



NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI



FOUR À PIZZA

E - 4, 6, 6 L, 9, 8, 12, 12 L, 18

200.2150

200.2170

CONTENT



DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY	3
INSTRUCTION FOR USE	5
CLEANING AND MAINTENANCE	6



DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION	7
GEBRAUCHSANWEISUNG	9
DIE REINIGUNG UND INSTANDSHALTUNG	10



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	11
MODE D'EMPLOI	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 73/23/EEC, à la loi n°22/1997sb. et aux décrets applicables - 38/2001 Sb. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'étiquette sur laquelle figurent les caractéristiques techniques est apposée sur la partie postérieure de l'appareil. Avant de procéder à l'installation, prendre connaissance du schéma électrique et de toutes les informations que contient la présente notice.

TYPE DE PRODUIT	TENSION (V/HZ)	NOMBRE DE THERMOSTATS (UNITÉS)	PUISSANCE MAX. (KW)	DIMENSION (CM)	DIMENSION DE LA CHAMBRE (CM)	POIDS (KG)
E - 4	400 V, 3N, 50 Hz	2	4,8	98 x 92 x 42 v	70 x 70 x 15 v	80
E - 6	400 V, 3N, 50 Hz	2	7,2	98 x 121 x 42 v	72 x 107 x 15 v	110
E - 6 L	400 V, 3N, 50 Hz	2	8	131 x 92 x 42 v	107 x 72 x 15 v	122
E - 9	400 V, 3N, 50 HZ	2	12	131 x 121 x 42 v	107 x 107 x 15 v	150
E - 8	400 V, 3N, 50 HZ	4	9,6	98 x 92 x 76 v	2x 70 x 70 x 15 v	125
E - 12	400 V, 3N, 50 HZ	4	14,4	98 x 121 x 76 v	2x 72 x 107 x 15 v	180
E - 12 L	400 V, 3N, 50 HZ	4	16	131 x 92 x 76 v	2x 107 x 72 x 15 v	232
E - 18	400 V, 3N, 50 HZ	4	24	131 x 121 x 76 v	2x 107 x 107 x 15 v	245

VERIFICATION DE L'EMBALLAGE

Les appareils sont correctement emballés à l'usine. Le marquage de l'emballage comprend les symboles conventionnels, le modèle et l'alimentation électrique. La présente notice doit se trouver à l'intérieur de l'emballage. Vérifier le colis dès sa réception. Si des signes de chocs ou de chute sont constatés, le signaler immédiatement au transporteur et rédiger un rapport précis sur les dommages éventuellement subis.

ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage : papier, carton et polystarène, sont des produits qui peuvent être assimilés aux ordures solides urbaines. L'élimination est sans problèmes, il suffit de suivre les normes en vigueur.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation du petit four à pizza est réservée au personnel ayant parfaitement pris connaissance des normes de sécurité contenues dans la présente notice. Toutes les opérations de réglage, d'entretien ou de nettoyage doivent être réalisées après avoir débranché l'alimentation électrique. Vérifier périodiquement l'état du câble d'alimentation. Un câble endommagé constitue un danger grave. En cas d'anomalies de fonctionnement, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service assistance. Ce four électrique est destiné à la cuisson des pizzas, des sandwichs, croque-monsieur ou d'autres produits alimentaires. Il est recommandé de l'utiliser strictement pour cet emploi et aucun autre. Les appareils sont fabriqués conformément aux normes de sécurité en vigueur. Il y a néanmoins des risques qui peuvent subsister tels que les brûlures lors de l'introduction et de la sortie des produits du four et pendant les opérations de nettoyage.

INSTALLATION

Instructions techniques pour l'installation et réglage

Ne peut être effectué que par un technicien professionnel.

Les instructions qui suivent s'adressent à un technicien professionnel afin qu'il puisse effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur.

Important

Toute manipulation liée à une réparation doit être effectuée sur l'appareil débranché.

En cas où il faut réparer l'appareil sous tension, prendre les préventions nécessaires.

LOCATION

Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Si l'appareil doit toucher le parois, celui-ci doit résister à la chaleur de 60°C au minimum. L'installation, le réglage et la mise en marche doivent être effectués par une personne qualifiée ayant une autorisation nécessaire selon les normes en vigueur.

Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'était pas endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (pente maximale de 2°). Placez l'appareil sous une hotte pour éliminer la vapeur et mauvaise odeur.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

SAFETY MEASURES FROM THE STANDPOINT OF THE FIRE PROTECTION ACCORDING TO ČSN 061008ČL. 21:

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans un espace ordinaire selon ČSN 332000-1
- l'appareil doit être placé ou suspendu d'une manière stable sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.

- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

Tableau

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (ČSN 730823)

A	ininflammables	- granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B	difficilement inflammables	- acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1	mal inflammables	- bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umaquart
C2	inflammabilité moyenne	- aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3	inflammabilité facile	- planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pendant l'installation, il faut tenir compte des régléments de projet, d'hygiène et de sécurité selon:

- ČSN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émmeteurs de chaleur
- ČSN 33 2000 le milieu pour les appareil électriques

CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

Les four électriques mod. FP 36 – FP 36R – FP 66R ont une esthétique simple et rationnelle ainsi que des dimensions compactes, ce qui permet de les intégrer facilement dans tous les milieux, et notamment dans les espaces réduits. Ces fours sont faciles à utiliser, tous les modèles sont équipés de temporisateur et de thermostat pour le réglage de la température. La chambre de cuisson et la structure portante sont réalisées en acier inox. Le modèle FP 36 est équipé d'une grille amovible tandis que les modèles FP 36 R et FP 66 R sont équipés d'une

porte rabattable et de plan de cuisson en matériau réfractaire spécial, rayé en dessous pour augmenter la vitesse de chauffage et améliorer la distribution de la chaleur. Tous les modèles sont isolés à l'aide de panneaux en laine de panneaux en laine de verre et sont équipés de résistances électriques blindées.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'installation et la mise en marche de l'appareil sont réservées au personnel qualifié et conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux normes CEI. Respecter les indications de la plaquette signalétique et du schéma électrique. La section des câbles doit être appropriée à la puissance du four indiquée sur la plaquette signalétique. Vérifier si les câbles sont correctement branchés (fil bleu=neutre). L'interrupteur général ou la prise doivent se trouver à proximité de l'appareil et l'accès doit être aisé. Conformément aux prescriptions internationales, prévoir en amont un dispositif omnipolaire avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm pour pouvoir couper l'alimentation à l'appareil. Quand l'appareil est en marche, la tolérance de la tension d'alimentation ne doit pas dépasser +/- 10 % de la valeur nominale. Connecter l'appareil à une ligne de terre en parfait état.

Branchement au réseau

Lors du branchement linéaire de plusieurs appareils, les appareils doivent être mis à la terre conjointement sur le point destiné à cet effet, situé dans la partie arrière de l'appareil. Ce point représente la connexion équipotentielle (image 2).

MODE D'EMPLOI

Attention!

Avant d'utiliser l'appareil, retirez les films de protection de toute la surface, lavez minutieusement avec de l'eau mélangée à un détergent, puis essuyez à l'aide d'un torchon humide. Avant de commencer la cuisson, laissez fonctionner le four pendant environ 30 minutes afin de brûler les résidus des produits de conservation.

Avant la première utilisation, il est indispensable de régler la température à 150°C et de laisser le four fonctionner pendant 8 heures. Il est possible ensuite de l'utiliser normalement.

Ouvrez et fermez la porte à l'aide des poignées (note H, image 1). Pendant l'utilisation, ne touchez pas les pièces métalliques, vous risquez de vous brûler. Les éléments de commande et les poignées sont protégés contre la chaleur radiante. Protégez vos mains lors de la manipulation des aliments dans la chambre de cuisson. Ne recouvrez pas le four, même partiellement, et n'y posez aucun objet.

Commande (image 1)

Allumez l'appareil en mettant l'interrupteur principal (A) en position « I », selon l'étiquette de l'interrupteur. L'appareil est ainsi sous tension. A l'aide des boutons de réglage des thermostats, vous pouvez régler le corps de chauffe supérieur (B) et inférieur (C) qui se mettent en marche après le réglage de la température exigée. Les corps de chauffe sont indiqués par l'allumage des témoins lumineux (D) pour la partie supérieure et inférieure de la chambre. Le réchauffement des corps de chauffe est éteint en réglant le thermostat pour l'étage concerné à la température de 0° C. L'éclairage interne de la chambre est assuré par l'interrupteur éclairé (E) en position « I » et il s'éteint en position « 0 ». L'éclairage fonctionne seulement lorsque l'appareil est allumé à l'aide de l'interrupteur principal (A).

Extinction du four

Pour éteindre l'appareil, vérifiez que l'éclairage interne et les corps de chauffe sont éteints, puis mettez

l'interrupteur principal en position « 0 ».

Panneau de commande (image 1)



- Ⓐ INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- Ⓑ THERMOSTAT DE RÉSTANCES SUPÉRIEURES
- Ⓒ THERMOSTAT DE RÉSTANCES INFÉRIEURES
- Ⓓ TÉMOINS LUMINEUX DU CHAUFFAGE
- Ⓔ INTERRUPTEUR DE L'ÉCLAIRAGE INTERNE
- Ⓕ THERMOMÈTRE
- Ⓖ TRINGLE DE COMMANDE DU CLAPET
- Ⓗ POIGNÉES DE LA PORTE

RECOMMANDATIONS

- Pendant la cuisson, contrôlez l'état des pizzas et éventuellement déplacez-les afin d'obtenir une cuisson générale.
- Au début, allumez la chambre avec les thermostats réglés au maximum. Après le réchauffement, réglez les thermostats à la température de régime.
- En général, la température réglée sur les thermostats supérieur et inférieur n'est pas identique (température inférieure sur le thermostat inférieur)
- Lorsque le four est éteint et vide, la température des plaques réfractaires augmente à partir des corps supérieurs.
- Pour les fours à deux étages, la chaleur circule entre la chambre haute et basse et vice versa.
- Nettoyez régulièrement les plaques réfractaires à l'aide de l'outillage correspondant.
- Un kit d'outillage de base peut être acheté pour chaque four.
- Allumez la lumière seulement pendant la cuisson afin d'augmenter la longévité des ampoules.
- La formation démesurée de vapeur dans l'espace de cuisson peut être évacuée à l'aide de la tringle de commande du clapet à vapeur (note G, image 1)

Branchement du câble d'amenée, marque équipotentielle (image 2)

- La réglette de raccordement est située dans la partie arrière de l'appareil



LA CHAMBRE À FOUR (IMAGE 3)



- (A) PLAQUES RÉFRACTAIRES
- (B) ÉCLAIRAGE INTERNE DE LA CHAMBRE
- (D) SUPPORT DES CORPS SUPÉRIEURS
- (E) CORPS DE CHAUFFE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage doit être réalisé après chaque utilisation et conformément aux règlements hygiéniques. Vérifiez que l'équipement est refroidi et débranché. Retirez les restes d'aliments à l'aide d'une raclette appropriée et d'une fine brosse métallique. Nettoyez avec précaution, afin de ne pas endommager les plaques réfractaires. Ne les lavez jamais à l'eau. Les plaques réfractaires risquent d'être endommagées suite à un refroidissement rapide. Au moment du nettoyage, n'utilisez jamais une douche à pression ni des produits corrosifs et abrasifs qui pourraient endommager les différentes parties qui seraient ainsi contraires aux règlements hygiéniques.

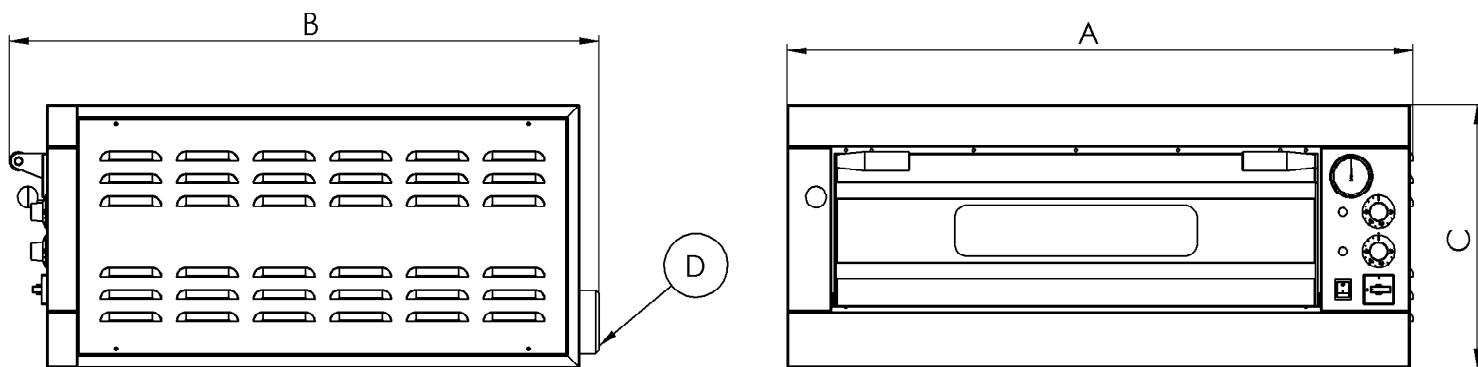
Que faire en cas de panne ?

Débranchez l'appareil et appelez l'organisation de services après-vente du vendeur.

AVERTISSEMENT

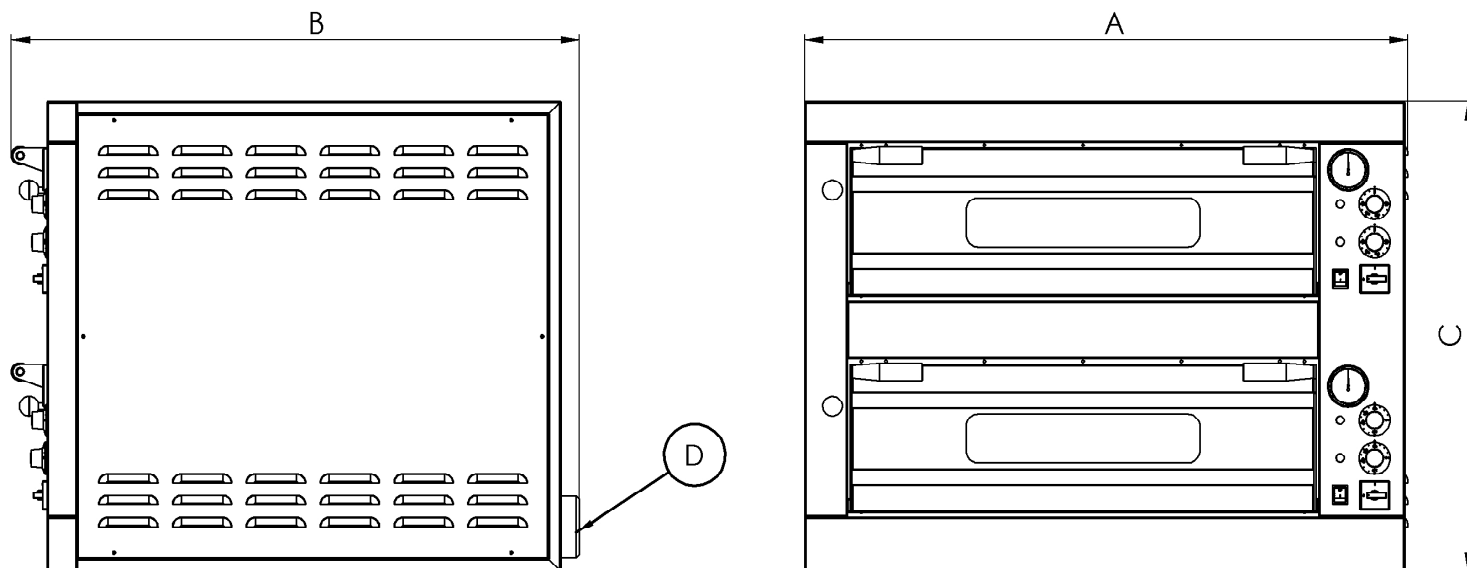
La garantie ne concerne pas les pièces soumises à l'usure courante (étanchéités en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne concerne pas l'équipement lorsque l'installation n'est pas réalisée conformément au mode d'installation – par un employé autorisé selon les normes correspondantes et lors d'une manipulation inadéquate (intervention à l'intérieur de l'appareil) ou d'un service réalisé par un personnel non-formé et en contradiction avec le mode d'emploi. Elle ne concerne pas également tout endommagement

DIMENSION PLANS / MASSKIZZEN / DIMENSIONS
E - 4, 6, 6L, 9, 9L



TYPE	A (CM)	B (CM)	C (CM)
E - 4	98	92	42
E - 6	98	121	42
E - 6 L	131	92	42
E - 9	131	121	42

DIMENSION PLANS / MASSKIZZEN / DIMENSIONS
E - 8, 12, 12L, 18



TYPE	A (CM)	B (CM)	C (CM)
E - 8	98	92	76
E - 12	98	121	75
E - 12 L	131	92	75
E - 18	131	121	75