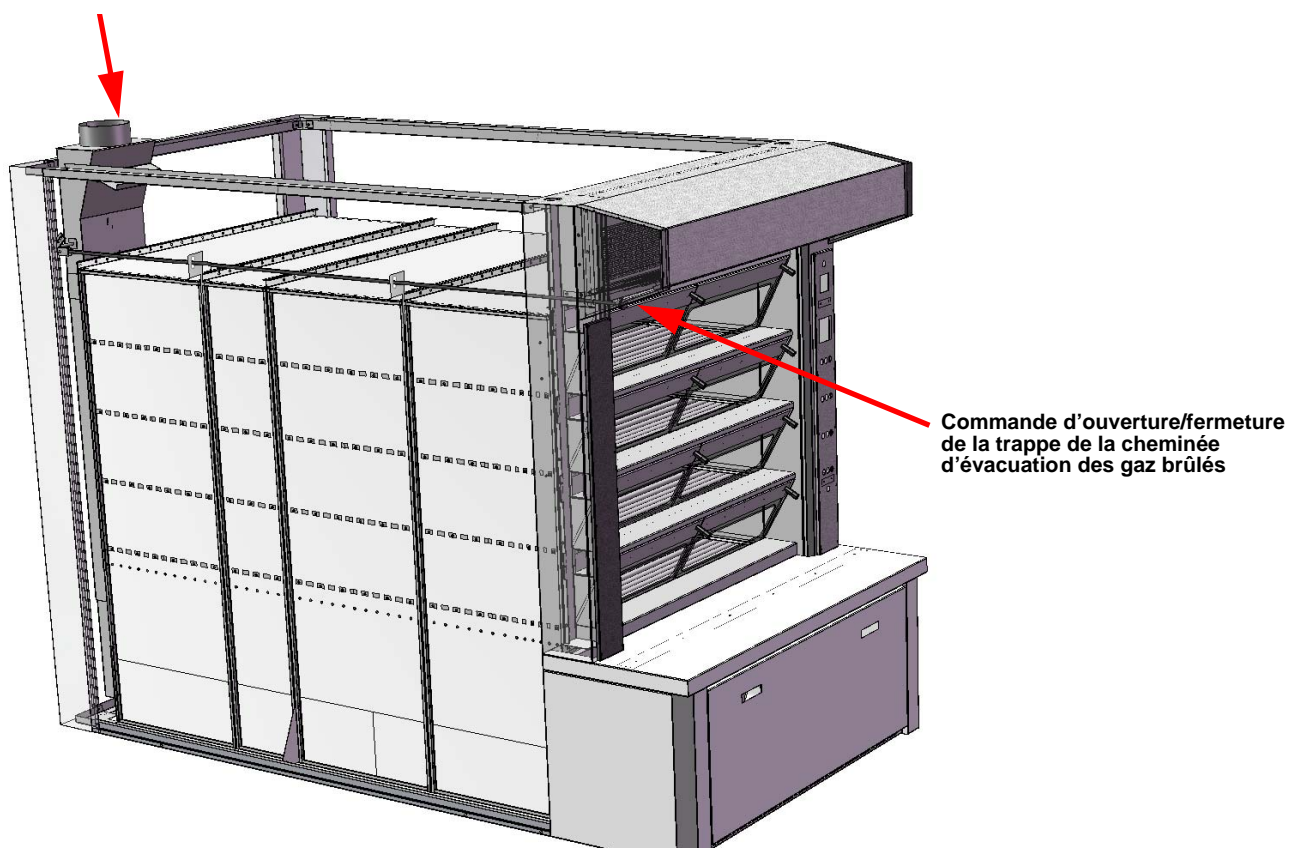


Selon les différentes configurations de fours (largeur, nombre d'étages), la mise en place des générateurs de vapeur peut varier :

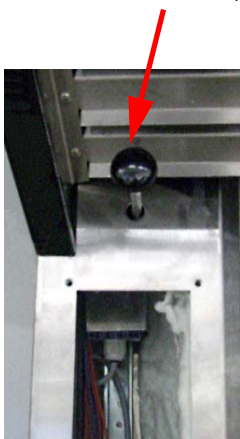
- Dans les configurations les plus étroites, les fers plats sont remplacés par une tôle pleine.
- Dans les configurations où 1 voir 2 générateurs de vapeur sont logés au-dessus du brûleur, il y a une deuxième tôle sous le(s) générateur(s) concerné(s).
- Dans les configurations les plus larges (3 voies), il y a deux générateurs de vapeur par étage.



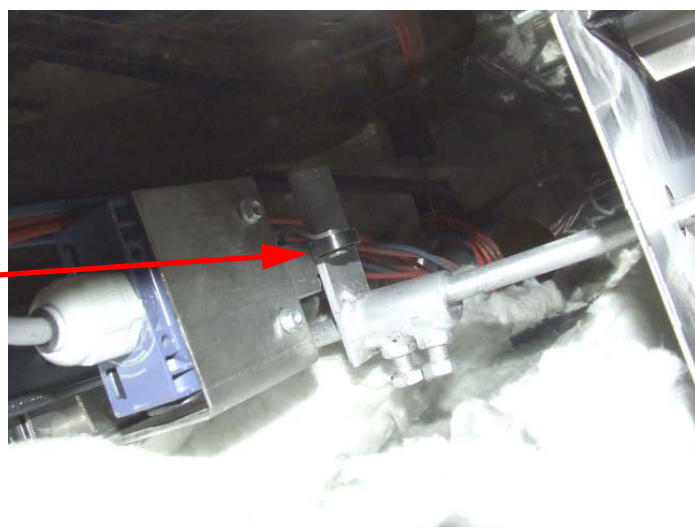
- ✓ Une cheminée d'évacuation des gaz brûlés



Pour que le brûleur démarre, il faut impérativement que la trappe située dans la cheminée du four soit ouverte (la poignée située en haut du bandeau façade gauche du four doit être tirée).



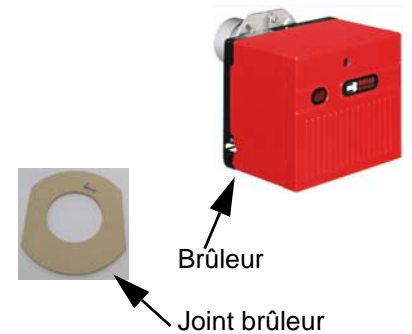
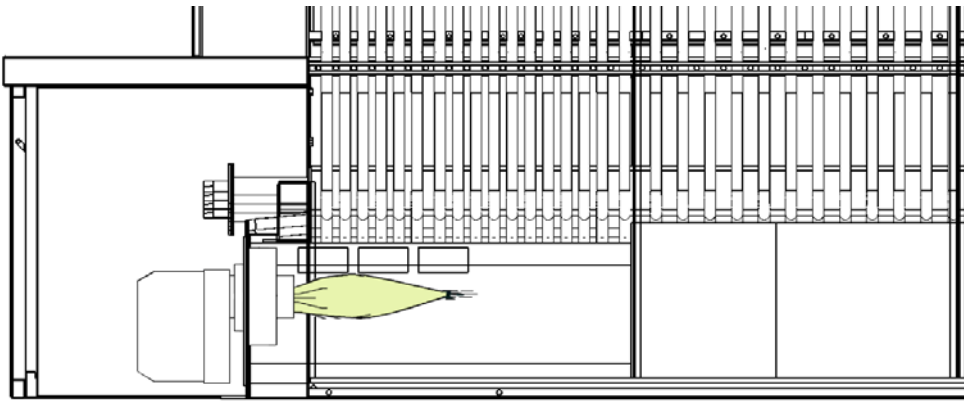
Sinon, l'interrupteur de fin de course fixé à la tige activant la trappe, coupe l'alimentation électrique du brûleur.



- ✓ Un brûleur Fioul - Un brûleur gaz

INSTALLATION DU BRÛLEUR

Le brûleur doit être fixé sur la tôle située sous l'autel face au foyer. Ne pas oublier de mettre le joint fournit avec le brûleur.



BRANCHEMENT DU BRÛLEUR

Brûleur Fioul :

Prévoir les longueurs de tuyaux d'alimentation fuel et de câbles électriques nécessaires pour permettre une extraction facile du brûleur.

Brûleur Gaz :

Les réglementations en vigueur prévoient l'installation d'un certain nombre de composants sur la ligne d'alimentation gaz du brûleur :

- × Robinet d'interception du gaz en amont du compteur
- × Compteur consommation gaz
- × Robinet d'interception gaz en aval du brûleur
- × Joint anti vibrations
- × Filtre gaz
- × Régulateur de pression
- × Pressostat GAZ
- × Electrovanne GAZ

Le brûleur doit impérativement être réglé et mis en service par un technicien mandaté par le fabricant de brûleur.

- ✓ Alimentation d'eau sous pression par électrovanne.



Batterie d'électrovannes - 3 étages



Batterie d'électrovannes - 4 étages

- ✓ Le compartiment technique se trouve sous l'autel (Alimentation eau, Générateurs de vapeur, Brûleur,)

✓ Coffret électrique : La totalité des composants électriques est centralisée dans un coffret électrique étanche. Il peut être positionné à l'arrière ou sur l'une des 2 faces latérales, en fonction de la position du panneau de commande et de l'implantation dans le local (La longueur du faisceau électrique en sortie de façade est égale à une profondeur + une largeur du four).

Borniers de connexion :

- ✓ Hotte
- ✓ Panneau de commande
- ✓ Brûleur
- ✓ Terre

Disjoncteur moteur de hotte

Protection brûleur

Protection primaire transformateur

Contacteur Hotte

Contacteur du Brûleur



Sectionneur

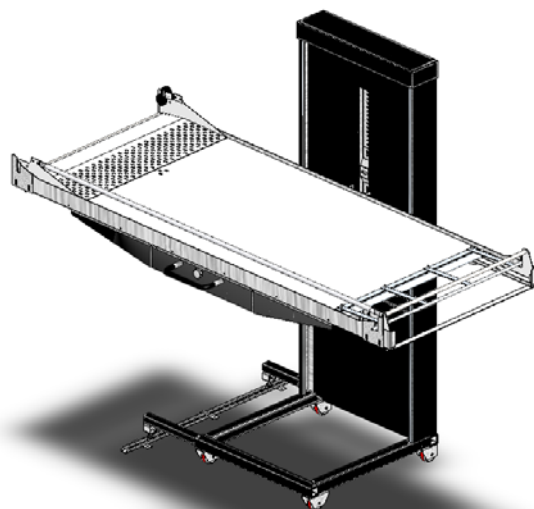
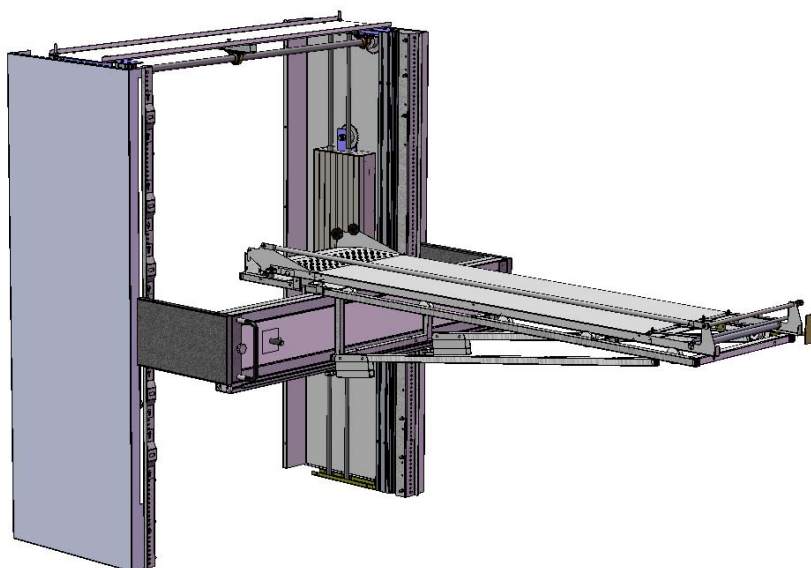
Répartiteur de puissance

Transformateur de commande 230V/24V + Eclairage

Protection éclairage

Protection du circuit de commande

✓ Option : Elévateur enfourneur intégré - Elévateur enfourneur à colonne



FICHE TECHNIQUE

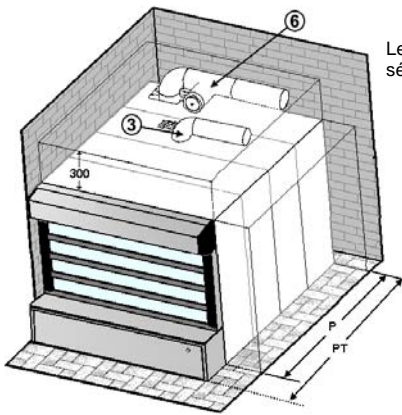
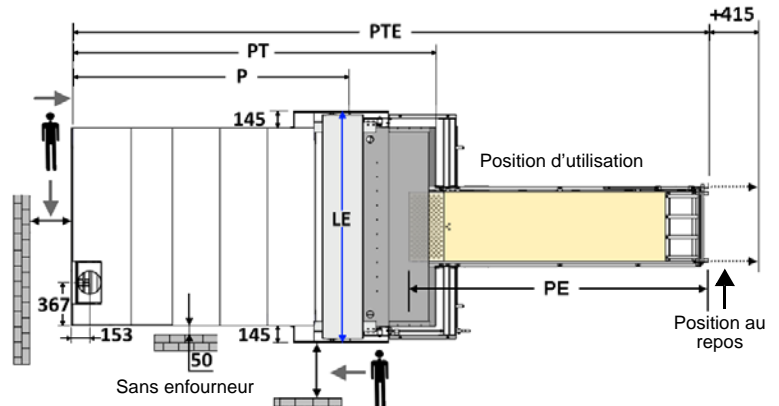
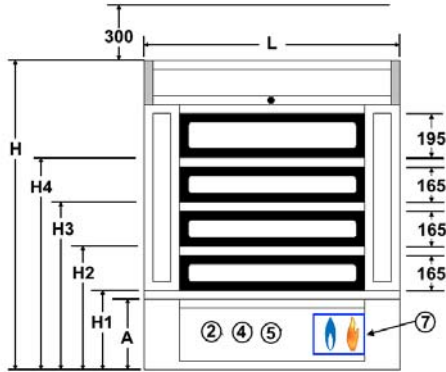
FOUR À SOLE SEMI-MAÇONNÉ - GAZ/FIOUL

Dimensions en mm

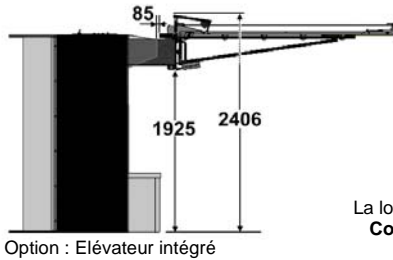
Modèle	Profondeurs			
	P	PT	PE	PTE
JS-***18	2124	2734	2342	5091
JS-***21	2450	3060	2652	5362
JS-***24	2772	3382		

	Largeur L pour bouche de :				
	620	720	770	900	LE
1 voie			1200	1330	L+290
2 voies	1670		1970		
3 voies		2590			

	Hauteurs					
	H	A	H1	H2	H3	H4
3 Étages	2120	820	870	1150	1430	
4 Étages	2260	680	730	1010	1290	1570

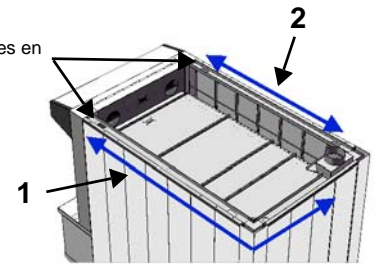


Le conduit d'évacuation des vapeurs doit être séparé du conduit d'évacuation des fumées.



Option : Elévateur intégré

Avec enfourneur : Laisser un passage d'homme.



La longueur du faisceau électrique en sortie de façade est égale à L+P.
Coffret électrique : 600 x 400 x 200 (Profondeur porte ouverte : 620)

- 1 - Positions possibles si le panneau de commandes est à droite.
- 2 - Positions possibles si le panneau de commandes est à gauche.

Code	Modèle	Dalles mm	Puissance		Surface de cuisson m ²	*
			Gaz kW/h	Fioul kW/h		
JS-31818		1800		50	4,16	○
JS-31821	770	2100		52	4,85	○
JS-31824		2400	60	58	5,54	✗
JS-41818		1800		58	5,50	○
JS-41821	770	2100		64	6,50	○
JS-41824		2400	70	74	7,40	✗
JS-31918		1800	55	47	4,80	○
JS-31921	900	2100	60	52	5,70	○
JS-31924		2400	70	58	6,50	✗
JS-41918		1800	65	58	6,40	○
JS-41921	900	2100	75	64	7,60	○
JS-41924		2400	80	75	8,64	✗
JS-32618		1800		64	6,60	○
JS-32621	620	2100	70	64	7,80	○
JS-32624		2400	80	75	8,80	✗
JS-42618		1800		75	9,00	○
JS-42621	620	2100	95	85	10,40	○
JS-42624		2400	105	100	12,00	✗
JS-32818		1800	80	75	8,30	○
JS-32821	770	2100	95	85	9,70	○
JS-32824		2400	115	85	11,00	✗
JS-42818		1800		85	11,00	○
JS-42821	770	2100		100	12,90	○
JS-42824		2400	120	100	14,80	✗
JS-33721		2100		110	13,61	○
JS-33724	720	2400	130	110	15,55	✗
JS-43721		2100	140	130	18,14	○
JS-43724	720	2400	160	150	20,74	✗

* Elévateur intégré possible ? «O» = oui - «X» = non

- Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement.
- Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement.
- Buse évacuation buées : Sortie de hotte : tube en Ø200. La longueur minimum de tuyau entre la collerette et la turbine est de 2 m. L'évacuation des buées peut se faire en partie supérieure, latérale ou arrière.
- Purge à 1 m du point de raccordement Ø15-21M
- Raccordement Gaz ou Fioul : Ø 3/4"
- Evacuation des gaz brûlés : Ø200 - Coude + Modérateur
- Brûleur au Gaz naturel, GPL ou Fioul (à préciser à la commande).



Les arrivées ① ② ⑤ et évacuations ③ ④ ⑥ sont à la charge du client et doivent être prêtes au jour de l'installation.

Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, nous vous conseillons de traiter l'eau pour éviter tout problème d'entartrage.

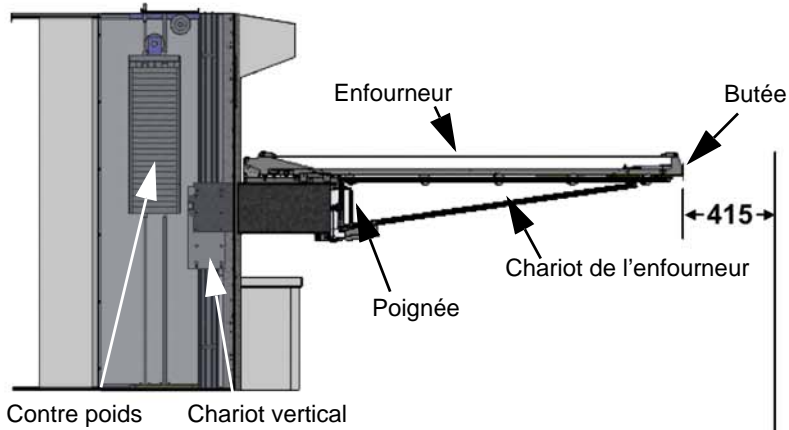
Données Techniques

Tension : ~3x400V+N+T Intensité : 2,2 A
Puissance électrique : 1,5 kW
Débit d'air : 930 m³/h - Puissance acoustique 68 dB(A)

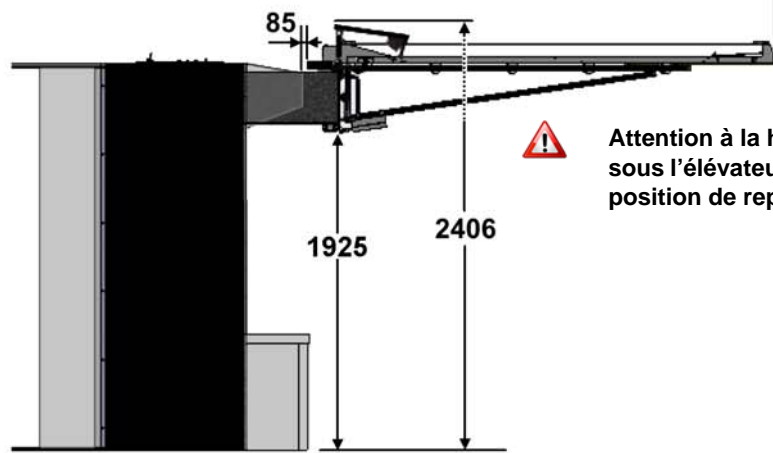
NON LIVRÉ AVEC LE FOUR :

Câble à la sortie du coffret électrique
Alimentation eau : Vanne d'isolement 1/4 de tour 15/21M (3 bars mini - 5 bars maxi).
Évacuation des buées : Buse inox Ø200 (après la sortie du four)
Évacuation des gaz brûlés : Buse double paroi Ø200
Purge : En PVC haute température ou en cuivre pour trop plein appareil à buée
Robinet d'arrêt Gaz

OPTION ÉLÉVATEUR/ENFOURNEUR INTÉGRÉ - JX



Position d'utilisation



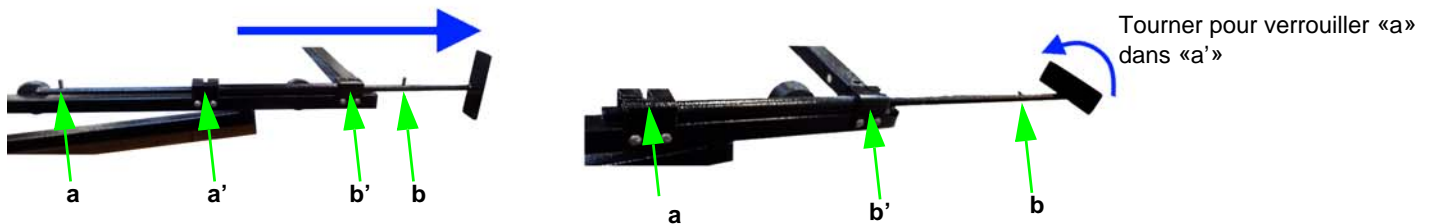
Position au repos



Attention à la hauteur de passage sous l'élévateur une fois qu'il est en position de repos.

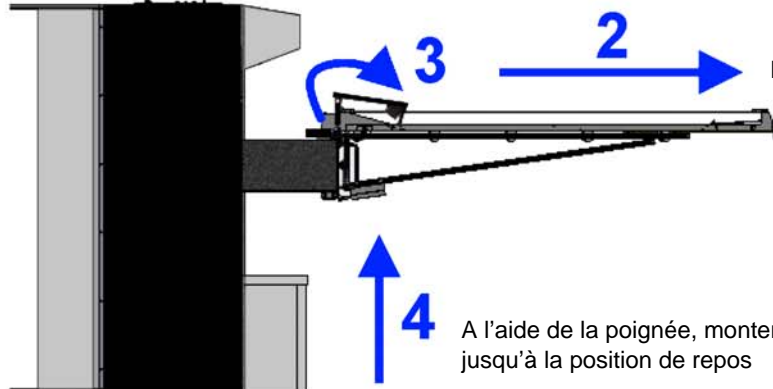
Installation en position de repos

- 1 En position d'utilisation, l'ergot «b» est logé dans «b'». Déverrouiller la butée en la tournant pour libérer «b» de «b'» puis tirer jusqu'à ce que «a» arrive au centre de «a'».



L'enfourneur ne peut en aucun cas être utilisé avec la butée sortie sous peine d'endommager le chariot de l'enfourneur.

Replier l'avant du chariot de l'enfourneur sur lui même.



Reculer l'enfourneur jusqu'à la butée.

4

A l'aide de la poignée, monter l'enfourneur jusqu'à la position de repos

RISQUES LIÉS À LA CUISSON DES ALIMENTS



ATTENTION à certains produits inflammables tels que le sucre, les résidus alimentaires, etc ...

Pour éviter tout risque d'embrasement des résidus alimentaires, procéder régulièrement aux entretiens comme indiqué dans la notice.

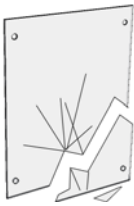


Ce four est destiné à la cuisson des produits de boulangerie et de viennoiserie exempts de tous produits inflammables voire explosifs lorsqu'ils sont portés à haute température.

Il est donc INTERDIT de cuire des produits additionnés d'alcools tels que Rhum, Calvados, Cherry, etc...

Le constructeur ne pourra être tenu responsable d'éventuels problèmes en cas de non respect de ces règles.

En cas de casse du vitrage, veuillez procéder de la manière suivante :



- ✓ Mettre le four hors tension et le laisser refroidir si nécessaire⁽¹⁾
- ✓ S'équiper de gants anti-coupures et de lunettes de protection pour ramasser les débris⁽²⁾
- ✓ Utiliser une brosse pour récupérer autant d'éclats de verre que possible.
- ✓ Finaliser à l'aide d'un aspirateur professionnel.
- ✓ Appeler le technicien pour faire remplacer la vitre.
- ✓ Une fois la vitre remplacée, faire un nettoyage complet de l'intérieur du four avant de procéder à toute nouvelle cuisson.

Si la vitre a été brisée pendant une cuisson :

(1) Commencer par arrêter la cuisson.

(2) Retirer les produits du four et **JETER L'INTÉGRALITÉ DE LA FOURNÉE** (ne pas oublier de porter vos gants anti-brûlure).

QUALITÉ DE L'EAU

Bien que potable et sans danger pour la consommation, l'eau distribuée peut avoir un mauvais goût (causé par le chlore), être corrosive ou causer des dépôts de calcaire.

Après analyse, si les caractéristiques de l'eau atteignent des niveaux critiques, il est impératif d'installer un système de traitement d'eau en amont afin de prolonger la durée de vie de votre matériel.

En fonction des concentrations de chlorure, de carbonate et des valeurs du pH, il peut également être nécessaire de traiter l'eau pour limiter les risques de corrosion

Un système de traitement de l'eau est fortement recommandé dans les cas suivants :

- ✓ si la dureté de l'eau est supérieure ou égale à 15°f : Eau dure. C'est une eau calcaire qui provoque un entartrage très important notamment sous l'effet de la chaleur (> 60°C).
- ✓ si l'eau est très douce (TH<9°f) et un pH inférieur ou égal à 7 : Eau corrosive, dite agressive. Une eau agressive provoque la rouille du métal. La corrosivité de l'eau douce est accentuée lorsque son pH est acide.
- ✓ si le pH est inférieur à 6.8 ou supérieur à 7.5.
- ✓ pour de fortes concentrations en chlorures ou en nitrates.

Selon les résultats d'analyse de l'eau, plusieurs solutions sont envisageables : filtres neutralisants, adoucisseur d'eau, filtres au charbon actif, ... Un professionnel du traitement d'eau sera en mesure de vous proposer une solution adaptée à votre installation et sur la base des résultats d'analyse de l'eau.

Une fois le système de traitement installé, contrôler son efficacité par une nouvelle analyse de l'eau.

L'entretien régulier du système, conformément aux recommandations du fabricant est impératif si l'on veut maintenir en permanence une qualité d'eau adaptée à l'équipement.

La présence de sédiments dans l'eau est un autre paramètre à prendre en compte. Dans ce cas, il faudra compléter votre installation avec un filtre à boue.



 **Si votre eau ne répond pas à ces critères de qualité, elle peut entraîner un mauvais fonctionnement voire la dégradation du matériel.**

Le non respect des recommandations ci-dessus mentionnées entraînerait l'annulation de la garantie constructeur.

N.B : La dureté de l'eau est la teneur en calcium et en magnésium de celle-ci. Le titre hydrotimétrique (T.H) se mesure en degré français (°f) : 1°f = 4 mg de calcium + 2,4 mg de magnésium par litre.

PLAQUES SIGNALÉTIQUES

Les principales données techniques nécessaires à l'identification du matériel et à son raccordement sur le lieu d'implantation sont reportées sur la plaque signalétique collée sur la tôle arrière de l'appareil.

Appareil indépendant / Independent appliance / Aparato independiente :		Four / Oven / Horno
Modèle / Model / Modelo :		
N° série / Serial Nb / N° serie :		
Date / Date / Fecha :		
Type / Type / Tipo :		
Puissance calorifique / Heating power / Potencia térmica :		kW
Gaz naturel / Natural gas / Gas natural G20 :		m³/h
Gaz naturel / Natural gas / Gas natural G25 :		m³/h
Butane / Butane / Butano G30 :		m³/h
Propane / Propane / Propano G31 :		m³/h
ELECTRICITE / ELECTRICITY / ELECTRICIDAD		
Tension / Voltage / Tensión :		kV
Tension / Voltage / Tensión :		
Intensité / Intensity / Intensidad :		A
Fréquence / Frequency / Frecuencia		Hz
Indice de protection / Protection index / Indicio de protección		IP51
 		

EUROFOURS 577 Rue Celestin Hennion
 59144 GOMMEGNIES-France Tel:(33) 03-27-28-18-18
 Fax:(33) 03-27-49-80-41 e-mail:infos@eurofours.com

ATTENTION
 CE MATERIEL DOIT ETRE
 PROTEGE ELECTRIQUEMENT A
 L'INSTALLATION PAR
 L'UTILISATEUR.

WARNING
 THE USER MUST ENSURE THIS
 MACHINE IS PROTECTED
 AGAINST ANY POSSIBLE
 ELECTRICAL DAMAGE WHEN IT
 IS INSTALLED.

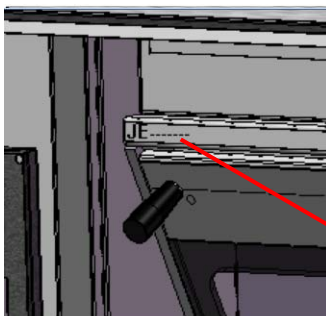
ADVERTENCIA
 EL USUARIO TIENE QUE
 PROTEGER ESTA MAQUINA
 CONTRA TODO RIESGO
 ELECTRICO AL INSTALARLA.

PAYS: ---
 CATÉGORIE: ---
 APPAREIL RÉGLÉ
 AU -----
 SOUS ----- mbar

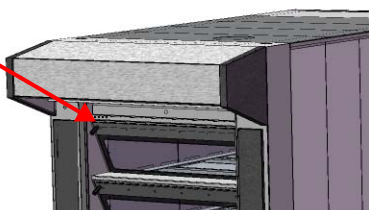
ATTENTION
 RESPECTEZ LE NEUTRE
 DE L'APPAREIL.

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

Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.



Le numéro de série est gravé
 au-dessus de la porte vitrée du
 haut



Raccordement des générateurs de vapeur

Le raccordement des générateurs de vapeur se fait à l'aide de tuyaux flexibles à double peau en inox.



RESPECTER LE SENS DE MONTAGE



Pour déterminer le sens de montage du tube flexible en acier inoxydable, regarder la peau intérieure pour trouver l'extrémité supérieure de la gaine. A l'extrémité supérieure de la gaine, la spire supérieure est située devant la spire inférieure.

Spire supérieure (Devant)



Spire inférieure (Derrière)



Tout en maintenant le revêtement intérieur plaqué contre la paroi interne de la gaine, sortir l'extrémité à l'extérieur de la gaine comme montré sur la photo.



Plier la languette et la rabattre complètement à l'extérieur en prenant soin de bien appuyer sur la pliure afin de pouvoir insérer l'ensemble dans la bague de serrage.



Remonter la bague de serrage en prenant soin de bien coincer la languette entre la bague et la gaine.



Sur l'extérieur du coude situé à l'arrière du four, appliquer un cordon ininterrompu de silicone rouge haute température.



Afin de garantir une parfaite étanchéité, mettre la gaine en place d'un geste franc (éviter les aller/retour qui pourraient étaler le joint de silicone et nuire ainsi à l'étanchéité du raccordement).



Fixer la bague de serrage en vissant à fond.



Pour prévenir au maximum les risques de panne, il est nécessaire d'effectuer périodiquement un certain nombre d'opérations préventives.

**⚠ AVANT TOUTE OPÉRATION DE DÉMONTAGE ET/OU DE NETTOYAGE
VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE LE FOUR EST FROID, HORS TENSION ET QUE
L'ALIMENTATION EN GAZ EST COUPÉE.**



Tous les trimestres :

- ✓ Vérifier les lampes d'éclairage.
- ✓ Le bon fonctionnement des robinets d'eau du système buée.
- ✓ Le(s) filtre(s) électrovanne(s) d'arrivée d'eau.

Tous les semestres :

- ✓ Nettoyage des tuyaux d'alimentation d'eau et d'évacuation dans les générateurs de vapeur. Ils ne doivent pas présenter de trace de calcaire à l'intérieur et tous les petits trous doivent être dégagés. En cas de formation de calcaire (petits trous bouchés), il faut essayer d'enlever le calcaire qui s'est formé en le frappant avec une pointe de fer.
- ✓ Nettoyer les canalisations de sortie des condensats.
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement du thermostat de sécurité (Brûleur)
- ✓ Nettoyer les pales de l'extracteur avec une brosse à poils durs.

Tous les ans :

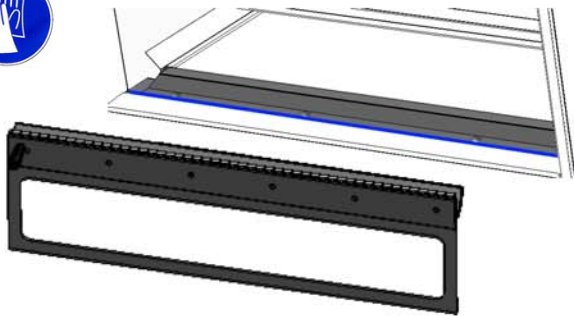
- ✓ Dépoussiérer tous les organes électriques intérieurs de l'armoire (contacteurs, organes de commande, ...) à l'aide d'un aspirateur. Vérifier leurs connexions (resserrer toutes les vis de serrage de la câblerie).
- ✓ Nettoyage et vérification du système d'extraction des buées.
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement et l'état des sondes de température
- ✓ Vérifier et éventuellement détartrer le système d'arrivée d'eau et de buée
- ✓ Le(s) filtre(s) électrovanne(s) d'arrivée d'eau
- ✓ Nettoyer les conduits d'évacuation des buées.

Les tuyaux d'évacuation doivent être SYSTEMATIQUEMENT débouchés, sous peine de réduire considérablement la durée de vie des appareils à buée.

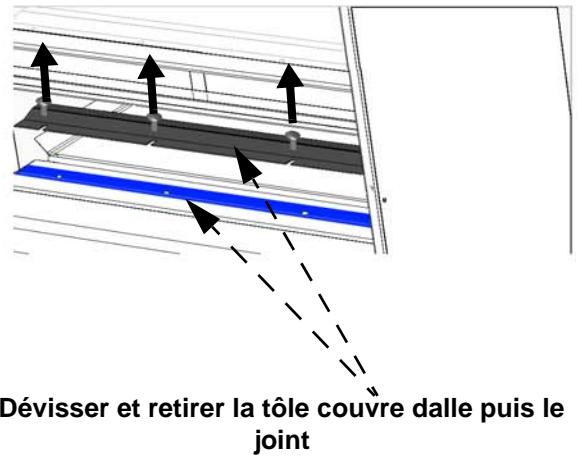
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement et l'état du brûleur.
- ✓ Le tuyau d'alimentation en gaz doit répondre aux normes nationales en vigueur dans le pays d'installation et doit être systématiquement contrôlé lors de l'entretien annuel du four

Un ramonage annuel de la cheminée est IMPERATIF.

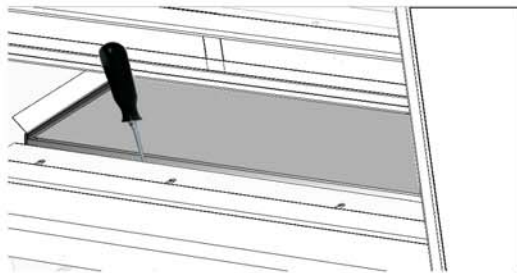
DÉMONTAGE ET REMPLACEMENT DES DALLES DE CUISSON



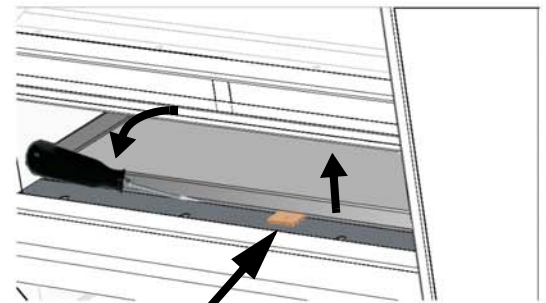
Démonter la porte comme indiqué au chapitre «Démontage et remplacement de la vitre»



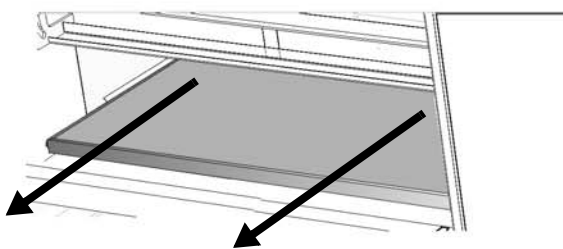
Dévisser et retirer la tôle couvrir dalle puis le joint



Insérer un outil entre la dalle et la traverse afin de faire levier et extraire la dalle de son logement.



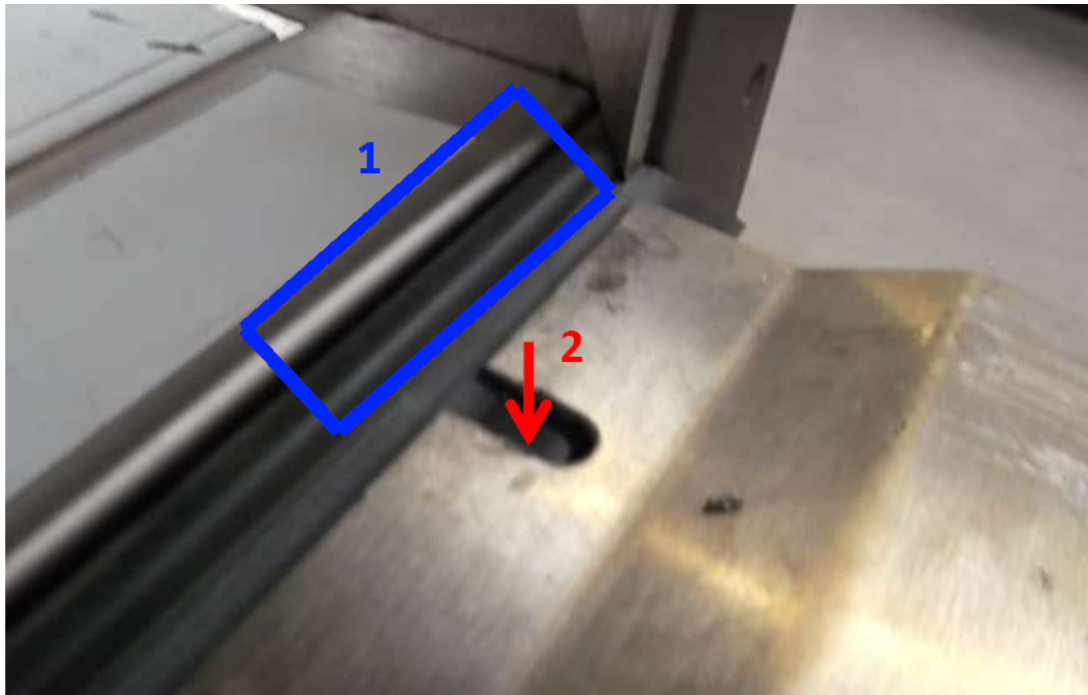
Insérer des cales pour maintenir la dalle hors de son logement



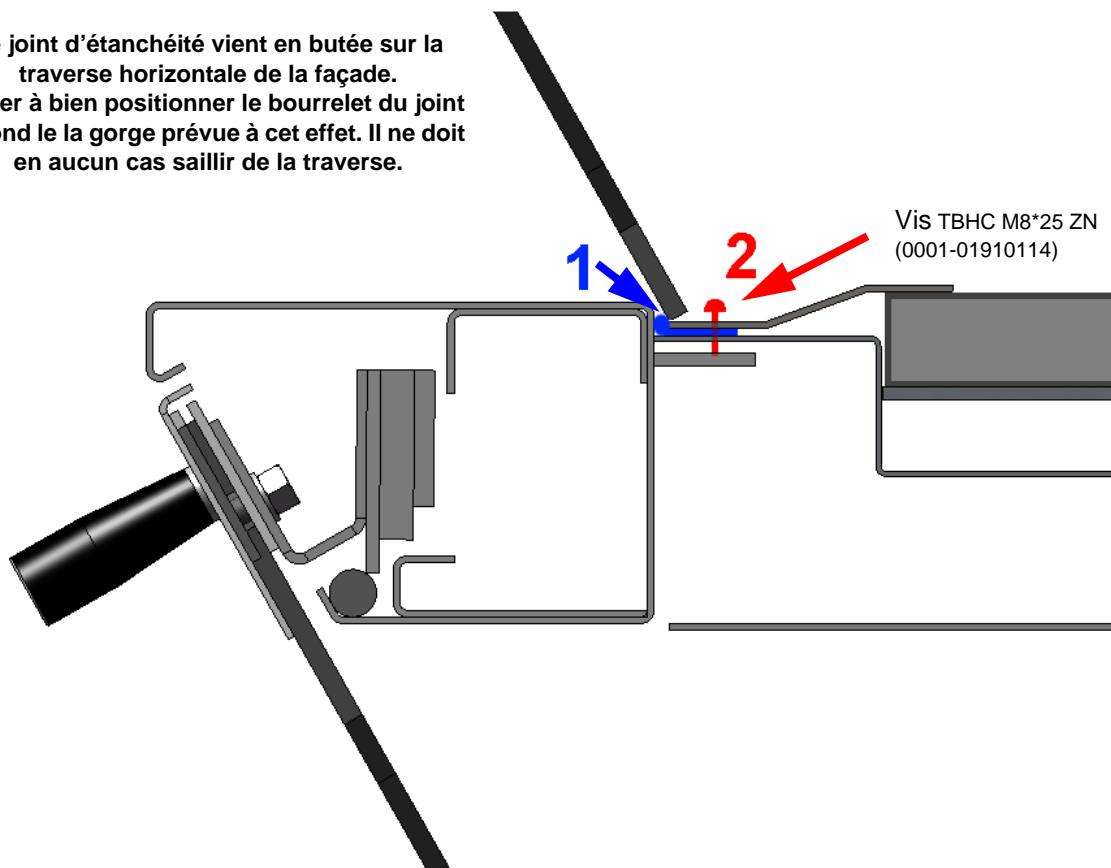
Tirer vers l'avant pour sortir la dalle

Mettre une nouvelle dalle en place.
Replacer le joint (le changer si nécessaire).
Remettre le couvrir dalle en place et le fixer.
Remettre la porte en place.
Relancer un cycle de séchage des dalles

MONTAGE DES JOINTS DE PORTES ET DES CACHES DALLES



Le joint d'étanchéité vient en butée sur la traverse horizontale de la façade.
Veiller à bien positionner le bourrelet du joint au fond de la gorge prévue à cet effet. Il ne doit en aucun cas saillir de la traverse.

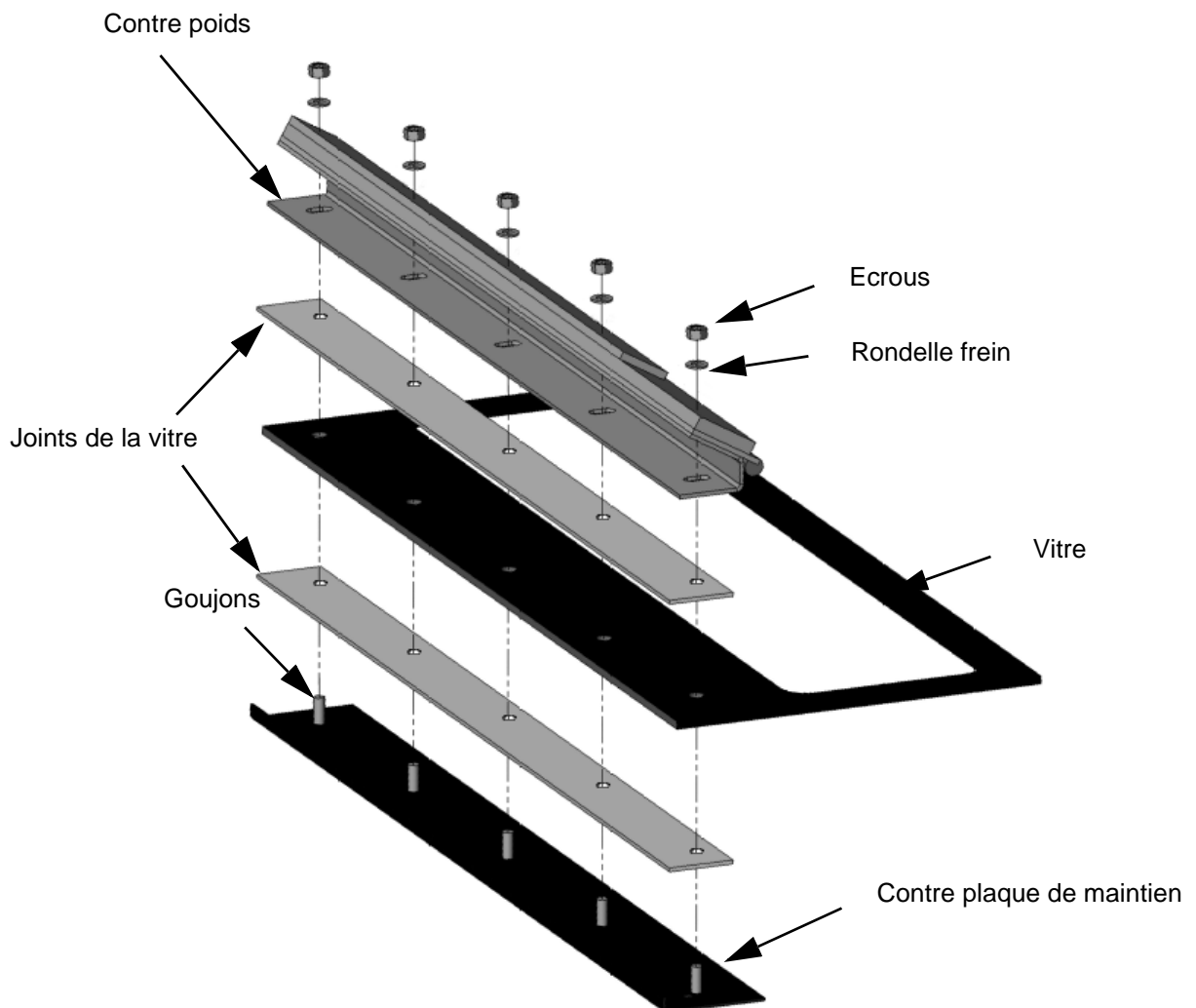


DÉMONTAGE DE LA PORTE ET REMPLACEMENT DE LA VITRE



Entrouvrir la porte (environ 30°).
Saisir le contrepoids et soulever pour dégager les 2 axes de la rainure.
Poser la porte à plat.












Pour démonter la vitre, procéder comme suit :
Dévisser les écrous
Enlever la contre plaque
Retirer délicatement le 1er joint
Retirer la vitre
Retirer le 2ème joint (si les joints sont déchirés/abîmés, les remplacer).



LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

- ✓ Sa dénomination + Son code article (à utiliser pour votre commande)
- ✓ Sa photo
- ✓ Dans la colonne ⚡, son repère sur le schéma électrique uniquement pour les pièces concernées

DÉSIGNATION	CODE ARTICLE		⚡
Commande électromécanique R1V8	0001-23030077		P9
Minuterie - 24V	0001-23010077		P11
Porte : Poignée	0001-14040060		
Oura : Poignée Ø40 M10	0001-14040061		
Thermostat 0/320°C	0001-23060070		E5
Lampe halogène GY 6.35 50W/24V	0001-22010043		H1 (1-2-3-4)
Brûleur Gaz - FS10 POUR FOURS : JS-31818 / JS-31821 / JS-31824 / JS-41818 / JS-41821 / JS-41824/ JS-31918 / JS-31921 / JS-31924 / JS-41918 / JS-41921/ JS-41924/ JS-32618 / JS-32621/ JS-32624/ JS-42618/ JS-42621/ JS-42624/ JS-32818/ JS-32821	0001-13010152		E6

Electrovanne GAZ - FS10 S20 3/4	0001-13010253		EVG
Brûleur Gaz - FC16 POUR FOURS : JS-32824/ JS-42818/ JS-42821/ JS-42824/ JS-33721/ JS-33724/ JS-43721	0001-13010232		E6
Brûleur Fioul - F10 / 50Hz POUR FOURS : JS-41821 / JS-41824 / JS-41921 / JS-41924 / JS-32618 / JS-32621 / JS-32624 / JS-42618 / JS-42621 / JS-42624 / JS-32818 / JS-32821 / JS-32824 / JS-42818 / JS-42821 / JS-42824 / JS-33721	0001-13010153		E6
Brûleur Fioul - F20 POUR FOURS : JS-33724 / JS-43721 / JS-43724	0001-13010160		E6
Brûleur Fioul - F5 220V / 50Hz POUR FOURS : JS-31818 / JS-31821 / JS-31824 / JS-41818 / JS-31918 / JS-31921 / JS-31924 / JS-41918	0001-13010230		E6
Vitre - porte 620 - Etage supérieur	0001-07000090		620 x 315 x 6
Vitre - porte 620 - sauf l'étage supérieur POUR FOURS : JS-32618 / JS-32621 / JS-32624 / JS-42618 / JS-42621 / JS-42624	0001-07000089		620 x 285 x 6
Joint plat - porte 620-EP1 Joint plat - porte 620-EP3	JOFA700007480 JOFA700007430		
Vitre - porte 720 - Etage supérieur	0001-07000087		720 x 315 x 6
Vitre - porte 720 - sauf l'étage supérieur POUR FOURS : JS-33721 / JS-33724 / JS-43721 / JS-43724	0001-07000088		720 x 285 x 6
Joint plat - porte 720-EP1 Joint plat - porte 720-EP3	JOFA700007490 JOFA700007440		

<p>Vitre - porte 770 - Etage supérieur 0001-07000091</p> <p>Vitre - porte 770 - sauf l'étage supérieur 0001-07000092</p> <p>POUR FOURS : JS-31818 / JS-31821 / JS-31824 / JS-41818 / JS-41821 / JS-41824 / JS-32818 / JS-32821 / JS-32824 / JS-42818 / JS-42821 / JS-42824</p>	 <p>770 x 315 x 6</p>  <p>770 x 285 x 6</p>
<p>Joint plat - porte 770-EP1 JOFA700007500 Joint plat - porte 770-EP3 JOFA700007450</p>	
<p>Vitre - porte 900 - Etage supérieur 0001-07000098</p> <p>Vitre - porte 900 - sauf l'étage supérieur 0001-07000097</p> <p>POUR FOURS : JS-31918 / JS-31921 / JS-31924 / JS-41918 / JS-41921 / JS-41924</p>	 <p>900 x 315 x 6</p>  <p>900 x 285 x 6</p>
<p>Joint plat - porte 900-EP1 JOFA700007510 Joint plat - porte 900-EP3 JOFA700007460</p>	
<p>Batterie d'électrovannes - 3 étages - 24v PEBB700027000</p>	 <p>EV1 EV2 EV3</p>
<p>Batterie d'électrovannes - 4 étages - 24v PEBB700026001</p>	 <p>EV1 EV2 EV3 EV4</p>
<p>Moteur de hotte C200 0001-09080013</p>	 <p>M6</p>
<p>Corps de bouton 0001-22130072</p>	 <p>E13 (1-2-3-4) S2 (1-2-3-4) S8 - S14</p>
<p>Sélecteur rotatif 2 positions 0001-22130070</p>	 <p>E13 (1-2-3-4) S8 - S14</p>
<p>Bouton poussoir 0001-22130071</p>	 <p>S2 (1-2-3-4)</p>

Corps + Contact	0001-22130074		H9 H23
Voyant de mise sous tension	0001-22130075		H9
Voyant rouge	0001-22130076		H23
Sectionneur	0001-22900026		Q1
Disjoncteur (1.6A)	0001-22340028		QH
Bouton + Corps + Contact	0001-22130058		S3
Microrupteur	0001-22220014		S5
Transformateur 230-24V 400VA	0001-22890032		TS
Transformateur 230-24V 630VA	0001-22890034		TS
Thermocouple 6 m	0001-23040030		TC

Pour les pièces détachées électriques consulter la légende d'implantation du schéma électrique