



SYNTHESIS

11/65V E

ATTENZIONE:

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio

WARNING:

Read instructions before using the equipment

ATENCIÓN:

Leer bien las instrucciones antes de usar la máquina

ATTENTION:

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

ACHTUNG:

Vor der Benutzung des Gerätes die Anweisungen lesen.

Manuale di installazione, uso e manutenzione

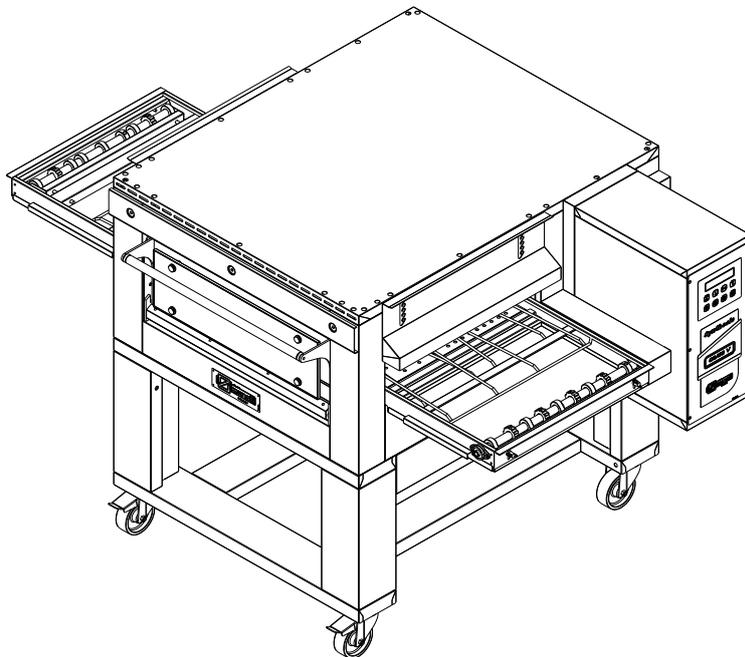
Manual for installation, use and maintenance

Manual de instalación, uso y manutenzione

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

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

ISTRUZIONI ORIGINALI
TRANSLATED FROM ORIGINAL INSTRUCTIONS
TRADUCCION DE INSTRUCCIONES ORIGINALES
TRADUIT DES INSTRUCTIONS ORIGINALES
UBERSETZT AUS DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG



SYNTHESIS 11/65V E



L'alimentazione del forno deve essere collegata ad un quadro elettrico dotato di sezionamento dei poli.

The oven supply must be connected to an electrical panel with all poles sectioning.

La alimentación del horno debe estar conectada a un panel eléctrico equipado con el corte de todos los polo eléctrico.

L'alimentation du four doit être reliée à un tableau électrique avec sectionnement de tous les pôles.

Die Stromversorgung des Ofens muss an eine Schalttafel angeschlossen werden, die mit einer Polteilung ausgestattet ist.



Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito da tecnico abilitato.

If the power cable is damaged it must be replaced by authorized personnel.

Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por personal autorizado.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un operateur autorisé.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem zugelassenen Techniker ausgetauscht werden.

SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION.....	5
2. COMMENT UTILISER CE NOTICE.....	6
3. CARACTÉRISTIQUES.....	8
3.1. Identification du produit	8
3.2. Conformités aux directives	8
3.3. Conditions 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	9
4.3. Mouvement du module	10
4.4. Positionnement du module sur la base	11
4.5. Positionnement des modules superposés	11
4.6. Branchement électrique.....	11
4.7. Evacuation produits de cuisson	13
4.8. Contrôle avant la mise en route	13
5. FONCTIONNEMENT.....	14
5.1. Tableau de commandes.....	14
5.2. États fonctionnels du système.....	15
5.2.1. État d'inactivité	15
5.2.2. État d'activité.....	15
5.3. Réglages	16
5.3.1. Programmation de l'heure courante	16
5.3.2. Programmation de la langue	16
5.4. Programmation.....	17
5.4.1. Programmes de cuisson.....	17
5.4.2. Réglage du temps de cuisson	18
5.4.3. Réglage de la température.....	18
5.4.4. Réglage de la puissance de la voûte et du plateau	18
5.4.5. Fonction Economy	20
5.4.6. Programmation de l'allumage.....	21
5.5. Extinction du four.....	22
5.6. Allarmes	22
5.6.1. "TEMP 1"	22
5.6.2. "TEMP 2"	23
5.6.3. "TEMP"	23
5.6.4. "GRILLAGE"	23
5.6.5. "BATTERIE"	24
6. UTILISATION	25
6.1. Préparation avant l'utilisation et premier allumage.....	25
6.1.1. Allumage du panneau de contrôle.....	25
6.1.2. Programmations et début de cuisson	25
6.1.3. Comment éteindre le four.....	25

7. CONSEILS POUR LA SÉCURITÉ	27
7.1. Interdictions et obligations pour la prévention des accidents .	27
7.1.1. <i>Conseils pour l'installateur</i>	27
7.1.2. <i>Conseils pour l'utilisateur</i>	27
7.1.3. <i>Conseils pour l'adepte à la manutention</i>	28
8. NETTOYAGE	30
8.1. Nettoyage des parties amovibles	30
8.2. Nettoyage des superficies extérieures	31
8.3. Nettoyage des chambres de cuisson des fours	31
9. ENTRETIEN	32
9.1. Signalisation d'erreur	32
9.2. Thermostat de sécurité	32
9.3. Substitution batterie	33
9.4. Manutention ordinaire	34
9.4.1. <i>Chambre de cuisson</i>	34
9.4.2. <i>Porte chambre de cuisson</i>	34
9.4.3. <i>Plan du convoyeur</i>	34
9.4.4. <i>Tableau de commandes – panneau moteur de ventilation</i>	34
10. MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT	36

ANNEXES TECHNIQUES

- A. Caractéristiques techniques
- B. Branchements
- C. Schémas électriques
- D. Vues éclatées et liste des pièces de rechange

1. PRÉSENTATION

Le four **SYNTHESIS** fait partie de la famille des fours à tunnel utilisés principalement pour la cuisson automatique des pizzas et des produits similaires. La caractéristique principale de ces fours est qu'il est possible d'effectuer des cuissons optimales sans qu'il soit nécessaire de les contrôler. Par conséquent, les opérations de cuisson peuvent être confiées même à un personnel non qualifié.

Par ailleurs, ces avantages sont majeurs car le four **SYNTHESIS** appartient à la famille des fours ventilés. En effet, grâce à la circulation de l'air dans la chambre de cuisson, il est possible d'obtenir une cuisson homogène et uniforme, ce qui simplifie ultérieurement les opérations du personnel affecté au four. Sous cet aspect, le four **SYNTHESIS** est particulièrement efficace, car en dosant de façon opportune la circulation de l'air, cela évite que les produits se sèchent trop, en leur apportant le juste parfum.

La Société Constructrice vous remercie pour la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant ce four. Nous vous assurons de l'excellent choix que vous avez fait, puisque la Société Constructrice possède une expérience de plusieurs décennies dans la fabrication de produits de haute qualité, sans aucune restrictions inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.

2. COMMENT UTILISER CE NOTICE

 Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité, instructions pour l'utilisation et l'entretien. Ils doivent tous être lus par les installateurs, par l'utilisateur final et les collaborateurs qui utiliseront ce four. La société constructrice 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 "ATTENTION: SUPERFICIE CHAUDE".

 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 notice 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.

Au cas où cette copie serait perdue, détruite et/ou si vous désirez une copie en format digital, vous pouvez la demander à la société par e-mail en écrivant à l'adresse zanolli@zanolli.it en précisant la matricule et le modèle de la machine.

 Ce notice 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 contient les directives de référence du four et les directions de la bonne utilisation de le même.

Le chapitre 4 contient toutes les informations pour l'installation du four. Il s'adresse principalement à un personnel spécialisé, mais il devrait être lu préalablement par l'utilisateur final qui devra prédisposer les locaux et les installations nécessaires pour le bon fonctionnement du four.

Les chapitres 5, 6 et 7 sont indiqués à l'utilisateur qui doit apprendre à utiliser la machine. Ils le guider dans les opérations indispensables pour allumer, utiliser et éteindre l'appareil en toute sécurité.

Le chapitre 8 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.

Le chapitre 9 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.

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

Le chapitre 10 fournit les informations utiles en cas de mise hors service du four.

Les annexes techniques présentent toutes les caractéristiques du modèle spécifique de 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.

Ce chapitre fournit également une description de l'équipement électrique qui est fourni avec la machine et une série de vues éclatées de l'appareil pour faciliter la commande et la substitution d'éventuelles pièces endommagées.

 Le Constructeur se réserve le droit d'ajourner la production et les notices, sans devoir mettre à jour la production et les notices précédents, sauf cas exceptionnel.

3. CARACTÉRISTIQUES

3.1. Identification du produit

Ces instructions se réfèrent au four à tunnel ventilé électrique **SYNTHESIS**.

3.2. Conformités aux directives

Le four électrique **SYNTHESIS** est pourvu de la marque obligatoire **CE** qui indique la conformité aux directives européennes suivantes:

2014/35/CE basse tension;

2014/30/CE compatibilité électromagnétique;

2006/42/CE machines;

2011/65/CE Directive RoHS 2;

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

3.3. Conditions d'utilisation prévues

Le four SYNTHESIS a été conçu pour la cuisson des pizzas et de la gastronomie. Cette typologie d'appareils est destinée à être utilisée pour des applications commerciales, par exemple cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux, et entreprises commerciales, comme boulangeries, boucheries, etc..., mais n'est pas destinée à la production de masse en continue de denrées alimentaires.

Les opérations prévues lors de l'utilisation habituelle des modules de cuisson sont: le chargement et le déchargement des produits du ruban transporteur de cuisson, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage de tout l'équipement.

Les appareils sont destinés à **une utilisation professionnelle**.

 L'utilisation prévue indiquée ci-dessus, et les configurations prévues pour ces appareils sont les seules admises par le Constructeur: **n'utilisez pas l'appareil en allant contre les indications fournies.**

 L'utilisation prévue indiquée est valable seulement pour des appareils ayant une parfaite efficacité structurelle, mécanique et technique.

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 et liste des pièces de rechange.

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.

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

De plus, s'il est nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux systèmes électriques 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 toutes les parties démontées soient incluses.

Dans la confection, outre à l'appareil, vous trouverez les instructions pour l'utilisation et la Déclaration de Conformité.

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 d'évaluer 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.

⚠ Il est nécessaire de positionner l'appareil à 20 cm au moins des murs de la pièce ou des autres appareils, afin de maintenir libres les prises d'air latérales du four.

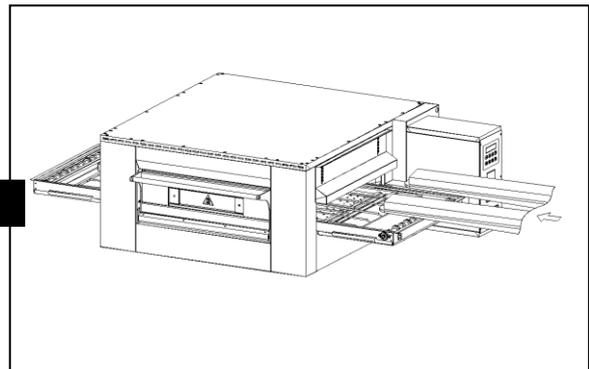
Pendant le fonctionnement, les fours, pour la cuisson des aliments, produisent des vapeurs et des odeurs de cuisson nocifs pour la salubrité de l'endroit où ils sont installés.

⚠ Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative de la pièce où il doit être installé ne dépassent jamais (même pendant 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

4.3. Mouvement du module

Pour décharger et transporter le module, il faut utiliser un chariot élévateur ou un transpalette d'une portée au moins égale au poids du module. Mettre les vannes d'entrée et de sortie du four en position d'ouverture maximale. Enfiler les fourches dans la chambre de cuisson, par l'entrée ou la sortie du convoyeur (Fig.1).



⊘ Pour éviter tout dommage au module, mettre un matériel de protection entre les fourches et le module.

⚠ S'assurer que les appareils de levage ont une portée supérieure au poids de charge à soulever.

La personne qui manœuvre les appareils de levage sera entièrement responsable du soulèvement des charges.

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

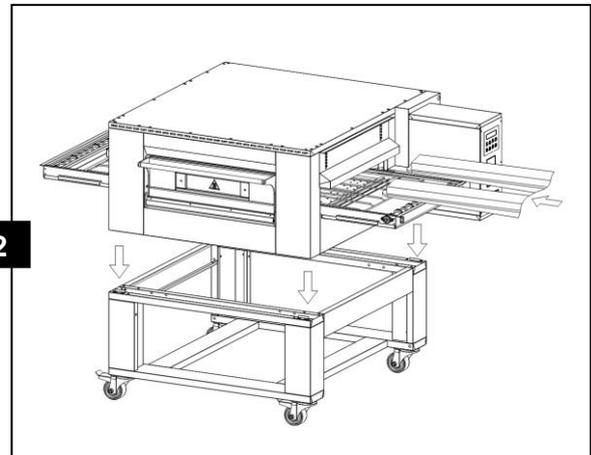
⚠ Dans tous les cas, afin d'éviter des mouvements imprévus, tenir compte de la position du barycentre.

4.4. Positionnement du module sur la base

Positionner le four en l'encastant dans les angles de la base (Fig.2).

4.5. Positionnement des modules superposés

⚠ **POUR LE NUMÉRO MAXIMUM DE FOURS SUPERPOSÉS VOIR FICHE TECHNIQUE B.**



Une fois le premier four positionné sur la base (voir paragraphe précédent) superposer consécutivement le deuxième et le troisième module en encastrant les conduits d'évacuation des fumées et en faisant coïncider les parois latérales extérieures des fours.

4.6. 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.)

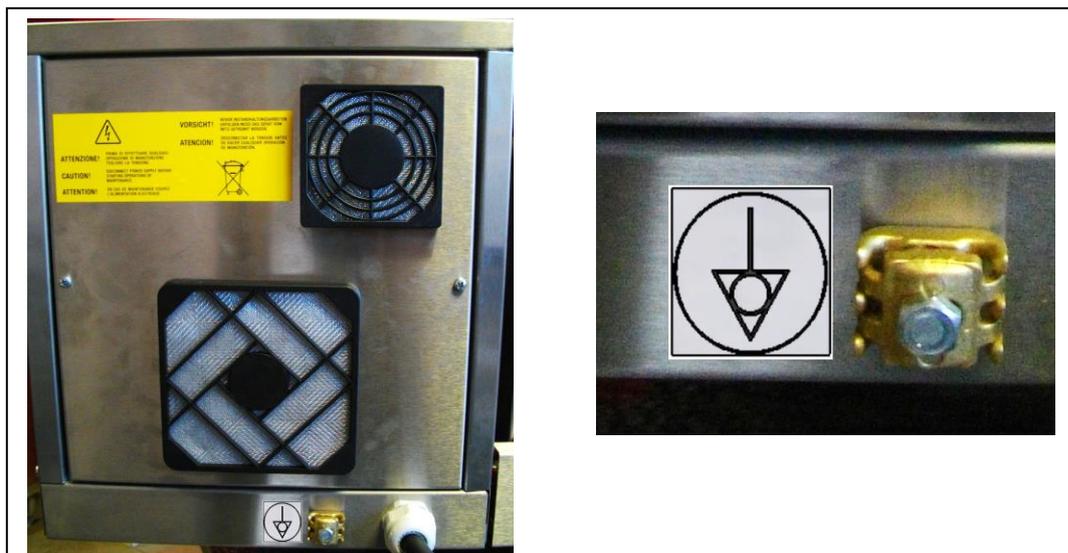
⚠ Les appareils sont fournis avec un câble électrique doté d'une prise de terre, pour permettre le branchement de l'appareil au réseau électrique, selon l'alimentation requise (voir Fiche technique joint A.).

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.**

La figure suivante montre un symbole d'identification et la position du raccord équipotentiel sur le four:



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.

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.

Pour la position des branchements à l'alimentation électrique voir fiche technique joint A.

⚠ 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.

L'appareil doit être branché au système avec une vanne d'interception facilement actionnable.

Le branchement entre les tuyaux et l'appareil doit être réalisé avec des joints métalliques en trois morceaux pour faciliter le démontage.

La tenue sur les filets de jonction doit être assurée par des matériaux déclarés spécifiquement appropriés par leur fabricant pour le méthane et le GPL.

En ce qui concerne les branchements à l'alimentation du gaz, voir fiche technique joint B.

4.7. Evacuation produits de cuisson

 **ATTENTION!** Procéder à l'installation du four selon les standards définis par les normes en vigueur du pays d'installation pour cette typologie de fours. Pour plus d'informations, consulter ces normes.

 **La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes, et de ce qui est reporté dans le présent notice.**

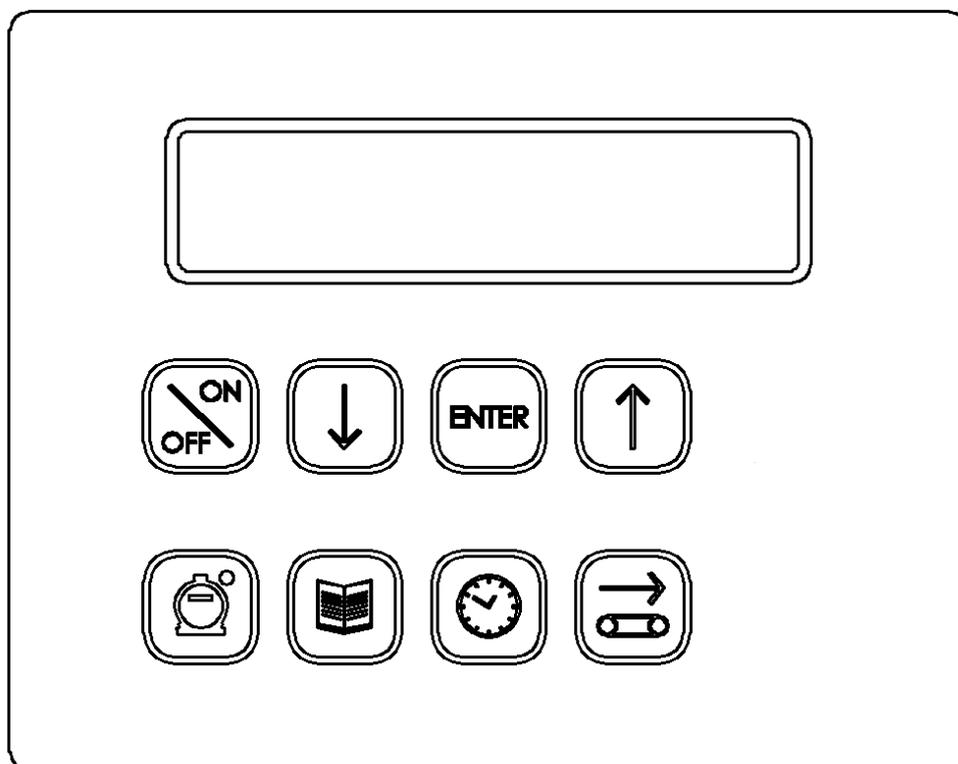
4.8. Contrôle avant la mise en route

Après l'installation du module de cuisson, les contrôles finaux suivants sont nécessaires:

- montage des parties éventuellement démontées.
- Contrôle du câblage électrique.
- Contrôle de la fonctionnalité du panneau de commandes.
- Contrôle et mise en conformité des prises d'air pour la ventilation et pour l'aération de la pièce.
- Contrôle du fonctionnement de la hotte d'aspiration, si elle est prévue.

5. FONCTIONNEMENT

5.1. Tableau de commandes



Touche d'allumage – extinction du four



Touche décrémentation de la valeur des paramètres



Touche d'accès à la programmation



Touche d'incrément de la valeur des paramètres



Touche de démarrage/arrêt du ruban transporteur



Touche d'habilitation – exclusion de l'allumage automatique



Touche fonction Economy



Touche réglage programme de cuisson.

5.2. États fonctionnels du système

5.2.1. État d'inactivité

En état d'inactivité (Fig.1-2) la fiche est alimentée, mais toutes les fonctions du four sont déshabitées, sauf celles de la programmation.

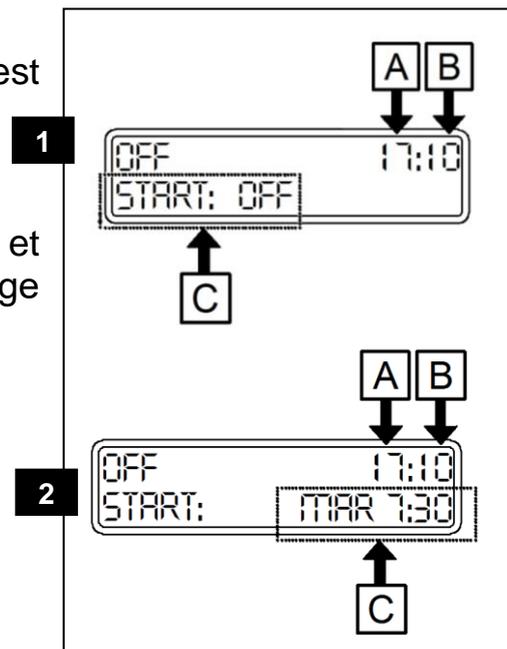
Le display indique "OFF", l'heure actuelle, et le jour et l'heure du prochain allumage automatique (s'il a été programmé, Fig.2).

Dans la figure 1-2 lettres indiquent:

A = heure actuelle

B = minute actuelle

C = jour, heure, minute de l'allumage automatique.



5.2.2. État d'activité

Lorsque le four est éteint le rétro éclairage du display est également éteint.

Il s'allume quand la programmation est activée.

Appuyez sur la touche ON est entré dans un état de activité: le télérupteurs général s'excite, la ventilation se met en route et le réchauffement du four s'habilit. Le display s'illumine, et y apparaît l'écriture de la Fig.3, où:

A = Température de cuisson (°C)

B = Programme définit

C = Temps de cuisson (minutes : secondes)

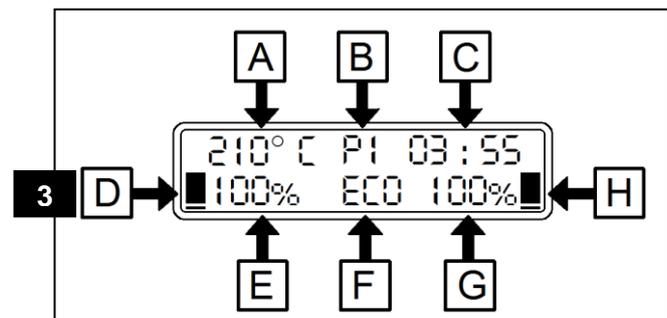
D = Indicateur allumage résistance voûte

E = Puissance de la voûte (%)

F = Si accès fonction Economy active

G = Puissance du plateau (%)

H = Indicateur allumage résistance plateau.



5.3. Réglages

5.3.1. Programmation de l'heure courante

L'heure courante peut être programmée par l'utilisateur **seulement** lorsque le four est éteint.

Pour accéder à la programmation, appuyer pendant 3 secondes sur la touche habilitation – exclusion de l'allumage automatique (Fig.4).

Sur le display apparaît (Fig.4), où:

- A = jour courant
- B = mois courant
- C = année courante
- D = heure courante
- E = minute courante

Un curseur indique quelle est la donnée en phase de correction. Appuyer sur la touche  pour décider si modifier le jour, le mois, l'année, l'heure et les minutes. Ensuite, la valeur peut être modifiée en utilisant les touches pour incrémenter ou pour décrémenter (Fig.5) elle est ensuite confirmée en appuyant de nouveau sur la touche , on passe ainsi à la donnée successive (Fig.6).

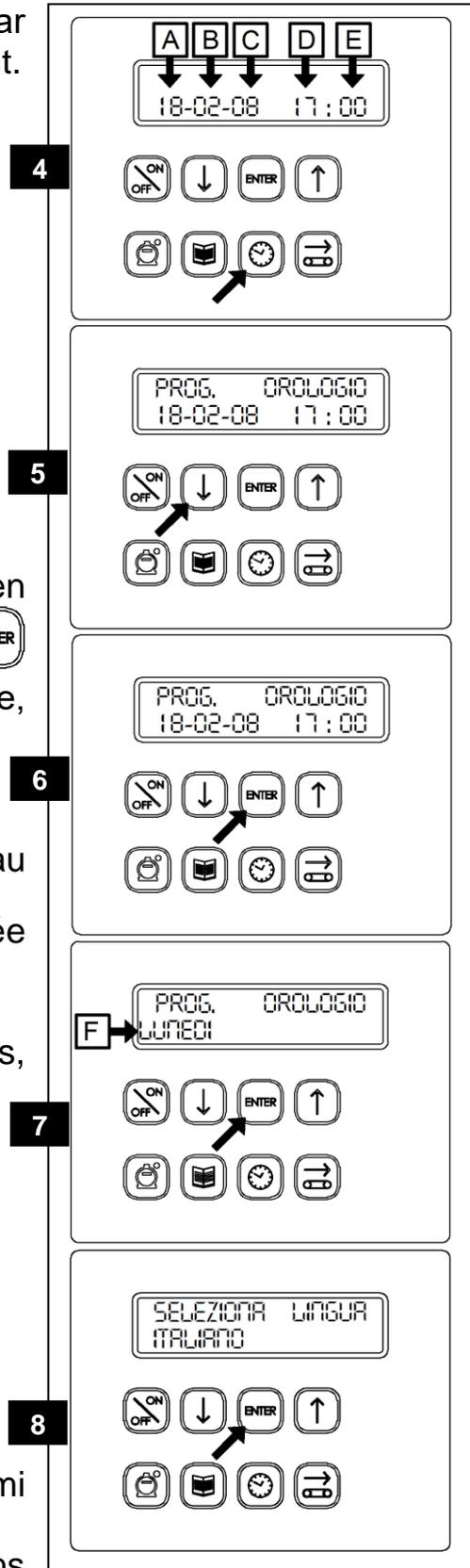
Après avoir programmé le jour, le mois, l'année, l'heure et les minutes, en appuyant sur la touche  on passe à la programmation du jour courant de la semaine.

Sur le display apparaît (Fig.7), où:
F = jour actuel de la semaine.

5.3.2. Programmation de la langue

La langue utilisée pour les inscriptions indiquées sur le display peut être choisie parmi plusieurs langues disponibles.

Pour programmer la langue, il faut aller dans la programmation de l'horloge (voir paragraphe 5.4.1) et confirmer toutes les données jusqu'à ce qu'elle apparaisse sur le display (Fig.8).



La modification et la confirmation est analogue à la programmation de l'horloge.

En confirmant, on sort aussi de la phase de programmation et on retourne à la phase précédente.

5.4. Programmation

5.4.1. Programmes de cuisson

Il est possible de gérer jusqu'à 6 programmes de cuisson différents. Pour chacun d'eux, il est possible de régler d'abord:

1. Temps de cuisson (minutes : secondes)
2. Température programmée (°C)
3. Pourcentage de puissance des résistances de la voûte
4. Pourcentage de puissance des résistances de la sole.

Ces paramètres sont normalement indiqués sur le display lorsque le four est allumé.

Avec le four allumé, il sera possible de modifier tous les programmes réglables. Avec le four éteint, il est possible de modifier seulement le dernier programme utilisé.

Allumer le four et appuyer sur la touche  pour sélectionner le programme à modifier (Fig.9).

Pour accéder à la programmation et passer d'un paramètre à l'autre, appuyer sur la touche  (Fig.10).

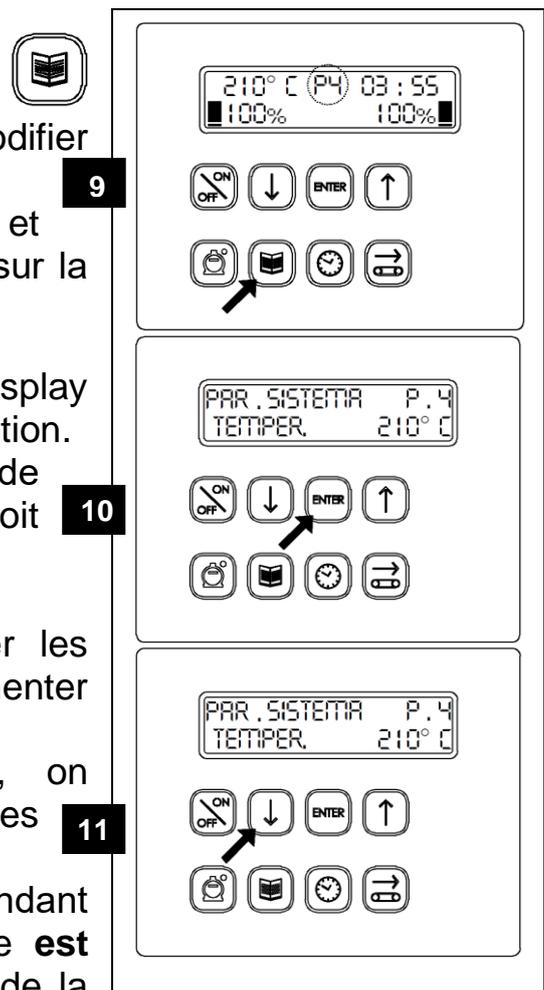
Une ligne horizontale clignote sur le display sous le paramètre en phase de programmation.

Le programme que l'on est en train de modifier est toujours indiqué en haut à droite du display.

Pour changer la valeur, il faut utiliser les touches pour incrémenter ou pour décrémenter (Fig.11).

En maintenant la touche appuyée, on augmente la vitesse de changement des données.

Si on n'appuie sur aucune touche pendant plus de 5 secondes, la valeur visualisée **est mémorisée**, et on sort automatiquement de la programmation.



Pendant la programmation, les touches ,  et  sont désactivées et la touche  sert à sortir de la programmation.

L'ordre de programmation se fait de cette manière:

1. Temps de cuisson
2. Température
3. Puissance de la voûte
4. Puissance du plateau

5.4.2. Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson désiré est programmé directement par l'utilisateur, et il se traduit par la vitesse correspondante d'avancement du ruban transporteur réglée automatiquement par la carte électronique.

Lors de l'allumage du four, le ruban transporteur est à l'arrêt, et le temps de cuisson sur le display clignote.

Pour activer le mouvement du ruban transporteur, il faut appuyer sur la touche démarrage/arrêt ruban transporteur (Fig.12).

Le mouvement du ruban transporteur peut être activé ou désactivé à n'importe quel moment grâce à la touche (Fig.12).

Quand le ruban transporteur est à l'arrêt, le temps de cuisson clignote.

Pour programmer le temps de cuisson voir paragraphe 5.4.1.

5.4.3. Réglage de la température

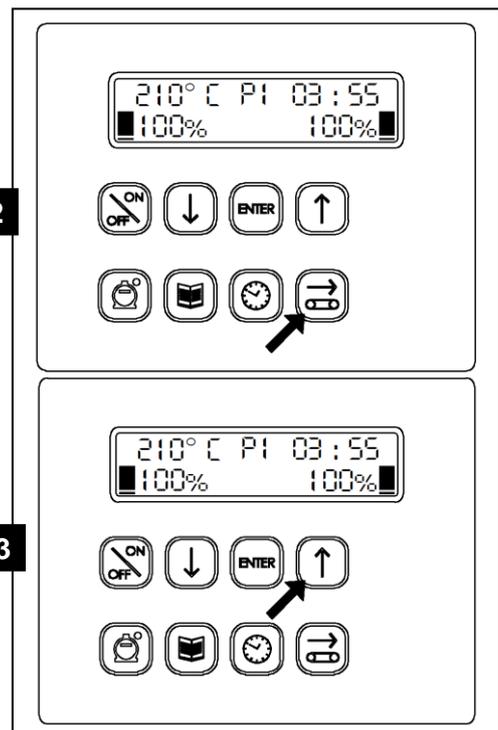
Quand le four est allumé, la valeur de la température effective de la chambre de cuisson est indiquée; pour visualiser la température programmée, il est nécessaire d'appuyer sur la touche d'incrément de la valeur des paramètres (Fig.13).

Pour la programmation de la température, voir le paragraphe 5.4.1.

5.4.4. Réglage de la puissance de la voûte et du plateau

Le réchauffement est exécuté en modulant l'allumage des résistances de la voûte et du plateau selon le pourcentage de puissance qui a été programmé pour chacun d'eux, comme décrit ci-dessous.

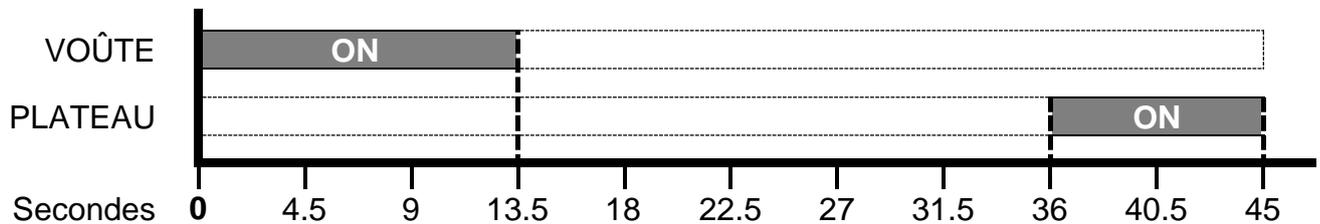
La modulation consiste à allumer la résistance pendant le pourcentage du temps programmé, sur une période de 45 secondes. Par exemple, si la



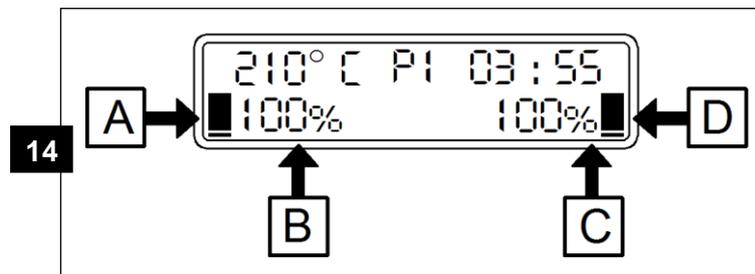
valeur de 20% à été programmée, le groupe de résistances sera alimenté cycliquement pendant 9 secondes toutes les 45 secondes.

Pour éviter l'allumage simultané des résistances, les résistances de la voûte sont activées durant la partie initiale, alors que celles du plateau le sont durant la partie finale.

Par exemple, si l'on programme 30% à la voûte et 20% au plateau, le cycle de fonctionnement aura lieu selon le schéma suivant:



Le pourcentage d'allumage des deux résistances est indiqué sur le display (A %= voûte, B %= plateau)



Quand un groupe de résistances est allumé sur le display, s'active l'indicateur A pour la voûte et D pour le plateau.

Si l'on programme la valeur 0%, le groupe de résistances correspondant ne s'activera jamais.

Pour la programmation des paramètres de puissance de la voûte et du plateau et du temps de cuisson, voir le paragraphe 5.4.1.

5.4.5. Fonction Economy

⚠ La fonction Economy permet de maintenir le four, qui n'est pas en fonction, à une température inférieure à celle de travail.

Cela permet une économie d'énergie, et donc financière.

Outre à gérer la température du four, il est possible de commander le défilement ou non du convoyeur.

⚠ Il est conseillé de régler une température de 50° en dessous de température habituelle de cuisson.

Pour accéder à la programmation de la fonction Economy: avec le four allumé,

appuyer sur la touche  pendant 5 secondes (Fig.15).

Une ligne horizontale sous le paramètre en phase de programmation clignote sur le display.

Pour changer la valeur, utiliser les touches

 et  (Fig.16).

En continuant à appuyer sur la touche, on augmente la vitesse de changement des données.

Pour passer d'un paramètre à l'autre, il faut

appuyer sur la touche .

Si l'on appuie sur aucune touche pendant plus de 5 secondes, la valeur visualisée est **mémorisée**, et l'on sort automatiquement de l'état de programmation.

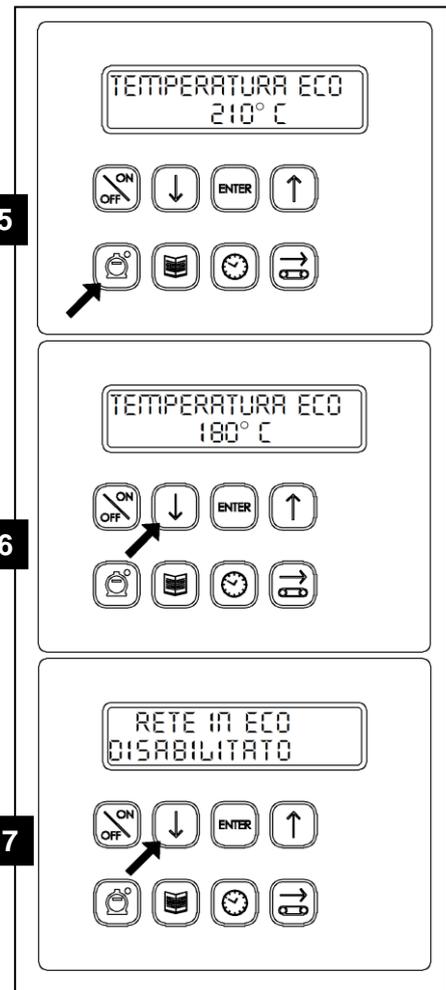
Durant la programmation les touches   et  sont désactivées et la touche  sert à sortir de la programmation.

L'ordre de programmation se fait comme suit:

1. Température Eco

2. Convoyeur en Eco ( = habilité;  = déshabilité).

Pour activer la fonction Economy, appuyer sur la touche , sur le display s'affichera "Eco".



5.4.6. Programmation de l'allumage

Pour accéder à la programmation de l'allumage automatique, il faut appuyer et immédiatement relâcher la touche habilitation/exclusion de l'allumage automatique (Fig.18) en ayant le four en activité ou non.

Sur le display apparaît tout d'abord l'état (habilité ou exclu) de l'allumage automatique (AUTOSTART : ON ou OFF).

Pour habiliter ou exclure la programmation de l'allumage automatique, il faut agir respectivement sur les touches pour incrémenter et pour décrétement (Fig.19).

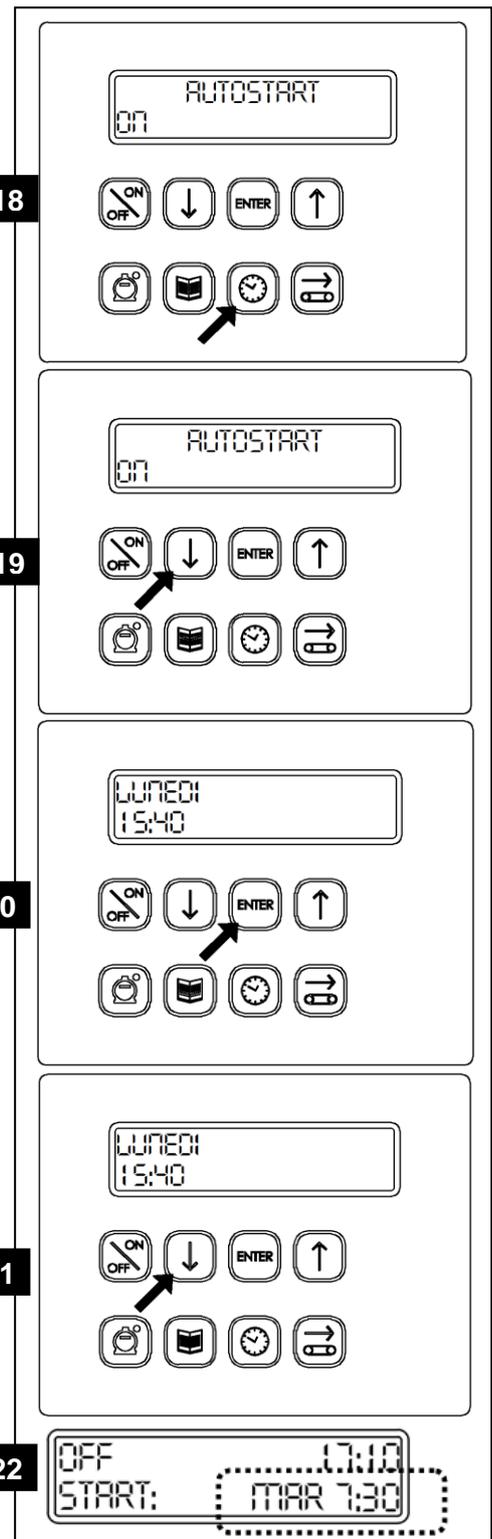
Une fois habilitée, en appuyant sur la touche  sur le display apparaît le premier jour de la semaine et le chiffre relatif aux heures et aux minutes (Fig.20).

Pour sélectionner l'heure l'allumage, positionner le curseur clignotant sous le chiffre relatif à l'heure, en utilisant la touche  et en appuyant ensuite sur les touches pour incrémenter ou pour décrétement. La valeur correspondante se programme (Fig.21).

Si on désire que le four ne s'allume pas un jour déterminé (ex.: jour de fermeture), durant la programmation de l'heure, sélectionner l'inscription off qui se trouve entre le 23 et le 00 à l'aide des touches pour incrémenter ou décrétement (Fig.21).

En appuyant de nouveau sur la touche  on passera aux minutes et en appuyant

de nouveau sur la touche  on remettra le curseur sous le jour de la semaine (Fig.20). Pour passer au jour successif ou précédent, appuyer respectivement sur les touches pour incrémenter ou pour décrétement.



Quand la programmation est terminée, appuyer de nouveau sur la touche  et attendre environ cinq secondes. Les données sont automatiquement mémorisées, et on reviendra aux fonctions précédentes.

Pour indiquer que l'allumage a été habilité, le jour et l'heure de l'allumage successif apparaissent sur le display en état d'inactivité (Fig.22). Si l'allumage est exclu, au lieu du jour et de l'heure apparaît l'inscription "OFF".

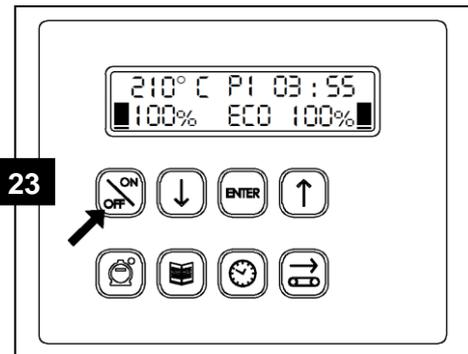
5.5. Extinction du four

Pour éteindre le four, il faut appuyer sur la touche  (Fig.23).

Le réchauffement s'éteint, par contre, la ventilation pour le recyclage de l'air ainsi que le ruban transporteur, s'il est activé, continuent à fonctionner jusqu'à ce que la température descende en dessous de 150°C, après quoi le télerupteur général se désexcitera en alimentant uniquement la carte afin de consentir les fonctions de l'horloge et de l'allumage automatique.

Pendant la phase d'extinction le rétro éclairage reste allumé et l'inscription "OFF" clignote. Durant cette phase, il est toutefois possible de rallumer le four et de mettre en route ou d'arrêter le mouvement du ruban transporteur.

Pour éviter des allumages involontaires, vérifier que le display indique avec exactitude le jour et l'heure de l'allumage désirés, ou si l'on ne désire pas utiliser l'allumage automatique, que l'inscription "START:OFF" apparaisse.



5.6. Allarmes

Le fonctionnement du four est constamment contrôlé en activant une procédure d'alarme en cas d'anomalie.

5.6.1. "TEMP 1"

Si la température mesurée par la sonde 1 dépasse 350°C, ou si la sonde tombe en panne, la valeur de température sur le display est substituée par l'inscription "TEMP 1" clignotante, et le signal acoustique sonne de façon intermittente.

Pendant l'alarme, le signal acoustique peut être éteint en appuyant sur la touche .

Le four continue à fonctionner et pour mesurer la température, seule la sonde 2 est prise en considération. De plus, la température de réglage est automatiquement diminuée de 40°C.

Cette variation sur la donnée de température est effectuée pour corriger l'unique valeur relevée au point le plus chaud du four, et pour simuler une valeur qui se rapproche le plus de la valeur effective précédemment élaborée, en fournissant la moyenne des valeurs entre le point le plus chaud et le point le plus froid. Cela permet de pouvoir utiliser le four, même si une sonde est en panne.

5.6.2. "TEMP 2"

Si la température mesurée par la sonde 2 dépasse 450°C, ou si la sonde tombe en panne, la valeur de température sur le display est substituée par l'inscription "TEMP 2" clignotante et le signal acoustique sonne de façon intermittente.

Pendant l'alarme, le signal acoustique peut être éteint en appuyant sur la touche .

Le four continue à fonctionner et pour mesurer la température, seule la sonde 1 est prise en considération. De plus, la température de réglage est automatiquement augmentée de 40°C.

Cette variation sur la donnée de température est effectuée pour corriger l'unique valeur relevée au point le plus froid du four et simuler une valeur qui se rapproche le plus de la valeur effective précédemment élaborée, en fournissant la moyenne des valeurs entre le point le plus chaud et le point le plus froid. Cela permet de pouvoir utiliser le four, même si une sonde est en panne.

5.6.3. "TEMP"

Si la température mesurée de la sonde 1 dépasse 350°C et au même moment celle de la sonde 2 dépasse 450°C, la valeur de la température sur le display est substituée par l'inscription "TEMP" clignotante, et le signal acoustique sonne de façon intermittente.

Pendant l'alarme, le signal acoustique peut être éteint en appuyant sur la touche .

 Il est nécessaire de faire intervenir un personnel spécialisé pour rétablir la fonctionnalité.

5.6.4. "GRILLAGE"

Quand le moteur du mouvement du ruban transporteur est en panne, ou si des signaux erronés partent de ce dernier et proviennent à la carte, un signal d'alarme s'active sur le display avec l'inscription "GRILLAGE" clignotante, et le signal acoustique sonne de façon intermittente.

Cela signifie que le temps de cuisson ne correspond pas à celui programmé, il faut donc faire intervenir un personnel spécialisé pour rétablir la fonctionnalité.

5.6.5. “BATTERIE”

Quand la batterie tampon présente sur la fiche électronique base est déchargée, un signal d'alarme s'active sur le display avec le message "BATTERIE" clignotant et le signal sonore se met en route de manière intermittente. Pour procéder à la substitution de la batterie, voir le paragraphe 8.3.

6. UTILISATION

 Pendant, ou à la fin de la cuisson, certaines superficies du four atteignent des températures dangereuses. Le symbole  indique ce danger. Ne jamais toucher ces superficies, mais utiliser exclusivement la poignée appropriée.

6.1. Préparation avant l'utilisation et premier allumage

Si l'appareil a été à peine installé, ou s'il n'a pas été utilisé depuis quelques jours, avant de l'utiliser pour travailler des produits alimentaires, il faut le nettoyer complètement comme indiqué au chapitre nettoyage, afin d'éliminer les résidus de fabrication, les amas de poussière ou autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

6.1.1. Allumage du panneau de contrôle

Appuyer sur la touche  (Fig.1), et le ventilateur se met en route.

6.1.2. Programmations et début de cuisson

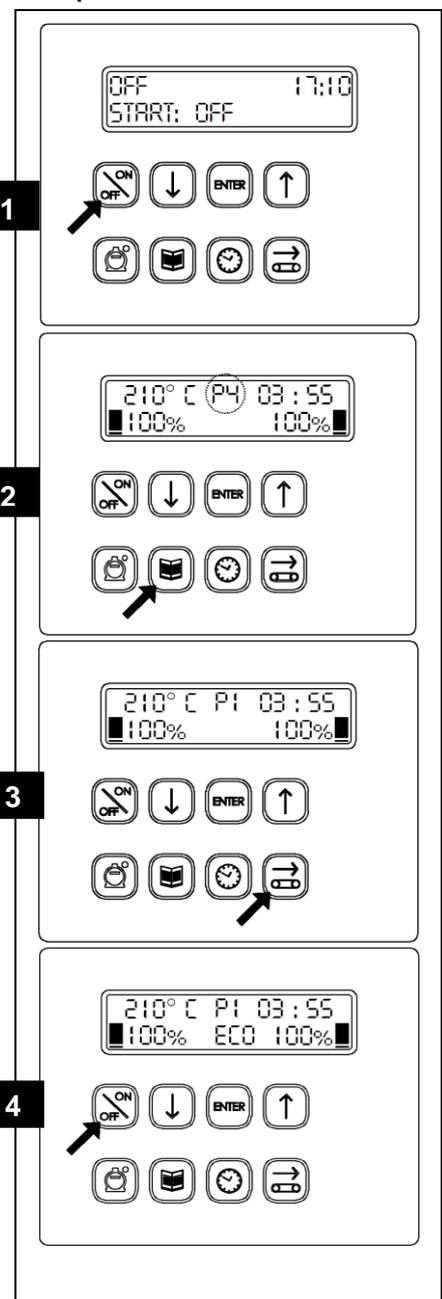
Sélectionner programme de cuisson désiré en appuyant sur la touche  (Fig.2). Pour la programmation de cuisson, voir le paragraphe 5.4.1.

Après avoir programmé le temps de cuisson et la température désirée, procéder à l'activation du mouvement du ruban transporteur à l'aide de la touche  (Fig.3).

6.1.3. Comment éteindre le four

À la fin de chaque journée de travail, appuyer sur la touche  (Fig.4).

Le réchauffement s'éteint, alors que la ventilation du recyclage de l'air et le ruban transporteur, s'il est activé, continuent à fonctionner jusqu'à ce que la température descende en dessous de 150°C, après quoi le télerupteur général se désexcitera en alimentant uniquement la carte afin de consentir les fonctions horloge et allumage automatique.



Pendant la phase d'extinction le rétro éclairage reste allumé et l'inscription "OFF" clignote. Durant cette phase, il est toutefois possible de rallumer le four et de mettre en route ou d'arrêter le mouvement du ruban transporteur.

Pour éviter des allumages involontaires, vérifier que le display indique avec exactitude le jour et l'heure de l'allumage désirés, ou si l'on ne désire pas utiliser l'allumage automatique, que l'inscription "START:OFF" apparaisse.

Quand le four n'est pas utilisé pendant une longue période (par exemple jusqu'au jour suivant), il faut porter l'interrupteur général ON/OFF sur la position OFF.

En cas de périodes d'inactivité encore plus longues (par exemple fermeture pour vacances), seulement après avoir attendu l'extinction des ventilateurs de la chambre, il faut éteindre aussi l'interrupteur général du cadran de l'alimentation électrique du laboratoire.

7. CONSEILS POUR LA SÉCURITÉ

 **Attention!** Pendant le fonctionnement et immédiatement après l'extinction, les surfaces du four atteignent des températures élevées. Faire attention à ne pas les toucher pour éviter toutes brûlures.

 **Laisser la surface supérieure du four libre, et ne la recouvrir d'aucune protection, quelles soient en plastique ou en tissu, pour éviter les risques d'incendie**

7.1. Interdictions et obligations pour la prévention des accidents

 **Lire attentivement les conseils résumés dans ce chapitre car ils fournissent d'importantes indications en ce qui concerne la sécurité.**

Interdiction d'installer des accessoires qui ne correspondent pas aux normes de sécurité.

Faire contrôler régulièrement votre machine par un technicien qualifié pour pouvoir garantir votre sécurité.

7.1.1. *Conseils pour l'installateur*

Vérifier que les prédispositions pour l'installation de la machine soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens.

- Respecter les indications du présent notice.
- Ne pas effectuer de branchement électrique volant avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la prise de terre du système électrique fonctionne.
- Toujours utiliser les dispositifs de sécurité individuels et les autres moyens de protection prévus par la loi.

7.1.2. *Conseils pour l'utilisateur*

Les conditions ambiantes du lieu où est installée la machine doit avoir les caractéristiques suivantes:

- Etre sec;
- Alimentation hydraulique et de chaleur adéquatement distantes;
- Ventilation et illumination adéquate et correspondante aux normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur;
- Le sol doit être plat et compact pour avoir la possibilité d'effectuer un nettoyage approfondi; **ATTENTION: Possibilité de sol glissant adjacent à l'appareil!**

- Il ne doit pas y avoir d'obstacle près de la machine, quel qu'en soit la nature, qui puisse conditionner la ventilation normale de cette dernière.

De plus, l'utilisateur doit:

- **faire attention que les enfants ne s'approchent pas de la machine quand elle est en fonction.**
- Observer les indications du présent notice.
- Ne pas utiliser la machine improprement, et s'abstenir scrupuleusement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue.
- Ne pas enlever ou forcer les dispositifs de sécurité de l'appareil.
- Maintenir efficaces les systèmes de sécurité.
- Toujours prêter l'attention maximale.
- Effectuer toutes les opérations en toute sécurité, et avec le plus grand calme.
- Utiliser des gants thermiques de protection ou des pinces pour lever ou baisser les valves en évitant le contact direct avec les mains.
- Respecter les instructions et les conseils mis en évidence sur les plaques situées sur l'appareil. Les plaques sont des dispositifs de sécurité, ils doivent donc toujours être parfaitement lisibles. Si elles devaient résulter endommagées ou illisibles, il est obligatoire de les substituer en en demandant une nouvelle originale au Constructeur.
- Après toutes les utilisations, avant le nettoyage et/ou la manutention, couper l'alimentation électrique.

 **AVERTISSEMENT:** pour éviter les brûlures, n'utilisez pas de récipients surchargés de liquides ou des aliments pouvant devenir fluides et déborder au-delà des niveaux autorisés par le récipient.

 **ATTENTION!** Pendant la phase de travail, il est strictement interdit d'enlever les protections de sécurité, vu la présence d'organes en mouvement qui pourraient provoquer l'écrasement des mains.

 **En cas d'incendie, ne pas utiliser de liquides ignifuges, mais seulement des poudre ignifuges.**

7.1.3. Conseils pour l'adepte à la manutention

 Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur les parties électriques, électroniques et sur les connecteurs.

- Toujours utiliser les dispositifs de sécurité individuelle et les autres moyens de protection.

- Avant de commencer toute opération de manutention, s'assurer que la machine, si elle a été utilisée, se soit refroidie.
- Si un des dispositifs de sécurité ne résultait pas taré correctement ou non fonctionnant, la machine doit être considérée non fonctionnante.

8. NETTOYAGE

 **Le nettoyage est effectué quand l'appareil est éteint, à température ambiante, et après avoir coupé l'alimentation électrique**

L'entretien hebdomadaire peut être effectué par l'utilisateur mais toujours dans le respect de toutes les normes de sécurité contenues dans le présent notice. Un nettoyage simple, mais fréquent et approfondi garantit un rendement efficace, et un fonctionnement régulier de la machine.

 Toujours utiliser les dispositifs de protection individuelle et toujours opérer avec les équipements appropriés pour l'entretien.

 Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l'endommager avec des risques de fulguration et/ou de mises en marche inopportunes.

 Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

 Il est déconseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives ou similaires) car à la longue ils rendent les parties en acier inox et en cristal opaques. Il faut prendre l'habitude de laver les différentes parties amovibles avant que les résidus alimentaires ne se sèchent.

 Il faut exclure les détergents contenant du chlore.

 **A la fin de l'entretien ou des opérations de réparations, avant de remettre la machine en fonction, réinstaller toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.**

8.1. Nettoyage des parties amovibles

 Pour éviter que la saleté ou les résidus de détergent s'accumulent à certains endroits, ce qui pourrait contaminer les produits travaillés, il est conseillé d'utiliser des ustensiles non pointus ou de petites brosses.

Il est conseillé de laver les différentes parties mobiles avant que les déchets alimentaires sèchent.

Le nettoyage des tiroirs d'entrée et de sortie est fait toutes les 4 heures de fonctionnement.

8.2. Nettoyage des superficies extérieures

 Les parties en verre sont particulièrement sensibles aux brusques variations de température qui peuvent les briser en minuscules fragments. Ne pas les manipuler et ne pas les mettre en contact avec l'eau jusqu'à ce qu'ils ne soient revenus à température ambiante

 Pour le nettoyage des superficies extérieures en acier inox, et pour les tableaux de commandes, utiliser une éponge douce et humide et éventuellement un détergent léger et non abrasif.

8.3. Nettoyage des chambres de cuisson des fours

Pour accéder aux parties intérieures de la chambre de cuisson, procéder comme suit:

1. mettre le four hors tension en agissant sur l'interrupteur du tableau d'alimentation.
2. Enlever les tiroirs d'entrée et de sortie du support du ruban transporteur.
3. Enlever la protection joint du ruban transporteur en la dégageant du crochet et en la déplaçant vers le haut.
4. Faire tourner manuellement le ruban transporteur jusqu'à ce que l'axe de l'arbre de traction coïncide avec la fente du joint du ruban transporteur.
5. Faire glisser le joint vers le tableau de commandes en le dégageant de l'arbre de traction.
6. Soulever les vannes d'entrée et de sortie et les mettre en position d'ouverture maximale.
7. Soulever le support du ruban transporteur des deux côtés et l'extraire en direction des commandes.
8. Ouvrir la porte latérale et dévisser les écrous de montage avec une clé de 8. Utilisant des gants robustes pour éviter de se griffer avec d'éventuels angles aigus, extraire les diffuseurs.
9. Pour le nettoyage des parties amovibles, procéder comme décrit dans le paragraphe 8.1. Pour le nettoyage des parties intérieures de la chambre, enlever les dépôts avec une brosse, une palette, ou utiliser un aspirateur, puis nettoyer les parties métalliques avec une éponge imbibée d'eau et de détergent non abrasif et/ou corrosif puis rincer avec une éponge imbibée d'eau propre.
10. À la fin du nettoyage, remonter tous les composants en sens inverse.

Il est conseillé de nettoyer la chambre de cuisson toutes les 200 heures de fonctionnement.

9. ENTRETIEN

 **ATTENTION:** ces instructions pour l'entretien s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques. L'entretien par un personnel non qualifié peut provoquer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux choses.

 Pour effectuer des réparations et des contrôles, il est généralement nécessaire de retirer les protections fixes, afin d'accéder aux conducteurs sous tension.

Avant d'enlever toute protection fixe, s'assurer que la fiche d'alimentation électrique du module de cuisson soit débranchée. Il est conseillé de la poser dans un endroit bien visible, afin que le préposé à l'entretien puisse facilement s'assurer qu'elle soit débranchée durant toutes les opérations effectuées à protections fixes enlevées.

9.1. Signalisation d'erreur

Le contrôle électronique est en mesure de reconnaître certaines défaillances. Consulter le paragraphe 5.6. pour toutes supplémentaires.

9.2. 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 et il est situé à l'intérieur du tableau de commandes.

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

Ouvrir la porte du tableau de commandes et appuyer sur la touche rouge de rétablissement 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.

9.3. Substitution batterie

La visualisation sur le display du message “BATTERIE”, signifie que la batterie tampon de la fiche électronique est déchargée et elle doit être substituée. Le message visualisé est suivi d’un signal d’alarme sonore.

Pour interrompre le signal sonore, appuyer sur la touche .

Pour substituer la batterie, il faut intervenir sur le panneau de commandes en ouvrant la porte.

 Avant d’accéder au panneau de commandes, éteindre le four et débrancher l’alimentation du panneau.

La batterie se trouve au milieu de la fiche électronique de base voir Fig. 8.1; pour la substituer, suivre dans l’ordre les phases suivantes:

- éteindre le four et débrancher l’alimentation du panneau;
- ouvrir la porte du panneau de commandes et enlever la batterie;
- substituer la batterie avec une nouvelle;
- brancher le four et l’allumer;
- régler l’heure courante sur l’horloge fiche (voir paragraphe 5.3.1);
- éteindre le four et débrancher l’alimentation du four du cadran électrique;
- brancher de nouveau l’alimentation à la fiche.

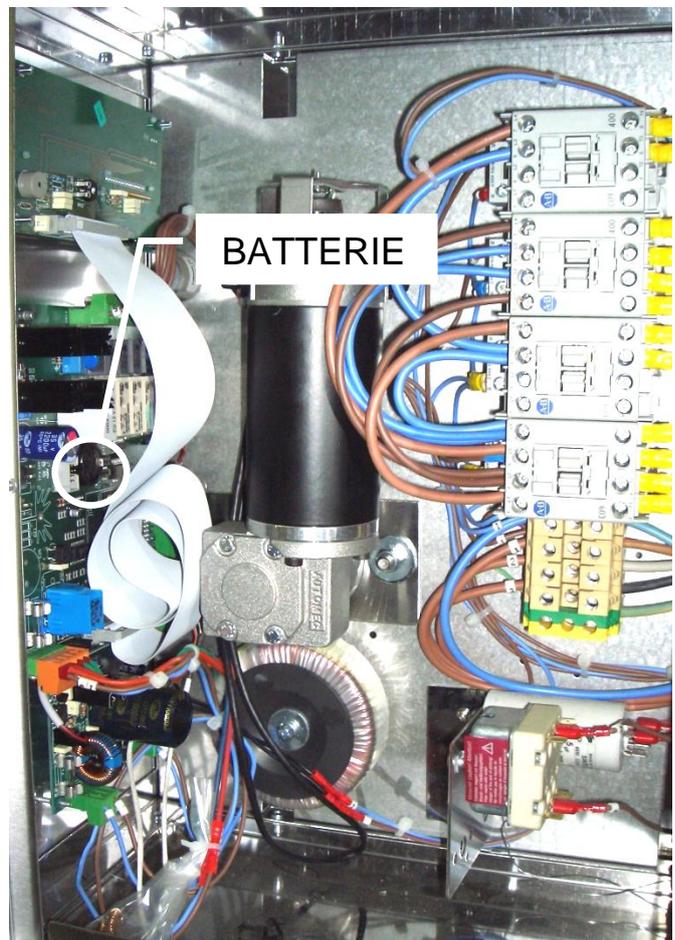


Fig. 8.1 Panneau de commandes, position BATTERIE.

Maintenant, il est possible d’allumer le four sans que le message “BATTERIE” reste visualisé.

Si le message «BATTERIE» reste affiché, après la substitution de la batterie, il faut régler de nouveau l’horloge de la fiche (voir paragraphe

5.3.1) et débrancher complètement le four. Successivement, rebrancher le four.

Cette opération permet le reset de la fiche et l'élimination des signaux d'alarme restés en mémoire.

9.4. Manutention ordinaire

Nous vous indiquons ci-dessous une série d'instructions pour le contrôle et la manutention ordinaire de l'appareil, à effectuer périodiquement selon l'utilisation et l'état de propreté du four.

9.4.1. *Chambre de cuisson*

Le nettoyage ordinaire de la chambre de cuisson consiste à nettoyer les superficies de ses composants et à contrôler l'état de propreté externe des diffuseurs;

Le nettoyage plus approfondi de la chambre de cuisson consiste à la nettoyer entièrement en enlevant tous ses éléments internes (structure grille et diffuseurs). Voir le paragraphe 8.3.

9.4.2. *Porte chambre de cuisson*

Si le four est équipé d'une petite porte, vérifier l'état et le bon fonctionnement de sa fermeture.

Si la porte résulte bruyante et difficile à ouvrir, enlever de l'extérieur l'accumulation des saletés entre les paliers lisses et les étriers en utilisant une brosse; puis lubrifier les manchons en laiton.

Vérifier ensuite l'intégrité du verre, le bon fonctionnement des ressorts et le jeu des manchons en laiton.

9.4.3. *Plan du convoyeur*

Effectuer le contrôle de la tension du convoyeur, son usure et son alignement, en procédant si nécessaire à son réglage grâce aux tendeurs situés à l'entrée du four.

Effectuer le contrôle et le nettoyage du convoyeur.

Vérifier l'état d'usure des paliers lisses de l'arbre tendeur du convoyeur (zone entrée du four).

Procéder à la lubrification des paliers lisses de l'arbre tendeur (zone entrée du four) et des coussinets de l'arbre d'entraînement du convoyeur.

9.4.4. *Tableau de commandes – panneau moteur de ventilation*

A l'intérieur du tableau de commandes, où se trouvent les composants électriques, il est possible que la poussière, la farine, et les saletés en général s'accumulent. Il est conseillé d'effectuer le contrôle et le nettoyage avec un aspirateur et/ou l'air comprimé. Utiliser une brosse souple pour les points les plus difficiles.

De plus, vérifier:

- les vis de fixation des branchements électriques de puissance de tous les télerupteurs et le serrage approprié des bornes électriques. Si nécessaire, procéder au serrage;
- l'usure des charbons du motoréducteur du convoyeur;
- le fonctionnement/nettoyage du ventilateur de refroidissement;
- dans la zone du moteur de ventilation, le contrôle et le nettoyage des moteurs;
- le nettoyage des tubes du pressostat (poussière en suspension).

10. MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT

Avant de procéder à la mise hors d'usage, débrancher toutes les connexions électriques et autres, puis déplacer le four en utilisant les moyens appropriés comme les chariots élévateurs, les palans, etc... Les fours sont composés des matériaux suivants : acier inox, tôle laquée, verre, céramique, laine de roche et parties électriques. Pour cela, en cas de démantèlement, il faut effectuer la collecte différenciée selon les normes en vigueur du lieu où se fait le démantèlement. Ne déverser en aucun cas dans l'environnement.



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.

⚠ ATTENTION: s'abstenir toujours aux normes en vigueur du pays pour l'élimination des matériaux ou l'éventuelle déclaration de l'élimination.

SYNTHESIS 11/65 VE

Allegati tecnici

Technical enclosures

Anexos técnicos

Fichiers techniques joints

TECHNISCHE ANLAGEN

A. Caratteristiche tecniche Synthesis 11/65 VE

A. Technical specifications Synthesis 11/65 VE

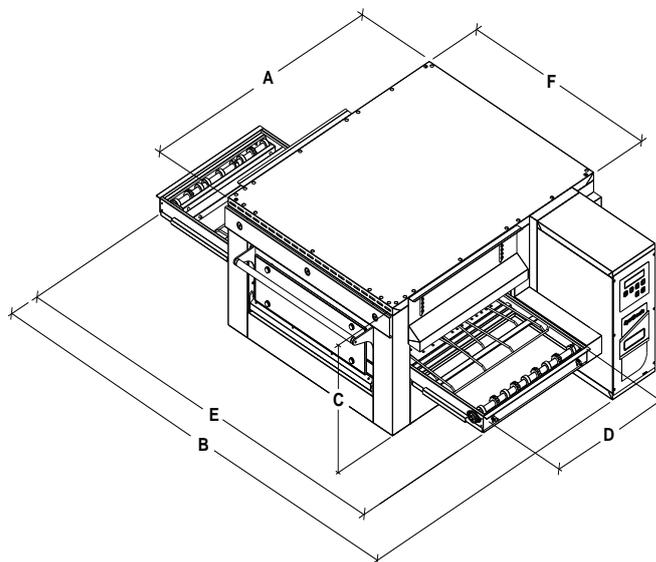
A. Especificaciones técnicas Synthesis 11/65 VE

ITALIANO	ENGLISH	ESPAÑOL	
Peso	Weight	<i>Peso</i>	215 kg
Dimensioni esterne (AxBxC)	Overall dimensions (AxBxC)	<i>Dimensiones externas (AxBxC)</i>	1400x1995x550 mm
Larghezza rete (D)	Conveyor width (D)	<i>Amplitud red (D)</i>	650 mm
Lunghezza rete (E)	Conveyor length (E)	<i>Longitud red (E)</i>	1875 mm
Lunghezza camera (F)	Chamber length (F)	<i>Longitud cámara (F)</i>	1100 mm
Capacità produttiva	Output per hour	<i>Capacidad productiva</i>	25 (100-110 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Alimentazione elettrica	Electrical power	<i>Alimentación eléctrica</i>	Trifase Three-phase <i>Trifásica</i>
Tensione	Voltage	<i>Tensión</i>	230/400 Vac
Frequenza	Frequency	<i>Frecuencia</i>	50 o 60 Hz
Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	18+ 0,44 kW
Corrente a 230V	Current at 230V	<i>Corriente a 230V</i>	49 A
Corrente a 400V	Current at 400V	<i>Corriente a 400V</i>	31,5 A
Collegamento elettrico	Electrical connection	<i>Conexión eléctrica</i>	Cavo pentapolare senza spina - Plugless five lead cable - <i>Cable pentapolarsin enchufe</i>
Lunghezza cavo	Cable length	<i>Longitud cable</i>	2 m
Sezione conduttori	Wire section	<i>Sección conductores</i>	10 mm ²
Controllo temperatura	Temperature control	<i>Control temperatura</i>	Elettronico computerizzato Electronic computerized <i>Electrónico computerizado</i>
Unità di misura temperatura	Temperature measuring unit	<i>Unidad de medida temperatura</i>	°C
Massima temp. impostabile	Maximum possible temperature	<i>Máxima temperatura configurable</i>	320 °C
Segnalazione errori	Errors indicator	<i>Señalaciones errores</i>	Mediante display e segnalazione acustica By means of display and acoustic alarm <i>Mediante display y señalación acústica</i>
Condizioni ambientali - Environment - Condiciones ambientales			
Temperatura	Temperature	<i>Temperatura</i>	0 – 40 °C
Umidità massima	Maximum humidity	<i>Humedad máxima</i>	95% senza condensa without condensation <i>sin condensación</i>
Livello di rumore	Noise level	<i>Nivel acústico</i>	< 70 decibel

A. Spécifications techniques Synthesis 11/65 VE

A. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN SYNTHESIS 11/65 VE

FRANÇAIS	DEUTSCH	
Poids	GEWICHT	215 kg
Dimensions ext. (AxBxC)	AUßENABMESSUNGEN (AxBxC)	1400x1995x550 mm
Largeur ruban transp. (D)	NETZBANDBREITE (D)	650 mm
Longueur ruban transp. (E)	NETZBANDLÄNGE (E)	1875 mm
Longueur chambre (F)	BACKKAMMERLÄNGE (F)	1100 mm
Capacité productive	STUNDENLEISTUNG	25 (100-110 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Alimentation électr.	STROMVERSORGUNG	Triphasée DREIPHASIG
Tension	SPANNUNG	230/400 VAC
Fréquence	FREQUENZ	50 o 60 Hz
Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	18+ 0,44 kW
Courant à 230V	STROM ZU 230V	49 A
Courant à 400V	STROM ZU 400V	31,5 A
Connexion électrique	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Câble pentapolaire sans fiche - FÜNFPOLIGES STECKERLOSES KABEL
Longueur du câble	KABELLÄNGE	2 m
Section conducteurs	LEITERQUERSCHNITT	10 mm ²
Contrôle température	TEMPERATURKONTROLLE	Électronique informatisé ELEKTRONISCH COMPUTERISIERT
Unité de mesure température	TEMPERATUR-MAßEINHEIT	°C
Température max. programmable	MAXIMAL EINSTELLBARE TEMPERATUR	320 °C
Signalisation d'erreur	FEHLERMELDUNG	Grâce au display et signal acoustique MITTELS DISPLAY UND SIGNALTON
Conditions ambiantes - UMGEBUNGSBEDINGUNGEN		
Température	TEMPERATUR	0 – 40 °C
Humidité maximale	MAXIMALE FEUCHTIGKEIT	95% sans condensation OHNE KONDENSWASSER
Niveau de bruit	GERÄUSCHGRAD	< 70 decibel



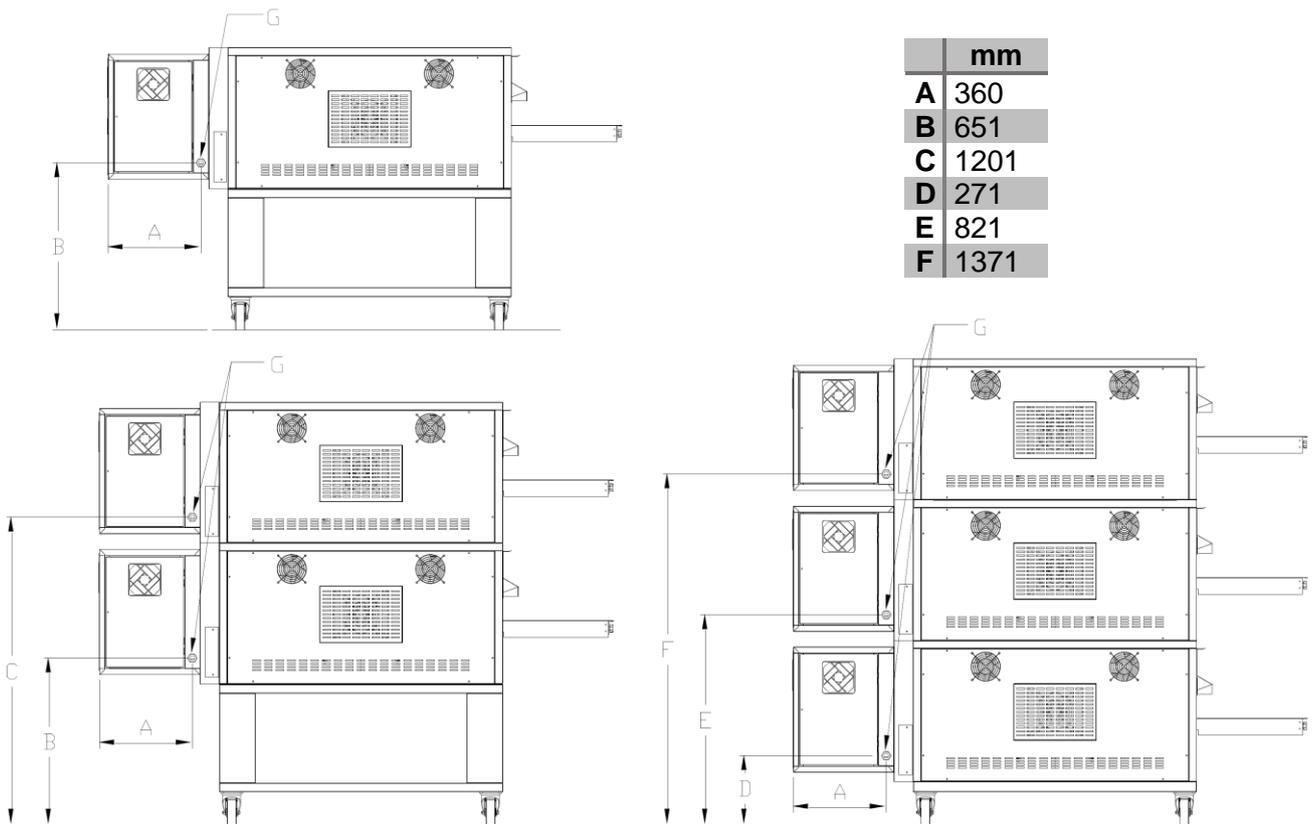
B. Allacciamenti alimentazione elettrica, per un modulo di cottura e per la sovrapposizione di massimo tre moduli di cottura

B. Connections for electrical for a single cooking unit and a maximum of three cooking units stacked one on top of another

B. Conexiones alimentación eléctrica para un módulo de cocción y para la sobreposición máxima de tres módulos de cocción

B. Branchements alimentation électrique pour un module de cuisson et pour la superposition de trois modules de cuisson maximum

B. STROMANSCHLUß FÜR EIN BACKMODUL UND DAS ÜBEREINANDERLEGEN FÜR VON HÖCHSTENS DREI BACKMODULEN.



G	Ingresso alimentazione elettrica	Entry point for power supply	<i>Ingreso alimentación eléctrica</i>	<i>Entrée alimentation électrique</i>	EINGABE STROMSPEISUNG
----------	---	------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------

C.1. Schema elettrico Synthesis 11/65 VE

(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)

C.2. Variante collegamento potenza Synthesis 11/65 VE

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. Wiring diagram Synthesis 11/65 VE

(400 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.2. Variant power connection Synthesis 11/65 VE

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. Squema eléctrico Synthesis 11/65 VE

(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.2. Variante conexión potencia Synthesis 11/65 VE

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. Schéma électrique Synthesis 11/65 VE

(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)

C.2. Variante connexion puissance Synthesis 11/65 VE

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

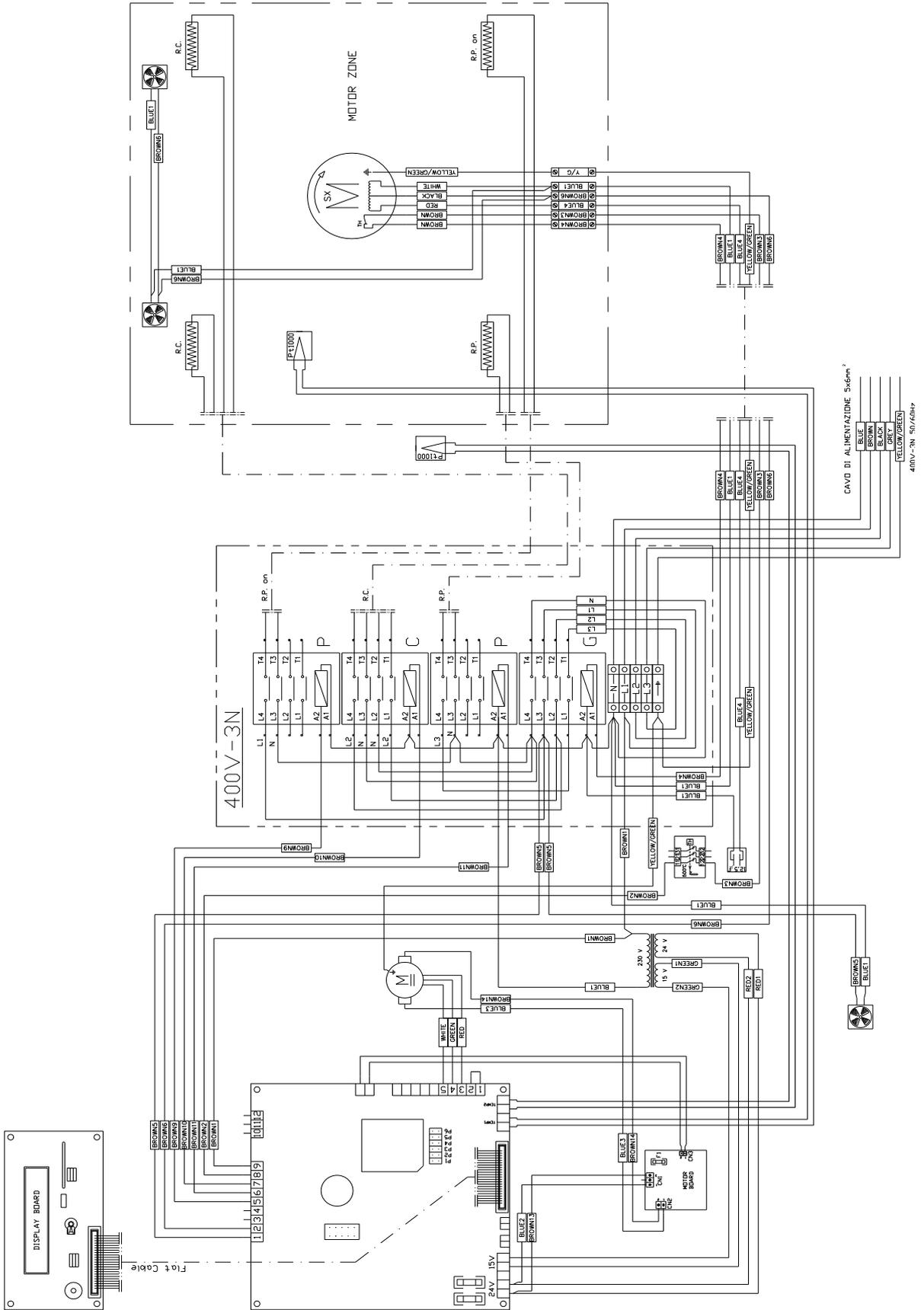
C.1. SCHALTPLAN SYNTHESIS 11/65 VE

(400 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.2. VARIANTE LEISTUNGSANSCHLUSS SYNTHESIS 11/65 VE

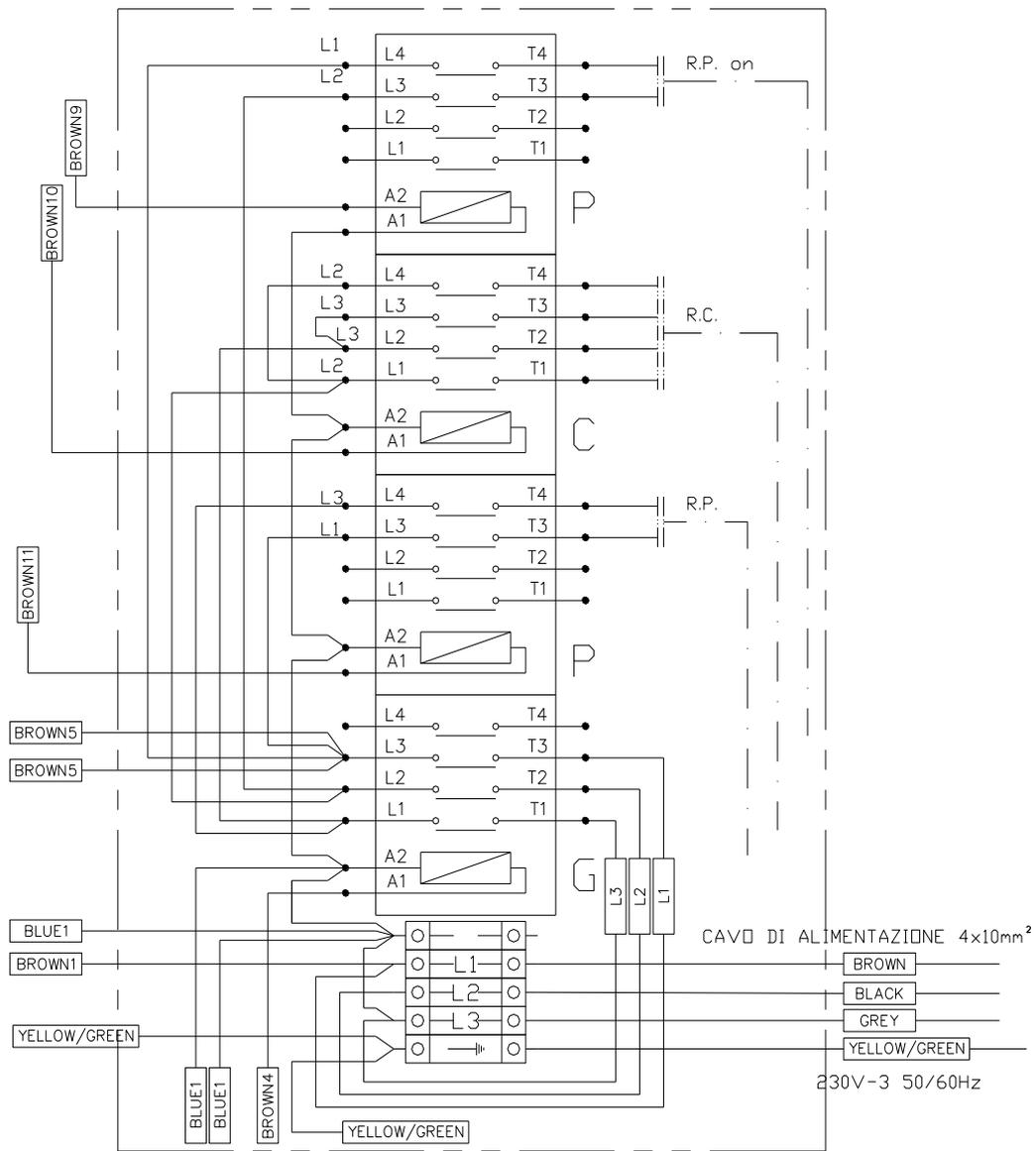
(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1.



IMPI0137

C.2.



IMPI0137

D. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

Per interventi complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio, i disegni esplosi e figure con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

D. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS

For complicated maintenance works and in case of breakages we kindly ask you to contact us.

However, in order to simplify troubleshooting and possible replacement of damaged parts, we give below a list of spare parts, exploded drawings and figures with references to each party listed.

D. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS

Para interventos más complicados y en caso de rupturas, les rogamos contactarnos. En todo caso, con el fin de simplificar la búsqueda de las averías y la eventual sustitución de piezas dañadas, damos a continuación una lista de repuestos, los dibujos técnicos y figuras referentes a cada una de las piezas elencadas.

D. Dessins d'ensemble et liste des pièces de rechange

Nous vous prions de nous contacter en cas d'interventions plus complexes ou de ruptures. Toutefois, afin de simplifier la recherche des avaries et l'éventuelle substitution de pièces endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange, les dessins d'ensemble et les figures avec les références de toutes les pièces indiquées.

D. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

BITTE SETZEN SIE SICH BEI UMFANGREICHEREN EINGRIFFEN BZW. BEI BRÜCHEN MIT UNS IN VERBINDUNG. UM DIE STÖRUNGSSUCHE UND DAS AUSWECHSELN VON EVENTUELL BESCHÄDIGTEN TEILEN ZU ERLEICHTERN, FÜHREN WIR NACHSTEHEND EINE ERSATZTEILLISTE UND DIE EXPLOSIONSZEICHNUNGEN MIT DEN BEZÜGEN DER AUFGEFÜHRTE TEILE AUF.

Tabella codici di riferimento componenti di carpenteria

List of spare component parts

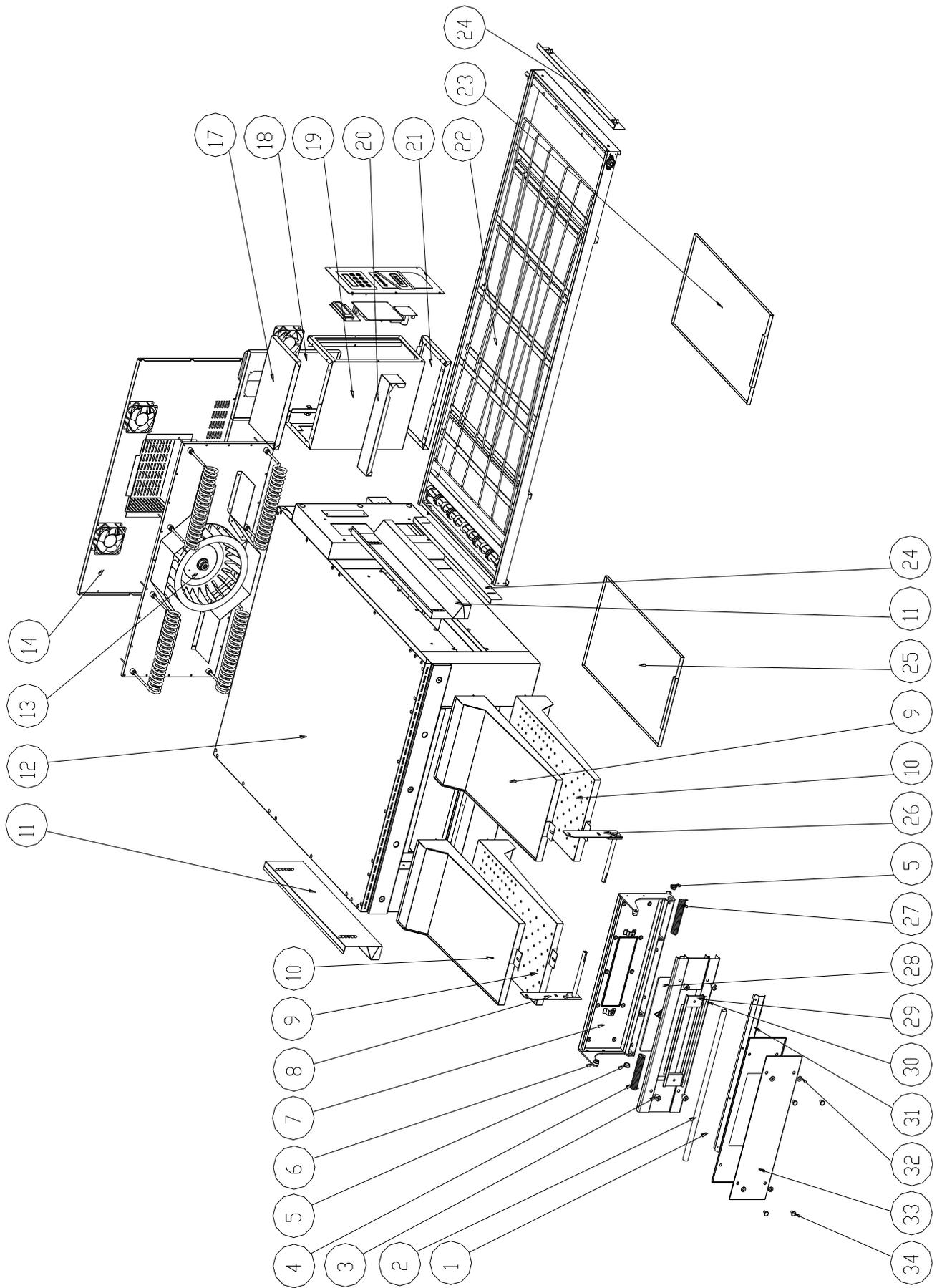
Tabla códigos de referencia componentes de carpintería

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
1	Telaio vetro esterno porta	Door external glass frame	Telar vidrio externo puerta	CARP1910
2	Maniglia porta	Door handle	Manilla puerta	MANI0060
3	Giunto supporto vetro est.	Coupling for external glass support	Junta soporte vidrio externo	CARP1870
4	Molla sx	Left door spring	Resorte sx	SPRI0009
5	Boccola porta	Door bush	Buje puerta	BOCC0006
6	Telaio portina	Door frame	Telar puerta	PORT0506
7	Porta interna	Internal door	Puerta interior	PORT0003
8	Staffa porta sx	Left staff	Abrazadera puerta sx	SUPP0492
9	Diffusore superiore dx / inferiore sx	Upper diffuser dx / Lower sx	Difusor superior dx / inferior sx	CARP1533
10	Diffusore inferiore dx / superiore sx	Lower diffuser dx / Upper sx	Difusor inferior dx / superior sx	CARP1532
11	Paratoia	Cofferdam	Compuerta	CARP1540
12	Cielo forno	Oven top	Cielo horno	FIAN0334
13	Ventola primaria	Fan primary	Ventilador primario	VENT0015
14	Pannello posteriore	Rear Panel	Panel posterior	FIAN0350
17	Cielo carter comandi	Sky carter commands	Cielo cárter comandos	CART0131
18	Pannello chiusura carter comandi	Command Panel carte r	Panel cierre cárter comandos	CART0134
19	Fascia carter comandi	Carter commands	Banda cárter comandos	CART0130
20	Protezione giunto rete	Coverjoint	Protección junta red	CARP1538
21	Base carter comandi	Base carter commands	Base cárter comandos	CART0132
22	Bancale rete	Pallet Conveyor	Bancada red	CARP1537
23	Teglia telaio rete uscita	Baking tin frame conveyor exit	Bandeja telar red salida	CARP1541
24	Fermo registrabile	Stop Recording	Afianzador registrable	CARP1089
25	Teglia telaio rete ingresso	Baking tin frame conveyor input	Bandeja telar red ingreso	CARP1541
26	Staffa porta dx	Right staff	Abrazadera puerta dx	SUPP0493
27	Molla dx	Right door spring	Resorte dx	SPRI0010
28	Cristallo porta	Glass door	Cristal puerta	CRIS0026
29	Ferma vetro porta	Door holder	Tope vidrio puerta	CARP0545
30	Porta esterna	External door	Puerta externa	PORT0382
31	Copri molla porta	Door spring cover	Protección resorte puerta	PORT0185
32	Rondella gomma vetro esterno	Rubber washer for external glass	Arandela goma vidrio externo	GUAR0051
33	Vetro esterno porta	Door external glass	Vidrio externo puerta	CRIS0085
34	Vite supporto vetro esterno	Screw for external glass support	Tornillo soporte vidrio externo	CARP1871
35	Boccola albero folle	Bush	Buje árbol vacío	BOCC0013
36	Perno albero folle	Idle shaft	Árbol vacío interior	MECC0469
37	Tubo tendi rete	Tube tend Conveyor	Árbol vacío exterior	MECC0470
38	Distanziale rete	Spacer Conveyor	Distanciador red	MECC0855
39	Ruota rete	Rotate Conveyor	Rueda red	MECC0858
40	Rete	Conveyor	Red	RETE0014
41	Cuscinetto rete	Conveyor bearing	Cojinete red	CUSC0022
42	Albero traino rete	Conveyor driving shaft	Árbol arrastre red	MECC0862
43	Giunto traino rete	Conveyor Joint hub	Junta arrastre red	MECC0114

Table codes de référence composants de charpenterie

METALLBESTANDTEILE - KODENTABELLE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Structure vitre externe porte	AUßENGLASRAHMEN TÜR	CARP1910
2	Poignée porte	TÜRGRIFF	MANI0060
3	Joint support vitre externe	VERBINDUNGSSTÜCK AUßENGLASSCHEIBE	CARP1870
4	Ressort gauche	LINKE FEDER	SPRI0009
5	Raccord porte	TÜRBÜCHSE	BOCC0006
6	Structure porte	TÜRRAHMEN	PORT0506
7	Porte interne	TÜRINNENSEITE	PORT0003
8	Etrier porte gauche	LINKER TÜRHALTER	SUPP0492
9	Diffuseur sup. droit / inf. gauche	VERTEILER OBEN RECHTS / UNTEN LINKS	CARP1533
10	Diffuseur inf. droit / sup. gauche	VERTEILER UNTEN RECHTS / OBEN LINKS	CARP1532
11	Vanne	PLATTE	CARP1540
12	Voûte four	OFENDECKE	FIAN0334
13	Ventilateur primaire	HAUPTVENTILATOR	VENT0015
14	Panneau postérieur	HINTERE PLATTE	FIAN0350
17	Voûte carter des commandes	DECKEL ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0131
18	Panneau fermeture carter commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0134
19	Partie carter des commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0130
20	Protection joint réseau	SCHUTZABDECKUNG NETZBANDKUPPLUNG	CARP1538
21	Base carter des commandes	GRUNDPLATTE ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0132
22	Support ruban transporteur	NETZBANDRAHMEN	CARP1537
23	Plat structure ruban transp. sortie	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - AUSLAUF	CARP1541
24	Butée réglable	EINSTELLBARER HALTER	CARP1089
25	Plat structure ruban transp. Entrée	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - EINLAUF	CARP1541
26	Etrier porte droite	RECHTER TÜRHALTER	SUPP0493
27	Ressort droit	RECHTE FEDER	SPRI0010
28	Verre porte	TÜRGLAS	CRIS0026
29	Parclose porte	GLASHALTER TÜR	CARP0545
30	Porte externe	AUßENTÜR	PORT0382
31	Couvre ressort porte	TÜRFEDERABDECKUNG	PORT0185
32	Rondelle en caoutchouc vitre externe	GUMMIUNTERLEGSCHIEBE AUßENGLAS	GUAR0051
33	Vitre externe porte	AUßENGLAS TÜR	CRIS0085
34	Vis support vitre externe	STÜTZSCHRAUBE AUßENGLAS	CARP1871
35	Fourreau pignon fou	BUCHSE LEERLAUFWELLE	BOCC0013
36	Pignon fou interne	INNERE LEERLAUFWELLE	MECC0469
37	Pignon fou externe	ÄUßERE LEERLAUFWELLE	MECC0470
38	Entretoise ruban transporteur	DISTANZSTÜCK NETZBAND	MECC0855
39	Roue ruban transporteur	NETZBANDRAD	MECC0858
40	Ruban transporteur	NETZBAND	RETE0014
41	Coussinet ruban transporteur	LAGER NETZBAND	CUSC0022
42	Arbre tendeur du ruban transporteur	ANTRIEBSWELLE	MECC0862
43	Joint de traction ruban transporteur	NETZBANDANTRIEBSKUPPLUNG	MECC0114



SYNTHESIS 11/65 VE

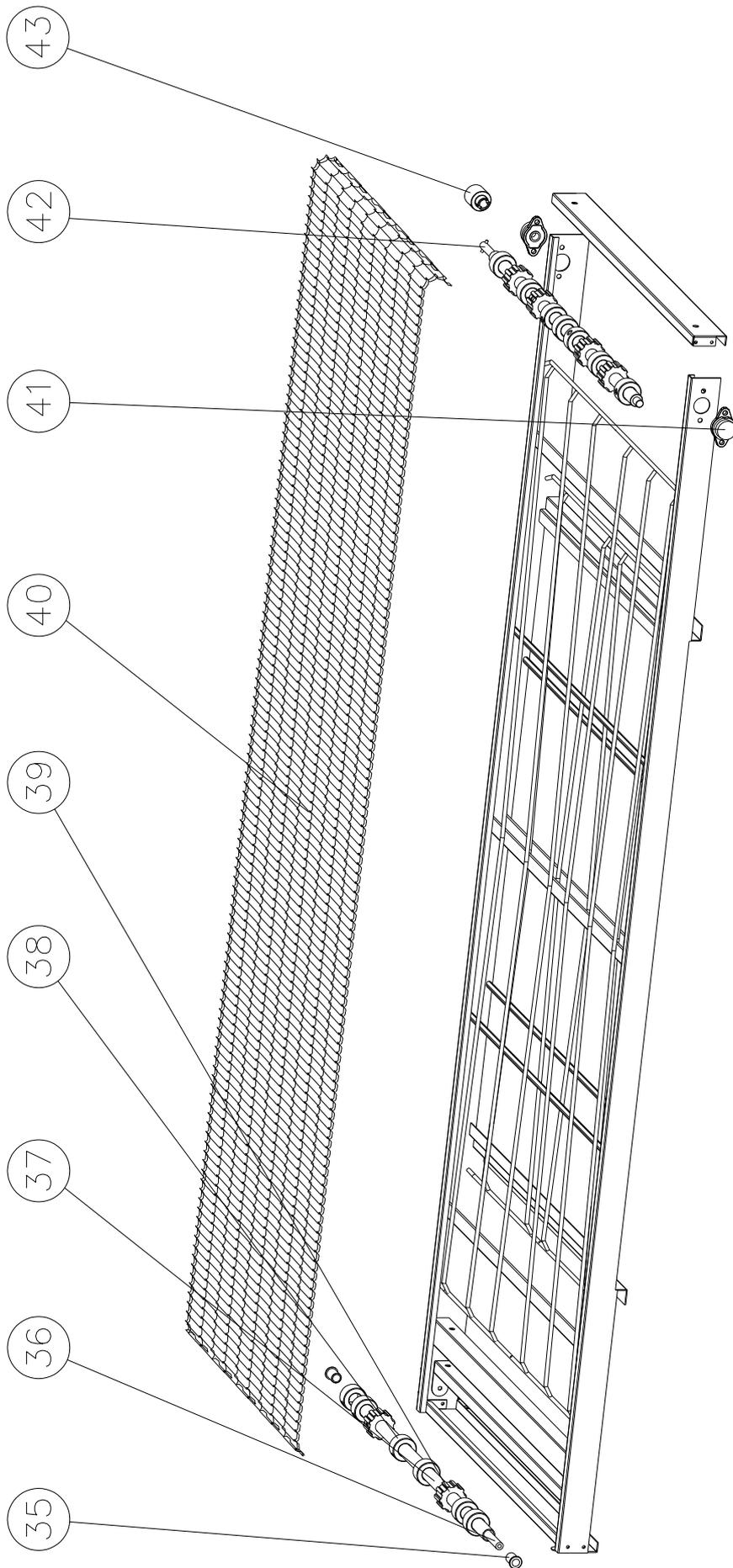
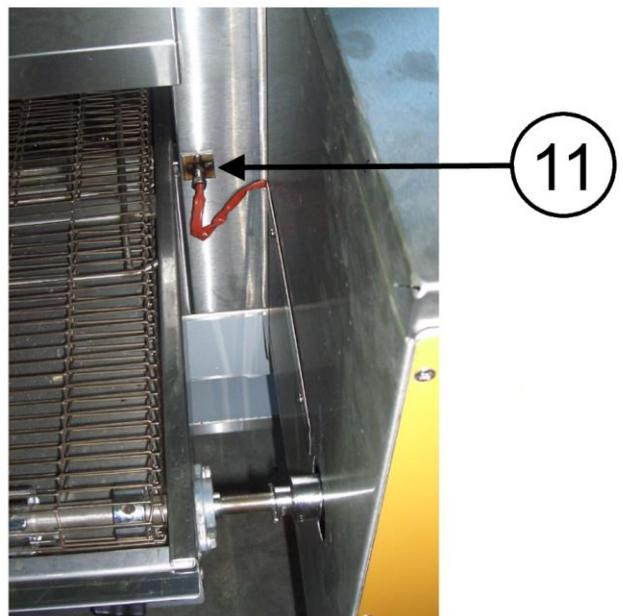
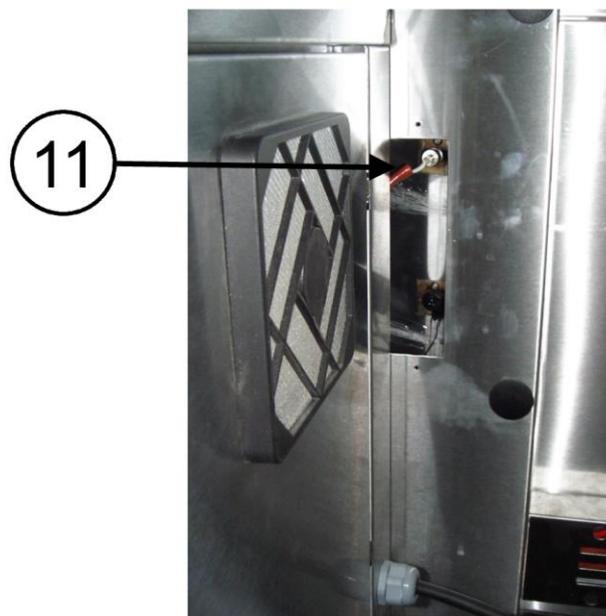
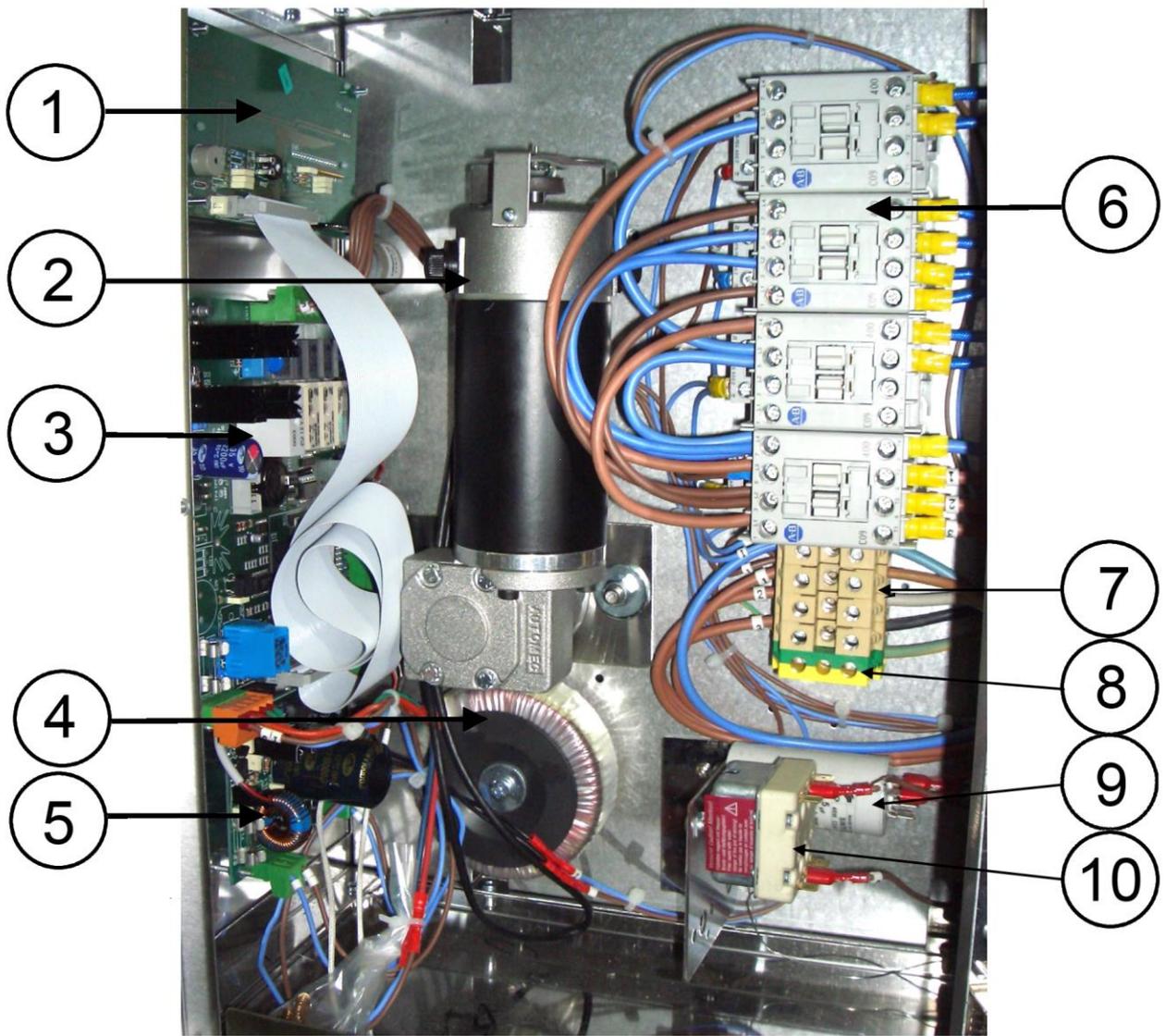


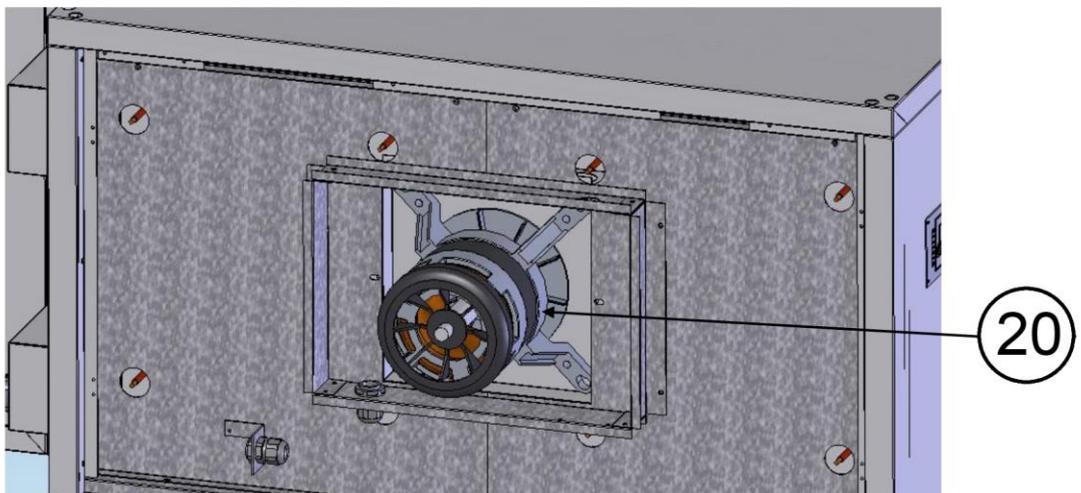
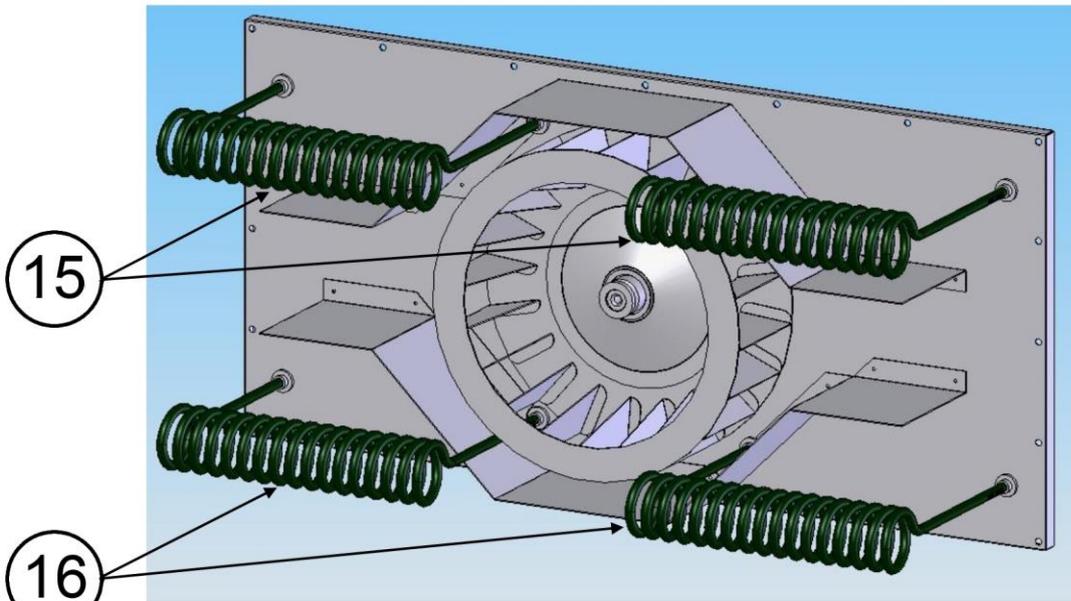
Tabella codici di riferimento componenti elettrici
 List of electrical components parts
Tabla códigos de referencia componentes eléctricos

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
1	Scheda display	Display Card	<i>Cédula display</i>	ELET0673
2	Motore rete (Transtecno) Motore rete (Automec)	Conveyor motor (Transtecno) Conveyor motor (Automec)	<i>Motor red (Transtecno)</i> <i>Motor red (Automec)</i>	MOTO0052 MOTO0004
3	Scheda base	Base board	<i>Cédula base</i>	ELET0676
4	Trasformatore toroidale per scheda base	Toroidal Transformer for Display Card	<i>Trasformador toroidal para cédula base</i>	ELET0156
5	Scheda elettronica rete	Electronic board Conveyor	<i>Cédula electrónica red</i>	ELET0213
6	Teleruttore 32A	Contactora 32A	<i>Telerruptor 32A</i>	ELET0002 ELET0160 ELET0432
7	Morsetto 16 mm²	Terminal 16 mm ²	<i>Borne 16 mm²</i>	ELET0719
8	Morsetto di terra 16 mm²	Earth terminal 16 mm ²	<i>Borne de tierra 16 mm²</i>	ELET0721
9	Condensatore motore vent.	Condenser fan motor	<i>Condensa motor vent.</i>	ELET0350
10	Termostato di sicurezza 500°C	Safety Thermostat 500°C	<i>Termostato de seguridad 500°C</i>	TERM0005
11	Sonda PT1000	Thermocouple PT1000	<i>Sonda PT1000</i>	TERM0049
12	Ventola raffreddamento	Fan cooling	<i>Ventilador enfriamiento</i>	VENT0012
13	Griglia protezione ventola raff.	Grid Security fan cooling	<i>Reja protección vent.enfriam</i>	VENT0013
14	Ventola raffreddamento	Fan cooling	<i>Ventilador enfriamiento</i>	VENT0012
15	Resistenza cielo	Top heating element	<i>Resistencia cielo</i>	RESI0084
16	Resistenza platea	Bottom heating element	<i>Resistencia platea</i>	RESI0085
17	Filtro ventola raffreddamento	Filter fan cooling	<i>Filtro ventil. enfriamiento</i>	FLTR0003
18	Pannello serigrafato	Serigraph Panel	<i>Panel serigrafado</i>	PANN0468
19	Pulsantiera	Push button	<i>Botonera</i>	ELET0655
20	Motore ventilazione (50Hz) Motore ventilazione (60Hz)	Fan motor (50 Hz) Fan motor (60 Hz)	<i>Motor ventilación (50Hz)</i> <i>Motor ventilación (60Hz)</i>	MOTO0030 MOTO0076

Tableau des codes de référence composants électriques
TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN ELEKTRISCHEN KOMPONENTE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Carte display	DISPLAYKARTE	ELET0673
2	Moteur ruban transporteur (Transtecno)	NETZBANDMOTOR (TRANSTECNO)	MOTO0052
	Moteur ruban transporteur (Automec)	NETZBANDMOTOR (AUTOMEC)	MOTO0004
3	Carte base	GRUNDELEKTRONIKKARTE	ELET0676
4	Transformateur toroïdal pour carte base	RINGKERNTRANSFORMATOR FÜR BASISKARTE	ELET0156
5	Carte électronique ruban tranp	ELEKTRONIKKARTE NETZBAND	ELET0213
6	Télérupteur 32A	FERNSCHALTER 32A	ELET0002
			ELET0160
			ELET0432
7	Borne 16 mm²	KLEMME 16 MM ²	ELET0719
8	Borne de terre 16 mm²	ERDEKLEMME 16 MM ²	ELET0721
9	Condensateur moteur vent.	KONDENSATOR VENTILATORMOTOR	ELET0350
10	Thermostat de sécurité 500°C	SICHERHEITSTHERMOSTAT 500°C	TERM0005
11	Sonde PT1000	SONDE PT1000	TERM0049
12	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0012
13	Grille protection hélice de refroidissement	SCHUTZGITTER KÜHLVENTILATOR	VENT0013
14	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0012
15	Résistance voûte	HEIZWIDERSTAND DECKE	RESI0084
16	Résistance sole	HEIZWIDERSTAND BODEN	RESI0085
17	Filtre hélice de refroidissement	FILTER KÜHLVENTILATOR	FLTR0003
18	Panneau sérigraphé	SIEBBEDRUCKTE TAFEL	PANN0468
19	Tableau	DRUCKTASTENTAFEL	ELET0655
20	Moteur ventilation (50 Hz)	VENTILATORMOTOR (50 Hz)	MOTO0030
	Moteur ventilation (60 Hz)	VENTILATORMOTOR (60 Hz)	MOTO0076







DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG



Noi

*We / El que suscribe /
Nous / Wir*

Dr. ZANOLLI s.r.l.

Via Casa Quindici, 22

37066 Caselle di Sommacampagna, VR

dichiaro sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura
*declare under our responsibility that the equipment / declara bajo su propia responsabilidad que l'equipo /
déclarons sous notre responsabilité que l'appareil / erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Gerät*

Marca

Manufactured by / Marca / Marque de fabrication / Bezeichnung

Modello

Model / Modelo / Model / Modell

N° di serie

Serial number / N° de serie / N° de série / Seriennummer

Anno di costruzione

Year of construction / Año de construcción / Année de construction / Baujahr

come descritto nella documentazione allegata, è in conformità con le seguenti direttive europee
*is in conformity with the following European Directives / es conforme con las siguientes Directivas europeas /
est conforme aux suivantes Directives européennes / auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den E – Normen*

- 2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione

Low Tension Directive / Directiva Baja Tension / Directive Basse Tension / Niederspannungsrichtlinie

- 2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

*Electromagnetic Compatibility Directive / Directiva Compatibilidad Electromagnetica /
Directive Compatibilité Electromagnétique / Elektromagnetische Verträglichkeit*

- 2006/42/CE Direttiva Macchine

Machines Directive / Directiva Maquinas / Directive Machines / Maschinenrichtlinie

- 1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari

*Regulation for Equipment intended to come into Contact with Foodstuffs / Normativa para Equipos destinados a
entrar en Contacto con Alimentos / Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec des Produits
Alimentaires / Gesetzliche Regelung der Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen*

- 2011/65/CE Direttiva RoHS 2 RoHS 2 Directive / Directiva RoHS 2 / Directive RoHS 2 / Richtlinie RoHS 2

e con le norme cogenti alle direttive.

*and with the compulsory regulations of the Directives / y con las normas ineludibles de las Directivas /
et aux normes inéluctables des Directives / und mit den Zwangsvorschriften der Richtlinien, übereinstimmt*

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.

Collaudatore

Tester / Ensayador / Testateur / Prüfer

ALL 7.2-C3 Dichiarazione di Conformità

Rev.5 del 16/10/2019

Dr. Zanolli s.r.l.

Via Casa Quindici, 22

37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy

Tel. +39 045 8581500

Fax. +39 045 8581455

www.zanolli.it - zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00

Reg. Imprese N.3367

Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230

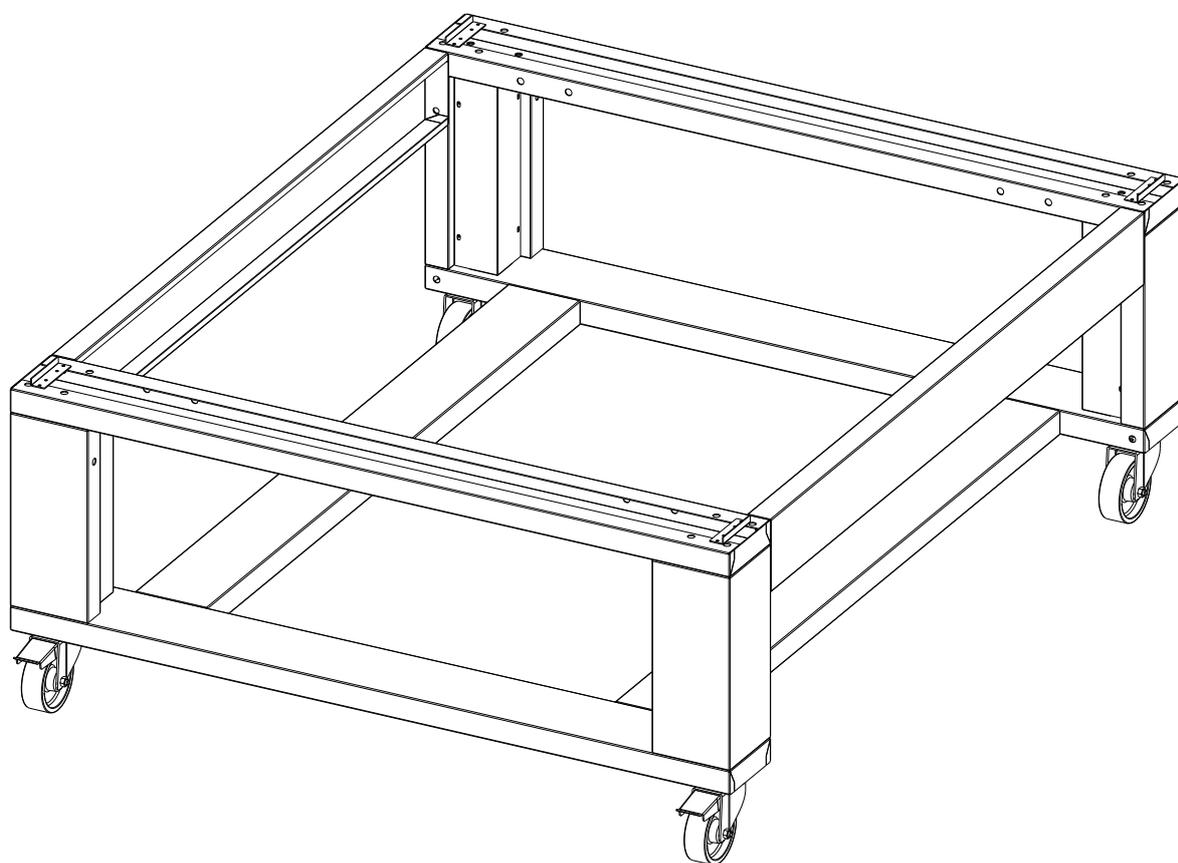
Codice Comunitario IT 00213620230

R.E.A. VERONA N. 57706

Export M. VR005011

Codice Univoco Fatturazione 2LCMINU

1952-ITALY



SYNTHESIS / BM

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y manutención
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Questo manuale si riferisce ai basamenti dei forni serie Synthesis modelli: 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100.

I basamenti dei forni sopra citati sono stati progettati per il supporto dei moduli di cottura.

1. IDENTIFYING THE PRODUCT

This manual refers to bases for the ovens 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100 models in the Synthesis series.

The bases for ovens mentioned above have been designed to support cooking units.

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Este manual se refiere a las bases de los hornos serie Synthesis modelos: 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100.

Las bases de los hornos previamente citados han sido proyectados como soportes de los módulos de cocción.

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Ce manuel se réfère aux bases des fours série SYNTHESIS modèles : 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100.

Les bases des fours indiqués ci-dessus ont été projetées pour le support des modules de cuisson.

1. IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG BEZIEHT SICH AUF DIE BACKÖFEN BAUREIHE SYNTHESIS MODELLE: 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100.

DIE UNTERGESTELLE DER OBEN GENANNTEN BACKÖFEN WURDEN ZUR UNTERSTÜTZUNG DER BACKMODULE GEPLANT.

2. ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

I basamenti vengono consegnati smontati e forniti con kit bulloneria necessario al montaggio, nelle due configurazioni previste (vedi disegni esplosi):

- A) basamento per n°1 o 2 moduli di cottura sovrapposti
- B) basamento per n°3 moduli di cottura sovrapposti.

Diamo di seguito i disegni esplosi e una lista delle parti che compongono i basamenti, con riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

2. ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Bases are consigned disassembled together with a kit of bolts for assembling the base in two different configurations:

- A) base for one or two cooking units stacked one on top of the other
- B) base for three cooking modules stacked one on top of the other.

An exploded diagram of the base is shown below referring to each part in the part lists that follow.

2. INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Las bases se entregan desmontadas y con un kit tuercas necesario para el montaje, en las dos configuraciones previstas (ver dibujo técnico):

- A) base para n°1 ó 2 módulos de cocción sobrepuestos*
- B) base para n°3 módulos de cocción sobrepuestos.*

A continuación, damos los dibujos técnicos y una lista de las piezas que componen las bases, con referencia a cada una de las mismas elencadas.

2. INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

Les bases sont fournies démontées et avec un kit de boulons nécessaire au montage, pour les deux configurations prévues (voir dessin explosé):

- A) base pour n°1 ou 2 modules de cuisson superposés*
- B) base pour n°3 modules de cuisson superposés.*

Vous trouverez ci-dessous les dessins éclatés et une liste des pièces qui composent les bases, avec la référence de chaque pièce de la liste.

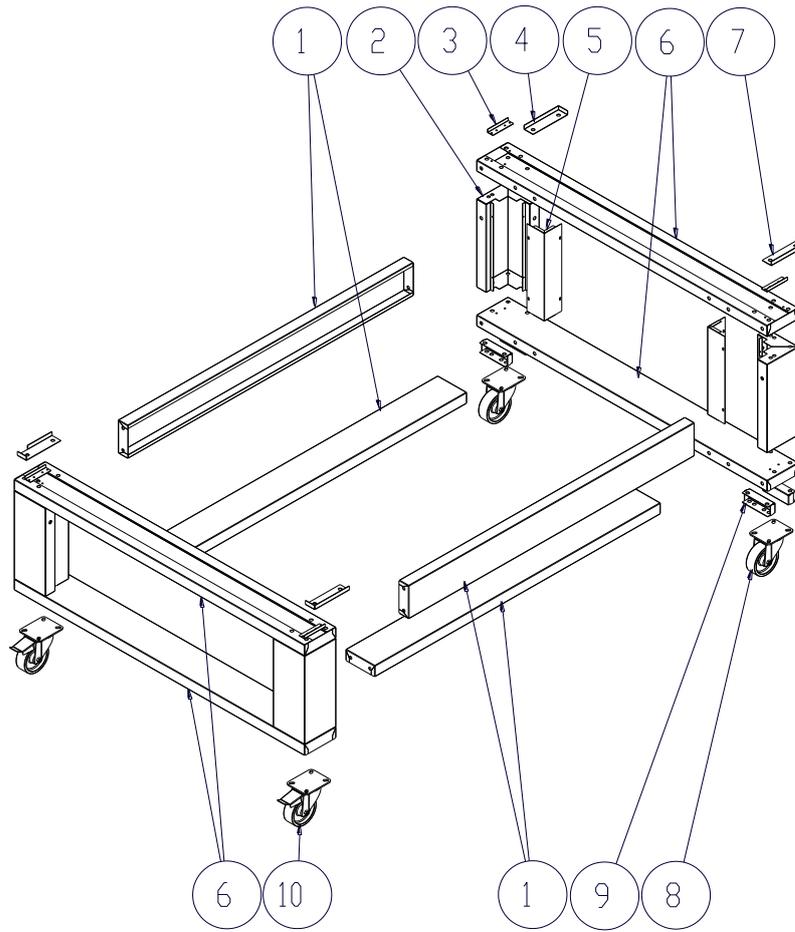
2. INSTALLATIONSHINWEISE

DIE UNTERGESTELLE WERDEN ABMONTIERT GELIEFERT UND MIT EINEM BOLZENKIT FÜR MONTAGE IN DEN ZWEI FOLGENDEN AUSSTATTUNGEN BESCHAFFEN:

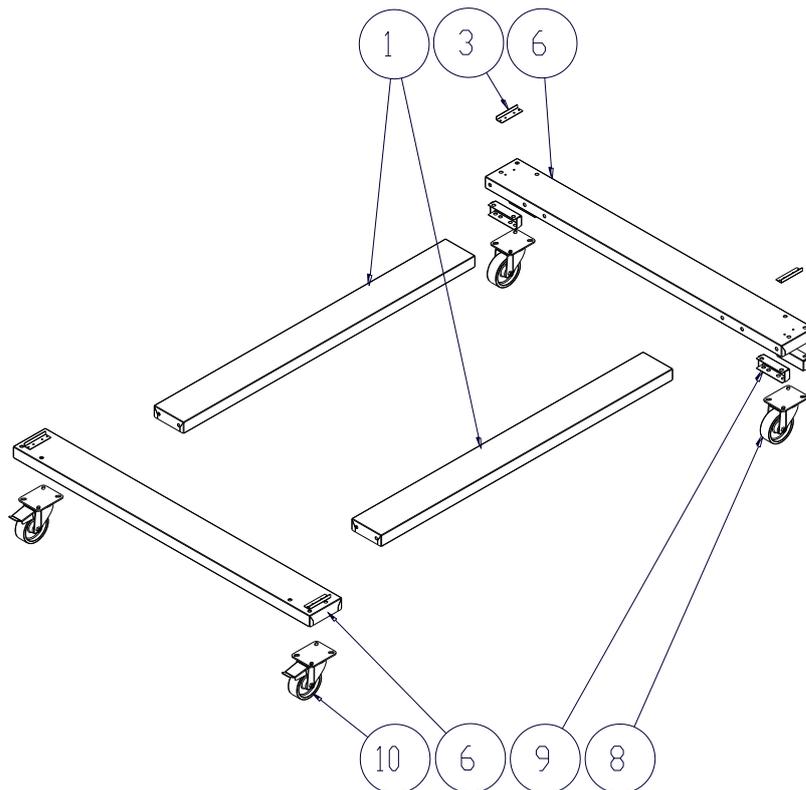
- C) UNTERGESTELL FÜR 1 ODER 2 ÜBEREINANDERLIEGENDE BACKMODULE
- D) UNTERGESTELL FÜR 3 ÜBEREINANDERLIEGENDE BACKMODULE

HIERUNTER SIND DIE EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND EINE LISTE DER KOMPONENTE DER UNTERGESTELLE MIT DEN BEZÜGEN DER AUFGEFÜHRTE TEILE.

A.



B.



	Traverse Crosspieces Travesaños Traverses TRAVERSE		②+⑤ Gambe+carter Legs+cover Pies+carter Jambes STÜTZBEIN		
	⑥ FRONT	① LAT	1 MC	2 MC	3 MC
SYNTHESIS 06/40 EL	TRAV0220	TRAV0221	TRAV0223 CART0266	TRAV0223 CART0266	TRAV0224 CART0267
SYNTHESIS 06/40 GAS	TRAV0220	TRAV0222	TRAV0223 CART0266	TRAV0223 CART0266	TRAV0224 CART0267
SYNTHESIS 08/50	TRAV0167	TRAV0166	TRAV0195 CART0218	TRAV0195 CART0218	---
SYNTHESIS 11/65	TRAV0173	TRAV0171	TRAV0174 CART0210	TRAV0174 CART0210	---
SYNTHESIS 12/80	TRAV0215	TRAV0216	TRAV0217 CART0252	TRAV0217 CART0252	---
SYNTHESIS 12/100 EL	TRAV0156	TRAV0157	TRAV0159 CART0179	TRAV0159 CART0179	TRAV0208 CART0236
SYNTHESIS 12/100 GAS	TRAV0156	TRAV0158	TRAV0159 CART0179	TRAV0159 CART0179	TRAV0208 CART0236

	Staffa fissaggio Fixing spar Abrazadera sujección Etrier de fixation BEFESTIGUNGSHALTER		
	③	④	⑦
SYNTHESIS 06/40 EL	CARP1522	---	---
SYNTHESIS 06/40 GAS	CARP1522	---	---
SYNTHESIS 08/50	CARP1522	---	---
SYNTHESIS 11/65	CARP1522	---	---
SYNTHESIS 12/80	CARP1522	---	---
SYNTHESIS 12/100 EL	---	CARP1218	CARP1219
SYNTHESIS 12/100 GAS	---	CARP1218	CARP1219

		06/40 BM	08/50 BM	11/65 BM	12/80 BM	12/100 BM
⑧	Ruota posteriore senza freno Back wheel without brake <i>Rueda posterior sin freno</i> Roue posterieure sans frein HINTERRAD OHNE BREMSE	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0026
⑨	Rinforzo traversa Crosspiece reinforcement <i>Refuerzo para travesia</i> Renforcement traverse VERSTÄRKUNG FÜR TRAVERSE	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1120
⑩	Ruota anteriore con freno Front wheel with brake <i>Rueda anterior con freno</i> Roue anterieure avec frein VORDERRAD MIT BREMSE	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0001

⚠ Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo.

⊘ Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox.

⚠ To clean the external stainless steel surfaces, use a soft sponge dampened with a weak non abrasive detergent.

⊘ Do not use abrasive or corrosive detergents as these will dull the shine on the stainless steel.

⚠ Para la limpieza de las superficies externas en acero inox, utilizar una esponja suave, humedecida con un detergente delicado, no abrasivo.

⊘ No usar detergentes abrasivos o corrosivos porque el acero pierde su brillo.

⚠ Pour le nettoyage des surfaces externes en acier inox, utiliser une éponge douce et humide, éventuellement avec un détergent léger non abrasif.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, car ils rendraient l'acier inox opaque.

⚠ ZUR REINIGUNG DER AUßENFLÄCHEN AUS EDELSTAHL EINEN WEICHEN FEUCHTEN SCHWAMM VERWENDEN, EVENTUELL MIT EINEM LEICHTEN, NICHTSCHEUERNDEN SPÜLMITTEL.

⊘ KEINE SCHEUERENDE ODER KORROSIVE REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN, WEIL DIESE DEN EDELSTAHL MATT MACHEN WERDEN.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.



Source separation for recycling. This product must not be disposed of together with normal domestic waste. Depending on local standards and conditions, services for collecting separated waste may be available at centres provided by the local council.



Recolección diferenciada. Este producto no debe ser eliminado con los normales desechos domésticos. En base a las normas locales, los servicios de recolección diferenciada pueden encontrarse en los puntos de recolección municipal.



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



ABFALLTRENNUNG. DIESES PRODUKT MUß MIT DEN NORMALEN HAUSABFÄLLEN NICHT ENTSORGT WERDEN. LAUT DEN LOKALEN NORMEN KÖNNEN DIE ABFALLTRENNUNGSDIENSTE BEI DEN GEMEINDESAMMLUNGSPUNKTEN ZUR VERFÜGUNG STEHEN.

Dr. Zanolli s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
Tel. +39-0458581500 Fax +39-0458581455
VAT N.IT00213620230