



MOD: TIBERIO-6E

Production code : AVM0E06B + FIAN1062








04/2026



AVGVSTO E 6 - 9/MC

Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien

INDEX

1. PRÉSENTATION	5
2. COMMENT UTILISER CE MANUEL.....	6
3. CARACTÉRISTIQUES.....	8
3.1 Identification du produit.....	8
3.2 Conformité aux directives.....	8
3.3 Condition d'utilisation prévues	8
3.4 Spécifications techniques.....	8
4. INSTALLATION	9
4.1 Contrôle à la livraison	9
4.2 Choix du lieu d'installation	10
4.3 Déplacement du module	11
4.3.1. Parties amovibles pour le transport	12
4.4 Montage des composants en option.....	16
4.5 Branchement électrique.....	19
4.6 Déchargement produits de cuisson.....	20
4.7 Position des plaques réfractaires	21
4.8 Contrôle avant la mise en route	26
5. FONCTIONNEMENT	27
5.1 Tableau de commande	27
5.1.1 <i>Contrôle de la température</i>	27
5.1.2 <i>Commandes générales</i>	27
5.1.3 <i>Contrôle de la puissance</i>	27
5.2 Description des commandes.....	28
5.2.1  <i>Interrupteur lumineux ON/OFF général</i>	28
5.2.2  <i>Interrupteur d'éclairage de la chambre</i>	28
5.2.3  <i>Interrupteur "Air Trap System"</i>	28
5.2.4 <i>Contrôle de la température</i>  <i>afficheur température chambre</i>	29
5.2.5  <i>Touche SET</i>	29
5.2.6 <i>Touches</i>  <i>et</i> 	29
5.2.7 <i>"out1" Indicateur led vert</i>	29
5.2.8 <i>Blocage/déblocage du clavier</i>	30

5.2.9	Régulateurs de puissance	30
5.2.10	Témoins voûte et sole	30
5.3	Signalisations de défaut	31
5.3.1	Thermocouple déconnectée	31
6.	USAGE	32
6.1	Préparation pour l'emploi	32
6.2	Allumage du tableau de contrôle	32
6.3	Programmations	32
6.4	Début de la cuisson	32
6.5	Enfournement	33
6.6	Indications générales pour une cuisson optimale	33
6.7	Extinction	34
7.	NETTOYAGE	35
7.1	Nettoyage des éventuelles parties détachables	35
7.2	Nettoyage des éventuelles parties en réfractaire	35
7.3	Nettoyage des chambres de cuisson des fours	36
7.4	Nettoyage des superficies externes	36
8.	ENTRETIEN	37
8.1	Interventions d'entretien courant	37
8.1.1	Remplacement de la lampe	37
8.1.2	Contrôle serrage des branchements électriques de puissance	38
8.1.3	Nettoyage zone tableau de commandes et composants électriques	38
8.2	Thermostat de sécurité	39
8.3	Signalisation de défaut	39
8.4	Schéma électrique	40
8.5	Adaptation aux tensions d'alimentation différentes	40
9.	MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT	41
ANNEXES TECHNIQUES		
A. Caractéristiques techniques		
B. Branchements		
C. Schémas électriques		
D. Vues éclatées		

1. PRÉSENTATION

Les "FOURS À COUPOLE" à alimentation électrique ont été projetés principalement pour la cuisson, en mode traditionnel, de pizzas et de produits similaires.

Construits grâce à une qualité mécanique et électrique de haut niveau, les "FOURS À COUPOLE" sont réalisés avec une unique structure, et dans les versions de capacité 6 ou 9 pizzas Ø30 cm.

La version ELECTROMECHANIQUE, en particulier, reportée dans le présent manuel, a été étudiée pour donner à notre clientèle un four simple, fiable et possédant les fonctions de base pour un four de pizzeria.

La Société Constructrice vous remercie pour la préférence que vous lui avez accordée en choisissant ce produit. Nous vous garantissons de l'excellent choix que vous avez fait, car notre société depuis plusieurs dizaines d'années s'occupe de la fabrication de produits de qualité, sans aucune restriction inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.

Afin de vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau four, nous vous invitons à suivre scrupuleusement les indications du présent manuel.

2. COMMENT UTILISER CE MANUEL



Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité, et les instructions pour l'utilisation et l'entretien. Ils doivent donc être lus par toutes les personnes affectées au four, des installateurs à l'utilisateur final et à ses éventuels subordonnés. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des normes indiquées dans ces paragraphes.



Ce Symbole, positionné sur divers points du four, permet d'aviser l'utilisateur de la présence d'un "danger de tension" qui n'est pas isolé par la protection du produit et donc peut constituer un risque d'incendie ou de fulguration pour les personnes.



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



Il est recommandé de garder soigneusement ce manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien dans un lieu proche de l'appareil, de manière à pouvoir le consulter facilement et rapidement en cas de besoin. Le présent manuel doit accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, car il fait partie intégrante de celui-ci.

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



Ce manuel est divisé en différents chapitres qui devraient tous être lus par les installateurs, par le personnel préposé à l'entretien et par l'utilisateur final, afin de garantir une utilisation en toute sécurité ainsi que d'excellents résultats.

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

Le **chapitre 3** présente toutes les caractéristiques du four ainsi que toutes les valeurs nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation.

Il doit être pris comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et, si nécessaire, connaître la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil.

Le **chapitre 4** contient toutes 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 de l'appareil en conditions de sécurité. Pour utiliser toutes les possibilités de l'appareil, l'utilisateur peut se référer au chapitre 5.

Le **chapitre 7** fournit toutes les informations nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, c'est-à-dire toutes les opérations qui doivent être effectuées par l'utilisateur afin de garantir la sécurité de l'appareil (surtout en ce qui concerne l'hygiène), et donc pour toujours obtenir les meilleurs résultats de ce dernier.

Le chapitre 8 fournit les informations nécessaires pour les opérations d'entretien périodique ou extraordinaire, comme par exemple les réparations ou les substitutions des pièces de l'appareil. Ce chapitre contient aussi les dessins d'ensemble de l'appareil et une liste des pièces de rechange, afin de faciliter la commande et le remplacement des pièces endommagées

 Ces opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel spécialisé.


Le **chapitre 9** fournit les informations utiles en cas de mise hors service du four.

3. CARACTÉRISTIQUES

3.1 Identification du produit

Ce manuel se réfère aux "FOURS À COUPOLE" mono-chambre 6 – 9 dans la version avec commandes électromécaniques.

3.2 Conformité aux directives

Les modules de cuisson indiqués ci-dessus reportent la marque obligatoire  qui garantit la conformité aux directives européennes suivantes:

2014/35/CE Directive Basse Tension

2014/30/CE Directive Compatibilité Electromagnétique

2011/65/CE Directive Rohs 2

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

3.3 Condition d'utilisation prévues

Les "FOURS À COUPOLE" ont été projetés pour la cuisson de pizzas et de produits similaires et pour la pâtisserie ordinaire, sur plaques ou directement sur la sole en réfractaire.

 Ces modules sont destinés à l'utilisation professionnelle dans le domaine de la restauration (Restaurants, pizzérias, pâtisseries, etc.) **exclusivement de la part d'un personnel qualifié.**


Les opérations d'emploi normal prévues sont 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


Pour les spécifications techniques se reporter aux annexes techniques suivantes à la fin de ce notice:

- A. Caractéristiques techniques
- B. Branchements
- C. Schémas électriques
- D. Vues éclatées

4. INSTALLATION

 **ATTENTION:** Ces instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et la manutention d'appareils électriques et à gaz au niveau professionnel et de communauté.

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

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

De plus, s'il est nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux systèmes électriques ou à gaz de l'édifice où l'appareil sera installé, la personne responsable de ces modifications devra certifier que les travaux ont été exécutés selon les normes d'installation en vigueur.

4.1 Contrôle à la livraison

Sauf accords différents, les produits sont soigneusement emballés dans une structure en bois robuste et dans une feuille de nylon à bulles pour les protéger contre les chocs et contre l'humidité durant le transport. Ils sont donc livrés au transporteur dans les meilleures conditions.

Nous vous conseillons toutefois de contrôler l'emballage au moment de la livraison, afin de vérifier si l'appareil présente des signes d'endommagement. S'il en a subi, faites le écrire sur le reçu qui doit être signé par le conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé. Contrôlez aussi que de toutes les parties démontées soient incluses.

En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours qui suivent la livraison, et que la société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages sur ses produits pendant le transport.

Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance en cas de réclamation.

 **En cas de dommages n'essayez pas d'utiliser l'appareil mais adressez-vous à un personnel professionnellement qualifié.**

4.2 Choix du lieu d'installation


Le fonctionnement durable et sûr de l'appareil dépend aussi du lieu où il est installé; il est donc conseillé dévaluer soigneusement où installer l'appareil avant la livraison.

Installez l'appareil dans un lieu sec et facilement accessible aussi bien pour l'utilisation que pour le nettoyage et la manutention. La zone autour de l'appareil doit être libre.

 **Il est nécessaire de positionner l'appareil à 20 cm au moins des murs de la pièce ou des autres appareils.**

Durant le fonctionnement, les fours, pour la cuisson des aliments, produisent des vapeurs et des odeurs de cuisson nocifs pour la salubrité de l'endroit où ils sont installés.

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

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

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

Errore. Non si possono creare oggetti dalla modifica di codici di campo.
La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des normes en vigueur relatives à la correcte installation des appareils.

4.3 Déplacement du module

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

Pour transporter le module sans emballage, utiliser des cordes ou des sangles (adaptées au soulèvement de poids lourds) en les insérant dans les anneaux de levage installés sur le dessus du four. Soulever ensuite le module à l'aide d'un chariot élévateur (Fig. 4.1).

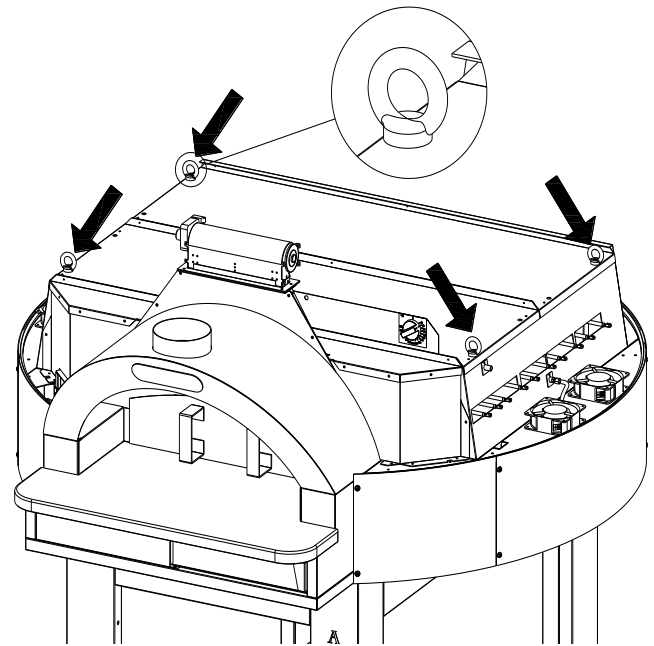


Fig. 4.1.

IMPORTANT!

Toute manipulation du module doit toujours être effectuée sans les pierres réfractaires dans la chambre de cuisson.

⚠ 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).

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

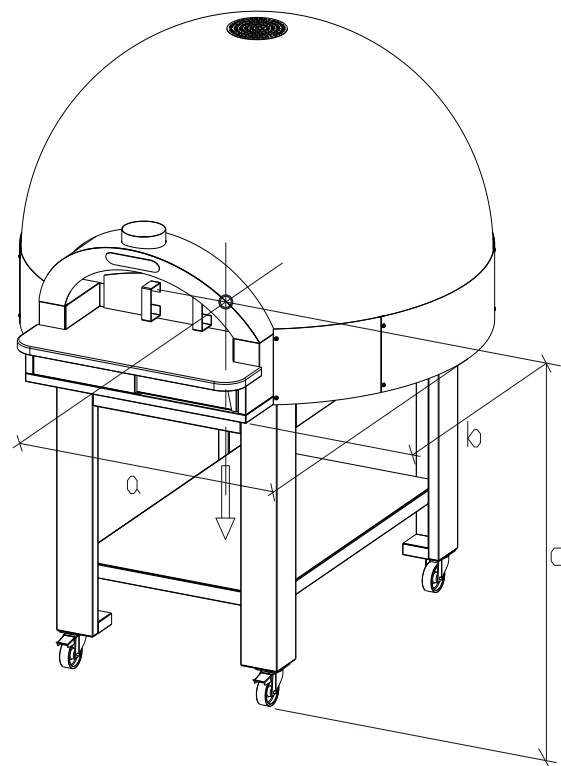


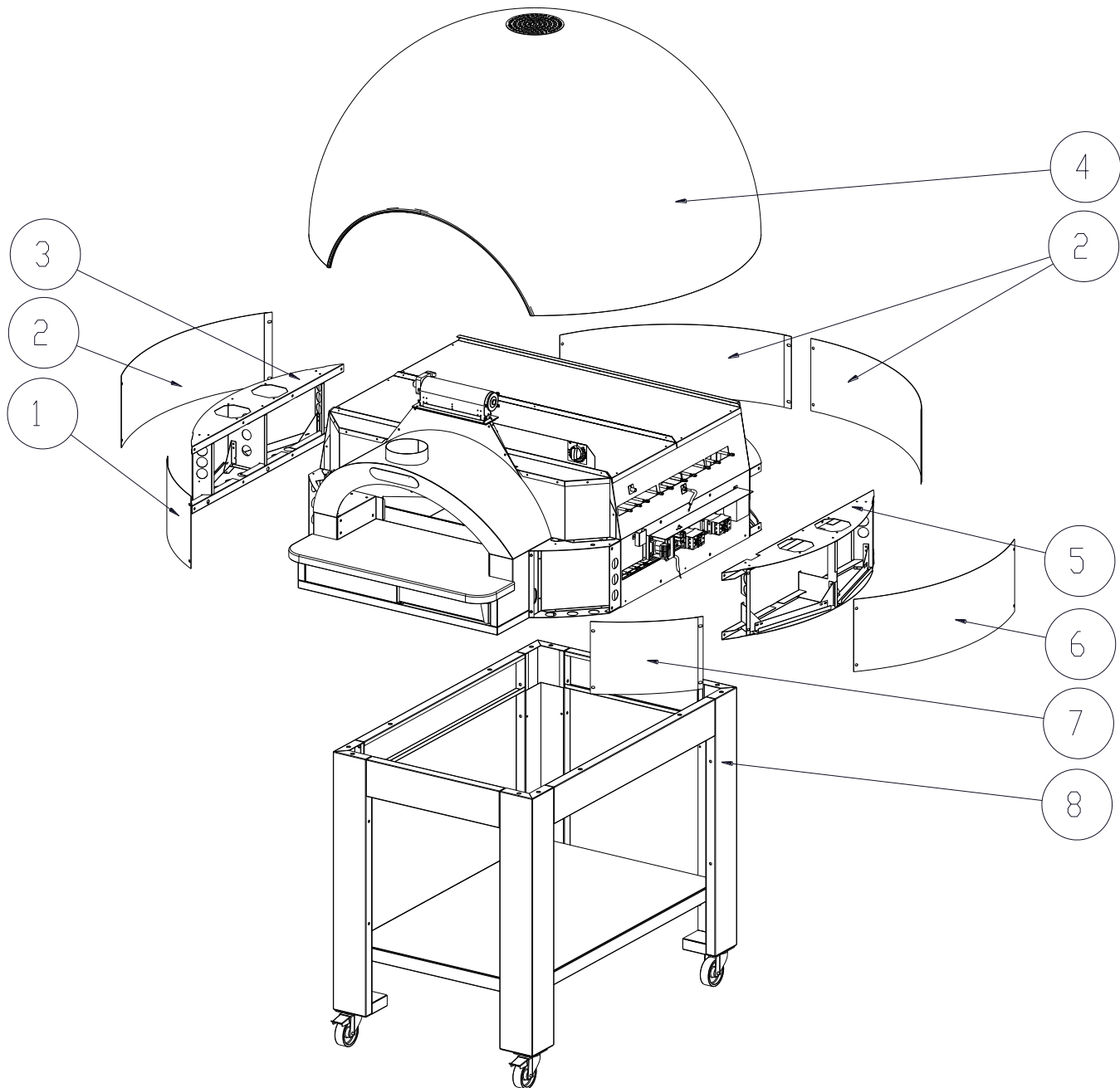
Fig.4.2. Position du barycentre

	a [mm]	b [mm]	c [mm]
6 E	810	790	1200
9 E	955	960	1100

Tab.4.1. Position du barycentre

4.3.1. Parties amovibles pour le transport

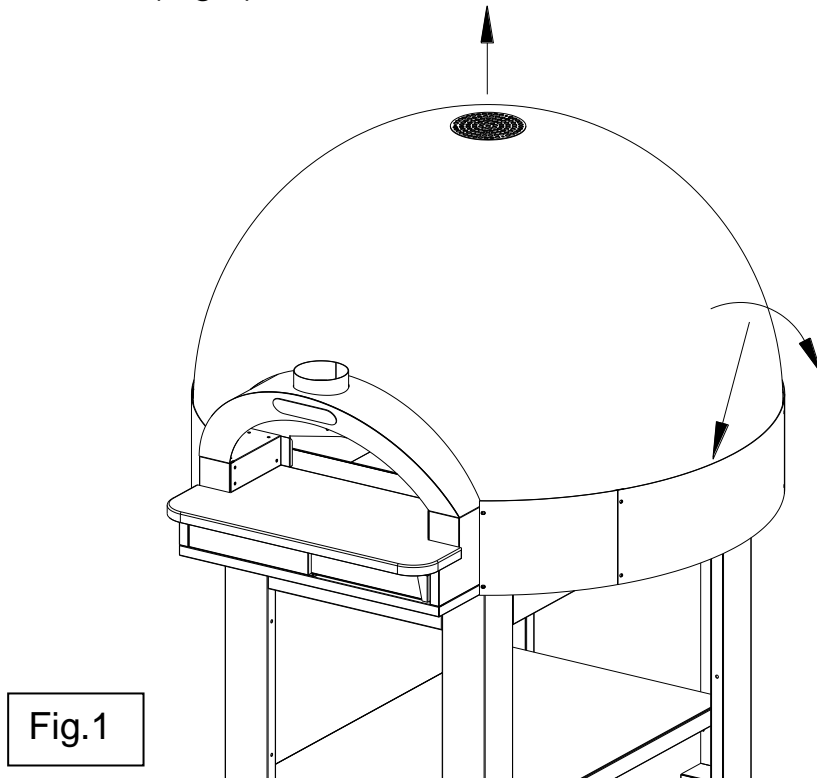
Pour le transport du module sans emballage, vous trouverez ci-après la liste et les instructions pour le démontage des parties amovibles:



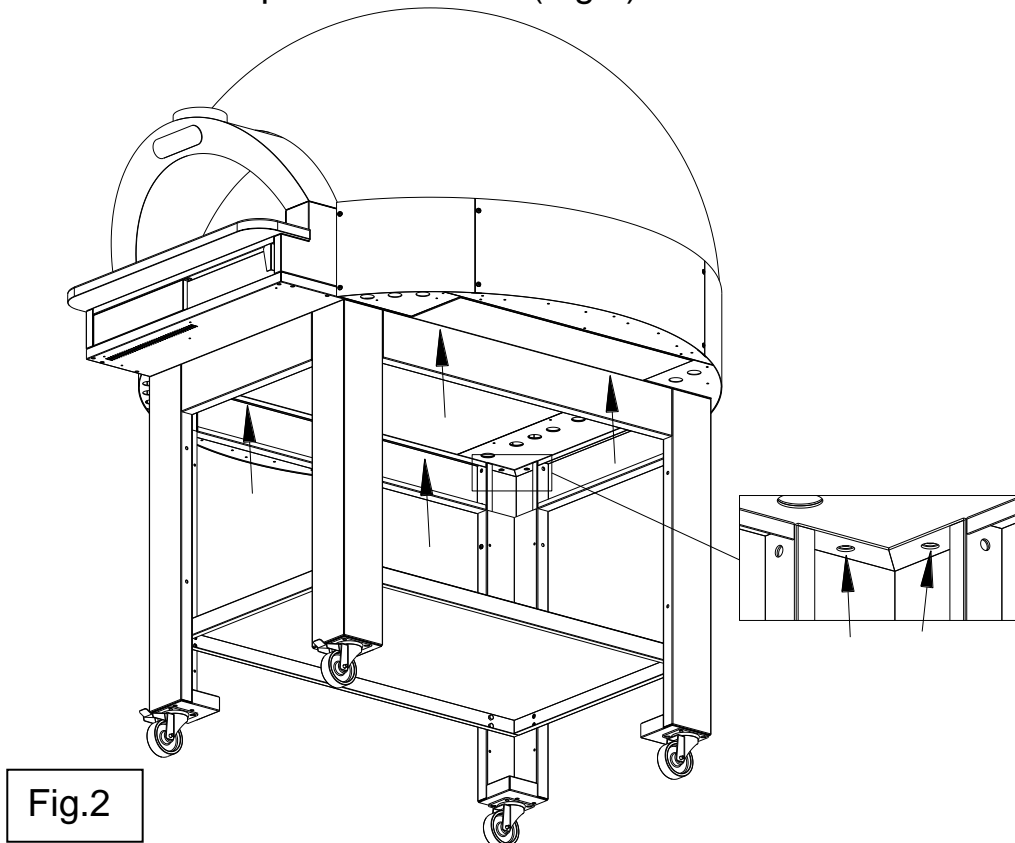
- 1- Protection demi-lune antérieure gauche de fermeture
- 2- Protection demi-lune latérale gauche / postérieure de fermeture
- 3- Demi-lune centrale gauche
- 4- Calotte
- 5- Demi-lune centrale droite
- 6- Protection demi-lune latérale droite de fermeture
- 7- Protection demi-lune antérieure droite de fermeture
- 8- Base

Démontage des parties amovibles:

- 1- Soulever délicatement la calotte du bord latéral avec un tournevis et la soulever (Fig.1).



- 2- Séparer le module de la base en dévissant les vis de fixation présentes sur la partie inférieure (Fig.2).



- 3- Enlever les protections demi-lune de fermeture latérales et postérieures en suivant la séquence 1-2-3-4-5-6 (Fig.3).
- 4- Enlever les protections demi-lune latérales gauche et droite en suivant la séquence 7-8 (Fig.3).

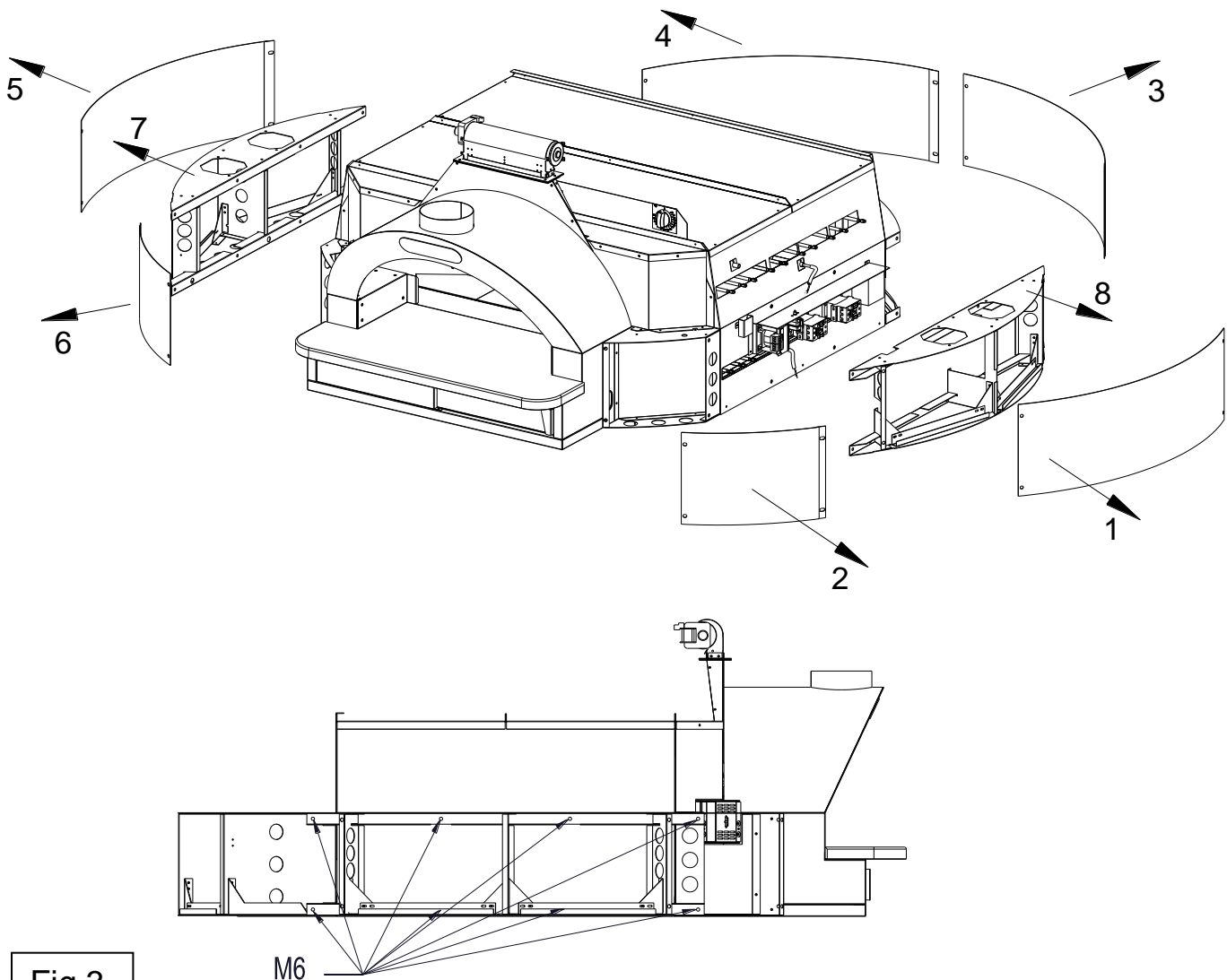


Fig.3

5- Renverser le four vers la gauche à 90° et le poser sur son bord gauche, de cette manière le module peut passer par une porte aux dimensions minimums de passage de 800x2100mm (Fig.4).

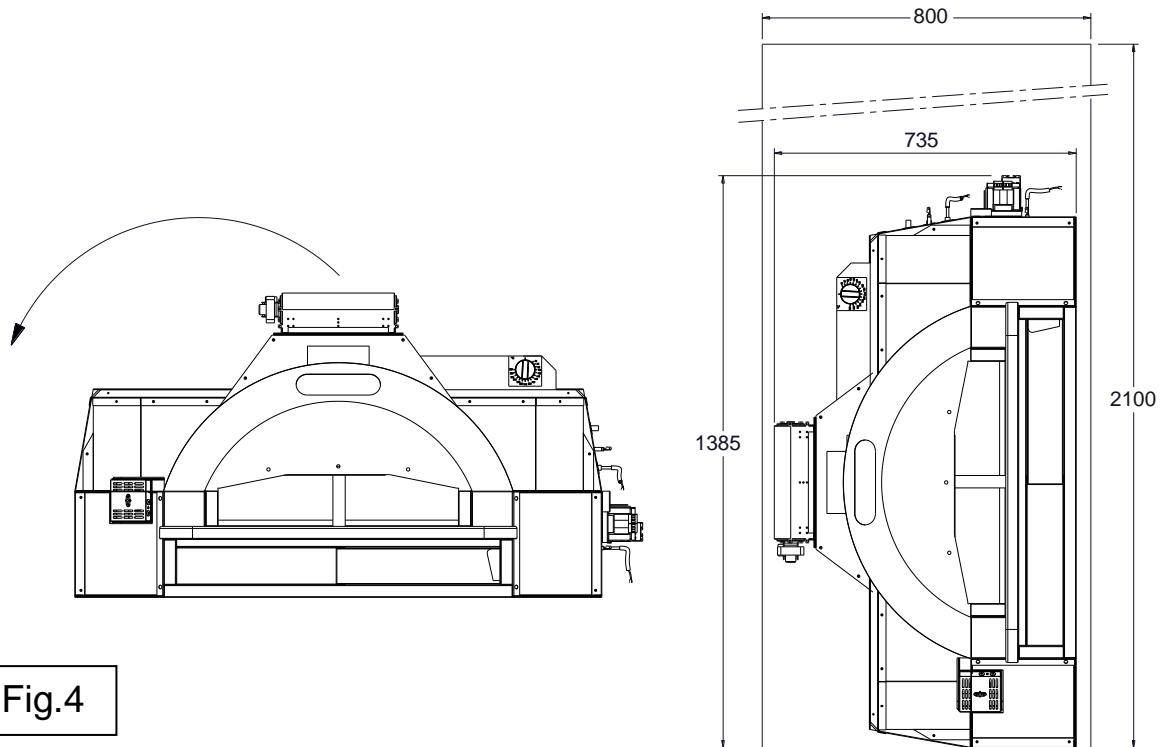
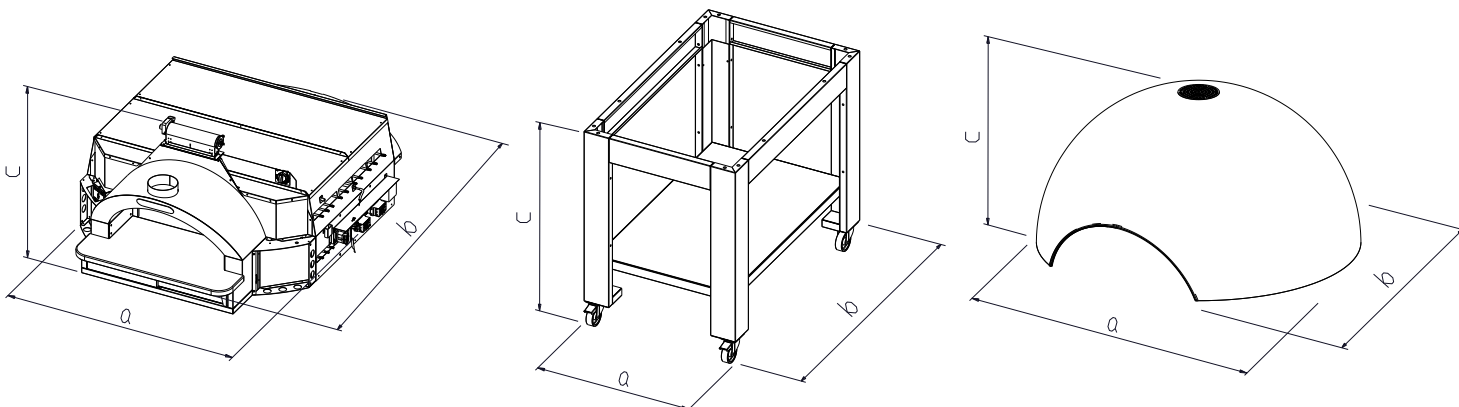


Fig.4

N.B. Pour le montage des parties amovibles procéder suivre la séquence contraire à celle indiquée ci-dessus.

Dimensions maximales d'encombrement de chaque partie démontée: module, base et calotte.



	a [mm]	b [mm]	c [mm]
MODULE 6 E	1283	1796	735
MODULE 9 E	1283	2116	735
BASE 6 E	850	1323	1108.5
BASE 9 E	1130	1500	1028.5
CALOTTE 6 E	1610	1544	794
CALOTTE 9 E	1900	1828	895

4.4 Montage des composants en option

Vous trouverez ci-après les instructions de montage des composants en option qui peuvent être ajoutés après l'achat du four:

-Kit porte pelles

- 1- Insérer les étriers supérieurs et inférieurs (A) dans le châssis (B).
- 2- Fixer les étriers (A) à la jambe de la base grâce aux vis déjà présentes (Fig.1).

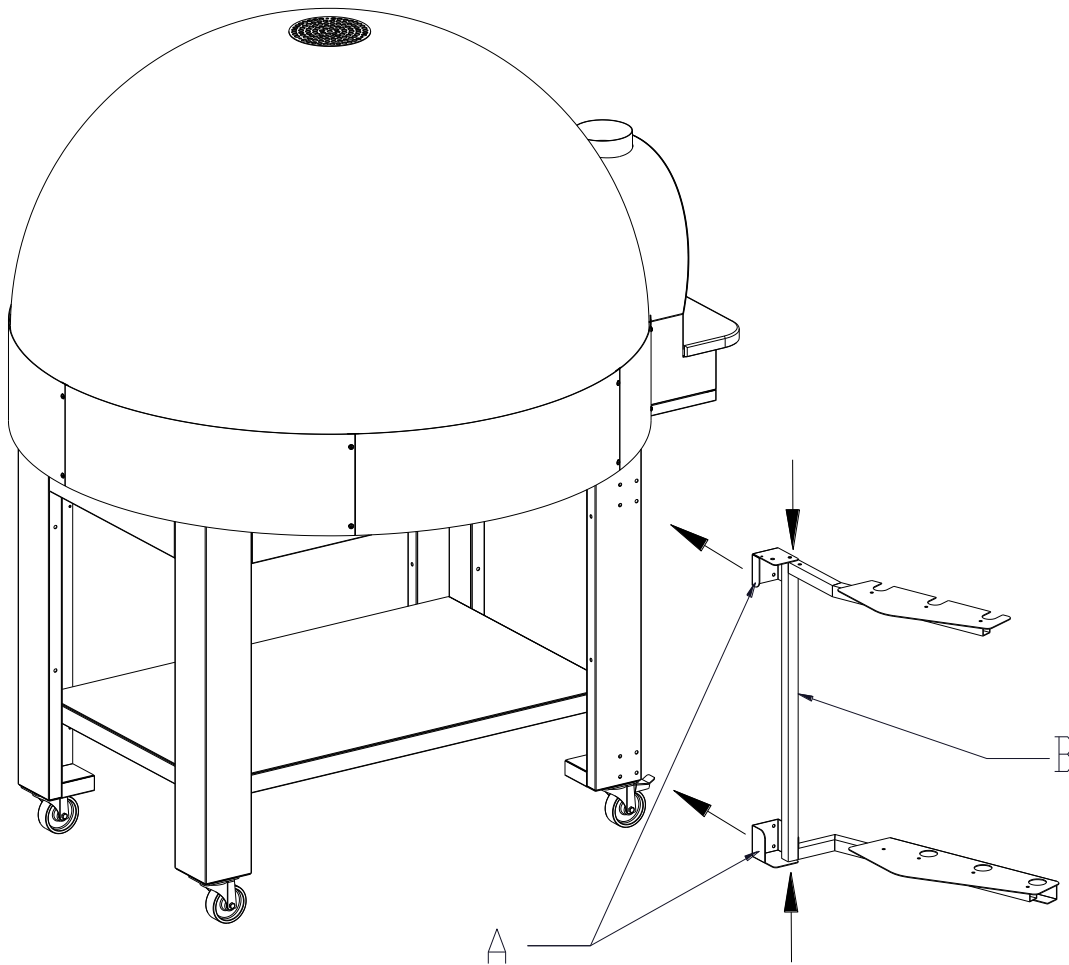


Fig.1

- Kit fermeture base avec panneaux

- 1- Dévisser les vis présentes sur les jambes.
- 2- Positionner le panneau latéral gauche et le positionner sur les jambes dans les espaces appropriés puis le visser (Fig.2). Effectuer les mêmes opérations pour le panneau latéral droit et celui postérieur.

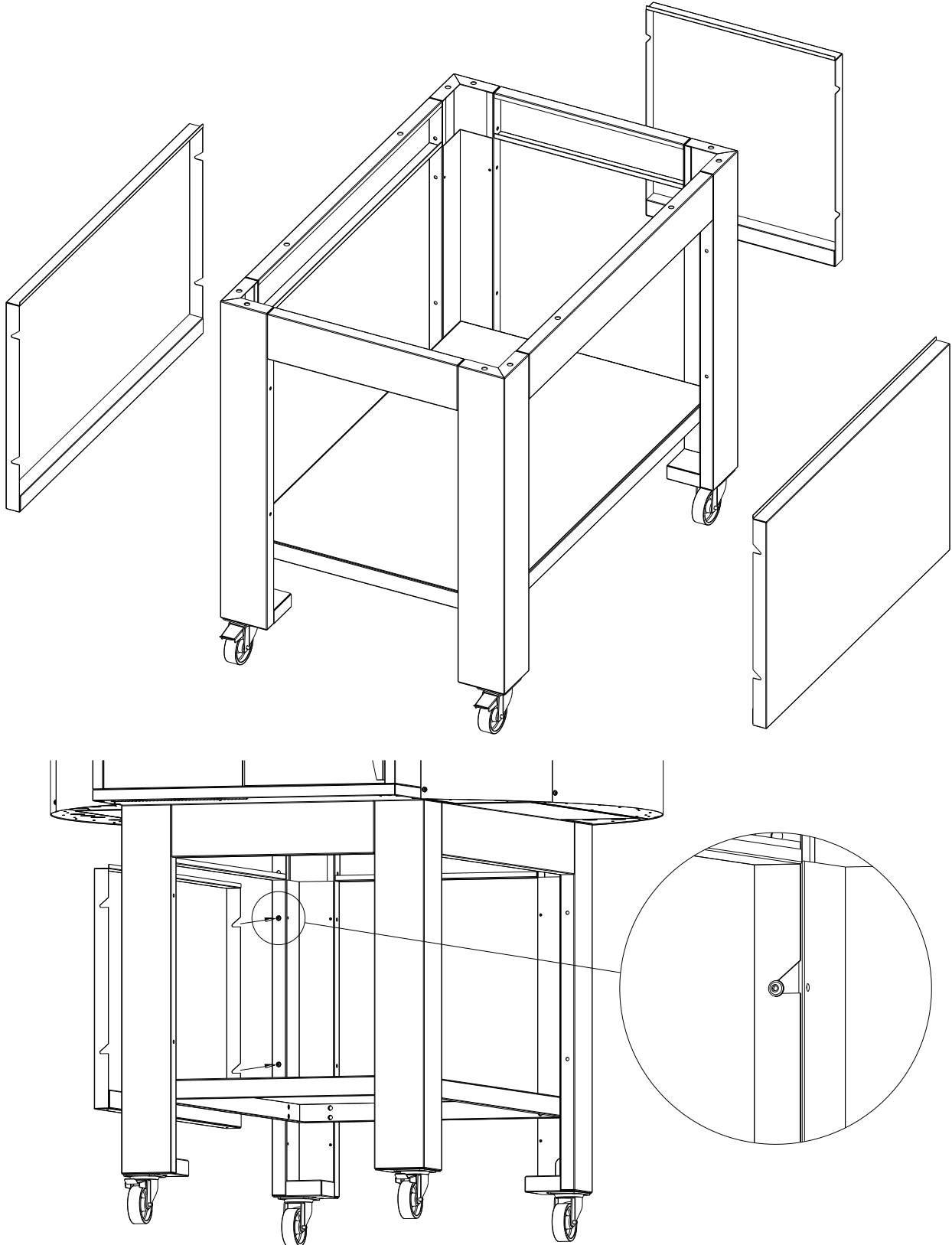


Fig.2

- 3- Fixer les traverses de support portes aux pieds, au panneau et à la traverse frontale de la base avec les vis présentes sur les pieds (Fig.3).
- 4- Fixer les charnières supérieures à la traverse de support avec les vis fournies (Fig.4).
- 5- Assembler les charnières inférieures avec les douilles sur les panneaux; positionner le tout sur les traverses de support et fixer avec les vis fournies (Fig.4).

Fig.3

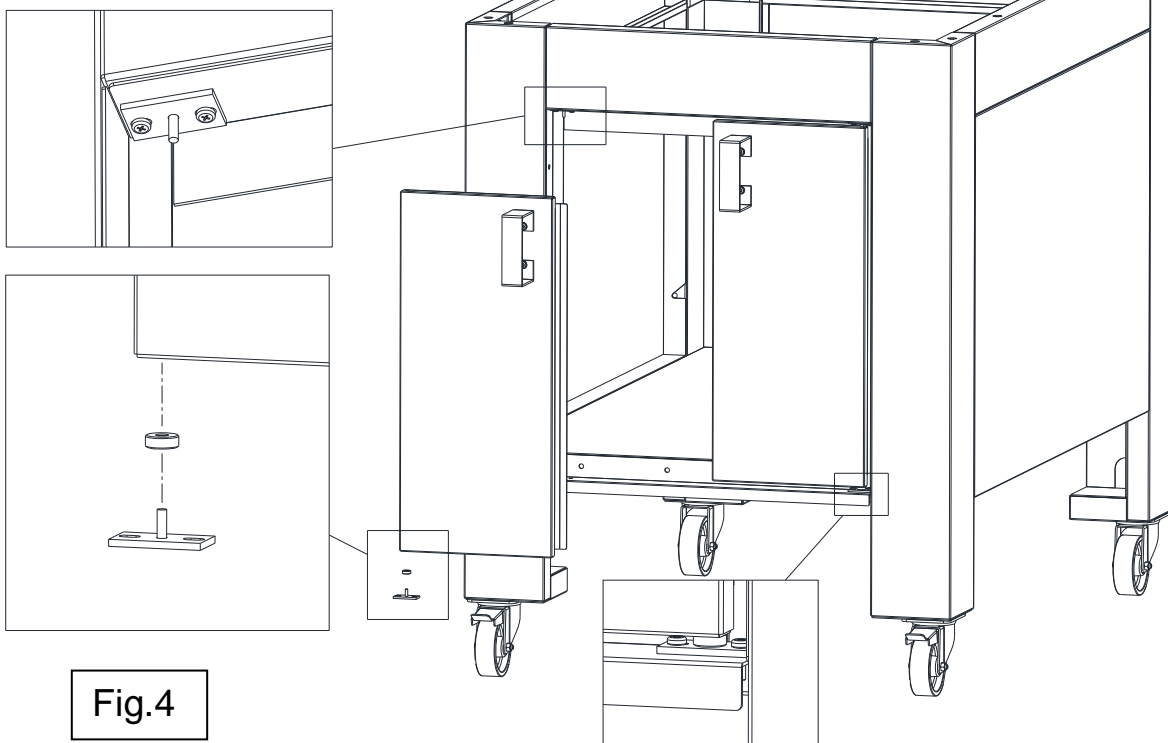
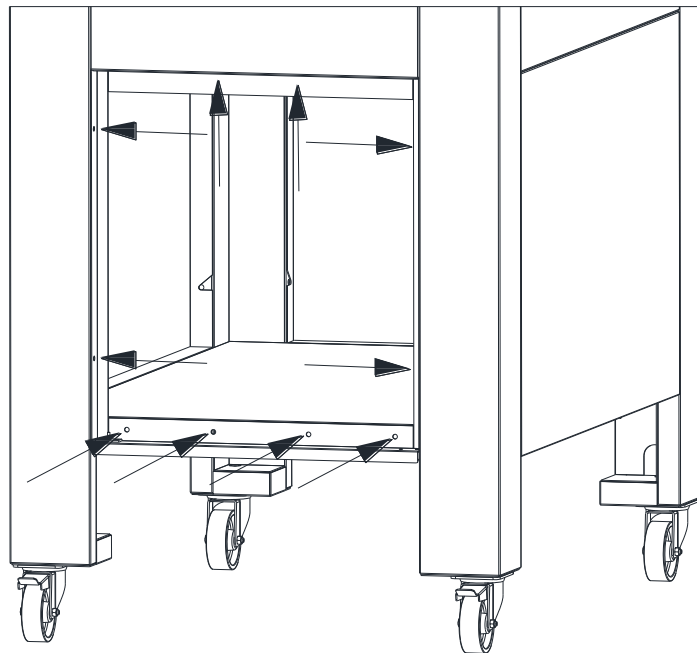




Fig.4

4.5 Branchement électrique

 Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir Fiche technique joint A).

 Les appareils sont fournis avec un câble électrique doté d'une prise de terre, pour permettre le branchement de l'appareil au réseau électrique, selon l'alimentation requise (voir Fiche technique joint A).

Conformément aux normes de sécurité en vigueur, **il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune-verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.**

Le câble d'alimentation doit se terminer avec une fiche à brancher à un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'un interrupteur magnétothermique différentiel.

 **L'appareil est fourni sans prise électrique.**


Le couple prise-fiche doit être tel que la prise de terre doit être branchée en première et débranchée en dernière et elle doit être dimensionnée pour le courant nominal.

Les prises et les fiches à usage industriel de type CEE17 ou conformes à la norme européenne EN 60309 sont appropriées.

Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique doit être taré au courant instantané maximal (dans le cas des fours, il est légèrement supérieur à celui nominal), (voir Fiche technique joint A), alors que le dispositif différentiel doit être taré au courant de 30 mA.

La prise du réseau électrique doit être d'accès facile et ne doit demander aucun déplacement après l'installation de la machine. De plus, la distance entre la machine et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble d'alimentation.


 **Le câble lui-même ne doit jamais se trouver sous les pieds de la machine.**

 **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à éviter tous les risques.**

La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes.

En ce qui concerne le lieu des branchements électriques et de la plaque d'informations techniques, voir Fiche technique joint B.

4.6 Déchargement produits de cuisson

 **ATTENTION! Procéder à l'installation du four selon le standard défini 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.**

Le four est doté d'une évacuation naturelle sans aspiration d'un diamètre de 150mm.

 **Il est nécessaire de raccorder l'évacuation à un système d'aspiration centralisé.**

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 Fiche technique joint B.

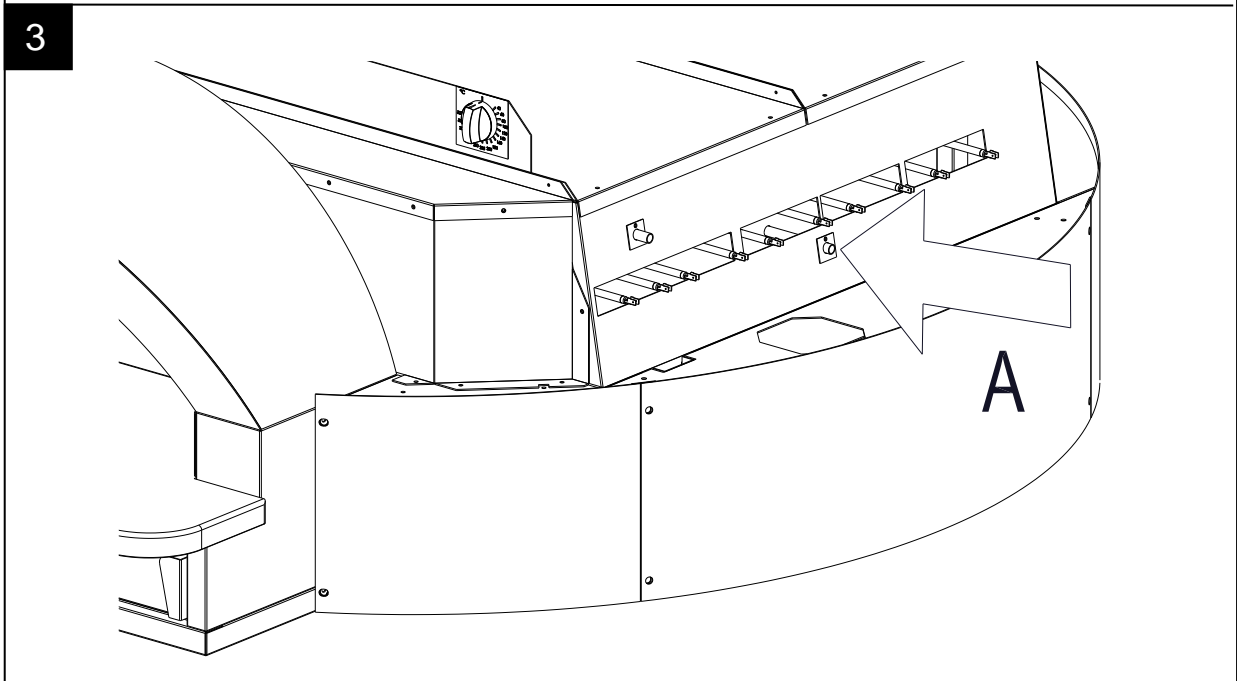
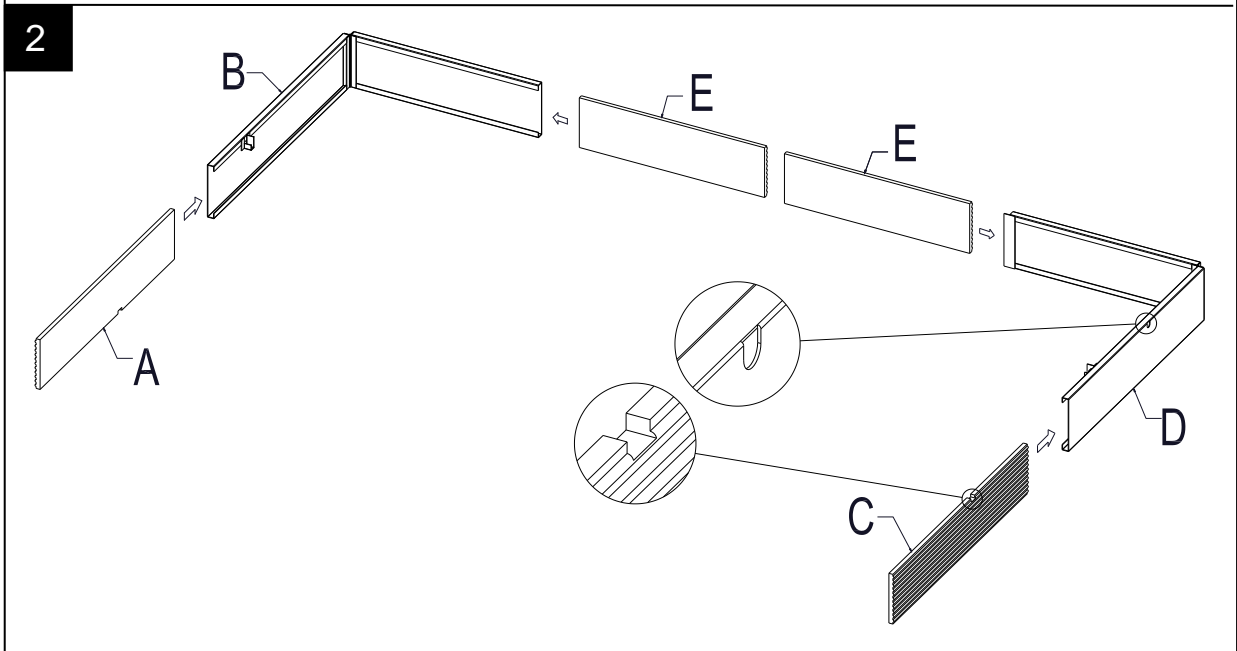
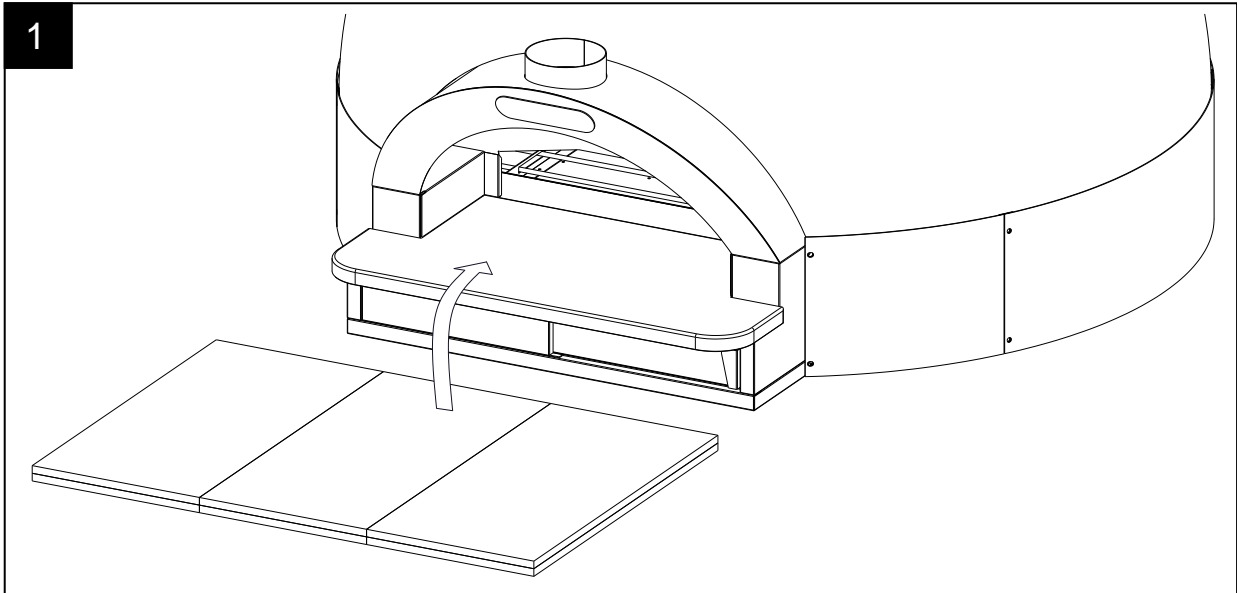
4.7 Position des plaques réfractaires

⚠ Manœuvrer avec prudence car le matériel réfractaire est fragile et pourrait facilement se fendre ou même se casser.

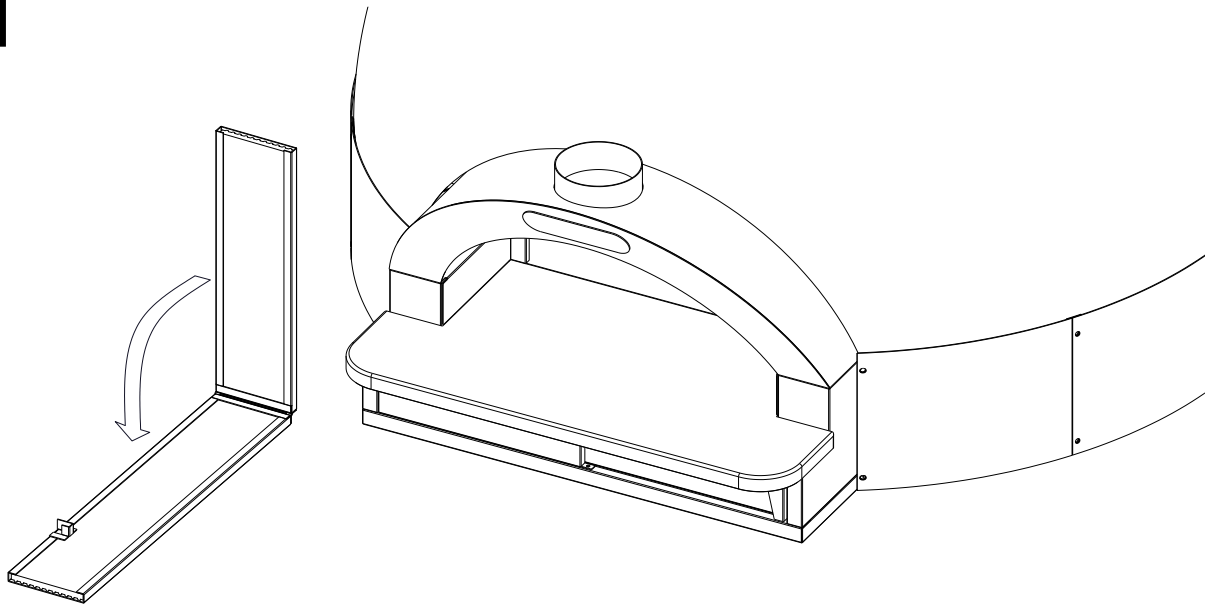
Pour positionner les plaques réfractaires à l'intérieur du four, il est nécessaire d'effectuer les opérations décrites ci-dessous en se référant aux figures:

Réfractaires standards

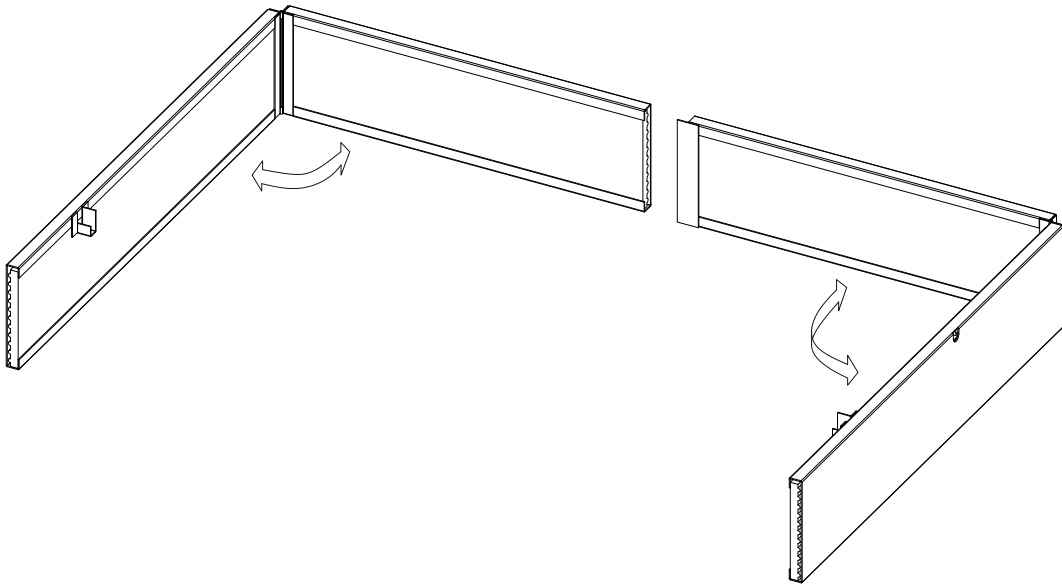
- Insérer dans le four les plans réfractaires de la sole (Fig.1).
- Insérer le réfractaire latéral gauche A sur le châssis B, la superficie plane dirigée vers l'intérieur de la chambre (Fig.2).
- Insérer le réfractaire latéral droit C sur le châssis D, la superficie plane dirigée vers l'intérieur de la chambre et l'encoche dirigée vers le haut en le faisant coïncider avec le trou sur le châssis pour permettre le passage de la sonde (Fig.2).
- Insérer les réfractaires postérieurs E dans les châssis, la superficie plane dirigée vers l'intérieur de la chambre (Fig.2).
- **Attention ! Enlever la sonde de température** (Fig.3).
- Replier en rabattant les deux châssis précédemment assemblés aux réfractaires, les disposer en position horizontale et les insérer dans la chambre (Fig.4).
- A l'intérieur de la chambre, ouvrir les châssis (Fig.5) et les positionner sur les côtés et sur le fond de la chambre comme indiqué à la (Fig.6).
- Insérer dans la chambre le premier réfractaire sur la voûte, la superficie plane dirigée vers l'intérieur de la chambre et contre le support temporaire de "C" positionné à 200mm du début de la chambre (Fig.7). Répéter cette opération aussi pour les deux autres réfractaires.
- Positionner la traverse de support des réfractaires en l'enfilant dans les deux étriers latéraux (Fig.8).
- Enlever doucement les supports temporaires de "C" en faisant descendre les réfractaires d'appui de la traverse de support (Fig.9).
- Repositionner la sonde de température dans la position A Fig.3.



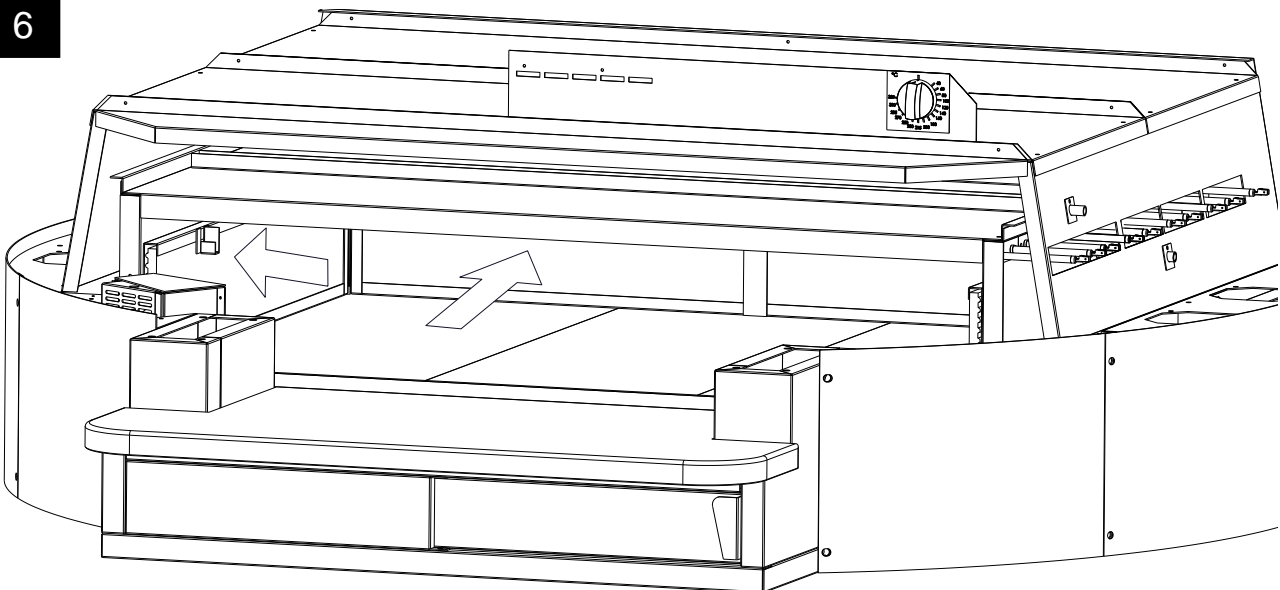
4



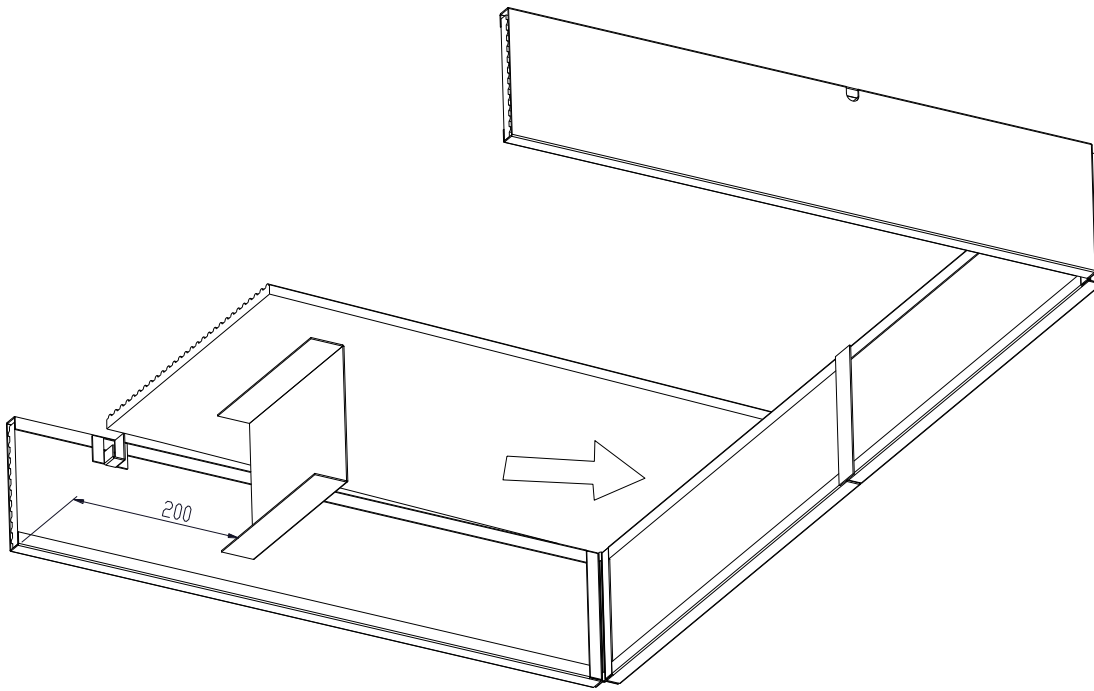
5



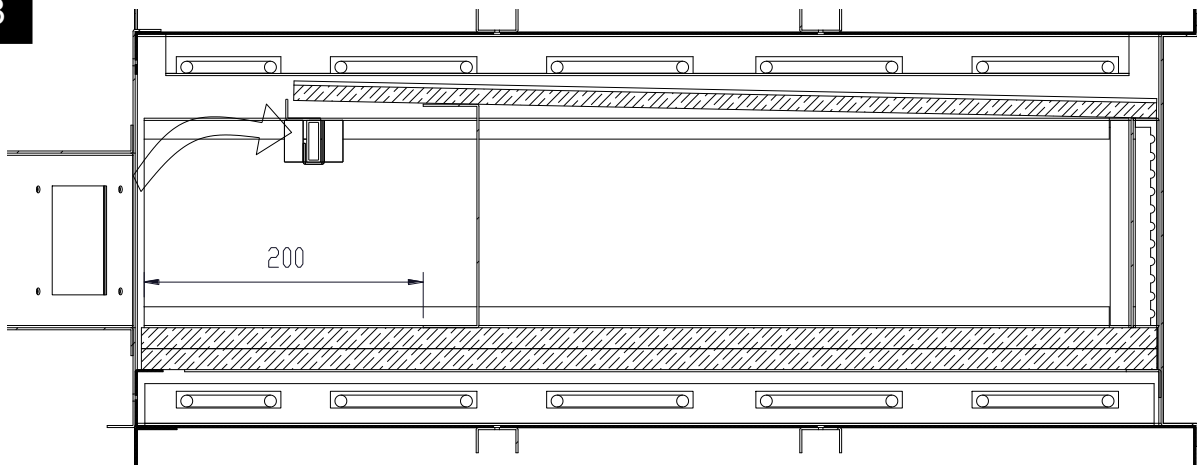
6



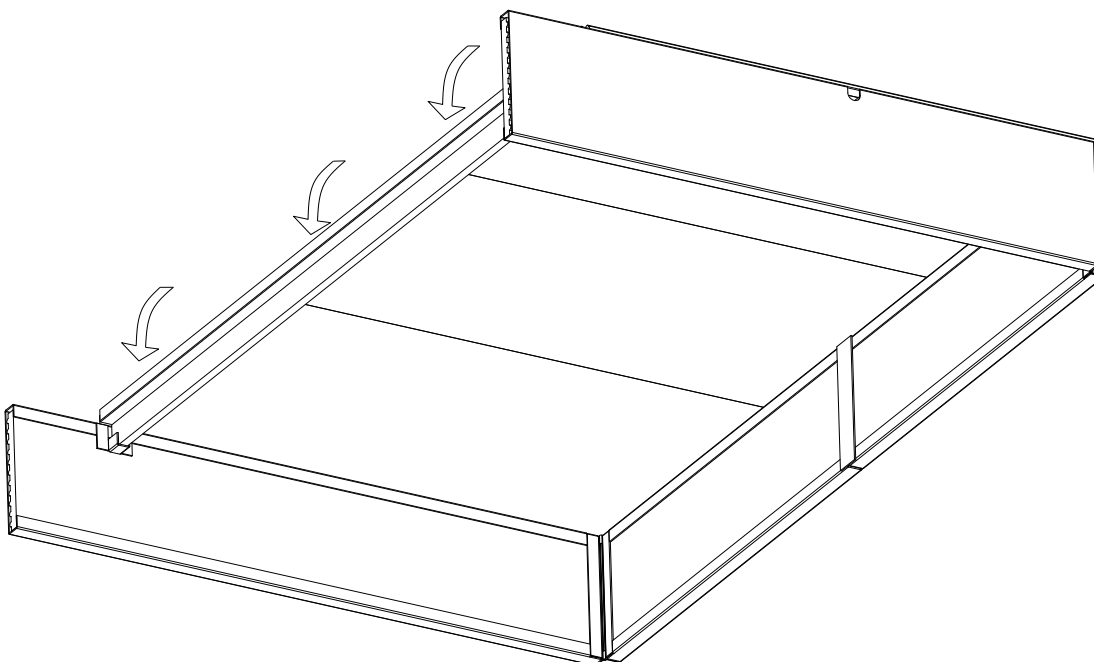
7



8



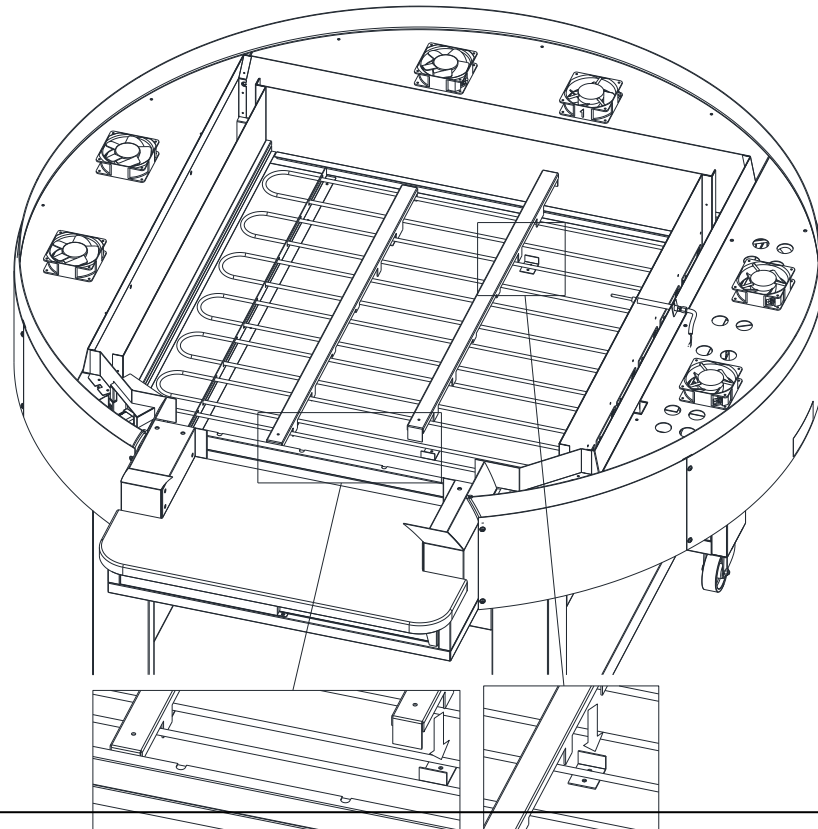
9



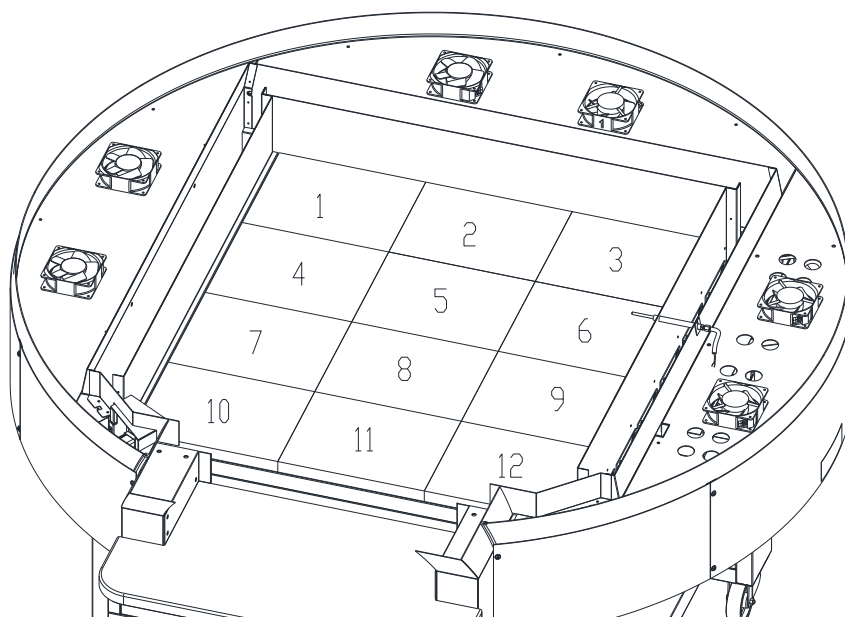
Sole en briques réfractaires de Sorrente

- Insérer dans le four les traverses de support des plaques réfractaires de la sole; les encastrer avec les supports présents sur le fond de la chambre de cuisson, avec les trous tournés vers la partie antérieure. (Fig.10).
- Insérer les plaques réfractaires dans le four dans l'ordre 1-2-3-4-5-6-7-8-9 pour la version 6 pizzas et dans l'ordre 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 pour la version 9 pizzas (Fig.11).
- Procéder ensuite au positionnement des plaques réfractaires latérales et de celle de la voûte comme décrit et illustré précédemment.

10



11



4.8 Contrôle avant la mise en route

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

- montage des parties éventuellement démontées;
- vérification du câblage électrique;
- vérification des fonctionnalités du panneau de commandes;

IMPORTANT – PREMIER ALLUMAGE

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

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Tableau de commande

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

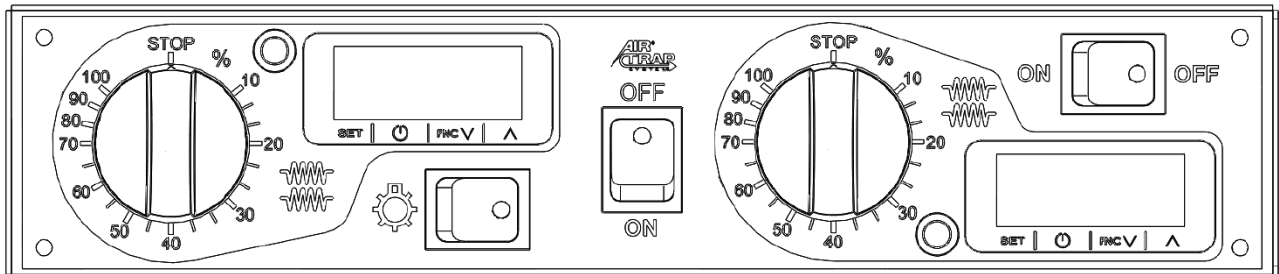


Fig.5.1. Tableau de commande

5.1.1 Contrôle de la température

 Display température chambre

 Touche SET et ESC

 Touche désactivé

 Touche UP

 Touche DOWN

"out1" Indicateur led verte

5.1.2 Commandes générales

 Interrupteur lumineux éclairage chambre ;

 Interrupteur lumineux on/off chambre ;

 Interrupteur "Air Trap System".

5.1.3 Contrôle de la puissance

 Témoin et régulateur de puissance voûte


 Témoin et régulateur de puissance sole

5.2 Description des commandes

5.2.1 Interrupteur lumineux ON/OFF général

Quand cet interrupteur est en position OFF, tous les indicateurs du tableau de commande et la chambre de cuisson sont éteints.

Quand il est en position ON, l'interrupteur et le thermorégulateur s'allument, en rendant ainsi possible la programmation de la température. Les éléments chauffants de la chambre de cuisson restent éteints jusqu'à

quand l'interrupteur  est éteint. Quand il est allumé, les éléments chauffants de la chambre s'allument suivant la température et la puissance programmées.



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 Interrupteur "Air Trap System"

En plaçant cet interrupteur sur la position "on", l'interrupteur lui-même et le système "Air Trap System" s'activent.

BOUTON AIR TRAP SYSTEM ON

- 1). optimise le maintien de la température du four ;
- 2). optimise la cuisson même si le four est dépourvu de porte ;
- 3). économise l'énergie et augmente l'efficacité du four.

BOUTON AIR TRAP SYSTEM OFF

1). permet de faire baisser la température plus rapidement, si nécessaire;

2). permet de placer près de la bouche de la chambre de cuisson les produits qui nécessitent des températures plus basses que celles à l'intérieur de la chambre;

3). recommandé pour la cuisson des pizzas napolitaines ; souvent, pendant la cuisson d'une pizza napolitaine, la pizza est déplacée de l'avant de la chambre de cuisson vers l'arrière, profitant ainsi de la différence de température.

5.2.4 **Contrôle de la température** **afficheur température chambre**

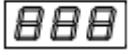


En mode de fonctionnement normal, cet afficheur montre la température de la chambre en °C.

En mode de programmation de la température, cet afficheur montre la température programmée.


Cet afficheur est utilisé aussi pour des signalisations de défaut (5.3).


5.2.5 **Touche SET**

Toucher une fois la touche  pour entrer en modalité programmation température et régler le set point "SP".

L'écran  affiche "SP" et successivement indique la température programmée qui peut être modifiée grâce aux touches  et .

Si on n'appuie pas sur les touches pendant plus de 15 secondes, le thermorégulateur revient automatiquement au mode de fonctionnement normal.

Une fois que la température désirée est programmée, appuyer sur  pour confirmer et sortir de la modalité programmation température.

⊘ ATTENTION! Ne pas appuyer sur la touche  pendant plus de 5 secondes car les paramètres internes du thermorégulateur peuvent se modifier en provoquant des dysfonctionnements imprévisibles.

En ce qui concerne le champ des températures programmables voir fiche technique joint A.

5.2.6 **Touches** **et**

En appuyant et en relâchant une fois ces touches, la température programmée augmente ou diminue d'une unité. En les maintenant appuyés la température programmée augmente ou diminue progressivement, d'abord lentement puis plus rapidement.

5.2.7 **"out1" Indicateur led vert**

L'indicateur led vert "out1" s'allume chaque fois que la température de la chambre est inférieure à la température programmée. Il s'éteint quand la température chambre atteint la température programmée, et se rallume

quand la température chambre descend d'1°C en dessous de la température programmée.

L'indicateur "out1" clignote quand on entre dans la phase de programmation.

5.2.8 Blocage/déblocage du clavier


Le clavier se bloque automatiquement si les touches du thermorégulateur ne sont pas utilisées pendant 30 s.

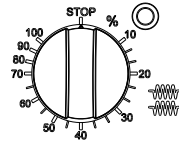
Si le clavier est bloqué il ne sera pas permis:

- Modifier le point de consigne avec la procédure indiquée dans le paragraphe 5.2.5.

Cette opération provoque la visualisation du sigle "**Loc**" pendant 1 seconde.

Pour débloquer le clavier:

- Presser  pendant 1 secondes: le display visualisera "**UnL**" pendant 1 seconde.



5.2.9 Régulateurs de puissance

Chaque chambre est pourvue de deux régulateurs de puissance, l'un connecté aux éléments chauffants de la voûte, et l'autre à ceux 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 puissance contrôle la puissance de l'élément chauffant correspondant, en réglant le temps d'allumage de l'élément dans un cycle de 30 secondes.

Si le régulateur de puissance est positionné sur 10, l'élément chauffant correspondant restera allumé pour 3 secondes et éteint pour 27 (à condition que l'indicateur "out1" soit allumé).

Si le régulateur est positionné sur 50, l'élément chauffant correspondant restera allumé pour 15 secondes et éteint pour 15. Quand le régulateur de puissance est positionné sur 100, l'élément chauffant correspondant est toujours allumé (à condition que l'indicateur "out1" soit allumé).

5.2.10 Témoins voûte et sole


Les deux témoins de la voûte et de la sole s'allument quand l'indicateur "out1" est allumé et le régulateur de puissance correspondant se trouve dans la phase d'allumage à l'intérieur du cycle de réglage, afin de signaler que l'élément chauffant correspondant est effectivement allumé.



Réglage de la puissance		
Position	Nombre de secondes d'allumage	Nombre de secondes d'extinction
10	3	27
20	6	24
30	9	21
40	12	18
50	15	15
60	18	12
70	21	9
80	24	6
90	27	3
100	30	0

5.3 Signalisations de défaut

5.3.1 *Thermocouple déconnectée*

Quand le thermocouple est déconnecté ou interrompu, le display  indique "PR1".

Le même code d'erreur s'affiche même si la température de la chambre est supérieure à la température maxi programmable.

6. USAGE




6.1 Préparation pour l'emploi

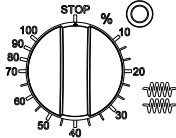
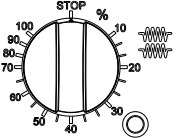
⚠ Si l'appareil vient d'être installé ou s'il n'a pas été utilisé pendant quelques jours, il faut le nettoyer complètement avant de l'utiliser pour processeur des produits alimentaires selon les instructions indiquées au paragraphe 7, afin d'éliminer les résidus de fabrication, des accumulations de poussière ou d'autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

6.2 Allumage du tableau de contrôle

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

6.3 Programmations

Afficher la température désirée par les touches ,  et  (voir 5.2.5. et 5.2.6).

Afficher la puissance des éléments chauffants de la voûte  et de la sole  (voir 5.2.9).

6.4 Début de la cuisson

A ce moment, appuyez sur l'interrupteur lumineux **ON OFF**, et en peu de temps vous verrez que la température de la chambre commence à augmenter: Si vous avez programmé la température maximale et le réglage de la puissance de la voûte et de la sole au maximum, le four arrivera à plein régime en 40 - 45 minutes.

6.5 Enfournement

⚠ **Attention!** Quand la chambre est à température, les parties en métal de la bouche du four et certaines parties proches de cette dernière atteignent des températures dangereuses pour le corps humain.

6.6 Indications générales pour une cuisson optimale

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

En particulier, pour ce qui concerne la pâtisserie et les produits similaires, le temps de cuisson et la température dépendent de la forme, de l'épaisseur de la pâte et de la quantité des ingrédients. En tous cas, nous conseillons de faire quelques essais (surtout si vous n'avez jamais utilisé ce modèle de four) en partant avec une température de 250-300°C et en tenant compte des points suivants:

1) régler les paramètres initiaux conseillés pour la cuisson: 70% voûte, 40% sole avec une température de 320°C. Ces paramètres pourront être modifiés en fonction du déroulement du travail, du produit à cuire, et des exigences en général.

2) 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.

3) aux hautes températures il est plus difficile d'obtenir une cuisson uniforme, mais le temps de cuisson nécessaire diminue.

4) une diminution de la température immédiatement après l'enfournement, même de 20-30°C, est tout à fait normal. Cela ne doit pas être considéré comme une limitation du four, mais comme une indication utile que l'évaporation de l'eau contenue par le produit cru soustrait une grande quantité de chaleur. De toute façon, il est toujours possible de programmer une température plus élevée, qui atteindra la valeur désirée. En tous cas, si le four est utilisé dans sa capacité maxi, la température recommencera à monter vers la fin de la cuisson.


5) 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 excédante et attendre que la température se rétablisse avant d'effectuer l'enfournement suivant.

6.7 Extinction

A la fin de chaque journée de travail, il faut éteindre l'interrupteur lumineux **ON OFF**, le ventilateur de refroidissement présent dans la zone interne de la calotte peut s'activer et se désactiver automatiquement.

N.B. Pour maintenir la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, utiliser la fermeture de la bouche en dotation.

 Pour des périodes d'inactivité plus longues (par exemple la fermeture pendant les vacances), il est conseillé, outre à positionner le four en état d'inactivité, d'éteindre l'interrupteur général sur le cadran 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.

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

7.1 Nettoyage des éventuelles parties détachables

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

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

7.2 Nettoyage des éventuelles parties en réfractaire

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

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

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

7.3 Nettoyage des chambres de cuisson des fours

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

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

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

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

7.4 Nettoyage des superficies externes

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

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

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

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.**

8.1 Interventions d'entretien courant

8.1.1 Remplacement de la lampe

Débrancher la fiche du tableau d'alimentation.

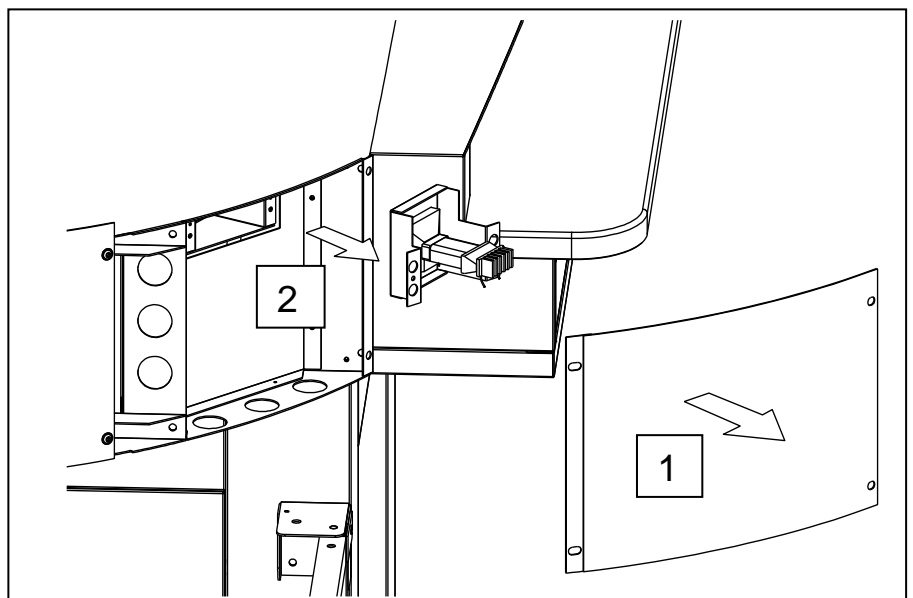
⚠ Le logement de la lampe est une zone du four sans isolation. Cela signifie que la fermeture extérieure de ce logement atteint des températures élevées durant le fonctionnement du four.

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:

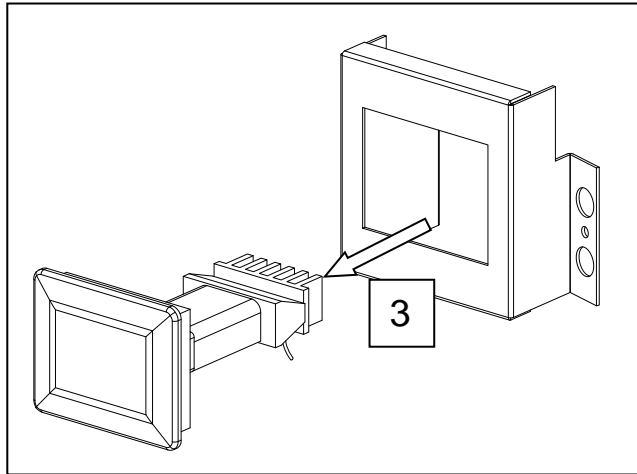
1 - Enlever la protection demi-lune antérieure gauche de fermeture

2 - Enlever la douille en dévissant les 2 vis auto-taraudeuses.



3 - Appuyer sur les languettes d'encastrement/blocage et enlever la lampe de la douille en la remplaçant avec une autre ayant les mêmes caractéristiques.

Remonter tous les composants en sens inverse de la description ci-dessus.




8.1.2 Contrôle serrage des branchements électriques de puissance

Pour un fonctionnement régulier du four et une durée plus longue des composants électriques, il est conseillé d'effectuer un contrôle semestriel du serrage des branchements électriques de puissance comme décrit ci-dessous: enlever la protection demi-lune latérale droite de fermeture (voir paragraphe 4.3.1) pour accéder aux composants électriques.. Avec un tournevis vérifier que les vis de fixation des branchements électriques de tous les télerupteurs et des bornes électriques ne soient pas dévissées. Si nécessaire, procéder au serrage.

8.1.3 Nettoyage zone tableau de commandes et composants électriques

A l'intérieur de la zone frontale du four et dans celle latérale droite où se trouvent le tableau de commandes et les composants électriques, il est possible que la poussière, la farine et les saletés en général s'accumulent. Un nettoyage simple mais fréquent garantit le fonctionnement régulier du four, et une durée plus longue de tous les composants. Pour cela il est conseillé, tous les 6 mois, d'ouvrir la porte d'accès au tableau de commandes, l'enlever (4 vis) et nettoyer avec un aspirateur pour enlever les poussières déposées sur les composants électriques. Enlever la protection demi-lune latérale droite de fermeture et nettoyer avec un aspirateur pour enlever les poussières déposées sur les composants électriques. Au niveau des points plus difficiles, s'aider en utilisant une brosse douce.


 Toujours utiliser les dispositifs de protection individuelle et toujours opérer avec un équipement approprié pour la manutention.

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 est à réarmement manuel et est situé à l'intérieur de la zone latérale droite sur le tableau des composants électriques, pour la position exacte voir annexe D.

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

Enlever la protection latérale droite 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 Signalisation de défaut

Le système de fonctionnement du four est capable de reconnaître quelques dysfonctionnements; (voir 5.3)

8.4 Schéma électrique

Voir Fiche technique joint B.

8.5 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.**

1) Câblage des fils des résistances

Débrancher la prise du cadre d'alimentation. Enlever la protection demi-lune latérale droite de fermeture. Débrancher tous les fils des résistances des télérupteurs et les rebrancher selon le schéma électrique qui correspond à la nouvelle alimentation (voir schéma électrique Fiche technique joint C).

2) Câblage de l'alimentation du panneau de commandes

Débrancher le fil BLEU du télérupteur inférieur et le rebrancher comme indiqué schéma électrique Fiche technique joint C.

3) Application de la nouvelle étiquette

Appliquer une plaque indélébile en dessous de la plaque d'identification qui reporte les données de la nouvelle alimentation électrique.

9. MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT

Avant de procéder à la mise hors d'usage, débrancher toutes les connexions électriques et éventuellement d'autres connexions, puis déplacer les modules en utilisant les moyens appropriés comme les chariots élévateurs, les palans, etc... Les fours sont composés des matériaux suivants: acier inox, tôle laquée, tôle aluminée, verre, réfractaire, laine de roche et parties électriques.



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