

# «CFX 710 RT»

# «CFX 710 RTC»

## MANUEL GENERAL



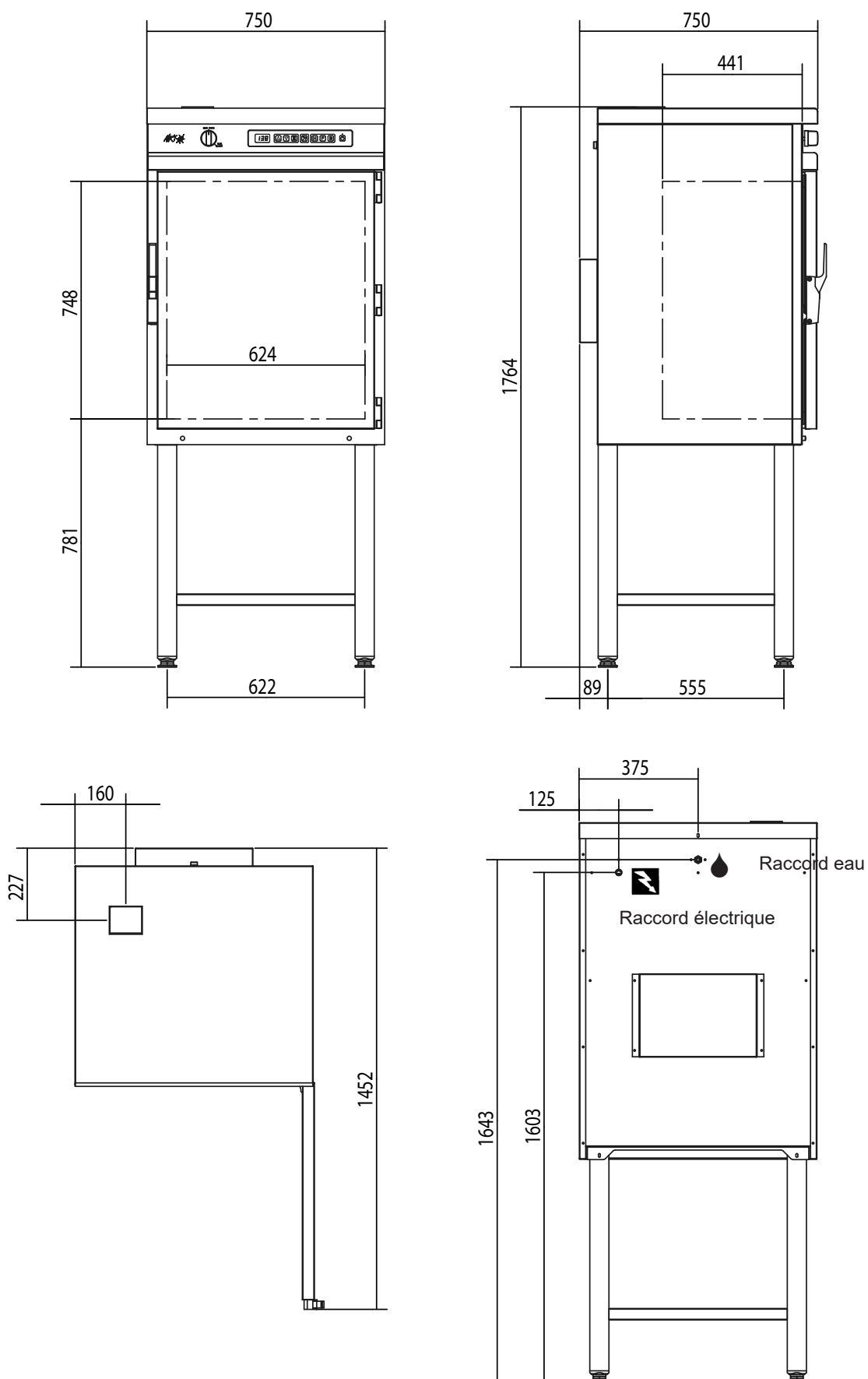
« Marque NF Hygiène Alimentaire » délivrée par l'AFNOR Certification – 11 av. Francis de Pressensé – 93571 St DENIS LA PLAINE Cédex. Cette marque certifie la conformité au référentiel NF031.

Caractéristiques certifiées : L'aptitude au nettoyage, et les performances thermiques  
Référentiel disponible sur [www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)



SOCIETE INDUSTRIELLE DE LACANCHE - Rue Hubert Coste - 21230 LACANCHE - FRANCE

# Sommaire

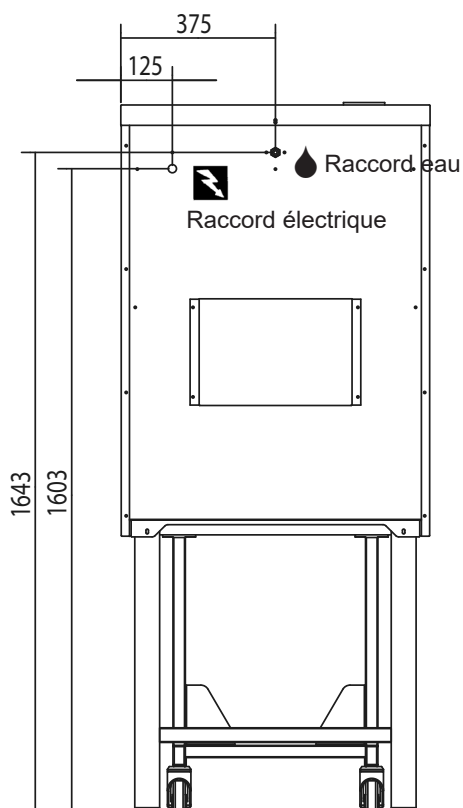
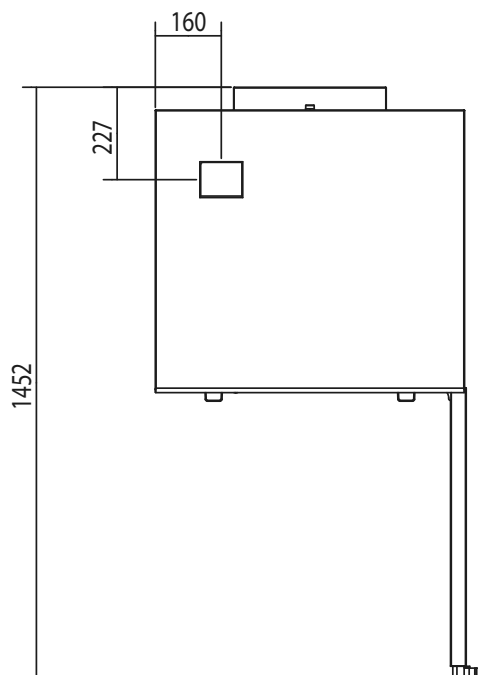
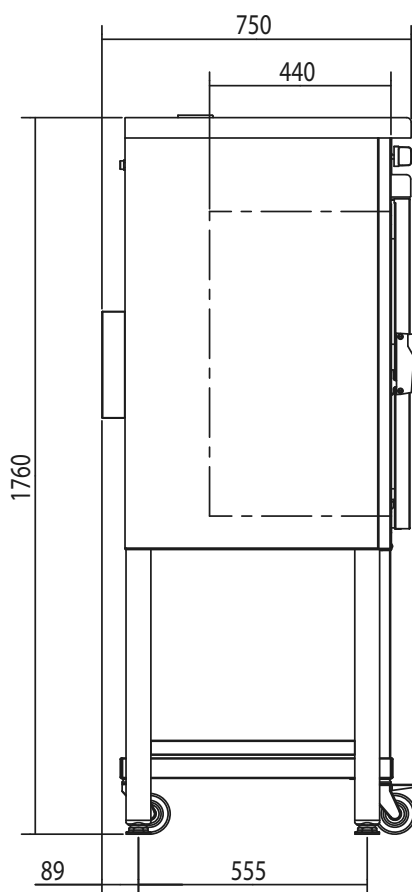
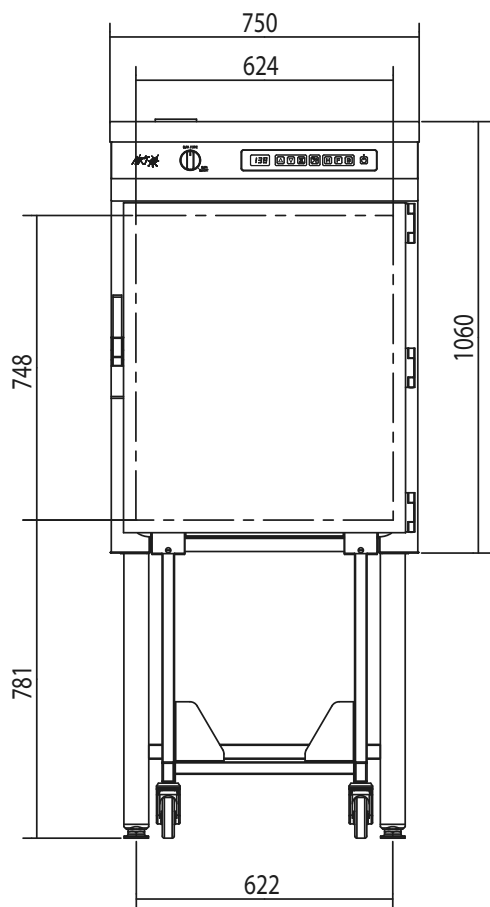
MANUEL GENERAL	1
DESCRIPTION TECHNIQUE	5
AVERTISSEMENTS	6
MANUEL D'INSTALLATION ET D'INTERVENTIONS	7
ELECTRICITE	9
INTERVENTIONS	10
SCHEMAS ELECTRIQUES	12
MANUEL D'UTILISATION	13
AVERTISSEMENTS	15
UTILISATION	16
NETTOYAGE	21





Nota : Modèle représenté avec support optionnel

-  Raccordement électrique, sur bornier au dos de l'appareil
-  : Raccordement eau

# CFX 710 RTC



Nota : Modèle représenté avec support optionnel

-  Raccordement électrique, sur bornier au dos de l'appareil
-  : Raccordement eau

# DESCRIPTION TECHNIQUE

## CFX 710 RT

Four électrique de remise et maintien en température à commande électronique.

## CFX 710 RTC

Four électrique de remise et maintien en température à commande électronique avec chariot intégré.

<b>CONSTRUCTION :</b>	Chassis	Acier inoxydable
	Façade	Acier Z8C17

- Dimension extérieurs (L x P x H) : 750 x 700 x 1770 mm.
- Dimensions intérieurs (L x P x H) : 625 x 390 x 748 mm.
- Masse des éléments amovibles :  
Tôle d'aspiration : 5,5 kg.  
Chargeur : 3,3 kg.
- Thermomètre indicateur de la température de cuisson.
- Puissance Totale : 9 kW.
- Thermostat de régulation multipoints 70 - 140 - 165 °C.
- Thermostat de sécurité tripolaire.
- Capacité de chargement maximum : 120 repas complets suivant le type de bac ou barquettes (valeurs données à titre indicatif).
- Programme utilisation bacs inox.
- Programme frites intégré : Grille spéciale frites - Commande de la fonction frite par touche tactile.
- Support de four intégré

### Option programme humidificateur :

- Pression d'eau maximale : 300kPa.
- Alimentation en eau sur raccord mâle : Ø 15/21.



### Raccordement électrique :

- Alimentation :  
400 V 3N~50 Hz.  
400 V 3~50 Hz (sur demande).

	Accessoires	Accessoires optionnels
CFX 710 RT	Casier de chargement 10 niveaux GN 1/1 espacés de 67 mm (BK) ou 8 niveaux de 78 mm (BX) Support de four intégré	Grille fil ou grille panier. Chariot de chargement. Inversion du sens d'ouverture de la porte. Casier supplémentaire Casier GN1/2 : 16 niveaux GN1/2 de 78 mm
CFX 710 RTC	Casier de chargement 10 niveaux GN 1/1 espacés de 67 mm (BK) ou 8 niveaux de 78 mm (BX) Chariot de chargement. Support de four intégré	Grille fil ou grille panier. Inversion du sens d'ouverture de la porte. Casier supplémentaire Casier GN1/2 : 16 niveaux GN1/2 de 78 mm

Cet appareil possède un niveau sonore quotidien < 60 dB (pression acoustique pondéré A.).



### Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.  
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.



## **RECEPTION**

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toutes les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.

## **INSTALLATION ET UTILISATION**

**AVANT TOUTE INSTALLATION ET UTILISATION DE CET APPAREIL, IL EST NÉCESSAIRE DE CONSULTER CETTE NOTICE.**

L'assemblage et l'utilisation de cet appareil doit impérativement se faire sur une surface horizontale et plane.

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

A la manipulation du chariot en situation d'arrêt, actionner les freins des roulettes du chariot.

## **INTERVENTIONS**

Toute installation, intervention ou dépannage sur cet appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

### **Déclenchement du thermostat de sécurité :**

Ce four est équipé d'un thermostat de sécurité qui interrompt le fonctionnement du four en cas de surchauffe.

Rechercher TOUJOURS la cause du déclenchement de ce thermostat de sécurité.

La remise en fonction nécessite le réarmement du thermostat de sécurité. Celle-ci doit être effectuée par un personnel qualifié.

# «CFX 710 RT» «CFX 710 RTC»

## MANUEL D'INSTALLATION ET D'INTERVENTIONS



**L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.**

**Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.**





# ELECTRICITE

L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

**ATTENTION :** Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques). Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite. Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

## Avant raccordement, vérifier :

→ Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil en cas de raccordement.

→ Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif de protection à coupure omnipolaire.

**Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre. Il est donc nécessaire de vérifier que la prise électrique comporte une prise de terre.**

*Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.*

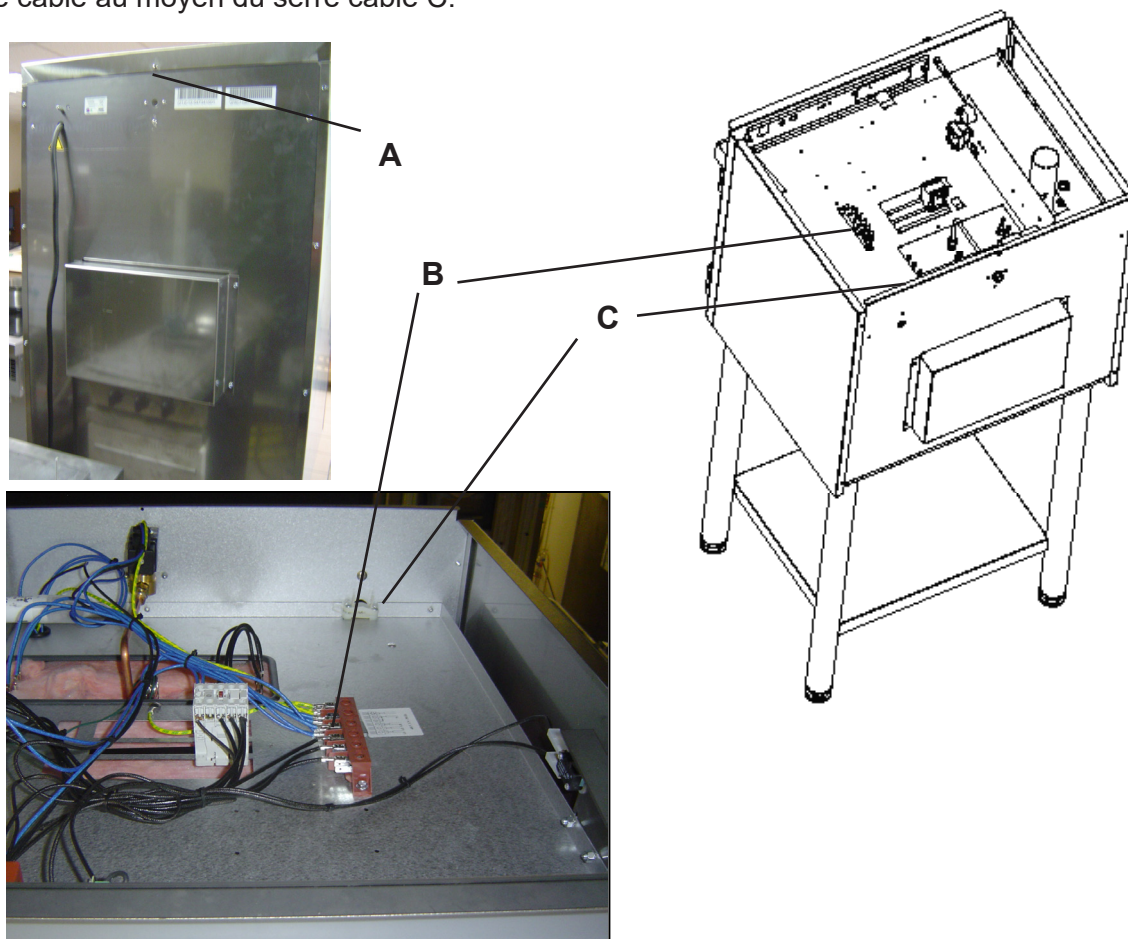
## Raccordement :

Il faut retirer le dessus, pour cela :

- Déposer la vis A, à l'arrière de l'appareil.
- Lever, pousser, dégager le dessus de l'appareil.
- Déposer le.

Procéder ensuite au raccordement en utilisant un câble souple normalisé, au bornier B.

Fixer le câble au moyen du serre câble C.



# INTERVENTIONS

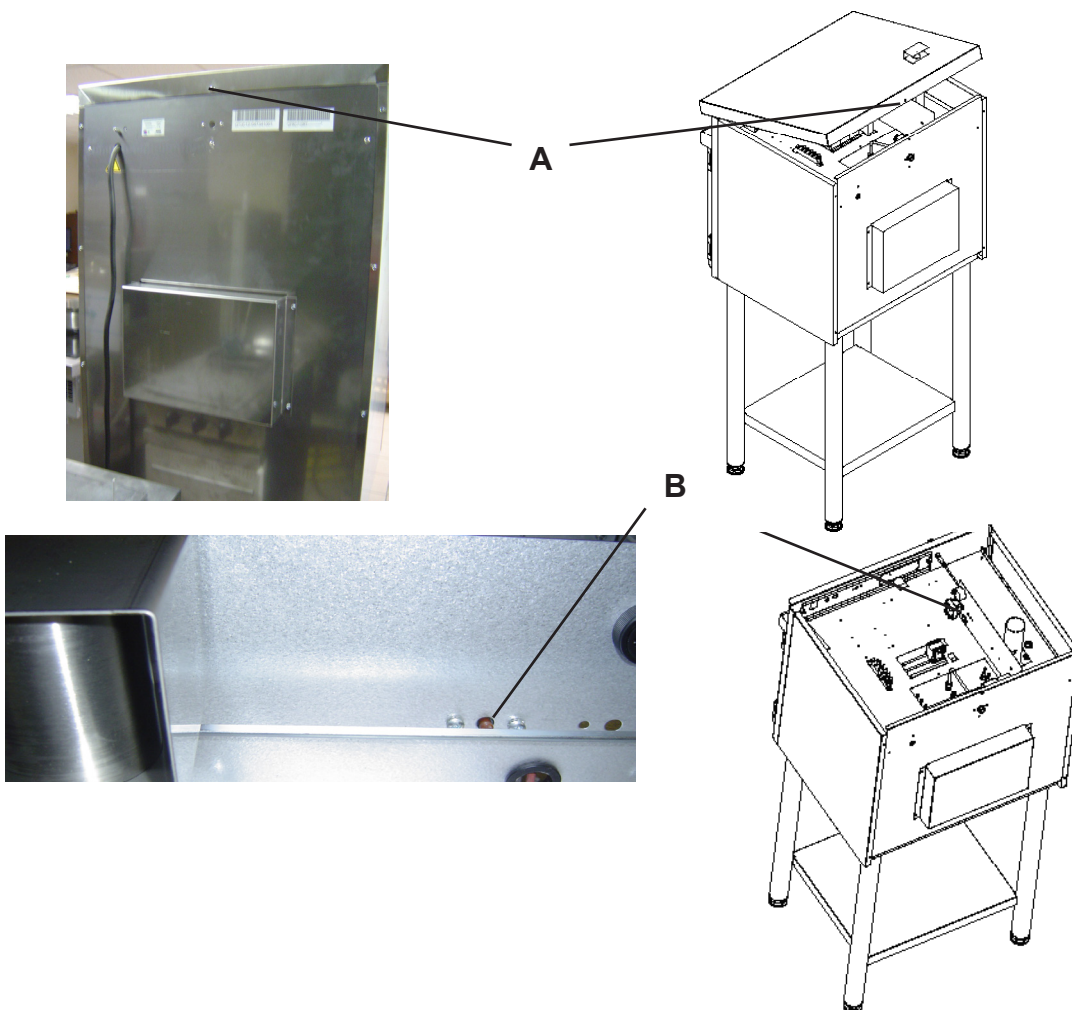
## Réarmement du thermostat limiteur :

Il faut retirer le dessus, pour cela :

- Déposer la vis A, à l'arrière de l'appareil.
- Lever, pousser, dégager le dessus de l'appareil.
- Déposer le.

Appuyer sur le poussoir repère B.

**RECHERCHER TOUJOURS la cause d'enclenchement de ce thermostat.**



# INTERVENTIONS

## Changement du joint de porte :

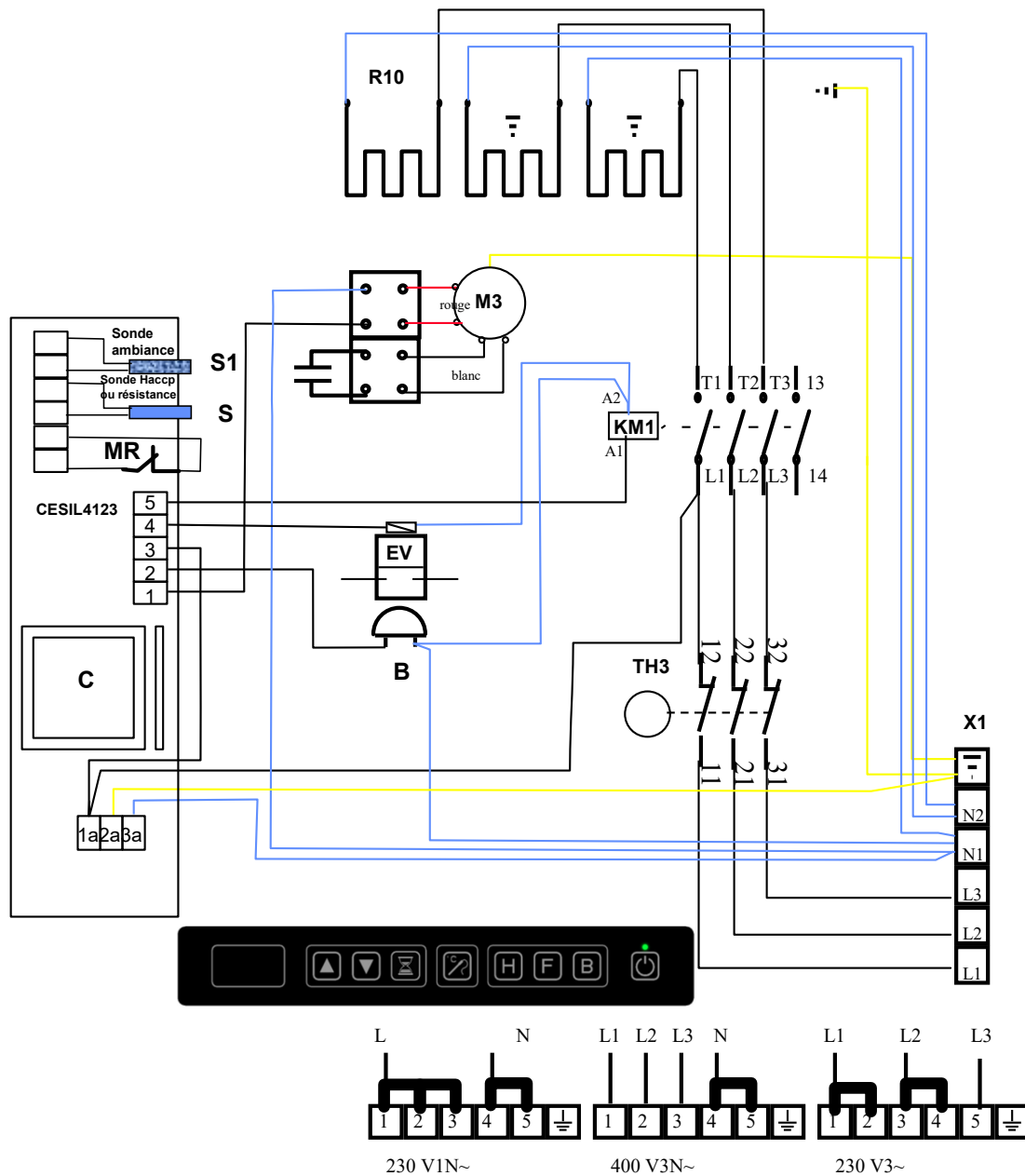
Le joint est maintenu par des agrafes et facilement démontable.

Tirer sur le joint aux endroits où sont les agrafes pour les désengager.

Mettre en place le nouveau joint.

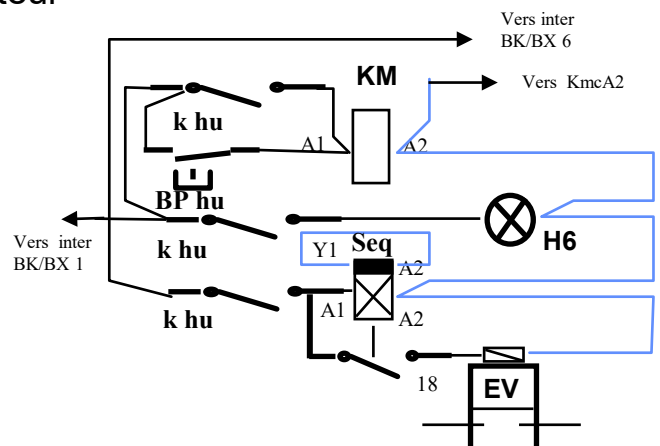
# SCHEMAS ELECTRIQUES

Pour les références et désignations des différents composants se référer à l'annexe 4



## SCE3\_016/B

option humidificateur



# «CFX 710 RT»

# «CFX 710 RTC»

## MANUEL D'UTILISATION

Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par des personnels qualifiés préalablement informés des instructions contenues dans cette notice. Il doit être installé conformément aux réglementations et normes nationales en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

**GARANTIE :** La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.



« Marque NF Hygiène Alimentaire » délivrée par l'AFNOR Certification – 11 av. Francis de Pressensé – 93571 St DENIS LA PLAINE Cédex. Cette marque certifie la conformité au référentiel NF031.

Caractéristiques certifiées : L'aptitude au nettoyage, et les performances thermiques  
Référentiel disponible sur [www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)





- ⤵ **Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toutes les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.**
- ⤵ **Ne jamais stocker de produits inflammables dans le four ou à proximité. Ceux-ci peuvent prendre feu, de même que les matières plastiques ou tout autre article peuvent être endommagés.**
- ⤵ **Le revêtement de sol de la pièce dans laquelle l'appareil doit être installé doit impérativement pouvoir supporter des températures supérieures à 65°C de plus que la température ambiante sans se déformer, se rétrécir ou se décolorer. Ne pas installer cet appareil sur une moquette ou un revêtement plastique.**
- ⤵ **Ne pas obturer les conduits d'évacuation ou d'aération. Assurez-vous que le renouvellement d'air frais soit suffisant.**
- ⤵ **Ne pas suspendre de matériau inflammable au-dessus de l'appareil. Ceux-ci peuvent s'enflammer.**
- ⤵ **Cet appareil est destiné exclusivement pour la cuisson. Ne pas utiliser la table de cuisson ou le four comme appareil de chauffage.**
- ⤵ **Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance lorsque l'appareil est en fonction. Ne pas placer d'objet attractif sur la table de cuisson. Les enfants pourraient grimper et les attraper et, ainsi se blesser.**
- ⤵ **Quand vous utilisez le four, ne touchez pas les surfaces intérieures de ce four, ainsi que les zones situées à proximité. Lors de son utilisation l'appareil devient chaud. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**
- ⤵ **Coupez l'alimentation gaz et ou électrique de l'appareil avant toute intervention.**
- ⤵ **Si l'appareil est placé sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.**

**Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'enceinte à l'eau additionnée d'un produit lessiviel non agressif.**

**Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.**



Four de maintien et de remise en température à commande électronique comportant un casier de chargement 5 niveaux au pas de 67 mm.

Ce four permet la remontée en température d'aliments réfrigérés, conditionnés en bacs ou barquettes operculées, puis leur maintien en température jusqu'au moment du service.

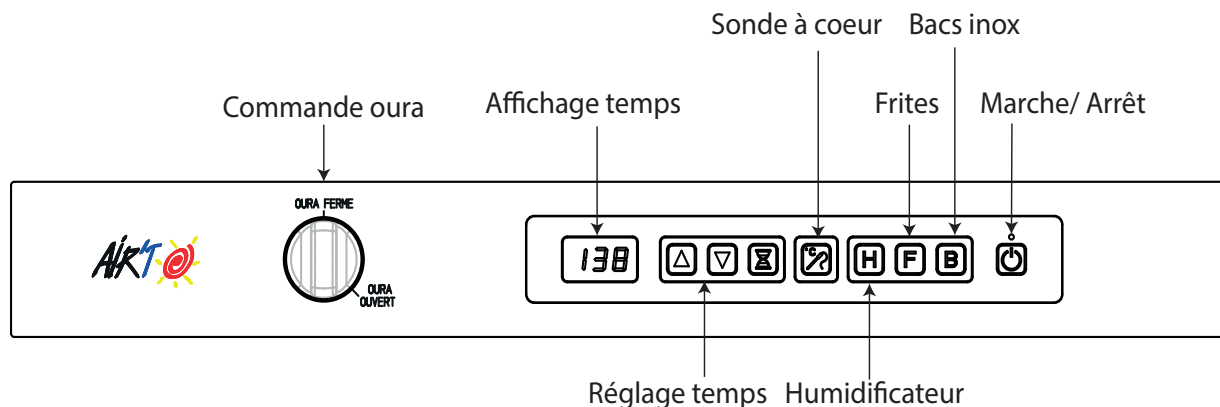
Nota : Nous vous conseillons lors de la remise en température de plats réfrigérés, cuisinés à l'avance de programmer la minuterie sur 60 minutes maximum (Ce temps varie en fonction de la charge et de la texture des aliments et n'inclut pas le temps de préchauffage éventuel).

*Conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997, article 22 : « La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10°C et de température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63°C »*

Mode « maintien température » : Mode de régulation en chaud à 70°C.

Mode « remise en température » : Mode de régulation en chaud à 140°C. Il démarre dès l'action sur la minuterie. Le réglage du temps se fait en actionnant les touches   jusqu'à la durée (en minutes) souhaitée. Ce temps est réglable de 0 à 120 min.

La touche  permet de sélectionner la minuterie (modifier à l'aide des touches   )



Lors de la première utilisation et afin d'éliminer les odeurs de construction, faire chauffer à vide pendant 1 heure environ, thermostat sur position MAX. Le chargement du four devra toujours privilégier la libre circulation de l'air, un espace de 20 à 30 mm sera conservé entre les préparations et les parois du four. Respecter les consignes de chargement indiquées ci-après.

Une manette de commande permet de fermer ou non l'évacuation des buées : 2 positions Oura ouvert/ Oura fermé.

NOTA : Tout matériel transformé ne bénéficie plus de la marque .

### Conseil d'utilisation :

Dans un soucis d'économie d'énergie :

- L'appareil possède un système qui permet de passer du mode maintien en température au mode montée en température automatiquement.
- Il est conseillé de ne pas laisser fonctionner le four à vide en mode maintien en température.
- L'appareil ne nécessite pas de préchauffage.



# UTILISATION



## Mise en service :

Effectuer le chargement :

### Chargement CFX 710 RT :

Garnissez les grilles de barquettes ou répartissez les bacs de façon homogène dans le casier.  
Fermer la porte.

### Chargement CFX 710 RTC :

Mettre le casier en place sur le chariot.

Garnissez les grilles de barquettes ou répartissez les bacs de façon homogène dans le chargeur.

Ouvrir la porte du four.

Insérer le chargeur dans le four. Fermer la porte.

## Action :

Appui sur la touche  se met automatiquement en Mode maintien

Appui sur la touche  passe en Mode remise en température à 140°C.

Le temps pré-enregistré est de 60 minutes

Vous pouvez modifier le temps à l'aide des touches  .

Valider avec la touche 




Le dernier temps sélectionné reste en mémoire.




→ Appui sur la touche  passe en Mode remise en température pour bac inox.

**(nécessite l'utilisation d'un casier spécifique pour bacs inox)**

→ Appui sur la touche  passe en Mode Frites

ATTENTION : Pendant les cycles  ou  la température est de 165°C, il convient de ne pas utiliser de barquettes polypropylène.

\*Il faut d'abord repasser en mode Remise en température par un appui court sur la touche  pour pouvoir passer ensuite du mode  à  ou inversement.

Après une ouverture de porte pendant le mode  ou  la led F \*clignote "battement de cœur". Un appui court sur la touche  rappelle le mode sélectionné (le fonctionnement est cependant maintenu).

## Affichage :



---

060

rt i.

Fr i.

## Remarques :

- Si la porte est ouverte, la régulation est stoppée et ne redémarre qu'après fermeture de la porte. Le message « ERR » s'inscrit sur l'afficheur qui clignote.
- Dans le cas du mode « Remise en température », lors de l'ouverture de la porte, la chauffe est coupée, la minuterie s'arrête et reprend à la fermeture de la porte.
- En cours de cycle de « Remise en température », une modification du temps de cuisson est possible par une action sur les touches  .

# UTILISATION



Un premier appui fera clignoter l'afficheur. Si aucune action n'a lieu durant 3 sec., la programmation en cours reste valide. Un second appui sur l'une des touches fait évoluer le temps restant. La non action durant 3 secondes mémorise la nouvelle consigne de temps restant.

- La fin du décompte de temps est signalée par un buzzer.
- La led de la touche Marche /Arrêt est allumé dès la mise sous tension de l'appareil.
- La led de la minuterie est allumé dès le lancement d'un temps et clignote si on l'arrête en cours de cycle.

## Option humidificateur :

Mettre le four en mode « Remise en température ».

Appuyer sur la touche Un deuxième appui annule la sélection.

Positionnez la commande de oura sur .

L'humidification de l'enceinte n'est effective qu'en mode de remontée en température et, lorsque les résistances sont alimentées.

## Option sonde à coeur :

Mettre le four en mode « Remise en température ».

Positionner la sonde.

Appuyer sur la touche .

Positionnez la commande de oura sur .

L'humidification de l'enceinte n'est effective qu'en mode de remontée en température et, lorsque les résistances sont alimentées.

Capacité de chargement bacs polypropylène :

CFX 710 RT	Nombre de rations par barquettes		Chargement par fournée		Capacité par fournée en ration		Capacité par fournée en repas complets	
	Viande	Légumes	Nbre barquettes/niveau	Total	Viande	Légumes	30 à 120	
Individuelle : 225x180x30	1	1	3x10	30	30	30	30 barquettes	30
EN 4 : 200x200x50	6 à 7	4 à 5	2x7	20	120	80	8 viandes 12 légumes	48 à 56
EN 6 : 300x200x50	9 à 10	6 à 7	2x7	20	180	120	8 viandes 12 légumes	72 à 80
1/6 GN : 176x162x50	4 à 5	3 à 4	6x7	60	240	180	24 viandes 36 légumes	96 à 120
1/4 GN : 265x162x50	6 à 7	4 à 5	4x7	40	240	160	16 viandes 24 légumes	96 à 112
1/3 GN : 325x176x50	8 à 10	6 à 7	3x7	30	240	180	12 viandes 18 légumes	96 à 120
1/2 GN : 325x265x50	12 à 15	8 à 10	2x7	20	240	160	8 viandes 12 légumes	96 à 120
1/1 GN : 530x325x50	24 à 30	17 à 20	1x7	10	240	170	4 viandes 6 légumes	96 à 120

Valeurs données à titre indicatif pouvant varier en fonction de l'âge et des habitudes alimentaires.

Poids moyen d'une ration : Viande 100 à 120 grammes; Légumes 150 à 180 grammes.

## Capacité de chargement bacs inox

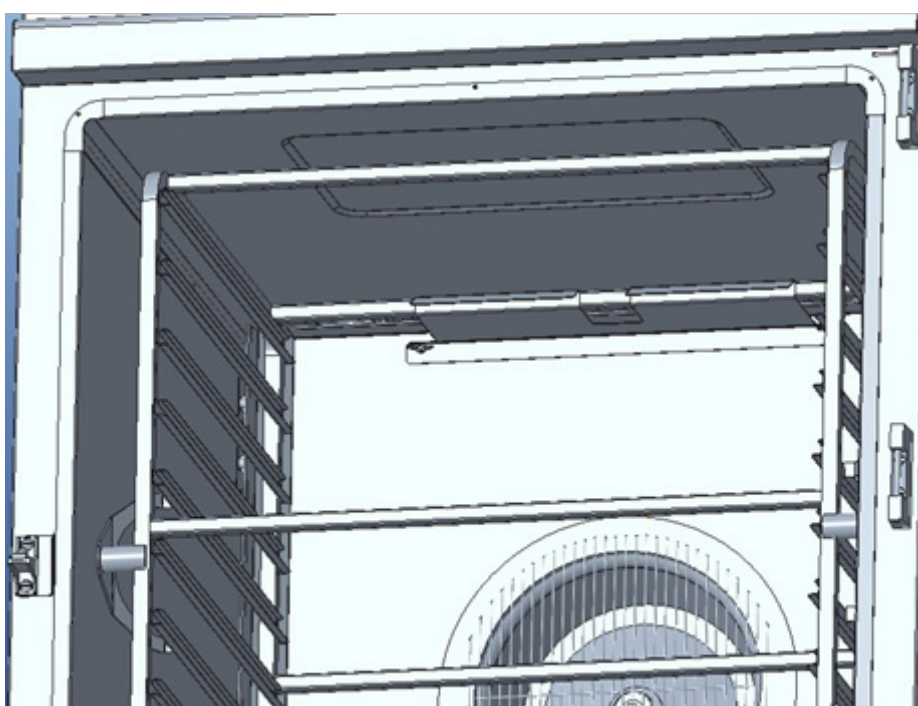
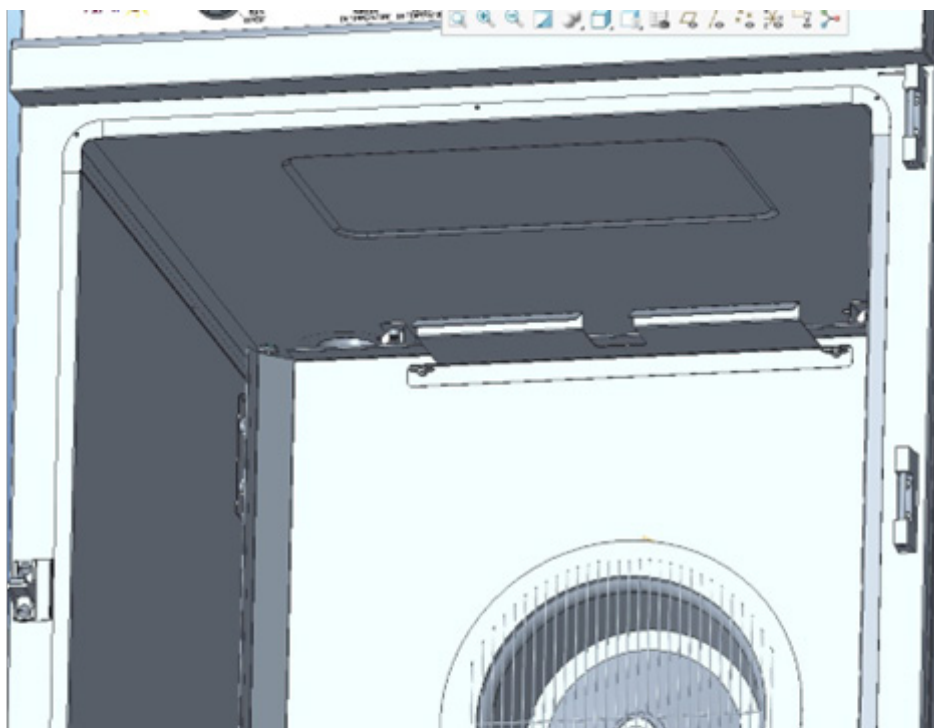
CFX 710 RT	Nombre de rations par barquettes		Chargement par journée		Capacité par journée en ration		Capacité par journée en repas complets	
	Viande	Légumes	Nbre barquettes/niveau	Total	Viande	Légumes		
1/2 GN : 325x265x65	15 à 17	11 à 13	2x8	16	240	170	5 viandes 7 légumes	90 à 110
1/1 GN : 530x325x65	30 à 38	21 à 25	1x8	8	240	170	3 viandes 5 légumes	90 à 110

Valeurs données à titre indicatif pouvant varier en fonction de l'âge et des habitudes alimentaires.

Poids moyen d'une ration : Viande 100 à 120 grammes; Légumes 150 à 180 grammes.

Maintien de chargeur à installer dans le cas d'une utilisation sans chariot.

La pièce est à fixer avec la visserie fournie et permet de solidariser le casier au four.





**AVANT TOUT NETTOYAGE, FERMER LES ALIMENTATIONS GAZ ET/ OU ELECTRIQUE**

**ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.**

**DANGER : CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYE AUX MOYENS DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU SUBIR D'IMPORTANTES PROJECTIONS D'EAU.**

Mettre le four hors tension.

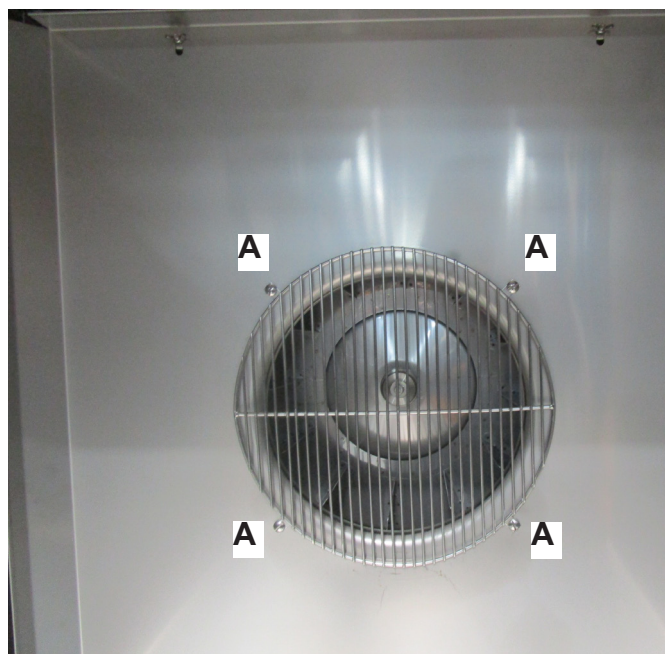
Nettoyer les parois du four et l'ensemble de la platerie (échelles, gilles, chargeurs ...) avec un produit d'entretien non abrasif. Ces produits d'entretien doivent être manipulés avec précaution. Respecter les conseils d'utilisation et de précaution du fabricant.

Utiliser des produits de nettoyage non toxiques et autorisés pour le matériel alimentaire surtout pour l'intérieur du four. Après nettoyage, sécher l'appareil.

L'acier inoxydable peut voir sa couche passive se détériorer, il peut alors rouiller. Pour éviter ce risque :

- Ne pas rayer le four avec un autre métal
- Ne pas utiliser de l'eau de javel
- Ne pas utiliser d'acide
- Ne pas utiliser de brosse métallique.

Pour faciliter le nettoyage du four, vous pouvez démonter certains éléments : joint de porte voir § intervention, tôle d'aspiration : voir ci-dessous.



Nettoyer périodiquement la zone arrière du four après avoir dévissé les 4 vis A et enlever la tôle de la protection de turbine. Rincer et sécher.

Masse Eléments amovibles : Tôle d'aspiration : 1 Kg

Carrosserie : Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à l'acier inoxydable (par exemple SUMAINOX®, JONHSON INOXYDABLE®, PPZ INOXYDABLE®), jamais de produits abrasifs.