

MOD: WR-4X11-ST

Production code : FG4XGN11-D

MANUALE DI UTILIZZO FORNI PROFESSIONALI GASTRONOMIA



WR-4X11-HU



WR-4X11-ST

Forno Gastronomia Porta Ribalta Meccanico

Index (FR)


AVERTISSEMENTS.....	24
DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS	25
TRANSPORT ET MANUTENTION.....	25
CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	25
Plaque signalétique.....	26
Commandes analogiques	26
INSTALLATION.....	27
Contrôle à la réception de l'appareil.....	27
Positionnement.....	27
Préparation à la charge du client.....	27
Branchements électriques	27
Branchements hydraulique	28
FONCTIONNEMENT / EMPLOI.....	28
Utilisation et restrictions envisagées.....	28
Première mise en service	28
Mise en service et arrêt du four.....	29
Extinction totale.....	29
Remèdes aux anomalies de cuisson	29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	29
Entretien ordinaire.....	29
Entretien extraordinaire.....	30
ÉLIMINATION	30
DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT	30
SPECIFICHE TECNICHE Forno Gastronomia Porta Ribalta Meccanico	42
TECHNICAL SPECIFICATIONS Mechanical drop-down door gastronomy oven	42
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES Four de gastronomie mécanique à porte abattante	42
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN Gastronomieofen mit mechanischer Klapptür.....	42
SCHEMA ELETTRICO	44
ELECTRICAL DIAGRAM.....	44
SCHÉMA ÉLECTRIQUE.....	44
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN.....	44


AVERTISSEMENTS

Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit. Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter à nos produits des modifications que nous jugeons nécessaires ou utiles, sans nuire au fonctionnement de la machine.

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 **AVERTISSEMENT** - Risque pour la santé et la sécurité des personnes

 **AVERTISSEMENT** - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

Le code QR du manuel doit être conservé avec soin afin d'être disponible pour toute consultation ultérieure. En cas de cession de l'équipement, le code QR du manuel doit être remis au nouvel utilisateur. La présente documentation est fournie par le fabricant sous forme imprimée, sous forme adhésive, ainsi qu'en format numérique, accessible directement via une recherche en ligne.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces ;
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs ;
- Faire contrôler périodiquement la machine par des techniciens qualifiés ;
- Souvent nettoyer le four en suivant les instructions de ce notice ;
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur le four ;
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue ;
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

Attention : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

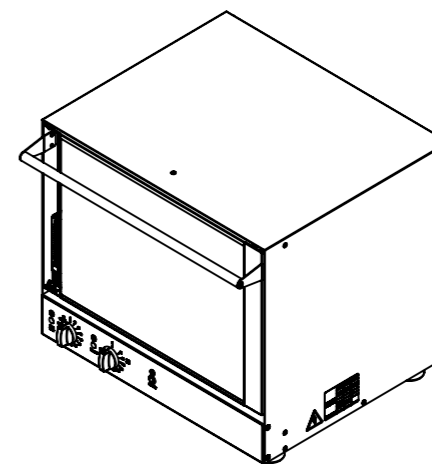
DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS

Nos fours électriques à convection, à convection avec humidification manuelle et combinés sont construits en acier inoxydable AISI 430 et/ou 304, chambre de cuisson avec coins arrondis pour un meilleur nettoyage et une meilleure hygiène.

Ils sont équipés d'une porte basculante ou d'une porte battante, cette dernière avec verre sur charnières pour faciliter le nettoyage. La température maximale de fonctionnement est de 270°C. Le panneau de commande à l'avant peut être analogique ou tactile.

Certains modèles sont également équipés de :


- système d'inversion automatique permettant au(x) ventilateur(s) de changer automatiquement de rotation pour une meilleure uniformité de la distribution de la chaleur
- évacuation de l'eau provenant de l'humidité interne et des opérations de nettoyage
- élément chauffant interne supérieur pour le mode Grill



L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE et 1935/2004/CE. Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 et EN 55014.2.

Le niveau de pression sonore est inférieur à 70 dB.

TRANSPORT ET MANUTENTION





 Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.

Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées. Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).


CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et la régénération des aliments précuits et/ou réfrigérés. La température maximale de fonctionnement de la machine est d'environ 270°C, mais elle peut varier en fonction des conditions environnementales dans lesquelles la machine est située.

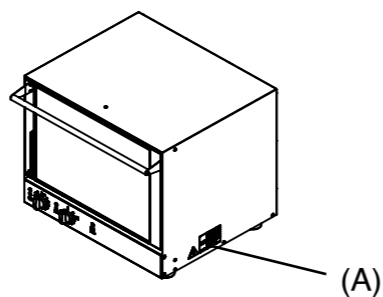
-  Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
-  Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables
-  Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Le retrait ou la modification de la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.
-  Attention : ne pas utiliser des bacs ou des récipients avec liquides à des niveaux supérieurs à ceux du champ visuel.

Plaque signalétique

Dans chaque four s'appliquent certaines plaques signalétiques, qui donnent des renseignements importants concernant les caractéristiques du four, le branchement électrique et hydraulique et par la suite le branchement à la purge.
La plaque signalétique suivante contient les données techniques et d'identification du produit.
Les renseignements qu'elle contient sont énumérés ci-après :

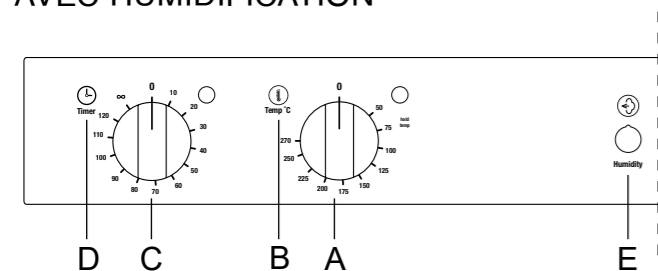
MADE IN ITALY	SERIAL N°	MODEL	CODE
	1	2	3
	V / Ph / Hz	A max	TOTAL POWER
	4	5	6
	PRODUCTION BATCH	7	
	CLASS	IP	
	8	9	

- Fabricant
- Conformité aux directives CE
- 1. N° de série
- 2. Modèle de l'appareil
- 3. Code
- 4. Données d'alimentation électrique
- 5. Puissance maximale absorbée (kW)
- 6. Puissance totale
- 7. Lot de production
- 8. Classe climatique
- 9. IP

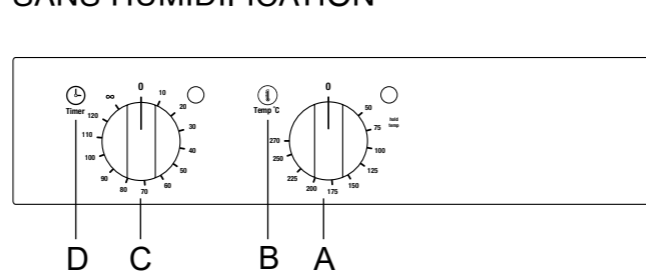


Commandes analogiques

AVEC HUMIDIFICATION



SANS HUMIDIFICATION




- A = RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE ANALOGIQUE**
- B = VOYANT CHAUFFAGE ENCEINTE DE CUISSON EN FONCTION**
- C = RÉGLAGE DE LA MINUTERIE DE 0 À 120 MINUTES OU MODALITÉ INFINIE**
- D = VOYANT MINUTERIE EN FONCTION**
- E = BOUTON D'HUMIDIFICATION MANUELLE (AVEC HUMIDIFICATION)**

INSTALLATION

Contrôle à la réception de l'appareil

Avant de procéder au déballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection. Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

Positionnement

 Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.


Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer manuellement avant d'utiliser l'appareil et délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. Ne pas utiliser de substances abrasives et/ou d'objets métalliques.

Préparation à la charge du client



Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.
Selon le modèle, l'équipement est livré avec ou sans câble d'alimentation. Dans tous les cas, le raccordement au réseau électrique doit être effectué par du personnel qualifié.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

Branchements électriques

 Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. Si le four acheté n'est pas équipé d'un câble d'alimentation, le branchement doit être effectué par du personnel qualifié en connectant le câble au bornier. La distance entre le four et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension.

Utilisez un câble de type H07RNF ou équivalent et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique).
Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation conforme aux configurations indiquées sur les plaques signalétiques de chaque modèle (A), avec une fréquence de 50/60Hz. Voir le schéma de circuit ci-joint correspondant au modèle acheté.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.
L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

 La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole ).



Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

Branchements hydraulique

Si le système d'humidification est installé (optionnel), les fours sont équipés d'un raccord d'arrivée d'eau situé à l'arrière de l'appareil. Il faudra toujours installer entre l'appareil et le réseau hydraulique un robinet d'arrêt avec commande facilement accessible ; en outre, il est vivement conseillé de monter un filtre à cartouche sur la conduite d'arrivée d'eau.

Toujours utiliser un nouvel ensemble de jonctions d'eau, les vieux joints ne doivent pas être réutilisés.

Le raccordement hydraulique doit toujours être effectué avec de l'eau froide. N'utilisez pas de tuyaux flexibles pour connecter le four à l'alimentation d'eau.

The water must be suitable to human use with the following characteristics:

DESCRIPTION	VALEURS	NOTES
Temperature	comprise entre 15 - 20 °C	
Dureté de l'eau	comprise entre 4 et 12 °f (degrés français)	nous conseillons vivement d'installer toujours un adoucisseur en amont de l'appareil afin de maintenir la valeur de dureté de l'eau entre ces valeurs. Le fonctionnement du four avec une eau de dureté supérieure pourrait entraîner la formation d'incrustations de calcaire sur les parois de l'enceinte du four
Pression de l'eau	comprise entre 150 et 250 KPa (1,5 - 2,5 bar)	Une pression plus élevée implique une dépense d'eau inutile et peut compromettre le bon fonctionnement de composantes
Concentration maximale en chlorures (Cl ⁻)	inférieure à 150 mg/litre	
Concentration en Chlore (Cl ₂)	inférieure à 0.2 mg/litre	
pH	supérieure à 7	
Conductibilité de l'eau	inférieure à 1000 µS/cm	

FONCTIONNEMENT / EMPLOI

Utilisation et restrictions envisagées

• L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et la régénération des aliments précuits et/ou réfrigérés.

Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.

• Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).

• Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

Première mise en service

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de nettoyer les parties en acier avec un détergent neutre et un chiffon humide et de le rincer.

Assurez-vous que la machine se trouve dans une grande zone bien aérée. Procédez ensuite à l'allumage du four et laissez-le fonctionner pendant au moins une heure avant de procéder à la première cuisson. Ne pas cuire d'aliments pendant cette phase.

La présence éventuelle de fumées ou de mauvaises odeurs dans cette phase est due à l'évaporation des résidus de traitement des composants internes.

Mise en service et arrêt du four

• S'assurer que la vanne d'arrivée eau (si le four est équipé avec le système d'humidification manuel) et l'interrupteur électrique de protection installé en amont de l'appareil soient ouverts.
• Choisir le temps de cuisson avec la minuterie (C) qui est réglable jusqu'à un maximum de 120 min.

• La mise en marche de la minuterie, lorsque la porte est fermée, fait démarrer le cycle de cuisson, le moto-ventilateur, le chauffage et la génération de vapeur, si le cycle a été choisi.

• Pour le fonctionnement du four en modalité infinie, sélectionnez la position ∞

• Lorsque le temps programmé s'est écoulé, un signal acoustique annonce la fin du cycle de cuisson et toutes les fonctions s'arrêtent.

• En choisissant le temps de cuisson, il faut toujours tenir compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.

• Le four s'éteint en tournant le bouton de la minuterie en position 0 pour les commandes analogiques et en appuyant sur l'interrupteur On/Off

situé sous le tableau de bord (point 5, paragraphe 3) dans le cas des commandes tactiles.

Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes :

• déconnecter l'interrupteur de protection électrique ;

• fermer le robinet d'arrêt d'eau (si le four est raccordé à l'alimentation en eau) ;

• laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs ;

• étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline;

Remèdes aux anomalies de cuisson

Si la cuisson n'est pas homogène :

• Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus (des valeurs inférieures ne permettent pas une correcte ventilation sur les produits à cuire) ;

• Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments ;

• La température de cuisson est peut-être trop élevée.

Si l'aliment cuit résulte sec:

• Réduire le temps de cuisson et baisser la température ;

• L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson;

• La bonne valeur d'humidité n'a pas été sélectionnée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil et vérifié que le four est froid.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon neutre, suivi d'un rinçage abondant. Puis rincer et essuyer soigneusement.

La chambre de cuisson du four doit être nettoyée de la graisse et des résidus alimentaires après chaque cycle de cuisson.

Pour nettoyer la chambre de cuisson, utilisez un produit dégraissant adapté au nettoyage de l'acier inoxydable, tel que le spray, qui vous permet de couvrir tous les points de l'appareil et en particulier l'arrière du convoyeur d'aspiration.

Le ventilateur doit être constamment nettoyé pour éviter que les résidus de gras ne s'accumulent sur les palettes, ce qui non seulement provoquerait la diminution du nombre de tours du moteur

et du débit d'air mais provoquerait également des sollicitations mécaniques dangereuses pour le moteur même.

Ne pas utiliser de jets d'eau directs. Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

ATTENTION :

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Lors du nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.
- Il est interdit de fumer

Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur et de l'alimentation en eau. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

ÉLIMINATION

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).



Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

- Schéma électrique