

07/2011

Mod: LD8/35-N

Production code: 1851050



Diamond
catering equipment

NOTICE D'EMPLOI



FOURS Logic Line Plus

FOURS UNE CHAMBRE M4 – M6 – M6L – M9
FOURS DEUX CHAMBRES M8–M12– M12L – M18



**Cachet du Revendeur
pour Garantie**



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.

Conformément à la Directive Basse Tension **2006/95 CE**, à la directive **2004/108 CE** (Compatibilité Électromagnétique), à la directive **2006/42 CE** (machine), intégrées au marquage CE.

Conformément au Règlement (CE) N. **1935/2004** du Parlement Européen et du Conseil du **27 octobre 2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Type d'appareil/Machine

FOUR ÉLECTRIQUE

Marque commerciale

DIAMOND

Modèle

**Logic Line Plus
M4-M6-M6L-M9-M8-M12-M12L-M18**

Fabricant

PIZZA GROUP SRL

Adresse

Téléphone

Téléfax

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans la CEE sont :

Normes ou autres documents normatifs

Rapport d'essai - Fiches techniques

EN 60335-1 EN 60335-2-64

IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99

EN 55014

FLAM GAS

Autres informations :

En qualité de fabricant et/ou représentant agréé de la société à l'intérieur de la CEE, l'on déclare sous sa responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives dont ci-dessus.

San Vito al Tagliamento PN

Bellotto Carlo

01.03.2002

Président

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Carlo Bellotto'.



Nos appareils sont fabriqués et testés conformément aux prescriptions de sécurité indiquées par les directives européennes de référence.

Ce manuel s'adresse à toutes les personnes chargées de l'installation, l'utilisation et l'entretien afin qu'elles puissent profiter pleinement des caractéristiques du produit.

En cas de doutes concernant le contenu et pour tout éclaircissement, contacter le fabricant ou le service après-vente agréé en spécifiant le numéro du paragraphe en question.

Il est important que ce manuel soit conservé et suive le produit dans tous ces déplacements (y compris lors de changement de propriétaire), afin de pouvoir être consulté le cas échéant et que le propriétaire dispose des informations nécessaires pour travailler dans des conditions de sécurité.

Le fabricant se réserve en outre la propriété de ce document et interdit à des tiers et aux termes de la loi la falsification, la traduction sans son autorisation.

Les informations techniques, les représentations graphiques et les spécifications présentes dans ce manuel ne peuvent pas être divulguées.

Le fabricant n'est pas obligé de notifier d'éventuelles modifications ultérieures du produit.

© Copyright 2008

SOMMAIRE

1 AVANT-PROPOS

- 1.1 SYMBOLES
- 1.2 UTILISATION PRÉVUE
- 1.3 BUT ET CONTENU DU MANUEL
- 1.4 CONSERVATION DU MANUEL
- 1.5 MISE À JOUR DU MANUEL
- 1.6 GÉNÉRALITÉS
- 1.7 PRINCIPALES NORMES ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER
- 1.8 GARANTIE LÉGALE
- 1.9 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT
- 1.10 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR
- 1.11 ASSISTANCE TECHNIQUE
- 1.12 PIÈCES DE RECHANGE
- 1.13 PLAQUE SIGNALÉTIQUE
- 1.14 LIVRAISON DU FOUR

2 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

- 2.1 AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR
- 2.2 AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR
- 2.3 AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN

3 MANUTENTION ET TRANSPORT

4 PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION

- 4.1 PRÉCAUTIONS POUR LA SÉCURITÉ
- 4.2 LIEU D'INSTALLATION DU FOUR

5 INSTALLATION

- 5.1 POSITIONNEMENT DU FOUR
- 5.2 BRANCHEMENT AUX INSTALLATIONS

5.2.1 Branchement électrique

5.2.1.1 Mise à la terre

6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU FOUR

6.1 DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

6.2 PREMIER ALLUMAGE DU FOUR

6.3 PHASE DE MISE EN MARCHÉ

6.4 INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON

6.5 NOTIONS ET CONSEIL DU PIZZAIOLO

6.6 PHASE DE TRAVAIL

6.7 UTILISATION DE LA VANNE DU CONDUIT DE FUMÉE

6.8 PHASE D'EXTINCTION

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

7.2 ENTRETIEN ORDINAIRE INCOMBANT À L'UTILISATEUR

7.2.1 Nettoyage du plan réfractaire de la chambre de cuisson

7.2.2 Nettoyage externe du four

8 ALARMES ET POSSIBLES ANOMALIES

9 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

10 ÉCLATÉ ET PIÈCES DE RECHANGE

11 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cher client,
nous souhaitons avant tout vous remercier pour la préférence accordée en achetant un de nos produits et vous félicitons pour le choix effectué.

Afin de vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau four, nous vous invitons à suivre attentivement ce qui est décrit dans le présent manuel.

1 AVANT-PROPOS

Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications et caractéristiques techniques et/ou fonctionnelles du produit à tout moment et sans aucun préavis.

1.1 SYMBOLES

Dans le présent manuel, les points les plus importants sont mis en évidence par les symboles suivants :



INDICATION : Indications concernant la correcte utilisation du produit et les responsabilités des préposés.



ATTENTION : Point qui reporte une note particulièrement importante.



DANGER : Reporte une importante note de comportement pour la prévention d'accidents ou de dommages matériels

1.2 UTILISATION PRÉVUE

Les fours qui font l'objet de ce manuel ont été exclusivement conçus pour la cuisson de pizzas et de produits similaires.

La destination d'emploi reportée ci-dessus et les configurations prévues pour ces appareils sont les seules admises par le Fabricant : **ne pas utiliser l'appareil en désaccord avec les indications fournies.**



La destination d'emploi indiquée n'est prévue que pour les appareils ayant une totale efficacité structurelle, mécanique et des installations.

1.3 BUT ET CONTENU DU MANUEL

But :

Le but du manuel est celui de permettre à l'utilisateur de prendre ces mesures et de prévoir tous les moyens humains et matériaux nécessaires pour une utilisation correcte, sûre et durable.

Contenu :

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Une scrupuleuse observation de ce qui est décrit dans celui-ci garantit un haut degré de sécurité et productivité de l'appareil.

1.4 CONSERVATION DU MANUEL

Conservation et consultation :

Le manuel doit être conservé avec soin et doit être disponible pour la consultation, aussi bien de la part de l'utilisateur que des préposés au montage et à l'entretien.

Le manuel Instructions d'Utilisation et d'Entretien est partie intégrante de la machine.

Détérioration ou Perte :

Si nécessaire, demander une autre copie au fabricant ou au revendeur.

Transfert de l'appareil :

En cas de transfert de l'appareil, l'utilisateur est obligé de fournir le présent manuel au nouvel acquéreur.

1.5 MISE À JOUR DU MANUEL

Le présent manuel correspond à l'état de l'art au moment de l'émission sur le marché du produit.

Les appareils déjà présents sur le marché, avec relative documentation technique, ne seront pas considérés par le fabricant comme incomplets ou inadéquats suite à d'éventuelles modifications, adaptations ou application de nouvelles technologies sur des appareils de nouvelle commercialisation.

1.6 GÉNÉRALITÉS

Informations :

En cas d'échange d'informations avec le Fabricant ou le Revendeur de l'appareil, se référer au numéro de série et aux données d'identification indiquées sur la plaque.

Responsabilités :

En fournissant le présent manuel, le fabricant décline toute responsabilité, aussi bien civile que pénale, pour tout accident dû à la non observation partielle ou totale des spécifications contenues dans celui-ci.

Le Fabricant décline également toute responsabilité dérivant d'une utilisation impropre de l'appareil ou d'une utilisation non correcte de la part de l'utilisateur, de modifications et/ou de réparations non autorisées, d'une utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour ce modèle.

Entretien extraordinaire :

Les opérations d'entretien extraordinaire doivent être effectuées par un personnel qualifié et habilité à intervenir sur l'appareil auquel se réfère le présent manuel.

Responsabilités des opérations d'installation :



La responsabilité des opérations effectuées pour l'installation de l'appareil ne peut pas être considérée à la charge du Fabricant. Celle-ci est et reste à la charge de l'installateur, auquel incombe l'exécution des contrôles relatifs à la conformité des solutions d'installation proposées. En outre doivent être respectées les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où celui-ci est installé.

Utilisation :

L'utilisation de l'appareil est également subordonnée, outre aux recommandations contenues dans le présent manuel, au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où celui-ci est installé.

1.7 PRINCIPALES NORMES ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER

- Directive 2006/95/CE “Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension”.
- Directive 2004/108/CE “Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique et abrogeant la Directive 89/336/CEE”.
- Directive 89/391/CEE “Concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et la santé des travailleurs au travail”.
- Directive 2006/42/CE “Relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE”.
- Directive 85/374/CEE et Directive 1999/34/CE “Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité du fait des produits défectueux”.
- Directive 2002/95/CE “Relative à la limitation et à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques”.
- Directive 2002/96/CE et 2003/108/CE “Relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et modifications successives.”

1.8 GARANTIE LÉGALE

La durée de la garantie est conforme aux normes communautaires et court à partir de la date de la facture délivrée au moment de l'achat.

Durant cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement, seulement **franco notre usine**, les pièces détachées qui, pour des raisons dûment constatées et sans équivoques, présentent des défauts de fabrication, à l'exception des composants électriques et de ceux soumis à l'usure.

Les frais d'expédition et le coût de la main-d'œuvre ne sont pas compris dans la garantie.

Afin de pouvoir bénéficier de la garantie légale, conformément à la directive 1999/44/CE, l'utilisateur doit scrupuleusement observer les recommandations indiquées dans le présent manuel et en particulier :

- opérer toujours selon les limites d'utilisation du produit ;
- effectuer toujours un entretien constant et soigné
- autoriser l'utilisation du produit à des personnes ayant une capacité et une attitude prouvées et adéquatement formées pour cela.

La non-observation des recommandations contenues dans ce manuel impliquera l'immédiate déchéance de la garantie.

1.9 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

! Le fabricant décline toute responsabilité civile et pénale, directe ou indirecte, en cas de :

- installation non conforme aux normes en vigueur dans le pays de référence et aux directives de sécurité ;
- non-observation des instructions contenues dans le manuel ;
- installation de la part de personnel non qualifié et non formé ;
- utilisation non conforme aux directives de sécurité ;
- modifications et réparations non autorisées par le Fabricant effectuées sur la machine ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle de four ;
- carence d'entretien ;
- évènements exceptionnels.
-

1.10 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur de l'appareil doit être une personne adulte et responsable pourvue des connaissances techniques nécessaires pour l'entretien ordinaire des composants mécaniques et électriques de l'appareil.

Éloigner les enfants et tous ceux qui ne sont pas autorisés à l'utilisation de l'appareil pendant son fonctionnement.

1.11 ASSISTANCE TECHNIQUE

Le Fabricant est en mesure de résoudre tout problème concernant l'utilisation et l'entretien durant tout le cycle de vie du produit.

Le siège central est à votre disposition pour vous indiquer le centre d'assistance agréé le plus proche.

1.12 PIÈCES DE RECHANGE

Utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.

Ne pas attendre que les composants soient trop usés avant de les remplacer.

Remplacer un composant usé avant sa rupture favorise la prévention des accidents dus justement à la rupture imprévue des composants, qui pourraient provoquer de graves dommages aux biens et aux personnes.



Effectuer les contrôles périodiques d'entretien comme indiqué au chapitre "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".

1.13 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION

La plaquette signalétique située sur l'appareil reporte toutes les données caractéristiques, y compris les données du Fabricant, le **numéro de Série** et le marquage CEE.

1.14 LIVRAISON DU FOUR

Le four est fourni dans un emballage spécial et fermé en carton et est fixé à l'aide de feuillets à une palette de bois qui en permet la manutention moyennant chariots élévateurs et/ou autres moyens.

À l'intérieur de l'emballage, outre le four, se trouvent les instructions pour l'utilisation, l'installation et l'entretien et la déclaration de conformité selon la directive machines.

2 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

2.1 AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



Vérifier que l'emplacement prévu pour le four soit conforme à la réglementation locale, nationale et européenne.

- Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Ne pas effectuer de branchements électriques volants avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection prévu par la loi.

2.2 AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



Les conditions ambiantes du lieu où est installé le four doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- le lieu doit être sec ;
- les sources hydrauliques et de chaleur doivent être à une distance adéquate ;
- la ventilation et l'éclairage doivent être appropriés et conformes aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
- le sol doit être en plan et compact afin de favoriser un nettoyage soigné ;
- il ne doit pas y avoir en proximité du four d'obstacles de toute nature pouvant empêcher la ventilation normale de celui-ci.

En outre l'utilisateur doit :

- veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du four lorsque celui-ci est en marche ;
- observer les recommandations indiquées dans le présent manuel ;
- ne pas retirer ni manipuler les dispositifs de sécurité du four ;
- être toujours très attentif, bien observer son propre travail et ne pas utiliser la machine lorsque l'on est distrait ;
- effectuer toutes les opérations en toute sécurité et avec calme ;

- respecter les instructions et les avertissements mis en évidence par les plaquettes exposées sur le four.
Les plaquettes sont des dispositifs de sécurité, elles doivent donc être toujours parfaitement lisibles. Au cas où elles seraient endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer en demandant une copie originale au Fabricant.
- À la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage ou d'entretien, couper le courant électrique.

2.3 AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN



- Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection.
- Avant de commencer toute opération d'entretien, s'assurer que le four, au cas où il aurait été utilisé, se soit refroidi.
- Au cas où un des dispositifs de sécurité s'avérerait déréglé ou ne fonctionnant pas, le four doit être considéré comme en panne.
- Couper le courant électrique avant d'intervenir sur les parties électriques, électroniques et les connecteurs.

3 MANUTENTION ET TRANSPORT

L'appareil est fourni avec toutes les pièces prévues dans un emballage spécial fermé et fixé à l'aide de feuilards à une palette en bois.

Le four doit être déchargé du moyen de transport en le soulevant avec un équipement adéquat.

Pour le transport du four jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roulette de portée adéquate.

Durant le levage, éviter les à-coups et les mouvements brusques.

S'assurer que les moyens de levage aient une portée supérieure au poids de la machine à soulever.

Toute la responsabilité du levage des charges reposera sur le conducteur des moyens de levage.

Laisser un espace libre d'au moins 20 cm entre le four et les parois du local et/ou les autres appareils afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de la machine.



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

4 PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION

4.1 PRÉCAUTIONS POUR LA SÉCURITÉ



La responsabilité des opérations effectuées sur le lieu d'emplacement de l'appareil est et reste à la charge de l'utilisateur ; celui-ci doit également effectuer les contrôles relatifs aux solutions d'installation proposées

L'utilisateur doit obtempérer aux réglementations de sécurité locale, nationale et européenne.

L'appareil devra être installé sur un sol ayant une capacité portante adéquate.

Les instructions de montage et de démontage de l'appareil ne sont réservées qu'aux techniciens spécialisés.

Il est préférable que les utilisateurs s'adressent toujours à notre service d'assistance pour toute demande de techniciens qualifiés.

Au cas où interviendraient d'autres techniciens, il est recommandé de s'informer sur leurs capacités.

L'installateur, avant de commencer les phases de montage ou de démontage de l'appareil, doit obtempérer aux précautions de sécurité prévues par la loi et en particulier à :

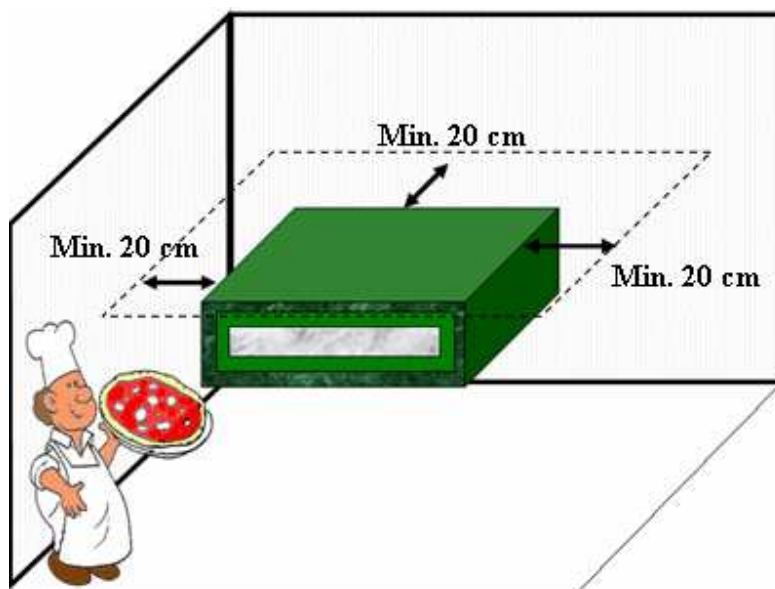
- A) ne pas opérer dans des conditions adverses ;
- B) fonctionnants ;
- C) porter des gants de sécurité ;
- D) porter des chaussures de sécurité ;
- E) avoir des ustensiles munis d'isolation électrique ;
- F) s'assurer que la zone intéressée par les phases de montage et de démontage ne présente aucun obstacle.

4.2 LIEU D'INSTALLATION DU FOUR

Sur la figure ci-dessous sont indiquées les distances minimales devant être respectées lors du positionnement afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien du four, ainsi que pour une correcte ventilation.



Laisser un espace libre d'au moins 20 cm entre le four et les parois du local et/ou les autres appareils.



5 INSTALLATION

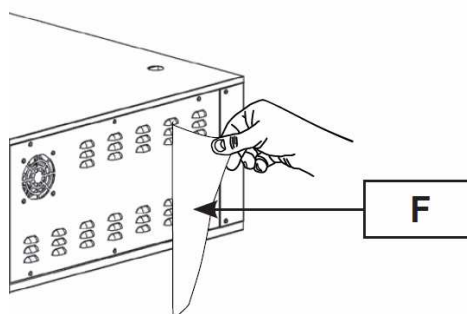
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon la réglementation locale, nationale et européenne.

5.1 POSITIONNEMENT DU FOUR

S'assurer que le plan d'appui du four ait une capacité portante adéquate et qu'il soit bien nivelé.

Après avoir extrait le four de son emballage, le positionner dans le lieu choisi en respectant les distances minimales (voir point 4.2). Retirer les

éventuelles protections en polystyrène et **le film de protection (F)** en évitant d'utiliser des ustensiles pouvant endommager les surfaces.

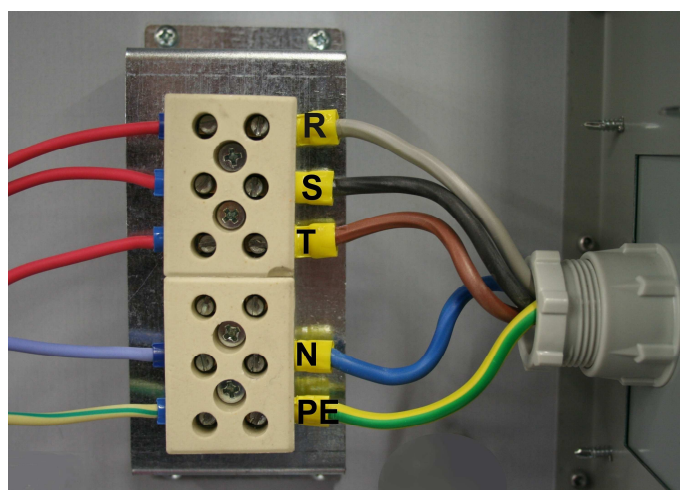


5.2 BRANCHEMENT AUX INSTALLATIONS

5.2.1 Branchement électrique

Le four n'est pas doté de câble d'alimentation. Le branchement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel avec des caractéristiques adéquates, dans lequel la distance minimale d'ouverture entre les contacts est d'au moins 3 mm. Pour brancher le four au réseau électrique, il est indispensable de procéder de la manière suivante :

- retirer le panneau latéral droit ;
- brancher au bornier les conducteurs du câble d'alimentation, qui doit être de type **H07-RNF** homologué, avec des conducteurs de section adéquate selon les prescriptions des normes en vigueur.



La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et aucun déplacement ne doit être nécessaire.

! Le branchement électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four.

La distance entre le four et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble d'alimentation. Le câble ne doit pas se trouver au dessous de la base du four.

! Si le câble d'alimentation s'avère endommagé, celui-ci doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.

5.2.1.1 Mise à la terre



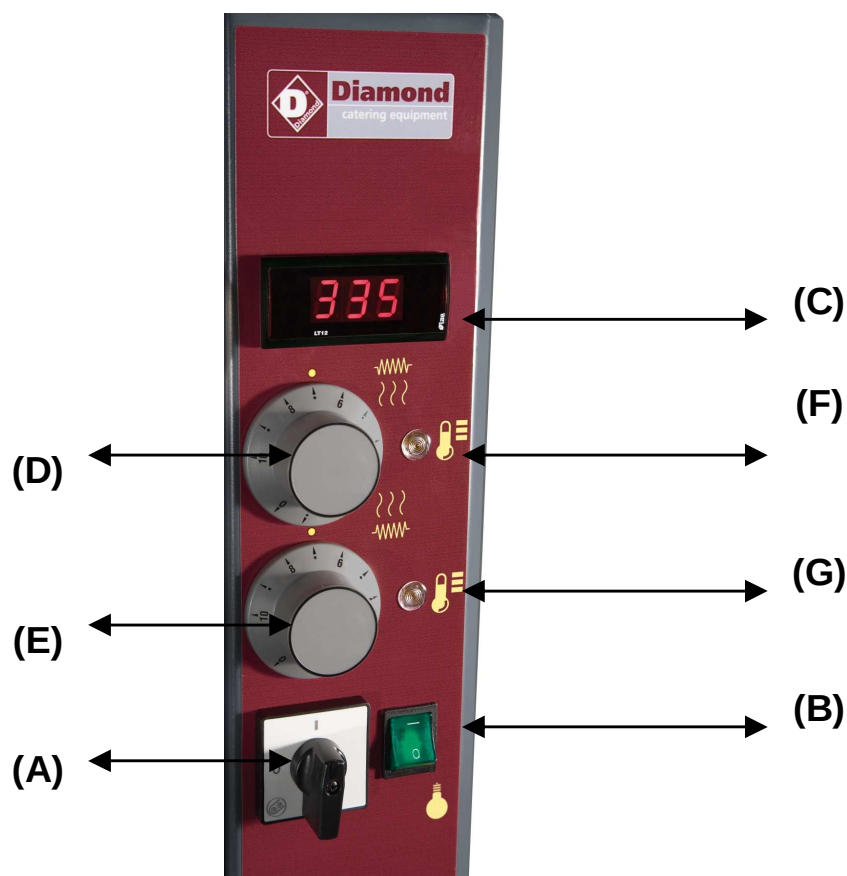
L'installation doit obligatoirement être pourvue de mise à la terre.

Conformément aux normes en vigueur, le raccordement de l'appareil à un système équipotentiel est obligatoire. Le bon fonctionnement du système doit être correctement vérifié conformément aux normes en vigueur. Le branchement s'effectue sur la borne située à côté du bornier noir, avec un câble de section minimale de 10mm². Cette borne est indiquée par le symbole suivant.



6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU FOUR

6.1 DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



Le bandeau de commande du four est composé de :

- interrupteur général **(A)**
- interrupteur d'éclairage de la chambre de cuisson **(B)**
- thermomètre de contrôle numérique **(C)**
- thermostat de réglage de la température de la voûte **(D)**
- thermostat de réglage de la température de la sole **(E)**
- voyant lumineux de température de la voûte **(F)**
- voyant lumineux de température de la sole **(G)**

6.2 PREMIER ALLUMAGE DU FOUR

Lorsque le four est utilisé pour la première fois, il est conseillé de le chauffer à vide pour éliminer toute mauvaise odeur causée par l'évaporation des réfractaires et par les composants métalliques internes.

Procédure :

- ouvrir au maximum la vanne du conduit de fumée
- tourner l'interrupteur général sur la position “1” après avoir vérifié que le four soit alimenté électriquement
- laisser le four en marche (à vide) pendant au moins 8 heures à la température de 300° avant de procéder à la première cuisson

6.3 PHASE DE MISE EN MARCHÉ

Après avoir branché le four au réseau électrique, tourner l'interrupteur général **(A)** sur la position “1”. L'afficheur du thermomètre numérique affichera la température réelle moyenne de la chambre de cuisson. Tournez les manettes des thermostats **(D)** et **(E)** jusqu'à la température souhaitée. De cette manière, les résistances de la voûte et de la sole s'activeront et les voyants lumineux correspondant s'allumeront.

6.4 INDICATIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON

En général, il est assez difficile d'indiquer des temps et des températures de cuisson précis pour les produits alimentaires, en raison de leur différentes caractéristiques.

En particulier pour ce qui concerne la pizza et les produits similaires, les temps et les températures de cuisson varient en fonction de la forme et de l'épaisseur de la pâte, ainsi que de la quantité et du type des ingrédients ajoutés.

Pour cela, il est toujours conseillé d'effectuer quelques essais de cuisson préalablement, (en particulier lorsqu'est utilisé pour la première fois ce modèle de four), afin d'en comprendre au mieux les caractéristiques et le fonctionnement.



Le choix des temps et des températures idéales est déterminant pour une cuisson optimale de la pizza et dépend principalement de l'expérience de l'opérateur.

6.5 NOTIONS ET CONSEIL DU PIZZAIOLO

Dans ce chapitre sont fournies des notions et des conseils d'une équipe de Pizzaiolos experts qui mettent leur professionnalité au service de nos produits.

Afin d'obtenir un résultat optimal et donc une bonne pizza, la cuisson doit être effectuée à une température moyenne de 310 °C pendant 3 minutes.

Pour faciliter l'utilisation et la gestion du four et pour obtenir le meilleur résultat, suivre les indications suivantes :

- 1) le four doit être allumé (phase de chauffage) au moins une heure avant son utilisation et durant cette phase celui-ci doit être configuré :
VOÛTE → encoche 7
SOLE → encoche 6
- 2) procéder alors avec le premier enfournement, tout en maintenant ces configurations
- 3) après la cuisson des premières pizzas (premier enfournement), configurer le four avec :
VOÛTE → encoche 8
SOLE → encoche 7
procéder aux enfournements suivants tout en maintenant ces configurations
- 4) à la fin des différents enfournements, ou lorsque le four doit maintenir la température sans effectuer de cuisson, reconfigurer le four selon les configurations du point 1
- 5) lorsque l'on souhaite reprendre la cuisson des pizzas, effectuer de nouveau la même procédure en commençant par le point 1



Pour un résultat optimal, il faut que la surface de cuisson (réfractaire) reste libre d'environ 20% . Cette consigne permet une élimination optimale des vapeurs aqueuses causées par les pizzas durant la cuisson.

Lorsque ces consignes ne sont pas respectées et que la surface de cuisson est entièrement couverte (condition défavorable), ouvrir au maximum la vanne du conduit de fumée pour faciliter l'expulsion de la vapeur aqueuse.

 Pour un résultat optimal, occuper toujours des zones différentes de celles occupées durant l'enfournement précédent. Grâce à cette consigne, la surface réfractaire sèche correctement, tout en permettant une température homogène sur toute la surface.

6.6 PHASE DE TRAVAIL

Une fois le four mis en marche, il est possible de modifier à tout moment les paramètres de température et de contrôler la cuisson de la pizza moyennant l'allumage de la lampe d'éclairage de la chambre **(B)**.

Lorsque le four atteint la température souhaitée (présente sur l'afficheur), il est possible d'enfourner et de cuire la/les pizza/s en suivant les indications ci-dessous :

- Ouvrir la porte du four en utilisant les poignées
- Pour éclairer la chambre de cuisson, tourner l'interrupteur lumineux (B) sur la position "1"
- Enfournement la/les pizza/s en utilisant des instruments appropriés
- Fermer la porte du four moyennant les poignées et contrôler la cuisson à travers le vitre d'inspection
- Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte du four moyennant les poignées et sortir la/les pizza/s en utilisant des instruments appropriés.

 Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement, garder une distance appropriée afin d'éviter toute bouffée de chaleur sortant de la chambre de cuisson.

 Afin de prévenir toute brûlure pendant l'enfournement et le déplacement des pizzas dans la chambre de cuisson, utiliser des instruments appropriés.

-  Lors de l'enfournement, ne pas laisser la porte du four trop longtemps ouverte afin d'éviter toute dispersion de chaleur ainsi qu'une baisse de la température dans la chambre de cuisson.
-  Éviter de faire tomber de l'huile et de la graisse sur le fond car à de hautes températures celles-ci pourraient prendre feu.

6.7 UTILISATION DE LA VANNE DU CONDUIT DE FUMÉE

La vanne du conduit de fumée permet de régler l'évacuation des fumées et des vapeurs de la chambre de cuisson, ainsi que le maintien de la chaleur.

Durant la phase de chauffage du four et pour atteindre la température souhaitée le plus rapidement possible, il est conseillé de maintenir la vanne complètement fermée. Durant la cuisson, régler la vanne selon les exigences.

VANNE DU
CONDUIT DE
FUMÉE



6.8 PHASE D'EXTINCTION

Pour éteindre le four, tourner l'interrupteur général **(A)** sur la position “0”.

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ



Avant d'effectuer toute opération d'entretien, adopter les précautions suivantes :

- s'assurer que le four soit éteint et complètement refroidi ;
- s'assurer que le four ne soit pas branché ;
- s'assurer que l'alimentation électrique ne puisse pas être réactivée accidentellement. Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique ;
- utiliser les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE ;
- opérer toujours avec des équipements appropriés pour l'entretien ;
- une fois terminés l'entretien ou les opérations de réparation et avant de remettre en marche le four, réinstaller toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.

7.2 ENTRETIEN ORDINAIRE INCOMBANT À L'UTILISATEUR

Comme tout autre appareil, nos fours nécessitent d'un simple, mais fréquent et soigné nettoyage afin de toujours garantir un rendement efficace et un bon fonctionnement.



Il est recommandé de ne jamais utiliser de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Éviter de manière absolue les jets d'eau, ustensiles divers et instruments rugueux ou abrasifs tels que les pailles de fer, les éponges ou autre pouvant endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité du point de vue de l'hygiène.

7.2.1 Nettoyage du plan réfractaire de la chambre de cuisson

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène et pour sauvegarder les fonctionnalités de la machine.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, amener le four à une température de 350°C pendant environ 60 minutes (en configurant 350° aussi bien sur la voûte que sur la sole), pour favoriser la carbonisation des déchets de cuisson. Une fois atteinte la température, éteindre le four et attendre que la température baisse jusqu'à environ 100°C (température optimale pour effectuer le nettoyage). Puis, débrancher l'alimentation électrique. Après avoir enfilé des gants et des vêtements aptes à protéger des brûlures, ouvrir la porte et à l'aide d'une grosse brosse en fibre naturelle munie d'un long manche, procéder à une première élimination des résidus de cuisson présents sur le plan réfractaire, puis éliminer ceux restants à l'aide d'un aspirateur adéquat. Enfin, nettoyer le plan réfractaire à l'aide d'un chiffon humide.

7.2.2 Nettoyage externe du four

Nettoyer les surfaces externes du four, telles que les parties en acier inox, la vitre d'inspection et le bandeau de commande, lorsque le four est froid et débranché.

Utiliser une éponge ou un chiffon doux non abrasif, à peine légèrement imbibé d'eau ou de détergent neutre non corrosif. Dans tous les cas, ne pas utiliser de jets d'eau pouvant atteindre et endommager gravement les parties électriques, ceci risquerait d'être dangereux pour l'utilisateur.

8 ALARMES ET POSSIBLES ANOMALIES

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT		
Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas et l'afficheur du thermomètre numérique est éteint	Coupure d'énergie électrique dans le réseau	Contrôler le compteur général, la prise, la fiche et le câble d'alimentation
Le four ne s'allume pas et l'afficheur du thermomètre numérique est éteint	Interrupteur général éteint (positionné sur "0")	Tourner l'interrupteur général sur la position "1"
L'afficheur est éteint bien que l'interrupteur général soit sur la position 1 et l'alimentation électrique soit présente	Panne du thermomètre numérique	Remplacer le thermomètre numérique
L'afficheur du thermomètre numérique affiche "PF"	Sonde de température en panne	Remplacer la sonde
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Ampoule brûlée	Remplacer l'ampoule
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Interrupteur de la lampe en panne	Remplacer l'interrupteur de la lampe
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Coupure électrique sur la lampe	Vérifiez le branchement de la lampe
La porte est fermée mais de la fumée sort	Vanne papillon du conduit de fumée fermée	Ouvrir la vanne davantage et en vérifier le bon fonctionnement.
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment	Les températures configurées sont trop basses	Configurer correctement les températures
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment bien que les températures configurées soient correctes	Une ou plusieurs résistances sont en panne	Remplacer les résistances en panne
La température monte au dessus des configurations effectuées moyennant les thermostats	Contacts des télérupteurs de la carte de puissance bloqués (résistances toujours alimentées)	Vérifier et si nécessaire, remplacer la carte des télérupteurs
La température monte au dessus des configurations effectuées moyennant les thermostats	Sonde thermostat/s ou contacts thermostat en panne	Vérifier et éventuellement remplacer le/les thermostat/s

9 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

La démolition et l'élimination de la machine sont une charge et une responsabilité exclusives du propriétaire qui devra agir conformément aux lois en matière de sécurité, respect et sauvegarde de l'environnement en vigueur dans son pays.

Le démantèlement et l'élimination peuvent être confiés à des tiers, à condition que ceux-ci soient des sociétés autorisées pour la récupération et l'élimination des matériaux en question.



INDICATION : *respecter toujours et dans tous les cas les normes en vigueur dans le pays où est effectuée l'élimination des matériaux et éventuellement pour en déclarer la mise au rebut..*



ATTENTION : *Toutes les opérations de démontage pour la démolition doivent être effectuées lorsque la machine est à l'arrêt et débranchée de l'alimentation électrique.*

- *retirer tous les dispositifs électriques ;*
- *séparer les accumulateurs présents sur les cartes électroniques ;*
- *mettre au rebut la structure de la machine moyennant les sociétés autorisées ;*



ATTENTION : *L'abandon de la machine dans des zones accessibles constitue un grave danger pour les personnes et les animaux.*

La responsabilité pour tout dommage à des personnes et animaux retombe sur le propriétaire.

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS



conformément à l'art. 13 Décret Législatif 25 juillet 2005, no. 2005 "Exécution des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets" .

Le symbole de la poubelle barrée se trouvant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que, à la fin de sa vie utile, le produit doit être séparé des autres déchets.

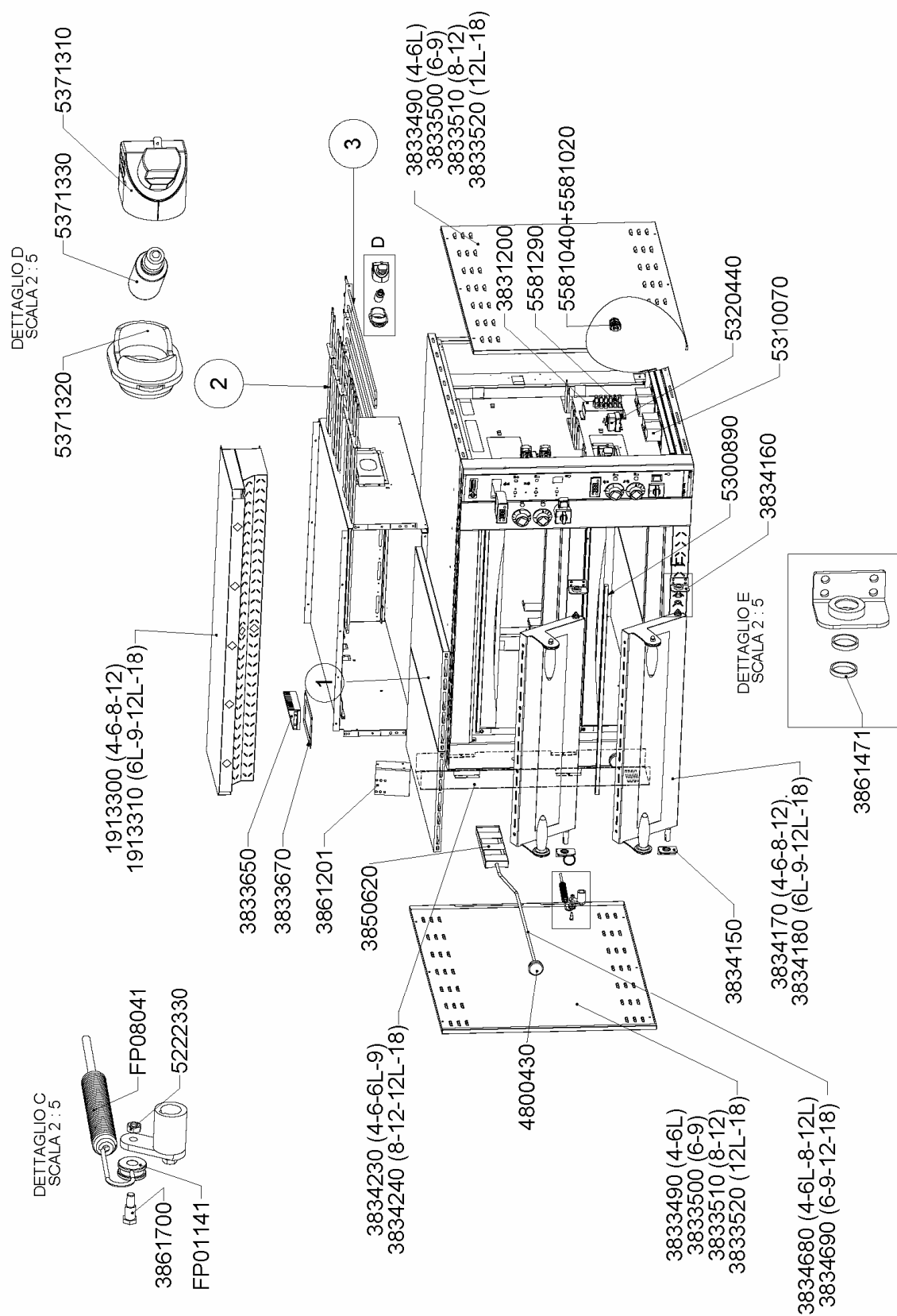
Le fabricant est responsable du traitement de l'appareil et de sa remise aux structures de collecte appropriées. L'utilisateur qui veut éliminer cet appareil doit contacter le fabricant et suivre les indications relatives à la collecte différenciée de l'appareil en fin de vie.

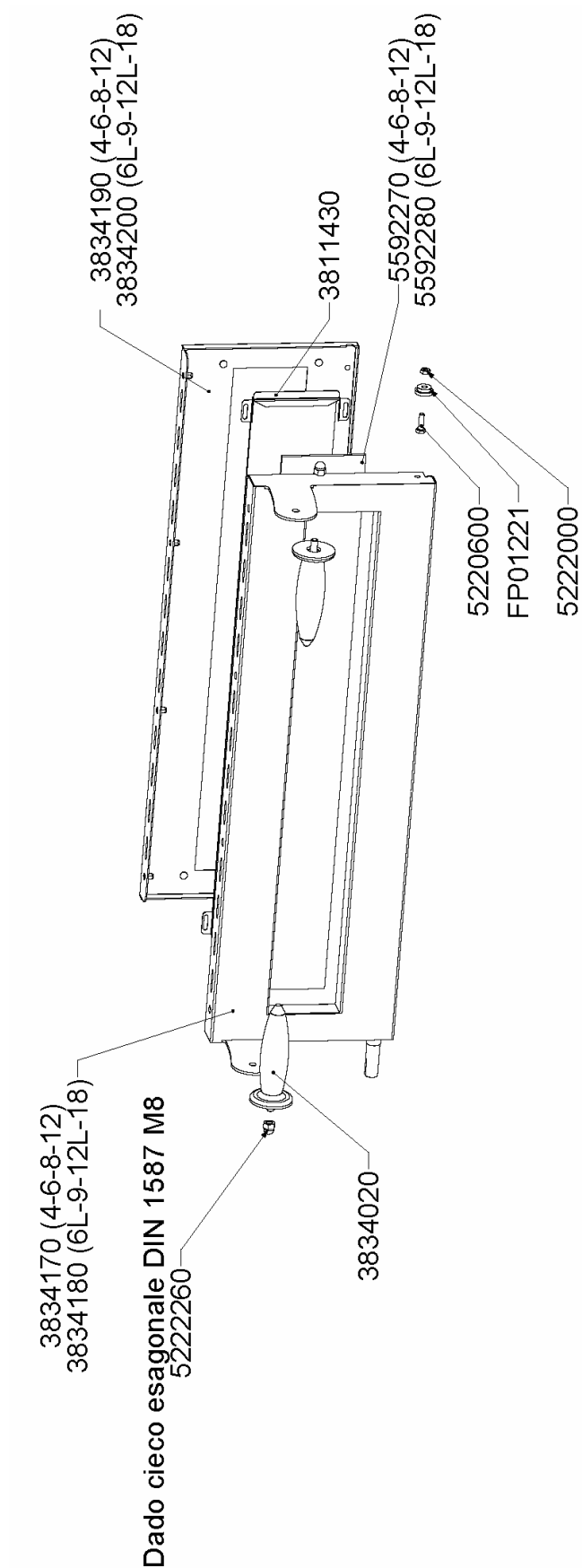
La collecte différenciée pour le démarrage successif de l'appareil remis au recyclage, au traitement et à l'élimination écoresponsable contribue à éviter les effets négatifs environnementaux et sur la santé tout en favorisant le recyclage des matériaux dont se compose le produit. L'élimination abusive de ce produit par son propriétaire comporte l'application de sanctions administratives sévères, prévues par la réglementation en vigueur.

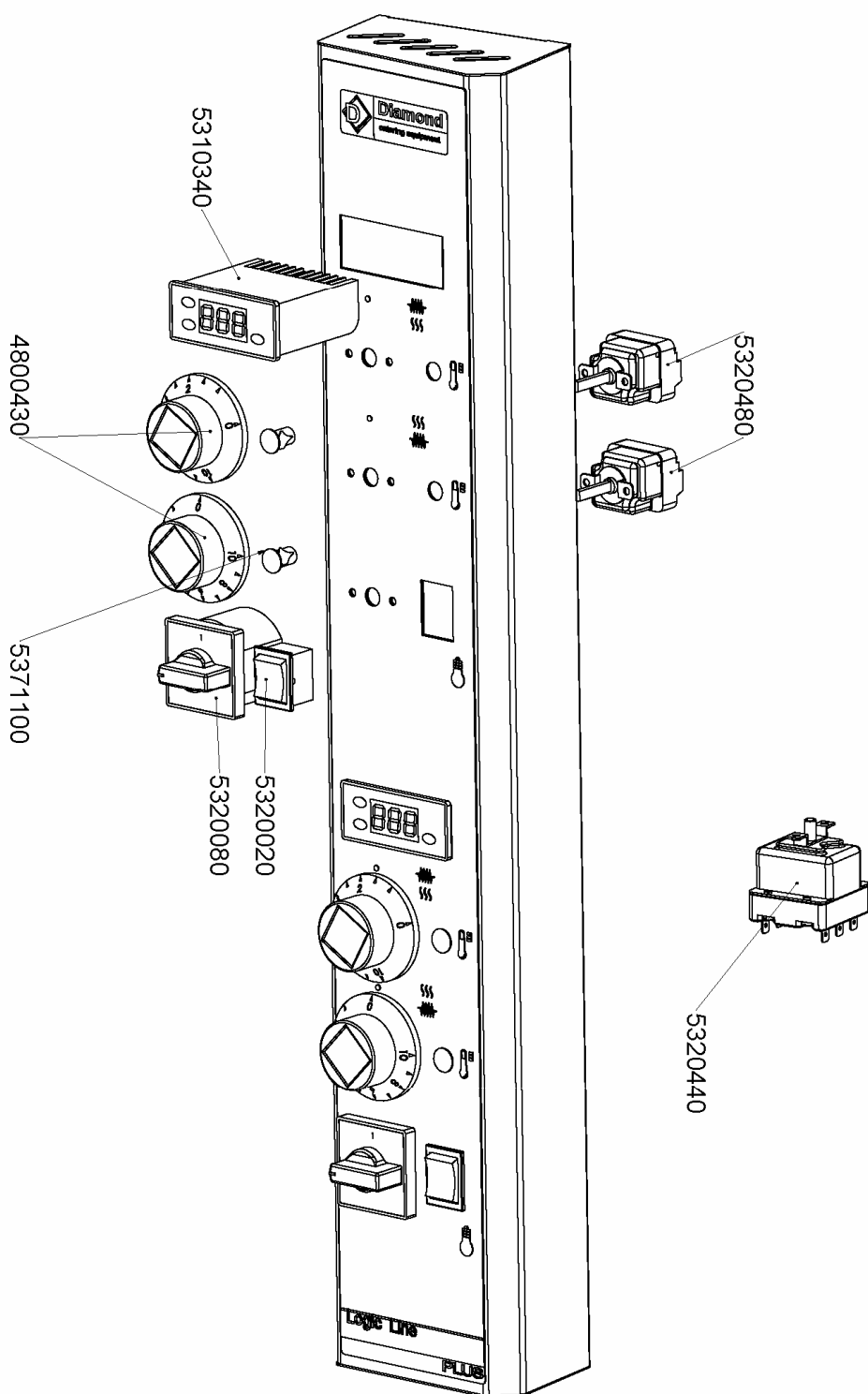
**Inscription au Registre National des Fabricants de EEE avec le
numéro :**

IT0802000000645

10 ÉCLATÉ ET PIÈCES DE RECHANGE







11 RESISTANCE

MODELE	POSITION	Q.TE	CODE	PUISSANCE(W)
LOGIC LINE PLUS 4	2	6	4800080	700
	3	6	5592001	400
LOGIC LINE PLUS 6	2	9	5592012	600
	3	6	5592021	580
LOGIC LINE PLUS 6L	2	6	4800290	900
	3	9	5592001	400
LOGIC LINE PLUS 9	2	9	4800290	900
	3	9	5592021	580
LOGIC LINE PLUS 8	2	12	4800080	700
	3	12	5592001	400
LOGIC LINE PLUS 12	2	18	5592012	600
	3	12	5592021	580
LOGIC LINE PLUS 12L	2	12	4800290	900
	3	18	5592001	400
LOGIC LINE PLUS 18	2	18	4800290	900
	3	18	5592021	580

12 REFRACTAIRES

MODELE	POSITION	Q.TE	CODE
LOGIC LINE PLUS 4	1	2	4800150
LOGIC LINE PLUS 6	1	2	4800160
LOGIC LINE PLUS 6L	1	3	4800150
LOGIC LINE PLUS 9	1	3	4800160
LOGIC LINE PLUS 8	1	4	4800150
LOGIC LINE PLUS 12	1	4	4800160
LOGIC LINE PLUS 12L	1	6	4800150
LOGIC LINE PLUS 18	1	6	4800160

13 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Poids (Kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance Totale (W)	Type d'alimentation	Tension d'alimentation (V)	Fréquence (Hz)	Temp. max programmable (°C)
Logic Line Plus M4	105	1070	980	400	6.600	3 F+N+T	400	50/60	450°
Logic Line Plus M6	140	1070	1330	400	8.880	3 F+N+T	400	50/60	450°
Logic Line Plus M6L	145	1420	980	400	9.000	3 F+N+T	400	50/60	450°
Logic Line Plus M9	195	1420	1330	400	13.320	3 F+N+T	400	50/60	450°
Logic Line Plus M8	180	1070	980	720	13.200	3 F+N+T	400	50/60	450°
Logic Line Plus M12	240	1070	1330	720	17.760	3 F+N+T	400	50/60	450°
Logic Line Plus M12L	250	1420	980	720	18.000	3 F+N+T	400	50/60	450°
Logic Line Plus M18	335	1420	1330	720	26.640	3 F+N+T	400	50/60	450°

03/2011