

### INSTALLATION MANUAL Combi Ovens

EN

### NOTICE D'INSTALLATION Fours Mixtes

FR



#### WARNING:

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.



#### AVERTISSEMENT:

Toute installation, réglage, modification, service ou maintenance incorrecte peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

#### For your safety

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

#### Pour votre sécurité

Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.





# CHEF'SCOMBI

## The essentials / L'essentiel

1 - HANDLING / MANUTENTION .....	5
2 - PLACEMENT / MISE EN PLACE.....	6
3 - WATER CONNECTION / RACCORDMENT EAU.....	8
4 - DRAIN CONNECTION / RACCORDMENT VIDANGE .....	8
5 - ELECTRICAL CONNECTION / RACCORDMENT ELECTRIQUE .....	9
6 - GAS CONNECTION / RACCORDMENT GAZ.....	11
7 - GUIDELINES FOR HOT CONTAINERS / CONSIGNES MANIPULATION PLATS CHAUDS .....	12
8 - APPLIANCE ON WHEELS / APPAREIL SUR ROULETTES .....	12
9 - COOKING GREASE COLLECTION OPTION / OPTION COLLECTEUR DE GRAISSE .....	13
10 - CONNECTIONS LOCATION / POSITION RACCORDMENTS .....	14
11 - DATA PLATE / PLAQUE SIGNALETIQUE.....	15

## EN

TECHNICAL DATA.....	17
ESSENTIAL TOOLS .....	18
COMMISSIONING.....	19
GENERAL REQUIREMENTS .....	27
HANDLING .....	28
SETTING UP.....	29
CONNECTIONS .....	31

## FR

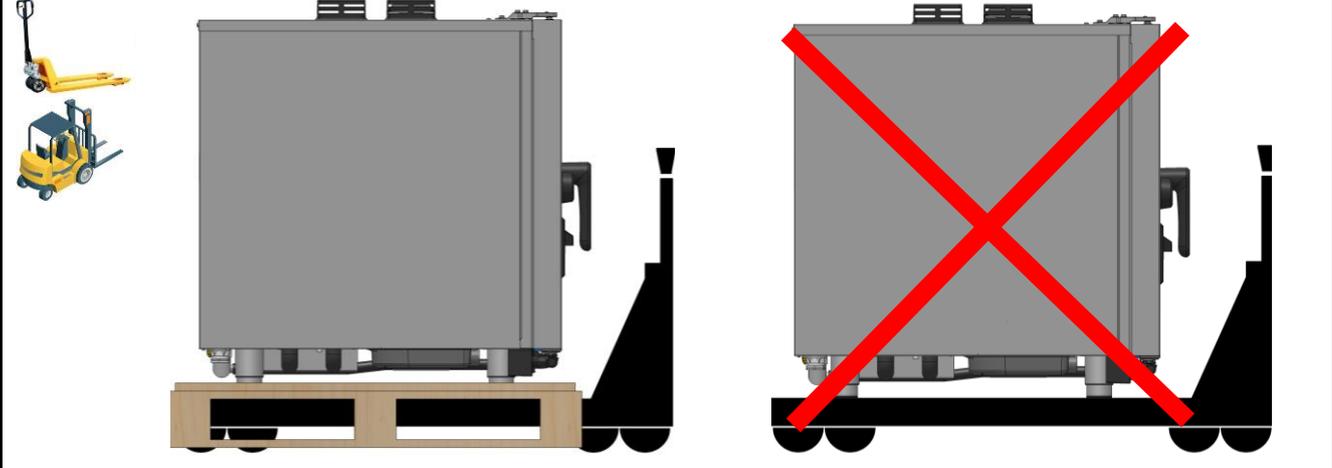
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	38
OUTILS INDISPENSABLES .....	39
MISE EN SERVICE .....	40
EXIGENCES GENERALES.....	48
MANUTENTION .....	49
MISE EN PLACE.....	50
RACCORDMENTS .....	52



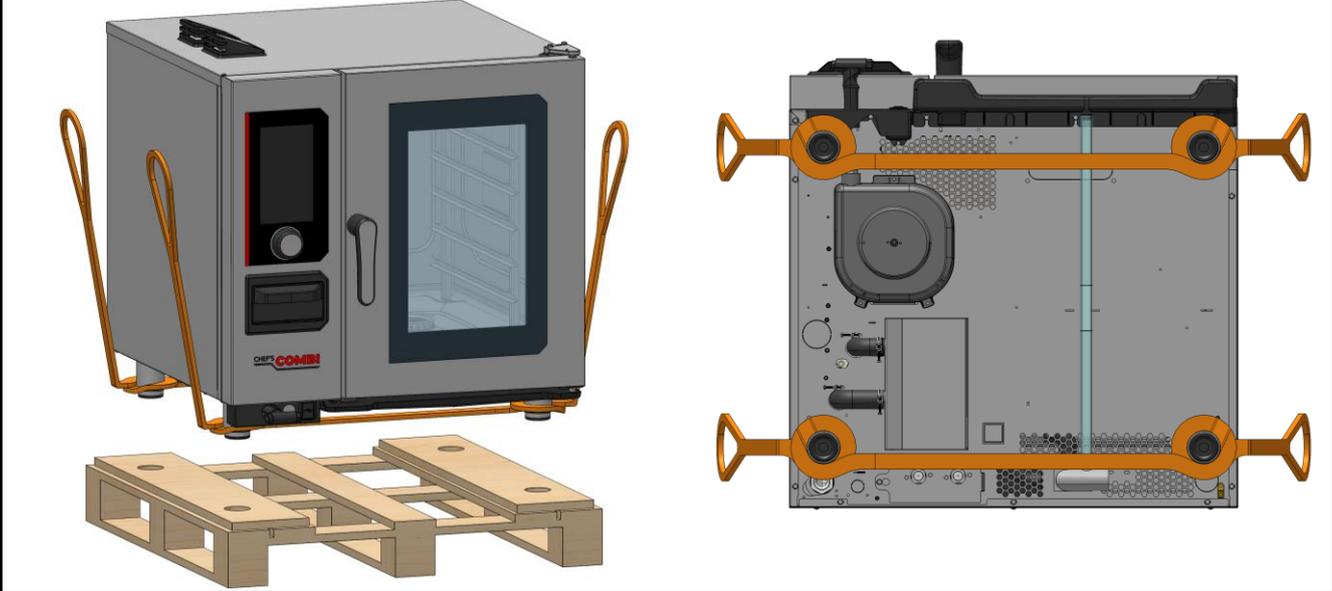
# 1 - HANDLING / MANUTENTION

## 6 AND 10 LEVEL OVENS / FOURS 6 ET 10 NIVEAUX

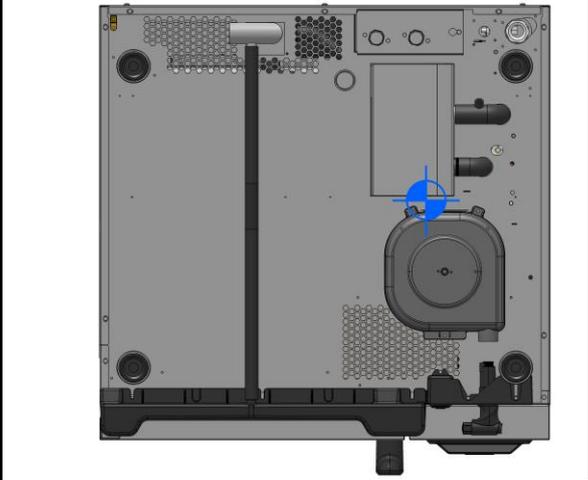
A Fig 1.1A



B Fig 1.1B

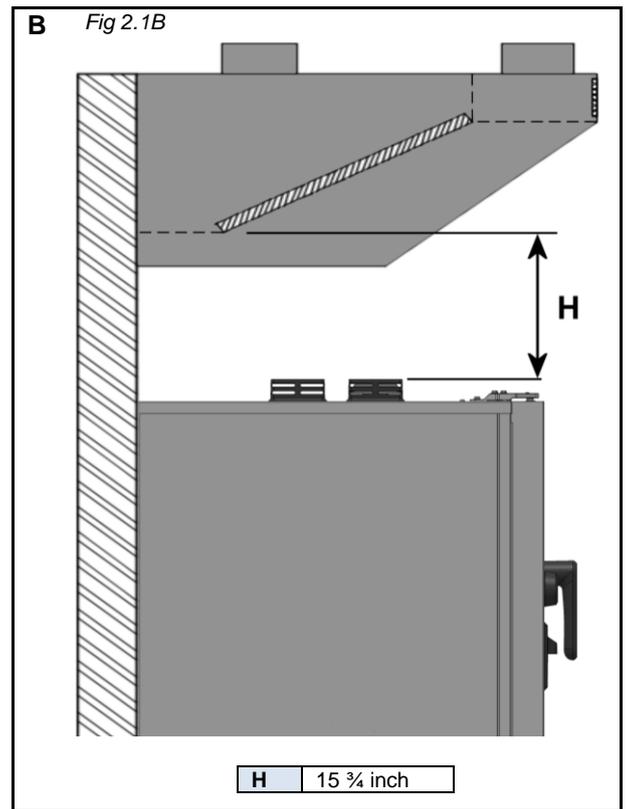
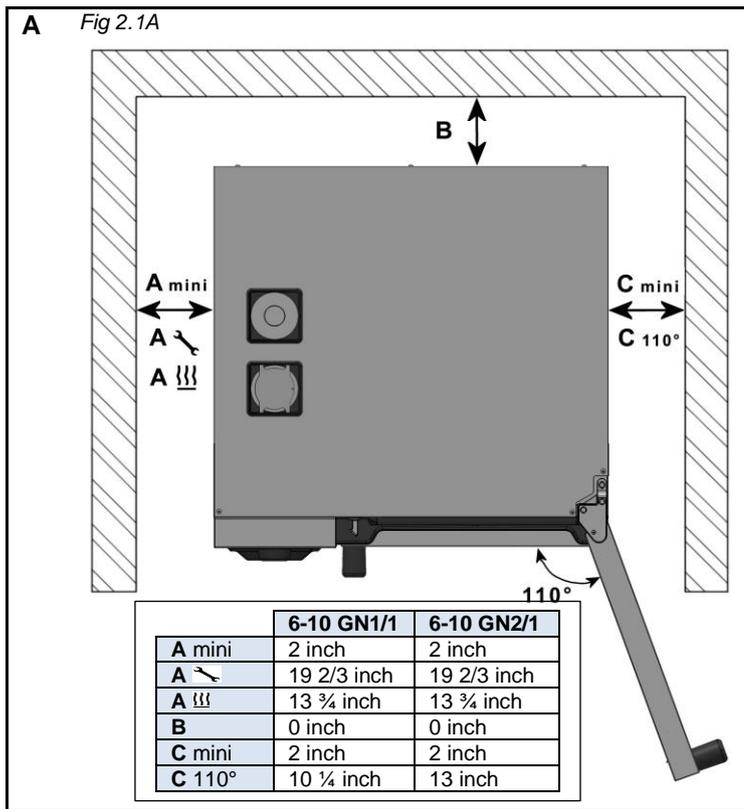


C Fig 1.1C

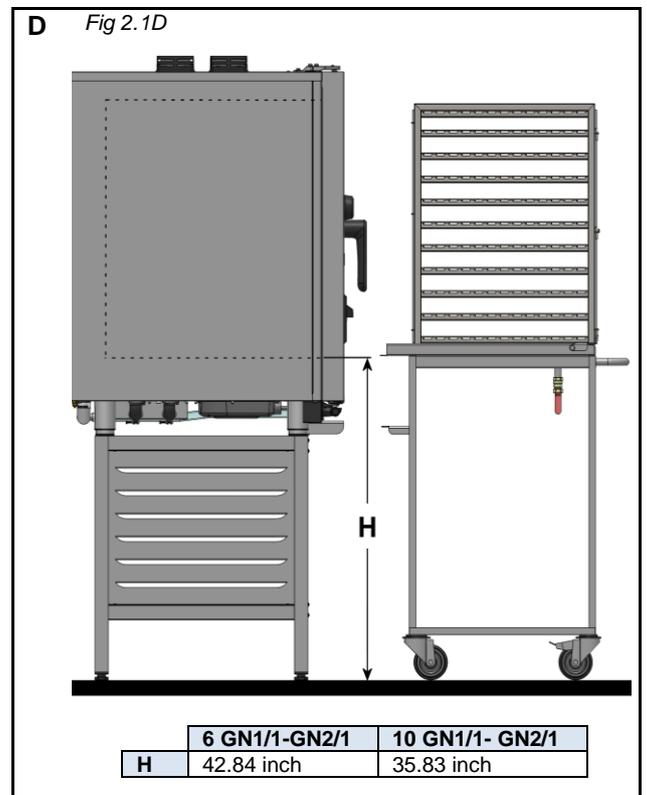
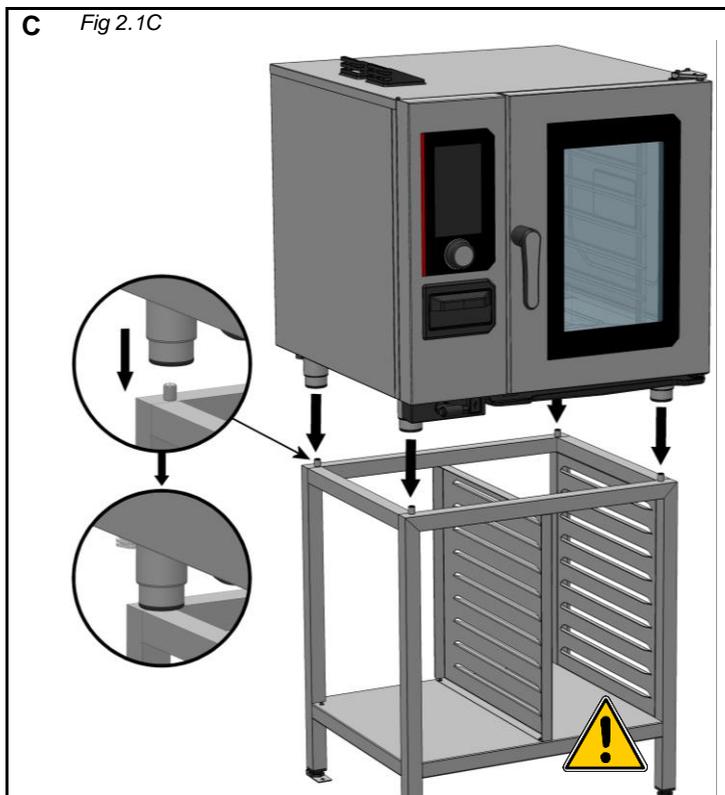


## 2 - PLACEMENT / MISE EN PLACE

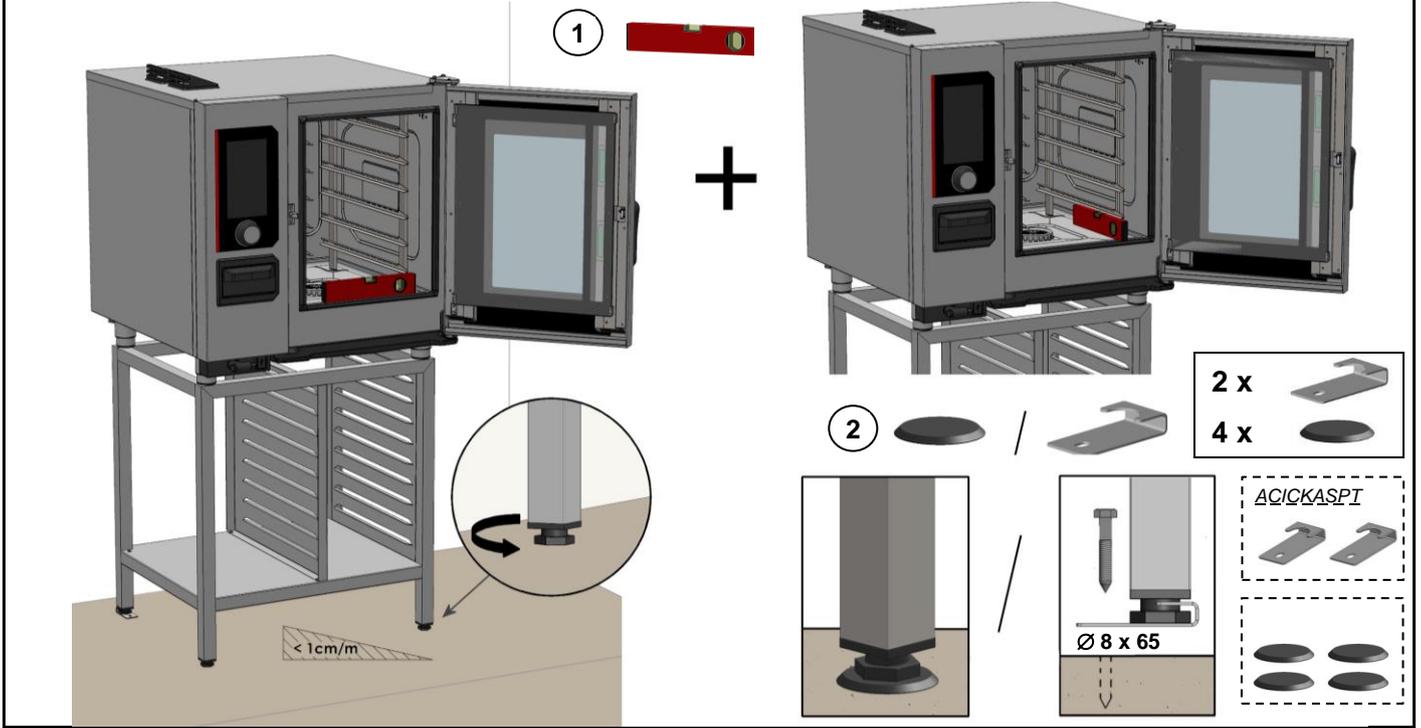
### MINIMUM DISTANCE / DISTANCE MINIMALE



### 6 AND 10 LEVELS ON A STAND / FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR SON PIETEMENT

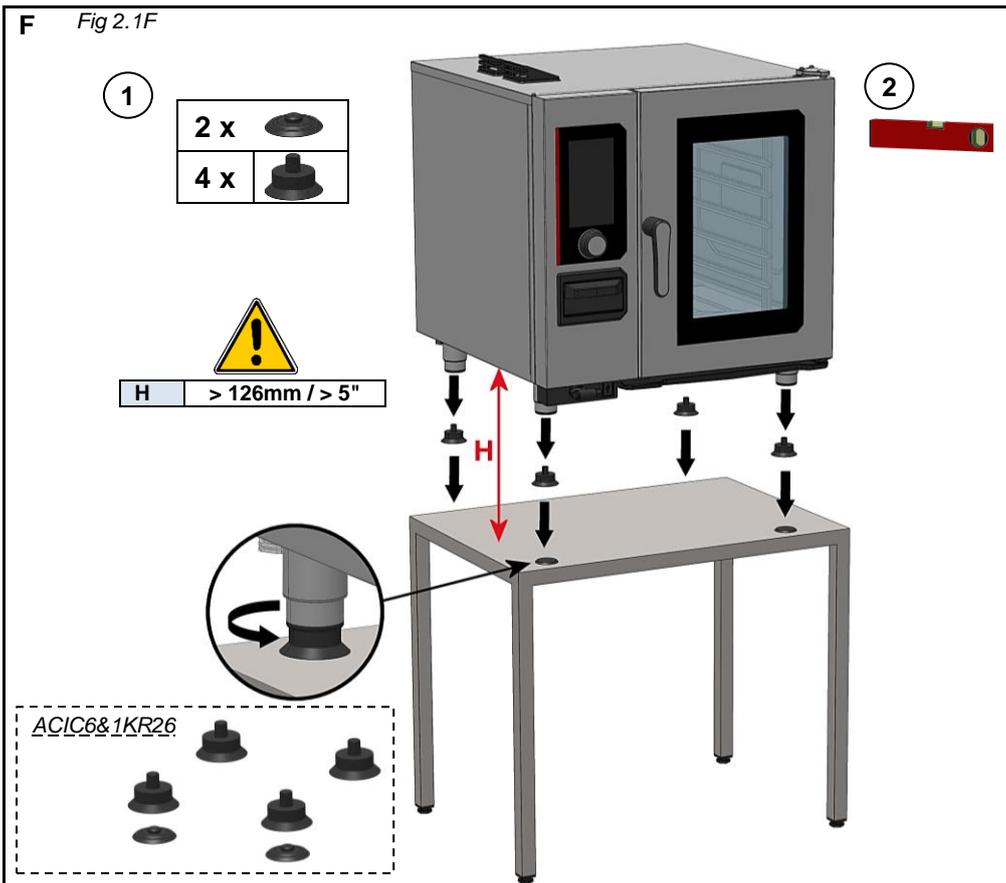


E Fig 2.1E



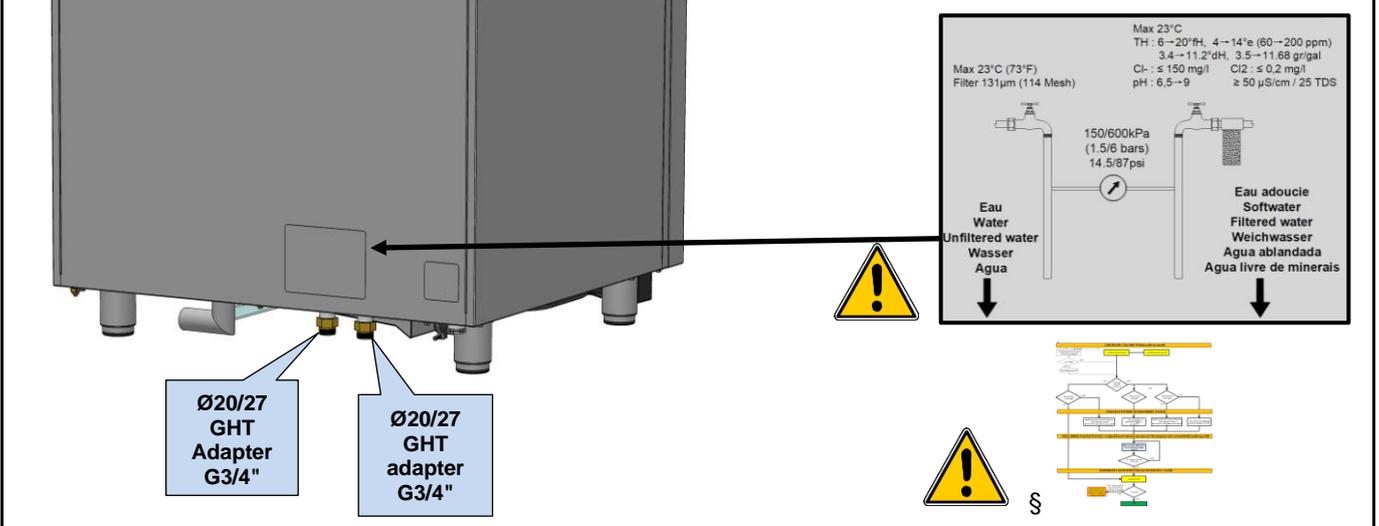
**6 AND 10 LEVELS ON A TABLE / FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR TABLE**

F Fig 2.1F



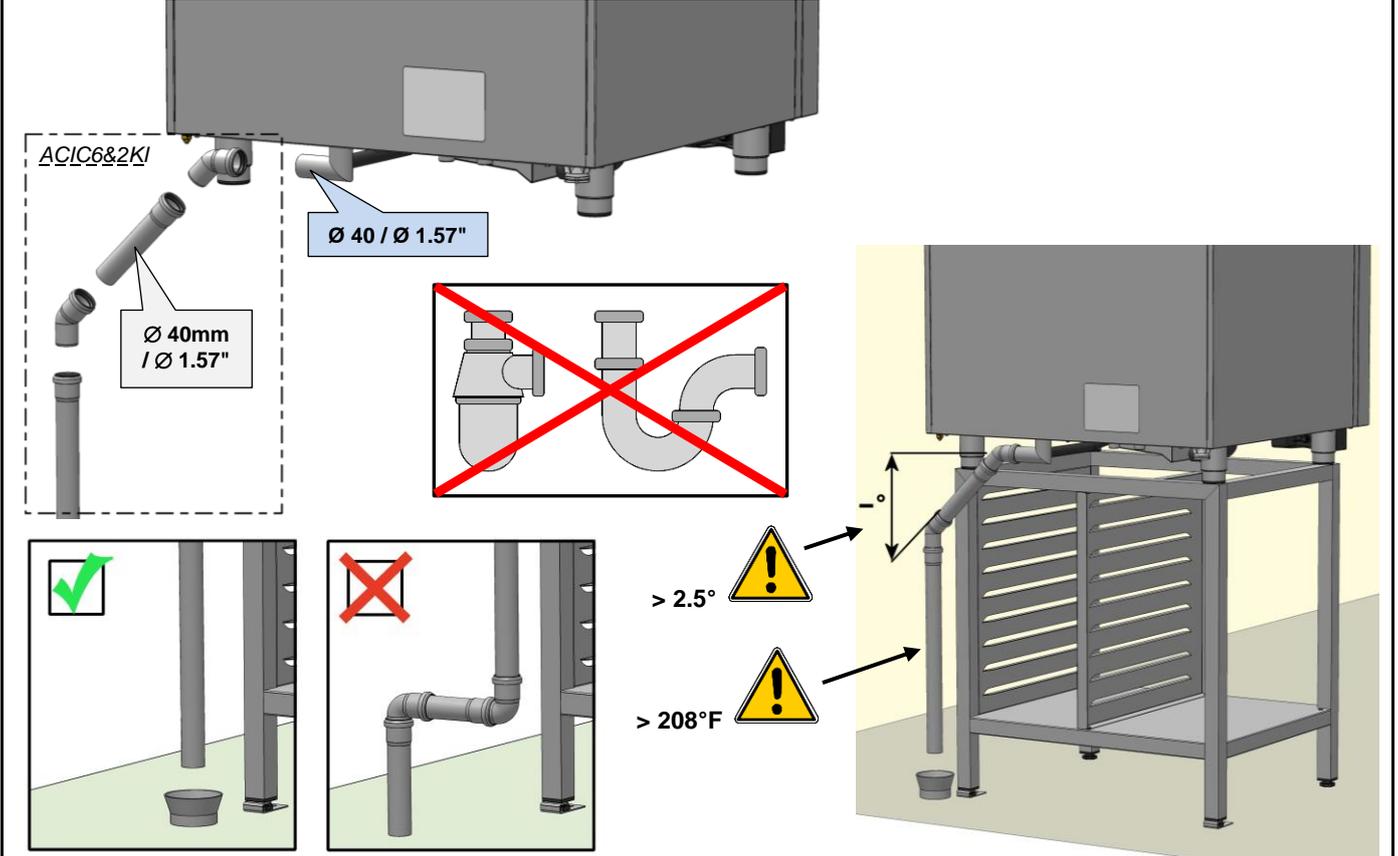
### 3 - WATER CONNECTION / RACCORDEMENT EAU

A Cold unfiltered water + filtered water / Eau froide + Eau adoucie Fig 3A



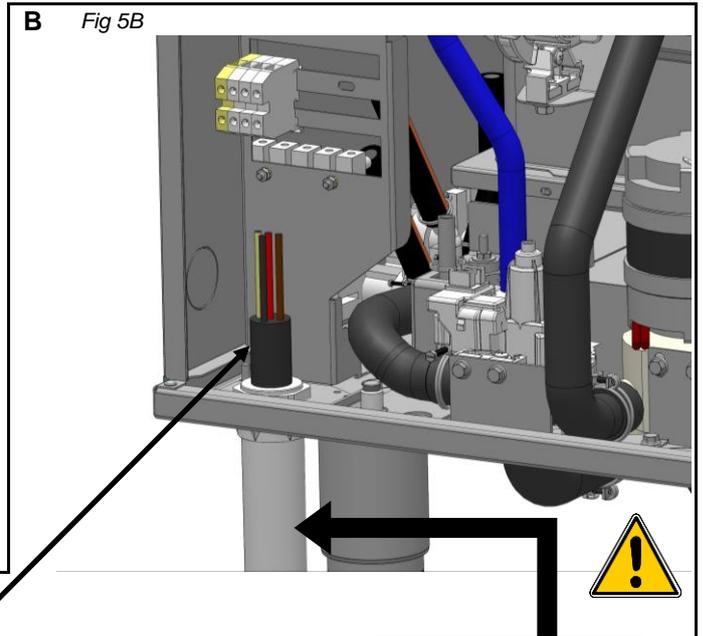
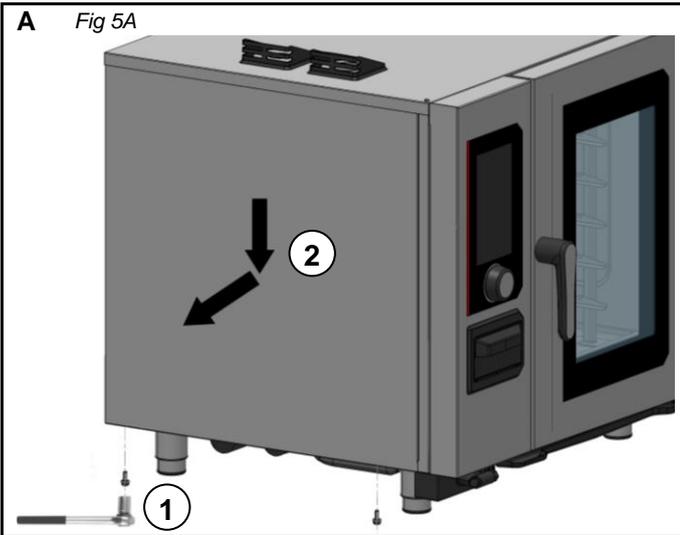
### 4 - DRAIN CONNECTION / RACCORDEMENT VIDANGE

A Fig 4A



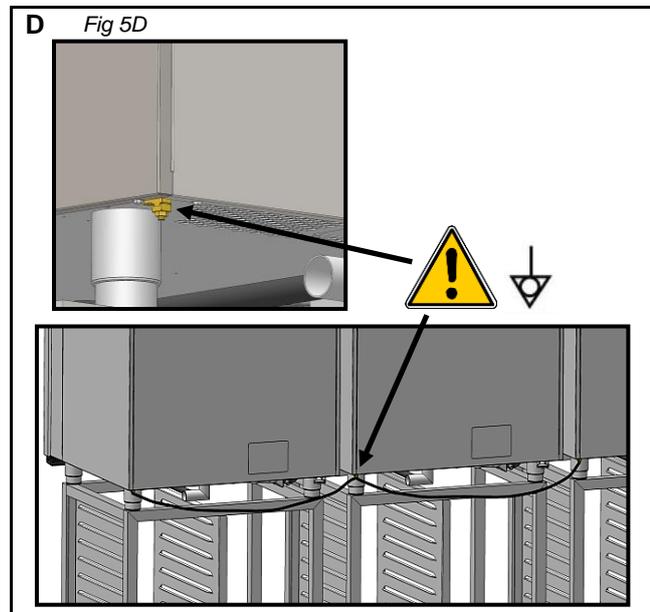
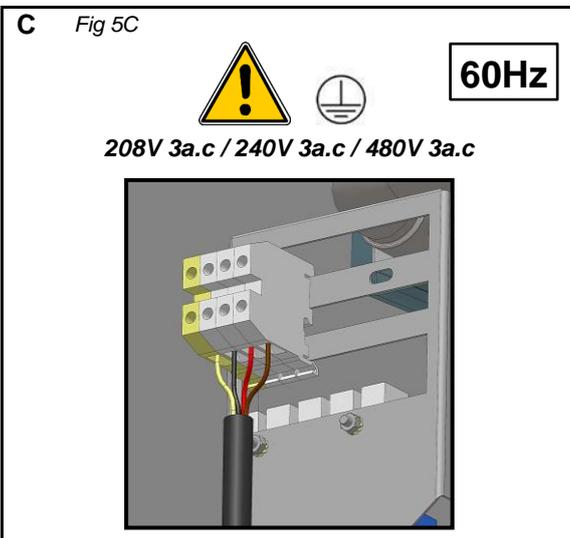
## 5 - ELECTRICAL CONNECTION / RACCORDEMENT ELECTRIQUE

### ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES

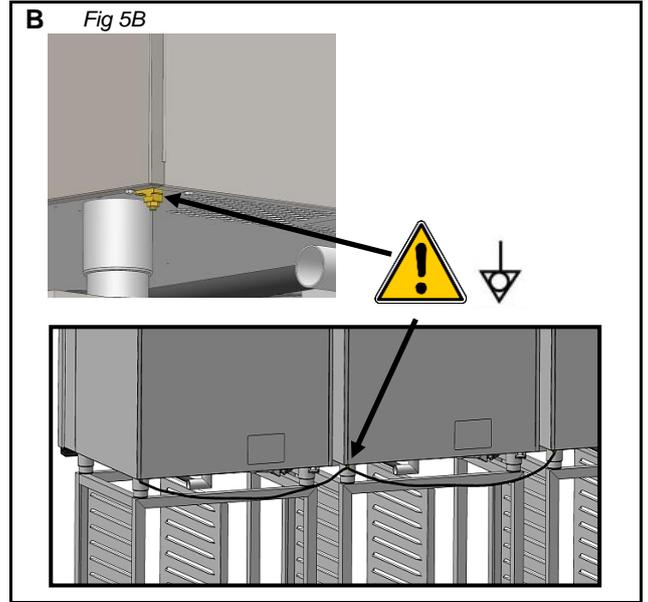
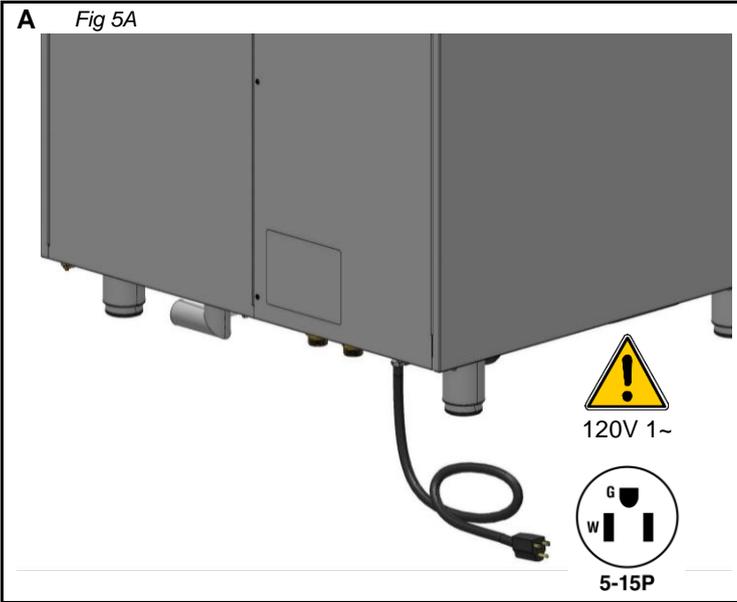


	V	MAX (A)	AWG
CHEF-61E (VICS61E)	208 3a.c.	31.60	8
CHEF-61E (VICS61E)	240 3a.c.	29.90	8
CHEF-61E (VICS61E)	480 3a.c.	15.40	12
CHEF-62E (VICS62E)	208 3a.c.	63.00	3
CHEF-62E (VICS62E)	240 3a.c.	59.50	3
CHEF-62E (VICS62E)	480 3a.c.	29.00	8
CHEF-101E (VICS101E)	208 3a.c.	53.00	4
CHEF-101E (VICS101E)	240 3a.c.	50.10	4
CHEF-101E (VICS101E)	480 3a.c.	24.70	8
CHEF-102E (VICS102E)	208 3a.c.	101.80	1
CHEF-102E (VICS102E)	240 3a.c.	96.10	1 / 0
CHEF-102E (VICS102E)	480 3a.c.	45.80	4

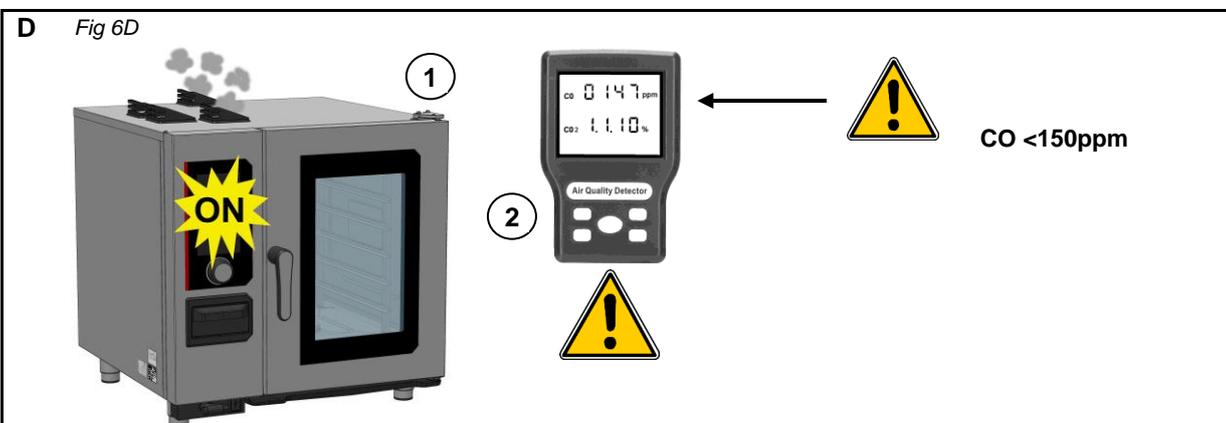
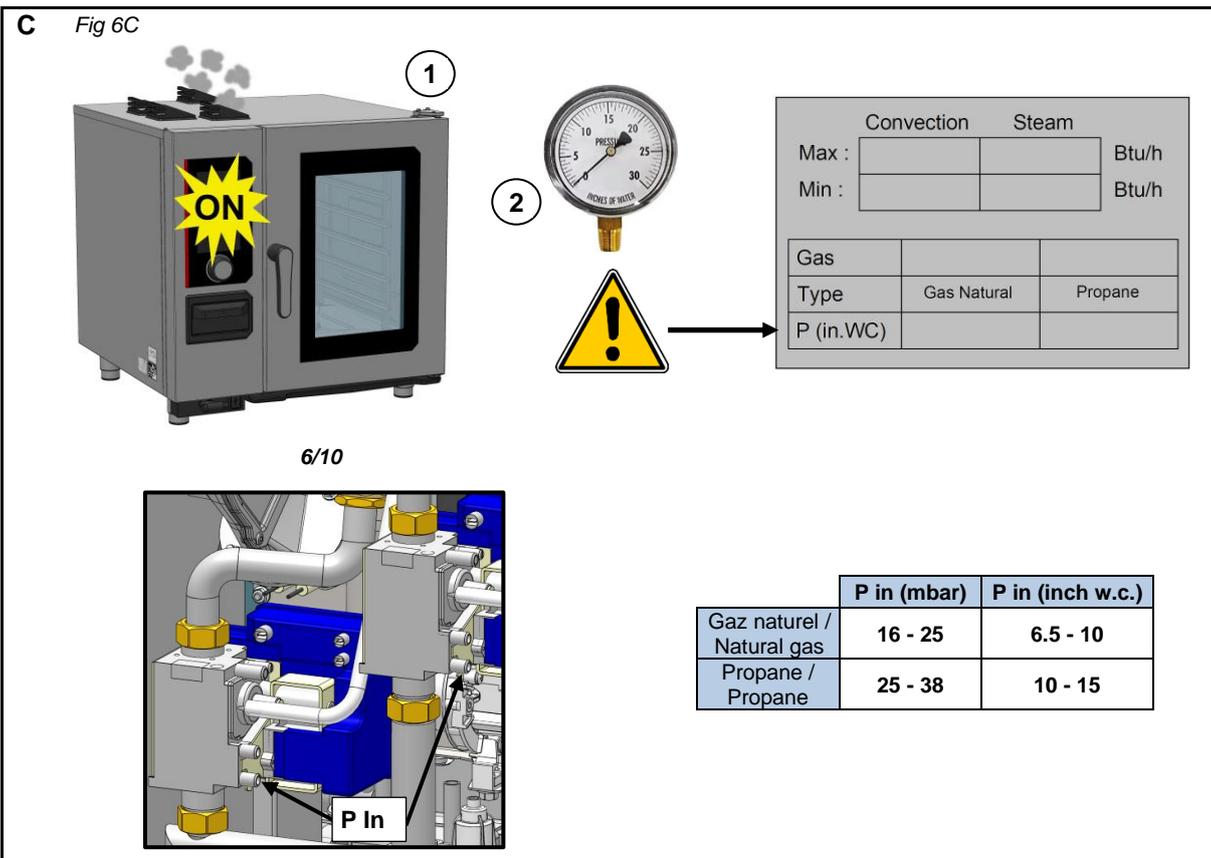
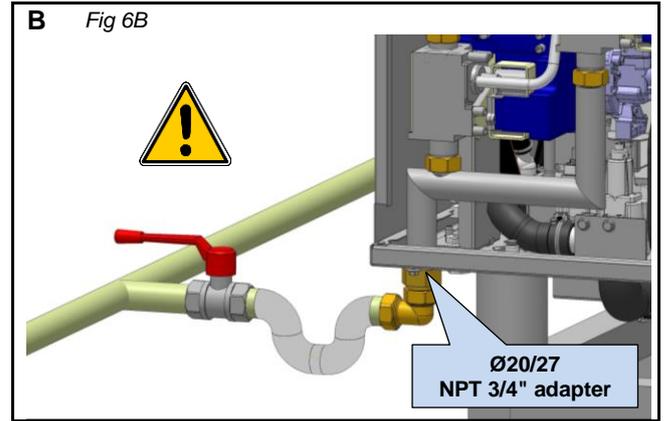
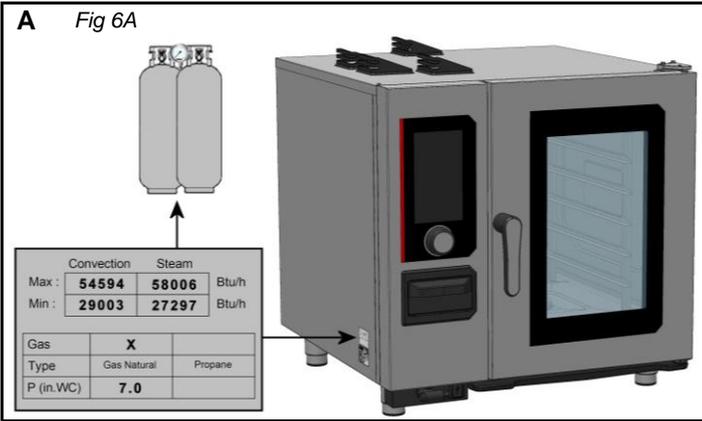
	208/240V 3~	480V 3~
CHEF-61E (VICS61E)	0.75"	0.5"
CHEF-62E (VICS62E)	1.25"	0.75"
CHEF-101E (VICS101E)	1.25"	0.75"
CHEF-102E (VICS102E)	2" / 1.5"	1.25"



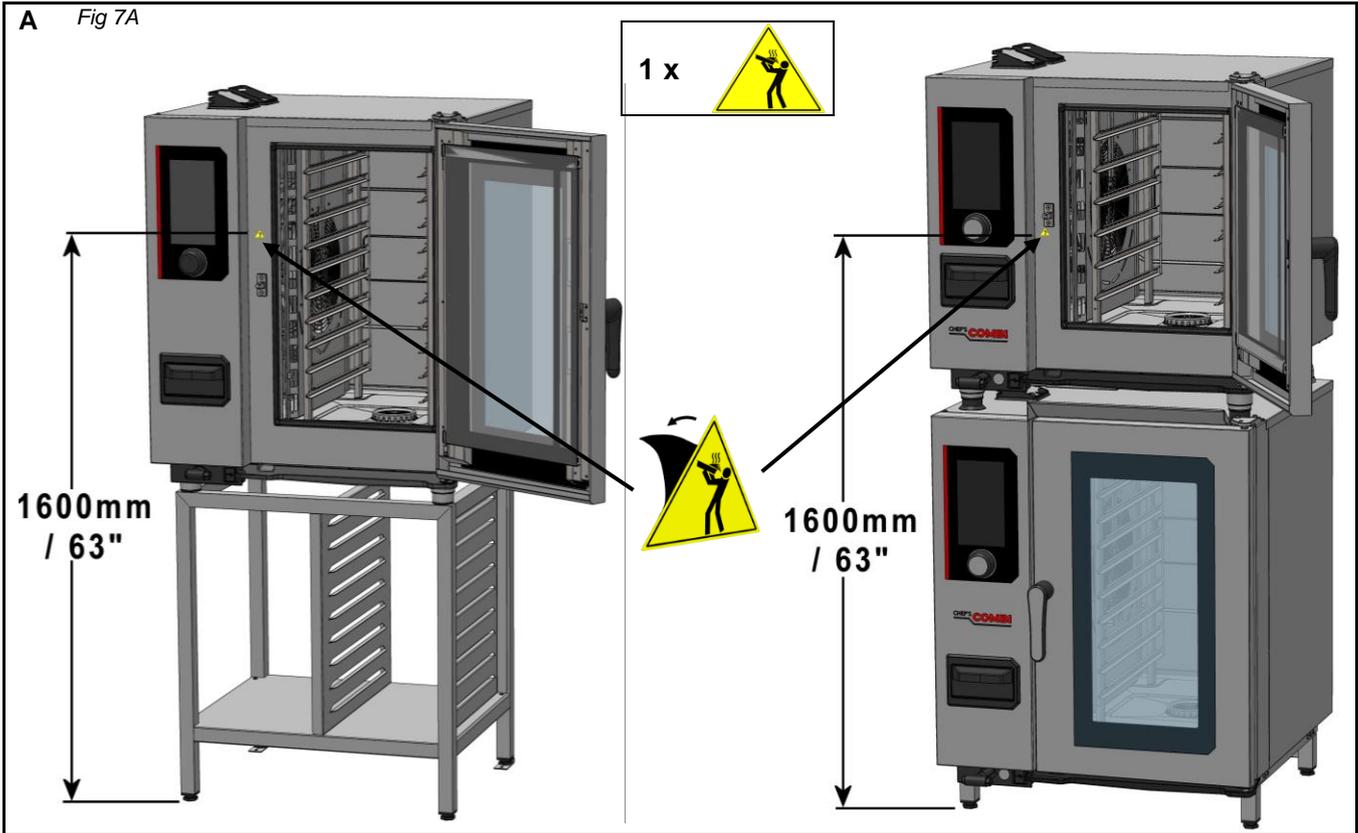
**GAS OVENS / FOURS GAZ**



## 6 - GAS CONNECTION / RACCORDEMENT GAZ

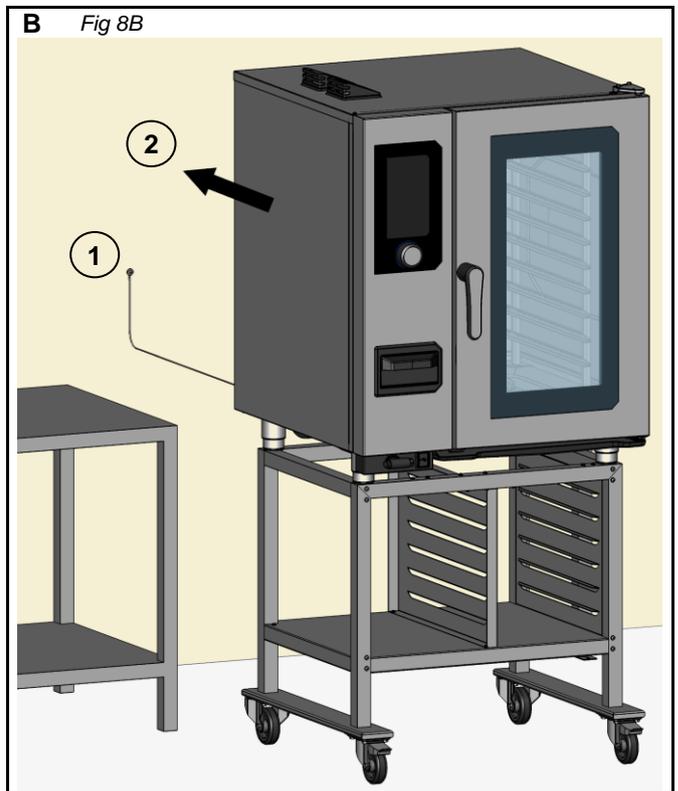
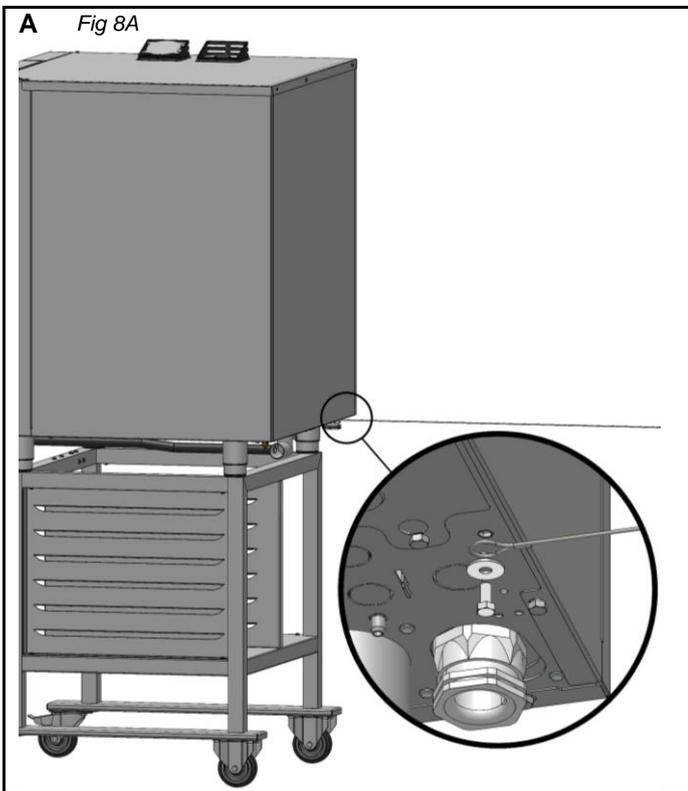


**7 - GUIDELINES FOR HOT CONTAINERS / CONSIGNES MANIPULATION PLATS CHAUDS**



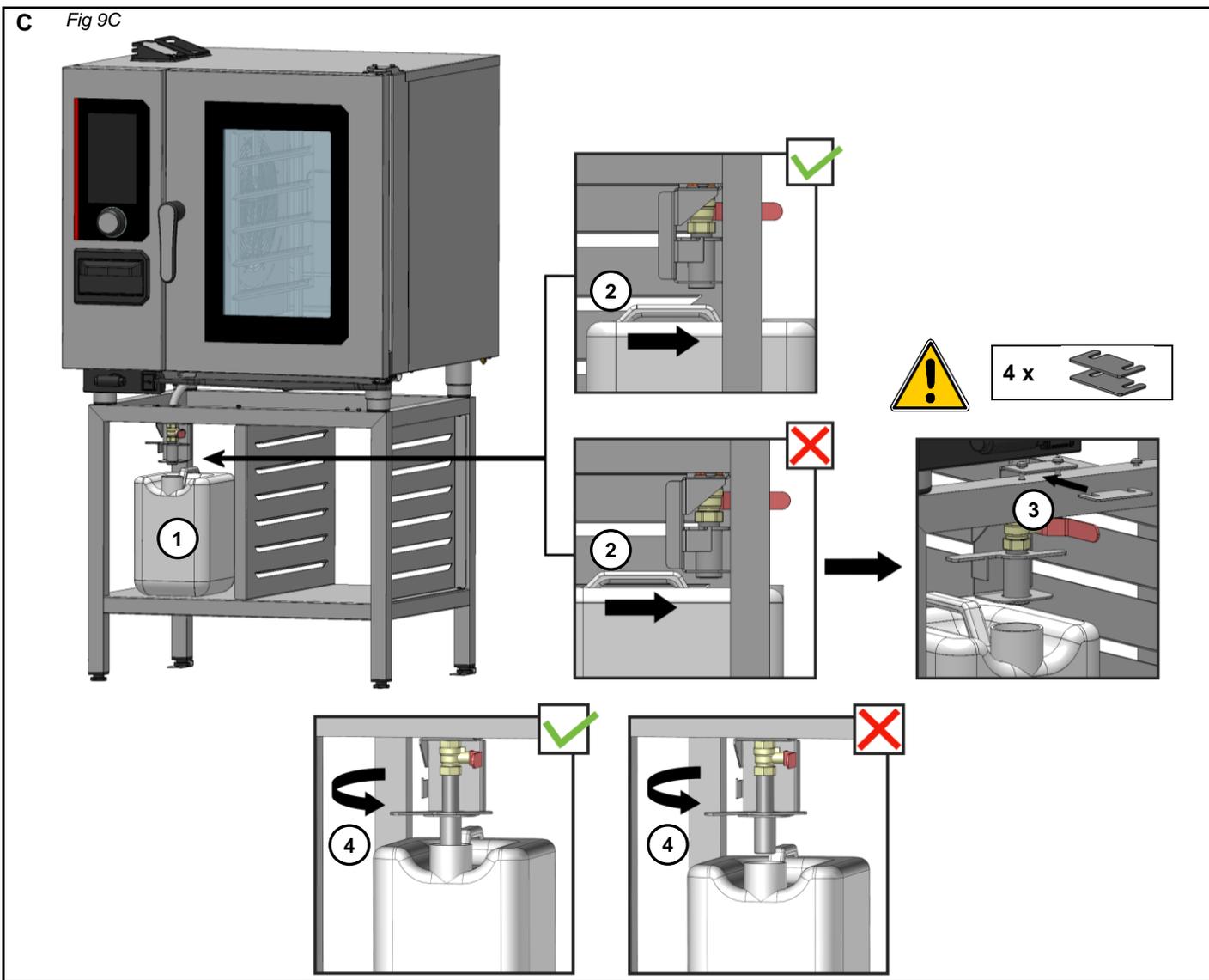
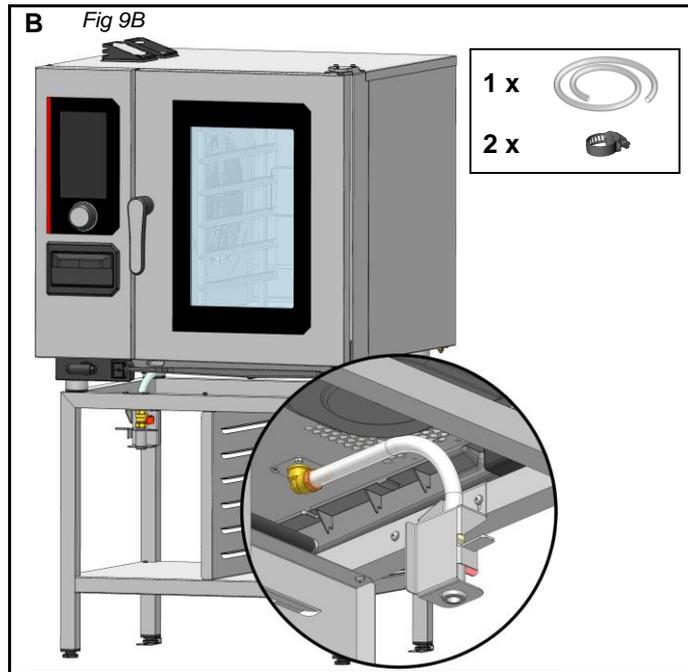
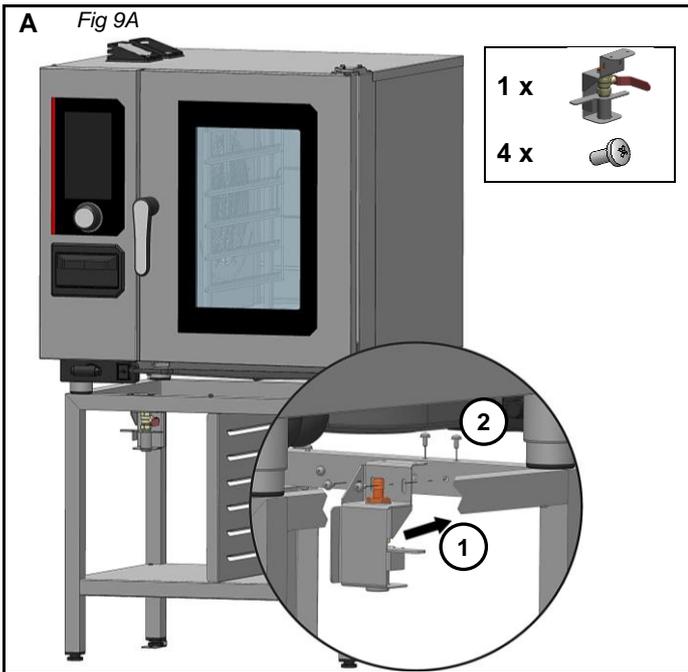
**8 – APPLIANCE ON WHEELS / APPAREIL SUR ROULETTES**

**6 AND 10 LEVELS OVENS /FOURS 6 ET 10 NIVEAUX**

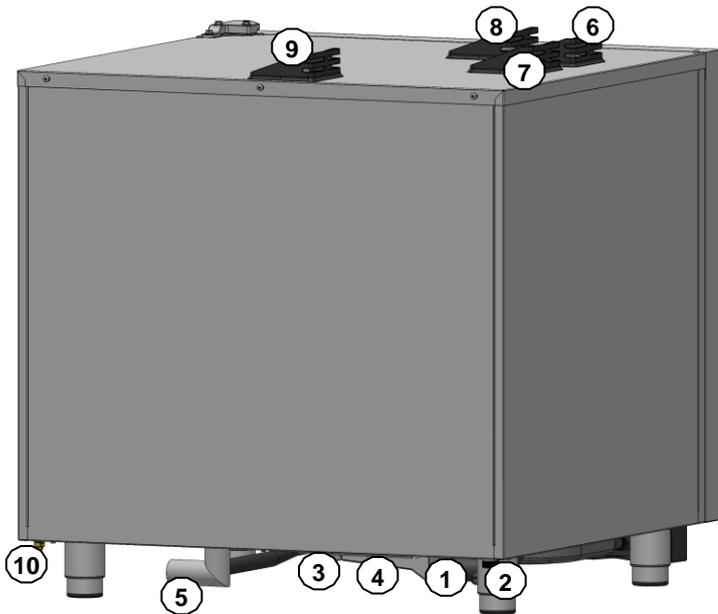


**9 – COOKING GREASE COLLECTION OPTION / OPTION COLLECTEUR DE GRAISSE**

**6 AND 10 LEVEL OVENS ON A STAND / FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR SON PIETEMENT**



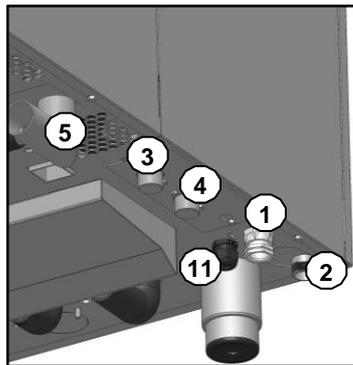
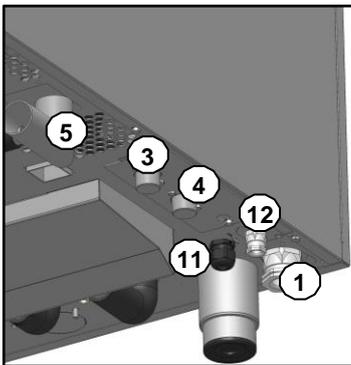
## 10 - CONNECTIONS LOCATION / POSITION RACCORDEMENTS



- 1 : ELECTRIC connection  
*Raccordement ELECTRIQUE*
- 2 : GAS connection (gas appliance)  
*Raccordement GAZ (appareil gaz)*
- 3 : Potable COLD WATER connection  
*Raccordement EAU FROIDE alimentaire*
- 4 : SOFTENED WATER connection  
*Raccordement EAU ADOUCIE*
- 5 : DRAIN connection  
*Raccordement VIDANGE*
- 6 : CHIMNEY WITH AIR IN  
*Cheminée à CLAPET IN*
- 7 : CHIMNEY WITH AIR OUT  
*Evacuation des VAPEURS EXCEDENTAIRES*
- 8 : Exit for COMBUSTION PRODUCTS (gas appliance)  
*Evacuation des GAZ BRULES (appareil gaz)*
- 9 : Exit for BOILER COMBUSTION PRODUCTS (gas)  
*Evacuation des GAZ BRULES CHAUDIERE (gaz)*
- 10 : Bonding EQUIPOTENTIAL  
*Liaison EQUIPOTENTIELLE*
- 11 : ETHERNET  
*ETHERNET*
- 12 : ENERGY saver (electric appliance)  
*Economiseur D'ENERGIE (appareil électrique)*

Electric oven / Four électrique

Gas oven / Four gaz



## 11 - DATA PLATE / PLAQUE SIGNALÉTIQUE

### Data plate / Plaque signalétique

In any correspondence about your equipment, please indicate / Pour toute correspondance relative à votre matériel, rappeler toujours :

- The model number (**Model. ①**) / Le numéro de modèle
- The serial number (**Fabr. Nr ②**) / Le numéro de série
- The date (**Date ③**) / La date

<b>Vulcan Company</b>	
Baltimore,MD	E75870
Art	④
Model.	①
Date	③
Fabr. Nr.	②
⑤	V
⑥	kW
⑦	Hz
⑧	A

- 1 : Model number / Numéro de modèle
- 2 : Serial number / Numéro de série
- 3 : Date / Date
- 4 : Article code / Code article
- 5 : Voltage + current / Tension + courant
- 6 : Electric power / Puissance Electrique
- 7 : Frequency / Fréquence
- 8 : Amperage (not specified on gas oven) / Intensité (non renseigné sur four gaz)

### Gas data plate / Plaque spécifique Fours gaz

	Convection	Steam	
Max :	①		Btu/h
Min :			Btu/h
Gas	②		
Type	Gas Natural	Propane	
P (in.WC)	③		

- 1 : Gas power / Puissance Gaz
- 2 : The box marked with a cross Indicates the gas for which the appliance has been adjusted / La case marquée d'une croix, indique le gaz pour lequel est réglé l'appareil
- 5 : Pressure (in WC)/ Pression

⇒ IN CASE OF A CHANGE OF GAS Modify this plate, and mark the new gas used. / EN CAS DE CHANGEMENT DE GAZ, Remplacer cette plaque, et cocher le nouveau gaz utilisé.

NOTE: Both the Gas and Pressure for which the appliance is set must be authorised in the country in question. Check this point in the section: Changing the appliance from one gas to another. / NOTA: Le couple Gaz/Pression pour lequel l'appareil est réglé, doit être autorisé dans le pays concerné. Vérifier ce point dans le paragraphe: Adaptation de l'appareil d'un gaz à un autre.

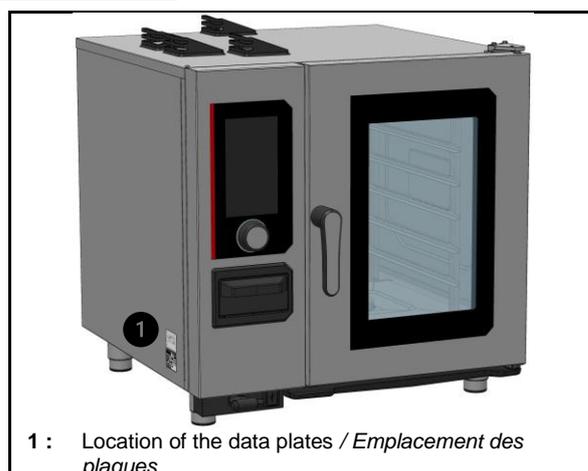
### Position of data plate - gas plates / Position Plaque signalétique - plaque gaz

The data plate, on all ovens, is fixed onto the left side of the oven in the lower right corner. / La plaque signalétique, quel que soit le four, se trouve apposée sur le côté gauche du four, dans le coin inférieur droit.

Electric oven / Four Electrique



Gas oven /Four Gaz





## TECHNICAL DATA

### Dimensions, weights and thermal loads

Code	Designation	Depth <i>inch</i>	Width <i>inch</i>	Height <i>inch</i>	Weight <i>lb</i>	Latent heat <i>W</i>	Sensitive heat <i>W</i>
<b>CHEF-61E</b> (VICS61E)	Vulcan: Combi Steam 6 Levels GN1/1 (Elec)	35.16	33.54	35.35	309	1890	1260
<b>CHEF-61G</b> (VICS61G)	Vulcan: Combi Steam 6 Levels GN1/1 (Gas)	35.16	33.54	35.35	397	3060	2550
<b>CHEF-62E</b> (VICS62E)	Vulcan: Combi Steam 6 Levels GN2/1 (Elec)	41.06	41.02	35.35	375	3942	2628
<b>CHEF-62G</b> (VICS62G)	Vulcan: Combi Steam 6 Levels GN2/1 (Gas)	41.06	41.02	35.35	483	4950	4125
<b>CHEF-101E</b> (VICS101E)	Vulcan: Combi Steam 10 Levels GN1/1 (Elec)	35.16	33.54	42.36	342	3294	2196
<b>CHEF-101G</b> (VICS101G)	Vulcan: Combi Steam 10 Levels GN1/1 (Gas)	35.16	33.54	42.36	441	5850	4875
<b>CHEF-102E</b> (VICS102E)	Vulcan: Combi Steam 10 Levels GN2/1 (Elec)	41.06	41.02	42.36	418	6462	4308
<b>CHEF-102G</b> (VICS102G)	Vulcan: Combi Steam 10 Levels GN2/1 (Gas)	41.06	41.02	42.36	541	7416	6180

### Electrical currents, power and protection

#### Electrical appliances

Code	U <i>V</i>	Lib	Power <i>KW</i>	Frequency <i>Hz</i>	Intensity <i>A</i>	<i>A</i>	RCD <i>Type</i>
<b>CHEF-61E</b> (VICS61E)	208	3a.c.	10,5	60	31.6	35	AC
	240	3a.c.	11.4	60	29.9	35	AC
	480	3a.c.	10,5	60	15.4	20	AC
<b>CHEF-62E</b> (VICS62E)	208	3a.c.	21,9	60	63.0	70	AC
	240	3a.c.	23.8	60	59.5	70	AC
	480	3a.c.	21,9	60	29.0	35	AC
<b>CHEF-101E</b> (VICS101E)	208	3a.c.	18.3	60	53.0	60	AC
	240	3a.c.	19.8	60	50.1	60	AC
	480	3a.c.	18.3	60	24.7	30	AC
<b>CHEF-102E</b> (VICS102E)	208	3a.c.	35,9	60	101.8	125	AC
	240	3a.c.	39.0	60	96.1	125	AC
	480	3a.c.	35,9	60	45.8	60	AC

#### Gas appliances

Code	U <i>V</i>	Power Electric <i>KW</i>	Frequency <i>Hz</i>	Intensity <i>A</i>	Overcurrent protective <i>A</i>	RDC <i>Type</i>	Gas Power		Gas flow	
							Gas A	Gas E	Gas A	Gas E
							<i>Btu/h</i>	<i>Btu/h</i>	6.5 - 10 inch w.c. <i>ft3/h</i>	10 - 15 inch w.c. <i>lb/h</i>
<b>CHEF-61G</b> (VICS61G)	120 a.c.	0,5	60	5.8	15	AC	58006	54594	53.89	2.59
	208 a.c.	0,5	60	3	15	AC	58006	54594	53.89	2.59
	240 a.c.	0,5	60	3	15	AC	58006	54594	53.89	2.59
<b>CHEF-62G</b> (VICS62G)	120 a.c.	0,6	60	5.8	15	AC	112601	102364	104.61	4.86
	208 a.c.	0,6	60	3	15	AC	112601	102364	104.61	4.86
	240 a.c.	0,6	60	3	15	AC	112601	102364	104.61	4.86
<b>CHEF-101G</b> (VICS101G)	120 a.c.	0,5	60	5.8	15	AC	93834	88716	87.17	4.21
	208 a.c.	0,5	60	3	15	AC	93834	88716	87.17	4.21
	240 a.c.	0,5	60	3	15	AC	93834	88716	87.17	4.21
<b>CHEF-102G</b> (VICS102G)	120 a.c.	0,6	60	5.8	15	AC	143310	136144	133.14	6.46
	208 a.c.	0,6	60	3	15	AC	143310	136144	133.14	6.46
	240 a.c.	0,6	60	3	15	AC	143310	136144	133.14	6.46

### Acoustic emission

The A-weighted sound pressure level is less than 70 dB(A).

## ESSENTIAL TOOLS

Chapter	Tools	Features	Application
<b>Common</b>	Standard hand tool kit		
	Cutting tools	Retractable blade knife	Remove packaging: cardboard, plastic straps, paper, plastic.
	Set of metric wrenches (flat, pipe, ratchet with sockets, BTR)	From 5.5 to 13mm	Remove the oven covers.
	Set of screwdrivers (flat, Phillips)	Phillips	
	Pliers (multi-socket, flat, cutting, stripping)		Mains connection, energy saver and hood
	Measuring tools (tape measure, calliper, level)	Classic tubular level 40cm	Position the appliance and check that it is level.
	Spanner PPE	Standard	Personal protection for the technician.
<b>Handling</b>	Pallet truck	Load range 0-250 kg Height of lowered forks max. 80mm	Move the appliance to its almost final position / change the base...
	4 straps	Fabric, Load 200kg 2m x 30 to 35mm	Remove the pallet from the appliance / Install the appliance on its stand.
	Moving board	Maximum load 200kg	Moving the oven in a confined space and through a doorway
<b>Installation</b>	Glue	Type: "Loctite 9466"	Glue the base fixing brackets to the floor.
	Drill	Concrete drill bit Ø 8mm	Drill holes in the floor to fix the base brackets, and in the wall to hang the cable for the mobility kit accessory.
	Needle nose plier	Mini Ø 2mm	Remove the pre-cuts to install the Energy Saver or LAN Cable Connectivity accessory.
	Nylon strap wrench	Type: "Facom 138A.30"	Adjust the oven level.
<b>Water</b>	Water test kit	Allows control of Hardness, Cl-, PH, Conductivity and Cl2	Check the characteristics of the water before connecting to the mains supply and determine the need for a softener.
	Water pressure gauge	Measuring range 0-10 bar	Check the water supply pressure.
<b>Drain</b>	PVC pipe cutters or saws	0-50mm	Connect the oven drain to the drainage system.
	Container	3 litres minimum	Fill the drain box to check that the connection is watertight.
<b>Electric</b>	Verification of absence of voltage (VAT)	Maxi 690V a.c.	Check that there is no voltage before making the electrical connections to the oven.
	Multimeter-Voltmeter	Maxi 690V a.c.	Check that the mains voltage is compatible with that indicated on the nameplate.
	Draw knife	Type: "JOKARI" No 50 and No 28	Strip power cable leads.
<b>Gas</b>	Flue gas analyser	Type: "Testo 300 professionnel"	Check the level of CO emitted by the oven during operation.
	Water column or electronic pressure gauge	Electronic type: "Testo 510"	Check the gas pressure.
	Spray or Electronic Gas Leak Detector	Type: "1000 Bubbles spray"	Check the gas connection for leaks.

## COMMISSIONING

### BEFORE COMMISSIONING



For transport, the shelves and baffle are protected by packaging and transport materials.  
**CAUTION** risk of fire. Remove all flammable materials and objects from the oven.

At the end of the manufacturing process, the removable components of the oven are carefully protected by dedicated boxes to ensure their safety during transport. The starter kit that accompanies the appliance is also carefully positioned ON THE TOP.

#### Starter kit

The starter kit is designed to provide a complete introduction to your new appliance. It includes samples of Care-sticks and Cleaner-tabs, specially selected to ensure optimum maintenance of your cooking cavity. For easy and efficient use of the appliance, please read this manual carefully, as well as the detailed operating instructions. The Quick Guide gives you a quick reference to get you started straight away, while the recipe book gives you inspiration for preparing a wide range of dishes.

#### Instructions for handling hot food

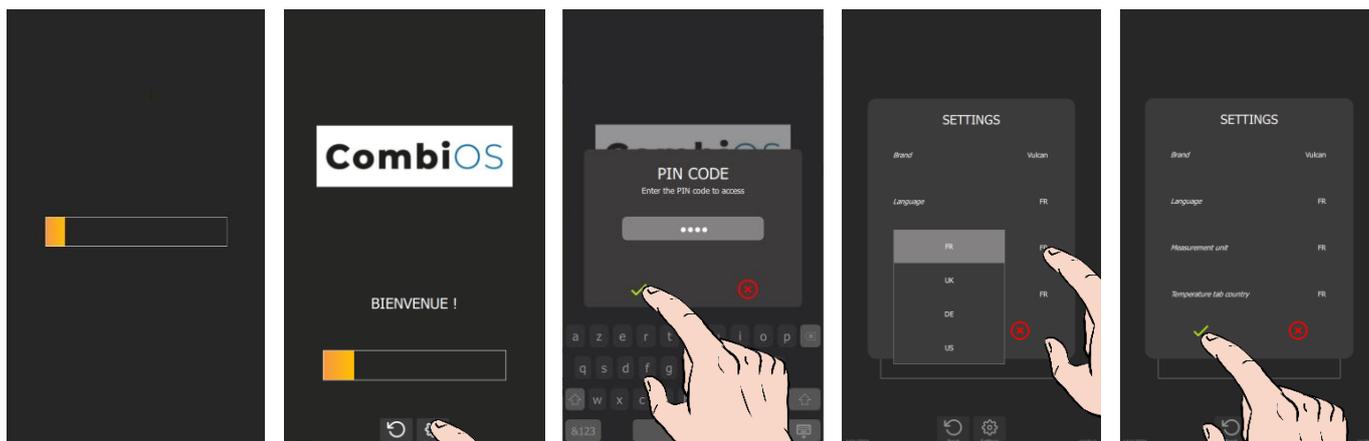


**Caution: Risk of burns!**  
For containers that are filled with liquid or food that liquefies during the cooking process, operators must be able to see the contents of the container if it is inserted any higher.

If, when your appliance is installed, the maximum working height (highest level of the oven ladder) is greater than 63 inch, a hot plate danger label is supplied with this manual. **Stick this label on the oven 63 inch above the floor.** Fig. 7A

### SOFTWARE INITIALIZATION

Each unit is pre-configured to Vulcan specific settings. If needed you can configure the oven using the 4 parameters: Brand (see logo on front panel), Language, Measuring unit and Temperature tab country, according to customer requirements.



- » Switch on the display by holding down the encoder button.
- » Before the power-on bar graph is displayed, press the « Settings » button.
- ⓘ The PIN code identification pop-up appears.
- » Enter PIN code "INST" to access "Installer" parameters.
- » Confirm by pressing the « ✓ » icon. If the code is correct, access to the screen is authorized; otherwise, return to PIN code entr
- » Press on the parameter values to modify if necessary.
- ⓘ The selection drop-down menu appears.
  - Select the desired value.
- » Confirm by pressing the « ✓ » icon.

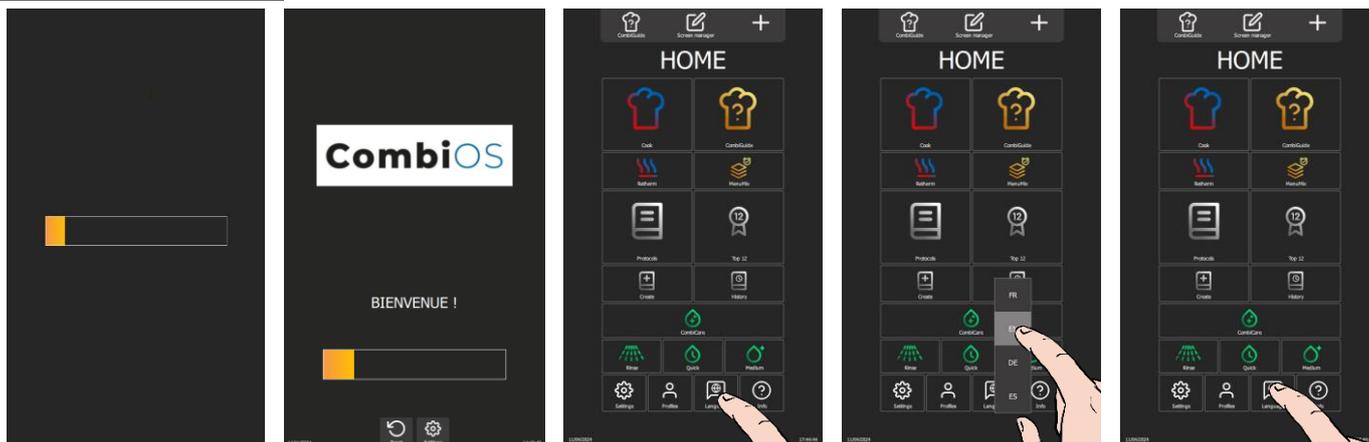
### INSTALLATION PARAMETERS



To fully validate an installation, all the parameters must be entered and the boiler calibration and gas control (if gas oven) on the installer parameters screen must be successfully completed

Before entering the installation settings and performing the boiler calibration and oven gas control procedures, check and program, if necessary, the software in the language used in the country, the water treatment capacity and the condensate cooling.

**Setting the software language**



- » Switch on the display by **holding down** the encoder button until the power-up bar graph is displayed.
- » Wait for the "Home" menu to appear.
- » Press the "Languages" button.
- » The language selection drop-down menu appears.
- » Select the desired language (Fr: French by default).

**Water treatment capacity**

This counter is only applicable when the oven is supplied by two separate water networks.



- » From the "Home" menu screen, select the "Settings" button.
- » The screen displays the "Parameters" menu with the "User" tab selected.
- » Select the "Cooking and Installation choices" button.
- » The screen displays the "Cooking and Installation" settings.
- » Enter the capacity of the water treatment system in litres. Adjustable from 0 to 99999L. The value defaults to 0 if there is no dedicated water treatment for the oven.
  - Select the area of the value to be modified.
  - Set the value using the encoder knob or the keypad.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
- » Reset the counter if necessary, by pressing the "Reset" button.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.

**Condensate cooling** (if required) (▶ [Connections](#))

The "Condensate Cooling" function allows you to control the temperature of the condensate as it leaves the oven, by lowering it to 140°F.

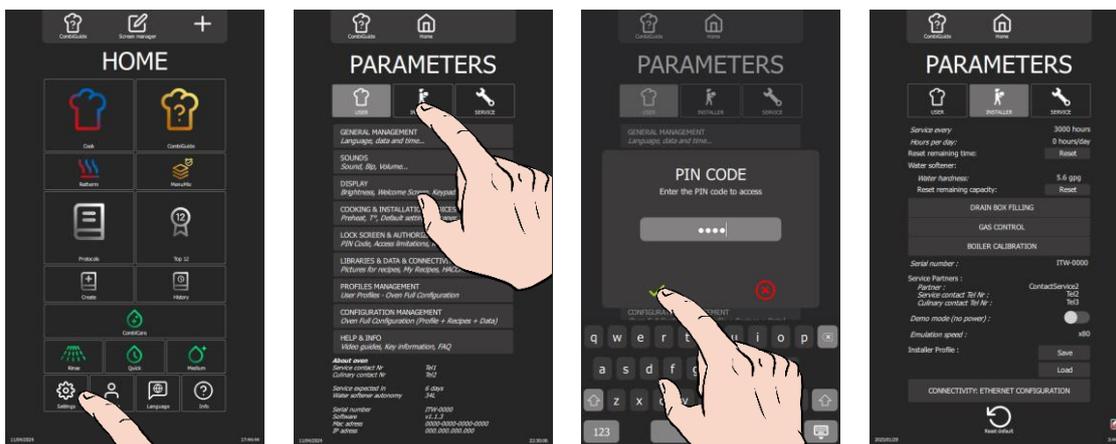


- » From the "Home" menu screen, select the "Settings" button.
- 🔗 The screen displays the "Parameters" menu with the "User" tab selected.
- » Select the "Cooking and Installation choices" button.
- 🔗 The screen displays the "Cooking and Installation" settings.
- » Activate the "Cooling of condensate" function by moving the cursor to the right (the area turns green).
- » Confirm by pressing the "✓" icon.

### Installer menu

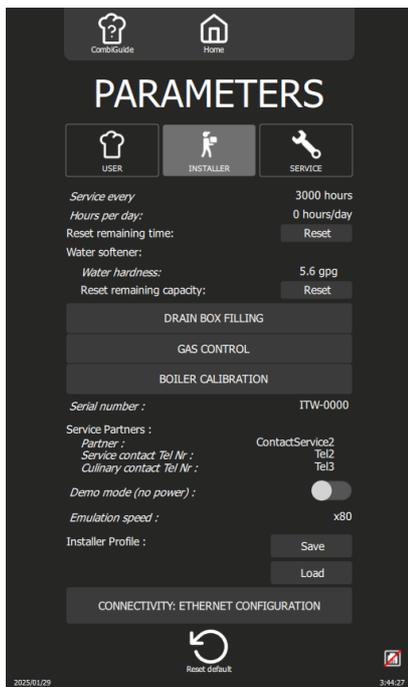
When the device is installed, only the "USER" tab remains unlocked. For security reasons, the "Installer" and "Maintenance" tabs are password-protected. You can permanently adjust your device's factory settings by pressing the value of the parameter you wish to modify or activate. Once the settings have been made, the parameters are adjusted immediately.

#### Access to the Installer parameters menu



- » From the "Home" menu screen, select the "Settings" button.
- 🔗 The screen displays the "Parameters" menu with the "User" tab selected.
- » Select the "Installer" tab.
- 🔗 The PIN code identification pop-up appears.
- » Enter the "INST" PIN code to access the "Installer" parameters.
- » Confirm by pressing the "✓" icon. If the code is correct, access to the screen is authorised; if not, return to entering the PIN code.

It is up to the installer to configure the essential data in the "Installation Parameters" in order to guarantee optimal, long-lasting and safe operation of the oven, while optimising maintenance procedures. This approach automatically informs the user of preventive maintenance operations.



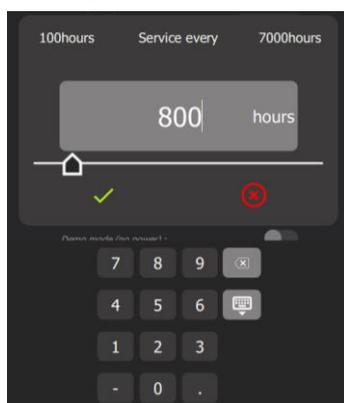
- ➔ Frequency of maintenance interventions and utilisation rate
- ➔ Water treatment capacity
- ➔ Drain box filling
- ➔ Gas control
- ➔ Boiler calibration
- ➔ Information/contact details for service partners (maintenance, culinary)
- ➔ Demo mode: Can be used for trade show demonstrations
- ➔ Installer profile
- ➔ Connectivity : LAN network
- ➔ Resetting parameters to factory settings

**Frequency of maintenance work and rate of use per day**

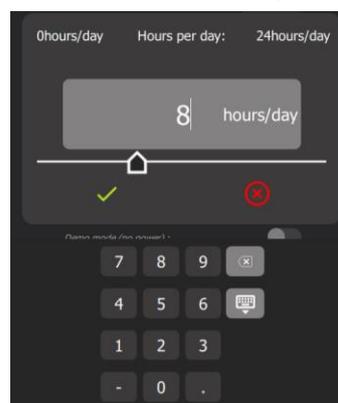
The frequency of maintenance interventions and the rate of use per day are calculated in the table below according to the information provided by the customer at the time of installation, such as the number of hours the appliance is used per day and the type of cooking carried out.

		Setting the installation parameters (to be entered in the Installation parameters)		
Type of use (Customer information)	Hours of use / day (Customer information)		Maintenance every (in hours)	Hours per day (in hours)
<b>NORMAL USE</b> (Restaurants, etc.)	LIGHT	< 7 h	2000	6
	STANDARD	7-12 h	3000	8
	INTENSIVE	12-17 h	3000	16
	VERY INTENSIVE	17-24 h	3000	24
<b>COOKING &gt;428°F</b> and/or <b>COOKING FATTY</b> <b>PRODUCTS</b> (e.g. chicken rotisserie)	STANDARD	< 7 h	3000	8
	INTENSIVE	7-12 h	3000	16
	VERY INTENSIVE	12-17 h	3000	24
		17-24 h		

Frequency of maintenance



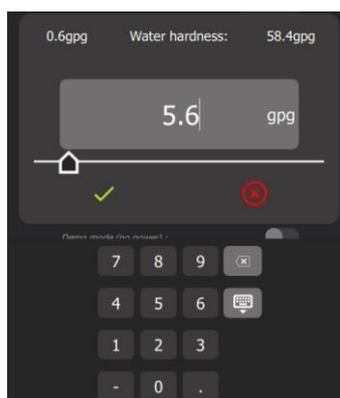
Number of hours / day



- » Press the number of days input box.
  - ⓘ The screen displays a keypad and the number entry field.
- » Enter the number of hours before the next maintenance (3000h by default): Adjustable from 100 mini to 7000 maximum hours. It's essential that you plan to have your appliance serviced at least once a year.
  - Select the area of the value to be modified.
  - Set the value using the encoder knob, the keypad or the slider.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
  
- » Press the box to enter the number of hours of use per day.
  - ⓘ The screen displays a keypad and the number entry field.
- » Enter the average rate of use of the appliance in hours per day. Adjustable from 0 to 24 hours.
  - Select the area of the value to be modified.
  - Set the value using the encoder knob, the keypad or the slider.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
  
- » Reset the counter if necessary.
  - Press the "Reset" button.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.

**Water hardness**

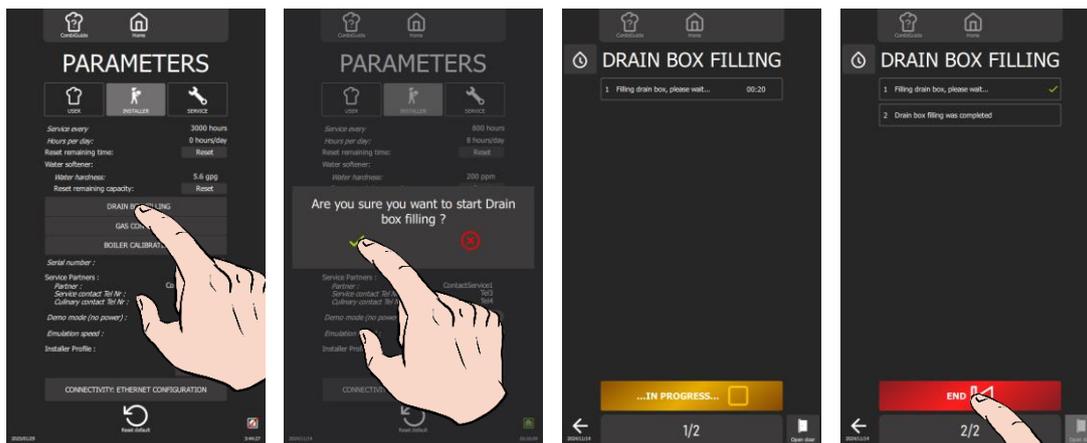
The water hardness must be entered to determine the quantity of Care-Stick required for the descaling cycle of the oven and boiler.



- » Press the water hardness value entry box.
- » The screen displays a keypad and the number entry field.
- » Measure and enter water hardness (TH: °FH, Clarke: °e, and ppm ou grain/gallon: °US). Adjustable from 0.6 à 58.4 gpg depending on the unit system chosen. To select the unit system, refer to the "User settings" screen.
  - Select the area of the value to be modified.
  - Set the value using the encoder knob, the keypad or the slider.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
- » Reset the counter if necessary.
  - Press the "Reset" button.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.

### Drain box filling

The "Drain box filling" process guarantees cooking performance from the very first use. The filling takes approximately 1 minute.



Prepare for filling:

- ✓ The oven is connected, in accordance with the recommendations and guidelines described in this manual, to the water and wastewater systems, the electrical system and the gas distribution pipe (if gas oven).
- ✓ The oven door is closed.
- ✓ The left panel is in place.
- » Press the "Drain box filling" button
- » Confirm by pressing the « ✓ » icon.
- » The "Drain box filling" screen appears.
- » Follow the actions shown on the oven display « step by step ».
- » When you see the message « Drain box filling was completed », press « End » to return to the previous screen.

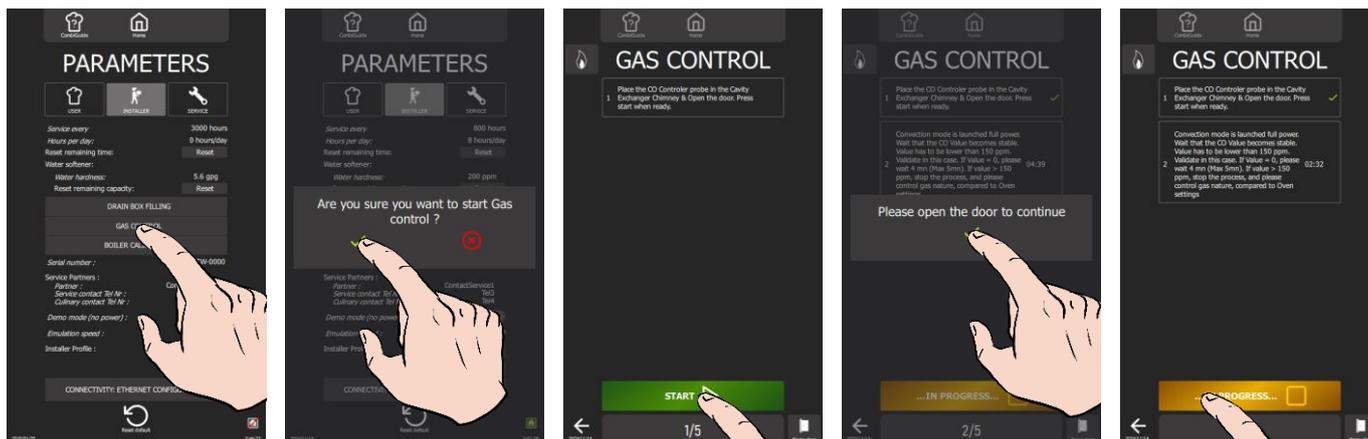
### Gas control

This action is only possible on gas ovens (button not accessible in the case of an electric oven). The "gas control" enables you to carry out the carbon monoxide level control procedure step by step. The test takes approximately 10 minutes. If one of the measured CO values is not within the required range, stop the control by pressing the "Reject" button. Stop the oven and call in a certified technician to check the burner settings in accordance with the setting instructions, and adjust these settings if necessary. A flue gas analysis should then be carried out by the technician.

**ATTENTION: Stopping the test procedure before it has been completed invalidates the oven's installation conformity.**



**Warning: Risk of poisoning!**  
 When in use, connecting the wrong type of gas and/or setting the burners incorrectly can lead to a serious risk of intoxication.  
 Carry out a flue gas analysis when commissioning for the first time  
 We recommend installing a CO detector at the installation site.





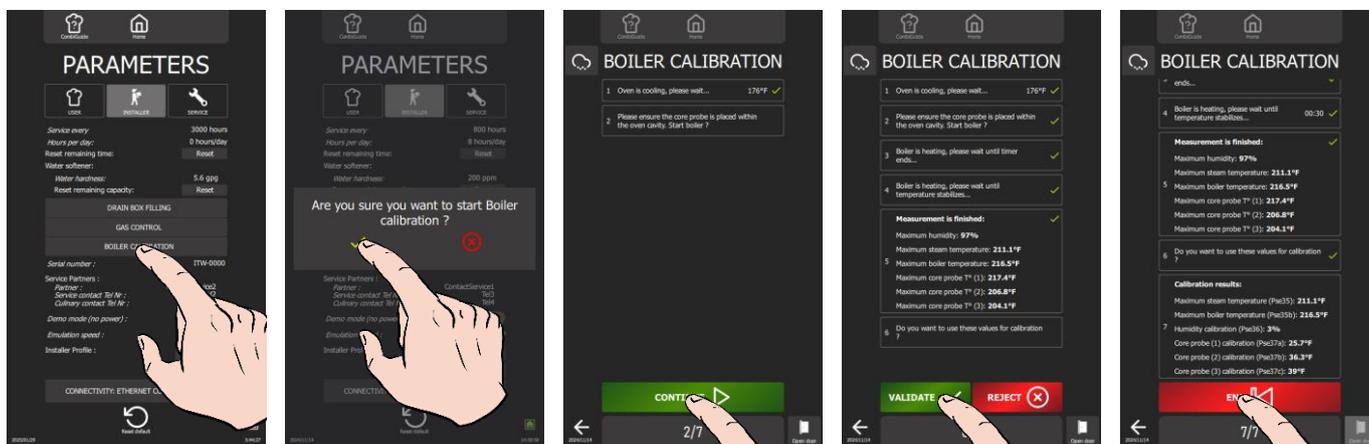
**Prepare for your test:**

- ✓ The oven is connected, in accordance with the recommendations and guidelines described in this manual, to the water and waste water systems, the electrical system and the gas distribution pipe.
- ✓ The oven door is closed.
- ✓ The left-hand trim panel is in place.
- ✓ You have the measuring instrument to check your carbon monoxide levels.
- » Set the measuring instrument to "CO" for a measurement result in "ppm".
- » Press the "Gas control" button.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
- ☒ The "Gas control" screen appears.
- » Start the test by pressing the "Start" button.
- » Follow the actions displayed on the oven screen "step by step", confirming each step.
- » When "Full control achieved" is displayed, press "End" to return to the previous screen.

**Boiler calibration**

The purpose of the "boiler calibration" process is to calibrate the oven's temperature, core temperature and humidity probes. This operation takes approximately 12 minutes. If any of the measured values are inconsistent, stop the test by pressing the "Reject" button. Stop the furnace and call in a certified technician to check the probe(s) concerned, and replace the component(s) if necessary.

**CAUTION: Stopping the test procedure before it has been completed will invalidate the oven's installation conformity.**

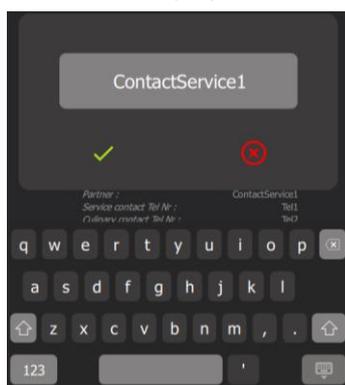


**Prepare for your test:**

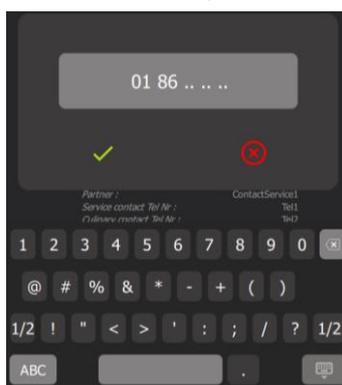
- ✓ The oven is connected, in accordance with the recommendations and guidelines described in this manual, to the water and waste water systems, the electrical system and the gas distribution pipe (if gas oven).
- ✓ The oven door is closed.
- ✓ The left-hand trim panel is in place.
- » Press the "Boiler calibration" button
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
- ☒ The "Boiler calibration" screen appears.
- » Start the test by pressing the "Start" button.
- » Follow the actions shown on the oven display "step by step".
- » When point 6 "Do you want to use these values for calibration?" is displayed, press "✓" to confirm.
- » When the calibration result is displayed, press the "End" icon to return to the previous screen.

### Partner contact details

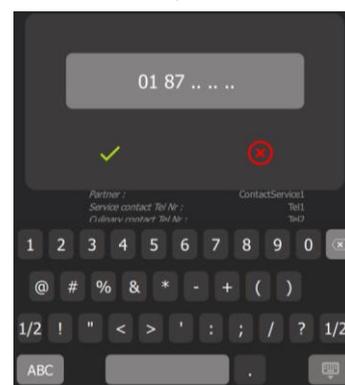
Name of maintenance department or company



Telephone number of maintenance partner



Telephone number of Culinary contact



- » Press on each input field for the value to be entered.
- » The screen displays a keyboard and the input area.
- » Enter the details of the maintenance company (name and telephone number) and the culinary contact (telephone number).
  - Select the value area to be modified
  - Enter the value using the keyboard.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.

### Demo mode

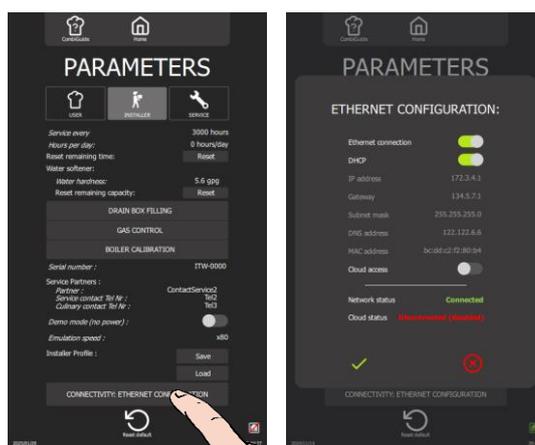
This mode is designed for use at trade shows and showrooms, to manipulate the interface without heating or using water. It allows you to manipulate the setting screens and start cycles in accelerated simulation (Preheating, Loading monitoring screen, etc.). Any action on the screen or the encoder button interrupts the video in progress, returning you to the Home screen for manual use. After 30 seconds without any action, the screen automatically plays the "Video Demo" video in a loop. This mode is not activated by default.

### Installer profile

The Chef'sCombi 'Installer Profile' function allows you to load or save configuration parameters specific to the installer. This feature makes it easy to accurately reproduce these settings on other Chef'sCombi ovens installed in the kitchen, ensuring optimum harmonisation of the installation.

### Connectivity: Ethernet Configuration

This function is used to set up the device for connection to the customer's network. From the screen, access the connectivity configuration screen by clicking on 'Connectivity: Ethernet configuration'. This screen contains the fields for defining the connection mode and associated parameters. By following these steps, you will ensure optimum network connection of the Chef'sCombi and client access to the features offered by 'SmartConnect365'. Before setting any parameters, check with the local network administrator or the customer, the mode and type of network connection required.



### Connection via ETHERNET:

- » Connect the Ethernet cable to the Interface board (► [Connection - Ethernet Port connection](#)).
- » Check that the "Ethernet Connection" parameter is enabled (default)
- » You have two options:
  - If connecting in DHCP mode: check that the setting is enabled (default)
  - If connecting with a fixed IP address: deactivate the 'DHCP' setting, ask your network administrator for the necessary information and enter the IP address, Gateway, Subnet mask and DNS address.
- » The 'Network Status' parameter should display 'Connected' in green once configuration is complete.
- » Check that Cloud Access is enabled (default).
- » The 'Cloud Status' parameter should display 'Connected' in green after a few minutes.
- » Confirm by pressing the "✓" icon to exit the "Connectivity: Ethernet Configuration" screen.

**Connection via WIFI:**

- » Connect the WIFI dongle to the Interface card (► [Connection](#) - Wifi dongle connection).
- » Deactivate the “Ethernet Connection” setting by sliding the slider to the left.
- » Confirm by pressing the “✓” icon to exit the “Connectivity: Ethernet Configuration” screen.
- » Ask the customer to make a WiFi connection from the “User settings” interface (User manual - ► [Parameters Menu](#) - Libraries and Data)
- » Display the “Installer Settings” screen again and open the “Connectivity: Ethernet configurator” screen.
  - ⓘ The ‘Network Status’ parameter should display ‘Connected’ in green once configuration is complete.
- » Check that Cloud Access is enabled (default).
  - ⓘ The ‘Cloud Status’ parameter should display ‘Connected’ in green after a few minutes.
- » Confirm by pressing the “✓” icon to exit the “Connectivity: Ethernet Configuration” screen.

## GENERAL REQUIREMENTS

### ● GUARANTEE.

To enable us to provide you with a guarantee for this equipment, we require you to comply with the BUILDER SPECIFICATIONS set out in this manual.

If, however, you are unable to carry out the servicing and maintenance required, our local installation and service network will be happy to draw up a personalised contract for you.

### ● WARNING

- The product delivered to you complies with current standards. In the event of conversion, the installer assumes the responsibility of the manufacturer. The manufacturer cannot be held responsible if the machine is used for purposes other than those for which it was designed.
- It is imperative to leave the machine on its base during handling until the final installation.
- This equipment is for professional use only and must only be used by qualified personnel.
- Read this document carefully before installation.
- Keep your documents.
- Original manual.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- A qualified technician must carry out the installation, modification or repair of the appliance in a workmanlike manner.
- These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of excessive concentrations of noxious substances hazardous to health in the area in which they are installed. A minimum distance of 15.75 inch is required between the flue gas pipes of the appliance and the grease filters of the extractor hood or ventilation ceiling.
- The appliance is TYPE A3 (appliance not intended to be connected to a flue for exhausting combustion products to the outside of the room in which it is installed, and which is fitted with a fan upstream of the combustion chamber).
- The required flowrate of new air for combustion is 2 m<sup>3</sup>/h per kW of heat release rate.
- FLU stacks must not be tightly connected to a hood or an exhaust duct.
- Do not connect the appliances to gases networks containing carbon monoxide or other toxic components.
- If these appliances are installed against a partition or wall, these must be made of non-combustible materials or, if not, must be covered with a suitable, good insulating, non-combustible material.
- These appliances can only be installed on a floor with a maximum slope of 1 cm/m.
- Observe the minimum distances between the appliance and a wall (wall or other cooking appliance).
- **Do not place any heat source against the left-hand side of the 6- and 10-level ovens.**
- **Only install the appliance in rooms protected from frost. Temperatures below 35°F can damage the appliance.**
- Do not install the appliance in a room where the ambient temperature is below 10°F.
- Use the appliance in a room where the ambient temperature is between 50°F and 104°F.
- Unless otherwise specified, parts protected by the manufacturer or his authorised representative must not be handled by the installer.
- The manufacturer declares that the packaging complies with directive 94/62/EC (packaging and packaging waste directive of 20.12.94) and invites the installer (and user) to comply with the rules relating to the disposal of packaging (recycling or reuse).
- Comply with the regulations and standards in force at the place of installation regarding the appliance's water, electricity and drainage connections, etc.
- CAUTION - Disconnect the appliance from the mains before carrying out any maintenance work.
- Appliances on castors: This appliance is to be connected with flexible connections for equipotential bonding and connection to services such as electricity supply, water supply, gas supply and steam supply such that the appliance can be moved in the direction required for cleaning a distance not less than the dimension of the appliance in the direction of movement plus 19.69 inch without the flexible connections becoming taut or being subject to strain. *Fig. 8A-B*
- The combi oven needs to be cleaned using specific cleaners that can withstand temperatures of 158°F. Unsuitable cleaning and/or descaling products can have a corrosive effect.
- The risk category of the chemical cleaner must be a maximum of 3 according to standard EN 1717 (Toxicological information on SDS: LD50 > 200mg/kg).
- We would like to stress the need to use the cleaning and descaling product recommended by the manufacturer to ensure optimal cleaning and optimum component life.
- Chemical products containing nitric acid are strictly prohibited.
- Remember the dangers identified on the safety data sheet for each detergent or descaler
  - Harmful if swallowed.
  - Can result in serious burns.
  - Irritates the eyes.
  - Irritates the respiratory tracts.
  - Risk of serious eye lesions.
- Danger of irritation to the skin and eyes or acid burns.  
Detergents and descalers will cause irritation and possible burns if in direct contact with the skin or eyes.
  - Do not inhale the mist or spray
  - Avoid direct contact with these products
  - Never open the oven door during the automatic cleaning cycle
  - Wear protective clothing, gloves and hermetic protective goggles in accordance with the safety data sheet.
- Remember the safety advice provided by the safety data sheet for each detergent or descaler.
  - Do not eat or drink when using these products.
  - Do not inhale their vapours.
  - If case of contact with eyes rinses immediately with plenty of water and seek medical advice.
  - Wear appropriate protective clothing, gloves and face and eye protective gear.
  - In the event of an accident or sickness seek immediate medical attention
  - Dispose of the product and its container as hazardous waste.
- The manufacturer disclaims any liability in the event that the above instructions are not followed.
- The appliance should only be handled with suitable lifting equipment. Should the appliance need to be transported, this must be on its original pallet and it must not be stacked on other appliances under any circumstances. If the appliance is to be moved without its pallet, it should be carried and not pulled. *Fig. 1.1A-B-C.*

**HANDLING**



**Caution: Risk of injury!**

The weight of the equipment during transport can cause pinching of hands and fingers. Always wear appropriate personal protective equipment.



**Warning: Danger!**

When transporting and lifting, beware of the risk of the appliance tipping over. Take account of the appliance's centre of gravity by distributing its weight evenly.

**TRANSPORT WITH PALLET**

Packaging materials are removed and disposed of in accordance with packaging disposal regulations (recycling or reclamation). Transport the appliance on the pallet for as long as possible. Do not transport the appliance without a pallet using a pallet truck or similar means.

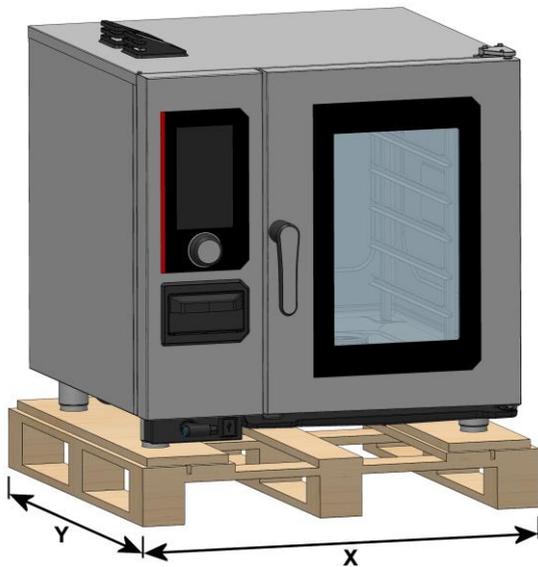


**Caution: Risk of injury!**

When moving the appliance on its pallet using a pallet truck or similar means, beware of the risk of the appliance tipping over. Drive carefully on uneven surfaces. Do not drive on floors with a gradient of more than 10°.

**Pallet dimensions:**

The size of the pallet varies according to the type of oven. It determines the minimum door width required for transporting the appliance on its pallet.



	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
X	37.01 inch	42.91 inch	37.01 inch	42.91 inch
Y	35.43 inch	42.91 inch	37.01 inch	42.91 inch

**TRANSPORT WITHOUT PALLET**



It is **FORBIDDEN** to move the appliance **without its pallet on a pallet truck** or similar means.

Packaging materials are removed and disposed of in accordance with packaging disposal regulations (recycling or reclamation). When moving without its pallet, the appliance must be carried and not pulled. Straps can be fitted to the 4 feet.

## SETTING UP



### Caution: Risk of injury!

During installation, handling the equipment may cause crushing and/or pinching. Always wear appropriate personal protective equipment. Carry the appliance only using foot straps.

### Pre-requirements

- Observe the minimum distances from the walls ("A min", "B" and "C min" distances) *Fig. 2.1A*.
- To facilitate maintenance operations on the appliance, it is recommended that a distance (called the maintenance distance  $A_{\text{min}}$ ) be maintained between the left side of the appliance and the wall. If this "maintenance distance" on the left-hand side cannot be maintained, plan the installation so that the appliance can be removed from its position for maintenance operations *Fig. 2.1A*.
- To allow the appliance door to open at the first notch, it is recommended that a distance (called the door opening distance "C 110°") be maintained between the right-hand side of the appliance and the wall *Fig. 2.1A*.
- If a heat source is placed on the left-hand side of the appliance, a distance (called the heat source distance "A<sub>HS</sub>") **must be** maintained between the left-hand side of the appliance and the heat source *Fig. 2.1A*.



If the temperature in the technical compartment (on the left-hand side of the appliance) exceeds 167°F, a safety device automatically switches the appliance off.

- Observe the minimum distance between the exhaust stacks of the gas or electric appliance and the grease filters of the extractor hood or the filter ceiling (known as the "H" distance) *Fig. 2.1B*.
- These devices can only be installed on a floor with a maximum slope of 1 cm/m *Fig. 2.1E*.

## 6 AND 10-LEVEL OVENS ON ITS BASE

Prepare your base and check the following points:

- ✓ The base is unpacked.
- ✓ The base is stable.
- » Bring the appliance close to the top of the base using straps, for example.
- » Position the appliance on the base by inserting the 4 spacers screwed onto the base frame into the oven feet *Fig. 2.1C*.
- » Adjust the height of the loading sill to suit the base and oven *Fig. 2.1D*.
  - 6-level oven: 1088mm
  - 10-level oven: 910mm
- » Level the oven by unscrewing the 4 adjustable base plates using a spanner (*Fig. 2.1D*).
- » Secure the base to the floor to prevent it from slipping or tipping *Fig. 2.1E*. 2 possible solutions:
  - 2 stainless steel fixing bases are supplied with the base. They can be fixed either with Loctites 9466 glue (not supplied) or with lag bolts (not supplied). Position the two bases on the rear legs of the base.
  - 4 glides are supplied with the oven. Place the glides under the base plates.

## 6 AND 10-LEVEL OVENS ON A TABLE

Prepare your table and check the following points:

- ✓ The table is level and clean.
- » Bring the appliance close to the top of the table using straps, for example.
- » Place the appliance on the table.
- » Insert the 26mm extension under each leg. The height between the table and the underside of the oven must be at least **1.02 inch** *Fig. 2.1F*.
- » Level the oven by unscrewing the 4 adjustable bases on the oven using a spanner (*Fig. 2.1F*).
- » Secure the oven against slipping *Fig. 2.1F*.
  - Use the 4 glides supplied with the oven and place them under the oven leg extensions to ensure optimum stability.

## GREASE COLLECTION OPTION

This option was developed to optimise fat recovery processes when cooking fatty products. The system extracts and safely disposes of hot fat during the cooking process using a pump. It discharges the grease to containers outside the oven, allowing safe handling and disposal. It is important to note that installation of this option requires the 6 or 10 level ovens to be mounted on a standard or grease collection base, and the optional kit supplied with the appliance to be installed on the base, in accordance with the instructions supplied.

- » Fit the valve support to the base *Fig. 9A*.
- » Connect the oven to the valve using the high-temperature hose and the two clamps provided *Fig. 9B*.
- » Check that the grease collection canister can be removed from the base without coming into contact with the valve support:
  - Make any necessary adjustments using the shims supplied *Fig. 9C*.
- » Make sure that the collection tube enters the grease collection container in the lowered position *Fig. 9C*.

## STACKED OVENS

For the installation of two stacked ovens, please refer to the installation procedure supplied with the stacking kit. It is important to note that when assembling two Chef'sCombi, the connection and insertion heights must be adjusted for both appliances. Assembly diagrams, exact dimensions, minimum distances from walls and connection heights for the different combinations are available in the installation procedure. It is essential to follow

the instructions carefully to ensure a safe installation that complies with current standards. If you have any doubts or further questions, please do not hesitate to contact our technical support service.

## EVACUATION OF TYPE A3 COMBUSTION GASES



**Warning: Risk of asphyxiation!**

These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of unacceptable concentrations of substances harmful to health in the room in which they are installed.

To reduce the risk of fire due to the accumulation of grease in the filters, it is recommended that a distance (known as the "H" distance) be maintained between the exhaust ducts for the gases emitted by the appliance and the grease filters in the extractor hood or filtering ceiling *Fig. 2.1B*. The gas installation must ensure that gas is available to operate the appliance only when the ventilation system is in operation.

**CONNECTIONS**

**WATER CONNECTION**

**Pipe characteristics:**

- A shut-off valve must be provided nearby for each appliance *Fig. 3A and 3A'*.
- Any damage caused by limescale deposits (hollow walls, heating elements, fans, hydraulics, etc.) will not be covered by the manufacturer's warranty.
- To protect the water supply system and comply with current regulations, the appliance must be connected to the water supply system via a pollution prevention device of type EA in accordance with standard EN13959 and in compliance with local regulations (WRAS, SVGW, DVGW).  
The hose and anti-pollution device are supplied in our installation kit. The appliance may only be installed, connected and put into service for the first time by specialist dealers and authorised personnel.
- This appliance must be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state and local codes.

**Water characteristics:**

COLD UNFILTERED WATER	
Pressure (Min / Max)	14.5 psi / 87psi (1.5 bar / 6 bar)
Max cold water temperature	73°F
Nature	Filtered at 114 mesh
Water quality	Chloride Cl-: ≤ 8.76 gr/gal (150 ppm) Chlorine Cl2: ≤ 0.01 gr/gal (0.2 ppm) 6.5 ≤ PH ≤ 9
Conductivity	≥ 50 µS/cm / ≥ 25 TDS
Connection	Male G 3/4" + GHT 3/4" adapter
Max. instantaneous consumption	3.35 gpm

FILTERED WATER	
Pressure (Min / Max)	14.5 psi / 87psi (1.5 bar / 6 bar)
Max cold water temperature	73°F
Nature	Filtered at 114 mesh
Hardness	3.5 to 11.6 grains/gal (60 to 200 ppm)
Water quality	Chloride Cl-: ≤ 8.76 gr/gal (150 ppm) Chlorine Cl2: ≤ 0.01 gr/gal (0.2 ppm) 6.5 ≤ PH ≤ 9
Conductivity	≥ 50 µS/cm / ≥ 25 TDS
Connection	Male G 3/4" + GHT 3/4" adapter
Max. instantaneous consumption	2.03 gpm

To check the quality of the water supplied to your appliance, there are 3 main variables to check: Hardness, Chlorides (Cl-) and PH (► [Water quality control](#)).

<b>Hardness</b>	3.5 to 11.6 grains/gal (60 to 200 ppm)
<b>Chloride Cl-</b>	≤ 8.76 gr/gal (150 ppm)
<b>PH</b>	6,5 to 9
<b>Chlorine &amp; Chloramines*</b>	0
<b>Total Chlorine**</b>	0

\* A carbon filter system should always be used to remove chlorine and chloramine. If a water softener is used, a carbon filter is always required. Consult your local water treatment specialist for appropriate carbon cartridge sizing and replacement intervals.

\*\* 4.0 ppm total chlorine is the maximum limit for the building's water supply. A carbon filter must always be used to remove all chlorine and chloramines from the water. Failure to do so will result in corrosion and rust in the cooking cavity, which is not covered by the warranty.

**Flow rate required per appliance:**

	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
<b>Max. flow (gal/h)</b>	317	317	317	317

**Water consumption:**

Maximum water consumption per appliance for setting a separate softener.

	6 GN1/1 E/G	6 GN2/1 E	6 GN2/1 G	10 GN1/1 E	10 GN1/1 G	10 GN2/1 E	10 GN2/1 G
<b>Gallon / hour</b>	593*	476*	317*	40*	634*	793*	476*

\* Note: Note: Add 17 gallons / hour if the customer parameter "Condensate cooling" is set to "YES" and the softener is connected to the unsoftened water inlet

**Connection:**



An installation kit for connection to the water mains and external drain is available from the manufacturer under reference ACIC6&2KI.

Prepare your connection and check the points below:

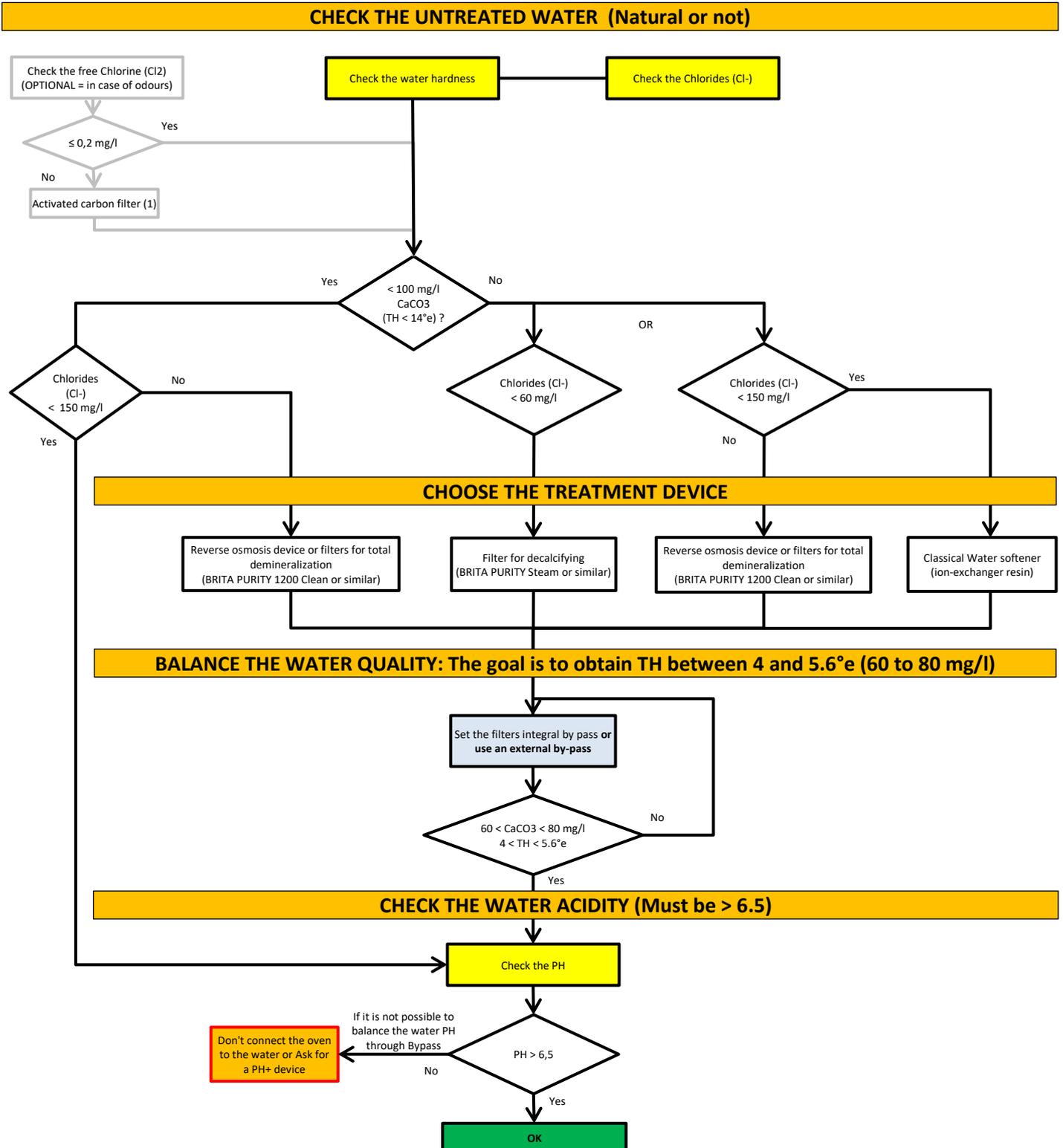
- ✓ The on-site water pipe has been purged.
- ✓ The characteristics of the pipe are compliant (stop valve, water flow rate, etc.).
- ✓ The characteristics of the water were checked.
- » Connect the appliance to the water supply system(s) in accordance with the standards in force, ensuring a watertight seal *Fig. 3A and 3A'*.
- » Check for leaks:
  - Open the stop valve.
  - Check the connections of the various accessories for leaks.
- » Finalise the installation: remember to clean up after yourself, and don't leave excessive lengths of hose on the floor.

**Stacked ovens:**

In the scenario where two stacked ovens are assembled on a mobile base of 1.6 metre safety use, please refer to the installation procedure supplied with the stacking kit for the water connection of the lower oven. Be sure to follow the instructions carefully to ensure a safe and compliant installation. If you have any doubts or further questions, please do not hesitate to contact our technical support department.

**Water treatment: Water quality control**

Follow the recommendations below for choosing water filtration and/or treatment to adapt the quality of the water to your oven:



## DRAIN CONNECTION



The water evacuated can be high-temperature condensate (208°F). Use materials suitable for these temperatures.



The oven already incorporates a siphon, so no external siphon is required.



Please note that it is strictly forbidden to weld or glue the drain hose to the appliance drain outlet. Furthermore, it is imperative not to use any reducing piece to connect the drain pipe to the appliance drain outlet.

### Notice:

- The oven is equipped with an overflow, enabling the appliance to be connected (watertight) directly to the external drain, in compliance with standards for protection against pollution of water systems. The unit is fitted with a siphon to prevent rising odours.
- The appliance is drained through a horizontal outlet, via a smooth stainless-steel tube with a diameter of 1.57 inch..
- The average temperature of the condensate leaving the oven drain is 208°C. This temperature is reduced to 140°F when the "condensate cooling" option is activated (► [Commissioning](#)) *Fig. 4A*.
- The pipe must be sized to allow a flow rate of 951 gallon/hour, corresponding to the boiler's emptying capacity.
- The drain is disconnected from the external pipework.
- The installation must comply with current national codes.
- Each appliance must have its own drainage system.
- The drainpipe must have a constant gradient of more than 2.5° *Fig. 4A*.

### Connection:



An installation kit for connection to the water mains and external drain is available from the manufacturer under reference *ACIC6&2KI*.

Prepare your connection and check the points below:

- ✓ The position and nature of the pipe are correct.
- ✓ The drainage pipes/fittings are suitable for high-temperature condensate (208°F).
- » Connect the appliance to the drain, making sure that it is watertight, in accordance with current standards *Fig. 3A and 3A'*.
- » Check for leaks:
  - Pour around 3 litres of water into the cooking chamber.
  - Check the connections for leaks.

## ELECTRICAL CONNECTION – ELECTRICAL OVENS



Provide an omnipolar isolating device approved for personal safety, with a contact opening distance of at least 0.12 inch.

### Notice:

- Before connecting, make sure that the power supply complies with the specifications shown on the appliance nameplate (► [Nameplate](#)).
- A means of disconnection must be provided in fixed pipelines in accordance with the installation rules, equipped with a system that locks in the disconnected position (enabling consignment).
- The installation must comply with current national codes.
- The appliance must be grounded.
- Follow the recommendations regarding the characteristics and type of additional protective devices to be installed, such as residual current device(s) (► [Technical specifications](#)).
- Only use H07 RN-F type power cables with a cross-section according to the equipment current (► [Technical specifications](#)).
- If the oven is fitted with a mobile base, make sure that it is installed using flexible ducting.

**Identification of connection terminals:**

	Colour Terminal	Terminal code	Wire colour
Phase	Grey	L1, L2, L3	Black, red, brown
Neutral	Blue	N	Blue
Earth	Green/yellow	T	Green/yellow

**Connection:**

Prepare your connection and check the points below:

- ✓ The power supply voltage source is cut off.
- ✓ The appliance is installed in the space provided.
- ✓ The power supply conforms to the nameplate on the appliance.
- ✓ The type of additional protection device to be installed (circuit breaker, etc.).
- » Remove the left side of the electric oven or the rear half-panel of the gas oven *Fig. 5A and 5A'*.
- » Loosen the cable gland on the power supply terminal block (► [Connection position](#)).
- » Pass the power cable through the cable gland *Fig. 5B and 5B'*.
- » Connect the wires to the terminals (respecting the colour code and marking on the terminals). *Fig. 5C and 5C'*.
- » Tighten the cable gland.
- » Connect the equipotential bonding terminal. *Fig. 5D and 5D''*:
  - Connect the devices using one or more copper or aluminium earth wires.
- » Check that the appliance is switched on:
  - Switch on the device.
  - Use a voltmeter to check that the voltage at the terminals of the device corresponds to the demand (check that there is no neutral break).
- » Replace the left side of the electric oven or the rear half-panel of the gas oven.
- » Finalise the installation: remember to clean up afterwards, and don't leave excessive lengths of cable on the floor.
- » Make sure the cable gland is properly tightened.

**ELECTRICAL CONNECTION – GAS OVEN**

Never connect the oven to the mains if the plug or power cord is damaged.



Do not operate an appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or been damaged in any way. Return the appliance to the nearest authorised service centre for examination, repair or adjustment.



To avoid any risk of disconnection, do not pull the power cord towards the floor. The fixed power supply to the unit must include a suitable isolator that can be locked in the off position.



To reduce the risk of electric shock, this equipment is fitted with an earthed plug. This plug will only fit into an earthed socket. If the plug does not fit into the socket, contact a qualified electrician to install an appropriate socket. Never change the plug.

**Notices**

- Before connecting, make sure that the power supply complies with the specifications shown on the appliance nameplate (► [Nameplate](#)).
- A means of disconnection must be provided in fixed pipelines in accordance with the installation rules, equipped with a system that locks in the disconnected position (enabling consignment).
- The installation must comply with current national codes.
- The appliance must be grounded.
- Follow the recommendations regarding the characteristics and type of additional protective devices to be installed, such as residual current device(s) (► [Technical specifications](#)).
- The power line will need to be fitted with a 15A overcurrent protection means and an AC type residual current circuit breaker.
- The oven is fitted with a 1.77m power cord and a NEMA 5-15P single-phase plug. *Fig 5A*
- The various electrical appliances must also be interconnected (all metal structures at the same potential) using the terminal provided for this purpose. *Fig 5B*
- If the oven is fitted with a mobile base, make sure that it is installed using a flexible conduit.

**Connection :**

Prepare your connection and check the points below:

- ✓ The power supply voltage source is cut off.
- ✓ The appliance is installed in the space provided.
- ✓ The power supply conforms to the nameplate on the appliance.
- ✓ The type of additional protection device to be installed (circuit breaker, etc.).
- » Connect the plug to the mains supply *Fig. 5A*.

**Stacked ovens:**

When installing stackable ovens, it is essential to provide two independent electrical connections. In the scenario where two stackable ovens are assembled on a mobile base of 1.6 metre safety use, please refer to the installation procedure supplied with the stacking kit for the electrical connection of the lower oven. Be sure to follow the instructions carefully to ensure a safe and compliant installation. If you have any doubts or further questions, please do not hesitate to contact our technical support service.

## GAS CONNECTION



### Warning: Risk of poisoning!

When in use, connecting the wrong type of gas and/or setting the burners incorrectly can lead to a serious risk of intoxication.

Connect the appliance only to the type of gas used.

Check that the appliance settings correspond to the type and pressure of the gas in the installation.

Carry out a flue gas analysis when the appliance is commissioned for the first time.

We recommend installing a CO detector at the installation site.



The oven is equipped with 2 gas burners: one for dry heating and one for the boiler. It is essential to analyse the combustion gases at the outlet of the two chimneys.



If the gas installation does not correspond to the gas and pressure indicated on the nameplate, you must not make the connection. Call in a technician approved and certified by the manufacturer to ensure correct and safe installation.



### Caution: Gas leaks = danger for the user!

Check for leaks: This is a standard procedure and is the responsibility of the installer.

### Pre-requirements

- The gas connection must be carried out by a qualified and certified gas fitter.
- Check that the appliance settings correspond to the type and pressure of the gas supplied to the installation (► [Rating plate](#)).
- Observe the local regulations of the gas supplier.
- Connecting and disconnecting the gas supply is subject to local laws and regulations.
- The gas connection pipe must be sized according to the nominal heat output and type of gas indicated on the nameplate (► [Technical data](#)). The cross-section of the gas pipe must be at least 3/4".
- Connect the appliance to the gas supply pipe using a shut-off valve to isolate the appliance from the rest of the installation.
- Flue gas extraction must comply with local regulations.
- Flue gas analysis must be carried out before commissioning and only by a technician approved by the manufacturer.
- Check the gas supply for leaks using a suitable gas detector.
- All connecting parts on the installation site must be certified for gas use (e.g. NF gas; DVGW).
- If undiluted CO levels exceed 174.7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] in forced-air mode and 174.7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] in steam mode, the burner settings must be checked by a technician trained and certified by the manufacturer.
- A gas appliance with a mobile base must be installed using:
  - In EU:* "Flexible gas approved in accordance with the regulations in force. (eg : NF TUBOGAZ length 0.75 m, Ø 20/27 (1/2)") without flexible coupling, to be examined periodically and replaced if necessary.
  - In US:* a connector that complies with the current standard (ANSI Z21.69 - CSA 6.16 US) (standard relating to connectors for mobile gas appliances) and a quick disconnection device that complies with the current standard (ANSI Z21.41 - CSA 6.9 US) (standard relating to quick disconnection devices for use with gaseous fuel).

### Connection:

Prepare your connection and check the points below:

- ✓ A shut-off valve is fitted to isolate the appliance from the rest of the installation (*Fig. 6B*).
- ✓ The appliance is installed in the space provided.
- ✓ The appliance is securely positioned to avoid any risk of slipping.
- ✓ The appliance settings correspond to the type and pressure of the gas supplied to the installation (► [Rating plate](#)).
- ✓ You will have the tools and measuring instruments you need for the connection: combustion product analyser, water column manometer, gas leak detector, etc.
- » Connect the appliance tightly to the gas supply system (follow the standards in force) *Fig. 6B*.
- » Remove the left side of the oven *Fig. 5A*.
- » Check for leaks:
  - Use leak detectors or spray to check the gas pipes and make sure there are no leaks *Fig. 6B*.
  - Check the pressure on the gas valve on the supply side:
    - Unscrew the pressure screw by 2 to 3 turns and open the gas valve.
    - Connect the water column hose to the pressure tap and close the gas valve.
    - Monitor the water column level for 1 minute. An unchanged reading at -1 mbar is expected.
  - Check the static pressure (appliance not in operation):
    - Check the pressure using a water column.
    - The reading must be the same as or higher than the pressure specified on the nameplate.
- » Check the connection pressure/dynamic pressure *Fig. 6C*:
  - Connect a water column pressure gauge to the pressure tap when the burner is in operation (all gas appliances in operation, burners on).
  - The gas pressure measured in this way must be within the pressure range indicated on the nameplate for the gas used (► [Nameplate](#)).
- » Take a flue gas measurement and save the results (► [Commissioning](#)). *Fig. 6D* :
  - If undiluted CO levels exceed 174.7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] in forced air mode and 465.8 mg/m<sup>3</sup> [400 ppm] in steam mode, stop the oven and call in a certified technician to check the burner settings in accordance with the setting instructions, and adjust these parameters if necessary. A flue gas analysis must then be carried out by the technician.

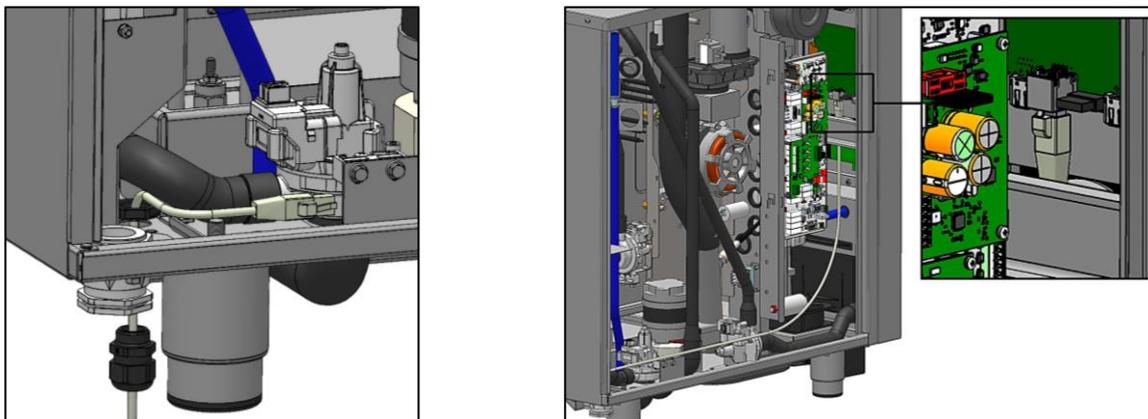
## ETHERNET PORT / WIFI DONGLE CONNECTION

The network port enables the device to be linked to the network, either via an Ethernet cable or using a WiFi dongle (accessory). Data from your device will be retrieved, stored, and sent for access via smartconnect365.

### Pre-requirements

- For an Ethernet connection, make sure the customer has an Ethernet socket and use a category 5 (CAT5) cable with a minimum length of 30 metres to connect the oven to the socket (check the marking on the cable).
- If you have a WIFI connection, make sure you have the Sterling LWB5 Wi-Fi Key accessory, part number 450-0.0137B from LAIRD CONNECTIVITY (available as an accessory or directly from specialist websites) and use a smartphone to check the quality of signal reception (using an application such as "WiFi Analyzer", for example). To be acceptable, the reception level should be between -30dBm and -67dBm.
- Make sure there is a network administrator at the installation site if the device is installed without a DHCP service. He or she will need to provide the information needed to connect the oven to his or her network, such as the IP address, Gateway, DNS address, etc.).

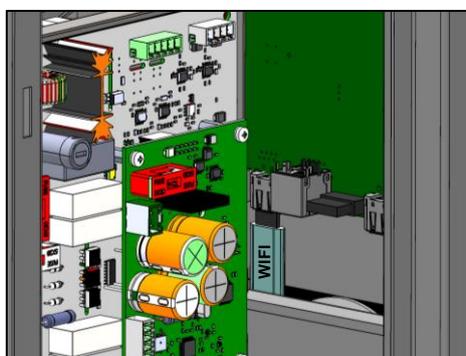
### Ethernet cable connection:



Prepare your connection and check the points below:

- ✓ Open the left side of the oven *Fig 5A*.
- ✓ Identify the connection position of the Ethernet cable (► [Connection position](#)).
- ✓ On the underside of the oven, remove the stainless-steel part of the cable gland pre-cut.
- » Dismantle the cable gland by unscrewing the nut and lock nut and removing the rubber bushing. Remove the plug from the bushing.
- » Pass the Ethernet cable through the nut in the cable gland.
- » Insert the Ethernet cable through the rubber sleeve (pay attention to the direction of installation).
- » Pass the Ethernet cable through the body of the cable gland.
- » Refit the rubber bushing in the stuffing box clamping ring.
- » Pass the Ethernet cable through the cut-out.
- » Pass the Ethernet cable through the lock nut.
- » Secure the cable gland to the underside of the furnace by tightening the lock nut.
- » Connect the Ethernet cable to the female "Ethernet" connector on the Interface Assembly board.
- Caution: Route the cable in front of the hoses so that it does not come into contact with the hot parts of the oven cavity. If the cable is too long, leave the excess outside the appliance and wind it towards the cable gland inlet.
- » Tighten the cable gland to secure the Ethernet cable.
- » Close the left-hand side of the oven.

### Connecting the WIFI dongle :



Prepare your connection and check the following:

- ✓ Open the left side of the oven. *Fig 5A*.
- » Plug the WIFI dongle supplied in the connectivity accessory into the USB port on the Interface Assembly card.
- » Close the left side of the oven.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Dimensions, poids et charges thermiques

Code	Désignation	Avancée <i>mm</i>	Largeur <i>mm</i>	Hauteur <i>mm</i>	Poids <i>Kg</i>	Chaleur latente <i>W</i>	Chaleur sensible <i>W</i>
<b>CHEF-61E</b> (VICS61E)	Vulcan: Combi Steam 6 Niveaux GN1/1 (Elec)	893	852	898	140	1890	1260
<b>CHEF-61G</b> (VICS61G)	Vulcan: Combi Steam 6 Niveaux GN1/1 (Gaz)	893	852	898	180	2700	2250
<b>CHEF-62E</b> (VICS62E)	Vulcan: Combi Steam 6 Niveaux GN2/1 (Elec)	1043	1042	898	170	3942	2628
<b>CHEF-62G</b> (VICS62G)	Vulcan: Combi Steam 6 Niveaux GN2/1 (Gaz)	1043	1042	898	219	5400	4500
<b>CHEF-101E</b> (VICS101E)	Vulcan: Combi Steam 10 Niveaux GN1/1 (Elec)	893	852	1076	155	3276	2184
<b>CHEF-101G</b> (VICS101G)	Vulcan: Combi Steam 10 Niveaux GN1/1 (Gaz)	893	852	1076	200	4500	3750
<b>CHEF-102E</b> (VICS102E)	Vulcan: Combi Steam 10 Niveaux GN2/1 (Elec)	1043	1042	1076	190	6462	4308
<b>CHEF-102G</b> (VICS102G)	Vulcan: Combi Steam 10 Niveaux GN2/1 (Gaz)	1043	1042	1076	245	7560	6300

### Courants, puissances et protections électriques

#### Appareils électriques

Code	U <i>V</i>	Lib	Puissance <i>KW</i>	Fréquence <i>Hz</i>	Intensité <i>A</i>	Protection <i>A</i>	RCD <i>Type</i>
<b>CHEF-61E</b> (VICS61E)	208	3a.c.	10,5	60	31.6	35	AC
	240	3a.c.	11.4	60	29.9	35	AC
	480	3a.c.	10,5	60	15.4	20	AC
<b>CHEF-62E</b> (VICS62E)	208	3a.c.	21,9	60	63.0	70	AC
	240	3a.c.	23.8	60	59.5	70	AC
	480	3a.c.	21,9	60	29.0	35	AC
<b>CHEF-101E</b> (VICS101E)	208	3a.c.	18.3	60	53.0	60	AC
	240	3a.c.	19.8	60	50.1	60	AC
	480	3a.c.	18.3	60	24.7	30	AC
<b>CHEF-102E</b> (VICS102E)	208	3a.c.	35,9	60	101.8	125	AC
	240	3a.c.	39.0	60	96.1	125	AC
	480	3a.c.	35,9	60	45.8	60	AC

#### Appareils gaz

Code	U <i>V</i>	Puissance Electrique <i>KW</i>	Fréquence <i>Hz</i>	Intensité <i>A</i>	Protection <i>A</i>	RDC <i>Type</i>	Puissance gaz		Débit gaz	
							Gaz A	Gaz E	Gaz A	Gaz E
							<i>kW</i>	<i>kW</i>	16 - 25 mbar <i>m3/h</i>	25 - 38 mbar <i>kg/h</i>
<b>CHEF-61G</b> (VICS61G)	120 a.c.	0,5	60	5.8	15	AC	17	16	1.53	1.18
	208 a.c.	0,5	60	3	15	AC	17	16	1.53	1.18
	240 a.c.	0,5	60	3	15	AC	17	16	1.53	1.18
<b>CHEF-62G</b> (VICS62G)	120 a.c.	0,6	60	5.8	15	AC	33	30	2.96	2.20
	208 a.c.	0,6	60	3	15	AC	33	30	2.96	2.20
	240 a.c.	0,6	60	3	15	AC	33	30	2.96	2.20
<b>CHEF-101G</b> (VICS101G)	120 a.c.	0,5	60	5.8	15	AC	27.5	26	2.47	1.91
	208 a.c.	0,5	60	3	15	AC	27.5	26	2.47	1.91
	240 a.c.	0,5	60	3	15	AC	27.5	26	2.47	1.91
<b>CHEF-102G</b> (VICS102G)	120 a.c.	0,6	60	5.8	15	AC	42	39.9	3.77	2.93
	208 a.c.	0,6	60	3	15	AC	42	39.9	3.77	2.93
	240 a.c.	0,6	60	3	15	AC	42	39.9	3.77	2.93

### Emission acoustique

Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

## OUTILS INDISPENSABLES

Chapitre	Outils	Caractéristiques	Application
<b>Commun</b>	Ensemble d'outils à main standard		
	Outils de découpe	Couteau à lame rétractable	Retirer l'emballage : carton, sangles plastiques, papier, plastiques.
	Jeu de clés (plates, pipes, cliquet avec douilles, BTR)	De 5,5 à 13mm	Démonter les habillages du four.
	Jeu de tournevis (plats, cruciformes)	Philips	
	Pincés (multiprises, plate, coupantes, à dénuder)		Raccorder au réseau électrique, économiseur d'énergie et Hotte.
	Outils de mesures (mètre, pied à coulisse, niveau) Clé à molette EPI	Niveau "tubulaire Classic" 40cm  Standard	Positionner l'appareil, et contrôler la mise à niveau.  Protection individuelle du technicien.
<b>Manutention</b>	Transpalette	Charge 0-250 kg Hauteur des fourches abaissées maxi 80mm	Déplacer l'appareil à son emplacement quasi définitif / changer de piètement...
	4 Sangles	Tissus, Charge 200kg 2m x 30 à 35mm	Retirer la palette de l'appareil / Installer l'appareil sur son support.
	Planche à roulette de déménagement	Charge maxi 200kg	Déplacer le four dans un espace exigus et un passage une porte.
<b>Mise en place</b>	Colle	Type "Loctite 9466"	Coller au sol les pattes de fixation du piètement.
	Perceuse	Forêt béton Ø 8mm	Percer le sol pour fixer les pattes de fixation du piètement, et le mur pour accrocher le câble en cas d'accessoire kit mobilité.
	Pointeau	Mini Ø 2mm	Retirer les prédécoups pour installer les accessoires Economiseur d'énergie ou Connectivité par câble LAN.
	Clé à sangle nylon	Type "Facom 138A.30"	Régler la mise à niveau du four.
<b>Eau</b>	Kit de contrôle de l'eau	Permette le contrôle de la Dureté, Cl-, PH, Conductivité et Cl2	Contrôler les caractéristiques de l'eau avant le raccordement au réseau d'eau et déterminer le besoin d'adoucisseur.
	Manomètre pression eau	Intervalle de mesure 0-10 bars	Vérifier la pression d'arrivée d'eau.
<b>Vidange</b>	Pince coupe tuyau PVC ou scies	0-50mm	Connecter la vidange du four au réseau d'évacuation.
	Récipient	3 litres minimum	Remplir la boîte de vidange pour contrôler l'étanchéité du raccordement.
<b>Electrique</b>	Vérification d'absence de tension (VAT)	Maxi 690V a.c.	Contrôler l'absence de tension avant de raccorder électriquement le four.
	Multimètre-Voltmètre	Maxi 690V a.c.	Contrôler la compatibilité de la tension du réseau par rapport à celle indiquée sur la plaque signalétique.
	Couteau à dégainer	Type : "JOKARI" No 50 et No 28	Dégainer le câble d'alimentation.
<b>Gaz</b>	Analyseur des gaz de combustion	Type : "Testo 300 professionnel"	Contrôler le niveau de CO émis par le four en fonctionnement.
	Manomètre à colonne d'eau ou électronique	Type électronique : "Testo 510"	Vérifier la pression gaz.
	Spray ou Détecteur électronique de fuite gaz	Type : Spray "1000 Bulles"	Vérifier l'étanchéité du raccordement gaz.

## MISE EN SERVICE

### AVANT LA MISE EN SERVICE



Pour le transport, les échelles et la gaine de ventilation sont protégées par des matériaux d'emballage et de transport. **ATTENTION risque d'incendie.** Retirer tous les matériaux et objets inflammables présents dans l'enceinte de cuisson.

En fin de fabrication, les composants amovibles de l'enceinte de cuisson sont minutieusement protégés par des cartons dédiés afin de garantir leur sécurité durant le transport. Le kit de démarrage accompagnant l'appareil est également soigneusement positionné à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

#### Kit de démarrage

Le kit de démarrage est conçu pour offrir une introduction complète à votre nouvel appareil. Il comprend des échantillons de Care-sticks et de Cleaner-tabs, spécialement sélectionnés pour assurer l'entretien optimal de votre enceinte de cuisson. Pour une utilisation aisée et efficace de l'appareil, veuillez consulter attentivement le présent manuel ainsi que la notice d'utilisation détaillée. Le Quick guide vous offre quant à lui une référence rapide pour une prise en main immédiate, tandis que le livre des recettes vous inspire dans la diversification de vos préparations culinaires. Avant de mettre en service votre appareil, veuillez retirer délicatement cet ensemble de démarrage de l'enceinte de cuisson.

#### Consigne manipulation plats chauds



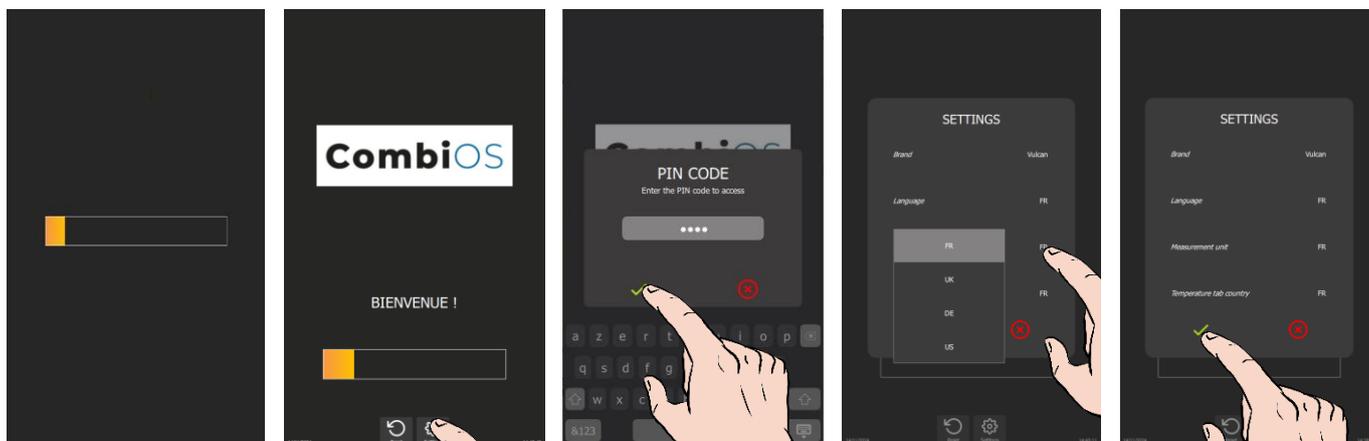
#### Attention : Risque de brûlures !

Lorsque les récipients sont remplis de liquide ou d'aliments qui se liquéfient pendant la cuisson, l'opérateur doit absolument voir le contenu du récipient inséré le plus haut dans l'enceinte de cuisson.

Dans le cas où lors de l'installation de votre appareil, la hauteur de travail maximale (niveau le plus haut de l'échelle de votre four) est supérieure à 1600mm, une étiquette de danger plaque chaude est livrée avec ce manuel. **Coller cette étiquette sur le four à 1600 mm du sol.** Fig. 7A

### INITIALISATION LOGICIEL

Chaque Chef'sCombi est préconfiguré avec les paramètres spécifiques Vulcan. Si nécessaire, il est possible de configurer le four à l'aide des 4 paramètres de réglage : La marque du four (Brand) (voir logo sur la façade du four) puis la langue (Language), Unité de mesure (Measurement unit) et la table des températures pays (Température tab country) selon la demande du client.



- » Allumez l'écran en maintenant l'appui sur le bouton codeur. Avant l'affichage complet du bargraphe .
- » Avant l'affichage complet du bargraphe de mise sous tension, appuyez sur la touche « Settings ».
- » Le pop-up d'identification par code PIN apparaît.
- » Renseignez le code PIN "INST" pour accéder aux paramètres « Installateur ».
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ». Si le code est correct, l'accès à l'écran est autorisé ; sinon, retour à la saisie du code PIN.
- » Appuyez sur les valeurs des paramètres de réglage à modifier si nécessaire.
- » Le menu déroulant de sélection s'affiche.
  - Sélectionnez la valeur souhaitée.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».

### PARAMETRAGE INSTALLATION



Pour valider complètement une installation, il est **impératif** de renseigner tous les paramètres et de réaliser avec succès le calibrage Chaudière et le contrôle gaz (si four gaz) de l'écran Paramètres Installateur.

Avant de renseigner les paramètres d'installation et de faire les procédures de calibrage chaudière et contrôle gaz du four, vérifiez et programmez, si nécessaire, le logiciel en langue usuel du pays, la capacité du traitement d'eau et le refroidissement des condensats.

## Paramétrage de la langue du logiciel



- » Allumez l'écran en maintenant l'appui sur le bouton codeur, le temps nécessaire à l'affichage complet du bargraphe de mise sous tension.
- » Attendez l'affichage du menu « Accueil ».
- » Appuyez sur la touche « Langues ».
- » Le menu déroulant de sélection de la langue s'affiche.
- » Sélectionnez la langue souhaitée (Fr : Français par défaut).

## Capacité traitement d'eau

Ce compteur est exclusivement applicable lorsque le four est alimenté par deux réseaux d'eau distincts.



- » Dans l'écran du menu « Accueil », sélectionnez la touche « Paramètres ».
- » L'écran affiche le menu « Paramètres » avec l'onglet « Utilisateur » sélectionné.
- » Sélectionnez la touche « Réglage cuisson et installation ».
- » L'écran affiche les paramètres de réglage « Cuisson et installation ».
- » Renseignez la valeur de la capacité du système de traitement d'eau en litres. Réglable de 0 à 99999L. La valeur est réglée par défaut à 0 s'il n'y a pas de traitement d'eau dédié au four.
  - Sélectionnez la zone de la valeur à modifier.
  - Régler la valeur à l'aide du bouton codeur ou du clavier.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».

## Refroidissements des condensats (si nécessaire) ► Raccordements

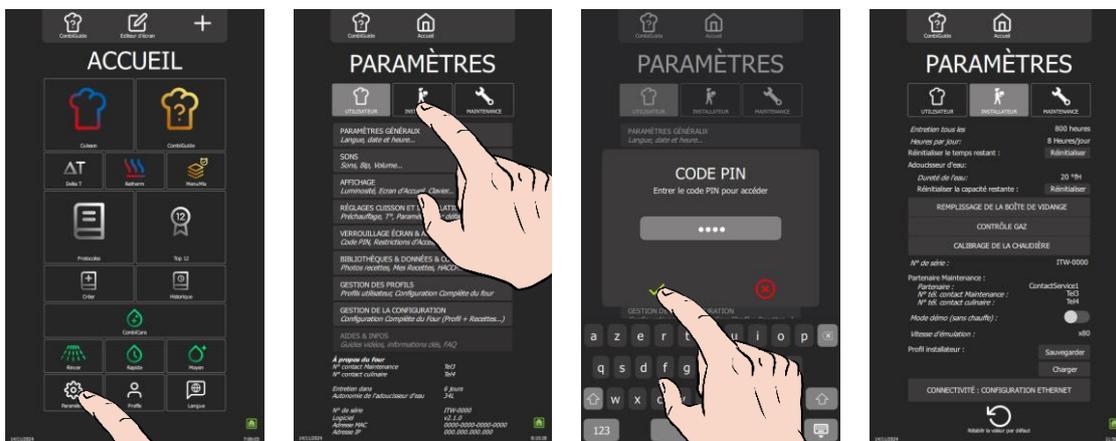
La fonction "Refroidissement des Condensats" permet de maîtriser la température des condensats à la sortie du four en les abaissant jusqu'à 60°C.



## Menu Installateur

Lors de l'installation de l'appareil, seul l'onglet "UTILISATEUR" demeure déverrouillé. Par mesure de sécurité, les onglets "Installateur" et "Maintenance" sont protégés par un mot de passe. Vous avez la possibilité d'ajuster de manière pérenne les paramètres d'usine de votre appareil en appuyant sur la valeur des paramètres à modifier ou à activer. Une fois les réglages effectués, les paramètres sont ajustés immédiatement.

### Accès au menu Paramètres Installateur



- » Dans l'écran du menu « Accueil », sélectionnez la touche « Paramètres ».
- » L'écran affiche le menu « Paramètres » avec l'onglet « Utilisateur » sélectionné.
- » Sélectionnez l'onglet « Installateur ».
- » Le pop-up d'identification par code PIN apparaît.
- » Renseignez le code PIN "INST" pour accéder aux paramètres « Installateur ».
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ». Si le code est correct, l'accès à l'écran est autorisé ; sinon, retour à la saisie du code PIN.

Il revient à l'installateur de configurer les données essentielles dans les "Paramètres d'Installation" afin de garantir un fonctionnement optimal, durable et sécurisé du four, tout en optimisant les procédures d'entretien. Cette démarche permet d'informer automatiquement l'utilisateur des opérations de maintenance préventive.



- Fréquence d'intervention de maintenance et le taux d'utilisation
- Capacité traitement d'eau
- Remplissage boîte de vidange
- Contrôle gaz
- Calibrage de la chaudière
- Information /coordonnées sur les partenaires de services (maintenance, culinaire)
- Mode démo : Utilisable lors de démonstration sur des salons commerciaux
- Profil Installateur
- Connectivité : réseau LAN
- Réinitialisation des paramètres aux paramètres de réglages usine

### Fréquence d'intervention maintenance et Taux d'utilisation par jour

La fréquence d'intervention de maintenance et le taux d'utilisation par jour sont calculés dans le tableau ci-dessous en fonction des indications fournies par le client lors de l'installation, telles que le nombre d'heures d'utilisation de l'appareil par jour et le type de cuisson effectué.

Type d'usage (Information client)	Heures d'utilisation / jour (Information client)		Réglage des paramètres d'installation (à renseigner dans les Paramètres d'installation)	
			Entretien toutes les (en heures)	Heures par jour (en heures)
USAGE NORMAL (Restauration...)	LEGER	< 7 h	2000	6
	STANDARD	7-12 h	3000	8
	INTENSIF	12-17 h	3000	16
	TRES INTENSIF	17-24 h	3000	24
CUISSONS >220°C et/ou CUISSON DE PRODUITS GRAS (ex : rôtisserie de poulets)	STANDARD	< 7 h	3000	8
	INTENSIF	7-12 h	3000	16
	TRES INTENSIF	12-17 h	3000	24
		17-24 h		

Fréquence interventions maintenance



Nombre d'heures / jour



- » Appuyez sur la zone de saisie du nombre de jours.
  - ⓘ L'écran affiche un clavier et la zone de saisie du chiffre.
- » Renseignez le nombre d'heure avant la prochaine maintenance (3000h par défaut) : Réglable de 100 mini à 7000 maxi heures. Prévoyez impérativement au minimum une révision de votre appareil par an.
  - Sélectionnez la zone de la valeur à modifier.
  - Réglez la valeur à l'aide du bouton codeur, du clavier ou du slider.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
  
- » Appuyez sur la zone de saisie du nombre d'heure d'utilisation par jour.
  - ⓘ L'écran affiche un clavier et la zone de saisie du chiffre.
- » Renseignez le taux d'utilisation moyen de l'appareil en nombre d'heure par jour. Réglable de 0 à 24 heures.
  - Sélectionnez la zone de la valeur à modifier.
  - Réglez la valeur à l'aide du bouton codeur, du clavier ou du slider.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
  
- » Réinitialisez le compteur si nécessaire.
  - Appuyez la zone « Réinitialiser ».
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ ».

### Dureté de l'eau

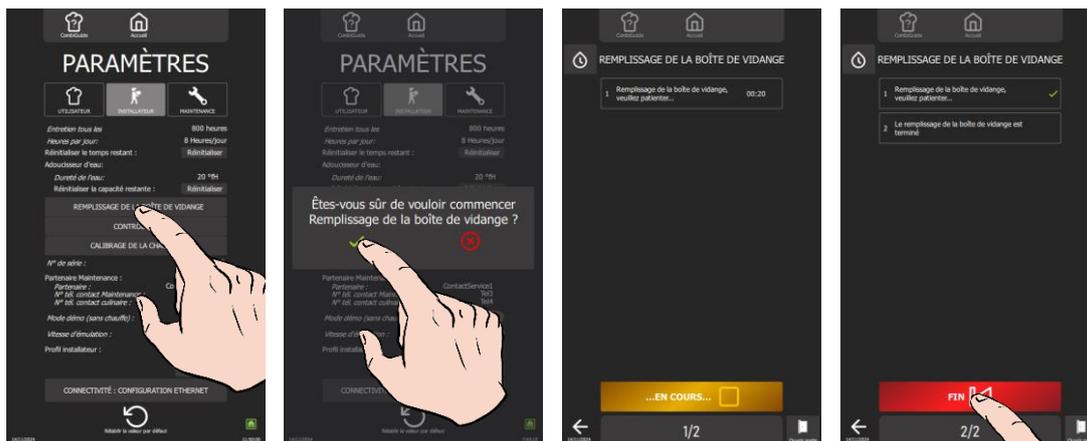
La dureté d'eau doit être renseignée pour la détermination de la quantité de Care-Stick nécessaire pour le cycle de détartrage du four et de la chaudière.



- » Appuyez sur la zone de saisie de la valeur de la dureté de l'eau.
- ☒ L'écran affiche un clavier et la zone de saisie du chiffre.
- » Mesurez et renseignez la dureté d'eau (TH : °fH, Clarke : °e, et ppm : °US). Réglable de 10 à 1000 ppm suivant le système d'unité choisi. Pour sélectionner le choix du système d'unité, se reporter à l'écran « paramètres Utilisateur ».
  - Sélectionnez la zone de la valeur à modifier.
  - Réglez la valeur à l'aide du bouton codeur, du clavier ou du slider.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
- » Réinitialisez le compteur si nécessaire.
  - Appuyez la zone « Réinitialiser ».
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ ».

### Remplissage de la boîte de vidange

Le processus de "remplissage de la boîte de vidange" permet de garantir la performance de cuisson dès la première utilisation. Le remplissage de la boîte de vidange est d'environ 1 minute.



Préparez le remplissage :

- ✓ Le four est raccordé, conformément aux recommandations et directives décrites dans ce manuel, aux réseaux d'eau et d'évacuation des eaux usées, au réseau électrique et à la canalisation de distribution gaz (si four gaz).
- ✓ La porte du four est fermée.
- ✓ Le panneau gauche d'habillage est en place.
- » Appuyez sur la touche « Remplissage de la boîte de vidange »
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
- ☒ L'écran « Remplissage de la boîte de vidange » apparaît.
- » Suivez « pas à pas » les actions affichées sur l'écran du four.
- » A l'affichage « Le remplissage de la boîte de vidange est terminé », appuyez sur « Fin » pour revenir à l'écran précédent.

### Contrôle gaz

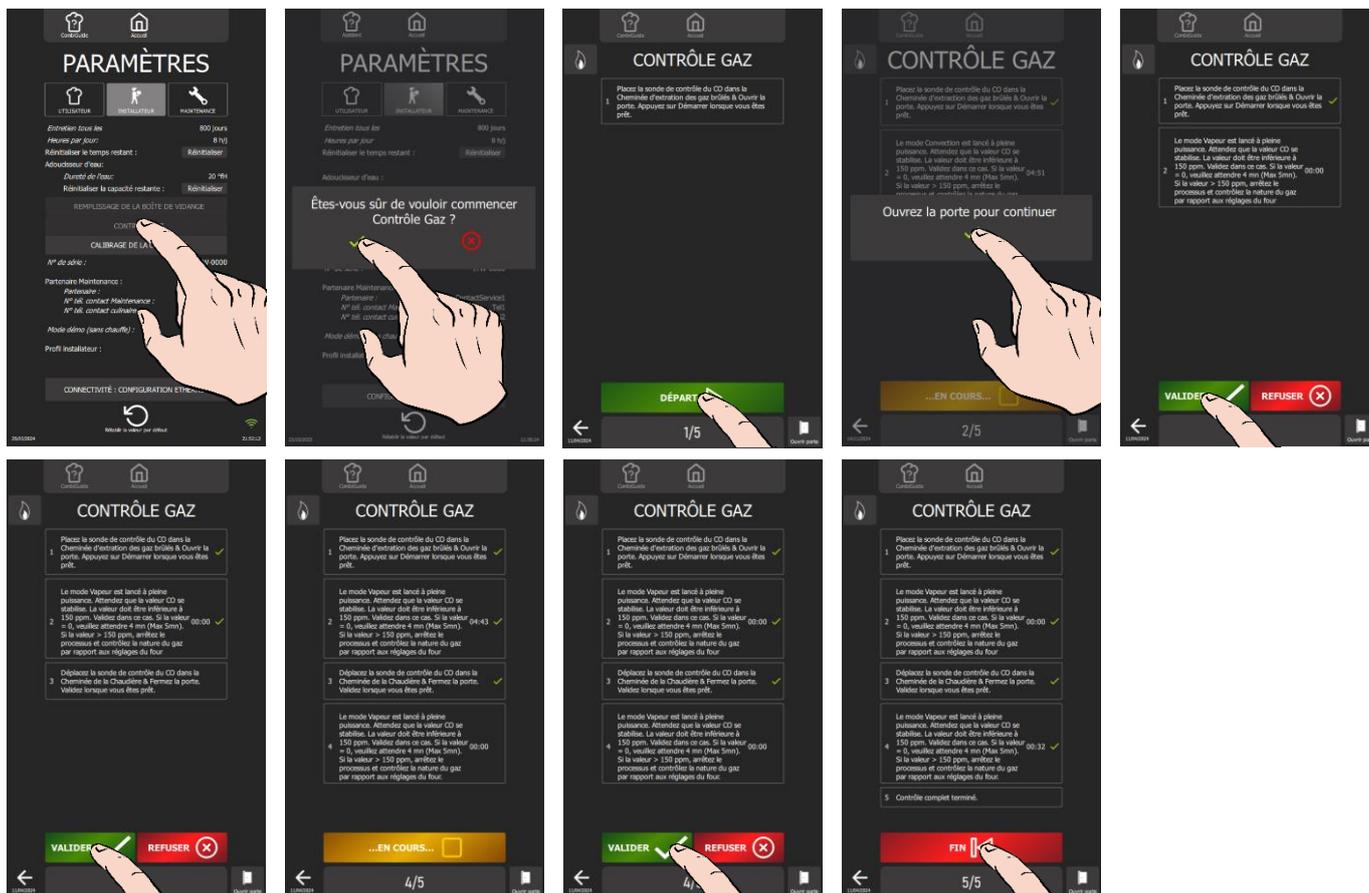
Cette action est possible uniquement sur les fours gaz (touche non accessible dans le cas d'un four électrique). Le « contrôle gaz » permet de réaliser pas à pas la procédure de contrôle du taux de monoxyde de carbone. La durée du contrôle est d'environ 10 minutes. Si une des valeurs mesurées de CO, n'est pas dans la plage demandée, arrêtez le contrôle en appuyant sur la touche « Refuser ». Arrêtez le four et faites appel à un technicien certifié pour vérifier les réglages du brûleur conformément aux instructions de réglages, et ajustez ces paramètres si nécessaire. Une analyse du gaz de combustion doit alors être effectuée par le technicien.

**ATTENTION : Tout arrêt de la procédure de contrôle avant la fin, invalide la conformité d'installation du four.**



#### Attention : Risque d'intoxication !

Lors de l'utilisation, le raccordement d'un type de gaz incorrect et/ou un réglage erroné des brûleurs peut engendrer de grave risque d'intoxication.  
Effectuer une analyse des gaz de combustion lors de la première mise en service  
La présence d'un détecteur de CO sur le lieu d'installation est recommandée.



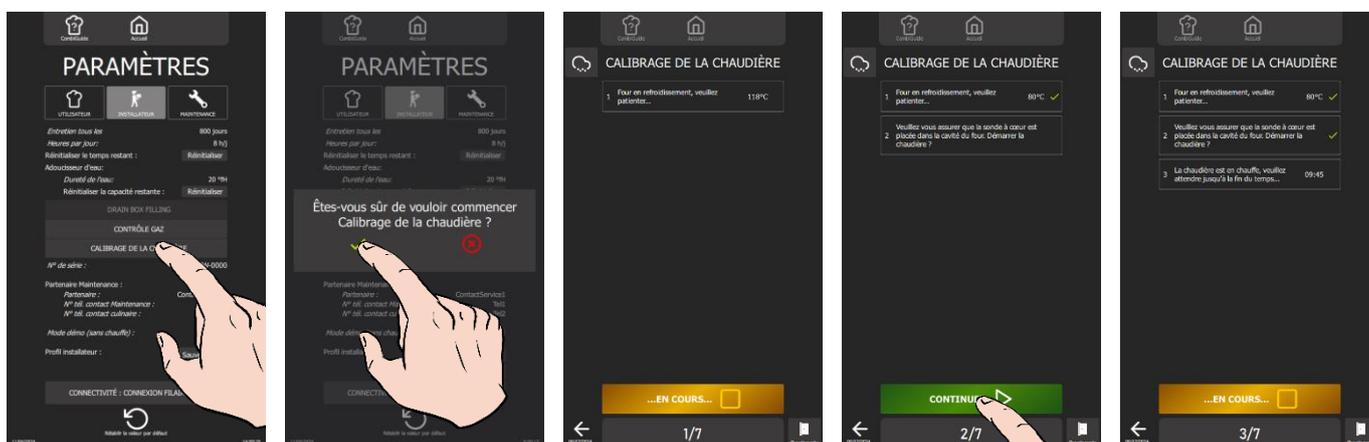
Préparez votre contrôle :

- ✓ Le four est raccordé, conformément aux recommandations et directives décrites dans ce manuel, aux réseaux d'eau et d'évacuation des eaux usées, au réseau électrique et à la canalisation de distribution gaz (si four gaz).
- ✓ La porte du four est fermée.
- ✓ Le panneau gauche d'habillage est en place.
- ✓ Vous avez l'instrument de mesure permettant le contrôle du taux de monoxyde de carbone.
- » Réglez l'instrument de mesure sur « CO » pour un résultat de mesure en « ppm ».
- » Appuyez sur la touche « Contrôle gaz ».
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
- » L'écran « Contrôle gaz » apparaît.
- » Démarrez le contrôle en appuyant sur la touche « Départ ».
- » Suivez « pas à pas » les actions affichées sur l'écran du four en validant à chaque étape.
- » A l'affichage « Contrôle complet terminé », appuyez sur « Fin » pour revenir à l'écran précédent.

### Calibrage de la chaudière

Le processus de "calibrage de la chaudière" a pour objectif de calibrer les sondes de température, à cœur et d'humidité du four. Cette opération a une durée approximative de 12 minutes. Si une des valeurs mesurées, est incohérente, arrêtez le contrôle en appuyant sur la touche « Refuser ». Arrêtez le four et faire appel à un technicien certifié pour vérifier la ou les sondes concernées, et remplacer le ou les composants si nécessaire.

**ATTENTION : Tout arrêt de la procédure de contrôle avant la fin, invalide la conformité d'installation du four.**



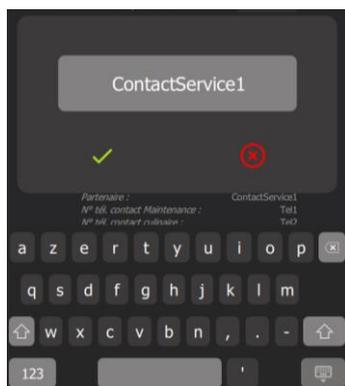


Préparez votre contrôle :

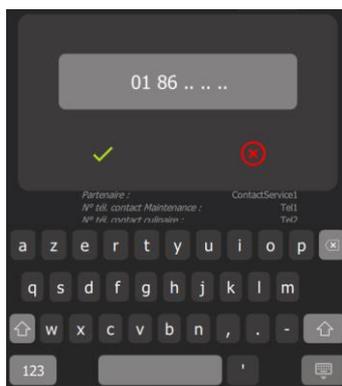
- ✓ Le four est raccordé, conformément aux recommandations et directives décrites dans ce manuel, aux réseaux d'eau et d'évacuation des eaux usées, au réseau électrique et à la canalisation de distribution gaz (si four gaz).
- ✓ La porte du four est fermée.
- ✓ Le panneau gauche d'habillage est en place.
- » Appuyez sur la touche « Calibration de la chaudière »
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
- ☒ L'écran « Calibrage de la chaudière » apparaît.
- » Démarrez le contrôle en appuyant sur la touche « Départ ».
- » Suivez « pas à pas » les actions affichées sur l'écran du four.
- » A l'affichage du point 5 « Voulez-vous utiliser ces valeurs pour le calibrage ? », appuyez sur validation « ✓ ».
- » A l'affichage des résultats du calibrage, appuyez sur l'icône « Fin » pour revenir à l'écran précédent.

### Coordonnées du partenaire

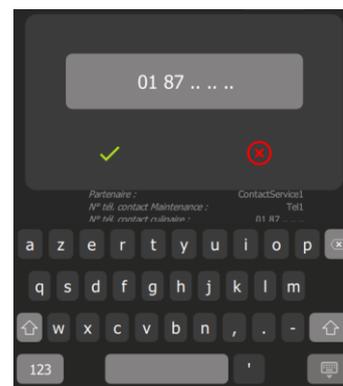
Nom du service ou de la société de maintenance



Numéro de téléphone du partenaire de maintenance



Numéro de téléphone du contact Culinaire



- » Appuyez sur chaque zone de saisie de la valeur à renseigner.
- ☒ L'écran affiche un clavier et la zone de saisie.
- » Renseignez les coordonnées de la société de maintenance (nom et numéro de téléphone) et du contact culinaire (numéro de téléphone)
  - Sélectionnez la zone de la valeur à modifier
  - Renseignez la valeur à l'aide du clavier.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».

### Mode démo

Ce mode est destiné à être utilisé sur les salons / Show-room, pour manipuler l'interface sans aucune chauffe ou utilisation d'eau. Il permet la manipulation des écrans de réglage et de démarrer des cycles en simulation accélérée (écran de suivi Préchauffage, Chargement...). Toute action sur l'écran ou le bouton codeur interrompt la vidéo en cours avec retour à l'écran Accueil pour une utilisation manuelle. Après 30 secondes sans action, l'écran diffuse automatiquement et en boucle, la vidéo "Démo vidéo". Par défaut, ce mode n'est pas activé.

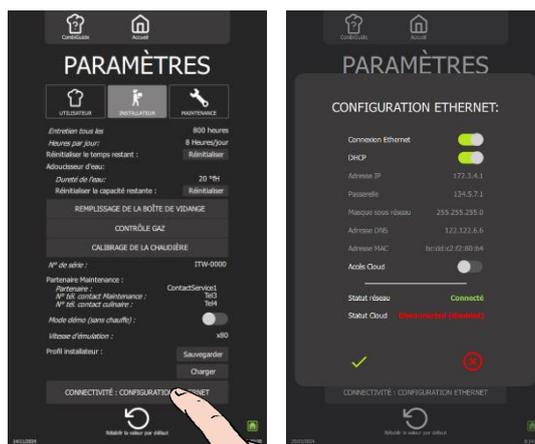
### Profil installateur

La fonction 'Profil installateur' du Chef'sCombi permet de charger ou sauvegarder les paramètres de configuration spécifiques à l'installateur. Cette fonctionnalité facilite la reproduction précise de ces réglages sur d'autres fours Chef'sCombi installés dans la cuisine, assurant ainsi une harmonisation optimale de l'installation.

### Connectivité : Configuration Ethernet

La fonction permet de paramétrer l'appareil pour le connecter au réseau du client. Depuis l'écran, accédez à l'écran de configuration de la connectivité en cliquant sur « Connectivité : configuration Ethernet ». Dans cet écran, vous retrouverez les champs pour définir le mode de connexion et les paramètres associés. En suivant ces étapes, vous assurerez une connexion réseau optimale du Chef'sCombi et l'accès au client à des fonctionnalités

offertes par « SmartConnect365 ». Avant tout paramétrage, vérifiez avec l'administrateur réseau local ou le client, le mode et type de connexion réseau souhaitée.



### Connexion via ETHERNET :

- » Connecter le câble Ethernet sur la carte Interface (► [Raccordement](#) - Raccordement Port Ethernet).
- » Vérifiez que le paramètre « Connexion Ethernet » est activé (par défaut)
- » Vous avez deux possibilités :
  - Si connexion en mode DHCP : vérifiez que le paramètre est activé (par défaut)
  - Si connexion avec une adresse IP fixe : désactivez le paramètre « DHCP » et demandez à l'administrateur réseau de vous communiquer les informations nécessaires et entrez l'Adresse IP, la Passerelle, le Masque sous réseau et l'Adresse DNS.
- ⓘ Le paramètre « Statut réseau » doit afficher « Connecté » en vert une fois la configuration terminée.
- » Vérifiez que le paramètre « Accès Cloud » est activé (par défaut).
- ⓘ Le paramètre « Statut Cloud » doit afficher « Connecté » en vert après quelques minutes.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ » pour quitter l'écran « Connectivité : Configuration Ethernet ».

### Connexion via WIFI :

- » Branchez la clé WIFI sur la carte Interface (► [Raccordement](#) – Raccordement Dongle Wifi).
- » Désactivez le paramètre « Connexion Ethernet » en glissant le curseur vers la gauche.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ » pour quitter l'écran « Connectivité : Configuration Ethernet ».
- » Demander au client de réaliser sa connexion Wifi depuis les « Paramètre Utilisateur » de l'interface (Notice d'utilisateur - ► [Menu Paramètres](#) – Bibliothèques et Données)
- » Affichez de nouveau l'écran « Paramètres Installateur » et ouvrez l'écran « Connectivité : configurateur Ethernet ».
- ⓘ Le paramètre « Statut réseau » doit afficher « Connecté » en vert une fois la configuration terminée.
- » Vérifiez que le paramètre « Accès Cloud » est activé (par défaut).
- ⓘ Le paramètre « Statut Cloud » doit afficher « Connecté » en vert après quelques minutes.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ » pour quitter l'écran « Connectivité : Configuration Ethernet ».

## EXIGENCES GENERALES

### ● GARANTIE.

Pour nous permettre de vous assurer la garantie de ces équipements, nous vous engageons à respecter les SPECIFICATIONS CONSTRUCTEUR, consignées dans le présent manuel.

Si toutefois, vous n'étiez pas en mesure d'assurer l'entretien et la maintenance demandés, notre réseau d'installation et de service de proximité se tient à votre entière disposition pour vous étudier un contrat personnalisé.

### ● AVERTISSEMENT

- Le produit qui vous est livré est en conformité avec les normes en vigueur. En cas de transformation, l'intervenant endosse la responsabilité de constructeur. Le constructeur ne saurait être responsable en cas d'utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles la machine est conçue.
- Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle lors des manipulations jusqu'à l'implantation définitive.
- Appareils à usage seulement professionnel, doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- Lire attentivement ce document avant l'installation.
- Conserver vos documents.
- Notice originale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont bénéficié, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil
- L'installation, la modification ou la réparation de l'appareil doit être effectuée selon la réglementation en vigueur par un installateur et réparateur qualifié.
- Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés. Une distance minimale de 400 mm est nécessaire entre le conduit de fumée des gaz brûlés de l'appareil et les filtres à graisse de la hotte aspirante ou le plafond filtrant.
- L'appareil est de TYPE A3 (Appareil non destiné à être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur du local où il est installé, et qui est équipé un ventilateur en amont de la chambre de combustion).
- Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de débit calorifique.
- Les cheminées d'évacuation des vapeurs, ne peuvent être raccordées étanche à une hotte ou à un conduit d'évacuation.
- Ne connectez pas les appareils à des réseaux de gaz contenant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques.
- Si ces appareils sont installés en position adossée contre une cloison ou un mur, ceux-ci devront être réalisés en matériaux non combustibles ou, si ce n'est pas le cas, devront être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant, non combustible.
- Ces appareils ne peuvent être installés que sur un sol avec une pente maxi de 1 cm/m.
- Respecter les distances minimums imposées entre l'appareil et une paroi (mur ou autres appareils de cuisson).
- **Ne pas placer de source de chaleur contre le côté gauche des fours 6 et 10 niveaux.**
- **Placer l'appareil uniquement dans des locaux protégés contre le gel. Une température en dessous de 0°C peut endommager l'appareil.**
- N'installer pas l'appareil dans un local où la température ambiante est inférieure à 10°C.
- Utiliser l'appareil dans un local où la température ambiante est comprise entre 10°C et 40°C.
- Sauf indications contraaires spécifiées, les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'installateur.
- Le constructeur déclare que l'emballage est conforme à la directive 94/62/CE (directive emballages et déchets d'emballages du 20.12.94) et invite l'installateur (et l'utilisateur) à respecter les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).
- Respecter les réglementations et normes en vigueur du lieu de montage concernant les connexions d'eau, d'électricité, de vidange, ... de l'appareil.
- ATTENTION - Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute intervention de maintenance.
- Appareils sur roulettes : Cet appareil doit être raccordé à des connexions souples pour liaison équipotentielle et à des services tels que l'alimentation en électricité, en eau, en gaz et en vapeur de façon que l'appareil puisse être déplacé dans la direction nécessaire pour le nettoyage, sur une distance supérieure ou égale à la dimension de l'appareil dans le sens du mouvement plus 500 mm, sans que les connexions souples ne soient tendues ni soumises à une contrainte. *Fig. 8A-B*
- Le four mixte nécessite un nettoyage à l'aide de nettoyeurs spécifiques qui doivent pouvoir résister à une température de 70°C. Un produit de nettoyage et/ou détartrage inadapté peut avoir un effet en partie corrosif.
- La catégorie de risque du nettoyant chimique doit être au maximum 3 selon la norme EN 1717 (Informations toxicologiques sur FDS : LD50 > 200mg/kg).
- Nous insistons sur l'obligation d'utiliser le produit de nettoyage et de détartrage recommandé par le fabricant afin de garantir un nettoyage optimal et une durée de vie optimale des composants.
- Les produits contenant de l'acide nitrique sont formellement interdits.
- Rappel des phases de risques conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant et détartrant
  - Nocif en cas d'ingestion.
  - Provoque de graves brûlures.
  - Irritant pour les yeux / Irritant pour les voies respiratoires.
  - Risques de lésions oculaires graves.
- Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide.
 

Les nettoyeurs et détartrants irritent la peau et les yeux en cas de contact direct et peuvent provoquer des brûlures en cas de contact direct.

  - Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé
  - Ne pas mettre les nettoyeurs et détartrants en contact avec les yeux et la peau
  - N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique
  - Porter des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection hermétique conformément à la fiche sécurité.
- Rappel des phases de sécurité conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant et détartrant
  - Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation.
  - Ne pas respirer les vapeurs.
  - Si contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
  - Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage.
  - En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin
  - Eliminer le produit et son récipient comme un déchet dangereux.
- Le constructeur dégage toute responsabilité dans le cas où les instructions ci-dessus ne seraient pas respectées
- La manutention ne doit être effectuée qu'avec des engins de levage adaptés. Si l'appareil doit être transporté, il doit l'être sur sa palette d'origine et ne doit en aucun cas être superposé à d'autres appareils. Lors d'un déplacement et en l'absence de sa palette, l'appareil doit être porté et non tiré. *Fig. 1.1A-B-C*

## MANUTENTION



### Attention : Risque de blessures !

Le poids des appareils, lors du transport peut engendrer des pincements des mains et des doigts.  
Toujours porter les équipements de protection individuelle appropriés.



### Attention : Danger !

Lors du transport et du levage, attention au risque de basculement de l'appareil.  
Prendre en compte le centre de gravité de l'appareil en répartissant de manière uniforme le poids de l'appareil.

## TRANSPORT AVEC PALETTE

Les matériaux d'emballage sont retirés et évacués en respectant les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).  
Transportez l'appareil sur la palette aussi longtemps que possible. Ne transportez pas l'appareil sans palette avec un transpalette ou avec un moyen similaire.

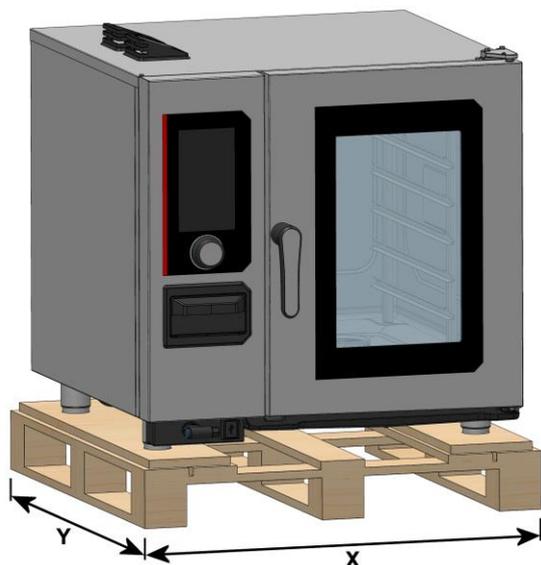


### Attention : Risque de blessures !

Lors du déplacement de l'appareil sur sa palette à l'aide d'un transpalette ou un moyen similaire, attention au risque de basculement de l'appareil.  
Roulez avec précaution sur les sols irréguliers.  
Ne pas se déplacer sur un sol avec une pente supérieure à 10°.

### Dimensions palettes

La dimension de la palette varie en fonction du type de four. Elle détermine la largeur minimum de porte obligatoire pour le transport de l'appareil sur sa palette.



	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
X	940mm	1090mm	940mm	1090mm
Y	900mm	1090mm	900mm	1090mm

## TRANSPORT SANS PALETTE



Il est **INTERDIT** de déplacer l'appareil en l'absence de sa palette sur un transpalette ou moyen similaire.

Les matériaux d'emballage sont retirés et évacués en respectant les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).  
Lors d'un déplacement et en l'absence de sa palette, l'appareil doit être porté et non tiré. Il est possible de mettre des sangles au niveau des 4 pieds.

## MISE EN PLACE



### Attention : Risque de blessures !

Lors de l'installation, la manipulation de l'appareils peut engendrer des écrasements ou/et pincements.  
Toujours porter les équipements de protection individuelle appropriés.  
Porter l'appareil uniquement à l'aide de sangles positionnées au niveaux des pieds.

### Préceptes

- Respectez les distances minimales par rapport aux parois (distance "A mini", "B" et "C mini") *Fig. 2.1A.*
- Pour faciliter les opérations de maintenance sur l'appareil, il est recommandé de respecter une distance (appelé distance de maintenance A) entre le côté gauche de l'appareil et la paroi. Si cette « distance de maintenance » sur le côté gauche ne peut être respectée, prévoir l'installation de telle sorte que l'appareil soit retirable de son emplacement pour les interventions de maintenance *Fig. 2.1A.*
- Pour permettre l'ouverture de la porte de l'appareil au premier crantage, il est recommandé de respecter une distance (appelé distance d'ouverture de porte "C 110°") entre le côté droit de l'appareil et la paroi *Fig. 2.1A.*
- Si une source de chaleur est placée sur le côté gauche de l'appareil, il est **obligatoire** de respecter une distance (appelé distance source de chaleur "A iii") entre le côté gauche de l'appareil et la source de chaleur *Fig. 2.1A.*



Si la température du compartiment technique (côté gauche de l'appareil) est au-delà de 75°C, un dispositif de sécurité coupe la chauffe de l'appareil automatiquement.

- Respecter la distance minimale entre les cheminées d'évacuation de l'appareil gaz ou électrique et les filtres à graisse de la hotte aspirante ou le plafond filtrant (appelée distance "H") *Fig. 2.1B.*
- Ces appareils ne peuvent être installés que sur un sol avec une pente maxi de 1 cm/m *Fig. 2.1E.*

## FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR SON PIÈTEMENT

Préparez votre piétement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ Le piétement est délaissé de son emballage.
- ✓ Le piétement est stable.
- » Approchez l'appareil du dessus du piétement à l'aide de sangles, par exemples.
- » Positionnez l'appareil sur le piétement en insérant les 4 entretoises vissées sur le châssis du piétement dans les pieds du four *Fig. 2.1C.*
- » Réglez la hauteur du seuil de chargement en fonction du piétement et du four *Fig. 2.1D.*
  - Four 6 niveaux : 1088mm
  - Four 10 niveaux : 910mm
- » Mettez de niveau le four en vissant/dévisant les 4 embases réglables du piétement à l'aide d'une clé de type « clé à molette » *Fig. 2.1D.*
- » Fixez le piétement au sol pour éviter que celui-ci glisse ou bascule *Fig. 2.1E.* 2 solutions possibles :
  - 2 embases de fixation en acier inoxydable sont fournies avec le piétement. Elles peuvent être fixées soit à l'aide d'une colle du type « Loctites 9466 » (non fournie), soit par des tirefonds (non fournis). Positionnez les deux embases sur les pieds arrières du piétement.
  - 4 patins sont fournis avec le four. Disposez ces patins sous les embases du piétement.

## FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR TABLE

Préparez votre table et vérifiez le point ci-dessous :

- ✓ La table est horizontale et propre.
- » Approchez l'appareil du dessus de la table à l'aide de sangles, par exemples.
- » Positionnez l'appareil sur la table.
- » Insérez sous chaque pied, la réhausse de 26mm. La hauteur entre la table et le dessous du four doit être au minimum de **126mm** *Fig. 2.1F.*
- » Mettez de niveau le four en vissant/dévisant les 4 embases réglables du four à l'aide d'une clé de type « clé à molette » *Fig. 2.1F.*
- » Immobilisez le four pour éviter tout glissement *Fig. 2.1F.*
  - Utilisez les 4 patins fournis avec le four et placez-les sous les réhausse des pieds du four pour assurer une stabilité optimale.

## OPTION COLLECTEUR DE GRAISSE

Cette option a été développée dans le but d'optimiser les procédés de récupération des graisses lors de la cuisson de produits gras. Le système extrait et élimine en toute sécurité la graisse chaude pendant le processus de cuisson à l'aide d'une pompe. Il évacue les graisses vers des récipients externes au four, permettant une manipulation et une élimination sécurisées.

Il est important de noter que l'installation de cette option nécessite que le four 6 ou 10 niveaux soit monté sur un piétement standard ou un piétement collecteur de graisse et que sur celui-ci soit installé le kit optionnel fourni avec l'appareil, conformément aux instructions fournies.

- » Fixez le support vanne sur le piétement *Fig. 9A.*
- » Raccordez le four à la vanne à l'aide de la durite haute température et les deux colliers fournis *Fig. 9B.*
- » Contrôlez que le bidon de collecte de graisse est retirable du piétement sans venir buter dans le support vanne :
  - Effectuez les ajustements nécessaires à l'aide des cales fournies *Fig. 9C.*
- » Assurez-vous que le tube collecteur pénètre impérativement dans le bidon de collecte de graisse, en configuration basse *Fig. 9C.*

## FOURS SUPERPOSES

Pour l'installation de deux fours superposés, veuillez-vous référer à la procédure d'installation fournie avec le kit de superposition. Il est important de noter que lors de l'assemblage de deux Chef'sCombi, les hauteurs de raccordement et d'insertion doivent être ajustées pour les deux appareils. Les schémas d'assemblage, les dimensions exactes, les distances minimales par rapport aux parois et la hauteur des raccordements pour les différentes combinaisons sont disponibles dans la procédure d'installation. Il est impératif de suivre scrupuleusement les instructions fournies afin d'assurer une installation sécurisée et conforme aux normes en vigueur. Si vous avez des doutes ou des questions supplémentaires, n'hésitez pas à contacter notre service d'assistance technique.

## EVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION DE TYPE A3



### Attention : Risque d'asphyxie !

Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés.

Pour réduire les risques d'incendie liés à l'accumulation de graisse dans les filtres, il est recommandé de maintenir une distance (appelée distance "H") entre les conduits d'évacuation des gaz émis par l'appareil et les filtres à graisse de la hotte d'aspiration ou du plafond filtrant *Fig. 2.1B*. L'installation gaz doit assurer que le gaz est disponible pour le fonctionnement de l'appareil uniquement lorsque le système de ventilation est en marche.

## RACCORDEMENTS

## RACCORDEMENT EAU

## Caractéristiques canalisations :

- Prévoir une vanne d'arrêt à proximité pour chaque appareil Fig. 3A et 3A'.
  - Toute détérioration par dépôt de calcaire (enceinte de cuisson, éléments chauffants, turbine, hydraulique...) ne sera pas garantie par le constructeur.
  - Afin d'assurer la protection du réseau d'eau et de se conformer à la réglementation en vigueur, il est impératif de connecter l'appareil au réseau d'eau via un dispositif de protection antipollution de type EA selon la norme EN13959 et conforme à la réglementation local (WRAS, SVGW, DVGW).
- Le tuyau et le dispositif de protection antipollution sont livrés dans notre kit d'installation. La mise en place, la connexion et la première mise en service de l'appareil ne peuvent être effectuées que par des concessionnaires spécialistes et du personnel autorisé.
- Cet appareil doit être installé avec une protection anti-pollution adéquate conformément aux codes fédéraux, d'état et locaux applicables.

## Caractéristiques de l'eau :

EAU FROIDE ALIMENTAIRE		EAU ADOUCIE	
Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)	Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi eau froide	23°C	Température Maxi eau adoucie	23°C
Nature	Filtré à 131 µm	Nature	Filtré à 131 µm
Qualité d'eau	Chlorures Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Chlore libre Cl <sub>2</sub> : ≤ 0,2 mg/l (0.2 ppm) 6.5 ≤ PH ≤ 9	Qualité d'eau	TH 6 à 20°FH (60 à 200 ppm) Chlorures Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Chlore libre Cl <sub>2</sub> : ≤ 0,2 mg/l (0.2 ppm) 6.5 ≤ PH ≤ 9
Conductivité	≥ 50 µS/cm	Conductivité	≥ 50 µS/cm
Raccordement	Filetage 20/27 + adaptateur GHT 3/4"	Raccordement	Filetage 20/27 + adaptateur GHT 3/4"
Consommation maxi instantanée	12.7 l/min	Consommation maxi instantanée	7.7 l/min

Pour contrôler la qualité d'eau d'alimentation de votre appareil, 3 grandeurs principales sont à contrôler : Dureté, Chlorures (Cl<sup>-</sup>) et PH (► [Contrôle de la qualité d'eau](#)).

<b>Dureté</b>	TH 6 à 20°FH (60 à 200 ppm)
<b>Chlorures Cl<sup>-</sup></b>	≤ 150 mg/l (150ppm)
<b>PH</b>	6,5 à 9
<b>Chlore &amp; Chloramines*</b>	0
<b>Total Chlore**</b>	0

\* Un système de filtre à charbon doit toujours être utilisé pour éliminer le chlore et la Chloramine. Si un adoucisseur d'eau est utilisé, un filtre à charbon est toujours nécessaire. Consultez votre spécialiste local du traitement de l'eau pour connaître le dimensionnement et les intervalles de remplacement appropriés pour la cartouche de charbon.

\*\* Le chlore total de 4,0 ppm est la limite maximale pour l'approvisionnement en eau du bâtiment. Un filtre à charbon doit toujours être utilisé pour éliminer tout le chlore et les Chloramines de l'eau. Le non-respect de cette consigne entraînera de la corrosion et de la rouille dans la cavité de cuisson, ce qui n'est pas couvert par la garantie.

## Débit nécessaire par appareil :

	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
<b>Débit max. (l/min)</b>	20	20	20	20

## Consommation d'eau :

Consommation d'eau maximale par appareil pour le réglage d'un adoucisseur séparé.

	6 GN1/1 E/G	6 GN2/1 E	6 GN2/1 G	10 GN1/1 E	10 GN1/1 G	10 GN2/1 E	10 GN2/1 G
<b>Litre / heure</b>	50*	30*	20*	40*	20*	50*	30*

\* Nota : Ajouter 65 Litres / heure si le paramètre client « Refroidissement des condensats » est réglé sur « OUI » et que l'adoucisseur est raccordé sur l'entrée eau non adoucie

## Raccordement :



Un kit d'installation pour le raccordement au réseau d'eau et à la vidange externe est disponible chez le fabricant sous la référence ACIC6&2KI.

Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

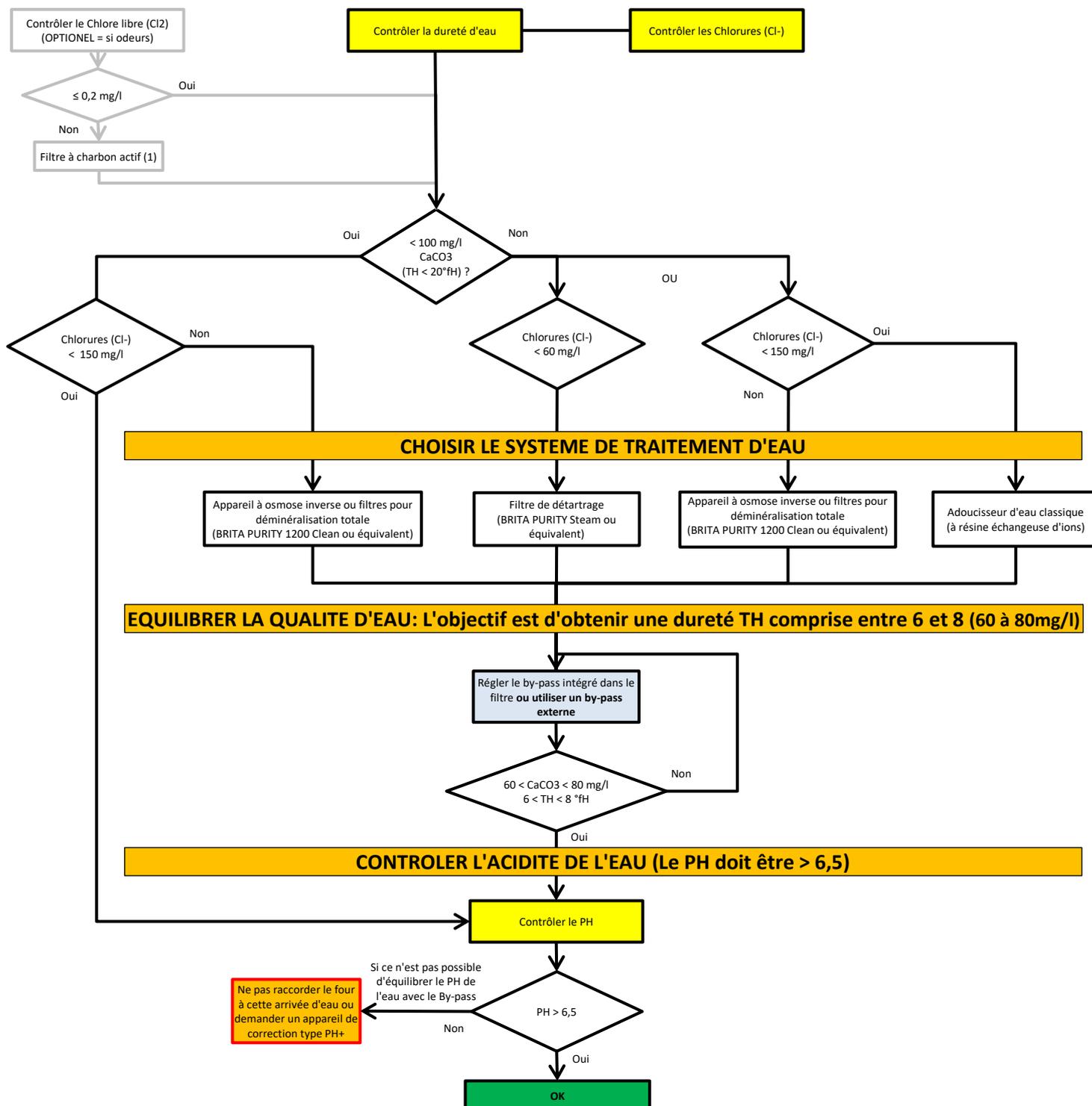
- ✓ La conduite d'eau sur site a été purgée.
  - ✓ Les caractéristiques de la canalisation sont conformes (vanne de barrage, débit eau, etc...).
  - ✓ Les caractéristiques de l'eau ont été contrôlées.
- » Raccordez l'appareil au(x) réseau(x) d'eau selon les normes en vigueur, en assurant l'étanchéité Fig. 3A et 3A'.
- » Vérifiez les fuites :
- Ouvrez la vanne de barrage.
  - Contrôlez l'étanchéité au niveau des raccordements des divers accessoires.
- » Finalisez l'installation : Pensez au nettoyage, ne laissez pas de longueurs excessives de flexibles au sol.

**Fours superposés :**

Dans le scénario où deux fours superposés sont assemblés sur un piétement mobile de sécurité d'utilisation à 1,6 mètres, veuillez consulter la procédure d'installation fournie avec le kit de superposition pour le raccordement eau du four inférieur. Assurez-vous de suivre rigoureusement les instructions fournies afin de garantir une installation sécurisée et conforme aux normes. En cas de doute ou de questions supplémentaires, n'hésitez pas à contacter notre service d'assistance technique.

**Traitement de l'eau : Contrôle de la qualité d'eau**

Suivez les recommandations ci-dessous pour choisir une filtration et/ou un traitement de l'eau afin d'adapter la qualité de l'eau à votre four :

**CONTROLLER L'EAU BRUTE (Naturelle ou non)**

## RACCORDEMENT VIDANGE



Les eaux évacuées peuvent être des condensats à hautes températures (98°C). Utiliser de ce fait, des matériaux adaptés à ces températures.



Le four intègre déjà un siphon, ce qui implique qu'aucun siphon externe n'est nécessaire.



Veuillez noter qu'il est strictement interdit de souder ou coller le tuyau d'évacuation à la sortie de vidange de l'appareil. De plus, il est impératif de ne pas utiliser de pièce de réduction pour raccorder le tuyau d'évacuation à la sortie de vidange de l'appareil.

### Préceptes :

- Le four est équipé d'un trop plein, permettant de raccorder (de façon étanche) l'appareil directement sur la vidange externe en respectant les normes de protection contre la pollution des réseaux d'eau. L'appareil intègre un siphon qui prévient les remontées d'odeur.
- La vidange de l'appareil se fait par une sortie horizontale, à travers un tube lisse en inox de diamètre 40 mm.
- La température moyenne des condensats en sortie de vidange du four est de 98°C. Cette température est abaissée à 60°C lorsque l'option « refroidissement des condensats » est activée (► [Mise en service](#)) Fig. 4A.
- Le dimensionnement de la canalisation doit permettre un débit d'évacuation de 6 litres/minutes, correspondant à la vidange de la chaudière.
- La vidange est déconnectée de la canalisation du réseau externe.
- L'installation doit être conforme aux textes réglementaires nationaux en vigueur.
- Chaque appareil doit disposer de son propre système de raccordement d'évacuation des eaux usées.
- Le tuyau d'évacuation doit avoir une déclivité constante supérieure à 2.5° Fig. 4A.

### Raccordement :



Un kit d'installation pour le raccordement au réseau d'eau et à la vidange externe est disponible chez le fabricant sous la référence ACIC6&2KI.

Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ La position et la nature de la canalisation sont conformes.
- ✓ Les tuyaux/raccords d'évacuation sont adaptés à des condensats à haute température (98°C).
- » Raccordez l'appareil à la canalisation d'évacuation en assurant l'étanchéité, selon les normes en vigueur Fig. 3A et 3A'.
- » Vérifiez les fuites :
  - Versez environ 3 litres d'eau dans l'enceinte de cuisson.
  - Contrôlez l'étanchéité au niveau des raccordements.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE – FOURS ELECTRIQUES



Prévoir un dispositif de séparation omnipolaire homologué pour la sécurité des personnes, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

### Préceptes

- Avant tout branchement, assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (► [Plaque signalétique](#)).
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation, équipé d'un système à verrouillage en position de sectionnement (permettant de réaliser une consignation).
- L'installation doit être conforme aux textes réglementaires nationaux en vigueur.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Suivez les recommandations concernant les caractéristiques et le type des dispositifs de protections supplémentaires à installer, tels qu'un ou des dispositifs à courant différentiel résiduel (► [Caractéristiques techniques](#)).
- Utilisez exclusivement des câbles d'alimentation de type H07 RN-F avec une section en fonction de l'intensité du matériel (► [Caractéristiques techniques](#)).
- Si le four est équipé d'un piétement mobile, assurez-vous que celui-ci est installé à l'aide d'un conduit flexible.

### Identification des bornes de raccordement

	Couleur Borne	Code Borne	Couleur fil
Phase	Gris	L1, L2, L3	Noir, rouge, marron
Terre	Vert/Jaune	T	Vert/Jaune

### Raccordement :

Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ La source de tension de l'alimentation est coupée.
- ✓ L'appareil est installé dans l'espace d'installation prévu.
- ✓ L'alimentation électrique est conforme par rapport à la plaque signalétique de l'appareil.
- ✓ Le type de dispositif de protection supplémentaire est installé (disjoncteur, etc...).
- » Retirez le côté gauche du four électrique ou le demi-panneau arrière du four gaz Fig. 5A et 5A'.
- » Desserrez le presse-étoupe du bornier d'alimentation (► [Position raccordements](#)).

- » Passez le câble d'alimentation par le presse-étoupe *Fig. 5B et 5B'*.
- » Branchez les fils sur les bornes (en respectant le code couleur et le marquage sur les bornes (veillez à respecter Neutre et Terre) *Fig. 5C et 5C'* :
- » Resserrez le presse-étoupe.
- » Raccordez la borne d'équipotentialité *Fig. 5D et 5D''* :
  - Réalisez une liaison entre les appareils à l'aide d'un ou plusieurs fils de terre en cuivre ou en aluminium.
- » Vérifiez que l'appareil est bien sous tension :
  - Mettez l'appareil sous tension.
  - Utilisez un voltmètre pour vérifier que la tension aux bornes de l'appareil correspond à la demande (vérifiez qu'il n'y a pas rupture de neutre).
- » Remettez en place le côté gauche du four électrique ou le demi-panneau arrière du four gaz.
- » Finalisez l'installation : Pensez au nettoyage, ne laissez pas de longueurs excessives de câbles au sol.
- » Assurez-vous que le presse-étoupe est correctement serré.

### **Fours superposés :**

Lors de l'installation de fours superposables, il est impératif de prévoir deux arrivées électriques indépendantes. Dans le scénario où deux fours superposés sont assemblés sur un piétement mobile de sécurité d'utilisation à 1,6 mètres, veuillez consulter la procédure d'installation livré avec le kit de superposition pour le raccordement électrique du four inférieur. Assurez-vous de suivre rigoureusement les instructions fournies afin de garantir une installation sécurisée et conforme aux normes. En cas de doute ou de questions supplémentaires, n'hésitez pas à contacter notre service d'assistance technique.

## **RACCORDEMENT ELECTRIQUE – FOURS GAZ**



Ne connectez jamais le four au réseau électrique si la prise ou le cordon d'alimentation sont endommagés.



Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.



Pour éviter tout risque de déconnexion, ne tirez pas le cordon d'alimentation vers le sol. L'alimentation électrique fixe de l'unité doit comprendre un isolateur approprié qui peut être verrouillé en position d'arrêt.



Pour réduire le risque de choc électrique, cet équipement est doté d'une prise avec mise à la terre. Cette prise s'insère uniquement dans une prise avec mise à la terre. Si la prise ne rentre pas dans la prise, contactez un électricien qualifié pour installer une prise appropriée. Ne changez en aucun cas la prise.

### **Préceptes**

- Avant tout branchement, assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (► [Plaque signalétique](#)).
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation, équipé d'un système à verrouillage en position de sectionnement (permettant de réaliser une consignation).
- À utiliser uniquement sur un circuit de dérivation individuel.
- L'installation doit être conforme aux textes réglementaires nationaux en vigueur.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Suivez les recommandations concernant les caractéristiques et le type des dispositifs de protections supplémentaires à installer, tels qu'un ou des dispositifs à courant différentiel résiduel (► [Caractéristiques techniques](#)).
- La ligne électrique devra être équipée d'un moyen de protection contre les surintensités de 15A et d'un disjoncteur différentiel de type AC.
- Le four est équipé d'un cordon d'alimentation de 1,77 m et d'une fiche NEMA 5-15P en monophasé. *Fig 5A*
- Les différents appareils électriques doivent également être interconnectés (toutes les structures métalliques au même potentiel) à l'aide de la borne prévue à cet effet. *Fig 5B*
- Si le four est équipé d'un piétement mobile, assurez-vous que celui-ci est installé à l'aide d'un conduit flexible.

### **Raccordement :**

Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ La source de tension de l'alimentation est coupée.
- ✓ L'appareil est installé dans l'espace d'installation prévu.
- ✓ L'alimentation électrique est conforme par rapport à la plaque signalétique de l'appareil.
- ✓ Le type de dispositif de protection supplémentaire est installé (disjoncteur, etc...).
- » Connectez la prise au réseau électrique *Fig. 5A*.

### **Fours superposés :**

Lors de l'installation de fours superposables, il est impératif de prévoir deux arrivées électriques indépendantes. Dans le scénario où deux fours superposés sont assemblés sur un piétement mobile de sécurité d'utilisation à 1,6 mètres, veuillez consulter la procédure d'installation livré avec le kit de superposition pour le raccordement électrique du four inférieur. Assurez-vous de suivre rigoureusement les instructions fournies afin de garantir

une installation sécurisée et conforme aux normes. En cas de doute ou de questions supplémentaires, n'hésitez pas à contacter notre service d'assistance technique.

## RACCORDEMENT GAZ



### Attention : Risque d'intoxication !

Lors de l'utilisation, le raccordement d'un type de gaz incorrect et/ou un réglage erroné des brûleurs peut engendrer de grave risque d'intoxication. Raccordez l'appareil uniquement au type de gaz de l'appareil. Vérifiez que les réglages de l'appareil correspondent à la nature et à la pression du gaz de l'installation. Effectuez une analyse des gaz de combustion lors de la première mise en service. La présence d'un détecteur de CO sur le lieu d'installation est recommandée.



Le four est équipé de 2 brûleurs gaz ; un brûleur pour la chauffe sèche et un pour la chaudière. Il est impératif d'analyser les gaz de combustion à la sortie des deux cheminées.



Dans le cas où l'installation gaz ne correspond pas au gaz et à la pression indiqués sur la plaque signalétique, il est impératif de ne pas réaliser le raccordement. Faites appel à un technicien agréé et certifié par le fabricant pour assurer une installation conforme et sécurisée.



### Attention : Fuites de gaz = danger pour l'utilisateur !

Effectuez une vérification des fuites : Cette procédure est normative et relève de la responsabilité de l'installateur.

## Préceptes

- Le raccordement au gaz doit être effectué par un installateur gaz qualifié et certifié.
- Vérifiez que les réglages de l'appareil correspondent à la nature et à la pression du gaz distribué dans l'installation (► [Plaque signalétique](#)).
- Respectez les prescriptions locales du fournisseur de gaz.
- Le branchement / débranchement de l'alimentation gaz sont soumis aux lois et réglementations locales en vigueur.
- La canalisation de raccordement au gaz doit être dimensionnée en fonction du débit calorifique nominal et du type de gaz indiqués sur la plaque signalétique (► [Caractéristiques techniques](#)). La section de la canalisation de gaz doit être d'au moins 3/4".
- Raccordez l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.
- L'évacuation des gaz de combustion doit être conforme aux réglementations locales.
- L'analyse des gaz de combustion doit être effectuée avant la mise en service et uniquement par un technicien agréé par le fabricant.
- Contrôlez l'étanchéité de l'arrivée du gaz à l'aide d'un détecteur de gaz adéquat.
- Toutes les pièces de raccordement sur le site d'installation doivent être certifiées pour un usage gaz (par exemple, NF gaz; DVGW).
- Si les niveaux de CO non dilué sont supérieurs à 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] en mode air pulsé et à 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150ppm] en mode vapeur, le réglage des brûleurs doit être vérifié par un technicien formé et certifié par le fabricant.
- L'installation d'un appareil gaz avec piètement mobile doit se faire avec :

*Dans l'UE* : Un "flexible gaz agréé conformément à la réglementation en vigueur (ex : NF TUBOGAZ longueur 0,75 m, Ø 15/21 (1/2)" sans raccord flexible, à examiner périodiquement et à remplacer si nécessaire.

*Aux Etats-Unis* : un connecteur conforme à la norme en vigueur (ANSI Z21.69 - CSA 6.16 US) (norme relative aux connecteurs pour les appareils à gaz mobiles) et un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme en vigueur (ANSI Z21.41 - CSA 6.9 US) (norme relative aux dispositifs de déconnexion rapide pour utilisation avec des combustibles gazeux).

## Raccordement :

Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ Une vanne de barrage, permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation, est installée *Fig. 6B*.
- ✓ L'appareil est installé dans l'espace d'installation prévu.
- ✓ L'appareil est positionné de manière sécurisée, évitant tout risque de glissement.
- ✓ Les réglages de l'appareil correspondent à la nature et à la pression du gaz distribué dans l'installation (► [Plaque signalétique](#)).
- ✓ Vous disposez des outils et instruments de mesure nécessaires pour le raccordement : analyseur des produits de combustion, manomètre à colonne d'eau, détecteur de fuites de gaz, etc...
- » Raccordez de façon étanche l'appareil au réseau gaz (suivre les normes en vigueur) *Fig. 6B*.
- » Retirez le côté gauche du four *Fig. 5A*.
- » Vérifiez les fuites :
  - Utilisez des détecteurs de fuites ou du spray pour vérifier les conduites de gaz et assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite *Fig. 6B*.
  - Prenez la pression sur la vanne gaz côté alimentation :
    - Dévissez de 2 à 3 tours la vis de pression, ouvrez la vanne gaz.
    - Raccordez le tuyau de la colonne d'eau sur la prise de pression, refermez la vanne gaz.
    - Surveillez le niveau de la colonne d'eau pendant 1 minute. Une lecture inchangée à -1 mbar est attendue.
  - Vérifiez la pression statique (appareil non en fonctionnement) :
    - Contrôlez la pression à l'aide d'une colonne d'eau.
    - La mesure relevée doit être identique ou supérieure à la pression demandée sur la plaque signalétique.
- » Vérifiez la pression de raccordement / pression dynamique *Fig. 6C* :

- Branchez un manomètre à colonne d'eau sur la prise de pression lorsque le brûleur est en fonctionnement (tous les appareils gaz en fonctionnement, brûleurs allumés).
- La pression de gaz ainsi mesurée doit se situer dans la plage de pression indiquée sur la plaque signalétique pour le gaz utilisé (► [Plaque signalétique](#)).
- » Effectuez une mesure des gaz brûlés et conservez les résultats (► [Mise en service](#)) Fig. 6D :
  - Si les niveaux de CO non dilué sont supérieurs à 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] en mode air pulsé et à 465,8 mg/m<sup>3</sup> [400 ppm] en mode vapeur, arrêtez le four faites appel à un technicien certifié pour vérifier les réglages du brûleur conformément aux instructions de réglages, et ajustez ces paramètres si nécessaire. Une analyse du gaz de combustion doit alors être effectuée par le technicien.

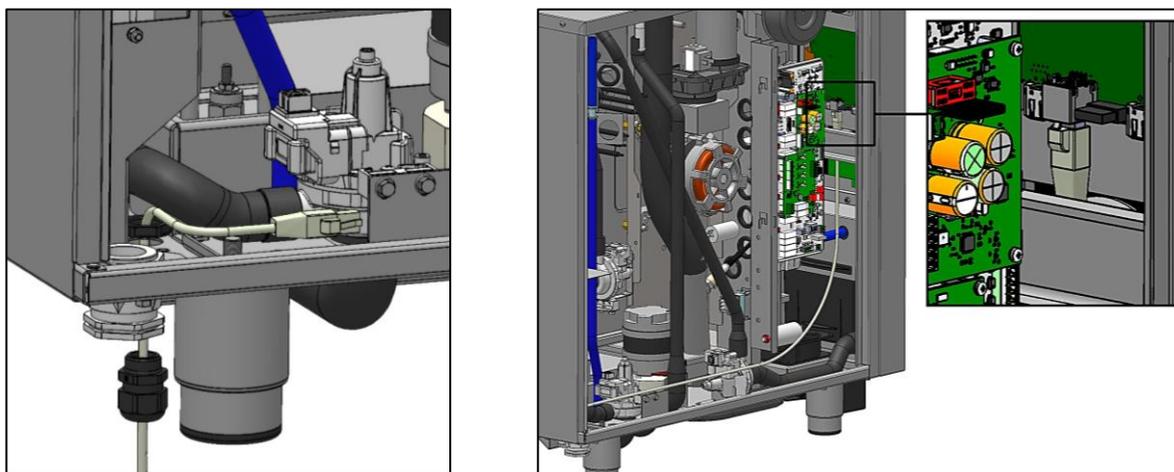
## RACCORDEMENT PORT ETHERNET / DONGLE WIFI

Le port réseau permet la liaison de l'appareil au réseau, que ce soit par le biais d'un câble Ethernet ou en utilisant une clé WIFI (accessoire). Les données de votre appareil seront récupérées, stockées et envoyées pour être accessibles via l'application smartconnect365.

### Préceptes

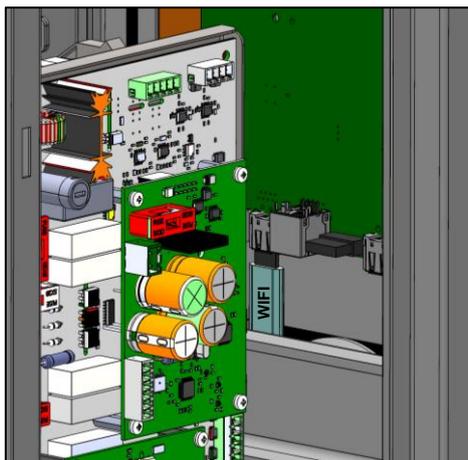
- Pour un raccordement en Ethernet, assurez-vous de la présence d'une prise Ethernet chez le client et disposez d'un câble de catégorie 5 (CAT5) minimum et d'une longueur maximum de 30 mètres pour relier le four à la prise (vérifiez le marquage sur le câble).
- En cas de raccordement en WIFI, assurez-vous d'avoir l'accessoire Clé Wi-Fi de type Sterling LWB5, référence 450-0.0137B de LAIRD CONNECTIVITY (disponible en accessoire ou directement sur des sites spécialisés) et vérifiez la qualité de réception du signal à l'aide d'un smartphone (utiliser une application type « WIFI Analyzer », par exemple). Pour être acceptable, le niveau de réception doit être compris entre -30dBm et -67dBm.
- Assurez-vous de la présence d'un administrateur réseau sur le site d'installation en cas d'installation sans service DHCP. Il devra communiquer les informations pour connecter le four sur son réseau, comme par exemple l'adresse IP, Passerelle, Adresse DNS...).

### Raccordement du câble Ethernet :



Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ Ouvrez le côté gauche du four Fig 5A.
- ✓ Identifiez la position de connexion du câble Ethernet (► [Position raccordements](#)).
- ✓ Sur le dessous du four, retirez la partie inox de la pré-découpe du presse-étoupe.
- » Démontez le presse-étoupe en dévissant l'écrou, le contre écrou, et en retirant la douille en caoutchouc. Retirez le bouchon de la douille.
- » Passez le câble Ethernet dans l'écrou du presse-étoupe.
- » Insérez le câble Ethernet via la douille en caoutchouc (attention au sens de montage).
- » Passez le câble Ethernet dans le corps du presse-étoupe.
- » Remontez la douille en caoutchouc dans la bague de serrage du presse étoupe.
- » Passez le câble Ethernet dans la découpe prévue.
- » Passez le câble Ethernet dans le contre écrou.
- » Immobilisez le presse-étoupe sur le dessous du four en vissant le contre écrou.
- » Connectez le câble Ethernet sur le connecteur femelle « Ethernet » de la carte Ensemble interface. Attention : Passez le câble devant les durites afin qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes du moufle du four, et si le câble est trop long, laissez l'excédent à l'extérieur de l'appareil et enroulez le vers l'entrée du presse-étoupe.
- » Serrez le presse-étoupe pour immobiliser le câble Ethernet.
- » Refermez le côté gauche du four.

**Branchement de la clé Wifi :**

Préparez votre branchement et vérifiez le point ci-dessous :

- ✓ Ouvrez le côté gauche du four *Fig 5A*.
- » Branchez le clé Wifi fournie dans l'accessoire connectivité sur le port USB de la carte Ensemble interface.
- » Refermez le côté gauche du four.