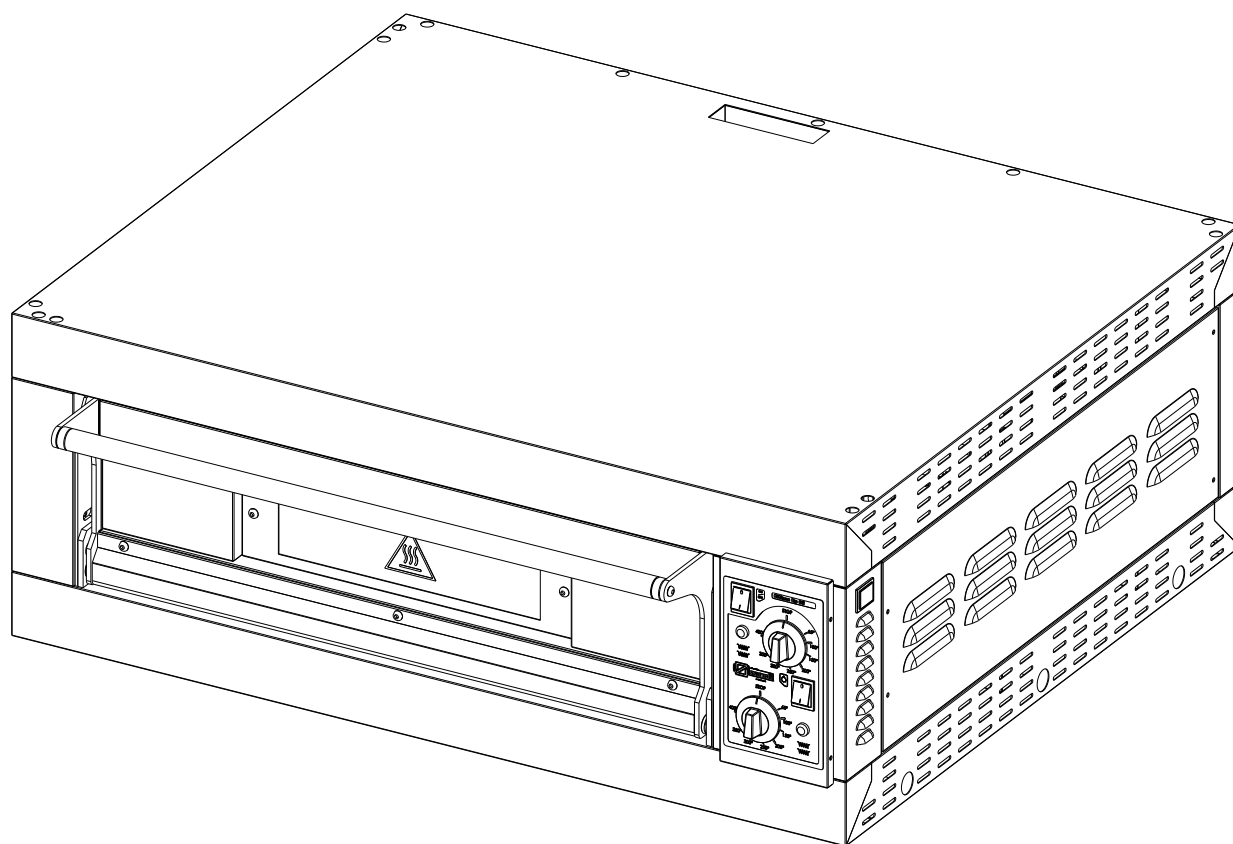


DR. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel +39 045 8581500 (r.a.)
Fax +39 045 8581455
Web: www.zanoli.it • e-mail: zanoli@zanoli.it



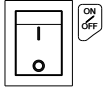
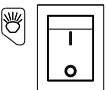
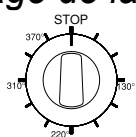
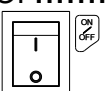
CITIZEN EP 65 MODULAR

Four électrique pour pizza et gastronomie
Manuel d'installation, utilisation et entretien

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

CITIZEN EP 65 MODULAR
Manuel Français
Cod. CITEP65MUT12.E.EM.FR.05
rev. 0.8 del 19/04/2013

TABLE DES MATIERES

1. PRESENTATION	5
2. COMMENT UTILISER CE MANUEL	6
3. CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES	8
3.1. IDENTIFICATION DU PRODUIT	8
3.2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES	8
3.3. USAGE PRÉVU.....	8
3.4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	9
4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	10
4.1. CONTRÔLE À LA LIVRAISON.....	10
4.2. CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION.....	11
4.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	11
5. INSTALLATION	13
5.1. LISTE DE CONTRÔLE	13
5.2. COMMENT CHOISIR LE LIEU D'INSTALLATION DU FOUR	13
5.3. MANUTENTION DU MODULE	13
5.4. RACCORDEMENT DU TUYAU D'ÉVACUATION DES BUÉES.....	14
5.5. CONTRÔLE AVANT LE DÉMARRAGE	14
6. FONCTIONNEMENT	16
6.1. PANNEAU DE COMMANDE	16
6.1.1. <i>Commandes générales</i>	16
6.1.2. <i>Contrôle de la température</i>	16
6.2. DESCRIPTION DES COMMANDES	16
6.2.1.  <i>Interrupteur lumineux général ON/OFF</i>	16
6.2.2.  <i>Interrupteur d'éclairage de la chambre</i>	17
6.2.3. <i>Régulateurs de température</i> 	17
7. EMPLOI	18
7.1. PRÉPARATION POUR L'EMPLOI	18
7.2. ALLUMAGE DE LA CHAMBRE 	18
7.3. DÉBUT DE LA CUISSON	18
7.4. ENFOURNEMENT	18
7.5. INDICATIONS GÉNÉRALES POUR UNE CUISSON OPTIMALE.....	19
7.6. EXTINCTION	20
8. NETTOYAGE	21
8.1. NETTOYAGE DES PARTIES À VUE ÉVENTUELLES	21
8.2. NETTOYAGE DES PARTIES EN RÉFRACTAIRE ÉVENTUELLES.....	21
8.3. NETTOYAGE DES CHAMBRES DE CUISSON DES FOURS	22

8.4.NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES	22
9.ENTRETIEN	23
9.1.INTERVENTIONS D'ENTRETIEN COURANT	23
9.1.1. <i>Remplacement de la lampe</i>	23
9.2.SCHÉMA ÉLECTRIQUE	24
9.3.ECLATÉS ET LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE.....	24
10.MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION	31
11.DECLARATION DE CONFORMITE	32

1.PRESENTATION

Le four aux éléments modulaires “CITIZEN EP 65 MODULAR” représente une manière nouvelle de concevoir les fours traditionnels utilisés dans les “snack-bars” et les “fast foods”.

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

Le four “CITIZEN EP 65 MODULAR”, réalisé dans une version à chambre modulaire, se compose d’une structure compacte unique au design moderne. Cette configuration permet une production élevée dans un espace réduit et à un prix contenu.

“CITIZEN EP 65 MODULAR” a été conçu en se mettant du côté de l’utilisateur.

“CITIZEN EP 65 MODULAR” satisfait les exigences de tout le monde.

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

2.COMMENT UTILISER CE MANUEL

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

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

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

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

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

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

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

Ce chapitre doit être considéré comme point de référence pour vérifier si l'on utilise l'appareil selon les usages prévus et chaque

fois qu'il faut connaître la valeur exacte d'une grandeur de l'appareil.

Les chapitres 4 et 5 donnent tous les renseignements nécessaires pour l'installation de l'appareil. Ils sont adressés principalement au personnel spécialisé, mais ils devraient être lus aussi par l'utilisateur final, avant l'usage de l'appareil, afin qu'on puisse préparer les locaux et les installations nécessaires au fonctionnement de l'appareil même.

Le chapitre 6 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 7 est indiqué pour l'utilisateur qui doit apprendre à utiliser l'appareil de zéro. Il guide l'utilisateur dans les opérations indispensables pour l'allumage, l'usage et l'extinction en conditions de sécurité. Pour utiliser toutes les possibilités de l'appareil, l'utilisateur peut se référer au chapitre 6.


Le chapitre 8 donne tous les renseignements nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, soit toutes les opérations qui doivent être effectuées par l'utilisateur afin de garantir le fonctionnement en toute sécurité (surtout pour ce qui concerne l'hygiène) et quand même pour obtenir les résultats les meilleurs de l'appareil.

Le chapitre 9 donne les renseignements nécessaires pour effectuer les travaux d'entretien courant ou extraordinaire, soit par exemple les réparations ou les remplacements de pièces de l'appareil.

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

Le chapitre 10 donne les renseignements nécessaires sur la procédure à suivre pour la mise hors service et la démolition du four.

Le chapitre 11 fac-similé déclaration de conformité.

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

3.CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES

3.1.Identification du produit

Ce manuel se réfère au four modulaire “CITIZEN EP 65 MODULAR”.

3.2.Conformité aux directives

Le module de cuisson “CITIZEN EP 65 MODULAR” est muni du marquage obligatoire suivant :



qui garantit la conformité aux directives européennes suivantes:

2004/108/CE compatibilité électromagnétique

2006/95/CE basse tension

1935/2004/CE objets destinés à venir en contact avec des produits alimentaires

3.3.Usage prévu

Le module de cuisson “CITIZEN EP 65 MODULAR” a été étudié pour la cuisson de pizzas et de produits de gastronomie sur plaques ou directement sur la sole en réfractaire. Le module de cuisson “CITIZEN EP 65 MODULAR” est destiné à l’usage professionnel dans les fast foods, les pizzerias, etc..
exclusivement par du personnel qualifié.

Les opérations d’emploi normal prévues sont l’ouverture et la fermeture de la porte, le chargement et le déchargement des produits de la sole de la chambre de cuisson, l’allumage, le réglage, l’extinction et le nettoyage de l’appareil.

3.4. Spécifications techniques

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

	CITIZEN EP 65 MODULAR			Unité de mesure
Poids	90			Kg
Dimensions extérieures	948x820x350.5			mm
Dimensions des chambres	650x600x120			mm
Capacité (pizzas ø28 cm)	4			N°
Alimentation électrique	triphasé + neutre / triphasé / monophasé + neutre			
Fréquence	50 o 60			Hz
Tension	400-3N	230-3	230-1N	Vac
Version 4.2 kW:				
Puissance électrique totale	4.2			kW
Courant	6	10.6	18.3	A
Version 6 kW:				
Puissance électrique totale	6			kW
Courant	8.7	15	26	A
Branchement électrique	Câble à 4 ou 5 conducteurs sans fiche			
Lampe éclairage chambre:				
Type	Halogène			
Puissance	40			W
Contrôle de la cuisson:				
Contrôle de la température	Séparé pour voûte et sole			
Température maxi affichable	400			°C
Conditions environnementales:				
Température	0-40			°C
Humidité maxi	95% sans eau de condensation			

Tab.3.1. Spécifications techniques

4.INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

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

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

4.1.Contrôle à la livraison

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

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

Une fois déballé, contrôlez si l'appareil a été endommagé. Contrôlez aussi que toutes les pièces éventuellement fournies démontées soient présentes. En cas de dommages de l'appareil et/ou manque de pièces, nous vous prions de prendre note que le transporteur accepte les réclamations seulement dans 15 jours de la livraison et que le constructeur ne répond pas de dommages subis par ses produits durant le transport.

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

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

4.2.Choix du lieu d'installation

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

La zone environnante doit être laissée libre. **Il faut en particulier éviter de boucher les fentes de refroidissement (Fig.5.1).**

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

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

4.3.Branchement électrique

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

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

Pour la position de sortie exacte du câble d'alimentation sur l'appareil, voir Fig.5.3.

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

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

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

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

5.INSTALLATION

5.1.Liste de contrôle

Il n'y a pas de pièces fournies séparément.

5.2.Comment choisir le lieu d'installation du four

Ne pas boucher les fentes de refroidissement placées au côté droit du module (Fig.5.1.).

En choisissant le lieu où installer le module de cuisson CITIZEN EP 65 MODULAR, il faut tenir compte qu'il peut être complété par un autre module appartenant à la série à socle.

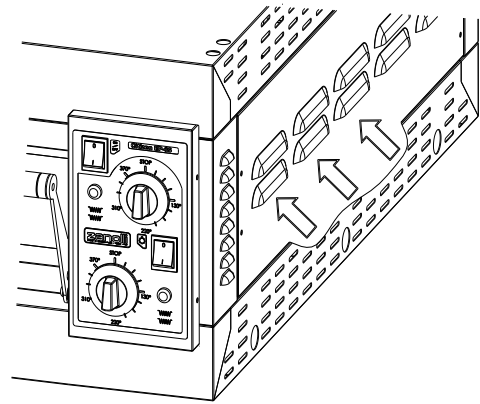


Fig.5.1.Fentes de refroidissement

5.3.Manutention du module

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

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

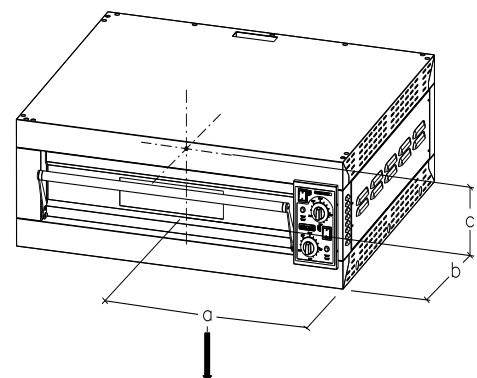


Fig.5.2.Position du barycentre

⚠ En tous cas, afin d'éviter des mouvement imprévus, il faut tenir compte de la position du barycentre (Fig.5.2. et Table 5.1.).

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

A mm	B mm	C mm
470	385	175

Tab.5.1.Positions du barycentre

5.4.Raccordement du tuyau d'évacuation des buées

Le tuyau d'évacuation des buées doit être relié au tuyau placé dans la partie postérieure du four. Il faut utiliser un tuyau de 100 mm de diamètre pour l'évacuation à l'extérieur du bâtiment.

⊘ Eviter d'utiliser de longs tronçons horizontaux, car ils peuvent causer de l'accumulation d'eau de condensation avec possible dégouttement.

Pour la position exacte du raccordement voir la Fig.5.3.

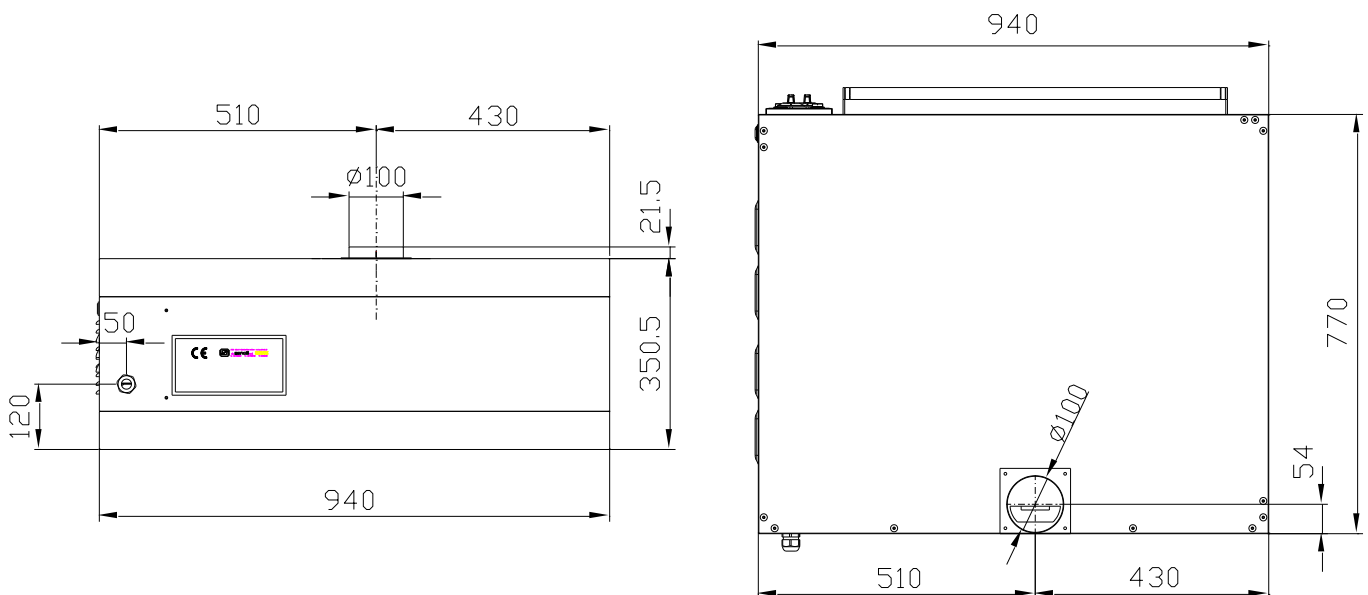


Fig.5.3.Position de l'entrée du câble électrique, du tuyau d'évacuation des buées et de la plaque.

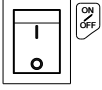
5.5.Contrôle avant le démarrage

Allumer l'interrupteur général placé sur le tableau électrique.

Allumer l'interrupteur  (6.2.1.).

Vérifier que le courant sur chaque phase soit celui indiqué dans le chapitre 3. pour la tension d'alimentation correspondante.

Positionner les deux régulateurs de température (6.2.3.) sur 100-120°C et vérifier que les lampes témoin correspondantes s'allument et s'éteignent périodiquement.

Remettre les régulateurs de température dans la position STOP, éteindre l'interrupteur ON/OFF  et l'interrupteur général sur le tableau électrique.

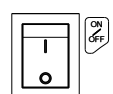
6.FONCTIONNEMENT

6.1.Panneau de commande

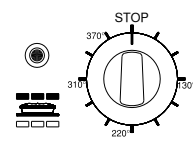
La Fig.7.1.montre le panneau de contrôle avec toutes les commandes:

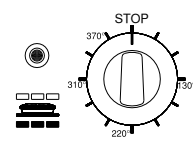
6.1.1.Commandes générales

 Interrupteur lumineux éclairage chambre

 Interrupteur lumineux on/off chambre

6.1.2.Contrôle de la température

 Lampe témoin et régulateur de température de la voûte

 Lampe témoin et régulateur de température de la sole

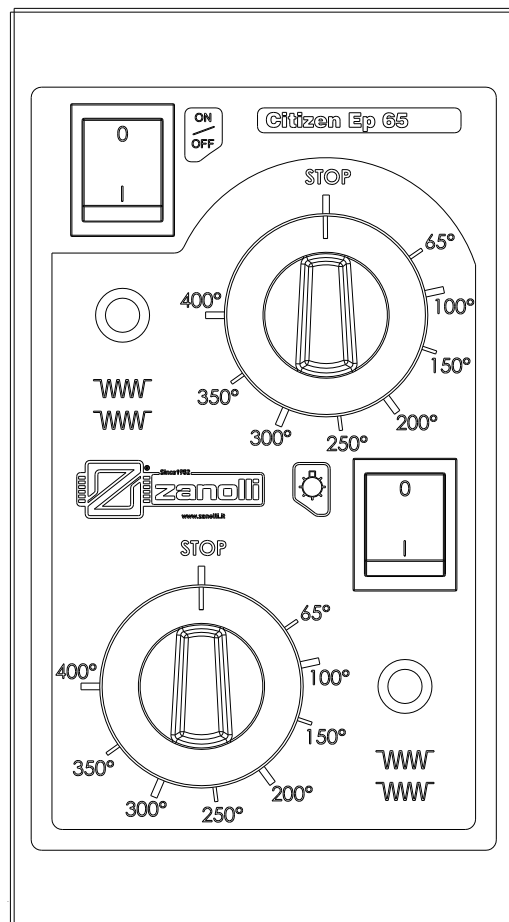


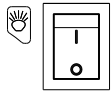
Fig.7.1.Panneau de commande

6.2.Description des commandes

6.2.1.  Interrupteur lumineux général ON/OFF

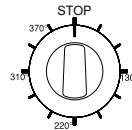
Quand cet interrupteur est en position OFF, tous les indicateurs du panneau de commande et les éléments chauffants de la chambre de cuisson restent éteints.

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



6.2.2. Interrupteur d'éclairage de la chambre

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



6.2.3. Régulateurs de température

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

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

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

Si le régulateur de température est positionné sur 220°C, l'élément chauffant correspondant restera allumé jusqu'à quand il aura atteint la température de 220°C. Une fois atteinte cette température, l'élément chauffant s'éteint et se rallume seulement quand la température relevée par la sonde a baissée de 2°C par rapport à celle programmée au départ.

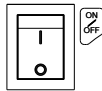
7.EMPLOI

7.1.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 processor des produits alimentaires selon les instructions indiqués au paragraphe 8, afin d'éliminer les résidus de fabrication, les accumulations de poussière ou d'autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

IMPORTANT – PREMIER ALLUMAGE

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



7.2.Allumage de la chambre

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



7.3.Début de la cuisson

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

chauffants de la voûte   et de la sole  .

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

7.4.Enfournement

 Attention: quand la chambre est en température, la glace et les parties métalliques de la porte et les parties tout autour atteignent des températures dangereuses pour les personnes. Les parties susdites sont identifiées au symbole  pour avertir de ce danger.

7.5. Indications générales pour une cuisson optimale

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

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

- 1) aux basses températures on obtient normalement un produit de meilleure qualité et digestibilité, le four n'est pas soumis au stress et dure longtemps, mais il faut prolonger le temps de cuisson.
- 2) aux hautes températures il est plus difficile d'obtenir une cuisson uniforme, mais le temps de cuisson nécessaire diminue.
- 3) une diminution de la température immédiatement après l'enfournement, même de 20-30°C, est tout à fait normal. Cela ne doit pas être considéré comme une limitation du four, mais comme une indication utile que l'évaporation de l'eau contenue par le produit cru se produisant au début de la cuisson, soustrait une grande quantité de chaleur. De toute façon, il est toujours possible de programmer une température plus élevée, qui atteindra la valeur désirée à l'enfournement. En tous cas, si le four est utilisé dans sa capacité maxi, la température recommencera à monter vers la fin de la cuisson.

4) la capacité de production maxi du four est exprimée **indicative ment** en Kg de produit par heure. Si l'on dépasse cette capacité de production maxi, il y aura une diminution de la température (même plus de 20-30°C). Dans ce cas, il faut enlever la quantité de produit excédent et attendre que la température se rétablisse avant d'effectuer l'enfournement suivant.

7.6. Extinction

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

ON/OFF  .

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

8.NETTOYAGE

⚠ A la fin de chaque journée de travail (ou plus souvent) il faut nettoyer avec soin la surface de cuisson et toutes les parties du four qui sont entrées en contact avec les produits travaillés, afin d'éviter que les résidus éventuels se dégradent et polluent le lieu de travail et les produits qui seront cuits par la suite.

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

8.1.Nettoyage des parties à vue éventuelles

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

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

8.2.Nettoyage des parties en réfractaire éventuelles

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

⚠ Ne pas utiliser de produits liquides et surtout de détergents : le réfractaire est poreux et ne peut pas être rincé de façon à garantir

la non contamination des produits alimentaires venant en contact avec ces surfaces.

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

8.3. Nettoyage des chambres de cuisson des fours

Pour nettoyer les chambres de cuisson en acier inox ou en tôle utilisez une éponge douce humectée, éventuellement avec un détergent léger, non abrasif, en évitant de le faire tomber sur les surfaces en réfractaire éventuelles.

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

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

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

8.4. Nettoyage des surfaces externes

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

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

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

9.ENTRETIEN

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

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

9.1.Interventions d'entretien courant

9.1.1.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.

Démonter le panneau latéral droit, dévisser les vis qui fixent le groupe bloque glace et douille. Remplacer la lampe par une à puissance égale (75W) indiquée pour les hautes températures. Remonter le groupe bloque glace et douille en faisant attention à positionner correctement les fils électriques.

9.2.Schéma électrique

Les figures 10-1, 10-2, 10-3 illustrent les schémas électriques pour le four CITIZEN EP 65 MODULAR versions à 400Vac 3-N, 230Vac 3, 230Vac 1-N.

9.3.Eclatés et liste des pièces de rechange

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

Eclatés Fig. 10-4,10-5 et T_{AB}10.1

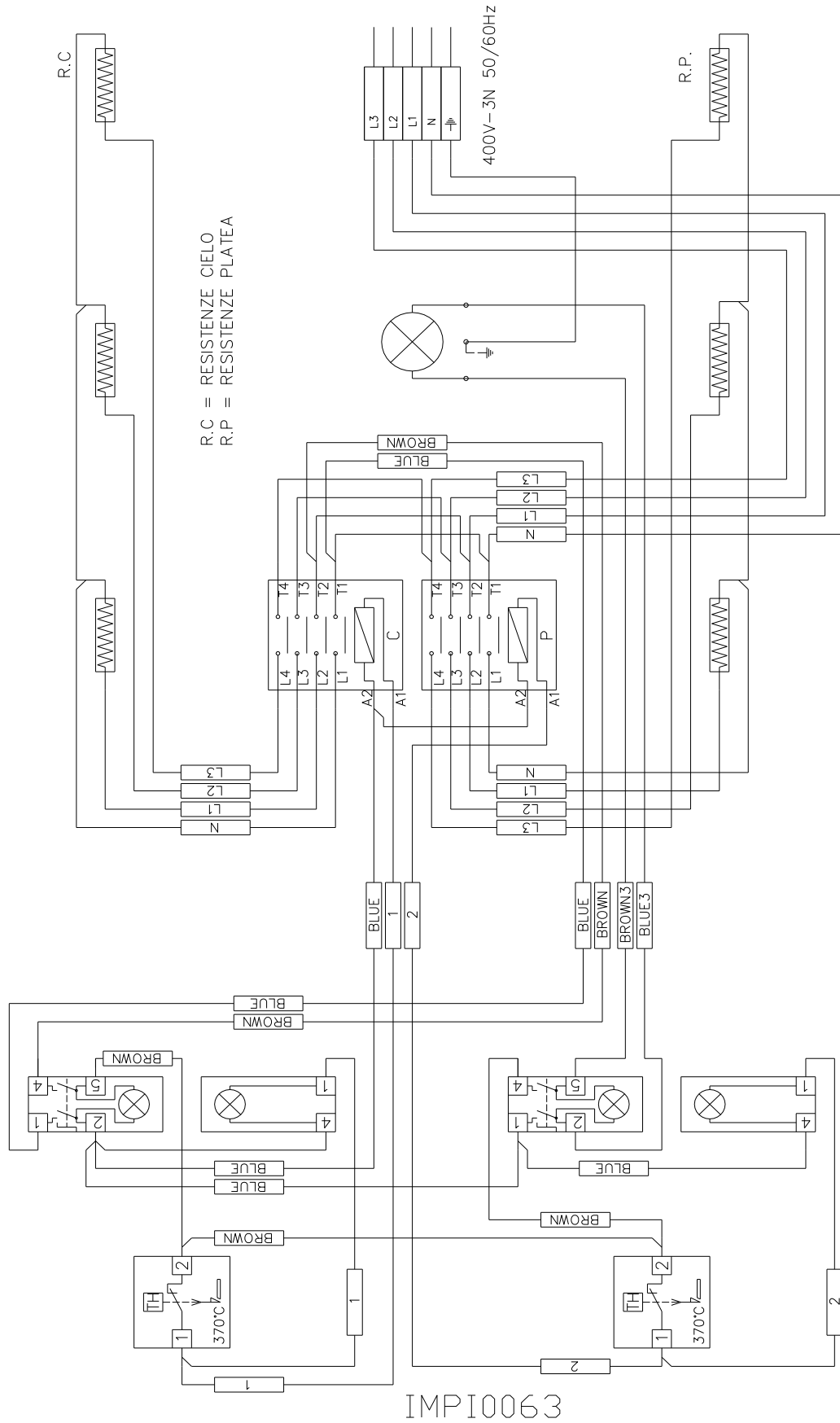


Fig.10-1 Schéma électrique, version à 400 Vac. 3-N.

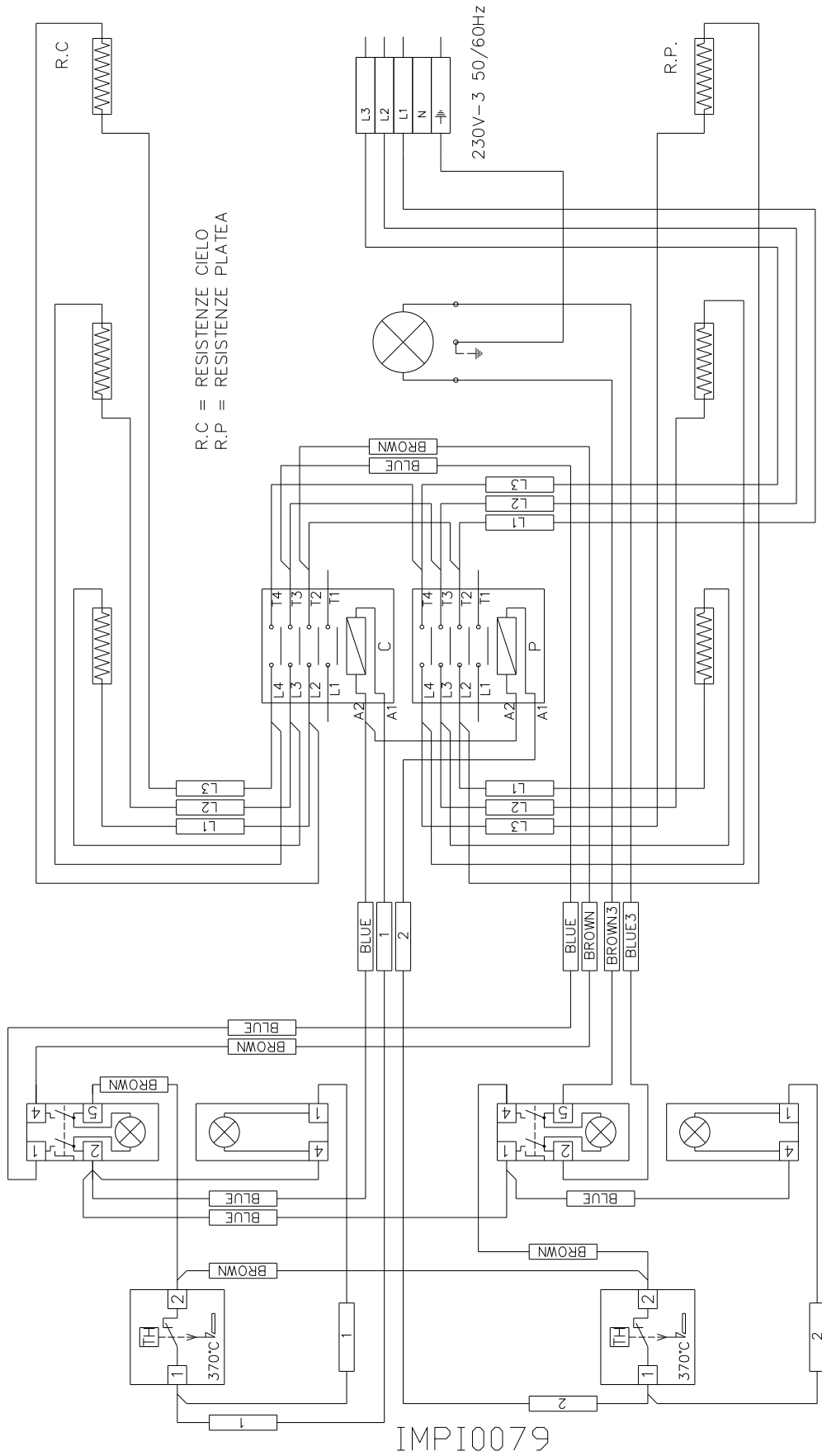


Fig.10-2 Schéma électrique, version à 230 Vac. 3.

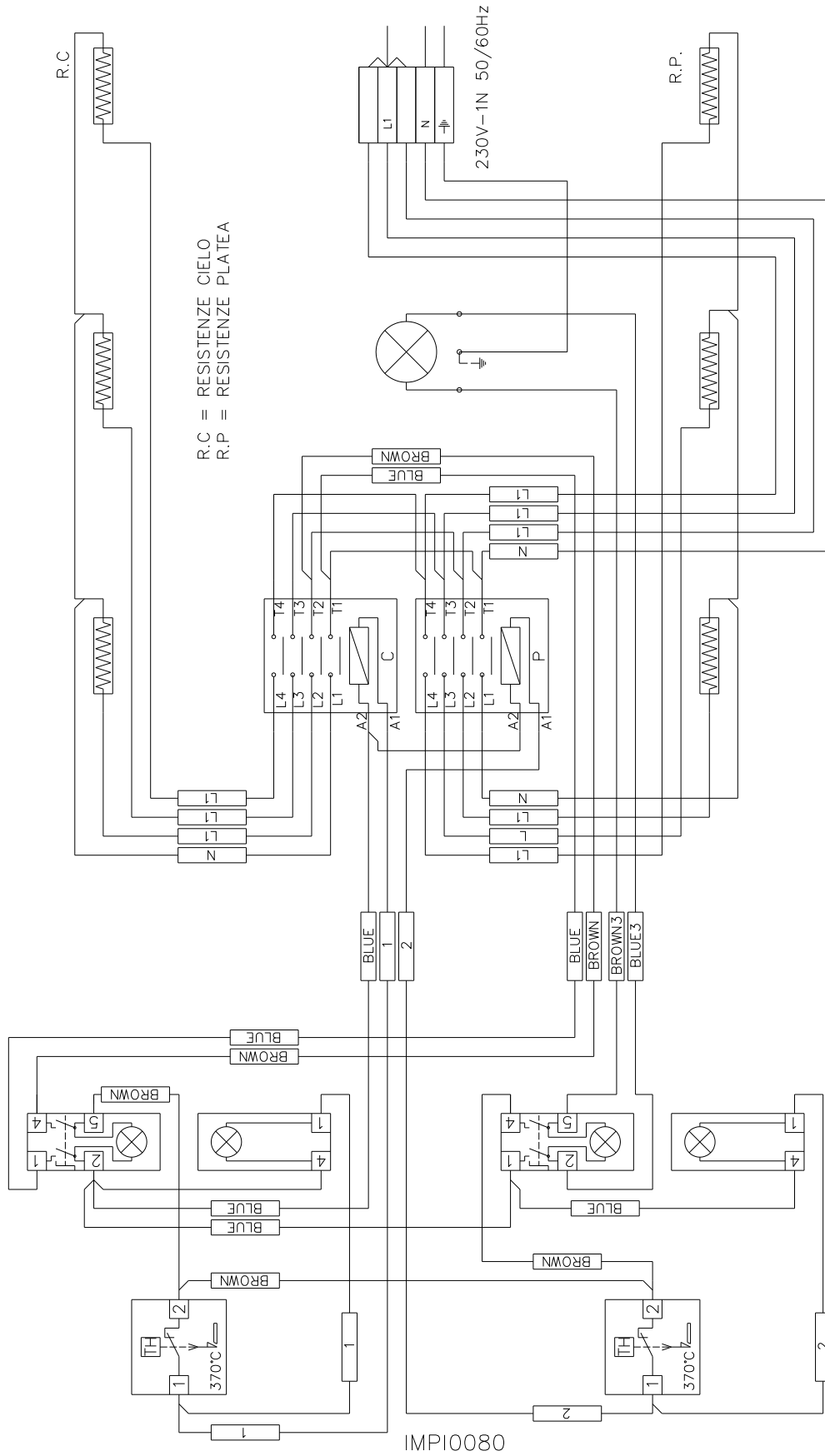


Fig.10-3 Schéma électrique, version à 230 Vac. 1N.

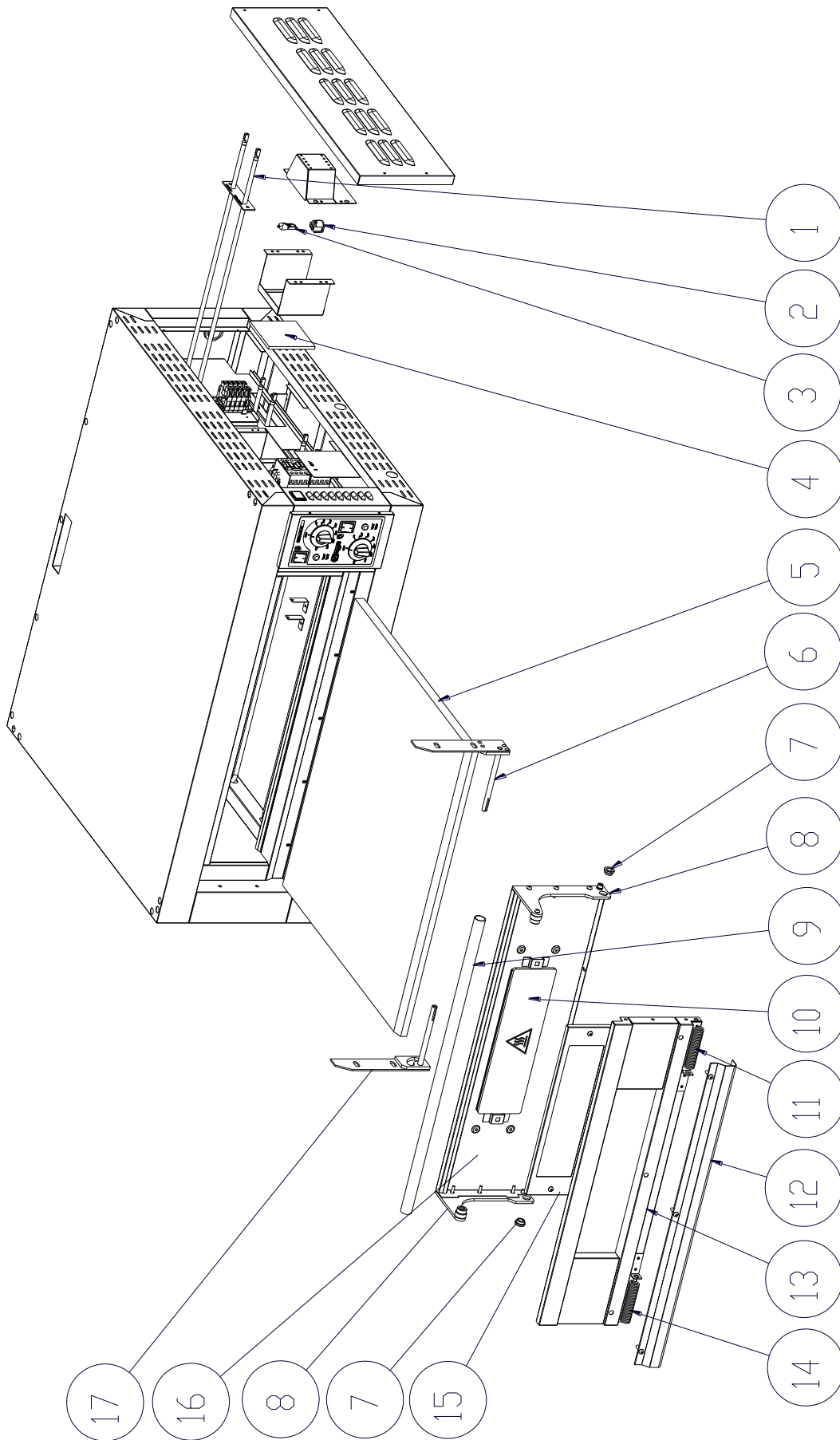


Fig.10-4 Eclaté

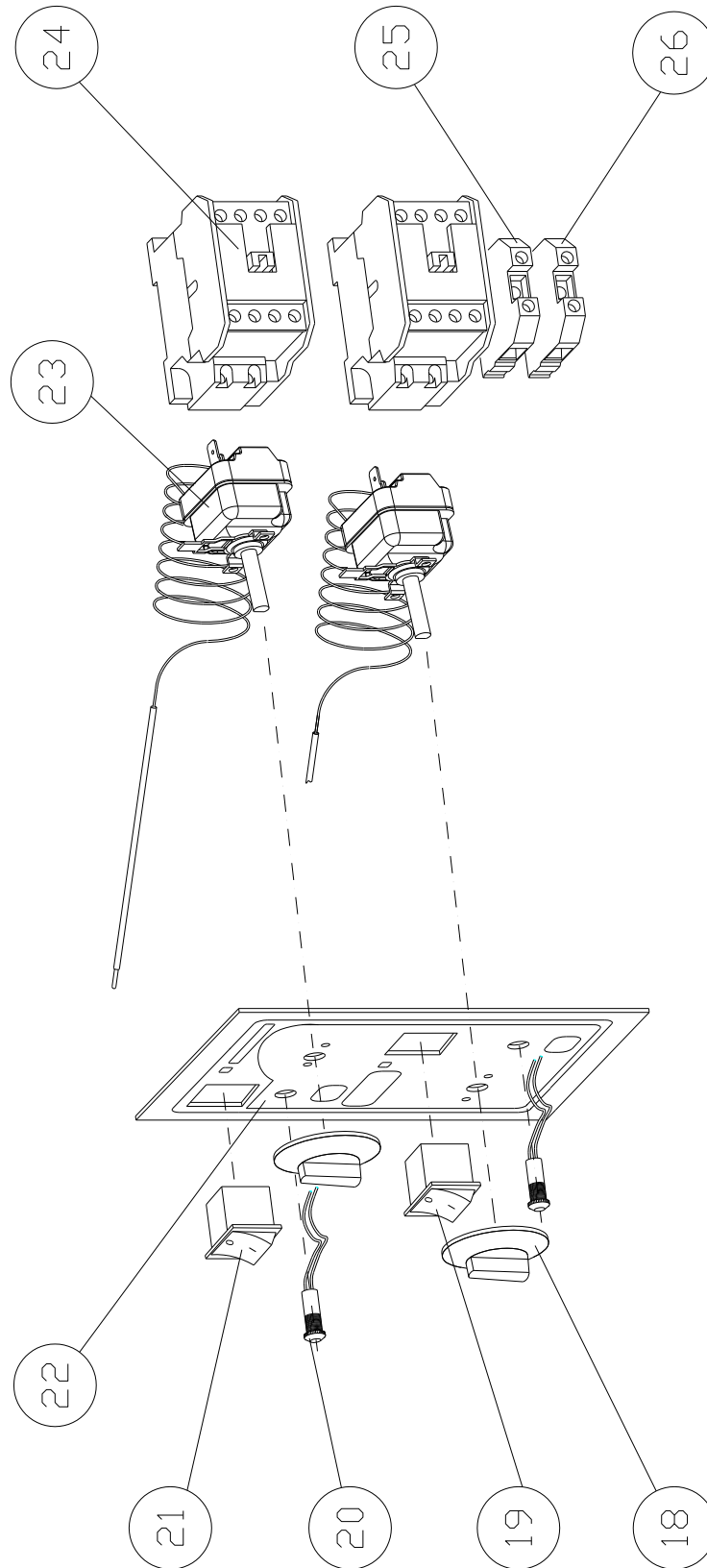


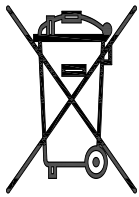
Fig.10-5 Eclaté des parties électriques

Pos.	Description	Codes
		CITIZEN EP 65 MODULAR
1	RESISTANCE (VERSION 4.2 KW)	RESI0089
	RESISTANCE (VERSION 6 KW)	RESI0106
2	DOUILLE	LAMP0054
3	LAMPE HALOGENE	LAMP0055
4	GLACE ECLAIRAGE CHAMBRE	CRIS0027
5	SURFACE EN REFRACTAIRE	REFR0033
6	ETRIER PORTE DROITE	SUPP0367
7	RACCORD PORTE	BOCC0020
8	STRUCTURE PORTE	PORT0385
9	POIGNEE PORTE	MANI0099
10	GLACE PORTE	CRIS0026
11	RESSORT DROIT	SPRI0033
12	COUVRE RESSORT PORTE	PORT0391
13	PORTE EXTERNE	PORT0390
14	RESSORT GAUCHE	SPRI0034
15	PARCLOSE PORTE	CARP1920
16	PORTE INTERNE	PORT0389
17	ETRIER PORTE GAUCHE	SUPP0368
18	POIGNEE	MANI0021
19	INTERRUPTEUR LUMINEUX ORANGE 0-1	INTE0009
20	LAMPE TEMOIN VERT	LAMP0007
21	INTERRUPTEUR LUMINEUX VERT 0-1	INTE0010
22	PANNEAU IMPRIME EN SERIGRAPHIE	PANN0354
23	THERMOSTAT 0-400°C	TERM0072
24	TELERUPTEUR 32A	ELET0002
		ELET0160
		ELET0432
25	BORNE GRIS 10 MMQ	ELET0463
26	BORNE DE TERRE 10 MMQ	ELET0462

TAB.10.1.LISTE DES PIECES DE RECHANGE

10.MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION

Avant de procéder à la mise hors service de l'appareil, il faut le débrancher de l'alimentation électrique et de tout autre connexion en procédant par la suite au déplacement des modules à l'aide de moyens indiqués pour la manutention tels que: chariots élévateurs, palans, etc.... en tenant compte de la position du barycentre (tab.5.1.) indiquée dans le chapitre INSTALLATION (5). Les fours se composent des matériaux suivants : acier inox, tôle vernie, tôle aluminée, verre, matériau céramique, laine de roche et parties électriques. En cas de démolition il faudra donc séparer les matériaux conformément aux normes en vigueur où le dépose aura lieu. En tous ne pas décharger dans l'environnement.



Collecte séparée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Les réglementations locales peuvent permettre la collecte séparée dans des déchetteries municipales.

11. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄT SERKLÄRUNG**



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 fabrique / Bezeichnung

Dr. ZANOLLI s.r.l.

Modello
Model / Modélo / 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

- 2006/95/CE Direttiva Bassa Tensione

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

- 2004/108/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

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

- 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

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-C1 Dichiarazione di Conformità

Rev. 3 del 17/09/2013

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. + 39 045 8581500 [r.a.]
Fax + 39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: 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