NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
FOURS A PIZZA

18414 / 18424 / 18464



FOURS A PIZZA
18414 / 18424 / 18464

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande et les poignées.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un four à pizza
Accessoire : - Une chamotte (sole en pierre réfractaire)
- La présente notice

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson de produits frais ou surgelés tels que : pizzas, quiches, lasagnes, pancakes, chapatis, tartes flambées, pâtisseries etc...

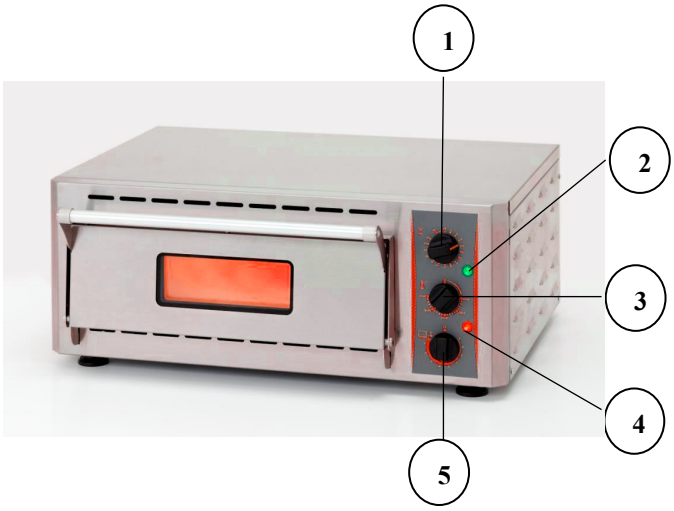
4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces fours à pizza vous permettent la cuisson rapide de produits frais ou surgelés.

La cuisson se fait par l'intermédiaire de 8 résistances (18414/18464) ou 16 résistances 18424 logées dans des tubes quartz produisant un rayonnement infrarouge maximum. Une chamotte en pierre réfractaire donne une excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène de la pâte.

Pour allumer le four, il suffit de sélectionner le temps de chauffe en tournant le bouton de la minuterie (n°1 sur la photo), le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume.
Vous pouvez positionner la minuterie en marche continue en tournant le bouton vers la gauche. Dans ce cas, attention de ne pas oublier de l'éteindre à la fin du service.

Tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la température souhaitée, le voyant orange (n°4 sur la photo) s'allume, les tubes quartz supérieurs sont en fonctionnement, tourner le bouton du régulateur (n°5 sur la photo) sur la puissance souhaitée, les tubes quartz inférieurs s'allument.
Vous pouvez obtenir la pleine puissance en tournant le bouton sur la position C.



1 Minuterie 15 min à blocage

2 Voyant vert de mise sous tension

3 Thermostat

4 Voyant thermostatique

5 Régulateur/doseur d'énergie

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le four à pizza sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection blanc autour de l'appareil et déballer la chamotte.

b) Première mise en service :

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre four à pizza en extérieur afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique, si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Régulateur (n°5 sur la photo)	Régule la température de la sole
Thermostat (n°3 sur la photo)	Réglage de la température de la chambre de cuisson
Minuterie 15 min (n°1 sur la photo)	Mise sous tension et temps de cuisson
Voyant lumineux vert (n°2 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (n°4 sur la photo)	Mise en température du four (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)

Mise en marche

Tourner le bouton de la minuterie (n°1 sur la photo) suivant la durée de cuisson désirée, le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume.
Tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée.
A l'extinction du voyant orange thermostatique (n°4 sur la photo), votre four a atteint la température souhaitée.

Conseil d'utilisation

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est conseillé d'effectuer les réglages suivants :

- Une pizza fraîche (diam 40 cm), pâte fine est cuite en 3 minutes, thermostat 350°C, doseur d'énergie position 9.
- Une pizza surgelée (diam 40 cm), pâte épaisse est cuite en 4 minutes, thermostat 320°C, doseur d'énergie position 7.

Vous pouvez utiliser votre four à pizza en marche continue, en tournant la minuterie vers la gauche depuis la position 0.
Attention, penser à éteindre votre four après l'utilisation.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°3 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°4 sur la photo) s'allume lors de la mise à température et s'éteint une fois celle-ci atteinte.
Le régulateur d'énergie, vous permet d'adapter la puissance de chauffe de la pierre réfractaire à l'épaisseur de la pâte à pizza à cuire. Plus celle-ci est épaisse, plus la température doit être réduite, la cuisson de la pâte à pizza étant essentiellement faite par le bas et on augmentera la durée de cuisson.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat (n°3 sur la photo) sur 0
Positionner la minuterie (n°1 sur la photo) sur 0.
Débrancher le câble d'alimentation électrique.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer la chamotte encore tiède en la grattant légèrement avec une brosse métallique ou une petite toile émeri pour enlever les résidus.
- Ne jamais passer la chamotte sous l'eau.
- Ne jamais nettoyer les tubes quartz quand ils sont chauds.
- Eviter de toucher les tubes directement avec les doigts, utiliser un chiffon imbibé d'alcool.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	18414	18424	18464
Dimensions externes	670x580x270 mm	670x580x500 mm	895x580x270 mm
Dimension de la surface de cuisson	430X430 mm	2x (430x430)	660x430
Poids	32 Kg	55 Kg	57Kg
Puissance	3000 W	6000 W	5000 W
Nbre tube quartz	8	16	8
Ampère	13 A	13 A/Phase	11 A/Phase
Voltage	220-240 V ~	380-415 V 3 N~ ou 2x 220-240 V ~	2x 220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils

Phase 1	Marron
Phase 2	Noir
Phase 3	Gris
Neutre	Bleu
Terre	Jaune-Vert

La borne équipotentielle repérée par ce symbole  doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm².

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-36
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-36 (2008).

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.
L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.