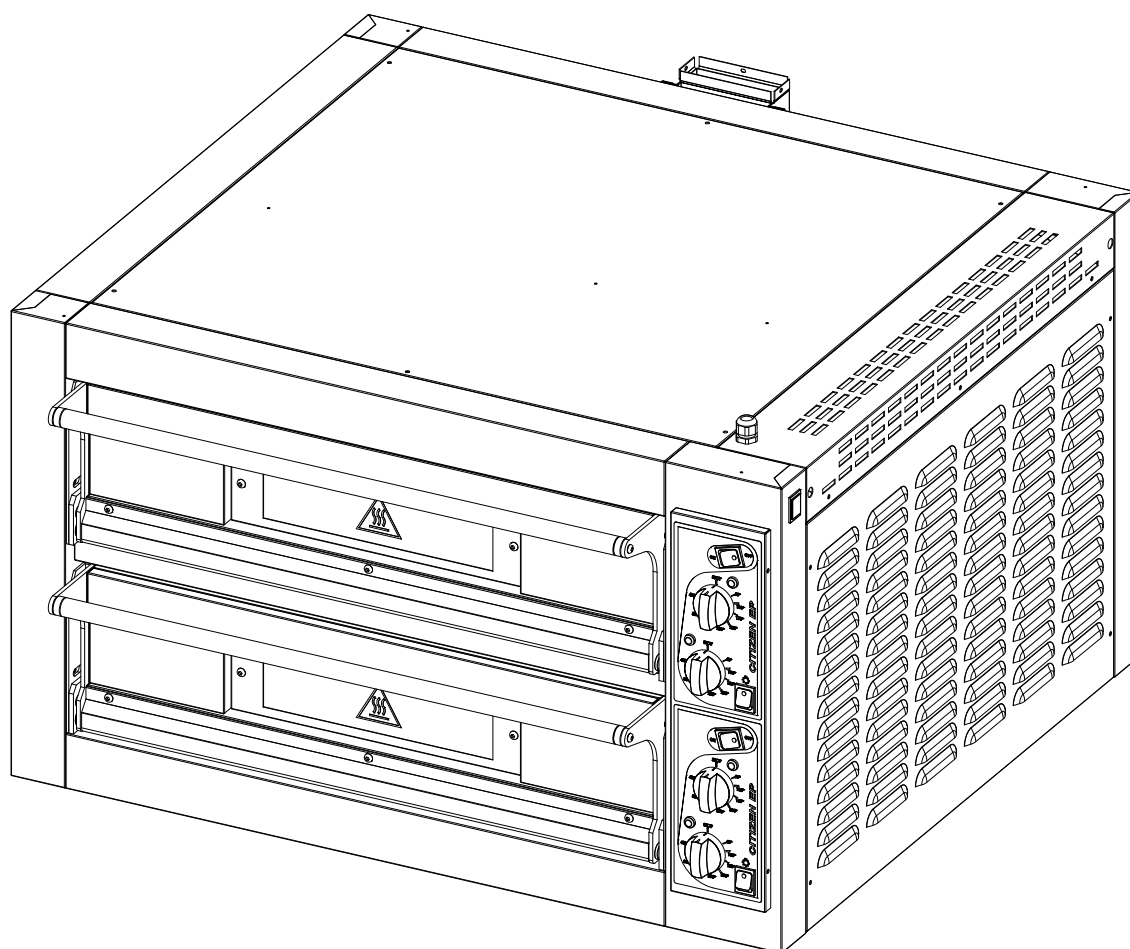




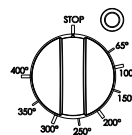
PEZ430 PDZ430

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

INSTALLATIONS-, BEDIENTUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

TABLE DES MATIERES

1. PRESENTATION	5
2. COMMENT UTILISER CE MANUEL	6
3. CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES	8
3.1 Identification du produit	8
3.2 Conformité aux directives	8
3.3 Usage prévu	8
3.4 Spécifications techniques	9
4. INSTALLATION	10
4.1 Contrôle à la livraison	10
4.2 Choix du lieu d'installation	10
4.3 Manutention du module	11
4.4 Branchement électrique	12
4.5 Déchargement produits de cuisson	13
4.6 Contrôle avant la mise en route	15
5. FONCTIONNEMENT	16
5.1 Panneau de commande	16
5.1.1 Commandes générales	16
5.1.2 Contrôle de la température	16
5.2 Description des commandes	16
5.2.1 Interrupteur lumineux général ON/OFF	16
5.2.2  Interrupteur d'éclairage de la chambre	17
5.2.3 Régulateurs de température	17
5.2.4 Interrupteur de la hotte d'aspiration	17
6. EMPLOI	18
6.1 Préparation pour l'emploi	18
6.2 Allumage de la chambre ON/OFF	18
6.3 Début de la cuisson	18
6.4 Enfournement	18
6.5 Indications générales pour une cuisson optimale	19
6.6 Extinction	19
7. NETTOYAGE	20
7.1 Nettoyage des parties à vue éventuelles	20
7.2 Nettoyage des parties en réfractaire éventuelles	20
7.3 Nettoyage des chambres de cuisson des fours	20
7.4 Nettoyage des surfaces externes	21
8. ENTRETIEN	22
8.1 Interventions d'entretien courant	22
8.1.1 Remplacement de la lampe	22



8.2 Thermostat de sécurité	23
8.3 Schéma électrique.....	24
8.4 Adaptation aux tensions d'alimentation différentes	24
8.4.1 Câblage des fils des résistances.....	24
8.4.2 Câblage de l'alimentation du tableau de commande.....	24
8.4.3 Application de la nouvelle étiquette.....	24
8.5 Eclatés et liste des pièces de rechange	30
9. MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION.....	35

1. PRESENTATION

Le four aux éléments modulaires représente une manière nouvelle de concevoir les fours traditionnels utilisés dans les “snack-bars” et les “fast foods”.

Ils sont projetés et construits avec une haute qualité mécanique et électrique et faits pour durer longtemps. Leur structure est entièrement en acier inox et le plan de cuisson est réalisé en matériel réfractaire spécial permettant une distribution optimale de la chaleur sur toute sa surface.

Le four, réalisé dans une version mono-chambre modulaire en une version bi-chambres modulaire, se compose d'une structure compacte unique au design moderne. Cette configuration permet une production élevée dans un espace réduit et à un prix contenu.

Le four a été conçu en se mettant du côté de l'utilisateur.

Le four **satisfait les exigences de tout le monde.**

Le constructeur vous remercie pour la préférence que vous avez donnée à ce produit. Nous pouvons vous assurer que vous avez fait une vraie bonne choix car notre maison s'engage depuis longtemps à fabriquer des produits de qualité, sans restrictions inutiles et contre-productives en choisissant les matériaux les meilleurs.

2. COMMENT UTILISER CE MANUEL

⚠ Nous conseillons de garder scrupuleusement ce manuel d'utilisation et d'entretien dans un endroit près de l'appareil, de façon qu'il puisse être facilement et prestement consultable. Ce manuel doit toujours accompagner l'appareil même dans le transfert à un autre propriétaire: sans ce manuel l'appareil ne peut pas être considéré complet et sûr.

Prenez note du code et de la révision indiqués derrière la couverture. En cas de perte ou de destruction de cette copie vous pouvez en commander une autre en nous communiquant ces données.

⚠ Ce manuel se compose de plusieurs chapitres qui devraient être lus tous par les installateurs, le personnel d'entretien et l'utilisateur final pour leur **sécurité durant l'usage** et afin d'obtenir les résultats les meilleurs avec ce produit.

En tous cas nous vous donnons, ci-dessous, quelques indications qui peuvent vous être utiles pour consulter les divers chapitres plus rapidement.

⚠ Les paragraphes marqués de ce symbole contiennent des renseignements essentiels pour la sécurité. Ils doivent être lus tous par les installateurs, l'utilisateur final et d'autres employés qui peuvent éventuellement utiliser l'appareil. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par la non observation des prescriptions indiquées dans ces paragraphes.

⊘ Les paragraphes marqués de ce symbole contiennent des renseignements importants pour éviter les actions qui puissent endommager l'appareil. Il est dans l'intérêt de l'utilisateur de lire scrupuleusement ces paragraphes.

Le **chapitre 3** décrit le domaine d'emploi de l'appareil en indiquant ses caractéristiques et tous les données qui peuvent être nécessaires pour choisir, monter et utiliser l'appareil.

Ce chapitre doit être considéré comme point de référence pour vérifier si l'on utilise l'appareil selon les usages prévus et chaque fois qu'il faut connaître la valeur exacte d'une grandeur de l'appareil.

Le **chapitre 4** donne tous les renseignements nécessaires pour l'installation de l'appareil. Ils sont adressés principalement au personnel spécialisé, mais ils devraient être lus aussi par l'utilisateur final, avant

l'usage de l'appareil, afin qu'on puisse préparer les locaux et les installations nécessaires au fonctionnement de l'appareil même.

Le **chapitre 5** sert comme référence chaque fois qu'on désire des éclaircissements sur des aspects spécifiques du fonctionnement de l'appareil. **Nous vous conseillons de ne pas utiliser ces chapitres pour apprendre à utiliser l'appareil.**

Le chapitre 6 est indiqué pour l'utilisateur qui doit apprendre à utiliser l'appareil de zéro. Il guide l'utilisateur dans les opérations indispensables pour l'allumage, l'usage et l'extinction en conditions de sécurité. Pour utiliser toutes les possibilités de l'appareil, l'utilisateur peut se référer au chapitre 6.

Le **chapitre 7** donne tous les renseignements nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, soit toutes les opérations qui doivent être effectuées par l'utilisateur afin de garantir le fonctionnement en toute sécurité (surtout pour ce qui concerne l'hygiène) et quand même pour obtenir les résultats les meilleurs de l'appareil.

Le **chapitre 8** donne les renseignements nécessaires pour effectuer les travaux d'entretien courant ou extraordinaire, soit par exemple les réparations ou les remplacements de pièces de l'appareil.

Ce chapitre inclut un éclat de l'appareil et une liste de pièces de rechange pour faciliter la commande et le remplacement de pièces éventuellement endommagées.

Le **chapitre 9** donne les renseignements nécessaires sur la procédure à suivre pour la mise hors service et la démolition du four.

 Ces opérations d'entretien doivent être effectuées par des techniciens spécialisés.

3. CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES

3.1 Identification du produit

Ce manuel se réfère au four mono-chambre modulaire en bi-chambres modulaire.

3.2 Conformité aux directives

Le module de cuisson est muni du marquage obligatoire  qui garantit la conformité aux directives européennes suivantes:

2014/35/CE Directive Basse Tension

2014/30/CE Directive Compatibilité Electromagnétique

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

3.3 Usage prévu

Le module de cuisson a été étudié pour la cuisson de pizzas et de produits de gastronomie sur plaques ou directement sur la sole en réfractaire. Le module de cuisson est destiné à l'usage professionnel dans les fast foods, les pizzerias, etc..
exclusivement par du personnel qualifié.

Les opérations d'emploi normal prévues sont l'ouverture et la fermeture des portes, le chargement et le déchargement des produits des soles des chambres de cuisson, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage de l'appareil.

3.4 Spécifications techniques

La table suivante donne les spécifications techniques du module de cuisson.

	PDZ430 bi-chambres (PEZ430 mono-chambre)			Unité de mesure
Poids	152 (90)			Kg
Dimensions extérieures	995×990×590 (995×990×350)			mm
Dimensions des chambres	700×700×120			mm
Capacité (pizzas ø32-33 cm)	4+4 (4)			N°
Alimentation électrique	triphasé + neutre	triphasé	monophasé + neutre	
Fréquence	50 o 60			Hz
Tension	400-3N	230-3	230-1N	Vac
Version 11.2 kW (5.6 kW):				
Puissance électrique totale	11.2 (5.6)			kW
Courant	16.2 (8.1)	28.1 (14.1)	48.9 (24.5)	A
Branchement électrique	Câble à 4 ou 5 conducteurs sans fiche			
Lampe éclairage chambre:				
Type	Halogène			
Puissance	35			W
Contrôle de la cuisson:				
Contrôle de la température	Séparé pour voûte et sole			
Température maxi affichable	400			°C
Conditions environnementales:				
Température	0-40			°C
Humidité maxi	95% sans eau de condensation			

Tab.3.1.Spécifications techniques

4. INSTALLATION

 **ATTENTION!** Les instructions pour l'installation qui suivent, sont destinées exclusivement au personnel qualifié pour le montage et l'entretien d'appareils électriques et/ou à gaz. Le montage effectué par du personnel non qualifié peut causer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou choses.

En outre, au cas où il faudrait modifier ou compléter l'installation électrique et/ou du gaz du bâtiment où l'appareil va être installé, la personne qui s'occupera de ces modifications devra pourvoir à la certification que les travaux ont été exécutés conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

4.1 Contrôle à la livraison

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

En tous cas, nous vous conseillons de contrôler l'emballage à la livraison pour vérifier s'il présente des marques d'endommagement. Dans l'affirmative, il faut noter le problème sur le reçu qui doit être signé par le chauffeur.

Une fois déballé, contrôlez si l'appareil a été endommagé.

Contrôlez aussi que toutes les pièces éventuellement fournies démontées soient présentes (voir paragraphe 4.6). En cas de dommages de l'appareil et/ou manque de pièces, nous vous prions de prendre note que le transporteur accepte les réclamations seulement dans 15 jours de la livraison et que le constructeur ne répond pas de dommages subis par ses produits durant le transport.

En tous cas, nous sommes à disposition pour vous aider à la présentation de votre réclamation.

 **En cas de dommages, n'essayez pas d'utiliser l'appareil et adressez-vous au personnel qualifié.**

4.2 Choix du lieu d'installation

Le bon, sûr et durable fonctionnement de l'appareil dépend aussi du lieu où il est installé. Il est donc à conseiller d'évaluer soigneusement son placement avant que l'appareil vous soit livré.

La zone environnante doit être laissée libre.

⚠ Il faut en particulier éviter de boucher les fentes de refroidissement (Fig.4.1).

En tous cas, l'appareil doit être installé à une distance de 20 cm au moins des parois du local ou d'autres équipements.

⚠ Il faut s'assurer que la température et l'humidité relative du local où l'appareil doit être installé ne dépassent jamais les valeurs maxi et mini indiquées dans les caractéristiques (voir chapitre 3). En particulier, si la température ou l'humidité relative maxi sont dépassés, les équipements électriques peuvent être endommagés facilement et de manière imprévisible, en créant ainsi 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 Manutention du module

Le déchargement et la manutention du module emballé doivent être effectués au moyen d'un chariot élévateur ou d'un tire-palettes ayant une portée au moins égale au poids du module, en insérant les fourches dans l'espace prévu dans la partie inférieure de l'emballage.

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

⚠ En tous cas, afin d'éviter des mouvements imprévus, il faut tenir compte de la position du barycentre (Fig.4.2. et Table 4.1.).

⊘ De plus, pour éviter d'endommager le module, insérez du matériau de protection entre les fourches et le module même.

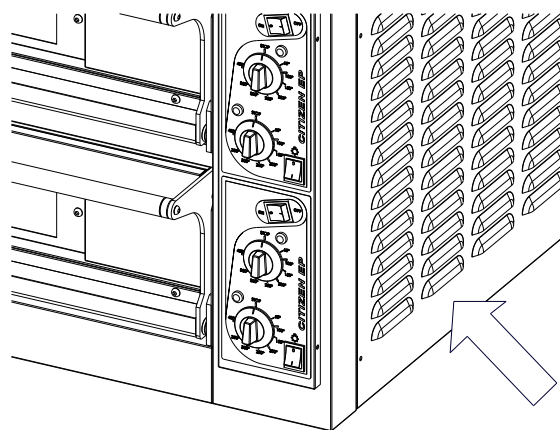


Fig.4.1.Fentes de refroidissement

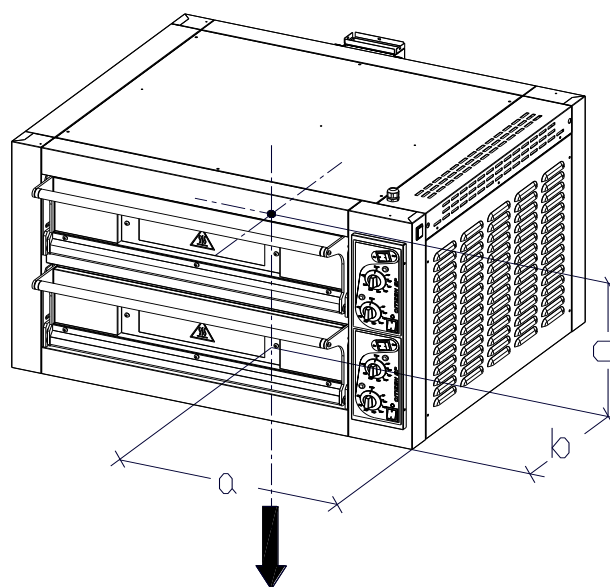


Fig.4.2 Position du barycentre

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

	a (mm)	b (mm)	c (mm)
PEZ430 mono-chambre	495	435	175
PDZ430 bi-chambres	495	435	295

Tab.4.1.Positions du barycentre

4.4 Branchement électrique

 Les appareils sont fournis équipés d'un câble de connexion électrique pourvu de conducteur de mise à la terre. Conformément aux normes de sécurité en vigueur, **il faut obligatoirement brancher le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.**

 Avant d'effectuer n'importe quel branchement, il faut vérifier que les caractéristiques du réseau électrique auquel on doit connecter l'appareil correspondent à celles d'alimentation requises (voir chapitre 3 et la plaquette).

Le câble d'alimentation doit terminer avec une fiche à connecter à un tableau d'alimentation électrique pourvu d'une prise correspondante et d'un disjoncteur magnéto-thermique différentiel.

La paire prise fiche doit être réalisée de façon que le conducteur de mise à la terre soit branché le premier et débrancher le dernier et doit être dimensionnée conformément au courant nominal (voir chapitre 3). Dans ce but on peut utiliser des prises et des fiches à usage industriel du type CEE17 ou bien répondant à la norme européenne EN 60309.

Le dispositif de protection thermique doit être réglé sur le courant nominal total, celui de protection magnétique sur le courant instantané maxi (qui pour les fours est un peu au-dessus du courant nominal et pour les machines est le courant de démarrage du moteur le plus puissant), tandis que le dispositif différentiel doit être réglé sur le courant 30 mA (voir chapitre 3).

Le constructeur ne répond pas d'éventuel dommages causés par la non observation des normes susdites.

Pour la position de sortie exacte du câble d'alimentation sur l'appareil, voir Fig.4.4, Fig.4.5.

4.5 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.

⚠ Pour le bon fonctionnement du four, il est nécessaire de vérifier le tirage correct du système d'évacuation des buées et des odeurs de cuisson.

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.

En ce qui concerne les branchements pour l'évacuation des buées, voir Fig.4.4 si le module est sans top, et la Fig.4.5, si le module a un top.

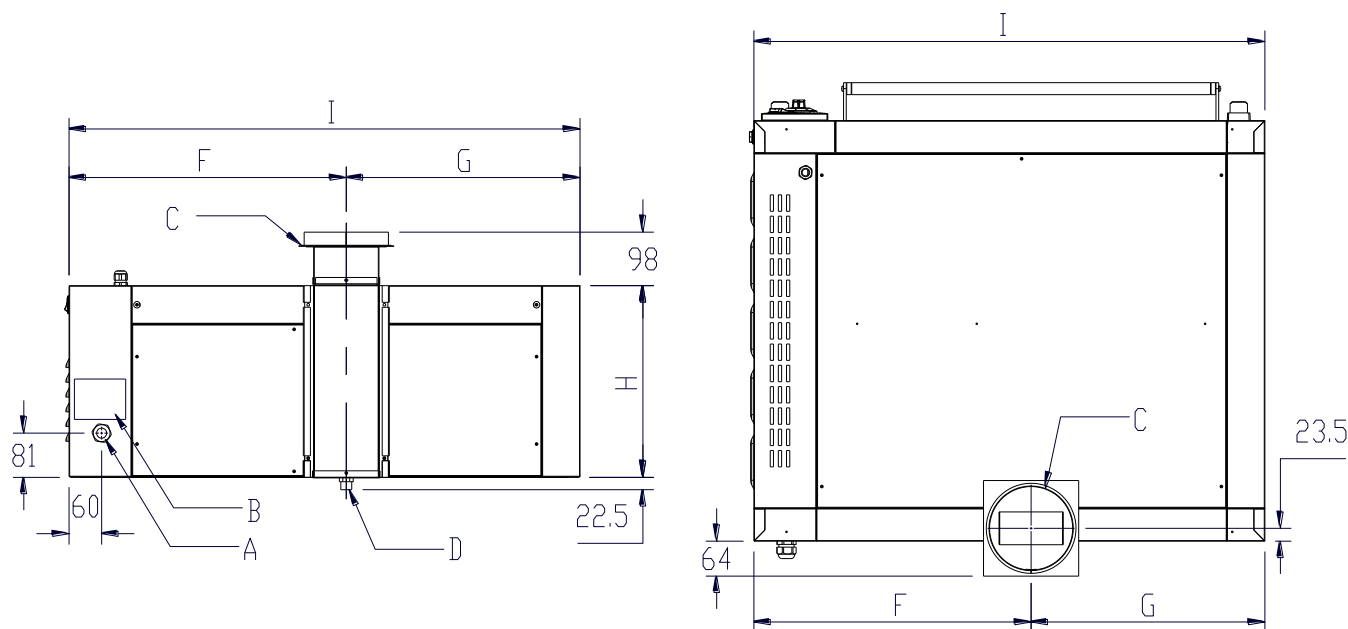


Fig.4.4 Position d'entrée du câble électrique, de l'évacuation des vapeurs, de l'évacuation de la condensation, et de la plaque d'identification, si le module est sans top.

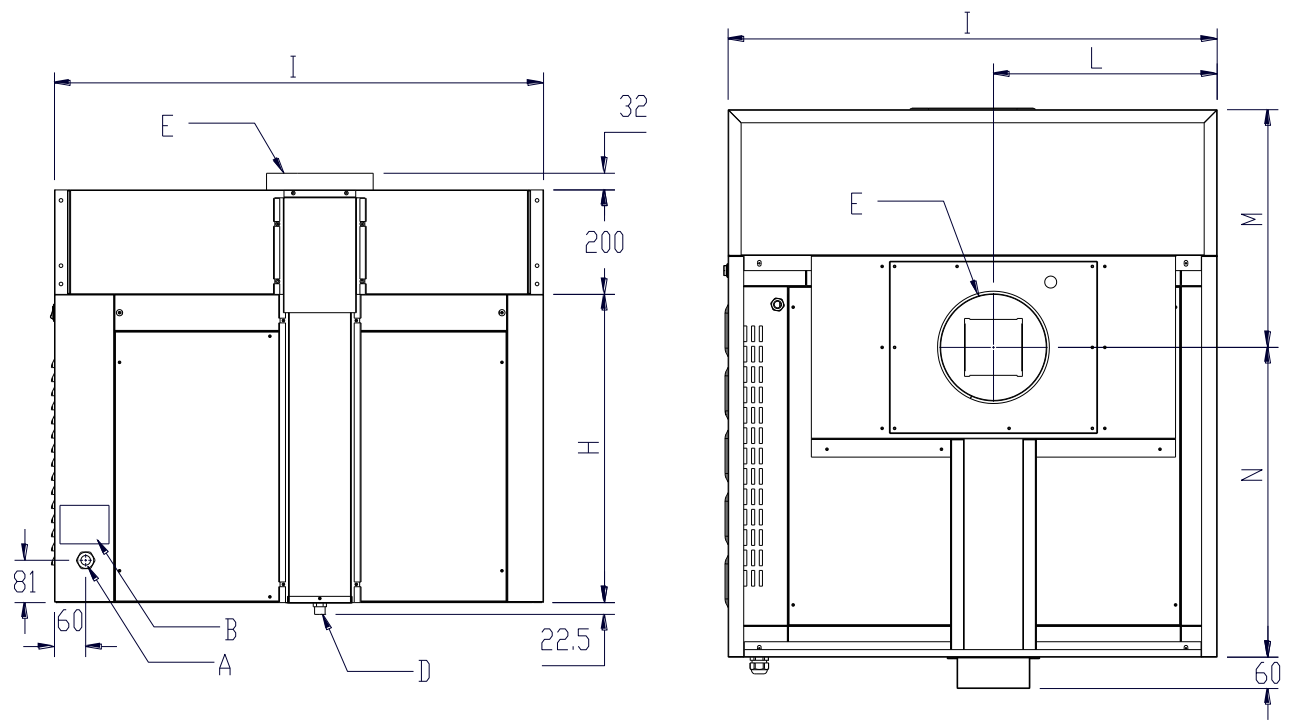


Fig.4.5 Position d'entrée du câble électrique, de l'évacuation des vapeurs, de l'évacuation de la condensation, et de la plaque d'identification, si le module est avec top.

A= ENTRÉE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

B= PLAQUE D'INFORMATIONS TECHNIQUES

C= RACCORD EVACUATION VAPEURS Ø 155mm (COD. TUBO0224) *

D= EVACUATION CONDENSATION (COD. TUBO0223)

E= ÉVACUATION VAPEURS Ø 200mm

	F [mm]	G [mm]	H [mm]	I [mm]	L [mm]	M [mm]	N [mm]
PEZ430 mono-chambre	535	455	350	990	455	455	693
PDZ430 bi-chambres	535	455	590	990	455	455	693

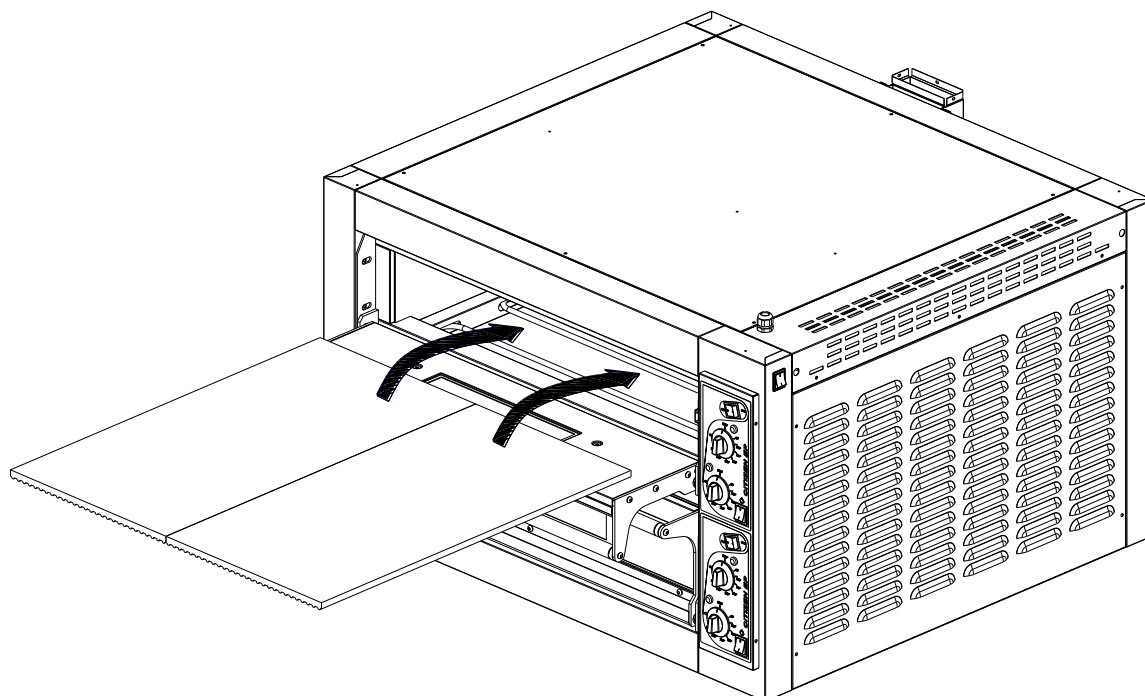
* N.B. Si le module est livré sans top, il sera doté d'un raccord évacuation des buées (pour tube de Ø155mm).

 Vérifier le tirage correct du système d'évacuation des buées et des odeurs de cuisson (voir paragraphe 4.5)

4.6 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:

1. montage des parties éventuellement démontées :
 - raccord évacuation vapeurs, si le module est sans top (voir Fig. 4.4 position C)
 - évacuation condensation (voir Fig. 4.4 position D)
 - plans réfractaires (voir Fig. 4.6)
2. vérification du câblage électrique;
3. vérification des fonctionnalités du panneau de commandes;
4. vérification du fonctionnement de l'éventuelle hotte.



N.B. Insérer les plaques réfractaires avec la surface ondulée tournée vers le bas.

Fig.4.6 Position des plaques réfractaires

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Panneau de commande

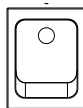
La Fig.5.1.montre le panneau de contrôle avec toutes les commandes.

5.1.1 Commandes générales

Interrupteur lumineux ON/OFF chambre

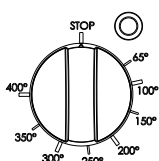


Interrupteur lumineux éclairage chambre

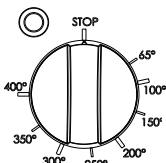


Interrupteur de la hotte d'aspiration (sur le côté supérieur droit du four, voir paragraphe 5.2.4).

5.1.2 Contrôle de la température



Lampe témoin et régulateur de température de la voûte.



Lampe témoin et régulateur de température de la sole.

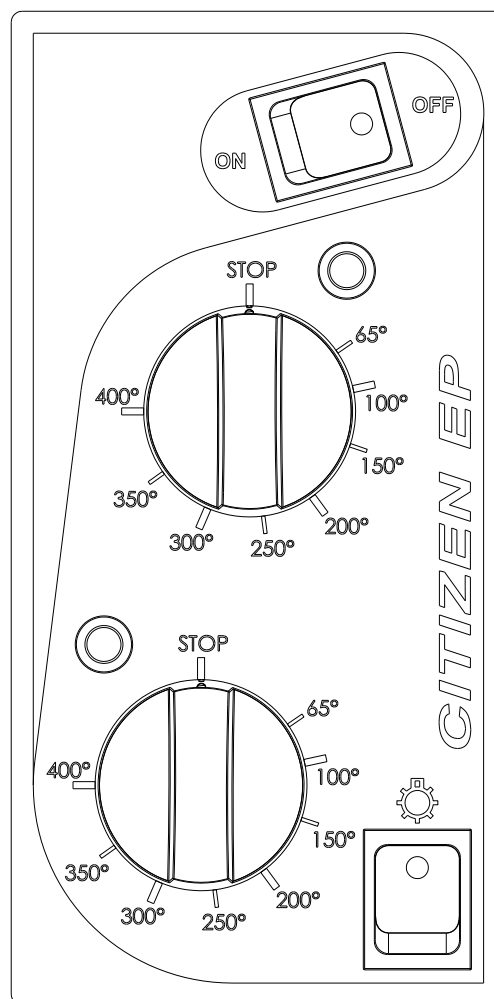


Fig.5.1.Panneau de commande

5.2 Description des commandes

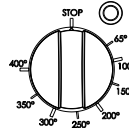
5.2.1 Interrupteur lumineux général ON/OFF

Quand cet interrupteur est en position OFF, tous les indicateurs du panneau de commande et les éléments chauffants de la chambre de cuisson restent éteints.

Quand il est en position ON et les régulateurs de température sont programmés sur la valeur désirée, les éléments chauffants de la chambre de cuisson s'allument.

5.2.2 Interrupteur d'éclairage de la chambre

En tournant cet interrupteur sur « on », l'interrupteur même et la lumière de la chambre s'allument.



5.2.3 Régulateurs de température

Chaque chambre est pourvue de deux régulateurs de température indépendants, l'un connecté aux éléments chauffants de la voûte, et l'autre aux éléments chauffants de la sole.

Ces régulateurs permettent une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, en vue d'obtenir une cuisson uniforme.

Chaque régulateur de température contrôle, au moyen d'une sonde, la température de l'élément chauffant correspondant.

Si le régulateur de température est positionné sur 200°C, l'élément chauffant correspondant restera allumé jusqu'à quand il aura atteint la température de 200°C. Une fois atteinte cette température, l'élément chauffant s'éteint et se rallume seulement quand la température relevée par la sonde a baissée de 2°C par rapport à celle programmée au départ.

5.2.4 Interrupteur de la hotte d'aspiration

Quand l'interrupteur placé sur le côté latéral supérieur, par rapport au panneau de contrôle (voir fig. 5.2 pos.1) est en position «on», la hotte aspirante s'allume. Si l'interrupteur est positionné sur le «off», la hotte est éteinte.

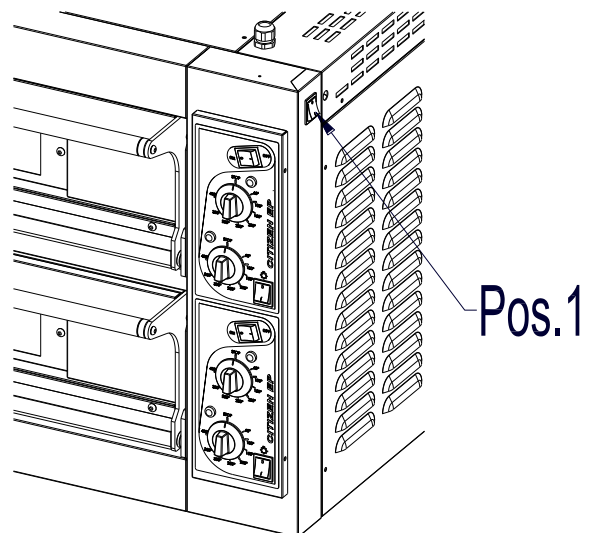


Fig.5.2

6. EMPLOI

6.1 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 processeur des produits alimentaires selon les instructions indiqués au paragraphe 7, afin d'éliminer les résidus de fabrication, les accumulations de poussière ou d'autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

IMPORTANT – PREMIER ALLUMAGE

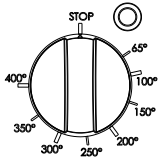
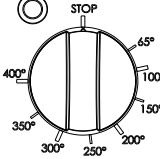
Les composants d'un nouveau four (surface de cuisson en réfractaire et tôle) ont besoin d'être pré réchauffés. Au premier allumage, **REJOINDRE LA TEMPERATURE DU FOUR GRADUELLEMENT DANS 5-6 HEURES** (1^h=100°C - 2-3^h=150°C - 4^h=200°C - 5^h=250°C - 6^h=300°C); est indispensable pour éviter d'endommager ces composants (éviter d'arriver au maximum dans les premières heures de fonctionnement).

6.2 Allumage de la chambre ON/OFF

Appuyez sur l'interrupteur lumineux ON/OFF: le tableau de contrôle s'allume et on peut effectuer les programmations de la température.

6.3 Début de la cuisson

A ce point-là, programmez les températures désirées des éléments

chauffants de la voûte  et de la sole .

En peu de temps le four atteindra la température programmée. Si vous avez programmé la température maxi, le four l'atteindra dans 40-45 minutes.

6.4 Enfournement

⚠ Attention: quand la chambre est en 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.

6.5 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 les pizzas 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 d'ingrédients déposés sur sa surface. 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 250-300°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 se produisant au début de la cuisson, soustrait une grande quantité de chaleur. De toute façon, il est toujours possible de programmer une température plus élevée, qui atteindra la valeur désirée à l'enfournement. 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. 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 excédent et attendre que la température se rétablisse avant d'effectuer l'enfournement suivant.

6.6 Extinction

A la fin de chaque journée de travail, tournez les régulateurs de température sur la position STOP et étendez l'interrupteur lumineux ON/OFF.

Pour de longues périodes d'inutilisation (par exemple à cause de fermeture pour les vacances) il est à conseiller d'éteindre l'interrupteur général sur le tableau d'alimentation électrique.

7. 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.

⚠ Effectuez le nettoyage avec l'appareil éteint et à la température ambiante après avoir coupé le courant, en appuyant sur l'interrupteur placé sur le tableau d'alimentation.

7.1 Nettoyage des parties à vue éventuelles

⚠ Les glaces sont particulièrement sensibles aux changements de température qui peuvent les briser. **Ne pas les manier et les mettre au contact de l'eau avant qu'elles n'aient atteint la température ambiante.**

⊘ En outre, nous conseillons de ne pas utiliser d'objets abrasifs (éponges abrasives et autres objets similaires), car ils enlèvent, à la longue, l'éclat des parties en acier et des glaces. Il vaudrait mieux prendre l'habitude de laver les diverses parties amovibles avant que les résidus alimentaires se dessèchent.

7.2 Nettoyage des parties en réfractaire éventuelles

Pour enlever les résidus de cuisson des surfaces en réfractaire des fours, utilisez une petite brosse. Au cas où des résidus restent collés aux surfaces en réfractaire, enlevez-les délicatement par une spatule.

⚠ Ne pas utiliser de produits liquides et surtout de détergents : le réfractaire est poreux et ne peut pas être rincé de façon à garantir la non contamination des produits alimentaires venant en contact avec ces surfaces.

⊘ En outre, ne pas utiliser des objets trop abrasifs, car le réfractaire est fragile et pourrait s'ébrécher ou même se casser.

7.3 Nettoyage des chambres de cuisson des fours

Pour nettoyer les chambres de cuisson en acier inox ou en tôle utilisez une éponge douce humectée, éventuellement avec un détergent léger,

non abrasif, en évitant de le faire tomber sur les surfaces en réfractaire éventuelles.

En cas de dépôts de graisse considérables, il faut les enlever délicatement par une spatule.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs qui pourraient dépolir l'acier inox et enlever la couche de protection de la tôle aluminée en la faisant rouiller rapidement.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau qui peuvent pénétrer dans le tableau électrique et l'endommager avec risque de foudroiement et/ou de démarrages intempestifs.

7.4 Nettoyage des surfaces externes

Pour nettoyer les surfaces externes en acier inox et/ou en tôle vernie et les panneaux, utilisez une éponge douce humectée éventuellement avec un détergent léger, non abrasif.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs qui pourraient dépolir l'acier inox et le vernis et, à la longue, enlever le vernis en faisant rouiller les tôles.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau qui peuvent pénétrer dans le tableau électrique et l'endommager avec risque de foudroiement et/ou de démarrages intempestifs.

8. ENTRETIEN

 **ATTENTION!** Les instructions pour l'entretien qui suivent sont destinées exclusivement au personnel qualifié pour le montage et l'entretien d'équipements électriques et à gaz. L'entretien effectué par du personnel non qualifié peut causer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou choses.

 Dans la majorité des cas, pour faire des réparations et des contrôles il faut enlever les protections fixes. Cela rend accessibles les conducteurs sous tension. **Avant toute opération d'entretien il faut s'assurer que la fiche d'alimentation électrique de l'appareil soit débranchée du tableau. Placer la fiche de façon que la personne préposé à l'entretien puisse s'assurer qu'elle reste débranchée durant toutes les opérations sans les protections.**

8.1 Interventions d'entretien courant

8.1.1 Remplacement de la lampe

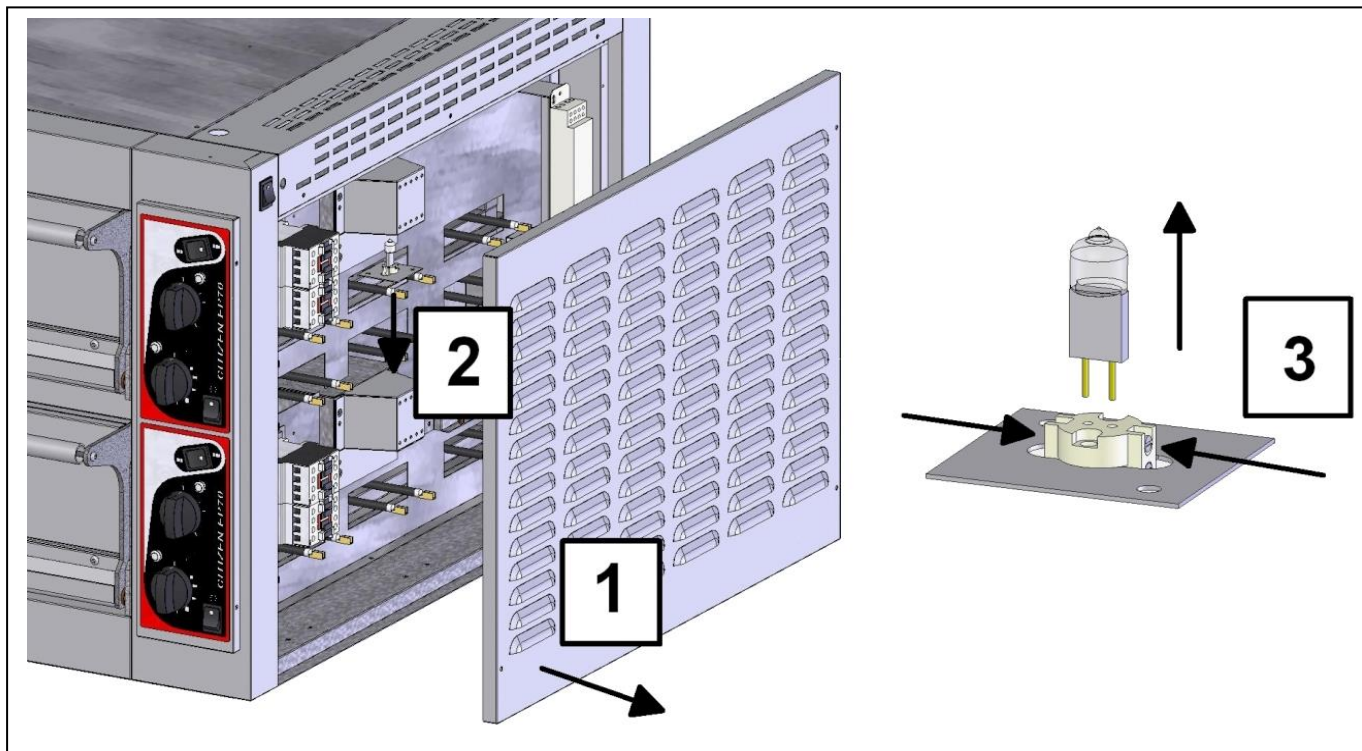
 **Débrancher la fiche du tableau d'alimentation**

 Le logement de la lampe est une zone du four sans isolation. Cela signifie que la fermeture extérieure de ce logement atteint des températures élevées durant le fonctionnement du four.

Par conséquent on doit effectuer le remplacement de la lampe au four froid ou à l'aide de gants de protection.

Pour substituer la lampe d'illumination de la chambre de cuisson, il faut effectuer les opérations suivantes:

1. Démonter le panneau latéral droit
2. Dévisser les vis qui fixent le groupe bloque glace et douille.
3. Dévisser les 2 vis qui fixent la lampe au support (tournevis à bout plat), et enlever la lampe en la substituant avec une autre ayant les mêmes caractéristiques.
4. Remonter le groupe bloque glace et douille en faisant attention à positionner correctement les fils électriques.



8.2 Thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité intervient quand la température de la chambre a dépassé 500°C en désactivant les résistances. Le thermostat de sécurité se rétablit manuellement. Il est situé à l'intérieur du tableau latéral droit.

Pour corriger l'erreur, débrancher la prise du tableau d'alimentation et attendre que la chambre se refroidisse.

Enlever le panneau latéral à droite du tableau de commandes et appuyer sur la touche rouge du thermostat de sécurité. Le rétablissement se fera seulement quand la température de la chambre sera inférieure à 500°C.

⚠ Vu que le thermostat de sécurité intervient seulement en cas de dommages graves, avant de rallumer le four, vérifier soigneusement son fonctionnement et effectuer les réparations si nécessaire.

8.3 Schéma électrique

Les figures 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5 illustrent les schémas électriques pour le four mono-chambre e bi-chambres versions à 400Vac 3-N, 230Vac 3, 230Vac 1-N.

N.B. Pour les fours bi-chambres PDZ430, version 230Vac 1-N, à cause de l'importante absorption électrique totale, il faut traiter chaque chambre comme des fours mono-chambre avec l'alimentation électrique individuelle; voir schémas électriques Fig.8.3.

8.4 Adaptation aux tensions d'alimentation différentes

 Attention! Pour adapter l'appareil au fonctionnement avec des tensions d'alimentation différentes de celles indiquées dans la plaquette de préréglage initial, il faut effectuer trois modifications, soit:

- 1) câblage des fils des résistances ;
- 2) câblage de l'alimentation du tableau de commande ;
- 3) application de la nouvelle étiquette.

Effectuez les trois modifications susdites avec attention pour que l'appareil puisse être considéré sûr.

8.4.1 Câblage des fils des résistances

Débrancher la fiche du tableau d'alimentation. Enlever la protection fixe du tableau électrique. Débrancher tous les fils des résistances des télérupteurs et les rebrancher selon les indications des figures 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5 suivant la tension et le modèle.

8.4.2 Câblage de l'alimentation du tableau de commande

Débrancher le fil BLUE (bleu) du télérupteur inférieur et le rebrancher selon les indications des figures 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5 suivant la tension et le modèle.

8.4.3 Application de la nouvelle étiquette

Appliquer une étiquette indélébile avec les données nouvelles au dessous de la plaquette de matricule (Fig.4.4, Fig.4.5).



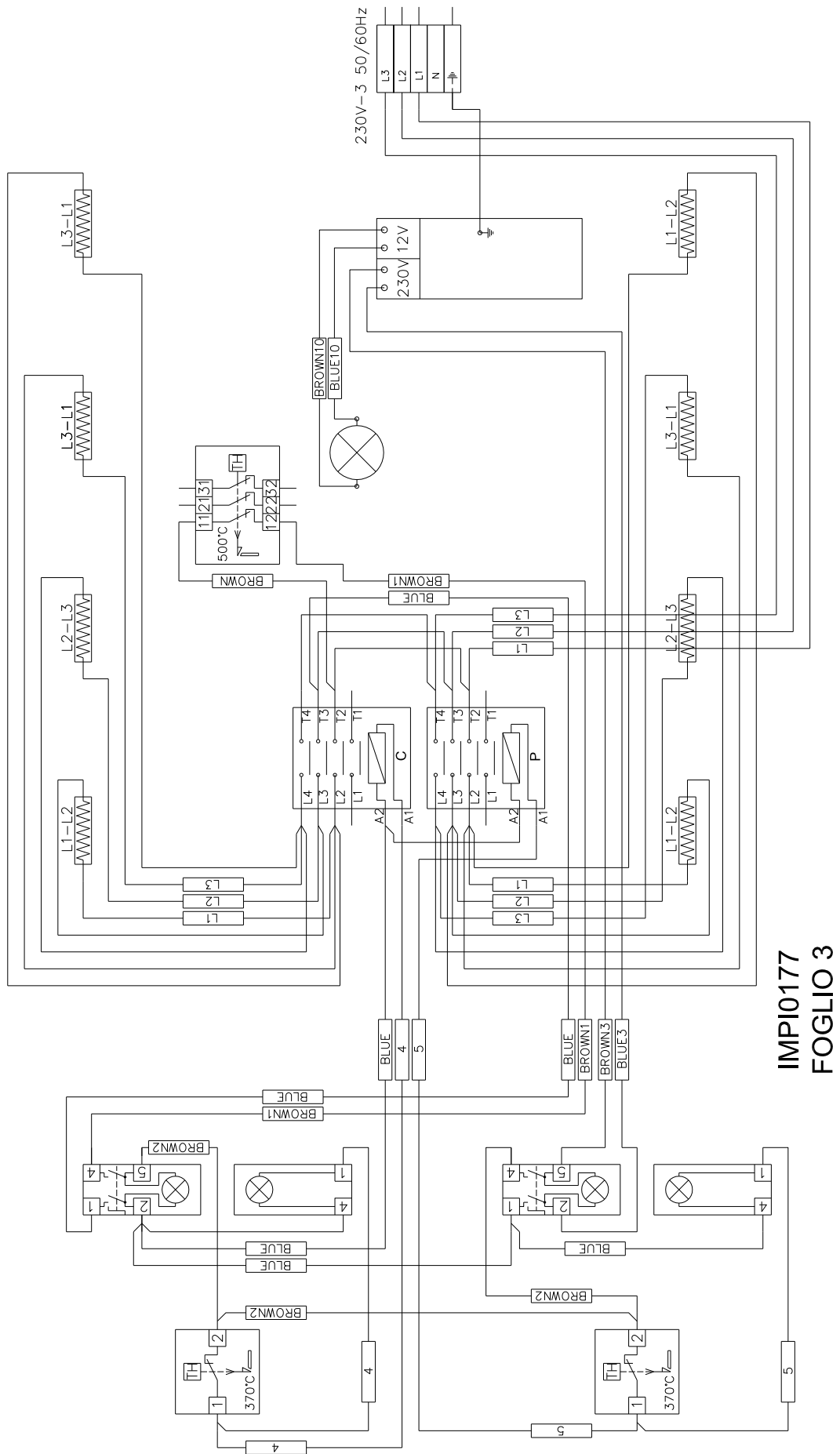


Fig.8.2 Schéma électrique PEZ430 mono-chambre, version à 230 Vac. 3.

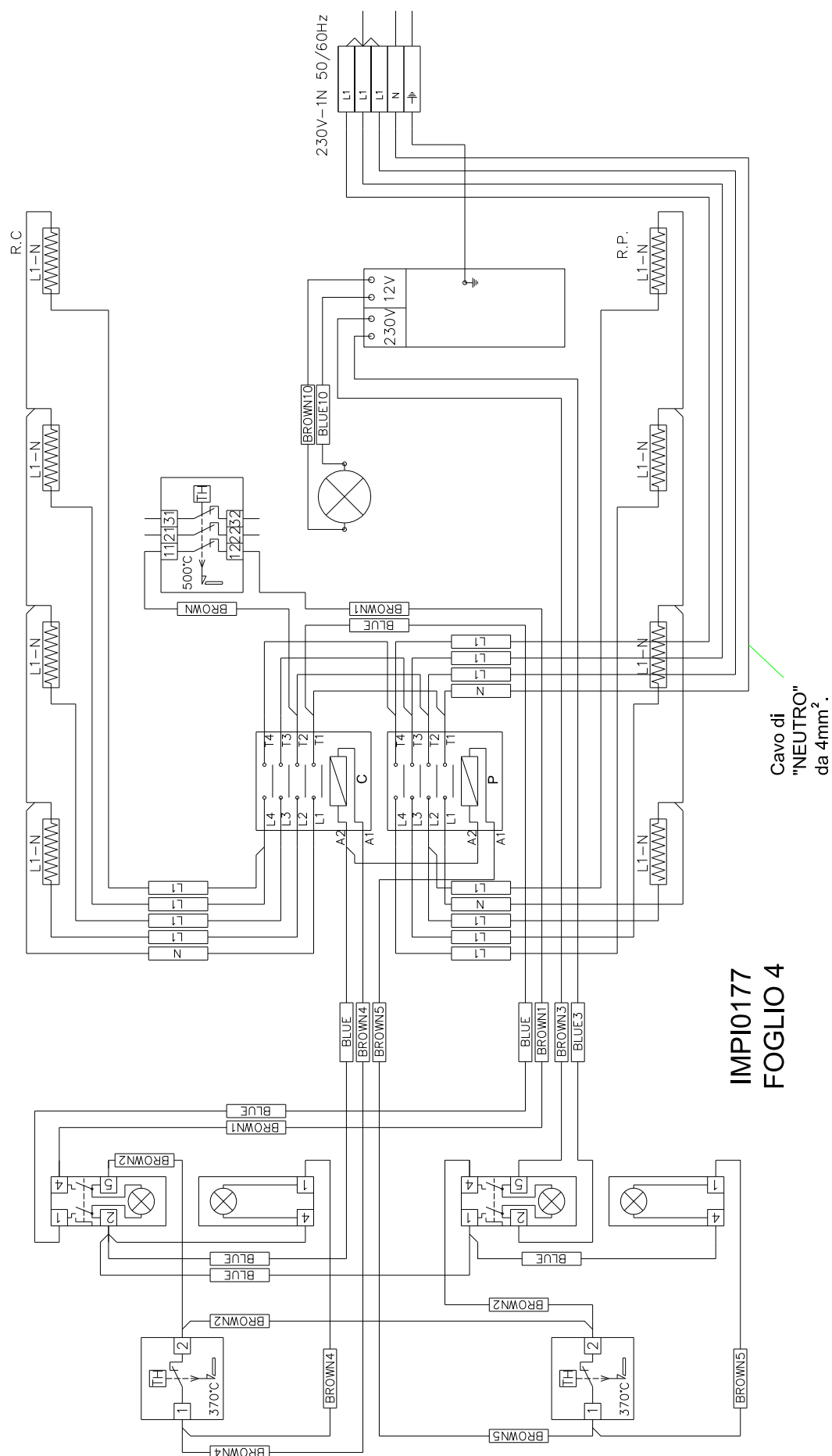


Fig.8.3 Schéma électrique PEZ430 mono-chambre, version à 230 Vac. 1-N.

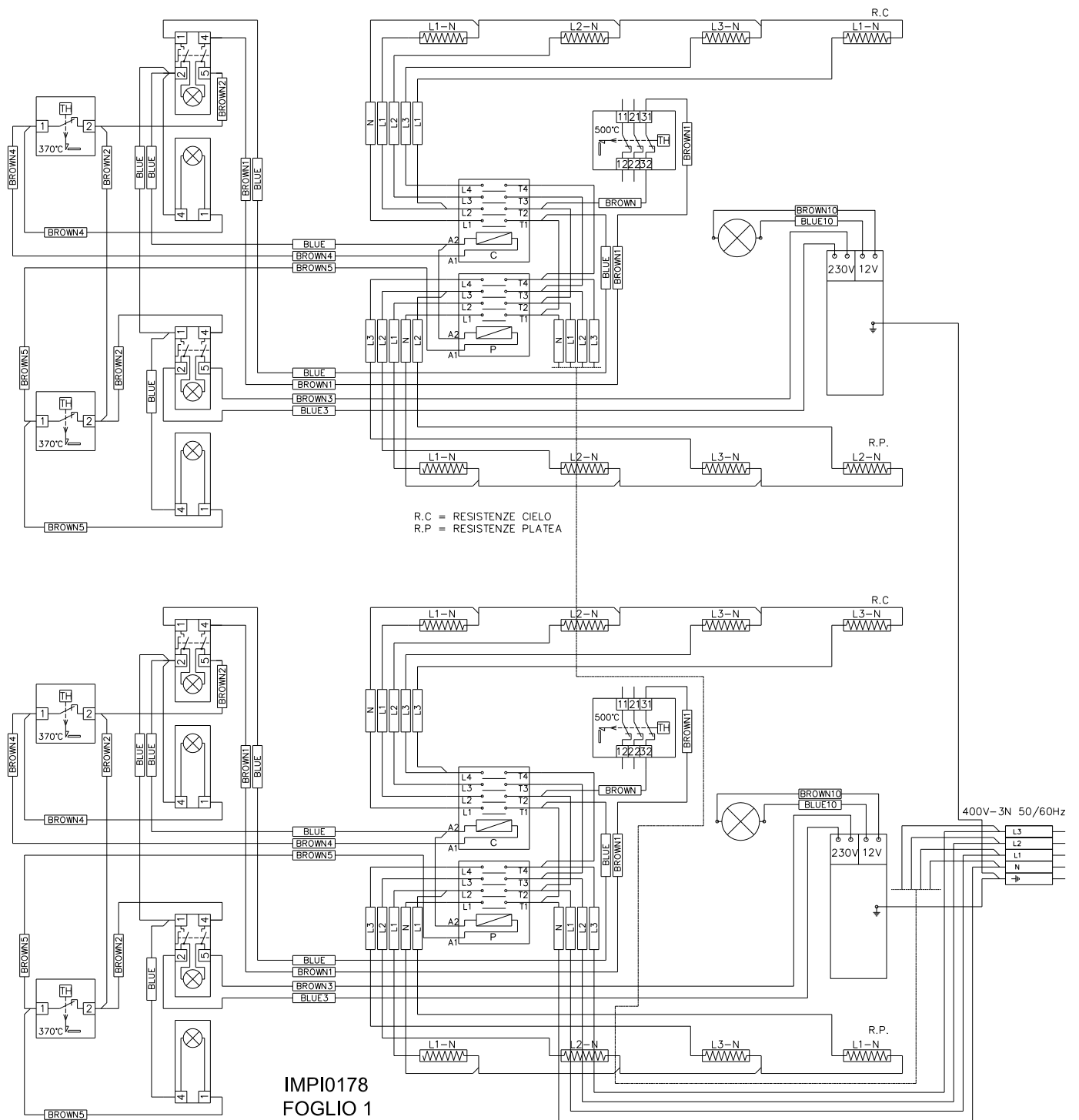


Fig.8.4 Schéma électrique PDZ430 bi-chambre, version à 400 Vac. 3-N.

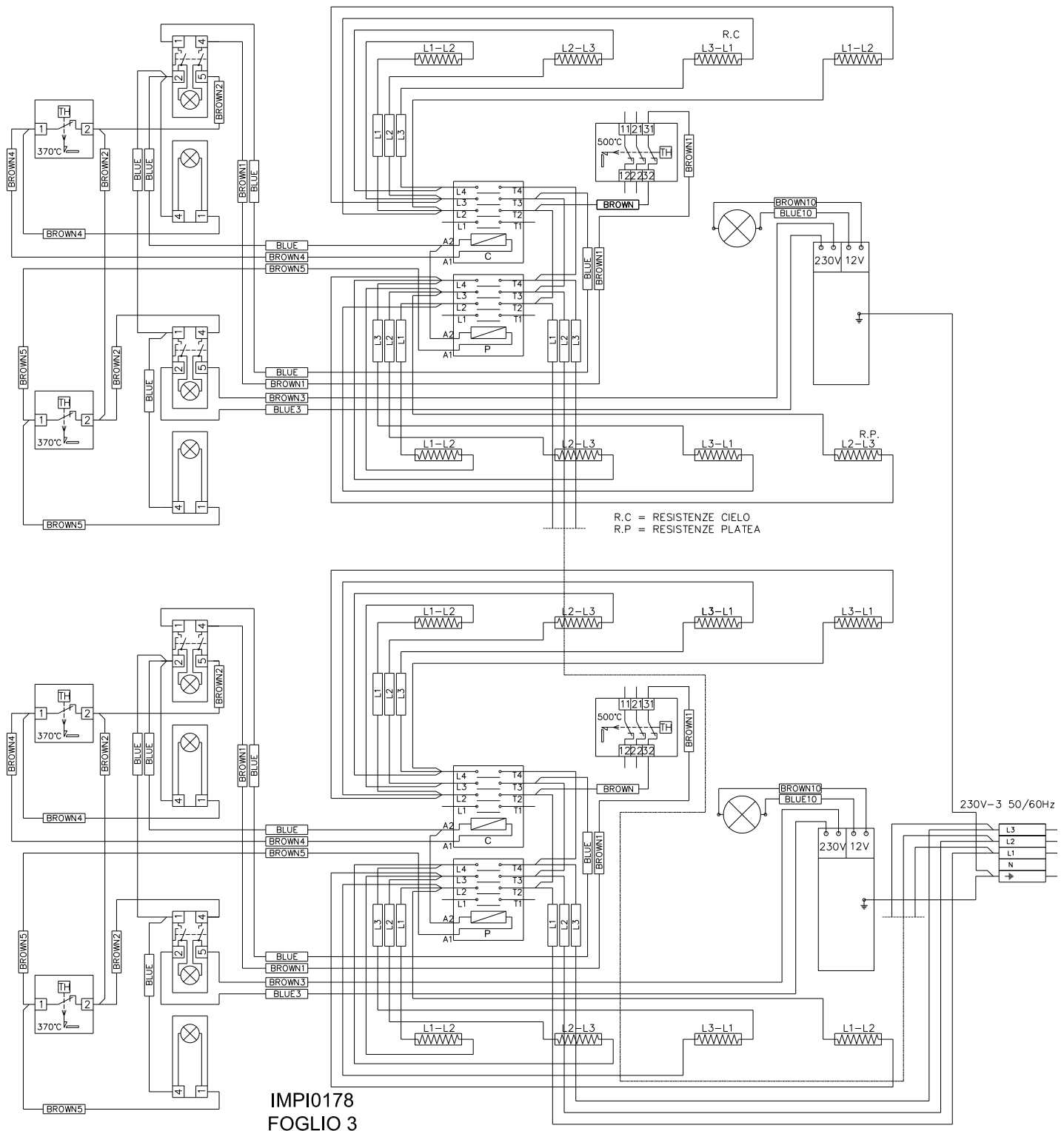


Fig.8.5 Schéma électrique PDZ430 bi-chambre, version à 230 Vac. 3.

N.B. Pour les fours bi-chambres PDZ430, version 230Vac 1-N, voir paragraphe 8.3 et schémas électriques Fig.8.3.

8.5 Eclatés et liste des pièces de rechange

En cas d'interventions plus complexes et de ruptures, nous vous prions de nous contacter. De toute façon, afin de simplifier la recherche des pannes et le remplacement éventuel des parties endommagées, nous vous donnons, ci-dessous, une liste de pièces de rechange et des éclatés avec les numéros de référence correspondant aux pièces de la liste.

Eclatés Fig.8.7, 8.8, 8.9 et Tab.8.1, Tab.8.2.

Pos	Description	Codes	
		PEZ430 mono-chambre	PDZ430 bi-chambres
1	PORTE EXTERNE	PORT0471	PORT0471
2	ETRIER PORTE GAUCHE	SUPP0497	SUPP0497
3	STRUCTURE PORTE	PORT0513	PORT0513
4	POIGNEE PORTE	MANI0105	MANI0105
5	PORTE INTERNE	PORT0470	PORT0470
6	GLACE PORTE	CRIS0026	CRIS0026
7	SURFACE EN REFRACTAIRE	REFR0031	REFR0031
8	COTE GUCHE	FIAN0573	FIAN0569
9	VOUTE	FIAN0571	FIAN0571
10	COTE ARRIERE	FIAN0574	FIAN0570
11	CHEMINEE	TUBO0218	TUBO0217
12	CÔTÉ DROIT	FIAN0572	FIAN0568
13	PARCLOSE	CARP1699	CARP1699
14	GLACE ECLAIRAGE CHAMBRE	CRIS0027	CRIS0027
15	SUPPORT COMPOSANTS ELECTRIQUES	SUPP0214	SUPP0214
16	CARTER COMMANDES	CART0303	CART0302
17	RESISTANCE	RESI0159	RESI0159
18	ETRIER PORTE DROITE	SUPP0496	SUPP0496
19	RACCORD	BOCC0020	BOCC0020
20	PARCLOSE PORTE	CARP1920	CARP1920
21	RESSORT DROIT	SPRI0033	SPRI0033
22	COUVRE RESSORT PORTE	PORT0472	PORT0472
23	RESSORT GAUCHE	SPRI0034	SPRI0034

Tab.8.1.Liste des pieces de rechange

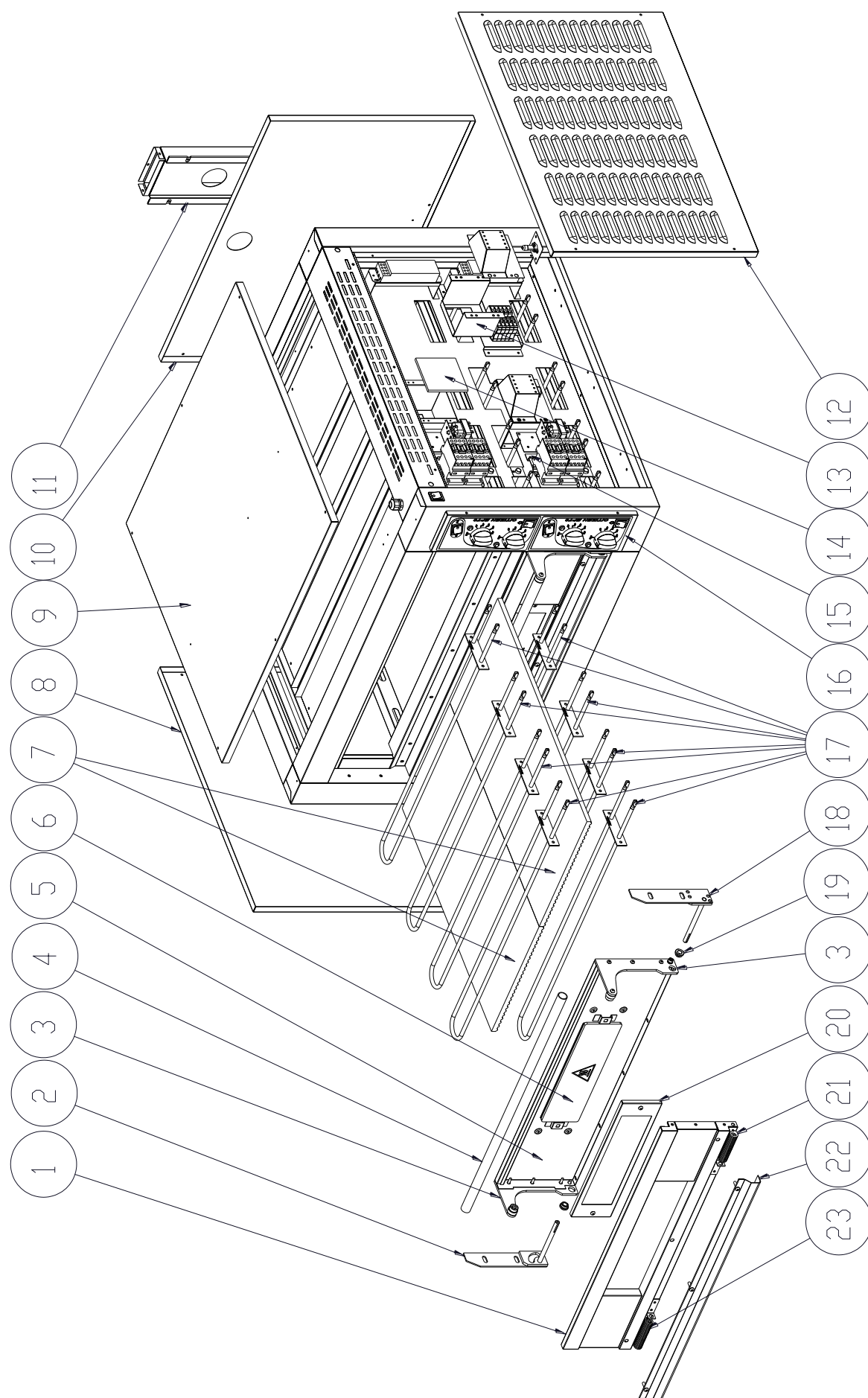


Fig.8.7 Eclaté

Pos	Description	Codes	
		PEZ430 mono-chambre	PDZ430 bi-chambres
1	TRANSFORMATEUR	ELET0851	ELET0851
2	FERMETURE BORNE 10 MMQ	ELET0729	ELET0729
3	BORNE GRIS 10 MMQ	ELET0718	ELET0718
4	BORNE DE TERRE 10 MMQ	ELET0720	ELET0720
5	BLOC BORNES	ELET0036	ELET0036
6	DOUILLE	LAMP0021	LAMP0021
7	LAMPE HALOGENE	LAMP0045	LAMP0045
8	THERMOSTAT DE SECURITE 500°C	TERM0005	TERM0005
		TERM0076	TERM0076
9	TELERUPTEUR	ELET0432	ELET0432
10	THERMOSTAT 0-400°C	TERM0072	TERM0072
11	PANNEAU IMPRIME EN SERIGRAPHIE	PANN0438	PANN0438
12	INTERRUPTEUR LUMINEUX 0-1	INTE0037	INTE0037
13	LAMPE TEMOIN	LAMP0069	LAMP0069
14	POIGNEE	MANI0110	MANI0110

Tab.8.2. Liste des pièces de rechange composants électriques.

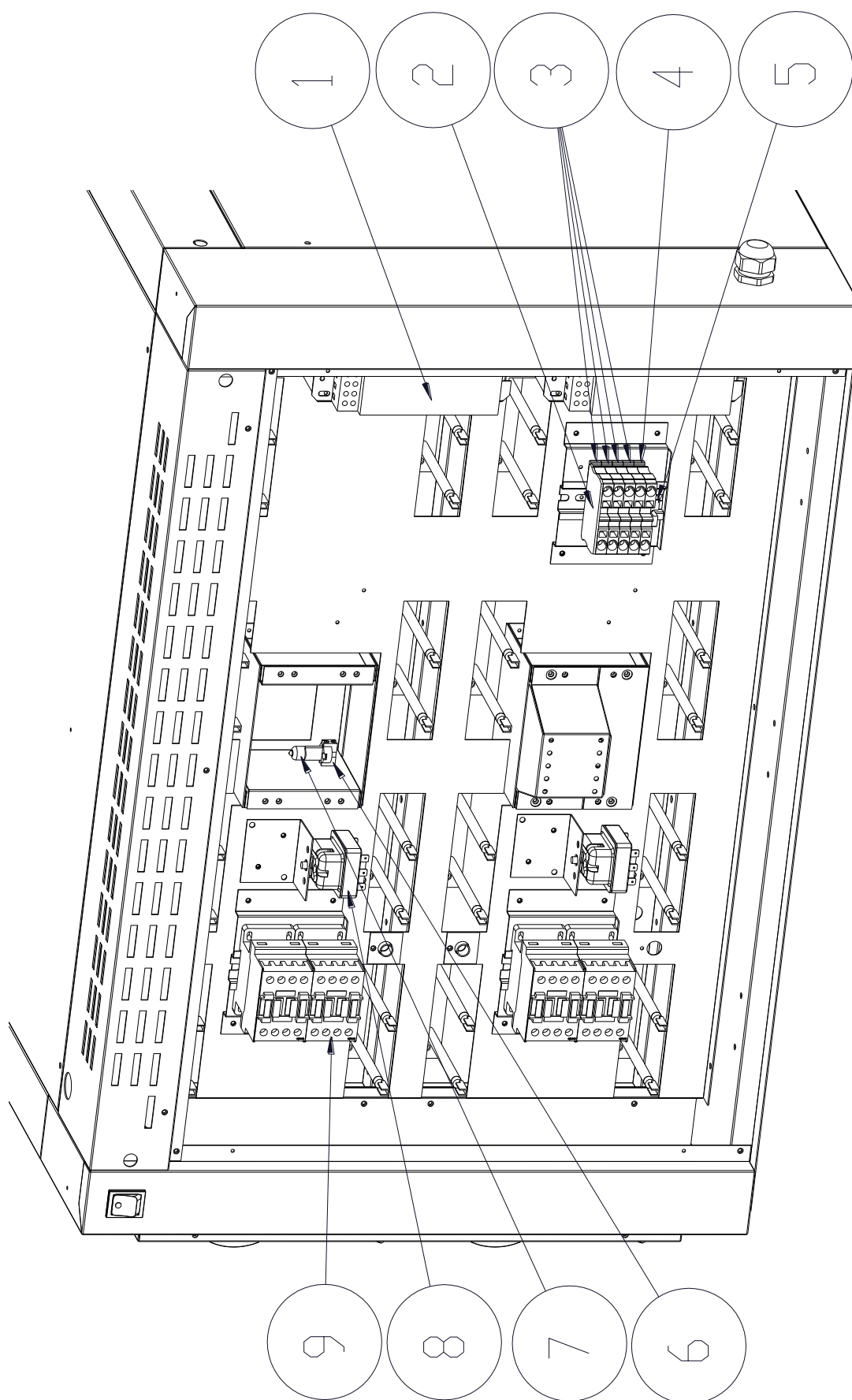


Fig.8.8 Eclaté des parties électriques

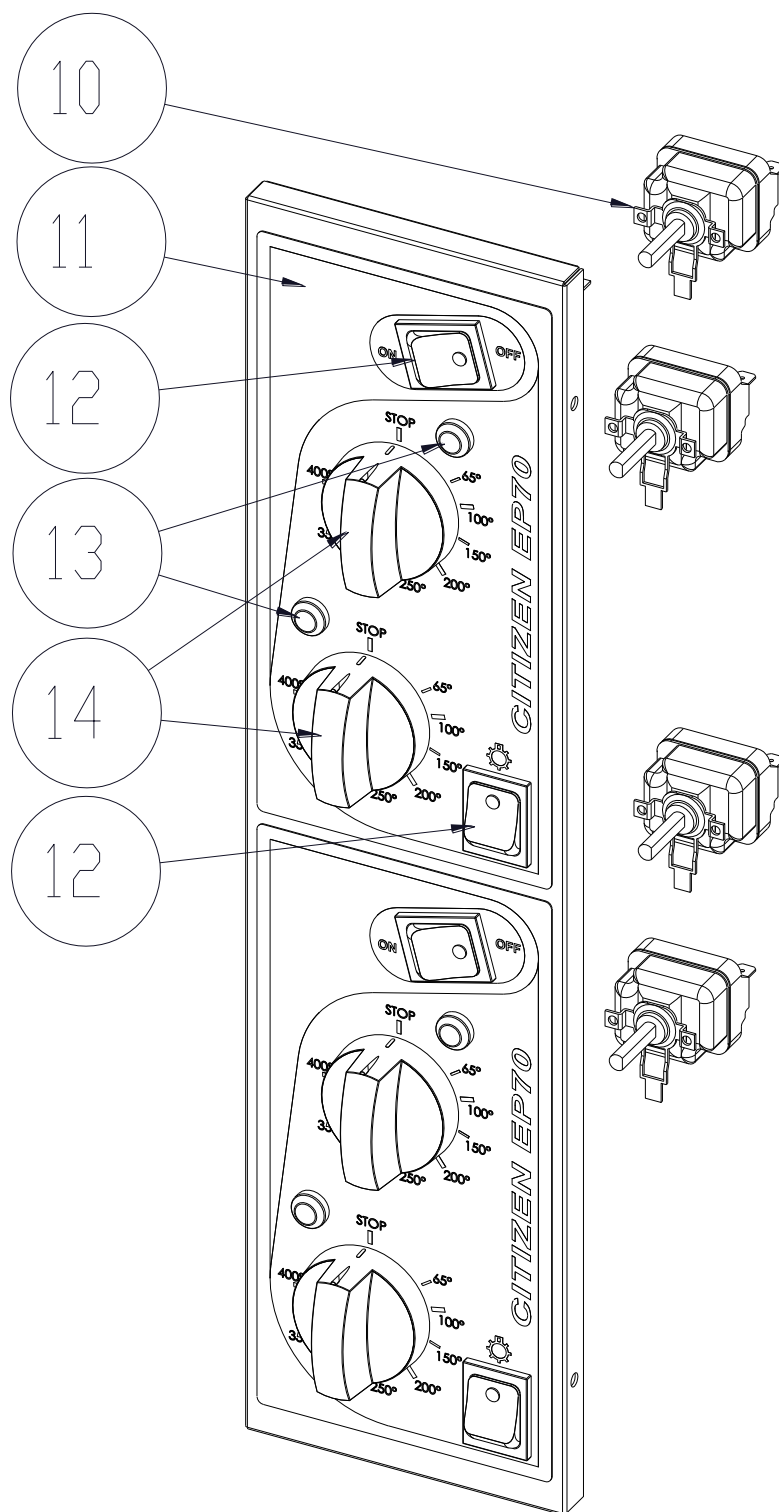
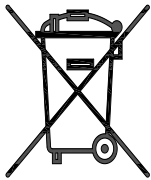


Fig.8.9 Eclaté des parties électriques

9. MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION

Avant de procéder à la mise hors service de l'appareil, il faut le débrancher de l'alimentation électrique et de tout autre connexion en procédant par la suite au déplacement des modules à l'aide de moyens indiqués pour la manutention tels que: chariots élévateurs, palans, etc.... en tenant compte de la position du barycentre (tab.4.1.) indiquée dans le chapitre INSTALLATION (4). Les fours se composent des matériaux suivants: acier inox, tôle vernie, tôle aluminée, verre, matériau céramique, laine de roche et parties électriques. En cas de démolition il faudra donc séparer les matériaux conformément aux normes en vigueur où le dépose aura lieu. En tous ne pas décharger dans 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.