

PIZZA CHEF

FP2

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE

SOMMAIRE

1) MISES EN GARDE GÉNÉRALES	Page 2
2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES	Page 2
3) INSTALLATION	Page 3
4) ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT	Page 3
5) CUISSON	Page 3
6) RÉGLAGES	Page 4
7) NETTOYAGE	Page 4
8) REMPLACEMENT DE COMPOSANTS	Page 5
9) HOTTE ASPIRANTE INCORPORÉE	Page 5
10) MISE À LA DÉCHARGE	Page 5
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	Page 6

RÉV.	DATE	PAGES MODIFIÉES

1) MISES EN GARDE GÉNÉRALES



Ce manuel d'instructions doit être consulté attentivement et conservé méticuleusement afin qu'il soit toujours disponible à proximité de l'appareil pour pouvoir être consulté à tout moment par les utilisateurs du four.

Avant de brancher le four, vérifier que la prise de courant soit conforme aux normes en vigueur, qu'elle soit protégée par un interrupteur différentiel et vérifier qu'elle soit dotée d'une ligne de terre en bon état de fonctionnement, que le voltage, la fréquence et la puissance disponibles correspondent à ceux indiqués sur la plaque d'identification apposée sur le côté droit du four.

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, ne pas effectuer de réparations provisoires.

S'adresser au vendeur ou à un technicien compétent. Ne pas modifier le produit.

La garantie du fabricant déchoit en cas d'altération de la machine ou de remplacement de composants par des pièces de rechange non originales.

Ce four est exclusivement conçu pour un usage professionnel par un personnel formé pour son utilisation.

La société EUROCHEF décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions ou d'usage impropre de l'appareil, pouvant entraîner des dommages aux personnes ou aux biens matériels.



Mise en garde : pendant l'utilisation, faire attention à ne pas toucher les surfaces chaudes, telles que les surfaces internes des portes et des fours.

Ne pas utiliser le four éteint pour ranger des objets. Ne pas introduire de produits inflammables à l'intérieur.

Le four doit être utilisé dans des pièces protégées de l'humidité. Ne pas l'exposer aux agents atmosphériques. L'humidité excessive peut endommager irréparablement les résistances.

2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES

- intérieur en acier INOX
- puissance maximale lors de l'allumage : 6 Kw
- puissance maximale pendant le fonctionnement au-delà des 280°C : 4,9 Kw
- alimentation : 400 V 50-60 Hz
- dimensions extérieures :

largeur	89	cm
profondeur	53	cm
hauteur	65	cm
- dimensions utiles intérieures : largeur 75 cm, profondeur 31 cm, hauteur 10 cm
- poids avec hotte incorporée : 84 Kg

REMARQUE : Chacune des deux bouches du four Pizzachef est équipée d'une résistance supérieure et d'une résistance inférieure sous-plaque.

La puissance de la résistance inférieure est réglée électroniquement et diminue lorsque la température augmente, de façon à ce qu'au-delà des 280°C, la puissance maximale absorbée est de 4,9 Kw, c'est pourquoi la consommation baisse par rapport à celle initiale d'allumage.

Sur demande, le four peut être limité à 4,9 Kw également lors de l'allumage. Dans ce cas, il est conseillé d'attendre 45 minutes avant de commencer à cuire.

REMARQUE : La puissance maximale effective est celle indiquée sur la plaque d'identification apposée sur le côté du four.

ATTENTION : si un seul four est utilisé, il faut employer celui inférieur.

3) INSTALLATION

Le four doit être installé dans un endroit sec, bien protégé des agents atmosphériques.

Laisser un espace suffisant (15 cm environ) autour du four pour que l'air puisse circuler librement en dessous, au-dessus et au niveau des fentes d'aération.

Brancher le cordon d'alimentation au réseau électrique en interposant un interrupteur quadripolaire avec 16A et un interrupteur différentiel.

La machine doit être de préférence branchée à l'installation avec une ligne spéciale.

4) ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT

Allumer l'interrupteur général.

Pour allumer le four supérieur, appuyer sur la touche ON/OFF sur le clavier supérieur et pour allumer le four inférieur, appuyer sur la touche ON/OFF sur le clavier inférieur.

Si un seul four est utilisé, il faut employer celui inférieur.

Lors de l'allumage des fours, les lampes sont éteintes, pour les allumer, appuyer sur la touche LIGHT.

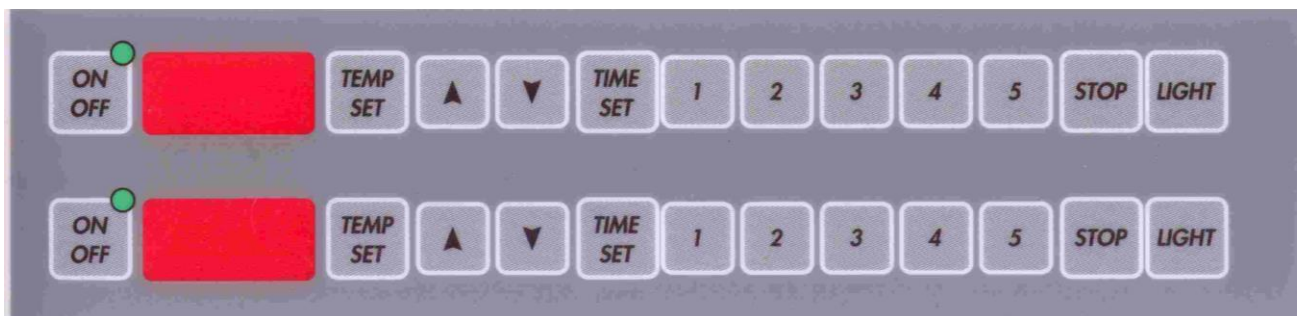
Les deux fours peuvent fonctionner aussi bien individuellement qu'ensemble.

Lors de l'allumage du four, l'écran affiche LO, ce qui indique que la température est inférieure à 40°C. Une fois les 40°C dépassés, l'écran affiche la température interne.

La base en réfractaire emploie un certain temps pour atteindre la température de régime, c'est pourquoi il est conseillé d'allumer le four au moins 30 minutes avant son utilisation ou 45 minutes si la puissance est limitée à 4,9 Kw.

5) CUISSON

Le four est indiqué pour cuire des pizzas fraîches ou surgelées. Introduire la pizza dans le four directement sur la base en réfractaire ou dans le plat à four et appuyer sur une touche 1, 2, 3, 4, 5 du four que l'on souhaite utiliser, en fonction du temps souhaité (voir les valeurs configurées ci-dessous).



Un « Bip » court indique le lancement du compte-secondes et l'écran indique les secondes restantes. Trois signaux sonores sont émis lorsque le temps est écoulé et puis un toutes les 30 secondes et l'écran affiche END.

Appuyer sur la touche STOP pour interrompre le signal sonore, la température apparaît à nouveau sur l'écran.

Aussi bien pendant l'écoulement du temps qu'une fois le temps écoulé, il est possible d'appuyer à nouveau sur les touches 1, 2, 3, 4, 5. Dans ce cas, le compte-secondes repart du temps programmé dans la mémoire de la nouvelle touche appuyée.

À la fin de la cuisson, sortir la pizza du four, l'enlever aussitôt du plat à four et la couper si elle est vendue à la part.

Faire attention à ne pas toucher les surfaces chaudes.

PARAMÈTRES CONFIGURÉS

PAR.	DESCRIPTION	CHAMP	VALEUR CONFIGURÉE
1	TEMPS 1 four sup	de 10 à 999 s	60
2	TEMPS 2 four sup	de 10 à 999 s	120
3	TEMPS 3 four sup	de 10 à 999 s	180
4	TEMPS 4 four sup	de 10 à 999 s	240
5	TEMPS 5 four sup	de 10 à 999 s	300
6	POINT DE CONSIGNE four sup	de 105 à 395 °C	200
7	TEMPS 1 four inf	de 10 à 999 s	60
8	TEMPS 2 four inf	de 10 à 999 s	120
9	TEMPS 3 four inf	de 10 à 999 s	180
10	TEMPS 4 four inf	de 10 à 999 s	240
11	TEMPS 5 four inf	de 10 à 999 s	300
12	POINT DE CONSIGNE four inf	de 105 à 395 °C	200

6) RÉGLAGES

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

L'accès à la programmation peut être effectué uniquement lorsque le four ne cuit pas, c'est-à-dire quand l'écran affiche la température ou indique « LO ».

- 1 appuyer sur la touche TEMP SET (l'écran affiche la température en mémoire).
- 2 pour modifier la valeur configurée, appuyer sur les touches ▲ ou ▼ jusqu'à configurer la température souhaitée.
- 3 appuyer à nouveau sur la touche TEMP SET pour mémoriser la nouvelle valeur et quitter la programmation.



après avoir accédé à la section de programmation de la température, si aucune touche n'est enfoncée pendant 20 secondes, on quitte automatiquement la programmation sans modifier la valeur mémorisée précédemment.

RÉGLAGE DES TEMPS

Attention l'accès à la programmation peut être effectué uniquement lorsque le four ne cuit pas, c'est-à-dire quand l'écran affiche la température ou indique « LO ».

- 1 appuyer sur la touche TIME-SET (l'écran affiche SET).
- 2 appuyer sur la touche (1-2-3-4-5) correspondant au temps à modifier (l'écran affiche le temps en mémoire exprimé en secondes).
- 3 modifier la valeur à l'aide des touches UP (flèche vers le haut) ou DOWN (flèche vers le bas) jusqu'à configurer le temps souhaité.
- 4 appuyer à nouveau sur la touche TIME-SET pour mémoriser la nouvelle valeur et quitter la programmation



après avoir accédé à la section de programmation de la température, si aucune touche n'est enfoncée pendant 20 secondes, on quitte automatiquement la programmation sans modifier la valeur mémorisée précédemment.

7) NETTOYAGE

NE PAS LAVER AVEC UN JET D'EAU. Dans tous les cas, débrancher la prise d'alimentation avant de procéder au nettoyage.

Pour les parties intérieures et extérieures en acier, utiliser un chiffon humide éventuellement imprégné d'un produit à vaisselles ou d'un produit dégraissant en spray.

Ne pas pulvériser de produits chimiques sur la base en réfractaire qui doit être nettoyée uniquement avec du papier et de l'eau.

Toujours rincer à l'aide d'un chiffon humide sans laisser couler l'eau à l'intérieur de la machine pour éviter tout risque de court-circuit électrique.

Les parties extérieures du four qui noircissent à cause des vapeurs de cuisson peuvent être nettoyées avec un produit désincrustant alcalin sodique.

La touche « Autopulizia » [Autonettoyage] sert à aider le blanchissement des plaques réfractaires du four (plaques de base). Après les avoir raclées à l'aide du grattoir fourni, pour retirer les résidus d'aliments, en appuyant sur le bouton « Autopulizia » [Autonettoyage], le chauffage est activé à la température maximale que le four peut atteindre, environ 400°C.

Ainsi, les résidus brûlés ont tendance à se réduire en cendres et la plaque reste plus blanche. Après une demi-heure d'« Autonettoyage », le four revient à la fonction normale.

8) REMPLACEMENT DE COMPOSANTS

L'accès aux composants électriques doit être réservé à un personnel technique compétent et autorisé. En cas de remplacement du cordon d'alimentation, utiliser le type HO-7RN 5x1,5 mm²

9) HOTTE D'ASPIRATION INCORPORÉE

La hotte des fours Pizza Chef est équipée de deux aspirateurs tangentiels en mesure de fournir chacun un débit d'air de 130 m³/h à bouche libre.

L'air est aspiré directement au-dessus de la porte du four sur toute sa largeur et est convoyé à travers un filtre à charbons actifs à cartouche remplaçable.

La sortie de l'air s'effectue sur les cotés à l'arrière.

La hotte incorporée permet d'utiliser le four Pizzachef sans hotte aspirante située au-dessus.

La durée d'une cartouche dépend du temps de travail et surtout du produit que l'on cuit.

Si l'aspiration s'avère insuffisante pour l'obstruction du filtre, pour changer de cartouche, il suffit de retirer la partie arrière de la hotte incorporée, fixée par des vis, soulever la cartouche et l'extraire.

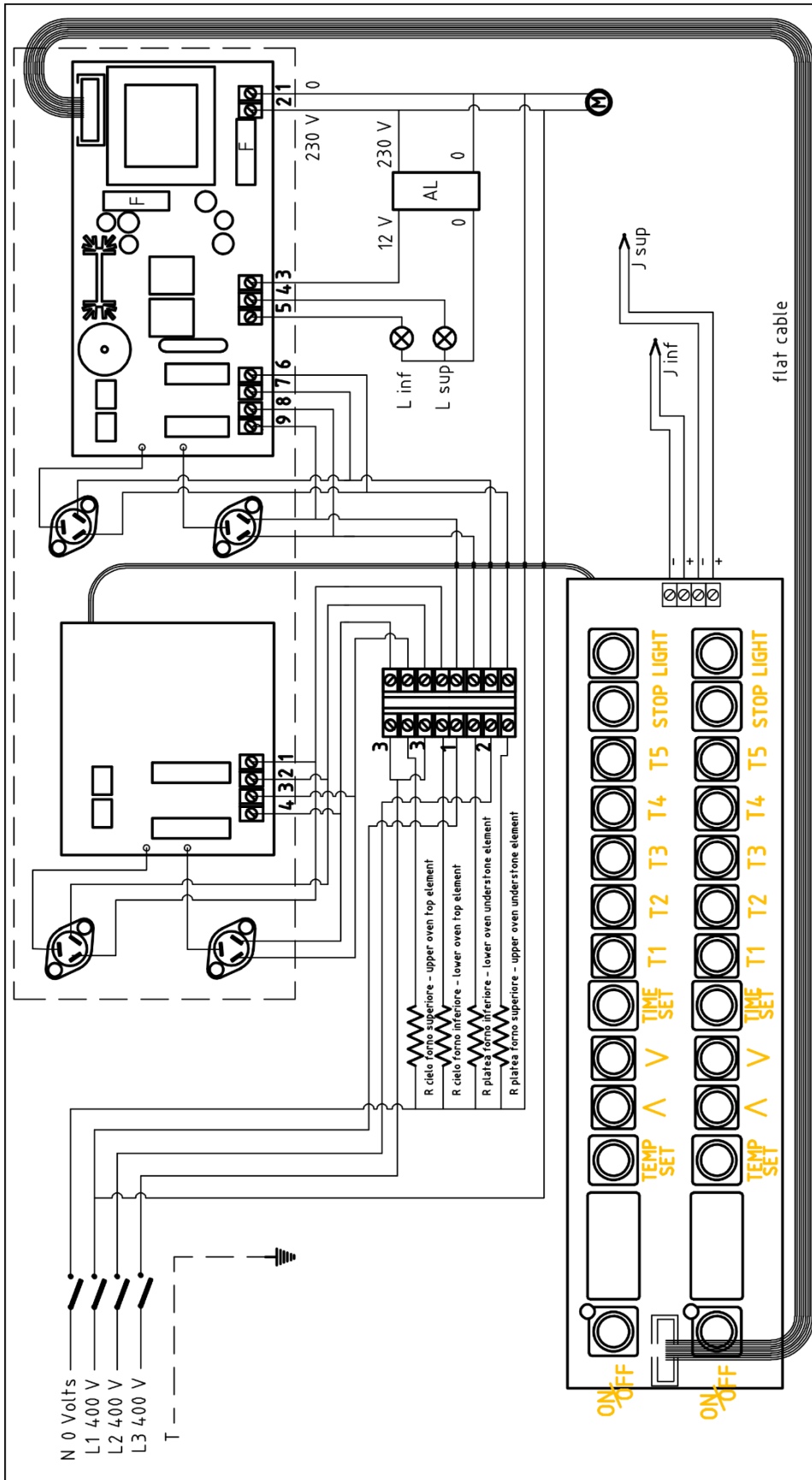
La cartouche contient environ 3 kg de charbons actifs en granulés et est éventuellement rechargeable.

Sur demande, le four peut être fourni également sans la hotte aspirante incorporée.

10) MISE À LA DÉCHARGE



Comme pour tous les appareils électroniques, à la fin du cycle de vie, le four doit être rendu inutilisable en coupant son cordon d'alimentation et doit être déposé dans une décharge autorisée à l'élimination et/ou à la récupération des composants, comme le prévoit la directive DEEE.



SOSTITUISCE IL:		SOSTITUITO DA:		MATERIALE		DENOMINAZIONE		
DATA	11/01/16	N.				400V WIRING DIAGRAM		
FIRMA		DESCRIZIONE		DATA		SCHEMA ELETRICO 400V		
VISTO						FP2		
TOLLERANZE GENERALI:				FIRMA		SCALA:	1:1	
UNI 5307				FINITURA		N° PEZZI:	1	
GRADO: MEDIO				CODICE				S.050

PROPRIETÀ RISERVATA A TERMIINE DI LEGGE
 DIVIETO DI RIPRODUZIONE E DI COMUNICAZIONE
 A TERZI SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA