rév.3/2021

MANUEL D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE

FOURS ÉLECTRIQUES

TK – TEKNO – EURO – CL – PAST FOOD

directives 73/23-89/336-93/68

AVANT-PROPOS

Les instructions nécessaires pour l'emploi et les normes de sécurité à adopter pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil, sont contenues dans ce manuel. Ce manuel doit être remis aux personnes préposées à l'emploi de la machine et à sa maintenance.

SOMMAIRE

CHAP. 1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES
1.1 Avant-propos
1.2 Objectif du manuel
1.3 Garantie
1.4 Identification de la machine
1.5 Postes de travail

CHAP. 2 - NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'EMPLOI DE L'APPAREIL
2.1 Normes de sécurité

CHAP. 3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
3.1 Caractéristiques techniques
3.2 Domaine d'utilisation prévu par le fabricant
3.3 Données techniques

CHAP. 4 - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT
4.1 Instructions pour une bonne installation
4.1.1 Déchargement et manutention du four
4.1.2 Conditions environnementales pour le fonctionnement
4.2 Mises en garde pour une bonne installation
4.2.1 Branchement électrique
4.2.2 Raccordement générateur de vapeur
4.3 Description des commandes
*4.3.1 Four type **TEKNO 1** électromécanique*
*4.3.2 Four type **TEKNO/TK 1** numérique*
*4.3.3 Four type **TK 1** électromécanique*
*4.3.4 Four type **TEKNO 2** électromécanique*
*4.3.5 Four type **TEKNO/TK 2** numérique*
*4.3.6 Four type **TK 2** électromécanique*
*4.3.7 Four type **EURO/CL/PAST FOOD** électromécanique*
*4.3.8 Four type **EURO/CL/PAST FOOD** numérique*
*4.4 Emploi du four électromécanique **TEKNO/TK***
*4.5 Emploi du four numérique **TEKNO/TK***
4.5.1 Description des touches EK 340
4.5.2 Réglage de la température
4.5.3 Réglage de la puissance débitée
*4.6 Emploi du four électromécanique **EURO/CL/PAST FOOD***

CHAP. 5 - MAINTENANCE
5.1 Maintenance ordinaire
5.5.1 Nettoyage du four
5.1.2 Transport et déplacement du four
5.2 Maintenance extraordinaire

CHAP. 1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Avant-propos

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos fours.
Cet appareil a été fabriqué en exploitant les dernières découvertes technologiques afin de garantir une longue durée dans le temps et d'obtenir toujours un rendement maximal pendant l'utilisation normale.
Une attention particulière a été accordée dans la conception de la machine conformément aux règlementations européennes sur la sécurité et pour pouvoir apposer le marquage CE.
En suivant les conseils donnés dans ce manuel, le four que vous avez acheté sera conservé en parfait état de fonctionnement en valorisant ainsi le capital investi dans l'achat.

1.2 Objectif du manuel

Ce manuel fournit des informations concernant l'emploi et la maintenance des fours électriques pour pizzas de la série TEKNO et dérivés et a pour but d'offrir un guide pour l'emploi correct et fiable de la machine, et pour sa maintenance rationnelle.
Chaque four est accompagné d'une copie de ce manuel.
Pour apprendre rapidement à utiliser le four, il faut LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL TECHNIQUE DÉS LE PREMIER ALLUMAGE.
Ce four a été conçu pour la cuisson d'aliments et en particulier de pizzas ; tout autre emploi est à considérer comme impropre et interdit puisqu'il est dangereux.
Le bon fonctionnement de la machine dépend en grande partie d'une maintenance correcte et régulière ; les informations fournies dans ce manuel sont les opérations minimes nécessaires pour garantir l'emploi du four en toute sécurité.
En fonction de l'amélioration technique constante et des réglementations en vigueur, le four pourrait montrer des détails différents de ceux mis en évidence dans cet opuscule, toutefois, sans que les informations essentielles illustrées perdent de leur efficacité.
D'éventuelles modifications apparaîtront dans l'édition suivante de ce manuel.
Grâce à la ductilité du type de fabrication du four, cet outil de travail est en mesure de satisfaire la clientèle la plus exigeante.

ATTENTION ! La société décline toute responsabilité suite à des dommages provoqués par un usage impropre de la machine et se réserve de poursuivre par voie légale toute personne qui apporterait des modifications non autorisées.

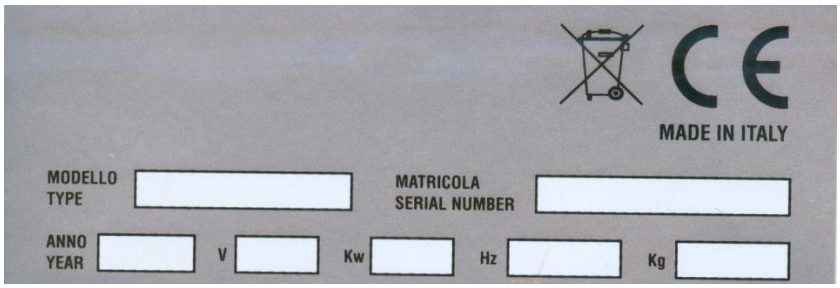
1.3 Garantie

La garantie a une durée de 12 mois à compter de la livraison et est limitée uniquement au remplacement de la pièce présentant éventuellement un dysfonctionnement ou étant en panne dû à un défaut de fabrication. Les éventuelles ruptures ou défectuosités dues au transport effectué par des tiers, à des erreurs d'installation et de maintenance, au mauvais emploi ou à de la négligence et à des altérations effectuées par un personnel non autorisé, ne sont pas couvertes.
Les vitres, les capots, les ampoules, les plans réfractaires et tout ce qui est lié à l'usure normale du four, sont exclus de la garantie.
La garantie déchoit si l'acheteur n'est pas en règle dans les paiements ou pour les produits éventuellement réparés, modifiés, démontés sans autorisation écrite de l'entreprise.

Pour recevoir le plus rapidement possible une intervention d'assistance, il est conseillé de faire parvenir par écrit, toutes les informations liées à la panne et toute autre information utile, au service technique de l'entreprise, afin d'évaluer l'ampleur de l'intervention.

1.4 Identification de la machine

Le four est identifié à travers une plaque qui indique le modèle, l'année de fabrication, le numéro de série, le marquage CE de conformité et d'autres informations nécessaires pour assurer un bon emploi de l'appareil.
Elle est placée dans le tableau arrière.
D'autres informations concernant la fabrication de la machine peuvent être obtenues en lisant la déclaration de conformité aux normes de sécurité annexée à ce manuel.



1.5 Postes de travail
Les appareils doivent être programmés par l'opérateur à travers le tableau de commandes qui est situé sur la droite du four à l'avant.
À travers l'interprétation des données qui peuvent être lues dans l'instrumentation de contrôle, il est possible de garder sous contrôle le processus de cuisson.

CHAP. 2 - NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'EMPLOI DE L'APPAREIL

2.1 Normes de sécurité

- Ces mises en garde ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres, nous vous prions de lire attentivement le manuel avant d'installer le four.
- Cet appareil a été conçu et fabriqué pour être employé par des personnes adultes et responsables ; éviter que les enfants jouent avec celui-ci.
- Toute modification apportée à l'installation électrique existante qui serait nécessaire pour l'installation et toute intervention de maintenance devront être effectuées par un personnel expérimenté et autorisé.
- Les fours restent chauds pendant longtemps après leur extinction : éviter de toucher et de faire toucher les parties chaudes et d'approcher des objets, en particulier s'ils sont inflammables, des parois ; toujours utiliser des protections adéquates pour introduire et retirer les éléments du four.

- Pendant la cuisson des aliments, toujours surveiller le four et éteindre l'appareil si des anomalies sont constatées au cours du processus.
- Débrancher la machine du réseau en éteignant l'interrupteur général et en retirant la prise de courant avant d'effectuer toute intervention de nettoyage et de maintenance ou de modification aux appareils du four.
- Pour des raisons de sécurité et d'hygiène, cet appareil doit être maintenu toujours propre ; faire particulièrement attention à retirer tout résidu de graisse ou d'aliment dans la chambre ; faire attention à ne pas griffer le revêtement de la chambre ; nettoyer l'extérieur avec de l'eau et du savon en faisant attention à l'ensemble des composants électriques et l'intérieur du four avec des produits spécifiques pour le four ; ne pas employer des acides ou des substances agressives.
- Faire attention à ne mouiller le verre trempé de la porte lorsqu'il est encore chaud puisqu'il pourrait se briser.
- Ne pas revêtir les parois de la chambre avec du papier sulfurisé ou du papier aluminium.
- Ne pas altérer les dispositifs de sécurité dont le four est équipé.
- Les opérations décrites dans ce manuel sont les seules que l'utilisateur est autorisé à effectuer personnellement.
- Le four doit être positionné sur une surface plane à au moins 10 cm des murs de la pièce pour assurer une bonne aération
- Le four est équipé d'un évacuateur des fumées. Celui-ci doit être relié à un conduit de fumée et équipé d'un purgeur de vapeur d'eau placé de façon à ce que l'eau ne puisse accéder à l'intérieur du four.
- Faire attention à ce qu'il n'y ait aucun appareil électrique qui puisse gêner le champ électromagnétique produit par le four, à proximité de celui-ci.
- Conserver minutieusement ce livret et en cas de revente du four, il devra être remis à l'acheteur.
- Pour d'éventuelles réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales ; en cas de besoin, contacter le centre d'assistance.
- Le non-respect des indications ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.
- Lors de la livraison, il est conseillé de contrôler l'intégrité et la qualité de l'appareil.
- Respecter les branchements, les lois de la construction et les réglementations anti-incendie locales.

CHAP. 3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Caractéristiques techniques

Le four a été fabriqué avec des tôles traitées pour être utilisées à hautes températures, un plan de cuisson en matériau réfractaire et un bâti isolé avec de la fibre et de la laine de roche.

Le groupe de chauffage est constitué de deux ensembles de résistances électriques situées une dans le ciel et une dans le plateau du four à commande indépendante.

Les fours de la série TEKNO et TK à contrôle électromécanique et numérique permettent de régler le processus de cuisson respectivement grâce à un thermostat (pour la version électromécanique) et au groupe de contrôle EK 340 (pour la version numérique) ; ce dernier, notamment, permet de sélectionner la puissance à envoyer aux résistances selon le besoin d'utilisation, permettant ainsi une économie d'énergie considérable.

Dans les fours de la série CL, EURO et PAST FOOD, le processus de cuisson est réglé par un thermorégulateur pour les types électromécanique et par la carte de réglage CT1IT0010100 pour les types à contrôle numérique.

Compte tenu de l'utilisation particulière, les instruments de réglage ont été conçus en accordant une attention particulière aux besoins de l'utilisateur qui, par des simples manœuvres, peut configurer l'instrument selon ses propres nécessités.

Grâce à un avertisseur sonore, disponible dans le groupe EK 340 et dans la carte de réglage CT1IT0010100, l'opérateur peut être averti de l'existence d'éventuelles anomalies de fonctionnement ; il est toutefois conseillé de surveiller le processus de cuisson.

La vision au sein de la chambre de cuisson est possible grâce à l'éclairage interne constitué d'une ampoule blindée résistante à la chaleur.

3.2 Domaine d'utilisation prévu par le fabricant

Les fours électriques décrits dans ce manuel ont été fabriqués exclusivement pour la cuisson de **pizzas, produits de pâtisserie et rôtisserie et d'autres produits destinés à l'alimentation.**

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.

La société défie toute personne de faire un usage impropre du four et décline toute responsabilité suite à des dommages provoqués par ces comportements.
Cet appareil a été fabriqué conformément aux normes techniques et aux directives de secteur.

3.3 Données techniques

Les données générales des différents modèles de fours sont indiquées ci-dessous.

TK	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C	Ø 33 cm	60x40 cm
TK A1 I/R	15	66	66	43	91	84	76	400/3/50-60	4,5	2,8	7	0/450	4	1
TK A2 I/R	15+15	66	66	70	91	84	122	400/3/50-60	9	4,5	14	0/450	4+4	1+1
TK B1 I/R	15	66	99	43	91	117	109	400/3/50-60	6,5	3,8	10	0/450	6	2
TK B2 I/R	15+15	66	99	70	91	117	162	400/3/50-60	13	6,5	20	0/450	6+6	2+2
TK C1 I/R	15	99	99	43	124	117	120	400/3/50-60	9,6	4,8	15	0/450	9	2
TK C2 I/R	15+15	99	99	70	124	117	190	400/3/50-60	19	9,5	30	0/450	9+9	2+2
TK D1 I/R	15	99	66	43	124	94	110	400/3/50 60	6,5	3,8	10	0/450	6	2
TK D2 I/R	15+15	99	66	70	124	94	165	400/3/50 60	13	6,5	20	0/450	6+6	2+2

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / **R** = Frontale Rustico - Country Style Front

TEKNO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW/h	Med. kW/h	Ampere	°C	Ø 30/35 cm	60x40 cm
T1A I/R	15	61	62	46	85	95	76	400/3/50-60	4	2	6	0/450	4 Ø 30	1
T1B I/R	15	61	92	46	85	125	110	400/3/50-60	6	3	9	0/450	6 Ø 30	2
T2A I/R	15+15	61	62	70	85	95	120	400/3/50-60	8	4	12	0/450	4+4 Ø 30	1+1
T2B I/R	15+15	61	92	70	85	125	160	400/3/50-60	12	6	19	0/450	6+6 Ø 30	2+2
T2C I/R	15+15	70	105	70	94	138	190	400/3/50-60	16	8	25	0/450	6+6 Ø 35	2+2
T2E I	15+15	105	70	70	129	103	190	400/3/50-60	18	9	27	0/450	6+6 Ø 35	2+2
T2F I	15+15	105	105	70	129	139	220	400/3/50-60	21	10,5	32	0/450	9+9 Ø 35	4+4

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / **R** = Frontale Rustico - Country Style Front

EURO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C	Ø 30/35 cm	60x40 cm
EC6 I/R	17	123	63	40	162	96	200	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	8 Ø 30	3
EC8 I/R	17	93	63	40	132	96	176	400/3/50-60	7,3	3,8	12	0/450	6 Ø 30	2
EC9 I/R	17	93	93	40	132	126	200	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	9 Ø 30	2
EC12 I/R	17	123	93	40	162	126	260	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	12 Ø 30	4
EC70 I	17	105	70	40	144	100	205	400/3/50-60	7,2	3,6	11	0/450	6 Ø 35	2
EC105 I	17	105	105	40	144	135	235	400/3/50-60	11	5,5	16	0/450	9 Ø 35	4
ES6 I/R	17	123	63	40	162	96	165	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	8 Ø 30	3
ES9 I/R	17	93	93	40	132	126	165	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	9 Ø 30	2
ES12 I/R	17	123	93	40	162	126	220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	12 Ø 30	4

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / **R** = Frontale Rustico - Country Style Front

CL	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C	Ø 30 cm	60x40 cm
LCB I/R	17	60	90	40	100	126	175	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	6	2
LCC I/R	17	60	120	40	100	156	200	400/3/50-60	8,5	4,5	13	0/450	8	3
LSB I/R	17	60	90	40	100	126	145	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	6	2
LSC I/R	17	60	120	40	100	156	165	400/3/50-60	8,5	4,5	13	0/450	8	3

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / **R** = Frontale Rustico - Country Style Front

PAST FOOD	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C	60x40 cm
PFA	17	60	80	43	100	116	140	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	2
PFB	17	60	120	43	100	156	175	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	3
PFC	17	80	120	43	120	156	190	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	4
PFD	27	60	80	53	100	116	170	400/3/50 60	6,2	3,5	11	0/450	2
PFE	27	60	120	53	100	156	205	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	3
PFF	27	80	120	53	120	156	220	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	4

Les fours de la série TEKNO et TK peuvent être proposés sur un chevalet comme sur une chambre de levage en deux typologies, avec un four ou deux fours superposés.

Les fours de la série CL, EURO et PAST FOOD peuvent être installés superposés, aussi bien sur un chevalet que sur une cellule de levage.

CHAP. 4 - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

4.1 Instructions pour une bonne installation

Avant d'installer le four, lire attentivement le chapitre 2 concernant les mises en garde.

4.1.1 Déchargement et manutention du four

Pour manutentionner le four, utiliser des dispositifs mécaniques.

Le four est livré sur une palette en bois emballé dans du carton et du film en plastique transparent, faire attention à positionner le dispositif mécanique au niveau des points indiqués afin de pouvoir procéder au transport en toute sécurité.
Si le four doit être transporté au moyen de dispositifs de levage (grue, pont roulant), utiliser des dispositifs auxiliaires adaptés à supporter le poids du four et équipés des dispositifs de sécurité.
Faire attention à bien placer les dispositifs auxiliaires dans les points de levage appropriés.

4.1.2 Conditions environnementales pour le fonctionnement

Le four devra être positionné dans un milieu fermé. La température ambiante devra être comprise entre 6°C et 40°C et l'humidité relative ne devra pas dépasser les 90 %.

4.2 Mises en garde pour une bonne installation

ATTENTION : Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

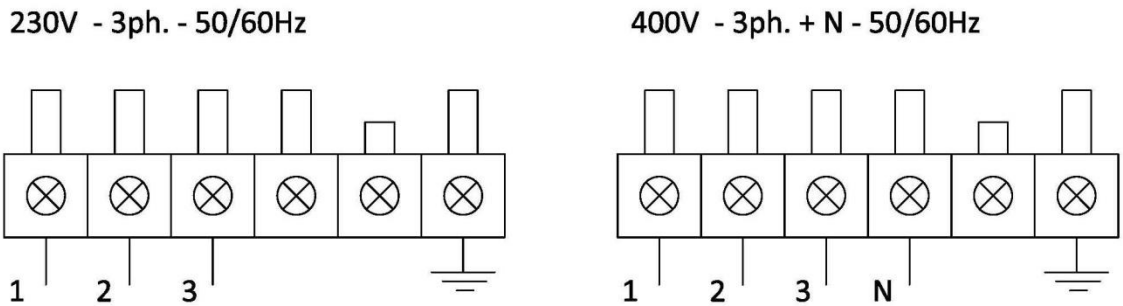
- Positionner le four sur une surface plane à une distance appropriée (voir chap. 2), prévoir un espace suffisant pour manutentionner le four pour les interventions de maintenance.
- Contrôler que les valeurs de la tension d'alimentation du four de l'installation du client soient conformes aux valeurs reportées sur la plaque du four.
- S'assurer qu'une ligne de terre soit présente sur l'installation du client et qu'elle réponde aux normes légales en vigueur ; s'il est nécessaire de changer le voltage d'alimentation, s'en tenir aux informations fournies dans le schéma de l'installation électrique annexé à ce manuel.
- Retirer la protection des bornes et brancher la plaque à bornes et le cordon d'alimentation.
- Équiper l'installation du client d'un interrupteur général adapté à la puissance absorbée ; si plusieurs fours sont branchés en série, se référer à la puissance sommée de toutes les puissances indiquées sur la plaque de chaque four.
- Raccorder le trou d'évacuation des fumées à un conduit de fumée et s'assurer que ce dernier ait un tirage approprié ; raccorder un purgeur de vapeur d'eau de façon à ce que l'eau ne puisse accéder à l'intérieur du four.

La société décline toute responsabilité en cas de non-respect de toutes les normes de sécurité reportées, lors de la phase d'installation.

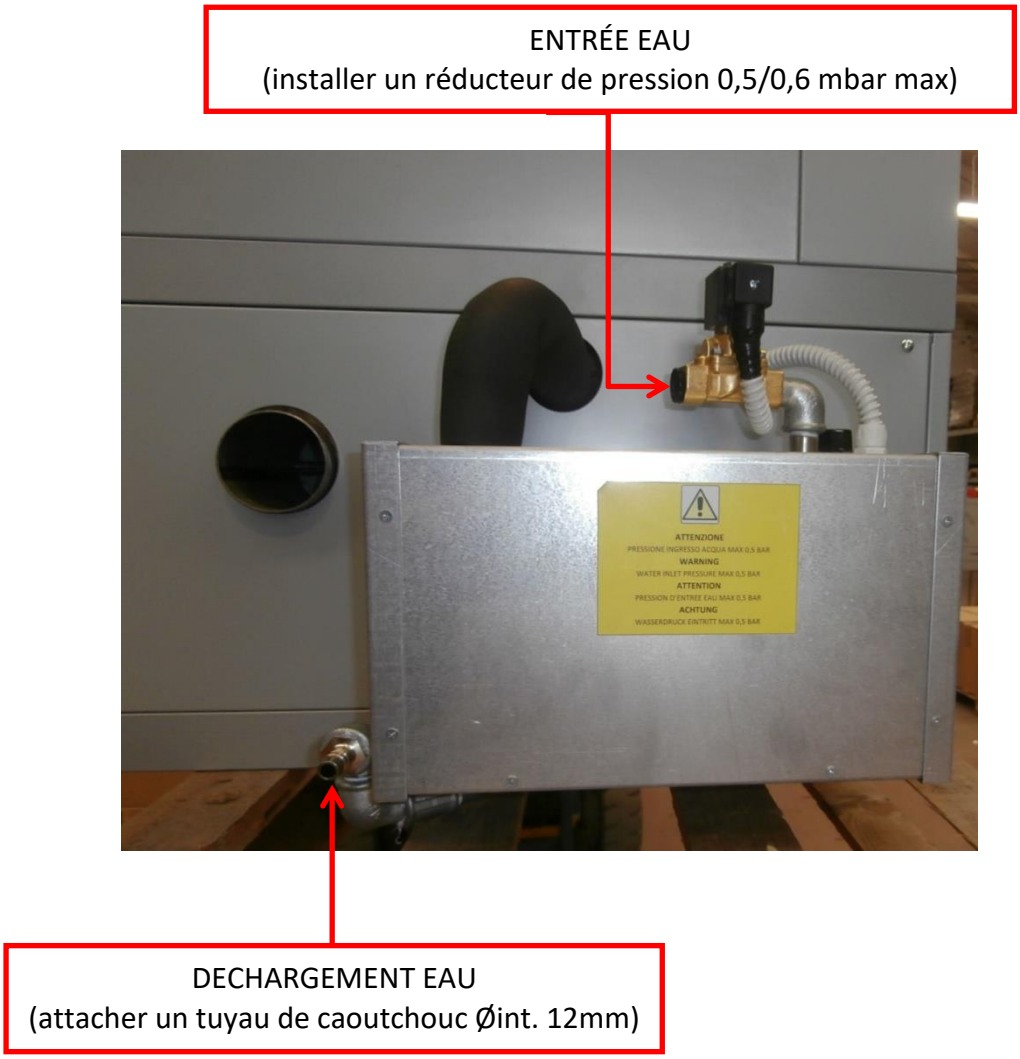
ATTENTION : Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

4.2.1 Branchement électrique

S'assurer que l'interrupteur général de l'installation du client soit sur OFF (débranché) et que la tension d'alimentation soit la même que celle déclarée par le fabricant.
Brancher chaque chambre de cuisson à un interrupteur général quadripolaire conforme aux données reportées dans le tableau et à la réglementation du pays de référence.
Pour accéder aux bornes, dévisser et enlever le petit panneau de protection du bornier situé dans le panneau arrière du four. Le produit n'est pas équipé d'un fil d'alimentation : utiliser un câble en caoutchouc dont la section est adaptée à l'absorption déclarée et la classe d'isolement est supérieure ou égale à H07RN-F ; brancher le câble susdit aux bornes comme représenté sur la figure ci-dessous et comme décrit dans le schéma électrique annexé. Vérifier le bon fonctionnement de l'installation de terre du client.

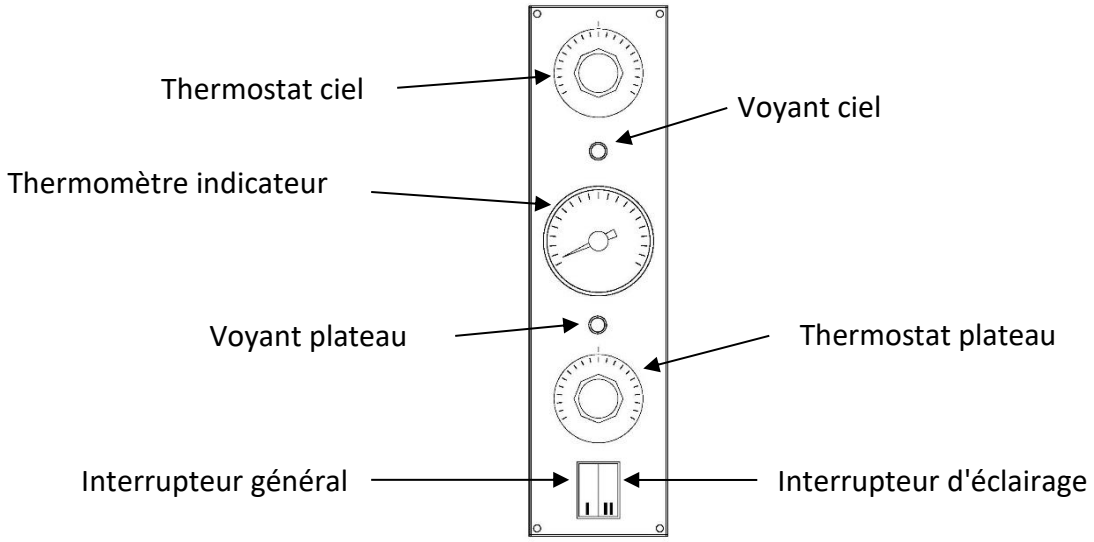


4.2.2 Raccordement générateur de vapeur

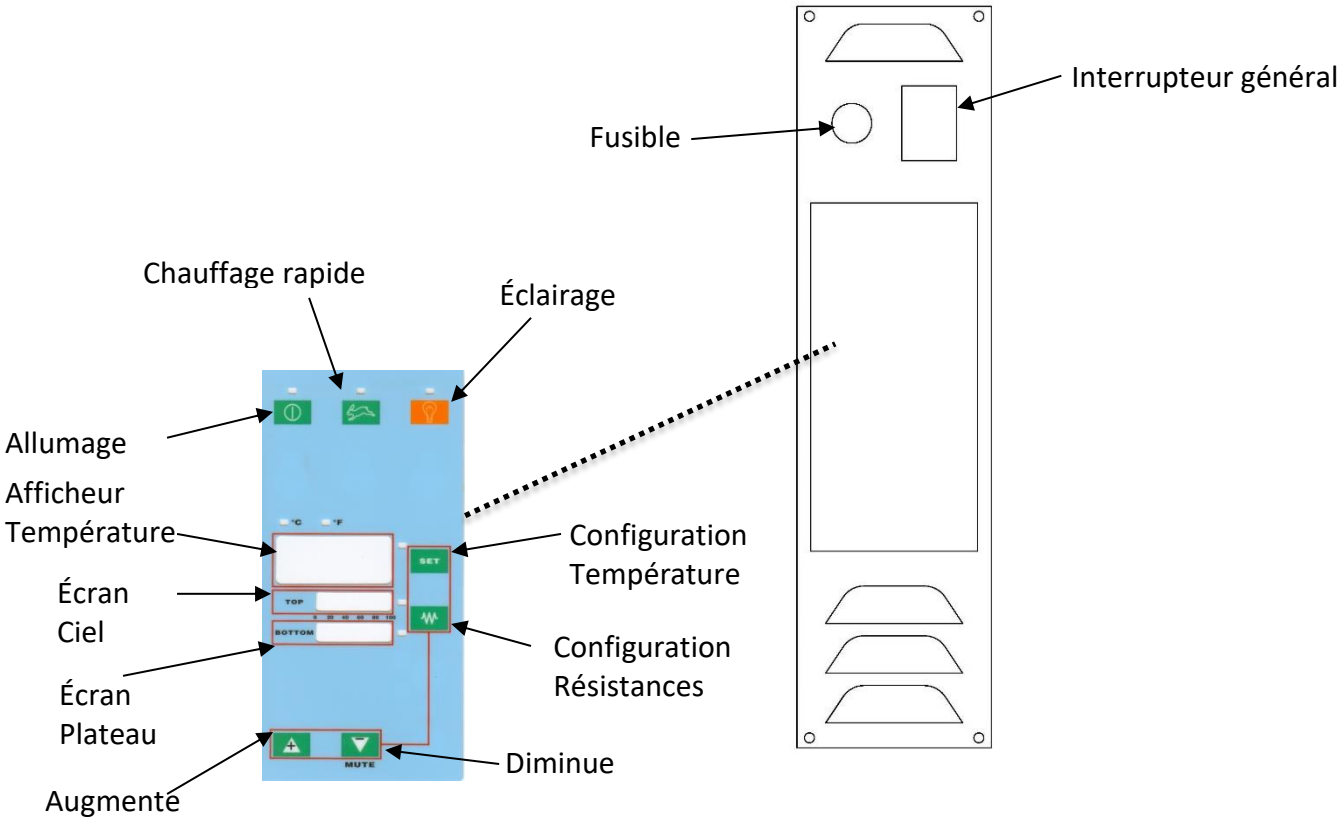


4.3 Description des commandes

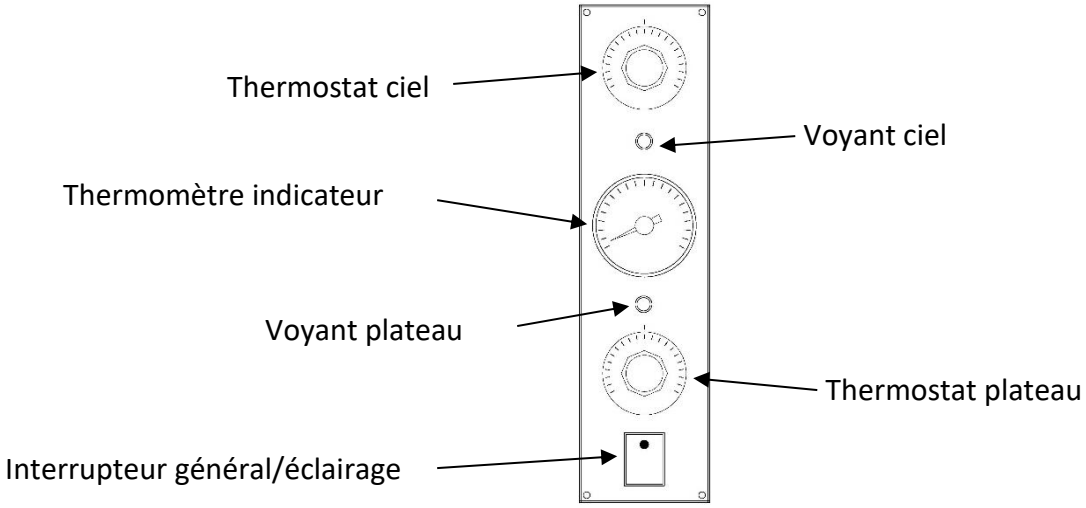
4.3.1 Four TEKNO 1 électromécanique



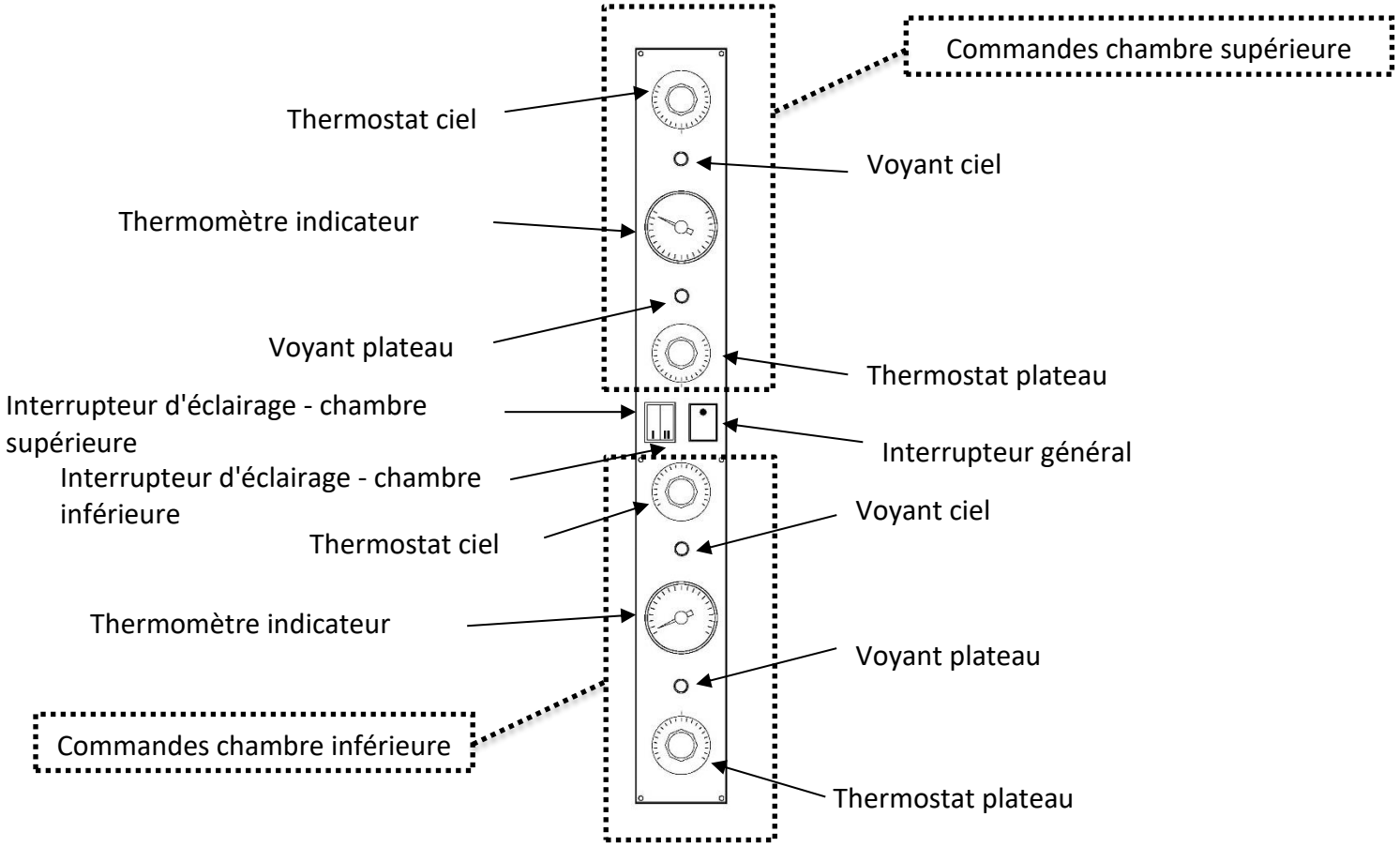
4.3.2 Four TEKNO/TK 1 numérique



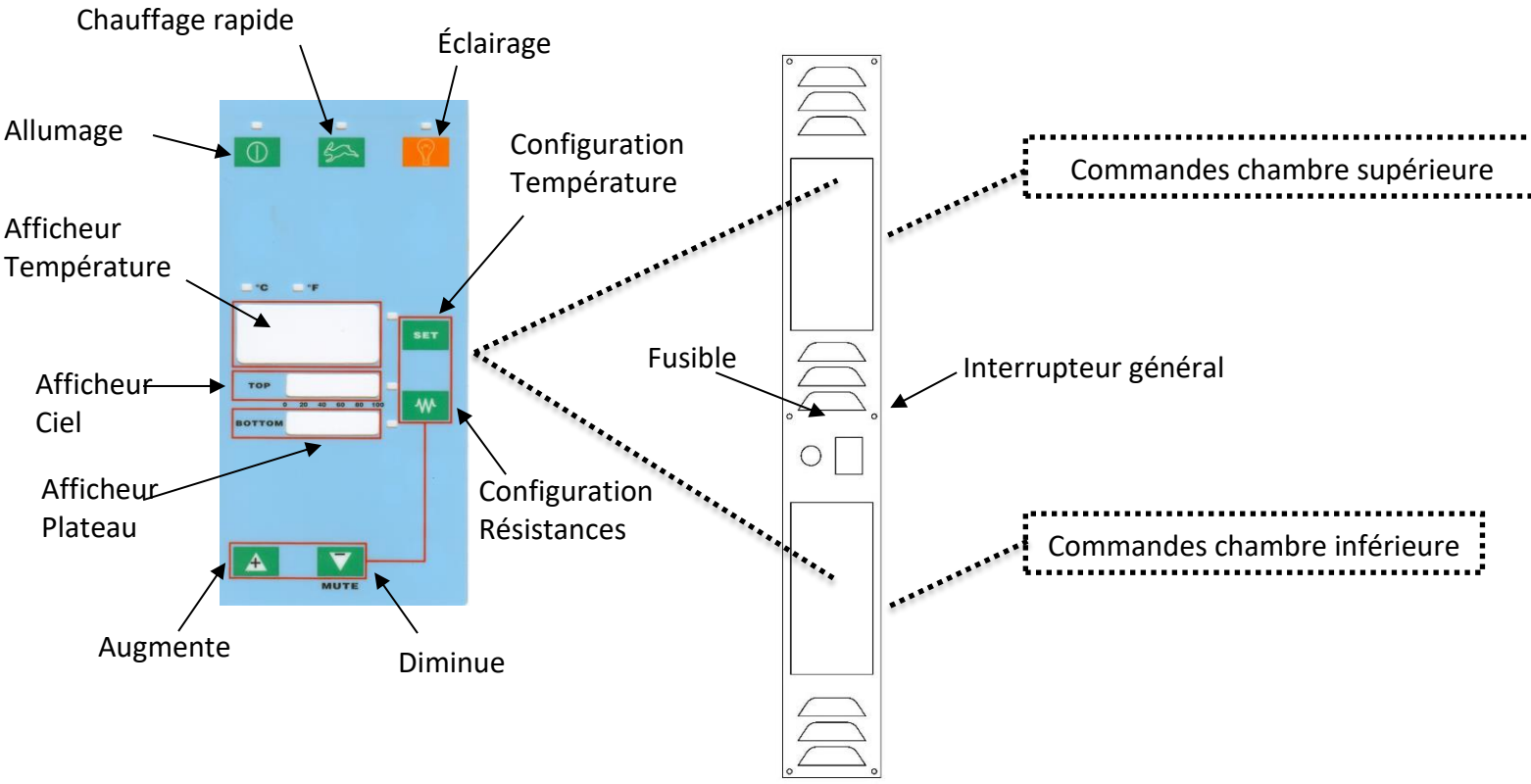
4.3.3 Four TK 1 électromécanique



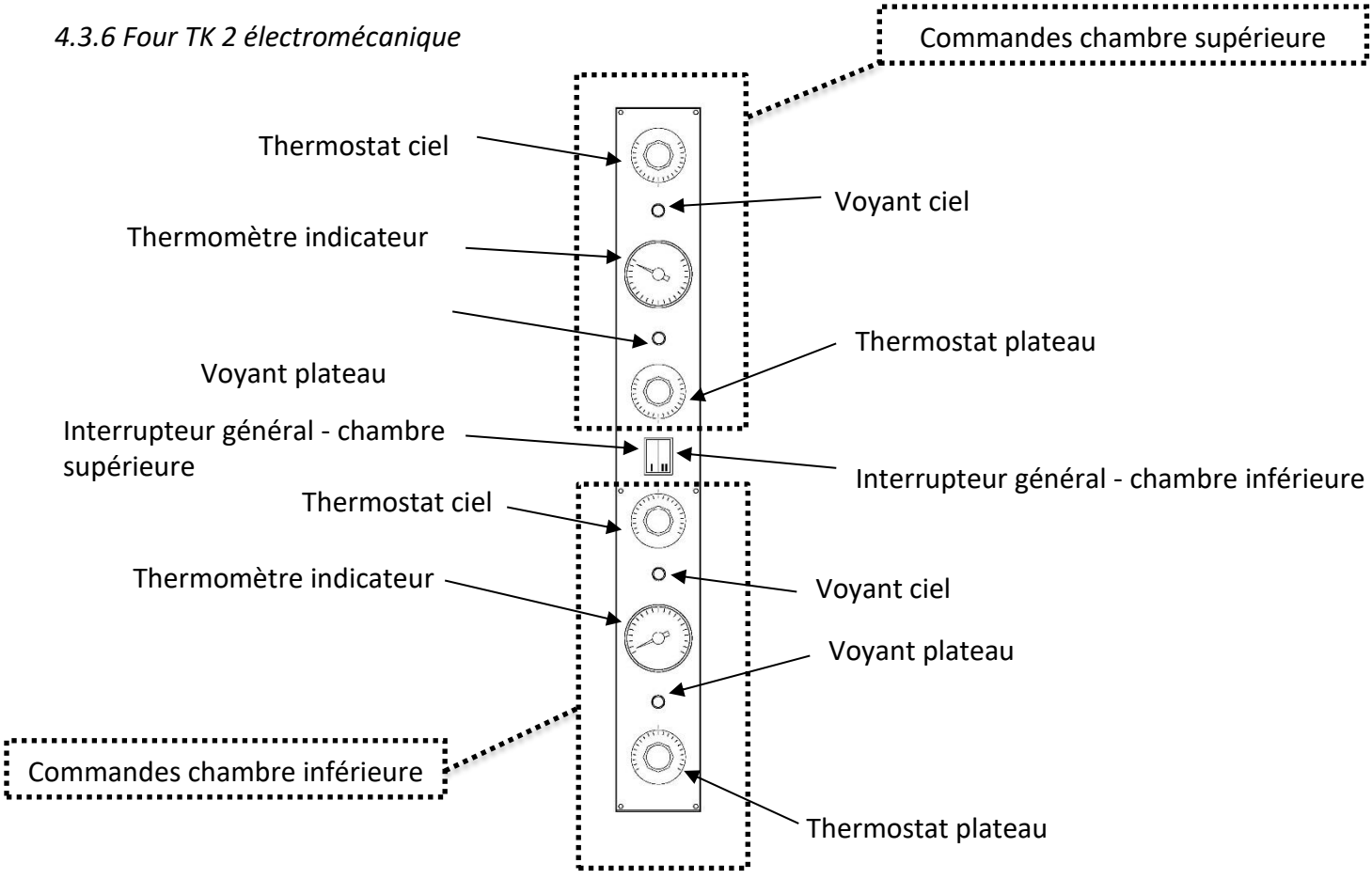
4.3.4 Four TEKNO 2 électromécanique



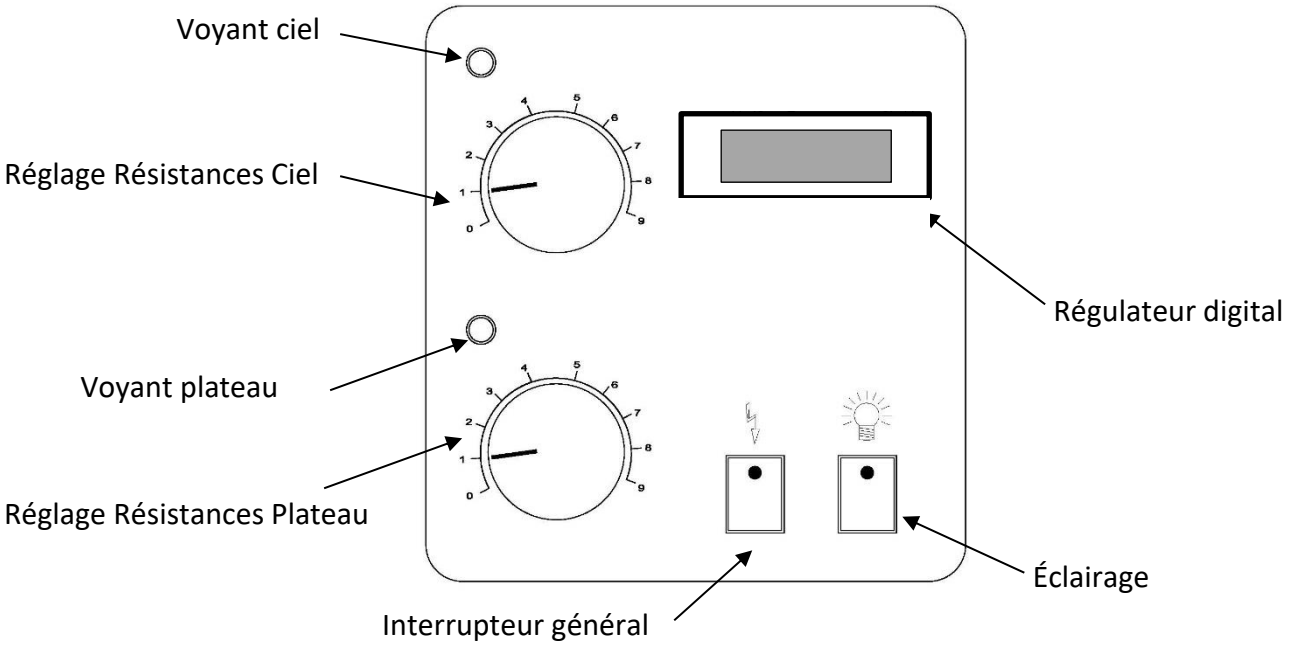
4.3.5 Four TEKNO/TK 2 numérique



4.3.6 Four TK 2 électromécanique



4.3.7 Four type Euro/CL/PAST FOOD électromécanique



4.3.8 Four type Euro/CL/PAST FOOD numérique

Voir la carte annexée - Contrôle électronique CT1IT0010100

4.4 Emploi du four électromécanique TEKNO/TK

La description ci-dessous se réfère aux chapitres 4.3.1, 4.3.3, 4.3.4, 4.3.6.

Appuyer sur la touche Interrupteur général pour allumer le four.
Régler la température souhaitée sur les thermostats de ciel et de plateau.
Les voyants correspondants allumés indiquent que les résistances sont en marche, lorsque les voyants s'éteignent, cela indique que la température souhaitée a été atteinte.
La température atteinte dans la chambre de cuisson est indiquée sur le Thermomètre indicateur.
À ce stade, le four est prêt pour la cuisson des aliments.

4.5 Emploi du four type numérique TEKNO/TK

La description ci-dessous se réfère aux chapitres 4.3.2, 4.3.5.

4.5.1 Description des touches EK 340

- AFFICHAGE TEMPÉRATURE : en cours d'usinage, la température réelle du four s'affiche. Lors du réglage, cela permet de configurer la température.
- AFFICHAGE CIEL/PLATEAU (TOP/BOTTOM) : ce sont des indicateurs de puissance des résistances. Plus il y a de leds allumées, plus la puissance absorbée est élevée. La puissance peut être réglée indépendamment entre ciel et plateau.
- CONFIGURATION TEMPÉRATURE (touche SET) : permet de configurer la température souhaitée.
- CONFIGURATION DES RÉSISTANCES : permet de modifier les valeurs présentes dans l'afficheur ciel et plateau. Par rapport à la zone que nous sommes en train de modifier ou que nous souhaitons modifier, la led correspondante s'allumera.
- LUMIÈRE : active l'éclairage de la chambre de cuisson.

4.5.2 Réglage de la température

Pour le réglage de la température, suivre les indications suivantes :

- Appuyer sur la touche ALLUMAGE pour activer l'instrument.
- Appuyer sur la touche SET : la led, située à gauche de la touche, commence à clignoter en indiquant l'activation de la fonction de modification de la température. La valeur « 000 » s'affiche sur l'écran.
- Appuyer sur la touche « + » pour augmenter ou sur la touche « - » pour diminuer la température.
- Appuyer de nouveau sur la touche SET pour confirmer la température configurée. À ce stade, la température actuelle de la chambre sera illustrée.

  N.B. *Si l'on tente de dépasser le SET MINIMAL ou MAXIMAL ADMIS, l'affichage clignote et ne permet pas de configurer d'autres changements de température.*

4.5.2 Réglage de la puissance débitée

Pour régler la distribution de la puissance débitée par les résistances, intervenir comme il suit :

- Appuyer sur la touche Configuration des Résistances : la led près de l'affichage ciel (TOP) commence à clignoter. À ce stade, à l'aide des touches « + » ou « - » , régler la puissance souhaitée concernant les résistances supérieures.
- Appuyer de nouveau sur la touche Configuration des Résistances : la led près de l'affichage ciel (TOP) commence à clignoter. À ce stade, à l'aide des touches « + » ou « - » , régler la puissance souhaitée concernant les résistances supérieures.
- Pour achever la fonction de modification, appuyer de nouveau sur la touche Configuration des Résistances.

4.6 Emploi du four électromécanique EURO/CL/PAST FOOD

La description ci-dessous se réfère aux chapitres 4.3.7.

Après l'allumage du four avec l'Interrupteur général, configurer la température souhaitée sur le thermorégulateur avec le bouton qui déplace l'indicateur à l'intérieur.
Sélectionner la puissance souhaitée sur les résistances supérieures avec le bouton Réglage des Résistances Ciel et celui de Réglage des Résistances Plateau en tournant les boutons sur la valeur souhaitée. Nous vous rappelons que les boutons sont des répartiteurs de temps.
Les voyants ciel et plateau resteront allumés seulement quand la résistance est en marche.
La montée de la température sera illustrée par le deuxième indicateur présent dans le thermorégulateur.
Lorsque la température souhaitée a été atteinte, les résistances s'éteignent momentanément; lorsque la température baisse à l'intérieur de la chambre, les résistances se remettent en marche automatiquement.
Lorsqu'il y a peu de travail ou pendant une pause, il est conseillé de positionner les régulateurs sur une valeur intermédiaire afin d'obtenir une économie énergétique évidente et, en même temps, de maintenir le four chaud de façon à pouvoir atteindre très rapidement la température opérationnelle .

CHAP.5 - MAINTENANCE

ATTENTION : Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, s'assurer d'avoir débranché la machine du réseau électrique.
Lire attentivement la description des opérations en suivant toutes les étapes.

5.1 Maintenance ordinaire

5.5.1 Nettoyage du four

Toujours isoler la machine de la source d'alimentation électrique et faire refroidir le four avant de commencer toute opération de nettoyage.
Accorder une attention particulière au nettoyage interne du four, l'accumulation de graisse et autres substances alimentaires à l'intérieur du four pourraient entraîner un incendie.
Pour nettoyer la chambre de cuisson, utiliser un chiffon humide, éviter tout produit agressif ou toute substance acide afin de préserver le revêtement interne de la chambre.
En nettoyant la surface externe, faire attention au tableau de commandes et à la porte des contacts électriques, ne faire filtrer de l'eau à l'intérieur du bâti du four.
Nettoyer périodiquement les prises d'air des panneaux du four.
Le nettoyage des vitres trempées doit être effectué uniquement et exclusivement lorsque le four est froid afin d'éviter qu'elles ne se brisent à cause de la brusque variation de température.

5.1.2 Transport du four

Le four a été conçu pour être transporté manuellement ou au moyen d'un dispositif mécanique.
Le four est livré au client posé sur une palette en bois pour permettre de le transporter à l'aide d'un dispositif mécanique tel qu'un chariot élévateur ou un dispositif similaire. En cas de transport manuel, un nombre suffisant de préposés devra être employé, de façon à ce que le poids réparti de manière équitable ne soit pas supérieur à 30 kg par personne, conformément au D-L. 626/94.
Si un dispositif équipé de crochet est utilisé, employer des brides appropriées au poids du four et qui enveloppent entièrement l'emballage.

5.2 Maintenance extraordinaire

Toute intervention de maintenance qui ne serait pas spécifiée dans ce manuel doit être effectuée par un technicien spécialisé ou seulement après avoir contacté le service après-vente de la société.