

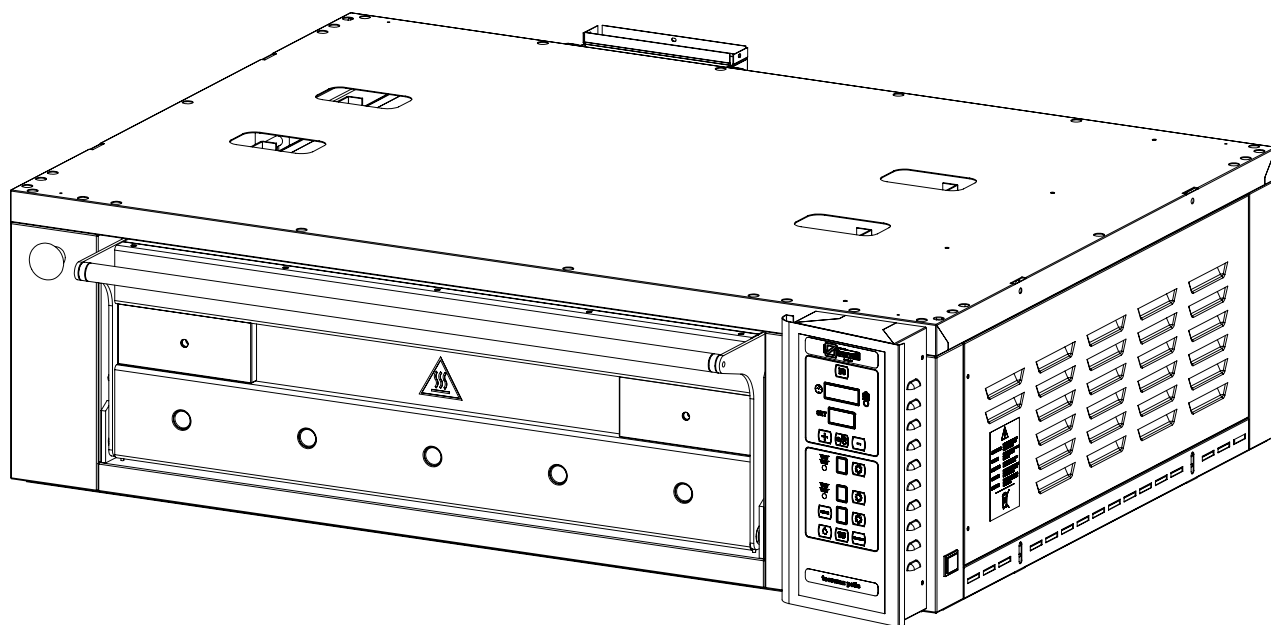
08/2012

Mod: FT3M-18

Production code: T3POLIS18



Diamond
catering equipment



TEOREMA POLIS PW STANDARD

Four pour pâtisserie, pain et pizza

Manuel d'installation, d'utilisation et de manutention

INDEX

1. PRESENTATION	5
2. COMMENT UTILISER CE MANUEL	6
3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	8
3.1 Identification du produit.....	8
3.2 Conformité aux directives	8
3.3 Utilisation prévue	8
3.4 Caractéristiques techniques.....	9
4. INSTALLATION.....	11
4.1 Contrôle à la livraison	11
4.2 Choix du lieu d'installation	11
4.3 Déplacement du module	13
4.4 Positionnement et fixage du module.....	14
4.5 Branchement électrique	14
4.6 Déchargement produits de cuisson	15
4.7 Contrôle avant la mise en route	17
5. PANNEAU DE COMMANDES.....	18
5.1 Description des commandes.....	18
6. FONCTIONNEMENT	19
6.1 Etats de fonctionnement du système.....	19
6.1.1 <i>Activité et inactivité</i>  <i>Bouton on/off général</i>	19
6.2 Programmation	19
6.2.1 <i>Programmation température set</i>  	19
6.2.2 <i>Programmation puissance voûte et sol</i> 	19
6.2.3  <i>Bouton « economy »</i>	20
6.2.4 <i>Bouton</i>  <i>Start/Stop</i>	21
6.2.5 <i>Interrupteur lumière chambre</i> 	21
6.2.6  <i>Interrupteur de la hotte aspirante</i> -  <i>Interrupteur lumineux du vaporisateur</i>	21
6.3 Programmation	22
6.3.1 <i>Programmation timer et jour de la semaine</i>	22
6.3.2 <i>Programmation cycles de cuisson</i>	22
6.3.3 <i>Programmation mise en marche programmée</i>	24
6.3.4 <i>Programmation timer</i>	25
6.4 Alarmes.....	25
6.4.1 <i>Alarme surtempérature</i>	25
7. USAGE	26
7.1 Préparation pour l'emploi	26
7.2 Allumage du tableau de contrôle	26
7.3 Programmmations.....	26
7.4 Début de la cuisson	26

7.5	Enfournement	27
7.6	Indications générales pour une cuisson optimale.....	27
7.7	Extinction	28
7.8	Nettoyage	28
8.	NETTOYAGE	29
8.1	Nettoyage des éventuelles parties détachables	29
8.2	Nettoyage des éventuelles parties en réfractaire	29
8.3	Nettoyage des chambres de cuisson des fours.....	30
8.4	Nettoyage des surfaces externes	30
9.	MANUTENTION	31
9.1	Substitution lampe	31
9.2	Schéma électrique	32
9.3	Adaptation à différentes tensions d'alimentation	32
9.3.1	<i>Câblage des fils des résistances.....</i>	<i>32</i>
9.3.2	<i>Application de la nouvelle étiquette.....</i>	<i>32</i>
9.4	Dessins éclatés et liste des pièces de rechange	40
10.	MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION	47
11.	DECLARATION DE CONFORMITE.....	48

1. PRESENTATION

Les fours modulaires “TEOREMA POLIS PW” représentent le nouveau mode de concevoir les fours traditionnels pour la pâtisserie.

Ils sont projetés et construits grâce à une qualité mécanique et électrique de haut niveau, pour durer dans le temps.

Plus particulièrement, la version STANDARD représente un four revu dans sa partie structurelle en maintenant les mêmes composants internes que son prédécesseur, le TEOREMA POLIS, un résultat fiable dans les années.

Cette version a été étudiée pour donner à notre clientèle un four simple, fiable, mais aussi un nouveau design, qui a permis de revoir la partie structurelle en la rendant encore plus robuste et fiable, et en nous permettant d'insérer toutes les observations que notre clientèle nous a suggérées tout au long des années.

“TEOREMA POLIS PW”, une série complète pour satisfaire les exigences de tous.

La société constructrice vous remercie pour la préférence que vous lui avez accordée en achetant ce produit. Nous ferons le possible pour renouveler votre confiance en nous engageant, comme nous le faisons depuis des dizaines d'années, dans la fabrication de produits de qualité sans aucunes restrictions inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.

2. COMMENT UTILISER CE MANUEL



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



Ce symbole, positionné à différents endroits du four, sert à informer l'utilisateur de la présence d'un danger "ATTENTION: SUPERFICIE CHAUDE!".



Ce symbole, positionné à différents endroits du four, sert à informer l'utilisateur de la présence d'un "danger de tension" qui n'est pas isolé à l'intérieur d'une protection, et qui peut être d'une puissance capable de constituer un risque d'incendie ou de fulguration pour les personnes.



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



Il est recommandé de garder soigneusement ce manuel d'installation, d'utilisation et de manutention 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 ne peut être considéré complet et sûr sans ce dernier.

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



Ce manuel se compose de nombreux chapitres. Ils devraient tous être lus par les installateurs, par le personnel préposé à l'entretien et par l'utilisateur final, aussi bien pour la **sécurité dans l'utilisation** que pour obtenir les meilleurs résultats de ce produit.

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

Le **chapitre 3** indique le champ d'utilisation de l'appareil et fournit les caractéristiques et tous les numéros qui pourraient être utiles 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 à tous moments la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil

Le **chapitre 4** contient toutes les informations nécessaires pour l'installation de l'appareil. Il s'adresse principalement à un personnel spécialisé, mais il devrait aussi être lu préalablement par l'utilisateur final qui devra prédisposer ou faire prédisposer les locaux et les installations nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Le **chapitre 5** sert de référence chaque fois que l'utilisateur désirera des explications sur des aspects spécifiques du panneau de contrôle. **Il n'est pas conseillé d'utiliser ce chapitre pour apprendre à utiliser l'appareil.**

Les **chapitres 6 et 7** sont indiqués pour l'utilisateur qui doit **apprendre à utiliser le four**. Ils le guideront dans les opérations indispensables pour l'allumage, l'utilisation et l'extinction de l'appareil en toute sécurité. Pour profiter de toutes ses possibilités de l'appareil, l'utilisateur peut se référer au chapitre 6.

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 que le four continue de fonctionner en toute sécurité, que des conditions d'hygiène sanitaires appropriées soient garanties et que les meilleurs résultats soient toujours obtenus.

Le **chapitre 9** fournit les indications pour les opérations de manutention périodique ou extraordinaire, comme par exemple les réparations ou les substitutions des pièces de l'appareil

Il contient aussi un dessin éclaté de l'appareil et une liste des pièces de rechange, afin de faciliter la commande et le remplacement des éventuelles parties endommagées.

 **Ces opérations de manutention doivent être effectuées par un personnel spécialisé.**

Le **chapitre 10** donne des informations en cas de mise hors service du four.

Le **chapitre 11** facsimilé déclaration de conformité.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

3.1 Identification du produit

Ce manuel se réfère aux modules de cuisson TEOREMA POLIS PW version STANDARD, modèles 2/MC18, 2/MC30, 2S/MC18, 3/MC18, 3/MC30, 4/MC18, 4/MC30, 6/MC18, 6/MC30, 6/MC18 SUPER, 6/MC30 SUPER, 8/MC18 et 8/MC30.

3.2 Conformité aux directives

Les modules de cuisson TEOREMA POLIS PW version DELUXE sont pourvus de la marque obligatoire suivante:

CE qui garantie la conformité aux directives européennes suivantes :

2004/108/CE compatibilité électromagnétique;
2006/95/CE basse tension.

3.3 Utilisation prévue

Les modules de cuisson TEOREMA POLIS PW version STANDARD ont été conçus pour la cuisson de produits pour la pâtisserie, et ils sont destinés à l'utilisation professionnelle dans la restauration exclusivement de la part d'un personnel qualifié.

Les opérations prévues lors de l'utilisation habituelle sont : l'ouverture et la fermeture des portes, le chargement et le déchargement des produits sur les soles des chambres de cuisson, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage de l'appareil.

3.4 Caractéristiques techniques

Le tableau suivant indique les caractéristiques techniques des modules de cuisson.

	2/MC18 (2/MC30)	2S/MC18	3/MC18 (3/MC30)	4/MC18 (4/MC30)	6/MC18 (6/MC30)	Unité de mesure
Poids	135 (155)	136	182 (207)	201 (223)	275 (310)	Kg
Dimensions externes	1250x1010x360 (1250x1010x480)	1020x1210x360	1660x1010x360 (1660x1010x480)	1250x1610x360 (1250x1610x480)	1660x1610x360 (1660x1610x480)	mm
Dimensions chambres	830x660x180 (830x660x300)	650x860x180	1240x660x180 (1240x660x300)	830x1260x180 (830x1260x300)	1240x1260x180 (1240x1260x300)	mm
Nombre plaques (cm 60x40)	2	2	3	4	6	n°
Alimentation électrique	triphasée ou triphasée + neutre					
Tension	230 o 400					Vac
Fréquence	50 o 60					Hz
Courant à 400V 50Hz	8.7	10.5	11.3	17.4	22.6	A
Courant à 230V 50Hz	15.1	18	19.6	30.1	39.3	A
Puissance électrique totale	6	6.4	7.8	10	13	kW
Degré de protection	IP23					
Branchement électrique	Câble à 4 ou 5 conducteurs sans fiche					
Longueur câble	2					m
Section conducteurs	4 (400V-3N) 4 (230V-3)		4 (400V-3N) 6 (230V-3)	6 (400V-3N) 10 (230V-3)		mm ²
Lampe éclairage chambre						
Type	Halogène					
Puissance	50					W
Contrôle cuisson						
Contrôle température	électronique					
Température maximale programmable	400					°C
Température thermostat de sécurité	500					°C
Contrôle puissance	Séparé par la voûte et la sole					
Condition ambiante						
Température	0 - 40					°C
Humidité maximale	95% sans condensation					

Tableau 3-1

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	6/MC18 SUPER (6/MC30 SUPER)	8/MC18 (8/MC30)	Unité de mesure
Poids	275 (310)	365 (390)	Kg
Dimensions externes	1660x1610x360 (1660x1610x480)	1660x1880x360 (1660x1880x480)	mm
Dimensions chambres	1240x1260x180 (1240x1260x300)	1240x1670x180 (1240x1670x300)	mm
Nombre plaques (cm 60x40)	6	8	n°
Alimentation électrique	triphasée ou triphasée + neutre		
Tension	230 o 400		Vac
Fréquence	50 o 60		Hz
Courant à 400V 50Hz	24.6	26.3	A
Courant à 230V 50Hz	30	32.7	A
Puissance électrique totale	17	18.2	kW
Degré de protection	IP23		
Branchement électrique	Câble à 4 ou 5 conducteurs sans fiche		
Longueur câble	2		m
Section conducteurs	6 (400V-3N) 10 (230V-3)	10 (400V-3N) 10 (230V-3)	mm ²
Lampe éclairage chambre			
Type	Halogène		
Puissance	50		W
Contrôle cuisson			
Contrôle température	électronique		
Température maximale programmable	400		°C
Température thermostat de sécurité	500		°C
Contrôle puissance	Séparé par la voûte et la sole		
Condition ambiante			
Température	0 - 40		°C
Humidité maximale	95% sans condensation		

Tableau 3-2

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 et à gaz au niveau professionnel et de communauté.

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

 **ATTENTION:** Procéder à l'installation selon les normes d'installation en vigueur dans le pays où est installé l'appareil.

De plus, s'il est nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux systèmes électriques ou à gaz 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 de toutes les parties démontées soient incluses.

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. La zone autour de l'appareil doit être libre ; évitez en particulier d'obstruer les prises d'air de refroidissement latérales.

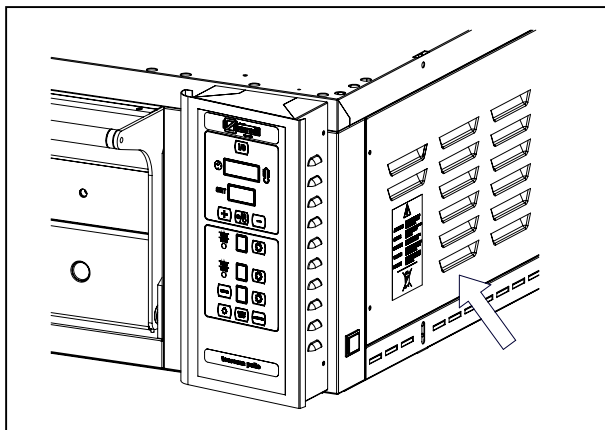


Fig. 4.1 Prises d'air de refroidissement

En choisissant le lieu où installer les modules de cuisson de la série TEOREMA POLIS PW, tenir compte qu'ils doivent être complétés avec les autres modules de la série : hotte, étuve, base.

⚠ 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.

Durant 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.

Dans le cas des fours électriques, il est conseillé, mais ce n'est pas obligatoire, l'installation sous une hotte d'aspiration, afin d'améliorer les conditions de vie sur le lieu de travail et pour éviter des dommages provoqués par le gras et la chaleur des fumées sur le plafond de la pièce.

⚠ Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative de la pièce où il doit être installé ne dépassent jamais (même durant le fonctionnement de l'appareil ou d'autres appareils présents dans la pièce) les valeurs maximales et minimales indiquées dans les caractéristiques (voir paragraphe 3.4).

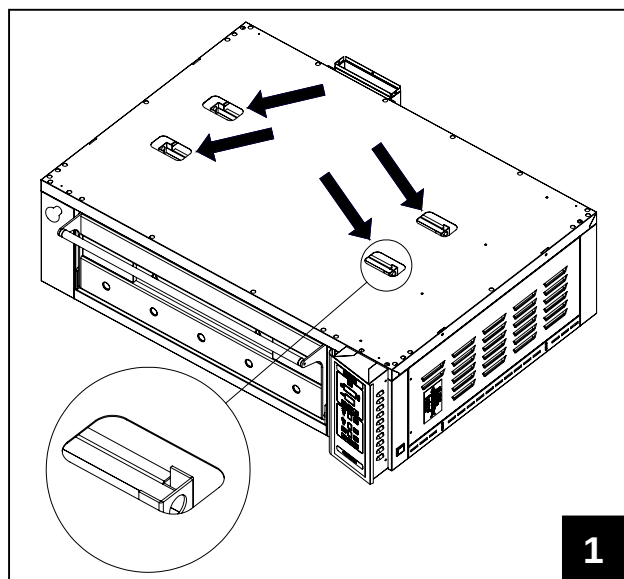
Le dépassement, en particulier de la température ou de l'humidité relative maximale, peut facilement, et de façon imprévisible, endommager les appareils électriques, en provoquant des situations dangereuses

⚠ La société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des normes en vigueur relatives à la correcte installation des appareils.

4.3 Déplacement du module

Pour décharger et transporter le module encore emballé, il faut utiliser un chariot élévateur ou un transpalette d'une portée au moins égale au poids du module, en enfilant les fourches dans l'espace prévu sur la partie inférieure de l'emballage.

Pour transporter le module sans emballage, utiliser des cordes ou des courroies (appropriées au soulèvement de charges) en les faisant passer à travers les anneaux présents sur la voûte du four et soulever avec un chariot élévateur (Fig.1).



⊘ NE PAS soulever le module en enfilant des fourches ou des poutres à l'intérieur de la chambre de cuisson, car vous pourriez endommager les résistances présentes sur la voûte de cette dernière.

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

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

4.4 Positionnement et fixage du module

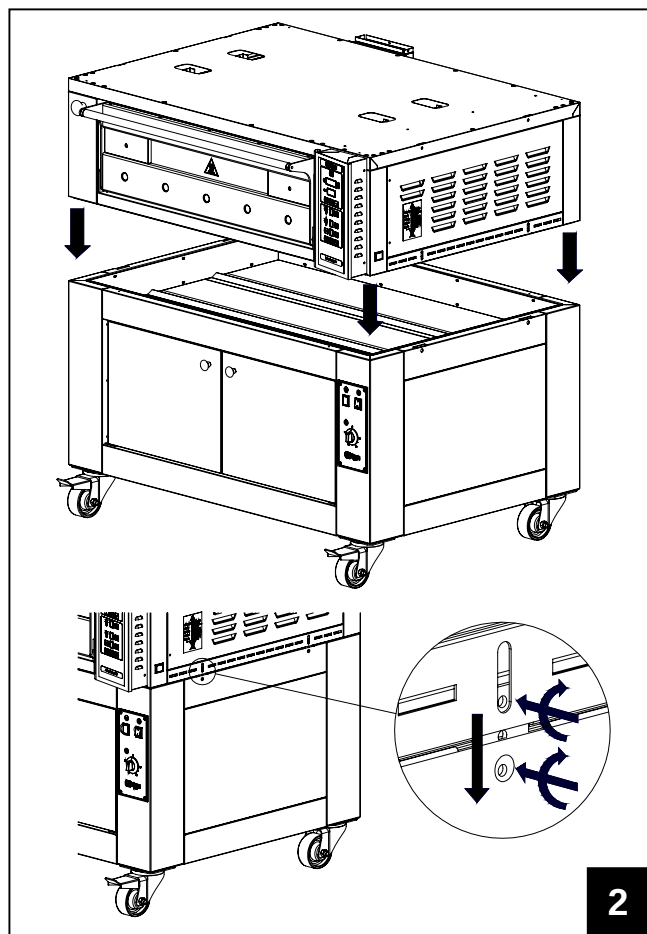
1 - Positionner le module au-dessus de la base / étuve / autre module, en procédant au déplacement comme décrit au paragraphe 4.3 (Fig.2).

2 - Faire descendre les 4 étriers de fixation présents sur les zones latérales du four (Fig.2).

3 - Fixer avec les vis en dotation (Fig.2).

 **NOMBRE MAXIMUM DE FOURS SUPERPOSABLES 3.**

 Dans le cas de superpositions de plusieurs modules de cuisson, boucher avec du silicone spécial hautes températures la jonction des tubes d'évacuation vapeurs postérieure des modules.



4.5 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 Tableau 3-1).

 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 (chap. 3.4, Tableau 3-1).

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 tableau 3-1), 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.



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.

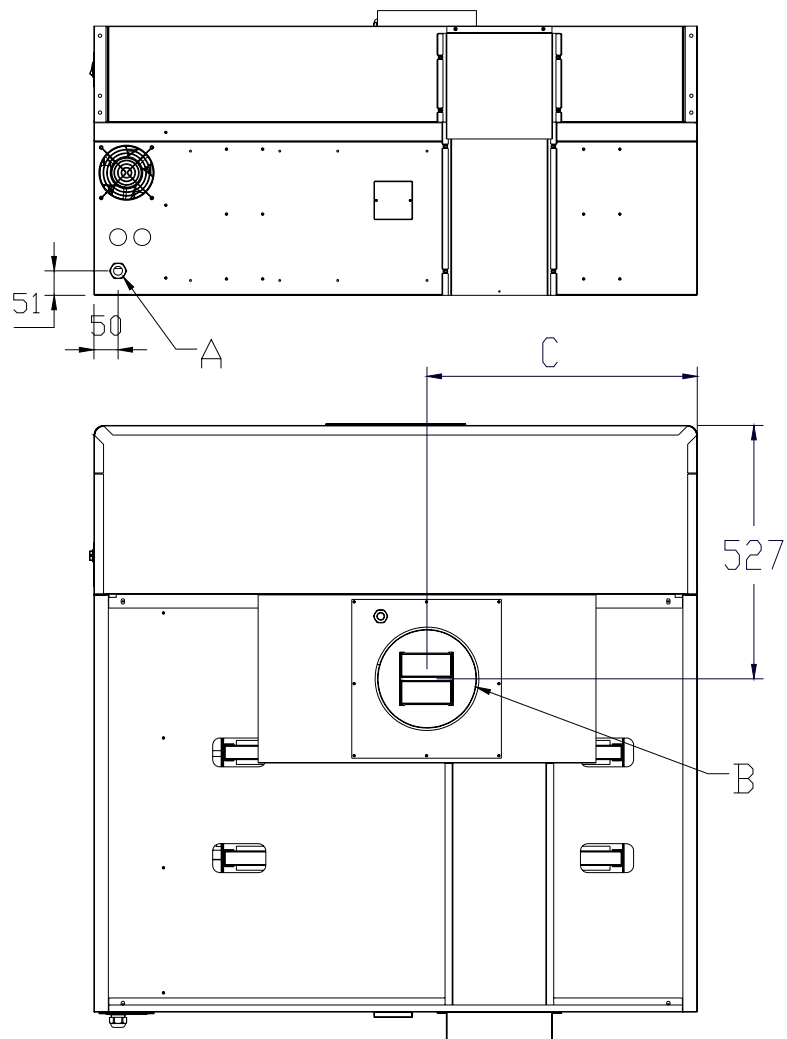
Pour la position des branchements à l'alimentation électrique, voir Fig. 4-2.

4.6 Déchargement produits de cuisson



ATTENTION! Procéder à l'installation du four selon le standard définit par les normes en vigueur du pays d'installation en ce qui concerne cette typologie de fours, afin de garantir les meilleures conditions de vie sur le lieu de travail. Pour plus d'informations, consulter les normes spécifiques.

La société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes, ainsi que de ce qui est reporté dans le présent manuel.



	C (mm)
2/MC18 - 2/MC30	560
2S/MC18	445
3/MC18 - 3/MC30	764
4/MC18 - 4/MC30	560
6/MC18 - 6/MC30	764
6/MC18 - 6/MC30 SUPER	764
8/MC18 - 8/MC30	764

A= ENTREE ALIMENTATION ELECTRIQUE
B= EVACUATION DES VAPEURS Ø 200mm

Fig. 4-2 Branchements alimentation électrique et évacuation des vapeurs.

4.7 Contrôle avant la mise en route

Après l'installation du module de cuisson, il faut effectuer une série de contrôles finaux. La liste est la suivante:

- montage des parties éventuellement démontées;
- vérification du câblage électrique;
- vérification des fonctionnalités du panneau de commandes;
- vérification du fonctionnement de l'éventuelle hotte.

5. PANNEAU DE COMMANDES

5.1 Description des commandes

La Fig 5.1. montre le tableau de contrôle avec toutes les commandes:

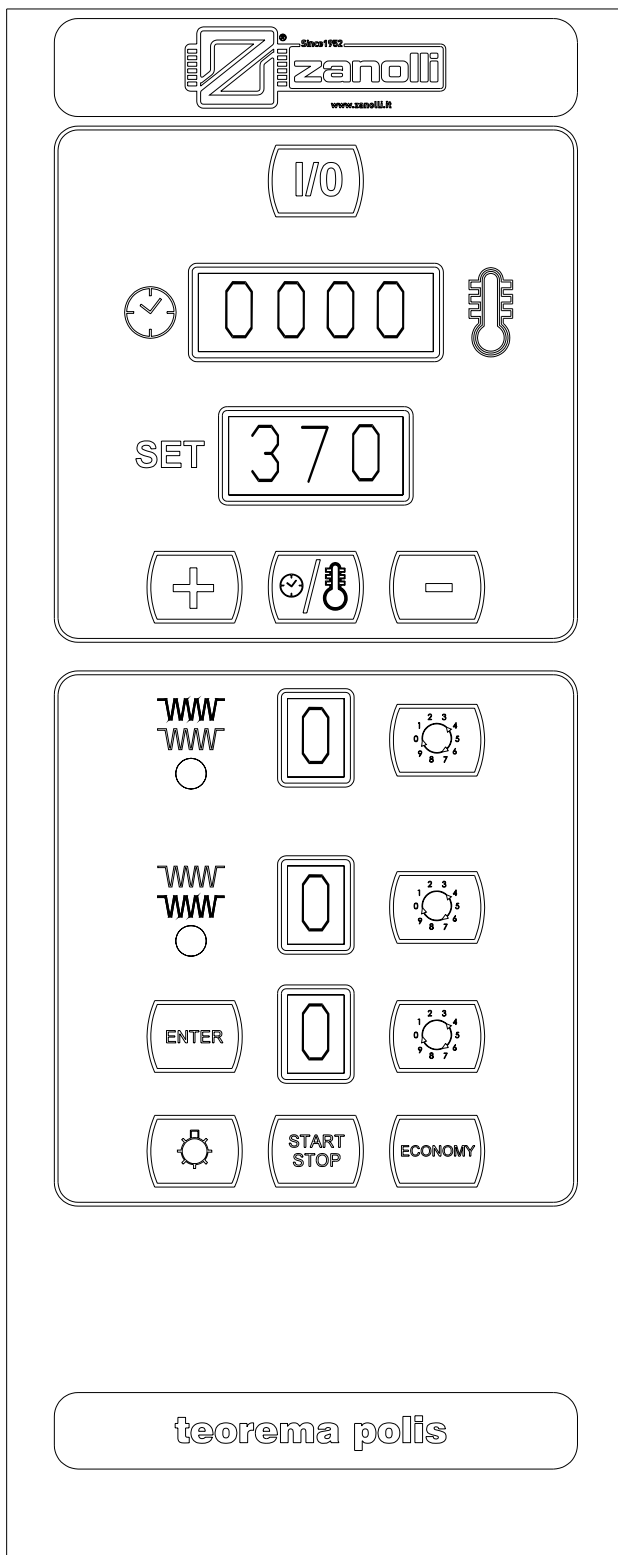


Fig. 5.1 Tableau de contrôle

- Bouton on/off général
- Display température chambre et timer;
- Display température sélectionnée;
- Bouton incrément valeurs programmables;
- Bouton activation et visualisation Timer - Température chambre – Programmation mise en marche programmée – Programmation timer;
- Bouton décrément valeurs programmables;
- Voyant régulateur puissance voûte;
- Display visualisation commande des résistances de la voûte;
- Bouton incrément puissance voûte;
- Voyant régulateur puissance sol;
- Display visualisation commande résistances sol;
- Bouton incrément puissance sol;
- Bouton programmation cycles ;
- Display visualisation sélection cycle de cuisson;
- Bouton incrément cycle de cuisson;
- Bouton mise en marche et éteinte lumière chambre;
- Bouton Start/stop cuisson;
- Bouton « economy »;
- Interrupteur de la hotte aspirante;
- Interrupteur lumineux du vaporisateur.

6. FONCTIONNEMENT

6.1 Etats de fonctionnement du système

6.1.1 Activité et inactivité **Bouton on/off général**

En position de inactivité la fiche est alimenté mais aucune des fonctions prévues dans le fonctionnement du système ne pourra être établie étant donné que le télérupteur général n'a pas encore été activé et l'inscription "OFF" apparaîtra sur les displays set  et sur les displays   apparaîtra l'heure courante avec le petit point lumineux des secondes (compris entre le deuxième et le troisième chiffre) clignotant (1/2 sec.ON,1/2 sec.OFF).

Tous les boutons du panneau seront, à ce moment là, désactivés, sauf le bouton  (mise en marche du système) et le bouton  qui, en l'appuyant, le système se trouve en position de programmation horloge (voir paragraphe programmation). En appuyant sur le bouton  le système est activés, sur le display  sont reportées les dernières valeurs de la température set imposée, et sur le display  est reporté le cycle q' on a utilisé avant d'éteindre le four.

6.2 Programmation

6.2.1 Programmation température set

Pour imposer la température set, utiliser les bouton  et  jusqu'à rejoindre sur le display  la température de cuisson désirée.

6.2.2 Programmation puissance voûte et sol

En appuyant sur les boutons  on modifier la valeur du temps d'allumage des résistances destinées au chauffage du four. A chaque pression la valeur reportée sur le display concerné augmente d'une unité jusqu'à atteindre les 9 unités. Après cette unité, si l'on appuie de nouveau, la valeur revient à 0.

N.B. Chaque unité reportée par les deux displays correspond aux 5 secondes durant lesquelles les résistances correspondantes resteront

allumées. Pour les unités restantes, la résistance restera éteinte. La durée totale du cycle est de 45 secondes.

La valeur relative aux temps d'allumage des deux résistances peut être modifiée à n'importe quel moment par les utilisateurs même durant le cycle de cuisson.

Les résistances de la voûte s'allument pendant la première partie du cycle tandis que celles du sol s'allument pendant le seconde.

Par exemple, si vous imposez 6 à la voûte et 5 au sol, vous verrez:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45
voûte	ON						OFF		
sol	OFF				ON				

Par cette programmation, on peut noter que, dans les 20 secondes qui suivent, seulement les résistances de la voûte sont allumées et le four utilise la moitié de la puissance totale.

Après les 10 secondes qui suivent, les résistances de la voûte et celles du sol sont allumées donc le four utilise la puissance totale.

Après les 15 secondes finales, sont allumées seulement les résistances du sol et le four utilise, encore une fois, la moitié de sa puissance totale.

6.2.3 **Bouton « economy »**

En appuyant sur le bouton  economy, le réglage de la puissance est automatiquement (valeurs déjà fixés : 5 voûte et 3 sol) donc vous verrez :

On peut noter que, dans les 25 secondes qui suivent, sont allumées:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45
voûte	ON					OFF			
sol	OFF					ON			

On peut noter que, dans les 25 secondes qui suivent, résistances sont allumées seulement les de la voûte donc le four utilise la moitié de la puissance totale. Après les 5 secondes qui suivent, tous les résistances sont éteintes. Après les 15 secondes finales, sont allumées seulement les résistances du sol donc le four utilise la moitié de sa puissance totale.

Le four n'utilise jamais plus de la moitié de sa puissance totale et, pour 5 secondes, il n'utilise rien.

Le même résultat on peut l'obtenir par régulation manuelle de la puissance en faisant attention que l'addition des valeur de la voûte et du sol soit inférieur ou égal à 9.

6.2.4 Bouton Start/Stop

En appuyant sur le bouton Start/stop  le cycle de cuisson se met en marche à la dernière programmation imposée.

6.2.5 Interrupteur lumière chambre

En appuyant sur l'interrupteur lumière chambre  l'allumage de la lampe à l'intérieure de la chambre de cuisson est activée – En l'appuyant encore une fois, elle est désactivée.

6.2.6 Interrupteur de la hotte aspirante - Interrupteur lumineux du vaporisateur

Si l'on porte en position « I » l'interrupteur sur le côté latéral supérieur, par rapport au panneau de contrôle (voir Fig. 6.1 Pos.1), l'un des deux moteurs d'aspiration va démarrer. En position « II » l'interrupteur va faire démarrer les deux moteurs en même temps. Si l'interrupteur est positionné sur le « 0 », la hotte est éteinte.

L'interrupteur lumineux placé sur la partie inférieure du panneau des commandes (voir Pos.2 Fig. 6.1) allume le vaporisateur (si le four est doté de vaporisateur).

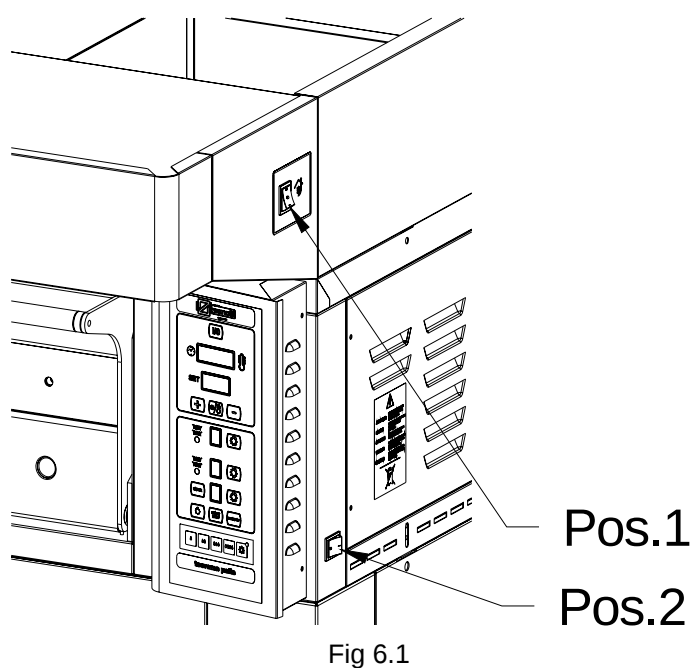


Fig 6.1

6.3 Programmation

6.3.1 Programmation timer et jour de la semaine

On peut effectuer la programmation du timer et du jour de la semaine uniquement quand le four est désactivé et quand le display  reporte «OFF».

En appuyant sur le bouton  pendant au moins 3 secondes, le timer apparaîtra sur le display  et présentera les display relatifs aux heures clignotants. En agissant sur les boutons  ou  l'utilisateur a la possibilité de modifier l'heure à la valeur désirée. Pour mémoriser la nouvelle valeur de l'heure et programmer les minutes, appuyer encore une fois sur le bouton . Les displays relatifs aux minutes se mettent à clignoter et elles pourront être modifiées de la même façon.

Avant d'appuyer encore une fois sur le bouton  sélectionner le jour de la semaine par le bouton «incrément puissance voûte»  dont la valeur correspondant apparaîtra sur le display «commande résistances de la voûte» .

Par exemple:

1=LUNDI
2=MARDI
3=MERCREDI
4=JEUDI

5=VENDREDI
6=SAMEDI
7=DIMANCHE

En appuyant encore une fois sur le bouton  vous mémorisez la nouvelle heure et le jour de la semaine. Une fois mémorisé, le point entre les heures et minutes commencera à clignoter et l'indication du jour de la semaine disparaîtra.

6.3.2 Programmation cycles de cuisson

Pour programmer les cycles de cuisson il faut être en position d'activité c'est à dire après avoir appuyé sur le bouton on/off général  et il n'y a plus d'écriture «OFF» sur le display  mais la valeur de la température set apparaît à sa place.

A ce moment là, après avoir sélectionné le cycle désiré par le bouton « cycle de cuisson »  et quand le chiffre désiré est visualisé pour le cycle à mémoriser sur le display , appuyer sur le bouton « programmation cycles »  et l'appuyer pendant au moins 3 secondes.

Vous verrez sur les displays:

- Display température chambre et timer    Prog
- Display température set   Cic
- Display visualisation commande résistances voûte  éteint
- Display visualisation commande résistances sol  éteint
- Display visualisation sélection cycle de cuisson  N°du cycle

Après 2 secondes, la phase où on peut modifier les paramètres de la cuisson commence suivant les différentes exigences.

Les displays visualisent les écritures suivantes:

- Display température chambre et timer    éteint
- Display température set   valeur précédent
- Display visualisation commande résistances voûte  valeur préc
- Display visualisation commande résistances sol  valeur préc
- Display visualisation sélection cycle de cuisson  N° du cycle

Les paramètres qu'on peut modifier sont:

- 1) on peut modifier la température en appuyant sur les boutons  et ,
- 2) on peut programmer les valeurs relatives à la puissance de la voûte et du sol en appuyant sur les boutons relatifs « incrément puissance voûte et sol » ;

- 3) Timer de cuisson : on peut le visualiser sur le display    en appuyant sur le bouton  et, en suite, on peut le modifier en appuyant sur les boutons  et .

Si vous devez modifier encore une fois la température du set il faut appuyer sur le bouton  et visualiser la valeur relative sur le display   ensuite appuyer les boutons  et .

En appuyant sur le bouton  vous mémorisez les valeurs et la fiche est en position active.

6.3.3 Programmation mise en marche programmée

Pour programmer la mise en marche programmée il faut se trouver en position d'activité c'est à dire après avoir appuyé sur le bouton on/off général du système  et il n'y a plus l'écriture « OFF » sur le display  et, a sa place, vous verrez la valeur de la température set.

En appuyant sur le bouton  pendant au moins 3 secondes, apparaîtra sur la display  4 petites lignes « ---- » qui vous confirment l'entrée dans la phase de programmation programmée. En appuyant sur le bouton  et  les premières deux chiffres commencent à clignoter et l'utilisateur a la possibilité d'imposer les heures correctes. Pour mémoriser la valeur et passer aux minutes, appuyer encore une fois sur le bouton . Les minutes commencent à clignoter et vous pouvez les modifier de la même façon.

Avant d'appuyer encore sur le bouton  mémoriser le jour de la semaine en appuyant sur le bouton «incrément puissance voûte»  dont le chiffre est visualisé sur le display «commande résistances voûte» .

Par exemple:

1=LUNDI

2=MARDI

3=MERCREDI

4=JEUDI

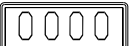
5=VENDREDI

6=SAMEDI

7=DIMANCHE

En appuyant encore une fois sur le bouton  vous mémorisez l'heure et le jour de la semaine ou le four se met en marche automatiquement. Une fois programmé, le display  visualisera l'heure courante et le point entre les heures et minutes commencera a clignoter tandis que le point qu'il y après les minutes restera fixé en indiquant que la mise en marche programmé a été mémorisé dans le système.

Pour la mise en marche programmée, le four doit être dans la phase d'activité c'est à dire après avoir appuyé sur le bouton on/off général du système  et il n'y a plus l'écriture « OFF » sur le display  et, a sa place, vous verrez la valeur de la température set.

Pour avoir la sûreté que la mise en marche programmée a été bien faite, vérifier la présence de l'allumage du point en bas a droite sur le display .

6.3.4 Programmation timer

Pendant le fonctionnement du four, c'est à dire après la mise en marche des résistances en appuyant sur le bouton  c'est possible, à n'imprime quel moment, activer le calculateur du timer par le bouton . Sur le display    vous verrez la valeur de l'heure et des minutes du temps qui décrémente par le point entre les heures et les minutes clignotant. Vous pouvez modifier la valeur en appuyant sur les boutons  et  -deux secondes après la programmation elle est activée.

Le signal acoustique sonne pendant environ 10 secondes une fois le temps programmé termine et le display    présent 4 zéros clignotant jusqu'à on désactive le fonctionnement du four en appuyant sur le bouton  ou réactive le timer en appuyant pour deux fois sur le bouton .

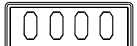
Pendant le fonctionnement du timer on peut visualiser sur le display    ou le timer ou la température réelle de la chambre en appuyant sur le bouton .

6.4 Alarmes

6.4.1 Alarme surtempérature

Si la température intérieure de la chambre surmonte les 400°C, le système active le blocage immédiat du cycle de cuisson.

Le télérupteur général est désactivé et aussi les fonctions du four.

Sur le display   vous verrez l'écriture « OFF » et sur le display    l'écriture « ALLO ».

Pour réactiver le système appuyer sur le bouton .

Si vous effectuez la mise en marche avant que la température soit au-dessous des 400°C, l'alarme sonne de nouveau.

Il faut qu'un technicien contrôle le four avant la mise en marche.

7. USAGE

7.1 Préparation pour l'emploi

Si l'appareil vient d'être installé ou s'il n'a pas été utilisé pendant quelques jours, il faut le nettoyer complètement avant de l'utiliser pour traiter des produits alimentaires selon les instructions indiquées au paragraphe 9, afin d'éliminer les résidus de fabrication, des accumulations de poussière ou d'autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

IMPORTANT – PREMIER ALLUMAGE

Les composants du four à peine achetés (plans de cuisson en réfractaire et tôle) nécessitent une phase de préchauffage. Lors du premier allumage, il est donc **INDISPENSABLE DE PORTER GRADUELLEMENT A TEMPÉRATURE (5-6 HEURES) LE FOUR (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C)**, afin d'éviter l'éventuel endommagement de ces parties.

7.2 Allumage du tableau de contrôle

Appuyer sur l'interrupteur : le tableau de contrôle s'allume et on peut effectuer toutes les programmations, tandis que la chambre de cuisson est encore éteinte.

7.3 Programmations

Programmer la température demandée par les touches  et .
Programmer la puissance des éléments chauffants de la voûte et de la sole par le bouton correspondant .

7.4 Début de la cuisson

Maintenant il faut appuyer sur l'interrupteur : vous verrez qu'en peu de temps la température de la chambre commencera à augmenter. Si vous avez programmé la température maxi (400°C) et le réglage de la puissance de la voûte et de la sole maxi (9), le four les atteindra dans 40-45 minutes.

7.5 Enfournement

 **Attention!:** quand la chambre est à température, la glace et les parties métalliques de la porte et les parties tout autour atteignent des températures dangereuses pour les personnes. Les parties susdites sont identifiées au symbole  pour avertir de ce danger.

7.6 Indications générales pour une cuisson optimale

Pour les produits alimentaires en général on ne peut pas indiquer une température et un temps de cuisson précis, car ceux-ci dépendent de la grande variabilité des caractéristiques des produits.

En particulier, pour ce qui concerne la pâtisserie et les produits similaires, le temps de cuisson et la température dépendent de la forme, de l'épaisseur de la pâte et de la quantité des ingrédients. En tous cas, nous conseillons de faire quelques essais (surtout si vous n'avez jamais utilisé ce modèle de four) en partant avec une température de 250°C et en tenant compte des points suivants:

- 1) aux basses températures on obtient normalement un produit de meilleure qualité et digestibilité, le four n'est pas soumis au stress et dure longtemps, mais il faut prolonger le temps de cuisson.
- 2) aux hautes températures il est plus difficile d'obtenir une cuisson uniforme, mais le temps de cuisson nécessaire diminue.
- 3) une diminution de la température immédiatement après l'enfournement, même de 20-30°C, est tout à fait normal. Cela ne doit pas être considéré comme une limitation du four, mais comme une indication utile que l'évaporation de l'eau contenue par le produit cru soustrait une grande quantité de chaleur. De toute façon, il est toujours possible de programmer une température plus élevée, qui atteindra la valeur désirée. En tous cas, si le four est utilisé dans sa capacité maxi, la température recommencera à monter vers la fin de la cuisson.
- 4) la capacité de production maxi du four est exprimée **indicativement** en Kg de produit par heure (chapitre 3). Si l'on dépasse cette capacité de production maxi, il y aura une diminution de la température (même plus de 20-30°C). Dans ce cas, il faut enlever la quantité de produit excédante et attendre que la température se rétablisse avant d'effectuer l'enfournement suivant.

5) en tenant la soupape d'évacuation des buées complètement fermée, les buées sortent du dessous de la porte d'enfournement et les produits (en particulier les pizzas) peuvent rester trop humides. En l'ouvrant complètement, les produits sèchent trop et le four rend moins. Pour la cuisson des pizzas vous pouvez essayer avec la soupape ouverte à un tiers.

7.7 Extinction

A la fin de chaque journée de travail, désactivez les résistances par la touche , étendez en appuyant sur l'interrupteur  de façon que l'inscription "OFF" paraît sur l'afficheur . Si l'on veut utiliser l'allumage programmé, désactivez les résistances par la touche , affichez l'allumage programmé et laissez le four actif.

Pour de longues périodes pendant lesquelles le four n'est pas utilisé (par exemple à cause de fermeture pour les vacances) nous conseillons de mettre le four en état d'inactivité et d'éteindre l'interrupteur général sur le tableau d'alimentation électrique.

7.8 Nettoyage



A la fin de chaque journée de travail (ou même plus souvent), il est nécessaire de nettoyer soigneusement le plan de cuisson et toutes les parties du four qui ont été en contact avec les produits travaillés, afin d'éviter que ces substances alimentaires se dégradent et contaminent aussi bien le lieu de travail que les produits qui seront successivement cuits.

Voir les indications pour le nettoyage au chapitre 8.

8. NETTOYAGE

⚠ A la fin de chaque journée de travail (ou plus souvent) il faut nettoyer avec soin la surface de cuisson et toutes les parties du four qui sont entrées en contact avec les produits travaillés, afin d'éviter que les résidus éventuels se dégradent et polluent le lieu de travail et les produits qui seront cuits par la suite. Les instructions pour le nettoyage sont indiqués dans le chapitre 9.

⚠ On effectue le nettoyage quand l'appareil est éteint et à température ambiante, en ayant auparavant fermé l'éventuel robinet d'alimentation du gaz et enlevé l'alimentation électrique, à l'aide de l'interrupteur sur le tableau d'alimentation.

8.1 Nettoyage des éventuelles parties détachables

⚠ Les vitres sont particulièrement sensibles à de soudaines variations de température qui peuvent provoquer leur rupture en de minuscules fragments. **Ne pas manipuler les vitres et ne pas les mettre à contact avec l'eau tant qu'ils ne sont pas à température ambiante.**

⊘ En outre il n'est pas conseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives et autres) car à la longue ils enlèvent le brillant aux parties en acier inox et aux vitres, mais prendre plutôt l'habitude de laver les différentes parties détachables avant que les résidus alimentaires se soient séchés.

8.2 Nettoyage des éventuelles parties en réfractaire

Dans les fours, pour détacher les résidus de la cuisson des superficies en réfractaire utiliser une petite brosse. Si les résidus sont collés aux superficies en réfractaire, les décoller délicatement avec une spatule.

⚠ N'utiliser aucun liquide et surtout aucun détergent, étant donné que le matériel réfractaire est poreux et qu'il n'est pas possible de le rincer de façon à garantir la non contamination de la nourriture qui est en contact avec ces superficies.

⊘ Ne pas utiliser d'instruments trop abrasifs car le matériel est fragile et pourrait s'ébrécher ou se rompre.

8.3 Nettoyage des chambres de cuisson des fours

Pour le nettoyage des chambres de cuisson en acier inox ou en tôle en aluminate utiliser une éponge douce humidifiée, éventuellement avec un détergent léger, non abrasif, en faisant attention à ne pas le faire tomber sur les parties en réfractaire.

Au cas où il y ait des dépôts de gras, les décoller avant avec une spatule délicatement.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs (type Vim) ou corrosifs (type Fornet), étant donné que l'acier inox deviendrait opaque et qu'ils enlèveraient rapidement la couche protectrice de la lanière en aluminate, en la faisant rouiller rapidement.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau, car ils peuvent pénétrer dans la tableau électrique et l'endommager avec comme conséquence un danger de foudroiement et/ou des mises en marche intempestives.

8.4 Nettoyage des surfaces externes

Pour la nettoyage des surfaces externes en acier inox et/ou tôle vernie et des tableaux de contrôle utiliser une éponge douce humidifiée, éventuellement avec un détergent léger, non abrasif.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils rendraient l'acier inox opaque et le vernis qui à la longue, se décollerait et les lanières se rouilleraient.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau, puisqu'ils peuvent pénétrer dans le tableau électrique et l'endommager causant un danger de foudroiement et/ou mises en marche intempestives.

9. MANUTENTION

⚠ ATTENTION: les présentes instructions pour la manutention s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques et à gaz. La manutention par un personnel non qualifié peut provoquer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou aux choses.

⚠ Avant d'effectuer toutes opérations de manutention, s'assurer que la fiche d'alimentation électrique de l'appareil soit débranchée du cadran.

9.1 Substitution lampe

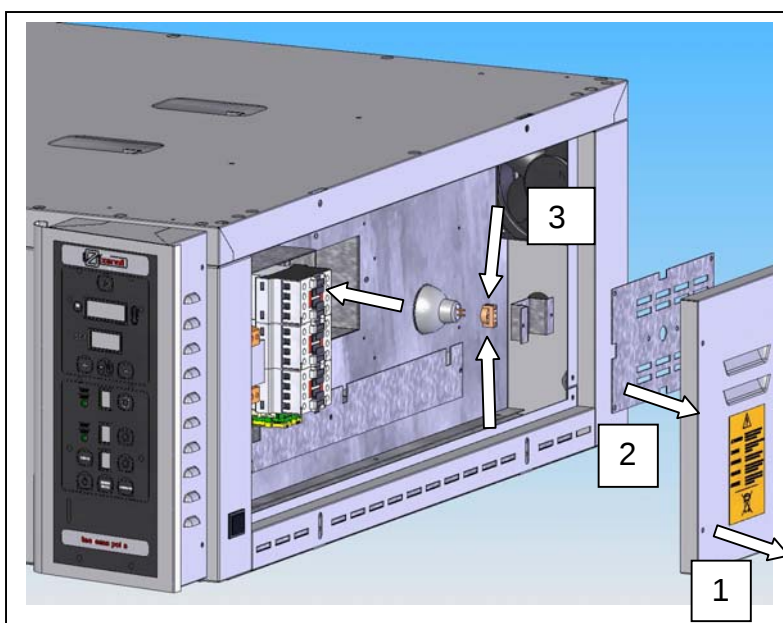
⚠ Débrancher la prise du cadran d'alimentation.

⚠ L'endroit où se trouve la lampe est un endroit du four sans isolement. Cela signifie que la fermeture externe de cet espace atteint des températures élevées durant le fonctionnement du four.

C'est pourquoi la substitution de la lampe doit donc être effectuée seulement quand le four est froid, ou à l'aide de gants de protection.

Pour substituer la lampe d'éclairage de la chambre de cuisson, il est nécessaire d'effectuer les opérations décrites ci-dessous:

- 1 – Enlever le panneau droit du four en dévissant les 4 vis auto-taraudeuse pour accéder au système électrique.
- 2 – Enlever le couvercle de la zone éclairage en dévissant les 4 vis auto-taraudeuses.
- 3 – Dévisser les 2 vis qui fixent la lampe à la douille avec un tournevis à tête plate, et enlever la lampe pour la substituer avec une autre ayant les mêmes caractéristiques.
- 4 – Remonter tous les composants selon la séquence contraire.



9.2 Schéma électrique

Les Fig.9-1 Fig.9-2 Fig.9-3 Fig.9-4 Fig.9-5 Fig.9-6 Fig.9-7 reportent les schémas électriques à 400V 3-N, 230V 3 et 230 1-N.

9.3 Adaptation à différentes tensions d'alimentation

 Attention! Pour adapter l'appareil au fonctionnement avec des tensions d'alimentation différentes de celle indiquée sur l'étiquette de la prédisposition initiale, il est nécessaire d'effectuer quatre modifications:

- 1) Câblage des fils des résistances;
- 2) Substitution du câble d'alimentation avec un autre d'une section appropriée aux nouvelles absorptions, voir Fig.9-1 Fig.9-4 Fig.9-5 Fig.9-6 Fig.9-7;
- 3) Modification du branchement du câble, voir Fig.9-1 Fig.9-4 Fig.9-5 Fig.9-6 Fig.9-7;
- 4) Enlèvement de la vieille étiquette et application de la nouvelle.

Effectuez les quatre modifications avec attention, car seulement de cette manière l'appareil peut être considéré sûr.

9.3.1 Câblage des fils des résistances

Débrancher la prise du cadran d'alimentation. Enlever le panneau droit du four en dévissant les 2 vis, afin d'accéder à la zone du système électrique. Débrancher tous les fils des résistances des contacteurs et les rebrancher selon la tension, voir schémas Fig.9-2 Fig.9-3 Fig.9-4 Fig.9-5 Fig.9-6 Fig.9-7.

9.3.2 Application de la nouvelle étiquette

Enlever la vieille étiquette de la plaque sur la partie postérieure de l'appareil, nettoyer la zone avec un chiffon imbibé d'alcool et appliquer la nouvelle étiquette.

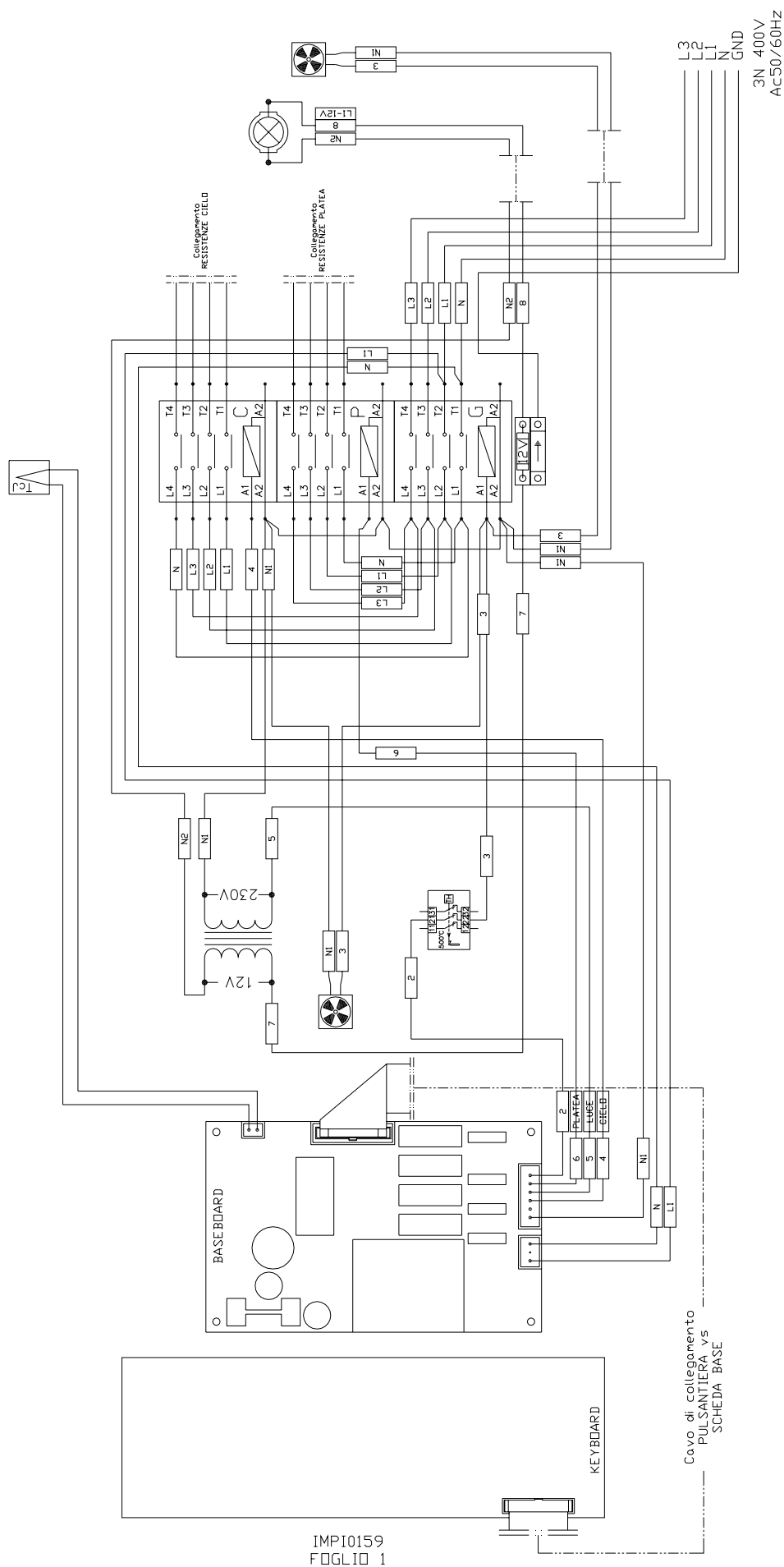


Fig. 9-1 Schéma électrique à 400V 3-N (connexion auxiliaire)

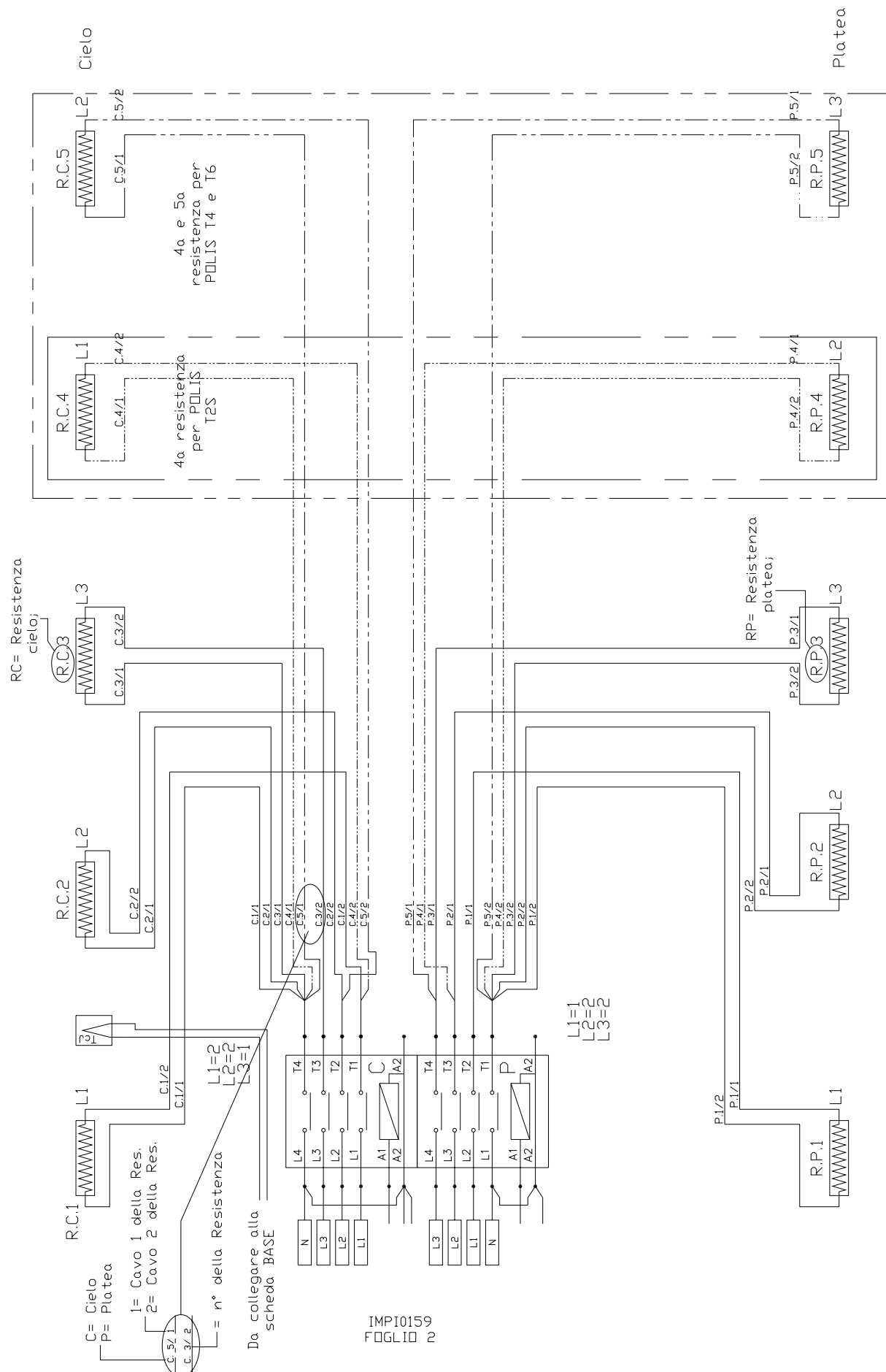


Fig. 9-2 Schéma électrique à 400V 3-N (connexion de puissance)

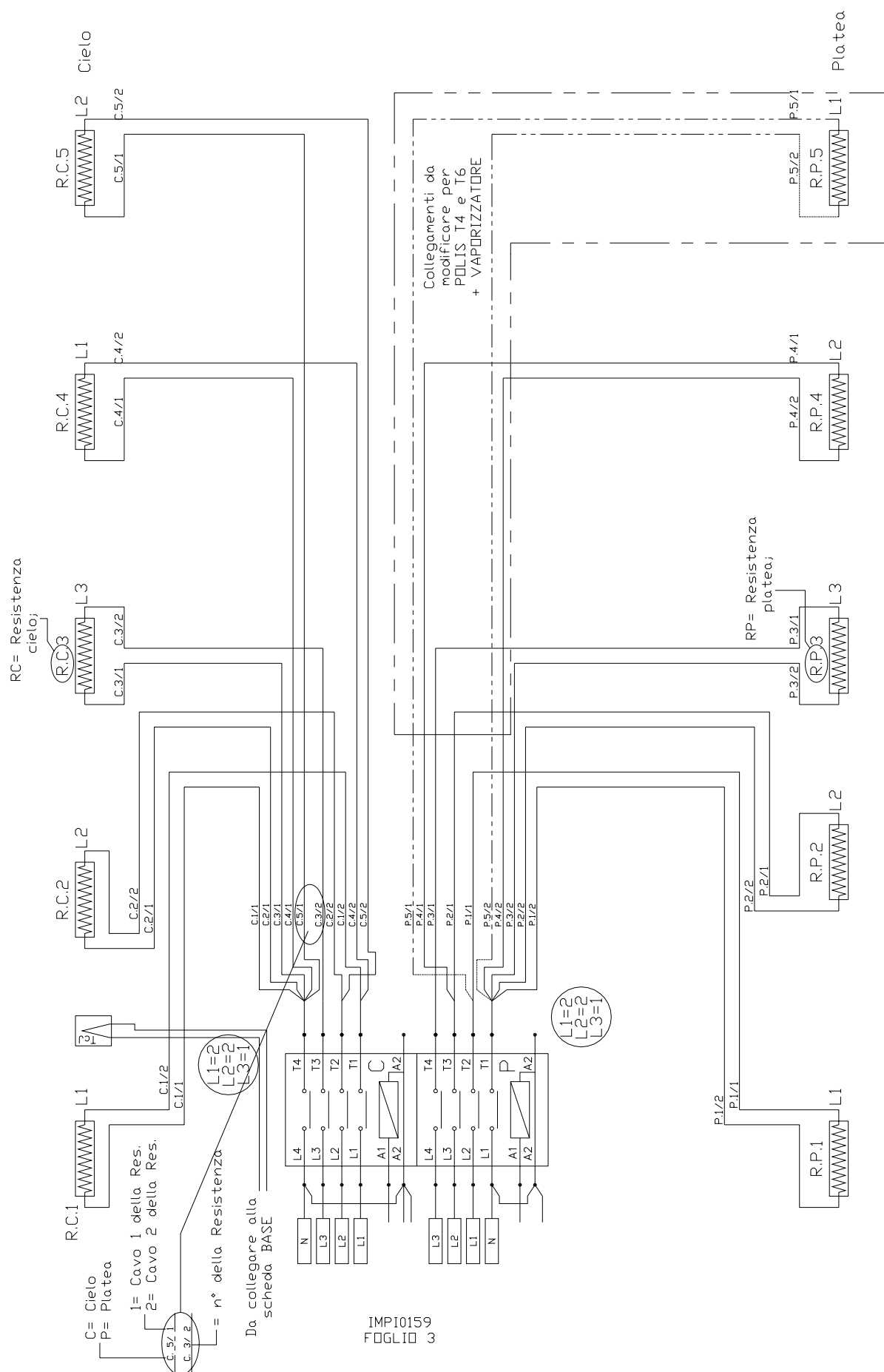


Fig. 9-3 Schéma électrique à 400V 3-N (connexion résistances en cas d'installation du vaporisateur sur les modèles Teorema Polis Pw 4 et 6)

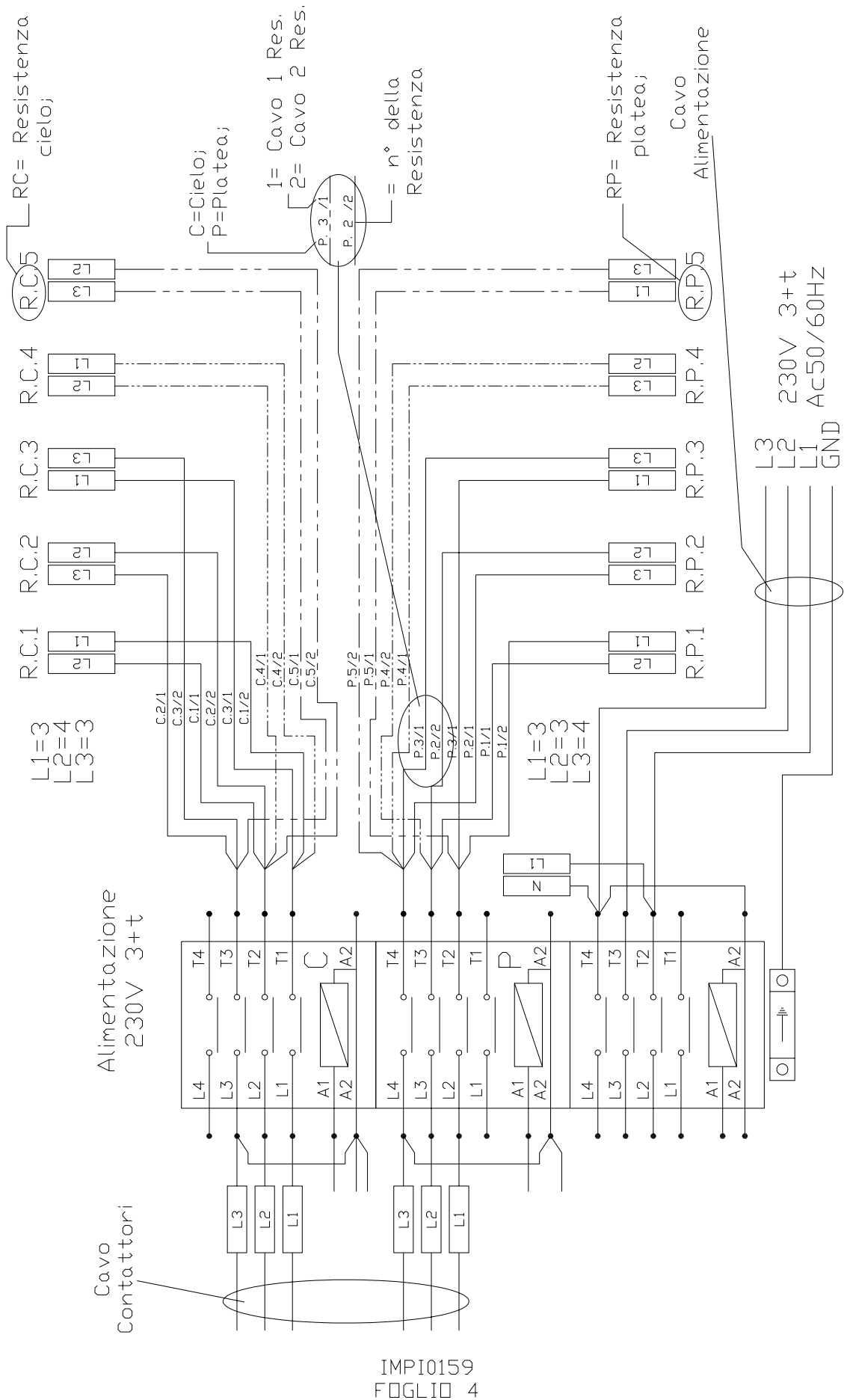


Fig. 9-4 Schéma électrique à 230V 3 (connexion de puissance)

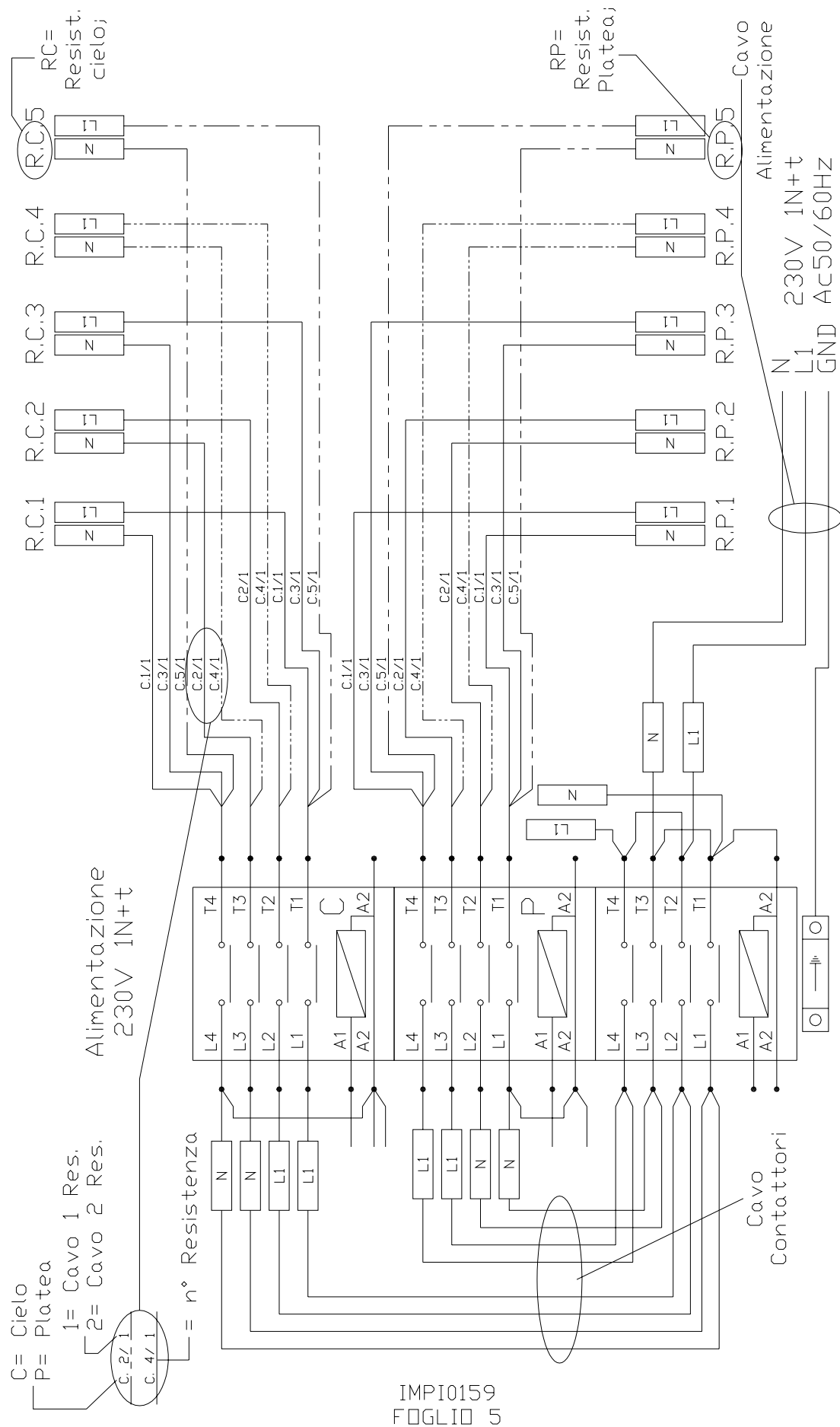


Fig. 9-5 Schéma électrique à 230V 1-N (connexion de puissance)

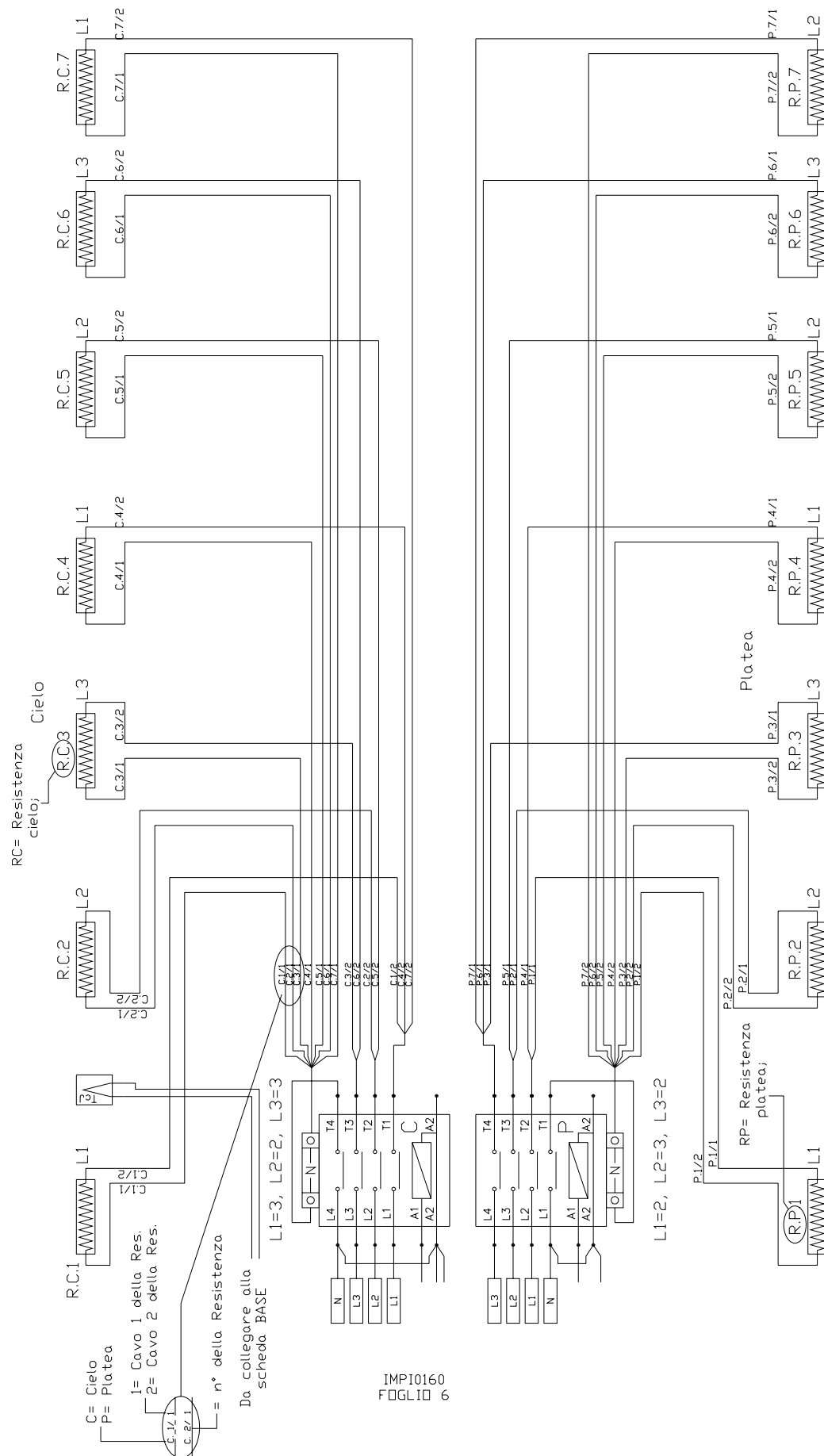


Fig. 9-6 Schéma électrique à 400V 3-N seulement pour modèle Teorema Polis Pw 8 (connexion de puissance)

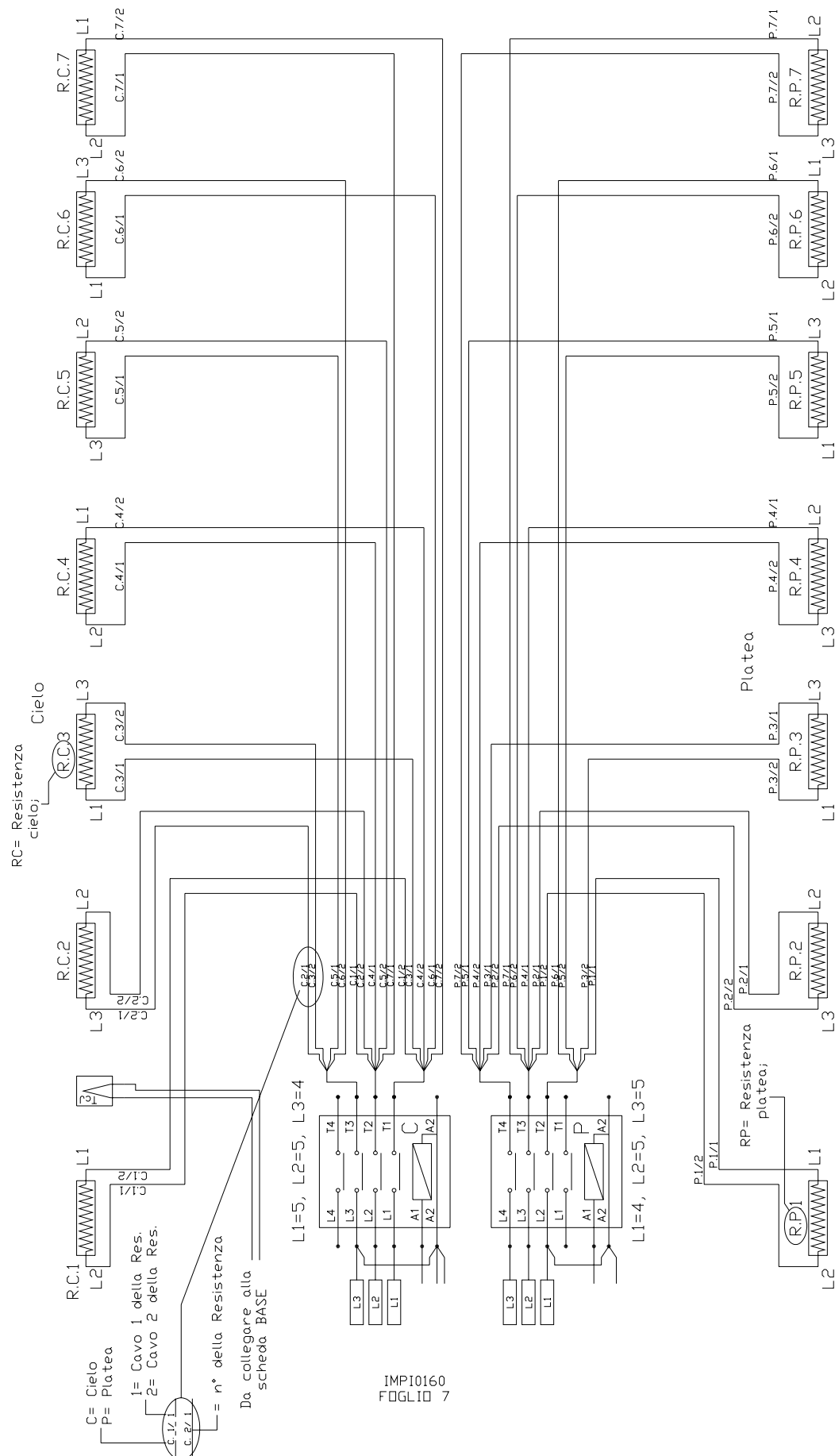


Fig. 9-7 Schéma électrique à 230V 3 seulement pour modèle Teorema Polaris Pw 8 (connexion de puissance)

9.4 Dessins éclatés et liste des pièces de rechange

Afin de simplifier la recherche des pannes et l'éventuelle substitution des parties endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange et les dessins éclatés avec la référence de chaque pièce de la liste.

Pour des interventions plus complexes et en cas de ruptures nous vous prions de nous contacter.

N°	Description	Codes				
		2/MC18	2S/MC18	3/MC18	4/MC18	6/MC18
1	PORTE EXTERNE	PORT0310	PORT0366	PORT0328	PORT0310	PORT0328
2	VITRE DE LA PORTE	CRIS0025	CRIS0026	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
3	PARCLOSE PORTE	PORT0309	PORT0370	PORT0319	PORT0309	PORT0319
4	ETRIER GAUCHE	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206
5	TUBE POIGNEE	MANI0057	MANI0092	MANI0058	MANI0057	MANI0058
6	STRUCTURE PORTE	PORT0307	PORT0368	PORT0324	PORT0307	PORT0324
7	POMMEAU EVACUATION VAPEUR	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
8	TIGE PAPILLON	ASTA0022	ASTA0024	ASTA0022	ASTA0020	ASTA0020
9	REFRACTAIRE CUISSON	REFR0023	REFR0022	REFR0023	REFR0024	REFR0024
10	REGISTRE COMMANDE PAPILLON	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
11	TRAVERSE INFERIEURE GAUCHE	FIAN0381	FIAN0448	FIAN0381	FIAN0357	FIAN0357
12	CÔTÉ GAUCHE	FIAN0377	FIAN0449	FIAN0377	FIAN0363	FIAN0363
13	VOÛTE	FIAN0373	FIAN0452	FIAN0374		
	VOÛTE ANTERIEURE				FIAN0359	FIAN0390
	VOÛTE POSTERIEURE				FIAN0361	FIAN0389
14	PARTIE ARRIERE	FIAN0364	FIAN0453	FIAN0382	FIAN0364	FIAN0382
15	CHEMINÉE	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164
16	TRAVERSE INFERIEURE DROITE	FIAN0380	FIAN0447	FIAN0380	FIAN0358	FIAN0358
17	CÔTÉ DROIT	FIAN0375	FIAN0450	FIAN0375	FIAN0362	FIAN0362
18	ETRIER SUPPORT DOUILLE	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553
19	DOUILLE A DEUX TIGES	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
20	LAMPE HALOGENE	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
21	VITRE ECLAIRAGE	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
22	PARCLOSE MEDIAN	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551
23	PARCLOSE	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550
24	SUPPORT COMPOSANTS ELECTRIQUES	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344
25	SUPPORT VENTILATEUR	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341
26	SUPPORT CARTER COMMANDES	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339
27	CARTER COMMANDES	CART0259	CART0259	CART0259	CART0259	CART0259
28	RESISTANCES POSTERIEURES	RESI0051	RESI0035	RESI0052	RESI0051	RESI0052
29	RESISTANCES ANTERIEURES	RESI0068	RESI0035	RESI0069	RESI0068	RESI0069
30	ETRIER DROIT	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207
31	RACCORD	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
32	RESSORT PORTE DROITE	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
33	RESSORT PORTE GAUCHE	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.1 Liste des pièces de rechange

N°	Description	Codes	
		6/MC18 SUPER	8/MC18
1	PORTE EXTERNE	PORT0328	PORT0328
2	VITRE DE LA PORTE	CRIS0028	CRIS0028
3	PARCLOSE PORTE	PORT0319	PORT0319
4	ETRIER GAUCHE	SUPP0206	SUPP0206
5	TUBE POIGNEE	MANI0058	MANI0058
6	STRUCTURE PORTE	PORT0324	PORT0324
7	POMMEAU EVACUATION VAPEUR	MANI0009	MANI0009
8	TIGE PAPILLON	ASTA0020	ASTA0025
9	REFRACTAIRE CUISSON	REFR0024	REFR0 ???
10	REGISTRE COMMANDE PAPILLON	CARP0248	CARP0248
11	TRAVERSE INFERIEURE GAUCHE	FIAN0357	FIAN0477
12	CÔTÉ GAUCHE	FIAN0363	FIAN0480
13	VOÛTE		
	VOÛTE ANTERIEURE	FIAN0390	FIAN0484
	VOÛTE POSTERIEURE	FIAN0389	FIAN0483
14	PARTIE ARRIERE	FIAN0382	FIAN0382
15	CHEMINÉE	TUBO0164	TUBO0164
16	TRAVERSE INFERIEURE DROITE	FIAN0358	FIAN0478
17	CÔTÉ DROIT	FIAN0362	FIAN0479
18	ETRIER SUPPORT DOUILLE	CARP1553	CARP1553
19	DOUILLE A DEUX TIGES	LAMP0021	LAMP0021
20	LAMPE HALOGENE	LAMP0020	LAMP0020
21	VITRE ECLAIRAGE	CRIS0006	CRIS0006
22	PARCLOSE MEDIAN	CARP1551	CARP1551
23	PARCLOSE	CARP1550	CARP1550
24	SUPPORT COMPOSANTS ELECTRIQUES	SUPP0344	SUPP0344
25	SUPPORT VENTILATEUR	SUPP0341	SUPP0341
26	SUPPORT CARTER COMMANDES	SUPP0339	SUPP0339
27	CARTER COMMANDES	CART0259	CART0259
28	RESISTANCES POSTERIEURES	RESI0071	RESI0052
29	RESISTANCES ANTERIEURES	RESI0137	RESI0069
30	ETRIER DROIT	SUPP0207	SUPP0207
31	RACCORD	BOCC0006	BOCC0006
32	RESSORT PORTE DROITE	SPRI0010	SPRI0010
33	RESSORT PORTE GAUCHE	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.2 Liste des pièces de rechange

N°	Description	Codes			
		2/MC30	3/MC30	4/MC30	6/MC30
1	PORTE EXTERNE	PORT0316	PORT0329	PORT0316	PORT0329
2	VITRE DE LA PORTE	CRIS0025	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
3	PARCLOSE PORTE	PORT0309	PORT0319	PORT0309	PORT0319
4	ETRIER GAUCHE	SUPP0027	SUPP0027	SUPP0027	SUPP0027
5	TUBE POIGNEE	MANI0057	MANI0058	MANI0057	MANI0058
6	STRUCTURE PORTE	PORT0315	PORT0325	PORT0315	PORT0325
7	POMMEAU EVACUATION VAPEUR	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
8	TIGE PAPILLON	ASTA0022	ASTA0022	ASTA0020	ASTA0020
9	REFRACTAIRE CUISSON	REFR0023	REFR0023	REFR0024	REFR0024
10	REGISTRE COMMANDE PAPILLON	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
11	TRAVERSE INFERIEURE GAUCHE	FIAN0381	FIAN0381	FIAN0357	FIAN0357
12	CÔTÉ GAUCHE	FIAN0378	FIAN0378	FIAN0369	FIAN0369
13	VOÛTE	FIAN0373	FIAN0374		
	VOÛTE ANTERIEURE			FIAN0359	FIAN0390
	VOÛTE POSTERIEURE			FIAN0361	FIAN0389
14	PARTIE ARRIERE	FIAN0365	FIAN0386	FIAN0365	FIAN0386
15	CHEMINEE	TUBO0166	TUBO0166	TUBO0166	TUBO0166
16	TRAVERSE INFERIEURE DROITE	FIAN0380	FIAN0380	FIAN0358	FIAN0358
17	CÔTÉ DROIT	FIAN0376	FIAN0376	FIAN0368	FIAN0368
18	ETRIER SUPPORT DOUILLE	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553
19	DOUILLE A DEUX TIGES	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
20	LAMPE HALOGENE	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
21	VITRE ECLAIRAGE	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
22	PARCLOSE MEDIAN	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551
23	PARCLOSE	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550
24	SUPPORT COMPOSANTS ELECTRIQUES	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344
25	SUPPORT VENTILATEUR	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341
26	SUPPORT CARTER COMMANDES	SUPP0340	SUPP0340	SUPP0340	SUPP0340
27	CARTER COMMANDES	CART0260	CART0260	CART0260	CART0260
28	RESISTANCE POSTERIEURE	RESI0051	RESI0052	RESI0051	RESI0052
29	RESISTANCE ANTERIEURE	RESI0068	RESI0069	RESI0068	RESI0069
30	ETRIER DROIT	SUPP0028	SUPP0028	SUPP0028	SUPP0028
31	RACCORD	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
32	RESSORT PORTE DROITE	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
33	RESSORT PORTE GAUCHE	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.3 Liste des pièces de rechange

N°	Description	Codes	
		6/MC30 SUPER	8/MC30
1	PORTE EXTERNE	PORT0329	PORT0329
2	VITRE DE LA PORTE	CRIS0028	CRIS0028
3	PARCLOSE PORTE	PORT0319	PORT0319
4	ETRIER GAUCHE	SUPP0027	SUPP0027
5	TUBE POIGNEE	MANI0058	MANI0058
6	STRUCTURE PORTE	PORT0325	PORT0325
7	POMMEAU EVACUATION VAPEUR	MANI0009	MANI0009
8	TIGE PAPILLON	ASTA0020	ASTA0025
9	REFRACTAIRE CUISSON	REFR0024	REFR0 ???
10	REGISTRE COMMANDE PAPILLON	CARP0248	CARP0248
11	TRAVERSE INFERIEURE GAUCHE	FIAN0357	FIAN0477
12	CÔTÉ GAUCHE	FIAN0369	FIAN0486
13	VOÛTE		
	VOÛTE ANTERIEURE	FIAN0390	FIAN0484
	VOÛTE POSTERIEURE	FIAN0389	FIAN0483
14	PARTIE ARRIERE	FIAN0386	FIAN0386
15	CHEMINÉE	TUBO0166	TUBO0166
16	TRAVERSE INFERIEURE DROITE	FIAN0358	FIAN0478
17	CÔTÉ DROIT	FIAN0368	FIAN0485
18	ETRIER SUPPORT DOUILLE	CARP1553	CARP1553
19	DOUILLE A DEUX TIGES	LAMP0021	LAMP0021
20	LAMPE HALOGENE	LAMP0020	LAMP0020
21	VITRE ECLAIRAGE	CRIS0006	CRIS0006
22	PARCLOSE MEDIAN	CARP1551	CARP1551
23	PARCLOSE	CARP1550	CARP1550
24	SUPPORT COMPOSANTS ELECTRIQUES	SUPP0344	SUPP0344
25	SUPPORT VENTILATEUR	SUPP0341	SUPP0341
26	SUPPORT CARTER COMMANDES	SUPP0340	SUPP0340
27	CARTER COMMANDES	CART0260	CART0260
28	RESISTANCES POSTERIEURES	RESI0071	RESI0052
29	RESISTANCES ANTERIEURES	RESI0137	RESI0069
30	ETRIER DROIT	SUPP0028	SUPP0028
31	RACCORD	BOCC0006	BOCC0006
32	RESSORT PORTE DROITE	SPRI0010	SPRI0010
33	RESSORT PORTE GAUCHE	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.4 Liste des pièces de rechange

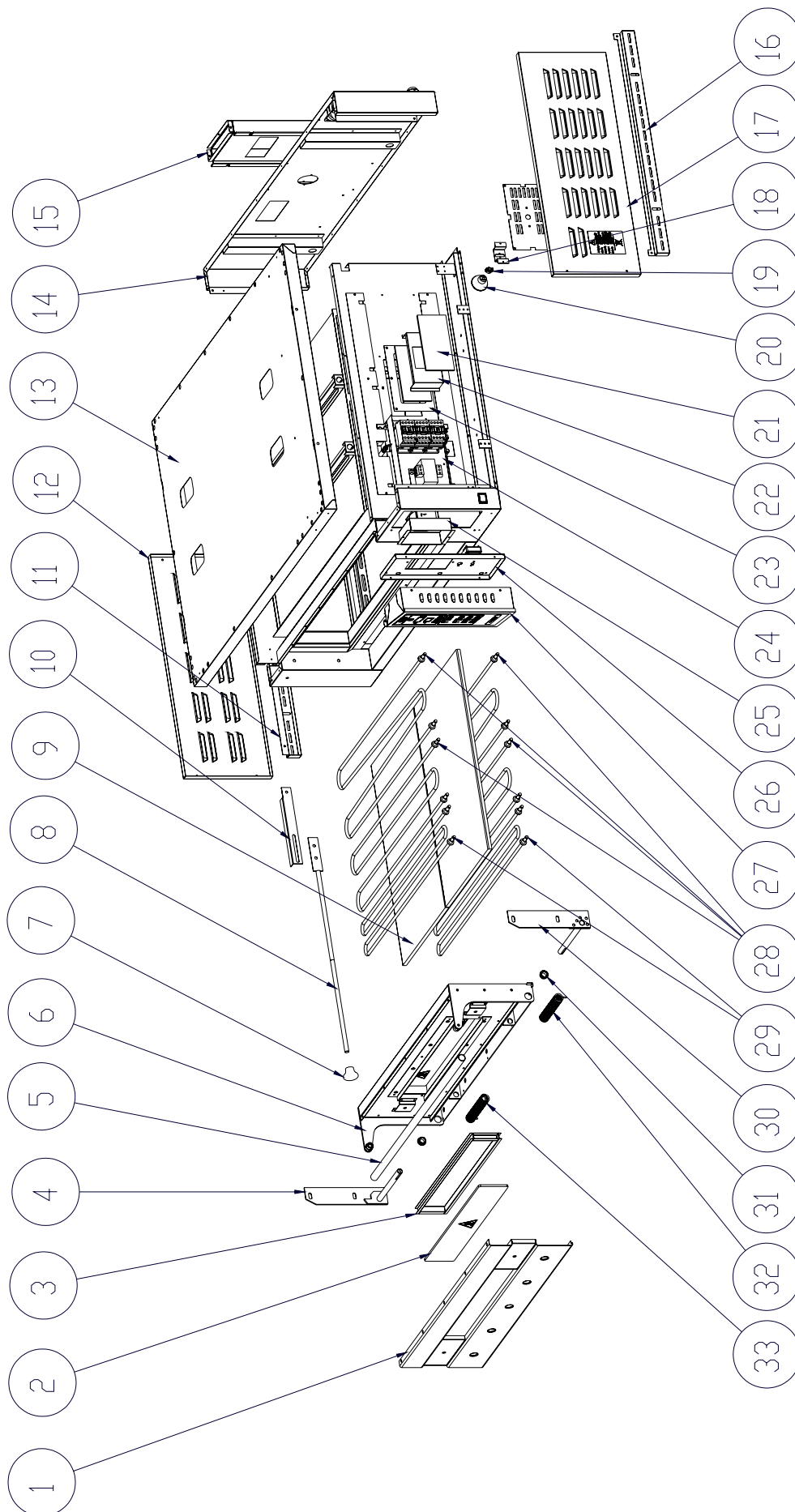


Fig. 9-8 Dessin explosé

COMPOSANTS ELECTRIQUES

Diagram illustrating the components of the control panel assembly, organized into three main sections with corresponding component lists on the left.

Top Section Components:

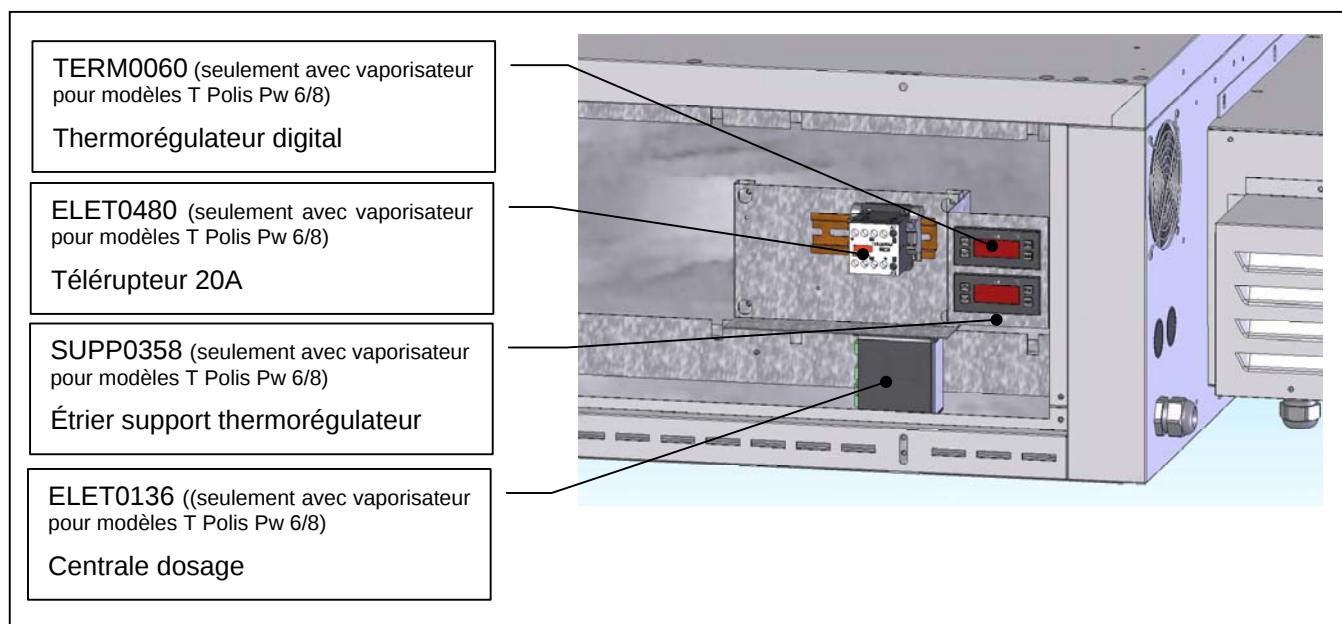
- TERM0020 Sonde FE-COST
- ELET0144 Transformateur
- VENT0024 Ventilateur de refroidissement
- ELET0432 Télérupteur 32A
- TERM0005 Thermostat de sécurité 500°C
- ELET0440 Borne porte fusibles 4 mm²
- ELET0204 Fusible
- ELET0462 Borne de terre 10 mm²
- ELET0148 Fiche base
- ELET0149 Fiche display

Middle Section Components:

- INTE0010 (seulement avec vaporisateur) Interrupteur bip lumineux vert 0-1
- PANN0275 Membrane adhésive
- ELET0138 (seulement avec vaporisateur) Clavier vaporisateur
- VENT0012 Ventilateur de refroidissement
- VENT0013 Grille protection ventil. de refroid.

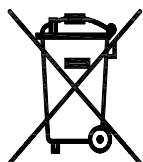
Bottom Section Components:

- ELET0457 (seulement avec vaporisateur) Support relais
- ELET0456 (seulement avec vaporisateur) Relais 16A
- ELET0480 (seulement avec vaporisateur) Télérupteur 20A
- ELET0440 (seulement avec vaporisateur) Borne porte fusibles 4 mm²
- ELET0204 (seulement avec vaporisateur) Fusible
- ELET0533 (seulement avec vaporisateur) Centrale dosage



10. MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION

Avant de procéder à la mise hors service, débrancher toutes les connexions électriques et les éventuelles autres connexions, en procédant ensuite au déplacement des modules en utilisant les moyens appropriés pour le déplacement de ces derniers : chariots élévateurs, palans, etc... Les fours sont composés des matériaux suivants : acier inox, tôle laquée, tôle aluminée, verre, céramique, laine de roche et des parties électriques.



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

11. DECLARATION DE CONFORMITE



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous: Dr. ZANOLLI s.r.l. via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
déclarons sous notre responsabilité que l'appareil:

Marque de fabrique Dr. ZANOLLI s.r.l.

Model

N° de série

Année de construction

est conforme aux suivantes Directives européennes:

- Directive Compatibilité Electromagnétique 2004/108/CE
- Directive Basse Tension 2006/95/CE

et aux normes inéluctables des Directives.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Testateur

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. + 39 045 8581500 (r.a.)
Fax + 39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N. 3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011



Azienda con sistema di qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000