

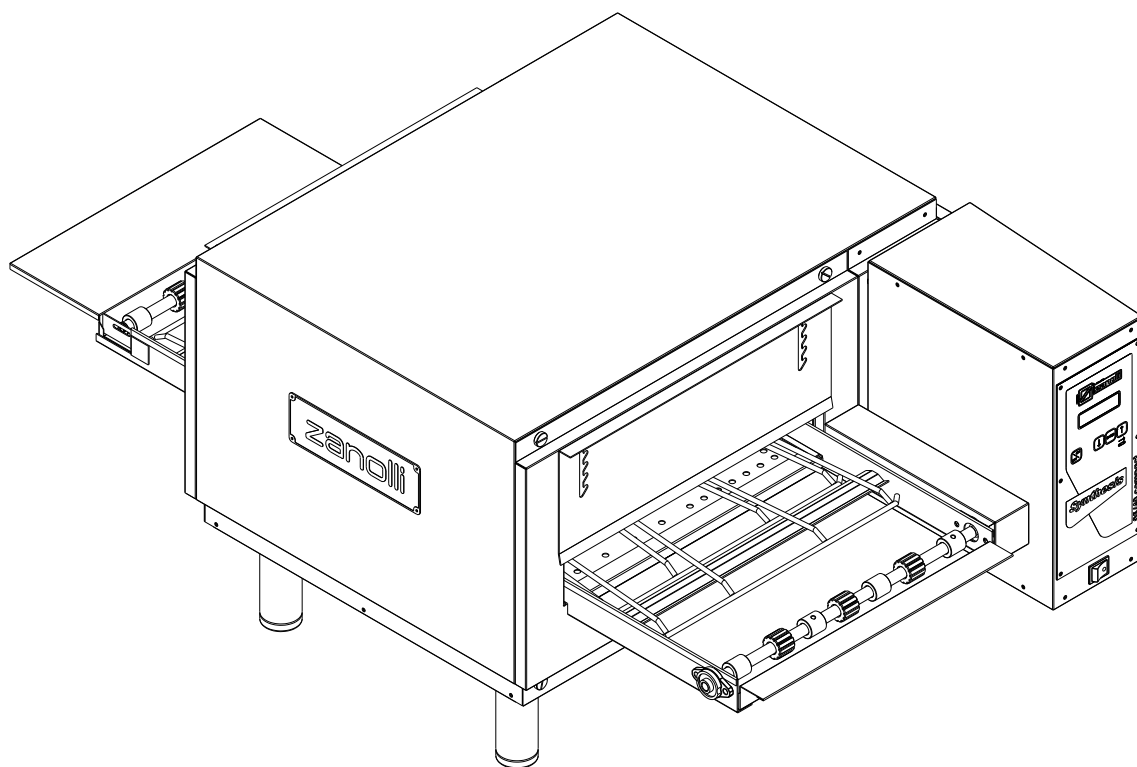
11/2016

Mod: FTEV 40/57-CB

Production code: 2SV4206A (SY05/40 Compact)



Diamond
catering equipment



SYNTHESIS

05/40V COMPACT E

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y manutenzione
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENTUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION	5
2. COMMENT UTILISER CE NOTICE	6
3. CARACTÉRISTIQUES	8
3.1. Identification du produit	8
3.2. Conformités aux directives	8
3.3. Conditions d'utilisation prévues	8
3.4. Spécifications techniques	9
4. INSTALLATION	10
4.1. Contrôle à la livraison	10
4.2. Choix du lieu d'installation	10
4.3. Mouvement du module	11
4.4. Position module sur comptoir (avec pieds)	12
4.5. Positionnement du module sur la base	12
4.6. Positionnement des modules superposés	12
4.7. Branchement électrique	12
4.8. Evacuation produits de cuisson	14
4.9. Contrôle avant la mise en route	14
5. FONCTIONNEMENT	15
5.1. Tableau de commandes	15
5.2. États fonctionnels du système	16
5.2.1. État d'inactivité	16
5.2.2. État d'activité	16
5.3. Réglages	17
5.3.1. Programmation de la langue	17
5.3.2. Réglage de la température	17
5.3.3. Réglage du temps de cuisson	18
5.4. Extinction du four	19
5.5. Alarmes	19
5.5.1. "Temp defect."	19
5.5.2. "Surtemperature"	19
6. UTILISATION	20
6.1. Préparation avant l'utilisation et premier allumage	20
6.1.1. Allumage du panneau de contrôle	20
6.1.2. Programmmations et début de cuisson	20
6.1.3. Comment éteindre le four	20
7. CONSEILS POUR LA SÉCURITÉ	22
7.1. Interdictions et obligations pour la prévention des accidents	22
7.1.1. Conseils pour l'installateur	22
7.1.2. Conseils pour l'utilisateur	22
7.1.3. Conseils pour l'adepte à la manutention	23
8. NETTOYAGE	24
8.1. Nettoyage des parties amovibles	24

8.2. Nettoyage des superficies extérieures	25
8.3. Nettoyage des chambres de cuisson des fours.....	25
9. ENTRETIEN	26
9.1. Signalisation d'erreur	26
9.2. Thermostat de sécurité.....	26
10. MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT	27

ANNEXES TECHNIQUES

- A. Caractéristiques techniques
- B. Branchements
- C. Schémas électriques
- D. Vues éclatées

1. PRÉSENTATION

Le four **SYNTHESIS 05/40V compact** électrique fait partie de la famille des fours à tunnel utilisés principalement pour la cuisson automatique des pizzas et des produits similaires. La caractéristique principale de ces fours est qu'il est possible d'effectuer des cuissons optimales sans qu'il soit nécessaire de les contrôler. Par conséquent, les opérations de cuisson peuvent être confiées même à un personnel non qualifié.

Par ailleurs, ces avantages sont majeurs car le four **SYNTHESIS 05/40V compact** électrique appartient à la famille des fours ventilés. En effet, grâce à la circulation de l'air dans la chambre de cuisson, il est possible d'obtenir une cuisson homogène et uniforme, ce qui simplifie ultérieurement les opérations du personnel affecté au four. Sous cet aspect, le four **SYNTHESIS 05/40V compact** électrique est particulièrement efficace, car en dosant de façon opportune la circulation de l'air, cela évite que les produits se sèchent trop, en leur apportant le juste parfum.

La Société Constructrice vous remercie pour la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant ce four. Nous vous assurons de l'excellent choix que vous avez fait, puisque la Société Constructrice possède une expérience de plusieurs décennies dans la fabrication de produits de haute qualité, sans aucune restrictions inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.

2.COMMENT UTILISER CE NOTICE

 Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité, instructions pour l'utilisation et l'entretien. Ils doivent tous être lus par les installateurs, par l'utilisateur final et les collaborateurs qui utiliseront ce four. La société constructrice n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non respect des normes indiquées dans ces paragraphes.

 Ce Symbole, positionné sur divers points du four, permet d'aviser l'utilisateur de la présence d'un "danger de tension" qui n'est pas isolé par la protection du produit et donc peut constituer un risque d'incendie ou de fulguration pour les personnes.

 Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des informations importantes afin d'éviter les actions qui pourraient endommager le four. Il est donc vivement conseillé à l'utilisateur de lire attentivement ces paragraphes.

 Il est recommandé de garder soigneusement ce notice d'installation, d'utilisation et d'entretien dans un lieu proche de l'appareil, de manière à pouvoir le consulter facilement et rapidement en cas de besoin. Le présent manuel doit accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, car il fait partie intégrante de celui-ci.

Notez le code et la révision indiqués au verso du notice, pour pouvoir en demander la copie en cas de perte ou de destruction.

 Ce notice est divisé en différents chapitres qui devraient tous être lus par les installateurs, par le personnel préposé à l'entretien et par l'utilisateur final, afin de garantir une utilisation en toute sécurité ainsi que d'excellents résultats.

De plus, vous trouverez ci-dessous quelques indications utiles pour une consultation plus rapide des différents chapitres.

Le chapitre 3 contient les directives de référence du four et les directions de la bonne utilisation de le même.

Le chapitre 4 contient toutes les informations pour l'installation du four. Il s'adresse principalement à un personnel spécialisé, mais il devrait être lu

préalablement par l'utilisateur final qui devra prédisposer les locaux et les installations nécessaires pour le bon fonctionnement du four.

Les chapitres 5, 6 et 7 sont indiqués à l'utilisateur qui doit apprendre à utiliser la machine. Ils le guider dans les opérations indispensables pour allumer, utiliser et éteindre l'appareil en toute sécurité.

Le chapitre 8 fournit toutes les informations nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, c'est-à-dire toutes les opérations qui doivent être effectuées par l'utilisateur afin de garantir la sécurité de l'appareil (surtout en ce qui concerne l'hygiène), et donc pour toujours obtenir les meilleurs résultats.

Le chapitre 9 fournit les informations nécessaires pour les opérations d'entretien périodique ou extraordinaire, comme par exemple les réparations ou les substitutions des pièces de l'appareil.

 Ces opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

Le chapitre 10 fournit les informations utiles en cas de mise hors service du four.

Les annexes techniques présentent toutes les caractéristiques du modèle spécifique de four ainsi que toutes les valeurs nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation.

Il doit être pris comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et, si nécessaire, connaître la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil.

Ce chapitre fournit également une description de l'équipement électrique qui est fourni avec la machine et une série de vues éclatées de l'appareil pour faciliter la commande et la substitution d'éventuelles pièces endommagées.

 Le Constructeur se réserve le droit d'ajourner la production et les notices, sans devoir mettre à jour la production et les notices précédents, sauf cas exceptionnel.

3.CARACTÉRISTIQUES

3.1. Identification du produit

Ces instructions se réfèrent au four à tunnel ventilé électrique
SYNTHESIS 05/40V compact.

3.2. Conformités aux directives

Le four électrique **SYNTHESIS 05/40V compact** est pourvu de la
marque obligatoire  qui indique la conformité aux directives
européennes suivantes:

2014/35/CE basse tension

2014/30/CE compatibilité électromagnétique

2006/42/CE machines

1935/2004/CE Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec
des Produits Alimentaires

3.3. Conditions d'utilisation prévues

Le four SYNTHESIS 05/40V compact a été conçu pour la cuisson des
pizzas et de la gastronomie. Il est destiné à la restauration (restaurants,
pizzerias, etc....).

Les opérations prévues lors de l'utilisation habituelle des modules de
cuisson sont: le chargement et le déchargement des produits du ruban
transporteur de cuisson, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage
de tout l'équipement.

 L'utilisation prévue indiquée ci-dessus, et les configurations prévues
pour ces appareils sont les seules admises par le Constructeur: **n'utilisez
pas l'appareil en allant contre les indications fournies.**

Les appareils sont destinés à **une utilisation professionnelle.**

 L'utilisation prévue indiquée est valable seulement pour des
appareils ayant une parfaite efficacité structurelle, mécanique et technique.

3.4. Spécifications techniques

Pour les spécifications techniques se reporter aux annexes techniques suivantes à la fin de ce notice:

- A. Caractéristiques techniques
- B. Branchements
- C. Schémas électriques
- D. Vues éclatées

4.INSTALLATION

 **ATTENTION:** Ces instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et la manutention d'appareils électriques.

L'installation par des personnes non qualifiées peut causer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux objets.

De plus, s'il est nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux systèmes électriques de l'édifice où l'appareil sera installé, la personne responsable de ces modifications devra certifier que les travaux ont été exécutés selon les normes d'installation en vigueur.

4.1. Contrôle à la livraison

Sauf accords différents, les produits sont soigneusement emballés dans une structure en bois robuste et dans une feuille de nylon à bulles pour les protéger contre les chocs et contre l'humidité durant le transport. Ils sont donc livrés au transporteur dans les meilleures conditions.

Nous vous conseillons toutefois de contrôler l'emballage au moment de la livraison, afin de vérifier si l'appareil présente des signes d'endommagement. S'il en a subi, faites le écrire sur le reçu qui doit être signé par le conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé. Contrôlez aussi que toutes les parties démontées soient incluses.

Dans la confection, outre à l'appareil, vous trouverez les instructions pour l'utilisation et la Déclaration de Conformité.

En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours qui suivent la livraison, et que la Société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages sur ses produits pendant le transport.

Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance en cas de réclamation.

 **En cas de dommages n'essayez pas d'utiliser l'appareil mais adressez-vous à un personnel professionnellement qualifié.**

4.2. Choix du lieu d'installation

Le fonctionnement durable et sûr de l'appareil dépend aussi du lieu où il est installé; il est donc conseillé d'évaluer soigneusement où installer l'appareil avant la livraison.

Installez l'appareil dans un lieu sec et facilement accessible aussi bien pour l'utilisation que pour le nettoyage et la manutention.

⚠ Il est nécessaire de positionner l'appareil à 20 cm au moins des murs de la pièce ou des autres appareils, afin de maintenir libres les prises d'air latérales du four.

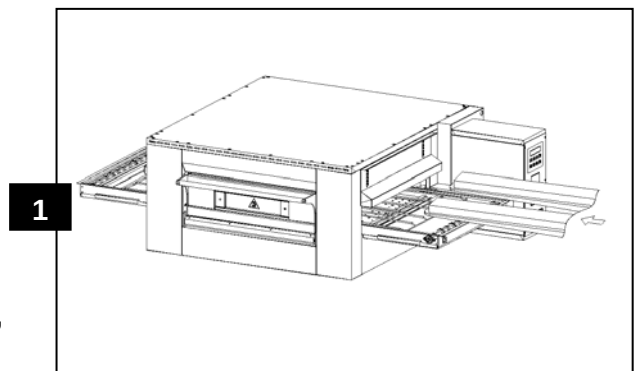
Pendant le fonctionnement, les fours, pour la cuisson des aliments, produisent des vapeurs et des odeurs de cuisson nocifs pour la salubrité de l'endroit où ils sont installés.

⚠ Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative de la pièce où il doit être installé ne dépassent jamais (même pendant le fonctionnement de l'appareil ou d'autres appareils présents dans la pièce) les valeurs maximales et minimales indiquées dans les caractéristiques, (voir fiche technique joint A.).

Le dépassement, en particulier de la température ou de l'humidité relative maximale, peut facilement, et de façon imprévisible, endommager les appareils électriques, en provoquant des situations dangereuses.

4.3. Mouvement du module

Pour décharger et transporter le module, il faut utiliser un chariot élévateur ou un transpalette d'une portée au moins égale au poids du module. Mettre les vannes d'entrée et de sortie du four en position d'ouverture maximale. Enfiler les fourches dans la chambre de cuisson, par l'entrée ou la sortie du convoyeur (Fig.1).



⊘ Pour éviter tout dommage au module, mettre un matériel de protection entre les fourches et le module.

⚠ S'assurer que les appareils de levage ont une portée supérieure au poids de charge à soulever.

La personne qui manœuvre les appareils de levage sera entièrement responsable du soulèvement des charges.

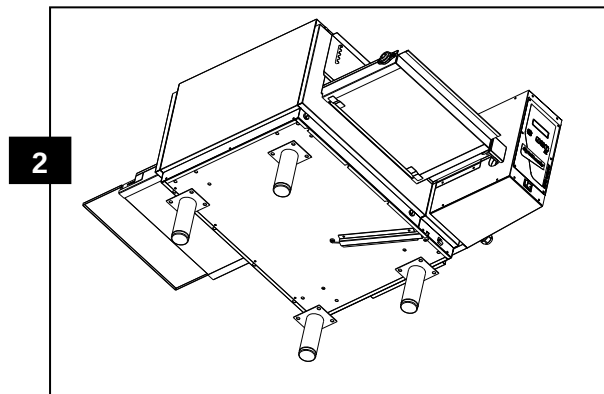
⚠ Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec les composants de l'emballage (ex. pellicules et polystyrène). Risque d'étouffement!

⚠ Dans tous les cas, afin d'éviter des mouvements imprévus, tenir compte de la position du barycentre.

4.4. Position module sur comptoir (avec pieds)

Fixer les pieds sur la base du four avec les vis en dotation (Fig.2).

Positionner le four sur le comptoir en s'assurant que le plan d'appui soit stable.



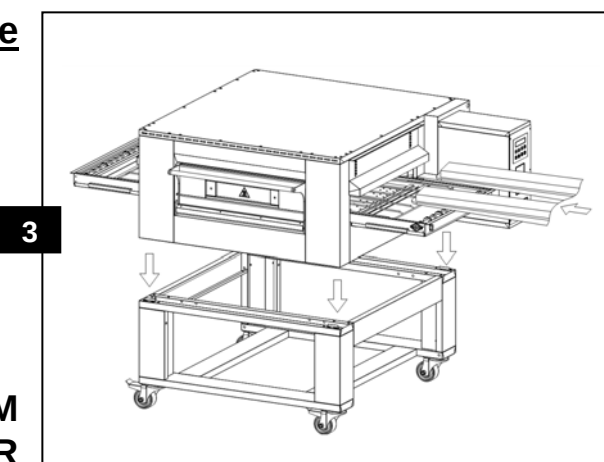
4.5. Positionnement du module sur la base

N.B. La base sera fournie uniquement sur demande.

Positionner le four en l'encastrant dans les angles de la base (Fig.3).

4.6. Positionnement des modules superposés

⚠ **POUR LE NUMÉRO MAXIMUM DE FOURS SUPERPOSÉS VOIR FICHE TECHNIQUE B.**



Une fois que le premier four est positionné sur le comptoir (avec pieds) ou sur la base (voir paragraphes précédents), superposer ensuite le deuxième et le troisième module en faisant correspondre les parois latérales externes des fours.

4.7. Branchement électrique

⚠ Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir Fiche technique joint A.)

⚠ Les appareils sont fournis avec un câble électrique doté d'une prise de terre, pour permettre le branchement de l'appareil au réseau électrique, selon l'alimentation requise (voir Fiche technique joint A.).

Conformément aux normes de sécurité en vigueur, **il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune-verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.**

Le câble d'alimentation doit se terminer avec une fiche à brancher à un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'un interrupteur magnétothermique différentiel.



L'appareil est fourni sans prise électrique.

Le couple prise-fiche doit être tel que la prise de terre doit être branchée en première et débranchée en dernière et elle doit être dimensionnée pour le courant nominal.

Les prises et les fiches à usage industriel de type CEE17 ou conformes à la norme européenne EN 60309 sont appropriées.

Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique doit être taré au courant instantané maximal (dans le cas des fours, il est légèrement supérieur à celui nominal), (voir Fiche technique joint A.), alors que le dispositif différentiel doit être taré au courant de 30 mA.

La prise du réseau électrique doit être d'accès facile et ne doit demander aucun déplacement après l'installation de la machine. De plus, la distance entre la machine et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble d'alimentation.

Pour la position des branchements à l'alimentation électrique voir fiche technique joint B.



Le câble lui-même ne doit jamais se trouver sous les pieds de la machine.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à éviter tous les risques.



La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes.

4.8. Evacuation produits de cuisson

 **ATTENTION!** Procéder à l'installation du four selon les standards définis par les normes en vigueur du pays d'installation pour cette typologie de fours. Pour plus d'informations, consulter ces normes.

 **La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes, et de ce qui est reporté dans le présent notice.**

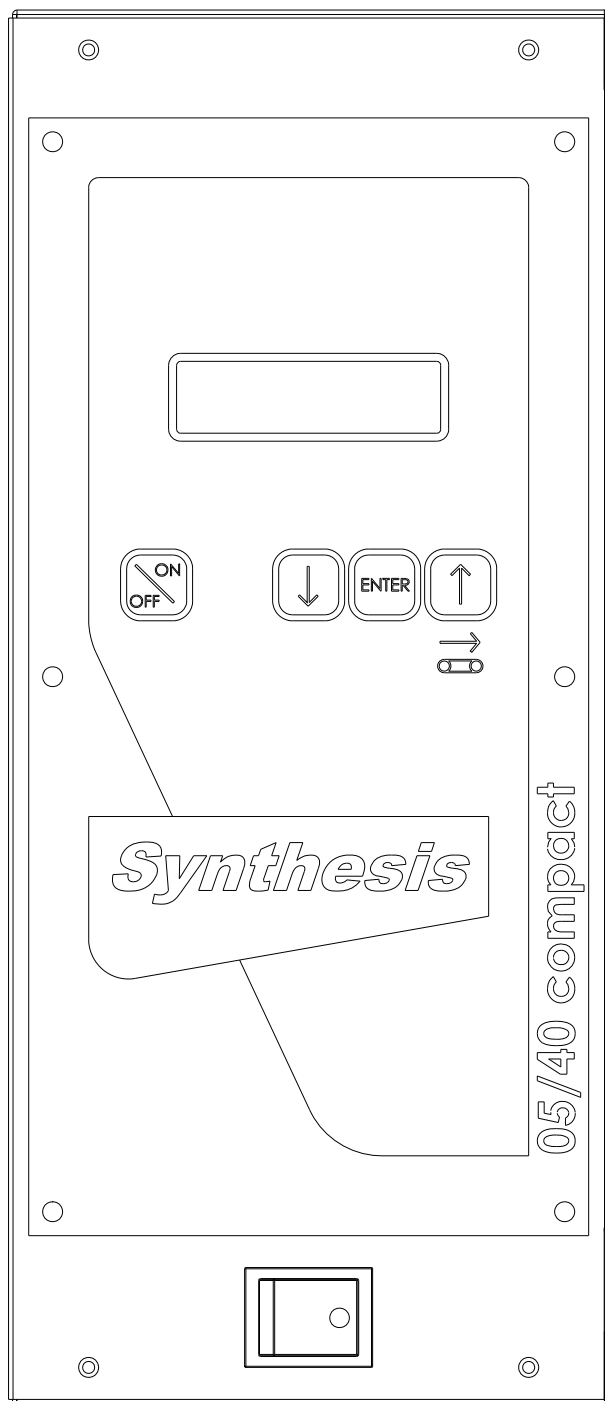
4.9. Contrôle avant la mise en route

Après l'installation du module de cuisson, les contrôles finaux suivants sont nécessaires:

- montage des parties éventuellement démontées.
- Contrôle du câblage électrique.
- Contrôle de la fonctionnalité du panneau de commandes.
- Contrôle et mise en conformité des prises d'air pour la ventilation et pour l'aération de la pièce.
- Contrôle du fonctionnement de la hotte d'aspiration, si elle est prévue.

5.FONCTIONNEMENT

5.1. Tableau de commandes

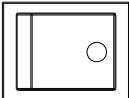


 Touche allumage – extinction du four

 Touche visualisation set-point de cuisson – diminution valeur des paramètres

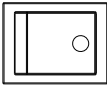
 Touche accès modification paramètres

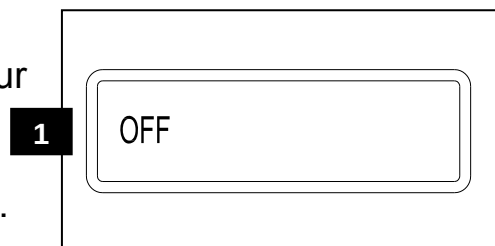
 Touche mise en route/ arrêt grille – augmentation valeur des paramètres

 Interrupteur général

5.2. États fonctionnels du système

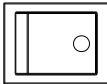
5.2.1. État d'inactivité

Quand l'interrupteur général  est sur la position "off" (led vert éteint) la carte n'est pas alimentée, le display est éteint, et toutes les fonctions du four sont désactivées.



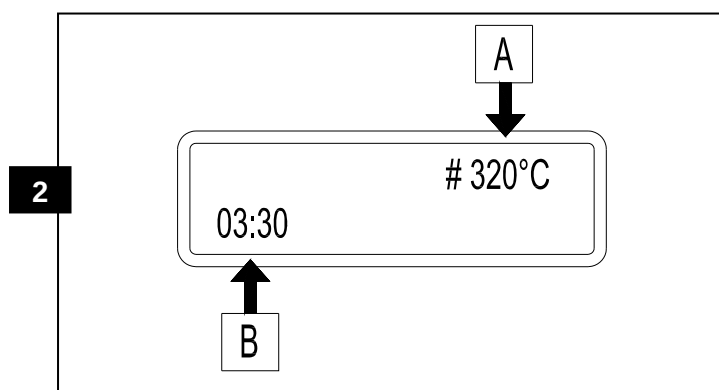
En mettant l'interrupteur général sur la position "on" (led vert allumé) la carte est alimentée et sur le display rétroéclairé s'affiche "OFF" (Fig.1).

5.2.2. État d'activité

Avec l'interrupteur général  sur la position "on" (led vert allumé) et en appuyant pendant 3 secondes consécutives sur la touche , les fonctionnalités du four s'activent, la ventilation s'allume, et le réchauffement du four, s'il a été demandé, s'habilite. Sur le display s'affichent les inscriptions reportées à la Fig.2, où:

A = Température effective de la chambre de cuisson (°C)

B = Temps de cuisson (minutes : secondes)



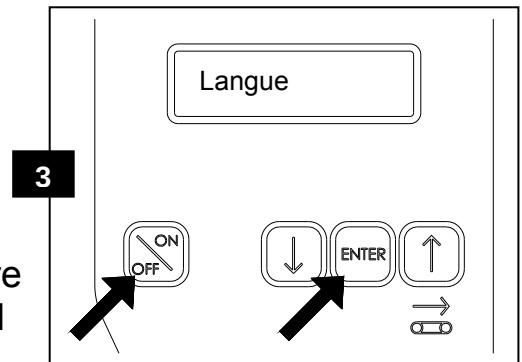
5.3. Réglages

5.3.1. Programmation de la langue

La langue utilisée pour les informations indiquées sur le display peut être choisie parmi celles disponibles. Avec l'interrupteur général sur la position "off" (led vert éteint),

appuyer sur les touches  et  et mettre sous tension en mettant l'interrupteur général sur la position "on" (led vert allumé); après 3 secondes l'inscription "Langue" s'affichera sur le display (Fig.3). Appuyer

sur  pour entrer dans la fonction, et avec les touches  et  sélectionner la langue désirée. Une fois sélectionnée, appuyer de nouveau sur la touche  pour confirmer, puis se positionner sur "exit" avec les touches  et . Sortir ensuite de la programmation avec la touche .



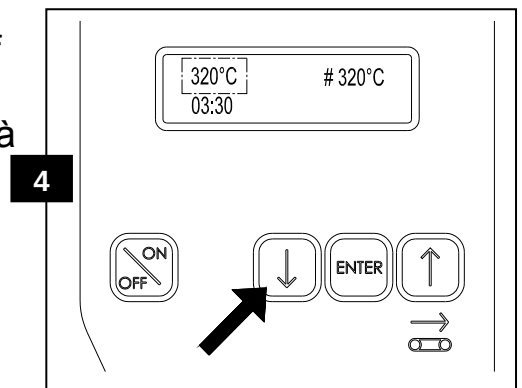
5.3.2. Réglage de la température

Le réglage de la température du four est actif uniquement quand le four est allumé.

Dans ce cas, le four est porté et maintenu à la température programmée jusqu'à son extinction.

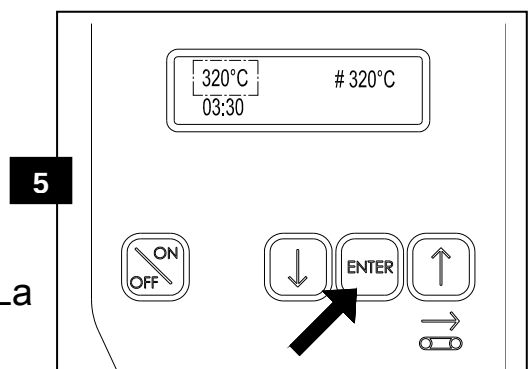
Quand le four est allumé, la valeur de la température effective de la chambre de cuisson est indiquée; pour visualiser la température programmée, il est nécessaire

d'appuyer sur la touche  de diminution valeur paramètres (Fig.4). Cette valeur sera visible pendant 2 secondes.



Pour programmer/modifier la température,

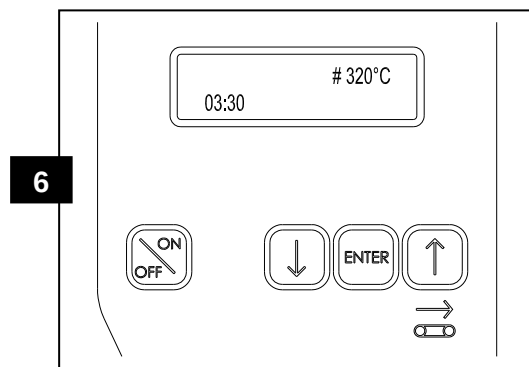
appuyer sur la touche , la valeur de la température clignotera (Fig.5), sélectionner avec les touches  et  la valeur désirée, et confirmer avec la touche . La température peut être réglée de 0 à 320°C.



5.3.3. Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson désiré peut être programmé par l'utilisateur, et il est géré automatiquement par la carte électronique.

A l'allumage du four, le convoyeur est à l'arrêt, le symbole correspondant n'est pas présent sur le display (Fig.6).

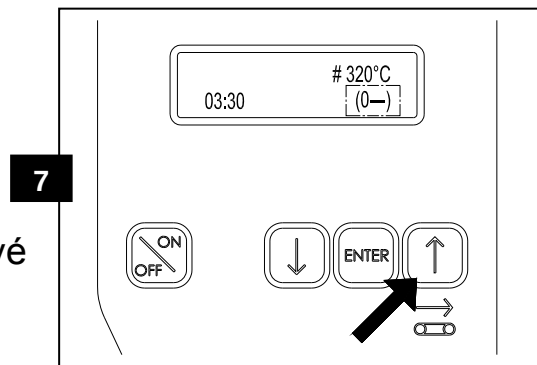


Pour activer le mouvement du convoyeur,

appuyer sur la touche  . Le symbole en mouvement apparaîtra sur le display (Fig.7).

Le convoyeur peut être activé ou désactivé

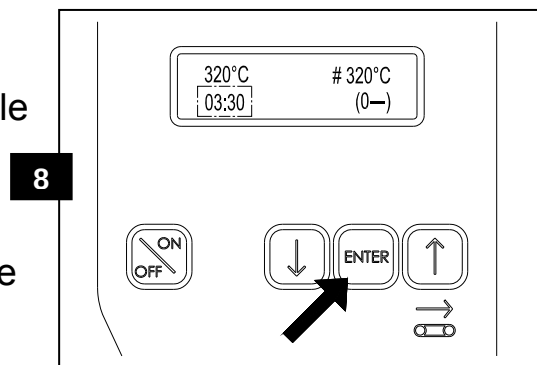
à tout moment grâce à la touche  .



Pour programmer/modifier le temps de cuisson, appuyer sur la touche , et sur le display s'affichera la valeur de la température clignotante, appuyer de

nouveau sur la touche  (Fig.8), et sur le display s'affichera la valeur du temps de cuisson clignotante, modifier cette valeur

avec les touches  et  sur le temps de cuisson désiré. Appuyer sur  pour confirmer, et sortir de la programmation. Le temps de cuisson peut être réglé de 2 à 30 minutes.

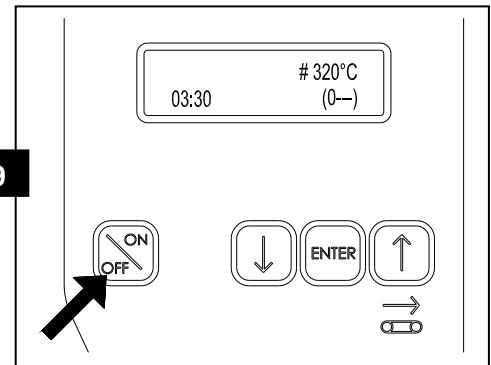


5.4. Extinction du four

Pour éteindre le four, appuyer pendant 2 secondes sur la touche  (Fig.9).

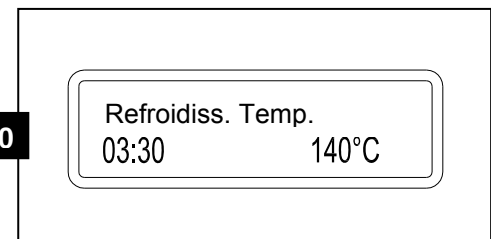
Le réchauffement s'arrêtera, alors que la ventilation et le convoyeur continueront à fonctionner jusqu'à ce que la température soit inférieure à **140°C**.

9



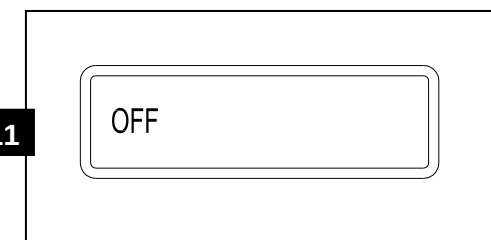
Durant la phase d'extinction avec le display illuminé, l'inscription clignotante "Refroidiss. Temp." apparaîtra, et la valeur de la température effective dans la chambre de cuisson diminuera (Fig.10). Durant cette phase, il est toutefois possible de rallumer le four, et de mettre en route ou d'arrêter le mouvement du convoyeur.

10



Une fois que la température aura atteint **140°C** toutes les fonctions du four se désactiveront, et sur le display s'affichera "OFF" (Fig.11).

11



5.5. Alarmes

Le fonctionnement du four est constamment contrôlé en activant une procédure d'alarme en cas d'anomalie.

5.5.1. "Temp defect."

Si la sonde s'endommage, le four s'arrêtera et "Temp defect." s'affichera sur le display.

 Il est nécessaire de faire intervenir un personnel spécialisé pour rétablir la fonctionnalité.

5.5.2. "Surtemperature"

Si la température mesurée par la sonde dépasse 390°C, le four s'arrêtera et la valeur de la température sur le display sera substituée par l'inscription "Surtemperature".

 Il est nécessaire de faire intervenir un personnel spécialisé pour rétablir la fonctionnalité.

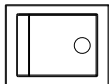
6.UTILISATION

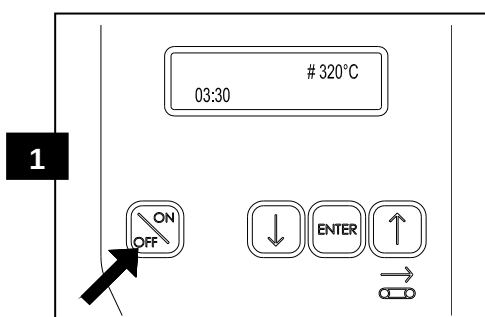
⚠ Pendant, ou à la fin de la cuisson, certaines surfaces du four atteignent des températures dangereuses. Ne jamais toucher ces surfaces, mais utiliser exclusivement la poignée appropriée.

6.1. Préparation avant l'utilisation et premier allumage

Si l'appareil a été à peine installé, ou s'il n'a pas été utilisé depuis quelques jours, avant de l'utiliser pour travailler des produits alimentaires, il faut le nettoyer complètement comme indiqué au chapitre nettoyage, afin d'éliminer les résidus de fabrication, les amas de poussière ou autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

6.1.1. Allumage du panneau de contrôle

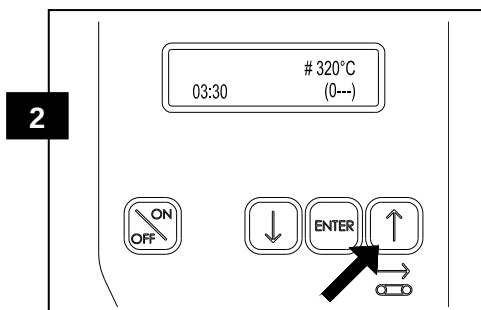
Mettre l'interrupteur général  sur la position "on" (led vert allumé). Appuyer pendant 3 secondes sur la touche (Fig.1), le ventilateur et les résistances s'allumeront.



6.1.2. Programmmations et début de cuisson

Après avoir programmé la température et le temps de cuisson désirés (voir paragraphes 5.3.2 et 5.3.3), procéder à l'activation du

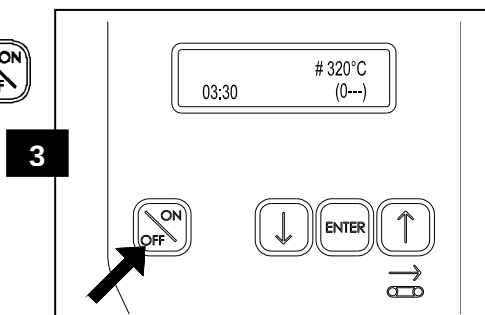
mouvement convoyeur grâce à la touche (Fig.2).



6.1.3. Comment éteindre le four

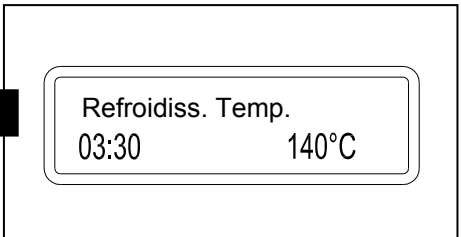
À la fin de chaque journée de travail, appuyer pendant 2 secondes sur la touche (Fig.3).

Le réchauffement s'arrêtera, alors que la ventilation et le convoyeur continueront à fonctionner jusqu'à ce que la température soit inférieure à **140°C**.



Durant la phase d'extinction avec le display illuminé, l'inscription clignotante "Refroidiss. Temp." apparaîtra, et la valeur de la température effective dans la chambre de cuisson diminuera (Fig.4). Durant cette phase, il est toutefois possible de rallumer le four.

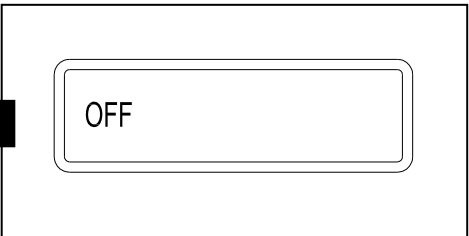
4



Refroidiss. Temp.
03:30 140°C

Une fois que la température aura atteint **140°C** toutes les fonctions du four se désactiveront, et sur le display apparaîtra "OFF" (Fig.5).

5



OFF

En cas de périodes d'inactivité encore plus longues (par exemple fermeture pour vacances), seulement après avoir attendu l'extinction des ventilateurs de la chambre, il faut éteindre aussi l'interrupteur général du cadran de l'alimentation électrique du laboratoire.

7. CONSEILS POUR LA SÉCURITÉ

7.1. Interdictions et obligations pour la prévention des accidents

 **Lire attentivement les conseils résumés dans ce chapitre car ils fournissent d'importantes indications en ce qui concerne la sécurité.**

Interdiction d'installer des accessoires qui ne correspondent pas aux normes de sécurité.

Faire contrôler régulièrement votre machine par un technicien qualifié pour pouvoir garantir votre sécurité.

7.1.1. Conseils pour l'installateur

Vérifier que les prédispositions pour l'installation de la machine soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens.

- Respecter les indications du présent notice.
- Ne pas effectuer de branchement électrique volant avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la prise de terre du système électrique fonctionne.
- Toujours utiliser les dispositifs de sécurité individuels et les autres moyens de protection prévus par la loi.

7.1.2. Conseils pour l'utilisateur

Les conditions ambiantes du lieu où est installée la machine doit avoir les caractéristiques suivantes:

- Etre sec;
- Alimentation hydraulique et de chaleur adéquatement distantes;
- Ventilation et illumination adéquate et correspondante aux normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur;
- Le sol doit être plat et compact pour avoir la possibilité d'effectuer un nettoyage approfondi;
- Il ne doit pas y avoir d'obstacle près de la machine, quel qu'en soit la nature, qui puisse conditionner la ventilation normale de cette dernière.

De plus, l'utilisateur doit:

- **faire attention que les enfants ne s'approchent pas de la machine quand elle est en fonction.**
- Observer les indications du présent notice.
- Ne pas utiliser la machine improprement, et s'abstenir scrupuleusement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue.
- Ne pas enlever ou forcer les dispositifs de sécurité de l'appareil.
- Maintenir efficaces les systèmes de sécurité.

- Toujours prêter l'attention maximale.
- Effectuer toutes les opérations en toute sécurité, et avec le plus grand calme.
- Respecter les instructions et les conseils mis en évidence sur les plaques situées sur l'appareil. Les plaques sont des dispositifs de sécurité, ils doivent donc toujours être parfaitement lisibles. Si elles devaient résulter endommagées ou illisibles, il est obligatoire de les substituer en en demandant une nouvelle originale au Constructeur.
- Après toutes les utilisations, avant le nettoyage et/ou la manutention, couper l'alimentation électrique.

 **ATTENTION!** Pendant la phase de travail, il est strictement interdit d'enlever les protections de sécurité, vu la présence d'organes en mouvement qui pourraient provoquer l'écrasement des mains.

 **En cas d'incendie, ne pas utiliser de liquides ignifuges, mais seulement des poudre ignifuges.**

7.1.3. Conseils pour l'adepte à la manutention

 Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur les parties électriques, électroniques et sur les connecteurs.

- Toujours utiliser les dispositifs de sécurité individuelle et les autres moyens de protection.
- Avant de commencer toute opération de manutention, s'assurer que la machine, si elle a été utilisée, se soit refroidie.
- Si un des dispositifs de sécurité ne résultait pas taré correctement ou non fonctionnant, la machine doit être considérée non fonctionnante.

8.NETTOYAGE

 **Le nettoyage est effectué quand l'appareil est éteint, à température ambiante, et après avoir coupé l'alimentation électrique**

L'entretien hebdomadaire peut être effectué par l'utilisateur mais toujours dans le respect de toutes les normes de sécurité contenues dans le présent notice. Un nettoyage simple, mais fréquent et approfondi garantit un rendement efficace, et un fonctionnement régulier de la machine.

 Toujours utiliser les dispositifs de protection individuelle et toujours opérer avec les équipements appropriés pour l'entretien.

 Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l'endommager avec des risques de fulguration et/ou de mises en marche inopportunes.

 Il est déconseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives ou similaires) car à la longue ils rendent les parties en acier inox et en cristal opaques. Il faut prendre l'habitude de laver les différentes parties amovibles avant que les résidus alimentaires ne se sèchent.

 Il faut exclure les détergents contenant du chlore.

 **A la fin de l'entretien ou des opérations de réparations, avant de remettre la machine en fonction, réinstaller toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.**

8.1. Nettoyage des parties amovibles

 Pour éviter que la saleté ou les résidus de détergent s'accumulent à certains endroits, ce qui pourrait contaminer les produits travaillés, il est conseillé d'utiliser des ustensiles non pointus ou de petites brosses.

Il est conseillé de laver les différentes parties mobiles avant que les déchets alimentaires sèchent.

Il est conseillé de nettoyer les tiroirs d'entrée et de sortie au moins à la fin de chaque journée.

8.2. Nettoyage des surfaces extérieures

 Pour le nettoyage des surfaces extérieures en acier inox, et pour les tableaux de commandes, utiliser une éponge douce et humide et éventuellement un détergent léger et non abrasif.

8.3. Nettoyage des chambres de cuisson des fours

Pour accéder aux parties intérieures de la chambre de cuisson, procéder comme suit:

1. mettre le four hors tension en agissant sur l'interrupteur du tableau d'alimentation.
2. Enlever les tiroirs d'entrée et de sortie du support du ruban transporteur.
3. Enlever la protection joint du ruban transporteur en la dégageant du crochet et en la déplaçant vers le haut.
4. Faire tourner manuellement le ruban transporteur jusqu'à ce que l'axe de l'arbre de traction coïncide avec la fente du joint du ruban transporteur.
5. Faire glisser le joint vers le tableau de commandes en le dégageant de l'arbre de traction.
6. Soulever les vannes d'entrée et de sortie et les mettre en position d'ouverture maximale.
7. Soulever le support du ruban transporteur des deux côtés et l'extraire en direction des commandes.
8. Dévisser les vis des panneaux latéraux d'entrée et de sortie, puis les déplacer.
9. Dévisser les écrous de fixation des diffuseurs avec une clé plate de 8 mm, puis extraire les diffuseurs en utilisant des gants robustes pour éviter de se griffer avec d'éventuels angles saillants.
10. Pour le nettoyage des parties amovibles, procéder comme décrit dans le paragraphe 8.1. Pour le nettoyage des parties intérieures de la chambre, enlever les dépôts avec une brosse, une palette, ou utiliser un aspirateur, puis nettoyer les parties métalliques avec une éponge imbibée d'eau et de détergent non abrasif et/ou corrosif puis rincer avec une éponge imbibée d'eau propre.
11. À la fin du nettoyage, remonter tous les composants en sens inverse.

 Il est conseillé de nettoyer la chambre de cuisson toutes les 200 heures de fonctionnement.

9.ENTRETIEN



ATTENTION: ces instructions pour l'entretien s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques. L'entretien par un personnel non qualifié peut provoquer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux choses.



Pour effectuer des réparations et des contrôles, il est généralement nécessaire de retirer les protections fixes, afin d'accéder aux conducteurs sous tension.

Avant d'enlever toute protection fixe, s'assurer que la fiche d'alimentation électrique du module de cuisson soit débranchée. Il est conseillé de la poser dans un endroit bien visible, afin que le préposé à l'entretien puisse facilement s'assurer qu'elle soit débranchée durant toutes les opérations effectuées à protections fixes enlevées.

9.1. Signalisation d'erreur

Le contrôle électronique est en mesure de reconnaître certaines défaillances. Consulter le paragraphe 5.5. pour toutes supplémentaires.

9.2. Thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité intervient quand la température de la chambre dépasse 500°C en désactivant le four. Le thermostat de sécurité se rétablit manuellement et il est situé à l'intérieur du tableau de commandes.

Pour rétablir le fonctionnement, débrancher la prise du cadran d'alimentation, et attendre que la chambre se refroidisse.

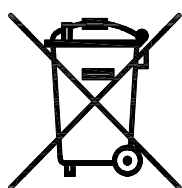
Ouvrir la porte du tableau de commandes et appuyer sur la touche de rétablissement du thermostat de sécurité. Le rétablissement se fera seulement quand la température de la chambre sera inférieur à 500°C.



Pour que le thermostat de sécurité intervienne uniquement en cas de pannes graves, avant de remettre en route le four, vérifier soigneusement son bon fonctionnement, et effectuer les éventuelles réparations..

10.MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT

Avant de procéder à la mise hors d'usage, débrancher toutes les connexions électriques et autres, puis déplacer le four en utilisant les moyens appropriés comme les chariots élévateurs, les palans, etc... Les fours sont composés des matériaux suivants : acier inox, tôle laquée, verre, céramique, laine de roche et parties électriques. Pour cela, en cas de démantèlement, il faut effectuer la collecte différenciée selon les normes en vigueur du lieu où se fait le démantèlement. Ne déverser en aucun cas dans l'environnement.



Collecte différenciée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Selon les normes locales, les services pour la collecte séparée peuvent être disponibles dans chaque points de collecte municipaux.

 **ATTENTION:** s'abstenir toujours aux normes en vigueur du pays pour l'élimination des matériaux ou l'éventuelle déclaration de l'élimination.