

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.

NOTE

L'équipement peut différer de celui de votre appareil pour raisons commerciales et techniques, en rapport aux dispositions réglementaires de sécurité dans les différents Pays d'Europe ou du monde. Les fonctions techniques et dimensionnelles, les performances indiquées et les dotations éventuellement citées pourront subir des variations sans préavis et sans encourir dans aucune obligation. Les illustrations ci-dessous sont génériques, uniquement aux fins d'illustration. Le producteur se réserve le droit de faire, sur ces appareils, modifications ÉLECTRIQUES - TECHNIQUES - ESTHÉTIQUES et/ou remplacer composants sans préavis où producteur le juge plus convenable, pour offrir toujours un produit fiable, meilleur, de longue durabilité et avec une technologie avancée.



Mod. F4



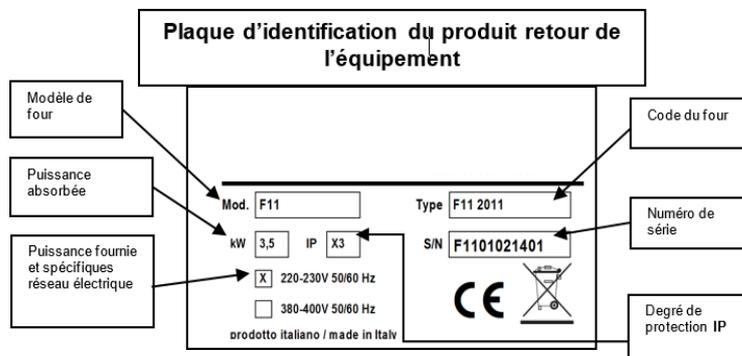
Mod. F44

AVIS IMPORTANT

Disposer l'appareil dans une position protégée par rapport aux sources d'humidité ou robinet d'eau qui pourraient endommager l'appareil. Le lieu d'installation doit être efficacement éclairé et suffisamment large pour laisser à l'opérateur l'espace de passage tout autour ou au moins sur deux côtés. Si l'appareil est placé sur un support ayant structure métallique, elle doit être sans roues, pour exclure le danger de déchirer le câble et causer des dommages.

INDEX

- 10 EMBALLAGE DE L'APPAREIL
- 20 INSTALLATION DU FOUR
- 30 INFORMATIONS SUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE
- 40 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
- 50 DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENTS
- 60 INDICATIONS POUR L'UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT
- 70 MISE EN PLACE DU FOUR
- 80 UTILISATION NON CONTINUÉE DU FOUR
- 90 COUSSION DE LA PIZZA
- 100 ENTRETIEN DU FOUR
- 110 INFORMATIONS SUR LES DANGERS CAUSÉS PAR UTILISATION IMPROPRE
- 120 GARANTIE
- 130 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES FOURS



10 - EMBALLAGE DE L'APPAREIL

Les emballages de l'appareil et des accessoires sont constitués par une robuste boîte en carton ondulé mise sur une palette de résistance suffisante pour la protection extérieure. A l'intérieur l'appareil est protégé par polystyrène résistant antichoc. A l'extérieur, l'emballage contient les symboles de protection selon la norme UNI, pour signaler le contenu aux transporteurs ; les symboles adoptés sont : - **ALTO** ne pas renverser; **FRAGILE** ne pas superposer aucune charge. En relation aux dimensions et la masse, ces appareils doivent être soulevés et traités exclusivement par des appropriés moyens mécaniques. Exclure en manière absolue la levée et le transport manuel : le fabricant ne s'assume aucune responsabilité pour la manipulation inadéquate des charges encombrantes. Agir en conditions de sécurité en adoptant toutes les mesures mises en garde pour la manipulation de charges volumineux. À la livraison de l'appareil, avant de contresigner les documents d'expédition, en présence du transporteur, vérifier attentivement l'intégrité de l'emballage. Si des dommages à l'emballage se sont vérifiés, procéder à l'examen méticuleux de l'appareil. Couper les bandes, libérer l'appareil de la boîte d'emballage et du polystyrène de sécurité. Verbaliser l'entité des dommages avec la contre-signature du transporteur ; dans le cas contraire, on ne pourra pas procéder avec l'indemnisation des dommages subis. Dans le four, enlever le polystyrène placé pour la protection des plaques réfractaires pendant le transport. Procéder avec la régulière élimination du matériel d'écart, comme l'emballage, ranger-le dans les endroits spécialisés, en évitant chaque possible pollution de l'environnement. Egalement les possibles résidus de production de l'appareil devront être déposés dans les endroits pour la collection des écarts, cela pour éviter cheque forme de pollution corrélée à l'appareil même. L'appareil est presque complet et exige seulement de l'installation du connecteur de décharge des fumées et le branchement avec le réseau électrique d'alimentation, qui doit avoir les caractéristiques correspondantes à celles de l'appareil. Tous les appareils devront être connectés au conducteur de sécurité PE. Le branchement doit être réalisé par un installateur civil spécialisé et expert, lequel devra effectuer les branchements opportuns en adoptant matériels certifiés par les Institutions de sécurité, et réaliser l'intervient à la perfection. Il devra enfin délivrer la prévue déclaration de l'exécution de l'intervention, qui doit être conservée pour au moins dix ans. L'appareil doit être posé sur une surface tant grande quand la base et être ; solide, bien nivelée et plane. Tout autour le four exige un espace minimum pas inférieure à 25cm par consentir l'opportune ventilation, l'accès pour le nettoyage et l'éventuelle manutention. N'approcher pas les produits à flammes libre ou utiliser-les dans ou dehors l'appareil, si non à distance de sécurité. Le lieu d'installation devra être efficacement éclairé et suffisamment grand pour laisser à l'opérateur l'espace du passage par au moins deux côtés.

NE SUPERPOSÉ PAS OU À ENCASTRER PAS, MÊME SI PARTIALEMENT.

20 - INSTALLATION DU FOUR

Déplacer le four avec l'éventuel support, dans le lieu attendu, dans le point où il sera facile de préparer la prise d'alimentation électrique et les équipements de protection de l'opérateur et de l'appareil. Laisser tout autour l'espace opportune par la ventilation et le nettoyage. La base du four et son support doivent être posés sur une surface solide, uniforme et bien nivelée. Le four et son support n'exigent pas aucun ancrage au sol. Après le placement, niveler éventuellement l'appareil en agissant sur le support et en posant le niveau sur le four, longitudinalement et après transversalement.

30 - INFORMATION SUR L'ÉQUIPEMENT ELECTRONIQUE

L'équipement électrique du four est configuré comme suit :

- interrupteur 0/1 pour les deux résistances
- 2 thermostats de régulation et contrôle de la température de la chambre de cuisson ;
- commutateurs, couleur orange, lampe illumination chambre
- lampe fonctionnement du thermostat de régulation
- résistance de chauffage
- plaque à bornes installé dans la côte postérieure du four (fig. 1-2)
- câblage de branchement général des dispositifs du circuit de l'appareil, réalisé par câbles convenables aux conditions d'utilisation et d'approprié dispositif de limite de surtension (tab. 1-2 ; fig. 1).

40 - BRANCHEMENT À LA RESEAU ELECTRIQUE

Le branchement au réseau électrique et la mise en service de l'appareil doivent être réalisés par un installateur spécialisé et expert, en suivant les dispositions techniques

et les normes du Pays d'installation. Préparer une ligne externe près de l'appareil, ainsi que le câble installé puisse arriver à la prise électrique. N'utiliser pas câble d'extension, pour effectuer ce branchement. Installer un bac pour contenir les appareils d'installation. L'appareil doit être branché au four et à la réseau par un câble d'alimentation trois phase avec longueur appropriée, avec ligne de terre jaune/verte. A l'extrémité il faut installer une prise unifiée CEE, répondant à la norme IEC 309-2 'Prise et épines pour usage industriel' du type convenable à la tension d'alimentation et à l'électricité absorbée par l'appareil, indiquée dans le schéma électrique et dans la section 'Caractéristique Technique'. Voir les indications indiquées sur la plaque technique. L'installateur spécialisé devra installer les composants suivants en répondant à la normative du Pays d'utilisation de l'appareil :

- un câble d'alimentation avec prise et épine appropriées
- commutateur de ligne
- shunt thermique et commutateur différenciable avec caractéristiques de sensibilité mesurées selon l'alimentation électrique. Ces composants doivent être installés par l'utilisateur, près du lieu d'installation de l'appareil. L'appareil doit être connecté à terre à travers une installation de sécurité efficace. Faire un contrôle par vue et instrumentale, des conditions et des caractéristiques de l'implant. Réaliser le branchement selon la modalité technique fournie, avec respect de la séquence cycliques du branchement des phases, et l'encodage des couleurs des conducteurs :

- L1 – phase R position en plaque 1
- L2 – phase S position en plaque 2
- L3 – phase T Position en plaque 3
- N – Neutre –couleur BLEU. Position en plaque 4-5 branché par pont
- Terre = conducteur de protection JAUNE/VERTE à bandes.

Pour tous les modèles F : câble autorisé 5 x 4 mm²

A la fin du branchement des appareils de protection pour l'alimentation du four, Réaliser un contrôle fonctionnel à travers l'outil pour les tests, à fin de contrôler l'efficacité de l'interrupteur différentiel. Vérifier que dans le four il n'y a pas d'éléments inflammables, ni d'articles d'autre nature et que le four peut être activé pour le contrôle préliminaire. Aucun panneau de protection ne doit être enlevé. Vérifier que les interrupteurs des appareils sont positionnés sur 0/OFF. Tourner le bouton du thermostat jusqu'au milieu de l'échelle graduée. Appuyer les interrupteurs des résistances sur 1/ON et éteindre le four. Vérifier la consommation d'électricité et le correct fonctionnement de toutes les lampes installées. Attendre que le thermostat interrompe le circuit et éteindre le four. A partir de ce moment le four est en condition de fonctionner. L'installateur, à la fin des branchements des appareils et du test fonctionnel du four, doit laisser la déclaration écrite qui confirme la parfaite réalisation du travail effectué.

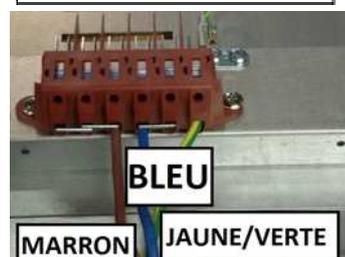
50 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Nos fours électroniques pour pizza sont disponibles en modèles de dimensions différentes, pour satisfaire à la multiplicité d'exigences des Clients professionnels.

- La structure extérieure du four est réalisée en acier inox et acier pré-peinté / plastifié
- La chambre de cuisson est réalisée en plaques de aluminium ;
- Plan de cuisson du four réalisé avec matériel approprié pour l'alimentation certifié ;
- Trou circulaire de diamètre 90 mm pour la sortie des vapeurs et des fumes de cuisson, à raccorder à la cheminée par tuyau (non fourni) ;
- Isolation complète de la chambre de cuisson réalisée avec fibre céramique, protégée extérieurement par feuille d'aluminium ;

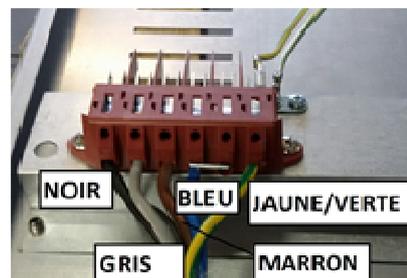
MONO PHASE

(fig.1)



TROIS PHASE

(fig.2)



Plaque à bornes positionnée dans la cote postérieure du four.

TYPE FOUR	N. DE CÂBLES	SECTION (mm ²)
Mono phase, une chambre	3	4
Mono phase, deux chambres	3	6
Trois phase, une chambre et deux chambres	5	4

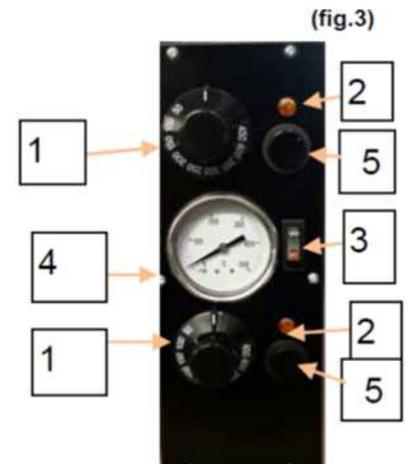
(tab.1)

- Résistances électriques du type renforcé réalisés selon la norme technique CEI avec matériaux d'haute qualité et de long durée ;
 - Thermostat pour le contrôle et la régulation de la température intérieure, réglable jusqu'à 450 °C ;
 - L'alimentation électrique doit être trois phase 380/400 Volt avec NEUTRE, 50 / 60 Hz.
 - Une appropriée illumination intérieure par lampe permet la surveillance du cycle de cuisson.
 - La porte est maintenue à basse température et c'est facile à remplacer.
- NOTE : la protection contre la surintensité et la protection différentielle doivent être installées en amont de l'alimentation et des appareils électriques par l'utilisateur final.

60 - INDICATION POUR UTILISER L'APPAREIL

Les commandes principales, positionnées selon la photo à coté, sont les suivantes :

- 1- Bouton du thermostat de contrôle de la température du four (2 thermostats pour chaque chambre de cuisson)
- 2- Indicateur de l'allumage des résistances de chaque chambre de cuisson (1 voyant / thermostat)
- 3- Interrupteur d'allumage de l'illumination dans la chambre de cuisson
- 4- Pyromètre pour le contrôle de la température de la chambre de cuisson (modèle 'S')
- 5- Interrupteur supérieur et inférieur pour chaque résistance



70 - MISE EN FONCTION DU FOUR

Après de procéder avec la cuisson des aliments, il faut préchauffer le four. Actionner les thermostats des chambres de cuisson, en sélectionnant une température d'environ 250 °C qui va maintenue pour une heure. Pendant le premier préchauffage du four, il produira une odeur désagréable, déterminé par l'oxydation des surfaces des résistances et par l'humidité résiduelle des réfractaires. Ouvrir la porte pour aider le change d'air dans le four, puis fermer.

Après la phase de préchauffage, tous les composants sont prêts et le four pourra être utilisé habituellement. Pour les utilisations successives du four, il ne sera plus nécessaire réalisé le cycle de préchauffage.

Pour allumer le four il y a deux interrupteurs, un pour chaque couple de résistances (5).

80 - UTILISATION PERIODIQUE DU FOUR

Avant d'utiliser le four, procéder avec les contrôles et les prédispositions suivantes :

- Insérer l'épave dans la prise sur la cassette de dérivation
- Vérifier que le commutateur disjoncteur et le commutateur différentiel sur la cassette de dérivation sont insérés.
- Positionner sur ON le commutateur/isolateur de ligne de la prise d'électricité.
- Allumer les résistances désirées avec l'interrupteur (5) ;
- Intervenir sur le bouton du thermostat (1) et définir la température désirée, contrôlables par le pyromètre.
- Attendre que le four arrive à la température désirée : cela vient signaler par le voyant du thermostat qui s'éteint (2).
- Quand la température désirée est atteinte, ouvrir la porte du four et placer les pizzas directement sur les pierres ou avec l'interposition de conteneurs. Nous vous recommandons d'ouvrir les portes seulement pour le temps nécessaire pour introduire les pizzas or les nourritures. Cela pour limiter la consommation d'énergie électrique et éviter changements thermiques dans la chambre de cuisson.

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.

90 - CUISSON DE LA PIZZA

Pour la cuisson de la pizza directement sur la pierre, nous vous recommandons de porter le four à la température de cuisson à partir de 320 à 330°C, avec sélection des résistances du plafond de 10% en plus respect à lesquelles au dessous des pierre. Pour la cuisson de la pizza en plateau, nous vous recommandons de porter le four à une température que va à partir de 300 à 350°C, avec les résistances du plafond de 10% en plus respect à lesquelles au dessous des pierres (les valeurs indiquées sont indicatives). Aucune variante n'est prévue pour le fonctionnement des fours avec deux chambres, puisque les chambres sont indépendantes, soit pour ce qui concerne le contrôle, que pour le chauffage.

100 - MANUTENTION DU FOUR

Pour réaliser le nettoyage dans la chambre de cuisson, attendre que le four soit complètement froid. Débrancher l'épave de la prise et signaler l'opération en cours, avec une feuille. La pierre doit être nettoyée avec un drap résistant et humecté avec de l'eau, ou par une brosse avec poils en acier : n'utiliser pas de détergents, solvants ou produits chimiques. La très haute température atteinte par le four sert à stériliser tout ce qui il y a dans le four même. Si vous avez sur la surface du produit alimentaire carbonisé, vous pouvez les supprimer avec une spatule avec une lame en acier, en adoptant des gants des travaux. Les surfaces extérieures du four peuvent être nettoyées avec une spatule soft imbibée d'eau, n'utiliser pas de détergent ou solvants. N'utiliser pas détergent contenant substances abrasives qui endommagent CHAQUE SURFACE.

110 - INFORMATION SUR LES DANGERS DECOURANT PAR UN USE INCORRECT

Le four doit être surveillé par l'utilisateur, pour toute la durée du cycle opératif.

- Malgré l'extrême simplicité d'utiliser du four décrit, nous croyons utile fournir informations sur les dangers qui ne peuvent pas être éliminés par les mesures de sécurité.
- Garder en parfait état le câble et la prise de courant du four et tous les appareils de protection et garder les panneaux électrique à mur.
- Protéger le câble d'alimentation et faire-le remplacer immédiatement après chaque corruption.
- Réaliser, au moins chaque 15 jours, le contrôle d'efficace de l'interrupteur différentiel 'sauve-vie', sur le circuit d'alimentation du four, agir sur les boutons de preuve.



- Ne pas installer le four en plein air, ni sous un hangar ou une couverture provisoire.
- Le four doit être utilisé dans constructions civiles et industrielles
- Ne pas utiliser le four pour chauffer ou sécher animaux ou similaires
- Ne pas pulvériser ni eau ni liquide combustible ou d'autre genre, à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- Le four doit être utilisé par personnel adextré à l'utilisation des appareils, qui doit être prévenu sur les dangers décorant par un usage incorrect ou différent de ce manuel.
- L'utilisateur doit avoir la parfaite connaissance de l'appareil, et l'âge minimum pour réaliser l'activité de travail.
- Ne pas effectuer aucun nettoyage ou manutention pendant le fonctionnement du four, ni pendant le cycle de refroidissement : chaleur et énergie électrique sont invisibles.
- Si l'utilisateur a un malaise il ne devra pas utiliser le four, ni autres appareils. 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 à une distance inférieure de 5 cm d'autres équipements comme friteuses ou desquels peut déborder huiles, farines ou substances semblables.
- Avant de nettoyer le four, mettre les commutateurs à 0/OFF, et supprimer l'épéine da la prise ; signaler l'opération en cours ; attendre que le four soit refroidi : il faut attendre quelques heures !
- Ces appareils ne doivent pas être utilisés à aucune autre fin, sauf lequel indiqué.
- Éventuelle incrustation carbonisée pourrait être supprimée en employant un outil ou la spatule métallique, en adoptant les gants de travail. Si l'oingt sur les pierres réfractaires est difficile à éliminer par des moyens normaux, les remplacer par des originaux.
- L'utilisateur ne doit pas réaliser réparation, démontage du four, ni apporter aucune modification à l'appareil. Seulement la personale technique préparée peut intervenir sur l'appareil. Ne monter ni sur le four, ni sur son support.
- Tenez les enfants loin du four, également si le four n'est pas en fonction
- N'introduire ni mains ni bras dans le four.
- Ne pas utiliser le four à fin différent de la cuisson de la pizza et d'autres nourritures.
- Ne pas introduire dans le four nourritures dans emballages scellé, comme canettes métallique, parce que les hautes températures pourraient les faire exploser avec sérieuses conséquences pour le four et pour l'operateur.

120 - CONDITION DE GARANTIE

L'appareil est couvert par garantie commerciale pour une période d'un an à partir de la date d'achat. La validité de garantie doit être toujours éprouvée par un document fiscale (billet, timbres or facture) et couvre exclusivement tout les composants qui sont défectueux à l'origine pour vices de fabrication. Les vices de fabrication qui si manifestent dans sis mois da la livraison, se présument déjà existants à la date de livraison. Sont exclus tous les parts qui ont souffrées ruptures accidentelles ou qui souffrent l'usure, défauts causés par une mauvaise utilisation de l'appareil, mauvais nettoyage et réparation de la pierre réfractaire (si la pierre a été utilisé ne peut jamais être considérée sous garantie), dommages causés pendant le transport ou personnel non autorisé par producteur ; l'éventuelle manumission réalisée par personnel non autorisé fera invalider la garantie. Les réparations seront effectuées chez un des Centres d'Assistance Technique autorisés par producteur. Si vous l'utilisateur final trouve un défaut dans le produit du producteur après le sixième mois da la livraison, il pourra bénéficier de la garantie (selon le Décret Lois) et devra fournir billet ou facture ; prouver qu'il s'agit d'un défaut que la loi classifie comme 'défaut de conformité' ; prouver que le défaut est imputable à producteur. Si une de ces données manque, la maintenance sera faite à payement.

130 - CARATTERISTIQUE TECHNIQUES DU FOUR

	Tension Electricque	Puissance Electricque	Longueur Câble	Dimensions Extérieures (mm)BxLxH	Dimensions Intérieures(mm)BxLxH	Poids
F25	220V-230V ~ 50/60Hz	3000W schuko prise	1,5 m sect. 1,5 mmq	703 x 750 x 260	530 x 530 x 90	30Kg
F50		6000W	1,75 m sect. 1,5 mmq	703 x 750 x 460	530 x 530 x 90	60Kg
F4		4800W	1,75 m sect. 1,5 mmq	935 x 900 x 330	700 x 700 x 140	65Kg
F430		4000W	1,75 m sect. 1,5 mmq	855 x 810 x 330	620 x 610 x 140	60Kg
F44		9600W	1,5 m sect. 4 mmq	935 x 900 x 600	700 x 700 x 140	100Kg
F4430	380V-400V ~ 50/60Hz Trois phase +Neutre et Terre	8000W	1,5 m sect. 4 mmq	855 x 810 x 600	620 x 610 x 330	90Kg
F6		7200W	1,5 m sect. 4 mmq	935 x 1250 x 330	700 x 1050 x 140	80Kg
F630		6000W	1,5 m sect. 4 mmq	855 x 1110 x 330	620 x 910 x 140	75Kg
F66		14400W	1,5 m sect. 4 mmq	935 x 1250 x 600	700 x 1050 x 140	160Kg
F6630		12000W	1,5 m sect. 4 mmq	855 x 1110 x 600	620 x 910 x 140	155Kg

(tab. 2)

DECLARATION DE CONFORMITÉ



Nom Product: **Four à Pizza**

Code Product: **F25-F50-F4-F430-F44-F4430-F6-F630-F66-F6630**

Aux lesquels cette déclaration se réfère, répondent aux réquisits essentiels de sécurité prévus par les Directives Européennes :

98/37/CE de le 22/06/98 (qui remplace la 89/392/CEE - transposée da le DPR 459/96)

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

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

85/374/CEE de le 25/07/1985 (transposée da le 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 Quarta Ed. 2006

CEI EN 60335-1 Juillet 2008