

# Manuel de l'utilisateur



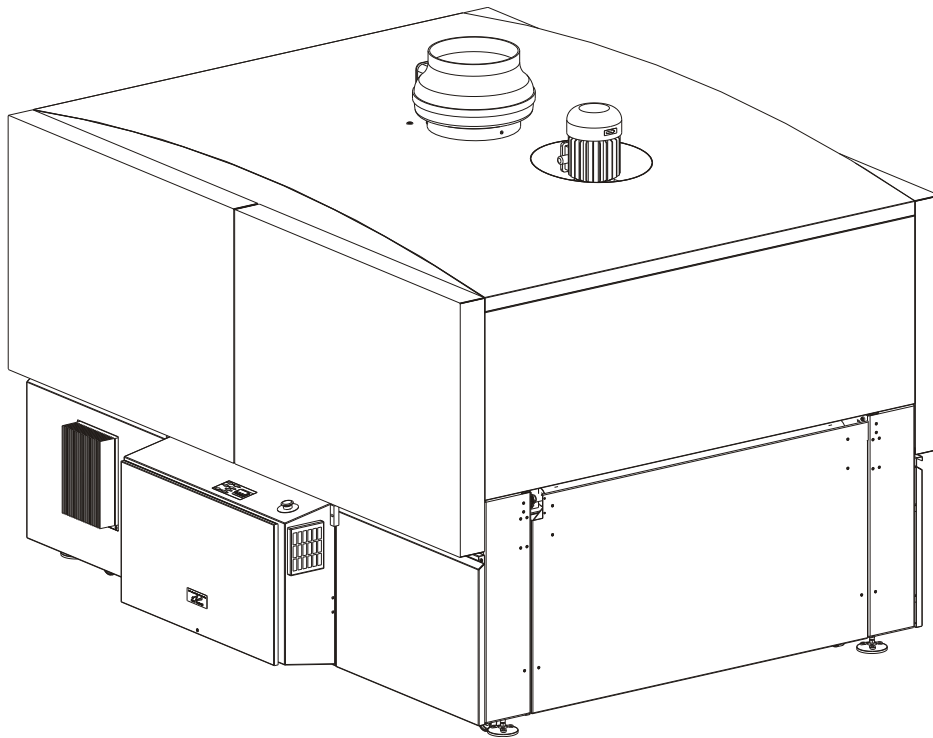
Four de post-cuisson  
Quartz Supreme  
85/125



# Manuel de l'utilisateur

---

## Four de post-cuisson Quartz Supreme 85/125



© 2007 Glunz & Jensen A/S. Tous droits réservés.

**Manuel de l'utilisateur – Fours de post-cuisson Quartz Supreme 85/125**

**N° de référence 51560, rév. AA – avril 2007**

Les informations contenues dans ce manuel sont fournies à titre informatif uniquement, sont sujettes à modification sans préavis et ne doivent pas être interprétées comme un engagement de la part de Glunz & Jensen A/S.

Glunz & Jensen A/S décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes pouvant se trouver dans ce manuel.

Glunz & Jensen A/S décline toute responsabilité en cas de pertes ou dommages subis durant l'utilisation de produits Glunz & Jensen ou à la suite d'une telle utilisation.

Imprimé au Danemark.

# Table des matières

<b>Partie 1 :Introduction</b> .....	1-1
Au sujet de ce manuel .....	1-1
Utilisation visée de ce manuel : .....	1-1
Illustrations .....	1-1
Réserves .....	1-1
Important ! .....	1-1
Approbations : .....	1-1
Utilisation visée de ce matériel : .....	<b>1-1</b>
Installation : .....	1-2
Informations techniques : .....	1-2
Remarques, précautions et avertissements ! .....	1-2
Explication .....	1-2
Description fonctionnelle .....	1-3
Généralités .....	1-3
 <b>Partie 2 :Procédures d'exploitation</b> .....	 2-1
Panneau de commande du four .....	2-1
Procédure d'extinction .....	2-1
Mise du four de post-cuisson en mode de veille .....	2-1
Extinction complète .....	2-2
Réglage de la température .....	2-2
Réglage de vitesse du transporteur .....	2-3
 <b>Partie 3 :Nettoyage et maintenance</b> .....	 3-1
Généralités .....	3-1
Nettoyage .....	3-1
Quotidiennement .....	3-1



# Partie 1 : Introduction

## Au sujet de ce manuel

### Utilisation visée de ce manuel :

- Ce manuel est destiné aux utilisateurs quotidiens de l'équipement. Toujours lire le *Manuel des consignes de sécurité, pièce n° 21741* avant de mettre l'équipement en marche et conserver ce manuel près de la machine pour pouvoir le consulter à tout moment.

### Illustrations

- Ce manuel couvrant toute une gamme de fours, les illustrations présentes peuvent ne pas refléter exactement votre four.

### Réserves

- Ce manuel a été rédigé et illustré en utilisant les meilleures informations disponibles au moment de sa publication.
- Toute différence entre ce manuel et l'équipement est due à des améliorations apportées à l'équipement postérieurement à la publication de ce manuel.
- Les modifications, inexactitudes techniques et erreurs typographiques seront corrigées dans les éditions ultérieures.
- Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue, nous nous réservons le droit de modifier la conception et les caractéristiques sans préavis.

## Important !

### Approbations :

- La fabrication du four est sujette à des stipulations légales. Pour se conformer à ces stipulations, le matériel est testé par Underwriters Laboratories ou par d'autres agences accréditées. Les homologations figurent sur les étiquettes attachées à la plaque signalétique du matériel située sur le châssis inférieur du four.

### Utilisation visée de ce matériel :

- Développement de supports photographiques tels que spécifiés à la rubrique « Spécifications techniques » dans la section 1 du manuel d'entretien.

### Installation :

- Il appartient au propriétaire et aux opérateurs de ce four de le faire installer conformément aux règlements locaux et par des ingénieurs autorisés à effectuer des installations électriques.
- L'installation, l'entretien et la réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens formés aux interventions sur cet équipement.
- La procédure d'installation est décrite dans la section 2 « Installation » du manuel d'installation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une installation incorrecte de ce four.

### Informations techniques :

- Consulter les caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique du four située à la base de celui-ci.

## Remarques, précautions et avertissements !

Des remarques, des précautions et des avertissements, symbolisés par différents icônes, apparaissent en caractères gras à travers le manuel, comme l'illustre l'exemple ci-dessous :



**N'utiliser jamais d'outils durs ou de matériaux abrasifs pour nettoyer une partie quelconque de l'équipement.**

### Explication



**L'opérateur doit tenir compte des informations fournies et/ou agir en conséquence pour assurer un fonctionnement optimal du matériel.**



**L'opérateur doit tenir compte des informations fournies et/ou agir en conséquence pour éviter tout dommage mécanique ou électrique au matériel.**



**L'opérateur doit tenir compte des informations fournies et/ou agir en conséquence pour éviter toute blessure.**



## Description fonctionnelle

### Généralités

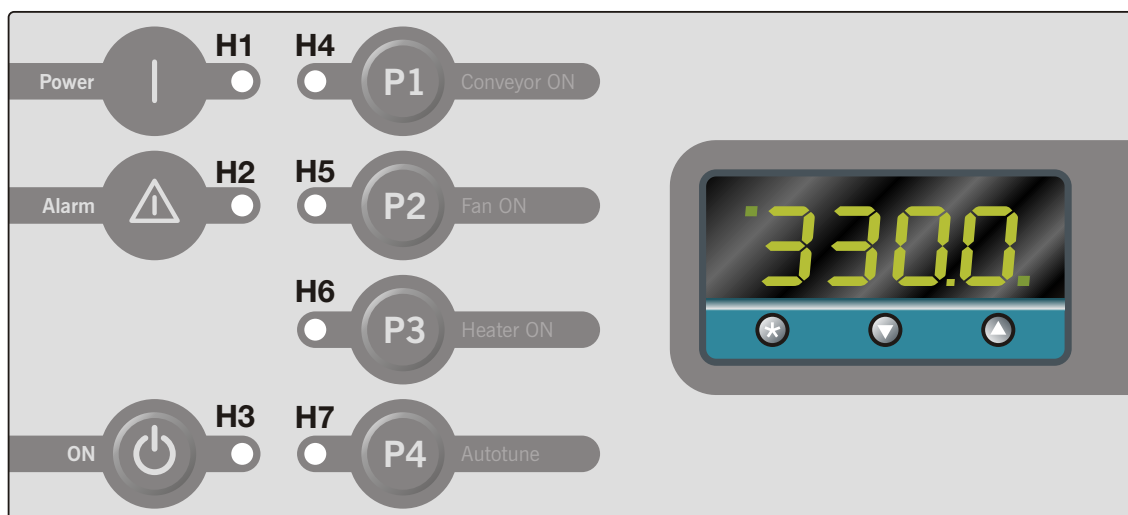
Le four de post-cuisson Quartz Supreme est conçu pour effectuer une post-cuisson précise et uniforme des plaques thermiques, assurant ainsi en permanence un développement de haute qualité.






Les plaques passent dans le four à l'une des quatre vitesses présélectionnées du transporteur. L'écoulement homogène de l'air assure un chauffage exceptionnellement uniforme sur toute la plaque à  $\pm 7,5$  °C.



# Partie 2 : Procédures d'exploitation

## Panneau de commande du four



- 1 Mettre l'appareil sous tension en fermant le sectionneur principal. Le DEL vert (H1) va s'allumer.
- 2 Appuyer sur la touche de veille .
- 3 Le four démarre en adoptant le dernier programme utilisé. H2 est activé jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint. H4 ou H5 ou H6 ou H7 est activé.
- 4 Sélectionner le programme désiré en appuyant sur l'une des touches P, , ,  ou .

## Procédure d'extinction

### Mise du four de post-cuisson en mode de veille

- Appuyer sur la touche de veille . La DEL H3 se met à clignoter pour indiquer que le cycle d'extinction a commencé. Lorsque le four s'est refroidi à une température inférieure à 80 °C, l'appareil se met en mode de veille.

## Extinction complète

**i** Le four ne doit être complètement éteint que durant les périodes de congés ou les interventions de dépannage ou de maintenance.

- 1 Attendre que le four soit passé en mode de veille (temp. inférieure à 80 °C).
- 2 Éteindre le four en ouvrant (position OFF) le sectionneur principal (situé sur le côté gauche de l'armoire électrique).

**!** Le four ne doit être éteint qu'à partir du panneau de commande. NE PAS éteindre le ventilateur ou mettre le four hors tension avant que la séquence d'arrêt ne soit terminée, car cela risquerait d'endommager le four.

## Réglage de la température

Le four est équipé d'un régulateur de température sur le panneau de commande, situé sur l'armoire électrique.



Pour régler la température de surface des plaques :

- 1 Appuyer sur le bouton « ★ » sans le relâcher. L'appareil affiche la température de consigne.
- 2 Pour augmenter la température des plaques, appuyer sur le bouton « ▲ » jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.
- 3 Pour réduire la température des plaques, appuyer sur le bouton « ▼ » jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.
- 4 Relâcher le bouton « ★ ». L'appareil indique la température présente du four. Attendre le temps nécessaire pour que le four atteigne la température correspondant au nouveau réglage (ce qui sera indiqué sur le régulateur) avant de commencer le développement de plaques.

**i** Lorsqu'une plaque entre dans le four, la température affichée va baisser d'environ 2 °C (4 °F) avant de remonter rapidement à la température de consigne. Ceci est normal et n'affecte aucunement la température finale de la plaque.

## Réglage de vitesse du transporteur


Ce réglage ne doit être effectué que par un technicien de maintenance.



# Partie 3 :Nettoyage et maintenance

## Généralités




- 1 La chaîne d'entraînement du tapis transporteur doit être légèrement lubrifiée avec de l'huile SAE 20/50 et sa tension doit être vérifiée et ajustée au besoin tous les 6 à 12 mois.
- 2 La tension du tapis transporteur doit être vérifiée et ajustée au besoin tous les 6 à 12 mois.
- 3 Tous les roulements sont scellés et ne nécessitent aucune maintenance.

 Le four est équipé d'un dispositif de protection contre les surchauffes réglé en usine qui est destiné à éviter que la température ne dépasse 200 °C environ. Ce dispositif va neutraliser tout réglage supérieur effectué au niveau du régulateur de température monté sur la plaque d'interrupteur.

Si la température dépasse ce seuil de surchauffe, le système de chauffage s'éteint automatiquement et une alarme sonore intermittente retentit. Ceci signale une défaillance du système de chauffage ou du système de régulation de la température à l'intérieur du four.


Un ingénieur électricien doit alors examiner la machine et corriger toutes les défaillances présentes avant de remettre la machine en marche. Noter que l'alarme va continuer tant que la température n'est pas redescendue au point où le système de chauffage peut être réactivé.

## Nettoyage

-  Le nettoyage des éléments de la machine avec tout produit autre qu'un détergent doux ou un agent nettoyant recommandé risque de causer des dommages irréversibles et d'annuler toute garantie.
-  N'utiliser jamais d'outils durs ou de matériaux abrasifs pour nettoyer une partie quelconque de l'équipement.
-  Débrancher toujours la machine de sa prise d'alimentation ou du secteur avant d'entreprendre une quelconque opération de nettoyage ou de maintenance.

## Quotidiennement

Essuyer la machine avec un chiffon humide pour éliminer la poussière, en portant une attention particulière à l'entrée de la machine.

-  Ne jamais toucher le dessus du four après utilisation car sa température peut dépasser 40 °C.

