

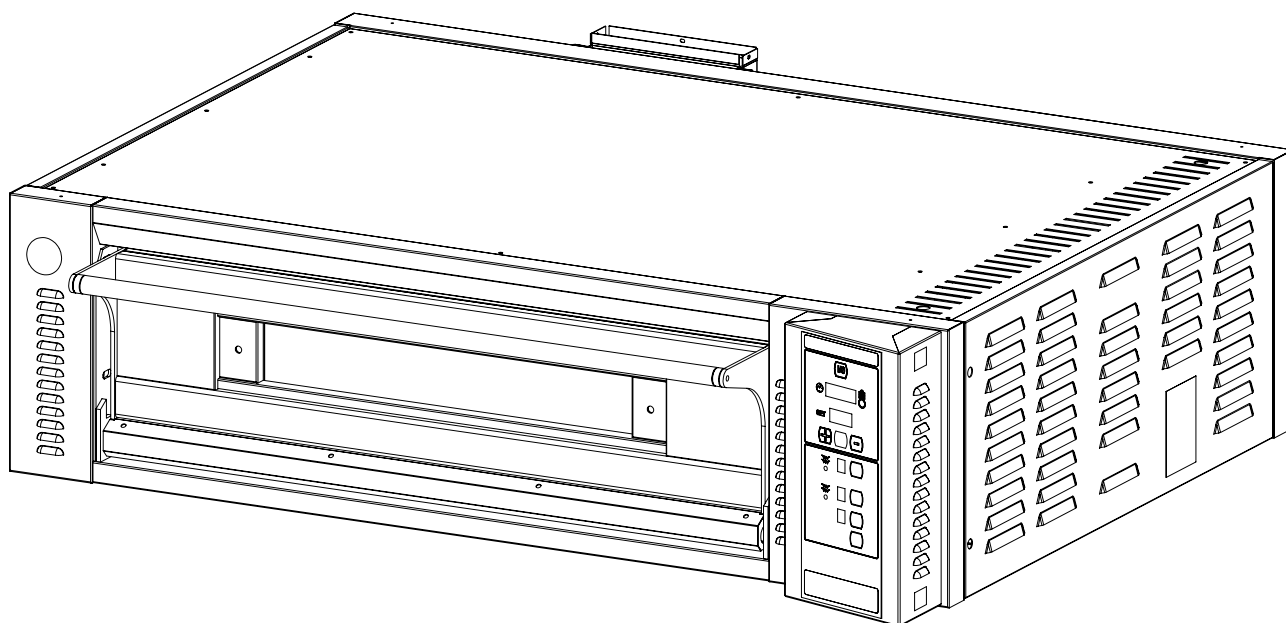
04/2010

Mod:FT6M-18

Production code:T6POLIS18



Diamond
catering equipment



TEOREMA POLIS

Four pour pâtisserie, boulangerie et pizza

Manuel d'installation, utilisation et entretien

INDEX

INDEX

INDEX.....	1
1.PRESENTATION	3
2. COMMENT UTILISER CE MANUEL	4
3. CARACTERISTIQUES	6
3.1.IDENTIFICATION DU PRODUIT.....	6
3.2.CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES	6
3.3.UTILISATION PRÉVUE.....	6
3.4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	7
4. PRECAUTIONS POUR L'INSTALLATION	8
4.1.CONTRÔLE À LA LIVRAISON.....	8
4.2.CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION.....	9
4.3.CONNEXION ÉLECTRIQUE	9
5. INSTALLATION.....	11
5.1.LISTE DE CONTRÔLE	11
5.2.CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION DU FOUR	11
5.3.MOUVEMENT DU MODULE	11
5.4.MONTAGE DES MODULES.....	13
5.5.RELIAGE ÉCHAPPEMENT VAPEUR.....	13
5.6.CONTRÔLE AVANT LA MISE EN MARCHÉ	13
6.PANNEAU DES COMMANDES	14
6.1 DESCRIPTION DES COMMANDES	14
7.FONCTIONNEMENT	15
7.1. ACTIVITÉ ET INACTIVITÉ  BOUTON ON/OFF GÉNÉRAL.....	15
7.2 PROGRAMMATION	15
7.2.1.Programmation température set 	15
7.2.2.Programmation puissance voûte et sol 	15
7.2.3.  Bouton « economy »	16
7.2.4. Bouton  Start/Stop.....	17
7.2.5. Interrupteur lumière chambre 	17
7.2.6.  Interrupteur de la hotte aspirante -  Interrupteur lumineux du vaporisateur	17
7.3. PROGRAMMATION	17
7.3.1. Programmation timer et jour de la semaine	17
7.3.2. Programmation cycles de cuisson.....	18
7.3.3. Programmation mise en marche programmée.....	19
7.3.4. Programmation timer.....	20
7.4. ALARMES	20
7.4.1 Alarme surtempérature	20
8. USAGE.....	21
8.1 REPARATION POUR L'EMPLOI.....	21

INDEX

8.2 ALLUMAGE DU TABLEAU DE CONTROLE	21
8.3 PROGRAMMATIONS.....	21
8.4 DEBUT DE LA CUISSON.....	21
8.5 ENFOURNEMENT	22
8.6 INDICATIONS GÉNÉRALES POUR UNE CUISSON OPTIMALE	22
8.7 EXTINCTION.....	23
8.8 NETTOYAGE	23
9. NETTOYAGE.....	24
9.1.NETTOYAGE DES ÉVENTUELLES PARTIES DÉTACHABLES.....	24
9.2.NETTOYAGE DES ÉVENTUELLES PARTIES EN RÉFRAC TAIRE	24
10. MANUTENTION	26
10.1 INTERVENTION DE MANUTENTION ORDINAIRE.....	26
10.1.1 <i>Substitution lampe</i>	26
10.2 SCHÉMA ÉLECTRIQUE.....	26
10.3 ADAPTATION AUX DIVERSES TENSIONS D'ALIMENTATION	27
10.3.1 <i>Cablage des fils de résistance</i>	27
10.3.2 <i>Câblage de l'alimentation du tableau de commandes</i>	27
10.3.3 <i>Application de la nouvelle étiquette</i>	27
10.4 DESSINS EXPLOSÉS ET LISTE DES PARTIES DE RECHANGE.	27
11. MISE HORS-SERVICE ET DEMOLITION	37

1.PRESENTATION

Les fours modulaires "TEOREMA POLIS" représentent la nouvelle façon de concevoir les fours traditionnels pour pâtisserie.

D'une très grande qualité mécanique et électrique, ils sont projetés et construits pour durer dans le temps.

"TEOREMA POLIS" a été pensé pour l'utilisateur.

"TEOREMA POLIS" une série complète pour satisfaire les exigences de tous.

Le constructeur vous remercie pour la préférence accordée au choix de ce four. Nous pouvons vous assurer avec confiance que vous avez fait un bon choix étant donné que notre société est désormais depuis des dizaines d'années dans la fabrication de produits de qualité, sans restrictions inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.

2. COMMENT UTILISER CE MANUEL

⚠ Il est recommandé de conserver avec soin ce manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien dans un lieu proche de l'appareil, de façon à ce qu'il soit facilement consultable. Ce manuel doit accompagner l'appareil en cas de transfert vers un autre propriétaire, puisque l'appareil ne peut être considéré complet et sûr sans celui-ci.

Prendre note du code et de la révision qui sont indiqués derrière la couverture. Dans le cas où cette copie se perdrait ou serait détruite vous pouvez en commander une autre en nommant les données énoncées.

⚠ Ce manuel se compose de nombreux chapitres. Ils devraient tous être lus par les installateurs et les ouvriers qui s'en occupent, par l'utilisateur final en fonction de la **sûreté durant l'utilisation** et pour obtenir de meilleurs résultats de ce produit.

Ceci dit nous donnerons quelques indications utiles pour une consultation plus rapide des différents chapitres

⚠ Les paragraphes indiqués par ce symbole contiennent des indications essentielles pour la sûreté. Ils doivent tous être lus par les installateurs, par l'utilisateur final et par les éventuels employés qui utilisent l'appareil. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages dérivants du non respect des normes indiquées dans ces paragraphes.

⊘ Les paragraphes indiqués par ce symbole contiennent des informations importantes pour éviter des manipulations qui peuvent endommager l'appareil. Il est de l'intérêt de l'utilisateur de lire attentivement ces paragraphes aussi.

Le chapitre 3 indique le champ d'utilisation de l'appareil. Il en fournit les caractéristiques et tous les numéros qui peuvent être nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation. Il doit servir de point de référence pour vérifier que l'utilisation que l'on veut en faire soit parmi celles prévues et chaque fois qu'il est nécessaire de connaître la valeur exacte d'une grandeur relative à l'appareil.

Les chapitres 4 et 5 fournissent toutes les informations nécessaires à l'installation de l'appareil. Ils sont principalement adressés au personnel spécialisé, mais ils devraient être lus à l'avance par l'utilisateur final, pour pouvoir prédisposer ou faire préparer les locaux et les installations nécessaires pour le fonctionnement de l'appareil.

Le chapitre 6 sert de référence chaque fois que l'utilisateur expert en matière de fonctionnement de l'appareil désire des éclaircissements sur des aspects spécifiques. **Il n'est pas conseillé d'utiliser ces chapitres pour apprendre à faire fonctionner l'appareil du début.**

Les chapitres 7 et 8 est indiqué pour l'utilisateur qui doit apprendre à se servir de l'appareil du début. Il guide l'utilisateur dans les opérations indispensables pour l'allumage, l'utilisation et l'arrêt de l'appareil en condition de sûreté. Pour exploiter à fond toutes les possibilités de l'appareil l'utilisateur peut se référer au chapitre 6.

Le chapitre 9 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 pour garantir que l'appareil continue à fonctionner en condition de sûreté (surtout en ce qui concerne l'hygiène) et pour obtenir toujours de meilleurs résultats de l'appareil.

Le chapitre 10 fournit les informations nécessaires pour les opérations de manutention périodique ou exceptionnelle comme par exemple les réparations ou substitutions des parties de l'appareil. Ce chapitre fournit aussi un dessin détaillé de l'appareil et une liste des éléments de rechange, pour faciliter la commande ou la substitution d'éventuelles parties endommagées.

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

Le chapitre 11 donne les renseignements nécessaires sur la procédure à suivre pour la mise hors service et la démolition du four.

3. CARACTERISTIQUES

3.1. Identification du produit

Ce manuel se réfère aux modules de cuisson T2 POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T2S POLIS/MC18, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 et T6 POLIS/MC28 de la série Teorema Polis.

3.2. Conformité aux directives

Les modules de cuisson T2 POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T2S POLIS/MC18, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 et T6 POLIS/MC28 reportent le marquage obligatoire suivant:



qui garantissent la conformité aux directives européennes suivantes:

89/336 CE compatibilité électromagnétique

2006/95 CE basse tension

3.3. Utilisation prévue

Les modules de cuisson T2 POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T2S POLIS/MC18, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 et T6 POLIS/MC28 ont été projetés pour la cuisson des produits de pâtisserie. Les modules T2 POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T2S POLIS/MC18, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 et T6 POLIS/MC28 de cuisson sont destinés à l'utilisation professionnelle dans le secteur de la restauration **exclusivement pour le personnel qualifié**.

Les opérations prévues pour une utilisation normale sont l'ouverture et la fermeture des portes, le chargement et le déchargement des produits des sols des chambres de cuisson, l'allumage, le réglage, l'arrêt et le nettoyage de l'appareil.

CARACTERISTIQUES

3.4. Caractéristiques techniques

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

	T2 POLIS MC18 (MC28)	T2S POLIS MC18	T3 POLIS MC18 (MC28)	T4 POLIS MC18 (MC28)	T6 POLIS MC18 (MC28)
Poids					
Dimensions externes	34x125x87 (46x125x87)	34x102x107	34x166x87 (46x166x87)	34x125x147 (46x125x147)	34x166x147 (46x166x147)
Dimensions chambres	18x83x66 (28x83x66)	18x65x86	18x124x66 (28x124x66)	18x83x126 (28x83x126)	18x124x126 (28x124x126)
Nombre plats cm 60x40	2	2	3	4	6
Alimentation électrique	trifase o trifase + neutro				
Tension	230 o 400				Vac
Fréquence	50 o 60				Hz
Courant à 400V 50Hz	8.7	9.2	11.3	14.5	18.8
Courant à 230V 50Hz	15	16	19.6	25.1	32.7
Courant instantané maximum à 400V	9.1	10.4	11.8	17.4	22.6
Courant instantané maximum à 230V	15.7	18	20.5	30.1	39.3
Puissance électrique totale	6	6.4	7.8	10	13
Degré de protection	IP23				
Connexion électrique	câble à 4 ou 5 conducteur				
Longeur câble	2				m
Section conducteur	4		6 (400V) 10 (230V)		mm ²
Lampe illumination chambre					
Type	halogène				
Puissance	50				W
Contrôle cuisson					
Contrôle température	thermorégulateur électronique				
Température imposable maximum	370				°C
Température thermostat de sûreté	500				°C
Contrôle puissance	séparé pour voûte et sol				
Conditions du milieu					
Température	0 - 40				°C
Humidité maximum	95% sans condensation				

4. PRECAUTIONS POUR L'INSTALLATION

 **ATTENTION:** Les présentes instructions pour l'installation doivent être utilisées exclusivement par le personnel qualifié pour l'installation et la manutention des appareils électriques et/ou à gaz. L'installation faite par d'autres personnes non qualifiées peut causer des dommages à l'appareil, aux personnes, animaux ou choses.

En outre, si, pour l'installation de l'appareil, il est nécessaire d'apporter des modifications ou de compléter les installations électriques et/ou de gaz de l'édifice où l'appareil est installé, qui fait ces modifications doit s'assurer que les travaux ont été exécutés selon les normes en vigueur dans le pays d'installation.

4.1. Contrôle à la livraison

Sauf accords différents les produits sont soigneusement emballés avec une structure en bois robuste et une feuille de nylon à bulles qui le protège des chocs et de l'humidité durant le transport et sont livrés au transporteur dans les meilleures conditions.

Nous vous conseillons de toutes façons de contrôler l'emballage à la livraison pour vérifier s'il présente des signes d'endommagement. Dans ce cas le noter sur le reçu qui doit être signé par le conducteur.

Une fois l'appareil désempallé, contrôler s'il a subi des dommages. Contrôlez que toutes les parties éventuellement fournies démontées soient présentes. En cas de dommage sur l'appareil et/ou manque d'éléments, considérez que le transporteur accepte les réclamations seulement durant les quinze jours qui suivent la livraison.

Le constructeur ne répond pas des dommages subis à ses produits pendant le transport. Nous sommes de toutes façons à votre disposition pour vous assister lors de la présentation de votre réclamation.

 En cas de dommage, ne tentez pas d'utiliser l'appareil et adressez vous au personnel professionnellement qualifié.

4.2.Choix du lieu d'installation

Le fonctionnement durable, sûr et bon de l'appareil dépend aussi du lieu où il est installé. Il est donc conseillé d'évaluer soigneusement où installer l'appareil avant qu'il soit livré.

Installer l'appareil dans un lieu sec et facilement accessible pour l'utilisation, le nettoyage, et la manutention. La zone environnant l'appareil doit rester libre. Il faut particulièrement éviter de boucher les ouvertures de refroidissement (Fig. 5.1.).

L'appareil doit être installé à au moins 20 cm des murs de la pièce ou des autres appareils.

Il faut enfin s'assurer que la température et l'humidité relative de la pièce dans laquelle l'appareil doit être installé ne dépassent jamais (pas même pendant le fonctionnement de l'appareil ou d'autres appareils éventuellement présents dans la même pièce) les valeurs maximum et minimum indiquées dans les caractéristiques (voir 3).

Le dépassement de la température ou de l'humidité relative maximum peut facilement et de façon imprévue mettre hors d'usage ou endommager les appareils électriques, créant des situations de danger.

4.3.Connexion électrique

 Les appareils sont fournis avec un câble de connexion électrique doté d'un conducteur de terre. Conformément aux normes de sécurité en vigueur, il est obligatoire de connecter le conducteur de terre (**jaune vert**) à un **système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur**.

 Avant d'effectuer n'importe quelle connexion vérifier que les caractéristiques du réseau électrique auquel l'appareil doit être relié correspondent aux caractéristiques d'alimentation demandées par l'appareil (voir 3 et la plaque).

Dans le cas d'appareils à gaz sans flamme pilote, quand les 230 Vac nécessaires pour l'alimentation de la partie de contrôle ont été

PRECAUTIONS POUR L'INSTALLATION

obtenus grâce à une connexion entre phase et neutre (réseau tri phase à 400 Vac) il est nécessaire de respecter le sens de connexion des conducteurs, en considérant que le conducteur bleu est relié au neutre et le conducteur marron à la phase. La non-respect du sens de connexion détermine dans ce cas le non fonctionnement du révélateur de flamme, avec comme conséquence le blocage du brûleur (voir chapitre 6.).

En ce qui concerne la position exacte de la sortie du câble d'alimentation sur l'appareil, voir (1) de la Fig. 5-3.

Le câble d'alimentation doit être terminé par une fiche de contact à relier à un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'interrupteur magnétothermique différentiel.

Le couple prise fiche doit être tel que le conducteur de terre, connecté en premier et déconnecté en dernier, sera dimensionné pour le courant nominal (voir 3.).

Les prises et les fiches à but industriel type CEE 17 ou celles qui satisfont la norme européenne EN 60309 sont aptes à l'utilisation.

Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique doit être taré au courant instantané maximum (dans le cas de fours il est supérieur de peu au nominal, dans le cas de machines c'est le courant de pointe du moteur le plus puissant), tandis que le dispositif différentiel doit être taré au courant de 30mA (voir 3.).

Le constructeur ne répond pas des dommages dérivants du non respect des normes ci-dessus indiquées.

5. INSTALLATION

5.1. Liste de contrôle

Il n'y a pas d'éléments fournis séparément.

5.2. Choix du lieu d'installation du four

Eviter de boucher les ouvertures servant au refroidissement situées sur le côté droit du module (Fig.5.1).

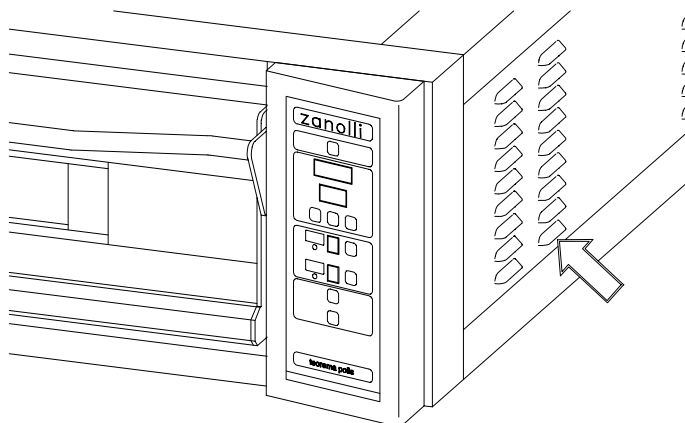


Fig.5.1 Ouvertures de refroidissement

Dans le choix du lieu où installer les modules de cuisson

T2 POLIS/MC18,

T2 POLIS/MC28,

T2S POLIS/MC18,

T3 POLIS/MC18,

T3 POLIS/MC28,

T4 POLIS/MC18, T4

POLIS/MC28, T6 POLIS/MC 18, T6 POLIS/MC28 tenir compte qu'ils doivent être complétés par les autres modules de la série (Hotte, Etuve, ecc...).

5.3. Mouvement du module

Pour décharger et transporter le module encore emballé il est nécessaire d'utiliser un chariot élévateur ou un transpalette capable de porter un poids au moins égal à celui du module, en enfilant les fourches dans l'espace prévu dans la partie inférieure de l'emballage

Pour transporter le module sans emballage enfiler les fourches dans la chambre supérieure.

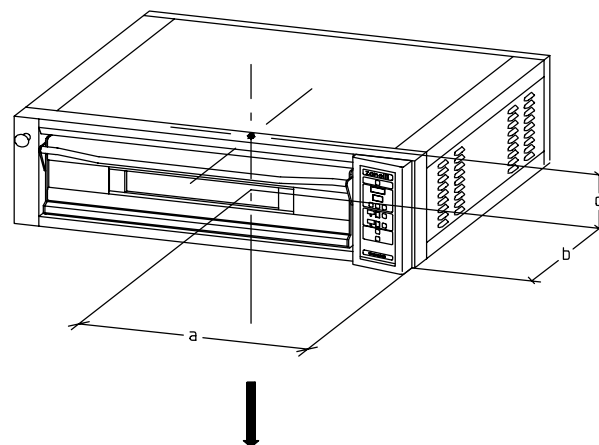


Fig. 5.2 Position du barycentre

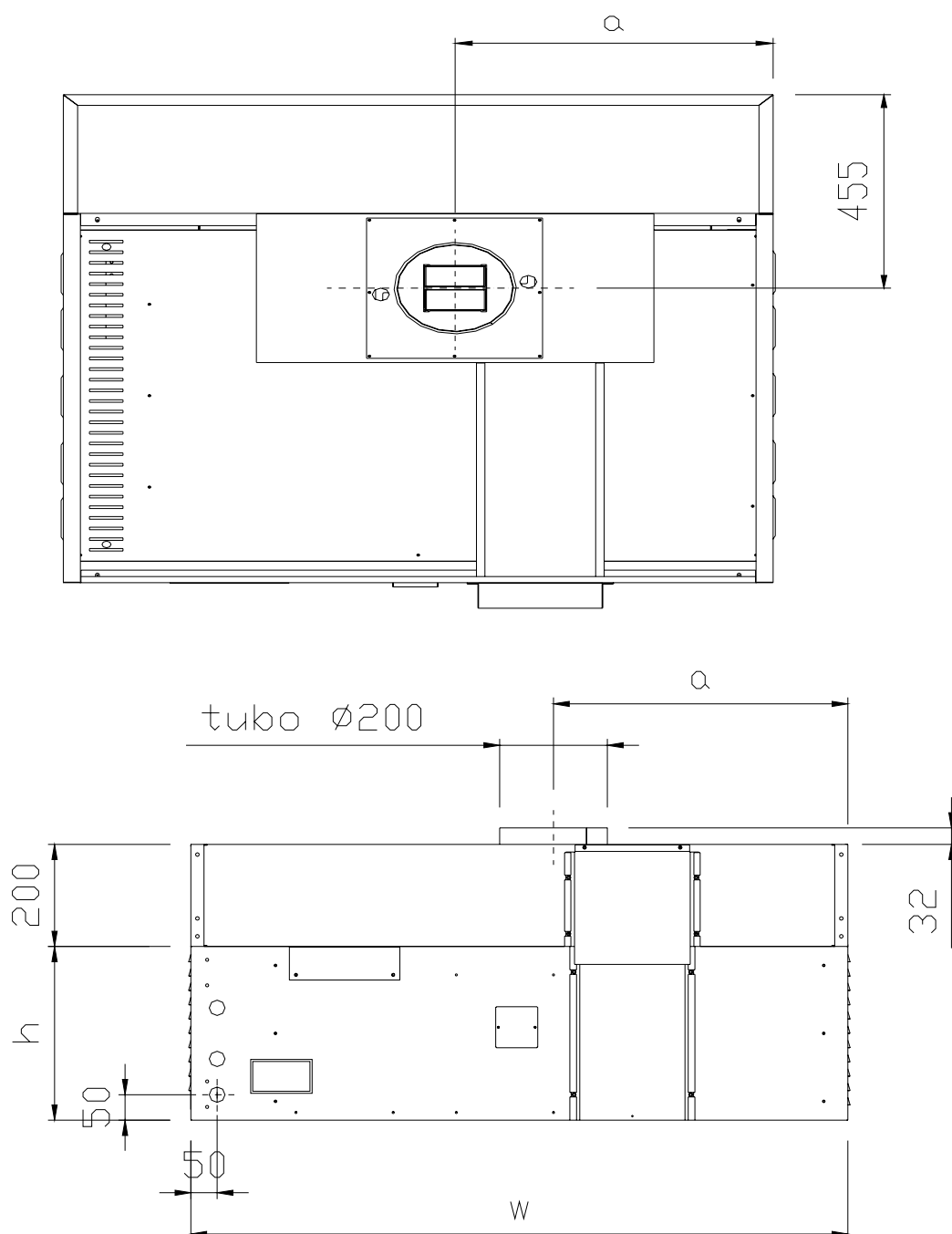
INSTALLATION

Il est possible de transporter le module à moyen de courroies de soulèvement. Enlever des deux flancs latéraux et bander les structures portantes, qui sont la partie antérieure et postérieure, par les courroies sans forcer la partie centrale du four.

	a cm	b cm	c cm
T2 MC 18	70	42	17
T2S MC 18	51	53	17
T2 MC 28	70	42	23
T3 MC 18	90	42	17
T3 MC 28	90	42	23
T4 MC 18	70	74	17
T4 MC 28	70	74	23
T6 MC 18	90	74	17
T6 MC 28	90	74	23

De toutes façons, pour éviter les mouvements imprévus, considérer la position du barycentre (Fig.5.2.et tab.5.1.)

Tab.5.1. Position du barycentre



INSTALLATION

	a cm	h cm	w cm
T2MC18	56	34	125
T2MC28	56	46	125
T2SMC18	44	34	102
T3MC18	76	34	166
T3MC28	76	46	166
T4MC18	56	34	125
T4MC28	56	46	125
T6MC18	76	34	166
T6MC28	76	46	166

Fig.5-3-Pos. d'entrée du câble électrique, de l'échappement vapeur et de la plaque.

5.4.Montage des modules

Positionner les modules un sur l'autre dans le bon ordre (étuve ou base, modules de cuisson, la voûte) et les fixer par l'intermédiaire des crochets et des vis en dotation.

5.5.Reliasse échappement vapeur

L'échappement vapeur doit être relié à travers un conduit présent sur la hotte (voir les relatives instructions)

⊘ Eviter trop de longueurs horizontales, parce qu'elles pourraient provoquer une accumulation de condensation avec possibilité de goutte à goutte.

⊘ Ne pas relier d'aspirateurs, car ils pourraient créer une dépression trop élevée qui finirait par enlever de la chaleur aux chambres de cuisson même si les valves sont complètement fermées.

Pour la position exacte de la connexion voir 5 de la Fig 5-3.

5.6.Contrôle avant la mise en marche

Allumer l'interrupteur général sur le tableau électrique.

Allumer l'interrupteur , programmer une température supérieure à 200°C, positionner les deux régulateurs  de puissance à 9 et allumer l'interrupteur .

Contrôler que le courant sur chaque phase soit celui indiqué dans le chapitre 3. pour la tension d'alimentation correspondante.

Positionner les deux régulateurs de puissance  sur 5 et vérifier que les voyants correspondants s'allument et s'éteignent

périodiquement. Eteindre les interrupteurs  et  et l'interrupteur général sur le tableau électrique

6. PANNEAU DES COMMANDES

6.1 Description des commandes

La Fig 6.1. montre le tableau de contrôle avec toutes les commandes:

- Bouton on/off général Display température chambre et timer
- Display température sélectionnée
- Bouton incrément valeurs programmables
- Bouton activation et visualisation Timer -
Température chambre -
Prgrammation 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

Fig. 6.1 Panneau des

7.FONCTIONNEMENT

7.1. 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 télerupteur 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 la, 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.

7.2 PROGRAMMATION

7.2.1.Programmation température set

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

7.2.2.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 résistance correspondante resteront allumées. Pour les unités, restantes la résistance restera éteinte. Le durée totale du cycle est de 45 secondes.

FONCTIONNEMENT

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, sont allumées seulement les résistances de la voûte et le four utilise la moitié de la puissance totale.

Après les 10 secondes qui suivent, sont allumées les résistances de la voûte et celles du sol 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.

7.2.3. 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 :

	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, sont allumées seulement les résistances 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 valeurs de la voûte et du sol soit inférieur ou égal à 9.

7.2.4. Bouton Start/Stop

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

7.2.5. 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.

7.2.6. Interrupteur de la hotte aspirante - Interrupteur lumineux du vaporisateur

Quand l'interrupteur placé sur la partie supérieure à côté du panneau des commandes (voir Pos.1 Fig. 7.1) est en position 1, la hotte aspirante s'allume. 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. 7.1) allume le vaporisateur (si le four est doté de vaporisateur).

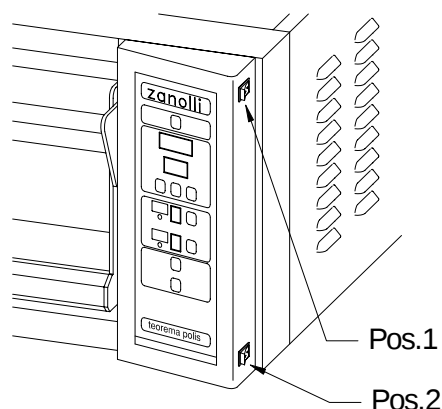


Fig 7.1

7.3. PROGRAMMATION

7.3.1. 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.

7.3.2. 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 l'écriture « OFF » sur le display  mais la valeur de la température set apparait à sa place.

A ce moment là, après avoir sélectionné le cycle désiré par le bouton « cycle de cuisson »  et quand la chiffre désiré est visualisée 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 relatifs a 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.

7.3.3. 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 corrects. 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 la chiffre est visualisée 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 à clignoter tandis que le point qu'il y a après les minutes restera fixé en indiquant que la mise en marche programmée a été mémorisée 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, à 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 à droite sur le display  .

7.3.4. 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'importe 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   présente 4 zéros clignotant jusqu'à ce qu'on désactive le fonctionnement du four en appuyant sur le bouton  ou réactive le timer en appuyant 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 .

7.4. ALARMES

7.4.1 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.

8. USAGE

8.1 REPARATION 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 processor des produits alimentaires selon les instructions indiquées au paragraphe 9, afin d'éliminer les résidus de fabrication, des accumulation de poussière ou d'autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaire.

IMPORTANT – PREMIER ALLUMAGE

Les composants d'un nouveau four (surfaces de cuisson en réfractaire et en tôle) nécessitent d'une phase de pré-allumage. PORTER LE FOUR GRADUELLEMENT A TEMPERATURE DANS 5-6 HEURES (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C); cette procédure est donc INDISPENSABLE à l'occasion du premier allumage pour ne pas endommager les composants susdits (en achevant les températures maxi dans les premières heures de fonctionnement).

8.2 ALLUMAGE DU TABLEAU DE CONTROLE

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.

8.3 PROGRAMMATIONS

Programmer la température demandée par les touches  e .

Programmer la puissance des éléments chauffants de la voûte et de la sole par le bouton correspondant .

8.4 DEBUT 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 programmer la température maxi (370°C) et le réglage de la puissance de la voûte et de la sole maxi (9), le four les atteindra dans 40-45 minutes.

8.5 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.

8.6 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.

8.7 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.

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 indiquées dans le chapitre 9.

9. NETTOYAGE

⚠ 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.

9.1. 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.

9.2. Nettoyage des éventuelles parties en réfractaire

Dans les fours, pour détacher les résidus de la cuisson des surfaces en réfractaire utiliser une petite brosse. Si les résidus sont collés aux surfaces 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 surfaces.

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

9.3. 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.

NETTOYAGE

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.

9.4. 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.

10. MANUTENTION

⚠ ATTENTION: Ces instructions pour la manutention sont à usage exclusif du personnel qualifié pour l'installation et la manutention des appareils électriques. La manutention effectuée par d'autres personnes non qualifiées peut causer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou aux choses.

⚠ Dans la plupart des cas il est nécessaire de détacher les protections fixes pour effectuer les réparations et les contrôles. Cette manoeuvre rend accessibles les conducteurs en tension et/ou les parties en mouvement.

Avant de détacher n'importe quelle protection fixe s'assurer que la fiche de prise d'alimentation électrique de l'appareil soit détachée du tableau. Reposer la fiche dans un lieu en vue de façon à ce que l'utilisateur puisse facilement vérifier qu'elle est détachée pendant toutes les opérations à protections fixes enlevées.

10.1 Intervention de manutention ordinaire

10.1.1 Substitution lampe

Détacher la fiche du tableau d'alimentation.

⚠ L'espace où se trouve la lampe est une zone du four sans isolation. Ceci implique que la fermeture externe de cet espace atteint des températures élevées durant le fonctionnement du four. **Donc la lampe doit être substituée seulement à four froid, ou en utilisant des gants protectifs.**

Dévisser la vis et démonter le support porte lampe fixé à la paroi du four. Etant donné que le porte lampe est fixé à cette fermeture, faire attention à ne pas arracher les fils électriques.

La petite lampe se substitue avec une autre de la même puissance (75W E27).

Remonter la fermeture de l'espace lampe, en faisant attention à positionner correctement les fils électriques.

10.2 Schéma électrique

La fig.9.3 reporte le schéma électrique à 400 Vac 3N. La Fig 9.4, reporte le schéma électrique à 230 Vac 3 Fig 9.5 reporte le schéma électrique à 230 Vac 1N. La fig.9.6 reporte le schéma électrique à 440 Vac 3. La fig.9.7 reporte le schéma électrique à 400 Vac 3.

10.3 Adaptation aux diverses tensions d'alimentation

⚠ Attention! Pour adapter l'appareil à fonctionner avec des tensions d'alimentation différentes de celle indiquée sur l'étiquette de la prédisposition initiale, il est nécessaire d'effectuer les modifications suivantes:

- 1) cablage des fils des résistances.
- 2) cablage de l'alimentation du tableau de commandes
- 3) enlever la vieille étiquette et application de la nouvelle.

Exécuter toutes les modifications avec attention, puisque l'appareil peut être considéré sûr seulement ainsi.

10.3.1 Cablage des fils de résistance

Détacher la fiche du tableau d'alimentation. Déplacer la protection fixe du tableau électrique. Détacher tous les fils de résistance des télérupteurs et les reconnecter selon la tension.

10.3.2 Câblage de l'alimentation du tableau de commandes

Détacher le fils BLEU du télérupteur inférieur et le reconnecter selon la tension.

10.3.3 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 humide d'essence et appliquer la nouvelle étiquette.

10.4 Dessins explosés et liste des parties de rechange.

Pour les interventions plus complexes et dans le cas de rupture nous vous prions de nous contacter. Dans le but de simplifier la recherche des endommagements et l'éventuelle substitution de ces parties, nous vous donnons une liste des parties de rechange et les dessins explosés avec les références pour chacune des parties nommées.

Les dessins explosés Fig 9-1 se réfèrent au module de cuisson T4 POLIS MC 18 mais les références sont aussi valables pour les autres versions.

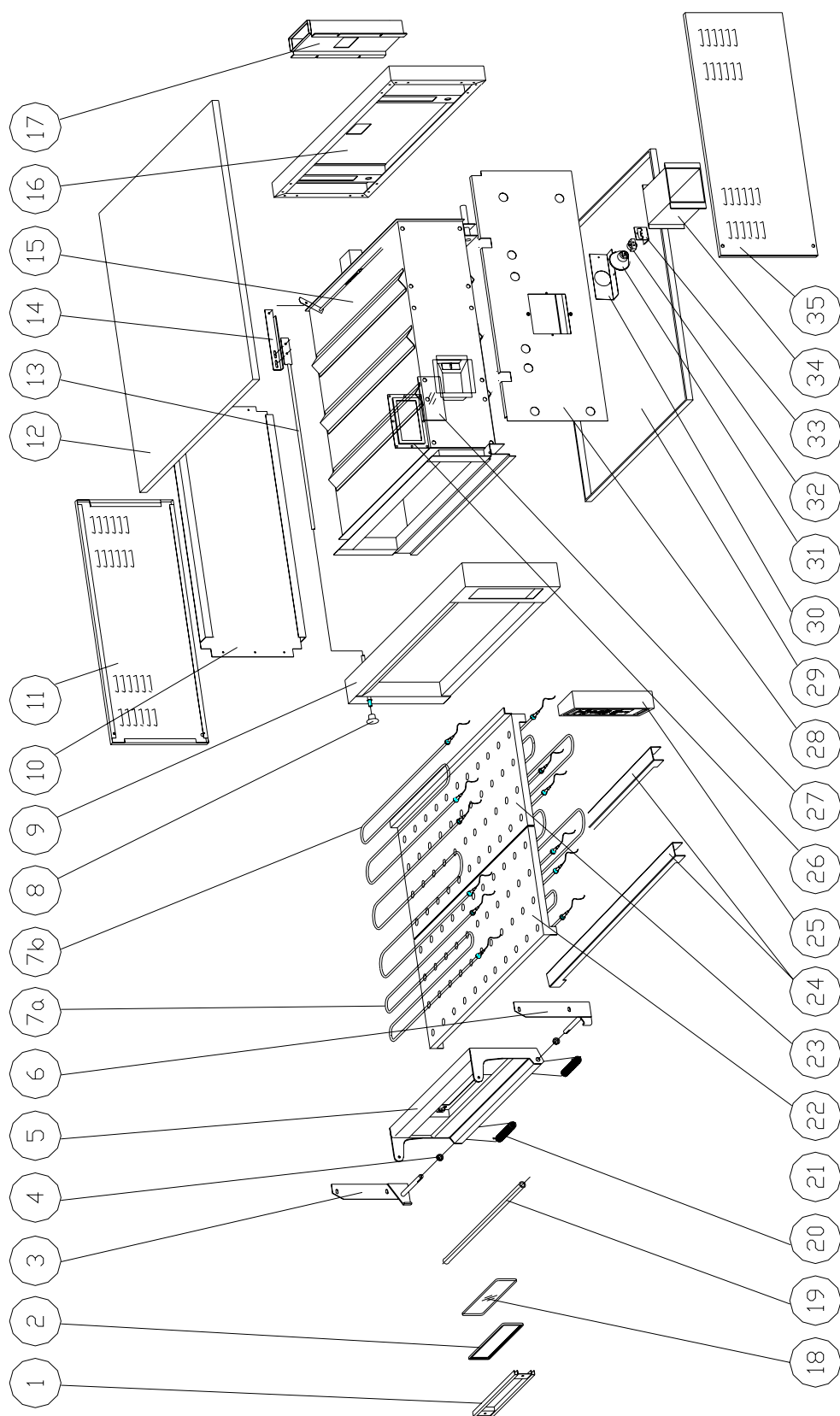


Fig.9-1 Dessin détaillé.

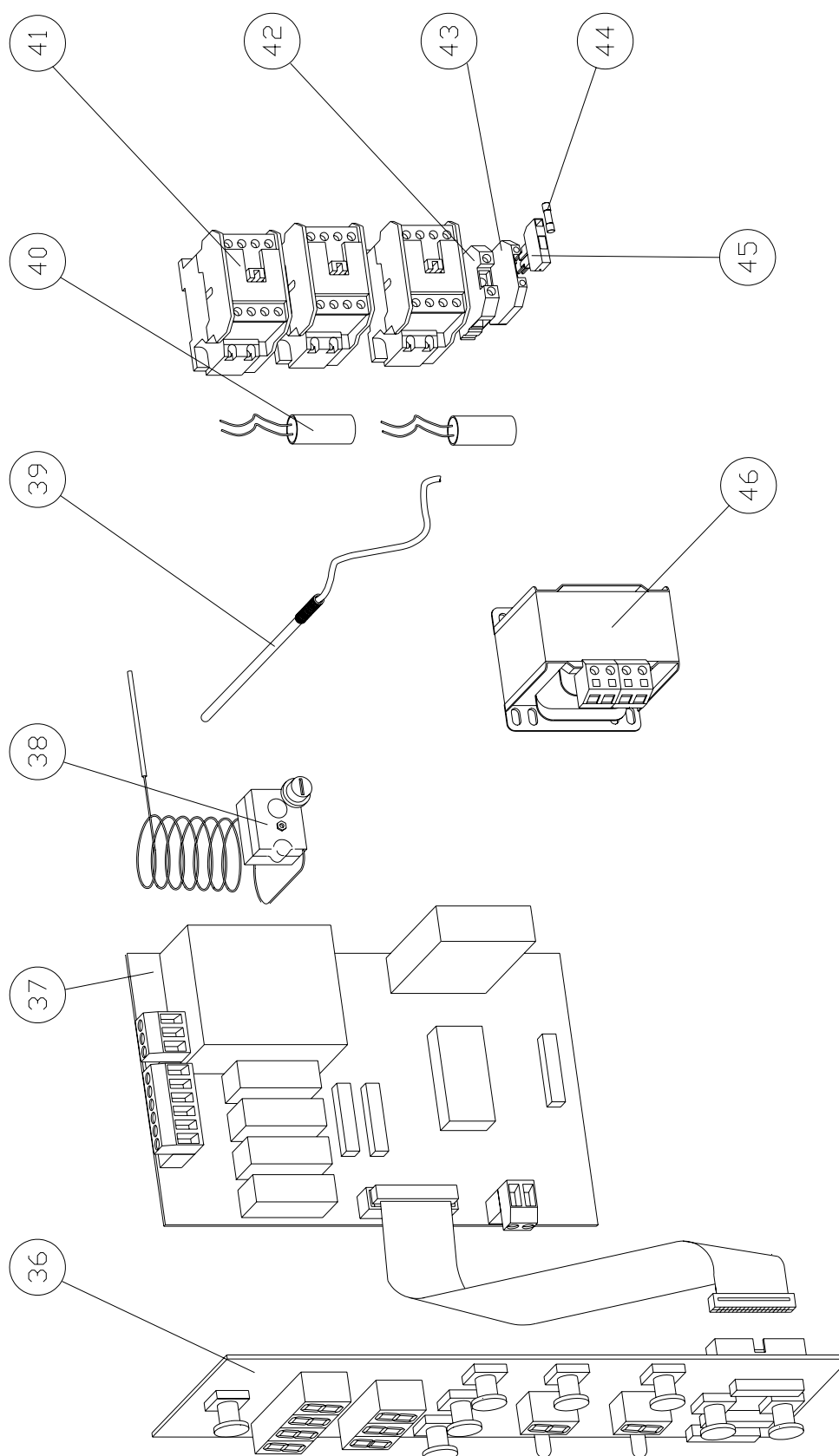


Fig. 9-2 Dessin détaillé

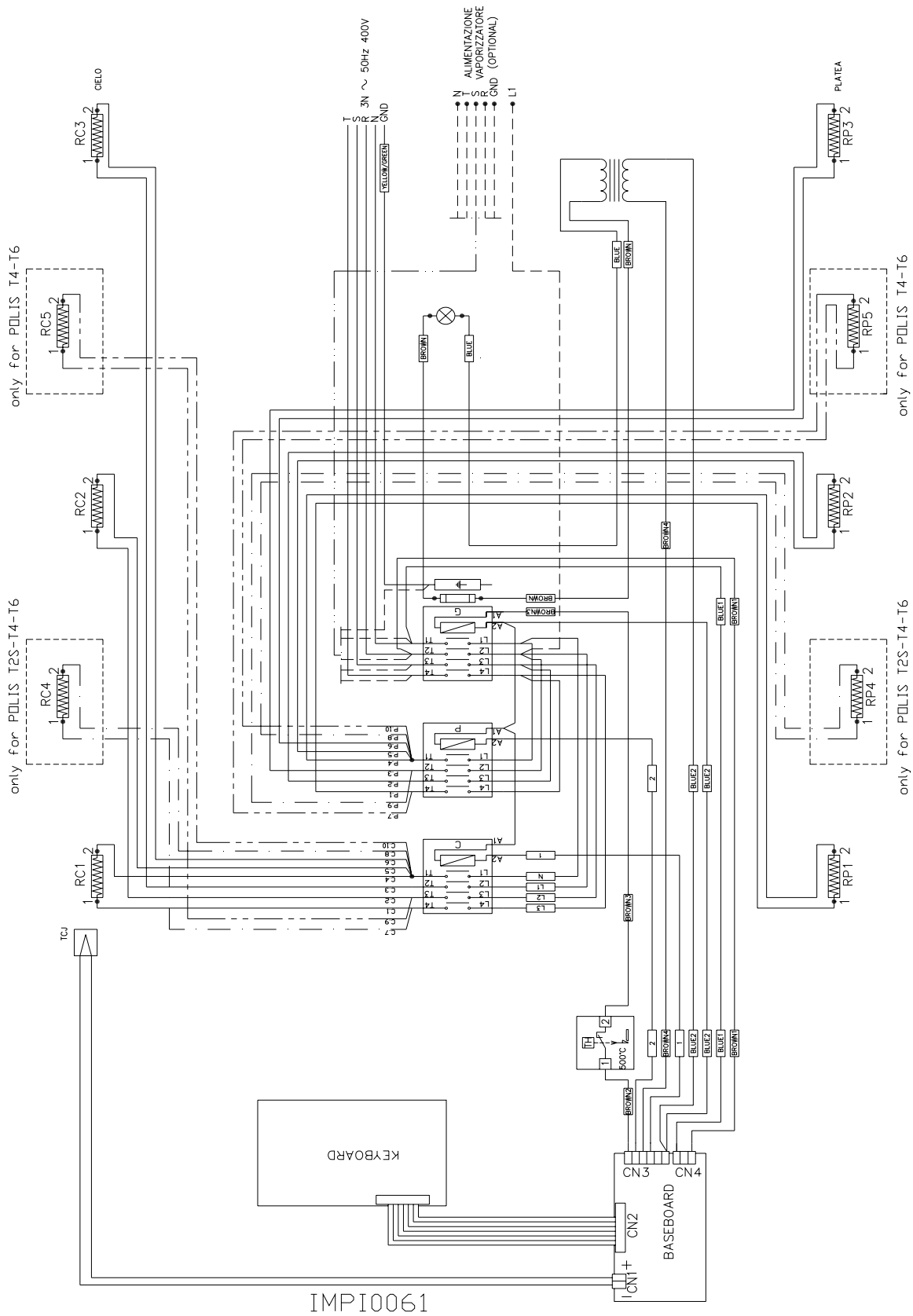


Fig.9.3.Schéma électrique à 400V 3-N

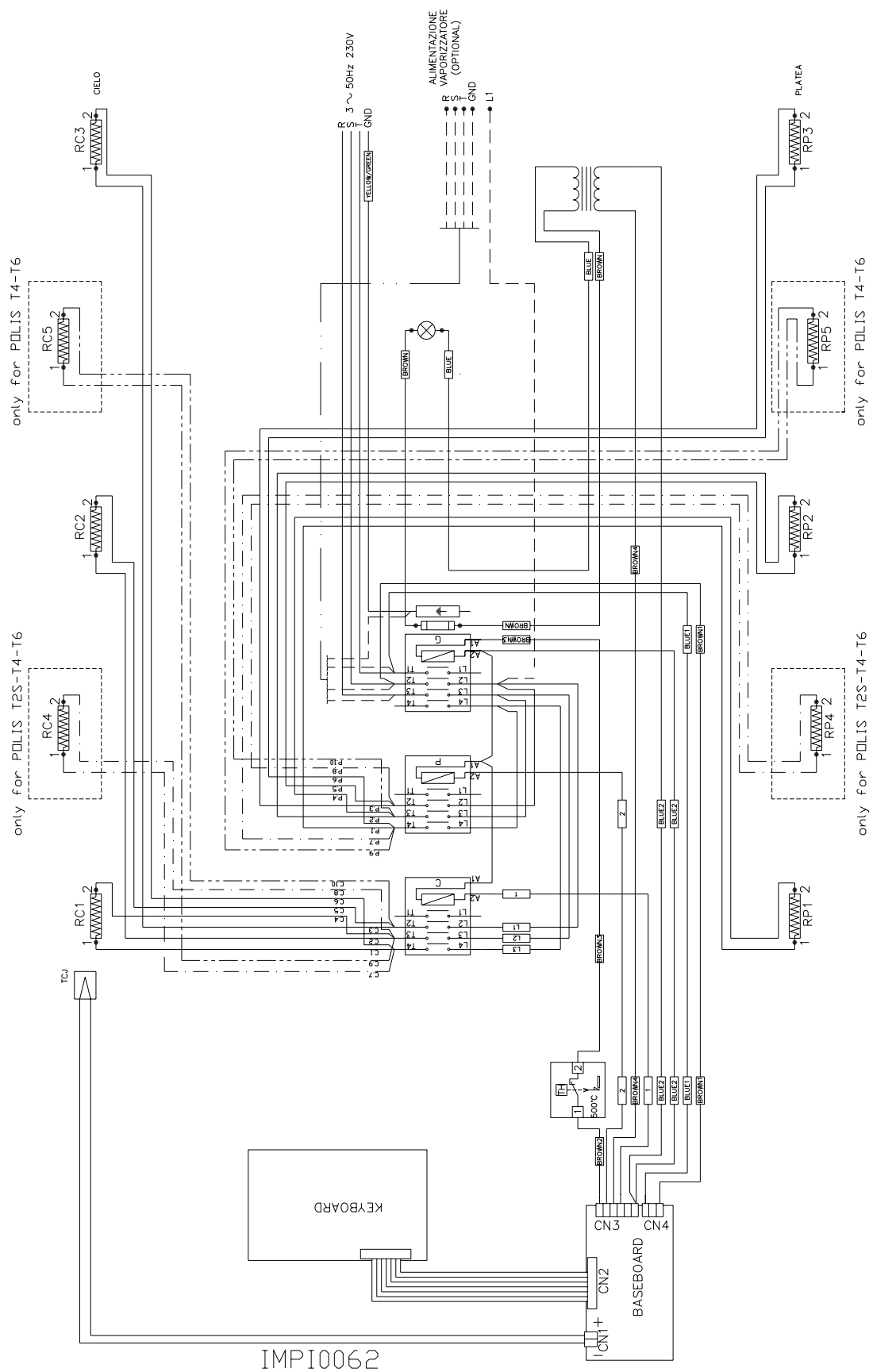


Fig.9.4 Schéma électrique à 230 V 3.

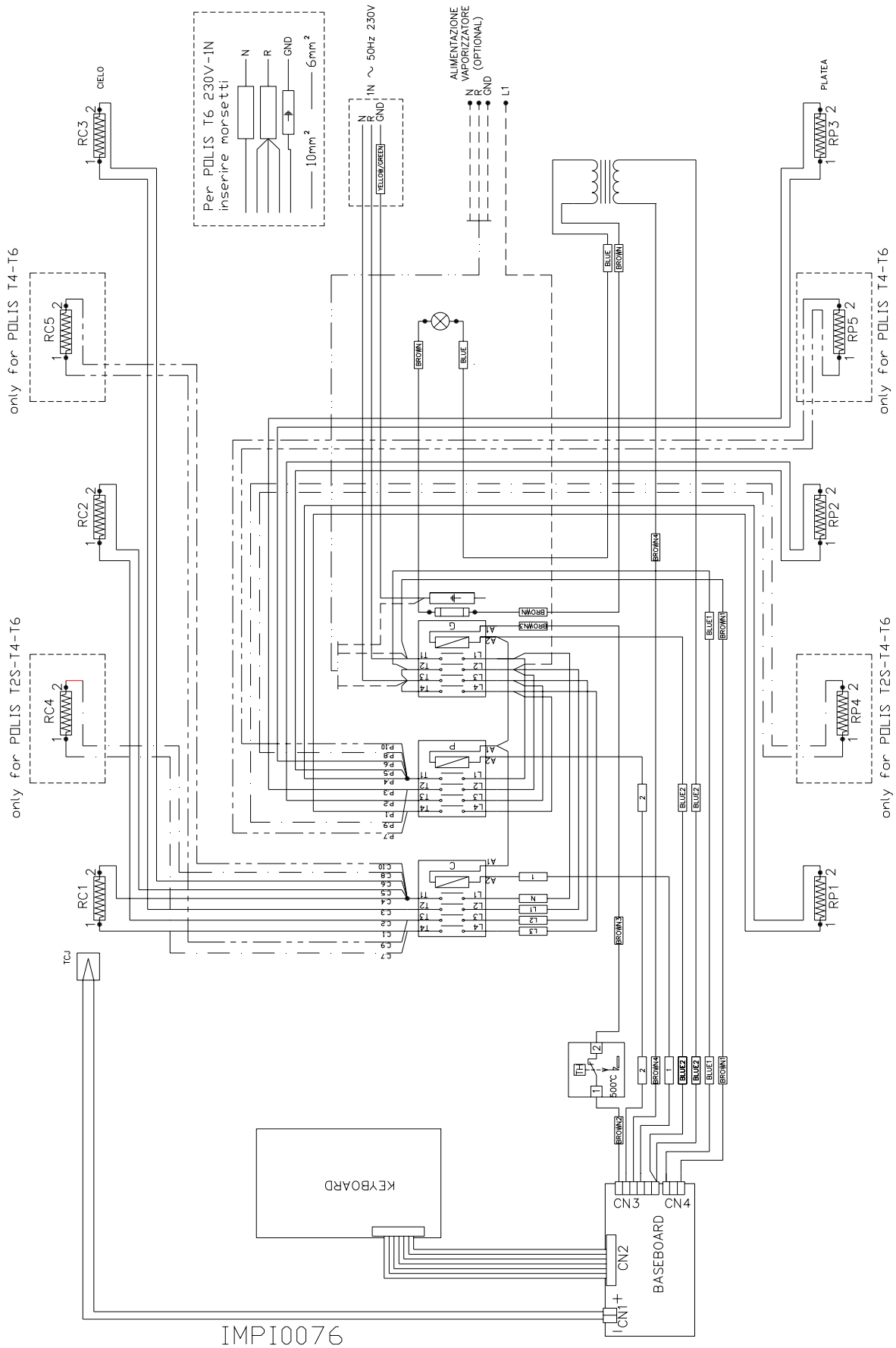


Fig.9.5 Schéma électrique à 230 V 1N

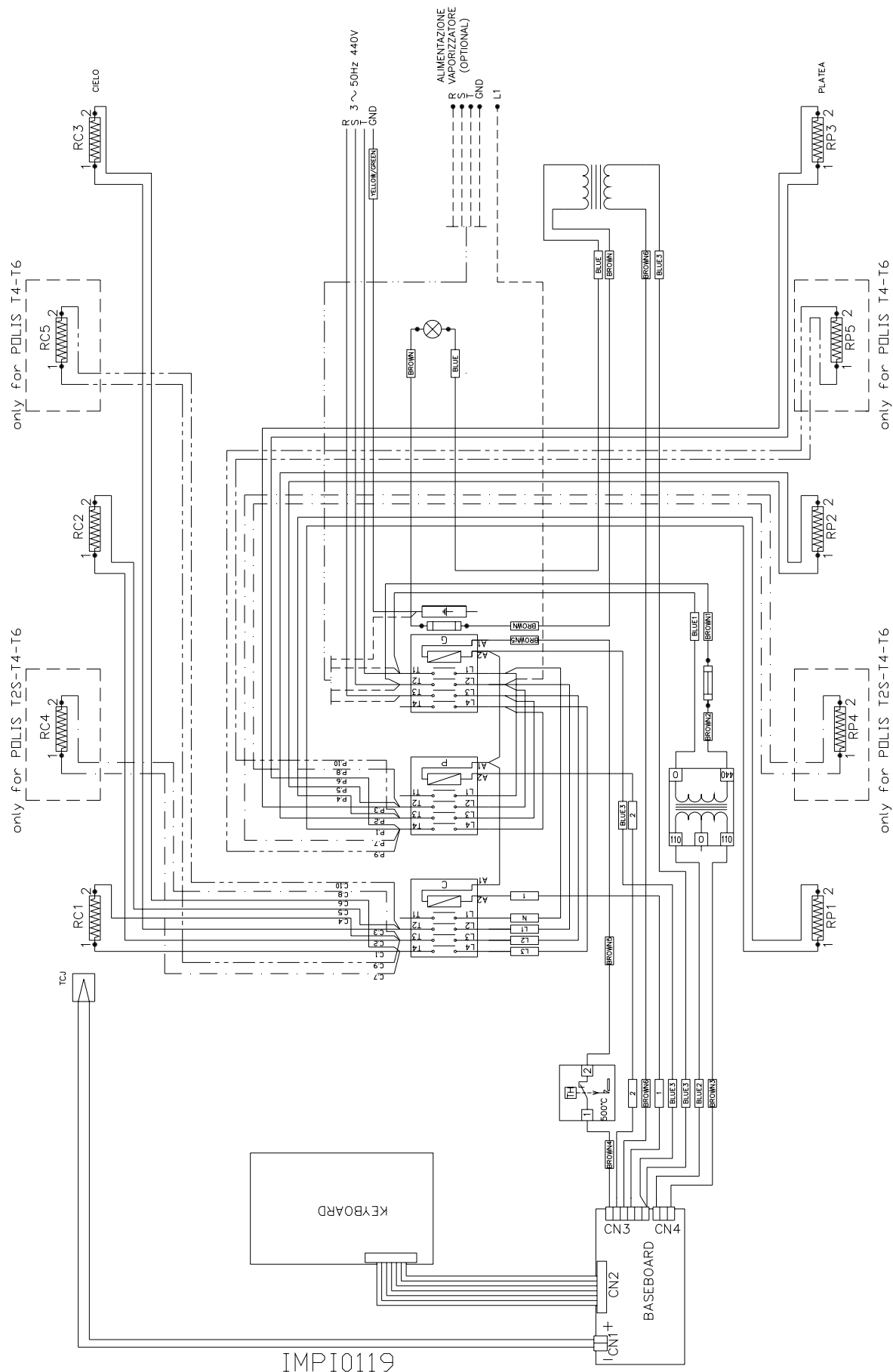


Fig.9.6 Schéma électrique à 440 V 3

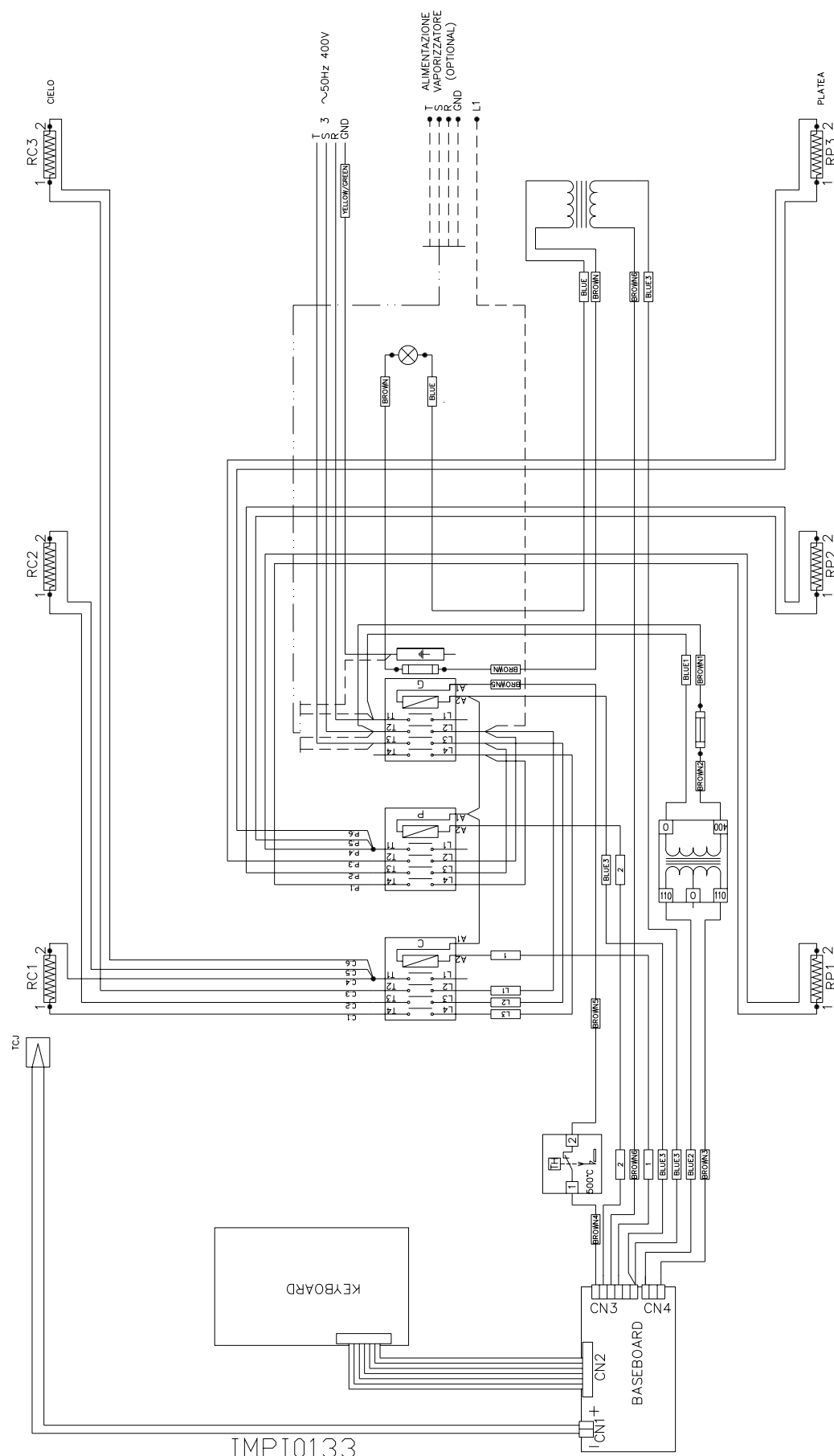


Fig.9.7 Schéma électrique à 400 V 3

MANUTENTION

N°	Description	Codes				
		T2 POLIS MC18	T2S POLIS MC18	T3 POLIS MC18	T4 POLIS MC18	T6 POLIS MC18
1	CADRE ARRET VITRE	CARP0110	CARP0545	CARP0111	CARP0110	CARP0111
2	GARNITION VITRE	GUAR0010	GUAR0010	GUAR0010	GUAR0010	GUAR0010
3	CHARNIERE SX	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206
4	BOITE D'ESSIEU	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
5	CORPS HUBLOT	PORT0162	PORT0183	PORT0164	PORT0162	PORT0164
6	CHARNIERE DX	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207
7a	RESISTANCE ANTERIEUR	RESI0068	RESI0035	RESI0069	RESI0068	RESI0069
7b	RESISTANCE POSTERIEUR	RESI0051	RESI0035	RESI0052	RESI0051	RESI0052
8	POMMEAU	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
9	CADRE DE FINITURE ANTERIEURE	FIAN0149	FIAN0232	FIAN0151	FIAN0149	FIAN0151
10	TABLEAU SUPERIEUR	CARP0486	CARP1096	CARP0486	CARP0488	CARP0488
11	TABLEAU LATERAL SX	FIAN0228	FIAN0235	FIAN0228	FIAN0230	FIAN0230
12	TABLEAU	CARP0506	CARP1098	CARP0507	CARP0508	CARP0509
13	BARRE DE COMMANDE PAPILLON	ASTA0007	ASTA0013	ASTA0007	ASTA0015	ASTA0015
14	REGISTRE COMMANDE PAPILLON	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
15	CORPS CHAMBRE	CAME0081	CAME0090	CAME0082	CAME0115	CAME0117
16	TABLEAU POSTERIEUR	FIAN0153	FIAN0233	FIAN0155	FIAN0153	FIAN0155
17	CHEMINEE	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046
18	VERRE	CRIS0025	CRIS0026	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
19	MANETTE	MANI0057	MANI0060	MANI0058	MANI0057	MANI0058
20	RESSORT DE RAPPEL PORTE SX	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009
21	RESSORT DE RAPPEL PORTE DX	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
22	PLAN DE CUISSON ANTERIEURE	PLAM0012	PLAM0024	PLAM0015	PLAM0012	PLAM0015
23	PLAN DE CUISSON POSTERIEURE	PLAM0013	PLAM0025	PLAM0016	PLAM0013	PLAM0016
24	RENFORT PLAN DE CUISSON	CARP1208		CARP1209	CARP1208	CARP1209
25	SUPPORT TABLEAU COMMANDES	CART0128	CART0128	CART0128	CART0128	CART0128
26	CADRE POUR LAMPE	CARP0046	CARP0046	CARP0046	CARP0046	CARP0046
27	VERRE LAMPE	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
28	TABLEAU	CARP0491	CARP1097	CARP0491	CARP1316	CARP1316
29	TABLEAU INFERIEUR	CARP0506	CARP1098	CARP0507	CARP0508	CARP0509
30	SUPPORT LAMPE	CARP0515	CARP0515	CARP0515	CARP0515	CARP0515
31	LAMPE	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
32	DOUILLE	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
33	ETRIER DOUILLE	CARP1275	CARP1275	CARP1275	CARP1275	CARP1275
34	COLLECTEUR REFROIDISSEMENT LAMPE	CARP0495	CARP1130	CARP0495	CARP0495	CARP0495
35	TABLEAU LATERAL DX	FIAN0224	FIAN0234	FIAN0224	FIAN0226	FIAN0226
36	TASTIERE	ELET0149	ELET0149	ELET0149	ELET0149	ELET0149
37	FICHE BASE	ELET0148	ELET0148	ELET0148	ELET0148	ELET0148
38	THERMOST.DE SURETE 500°C	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005
39	THERMOCOUPLE	TERM0020	TERM0020	TERM0020	TERM0020	TERM0020
40	FILTRE ANTI-BRUIIS	ELET0116	ELET0116	ELET0116	ELET0116	ELET0116
41	TELERUPTEUR 32 A	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002
		ELET0160	ELET0160	ELET0160	ELET0160	ELET0160
		ELET0432	ELET0432	ELET0432	ELET0432	ELET0432
42	SERRE- CABLE DE TERRE	ELET0053	ELET0053	ELET0053	ELET0053	ELET0053
43	SERRE- CABLE PORTE- FUSIBLE	ELET0058	ELET0058	ELET0058	ELET0058	ELET0058
44	FUSIBLE	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204
45	PORTE- FUSIBLE	ELET0040	ELET0040	ELET0040	ELET0040	ELET0040
46	TRASFORMATUR LAMPE	ELET0144	ELET0144	ELET0144	ELET0144	ELET0144

Tab.9.6.Liste des parties de rechange

MANUTENTION

N°	Description	Codes			
		T2 POLIS MC28	T3 POLIS MC28	T4 POLIS MC28	T6 POLIS MC28
1	CADRE ARRET VITRE	CARP0110	CARP0111	CARP0110	CARP0111
2	GARNITION VITRE	GUAR0010	GUAR0010	GUAR0010	GUAR0010
3	CHARNIERE SX	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206
4	BOITE D'ESSIEU	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
5	CORPS HUBLOT	PORT0162	PORT0164	PORT0162	PORT0164
6	CHARNIERE DX	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207
7a	RESISTANCE ANTERIEUR	RESI0068	RESI0069	RESI0068	RESI0069
7b	RESISTANCE POSTERIEUR	RESI0051	RESI0052	RESI0051	RESI0052
8	POMMEAU	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
9	CADRE DE FINITURE ANTERIEURE	FIAN0149	FIAN0151	FIAN0149	FIAN0151
10	TABLEAU	CARP0486	CARP0486	CARP0488	CARP0488
11	TABLEAU LATERAL SX	FIAN0229	FIAN0229	FIAN0231	FIAN0231
12	TABLEAU	CARP0506	CARP0507	CARP0508	CARP0509
13	BARRE DE COMMANDE PAPILLON	ASTA0007	ASTA0007	ASTA0015	ASTA0015
14	REGISTRE COMMANDE PAPILLON	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
15	CORPS CHAMBRE	CAME0085	CAME0086	CAME0116	CAME0118
16	TABLEAU POSTERIEUR	FIAN0153	FIAN0155	FIAN0153	FIAN0155
17	CHEMINEE	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046
18	VERRE	CRIS0025	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
19	MANETTE	MANI0057	MANI0058	MANI0057	MANI0058
20	RESSORT DE RAPPEL PORTE SX	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009
21	RESSORT DE RAPPEL PORTE DX	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
22	PLAN DE CUISSON ANTERIEURE	PLAM0012	PLAM0015	PLAM0012	PLAM0015
23	PLAN DE CUISSON POSTERIEURE	PLAM0013	PLAM0016	PLAM0013	PLAM0016
24	RENFORT PLAN DE CUISSON	CARP1208	CARP1209	CARP1208	CARP1209
25	SUPPORT TABLEAU COMMANDES	CART0129	CART0129	CART0129	CART0129
26	CADRE POUR LAMPE	CARP0046	CARP0046	CARP0046	CARP0046
27	VERRE LAMPE	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
28	TABLEAU	CARP0771	CARP0771	CARP1317	CARP1317
29	TABLEAU INFERIEUR	CARP0506	CARP0507	CARP0508	CARP0509
30	SUPPORT LAMPE	CARP0515	CARP0515	CARP0515	CARP0515
31	LAMPE	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
32	DOUILLE	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
33	ETRIER DOUILLE	CARP1275	CARP1275	CARP1275	CARP1275
34	COLLECTEUR REFROIDISSEMENT LAMPE	CARP0495	CARP0495	CARP0495	CARP0495
35	TABLEAU LATERAL DX	FIAN0225	FIAN0225	FIAN0227	FIAN0227
36	TASTIERE	ELET0149	ELET0149	ELET0149	ELET0149
37	FICHE BASE	ELET0148	ELET0148	ELET0148	ELET0148
38	THERMOST.DE SURETE 500°C	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005
39	THERMOCOUPLE	TERM0020	TERM0020	TERM0020	TERM0020
40	FILTRE ANTI-BRUIITS	ELET0116	ELET0116	ELET0116	ELET0116
41	TELERUPTEUR 32 A	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002
		ELET0160	ELET0160	ELET0160	ELET0160
		ELET0432	ELET0432	ELET0432	ELET0432
42	SERRE- CABLE DE TERRE	ELET0053	ELET0053	ELET0053	ELET0053
43	SERRE- CABLE PORTE- FUSIBLE	ELET0058	ELET0058	ELET0058	ELET0058
44	FUSIBLE	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204
45	PORTE- FUSIBLE	ELET0040	ELET0040	ELET0040	ELET0040
46	TRASFORMATEUR LAMPE	ELET0144	ELET0144	ELET0144	ELET0144

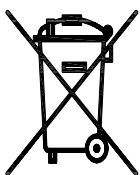
Tab.9.7.liste des parties de rechange

11. MISE HORS-SERVICE ET DEMOLITION

Avant de procéder à la mise hors service déconnecter le branchement électrique et les éventuelles autres connexions. Procéder ensuite au déplacement des modules. Pour cela utiliser les moyens adaptés à cet effet comme: les chariots élévateurs, les palans etc... en considérant la position du barycentre (5-2) indiquée dans le chapitre INSTALLATION (5).

Les fours sont composés des matériaux suivants: acier inox, lanière vernissée, lamier aluminée, verre, matériel en céramique, laine de roche et parties électriques.

En cas de démolition, faire la subdivision différenciée selon les normes en vigueur dans le lieu où le démantèlement est effectué. Ne pas décharger n'importe où. Respecter l'environnement.



Collecte séparée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Les réglementations locales peuvent permettre la collecte séparée dans des déchetteries municipales.