



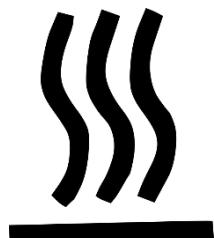
ATTENTION !



LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS, LE LAISSER ALLUMÉ PENDANT ENVIRON 20 MINUTES AFIN D'ÉVACUER LES FUMÉES ET LES VAPEURS DES HUILES DE LA TÔLE



NE PAS UTILISER LA PELLE DIRECTEMENT SUR LA GRILLE



SURFACES CHAUDES SUR LES CAPSULES, UTILISER DES GANTS POUR LE RÉGLAGE



DANGER D'ÉCRASEMENT DES MAINS : BANDE EN MOUVEMENT

INDEX

Instructions pour l'installateur

MISES EN GARDE GÉNÉRALES	5
MANUTENTION ET POSITIONNEMENT DU FOUR.....	5
SUPERPOSITION	6
POSITIONNEMENT DU FOUR.....	6
CONNEXIONS ÉLECTRIQUES	7
THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	8

Instructions pour l'utilisateur

NUMÉRO DE SÉRIE	9
ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE	9
INFORMATIONS GÉNÉRALES	9
IMPORTANCE DU MANUEL.....	9
ÉTAT « FOUR ÉTEINT »	9
GARANTIE	9
DONNÉES TECHNIQUES.....	10
FICHE TECHNIQUE	10
DESTINATION D'USAGE	11
LIMITES D'UTILISATION ET MISES EN GARDE.....	11
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	12
PANNEAU DE COMMANDE	12
ÉCRAN PRINCIPAL.....	13
CONFIGURATION DES PARAMÈTRES	14
SÉLECTION DES PROGRAMMES SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL	14
RUBRIQUES DU MENU	15
FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE.....	16
GESTION DES ERREURS	16
VITESSE DE LA BANDE	16
PRODUCTIVITÉ.....	17
MAINTENANCE	18
NETTOYAGE	18
FRÉQUENCE DE MAINTENANCE	18
DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA BANDE	19
TIRAGE DE LA GRILLE	20
DÉMOLITION	21
MISES EN GARDE GÉNÉRALES	21
DÉPANNAGE	21
PIÈCES DE RECHANGE	22

DESSIN ÉCLATÉ DU FOUR	22
DESSIN ÉCLATÉ DE LA PORTE	23
DESSIN ÉCLATÉ DE L'INSTALLATION	24
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	25
PARTIE ÉLECTRIQUE	26
SCHÉMA DE CÂBLAGE DU FOUR À TUNNEL C/40 ET C/50	26
SCHÉMA DE CÂBLAGE DU FOUR À TUNNEL C/65 ET C/80	27

Instructions pour l'installateur

MISES EN GARDE GÉNÉRALES

L'endroit où le four est installé doit présenter les caractéristiques environnementales suivantes :

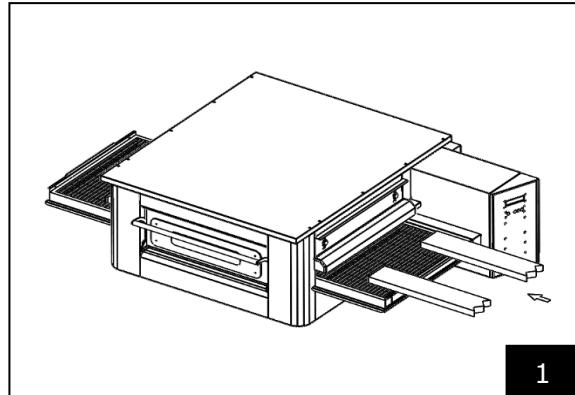
- Il doit être sec, la température et l'humidité relative de la pièce dans laquelle il doit être installé ne doivent pas dépasser les valeurs indiquées dans le tableau des données techniques ;
- Sources d'eau suffisamment éloignées ;
- Éclairage adapté et conforme aux normes d'hygiène et de sécurité requises par les lois en vigueur.
- Ventilation adéquate avec des hottes ou des ventilateurs d'extraction afin de garantir un environnement sain et sans fumée.



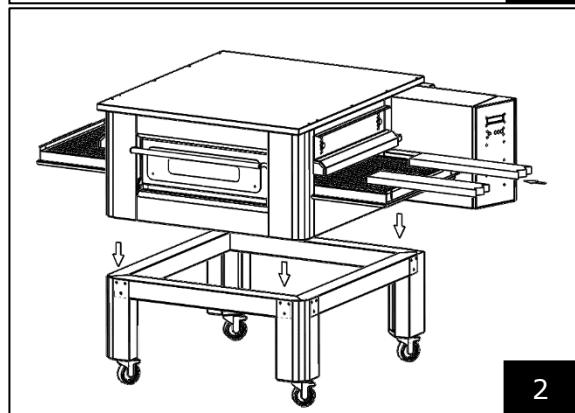
LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ À PROXIMITÉ DE MATERIAUX INFLAMMABLES (BOIS, PLASTIQUE, COMBUSTIBLES, GAZ, ETC.). ÉVITER LE CONTACT D'OBJETS INFLAMMABLES AVEC LES SURFACES CHAUDES DU FOUR. TOUJOURS ASSURER DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ ANTI-INCENDIE. GARDER UN ESPACE LIBRE AUTOUR DU FOUR D'AU MOINS 30 CM.

MANUTENTION ET POSITIONNEMENT DU FOUR

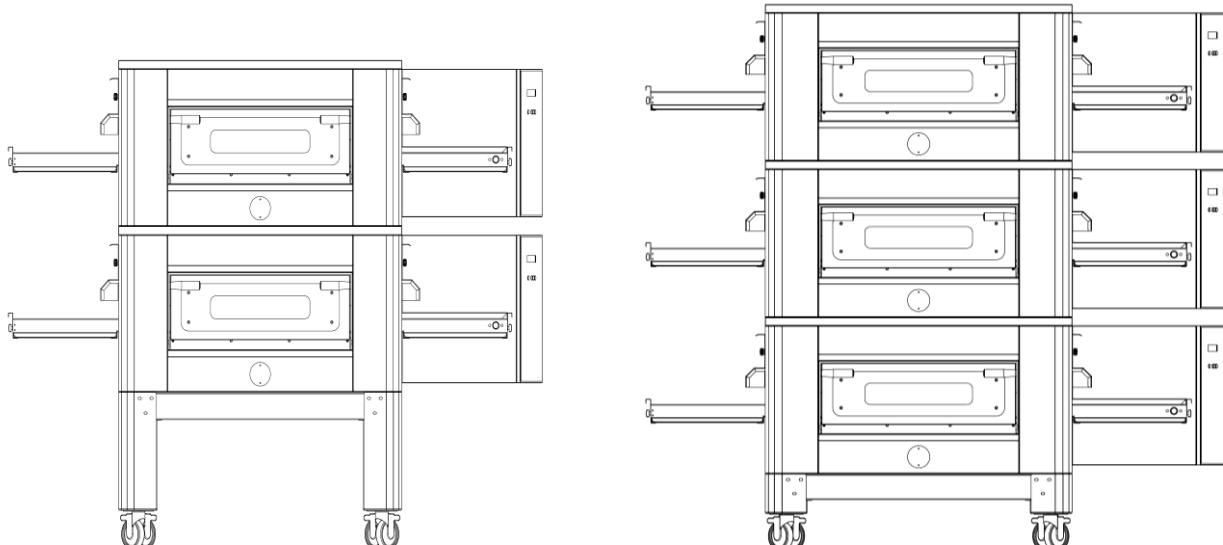
Retirer la bande transportuse (voir page 18).
Utiliser un chariot élévateur à fourche ou un transpalette de capacité appropriée.
Soulever les capsules et insérer les fourches, convenablement recouvertes d'un matériau souple pour éviter tout dommage, dans la chambre de cuisson, par l'entrée ou la sortie du tunnel (Fig. 1).



Positionner le four aux coins de la base (Fig. 2).



SUPERPOSITION

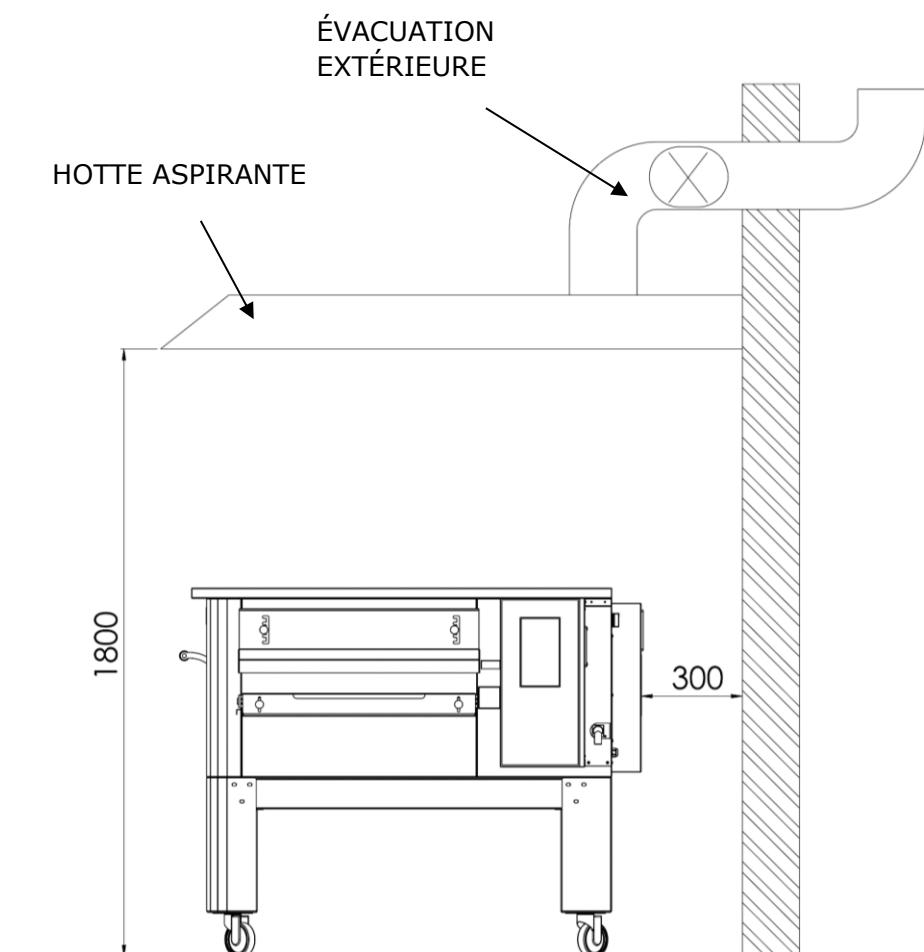


NOMBRE MAXIMUM DE FOURS EMPILABLES : 3

POSITIONNEMENT DU FOUR

L'appareil à gaz est du type A2/B22 pour lequel aucun raccordement de cheminée ou dispositif d'évacuation des fumées vers l'extérieur n'est installé.

Il est nécessaire de placer le four sous une hotte aspirante.



CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Vérifiez que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation soient compatibles avec les valeurs indiquées à la fois dans les caractéristiques techniques et sur la plaque signalétique à l'arrière du four.

Les caractéristiques de la prise d'alimentation doivent être compatibles avec la fiche installée sur le câble.



LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE OBLIGATOIREEMENT ET EXCLUSIVEMENT EFFECTUÉ PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) POSSÉDANT LES EXIGENCES TECHNICO-PROFESSIONNELLES REQUISES PAR LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION DU FOUR, QUI DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DES TRAVAUX EFFECTUÉS.



POUR LE RACCORDEMENT DIRECT AU RÉSEAU, IL EST NÉCESSAIRE DE PRÉVOIR UN DISPOSITIF AVEC UNE OUVERTURE ENTRE LES CONTACTS DE MANIÈRE À ASSURER UNE DÉCONNEXION COMPLÈTE DANS LES CONDITIONS DE SURTENSION DE CATÉGORIE III, CONFORMÉMENT AUX RÈGLES D'INSTALLATION.

Pour connecter la machine à l'alimentation électrique, procéder comme suit :

brancher une fiche normalisée et polarisée à l'autre extrémité du câble (la distinction entre phase et neutre doit être claire).



LORSQUE LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE EST TERMINÉ, LE TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) DOIT DÉLIVRER UNE DECLARATION CERTIFIANT LA MESURE DE CONTINUITÉ DU CIRCUIT DE PROTECTION ÉQUIPOTENTIELLE.



L'APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ PAR UN DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL (RCD) AVEC UN COURANT DE DÉCLENCHEMENT NOMINAL MINIMUM NE DÉPASSANT PAS 30 MA.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le thermostat de sécurité est situé à l'intérieur de la chambre de ventilation, juste à côté des brûleurs. Il est étalonné à 427 °C et est réinitialisé manuellement. Si une température identique ou supérieure est détectée, l'ensemble du four est éteint et le gaz est fermé.

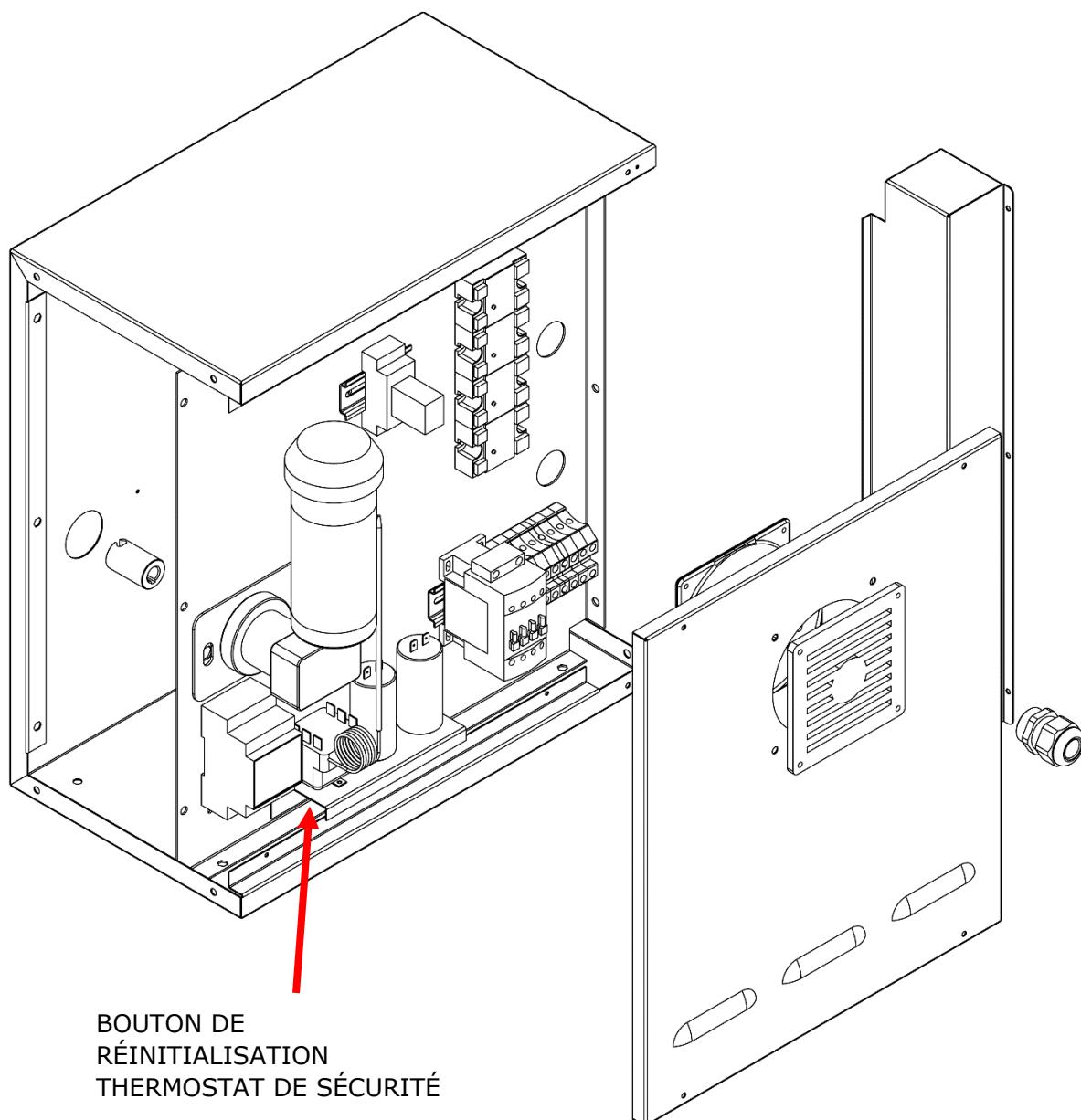
Pour faire redémarrer le four, un technicien qualifié doit intervenir, qui vérifiera la raison de cette anomalie et ne pourra ensuite la réinitialiser que manuellement par l'ouverture du panneau du compartiment technique (porte du système). Voir la figure ci-dessous où le thermostat de sécurité est mis en évidence.

La position du bouton rouge de réinitialisation est indiquée par la flèche.

La réinitialisation n'est possible que lorsque la température de la chambre est tombée en dessous de 427 °C.



Comme le thermostat de sécurité ne se déclenche qu'en cas de panne grave, avant de redémarrer le four, vérifier soigneusement son fonctionnement et effectuer les réparations éventuelles.



Instructions pour l'utilisateur

NUMÉRO DE SÉRIE

ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE

Le numéro de série consiste en une étiquette adhésive grise sérigraphiée appliquée à l'arrière du four. Les informations suivantes sont indiquées de manière lisible et indélébile sur la plaque signalétique :

Nom du fabricant	Numéro de série
Puissance électrique (kW/A)	Tension et fréquence électrique (Volt/Hz)
Modèle	Année de construction
Libellé « Made in Italy »	Poids du four

INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANCE DU MANUEL

Avant d'utiliser le four en question, il est obligatoire de lire et de comprendre ce manuel dans son intégralité.

Ce manuel doit toujours être à la disposition des « opérateurs autorisés » et se trouver à proximité du four, bien gardé et conservé.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage aux personnes, aux animaux et aux biens causé par le non-respect des règles décrites dans ce manuel.

Ce manuel fait partie intégrante du four et doit être conservé jusqu'à son élimination définitive.

Les « opérateurs autorisés » doivent effectuer uniquement les interventions sur le four qui relèvent de leur compétence spécifique.

ÉTAT « FOUR ÉTEINT »

Avant d'effectuer tout travail de maintenance et/ou de réglage sur le four, il est obligatoire de couper l'alimentation électrique et en gaz en retirant la fiche de la prise de courant et en fermant le gaz, en s'assurant que le four soit bien éteint et refroidi.

GARANTIE

La durée de la garantie est de douze mois et commence à la date du reçu fiscal émis au moment de l'achat.

Pendant cette période, les pièces seront remplacées ou réparées gratuitement et uniquement dans notre usine, pour des raisons bien établies et sans équivoque résultant de défauts de fabrication, à l'exception des composants électriques et de ceux qui sont sujets à l'usure.

La garantie ne comprend pas les frais d'expédition et le coût de main-d'œuvre.

La garantie déchoit s'il est établi que les dommages ont été causés par : le transport, une maintenance incorrecte ou insuffisants, l'inexpérience des opérateurs, des manipulations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, le non-respect des instructions du manuel.

Sera exclu tout recours auprès du fabricant pour des dommages directs ou indirects résultant du temps pendant lequel la machine restera à l'arrêt en raison de : panne, attente de réparation ou autre, attribuable à la présence physique de l'appareil.



TOUTE ALTÉRATION ET/OU TOUT REMPLACEMENT DE PIÈCES PAR DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES ANNULERA LA GARANTIE ET DÉGAGERA LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ. CHAQUE INTERVENTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ.

DONNÉES TECHNIQUES

FICHE TECHNIQUE

	Unité de mesure	C/40	C/50	C/65	C/80
Température de fonctionnement	°C		0-350		
Dimensions extérieures sans support	cm	L 142,5 P 98,5 H 45,0	L 186,0 P 121,0 H 50,0	L 207,0 P 132,0 H 56,0	L 225,0 P 156,0 H 60,0
Largeur de la grille	cm	40,0	50,0	65,0	80,0
Longueur de la grille	cm	105,0	160,0	185,0	200,0
Longueur de la chambre	cm	54,0	75,0	100,0	110,0
Alimentation électrique	--		Triphasée/Monophasée		
Tension	Vac		400/230		
Fréquence	Hz		50/60		
Courant	A	34/11	62/21	80/27	106/35
Puissance	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
Connexion électrique	--		câble pentapolaire sans fiche		
Longueur du câble	m		2		
Section conducteurs	mm ²	4		6	
Limites de température de travail	°C		0-40		
Limite maximale d'humidité ambiante de travail	--		95 % sans condensation		

DESTINATION D'USAGE

L'utilisation prévue pour laquelle le four a été conçu et fabriqué est professionnelle et se présente comme suit :



UTILISATION PRÉVUE : LA CUISSON DE PIZZAS, PAIN, FOUGASSES, GRATIN DE PRODUITS GASTRONOMIQUES ET LE RÉCHAUFFEMENT DES ALIMENTS SUR UNE PLAQUE DE CUISSON.



LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN OPÉRATEUR PRÉPOSÉ (UTILISATEUR).



CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES OU QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, SAUF SI ELLES ONT REÇU UNE ASSISTANCE OU DES INSTRUCTIONS POUR UTILISER L'APPAREIL DE LA PART D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.



LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR LES EMPÊCHER DE JOUER AVEC L'APPAREIL.

LIMITES D'UTILISATION ET MISES EN GARDE

Le four en question a été conçu et fabriqué exclusivement pour l'utilisation prévue décrite au paragraphe précédent et, par conséquent, tout autre type d'utilisation et d'exploitation est absolument interdit afin de garantir à tout moment la sécurité des opérateurs autorisés et le rendement du four en question.



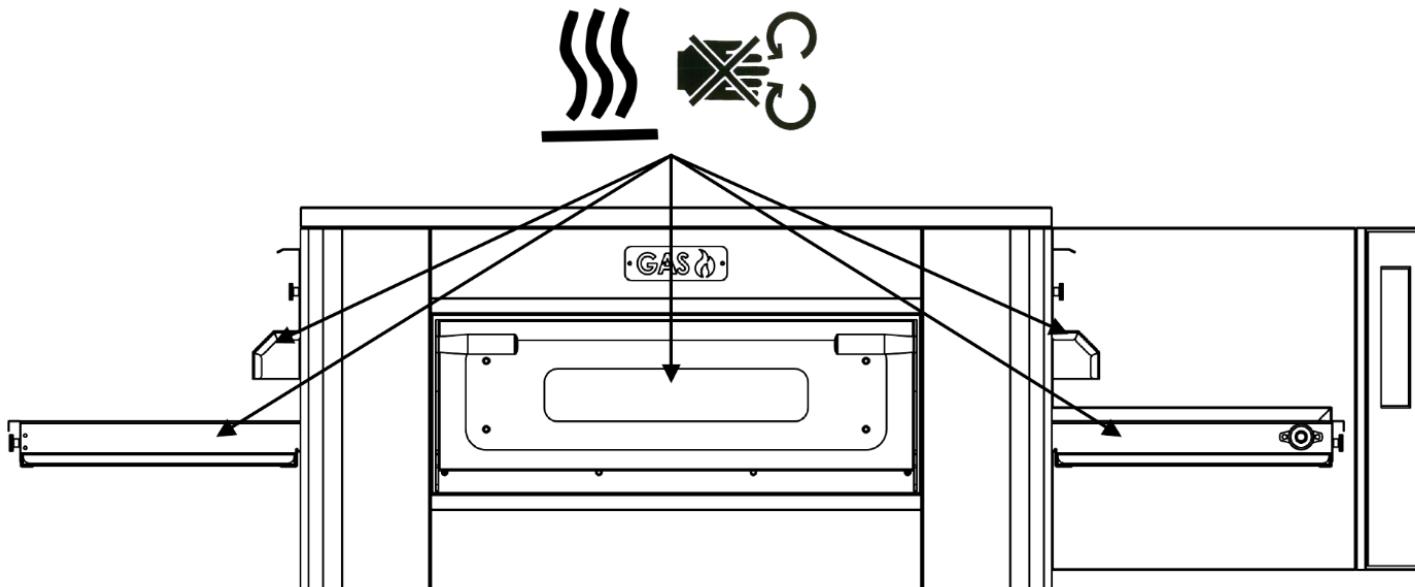
IL EST INTERDIT D'INTERVENIR ET DE MANIPULER LES DISPOSITIFS INSTALLÉS DANS L'APPAREIL.



MISES EN GARDE : ATTENTION EN OUVRANT LA PORTE, RISQUE DE BRÛLURES ET D'ÉCRASEMENT DES MAINS

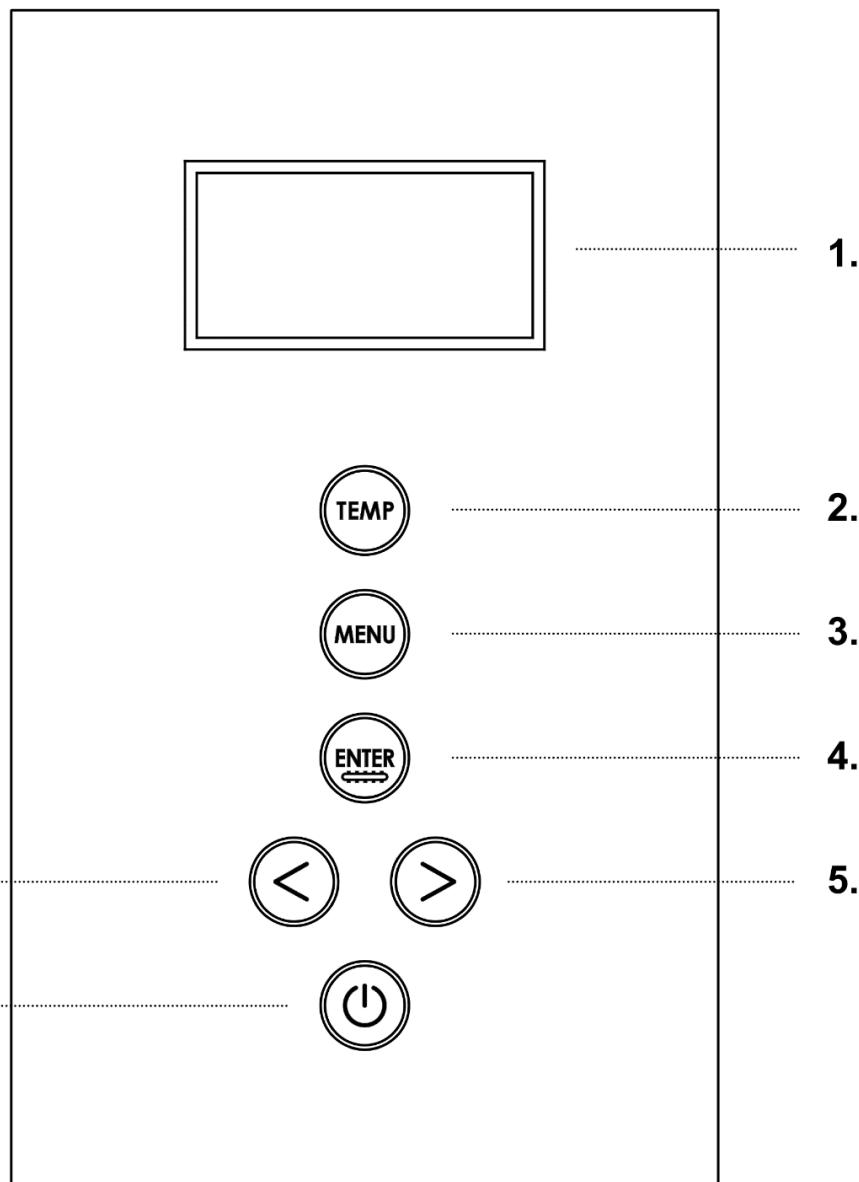


MISES EN GARDE : NE PAS TOUCHER LA BANDE LORSQUE LE FOUR EST EN MARCHE, RISQUE DE BRÛLURES ET D'ÉCRASEMENT DES MAINS



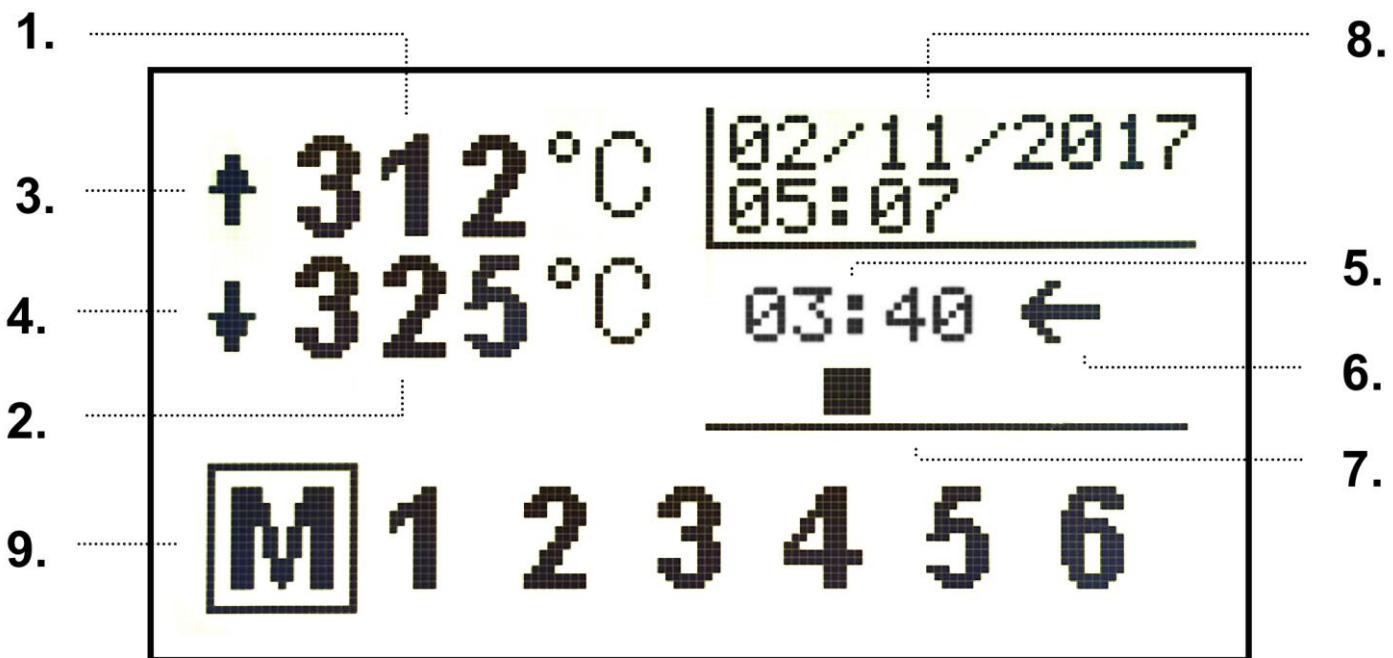
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE



1	Écran	5	Fonction d'augmentation lors de la configuration des valeurs ou de la navigation vers la droite si sur l'écran principal.
2	Configuration des paramètres : - TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE - TEMPÉRATURE INFÉRIEURE - VITESSE DE LA BANDE	6	Fonction de diminution lors de la configuration des valeurs ou de la navigation vers la gauche si sur l'écran principal.
3	Entrée dans le menu avec les rubriques : - PROGRAMMES - ALLUMAGE/ARRÊT PROGRAMMÉ - DATE/HEURE - DIRECTION BANDE - LANGUE - MENU MAINTENANCE - SORTIE	7	Allumer ou éteindre la carte.
4	Confirme des valeurs configurées ou démarre/arrête la bande si sur l'écran principal.		

ÉCRAN PRINCIPAL



1	TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE	la température détectée par la sonde la plus haute ;
2	TEMPÉRATURE INFÉRIEURE :	la température détectée par la sonde la plus basse ;
3	SYMBOLE DE FONCTIONNEMENT DES RÉSISTANCES SUPÉRIEURES	est activé lorsque les résistances supérieures sont allumées afin d'amener la température détectée au point de consigne de la voûte configuré ;
4	SYMBOLE DE FONCTIONNEMENT DES RÉSISTANCES INFÉRIEURES	est activée lorsque les résistances inférieures sont mises en marche afin d'amener la température détectée au point de consigne de la sole configuré ;
5	VITESSE DE LA BANDE	Affichée en minutes et secondes, elle correspond au temps de cuisson dans la chambre. Voir le paragraphe consacré à ce sujet.
6	SENS DE ROTATION DE LA BANDE	Si la flèche est à gauche, les aliments sont cuits de droite à gauche, si la flèche est à droite, les aliments sont cuits de gauche à droite.
7	SYMBOLE DU FONCTIONNEMENT DE LA BANDE	Indique l'avancement de la bande. La vitesse d'avancement du symbole ne varie pas par rapport à la vitesse de la bande.
8	DATE ET HEURE	Affiche la date et l'heure actuelles
9	LIGNE DE SÉLECTION DES PROGRAMMES	À partir du programme manuel (M), 6 programmes peuvent être sélectionnés à l'aide des touches directionnelles droite et gauche, fonctionnant lorsque la touche ENTER est enfoncée. Le programme utilisé est mis en évidence.

CONFIGURATION DES PARAMÈTRES

TOUCHE TEMP (2)

Lorsqu'on appuie sur cette touche, le paramètre à configurer commence à clignoter dans l'ordre :

- POINT DE CONSIGNE DE LA TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE
- POINT DE CONSIGNE DE LA TEMPÉRATURE INFÉRIEURE
- VITESSE DE LA BANDE

À la troisième pression, on sort de la configuration et on confirme les paramètres configurés. On peut également quitter et confirmer sans passer tous les paramètres en appuyant sur la touche ENTER ou attendre quelques secondes.

Les configurations sont alors toujours enregistrées automatiquement.

TOUCHE MENU (3)

En appuyant sur la touche, on entre dans le menu avec la liste des rubriques :

- PROGRAMMES
- SCHEDULER
- DATE/HEURE
- DIRECTION BANDE
- LANGUE
- MENU MAINTENANCE
- SORTIE

La navigation se fait par les flèches (TOUCHES 5 et 6), pour entrer dans la rubrique correspondante, appuyer sur la touche ENTER, pour sortir du menu aller à la rubrique de sortie et appuyer sur ENTER.

TOUCHE ENTER (4)

Elle a la fonction de confirmer le paramètre sélectionné, sans aucune sélection sur l'écran principal elle peut démarrer ou arrêter la bande.

Si dans la configuration des paramètres ou du menu, le paramètre est sauvegardé.

TOUCHE FLÈCHE DROITE (5)

Navigation vers la droite en faisant défiler les programmes sur la ligne de l'écran principal, si dans la configuration des paramètres, augmente la valeur ou sélectionne la rubrique suivante.

TOUCHE FLÈCHE GAUCHE (6)

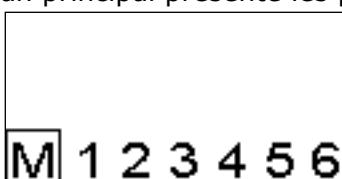
Navigation vers la gauche en faisant défiler les programmes sur ligne de l'écran principal, si dans la configuration des paramètres, diminue la valeur ou sélectionne la rubrique précédente.

TOUCHE ON/OFF (7)

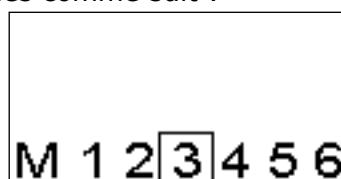
Allume la carte ou la met en veille lorsqu'elle est allumée.

SÉLECTION DES PROGRAMMES SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL

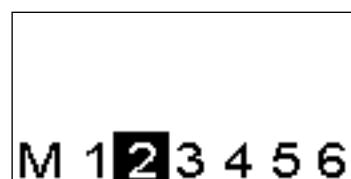
L'écran principal présente les programmes comme suit :



Le cadre vide indique que le programme utilisé est celui manuel.



Le programme utilisé est le 3.



Lorsque l'on sélectionne le programme à l'aide des flèches de navigation (5 et 6), le cadre devient plein.

Après 5 secondes, le programme est automatiquement activé.

On peut également confirmer en appuyant sur la touche ENTER.

Note sur les touches de navigation : lorsqu'elles sont appuyées sur l'écran principal, une première pression remplit le cadre du programme utilisé, une deuxième pression déplace le cadre pour pouvoir sélectionner un autre programme.

RUBRIQUES DU MENU

PROGRAMMES

Écran avec la possibilité de configurer 6 programmes, chacun contenant les paramètres

- TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE
- TEMPÉRATURE INFÉRIEURE
- VITESSE DE LA BANDE

Le programme MANUEL n'est pas présent, il ne reste que dans l'écran principal, il mémorise les valeurs configurées qui seront rappelées chaque fois que l'on reviendra d'un programme 1-6 à celui manuel.

ALLUMAGE/ARRÊT PROGRAMMÉ

Possibilité de configurer une heure de mise en marche et une heure d'arrêt pour chaque jour de la semaine.

La case cochée indique que l'allumage programmé est actif pour ce jour-là.

	ON	OFF
LUN	08:00	16:30
MAR	08:00	17:00
MER	09:00	20:00
GIO	15:30	22:00

Lorsque la fonction est activée ne serait-ce qu'un jour, un symbole apparaît sur l'écran principal pour indiquer la programmation, ce symbole reste également sur la carte en veille.

Une fois le four allumé automatiquement, il est amené à une température fixe et non variable de 140 °C et à une vitesse de bande de 100 %, pour des raisons de sécurité et de consommation électrique.

DATE/HEURE

Configuration de la date et l'heure.

DIRECTION BANDE

Configuration de la direction de la bande.

Selectionner la flèche droite pour déplacer la bande dans le sens horaire, en chargeant les plats à gauche et en les déchargeant à droite ;

sélectionner la flèche de gauche pour déplacer la bande dans le sens antihoraire, en chargeant les plats à droite et en les déchargeant à gauche ;

LANGUE

Sélection entre les langues :

ANGLAIS

ITALIEN

FRANÇAIS

ALLEMAND

ESPAGNOL

MENU MAINTENANCE

Menu protégé par un mot de passe, réservé au fabricant/agent de maintenance.

SORTIE

Rubrique de menu pour quitter et revenir à l'écran principal.

FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE

Lors de l'extinction, le four maintient la ventilation en marche jusqu'à ce qu'il refroidisse. Une notification apparaîtra à l'écran avec la température actuelle et la température d'arrêt. Le four continuera à refroidir jusqu'à une température de 140 °C, après quoi il s'éteindra automatiquement lorsque cette température sera atteinte.

Pendant cette phase, NE PAS débrancher le cordon d'alimentation ou les composants électroniques peuvent être endommagés.

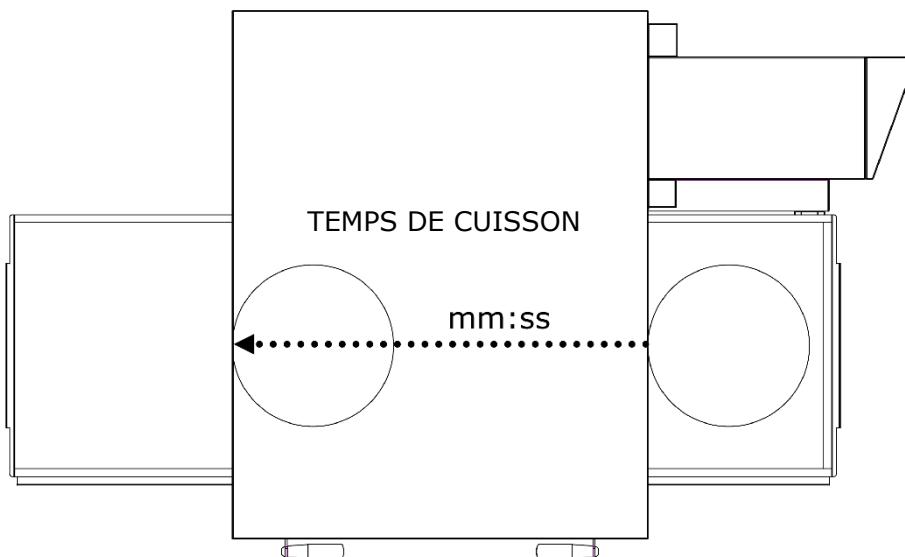
GESTION DES ERREURS



La sonde n'est pas connectée ou présente un dysfonctionnement, la vérifier et appuyer sur ENTER pour réinitialiser.

VITESSE DE LA BANDE

La vitesse de la bande est affichée sur l'écran principal et est exprimée en minutes et secondes. Le temps indiqué est le temps de cuisson dans la chambre, voir le dessin ci-dessous.



Les heures sont sélectionnées à des intervalles ainsi fixés :

De 1h00 à 5h00 pas de 10 secondes

De 5h00 à 10h00 pas de 20 secondes

De 10h00 à 20h00 pas de 30 secondes

Ci-dessous les temps de cuisson minimum et maximum qui peuvent être sélectionnés en fonction du modèle :

C/40 de 1h00 à 13h00

C/50 de 1h00 à 15h30

C/65 de 1h20 à 20h00

C/80 de 1h10 à 17 h 30

PRODUCTIVITÉ

Selon le modèle de four, le nombre de pizzas/heure est calculé à l'aide du tableau :

	C/40	C/50	C/65	C/80
NR° PIZZAS DE Ø25 DANS LA CHAMBRE	2,5	5	8	12
NR° PIZZAS DE Ø32 DANS LA CHAMBRE	1,5	2,5	6	7
NR° PIZZAS DE Ø40 DANS LA CHAMBRE	1,33	1,67	3	5
NR° PIZZAS DE Ø45 DANS LA CHAMBRE	0	1,5	2,33	3,33
TEMPS DE CUISSON (s.)	210	210	210	210
PASSAGES DANS LA CHAMBRE EN UNE HEURE	17	17	17	17
NOMBRE DE PIZZAS Ø25/HEURE	43	86	137	206
NOMBRE DE PIZZAS Ø32/HEURE	26	43	103	120
NOMBRE DE PIZZAS Ø40/HEURE	23	29	51	86
NOMBRE DE PIZZAS Ø45/HEURE	0	26	40	57

Note :

Les quantités de pizzas sont calculées avec un temps de cuisson de 3h30, à une température de 320 °C et avec une préparation à partir de zéro, et non avec des produits surgelés.

MAINTENANCE



AVANT D'EFFECTUER TOUT TRAVAIL DE MAINTENANCE, IL EST OBLIGATOIRE DE DÉBRANCHER LA FICHE DU FOUR DE LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation dans le respect des règles d'hygiène et pour protéger la fonctionnalité du four.

Nettoyage de la chambre :

Couper l'alimentation du four en actionnant l'interrupteur sur le tableau d'alimentation.

Enlever la protection du joint de la bande transporteuse.

Dégager la bande du crochet en la déplaçant vers le haut.

Faire glisser le joint en question vers le panneau de commande, en le libérant de l'arbre d'entraînement de la bande transporteuse.

Soulever les capsules coulissantes d'entrée et de sortie en position entièrement ouverte.

Soulever la bande transporteuse des deux côtés et la tirer du côté des commandes.

Ouvrir la porte latérale et, à l'aide d'une paire de gants, retirer les diffuseurs qui sont fixés par des vis.

Nettoyer les surfaces métalliques avec une éponge trempée dans de l'eau et un détergent non abrasif et/ou corrosif, puis rincer les surfaces avec une éponge trempée dans de l'eau pure.

Nettoyage extérieur du four (surfaces en acier inoxydable, vitre d'inspection et panneau de commande) :

Cette opération doit être effectuée avec le four froid.



IL EST RECOMMANDÉ À L'OPÉRATEUR PRÉPOSÉ D'UTILISER DES GANTS ET DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS POUR ÉVITER LES BRÛLURES.



POUR LE NETTOYAGE IL EST INTERDIT D'UTILISER : DES JETS D'EAU, POUDRES ABRASIVES, SUBSTANCES CORROSIVES OU TOUT AUTRE ÉLÉMENT SUSCEPTIBLE D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ET DE COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ EN GÉNÉRAL ET L'HYGIÈNE EN PARTICULIER.

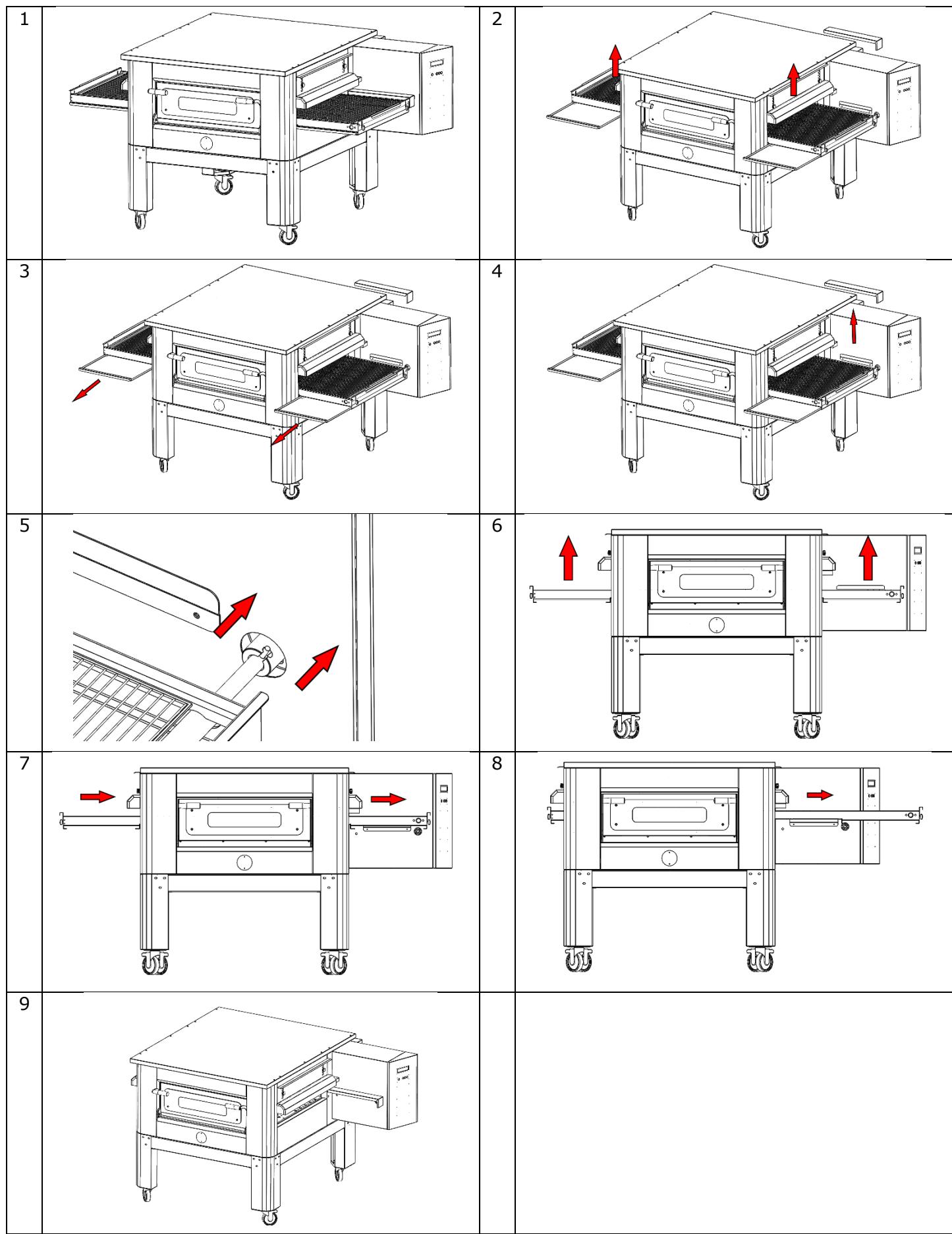
FRÉQUENCE DE MAINTENANCE

Pour toute maintenance extraordinaire, réparation et/ou remplacement, veuillez contacter uniquement le revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'appareil et/ou un technicien agréé en possession des conditions technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

Maintenance, contrôles et inspections	Fréquence
Dispositifs de sécurité mécaniques Vérifier l'état, la présence de déformations, de relâchement ou de parties enlevées	Mensuelle
Contrôle Vérifier les pièces mécaniques, la présence d'éventuelles ruptures ou déformations, le serrage des vis. Vérifier la lisibilité et l'état des autocollants et des symboles et les restaurer si nécessaire.	Annuelle
Pièces structurelles Vérification du serrage des principaux boulons (vis, systèmes de fixation, etc.)	Annuelle
Instructions de sécurité Vérifier la lisibilité et l'état des consignes de sécurité (étiquettes).	Annuelle
Tableau électrique Vérifier les composants installés à l'intérieur du tableau électrique. Vérifier le câblage entre le tableau électrique et les pièces de la machine.	Annuelle
Câble de raccordement et fiche Vérifier le câble de raccordement et la fiche. Les remplacer si nécessaire.	Annuelle
Révision générale de la machine Vérifier tous les composants, les pièces électriques, la corrosion, les tuyaux, ...	Tous les 10 ans

DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA BANDE

Instructions pour retirer la bande, pour la remonter, procéder dans l'ordre inverse.

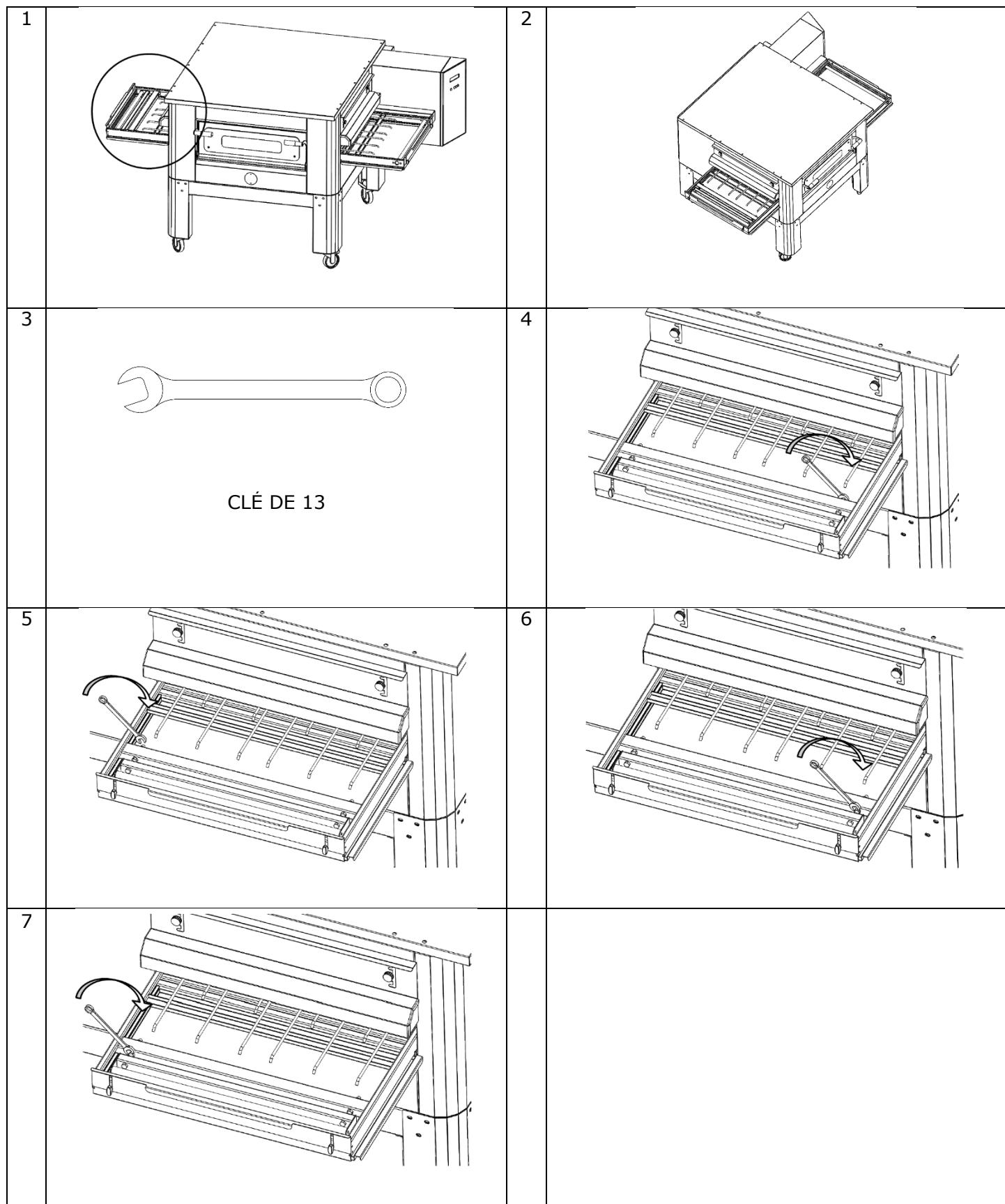


TIRAGE DE LA GRILLE



**IL EST RECOMMANDÉ DE VÉRIFIER PÉRIODIQUEMENT LA TENSION DU RÉSEAU,
AFIN DE TRAVAILLER CORRECTEMENT ET DE PRÉVENIR LES
DYSFONCTIONNEMENTS ELLE DOIT ÊTRE CONSTAMMENT SOUS TENSION**

Pour étendre la grille, tourner les écrous indiqués dans le sens horaire, pour la détendre, tourner dans le sens antihoraire.



DÉMOLITION

MISES EN GARDE GÉNÉRALES

Lors de la démolition du four, il est obligatoire de respecter la réglementation en vigueur. Procéder à la différenciation des pièces qui composent le four selon les différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc.).

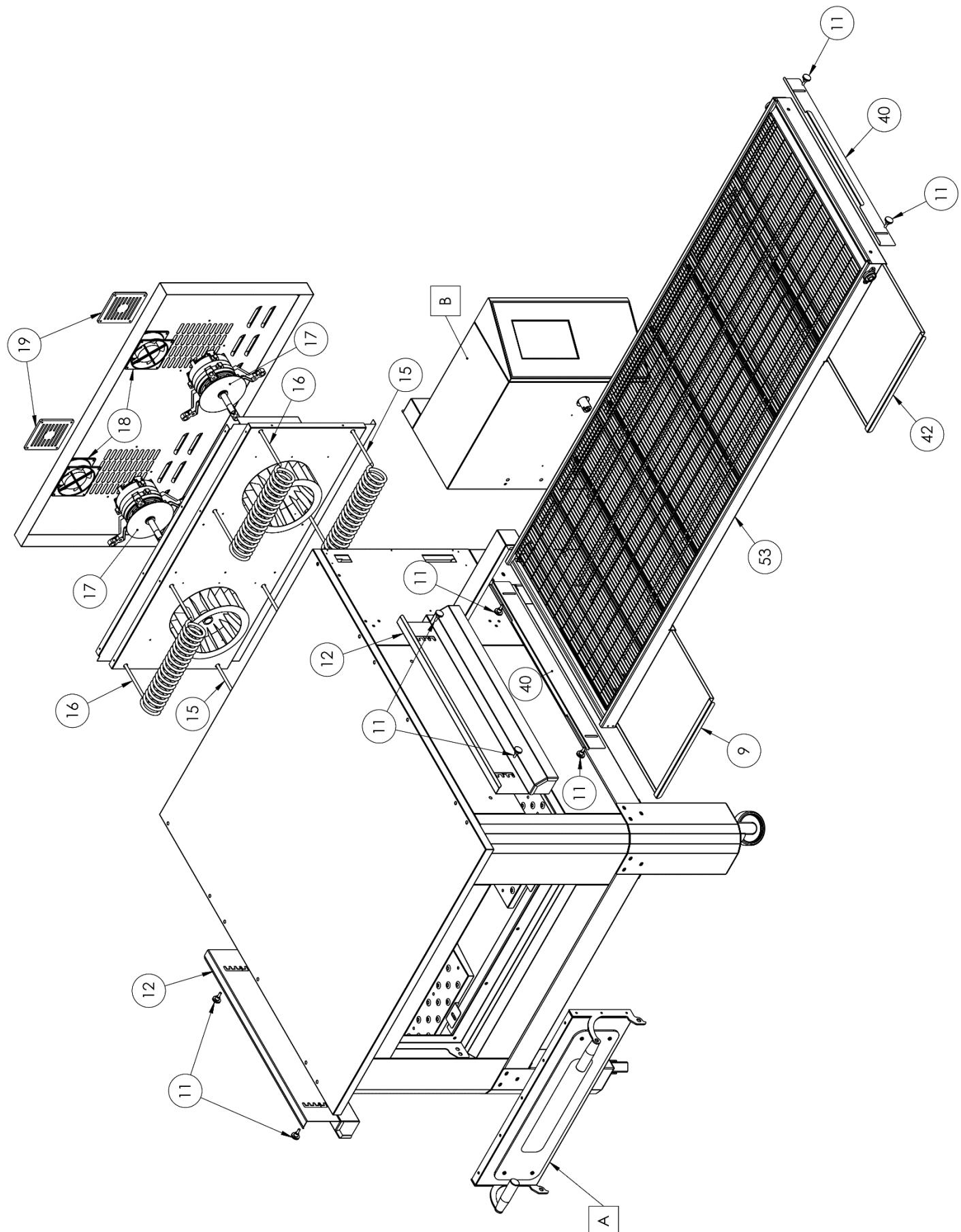
DÉPANNAGE

PROBLÈME	CONTRÔLES	PRÉPOSÉ À L'INTERVENTION
L'écran ne s'allume pas	La fiche n'est pas insérée	Utilisateur
	Thermostat de sécurité qui s'est déclenché	Technicien spécialisé
La bande ne tourne pas	La touche START n'a pas été actionnée	Utilisateur
	Le motoréducteur d'entraînement par courroie ne démarre pas	Technicien spécialisé

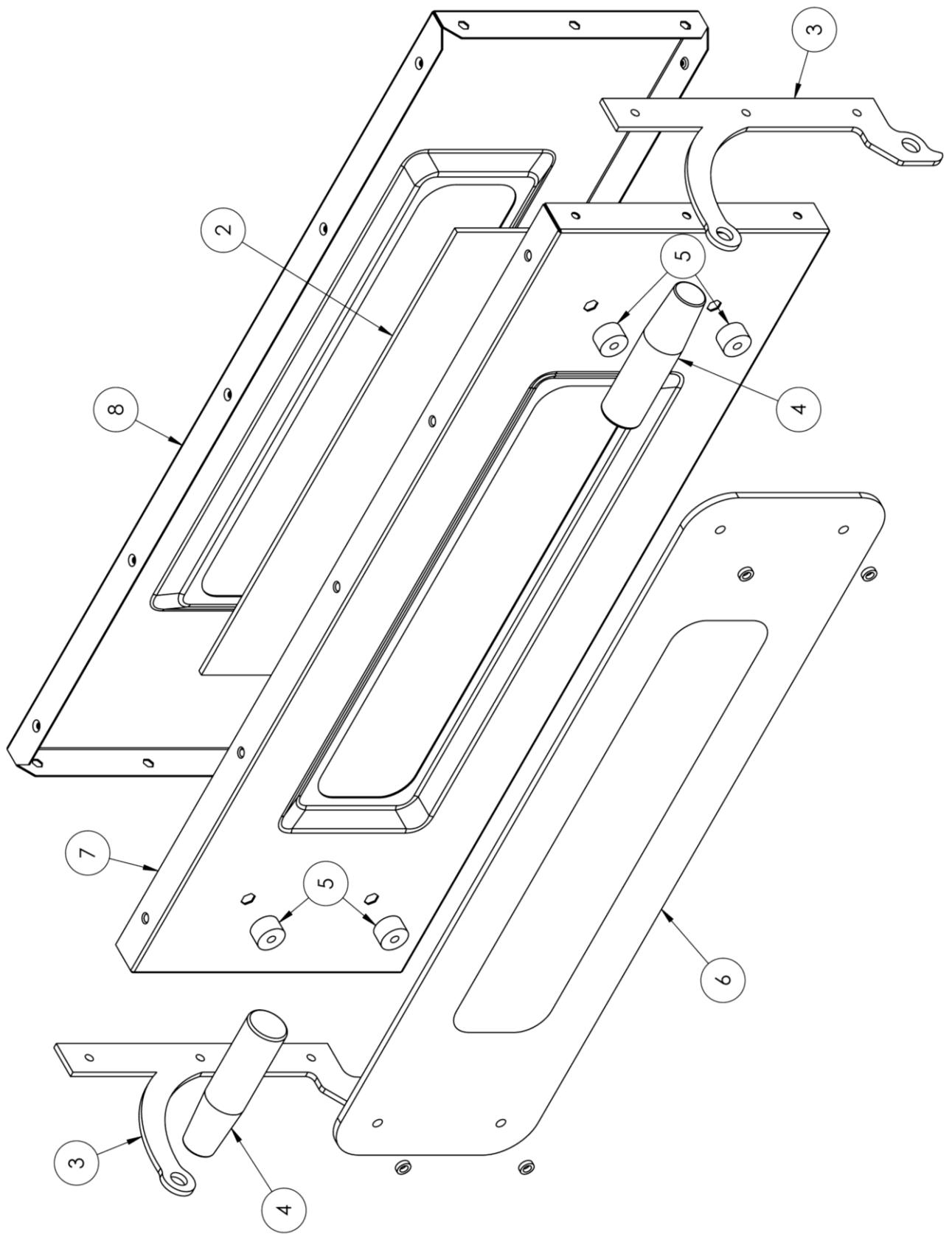
POUR D'AUTRES DYSFONCTIONNEMENTS NON MENTIONNÉS, Veuillez appeler le service clientèle

PIÈCES DE RECHANGE

DESSIN ÉCLATÉ DU FOUR

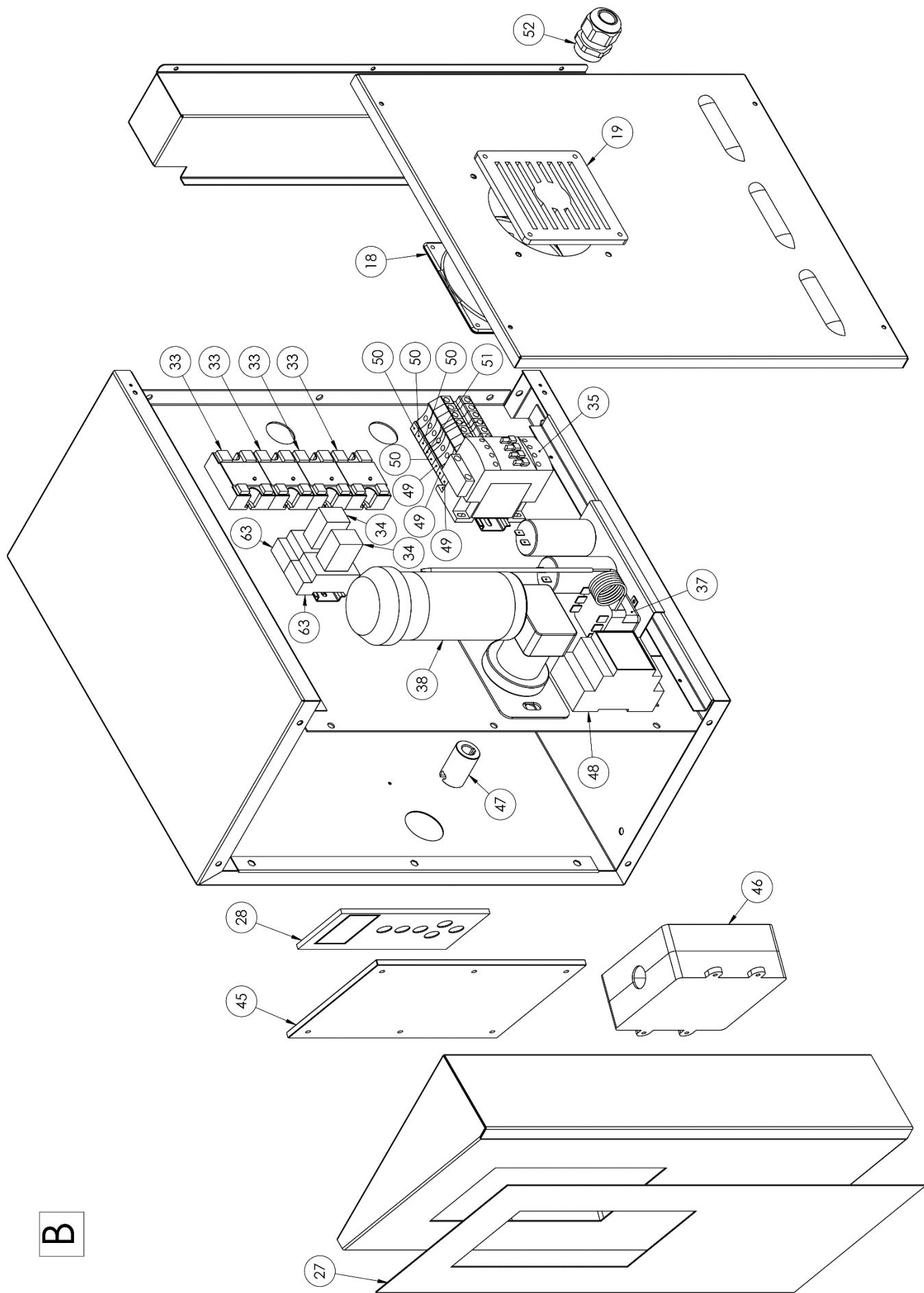


DESSIN ÉCLATÉ DE LA PORTE



A

DESSIN ÉCLATÉ DE L'INSTALLATION



LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

	C/40	C/50	C/65	C/80
2	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015
3	4P100062	4P100061	4P100061	4P100061
4	/	5M200030	5M200030	5M200030
5	3D010080	3D010080	3D010080	3D010080
6	5V010032	5V010031	5V010031	5V010033
7	4P050102	4P050101	4P050100	4P050103
8	4C020102	4C020101	4C020100	4C020103
9	4P010304	4P010302	4P010300	4P010305
11	5P100052	5P100052	5P100052	5P100052
12	4C041012	4C041021	4C041020	4C041022
15	5R050482	5R050491	5R050490	5R050493
16	5R050483	5R050481	5R050480	5R050493
17	5M020701	5M020701	5M020701	5M020701
18	5V050005	5V050001	5V050001	5V050001
19	5P100301	5P100300	5P100300	5P100300
27	5E200711	5E200706	5E200701	5E200716
28	5S010090	5S010090	5S010090	5S010090
33	5R020122	5R020122	5R020122	5R020122
34	5R020101	5R020101	5R020101	5R020101
35	5T010334	5T010334	5T010331	5T010332
38	5M010100	5M010100	5M010100	5M010100
40	/	4C010402	4C010400	4C010404
42	4P010303	4P010301	4P010300	4P010305
45	5P010500	5P010500	5P010500	5P010500
46	5B100007	5B100007	5B100007	5B100007
47	3G010010	3G010010	3G010010	3G010010
48	5A010115	5A010115	5A010115	5A010115
49	5M100113	5M100113	5M100113	5M100113
50	5M100114	5M100114	5M100114	5M100114
51	5M100115	5M100115	5M100115	5M100115
52	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003
53	7N010200	7N010205	7N010210	7N010215

PARTIE ÉLECTRIQUE

SCHÉMA DE CÂBLAGE DU FOUR À TUNNEL C/40 ET C/50

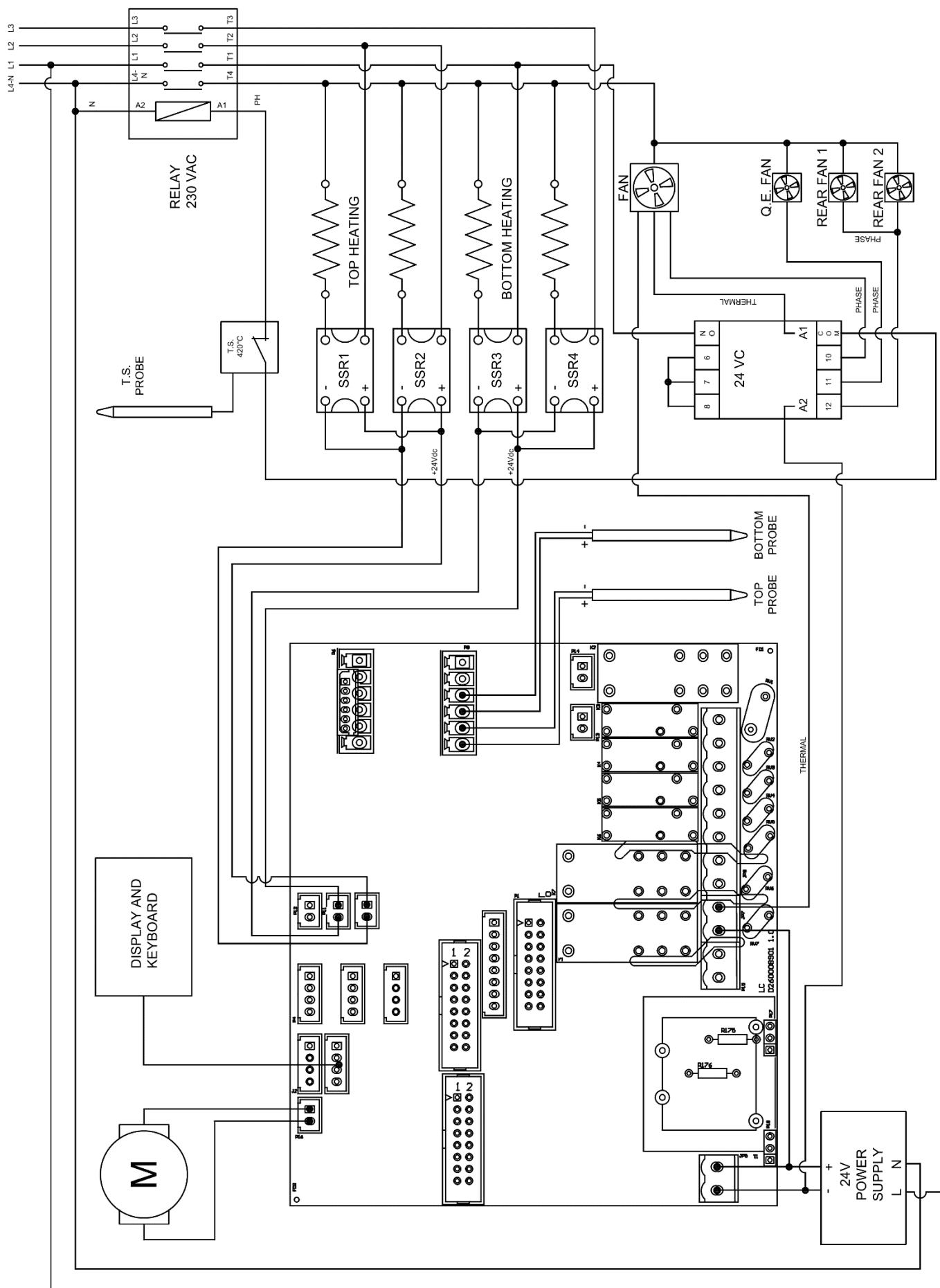


SCHÉMA DE CÂBLAGE DU FOUR À TUNNEL C/65 ET C/80

