

MANUEL D'INSTRUCTION

Fours Electriques Professionnels mod.

"EASY PIZZA"

Release
01-2018

INTRODUCTION

AVANT DE PROCEDER À L'OUVERTURE DE L'EMBALLAGE ET À L'INSTALLATION, LIRE COMPLETEMENT CE MANUEL.

Gentil Client,

Nous vous remercions pour avoir choisi notre produit. Notre production qualifiée suit le principe le plus rigoureux avec contrôle de la qualité de chaque composant, à garantie d'une longue période de constant et efficace fonctionnement. L'utilisation des pièces qui ne sont pas originales peut causer anomalies dans le fonctionnement ou dommages à l'équipement; nous Vous invitons par conséquent à demander éventuelles pièces de rechange chez notre revendeur. Tous nos fours sont réalisés avec moderne technologie et systèmes testés, se référant aux exigences réglementaires existants pour les produits mécaniques, conformément aux normes UNI et CEI pour la mise en place électriques / électroniques. Les équipements aux lesquelles ce manuel se réfère, comme tous nos produits, sont réalisés selon critères de bonne technique, avec stricte observation des directives européennes et des normes qui leur sont associées, énumérées dans la dernière page de ce manuel.



P134H

PRECAUTIONS D'UTILISATION GENERALES

Lire attentivement les avertissements dans ce manuel car ces donnent des importantes indications pour la sécurité de l'installation, de l'usage et de la manutention. En faisant cela, vous éviterez possibles accidents qui peuvent compromettre votre sécurité.

Après avoir enlevé l'emballage, il faut s'assurer de l'intégrité de l'appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique, pour prévenir chaque risque.

Avant de raccorder votre appareil, il faut s'assurer que les données dans la plaque correspondent à ceux de votre alimentation électrique. Le four peut être endommagé si la tension électrique n'est pas correspondante. Si votre prise et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, il faut remplacer la fiche avec une autre du type convenable: cela doit être effectué par personnel professionnellement qualifié. Le technicien doit vérifier que la section des câbles de la prise soit convenable à la puissance adsorbée par votre appareil.

En général il est déconseillé de utiliser des prises multiples et/ou extensions. Si leurs use est indispensable il sera nécessaire d'utiliser seulement adaptateurs simples ou multiples et extensions conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant attention à ne dépasser pas le limite de portée d'électricité.

N'utiliser pas l'appareil s'il présent dommage au câble d'alimentation ou à la fiche.

N'utiliser pas l'appareil après un éventuel fonctionnement anormale. Dans ce cas, il faut éteindre et ne toucher pas l'équipement. Pour l'éventuelle réparation contacter seulement un centre d'assistance producteur autorisé, demander pièces originales. Si cela ne vient pas observé, la sécurité de votre appareil pourra être compromise.

Cet appareil devra être utilisé seulement pour le but pour lequel il a été expressément conçu. Chaque autre usage est considéré abusive et par conséquent dangereux. Le constructeur n'est pas responsable pour tout dommage causé par une utilisation mauvaise, erronée et déraisonnable. Cet appareil est réalisé exclusivement pour un use professionnel.

Ne pas plonger l'appareil, le câble, la fiche ou autres parts du four dans eau ou autres liquides ; pourrait causer des chocs électriques !

Ne pas utiliser l'appareil en présence d'explosifs, substance inflammable, gaz ou flammes allumées.

Ne pas permettre que l'appareil soit utilisée par enfants ou incapables, sans surveillance. Le four doit travailler toujours avec le la garnison de l'operateur pour assurer qu'il soit utilisé d'une propre façon.

Ne pas utiliser l'appareil a une distance inférieure de 5 cm d'autres équipements comme friteuses ou desquels peuvent déborder huiles, farines ou substances semblables.

Ne pas prendre l'appareil avec mains ou pieds mouillés.

Ne pas utiliser accessoires pas prévus par Producteur, pourrait créer des graves dangers.

Ne pas utiliser l'appareil près d'eau qui peut causer une potentielle source de danger.

Ne tirez jamais le câble ou l'équipement pour retirer la fiche de la prise électrique. Ne pas laisser le câble pendre.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme pluie, vent, neige, grêle etc. Ne pas l'utiliser en plein air, pas sous un hangar.

Déconnecter la fiche quand l'appareil n'est pas utilisé ou pendant le nettoyage du four. Laissez refroidir avant d'insérer objet ou pour le nettoyage.

Ne pas insérer nourriture de dimension excessivement grand ou outils métalliques : ils peuvent causer incendies ou chocs électriques.

La pizza, le pain ou autre nourriture peuvent brûler. L'appareil ne doit pas être utilisé près de tends ou d'autres matériels facilement inflammables.

Laissez un espace minimum de 15-20 cm autour du four, afin que l'air pousse passer des cotes droite et gauche, sur e au dehors du four.

Ne pas poser objets sur le four pendant son fonctionnement. Si le four est couvert ou entre en contact avec matériels inflammables (inclus tends, tissus, murs et autres) pendant son fonctionnement, il peut développer des flammes.

Ne pas introduire dans le four matériel comme carton, plastique, papier et autres. Ne pas stocker dans le four tout type de matériel.

L'alimentation est coupée seulement lorsque la fiche est débranchée de la prise.

Attention! Placez le four afin de faciliter l'ouverture de la porte. Ne placer pas d'objets qui pourraient bloquer le mouvement de la porte.

Ne mettre pas de l'eau froide sur le verre intérieur de la porte une fois ouverte, cela pourrait briser le verre. Eviter les chocs thermiques en général.

Toujours porter des gants de cuisine bien isolés avant d'insérer ou d'enlever des éléments du four.

Nous conseillons de placer le four sur une table ou sur une surface horizontale à une hauteur minimum de 85 cm et loin des enfants.

Garder une distance de 10 cm entre le four et les meubles ou les murs environnants.

AVANT DE L' UTILISATION

Ce four électrique est réalisé pour la cuisson de la pizza, étudié et produit avec plans de cuisson en réfractaire, matériel indiqué pour utilisation alimentaire qui exploite ses caractéristiques plus importantes, c.a.d. de libérer la chaleur uniformément, absorber l'humidité de la pâte pendant la cuisson et obtenir une pizza croustillante à la maison avec les mêmes résultats des pizzerias les plus populaires. Il cuit dans environ 2 / 3 minutes toutes sortes de pizzas, calzone, etc. en utilisant pâtes faites à la maison ou achetées chez le boulanger. Il est possible d'utiliser chaque autre type de pizza (surgelée, précuit, etc.). Ceci réduit encore le temps de cuisson indiqué sur les confections des produits. Si vous utilisez une prise d'électricité pour un autre appareil, il faut faire attention que les câbles ne touchent pas le four et soient suffisamment loin des côtés chaudes de cet appareil.

Les côtés de cet appareil se chauffent pendant la cuisson et ils restent chaudes ainsi après de son arrêt. Ne toucher pas les éléments chauffants dans l'appareil (résistances). Après d'avoir utilisé l'appareil, s'assurer que toutes les contrôles soient en position d'arrêt.

Au moment de l'ouverture de la porte, pendant la cuisson ou à la fin de la même, faire attention au flux d'air chaude qui sort du four.

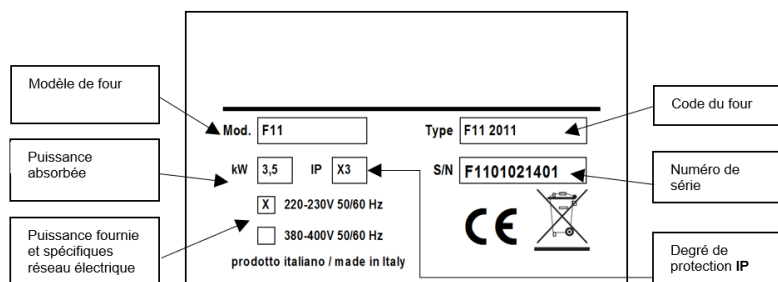
MANUEL D'INSTRUCTION

Fours Electriques Professionnels mod.

"EASY PIZZA"

Release
01-2018

Plaque d'identification du produit retour de l'équipement



ATTENTION!!
Au fin d'obtenir une extension substantielle et effective de la fiabilité du thermostat de régulation, nous Vous suggérons expressément de ramener l'indice d'ajustement à la position « zéro » quand le four est froid.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE (SEULEMENT POUR LE MODÈLE P250H)

Le branchement au réseau électrique et la mise en service de l'appareil doivent être réalisés par un installateur spécialisé et expert, en suivant le disposition technique et les Normes en vigueur dans le Pays d'installation. Dans le dessin à droit il y a le schéma électrique du branchement triphasé 380V avec neutre. Préparer un tronc de ligne près de l'appareil, à fin que le câble installé puisse arriver à la prise. Ne pas utiliser câbles d'extension pour ce branchement. Installer un bac pour contenir les appareils d'installation. L'appareil doit être branché au four et au réseau par un câble d'alimentation triphasé avec neutre et de longueur appropriée, avec ligne de terre jaune/verte, à l'extrémité de laquelle il faut installer une prise unifiée CE, répondant à la norme IEC 309-2 « Prises et fiches pour utilisation industrielle » du type convenable à la tension d'alimentation et à l'électricité absorbée par l'appareil, comme indiqué dans le schéma électrique et dans la section « Caractéristiques Techniques » (Voir données techniques dans la plaque).

L'installateur spécialisé devra installer les composants suivants qui sont conformes aux normatives du Pays d'utilisation de l'appareil :

- un câble d'alimentation avec prise et fiche appropriées
- commutateur de ligne
- shunt thermique et commutateur différentiel avec caractéristiques de sensibilité en proportion de l'électricité de fuite des résistances.

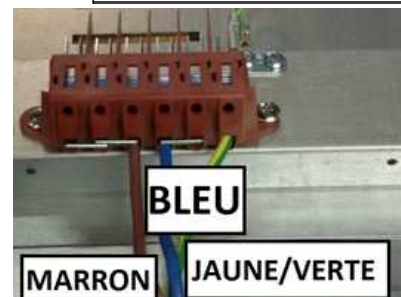
Ces composants doivent être installés par l'utilisateur, près du lieu d'installation de l'appareil.

L'appareil doit être branché à la terre à travers une installation efficace. Faire un contrôle à vue et instrumentale, des conditions et des caractéristiques de l'installation. Réaliser le branchement selon les modalités techniques fournies, en respectant la séquence cyclique des branchements des phases et l'encodage des couleurs des conducteurs :

- L1 – phase R position dans la plaque à bornes: 1
- L2 – phase S position dans la plaque à bornes: 2
- L3 – phase T Position dans la plaque à bornes: 3
- N – Neutre –couleur BLEU. Position dans la plaque à bornes 4-5 branché par pont
- Terre= conducteur de protection JAUNE/VERTE à bandes.
- **P250/différentes versions: utiliser fiche triphasé 380V avec neutre, homologuée 16A**

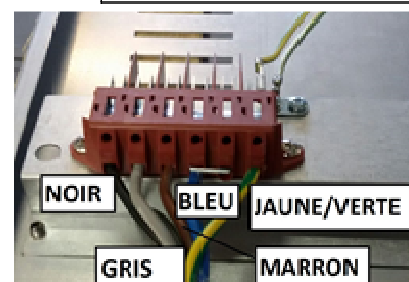
Plaque à bornes positionnée dans la cote postérieure du four.

MONO PHASE

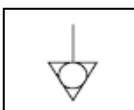


(fig. 1)

TROIS PHASE



(fig. 2)



L'appareil doit être connecté à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée en suivant la législation en vigueur. Ce lien doit être établi parmi des différents appareils à travers le borne prévu qui est marqué par le symbole à droite.. L'appareil doit être connecté à la ligne de terre du réseau électrique. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimum de 2,5 mm². Le borne équipotentiel se trouve derrière le four.

TYPE FOUR	N. DE CÂBLES	SECTION (mmq)
Mono phase, une chambre	3	1,5
Trois phase, une chambre	5	1,5

(tab. 1)

PREMIER ALLUMAGE DU FOUR

Nettoyer les surfaces intérieures avec un drap humide et bien sécher. Consulter en ce cas la section NETTOYAGE DU FOUR.

Avant de la première utilisation faire fonctionner l'appareil vide pour au mois 30 minutes pour éliminer l'odeur et un peu de fume développé pendant le premier allumage des résistances. Le four est équipé d'une sortie pour le fume, qui ne doit pas être bloquée et ne permet pas la formation de vapeur qui pourra sortir à l'ouverture de la porte pendant la cuisson. Pendant cette opération aérer l'environnement.

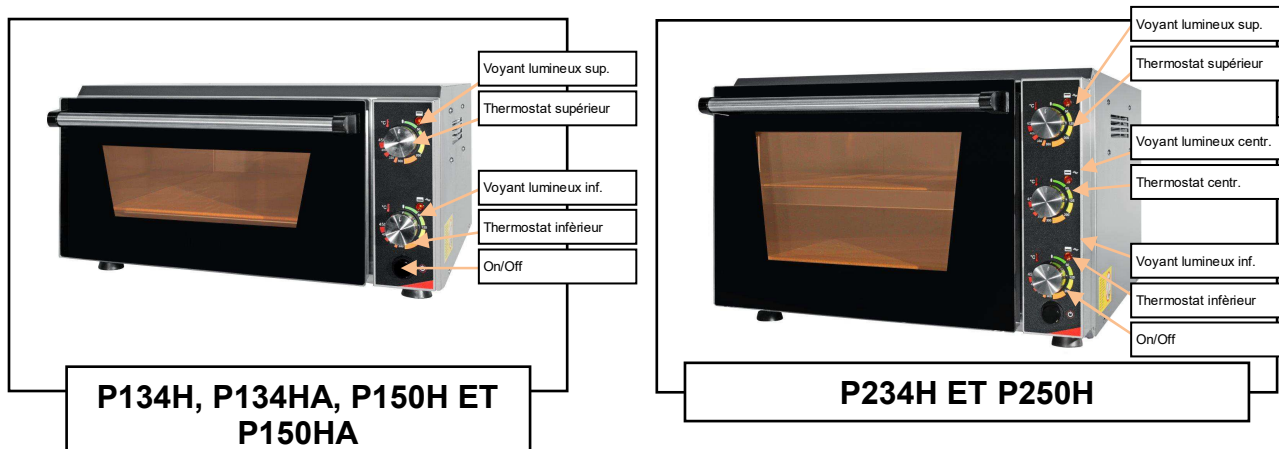
FONCTIONNEMENT DU FOUR

Quand vous avez branché la fiche à la prise électrique et vérifié que l'alimentation électrique est suffisante pour alimenter le four et d'éventuels autres appareils, on peut allumer le four en utilisant le bouton sur le panneau contrôle et positionner le thermostat sur la température désirée, qui, pour la cuisson de pizza, est de 320°C, c.a.d. presque le maximum. Le four est équipé d'un timer manuel par lequel il est possible d'afficher un temps de référence pour le fonctionnement. Après environ 20 minutes de préchauffage que le four atteint avec porte fermée, la température sera parfaite pour commencer la cuisson des pizzas. Pour transporter les pizzas nous vous conseillons d'utiliser des palettes aptes qui seront très utiles surtout si on les saupoudre avec de la farine, comme on fait dans ces cas. Une fois que la pizza a été posée sur la plan de cuisson, enlever la palette. Si vous utilisez pizzas déjà prêtes et surgelées, il faut les laisser à température d'ambiance pour 10/15 minutes, avant de procéder avec la cuisson. Chaque 2/3 minutes vous cuirez pizzas parfumées et savoureux, bonnes comme celles des pizzerias les meilleures.

IMPORTANT ! Ne pas faire tomber les condiments de la pizza (huile, tomate, mozzarella, etc.) sur le plan de cuisson en réfractaire, car cela causera l'absorbement de la partie liquide par la pierre. Ces condiments devront rester sur la pizza, sans tomber sur le plan. Il est ainsi important de se souvenir toujours que la caractéristique la plus importante de nos fours à pizza est le plan de cuisson en réfractaire, étudié par Producteur car cette pierre tient doucement la chaleur pour la libérer donne uniformément, en absorbant l'humidité de la pâte. Seulement grâce au le contact direct de la pâte sur la pierre il est possible d'obtenir la cuisson des pizzas en 2/3 minutes et laisser inchangées ses valeurs nutritives.

Notre four à pizza peut être utilisé pour la cuisson d'autres nourritures (poissons, légumes, poulet, etc.). Dans ce cas, il est absolument nécessaire utiliser les convenables conteneurs dans le four, en carte d'aluminium, qui on trouve facilement dans les supermarchés mais qui doivent être convenables pour hautes températures.

Ne mettre jamais farine sur la pierre : cela peut provoquer de la fumée dans la chambre de cuisson.



SECURITÉ

Les fours P134H sont équipés avec un thermostat de sécurité à réarmement manuel (voir image à côté) qui intervient en cas de surchauffage pour éteindre l'appareil. Il y en a un pour chaque chambre. Ils sont réalisés pour permettre une utilisation sûr et durable dans le temps.

En cas d'intervient du thermostat de sécurité, débrancher l'électricité, retirer le panneau postérieur du four et presser le bouton sur le thermostat de sécurité jusqu'au réarmement complet. Si le thermostat de sécurité intervient à nouveau, contactez le Centre d'Assistance plus proche.

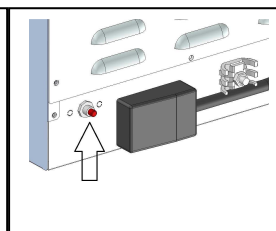
Le four est équipé avec un ventilateur interne qui maintien la surface externe et la porte froides.

Il s'actionne automatiquement 20 minutes après de l'allumage du four à la température max. et Pendant son fonctionnement; un flux d'air chaude sorte de la fissure au dessous de la porte. Pour éviter tout dangereux surchauffage, ce ventilateur continue son fonctionnement AINSI

APRÈS L'ÉTEINDREMENT du four, jusqu'à ce que la température a chuté à des niveaux normaux.

Pour accélérer le refroidissement du four, ouvrir la porte une fois qu'on en a terminée l'utilisation.

Pour faire reporter le four au fonctionnement normal après l'intervient de la sécurité, débrancher l'électricité, retirer le panneau postérieur du four et presser le bouton sur le thermostat de sécurité jusqu'au complet réarmement.



NETTOYAGE DU FOUR

Si l'interne du four est sale, les temps de cuisson peuvent résulter plus longues. Un nettoyage fréquent évite la formation de fumes et d'odeurs pendant la cuisson. Avant de chaque nettoyage, toujours retirer la fiche d'électricité. N'immerger pas l'appareil dans l'eau ; ne pas le laver sous un jet d'eau. Pour le nettoyage de la surface externe utiliser toujours une éponge humide. Eviter l'utilisation de produits abrasifs qui abîment la peinture.

Faire attention que ni eau ni savon ne passent pas dans les fentes du four. Pour le nettoyage dans le four n'utiliser jamais produits corrosifs (détergents) et ne scratcher pas les côtés par objets tranchants. Ne nettoyer pas les résistances.

IMPORTANT : POUR VOTRE INCOLUMITE LE NETTOYAGE VA FAIT à FOUR FROID !

EMBALLAGE ET ELIMINATION

Tous les matériels utilisés sont compatible avec l'environnement et recyclable. Nous vous prions d'apporter votre contribution à la conservation de l'environnement, en utilisant les spéciaux conteneurs pour la collecte. S'IL VOUS PLAÎT CONSERVER L'EMBALLAGE DU FOUR, NE LE JETER PAS.

Les appareils qui ne sont plus utilisables ne sont pas refus sans valeur. Pendant l'élimination écologique, divers matériaux employés dans la production de votre appareil peuvent être recouverts. Informez-vous sur les actuelles possibilités pour l'élimination à votre fournisseur ou près votre Administration Municipale.

Avant de la démolition de l'appareil, couper le câble d'alimentation et le rendre inutilisable. AVANT DE COUPER LE CÂBLE, DEBRANCHEZ-LE DE LA PRISE D'ELECTRICITE !

CONDITIONS DE GARANTIE

L'appareil est couvert par la garantie commerciale pour une période de un an à partir de la date d'achat.

La validité de garantie doit être toujours éprouvée par un document fiscal (billet, document de transport, timbres ou facture) et couvre exclusivement tous les composants qui sont défectueux à l'origine pour vices de fabrication.

Les vices de fabrication qui se manifestent dans les (6) mois de la livraison, sauf épreuve contraire ou incompatibilité avec la nature de l'appareil, sont considérés déjà existants à la date de livraison.

On exclut tous les parts qui ont souffert pour ruptures accidentelles ou qui sont sujets à usure, défauts causés par un usage non professionnel de l'appareil, nettoyage et réparation des plans réfractaires (la pierre réfractaire, après le premier usage, ne peut jamais être considérée sous garantie), négligence dans l'usage ou dans l'entretien, dommages pendant le transport et tous les dommages qui ne peuvent pas être attribués à producteur. Le four doit être réparé par personnel autorisé par producteur: l'éventuelle manumission effectuée par personnel non autorisé annulera la garantie. Les réparations seront effectuées chez un des Centres d'Assistance Technique autorisés par Producteur. Si vous trouvez un défaut de conformité dans le produit producteur après le sixième mois de la livraison, l'utilisateur pourra s'adresser au revendeur ou au Centre d'Assistance Autorisé avec billet, facture ou document de livraison; épreuve qu'il s'agit d'un défaut classifié « défaut de conformité »; épreuve qu'il s'agit d'un défaut imputable à producteur. Si un de ces derniers données, le reset de la fonctionnalité du produit sera fait à payement.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

	Tension Electrique	Puissance Electrique	Longueur Câble	Dimensions Extérieures (mm)BxLxH	Dimensions Intérieures(mm)BxLxH	Poids
P134H		2600W schuko prise	1,5 m sect. 1,5 mmq	535 x 585 x 265	350 x 410 x 80	23Kg
P134HA		2600W schuko prise	1,5 m sect. 1,5 mmq	535 x 585 x 345	350 x 410 x 80	28Kg
P234H	220V-230V ~ 50/60Hz	2650W schuko prise	1,5 m sect. 1,5 mmq	535 x 585 x 345	350 x 410 x 80	28Kg
P150H		3000W schuko prise	1,5 m sect. 1,5 mmq	685 x 685 x 265	350 x 410 x 80	30Kg
P150HA		3000W schuko prise	1,5 m sect. 1,5 mmq	685 x 685 x 345	350 x 410 x 80	30Kg
P250H	380V-400V ~ 50/60Hz Trifase +Neutral y Tierra	4300W	1,75 m sect. 2,5 mmq	685 x 685 x 345	350 x 410 x 80	40Kg

Producteur se réserve le droit d'apporter dans cet appareil changements ELECTRONIQUES – TECHNIQUES - ESTHETIQUES et/ou de changer pièces sans aucun avis, si on a estimé approprié, pour offrir toujours un produit sûr, fiable, de longue durée et de technologie avancée.

DECLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare sous sa responsabilité que les produits :

Nom Produit: Four Pizza
Code Produit: P134H-P134HA-P234H-P150H-P150HA-P250H

aux lesquels cette déclaration se réfère, répondent aux requises essentiels de sécurité prévues par les Directives Européennes :

98/37/CE datée 22/06/98 (qui remplace la 89/392/CEE - transposée par DPR 459/96)

2004/108/CE datée 15/12/04 (qui remplace la 89/336/CEE- transposée par D.Lgs 615/96)

2006/95/CE datée 12/12/06 (qui remplace la 73/23/CEE- transposée par L. 791/77)

85/374/CEE datée 25/07/1985 (transposée par DPR 224/88)

et sont conformes aux normes harmonisées suivantes :

UNI EN 12100-1	Avril 2005
UNI EN 12100-2	Avril 2005
CEI EN 60204-1	IV Ed. 2006
CEI EN 60335-1	Août 1995